ADDETTO UFFICIO ACQUISTO MATERIE PRIME - JUNIOR

Scopo del Ruolo

Inserito all'interno dell'area operativa e di approvvigionamento dello stabilimento di macellazione, il candidato affiancherà i responsabili di funzione in un percorso formativo *on-the-job*. L'obiettivo principale è comprendere e apprendere gradualmente l'intera filiera operativa: dalla gestione dell'entrata del vivo e la documentazione di trasporto, fino al monitoraggio delle certificazioni di qualità (DOP/BIO) e al supporto nella pianificazione e analisi di mercato.

Percorso Formativo e Attività Chiave

1. Accettazione

- **Accoglienza e Scarico:** Apprendere le procedure di ricezione e coordinamento dello scarico degli animali vivi in arrivo.
- **Documentazione di Trasporto:** Imparare la verifica, registrazione ed elaborazione della documentazione di trasporto nel rispetto delle normative di filiera.
- **Segnalazione Anomalie Mezzi:** Imparare a documentare e segnalare tempestivamente eventuali irregolarità o anomalie relative ai veicoli di trasporto durante la fase di check-in.
- **Gestione ERP Aziendale:** Formazione sull'uso del sistema gestionale aziendale per l'inserimento e l'aggiornamento costante dei dati relativi alle entrate e alla tracciabilità.

2. Approvvigionamento Bestiame e Flusso Operativo Vivo

- **Benessere Animale e Logistica:** Comprendere le normative sul benessere animale durante il trasporto e la sosta, supportando la pianificazione dei flussi di arrivo in stabilimento.
- **Stock e Pianificazione:** Affiancamento nel controllo delle giacenze/disponibilità nelle stalle di sosta e nella programmazione giornaliera dei volumi di macellazione.
- **Relazione Fornitori e Negoziazione:** Assistenza nella gestione dei rapporti quotidiani con gli allevatori e i trasportatori, apprendendo le dinamiche contrattuali del settore.
- **Analisi di Mercato (in un secondo momento):** Supporto nell'analisi dei trend e dei prezzi del mercato suinicolo per comprendere le dinamiche di acquisto.

3. Qualità, Tracciabilità e Certificazioni (DOP e BIO)

- **Tracciabilità di Filiera:** Apprendere e monitorare i sistemi aziendali di tracciabilità del prodotto lungo l'intero processo.

- **Certificazioni DOP e Biologico:** Comprensione delle specifiche tecniche dei disciplinari di produzione (DOP, Filiera Biologica, ecc.) e controllo del rispetto dei requisiti.
- **Audit di Certificazione:** Partecipare come figura di supporto alla preparazione e allo svolgimento degli audit interni ed esterni condotti dagli enti di certificazione.

4. Reporting e Controllo di Performance (KPI)

- **Reportistica:** Supporto nella redazione di report periodici gestionali per la direzione operativa.

Cosa Offriamo

- **Percorso di Crescita:** Un piano di affiancamento strutturato che consentirà di acquisire una visione a 360°.
- **Retribuzione ed inquadramento:** Inserimento iniziale a tempo determinato, livello 5 del ccnl che corrisponde a circa 1600 netti (ral 29.256,00) + buoni pasto da 8 euro al giorno + welfare 350 euro annui + pdr/pdq 2330 euro lordi

Per informazioni scrivere a: parmigiani.m@gruppoannoni.com