

Zur Leitung und Planung der Qualitätsentwicklung von Lebensmitteln in der DDR in den 80er Jahren

HANS JOACHIM DECKERT

ASMW. Fachabteilung Nahrungsgüter 1162 Berlin, Fürstenwalder Damm 388

Die Beschlüsse, die der X. Parteitag der Sozialistischen Einheitspartei Deutschlands im April dieses Jahres gefaßt hat, bestimmen Zielstellung und Schrittmaß bei der weiteren Entwicklung der Volkswirtschaft der DDR in den Jahren 1981 – 85. Sie stellen auch den Kombinat- und Betriebsbetrieben der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft vielfältige und anspruchsvolle Aufgaben zur beschleunigten Entwicklung von Qualität und Effektivität der Produktion.

Den Fragen der Ernährung wird im neuen Fünfjahrplanzeitraum eine Stellung von hohem volkswirtschaftlichen Rang beigemessen. Das Ziel besteht darin, auch weiterhin eine stabile und kontinuierliche Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln und eine dem steigenden Bedarf entsprechende Erweiterung des Sortiments an qualitativ hochwertigen Nahrungs- und Genußmitteln zu sichern.

Diese beiden Prämissen behalten auch für die 80er Jahre ihre Gültigkeit, wobei noch stärker als bisher den Erfordernissen der gesunden Ernährung und Erleichterung der Hausarbeit entsprochen werden muß.

Die Beschlüsse der Partei machen deutlich, daß wir unter Ernährung weit mehr als nur die Aufnahme von Nahrungsenergie, Nährstoffen, Vitaminen und anderen lebensnotwendigen Stoffen verstehen. Die Ernährungsbedürfnisse und die Ernährungsweise der Bevölkerung stehen immer in direkter Abhängigkeit vom Niveau der Produktivkräfte und vom Entwicklungsstand der Produktionsverhältnisse. So ist es unter sozialistischen Produktionsverhältnissen ein gesellschaftliches Anliegen, das Qualitätsniveau der Lebensmittel ständig weiterzuentwickeln. Lebensmittel, die in ihrer Qualität den Erwartungen der Verbraucher voll entsprechen, erfüllen in besonderem Maße ihre Funktion, da sie, vom Standpunkt einer vernünftigen Ernährungsweise,

- zum einen der Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit dienen
- und zum anderen einen hohen Lebensstandard sichern.

Damit wirken solche Lebensmittel stimulierend auf die Leistungsfähigkeit. Es ist aber auch davon auszugehen, daß Lebensmittel mit hohem Qualitätsniveau als Quelle der Lebensfreude angesehen werden. Diese Eigenschaft bedingt, daß bei vielen Menschen die Nahrungsenergieaufnahme über die vertretbare Grenze hinausgeht, wodurch wiederum gesundheitliche Schädigungen verursacht werden können. So gesehen, müssen die beiden genannten Prämissen stets im Zusammenhang mit einem ausgewogenen Verhältnis der Nahrungsmittelkonsumtion gesehen werden. Es ist davon auszugehen, daß der quantitativen Entwicklung der Bedürfnisse natürliche Grenzen gesetzt sind, wohingegen die qualitativen Anforderungen

an die Lebensmittel und an die Sortimentsgestaltung mit der gesellschaftlichen Entwicklung wachsen.

Die Sicherung einer stabilen, sich stetig verbessernden Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln erfordert eine immer effektivere Nutzung der natürlichen und ökonomischen Produktionsfaktoren sowohl in der Primärproduktion landwirtschaftlicher Produkte als auch im Bereich der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft.

In den zurückliegenden Jahren wurde in unserer Republik der Schaffung und Vervollkommung der materiellen Basis für die Bereitstellung von Lebensmitteln große Aufmerksamkeit gewidmet und umfangreiche volkswirtschaftliche Ressourcen für die Lösung dieser Aufgabe erschlossen. Die intensive Erweiterung der eigenen Rohstoffbasis und der weitere Aufbau einer leistungsfähigen Verarbeitungsindustrie ist die bestimmende Grundrichtung für die Sicherung der Versorgungsaufgaben mit Lebensmitteln. Im kommenden Fünfjahrplanzeitraum geht es darum, das damit erreichte Leistungswachstum zu stabilisieren. Die Direktive des X. Parteitagess macht deutlich, daß das Versorgungsniveau besonders durch eine höhere Qualität der Zusammenarbeit aller an der Produktion beteiligten Zweige der Volkswirtschaft, beginnend bei der Landwirtschaft, dem Maschinenbau, der Verpackungsmittelindustrie über die Lebensmittelproduktion bis hin zum Handel, weiter zu erhöhen ist. Um die Zielstellung der Direktive für die Steigerung der industriellen Warenproduktion der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft bis 1985 zu erreichen, ist in der gesamten Volkswirtschaft ein kräftiger Leistungs- und Effektivitätszuwachs notwendig.

Bei der Verwirklichung dieser Aufgabenstellung geht es insbesondere um 3 Komplexe:

1. Der Leistungszuwachs soll vorrangig durch Aufgaben auf dem Gebiet von Wissenschaft und Technik gesichert werden. Es geht um Spitzenleistungen bei der Erzeugnisenwicklung unter besonderer Berücksichtigung der gesunden Ernährung und der Entwicklung von Verfahren mit neuen Wirkprinzipien. Den Schwerpunkt bilden dabei wissenschaftlich-technische Lösungen zur effektiveren Veredlung insbesondere einheimischer Rohstoffe und zur wesentlichen Verbesserung der Vorstufenerzeugnisse auf der Grundlage material- und energiesparender Technologien.
2. Es soll ein breites Sortiment von Erzeugnissen des Grundbedarfs in einer soliden Standardqualität und ein stabiles Qualitätsniveau bei den Zulieferprodukten für die Lebensmittelproduktion gesichert werden.
3. Es soll ein hohes Niveau der Qualitätsarbeit zur Erschließung aller Reserven und zur Vermeidung von Verlusten mit dem Ziel, die Effektivität der Arbeit in allen Stufen des Reproduktionsprozesses zu erhöhen, erreicht werden.

Zu 1.:

Das Niveau und die Ergebnisse der wissenschaftlich-technischen Arbeit bestimmen in immer stärkerem Maße die Qualitätsentwicklung und die Kosten. Daher gewinnt die Leitung und Planung des wissenschaftlich-technischen Fortschritts für die Qualitäts und Leistungsentwicklung der Kombinate und Betriebe an Bedeutung. Im Rahmen der produktionsvorbereitenden analytisch-konzeptionellen Tätigkeit sollen verstärkt Weltstandsvergleiche und Trendanalysen von den Forschungseinrichtungen der Kombinate und Industriezweige durchgeführt werden. Erst durch einen schonungslosen Vergleich mit den besten international bekannten wissenschaftlich-technischen Leistungen bei Erzeugnissen und Ver-

fahren in Verbindung mit einer zielgerichteten Bedürfnisforschung ist es möglich, anspruchsvolle wissenschaftlich-technische Zielstellungen in den Plänen zu fixieren.

Diese Zielstellungen für Neu- und Weiterentwicklungen von Erzeugnissen, Verfahren und Technologien sollen gewährleisten, daß zum Zeitpunkt der Produktionsaufnahme mit ihnen der fortgeschrittene Stand bestimmt bzw. mitbestimmt wird.

Eine wichtige Rolle spielt dabei die Arbeit mit den Pflichtenheften. Mit ihnen erhalten die Forschungs- und Entwicklungskollektive die Entwicklungsziele als verbindlichen Arbeitsauftrag. Mit den Pflichtenhefte wird das anzustrebende Qualitäts- und Effektivitätsniveau durch exakte Kennziffern bestimmt und die Lösungswege zur technologischen Sicherung einer stabilen, kontinuierlichen Produktion vorgegeben.

Mit den Pflichtenheften wird zugleich auch auf die Wiederverwendung standardisierter Bestlösungen orientiert. Sie müssen die Einhaltung geltender Standards gewährleisten und konkrete Aufgaben für die Erarbeitung neuer Standards festlegen. Damit ist die Standardisierung ein integrierter Bestandteil der wissenschaftlich-technischen Arbeit. Bei Überleitung der Forschungs- und Entwicklungsaufgaben in die Produktion müssen bestätigte Standards als Leitungsinstrumente vorliegen.

Für die längerfristige Planung stützen sich die Kombinate auf Erzeugnis- und Qualitätsentwicklungskonzeptionen. Diese enthalten langfristige Ziele und Maßnahmen zur

- Entwicklung der Warenproduktion mit dem höchsten Gütezeichen „Q“ bzw. Erhöhung des Qualitätsniveaus, ausgedrückt durch den komplexen Qualitätskoeffizienten KQ
- Senkung der Kosten für Ausschuß, Nacharbeit und Garantieleistungen
- Sicherung einer hohen Material- und Energieökonomie und einer höheren Veredlung insbesondere der einheimischen Rohstoffe.

Hinsichtlich des Sortimentes besteht die Hauptrichtung in der Lebensmittelproduktion in der verstärkten Entwicklung solcher Erzeugnisse, die einem hohen Veredelungsgrad haben und in der sensorischen Qualität, der Haltbarkeit, der Konsumreife und der Verpackungsqualität den wachsenden Ansprüchen der Verbraucher genügen.

Im Mittelpunkt des Interesses stehen dabei insbesondere Instanterzeugnisse, backfertige Mehle, hochwertige Dauerbackwaren, neue Getränke. Außerdem ist es notwendig, durch die Erweiterung des Angebotes an küchenfertig vorbereiteten Lebensmitteln eine erhebliche Verringerung des Energie- und Arbeitsaufwandes, eine bessere Nutzung der Rohstoffe, eine Sicherung der Qualität und eine Senkung der Lagerungsverluste zu erreichen.

Zur Verbesserung der Ernährungssituation wird die Lösung folgender Aufgaben als vordringlich angesehen:

- Stabilisierung und Erhöhung des Qualitätsniveaus bei der Produktion von fettreduzierten Lebensmitteln, umfassender Einsatz von SHP (Stärkehydrolyseprodukt) in Mayonnaise, Speiseeiskrem und Feinkostartikeln bei guter Qualität der Erzeugnisse sowie Entwicklung eines energie-reduzierten Backfettes für Industrie und Haushalt.
- Senkung des Zuckergehaltes verschiedener Lebensmittel, so z. B. die Entwicklung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken mit einem um 40 Prozent geringeren Zuckergehalt sowie von Marmeladen und Konfitüren mit deutlich niedrigerem Zuckergehalt.

- Bereitstellung der für die Produktion neuentwickelter Lebensmittel erforderlichen Hilfs- und Rohstoffe, wie Enzyme, Emulgatoren, Aromastoffe sowie Zucker und Fettaustauschstoffe.

Zu 2.:

Die Sicherung eines stabilen Qualitätsniveaus bei Zuliefererzeugnissen ist für die weitere Erhöhung der Effektivität der Lebensmittelproduktion von großer Bedeutung. Aus der fortschreitenden Industrialisierung der landwirtschaftlichen Produktion einerseits und der sich andererseits vertiefenden Mechanisierung und Automatisierung bei der Lebensmittelproduktion ergeben sich höhere Anforderungen an die Qualitätssicherung in der Kooperationskette. So wurde z. B. mit der Erarbeitung eines Fachbereichstandards zur betrieblichen Qualitätssicherung und Standardisierung in der Milchproduktion 1980 ein entscheidender Schritt getan, um in allen industriemäßig produzierenden und spezialisierten sozialistischen Landwirtschaftsbetrieben dieses Bereiches komplexe Qualitätssicherungsmaßnahmen durchzusetzen.

Zu 3.:

Durchgeführte Analysen zeigen immer wieder, daß der überwiegende Teil der zu Qualitätsabfall und Verlusten führenden Mängel subjektiver Natur sind, von Menschen verursacht und demzufolge vermeidbar sind.

Wie die Erfahrungen zeigen, stellen ein entscheidendes Leitungsinstrument Erreichung hoher volkswirtschaftlicher Ergebnisse bei der Erschließung von Reserven auf dem Gebiet der Qualitätsentwicklung die komplexen Maßnahmen der Qualitätssicherung und Standardisierung (QSS) dar, deren vollwirksame Durchsetzung in allen Kombinat- und Betriebsbetrieben eine Aufgabe von brennender Aktualität ist.

Diese effektiven Formen der Qualitätsarbeit an jedem Arbeitsplatz anzuwenden, bedeutet, die vorhandenen Ressourcen maximal auszunutzen und damit ohne zusätzlichen materiellen Aufwand einen deutlichen Effektivitätszuwachs zu erzielen.

Der seit dem 1. 1. 1979 verbindliche DDR-Standard „Qualitätssicherung Betriebliche Qualitätssicherung und Standardisierung (QSS); Grundlagen“ (TGL 29513) formuliert die Grundsätze und Maßstäbe, die für die Durchsetzung der QSS anzulegen sind. Die Anwendung der Prinzipien der fehlerfreien Arbeit nimmt im Rahmen der komplexen Maßnahmen der betrieblichen Qualitätssicherung eine vorrangige Stellung ein. Die Wahrnehmung der persönlichen Verantwortung eines jedem Werk tätigen für die Qualität der von ihm geleisteten Arbeit in allen Stufen des Produktionsprozesses bis zum Absatz ist eine entscheidende Voraussetzung für das Wirksamwerden der QSS. Die aktive Einbeziehung aller Werk tätigen in die betriebliche Qualitätssicherung findet in den Betrieben der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft ihren spezifischen Ausdruck in der Selbstprüfertätigkeit. Die den Werk tätigen in Arbeitsblättern übertragenen Prüfungsaufgaben sind untrennbarer Bestandteil ihrer arbeitsplatzbezogenen Tätigkeit. Über die Ergebnisse der Prüfungen werden, wenn es die Arbeitsplatzbedingungen erlauben, Aufzeichnungen geführt. Die aus der Prüftätigkeit der Werk tätigen erhaltenen Primärdaten müssen regelmäßig zusammengefaßt und ausgewertet werden. Mit der erfolgreichen Anwendung der Selbstprüfertätigkeit hat sich eine Vielzahl von Varianten, die den spezifischen betrieblichen Bedingungen angepaßt sind, herausgebildet. Die Erfahrungen der besten Betriebe beweisen, daß nur über die konsequente Anwendung der Prinzipien der fehlerfreien Arbeit eine erfolgreiche Qualitätssicherung in der Produktion und beim Absatz durchgesetzt werden konnte.

Die Erfahrungen der Betriebe zeigen weiterhin, daß es wichtig ist, die Prüfkriterien arbeitsplatzbezogen aus exakten technologischen Vorgaben für ein optimale Prozeßführung abzuleiten. Zur Ermittlung dieser Vorgaben finden z. T. Untersuchungsmethoden zur Prozeßoptimierung Anwendung, deren Ergebnisse in Werkstandards aufgeführt sind. Ihre Erarbeitung hat sich insbesondere für solche technologischen Prozesse und Prozeßabschnitte als günstig erwiesen, die aufgrund der Verfahrensführung und technischen Realisierung nur in einem Betrieb angewendet wurden und deshalb nicht für den gesamten Industriezweig verbindlichen Charakter tragen können. Die Werkstandardisierung hat darüber hinaus jedoch für die Durchsetzung aller betrieblichen Regelungen zur QSS grundsätzliche Bedeutung erlangt, was auch durch die sowjetischen Erfahrungen bei der Einführung und Durchsetzung der KSUKP (komplexe Systeme der Leitung der Erzeugnisqualität) belegt wird.

Von zunehmender Bedeutung bei der Durchsetzung der QSS ist die ordnungsgemäße Arbeit auf dem Gebiet des betrieblichen Meßwesens.

Ein vertretbarer Aufwand zur Ermittlung der Qualitätskriterien für die Steuerung des Produktionsprozesses ist nur dann zu erreichen, wenn die erforderlichen Meßmittel zur Verfügung stehen, ihre Instandhaltung gesichert und ihr Niveau ausreichend ist. Die positiven Ergebnisse der Schrittmacherbetriebe zeigen, daß eine Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse und Senkung der Kosten dann erzielt werden konnte, wenn die Aufgaben zur Organisation des betrieblichen Meßwesens auf der Grundlage entsprechender Rahmenordnungen verwirklicht wurden.

Eng verbunden mit dem Kampf um Qualitätsarbeit an jedem Arbeitsplatz ist eine wirksame moralische und materielle Stimulierung.

In der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft der DDR ist es einer Vielzahl von Betrieben gelungen, die Qualitätsarbeit zum integrierten Bestandteil des sozialistischen Wettbewerbs zu machen. Die Intensivierung der Produktion und mit ihr die Erzeugnisqualität und die Qualität der Arbeit als wichtige Intensivierungsfaktoren spiegelt sich in den Schwerpunktaufgaben des Wettbewerbs, in entsprechenden Verpflichtungen der Kollektive und einzelner Werktätiger wider.

Sowohl für die Leistungsbewertung im Arbeitsprozeß als auch für die Würdigung hervorragender Initiativen der Werktätigen im Rahmen des sozialistischen Wettbewerbs wurden zur Förderung der Qualitätsarbeit in den Betrieben in den vergangenen Jahren eine Reihe von zentralen staatlichen Maßnahmen durchgeführt. Sie betreffen die Verbesserung der Leistungsbewertung der Betriebe, die Bildung und Verwendung der betrieblichen Stimulierungsfonds, die Gestaltung der Arbeitslöhne und der Prämien und die Würdigung hoher Leistungen durch die Auszeichnung von Betrieben, Arbeitskollektiven und einzelnen Werktätigen. Dabei wurde von dem Grundsatz ausgegangen, daß Qualitätsarbeit die gleiche gesellschaftliche Anerkennung erfahren muß, wie die Produktion nach Menge und Sortiment.

Eine wichtige Rolle spielt dabei auch der Kampf um den Titel „Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit“, den gegenwärtig rd. 150 Betriebe der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft tragen. In diesen vorbildlich arbeitenden Betrieben liegt ein großer Schatz wertvoller Erfahrungen vor, den es noch breiter zu nutzen und zu verallgemeinern gilt, um die hohen Ziele bei der weiteren Entwicklung von Qualität und Effektivität der Produktion erfolgreich zu verwirklichen.

Die mit den Beschlüssen des X. Parteitages der SED ausgelösten vielfältigen Initiativen in den Betrieben und Kombinatendokumentieren, daß sich die Werktätigen in allen Bereichen der Volkswirtschaft der DDR mit Tatendrang und Schöpferentum den anspruchsvollen Aufgaben der 80er Jahre stellen.

AZ ÉLELMISZEREK MINŐSÉGFEJLESZTÉSÉNEK IRÁNYÍTÁSA ÉS TERVEZÉSE AZ NDK-BAN A 80-AS ÉVEKBEN

H. - J. Deckert

Az NDK-ban a 80-as években az élelmiszerek minőségfejlesztésének irányításánál és tervezésénél azok a tudományos-műszaki megoldások képezik a súlyponti feladatot, amelyek a belföldi nyersanyagok hatékonyabb nemesítéséhez, a közbelső termékek jelentős minőségjavításához vezetnek kisebb anyag- és energiamentiségeket igénylő technológiák alkalmazásával.

Biztosítani kell továbbá az alapvető szükségletek kielégítésére szabványos minőségű termékek széles skáláját, az élelmiszertermelés számára pedig a szállítás stabil minőségi szintjét. E téren is a cél a minőségi munka magas szintjének az elérése: valamennyi tartalék feltárása és a veszteségek kiküszöbölése, hogy a továbbiakban hatékonyan reprodukálható legyen.

УПРАВЛЕНИЕ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ РАЗВИТИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В 80-х ГОДАХ В ГДР

Х. Й. Деккер

В 80-ых годах в ГДР основными задачами управления и проектирования развития качества будут являться научно-технические решения, которые способствуют более эффективной селекции отечественного сырья, значительному улучшению качества промежуточных продуктов, применением энергоэкономной технологии требующих меньше материала. Необходимо обеспечить для удовлетворения основных требований широкие ассортименты продукции стандартного качества, а для производства пищевых продуктов стабильный уровень качества поставляемых продуктов. В этой области целью является достижение высокого уровня качественной работы, обнаружение всех запасов для исключения потерь, чтобы могли увеличить эффективность работы и способ репродукции по всем направлениям.

MANAGEMENT AND PLANNING OF THE QUALITY DEVELOPMENT OF FOODS IN THE GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC IN THE EIGHTIES

H.-J. Deckert

In the management and planning of the quality development of foods in the German Democratic Republic in the eighties scientific-technical solutions or problems are in the foreground which are leading to a more effective improvement of domestic raw materials and to an essential rise of the quality of intermediate on the basis of technologies saving both material and energy. Furthermore, a wide assortment of products of fundamental need in a fair standard quality and a stable level of quality must be ensured in the field of contractor products for the food industry. Here the aim must be to obtain a high level of work of first quality the utilisation of all reserves and the elimination of losses in order to raise the efficiency of the work in all steps of the reproduction process.