



Mit vár el a munkaerőpiac?

FooDrinks – Quality Food & Drink European training Plan

INTÉZMÉNY:
Károly Róbert Főiskola

KOORDINÁTOR:
DR. DINYA LÁSZLÓ

A Károly Róbert Főiskola FooDrinks című partnerségi projektjében hét ország különböző típusú intézményei – egyetemek, kamarák, nonprofit szervezetek és gazdasági élet szereplői – fogtak össze. Az élelmiszerbiztonsággal foglalkozó projekt célja az volt, hogy a munkaerőpiac valós igényeinek megfelelő képzést dolgozzanak ki a leendő szakemberek számára. A mára már elérhető képzési programról és a projekt során szerzett tapasztalataikról dr. Bujdosó Zoltánnal, a projekt egyik koordinátorával beszélgettünk.

• Ön miben látja a projektjük jelentőségét?

Fontos kiemelni, hogy nem csak a partnerek vettek részt a projektünkben, hanem egy sokkal szélesebb kör is, akiket azért vontunk be, hogy a készülő tantervekhez, illetve a tréning programokhoz alulról épülő, a szakmai elvárásokat figyelembe vevő alapot adjanak. Élelmiszertermelő cégekkel és vállalkozásokkal, civil szervezetekkel és kamarákkal működünk együtt, mert kíváncsiak voltunk az ő véleményükre, az elvárásaikra, és azokra a kompetenciákra, amiket ők hiányolnak a jelenlegi képzéseinkből.

• Hogyan épült fel a projektjük?

A projekt első felében megvizsgáltuk, hogy az élelmiszeripar területén dolgozó cégeknek, vállalkozásoknak milyen tapasztalataik vannak a jelenlegi képzéssel, illetve mik az elvárásaik a végzett szakemberekkel szemben. Ezek összeítése után ajánlásokat kaptunk arra, hogy a képzési programba milyen kompetenciafejlesztést építsünk be, majd

elkezdjük kidolgozni a képzési tervet. Az utolsó három projekttalálkózón a *külső partnerek véleményét mondhattak az eddigi munkánkról, így azonnal visszacsatolást is kaptunk a munkáltatók részéről.*

• Milyen hiányosságokat emeltek ki a jelenlegi képzéseket illetően?

Fejlesztendőnek ítélték például az informatika vagy a nyelvoktatás területét, de emellett leginkább azt az „átfogó látásmódot” hiányolták, ami egy-egy technológiának, vagy akár az egész ágazatnak az ismeretét jelenti.

• Kiknek szól ez a közösen kidolgozott képzés?

Alapvetően olyan élelmiszeripari, illetve élelmiszerbiztonsági alap kompetenciákkal rendelkezőknek szól, akik szeretnék magukat tovább képezni ezen a területen. Leginkább az élelmiszerbiztonsági technikus képzéshez hasonlít, és mind közép-, mind felsőfokú végzettséggel rendelkezők számára elérhető a Károly Róbert Főiskolán, illetve más intézmények is adaptálhatják, ha megfelelő laboratóriummal, infrastruktúrával és képzett oktatókkal rendelkeznek.

• Pontosan milyen területeket takar az élelmiszerbiztonság?

Az első gondolata általában mindenkinek az, hogy ez az egészséges ételek és italok gyártását jelenti, de ennél jóval többről van szó: az *élelmiszergyártás teljes folyamatát foglalja magába, illetve azt, hogy az egyes folyamatok biztonságosan működjenek.* Tehát nem csak az a cél, hogy egész-

séges ételek kerüljenek ki, hanem az is, hogy a bekerülő alapanyagok, nyersanyagok és az ellátás is egészséges legyen, olyan technológiát használjanak, amely a környezetre kevésbé káros, fenntartható és a modern kor igényeinek is megfelel.

• Mik voltak a legérdekesebb tapasztalataik a projekt során?

Minden projekttalálkozó alkalmával voltak látogatások, amikor olyan élelmiszeripari egységeket kerestünk fel, ahol ez a folyamat már most is magas szinten zajlik. Ezekből rengeteg ötletet meríthettünk. Azokat az országokat emelném ki, amelyek tőlünk egy kicsit távolabb helyezkednek el földrajzilag és a kultúrájukat tekintve is. Törökországban például olyan cégeket látogattunk meg, amelyekről magam sem gondoltam volna, hogy ilyen magas szintű élelmiszerbiztonsági eljárásokat alkalmaznak. Görögországban pedig a termelőknek és a feldolgozóknak olyan együttműködését ismerhettük meg, ami példaértékű lehet más országok számára is.

• Az intézmény számára mit jelentett a projektben való részvétel – és az ezzel járó elismerés?

A főiskola több nemzetközi együttműködésben is részt vesz, és ezeknek a tapasztalatai hozzájárulnak a mostani projekt sikeréhez. Minden elismerés hatalmas presztízst jelent, különösen azoknak, akik érintettek az adott tevékenységben. De ennek a *nívódíjnak az intézmény belső pr-jában is kiemelkedő szerepe van, növeli a dolgozók elhivatottságát*



és lojalitását. A kifele történő kommunikációt tekintve pedig a főiskola külső megítélését erősíti, hiszen kis felsőoktatási intézményként különösen nagy értékkel bír, hogy sikerült elnyernünk a nívódíjat.

GYŐRPÁL ZSUZSANNA

