

Bygningurinn liggur útimóti Hógvíksvegnum við frálíka góðum útsýni yfir Nólsoyarfjörð, og er umleið 2700 fermetrar í 3 hæddum.

Niðasta hædd er vælegnað til handilshóli, meðan 2. og 3. hædd eru vælegnaðar til skrifstovuhóli.

Aftantil á bygninginum eru 2 bilverkstöð, eitt lastbíl-/maskinverkstað og eitt persónbílaverkstað.

Bygningurinn kann leigast partvís ella í einum.

Parkeringspláss er til umleið 30 – 40 bílar á grundókinum.

Áhugað kunnu ringja tlf. 614900, 313178 ella 213178.

Virkisbygningur til leigu



P/F HVARVIÐ

TLF. 61 49 00

FAX 44 33 49

Starvslýsing

Góðskuleiðari til Faroe Seafood



Søkt verður eftir góðskuleiðara til Faroe Seafood Eysturoyar øki, at byrja so skjótt sum gjørligt. 2 fiskavirkir eru í Faroe Seafood Eysturoyar øki. Eitt stórt og sera framkomið flakavirki í Runavík og eitt sera framkomið saltfiskavirki á Toftum. Bæði virkini framleiða til krevjandi kundar. Eisini er ein stór landingarmiðstöð og 9 trolarar í Eysturoyar økinum.

Góðskuleiðarin kemur at arbeiða við hesum økjum:

- Leiða góðskuskipanina í tóttum samstarvi við formennirnar á ymsu deildunum
- Tryggja framhaldandi uppbygging og víðlíkahaldi av HACCP grundaðari innaneftirlitsskipanin á virkjunum
- Gjøgnumføra og luttaka í øllum skoðanum (1. part, 2. parts og 3. parts skoðanir, so væl sum skoðanir framdar av matvørumyndugleikunum).

- Samskipti við almennar matvøru-myndugleikar
- Tryggja neyðuga vitan um góðsku á virkjunum, gjøgnum innanhýsis talgildu útbúgvingar- og upplæringarskipan okkara.
- Reingerð og reinføri á virkjunum
- Heilsufrøðiligar starvsskipanir
- Reglugerðir (vørulýsingar og merkingar)
- Etikettuskipan
- Góðskuskúringar og góðskuskjøl
- Tekniskt kundasamstarv
- Klagur og klaguviðgerð
- Skrásetingar og eftirlit í rakstrinum í samráð við økisleiðaran.
- Vørumenning

Fakligar førleikar

- Eina viðkomandi hægri matvøruástøðilig útbúgving ella verkfrøðingur, við royndum frá øðrum matvøruframleiðarum.

- Góðan kunnleika til KT og royndir við KT amboðum, m.a. office pakka, goymslustyring í Axapta og framleiðslustýringsskipanir
- Góðan kunnleika til HACCP grundað innaneftirlit og helst eisini kunnleika til BRC, IFS og aðrar líknandi matvøru-framleiðsluskipanir.
- Sera góðan kunnleika til enskt, bæði skrivliga og munnliga, er ein fyrirtreyt.

Persónligar førleikar

Tínir persónligu eginleikar eru: opin, fyrirkomandi og góð samstarvsevni. Tú ert engagerað/ur, fleksibul og megna at taka ábyrgd og avgerðir, eins og tú megna at inspirera og motivera tínar starvsfelagar. Tú megna at arbeiða í eini dynamiskari skipan og klárar at skapa struktur og yvirlet á ein dynamiskan og motiverandi hátt.

Arbeiðstaður

Runavík

Vit kunna bjóða:

- Eitt framkomið fakligt umhvørvi
- Eitt virkið og framkomið framleiðslu-umhvørvi
- Løn sambært avtalu

Nærri upplýsingar fáast við at venda sær til Guðrið Andorsdóttir tlf. 555510.

Umsóknin skal sendast áðrenn 15. apríl 2009 til:

Faroe Seafood
att. Erlendur Johannessen
Postboks 68
FO-110 Tórshavn

FAROE
SEAFOOD