

BESZÁMOLÓ

a „XVII. Minőségmenedzsment az élelmiszergazdaságban 2021” online rendezvényről

Az online szakmai rendezvényre 2021. október 15-én került sor, amelyen **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB Egyesület elnöke köszöntötte a résztvevőket és emlékeztetett rá, hogy az éves konferencia rendezéséről kerek 20 évvel ezelőtt született megállapodás a PICK SZEGED Zrt. akkori vezérigazgatójával. Eddig három alkalommal nem tartottuk meg: a 2009-ben és 2011-ben megtartott nemzetközi konferencia programja tartalmazott ilyen témájú rendezvényt, 2020-ban pedig a pandémiás helyzet miatt maradt el. 2021-ben az előzetes érdeklődést mutató szakemberek elvárásának eleget téve online módon valóban aktuális témákkal készítettük elő és hirdettük meg a rendezvényt.

A PICK vezérigazgatójának akadályoztatása miatt **Haluska Adrienn** fejlesztési és minőségirányítási igazgató köszöntötte a konferencia résztvevőit, hangsúlyozva, hogy milyen sokat jelent számukra a minőség.

Dr. Molnár Pál ezután felkérte **Dr. Vajda Lászlót**, az EOQ MNB Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakbizottságának elnökét a program levezetésére.

Az élelmiszeripar aktualitásai, fejlesztések és lehetőségek

Dr. Felkai Beáta Olga, az Agrárminisztérium Élelmiszergazdasági és Minőségpolitikai Főosztályának vezetője

A mezőgazdasági alapanyagokat az élelmiszeripar dolgozza fel, a kapcsolódó iparágak közreműködésével. Kormányzati elvárások a hatékonyság, a minőség, a verseny- és exportképesség javulása. Magyarország élelmiszeripara – elsősorban saját eredményeihez képest – egyébként javuló tendenciát mutat, főleg a hatékonyság és a jövedelmezőség terén. Az élelmiszergazdaságban 30%-os bérnövekedés mutatkozik, megduplázódott a nyereség, közel 40% az exportarány. Az eredményesség 2015 és 2020 között jelentősen növekedett. A fogyasztók a kiadásaiak több mint 30%-át fordítják élelmiszerekre és alkoholmentes italokra. Az egyes élelmiszerek 1 főre jutó éves mennyiségét tekintve kiemelkedő a cereáliák, a tej, illetve a zöldségek és gyümölcsök fogyasztása. Az élelmiszerek legnagyobb részét mikro- és kisvállalkozások állítják elő. Az élelmiszeripar tulajdonosi szerkezetére a következő megoszlás

jellemző:

Külföldi tulajdon	51%
Belföldi magántulajdon	19%
Állami tulajdon	2%
Belföldi társas tulajdon	27%
Egyéb tulajdon	1%

A támogatások összessége 2014 és 2020 között 468 milliárd forintot tett ki, ami jelentősen meghaladta a tervezettet. Dedikált támogatásokra van szükség, mert a jövedelmezőség még mindig nem éri el a kívánatos szintet. A támogatások célja a hatékonyságnövelés, a biztonságos élelmiszerelőállítás és a jövedelmezőség fokozása. 2021. augusztus 18-tól pályázható az élelmiszeripari üzemek komplex fejlesztését célzó támogatás, aminek a maximális értéke akár az 5 milliárd forintot is elérheti.

A Magyar Élelmiszerkönyv célja az élelmiszerek kiváló szakmai minőségének biztosítása és a gyenge minőségű élelmiszerek piacának visszaszorítása. Az Élelmiszerkönyv hiteles információkat nyújt; ennek egyik fő célja az iránymutatás mind a gyártók, mind a fogyasztók felé. Kiemelt feladat a következő időszakban az Élelmiszerkönyv működésének felülvizsgálata és hatékonyabbá tétele az ipar szereplőinek bevonásával.

A szavak ereje, a szavak értéke – a védjegyek és a földrajzi árujelzők gazdasági jelentősége az élelmiszeriparban

Dr. Tóháti Márta, a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala Védjegy és Mintaoltalmi Főosztályának vezetője

A védjegyoltalom az áruk és szolgáltatások eredetének azonosítására szolgáló jogi oltalom, amely a marketing, a piaci verseny és a fogyasztók érdekeit szolgálja. Védjegybejelentés és lajstromozás a Hivatalnál. Kizárólagos jogosultságot biztosít. 10 évig fennálló oltalom, amely korlátlanul megújítható. A védjegyek különleges fajtája a tanúsító védjegy, ami az áru vagy szolgáltatás minőségét, pontosságát vagy egyéb jellemzőjét tanúsítva pozitív üzenetet küld a fogyasztók felé. A tanúsító személye független. Az együttes védjegy valamely egyesület, köztestület vagy egyesülés tagjainak áruit vagy szolgáltatásait különbözteti meg mások áruitól vagy szolgáltatásaitól. Végző soron tehát egyetlen csoport áruit vagy szolgáltatásait azonosítja. A kérelmek elbírálására és lajstromozására az SZTNH jogosult.

A földrajzi árujelzők olyan megjelölések, amelyek jellemzően egy földrajzi megnevezést tartalmaznak vagy meghatározott földrajzi területre utalnak, és amelyeket az általuk jelölt földrajzi egységhez kötődő különböző termékek megjelölésére használnak. Az eredet megjelölés a földrajzi környezet mellett a természeti és az emberi tényezőket is figyelembe veszi. Szemben a védjegyekkel, a földrajzi árujelzők kollektív jogosultságot biztosítanak. Lajstromozásukat az Európai Bizottság végzi.

Az uniós oltalommal az EU 1151/2012. számú rendelete foglalkozik. A kérelmet az agrárpolitikáért felelős miniszter nyújtja be, és az oltalom megadásáról az Európai Bizottság dönt.

Lendületben a "Kiváló Minőségű Élelmiszer" védjegyrendszer

Dr. Pleva György, a NÉBIH igazgatója

Az új, hazai minőséget tanúsító védjegyrendszer célja a kiemelkedően magas minőségű élelmiszerek megkülönböztetése a piaci kínálatban szereplő más termékektől. Két tanúsító védjegyből áll: a KMÉ védjegy és a KMÉ arany fokozat. Egyedülállóan komplex vizsgálati rendszer és objektív ellenőrzési-tanúsítási program áll mögötte. A NÉBIH szaktudására alapozva, annak szakmai támogatásával működik. Cél az első számú hazai védjeggyé válás. Az általános jogszabályi előírásokon túlmenően meg kell felelni a KMÉ Védjegy és Tanúsítási szabályzat ún. termékleírásainak is. A kötelező elemeken túlmenően vannak még választható elemek a következő csoportokban: termék, technológiai/termék előállítás folyamat és fenntarthatóság. Minden csoportból legalább egy kritériumot a pályázónak vállalnia kell, de ő maga döntheti el, hogy melyek azok. A termékkel szemben támasztott főbb elvárások: az egyedi jelleg, a kiváló tulajdonságok és a magas minőség a jogszabályi megfelelésen túl.

Az arany fokozathoz a termékmustrán keresztül vezet az út. Eddig a következő kategóriákban zárultak le a termékmustrák: tejföl, túró és vaj. Hamarosan a legjobb virslik számára is elérhető lesz az arany fokozat. A boltok polcain megjelenő KMÉ védjegyes termékek száma folyamatosan nő: jelenleg 11 KMÉ-s termék (4 tejföl és 7 túró) 14-féle kiszerezésével találkozhatunk a vásárlás során. A kme.hu honlapon elérhető védjegy keresővel tetszőlegesen szűrhetők és kereshetők a KMÉ védjegyes termékek, de ugyanitt lehet tájékozódni a folyamatosan bővülő pályázati lehetőségekről is: 3 termékkör (tej és tejtermékek, húskészítmények, friss húsok) összesen 19 kategóriája áll a pályázók rendelkezésére. További kommunikációs kampányokra lehet számítani a védjegyrendszer ismertségének növelése érdekében, cél a pályázást megkönnyítő elektronikus rendszer és a kommunikációs csatornák továbbfejlesztése. Export vonatkozásában a NÉBIH egyelőre nem gondolkodik, először ugyanis a magyar fogyasztók figyelmét szeretnék felkelteni.

A HÓDAGRO Zrt. felkészülése a Nemzeti Kiválósági Díj pályázatra

Szabó Lajos, elnök-vezérigazgató

A cég jellemzői: minőség, innováció, anyagi stabilitás.

1999-ben a Hódcsillag Szövetkezet alapította. Jelenleg is 100%-ban magyar tulajdonban van. Vegyes gazdálkodást folytató mezőgazdasági vállalkozás. Két fő ágazata az állattenyésztés és a növénytermesztés. 2016-tól megnövekedett a szolgáltatási tevékenység. Átlagosan 650 tejelő és húshasznú szarvasmarhát

tartanak. Az 1 tehénre vetített laktációs termelés 11 654 litert tett ki, ami az országos ranglistán a hetedik hely. Összesen 3432 hektár területen gazdálkodnak. Jellemző a búza, szemes silókukorica, tritikálé és takarmánykeverék előállítás, amellel vetőmagtermeléssel is foglalkoznak. 2003-tól kialakították a HACCP rendszert, a növénytermesztési ágazat ISO tanúsítással végzi a tevékenységét. 2006-ban 10 ha területen megépítették a pihenőparkot halastóval és sportlétesítményekkel. Az elmúlt 20 év megvalósult beruházásai összesen 4 132 187 000 Ft-ot tesznek ki, ami a törzstőke 535,81%-a! Az összes eszközt lecserélték a környezetvédelmi (emissziós) megfontolások alapján. Az 1 főre jutó éves átlagbér 3 781 458 Ft, évenként igen komoly béremelések voltak.

A HÓDAGRO sikeres teljesítményét számos díjjal ismerték el: 2009-ben megkapták a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat, amelyet 2017-ben meghosszabbítottak. További díjak: Dél-Alföldi Innovációs Díj (2012), Üzleti Etikai Díj, az Év Top Vállalkozása (2018), két innovációs díj 2021-ben. Az AAA minősítés a pénzügyi stabilitásra vonatkozik, 2011 óta a HÓDAGRO folyamatosan tartja, 2020-tól a legmagasabb, Platina minősítéssel.

A továbbfejlesztés útja a precíziós gazdálkodás általánossá tétele a cégen belül, az ilyen gazdálkodáshoz szükséges gépek beszerzésével. Szerepel a tervek között továbbá egy új, modern szarvasmarhatelep megépítése, és az új takarmányozási technológiák folyamatossá tétele. Az említett sikeres gazdálkodás indokoltá teszi a Nemzeti Kiválósági Díj megpályázását.

Élelmiszerbiztonsági és minőségügyi menedzserképzés a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karán

Dr. Véha Antal, a Szegedi Tudományegyetem egyetemi tanára

A Szegedi Tudományegyetem 1994-ben kezdett el a minőségüggyel foglalkozni, és azóta a tevékenységüket a folyamatos megújulás jellemzi. Évtizedek óta nagyon sikeres együttműködést építettek ki az EOQ Magyar Nemzeti Bizottsággal. A Mérnöki Kar elkötelezett abban, hogy korszerű ismeretekkel rendelkező, a munkaerőpiac által kedvezően értékelt szakembereket bocsásson ki. A Kar valamennyi szakán és képzési szintjén legalább 1 féléven át oktatják a minőségügyet a hallgatók számára az alapképzési (BSC) és a mesterképzési (MSc) szinten egyaránt, az idegen nyelvű képzésben is. A vállalkozások sikeres és fenntartható működése szükségessé teszi a minőség folyamatos és dinamikus újragondolását, illetve annak beépítését a vállalkozások folyamataiba és rendszereibe. Ezt messzemenően figyelembe veszik a Mérnöki Karon 1994 óta indított szakképzési kurzusok és az újonnan induló szakképzések is, például a gabonátárolási szakmérnök szakirányú továbbképzés. A jövőben rövid, 2-3 napos felnőttképzési tanfolyamok indulnak szakemberek részére is a korszerű eljárásokról. A Kar igyekszik kis létszámú, nagyon attraktív képzéseket elővezetni, mint például

érzékszervi vagy bírálati képzés. Fontos a képzési idő rövidítése.

Jelenleg 3 képzés folyik a Karon:

- Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser
- Minőségügyi rendszermenedzser
- Élelmiszerbiztonsági EOQ rendszermenedzser

A minőségügyi rendszermenedzser képzés tantárgyai széles kört ölelnek fel: a matematikai statisztikai módszerektől kezdve a kockázatmenedzsmenten át egészen a kommunikációig terjednek, a hallgatók sokoldalú felkészítésére.

Mint *Juran* mondta: "A 21. század a »minőség évszázada« kell hogy legyen."

A megújult Élelmiszervizsgálati Közlemények

Dr. Szigeti Tamás, a Wessling Magyarország Kft. üzletfejlesztési igazgatója, főszerkesztő

A magyar élelmiszervizsgálatok tudományos szakfolyóirata – amely nagyban hozzájárul az élelmiszerminőség fenntartásához – immár fennállásának hetedik évtizedébe lép. *Dr. Kottász József* osztályvezető (1919-1983) volt az első, aki a szakfolyóirat megalapítását még 1955-ben felvetette. Az Élelmiszervizsgálati Közlemények szakfolyóiratot 1983 és 2013 között Dr. Molnár Pál főszerkesztői közreműködésével az EOQ MNB Egyesület adta ki, majd adta át a Wessling Nonprofit Kft.-nek.

Az ÉVIK a Wessling és a NÉBIH együttműködésében kerül kiadása: kétnyelvű szakfolyóiratban a cikkek magyar nyelven, majd angol fordításban. A megjelentetett dolgozatok fő témakörei: élelmiszerkémia és –analitika, élelmiszergazdaság, táplálkozás, marketing, toxikológia, mikrobiológia, érzékszervi vizsgálatok stb. Nagy megtiszteltetés a SCOPUS adatbázisba felvett cikkek magas száma. A szerkesztőség továbbra is várja a színvonalas kéziratokat. 2021-től teljesen átálltak a digitális kiadásra.

A NÉBIH és a Wessling közös szervezésében minden páratlan évben megrendezésre kerül az élelmiszervizsgálat konferenciája, a HUNGALIMENTARIA. Az idei konferencia időpontja: 2021. november 9-10.

Zárszó. *Dr. Vajda László* köszönetet mondott a PICK Szegednek, az előadóknak és résztvevőknek, valamint az EOQ MNB Egyesület Központi Titkárságának a szakmai konferencia megszervezéséért és zökkenésmentes lebonyolításáért.

Dr. Molnár Pál