



## HIRDETMÉNY

### Felvétel **élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki** duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: Köröstej Kft.

A munkavégzés telephelye: hajdúböszörményi és köröstetétleni sajtüzem

A Köröstej Kft Magyarország egyik legnagyobb sajtgyártó vállalata. Évente a feldolgozott tej több mint 140 millió liter, amelyből főként exportpiacokra gyártott sajtok készülnek. Fő termékei az export piacokon jól ismert Kashkaval, Feta grill és ömlesztett sajtok, valamint a kenhető termékek, főleg a Közel-Keleten jól ismert és kedvelt Labneh és Cream cheese. Az export piacok bővülése mellett a vállalat kiemelkedő szerepre törekszik a belföldi piacokon is a jól ismert Hajdú márkanév alatt futó termékeivel, de népszerűek az áruházláncok sajátmárkás termékei is. A vállalat eredményességét elsősorban a széleskörű termék palettája és rendkívüli rugalmassága biztosítja. Széleskörű alkalmazkodó képessége lehetővé teszi, hogy minden új vásárlói igénynek eleget tegyen. A Köröstej Kft változatos termékpalettáját a négy gyárban állítják elő. Három gyárban tejfeldolgozás történik, a negyedik gyárban előállított termékek az ömlesztett sajtok.

*Bővebb információ:* [www.korostej.hu](http://www.korostej.hu)

Jelentkezni a [borbely.beata@korostej.hu](mailto:borbely.beata@korostej.hu) e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Borbély Beáta HR Generalista, telefonos elérhetősége: +36202360372

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

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

#### Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

Megismeri a vállalati minőségmenedzsment rendszerét, a termelés folyamat-, megfelelőség- és minőség szabályozását, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjét, a termelési rendszer minőségképességét, részt vesz a terméktervezés és a termékéletpálya minőség szabályozásának alkalmazásában és fejlesztésében, amely a vállalatnál bevezetett HACCP eszköztárának része, valamint elemzi az elméleti képzésben megismert alternatív rendszerek alkalmazhatóságát konkrét vállalati projekt munka keretében.

Értékeli a sajt és utóhőkezelt készítmények biztonságosságát befolyásoló alapanyag- és gyártási tényezőket, kockázatelemzéseket végez.

Részt vesz a vállalatnál működtetett élelmiszerbiztonsági-, minőség-, és környezetközpontú irányítási rendszereink (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000, FFSC, HALAL) működtetésében, valamint a belső és külső auditálásukban.

Részt vesz a vállalatnál releváns élelmiszer-gazdasági marketing tevékenységek, célpiacok kiválasztásában, marketing eszközöket alkalmaz, részt vesz a marketing-kommunikációban, a hosszú távú marketing stratégia kialakításában, megismerheti elsősorban a belföldi marketing ökonómiai vonzatát.

Lehetősége nyílik a sajt és utóhőkezelt termékek gyártása során a rendszeres mérések megismerésére, tervezésére, az, eredmények értékelésére, részvételre a termékfejlesztésben a vevői igényeknek megfelelően, valamint akár projekt-munkára az egyetemi kisüzemi infrastruktúra használatával.

Megismeri a részvénytársaság engedélyeit, új termék bevezetése esetén a termék-engedélyeztetés folyamatát. Részt vesz a fogyasztóvédelmi és minőségellenőrzési eljárásokban, ill. a fogyasztókkal való kommunikációban.

Feladata lesz az élelmiszerminőség és -biztonság mikrobiológiai kérdéseihez, ill. a mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati feladatok elvégzése vezetés mellett, különösen a tejipari termékek mikrobiológiai veszélyekkel szembeni kontrollálása, valamint toxinok, penészszám, szalmonella, Listeria stb. vonatkozásában a jogszabály által előírt paraméterek mérése, adatok elemzése és értékelése.