

MUNKAADÓI INTERJÚ AZ
ÉLELMISZER-IPARI TECHNIKUS
FOGLALKOZÁSRÓL

„Mindig is érdekelt, hogy az élelmiszerek, amiket megeszünk, hogyan készülnek el, milyen utat járnak végig, mire az asztalunkra kerülnek”

Az interjút adta: B. Anikó
Beosztása: Élelmiszer higiénikus

Cég profilja: Csokoládégyártás
Szektor: Versenyszféra
Ágazat: Élelmiszer, ital, dohánytermék gyártása
Dolgozók száma: 50 fő
Munkakörben dolgozók száma: 2 fő
Nemek aránya az adott munkakörben: 100% nő
Életkori átlag az adott munkakörben: 45 év

1. **Mióta tevékenykedik ezen a területen?
Mi motiválta arra, hogy erre a pályára lépjen?**

Tizenöt éve dolgozom élelmiszeripari technikusként. Mindig is érdekelt, hogy az élelmiszerek, amiket megeszünk, hogyan készülnek el, milyen utat járnak végig, mire az asztalunkra kerülnek. Ezért kezdtem el komolyan érdeklődni az élelmiszergyártás iránt.

2. **Mivel foglalkozik és hogyan épül fel a cégük?
Hányan dolgoznak élelmiszer-ipari technikusként Önöknél?**

Cégünk csokoládé gyártásával (előállítás, csomagolás, értékesítés) foglalkozik. Ötvenen dolgozunk, ebből technikus feladatot ketten látunk el, a gyártási folyamat során a mi részlegünk a higiéniai előírások betartásával és ellenőrzésével foglalkozik.

**3. Milyen módszereket használnak kiválasztás során?
Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?**

Ebben a munkakörben a különböző cégeknél jellemzően egy, esetleg két ember tevékenykedik. A hirdetésekben, amit elektronikus felületen teszünk közzé, általában az élelmiszeripari mérnök vagy élelmiszeripari technikus szakképesítést szoktuk követelményként feltüntetni.

**4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben?
Milyen előnyeit és hátrányait tapasztalják meg ennek?**

Igen, alkalmazunk. Előnye, hogy sokkal jobban motivált az illető, jobban akar teljesíteni. Hátránya, hogy a fizikai teljesítőképessége esetleg kevesebb lehet, mint egy nem megváltozott munkaképességű alkalmazottnak.

**5. Milyen gyakran változik a dolgozók összetétele?
Mi lehet ennek az oka?**

Mint mindenhol, nálunk is nagy a fluktuáció¹. A dolgozó nem mindig azt kapja, amit az interjúztatás során gondolt vagy elképzelt. A másik ok, hogy nem úgy teljesít a dolgozó, ahogy elvárnák.

**6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályáján?
Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?**

Fontos a szakmai felkészültség, a munkaidő betartása, a teljesítőképesség, illetve az igényesség saját magára és munkakörnyezetére. Az önálló, logikus gondolkodás, a felelősségtudat és a figyelmes munkavégzés meghozza a munkával járó elismerést is. Rendszeres, évenkénti, névre szóló értékelés történik színekkel: piros, sárga, zöld, kék fokozatokkal. A piros értékelés akár elbocsajtást is jelenthet, de mindenképpen egy szigorú személyes elbeszélgetést von maga után. A kék kód egy havi fizetési bónuszt jelent.

**7. Van-e tipikus karrierút ezen a pályán?
Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?**

Van karrierút, mert a beosztottak tapasztalataik és gyakorlatszerzésük alapján a belső képzések, tanfolyamok sikeres elvégzésével csoport- illetve osztályvezető státuszba léphetnek.

**8. Mi várható a jövőben ezen a területen?
Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?**

Ez a munkakör biztos, bejelentett munkaviszonyt jelent. Rengeteg szakterületen el lehet helyezkedni az élelmiszeripari technikus végzettséggel a pezsgőgyártástól a tej- vagy sütőipari termékek gyártásáig, ezért mindenképpen ajánlom az érdeklődőknek.

¹ Fluktuáción a munkavállalók személyében történt változásokat értjük, fő oka a munkahely elhagyása. A szervezetből távozó és felvett munkatársak számának változása mutatja a fluktuáció mértékét.