



INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

***Ekonomiczne efekty
rozwoju systemów
zarządzania jakością
i ich wpływ
na konkurencyjność
polskich przedsiębiorstw
przemysłu spożywczego***

nr 157

Warszawa 2009



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

***Ekonomiczne efekty
rozwoju systemów
zarządzania jakością
i ich wpływ
na konkurencyjność
polskich przedsiębiorstw
przemysłu spożywczego***



INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

***Ekonomiczne efekty
rozwoju systemów
zarządzania jakością
i ich wpływ
na konkurencyjność
polskich przedsiębiorstw
przemysłu spożywczego***

*Praca zbiorowa pod redakcją
dr Grażyny Morkis*

Autorzy:

mgr Jadwiga Drożdż

dr Grażyna Morkis

mgr inż. Dominika Miernik

mgr Danuta Rycombel

Konsultacja:

doc. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge



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

Warszawa 2009

Autorki publikacji są pracownikami
Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
– Państwowego Instytutu Badawczego

Pracę zrealizowano w ramach tematu:

Monitorowanie oraz analiza zmian polskiego łańcucha żywnościowego,
w zadaniu *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia
jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej.*

Celem opracowania jest ocena stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego oraz ich wpływ na poziom koniecznych inwestycji; koszty jakości i koszty produkcji; działania marketingowe podejmowane w przedsiębiorstwach, procesy integracji pionowej; a także konkurencyjność przedsiębiorstw na rynku żywności.

Korekta
Krzysztof Kossakowski

Redakcja techniczna
Leszek Ślipki

Projekt okładki
AKME Projekty Sp. z o.o.

ISBN 978-83-7658-085-2

Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
– Państwowy Instytut Badawczy
00-950 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20, skr. poczt. nr 984
tel.: (0 22) 50 54 444
faks: (0 22) 50 54 636
e-mail: dw@ierigz.waw.pl
<http://www.ierigz.waw.pl>

Spis treści

Wstęp	7
1. Rozwój systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego	10
1.1. Stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po pięciu latach integracji z Unią Europejską	10
<i>dr Grażyna Morkis</i>	
1.1.1. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i HACCP w przemyśle.....	11
1.1.2. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego.....	16
1.2. Stan wdrożenia nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.....	43
<i>dr Grażyna Morkis, mgr inż. Dominika Miernik</i>	
2. Trudności i bariery wdrażania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.....	48
<i>dr Grażyna Morkis</i>	
3. Ocena poziomu i rodzaj nakładów inwestycyjnych związanych z wdrożeniem systemów zarządzania jakością.....	51
3.1. Aktywność inwestycyjna przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w latach 2001-2008.....	51
<i>mgr Jadwiga Drożdż, dr Grażyna Morkis</i>	
3.2. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom nakładów inwestycyjnych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.....	59
<i>dr Grażyna Morkis</i>	
4. Wpływ systemów zarządzania jakością na koszty produkcji przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....	63
<i>dr Grażyna Morkis</i>	
4.1. Problematyka kosztów jakości oraz zakres prowadzonych rachunku kosztów jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.....	63
4.2. Wpływ wdrażania i stosowania systemów zarządzania jakością na poszczególne rodzaje kosztów jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.....	66
4.3. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.....	72

5. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na procesy integracji pionowej przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....75

dr Grażyna Morkis

5.1. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na ich procesy integracji pionowej z dostawcami surowców i opakowań.....75

5.2. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na procesy integracji pionowej przedsiębiorstw przemysłu spożywczego z odbiorcami wyrobów.....82

6. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na działalność marketingową przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....85

dr Grażyna Morkis

6.1. Wpływ systemów zarządzania jakością na działania marketingowe przedsiębiorstw.....85

6.2. Wpływ stosowania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach na stopień zadowolenia klientów.....86

7. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na potencjał eksportowy przemysłu spożywczego.....92

7.1. Eksport produktów przemysłu spożywczego w latach 2003-2008.....92
mgr Danuta Rycombel

7.2. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom i kierunki eksportu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....107
dr Grażyna Morkis

8. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....110

dr Grażyna Morkis

8.1. Główni konkurenci małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego110

8.2. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na wzrost sprzedaży w małych i średnich przedsiębiorstwach i na pozyskanie nowych odbiorców.....112

8.3. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na konkurencyjność małych i średnich przedsiębiorstw.....115

Podsumowanie i wnioski końcowe120

dr Grażyna Morkis

Wstęp

W obecnych czasach czynniki ekonomiczne, przede wszystkim cena, nie wystarczają w osiąganiu przez przedsiębiorstwo przewagi konkurencyjnej. Producenci artykułów spożywczych muszą dostosować swoją ofertę produktową do wymagań klientów. Wśród wielu czynników wpływających na konkurencyjność przedsiębiorstwa, jakość jest jednym z najważniejszych jej determinantów. Uzyskanie przez przedsiębiorstwo przewagi jakościowej w istotny sposób wpływa na pozycję konkurencyjną. Nowe podejście przedsiębiorstw przemysłu spożywczego do problematyki jakości żywności wynika z zaostżenia wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i odpowiedzialności producentów za wytwarzane produkty, ale także ze wzrostu wymagań, potrzeb i oczekiwań konsumentów produktów spożywczych. Przedsiębiorstwa, chcąc sprostać tym wymaganiom i oczekiwaniom, wdrażają i stosują nowoczesne systemy zarządzania jakością. Przestrzeganie procedur systemów zarządzania jakością zwiększa poziom bezpieczeństwa produkowanej żywności, zapewnia powtarzalność poziomu jakości wyrobów oraz jest podstawowym warunkiem utrzymania konkurencyjności poszczególnych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego oraz całego sektora żywnościowego.

Obligatoryjne systemy zarządzania jakością (zapewnienia jakości) w przemyśle spożywczym to Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP). Do nieobligatoryjnych systemów stosowanych w firmach spożywczych należą: Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP), system zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9001), system zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000, zintegrowane systemy zarządzania jakością (ZSZJ), zintegrowane systemy zarządzania (ZSZ), International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRS), zakładowy system zarządzania jakością.

Jakość oferowanej na rynku żywności i koszty jej uzyskania są czynnikami, które w znacznym stopniu decydują o konkurencyjności przedsiębiorstwa. Ewidencja i ocena poziomu kosztów jakości powinna być narzędziem oceny skuteczności systemów zarządzania, szczególnie nieobligatoryjnych systemów. Koszty jakości określa się jako całość nakładów poniesionych przy wytwarzaniu i sprzedaży produktów o odpowiedniej jakości.

Integracja pionowa przedsiębiorstw przemysłu spożywczego z dostawcami surowców wpływa na poprawę jakości surowców do produkcji, terminowości dostaw oraz zmniejsza zależność od dostawców pośrednich.

Duża różnorodność produktów żywnościowych i szeroki ich asortyment wyznaczają konieczność indywidualnego podejścia do planowania strategii marketingowej. W warunkach nasilającej się konkurencji, producenci żywności poszukują takich rozwiązań sprzedaży, aby zagwarantować wpływ i kontrolę nad całym procesem dystrybucji.

Celem pracy był monitoring stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością oraz badanie wpływu wdrożonych i stosowanych obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na poziom ich konkurencyjności.

Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością po pięciu latach integracji z UE jest podstawowym celem zadania Planu Wieloletniego pt. *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej*.

Przedstawione opracowanie jest piątym raportem z realizacji wymienionego zadania badawczego i syntezą końcową prowadzonych badań. Raport zawiera syntetyczną ocenę :

- stanu wdrożenia i wdrażania w 2009 r. Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego i dynamikę wdrożeń w latach 2004 (przed 1 maja)-2009,
- stanu posiadania w 2009 r. aktualnych certyfikatów na wdrożone nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego,
- wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty jakości i koszty produkcji w przedsiębiorstwach spożywczych,
- wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na działalność marketingową przedsiębiorstw przemysłu spożywczego,
- stosowanych systemów zarządzania jakością na integrację pionową przedsiębiorstw przemysłu spożywczego z dostawcami surowców oraz odbiorcami wytworzonych wyrobów spożywczych,
- poziomu i rodzaju nakładów inwestycyjnych związanych z wdrożeniem systemów zarządzania jakością,
- wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na potencjał eksportowy przemysłu spożywczego,
- wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na konkurencyjność przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.

Monitoringiem stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP, GMP i HACCP) w przemyśle spożywczym objęto 17 branż (według grup i klas PKD) z podziałem na mikro, małe, średnie i duże przedsiębiorstwa, działające w 16 województwach i przeprowadzono go w oparciu o niepublikowane dane Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Weterynaryjnej. Analizę stanu wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przeprowadzono w oparciu o dane z firm certyfikujących oraz ekspertyz autorskich w wybranych branżach przemysłu spożywczego. Ocenę poziomu i struktury wydatków inwestycyjnych w przemyśle spożywczym dokonano na podstawie informacji zawartych w sprawozdaniach finansowych F-01/I-01. Analizę poziomu

kierunków eksportu przeprowadzono w oparciu o udostępnioną IERiGŻ-PIB bazę danych handlu zagranicznego CIHZ i CAAC. Oceny wpływu wdrożonych systemów zarządzania jakością na wzrost poziomu eksportu, na poziom nakładów inwestycyjnych dokonano na podstawie badań ankietowych oraz analizy statystycznej. Badania ankietowe na temat wpływu wdrożenia i stosowania obligatoryjnych oraz nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności przeprowadzono w małych i średnich przedsiębiorstwach wybranych branż. Analizy wpływu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością na koszty jakości, koszty produkcji oraz na działalność marketingową i integrację pionową dokonano na podstawie badań ankietowych przeprowadzonych w małych, średnich i dużych firmach wybranych branż. Ponadto przeprowadzono – studium przypadku na temat wpływu wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty jakości i koszty produkcji w wybranych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.

1. Rozwój systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

1.1. Stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po pięciu latach integracji z Unią Europejską

W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także regulacje prawne wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością.

Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (zgodnie z *Ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia*) należą:

- Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP),
- Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP),
- System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP).

Dobra Praktyka Higieniczna określa działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Dobra Praktyka Produkcyjna ustala działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych określa tok postępowania, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcyjnego i obrotu żywnością. System HACCP ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Od 12 grudnia 1996 r. w przedsiębiorstwach produkujących i wprowadzających do obrotu środki dietetyczne i odżywki obowiązkowe jest wdrożenie i stosowanie HACCP (*Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 22 sierpnia 1996 r. w sprawie szczegółowych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek*).

Od 20 lipca 2000 r. obowiązkowe jest wdrożenie i stosowanie Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i/lub obrotem żywnością (*Rozporządzenie Ministra*

Zdrowia z dnia 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi).

Od dnia uzyskania przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej, czyli od 1 maja 2004 r., wdrożenie zasad systemu HACCP we wszystkich przedsiębiorstwach wykonujących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością jest obowiązkowe (*Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia – wraz z późniejszymi zmianami*).

Od 28 października 2006 r. obowiązuje *Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, która to ustawa wprowadziła m.in. kary pieniężne za nie wdrożenie w przedsiębiorstwie systemu HACCP.

Od 1 maja 2004 r., czyli od dnia wejścia Polski do UE, obowiązują w Polsce również unijne akty prawne, w tym m.in. *Rozporządzenie Nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*. Natomiast z dn. 1 stycznia 2006 r. weszło w życie:

- *Rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, ustanawiające ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych*

oraz

- *Rozporządzenie Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*.

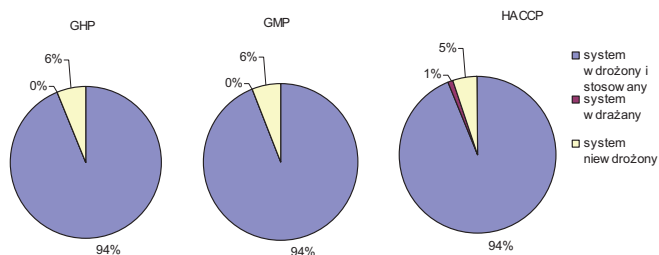
1.1.1. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP w przemyśle spożywczym

Z danych Inspekcji Weterynaryjnej¹ wynika, że w grupie podległych jej nadzorowi przedsiębiorstw przetwarzających żywność pochodzenia zwierzęcego procesy wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w funkcjonujących przedsiębiorstwach są w zdecydowanej większości zakończone. I tak, wszystkie przedsiębiorstwa paszowe mają wdrożone i stosują GHP, GMP i HACCP, 90% firm branży mięsnej i 90% mleczarni wdrożyło te systemy. Wy-

¹ Branże przetwarzające żywność pochodzenia zwierzęcego, tj. mięsna, rybna, mleczarska i paszowa, podlegają nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej. Natomiast branże przetwarzające żywność pochodzenia niezwierzęcego, tj. owocowo-warzywna, olejarsko-tłuszczowa, zbożowo-młynarska, piekarska, cukrownicza, cukiernicza, makaronowa, przetwórstwa herbaty i kawy, napojów spirytusowych, winiarska, piwowarska, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz pozostałych artykułów spożywczych, podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

jątkiem są przedsiębiorstwa branży rybnej, bowiem tam obligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyło tylko 63% firm.

Rysunek 1.1. Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego (mięsnego, rybnego i mleczarskiego) w Polsce w 2009 r. (w procentach)

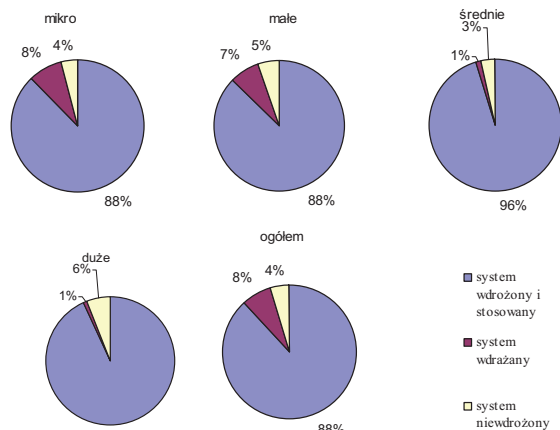


Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych IW.

Sytuacja w zakresie stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwięzłego, a podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest znacznie mniej korzystna. Wprawdzie średni stan wdrożenia dla tej grupy w przypadku GHP wynosi 88% i GMP 85% to w przypadku HACCP wskaźnik ten wynosi tylko 43%. Zatem w 2009 r. większość niż połowa przedsiębiorstw nie wdrożyła i nie stosuje obligatoryjnego od 1 maja 2004 r. systemu HACCP. W tej grupie są przedsiębiorstwa, które rozpoczęły (32%), jak i te, które dotychczas nie rozpoczęły (25%) procedury wdrażania obligatoryjnego systemu zarządzania jakością. To świadczy z jednej strony o lekceważeniu obowiązujących przepisów przez część przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a z drugiej o niedostatecznym poziomie egzekwowania przestrzegania prawa przez jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zjawisko to szczególnie dotyczy małych i mikro-przedsiębiorstw. Natomiast najbardziej zaawansowane są procesy wdrożenia i stosowania systemów w dużych (93% GHP, GMP i HACCP) i w średnich przedsiębiorstwach (96% GHP, 95% GMP i 88% HACCP). Stwierdzono, że ma miejsce również bardzo duże zróżnicowanie pomiędzy poszczególnymi branżami w zakresie stopnia wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Najbardziej zaawansowany proces wdrażania systemu HACCP odnotowano w branży:

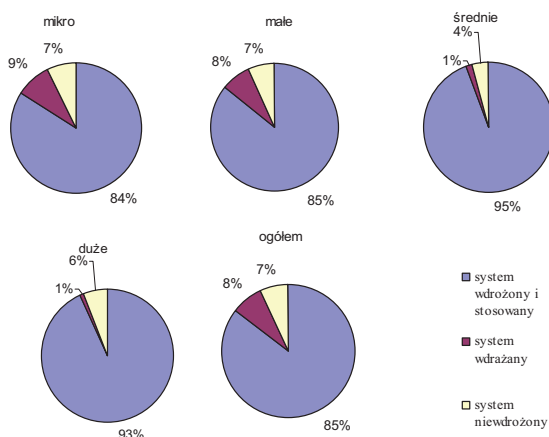
- przetwórstwa kawy i herbaty - 76%,
- piwowarskiej - 75%,
- olejarsko-tłuszczowej - 67%,
- winiarskiej - 62%.

Rysunek 1.2. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2009 r. (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

Rysunek 1.3. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2009 r. (w procentach)



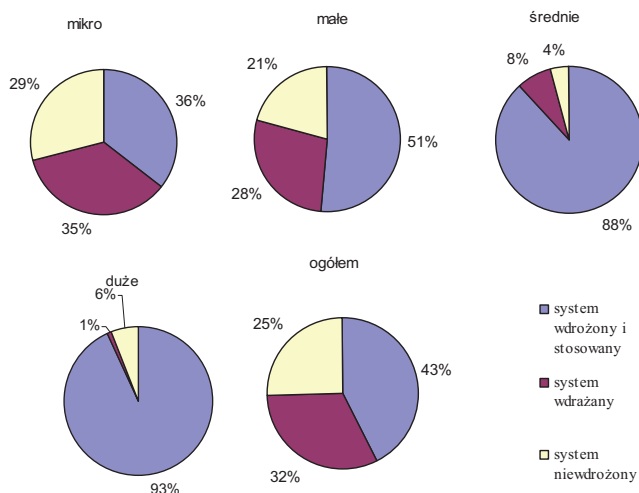
Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

Natomiast najwięcej pracy, w zakresie wdrażania systemów, mają przed sobą przedsiębiorstwa niżej wymienionych branż, bowiem stopień wdrożenia systemu HACCP w 2008 r. w tych branżach był najniższy i wynosił:

- cukrowniczej - 36%,
- pozostałych artykułów spożywczych - 38%,

- zbożowo-młynarskiej - 40%,
- piekarskiej - 41%,
- makaronowa - 49%.

Rysunek 1.4. Stopień wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2009 r.(w procentach)

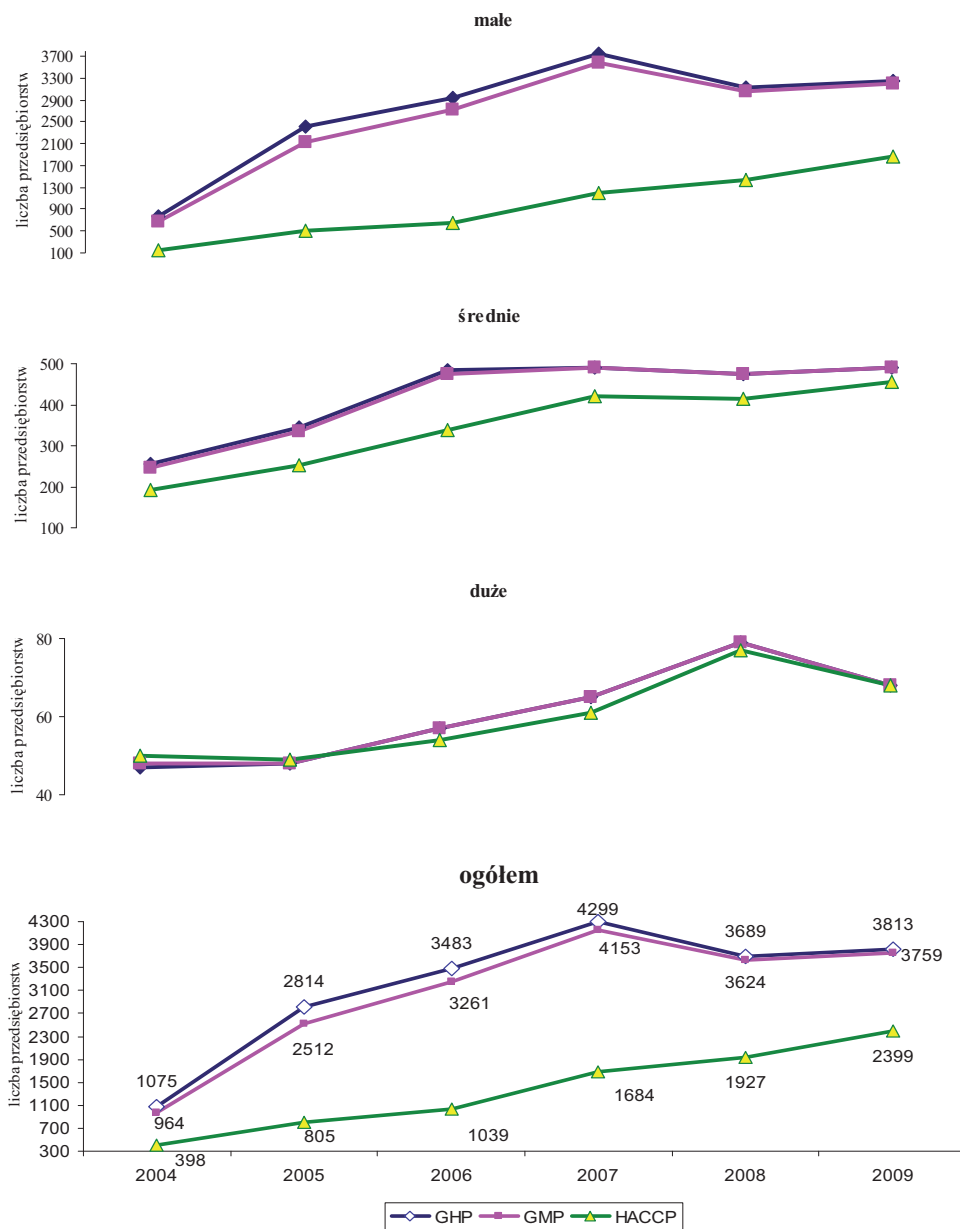


Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej odegrało istotny wpływ na stan wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego wytwarzających żywność pochodzenia niezwierzęcego. W tej grupie, od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2009 r., wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną był prawie czterokrotny, a w przypadku systemu HACCP aż ponad sześciokrotny. W przypadku dużych przedsiębiorstw, dynamika wzrostu liczby przedsiębiorstw stosujących GHP, GMP i HACCP jest na tym samym poziomie, a w przypadku średnich przedsiębiorstw nieco wyższy jest wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP niż HACCP. Większość dużych i średnich przedsiębiorstw po 2004 r. wdrażała jednocześnie wszystkie trzy systemy zarządzania jakością. W grupie małych przedsiębiorstw widać większy przyrost liczby przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP niż system HACCP. Zatem część przedsiębiorstw małych zdecydowała się wdrażać w pierwszej kolejności GHP i GMP a następnie osobno system HACCP, lub też porzuciła na wdrożeniu tylko GHP i GMP.

W branżach nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną proces ten nabrał przyspieszenia w okresie przedakcesyjnym ze względu na bardzo ostre wymagania Unii Europejskiej i duży nacisk w trakcie negocjacji akcesyjnych.

Rysunek 1.5. Wzrost liczby przedsiębiorstw przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych PIS.

1.1.2. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego

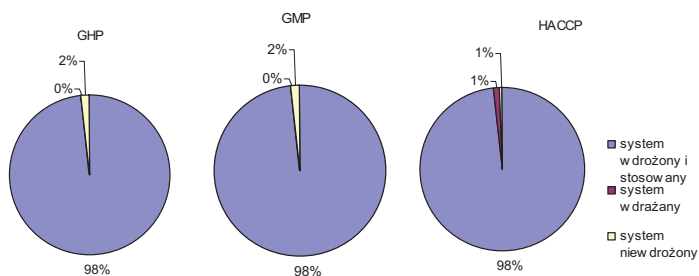
Przemysł mięsny

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 98% przedsiębiorstw branży mięsnej stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz system HACCP. Na etapie wdrażania systemu HACCP było 1% przedsiębiorstw. Natomiast 2% przedsiębiorstw mięsnych nie stosowało i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz aż 1% HACCP, to najprawdopodobniej grupa przedsiębiorstw, które dopiero rozpoczęły działalność.

Najwięcej przedsiębiorstw branży mięsnej, które nie stosują obligatoryjnych systemów zarządzania jakością funkcjonuje w województwach: kujawsko-pomorskim, mazowieckim i wielkopolskim.

W grupie dużych przedsiębiorstw przemysłu mięsnego wejście Polski do UE nie wpłynęło bardzo istotnie na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle mięsnym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Bowiem część przedsiębiorstw, jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku podjęła działania mające na celu dostosowanie się do polskich i unijnych wymagań w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych. W pozostałych przedsiębiorstwach mięsnych, po 1 maja 2004 r., mamy do czynienia z znacznym wzrostem liczby przedsiębiorstw wdrażających i stosujących GHP, GMP i HACCP.

Rysunek 1.6. Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przedsiębiorstwach mięsnych w Polsce w 2009 r. (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych IW.

Tabela 1.1. Liczba przedsiębiorstw mięsnych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	b.d.	190	65	255
	2005	b.d.	b.d.	232	53	285
	2006	b.d.	1180	303	72	1555
	2007	b.d.	1126	317	86	1529
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	3758
GMP	2004*	b.d.	b.d.	187	65	252
	2005	b.d.	b.d.	232	52	284
	2006	b.d.	1188	308	72	1568
	2007	b.d.	1125	317	86	1528
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	3758
HACCP	2004*	b.d.	b.d.	154	60	214
	2005	b.d.	b.d.	223	55	278
	2006	b.d.	1088	305	74	1467
	2007	b.d.	1064	332	90	1486
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	3758

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

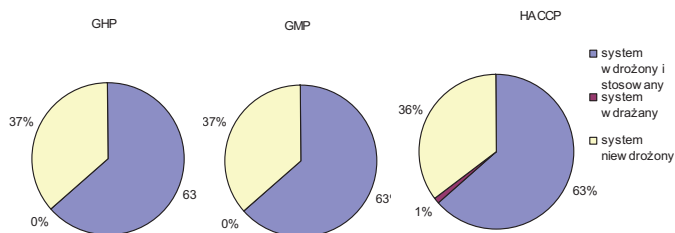
Przemysł rybny

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 63% przedsiębiorstw branży rybnej stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz system HACCP. Na etapie wdrażania systemu HACCP było tylko 1% przedsiębiorstw. Natomiast aż 37% przedsiębiorstw rybnych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP, GMP oraz 36% HACCP.

Największy odsetek przedsiębiorstw, które nie rozpoczęły dotychczas procedur wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością odnotowano w województwach: opolskim (100%), lubuskim (85%), świętokrzyskim (67%) i wielkopolskim (60%). W tej grupie znajdują się głównie nowopowstałe przedsiębiorstwa.

Wejście Polski do UE wpłynęło na poziom wdrożenia i stosowania w całej branży rybnej wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Przed 1 maja 2004 r. znaczna część przedsiębiorstw rybnych, szczególnie dużych i średnich miała wdrożone obligatoryjne systemy zarządzania jakością, dlatego też w pierwszych latach po akcesji nie odnotowano znaczącego przyrostu wdrożeń, bowiem niektóre przedsiębiorstwa miały wyznaczoną późniejszą datę zakończenia procesów dostosowania się do wymagań higieniczno-sanitarnych. Wzrost liczby przedsiębiorstw posiadających GHP, GMP i HACCP odnotowano dopiero w 2006 r.

Rysunek 1.7. Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przedsiębiorstwach rybnych w Polsce w 2009 r.



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych IW.

Tabela 1.2. Liczba przedsiębiorstw rybnych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	100	43	8	151
	2005	b.d.	109	38	6	153
	2006	b.d.	163	55	5	223
	2007	b.d.	93	53	14	160
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	312
GMP	2004*	b.d.	98	43	8	149
	2005	b.d.	106	38	6	150
	2006	b.d.	163	55	5	223
	2007	b.d.	84	48	12	144
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	312
HACCP	2004*	b.d.	36	41	9	86
	2005	b.d.	98	43	7	148
	2006	b.d.	163	55	5	223
	2007	b.d.	91	53	16	160
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	312

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Przemysł mleczarski

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 90% przedsiębiorstw branży mleczarskiej stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, Dobrą Praktykę Produkcyjną i system HACCP. Na etapie wdrażania systemu HACCP był 1% przedsiębiorstw. Natomiast 10% mleczarni nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 9% HACCP.

Największy odsetek przedsiębiorstw, które dotychczas nie rozpoczęły procedur wdrażania obowiązkowych systemów odnotowano w województwach:

zachodniopomorskim, małopolskim, świętokrzyskim, warmińsko-mazurskim i podkarpackim.

Wejście Polski do UE miało duży wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle mleczarskim obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, szczególnie w dużych i w średnich przedsiębiorstwach, a jedynie zdynamizowało procesy wdrażania w małych i mikromleczarniach. Duże i średnie, a szczególnie te które jeszcze przed 1 maja 2004 r. eksportowały swoje wyroby, dostosowały się do wymagań unijnych i wdrożyły nie tylko GHP i GMP, ale także HACCP. Z uwagi na to, że zdecydowana większość przedsiębiorstw branży mleczarskiej stosuje wszystkie trzy obowiązkowe systemy zarządzania jakością, w latach 2004-2009 największą dynamikę wdrożeń odnotowano w małych i mikromleczarniach, szczególnie ten proces nasilił się po 2006 r.

Tabela 1.3. Liczba przedsiębiorstw mleczarskich, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

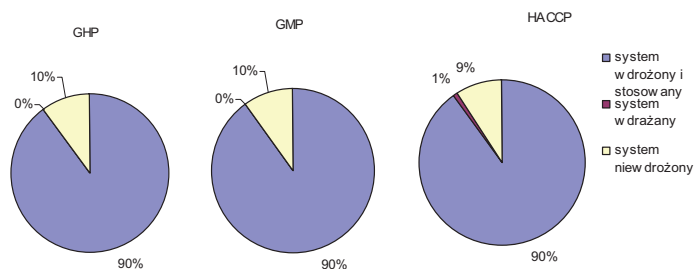
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	95	113	30	238
	2005	b.d.	114	113	26	253
	2006	b.d.	130	126	31	287
	2007	b.d.	116	125	33	274
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	364
GMP	2004*	b.d.	91	112	30	233
	2005	b.d.	113	114	26	253
	2006	b.d.	129	126	31	286
	2007	b.d.	116	125	33	274
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	364
HACCP	2004*	b.d.	44	83	28	155
	2005	b.d.	89	109	27	225
	2006	b.d.	130	128	31	289
	2007	b.d.	126	139	34	299
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	364

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Rysunek 1.8. Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przedsiębiorstwach mleczarskich w Polsce w 2009 r.



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych IW.

Przemysł paszowy

W 2009 r. wszystkie przedsiębiorstwa branży paszowej stosują GHP, GMP i HACCP. W latach 2004-2009 największy wzrost liczby przedsiębiorstw paszowych z wdrożonymi obowiązkowymi systemami zarządzania jakością miał miejsce głównie w grupie mikro- i małych przedsiębiorstwach.

Tabela 1.5. Liczba przedsiębiorstw paszowych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.
	2006	b.d.	161	25	5	191
	2007	b.d.	159	43	5	207
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	402
GMP	2004*	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.
	2006	b.d.	163	21	4	188
	2007	b.d.	164	44	5	213
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	402
HACCP	2004*	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.
	2006	b.d.	96	21	4	121
	2007	b.d.	106	46	4	156
	2009	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	402

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Przemysł owocowo-warzywny

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 88% przedsiębiorstw branży owocowo-warzywniej stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 85% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 54% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP by-

ło 10% a systemu HACCP 23% przedsiębiorstw. Natomiast 2% firm owocowo-warzywnych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i 5% GMP oraz aż 23% HACCP.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w średnich przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych (98%) oraz przedsiębiorstwach małych (90%), w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach dużych (86%), a najmniej w mikrofirmach (GHP 85% i GMP 80%). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak aż 92% średnich firm stosuje HACCP, 86% dużych oraz 68% małych i tylko 34% mikroprzedsiębiorstw.

Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP odnotowano w województwie: dolnośląskim (100%) i podkarpackim (100%) oraz warmińsko-mazurskim (96%), kujawsko-pomorskim (95%) i łódzkim (93%), a system HACCP w województwie: dolnośląskim (86%), świętokrzyskim (72%) i kujawsko-pomorskim (69%).

Wejście Polski do UE miało wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle owocowo-warzywnym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 167% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 172% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 228% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 236% wzrosła liczba firm stosujących GHP, o 245% stosujących GMP oraz o 507% posiadających system HACCP. Natomiast w tym okresie czasu najmniejszy przyrost miał miejsce w grupie dużych przedsiębiorstw owocowo-warzywnych, i tak w przypadku stosowania GHP i GHP wzrost był o 58% a HACCP o 46%. To zróżnicowanie wynika przede wszystkim z faktu, iż duże firmy owocowo-warzywne w większym stopniu wdrożyły GHP, GMP i HACCP jeszcze przed 1 maja 2004 r. W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej wzrosła liczba mikroprzedsiębiorstw, które wdrożyły HACCP (wzrost o 65%).

Z roku na rok zwiększa się odsetek przedsiębiorstw owocowo-warzywnych stosujących obligatoryjne systemy zapewnienia jakości, co jest z jednej strony wynikiem wdrażania tych systemów w funkcjonujących przedsiębiorstwach, a z drugiej likwidacji działalności w branży tych przedsiębiorstw, które tego nie dokonały. Zmniejszenie się liczby przedsiębiorstw, stosujących GHP i GMP w 2008 r. w stosunku do stanu z 2007 r., to wynik likwidacji niektórych przedsiębiorstw, które te systemy stosowały, a nie rezultat przestania stosowania tych systemów w funkcjonujących firmach spożywczych.

Tabela 1.5. Liczba przedsiębiorstw owocowo-warzywnych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

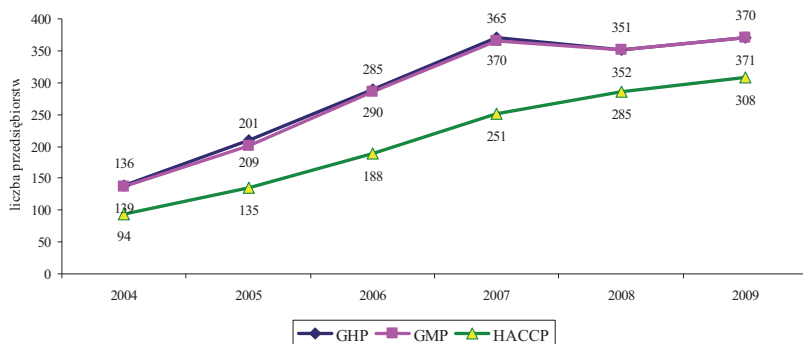
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	69	58	12	139
	2005	b.d.	126	74	9	209
	2006	b.d.	163	107	20	290
	2007	b.d.	235	114	21	370
	2008	331	210	119	23	683
	2009	390	232	120	19	761
GMP	2004*	b.d.	67	57	12	136
	2005	b.d.	121	71	9	201
	2006	b.d.	161	104	20	285
	2007	b.d.	230	114	21	365
	2008	303	209	119	23	654
	2009	365	231	120	19	735
HACCP	2004*	b.d.	29	52	13	94
	2005	b.d.	66	58	11	135
	2006	b.d.	79	89	20	188
	2007	b.d.	129	103	19	251
	2008	96	152	111	22	381
	2009	158	176	113	19	466

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.9. Wzrost liczby przedsiębiorstw owocowo-warzywnych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł olejarsko-tłuszczowy

W branży olejarsko-tłuszczowej w 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 88% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 67% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 12% a systemu HACCP 15% przedsiębiorstw. Natomiast 18% przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. systemu HACCP.

Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w dużych i średnich przedsiębiorstwach, bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy. W dalszej kolejności uplasowały się małe przedsiębiorstwa, gdyż 88% ma wdrożone GHP i GMP. Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system stosuje tylko 50% małych i 42% mikrofirm olejarsko-tłuszczowych.

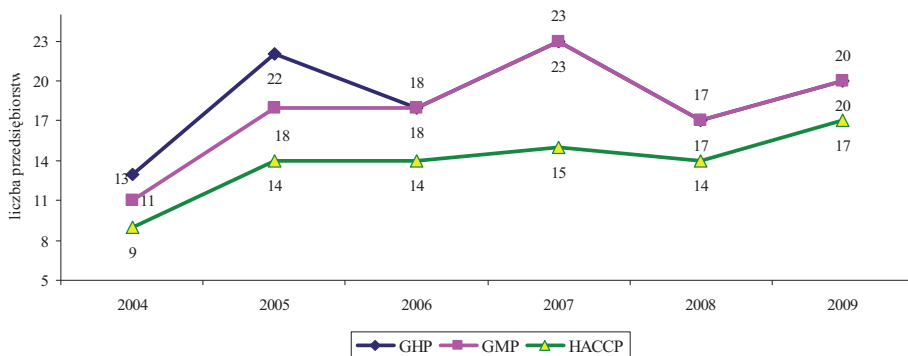
Największy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwie: dolnośląskim, podkarpackim, pomorskim, śląskim i zachodniopomorskim.

Wejście Polski do UE miało pewien wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle olejarsko-tłuszczowym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, bowiem znaczna część przedsiębiorstw wdrożyła je przed 2004 r. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 54% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 82% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 89% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw średnich, bowiem o 67% wzrosła liczba firm stosujących GHP i GMP oraz o 150% posiadających system HACCP. W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej wzrosła liczba mikroprzedsiębiorstw, które wdrożyły HACCP (wzrost o 67%).

Rysunek 1.10. Wzrost liczby przedsiębiorstw olejarsko-tłuszczowych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 1.6. Liczba przedsiębiorstw olejarsko-tłuszczowych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	5	6	2	13
	2005	b.d.	13	7	2	22
	2006	b.d.	7	9	2	18
	2007	b.d.	11	10	2	23
	2008	6	6	8	3	23
	2009	9	7	10	3	29
GMP	2004*	b.d.	3	6	2	11
	2005	b.d.	9	7	2	18
	2006	b.d.	7	9	2	18
	2007	b.d.	11	10	2	23
	2008	6	6	8	3	23
	2009	9	7	10	3	29
HACCP	2004*	b.d.	3	4	2	9
	2005	b.d.	6	6	2	14
	2006	b.d.	3	9	2	14
	2007	b.d.	5	8	2	15
	2008	3	3	8	3	17
	2009	5	4	10	3	22

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł zbożowo-młynarski

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 81% przedsiębiorstw branży zbożowo-młynarskiej, stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 77% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 40% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 10%, GMP 11%, a systemu HACCP 26% przedsiębiorstw. Natomiast 9% firm zbożowo-młynarskich nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i 12% GMP oraz 34% HACCP.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich (100%) oraz przedsiębiorstwach średnich (92%), w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych (84%), a najmniej w mikrofirmach (GHP 80% i GMP 75%). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak wszystkie duże firmy stosują HACCP, 89% średnich oraz 65% małych i tylko 31% mikro-

Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP odnotowano w województwie: lubuskim (100%), podlaskim (100%) i warmińsko-mazurskim (100%) oraz śląskim 97%), a system HACCP w województwie dolnośląskim (84%) i zachodnio-pomorskim (85%) świętokrzyskim.

Wejście Polski do UE miało wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle zbożowo-młynarskim wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 5 latach od wejściu do UE:

- o 102% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 103% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 215% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 115% wzrosła liczba firm stosujących GHP, o 117% stosujących GMP oraz o 276% posiadających system HACCP. Od wejścia Polski do UE, corocznie zwiększał się procentowy udział przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością, co jest z jednej strony wynikiem wdrażania tych systemów w funkcjonujących przedsiębiorstwach, a z drugiej likwidacją działalności w branży tych przedsiębiorstw, które tego nie dokonały. W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej w analizowanej branży wzrosła liczba mikroprzedsiębiorstw, które wdrożyły HACCP (wzrost o 53%).

Tabela 1.7. Liczba przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

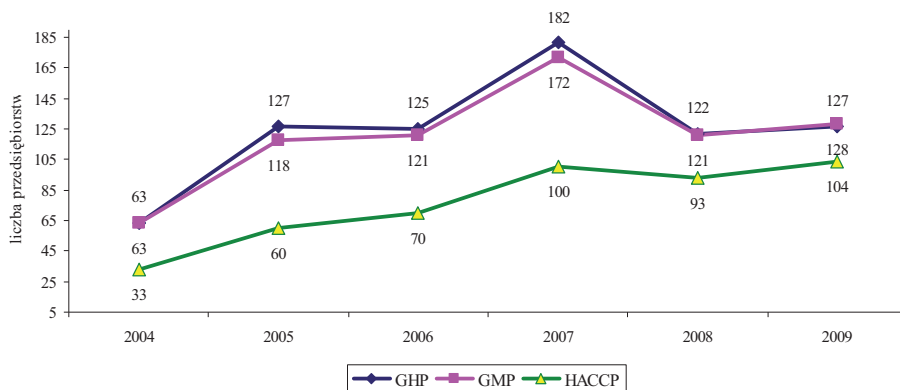
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	47	15	1	63
	2005	b.d.	106	18	3	127
	2006	b.d.	99	24	2	125
	2007	b.d.	153	28	1	182
	2008	351	99	21	2	473
	2009	390	101	25	1	517
GMP	2004*	b.d.	47	15	1	63
	2005	b.d.	98	17	3	118
	2006	b.d.	95	24	2	121
	2007	b.d.	143	28	1	172
	2008	331	98	21	2	452
	2009	362	102	25	1	490
HACCP	2004*	b.d.	21	11	1	33
	2005	b.d.	39	18	3	60
	2006	b.d.	45	23	2	70
	2007	b.d.	72	27	1	100
	2008	99	71	20	2	192
	2009	151	79	24	1	255

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.11. Wzrost liczby przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł piekarski

W przemyśle piekarskim w 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 89% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 86% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 41% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 7%, GMP 8% a systemu HACCP 35% przedsiębiorstw. Natomiast 4% przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP, 6% GMP oraz 24% systemu HACCP.

Procesy wdrożenia GHP i GMP w poszczególnych grupach przedsiębiorstw był na zbliżonym poziomie (86-92%), natomiast w przypadku HACCP najbardziej zaawansowane są w dużych i średnich przedsiębiorstwach (odpowiednio 89, 78%). Zdecydowanie w mniejszym zakresie wdrożono HACCP w małych (48%) i mikropiekarniach (37%).

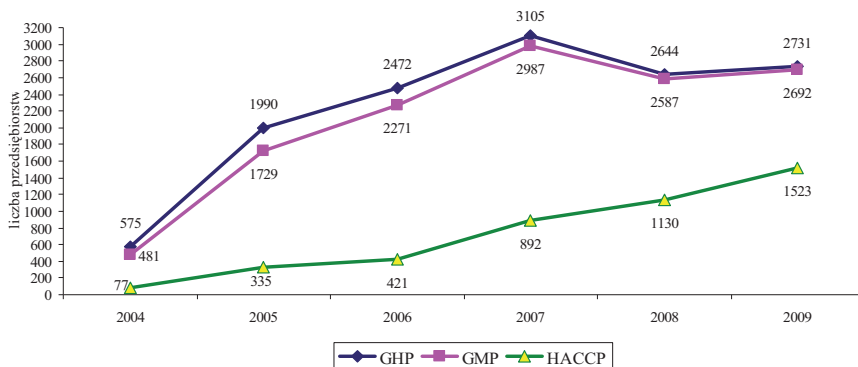
Największy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwie: dolnośląskim, lubuskim i zachodniopomorskim.

Wejście Polski do UE wpłynęło bardzo istotnie na zakres wdrożenia i stosowania w branży piekarskiej obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a szczególnie systemu HACCP. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja)–2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 375% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 460% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 1878% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę wdrożenia wszystkich trzech systemów odnotowano w przedsiębiorstwach dużych (o 700%), oraz w przypadku systemu HACCP w przedsiębiorstwach małych (o 2659%),

Rysunek 1.12. Wzrost liczby przedsiębiorstw piekarskich (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 1.8. Liczba przedsiębiorstw piekarskich, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	533	41	1	575
	2005	b.d.	1906	82	2	1990
	2006	b.d.	2310	159	3	2472
	2007	b.d.	2977	121	7	3105
	2008	5322	2509	122	13	7966
	2009	5433	2595	128	8	8164
GMP	2004*	b.d.	442	38	1	481
	2005	b.d.	1648	79	2	1729
	2006	b.d.	2113	155	3	2271
	2007	b.d.	2860	120	7	2987
	2008	5041	2452	122	13	7628
	2009	5212	2557	127	8	7904
HACCP	2004*	b.d.	51	25	1	77
	2005	b.d.	295	39	1	335
	2006	b.d.	363	56	2	421
	2007	b.d.	803	83	6	892
	2008	1464	1028	89	13	2594
	2009	2254	1407	108	8	3777

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł cukrowniczy

1 maja 2009 r., z 55 działających w Polsce cukrowni, Dobrą Praktykę Higieniczną stosowało 60%, Dobrą Praktykę Produkcyjną (38%) oraz 36% system HACCP. Żadne przedsiębiorstwo nie było na etapie wdrażania GHP i GMP, natomiast systemu HACCP nie wdrażało 2% przedsiębiorstw. Duża grupa cukrowni nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP (40%), GMP (62%) oraz 62% HACCP.

W branży tej występuje duże zróżnicowanie stopnia wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w zależności od wielkości firmy. Wszystkie duże i mikroprzedsiębiorstwa wdrożyły GHP, GMP i HACCP. Większość małych firm nie stosuje i nie wdraża GHP (61%), GMP (62%) i HACCP (97%), natomiast zdecydowana większość średnich firm stosuje GHP (89%), GMP (89%) i HACCP (83%). W 2009 r. żadne przedsiębiorstwo cukrownicze nie wdrażało GHP i GMP, a 2% wdrażało HACCP (tylko średnie przedsiębiorstwa).

Wszystkie cukrownie funkcjonujące w województwie dolnośląskim, lubelskim, łódzkim, mazowieckim, opolskim, podkarpackim, wielkopolskim i za-

chodnio-pomorskim stosują obligatoryjne systemy zarządzania jakością, natomiast w podlaskim żadne przedsiębiorstwo nie stosuje GHP i GMP.

Przystąpienie Polski do UE miało niewielki wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle cukrowniczym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, bowiem duża część działających aktualnie cukrowni wdrożyła te systemy jeszcze przed 1 maja 2004 r., szczególnie dużych i średnich. W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej wzrosła liczba małych przedsiębiorstw, które wdrożyły GHP (wzrost o 550%). W 2009 r. zmniejszył się odsetek przedsiębiorstw stosujący obligatoryjne systemy zarządzania jakością, gdyż w wykazie cukrowni podlegających nadzorowi PIS w województwie małopolski zarejestrowano grupę cukrowni nie posiadających wdrożonych systemów.

Tabela 1.9. Liczba przedsiębiorstw cukrowniczych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

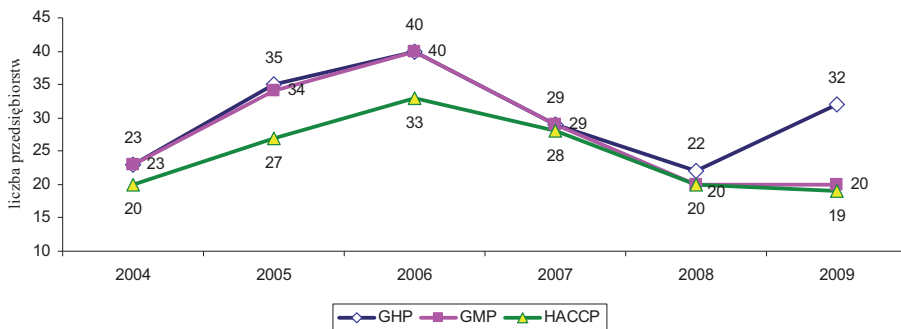
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	4	15	4	23
	2005	b.d.	8	21	6	35
	2006	b.d.	10	24	6	40
	2007	b.d.	3	23	3	29
	2008	0	2	19	1	22
	2009	1	13	16	3	33
GMP	2004*	b.d.	4	15	4	23
	2005	b.d.	7	21	6	34
	2006	b.d.	10	24	6	40
	2007	b.d.	3	23	3	29
	2008	0	2	19	1	22
	2009	1	1	16	3	21
HACCP	2004*	b.d.	3	13	4	20
	2005	b.d.	4	17	6	27
	2006	b.d.	4	23	6	33
	2007	b.d.	3	22	3	28
	2008	0	2	17	1	20
	2009	1	1	15	3	20

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.13. Wzrost liczby przedsiębiorstw cukrowniczych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł cukierniczy

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 88% przedsiębiorstw cukierniczych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i 87% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 57% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 7%, a systemu HACCP 25% przedsiębiorstw. Natomiast 5% firm cukierniczych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i 6% GMP oraz 18% HACCP.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych (95%) i średnich (97%) przedsiębiorstwach cukierniczych. W nieco mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych (84%), a najmniejszy w mikrofirmach (83%). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak większość (95%) dużych i średnich firm stosuje HACCP, oraz 56% małych i tylko 31% mikrofirm.

Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością odnotowano w województwie dolnośląskim i lubuskim

Wejście Polski do UE miało pewien wpływ na stan wdrożenia i stosowania w przemyśle cukierniczym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja)–2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 5 latach od wejściu do UE:

- o 102% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 105% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 196% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 147% wzrosła liczba firm stosujących GHP, o 158% stosujących GMP

oraz o 385% posiadających system HACCP. Minimalny wzrost nastąpił w dużych firmach cukierniczych (o 6-12%).

Tabela 1.10. Liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

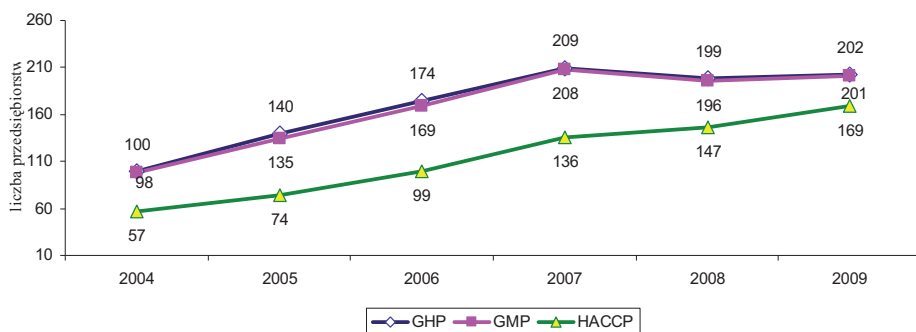
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	38	45	17	100
	2005	b.d.	78	50	12	140
	2006	b.d.	103	58	13	174
	2007	b.d.	111	81	17	209
	2008	176	100	80	19	375
	2009	130	94	89	19	332
GMP	2004*	b.d.	36	44	18	98
	2005	b.d.	75	48	12	135
	2006	b.d.	100	56	13	169
	2007	b.d.	110	81	17	208
	2008	172	97	80	19	368
	2009	130	93	89	19	331
HACCP	2004*	b.d.	13	26	18	57
	2005	b.d.	23	41	10	74
	2006	b.d.	38	50	11	99
	2007	b.d.	43	77	16	136
	2008	63	54	74	19	210
	2009	48	63	87	19	217

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.14. Wzrost liczby przedsiębiorstw cukierniczych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Od wejścia Polski do UE, corocznie zwiększał się procentowy udział ogółu przedsiębiorstw cukierniczych stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością.

Przemysł makaronowy

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 89% przedsiębiorstw makaronowych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 88% Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 49% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 6-7%, ale systemu HACCP 27% przedsiębiorstw. Natomiast 5% firm makaronowych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 24% HACCP.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w małych przedsiębiorstwach makaronowych (odpowiednio 94% i 93%) oraz mikroprzedsiębiorstwach (odpowiednio 89% i 88%), w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach średnich (72%). W branży tej nie ma dużych firm. Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak aż 72% średnich firm stosuje HACCP, oraz 57% małych i tylko 44% mikroprzedsiębiorstw.

Wszystkie firmy makaronowe działające w województwie dolnośląskim i lubuskim stosują GHP, GMP i HACCP, a w województwie podlaskim, pomorskim i warmińsko-mazurskim wszystkie firmy wdrożyły GHP i GMP. Najbardziej niekorzystna sytuacja ma miejsce w województwie opolskim, gdyż tylko 67% działających tam przedsiębiorstw tej branż wdrożyło i stosuje GHP i GMP, natomiast żadne nie stosuje HACCP, a tylko 33% rozpoczęło procedury wdrażające ten system.

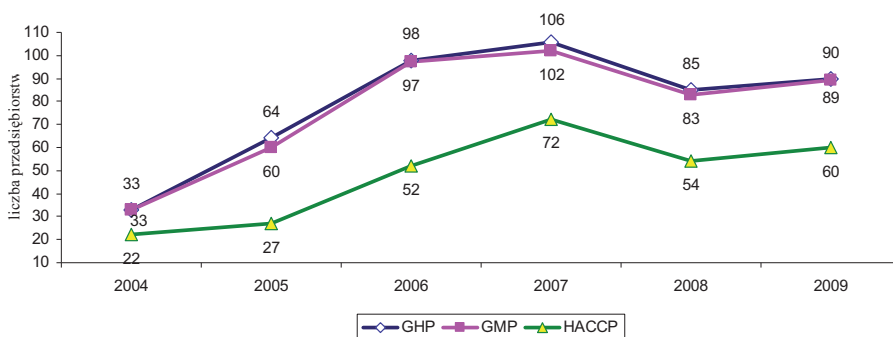
Wejście Polski do UE miało wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle makaronowym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich przedsiębiorstwach makaronowych w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 173% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 170% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 173% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Nieco wyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 185% wzrosła liczba firm stosujących GHP, o 181% stosujących GMP oraz o 194% posiadających system HACCP.

W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej wzrosła liczba mikroprzedsiębiorstw, które wdrożyły HACCP (wzrost o 27%).

Rysunek 1.15. Wzrost liczby przedsiębiorstw makaronowych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 1.11. Liczba przedsiębiorstw makaronowych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	27	6	0	33
	2005	b.d.	57	7	0	64
	2006	b.d.	85	13	0	98
	2007	b.d.	92	14	0	106
	2008	171	74	11	0	256
	2009	173	77	13	0	263
GMP	2004*	b.d.	27	6	0	33
	2005	b.d.	53	7	0	60
	2006	b.d.	84	13	0	97
	2007	b.d.	88	14	0	102
	2008	168	72	11	0	251
	2009	169	76	13	0	258
HACCP	2004*	b.d.	16	6	0	22
	2005	b.d.	19	7	1	27
	2006	b.d.	40	12	0	52
	2007	b.d.	59	13	0	72
	2008	67	43	11	0	121
	2009	85	47	13	0	145

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł przetwórstwa kawy i herbaty

W przetwórstwie kawy i herbaty w 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 89% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i 87% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 76% system HACCP. Żadne przedsiębiorstwo nie wdrażało GHP i GMP, natomiast 9% nie wdrażało systemu HACCP. W 2009 r. 11% przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało GHP, 13% GMP oraz 15% systemu HACCP.

Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zawansowane są w średnich przedsiębiorstwach, bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy. W dalszej kolejności uplasowały się małe i duże przedsiębiorstwa. Najniższy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwie: pomorskim, mazowieckim i śląskim.

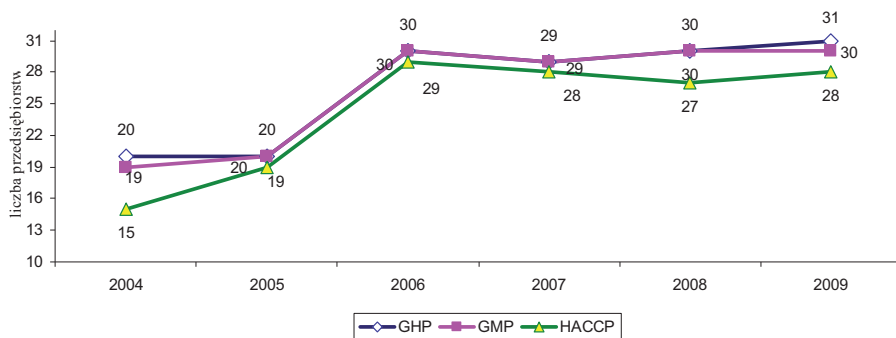
Wejście Polski do UE miało tylko niewielki wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przetwórstwie kawy i herbaty wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, bowiem znaczna część przedsiębiorstw wdrożyła je przed 2004 r.. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 55% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 58% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 87% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach małych, bowiem o 150% wzrosła liczba firm stosujących ten system.

W 2009 r., w porównaniu do 2008, wzrost odnotowano tylko w zakresie wzrostu liczby przedsiębiorstw stosujących HACCP (wzrost o 40%).

Rysunek 1.16. Wzrost liczby przedsiębiorstw przetwórstwa kawy i herbaty (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 1.12. Liczba przedsiębiorstw przetwórstwa herbaty i kawy, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	8	12	0	20
	2005	b.d.	5	15	0	20
	2006	b.d.	14	16	0	30
	2007	b.d.	10	19	0	29
	2008	10	13	17	0	40
	2009	10	13	17	1	41
GMP	2004*	b.d.	8	11	0	19
	2005	b.d.	5	15	0	20
	2006	b.d.	14	16	0	30
	2007	b.d.	10	19	0	29
	2008	10	13	17	0	40
	2009	10	12	17	1	40
HACCP	2004*	b.d.	4	11	0	15
	2005	b.d.	6	13	0	19
	2006	b.d.	14	15	0	29
	2007	b.d.	8	21	0	29
	2008	5	10	17	0	32
	2009	7	10	17	1	35

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł napojów spirytusowych

W branży napojów alkoholowych w 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 83% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 55% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 8%, a systemu HACCP 16% przedsiębiorstw. Natomiast 9% przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. tego systemu, a 29% systemu HACCP.

Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zawansowane są w dużych przedsiębiorstwach (bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy). W dalszej kolejności uplasowały się średnie przedsiębiorstwa, gdyż 92% ma wdrożone GHP i GMP oraz mikrofirmy (84%). Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system stosuje tylko 50% małych i 45% mikrofirm tej branży.

Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwie: mazowieckim, łódzkim i wielkopolskim.

Wejście Polski do UE nie wpłynęło na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle napojów alkoholowych wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, bowiem znaczna część przedsiębiorstw wdrożyła je przed 2004 r. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 100% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP,
- o 133% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 550% wzrosła liczba firm stosujących GHP i GMP oraz o 800% posiadających system HACCP. W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej wzrosła liczba mikroprzedsiębiorstw, które wdrożyły HACCP (wzrost o 133%).

Tabela 1.13. Liczba przedsiębiorstw napojów spirytusowych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

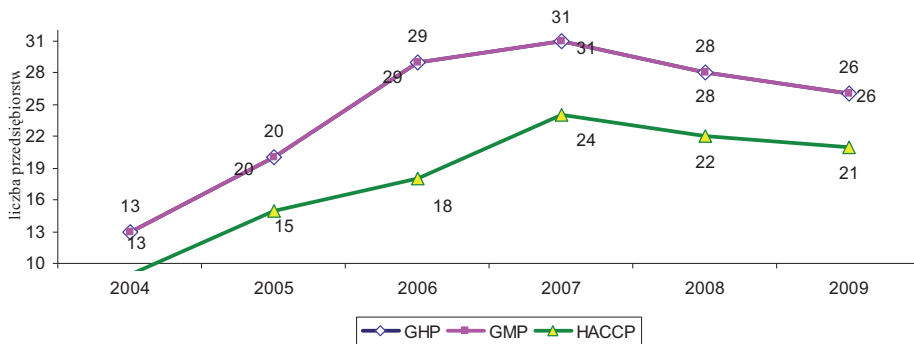
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	2	10	1	13
	2005	b.d.	8	11	1	20
	2006	b.d.	15	13	1	29
	2007	b.d.	15	13	3	31
	2008	23	11	13	4	51
	2009	26	13	11	2	52
GMP	2004*	b.d.	2	10	1	13
	2005	b.d.	8	11	1	20
	2006	b.d.	15	13	1	29
	2007	b.d.	15	13	3	31
	2008	22	11	13	4	50
	2009	26	13	11	2	52
HACCP	2004*	b.d.	1	7	1	9
	2005	b.d.	3	11	1	15
	2006	b.d.	7	10	1	18
	2007	b.d.	9	12	3	24
	2008	6	7	12	3	28
	2009	14	9	10	2	35

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.17. Wzrost liczby przedsiębiorstw napojów spirytusowych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł winiarski

W branży winiarskiej w 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 93% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 62% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 7% a systemu HACCP 31% przedsiębiorstw. Natomiast 7% przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. systemu HACCP.

Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w średnich przedsiębiorstwach, bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy. W dalszej kolejności uplasowały się małe i mikroprzedsiębiorstwa odpowiednio 93 i 88%). Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system stosuje tylko 57% małych i 38% mikrofirm winiarskich.

Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwach lubelskim i małopolskim.

Wejście Polski do UE miało pewien wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle winiarskim wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, bowiem część przedsiębiorstw wdrożyła je przed 2004 r. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 82% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 100% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 114% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 225% wzrosła liczba firm stosujących GHP i o 333% GMP oraz o 300% posiadających system HACCP.

Tabela 1.14. Liczba przedsiębiorstw winiarskich, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

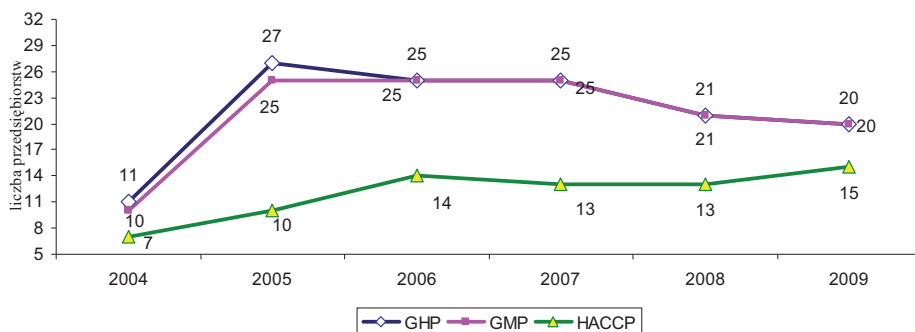
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	4	6	1	11
	2005	b.d.	20	6	1	27
	2006	b.d.	17	8	0	25
	2007	b.d.	16	8	1	25
	2008	4	14	7	0	25
	2009	7	13	7	0	27
GMP	2004*	b.d.	3	6	1	10
	2005	b.d.	18	6	1	25
	2006	b.d.	17	8	0	25
	2007	b.d.	16	8	1	25
	2008	4	14	7	0	25
	2009	7	13	7	0	27
HACCP	2004*	b.d.	2	4	1	7
	2005	b.d.	7	2	1	10
	2006	b.d.	8	6	0	14
	2007	b.d.	6	6	1	13
	2008	2	6	7	0	15
	2009	3	8	7	0	18

2004* – wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.18. Wzrost liczby przedsiębiorstw winiarskich (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł piwowski

W branży piwowskiej w 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 96% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 75% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 2%, a systemu HACCP 18% przedsiębiorstw. Natomiast 7% przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. systemu HACCP.

Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w dużych przedsiębiorstwach, bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy, oraz GHP i GMP w średnich (100%). W dalszej kolejności uplasowały się małe przedsiębiorstwa, gdyż 96% ma wdrożone GHP i GMP. Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system stosuje 94% średnich, 81% małych i tylko 31% mikrofirm piwowskich.

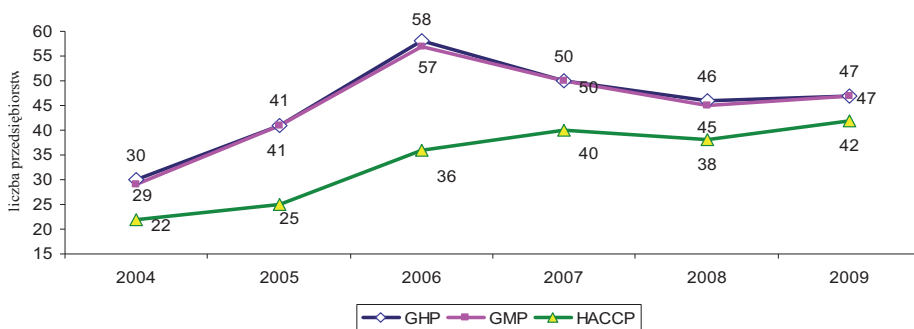
Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwie wielkopolskim.

Wejście Polski do UE miało pewien wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle olejarsko-tłuszczowym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, bowiem znaczna część przedsiębiorstw wdrożyła je przed 2004 r. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 57% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 62% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 91% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Najwyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 150-178% wzrosła liczba firm stosujących GHP i GMP oraz o 425% posiadających system HACCP.

Rysunek 1.19. Wzrost liczby przedsiębiorstw piwowskich (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 1.15. Liczba przedsiębiorstw piwowarskich, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	10	14	6	30
	2005	b.d.	18	19	4	41
	2006	b.d.	30	21	7	58
	2007	b.d.	22	24	4	50
	2008	10	21	17	8	56
	2009	12	25	16	6	59
GMP	2004*	b.d.	9	14	6	29
	2005	b.d.	18	19	4	41
	2006	b.d.	29	21	7	57
	2007	b.d.	22	24	4	50
	2008	10	20	17	8	55
	2009	12	25	16	6	59
HACCP	2004*	b.d.	4	11	7	22
	2005	b.d.	6	13	6	25
	2006	b.d.	13	16	7	36
	2007	b.d.	18	18	4	40
	2008	6	15	15	8	44
	2009	4	21	15	6	46

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł wód mineralnych i napojów bezalkoholowych

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 88% przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 86% Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 54% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 6-8%, ale systemu HACCP 27% przedsiębiorstw. Natomiast 6% firm wód mineralnych i napojów bezalkoholowych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 19% HACCP.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych i średnich przedsiębiorstwach (100%), a w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych (90%) i mikro- (83-80%). Istotne różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak aż 100% dużych i 92% średnich firm stosuje HACCP, oraz 65% małych i tylko 38% mikroprzedsiębiorstw.

Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością odnotowano w województwach dolnośląskim i wielkopolskim.

Wejście Polski do UE miało wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich przedsiębiorstwach wód mineralnych i napojów bezalkoholowych w latach 2004 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, że po 1 maja 2004 r.:

- o 111% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
- o 124% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
- o 182% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.

Wyższą dynamikę odnotowano w przypadku przedsiębiorstw małych, bowiem o 167% wzrosła liczba firm stosujących GHP, o 243% stosujących GMP oraz o 478% posiadających system HACCP.

W 2009 r., w porównaniu do 2008, najbardziej wzrosła liczba mikroprzedsiębiorstw, które wdrożyły HACCP (wzrost o 31%).

Tabela 1.16. Liczba przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

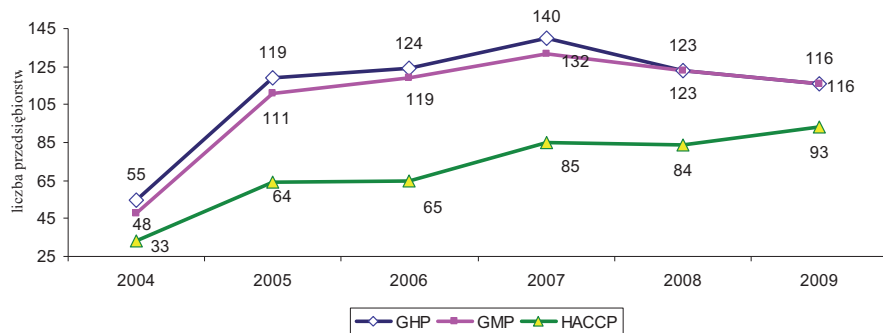
Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	27	26	2	55
	2005	b.d.	76	35	8	119
	2006	b.d.	88	33	3	124
	2007	b.d.	97	37	6	140
	2008	142	75	42	6	265
	2009	139	72	38	6	255
GMP	2004*	b.d.	21	25	2	48
	2005	b.d.	68	35	8	111
	2006	b.d.	84	32	3	119
	2007	b.d.	89	37	6	132
	2008	137	75	42	6	260
	2009	134	72	38	6	250
HACCP	2004*	b.d.	9	22	2	33
	2005	b.d.	29	28	7	64
	2006	b.d.	34	28	3	65
	2007	b.d.	49	30	6	85
	2008	48	45	33	6	132
	2009	63	52	35	6	156

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rysunek 1.20. Wzrost liczby przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (w grupie małych, średnich i dużych przedsiębiorstw) z wdrożonymi GHP, GMP i HACCP



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przemysł pozostałych artykułów spożywczych

W 2009 r. (wg stanu na 1 maja) 88% przedsiębiorstw tej branży stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 85% Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 38% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 7%, a systemu HACCP 30% przedsiębiorstw. Natomiast 5-8% firm nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 32% HACCP.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych i średnich przedsiębiorstwach (odpowiednio 96% i 92%). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak 96% dużych, 88% średnich firm stosuje HACCP, oraz 58% małych i tylko 32% mikroprzedsiębiorstw.

Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwach wielkopolskim, lubelskim i lubuskim.

Wejście Polski do UE miało duży wpływ na zakres wdrożenia i stosowania w przemyśle pozostałych artykułów spożywczych wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu stanu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w małych, średnich przedsiębiorstwach w latach 2006 (wg stanu na dzień przed 1 maja) – 2009 (wg stanu na dzień 1 maja) wynika, w tym czasie odnotowano wzrost:

- o 600% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP,
 - o 575% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GMP,
 - o 304% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP.
- Najwyższą dynamikę odnotowano w mikroprzedsiębiorstwach.

Tabela 1.17. Liczba przedsiębiorstw sektora pozostałych artykułów spożywczych, które wdrożyły i stosują GHP, GMP i HACCP

Systemy	Rok	Przedsiębiorstwa				
		mikro-	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004*	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.
	2006	b.d.	258	63	9	330
	2007	b.d.	450	69	20	539
	2008	1572	283	77	24	1956
	2009	1913	300	73	27	2313
GMP	2004*	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.
	2006	b.d.	259	63	9	331
	2007	b.d.	441	69	20	530
	2008	1511	283	77	24	1895
	2009	1838	299	69	27	2233
HACCP	2004*	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.
	2006	b.d.	134	59	9	202
	2007	b.d.	190	64	17	271
	2008	447	192	66	21	726
	2009	702	212	66	27	1007

2004* - wg stanu na dzień przed 1 maja 2004 r. (przed wejściem Polski do UE)

b.d. – brak danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1.2. Stan wdrożenia nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością stosowane w przedsiębiorstwach spożywczych w Polsce, jak i w UE to głównie : system zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9001), system zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000 (ISO 22000), punkty kontrolne zapewnienia jakości (QACP), zintegrowany system zarządzania jakością (ZSZJ), zintegrowany system zarządzania (ZSZ), standard International Food Standard (IFS) i standard British Retail Consortium (BRC), produkcja na światowym poziomie (WCM) oraz własne, zakładowe systemy zarządzania jakością.

Wdrożenie i stosowanie zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000, a w szczególności ISO 9001 (ISO 9001) zapewnia stały i powtarzalny poziom jakości oferowanych przez przedsiębiorstwo produktów. Wdrożenie ISO 9001 jest jednym z czynników doskonalenia zarządzania przedsiębiorstwem, a zatem podwyższania konkurencyjności na rynku, zwiększania wiarygodności producenta, a także poprawy i doskonalenia jakości wyrobów.

System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy PN-EN ISO 22000:2006 łączy wymagania systemu HACCP i Dobrych Praktyk w każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego. Norma ta jest dostosowana do normy ISO 9001.

W kilku krajach Unii Europejskiej (m.in. w Wielkiej Brytanii, Niemczech i Francji) powstały jednolite standardy, wg których oceniani są dostawcy produktów spożywczych, sprzedający swoje wyroby w sieciach handlowych. Standard International Food Standard (IFS)² i standard Global Standard Food (BRC)³ są systemami bardzo do siebie zbliżonymi pod względem wymagań stawianych producentom artykułów spożywczych. Ich podstawowym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności sprzedawanej w sieciach handlowych, a ściślej obiektywna ocena tego bezpieczeństwa oraz zgodność z obowiązującym prawem w tym zakresie. IFS opiera się na systemach GHP, GMP i HACCP, jako obligatoryjnych systemach zapewnienia jakości we wszystkich państwach Unii Europejskiej. Duże zainteresowanie uzyskaniem certyfikatu IFS wynika z faktu, że został on zaakceptowany przez sieci niemieckie i francuskie.

Firmy poszukują nowych metod skutecznego i efektywnego zarządzania przedsiębiorstwem. Aktualnie w części przedsiębiorstw można zaobserwować tendencje wzrostu znaczenia systemowego podejścia do zarządzania. Wspólny rodowód systemów zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 oraz systemów zarządzania środowiskiem wg norm ISO 14000 stworzył możliwość połączenia tych systemów w jeden spójny zintegrowany system zarządzania (ZSZ). W dalszej kolejności powstała naturalna możliwość integracji z innymi systemami, np. z systemami zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy wg norm PN-EN serii 18000 lub BS 8800. Podstawowymi zaletami zintegrowanego systemu zarządzania jest ich współdziałanie, ograniczenie dokumentacji systemowej, zmniejszenie liczby auditów, ograniczenie kosztów związanych ze stosowaniem systemów.

Stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością jest dobrowolne. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego mogą wdrożyć i stosować te systemy z własnej woli lub jeżeli wymagają tego krajowi lub zagraniczni odbiorcy (co jest zjawiskiem coraz częstszym).

Przedsiębiorstwa, które wdrożyły i stosują nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, aby uzyskać potwierdzenie poprawności w stosowaniu tego systemu, poddają się ocenie firm certyfikujących. Firmy certyfikujące, po przeprowadzeniu odpowiednich procedur oraz auditów udzielają na określony czas lub nie udzielają (jeżeli wdrożone systemy nie spełniają zalecanych wymagań) przedsiębiorstwom certyfikat na wdrożony i stosowany system zarządzania jakością.

² Standard IFS został opracowany w 2002 r. przez reprezentantów niemieckiego handlu detalicznego, do którego rok później przyłączyli się przedstawiciele francuskiej federacji sprzedawców detalicznych. Przedstawiciele tych organizacji przekazali firmom przemysłu spożywczego, produkującym wyroby pod własną marką oraz innym dostawcom produktów spożywczych sprzedającym wyroby za pośrednictwem sieci handlowych, zalecenia dotyczące wdrożenia i stosowania systemu IFS. W Polsce takie działania w 2004 r. podjęła Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji. Korzyści, jakie firma może osiągnąć z uzyskania certyfikatu IFS lub BRC to m.in. wzrost zaufania odbiorców i konsumentów, przejrzystość postępowania przy negocjacjach handlowych oraz redukcja części auditów ze strony sieci handlowych.

³BRC, opracowany przez Brytyjskie Konsorcjum Detaliczne w 1998r., przeznaczony jest do oceny produktów żywnościowych dostarczanych do brytyjskich sieci handlowych.

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) oraz piekarskiej (31).

Udział procentowy przedsiębiorstw stosujących nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością i mających przyznane certyfikaty na te systemy w poszczególnych branżach jest bardzo zróżnicowany. I tak, branże o najwyższym udziale przedsiębiorstw z nieobligatoryjnymi systemami zarządzania jakością to:

- branża przetwórstwa kawy i herbaty – certyfikat na wdrożony system ISO 9001 posiada 22% przedsiębiorstw, na system ISO 22 000 ma 9% przedsiębiorstw oraz na standard BRC ponad 2% i IFS 7%;
- branża winiarska – certyfikat na wdrożony system ISO 9001 posiada 14% przedsiębiorstw, na system ISO 22 000, standard BRC i IFS ma ponad 3%;
- branża olejarsko-tłuszczowa – certyfikat na system ISO 9001 posiada 12% przedsiębiorstw i na ISO 22 000 ma 9% przedsiębiorstw;
- branża napojów spirytusowych – certyfikat na wdrożony system ISO 9001 posiada 10% przedsiębiorstw, na system ISO 22 000 ma 5% przedsiębiorstw oraz na standard BRC ponad 2%;
- branża mleczarska – certyfikat na wdrożony system ISO 9001 posiada 7% przedsiębiorstw, na system ISO 22 000 ma 2% przedsiębiorstw oraz na standard BRC i IFS 2%;
- branża piwowarska – certyfikat na wdrożony system ISO 9001 posiada 5% przedsiębiorstw, na system ISO 22 000 ma 3% przedsiębiorstw;
- branża owocowo-warzywna – certyfikat na wdrożony system ISO 9001 posiada 3% przedsiębiorstw, na system ISO 22 000 ma 2% przedsiębiorstw oraz na standard BRC ponad 2% i IFS 1%.

W całym przemyśle spożywczym udział przedsiębiorstw posiadających certyfikat przyznany przez jedną z sześciu firm certyfikujących (w tym przez PCBC, główną polską firmę certyfikującą) na wdrożone i stosowane poszczególne nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością nie przekracza 1%. Biorąc pod uwagę fakt, iż nie wszystkie działające w Polsce firmy certyfikujące udzieliły informacji na temat przyznanych certyfikatów odsetek przedsiębiorstw z nieobligatoryjnymi systemami jest większy, lecz należy z dużym prawdopodobieństwem przyjąć, iż nie przekracza 5-10% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.

Tabela 1.18. Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które w 2009 r. (stan na 1 sierpnia) posiadają certyfikaty przyznane przez firmy certyfikujące (TUV Nord, PCBC, LRQA, ZSJZ, DQS, KEMA) na wdrożone i stosowane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością

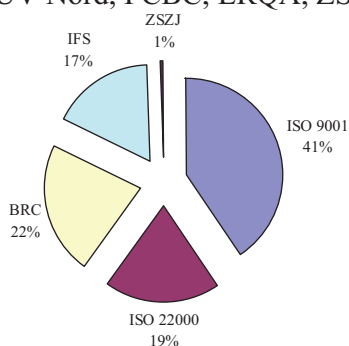
Lp	Branża	Rodzaje systemów zarządzania jakością					Suma certyfikatów w branży
		ISO 9001	ISO 22000	BRC	IFS	ZSZJ	
1.	Mięsna	16	7	18	15	0	56
2.	Rybna	1	1	8	12	0	22
3.	Mleczarska	29	9	13	11	0	62
4.	Paszowa	10	5	0	0	0	15
5.	Owocowo-warzywna	28	17	21	12	0	78
6.	Olejarsko-tłuszczowa	4	3	0	0	0	7
7.	Zbożowo-młynarska	13	4	1	3	0	21
8.	Piekarska	12	7	7	5	1	32
9.	Cukrownicza	4	1	1	0	0	6
10.	Cukiernicza	19	11	17	11	1	59
11.	Makaronowa	3	3	5	1	0	12
12.	Przetwórstwa kawy i herbaty	10	4	1	3	1	19
13.	Napojów spirytusowych	6	3	1	0	0	10
14.	Winiarska	4	1	1	1	0	7
15.	Piwowarska	3	2	0	0	0	5
16.	Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	3	2	3	1	0	9
17.	Pozostałych artykułów spożywczych	18	6	5	4	0	33
18.	Niezidentyfikowane	5	3	2	1	0	11
19.	Razem	188	89	104	80	3	464

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych z jednostek certyfikujących.

W 2009 r. dominujący był udział systemu ISO 9001 w grupie stosowanych przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością, w dalszej kolejności był standard BRC. Należy jednak podkreślić, iż dominująca pozycja ISO 9001 z roku na rok się zmniejsza na rzecz wdrażanego systemu ISO 22 000. Wynika to z faktu, że norma ISO 22000 spełnia wymagania zarówno ISO 9001 jak i wymagania systemu HACCP. W związku z tym część przedsiębiorstw zastępuje dwa systemy jednym, co zdecydowanie ułatwia poruszanie się po systemie i gwarantuje lepszą przejrzystość dokumentacji. Warto zauważyć również, że w ostatnich latach zdecydowanie wzrosła liczba certyfikatów na standard BRC oraz IFS, czyli w tych, które są

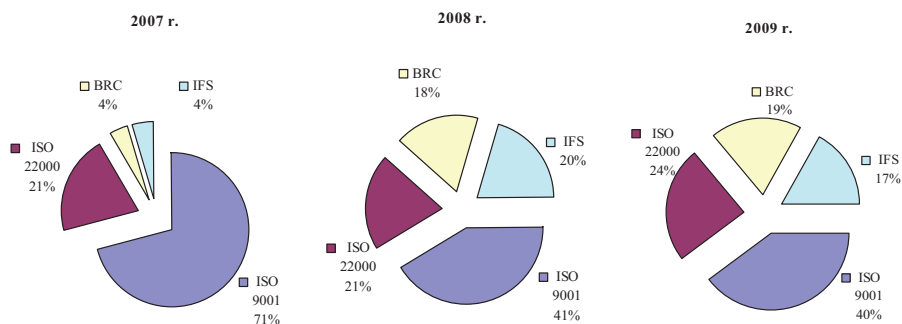
wymagane przez sieci handlowe Wielkiej Brytanii, Niemiec i Francji. Ta tendencja powinna utrzymać się w najbliższych latach.

Rysunek 1.21. Struktura aktualnych certyfikatów na stosowane systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2009 r. (przyznane przez TUV Nord, PCBC, LRQA, ZSJZ, DQS, KEMA)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych z jednostek certyfikujących.

Rysunek 1.22. Struktura aktualnych certyfikatów na stosowane systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w latach 2007-2009 (przyznane przez PCBC i TUV Nord).



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań.

2. Trudności i bariery wdrażania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Przy wdrażaniu systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego napotykają na szereg trudności. Skala tych problemów zależna jest, w dużym stopniu od okresu, kiedy przedsiębiorstwo rozpoczęło procedury wdrażania, bowiem w pierwszych latach (na przełomie XX i XXI wieku) nie było tak szerokiej literatury, ani też licznej rzeszy konsultantów zewnętrznych. Ponadto zależy od tego, czy konkretny system zarządzania jakością jest wdrażany jako pierwszy system, czy też jako kolejny system zarządzania jakością. Wpływ ma także wiedza i świadomość pro jakościowa kadry kierowniczej oraz kwalifikacji pracowników przedsiębiorstwa. Skala trudności zależy również od stanu warunków sanitarno-higienicznych istniejących w przedsiębiorstwie i co za tym idzie zakresu koniecznych remontów, modernizacji i inwestycji, które należy przeprowadzić aby spełnić wymogi wdrażanego systemu zarządzania jakością, a także wielkość przedsiębiorstwa.

Badania ankietowe przeprowadzono w grupie 96 małych i średnich przedsiębiorstw branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarskiej. Dla większości badanych przedsiębiorstw największe trudności związane były przede wszystkim z opracowaniem dokumentacji niezbędnej dla wdrażanych systemów zarządzania jakością. Problem ten dotyczył częściej małych firm.

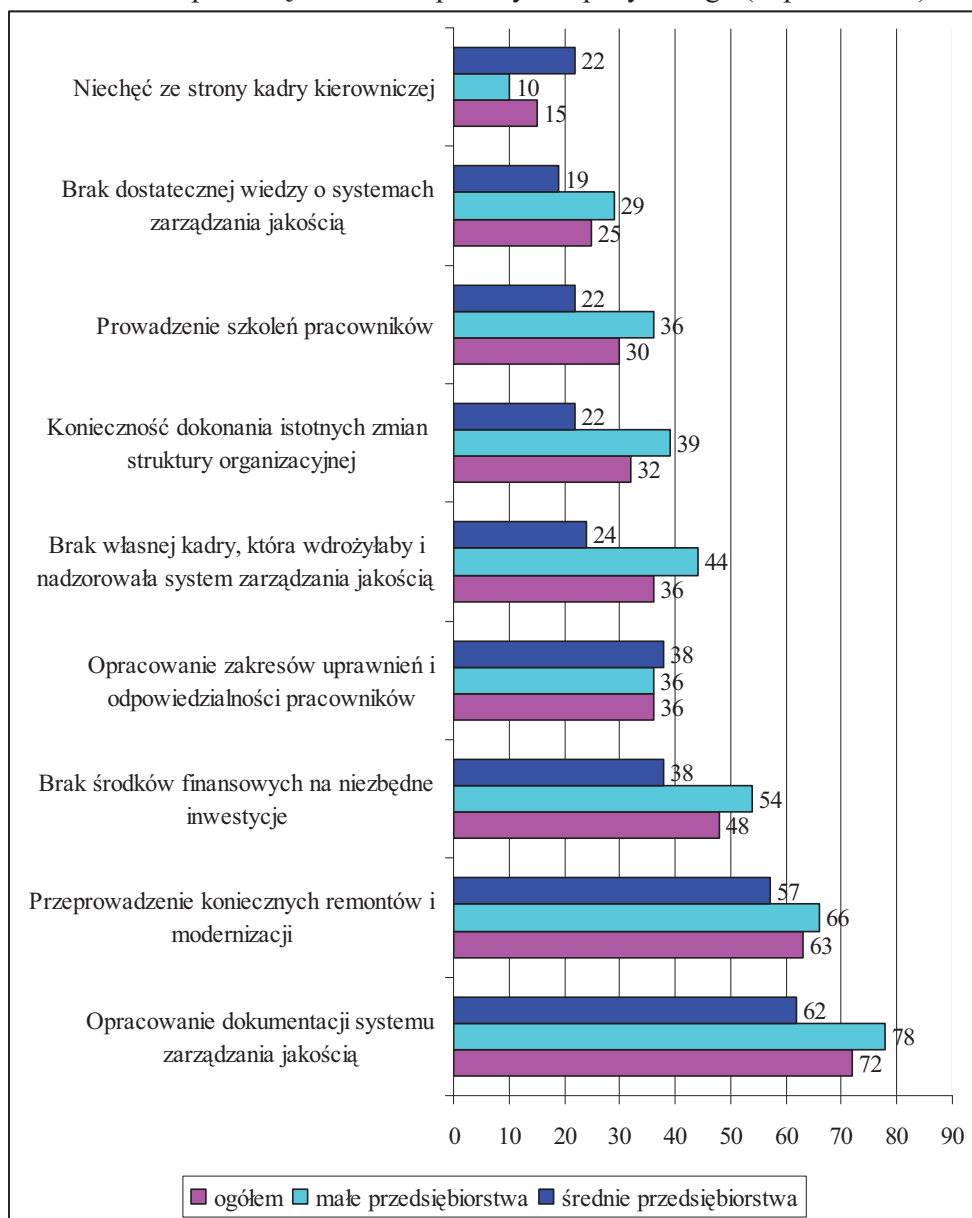
W dalszej kolejności uplasowały się problemy związane z koniecznością przeprowadzenia niezbędnych remontów i modernizacji, aby spełnić wymagania sanitarno-higieniczne wdrażanych systemów. Z tym problemem borykało się stosunkowo więcej małych niż średnich ankietowanych firm. Dla około połowy badanych firm istotne trudności dotyczyły uzyskania środków finansowych na przeprowadzenie niezbędnych inwestycji. Ten problem w znacznie większym stopniu dotyczył małych przedsiębiorstw, niż średnich.

Prawie połowa małych przedsiębiorstw miała problemy kadrowe, wynikające z braku pracowników, którzy potrafiliby sami wdrożyć i nadzorować funkcjonowanie systemów zarządzania jakością. Na takie problemy wskazywała znacznie mniejsza liczba średnich przedsiębiorstw.

Inne problemy we wdrażaniu systemów, takie jak trudności w opracowywaniu zakresów uprawnień i odpowiedzialności pracowników; konieczność dokonania istotnych zmian struktury organizacyjnej; konieczność przeprowadzania szkoleń pracowników; brak dostatecznej wiedzy o systemach zarządzania jakością były udziałem tylko części przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, szczególnie małych.

Na trudności przy opracowywaniu zakresów uprawnień i odpowiedzialności pracowników, które wynikają ze stosowania systemów zarządzania jakością wskazywało część ankietowanych przedsiębiorstw. To zjawisko dotyka w podobnym stopniu małe, jak i średnie ankietowane firm.

Rysunek 2.1. Trudności we wdrażaniu systemu zarządzania jakością w małych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Zdecydowana większość badanych przedsiębiorstw twierdziła, że po wdrożeniu systemów zarządzania jakością w stopniu istotnym wzrosły kwalifikacje i wiedza pracowników w zakresie jakości. Najwięcej przedsiębiorstw efekt ten osiągnęło przede wszystkim po wdrożeniu HACCP i ISO 9001, a w dalszej

kolejności GHP i GMP. Zdecydowana większość przedsiębiorstw deklarowała również, iż po wdrożeniu obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w stopniu istotnym zwiększyło się zaangażowanie pracowników oraz kierownictwa w sprawy jakości w przedsiębiorstwie.

3. Ocena poziomu i rodzaju nakładów inwestycyjnych związanych z wdrożeniem systemów zarządzania jakością

3.1. Aktywność inwestycyjna przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w latach 2001-2008

Integracja z Unią Europejską wywołała w przemyśle spożywczym ożywienie inwestycyjne. Wartość inwestycji (w cenach bieżących) w 2008 roku w firmach objętych sprawozdawczością finansową wyniosła 6,8 mld zł, a w całym przemyśle spożywczym można ją szacować na 7 mld zł. Jest to poziom o około 4% wyższy niż w roku poprzednim, ale aż o kilkadziesiąt procent wyższy niż na początku bieżącej dekady. Wzrost aktywności inwestycyjnej producentów żywności i napojów wystąpił już w roku poprzedzającym integrację Polski z Unią Europejską i ciągle jest ona na wysokim poziomie. Było to związane z koniecznością dostosowania zakładów do standardów unijnych. W kolejnych latach utrzymywanie wysokiej aktywności inwestycyjnej wielu branż przemysłu spożywczego było związane z koniecznością stałej modernizacji potencjału wytwórczego w celu poprawy konkurencyjności producentów oraz tworzenia trwałych podstaw dla zwiększania produkcji, co wynikało z szybkiego tempa wzrostu popytu krajowego i eksportu na niektóre produkty żywnościowe.

Tabela 3.1. Inwestycje w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w latach 2001-2008

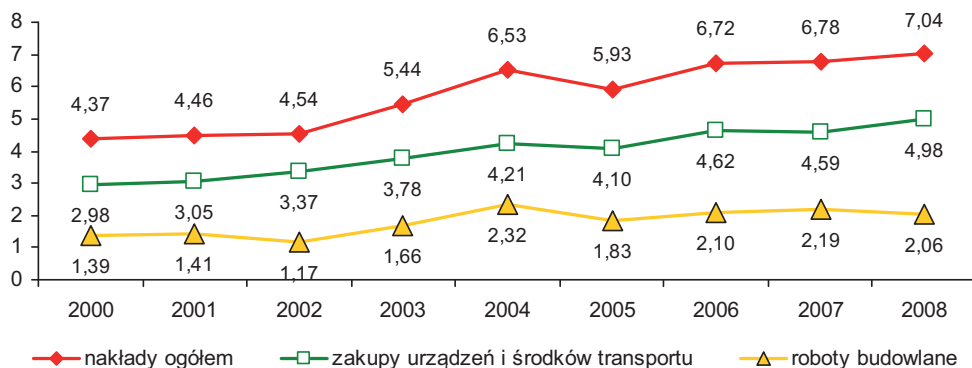
Lata	w mln zł		Udział wydatków na cele budowlane w procentach
	w cenach bieżących	w cenach stałych 2003 roku	
2001	4 456	4 560	31,6
2002	4 542	4 652	25,7
2003	5 439	5 439	30,5
2004	6 529	6 372	35,5
2005	5 930	5 738	30,9
2006	6 721	6 407	31,3
2007	6 782	6 420	32,3
2008 ^a	7 040	6 623	29,2

^a dane szacunkowe

Źródło: Rocznik Statystyczny GUS 2003, 2005 i 2008.

Nakłady inwestycyjne producentów żywności i napojów w latach 2001-2008 wzrosły o 2,5 mld zł w cenach bieżących i o 2 mld zł w cenach stałych z 2003 roku. Największy wzrost wartości inwestycji w tym dziale przemysłu nastąpił w latach 2003-2004, gdy zanotowano ich przyrost o 0,8-0,9 mld zł rocznie. W kolejnym roku producenci żywności ograniczyli swoje inwestycje, ale ostatnie trzy lata to ponowne ożywienie inwestycyjne w przemyśle spożywczym.

Rysunek 3.1. Poziom inwestowania przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w bierną i aktywną część majątku trwałego (w mld zł, ceny bieżące)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych GUS publikowanych w Rocznikach Statystycznych 1999-2008.

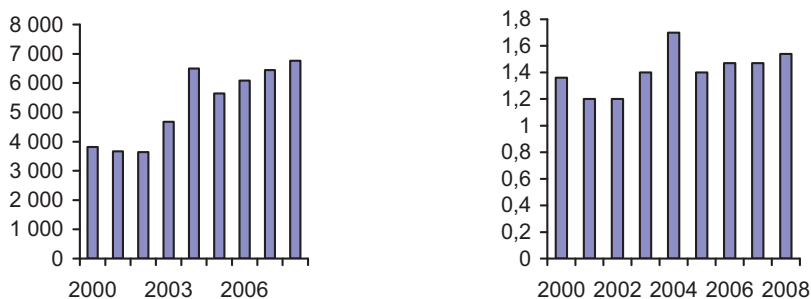
Wraz ze zmianą poziomu inwestowania w przemyśle spożywczym zmieniła się także struktura wydatków inwestycyjnych. Bezpośrednio przed integracją i w pierwszych latach członkostwa udział wydatków na cele budowlane był relatywnie największy. W 2004 roku ponad 35% inwestycji kierowane było na zakup majątku biernego w procesie produkcyjnym, a w latach następnych było to o 4 punkty procentowe mniej. Dopiero w 2008 roku wskaźnik ten obniżył się poniżej 30%, a na zakup urządzeń i środków transportu w przemyśle spożywczym wydano 5 mld zł i 2 mld zł kosztowały roboty budowlane. Taki poziom wydatków budowlanych utrzymany jest w przemyśle spożywczym od trzech lat, a wzrost wartości inwestycji dotyczy wyłącznie zakupu majątku aktywnego w procesie produkcji. Zwiększa się wartość maszyn, urządzeń i środków transportu wykorzystywanych w procesie produkcji żywności i napojów.

O intensyfikacji procesów inwestycyjnych w przemyśle spożywczym świadczy także uproszczona stopa inwestowania będąca relacją nakładów na inwestycje i kwoty rocznej amortyzacji. Wskaźnik ten (w grupie około 3 tys. przedsiębiorstw, objętych sprawozdawczością GUS) wzrósł w 2003 roku do 1,4, a w latach następnych nie obniżył się poniżej tego poziomu. Największy był on w 2004 roku, gdy inwestycje przekroczyły kwotę rocznej amortyzacji w tym dziale przemysłu o 70%.

Tendencja kształtowania się aktywności inwestycyjnej średnich i dużych firm spożywczych była podobna jak w całym przemyśle spożywczym. Pierwsze oznaki ożywienia inwestycyjnego w tych firmach pojawiły się w 2003 roku. Trwało ono przez dwa kolejne lata, po czym w roku 2005 odnotowano spadek wartości nakładów inwestycyjnych. Ponowny wzrost aktywności inwestycyjnej średnich i dużych producentów żywności rozpoczął się w 2006 roku i trwa nadal.

Inne tendencje obserwowane były w małych firmach spożywczych. Wydatki inwestycyjne wzrastały do momentu integracji z Unią Europejską, a w następnych latach miały tendencje malejącą. Dopiero w 2008 roku odnotowano wzrost wydatków na majątek produkcyjny w tych firmach, lecz kwota ich była jeszcze niższa od wartości środków zainwestowanych w 2004 roku.

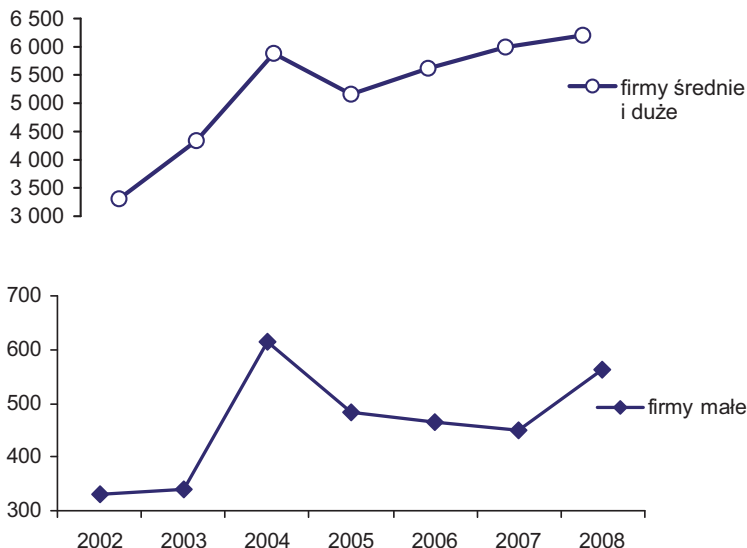
Rysunek 3.2. Poziom inwestowania w przemyśle spożywczym^a
 Wartość nakładów (w mln zł) Stopa inwestowania



^a dotyczy przedsiębiorstw produkujących żywność i napoje objętych sprawozdawczością finansową

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

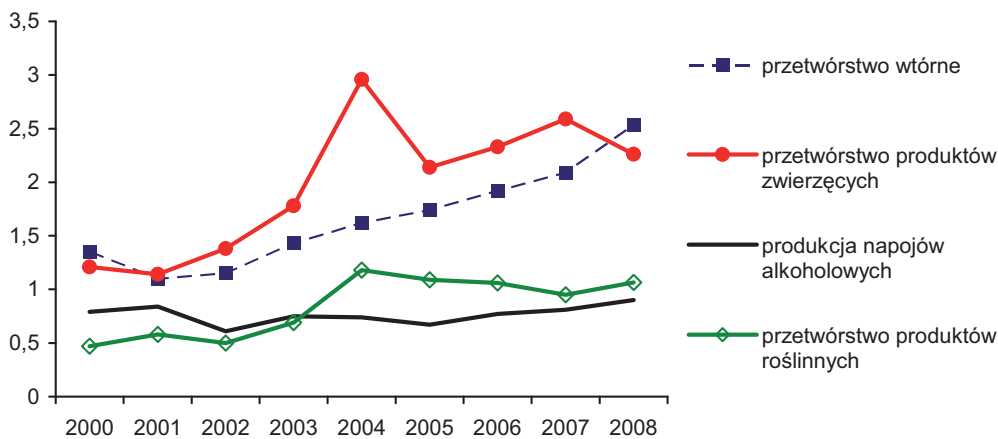
Rysunek 3.3. Inwestycje w małych oraz średnich i dużych firmach spożywczych
 Wartość nakładów inwestycyjnych (w mln zł)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

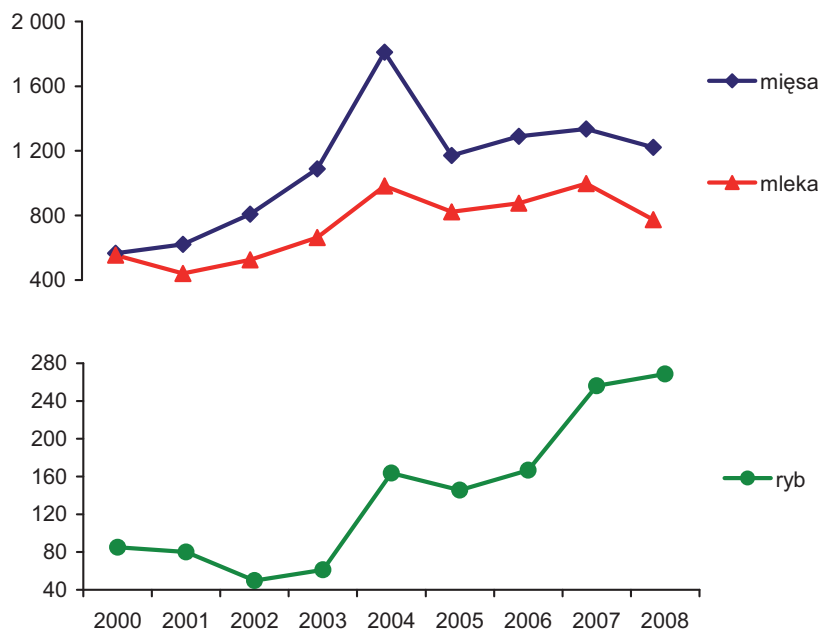
Zróznicowana była aktywność inwestycyjna poszczególnych kierunków przetwórstwa. Największe ożywienie inwestycyjne wywołane integracją wystąpiło w sektorach wrażliwych, tj. w przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego. Inwestycje tych kierunków przetwórstwa po integracji z UE były dwukrotnie większe niż średnio w latach 2000-2002. Duży ich wzrost (o ponad 40% w relacji do średniej z kilku poprzednich lat) odnotowano w 2003 roku. Najwięcej środków (prawie 3 mld zł) zainwestowano w ten kierunek przetwórstwa w 2004 roku, a w latach następnych inwestowano ponad 2 mld zł rocznie. Największy wzrost nakładów inwestycyjnych odnotowano w branżach najszybciej rozwijających produkcję, a mianowicie w przemyśle rybnym i mięsnym (szczególnie drobiarskim). Wartość nakładów inwestycyjnych po integracji w tych sektorach była dwu-, trzykrotnie większa niż na początku bieżącej dekady. Znaczący wzrost inwestycji wystąpił także w mleczarstwie. W 2004 i 2007 roku nakłady na środki trwałe w tej branży były prawie dwukrotnie większe niż średnio w latach 2000-2002.

Rysunek 3.4. Nakłady inwestycyjne w przemyśle spożywczym^a w podziale na główne kierunki przetwórstwa (w mld zł)



^a dotyczy przedsiębiorstw produkujących żywność i napoje objętych sprawozdawczością finansową
 Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

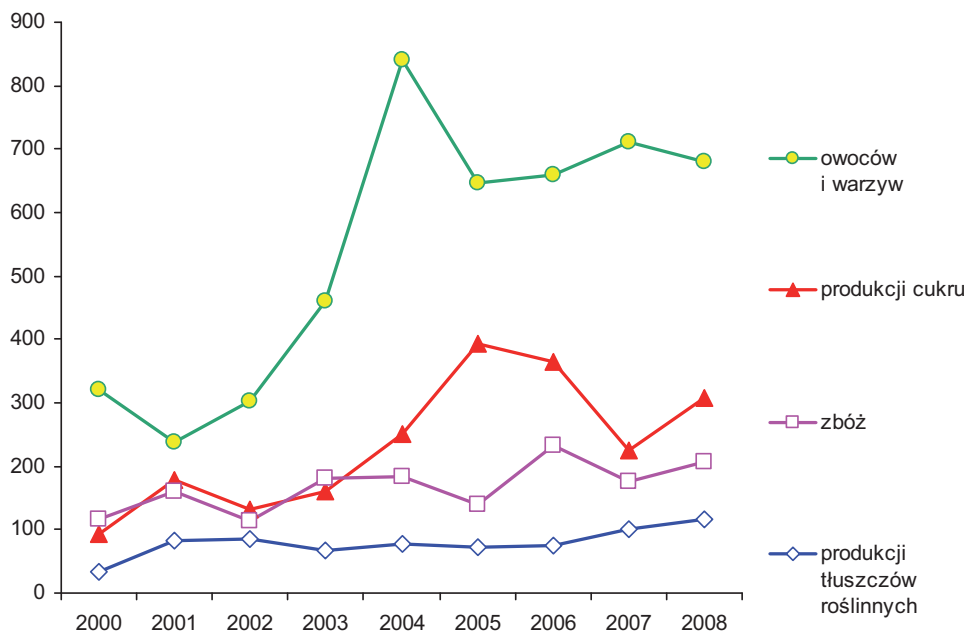
Rysunek 3.5. Wartość nakładów inwestycyjnych w przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego (w mln zł)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

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. Taka sytuacja trwała do końca badanego okresu. Największy wzrost aktywności inwestycyjnej wystąpił w cukrownictwie, gdzie od chwili integracji nakłady inwestycyjne są trzykrotnie większe niż na początku bieżącej dekady. Duże ożywienie inwestycyjne odnotowano także w przemyśle owocowo-warzywnym. Nakłady na zakup majątku produkcyjnego w tej branży wzrosły także dwukrotnie, lecz od kilku lat notujemy stabilizację ich na poziomie 0,65-0,7 mld zł. Integracja Polski z UE zmobilizowała także przedsiębiorstwa młynarskie do podjęcia działań w kierunku modernizacji i doskonalenia swojego parku maszynowego. Średnie nakłady na inwestycje w tej branży wzrosły do około 0,2 mld zł. W olejarstwie integracja nie wywołała bezpośrednio ożywienia inwestycyjnego, bowiem branża ta była doinwestowana już w poprzedniej dekadzie, a poziom jej nowoczesności był porównywalny z przedsiębiorstwami zachodnioeuropejskimi. Niewielki wzrost aktywności inwestycyjnej producentów tłuszczów notujemy dopiero w ostatnich dwóch latach.

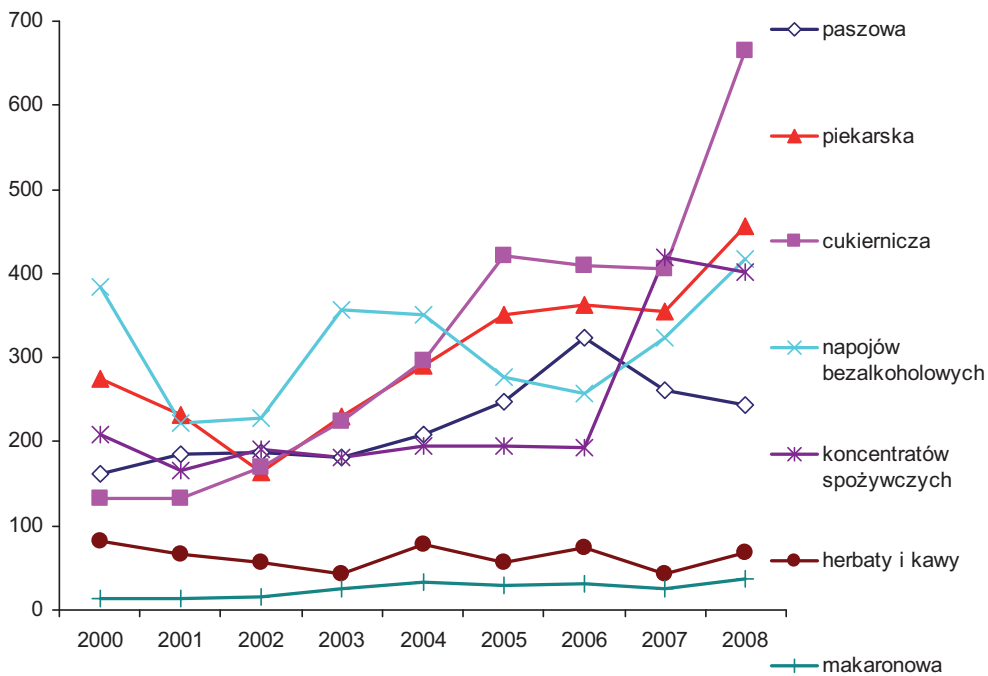
Rysunek 3.6. Wartość nakładów inwestycyjnych w przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego (w mln zł)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

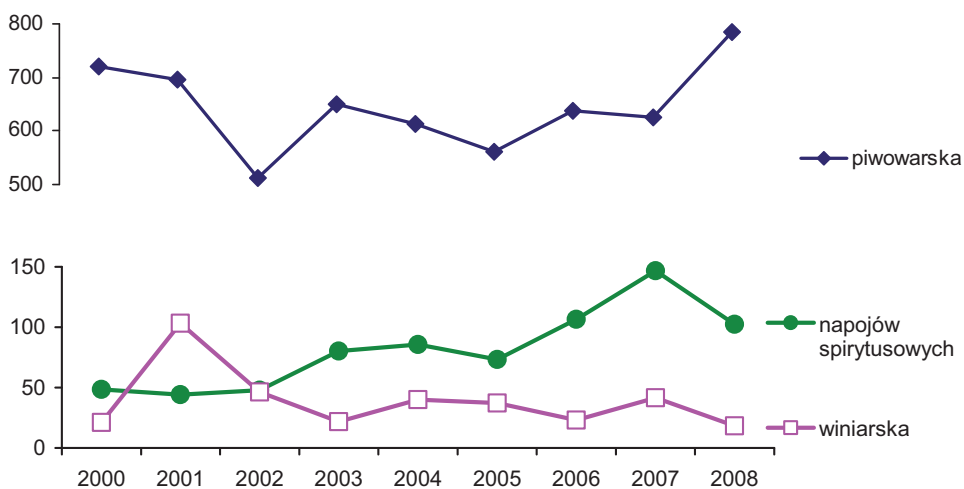
W przetwórstwie wtórnym notowano systematyczny wzrost aktywności inwestycyjnej, ale integracja nie nasiliła tego zjawiska. Wartość nakładów inwestycyjnych w tym przetwórstwie wzrastała średniorocznie o około 0,2 mld zł. Pewne przyspieszenie dynamiki wzrostu inwestycji przetwórstwa wtórnego odnotowano dopiero w 2008 roku i obecnie trudno oceniać trwałość tego procesu. Od dwóch lat nakłady producentów żywności wysoko przetworzonej na zakup środków trwałych przekraczają 2 mld zł rocznie i są o około 90% większe niż średnio na początku bieżącej dekady. Przetwórstwo wtórne charakteryzuje się od wielu lat dużą skalą inwestycji, co pozwoliło zmodernizować zakłady produkcyjne. Wzrost poziomu inwestowania w ostatnich kilku latach u niektórych producentów żywności wysoko przetworzonej wynika z konieczności modernizacji potencjału produkcyjnego w celu poprawy konkurencyjności producentów. Niewielkie ożywienie inwestycyjne wywołane integracją zaobserwowano w przemyśle paszowym, lecz skala tego zjawiska jest niewspółmiernie mniejsza niż w sektorach wrażliwych. W pozostałych branżach wzrost aktywności inwestycyjnej wystąpił w latach późniejszych: w piekarskiej i cukierniczej w 2005 roku, koncentratów spożywczych w 2007 roku, a napojów bezalkoholowych w 2008 roku.

Rysunek 3.7. Wartość nakładów inwestycyjnych w branżach przetwórstwa wtórnego (w mln zł)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

Rysunek 3.8. Wartość nakładów inwestycyjnych w branżach produkujących napoje alkoholowe (w mln zł)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

Tabela 3.2. Nakłady inwestycyjne w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego^a (w mln zł)

Branża	Średnio w latach 2000-2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Mięsna (łącznie z drobiarskim)	664	1 089	1 811	1 171	1 289	1 334	1 221
Mleczarska (łącznie z lodami)	507	663	982	823	875	998	773
Rybna	71	61	163	145	167	256	269
Zbożowo-młynarska	130	182	184	140	233	176	207
Olejarsko-tłuszczowa	68	67	77	71	76	100	117
Cukrownicza	135	162	251	394	365	224	307
Owocowo-warzywna	287	461	840	647	660	710	680
Paszowa	178	181	208	248	324	261	244
Piekarska	224	231	290	352	362	355	456
Cukiernicza	145	225	296	421	409	406	665
Makaronowa	15	24	32	28	31	26	37
Koncentratów spożywczych	189	182	195	196	193	419	401
Herbaty i kawy	68	42	79	57	73	43	68
Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	278	357	350	278	257	323	416
Napojów spirytusowych	47	80	86	73	106	147	102
Winiarska	57	22	40	37	23	42	18
Piwowarska	643	650	614	560	639	625	784
Razem przemysł spożywczy	3 706	4 679	6 498	5 641	6 082	6 445	6 765

^a dotyczy przedsiębiorstw objętych sprawozdawczością finansową

Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

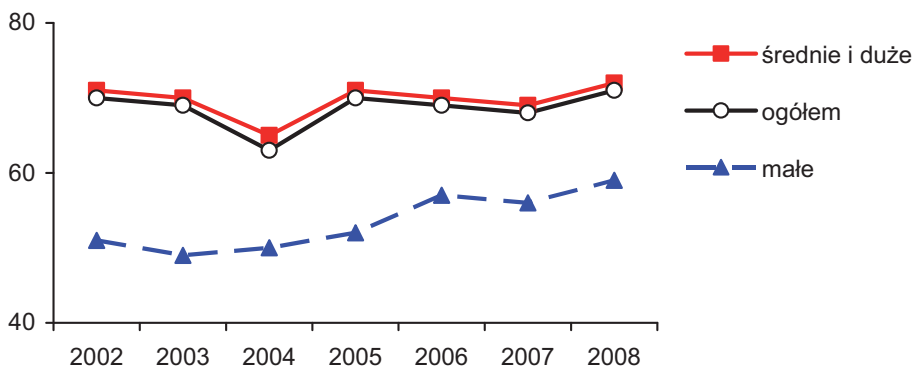
Wydatki inwestycyjne producentów napojów alkoholowych w bieżącej dekadzie były stabilne, na poziomie 0,7-0,8 mld zł rocznie. Proces integracji nie wywołał wzrostu aktywności inwestycyjnej wśród producentów napojów alkoholowych. Niewielkie ożywienie inwestycyjne w przemyśle spirytusowym wystąpiło w 2006 roku, lecz wynikało ono z dobrej sytuacji ekonomiczno-finansowej tego sektora i konieczności zapewnienia konkurencyjności producentów na rynkach zagranicznych. Piwowarstwo, jako dział charakteryzujący się nowoczesnym potencjałem produkcyjnym, zmodernizowanym w poprzedniej dekadzie, zwiększyło swoją aktywność inwestycyjną dopiero w 2008 roku. W latach wcześniejszych inwestycje tej branży wynosiły około 0,6 mld zł rocznie, a w ubiegłym roku wzrosły do 0,78 mld zł. W winiarstwie obserwuje się wyraźne ograniczenie inwestycji na przestrzeni badanego okresu, przy dużej ich zmienności.

Oprócz skali inwestowania ważna jest także struktura inwestycji, czyli jaka część nakładów inwestycyjnych powiększa aktywny, a jaka majątek bierny w procesie produkcyjnym. Większy udział wartości maszyn i urządzeń technicznych w ogólnych wydatkach inwestycyjnych może świadczyć o większej efektywności procesu inwestycyjnego. Jednak w niektórych sektorach przedsiębiorstwa dostosowując się do standardów unijnych musiały ponieść znaczne na-

kłady na modernizację budynków i całej infrastruktury technicznej. Dotyczy to szczególnie sektora mięsnego i rybnego.

Udział wydatków na zakup maszyn, urządzeń technicznych i środków transportu w przemyśle spożywczym w badanym okresie wyniósł około 70%. W firmach dużych i średnich był on wyższy (ok. 70%) niż w przedsiębiorstwach małych, gdzie było to 50-60%. W badanym okresie w małych firmach spożywczych odnotowano wyraźny wzrost (o ok. 8-9 punktów procentowych) udziału majątku aktywnego w wydatkach inwestycyjnych ogółem.

Rysunek 3.9. Udział wydatków na maszyny, urządzenia i środki transportu w przemyśle spożywczym wg wielkości firm (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych GUS.

Wysoki poziom inwestowania w okresie przygotowań do integracji, a także po akcesji oraz korzystna struktura wydatków inwestycyjnych spowodowały, że polski przemysł spożywczy dostosował się do standardów unijnych, jest konkurencyjny i uznawany jest za jeden z bardziej nowoczesnych w całej Unii.

3.2. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom nakładów inwestycyjnych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego⁴

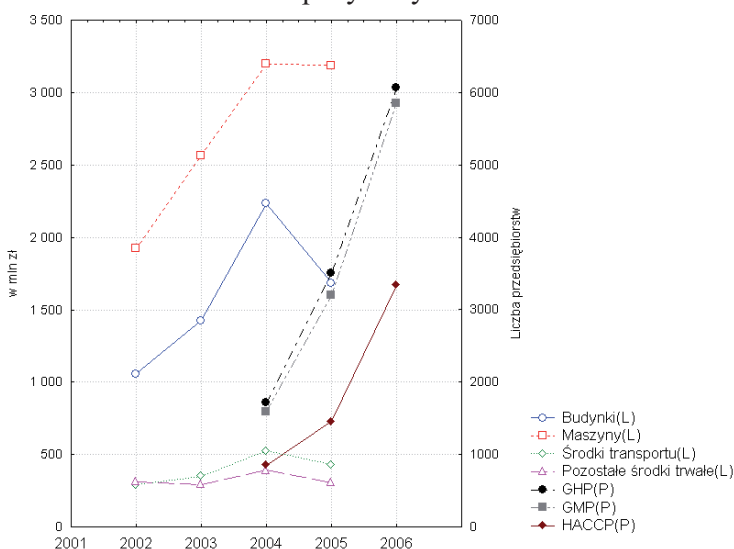
Zakres nakładów inwestycyjnych, niezbędnych dla wdrożenia systemów zarządzania jakością, czyli przystosowania przedsiębiorstwa do wymagań wdrażanego systemu było w dużym stopniu zależne od wyposażenia przedsiębiorstwa, od jego stanu higieniczno-sanitarnego oraz od kolejności wdrażanego systemu w danym przedsiębiorstwie. Wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa

⁴ Szersze omówienie problematyki wpływu wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom nakładów inwestycyjnych: A. Sokołowski, P. Chechelski: Wpływ Szersze omówienie problematyki kosztów jakości oraz analiza wyników prowadzonych badań.: w: praca zbiorowa pod redakcją G. Morkis: Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego Warszawa, IERIGŻ-PIB, Raport nr 42.

twierdziły, że wdrożenie obowiązkowych systemów zarządzania jakością wymagało modernizacji zakładów, w tym głównie przebudowy hal, pomieszczeń sanitarnych, wprowadzenia nowych linii produkcyjnych, zmiany technologii, itp. Natomiast tylko w części badanych przedsiębiorstw, wdrażanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością wiązało się z poniesieniem nakładów inwestycyjnych, bowiem potrzebne remonty i modernizacje prowadzono wcześniej wdrażając GHP, GMP i HACCP.

Do oceny wpływu wdrożonych i stosowanych obowiązkowych systemów zarządzania jakością na poziom nakładów inwestycyjnych przeprowadzono analizę statystyczną (analizę związków korelacyjnych i analizę taksonomiczną). Z analizy wynika, że wzrost inwestycji w przemyśle spożywczym w latach 2002-2004 skutkuje 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 wzrasta szczególnie przeciętna liczba przedsiębiorstw z wdrożonymi systemami HACCP. Bardzo mocne korelacje dodatnie, a szczególnie między wysokością nakładów na budynki a liczbą przedsiębiorstw stosujących GHP, GMP i HACCP dotyczą dużych i średnich przedsiębiorstw. 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.

Rysunek 3.10. Porównanie wartości nakładów inwestycyjnych i liczby przedsiębiorstw z obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością w przemyśle spożywczym



Źródło: Opracowanie własne.

Tabela 3.3. Ocena dynamiki nakładów inwestycyjnych w latach 2002-2005 i liczby przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego (w procentach)

Branża	Inwestycje	GHP	GMP	HACCP
Rybna	wysoki	mały	mały	średni
Owocowo-warzywna	mały	średni	średni	średni
Olejarsko-tłuszczowa	mały	mały	mały	mały
Mleczarska	mały	mały	mały	mały
Zbożowo-młynarska	spadek	średni	mały	średni
Piekarska	średni	wysoki	wysoki	wysoki
Cukrownicza	wysoki	mały	mały	mały
Cukierniczy	średni	mały	mały	mały
Makaronowa	mały	średni	średni	średni
Herbaty i kawy	mały	mały	mały	mały
Napojów spirytusowych	spadek	średni	średni	średni
Winiarska	średni	średni	średni	średni
Piwowarska	spadek	mały	mały	mały
Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	spadek	średni	średni	średni

Źródło: Obliczenia własne.

Analiza statystyczna wykazała, że w większości branż przemysłu spożywczego nie ma ścisłej zależności pomiędzy dynamiką nakładów inwestycyjnych a dynamiką liczby przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością. Na ten stan wpływ miało m.in. to, iż część przedsiębiorstw wdrożyła systemy jeszcze w latach 90. XX w., zatem nakłady inwestycyjne z tym związane także były ponoszone w tamtych latach.

Tabela 3.4.. Ocena związków między liczbą przedsiębiorstw małych, średnich i dużych z wdrożonymi systemami GHP, GMP i HACCP w roku 2004, 2005, 2006 a wartością poszczególnych wydatków inwestycyjnych w tych samych grupach przedsiębiorstw w latach 2002-2005

Wydatki inwestycyjne	Przedsiębiorstwa małe	Przedsiębiorstwa średnie i duże
Budynki	mało istotny	istotny
Maszyny	mało istotny	mało istotny
Środki transportu	istotny	istotny
Pozostałe środki trwałe	mało istotny	mało istotny

Źródło: Obliczenia własne.

Reasumując, najsilniejsza zależność pomiędzy liczbą przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością a wartością nakładów inwestycyjnych była w grupie przedsiębiorstw średnich i dużych, przy czym wpływ ten szczególnie dotyczy systemu HACCP.

4. Wpływ systemów zarządzania jakością na koszty produkcji przedsiębiorstw przemysłu spożywczego⁵

4.1. Problematyka kosztów jakości oraz zakres prowadzonych rachunków kosztów jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Koszty jakości są to nakłady lub straty, jakie ponosi przedsiębiorstwo w związku z wytwarzaniem i sprzedażą produktów o określonym poziomie jakości. Zmiany poziomu jakości wytwarzanych wyrobów mogą, ale nie muszą wpływać na wzrost lub spadek kosztów jakości, również zmiana wysokości nakładów ponoszonych na zapewnienie określonego poziomu jakości produkowanych wyrobów nie musi automatycznie oznaczać poprawy lub obniżenia jakości wytwarzanych wyrobów.

W celu poprawy efektywności gospodarowania niezbędne jest między innymi pełne i szczegółowe poznanie przez kierownictwo przedsiębiorstwa wysokości i struktury ponoszonych kosztów. Analiza i ocena kosztów pozwala podejmować skuteczne działania w celu ich optymalizacji, a także poprawy innych wskaźników ekonomicznych, w tym również tych, które charakteryzują jakość produkcji i usług. Obecnie zainteresowanie poziomem kosztów jakości wynika głównie z potrzeby doskonalenia systemów zarządzania jakością oraz z konieczności poprawy konkurencyjności przedsiębiorstw na rynku krajowym i międzynarodowym.

Rachunek kosztów jakości, porównanie korzyści z nakładami finansowymi, pozwala na ocenę skuteczności stosowanych w przedsiębiorstwie systemu zarządzania jakością. Zrozumienie i identyfikacja przyczyn powstawania kosztów jakości pozwala na poszukiwanie ekonomicznych i technicznych środków zaradczych. Celem prowadzenia rachunku kosztów jakości jest uzyskanie odpowiedzi na pytanie, które koszty jakości można zmniejszyć lub nawet wyeliminować oraz w jaki sposób.

Oceniając wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji, należy przeanalizować koszty poniesione przez przedsiębiorstwo w procesie wdrażania systemu lub systemów zarządzania jakością oraz koszty wynikające ze stosowania wdrożonych systemów jakości.

Do kosztów wdrażania systemów zarządzania jakością należy zaliczyć nakłady finansowe związane z:

- powołaniem zespołu wdrażającego system,

⁵ Szersze omówienie problematyki kosztów jakości oraz analiza wyników prowadzonych badań: U. Balon: *Wpływ systemów zarządzania jakością na koszty produkcji badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego*. [w:] praca zbiorowa pod redakcją G. Morkis: *Raport z monitoringu wpływu systemów zarządzania jakością na koszty produkcji, działalność marketingową i integrację pionową przedsiębiorstw przemysłu spożywczego*. Warszawa, IERIGŻ-PIB, Raport nr 117.

- przeprowadzeniem auditu wstępnego, który ma na celu zbadanie aktualnej sytuacji przedsiębiorstwa w kontekście wymagań wdrażanego systemu,
- wykonaniem koniecznych przedsięwzięć w celu dostosowania warunków higieniczno-sanitarnych do wymagań danego systemu, w tym remontów i inwestycji,
- przeprowadzeniem szkoleń kierownictwa i pracowników przedsiębiorstwa,
- opracowaniem dokumentacji wdrażanego systemu jakości,
- przeprowadzeniem działań mających na celu przygotowanie przedsiębiorstwa do certyfikacji (w przypadku, gdy przedsiębiorstwo ubiega się o uzyskanie certyfikatu na wdrożony i stosowany system zarządzania jakością) i wystąpienie do firmy certyfikującej o przyznanie certyfikatu.

Przedsiębiorstwo, jeśli chce stosować wdrożone systemy zarządzania jakością i osiągnąć związane z tym korzyści, musi również ponosić koszty związane z utrzymaniem poszczególnych systemów. Koszty te można podzielić na trzy grupy:

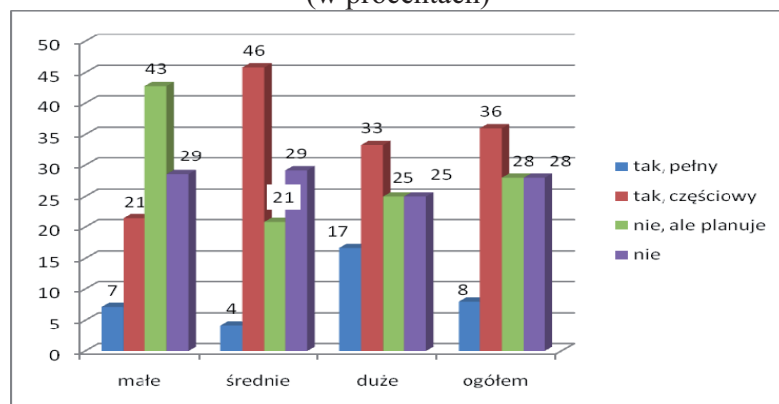
- koszty zapobiegania, czyli koszty jakie ponosi organizacja w celu zapobiegania powstawaniu niezgodności,
- koszty kontroli i oceny, czyli koszty jakie ponosi organizacja w celu kontroli poprawności przebiegu procesów, a także koszty prowadzonych w przedsiębiorstwie badań,
- koszty niezgodności, czyli koszty zaistnienia nieprawidłowości w przebiegu procesu, w wyniku czego pojawiają się wyroby, których poziom jakości jest niezgodny z ustalonymi wymaganiami. Niezgodności te mogą być ujawnione zarówno w przedsiębiorstwie (koszty niezgodności wewnętrznych), jak i ujawniane przez odbiorcę (wówczas są to koszty niezgodności zewnętrznych).

Wszystkie badane przedsiębiorstwa wdrożyły i stosują obligatoryjne systemy zapewnienia jakości (GHP, GMP i HACCP). Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością ma wdrożone tylko część ankietowanych przedsiębiorstw. Większość ankietowanych przedsiębiorstw wdrażało obligatoryjne systemy zarządzania jakością jednocześnie (GHP i GMP wdrażało jednocześnie 24%, a GHP, GMP i HACCP 44%). Wszystkie trzy systemy obligatoryjne (GHP, GMP i HACCP) w połączeniu z systemem ISO 9001 wdrażało jednocześnie 10% przedsiębiorstw. Wśród ankietowanej grupy przedsiębiorstw, 4% wdrażało łącznie system HACCP z systemem ISO 22000, a tylko 2% badanych łączyło wdrożenie systemu HACCP z wdrażaniem standardu BRC. Oddzielnie najczęściej były wdrażane systemy nieobligatoryjne, i tak 58% badanych przedsiębiorstw wdrażała oddzielnie standard BRC, a 45% standard IFS. Podobnie system ISO 9001 był wdrażany oddzielnie w 45% firm, natomiast system ISO 22000 był wdrażany w 42% badanych przedsiębiorstw po wcześniejszym wdrożeniu obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP, GMP i HACCP).

Z przeprowadzonych badań ankietowych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego wynika, że tylko 8% z nich prowadzi w pełnym zakresie rachunek kosztów jakości, 36% w częściowym zakresie, a 28% deklaruje, iż planuje wprowadzenie rachunku kosztów jakości. Natomiast pozostałe 28% nie prowadzi rachunku kosztów i nie planuje jego wprowadzenia.

Stwierdzono zróżnicowanie w zakresie prowadzenia rachunku kosztów jakości w zależności od wielkości i przynależności branżowej badanych przedsiębiorstw. Pełny lub częściowy rachunek kosztów prowadzi połowa (50%) badanych dużych i średnich przedsiębiorstw, jednakże zdecydowanie większy odsetek dużych przedsiębiorstw (17%) niż średnich przedsiębiorstw (4%) deklaruje, iż stosuje pełny rachunek kosztów. Stosunkowo najmniej małych przedsiębiorstw (28%) stosuje pełny lub częściowy rachunek kosztów jakości.

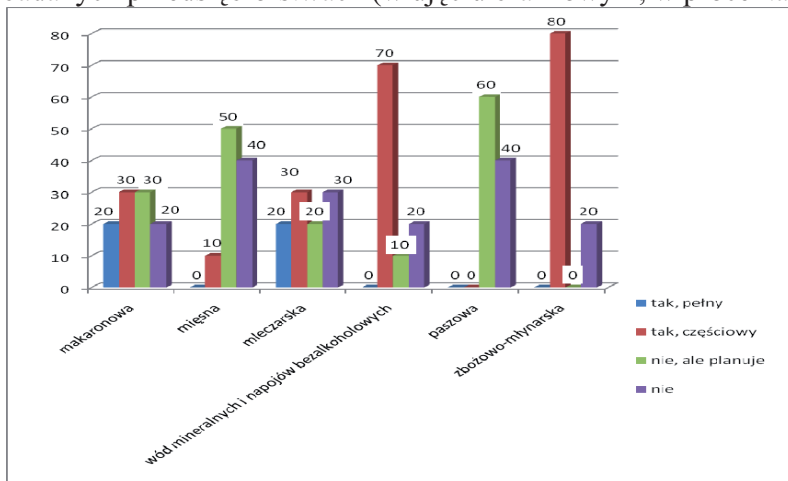
Rysunek 4.1. Zakres prowadzenia rachunku kosztów jakości w małych, średnich i dużych ankietowanych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Rachunek kosztów jakości częściowy lub pełny prowadzi połowa (50%) przedsiębiorstw branży mleczarskiej i makaronowej (pełny rachunek kosztów stosuje 20% przedsiębiorstw tych branż oraz 30% częściowy rachunek kosztów). Wśród pozostałych branż żadne przedsiębiorstwo nie prowadzi pełnego rachunku kosztów jakości, a częściowo koszty jakości liczy 80% przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich, 70% producentów wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz 10% mięsnych.

Rysunek 4.2. Zakres prowadzenia rachunku kosztów jakości w badanych przedsiębiorstwach (w ujęciu branżowym, w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

4.2. Wpływ wdrażania i stosowania systemów zarządzania jakością na poszczególne rodzaje kosztów jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Koszty wdrażania systemów zarządzania jakością

Najwyższe koszty związane z wdrażaniem poszczególnych systemów zarządzania jakością, w badanych przedsiębiorstwach bez względu na wielkość przedsiębiorstwa i przynależność branżową, ponoszone były na wdrożenie systemów obligatoryjnych, ponieważ te systemy były w przedsiębiorstwach wdrażane jako pierwsze systemy zarządzania jakością. Udział wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w ogólnych kosztach wdrażania wszystkich stosowanych systemów zarządzania jakością od 5 do 97%. Wysokość tego udziału uzależniona jest przede wszystkim od stanu techniczno-sanitarno-higienicznego w momencie rozpoczynania procesu wdrażania systemów oraz od tego czy wdrażany nieobligatoryjny system był wdrażany wraz z systemem HACCP czy też już po jego wdrożeniu oraz od wysokości kosztów certyfikacji nieobligatoryjnych systemów. Przedsiębiorstwa stosunkowo największe koszty (od 0 do 97%) poniosły wdrażając system HACCP łącznie z systemem GHP i GMP, bowiem musiały ponosić wysokie koszty związane z inwestycjami i remontami, aby dostosować zakłady do wymagań obowiązujących w tych systemach.

Wyróżniającą pozycję w kosztach wdrażania systemów zarządzania jakością stanowią wydatki na szkolenie kierownictwa, zespołu wdrożeniowego i pracowników przedsiębiorstwa. Zespół wdrożeniowy, który musiał zdobyć wiedzę z zakresu systemu, wdrażania, dokumentowania i prowadzenia auditów w przed-

siębiorstwie. Wiedza zdobyta podczas wdrażania pierwszego systemu wykorzystywana była przy wdrażaniu kolejnych systemów. Wdrażanie następnych systemów wymaga już dużo mniejszych nakładów inwestycyjno-remontowych, ale konieczne jest zdobycie dodatkowych informacji i wiedzy związanych z nowym wdrażanym systemem.

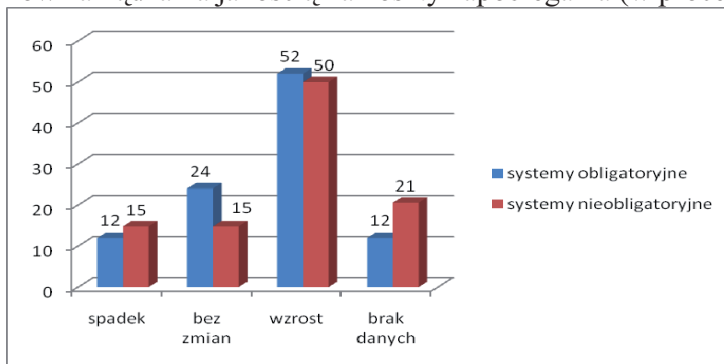
Udział kosztów wdrożenia systemów zarządzania jakością w kosztach produkcji w badanych przedsiębiorstwach kształtuje się od 0,03% (wdrożenie systemu ISO 22000 po wcześniejszym wdrożeniu HACCP) do 23,7% (wdrożenie systemu HACCP łącznie z GHP i GMP).

Koszty stosowania systemów zarządzania jakością

Koszty jakości, które przedsiębiorstwa ponoszą w związku ze stosowaniem obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania to koszty: działań zapobiegawczych, kontroli i niezgodności.

Stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało wzrost kosztów zapobiegania⁶ w ok. 50% badanych przedsiębiorstw (52% w przypadku stosowania obligatoryjnych systemów i 50% w przypadku systemów nieobligatoryjnych). Zmniejszenie kosztów zapobiegania zanotowało 12% firm stosujących systemy obligatoryjne i 15% stosujących systemy nieobligatoryjne. Natomiast 24% przedsiębiorstw deklarowało, że stosowanie systemów obligatoryjnych nie powoduje zmian kosztów zapobiegania, a w przypadku systemów nieobligatoryjnych takich przedsiębiorstw było 15%.

Rysunek 4.3. Wpływ stosowanych obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością na koszty zapobiegania (w procentach)



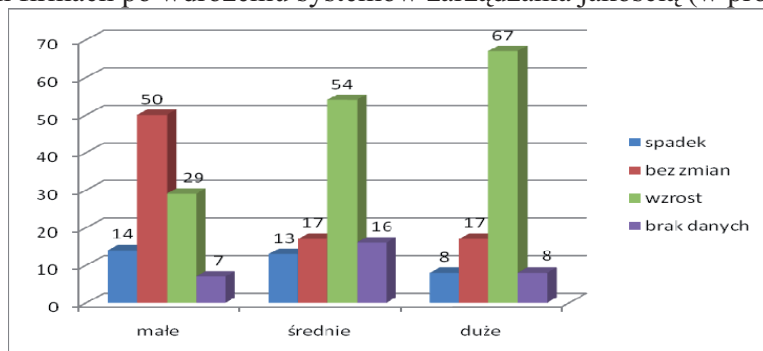
Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Wzrost kosztów działań zapobiegawczych odnotowano w większości dużych (67%) i średnich (54%) przedsiębiorstwach stosujących systemy zarządzania. W połowie ankietowanych małych firm nie nastąpiła zmiana w wysokości kosztów działań zapobiegawczych po wdrożeniu systemów zarządzania jakością.

⁶ Koszty zapobiegania to nakłady poniesione w celu uniknięcia niezgodności.

Natomiast spadek tych kosztów odnotowano przede wszystkim w części małych (14%) i średnich (13%) badanych przedsiębiorstwach.

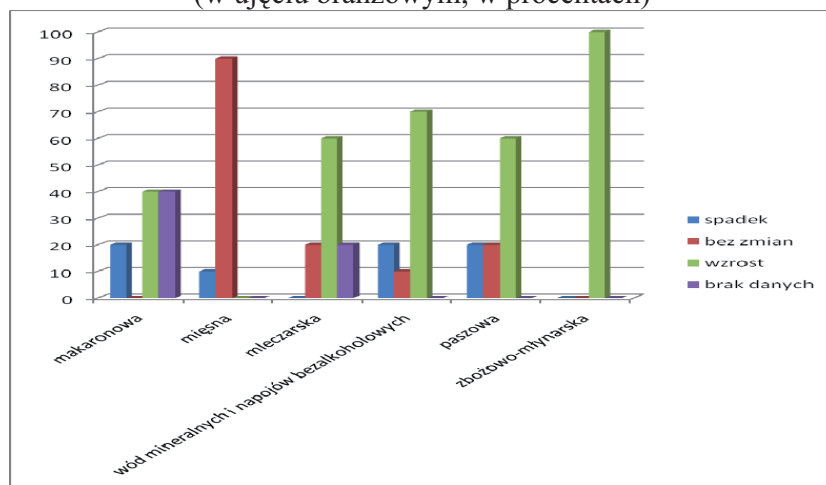
Rysunek 4.4. Zmiany kosztów działań zapobiegawczych w małych, średnich i dużych firmach po wdrożeniu systemów zarządzania jakością (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na wzrost kosztów zapobiegania w większości branż, z wyjątkiem przedsiębiorstw makaronowych i mięsnych. W zdecydowanej większości przedsiębiorstw branży mięsnej nie odnotowano wzrostu kosztów zapobiegania. Natomiast spadek omawianych kosztów nastąpił w około 20% przedsiębiorstw makaronowych, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych.

Rysunek 4.5. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty zapobiegania w ankietowanych przedsiębiorstwach (w ujęciu branżowym, w procentach)

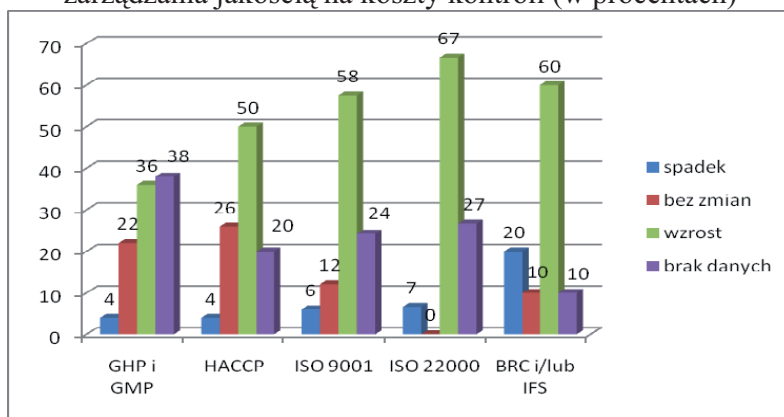


Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Drugą grupą kosztów jakości są koszty kontroli⁷, które związane są z badaniem jakości produkowanych wyrobów na każdym etapie produkcji. W przedsiębiorstwach koszty kontroli powinny się zmieniać w zależności od ilości i wartości niezgodności, a dokładniej od ich wykrywalności podczas kontroli. Im kontrola jest dokładniejsza i mniej niezgodności wytwarzanego produktu przepuszcza, tym koszty kontroli można zmniejszać, przy czym nie mogą zwiększyć się koszty niezgodności. Prowadzona kontrola powinna ujawniać niezgodności w miejscach ich powstania, czyli możliwie na najwcześniejszych etapach produkcji.

Wzrost kosztów kontroli odnotowano w większości przedsiębiorstw, przede wszystkim po wdrożeniu nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością, tj. ISO 22 000, ISO 9001 i standardów BRC/IFS. W część przedsiębiorstw (20%) stosujących BRC/IFS ma miejsce obniżenie kosztów kontroli.

Rysunek 4.6. Wpływ poszczególnych stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty kontroli (w procentach)

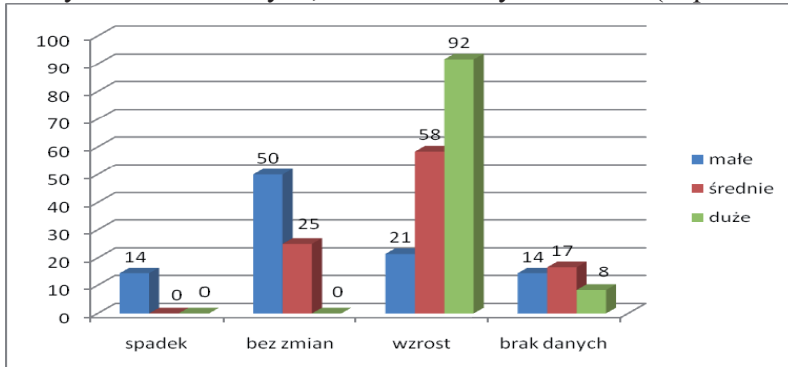


Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań.

W zdecydowanej większości (92%) dużych i większości średnich (58%) przedsiębiorstwach nastąpił wzrost kosztów kontroli po wdrożeniu systemów zarządzania jakością. Natomiast w 50% badanych małych firm nie odnotowano zmiany tych kosztów w wyniku stosowania systemów zarządzania jakością.

⁷ Koszty kontroli to nakłady poniesione na badania, ocenę i sprawdzanie, czy są spełnione wymagania jakościowe.

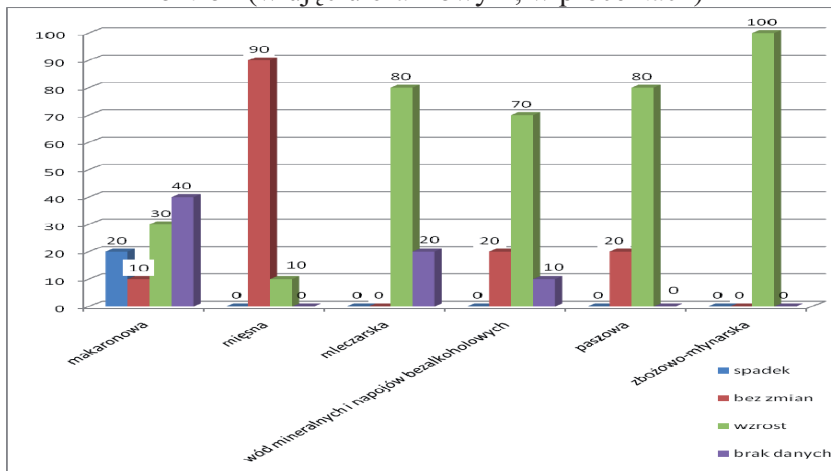
Rysunek 4.7. Wpływ stosowania systemów zarządzania jakością na koszty kontroli w małych, średnich i dużych firmach (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Analizując wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty kontroli w ujęciu branżowym można stwierdzić, że w zdecydowanej większości przedsiębiorstw branży zbożowo-młynarskiej, mleczarskiej, paszowej, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych odnotowano wzrost kosztów kontroli po wdrożeniu systemów zarządzania jakością. Natomiast w branży mięsnej stosowanie systemów zarządzania jakością nie wpłynęło na zmianę kosztów kontroli. W żadnej branży, z wyjątkiem makaronowej, nie odnotowano spadku kosztów kontroli.

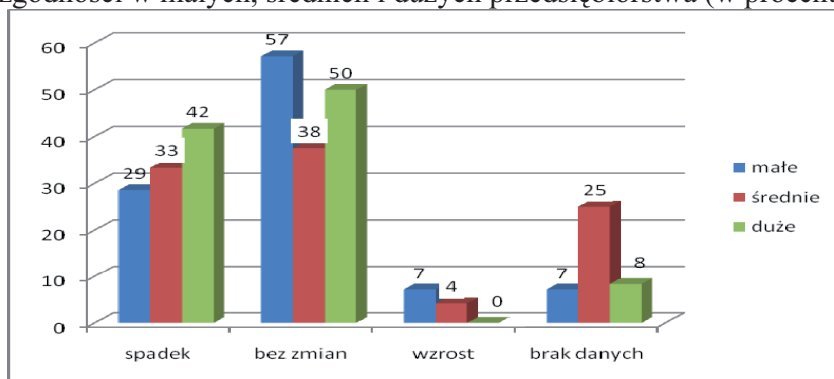
Rysunek 4.8. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty kontroli (w ujęciu branżowym, w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Kolejną grupą są koszty niezgodności⁸. Przedsiębiorstwa starają się minimalizować te koszty poprzez ponoszenie nakładów na działalność zapobiegawczą, a także na koszty kontroli. Stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na obniżenie kosztów niezgodności przede wszystkim w dużych przedsiębiorstwach (42%), a w dalszej kolejności w średnich (33%) i małych (29%). Stosunkowo najliczniejsza grupa badanych firm (57% małych i 50% dużych) deklaruowała, że stosowanie systemów nie wpływa na poziom kosztów niezgodności. Analizując wpływ stosowanych systemów na koszty niezgodności w badanych przedsiębiorstwach w ujęciu branżowym, można zauważyć, że wpływ ten jest zróżnicowany. Spadek kosztów niezgodności odnotowano w większości przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (70%) i paszowych (60%) oraz w części przedsiębiorstw makaronowych (30%) i mleczarskich (20%). W zdecydowanej większości przedsiębiorstw mięsnych, zbożowo-młynarskich oraz w połowie przedsiębiorstw mleczarskich stosowanie systemów zarządzania jakością nie wpłynęło na poziom kosztów niezgodności. Wzrost kosztów niezgodności odnotowano tylko w branży makaronowej (10%).

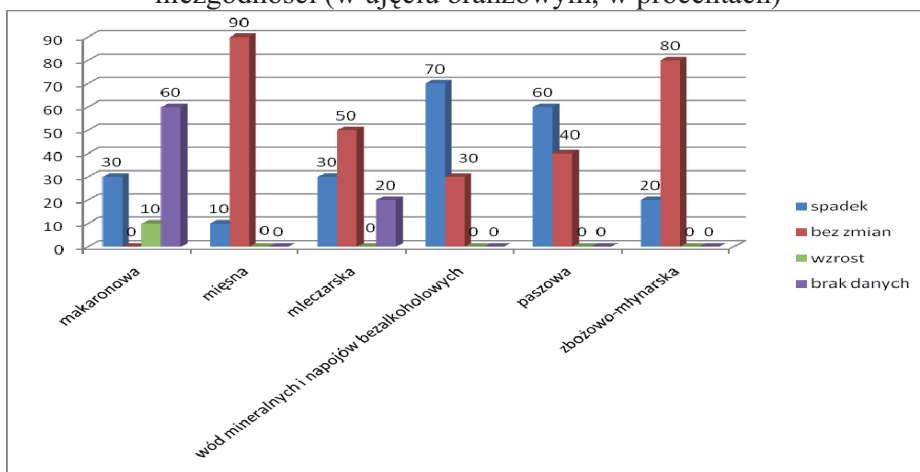
Rysunek 4.9. Wpływ stosowania systemów zarządzania jakością na koszty niezgodności w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwa (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

⁸ Koszty niezgodności, czyli koszty zaistnienia nieprawidłowości w przebiegu procesu, w wyniku czego pojawiają się wyroby, których poziom jakości jest niezgodny z ustalonymi wymaganiami. Niezgodności te mogą być ujawnione zarówno z przedsiębiorstwie (koszty niezgodności wewnętrznych), jak i ujawniane przez odbiorcę (wówczas są to koszty niezgodności zewnętrznych).

Rysunek 4.10. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty niezgodności (w ujęciu branżowym, w procentach)



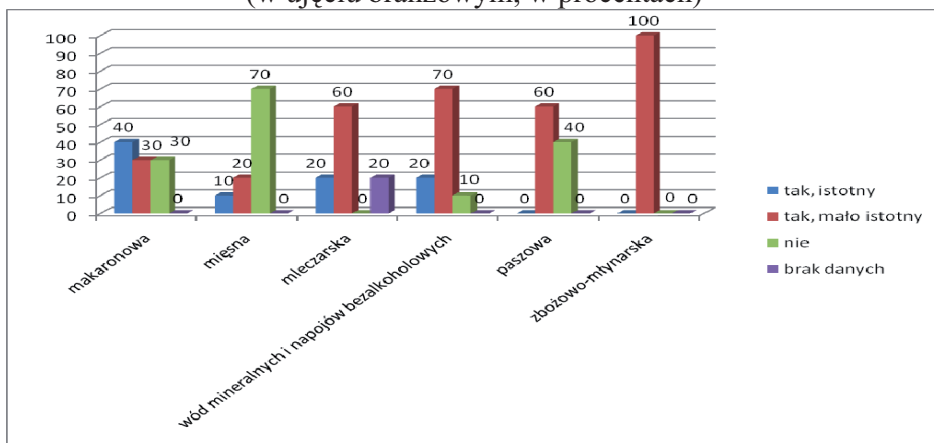
Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

W badanych przedsiębiorstwach całkowite koszty stosowania systemów zarządzania jakością rosną, jednakże wielkość przyrostu tych kosztów w poszczególnych przedsiębiorstwach jest zróżnicowana.

4.3. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.

Zdecydowana większość badanych przedsiębiorstw (70%) 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 przedsiębiorstw. Ocena poziomu wpływu wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji była zróżnicowana między poszczególnymi branżami. Największy istotny wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji ma miejsce w branży makaronowej (40%) oraz mleczarskiej (20%) i wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (20%). Natomiast w grupie przedsiębiorstw mięsnych najczęściej badanych (70%) deklarowało brak wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji.

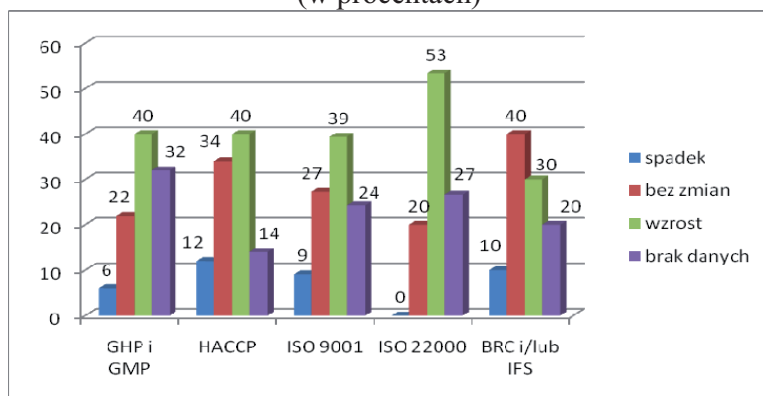
Rysunek 4.11. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji w ankietowanych przedsiębiorstwach (w ujęciu branżowym, w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Ocena badanych przedsiębiorstw na temat wpływu poszczególnych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji jest zróżnicowana. Bowiem zdaniem 40% respondentów, wdrożenie i stosowanie GHP, GMP i HACCP przyczyniło się do wzrostu kosztów produkcji. Odmiennego zdania było 6-12% ankietowanych, którzy uznali, że funkcjonowanie tych systemów wpłynęło na obniżenie kosztów produkcji. W 22-34% przedsiębiorstwach stosowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością nie miało wpływu na koszty produkcji.

Rysunek 4.12. Wpływ stosowania poszczególnych obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.

Wdrożenie i stosowanie nieobligatoryjnego systemu zarządzania jakością ISO 9001 wpłynęło na wzrost kosztów produkcji 39% badanych przedsiębiorstw, a w 9% firm przyczyniło się do zmniejszenia kosztów produkcji. Natomiast w 27% przedsiębiorstw stosowanie systemu ISO 9001 nie spowodowało zmian w kosztach produkcji. Podobnie oceniono wpływ wdrożenia i stosowania systemu ISO 22000, które przyczyniły się do wzrostu kosztów produkcji w 53% ankietowanych firm, które miały wdrożony ten system (przedsiębiorstwa branży: mleczarskiej, paszowej, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych i zbożowo-młynarskiej). W pozostałych 20% przedsiębiorstw stosowanie systemu ISO 22000 nie spowodowało zmian w kosztach produkcji. Żaden z respondentów nie uznał, że koszty produkcji zmniejszyły się w związku ze stosowaniem systemu ISO 22000. Stosowanie standardów BRC i/lub IFS także spowodowało wzrost kosztów produkcji w 30% badanych przedsiębiorstw, w 10% nastąpił spadek kosztów produkcji (tylko w branży makaronowej), a w 40% stosowanie systemu BRC i/lub IFS nie wpłynęło na poziom kosztów produkcji.

We wszystkich badanych przedsiębiorstwach dynamika kosztów wykazuje tendencję rosnącą. W większości przedsiębiorstw większy przyrost wykazują koszty produkcji niż koszty zarządzania jakością.

W badanych przedsiębiorstwach koszty produkcji rosną, ale także zmianie ulegają koszty zarządzania jakością. Wzrost tych kosztów następuje, jeśli firma ponownie certyfikuje swój system lub ponosi dodatkowe koszty na działalność zapobiegawczą w celu zabezpieczenia zwiększającej się produkcji.

Badane przedsiębiorstwa oceniły, że wdrożone systemy zarządzania jakością wpłynęły na ich koszty produkcji. I tak, 57% uznało, że wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na obniżenie kosztów produkcji średnio o 2%. W tych przedsiębiorstwach wprowadzie koszty produkcji wzrosły, lecz było to związane z rozwojem firmy i wzrostem wielkości produkcji. W tym samym czasie w firmach rosną także koszty zapewnienia jakości, w wyniku których ilość i wielkość niezgodności pozostanie na podobnym lub niższym poziomie. W pozostałych 43% firm wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na wzrost kosztów produkcji średnio o 1-5%. W tych przedsiębiorstwach koszty produkcji rosną, natomiast koszty zapewnienia jakości kształtują się na podobnym poziomie z niewielką tendencją rosnącą.

Reasumując, brak prowadzenia pełnego rachunku kosztów jakości w większości przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w istotny sposób uniemożliwia analizę rzeczywistych nakładów finansowych poniesionych przez przedsiębiorstwo na wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością oraz na ocenę wpływu tych kosztów na koszty produkcji żywności, przedstawione przez nich dane mają charakter szacunkowy.

5. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na procesy integracji pionowej przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

Stosowanie systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego jest silną motywacją lub koniecznością do nawiązywania bliższych kontaktów, budowania systemów komunikacji zwrotnej z partnerami rynkowymi w całym łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu”, których postępowanie warunkuje zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego i odpowiedni poziom jakości oferowanej żywności oraz lepsze, niż konkurencja, zaspokojenie potrzeb konsumentów (klientów finalnych). Ponadto monitorowania („Traceability”) pochodzenia surowców oraz ruchu wytworzonej żywności w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności to obowiązek przedsiębiorstw branży spożywczej wynikający z *Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy nr 178/2002*.

5.1. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na ich procesy integracji pionowej z dostawcami surowców i opakowań

W zdecydowanej większości badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (80%) wprowadzanie i stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało pogłębienie procesów integracji w kontaktach z dostawcami surowców do produkcji. Proces integracji nastąpił w stopniu istotnym (40%) lub mało istotnym (40%). Zależność między stosowanymi systemami jakości a wzrostem istotnym poziomu integracji z dostawcami surowców rośnie wraz ze wzrostem wielkości przedsiębiorstwa, i tak najniższy wpływ ma miejsce w małych (21%), wyższy w średnich (38%), a najwyższy w dużych (58%) przedsiębiorstwach. Na zróżnicowanie to wpływ mają, z dużym prawdopodobieństwem, większe kompetencje służb marketingowych w dużych przedsiębiorstwach. Ocena stopnia nasilenia badanego zjawiska jest zróżnicowana także branżowo. Największy odsetek przedsiębiorstw deklarujących istotny wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na pogłębienie kontaktów z dostawcami surowców odnotowano w branży paszowej (60%) oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (50%), a w dalszej kolejności w branży makaronowej i mleczarskiej. Najmniejszy analizowany wpływ odnotowano w przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich (20%) i mięsnych (20%). Przyczyny tego zjawiska mogą być różne.

Tabela 5.1. Ocena wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na poziom ich integracji pionowej z dostawcami surowców do produkcji oraz opakowań (w procentach)

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

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Tabela 5.2. Ocena wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na poziom integracji pionowej z dostawcami surowców i opakowań (wg branż, w procentach)

Poziom wpływu	Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego					
	Mleczarskie	Paszowe	Zbożowo- młynarskie	Makaronowe	Mięsne	Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych
Z dostawcami surowców do produkcji						
Istotny	40	60	20	40	20	50
Nieznacznym	40	40	60	30	40	40
Nie wpłynęło	20	0	0	30	40	10
Z dostawcami opakowań						
Istotny	20	20	60	30	20	70
Nieznacznym	50	40	0	40	20	10
Nie wpłynęło	20	40	40	30	60	20

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Wprowadzanie oraz stosowanie systemów zarządzania jakością w produkcji żywności może wiązać się również z koniecznością zacieśnienia powiązań z wytwórcami opakowań. Takie zmiany następują w większości badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, ale jako zmianę w stopniu istotnym oceniło tylko 36% ankietowanych, a w tej grupie najwięcej było dużych i średnich przedsiębiorstw, co wskazuje na wyraźną zależność badanego zjawiska od wielkości przedsiębiorstwa. Duże zróżnicowanie w ocenie wpływu wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom integracji z dostawcami opakowań występuje w zależności od branżowej przynależności ankietowanego przedsię-

biorstwa. I tak, istotne zmiany nastąpiły przede wszystkim w przedsiębiorstwach wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (70%) oraz w branży zbożowo-młynarskiej (60%). Natomiast większość firm mięsnych (60%) twierdziła, iż stosowanie systemów zarządzania jakością nie wymaga wzrostu poziomu integracji pionowej z dostawcami opakowań, podobnego zdania było 40% firm paszowych i zbożowo-młynarskich. Przyczyny tego zjawiska mogą być różne.

Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wymaga wyboru takich dostawców surowców, aby zapewnili m.in. bezpieczeństwo zdrowotne i jakość produkowanej żywności. W niektórych przypadkach konieczna jest selekcja i wybór nowych dostawców. Część badanych przedsiębiorstw, po wdrożeniu systemów zarządzania jakością zmuszona była dokonać zmian dostawców surowców podstawowych, dostawców pozostałych surowców oraz dostawców opakowań. Największe procesy wymiany dostawców surowców i opakowań nastąpiły w badanych przedsiębiorstwach po wdrożeniu obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. HACCP to system zarządzania jakością, który wymusił zmiany dostawców surowców podstawowych w prawie połowie ankietowanych przedsiębiorstw. Zmiany te w większym stopniu nastąpiły w dużych przedsiębiorstwach (58%). Zdecydowana większość mleczarni (70%), deklaruwała że po wdrożeniu HACCP zmuszona była zmienić część dostawców surowców podstawowych oraz połowa badanych przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych. Większość przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich (60%) wraz z wprowadzeniem HACCP zmieniła dostawców surowców pomocniczych. W procesie wdrażania HACCP odbywała się stopniowa rezygnacja z tych dostawców surowców, którzy niespełniali wymogów tego systemu. Po wdrożeniu HACCP, zmiany dostawców opakowań w największym stopniu nastąpiły w grupie przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (70%).

Tabela 5.4. Zmiana dostawców surowców i opakowań po wdrożeniu poszczególnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)

Dostawcy	Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego			
	Małe	Średnie	Duże	Ogółem
GHP				
Surowców podstawowych	7	21	25	16
Pozostałych surowców	0	4	17	6
Opakowań	0	17	25	14
GMP				
Surowców podstawowych	7	17	33	18
Pozostałych surowców	0	8	42	14
Opakowań	0	21	25	16
HACCP				
Surowców podstawowych	36	42	58	44
Pozostałych surowców	0	29	58	28
Opakowań	0	38	53	26
ISO 9001				
Surowców podstawowych	7	12	8	10
Pozostałych surowców	0	4	8	4
Opakowań	0	4	8	4
ISO 22000				
Surowców podstawowych	0	4	8	4
Pozostałych surowców	0	0	0	0
Opakowań	0	4	0	2

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Tabela 5.5. Zmiana dostawców surowców i opakowań po wdrożeniu poszczególnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w ujęciu branżowym, w procentach)

Dostawcy	Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego					
	Mleczarskie	Paszowe	Zbożowe- młynarskie	Makaronowe	Mięsne	Wód mineralnych i napojów bezalko- holowych
GHP						
Surowców podstawowych	20	0	0	10	20	50
Pozostałych surowców	10	0	0	0	0	30
Opakowań	10	0	0	0	0	60
GMP						
Surowców podstawowych	20	20	0	0	20	50
Pozostałych surowców	10	20	20	10	0	30
Opakowań	10	0	0	10	0	60
HACCP						
Surowców podstawowych	70	40	40	20	40	50
Pozostałych surowców	40	20	60	10	10	40
Opakowań	20	0	20	10	20	70
ISO 9001						
Surowców podstawowych	10	20	40	0	10	0
Pozostałych surowców	0	0	20	0	10	0
Opakowań	0	0	0	0	10	10
ISO 22000						
Surowców podstawowych	0	40	0	0	0	0
Pozostałych surowców	0	20	0	0	0	0
Opakowań	0	0	0	0	0	10

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Wdrożenie i stosowanie systemu ISO 9001 oraz ISO 22 000 nie wpłynęło w większości przedsiębiorstw na zmiany dostawców surowców i opakowań. Wynika to przede wszystkim z faktu, iż znaczące zmiany dostawców zostały

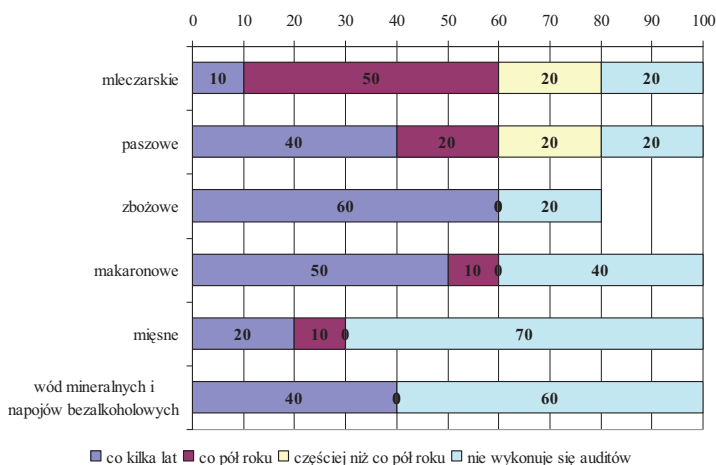
dokonane już po wcześniejszym wdrożeniu obligatoryjnych systemów zarządzania jakością oraz z uwagi na to, że nieobligatoryjne systemy wdrożyła tylko część ankietowanych przedsiębiorstw. Wdrożenie ISO 9001 wiązało się ze zmianą dostawców surowców podstawowych przede wszystkim w przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich, a odnośnie dostawców pozostałych surowców tylko w nielicznych firmach zbożowo-młynarskich i mięsnych. Dostawców opakowań zmienił tylko niewielki odsetek przedsiębiorstw mięsnych oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych. Wdrożenie systemu ISO 22 000 spowodowało konieczność zmiany części dostawców surowców tylko w przedsiębiorstwach paszowych oraz dostawców opakowań w przedsiębiorstwach produkujących wody mineralne i napoje bezalkoholowe.

Zmiana dostawców po wdrożeniu systemu zarządzania jakością wiązała się także z zmianą struktury dostawców surowców danego przedsiębiorstwa. W połowie ankietowanych przedsiębiorstw nastąpiła zmiana w strukturze dostawców surowców podstawowych. W grupie dostawców surowców podstawowych badanych przedsiębiorstw znajdują się: rolnicy indywidualni, duże gospodarstwa rolne, grupy producentów, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, giełdy towarowe oraz inni dostawcy, ale ich udział w strukturze dostawców był i jest różny w zależności od przynależności branżowej przedsiębiorstwa. I tak, głównymi dostawcami surowca podstawowego dla większości (80%) przedsiębiorstw mleczarskich są rolnicy indywidualni. Po wprowadzeniu systemów zarządzania jakością struktura dostawców surowca podstawowego zmieniła się tylko w 40% badanych, a główna zmiana polegała na zmniejszeniu udziału drobnych indywidualnych rolników jako głównych dostawców surowców na rzecz dużych gospodarstw rolnych. W przedsiębiorstwach paszowych wdrożenie systemów zarządzania jakością doprowadziło do zmiany struktury dostawców surowców podstawowych tylko w przypadku 20% badanych. Zmniejszył się udział rolników indywidualnych i przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a zwiększył dużych gospodarstw i grup producenckich. Stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało zmianę struktury dostawców surowca podstawowego we wszystkich badanych przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich. Zmiany te polegały na zmniejszeniu udziału rolników indywidualnych na rzecz dużych gospodarstw rolnych i grup producenckich. 80% ankietowanych firm mięsnych deklarowało, że po wdrożeniu systemów zarządzania jakością zmieniła się struktura dostawców. Z grupy dostawców zostali wyeliminowani zarówno rolnicy indywidualni, jak i grupy producenckie, bowiem wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa zakupywały surowiec od innych przedsiębiorstw mięsnych, a 20% badanych uzupełniało zaopatrzenie w surowiec o zakupy na giełdach towarowych (dotyczyło to tych przedsiębiorstw, które czyniły to także przed wdrożeniem systemów zarządzania jakością). Reasumując, pod wpływem wprowadzania systemów zarządzania jakością następuje w przedsiębiorstwach surowcowych rezygnacja z dostawców rozproszonych, nad którymi kontrola jest kosztowna i utrudniona, na rzecz dostawców zorganizowanych.

Natomiast w przedsiębiorstwach przetwórstwa wtórnego wdrożenie systemów zarządzania jakością nie wiązało się ze zmianą struktury dostawców surowców podstawowych.

Wprowadzanie w życie standardów jakości i systemów zarządzania jakością, wiąże się z koniecznością monitorowania przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego ich partnerów rynkowych w całym łańcuchu żywnościowym, a szczególnie dostawców surowców podstawowych. Jedną z form tego monitoringu są audyty przeprowadzane przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego u dostawców surowców. Większość ogółu ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (58%) przeprowadza audyty u swoich dostawców surowców podstawowych. Częstotliwość prowadzonych auditów jest zróżnicowana branżowo i w zależności od wielkości przedsiębiorstwa. I tak, najbardziej auditami są objęci dostawcy surowców w branży mleczarskiej i paszowej.

Rysunek 5.6. Częstotliwość auditów prowadzonych przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego u dostawców surowców podstawowych (w ujęciu branżowym, w procentach)

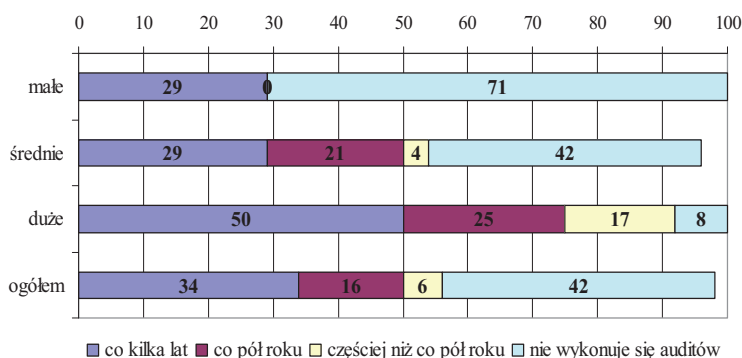


Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Co pół roku audyty u swoich dostawców (rolników indywidualnych, dużych gospodarstwach) przeprowadza 50% mleczarni, a 20% firm mleczarskich i paszowych czyni to częściej niż co pół roku. Audyty u dostawców surowców co kilka lat stosują przede wszystkim firmy zbożowo-młynarskie oraz makaronowe. Natomiast większość przedsiębiorstw mięsnych oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych nie stosuje auditów u dostawców surowców, bowiem ich dostawcami są w większości przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego lub giełdy towarowe. Z ogółu badanej zbiorowości przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, audyty u dostawców surowców podstawowych prowadzą przede wszystkim duże firmy. Zdecydowana większość małych przedsiębiorstw

nie prowadzi auditów, bowiem zaopatrują się w surowce w przedsiębiorstwach spożywczych lub na giełdach towarowych. Różna jest częstotliwość w dokonywaniu auditów przez poszczególne przedsiębiorstwa. Audyty co pół roku prowadzi 25% dużych i 23% średnich firm, a audyty co kilka lat 50% dużych i około 30% średnich i małych. Natomiast audyty częściej niż co pół roku dokonują u swoich dostawców niektóre przedsiębiorstwa duże i średnie.

Rysunek 5.7. Częstotliwość auditów prowadzonych przez małe, średnie i duże przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego u dostawców surowców podstawowych (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

5.2. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na procesy integracji pionowej przedsiębiorstw przemysłu spożywczego z odbiorcami wyrobów

Zachowanie całego łańcucha bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności wymaga również podniesienia poziomu integracji z odbiorcami żywności produkowanej przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego. Głównymi odbiorcami przedsiębiorstw spożywczych są zarówno duże, jak i małe firmy detaliczne i hurtowe. Wyniki przeprowadzonych badań wskazują, że wprowadzenie systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego istotnie wpłynęło na poziom integracji pionowej większości ankietowanych przedsiębiorstw z dużymi odbiorcami (sieci handlowe, duże hurtownie), oraz w stopniu nieznacznym na wzrost powiązań z małymi odbiorcami. Najbardziej istotne zmiany w poziomie integracji pionowej z dużymi odbiorcami odnotowano w przedsiębiorstwach wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (80%) oraz mleczarskich (70%), a najmniejszy w branży mięsnej (10%). Natomiast w większości ankietowanych przedsiębiorstw spożywczych (54%) nie odnotowała istotnego wpływu wprowadzonych systemów zarządzania jakością na wzrost poziomu integracji

pionowej z małymi odbiorcami (małe sklepy, małe hurtownie). Takie zależności wystąpiły tylko w nielicznych małych i średnich przedsiębiorstwach.

Tabela 5.8. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na poziom ich integracji pionowej 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

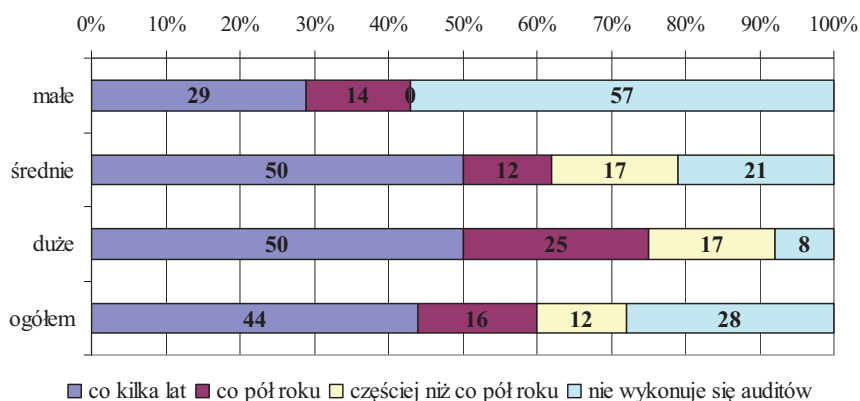
Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Z jednej strony orientacja marketingowa przedsiębiorstw stawia klienta finalnego (konsumenta) na pierwszym miejscu. Przedsiębiorstwa wytwórcze, w szczególności działające na wielu rynkach i oferujące asortyment masowy nie mają z nimi bezpośredniego kontaktu. Klientami strategicznymi stają się dla nich sieci handlu detalicznego. Polityka jakości dla obu partnerów staje się koniecznością. Realizowanie jej doprowadziło do opracowania i wdrażania wyspecjalizowanych systemów zarządzania jakością. Sieci handlu detalicznego występują w nich jako integratorzy, realizując jednocześnie własne strategie, w których jakość jest obowiązującym standardem, egzekwowanym od przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Sytuacja rynkowa uprawnia je do prowadzenia auditów, lub egzekwowania jednolitych certyfikatów u dostawców żywności. Z drugiej strony, stosowanie w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego systemów zarządzania jakością jak i prawna odpowiedzialność producenta żywności w całym łańcuchu od rolnika do konsumenta ostatecznego za oferowany towar wymagać może zmiany dotychczasowej struktury kanałów dystrybucji wyprodukowanych produktów żywnościowych. Zatem stosowanie systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego może spowodować wzrost integracji producentów żywności z ich odbiorcami. W konsekwencji prowadzi to do zmiany struktury odbiorców.

Za bezpieczeństwo zdrowotne i jakość żywności odpowiada zarówno producent żywności, jak i firma oferująca ją na rynku. Szczególnie duże sieci handlowe, chcąc mieć pewność co do jakości oferowanej żywności przeprowadzają monitoring w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego z którymi współpracują. W zdecydowanej większości ankietowanych przedsiębiorstw

przemysłu spożywczego (72%) dokonywane są audyty przez odbiorców (sieci handlowe, hurtownie). Częstotliwość tych auditów jest zróżnicowana, a dominują audyty przeprowadzane co kilka lat, mniej jest auditów dokonywanych co pół roku oraz jeszcze częstszych. Odbiorcy dokonują auditów częściej w dużych i średnich firmach spożywczych, niż w małych. Wynika to między innymi z faktu, że duże sieci handlowe lub duże hurtownie współpracują przede wszystkim z dużymi oraz ze średnimi przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego, a w niewielkim stopniu z małymi firmami.

Rysunek 5.9. Częstotliwość auditów prowadzonych przez odbiorców (sieci handlowe, hurtownie) w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

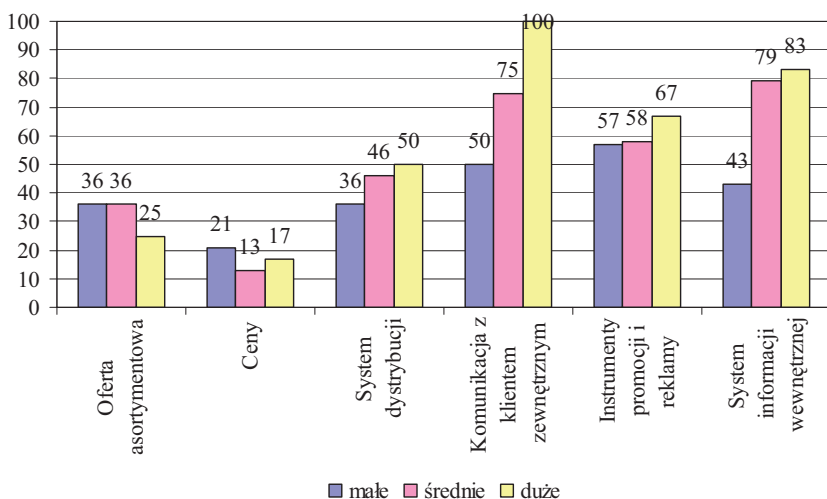
Firmy handlowe i hurtownie przeprowadzają audyty u swoich dostawców, szczególnie dotyczy to przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego, bowiem aż 50% ankietowanych mleczarni deklaruowało, że przeprowadzane są u nich audyty częściej niż co pół roku. Co pół roku prowadzą audyty przede wszystkim duże sieci handlowe w mleczarniach i w przedsiębiorstwach branży makaronowej, zbożowo-młynarskiej i mięsnej. Najczęściej audyty w badanych przedsiębiorstwach spożywczych są dokonywane co kilka lat i dotyczy to 80% firm paszowych, 60% wód mineralnych i napojów bezalkoholowych i 50% makaronowych.

6. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na działalność marketingową przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

6.1. Wpływ systemów zarządzania jakością na działania marketingowe przedsiębiorstw

Wyniki badań wskazują, że stosowanie systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego ma pozytywny wpływ na ich działania marketingowe.

Rysunek 6.1 Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na działania marketingowe w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie badań ankietowych.

Po wdrożeniu systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa poprawiły przede wszystkim swoją komunikację z klientami. Poprawa kontaktów z klientami nastąpiła w największym stopniu w przedsiębiorstwach dużych, a w najmniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych. Niewątpliwie wynika to z faktu, że system zarządzania jakością ISO 9001 lub ISO 22 000 wdrożyły i stosują przede wszystkim duże przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego.

Stosowanie systemów zarządzania jakością poprawia również funkcjonowanie systemu informacji wewnętrznej. Ta korzystna zmiana nastąpiła przede wszystkim w dużych i średnich firmach.

Większość przedsiębiorstw deklarowała także wprowadzenie zmian w stosowanych instrumentach promocji i reklamy, po wdrożeniu systemów zarządzania jakością. Zmiany te nastąpiły również przede wszystkim w dużych firmach. Istotnie ważnym elementem funkcjonowania każdego przedsiębiorstwa

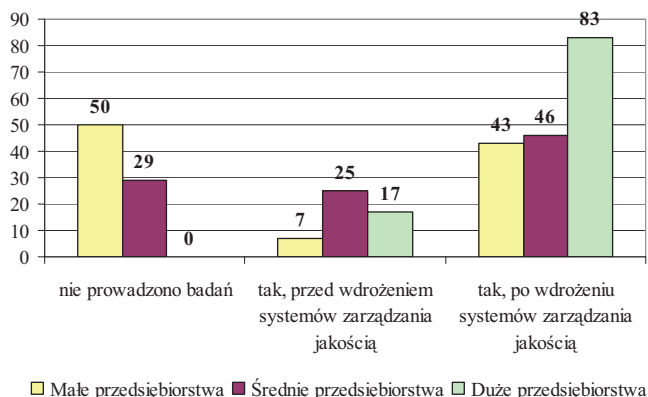
jest system dystrybucji wytworzonej żywności. Zmiana sposobu dystrybucji, po wdrożeniu systemów zarządzania jakością, została dokonana tylko w części badanych przedsiębiorstw. Minimalny okazał się wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na zmiany cen produkowanych wyrobów. W tym przypadku największy odsetek deklarujący ten związek wystąpił w grupie małych firm.

W badanych przedsiębiorstwach należących do sześciu branż przemysłu spożywczego, wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało zmiany w prowadzonych działaniach marketingowych we wszystkich lub w zdecydowanej większości przedsiębiorstw paszowych, zbożowo-młynarskich, mleczarskich i makaronowych (szczególna zmiana w komunikacji z klientami oraz poprawa systemu informacji wewnętrznej). Natomiast w większość zakładów mięsnych nie nastąpiły zmiany w tym zakresie.

6.2. Wpływ stosowania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach na stopień zadowolenia klientów

W interesie każdego przedsiębiorstwa powinno być ważne poznawanie stopnia zadowolenia swoich klientów. Należy przypomnieć, iż stosowanie obowiązkowych systemów zarządzania jakością (GHP, GMP i HACCP) nie wymaga prowadzenia takich badań, dopiero wdrożenie nieobligatoryjnych systemów (ISO 9001, ISO 22000, itp.) wprowadziło obowiązek badania zadowolenia klientów. Warto zauważyć, że wyniki badania poziomu zadowolenia klientów mogą być też wyrazem poprawności wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością, a także dostarczać wskazówek do korygowania działań marketingowych stosowanych w danym przedsiębiorstwie. Niewielki odsetek (18%) przedsiębiorstw przemysłu spożywczego prowadził badania stopnia zadowolenia swoich klientów jeszcze przed wdrożeniem systemu zarządzania jakością. Istotna zmiana w tym zakresie nastąpiła po wdrożeniu systemu lub systemów zarządzania jakością, bowiem ponad połowa badanych (54%) deklarowała, że zaczęła prowadzi badania stopnia zadowolenia swoich klientów od czasu wdrożenia systemów zarządzania jakością. Natomiast 28% ogółu badanych nie prowadzi badań, szczególnie dotyczy to przedsiębiorstw branży mięsnej (90%). Stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na rozpoczęcie badania stopnia zadowolenia klientów szczególnie przez przedsiębiorstwa branży mleczarskiej (90%), paszowej (90%), wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (80%). Wielkość przedsiębiorstwa ma wpływ na to czy prowadzone są badania zadowolenia klientów, bowiem wszystkie badane duże firmy spożywcze deklarowały prowadzenie takich badań, a tylko połowa małych przedsiębiorstw oraz większość średnich (71%) bada poziom zadowolenia swoich klientów.

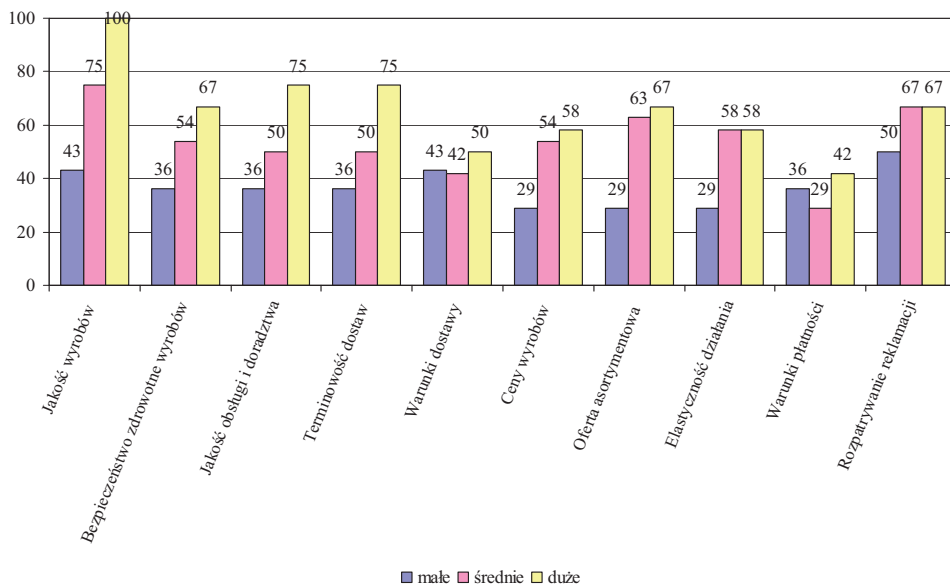
Rysunek 6.2. Wpływ systemów zarządzania jakością na zainteresowanie podjęciem badania zadowolenia klientów w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie badań ankietowych.

Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało, iż w ponad połowie badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego zdecydowano się na prowadzenie badań zadowolenia klientów. Przedmiotem prowadzonych przez przedsiębiorstwa badań stopnia zadowolenia klientów była: jakość oferowanych wyrobów, poziom rozpatrywania reklamacji, oferta asortymentowa, bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów, jakość obsługi i doradztwa, terminowość dostaw, elastyczność działania, ceny wyrobów, warunki dostaw oraz warunki płatności. Występuje związek między stosowaniem systemów zarządzania jakością, a prowadzeniem w przedsiębiorstwie badań nad stopniem zadowolenia klientów z jakości oferowanych produktów (72%), w dalszej kolejności badaniem stopnia zadowolenia ze sposobów rozpatrywania reklamacji zgłaszanych przez klientów (62%) oraz badaniem stopnia zadowolenia klientów z oferty asortymentowej (54%), bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów (52%), jakości obsługi klientów (52%) i terminowości dostaw (52%). Badania te prowadzą przede wszystkim duże firmy spożywcze (od 100 do 67% badanych), następnie średnie przedsiębiorstwa (od 75 do 50% badanych), a w najmniejszym stopniu małe firmy przemysłu spożywczego (od 50 do 29%). Takie zróżnicowanie, w zależności od wielkości przedsiębiorstwa, wynika przede wszystkim z faktu, że nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyły i stosują głównie duże i średnie firmy. Przedsiębiorstwa deklarujące prowadzenie badań stopnia zadowolenia klientów, to najczęściej przedsiębiorstwa branży zbożowo-młynarskiej, paszowej i makaronowej.

Rysunek 6.3. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na zakres prowadzonych przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego badań zadowolenia klientów (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie badań ankietowych.

Wszystkie badane przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego wdrożyły i stosują obligatoryjne systemy zarządzania jakością. Zdecydowana większość z nich uważa, że wdrożenie szczególnie systemu HACCP miało wpływ na wzrost spełniania oczekiwań klientów w stopniu istotnym (54%) oraz w części przedsiębiorstw (16%) w stopniu niewielkim. Istotna zależność między wdrożonym systemem HACCP a wzrostem spełniania oczekiwań klientów odnotowano przede wszystkim w przedsiębiorstwach branży mleczarskiej oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych. Stwierdzono duże zróżnicowanie tego zjawiska w zależności od wielkości przedsiębiorstwa, bowiem w stopniu istotnym wpływ systemu HACCP na spełnianie oczekiwań klientów odnotowała zdecydowana większość dużych przedsiębiorstw (83%), oraz połowa średnich i tylko część małych badanych firm (36%). System ISO 9001 wdrożyły i stosują przede wszystkim duże przedsiębiorstwa a w dalszej kolejności średnie oraz w najmniejszym zakresie małe firmy. Zależność między stosowaniem systemu ISO 9001 a istotnym wzrostem poziomu zadowolenia klientów ma miejsce w większym stopniu w dużych przedsiębiorstwach niż w małych czy też średnich. System ISO 22 000 funkcjonuje w dużych i średnich przedsiębiorstwach, a mniej niż połowa z nich ocenia, że wpływa to w stopniu istotnym na poziom zadowolenia klientów. Na związek ten wskazywały przedsiębiorstwa paszowe, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz zbożowo-młynarskie. Standard IFS stosowany jest w 21% średnich i 50% dużych firm, a na istotny wpływ tego sys-

temu na poziom zadowolenia klientów wskazywało 4% średnich i 33% dużych firm. Standard BRC stosuje 14% małych, 25% średnich i 33% dużych badanych przedsiębiorstw, a na wpływ tego systemu w stopniu istotnym na zadowolenie klientów wskazywały wszystkie małe, połowa dużych i niewielki odsetek średnich firm stosujących ten standard. Na analizowany związek wskazywały tylko przedsiębiorstwa mleczarskie i makaronowe.

Tabela 6.4. Poziom wpływu wdrożonych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na spełnienie oczekiwań klientów (w procentach)

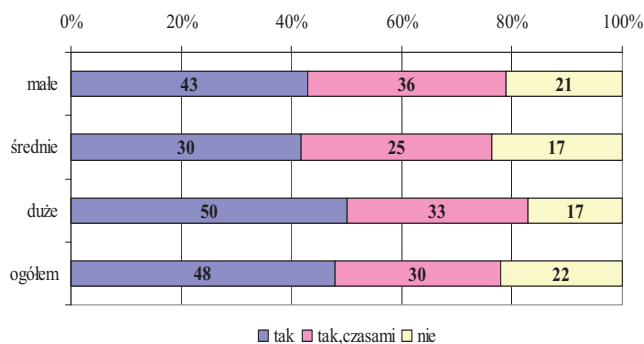
Poziom wpływu	Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego			
	Małe	Średnie	Duże	Ogółem
GHP				
Istotny	29	25	50	32
Niewielki	7	17	25	16
Nie ma wpływu	43	4	0	14
GMP				
Istotny	29	25	50	32
Niewielki	7	21	25	18
Nie ma wpływu	43	4	0	14
HACCP				
Istotny	36	50	83	54
Niewielki	7	25	8	16
Nie ma wpływu	43	4	0	14
ISO 9001				
Istotny	21	21	42	26
Niewielki	0	25	25	18
Nie ma wpływu	0	0	0	0
ISO 22000				
Istotny	0	17	33	16
Niewielki	0	13	8	8
Nie ma wpływu	0	0	0	0
IFS				
Istotny	0	4	33	10
Niewielki	0	0	8	2
Nie ma wpływu	0	0	0	2
BRC				
Istotny	14	4	17	10
Niewielki	0	4	0	2
Nie ma wpływu	0	4	0	2

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Zwiększenie i uszczegółowienie wachlarza informacji może być ważnym czynnikiem w procesie podejmowania decyzji zakupowych przez klientów. Profesjonalne służby marketingowe przedsiębiorstw wykorzystują fakt wprowadzania systemów zarządzania jakością do promowania swojej oferty i przedsiębiorstwa. Połowa badanych (48%) często w prowadzonej reklamie podaje informa-

cje o stosowanych w przedsiębiorstwie systemach zarządzania jakością, czasami robi to 33%. Najbardziej aktywne w informowaniu klientów o stosowanych systemach zarządzania jakością są przedsiębiorstwa zbożowo-młynarskie (100%) oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (90%), a najmniej mięsne (10%) i mleczarskie (30%).

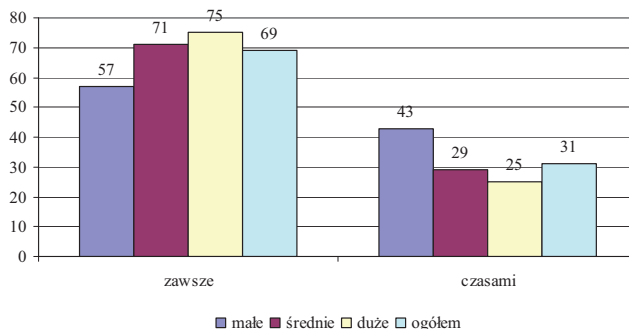
Rysunek 6.5. Wykorzystanie w reklamie informacji o stosowaniu systemów zarządzania jakością przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Prowadzone w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego badania stopnia zadowolenia klientów można i powinno wykorzystywać się do działań korygujących w stosowanych systemach zarządzania jakością i w konsekwencji do poprawy konkurencyjności przedsiębiorstwa w wyniku zwiększenia poziomu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i jej jakości oraz zwiększenia poziomu zadowolenia i oczekiwań klientów. Wszystkie badane przedsiębiorstwa deklarowały, że wykorzystują wyniki prowadzonych badań zadowolenia klientów do podejmowania działań naprawczych. Większość badanych czyni to często (69%), a pozostali tylko czasami. W grupie przedsiębiorstw zawsze wykorzystujących wyniki badań zadowolenia konsumentów do podejmowania działań korygujących w stosowanych systemach zarządzania jakością stosunkowo najwięcej jest dużych i średnich firm branży makaronowej oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych.

Rysunek 6.6. Stopień wykorzystywania badania stopnia zadowolenia klientów do podejmowania działań korygujących w stosowanych systemach zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie badań ankietowych.

Reasumując, istnieje związek pomiędzy stosowanymi systemami zarządzania jakością a działaniami marketingowymi w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, co w konsekwencji wpływa na wzrost poziomu zadowolenia klientów zewnętrznych oraz doskonalenie stosowanych systemów zarządzania jakością.

7. Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na potencjał eksportowy przemysłu spożywczego

7.1. Eksport produktów przemysłu spożywczego w latach 2003-2008

Tendencje rozwoju eksportu

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%)⁹.

Tabela 7.1. Eksport produktów przemysłu spożywczego (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.

Na osłabienie dynamiki eksportu, wyrażonego w złotych, duży wpływ miało umacnianie się złotego. W latach 2003-2008 kurs złotego do euro obniżył się o 28%, a do dolara amerykańskiego o 51%. Skutki aprecjacji złotego były szczególnie silnie odczuwane w 2008 r., kiedy na rynku krajowym miał miejsce wzrost cen wielu artykułów spożywczych. Wpływy z eksportu produktów przemysłu spożywczego, wyrażone w euro, wzrosły ok. 27% i były o ok. 12 punktów procentowych większe od wpływów wyrażonych w złotych.

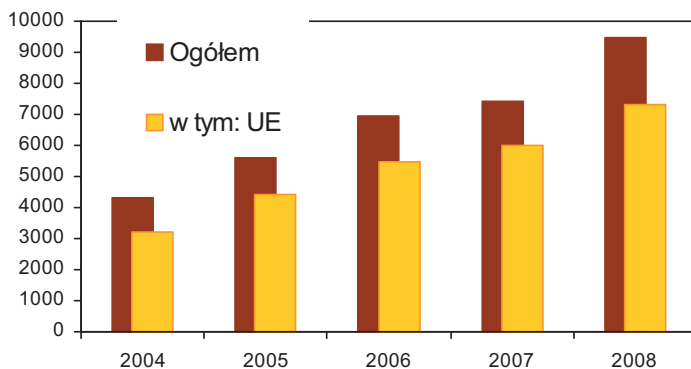
W analizowanym okresie na wyniki eksportu przemysłu spożywczego wpływ miały następujące czynniki:

- zniesienie ceł i kontyngentów taryfowych w handlu z państwami członkowskimi, które ułatwiło to wielu branżom przemysłu spożywczego rozwój eksportu. Łatwiejszy dostęp do unijnych rynków zbytu umożliwił również zakup na tych rynkach produktów przetwarzanych w przemyśle spożywczym,
- wzrost ochrony przed importem z państw trzecich niektórych branż przemysłu spożywczego (np. przemysłu mięsnego, zbożowego). Jednocześnie obniżone zostały cła na import wielu produktów z innych stref klimatycznych,

⁹ Wartość eksportu, wyrażona w złotych, wzrosła: w 2005 r. o 18,2%, w 2006 r. o 16,7%, w 2007 r. o 19,4%. Obliczenia własne na podstawie Tab.1.

- dostosowanie do wspólnotowego wsparcia eksportu produktów przemysłu spożywczego do państw trzecich. Pozytywny wpływ subwencji eksportowych ustalanych przez Komisję Europejską osłabiło umocnienie się złotego oraz wyższe niż przed akcesją Polski do UE, ceny wielu artykułów żywnościowych,
- wzrost nakładów inwestycyjnych i produkcji sprzedanej oraz przyspieszenie procesu koncentracji w przemyśle spożywczym.

Rys. 7.1. Eksport produktów przemysłu spożywczego w latach 2004-2008 w tys. EUR



Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych MF i CIHZ.

Zmiany struktury geograficznej eksportu żywności

W latach 2003-2008 wpływy z eksportu produktów przemysłu spożywczego do krajów członkowskich UE rosły szybciej niż do pozostałych regionów. W 2008 r. jego wartość, wyrażona w złotych, była 2,5-krotnie większa niż w 2003 r. W tym okresie wpływy z eksportu do państw WNP wzrosły 1,5-krotnie, a do pozostałych państw trzecich o ok. 10%. Atrakcyjność cenowa poza unijnych rynków zbytu była mniejsza, a dostęp do nich trudniejszy.

Państwa trzecie stosowały cła i poza taryfowe środki ochrony rynku, w tym zastrzone wymogi sanitarne. Rosja wprowadziła zakaz importu z Polski przetworzonych produktów zwierzęcych. Stawki subsydiów do eksportu do państw trzecich wielu artykułów spożywczych były redukowane, nawet do zera (np. artykuły mleczarskie).

Zmieniła się struktura geograficzna eksportu produktów przemysłu spożywczego. W latach 2003-2008 udział UE w eksporcie zwiększył się z 65% do 80%, a państw WNP zmniejszył się z 13% w 2003 r. do 8% w 2007 r. i 9% w 2008 r. Udział pozostałych państw trzecich w eksporcie przemysłu spożywczego zmalał z 21% do 11%.

Tabela 7.2. Wartość eksportu produktów przemysłu spożywczego w latach 2003-2006 (w mln zł)

Wyszczególnienie	2003				2004				2005				2006			
	Ogółem	UE	WNP	Pozostałe kraje	Ogółem	UE	WNP	Pozostałe kraje	Ogółem	UE	WNP	Pozostałe kraje	Ogółem	UE	WNP	Pozostałe kraje
	Przemysł spożywczy ogółem	14620,4	9641,2	1989,1	2990,1	19513,1	14100,9	2351,9	3060,3	23295,6	17291,2	2601,8	3402,6	27189,1	20346,2	2799,8
1. Przemysł mięsny	3137,0	1979,0	620,2	537,8	3877,8	2828,1	580,1	469,6	5128,3	4016,3	563,2	548,8	6247,5	5214,5	411,6	621,4
Przetwórstwo mięsa z wyjątkiem drobiowego i króliczego	1518,6	746,5	514,2	257,8	1924,4	1283,9	469,4	171,1	2742,9	2028,9	456,2	257,8	3604,7	2924,7	345,4	334,6
Przetwórstwo mięsa drobiowego	1158,1	991,9	54,6	111,6	1350,2	1143,9	55,6	150,7	1778,3	1564,2	67,9	146,2	1909,9	1709,1	40,4	160,4
Produkcja przetworów mięsnych	430,3	240,6	51,4	138,3	603,2	400,3	55,1	147,8	607,1	423,2	39,1	144,8	732,9	580,7	25,8	126,4
2. Przetwórstwo ryb	1174,9	1017,3	45,5	112,1	1703,6	1456,6	50,1	196,9	1953,6	1752,5	46,1	155,1	2454,1	2242,2	29,5	182,4
3. Przemysł owocowo-warzywny	3814,1	3180,0	312,9	321,2	3935,6	3153,0	460,2	322,4	3872,4	2990,6	602,7	279,1	4659,5	3748,6	582,4	328,5
Przetwórstwo ziemniaków	305,9	163,9	106,4	35,6	318,4	158,6	113,6	46,2	421,4	164,8	214,7	41,9	440,2	197,1	198,1	45,0
Produkcja soków	1083,3	1014,7	7,7	60,9	1108,8	1034,0	14,2	60,6	1213,2	1130,9	31,2	51,1	1545,9	1452,6	33,6	59,7
Przetwórstwo owoców i warzyw	2424,9	2001,4	198,8	224,7	2508,4	1704,0	1960,4	332,4	2237,8	1694,9	356,8	186,1	2673,4	2098,9	350,7	223,8
4. Przemysł olejarsko-tłuszczowy	153,8	137,0	10,0	6,8	241,7	221,2	14,3	6,2	506,5	492,0	6,9	7,6	807,9	791,2	6,8	9,9
5. Przemysł mleczarski	1550,8	598,6	119,3	832,9	2646,7	1764,2	172,0	710,5	3638,7	2754,9	115,9	767,9	3615,5	2960,5	160,8	494,2
Przetwórstwo mleka	1508,5	564,2	116,9	827,4	2597,5	1720,0	171,5	706,0	3548,3	2667,1	115,9	765,3	3480,1	2826,8	160,8	492,5
Produkcja lodów	42,3	34,4	2,4	5,5	49,5	44,2	0,5	4,5	90,4	87,8	-	2,6	135,4	133,7	0,0	1,7
6. Przemysł zbożowy	355,5	128,8	57,3	169,4	434,7	188,7	57,0	189,0	495,3	263,4	70,5	161,4	554,9	293,1	112,8	149,0
Przetwórstwo zbóż	154,1	61,5	32,4	60,2	201,3	105,3	20,5	75,5	267,6	166,3	24,1	77,2	295,4	180,3	29,0	86,1
Produkcja skrobi i produktów skrobiowych	201,4	67,3	24,9	109,2	233,4	83,4	36,5	113,5	227,7	97,1	46,4	84,2	259,5	112,8	83,8	62,9

cd. tabeli nr 7.2.

7. Przemysł paszowy	162,8	140,4	0,2	22,2	288,4	262,4	0,5	25,5	343,1	317,7	0,2	25,2	322,0	301,7	0,3	30,0
8. Przemysł piekarski	100,7	67,9	4,0	28,8	205,9	175,7	7,0	23,2	270,2	239,8	12,0	18,4	300,4	259,4	19,2	21,8
Pieczywo świeże	9,3	5,3	0,2	3,8	16,9	12,9	1,1	2,9	19,7	14,9	2,7	2,1	20,2	15,7	2,5	2,0
Wyroby ciastkarskie	91,4	62,6	3,8	25,0	189,0	162,8	5,9	20,3	250,5	224,9	9,3	16,3	280,2	243,7	16,7	19,8
9. Przemysł cukrowniczy	504,1	190,6	235,6	77,9	821,3	620,9	157,1	43,3	880,6	386,9	230,5	263,2	968,9	279,4	342,4	347,1
10. Przemysł cukierniczy	1673,0	1074,31	274,4	324,3	2441,3	1715,4	322,0	393,9	2590,7	1814,8	356,4	419,5	3140,6	2078,5	515,7	546,4
w tym: pieczywo cukiernicze	535,5	403,2	32,2	100,1	851,1	648,0	76,2	126,9	1050,0	782,2	116,8	151,0	1220,0	921,1	91,3	207,6
11. Przemysł makaronów	67,1	59,8	2,8	4,5	78,4	69,0	4,8	4,6	74,9	67,4	2,8	4,7	47,7	40,8	2,7	4,2
12. Przetwórstwo kawy i herbaty	573,1	383,8	121,3	68,0	835,7	538,6	192,0	105,1	923,5	561,3	240,5	121,7	1095,6	708,6	257,4	129,6
13. Przetwórstwo pozostałych artykułów spożywczych	938,4	505,3	164,0	269,1	1265,3	698,7	264,1	302,5	1598,4	958,2	292,5	347,9	1775,6	1046,3	321,5	407,8
Produkcja przypraw	218,0	99,7	49,4	68,9	266,0	123,4	93,4	49,2	321,4	180,9	115,6	24,9	262,5	110,3	108,4	43,8
Produkcja odżywek	30,9	19,6	0,8	10,5	68,1	35,2	12,2	20,7	199,4	143,8	15,2	40,5	256,4	183,4	19,3	53,7
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	689,5	386,0	113,8	189,7	931,2	540,1	158,5	232,6	1077,7	633,5	161,7	282,5	1256,7	752,6	193,8	310,3
14. Produkcja napojów alkoholowych	210,0	63,0	3,1	143,9	254,0	66,7	2,9	184,4	360,1	182,6	2,6	174,9	413,7	214,6	2,3	196,8
Produkcja napojów alkoholowych destyl.	198,5	55,5	1,9	141,1	247,3	62,0	2,9	182,4	244,6	68,9	2,6	173,1	299,4	101,2	2,3	195,9
Produkcja alkoholu etylowego	11,5	7,5	1,2	2,8	6,7	4,7	0,0	2,0	115,5	113,7	0,0	1,8	114,3	112,4	0,0	1,9
15. Przemysł winiarski	10,6	6,7	0,0	3,9	13,9	9,7	0,1	4,1	15,4	10,6	0,7	4,1	16,9	12,0	2,3	2,6
16. Przemysł piwowarski	85,2	23,8	17,9	43,5	143,3	55,6	43,5	44,2	161,6	94,8	19,4	47,4	209,8	42,1	1,2	166,5
17. Produkcja wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	109,3	84,9	0,6	23,8	325,5	276,4	14,2	34,9	482,3	387,4	38,9	56,0	548,5	112,7	30,9	404,9

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych CIHZ i CAAC (Centrum Analityczne Administracji Celnej)

Tabela 7.3. Wartość eksportu produktów przemysłu spożywczego w latach 2007-2008 (w mln zł)

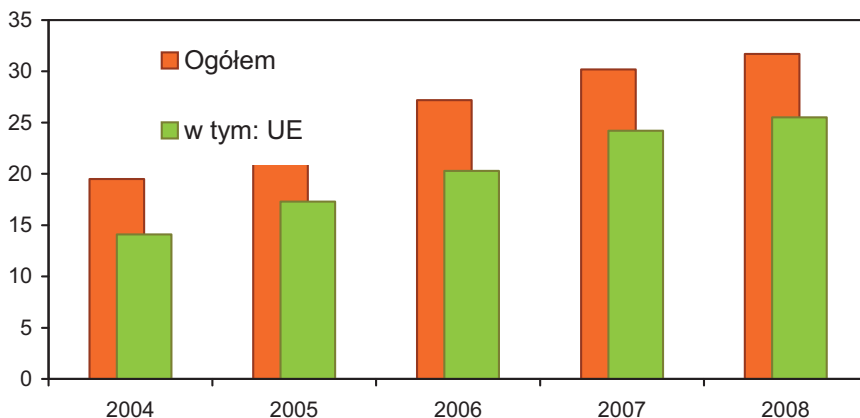
Wyszególnienie	2007				2008			
	Ogółem	UE	WNP	Pozostałe kraje	Ogółem	UE	WNP	Pozostałe kraje
	30208,7	24283,7	2459,8	3465,2	31777,1	25569,5	2931,5	3276,1
Przemysł spożywczy ogółem								
1. Przemysł mięsny	6958,4	6275,7	154,1	528,6	7762,7	6463,7	802,3	496,7
mięso czerwone	3425,2	3097,0	102,4	279,8	4088,9	3118,3	736,9	233,7
Drob	2438,9	2256,4	33,0	149,5	2376,1	2204,8	34,7	136,6
Przetwory	1094,3	922,3	18,7	153,3	1297,7	1140,6	30,7	126,4
2. Przetwórstwo ryb	2614,1	2381,9	25,6	206,6	2659,4	2423,6	19,3	216,5
3. Przemysł owocowo-warzywny	4861,9	4016,5	557,8	287,6	4963,9	4119,2	554,1	290,6
przetwórstwo ziemniaków	389,0	209,5	148,9	30,6	377,8	201,6	147,2	29,0
produkcja soków	1521,4	1410,3	51,5	59,6	1559,3	1447,8	58,1	53,4
przetwórstwo owoców i warzyw	2951,5	2396,7	357,4	197,4	3026,8	2469,8	348,8	208,2
4. Przemysł tłuszczowo-olejarski	1122,6	1103,1	11,2	8,3	1175,3	1137,5	28,1	9,7
5. Przemysł mleczarski	4126,5	3358,9	200,8	866,8	4283,0	3458,4	149,9	674,1
mleko i przetwory mleczne	4272,7	3211,1	200,8	860,8	4100,7	3282,9	149,1	668,7
produkcja lodów	153,8	147,8	0,0	6,0	182,3	175,5	0,8	6,0
6. Przemysł zbożowo-młynarski	720,3	422,3	79,8	218,2	836,2	532,8	85,5	217,9
przetwórstwo zbóż	415,7	301,8	37,4	76,5	508,4	370,1	53,7	84,6
produkcja skrobi i produktów skrobiowych	304,6	120,5	42,4	141,7	327,8	162,7	31,8	133,3
7. Przemysł paszowy	278,1	250,8	0,5	26,8	283,6	248,0	0,5	35,1
8. Przemysł piekarski	408,8	344,7	37,0	27,1	430,3	355,4	48,9	26,0
pieczywo świeże	30,6	27,2	1,8	1,6	38,0	32,1	3,6	2,3
wyroby ciastkarskie	378,2	317,5	35,2	25,5	392,3	323,3	45,3	23,7
9. Przemysł cukrowniczy	582,9	432,2	132,7	18,0	647,8	507,4	114,1	26,3
10. Przemysł cukierniczy	3604,8	2527,7	607,9	469,2	3729,8	2745,1	520,1	464,6
w tym: pieczywo cukiernicze	1431,5	1198,5	77,0	156,0	1467,7	1267,6	51,4	148,7

cd. tabeli nr 7.3.

11. Przemysł makaronów	52,4	44,7	3,8	3,9	46,4	37,6	4,3	4,5
12. Przetwórstwo kawy i herbaty	1180,6	806,1	280,7	93,9	1199,4	882,3	229,1	88,0
13. Przetwórstwo pozostałych artykułów spożywczych	2178,7	1476,8	335,6	366,3	2438,1	1720,5	329,6	388,0
Przyprawy	328,0	170,0	123,6	34,4	476,4	307,8	130,4	38,2
odżywki i żywność dietetyczna	312,6	220,9	32,7	59,0	350,6	238,3	41,9	70,4
pozostałe artykuły spożywcze	1538,1	1085,9	179,3	272,9	1611,1	1174,4	157,3	279,4
14. Produkcja napojów alkoholowych	347,7	117,0	1,7	229,0	362,3	122,1	1,4	238,8
alkohole destylowane	327,1	98,9	1,7	226,5	349,4	112,0	1,4	236,0
alkohole etylowe	20,9	18,1	0,0	2,5	12,9	10,1	0,0	2,8
15. Przemysł winiarski	21,3	15,4	2,6	3,3	62,8	51,2	4,9	6,7
16. Przemysł piwowarski	293,4	241,0	0,2	52,2	299,1	246,9	3,9	48,3
17. Produkcja wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	556,2	468,9	27,8	59,5	597,6	517,8	35,5	44,3

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych CIHZ i CAAC (Centrum Analityczne Administracji Celnej).

Rysunek 7.2. Eksport produktów przemysłu spożywczego w latach 2004-2008
w mld zł



Źródło: Obliczenia własne na podstawie tablicy 7.2. i 7.3.

Udział państw członkowskich w eksporcie zwiększył się przede wszystkim w branżach, w których UE stosowała wysokie bariery importowe, a udział UE w eksporcie był niewielki, a więc w sektorze mleczarskim (z 38% do 80%) oraz przemyśle zbożowo-młynarskim (z 36% do 64%). W branżach przemysłu spożywczego, które do maja 2004 r. charakteryzowały się wysokim udziałem UE w eksporcie, odnotowano dalszy wzrost wpływów ze sprzedaży do tego regionu. Udział UE we wpływach z eksportu przemysłu mięsnego wzrósł z ok. 63% w 2003 r. do ok. 90% w 2007 r., a w 2008 r. w wyniku spadku produkcji wieprzowiny obniżył się on do 83 %. W przemyśle piekarskim skala wzrostu była mniejsza i wynosiła ok. 17 punktów procentowych (z 67% do 84%), a w przemyśle pozostałych artykułów spożywczych ok. 16 punktów procentowych (z 54% do 70%). W przemyśle cukierniczym oraz wód i napojów bezalkoholowych wzrost udziału UE w eksporcie wynosił 5-9 punktów procentowych. W przemyśle rybnym i olejarsko-tłuszczowym udział UE w wartości eksportu wzrósł z ponad 80% do ponad 90% i przemysłu owocowo-warzywnym wynosił ponad 80%. W tej branży przemysłu spożywczego liberalizacja handlu z państwami członkowskimi nastąpiła jeszcze przed akcesją Polski do UE i „otwarcie” rynków zbytu nie miało aż tak istotnego wpływu na wyniki eksportu. Dużą zmiennością charakteryzował się udział UE w eksporcie przemysłu cukrowniczego oraz przemysłu napojów alkoholowych. W Niemczech popyt na alkohol etylowy wykorzystywany do produkcji biopaliw sprawił, że w latach 2004-2006 udział UE w eksporcie napojów alkoholowych wzrósł dwukrotnie (z 26% do 52%). W latach 2006-2008 zainteresowanie zakupami alkoholu etylowego gwałtownie spadło i wartość jego eksportu do tego kraju zmniejszyła się z ok. 115 mln zł do 13 mln zł (Tab. 7.2 i 7.3). Udział UE w eksporcie napojów alkoholowych obniżył się o ok. 18 punktów procentowych (do 34%). Wzrósł natomiast udział państw trzecich, w tym głównie Norwegii

i USA, do których eksportowane były alkohole destylowane. Udział państw trzecich w eksporcie napojów alkoholowych wzrósł z ok. 48% w 2006 r. do ok. 66% w 2008 r., a wpływy ze sprzedaży alkoholi destylowanych z 299 do 349 mln zł.

W przemyśle cukrowniczym spadek udziału UE w eksporcie z 75% w 2004 r. do ok. 29% w 2006 r. i jej ponowny wzrost do 78% w 2008 r. wynikał z obowiązujących w Polsce oraz w innych państwach UE kwot produkcyjnych zasad subsydiowania eksportu. W sezonie 2006/2007 w UE zaczęto realizować kolejny etap reformy WPR na rynku cukru (niższe krajowe kwoty produkcyjne, redukcja cen minimalnych buraków cukrowych i cen referencyjnych cukru). W Polsce realizacja tej reformy spowodowała spadek eksportu cukru i jego cen. Były one o ponad 20% niższe od ceny referencyjnej cukru w UE, co ułatwiało jego sprzedaż w innych państwach członkowskich (Niemiec, Austrii).

Dla wielu branż przemysłu spożywczego eksport do państw trzecich, (mimo malejącego ich udziału), miał duże znaczenie. Zwłaszcza, że na rynki tych państw eksportowane były inne asortymenty artykułów spożywczych niż do UE. W latach 2007-2008 w eksporcie przemysłu zbożowo-młynarskiego udział państw trzecich wynosił 36% i był najwyższy z wszystkich branż przemysłu spożywczego. Do produktów przemysłu zbożowo-młynarskiego zaliczana jest skrobia ziemniaczana, której produkcja i eksport w UE są wspierane. Polska dysponowała nadwyżkami podaży skrobi ziemniaczanej, które zostały wyeksportowane na rynek światowy. W analizowanym okresie relatywnie wysoki udział państw trzecich w eksporcie był również w przemyśle cukierniczym i cukrowniczym (20-25%) oraz w przemyśle mleczarskim, mięsny, piekarskim i owocowo-warzywnym, do którego zaliczane jest również przetwórstwo ziemniaków (16%-19%).

Dynamika eksportu przemysłu spożywczego

W analizowanym okresie zróżnicowanie dynamiki eksportu branż przemysłu spożywczego było spowodowane działaniem następujących czynników: kontynuacją procesów dostosowawczych do standardów unijnych, która przyspieszyła uprzemysłowienie przetwórstwa produktów rolnych, zróżnicowaniem tempa rozwoju głównych działów produkcji żywności i napojów (przetwórstwa pierwotnego i wtórnego), koncentracją inwestycji w dużych i średnich przedsiębiorstwach, kwotowaniem produkcji niektórych artykułów (skrobi ziemniaczanej, cukru)¹⁰. Na dynamikę eksportu przemysłu spożywczego miała wpływ również sytuacja popytowo-podażowa na rynkach żywnościowych w UE i w handlu światowym.

¹⁰ Urban R.(2007)-Wyniki produkcyjne przemysłu spożywczego w: Analiza produkcyjno-ekonomiczna sytuacji rolnictwa i gospodarki żywnościowej w 2006 r. IERiGŻ, str.142-158.

Tabela 7.3. Dynamika eksportu branż przemysłu spożywczego w latach 2003-2008

Wyszczególnienie	Indeksy o podstawie zmiennej rok poprzedni = 100					<u>2008</u> 2003
	2004	2005	2006	2007	2008	
Przemysł mięsny i drobiarski	133,5	132,3	121,8	111,4	111,5	247,4
Przetwórstwo rybny	145,0	114,6	125,6	106,5	101,7	226,4
Przemysł owocowo-warzywny i ziemniaczany	103,2	98,4	120,3	104,3	102,1	130,1
Przemysł olejarsko-tłuszczowy	157,1	209,5	159,5	138,9	104,7	764,2
Przemysł mleczarski	170,6	137,5	99,4	114,1	103,8	276,2
Przemysł zbożowy i skrobi ziemniaczanej	96,7	113,9	127,6	129,8	116,1	235,2
Przemysł paszowy	177,1	118,9	93,8	86,4	101,9	174,2
Przemysł piekarski	166,1	124,9	115,1	136,1	105,2	427,3
Przemysł cukrowniczy	162,9	107,2	110,0	60,2	111,1	128,5
Przemysł cukierniczy łącznie z pieczywem cukierniczym	139,8	96,8	124,6	114,8	103,5	222,9
Przemysł makaronów	116,8	95,5	63,6	109,8	88,5	128,1
Przemysł kawy i herbaty	145,8	110,5	118,6	107,7	101,6	206,0
Przetwórstwo pozostałych artykułów spożywczych	134,8	126,3	111,1	122,7	111,9	232,1
Produkcja napojów alkoholowych i alkoholu etylowego	120,9	141,7	114,8	84,0	104,2	165,6
Przemysł winiarski	260,3	111,2	110,1	126,0	294,8	200,9
Przemysł piwowarski	198,0	95,6	129,8	139,8	101,9	344,4
Produkcja wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	297,8	148,2	113,7	101,4	107,4	508,9

Źródło: Obliczenia własne na podstawie tablicy 7.2. i 7.3.

W latach 2003-2008 największy wzrost wpływów z eksportu nastąpił w przemyśle olejarsko-tłuszczowym (o ok. 664%), w produkcji wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (o ok. 409%) oraz w przemyśle piekarskim (o ok. 327%) i piwowarskim (o 244%). W wymienionych branżach wystąpiły istotne różnice w dynamice eksportu (Tab.7.3). W przemyśle produkującym wody mineralne i napoje bezalkoholowe wartość eksportu w 2004 r. wzrosła prawie dwukrotnie, ale w następnych latach przyrost wpływów z eksportu był coraz mniejszy (od 1% do 48% w ciągu roku). Dynamika eksportu przemysłu piekarskiego zależała głównie od sprzedaży wyrobów ciastkarskich do UE.

W latach 2003-2008 wpływy z ich eksportu wzrosły ponad 4 krotnie (z ok. 91 do ok. 392 mln zł), w tym do UE 5 krotnie (z 63 do 323 mln zł).

O wysokiej dynamice eksportu przemysłu olejarsko-tłuszczowego zadecydowało wysokie tempo wzrostu krajowej produkcji oleju rzepakowego i popyt na ten komponent do produkcji biopaliw w Niemczech. Jego eksport wzrósł z 0,8 ton w 2003 r. do 244 tys. ton w 2007 r. W 2008 r. wzrósł popyt krajowy na oleje i eksport oleju rzepakowego był dwukrotnie mniejszy niż w roku poprzednim.

W latach 2003-2008 wartość eksportu (wyrażona w złotych) produktów przemysłu owocowo-warzywnego, cukrowniczego i produkcji makaronów wzrosła o 28%-30%. W przemyśle mięsnym, rybnym, mleczarskim, cukierniczym, przetwórstwie kawy i herbaty oraz produkcji pozostałych artykułów spożywczych wzrost wartości eksportu był rzędu 106%-176%.

Niską dynamiką eksportu charakteryzował się przemysł paszowy oraz produkcja napojów alkoholowych i alkoholu etylowego. Powodem były duże wahania w wolumenie eksportu i cenach uzyskiwanych z ich sprzedaży na rynkach zagranicznych¹¹.

Struktura branżowa eksportu przemysłu spożywczego

W latach 2003-2008 przemysł owocowo-warzywny utracił pozycję najsilniejszej branży eksportowej przemysłu spożywczego, jaką miał do 2004 r. Poziom wpływów z eksportu był nadal wysoki, ale dynamika ich wzrostu była znacznie słabsza niż przemysłu mleczarskiego i mięsnego. Wpływy ze sprzedaży produktów przemysłu owocowo-warzywnego na rynki zagraniczne wzrosły z 3,8 mld zł w 2003 r. do 4,9 mld zł w 2008 r., ale ich udział w eksporcie przemysłu spożywczego obniżył się z 26,1% do 15,6% (Tab. 7.4.).

Po akcesji Polski do UE najczęściej wpływów z eksportu dostarczał przemysł mięsny. Wzrosły one z 3,1 mld zł w 2003 r. do 7,8 mld zł w 2008 r. i stanowiły 24,4% wpływów z eksportu przemysłu spożywczego. Wystąpiły duże różnice w dynamice wzrostu eksportu mięsa czerwonego, mięsa drobiowego i przetworów mięsnych¹². W latach 2003-2008 wpływy z eksportu mięsa drobiowego wzrosły dwukrotnie (z 1,1 do 2,4 mld zł), w eksporcie przetworów mięsnych były trzykrotnie większe (z 0,4 do 1,2 mld zł), a w eksporcie mięsa czerwonego wzrosły z 1,5 do 4,1 mld zł, głównie w wyniku szybkiego wzrostu sprzedaży wołowiny do UE. W maju 2004 r. Polska musiała zrezygnować z interwencji w sektorze wieprzowiny i z eksportu taniego mięsa z zapasów do państw WNP. Wprowadzony przez te państwa zakaz importu z Polski przetworzonych produktów zwierzęcych pogłębił spadek wpływów z eksportu mięsa

¹¹ Analizy Rynkowe: Handel zagraniczny produktami rolno –spożywczymi. Stan i perspektywy. (2004-2008). IERiGZ, ARR, MRiRW. Warszawa

¹² W 2004 r. miał miejsce spadek produkcji wieprzowiny, wynikający z cykliczności chowu trzody chlewnej, dlatego udział przemysłu mięsnego w eksporcie przemysłu spożywczego był o 0,5 punktu procentowego mniejszy niż w 2003 r.

czerwonego do tego regionu (z 504 mln zł w 2003 r. do 102 mln zł w 2007 r.). Większą rolę w eksporcie mięsa wieprzowego zaczęły odgrywać państwa UE. Ich udział w wartości eksportu mięsa wieprzowego wzrósł z 42% w 2004 r. do 83% w 2007 r. Ponowny wzrost udziału państw WNP w eksporcie nastąpił dopiero w 2008 r. (do ok. 36%). Zniosły one restrykcje w handlu z Polską artykułami zwierzęcymi, a Komisja Europejska podjęła decyzję o możliwości subsydiowania eksportu mięsa wieprzowego do państw trzecich.

Dynamika eksportu przemysłu mleczarskiego była o 29 punktów procentowych większa niż przemysłu mięsnego i decydowały o niej przewagi cenowo-kosztowe polskich producentów. Wartość eksportu produktów tej branży wzrosła z 1,5 mld zł w 2003 r. do 4,3 mld zł w 2008 r., a jego udział w eksporcie przemysłu spożywczego zwiększył się z 10,6% do 13,5%, osiągając najwyższą wartość w 2005 r. (15,6%). Barię ograniczającą wzrost eksportu była kwota mleczna, gdyż w wyniku dostosowania polskiego przemysłu mleczarskiego do standardów unijnych nastąpiło przyspieszenie procesów koncentracji w tej branży i wzrosła jakość oferowanych towarów.

W latach 2003-2008 łączna wartość eksportu produktów przemysłu owocowo-warzywnego, mięsnego, mleczarskiego wzrosła dwukrotnie (z 8,5 do 17 mld zł). Ich udział w eksporcie przemysłu spożywczego zmniejszył się z ok. 58% do ok. 53%, gdyż w wielu pozostałych branżach przemysłu spożywczego utrzymywała się wysoka dynamika eksportu. W eksporcie produktów przemysłu spożywczego zwiększył się udział przede wszystkim przemysłu olejarsko-tłuszczowego (z 1% do 3,7%), przetwórstwa pozostałych artykułów spożywczych (z 6,4% do 7,7%), produkcji wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (z 0,8% do 2%), przemysłu piekarskiego (z 0,7% do 1,4%).

Udział eksportu w produkcji sprzedanej przemysłu spożywczego

Po akcesji Polski do UE wzrosła rola eksportu w rozwoju przemysłu spożywczego. Jego udział w produkcji sprzedanej przemysłu spożywczego wzrósł z ok. 15% w 2003 r. do ok. 21% w 2008 r., osiągając najwyższą wartość w 2006 r. (ok. 22%). Poziom tego wskaźnika zależy między innymi od tendencji w rozwoju cen zbytu artykułów żywnościowych i kursu złotego.

W analizowanym okresie kontynuowana była polityka umacniania złotego. W 2008 r. kurs złotego do euro był o ok. 28% wyższy niż w 2004 r. i o ok. 51% wyższy w stosunku do dolara amerykańskiego. Jednocześnie w eksporcie nastąpił spadek cen niektórych artykułów żywnościowych. Miało to wpływ na kształtowanie się wskaźnika udziału eksportu w produkcji sprzedanej przemysłu spożywczego (Tab.7.5).

Silną orientację proeksportową miały przede wszystkim branże przemysłu spożywczego wykorzystujące w produkcji głównie surowce importowane. Należało do nich przede wszystkim przetwórstwo ryb, kawy i herbaty, pozostałych artykułów spożywczych, a także przemysł owocowo-warzywny (np. import koncentratów do produkcji soków) i cukierniczy (łącznie z pieczywem cukierni-

czym). W latach 2004-2008 w wymienionych branżach przemysłu spożywczego udział eksportu w produkcji sprzedanej kształtował się w granicach 32-68%. Słabą orientacją proeksportową charakteryzował się przemysł piekarski, paszowy, winiarski i piwowarski. Wymienione branże przeznaczały na eksport ok. 3-4% produkcji sprzedanej, ale było to o połowę więcej niż przed akcesją Polski do UE.

Tabela 7.4. Udział poszczególnych branż przemysłu spożywczego w eksporcie ogółem (w procentach)

Wyszczególnienie	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Przemysł spożywczy ogółem	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
w tym:						
przemysł mięsny i drobiarski	21,4	19,9	22,0	23,0	23,0	24,4
przetwórstwo ryb	8,0	8,7	8,4	9,1	8,7	8,4
przemysł owocowo-warzywny i ziemniaczany	26,1	20,1	16,6	17,3	16,2	15,6
przemysł olejarsko-tłuszczowy	1,0	1,2	2,2	2,9	3,7	3,7
przemysł mleczarski	10,6	13,5	15,6	13,2	13,7	13,5
przemysł zbożowy i skrobi ziemniaczanej	2,4	2,2	2,2	2,0	2,5	2,6
przemysł paszowy	1,1	1,5	1,5	1,2	1,0	0,9
przemysł piekarski	0,7	1,1	1,2	1,1	1,5	1,4
przemysł cukrowniczy	3,5	4,2	3,8	3,5	2,0	2,0
przemysł cukierniczy łącznie z pieczywem cukierniczym	11,4	12,3	11,1	11,5	12,0	11,7
przemysł makaronów	0,4	0,4	0,3	0,2	0,2	0,1
przetwórstwo kawy i herbaty	3,9	4,3	4,0	4,0	4,0	3,8
produkcja pozostałych artykułów spożywczych	6,4	6,5	6,8	6,5	7,2	7,7
produkcja napojów alkoholowych i alkoholu etylowego	1,5	1,3	1,5	1,5	1,2	1,1
przemysł winiarski	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
przemysł piwowarski	0,6	0,9	0,7	0,8	1,0	0,9
produkcja wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	0,8	1,7	2,1	2,0	2,0	2,0

Źródło: Obliczenia własne na podstawie tabeli 7.2 i 7.3

Tabela 7.5. Udział eksportu w produkcji sprzedanej przemysłu spożywczego
(w procentach)

Wyszczególnienie	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Przemysł spożywczy ogółem:	15,2	17,4	20,2	22,4	21,0	21,1
w tym:						
Przemysł mięsny i drobiarski	13,1	13,2	16,2	20,3	18,4	19,1
Przetwórstwo ryb	53,2	61,5	58,3	57,6	58,1	53,5
Przemysł owocowo-warzywny i ziemniaczany	41,4	39,8	34,9	40,0	35,5	41,3
Przemysł olejarsko-tłuszczowy	6,8	9,8	20,4	25,7	32,0	24,1
Przemysł mleczarski	12,2	16,6	21,6	20,7	21,5	21,8
Przemysł zbożowy i skrobi ziemniaczanej	11,8	11,2	14,6	15,1	17,9	16,5
Przemysł paszowy	2,4	3,7	4,6	4,0	2,9	2,6
Przemysł piekarski (pieczywo świeże i wyroby ciastkarskie)	1,8	3,0	3,8	3,7	4,4	3,7
Przemysł cukrowniczy	14,7	14,9	20,3	20,9	13,9	15,2
Przemysł cukierniczy łącznie z pieczywem cukierniczym	32,3	35,0	35,5	39,1	39,5	40,6
Produkcja makaronów	11,9	11,8	14,6	8,3	8,3	6,6
Produkcja napojów alkoholowych	10,5	9,5	15,4	15,0	11,1	10,4
Przemysł winiarski	1,3	1,4	2,5	2,8	1,9	2,7
Przetwórstwo kawy i herbaty	41,7	51,8	59,6	81,1	74,9	74,2
Przemysł piwowarski	1,4	2,4	2,4	3,2	4,3	3,9
Produkcja wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	3,4	7,8	11,0	11,6	10,4	11,0
Przetwórstwo pozostałych artykułów spożywczych	24,5	29,6	38,8	40,0	21,3	30,2

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych GUS.

W 2003 r. branże przemysłu spożywczego wytwarzające swoje produkty w oparciu o surowce krajowe przeznaczają na eksport od ok. 1% do ok. 13% produkcji. Rozwój eksportu tych branż nastąpił dopiero po akcesji Polski do UE. Jego udział w produkcji sprzedanej przemysłu olejarsko-tłuszczowego wzrósł z ok. 7% w 2003 r. do 24-32% w latach 2007-2008, a w przemyśle mleczarskim zwiększył się z ok. 12% do ok. 21-22%. Przemysły mięsny, zbożowo-młynarski, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz produkcji alkoholi destylo-

wanych (bez alkoholu etylowego) przeznaczały na eksport o ok. 6-7 punktów procentowych więcej produkcji niż przed akcesją.

Spadek udziału eksportu w produkcji sprzedanej nastąpił jedynie w przemyśle produkującym makaron. W latach 2003-2008 obniżył się on z 11,8% do 6,6%. Powodem były coraz niższe ceny uzyskiwane z jego sprzedaży na rynkach zagranicznych. W 2008 r. wynosiły one 1,19 euro/kg i były o ok. 89% niższe niż w 2005 r.

Rozwój eksportu umożliwiały przewagi kosztowo-cenowe, które zmniejszały się stopniowo. Z tytułu wyższych cen energii i opłaty pracy wzrosły koszty przetwórstwa. Przykładem mogą być ceny w imporcie i w eksporcie kawy i herbaty oraz przypraw. W latach 2006-2007 miał miejsce spadek cen w eksporcie przypraw (np. pieprzu, cynamonu, imbiru), przy rosnących cenach w ich imporcie. W latach 2005-2008 średnie ceny w imporcie kawy palonej, kawy bezkofeinowej, łupin i łusek kawy oraz jej substytutów wzrosły z 1,24 do 2,22 euro/kg. Import obniżył się z ok. 120 tys. ton w 2005 r. do ok. 78 tys. ton w 2008 r., gdyż nastąpiło „nasylenie” rynku. Eksport utrzymywał się na poziomie ok. 18-19 tys. ton rocznie, mimo wyższych cen ze sprzedaży (od 1,94 do 3,76 euro/kg).

Podsumowując, w latach 2004-2008 wartość eksportu wyrobów przemysłu spożywczego zwiększyła się dwukrotnie (z 14,1 do 25,6 mld zł), a jego dynamika była zróżnicowana. W latach 2007-2008 przyrost wpływów z eksportu był średnio o 15 punktów procentowych mniejszy niż w latach 2004-2006. Powodem był wzrost cen artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym, aprecjacja złotego, wolniejsze tempo wzrostu produkcji w wielu branżach przemysłu spożywczego oraz słabszy popyt na rynkach zagranicznych wywołany światowym kryzysem finansowym.

Najwięcej wpływów z eksportu dostarczał przemysł mięsny. Przemysł owocowo-warzywny utracił pozycję najsilniejszej branży eksportowej przemysłu spożywczego jaką miał do 2004 r., gdyż dynamika wpływów z eksportu tej branży była mniejsza niż przemysłu mięsnego. W latach 2006-2008 udział przemysłu mleczarskiego w eksporcie przemysłu spożywczego wynosił ok. 13% i był zbliżony do poziomu z 2004 r., ale był o ok. 3 punkty procentowe większy niż przed akcesją Polski do UE. Wzrost udziału produktów mleczarskich w eksporcie przemysłu spożywczego został zahamowany, gdyż od maja 2004 r. Polska jest zobowiązana do przestrzegania kwot w produkcji mleka, a także cukru i skrobi ziemniaczanej. Ogranicza to możliwości wzrostu eksportu w branżach przemysłu spożywczego zajmujących się przetwarzaniem tych produktów. Udział pozostałych branż w wartości eksportu przemysłu spożywczego kształtował się w granicach od ok. 0,1- 0,2% (przemysł produkujący makarony i przemysł winiarski) do ok. 12% (przemysł cukierniczy łącznie z pieczywem cukierniczym).

Zwiększyła się rola eksportu w rozwoju przemysłu spożywczego. W branżach przemysłu spożywczego produkujących głównie w oparciu

o surowce krajowe, największy wzrost udziału eksportu w produkcji sprzedanej wystąpił w: przemyśle olejarsko tłuszczowym (o ok. 15 punktów procentowych), w przemyśle mleczarskim (o ok. 10 punktów procentowych), w przemyśle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz w przemyśle mięsnym (o 6-7 punktów procentowych), w którym cykliczne wahania produkcji wieprzowiny miały wpływ na poziom tego wskaźnika. Silną orientację proeksportową miały przede wszystkim te branże przemysłu spożywczego, które w produkcji wykorzystywały surowce importowane. Należało do nich przetwórstwo ryb, kawy i herbaty, produkcja przypraw i koncentratów spożywczych.

W wielu branżach przemysłu spożywczego funkcjonują inwestorzy strategiczni o zasięgu ponad narodowym. Posiadają oni własne kanały dystrybucji, co ułatwiało eksport zarówno do państw członkowskich UE i na rynek światowy (np. w produkcji alkoholi, napojów bezalkoholowych, przetwórstwa kawy i herbaty).

Zmieniła się struktura geograficzna eksportu wyrobów przemysłu spożywczego, spowodowana akcesją Polski do UE. Państwa członkowskie UE stały się głównymi rynkami zbytu dla produktów wielu branż przemysłu spożywczego (np. mięsnego, mleczarskiego, olejarsko-tłuszczowego, rybnego). W latach 2007-2008 udział UE w wartości eksportu wyrobów przemysłu spożywczego wynosił ok. 80% i osłabienie dynamiki sprzedaży do tego regionu miało wpływ na wyniki eksportu całego przemysłu spożywczego.

W analizowanym okresie wpływy z eksportu wyrobów przemysłu spożywczego do państw trzecich wahały się od 5,6 do 6,8 mld zł i nie wykazywały wyraźnej tendencji do wzrostu. Wahania w poziomie uzyskiwanych wpływów z eksportu były spowodowane stosowanymi przez te kraje ograniczeniami pozataryfowymi (np. przez Rosję), wzrostem cen na rynku krajowym przy jednocześnie umacniającym się złotym i mniejszych możliwościach subsydiowania eksportu, a także dużą konkurencją w handlu światowym. W eksporcie cukru, wyrobów spirytusowych, skrobi ziemniaczanej udział państw trzecich był relatywnie wysoki. Również w przemyśle mięsnym, mleczarskim, piekarskim, owocowo-warzywnym kilkanaście procent wpływów pochodziło z eksportu na poza unijne rynki zbytu.

Wysoki udział eksportu w produkcji sprzedanej wielu branż przemysłu spożywczego wskazuje na ich dużą zależność od zagranicznych rynków zbytu. Zwłaszcza w warunkach malejącego popytu krajowego na niektóre produkty przemysłu spożywczego. W 2008 r. wzrost realnych wydatków na żywność był minimalny (ok. 1% wobec 7% w poprzednich latach)¹³. Jednocześnie w niektórych branżach przemysłu spożywczego produkcja była większa niż przed rokiem (masła, skrobi ziemniaczanej, soków i warzyw mrożonych, serów, wódek, napojów bezalkoholowych). Przy utrzymującym się niższym popycie krajowym

¹³ K Świątek (2009) - Popyt na żywność w: Analiza produkcyjno-ekonomiczna sytuacji rolnictwa i gospodarki żywnościowej w 2008 r., s 168-173.

na żywność i napoje, rozwój przemysłu spożywczego będzie zależał od eksportu, w tym głównie do UE.

7.2. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym na poziom i kierunki rozwoju eksportu¹⁴

Większość badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (średnie i duże przedsiębiorstwa branży: mięsnej, owocowo-warzywnej, mleczarskiej, rybnej, cukierniczej, piekarskiej, przetwórstwa kawy i herbaty, tłuszczowo-olejarskiej, zbożowo-młynarskiej i pozostałych artykułów spożywczych) oceniła jako istotny wpływ stosowanych obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością na wzrost eksportu. Szczególnie wpływ ten miał miejsce w dużych przedsiębiorstwach, należących do branż o najniższej wartości eksportu. Z przeprowadzonych badań wynika, że dla rozszerzenia kierunków eksportu bardzo istotne było wdrożenie i stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a zwłaszcza systemów: BRC i IFS. Co czwarte przedsiębiorstwo eksportowało swoje wyroby w co najmniej trzech kierunkach, tj. do UE-15, UE-10, pozostałych krajów. Były to wyłącznie duże przedsiębiorstwa, posiadające nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, w tym BRC i IFS.

Tabela 7.6. Wpływ wdrożonych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP, GMP, HACCP) na wzrost eksportu w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)

Rodzaj przedsiębiorstw	Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością				
	bardzo istotny	istotny	mało istotny	nie mało wpływu	ogółem
Przedsiębiorstwa reprezentujące branże o najwyższej wartości eksportu					
Przedsiębiorstwa średnie	20	20	20	40	100
Przedsiębiorstwa duże	20	40	30	10	100
Razem	20	33	27	20	100
Przedsiębiorstwa reprezentujące branże o najniższej wartości eksportu					
Przedsiębiorstwa średnie	0	20	20	60	100
Przedsiębiorstwa duże	0	80	0	20	100
Razem	0	50	10	40	100
Reprezentujące wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa					
Przedsiębiorstwa średnie	10	20	20	50	100
Przedsiębiorstwa duże	13	54	20	13	100
Razem	12	40	20	28	100

Źródło: Obliczenia własne na podstawie badań ankietowych.

¹⁴ Szersze omówienie problematyki wpływu wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom i kierunki eksportu: A. Sokołowski, P. Chechelski: Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością na poziom eksportu: w: praca zbiorowa pod redakcją G. Morkis: Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego Warszawa, IERIGŻ-PIB, Raport nr 42.

Tabela 7.7. Wpływ wdrożonych nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością na wzrost eksportu w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)

Rodzaj przedsiębiorstw	Wpływ wdrożonych systemów zarządzania jakością				
	bardzo istotny	istotny	mało istotny	nie mało wpływu	ogółem
Przedsiębiorstwa reprezentujące branże o najwyższej wartości eksportu					
Przedsiębiorstwa średnie	0	60	20	20	100
Przedsiębiorstwa duże	20	50	10	20	100
Razem	13	54	13	20	100
Przedsiębiorstwa reprezentujące branże o najniższej wartości eksportu					
Przedsiębiorstwa średnie	0	0	60	40	100
Przedsiębiorstwa duże	0	80	0	20	100
Razem	0	40	30	30	100
Reprezentujące wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa					
Przedsiębiorstwa średnie	10	30	30	30	100
Przedsiębiorstwa duże	13	60	7	20	100
Razem	8	48	20	24	100

Źródło: Obliczenia własne na podstawie badań ankietowych.

Tabela 7.8. Ocena dynamiki eksportu i liczby przedsiębiorstw z wdrożonymi systemami GHP, GMP, HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w latach 2003- 2006

Branża	Eksport	GHP	GMP	HACCP
Rybna	mała	mała	mała	średnia
Owocowo-warzywna	mała	średnia	średnia	średnia
Olejarsko-tłuszczowa	wysoka	mała	mała	mała
Mleczarski	średnia	mała	mała	mała
Zbożowo-młynarska	mała	średnia	mała	średnia
Piekarska	średnia	wysoka	wysoka	wysoka
Cukrownicza	mała	mała	mała	mała
Cukiernicza	mała	mała	mała	mała
Makaronowa	mała	średnia	średnia	średnia
Herbaty i kawy	mała	mała	mała	mała
Napojów spirytusowych	mała	średnia	średnia	średnia
Winiarska	średnia	średnia	średnia	Średnia
Piwowarska	mała	mała	mała	mała
Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	wysoka	średnia	średnia	średnia

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych PIS, IW oraz CIHZ i CAAC

Najważniejszymi czynnikami wzrostu eksportu po wstąpieniu Polski do UE było zniesienie barier celnych oraz jakość i bezpieczeństwo zdrowotne polskich wyrobów spożywczych.

Przeprowadzona 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. Analiza ta wykazała również, że nie ma istotnego związku między wzrostem liczby przedsiębiorstw mających GHP i GMP a wzrostem eksportu przemysłu spożywczego.

Zgodność dynamiki eksportu z dynamiką liczby przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością wystąpiła tylko w przemyśle: cukrowniczym, cukierniczym, przetwórstwa kawy i herbaty, piwowarskim i winiarskim, a w pozostałych działach przemysłu spożywczego nie było tej zgodności,

Istotna relacja pomiędzy liczbą przedsiębiorstw z systemami a eksportem występuje tylko w grupie średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a nie stwierdzono takiego związku w przypadku małych przedsiębiorstw, które produkuje głównie na zapotrzebowanie rynku krajowego.

8. Wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

Grupa ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarskiej była obecna na rynkach krajowych, tj. na rynku lokalnym (100% przedsiębiorstw), regionalnym (83% przedsiębiorstw), ogólnopolskim (52% przedsiębiorstw) oraz na rynkach zagranicznych, tj. na rynku UE (31%), WNP (11%), pozostałych rynkach (9%) zagranicznych.

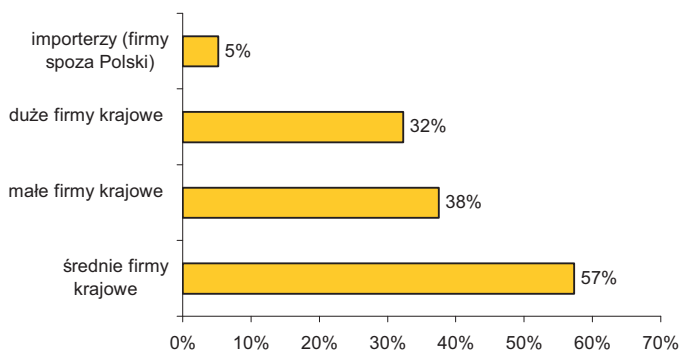
8.1. Główni konkurenci małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

Dla ponad połowy ankietowanych przedsiębiorstw, głównymi ich konkurentami na rynku krajowym są średnie krajowe przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, a w dalszej kolejności plasują się krajowe małe i duże przedsiębiorstwa. Niewielki odsetek badanych uważa, że ich konkurentami na rynku krajowym są zagraniczne przedsiębiorstwa spożywcze, importujące swoje wyroby do Polski. Głównymi konkurentami małych przedsiębiorstw na polskim rynku są średnie polskie przedsiębiorstwa oraz małe polskie firmy spożywcze, natomiast w znacznie mniejszym stopniu duże polskie przedsiębiorstwa, jak i firmy spoza Polski. Dla ankietowanych średnich przedsiębiorstw głównymi konkurentami są krajowe średnie i duże przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego. Pozycja głównych konkurentów jest uzależniona od przynależności branżowej przedsiębiorstw. I tak, głównymi konkurentami na rynku krajowym dla większości przedsiębiorstw mięsnych są średnie krajowe firmy spożywcze, a w dalszej kolejności uplasowały się duże krajowe oraz małe krajowe firmy spożywcze. Dla przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej głównymi konkurentami są krajowe duże firmy spożywcze, a w mniejszym stopniu średnie krajowe firmy. Małe krajowe firmy spożywcze i firmy spoza Polski są konkurentami niewielkiego odsetka z grupy ankietowanych przedsiębiorstw owocowo-warzywnych. W grupie przedsiębiorstw piekarskich głównymi ich konkurentami są średnie i małe polskie przedsiębiorstwa spożywcze, a w znacznie mniejszym stopniu duże piekarnie i firmy spoza Polski.

Na rynkach zagranicznych głównymi konkurentami małych i średnich przedsiębiorstw są przede wszystkim polskie duże przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego oraz producenci zagraniczni, natomiast w niewielkim stopniu średni i mali polscy producenci. Jednakże wielkość i przynależność branżowa wpływa na rodzaj głównych konkurentów danego przedsiębiorstwa. Głównymi konkurentami średnich firm są w takim samym stopniu producenci zagraniczni jak i duże polskie przedsiębiorstwa. Natomiast małe badane przedsiębiorstwa były zdania, iż ich głównymi konkurentami na rynkach zagranicznych są przede wszystkim duże polskie firmy spożywcze, a w niewielkim stopniu krajowe małe

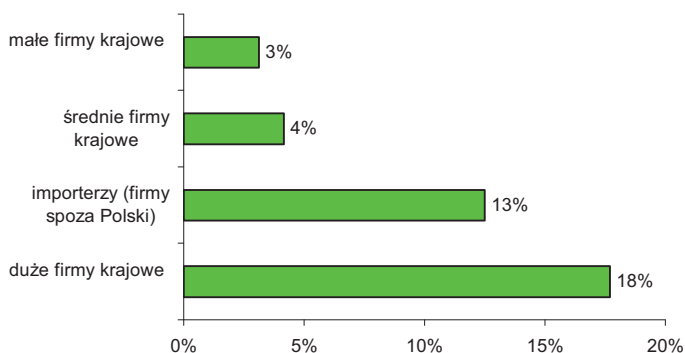
i średnie przedsiębiorstwa spożywcze. Firmy mięsne, muszą głównie konkurować na rynkach zagranicznych z dużymi polskimi firmami spożywczymi i firmami zagranicznymi. Główni konkurenci ankietowanych przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej to duzi polscy producenci, a w znacznie mniejszym stopniu firmy zagraniczne oraz małe polskie przedsiębiorstwa owocowo-warzywne. Niewielki odsetek piekarni eksportuje swoje wyroby, a ci, co je eksportują uważają, iż ich głównymi konkurentami na rynkach zagranicznych są średnie i małe polskie piekarnie.

Rysunek 8.1. Główni konkurenci małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na rynku polskim



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Rysunek 8.2. Główni konkurenci małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na rynkach zagranicznych



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Reasumując, małe i średnie przedsiębiorstwa muszą konkurować na rynku krajowym (lokalnym, regionalnym i ogólnokrajowym) przede wszystkim ze

średnimi firmami spożywczymi, a w mniejszym stopniu z małymi i dużymi firmami. W niewielkim stopniu ta grupa przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wskazuje zagraniczne firmy eksportujące swoje wyroby na polski rynek jako konkurenta na rynku krajowym. Natomiast, zdaniem małych i średnich przedsiębiorstw spożywczych, ich głównymi konkurentami na rynkach zagranicznych są przedsiębiorstwa zagraniczne i duże polskie firmy spożywcze, z wyjątkiem piekarni, gdyż konkurencją dla nich są średnie i małe polskie piekarnie.

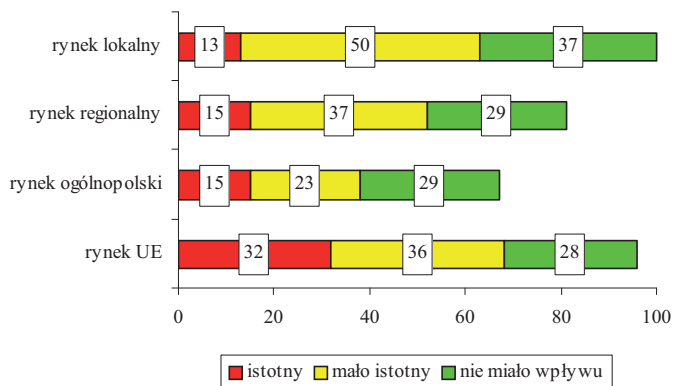
8.2. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na wzrost sprzedaży w małych i średnich przedsiębiorstwach i na pozyskanie nowych odbiorców

Zdaniem części małych i średnich przedsiębiorstw, sprzedających swoje wyroby w kraju i na rynkach zagranicznych, wdrożenie i stosowanie Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, wpłynęło istotnie na wzrost sprzedaży przede wszystkim na rynek UE (28%), w mniejszym stopniu na rynku krajowym, regionalnym czy lokalnym (odpowiednio 11, 14 i 8%). Nie miało natomiast żadnego wpływu na sprzedaż do krajów trzecich. Ocena wpływu stosowania GHP i GMP na wzrost sprzedaży była niewątpliwie uzależniona od daty wdrożenia tych systemów. Te przedsiębiorstwa, które wcześniej wdrożyły te systemy, mogły w większym stopniu wykorzystać tę przewagę w pozyskiwaniu nowych odbiorców, przede wszystkim na najbardziej wymagających rynkach, czyli rynku UE, a w dalszej kolejności na rynku ogólnopolskim.

Wdrożenie i stosowanie systemu HACCP miało i ma znaczenie dla wzrostu sprzedaży zdecydowanej większości badanych przedsiębiorstw przede wszystkim na rynku UE oraz na rynku lokalnym, a w mniejszym stopniu na rynku regionalnym i ogólnopolskim. W ocenie istotności wpływu stosowania HACCP na wzrost sprzedaży wystąpiło zróżnicowanie między małymi i średnimi przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego. Szczególnie dotyczyło to sprzedaży na rynku lokalnym i na rynku UE. Po wdrożeniu HACCP wzrosła wartość sprzedaży na rynku krajowym małych przedsiębiorstw o 15%, a średnich o 33%, natomiast w przypadku sprzedaży na rynkach zagranicznych wzrost odnotowała podobna ilość małych (40%), jak i średnich (47%) przedsiębiorstw.

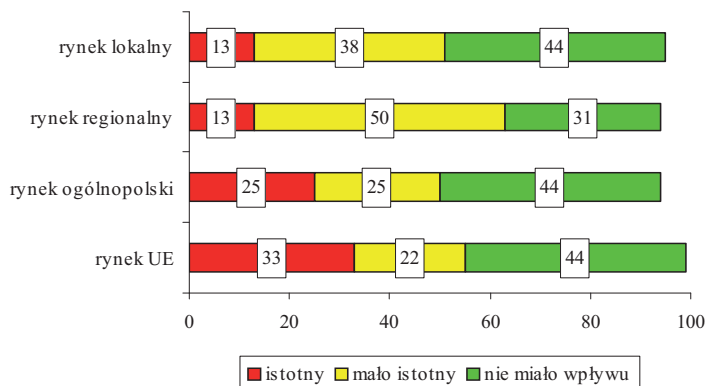
Większość przedsiębiorstw stosujących system ISO 9001, odnotowała jego wpływ na wzrost sprzedaży na rynkach krajowych i na rynku UE. Nie stwierdzono natomiast żadnego wpływu na poziom sprzedaży do krajów WNP i pozostałych państw. Stosunkowo najwięcej przedsiębiorstw odnotowało w stopniu istotnym wzrost sprzedaży przede wszystkim na rynku UE i rynku ogólnopolskim, co potwierdza fakt, iż najbardziej wymagający jest rynek UE i rynek ogólnopolski. W ocenie istotności wpływu stosowania ISO 9001 na wzrost sprzedaży wystąpiło zróżnicowanie między małymi i średnimi przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego.

Rysunek 8.3. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu HACCP na wzrost wartości sprzedaży małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Rysunek 8.4. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu ISO 9001 na wzrost wartości sprzedaży małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)

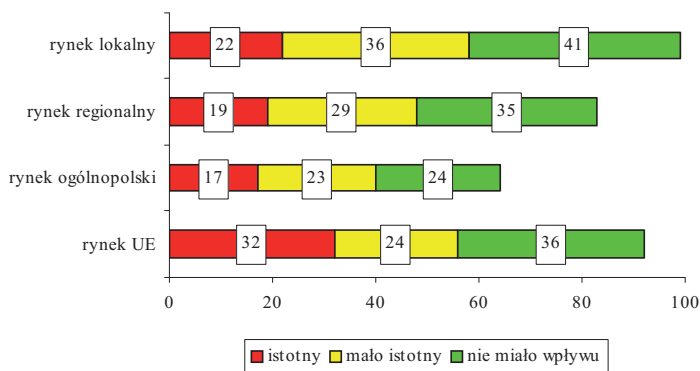


Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

O wzroście konkurencyjności danego przedsiębiorstwa świadczy pozyskiwanie nowych odbiorców, czyli powiększenie rynków zbytu, czy zwiększenie udziałów w rynku żywności. Z przeprowadzonych badań wynika, że wdrożenie i stosowanie systemu GHP i GMP miało znaczenie w pozyskaniu nowych odbiorców szczególnie na rynku regionalnym (67%) i rynku lokalnym (57%). W ocenie istotności wpływu stosowania GHP i GMP na pozyskanie nowych odbiorców wystąpiło zróżnicowanie między małymi i średnimi przedsiębiorstwami. Na pozyskanie nowych odbiorców na rynku ogólnopolskim i rynku UE nie wystarczyło wdrożenie GHP i GMP, konieczne było legitymowanie się funkcyjonu-

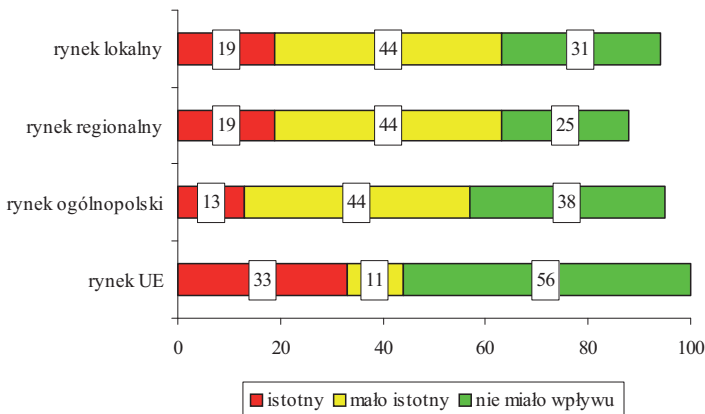
jącym systemem HACCP, bowiem te rynki są bardziej wymagające. Ponad połowa (56%) badanych przedsiębiorstw wskazywała na związek między wdrożeniem HACCP a pozyskaniem nowych odbiorców na rynku UE. Stwierdzono również wzrost liczby nowych odbiorców na rynku lokalnym, po wdrożeniu przez przedsiębiorstwa, szczególnie małe, systemu HACCP. Nie stwierdzono natomiast zależności pomiędzy stosowaniem systemu HACCP a możliwością pozyskania nowych odbiorców na rynkach WNP i innych rynkach zagranicznych. O możliwości sprzedaży na rynku WNP decydowały bowiem względy polityczne, a nie wymagania higieniczno-sanitarne.

Rysunek 8.5. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu HACCP na pozyskiwanie nowych odbiorców przez małe i średnie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Rysunek 8.6. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu ISO 9001 na pozyskiwanie nowych odbiorców przez małe i średnie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Posiadanie certyfikatów potwierdzających wdrożenie i stosowanie systemu ISO 9001 wpływa na zwiększenie możliwości pozyskiwania nowych odbiorców zarówno na rynku krajowym, jak i zagranicznym. Z przeprowadzonych badań wynika, że ogólnie przedsiębiorstwa, które wdrożyły ten system zarządzania jakością odnotowały wzrost ilości nowych odbiorców przede wszystkim na rynkach polskich, a w mniejszym stopniu na rynku UE. Jednakże uwzględniając poziom tego wpływu, to sytuacja jest odwrotna, bowiem największy odsetek przedsiębiorstw deklarujących istotny wpływ stosowania systemu ISO 9001 na pozyskanie nowych odbiorców dotyczy rynku unijnego. Zwłaszcza średnim przedsiębiorstwom podejmujących próby lokowania swoich wyrobów na rynku UE, posiadanie certyfikatu na wdrożony system ISO 9001 ułatwiło prowadzenie rozmów z handlowcami i pozyskanie nowych odbiorców.

8.3. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na konkurencyjność małych i średnich przedsiębiorstw

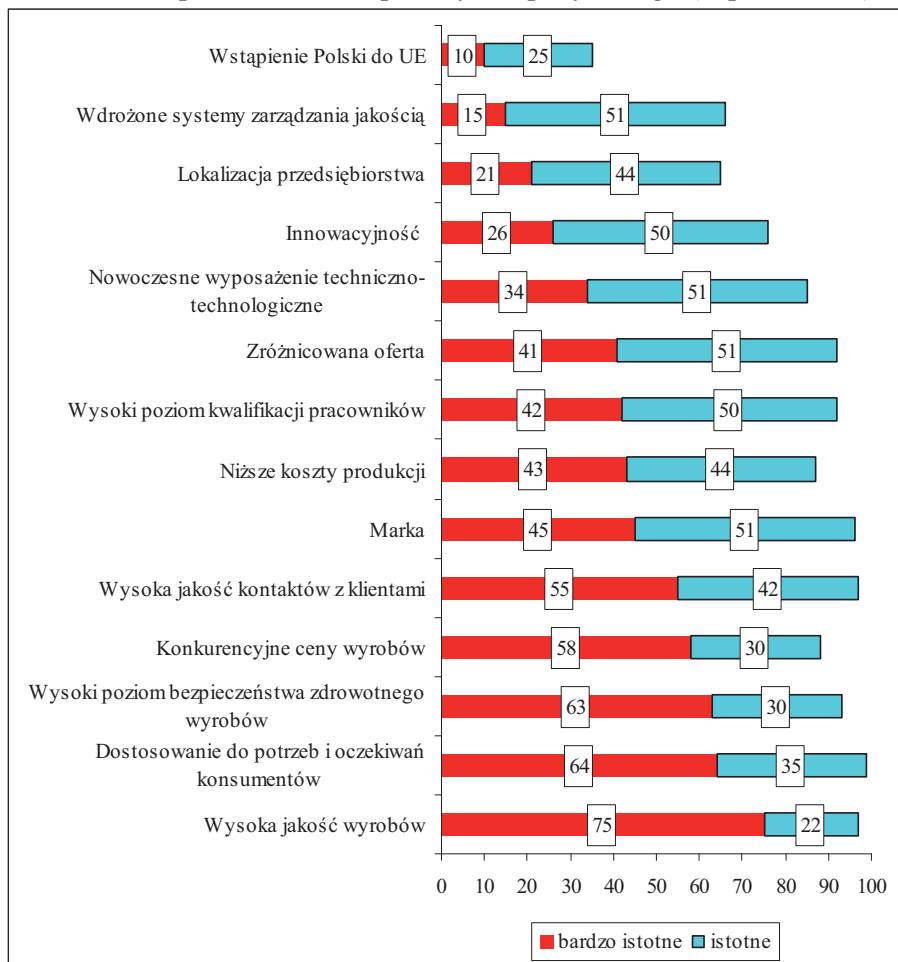
W grupie badanych małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, czynnikami wzrostu konkurencyjności wpływających w stopniu bardzo istotnym lub istotnym, obok wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością, były przede wszystkim: dostosowanie do potrzeb i oczekiwań konsumentów; wysoka jakość wyrobów oraz wysoki poziom bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów; wysoki poziom kontaktów z klientami, czyli te czynniki, które mogą być osiągnięte przez przedsiębiorstwo w wyniku wdrożenia i stosowania obowiązkowych i nieobowiązkowych systemów zarządzania jakością lub też stanowią cel stosowania tych systemów (patrz: rys. 8.7). Do istotnych czynników wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw niezwiązanych bezpośrednio ze stosowaniem systemów zarządzania jakością, zdaniem ankietowanych przedsiębiorstw, należą: konkurencyjne ceny wyrobów; marka przedsiębiorstw; niskie koszty produkcji; zróżnicowana oferta towarowa. Stosunkowo niewiele ankietowanych przedsiębiorstw (35%) uważało, iż wstąpienie Polski do UE wpłynęło bezpośrednio na wzrost ich konkurencyjności.

Większość badanych średnich i małych przedsiębiorstw uważała, iż wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło i wpływa pozytywnie na poziom ich konkurencyjności. Badane przedsiębiorstwa stwierdziły, że wdrożenie systemów zarządzania jakością było czynnikiem wzrostu ich konkurencyjności, z czego 51% uznało ten czynnik jako istotny, a 15% jako bardzo istotny. Przedsiębiorstwa średnie częściej podkreślały, iż wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpływa na wzrost ich konkurencyjności.

Badane przedsiębiorstwa deklarowały, że stosowanie systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej wpłynęło w ich przypadku na wzrost konkurencyjności na rynku lokalnym oraz regionalnym. O istotności wpływu w większym stopniu przekonane są średnie przedsiębiorstwa niż małe. Na zależności między stosowaniem GHP i GMP w przedsiębiorstwie a ich

konkurencyjnością na rynku ogólnopolskim wskazywała mniejszość badanych. O istotności wpływu w większym stopniu przekonane są i w tym przypadku średnie przedsiębiorstwa niż małe przedsiębiorstwa.

Rysunek 8.7. Najważniejsze czynniki wzrostu konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)

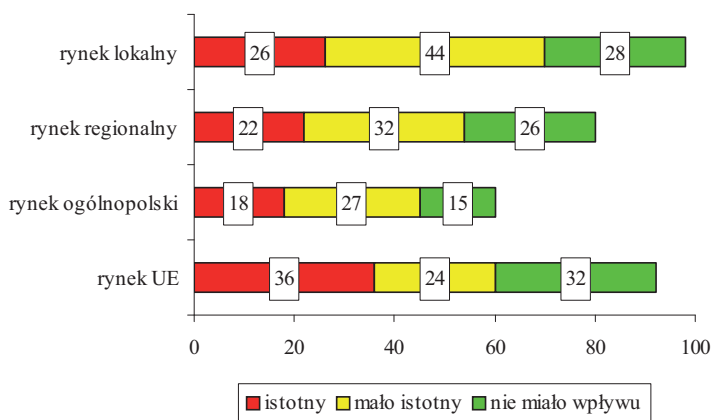


Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Natomiast największy wpływ wdrożenia i stosowania systemu HACCP na wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw odnotowano na rynku lokalnym i rynkach unijnych. Stwierdzono duże różnice między małymi a średnimi przedsiębiorstwami w ocenie wpływu stosowania systemu HACCP na wzrost poziomu konkurencyjności. Małe przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, po wdrożeniu HACCP, podwyższyły swoją pozycję przede wszystkim na rynku lokalnym,

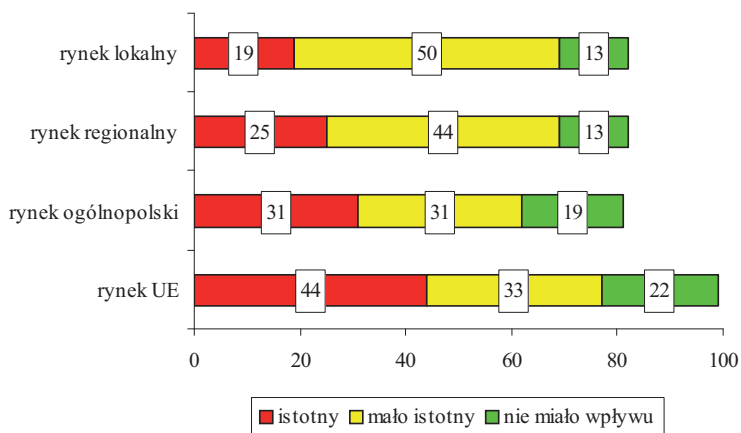
natomiast średnie przedsiębiorstwa w większym stopniu stały się bardziej konkurencyjne na rynkach unijnych.

Rysunek 8.8. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu HACCP na konkurencyjność małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Rysunek 8.9. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu ISO 9001 na konkurencyjność małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Stosunkowo największy wpływ wdrożenia i stosowania systemu ISO 9001 na poprawę konkurencyjności przedsiębiorstwa dotyczy rynku UE. Nie stwierdzono istotnych różnic między małymi i średnimi przedsiębiorstwami w ocenie wpływu stosowania systemu ISO 9001 na wzrost konkurencyjności

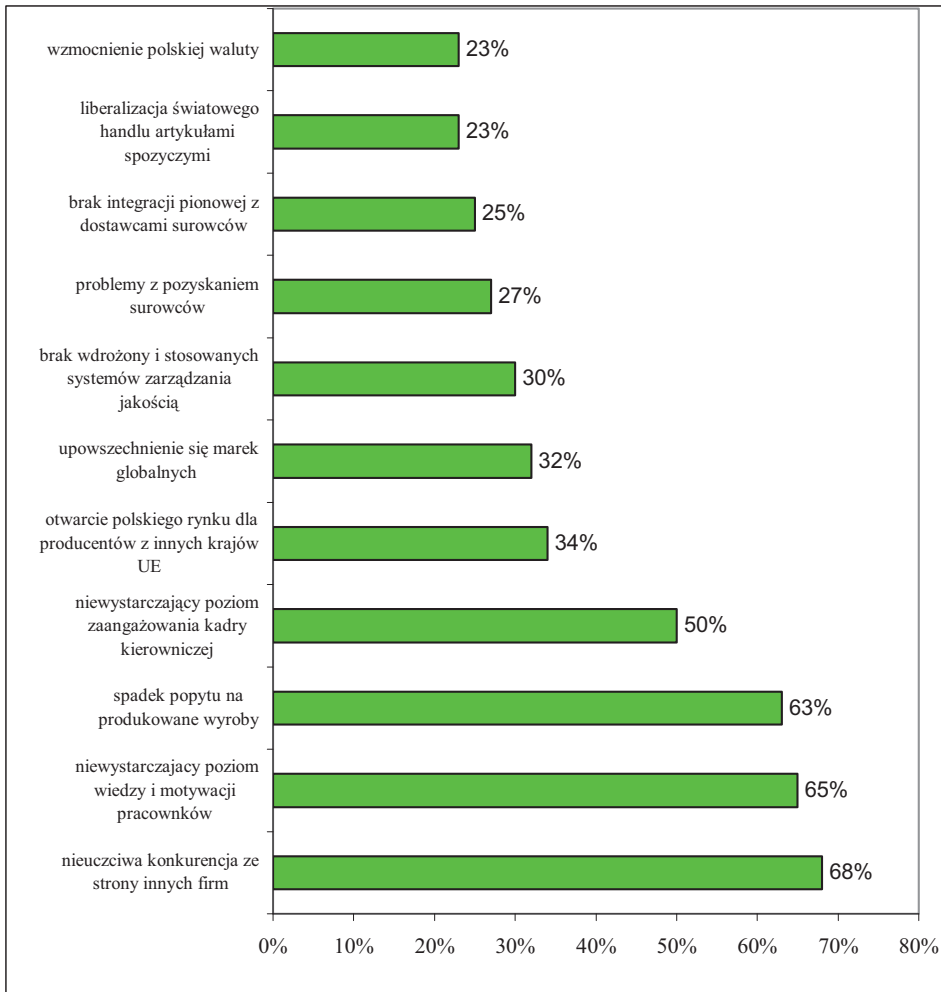
badanych przedsiębiorstw, zwłaszcza w odniesieniu do rynku krajowego oraz unijnego.

Standard IFS lub BRC wdrożyła nieliczna grupa przedsiębiorstw, ale zdecydowana większość z nich uważa, że wpłynęło to istotnie na poziom ich konkurencyjności.

Reasumując, w opinii większości ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw, wdrożenie i stosowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a w szczególności systemu HACCP wpłynęło na poprawę ich konkurencyjności na rynkach żywności, 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. Nieliczne ankietowane małe i średnie przedsiębiorstwa, które wdrożyły nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, deklarowały, iż ich poziom konkurencyjności wzrósł w związku z wdrożeniem tych systemów, bowiem z jednej strony tylko nieliczne małe i średnie firmy spożywcze wdrożyły te systemy, a z drugiej strony stosowanie tych systemów nie jest jedynym warunkiem wejścia na dany rynek. 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.

Najczęściej wymienianą barierą wzrostu konkurencyjności badanych małych i średnich przedsiębiorstw jest: nieuczciwa konkurencja innych firm spożywczych, niewystarczający poziom wiedzy i niedoceniaenia ważności jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności, brak motywacji pracowników i niewystarczający poziom zaangażowania kadry kierowniczej w zagadnienie jakości oraz spadek popytu na produkowane przez przedsiębiorstwo wyroby. Wyniki badań wskazują, iż czynnik ludzki jest barierą we wzroście poziomu konkurencyjności. Jednocześnie tylko 30% ankietowanych uważało, iż barierą wzrostu poziomu ich konkurencyjności był brak nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością.

Rysunek 8.10. Istotne bariery wzrostu konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Podsumowanie i wnioski końcowe

1. Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego wytwarzających żywność pochodzenia niezwierzęcego. W tej grupie, od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2009 r., wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP był prawie czterokrotny, a w przypadku systemu HACCP aż ponad sześciokrotny.

Jednakże stan wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwierzęcego, a podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest znacznie mniej korzystny niż w grupie przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej. Wprawdzie średni stan wdrożenia dla tej grupy w przypadku GHP wynosi 88% i GMP 85%, to w przypadku HACCP wskaźnik ten wynosi tylko 43%, pozostałe przedsiębiorstwa są na etapie wdrażania lub dotychczas nie rozpoczęły procedury wdrażania obligatoryjnego systemu zarządzania jakością. Najwięcej przedsiębiorstw z niewdrożonymi systemami to małe i mikroprzedsiębiorstwa.

Stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego prawdopodobnie uzależniony jest od sprawności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze oraz egzekwowaniu od przedsiębiorców obowiązku wdrażania, przede wszystkim zasad systemu HACCP. Największy procent przedsiębiorstw z wdrożonym systemem HACCP występuje w województwie dolnośląskim (82%, najmniejszy natomiast stopień wdrożenia można zaobserwować w województwie opolskim (zaledwie 14 %).

Najbardziej zawansowane są procesy wdrożenia i stosowania systemów w dużych (93% GHP, GMP i HACCP) i w średnich przedsiębiorstwach (96% GHP, 95% GMP i 88% HACCP). W zależności od województwa stopień wdrożenia i wdrażania zasad systemu HACCP jest różny. w większości województw – mazowieckie, świętokrzyskie, kujawsko-pomorskie, lubuskie, podlaskie, łódzkie, lubelskie, dolnośląskie, warmińsko-mazurskie, opolskie – proces wdrażania zasad systemu HACCP w dużych przedsiębiorstwach uległ zakończeniu. Spośród dużych przedsiębiorstw najgorszy stopień wdrożenia odnotowuje się w województwach pomorskim i podkarpackim (na poziomie 75%).

Dobra sytuacja w zakresie stopnia wdrożenia występuje również w średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego. Stopień wdrożenia w poszczególnych województwach w tej wielkości przedsiębiorstw mieści się w przedziale 80-90%. Jedyny wyjątek stanowi województwo podkarpackie, w którym stopień wdrożenia wynosi 72%. W dużych i średnich przedsiębiorstwach istnieje zdecydowanie większa świadomość kadry kierowniczej oraz pracowników o pozytywnych skutkach stosowania w praktyce zasad obligato-

ryjnych systemów, a także większe możliwości kadrowe i finansowe co przekłada się na ilość przedsiębiorstw, które już wdrożyły system HACCP. Niekorzystna sytuacja w poziomie wdrożenia zasad systemu HACCP występuje w małych przedsiębiorstwach. Najmniejszy stopień wdrożenia występuje w województwie lubelskim (24%) i opolskim (27%). Najwyższy stopień wdrożenia odnotować można w województwie dolnośląskim (91%). Analiza dostępnych danych wskazuje, że stopień wdrożenia i wdrażania zasad systemu HACCP w mikroprzedsiębiorstwach jest zróżnicowany. Najwyższy stopień wdrożenia występuje w województwie dolnośląskim (79%). Najniższy w województwie opolskim (6%) oraz mazowieckim (10%).

Przedstawione powyżej dane wskazują, że w mikro- i małych przedsiębiorstwach podjęto trud wdrożenia zasad systemu HACCP pomimo, niejednokrotnie, braku wykwalifikowanego personelu. Do podjęcia decyzji o wdrażaniu zasad systemu HACCP w małych i mikroprzedsiębiorstwach skłania przede wszystkim lęk przed otrzymaniem kary za nie wywiązywanie się z obowiązków prawnych, które nakłada ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Przedsiębiorca, który nie wdraża w przedsiębiorstwie produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP podlega karze grzywny.

Wpływ na szybkość wdrażania systemu ma również rodzaj prowadzonej działalności. Najbardziej zaawansowany proces wdrażania systemu HACCP odnotowano w branży: przetwórstwa kawy i herbaty (76%), piwowarskiej (75%), olejarsko-tłuszczowej (67%), winiarskiej (62%), natomiast najmniej w branżach: cukrowniczej (36%), pozostałych artykułów spożywczych (38%), zbożowo-młynarskiej (40%), piekarskiej (41%), makaronowej (49%).

2. W przedsiębiorstwach przetwarzających żywność pochodzenia zwierzęcego (przedsiębiorstwa branży: mięsnej, rybnej, mleczarskiej i paszowej), a podlegające nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, procesy wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w zdecydowanej większości zostały zakończone. I tak, wszystkie przedsiębiorstwa paszowe mają wdrożone i stosują GHP, GMP i HACCP, 90% firm branży mięsnej i 90% mleczarni wdrożyło te systemy. Wyjątkiem są przedsiębiorstwa branży rybnej, bowiem tam obligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyło tylko 63% firm, w tej grupie licznie reprezentowane są przedsiębiorstwa rozpoczynające działalność w tej branży.
3. W przemyśle spożywczym udział przedsiębiorstw posiadających certyfikat przyznany przez jedną z sześciu firm certyfikujących (w tym przez PCBC, główną polską firmę certyfikującą) na wdrożone i stosowane poszczególne nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością nie przekracza 1%. Biorąc pod uwagę fakt, iż nie wszystkie działające w Polsce firmy certyfikujące udzieliły informacji na temat przyznanych certyfikatów, odsetek przedsiębiorstw z nieobligatoryjnymi systemami jest większy, iż nie przekracza 5-10% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego mogą wdrożyć i stosować nieobligatoryjne systemy z własnej woli lub jeżeli wymagają tego krajowi lub zagraniczni odbiorcy (co jest zjawiskiem coraz częstszym).

Udział procentowy przedsiębiorstw stosujących nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością i mających przyznane certyfikaty na te systemy w poszczególnych branżach jest bardzo zróżnicowany. Branże o najwyższym udziale przedsiębiorstw z nieobligatoryjnymi systemami zarządzania jakością to branża: przetwórstwa kawy i herbaty [ISO 9001 (22%), ISO 22 000 (9%) BRC (2%) i IFS (7%)], winiarska [ISO 9001 (14%), ISO 22 000, BRC i IFS (3%)], olejarsko-tłuszczowa [ISO 9001 (12%), ISO 22 000 (9%)], napojów spirytusowych [ISO 9001 (10%), ISO 22 000 (5%) i BRC (2%)], mleczarska [ISO 9001 (7%), ISO 22 000 (2%), BRC i IFS (2%)], piwowarska [ISO 9001 (5%), ISO 22 000 (3%)], owocowo-warzywna [ISO 9001 (3%), ISO 22 000 (2%), BRC (2%) i IFS (1%)].

4. Integracja z UE wywołała w przemyśle spożywczym ożywienie inwestycyjne. Wartość inwestycji w 2008 roku w firmach objętych sprawozdawczością finansową wyniosła 6,8 mld zł, a w całym przemyśle spożywczym można ją szacować na 7 mld zł. Jest to poziom o około 4% wyższy niż w roku poprzednim, ale aż o kilkadziesiąt procent wyższy niż na początku bieżącej dekady. Wzrost aktywności inwestycyjnej producentów żywności i napojów wystąpił już w roku poprzedzającym integrację Polski z Unią Europejską i ciągle jest ona na wysokim poziomie. Związane to było z koniecznością dostosowania zakładów do standardów unijnych. W kolejnych latach utrzymywanie wysokiej aktywności inwestycyjnej wielu branż przemysłu spożywczego było związane z koniecznością stałej modernizacji potencjału wytwórczego w celu poprawy konkurencyjności producentów oraz tworzenia trwałych podstaw dla zwiększania produkcji, co wynikało z szybkiego tempa wzrostu popytu krajowego i eksportu na niektóre produkty żywnościowe. Największy wzrost wartości inwestycji w tym dziale przemysłu 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 skutkowałam 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, 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.

5. W celu poprawy efektywności gospodarowania niezbędne jest między innymi pełne i szczegółowe poznanie przez kierownictwo przedsiębiorstwa wysokości i struktury ponoszonych kosztów. W grupie badanych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego tylko 8% prowadzi w pełnym zakresie rachunek kosztów jakości, 36% w częściowym zakresie oraz 28% deklaruje, iż planuje wprowadzenie rachunku kosztów jakości. Natomiast pozostałe 28% nie prowadzi rachunku kosztów i nie planuje jego wprowadzenia. Brak pełnego rachunku kosztów jakości w większości przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w istotny sposób uniemożliwia analizę rzeczywistych nakładów finansowych ponoszonych przez przedsiębiorstwo na wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością oraz na ocenę wpływu tych kosztów na koszty produkcji żywności. Przedstawione przez nich dane mają więc charakter szacunkowy.

Badane przedsiębiorstwa deklaruowały, że udział wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w ogólnych kosztach wdrażania wszystkich stosowanych w przedsiębiorstwie systemów waha się od 5 do 97%, w zależności od przedsiębiorstwa. Wysokość tego udziału uzależniona jest przede wszystkim od stanu techniczno-sanitarno-higienicznego w momencie rozpoczynania procesu wdrażania systemów oraz od tego czy wdrażany nieobligatoryjny system był wdrażany wraz z systemem HACCP czy też już po jego wdrożeniu oraz od wysokości kosztów certyfikacji nieobligatoryjnych systemów.

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 branżami. Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło na obniżenie kosztów produkcji średnio o 2% w ponad połowie przedsiębiorstw. W pozostałych systemy zarządzania jakością wpłynęły na wzrost kosztów produkcji średnio o 1-5%.

6. Stosowanie systemów zarządzania jakością spowodowało pogłębienie procesów integracji w kontaktach z dostawcami surowców większości badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego(80%). Zależność między stosowaniem systemów zarządzania jakością a wzrostem istotnym poziomu integracji z dostawcami surowców rośnie wraz ze wzrostem wielkości przedsiębiorstwa. Wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wymaga wyboru takich dostawców surowców, aby zapewnili m.in. bezpieczeństwo zdrowotne i jakość produkowanej żywności. W niektórych przypadkach ko-

nieczna jest selekcja i wybór nowych dostawców. Część badanych przedsiębiorstw, po wdrożeniu systemów zarządzania jakością zmuszona była dokonać zmian dostawców surowców podstawowych, dostawców pozostałych surowców oraz dostawców opakowań. 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 wzrost powiązań z małymi odbiorcami.

7. 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%) Wpływy z eksportu produktów przemysłu spożywczego do UE rosły szybciej niż do pozostałych regionów. Wzrost eksportu branż przemysłu spożywczego był spowodowany działaniem następujących czynników: kontynuacją procesów dostosowawczych do standardów unijnych, która przyspieszyła uprzemysłowienie przetwórstwa produktów rolnych, zróżnicowaniem tempa rozwoju głównych działów produkcji żywności i napojów (przetwórstwa pierwotnego i wtórnego), koncentracją inwestycji w dużych i średnich przedsiębiorstwach, kwotowaniem produkcji niektórych artykułów (skrobi ziemniaczanej, cukru). Na dynamikę eksportu przemysłu spożywczego miała wpływ również sytuacja popytowo-podażowa na rynku artykułów żywnościowych w UE i w handlu światowym. Jednakże najważniejszymi czynnikami wzrostu eksportu 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 jest 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. Analiza ta wykazała również, że nie ma istotnego związku między wzrostem liczby przedsiębiorstw mających GHP i GMP a wzrostem eksportu przemysłu spożywczego. Istotna relacja pomiędzy liczbą przedsiębiorstw z systemami a eksportem występuje

tylko w grupie średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a nie stwierdzono takiego związku w przypadku małych przedsiębiorstw.

8. Wdrożenie i stosowanie obligatoryjnych 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. Nieliczne ankietowane małe i średnie 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.

9. W wyniku prawidłowego funkcjonowania systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa osiągają wiele korzyści, takich jak:
- a) 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,
 - b) zwiększenie poziomu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i jej jakości,
 - c) zwiększenie poziomu zadowolenia i oczekiwań klientów zewnętrznych,
 - d) poprawa komunikację z klientami,
 - e) poprawia funkcjonowanie systemu informacji wewnętrznej,
 - f) uporządkowanie dokumentacji, instrukcji oraz procedur,
 - g) znaczące podwyższenie poziomu świadomości i wiedzy projakościowej kierownictwa i wszystkich pracowników,
 - h) ściślejsze przestrzeganie przez wszystkich pracowników obowiązujących w przedsiębiorstwie procedur i instrukcji w procesie produkcji żywności,
 - i) zmniejszenie liczby reklamacji i związanych z tym kosztów niezgodności,
 - j) pozyskanie nowych odbiorców,
 - k) umożliwienie wprowadzenia swoich produktów do określonych sieci handlowych, które wymagają stosowania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością,
 - l) zwiększenie konkurencyjności przedsiębiorstwa na rynku krajowym, jednolitym rynku unijnym oraz na pozostałych rynkach światowych,

m) poprawa poziomu zarządzania przedsiębiorstwem.

10. Po wprowadzeniu m.in. Rozporządzenia Nr 852/2004/WE i Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z kwietnia 2004 r. oraz polskiej ustawy z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wdrażanie i stosowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a szczególnie HACCP, nie jest już istotnym czynnikiem konkurencji na rynku krajowym czy zagranicznym, lecz niezbędnym warunkiem dalszego funkcjonowania przedsiębiorstwa spożywczego w Polsce. Natomiast stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością (m.in. IFC, BRC, ISO 22000, ISO serii 9000) może podnieść poziom konkurencyjności danego przedsiębiorstwa na rynkach.
11. Dostosowanie się przedsiębiorstw przemysłu spożywczego do standardów i wymagań UE to w efekcie stworzenie w Polsce nowoczesnego przemysłu spożywczego.

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

Nakład: 500 egz.

Druk i oprawa: EXPOL Włocławek