

MUNKAADÓI INTERJÚ

AZ ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITALIPARI SZAKTECHNIKUS

FOGLALKOZÁSRÓL

„Az élelmiszer- és termelőipar itthon egyre rosszabb helyzetben van”

Az interjút adta: Sotós Pálné, munkáltató

Cég profilja: élelmiszeripar és termelés

Szektor: versenyszféra

Dolgozók száma: 120 fő

Munkakörben dolgozók száma: 40 fő

Nemi arány a munkakörben: 90% férfi, 10% nő

Életkori átlag a munkakörben: 40 év

1. Mióta tevékenykedik a szakmában? Mi motiválta arra, hogy erre a pályára lépjen?

1991 óta dolgozom az élelmiszeriparban. Egy nyári munka alkalmával döntöttem el, hogy itt szeretnék dolgozni.

2. Mivel foglalkozik, és hogy épül fel a cégük? Hányan dolgoznak a szakmában Önöknél?

Gyümölcsfeldolgozó üzem vagyunk. Évszakfüggő, nem folyamatos a munka nálunk. A termelő üzemben 50-60 fő dolgozik, míg a raktárban 40 fő. Összesen, az irodai és a takarító személyzettel együtt, 120 fő a létszám.

3. Milyen módszereket használnak az erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus kiválasztása során? Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?

Állandó létszámmal dolgozunk. Műszaki vagy élelmiszeripari végzettség szükséges. Attól függ, hogy mely területre keresünk embert. Mivel három műszakban folyik a munka, igyekszünk helyi munkavállalókat alkalmazni.

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

Nálunk nagyon komoly üzemorvosi vizsgálat van. Mivel zajos terület, rengeteg géppel, ezért sajnos nem áll módunkban ilyen személyt alkalmazni.

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

Nem változik nagyon. Esetleg csak a nyári munkások. Vannak akik már 15-20 éve itt vannak. Hogy mi lehet az oka? Hát, manapság elég nehéz fix munkahelyet találni, ez viszont annak mondható. Ez a stabilitás azért elég vonzó, főleg a helyi lakosoknak.

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

Megbízhatóság, tudás, szerénység és tapasztalat. Ezek a legfontosabbak, amik jóvá teszik a dolgozókat. A teljesítményüket pedig plusz juttatásokkal értékeljük.

7. Van-e tipikus karrierút az erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus pályáján? Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?

Tipikus karrierút itt nincsen. Előrelépés természetesen van. Aki technikusként kezd, az tanulással és munkával egészen a vezető szintig juthat. Az adott munkakörben pedig még támogatjuk is a továbbképzést.

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

Kellene, hogy legyen jövője ennek a szakmának, mert fontos a hazai élelmiszeripar. Sajnos egyre csökken az itt dolgozók száma. Akit viszont érdekel ez a szakma, tapasztalatot és rálátást szeretne szerezni és változatos munkára vágyik, azt szívesen látjuk.