



Rybníkářství Pohořelice a.s.

Vídeňská 717 tel: 519 424 372, 691 23 Pohořelice, IČO: 46961062, DIČ: CZ46961062,
rybnikarstvi-pohorelice.cz, e-mail: info@rybnikarstvi-pohorelice.cz

Zástupce vedoucího kvality

V současné době hledáme vhodné kandidáty na pozici zástupce vedoucího kvality na naší zpracovny ryb. Pozice je vhodná pro absolventy potravinářských a rybářských oborů.

Popis pozice

Zástupce vedoucího kvality je nedílnou součástí provozu zpracovny ryb. Odpovídá za dodržování hygienických předpisů a je zodpovědný za dodržování principu HACCP a výrobních postupů. Odpovídá za vedení příslušné dokumentace.

Koho hledáme do týmu?

- Pojmy jako je HACCP, IFS, BRC, MSC, ASC ti nejsou cizí?
- Úzká spolupráce s výrobou je pro tebe samozřejmá?
- Máš nápady ohledně zlepšování pracovních a kontrolních postupů a nebojíš se je realizovat?
- Jsi zodpovědný/á a máš tah na branku?
- Jsi z Brna nebo z okolí?
- Máš kladný vztah k rybám?

Co bude náplní Vaší práce?

- Implementace požadavků normy HACCP- IFS / její udržování a aktualizace,
- aktivní přístup k optimalizaci správné výrobní praxe / zajištění legálnosti produktů,
- úzká spolupráce s výrobou / řešení operativních problémů ve výrobě,
- podpora a vyhledávání možných inovací,
- vývoj nových výrobků a inovace stávajících výrobků,
- odpovědnost za kvalitu výroby / dodržování zákaznických požadavků,
- aktivní účast a příprava externích i interních auditů,
- dohled nad dodržováním pracovních a kontrolních postupů,
- školení podřízených pracovníků.

Jak si tě představujeme

- Vysoce odpovědný přístup a samostatnost při řešení problémů a plnění úkolů,
- schopnost vytvářet, motivovat a vést efektivní tým.
- technické myšlení je výhodou,
- vyzrálou a týmově založenou osobnost,
- strategické a analytické myšlení,
- znalost AJ na uživatelské úrovni výhodou,
- schopnost komunikace napříč společnostmi, znalost práce na PC- MS office, e-mail.

Co nabízíme

- Kvalitní zapracování, možnost dalšího vzdělávání formou školení,
- možnost realizace vlastních nápadů, vývoj nových výrobků ze sladkovodních ryb,
- práce na plný úvazek,
- dovolenou 5 týdnů,
- příspěvek na dopravu, příspěvek na penzijní připojištění,
- příspěvek na stravu formou stravenového paušálu,
- nákup firemních výrobků za výhodnou cenu,
- mzdové ohodnocení s přihlédnutím k praxi v oboru,
- příspěvky na doplňky stravy z firemního fondu ve výši 4000 Kč za rok.

Kontakt a bližší informace: Ing. Kadala Martin 724979500, kadala@rybnikarstvi-pohorelice.cz