

Mgr Katarzyna KOŁOMAŃSKA
Stowarzyszenie Jakości w Sztukach Wizualnych, Warszawa

OCENA JAKOŚCI WIZUALNEJ W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM®

The visual quality evaluation in food industry®

Słowa kluczowe: zarządzanie jakością, jakość wizualna, bezpieczeństwo żywności, innowacja.

Problem oceny jakości wizualnej w przemyśle spożywczym jest tematem nowym i dotyczy szeroko pojętej jakości żywności, jej opakowania, dystrybucji oraz utylizacji. Żywność i informacja na jej temat to także jedno z najtrudniejszych zagadnień etycznych zarządzania jakością, marketingu i reklamy, mody, świadomości, itd. Wiedza na temat jakości wizualnej umożliwia wielopozomowy wgląd w jakość oferowanych produktów i usług z perspektywy daleko wykraczającej poza jakość konsumencką. Zdrowy, harmonijny wzrost człowieka i maksymalne wykorzystanie jego potencjału biofizycznego możliwe są przy zachowaniu indywidualnie zoptymalizowanej diety opartej na pełnowartościowej, organicznej żywności nieprzetworzonej, a także przy wykorzystaniu metod produkcji przyjaznych naturze. Przy obecnej polityce zarządzania w przemyśle spożywczym, założenia te wydają się niemożliwe do realizacji. Coraz więcej ludzi poszukuje jednak żywności o jakości, która jest praktycznie niedostępna w supermarketach, a nawet w granicach metropolii. Aby wyjść naprzeciw wysokim wymaganiom jakościowym wobec żywności, konieczna jest zmiana sposobu myślenia na pro jakościowe i wykorzystanie wiedzy na temat zintegrowanych systemów zarządzania jakością.

*„Zbliżając się do prawdy,
oddalamy się od rzeczywistości”*

Stanisław Jerzy Lec

WSTĘP

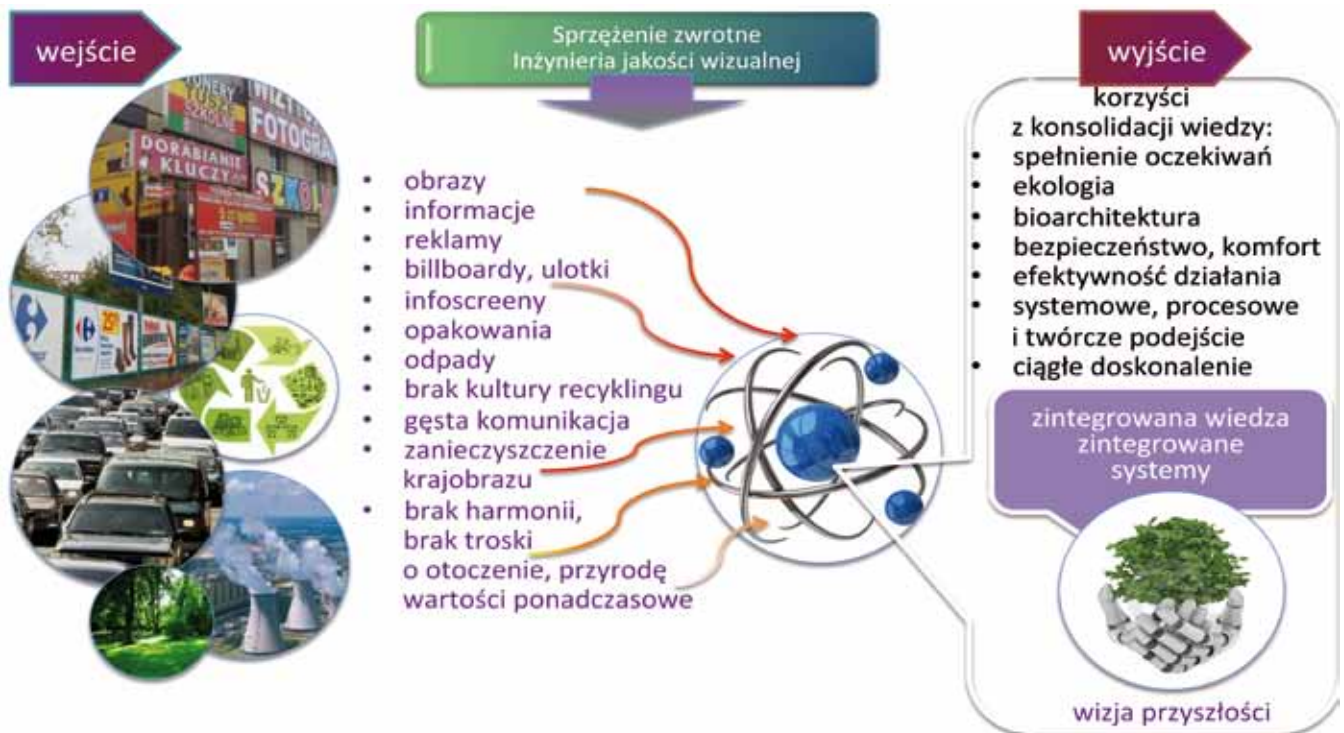
Komunikacja wizualna jest podstawą rozwoju wszelkiej działalności człowieka i polega na zastępowaniu słów obrazami, ponieważ są bardziej pojemne w treść i przekaz, łatwiejsze do zrozumienia, a nawet przyswajane podświadomie. W języku polskim istnieje powiedzenie „jeść oczami” i „pożerać wzrokiem”, które w słowniku ma aż 98 synonimów. Budowane w ten sposób niektóre wyobrażenia o świecie stają się z czasem dogmatami i jako potężne narzędzie sterowania umysłem człowieka wpływają nieustannie na podejmowanie decyzji, kształtując różne wizje jakości życia. Przykładem wykorzystania potęgi wizualności otoczenia do podnoszenia wyników sprzedaży, jest proces globalnej transformacji cywilizacji w kierunku konsumpcjonizmu, m.in. dzięki wykorzystaniu programowania neurolingwistycznego. Przemysły związane z produkcją żywności stanowią doskonałe odwzorowanie problemów doskonałości etyki sprzedaży, a jednocześnie szerokie pole innowacji przełomowej. Jakość wizualna jako narzędzie kontroli pro-

Key words: quality management, visual quality, food safety, innovation.

The visual quality evaluation in food industry is a new subject concerning broadly understood food quality, its packaging, distribution and recycling. The food and information about it, is also one of the most difficult ethical issues in the quality management, marketing and advertising, fashion, self awareness, etc. The knowledge of the visual quality leads to multilevel insight into the quality of products and services from a far beyond perspective than consumer's quality. A healthy human, a harmonious growth and a maximum use of its biophysical potential are possible while maintaining individually optimized diet based on the unprocessed foods from an organic whole-food and through the natural production methods. In the present food industry management policy, these objectives seem impossible to achieve. However, more and more people look for the quality, which is practically unavailable in supermarkets, and even within metropolitan areas. To meet the high quality food requirements, it is necessary to change the common way of thinking into pro quality, and to use the knowledge of integrated quality management systems.

cesów w gastronomii wychodzi znacznie poza obszar komunikowania informacji wizualnej i analizy ekonomicznej, przyczyniając się do pełniejszego oraz głębszego zrozumienia strategicznych mechanizmów sterujących uwarunkowaniami trwałego rozwoju jakości życia poprzez otoczenie wizualne. Jako macierz komunikacji wymaga ono optymalizacji za pomocą narzędzi oceny i poprawy poziomu jakości. Na rysunku 1 zilustrowano wizję eksploatacji jakości przestrzeni wizualnej, nakreślając procesy związane m.in. z działalnością informacyjną, reklamową, edukacyjną, rozrywkową i inną, które walczą o nasz czas i uwagę.

Proces eksploatacji jakości w otoczeniu wizualnym człowieka trwa nieustannie. Na wejściu znajduje się aktualna sytuacja (zanieczyszczony krajobraz, śmietnik audiowizualny, przeładowanie narzędziami wizualnymi, obrazami i informacjami negatywnie wpływającymi na umysł człowieka, brak dbałości o przyrodę i otoczenie, niska świadomość jakości życia, zdrowia, potencjału człowieka, itd.). Potrzebne jest sprzężenie zwrotne w postaci inżynierii jakości wizualnej, aby przekształcić obecną sytuację i na wyjściu uzyskać zintegrowaną wiedzę oraz korzyści z jej konsolidacji. Wizja przyszłości, w której technologia pozostaje w harmonii z naturalnym prawem, innymi słowy cywilizacja jest „biologicznie



Rys. 1. Wizja eksploatacji jakości w otoczeniu wizualnym człowieka.

Fig. 1. The vision of quality exploitation in human visual environment.

Źródło: Opracowanie własne

szczęśliwa”, jest kluczowym zagadnieniem dla poprawy ogólnej jakości życia. Kultura odżywiania to podstawowy element, od którego zależy zdrowie i potencjał rozwoju przyszłych pokoleń ludzi, dlatego istotne jest, aby włączyć pojęcie jakości wizualnej do problematyki zarządzania jakością żywności.

Celem artykułu jest przedstawienie problematyki zarządzania oceną jakości wizualnej w przemyśle spożywczym jako tematu nowego i dotyczącego szeroko pojętej jakości żywności, jej opakowania, dystrybucji oraz utylizacji.

POJĘCIE JAKOŚCI WIZUALNEJ

Jakość powstaje w umyśle człowieka, a na jej pojęcie składa się cały schemat indywidualnego obrazowania świata, który znajduje odbicie w wielu sposobach definiowania oraz doskonalenia różnych, znanych aspektów jakości życia. Jakość wizualna w naturalny sposób łączy je w sobie, ponieważ dotyczy wielowymiarowej oceny informacji zawartej w obrazie, pod względem zgodności z naturalnym wzorcem jakości życia w przyrodzie. Na rysunku 2 przedstawiono pojęcie jakości wizualnej i jego zakres.



Rys. 2. Synergiczna definicja jakości wizualnej.

Fig. 2. Synergistic definition of the visual quality.

Źródło: Opracowanie własne

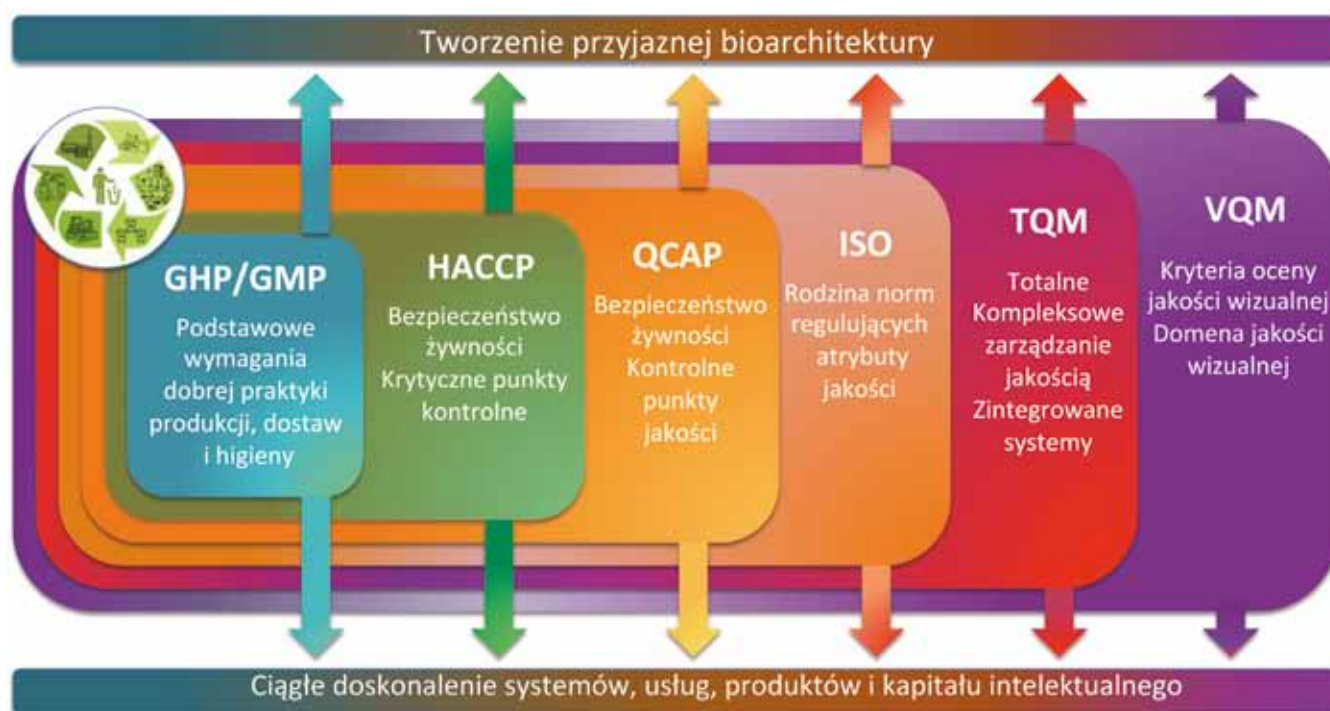
Synergiczna definicja jakości wizualnej jest połączoną sumą potencjałów znanych aspektów jakości. Wizualność otoczenia jako środowisko życia człowieka stanowi nieskończone pole interdyscyplinarnych badań jakości, można zatem mówić o domenie jakości wizualnej. Podstawą każdego sprawnego systemu zarządzania jest komunikacja jako wizualna dystrybucja informacji. Całościowe i systemowe podejście do oceny poziomu jakości w otoczeniu wizualnym człowieka pozwala na uzyskanie skonsolidowanej wiedzy na temat jakości życia. Dzięki temu można opracować rozwiązania łączące dziedzictwo przeszłości z potrzebami daleko wybiegającymi w przyszłość. Niedaleka przyszłość jakości życia leży w zwinnym i efektywnym sterowaniu materią z poziomu bioarchitektury (jako infrastruktury sfery wizualnej) (Kołomańska 2014, [1]). W obliczu aktualnych wyzwań, człowiek XXI wieku do prawidłowego i trwałego wzrostu potrzebuje organicznego otoczenia, pełnowartościowej żywności oraz materiałów bioharmonijnie rezonujących ze zdrową komórką.

SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Zarządzanie jakością żywności jest obecnie nieodzownym elementem, na którym przemysł spożywczy opiera swoje działania. Podstawowym instrumentem w dążeniu do wysokiej jakości żywności jest system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) uznany powszechnie za najbardziej skuteczny sposób zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (Werpachowski, Żmijewska 2014, [12]). Skuteczność wdrożenia i funkcjonowania systemu HACCP uwarunkowana jest właściwym zaprojektowaniem samego przedsięwzięcia, z uwzględnieniem szeroko rozumianych

zasad zarządzania jakością w każdym obszarze działania przedsiębiorstwa (Toruński 2012, [8]). Systemy zapewnienia jakości są szczególnie ważne w dziedzinie produkcji opakowań do żywności, artykułów medycznych, leków i suplementów diety, kosmetyków oraz materiałów niebezpiecznych dla życia lub zdrowia. Muszą one spełniać ściśle określone wymagania normalizacyjne. Nie zapewniono wśród nich dążenia do całkowitego bezpieczeństwa żywności w sposób wyczerpujący aktualne potrzeby rozwojowe człowieka. Brak również dyspozycji o ochronie przed szkodliwym działaniem na zdrowie i środowisko człowieka żywności przetworzonej i opakowań z tworzyw sztucznych oraz skutecznej egzekucji odpowiedzialności za opisy oraz re-kłamy produktów niezgodnej z prawdą. W wybranych obszarach można zauważyć naturalne tendencje w rozwiązywaniu problemów jakości, które polegają na etapowym wdrażaniu instrumentów zarządzania jakością, począwszy od podstawowych wymagań i dobrej praktyki, aż po domenę jakości wizualnej. Zilustrowano to na rysunku 3.

Integracja, optymalizacja, standaryzacja, unifikacja i harmonizacja stanowią kierunki instrumentalizacji zapewnienia jakości. Powyższy zestaw regulacji obejmuje m.in. „Wielką Piątkę”: Total Quality Management (TQM), Normy ISO, Quality Assurance Control Point (QCAP), Hazard Analysis Control Critical Points (HACCP), Good Hygienic Practice/ Good Manufacturing Practice (GHP/GMP). QACP jest szerszym systemem. Obejmuje on całość zagadnień dotyczących zapewnienia jakości produktów, z wypukleniem cech jakości handlowej, marketingowej i organoleptycznej. Pozostałe normy dotyczą dobrych praktyk produkcyjnych i dotyczących higieny. Totalny zakres obszaru zarządzania jakością wizualną (Visual Quality Management – VQM) wynika z pojęcia domeny jakości wizualnej. Ważne wydaje się



Rys. 3. Wybrane instrumenty zapewnienia jakości.

Fig. 3. The selected instruments of quality assurance.

Źródło: K. Kołomańska, *Opakowanie jako element sterowania poziomem jakości wizualnej*, Opakowanie nr 12/2014, Wyd. Sigma NOT, Warszawa 2014, s. 60, [2]

wykorzystanie synergicznej definicji jakości wizualnej, która scala istniejące aspekty znanych pojęć jakości. Uwzględnienie kryterium jakości wizualnej jako instrumentu zapewnienia jakości mogłoby korzystnie wpłynąć na proces ugruntowania harmonizacji z naturą jako wymogu realnego spełnienia specjalnych oczekiwań jakościowych w praktyce (Kołomańska, Werpachowski 2014, [4]). Cel zarządzania jakością wizualną to poprawa poziomu jakości w otoczeniu wizualnym. Polega na holistycznej identyfikacji statusu ustalonych procesów oraz problemów w celu jak najszybszej reakcji na nie i optymalizacji działań podejmowanych na rzecz poprawy jakości. Jakie działania należy podjąć, aby osiągnąć cel? Jeśli cel został osiągnięty, jak utrzymać obecny status? W odpowiedzi na te pytania uwzględnić trzeba wymagania i oczekiwania rozwojowe człowieka, wobec poziomu jakości wizualnej produktów, usług oraz systemów działania.

WYMAGANIA I OCZEKIWANIA WOBEC POZIOMU JAKOŚCI WIZUALNEJ ŻYWNOSCI

Produkcja żywności wysokiej klasy i o gwarantowanej jakości wynika z umiejętności przewidywania potrzeb oraz wymagań odbiorców, a także znajomości techniki i technologii, oraz dobrej praktyki w organizacji pracy. W przemyśle bardzo ważna jest faza od projektu, poprzez konstrukcję do zaplanowania procesu produkcyjnego. Procesy produkcji uznaje się za opanowane i niewiele się w tym obszarze zmienia, koncentrując się na oprawie marketingowej, procesach logistyki i dystrybucji gotowych wyrobów (Kołomańska, Wolak 2012, [5]). W momencie poprawy koniunktury gospodarczej i zasobności indywidualnych obywateli, konsumenci w przyszłości na pewno będą przywiązywać większą wagę do jakości zdrowotnej produkty, a nie tylko do ceny (Werpachowski, Żbikowska 2013, [11]).

Problemy jakości przemysłu spożywczego to temat głośny i kontrowersyjny, obrazowany częściowo przez działalność UOKiK oraz stwierdzenie „towar niezgodny z umową”. Paradoksalnie, w obecnych czasach atrakcyjny wizualnie owoc lub warzywo sugerować może rakotwórczą hybrydę genetyczną, wyjałowioną z pierwotnych wartości odżywczych, zanim jeszcze trafi na warsztat „food style”, czyli do stylisty żywności. Zbyt intensywna barwa mięsa lub ryb to także oznaka, że karmiono je sztucznie barwnikiem, lub co gorsza charakteryzowano pośmiertnie. Na „pierwszy rzut oka” przeciętny konsument nie widzi różnicy między produktem naturalnym a uprawą i hodowlą modyfikowaną genetycznie, ale czuje ją w smaku. Jego świadomość zakupowa wzrasta wraz z falą informacji podawanych do wiadomości publicznej, dotyczących działań przemysłu spożywczego na szkodę zdrowia. Powszechnie wiadomo, że żywność przetworzona nie zawsze nadaje się do spożycia, z uwagi na wysoką zawartość substancji szkodliwych dla zdrowia, co jest przyczyną przewlekłych chorób cywilizacyjnych XXI wieku. Opakowania, choć piękne, kolorowe, trwałe oraz niezawodne logistycznie, nie wszystkie nadają się do przechowywania żywności w sensie ich neutralności biochemicznej. Są natomiast wygodne i wyrefinowane plastycznie, choć tworzywa te przy utylizacji stanowią słabo biodegradowalną masę, czyli wielowarstwową substancję toksyczną powlekającą żywność, a później składowaną latami na wysypiskach śmieci. Do grupy związków

chemicznych szczególnie trwałych w środowisku należą zanieczyszczenia ujęte w Konwencji Sztokholmskiej (TZO, POP, persistent organic pollutions). Cechuje je bardzo duża odporność na rozkład w wyniku działań fizycznych (Obiedziński, Korzycka 2005, [7]). Skala przestępczości gospodarczej w przemyśle spożywczym nakreśla smutny obraz rzeczywistości pozbawionej ludzkiej twarzy i odpowiedzialności oraz zabójczej dla naturalnego wzorca jakości życia w przyrodzie. Uzależnienie ludzkości od chemii spożywczej jest obecnie zjawiskiem tak powszechnym, że wiele osób nie jest w stanie całkowicie przejść detoksu oczyszczającego organizmu z toksyn, ani zrezygnować z popularnych trucizn typu kofeina, gluten, czy cukier. Sama świadomość na temat jakości żywienia jest niewystarczająca, aby móc zmienić podejście do problematyki żywienia na jakościowe.

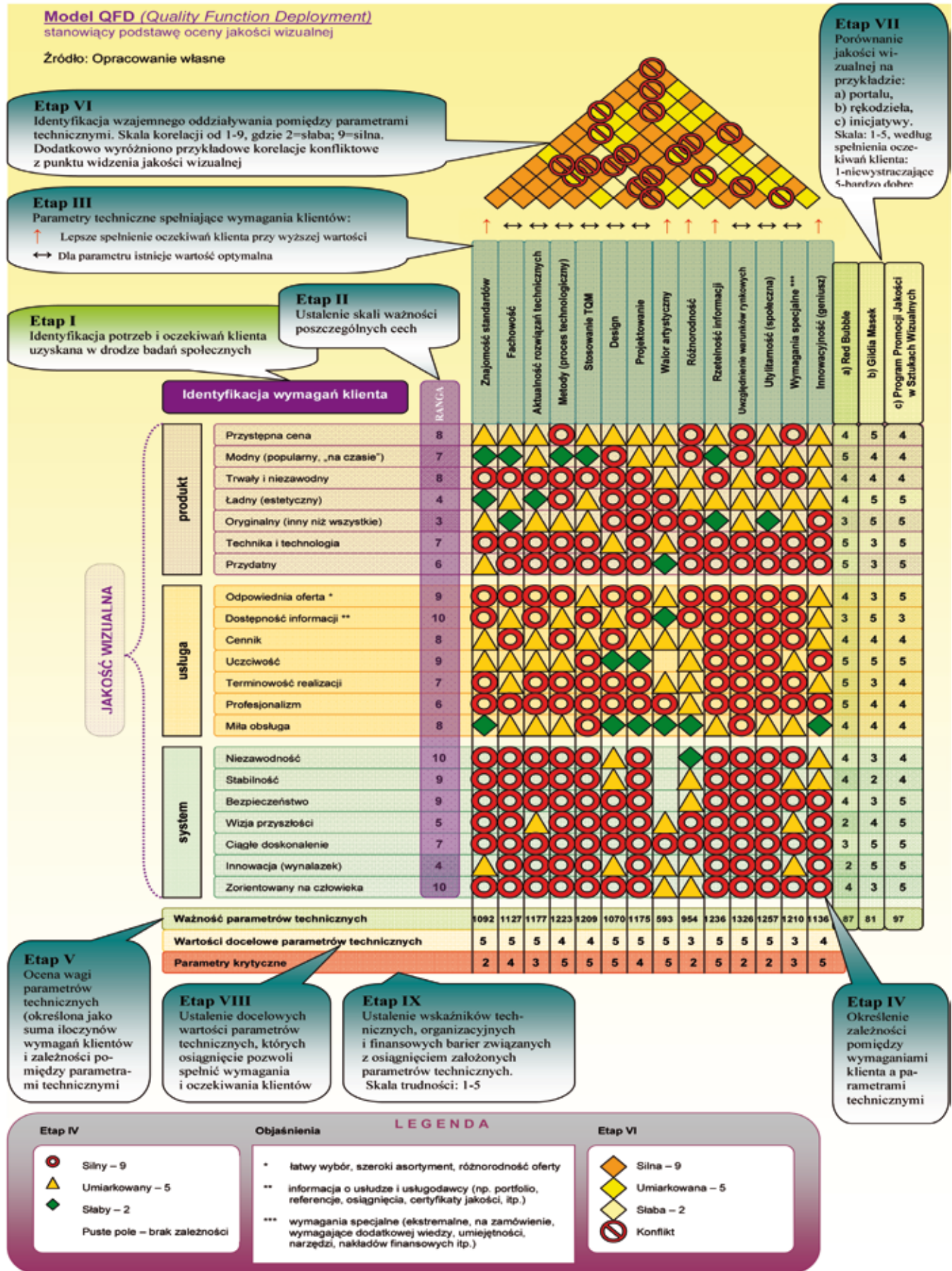
Jakość rozumiana jest jako ogół cech i właściwości wyrobu, które decydują o jego zdolności do zaspokajania stwierdzonych i przewidywanych potrzeb. Jakość wizualna wprowadza element pozytywnego zaskoczenia oraz rozszerza pojęcie jakości na trudne do zdefiniowania obszary doznań człowieka. Klienci oczekują, że wyroby pod względem konstrukcji i technologii powinny charakteryzować się higienicznością (zagwarantowaną odpowiednim poziomem technicznym maszyn i urządzeń a także osprzętu). Oferta dla klienta powinna uwzględniać warunki rynkowe poprzez odpowiedni marketing, wysoki poziom obsługi klienta oraz szeroką, atrakcyjną, spójną ofertę ilościową i asortymentową (Kołomańska, Wolak 2012, [5]). Według badań, społeczeństwo kupuje najczęściej wyroby wygodne, tanie i eleganckie. W przypadku żywności wpływ na zakup ma także klimat, pora roku, nawyki żywieniowe oraz marketing spożywczy.

Jedną z metod wykorzystanych do badania poziomu i oceny jakości wizualnej jest Dom Jakości - Quality Function Deployment (QFD). Umożliwia poznanie aktualnych potrzeb jakościowych konsumentów (w odniesieniu do systemów, usług i produktów), oraz przełożenie ich na język organizacji (parametry techniczne i technologiczne, ekonomiczno-finansowe, harmonizacyjne, estetyczne, marketingowe, itd.). Model oceny potrzeb i oczekiwań na podstawie metody QFD przedstawiono na rysunku 4.

Dom jakości składa się z dziewięciu etapów, w których dokonuje się kompleksowej analizy i oceny poziomu jakości wizualnej uwzględniając także potrzeby oraz oczekiwania wybiegające w przyszłość. Uzasadniona wydaje się konieczność zintegrowania kierunków działań projakościowych w spójny system zarządzania jakością, aby umożliwić dopasowanie funkcji jakości i osiąganie maksymalnych wyników w jak najkrótszym czasie i po jak najniższych kosztach (Werpachowski 2011, [10]).

ZINTEGROWANE PODEJŚCIE DO ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ WIZUALNĄ

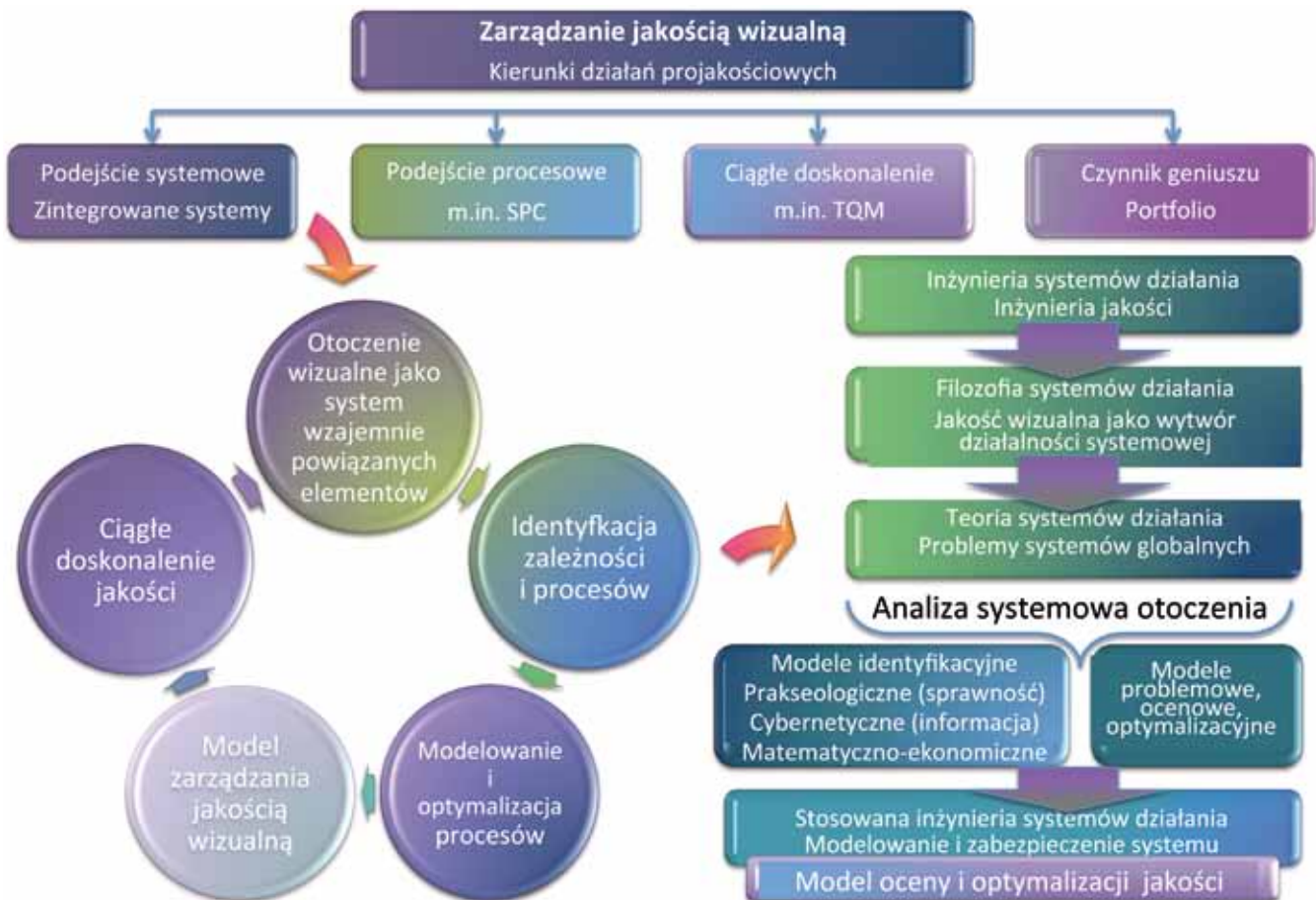
Głównym celem systemów zarządzania jest poprawa jakości wyrobów oraz usług. Działania przedstawione na rysunku 5 uzasadniają podejście systemowe jako zmianę sposobu myślenia o otoczeniu wizualnym, w celu osiągnięcia pozytywnych rezultatów w każdej dziedzinie doskonalenia jakości, w tym działań na rzecz poprawy kultury odżywiania i produkcji żywności. Istotną staje się totalna integracja wiedzy oraz instrumentów zapewnienia jakości.



Rys. 4. Model Domu Jakości jako podstawa oceny potrzeb i oczekiwań klientów.

Fig. 4. The House of Quality model as a basic evaluation of clients' needs and requirements.

Źródło: K. Kołomańska, D. Wolak, *Poziom jakości wizualnej w otoczeniu człowieka*, *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*, Wyd. Instytutu ORGMASZ nr 6 (749), Warszawa 2012, s. 78, [6].



Rys. 5. Wybrane instrumenty zapewnienia jakości.
Fig. 5. The selected instruments of quality assurance.

Źródło: K. Kołomańska, *Synektyczny wymiar domeny jakości wizualnej*, *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa* nr 11(778), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa 2014, s. 34, [3]

Podejście systemowe pozwala dostrzec w otoczeniu wizualnym system wzajemnie powiązanych elementów, co umożliwia modelowanie i optymalizację procesów odpowiedzialnych za bioharmonijne doskonalenie jakości. U podstaw oceny jakości wizualnej leży inżynieria systemów działania. Inżynieria jakości dostarcza metod i narzędzi, aby badać jakość wizualną jako wytwór działalności systemowej. Teoria systemów działania zajmuje się problemami systemów globalnych, a takim jest domena jakości wizualnej. Analiza systemowa otoczenia wizualnego pozwala na opracowanie modeli identyfikacyjnych, prakseologicznych, cybernetycznych, matematyczno-ekonomicznych, a także problemowych, ocenowych i optymalizacyjnych. Pomaga w realistycznym widzeniu procesów w szerszym kontekście, problemów je blokujących i wynikających z tego błędów. Istotne staje się uwzględnienie także czynnika geniuszu, jako najwyższego wzorca jakości w swojej klasie. Kryteria, miary i wskaźniki oceny jakości wizualnej związane z przemysłem spożywczym dotyczą bardzo szerokiego spektrum zagadnień związanych z zawartością bioenergetyczną żywności i jej opakowań. W tym celu konieczne jest opracowanie nowatorskich narzędzi oceny oraz poprawy jakości wizualnej na miarę wymagań i oczekiwań konsumentów. Mogłyby one wesprzeć zmiany pro jakościowe zapoczątkowane w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, jak również w gospodarce odpadami [9]. Wykracza to poza dotychczasowe ramy badawczo-naukowe.

NARZĘDZIA ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ WIZUALNĄ

Narzędzia w ramach Lean Management (szczupłe zarządzanie), które można wykorzystać w celu eliminacji niezgodności i marnotrawstwa, oparte są na zarządzaniu wizualnym obecnym we wszystkich priorytetach szczupłego zarządzania. Błędy są widoczne, kiedy każdy element procesu ma wyznaczone miejsce i jest na nim, czyli gdy wdrożono zasady zarządzania wizualnego. Zarządzanie wizualne znajduje zastosowanie także w przemyśle spożywczym, natomiast nowością jest priorytet jakości wizualnej, jako twarde kryterium oceny kładące nacisk na ochronę zdrowia i potencjału biofizycznego (warunku prawidłowego wzrostu i rozwoju człowieka oraz jego otoczenia).

Na rysunku 6 zilustrowano zarządzanie wizualne jako narzędzie Lean, uwzględniając otoczenie wizualne jako środowisko procesów kształtujących poziom jakości w otoczeniu wizualnym człowieka.

Proces ciągłego doskonalenia jakości ilustrowany przez cykl PDCA (Plan, Do, Check, Act – Planuj, Wykonaj, Sprawdź, Popraw, inaczej koło Deminga) jest podstawą spójności podejmowanych decyzji oraz zapobiega szeroko pojętym błędom i marnotrawstwu. Zarządzanie wizualne jako narzędzie Lean doskonale sprawdza się w różnych branżach produkcji, ułatwiając wielowymiarową identyfikację problemów

i ich skuteczne rozwiązania. Jakość wizualna jest twardym kryterium oceny jakości produktów spożywczych i usług powiązanych z nimi. Zarządzanie wizualne umożliwia miękką komunikację błędów i niezgodności.

TENDENCJE I TRENDY ROZWOJU JAKOŚCI WIZUALNEJ W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

Doskonalenie jakości wizualnej jako holistyczna koncepcja poprawy jakości życia kumuluje różne aspekty rozwojowe, w wyniku czego ogólne kierunki, tendencje i trendy tworzą zintegrowany algorytm wzrostu, który obrazuje rys. 7.

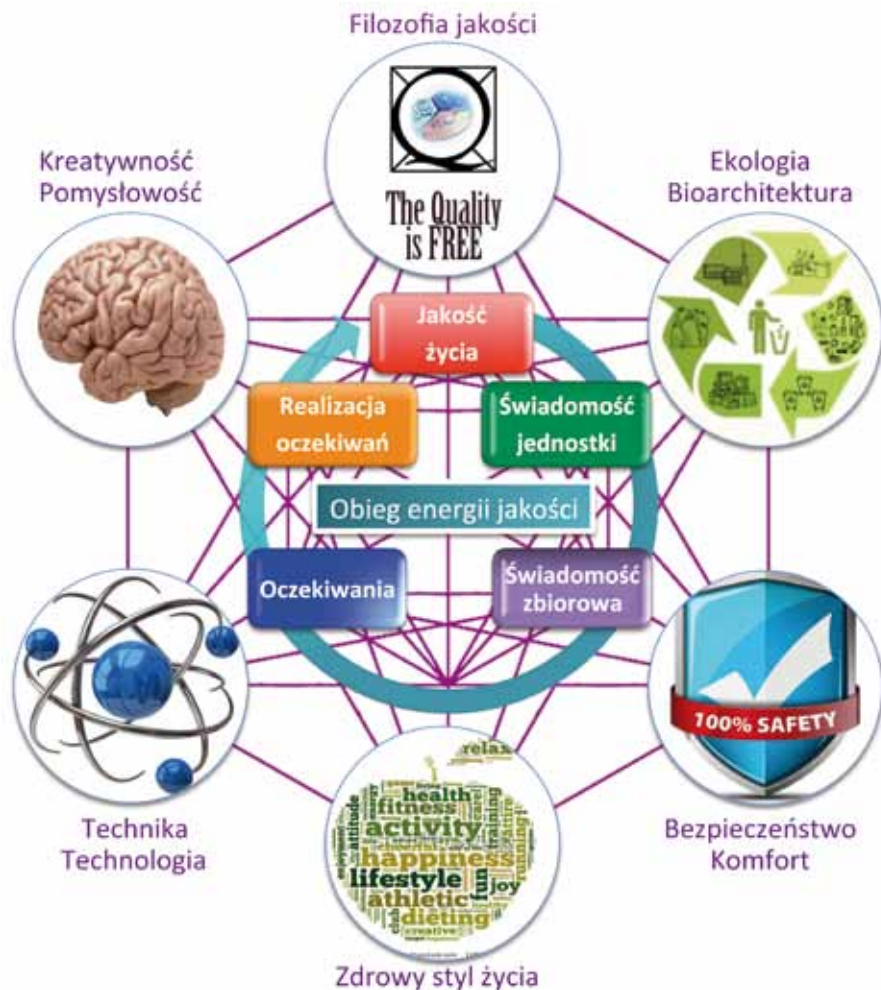
Centralny obieg energii jakości opisuje cykl dążenia do poprawy jakości życia w procesie ewolucji świadomości, potrzeb, oczekiwań oraz umiejętności ich realizacji. Wyrazem tych dążeń jest poziom jakości w otoczeniu wizualnym człowieka. Umiejętność systemowego rozwiązywania problemów jakości wymaga integracji, synergii i konsolidacji dostępnej wiedzy. Całościowe spojrzenie umożliwia bardziej efektywne sterowanie jakością życia poprzez stymulowanie poziomu jakości w przestrzeni wizualnej. Połączenie nowoczesnych technologii w harmonii ze wzorcem doskonalenia jakości w naturze umożliwia tworzenie życiodajnego otoczenia, w którym możliwa jest pełnowartościowa uprawa roślin i hodowla zwierząt. W tendencjach żywienia harmonijnych z naturą, coraz bardziej popularne stają się trendy wegetariańskie i wegańskie, samowystarczalność żywienia, surowe jedzenie, ziołolecznictwo i diety genotypowe, których podstawą jest wysoka jakość energetyczna żywności organicznej. Niekoniecznie jest to żywność ładna z wyglądu, ale z pewnością dużo zdrowsza i bogatsza w niezbędne składniki odżywcze od genetycznie zmodyfikowanej. Jednocześnie, piętnuje się tzw. „greenwashing”, określane mianem „ekościmy” i „zielonym mydleniem oczu”, ponieważ wykorzystuje hasło ekologiczne do sprzedaży produktów przetworzonych, które ze zdrowym żywnością niewiele mają wspólnego. Coraz większą popularność zdobywają informacje na temat nieuczciwych



Rys. 6. Zarządzanie wizualne jako narzędzie lean.

Fig. 6. Visual management as a lean toolkit.

Źródło: Opracowanie własne



Rys. 7. Tendencje i trendy rozwoju jakości.

Fig. 7. Development trends in quality.

Źródło: Opracowanie własne

praktyk przedsiębiorstw spożywczych. Głośny proces firmy „Sokołów” i znanego vlogera, P. Ogińskiego jest jednym z wielu przykładów walki toczącej się o prawo konsumenta do prawdziwej informacji o produktach. Wzrasta świadomość jakości żywienia, trudno jednak wygrać z uzależnieniem od szkodliwej chemii spożywczej. Na tym polu o zmiany nawyków łatwiej alergikom i osobom przewlekle chorym. Znane są liczne przypadki całkowitego powrotu do zdrowia po eliminacji chemii spożywczej, medycznej i kosmetycznej oraz zastąpieniu jej pełnowartościową dietą.

PODSUMOWANIE

Bezpieczeństwo i jakość żywności w kontekście oceny jakości wizualnej wymaga procesu ciągłego doskonalenia aspektów związanych m.in. z biologią, reklamą, marketingiem i sposobem obrazowania żywności. Różne choroby cywilizacyjne XXI wieku są m.in. konsekwencją wychowania przez spożywcze dogmaty, modę i reklamę, szczególnie w sferze odżywiania i suplementacji. Mówi się o poważnych zaburzeniach zdrowia i potencjału biofizycznego człowieka, wynikających z wyjałowienia żywności w procesie uprzemysłowienia, oraz uzależnienia społeczeństwa od żywności wysoko przetworzonej i leków. Zmiana świadomości na w pełni aktywną pro jakościowo może dokonać się wraz z poprawą poziomu jakości w otoczeniu wizualnym.

1. Problematyka jakości wizualnej jako zagadnienie nowe, stanowi otwarte pole badawcze dla różnych dziedzin doskonalenia jakości, w tym dla przemysłów związanych z żywnością. Ważną rolę jakości wizualnej i podjęcie problematyki uzasadnia aktualność zagadnień jakościowych oraz wszechstronność ich zastosowań, szczególnie z punktu widzenia technicznego, ekonomicznego i organizacyjnego, dotyczą bowiem każdego widzialnego aspektu otaczającego nas świata.
2. Istnieje znaczna różnica między preferowaną jakością żywności, a przemysłową. Istotne staje się doskonalenie produkcji spożywczej w celu spełnienia aktualnych potrzeb i oczekiwań w stosunku do oferowanej jakości wyrobów i usług.
3. Warto skorzystać z wiedzy oraz doświadczenia koncepcji jakości wizualnej, aby w procesie doskonalenia polskiego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności uwzględnić priorytet harmonijnego wzrostu w zgodzie z naturą, jako warunek zdrowego genetycznie rozwoju. Jest to uzasadnione z punktu widzenia technicznego, technologicznego, ekonomicznego i harmonizującego.
4. Zmiana podejścia do kultury odżywiania aby była trwała i skuteczna, wynikać musi z głębokiej transformacji świadomości i zwyczajów, nie z powodu modnych nowinek popularno-naukowych, lub regulacji prawnych nakładających określone obowiązki na obywateli. Dotyczy to zarówno diety opartej na pełnowartościowej żywności, jak również zdolności do uzyskania całkowitej biegłości w sterowaniu materią z poziomu bioarchitektury jakości wizualnej.
5. Wraz z przemysłową ekspansją człowieka w przestrzeń wizualną, konieczność rozwijania kultury organicznego odżywiania wydaje się uzasadniona także w Polsce.
6. Wykorzystanie bioarchitektury jako systemowej podstawy podejmowania decyzji na temat jakości umożliwia strategiczne sterowanie procesami odpowiedzialnymi za wzrost poziomu jakości w otoczeniu wizualnym. Dla problematyki wytwarzania żywności i opakowań spożywczych ma ona praktyczne zastosowanie jako uniwersalne, kolektywne kryterium stojące na straży głęboko pojętej jakości życia.

LITERATURA

- [1] **KOŁOMAŃSKA K. 2014.** *Przedsiębiorczość przyszłości i bioarchitektura jakości wizualnej.* *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*, nr 8 (775), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa, 26-37.
- [2] **KOŁOMAŃSKA K. 2014.** *Opakowanie jako element sterowania poziomem jakości wizualnej.* *Opakowanie* nr 12/2014, Wyd. Sigma NOT, Warszawa, 58-62.
- [3] **KOŁOMAŃSKA K. 2014.** *Synektyczny wymiar domeny jakości wizualnej.* *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*, nr 11 (778), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa, 34.
- [4] **KOŁOMAŃSKA K., WERPACHOWSKI W. 2014.** *Otoczenie wizualne człowieka – podejście systemowe.* *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*, nr 4 (771), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa, 36-47.
- [5] **KOŁOMAŃSKA K., WOLAK D. 2013.** *Ocena poziomu jakości wizualnej w otoczeniu człowieka.* *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*, nr 6 (761), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa, 3-15.
- [6] **KOŁOMAŃSKA K., WOLAK D. 2012.** *Poziom jakości wizualnej w otoczeniu człowieka.* *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*, nr 6 (749), Wyd. Instytutu ORGMASZ Warszawa, 66-80.
- [7] **OBIEDZIŃSKI M. W., KORZYCKA-LWANOW M. 2005.** *Zanieczyszczenia chemiczne żywności- krytyczne wyróżniki jakości i bezpieczeństwa żywności.* *Przemysł Spożywczy*, nr 59 (2), Wyd. Sigma NOT, Warszawa, 10-14.
- [8] **TORUŃSKI J. 2012.** *Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, Seria Administracja i Zarządzanie*, nr 95/2012, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach, Siedlce, 119-127.
- [9] **USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. nr 171 z 27.09.2006, poz. 1225.**
- [10] **WERPACHOWSKI W. 2011.** *Podstawy zarządzania w przedsiębiorstwie, Oficyna Wyd. Politechniki Warszawskiej, Warszawa, 302-401.*
- [11] **WERPACHOWSKI W., KOWALSKA M., ŻBIKOWSKA A. 2013.** *System prewencyjno-zapobiegawczy HACCP najtańszym narzędziem zapewniającym bezpieczeństwo wyprodukowanej żywności.* *Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstwa*, nr 12(2013) Wyd. Instytutu ORGMASZ, 50-60.
- [12] **WERPACHOWSKI W., ŻMIJEWSKA A. 2014.** *Analiza zagrożeń jako praktyczne podejście do projektowania i wdrażania systemu proewencyjno-zapobiegawczego HACCP, *Ekonomika i Zarządzanie*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, nr 1/2014, Białystok, 81-97.*