

Team-leder Produksjon – TANGO Seaweed

**Vil du være med å videreutvikle en spennende bedrift,
og legge premissene til en ny verdikjede basert på dyrking av makroalger / tang og tare?**

TANGO Seaweed - Bedriftsbeskrivelse

TANGO Seaweed er en kunnskapsdrevet og innovativ bedrift, som produserer og selger tare og andre makroalger av høy kvalitet til humankonsum. Selskapet har to dyrkingskonsesjoner, og drifter per i dag et sjøanlegg lokalisert i Herøy kommune, samt et landbasert produksjonsanlegg og kontorer i Haugsbygda i Sande kommune.

Våre miljø-ambisjoner guider oss i alt fra valg av dyrkingslokalitet og produksjonsteknologi til høsting og foredling, og vi har som mål å levere smakfull tare fra rene norske kystvann, der produksjonen er sporbar og unik kvalitet er vårt kjennetegn.

Kjerneteamet i selskapet har ledende kunnskap og et lidenskapelig engasjement for marin økologi, havmiljø og utvikling av en bærekraftig sirkulær ny verdikjede bygget på tare som råstoff. I tillegg til 2,5 fast ansatte og 7-8 sesongansatte, jobber vi tett sammen med et aktivt styre, en ressursbase av eiere langs hele verdikjeden, samt inn i ulike kompetanse- og bransjenettverk. Mangfoldet av ansatte, aksjonærer og partnere er vårt kjennetegn.

Vi er en bedrift i utvikling, som både har sterk lokal forankring og nasjonale/internasjonale partnere. Vi har særlig tett kobling opp mot tysktalende markeder og partnere.

TANGO Seaweed har bygget en solid base av hands-on erfaring, kunnskap og gode partnere på ulike plan, og legger nå til rette for å utvikle selskapet videre. For å sikre lønnsomhet på en trippel topplinje (d.v.s. positivt resultat med hensyn til både økonomi, men også miljø og samfunn) – er det behov for gode beslutningsgrunnlag.

Stillingsbeskrivelse

Vi ser etter **en produksjonsleder for å koordinere og føre tilsyn med hele produksjonsprosessen** – fra innkjøp av stiklinger til såing, dyrking, høsting, stabilisering, lagring og pakking av produktene våre. Både havbruksdrift, inkludert vedlikehold av infrastruktur og utstyr, samt stabilisering på land (for tiden mest tørking) og videreforedling til vår endelige produktportefølje er kjerneaktiviteter. Du vil ha ansvar for å organisere arbeidslag, føre tilsyn med og videreutvikle interne kvalitetssystemer og rutiner, samt sikre god logistikk med en effektiv prosesslinje.

Du vil jobbe tett sammen med vårt FoU-personell og med en bevissthet om kontinuerlig biologisk, teknologisk og digital innovasjon av hele produksjonsprosessen i de kommende årene. Du vil bli en del av vårt lille men høytytende team av fast ansatte, som dekker hele verdikjeden og opererer i en helhetlig ramme av økonomisk, økologisk og samfunns-orientert verdiskaping.

Profil

En ansvarlig, nøyaktig, fleksibel, praktisk, åpen og uavhengig fagperson med utmerkede kommunikasjonsevner og med en ambisjon om å styrke TANGO Seaweed-teamet, vår produksjonsprosess og kjerneverdier på lang sikt.

Hovedoppgaver

- Utarbeide produksjonsplan basert på salgsplan
- Utarbeide produksjonsbudsjett basert på kort- og langsiktige planer
- Organisere produksjon på utvalgte lokaliteter og gjennomføre produksjonsplanlegging
- Lede produksjonsteamet
- Samkjøre og koordinere produksjonsaktiviteter
- Sette opp, implementere og følge et kvalitetskontrollsystem for hele produksjonsprosessen
- Overvåke vedlikehold og forbedring av infrastruktur og utstyr (sjø- og landbasert)
- Organisere produktlager, pakking og levering-til-kunde-logistikk, i samarbeid med salgsteamet
- Koordinere og delta i FoU-aktiviteter for hele produksjonsprosessen, i lag med FoU-teamet
- Identifisere FoU-prioriteringer og bidra i organisering av FoU-planen, sammen med FoU-teamet

Nødvendige kvalifikasjoner, ferdigheter og egenskaper

- Faglig utdanning og tidligere erfaring innen et relevant felt, f.eks. taredyrking, havbruk, landbruk, annen matproduksjon
- Bred faglig interesse for ett eller flere av følgende felt: kultivering, matproduksjon, marine økosystemer, marine og maritime operasjoner
- Erfaring fra arbeid til sjøs og på båt, samt i matproduksjon/ på laboratoriet
- Gode kommunikasjonsevner på norsk (muntlig og skriftlig) og engelsk (spesielt muntlig)
- Førerkort (minst B-nivå)
- Erfaring med kvalitetsvurderingssystemer fra produksjon/matproduksjon
- Kunne jobbe alene og selvstendig, men være en god lagspiller som er vant til strukturert kommunikasjon og utveksling
- Lyst og glede til å jobbe med mennesker av ulik bakgrunn (inkl. utdanning, alder, nasjonalitet og kjønn)
- Nysgjerrig og utforskende, forberedt på å tilpasse seg og bidra til en fremvoksende verdikjede
- Evne til problemløsning
- Fleksibilitet med tanke på arbeidstid
- Evne til å arbeide under stress periodisk
- Gode datakunnskaper; erfaring med Windows-programvare (Outlook, Word, Excel, PPT, gjerne kunnskap om databasesystemer)
- Vilje til å være en del av selskapets bredere visjon og utvikling

Ønskede kvalifikasjoner, ferdigheter og egenskaper

- Bakgrunn fra og forståelse for marin økologi, makroalgebiologi, produksjonssystemer for makroalger eller lignende
- Bevissthet om bærekraftige / «positive impact» / sirkulære produksjonssystemer
- gaffeltruck -sertifikat / båtfører-sertifikat

Vi kan tilby

- Et positivt, mangfoldig og dynamisk arbeidsmiljø basert på gjensidig respekt og tillitt
- En utfordrende og spennende jobb, med muligheter for personlig vekst og utvikling
- Å være en integrert del av et lite, høyytende team innenfor et verdi-basert selskap og en fremtidsrettet sektor
- Noe fleksibilitet med hensyn til arbeidstid og arbeidssted
- Gode pensjons- og forsikringsordninger
- Mulighet for medeierskap i selskapet gjennom et opsjonsprogram

Arbeidsgiver: TANGO Seaweed AS

Bedriftens hjemmeside: www.tangoseaweed.no

Arbeidssted: Selskapets lokaler Haugsbygda, Sande kommune, Møre og Romsdal (Budavegen 25, 6082 Gursken). Det vil forekomme en viss reiseaktivitet.

Stillingsprosent: 60 til 100%

Varighet: Fast

Søknadsfrist: 24.04.22

Søknad med CV, relevant dokumentasjon og kontakt for referanser, samt evt. spørsmål sendes til:

Annelise Chapman, Daglig leder. Epost: annelise@tangoseaweed.no, Tlf: +47 907 50 501

Alle henvendelser behandles konfidensielt.