

Ekonomiczne efekty rozwoju systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego pięć lat po integracji z Unią Europejską

dr Grażyna Morkis



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



Obligatoryjne systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym:

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

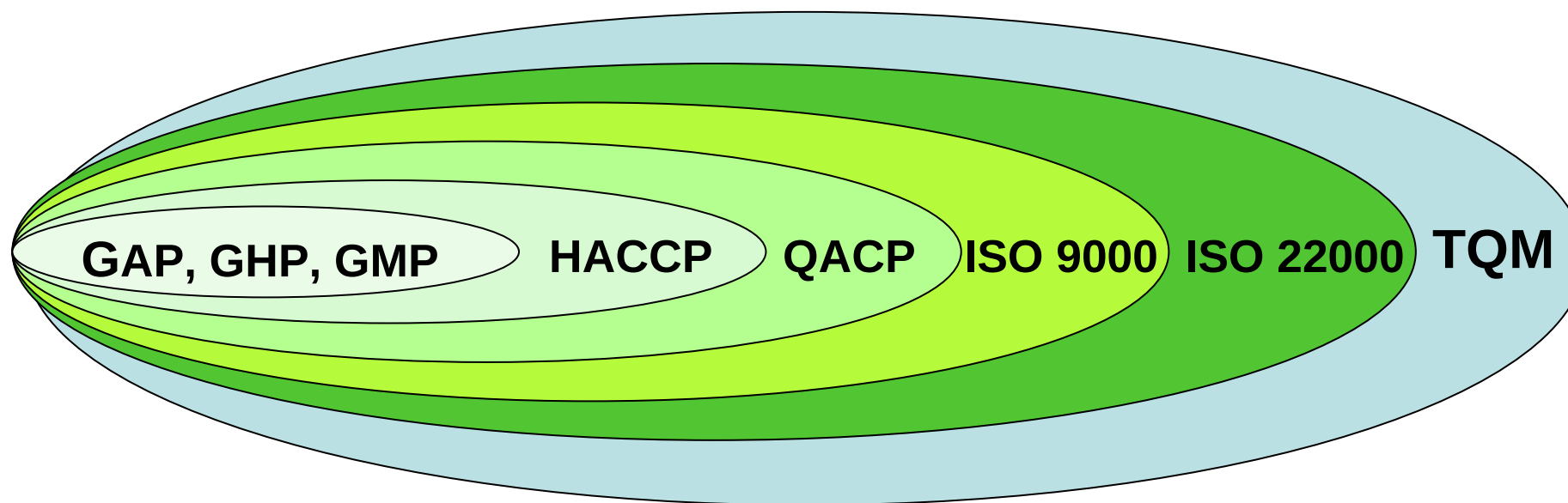


Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym:

- **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),**



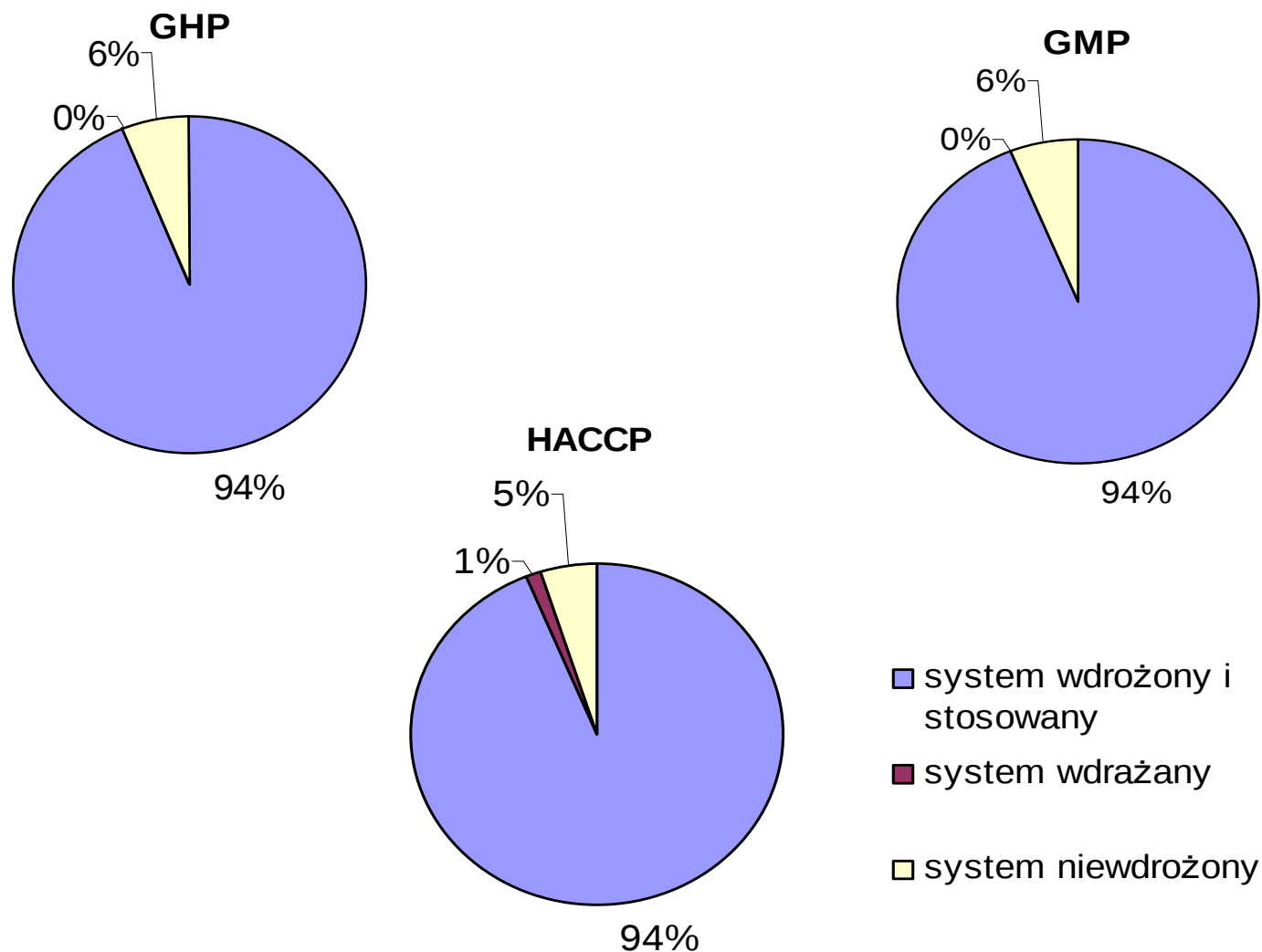
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym



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



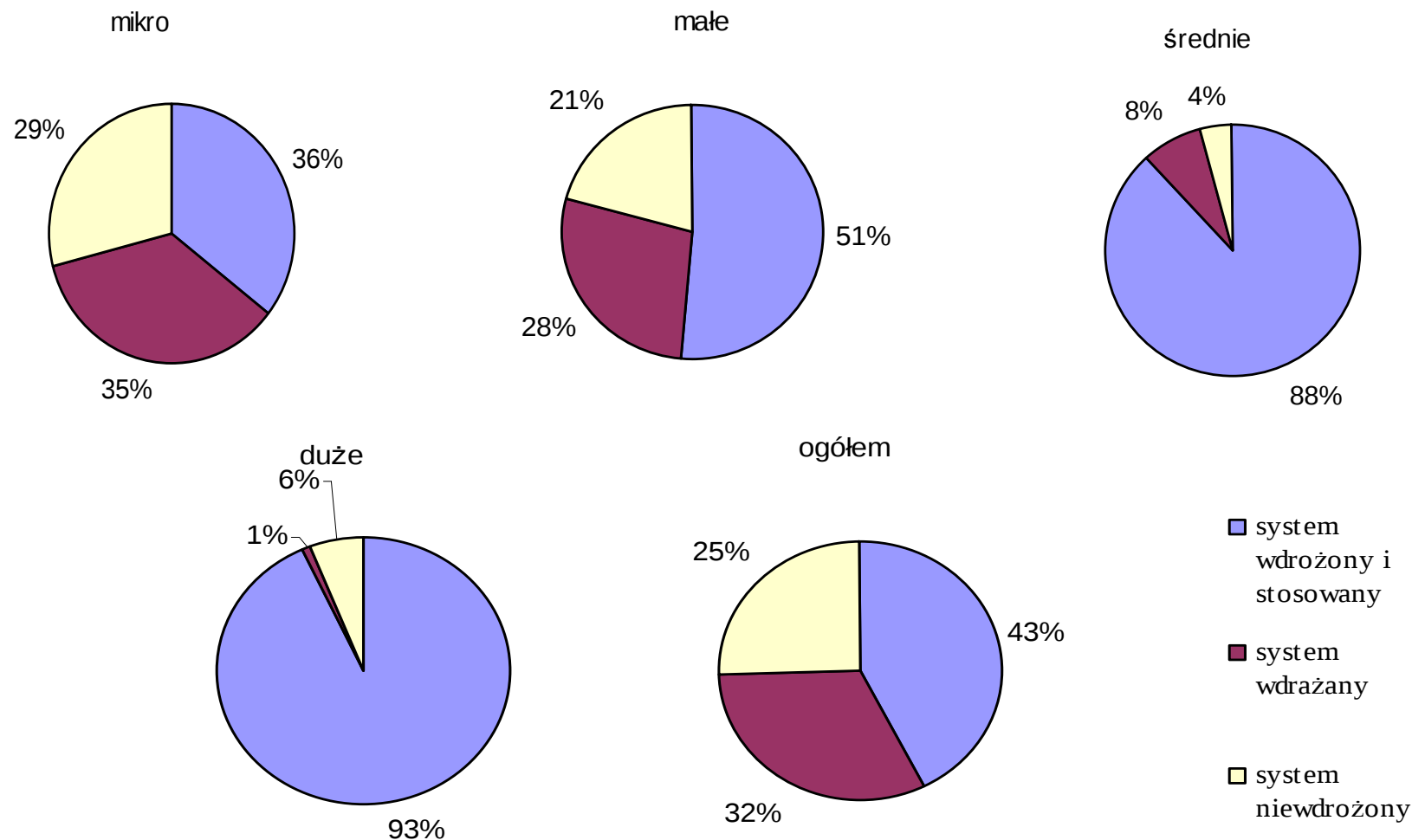
Rysunek 2. Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w grupie przedsiębiorstw przemysłu przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2009 r. (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych IW



Rysunek 3. Stopień wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2009 r. (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

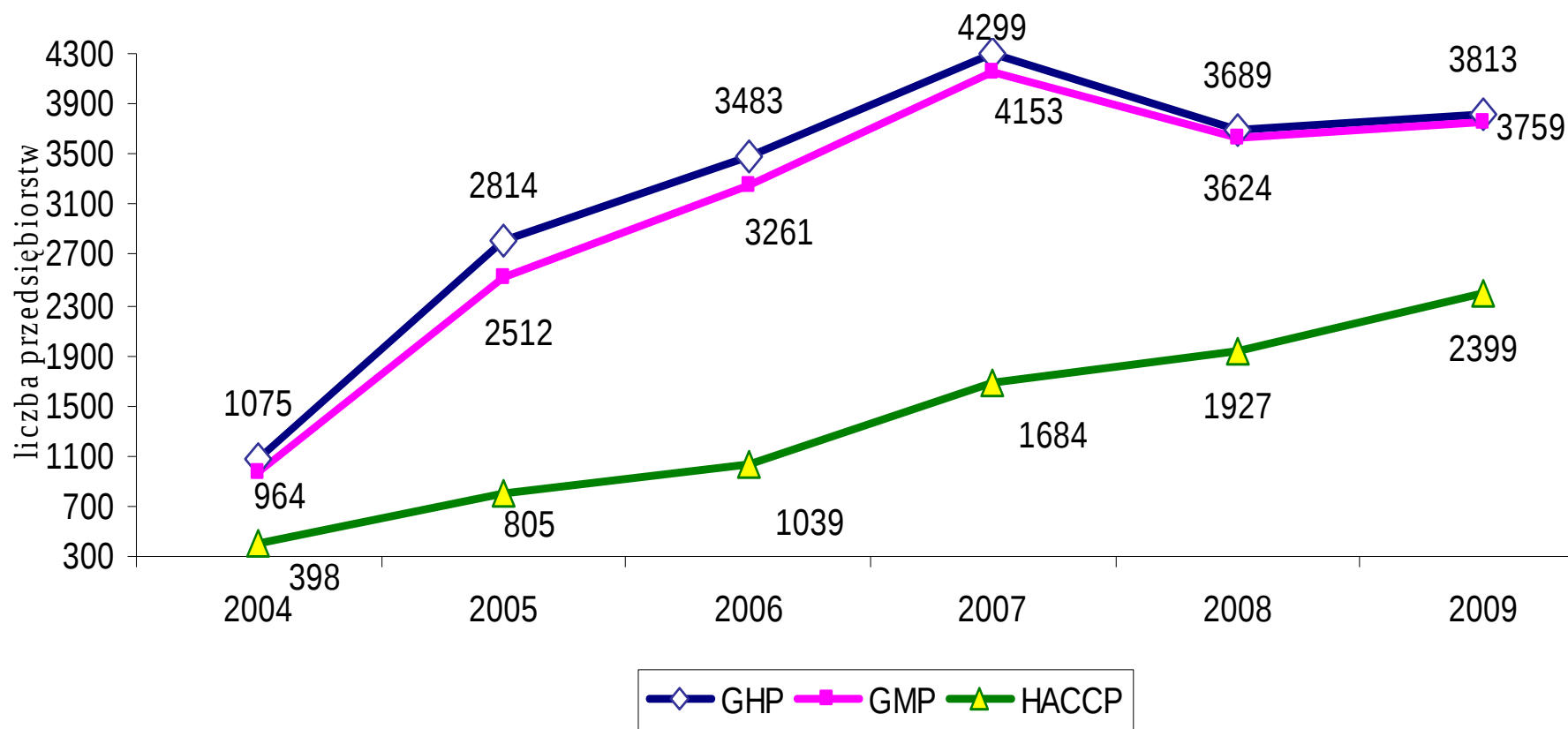


Stan wdrożenia systemu HACCP w poszczególnych branżach:

- **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%.**



**Rysunek 4. Dynamika wdrożenia GHP, GMP i HACCP
w przedsiębiorstwach przetwarzających produkty pochodzenia
niezwierzęcego (w procentach, bez mikroprzedsiębiorstw)**



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

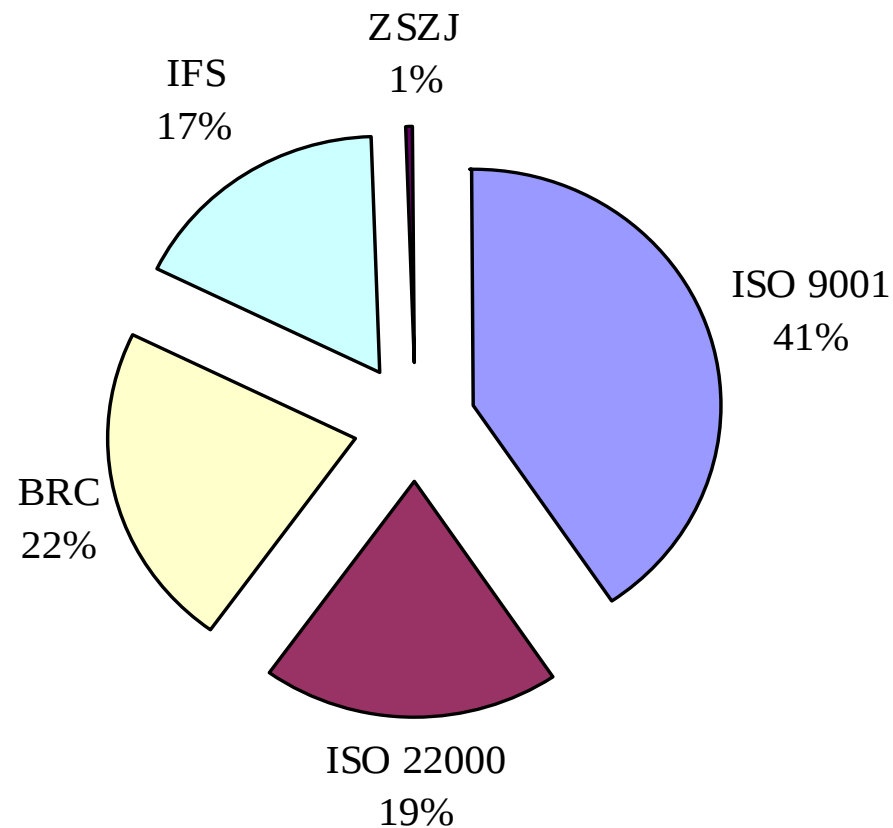


Branże o najwyższym udziale przedsiębiorstw z niebligatoryjnymi systemami zarządzania jakością:

- **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%)



Rysunek 5. 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 związanych z wdrażaniem systemów zarządzania jakością

- Wzrost aktywności inwestycyjnej producentów żywności i napojów wystąpił już w roku poprzedzającym integrację Polski z Unią Europejską i ciągle jest ona na wysokim poziomie.**
- Największy wzrost wartości inwestycji w przemyśle spożywczym nastąpił w latach 2003-2004, gdy zanotowano ich przyrost o 0,8-0,9 mld zł rocznie.**
- Największe ożywienie inwestycyjne wywołane integracją wystąpiło w sektorach wrażliwych, tj. w przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego.**
- W przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego ożywienie inwestycyjne wystąpiło dopiero w 2004 roku. Wtedy nakłady inwestycyjne przekroczyły 1 mld zł i były dwukrotnie większe niż przed integracją i taka sytuacja trwała do końca 2008r.**



- **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.**



Wpływ kosztów jakości na koszty produkcji

- Zdecydowana większość badanych przedsiębiorstw uważa, że wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością miało i ma wpływ na koszty produkcji, przy czym wpływ ten jako istotny oceniło tylko 18%, a jako mało istotny 52% ankietowanych. Ocena poziomu wpływu wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji była zróżnicowana między poszczególnymi przedsiębiorstwami i branżami.**
- Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na obniżenie kosztów produkcji średnio o 2%. w ponad połowie badanych przedsiębiorstw. W pozostałych przedsiębiorstwach systemy zarządzania jakością wpłynęły na wzrost kosztów produkcji średnio o 1-5%.**



Poziom integracji pionowej po wdrożeniu systemów zarządzania jakością

- **Stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało pogłębienie procesów integracji w kontaktach z dostawcami surowców do produkcji większości (80%) badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.**
- **Zależność między stosowanymi systemami jakości a wzrostem istotnym poziomu integracji z dostawcami surowców rośnie wraz ze wzrostem wielkości przedsiębiorstwa.**
- **Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wymagało wyboru takich dostawców surowców, aby zapewnili m.in. bezpieczeństwo zdrowotne i jakość produkowanej żywności. W niektórych przypadkach konieczna była selekcja i wybór nowych dostawców.**
- **Największe procesy wymiany dostawców surowców i opakowań nastąpiły w badanych przedsiębiorstwach po wdrożeniu systemu HACCP.**



- **Zachowanie całego łańcucha bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności wymaga również podniesienia poziomu integracji z odbiorcami żywności produkowanej przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego.**
- **Głównymi odbiorcami przedsiębiorstw są zarówno duże, jak i małe firmy detaliczne i hurtowe. Wprowadzenie systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach istotnie wpłynęło na poziom integracji pionowej większości ankietowanych przedsiębiorstw z dużymi odbiorcami (sieci handlowe, duże hurtownie), a w stopniu nieznacznym na wzrostem powiązań z małymi odbiorcami.**



Stosowane systemy zarządzania jakością a wzrost potencjału eksportowego

W latach 2003-2008 wpływy z eksportu wyrobów przemysłu spożywczego, wyrażone w złotych, zwiększyły się ponad 2-krotnie (z 14,6 do 31,7 md zł). Ich największy wzrost miał miejsce w 2004 r. (o ok. 35%). W następnych latach przyrosty absolutne o podstawie zmiennej (wskaźniki łańcuchowe) były z roku na rok mniejsze, osiągając najniższy poziom w 2008 r. (ok. 5%)

Jednymi z najważniejszych czynników wzrostu eksportu badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego po wstąpieniu Polski do UE było zniesienie barier celnych oraz jakość i bezpieczeństwo zdrowotne polskich wyrobów spożywczych.



Analiza związków korelacyjnych między stanem wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością a poziomem i kierunkami eksportu przemysłu spożywczego wykazała, że:

- wzrost liczby przedsiębiorstw posiadających wdrożony system HACCP był jednym z istotnych czynników wzrostu eksportu ogółem w latach 2003-2005, szczególnie do krajów UE-10 i pozostałych krajów oraz w mniejszym stopniu do krajów UE-15,**
- nie stwierdzono korelacji w przypadku eksportu do krajów WNP,**
- istotna relacja pomiędzy liczbą przedsiębiorstw z obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością a eksportem występuje tylko w grupie średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.**



Wpływ systemów zarządzania jakością na konkurencyjność

- **Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością, a w szczególności systemu HACCP wpłynęło na poprawę konkurencyjności przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na rynkach żywności, a przede wszystkim na rynkach lokalnych, regionalnych, a także na jednolitym rynku europejskim.**
- **Wdrożenie i stosowanie HACCP było podstawowym warunkiem, aby firma mogła sprzedawać swoje wyroby na rynku UE.**
- **Legitymowanie się posiadaniem HACCP, dawało także przewagę na rynku lokalnym i regionalnym w stosunku do innych przedsiębiorstw spożywczych, które nie wdrożyły tego systemu.**



- **Przedsiębiorstwa, które wdrożyły nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, deklarowały, iż ich poziom konkurencyjności wzrósł w związku z wdrożeniem tych systemów. Stosowanie systemu ISO 9001 poprawiło pozycję danego przedsiębiorstwa przede wszystkim na rynku UE i na rynku ogólnopolskim, bowiem te rynki są znacznie bardziej wymagające niż rynki regionalne czy lokalne. Standard IFS lub BRC wdrożyła nieliczna grupa przedsiębiorstw badanych, ale zdecydowana większość z nich uważa, że wpłynęło to istotnie na poziom ich konkurencyjności.**



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,**
- poprawia funkcjonowanie 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.**



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 systemów zarządzania jakością, jest przede wszystkim zwiększenie poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego oraz wzrost zadowolenia z nabywanych produktów.