



ATRIA

Good food – better mood.



Atria Danmark søger kvalitetskoordinator

Har du styr på hygiejne og rengøring?

Atria Danmark A/S, der producerer og markedsfører varemærkerne 3-Stjernet og Aalbæk Specialiteter, søger en kvalitetskoordinator. Der er tale om en nyoprettet stilling med reference til kvalitets- og laboratoriechefen.

Arbejdsopgaver:

I samarbejde med resten af kvalitetsafdelingen og virksomhedens øvrige medarbejdere skal kvalitetskoordinatoren tage del i udviklingen af Atria's kvalitetsstyrings- og HACCP-system med fokus på hygiejne, rengøring mm.

- Initiere politikker, procedurer og kvalitetssikring af rengøring (bl.a. SSOP)
- Opfølgning på ovenstående i tæt samarbejde med produktion og teknisk afdeling – ved jævnligt at deltage i rengøringskontrol før produktionsstart på Atria's tre produktionsenheder, lejlighedsvis audits af rengøring i løbet af natten og løbende opfølgning i forhold til rengøringselskabet
- Arbejde med hygiejne og Food Safety Culture via politikker, procedurer og undervisning i samarbejde med den øvrige organisation
- Arbejde med generelle krav i forhold til Atria's autorisationsforhold, herunder krav til bygninger, diverse 3. lands-godkendelser, veterinærmæssige krav ved eksport, fødevarelovgivning og autorisationsforhold, deltagelse ved myndighedstilsyn, samt forhåndsansøgning af produktioner og baggrund for udstedelse af certifikater
- Tage aktivt del i kvalitetsafdelingens øvrige opgaver, bl.a. kundeforhold, reklamationer, korrigerende handlinger og interne audits
- Deltage i implementering og idriftsættelse af diverse projekter i produktion og pakkeri
- Ad hoc opgaver for såvel kvalitets- som produktionsafdelingen

Personprofil:

- Erfaring fra en lignende stilling som kvalitetskoordinator fra levnedsmiddelbranchen
- Indgående kendskab til kvalitetsstyringssystemer (ISO 9001, ISO 22000/FSSC og HACCP)
- Gerne 3-5 års erfaring med opfølgning på rengøring, hygiejne og vedligeholdelse
- Uddannet som for eksempel tilsynstekniker, fødevareteknolog og proces-teknolog
- Gerne erfaring med at arbejde efter LEAN-principper (5S, six sigma eller lignende)
- Sprogligt velformuleret og kan både tale og skrive dansk og engelsk
- Superbruger af diverse Microsoft-programmer og erfaren bruger af ERP-system

Som person er du selvstændig, ansvarsbevidst og struktureret, du er god til at tilegne dig ny viden og ikke bange for at kaste dig ud i nye opgaver. Du er faciliterende og trives fint blandt dine kollegaer i produktionen, samt er opfølgende og vedholdende og en god "afslutter". Du er i stand til at stille krav til samarbejdspartnere og kolleger, men samtidig er du imødekommende, positiv, fleksibel og serviceminded, samt besidder evnen til at samarbejde med medarbejdere på alle niveauer i organisationen.

Virksomheden tilbyder:

- Du bliver en del af en international virksomhed – med det store selskabs mulighed og det lille selskabs sammenhold
- Personlige udviklingsmuligheder
- Gage i forhold til dine kvalifikationer og erfaring
- Pensionsordning

Yderligere oplysninger/ansøgning:

Vil du vide mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte Aksel Uglvig Jensen, Skelmose, tlf. 40 84 01 33.

Send ansøgning med relevante bilag til Aksel Uglvig Jensen [her](#).

Ansøgninger vil blive behandlet løbende.

Tiltrædelse: hurtigst muligt

Om virksomheden:

Atria Group er en af Europas førende fødevareproducenter. I Atria elsker man god mad og tror på "Good food – better mood". Hos Atria samarbejder fantastiske medarbejdere hver dag om at skabe madglæde. På de ti fabrikker produceres kød og pålæg, kylling, delikatesser og måltidsløsninger.

I Atria Danmark, som er en af fem forretningsenheder, varetages både produktion, markedsføring og salg til dagligvarehandlen, foodservice samt eksportmarkeder. Atria Danmark er blandt Danmarks største producenter af pålæg med velkendte varemærker som 3-Stjernet og Aalbæk Specialiteter. I Atria Danmark er der 160 medarbejdere, og man indgår i den børsnoterede finske koncern Atria Group med omkring 4.300 ansatte og en omsætning på 1.350 mio. euro.

