



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2017. március



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

Méhészeti támogatások
MAHOP-2.2-2016 kódszámú felhívás
MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú felhívás
GINOP-1.2.1-16 kódszámú felhívás
GINOP-1.2.2-16 kódszámú felhívás
Pályázat agrár innovációk számára

SZABÁLYOZÁS

Magyar Élelmiszerkönyv – gyorsfagyasztott termékek

PIACI KITEKINTÉS

Zsiradékfogyasztás, különös tekintettel a növényi olajokra
Zsiradékok az egészséges étrendben – a hazai fogyasztók szemével
Hazai élelmiszerek jelentősége
Étel- és italtrendek – 2017

MARKETING

Marketing trendek – 2017
Y-generáció, avagy a fogyasztás élmunkásai

KUTATÁS, FEJLESZTÉS, INNOVÁCIÓ

A földimogyoró hazai termesztése
A pörkölés hatása a növényi olajok oxidációs folyamatára
Új összetevő a tésztagyártásban
Funkcionális zöldség olajok
A növényi olajok innovatív alkalmazása

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

Olajok
Olajos magvak – Földimogyoró

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ

NAK Piackereső
Kutatás – Fejlesztés – Innováció a NAK-nál
Tenders Electronic Daily adatbázis

FELHÍVÁS

Élelmiszeripari Körkép 2017 - tavasz
Legyen rendszeres olvasónk!

Vadász Sándor

tanácsos

Pető Krisztina

vezető élelmiszeripari szakértő

Pápa Enikő

élelmiszeripari asszisztens

Keleti Marcell

élelmiszeripari igazgató

Dr. Szűcs Viktória

élelmiszeripari szakértő

Varga László

élelmiszeripari szakértő

Köbli Brigitta

élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele márciusi számának megjelenése alkalmával. E havi számunkban kiemelt figyelmet szentelünk a növényiolaj-gyártással kapcsolatos piaci környezet és legújabb kutatási eredmények bemutatásának. Pályázati híreink között a GINOP és a MAHOP kiírások legújabb változásaira hívjuk fel a figyelmét, valamint összegezzük a méhészek számára szóba jöhető lehetőségeket. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között a Magyar Élelmiszerkönyv gyorsfagyasztott termékekre vonatkozó előírásainak jövőbeni változásait olvashatják. Piaci kitekintésünkben a zsiradékfogyasztási statisztikák mellett a TÉT Platform Egyesület reprezentatív felmérésének következtetéseibe, a hazai élelmiszerek jelentőségét vizsgáló kutatás eredményeibe, valamint az idei év étel- és italtrendjeibe nyújtunk betekintést. Marketing cikkeink között bemutatjuk az idei év marketing trendjeit, valamint megismerkedhet az ipszilon-generáció fogyasztási szokásaival. Az olajos magvak és a növényi olajok területén végzett legújabb kutatási eredményekről olvashat hírlevelünk kutatás-fejlesztés-innováció fejezetében. Táplálkozás akadémia rovatunkban az olajokat valamint az olajos magvakat vesszük górcső alá. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Végezetül rövid tájékoztatót adunk a NAK Piackereső szolgáltatásáról, röviden summázzuk a Kamara kutatás-fejlesztés-innovációs törekvéseit, valamint figyelmébe ajánljuk az üzleti lehetőségeket rendszerező TED adatbázist. Az Élelmiszeripari Igazgatóság minden kollégájával egyetemben bízunk abban, hogy hasznos és érdekes információkkal segítjük munkáját!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság



Megjelent a Magyar Méhészeti Nemzeti Program alapján igénybe vehető támogatások végrehajtását szabályozó [4/2017. \(I. 23.\) FM rendelet](#), amely alapján az Országos Magyar Méhészeti Egyesületnél ([OMME](#)) tagsági viszonnal rendelkező méhész-gazdálkodók, valamint az OMME és a tagszervezetei 2017. február 24-től nyújthatják be a Magyar Államkincstárhoz – a 2016/2017. végrehajtási időszakra vonatkozó – kifizetési kérelmeiket. A támogatás igénybevételéhez a Kincstár közleményeiben új kifizetési kérelem nyomtatványokat rendszeresít, amelyek a [Kincstár honlapján](#) érhetőek el. **Fontos, hogy a támogatás kizárólag az új nyomtatványokon igényelhető!**

A 2016/2017. évi végrehajtási időszakban a méhész-gazdálkodók esetében **a támogatási jogosultság alapja** a 2016. évre vonatkozó őszi méhegészségügyi vizsgálat során megállapított és azt követően **legkésőbb 2017. február 23-ig az illetékes állategészségügyi hatósághoz beérkezett bejelentések alapján a Tenyészet Információs Rendszerben (TIR)** nyilvántartásba vett, valamint a kifizetési kérelem Kincstárhoz benyújtásának napján is a méhész-gazdálkodó **tulajdonában lévő méhcsaládok száma. A TIR nyilvántartásba 2017. február 23-át követően bejelentett méhcsaládok után támogatás nem vehető igénybe!**

További részletek a [Magyar Államkincstár](#) oldalán olvashatók.

A [4/2014. \(I. 27.\) VM rendelet](#) alapján az idei évben is lehetősége van vissza nem térítendő mezőgazdasági csekély összegű támogatást igényelni azon méhészeknek, akiknek az üzemeltetésében méhészeti eszközhordozó jármű, illetve vándor méhesház van. **A Magyar Államkincstár által rendszeresített N0651 jelű nyomtatvány benyújtására 2017. február 15. és április 15. között van lehetőség.**

További részleteket az [OMME](#) oldalán olvashatnak.

Mindemellett a méhészetek esetében igénybe vehetők **a Vidékfejlesztési Program (VP) keretében** meghirdetett [VP2-6.3.1-16](#) „Mezőgazdasági kisüzemek fejlesztése”; a [VP6-6.2.1-16](#) „Nem mezőgazdasági tevékenységek elindításának támogatása – Mezőgazdasági tevékenységek diverzifikációja, mikrovállalkozás indítása”; a [VP2-6.1.1-16](#) „A fiatal mezőgazdasági termelők számára nyújtott induló támogatás” elnevezésű felhívás; valamint **a Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (GINOP) keretében** a [GINOP 1.2.1-16](#) „Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése”; a [GINOP-1.2.2-16](#) „Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása”; valamint a [GINOP 1.2.3-8.3.4-16](#) „Mikro-,kis- középvállalkozások termelési kapacitásbővítő beruházásainak támogatása kombinált hiteltermék keretében” című pályázati felhívások.

MAHOP-2.2-2016 kódszámú felhívás

MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú felhívás

GINOP-1.2.1-16 kódszámú felhívás

GINOP-1.2.2-16 kódszámú felhívás

Pályázat agrár innovációk számára

Tájékoztatjuk a tisztelt támogatást igénylőket, hogy a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Az akvakultúrába történő termelési célú beruházások”** című ([MAHOP-2.2-2016 kódszámú](#)) felhívás kapcsán szakmai módosításokra kerül sor. **A kérelmek benyújtására az eredetileg tervezett 2017. március 6-tól nem lesz lehetőség. A módosítás megjelenéséig és a benyújtási lehetőség megnyitásáig szíves türelmüket kérjük.**

A Széchenyi 2020 keretében megjelent **„A halászati termékekre és akvakultúra-termékekre irányuló piaci értékesítési intézkedések támogatása”** című ([MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú](#)) felhívás. A felhívás meghirdetésekor a támogatásra rendelkezésre álló tervezett keretösszeg 400.235.733 forint. **A támogatási kérelmek benyújtására 2017. április 20. és 2019. április 22. között van lehetőség.**

Tájékoztatjuk a tisztelt támogatást igénylőket, hogy a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése”** című ([GINOP-1.2.1-16 kódszámú](#)) felhívás esetében különösen nagyszámú támogatási kérelem érkezett be, amelyek forrásigénye meghaladja a rendelkezésre álló keretet. **A beérkezett kérelmek feldolgozásának idejére a támogatási kérelmek beadása – 2017. március 1-jén éjféltől – átmenetileg szünetel.**

Tájékoztatjuk a tisztelt támogatást igénylőket, hogy a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása”** című ([GINOP-1.2.2-16 kódszámú](#)) felhívás esetében különösen nagyszámú támogatási kérelem érkezett be, amelyek forrásigénye meghaladja a rendelkezésre álló keretet. **A beérkezett kérelmek feldolgozásának idejére a támogatási kérelmek beadása – 2017. március 7-én déltől – átmenetileg szünetel.**

Nemzetközi érdeklődésre számot tartó agrárinnovációk számára hirdetett pályázatot az ENSZ Iparfejlesztési Szervezetének olasz nemzeti irodája (UNIDO-ITPO) **„Innovatív ötletek és technológiák az agrár-élelmiszer szektorban”** címmel - olvasható a [Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal](#) oldalán. Az idei kiírást az UNIDO-ITPO az Olasz Nemzeti Kutató Tanáccsal (CNR) és a „Seeds&Chips” elnevezésű globális élelmiszer innovációs csúccsal (Global Food Innovation Summit) együttműködve hirdette meg. **A felhívás célja, hogy díjazza a leginnovatívabb technológiákat és ötleteket az élelmiszer- és az agrár-szektorban.** A győztesek meghívást kapnak az „Élelmiszerbiztonság a fejlődő országokban” elnevezésű programra, amely az egyik legfontosabb rendezvény a 2017-es „Seeds & Chips” csúcson, s melynek során a résztvevőknek lehetőségük lesz szakmai és pénzügyi kapcsolatok kialakítására a területen tevékenykedő cégekkel, nemzetközi intézményekkel, üzleti inkubátorokkal és befektetési alapokkal. **A jelentkezési határidő: 2017. április 10.**

További részleteket az [Unido](#) oldalán olvashatnak.

SZABÁLYOZÁS

Magyar Élelmiszerkönyv – gyorsfagyasztott termékek

Az élelmiszerkönyvi előírások módosításának egyik célja a gyorsfagyasztott termékek minőségének javítása. A változtatásokat tartalmazó javaslat még előkészítés alatt áll, amely alapján **a korábbi osztályba sorolás helyett alap- és emelt szintű szabályozás bevezetését tervezik**. Ennek köszönhetően a prémiumtermékeket kiemelhetik a kínálatból a gyártók, és a legjobb minőségű fagyasztott zöldségek és gyümölcsök külön jelölést kaphatnak. A nemzetközi szabványokhoz igazodás érdekében **néhány definíció is pontosításra kerül, valamint új termékekkel bővül az irányelv**. További érdekesség, hogy a szabályozott termékek körébe bekerülnek a parajból készült fagyasztott termékek és a fejtett bab is. A Magyar Élelmiszerkönyv Szakbizottság már tárgyalja a módosítást, a tervezet várhatóan néhány héten belül elkészül. **Ha életbe lépnek a változások, a gyártók átmeneti időt kapnak a megvalósításra, a korábban forgalomba hozott termékek pedig mindaddig a piacon maradhatnak, amíg minőség-megőrzési idejük le nem jár.**

Zsiradékfogyasztás, különös tekintettel a növényi olajokra

Zsiradékok az egészséges étrendben – a hazai fogyasztók szemével

A növényi olajok fogyasztása nemzetközi adatok alapján az elmúlt öt évben növekvő tendenciát mutat. Legjelentősebb emelkedés a szója- valamint a pálmaolaj esetében tapasztalható. A 2015-ös és a 2016-os évben a pálmaolaj fogyasztása 60,96 millió tonna volt, amelyet a szójaolaj követett (51,45 millió tonna). Az élmezőnytől jócskán elmaradt a repce- (27,77 millió tonna), a napraforgó- (14,91 millió tonna), a mogoró- (5,48 millió tonna), a kókusz- (3,31 millió tonna) valamint az olívaolaj (2,87 millió tonna) fogyasztása. A '90-es évek óta a **fogyasztás szerkezetében** a repceolaj mutatta a legjelentősebb növekedést. Országok tekintetében **hazánkban a napraforgó- és a repceolaj fogyasztása dominál.** Ausztriában, Csehországban és Szlovákiában a repceolaj, míg a keletebbi országokban (Bulgária, Románia, Ukrajna és Oroszország) a napraforgóolaj fogyasztása a jellemző. Emellett a pálmaolaj fogyasztása főként az ukrán, de az orosz lakosságra is jellemző. Nyugati országok tekintetében (Hollandia, Olaszország és Spanyolország) a pálmaolaj fogyasztási gyakorisága emelhető ki.

A **Központi Statisztikai Hivatal** adatai alapján **2015-ben az egy főre jutó hazai zsír- és zsiradékfogyasztás 17,6 kilogramm volt.** Termék- bontásban az étolaj/olívaolaj fogyasztása a legjelentősebb (11 kilogramm/fő), amelyet jelentősen leszakadva a margarin (3,7 kilogramm/fő), az állati zsiradékok (1,7 kilogramm/fő) és a vaj/vajkrémek (1,1 kilogramm/fő) követnek.

Ha választani kell a sertészsír vagy a napraforgóolaj között, tíz hazai emberből csak három részesíti előnyben az állati eredetű zsiradékot. 55 százalék a növényi zsiradékokra szavaz, míg 17 százalék nem tudja eldönteni a dilemmát. Ezen véleménynek köszönhetően a táplálkozással foglalkozó szakértők évtizedes munkája áll győzelemre, hiszen a múlt század közepén még szinte egyeduralkodó volt az állati zsiradék az étrendünkben. Bár régebben a koleszterin-bevitel csökkentése miatt ajánlották a növényi olajokat és margarínokat, manapság inkább a telített és a telítetlen zsírsavak aránya miatt preferálják azokat a javaslatok. A telítetlen zsírsavak, amelyek legnagyobb mennyiségben a növényi olajokban találhatók meg, kedvező élettani hatásúak, így például hozzájárulnak az ideg- vagy az immunrendszer normális működéséhez is.

A magyarok a zsiradékok közül leginkább ezeket tudják az egészséges étrend részeként elképzelni, egy ötfokozatú skálán 3,3-et értek el (az 5 jelenti a leginkább egészséges ételmiszert). Az állati eredetű zsiradékok közül a vaj alig lemaradva, 3,2-es értékkel követi az olajokat, míg a margarínok már csak 2,6-es értéket kaptak, annak ellenére, hogy ezek is növényi zsiradékokból, fejlett élelmiszeripari technológiával, biztonságosan készülnek.

A sertészsír 2,3-es átlaga alapján az inkább egészségtelen címkét kapja a fogyasztóknál, ám az átlag érdekes kettősséget rejt. A sertészsír ugyanis úgynevezett megosztó ételmiszertnek bizonyult, azaz valaki vagy kedveli – és ez esetben az egészséges étrend részeként gondol rá – vagy nem, és elutasítja, inkább nem is fogyasztja a vele készült ételeket.

Ha ételmiszert vásárolunk, tízből egy embernek nagyon fontos szempont, hogy az alacsony zsírtartalmú legyen, összességében pedig 41 százalékunknak jelent előnyt, ha valamiben kevesebb zsírt találunk. Ez azt is jelenti, hogy hajszálnyival ugyan, de

többen figyelnek a zsírtartalomra, szemben a szénhidráttartalommal. A mérsékelt vagy inkább alacsony zsírtartalmú étrendet pedig a megkérdezettek harmada véli egészségesnek.

Látható, hogy a **zsiradékok és általában az élelmiszerek zsírtartalma fontos szempont a fogyasztók körében**. Ennek ellenére még mindig elég jelentős a napi zsírbevitelünk: 2014-es adatok szerint a férfiak napi energia-bevitelének 38,4, míg a nőkének 37,3 százaléka származik a zsiradékokból, miközben az egészségesnek tartott ajánlás szerint ennek 30 százalék alatt kellene maradnia. A teljes fogyasztás körülbelül 40 százalékát teszik ki közvetlenül a zsiradékok, a többi az élelmiszerekben található zsír, tehát a csökkentés érdekében érdemes alacsonyabb zsírtartalmú élelmiszereket választani és mérsékelni az ételkészítéshez felhasznált mennyiséget is, például kevesebb kenőzsiradékot használni vagy zsírszegény ételkészítési technikákat (párolás, grillezés) használni.

A vizsgálatok alapján a célcsoport körében előreláthatóan a továbbiakban is kedvező fogadtatásra fog találni a növényi zsiradékokat - főként olajokat - felhasználó és/vagy csökkentett zsírtartalmú élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói igényhez illeszkedő termékek hazai üzletek polcain történő további megjelenése, terjedése.

Forrás: [TÉT Platform](#)

Hazai élelmiszerek jelentősége

A tudatos fogyasztó a pénzével szavaz, döntésében pedig jelentős szerepet játszanak tapasztalatai, ismeretei, preferenciái.

A hazai élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói vélemények megismerésének céljából 2015 őszén a [NÉBIH](#) 1003 felnőtt részvételével reprezentatív (életkor, nem, lakóhely) kérdőíves megkérdezést végzett. Kedvező eredmény, hogy a válaszadók többsége (82,12 százalék) odafigyel arra, hogy magyar élelmiszert vásároljon. Viszont ezen fogyasztók alig több mint fele (56,32 százalék) ellenőrzi az élelmiszer származási helyét vásárlási döntése meghozatala során, míg további negyedük csak bizonyos termékek esetében cselekszik hasonlóan. A hazai termék vásárlására mindig vagy esetenként odafigyelő válaszadók kosarába leggyakrabban hazai húsfélék, tojás és feldolgozott húsipari termékek kerülnek, míg gabona alapú termékek ritkábban. A hazai húsipari és gabona alapú termékek vásárlásánál legfontosabb indoknak bizonyult a magyar munkahelyek megőrzésének támogatása, ezen termékek jobb minősége, íze, biztonságossága, míg a környezetvédelem és a kedvezőbb ár alacsonyabb preferencia-értékkel szerepelt a résztvevők indokai között. A demográfiai megoszlás szempontjából a hazai élelmiszerek kedveltsége jelentősebb a nők, a 40 év felettiak valamint a felsőfokú végzettséggel rendelkezők körében. További érdekesség, hogy a feldolgozott húsipari termékek hazai eredete a diákok körében is fontossággal bír, azonban mindez a gabona alapú termékek tekintetében már nem mondható el. A vizsgálat eredményei rámutatnak, hogy **az élelmiszerek minőségének egyértelmű meghatározása, annak hatékony és közérthető kommunikációja nagymértékben hozzájárul a fogyasztók minőségközpontú szemléletének kialakulásához**. Ezen folyamatot jelentősen segítik a Magyar Élelmiszerkönyv emelt szintű, minőségtudatos élelmiszer-előállítását támogató előírásai, amelyek érdemben hozzájárulnak a magyar hagyományokhoz szervesen kötődő élelmiszerek elkülönítéséhez.

További részleteket az [Élelmiszervizsgálati Közleményekben](#) olvashatnak.

A fogyasztói igények folyamatos nyomonkövetése, az azokhoz alkalmazkodás elengedhetetlen az élelmiszeripar fejlődésének, sikerességének fokozása szempontjából. A [MINTEL](#) fogyasztói megkérdezések, termékbevezetések valamint szakértői vélemények alapján idén is összeállította a 2017-es étel- és ital-fogyasztási trendeket.

Tradíció, amiben bízunk

A hagyományos ízek, termékek iránti fogyasztói igény további erősödése várható. A vásárlók egyre szívesebben emlékeznek vissza szülőföldjük tradicionális táplálkozási szokásaira, idézik fel emlékeiket egy ahhoz kapcsolódó élelmiszer segítségével.

Hatalmat a növényeknek

Az egészséges, tiszta életstílusra törekvés már 2016-ban is érzékelhető volt, dinamizmusa 2017-ben is törtetlennek látszik. A prognózis szerint a vegetáriánus és vegán termékek számának további emelkedése várható, a növényi összetevőből álló élelmiszerek térhódítása most is növekedést fog mutatni.

Kevesebb élelmiszerhulladék

A fogyasztók is egyre inkább tudatában vannak az élelmiszer-pazarlás okozta veszélyeknek. Ennek köszönhetően a fogyasztói tudatosság idén egyre inkább megfigyelhető lesz a területen. A szépséghibás termékek vásárlása valamint a maradékok jóléti szervezeteknek adományozása mellett az élelmiszeripar és a kereskedelem is komoly erőket fog invesztálni a törekvésbe.

Az idő az úr

A rohanó életvitel hatására kialakult gyorsétkezés ellentrendje a nyugodt, lassú étkezésre törekvés egyre dominánsabb fogyasztói elvárásként azonosítható. A reggeli rohanás mellett igény mutatkozik az esti, hétvégi közösen elkészített, elfogyasztott ételek iránt.

Az éjszakai műszak

A rohanó életvitel másik velejárója a rövid esték, amelyeket a fogyasztók nyugodt körülmények között, pihentető alvással szeretnének eltölteni. Ezen igényre – különböző funkcionális termékek kialakításán keresztül – az élelmiszeripar is aktívan reagál. Várhatóan teret nyernek a különböző nyugtató teakeverékek, kedvező fehérjetartalmú kenyerek, speciális joghurtok, amelyek érdemben hozzá tudnak járulni a pihentető éjszakákhoz.



Egészséges élelmiszert mindenkinek

Az előállítók igyekeznek a szerényebb anyagi körülmények között élők számára is értékes és egészséges élelmiszereket biztosítani, amely termékek innovációs céljaik között is megmutatkoznak. Vagyis az egészséges táplálkozás többé nem luxus!

Az élelmiszerek íze kritikus a kedveltség szempontjából, főként jellemző ez a magyar fogyasztók tekintetében. A [New Food](#) magazin 2017-es előrejelzése alapján **a természetes, virágos ízek népszerűségének növekedése várható ebben az évben.** A szakértők ízkombinációkat is javasolnak: fekete áfonya – hibiszkusz, narancsvirág – vanília és málna – levendula. További sikeres kombinációt jelenthet a fűszeres keverékek alkalmazása (például üdítők esetében): fahéj – karamell, kakaó – curry, gyömbér – mandarin – kardamom. **Az idei év egyik kedvenc íze a füstös lehet,** amely a termékek széles skálájában jelenhet meg (pl. sör, rágógumi). Minde mellett a **klasszikus, gyermekkort idéző ízek dominanciája is várható** (pl. mályvacukor). **Összességében a 2017-es ízreceptúra: vegyítsünk egy kis újat egy kis régivel! Tegyük mindezt új alapanyag ismert alkalmazásával, vagy akár ismert alapanyag új alkalmazásával, a siker borítékolható.**

A bemutatott trendek természetesen csak iránymutatók, azonban a hazai élelmiszer-előállítók számára ideális kiindulópontot jelenthetnek 2017-es termékfejlesztéseik megalapozásához.



Az élet minden területén tetten érhető „mobileszköz-hegemónia” kihívásokat tartogat a megbízók számára is. A következő pontokban a – [Magyar Marketing Szövetség](#) keretei között az elmúlt év novemberében megalakult – Marketing Döntéshozók Klubja tagjainak szervezeti és szakmai vezetők számára megfogalmazott irányadó gondolatait osztjuk meg arról, hogy mi változik a marketing világában 2017-ben.

Az erőteljes technológiai elmozdulás miatt újra fontossá válik a „*story-telling*”, **az emberközpontú kommunikáció és a márka-építés**, amely a rövid távú, ügyfélszerzési, taktikai célokat háttérbe szorítva hosszú távú emocionális elköteleződésre helyezi a hangsúlyt a különböző ügyfél-csoportoknál.

Folytatódik és kiteljesedik **az adatvezérelt marketing fejlődése és integrálása a mindennapos szakmai tevékenységünkbe**: mind-ez elsősorban a fogyasztói szegmentáció és célzás, a személyre szabott ajánlatok frontján válik igazán kézzel foghatóvá. A mérés már nem csak lehetőség, hanem alap elvárás lesz.

A trendek tekintetében talán ugyanennyire fontos, hogy mit kezdünk a „[Big Data](#)”-val: akár azokat az adatokat is érdemes tárolni, amelyről jelenleg még nem tudjuk, hogy hogyan kívánjuk felhasználni. A **nagymennyiségű adat tárolása** ugyanakkor egyre inkább felhő alapon történik, és ez jelentős változásokat és nagyobb lehetőségeket hoz az eddigiekhez képest. Mindezzel összefüggésben a CRM rendszerek további fejlődése és a socialmedia-adatok integrálása is jó szakmai lehetőség lehet.

Mobil IT eszközökön (lehetőleg telefonon) mindent, de mindent! A mobil mindig kéznél van, közösségi háló – rádió – hírportálok mellett jön a mobilon elérhető tömegközlekedés, a mobil alapú fizetési módok áttörése is.

Tovább folytatódik a média átrendeződése 2017-ben is: a rádió, tv, közterületi média változásai miatt **egyre nagyobb szerepet kapnak az alternatív és online kampányok, a közösségi médiában a videótartalmak fogyasztásának jelentős növekedése várható és további teret nyer az „on-demand” média.**

Követve a nyugat-európai és egyesült államokbeli példákat, **folytatódik a Facebook új hirdetési lehetőségeinek valamint az Instagram és a Snapchat előretörése.** Mindezek megkerülhetetlenné váltak a fiatal célcsoportok hatékony elérésében, ugyanakkor az új lehetőségek új gondolkodást is igényelnek, mert a fiatalok médiafogyasztási szokásai – legyen az akár a social média is – sok esetben gyökeresen eltérnek az idősebb generációkétól.

Okos, nem egyszer igen „rafinált” egyensúlyt és összefüggést kell találnunk az online és offline (eladóhelyi) megoldások között: fejlesztéseink tervezésekor figyelembe kell venni a valódi közösségi terek és a személyes kapcsolat iránti – folyamatosan jelenlévő, jövőben sem erodálódó – igényt. Gondoznunk kell valamennyi vevőnket és ennek érdekében nekünk, munkatársainknak és egész szervezetünknek kell úgy fejlődni, hogy ezt a komplex rendszert IT szempontból is irányítani tudjuk: **legyünk híd az ügyfeleink és az üzlet, illetve az IT között!**

Forrás: [markeinginfo](#)

Y-generáció, avagy a fogyasztás élmunkásai



Az idősebb generációk gyakran hangoztatják, hogy nem értik az „ipszilonokat” (1980 és 1995/2000 között születettek), pedig csak saját fiatal korukra kellene visszagondolniuk. A „baby boomer” (1943 és 1960 között születettek) generációnak életébe a televízió robant be újdonságként, amely az X-generáció (1960 és 1979 között születettek) életét végigkísérő médiaközeg volt. **Jóllehet, az ipszilonok döntően közép- és felsőoktatásban résztvevő tanulók, fogyasztási és vásárlási szokásaiknak ismerete döntő fontosságú, hiszen pár éven belül az ő igényeikhez igazodó marketingeszközöket kell alkalmaznunk.**

Az Y-generáció egyre nagyobb befolyást gyakorol a fogyasztás szerkezetére, körük kezd kiépülni az új, élmény alapú vásárlás. Egyesek szerint nehéz őket meghódítani, bonyolult fogyasztói réteget képviselnek, akik összetett szempontok mentén fogyasztanak. Jellemző rájuk az impulzusvásárlás, valamint a komplex élményszerzés, ugyanakkor egyes termékek – főként a mindennapi fogyasztási cikkek – esetében érzékenységet mutatnak. Meghatározó szempontok számukra a fenntarthatóság, a környezettudatosság és a társadalmi felelősségvállalás. Egy hagyományos vásárlási kontextusban is fontos számukra, hogy ne csak egy terméket, hanem egy komplex élményt kapjanak, ami ideális esetben interaktív technológiai elemeket is tartalmaz. Továbbá ebben az élménycsomagban hangsúlyos szerepet kapnak a cég által vallott értékek, amelyek ideális esetben összeessenek a generáció értékrendjével. **Az élelmiszerek esetében viszont kevésbé fontos számukra a fenntarthatóság és a környezetvédelem, ám annál jelentősebb a márka. A generáció által fogyasztott tipikus termékek az energiatalkok, chips, gabonapelyhek, müzlik, rágógumi és a különböző üdítők.** Nem meglepő módon esetükben a legjellemzőbb az online vásárlás – akár külföldi webshopokból –, viszont az online élelmiszer-vásárlás még körükben is alacsony gyakoriságot mutat (7 százalék). Kritikusak a vásárlás helyével és módjával kapcsolatban, előszeretettel járnak utána a részleteknek, használják az összehasonlító oldalakat és döntéseik meghozatalában fontos a barátok, ismerősök véleménye. Az újdonságokra nyitottak és korai felhasználókként a fogyasztói társadalom jelentős húzóerejét adják; az általuk vásárolt terméket vagy szolgáltatást az idősebb generációk is átvehetik, a trendek átszivárognak (pl. internet, okostelefon). **A néhány év múlva aktív keresettel és önálló vásárlási, fogyasztási döntésekkel rendelkező ipszilon-generáció jellemzői körvonalazhatók, amelyeket a sikeres marketingstratégiák, fejlesztések során érdemes figyelembe venni.**

Forrás: [Termékmix](#)

A földimogyoró hazai termesztése

A pörkölés hatása a növényi olajok oxidációs folyamatára

A földimogyoró Magyarországon is termesztethető gazdaságosan. A [Debreceni Egyetem](#) agrárkarán végzett kísérletek és elemzések szerint nemcsak termesztetni, hanem feldolgozni is megéri, mivel a belőle készített olaj világpiaci ára folyamatosan emelkedik – olvasható az [Agrárszektor](#) oldalán.

A világ mezőgazdaságában rangos helyet elfoglaló földimogyoró a múlt század elején bekerült ugyan a magyar kultúrflórába, de a kezdeti sikerek ellenére nem vált igazán jelentős haszonnövénné, ezért az elmúlt évtizedben termesztése visszaszorult.

A Debreceni Egyetem munkatársai 2016 tavaszán kezdtek kisparcellás földimogyoró-termesztéstechnológiai kísérletbe, hogy a növény magyarországi lehetőségeit és környezeti válaszreakcióit vizsgálják. Májusban vetettek, a betakarítást pedig 153 nappal később kezdték meg. Az elért terméshozam hektáronként az amerikai termesztéstechnológia paraméterek alkalmazása mellett 3,3–3,6 tonna lett Debrecenben, ami nem sokkal marad el a világ vezető földimogyoró-termesztő országainak átlagától. Az USA-ban hektáronként 3,8–3,9, Kínában 3,4–3,5, Indiában 3–3,1, Brazíliában pedig 2,5–2,6 tonna termést takarítanak be átlagosan. 2015-ben a legtöbb földimogyorót Kínában (18,7 millió tonna), Indiában (6,8 millió tonna) és az USA-ban (4 millió tonna) termesztették.

A kutatók szerint a földimogyoró termesztése, feldolgozása és forgalmazása Magyarországon is jó lehetőség helyi növényiolaj-előállítók számára. Az étolaj iránti igény egyre nagyobb, ami a megművelt területek nagyságának növekedésével jár. **A földimogyoró egyike a leggazdagabb növényiolaj-forrásoknak, ennek következményeként a világpiaci ára is folyamatosan emelkedik, ami jó befektetési és export lehetőséget jelenthet** – vélik a kutatók.

A növényi olajok oxidációs stabilitását alapvetően zsírsavösszetételük határozza meg, és a pörkölés az eleve stabil olajok oxidációval szembeni ellenállását képes tovább növelni – derül ki a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kara Gabona- és Iparnövény Technológiai Tanszékének [tanulmányából](#).

A növényi olajok egyik legfontosabb minőségi tényezője az avasodási hajlam. Az oxidációval szembeni rezisztenciát a zsírsavösszetétel és az antioxidáns anyagok jelenléte alapvetően befolyásolja. A pörkölés célja az íz- és aromaanyagok változásán keresztül a magvak élvezeti értékének növelése, az esetlegesen jelen levő kellemetlen érzékszervi hatású illósavak csökkentése, valamint a víztartalom csökkentése révén a további feldolgozás és az olaj préselésének megkönnyítése. Korábbi kutatások igazolták, hogy – szemben a pörköletlen magokkal – a pörkölt magvak antioxidáns és oxidatív stabilitása magasabb, emészthetőségük könnyebb, érzékszervi tulajdonságaik kedvezőbbek, mikrobiológiai biztonságuk magasabb, eltarthatóságuk hosszabb, valamint az enzimek inaktiválása révén olajkinyerésük kedvezőbb. Viszont az olajos magvak 220°C-on vagy a feletti hőmérsékleten pörkölése csökkenti az antioxidáns hatású anyagok (főleg a [polifenolok](#)) mennyiségét.

Az egyetem kutatása során tisztított sárgabarack mag (160°C-on 3 perces pörkölés, 4 perces hűtés) és dióbél (160°C-on 1 perces pörkölés, 4 perces hűtés) préselt olajait vizsgálták. A préselést 50°C-on végezték, a kinyert olajat 48 órán át szobahőmérsékleten ülepítették, majd dekantálták.

Új összetevő a tésztagyártásban

Funkcionális zöldség olajok

A hidegen sajtolt olajok zsírsavösszetételének tekintetében elmondható, hogy a dióolaj értékes komponense az [alfa-linolénsav](#), míg a barackmagra a magas [olajsavtartalom](#) volt jellemző. A legszembetűnőbb különbség az egyszeresen és többszörösen telítetlen zsírsavak mennyiségi aránya között mutatkozott. Utóbbi a dióbél -, míg előbbi a barackmag olajban bizonyult magasabbnak.

A növényi olajok oxidációs stabilitása a szabad zsírsavak mennyiségével is összefügg, amelynek mértékét a savszám jelezi. A [Magyar Élelmiszerkönyv](#) előírásai szerint a hidegen sajtolt és szűz étolajok savszáma legfeljebb 4 lehet. A vizsgálat során mindkét minta esetében a pörkölés savszám-csökkenést eredményezett.

Az érzékszervi vizsgálatok alapján a pörkölésnek köszönhetően a préselt olajok sárgás színének erőteljesebbé válása, az illatintenzitás fokozódása, a pörkölt íz dominanciája, a kesernyész íze gyenge erősödése valamint az általános kedveltség növekedése kimutatható volt.

Az eredmények igazolták, hogy viszonylag mérsékelt pörkölés is jelentős hatást gyakorol az olajok oxidációs stabilitására és érzékszervi tulajdonságaira, megerősítve ezzel a préselés előtti hőkezelés alkalmazásának indokoltságát.

Az értékes beltartalmi összetevőkkel rendelkező földimandula potenciális durum száraztésztára felhasználási lehetőségeit vizsgálta egy spanyolországi kutatócsoport. A vizsgálat során a durumlisztet 20 illetve 40 százalékos helyettesítéssel földimandulaliszttel, továbbá a megfelelő állomány kialakítása érdekében 0 és 1 százalékos mennyiségben [xantán](#) hozzáadását is kipróbálták. A földimandula magasabb arányú felhasználása megnövelte a főzési veszteséget, ragacsosabb, kevésbé szilárd, egységes terméket eredményezve. Viszont a xantán 1 százalékos adagolása egyértelműen kedvező irányú változást idézett elő a fogyasztásra kész termék állagában, szerkezetében. A földimandulaliszttel készült tészta színes, szabad szemmel jól láthatóan is sötétebb, mint a durum tészta. Viszont ez a piacképesség szempontjából nem jelent problémát, hiszen a fogyasztók a sötétebb tésztákat a magasabb rosttartalommal azonosítják. A kutatás eredményei alapján elmondható, hogy **a földimandulaliszt durum száraztésztához adagolásának alkalmazhatósága az új termék vizuális és szerkezeti tulajdonságainak elfogadásán múlik.**

A [bolognai egyetem](#) kutatói **a mediterrán diéta két értékes tápanyagokban gazdag alapvető alapanyaga, a paradicsom és az olívaolaj egységesítésével új terméket fejlesztettek ki.** A két összetevő közös feldolgozásával antioxidáns összetevőkben gazdag, különleges gasztronómiai élményt nyújtó olajterméket állítottak elő. A termékben a két alapanyag szinergiájának köszönhetően fokozottan érvényesül az antioxidáns hatás. Korábbi tanulmányok alapján a paradicsom likopin tartalmának biohasznosulása három-ötszörösére emelkedik, ha olívaolajjal együtt fogyasztják el. A környezetkímélő módszerrel – oldószer nélkül, mechanikus eljárással – előállított olaj különböző élelmiszerláncok közös munkájára is lehetőségeket nyújt.

A növényi olajok innovatív alkalmazása

A melléktermékek felhasználhatóságának vizsgálata során szintén a bolognai egyetem kutatói **durumbúza-korpa olajtartalmát** nyerték ki extrakció segítségével, amely magas többszörösen telítetlen zsírsav és alacsony telített zsírsavtartalmának köszönhetően potencionális funkcionálisélelmiszer-összetevőnek tekinthető.

Az élelmiszeripar folyamatosan keresi azokat a megoldásokat, amelyekkel hagyományos élelmiszereink beltartalmi összetétele (pl. zsír, cukor) változtatható. A **milánói egyetem** kutatócsoportja munkája során a **fagylalt tejzsírtartalmát helyettesítette növényi olajjal, valamint a hozzáadott cukrot a kalóriamentes eritritollal és steviával váltották ki.** Az eredmények alapján a 4 illetve 8 százalékos napraforgóolaj és 12 százalék **fitoszterol**-organogél (olyan hidrogél, aminek az oldószere víz helyett valamilyen szerves folyadék), valamint az eritritol és a stevia sikeresen alkalmazható alacsony kalóriatartalmú, többszörösen telítetlen zsírsavakban és természetes antioxidáns összetevőkben gazdag fagylaltok előállítása során.

A hazai húsipar egyik legnépszerűbb terméke a párizsi, amely a vásárlási és fogyasztási trendek tekintetében is az élmezőnybe tartozik. A **Kaposvári Egyetemen** kísérleteket végeztek **párizsi termékek étlettanilag jelentős hatással rendelkező összetevőkkel – omega-6 zsírsavakban gazdag napraforgó- és szójalecitin – való kiegészítésével.** A reológiai vizsgálatok rámutattak, hogy a lecitin-koncentráció emelkedésével csökkent a termékek keménysége. A lecitin a végtermék színére is hatást gyakorolt, a világossági és sárgasági érték növekedett, míg a vörösségi csökkent. Az érzékszervi bírálatok során a kontroll minta volt a legkedveltebb, mértéke az emelkedő lecitin koncentrációval együtt csökkent. Kiemelendő eredmény, hogy a lecitinadagolás emelése csökkentettette a zsírosságérzetet. A megfelelő zsírsavösszetétel elérése érdekében a kutatók szójalecitinpor és darált lenmag kiegészítés hatását is vizsgálták. A lenmag adagolása nem csak a linolénsav mennyiségét emelte, de az omega-6/omega-3 arányt is kedvező mértékben csökkentette. A szójalecitinporral történt módosítás csak az omega-6 zsírsavak arányát emelte meg, viszont az omega-6/omega-3 arányt nem befolyásolta. Pozitív eredmény, hogy a reológiai vizsgálatok kedvezőbb keménységi értékeket mutattak, mint az olajjal kiegészítés során. Viszont a színvizsgálati és az érzékszervi bírálat eredményei is a porok adagolásának növelésével kedvezőtlenebb értékeket mutattak. Az eredmények összegzése alapján a **lenmagolajjal kiegészítés bizonyult a legígéretesebbnek.** A további munka során javasolt a lenmagolaj és lenmagpor együttes alkalmazása.



Az étolajok olyan élelmiszerek, melyeket olajmagvakból vagy más olajtartalmú növényi részekből sajtolással, esetenként finomítással; illetve sajtolással és/vagy oldószeres extrakcióval (kivonással), majd finomítással állítanak elő.

Adott növényekből kivont olajok különböző, a növényre jellemző zsírsavösszetétellel rendelkeznek.

Az olívaolaj a mediterrán térség hagyományos olaja. Az enyhe ízű olívaolaj kiváló íz-összetevője salátáknak, majonéznek és szószoknak. A markánsabb ízűek jól illenek tésztákhoz, húshoz, halhoz.

A szójaolajat a többszörösen telítetlen esszenciális zsírsavak, (linolsav és alfa-linolénsav) teszik értékkessé. Rendkívül gazdag E-vitaminban, és fitoszterinben. Saláták dúsítására, majonéz készítésére és mártásokhoz is jól használható. A fitoszterinek egy összefoglaló szó, a növényi szterineket és sztanolokat jelenti. Leggyakrabban a zöldségekben, gyümölcsökben, növényi olajokban és gabonafélékben fordulnak elő. Jótékony hatásuk abban rejlik, hogy jelenlétük révén kevesebb koleszterin szívódik fel, ezáltal csökkentik a vérben a káros LDL koleszterin szintjét.

Nyugat-Európa és az Amerikai kontinens egyik kedvelt étolaja a földimogyoróolaj. A zsírsavak közül az olajsav és palmitinsav jellemzi. Jellegzetes íze és illata miatt leginkább salátákhoz alkalmazzuk, jól harmonizál az íze a rukkolával, illetve a nyers spenótlevéllel is.

Ha nem kedveljük a halat, de zsírsavainak jótékony hatására szükségünk van, akkor salátákhoz használjunk lenmagolajat. Zsírsavösszetételét tekintve átlagosan 60 százalék linolénsavat, 17 százalék olajsavat, 14 százalék linolsavat tartalmaz.

A repcemagból kinyert olaj arany- vagy zöldessárga színű. A jelenleg forgalomba hozott repceolajok – a jó minőségű nemesített alapanyagoknak és korszerű gyártási technológiáknak köszönhetően semleges ízűek és illatúak. Zsírsavainak átlagosan 56 százaléka olajsav, 26 százaléka linolsav (omega-6), 10 százaléka linolénsav (omega-3). A sok egyszerűen telítetlen zsírsav- és jelentős linolénsav tartalmának köszönhetően, az olívaolaj hatásaihoz hasonlóan, az LDL- és összkoleszterin szintet csökkenti, hatására a trigliceridszint változatlan marad, vagy az is csökken, továbbá a vércukorprofilt is képes javítani. Karotintartalom (A-vitamin előanyaga) szempontjából kiemelkedő természetes vitaminforrás, 3,3 milligramm karotint tartalmaz 100 grammban. Jelentős E-vitamin tartalma javítja az Avitamin felszívódását, azáltal hogy védi azt az oxidációs folyamatoktól. Zöldes-barnás színét a klorofiloknak vagy klorofill-származékoknak köszönheti. A finomított repceolaj jól bírja a hőterhelést, így akár a napraforgóolaját is helyettesítheti a sütésben, párolásban.

Észak-Amerikában és Európában kedvelt, kukoricacsírából sajtolással előállított és finomított, sárga színű, semleges ízű olajféleség. A hidegen sajtolt változata aranysárga színű, íze intenzív. Energiatartalma azonos a többi olajjal: 3897 kJ, azaz 928 kcal/100 gramm. A kukoricában a csíra a magnak több mint 10 százalékát teszi ki, olajtartalma 33-36 százalék. Palmitin-, olaj- és linolsavban gazdag. Esszenciális zsírsavtartalmánál (omega-6, illetve némi omega-3) fogva számos kedvező hatása van a szervezetre. Fito-szterinekből

Olajos magvak – Földimogyoró

az egyik legtöbbet tartalmazó olajfajta. E-vitamin tartalma jelentős, másfél evőkanál kukoricacsíraolaj a felnőttek napi szükségletét fedezi. A kukoricacsíraolajat használhatjuk főzéshez, sütéshez, pároláshoz, ugyanakkor saláta dresszingek, hidegkonyhai ételek készítéséhez is kiváló. Számos olajkeverék, bébiétel, margarin összetevője között szerepel a kukoricacsíraolaj, ugyanakkor jótékony hatásait a szépségipar is kihasználja.

A részletesebben bemutatott olajok mellett **étkezési célra használható még többek között a búzacsíra-, gyapotmag-, lenmag-, szezám-, mogyoró-, dió-, mandula-, paprika-, tökmag-, dinnyemag- és uborkamagolaj is.**

További részleteket az [MDOSZ](#) oldalán olvashatnak.

Az étolajokra vonatkozó előírásokat a [Magyar Élelmiszerkönyv 2-221 számú irányelve](#) tartalmazza.

Az olajos magvak csoportjába azok a gyümölcsök tartoznak, melyeknek ehető belső magrészt lehetetlen, kemény burok és héjrész veszi körül. Botanikailag a termések különbözőek. Például a mogyoró, a dió és mandula csonthéjas termés.

Az olajos magvak palettája széles. A hazánkban ismertebb magvak ábécé sorrendben: **dió, földimogyoró, kesudió, makadámdió, mandula, mogyoró, napraforgómag, paradió, pisztácia.** Energiát adó tápanyagok közül 40-60 százalékban tartalmaznak zsiradékot, mely arányaiban magas telítetlen zsírsavakat jelent, ami kedvező élettani hatásokat von maga után. Fehérjék szempontjából az olajos magvak növényi fehérjeforrásaink kiemelkedő képviselői, ebből adódóan **a vegetáriánus táplálkozást folytatók számára, illetve a magasabb fehérjeszükségleteket igénylő állapotokban kifejezetten ajánlott a fogyasztásuk.** Szénhidráttartalmuk tekintetében nagyrészt keményítőről, illetve élelmi rostokról beszélhetünk. A mikrotápanyagok vonatkozásában bővelkednek ásványi anyagokban, illetve vitaminokban egyaránt. Ásványi anyagok közül magnézium, kalcium, kálium, foszfor, cink, mangán és vas található meg bennük nagyobb mennyiségben. A magnézium például a vérnyomás szabályozásában is közreműködő ásványi anyag. Az olajos magvak és az ezekből kinyert olajok, a vitaminok csoportjain belül gazdagok a B-vitamin-csoport tagjaiban, valamint az antioxidáns E-vitaminban, mely antioxidáns létéből fakadóan semlegesíti a szervezetben képződött szabadgyököket. Megemlítendő, hogy a zsírban oldódó vitaminok, mint pl. az A-, a D-, az E-, illetve a K-vitamin felszívódásához, tárolásához nélkülözhetetlen a megfelelő minőségi és mennyiségű zsiradékbevitel, melyhez az olajos magvak fogyasztásával hozzájárulhatunk.

A földimogyoró, bár a nevezéktan szerint a hüvelyesek rendjébe tartozik, tápanyag-összetétele szerint szoros kapcsolatban áll az olajos magvak csoportjával. A magok 50 százalékban zsiradékot és kb. 30 százalékban fehérjét tartalmaznak. Zsírsavprofiljukra dominánsan palmitinsav, olajsav és linolsav jellemző, ami nagy hasonlóságot mutat az olívaolajával. **Hidegen sajtolt olaja kellemes ízű, kiváló minőségű étolaj.** Felhasználása igen sokoldalú, készítenek belőle földimogyoró vajat, mely az amerikaiak nagy kedvence. Magját pörkölve, sózva vagy akár natúr változatban is fogyaszthatjuk.

További részleteket az [MDOSZ](#) oldalán olvashatnak.

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2017. június 29 - július 1.

Tajvan , Tajpej — [Wine&Gourmet Taipei](#)

Bor és ínycenc kiállítás.

2017. július 6-9.

Kína, Peking — [Cafe Show China](#)

Nemzetközi kávékiállítás.

2017. július 15-17.

Csennai, India — [International Food World](#)

Dél-India legnagyobb élelmiszer-kiállítása, amelyen több mint 23 ország 150 kiállítója fog bemutatkozni.

2017. július 15-19.

Las Vegas, USA — [IPCPR](#)

Nemzetközi dohányipari kiállítás.

2017. július 19-21.

Sanghaj, Kína — [FBIE China](#)

Kilencedik alkalommal rendezik meg Kínában a nemzetközi import és export élelmiszeripari kiállítást.

NAK Piackereső

Kutatás – Fejlesztés – Innováció a NAK-nál

A piac évezredek óta egyfajta közösségi térként is funkcionál, számos egyéb társadalmi tevékenységnek is helyet adva. Lehetőség van kérdezni az árustól, személyes, közvetlen kapcsolatot kialakítani, esetenként a termékeket is megkóstolni. A piacon vásárlás a tudatos táplálkozás terén is előrelépést jelent.

A [NAK Piackereső szolgáltatása megújult formában és folyamatosan frissülő, naprakész tartalommal áll az érdeklődők rendelkezésére](#). A folyamatosan bővülő adatbázis tartalmazza a már korábban is elérhető közvetlen értékesítést segítő helyi termelői piacokat valamint kiegészült a hagyományos piacok keresési felületével. **Szolgáltatásunk lehetővé teszi mind a fogyasztó, mind a termelő számára, hogy megtalálja a hozzá legközelebb lévő piacokat illetve megismerje az ott értékesítő termelőket és termékeiket.** A felület többféle keresési lehetőséget is biztosít, így „piac”, „termelő” vagy „termék” szerint, a kívánt megyét vagy termék esetén a kívánt termékcsoporthoz kiválasztva.

Az országos NAK Piackereső ingyenes szolgáltatás, amelyhez termelők, agrárgazdálkodók jelentkezését folyamatosan fogadjuk. Ha Ön őstermelő illetve kistermelő, helyi termelői piacon értékesít; és/vagy agrárgazdasági tevékenysége során piacon értékesít, díjmentesen biztosítunk Önnek megjelenési lehetőséget a NAK Piackeresőben. Amennyiben élni kíván a lehetőséggel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a lakhelye szerinti [NAK megyei igazgatósággal](#), illetve a kamara megyei vidékfejlesztési referensével.

A NAK tevékenységei között aktív szerepet kap a kutatás – fejlesztés – innovációs projekteken részvétel, az eredmények szabad áramlásának serkentése. Ennek jegyében idén számos **Horizont 2020 európai uniós pályázat** nemzetközi konzorciumába került be a NAK partnerként. A februári határidőre leadott munkaterveknek – kiírástól függően – egy vagy két kedvező bírálaton kell túljutniuk, így azok esetleges sikeréről az év második felében tudunk beszámolni.

A kelet-közép-európai régió agrárgazdasága fenntartható növekedésének és tudásalapú fejlődésének kulcsa a kutatás, az innováció és a határokon átnyúló együttműködés hatékony ösztönzése. Ezen cél elérése érdekében indította el a Földművelésügyi Minisztérium ([FM](#)), az Agrárgazdasági Kutató Intézet ([AKI](#)) és a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara tavaly a BIOEAST nevű nemzetközi kezdeményezést (Közép-Kelet-Európai Kezdeményezés a Tudásalapú Agrárgazdaságért, Akvakultúráért, Erdészetért a Biomassza Gazdaságban). A kelet-közép-európai régió aktivitása a kapcsolódó támogatásokért lobbizás terén hagyományosan igen alacsony, ami gátolja az Európai Unió egészének fenntartható fejlődését. A kezdeményezést indító szervezetek tevékenységükkel ezen kívánnak változtatni. A BIOEAST-kezdeményezésnek jelenleg már kilenc országból több mint 40 támogatója van (vegyesen minisztériumok, kutatóintézetek, egyetemek, kamarák stb.). A nemzetközi együttműködés keretében 2017. február 21-22-én, Budapesten – az FM, az AKI és a NAK közös szervezésben – [konferenciára](#) került sor. A rendezvényre hét országból – a visegrádi együttműködés négy országából, valamint Szlovéniából, Romániából és Horvátországból – több mint száz szakértő érkezett, annak érdekében, hogy a biomassza-alapú gazdaság mezőgazdasági vonatkozásában a régió közös kutatási céljait egyeztesse. Ez az első



Tenders Electronic Daily adatbázis

nemzetközi szakértői szintű egyeztetés és közös munka, amely ebben a témában segíti az együttműködés elmélyítését a közép-kelet-európai régió országai között. A programon az Európai Bizottság Mezőgazdasági Főigazgatóságának és Kutatási Főigazgatóságának szakértői is részt vettek, akik üdvözölték a régiós összefogást és bátorították az együttműködést.

Mindemellett az FM, az AKI és a NAK közösen dolgozik az **Európai Innovációs Partnerség (EIP-AGRI)** hazai hálózatának kiépítésén is. A munka célja az agrárgazdasági ágazatok termelékenységének, fenntarthatóságának fokozása, valamint, hogy kedvezőbben alkalmazkodjanak olyan aktuális kihívásokhoz, mint az élesedő verseny, a változékony piaci árak, a klímaváltozás és a szigorúbb környezetvédelmi szabályok. A hálózat az agrárgazdaság különböző szereplőinek részvételével zajlik (gazdák, feldolgozók, szaktanácsadók, kutatók, agrárvállalkozások, nem kormányzati szervezetek és egyéb érdekeltek) annak érdekében, hogy meglévő tudásukat olyan innovatív megoldásokra és kutatási eredményekre váltsák, amelyek a gyakorlatban is alkalmazhatók. **Az EIP-AGRI hálózatába bárki ingyenesen regisztrálhat és értesülhet a kutatás-fejlesztéssel kapcsolatos aktualitásokról, hazai és nemzetközi eseményekről, illetve a hálózat adta egyéb lehetőségekről (ingyenes tréningek és szabadalmi tanácsadás). A hálózat egyben módot ad a partnerkeresésre is, külön erre szolgáló funkcióval segítve, hogy – akár előállítói, akár kutatói oldalról jövő – innovatív ötletek megvalósításához a kutatói és a gyakorlati oldal egymásra találjon.**

További részletekért látogasson el az [EIP-AGRI](#) oldalára.

A [SIMAP](#) honlap az európai közbeszerzésnek szentelt „Kiegészítés az Európai Unió Hivatalos Lapjához” című kiadvány online változata, melyen évente 460 000 ajánlati felhívás jelenik meg, összesen kb. 420 milliárd euró értékben. **A TED (Tenders Electronic Daily) az Európai Unió, az Európai Gazdasági Térség és a világ más országai által nyújtott üzleti lehetőségekhez biztosít ingyenes hozzáférést, az adatbázis kedd és szombat között minden nap 1700 új közbeszerzési hirdetménnyel bővül az ismertető alapján.**

A felhívások között a széles körű ipari és szolgáltatási igényeken túl mezőgazdasági jellegű (pl. zöldterület-kezelés, gyomirtás) valamint élelmiszerrel kapcsolatos tenderek is szerepelnek.

FELHÍVÁS

Élelmiszeripari Körkép 2017 - tavasz

Legyen rendszeres olvasónk!

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara 2017. április 10-én rendezvényt szervez élelmiszeripari vállalatok számára Élelmiszeripari Körkép 2017 címmel. A rendezvényen többek között szó lesz az élelmiszeripar 2016. évi teljesítményéről valamint bemutatjuk az élelmiszeripart érintő legújabb trendeket. Ezen felül az egyes ágazati aktualitásokat érintő előadások külön szekciókban kerülnek bemutatásra.

A rendezvény a Rubin Wellness és Konferencia Hotelben (XI. Budapest, Dayka Gábor utca 3.) kerül megrendezésre.

A rendezvény ingyenes, de regisztrációhoz kötött. **A program, valamint a regisztrációs felület a Kamara honlapján hamarosan elérhető lesz.**

Minden érdeklődőt várunk!

Amennyiben nem tartozik rendszeres olvasóink közé, de szeretne felkerülni havi rendszerességgel megjelenő hírlevelünk címlistájára, a [NAK honlapján](#) található linken iratkozhat fel. A hivatkozott linken a hírlevél korábbi számai is megtekinthetők.

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

További információk:
Dr. Szűcs Viktória
szucs.viktoria@nak.hu