



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerminőségi és –biztonsági mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **TRANZIT-FOOD Kft.**

A munkavégzés telephelye: Nyírgelse, Debreceni u. 1., Nyírbátor Árpád u.

Cég rövid bemutatása:

A Tranzit Csoport 1990-ben kezdte meg működését Tranzit-Ker Zrt. néven és az évek során egy egyre több tevékenységgel bővülő cégcsoporttá nőtte ki magát. A Tranzit Csoport érdekeltiségébe tartozik a Tranzit-Ker Zrt., a Tranzit-Food Kft. és a Marnevall Kft. A Tranzit-Food Kft. az élelmiszeripari és kereskedelmi tevékenységet végzi, A Tranzit-Ker Zrt. elsősorban sovány víziszárnyas – kacsá, liba – tenyésztésével, felnevelésével, és csirkeneveléssel foglalkozik, a Marnevall Kft. pedig gyorsfagyasztott húskészítmények előállításával foglalkozik.

A társaság több mint évi 2 millió libát, 9 millió kacsát és 15 millió csirkét nevel fel saját telephelyein. A keltető üzem Hortobágyon található, továbbá takarmánykeverő üzemekkel, vágóhidakkal, valamint országszerte több, mint 65 állattartó telephellyel rendelkezik a szervezet. Termékei világszerte elérhetőek, exporttevékenységének főbb célországai – Európában Németország, Ausztria, Nagy-Britannia, Franciaország, Szlovákia, Dánia, Spanyolország, Olaszország; a tengeren túl pedig Japán, Hong-Kong, Szingapúr, Kanada és Dél-Afrika. A családi vállalkozás az alapoktól építkezve, a folyamatos fejlesztéseknek, a nemzetközi tapasztalatok és módszerek gyors átvételének köszönhetően vált az ágazat meghatározó szereplőjévé.

Jövőbeni célunk olyan felkészült fiatal embereket foglalkoztatni, akikben kellő elhivatottság van a szakma megismerése és elsajátítása iránt. Az elkötelezett fiatalokat a jövőbeni betanulás után elsősorban a termelésben középvezetői pozícióban tudjuk alkalmazni, a későbbi szakmai és anyagi előrelépés lehetőségének biztosítása mellett.

Várjuk a tehetséges, elhivatott, tetterre kész fiatalok jelentkezését!

Bővebb információ: www.tranzitker.hu

Jelentkezni a hr@tranzitfood.hu e-mail címen lehet.

Kapcsolattartó: Belánszky Laura, HR Munkatárs

Telefonos elérhetősége: +36 30 585 9062

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 élelmiszerminőségi és -biztonsági mérnöki mesterszakos hallgatóinak** nyújtunk:

- a legkorszerűbb mezőgazdasági termelési módszerek alkalmazása;
- változatos feladatok valós munkahelyi környezetben;
- a végzést követően álláslehetőséget kínálunk.

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A Tranzit Food Kft. fagyasztott félkész termékeket, sült kacsát, sült libát és marinádozott libamellet állít elő. Termékfejlesztési aktivitása jelentős, így a hallgató elsősorban az új piacokon való megjelenést célzó kutatási projektekből vehet részt, illetve önálló kisorprojekteket tervezhet.

A Tranzit Food hazai és külföldi piacokra egyaránt állít elő termékeket, 80%-ban az Európai Unió országaiba, azonban van távol-keleti, japán, kanadai vásárlói partnere is, ahol eltérő fogyasztóvédelmi előírások vannak, amelyeknek a vállalatunknak maradéktalanul meg kell felelnie. A hallgató megismerheti a termékimportálás szabályait, a hatóságokkal történő kommunikáció szakmai tartalmát, részt vehet a minőségirányítási osztályunk tevékenységeiben, továbbá a partnerek által felkért független auditorral történő együttműködésben. Új termékek esetében a védjegyvédelemmel összefüggő feladatokba is bevonjuk.

Vállalatunk a következő vállalatirányítási rendszerekkel rendelkezik: HACCP, IFS, BRC, KIR, valamint alkalmazzuk a TQM, PDCA, LEAN egyes elemeit a felülvizsgálaton. A rendszerek külső auditja hazai és külföldi auditorok által történik, valamint állategészségügyi ellenőrzések keretében. Beszállítója vagyunk a TESCO-nak és a SPAR-nak. A hallgató megismerheti a vállalatirányítási rendszerünk struktúráját, dokumentációját, működtetését, a felelősségi köröket, és a felelősök vezetésével kisorprojekt-feladatokat végezhet, valamint különböző vállalatirányítási szempontok szerinti termékpálya- és technológiai elemzéseket végezhet. Részt vehet az auditok előkészítésében és lebonyolításában, a nemmegfelelések kezelésének kidolgozásában. Új termékek esetében részt vehet a veszélyelemzésben, valamint a technológia-optimalizálásban.

A vállalat integrált vállalatirányítási rendszerének részletes megismerése után részt vehet a rendszer fenntartásában, aktualizálásában, fejlesztésében, az ellenőrzési, felülvizsgálati eljárások lefolytatásában, valamint az elméleti ismeretei alapján további, a vállalatnál nem bevezetett minőségügyi eszközöket, szabványokat alkalmazva kiegészítő elemzéseket végezhet és javaslatokat tehet.

A hallgató részt vehet a táplálkozástudományi alapokon nyugvó termékfejlesztésben különleges célcsoportok számára, részt vehet továbbá a felhasználási javaslat, sütési útmutató kidolgozásában, a termékösszetétel értékelésében a félkész termékeknél, valamint értékelheti pl. a sóhasználatra, sószegény termékekre vonatkozó piaci igényeket. Részt vehet továbbá a termékfejlesztéssel együtt járó következő feladatokban: vevővel történő kommunikáció, kísérleti termékhez szükséges alapanyagok beszállítóival való kommunikáció, kísérleti termék legyártása és bírálata, bírálati lap kiállítása, illetve a gyártási útmutató módosítása.

Vállalatunk kacsá és liba törzsállománnyal rendelkezik, amelynek része a tojás előállítás, a keltetés, a napos nevelés, az előnevelés, az utónevelés, a vágás, a feldolgozás és az értékesítés. Ennek megfelelően a HACCP és GHP rendszerek részeként a tojástól a késztermékig végezhet kockázatelemzéseket a hallgató.

A hallgató részt vehet a vállalat versenyképességének elemzésében, megismerkedhet a vállalat szervezési és gazdasági tevékenységeivel. Projektfeladatot kaphat a pénzügyi osztályunkon, ahol költségelemzéseket végezhet, összehasonlító elemzést végezhet a műszaki anyagra, termelési anyagra, csomagoló anyagra, részt vehet a pénzügyi terv kidolgozásában, megtérülési számítást végezhet, továbbá részt vehet az

engedélyeztetési folyamatokban, amelynek része az építési hatóság, a katasztrófavédelem és az állategészségügy előírásainak betartása.

A hallgatót a következő feladatokba vonjuk be: a termék-előállítás során jelentkező potenciális környezeti hatások elemzése az egyes telephelyeinken, adott technológia esetén, azok mérséklési lehetőségeinek értékelése, tisztább termelési megoldások, életciklus-elemzés termékenként, fejlesztés esetén részvétel környezeti hatásvizsgálat lefolytatásában, környezeti indikátorok alkalmazása, elérhető legjobb technikai megoldások értékelése, javaslattétel fejlesztésre. A környezeti hatásvizsgálati kötelezettség vállalatunk vágóhídja esetén érvényes, kapacitásbővítésnél felülvizsgálati kötelezettségünk van. Az engedélyezési eljárás megismerésére a környezetvédelemért felelős műszaki főmérnök mellett kap feladatokat a hallgató.