

Innovatív képzés a kelet- és közép-európai húsipar középvezetői részére

Az EASTMEAT pályázat hozzájárult a MEATNET projekt alatt kiépített hálózat megerősödéséhez és kiterjesztéséhez. Az EASTMEAT pályázat kidolgozásában és végrehajtásában a húszágzat különböző részeit képviselő 19 partnercég (egyetemek, gyakorlóiskolák, kutatóintézetek, ágazati intézmények, ipar) vett részt. A projekt célja a húsipar középvezetői részére készülő oktatási modulok, továbbá egy a húszágzattal kapcsolatos bővíthető és kikereshető szótár-adatbázis kidolgozása. A szavakat angolul (beleértve egy magyarázó szöveget is), csehül, hollandul, németül, franciául, spanyolul, magyarul és lengyelül lehet kikeresni. Az adatbázis oly módon lett kidolgozva, hogy az a későbbiekben további nyelvekkel is bővíthető legyen.

Kelet- és Közép-Európa gazdasági életében fontos szerepet tölt be a húszágzat. Egyik legproblémásabb kérdés az EU direktívák nemzeti síkon történő adaptálása és végrehajtása. Ezért különös figyelmet fordítanak a megfelelő EU törvények húsipar számára történő hozzáférhetőségére, a menedzsmentben és termelésben való alkalmazására, az adandó piaci változásokra.

A pályázat során **a következő modulok** készültek el:

1. modul: A húsipar piaci igényei
2. modul: A húsiparhoz kapcsolódó törvények
3. modul: A modern húsipar menedzselése
4. modul: A hústermelés jellemzői
5. modul: Húsipari szakszótár (adatbázis)

Az **1. modul** különböző, az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos témákat tartalmaz. Áttekintést ad a különböző biztonsági rendszerekről, megtoldva egy új, a speciális menedzsment kérdéseivel, a „vertikális integráció stratégiájával” foglalkozó fejezettel. E fejezet nemcsak egy cég termelésének optimalizálásával foglalkozik, hanem jószerivel a késztermékek élelmiszer-biztonsági és minőségi feltételeivel is. Különös figyelmet kap a húsvizsgálat, mivel a „hagyományos” húsvizsgálat fokozatosan az integrált minőségbiztosítási rendszerek részévé válik, így garantálva az élelmiszer-biztonságot a „farmtól az asztalig”, vagyis a termelőtől a fogyasztóig.

Ez a modul, az EU élelmiszer-politikájának végrehajtását szem előtt tartva, tartalmaz még néhány HACCP-vel, BRC-vel (British Retail Consortium – Brit kiskereskedelmi szabvány) és az EU Bizottság által kiadott élelmiszer-biztonsági „fehér könyvvel” kapcsolatos háttér-információkat is.

A **2. modul** a húsiparhoz kapcsolódó törvények ismertetésével foglalkozik. Röviden bemutatja a húsipar számára fontos EU törvényeket és szabályozásokat, különös figyelmet fordítva a cégek számára tényleges és fontos tényezőkre. Így ezek a rövidített részek útmutatóul szolgálhatnak a törvények és rendeletek között, hogy a felhasználó felismerhessen és megtalálhasson számára fontos, speciális részleteket. Ez a modulban olyan témaköröket tartalmaz, mint például a higiénia, jelölések, adalékanyagok, egészségmegőrzés, környezetvédelem és állati jóllét. Részletesebben a higiéniával, a nyershús és hústermékek, baromfi- és vagdalthúsok higiéniájával foglalkozó törvényeket írtuk le.

A modul másik témaköre az élelmiszerek jelölése és az adalékanyagok használata. A vágóállatok szállítása az állati jóllét címszó alatt, míg a maradványanyagok (állatgyógyszerek és növényvédőszer), az állati eredetű hulladékanyagok kezelése, bizonyos fertőző megbetegedések, agyvelőgyulladások (TSE/BSE) megelőzése, ellenőrzése és kiirtása a humán egészségvédelem és környezetvédelem címszó alatt találhatóak.

A **3. modul** a modern húsipar menedzselési kérdéseit tartalmazza több almodulban, mint például: menedzsment stílusok, munkaerő menedzsment, időmenedzsment stb. Ez a modul nemcsak a húsipar középmenedzseri rétegeinek készült, hanem szélesebb körben is alkalmazható, minden olyan esetben, ahol a menedzser felelősséggel tartozik egy munkacsoport tevékenységéért. Így az almodulok könnyűszerrel alkalmazhatók más profilú cégek, gyakorló- és kutatóintézetek, terméktanácsok, kormányzati szervek stb. menedzseri szintjén. A 3. modul tartalma a projekt tervezésekor még nem volt részletesen meghatározva, a projekt végrehajtása közben került kidolgozásra. Már a projekt kezdetén nyilvánvaló volt, hogy magát a „menedzser” fogalmát meg kell határozni. A projekt megbeszélései is hozzájárultak a modul tartalmának kialakításához, főleg a projektek menedzselése fejezethez. A kulturális együttműködés fejezete a különböző kulturális különbségekre való tekintettel került ebbe a modulba, figyelembe véve a vállalatok napjainkban gyakorta zajló nemzetközi fúzióit, egybeolvadásait és az európai és nemzetközi projektek közös résztvevőkkel történő megvalósításait.

A **4. modul** a modern húsipar fontosabb jellemzői, olyan fejezeteket tartalmaz, mint fogyasztói igények, állati jóllét és speciális patogének elleni küzdelem.

Az **5. modul** a húsipari szakszótár. Ez egy húsiparhoz kapcsolódó szókereső angol nyelvű adatbázis (angol nyelvű magyarázó szöveggel), és a megfelelő szavak fordításai cseh, holland, német, francia, spanyol, magyar és lengyel nyelven.

Az oktatási modulok teljes anyaga kutatóintézetünk könyvtárában, CD változatban megtalálható és az érdeklődők által (korlátozott számban) igényelhető.