



Opis zawodu związanego z zielonym miejscem pracy **– Producent zdrowej żywności 611402**

Spis treści

1. Spis treści.
2. Wstęp.
3. Zadania i wymagania robocze.
4. Środowisko pracy
 - 1) stanowisko pracy
 - 2) materialne środowisko pracy
 - 3) warunki społeczne
 - 4) warunki organizacyjne.
5. Wymagania psychologiczne.
6. Wymagania fizyczne i zdrowotne.
7. Warunki podjęcia pracy w zawodzie.
8. Możliwość awansu w hierarchii zawodowej.
9. Możliwość podjęcia pracy przez dorosłych.
10. Pracodawcy i zarobki.
11. Zawody pokrewne.
12. Literatura.





Wstęp

Rynek żywności ekologicznej to dynamicznie rozwijający się obszar zielonej gospodarki. Produkcja zdrowej żywności to forma gospodarki, nierozdzielnie połączona z rolnictwem ekologicznym. Żywność wytwarzana jest metodami naturalnymi w czystym i bezpiecznym środowisku, bez nawozów sztucznych i syntetycznych środków ochrony roślin, antybiotyków, hormonów wzrostu i genetycznie modyfikowanych organizmów. Są to zasadnicze różnice pomiędzy gospodarstwami ekologicznymi i tradycyjnymi.

W produkcji ekologicznej hoduje się zazwyczaj rodzime gatunki zwierząt oraz stosuje się najwyższej jakości pasze. Ponadto zwierzęta hodowane są w ekologicznych i zdrowych warunkach.

Rynek produktów zdrowej żywności w Polsce znajduje się w początkowym stadium rozwoju, jednak produkty z ekologicznych gospodarstw cieszą się dużą ciągle rosnącą popularnością. Jest to związane ze słusznym przekonaniem, że żywność z produkcji przemysłowej jest mniej smaczna i może zagrażać zdrowiu i życiu. Przykładowe specjalności produkcji zdrowej żywności występujące na krajowym rynku:

- Producenci orzechów i pestek,
- Producenci ryżu, nasion,
- Producenci ziół,
- Producenci produktów śniadaniowych,
- Producenci suszonych owoców i warzyw,
- Producenci warzyw strączkowych,
- Producenci mąki,
- Producenci jaj,
- Producenci mięsa i wędlin,
- Producenci mleka i nabiału,
- Producenci alkoholu.¹

¹ www.minrol.gov.pl [4]





Bardzo ważnym elementem rolnictwa ekologicznego jest ustanowiony system kontroli i certyfikacji. W Polsce producenci zdrowej, ekologicznej żywności zrzeszeni są m.in. w Stowarzyszeniu Producentów Metodami Ekologicznymi „Ekoland”, organizacji o charakterze międzynarodowym, działającej na rynku polskim od 1989 roku. Certyfikat nadawany wyrobom pochodzącym z gospodarstw przyjaznych środowisku i których cały cykl produkcyjny był bezpieczny dla środowiska, bez użycia nawozów mineralnych, z ekonomicznym wykorzystaniem zasobów naturalnych. Producenci, przetwórcy oraz handlowcy chcący oznaczać tym znakiem swoje wyroby muszą uzyskać certyfikat nadany przez uprawnioną jednostkę i jednocześnie będący członkami „Ekolandu”.²

Zadania i wymagania robocze

Producent zdrowej żywności najczęściej samodzielnie kieruje swoim przedsiębiorstwem. Jego celem jest prawidłowe funkcjonowanie firmy, które będzie przynosiło korzyści finansowe. Charakterystyczną cechą pracy w tym zawodzie jest pełna odpowiedzialność za prowadzenie firmy. Osoba na tym stanowisku podejmuje ważne decyzje mające wpływ nie tylko na niego samego, ale też na całą firmę oraz na życie innych ludzi. Profil działalności nastawiony jest na produkcję żywności. Właściciel firmy powinien posiadać wiedzę z zakresu metod wytwarzania, przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności. Dobrze jest również znać zasady funkcjonowania przedsiębiorstw, podstawy zarządzania, ekonomii. Podsumowując, przedsiębiorca ustala i stara się zrealizować podstawowe cele firmy tworzy plany działania, organizuje działalność, dba o dobre funkcjonowanie zakładu.

Środowisko pracy

Stanowisko pracy

Producent zdrowej żywności jest odpowiedzialny za całość procesu produkcji. Do jego obowiązków należy: planowanie, kontrola procesu produkcji, rozwiązywanie

² www.ekolandpolska.pl [3]





problemów technicznych, nadzór nad bezpiecznym prowadzeniem produkcji, optymalizacja czasu pracy, kontrolowanie bieżących kosztów produkcji. Stanowisko pracy producenta zdrowej żywności jest najczęściej samodzielnym miejscem pracy. W większych zakładach właściciel firmy jest odpowiedzialny za uzgadnianie i wprowadzanie planu operacyjnego dla organizacji, który pozwoli na osiągnięcie wydajnej, efektywnej i bezpiecznej produkcji, rozwijanie metod pracy personelu.

Warunki materialne

Zawód ma charakter zróżnicowany w zależności od wielkości przedsiębiorstwa i produkowanych produktów. Producent zdrowej żywności może wykonywać prace samodzielnie lub zatrudniać pracowników.

W zależności od miejsca pracy w strukturze, można wskazać różne miejsca wykonywania czynności. Praca wymaga przebywania np. w pomieszczeniach produkcyjnych czy magazynach, a kontaktując się z klientami i kontrahentami, można wyjeżdżać poza swój zakład. Producenci zdrowej żywności na ogół nie są narażeni na szczególnie niebezpieczne czy zagrażające czynniki środowiskowe, za wyjątkiem osób biorących osobiście udział w produkcji lub wykonywaniu usług. Warunkiem koniecznym przy wykonywaniu tego zawodu jest zachowanie wszelkich środków ostrożności oraz przestrzeganie zasad higieny.

Warunki społeczne

Praca producenta żywności może mieć charakter zarówno indywidualny jak i zespołowy. Praca na tym stanowisku polega przede wszystkim na produkcji żywności, podejmowaniu ważnych decyzji, ale także na kontaktach z innymi ludźmi. Kontakty te dotyczą np. indywidualnych spotkań z pracownikami firmy (zlecenie zadań, rozliczanie pracy, uzgadnianie ważnych kwestii w sprawach bieżących, planowanie przyszłych działań, itp.) jak i klientami handlowymi. Ponieważ ważne jest promowanie produktu niezbędne są również spotkania w mediach lub z firmami zajmującymi się reklamą.³

³ www.csr.gov.pl [1]





Warunki organizacyjne

Producenci zdrowej żywności samodzielnie określają swój czas pracy. Może on wynosić od sześciu godzin dziennie wzwyż. W okresie wzmożonych zamówień można zdecydować o pracy po godzinach. W niektórych branżach praca ma charakter sezonowy i w nich czas pracy zależy od otrzymanych zleceń (np. produkcja miodu). Natomiast większe przedsiębiorstwa mają wyznaczone stałe godziny pracy. Sprzedaż produktów odbywa się głównie na rynek krajowy. Producenci zdrowej żywności współpracują z hurtowniami i sklepami na terenie całej Polski, część z nich eksportuje swoje towary.⁴

Producent zdrowej żywności w małej firmie samodzielnie zajmuje się produkcją, często w warunkach domowych, nawiązuje kontakty handlowe. Właściciele większych zakładów uczestniczą w spotkaniach, negocjacjach, szkoleniach, delegacjach, nawiązują i podtrzymują kontakty biznesowe.

Wymagania psychologiczne

Producent zdrowej żywności powinien posiadać określone cechy przedsiębiorcze, które znacznie ułatwią mu osiągnięcie celu oraz sukcesu wraz ze swoim przedsiębiorstwem. Do takich cech należy na pewno: dynamizmem, aktywnością, skłonnością do podejmowania ryzyka, umiejętnością przystosowywania się do zmieniających się warunków, postrzeganiem szans i ich wykorzystywaniem.

Ze względu na rodzaj i charakter pracy osoby zatrudnione w tym zawodzie powinny posiadać zdolności organizacyjne- nieodzowne przy kierowaniu i zarządzaniu, organizowaniu procesu produkcyjnego i poszczególnych jego elementów. Konieczna jest umiejętność szybkiego i trafnego podejmowania decyzji, innowacyjność czyli wprowadzanie i ciągłe poszukiwanie twórczych ulepszeń.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Nie ma formalnych wymagań fizycznych czy zdrowotnych do pracy w zawodzie producenta zdrowej żywności. Prowadząc własną firmę można dostosować obowiązki do

⁴ www.zdrowazywnosc.pl [5]





własnych możliwości. Producent niewielkiej firmy produkującej żywność powinien charakteryzować się sprawnością fizyczną, ważna jest też sprawność zmysłów, szczególnie wzroku, węchu i smaku. Osoby zatrudnione w produkcji lub obrocie produktów żywnościowych powinny posiadać stan zdrowia wymagany przepisami o zwalczaniu chorób zakaźnych (salmonella, gruźlica) oraz posiadać kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny w produkcji i obrocie żywnością. Ważne jest przestrzeganie warunków i zasad higieny w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych w toku produkcji, przechowywania i wprowadzenia do obrotu. Przeciwwskazaniami do wykonywania tej pracy, wynikającym z kontaktu z żywnością jest nosicielstwo chorób zakaźnych, alergii, choroby skóry rąk.

Producenci zdrowe żywności są często narażeni na nadmierny lub zbyt długotrwały stres. Mogą odczuwać ogromną presję, martwią się o pozycję firmy. Najczęściej stres przedsiębiorców jest związany z kosztami prowadzenia działalności gospodarczej, ze zbyt dużą konkurencją. Może to wywołać: apatię, niezdolność do skutecznego działania, a nawet dolegliwości fizyczne (choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia, dolegliwości związanych z owrzodzeniem żołądka).

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Każdy może założyć własną firmę i nią kierować, dlatego posiadanie średniego czy wyższego wykształcenia nie jest warunkiem podjęcia pracy w zawodzie. Przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej dużo bardziej liczy się pomysł, doświadczenie zawodowe i sposób jego realizacji.

Coraz więcej uczelni wyższych kształci specjalistów na poziomie produkcji oraz do organizacji i zarządzania procesem produkcyjnym. Studia podyplomowe przeznaczone są dla absolwentów szkół wyższych, szczególnie technologii żywności, chemii i pokrewnych, a także pracowników i kierowników niższego szczebla przedsiębiorstw produkcyjnych. W trakcie studiów słuchacze poznają podstawowe zasady oraz nowoczesne narzędzia, metody i mechanizmy zarządzania produkcją, optymalizacji procesu produkcji, zarządzania jakością, projektowania produktu i procesu oraz planowania kosztów. Kierunki nowych studiów,





które pojawiły się na uczelniach w całej Polsce to np. inżynieria ekologiczna, bezpieczeństwo żywności, zarządzanie ekologiczne.

Możliwości awansu w zawodzie, w tradycyjnym rozumieniu są ograniczone. Producent zdrowej żywności poprzez zwiększenie asortymentu i dotarcie do większej liczby odbiorców może rozbudować firmę i stać się właścicielem, większego przedsiębiorstwa osiągającego lepsze wyniki finansowe. Spowoduje to wyższy dochód, wzrost poczucia satysfakcji z wykonywanej pracy oraz większy prestiż. Warto posiadać cechy przywódcze, siłę przebicia, rozwijać swoje kwalifikacje oraz szukać nowych rozwiązań.

Możliwość podjęcia pracy przez dorosłych

Zdecydowaną większość, spośród firm produkujących zdrową żywność istniejących w Polsce, stanowią niewielkie firmy. Sektor małych i średnich przedsiębiorstw stanowi dominujące środowisko, w którym powstają i funkcjonują przedsiębiorstwa rodzinne. Rodzinność i ograniczona wielkość podmiotu i jego zasobów stanowią najbardziej charakterystyczne cechy większości przedsiębiorstw rodzinnych i w zasadniczy sposób wpływają na sposób nimi zarządzania. W firmach rodzinnych najczęściej pracują przedstawiciele rodziny. Funkcjonują one w całym kraju, zarówno w miastach, jak i na obszarach wiejskich. Nie ma ograniczeń wiekowych przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej, ważne jest jednak doświadczenie i wiedza niezbędna do prowadzenia firmy.

Pracodawcy i zarobki

Przychody ze sprzedaży decydują w istotny sposób o efektywności działania przedsiębiorstwa i jego kondycji finansowej, więc powinny być stałym przedmiotem analizy. Dochody w tym zawodzie zależą też od skali produkcji, stosowanego procesu technologicznego oraz rodzaju proponowanego produktu. Można zarabiać zarówno w granicach przeciętnego wynagrodzenia, jak i kilkanaście razy więcej. Duże znaczenie ma tutaj: wielkość firmy, rodzaj prowadzonej działalności, aura gospodarcza, doświadczenie oraz kondycja finansowa firmy. Zarobki firmowe zależą także od stażu firmy.





Zawody pokrewne

Rolnik

Producent żywności

Producent i zbieracz ziół

Dyrektor generalny

Dietetyk

Technolog żywności ⁵

Literatura

1 www.csr.gov.pl

2 www.doradca.praca.gov.pl

3 www.ekolandpolska.pl

4 www.minrol.gov.pl

5 www.zdrowazywnosc.pl

⁵ www.doradca.praca.gov.pl [2]

