

МЕНЕДЖЕР-ТЕХНОЛОГ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Торгівля, продажі, закупівлі

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Приобретенные знания в области: - убой, обвалки мяса (расчета выходов и контроль качества обвалки, расчет себестоимости сырья), переработка, производство колбас и полуфабрикатов, составление рецептур и расчет себестоимости готового продукта. - вкусовых и ароматических, комплексных, функциональных добавок, упаковки, - умение вести переговоры с клиентом. Опыт работы: 1. 20.05.2010- н.в. Частный колбасный цех. Должность: Директор по производству Должностные обязанности: закупка и контроль входящего сырья, планирования производства отгружаемых продуктов, контроль качества выпускаемой продукции, разработка новых видов продукции, расчет себестоимости продукции, ведение технологических карт, подбор и обучение персонала, поиск новых рынков сбыта продукции, контроль задолженности за отгружаемую продукцию. 2. 01.11.2005- 14.05.2010. – ПИИ «Шаллер-Киев» представительство австрийской компании Schaller Lebensmitteltechnik в Украине. Должность менеджер-технолог. Должностные обязанности: анализ рынка мясных продуктов и ингредиентов, разработка новых видов продуктов, внедрение продуктов компании, расчет себестоимости продуктов, технологическая поддержка клиентов, поиск новых клиентов, планирование объемов продаж и выполнение плана, контроль отгрузок и прослеживание дебиторской задолженности, технологический запуск нового оборудования. 3. 24.02.2005-14.10.2005 – ПИИ «Русановский МК». Должность мастер термического и упаковочного отделений. Должностные обязанности: контроль качества выпускаемой продукции, расчет выходов и потерь при термообработке, контроль отгружаемой продукции. 4. 2000-2005 – Частный бизнес в сфере оптовой и розничной продажи мяса (свинина говядина) на рынке Оболонь г. Киев Закупка животных на откормочных фермах , убой животных на мини-бойне, обвалка и жиловка мяса, продажи клиентам .2000-2005 гг. Национальный Университет Пищевых Технологий, факультет Технология мяса, молока и масложировых производств, специальность Технолог переработки, хранения и консервирования мясопродуктов Трениги: 1. Тренинг по продажам (Турция 12.06.06-18.06.06). 2. Тренинг по повышению квалификации менеджера (Киев 16.01.07-19.01.07). 3. Тренинг по повышению технологического уровня в области производства колбас.(Египет 18.06.07-24.06.07). 4. Тренинг по повышению технологического уровня в области убой(КРС и свинины), хранение и переработка мяса (колбасная и полуфабрикатная обвалка и жиловка, европейская сортность мяса) (Австрия WIBERG 10.07.07-14.07.07). 5. Тренинг по повышению технологического уровня в области производства С/К и С/В колбас (Калининград 24.07.08-28.07.08). 6. Тренинг по повышению технологического уровня в области производства вареных, п/к, в/к колбас и ветчин в оболочке (Турция 11.06.09-18.06.09) 7. Тренинг по повышению квалификации менеджера (Киев 11.07.09-15.07.09) 8. Тренинг по повышению технологического уровня в области убой и обвалки мяса (КРС и свинины) (Австрия, Германия 07.02.20010-23.02.2010) Специальные навыки и умение: опытный пользователь ПК, Интернет.