

Company Description

Innovación, Compromiso y Calidad son las características que han llevado a ANGULAS AGUINAGA a ser un referente dentro del sector de la alimentación y líder en Innovación a nivel Nacional y Europeo. Trabajamos para que todas las personas tengan proyección profesional dentro de la compañía y que nuestro crecimiento suponga también crecimiento personal y profesional para toda las personas que conforman el equipo de ANGULAS AGUINAGA. Te ofrecemos la oportunidad de formar parte de un equipo joven, dinámico, innovador y entusiasta, en una empresa de más de 400 personas comprometidas con un proyecto común.

Information

 Deadline: 2019-10-14
  Country: Basque Country
 Category: Business
  City: Irura
 Province: Gipuzkoa

Company

ANGULAS AGUINAGA



Main functions, requisites & benefits

Main functions

FUNCIONES: Negociación de las compras de materias primas. Control en origen del cumplimiento de los estándares de calidad marcados por la empresa. Control del cumplimiento de los objetivos marcados en el plan de re-inversión. Evaluación de proveedores; búsqueda y coordinación con Calidad para homologación y especificaciones. Coordinación con otros departamentos y/o fábricas los requerimientos de material que exijan su participación. Coordinación con los proveedores las órdenes de compra que exijan intervención de la supervisión en la mejora de tiempos de entrega, precio, calidad y/o servicio postventa. Coordinación con Aprovisionamiento para el plan de compras e inventario. **FUNCIONES COMO MIEMBRO HACCP** Asegurar que el sistema se establece, implanta y mantiene en conformidad con la norma. Informar a la Dirección sobre la eficacia y efectividad del sistema. Organizar el trabajo del equipo HACCP. Archivar los registros derivados del análisis HACCP. Responsable de las auditorías, inspecciones y/o reclamaciones de las autoridades sanitarias locales y nacionales y de la relación con las mismas. Responsable del mantenimiento de relaciones con asociaciones, centros de investigación y otras empresas del sector agroalimentario. Representante de la compañía en las reuniones sobre los borradores de anteproyectos legislativos que puedan afectar a la empresa. Responsable de garantizar la adecuación de los productos a la normativa vigente. Dirección y coordinación de las actividades relacionadas con el análisis, creación y desarrollo y evaluación de nuevos productos así como de la mejora y actualización de los existentes. Supervisión de la coordinación y seguimiento de los proyectos internos y externos de I+D. Responsable de la supervisión, planificación y auditoría del sistema de calidad implantado en la empresa. Responsable de la implantación y mantenimiento de las normas de calidad implantadas. Definición de responsables a la hora de ejecutar medidas correctoras en caso de no conformidad. Supervisión de la correcta gestión de la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Coordinación y seguimiento de las ayudas y subvenciones de I+D. Dirección y motivación del personal.

Requisites

ESTUDIOS: Titulado en Ingeniería Industrial, ADE o similar. **EXPERIENCIA** Experiencia previa en control y análisis de costes. Experiencia previa en gestión de compras. Experiencia previa en el sector de la alimentación. **CONOCIMIENTOS** Conocimientos del área de la alimentación (preferiblemente del sector pescado). Conocimientos de Word, Excel y ERP ORACLE. Capacidad para organizar personal a cargo. Dominio del idioma inglés. Nivel fluido a nivel conversación del francés. **COMPETENCIAS:** Habilidades de comunicación y de negociación, así como capacidad de pensamiento crítico para cuestionarse las cosas y gestionar la incertidumbre como una oportunidad. Capacidad para saber gestionar de manera óptima los recursos de la compañía cumpliendo las normas establecidas en el código ético de la misma. Capacidad de colaboración en áreas multidisciplinares y capacidad para organizar personal a cargo. **LUGAR DE TRABAJO** Irura (Guipúzcoa). Disponibilidad para viajar.

Benefits