

Nieustannie poszerzamy ofertę

Rozmowa z Arturem Krzysztofiakiem,
Wspólnikiem i Dyrektorem ds. Rozwoju i Sprzedaży INGE

Państwa firma zajmuje się m.in. doradztwem przy wdrażaniu systemów i standardów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, tj. IFS, BRC, ISO, GlobalG.A.P. W ciągu lat firmy zdążyły już się przyzwyczaić do tego, że standardy te są niezbędne w ich pracy. Czy obserwują Państwo wzrost zainteresowania tymi systemami wśród firm branży spożywczej i około spożywczej?

Każdy przedsiębiorca, który współpracuje lub planuje współpracę z międzynarodowymi sieciami handlowymi, jest zmuszony do wdrożenia któregoś z wyżej wymienionych systemów czy standardów. Niemieccy i francuscy odbiorcy artykułów spożywczych wymagają od naszych producentów standardu IFS Food, z kolei Brytyjczycy czy np. Skandynawowie wymagają standardu BRC Food. Warto przypomnieć o standardach TFMS (Tesco Food Manufacturing Standard) czy standardzie McDonalds'a, które również na dobre zagościły już na naszym rynku.

Oczywiście wiele z naszych rodzimych zakładów produkcyjnych posiada wdrożony co najmniej jeden ze standardów bezpieczeństwa żywności, niemniej jednak obserwujemy stały wzrost zainteresowania wymienionymi systemami wśród innych firm. Spora część Klientów decyduje się na wdrożenie więcej niż jednego systemu, na ogół wybór dotyczy IFS oraz BRC. Zdecydowany wzrost zainteresowania obserwujemy wśród standardów dedykowanych do branży około spożywczej. Chodzi tutaj głównie o standardy pokrewne do opisanych przeze mnie wyżej, czyli IFS Logistic (dla działań logistycznych), IFS HPC (dla branży kosmetycznej oraz farmaceutycznej), IFS Broker (dla firm zajmujących się handlem artykułami spożywczymi) oraz oczywiście standardy z rodziny



sonelu produkcyjnego, zespołu ds. bezpieczeństwa żywności czy audytorów wewnętrznych.

Według danych GIS jedynie ok. 40% przedsiębiorstw wdrożyło system HACCP. Dlaczego niektóre firmy ociągają się z wprowadzeniem tego systemu?

Od 1 maja 2004 r. zgodnie z ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia obowiązkiem wdrożenia zasad systemu HACCP zostali objęci wszyscy producenci produkujący lub wprowadzający do obrotu żywność, za wyjątkiem m.in. producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny zobowiązani są wdrożyć i stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Z roku na rok liczba przedsiębiorstw nieposiadających HACCP będzie maleć. Większość z uwzględ-

Wśród systemów i standardów jest wiele wymagań, które się dublują, a posiadanie kilku certyfikatów podnosi koszty organizacji

BRC takie jak m.in.: BRC Consumer Products (standard dla produktów typu non-food), BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials (dla zakładów zajmujących się produkcją opakowań) czy BRC Storage & Distribution dla działań logistycznych.

Warto wspomnieć, że INGE jest firmą, która zajmuje się kompleksowym doradztwem, czyli pomagamy już na etapie wyboru systemu lub standardu w zależności od specyfiki przedsiębiorstwa i prowadzimy naszego Klienta poprzez cały proces wdrożenia aż do certyfikacji, zapewniając mu pakiet szkoleń zarówno dla kadry kierowniczej, per-

nionych w badaniach przedsiębiorstw to zapewne zakłady żywienia zbiorowego i restauracje, gdzie często podejście do bezpieczeństwa żywności jest nieco odmienne niż w zakładach produkcyjnych. Świadomość przedsiębiorców odgrywa tutaj największe znaczenie. Wielu z nich traktuje systemy bezpieczeństwa żywności jak zło konieczne – nie zdają sobie sprawy, że dobrze wdrożony system jest bardzo dobrym narzędziem dla producentów, chociażby podczas rozpatrywania reklamacji. Przede wszystkim jest jednak narzędziem, które chroni przedsiębiorcę przed odpowiedzialnością karną. Często system HACCP kojarzy się z olbrzymią ilością doku-

mentów do wypełniania, co często jest wynikiem jego błędnego wdrożenia – niestety wina często leży tutaj po stronie firm doradczych.

Prawo związane z bezpieczeństwem żywności, a co za tym idzie obowiązujące systemy i standardy nieustannie się zmieniają. Zmiany te raczej utrudniają poruszanie się w gąszczu przepisów. Jak sobie Państwo z tym radzą?

Tak, to prawda. My jako firma doradcza musimy na bieżąco śledzić ustawodawstwo polskie oraz unijne. Nasi konsultanci, którzy są absolwentami technologii żywności oraz kierunków pokrewnych, świetnie sobie z tym radzą. Z nieocenioną pomocą przychodzi także nasz dział prawny, na który w sytuacjach kryzysowych zawsze możemy liczyć.

Warto wspomnieć, iż oprócz pomocy wewnętrznej nasi prawnicy pomagają Klientom z branży spożywczej chociażby w opiniowaniu czy tworzeniu umów z sieciami handlowymi, reprezentowaniu ich w sprawach spornych czy nawet podczas negocjacji z odbiorcami.

Funkcjonowanie przedsiębiorstw żywnościowych jest utrudnione przez mnogość tych wszystkich standardów i systemów. Być może stworzenie jednego uniwersalnego systemu byłoby najłatwiejsze. Czy byłby on jednak w stanie objąć tę różnorodność, która panuje na rynku?

Jest to temat, który jest poruszany praktycznie za każdym razem, gdy rozmawiam z przedstawicielami zakładów produkcyjnych. Oczywiście jest to problem i chcielibyśmy, aby wszystkie organizacje, które są właścicielami standardów, dla dobra producentów opracowały jeden globalny standard bezpieczeństwa żywności. Niestety punkt widzenia właścicieli standardów (HDE, BRC, ISO) nie zawsze pokrywa się z naszym. Jeden dobrze dopracowany system dla konkretnej branży na pewno byłby wystarczający. W tej chwili wśród systemów i standardów jest wiele wymagań, które się dublują, a posiadanie kilku certyfikatów po prostu podnosi koszty organizacji.

Inne zdanie mam już na temat wzrastającej liczby wymagań, po-

nieważ same wymagania, o ile są konkretne i sensowne, mają bezpośredni wpływ na wzrost bezpieczeństwa żywności, a przecież o to nam chodzi.

Poza doradztwem zajmują się Państwo również szkoleniami. Jakich tematów one przede wszystkim dotyczą?

Organizujemy szkolenia zarówno otwarte, jak i zamknięte z zakresu systemów i standardów bezpieczeństwa żywności. Ciekawym rozwiązaniem są szkolenia dedykowane. Są one skierowane do przedsiębiorstw, które chcą przeszkolić pracowników z konkretnego systemu funkcjonującego w danym zakładzie. Na ogół szkolenie takie poprzedzone jest audytem wewnętrznym, który pozwala nam poznać system w danej firmie.

Dużym zainteresowaniem cieszą się szkolenia na audytorów wewnętrznym systemu HACCP oraz

Jako firma doradcza musimy na bieżąco śledzić ustawodawstwo polskie oraz unijne

standardów IFS w wersji 6 oraz BRC w wersji 6, a ponadto szkolenia z wymagań nowego wydania standardu BRC w wersji 6.

Szkolenia to oczywiście bardzo wdzięczna i ciekawa dziedzina naszej pracy, dlatego też stale poszerzamy ich tematykę, m.in. o znakowanie żywności czy szkolenia z zakresu prawa żywnościowego.



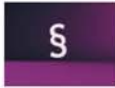



W związku z rozwojem naszej firmy i w odpowiedzi na potrzeby naszych Klientów wprowadziliśmy do oferty szkolenia z zakresu tzw. umiejętności/kompetencji miękkich obejmujących m.in. obszary: HR, marketingu, sprzedaży i negocjacji, zarządzania, umiejętności osobistych etc.

Zauważamy w Państwa firmie duże zmiany w przeciągu ostatniego roku. Proszę o nich opowiedzieć. Jakie cele stawiacie przed sobą w najbliższym czasie?

Oczywiście w dalszym ciągu głównym nurtem INGE będzie rozwój działu związanego z wdrażaniem, konsultacjami oraz audytami systemów i standardów bezpieczeństwa żywności.



Kompleksowa obsługa przedsiębiorstw sektora spożywczego!

-  **Systemy i standardy bezpieczeństwa żywności** dedykowane branży spożywczej (wdrożenia, konsultacje, audyty, szkolenia)
-  **Szkolenia** z zakresu umiejętności miękkich dla pracowników branży spożywczej, szkolenia dedykowane oraz otwarte
-  **Kompleksowa obsługa prawna** dla sektora spożywczego
-  **Doradztwo marketingowe** w branży spożywczej
-  **Doradztwo IT** dla specjalistów z branży spożywczej
-  **Audyty wewnętrzne**, drugiej strony (dostawców), audyty tajemniczego klienta, higieniczne, ocena zgodności znakowania

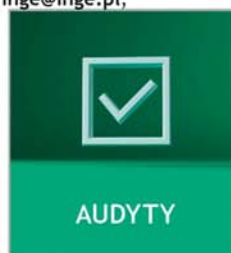
Projektujemy, wdrażamy, audytujemy, szkolimy...

Doradzamy i wspieramy...

Twoja satysfakcja jest naszą motywacją!

www.inge.pl

www.inge.pl, INGE ul. Wolinian 1, 52-339 Wrocław, tel.: +48 71 339 41 60; +48 607 570 421; +48 607 577 259; inge@inge.pl;



AUDYTY
DORADZTWO IT
DORADZTWO MARKETINGOWE
DORADZTWO PRAWNE
SZKOLENIA
SYSTEMY ZARZĄDZANIA