

A MINŐSÉGFEJLESZTÉS KÉRDÉSEI A BALATONBOGLÁRI BORVIDÉKEN

Készítette:

Török Tünde

Konzulens:

Dr. Lukács Gábor egyetemi docens, tanszékvezető

MATE Georgikon Kar

Kulcsszavak: minőségbiztosítás, Balatonboglári Borvidék, szőlőfeldolgozó üzem

Szakedolgozatomban egy modern feldolgozó üzemet szeretném bemutatni, olyan szempontból megközelítve, hogy hogyan is változott meg a szőlőtermesztés, szőlőfeldolgozás, must és borkészítés folyamata a Balatonboglári Borvidéken az évszázadok alatt, mi a történeti háttere a szőlőfeldolgozásnak a térségben. (Laczkó,1988)⁽¹⁾

Majd részletesen kitérek napjainkban a borászatokban alkalmazott minőségbiztosítási rendszerekre és személyes tapasztalataimra alapozva bemutatom a Balaton Agrár Zrt. minőségbiztosítási rendszerét.

A további fejezetekben részletesen bemutatom, hogy a különböző munkafolyamatok hogyan épülnek fel, a bemutatott minőségbiztosítási rendszer tükrében és hogy milyen fejlesztési lehetőségek vannak, amik a szőlőfeldolgozó üzem működéséhez hozzájárulnak.

Dolgozatomban kvalitatív kutatási módszert alkalmaztam, mivel a szőlőfeldolgozó üzem munkafolyamataiban aktívan részt veszek, a szakdolgozatom alapját a saját megfigyeléseim és tapasztalataimra alapoztam.

Dokumentumelemzéssel, szekunder adatok alkalmazásával közelítettem meg a témát, valamint a mindennapi munkavégzés során gyűjtött tapasztalataimat használtam fel. Szekunder adataim vállalati belső anyagokból származnak, HACCP minőségbiztosítási rendszerünk felhasználásával, elemzésével készítettem el dolgozatomat.

A különböző minőségbiztosítási rendszerek bevezetése a borászat minden területére kiterjed, a rendszerek segítségével kevesebb a hibás termékek aránya, növeli az ügyfelek elégedettségét, hozzájárul a piaci növekedéshez, javítja a termelékenységét, de még a keletkező hulladék mértékét is csökkenti. (Turcsányi, 2014)⁽²⁾

A Balaton Agrár Zrt. vezetése HACCP rendszert vezetett be a szőlőfeldolgozó üzemben, annak érdekében, hogy a fogyasztók egészségügyi biztonságát és az előállított termékek kiemelkedő minőségét biztosíthassa. A cég célja, hogy a folyamatai ellenőrzöttek, szabályzottak legyenek, minden élelmiszer-biztonságra veszélyt jelentő szennyeződést kiszűrjön és az előfordulásukat minimálisra csökkentse a HACCP rendszert működtetésével.

Irodalom:

1. Laczkó András (1988): Boglárlelle-Tanulmányok, Kiadja a Boglárlellel Városi Tanács V. B. Felelős kiadó: Szabó József tanácselnök IBN: 9630326639
2. Turcsányi Károly(2014): Minőségelmélet és -módszertan, Nemzeti Közzolgálati és Tankönyv Kiadó Zrt. ISBN 978-615-5491-08-5