

Aktuality aneb Co se děje v Kosteckých uzeninách

Krájecí a balicí centrum nabízí podmínky operačního sálu

Asi není Čecha, který by si nevybavil alespoň jeden produkt Kosteckých uzenin. A není divu, vždyť jejich historie je delší než sto let. Řezníci a uzenáři patří i v dnešní době k uznávaným a váženým řemeslníkům.

Řeznická profese se za 100 let existence Kosteckých uzenin změnila, řezníci si již větší nevystačí pouze s ostrým nožem.

Vzhledem k pokroku, stroje a moderní technologie zasáhly za posledních třicet let asi každý obor, rozhodně i masnou výrobu. K výměně technologií jistě došlo i v Kosteckých uzeninách. Za nejvýznamnější se považuje „Krájecí a balicí centrum“ a „Dopravníkový systém“.

Již dva roky, přesně od září 2019, Kostecké uzeniny oficiálně krájí a balí výrobky v nových prostorách vybudovaného krájecího a balicího centra.

Jeho provoz je koncipován tak, aby splňoval ty nejpřísnější hygienické a veterinární podmínky v kombinaci s nejmodernějšími technologiemi.

Velký důraz byl od začátku kladen na čistotu výrobních prostor, vzduchotechniku a klimatizaci a bezpečný pohyb personálu a materiálu. Pro představu



laika, než se výrobek dostane na expedici, tak musí projít několika výrobními operacemi.

Jsou jimi: příjem produktu, temperace produktu před krájením, vážení, hygienizace obalu, loupání, krustování (povrchové zamražení), krájení, balení a nakonec etiketování.

Při krájení produktů je využíváno několika stupňové filtrace vzduchu, což znamená, že výrobní prostory s označením HRZ (HIGH RISK ZONE) spadají do třídy ISO 5 tj. kategorie operačního sálu.

Jde o jedno z nejmodernějších krájecích center minimálně v rámci EU.

V loňském roce byl v provozu kosteckého masokombinátu dokončen i dopravníkový systém pro prázdné a naplněné přepravní obaly a zabalené zboží.

Jeho cílem je doprava plných přepravek zabalených výrobků z prostoru balicího centra do depozitního skladu ke třem paletovacím místům, dále odsun kusových salámů z manipulačního prostoru.

Díky systému došlo k propojení balicích linek s pasterizačními linkami, odsun všech druhů přepravek z myčky obalů do prostoru baličky uzenin, expedice uzenin a nového prostoru krájecího a balicího centra. Součástí akce je také doprava plných přepravek na expedici uzenin.

I přes veškerá omezení, která tato akce přinesla, se vše úspěšně zvládlo a celý výše popsaný dopravníkový systém funguje dle očekávaných představ. Velký dík patří všem lidem, kterých se tato investiční akce dotkla a to především zaměstnancům na balírně a expedici.



KOSTECKÉ UZENINY

KOSTECKÉ UZENINY A.S.

č. p. 60, 588 61 Kostelec

Tel | +420 567 577 060

Mobil | +420 606 772 014

Fax | +420 567 577 101

e-mail | zita.havova@ku.cz

www.kosteckeuzeniny.cz



STAŇ SE SOUČÁSTÍ HRDÉ ZNAČKY S VÍCE NEŽ 100LETOU TRADICÍ!
Společnost Kostecké uzeniny byla založena v roce 1917. Více než 100 let poctivého řemesla, chuti a vášně k masu a masným produktům. Není mnoho firem, které tvoří součást kulturního dědictví naší země. Kostecké uzeniny k nim rozhodně patří.

V současné době hledáme kolegy na pracovní pozice:

ŘEZNÍK

Pracovní náplň:

- bourání, kostění, porcování vepřového a hovězího masa
- porážka jatečných zvířat
- úprava masa na baliče

Požadujeme:

- vyučení v oboru řezník – uzenář, řeznické a uzenářské práce
- dobrou fyzickou kondici
- pracovitost, spolehlivost
- praxe výhodou

Nabízíme:

- zázemí stabilní společnosti
- finanční ohodnocení odpovídající výkonu, po zapracování až 45 000 Kč
- zaměstnanecké benefity (25 dnů dovolené, zaměstnanecké baličky, závodní stravování, svačiny zdarma, příspěvek na penzijní připojištění, příspěvek na dopravu, systém kafeterie – příspěvek na volný čas a zdraví zaměstnanců
- 1 směna
- nástup možný ihned

MISTR PORÁŽKY

Pracovní náplň

- zajištění a řízení činnosti hovězí a vepřové porážky
- vedení evidence příslušné dokumentace na porážce (podkladové materiály pro mzdovou účtárnu, HACCP,
- kontrola bezpečnosti potravin a kontrola dodržování standardů BRC a IFS
- kontrola dodržování hygienického minima, BOZP, PO
- jednosměnný provoz
- flexibilita

Požadujeme

- min. SŠ vzdělání, nebo vyučen v oboru
- praxe na obdobné pozici min. 1 rok
- organizační schopnosti, komunikativnost, iniciativa
- samostatnost, spolehlivost, zodpovědnost
- schopnost dobře zvládat stres
- týmový přístup

Nabízíme

- zázemí stabilní společnosti
- dobré finanční ohodnocení
- zaměstnanecké benefity (25 dnů dovolené, zaměstnanecké baličky, příspěvek na stravování, penzijní připojištění, kafeterie, měsíční a pololetní odměny)

Pokud Vás nějaká pozice zaujala a rádi byste se dozvěděli více, neváhejte se s námi spojit telefonicky nebo e-mailem na níže uvedených kontaktech. Rádi se s Vámi také setkáme osobně na pohovoru, jehož termín si předem dohodneme.

Kostecké uzeniny a.s. | Zita Hárová | Kostelec 60 | 588 61 Kostelec u Jihlavy | Tel.: +420 567 577 060 | e-mail: personalni@ku.cz