



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duálismesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: Nádudvari Élelmiszer Kft.
A munkavégzés telephelye: Húsüzem és tejüzem

A cég rövid bemutatása: Cégünk Kelet-Magyarország egyik meghatározó hús- és tejtermék előállító nagyüzeme, dinamikusan növekvő piaci részesedéssel. Stratégiai céljaink között kiemelt hangsúlyt kap, hogy az általunk gyártott élelmiszer termék magas minőséget képviseljen, melyhez többek között anyavállalatunk és leányvállalatai biztosítanak magas minőségű élelmiszer alapanyagot.

A Nádudvari Élelmiszer Kft. ízesített joghurtok, túrókrémek, lágy sajtok, sajtkrémek, túró, körözött, ízesített vajkrémek előállításával, valamint sertés és csirke alapanyagú húspari termékek, így felvágottak, kolbászok, disznótoros termékek, májasok, továbbá mirelit termékek előállításával foglalkozik (zöldség, sajt és csirkemell, karaj).

Jelentős a kutatás-fejlesztés, elsősorban a termékfejlesztés, a termékek bővítés, ezen belül a felvágott és szalonnatermékek ízvilágának fejlesztése, prémium termékek bevezetése – vörösarú, grillkolbász, jellemzően a hagyományos ízek nagyüzemi előállításának megteremtése, a klasszikus, magas hústartalmú termékekhez visszatérés. A fejlesztéseket a vevői igénynek megfelelően tervezzük és végezzük, elsősorban hazai piacra termelünk, főként a nádudvari brand vezértermékeit, de külső szerződésink is vannak, kereskedelmi láncok saját brandes termékeinek az előállításával is foglalkozunk. Mindezek mellett vállalatunk kiemelten foglalkozik az e-mentes termékek fejlesztésével, továbbá glutén- és laktózmentes termékeket is állít elő, illetve fejleszt.

Bővebb információ: www.nadudvari.com

Jelentkezni a fulop.mariann@nagisz.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,
kapcsolattartó: Balla Marianna, telefonos elérhetősége: 06-54-525-500.

A jelentkező felvételéről felvételi elbeszélgetés alapján döntünk a motiváltság, a szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

Néhány példa arra, amit szakmai gyakorlóhelyként a **Debreceni Egyetem élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki mesterszakos hallgatóinak** nyújtunk:

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A hallgatót bevonjuk a termékfejlesztésbe, önállóan alkalmazza az elméletben megtanult módszertant.

Vállalatunk a hatályos fogyasztóvédelmi előírásoknak megfelelően működik, a hallgató a folyamatok megértését követően részt vehet a minőségbiztosító csoport munkájában – a NÉBIH-hel való kapcsolattartásban, jogászuink mellett panaszkezelési feladatokba vonjuk be, a kereskedelmi csapatban vevői ügyekkel foglalkozhat, megismerheti a kereskedelmi terület vezetői munkakör tartalmát, részt vehet a vevői visszajelzések

termelésbe történő átültetésébe, ami termék- és technológiafejlesztést egyaránt jelenthet, a logisztikai részlegen a logisztikai lánc működtetésével ismerkedhet meg, a marketing osztályon a vevői igények kutatásán, felmérésén dolgozhat, továbbá a minőségbiztosítási és higiénikus részlegen részt vehet a saját irányítási rendszer működtetésében, valamint az élelmiszerláncok előírásainak való megfelelés biztosításában.

Vállalatunk a tej- és húsipari ágazatot képviseli, HACCP és IFS minőségügyi rendszerekkel rendelkezünk. A hallgató a gyakorlata során a HACCP rendszer felépítésével, a felelősségi körökkel, a feladatokkal, az előírásokkal, az adatgyűjtéssel és a veszélyelemzéssel is megismerkedhet, és részt vehet a vállalat aktuális minőségügyi tevékenységeiben. Termékfejlesztés során önálló feladatként végezhet veszélyelemzést és tesz javaslatot a minőségügyi részlegen

Vállalatunk marketing részlegén a hallgató betekintést nyerhet a piackutatásba és a marketing kommunikációs gyakorlatba. Részt vehet a beszállítókkal és a vevőkkel történő kommunikációban, új termék bevezetése esetén a népszerűsítésben, és javaslatokat tehet új marketing eszközök használatára, amit saját elemző munkával alapoZHAT meg.

A hallgató középvezetői értekezleteken vehet részt, ahol a kereskedelmi akciók kiértékelése, heti piaci helyzet értékelése vevői és beszállítói oldalról, prognózisok készítése termelésre beszállításra, a kereskedelmi csapat jelzéseire való reagálás, és az akcióterv összeállítása történik.

Vállalatunk HACCP és IFS minőségügyi rendszerekkel rendelkezik. A hallgató a gyakorlata során a HACCP és IFS rendszer felépítésével, a felelősségi körökkel, a feladatokkal, az előírásokkal, az adatgyűjtéssel és elemzéssel is megismerkedhet, és részt vehet a vállalat aktuális minőségügyi tevékenységeiben. Elméleti ismeretei alapján a vállalatot más minőség- és környezeti irányítási rendszerek szerint is értékelheti, és javaslatot tehet a bevezethető eszközökre, azok hatékonyságának elemzésén alapulva, valamint megvizsgálhatja a vállalatirányítási rendszerek bővítése esetén lehetséges és indokolt integrációt.

A hallgató részt vehet a vállalat versenyképességének elemzésében, a feldolgozó üzemek működésének gazdasági és szervezési feladataiban, valamint a megvalósíthatósági tanulmány elkészítésében üzemi fejlesztések esetében.

A hallgató elemezheti a húsipari és a tejipari termékeink előállításán során jelentkező potenciális környezeti hatásokat, értékelheti azok mérséklési lehetőségeit, elméleti ismeretei szerint tisztább termelési megoldásokat elemezhet, életciklus-elemzést végezhet, elemzésen alapulva javaslatot tehet a vállalatnál addig nem alkalmazott környezeti indikátorok alkalmazására, továbbá értékelheti a tej ágazatra kidolgozott elérhető legjobb technikai megoldások bevezetését környezeti és erőforrás-igény szempontjából is.