La nostra forza non sono solo i grandi numeri, ma le **persone** che li rendono possibili. Sono una risorsa essenziale per la crescita e l'innovazione all'interno del gruppo ed è grazie al contributo di ciascuno di loro che siamo in grado di offrire ogni giorno servizi di qualità.
Desideriamo incontrare persone interessate a crescere nel nostro gruppo, che sappiano gestire le attività lavorative quotidiane con energia e flessibilità, individuando soluzioni innovative utili ad affrontare le costanti sfide del mercato. Devono condividere i valori aziendali di cooperazione, valore etico del lavoro, legalità, lotta allo spreco e rispetto per l'ambiente.
In questa ottica la Direzione Risorse Umane organizza periodicamente Assessment Center di valutazione delle candidature spontanee per programmare inserimenti mirati in azienda, proponendo di volta in volta percorsi adatti ai profili e alle ambizioni e aspettative che animano i nuovi ingressi: FSL, tirocini curriculari ed extra curriculari, progetti di ricerca in sinergia con le Università, contratti di apprendistato.

I candidati ideali possiedono le seguenti caratteristiche:
- forte motivazione a lavorare nel settore del global service (ristorazione collettiva, facility management)
- abilità nell'utilizzo di excel e dei principali applicativi informatici
- attitudine alla condivisione e alla collaborazione, buone capacità comunicative e relazionali, attenzione alla qualità del lavoro, doti d'iniziativa ed intraprendenza, attitudini organizzative e di pianificazione del lavoro.

È indispensabile la disponibilità alla mobilità a livello nazionale.

Profili più spesso ricercati

Tecnico Qualità e Sicurezza alimentare

Il ruolo di Tecnico Qualità e Sicurezza alimentare è inserito nella struttura dedicata alla **Qualità e Sicurezza Alimentare e ai Sistemi Integrati** e contribuisce alla gestione, implementazione e aggiornamento del **Sistema Integrato Qualità, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità** dell'azienda.

Il ruolo è svolto all'interno di un team di specialisti che presidiano le diverse aree territoriali aziendali e richiede competenze tecnico-scientifiche coerenti con una **formazione universitaria in ambito biologico-alimentare**. La risorsa opera in autonomia sul territorio di riferimento e risponde al Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare.

Il Tecnico Qualità e Sicurezza Alimentare svolge il suo ruolo occupandosi della redazione e dell'aggiornamento dei piani di autocontrollo HACCP, della gestione delle non conformità, delle azioni preventive e correttive e dell'analisi dei reclami. Svolge attività di verifica presso i locali di produzione, cura la formazione del personale sui temi di qualità e sicurezza alimentare, predispone report tecnici a supporto della funzione di riferimento e si interfaccia con clienti ed enti di controllo per le attività ispettive in ambito di sicurezza alimentare.

Nutrizionista – Ristorazione Collettiva

La risorsa opera nell'ambito della ristorazione collettiva (scolastica, commerciale e ospedaliera) e si occupa della **gestione e del controllo nutrizionale dei servizi di ristorazione**, garantendo la corretta applicazione dei menù e delle normative igienico-sanitarie, assicurando la coerenza dell'offerta alimentare con i menù concordati con il Committente, il rispetto dei capitolati tecnici e delle normative igienico-sanitarie vigenti.

Si dedica in particolare alla **progettazione e gestione delle diete speciali**, alla predisposizione dei piani dietetici a supporto della produzione e al monitoraggio delle corrette procedure nutrizionali e HACCP.

Collabora con le strutture produttive (centri di produzione pasti e cucine interne), contribuendo a garantire elevati standard di **qualità nutrizionale, sicurezza alimentare e appropriatezza dietetica**. Effettua controlli sul servizio e supporta la formazione del personale sugli aspetti nutrizionali e di sicurezza alimentare.