

Marko Horvat

marko.horvat.proizvodnja@gmail.com | +385 1 234 5678

SAŽETAK

Viši operater u proizvodnji tjestenine s više od 10 godina iskustva u industrijskoj proizvodnji. Stručnjak za upravljanje Pavan i Buhler sustavima ekstruzije, uz značajno smanjenje otpada i optimizaciju ciklusa sušenja za vrhunsku kvalitetu. Izvrsno poznaje HACCP standarde i održavanje industrijskih strojeva.

RADNO ISKUSTVO

Glavni operater u proizvodnji tjestenine | Podravka d.d. | Koprivnica, Hrvatska

svi 2018. - Danas

- Upravljam radom 6 brzih linija za sušenu tjesteninu s tjednom proizvodnjom od preko 200 tona.
- Smanjio neplanirane zastoje strojeva za 22% implementacijom proaktivnog rasporeda održavanja matrica.
- Uspješno vodio prijelaz proizvodnog pogona na nove ISO 22000 standarde bez ijedne nesukladnosti tijekom revizije.
- Nadzirao istovar sirovina za složeni sustav silosa kapaciteta 220 tona krupice uz 100% točnost inventara.
- Mentorirao 12 mlađih operatera o tehnikama ekstruzije i analizi vlage, čime je produktivnost tima porasla za 18%.

Specijalist za proizvodnju tjestenine | Klara d.d. | Zagreb, Hrvatska

kol 2012. - tra 2018.

- Optimizirao postavke krivulje sušenja na Pavan sustavima, što je rezultiralo smanjenjem potrošnje energije od 10% po šarži.
- Postigao rekordnu stopu iskoristivosti od 99,9% finim podešavanjem procesa vakuumske miješanja radi uklanjanja mjehurića zraka.
- Suradivao s R&D timom na uspješnom lansiranju bezglutenske linije proizvoda, ispunjavajući sve zahtjeve teksture i roka trajanja.
- Provodio brze izmjene između više od 15 različitih oblika tjestenine, skraćujući vrijeme tranzicije u prosjeku za 15 minuta po smjeni.
- Obnašao dužnost voditelja odbora za sigurnost, smanjujući opasnosti na radnom mjestu za 30% kroz poboljšane protokole reagiranja na izlivanje.

Operater ekstrudera i sušare | Mlinar d.d. | Zagreb, Hrvatska

lip 2008. - srp 2012.

- Rukovo Buhler opremom za ekstruziju za proizvodnju kratke tjestenine za privatne robne marke.
- Provodio satna ispitivanja vlage i boje osiguravajući da sve šarže zadovoljavaju stroge specifikacije kupaca.
- Nadzirao sustave isporuke sastojaka i obavještavao održavanje o mehaničkim nepravilnostima, sprječavajući veće kvarove.
- Održavao sanitarne uvjete rada prateći glavne planove čišćenja i dokumentirao sve CIP aktivnosti u digitalne dnevnike.

OBRAZOVANJE

Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu | Sveučilišni prvostupnik inženjer prehrambene tehnologije | Prehrambena tehnologija

kol 2004. - svi 2008.

Veleučilište u Karlovcu | Stručno usavršavanje | Sigurnost i zaštita na radu

velj 2013. - stu 2013.

VJEŠTINE

Industrijska ekstruzija, Upravljanje ciklusom sušenja, Rad sa silosima sastojaka, Praćenje hidratacije, Održavanje i sanitacija kalupa (matrica), HACCP protokoli, GMP (Dobra proizvođačka praksa), LOTO sustavi zaključavanja, Zaštita na radu (ZNR), Propisi o sigurnosti hrane, Upravljanje zalihama, Preventivno održavanje, Uzorkovanje kontrole kvalitete, Planiranje proizvodnje, Kontinuirano poboljšanje (Lean/6 Sigma)

CERTIFIKATI

HACCP voditelj | Hrvatska gospodarska komora (2019)
Certifikat za zaštitu na radu i protupožarnu zaštitu | Veleučilište u Karlovcu (2021)

JEZICI

Hrvatski (Materinski)
Engleski (B2 - Profesionalna radna razina)

AKTIVNOSTI

Konferencije prehrambene industrije
Redovito sudjelovanje na seminarima o globalnoj proizvodnji radi praćenja tehnologija ekstruzije.

Volontiranje u pučkoj kuhinji
Koordinacija logistike distribucije hrane i higijenskih inspekcija.