

A konferencia során a résztvevők többször hangsúlyozták, milyen fontos szerepet játszanak az EuroResidue valamint a Van Pethegen professzor által szervezett „Ghent” konferenciák, melyek a hormon és állatgyógyászati szermaradvány analitikával foglalkoznak. Mindkét konferencia elnökei kifejezték azt a szándékukat, hogy a jövőben is jó együttműködésre töreksszenek. A legközelebbi „Ghent” konferencia 2002-ben, az EuroResidue V pedig valószínűleg 2004-ben lesz.

Tóth Tiborné

Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” című konferenciáról

„Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” címmel 2000. szeptember 27-én egész napos szakmai konferenciára került sor a PICK Szeged Rt. Szabadidő Központjában. A rendezvény házigazdája mellett a Szegedi Tudományegyetem Élelmiszeripari Főiskolai Kara, valamint az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság Élelmiszer Szakbizottsága működött közre társrendezőként. A konferencia fő témái között szerepelt az élelmiszeripari minőségirányítási rendszerek továbbfejlesztése, a minőségmenedzsment és a TQM, valamint a minőségirányítás aktuális kérdései.

A PICK SZEGED Szalámigyár és Húsüzem Rt. rövid története

Napjainkban hazánk – és bátran mondhatjuk: az egész világ – egyik élenjáró élelmiszeripari nagyvállalata immár több mint 130 éves múltra tekinthet vissza: az első gyárat egy dél-magyarországi élelmiszerkereskedő, *Pick Márk* alapította 1869-ben. A vállalkozó a családban már hosszú idő óta apáról fiúra szálló saját recept alapján alakította ki vezértermékét, egy speciális szalámiféleséget, amely mára már világszerte ismert Hungarikummá nőtte ki magát. A szóbanforgó termék, a téliszalámi nem sokat változott az eltelt egy évszázad alatt; a technika fejlődésének köszönhetően azonban 1939. óta már a melegebb évszakokban is elő lehet állítani.

A PICK 1992. június 30-án részvénytársasággá alakult át 2,27 milliárd forint alaptőkével, majd ugyanezen év végén a PICK-részvényeket

bevezették a Budapesti Értéktőzsdére is. További nagy változás, hogy a PICK ma már nem csak egy szegedi céget jelent, hanem egy hatalmas vállalatcsoportot, melynek tagjai még a budapesti HERZ Szalámigyár Rt., a győri RINGA Húsipari Rt. és a Szegedi Paprika Rt. A jelenlegi PICK-csoport vertikálisan integrálódott vállalategyüttest alkot. Napjainkra a magyar húsipar legjelentősebb szereplőjévé vált, mivel lefedi a stratégiai alapanyag ellátást, a szállítmányozási feladatokat és a saját bolthálózaton keresztül az értékesítés egy szeletét is. A fő hangsúly azonban a feldolgozáson van. Igen jelentős mérföldkő volt a vállalatcsoport életében, hogy a termelő nagyvállalati kategóriában sikerült elnyerni az 1999. évi Nemzeti Minőségi Díjat. A bíráló bizottság a díj odaítélését többek között azzal indokolta, hogy „A felső vezetőség határozottan elkötelezett a folyamatos fejlesztés mellett, a társaság az üzletpolitika és –stratégia kialakításában nagymértékben figyelembe veszi a vevői elvárásokat.”ⁱ

Minőségügyi szemlélet az élelmiszerszabályozástól az oktatáson keresztül a gyakorlatig

Rövid megnyitó beszédében *Bihari Vilmos*, a PICK Szeged Rt. vezérigazgatója köszöntötte a megjelenteket, majd kiemelte a vállalatcsoport folyamatos bővülését és exportorientált jellegét. A PICK szalámi magas minőségi színvonala jelentősen hozzájárul az egész magyar húsipar imázsának erősítéséhez. Az éves export nagyságrendje eléri a 100 millió USA dollárt. A minőségfejlesztésre mindig megkülönböztetett figyelmet fordítottak: ennek tudható be, hogy a cég 1997-ben elnyerte a IIASA–SHIBA Díjat, majd 1999-ben a Nemzeti Minőségi Díjat. Itt kell kiemelni, hogy a PICK Szeged Rt. volt Európában az első olyan élelmiszeripari vállalat, amely az EFQM Kiválósági Modellen alapuló nemzeti minőségdíjat kapott a nagyvállalati kategóriában.

A következőkben *Dr. Molnár Pál*, az EOQ MNB elnöke filmvetítéssel egybekötött összefoglaló tájékoztatást adott a 2000. júniusában Budapesten megrendezett 44. EOQ Kongresszusról. Kiemelte, hogy közel 10 év után most először rendezték ezt a nagyszabású eseményt egy közép–kelet–európai országban, amely az egész régió felértékelődésére mutat. Az előadási bejelentkezések és a résztvevők száma, valamint a visszajelzések értékelése (80% feletti megelégedettségi szint!) egyaránt rekordot jelent az

ⁱ A Nemzeti Minőségi Díj elnyeréséhez vezető hosszú utat – gyakorlatilag a TQM megvalósításának folyamatát – részletesen bemutatja Magyar Anna – Varró Györgyné dr.: 130 év a minőség szolgálatában a PICK SZEGED RT.-nél című tanulmánya (Minőség és Megbízhatóság, 2000/1. szám, 16–21. oldal).

EOQ Kongresszusok történetében. Az élelmiszeriparral kapcsolatban elhangzott előadások fő témái a következők szerint foglalhatók össze: 1) Minőségirányítási és menedzsment rendszerek, valamint a nemzeti minőségfejlesztési programok; 2) Minőségügyi technikák és más minőségfejlesztési módszerek; 3) Minőségfejlesztési modellek, beszállítói kapcsolatok, tanúsítás és akkreditálás; 4) Az emberi erőforrások menedzselése; 5) A minőségügy helyzete az egyes szakágazatokban. A Kongresszuson jelentős nemzetközi eseményekre is sor került, így például a magyar és a koreai nemzeti minőségügyi szervezet együttműködési megállapodást írt alá, de az EOQ MNB megújította az Amerikai Minőségügyi Társasággal (AQS) már meglévő egyezményt is. A Kongresszus alkalmából Magyarországon tartott ülést a Minőségügyi Világszervezet (WQC), az EOQ Oktatási és Továbbképzési (EOQ-ETAG), valamint az EFQM Oktatási Bizottsága (EFQM-ESG), továbbá a Nemzetközi Minőségügyi Akadémia.

Az európai és a hazai élelmiszer-jogszabályozás újdonságait ismertette előadásában *Dr. Rácz Endre*, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszeripari Főosztályának osztályvezetője. Az Élelmiszertörvény végrehajtási rendeletének újabb változtatása nagy engedményt tesz a kistermelőknek: a mezőgazdasági őstermelői igazolással rendelkezők továbbra is előállíthatják és forgalmazhatják a nem hőkezelt savanyúságot, a vágott és belezett baromfit, valamint a füstölt húst, szalonnát és olvasztott zsírt, amennyiben bejelentkeznek az illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomáson és ott regisztráltatják magukat. Ami a genetikailag módosított szervezeteket (GMO) illeti, az Egyesült Államok – igazodva az európai „hóborthoz” – hajlandó garantáltan GMO-mentes termékeket szállítani. Az EU-ban a GMO deklarációjával kapcsolatban nincs kivételi lista, de – figyelembe véve az európai fogyasztók ellenérzését – várható a jelölési kötelezettségek szigorítása. Újraszabályozásra kerül az élelmiszer-higiéncia kérdése is: az 1997. évi Zöld Könyvben, illetve a 2000. évi Fehér Könyvben kinyilvánított alapelveknek (egységes kezelés, az előállító elsődleges felelőssége, nyomon követhetőség) megfelelően elkészült a korábbi 17 direktíva helyett egyetlen új irányelv tervezete. Az európai fogyasztó idegenkedése nyomán várhatóan csökkenni fog az adalékanyagok felhasználása („Minél kevesebb, annál jobb”), ezzel egyidejűleg felértékelődik az eredetjelölés és a hagyományos előállítási technológiák szerepe.

Az innovációk és az élelmiszeripari minőségügy kapcsolatáról beszélt *Dr. Balogh Sándor* egyetemi tanár (Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszeripari Főiskolai Kar), elemezve a következő fogalmak rendszerszerű összefüggését: termék- és technológiai innovációk, innovációs minőség, minőségverseny, újdonságfokozatok, élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás. A mai telített piacokon különös hangsúlyt kap az innováció: a minőségverseny keretében mindig újabb és újabb termékekkel kell meglepni a fogyasztót. A termékinnováció újdonságfokozatai a következők: 1) Az egész világon új termékek, 2) Új termékcsaládok, 3) A meglévő termékcsaládok kiegészítése, 4) A meglévő termékek tökéletesítése és átalakítása, 5) Újrapirozicionált termékek és 6) Csökkentett költségű termékek. A piac és a vállalat szempontjából természetesen egyaránt az egész világon újnak számító termékek rendelkeznek a legmagasabb újdonságértékkel. A felsorolt termékinnovációk közül a magyar élelmiszerpiacon a meglévő termékcsaládok kiegészítése dominál, ami nagyrészt (65%-ban) a nemzetközi vállalatok tevékenységén keresztül valósul meg. Az innováció során előtérbe kerülnek olyan, ún. „Minimál processing” eljárások, mint a tárolás szabályozott atmoszférában, a post-harvest kezelések, a nem hőkezeléses eljárások (nagy hidrosztatikai nyomás, ionizáló sugárzás, magas feszültségű pulzáló elektromos térerő), valamint az új csomagolási technológiák (módosított atmoszféra, aktív csomagolás, ehető filmek). Helye lehet azonban az új hőkezeléses eljárásoknak is, mint például a mikrohullámú kezelés.

A minőségmenedzsment oktatás kialakításának és fejlesztésének történetét mutatta be az Élelmiszeripari Főiskolai Karon *Pallagi Attiláné dr.* egyetemi docens. Az egyszer megszerzett tudás a piacgazdaság és a globalizáció hatására gyorsan devalválódik, ezért új ismeretekre, új szakmákra és új szemléletmódra van szükség. Megváltoztak a felsőfokú oktatással szemben támasztott elvárások is: az elmélet konvertálhatósága mellett a vállalatok gyakorlat-orientált szakemberekre tartanak igényt. A folyamatos megújulás, aktualizálás jegyében kezdtek el Szegeden 1992-ben az élelmiszeripari minőségbiztosítási szakmérnök, majd később a vállalkozó menedzser, az élelmiszertechnológus, valamint a minőségbiztosítás és termékfejlesztés szakirányú képzéseket. Az oktatás során nagy figyelmet szentelnek a rendszerszemlélet kialakításának, továbbá a vállalati folyamatok hatásossága és hatékonysága javításának. Megismertetik a hallgatókat a TQM filozófiájával, a legújabb minőségtechnikákkal és a minőségfejlesztés fortélyaisal is. A jövőben tervezik a képzés gyakorlati tartalmának erősítését, új tantárgy modulok

bevezetését, valamint felfrissítő és aktualizáló továbbképzést a végzett hallgatók számára olyan témákban, mint a KIR (Környezetközpontú Irányítási Rendszer), HACCP (Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok), integrált rendszerek, ISO 9000:2000, GMP (Jó Gyártási Gyakorlat).

Varró Györgyné dr., a PICK Szeged Rt. minőségbiztosítási vezetője részletesen áttekintette a minőségügy fejlődésének állomásait a vállalatnál. Az alapkövetelmények (GMP, GHP) teljesítése után került sor az élelmiszerbiztonság termék-, illetve folyamat-specifikus determinánsai alapján a HACCP rendszer kiépítésére. Ezt követte 1995. decemberében a minőségügyi jellemzők kézbentartását biztosító ISO 9001 nemzetközi szabvány szerinti minőségbiztosítási rendszer hivatalos auditja, majd ettől kezdődően – immár határidő nélkül – folyik a vállalati kultúra állandó javítása, a piackutatás és a termékfejlesztés, egyszóval a TQM filozófia gyakorlati alkalmazása. A vállalati komplexitás növekedésével párhuzamosan a minőségbiztosítás követelménye is egyre nagyobb jelentőségre tesz szert. Kiemelt fontosságot tulajdonítanak a többirányú kommunikációnak: megszervezték a Fiatal Diplomások Körét és a PICK 21 Fórumot, de az ötletládák segítségével minden dolgozó véleményére kíváncsiak. Nem véletlen, hogy a kérdőíveken az alkalmazottak 90 %-a büszkének mondta magát arra, hogy a PICK Szeged Rt.-nél dolgozhat.

„Minőség, gazdálkodás, üzleti siker – a Nemzeti Minőségi Díj története” címmel tartott előadást *Magyar Anna*, a PICK Szeged Rt. közgazdasági osztályvezetője. Mindenek előtt felolvasta a vállalat Misszióját:

„Világszerte elismert minőségi termékeinkkel nyerjük el vevőink megalégedettségét, növekvő eredményességünkkel tulajdonosaink elismerését az ország vezető húsipari cégeként, szem előtt tartva a környezet megóvását és munkavállalóink megbecsülését, törekedve a partnereinkkel kialakult jó viszony fejlesztésére.”

A PICK Szeged Rt. az összes magyar vállalat között a 26. helyen áll, de az élelmiszeriparban a legnagyobb cég. A kiváló minőség és a termékszerkezet teszi lehetővé, hogy az adózás előtti eredmény évről-évre

az inflációt meghaladó mértékben növekszik. Az export terén elsősorban a német piacot célozzák meg.

Marketing, HACCP és más minőségügyi tapasztalatok

A primer piackutatás és a Nemzeti Minőségi Díj értékelési modellje közötti összefüggést elemezte előadásában *Bajusz Gábor*, a PICK Szeged Rt. marketing vezetője. A dolgozói elégedettség és a társadalmi kihatás mellett természetesen a vevők megelégedettsége a legfontosabb szempont. A minőség tulajdonképpen nem más, mint a vevő igényeinek teljes körű és legjobb kielégítése. Ezen alapul a marketing koncepciók fejlődése is: a kezdeti tömegtermelést az alacsony árak jellemezték, míg később egyre inkább előtérbe került a vásárlói készítés és a piac igényeinek kielégítése. A marketing munka is a vevői megelégedettség maximális biztosítására irányul. A TQM fejlődésének harmadik lépcsőjében kialakított „PICK 21 Társasági Fejlesztési Program” már a nevében is a jövő századot idézi. Ennek keretében létrehozták a Fogyasztók Klubját, méghozzá külön a fiatalabb, 18–25 éves korosztály számára is, mivel ők a legfogékonyabbak az újdonságok iránt, amellet – mint jövőbeli vásárlókat – rendkívüli márkahűség jellemzi őket. A Fogyasztók Klubja havi rendszerességgel ülésezik, ahol a PICK Szeged Rt. vásárlói javító ötletekkel és igényekkel jelentkeznek. Ez képezi a vállalati termékfejlesztési tevékenység alapját, ami az eminens és egészséges termékcsaládok bevezetésére irányul. A fogyasztói visszajelzések alapján megállapítható a leggyakrabban vásárolt PICK termékek sorrendje is: téliszalámi, Párizsi, egyéb szalámi, virsli, egyéb felvágott és kolbászfélék.

A HACCP rendszer élelmiszer-kereskedelem területén történő alkalmazásának kérdéseivel foglalkozott előadásában *Boross Istvánné*, a PICK Szeged Rt. laboratórium vezetője. Megállapította, hogy az élelmiszerbiztonságot a megosztott felelősség jellemzi: a kormány megteremti a jogszabályi feltételeket, amellet oktatási és tanácsadási tevékenységet is folytat; az ipar és a kereskedelem a jó gyakorlatok és a HACCP rendszer kiépítése, a minőségirányítási rendszerek működtetése és a TQM filozófia érvényesítése révén gondoskodik a biztonságos és jó minőségű élelmiszerek előállításáról és forgalmazásáról, szakképzett személyzetet alkalmaz és megfelelően tájékoztatja a vásárlókat; végül a fogyasztó – saját ismeretei alapján – kritikus, szelektív magatartást tanúsít a piacon és magáévá teszi a háztartásokban történő biztonságos élelmiszer kezelés módszereit. A PICK Szeged Rt. saját üzletláncában már

megvalósította a HACCP szabályozást: a folyamatábrák megrajzolása után meghatározták a kritikus szabályozási pontokat és a kritikus határértékeket, továbbá a felügyelő módszereket, a helyesbítő tevékenységeket, a dokumentációt és a bizonyítási eljárásokat is. A megelőzés elvét tartva szem előtt, folyamatosan végzik a dolgozók oktatását.

Kiegészítve az elmondottakat *Koromné Szűcs Rita*, a PICK Szeged Rt. üzletlánc szervezője rámutatott arra, hogy a vevők bizalmát csakis a higiéniai és a minőségügyi szabályok szigorú, következetes betartásával lehet biztosítani. A felügyeleti rendszer középpontjában a hőmérséklet szabályozás áll: rendszeres műszeres méréseket végeznek az üzletekben. A személyi, tárgyi és környezeti feltételek állandó megfigyelésének és felügyeletének eszköze a higiéniai mérőlap, ami lehetővé teszi a hibák kijavításának dokumentálását is. A fontossági sorrendet a súlyosság és a sürgősség szorzataként állapítják meg.

A Szegedi Paprika Rt.-nél szerzett minőségbiztosítási tapasztalatokról számolt be előadásában *Pálmai Antalné*, a cég minőségbiztosítási vezetője. Utalt rá, hogy a minőségbiztosítási rendszer kiépítéséhez már 1993-ban hozzáfogtak, amit 1995-ben, majd 1998-ban tanúsítottak is. A SZENZOR P –E Gazdaságmérnöki Kft. bevonásával 2000. júliusában hozzáálltak az egész rendszer felülvizsgálatához: karcsúsítást hajtottak végre és valamennyi termékcsoporthoz, illetve folyamatra kidolgozták a HACCP-t.

Zárszavában *Fenyvesi József*, az Élelmiszeripari Főiskolai Kar főigazgató-helyettese hangsúlyozta, hogy a nagy érdeklődésre és a téma fontosságára való tekintettel ezentúl évente rendeznek hasonló tudományos tanácskozást. Köszönetet mondva a PICK Szeged Rt.-nek és az előadóknak örömmel állapította meg, hogy valamennyi elhangzott előadásban megjelent a hagyomány és a minőség iránti szakmai elkötelezettség, az innováció és az élelmiszerbiztonság együttes szemléletmódja, valamint a minőségbiztosítási rendszerek bevezetésére irányuló igény.

A szakmai konferenciát poszterkiállítás egészítette ki, ahol az érdeklődők számos új szervezési megoldással (primer piackutatás, ötletláda, benchmarking, minőségfunkció (QFD) gyakorlati alkalmazása stb.) ismerkedhettek meg.

Regionális minőségügyi szervezetek

Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke felhívta a figyelmet arra, hogy az Európai Bizottság helyesli és támogatja a regionalizmus eszméjét, ösztönözve különböző régiók kialakítását még a viszonylag kisebb országokon belül is. E gondolatot magáévá téve az EOQ MNB Választmánya 2000. szeptember 12-i ülésén elhatározta a regionális szervezetek létrehozását a következő feladatok teljesítésére:

1. A minőségüggyel kapcsolatos gondolatok és információk terjesztése az adott régióban.
2. Regionális belső rendszerek és munkacsoportok létrehozása és működtetése.
3. Az egyes régiók országos rendezvények keretében mutatkozzanak be és adjanak számot tevékenységükről.
4. Tagtoborzás a régióon belül, tehát az EOQ MNB egyéni és jogi tagjai számának gyarapítása.

Bács–Kiskun, Békés és Csongrád megye bevonásával ezennel megalakul a Dél–Alföldi Regionális EOQ Szervezet. Az elnöki posztra a Választmány *Bihari Vilmost*, a PICK Szeged Rt. vezérigazgatóját, a titkári posztra pedig *Varró Györgyné dr.-t*, a vállalatcsoport minőségbiztosítási vezetőjét javasolta. A jelenlevők egyhangúlag – tartózkodás és ellenszavazat nélkül – megválasztották a jelölteket, akik ígéretet tettek a tisztséggel járó feladatok színvonalas ellátására.

A továbbiakban *Dr. Molnár Pál* ismertette a Választmány azon határozatát, miszerint az EOQ MNB Közigazgatási Szakbizottságot hoz létre, amely – tekintettel a minőségirányítási rendszerek egyre bővülő alkalmazására – saját tevékenységén keresztül lesz hivatott az országos helyzet javítására.

Végezetül a jelenlevő EOQ MNB tagok egyhangúlag további 4 évre meghosszabbították *Dr. Molnár Pál* elnöki és *Dr. Erdős Zoltán* titkári megbízását az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottságán belül megállapítva egyszersmind, hogy a vezetőségben ezentúl az élelmiszeripari kötődésű választmányi tagok töltenek be tisztséget.

Várkonyi Gábor