



אנחנו מגייסים!!

מנהל/ת פרויקטים בתחום איכות ובטיחות מזון - מרכז ודרום

תפקיד המשלב ייעוץ בהקמה וניהול של מערכות ניהול איכות, עריכת מבדקי תשתיות ומבדקי איכות ובטיחות מוצרים. העבודה נעשית בסביבת עבודה מגוונת עם אפשרויות רבות להתפתחות אישית ומקצועית. הזדמנות לעבוד עם כל קשת תעשיית המזון והחברות המובילות במשק, והכי חשוב אופי עבודה עצמאי ובכובע של 'יועץ.ת'.

אז מה צריך?

**השכלה -מהנדס/ת מזון/ כימיה או טכנולוג/ית מזון וכד'.
יתרון - ניסיון מעשי ביעוץ או יישום תקני איכות HACCP , ISO ומקביליהם.
יתרון - ניסיון בעריכת מבדקי איכות / בטיחות מזון (יתרון).
גישה יעוצית, יחסי אנוש מעולים, ויכולת עבודה מול דרגים שונים.
יכולת ביטוי טובה מאד הן בעברית והן באנגלית.
יכולת עבודה עצמאית ונכונות לנסיעות .**

קו"ח יש לשלוח ל - hr@2sher.co.il בצירוף שם המשרה