



DISGRIFIAD SWYDD A GWYBODAETH BELLACH

Teitl y Swydd:	Technegydd Rheoli Ansawdd (contract 2 flynedd) (Swyddog Trosglwyddo Gwybodaeth Cyswllt)
Adran:	Grŵp Llandrillo Menai - Canolfan Technoleg Bwyd
Lleoliad:	Plas Farm Ltd, Celtic House, Gaerwen, Sir Fôn, DU, LL60 6HR
Cyflwg:	Pwynt Gosod: £23,000 y flwyddyn
Oriau gwaith	40 awr yr wythnos (Yn nodweddiadol 07:00 - 16:00/Llun- Gwener)
Gwyliau blynyddol:	28 diwrnod yn cynnwys Gwyliau Banc (Nid yw gwyliau banc yn cael eu rhoi'n awtomatig - yn dibynnu ar faint o staff sydd ar gael)
Yn atebol i:	Goruchwyliwr Academaidd a Goruchwyliwr Diwydiannol Priodol

GWYBODAETH BELLACH:

Ar y cyd ag Arloesi Bwyd Cymru, mae gan Ganolfan Technoleg Bwyd Grŵp Llandrillo Menai gyfleoedd llawn a rhan-amser i Swyddogion Trosglwyddo Gwybodaeth Cyswllt i weithio am gyfnodau penodol mewn cwmnïau bach a chanolig yn y sector cynhyrchu bwyd yng Nghymru.

Bydd y Swyddog Cyswllt yn gweithio gyda Goruchwyliwr Diwydiannol mewn sefydliadau partner i gefnogi prosiectau mewn amrywiaeth o feysydd yn y sector. Mae'r prosiect hwn yn cynnig cyfle i weithio mewn partneriaeth â Phlas Farm Ltd. a'r Ganolfan Technoleg Bwyd.

Mae Plas Farm Ltd. yn wneuthurwr arloesol o gynhyrchion hufen iâ pwrpasol ar gyfer y sectorau manwerthu a gwasanaeth bwyd, yn aml gyda ffocws ar iechyd a'r tueddiadau bwyd diweddaraf (e.e. protein uchel, fegan). <https://www.plas-farm.co.uk/>



Mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn cynnig cefnogaeth dechnegol, gwasanaethau datblygu cynnyrch newydd a hyfforddiant i'r diwydiant bwyd. <http://www.foodtech-llangefni.co.uk/>

Nod y prosiect yw:

Cynorthwyo i roi BRC V8 ar waith ar y safle a datblygu'r System Rheoli Ansawdd i wella prosesau a gweithdrefnau ar lawr y ffatri ac o ran dogfennaeth. Mae'r rôl hon yn cael ei rhannu yn ddau: 50% yn y ffatri a 50% yn y swyddfa.

Bydd y prosiect yn golygu creu dadansoddiad o'r bylchau yn erbyn y safon BRC V8 newydd. Bydd hyn yn golygu creu amrywiaeth o fformatau archwilio i gau'r bylchau hyn gyda'r nod o gael y safle i gydymffurfio'n llawn â'r safon ac yn barod i'w hachredu. Bydd hyn yn cael i wneud gyda chymorth, ac ar y cyd â'r Rheolwr Ansawdd cyfredol. Bydd y swydd yn cynnwys nifer o ddyletswyddau technegol a fydd yn helpu i sicrhau bod y safle yn cydymffurfio â gofynion diogelwch bwyd, ansawdd a deddfwriaeth ac yn ysgogi gwelliannau mewn ansawdd, cysondeb ac effeithlonrwydd ar draws y broses weithgynhyrchu.

Bydd yr ymgeisydd llwyddiannus yn cael ei gefnogi a'i hyfforddi yn y swydd. Cefnogir y swydd am 24 mis gan raglen Helix i Swyddogion Cyswllt ac fe'i lleolir yn bennaf ar safle Plas Farm Ltd yn Gaerwen, Gogledd Cymru.

SWYDD DDISGRIFIAD

Y Prif Ddyletswyddau a'r Cyfrifoldebau:

- Dadansoddi arferion diwydiannol presennol safleoedd y partner diwydiannol a rhoi ymyriadau ar waith i wella gweithrediadau'r busnes.
- Nodi'r camau sydd eu hangen i sefydlu gwelliannau ar safle'r partner diwydiannol a rheoli'r broses o weithredu newidiadau yn unol ag arferion rheoli da, deddfwriaeth berthnasol a chyfarwyddiadau technegol y diwydiant.
- Rhoi systemau ar waith yn effeithiol drwy gyfrwng amrywiaeth o ddulliau, gan ddefnyddio dull trefnus a chadw at amserlen y cytunwyd arni'n unol ag amcanion y busnes.
- Gweithredu a rheoli'r weithdrefn gwynion, yn cynnwys cysylltu â chwsmeriaid ac ymchwilio i'r materion



HELIX

- Adolygu'r broses datblygu cynnyrch newydd, edrych ar y farchnad gyfredol a chreu cysyniadau am gynnyrch newydd i'w cynhyrchu'n fasnachol.
- Cynnal gwerthusiad ffurfiol o'r prosiect.

Y Dyletswyddau a'r Cyfrifoldebau Penodol

- Cynhyrchu gwiriadau ansawdd ar-lein (e.e. gwiriadau labelu) yn ôl yr angen
- Gweithredu'r system HACCP
- Gweithredu'r System Rheoli Ansawdd
- Archwilio arferion a phrosesau Gweithgynhyrchu Da, i gynnwys amgylchedd y ffatri, cyfleusterau staff, gwedd allanol yr adeilad a'i wneuthuriad, ac archwilio ansawdd y cynnyrch
- Sicrhau bod y deunyddiau crai a'r gwaith papur yn cadw at y manylebau
- Sicrhau bod gweithdrefnau olrhain yn cael eu dilyn yn y ffatri
- Cynnal gwiriadau olrhain yn ôl ac ymlaen, a mas cytbwys
- Gwiriadau gwydr a phlastigau
- Rheoli a dilysu alergenau, gan sicrhau bod y rhaglen o ragofynion yn cael ei dilyn
- Swabio amgylcheddol, ATP, swabio dwylo, casglu samplau yn unol â'r amserlen
- Dilysu Safonau Hylendid a'u llofnodi
- Gweithredu camau unioni pan fo angen
- Monitro CCPs yn y ffatri
- Cysylltu â'r broses datblygu cynnyrch newydd i sicrhau bod cynnyrch newydd yn cael eu hintegreiddio i reolau diogelwch bwyd a system ansawdd y safle, gyda'r bwriad o reoli'r broses NPD yn y pen draw.
- Cynorthwyo gydag archwiliadau trydydd parti ac ymweliadau gan gwsmeriaid
- Hyfforddi personél ar y safle
- Archwilio Mewnol
- Creu a gweithredu Cynllun Sicrhau Ansawdd
- Coladu manylebau ac adolygu prosesau
- Cymeradwyo a monitro cyflenwyr



Hysbysiad Safonol

Pwrpas y canllawiau hyn yw eich cynorthwyo i gyflawni eich contract. Mae Grŵp Llandrillo Menai'n sefydliad dynamig; felly mae'n bosibl y bydd angen newidiadau o bryd i'w gilydd. Gwneir unrhyw newidiadau mewn ymgynghoriad â deiliad y swydd. Nid yw'r Crynodeb o Ddyletswyddau a Chyfrifoldebau'n rhestr holl gynhwysfawr o'r tasgau fydd eu hangen. Mae'n debyg y bydd angen cyflawni tasgau technegol ychwanegol ar gais y rheolwr llinell.

Derbynnir y bydd gan aelodau unigol o staff sgiliau a gwybodaeth arbenigol sy'n berthnasol i'w swydd. Yn ogystal, mae Grŵp Llandrillo Menai'n disgwyl i staff ymddwyn yn broffesiynol ac yn gwrtais bob amser a rhoi sylw neilltuol i'w cyfrifoldebau o dan bolisiau a gweithdrefnau Grŵp Llandrillo Menai ynghylch Cydraddoldeb, Cyllid, yr Amgylchedd, Cynaliadwyedd, Adnoddau Dynol ac Iechyd a Diogelwch.



MANYLEB DEILIAD Y SWYDD

TECHNEGYDD RHEOLI ANSAWDD (CONTRACT 2 FLYNEDD)

1. Cymwysterau (Hanfodol):

HNC / D neu uwch

NEU

Profiad ar lefel goruchwylio yn y diwydiant bwyd ym maes sicrhau ansawdd, datblygu cynnyrch newydd, neu gynhyrchu.

Cymwysterau (Dymunol):

BSc (Anrhydedd) mewn pwnc gwyddonol perthnasol

Trwydded yrru neu fynediad at gludiant

2. Gwybodaeth (Hanfodol):

Gwybodaeth benodol sy'n berthnasol i themâu'r Prosiect (e.e. diogelwch bwyd/microbiolog, systemau technolegol, datblygu cynnyrch newydd ac ati)

Gwybodaeth (Dymunol):

Dealltwriaeth o ofynion statudol a'u heffaith ar yr amgylchedd gwaith.

3. Sgiliau a Galluoedd yn gysylltiedig â'r swydd (Hanfodol):

Hyddysg mewn cyfrifiadura, yn cynnwys chwilio am wybodaeth a chreu taenlenni a chronfeydd data

Sgiliau a Galluoedd yn gysylltiedig â'r swydd (Dymunol):

Sgiliau rhyngpersonol o ymwneud ag amrywiaeth o weithwyr proffesiynol a chleientiaid ym maes cynhyrchu bwyd mewn amgylchedd amlddiwylliannol.

4. Profiad cyflogedig neu ddi-dâl (Hanfodol):

Rhaid wrth brofiad perthnasol o ddiwydiant os nad yw'r gofynion addysgol / cymwysterau'n cael eu bodloni'n llawn. Gall y profiad gynnwys profiad o'r sector neu brofiad o ddiwydiannau sy'n ymwneud â bwyd.



Profiad cyflogedig neu ddi-dâl (Dymunol):

Profiad o waith diwydiannol yn y diwydiant bwyd.

5. Gofynion eraill (Hanfodol):

Uchelgais amlwg i ddatblygu gyrfa fel rheolwr yn y diwydiant bwyd.

Trefnus a diwyd, gyda'r gallu i sicrhau bod tasgau yn cael eu cwblhau'n amserol

Gallu i feithrin perthynas waith â sefydliadau a phartneriaid busnes.

Parodrwydd i ymgymryd â hyfforddiant/datblygiad pellach sy'n berthnasol i nodau ac amcanion y prosiect.

Brwdfrydedd a gallu i weithio o'ch pen a'ch pastwn eich hun.

Gwerthfawrogiad o bwysigrwydd cyfrinachedd.

Gallu a pharodrwydd i deithio i holl safleoedd Grŵp Llandrillo Menai ac i leoliadau eraill.

Parodrwydd i weithio fel rhan o dîm, yn cynnwys ar-lein pan fo angen er mwyn gwirio prosesau a gweithdrefnau

Gofynion Eraill (Dymunol):

Y gallu i feddwl yn greadigol a rhoi syniadau ar waith



JOB DESCRIPTION AND FURTHER INFORMATION

Job Title:	Quality Management Technician (2-year contract) (Knowledge Transfer Affiliate)
Department:	Grwp Llandrillo Menai – Food Technology Centre
Location:	Plas Farm Ltd, Celtic House, Gaerwen, Anglesey, UK, LL60 6HR
Salary:	Set Point: £23,000 per annum
Hours of Work	40 hours per week (Typically 07:00 – 16:00 / Mon - Friday)
Annual Leave:	28 days including Bank holidays (Bank holidays are not automatically granted – subject to level of cover)
Responsible to:	Appropriate Academic Supervisor and Industrial Supervisor

FURTHER INFORMATION:

The Grwp Llandrillo Menai Food Technology Centre, in collaboration with Food Innovation Wales, has a series of fixed-term full-time and part-time positions for Knowledge Exchange Affiliates to work within Small to Medium Enterprise (SME) companies in the food manufacturing sector in Wales.

The Affiliate will work with Industrial Supervisors in approved partner organizations to support projects in a range of areas within this sector of the Welsh economy. This project provides an opportunity to work in partnership with Plas Farm Ltd. and the Food Technology Centre.

Plas farm Ltd. is an innovative manufacturer of bespoke ice cream products for both the retail and foodservice sectors, often with a focus on health and the latest food trends (e.g. high protein, vegan). <https://www.plas-farm.co.uk/>

The Food Technology Centre offers technical support, NPD services and training to the food industry. <http://www.foodtech-llangefni.co.uk/>

The aim of the project is to:



To assist in the implementation of BRC V8 at the site and to develop the Quality Management System to improve processes and procedures both on the factory floor and in terms of documentation. This role is 50% factory-based and 50% office-based.

The project will involve creating a gap analysis against the new BRC standard V8. This will include a variety of audit formats to assist with closing gaps in the system with the aim of becoming fully compliant and accredited. This will be done with the assistance of, and in conjunction with the current Quality Manager. The role will involve a number of technical duties which will help maintain the site's compliance against food safety, quality and legislative parameters and help drive improvements in quality, consistency and efficiency across the manufacturing process.

The successful applicant will receive support and training as part of this 24-month HELIX Affiliate programme, largely based at the Plas Farm Ltd site in Gaerwen, North Wales.

JOB DESCRIPTION

Principal Duties and Responsibilities:

- To analyse existing industry practices within the Industrial partners' premises and implement interventions that aim to improve business operations.
- Identify the steps needed to embed improvements within the industrial partner's premises and manage the implementation of changes in accordance with good management practice and in compliance with relevant legislation and industry technical instructions.
- To efficiently implement systems via a variety of methods, using a structured approach and to an agreed timetable in line with business objectives.
- Implement and manage the complaints procedure, including customer liaison and investigation of the issues
- To review the NPD process, look at the current market and create new product concepts ready for commercial production.
- Undertake a formal evaluation of the project.



Specific Duties and Responsibilities

- On-line quality checks (e.g. labelling checks) in production as required
- Implementation of the HACCP system
- Implementation of the Quality Management System
- Auditing of Good Manufacturing Practice & processes, to include factory environment, staff facilities, exterior & fabrication of the building, and product quality audits
- To ensure intake raw materials and paperwork adhere to specifications
- Ensuring traceability procedures are followed within the factory
- Carrying out forward and backward mass balance traceability checks
- Glass and plastics checks
- Allergen control and verification, ensuring the pre-requisite programme is followed
- Environmental swabbing, ATP, Hand Swabbing, sample collection as per the schedule
- Hygiene Standards verification and sign off
- Implementation of corrective actions when required
- Monitoring of CCPs within the factory
- Liaise with the NPD process to ensure that new products are integrated into the site food safety controls and quality system, with a view to eventually managing the NPD process
- Assist with third party audits and customer visits
- Training of site personnel
- Internal Auditing
- QAS compilation and implementation
- Specification collation and review process
- Supplier approval and monitoring

Standard Notification

These guidelines are provided to assist you in the performance of your contract. Grwp Llandrillo Menai is a dynamic organisation; therefore, changes may be required from time to time. Any changes will be made in consultation with the post-holder. The Summary of Duties and Responsibilities is not intended to be an exhaustive list of tasks performed. Other associated technical tasks are likely to be performed as directed by the line manager.

It is accepted that individual staff will have a specialist skills and knowledge base in relation to the role they have been appointed to. In addition to this, Grwp Llandrillo



Menai expects that all staff will conduct themselves in a professional and courteous manner at all times and have particular regard for their responsibilities under Grwp Llandrillo Menai's Equalities, Financial, Environmental and Sustainability, Human Resources and Health and Safety policies and procedures.

PERSON SPECIFICATION

QUALITY MANAGEMENT TECHNICIAN (2 YEAR CONTRACT)

1. Qualifications (Essential):

HNC / D or above

OR

Experience at a supervisory level within the food industry within quality assurance, new product development, or production.

Qualifications (Desirable):

BSc (Hons) in any science subject

A driving licence or access to transport

2. Knowledge (Essential):

Project specific knowledge relating to themes within the Scheme (e.g. food safety/microbiology, technical systems, new product development etc.)

Knowledge (Desirable):

Understanding of statutory requirements and their impact upon the working environment.

3. Skills and Abilities relating to role (Essential):

Computer literate, including, information searching, databases and spreadsheets

Skills and Abilities relating to role (Desirable):

Interpersonal skills to relate to a variety of professionals, clients and food manufacturing personnel in a multi-cultural environment.



4. Experience paid / unpaid (Essential):

Relevant industrial experience is essential if the education / qualification specifications are not fully met. Experience may include sector specific or exposure to food or food related industries.

Experience paid / unpaid (Desirable):

Industrial work experience in the food industry.

5. Other Requirements (Essential):

Demonstrable ambition to develop a management career in the food industry.

Organised and diligent, with the ability to follow-up tasks to ensure timely completion

Ability to develop working relationships with organisations and business partners.

Willingness to undertake further training/development specific to the project goals and objectives.

Self-motivation, enthusiasm and ability to work under own initiative.

Appreciation of the importance of confidentiality.

Ability and willingness to travel to multiple sites, Grwp Llandrillo Menai and other locations.

Willingness to work as part of a team, including on the line when necessary in order to verify processes and procedures

Other Requirements (Desirable):

Creative thinker, able to put ideas into practice