



Ваш надійний помічник

Старший зміни на харчове виробництво, 80000 грн.

📍 Словаччина, 🕒 18 липня 2024

Компанія: [EU Poultry, s.r.o.](https://jobs.ua/company/id/1625641) (<https://jobs.ua/company/id/1625641>) ([Bci вакансії](#))

Рубрики: [Виробництво](#), [Робота за кордоном](#)

Побажання до співробітника

Освіта: повна вища
Досвід роботи: від двох років
Графік роботи: повний робочий день

Опис вакансії

Про компанію

EU Poultry є експертом у виробництві високоякісного м'яса птиці.

Наша мета — стати визнаним лідером у переробці, маркетингу та дистрибуції м'яса птиці на ринку ЄС. Ми інвестуємо свій час, гроші та зусилля у виробництво, логістику, забезпечення якості та маркетинг, щоб постійно розширюватися на всіх національних ринках ЄС і таким чином збільшувати свою частку ринку.

Ми віримо, що тільки задоволені клієнти можуть бути рушієм для досягнення наших цілей.

Місцезнаходження:

Братислава, Словацька Республіка

Вимоги:

- **Освіта:** Вища технологічна освіта за спеціальністю «Харчові технології» (м'ясо та м'ясні продукти).
- **Досвід роботи:** Мінімум 2 роки досвіду роботи у харчовому виробництві, зокрема у сфері м'ясних продуктів.
- **ERP системи:** Досвід роботи з ERP системами для управління виробничими процесами та обліком.
- **Комунікативні навички:** Вміння ефективно спілкуватися з командою та керівництвом, здатність вирішувати конфлікти та мотивувати співробітників.

Ми пропонуємо стабільну роботу у провідній компанії, конкурентну оплату праці та можливість професійного розвитку. Якщо ви маєте необхідний досвід і бажання працювати в динамічній команді, надсилайте своє резюме на нашу електронну адресу.

Умови роботи:

Конкурентна оплата праці: від 2000 євро

Графік роботи: 6/1 з офіційними вихідними та святковими днями, оплачувана відпустка та лікарняні

Місце роботи: Горне Саліби, 60 км від Братислави, Словаччина

Обов'язки:

- **Організація роботи співробітників:** Керівництво командою та координація їхньої роботи відповідно до виробничих потреб. Видача завдань та контроль за їх виконанням, забезпечення ефективності робочих процесів.
- **Виконання виробничого плану:** Забезпечення ефективного та своєчасного виконання виробничого плану з дотриманням всіх стандартів якості.
- **Контроль якості продукції:** Забезпечення випуску готової продукції, яка відповідає вимогам специфікації. Проведення регулярних перевірок якості та відповідності продукції стандартам.
- **Дотримання санітарних та ветеринарних норм:** Контроль за дотриманням усіх санітарних, ветеринарних правил та норм безпеки харчових продуктів.
- **Контроль за гігієною та охороною праці:** Забезпечення дотримання співробітниками вимог особистої гігієни та

правил охорони праці. Проведення інструктажів та тренінгів.

- **Управління інвентарем:** Ведення обліку інвентарю, його розподіл та контроль за використанням.
- **Облік товарів:** Ведення обліку товарів.
- **Навчання працівників:** Проведення навчань для працівників з питань особистої гігієни, вимог системи HACCP та інших стандартів.

Контактна інформація

Телефон: +421(915)436-572

Контактна
особа: ВасиринаХазова

Адреса: Словаччина, 01135, м. Київ, вул. Полтавська, 10, офіс
15