

# QUARISMA – Minőség- és kockázatmenedzsment a hústermelő láncokban

*Juliane Lang, Detert Brinkmann és Brigitte Petersen*

Bonni Egyetem, Állattudományi Intézet, Katzenburgweg 7-9, D-53115 Bonn

Érkezett: 2010. április 00.

A húsgazatban a minőségi és az élelmiszerbiztonsági megfontolások jelenleg kiemelt figyelemben részesülnek és a tevékenységek minden szintjén a kezdeményezések középpontjában állnak (Petersen 2003, Schulze Althoff et al. 2005, Trienekens et al. 2009). Tekintettel arra, hogy az élelmiszergazdaság az egyik legnagyobb ágazat, amely az alapvető emberi szükségletek kielégítésére irányul, a kölcsönös összefüggések és a kapcsolatok globális rendszere nagy kihívást teremt a kutatás és a kutatási együttműködés számára. Alapvető változások jelentkeznek a regionális, a nemzeti és a nemzetközi élelmiszerláncok és hálózatok szervezésében. Ezek a változások figyelemre méltó hatást gyakorolnak az egész húsiparra és megvannak a következményeik a klasszikus egyoldalú kutatási megközelítés szempontjából is. A húsgazdaság előtt álló legfontosabb kihívás új stratégiák kialakítása a vállalkozói minőségi és kockázatmenedzsment rendszerek tekintetében, lehetővé téve ezáltal a jelenlegi helyzet megváltoztatását a nem kielégítő kölcsönös koordináció, a bizalomhiány, illetve a nemzetközi értékláncoknál tapasztalható megalkuvás tekintetében.

Tudományos szempontból megközelítve két párhuzamos innovációs kihívással nézünk szembe:

1. A terméklánc inverzió jelenti egyrészt az átmenetet a kínálat által vezérelt ellátási láncoktól a kereslet vezérelte ellátási láncok felé, másrészt a termelők saját felelősségét.
2. Az új, fenntartható technológiák támogatása az élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerekben, biztosítva a hatékony minőségirányítást, amelyet többé nem a kormány, hanem maguk az élelmiszervállalkozások működtetnek.

Ezen változatos kihívások kezeléséhez multidiszciplináris megközelítésre van szükség, amely egyaránt felöleli a közgazdasági, a műszaki, a jogi, a környezeti és a szociális tudományterületeket. Ez képezi az alapját a hús termékláncok QUARISMA (QUALity, minőség és RISK MAnagement, kockázatmenedzsment) megkezdett projektjének (Brinkmann 2009). Ez a betűszó jelzi a feladatok és a módszerek kapcsolódását a minőség-, a lánc-

és a kockázatmenedzsment területén. A négyéves (2009-2013) projektet az EU 7. Kutatási Keretprogram (FP7) Marie Curie Actions finanszírozza. A QUARISMA az európai fő hústermelő központok (Hollandia, Észak-Nyugat Németország és Bajorország) közötti interdiszciplináris és szektorközi együttműködést reprezentálja. A projekt összhangba hozza egyrészt a GIQS (Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V.), a köz- és a magánszféra partneri kapcsolata által támogatott aktív együttműködést a Bonni és a Wageningeni Egyetem, a VION Food Group privát szervezetek és a DRV (Deutscher Raiffeisenverband e.V.) között a húságazatban, másrészt a kiváló minőségű és biztonságú hústermékek előállítását meghatározó követelmények és fejlesztések teljes komplexitását. A projekt résztvevőit mutatja az 1. táblázat.

**1. táblázat: A résztvevők jegyzéke**

No.	Szervezet	Részleg
1	Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V. (GIQS)	Igazgatótanács
2	Bonni Egyetem (UB)	Az Élelmiszerlánc és Hálózat Kutatás Nemzetközi Központja (FNC)
3	Wageningeni Egyetem (WU)	A Lánc- és Hálózati Tudományok Wageningen-i Szakértői Központja (CNS)
4	VION Food Group – VION North (VION)	Minőségbiztosítási Osztály
5	Deutscher Raiffeisenverband (DRV)	Élőállat és Hús Osztály
6	Agrizert Qualifizierungs GmbH	Igazgatótanács
7	Erzeugergemeinschaft Osnabrück eG	Igazgatótanács
8	Erzeugergemeinschaft Südost-Bayern eG	Igazgatótanács, Minőségbiztosítási Osztály

A résztvevők úgy döntöttek, hogy a projektet az EU Marie Curie IAPP (Ipari-Tudományos Együttműködés és Közös Út) Programján belül valósítják meg. Az IAPP Program a legjobb lehetőség az erőforrások kritikus tömegének mozgósítására az élelmiszerbiztonság és minőség különböző szempontjainak integrálása érdekében, biztosítva ezáltal az interszektoralis együttműködést a láncmenedzsmentbe az ágazat területén. A QUARISMA alapját képezi ezen túlmenően egy jól kialakított oktatási és továbbképzési program a minőségmenedzsment (QM), a láncmenedzsment

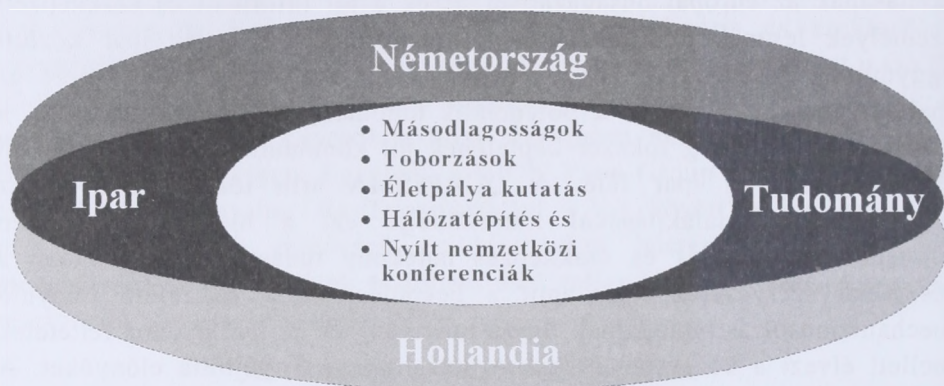
(CM) és a kockázatmenedzsment (RM) vonatkozásában. A szakképzett személyzet az egyik szükséges előfeltétele a kutatás-fejlesztés hatásossága javításának az európai húságazatban. Ezek a jól informált és szakképzett személyek lesznek a katalizátorai a kutatóintézetek és az ipar közötti együttműködésének. Az ilyen megközelítés azért is értékes, mert az iparban gyakran hiányzik a potenciális tudományos források ismerete, a kutatóintézetek pedig sokszor képtelenek jól kommunikálni és továbbítani eredményeiket az ipar felé. A QUARISMA arra törekszik, hogy az együttműködés kialakításával kiküszöbölje ezt a hiányosságot. Ezen túlmenően az oktatás és szakképzés hatékony tudástranszfert biztosít a résztvevő szervezetek felé, amit a beépülési és a visszafelé irányuló mechanizmusok is támogatnak. Így a tudomány és az ipar azonos feltételek mellett élvezzi a közvetlen és gyors tudástranszfer nyújtotta előnyöket. A projekt keretében két-két személyt ad az ipar és a GIQS (Trans Border Integrated Quality Assurance), amelltt további 22 szakember cseréjére kerül sor a következő megoszlásban: 4 ember az iparból a kutatásba és 18 fordítva. A Wageningeni Egyetem például 12 személyt, a Bonni Egyetem pedig 6 személyt küld a húsipari szervezetekhez és vállalatokhoz.

## **Projekt célok és a módszertani háttér**

A QUARISMA projekt kettős célt szolgál: egyrészt annak demonstrálása a vállalkozókkal közösen, hogy léteznek életképes új lehetőségek; másrészt annak bizonyítása a tudományos intézményekkel közösen, hogy a szükséges ismeretek átadhatók. A QUARISMA általános célja az ágazatközi tudástranszfer innovációjának, megvalósításának és internacionalizálásának előmozdítása a vállalkozói QM és RM területén a húsiparban. A QUARISMA lefedi az egész hús termékláncot, ami azért nélkülözhetetlen, mert a hús fenntartható biztonsága csakis a QM és az RM rendszerek integrálása révén biztosítható az élelmiszer ellátási lánc teljes hosszában „az istállótól az asztalig”.

A QUARISMA bevezeti az ún. techno-menedzseri megközelítést, ami a különböző diszciplínák integrálására irányul, hozzájárulva ezáltal a minőség magasabb szintjének eléréséhez. Ezen új megközelítés alapja az, hogy a minőségügyi kérdéseket kutatási, műszaki és menedzseri szempontból egyidejűleg érzékelik és analizálják. A tevékenységek és a felelősségi körök két szintre oszlanak: a program-szintre és a projekt-szintre. A program-szintet a szektorközi menedzsment és a koordinációs tevékenységek jellemzik; ezzel szemben a projekt-szint öt IAPP tevékenységre oszlik a közös kutatás nagy ernyője alatt. Ezek a tevékenységek a következők:

másodlagosságok, toborzások, életpálya kutatás, hálózatépítés és nyílt nemzetközi konferenciák (1. ábra).



**1. ábra: A QUARISMA szerkezete**

Az átfogó célok elérése érdekében három kutatási terület kapott prioritást:

1. Láncmenedzsment
2. Minőség- és információ-menedzsment
3. Kockázatmenedzsment és élelmiszerbiztonság

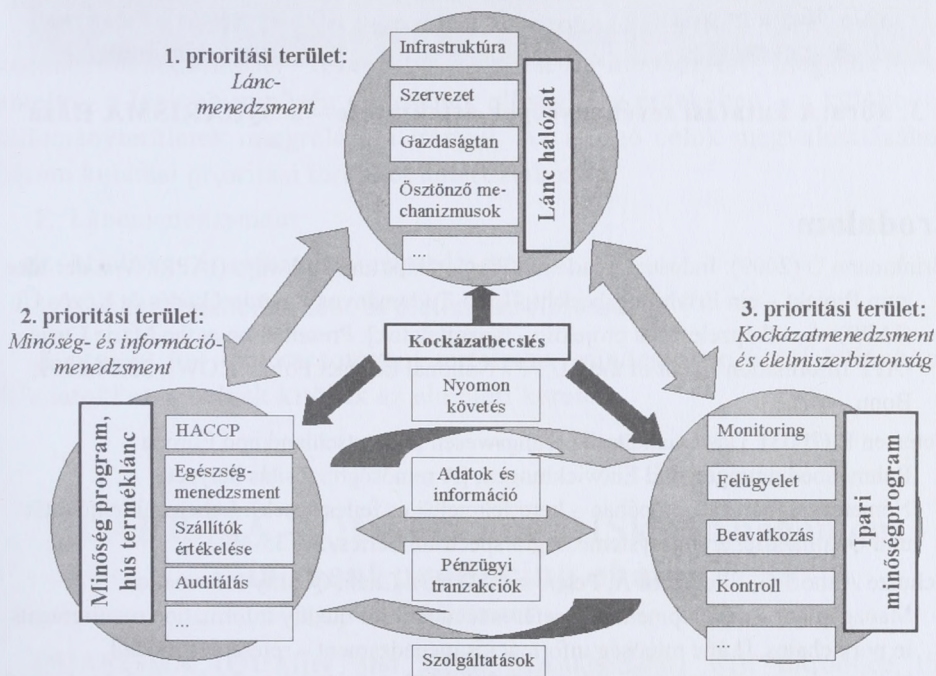
A partnerek úgy döntöttek, hogy mindhárom területen együttműködnek, méghozzá fenntartható és konzisztens módon. Az egyes kutatási prioritással rendelkező területek közötti kapcsolatokat szemlélteti a 2. ábra.

Az IAPP program nagy fontosságot tulajdonít a kutatási feladatok közötti együttműködésnek. A horizontális tevékenységek hidat képeznek a prioritási területek összekapcsolásában. A tudástranszfer révén kutatókat toboroznak az iparból és a tudomány területéről, akik támogatást és továbbképzést kapnak saját szakmai karrierjük építéséhez, amellet új ismeretekhez és hálózatokhoz is hozzájutnak. A kutatási eredményeket nyílt nemzetközi konferenciák és találkozók segítségével terjesztik egész Európában, így más kutatók is tájékozódhatnak és bővíthetik a tudásukat.

Az interdiszciplináris együttműködés teoretikus keretét a QUARISMA projekten belül három modell támasztja alá. Ezek a modellek teszik lehetővé a leíró, összehasonlító, előrejelző és utasítást adó információ hozzárendelését a QM speciális feladataihoz és felelősségi köreihez:

1. A NetChain-Modell szolgáltatja az alapot a horizontális és a vertikális kapcsolatok egyidejű figyelembe vételéhez a biológiai, műszakilag és szervezetiileg meghatározott folyamatok mentén.

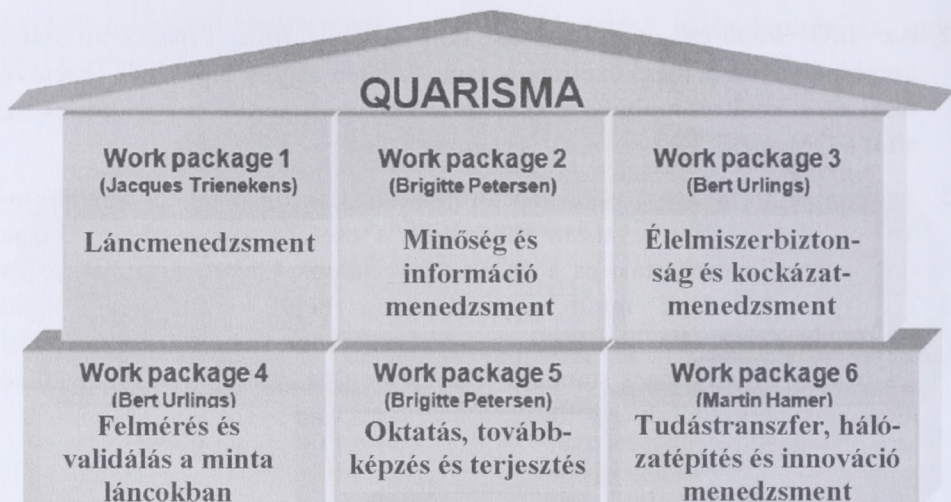
2. Az ISO 9000-es és 22000-es szabvány szerinti Process-Modellel kombinálva ez a megközelítés a lánc minden egyes lépésénél lehetővé teszi azon konkrét szabályozási és döntéshozatali pontok meghatározását, ahol a QM speciális információt igényel.
3. A kontroll ciklusnak a zavarok előrejelzéses kontrolljával ellátott Socio-Technical Modelljét gyakran használják a cselekvési (akciós) ciklusok leírására. A végrehajtási és a döntési folyamatok közötti információs és cselekvési ciklusok mind a szervezeten belül, mind azon kívül elhelyezkednek. Ez jellemzi a szervezeten kívüli minőség-szabályozási ciklusokat. A szükséges standard értékek meghatározhatók belső és külső alapokon, pl. ügyfelek, szállítók, feldolgozók, hatóságok.



**2. ábra: QUARISMA - kapcsolatrendszer a prioritási területek között**

A projekt hat munkacsomagra (Work Package) oszlik, amelyek mindegyike különféle feladatokat tartalmaz, lefedve ezzel a teoretikus keretet (3. ábra).

Mivel a világon egyedülálló tapasztalatokkal rendelkezik a húságazat tekintetében, az újszerű QUARISMA interdiszciplináris kutató team vezeti a projektet a tudományos és a társadalmi célok elérésére, továbbá lehetőség szerint új trendeket állít fel a QM és az RM európai kutatásához.



3. ábra: A kutatási tevékenységek áttekintése – a 'QUARISMA Háza'

## Irodalom

- Brinkmann D (2009): Industry Academia Partnerships and Pathways (IAPP): Von der Idee zum Projekt – ein Erfahrungsbericht, [Ipari-Tudományos Együttműködés és Közös Út: (IAPP): Az elképzeléstől a projektig - tapasztalatok]. Presentation at the Marie Curie IAPP Information Event of the EU FP7 National Contact Point / KOWI, 22.04.2009, Bonn.
- Petersen B (2003): Das Qualitätssicherungswesen in Deutschland und Europa – Rahmenbedingungen und Entwicklungen, [A minőségbiztosítás helyzete Németországban és Európában – keretfeltételek és fejlesztések]. Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme. Agrarspectrum Series, **37**, 35-48.
- Schulze Althoff G, Ellebrecht A, Petersen B (2005): Chain Quality Information Management – development of a reference model for quality information requirements in pork chains, [Lánc minőség információs menedzsment – referencia modell kidolgozása a sertéshús terméklánc minőségi információs követelményeire]. In: Journal of Chain and Network Science (5) 2005, 27-38.
- Trienekens, J., Petersen, B., Wognum, N. and D. Brinkmann (2009): European pork chains – Diversity and quality challenges in consumer-oriented production and distribution, [Európai sertéshús termékláncok – Sokféleség és minőségi kihívások a fogyasztó orientált termelés és elosztás területén], Wageningen Academic Publishers, pp. 19-37, ISBN 978-90-8686-103-3.

Fordította: Várkonyi Gábor

## **A mű eredeti címe:**

QUARISMA – QUALity and RISk MAnagement in meat producing chains by Juliane Lang, Detert Brinkmann and Brigitte Petersen  
Presented at the 55th EOQ World Quality Congress in Budapest, Hungary, June 21-23, 2011

## **QUARISMA – Minőség- és kockázatmenedzsment a hústermelő láncokban**

### **Összefoglalás**

A QUARISMA (QUALity, minőség és RISk MAnagement, kockázatmenedzsment) vezeti be a műszaki-menedzseri megközelítést, amely – a legjobb minőség elérésének elősegítése érdekében – a különböző tudományterületek integrálására irányul. Az átfogó célok megvalósításához három kutatási prioritási területet határoztak meg:

1. Láncmenedzsment
2. Minőség- és információ menedzsment
3. Kockázatmenedzsment és élelmiszerbiztonság

A projekt hat munkacsomagot tartalmaz, mindegyiken belül különböző feladatokkal, amelyek kitöltik az elméleti keretet.

## **QUARISMA – QUALity and RISk MAnagement in meat producing chains**

### **Abstract**

QUARISMA (QUALity and RISk MAnagement) will introduce the techno-managerial approach, which aims at integrating the different disciplines to contribute to achieve superior quality. In order to achieve the overall objectives, three research priority areas have been identified.

1. Chain management
2. Quality and information management
3. Risk management and food safety

The project has six work packages with each package comprising different tasks covering the theoretical framework.