

**FrieslandCampina Hellas**

**Η FrieslandCampina Hellas-ΝΟΥΝΟΥ**αποτελεί μέλος της FrieslandCampina, μία από τις μεγαλύτερες συνεταιριστικές εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων στον κόσμο με βαθιά παράδοση 150 χρόνων. Η **FrieslandCampina**είναι απόλυτα προσηλωμένη στην παροχή αρίστης ποιότητας γαλακτοκομικών προϊόντων που βοηθούν εκατομμύρια καταναλωτές κάθε μέρα να ακολουθούν διατροφικά πρότυπα, τα οποία συμβάλλουν στη διατήρηση της καλής υγείας του ανθρώπινου οργανισμού. Με τζίρο που ανέρχεται στα 11,5 δις ευρώ, συγκαταλέγεται στις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, που επεξεργάζεται σχεδόν 10 δις κιλά γάλα, με 15.703 μέλη-κτηνοτρόφους, 22.961 εργαζόμενους, γραφεία σε 32 χώρες και εξαγωγές σε περισσότερες από 100 χώρες.

**Το Πρότυπο Εργοστάσιο ΝΟΥΝΟΥ Πάτρας**

To Πρότυπο Εργοστάσιο NOYNOY της  **FrieslandCampina Hellas**στην **Πάτρα**δημιουργήθηκε το 2004 και αξιοποιεί την παραγωγή νωπού γάλακτος αυστηρά επιλεγμένων κτηνοτροφικών μονάδων προκειμένου να παράγει την αγαπημένη σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων ΝΟΥΝΟΥ, τα γάλατα ΝΟΥΝΟΥ Family, NOYNOY kid, NOYNOY Noulac, NOYΝOY CalciPlus, ΝΟΥΝΟΥ BARISTA’ S GOLD, Choice, τις κρέμες γάλακτος NOYNOY και τα γιαούρτια NOYNOY.

Λειτουργεί σε 24ωρη βάση με  **6 καινοτόμες γραμμές παραγωγής** γάλακτος & γιαούρτης και διαθέτει υπερσύγχρονο εξοπλισμό, ακολουθώντας τις τελειότερες διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας, ασφάλειας και βιωσιμότητας υπό την εποπτεία άρτια καταρτισμένου προσωπικού. Αποτελεί το **πρώτο πιστοποιημένο εργοστάσιο παραγωγής υγρών βρεφικών και παιδικών γαλάτων της FrieslandCampina παγκοσμίως**και έχει πιστοποιηθεί με το πρότυπο ασφάλειας τροφίμων **FSSC 22000**, το πρότυπο υγιεινής και ασφάλειας **OHSAS**, **ISO 18001**, το περιβαλλοντικό πρότυπο **ISO 14001**, ενώ βραβεύτηκε με το **“GOLDEN QUALITY AWARD”**. Επίσης, η εταιρεία με το πρόγραμμα FoQus SHE, που εφαρμόζει για την υγεία και ασφάλεια στους χώρους εργασίας, έχει ξπεράσει σήμερα τις **3500 ημέρες χωρίς κανένα εργατικό ατύχημα.**

**Θέση Εργασίας για την Διεύθυνση Παραγωγής του εργοστασίου Πάτρας:**

**Τίτλος Θέσηs: «Χειριστής Γεμιστικών Μηχανών Γαλακτοκομικών Προϊόντων**

**Βασικά καθήκοντα/χαρακτηριστικά θέσης**

* Χειρισμός και έλεγχος των γεμιστικών μηχανών γάλακτος και γιαούρτης με σκοπό τη βέλτιστη λειτουργία τους.
* Συντήρηση και καθαρισμός των μηχανών παραγωγής και διατήρηση τους εντός προδιαγραφών.
* Έλεγχος ποιότητας συσκευασίας των παραγόμενων προϊόντων.
* Διασφάλιση εφαρμογής των Κανόνων Ποιότητας και Υγιεινής και Ασφάλειας.
* Πρόσθετες εργασίες για την ομαλή λειτουργία της περιοχής ευθύνης.
* Συμμετοχή στη βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας.
* Εργασία σε βάρδιες

**Τυπικά Προσόντα:**

* Απόφοιτος ΤΕΙ Μηχανολόγων ή Μηχανικών Αυτοματισμού ή άλλης συναφούς τεχνικής σχολής.
* Καλή γνώση χρήσης Η/Υ.
* Καλή γνώση Αγγλικών.
* Υπευθυνότητα, ομαδικότητα, συνέπεια και προσοχή στη λεπτομέρεια.
* Επιθυμητή προϋπηρεσία σε βιομηχανικό περιβάλλον και ιδανικά σε βιομηχανία τροφίμων

**Γενικά χαρακτηριστικά**

Ομαδικότητα, επιθυμία εξέλιξης, υπευθυνότητα, πρωτοβουλία, προσοχή στη λεπτομέρεια, ικανότητα αντιμετώπισης προβλημάτων.

**Η Εταιρία προσφέρει**:

* Ανταγωνιστική αμοιβή, αναλόγως προσόντων.
* Πρόσθετο πακέτο ασφάλισης και ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης.
* Σύγχρονο περιβάλλον εργασίας με έμφαση στην ασφάλεια.
* Συνεχή εκπαίδευση.
* Ευκαιρίες εξέλιξης και επαγγελματικής ανάπτυξης.
* Πλήρη απασχόληση σε ένα σταθερό εργασιακό περιβάλλον.

Αποστολή βιογραφικών:

* hr.hellas @frieslandcampina.com
* Nicky.Konstadara@frieslandcampina.com