

NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. szeptember

TARTALOM

2018. szeptember

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

Ipar 4.0 Mintagyárak kiemelt projekt
GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhívás – Módosult

SZABÁLYOZÁS

Borászati tárgyú miniszteri rendeletek – Módosultak
A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult
Szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló kérelmek közzététele
Bővül az új élelmiszerek uniós listája – Hoodia parviflora szárított föld feletti részei
Változás az új élelmiszerek listájában – Zeaxantin jelölése
A sovány tejpor minimális eladási ára – Megjelent

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Idegen nyelven bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése

BELPIACI BETEKINTÉS

Életünk megízesítői, a fűszerek
A hazai minden előtt? – Így vásárol a magyar

KÜLPIACI KITEKINTÉS

A fűszer- és gyógynövénypiac legújabb trendjei
Fenntartható fűszerek és gyógynövények piaca
Szárított fűszer- és gyógynövény körkép
Növekvő pályán az Európai Unió kereskedelme

TARTALOM

ÚJ TERMÉKEK
Bio gabonapehely
On-the-go sajtkrém
Joghurt és perec snack
Szalámi és sajt snack
Éttermi minőségű taco otthon

MARKETING
Kollaboratív marketing

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ
Fűszer- és gyógynövények jelentősége a zöldségek elfogadásában
Online vállalatirányítási rendszer

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Fűszerek

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ
Az év gyógynövénye 2018 – A levendula
Kecsketej termékeket díjaztak

FELHÍVÁS
Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok
Élelmiszer és marketing nemzetközi konferencia a Kaposvári Állattenyésztési Napokon
Innováció és nemzetköziesedés a hazai élelmiszeriparban – Nemzetközi konferencia
Folytatódik a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform roadshow-ja
Nemzetközi workshop - Sütési technológiák és innováció



Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő



Vadász Sándor
tanácsos



Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Varga László
élelmiszeripari szakértő



Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens



Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele szeptemberi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a **fűszer- és gyógynövények** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között egy GINOP- és egy MAHOP-pályázati felhívás változására valamint az Ipar 4.0 programhoz való csatlakozási lehetőségre hívjuk fel figyelmét. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a borászati ágazatot érintő és a baromfi- és a tejágazatban alkalmazandó irányadó árak változásairól, illetve az új élelmiszerek listájában bekövetkezett változásokról. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent szabványt ismertetünk. Betekintést nyújtunk a fűszer- és gyógynövényekben rejlő lehetőségbe és a fogyasztók hazai élelmiszer-választási szokásába, illetve külpiaci kitekintésünkben nemzetközi piacukról, trendjükről adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztésekhez. Marketing bejegyzésünkben a kollaboratív marketing jelentőségéről olvashat. A kutatás-fejlesztés-innovációs bejegyzésekben a fűszer- és gyógynövények zöldségfogyasztás növelésében rejlő lehetőségéről, valamint az online vállalatirányítási rendszer jelentőségével foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével a fűszereket vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztatóink között beszámolunk az idei év gyógynövényéről, a levenduláról és a kecsketejverseny díjazottairól. Mindemellett figyelmébe ajánljuk a NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának szervezésében folytatódó „Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok” felhívását, a Kaposvári Állattenyésztési Napok keretében megrendezésre kerülő élelmiszermarketing-konferenciát, az „Innováció és nemzetköziesedés a hazai élelmiszeriparban” címmel szervezett nemzetközi konferenciát és a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform roadshow-jának újabb állomásait.

Az Élelmiszeripari Igazgatóság minden kollégájával egyetemben bízunk abban, hogy hasznos és érdekes információkkal tudjuk segíteni mindennapi munkáját!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság



Ipar 4.0 Mintagyárak kiemelt projekt

Termelő kis- és középvállalkozások digitális és automatizációs fejlesztéseinek élénkítése érdekében az „Ipar 4.0" mintaalkalmazások kialakítása GINOP-1.1.3.-16 pályázatot elnyert konzorcium (Iparfejlesztési Közhasznú Nonprofit Kft., IFKA és az IVSZ-Szövetség a Digitális Gazdaságért) az alábbi lehetőséget ajánlja az élelmiszeripar szereplői számára.
A konzorcium gondozásában megvalósuló „Ipar 4.0 Mintagyárak kiemelt projekt" a konvergencia régióban működő feldolgozóipari kis- és középvállalkozások Ipar 4.0 érettségének és tudatosságának fokozására jött létre, melynek keretében közel 5 millió forint összértékű szolgáltatást kínál egy-egy érintett vállalkozás számára.
A projekt keretében a következő másfél évben integrált kommunikációs kampányt folytatnak médiajelenléttel, sajtókommunikációval, rendezvények szervezésével, online marketing eszközökkel, amely során megjelenési lehetőséget biztosítanak az együttműködő kis- és középvállalkozások számára. Mindemellett átfogó tájékoztatást kaphatnak Ipar 4.0 megoldásokról, fogalmakról, hírekről, üzleti ajánlatokról; Ipar 4.0 érettségi szint felmérést biztosítanak, hat helyszínen; tizenöt Ipar 4.0 megoldás bemutatását biztosítják valós működési környezetben. Ezeken túl személyre szabott információt nyújtanak az Ipar 4.0 rendszerek bevezetéséről és üzemeltetéséről; valamint Ipar 4.0 tanácsadóink támogatásával felkészítést tartanak a vállalat modernizálásáról, és segítséget adnak a részletes beruházási és projektterv készítésben.
Az együttműködésen keresztül a részvevők csökkenthetik működési költségeiket, fokozhatják termelékenységüket, mérsékelhetik a passzív termelési időket, növelhetik a versenyképességüket, beszállítói minősítéseknek felelhetnek meg, valamint új piacokra léphetnek be.
További részleteket Takács Attila szakmai vezetőtől (takacs@ifka.hu) kaphat, valamint az Ipar 4.0 oldalán olvashat.

GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Élelmiszeripari komplex beruházások támogatása kombinált hitelter-mékkel"** című (GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú) felhívás.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhívás – Módosult

Megjelent a MAHOP Irányító Hatóság közleménye a MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhíváshoz kapcsolódó elszámolás (kifizetési kérelem) és szakmai beszámoló benyújtásáról.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.



Borászati tárgyú miniszteri rendeletek – Módosultak

A 19/2018 (VII.27.) AM rendelet értelmében számos borászati tárgyú rendelet módosult.

A szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről szóló 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet – néhány terminológiai változás mellett – kiegészült az „Alkoholtartalom-növelés rendkívül kedvezőtlen időjárású években" alcímmel, valamint a 61/B paragrafussal („Ha a 2018. évben bekövetkezett, egyes szőlőfajták érését rendkívüli mértékben meggyorsító időjárási viszonyok miatt a szüretet 2018. július 15-e és 31-e között kell végrehajtani, akkor a szüret időpontjának 2018. augusztus 1-jét kell tekinteni.").

A borászati üzemek működésének engedélyezéséről, valamint a tevékenységükre vonatkozó higiéniai szabályokról szóló 25/2010. (III. 19.) FVM rendelet az 1/A paragrafussal bővült („E rendelet alkalmazásában a mobilpalackozó olyan, kizárólag kiszerelést végző borászati üzem, amely a kiszerelés végeztével új állomáshelyre költöztethető".), valamint módosították a 2., a 4., az 5. és a 8. paragrafust is.

A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló 70/2012. (VII. 16.) VM rendelet 3. és 5. paragrafusa a rendelet alapján változott.

A szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához a 2017/2018–2019/2020 borpiaci években igényelhető támogatásról szóló 1/2018. (II. 1.) FM rendelet 6. paragrafusa kiegészült a 4/A résszel („Átoltással történő fajtaváltás esetén a tevékenység egy borpiaci év alatt történő végrehajtása magában foglalja az ültetést, és a teljes körű támberendezés létesítést, ha a kérelmező a tevékenység elvégzését vállalta."), valamint a rendeletben foglaltak alapján módosul az 5. és a 7. bekezdés. Továbbá a 9. és a 14. paragrafusban is történtek változások.

A jogszabály a kihirdetést (2018. július 27.) követő harmadik napon lépett hatályba.

A rendelet a Magyar Közlönyben olvasható.



A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1064/EU végrehajtási rendelete az 1484/95/EK rendeletnek a baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározása tekintetében történő módosításáról.

A baromfihús- és tojáságazati termékekre, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározásának alapjául szolgáló adatok rendszeres ellenőrzéséből az derül ki, hogy bizonyos termékek behozatalakor az irányadó árakat a származási hely szerinti árkülönbségek figyelembe vételével módosítani kell. Ezért az 1484/95/EK rendelet I. melléklete helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

A jogszabály a kihirdetés (2018. július 30.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.



Szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló kérelmek közzététele

Az agrártárca Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 113/A. § (1) bekezdése d) pontja és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. paragrafusának (5) bekezdése alapján **kifogásolás céljából az alábbi kérelmeket tette közzé:**

- Lakatos Márton egyéni vállalkozó által benyújtott **„Madarasi birspálinka" (OFJ)**; és
- Elek István egyéni vállalkozó által benyújtott **„Sárréti kökénypálinka" (OFJ)**.

A véleményezhető termékleírásokat a Földművelésügyi Értesítőben tekintheti meg.



Bővül az új élelmiszerek uniós listája – *Hoodia parviflora* szárított föld feletti részei

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1133/EU végrehajtási rendelete a Hoodia parviflora szárított föld feletti részeinek a 2015/2283/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti, új élelmiszerként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről és a 2017/2470/EU bizottsági végrehajtási rendelet módosításáról.

A 2015/2283/EU rendelet értelmében csak engedélyezett és az uniós jegyzékbe felvett új élelmiszerek hozhatók forgalomba az Európai Unió területén.

2014. október 21-én a Desert Labs Ltd. vállalat a *Hoodia parviflora* szárított föld feletti részeinek az uniós piacon új élelmiszerként történő forgalomba hozatalára vonatkozó kérelmet nyújtott be az írországi illetékes hatóságnak. A kérelem tárgya a *Hoodia parviflora* szárított föld feletti részeinek élelmiszerekben, többek között italokban, kekszekben, édességekben, fűszeres snackekben, levesekben és erőlevesekben, teában, kávéban és vízben való felhasználása. Étrend-kiegészítőkben is fel kívánják használni.

2015. augusztus 24-én Írország illetékes hatósága közzétette elsődleges értékelési jelentését, amely alapján arra a következtetésre jutott, hogy a *Hoodia parviflora* szárított föld feletti részei megfelelnek az új élelmiszerekre előírt feltételeknek.

A Bizottság az elsődleges értékelési jelentést továbbította a többi tagállamnak, amely során néhány kifogás érkezett. Ezért a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (*European Food Safety Authority,* EFSA), hogy végezze el a *Hoodia parviflora* szárított föld feletti részeinek, mint új élelmiszernek az újbóli értékelését. Ennek értelmében a *Hoodia parviflora* szárított föld feletti részei biztonságosak a felnőttek számára akkor, ha azokat az étrend-kiegészítőkhöz 9,4 milligrammos maximális napi adagban adják hozzá.

A rendelet melléklete tartalmazza a felhasználási feltételeket és a jelölési követelményeket.

A jogszabály a kihirdetést (2018. augusztus 13.) követő huszadik napon lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Változás az új élelmiszerek listájában – Zeaxantin jelölése



Megjelent az Európai Bizottság 2018/1132/EU végrehajtási rendelte a szintetikus zeaxantin új élelmiszer megnevezése és különös jelölési követelménye megváltoztatásának engedélyezéséről a 2015/2283/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően, valamint a 2017/2470/EU bizottsági végrehajtási rendelet módosításáról.

A 2015/2283/EU rendelet értelmében csak engedélyezett és az uniós jegyzékbe felvett új élelmiszerek hozhatók forgalomba az Európai Unió területén.

A természetes zeaxantin a normál emberi étrend összetevője, mivel számos gyümölcsben és zöld színű zöldségben, valamint a tojássárgájában is megtalálható. Jelenleg a 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőkben is használják. A 2013/49/EU bizottsági végrehajtási határozat a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint engedélyezte a szintetikus zeaxantin étrend-kiegészítők új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalát 2 milligrammos maximális napi bevitel mellett. A 2013/49/EU végrehajtási határozat által engedélyezett szintetikus zeaxantint „szintetikus zeaxantin" néven kell az ezen anyagot tartalmazó élelmiszerek címkéjén feltüntetni.

2018. február 23-án a DSM Nutritional Products Europe vállalat kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz, amelyben kéri a „szintetikus" kifejezés törlését az új élelmiszernek uniós jegyzékben szereplő megnevezéséből, valamint az azt tartalmazó élelmiszerek jelöléséről. Mivel így a zeaxantin felhasználási módja és mennyiségei nem változnak, a változtatás nem jelent biztonsági kockázatot.

A 2017/2470/EU végrehajtási rendelet melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul. A rendelet hatálybalépése előtt a szintetikus zeaxantint tartalmazó étrend-kiegészítők 2019. szeptember 3-ig forgalomba hozhatók és a készletek kimerüléséig forgalomban maradhatnak.

A jogszabály a kihirdetést (2018. augusztus 13.) követő huszadik napon lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A sovány tejpor minimális eladási ára – Megjelent



Megjelent az Európai Bizottság 2018/1210/EU végrehajtási rendelete a sovány tejpornak az 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszonharmadik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszonharmadik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. augusztus 28-án járt le – a minimális eladási ár 123 euró/100 kilogramm.

A jogszabály a kihirdetés (2018. augusztus 30.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.



A nemzeti szabványosításról szóló 1995. évi XXVIII. törvény előírása alapján **a szabványok alkalmazása önkéntes**. A szabványosítás alapvető funkciója ugyanis a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítása, ami az Európai Unióban az egységes európai piac működésében kapott kiemelkedő szerepet. Ebből adódóan, ha valaki a szabványok előírásainál szigorúbb szabályozású terméket, szolgáltatást stb., vagy legalább azzal egyenértékű más megoldást szeretne nyújtani, megteheti, de ahhoz alaposan ismernie kell a területén érvényes szabványokat. Ha például a Magyar Élelmiszerkönyv melléklete szabványra hivatkozik, akkor aszerint kell eljárni, vagy egy azzal egyenértékű megoldást kell alkalmazni, bizonyítva annak egyenértékűségét.

Megjelent szabványok

MSZ/MS 12228-1:2018	Értelmezési segédlet az MSZ EN ISO 12228-1:2014 szabvány szerinti módszerhez
MSZ EN 15662:2018	*Növényi eredetű élelmiszerek. Peszticid szermaradékok meghatározásának multimódszere acetonitriles extrakciót/szétválasztást és diszperziós SPE-tisztítást követő GC- és LC-alapú vizsgálattal. Moduláris QuEChERSmódszer – Az MSZ EN 15662:2009 helyett*
MSZ ISO 18787:2018	*Élelmiszerek. A vízaktivitás meghatározása*
MSZ EN ISO 9233-1:2018	*Sajt, sajtkéreg és ömlesztett sajt. A natamicintartalom meghatározása. 1. rész: Molekuláris abszorpciós spektrometriás módszer sajtkéreghez (ISO 9233-1:2018) – Az MSZ EN ISO 9233-1:2013 helyett*
MSZ EN ISO 9233-2:2018	*Sajt, sajtkéreg és ömlesztett sajt. A natamicintartalom meghatározása. 2. rész: Nagy hatékonyságú folyadékkromatográfiás módszer sajthoz, sajtkéreghez és ömlesztett sajthoz (ISO 9233-2:2018) – Az MSZ EN ISO 9233-2:2013 helyett*
MSZ ISO 2917:2018	*Hús és húskészítmények. pH-mérés. Referenciamódszer*
MSZ ISO 1108:2018	*Fűszerek és ízesítők. A nem illékony éteres extraktum meghatározása*
MSZ ISO 6658:2018	*Érzékszervi vizsgálat. Módszertan. Általános útmutató – Az MSZ ISO 6658:2007 helyett*
MSZ ISO 13302:2018	*Érzékszervi vizsgálat. Módszerek az élelmiszerek csomagolóanyaga által okozott zamatmódosulásának értékelésére*

Magyar nyelven, *Angol nyelven*



Idegen nyelven megjelent szabványok magyar nyelvű megjelenése

MSZ ISO 1108:2018	Fűszerek és ízesítők. A nem illékony éteres extraktum meghatározása
MSZ ISO 2917:2018	Hús és húskészítmények. pH-mérés. Referencia-módszer
MSZ ISO 6658:2018	Érzékszervi vizsgálat. Módszertan. Általános útmutató
MSZ EN ISO 13299:2016	Érzékszervi vizsgálat. Módszertan. Általános útmutató az érzékszervi profil kialakításához (ISO 13299:2016)
MSZ ISO 13302:2018	Érzékszervi vizsgálat. Módszerek az élelmiszerek csomagolóanyaga által okozott zamatmódosulásának értékelésére
MSZ ISO 18787:2018	Élelmiszerek. A vízaktivitás meghatározása



Életünk megízesítői, a fűszerek

Nagyon nehéz elképzelni, milyen lenne az emberi táplálkozás fűszerek nélkül. Már az ősember is használt különböző ízesítőket, például sós források vizét, aromás növényeket vagy magvakat, sőt hamut is – legalábbis erről árulkodnak a régészeti leletek. A fűszerek szerepe nem sokat változott az évezredek során, ám annál többet tudunk róluk.

Ételeinket sokféle módon ízesíthetjük fűszerek nélkül. A konyhatechnológia mindennapos varázslatai közé számos olyan művelet tartozik, melynek eredménye az íz megváltozása: ilyen például a pirítás, a sütés, de még a főzés is. Ilyenkor különböző kémiai reakciók játszódnak le, talán a legismertebb közülük a fehérjék és a szénhidrátok magas hőfokon végbemenő kölcsönhatása, amit a tudomány Maillard-reakciónak nevez. A francia kémikusról elnevezett folyamat adja többek között a sült hús, a kenyér, a péksütemények vagy a hasábburgonya jellegzetes ízét és illatát.

A fűszerezés esetén nem kémiai reakciókat használunk ki, hanem illóolajban gazdag növényi részek ízesítő hatását. Általában az a célunk, hogy segítségével kiemeljük, gazdagítsuk az ételek ízét, de bizonyos esetekben a fűszereket bevethetjük az erősebb ízek ellensúlyozására, tompítására. Ez utóbbira kitűnő példa a virsli vagy párizsi készítésekor felhasznált fehérbors, vagy a májas hurkához adott majoránna, mert ezek elnyomják a húsok mellékízét.

A modern konyha és ezáltal táplálkozásunk is elképzelhetetlen fűszerek nélkül. A fűszerek segítségével nemcsak finom ételeket készíthetünk, hanem egészségünket is befolyásolhatjuk. Közismert például, hogy a magas vérnyomású betegeknek ajánlott kevesebb sót fogyasztani, így az ő étrendjükben kiemelt szerep jut a só ízét pótló változatos fűszerezésnek. Apropó, ha már a só került szóba: a jól átgondolt, kifinomult fűszerhasználat segítené, hogy a magyarok nagyon magas sófogyasztása (az ajánlott napi 5 gramm helyett átlagosan 10-15 gramm bevitelünk) csökkenjen, ezzel pedig mérséklődjön a szív- és érrendszeri betegségek kockázata. Ebben nagy szerepe lehet az élelmiszer-előállítóknak, mivel a mérések szerint az összes sómennyiség 70-75 százalékát a feldolgozott élelmiszerekkel fogyasztjuk el.

Míg az erősebb fűszerezés jót tehet egy roborálásra (erősítésre) szoruló beteg energiabevitelének növelésében, vagy a csökkenő ízérzékeléssel együtt élő idősek esetén, néhány betegségnél viszont egyes fűszereket javasolt elhagyni az étrendből: legtöbbször a bors és a csípős fűszerek ilyenek, de például vesebetegség esetén a fűszerpaprika is tiltólistára kerülhet.

A fűszerek között gyakran találunk gyógynövényeket is, illetve egyes fűszereket gyógyító céllal is használunk. Ilyen például a köménymag és az ánizs, amik közismertek szélhajtó és görcsoldó hatásukról, ezért teájukat már csecsemőkortól ajánlják. A gyömbér szintén rendelkezik görcsoldó, fájdalomcsillapító hatással, de bevált népi gyógyír émelygés, tengeri (manapság inkább légi) betegség ellen.



Antal Emese dietetikus, szociológus, a TÉT Platform szakmai vezetője szerint az évezredes tapasztalatok megállják a helyüket a fűszerek gyógyhatásait illetően, azonban az utóbbi években számos téves vagy legalábbis féligazságokon alapuló információ került be a köztudatba a fűszerekkel kapcsolatban: „A fűszerek hatóanyagai, az illóolajok, szín- és ízanyagok rendkívül gazdagok antioxidáns hatású polifenol típusú vegyületekben, amelyek bizonyítottan védelmet nyújtanak az oxidációs reakciók során felszabaduló szabad gyökök ellen. Több kutatásban is sikerült már bizonyítani, hogy ezek az anyagok szerepet játszhatnak nem fertőző krónikus betegségek, sőt egyes esetekben tumoros elváltozások esetén is. Azonban ezen kutatások jelentős része in vitro, azaz laboratóriumi, vagy állatokon végzett kutatás, nagyon kevés vizsgálatot végeztek emberek bevonásával. Figyelembe kell vennünk azt is, hogy a fűszerekből általában kisebb mennyiséget fogyasztunk, így csekély a belőlük származó biológiailag aktív anyagok bevitele is, de még fontos kiemelni azt is, hogy az emésztés során ebből mennyi hasznosul”- mondja a szakember, aki szerint például a fahéj sem jó vércukorszint szabályzó, pedig sokan annak gondolják. „Egy friss, 2016-es kutatás során nem sikerült bizonyítékot találni erre, amely során cukorbetegeken vizsgálták napi 120-6.000 milligramm fahéj fogyasztásának hatásait” – említi.

„Amíg azonban a tudósok tovább kutatják a fűszerek tulajdonságait, mindenkit arra biztatok, hogy a kiegyensúlyozott étrend részeként bátran és kreatívan használja a fűszereket, amennyiben nincs olyan betegsége, amely korlátozná ebben. Sőt, még a betegségek esetén tartandó diéta sem kell, hogy ízetlen legyen. Sokan úgy gondolják, hogy egészségük megőrzése vagy visszanyerése érdekében le kell mondaniuk a fűszerek többségéről, azonban ez egyáltalán nincs így. A sófogyasztást viszont sokaknak csökkentenie kellene, a megszokottnál kevésbé erőteljes ízt fűszerekkel, például friss fűszernövények használatával tehetjük izgalmassá. A csípős, erős ízű fűszerek használatát alkalmanként, valóban „az íze kedvéért” ajánlom csak, viszont rajtuk kívül még több tucatnyi fűszert használhatunk a konyhában. **Manapság egyre népszerűbbek a fűszerkeverékek, segítségükkel gyorsan, kevesebb fáradtsággal érhetünk el összetett ízhatást.** Érdemes kísérletezni a konyhában, elszabadulva a magyarokra jellemző só-bors-pirospaprika-hagyma alapoktól, és minél több ízt kipróbálni ételeinkben. Akár egy szendvicset is feldobhat pár friss bazsalikomlevél, a hétköznapi burgonyapürét is éttermi fogássá változtathatjuk csipetnyi őrölt szerecsendió segítségével” – árul el néhány tippet zárásként a dietetikus.

Forrás: TéT Platform



A hazai minden előtt? – Így vásárol a magyar

A magyar élelmiszer megítélése minden szempontból kiváló, mégis tudatosan csupán a magyarok alig egyharmada keresi a hazai termékeket az üzletek polcain – derül ki a Médiaunió Alapítvány legfrissebb kutatásából.

„A hazai minden előtt!" elnevezésű társadalmi célú kampány keretében a Médiaunió Alapítvány megbízásából az Ipsos a hazai élelmiszerek vásárlásával kapcsolatos attitűd és szokások megismerése céljából készített tanulmányt. A legfőbb demográfiai változók mentén országosan reprezentatív, ezer fő személyes megkérdezésével zajló kutatás arra kereste a választ, mennyire fontos a lakosságnak, hogy hazai élelmiszert vásároljon.

A magyar fogyasztók szinte kivétel nélkül egyetértettek azokkal az állításokkal, hogy a magyar élelmiszerek ízletesek, régre nyúló hagyománnyal rendelkeznek, jó minőségűek és eredetük megbízható. A jó ár-érték arány tekintetében jobban megoszlanak a vélemények, de még így is a magyarok négyötödének ez az álláspontja. Habár 95 százalék állította, hogy szívesen vesz magyar élelmiszert, a gyakorlatban csupán 31 százalék törekszik arra, hogy minél több hazai terméket vásároljon. Ez elsősorban a tehetősebb fogyasztókra jellemző (38 százalék).

A felmérésből kiderült, hogy nem meglepő módon még mindig az ár a döntő a legtöbb vásárló esetében. A válaszadók közel kétharmada (72 százalék) számára ez a legfontosabb tényező. Ez az arány a kelet-magyarországi községekben élő vásárlók közt a legmagasabb (80 százalék), és a budapestiek számára a legkevésbé fontos, itt ugyanis az országos átlaghoz képest „csak" 60 százalék számára jelent meghatározó szempontot. A minőség – mint a második legfontosabb vásárlási tényező –, a válaszadók több mint a felének, különösen a 30-49 éves korosztály számára fontos (57 százalék), de a legfeljebb 8 általánost végzettek körében ez csupán a vásárlók 36 százalékát befolyásolja.

A kutatás rávilágított, hogy bár a válaszadók mindössze egyötöde nézi meg a termék származási helyét, a vásárlók közel egyharmada kifejezetten törekszik a magyar termékek választására, de majdnem ugyanennyien egyáltalán nem tartják fontosnak a hazait. Az is kiderült, hogy a többség két hasonló termék közül a magyart részesíti előnyben, amennyiben tisztában van az élelmiszer eredetével.

A vásárlók jelentős része (86 százaléka) magyar zöldséget és gyümölcsöt vásárol, de hasonlóan magas arányban választanak hazai húst és felvágottat (76 százalék), valamint tejterméket és tojást (73 százalék). Kisebb mértékben, de van kereslet ugyanakkor az olyan hazai szárazáruk iránt is, mint a liszt, cukor, tészta (40 százalék), emellett pedig a magyarok harmada üdítő, ásványvíz, fűszerek, margarin, olaj, zsír, illetve lekvár és méz vásárlása során keresi a magyar termékeket. A kifejezetten pozitív megítélés ellenére mégis kevesen választanak tudatosan magyar élelmiszert (30 százalék).

A Médiaunió Alapítvány „A Hazai minden előtt!" címmel indított társadalmi célú kampánnyal szeretne hozzájárulni a magyar élelmiszerek iránti vásárlási kedv növeléséhez. Az év végéig tartó program támogatója a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, valamint a kampány munkájához aktív segítséget nyújtanak az Élelmiszeripar Igazgatóság kollégái is.

Forrás: Médiaunió



A fűszer- és gyógynövénypiac legújabb trendjei

A fogyasztók egészséges életmódja és az új ízek iránti igény következtében megfigyelhető a fűszer- és a gyógynövények keresletének növekedése Európában. Mindemellett a népszerűséget tovább fokozza, hogy bizonyos élelmiszer-összetevőket – mint például a só, cukor és szintetikus adalékanyagok – egyre inkább természetes összetevőkkel (pl. fűszer- és gyógynövényekkel) váltják ki. Ennek köszönhetően új lehetőségek kínálkoznak a kisebb piacokon is, amelyek a különleges fajtákra, a jobb minőségre és a fenntarthatóságra koncentrálnak.

Ez az elmúlt években megfigyelhető növekedés a fűszer- és gyógynövények európai importját illetően a következő években is hasonló tendenciát követ majd. A fennálló és várható speciális vevői igények kiszolgálására szakosodott vállalkozások is megtalálják helyüket a piacon, akik kisebb mennyiségben, de szélesebb termék szortimentet forgalmaznak. Az új ízek népszerűségének okai közé tartozik a növekvő multikulturális népesség Európában és az a tény, hogy az európaiak egyre gyakrabban választanak egzotikus úti célokat. Ennek eredményeként az egzotikus konyhákban felhasznált fűszer- és gyógynövények iránti igény is emelkedik. Európában népszerűnek számít a távol-keleti íz világ, mint a kínai konyha (bors, gyömbér, ánizs); az indiai étel (curry, chili, kardamom), a thaiföldi ízek (cassia fahéj, szegfűszeg, szerecsendió); valamint a vietnami konyha (gyömbér, chili, édeskömény, bors).

A fűszerek és a gyógynövények globális piacán a növekvő kereslet magasabb árakat is eredményez. Az iparági szakértők arra számítanak, hogy az árak továbbra is emelkedni fognak. Ennek tudatában érdekes, hogy az európai kereslet a magas árak ellenére is tovább nő. A jövőre nézve azonban kérdéses, hogy a kínálat képes lesz-e lépést tartani a növekvő kereslettel.

Az európai vásárlóknak komoly problémái vannak a speciálisabb termékek forrásainak felkutatásával. A nemzetközi piacon jelen lévő fűszer- és gyógynövények kis hányada felel meg az Európai Unió követelményeinek. Az európai piac magas árai csábítják az exportőröket, ami miatt **egyre elterjedtebbek a hamisítások** (pl. őrölt kömény mogyoróval dúsítva, oregánó olíva- és mirtuszlevéllel pótolva). Ez komoly aggodalomra ad okot az európai vásárlók számára. Az élelmiszeripari hamisítások ugyanis nem csak arról szólnak, hogy mást adnak el a fogyasztónak, hanem komoly kockázatot jelentenek az érzékenységgel rendelkező fogyasztók számára (például mogyoró allergia). Az európai vásárlók folyamatosan olyan előállítókat keresnek, amelyek megfelelnek a legszigorúbb követelményeknek. **A minőségi és élelmiszerbiztonsági előírásoknak való megfelelés ezért a fűszer- és gyógynövények esetében értéknövelési stratégiának számít.**

Továbbá érdemes nagyobb figyelmet fordítani a vállalkozások felelősségére a társadalmi és környezeti hatásokat illetően, hiszen a fenntarthatóság egyre fontosabbá válik a világ minden táján. A legfontosabb európai szereplők együtt dolgoznak a fűszer- és gyógynövény ellátási lánc fenntarthatóbbá tételén. A kezdeményezésben olyan tagok vesznek részt, mint az Unilever, az Olam és a Verstegen. A fenntartható termékek értékesítése az Európai Unió piacán is bővül, illetve az elkövetkező években jelentősége tovább fog növekedni – elsősorban az észak- és nyugat-európai térségekben. **Aki gyorsabban lép a fenntartható termékek piacára, növelheti előnyét a versenyben.**

További részleteket a CBI oldalán olvashat.



Fenntartható fűszerek és gyógynövények piaca

A fűszerek és gyógynövények piacán egyre fontosabb kritérium a fenntarthatóság. Ez elsősorban olyan, a világpiacon kiemelkedő termékeknél figyelhető meg, mint a bors, fahéj, chili és paprika, vagy akár a vanília. **A fűszerek és gyógynövények akkor minősülnek fenntarthatónak, ha azokat a vonatkozó minősítés szerint ellenőrizték.** Ezek a minősítések a jogi követelményeken túl különös figyelmet szentelnek a környezeti és/vagy szociális vonatkozásoknak. Ilyen például az ellenőrzött biotermesztés, a Fair trade (méltányos kereskedelem) vagy a biológiai sokféleség megőrzését és a fenntartható megélhetés biztosítását szolgáló Rainforest Alliance által kiadott tanúsítás. A minősített fűszerek és gyógynövények azonban csak kis részét képezik a fűszerek és gyógynövények teljes piacának, így növekedési tendenciájuk is mérsékeltebb. Ennek okai lehetnek az alacsonyabb forgalmazott mennyiség, az ágazat széttagoltsága és az, hogy az egyes termékekben az alapanyagoknak csak egy csekély hányadát adják. Abban az esetben, ha egy fűszer kis részét képezi a végterméknek, nehéz a fenntarthatóságot a fogyasztók felé kommunikálni. Így az európai élelmiszergyártók főként akkor érdeklődnek a minősített fűszerek és fűszernövények iránt, ha a késztermék többi összetevője is megfelel a fenntarthatósági követelményeknek.

A minősítés olyan területekre terjed ki, mint például a nyomonkövethetőség és az élelmiszer-biztonsági kockázatok. Ha ezen problémák megoldását a vállalkozás beépíti saját működő rendszerébe, többlet értéket teremthet a terméknek és így a cégnek. Ennek következtében erősödhet a piaci jelenléte és a versenyképessége, valamint könnyebben felkészülhet a fenntarthatósági minősítések megjelenésére.

Vannak országok, ahol kiemelkedő figyelmet fordítanak a fenntarthatóság különböző aspektusaira. Az európai ökológiai piac gyorsan növekszik – 2010 és 2014 között évente 8 százalékkal nőtt –, különösen Észak- és Nyugat-Európában (Hollandia, Németország, Svédország, Dánia). Németországban a vevők számára kiemelt fontossággal bír a termék minősége, és előszeretettel választják a bio minősítéssel ellátott termékeket. Globálisan az elmúlt években a Fair trade minősítésű gyógynövények, gyógyteák és fűszerek értékesítése is nagyfokú növekedést produkált. 2015-ben az Egyesült Királyságban értékesítették a Fair trade fűszerek és gyógynövények 40 százalékát, és messze a legnagyobb piaca az összes Fair trade terméknek is.

A fenntarthatóság iránti keresletet alapvetően két fő társadalmi trend határozza meg: a vásárlók növekvő fogyasztói tudatossága és az élelmiszerek eredete iránti fokozott érdeklődés. A fogyasztók többet szeretnének tudni a betakarításról és az élelmiszer előállításáról, ami ösztönözheti a vállalkozásokat az átláthatóság biztosítására és kommunikálására. Ez a stratégia megkönnyítheti az európai piac elérését azáltal, hogy versenytársaitól megkülönbözteti a piaci versenyben a terméket és a céget is.

További részleteket a CBI oldalán olvashat.



Szárított fűszer- és gyógynövény körkép

Európa kedvező adottságaiból fakadóan ideális az olyan fűszer- és gyógynövények termesztésére, mint a kakukkfű (Spanyolország, Portugália), a babérlevél (Hollandia, Németország) és a bazsalikom (Franciaország, Németország). Ezen ízesítők felhasználása elterjedt az európai fogyasztók körében, így termesztésük nagyobb mennyiségben történik. A kínálaton túlmutató kereslet következtében azonban előfordul, hogy az európai piac importra szorul.

A **babérlevélből** Törökországból érkezik a legnagyobb mennyiség az EU területére (2016-ban a teljes behozatal 68 százaléka). Lengyelország és Németország számít a legjelentősebb európai felvevő piacának. A 2016. évi adatok alapján a két ország együttesen a behozatal 39 százalékos részesedésével rendelkezett. További jelentős szereplőnek számít Románia, Spanyolország, Belgium és Franciaország. Magyarország 2012 és 2016 között 11 százalékos importnövekedést mutatott, valamint 2 százalékos részesedést ért el a babérlevél európai piacán.

A **kakukkfű** európai importja az elmúlt években jelentős növekedést produkált, 2016-ban a behozott mennyiség elérte a 2,9 ezer tonnát. Korábban Németország számított a kakukkfű fő importőrének, azonban az Egyesült Királyság az elmúlt évek során jelentős mértékben növelte importját (2012-2016 között 37 százalékkal), ezzel megelőzve a németeket. 2016-ban ez a két ország adta az európai behozatal közel 50 százalékát. A szigetországnál jóval magasabb importnövekedés figyelhető meg a vizsgált időszakban Írországban (81 százalék), Lettországban (80 százalék) és Magyarországon (56 százalék) is, azonban egyikük piaci részesedése sem érte el 2016-ban az 5 százalékot.

Az egyszerűen elkészíthető ételek iránti kereslet világ szinten, így Európában is nő. Az európai fogyasztók egyre kevesebb időt szánnak az ételek elkészítésére, részben a sűrű napirendjük és az egyszemélyes háztartások számának növekedése miatt. Ettől függetlenül törekednek a változatosságra, keresik az új és különleges ízeket. Ennek eredményeképpen egyre több használatra kész, különböző népek ízvilágát tükröző fűszer- és gyógynövénykeveréket fejlesztenek a vállalkozások. A fűszerek és gyógynövények európai piaca szigorú követelményeket támaszt az élelmiszerbiztonság és a minőség tekintetében. A kötelező érvényű követelményeken túl a vevők egyre inkább szükségessé teszik szállítóik számára, hogy gőzsterilizációt használjanak a mikrobiológiai szennyeződések leküzdésére. Természetesen ezen kívül számos egyéb önkéntes vállalás (pl. fenntarthatóság, társadalmi felelősségvállalás) mozdíthatja előre a piacra jutást. A piac megszerzésén túl ezek alkalmazásával akár új piacok megnyitására és/vagy árprémium megszerzésére is lehetőség nyílik.

További részleteket a CBI oldalán olvashat.



Növekvő pályán az Európai Unió kereskedelme

Az Eurostat 2018. júniusi jelentése alapján az euróövezet (EA-19) nemzetközi kereskedelmét tekintve az export forgalomban – a 2017. júniusi adatokhoz képest – 5,7 százalékos emelkedés, míg az import tekintetében 8,6 százalékos emelkedés figyelhető meg. Ennek eredményeként az euróövezet 22,5 milliárd euro többletet ért el a nemzetközi áruforgalomban, ami a 2017 júniusi eredményéhez képest 25 százalékkal magasabb. Az övezeten belüli kereskedelem értékei is magasabbak, a forgalom 2018 júniusában közel 171 milliárd euróra emelkedett.

Az EU tagországok (EU-28) nemzetközi áruforgalmát tekintve – a 2017 júniusi adatokkal összehasonlítva – szintén növekedés figyelhető meg. Mind az export, mind az import forgalmát illetően több mint 8 százalékos emelkedést értek el a tagországok, ez összességében 6,9 milliárd eurós eredményt realizált az EU-28 mérlegében. Az első félév adatait tekintve azonban mindkét vizsgált évben negatív eredmény mutatkozott az EU kereskedelmi mérlegében (2017-ben -1,2 százalék; 2018-ban -3,9 százalék).

Magyarország exportértékesítését tekintve 5 százalékkal magasabb eredményt produkált 2018. első félévében, melynek jelentős részét az EU belpiaca adta. Ugyanezen időszak import tevékenységét nézve szintén magasabb, 7 százalékos növekedés mutatkozik, amely azonos arányú emelkedés eredménye mind a belpiac (7 százalék), mind pedig az unión kívüli országok (7 százalék) forgalmának következtében. Az áruforgalmi mérlegünk összességében azonban csökkent (2017-ben 3,4 milliárd euró; 2018-ban 2,9 milliárd euró). Bár az unión belüli kereskedelem értéke növekedett, a nemzetközi kereskedelmi mérleg tovább csökkent (2017-ben -1,8 milliárd euró; 2018-ban -2,6 milliárd euró). Az első féléves adatok alapján az importtevékenységünk nagyobb mértékben emelkedett, mint az exporttevékenységünk. Hasonló negatív előjelű eredmény mutatkozik a 2018. májusi és júniusi mérleg eredmények esetében is (2018. május -0,4 százalék; 2018. június -0,5 százalék).

További részleteket az Eurostat jelentésében olvashat.

ÚJ TERMÉKEK



Bio gabonapehely



On-the-go sajtkrém



Joghurt és perec snack



Szalámi és sajt snack



Éttermi minőségű taco otthon

A versenyképesség egyik legfontosabb eleme a folyamatos megújulás, az innováció. Új termékek fejlesztése, régiek újragondolása. De hogyan? Hírlevelünk ezen részében ehhez szeretnénk ötleteket adni, a nagyvilágban újonnan megjelent termékek bemutatásával. Innovációra fel!

A Kellogg Kashi gyermekek számára bogyós gyümölcs, mézes fahéj és ropogós kakaó ízben fejlesztette ki bio reggelizőpelyheit. Az ízben és megjelenésben egyaránt kreatív termékek szokatlan élményt nyújtanak a gyermekek számára, ugyanakkor gazdag beltartalmukkal hozzájárulnak a tökéletes nap kezdetéhez.

Az amerikai Bel Brands új kényelmi termékkel bővítette The Laughing Cow termékcsaládját. A mesterséges színezékektől, aromáktól és tartósítószerektől mentes kis csészékbe töltött sajtkrémek svájci és fehér cheddar sajtokból készülnek gyógynövényekkel és fokhagymával fűszerezve. Az új csomagolási megoldásnak köszönhetően a különleges sajtkrémek bárhol, bármikor kényelmesen elfogyaszthatók.

A Stonyfield Organic bemutatta új, kényelmes nassolási élményt nyújtó termékét. A csomagban bio joghurt (alacsony zsírtartalmú eper vagy csokoládéízű) és mártogatásra használható ízletes perec (graham és normál) található, amely egészséges napközbeni kisétkezés tökéletes megoldásául szolgálhat.

A kényelmi élelmiszerek kínálatát szélesíti a kaliforniai Colombus vállalat által piacra dobott szalámit és sajtot tartalmazó előre csomagolt termék. Az antibiotikumtól mentes és hozzáadott nitritet és nitrátot nem tartalmazó száraz szalámikat (olasz, genovai és paprikás) – a legtökéletesebb ízhatás elérése érdekében – fehér Cheddar, Provolone és Fortina sajtokkal párosították.

Annak érdekében, hogy a fogyasztók otthon is éttermi minőségű tacóval kényeztethessék magukat az Old El Paso tovább bővítette taco készítő termékcsaládját. A füstölt chipotle paprikás-mangós és a habanero-lime-ancho taco, valamint az ancho-méz fajita dobozok minden összetevőt tartalmaznak ahhoz, hogy könnyen készíthessünk egy ízletes mexikói vacsorát otthon.

Kollaboratív marketing



A marketingvezetők számos új kihívással szembesülnek, ugyanis a reklámüzenetek tengerében egyre nehezebb egy márkának észrevehetővé válnia, és üzenetét sikeresen továbbadnia a célközönség számára. A kollaboratív marketing alapelveinek alkalmazásával a vállalatok és a márkák kapcsolatot teremthetnek azokkal az elkötelezett fogyasztókkal, akik részt akarnak venni kedvenc márkájuk fejlődésében, alakulásában.

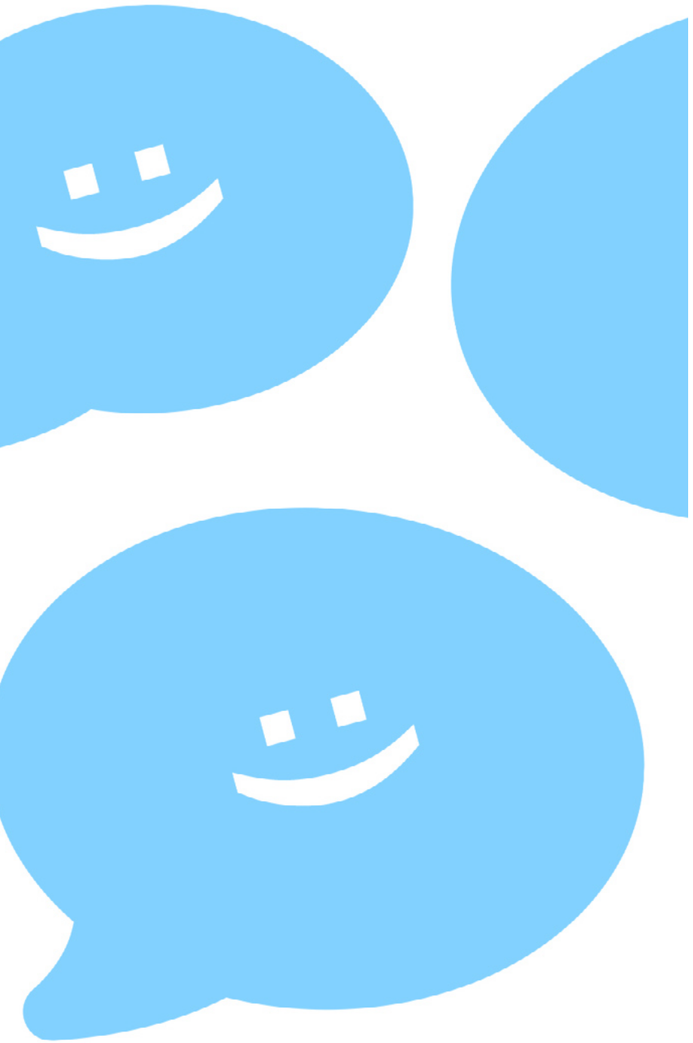
A kollaboratív marketing egyik fő eszköze a **WOM** (Word-of-Mouth) marketing, melynek elsődleges célja nem csupán új vásárlók szerzése, hanem olyan fogyasztók megszólítása, akik mikro influencerként képesek még több vásárlót generálni a márka számára. A márkák egyre nehezebben tudják eljuttatni a kívánt üzenetet a célcsoporthoz, ezért a személyes ajánlások értéke az utóbbi években jelentősen növekedett. Számos ágazatban már szinte feleslegesnek tekintik a klasszikus marketingkommunikációt, mert a fogyasztók, akik most több információval és kapcsolatépítési lehetőséggel vannak felszerelve, mint valaha, maguk is átvehetik a feladatot.

A passzív vásárlói szerep elhagyásával a fogyasztók a márka fontos partnereivé válnak, Önként támogatják a marketingeseket feladataikban és céljaik elérésében úgy, hogy saját észrevételeiket és tapasztalataikat osztják meg másokkal. Ennek következtében egyre több vállalat nyit a fogyasztókkal való együttműködésre, a vásárlói visszajelzések meghallgatására.

Egy dolog egyre nyilvánvalóbbá válik: **a személyesen meggyőződött fogyasztók hiteles ajánlásaikkal önként támogatják kedvenc márkáik marketing aktivitásait, így ők válnak egy-egy termék legjobb szószólóivá.**

A fogyasztók bevonásával a vállalat jelentős előnyre tehet szert azon versenytársakkal szemben, akik csak a „hagyományos", egyoldalú marketingkommunikáció segítségével juttatják el üzeneteiket a célcsoportjuk számára. A trend azokat a fogyasztókat aktiválja, akik önként, szívesen osztják meg saját tapasztalataikat és véleményüket a termékről vagy szolgáltatásról. Érdemes kiemelni, hogy a fogyasztókkal való együttműködés nem csupán magas elérést biztosít, hanem többek között rendkívül értékes és hiteles fogyasztói tartalmakat és ajánlásokat generál, amelyeket a márka könnyedén felhasználhat további marketingkommunikációja során.

Egy kollaboratív marketing kampánnyal minden termék életciklusban sikereket érhetnek el a vállalatok, mert olyan értéket teremt a márkának, mint a közvetlen és őszinte fogyasztói visszajelzés, nagyobb figyelem a márka valódi rajongóitól, bizalomépítés, új célcsoportok, új vásárlók megszerzése, fogyasztói tartalmak generálása, piackutatási adatok a fogyasztókról és egy termék közös létrehozásán való együttműködés.



A fogyasztóközpontú marketingnek a lehető legpontosabb ismeretekkel kell rendelkeznie a kiválasztott célcsoportról. Ugyanakkor a marketingben tapasztalt változások jelentősen átformálták az előre meghatározott célcsoport elérésének a feltételeit. A fiatalabb generációt már szinte alig lehet elérni a hagyományos média, például újsághirdetések és TV-reklámok útján, miközben egyre nagyobb teret nyernek a közösségi kapcsolatok és az egymás közötti ajánlások.

A változásnak köszönhetően nőtt a digitális csatornák iránti érdeklődés, és vannak olyan márkák, melyek a marketing-költségvetésük nagy részét digitális eszközökbe fektetik. A digitális médiában való reklámozást azonban többek között az alacsony láthatóság és a csalás is veszélyezteti, amely például a mesterségesen generált forgalomból eredhet, ezért sokan kétségbe vonják a teljeskörű online kampányok sikerességét. Ennek ellenére még mindig sokkal egyszerűbb a digitális média hatását mérni, mint a klasszikus médiáét. Emiatt nagy nyomás nehezedik a TV-re és hasonló médiumokra, hogy felvegyék a versenyt és javítsanak a számítási módszereiken.

Az egyre inkább személyre szabott médiafogyasztás megnehezíti a szegmentációt, azonban a WOM marketing segítségével lehetséges a széleskörű, célzott elérés. Egy olvasó átlagosan 4 másodpercig észlel egy magazinban található print hirdetést, egy WOM kampány során létrehozott autentikus fogyasztói tartalmakkal azonban átlagosan 6 percet foglalkozik. A különböző hirdetési formátumok felhasználási intenzitásával összehasonlítva a fogyasztói tartalmakat felhasználó WOM-alapú hirdetések a legeredményesebbek. A WOM marketing hatékonyabbnak és hatásosabbnak bizonyul, mint az ingyenes termékmintaosztásra irányuló kampány.

Minden üzleti befektetésnek mérhetőnek kell lennie, így akár offline vagy online kampányt folytat egy márka, annak sikerét és hatását is mérni kell. A WOM marketing esetén ez elsősorban a kampány által inspirált tartalmakat, annak terjedését és mennyiségét, valamint az általa kiváltott beszélgetések figyelemmel kísérését jelenti. Az így kapott adatok a többi kampány alapján meghatározott referenciaértékek összehasonlításával mérhetők.

Az a márka, amelyet egy nagy vásárlói bázis lelkesen és aktívan támogat, szignifikáns versenyelőnyre tehet szert. A növekedésérdekében azokat a fogyasztókat kell a középpontba helyezni, akik önként és szívesen támogatnák kedvenc márkájuk marketingtevékenységét.

A jelenlegi marketingtrendek is azt bizonyítják, hogy **érdemes olyan új marketingstratégiát kialakítani, mely a bizalmon és a személyes kapcsolatokon alapul.** A kollaboratív marketing eszköztára ehhez nyújt segítséget a vállalatoknak, hiszen alapvető célja, hogy valódi kapcsolatot alakítson ki a márkák és a fogyasztók között.

További részleteket a Termékmix oldalán olvashat.

Fűszer- és gyógynövények jelentősége a zöldségek elfogadásában



A 14-18 éves fiatalok zöldségfogyasztása elmarad az ajánlásoktól, így bevitelük fokozása indokolt. Az amerikai diákok részvételével végzett tanulmány eredményei alapján a diákok számára fontos az étel íze, illetve azok mérete. Ugyanakkor többségük nem kedveli a menzákon kapott zöldségételeket. A fűszerek közül a fahéj, a fokhagymapor, a fekete bors, a chili paprika, az oregánó és a bazsalikom a legismertebb fűszerek. A fűszerek kedveltségi listáját az oregánó, a fahéj, a fokhagymapor és a fekete bors vezeti. A kutatás során számos zöldség (pl. brokkoli, zöldborsó, kukorica, édesburgonya, zöldbab) kedveltségét vizsgálták fűszerek hozzáadásával (pl. oregánó, kömény, fekete bors, paprika), illetve anélkül. Kedvező eredményként tapasztalták, hogy a fűszerezett zöldségek érzékszervi tulajdonságainak megítélése és általános kedveltsége kedvezőbb volt, mint a fűszerezetlen zöldségeké.

Az eredmények rámutatnak, hogy fűszer- és gyógynövények harmonimus ízkombinációjával fokozható a fiatalok zöldségfogyasztási hajlandósága a közétkeztetésben és a feldolgozott élelmiszerek (pl. szárított, fagyasztott zöldségek) esetében egyaránt.



Online vállalatirányítási rendszer

A hazai élelmiszergazdaság számára meghatározó előnyökkel szolgálhatnak az iparágtól függetlenül sikeresen bevezethető vállalatirányítási rendszerek. A szoftverek két legfőbb ismérve a korszerű vállalatmenedzsment és a megfelelő adatkezelés.
A számítástechnika folyamatos fejlődésének köszönhetően egyre modernebb szoftverekkel találkozhatunk, melyek megkönnyítik a cégek folyamatainak irányítását. Az ERP ***(Enterprise Resource Planning),*** **vagyis vállalatirányítási rendszerek segítségével átlátható, rendszerezett és nyomon követhető a munkavégzés.**
A szoftverek alapját napjainkban egy **új technológiai megoldás,** az **EAS *(Enterprise Application Suite)*** biztosítja, melynek lényege, hogy a rendszer webböngészőn fut, így internetkapcsolattal bárhol biztonságosan elérhető.
A vállalatirányítási rendszerekre jellemző, hogy modulokból, vagyis adott folyamatokra specializálódott egységekből **épülnek fel.** Ez a struktúra lehetővé teszi a vállalatok számára, hogy szabadon eldöntsék, mely modulokra van szükségük a cég mindennapos tevékenységéhez.
Az integrált vállalatirányítási rendszerek előnye, hogy **csak egyszer kell egy információt rögzíteni a szoftverben** és az más modulok és folyamatok számára is rendelkezésre áll. **Minden adat** egységesen **ugyanabba az adatbázisba kerül,** így **adatmódosítás esetén az információ a teljes szoftverben módosul.**
A **korszerű adatkezelést biztosítja a vállalatirányítási rendszerek felhő alapú működése** is. **Az adatok** ebben az esetben operációs rendszertől függetlenül **bármilyen eszközzel elérhetők (PC, okostelefon, tablet),** a szoftver nem igényel telepítést. Az **információ** egy távoli szerverről, megfelelő biztonság és jogosultság mellett **bármikor elérhető.**
A vállalatirányítási rendszerek többféle konstrukcióban vehetők igénybe. A közelmúltban elterjedté vált **SaaS *(Software as a Service)*** szolgáltatási módszernek köszönhetően **a szoftver használata során havi bérleti díjat kell fizetni.** A konstrukció a rendszer folyamatos frissítését is magába foglalja, így a bérelt szoftver funkcionalitása folyamatosan növekszik. **A vállalatirányítási rendszerek** akár **pályázati forrással is igénybe vehetők.**
A modern vállalatirányítási rendszer sajátossága, hogy **a szoftver a mindenkori törvényi előírásokhoz igazodik. Segítségével a dokumentumok és az iktatások tematikusan rögzíthetők** és az itt tárolt adatok a **GDPR szabályozásnak teljes mértékben megfelelnek.**
A naprakész vállalatirányítási rendszerek támogatják a **PDF alapú elektronikus dokumentumok,** valamint **hivatalos e-számla kiállítás**t is. **Ezzel a lehetőséggel jelentős költség spórolható meg a vállalatok számára. Csökkennek a nyomtatásból és postázásból adódó kiadások, valamint a papírfelhasználás is.** A vállalatirányítási rendszerek az elektronikus számlák kiállítása és tárolása során a **NAV online adatszolgáltatási kötelezettségének is eleget tesz**nek, így biztosítva a kiállított számlák adattartalmának jogszerű kezelését.
Az élelmiszeripari vállalatok **beszerzési, gyártási és feldolgozási folyamatai, a termékkészlet nyilvántartása és a termék mozgásának nyomon követése egyszerűen kivitelezhető egy vállalatirányítási rendszer használatával. Az ERP rendszerek ezáltal megfelelő megoldást nyújtanak az élelmiszeripari folyamatok gördülékeny, problémamentes menedzseléséhez.**
Szerző: IKRON Kft.



Fűszerek

A 13. századig a só szinte luxuscikknek számított, melynek ára folyamatosan emelkedett. Volt idő, amikor még a levesbe való só ára is megfizethetetlen volt a nép számára. Ezért már a korai évszázadokban is törekedtek arra, hogy a sót más – megfizethetőbbnek vélt – ízesítőkkel váltsák ki, melynek lehetőségét a friss és a szárított fűszernövények alkalmazásában lelték fel. Ugyanakkor **a fűszerek értékét sem szabad alábecsülnünk, hiszen a történelem során voltak olyan fűszerek, melyek ára az aranyéval vetekedett.** Vitathatatlan, hogy az ételek élvezeti értékét meghatározza az ízesítés. Amikor például a keresztes lovagok először kóstoltak olyan ételt, amit keleti fűszerekkel ízesítettek, szinte alig tudtak betelni vele. Míg régen akár heteket, hónapokat is várni kellett a hajókon érkező fűszerszállítmányokra, addig mára a fejlett közlekedésnek köszönhetően pár óra alatt eljutnak a világ egyik tájáról a másikra. Annak ellenére, hogy a különféle fűszerek ilyen könnyen elérhetők, mégis előfordul, hogy az ételek ízét mesterséges ízfokozókkal vagy a túlzott mértékű sózással növelik. Ennek nem kívánatos következménye lehet, hogy ízérzetünk rossz irányba változik, és még a kellően sós ételt is íztelennek érezzük, megoldásként tovább sózzuk. Pedig ezt az utolsó mozzanatot jobb lenne elkerülni, hiszen a hazai lakosság sóbevitele enélkül is bőven meghaladja az ajánlott értéket. **A só mennyiségének csökkentésére, helyettesítésére ma is kiválóan alkalmazhatók a különböző fűszernövények.** Ezt felismerve ma már az élelmiszergyártók is egyre inkább törekednek arra, hogy minél természetesebb összetevőket használjanak a termékekhez, és az adalékanyagok kiváltására egyre több fűszert és szárított zöldséget használjanak fel (például a szárazalapokhoz, levesekhez).

A fűszerezés legfőbb célja, hogy kiemelje az ételek ízét, növelje az étel, élelmiszer élvezeti értékét. Az ízesítés mellett a különböző fűszerek tompíthatják a húsok jellegzetes illatát, gyengíthetik az erős ízeket. Így például a véres vagy májas töltelékek elkészítésénél a majoránna. **A fűszereknek fontos szerepük van a betegélelmezésben is, többek között a gyomor-bélrendszeri betegek diétájában, mivel az egyes fűszerek segíthetik az emésztést.** Egy roboráló diétában fontos a beteg étvágyának fokozása, ami a fűszerek étvágygerjesztő hatóanyagainak köszönhetően könnyebben megvalósítható. Azonban vannak olyan esetek is, amikor nem javasolt egy-egy fűszer használata. Így például a borsot a legtöbb esetben helyettesíteni kell a diétás konyhatechnikában, amire például a borsikafű ad lehetőséget. A fűszerpaprika csípősségétől függően alkalmazható, de vesebetegek diétájában nem javasolt a használata. Ugyanakkor gyomorfekélyes betegnél akár még a panaszokat is enyhítheti a fűszerpaprika hatóanyaga, a kapszaicin, ami az újabb vizsgálatok tükrében gátolja a gyomorsav-kiválasztást és fokozza a gyomornyálkahártya vérkeringését, így javít a fekélyes állapoton.

Mai változó világunk szinte megkívánja a változatosságra törekvést, aminek megvalósítására majdhogy nem tálcán kínálják a lehetőséget a sokszínű fűszerek. Próbáljuk hát ki bátran ezeket, akár fokozatosan bevezetve az új ízeket. Most itt az alkalom, hogy néhányukat közelebbről is megismerjük.











Ha a nemzeti konyháknak „fűszer ujjlenyomatai" lennének, akkor a magyar konyhának bizonyára a bors és a fűszerpaprika adná a lenyomatát. Az indiai konyhán a kurkuma, az olasz és görög konyhákon a bazsalikom, a fokhagyma és az oregánó hagyna „ujjlenyomatot", míg a citromfű, a gyömbér, a koriander és a chili paprika a thai konyhát idézné. A fűszerekben szinte minden nemzet más fantáziát lát, míg hazánkban a kapor főzelékek, savanyúságok ízesítője, addig Skandináviában és Oroszországban a halételek fontos fűszere. A franciák halételeinek a kömény a domináns fűszere.

Fűszerpaprika (Capsicum annuum)
Az érett piros színű paprikából nyerik, melyet szedés után megszárítanak, majd változó mennyiségű paprikamaggal őrölnek. Minél nagyobb a mag aránya, a fűszer annál csípősebb és halványabb színű. Az ételeknek nem csak az ízét, de a színét is biztosítja. Három alapvető típusa az édes, a félédes és a csípős.

Bors (Piper nigrum)
A bors egy trópusi kúszócserje csonthéjas termése. Attól függően, hogy a borsot melyik érési szakaszban szedik le, beszélhetünk fekete, fehér, zöld és vörös borsról. Ha a termést még éretlenül, zölden szedik le és a termésfallal együtt szárítják, a bogyók felülete barnás-fekete lesz – így készül a fekete bors. A vörös bors különlegesség, a már teljesen érett szemeket leszedik, majd sós-ecetes páclébe teszik és így hozzák forgalomba, manapság szárított formában is jelen van a piacon.

Oregánó vagy szurokfű (Origanum vulgare)
Az oregánó egy félcserje leveleinek szárításával és morzsolásával készül. Vadmajorannának is nevezik, mert íze a majoránnához hasonló. Aromájából sokat veszít a főzés során, ezért lehetőleg kevés ideig főzzük.

Rozmaring (Rosmarinus officinalis)
A rozmaring egy örökzöld cserje széles levele, amit a növény virágzásakor vagy azután szednek le. Megszárítják, majd morzsolják. Íze kesernyés, ezért figyeljünk az adagolására. Illatát hosszan megtartja, azonban tálalás előtt távolítsuk el az ételből, mert szára erősen fás (9).

Kakukkfű (Thymus vulgaris)
A kakukkfű egy félcserje virágzó ágvége és szárított levele, amit morzsolt formában hoznak forgalomba. Íze intenzív, aromás, ezért óvatosan használjuk!







Majoránna (Majoranna hortensis)
A majoránna egy lágyszárú fűszernövény levele, amit szárítanak, majd morzsolnak. Íze kissé kesernyés, erősen aromás, illata is erős, jellegzetes.

Babérlevél (Laurus nobilis)
A babér egy örökzöld cserje fényes levele, amit megszárítanak és egészben, ritkábban töredékek formájában hoznak forgalomba. Íze kesernyés, kissé csípős, aromás.

Curry fűszerkeverék
A curry hallatán legtöbbeknek az indiai konyha jut eszébe, ugyanakkor e fűszer mást jelent egy indiai és egy nyugati szakácsnak. A curry összetevői többek között a római kömény, koriander, chili paprika, szerecsendió, édeskömény, görögszéna, bors, sáfrány, kurkuma, az egyes összetevők aránya, jellege régiók szerint változhat. A benne található koriander érdekessége, hogy a növénynek és az éretlen termésnek a szaga poloskára emlékeztet, erre utal görög neve a „koris" is, ami poloskát jelent. A koriander egy lágy szárú növény gömbölyű sárgás magja. Főleg a mexikói és a francia konyha kedvelt fűszere. Íze önmagában aromás, édeskés. A szerecsendió a muskátdiófa termésének magja. A mag héját lefejtik, mésztejbe mártják, végül megszárítják, amit egészben vagy őrölve is forgalomba hoznak. Íze önmagában kesernyés. A sáfrány egy aprócska, üde növény virága bibeszálainak összessége. Egy kilógramm fűszerben 80-100 ezer bibe is megtalálható, melynek összegyűjtése nem kis feladat. Igen erős színező hatással bír, íze kesernyés.
A curry-n kívül népszerűek a francia, Provance-i vagy olasz fűszerkeverékek is.
További részleteket az MDOSZ oldalán olvashat.

ESEMÉNYNAPTÁR



Nemzetközi kiállítások és vásárok

2019. február 6-8.	Berlin Németország	**Fruit Logistica**	Nemzetközi friss zöldség és gyümölcs vásár
2019. február 6-7.	Malmö Németország	**easyFairs Empack**	Élelmiszer-csomagolási vásár
2019. február 11-13.	Párizs Franciaország	**Vinisud**	Mediterrán borok és röviditalok nemzetközi kiállítása
2019. február 11-15.	Moszkva Oroszország	**Prodexpo**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2019. február 12-14.	Atlanta Egyesült Államok	**IPPE Expo**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2019. február 12-14.	Atlanta Egyesült Államok	**International Meet Expo**	Nemzetközi húsipari kiállítás
2019. február 13-16.	Nürnberg Németország	**BioFach**	Nemzetközi bioélelmiszer kiállítás
2019. február 24-26.	Toronto Canada	**Bellavita Expo**	Olasz élelmiszer és borászati kiállítás
2019. február 27-28.	Birmingham Egyesült Királyság	**easyFairs Empack**	Élelmiszer-csomagolási vásár



Az év gyógynövénye 2018 – A levendula

A máriatövis (2013), a citromfű (2014), a galagonya (2015), a kamilla (2016) és a mák (2017) után idén a levendula érdemelte ki az év gyógynövénye elismerést.

A mediterrán vidékről származó levendula már több ezer éve ismert és alkalmazott gyógynövény. Napjainkban Európában a valódi, vagy más néven keskenylevelű levendulát *(Lavandula angustifolia)* termesztik gyógyászati célra, de a hagyományos népi gyógyászatban egyéb fajokat is alkalmaznak.

A levendulát már az ókorban is alkalmaztak gyógyászati célból sebek fertőtlenítésére (erre utal a növény latin neve is: lavare – mosni), valamint álmatlanság kezelésére. Ma már nehezen eldönthető, hogy az ókorban, középkorban a jelenleg elterjedt keskenylevelű levendulát, vagy valamelyik rokon faját használták-e. A valódi levendula Benedek-rendi szerzetesek révén terjedt el Európában. A XV. századtól dísz- és aromanövényként Magyarországon is megjelent. A Pannonhalmi Főapátság kertjében a 17. század óta terem a növény. A levendula hazai ipari célú termesztését Franciaországból származó tövek telepítésével 1920-ban Bittera Gyula indította el a Tihanyi-félszigeten.

A valódi levendula az ajakosok családjába tartozó, 40-60 cm magas, félgömb alakú, örökzöld, évelő, mediterrán eredetű félcserje. Kékes-lilás színű virágai június végén nyílnak.

Napjainkban a gyógyászatban a levendula liláskék színű virágát vagy illóolaját alkalmazzák. A VIII. Magyar Gyógyszerkönyvben szárított virága és a belőle nyert illóolaj hivatalos. A hatás szempontjából a legfontosabbnak a növény illóolaját tartják. A levendulavirágzat 1-3 százalék illóolajat tartalmaz, amelynek legfontosabb összetevői a linalool és a linalil-acetát.

A valódi levendula napjaink egyik legnépszerűbb gyógynövénye. Hatásosságát nyugtalanság, álmatlanság és emésztési panaszok kezelésében tudományos bizonyítékok is igazolják. Az elalvást segítő, valamint molyriasztóként is felhasznált levendulapárnák Európa-szerte népszerűek.

Jelenleg vizsgálatok folynak a levendulavirág ígéretes antibakteriális, antioxidáns, sebgyógyító, gyulladáscsökkentő és fájdalomcsillapító hatásaival kapcsolatban is.

A levendulaolajat az aromaterápiában is használják, valamint az illatszeripar fontos alapanyaga.

A levendulavirág felnőtteknél a javasolt adagban alkalmazva biztonságos, jelenleg nincsenek ismert ellenjavallatai, mellékhatásai (nagyon ritkán allergia előfordulhat), továbbá nem lép kölcsönhatásba más gyógyszerekkel.

Mindemellett az élelmiszeripar is felfedezte a benne rejlő lehetőséget, így egyre gyakrabban találkozhatunk levendulával készülő termékekkel (pl. mézek, lekvárok, szörpök, fagylaltok, sütemények).

További részleteket Az év gyógynövénye oldalán olvashat.



Kecsketej termékeket díjaztak

A Hírös7 Szervező Bizottsága és a Magyar Juh- és Kecsketejágazati Közhasznú Egyesület a Hírös Hét Fesztivál keretében 2018. augusztus 25-én „650 éves Kecskemét – Kecske Tejtermék Verseny” címmel rendezte meg kecske tejtermék megmérettetését.

Nevezni egy-egy legalább fél kilogrammos sajttal, egy-egy fél literes joghurttal vagy kefirrel, ízesített tejitallal, valamint annak megfelelő (tégely/doboz) tejtermék- különlegességgel lehetett.

A verseny zsűrijében a tejipari szakértők (a NAK képviseletében Varga László élelmiszeripari szakértő) mellett a gasztronómia és az államigazgatás képviselői is részt vettek. A bírálat szakmai munkáját Prof. Dr. Fenyvessy József elnök vezette.

A verseny keretében a bizottság tagjai a nevezésben meghatározott kategóriák alapján külön-külön értékelték és díjazták a kecsketejből készült termékeket.

A verseny eredményei kategóriánként:

Félkemény sajt:

Arany fokozat: Varga György (Nagykörű), natúr kecskesajt

Ezüst fokozat: Bodor Enikő (Lőrinci), fokhagymás félkeménysajt

Bronz fokozat: Varga György (Nagykörű), görögfűszeres félkeménysajt

Lágy sajt:

Ezüst fokozat: Alföldi Garabonciás Kft., lágy kecskesajt

Friss sajt:

Arany fokozat: Pandur Józsefné (Kecskemét), friss sajt bazsalikommal

Ezüst fokozat: Magyardombegyháza sajtműhely, friss natúr kecskesajt

Bronz fokozat: Nádasi Zsófia (Villány), friss natúr kecskesajt

Túró:

Ezüst fokozat: Sztankó Katalin (Helvécia), natúr kecsketúró

Sajtkrémek:

Arany fokozat: Bodor Enikő (Lőrinci), fokhagymás krémsajt dióban

Arany fokozat: Bodor Enikő (Lőrinci), natúr krémsajt tökmagban

Desszert:

Arany fokozat: Magyardombegyháza sajtműhely, kecsketúró desszert gyümölcs öntettel

Joghurt:

Arany fokozat: Sztankó Katalin (Helvécia), erdei gyümölcsös habart joghurt

Gratulálunk a díjazottaknak!

FELHÍVÁS



Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok

A Nemzeti Agárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatóság a mosonmagyaróvári Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben – kamarai finanszírozás mellett – három témában ismét gyakorlati napokat szervez.
A NAK savas és oltós alvasztású termékgyártás témákban az alábbi időpontokban biztosít szakmai képzési lehetőséget.

- **Kezdő csoport**
  2018. szeptember 19-20. – Savanyított tejtermékek gyártása
  2018. október 10-11. – Oltós alvasztású termékgyártás
- **Haladó csoport**
  2018. november 7-8. – Savanyított tejtermékek gyártása
  2018. november 21-22. – Oltós alvasztású termékgyártás

További részletek a meghívóban olvashat.



Élelmiszer és marketing nemzetközi konferencia a Kaposvári Állattenyésztési Napokon

Napjaink komplex globális kihívásai közt kiemelt szerepe van a biztonságos élelmiszer-ellátásnak, valamint az élvezetes, egyénre szabott és egészséges táplálkozást célzó fogyasztói igények kielégítésének. A trendek egyértelműen paradigmaváltást mutatnak a fogyasztói magatartásban, amelyre a vállalatok mérettől, tevékenységi körtől, földrajzi elhelyezkedéstől függetlenül válaszokat keresnek. Ehhez szeretne hozzájárulni – hagyományteremtő szándékkal – **a XII. Kaposvári Állattenyésztési Napok keretében a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara és a Kaposvári Egyetem főszervezésében megrendezésre kerülő Élelmiszer és marketing konferencia. Ebben az évben a konferencia az innovációra és az élelmiszerláncon belüli együttműködések erősítésére koncentrál.**
A rendezvény első felében, 13 órától szakmai előadások lesznek, amelyeket egy rövid vita követ, míg a második részben kerekasztal-beszélgetés keretében az innovációban és az együttműködésben példamutató szereplők szólalnak meg. A beszélgetés során a termékpálya különböző területein tevékenykedő (termelés, feldolgozás, kiskereskedelem, gasztronómia, klaszter, egyesületek és oktatás) elismert szakemberek és a média képviselői ülnek egy asztalhoz.
A konferenciára várjuk a vállalatvezetőket, a szakembereket, szaktanácsadókat, a kutatókat illetve az állami szférában tevékenykedőket is. A konferencia teljes időtartalma alatt kiemelkedő élelmiszeripari vállalatok, egyéni és társas vállalkozások kínálnak tartalmas bemutatót innovatív termékeikből.
A konferenciáról további részleteket a XII. Kaposvári Állattenyésztési Napok oldalán olvashat, regisztrálni pedig a https://miniapp.nak.hu/nak-regisztracio/kankonferencia2018/ oldalon tud.

FELHÍVÁS



Innováció és nemzetköziesedés a hazai élelmiszeriparban – Nemzetközi konferencia

„Innováció és nemzetköziesedés a hazai élelmiszeriparban” címmel 2018. szeptember 26-27. között rendezik meg az egyetemek és kutatóintézetek tudásbázisára épülő speciális innovatív rendszer, a Pharmapolis Innovatív Élelmiszeripari Klaszter nemzetközi konferenciáját. A kétnapos rendezvénynek a Debreceni Egyetem színházterme ad otthont. Az érdeklődők elismert szakemberek előadásai mellett egy minőségmenedzsment képzésen is rész vehetnek. Ennek keretében röviden áttekintik a Jó Higiéniai Gyakorlat szerepét, az élelmiszerbiztonsági és a minőségirányítási rendszerek kapcsolatát, valamint bemutatják az ISO 9001 minőségirányítási rendszert és a kereskedelmi láncok (IFS, BRC) alapvető követelményeit.
Az ingyenes programra az office@devidion.hu email címen lehet jelentkezni.

Folytatódik a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform roadshow-ja

Az Agrárminisztérium jogelődje, a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkársága és a GS1 Magyarország Nonprofit Zrt. 2015 októberében kötött megállapodást a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform (NÉNYP) létrehozásáról és működtetéséről. A Platform az elmúlt két évben négy munkacsoport keretén belül öt élelmiszeripari alágazatra (tej- és tejtermék, bor és pálinka, zöldség és gyümölcs, hús és hal) dolgozott ki teljes élelmiszerláncot lefedő nyomonkövetési gyakorlati útmutatókat.
A Platform 2018-as célkitűzése a kidolgozott útmutatók, valamint gyakorlati megoldások minél szélesebb körben történő megismertetése. E cél elérése érdekében kétfordulós országjáró előadássorozat keretében mutatják be a Platform eddigi eredményeit, valamint a hazai, illetve a nemzetközi nyomonkövetési megoldásokat.
A tavaszi négy helyszínt követően ősszel Szegeden, Budapesten, Egerben és Szarvason folytatódik a roadshow. Az előadásokra a szervezők a tudományos élet szakembereit, egyetemi hallgatókat, környékbeli vállalkozások képviselőit, vállalkozókat, érdekképviseletek delegáltjait, hatósági szakembereket várnak.
A részvétel ingyenes, azonban regisztrációhoz kötött. Regisztrálni a helyszín és az időpont kiválasztásával az alábbi linken lehet: Regisztráció

FELHÍVÁS



Nemzetközi workshop – Sütési technológiák és innováció

Az Európai Innovációs és Technológiai Intézet (*European Institute of Innovation and Technology*, EIT) pán-európai kezdeményezés keretében igyekszik fokozni a vállalkozói szellemet, valamint az élelmiszeripari ágazatok innovációját.
A legújabb programjukra jelentkezők 2018. november 14-én a Hohenheimi Egyetemen egy napos workshop keretében tájékozódhatnak a legújabb sütési technológiákról és innovációkról.
A német nyelven megrendezésre kerülő eseményről további részleteket a Hohenheimi Egyetem oldalán olvashat.

Várjuk észrevételeit, megjegyezéseit!

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