

Analizę zadań logistycznych w przedsiębiorstwach produkcyjnych i dystrybucyjnych oraz projektowanie układów i systemów w celu optymalnej realizacji tych zadań można prowadzić w oparciu o wariantowe projektowanie i wybór wariantu suboptymalnego. Zakres uwzględnienia w tworzonych systemach logistycznych, elementów związanych z ochroną wyprodukowanych dóbr fizycznych będzie ściśle uzależniony od dostępności i kompletności informacji w postaci: katalogu ładunków, systemu informacji o produkowanych w kraju opakowaniach, katalogu sposobu składowania i wyposażenia technicznego w zakładowym układzie logistycznym, katalogu środków transportowych, opracowywanych jako banki danych do projektowania systemu. Istnieje więc pilna potrzeba identyfikacji prac w zakresie tworzenia banków danych dla celów logistyki. ■

**Jacek Łuczak**

Katedra Ekonomiki Jakości

Akademia Ekonomiczna w Poznaniu

### **3. ZARZĄDZANIE DOSTAWAMI W PALARNI KAWY CAFFEE UNION POLAND SP. Z O.O. W SWADZIMIU K/POZNANIA**

Palnia kawy UNION Sp. z o.o. rozpoczęła swoją działalność z dniem 9 lipca 1993 r. Firma UNION CAFFEE POLAND jest członkiem Grupy Union z siedzibą w Hamburgu. Produkuje kawę mieloną, w tym również bezkofeinową, m.in. Pedros, Feinster, Fort Rekord, Excelia No1, Leopard Corse, Mokka Gino i inne.

Cały asortyment produkowanych wyrobów kierowany jest na rynek krajowy. Bardzo owocna może okazać się zainicjowana współpraca z firmą Kraft Jacobs Suchard.

Kluczowym zagadnieniem związanym z zarządzaniem przedsiębiorstwem jest wdrażanie systemu jakości ISO 9001, który to proces zgodnie z założeniami powinien zostać uwieńczony uzyskaniem certyfikatu do końca bieżącego roku.

Jednym z kluczowych zagadnień dla UNION-u jest zarządzanie dostawami, tj. zapewnienie oczekiwanej jakości kawy zielonej oraz materiałów opakowaniowych. Przy kwalifikacji dostawców brane są pod uwagę, przede wszystkim:

- stabilność parametrów jakościowych dostaw,
- aspekty logistyczne,
- cena,
- warunki płatności,
- dotychczasowe doświadczenia.

Obok technologii, warunków procesu, kontroli (w tym analiz sensorycznych), jakość surowców należy uznać za najistotniejsze dla finalnego efektu - oczekiwanej przez klienta kawy.

W ramach prac nad systemem jakości reorganizacji podlega system kwalifikacji dostawców, definiujący:

- strategię pozyskiwania nowych dostawców,
- ciągłą współpracę z dostawcami,
- zakupy incydentalne.

Najistotniejsze zmiany w nowej koncepcji dotyczą doboru dostawców w większym stopniu w oparciu o ich system zapewnienia jakości niż techniczne możliwości. ■

**Barbara Nowakowska, Lubomiła Owczarek, Janusz Lipowski**  
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie

## **4. PROJEKTY PLANÓW HACCP DLA WYBRANYCH PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH W PRZEMYSŁE OWOCOWO-WARZYWNYM**

Wdrożenie systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), gwarantującego wytwarzanie bezpiecznej dla zdrowia żywności, wymaga zrozumienia i zespołowego wysiłku ludzi mających bezpośredni kontakt z jej produkcją. Każdy zakład musi opracować indywidualne plany HACCP, uwzględniając specyfikę surowców, warunki produkcji, magazynowania i dystrybucji. W pracy nad ich wykonaniem i wdrożeniem musi brać udział dobrze wyszkolony zespół pracowników, a specjaliści spoza zakładu mogą jedynie służyć pomocą. W tym celu zespół naukowców z Zakładu Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych IBPR-S, wspólnie ze specjalistami z określonych zakładów przemysłowych opracował projekty planów HACCP dla soków owocowo-warzywnych, dżemów niskosłodzonych oraz soku pomidorowego w opakowaniach kartonowych.

Przy opracowaniu planów uwzględniono:

- przesłedenie procesów technologicznych ww. produktów i wykreślenie ich schematów,
- analizę zagrożeń zdrowotnych i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP),
- ustalenie działań zapobiegających zagrożeniom oraz określenie procedur monitoringu dla każdego punktu krytycznego,
- opracowanie prawidłowej dokumentacji systemu HACCP.

**Irena Ozimek**

Katedra Surowców Żywnościowych i Towaroznawstwa  
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **5. UWARUNKOWANIA WYBORU ŻYWNOCI EKOLOGICZNEJ PRZEZ KONSUMENTA**

Jakość żywności ma decydujący wpływ na prawidłowe i zdrowe odżywianie się. Jest ona uwarunkowana m.in. stopniem skażenia środowiska, odpowiednim postępowaniem na każdym etapie produkcji żywności oraz właściwą dla każdego produktu wartością odżywczą. Istnieje wiele dowodów, iż żywność pochodząca z atestowanych gospodarstw ekologicznych oraz kontrolowanych przetwórci, które wykorzystują ekologiczne surowce, dobrej jakości wodę i