

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Kisüzemi folyamatok elemzése

Karácsony Zoltán

Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szakmérnök szakirányú továbbképzési szak
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Belső témavezető: (Dr. Dalmadi István, egyetemi docens, Állattermék- és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszák)

Kutatásom során elsősorban egy kisebb gyümölcsfeldolgozó üzem folyamataira tértem ki, illetve azokat hasonlítottam össze egymással a Karácsony Kft. példáján keresztül. A szakirodalom szerint kitértem a fogalmi alapokat követően a torma, a meggy, a cseresznye és a kajszai fajtáira, amelyből kiemeltem azokat a fajtákat melyeknél a cégünk is érintett. Az adott fajták jellemzésénél kitértem az érési időkre, méret tulajdonságokra, héjuk, színükre, keménységükre és ízükre is. A szakirodalmi feldolgozásomat a minőségirányítással zártam, amelyben leírtam az általunk használt szabványt és azt, hogy ez hogyan kapcsolódik a minőség fogalmához, milyen pontokból tevődik össze maga a szabvány. Utolsóként a gyümölcs zöldség feldolgozó szektor fogalmát ismertettem. Feltettem magamnak a következő kérdéseket: Vajon egy gyümölcs feldolgozó üzemben a beszerzett termékek mennyiségi aránya egyenes arányosságban van a Magyarországon megtermelt mennyiségekkel? Miből éri meg jobban gyártani, friss meggyből vagy fagyasztottból a feldolgozási veszteség tekintetében? A gépi feldolgozás vagy a kézi munkaerővel jár több feldolgozási veszteség? A kérdésekből három hipotézist fogalmaztam meg. Az első szerint a Magyarországon termelt mennyiségek közvetlen hatással vannak az üzem beszerzett mennyiségeivel. A második szerint a frissből gyártott termékek kevesebb feldolgozási veszteséggel járnak. Az utolsó felvetés szerint a gépi felezés kevesebb feldolgozási veszteséggel jár. Kutatásom során ezekre kerestem a választ, amely alapján igazolni vagy cáfolni tudom őket. Saját kutatásom során elemeztem a cég közvetlen környezetét, a régiót és a cégnek otthont adó települést is, amely a munkaerő miatt lényeges szempont. Vizsgáltam a környezet szereplőit, akik részt vesznek a gyümölcs útjának folyamatában, illetve a KSH adatai alapján elemeztem Magyarország általános gyümölcs helyzetét. Írtam a Karácsony Kft. rövid történetéről, hogy kicsit vissza

lehessen tekinteni a múltba és képbe lehessen helyezni ezen cég általános működését és profilját. Elemeztem továbbá a munkaerő és annak piaci helyzetét, a cégen belül kérdőív formájában érdeklődtem a munkavállalók felül. A kutatás legnagyobb részét a termékpaletta ismertetése, illetve a cég termékeinek feldolgozási folyamatai adták. Minden főbb termék esetében elemezte a beszerzési árak változását, beszerzett mennyiségeket, illetve a feldolgozás módját és lépéseit egészen a késztermékig. Egyes folyamatokat összevetettem és összehasonlítottam egymással, hogy melyek bizonyulnak eredményesebbnek, mindezeket saját készítésű fényképek és diagrammok alapján tettem. A következtetések levonása után a hipotézisekben állást foglaltam, melyből kettőt igazolni és az egyiket cáfolni tudtam. Továbbá javaslatokat fogalmaztam meg a felvásárlási rendszerrel kapcsolatban, illetve a feldolgozások módszere mellett is.