

**Materiał
edukacyjno-informacyjny
dla instytucji
rynku pracy**

Materiał edukacyjno-informacyjny dla instytucji rynku pracy

Warszawa, czerwiec 2022

Opracowanie: Sektorowa Rada ds. Kompetencji Sektor żywności wysokiej jakości

Spis treści

Historia i znaczenie produkcji żywności w Polsce _____	5
Polski przemysł żywności wysokiej jakości – stan i wizja _____	9
Potrzeby kadrowe przemysłu żywności wysokiej jakości – zawody oraz kompetencje i kwalifikacje poszukiwane w przedsiębiorstwach przemysłu żywności wysokiej jakości _____	16
Podsumowanie _____	38

Historia i znaczenie produkcji żywności w Polsce

Kontekst historyczny

Już legendarne początki państwa polskiego wiążą się z uprawą ziemi i przetwarzaniem owoców pracy na roli w produkty spożywcze. Spojrzenie na dane historyczne i mapy ukazuje, że korzystne warunki glebowe i klimatyczne oraz dogodne położenie w centrum Europy od setek lat tworzyły w Polsce warunki sprzyjające rozwojowi rolnictwa.

Rolnictwo zawsze wiązało się również z przetwarzaniem pochodzących z niego surowców. Aby zwiększyć trwałość produktów oraz podnieść przyswajalność składników odżywczych, od najdawniejszych czasów stosuje się rozmaite metody przetwarzania żywności. Niejednokrotnie mają one swoisty charakter, który tworzy kulturę kulinarną. Rozwija się ona nie tylko dzięki obfitości produktów rolniczych, ale też dzięki możliwości czerpania z kulinariów innych kultur, na przykład napływających szlakami komunikacyjnymi egzotycznych przypraw ze Wschodu, czy też nowych sposobów przetwarzania żywności. Wprowadzane są w ten sposób do lokalnych kuchni nowe, nieznanne wcześniej smaki.

Czynniki te powodują różnorodność również polskiej tradycji kulinarnej, która pozostając w dużej mierze spadkobierczynią kuchni ludowej, szeroko wykorzystuje między innymi zioła i płody leśne, np. grzyby i jagody. Obfitość rzek i jezior, a także dostęp do Bałtyku sprawiają, że w polskiej kuchni



obecne są również przetwory z ryb zarówno słodkowodnych, jak i morskich. W naszej tradycji kulinarnej mamy też silne nurty regionalne, które wynikają z jej związków ze specyfiką agrokultury w różnych częściach kraju. Niektóre z takich produktów i potraw są od lat popularne również poza granicami regionów, z których się wywodzą, co czyni je częścią europejskiego i światowego dziedzictwa kulinarnego. Dziś wszystkie wskazane czynniki łączą się w wielką eklektyczną całość współczesnej polskiej kultury kulinarnej.

Od czasów rewolucji przemysłowej, której pełny rozwój przypada na naszych terenach na przełomie XIX i XX wieku, produkty spożywcze są tworzone w sposób masowy. Proces ten uległ intensyfikacji po roku 1990. Od tamtej pory polskie przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego mogą swobodnie prowadzić działalność na rynkach globalnych. Otwarcie na gospodarkę światową przyniosło nie tylko nowe możliwości eksportowe, ale

również konieczność szybkiej restrukturyzacji i przeprowadzenia modernizacji, bez których realna konkurencja z producentami z innych państw nie byłaby możliwa. Proces ten objął cały rynek spożywczy i wiązał się z napływem bezpośrednich inwestycji zagranicznych, które wyznaczyły nowe standardy w zakresie technologii przetwórstwa spożywczego.

Pojawienie się na polskim rynku światowych potentatów branży przetwórstwa żywności wynikało z kilku czynników. Oprócz chłonności lokalnego rynku, na który można było produkować, jednymi z ważniejszych były dostęp do tanich i wysokojakościowych surowców oraz niskie koszty pracy wysoko kwalifikowanych pracowników.

Dla rozwoju inwestycji zagranicznych w branży przetwórstwa spożywczego nie bez znaczenia był również fakt, że inwestorzy początkowo nie musieli budować niczego od podstaw, gdyż inwestowali w istniejące już wcześniej, zakupione do państwa, zakłady.

Obecność na polskim rynku światowych potentatów w produkcji żywności, dążenie do skutecznego konkurowania na globalnych rynkach oraz przyjęte regulacje przyczyniają się obecnie do stałego utrzymywania wysokiego standardu technicznego we wszystkich podmiotach branży przetwórstwa spożywczego, co ma miejsce niezależnie od ich wielkości i surowca, z jakiego korzystają. Jednocześnie większość działających w Polsce firm przetwórstwa spożywczego dąży do zachowania tradycyjnego charakteru rodzimej żywności. Bazując na istniejących od lat recepturach, dostosowują je do współczesnych wymagań i technologii. Dzięki takim działaniom produkowana w Polsce żywność jest na całym świecie uznawana za wyjątkową i charakterystyczną w smaku oraz posiadającą wysoką jakość.

Polscy producenci inspirować się dawnymi recepturami przy opracowywaniu nowych produktów, kontynuują dawne tradycje, łącząc je z innowacyjnymi pomysłami i nowinkami technologicznymi. W dalszym ciągu stosowane są tradycyjne metody konserwacji produktów, takie jak suszenie, kiszenie i wędzenie.

Suszone lub podsuszane polskie mięsa znajdują amatorów na całym świecie. Oprócz mięs wędzone są ryby, sery, a nawet śliwki, które uzyskują dzięki temu charakterystyczny mocny aromat i smak.

Rodzime firmy branży przetwórstwa spożywczego mogą się pochwalić wieloma światowymi hitami, które są rozpoznawane jako produkty polskie. Można w tej mierze wskazać przetwory owocowe, w tym zwłaszcza z jabłek i śliwek. Słynne na całym świecie są produkowane w Polsce słodczyce, produkty mięsne oraz przetwory mleczne. Dzięki wysokiej renomie polskiej żywności produkty te mogą być wytwarzane przez różne podmioty, co powoduje stały rozwój branży .

Polski sektor przetwórstwa spożywczego to jednak nie tylko tradycyjne wyroby wędliniarskie, mleczne czy alkoholowe, gdyż oferta tego przemysłu zmienia się wraz z gustami i potrzebami klientów. W naszym kraju mamy coraz więcej przedsiębiorstw produkujących żywność określaną jako ekologiczna. Ponadto rośnie grono firm wytwarzających produkty z zakresu tak zwanej żywności funkcjonalnej, czyli za sprawą dostarczenia np. odpowiednich zestawów minerałów i witamin mających poprawić parametry funkcjonowania organizmu. Innowacyjne produkty naszych przedsiębiorstw to nie tylko owoce liofilizowane czy suplementy diety. W związku z rosnącym zainteresowaniem konsumentów produkujemy coraz więcej żywności wegetariańskiej i wegańskiej, w tym roślinnych substytutów mięsa czy mleka. Rozwija się również produkcja żywności spełniającej specjalne kryteria, związane z coraz powszechniejszym występowaniem alergii, np. żywność bezglutenowa czy też pozbawiona laktozy lub kazeiny.

Największe podmioty w branży

Większość konsumentów postrzega branżę przetwórstwa spożywczego przez pryzmat największych, rodzimych i zagranicznych, producentów działających w naszym kraju. Według rankingu wykonanego w 2018 r.

przez portal Datantify (<https://datantify.com>), pierwsze pięć podmiotów branży, operujących w zakresie ujętym w PKD 10 – produkcja artykułów spożywczych, stanowiły:

1. Grupa Maspex – spółka działa od 1990 r. i zatrudnia ponad 6500 osób. Wśród produktów grupy Maspex znaleźć można znane marki, takie jak Tymbark, Kubuś, Lubella, Łowicz, Krakus czy Tiger. Grupa Maspex osiąga średnioroczne przychody na poziomie około 4,27 mld zł.
2. Grupa Mlekovita – firma produkuje między innymi masło klarowane, ser cheddar, mleko pasteryzowane, masło i tłuszcze, mleko smakowe, sery miękkie solankowe oraz sery twarde i dojrzewające.
3. Piekarnia Inter Europol SA – firma jest uznanym producentem produktów piekarniczych zarówno świeżych jak i mrożonych. Założona w 1989 r. wyceniana obecnie na około 1,464 mld zł.
4. Fermy drobiu Woźniak Sp. z o.o. – firma powstała już w 1986 r. Jest jednym z największych producentów jaj konsumpcyjnych w Polsce i Europie. W momencie tworzenia rankingu przychody firmy były szacowane na około 1,7 mld zł.
5. Colian SA – spółka powstała w 2008 r. Do jej marek zaliczają się głównie znane marki słodczy: Grzeński, Familijne, Jeżyki, Hellena, Goplana, Solidarność, Jutrzenka czy też Akuku. W momencie tworzenia rankingu przychody spółki szacowane były na 930 mln zł.



Oprócz wskazanych podmiotów w Polsce działa wielu innych producentów żywności, reprezentujących zarówno kapitał krajowy, jak i zagraniczny.

Znaczenie branży spożywczej dla polskiej gospodarki

Produkcja żywności ma olbrzymie znaczenie dla naszej gospodarki. Jesteśmy obecnie szóstym producentem żywności wśród państw Unii Europejskiej, a nasze wewnętrzne zapotrzebowanie na produkty spożywcze stale rośnie. Ponadto cała branża przetwórstwa żywności stale wywiera silny wpływ na rynek pracy, gdyż razem z rolnictwem dostarczającym dla niego surowce do produkcji daje zatrudnienie dla około 2,7 mln osób, co stanowi 16% populacji aktywnej zawodowo.

Wśród ogółu przedsiębiorstw w Polsce dominują firmy małe, zatrudniające do dziewięciu osób. Stanowią one około 90% wszystkich podmiotów gospodarczych w kraju. Proporcja ta przekłada się na przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego, z których większość to niewielkie, ale stale rozwijające się zakłady produkujące głównie na rynek lokalny. Wśród nich dominują piekarnie, masarnie, zakłady przetwórstwa owocowo-warzywnego, dynamicznie pojawiające się w ostatnich latach browary i winiarnie oraz firmy produkujące produkty mleczne. Działają one, opierając się na lokalnych produktach i często stosując własne receptury. Niejednokrotnie jednak sukces, jaki odnoszą na rynku lokalnym, skłania te firmy do dalszej ekspansji, również na rynki innych państw.

Handel zagraniczny

Nasze przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego od dziesięciu lat stale zwiększają wolumen eksportu, co nie zmieniło się w okresie pandemii COVID-19. W roku 2019 sprzedaż produktów rolno-spożywczych z Polski na rynkach światowych wyniosła 31,8 mld euro, co stanowiło o 7% więcej niż rok wcześniej i tworzyło około 20% polskiego PKB. Głównymi odbiorcami naszych

produktów są Niemcy (około 25%), Holandia (około 6%), Włochy (około 5%), Francja (około 5%) oraz państwa spoza UE: Wielka Brytania (około 10%), USA (około 2%) czy Arabia Saudyjska (1%). Ogółem ponad 70% polskiego eksportu rolno-spożywczego trafia na rynki unijne.

Stale rozwijamy również eksport naszej żywności do innych regionów świata, na przykład do Chin, Indii, Afryki i Ameryki Południowej. Nowe kierunki eksportu polskiej żywności będą dywersyfikować część korzyści utraconych ze względu na wojnę w Ukrainie i sankcje wobec Rosji.

Według danych przytaczanych przez Polską Agencję Inwestycji i Handlu produktami spożywczymi, które przyniosły największy przychód z eksportu w roku 2021, były: mięso i podroby z drobiu (37,4 mln EUR, z czego 2704 mln EUR to produkty drobiowe świeże, schłodzone lub mrożone), pieczywo (blisko 2000 mln EUR), wyroby czekoladowe (1978 mln EUR), mięso wołowe (1168 mln EUR), ryby wędzone, suszone i solone (942 mln EUR), sery i twarogi (923 mln EUR), soki owocowo-warzywne (677 mln EUR) oraz wody mineralne (660 mln EUR). Według danych Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa wartość eksportu polskiej żywności za granicę w 2021 r. wyniosła rekordowe 170,8 mld PLN (37,4 mld EUR), co oznacza 9-procentowy wzrost rok do roku.

Wsparcie instytucjonalne

Pozytywny odbiór polskiej żywności na światowych rynkach poza jej wysoką jakością ma swoje korzenie również w planowej działalności licznych organizacji branżowych oraz władz regionalnych i centralnych. Jednostką koordynującą i sprawującą nadzór nad realizacją tego typu zadań jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W jego otoczeniu głównym ośrodkiem wdrażającym różnorakie instrumenty polityki promocji polskich produktów rolno-spożywczych jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Realizuje on założenia i strategie promocyjne

przy szerokim udziale i wsparciu licznych przedsiębiorstw, bez których działania takie byłyby niemożliwe. Zaangażowanie i współdziałanie przedsiębiorców branży spożywczej, a także rolników, handlowców, eksporterów i organizacji branżowych, jest też wspierane przez sieć polskich placówek zagranicznych zajmujących się sprawami gospodarki. Dzięki temu polskie firmy branży przetwórstwa spożywczego stale uczestniczą w licznych imprezach targowych i wystawienniczych na całym świecie, gdzie zdobywają zarówno nowych odbiorców swoich produktów, jak też uznanie konsumentów.

Wyzwania branży

Należy zaznaczyć, że rozwój branży przetwórstwa spożywczego jest obecnie uzależniony od wielu czynników. Wśród nich można wymienić możliwość dopływu surowców o wysokiej jakości, dostaw energii oraz dostępu technologii. Oprócz tego obecnie branża przetwórstwa spożywczego coraz mocniej odczuwa braki kadrowe i zgłasza zapotrzebowanie na zaangażowanych i kompetentnych pracowników. Dotyczy to zarówno wielkich, w dużej mierze zautomatyzowanych, zakładów przetwórstwa, jak też niewielkich firm działających głównie na rynkach lokalnych.

Charakterystyka branży

Podsumowując powyższe zagadnienia, można stwierdzić, że polska branża przetwórstwa żywności charakteryzuje się następującymi cechami:

- wieloletnią tradycją,
- wysoką jakością produktów,
- rozpoznawalnością produktów na rynku globalnym,
- konkurencyjnymi kosztami produkcji i pracy,
- potencjałem w dziedzinie badań i rozwoju,
- dobrze rozwiniętą siecią dostawców,
- wysokim poziomem zatrudnienia,
- rosnącymi oczekiwaniami branży wobec kompetencji pracowników.

Polski przemysł żywności wysokiej jakości – stan i wizja

Zgodnie z tak zwanym wąskim znaczeniem przetwórstwo żywności obejmuje liczne działania człowieka związane z przetwarzaniem surowców w produkty przeznaczone do spożycia bezpośrednio przez ludzi. Uzyskane produkty mogą być wytworzone w celu ich przechowywania lub spożycia natychmiastowego. Takie rozumienie przetwórstwa spożywczego zostało wprowadzone w Polsce w połowie lat 90. XX wieku. Jest ono zgodne z Europejską Klasyfikacją Działalności Gospodarczej, która jako główne działy przetwórstwa spożywczego wyróżnia:

- przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcję wyrobów z mięsa;
- przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków;
- przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw;
- produkcję olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego;
- wytwarzanie wyrobów mleczarskich;
- wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych;
- produkcję wyrobów piekarskich i mącznych;
- produkcję pozostałych artykułów spożywczych;
- produkcję napojów.

Przetwórstwo żywności jest organicznie połączone ze stanowiącymi jego bazę surowcową rolnictwem, leśnictwem i rybołówstwem. Ze względu na znaczenie produkcji żywności dla wszystkich obywateli,



podobnie jak pozostałe z wymienionych działów gospodarki, przetwórstwo jest obiektem troski i licznych regulacji prawnych, zarówno z zakresu prawa wspólnotowego, jak też krajowego. Poniżej przedstawiono listę aktów prawnych regulujących politykę żywnościową Unii Europejskiej i Polski. Wymaga to od wszystkich pracowników branży spożywczej wysokiego poziomu świadomości prawnej oraz znajomości wielu istotnych przepisów.

Akty prawa wspólnotowego

Dyrektywy

- Dyrektywa Rady 82/711/EWG z dnia 18 października 1982 r. ustanawiająca podstawowe zasady, niezbędne w badaniach migracji składników materiałów i wyrobów z tworzyw

sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.

- Dyrektywa 94/62/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych.
- Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych.

Rozporządzenia

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2023/2006.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1170/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. zmieniające dyrektywę 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wykazów witamin i składników mineralnych oraz ich form chemicznych, które można dodawać do żywności, w tym do suplementów żywnościowych.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG,

dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009.

- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności.
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/128 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz informacji na jej temat.
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu

do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2282 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1952/2011.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych).
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1091 z dnia 10 kwietnia 2017 r. zmieniające załącznik do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do wykazu substancji, które można dodawać do produktów zbożowych przetworzonych, żywności dla dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1798 z dnia 2 czerwca 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) uzupełniające



rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do środków do szczegółowych wymogów dotyczących składu i informacji w odniesieniu do środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę do kontroli masy ciała (zacznie obowiązywać od dnia 27 października 2022 r.).

- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności.

Akty prawa krajowego

Ustawy

- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 59 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1913 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 2178 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 6 września 2001 r. – Prawo farmaceutyczne (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 944).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 23 sierpnia 2007 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 2070).
- Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 357 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 15 grudnia 2016 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1213).
- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2001 r. nr 63, poz. 634).

Rozporządzenia

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1951).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. z 2008 r. Nr 17, poz. 113).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 1026).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz.U. z 2010 r. Nr 174, poz. 1184).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2010 r. Nr 232, poz. 1525).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011 r. w sprawie wzoru formularza powiadomienia o produktach wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, rejestru produktów objętych powiadomieniem oraz wykazu krajowych jednostek naukowych do wydawania opinii (Dz.U. z 2011 r. Nr 80, poz. 437).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz.U. z 2011 r. Nr 85, poz. 466).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz.U. z 2011 r. Nr 272, poz. 1612).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 marca 2012 r. w sprawie sprowadzania



z zagranicy środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędnych dla ratowania życia lub zdrowia (Dz.U. z 2012 r. poz. 348).

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 marca 2017 r. w sprawie współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie granicznych kontroli sanitarnych (Dz.U. z 2017 r. poz. 567).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz.U. z 2017 r. poz. 2012).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002 r. dotyczące warunków sanitarnych i zasad higieny (Dz.U. z 2002 r. Nr 234, poz.1979).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 6 stycznia 2003 r. w sprawie szczegółowego zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji w zakładach produkujących lub wprowadzających żywność do obrotu (Dz.U. Nr 6, poz. 77).

Polityka żywnościowa

Powyższe akty prawne wpływając na wszystkie podmioty przetwórstwa żywności, niezależnie od ich wielkości, charakteru stosowanych

surowców i technologii czy rodzaju końcowego produktu, razem z planowymi działaniami władz tworzą politykę żywnościową. Pojęcie to jest szerokie, gdyż zawiera inne polityki, dotyczące również działań gospodarczych związanych z:

- wytwarzaniem i pozyskiwaniem surowców w rolnictwie;
- branżami produkującymi dla rolnictwa, np. nawozy czy maszyny rolnicze;
- przetwórstwem spożywczym;
- handlem spożywczym¹.

Tak szerokie oddziaływanie polityki żywnościowej wynika z faktu, że jej działania mają za zadanie zapewnić odpowiednie warunki organizacyjne, formalnoprawne i materialne do produkowania żywności, której odpowiedni potencjał jest rozumiany jako najważniejszy warunek rozwoju społecznego i gospodarczego. Ponadto polityka żywnościowa ma również na względzie zapewnienie bezpieczeństwa środowiskowego na styku otoczenia przyrodniczego i poszczególnych objętych nią działań, w tym zwłaszcza rolnictwa i przetwórstwa spożywczego.

Strategia Promocji Żywności

Z powodu łączności przetwórstwa żywności z rolnictwem wchodzące w skład polityki żywnościowej działania i projekty są realizowane przez ministerstwo właściwe dla rolnictwa. Obecnie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wdraża wiele programów dotyczących promocji jakości żywności i polskiego dziedzictwa kulinarnego. Są one powiązane z oficjalnie przyjętym dokumentem Strategii Promocji Żywności na lata 2017–2020 z horyzontem na okres po roku 2020².

Główną ideą Strategii jest wdrożenie polityki promocji produktów żywnościowych, dostosowanej do potrzeb sektora rolno-spożywczego. Stanowi ona narzędzie mające

¹ B. Winiarski, Polityka gospodarcza, Warszawa 2006.

² Strategia Promocji Żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/strategia-promocji-zywnosci>.

umożliwić realizację polityki promocyjnej prowadzącej do zwiększenia konkurencyjności polskiej żywności na rynkach państw UE oraz na rynkach państw trzecich. Dokument Strategii wskazuje trzy cele szczegółowe:

- kształtowanie pozytywnego wizerunku polskiej żywności,
- zwiększenie rozpoznawalności marki polskich produktów spożywczych,
- zwiększenie wartości eksportu polskiej żywności, przez dywersyfikację i otwieranie nowych rynków zbytu.

Strategia skierowana jest przede wszystkim do instytucji administracji publicznej i samorządowej, organizacji branżowych, międzybranżowych skupiających producentów i przetwórców, organizacji i stowarzyszeń konsumenckich, a także do przedsiębiorców, polskich placówek zagranicznych ds. gospodarczych, zaangażowanych w promocję żywności, w tym wspierających eksport polskich przedsiębiorców oraz działających w sektorze przetwórstwa żywności.

Wśród działań i programów powiązanych ze Strategią można wymienić:

- Rejestrację, certyfikację i promocję produktów regionalnych i tradycyjnych.
- Znak jakości „Poznaj Dobrą Żywność”.
- Jednolitą identyfikację graficzną „Żywność i pasze wolne od GMO”.
- Przyznawanie licencji na stosowanie znaku „Polska smakuje” oraz kontrolę wykorzystania takich oznaczeń.
- Stosowanie oznakowania środków spożywczych „Produkt polski” w odniesieniu do miejsca wyprodukowania oraz użytych składników.
- Krajowe systemy jakości żywności – otwarte na wszystkich producentów systemy obejmujące wiążące specyfikacje produktów, weryfikowane przez organy publiczne lub niezależny organ kontroli. Tworzone systemy jakości są uznawane w trybie decyzji administracyjnej ministra, jeżeli przynajmniej spełniają jedno

z kryteriów gwarantujące: zapewnienie określonych cech produktu, zapewnienie określonych metod uprawy lub produkcji lub zapewnienie jakości produktu końcowego, która w sposób znaczący przewyższa normy handlowe dotyczące danego produktu pod względem zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt lub roślin, dobrostanu zwierząt lub ochrony środowiska. Przykładem jest system „Jakość Tradycja”, opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego i Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej, w którym do produkcji używa się wyłącznie surowców, których pochodzenie jest identyfikowalne i które nie zawierają komponentów GMO.

Krajowe Inteligentne Specjalizacje

Innowacyjne technologie, procesy i produkty sektora przetwórstwa żywności są również na liście Krajowych Inteligentnych Specjalizacji (KIS) przewidzianych na rok 2022. Krajowe inteligentne Specjalizacje są to branże, których rozwój ma zapewnić tworzenie innowacyjnych rozwiązań społeczno-gospodarczych, zwiększenie wartości dodanej gospodarki i podniesienie jej konkurencyjności na arenie międzynarodowej. Dostosowane do ustaleń KIS firmy z branży przetwórstwa, które zamierzają rozwijać swój biznes, bądź zakładać nowe centra produkcyjne, mogą liczyć na granty rządowe. Zapisy na ten temat znalazły się w obszarze KIS 2: Innowacyjne technologie, Procesy i produkty sektora rolno-spożywczego i leśno-drzewnego, w którym poświęcono im rozdział VIII „Przetwórstwo płodów rolnych i produktów zwierzęcych” oraz rozdział IX „Żywność a konsument”.

Przewagi kosztowo-cenowe

Po 1990 r. branża przetwórstwa spożywczego z powodzeniem uczestniczyła procesach gospodarczych, a po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej polscy producenci artykułów spożywczych i napojów z sukcesem zdobywali wspólnotowy rynek. Było to możliwe dzięki dobrej jakości wyrobów i ich relatywnie niskim cenom osiąganym dzięki przewagom

kosztowo-cenowym nad pozostałymi krajami UE. Obecnie atuty te okazują się niewystarczające, co jest paradoksalnie między innymi efektem rosnącego nasycenia branży nowoczesnymi technologiami, w tym powiązanych z koniecznością spełniania, coraz bardziej istotnych również w kontekście pandemii COVID-19, rygorystycznych norm bezpieczeństwa żywności. Przewaga kosztowo-cenowa polskich przetwórców żywności maleje również w wyniku kryzysu energetycznego, objawiającego się zarówno rosnącymi cenami energii w wyniku konieczności odchodzenia od paliw kopalnych, jak też wojną w Ukrainie i związanych z nią konsekwencjami dla rynku energii.

Innowacje

Pod wpływem zmieniających się oczekiwań konsumentów w ofercie rynkowej przedsiębiorstw sektora coraz większego znaczenia nabierają innowacje produktowe, a także nowe rozwiązania procesowe, marketingowe i organizacyjne. Przetwórstwo żywności podlega też daleko idącej automatyzacji, a jego produkty postępującej personalizacji, zgodnej z gustami coraz lepiej pozycjonowanych grup klientów. Rośnie też rola niewielkich przetwórców, łączących nowoczesne technologie produkcji żywności z tradycją i organizacją pracy przypominającą manufakturę. Z jednej strony zjawiska te są niezwykle pozytywne i świadczą o dojrzałości konsumentów, z drugiej zaś strony wymagają dopływu do sektora wielu nowych, wykwalifikowanych pracowników.

Organizacje

Wyżej opisane potrzeby są dobrze rozumiane zarówno przez przedsiębiorców, jak i interesariuszy przetwórstwa żywności, zrzeszonych w takich organizacjach, jak na przykład: Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego czy Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych. Zabierając głos w imieniu całej branży, prowadzą one działania promocyjne i skierowane do sektora

usługi edukacyjne. Oprócz tego, współpracując z naukowcami z czołowych uczelni, prowadzą stały monitoring czynników wpływających na funkcjonowanie przetwórców żywności w Polsce.

Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości

Pracownicy branży przetwórstwa żywności muszą obecnie coraz częściej posiadać wiele kompetencji, zarówno określonych w przepisach prawnych różnego rzędu, jak wynikających z wprowadzania w zakładach przetwórczych nowych technologii, co z kolei ma swoje źródło w działaniach rynkowych i oczekiwaniach klientów. Fakt ten powoduje wzrost oczekiwań pracodawców zarówno wobec rozwoju obecnych pracowników, jak też wobec osób rozpoczynających pracę. Niestety w wielu przypadkach osoby starające się o pracę w przetwórstwie spożywczym nie spełniają oczekiwań co do ich kompetencji, dotyczy to również absolwentów szkół branżowych i studentów uczelni potencjalnie przygotowujących do pracy.

We wskazaniu możliwych rozwiązań dla tak zarysowanego problemu może pomóc Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości, która została utworzona w ramach systemu Rad Sektorowych PARP i realizowana jest w toku Działania 2.12 Zwiększenie wiedzy o potrzebach kwalifikacyjno-zawodowych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020. Rada stanowi forum wymiany informacji o potrzebach i wymaganiach dotyczących zarówno kwalifikacji, jak i kompetencji pracowników wszystkich szczebli produkcji w sektorze, z uwzględnieniem pracodawców, przedstawicieli edukacji formalnej i nieformalnej oraz rynku pracy. Celem działania Rady jest zwiększenie wiedzy o potrzebach kompetencyjnych i kwalifikacyjnych przetwórstwa spożywczego oraz przekazanie wskazówek i rekomendacji w tym zakresie różnego rodzaju instytucjom edukacji formalnej i pozaformalnej oraz interesariuszom branży.

Potrzeby kadrowe przemysłu żywności wysokiej jakości – zawody oraz kompetencje i kwalifikacje poszukiwane w przedsiębiorstwach przemysłu żywności wysokiej jakości

Klasyfikacja zawodów

Dane dotyczące rynku pracy są udostępniane przez instytucje statystyczne, ministerstwa i podmioty właściwe dla zagadnień rynku pracy oraz niektóre uczelnie i przedsiębiorstwa związane z rynkiem pracy. Pomimo obfitości danych, dokonując kwerendy dotyczącej rynku pracy konkretnych branż, niemal zawsze można nabrać przekonania, że uzyskany dzięki nim obraz nie oddaje rzeczywistego stanu rzeczy. Jednym z powodów jest fakt, że instytucje i podmioty rynkowe dokonujące badań rynku pracy posługują się w nich pojęciem zawodu.

Przez pojęcie zawód rozumie się zwykle pewien zakres zadań typowych dla danej działalności gospodarczej, których wykonywanie jest przyswajane przez dane osoby w toku kształcenia i/lub praktyki. Osoby te wykonują następnie działania jako swoje źródło przychodów. Tradycyjnie już pytanie o zawód, oprócz pytań o wiek, płeć, zarobki i miejsce zamieszkania respondentów, jest, częstym elementem w badaniach społecznych. Pomaga ono na określenie kategorii społecznej, do jakiej przypisuje się badane osoby.



W badaniach rynku pracy stosowana jest klasyfikacja zawodów, określona w rozporządzeniu Ministra Rodziny i Polityki Społecznej z dnia 13 listopada 2021 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania, Dz.U. z 2021 r. poz. 2285. Klasyfikacja nie jest regulatorem ani standaryzacją procedur uczenia się czy też opisem walidacji posiadanych umiejętności lub nadawania kwalifikacji. Stanowi ona usystematyzowany zestaw zawodów i specjalności obserwowanych na rynku pracy i jest wykorzystywana na potrzeby statystyki,

zatrudnienia, poradnictwa zawodowego i pośrednictwa pracy oraz badań i prognoz dotyczących rynku pracy.

W celu jak najlepszego odwzorowania w niej realnego stanu rynku pracy klasyfikacja jest opracowana z zastosowaniem Międzynarodowego Standardu Klasyfikacji Zawodów ISCO-08. Metodologia zakłada, że w 23 letnich odstępach klasyfikacja jest uzupełniana o nowe zawody i publikowana w drodze rozporządzenia. Nowe zawody są zgłaszane przez specjalny formularz, zgłoszenie zaś jest następnie konsultowane i weryfikowane. Zawody są definiowane przez zestawy czynności, które wymagają odpowiednich kompetencji opisywanych przez wiedzę i umiejętności i które są wykonywane stale w ten sam sposób lub z niewielkimi zmianami. Ponadto w opisie zawodu może się znaleźć tak zwana specjalizacja dotycząca czynności, które wymagają dodatkowej wiedzy i umiejętności, wypracowanych w toku praktyki zawodowej lub na specjalistycznych szkoleniach.

Bazująca na klasyfikacji wyszukiwarka portalu Publicznych Służb Zatrudnienia (PSZ) (<https://psz.praca.gov.pl>) pozwala na przeglądanie i wyszukiwanie konkretnych interesujących nas zawodów. W zestawieniu PSZ można wskazać następujące zawody i specjalizacje występujące w przetwórstwie spożywczym:

- 751101 – garmażer
- 751102 – jelicarz
- 751103 – przetwórcza ryb
- 751104 – rozbieracz-wykrawacz
- 751105 – rzeźnik-wędliniarz
- 751106 – ubojowy
- 751107 – wędliniarz (specjalizacje)
- 751190 – pozostali masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni
- 751108 – przetwórcza mięsa (specjalizacje)
- 932904 – patroszacz ryb
- 751204 – piekarz (specjalizacje)
- 932910 – pomocnik piekarza
- 751201 – cukiernik (specjalizacje)
- 751202 – dekorator wyrobów cukierniczych
- 751203 – karmelarz

- 932906 – pomocnik ciastkarza
- 332301 – agent do spraw zakupów
- 332302 – zaopatrzeniowiec
- 332390 – pozostali zaopatrzeniowcy
- 312208 – mistrz produkcji w przemyśle spożywczym
- 213303 – specjalista ochrony środowiska
- 229103 – specjalista bezpieczeństwa i higieny pracy
- 214109 – specjalista kontroli jakości
- 214110 – towaroznawca
- 325506 – kontroler higieny mięsa
- 331504 – rzeczoznawca jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
- 818302 – operator urządzeń do mycia, napełniania i zamykania butelek
- 818390 – pozostali operatorzy urządzeń pakujących, znakujących i urządzeń do napełniania butelek
- 818901 – operator urządzeń do paletyzacji
- 818902 – operator urządzeń utylizacji surowców zwierzęcych
- 314403 – technik technologii żywności (specjalizacje)
- 314404 – technik technologii żywności – cukrownictwo
- 314405 – technik technologii żywności – produkcja cukiernicza
- 314406 – technik technologii żywności – produkcja koncentratów spożywczych
- 314407 – technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska
- 314408 – technik technologii żywności – przechowywanie chłodnicze i technologia żywności mrożonej



- 314409 – technik technologii żywności – przetwórstwo fermentacyjne
- 314410 – technik technologii żywności – przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie
- 314411 – technik technologii żywności – przetwórstwo mięsne
- 314412 – technik technologii żywności – przetwórstwo mleczarskie
- 314413 – technik technologii żywności – przetwórstwo owocowo-warzywne
- 314414 – technik technologii żywności – przetwórstwo rybne
- 314415 – technik technologii żywności – przetwórstwo surowców olejarskich
- 314416 – technik technologii żywności – przetwórstwo zbożowe
- 314417 – technik technologii żywności – przetwórstwo ziemniaczane
- 311101 – laborant chemiczny
- 311102 – probierz
- 112012 – dyrektor produkcji
- 112013 – dyrektor rozwoju biznesu
- 112015 – dyrektor techniczny
- 132403 – kierownik działu zakupów
- 132404 – kierownik magazynu

Pomimo dość szerokiego zakresu zawodów, które na podstawie Klasyfikacji można

zidentyfikować jako funkcjonujące w sektorze przetwórstwa żywności, z pewnością powyższe zestawienie nie obejmuje wszystkich rzeczywiście z nim powiązanych.

Barometr Zawodów

Mimo występowania w Klasyfikacji wielu zawodów związanych z przetwórstwem żywności, statystyki nie podają danych dla wszystkich z nich. Za źródło informacji o rynku pracy zawodów tego sektora może służyć serwis internetowy Barometr Zawodów (<https://barometrzawodow.pl>). Prezentuje on zarówno dane pochodzące z Centralnego Systemu Analityczno-Raportowego (CeSAR), prezentowane za lata ubiegłe, jak i prognozę na rok kolejny. Portal nie podaje danych dla wszystkich wyszczególnionych wyżej zawodów, lecz jedynie dla ich traktowanych zbiorczo grup ujmowanych jako:

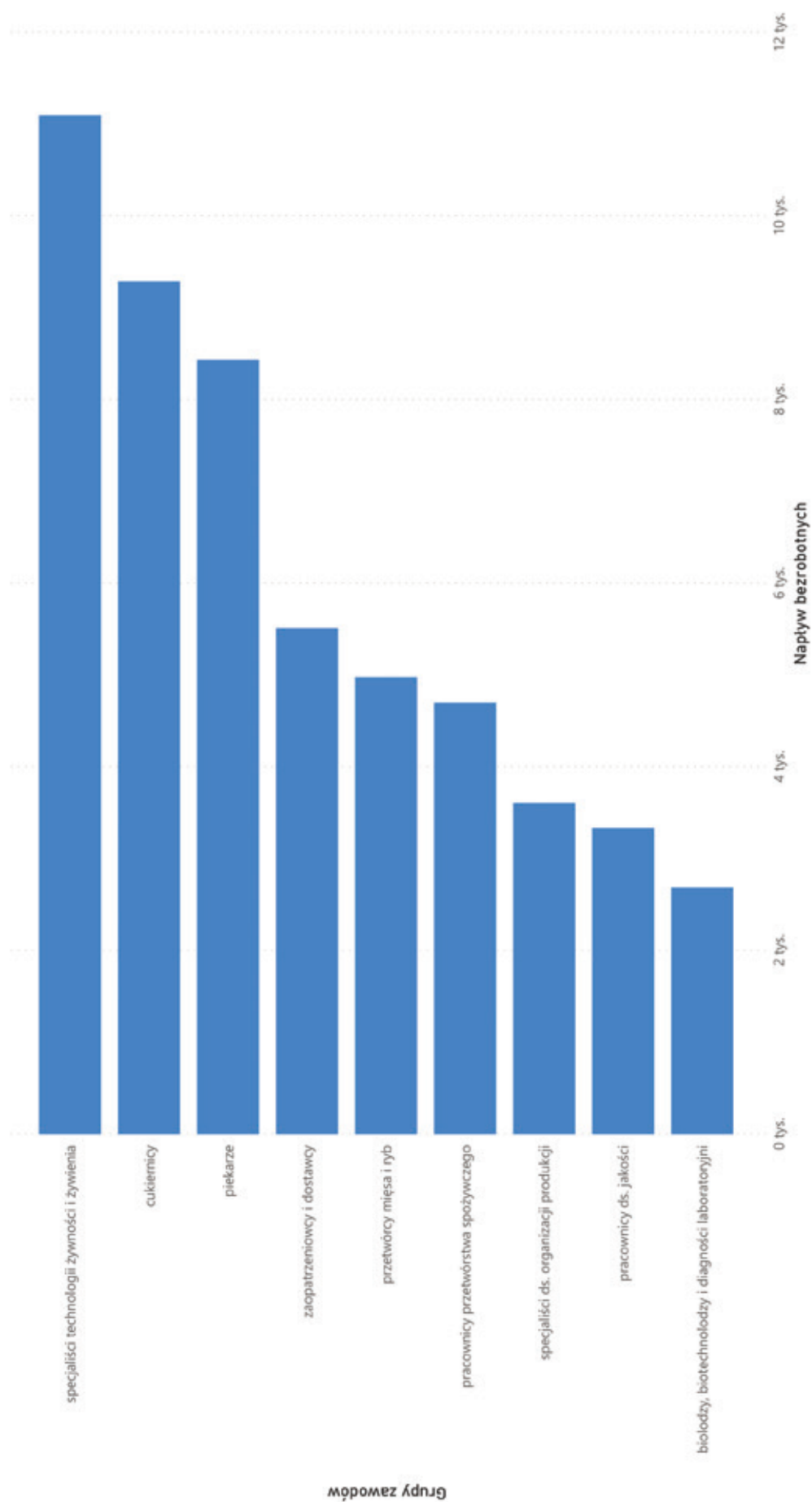
- Specjaliści technologii żywności i żywienia,
- Cukiernicy,
- Piekarze,
- Zaopatrzeniowcy i dostawcy,
- Przetwórcy mięsa i ryb,
- Pracownicy przetwórstwa spożywczego,
- Specjaliści ds. organizacji produkcji,
- Pracownicy ds. jakości,
- Biolodzy, biotechnolodzy i diagnosty laboratoryjni.

Poniżej przedstawiono wizualizacje danych Barometru Zawodów za rok 2020 dla wskazanych grup zawodowych w zakresach:

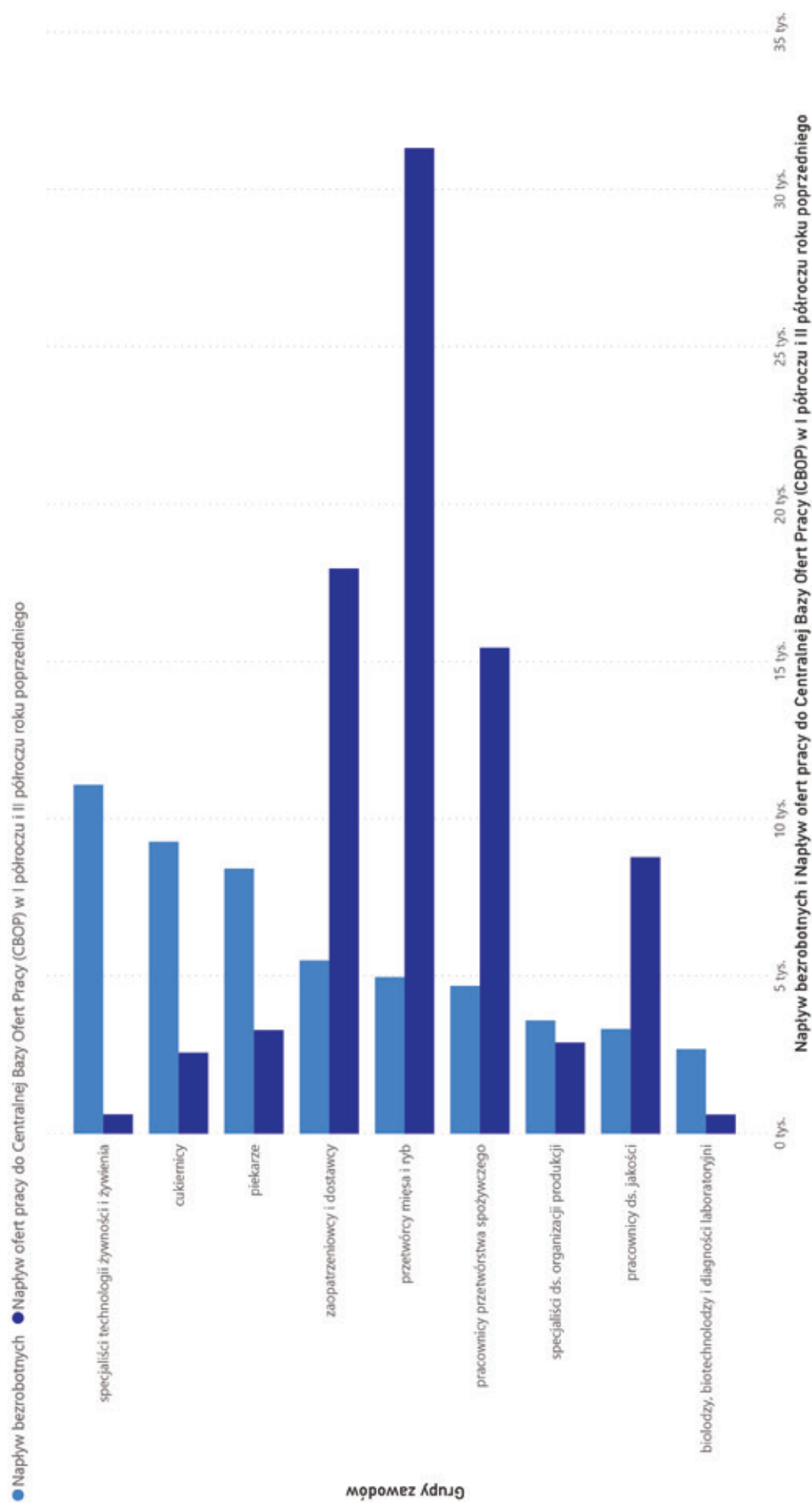
- napływ bezrobotnych według grup zawodów;
- napływ bezrobotnych i napływ ofert pracy do powiatowych urzędów pracy (PUP);
- napływ bezrobotnych i napływ ofert pracy do Centralnej Bazy Ofert Pracy (CBOP);
- napływ bezrobotnych i napływ oświadczeń o powierzaniu pracy cudzoziemcowi;
- napływ bezrobotnych i odpływ bezrobotnych;
- Zarejestrowani bezrobotni i długotrwale bezrobotni.



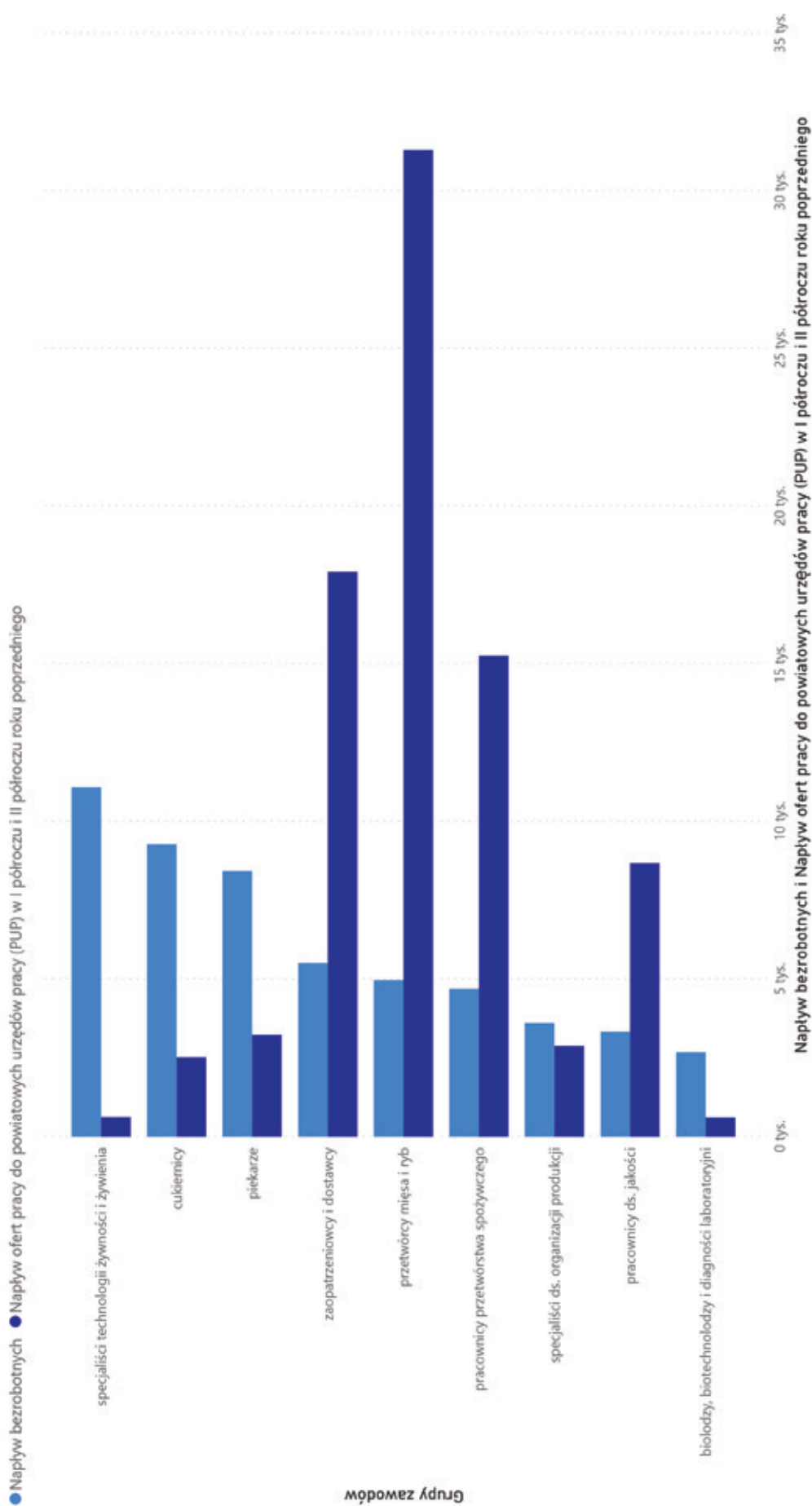
Napływ bezrobotnych wg Grupy zawodów



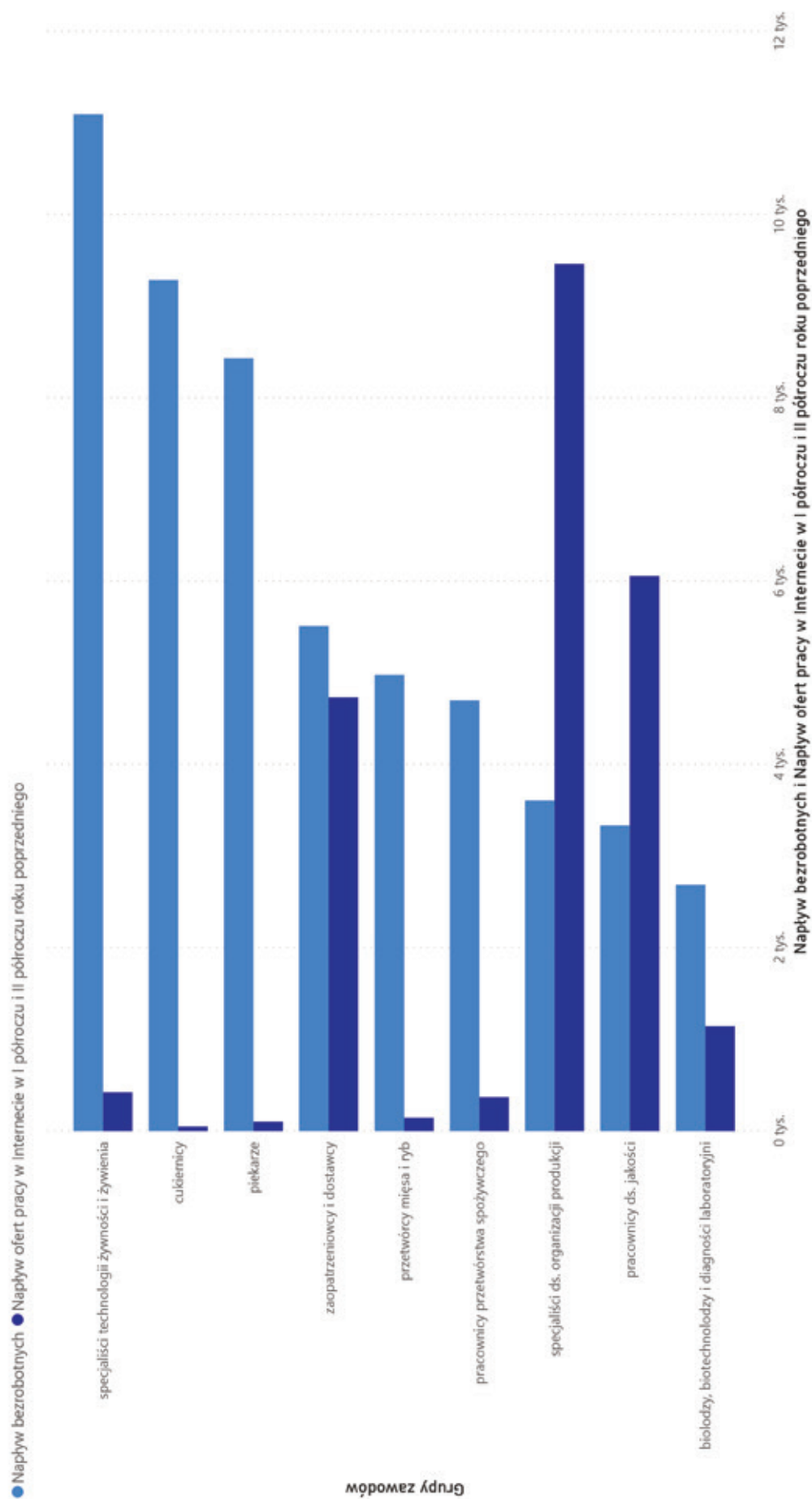
Napływ bezrobotnych i Napływ ofert pracy do Centralnej Bazy Ofert Pracy (CBOP) w I półroczu i II półroczu roku poprzedniego wg Grupy zawodów



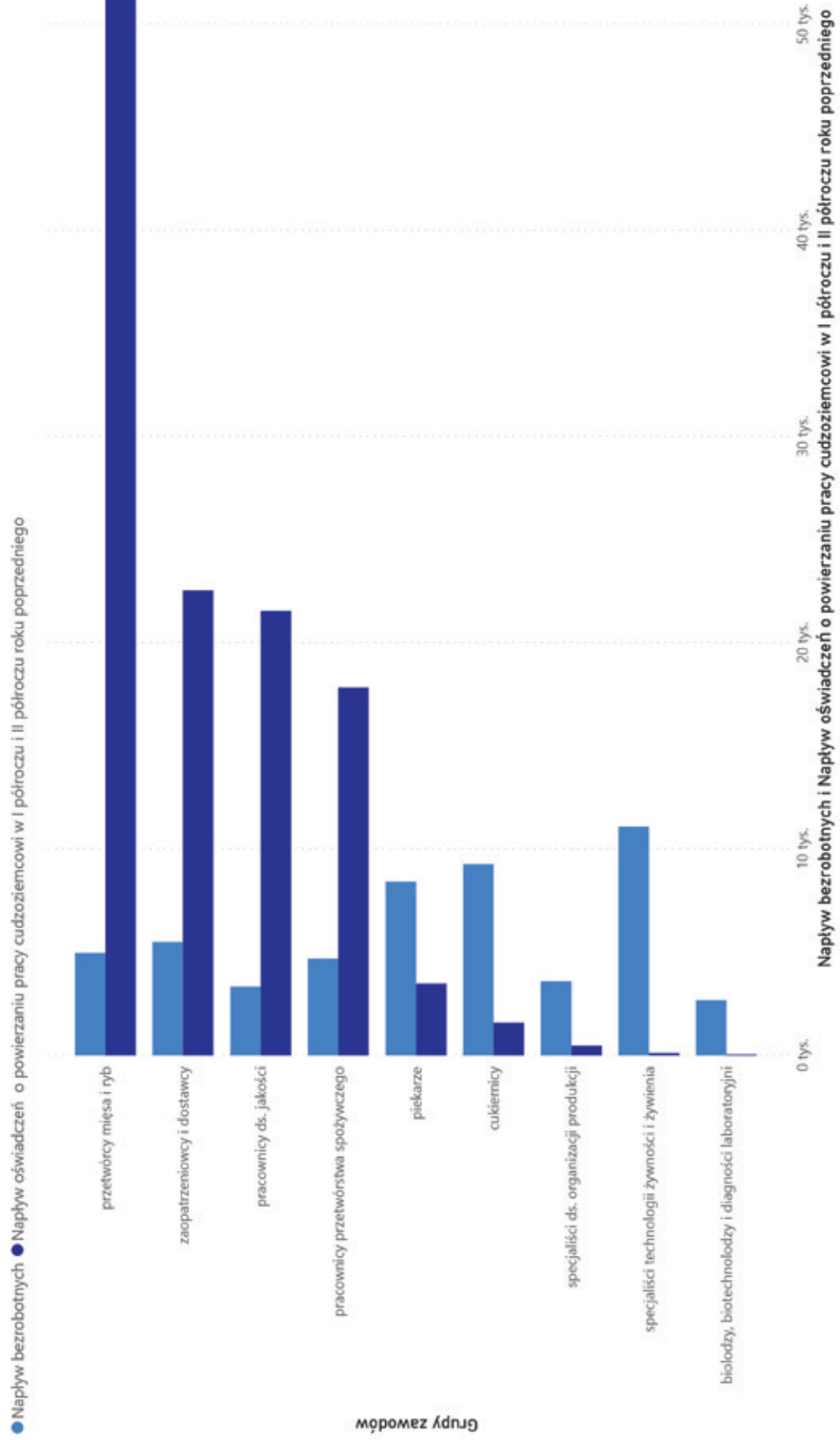
Napływ bezrobotnych i Napływ ofert pracy do powiatowych urzędów pracy (PUP) w I półroczu i II półroczu roku poprzedniego wg Grupy zawodów



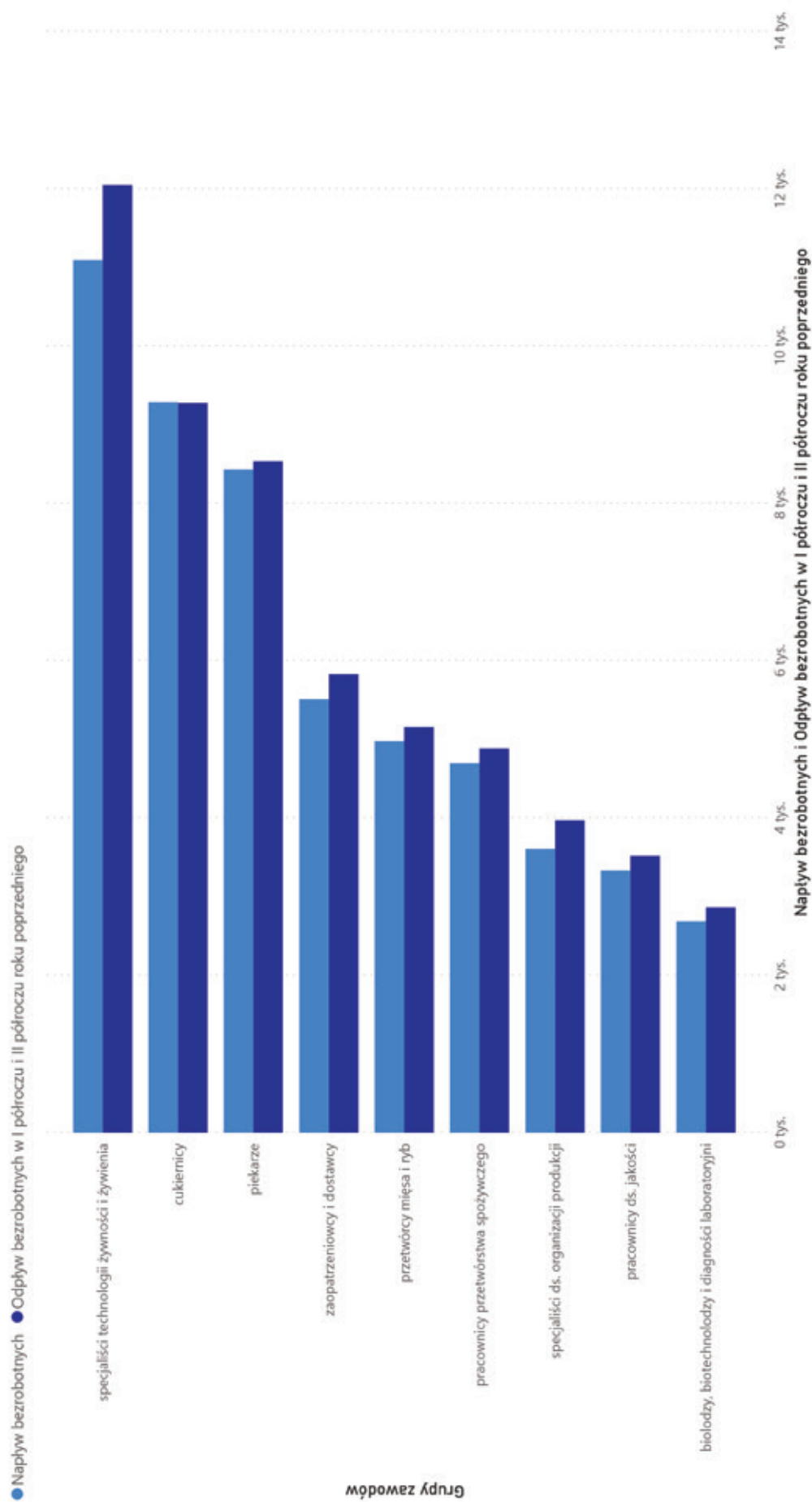
Napływ bezrobotnych i Napływ ofert pracy w Internecie w I półroczu i II półroczu roku poprzedniego wg Grupy zawodów

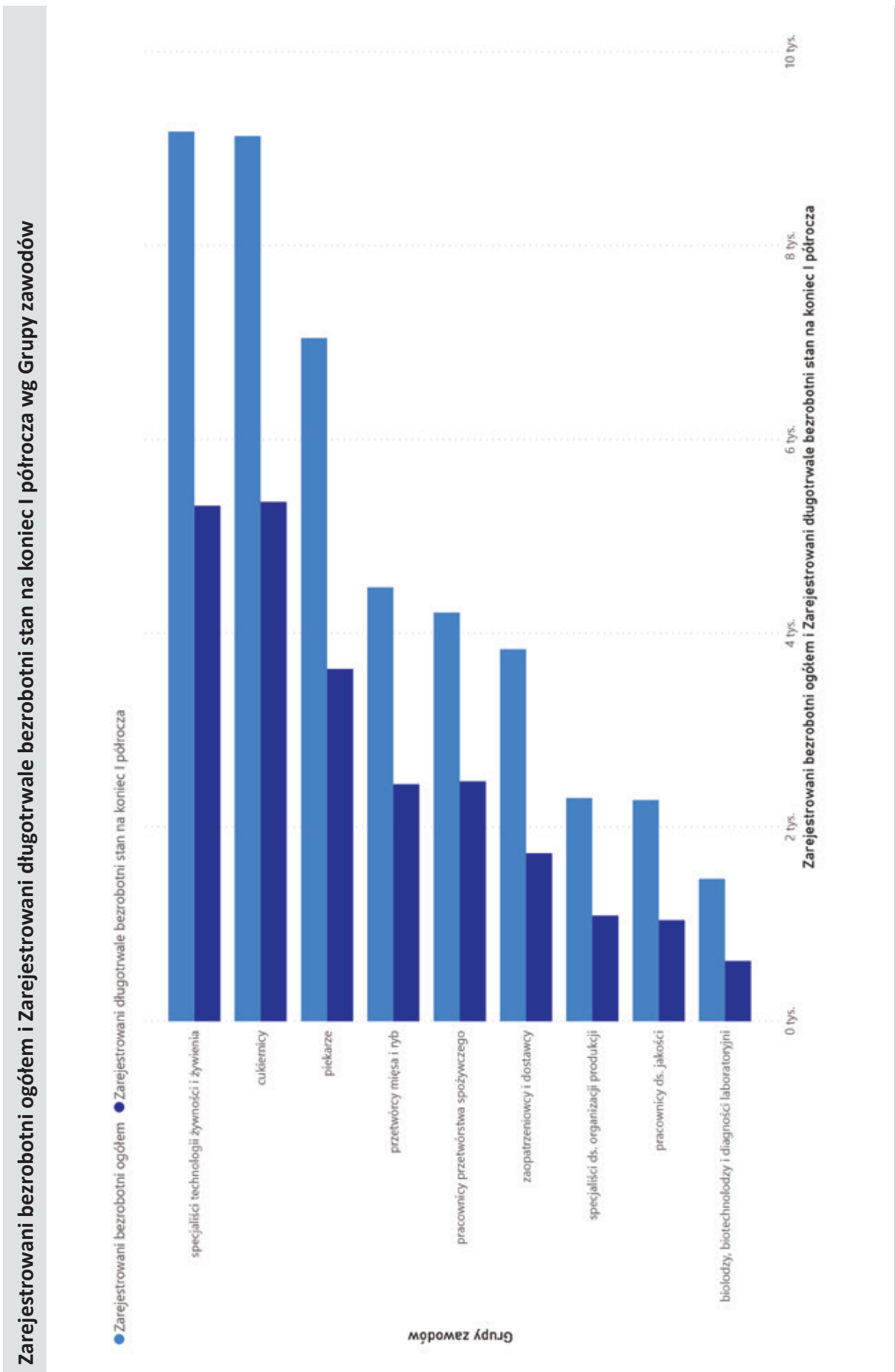


Napływ bezrobotnych i Napływ oświadczeń o powierzeniu pracy cudzoziemcowi w I półroczu i II półroczu roku poprzedniego wg Grupy zawodów



Napływ bezrobotnych i Odptyw bezrobotnych w I półroczu i II półroczu roku poprzedniego wg Grupy zawodów





Szkolnictwo branżowe

Wielość zawodów występujących w zakresie przetwórstwa spożywczego i stwierdzonych w Klasyfikacji Zawodów nie współgra z zawodami kształconymi w szkolnictwie formalnym, dla których efekty uczenia się określone w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019 r. poz. 991). Rozporządzenie to wyszczególnia następujące zawody przynależne do branży przetwórstwa żywności:

- cukiernik,
- operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego,
- piekarz,
- przetwórcza mięsa,
- przetwórcza ryb,
- technik przetwórstwa mleczarskiego,
- technik technologii żywności.

Zgodnie z oczekiwaniami przedsiębiorców to głównie szkoły branżowe, kształcące we wskazanych zawodach, mają odpowiadać za przygotowanie kadr dla większości stanowisk przetwórstwa żywności. Z powodu łatwej do stwierdzenia dysproporcji między liczbą wyszczególnionych wcześniej zawodów obecnych w klasyfikacji a zawodami kształconymi w szkolnictwie formalnym zadanie to można uznać za trudne.



Istotnym czynnikiem wpływającym na kształcenie kadr dla sektora jest również dostęp do szkół kształcących w jego zawodach. Dane na ten temat są upubliczniane przez z portal Rejestr Szkół i Placówek Oświatowych (<https://rspo.gov.pl>), który czerpie je ze statystyk Systemu Informacji Oświatowej (SIO). Według takich danych następujące liczby szkół i placówek oświatowych oferują kształcenie branżowe we wskazanych zawodach przetwórstwa żywności:

- cukiernik – 1004 placówki,
- piekarz – 884 placówki,
- technik technologii żywności – 150 placówek,
- przetwórcza mięsa – 93 placówki,
- operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego – 57 placówek,
- technik przetwórstwa mleczarskiego – 13 placówek,
- przetwórcza ryb – 7 placówek.

Ponadto portal odnotowuje również kształcenie w zawodzie eksperymentalnym – technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Jego nauka jest oferowana w dwóch placówkach oświatowych. To bardzo niewiele, zważywszy na potencjalne potrzeby sektora, wynikające z konieczności spełnienia przez zakłady produkujące żywność norm obowiązującego w Polsce systemu zabezpieczenia żywności HACCP. Jak widać również na przedstawionych wcześniej danych Barometru Zawodów, dla pracowników do spraw jakości pojawia się wciąż wiele ofert i zawód ten jest wyraźnie deficytowy, czyli liczba ofert pracy jest dla niego większa od średniego stanu bezrobotnych w danym okresie sprawozdawczym.

Studia I i II stopnia

Oprócz szkolnictwa branżowego kształcenie kompetencji pracowników przetwórstwa żywności odbywa się również na studiach I i II stopnia. Działające w Polsce uczelnie oferują dużo kierunków i specjalności studiów. Poniżej przedstawiono dane liczbowe ukazujące, ile uczelni prowadzi kształcenie na danym kierunku.

Studia I stopnia

Nazwa kierunku	Liczba uczelni
Technologia żywności i żywienie człowieka	15
Menedżer żywności i żywienia	1
Bezpieczeństwo i produkcja żywności	1
Bezpieczeństwo żywności	1
Produkcja i bezpieczeństwo żywności	1
Chemia i technologia żywności	1
Jakość i bezpieczeństwo żywności	2
Browarnictwo i słodownictwo	1
Broker innowacji w przemyśle spożywczym	1
Menedżer produkcji i dystrybucji żywności	1
Inżynieria przemysłu spożywczego	1
Inżynieria przetwórstwa żywności	1
Mleczarstwo	1
Towaroznawstwo	2
Towaroznawstwo w biogospodarce	1
Zarządzanie jakością i analiza żywności	1
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	1
Żywienie człowieka i ocena żywności	1

Oprócz przedstawionych kierunków I i II stopnia do pracowników i adeptów przetwórstwa spożywczego kierowana jest oferta różnych studiów podyplomowych.

Studia II stopnia

Nazwa kierunku	Liczba uczelni
Technologia żywności i żywienie człowieka	11
Jakość i bezpieczeństwo żywności	1
Zarządzanie jakością i analiza żywności	1
Towaroznawstwo	1
Inżynieria przemysłu spożywczego	1
Mleczarstwo	1
Żywienie człowieka i ocena żywności	1

Poniżej przedstawiono zestawienie kilku przykładowych form kształcenia tego typu:

- Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna oraz audytowanie systemów jakości zdrowotnej żywności;
- Technologia winiarstwa;
- Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy;
- Technologia piwowarstwa;
- Analityka i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;
- Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności;
- Jakość żywności i systemy jej gwarantowania;
- Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii;
- Podstawy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności;
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności;
- Analityka i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;
- Technologia żywności z elementami żywienia człowieka;
- Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności.

Jak łatwo dostrzec, oferta studiów podyplomowych jest znaczącym rozwinięciem oferty studiów I i II stopnia. Są one bardziej sprofilowane i prawdopodobnie odpowiadają na wyrażane zapotrzebowanie, czy to ze strony sektora, czy ze strony studentów, będących odbiorcami takiej oferty edukacyjnej. Analizując ofertę na wszystkich poziomach kształcenia, należy pamiętać, że nazwy kształconych zawodów lub nazwy specjalności i kierunków studiów nie zawsze do końca oddają rzeczywisty charakter tego, co jest wykładane. Informacje takie można uzyskać, rozpatrując efekty uczenia się oraz sposoby ich weryfikacji, które dla szkół branżowych publikowane są we wspomnianym wcześniej rozporządzeniu określającym programy kształcenia w zawodach. Z kolei efekty uczenia się właściwe dla studiów I i II stopnia są określane autonomicznie przez władze

uczelniane i publikowane na ich portalach internetowych.

Mimo że efekty te są związane z pojedynczymi weryfikowalnymi kompetencjami, to nie są one najczęściej wyszczególniane w uzyskiwanych świadectwach czy suplementach do dyplomów. W celu przybliżenia tego problemu poniżej przedstawiono, zaczerpnięte z rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019 r. poz. 991), efekty uczenia się dla zawodu przetwórcy żywności, kształconego w szkołach branżowych I stopnia.

Przetwórcy mięsa	
Przedmiot	Efekty uczenia się
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
	Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
	Rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka
	Przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych
	Przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych
	Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych
	Udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego

Przetwórcza mięsa	
Przedmiot	Efekty uczenia się
Podstawy przemysłu spożywczego	Stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
	Określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych
	Charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych
	Charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	Określa metody oceny organoleptycznej żywności
	Rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych
	Rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego
	Określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym
	Charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	Rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych
Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	Przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
	Charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
	Obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze
	Przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	Prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji	Charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
	Wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych
	Obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach
	Stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa
	Wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji
Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	Oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa
	Stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	Dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	Użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	Wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kiełbas
	Produkuje wędliny podrobowe
	Wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane
	Wykonuje czynności związane z produkcją przetworów tłuszczowych
Oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	

Przetwórca mięsa	
Przedmiot	Efekty uczenia się
Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji	Rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych
	Wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
	Obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	Dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych
Język obcy zawodowy	Posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem; b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie; c) z dokumentacją związaną z danym zawodem; d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie
	Rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: <ul style="list-style-type: none"> a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka; b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)
	Samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: <ul style="list-style-type: none"> a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję); b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem według wzoru)
	Uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: <ul style="list-style-type: none"> a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych; b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
	Zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
	Wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: <ul style="list-style-type: none"> a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem; b) współdziała w grupie; c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym; d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne

Przetwórcza mięsa	
Przedmiot	Efekty uczenia się
Kompetencje personalne i społeczne	Przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych
	Planuje wykonanie zadania
	Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany
	Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem
	Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej
	Stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów
	Współpracuje w zespole

Źródło: Opracowanie własne na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019 r. poz. 991).

Czytając przedstawione efekty uczenia się, łatwo zauważyć, że mogą one stanowić podstawę do wielu konkretnych zawodów poszukiwanych na rynku pracy sektora. Wydaje się, że współcześnie edukacja formalna nie kształtuje gotowych kompetencji pracowniczych, lecz jedynie stanowi pewien fundament, na którym opierając się na praktyce i dodatkowych potwierdzeniach kwalifikacji, można dopiero budować karierę w przetwórstwie żywności. Fundament ten nie musi być obowiązkiem i najprawdopodobniej może być zastąpiony przez szkolenia czy samokształcenie pracownika.

Branżowy Bilans Kapitału Ludzkiego

Oprócz kompetencji typowych dla sektora w ostatnich latach coraz bardziej poszukiwane są w nim inne, określane jako transwersalne, czyli funkcjonujące w wielu branżach jednocześnie, jak też wręcz identyfikowane obecnie jako swoiste dla innych branż. Wnioski takie można wysunąć na podstawie badań

dotyczących zapotrzebowania na kompetencje i kwalifikacje w branży przetwórstwa spożywczego, które są realizowane w ostatnim okresie. Najistotniejszych informacji w tym zakresie dostarcza profilowe badanie realizowane przez PARP – Branżowy Bilans Kapitału Ludzkiego (BBKL). Jest ono unikalnym w skali kraju i Europy monitoringiem kompetencji poszukiwanych w poszczególnych sektorach gospodarki. W toku tego badania, przeprowadzonego w latach 2020–2021 w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, stwierdzono występowanie zapotrzebowania na szereg swoistych zadań zawodowych, które zidentyfikowano w obrębie przedstawionych w poniższej tabeli zakresów.

Prognoza BBKL zapotrzebowania na pracowników sektora przetwórstwa żywności

Przetwórstwo żywności	Termin realizacji badania	Stanowiska i kompetencje, na które prognozuje się wzrost zapotrzebowania w perspektywie najbliższych 3–5 lat
Obejmuje podmioty prowadzące działalność zgodną z działem 10 PKD – produkcja artykułów spożywczych	listopad 2020 – lipiec 2021	<ul style="list-style-type: none"> ▪ specjalista ds. innowacji ▪ specjalista i menedżer ds. rozwoju produktów ▪ prawnik znający prawo żywnościowe ▪ projektant linii technologicznych ▪ planista produkcji ▪ kupiec surowca ▪ automatyk ▪ osoba z kompetencjami programowania maszyn, urządzeń i linii produkcyjnych ▪ specjalista ds. IT ▪ analityk danych ▪ pracownik produkcji z umiejętnościami pracy z nowoczesnymi urządzeniami ▪ elektromechanik ▪ specjalista ds. optymalizacji procesów ▪ specjalista i menadżer e-commerce ▪ specjalista ds. social media i SEM ▪ programista ▪ specjalista ds. logistyki ▪ ekspert ds. zarządzania procesami customer experience ▪ specjalista ds. opakowań ▪ specjalista ds. recyklingu ▪ menedżer ds. zrównoważonego rozwoju ▪ specjalista ds. optymalizacji procesów ▪ specjalista ds. CSR

Źródło: Opracowanie na podstawie: Branżowy Bilans Kapitału Ludzkiego – branża żywności wysokiej jakości (<https://www.parp.gov.pl/component/publications/publication/branzowy-bilans-kapitalu-ludzkiego-branza-zywnosci-wysokiej-jakosci>).

Jak łatwo zauważyć, przedstawione oczekiwania w dużej mierze związane są z logistyką, zarządzaniem, marketingiem, handlem, e-commerce, zarządzaniem społecznościami, IT czy kwestiami związanymi z projektowaniem i rozwijaniem produktów spożywczych. Zwraca również uwagę, że znajdujące się w powyższym zestawieniu kompetencje, które można mocno zidentyfikować z branżą, są podawane w sposób bardzo ogólny. Przykładem może tu być „pracownik produkcji z umiejętnościami pracy z nowoczesnymi urządzeniami”, które to określenie nie podaje, o jakie umiejętności i urządzenia chodzi, przez co jest bardziej enigmatyczne niż „ekspert ds. zarządzania procesami customer experience”. Wskazania uzyskane w badaniu BBKL sektora

przetwórstwa żywności z całą pewnością są prawdziwe, jednak nie dają one odpowiedzi, jakie kompetencje i w jaki sposób mają być kształtowane.

Badania BBKL wskazują na potrzebę innego spojrzenia na problem kwalifikacji i kompetencji w branży i być może oparcia się w tej mierze na innym pojęciu niż „zawód”. Wydaje się to wskazane ze względu na fakt coraz większego zróżnicowania kompetencji w przetwórstwie żywności oraz problemy z jednoznaczną identyfikacją wielu z nich.

Zintegrowany System Kwalifikacji

Być może dobrym rozwiązaniem byłoby skupienie się na kategoriach pojedynczych

kompetencji i kwalifikacji. Kształtowanie ich w osobnych procesach szkoleniowych oraz niezależna walidacja i certyfikacja mogłyby być istotnym uzupełnieniem, a czasami zapewne również alternatywą dla systemu szkolnictwa formalnego. Możliwości takie istnieją dzięki założeniom Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Został on utworzony na podstawie ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2020 r. poz. 226 z późn. Zm.). Dwoma kluczowymi elementami ZSK są Polska Rama Kwalifikacji (PRK) oraz Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK) uruchomiony 15 lipca 2016 r.

Rozwiązania wprowadzane przez ZSK stanowią mają odpowiedź na zmiany zachodzące na rynku pracy poszczególnych branż gospodarki. Na mocy ustawy automatycznie zostały włączone do niego wszystkie kwalifikacje szkolnictwa formalnego. System bazuje na doświadczeniach innych krajów europejskich i jest oparty na ogólnej matrycy kwalifikacji, tak zwanej Polskiej Ramie Kwalifikacji. Zawiera ona układ rozwijających się w określonej hierarchii kompetencji i kwalifikacji właściwych dla szkolnictwa formalnego ogólnokształcącego oraz zawodowego. Ogólne zapisy zawarte w PRK mogą być rozwijane w formie Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK) prezentujących kompetencje i kwalifikacje swoiste dla danej branży, ale powiązane z PRK. Ponadto system ten zakłada włączanie do niego tak zwanych kwalifikacji

rynkowych, które mają określać wymogi co do efektów uczenia się i sposobów ich walidacji, jakie są konieczne do potwierdzenia posiadania kwalifikacji przez niezależne i uznane podmioty. Istotą ZSK w tym zakresie jest fakt, że dla systemu nie jest ważne, skąd dana osoba pozyskała konieczne umiejętności. Mogło się to odbywać poprzez uczestnictwo w szkoleniach, naukę w szkole, a nawet samokształcenie oparte na różnych metodach, np. kursach czy tutorialach internetowych.

Tworzenie takich rozwiązań jest bardzo istotne, zwłaszcza w kontekście syntetycznych danych z rynku pracy sektora przetwórstwa żywności, które podają wyniki prowadzonego przez Instytut Badań Edukacyjnych badania Analizy zapotrzebowania na zawody, kwalifikacje i umiejętności (AZZKU). Potwierdzają one przedstawiane w niniejszym opracowaniu fakty, świadczące o istotnym zainteresowaniu pracą w branży przetwórstwa żywności wśród uczniów wybierających kształcenie w jego zakresie oraz o znaczącej liczbie związanych z nim oferowanych miejsc pracy. Raport AZZKU jest ostatnim dużym opublikowanym badaniem odnoszącym się do ujmowanych całościowo zagadnień kompetencji, rynku pracy i edukacji poszczególnych branż. Poniżej w dwóch tabelach przedstawiono wybrane, odnoszące się do przetwórstwa żywności, wyniki prezentowane w tym raporcie.

Badania AZZKU Tabela 1. Wskaźniki popytu na pracę, jego dynamiki i relacji z podażą pracy wg różnych mierników według branż MEiN 1

BRANŻA Przetwórstwa żywności									
zatrud. 2021	zmiana ods. zatrud. 2021 –2018	wakaty 2021	popyt na pracę 2021	oferty 2021	bezrobotni 2021	wakaty na bezrobotnego 2021	oferty na bezrobotnego 2021	oferty na absolwenta	wakaty na absolwenta
84 048	2%	5 587	89 494	6 629	17 445	0,32	0,38	2,4	2

Badania AZZKU Tabela 2. Wskaźniki popytu na pracę, jego dynamiki i relacji z podażą pracy wg różnych mierników według branż MEiN

BRANŻA Przetwórstwa żywności								
oferty na absolwenta	wakaty na absolwenta skorygowane	oferty na ucznia	oferty na ucznia I klasy	wakaty na ucznia	wakaty na ucznia I klasy	popyt na pracę na ucznia	oferty pracy na ucznia I klasy i bezrob.	śr. ofert i wakatów na abs. i bezrob.
4,2	3,6	0,4	1,4	0,3	1,2	5,3	0,3	0,3

Źródło: Pater R., Adamczyk P.M, Cherniaiev H., Drzymulska-Derda M., Hofman M., Markowska M., Przywara M., Szwedor K. (2022). Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy. Raport 2022. Warszawa: Instytut Badań Edukacyjnych.

Nowe kompetencje przetwórstwa żywności

Szeroki zakres działań sektora przetwórstwa żywności wymaga wielu bardzo zróżnicowanych kompetencji i kwalifikacji. Powszechnie znany jest fakt stałego zapotrzebowania na pracowników w zawodach tradycyjnie kojarzonych z branżą przetwórstwa spożywczego, jak piekarz, cukiernik, technolog żywności, operator maszyn przetwórczych, przetwórcza mięsa itd. Do tego w ostatnich latach do powszechnej świadomości dociera również fakt rosnącego zapotrzebowania na inne tradycyjne zawody, jak serowar czy piwowar.

Oprócz wymienionych tradycyjnych zawodów, występuje również bardzo szeroka grupa innych pracowników poszukiwanych przez firmy działające w branży spożywczej, w przypadku których proste zaszeregowanie w obrębie jakiegoś zawodu jest niezwykle trudne, a często wręcz niemożliwe.

Sytuacja ta powoduje istotne problemy nie tylko w aspekcie danych statystycznych dotyczących rynku pracy branży spożywczej. Brak jasnej i precyzyjnej informacji o tym, kogo dana firma chce zatrudnić powoduje, bowiem poważne problemy z rekrutacją pracowników. Dotyczą one zwłaszcza stanowisk pracy niezwiązanych z tradycyjnie rozumianym przetwórstwem żywności, gdzie wykonywane czynności pracy wymagają szerokiej wiedzy, umiejętności oraz gotowości

do podejmowania różnego rodzaju decyzji czy odpowiadania na pojawiające się wyzwania. Poszukiwanie takich pracowników poprzez odniesienie do zawodu może powodować liczne nieporozumienia, których skutkiem jest najczęściej jednostronne lub obopólne niezadowolenie z pracy i odejście pracownika.

Dobrym wyjściem pozwalającym na uniknięcie takich sytuacji jest określenie kompetencji i kwalifikacji, jakie powinna posiadać osoba pracująca na danym stanowisku. Kompetencje te powinny być wykazywane w arkuszu opisu stanowiska pracy oraz w profilu kompetencyjnym kandydata. Niestety wyjątkowo często, zwłaszcza w niewielkich podmiotach branży przetwórstwa spożywczego lub w startupach, dokumenty takie w ogóle nie są tworzone, a w dużych przedsiębiorstwach sektora są często nieaktualne lub oparte na wspomnianym paradygmacie zawodowym.

Zmusza to zarówno przedsiębiorców branży spożywczej, jak i jej potencjalnych pracowników do samodzielnych poszukiwań i prób mapowania poszukiwanych i posiadanych kompetencji, czy to w celu poszukiwania osoby do pracy, czy też kształtowania własnej kariery, lub oferowania swoich umiejętności na rynku. Rozwiązanie to jest frustrujące i dalece prowizoryczne. W najbliższej przyszłości najprawdopodobniej zostanie ono uzupełnione o Sektorową Ramę Kwalifikacji, będącą rodzajem uniwersalnego zestawienia kompetencji sektorowych.

Są one ułożone w gradacji rozwijających się wiązek, od czynności najmniej do najbardziej skomplikowanych, w zestawach odpowiadających występującym czynnościom zawodowym oraz w podziale na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, tu rozumiane jako gotowość do określonych działań lub zachowań.

Wstępne wskazanie nietradycyjnych kompetencji poszukiwanych w branży spożywczej jest możliwe przede wszystkim dzięki rozmowom w środowisku pracodawców i pracowników sektora spożywczego. Dają one wgląd w rzeczywiste zakresy występujących czynności zawodowych oraz związanych z nimi kompetencji. Uzyskane w ten sposób informacje muszą zostać odniesione do wyników badań zapotrzebowania na kompetencje, jak wykonywane przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości badanie Branżowy Bilans Kapitału Ludzkiego czy prowadzone przez Instytut Badań Edukacyjnych badanie AZZKU. Zestawienie występujących w badaniach danych i zebranych informacji pozwala na wyznaczenie zarysu kilkunastu zakresów kompetencyjnych, które realnie występują w branży przetwórstwa żywności i są poszukiwane na jej rynku pracy. Poniżej przedstawiono takie zestawienie.

Kompetencje w procesie produkcji

Kompetencje związane z higieną i bezpieczeństwem

- Znajomość procedur, przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- Znajomość kryteriów higieny produkcji wynikających z przepisów prawa
- Znajomość dobrych praktyk higienicznych produkcji
- Wiedza na temat wpływu procesów przetwarzania i utrwalania surowców, półproduktów i przetworów na ich bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą
- Dokonywanie analizy czystości mikrobiologicznej w zakresie jej zgodności

- z przyjętymi kryteriami umiejętności obsługi laboratoryjnych urządzeń, sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej, prowadzenie badań organoleptycznych, mikrobiologicznych i fizykochemicznych
- Gotowość do pracy zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umiejętność udzielenia pierwszej pomocy
- Gotowość do stosowania się do dobrych praktyk higienicznych produkcji

Kompetencje związane ze znajomością surowca

- Znajomość charakterystyki surowców oraz ich specyfikacji (w szczególności: przydatność technologiczna, wartość odżywcza, jakość, wygląd, pochodzenie, system produkcji, pochodzenie botaniczne)
- Wiedza na temat przemian fizykochemicznych, chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych zachodzących w trakcie procesów technologicznych w surowcu, półprodukcie i produkcie
- Wiedza na temat rodzajów półproduktów i wyrobów spożywczych
- Wiedza na temat wad gotowych produktów spożywczych
- Wiedza na temat wad półproduktów przetwórstwa spożywczego
- Weryfikacja dostaw surowca zgodnego z charakterystyką oraz specyfikacją (w szczególności: przydatność technologiczna, wartość odżywcza, jakość, wygląd, pochodzenie, system produkcji, pochodzenie botaniczne)

Kompetencje związane z urządzeniami, maszynami i liniami technologicznymi

- Wykonywanie pracy na danym stanowisku, w tym obsługi maszyn i urządzeń
- Obsługa środków transportu wewnętrznego (dźwigi towarowe, przenośniki, wózki transportowe, wózki ręczne, wózki jezdniowe, ładowarki)
- Znajomość schematów technicznych oraz instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji

- Prowadzenie nadzoru technicznego nad urządzeniami, liniami i sprzętem pomiarowym oraz podejmowanie innych działań prewencyjnych i naprawczych, w zakresie możliwych do identyfikacji problemów technicznych i technologicznych
- Gotowość do stosowania się do instrukcji obsługi oraz schematów technicznych maszyn używanych w przetwórstwie spożywczym

Kompetencje związane z procesami produkcji

- Wiedza na temat procesów produkcyjnych i ich wpływu na jakość produktu (różne technologie, różne procesy o odmiennej długości i stopniu skomplikowania)
- Wiedza na temat operacji pomocniczych i procesów jednostkowych w produkcji półproduktów i wyrobów przetwórstwa spożywczego
- Wiedza na temat produktów ubocznych pojawiających się w procesie produkcji i ich wpływu na środowisko
- Wiedza na temat specjalistycznego oprogramowania stosowanego w magazynowaniu produktów spożywczych
- Planowanie sposobów zagospodarowania i wykorzystania produktów ubocznych pojawiających się w procesie produkcji
- Korzystanie z programów komputerowych w magazynowaniu i produkcji
- Gotowość do działania w sposób zgodny z dokumentacją techniczną i technologiczną przebiegu produkcji produktów oraz do wypełniania związanej z nią dokumentacji

Kompetencje w obrębie działań kontrolnych i nadzorczych

- Znajomość harmonogramów działań produkcyjnych
- Wiedza na temat różnych sposobów produkcji, w tym o systemach jakości i produkcji wyrobów ekologicznych
- Realizowanie harmonogramów działań produkcyjnych
- Gotowość do terminowej realizacji działań

- Gotowość do działania zgodnie z dokumentacją techniczną i technologiczną dotyczącą przechowywania oraz dystrybucji surowców, półproduktów i produktów oraz wypełniania związanej z tym dokumentacji
- Gotowość do przestrzegania wytycznych normalizacyjnych, procedur i receptur technologicznych oraz stosowania instrukcji technologicznych
- Gotowość do przestrzegania przepisów i zasad znakowania oraz identyfikowalności surowców, półproduktów i produktów

Kompetencje w zarządzaniu produkcją spożywczą

Kompetencje związane z zarządzaniem w zakładzie przetwórstwa spożywczego

- Wiedza w zakresie współczesnych rozwiązań zarządzania
- Gotowość do organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- Ustalanie, za pomocą dokumentacji technologicznej, zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i produktów spożywczych
- Planowanie bieżącej produkcji półproduktów i wyrobów spożywczych na podstawie informacji rynkowych i zamówień
- Poszukiwanie, w oparciu o różne źródła, informacji i interpretacji danych związanych z produkcją spożywczą



- Gotowość do przekazywania poleceń podległym pracownikom i ewaluacji wyników ich prac

Kompetencje związane z pracą z otoczeniem zewnętrznym oraz interesariuszami branży przetwórstwa spożywczego

- Wiedza na temat branży przetwórstwa spożywczego oraz jej rynków lokalnych, krajowych i międzynarodowych
- Gotowość do budowania i utrzymywania relacji z otoczeniem sektora, w tym finansowym, w celu pozyskiwania środków na rozwój
- Pozyskiwanie środków finansowych na rozwój, w tym w ramach projektów finansowanych lub współfinansowanych ze środków zewnętrznych (UE, budżet państwa itp.)
- Gotowość do budowania i utrzymywania relacji z interesariuszami branży przetwórstwa spożywczego w celu tworzenia wspólnych strategii, propozycji przepisów, oddziaływania na decydentów itp.
- Znajdowanie dostawców i zakup/ pozyskiwanie surowców na rynkach lokalnych, krajowych i międzynarodowych

Kompetencje związane z tworzeniem nowych produktów spożywczych

Kompetencje związane z znajomością innowacyjnych produktów i rynku przetwórstwa żywności

- Umiejętność przeprowadzania analizy trendów żywieniowych, oczekiwań i potrzeb potencjalnych i nowych grup odbiorców produktów spożywczych
- Znajomość przepisów i wymagań prawnych co do bezpieczeństwa i wymagań jakościowych żywności, w szczególności surowców, dodatków do żywności oraz produktów i ich opakowań (w tym wymagania mikrobiologiczne, chemiczne)
- Prowadzenie wdrożenia prototypu produktu spożywczego do produkcji (dostosowanie skali do odpowiedniego poziomu produkcji, zaplanowanie procesu produkcyjnego z zastosowaniem

odpowiednich technologii i procedur oraz dobór zasobów ludzkich)

- Dobieranie opakowania i materiałów na liniach produkcyjnych oraz planowanie warunków przechowywania, dystrybucji i sprzedaży
- Planowanie nowych procesów produkcji nowych produktów spożywczych, dokonując modyfikacji na podstawie własnej wiedzy i doświadczenia
- Optymalizacja procesów produkcji spożywczej i ich modyfikacja na podstawie własnej wiedzy i doświadczenia
- Określanie wartości odżywczej wyrobów spożywczych
- Tworzenie obowiązkowych informacji na etykietach produktów spożywczych zgodnie z przepisami prawa
- Stosowanie przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych

Kompetencje związane projektowaniem produktów i usług w branży przetwórstwa żywności

- Weryfikacja możliwych zastrzeżeń patentowych i innych przepisów odnoszących się do tworzonego produktu
- Projektowanie żywności metodami Design Thinking, Service Design, Customer Experience
- Analizowanie i dobieranie zasobów w kontekście tworzenia nowego produktu, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów
- Dobieranie technologii produkcji nowego produktu spożywczego oraz opracowywanie jej optymalnego dostosowania
- Opracowywanie prototypów i MVP produktów spożywczych

Powyższe zestawienie z pewnością nie jest kompletne. Mimo to posiada wartość informacyjną, istotną dla podmiotów edukacyjnych, instytucji rynku pracy oraz samej branży przetwórstwa spożywczego. Przedstawiony wykaz kompetencji może też stanowić wskazówkę dla działań interesariuszy sektorowych mających na celu stworzenie sektorowej ramy kwalifikacji.

Podsumowanie

Podmioty branży przetwórstwa żywności są wpływowymi nosicielami kultury zawartej w dziedzictwie kulinarnym, istotnymi pracodawcami, oferującymi stabilne i rozwojowe zatrudnienie tysiącom osób oraz poważnymi czynnikami rozwoju wielu regionów kraju. W kontekście wydarzeń ostatnich lat i miesięcy sektor ten z całą pewnością można również uznać, wraz z rolnictwem i handlem spożywczym, za strategicznie ważny dla funkcjonowania państwa i społeczeństwa. Jednocześnie branża zmagą się z wieloma problemami, począwszy od kwestii dostępności i jakości surowców do produkcji, przez sprawy związane ze specyficznym rozłożeniem geograficznym i rozmiarami firm aż po istotne dla przyszłości sprawy rynku pracy sektora i potrzeby kształceniowe w tym zakresie.

Przedstawione w opracowaniu informacje i dane wskazują, że przetwórstwo spożywcze oferuje stale rosnącą liczbę miejsc pracy, a odsetek uczniów, którzy decydują się na kształcenie w tym kierunku, wynosi około 6%. W województwach lubelskim, mazowieckim i śląskim szkoły branżowe kształcące w zawodach identyfikowanych w przetwórstwie spożywczym zajmują wręcz pierwsze miejsce wśród uczniów rozpoczynających kształcenie zawodowe. Jednocześnie rozwijająca się i wciąż zmieniająca branża, oprócz piekarzy, cukierników i specjalistów dla branży mięsnej, potrzebuje obecnie pracowników o innych kompetencjach. Niektóre z nich mogą być, pomimo istniejących oczekiwań, trudne do jednoznacznej identyfikacji lub stanowić zapożyczenia z innych branż.

Wszystko to skłania do zastanowienia i troski, zwłaszcza nad rynkiem edukacji przetwórstwa żywności. Musi ona być bardziej



elastyczna niż dotychczas i nastawiona na ciągłe wsparcie pracowników już działających w branży. Zarówno oni, jak też uczniowie szkół branżowych powinni mieć jasne wskazania co do potencjalnych ścieżek kariery oraz związanych z nimi możliwości edukacyjnych i samokształceniowych. W przyszłości idealnym narzędziem do tego typu zadania może być sektorowa rama kwalifikacji dla przetwórstwa żywności, której utworzenie zostało zarekomendowane przez Sektorową Radę ds. Kompetencji – Żywność wysokiej jakości. Równie istotne są rekomendacje Rady dla szkolnictwa branżowego oraz planowanych Branżowych Centrów Umiejętności (BCU). Być może istotnym wsparciem potrzeb kadrowych sektora byłoby również tworzenie i włączanie do ZSK powiązanych w pewną całość opisów kwalifikacji, z którymi wiązałyby się również uruchomienie odpowiednich, mających poważanie w branży, instytucji certyfikujących i odpowiednie wsparcie szkoleniowe dla adeptów i pracowników przetwórstwa żywności.