

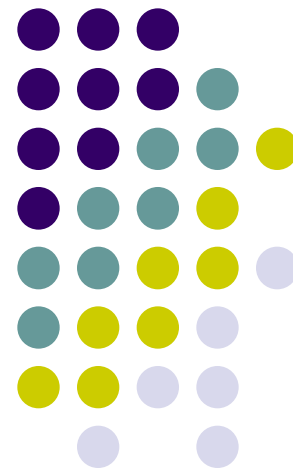
AZ INNOVÁCIÓ ÉS A KUTATÁS-FEJLESZTÉS HELYZETE A VAJDASÁGI ÉLELMISZERIPARI CÉGEKNÉL A MINŐSÉGÜGY TÜKRÉBEN

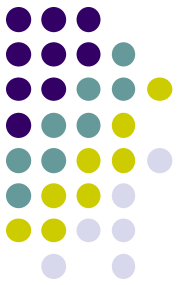
**KOVÁCS Vilmos,
Kovács Sárkány Hajnalka**

PhD hallgató

Debreceni egyetem

*AGTC „Hankóczy Jenő” növénytermesztési, kertészeti és
élelmiszertudományok doktori iskola”*





INNOVÁCIÓ ÉS K+F

- **K+F és innováció minőségügyi megközelítése**
 - **tények és adatok**
 - **A K+F és innováció jelenlétének az áttekintése a vizsgált cégeknél**
 - **Eredmények és következtetések**

A K+F és az innováció minőségügyi megközelítése



MSZ EN ISO 9001:2008

Minőségirányítási rendszerek. Követelmények



MSZ EN ISO 9004:2009

A szervezet tartós sikerének irányítása. Minőségirányítási megközelítés

Élelmiszerbiztonság:

IFS Food ver 6.

Szabvány az élelmiszer termékek minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági auditálásához



A K+F és az innováció minőségügyi megközelítése



MSZ EN ISO 9001:2008

Minőségirányítási rendszerek. Követelmények

7.3. Pont Tervezés és fejlesztés

7.3.1. A tervezés és fejlesztés megtervezése

7.3.2. A tervezés és fejlesztés bemenő adatai

7.3.3. A tervezés és fejlesztés kimenő adatai

7.3.4. A tervezés és fejlesztés átvizsgálása

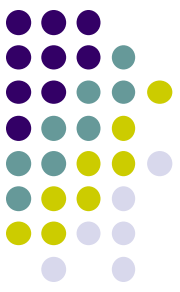
7.3.5. A tervezés és fejlesztés verifikálása

7.3.6. A tervezés és fejlesztés validálása

7.3.7. A tervezés és fejlesztés

változtatásainak a kezelése

A K+F és az innováció minőségügyi megközelítése



MSZ EN ISO 9004:2009

A szervezet tartós sikerének irányítása. Minőségirányítási megközelítés

9. Pont Fejlesztés , innováció és tanulás

9.1. Általános rész

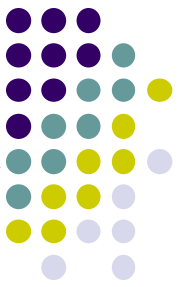
„A tanulás biztosítja az alapot az eredményes és hatékony fejlesztéshez és innovációhoz.”

9.2. Fejlesztés

- PDCA alkalmazása**
- munkatársak bevonása**
- erőforrás biztosítása**

MSZ EN ISO 9004:2009

A szervezet tartós sikerének irányítása. Minőségirányítási megközelítés



9. Pont Fejlesztés , innováció és tanulás

9.3. Innováció

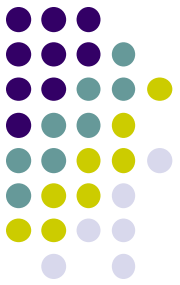
9.3.1. Általános rész

Az érdekelt felek elvárásainak a kielégítésére:

- azonosítsa az innovációs igényeket
- innováljon
- biztosítsa az erőforrásokat mindehhez

9.3.2. Alkalmazás

- a technológia, termék innovációja
- a folyamatok innovációja
- szervezeten belül(felépítés)
- a szervezet irányítási rendszerében a versenyelőnyök biztosítására-új lehetőségek kihasználása



MSZ EN ISO 9004:2009

A szervezet tartós sikerének irányítása. Minőségirányítási megközelítés

9. Pont Fejlesztés , innováció és tanulás

9.3. Innováció

9.3.3. Időzítés

- az innovációk rangsorolása

9.3.4. Folyamat

Az innovációs folyamatra hatással lehet

- az innováció sürgőssége
- az innováció hatása a termékre/szervezeti felépítésre
- a szervezet elkötelezettsége
- a munkatársak hajlandósága
- az új technológiák megjelenése vagy rendelkezésre állása



A K+F és az innováció minőségügyi megközelítése

MSZ EN ISO 9004:2009

A szervezet tartós sikerének irányítása. Minőségirányítási megközelítés

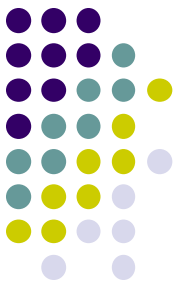
9. Pont Fejlesztés , innováció és tanulás

9.3. Innováció

9.3.5. Kockázatok

*„A szervezet mérje fel az innovációs tevékenységekkel kapcsolatos kockázatokat”
hajtson végre megelőző tevékenységeket.*

A K+F és az innováció minőségügyi megközelítése



IFS Food (ver. 6.) **4.3. pont**

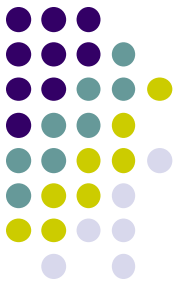
Termékfejlesztés/termék módosítás/a gyártási folyamatok módosítása

Eljárás létrehozása:

- termék követelmények meghatározása, próbagyártások, termékvizsgálatok, fogyaszthatósági idő meghatározása, érzékszervi bírálatok, jelölés, stb.

A termék fejlesztést dokumentálni kell.

Tények és adatok



Szabadalmi törvény 2011. dec 26

(Zakon o patentima „Sl. glasnik RS”, br.99/2011)
a szabadalmi jogok benyújtási kérelme előtt nemzetközi adatbázisban keresése

Szellemi tulajdon intézete

(Zavod za intelektualnu svojinu)

2011-ig összesen Szerbiában 2140 szabadalom
1338 hazai eljárásban és 802 az Európai
Szabadalmi hivattal történt megegyezéssel
összhangban történt a bejegyzés
+ 206 „kis szabadalom”.



Tények és adatok



2011-ben benyújtott szabadalmi kérelmek:

Magánszemély: 207

Egyetem és kutatóintézet: 25

Cég: 8

Szerbi lakosságának csak **6,5% -a rendelkezik felsőfokú képzettséggel.**

Bejegyzett cégek száma 2010: 353.894





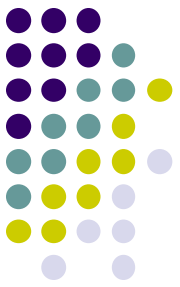
*A K+F és innováció jelenlétének
az áttekintése a vizsgált cégeknél*

Megkérdezett cégek összetétele:

45% kis vállalat

45% közép vállalat

10% nagy vállalat



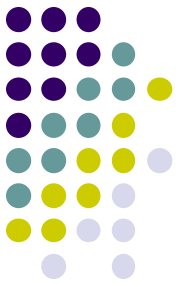
A K+F és innováció jelenlétének az áttekintése a vizsgált cégeknél

***Állati eredetű terméket
feldolgozók 35%***

Növényi 30 %

Vegyes (állati + növényi) 25%

Csak szolgáltató: 10%



A K+F és innováció jelenlétének az áttekintése a vizsgált cégeknél

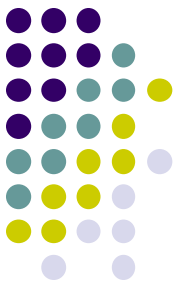
ISO 9001 tervezés fejlesztéssel 30%

IFS 10%

a többi csak HACCP –t működtet

50% együttműködés intézményekkel

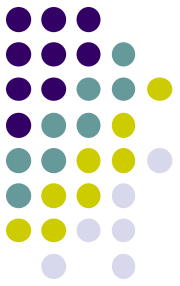
Tovább képzési igény 70%



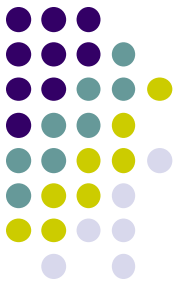
Eredmények és következtetések:

- az ISO 9001/9004/ IFS jó alapot és útmutatást nyújtanak a termékfejlesztésre és az innovációra**
- a jogszabályi környezet nem támogatja az innovációt Szerbiában**
- a termékfejlesztések az alkalmazott szabvány mentén történnek, de nem a szabvány maga az iniciátora, mégis az alkalmazott rendszer miatt ezeknek a cégeknek lehet a legnagyobb esélyük az innovációra**

Eredmények és következtetések:



- **Szükséges lenne oktatások keretében megismertetni az innováció folyamatát**
- **Pályázatok, támogatások hiánya**
- **Szerbiának nagy az innovációs potenciálja??????**



Köszönöm a megtisztelő figyelmet

KOVÁCS VILMOS

vimos.kovac@gmail.com

PhD hallgató

Debreceni egyetem

„Hankóczy Jenő növénytermesztési, kertészeti és élelmiszertudományok doktori iskola