

## HIRDETMÉNY

### Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségimézői duálismesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **EKO Konzervipari Kft.**

A munkavégzés telephelye: Nyíregyháza, Vasgyár u. 9-13.

#### **Cégismertető**

Az EKO Konzervipari Kft közel ötven éve részese Nyíregyháza város és Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gazdasági életének. A gyár adottságainak (termelő háttér, telephely, technológia, logisztika háttér) köszönhetően cégünk a legnagyobb hazai zöldborsó és csemegekukorica konzerv feldolgozó és exportőr társaságok között szerepel. Gyártási tevékenységünk során a teljes termékpályát kontrolláljuk a nyersanyag termeltetésétől kezdve a feldolgozáson és a csomagoláson át a kiszállításig. Így csak egészséges, jó minőségű termékek kerülnek fogyasztók asztalára.

A gyár 1964 óta gyárt konzervipari termékeket, az idő alatt nagyon sok termék gyártási tapasztalata és receptúrája gyűlt össze. Társaságunk jelenleg mintegy hetven különböző terméket gyárt, dobozos (zöldborsó, kukorica, bab) és üveges termékek (lekvár, befőtt, savanyúság, ketchup, mártás).

Büszkék vagyunk arra, hogy munkatársaink legnagyobb része több évtizede a cégnél dolgozik. Cégünk éves átlagos statisztikai létszáma 2020 évben 28 fő volt, mely állandó és szezonális munkavállalókból áll össze. Szezonban mintegy 350 fő dolgozik a vállalkozásnál. A közel 3500 hektárt érintő mezőgazdasági integráció további termelőknek és azok családjainak ad munkát és megélhetést.

Termékeink közel 80 %-át exportáljuk főként az Európai Unió országaiba, de kivitelből jelentős és egyre növekvő arányt képviselnek az EU-n kívüli országok. Keleti és nyugati irányba egyaránt működő, megbízhatóan bejártatott logisztikai rendszert, útvonalat kínálunk nagykereskedő partnereink felé, valamint képesek vagyunk a közvetlen kiskereskedelmi láncokhoz történő beszállításokra is.

*Bővebb információ: <http://ekokft.com/>*

Jelentkezni a munk@ekokft.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Róka Attila, termelési igazgató, telefonos elérhetősége: 42/523-794.

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

Amit szakmai gyakorlólóhelyként nyújtunk:

- a legkorszerűbb konzervipari termelési módszerek alkalmazások megismerése;
- változatos feladatok;
- a végzést követően álláslehetőséget kínálunk.

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

#### Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

Az EKO Konzervipari Kft. HACCP és IFS élelmiszerbiztonsági és minőségügyi rendszert működtet, a hallgató részt vesz a vállalat minőségmenedzsment rendszerének működtetésében, a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőség szabályozásában, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentje feladatainak ellátásában, valamint a terméktervezés és a termékéletpálya minőség szabályozás alkalmazásában

Részt vehet a termékfejlesztéssel összefüggő kutatások logikai rendszerének alkalmazásában konkrét vállalati kutatási projekt megvalósítása keretében.

Részt vehet a termék-engedélyeztetési folyamatokban.

Részt vehet a vállalati HACCP és IFS rendszer működtetésében, beleértve a veszélyelemzést. Megismerheti a dokumentumokat és eljárásokat, új termék esetén részt vehet a fejlesztésben, technológiai fejlesztésnél a folyamatábrák elkészítésében, valamint a CCP-k felügyeletében és aktualizálásában. A HACCP teammel együtt kidolgozhatja az új technológiai lépésekhez, új alapanyagokhoz, új késztermékekhez rendelt folyamatokat, határérték-változás esetén érdemben részt vehet a tervezésben és módosításokban.

A cég marketing osztályán részt vehet a vállalati élelmiszer-gazdasági marketing tevékenységekben, a célpiacok kiválasztásában, ill. különböző marketing eszközök használatával a marketing-kommunikációban.

Élelmiszer minőségi és biztonsági mikrobiológiai kérdésekhez, mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati feladatokat végezhet, részt vehet a tartósítási eljárások alkalmazásában, fejlesztésében.

Projektfeladat keretében a vállalat versenyképességét elemezheti, megismerheti és elemezheti a feldolgozó üzem működésének gazdasági és szervezési gyakorlatát, megvalósíthatósági tanulmányt készíthet üzemi fejlesztések esetében. Az EKO Konzervipari Kft. folyamatosan végez technológiai fejlesztéseket, amelyek engedély-kötelezettséggel járnak.