**מנהל/ת איכות וטכנולוגיה מכוורת יד מרדכי-שטראוס**

**מטרת התפקיד**

- להבטיח יצור ושיווק מוצרים בטוחים לצרכן ובאיכות הגבוהה ביותר בהתאם לדרישות והתקנים הפנימיים והחיצוניים שהוגדרו לחברה, פיתוח מקצוענות ויצירת תרבות של איכות.
- אחריות על פיתוח מוצרים חדשים, ועל הגדרת תהליכי ייצור יעילים, איכותיים וחדשניים, לצורך שיפור הביצועים התפעוליים ויישום החדשנות.

**תחומי אחריות עיקריים**

הבטחת איכות:

1. ניהול סיכונים ומשברים- הגדרה ויישום של תהליכים, תוך שיפורים תמידיים במוצרים ובטכנולוגיה במטרה למנוע סיכונים ומשברים, וכדי להבטיח מוצרים איכותיים לצרכנים. אחריות על הפעלת נוהל ריקול, ניהול תהליכי התחקיר בחברה.
2. הכרות עם עולם הרגולציה – השינויים שחלים בה וביצוע ההתאמות הנדרשות על פי תקנים וצרכי הפיתוח של החברה.
3. ביצוע ניתוחי אירוע והובלת הטיפול באירועי איכות ותלונות, אחריות למתן תשובות מקצועיות לצרכנים.
4. מבדקי איכות- הובלת מבדקי איכות ובטיחות מזון - חיצוניים ופנימיים. אחריות לעמידה בדרישות פנימיות וחיצוניות (חוקים, תקנות), כולל ניהול האינטגרציה של הדרישות בכלל, ביצוע מבדקים, בקרה שוטפת.
5. אחריות על איכות חומרי הגלם/ אריזות / מוצרי OS - עדכון מפרטים, קשר עם ספקים, מבדקי ספקים, פסילות/אישורים של חומרים, אחריות לאיכות אחסון החומרים.
6. בקרת איכות שוטפת – אחראי על בניית בקרת האיכות במפעל ובניית תהליכי אימות לווידוא הביצוע. אחריות לניהול מערך בדיקות המעבדה.

טכנולוגיה :

7. אחריות כוללת על ניהול איכות המלאים של חומרי הגלם וסיווגם לפי פרמטרים שונים
8. שותפות/ מתן מענה לתהליכי פיתוח המוצרים מול ספקי מיקור חוץ.
9. מוביל, שותף, ויוזם פרויקטים טכנולוגיים להכנסת מוצרים ו/או טכנולוגיות חדשות
10. הגדרת תהליכי היצור לשם יצירת תהליכים סטנדרטיים, ניהול ושימור הידע של תהליכי היצור.
11. ביצוע בקרה על תהליכי היצור כדי להבטיח איכות מוצרים ויעילות
12. פתרון בעיות טכנולוגיות הקשורות במוצר או בתהליך
13. היכרות עם המגמות חדשות בתחומי האיכות והטכנולוגיה הייחודיים למפעל ולחברה באמצעות חקירה ולמידה.

**יחסי גומלין עם תפקידים אחרים**

ממשקי עבודה פנימיים וחיצוניים עיקריים: מנכ"ל, מנהל המפעל, ייצור, שיווק, מחסן, אחזקה, רכש, מנהל הבטחת איכות קונצרני, מוקד שרות צרכנים.

**כפיפות**

מנכ"ל

**דרישות התפקיד**

- תואר ראשון טכנולוגית מזון - חובה
- בעל ידע וניסיון מקצועי של 6 שנים לפחות בעולמות האיכות/טכנולוגיה בתחום המזון - חובה
- לפחות 2-3 שנים בתפקיד ניהולי רלוונטי – חובה
- תואר שני במזון/ איכות/ תעשיה וניהול או מנהל עסקים - יתרון