

Ekonomiczne efekty rozwoju systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

dr Grażyna Morkis

11 grudzień 2009



**EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ**



Cel pracy:

- **monitoring stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością po integracji z UE,**
- **monitoring wpływu wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością na eksport przedsiębiorstw,**
- **monitoring wpływu wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością na inwestycje przedsiębiorstw,**
- **ocena stanu wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością w małych i średnich przedsiębiorstwach oraz wpływ na ich konkurencyjność,**
- **monitoring wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji,**
- **monitoring wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na działalność marketingową przedsiębiorstw,**
- **monitoring wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na procesy integracji pionowej,**



Źródła wyników badań:

- niepublikowane dane Państwowej Inspekcji Sanitarnej (powiatowe i wojewódzkie inspektoraty) i Inspekcji Weterynaryjnej (powiatowe i wojewódzkie inspektoraty) na temat stanu wdrożenia i wdrażania GHP, GMP i HACCP,
- sprawozdania GUS finansowe F-01/I-01 dotyczące poziomu i struktury wydatków inwestycyjnych w przemyśle spożywczym,
- dane z bazy CIHZ i CAAC (dostosowane do potrzeb tematu przez dr Piotra Szajnera),
- dane z firm certyfikujących systemy zarządzania jakością,
- badania ankietowe na temat:
 - wpływu wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom eksportu i nakłady inwestycyjne (badania przeprowadzono w wybranych przedsiębiorstwach 10 branż),
 - wpływu wdrożonych systemów na poziom konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarskiej,
 - wpływu wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty jakości, koszty produkcji, działalność marketingową i integrację pionową (badania przeprowadzono w wybranych przedsiębiorstwach 7 branż),
- analiza statystyczna i taksonomiczna wykonana przez prof. Sokołowskiego z UEK,
- ekspertyzy autorskie wykonane przez pracowników naukowych wyższych uczelni (prof. dr hab. Tadeusz Trziszka, dr Małgorzata Kaźmierska, dr Ryszard Kowalski, dr Urszula Balon), auditorów systemów zarządzania jakością (dr Elżbiet Nitecka, dr Barbara Lenart), pracowników zrzeszeń branżowych (dr Barbara Robak, mgr Andrzej Olkowski, mgr Maciej Tomaszewicz, Anna Zymerman, mgr Krzysztof Stawski, mgr Tadeusz Wojtaszek).



Obligatoryjne systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym:

- **Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)**
- **Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)**
- **System Analizy Zagrożeń i Krytycznych
Punktów Kontrolnych (HACCP)**

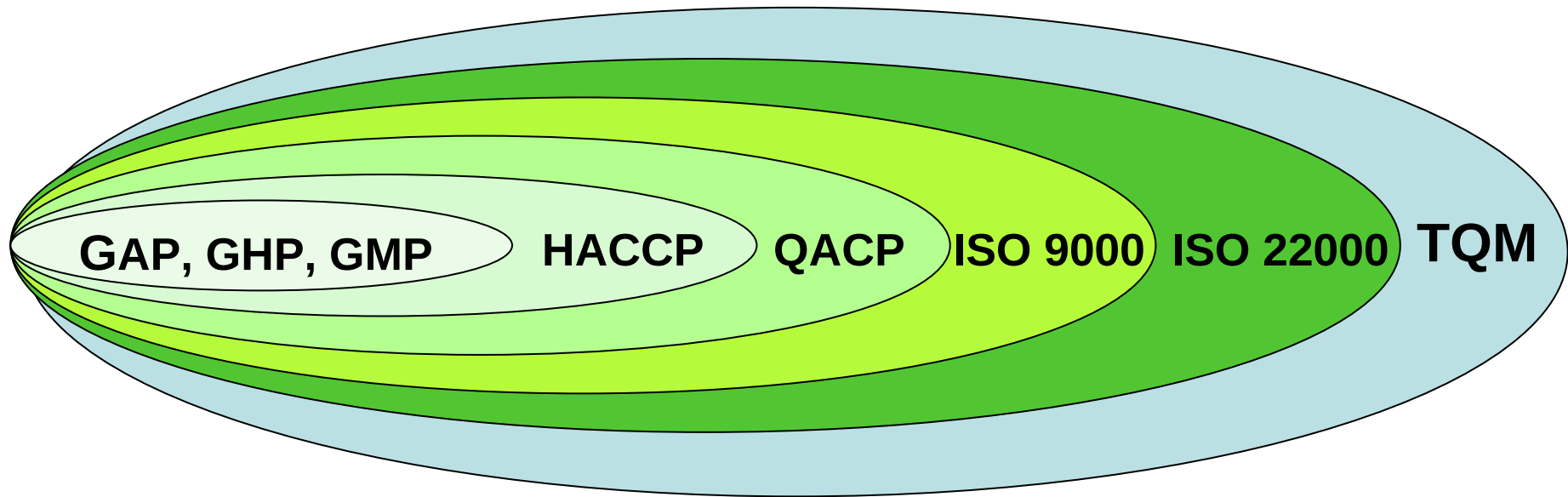


Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym:

- **System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9001),**
- **System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy ISO serii 22000 (ISO 22000),**
- **Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP),**
- **International Food Standard (IFS),**
- **British Retail Consortium (BRC),**
- **Zakładowy system zarządzania jakością**
- **Zintegrowany System Zarządzania Jakością (ZSZJ),**
- **Zintegrowany System Zarządzania (ZSZ),**



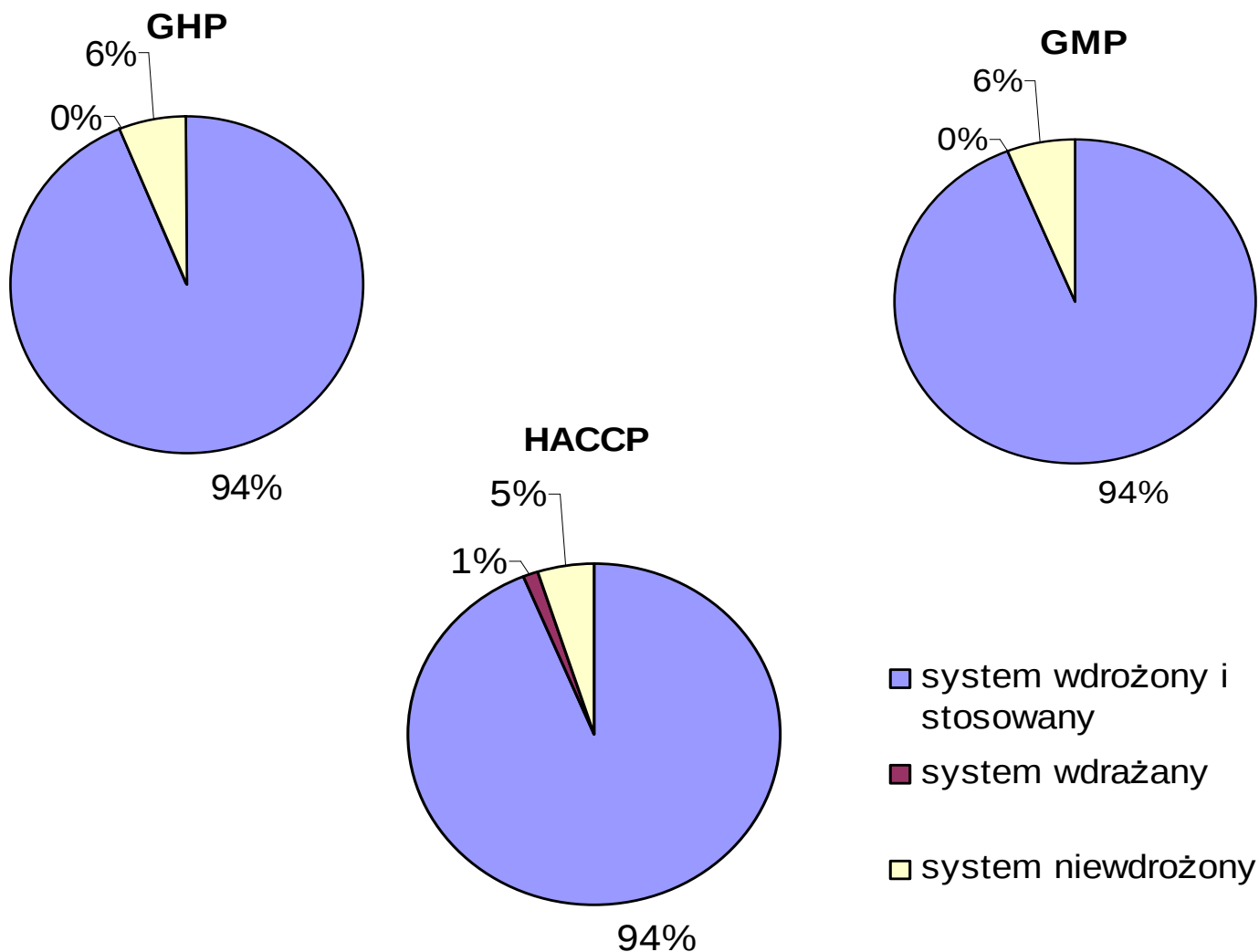
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym



Źródło: Opracowanie własne za: D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora.



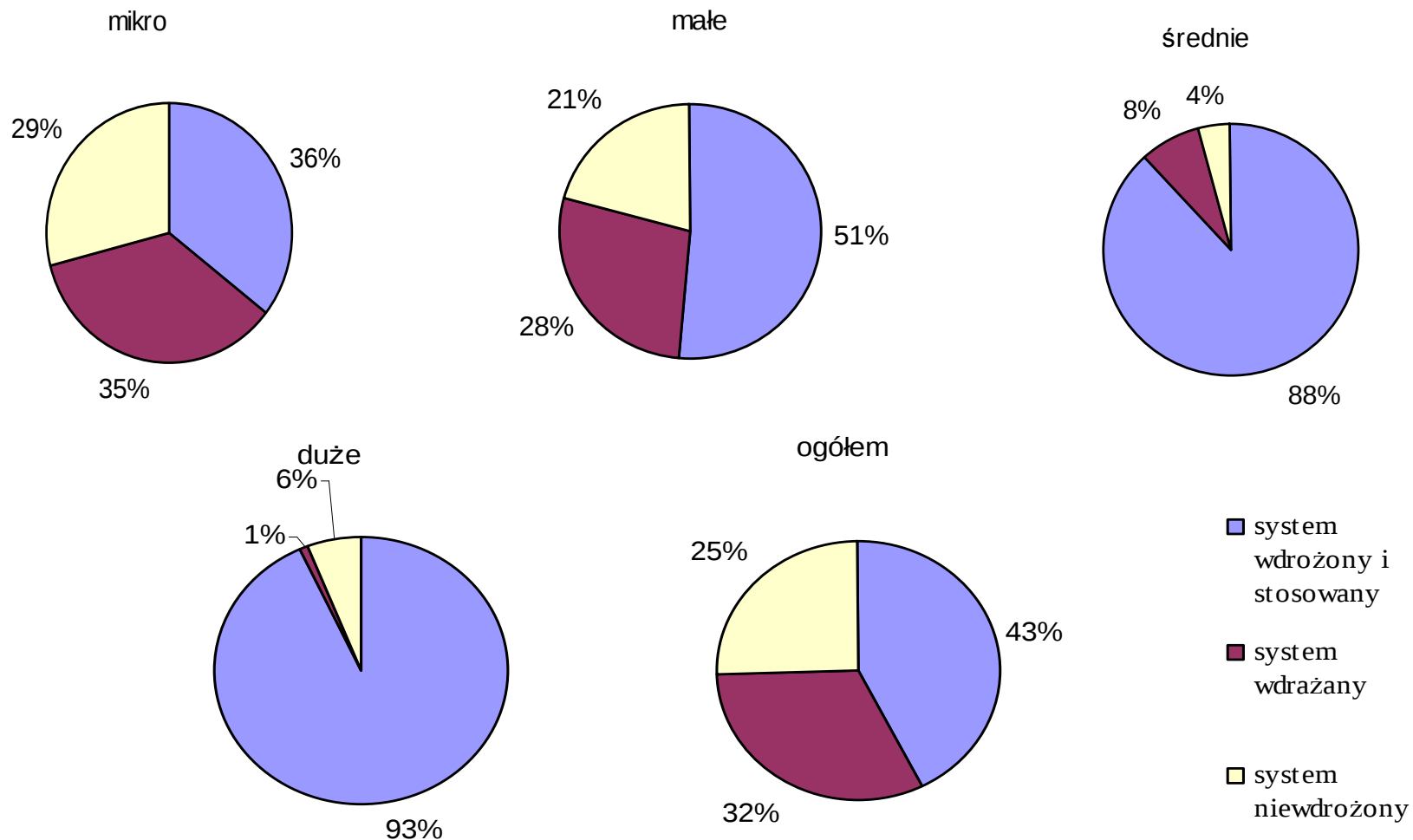
Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2009 r. (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych IW



Stopień wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2009 r. (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

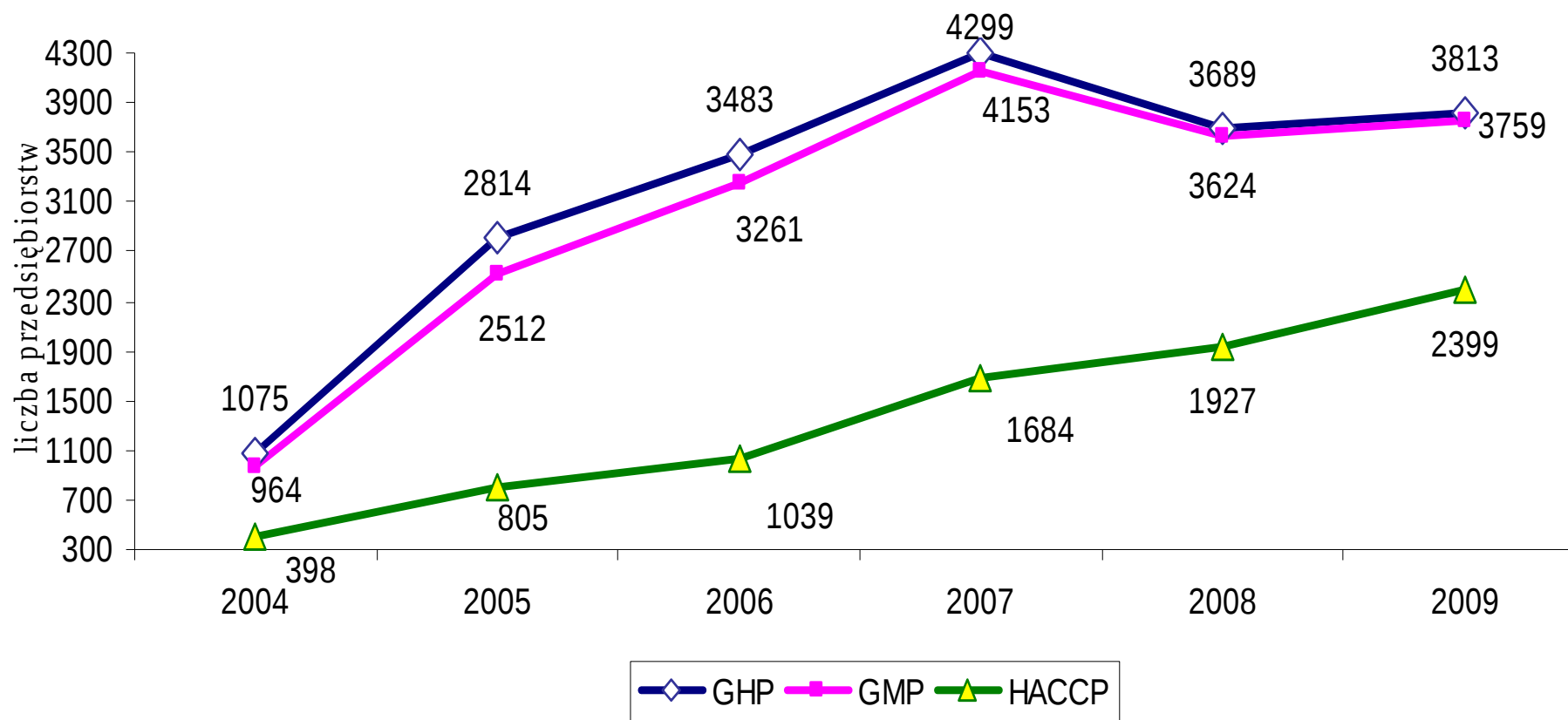


Stan wdrożenia systemu HACCP w poszczególnych branżach:

- **paszowa - 100%**
- **mięsna - 98%**
- **mleczarska - 90%**
- **przetwórstwo kawy i herbaty - 76%,**
- **piwowarska - 75%,**
- **olejarsko-tłuszczowa - 67%,**
- **rybna – 63%**
- **winiarska - 62%**
- **cukiernicza - 57%**
- **napoje spirytusowe - 55%**
- **owocowo-warzywna - 54%**
- **wody mineralne i napoje bezalkoholowe - 54%**
- **makaronowa - 49% .**
- **piekarska - 41%,**
- **zbożowo-młynarska - 40%,**
- **pozostałych artykułów spożywczych - 38%,**
- **cukrownicza – 36%.**



Liczba przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego stosujących GHP, GMP i HACCP (bez mikroprzedsiębiorstw)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.



Z danych uzyskanych z 6 firm certyfikujących (TUV Nord, PCBC, LRQA, ZSJiZ, DQS, KEMA) wynika, że aktualne certyfikaty na stosowane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w 2009 r. posiadają przede wszystkim przedsiębiorstwa branży:

- owocowo-warzywnej (78),
- mleczarskiej(62),
- cukierniczej (58),
- mięsnej (56),
- pozostałych artykułów spożywczych (33),
- piekarskiej (31).

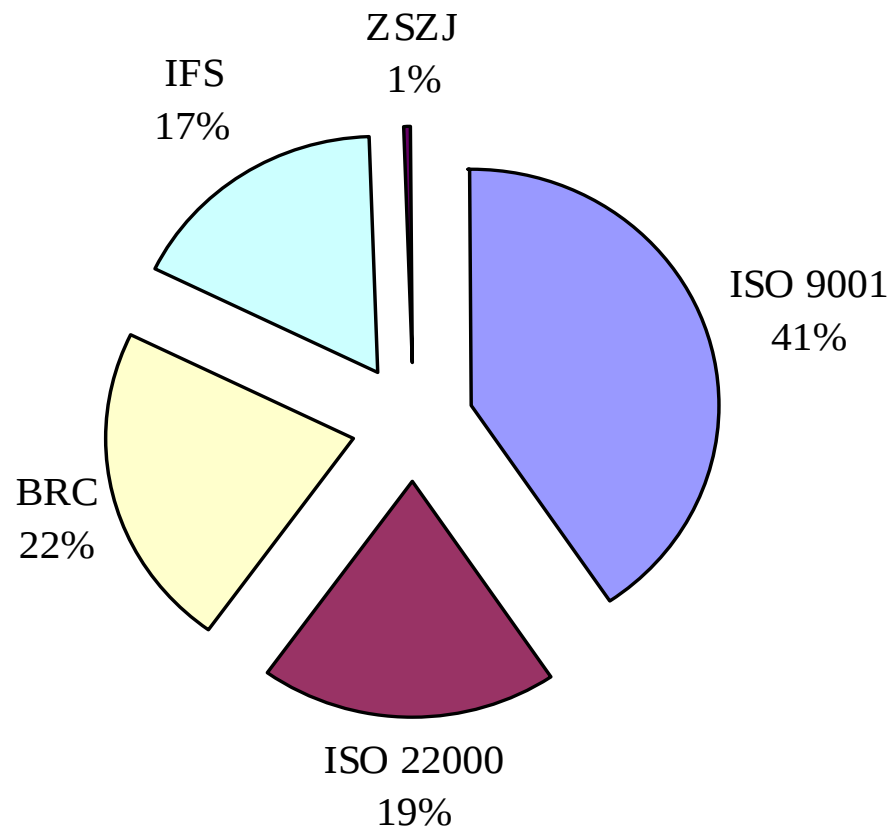


Branże o najwyższym udziale przedsiębiorstw z niebligatoryjnymi systemami zarządzania jakością:

- **przetwórstwo kawy i herbaty**
ISO 9001 - 22%, ISO 22 000 - 9%, BRC - 2%, IFS - 7%
- **winiarska**
ISO 9001 - 14%, ISO 22 000 - 3% , BRC - 3%, IFS - 3%
- **olejarsko-tłuszczowa**
ISO 9001 - 12%, ISO 22 000 - 9%
- **napoje spirytusowe**
ISO 9001 - 10%, ISO 22 000 - 5%, BRC - 2%
- **mleczarska**
ISO 9001 - 7%, ISO 22 000 - 2%, BRC - 2%, IFS - 2%
- **piwowarska**
ISO 9001 - 5%, ISO 22 000 - 3%
- **owocowo-warzywna**
ISO 9001 - 3%, ISO 22 000 - 2%, BRC - 2%, IFS (1%)



**Struktura aktualnych certyfikatów na stosowane systemy zarządzania
jakością w przemyśle spożywczym w 2009 r.
(przyznane przez TUV Nord, PCBC, LRQA, ZSJiZ, DQS, KEMA)**



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych z jednostek certyfikujących.



Poziom nakładów inwestycyjnych w latach 2001 - 2008

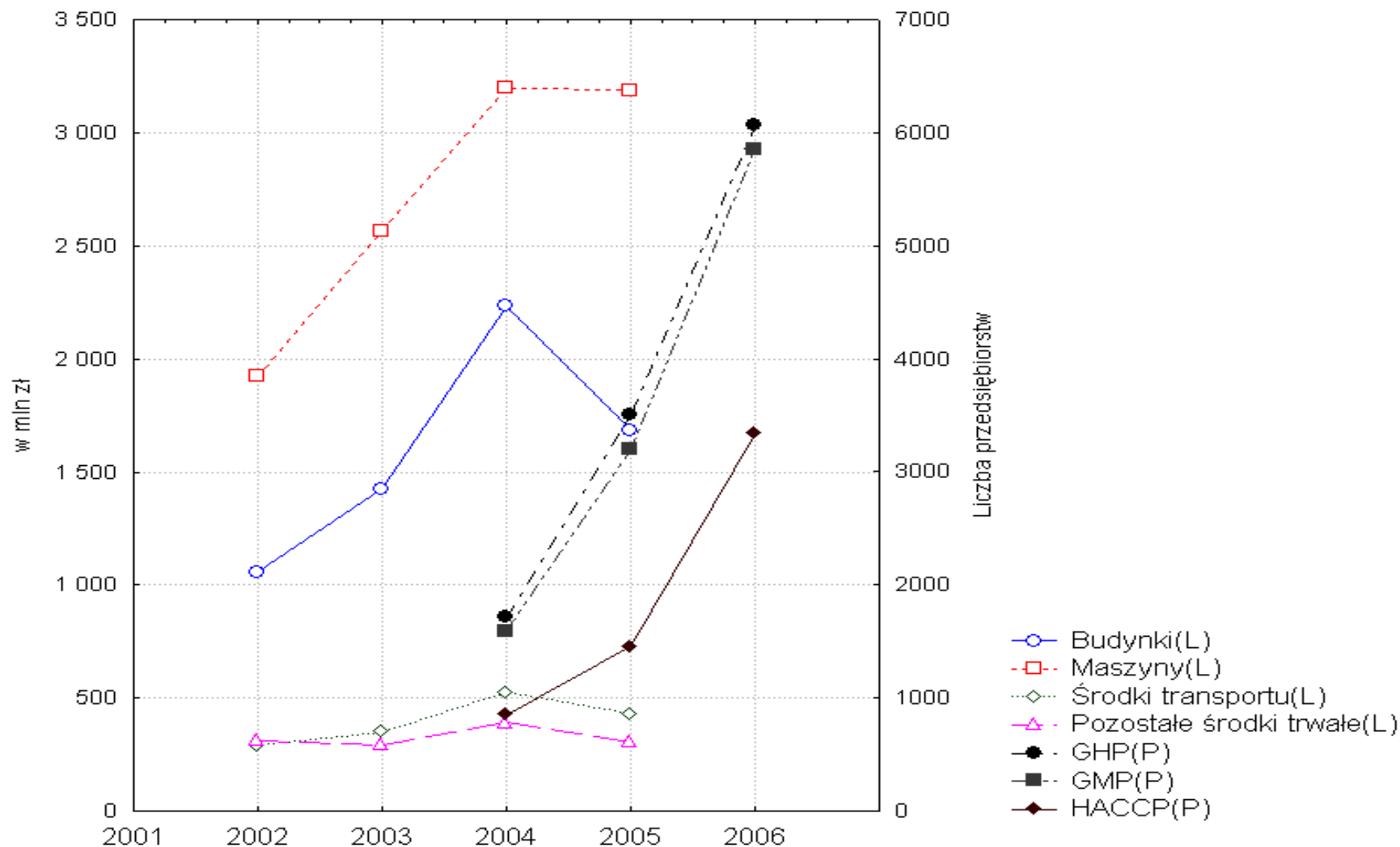
Lata	w mln zł		Udział wydatków na cele budowlane w procentach
	w cenach bieżących	w cenach stałych 2003 roku	
2001	4 456	4 560	31,6
2002	4 542	4 652	25,7
2003	5 439	5 439	30,5
2004	6 529	6 372	35,5
2005	5 930	5 738	30,9
2006	6 721	6 407	31,3
2007	6 782	6 420	32,3
2008 ^a	7 040	6 623	29,2

^a dane szacunkowe

Źródło: Rocznik Statystyczny GUS 2003, 2005 i 2008.



Porównanie wartości nakładów inwestycyjnych i liczby przedsiębiorstw z obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością w przemyśle spożywczym



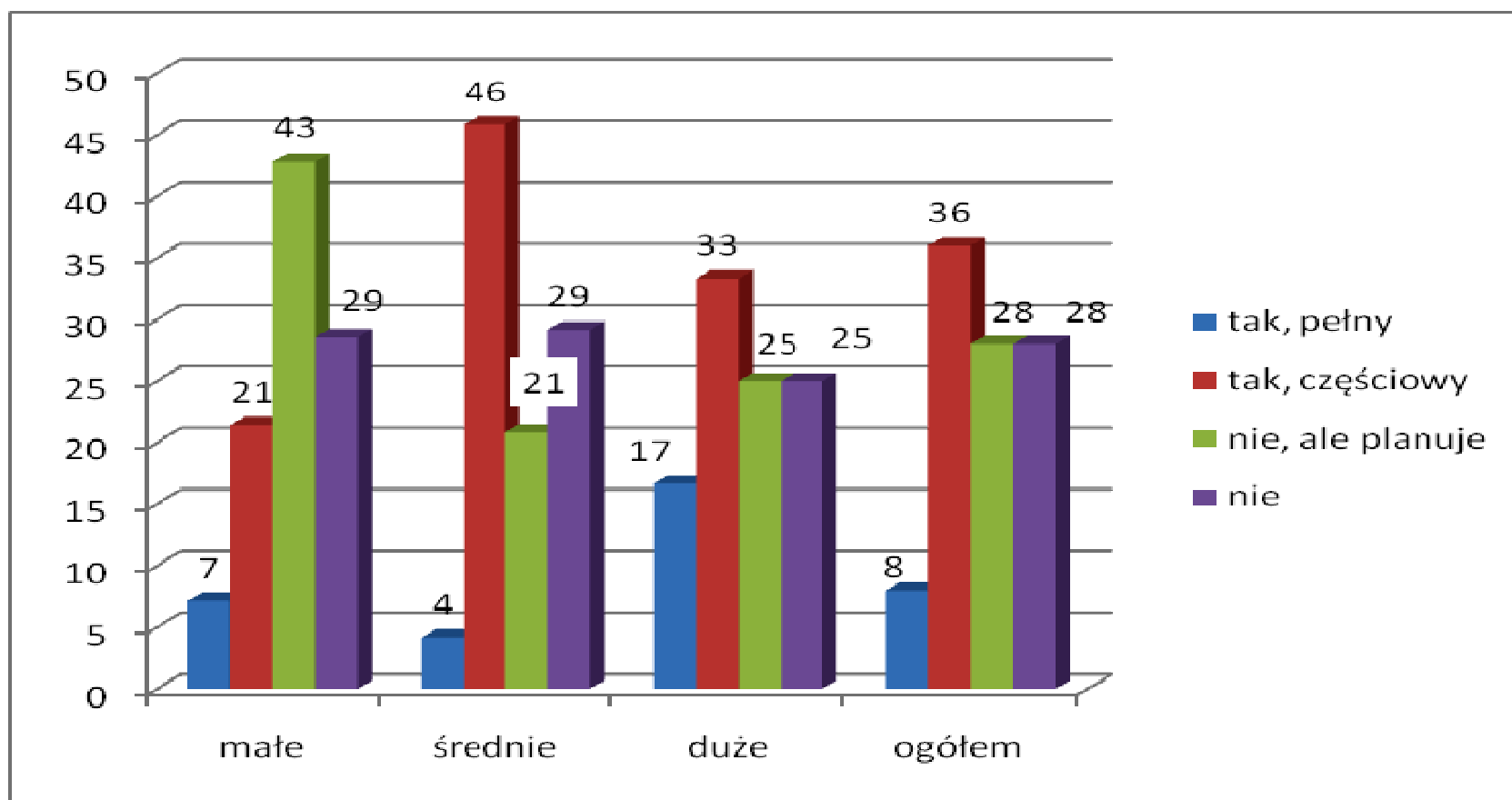
Źródło: Opracowanie własne.



- **Wzrost inwestycji w przemyśle spożywczym skutkował przyrostem liczby przedsiębiorstw z zakończonymi procesami wdrażania GHP, GMP i HACCP średnio po dwóch latach. Co wynika, z faktu, że proces wdrażania systemów zarządzania jakością jest procesem złożonym i długofalowym.**
- **W miarę wzrostu nakładów inwestycyjnych wzrastała szczególnie liczba przedsiębiorstw z wdrożonymi systemami HACCP.**
- **Bardzo mocne korelacje dodatnie dotyczą dużych i średnich przedsiębiorstw, a szczególnie między wysokością nakładów na budynki a liczbą przedsiębiorstw stosujących GHP, GMP i HACCP. Nieco słabsza korelacja ma miejsce między wzrostem nakładów na zakup maszyn i urządzeń a wzrostem liczby dużych i średnich przedsiębiorstw stosujących obowiązkowe systemy zarządzania jakością.**



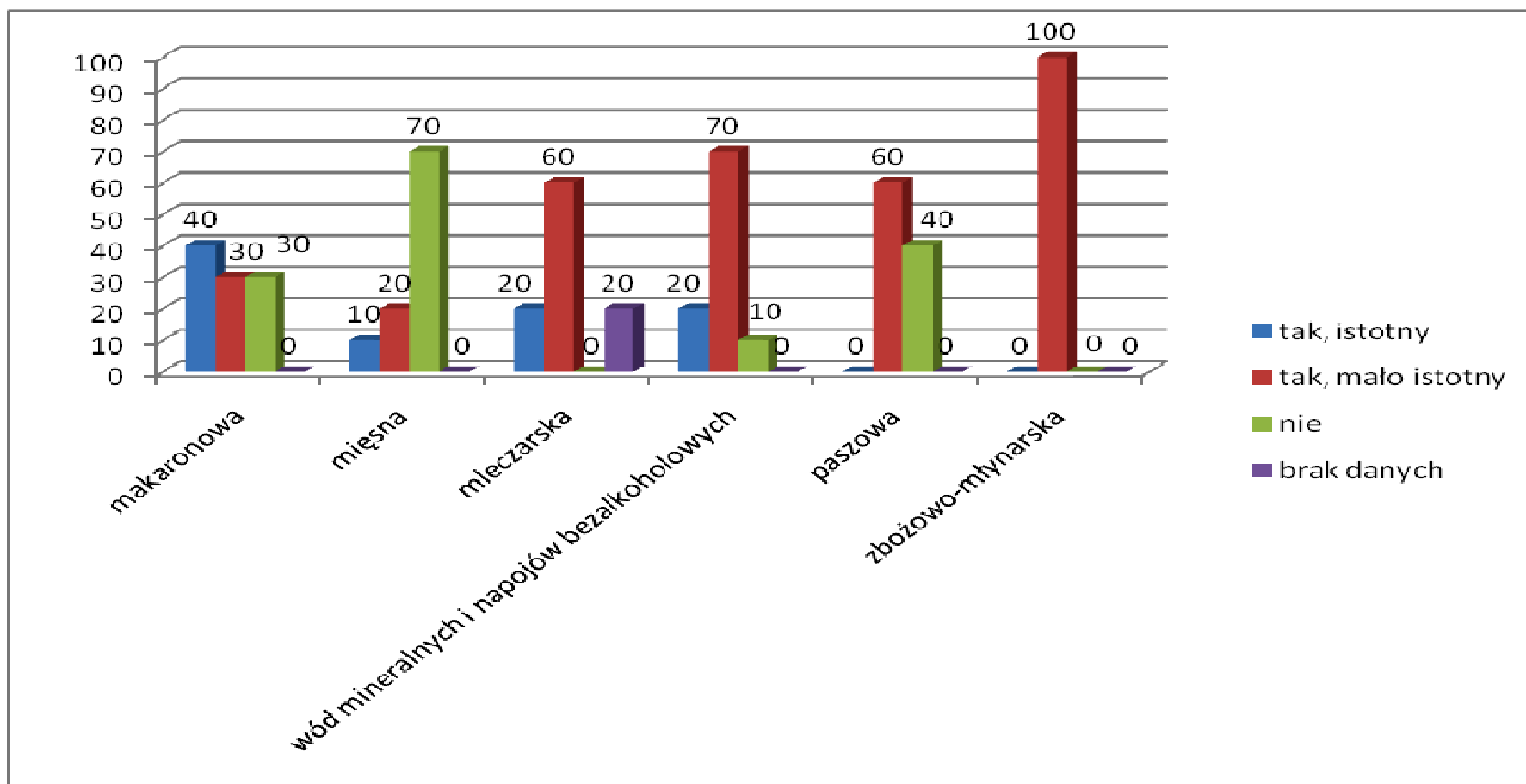
Zakres prowadzenia rachunku kosztów w badanych przedsiębiorstwach



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.



Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji w ankietowanych przedsiębiorstwach (w ujęciu branżowym, w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych



Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom integracji pionowej z dostawcami (w procentach)

Poziom wpływ	Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego			
	Małe	Średnie	Duże	Ogółem
Z dostawcami surowców do produkcji				
Istotny	21	38	58	40
Nieznaczny	43	42	33	40
Nie wpłynęło	36	18	8	20
Z dostawcami opakowań				
Istotny	14	42	50	36
Nieznaczny	21	29	33	28
Nie wpłynęło	57	29	17	34

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.



Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom integracji z odbiorcami (w procentach)

Poziom wpływu	Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego			
	Małe	Średnie	Duże	Ogółem
Z dużymi odbiorcami (sieci handlowe, duże hurtownie)				
Istotny	36	50	83	54
Nieznaczny	21	25	8	20
Nie wpłynęło	36	25	8	24
Z małymi odbiorcami (małe sklepy, małe hurtownie)				
Istotny	7	4	0	4
Nieznaczny	36	29	75	42
Nie wpłynęło	57	67	25	54

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych



Eksport produktów przemysłu spożywczego w latach 2003 – 2008 (w mln zł)

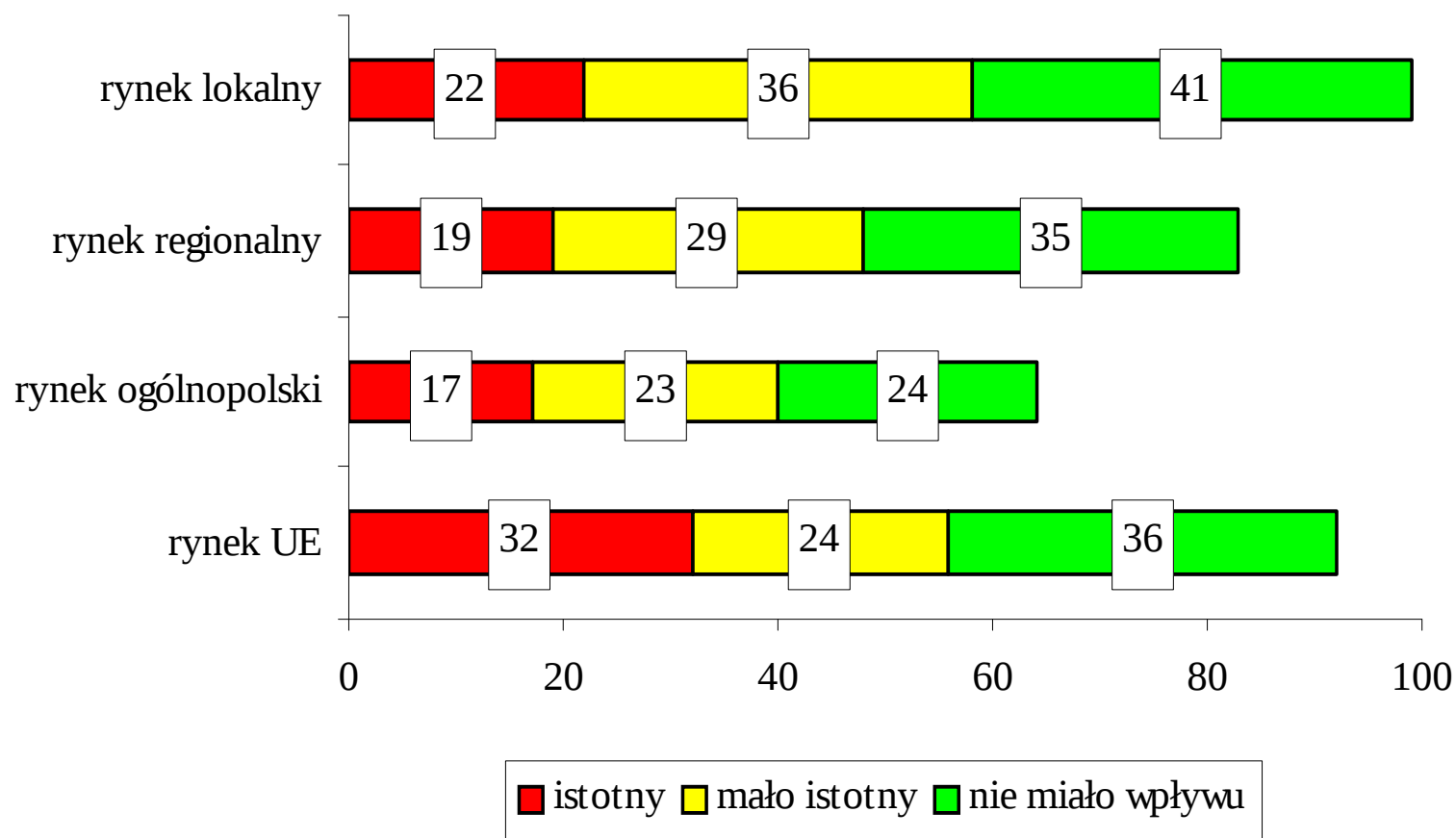
Wyszczególnienie	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Ogółem	14620,4	19713,1	23295,6	27189,9	30208,7	31777,1
w tym:						
UE*	9641,2	14100,9	17291,2	20346,2	24283,7	25569,5
WNP	1989,1	2551,9	2601,8	2799,8	2459,8	2931,5
Pozostałe kraje	2990,1	3060,3	3402,6	4043,9	3465,2	3276,1

* 2003 r. – UE-15; 2004 -2006 – UE-25; 2007-2008 – UE-27.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych MF i CIHZ.



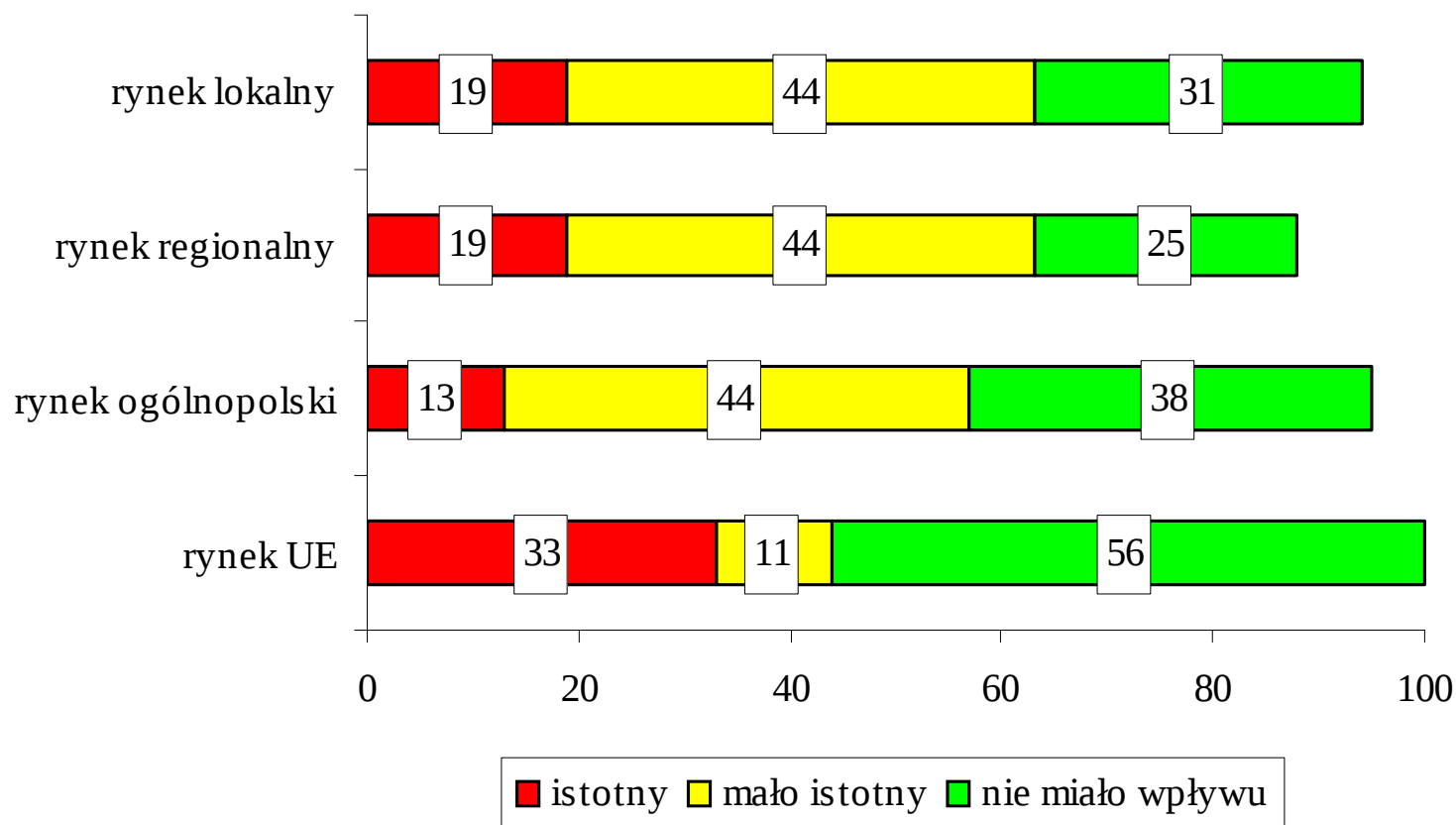
Wpływ stosowanego systemu HACCP na pozyskanie nowych odbiorców (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet



Wpływ stosowanego systemu ISO 9001 na pozyskanie nowych odbiorców (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet



Główne korzyści przedsiębiorstw wynikające ze stosowania systemów zarządzania jakością:

- przedsiębiorstwo wdrażając i stosując obligatoryjne systemy zarządzania jakością prowadzi działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, tym samym nie jest narażone na kary pieniężne lub nakaz zaprzestania działalności w zakresie produkcji żywności,**
- poprawa warunków higieniczno-sanitarnych w przedsiębiorstwie i dostosowanie ich do standardów światowych**
- zwiększenie poziomu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności i jej jakości,**
- zwiększenia poziomu zadowolenia i oczekiwań klientów zewnętrznych,**
- poprawa komunikację z klientami,**
- poprawa funkcjonowania systemu informacji wewnętrznej,**
- uporządkowanie dokumentacji, instrukcji oraz procedur,**



Główne korzyści przedsiębiorstw wynikające ze stosowania systemów zarządzania jakością:

- znaczące podwyższenie poziomu świadomości i wiedzy pro jakościowej kierownictwa i wszystkich pracowników ,**
- ściślejsze przestrzeganie przez wszystkich pracowników obowiązujących w przedsiębiorstwie procedur i instrukcji w procesie produkcji żywności,**
- zmniejszenie liczby reklamacji i związanych z tym kosztów niezgodności,**
- pozyskanie nowych odbiorców,**
- umożliwienie wprowadzenia swoich produktów do określonych sieci handlowych, które wymagają stosowania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością,**
- zwiększenie konkurencyjności przedsiębiorstwa na rynku krajowym, jednolitym rynku unijnym oraz na pozostałych rynkach światowych,**
- poprawa poziomu zarządzania przedsiębiorstwem.**



Wnioski końcowe:

- **wejście Polski w struktur Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością,**
- **dostosowanie się przedsiębiorstw przemysłu spożywczego do standardów i wymagań UE to w efekcie stworzenie w Polsce nowoczesnego przemysłu spożywczego,**
- **istotną korzyścią dla konsumentów z faktu, iż przedsiębiorstwa oferujące żywność na rynku stosują systemy zarządzania jakością, jest przede wszystkim zwiększenie poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego oraz wzrost zadowolenia z nabywanych produktów,**
- **wdrożone i stosowane systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach wymagają systematycznych auditów i doskonalenia.**

Dziękujemy