Dla naszego Klienta z okolic Krakowa, dynamicznie rozwijającej się i stabilnej firmy z branży spożywczej, poszukujemy osoby z wiedzą technologiczną do rozwoju linii produkcyjnej **dań gotowych**.

Jeśli chcesz mieć realny wpływ na kształtowanie procesów produkcyjnych i współtworzyć zupełnie nową linię biznesową od podstaw - APLIKUJ!

stanowisko: Kierownik produkcji-Technolog żywności K/M/N
miejsce pracy: Kraków (okolice)
model pracy: stacjonarna, wymaga ewentualnej relokacji

Kierownik produkcji-Technolog żywności K/M/N

Nr ref.: 370/6/2026/AJ/269220/jobs.pl Kraków (małopolskie)

Oferujemy

- Stabilne zatrudnienie w firmie o ugruntowanej pozycji na rynku.
- Wynagrodzenie zależne od Twojej wiedzy i doświadczenia - jesteśmy otwarci na Twoje propozycje.
- **Realny wpływ na biznes:** Unikalną możliwość stworzenia nowej linii produktowej i współdecydowania o technologicznym kształcie projektu.
- Pracę z nowoczesnymi technologiami i narzędziami.
- Niezbędne narzędzia pracy oraz wsparcie zespołu na każdym etapie wdrożenia.

Agencja zatrudnienia – nr wpisu 47

ta oferta pracy przeznaczona jest dla osób powyżej 18 roku życia

Zadania

Czym będziesz się zajmować?

- Tworzeniem od zera: Zaprojektujesz i wdrożysz kompletne procesy technologiczne dla nowej linii produktów typu *ready-to-heat* / *ready-to-cook*.
- Współpracą inżynieryjną: Będziesz blisko współpracować z działem inwestycji przy doborze i wdrażaniu nowoczesnego parku maszynowego.
- Testami i recepturami: Przeprowadzisz i nadzorujesz próby technologiczne, opracujesz receptury oraz dopasujesz parametry procesowe.
- Optymalizacją i jakością: Będziesz udoskonalać procesy tak, aby zapewnić najwyższą jakość odżywczą produktów przy jednoczesnym zachowaniu pełnego bezpieczeństwa mikrobiologicznego.
- Innowacjami: Będziesz śledzić rynkowe trendy, poszukując i wdrażając nowoczesne techniki usprawniające produkcję.
- Dokumentacją: Pociągniesz za sobą przygotowanie i utrzymanie kompletnej dokumentacji technologicznej zgodnie z procedurami.

Oczekujemy

- Wykształcenia kierunkowego: Wyższe wykształcenie z zakresu technologii żywności, chemii spożywczej lub nauk pokrewnych.

- Kilkuletnie doświadczenie na stanowisku technologa lub inżyniera procesu w obszarze produkcji dań gotowych/garmażeryjnych.
- Zmysłu projektowego: Udokumentowane umiejętności i wiedza z zakresu projektowania procesów produkcyjnych od podstaw.
- Wiedzy jakościowej: Praktyczna znajomość standardów jakościowych (HACCP, GMP, BRC) oraz aktualnych przepisów prawa żywnościowego.
- Komunikatywności: Dobra, swobodna znajomość języka angielskiego (poziom min. B2 - m.in. do kontaktu z dostawcami technologii/maszyn).
- Kompetencji miękkich: Proaktywność, wysokie umiejętności interpersonalne i łatwość w budowaniu relacji z różnymi zespołami (od produkcji po zarząd).
- Mobilności: Prawo jazdy kat. B.