



W tym numerze:

- 🔥 Izomery trans kwasów tłuszczowych – limity
- 🔥 Poczuj moc oleju rzepakowego!
- 🔥 Jak spełnić oczekiwania klientów właściwie zarządzając produkcją w branży spożywczej?
- 🔥 Notowania

s. 1

s. 2

s. 3-4

s. 5-6

**Polskie Stowarzyszenie
Producentów Oleju**

ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa
tel.: 22 628 38 06
fax.: 22 628 38 09

e-mail: biuro@pspo.com.pl

www.pspo.com.pl



Izomery trans kwasów tłuszczowych – limity

Izomery trans kwasów tłuszczowych są substancją mającą szkodliwy wpływ na zdrowie. Dlatego też określono limity ich zawartości w żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego i dostarczanej na potrzeby handlu detalicznego.

Od 1 kwietnia 2021 r. zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności wprowadzanej do obrotu detalicznego nie może przekraczać 2 g na 100 g tłuszczu. Limit ten nie dotyczy izomerów trans naturalnie występujących w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego.

Ponadto, podmioty działające na rynku spożywczym zaopatrujące inne podmioty w żywność nieprzeznaczoną dla konsumenta finalnego lub nieprzeznaczoną do dostarczania na potrzeby handlu detalicznego przekazują swoim odbiorcom informacje na temat zawartości izomerów trans kwasów tłuszczowych (innych niż naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego), jeżeli ilość ta przekracza ustalony w [przepisach](#) limit.

Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności jest weryfikowana przez Państwową Inspekcję Sanitarną.



Źródło: [IJHARS](#)



Poczuj moc oleju rzepakowego!

Od 1 marca we współpracy z Magazynem Bieganie promujemy olej rzepakowy wśród biegaczy. W ramach projektu ukazują się dedykowane artykuły o walorach oleju rzepakowego w diecie biegaczy, a także przepisy z jego wykorzystaniem.

Do tej pory zostały opublikowane artykuły na temat m.in. [doboru odpowiedniego tłuszczu do smażenia](#), przepisy na dania z wykorzystaniem oleju rzepakowego, a także tygodniowe jadłospisy zarówno w wersji tradycyjnej jak i dla wegetarian.

Wszystkie do tej pory udostępnione materiały są dostępne na stronie magazynbieganie.pl pod #ZdrowieNaTalerzu.

Jadłospis tradycyjny:

<https://www.magazynbieganie.pl/zdrowienatalerzu-mamy-dla-was-darmowy-plan-dietetyczny-dla-biegaczy/>

Jadłospis dla wegetarian:

<https://www.magazynbieganie.pl/zdrowienatalerzu-darmowy-plan-dietetyczny-dla-biegaczy-wersja-dla-wegetarian/>

Źródło: PSPO, magazynbieganie.pl

Artykuł jest częścią cyklu #ZdrowieNaTalerzu, realizowanym z Funduszu Promocji Roślin Oleistych.





Jak spełnić oczekiwania klientów właściwie zarządzając produkcją w branży spożywczej?

Zapraszamy na godzinny webinar przeznaczony dla dyrektorów i kierowników produkcji w branży spożywczej, który odbędzie się 15 kwietnia 2021r. o godz. 10:00 [„Branża spożywcza – 5 wskazówek, jak zarządzać procesem produkcji”](#). Omówimy problemy, z którymi boryka się branża i podzielimy się wiedzą o rozwiązaniach i dobrych praktykach, które pozwalają spiąć w całość procesy związane z planowaniem produkcji na bazie prognoz popytu, uwzględniające wszystkie ograniczenia i różne scenariusze.

Zarówno produkcja wyrobów marki własnej, jak i produkcja pod marką sieci dla producenta z branży spożywczej związana jest z wieloma wyzwaniem.

Po drugiej stronie stoi przecież wymagający klient, który narzuca warunki współpracy. Stara się kupić jak najtaniej, równocześnie stawiając wysokie wymagania w zakresie szybkości realizacji zamówienia (wywołania), a także dużej różnorodności dostarczanego asortymentu. W przypadku braku terminowości realizacji zlecenia, nakładane są wysokie kary. Mimo tego udział sprzedaży wyrobów spożywczych przez kanał nowoczesny sukcesywnie rośnie, więc liczący się producent prędzej czy później spotyka się z koniecznością nawiązania współpracy z tego typu klientem.

Jak zorganizować produkcję w branży spożywczej?

Weź udział w bezpłatnym webinarze

Branża spożywcza – 5 wskazówek, jak zarządzać procesem produkcji



Zapisz się



Oczekiwania producenta vs. oczekiwania klienta

Założmy, że mamy na myśli firmę X, produkującą wyroby spożywcze. Jednym z ważniejszych działań powinno być w niej odpowiednie planowanie produkcji, z uwzględnieniem prognoz popytu. W końcu to w interesie producenta leży produkowanie jak najdłuższych serii określonego asortymentu, bo dzięki temu minimalizuje czas i ilość przezbrojeń maszyn.

Natomiast oczekiwania klienta są zgoła inne. Klient woli mieć dostawy często i chce, by dostarczano mu stosunkowo niewielkie, za to urozmaicone, partie produktów. Od producenta wymaga to natomiast odpowiedniego utrzymania stanów magazynowych (zarówno surowców, jak i półproduktów i wyrobów gotowych), które w przypadku branży spożywczej mają stosunkowo krótkie czasy przydatności do spożycia.

Z perspektywy dostawcy, producenta, stany magazynowe generują koszty – tak przestrzeni magazynowej, jak i zamrożonego kapitału.

Alternatywą mogłaby być produkcja mniejszych serii bardziej urozmaiconego asortymentu, ale tu znów pojawia się problem czasu przezbrojeń maszyn, konieczność spełniania restrykcyjnych norm jakościowych (np. mycie urządzeń) oraz ograniczenia procesowe, wynikające ze składu wyrobów (np. alergeny, smaki, skład, kolor). Wiąże się to z odpowiednim zarządzaniem procesami wsadowymi, w którym powinniśmy uwzględnić wielkości zbiorników czy kolejność procesów. Co więcej – producent, chcąc być konkurencyjny na rynku, stosuje różne rodzaje opakowań, różne wersje językowe czy brandy.

Ciąg dalszy na następnej stronie



Jak spełnić oczekiwania klientów właściwie zarządzając produkcją w branży spożywczej?

Na to nakłada się sezonowość, gdzie konieczne jest bilansowanie mocy produkcyjnych w dłuższym okresie oraz konieczność uruchamiania zleceń testowych/prototypowych. Rynek szuka nowości, a to nakłada na technologię produkcji dodatkowe obowiązki, które zaburzają bieżące procesy produkcyjne.

W tym wszystkim nie należy zapomnieć o wymogach związanych z traceability, czyli genealogią produkcji.

Proces produkcji – zorganizowany dzięki systemom IT

W jaki sposób odpowiednio poukładać proces produkcji, mając na uwadze te wszystkie wymogi i ograniczenia? W eq system jesteśmy w stanie dostarczyć rozwiązanie najwyższej jakości, które uwzględni różnorodność, wynikającą z wyżej przedstawionych problemów. Umożliwi też optymalizację produkcji i zasobów, układanie planu zakupów oraz realizację terminowych zamówień klienta.

Do tak kompleksowego zarządzania procesami produkcji zdecydowanie nie wystarczy system ERP. Wymaga on doboru odpowiednich narzędzi, dopasowanych do potrzeb i specyfiki firmy oraz jej przygotowania organizacyjnego. Dodatkowo konieczna jest pełna integracja z istniejącymi systemami informatycznymi i wymiana danych, które są niezbędne do właściwego zarządzania całym łańcuchem zaopatrzenia, produkcji i dostaw.

Kompleksowa obsługa procesów w firmie produkcyjnej

Jako firma, która od 30 lat specjalizuje się w procesach zarządzania i optymalizacji produkcji, wielokrotnie współpracowaliśmy z klientami z branży spożywczej. Naszymi klientami są firmy, które produkują różne wyroby, więc, co za tym idzie, procesy produkcyjne wyglądają u nich inaczej, a każda z firm charakteryzuje się swoją specyfiką. Zaufali nam już m.in. Bahlsen, Drobimex, Sokpol, Strauss Cafe, Froneri, Lody Grycan,

Abramczyk, Chipita. Dobieramy odpowiednie rozwiązania do występujących wyzwań czy problemów, dbając o to, by w przedsiębiorstwie zostały osiągnięte ustalone cele biznesowe.

Z naszego punktu widzenia narzędzia nie są najważniejsze, ale bardzo pomocne. Jednak oferując system do zaawansowanego planowania i harmonogramowania produkcji APS, system MOM do właściwego zarządzania produkcją (w skład którego wchodzi poszczególne moduły: MES, traceability, zarządzanie narzędziownią, zarządzanie służbami utrzymania ruchu etc.) oraz systemy do zarządzania personelem produkcyjnym oraz zarządzania innymi procesami biznesowymi, zawsze patrzymy na procesy u klienta w sposób całościowy.

Masz pytania? Potrzebujesz wiedzy lub narzędzi, by usprawnić działanie Twojej firmy?

Weź udział w bezpłatnym webinarze, przygotowanym dla dyrektorów i kierowników produkcji w branży spożywczej, który odbędzie się **15 kwietnia 2021r. o godz. 10:00** „[Branża spożywcza – 5 wskazówek, jak zarządzać procesem produkcji](#)”.

Link do rejestracji: https://www.eqsystem.pl/knowledge_webinar/5-wyzwan-w-zarzadzaniu-procesem-produkcji-w-branzy-spozywczej/



Źródło: eq system



Notowania

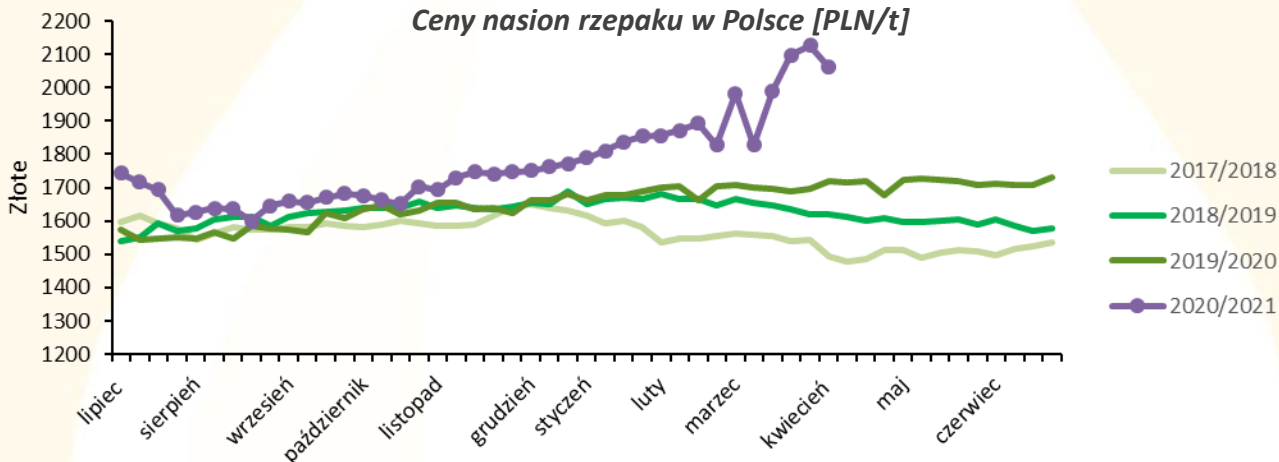
Średnie ceny produktów rzepakowych w Polsce 29.III.–04.IV 2021

Wg MRiRW

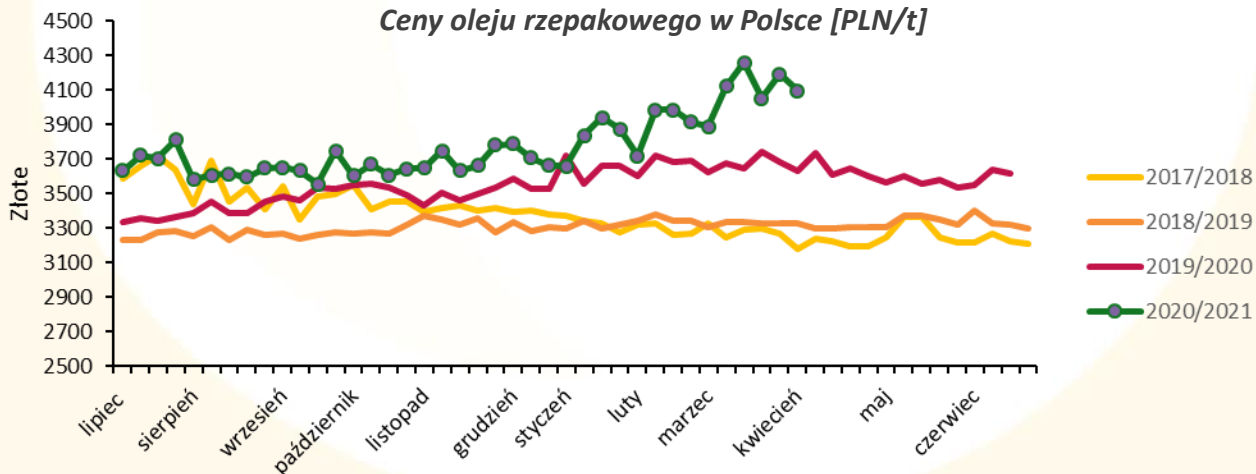
Produkt	Cena netto [PLN/t]	Zmiana roczna [%]
Nasiona rzepaku	2 062	21,6
Olej rafinowany	4 097	11,2
Śruta	1 276	37,6
Makuch	ndl*	-

* niewystarczająca liczba danych

Ceny nasion rzepaku w Polsce [PLN/t]



Ceny oleju rzepakowego w Polsce [PLN/t]





Notowania

SKUP nasion rzepaku

Wg MRIRW (tys. ton)

Okres	Ilość
Sezon 2017/2018	2272
Sezon 2018/2019	2158
Sezon 2019/2020	2584
Marzec '2021	231,12

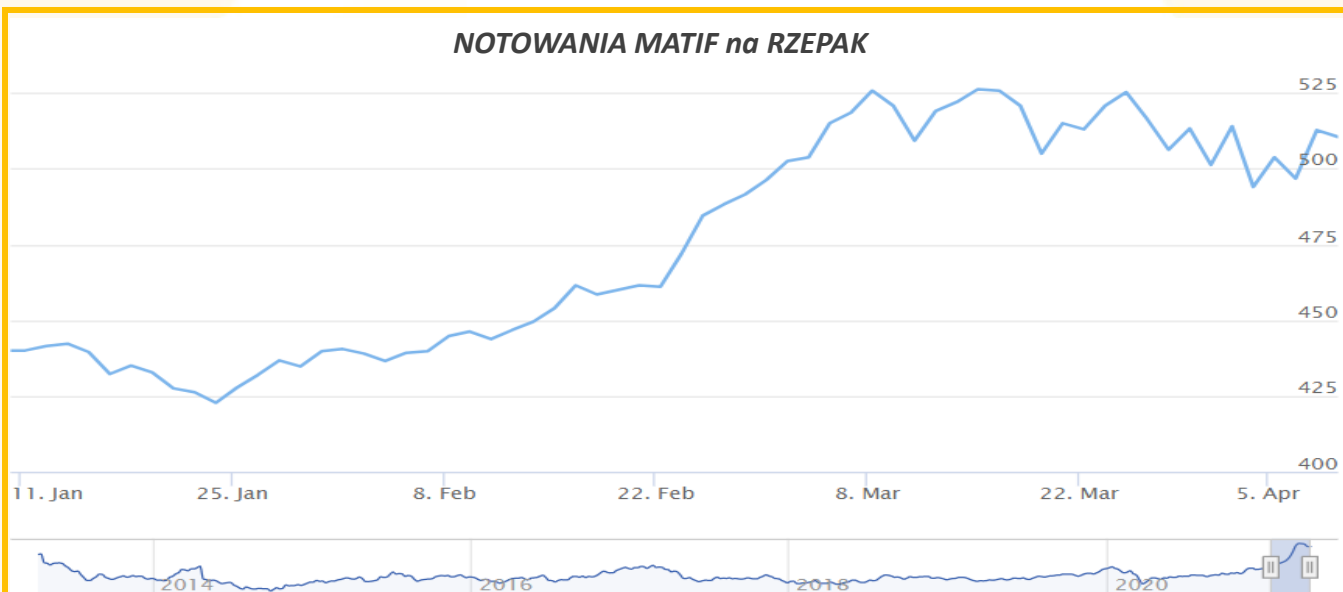
Notowania MATIF na rzepak (FOB)

z dn. 09.IV.2021

Wg Euronext

Dostawa	Cena [Euro/t]	Kurs EUR [PLN] (NBP)	Cena [PLN/t]
Maj'21	510.50	4,5414	2 318,38
Sierpień'21	453.50		2 059,52
Listopad'21	450.50		2 045,90
Luty'22	446.50		2 027,74

NOTOWANIA MATIF na RZEPAK



Źródło: ZMP.de

REDAKCJA: Dominika Dach

POLSKIE STOWARZYSZENIE PODUCENTÓW OLEJU

ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa