

Responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) ALINOVa



Alinova, entreprise familiale reconnue mondialement, conjugue chaque jour innovation, performance et développement de solutions nutritionnelles sur-mesure pour toutes les espèces.

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons :

Un(e) Responsable QHSE



Votre rôle au sein d'Alinova

Positionnement stratégique : Vous occuperez un rôle central pour garantir la satisfaction des clients et améliorer les conditions de travail.

Vos principales missions

► Qualité

- Référencement des matières premières et fournisseurs
- Vérification des contrôles à la réception et en fabrication
- Pilotage et suivi des contrôles métrologiques et gestion de l'échantillothèque
- Pilotage et suivi des plans d'analyses
- Mise à jour du système documentaire (procédures, instructions, formulaires...)
- Préparation et réalisation d'audits (certification, clients, internes)
- Gestion des non-conformités et réclamations clients
- Animation des thématiques HACCP, 5S et animation des plans d'actions auprès des équipes
- Formation et évaluation des opérateurs sur la sécurité des aliments
- Pilotage et communication des indicateurs en lien avec la QHSE
- Suivi des prestataires (lutte contre les nuisibles, nettoyage, laboratoires)
- Gestion des questionnaires et certificats d'analyse clients

► Sécurité

- Analyse et suivi pilotage des indicateurs en lien avec la sécurité accidents du travail
- Sensibilisation formation et accompagnement des équipes sur les thématiques sécurité au respect des consignes de sécurité
- Vérification et sensibilisation au respect des consignes de sécurité
- Réalisation d'audits internes pour renforcer la culture sécurité

► RSE

- Pilotage de la démarche RSE avec la direction (Business Plan d'impact, feuille de route)
- Suivi et évaluation des progrès, mise à jour des indicateurs de performance.



Profil recherché

- **Compétences techniques :** Maîtrise des méthodes et du management de la qualité.
- Anglais courant (B1).
- **Savoir-faire :** Élaboration et suivi de tableaux de bord, animation de groupes, communication efficace, audits, supervision qualité, maîtrise des outils bureautiques et logiciels de production
- **Savoir-être :** Autonomie, sens des responsabilités, curiosité, organisation, rigueur, capacité à prioriser, force de proposition, écoute et aisance relationnelle.
- **Formation :** Bac+2 à Bac+5 dans l'industrie agroalimentaire, QSE ou bio-chimie, ou expérience équivalente. Une première expérience en nutrition animale, agroalimentaire ou chimie est un atout.

La société

Alinova en quelques chiffres

- CA /AN : Près de 10 Millions €
- Nombre de salariés : 20
- Production : 600 000 L de produits liquides
- 4 500 T de produits en poudre

Pourquoi rejoindre Alinova ?

Alinova est une entreprise bretonne spécialisée dans la nutrition animale, développant et commercialisant des solutions liquides, poudres et pré-mélanges d'additifs et de minéraux issus des algues pour les animaux d'élevage. Elle propose aussi des solutions sur mesure et accompagne ses clients (coopératives, fabricants, distributeurs) grâce à sa production performante et son implantation stratégique. Depuis plus de cinq ans, Alinova déploie également ses produits innovants dans plus de vingt pays.

Vos conditions d'emploi

- Poste basé : Saint-Brandan 22800
- Rémunération : 38 000 € brut/ an sur 13 mois
- Mutuelle et Prévoyance

Nous vous proposons un environnement dynamique, riche d'opportunités et propice au développement professionnel, au sein d'une équipe passionnée et engagée.

- ▶ Site web Alinova : www.alinova.fr

Nous contacter

pierre@kerrolland-conseil.com