

ANKIETA POTRZEB

na potrzeby opracowania raportu dotyczącego kapitału ludzkiego, procesów i kompetencji
w branży przetwórstwo mięsa

Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie przetwórstwo mięsa w Sokołowie Podlaskim

Cel ankiety

Zebranie opinii przedsiębiorstw i ekspertów branżowych na temat kluczowych procesów, stanowisk pracy, kompetencji oraz przyszłych wyzwań kadrowych w sektorze przetwórstwa mięsa oraz powiązonym sektorze żywności wysokiej jakości.

Uzyskane odpowiedzi posłużą do przygotowania raportu oraz rekomendacji dla działań edukacyjnych, szkoleniowych i rozwojowych.

Szacowany czas wypełnienia: 12–15 minut. Prosimy o zaznaczanie właściwych odpowiedzi oraz o krótkie doprecyzowanie tam, gdzie przewidziano miejsce na komentarz.

I. Metryczka respondenta

Nazwa przedsiębiorstwa (opcjonalnie)/obszar działalności	
Województwo / lokalizacja działalności	
Osoba wypełniająca ankietę / stanowisko	

II. Pytania ankietowe

Prosimy o możliwie konkretne odpowiedzi — szczególnie przy pytaniach otwartych.

Pytanie 1. Jaką działalność prowadzi Państwa firma w obszarze sektora żywności wysokiej jakości? [wielokrotnego wyboru]

Można zaznaczyć więcej niż jedną odpowiedź.

- ubój i rozbiór mięsa
- przetwórstwo mięsa
- produkcja wyrobów wędliniarskich
- pakowanie i konfekcjonowanie
- magazynowanie i logistyka
- dystrybucja i handel
- kontrola jakości i laboratorium
- utrzymanie ruchu / serwis techniczny

Przedsięwzięcie pn. „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Branżowego Centrum Umiejętności w branży przetwórstwo mięsa” w ramach umowy nr KPO/22/1/BCU/U/0013 finansowane ze środków Instrumentu na rzecz Odbudowy i Zwiększenia Odporności, tj. Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności (KPO)

inna działalność – jaka?

Pytanie 2. Jakiej wielkości jest Państwa przedsiębiorstwo? [zamknięte, jednokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć jedną odpowiedź.

- mikroprzedsiębiorstwo (1–9 pracowników)
 - małe przedsiębiorstwo (10–49 pracowników)
 - średnie przedsiębiorstwo (50–249 pracowników)
 - duże przedsiębiorstwo (250 i więcej pracowników)
-

Pytanie 3. Które z poniższych procesów mają kluczowe znaczenie w działalności Państwa firmy? [wielokrotnego wyboru]

- przyjęcie surowca
 - rozbiór i obróbka mięsa
 - produkcja i przetwarzanie
 - kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności
 - pakowanie i etykietowanie
 - magazynowanie
 - logistyka wewnętrzna
 - transport i dystrybucja
 - planowanie produkcji
 - utrzymanie ruchu i obsługa maszyn
 - zarządzanie dokumentacją i identyfikowalnością
 - inne – jakie?
-

Pytanie 4. Które z tych procesów są dziś najtrudniejsze do realizacji z punktu widzenia zasobów ludzkich? [wielokrotnego wyboru]

- przyjęcie surowca
- rozbiór i obróbka mięsa
- produkcja i przetwarzanie
- kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności
- pakowanie i etykietowanie
- magazynowanie
- logistyka wewnętrzna
- transport i dystrybucja
- planowanie produkcji

- utrzymanie ruchu i obsługa maszyn
 - zarządzanie dokumentacją i identyfikowalnością
 - trudno powiedzieć
 - inne – jakie?
-

Pytanie 5. Które z poniższych zawodów/stanowisk są dla Państwa firmy szczególnie istotne? [wielokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć stanowiska objęte lub szeroko powiązane z produkcją mięsną i łańcuchem dostaw.

- technik technologii żywności
 - operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
 - przetwórcza mięsa
 - logistyk
 - magazynier
 - kontroler jakości / laborant
 - mechanik / pracownik utrzymania ruchu
 - automatyk / mechatronik
 - specjalista ds. planowania produkcji
 - inne – jakie?
-

Pytanie 6. Czy w Państwa firmie występują trudności w rekrutacji pracowników na kluczowe stanowiska? [zamknięte, jednokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć jedną odpowiedź.

- tak, duże
 - tak, umiarkowane
 - niewielkie
 - nie występują
 - trudno powiedzieć
-

Pytanie 7. Jakie stanowiska pracy w Państwa firmie są obecnie najtrudniejsze do obsadzenia ze względu na brak odpowiednich kandydatów?

Pytanie 8. Jakich kompetencji najczęściej brakuje kandydatom lub obecnym pracownikom na kluczowych stanowiskach? [wielokrotnego wyboru]

- znajomości technologii przetwórstwa mięsa
- obsługi maszyn i urządzeń
- znajomości zasad jakości i bezpieczeństwa żywności
- umiejętności pracy zgodnie z procedurami
- umiejętności cyfrowych / obsługi systemów
- umiejętności analizy danych produkcyjnych
- umiejętności logistycznych i organizacyjnych
- samodzielności i odpowiedzialności
- pracy zespołowej
- gotowości do uczenia się
- umiejętności technicznych związanych z automatyką / utrzymaniem ruchu
- innych – jakich?

Pytanie 9. Proszę ocenić znaczenie poniższych grup kompetencji dla kluczowych stanowisk w Państwa firmie. [macierz / skala 1-5]

Obszar kompetencji	1	2	3	4	5
kompetencje zawodowe branżowe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje techniczne związane z obsługą maszyn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje cyfrowe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje związane z automatyką i nowoczesnymi technologiami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje logistyczne i organizacyjne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje interpersonalne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kompetencje menedżerskie / nadzorcze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Skala: 1 – mało istotne, 5 – bardzo istotne

Pytanie 10. Które zmiany i trendy rozwojowe będą miały największy wpływ na zapotrzebowanie na kompetencje w branży mięsnej w najbliższych 10 latach? [wielokrotnego wyboru]

- automatyzacja i robotyzacja
- cyfryzacja produkcji i logistyki

- rozwój systemów monitorowania i identyfikowalności
 - rosnące wymagania jakościowe i sanitarne
 - zmiany regulacyjne i środowiskowe
 - wzrost znaczenia zrównoważonej produkcji
 - problemy z dostępnością pracowników
 - zmiany oczekiwań konsumentów
 - rozwój eksportu i internacjonalizacji
 - inne – jakie?
-

Pytanie 11. Czy kompetencje związane z inteligentnymi specjalizacjami, nowoczesnymi technologiami i cyfryzacją są już obecnie ważne w Państwa firmie? [zamknięte, jednokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć jedną odpowiedź.

- tak, są już bardzo ważne
 - tak, ich znaczenie rośnie
 - na razie mają ograniczone znaczenie
 - nie mają obecnie większego znaczenia
 - trudno powiedzieć
-

Pytanie 12. Jakie nowe stanowiska lub role mogą pojawić się albo zyskać na znaczeniu w branży mięsnej w perspektywie 10 lat? [otwarte]

Pytanie 13. Jakie są największe zagrożenia i bariery dla rozwoju kapitału ludzkiego w branży mięsnej? [wielokrotnego wyboru + komentarz]

- brak kandydatów do pracy
- niedopasowanie kwalifikacji do potrzeb pracodawców
- starzenie się kadry
- duża rotacja pracowników
- niewystarczające przygotowanie absolwentów szkół
- zbyt mała liczba szkoleń praktycznych
- niska atrakcyjność branży w oczach młodych osób
- rosnące wymagania technologiczne
- trudności we wdrażaniu nowych technologii

inne – jakie?

Pytanie 14. Jakie działania edukacyjne, szkoleniowe lub organizacyjne powinny zostać podjęte, aby lepiej przygotować kadry dla branży mięsnej i zapewnić ciągłość łańcucha produkcji oraz dostaw? [otwarte]

Pytanie 15. Jakie stanowiska pracy w Państwa firmie są obecnie najtrudniejsze do obsadzenia ze względu na brak odpowiednich kandydatów?

Pytanie 16. Czy w Państwa firmie są stanowiska, które mogłyby być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami?

tak

Jakie?

nie

Pytanie 17. Czy według Państwa istnieją specyficzne szkolenia zawodowe, które mogłyby zwiększyć szanse osób z niepełnosprawnościami na zatrudnienie w branży przetwórstwa mięsa?

tak

Jakie?

nie

Pytanie 18. Jakie zawody szkolnictwa branżowego będą miały kluczowe znaczenie z punktu widzenia Państwa firmy w perspektywie 3–5 lat, biorąc pod uwagę kluczowe tendencje globalne i lokalne? [wielokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć maksymalnie 5 odpowiedzi.

- technik technologii żywności
 - operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
 - przetwórcza mięsa
 - magazynier-logistyk
 - technik logistyk
 - technik mechanik
 - technik mechatronik
 - technik automatyk
 - technik chłodnictwa i klimatyzacji
 - technik utrzymania ruchu
 - technik informatyk / specjalista ds. systemów cyfrowych w produkcji
 - technik analityk / laborant jakości
 - specjalista ds. kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności
 - specjalista ds. planowania produkcji
 - specjalista ds. pakowania i etykietowania
 - specjalista ds. gospodarki magazynowej i łańcucha dostaw
 - specjalista ds. ochrony środowiska i gospodarki odpadami
 - specjalista ds. energetyki i efektywności energetycznej zakładu
 - inne, jakie?
-

Pytanie 19. Czy istnieje zapotrzebowanie na nowe zawody (niewystępujące obecnie w Klasyfikacji Zawodów Szkolnictwa Branżowego), istotne z punktu widzenia zapotrzebowania na wykwalifikowane kadry? [jednokrotnego wyboru + pytanie uzupełniające]

Proszę zaznaczyć jedną odpowiedź.

- tak, zdecydowanie

- raczej tak
- raczej nie
- nie
- trudno powiedzieć

Jeśli odpowiedź brzmi „tak” lub „raczej tak”, proszę wskazać obszary, w których potrzebne byłyby nowe zawody:

Można zaznaczyć więcej niż jedną odpowiedź.

- automatyzacja i robotyzacja procesów produkcyjnych
- cyfrowe sterowanie i monitorowanie produkcji
- analiza danych produkcyjnych
- utrzymanie ruchu nowoczesnych linii technologicznych
- jakość i bezpieczeństwo żywności
- identyfikowalność i dokumentacja cyfrowa
- logistyka i zarządzanie łańcuchem dostaw
- pakowanie inteligentne i nowoczesne technologie opakowaniowe
- ochrona środowiska i gospodarka odpadami
- efektywność energetyczna i gospodarka mediami
- bioasekuracja i bezpieczeństwo zakładu
- rozwój produktów i innowacje technologiczne
- inne, jakie?

Pytanie 20. Na jakie kwalfikacje w branży przetwórstwa mięsa, w największym stopniu wzrośnie zapotrzebowanie w ciągu 3-5 lat? [wielokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć maksymalnie 5 odpowiedzi.

- kwalifikacje z zakresu obsługi nowoczesnych maszyn i linii produkcyjnych
- kwalifikacje z zakresu automatyki i mechatroniki w produkcji
- kwalifikacje z zakresu utrzymania ruchu
- kwalifikacje z zakresu kontroli jakości surowców i wyrobów
- kwalifikacje z zakresu bezpieczeństwa żywności i systemów jakości (HACCP, GMP, GHP itp.)
- kwalifikacje z zakresu technologii przetwórstwa mięsa
- kwalifikacje z zakresu planowania i organizacji produkcji

- kwalifikacje z zakresu logistyki magazynowej i transportowej
 - kwalifikacje z zakresu obsługi systemów informatycznych w produkcji i magazynie
 - kwalifikacje z zakresu identyfikowalności i dokumentacji procesów
 - kwalifikacje z zakresu pakowania, etykietowania i konfekcjonowania
 - kwalifikacje z zakresu chłodnictwa i przechowywania
 - kwalifikacje z zakresu ochrony środowiska i gospodarowania odpadami
 - kwalifikacje z zakresu efektywności energetycznej zakładu
 - kwalifikacje z zakresu wdrażania innowacji i nowych technologii
 - inne, jakie?
-

Pytanie 21. Na jakie kwalifikacje w branży przetwórstwa mięsa, w największym stopniu zmniejszy się zapotrzebowanie w ciągu 3-5 lat? [wielokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć maksymalnie 5 odpowiedzi.

- kwalifikacje związane z prostą, manualną obsługą procesów produkcyjnych
 - kwalifikacje niewymagające znajomości nowoczesnych urządzeń i systemów
 - kwalifikacje związane z ręcznym prowadzeniem dokumentacji
 - kwalifikacje związane z wykonywaniem powtarzalnych czynności pakowania bez obsługi maszyn
 - kwalifikacje związane wyłącznie z podstawową obsługą magazynu bez systemów cyfrowych
 - kwalifikacje oparte na tradycyjnych metodach kontroli bez wsparcia technologicznego
 - kwalifikacje niewymagające znajomości zasad jakości i bezpieczeństwa żywności
 - kwalifikacje niewymagające elastyczności i gotowości do pracy z nowymi technologiami
 - nie przewidujemy spadku zapotrzebowania na żadne istotne kwalifikacje
 - trudno powiedzieć
 - inne, jakie?
-

Pytanie 22. Na jakie umiejętności w branży przetwórstwa mięsa, w największym stopniu wzrośnie zapotrzebowanie w ciągu 3-5 lat? [wielokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć maksymalnie 5 odpowiedzi.

- obsługa zautomatyzowanych linii produkcyjnych

- obsługa maszyn i urządzeń sterowanych cyfrowo
 - diagnozowanie podstawowych usterek technicznych
 - współpraca z działem utrzymania ruchu
 - posługiwanie się systemami informatycznymi w produkcji i magazynie
 - analiza danych produkcyjnych
 - kontrola jakości i ocena zgodności produktu
 - stosowanie procedur bezpieczeństwa żywności
 - dokumentowanie procesów w formie elektronicznej
 - planowanie i organizacja pracy
 - zarządzanie czasem i zadaniami
 - umiejętność szybkiego reagowania na nieprawidłowości
 - umiejętność pracy w zespole
 - komunikacja między działami
 - samodzielność i odpowiedzialność
 - gotowość do uczenia się i podnoszenia kwalifikacji
 - znajomość zasad zrównoważonej produkcji i ograniczania strat
 - umiejętność pracy w warunkach wysokich wymagań sanitarnych i jakościowych
 - podstawowa znajomość automatyki / mechatroniki / robotyzacji
 - inne, jakie?
-

Pytanie 23. Na jakie umiejętności w branży przetwórstwa mięsa, w największym stopniu zmniejszy się zapotrzebowanie w ciągu 3-5 lat? [wielokrotnego wyboru]

Proszę zaznaczyć maksymalnie 5 odpowiedzi.

- wykonywanie prostych, powtarzalnych czynności manualnych
- ręczne prowadzenie dokumentacji papierowej
- obsługa procesów bez wykorzystania narzędzi cyfrowych
- wykonywanie czynności niewymagających kontroli jakości
- realizacja zadań bez znajomości procedur bezpieczeństwa żywności
- praca wyłącznie według stałego schematu bez gotowości do zmian
- czynności magazynowe bez znajomości systemów ewidencyjnych
- czynności produkcyjne niewymagające współpracy zespołowej

- umiejętności oparte wyłącznie na tradycyjnych metodach pracy
- nie przewidujemy spadku znaczenia żadnych istotnych umiejętności
- trudno powiedzieć
- inne, jakie?

Dziękujemy za poświęcony czas i udział w badaniu.

Wypełnioną ankietę można odesłać w formie elektronicznej lub papierowej — zgodnie z instrukcją organizatora badania.