

Irena Łącka

Akademia Rolnicza w Szczecinie

WSPÓLPRACA ŚWIATA NAUKI Z PRZEMYSŁEM SPOŻYWCZYM W RAMACH PROJEKTU POLFOOD NA PRZYKŁADZIE POMORZA ZACHODNIEGO

1. Wstęp

Najważniejszym programem społeczno-gospodarczym Unii Europejskiej w ostatnich latach jest przyjęta przez Radę Europy w marcu 2000 r. strategia lizbońska. Wytycza ona kierunki rozwoju UE w obszarach, które mają decydujące znaczenie na globalnym rynku dóbr i idei, tzn. wskazuje potrzebę innowacyjności (gospodarka oparta na wiedzy), liberalizacji rynków (telekomunikacji, energii, transportu i rynków finansowych), przedsiębiorczości i spójności społecznej. Dążenie do tych celów wymusza podjęcie w stopniu znacznie większym niż dotychczas współdziałania sfery badań i rozwoju z przemysłem oraz otoczeniem biznesu.

Istotą tego dokumentu jest wskazanie, że zamierzony cel można osiągnąć poprzez dążenie do lepszego wykorzystania istniejącego potencjału Unii Europejskiej – jej zasobów wiedzy, kapitału, pracy, technologii i przedsiębiorczości, a także tworząc nowe formy przewagi konkurencyjnej (B+R, edukacja, budowanie infrastruktury społeczeństwa informacyjnego), skutecznie wykorzystywane do celów gospodarczych.

2. Szósty Program Ramowy jako główny instrument UE do finansowania badań

Przyjęte założenia strategii lizbońskiej są w UE realizowane m. in. za pomocą programów ramowych w dziedzinie badań i rozwoju techniki. Ostatnią i obecnie trwającą inicjatywą tego typu jest 6 Program Ramowy (PR), obowiązujący od końca 2002 r. do końca 2006 r. Jego celem jest tworzenie europejskich sieci naukowo-badawczych, które pozwolą uczynić z Unii Europejskiej najbardziej dynamiczny i

konkurencyjny obszar społeczno-gospodarczy na świecie. Jednym z zadań wyznaczonych w ramach tego projektu, jest osiągnięcie większej niż dotychczas zdolności wdrażania odkryć naukowych do komercyjnych zastosowań w postaci produktów i usług.

Na realizację 6 PR zaplanowano kwotę 17,5 mld euro. W ramach całkowitego budżetu tego programu 12 mld euro przeznaczono na siedem kluczowych obszarów, zwanych priorytetami tematycznymi. Należą do nich: genomika i biotechnologia dla zdrowia człowieka, technologie społeczeństwa informacyjnego, nanotechnologie i nauka o materiałach, aeronautyka i przestrzeń kosmiczna, jakość i bezpieczeństwo żywności, zmiany globalne, energia, transport, obywatele i sprawowanie władzy w społeczeństwie opartym na wiedzy.

Pewną nowością, wprowadzaną przez 6 PR, jest budowanie europejskiej struktury badawczo-innowacyjnej, o nazwie europejska przestrzeń badawcza (ERA), która ma się stać odpowiednikiem wspólnego rynku towarów i usług. Cel ten można osiągnąć przez zachęcanie wszystkich potencjalnych zainteresowanych, na szczeblu regionalnym, krajowym i ponadnarodowym, do podejmowania ściślejszej współpracy i koordynacji działań B+R, oraz wykorzystania ich wyników w gospodarce (*Uczestnictwo w badaniach...* 2002). Jeszcze bardziej niż poprzednio wskazuje się na potrzebę angażowania MŚP do uczestnictwa we wszystkich obszarach tematycznych. Wymaga to zapewnienia odpowiednich usług informacyjnych i pomocniczych, obejmujących informacje o projektach, zwiększanie świadomości przedsiębiorców, doradztwo, pomoc w poszukiwaniu partnerów, pomoc w transferze technologii, szkolenia itp.

3. Projekt POLFOOD – szansa na rozwój współpracy w branży spożywczej w zakresie badań i innowacji

Jednym z priorytetów tematycznych 6 PR jest obszar o nazwie jakość i bezpieczeństwo żywności. Działania prowadzone w ramach tego priorytetu mają pomóc w stworzeniu nowych technologii i produktów, które będą wdrożone w przemyśle spożywczym na potrzeby rozwoju ekologicznego łańcucha produkcji i dystrybucji bezpieczniejszej, zdrowszej i bardziej urozmaiconej żywności, także pochodzenia morskiego. Prace prowadzone w ramach tego tematu mają się koncentrować także na kontroli zagrożeń dla zdrowia, związanych z żywnością i zmianami środowiskowymi.

W ramach tego priorytetu powstał pod koniec 2003 r. projekt partnerstwa europejskiego o nazwie POLFOOD, mającego na celu zwiększanie bezpieczeństwa i jakości żywności. Była to inicjatywa europejska skierowana do przedsiębiorstw sektora przetwórstwa spożywczego, finansowana ze środków 6 PR. Jej celem miała być informacja i praktyczna pomoc naukowcom i firmom branży spożywczej z Polski i innych krajów kandydujących do Unii w uczestnictwie w 6 PR. Projekt trwał 12 miesięcy i przez liczne działania o charakterze praktycznych warsztatów, przez wymianę doświadczeń, publikacje, zorganizowanie baz danych oraz strony

internetowej miał się przyczynić do rozwoju współpracy w zakresie badań i innowacji w Polsce i Europie.

W Polsce współdziałanie podjęły następujące miasta: Poznań, Szczecin, Warszawa, Kraków i Wrocław. Partnerami POLFOOD-u zostali: Poznański Park Naukowo-Technologiczny (koordynator), Biuro Programów Międzynarodowych Politechniki Szczecińskiej, Krajowy Punkt Kontaktowy IPPT PAN z Warszawy, Centrum Transferu Technologii przy Politechnice Krakowskiej, Wrocławskie Centrum Transferu Technologii i Politechnika Wroclawska.

Uczestnikami i beneficjentami projektu stały się przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego z Polski i Europy, szkoły wyższe, naukowcy i eksperci, także zagraniczni, instytucje wspierające transfer technologii w przemyśle spożywczym, stowarzyszenia branżowe. Przyjęto, że współpraca partnerów ma mieć postać warsztatów, w czasie trwania projektu zaplanowano 5 spotkań. Terminy i tematykę poszczególnych warsztatów prezentuje tab. 1.

Poszczególne spotkania miały zaprezentować polskie i europejskie osiągnięcia naukowe w różnych branżach przetwórstwa żywności – w przetwórstwie mleka, mięsa, ryb – zaferować je do wykorzystania przedsiębiorstwom tego sektora. Jednocześnie zamierzano przedstawić możliwości uczestnictwa MŚP, uczelni, instytucji badawczych, organizacji wspomagających transfer innowacji w 6 PR oraz innych programach badawczych i innowacyjnych z dziedziny żywności, finansowanych z funduszy Unii Europejskiej.

Tabela 1. Warsztaty POLFOOD

Miejsce	Termin	Tematyka
Poznań	1-2 grudnia 2003 r. Otwarcie projektu	Wykrywanie szkodliwych substancji i patogenów przez kontrolę procesu produkcyjnego
Szczecin	2-3 grudnia 2003 r.	Żywność funkcjonalna – produkty rybne, profilaktyka chorób przez dietę
Warszawa	11-12 marca 2004 r.	Higiena w produkcji i przetwarzaniu mleka
Kraków	22-23 kwietnia 2004 r.	Wpływ metod pakowania i technologii konserwowania żywności na zdrowie człowieka
Wrocław	27-28 września 2004 r.	Bezpieczeństwo produktów mięsnych

Źródło: www.polfood.pl.

Warsztaty praktyczne prowadzone przez naukowców i ekspertów dla przedstawicieli przemysłu spożywczego w zamierzeniu powinny zapewnić transfer wiedzy potrzebnej do rozwoju małych i średnich firm przetwórstwa spożywczego w zakresie nowych technologii, zarządzania jakością, bezpieczeństwem produktu, zasad dobrej praktyki produkcyjnej, zapoznać uczestników z europejskimi standardami jakości żywności i higieny pracy. Wykładowcami warsztatów zostali zagraniczni przedstawiciele zrealizowanych dotychczas projektów europejskich oraz przedstawiciele Komisji Europejskiej, eksperci projektu POLFOOD – naukowcy zajmujący się badaniami nad nowymi technologiami, które można wdrożyć w sektorze przetwórstwa żywności, pracownicy instytucji związanych z sektorem rolno-spożywczym (np. Instytut Weterynarii, ARiMR, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, IRC West Poland, instytucje certyfikujące i kontrolne). Ekspertsi mieli

zapewniać wysoki poziom merytoryczny każdego spotkania, byli także odpowiedzialni za doradztwo partnerom POLFOOD-u podczas realizacji ich zadań.

Poszczególne warsztaty stały się także miejscem spotkań bilateralnych między potencjalnymi partnerami projektów unijnych lub nieformalnej współpracy przedstawicieli świata nauki oraz przedsiębiorców polskich i europejskich. W ramach budowania pomostu między nauką a biznesem następowało kojarzenie partnerów, pomocne w tym okazały się stworzone bazy ofert, także technologicznych, przedstawiające potencjał Polski w sektorze spożywczym, profile partnerów – ich oferty i zapotrzebowanie na technologie, broszury podsumowujące warsztaty i strona internetowa POLFOOD. Ma ona być miejscem poszukiwania partnerów, przyjmowania i udostępniania *on-line* w specjalnej bazie danych ofert współpracy. Profile partnerów, po wyrażeniu zgody przez ogłoszeniodawców, będą promowane również w innych bazach partnerów i w specjalistycznych czasopismach europejskich.

Podsumowując realizację projektu POLFOOD w kategoriach korzyści dla jego uczestników, można wskazać następujące korzyści osiągnięte przez nich (Armula 2004):

- promocja instytucji, pracy naukowców, dokonań MŚP sektora żywności w Polsce (bazy danych, spotkania bilateralne),
- możliwość przyłączenia się do realizowanych projektów,
- zapoznanie się z szeroką ofertą instrumentów finansujących projekty unijne związane z jakością i bezpieczeństwem żywności,
- poznanie najnowszych trendów w produkcji żywności,
- zorganizowanie i zacieśnienie współpracy między instytucjami naukowo-badawczymi a przemysłem, MŚP przetwórstwa spożywczego.

Należy jednak podkreślić, że proces budowania pomostu między nauką a gospodarką w sferze transferu technologii nie następował w tym projekcie łatwo. Problemem dla organizatorów poszczególnych warsztatów stało się przekonanie przedstawicieli firm sektora, że warto uczestniczyć w tych spotkaniach, nawiązać współpracę z instytucjami badawczymi, znaleźć się w bazie danych. Trudno było zebrać, pomimo różnych form docierania do firm (poczta elektroniczna, listy tradycyjne, telefony z informacjami), grupy przedsiębiorców uczestniczące w bezpłatnych warsztatach. Z rozmów z organizatorami wyłania się obraz środowiska właścicieli MŚP jako zachowawczego, nie nastawionego na pozyskiwanie nowych technologii, zdobywanie nowej wiedzy, współpracę z nauką lub innymi podmiotami gospodarczymi, nawet w tym zakresie, który ostatnio mocno angażuje MŚP, tzn. certyfikacji jakości.

4. Osiągnięcia projektu POLFOOD i innych inicjatyw dla MŚP przetwórstwa spożywczego w woj. zachodniopomorskim

Realizacją projektu POLFOOD na Pomorzu Zachodnim zajęło się Biuro Programów Międzynarodowych Politechniki Szczecińskiej – jeden z partnerów projektu. Przyjęto założenie, że ze względu na specyfikę położenia województwa (część terenów to obszary nadmorskie), prowadzenie badań naukowych nad żyw-

nością pochodzenia morskiego na Akademii Rolniczej w Szczecinie oraz występowanie w gospodarce regionu branży przetwórstwa rybnego – projekt będzie kierowany do przedsiębiorstw branży rybnej (*Rozmowa z...* 2004).

Jego realizację rozpoczęto warsztatami „Żywność funkcjonalna – produkty rybne, profilaktyka chorób poprzez dietę”, które odbyły się 2-3 grudnia 2003 r. na Akademii Rolniczej w Szczecinie. Wzięło w nich udział 94 uczestników, w tym 21 przedstawicieli przedsiębiorstw przetwórstwa rybnego. Adresowano je do przedsiębiorców, przede wszystkim MŚP branży, oraz naukowców.

W ich trakcie przedstawiono projekt POLFOOD i 6 PR, ze szczególnym uwzględnieniem priorytetu jakość i bezpieczeństwo żywności. Zaprezentowano doświadczenia koordynatorów projektów związanych z tematyką warsztatów, realizowanych w 5 i 6 PR (projekty SEAFOODPLUS i AQUAFLOW), omówiono działalność partnerskich sieci w europejskim przemyśle spożywczym, potencjał badawczy w żywności funkcjonalnej na Litwie, zagadnienia wykorzystania olejów rybnych jako modyfikatorów produktów pochodzenia zwierzęcego. Słuchaczy zapoznano z działalnością Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb oraz założeniami Regionalnej strategii innowacyjnej województwa zachodniopomorskiego (podkreślającej konieczność wykorzystania potencjału naukowo-badawczego regionu i tworzenia partnerstwa nauki z przemysłem). Ostatnim punktem pierwszego dnia warsztatów było zapoznanie uczestników z nowoczesnymi technologiami w przetwórstwie ryb oraz zwiedzanie zaplecza badawczego Akademii Rolniczej w Szczecinie.

W kolejnym dniu warsztatów podjęto temat miejsca sektora żywności w strategicznych dokumentach województwa zachodniopomorskiego, źródeł dofinansowania prac badawczo-rozwojowych, transferu innowacji w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego z funduszy europejskich oraz zaprezentowano szerzej projekty SEAFOODPLUS i Functional Food Network. Zajęto się także wyjaśnieniem, czym jest żywność funkcjonalna, jakie ma znaczenia dla zdrowia człowieka oraz jak wpływa na konkurencyjność firmy na rynku europejskim. Przedstawiono także uwarunkowania prawne dotyczące produkowania żywności z ryb. Zorganizowano dyskusję na temat produkcji żywności funkcjonalnej z udziałem przedsiębiorców, naukowców i ekspertów.

Oceniając warsztaty w Szczecinie, można wskazać na następujące rezultaty:

- stworzenie przedsiębiorcom możliwości indywidualnych spotkań z naukowcami z zagranicznych instytutów naukowo-badawczych w celu uzyskania informacji na temat uczestnictwa w realizowanych przez nich projektach 6 PR,
- przygotowanie broszury „Żywność funkcjonalna z ryb”, przekazanej w trakcie warsztatów wszystkim członkom Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb oraz jednostkom działającym w branży rybnej,
- tworzenie partnerstwa pomiędzy Polskim Stowarzyszeniem Przetwórców Ryb, Katedrą Towaroznawstwa i Oceny Jakości oraz Katedrą Technologii Żywności z Akademii Rolniczej w Szczecinie; poza wykorzystaniem potencjału naukowo-badawczego na potrzeby przemysłu zaplanowano organizowanie w przy-

szości praktyk studenckich i staży absolwenckich w firmach przetwórstwa rybnego.

Biuro Programów Międzynarodowych Politechniki Szczecińskiej realizowało w 2004 r. także inne inicjatywy kierowane do przedsiębiorców przetwórstwa rybnego (*Rozmowa z...* 2004). Jedną z nich było zorganizowanie w dniach 6-10 września 2004 r. na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa Akademii Rolniczej w Szczecinie pięciodniowych warsztatów dla pracowników branży rybnej nt. „Dobra praktyka produkcyjna jako wprowadzenie do HACCP”. Przeprowadzono je w ramach projektu POLFOOD, a sfinansowano ze środków Ministerstwa Nauki i Informatyzacji. Pozwoliło to na stworzenie bezpłatnej oferty warsztatów i zapewnienia pobytu w Szczecinie pracownikom firm branży rybnej. W organizacji i prowadzeniu warsztatów współpracowali, poza Biurem Programów Międzynarodowych, eksperci projektu POLFOOD z Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa oraz prezes Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb.

W tym przedsięwzięciu wzięły udział 24 osoby, reprezentujące 11 przedsiębiorstw branży rybnej z województw: zachodniopomorskiego, pomorskiego i lubelskiego. Zajęcia miały charakter zarówno teoretyczny, jak i praktyczny. Uczestniczyli w nich pracownicy zajmujący różne stanowiska, tzn. brygadziści, mistrzowie produkcji, kierownicy produkcji, specjaliści ds. kontroli jakości, dyrektorzy oraz właściciele przedsiębiorstw. Zajęcia były prowadzone przez pracowników naukowych Katedry Towaroznawstwa i Oceny Jakości, Katedry Technologii Żywności i Technologii Rybnej oraz Katedry Mikrobiologii. Poza zajęciami teoretycznymi przewidziano w trakcie warsztatów praktyczne zajęcia z mikrobiologicznej jakości żywności, ze sporządzania instrukcji mycia, z procedur cząstkowego kodeksu GHP, przygotowywania projektu wdrożenia systemu HACCP, warsztaty technologiczne i ustalanie krytycznych punktów kontrolnych dla danej linii technologicznej.

5. Podsumowanie

Opisane przedsięwzięcia wskazują, jaki kierunek może przyjmować współpraca środowiska naukowego z przemysłem spożywczym. Wykorzystanie potencjału naukowo-badawczego uczelni wyższej, wyników badań prac prowadzonych w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, ukierunkowanych na zapotrzebowanie regionalne, stwarza szanse na transfer wiedzy i technologii ze świata nauki do gospodarki. Zapewnia to wszystkim uczestnikom partnerstwa liczne korzyści. Takim inicjatywom sprzyja Unia Europejska i oferuje na ich realizację znaczne środki finansowe w ramach różnych funduszy – 6 PR i funduszy strukturalnych.

Literatura

Armula A., *Projekt POLFOOD*, materiały z warsztatów „Wpływ metod pakowania i technologii konserwowania żywności na zdrowie człowieka”, 22-23 kwietnia 2004, Kraków.

Łącka I., *Partnerstwo pomiędzy szkołami wyższymi a przemysłem w świetle reformy systemu organizacji i finansowania nauki w Polsce*, Folia Universitatis Agriculturae Stetinensis, „Oeconomica” 43, AR, Szczecin 2004, s. 87-94.

Rozmowa z Dominiką Jemioł, przedstawicielką Biura Programów Międzynarodowych Politechniki Szczecińskiej, przeprowadzona przez Irenę Łącką 6 grudnia 2004.

Strategia zwiększania nakładów na działalność B+R w celu osiągnięcia założeń strategii lizbońskiej, Ministerstwo Nauki i Informatyzacji, Warszawa marzec 2004.

Uczestnictwo w badaniach europejskich. 6 Program Ramowy Badań i Rozwoju Technicznego (2002-2006) – Przewodnik dla wnioskodawców, KPK 6PR IPPT PAN, Warszawa 2002, s. 5-11.

CO-OPERATION OF WORLD OF SCIENCE WITH FOOD INDUSTRY WITHIN THE POLFOOD PROJECT EXAMPLE OF WEST POMERANIA

Summary

The article discusses the co-operation of science environment with enterprises of food industry within the POLFOOD project funded from 6th Framework Programme for European Research & Technological Development. The authoress presents the foundations of the Framework Programme and the POLFOOD project as well as results of this undertaking in Western Pomerania among businessmen of fish trade and employees of Department of Science of Food and Fishing of Agricultural Academy in Szczecin.