

Molenbergnatie – Health & Safety Manager

Health and Safety Manager

Als **health & safety manager** bij de Molenbergnatie groep ben je verantwoordelijk voor het **ontwikkelen, implementeren en handhaven van het QSHE beleid**. De rol focust zich op het voorkomen van arbeidsongevallen, ziekte en veiligheidsrisico's, en tegelijkertijd zorgen voor naleving van de geldende gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en -normen.

Molenbergnatie en haar warehouses liggen in het **Antwerpse havengebied**. Jouw QSHE vraagstukken omvatten **zowel de kantoor- als de havenomgeving** 'terminals'.

Je fungeert als **aanspreekpunt** voor interne collega's en garandeert dat de zorgsystemen (FSSC 22000, ISO 9001, SMETA,...) door de ganse organisatie gekend zijn, gedragen worden en uitgevoerd worden. Door middel van een open **samenwerking met andere afdelingen**, help je hen om te voldoen aan alle **toepasselijke voorschriften en normen**.

- Je ontwikkelt, implementeert en monitort het Health & Safety Management systeem.
- Je voert risicoanalyses en veiligheidsinspecties uit.
- Je identificeert gevaren en definieert preventieve corrigerende maatregelen.
- Je onderzoekt arbeidsongevallen, incidenten en bijna ongevallen, en rapporteert deze.
- Je bevordert een sterke veiligheidscultuur door middel van opleiding, bewustwordingscampagnes en communicatie.
- Je adviseert alle medewerkers over health and safety wetgeving .
- Je coördineert interne en externe audits en inspecties.
- Je houdt nauwkeurige documentatie en rapportages bij.
- Je werkt mee aan continue **verbeterprocessen**, en **QSHE projecten**.
- Je volgt nieuwigheden op in **toepasselijke regelgevingen** en zorgt voor de implementatie ervan.

Wat zoekt Molenbergnatie in jou?

- Sterke kennis van Health & Safety wetgeving
- Je hebt een **kritisch** blik en werkt op een **georganiseerde** manier
- Je denkt probleemoplossend
- Je hebt goede **communicatieve** en leidinggevende vaardigheden op verschillende lagen in de organisatie
- Door minimaal 3 jaar **relevante ervaring** binnen een (voedsel)veiligheids en/of kwaliteitsomgeving:
 - Heb je kennis van **ISO** management systemen - ten minste ISO 9001, ISO 22000 of ISO 45001
 - Werk je vlot met MS Office en ben je snel op weg met andere applicaties
- Je spreekt vlot **Nederlands** en kan je ook professioneel uitdrukken in het **Engels**
- Diploma **preventieadviseur 2** is een must

Wat kan je vinden bij Molenbergnatie ?

- **Stabiel bedrijf** met een lange, interessante geschiedenis
- Een werkplek met **innovatie** en de laatste **nieuwe technologieën**
- **Opleidingstrajecten**, teambuilding
- Een **competitief loonpakket** met heel wat voordelen