

A „XVI. Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” konferencia

A „XVI. Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” témájú szakmai konferenciára 2019. október 15-én hagyományosan Szegeden került sor a PICK Szeged 150 éves jubileuma jegyében. A konferenciát, amelyen közel 100 szakember vett részt, az Agrárminisztérium és a PICK SZEGED Zrt. támogatta.

A levezető elnök tisztét *Dr. Molnár Pál* egyetemi tanár, az EOQ MNB Egyesület elnöke látta el, aki üdvözölte a résztvevőket és köszönetet mondott a szponzoroknak a támogatásért. Emlékeztetett rá, hogy a 2019-ben 150 éves PICK Szeged az első európai élelmiszeripari nagyvállalat, amelyik Nemzeti Minőségdíjat nyert.

Dr. Sutka László, a PICK SZEGED Zrt. vezérigazgatója megnyitó előadásában arra hívta fel a figyelmet, hogy a várható élettartam folyamatos növekedése egyre több költséget és áldozatot igényel az élelmiszeripar részéről. A minőség képezi a legnagyobb kihívást: a termékek biztonságosak legyenek és azt nyújtsák, amit a fogyasztók elvárnak tőlük. További nagy kihívások: az egészségtudatosság, az antibiotikum- és a GMO-mentesség, a klímaváltozás, a környezetvédelem (különös tekintettel a csomagolóanyagok gyorsan növekvő mennyiségére) és világviszonylatban a globális túlnépesedési helyzet.



A magas színvonalú nyitóelőadás után szakmai előadások hangzottak el, melyek rövid összefoglalóit a következőkben közöljük.

Csizmeg István minőségügyi vezető, PICK SZEGED Zrt.:

A Bonafarm Csoport minőségbiztosítási rendszere

Élelmiszerminőség fogalmán értjük az élelmiszerek azon tulajdonságainak összességét, amelyek alkalmassá teszik a terméket a rá vonatkozó előírásokban rögzített és a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére. A Pick Szeged Zrt. mélyen elkötelezett a minőségirányítás és az élelmiszerbiztonság iránt. Olyan minőségirányítási rendszert működtet, amely megfelel a hazai és az európai jogszabályoknak és más előírásoknak, például: IFS és BRC termékszabványok, az irányítási rendszerszabványok (ISO 9001, HACCP), a saját szabványok, valamint az egyes vevők (TESCO) külön elvárásai. A Pick minőségirányítási rendszerének alapdokumentuma a minőségpolitika. Az integrált minőségirányítási rendszer alapja a GHP (Jó Higiéniai Gyakorlat), a GMP, illetve a veszélyelemzést és a kritikus szabályozási pontok meghatározását jelentő HACCP rendszer.



A Bonafarm Csoport minőségpolitikája:

- A Bonafarm az ország legnagyobb mezőgazdasági és élelmiszeripari csoportjaként elkötelezett a vevők, a fogyasztók és az egyéb érdekelt felek igényeinek legmagasabb szintű kielégítése mellett.
- A termőföldtől az asztalig biztosítják az élelmiszerek előállításához szükséges korszerű technológiákat erősítve az innovációs gondolkodást, hogy az előállított termékek és élelmiszerek mindig biztonságos és kiváló minőségben kerüljenek a vevőkhöz és a fogyasztókhoz.
- Alapvető követelmény, hogy minden tevékenységüket a hazai és a nemzetközi jogszabályi előírásoknak megfelelően végezzék.
- Hitvallásukban egyaránt fontos szerepet kap a hagyományok tisztelete, a társadalmi

felelősségvállalás, valamint a környezet állapotának megőrzése.

- Tevékenységünkkel megteremtik a fenntartható fejlődés feltételeit, felelősséget vállalnak a környezetért, az erőforrásokért és azok maradéktalan továbbadásáért.
- A vállalati és a személyes magatartásra vonatkozó elvárásokat a cégcsoport etikai kódexe határozza meg.
- A munkatársak bevonásához rendszeres, tervszerű képzésekkel biztosítják a naprakész tudást.
- A Bonafarm Csoport és stratégiai partnereinek felső vezetése elkötelezi magát a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági és környezetközpontú irányítási rendszerek kialakítása és fenntartása mellett. Az ezekben foglaltakat a vezetők személyes példamutatásukkal, a munkatársak teljes körű bevonásával valósítják meg.

A papíralapú auditálási rendszer hosszú időn keresztül lehetővé tette az üzem ellenőrzését, azonban időközben szükségessé vált egy összetett rendszer létrehozása, melynek során automatikusan megvalósítható az információátadás, illetve az eredmények értékelése és továbbítása. A hiányosságok feltárását szolgálják az ellenőrzések és az auditok, amit a nemmegfelelőségek felülvizsgálata, a feladatok delegálása, valamint a helyesbítő intézkedések megtétele követ. 2016. október 10. óta elektronikus dokumentumkezelő rendszeren (DocPortal) keresztül valósul meg a minőségirányítási dokumentumok elektronikus készítése, jóváhagyása és kezelése. A rendszeren belül a minőségirányítási dokumentumok kezelését a minőségirányítási dokumentum-koordinátorok végzik.

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

Magyarország élelmiszergazdasági sajátosságai és a fejlesztési irányok

2015. május 20-án a Kormány elfogadta Magyarország közép- és hosszútávú élelmiszeripari fejlesztési stratégiáját (ÉFS), ami gyakorlatilag a kormány „iránytűje” az élelmiszeripar fejlesztéséhez.



Főbb célkitűzései:

- A lakosság biztonságos, jó minőségű élelmiszerekkel történő ellátása hazai forrásokból – az élelmiszer-önrendelkezés nemzetbiztonsági érdek.
- Az egészséges táplálkozás előmozdítása a lakosság egészsége szempontjából kiemelt jelentőségű („Az vagy, amit megeszel.”)
- Munkahelyteremtés és megőrzés, a közvetlen és a közvetett foglalkoztatás biztosítása.
- A környezeti állapot megőrzése, az optimális és fenntartható termelési potenciál kialakítása.
- Hozzájárulás a nemzetgazdasági célokhoz, folyamatos élelmiszer-exportnövekedés.

A központi problémák a következő részterületeken jelentkeznek:

- Finanszírozás, tőke és gazdálkodási helyzet.
- Korszerűsítés.
- Humán erőforrás.
- Az élelmiszerláncban betöltött helyzet.
- Marketing, piaci pozíció.

Jellemző még a feketegazdaság magas aránya a legfontosabb szakágazatokban.

Magyarország részesedése az EU élelmiszeriparából:

Termelési érték:	1,0%
Vállalatok száma:	2,3%
Forgalom:	1,0%
Hozzáadott érték:	0,9%
Alkalmazottak száma:	2,4%

A fókuszban a belső kereslet élénkítése áll.

Az ágazatfejlesztési terv célkitűzései, 2021-2027:

- Az innovatív élelmiszeripari fejlesztések támogatása.
- A magasabb hozzáadott értékű termékek előállítása a robotizáció és a digitalizáció eszközeinek felhasználásával.
- A fogyasztói tudatosság fokozása, szemléletformálás.
- Az erőforrások hatékonyságának növelése és a környezetterhelés mérséklése a vonatkozó EU szabályozások alapján.
- A munkaerő és a szakképzés helyzetének a változó igényekhez történő rugalmas alkalmazkodása.
- A nemzeti programok további propagálása a feldolgozott, exportképes termelésre koncentrálva.

Az Ipar 4.0 és a digitalizáció alkalmazása számos új lehetőséget kínál.

A Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyrendszer a termelőket, az előállítókat, a feldolgozókat, a forgalmazókat és a vásárlókat egyaránt érinti: a minőség fejlesztésére, javítására és fenntartására ösztönöz, de hatékony eszköz a piaci ismertség növeléséhez is.

Pallóné Dr. Kisérdi Imola osztályvezető, Agrárminisztérium, Piacszervezési Főosztály, Földrajzi Árjelzők Osztálya:

Földrajzi árjelzők - minőség - versenyképesség

A földrajzi árjelzők, az eredetmegjelölések és a földrajzi jelzések fontos szerepet töltenek be az Európai Unió élelmiszergazdaságában. A földrajzi árjelző a termék földrajzi származásának feltüntetésére szolgáló, a kereskedelmi forgalomban használt és iparjogvédelmi oltalom alatt álló elnevezés. Két fajtáját különböztetjük meg:



1. Az **oltalom alatt álló eredetmegjelölés** (OEM) olyan terméket jelöl, amely egy meghatározott földrajzi helyről származik, és minősége kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhető, egyúttal előállításának valamennyi szakasza a meghatározott földrajzi területen történik.
2. Az **oltalom alatt álló földrajzi jelzés** (OFJ) olyan terméket jelöl, amely egy meghatározott földrajzi helyről származik, hírneve vagy más jellemzője alapvetően földrajzi eredetének tulajdonítható, egyúttal előállítása vagy előállításának legalább egy szakasza a meghatározott földrajzi területen történik.

A földrajzi árjelzők célja a megkülönböztetés és az azonosítás, a hozzáadott érték növelése, a piaci értékesítés bővítése, végső soron a versenyképesség javítása. Az 1151/2012/EU rendelet alapján 14 magyar mezőgazdasági termék és élelmiszer rendelkezik uniós oltalom alatt álló földrajzi árjelzővel. Az agrártermékek földrajzi árjelzőinek programja kettős célt szolgál: egyrészt az oltalom alatt álló földrajzi árjelzők számának növelése, másrészt a már oltalom alatt álló földrajzi árjelzőkben rejlő lehetőségek jobb kihasználása.

Az Agrárminisztérium **Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR)** programja 2010 óta következetesen képviseli küldetését: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeit és élelmiszereit jelölve minőségi garanciát nyújt a fogyasztók számára a termék hitelességéről. A HÍR védjegy jogosultja az Agrárminisztérium. A védjegy használati jogának elnyerésére az AM folyamatos beadású pályázati rendszert működtet, amelyben hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékekkel és élelmiszerekkel lehet részt venni. Cél: a HÍR termékek ismertségének fokozása, piacra jutásuk segítése, a földrajzi árjelzős termékek körének bővítése. A HÍR védjegy program a földrajzi árjelzők előiskolája! További pályázási lehetőségek:

- „Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért” (KDHT)
- Hagyomány és Innovációs Díj az Agrárgazdaságban (HIDA)

Bors Edina, a NÉBIH Élelmiszerbiztonsági Eseménykezelési Osztályának élelmiszerbiztonsági felügyelője:

Az élelmiszerbiztonsági riasztási rendszer (RASFF) bemutatása

Mottó: Az életben minden nehéz, mielőtt könnyű lenne (*Johann Wolfgang von Goethe*). A RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) az Európai Unió élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszere, amelyet a 178/2002/EK számú rendelet hívott életre. Magyarországon az élelmiszerláncról és annak hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény rendelkezik a sürgősségi riasztórendszerrel. A már idézett 178/2002/EK rendelet szerint a „kockázat” kifejezés alatt az emberi egészséget érintő, élelmiszerek, élelmiszerrel érintkező anyagok vagy takarmányok által jelentett közvetlen vagy közvetett kockázat, illetve a 183/2005/EK rendelet szerinti, az emberi egészséget, az állatok egészségét vagy a környezetet érintő súlyos kockázat értendő.



A tagállamok a sürgősségi riasztórendszeren keresztül haladéktalanul jelentik a Bizottságnak az élelmiszerekből és a takarmányokból származó, az emberi egészséget közvetve vagy közvet-

lenül érintő veszélyt. A rendszer kiterjed a tagállamokra, a Bizottságra és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságra. A tagállamok, a Bizottság és a Hatóság mindegyike a hálózat egyik tagját kapcsolattartással bízza meg. A hálózat működtetéséért a Bizottság felelős. Amennyiben a hálózat valamelyik tagja élelmiszerekből és takarmányokból eredő, az emberi egészséget veszélyeztető, súlyos, közvetlen vagy közvetett kockázatról szerez tudomást, ezt az információt a sürgősségi riasztórendszer keretében haladéktalanul jelenti a Bizottságnak, amely az információt haladéktalanul továbbítja hálózat tagjainak. A Magyar Köztársaság Kormánya a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal (MÉBiH) az Európai Unió gyors vészjelző hálózatában egyedüli magyarországi kapcsolattartó pontként jelölte ki (lásd: 22/2012. (II.29.) Kormányrendelet, 9.§ (2) d) pont).

A bejelentések típusai:

1. Riasztás – gyors intézkedést tesz szükségesé, komoly a kockázat.
2. Tájékoztatás – nem tesz szükségessé gyors fellépést.
3. Határ-visszautasítás – a határátkelőhelyen történő visszautasításról szól.
4. Hír – belső, fontos információ az ellenőrző hatóság számára.

2018-ban 3699 eredeti bejelentésre, 1118 riasztásra, 493 nyomon követési információra, 675 figyelemfelhívó információra, 1401 határ-visszautasításra és 12 hír közlésére került sor.

A hazai vonatkozású 162 RASFF ügy 146 esetben élelmiszerral, 10 esetben takarmánnyal, 6 esetben pedig élelmiszerral érintkező anyaggal kapcsolatos probléma volt. Az étrend-kiegészítők és egyéb speciális élelmiszerek, gabonatermékek és sütőipari termékek, tojás és tojástermékek, valamint hús és hústermékek esetében adódott gond. Magyarországon előállított termékekkel kapcsolatosan 43 esetben merült fel élelmiszerbiztonsági probléma. Hazánk a tavalyi évben 28 esetben kezdeményezett bejelentést.

Az élelmiszerbiztonsági események azt mutatják, hogy

- a termelési lánc összetettsége (a farmtól az asztalig),
- a fogyasztói csoportok érzékenysége (csecsemőktől az idősekig) és
- a helyi érdekek védelme

megköveteli, hogy a lánc felügyelete ne csupán a szigorodó szabályozások formális betartására korlátozódjék.

Szöllősi Réka ügyvezető igazgató,
Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége:

Nemzetközi kihívások az élelmiszeriparban

A mai kor termelői számos kihívással néznek szembe, többek között: a körkörös gazdaság, az élelmiszerpazarlás, GMO, HFSS és más csúcstechnológiák, de mindenek előtt a versenyképesség, az előrelátás és az alkalmazkodás



képessége, valamint a regionalizációs igény. Az élelmiszeripar fejlődését 4 terület határozza meg: a fenntarthatóság, a kereskedelem, az élelmiszerbiztonság és a táplálkozás. A tudatos fogyasztás mellett globális szinten fenntartható élelmiszerellátásra, illetve fenntartható étrendre és növekedésre van szükség. Regionális és nemzeti szinten pedig az élelmiszerbiztonság és a versenyképesség biztosítása a legfontosabb szempont. A vállalatok számára az elsőrendű feladat az egyensúly megtalálása a gazdaságos működés, a környezet iránti felelős magatartás és a társadalmi elfogadottság között. Elsősorban ezektől a tényezőktől függ a fenntartható élelmiszer-értéklánc fejlesztése.

A fejlesztési stratégiák kialakítása során a nemzetközi tendenciák elemzése és figyelembe vétele életbevágó fontosságú. A fenntartható élelmiszerellátás hazai távlatainak elemzésére van szükség, az élelmiszergazdaság számára ebben rejlő potenciálok és a szükséges fejlesztési irányok meghatározása érdekében. A vállalatoknak saját stratégiájuk megalkotásához megvalósítható, hosszútávú, kiszámítható, holisztikus nemzeti fejlesztési politikára van szükségük. Az élelmiszergyártás, azon belül is az iparszerű élelmiszer-előállítás imázsának javítása kiemelt közös feladat. A fenntartható étrend megvalósítása a fogyasztó részéről is „nyitott füleket” igényel. Ennek elérése nem könnyű!

A FESZ 2019 tavaszán kommunikációs programot indított a fogyasztók számára „Hello Food” címmel. Cél a feldolgozott élelmiszerek iránti bizalom helyreállítása. A mára kialakult ellenérzéseket már nem lehet tények és adatok közlésével egyensúlyozni, hanem ennél sokkal összetettebb kommunikációs módszerekre van szükség. Ehhez mindenek előtt meg kell érteni a fogyasztók döntései mögött meghúzódó mechanizmusokat, amihez személyre szabottan meg kell szólítani a fogyasztókat.

Magyarné Dr. Horváth Kinga élelmiszeripari szakértő, GS1 Magyarország Nonprofit Zrt.:
Élelmiszer-ellátási láncok átláthatósága – Globális szabványok szerepe az élelmiszer nyomon követésben

A globálisan elfogadott GS1 szabvánnyal történő azonosítás és a vonalkóddal történő jelölés hatékony, az üzleti és a működési folyamatokat egyszerűsítő megoldások, melyek alkalmazásával biztosítható a termékek egyediségének védelme és a márkavédelem is. A GS1 azonosító kulcsok a hatékony információáramlásban nyújtanak támogatást a teljes ellátási lánc mentén. Segítségükkel az üzleti partnerek könnyen és hibamentesen tudják megosztani egymással a kereskedelemhez szükséges adatokat. A vonalkód nem más, mint párhuzamos sötét vonalak és világos közők sora, mely az alatta lévő egyedi azonosító szám számjegyeit kódolja. A vonalkód jelképek lehetővé teszik a gépek számára az elektronikus leolvasást, akár lézeres szkennelrel, akár újabban kamera alapú szoftverek segítségével, mobil eszközökkel, mely nagyban segíti és gyorsítja a pontos információ áramlását a bolti pénztáraknál, raktári átvételeknél, illetve minden más üzleti folyamatban egyaránt.

A GS1 betűszó összetétele:

G = Globális (System, rendszer),

S = Standards (Szabványok),

1 = az üzleti élet **egyetlen** közös nyelve (Solutions, megoldások).

A GS1 40 éves tapasztalattal és 114 tagszervezettel rendelkezik: az alkalmazó vállalatok száma 20 szektorban eléri a kétmilliót. A GS1 működése következtében évente több mint 210 milliárd forint megtakarítás jelentkezik Magyarországon.

A nyomon követés fogalma az ISO 9001:2015 szabvány szerint:

Képesség egy adott objektummal kapcsolatos tevékenység folyamatának, illetve helyzetének követésére. Termék vagy szolgáltatás esetén a nyomon követhetőség a következőkre vonatkozhat:

- Az anyagok és az összetevők eredete.
- Feldolgozási történet,
- A termék és/vagy a szolgáltatás elosztása és elhelyezése a szállítás után.



Miért van szükség nyomon követésre?

A nyomon követésre bizalom építhető!

A GS1 hitvallása: Láthatóság és átláthatóság a teljes ellátási láncban, annak bármely pontján és bármely időpillanatában. 2015-ben indult útjára a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform a hazai kereskedelmi szereplők támogatására – a Földművelésügyi Minisztérium és a GS1 Magyarország között létrejött együttműködési megállapodás alapján – az uniós nyomon követési előírások és a bennük rejlő lehetőségek szélesebb körben történő ismertetése, valamint a gyakorlati segítség biztosítása érdekében ezek végrehajtásához.

Gyenes Adrienn agrárpolitikai szakértő,

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK):

Védjegy-használat az élelmiszer ágazatban – egység a bőség zavarában?

A bőség zavarára jellemző, hogy Magyarországon jelenleg több mint 11000 bejegyzett élelmiszeres védjegy van: ezekből hozzávetőlegesen 40 a tanúsító védjegyek száma, amelyek mögött követelményrendszer húzódik meg.



A követelményrendszerek szakmai tartalma azonban változó minőségű és nem mindig szabályozott. Általában kevés a védjegyhasználó és szűk a termékpalletta. Egy tanúsító védjegyet átlagosan mintegy 30 élelmiszeripari vállalkozás használ, és 1 tanúsító védjegy termékkörében átlagosan hozzávetőlegesen 130 db termék van. A védjegyek piaci értéke csekély mind az előállító, mint a fogyasztó szemében. Jellemző a tanácsstalanság, a bizonytalanság és a fogyasztói információ hiánya.

Jó külföldi példa az AMA (AgrarMarkt Austria), amely 1992-ben jogi személyként jött létre. A mezőgazdasági marketing az AMA leányvállalata, az Agrarmarkt Austria Marketing GmbH feladatát képezi. A védjegy lényege a teljes körű minőségbiztosítás a termőföldtől az asztalig. Az AMA pillérei a kiváló minőség, a nyomon követhető eredet és az ellenőrzés.

Hazai megoldási lehetőség lehet a védjegyek egységes mederbe terelése és egy „ernyővédjegy” kialakítását a NAK is támogatná. Ezzel a következőket lehetne elérni:

- Hazai előállítók segítése.
- A fogyasztói bizalom megerősítése.
- A versenyképesség fokozása.
- Piacvédelem és hitelesség.

Ezen követelmények alapján ismert és elismert védjegyek valósulhatnak meg, amelyeket azután érdemes használni valamennyi érintett piaci szereplő által.

Hogyan tovább 2020 után?

Az Európai Bizottság 2017-ben kommunikációt adott ki „Future of Food and Farming” címmel, amely szerint alapvető célkitűzés az élelmiszerbiztonság. További célok:

- Az előállított élelmiszer mennyisége nem csökkenhet.
- Javuljon az élelmiszerek minősége.
- Felértékelődik az élelmiszerbiztonság és a nyomon követhetőség szerepe.

Miben tud segíteni az Agrárkamara?

- Tudásbázis és sokrétű szakmai háttér megteremtése, főleg a mezőgazdaság és az élelmiszertermelés területén.
- A szektorok támogatásának átfogó tervezése.
- Kiterjedt kommunikációs csatornák útján a szükséges információ biztosítása a döntéshozók részére.
- A termelők széleskörű és naprakész tájékoztatása (mediátor szerep).
- Részvétel a kapcsolódó nemzetközi szakmai projekteknél és munkacsoportokban (pl. Horizont 2020).

Dr. Véha Antal, a Szegedi Tudományegyetem egyetemi tanára:

Élelmiszerbiztonsági menedzserképzés a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karán

A Mérnöki Karon 1994 óta az alábbi szakképzések indulnak el:

- Élelmiszeripari marketingmenedzser
- Élelmiszeripari minőségmenedzser
- Élelmiszer vizsgáló és minősítő
- Élelmiszeripari higiénikus
- Élelmiszer minőségbiztosítási szakmérnök
- Műszaki menedzser szakmérnök
- Tejipari szakmérnök
- Minőségügyi rendszermenedzser



Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser esetén, ha a hallgató elvégzi a Minőségmenedzsment I-II. kurzust, megkapja az EOQ MNB Élelmiszerbiztonsági Rendszermenedzser magyar és angol nyelvű tanúsítványt is.

Napirenden van a képzések átformálása, aminek eredményeképpen 3 szakirányú továbbképzés alakul majd ki:

- Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser
- Minőségügyi Rendszermenedzser
- Élelmiszerbiztonsági Rendszermenedzser

A második és harmadik szakirányú továbbképzés végzettjei megkaphatják az EOQ MNB azonos elnevezésű tanúsítványait is. A képzési idő tervezett rövidítése (1 alkalom havonta) kedvezőbb lesz a jelentkezők számára. További cél a külső szakemberek bevonása a szakirányú továbbképzésbe.

Gazsi Zoltán, az EISBERG Hungary Kft. ügyvezető igazgatója:

Kommunikációs robot az Eisberg üzemében

A svájci Eisberg cégcsoport magyar leányvállalata, az Eisberg Hungary Kft. 1992-ben alakult. Jelenleg 250 fő dolgozik a gyáli üzemben, ahol magas technikai színvonalú osztályozó, mosó, szárító és csomagoló berendezésekkel állítják elő a konyhakész csomagolt salátákat szigorú minőségbiztosítási kontroll mellett. A cég a kezdetektől piacvezető szerepet tölt be a konyhakész saláták hazai piacán. Szlogenjük: „A frissesség művészete.” Forgalma megközelíti a 8 milliárd forintot, a Superbrands díjat már 9 alkalommal érdemelték ki.



„Inspiráldj, hogy másokat is tudj inspirálni!” Félő, hogy a jövőben nem lesz elég szakképzett munkaerő. A krízis azonban nem annyira veszély, mint inkább lehetőség.

A fenntartható üzleti eredményesség fő feltételei:

- Elkötelezett munkavállalók.
- Jó vezetés.
- Teljesítmény-központú munkakultúra.
- Vonzó munkáltatói márka.

A fenntartható üzleti eredményesség minden eleme az emberekhez kötődik.

A teljesítmény és a siker kapcsolata

Barabási Albert-László „A képlet” című könyvében foglalta össze a siker egyetemes törvényeit, miszerint

- a teljesítmény generálja a sikert,
- ha a teljesítmény nem mérhető, a sikert a hálózatok határozzák meg és
- a teljesítmény korlátos, a siker korlátlan.

A vállalaton belül gyakran elkülönülnek egymástól a vezetők és a beosztottak, bár egyértelműen mindkét félnek azonosak az érdekei. A vezetők sokszor azt vetik a munkavállalók szeméire, hogy nem figyelnek oda a minőségre, nem tartják be a szabályokat, hiányzik belőlük az elkötelezettség és pár ezer forintért máshova mennek dolgozni. Az alkalmazott meg azt mondja, hogy ha leépítés várható, inkább felmondok, mielőtt ők küldenének el (csak az irodisták tudják, mi folyik a cégnél). Az új dolgozók sokszor azt sem tudják, kihez fordulhatnak a kérdéseikkel. Hogyan lehetne áthidalni ezeket a nehézségeket? Nem mindegy, hogy a hálózati embereken keresztül kommunikálunk, vagy közvetlenül mindenkit elérünk.

Ami az Eisbergnél összeköti a vezetést és a dolgozókat, az nem más, mint a Chatbot – az emberekkel beszélgetést szimuláló számítógépes program, ami szolgáltatásokat és információkat biztosít a felhasználóinak. Választ ad az ismétlődő dolgozói kérdésekre és az egyének üzeneteit is eljuttatja az összes dolgozónak egységes formában, helytől és időtől függetlenül. Maguk a dolgozók is közvetlenül küldhetnek információkat a cégnek, élő személy közreműködése és adatrögzítése nélkül. A Chatbot tehát alapvetően megjavítja a kommunikációs lehetőségeket.

Eredmények az Eisbergnél a Chatbot bevezetés harmadik hónapjában:

- A dolgozók 80%-a feliratkozott.
- 49 kiküldött dolgozói közlemény.
- Egyre több vezető használja, mint tájékoztatási csatorna.
- 98%-os üzenetmegnyitási arány.
- Átlagosan az alkalmazottak 68%-a olvassa el az üzenetek részleteit.
- A vezetők a dolgozói kérdésekre heti 1-2 alkalommal válaszolnak, de van ötletláda is.

Minden üzenet következtében mérhető eredmények jelentkeznek!

Dr. Szigeti Tamás üzletfejlesztési igazgató,
Wessling Magyarország Kft.:

Élelmiszeripari csomagolóanyagok vizsgálata és azok hulladékainak környezetre gyakorolt hatása

Természetes, hogy bizonyos élelmiszereket csomagolni kell: a csomagolás izgalmas, díszít, információt hordoz, védi a tárgyat a környezettől és a környezetet a becsomagolt dolog hatásaitól. Naponta átlagosan 10 mg kioldódó anyagot fogyasztunk, ami életünk során – 80 évet számolva – 300 gramm tömeget tesz ki, és mindez csomagolóanyagokból származik (idült orális kitettség). A tünetek kialakulásának folyamata – egy hosszabb lappangási szakasz után – sokszor csak évek múlva jelentkezik.

A csomagolóanyagból az élelmiszerbe irányuló migráció folyamatát a hőmérséklet is befolyásolja. A napon álló autóban maradt, felmelegedett italt akkor se fogyasszuk el, ha az már ismét kihűlt!

Az eddig vizsgált hazai folyók közül a Dunában találták a legtöbb mikroműanyagot. A WESSLING Hungary Kft., amely több mint 25 éve végez akkreditált környezeti vizsgálatokat Magyarországon, a partnereivel együtt 2018-ban indított Parányi Plasztiktalány elnevezésű projekt során a Duna, a Tisza, valamint az Ipoly és a Rába mikroműanyag szennyezettségét is megmérte. Az oldhatatlan viselkedés viszonylagos fogalom. Teljesen oldhatatlan anyag nem létezik, és az a kijelentés, hogy egy műanyag tárgy teljesen oldhatatlan, nem felel meg a valóságnak.

Az Európai Parlament és a Tanács 2004. október 27-én kelt 1935/04/EK számú rendelete az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról ad iránymutatást a feladatok megoldásához.

Hortobágyi Ibolya, EOQ MNB Minőségügyi Rendszermenedzser:

Integrált irányítási rendszerek belső auditja az élelmiszeriparban

Az irányítási rendszerek integrálásának legfőbb előnye az átláthatóbb működés, az



egységes szervezeti irányítás, valamint a többszörös irányítási rendszer közös pontjainak megfigyelhetősége. A belső auditok integrált formában való elvégzése jelentős időmegtakarítást eredményez és láthatóvá teszi az egyes szabványpontok/követelmények közötti kapcsolatot.

Az élelmiszeripari vállalkozás a tevékenységét az integrált irányítási rendszerben a következő szabványok és előírások alapján végzi:

- MSZ EN ISO 9001:2015 Minőségirányítási rendszer szabvány.
- MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú irányítási rendszer szabvány.
- IFS Food Version 6.1 szabvány.
- A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-1/1969 számú irányelv szerinti HACCP rendszer.

A fenti szabványok integrált formában kerültek bevezetésre a modellként bemutatott üzemben.

Az irányítási rendszerek együttes belső auditjának követelményeit az ISO 19011:2018 szabvány 3. kiadása írja le. A belső auditnak tükröznie kell az auditált folyamatot, miközben érvényesül a folyamatszemplélet. Az integrált belső audit módszeres és dokumentált folyamat az audit bizonyíték megszerzésére és objektív értékelésére annak meghatározásához, hogy az audit-kritériumok milyen mértékben teljesültek. Az élelmiszeripari belső auditnak tartalmaznia kell a speciális ágazati előírásokat. Az integrált belső auditokat a megfelelő végzettséggel rendelkező független auditor felügyeli.

Az integrált belső audit a következők vizsgálatára helyezi a legnagyobb hangsúlyt:

- A vezetés felelőssége és az egyéni felelőségek kijelölése.
- A HACCP működése.
- Személyi higiénia.
- Nyersanyag specifikációk.
- Gyártmánylapok.
- Idegen anyagok kezelése.
- Nyomon követhetőség és termékvizsgálat (beleértve GMO és allergének).
- Termék visszahívás és termékvizsgálat.
- Helyesbítő tevékenységek.
- Élelmiszer-csalás, sebezhetőség.
- Élelmiszer-termékvédelem.

Becskeházi-Tar Judit, Mentés Szemmel Kooperatív Labor Startup alapító, EOQ MNB Egészségügyi Rendszermenedzser:

Innováció az élelmiszerjelölési és termékinformációs rendszerben – az „intelligens termék-címke”

Az intelligens termékinformációs rendszert a globális kérdésekre (allergiák, gyógyszerbiztonság, urbanizáció, környezetszennyezés stb.) adandó lokális válaszok szükségyszerűsége hívta életre. Az elhízás és az alultápláltság, valamint a klímaváltozás világméretű egészségi és ökológiai válságot idéz elő, melynek hatása alól egyetlen ország vagy kontinens sem mentesülhet. Csakis a társadalmi, gazdasági és egyéni életben történő jelentős szemlélet- és életmódváltással küzdhetünk hatékonyan a folyamatok felgyorsulása és súlyosbodása ellen. A szemléletváltásban mind az egészségügy és az oktatás, mind az ipar szereplőinek kulcsszerepet kell játszaniuk. A WHO becslése szerint 2025-re a világ lakosainak 50%-a küzd majd valamilyen táplálkozási allergiával. A fogyasztók magas szintű egészségvédelmének megvalósítása és a megfelelő információval való ellátása érdekében biztosítani kell, hogy megfelelő tájékoztatáshoz jussanak az általuk fogyasztott élelmiszerekkel kapcsolatban. Felértékelődik a fogyasztói tudatosság szerepe, mert a fogyasztói döntéseket többek között gazdasági, szociális és etikai megfontolások is befolyásolhatják.



Nincs egységes megközelítés az allergén anyagok kezelésére vonatkozóan, és nincsenek elfogadható határértékek sem (kivéve a glutént és a szulfitokat). Nem létezik világszerte harmonizált jelölési rendszer és vizsgálati módszertan. Hazánkban alig látni az allergénekkel kapcsot

latos megnevezés mellett egy rövid ismertetést az adott allergén élettani hatásáról, pedig ezt a 82/2012 VM rendelet előírja.

Az allergén tudatossági program keretében a Kooperatív Labor intelligens, testre szabott tudatossági programokat kínál az élelmiszergyártók számára: lean-coaching, termelési veszteségcsökkentési módszerek, hatékonyságnövelő audit és más módszerek. Ezek a már alkalmazottak kiegészítő eszközei lehetnek. Az intelligens címke a tudatos fogyasztók számára kínálja fel a „mentes” termékek digitális tájékoztató rendszerét, okostelefonos applikációval olyan allergének hiányára vonatkozóan, mint a tej, a tojás, a laktóz, a glutén vagy a mogyoró. A Kooperatív Labor jövőképe, hogy a fogyasztókat személyre

szabható beállításokkal „lepi meg”, így szinte a termék megszólítja a vásárlót. Az ipar számára az intelligens csomagoláshoz intelligens termék-információs rendszert adnak.

Dr. Molnár Pál vezető elnök a zárszavában mindenkinek megköszönte az előadásokat és a részvételt, majd kérte, hogy gondolkodjunk el azon: milyen hatalmas az élelmiszeripar felelősége az emberi egészség védelme szempontjából, és ezen belül milyen hatalmas a felelősségünk nekünk, minőségügyi szakembereknek a gyártás, az előállítás és a kereskedelem minőségirányítása területén.

Dr. Molnár Pál
az EOQ MNB Egyesület elnöke

A szántóföldi gazdálkodás és az éghajlati instabilitás kölcsönhatásairól

Az éghajlatváltozás hatásai alól Magyarország sem vonhatja ki magát: a szélsőséges hőmérsékleti értékek gyakoribb és tartósabb fellépése stresszes növényeket eredményez, a csapadékmennyiség csökkenésével pedig aszályos nyarak köszöntenek ránk. E kedvezőtlen hatások azonban a mezőgazdasági és talajművelési gyakorlatok megváltoztatásával jelentősen csökkenthetők, bár azt is figyelembe kell venni, hogy tehetetlenségénél fogva az agrárágazat megrögzött szokásai csak lassan alakíthatók át kedvező irányba.

Számos új nemzetközi példa áll rendelkezésünkre a talaj- és környezetkímélő, a biodiverzitást erősítő, illetve az üvegházhatású gázok kibocsátását csökkentő mezőgazdasági gyakorlatokra. Franciaországban elterjedtek a többnyire észak-déli erdősávokkal kombinált agrár-erdészeti rendszerek, ahol a fák a mélyebben elágazó gyökereik segítségével képesek jobban megőrizni a talaj nedvességtartalmát (szivacs hatás). Az erdősávok a széleiken telepített füves és cserjés társulásokkal (szukcessziós szintek) páracsapdaként is működnek, mivel az árnyékolás és az uralkodó szelek eltérítésével jobban megőrzik a hajnali harmatot.

A Kárpát-medence sajátosságaiból kifolyólag – a vizek többnyire alsó folyása miatt – fokozott ár- és belvízveszéllyel kell számolnunk, amit a korábbi, sokszor helytelen vízügyi rendezés csak tovább rontott. Az agrár-erdészeti rendszerek, megfelelő kistáji vízmegtartó intézkedésekkel egybekötve új élőhelyeket hozhatnak létre növekvő termőpotenciállal. Megállítható a talaj termőképességének és szervesanyag-tartalmának további csökkenése is. Ez az ún. talajmegújító mezőgazdaság, amelynek négy fő eleme van:

1. A talaj állandó takarása akár élő növények, akár mulcs (fenyőkéreg) segítségével.
2. Direktvetés, azaz a talaj minimális bolygatása, lehetőség szerint teljesen szántás nélkül.
3. Takarónövények keverékének vetése a fő tenyészidőszakon kívül, a biodiverzitás növelése, a talaj gazdagítása és a tápanyagok feltárása érdekében.
4. A főnövény, például búza, azon kívül a takarónövények gyökérzete.

Amennyiben tartósan elérhető, hogy 1 hektáron legalább évi 0,5% szervesanyag-tartalom növekedés történjen, akkor 1 hektár területen mintegy 20 tonna CO₂ vonható ki évente a légkörből és köthető meg. A zöld növények ugyanis a fotoszintézis révén széndioxidot vesznek föl a levegőből, majd vízzel és a nap energiájának segítségével oxigénné és cukorrá alakítják azt. Így a növények képesek idővel lecsökkenteni a légköri CO₂ szintjét.

Dr. Hetesi Zsolt: A szántóföldi gazdálkodás és az éghajlati instabilitás kölcsönhatásairól. LÉPÉSEK, 23. évfolyam 4. szám (74), 2018/IV, 7-8. oldal |

„Minőség-Innováció 2019” finalista oklevelek átadása szakbizottsági rendezvényen

2020. február 27-én az Egyesület Képzési Központjában az EOQ MNB Hat Szigma, Lean és Statisztika Szakbizottság rendezvényének keretén belül kerültek átadásra a „Minőség-Innováció 2019” nemzetközi pályázaton – magyarországi pályázók által elnyert – a finalista oklevelek. A rendezvényen részt vett és az oklevelek átadásában közreműködött Gulyás Tibor, az ITM innovációért felelős helyettes államtitkára.



Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB Egyesület elnöke utalt arra, hogy az innovációs teljesítmények értékelésére kiváló lehetőséget nyújt az évenként megrendezésre kerülő nemzeti és nemzetközi szintű „Minőség-Innováció” pályázat, amely elsősorban a vevő/fogyasztó elvárásai kielégítésének szintjét teszi vizsgálat tárgyává. A hazai megmérettetésen és bemutatkozáson túlmenően a kiválasztott nemzeti minőségdíjasok a nemzetközi kapcsolatok kiépítésére is kedvező lehetőségeket kapnak.

2019-ben összesen 508 pályázat értékelésére került sor, melyek közül 55 lett finalista, 16 pályázat nyert nemzetközi díjat és 8 nemzetközi fődíjat a meghirdetett 8 kategóriában. A nemzetközi díjkiosztó konferenciára, kiállításra és gálára – Helsinkit, Stockholmot, Budapestet, Tallinnt, Prágát, Bilbaót és Pekinget követően az izraeli Tel-Avivban került sor. A Minőség-Innováció 2019. évi nemzetközi pályázaton a **Sanatmetal Kft. WIWE szívdiagnosztikai eszköze a kis- és középvállalkozások kategóriában fődíjas lett.** A Finn Államelnök által aláírt elismerő oklevelet 2020. február 5-én Tel Avivban vette át Pajtkó Marina, divízió igazgató.



Az esemény helyszínül a Lago Center tóparti konferencia termét választották a szervezők, mely már alapjaiban megadta az esemény magas színvonalát. A rendezvény díjazottjait külön busz vitte a helyszínre, már ez idő alatt is lehetőség volt szakmai kapcsolatot kialakítására, hiszen több mint 13 országból érkeztek a cégek képviselői, érdekesebbnél érdekesebb innovációkkal.

A rendezvény helyszínén a díjazottak lehetőséget kaptak kiállításra, ahol bemutathatták a tevékenységüket, termékeiket, ötleteiket megismertetve a több száz látogatóval. Az érdeklődők már ekkor lehetőséget kaptak, hogy kipróbálhassák az innovatív mobil EKG-t, a WIWE-ot. A nagy érdeklődésre való tekintettel a programban kétszer is szerepelt a kiállítás megtekintése. Ezután a nagy előadóteremben ismertették a Minőség-Innováció pályázati rendszert, és hogy miért is jár kéz a kézben a minőség és az innováció. Ezt követően a díjazottak bemutathatták egy-egy 10 perces előadás keretében a pályázatra benyújtott innovációjukat. A szünetet követően a díjakat a finn és az izraeli minőségügyi szervezet elnöke, valamint az adott ország nagykövete vagy külgazdasági attaséja adta át. A fődíjasok még egy 1500 EUR összegű elismerésben is részesültek, melyet a ki-



nai Minőség-Innováció Szövetség ajánlott fel részükre. A díjátadót követően, az összes díjnyertesről készült egy közös fénykép. Magyarország számára óriási megtiszteltetés, hogy ilyen nagyszerű innovációk, ötletek és termékek között, a WIWE fődíjat nyert el a kis és középvállalati kategóriában.

A finalista oklevelek átadására, melyeket a Finn Minőségügyi Szervezet elnöke írt alá, az illetékes országok díjátadó rendezvényeiken került sor. Magyarországról a 2019. évi Minőség-Innováció pályázat nemzetközi döntőjébe jutott nagyvállalati kategóriában a Lechner Nonprofit Kft. „e-közmű, vagyis az egységes elektronikus közműnyilvántartás” pályázatával, a környezetfenntarthatóság kategóriában az Agrova Kft. precíziós mezőgazdaságot szolgáló technológiájával és a közszféra kategóriában a főváros XIII. kerületi önkormányzatának „nemcsak íróasztal mögött” pályázatával.



Iványi-Windhoffer Csaba, Lechner Nonprofit Kft.: e-közmű, vagyis az egységes elektronikus közműnyilvántartás



Lengyel Tamás, Agrova Kft.: A Phylazonit talajbaktérium készítmények technológiai alkalmazása és a kijuttatás új dimenziója!



Budapest Főváros XIII. Kerületi Önkormányzat: „nemcsak íróasztal mögött”, azaz közigazgatás, közterületen a köz szolgálatában. Igen folytatjuk!

Tel Avivban döntés született India bevonásáról huszadik résztvevő országgént a „Minőség-Innováció 2020” nemzeti és nemzetközi pályázat meghirdetéséről. A következő nemzetközi díjki-

osztó konferenciát, kiállítást és gálát 2021. február 5-én Belgrádban rendezik meg.

Ezután tartotta meg az EQQ MNB Hat Szigma, Lean és Statisztikai Szakbizottsága szakmai ülését és előadásokat hallgatott meg "Statisztikai és pénzügyi elemzések" címmel.

Az első előadó, Lakat Károly (L.K. Quality Bt.) – a „Minitab 19, a statisztikai szoftver új kiadásának bemutatása” címmel – a szoftver utolsó kiadásának néhány érdekes újdonságát mutatta be. Az előadás a képességvizsgálat paramétereinek (selet%, Cp, Cpk, Pp, Ppk) becslésével és konfidencia intervallumainak bemutatásával kezdődött, majd a kísérlettervezés (DOE, Design of Experiments) egy speciális esetével folytatódott, ahol a minősítéses vizsgálat eredménye kétféle lehet (pl. elfogadás vagy visszautasítás). E bináris DOE kapcsán bemutatásra került a fejlesztések értékelésére szolgáló esélyhányados-arány valamint a Logit kapcsolati függvény. Az utóbbi segítségével meghatározható egy esemény bekövetkezésének valószínűsége a bemeneti faktorok szint-beállításától függően. A következő regressziós példa bemutatta az új – grafikus ábrákkal kiegészített – korrelációs elemzést valamint a bemenő változók hatását bemutató, szintén új, Multi-Vari kártyát. Az automatikus modellválasztást szolgálja az új előreemelő lépesenkénti regresszió információk kritérium szerint (Forward information criteria), mely megvéd a túl bonyolult regressziós egyenlettől, a túlzott illeszkedéstől (overfitting). A modellválasztás szolgálja az újonnan bevezetett – a bemenő változók hatását

mutató – Pareto ábra. Bemutatásra került még az illeszkedő értékről, reziduumról, determinációs együtthatóról és a variancia inflációs faktorról (VIF, Variance Inflation Factor). Az utolsó részletesen tárgyalt módszer a Bootstrapping volt, mely lehetővé teszi néhány minta alapján a populáció várható értékének konfidencia-intervallumának a meghatározását függetlenül az alapsokaság eloszlásától.

A második előadást Strelitz Andrea (Saikouno Bt.) tartotta „Minőségmenedzsment a pénzügyi mutatók mentén” címmel. Az elmúlt pár évben, cikkekben és konferenciákon is többször felmerültek a minőségügy jelenét, de leginkább a jövőjét illető kérdések. Egy kisebb szakirodalmi kutatás eredményeképpen felmerült annak a lehetősége, hogy a mai minőségirányítás szakembere által használt és érvényesített modellek többségéről elmondható az, hogy az időben elvesztették a gazdaságos működést támogató elsődleges funkciójukat. Ennek a gondolatmenetnek az egyik következménye a vállalati kulcsmutatók természete és mibenléte.

Ennek megfelelően az előadásban áttekintésre került a pénzügyi beszámoló tartalma, majd rávilágított a vállalati kulcsmutatók és a pénzügyi beszámoló, valamint a szabvány-követelmények és a beszámoló elemei közti kapcsolatokra, bemutatta az elemzés módszertanát, és működési elvét, végül néhány gyakorlati példán keresztül mutatta be a hasznosságát.

Az előadások anyaga megtekinthető az EQQ MNB honlapján: <https://eoq.hu/hat-szigma/>

Borkultúra Dél-Afrikában

Dél-Afrika a prémium minőségű borok elismert termelője az egész világon. A jelenleg uralkodó filozófia szerint a szőlőkertekben és a pincékben egyaránt csak minimális kezelést valósítanak meg. A Rickety Bridge régióban például kizárólag kézi erővel szüretelnek és csak a legszebb fürtöket préselik ki. A nemzetközileg elismert Bridge Cabernet Sauvignon mellett a térségben számos más kiváló bort is előállítanak. A világhírű Chardonnay Dél-Afrika Western Cape régiójában terem. Itt sikeresen ötvözik a régi és a legújabb módszereket: páratlan minőség alakul ki a világ egyik legősibb talaján tenyésző viharvert szőlőtvetvények legmodernebb technikákkal történő művelése útján, amit a szőlősgazdák fiatal, igen lelkes új generációja honosít meg Afrika legdélibb csücskén, ahol a sajátos természeti feltételek – a zord, csipkézett tengerpartok, a dimbes-dombos táj, valamint a szelíd lankák és a lélegzetelállító hegyek – különösen kedvező feltételeket biztosítanak a kiváló minőségű borok előállításához. Ernie Els golf világbajnok is a borok megszállottja, immár több mint egy évtizede: bordói stílusú, kevert borokat állít elő, amelyekkel számos díjat nyert.

Paul Harding: *Quality in the South African Wine Industry. e-Quality Edge, May 2019, Number 230, 2. oldal*

109/1/2020

VG