

MUNKAADÓI INTERJÚ

A PÉK

FOGLALKOZÁSRÓL

„Magyarországon tradicionális a kenyér fogyasztása, ezért jó pékekre mindig szükség lesz.”

Az interjút adta: Takács János, pék, ügyvezető

Cég profilja: élelmiszer előállítás

Szektor: versenyszféra

Dolgozók száma: 6 fő

Munkakörben dolgozók száma: 3 fő

Nemi arány a munkakörben: 100 % férfi

Életkori átlag a munkakörben: 42 év

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

Tulajdonképpen családi tradíció okán lettem végül is pék. Első tapasztalataimat a szakmával kapcsolatban még 1986 nyarán szereztem, amikor is egy helyi kenyérgyárban dolgoztam. Már akkor megfogott ez a világ, de később mégis teljesen más munkaterületre kerültem. Miután ott egy idő múlva már nem igazán jöttek be a számításaim, megalapítottam a pékséget. Az akkori döntésemet azóta sem bántam meg.

2. Mivel foglalkozik és hogy épül fel a cégük?

Hányan dolgoznak a szakmában Önöknél?

A cég fő tevékenységi profilja a sütőipari termékgyártás és cukrászat. Termékeinket elsősorban boltokban értékesítjük, az elmúlt évek alatt már kialakult egy stabil felvásárlói szféra. Emellett a cégnek vannak saját boltjai is, ahol kizárólag az általunk készített termékek kaphatók (természetesen az üdítőket leszámítva). Mivel kis cégről van szó, ezért a Kft. felépítése is egyszerű – van a vezető és a beosztottak. Jelenleg nálam három fő dolgozik főállásban pékként, hárman pedig a boltokban eladóként..

3. Milyen módszereket használnak az alkalmazottak kiválasztása során? Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?

Amennyiben új állandó - teljes vagy részmunkaidős – alkalmazottak keresünk, minden esetben bekérünk egy szakmai önéletrajzot. Amennyiben a leírtak alapján megfelel az illető, akkor azt követi a személyes elbeszélgetés, valamint a gyakorlatban is bizonyítania kell. Számomra fő szempont, hogy valaki lojális és becsületes legyen, emellett nagyon fontos, hogy fogékony legyen az új dolgokra és azokat gyorsan el is tudja sajátítani.

4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben?

A cégnél jelenleg nincs alkalmazásban megváltozott munkaképességű személy, de mindenre nyitottak vagyunk.

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

Szerencsére a cégre egyáltalán nem jellemző a fluktuáció. Ez manapság kevés vállalkozásról mondható el. A Kft. létrejötte óta ugyanazokkal az alkalmazottakkal dolgozik együtt, mindegyikőjük tehát stabil munkavállaló. Az eltelt évek alatt nagyon jó csapat kovácsolódott össze, akik már szinte egymás gondolatit is ismerik és tudják, hogy mind a munkában, mind egyéb dolgokban számíthatnak egymásra. Emellett véleményem szerint megszerették a céget és bejöttek a számításaik is. Hosszú távra gondolkoznak és a cég ezt biztosítja nekik.

6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályáján?

Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?

Ahhoz, hogy valaki jó legyen, ezen a pályán nagymértékben függ az elhivatottságtól és a kitartástól. Fontosnak tartom továbbá a kreativitást, az egyéni és közös ötletek megvalósítását, valamint a tanulni vágyást. Sokan mondják, hogy a pék szakma nagy hátránya a korai kelés, de ez véleményem szerint a szakma egyik fontos velejárója és egy idő után már fel sem tűnik az embernek. A dicséret és a jó szó a legjobb ösztönző erő. Viszont, természetesen az anyagi juttatások sem másodlagosak.

7. Van-e tipikus karrierút ezen a pályán?

Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?

Abból lesz a legjobb pék, aki az iskola elvégzése után végigjárja a ranglétrát. Inasként, segédként kezd, aztán szépen halad felfelé, így tökéletesen elsajátíthatja a szakma rejtett fogásait is. A pékek később mesterpékeké válhatnak, technikusok lehetnek, esetleg egyetemi képzésben is részesülhetnek.

8. Mi várható a jövőben ezen a területen?

Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?

Ez egy szép szakma. Magyarországon mindig is nagy hagyományai voltak és lesznek a kenyér fogyasztásának, hiszen kenyeret mindenki vesz. Hazánkban lépten-nyomon nyitnak meg a látványpékségek, ahová legtöbb esetben csak a már előkészített és fagyasztott termékeke kerülnek. Az ilyen helyeknél csak eladókra van szükség, viszont a háttérben, az üzemben pékek készítik nekik előre a termékeket. Akik kitartóak, szeretnek – és tudnak – kreatívan dolgozni, akár önállóan, akár csapatban azoknak mindenképpen ajánlom ezt a pályát.

Összegezve lesz kereslet pékekre, de saját véleményem szerint a tanulók képzése romlott az elmúlt időszakba. Sokan úgy fejeznek be egy iskolát vagy képzést, hogy sokszor a legalapvetőbb dolgokat is el kell magyarázni nekik. További problémát látok a mai fiatalok mentalitásában.