NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2019. január

TARTALOM

2019. január

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

Európai uniós forrásból finanszírozott önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendje – Módosult

VP3-4.2.1-4.2.2-18 – Módosult

SZABÁLYOZÁS

A sovány tejpor minimális eladási ára (29.) – Megjelent

A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok

Visszavont szabványok

CEN által kiadott javítási értesítő – Magyar nyelvű nemzeti szabvány

Új európai szabványkiadványok

Biológiai kockázatok menedzselése

BELPIACI BETEKINTÉS

Tésztaipari betekintés

A tésztafélék szerepe az egészséges étrendben

KÜLPIACI KITEKINTÉS

Száraztészta körkép

ÚJ TERMÉKEK

Száraztészta hüvelyesekből

Magas vitamintartalmú kenyér

Karfiol pizza

Selyemhernyó snack

TARTALOM

2018. december

MARKETING
Bővülő online kereskedelem

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ
Tücsök a tésztában
Innovatív ízek és összetevők a száraztészták piacán
Digitalizáció a tésztaiparban
Ha elmúlik karácsony – A fenyőfa-tűlevél élelmiszeripari hasznosítása

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Lisztek

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÁS
Az év hala – 2019

FELHÍVÁS
Év boltja 2019

KORÁBBI HÍRLEVELEINK

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató

Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő

Vadász Sándor
tanácsos

Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő

Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő

Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele januári számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a tésztaipar piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között az európai uniós forrásból finanszírozott önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendjére, illetve egy VP-pályázatra hívjuk fel a figyelmét. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a sovány tej minimális árának valamint a baromfihús- és a tojáságazati termékek irányadó árainak változásáról. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent illetve visszavont szabványt és európai szabványkiadványt ismertetünk. Emellett megismerkedhet a hamarosan megjelenő laboratóriumok és más hasonló szervezetek biológiai kockázatainak menedzselését segítő nemzetközi szabványtervezettel. Betekintést nyújtunk a magyar tésztaipar helyzetébe és a tésztafélék egészséges étrendben betöltött szerepébe, illetve külpiaci kitekintésünkben a száraztészta termékek nemzetközi piacáról, trendjéről adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben a dinamikusan bővülő online kereskedelemről olvashat. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzésekben innovatív tésztaipari megoldásokkal és a digitalizációs lehelőségekkel foglalkozunk. Mindemellett beszámolunk egy új kutatási eredményről, amely a karácsonyfák tűlevelének újrahasznosítását célozza. Táplálkozás akadémia rovatunkban – a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével – a liszteket vesszük górcső alá. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató bejegyzésünkben megismerkedhet az idei év halával, a vörösszárnyú keszeggel. Mindemellett felhívjuk figyelmét 2019-es év boltja versenyre. Végezetül megtalálja az elmúlt két évben megjelent hírleveleinket is.

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

Európai uniós forrásból finanszírozott önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendje – Módosult

Módosult az európai uniós forrásból finanszírozott önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendje. A dokumentációban az alábbi fő módosítások történtek:

- ingó zálogjog hitelbiztosítéki nyilvántartási rendszerbe bejegyzésével kapcsolatos előírások pontosítása;
- egyértelműsítésre került, hogy természetes személy által nyújtott készfizető kezességnek nincsen fedezeti értéke;
- a szerződéskötési feltételeknél leírásra került, hogy nem kérik benyújtani újra azokat a dokumentumokat, melyek a kérelem elbírálásához már benyújtásra kerültek, de adattartalmukban változás nem történt a szerződéskötésig, melyről nyilatkozatot nyújt be a végső kedvezményezett;
- a szerződéskötési feltételek közül a köztartozás-mentesség igazolása, valamint az engedélyköteles tevékenységhez szükséges engedélyek bemutatása átkerült az első folyósítás feltételei közé;
- szerződéskötésre a döntésről szóló értesítés átvételét követően 30 nap áll rendelkezésre, mely indokolt esetben 30 nappal meghosszabbítható; a határidő felfüggesztésre kerül, amennyiben szerződésmódosítási igény kerül benyújtásra;
- a folyósítási feltételek szétbontásra kerültek általános érvényű és biztosítékokhoz kötötten benyújtandó dokumentumok körére, ezáltal is segítve a könnyebb átláthatóságot;
- pontosításra került, hogy a végső kedvezményezett által benyújtott dokumentumok érvényességét a kedvezményezett általi benyújtáshoz képest szükséges vizsgálni (kivéve köztartozás-mentességről szóló igazolás);
- elegendő minden esetben egyoldalú kötelezettségvállaló nyilatkozatba foglalni a kölcsön- és biztosítéki szerződéseket (megszűnik a kétoldalú közjegyzői okiratba foglalás kötelezettsége);
- kombinált hitelprogramok esetén az előleg-folyósítás feltételeinek teljesítésére határidő került előírásra, a határidő letelte után a kölcsönre vonatkozó előlegigénylés elutasításra kerül;
- szerződésmódosítás esetére meghatározásra kerültek azon esetek, amikor nem elegendő magánokirati formában megkötni a kölcsön- illetve biztosítéki szerződéseket;
- szerződésmódosítási esetek körébe beemelésre került a rendelkezésre tartási idő csökkentésére vonatkozó lehetőség is;
- egyéb technikai módosítások.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

VP3-4.2.1-4.2.2-18 – Módosult

Módosult a **„Mezőgazdasági termékek értéknövelése a feldolgozásban”** elnevezésű (VP3-4.2.1-4.2.2-18 kódszámú) felhívás dokumentációja.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

A sovány tejpor minimális eladási ára (29.) – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1982/EU végrehajtási rendelete a sovány tejpornak a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszonkilencedik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A tej és tejtermékek piacának jelenlegi helyzete, vagyis az árak alakulása és az intervenciós készletek nagysága indokolttá teszi a sovány tejpor további mennyiségeinek a betárolási időpont módosítása általi értékesíthetővé tételét. A 2018/11837/EU végrehajtási rendelet alapján a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszonkilencedik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. december 11-én járt le – a minimális eladási árat 145,10 euró/100 kilogrammban határozták meg.

A jogszabály a kihirdetés (2018. december 14.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

Megjelent az Európai Bizottság 2018/2044/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 figyelembevételével módosítani kell. Ezért az 1484/95/EK rendelet I. melléklete helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

A jogszabály a kihirdetés (2018. december 19.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

SZABVÁNYFIGYELŐ

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 12541:2019	*Takarmánybúza.*
MSZ EN 12830:2019	*Hőmérséklet-regisztráló eszközök hőmérsékletre érzékeny élelmiszer szállításához, tárolásához és forgalmazásához. Vizsgálatok, kivitel, alkalmasság – Az MSZ EN 12830:2002 helyett.*

Angol nyelven, Magyar nyelven

Visszavont szabványok

MSZ EN ISO 15141-1:2000	Élelmiszerek. Az ochratoxin A meghatározása gabonafélékben és gabonatermékekben. 1. rész: Szilikagéles tisztítást követő nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer (ISO 15141-1:1998).
MSZ EN ISO 15141-2:2000	Élelmiszerek. Az ochratoxin A meghatározása gabonafélékben és gabonatermékekben. 2. rész: Hidrogén-karbonátos tisztítást követő nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer (ISO 15141-2:1998).

CEN által kiadott javítási értesítő – Magyar nyelvű nemzeti szabvány

A CEN (*CEN, Comité Européen de Normalisation, Európai Szabványügyi Bizottság; CENELEC, European Committee for Electrotechnical Standardization,* Európai Elektrotechnikai Szabványügyi Bizottság; ETSI, European Telecommunications Standards Institute, Európai Távközlési Szabványügyi Intézet) javítási értesítővel teszi közzé az EN-szabványok helyesbített kiadásaiban szereplő változtatásokat, valamint az ISO által az EN ISO szabványokhoz kiadott helyesbített változatokban szereplő változtatásokat. Ezek a változtatások a szabványok fő szövegét érintik.

MSZ EN ISO 21528-2:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer az Enterobacteriaceae kimutatására és számlálására. 2. rész: Telepszámlálásos módszer (ISO 21528-2:2017).

A Nemzetközi előszó végére a következőt kell beilleszteni, továbbá a változtatásokat ennek megfelelően kell a fő szövegbe átvezetni:

Az ISO 21528-2:2017 helyesbített változata a következő javításokat tartalmazza:

- a 6.4. szakaszban, az „egy másik vízfürdő, amely 44 °C – 47 °C tartására képes” szöveget az eszköz leírása után hozzáadták;
- a 9.3.2. szakaszban a vízfürdő hőmérsékletét „47 °C – 50 °C”-ról „44 °C – 47 °C”-ra csökkentették.

Az ISO által kiadott helyesbített változat címe:

Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer az Enterobacteriaceae kimutatására és számlálására. 2. rész: Telepszámlálásos módszer (ISO 21528-2:2017, 2018. 06. 01-jei helyesbített változat).

Új európai szabványkiadványok

Az európai uniós tagságunkból, ezen belül az európai szabványügyi szervezetekben való teljes jogú tagságunkból adódó kötelezettségünk az európai szabványok bevezetése magyar nemzeti szabványokként, az európai szabványügyi szervezetek által megadott bevezetési határidőn belül.
Az európai szabványügyi szervezetek szabályai szerint az európai szabványok nemzeti szabványként bevezetése kötelező, nemzeti nyelven bevezetésük azonban nem.
A bevezetési határidők betartása érdekében – a magyar nyelvű bevezetéshez szükséges pénzügyi fedezet szűkössége és a rövid bevezetési határidő miatt, hasonlóan az Európai Unió országai szabványosító szervezeteinek gyakorlatához – Magyarországon is az úgynevezett jóváhagyó közleményes módszert kell alkalmazni. Ez azt jelenti, hogy az MSZT az európai szabványt jóváhagyó közleménnyel nyilvánítja magyar nemzeti szabvánnyá, és az európai szabvány angol nyelvű változata a magyar nemzeti szabvány. Ezek a szabványok az MSZT-ben megvásárolhatók.

EN 646:2018	Paper and board intended to come into contact with foodstuffs. Determination of colour fastness of dyed paper and board.
EN 648:2018	Paper and board intended to come into contact with foodstuffs. Determination of the fastness of fluorescent whitened paper and board.
EN 1104:2018	Paper and board intended to come into contact with foodstuffs. Determination of the transfer of antimicrobial constituents.
EN 12498:2018	Paper and board. Paper and board intended to come into contact with foodstuffs. Determination of cadmium, chromium and lead in an aqueous extract.

Biológiai kockázatok menedzselése

A biológiai kockázat a bizonytalanság hatása, amelyet egy esemény (beleértve a körülmények változását is) következményeinek és az előfordulás kapcsolódó valószínűségének kombinációjával fejeznek ki, ahol a kockázat forrása a biológiai anyag.

Az ISO/DIS 35001:2018 „Laboratóriumok és más hasonló szervezetek biológiai kockázatainak menedzselése" című nemzetközi szabványtervezet folyamatot határoz meg a veszélyes biológiai anyagokkal kapcsolatos kockázatok azonosítására, felmérésére, felügyeletére valamint azok figyelemmel kísérésére. **A szabvány minden olyan laboratóriumra vagy egyéb szervezetre alkalmazható, amely veszélyes biológiai anyagokkal dolgozik, tárolja, szállítja és/vagy ártalmatlanítja azokat.** Ezt a dokumentumot arra szánták, hogy kiegészítse a laboratóriumokra vonatkozó egyéb regionális és nemzetközi szabványokat, mint például az MSZ EN ISO/IEC 17025:2018.

Az ISO/DIS 35001:2018 nem olyan laboratóriumok számára készült, amelyek mikroorganizmusok és/vagy toxinok élelmiszerekben vagy takarmányokban való előfordulását vizsgálják. Továbbá nem foglalkozik a mezőgazdaságban felhasznált, génmanipulációval módosított növények kockázataival sem.

Külön szakasz foglalkozik a munkavállalók egészségügyi programjával (pl. védőoltások), viselkedésével, a személyes biztonsági, információbiztonsági kérdésekkel. A működés követelményei magukban foglalják többek között a szokásos laboratóriumi felügyeleti tevékenységeket (pl. karbantartás, validálás), a biológiai anyagok leltárának (inventory) létrehozását és fenntartását, a jó mikrobiológiai technikák alkalmazását, a személyi védőeszközök biztosítását, valamint a szennyeződésmentesítést és a hulladékkezelést.

A nemzetközi szabványtervezet szavazása 2018. október 24-én – ellenszavazat nélkül – zárult, az ISO eljárási rendjét figyelembe véve a végső szabvány 2019 első negyedévében fog megjelenni.

Forrás: MSZT

Tésztaipari betekintés

A tésztagyártás viszonylag kis szakágazat, 2017-ben részesedése az élelmiszeripar egészének árbevételéből 1,2 százalék volt – derül ki az Élelmiszeripari Információs Rendszer adataiból. A beruházások aktivált értéke ugyanakkor több mint háromszorosára bővült, így az ágazat részesedése az élelmiszeripari beruházásokból 4,1 százalékra emelkedett. A tészta-előállítással foglalkozó üzemek száma 2017-ben – a 2016-ban regisztrált 156 darabhoz képest – 131 volt. Mindemellett az üzemi eredmény (1717 millió forint) 25,5 és az adózás előtti eredmény 15,2 (1601 millió forint) százalékos csökkenést mutatott. **A szakágazat döntő többségében mikrovállalkozásokból áll (96 darab), melyek árbevétele a szakágazati árbevétel csupán 8 százalékát tette ki.** A kisvállalkozások valósították meg a szakágazat beruházásaink 88 százalékát. A száraztészta gyártóvonal átlagos kapacitáskihasználtsága 2016-ban 79,2 százalékot mutatott. A tésztagyártás súlya az élelmiszeripari foglalkoztatásban 2017-ben csupán 1,9 százalék volt. A szakágazati bruttó átlagkeresete 2013-2016 között elmaradt az élelmiszeripari átlagtól, ugyanakkor 2017-ben 3,1 százalékkal meghaladta azt.

Egy tésztaipar helyzetét és versenyképességét vizsgáló tanulmány rámutatott, hogy a tésztaipar koncentrálódott. **A szakágazatba belépést számos akadály nehezíti, mint például a márka hosszadalmas bevezetése és a kereskedelembe bekerülés.** Az újonnan belépő szereplők intenzív versennyel találják szemben magukat. Kiugrási lehetőséget biztosíthat a versenytársaktól megkülönböztetett tulajdonsággal rendelkező termékek gyártása (például íz, szín). A tésztaiparban is tapasztalható a kereskedelmi márkák jelentőségének növekedése. Egyes esetekben a kereskedelmi márkák még a piacvezetők forgalmát is felülmúlják. **Az elemzés alapján ebben a környezetben azok a vállalkozások tudnak hosszú távon versenyképesek maradni, amelyek képesek a folyamatos megújulásra és megkülönböztető termékeik révén új fogyasztói kultúrát tudnak létrehozni.**

A tésztafélék szerepe az egészséges étrendben

A tésztafélék annak ellenére is a rendszeresen fogyasztott élelmiszereink közé tartoznak, hogy mi magyarok nem számítunk igazi „tésztás" nemzetnek. Azonban minden családnak van legalább egy kedvenc tésztaétele, és persze a levesek jelentős részét is tésztabetéttel tesszük tartalmasabbá. De szedhetünk-e egy kicsit többet a tányérunkra, ha az egészségünkre is figyelni akarunk?

Akár kétezer éves múltra is visszatekinthet a tészták készítése és fogyasztása, de a történészek szerint bizonyíthatóan Ázsiában és Olaszországban a XIII. században már ettek belőlük. Nálunk pedig – feljegyzések szerint – az 1700-as években terjedt el a tészta az étrendben. Ekkortájt kezdték tojással készíteni a tésztákat, kétféle okból is: egyrészt így növelni tudták az olcsónak számító élelmiszer tápanyagtartalmát, másrészt a kiszárított tésztával konzerválni lehetett a tojást, ami sokat segített a szezonális felesleg hasznosításában. A tojással készült tészta – ha nem is hungarikum – de eléggé jellemző ránk. A forgalmi adatok szerint a száraztészták között egyértelműen a tojással készülő a magyar fogyasztók kedvence, tízből legalább nyolc esetben ilyen kerül a kosárba. A világ más részein pedig inkább a durumbúzából, tojás nélkül készülő tésztákat kedvelik.

A gabonafélék táplálkozásunk alapját képezik, így a belőlük készült termékek is alapvető élelmiszernek és így fontos tápanyagforrásnak számítanak. A tésztafélék fogyasztása az elmúlt években enyhe emelkedésnek indult – jelenleg körülbelül 7,5 kilogramm fejenként –, ami nyilván a mediterrán, ezen belül főleg az olasz konyha növekvő népszerűségének köszönhető. Ezzel együtt a fogyasztói szokások is változnak, hiszen néhány évtizede még leginkább a fizikai munkát végzők körében volt népszerű alapanyag, gyors elkészíthetősége és magas kalóriatartalma miatt, addig mára kifejezetten divatossá vált egyes tésztaételek fogyasztása. Mindennek ellenére még messze vagyunk a csúcstól, az olaszok évi 26 kilogramm tésztát pakolnak a tányérukra.

A tésztával kapcsolatosan két főbb téma befolyásolja a fogyasztók attitűdjeit, ezek közül leggyakrabban azzal találkozhatunk, hogy a tésztafélék szénhidráttartalma magas, emiatt pedig hizlalnak és fogyókúra esetén nem is szabad fogyasztani belőlük. Az előbbivel nem érdemes vitába szállni: 10 dekagramm tésztaféle átlagosan 60-70 gramm szénhidrátot tartalmaz, igaz ez szinte teljes mértékben összetett típusú, azaz keményítő. A felmérések szerint szénhidrátból az ajánlott szint alatti mennyiséget fogyasztunk: 55-60 energiaszázalék helyett mindössze 45-47 energiaszázalékot. Ha pedig megnézzük a fogyasztási adatokat, átlagosan alig több mint 20 gramm tésztát eszünk naponta – tehát **az egészséges étrendbe még beleférhet, ha valamivel több tésztát fogyasztunk.**

De érdemes beszélni a tésztafélék energiatartamáról is, amely eldöntheti a kérdést, hogy hizlal-e a tészta. 10 dekagramm száraztészta mintegy 350 kilokalória energiát tartalmaz, a kifőtt tészta pedig körülbelül 100-200 kilokalóriát. Ezzel nem tartozik a legalacsonyabb energiatartalmú ételeink közé, de a mediterrán konyha szószaival és zöldségeivel ellentétben mi magyarok inkább zsíros, nehéz kiegészítőkkel körítjük a tésztát (például pörkölttel vagy olajos magvakkal), így valóban kalóriabombát készítünk belőle. Azaz **nem a tészta, hanem a belőle készült fogás hizlalhat, de az is csak akkor, ha nem ügyelünk az energiaegyensúlyra, vagyis arra, hogy étrendünk energiatartalmát fizikai aktivitásunkkal kompenzáljuk.**

A másik gyakori tévhit a tésztákkal kapcsolatban a koleszterinhez kapcsolódik. Míg a durumtészta természetesen koleszterinmentes, ez nem mondható el a 4 vagy éppen 8 tojásos tésztafélékről. Sokan ezért választják a durumtésztákat, de valóban sok koleszterin lenne a hagyományos tésztában? A jó minőségű tészták készítésénél egy kilogramm száraztésztához négy tojást használnak fel. Egy tojás koleszterintartalma körülbelül 180 milligramm, azaz egy kilogrammnyi négytojásos száraztésztában 720 milligramm van. Ám egy adagnyi, köretként fogyasztott száraztészta mindössze 10 dekagramm, ami 72 milligramm koleszterint jelent. Még egy adag (3 dekagramm) nyolctojásos levestészta is mindössze 43 milligramm koleszterint tartalmaz. Látható, hogy mivel elég kis mennyiségekről van szó, **fölösleges aggódni a tésztafélék koleszterintartalma miatt.** Ráadásul a legújabb kutatások eredményei szerint étrendünk koleszterintartalma nincs jelentős hatással vérünk koleszterinszintjére.

Sokan tekintik egészségesebbnek a durumtésztákat, ennek okáról kérdeztük Antal Emese dietetikust, szociológust, a TÉT Platform szakmai vezetőjét. „A durumtésztában lévő szénhidrátok valamivel lassabban szívódnak fel, azaz a glikémiás indexük alacsonyabb, mint a tojással készült változatoké. Ez néha fontos lehet, például inzulinrezisztencia vagy cukorbetegség esetén, de a fogyókúrázók is előszeretettel választanak durumtésztát a hagyományos helyett. Egészséges emberek esetén azonban mindkét tésztaféle nyugodtan fogyasztható és a kiegyensúlyozott vegyes étrend része lehet” – mondja a szakértő.

Szerző: TÉT Platform

Száraztészta körkép

Világszerte körülbelül 14 millió tonna tésztát állítanak elő, amelyből a legnagyobb részesedést – nem meglepő módon – **Olaszország tudhatja magáénak** (3,4 millió tonna/év), őket az Egyesült Államok követi (2 millió tonna/év). Az olaszországi előállítás döntő többsége durumtészta (3 255 040 tonna), aminek közel fele belföldi fogyasztásban marad (1 272 168 tonna). Érdemes megjegyezni, hogy a friss tészta előállítása 154 ezer tonna körül mozog, ennek elenyésző része kerül exportra. Hazánk a lista középmezőnyében található, 66 000 tonna/év mennyiséggel.

Fogyasztás tekintetében az Egyesült Államok vezeti a listát (2,37 millió tonna/év), amelyet az ötödannyi lakosságszámú Olaszország követ (1,5 millió tonna/év). Azonban az egy főre jutó tésztafogyasztásban egyértelműen Olaszország jár az élen (25,3 kilogramm/fő/év), az olaszokat Tunézia követi (16 kilogramm/fő/év). A Központi Statisztikai Hivatal adatai alapján **Magyarországon az egy főre jutó száraztészta-fogyasztás 7,2 kilogramm.**

A száraztészták exportja közel 4,1 millió tonnás piacot jelent, amelyet Olaszország ural (közel 2 millió tonna/év). Az Európai Unión belül Németország és Franciaország jelenti a fő célpontot, míg a nem uniós országok esetében az Egyesült Államok, Japán és Oroszország. A hazai export alig kevesebb mint 5100 tonna/év. A 3,2 millió tonnás importpiac legjelentősebb szereplői Németország (424 992 tonna/év), az Egyesült Államok (358 851 tonna/év) és Franciaország (344 448 tonna/év). Magyarországra éves viszonylatban közel 14 ezer tonna száraztészta érkezik.

További részleteket az International Pasta Organization oldalán olvashat.

ÚJ TERMÉKEK

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!

Száraztészta hüvelyesekből

A növényi alapú étrend támogatása érdekében a Barilla kifejlesztette hüvelyesek lisztjéből álló termékcsaládját. A csicseriborsó- és vöröslencse-lisztekből készült termékek egyedi ízük mellett kiváló fehérje- és rostforrásnak számítanak. Az új tészták ötvözik a fenntarthatósági szempontokat a mediterrán táplálkozás előnyeivel.

Magas vitamintartalmú kenyér

A Kingsmill bemutatta „Vitamin Boost” névre keresztelt kenyerét, amely hét különböző vitamint és ásványi anyagot tartalmaz. Az immunrendszer normális működésének támogatása érdekében a termék vasat és B6-vitamint, a fogak és a csontok egészségének megőrzéséhez kalciumot és D-vitamint, valamint a megfelelő energia-ellátottság érdekében niacint és B1-vitamint tartalmaz. Két szelet kenyér elfogyasztásával a vitaminok és ásványi anyagok bevitelének közel harmada fedezhető.

Karfiol pizza

A Green Giant a zöldségfogyasztás növelése érdekében kidolgozta karfiolalapú pizzatermékét. A több mint 80 százalék karfioltartalommal rendelkező mélyfagyasztott készételek eredeti és toszkán ízesítésben kóstolhatók meg. A vegán és mesterséges aromától illetve színezékektől mentes finomság alig húsz perc alatt elkészíthető.

Selyemhernyó snack

A Bugsolutely cég Kínában bemutatta a világ első selyemhernyópor alapú snack termékét. A vállalat új megoldást teremt selyemgubóból eltávolított hernyók számára, amelyeket leggyakrabban állati takarmányként hasznosítanak. A 20 százalék selyemhernyóporból készülő rágcsálnivalók magas fehérje-, rost-, ásványianyag- és vitamintartalommal rendelkeznek.

Bővülő online kereskedelem

Globálisan az online kiskereskedelem forgalma négyszer gyorsabban bővül a hagyományos, offline kereskedelemnél, és évente közel egyötödével növekszik majd a jövőben.

Az elkövetkező pár évben az európai piacokon a napi fogyasztási cikkek (*Fast Moving Consumer Goods,* FMCG) e-kereskedelmét a munka-magánélet változó dinamikája, a sűrűbben lakott területek és a praktikum iránti fogyasztói igény hajtja majd – derül ki a Nielsen piackutató legújabb riportjából.

A Nielsen „Az FMCG e-kereskedelem jövőbeli lehetőségei" című jelentése 34 piacon vizsgálja, melyek a növekedés mögött húzódó hajtóerők, egyben rávilágít arra, hogy a következő években az online kiskereskedelem dinamikus fejlődése várható (évente átlagosan 18,4 százalékos). A piackutató becslése szerint 2022-re a vizsgált országok e-FMCG-kereskedelmének éves értékbeli összforgalma 400 milliárd dollárt tesz majd ki. Az európai vásárlók immár több mint negyede (26 százalék) él az online e-kereskedelem lehetőségeivel. **Magyarországon a teljes online piac vásárlóinak aránya 26 százalék, további 8 százalék pedig tervezi a jövőbeli internetes vásárlást.**

Az online FMCG-termékek értékesítési dobogójának tetején az Egyesült Királyság áll, ahol a teljes kiskereskedelem forgalmából 6,3 százalékot hasít ki az e-kereskedelem. A franciák közvetlenül a sarkukban vannak a virtuális térben, 6,1 százalékkal. A franciáknál a 2000-es évek eleje óta komplett, úgynevezett „click-and-collect" rendszer épült ki országszerte, ahol az online megrendelt árucikkeket a kiválasztott boltban, összekészítve veszik át a fogyasztók, így az alacsonyabb népsűrűség dacára is népszerű az e-kereskedelem intézménye. A top ötös listára még Svájc, Olaszország és Hollandia került fel a nyugat-európai országok közül.

A Nielsen riportja öt olyan kulcstényezőt azonosít be, amelyek az FMCG e-kereskedelem főbb hajtóerőiként működhetnek a jövőt tekintve. Ezek a növekedés alapjai (piacméret, bankszámla-ellátottság, internetpenetráció, okostelefon-ellátottság), a makrogazdasági növekedésösztönzők (a vállalkozásindítás egyszerűsége, népsűrűség, megbízható postaszolgáltatás), a társadalmi gyarapodást ösztönző tényezők (bizalom, a megtakarítással kapcsolatos attitűd) és az ellátási növekedési hajtóerők (az FMCG e-kereskedelemben résztvevő piaci szereplők fejlettségi foka).

Lengyelországban például az utóbbi időben tapasztalható gazdasági növekedés, a javuló munkahelyi kilátások és az emelkedő jövedelmek húzzák az egészséges ütemű fogyasztást. A Nielsen becslései szerint a lengyelországi e-kereskedelem 2022-re közel 2 százalékot (637 millió dollárt) hasít majd ki a teljes FMCG-kiskereskedelem értékbeli forgalmából. Összehasonlításul: 2017-ben az online FMCG-piac alig egy százalékot tett ki. Az FMCG szektor e-kereskedelmének fejlődéséhez társadalmi és gazdasági tényezők egyaránt hozzájárulnak, mint például az öregedő társadalom, az elfoglalt életvitel és az urbanizáció.

A magasabb színvonalú online kiskereskedelmi szolgáltatások időt spórolnak a fogyasztóknak, így fontos, hogy a piaci szereplők mind nagyobb hangsúlyt fektessenek az úgynevezett omnicsatornás, vagyis mind az on-, mind az offline csatornáikra vonatkozó fejlesztésekbe Európa-szerte.

Forrás: marketinginfo

Tücsök a tésztában

A világ egyik legelterjedtebb ételtípusában, a tésztákban is sikeresen felhasználható a tücskök lisztje. A 20 százaléknyi rovar-kiegészítéssel készülő tészta új piaci lehetőségeket jelenthet a fenntarthatóság iránt elkötelezett fogyasztókat kiszolgáló előállítók számára.

A tücsöklisztet tartalmazó élelmiszerek piaca folyamatosan nő, így nem meglepő, hogy a száraztésztákat is elérte a termékfejlesztés. A tücsökliszt magas fehérje-, omega-3 zsírsav-, vas- és magnéziumtartalommal rendelkezik, ugyanakkor kalóriában szegény. Íze jellegzetes, pörkölt mogyoróra emlékeztető; a búzaliszttel kellemes elegyet alkot.

A tésztakészítéshez használt tücsöklisztnek olyan finomnak kell lennie, mint a búzalisztnek (ideális esetben 200-400 mikron). Mindemellett a tücsökliszt ízét jelentősen befolyásolja a rovarok étrendje. A tücskök mindenevők, így a táplálékválasztásuk jelentősen befolyásolja lisztjük ízét.

A rovarok étrendi felhasználása potenciális és fenntartható megoldást jelenthet a növekvő népesség ellátására. A hagyományos állatokhoz képest jelentősen kevesebb helyet foglalnak, két kilogramm (ötször kevesebb, mint a szarvasmarha esetében) takarmány felhasználásával egy kilogramm fehérje nyerhető. A tücskök közel hat hétig növekednek, és teljes mértékben elfogyaszthatók, míg a szarvasmarhák 15-30 hónapig növekednek, és végső súlyuknak csupán fele fogyasztható el ténylegesen. Eddigi becslések alapján a tücsök fehérjetermelés szempontjából 20 százalékkal hatékonyabbak a szarvasmarháknál.

További részleteket a New Food oldalán olvashat.

Innovatív ízek és összetevők a száraztészták piacán

Az Euromonitor adatai alapján a száraztészták értékesítése 2009 és 2014 között 6 százalékkal csökkent Észak-Amerikában, míg Nyugat-Európában 13 százalékkal. A csökkenés részben a szénhidrát-csökkentett és gluténmentes diéták terjedésének tudható be, így a termékfejlesztés elengedhetetlen az ágazatban.

Évente mintegy 600 millió tonna búza- és kukoricalisztet fogyasztunk el tészta, kenyér és egyéb termékek formájában. Így az iparilag előállított lisztek vitaminokkal és ásványi anyagokkal dúsítása kézenfekvő és érzékszervi változás nélküli útja a növekvő számú lakosság tápanyag-ellátásának. A kenyér és minden egyéb lisztes termék fogyasztását összességében nézve Olaszország csak a tizenkettedik (146 kilogramm/fő/év). A rangsort Azerbajdzsán vezeti (222 kilogramm/fő/év), míg a világátlag 65 kilogramm/fő/év. Regionális bontásban a búzaliszt fogyasztása Európában a legmagasabb (109 kilogramm/fő/év), míg Afrikában a legalacsonyabb (48 kilogramm/fő/év). Az Egészségügyi Világszervezet (World Health Organization, WHO) nem javasolja a búzaliszt dúsítását abban az esetben, ha a napi átlagos fogyasztás nem éri el a 75 grammot. Ezen határérték alá 35 ország fogyasztása esik. Jelenleg a búzaliszt alig 31 százaléka tartalmaz hozzáadott vitaminokat és ásványi anyagokat. Abban az esetben, ha ez az arány növekedne és a tésztaipar is dúsított alapanyagot használna fel, a növekvő lakosság tápanyag-ellátottsága fedezhetővé válna. A leggyakrabban használt kiegészítő anyagok a vas, a cink, és a B-vitamin család tagjai (folsav, niacin, riboflavin, tiamin, piridoxin, kobalamin).

A száraztészták mellett – a gyorsan elkészíthető kényelmi termékek piaci bővülésének köszönhetően – egyre nagyobb teret hódítanak a **frisstészta-készítmények**. A folyamatosan bővülő ízválaszték mellett a **minimális hőkezelésen átesett, módosított légterű csomagolásban sokáig frissen tartható termékek** egyre több fogyasztót hódítanak meg. A termékkategóriában lévő újítások a **vegetáriánus, vegán és a glutén-mentes** irányba mutatnak.

A száraztészták piacán mindemellett újdonságot jelentenek az **ízesített, illetve az új alapanyagokat bevezető termékek.** A németországi Birkel cég tavaly novemberben mutatta be ízesített száraztészta termékcsaládját. A tészták paradicsom és bazsalikom, citrom és metélőhagyma, illetve rókagomba és petrezselyemzöld ízekben kóstolhatók meg. A különleges termékek megjelenését követően megjelentek a versenytársak, mint például a San Vicario és a Happy Pasta csilipaprikás tésztája, de a kurkumás és a sáfrányos termékek is egyre népszerűbbek.

Fenntarthatóság iránt elkötelezett és új ízekre nyitott fogyasztók kiszolgálása érdekében a holland Seamore vállalat 100 százalékban természetes hínár termékcsaládot forgalmaz.

Az innovatív termékfejlesztések iránt elkötelezett brit CauliRice cég karfiolból készített rizs termékcsaládot fejlesztett ki. Az adalékanyagoktól mentes „karfiolrizsek" kedvező szénhidrát-összetételük mellett a kényelmi élelmiszereket kereső fogyasztók igényeit is kielégítik, mivel akár egy évig is eltarthatóak.

Forrás: Professional Pasta és a Foodnavigator oldalán olvashat.

Digitalizáció a tésztaiparban

A tészta minőségi ellenőrzése erősen kézimunkaigényes feladat. Azonban a rendelkezésre álló „nagy adatoknak” (big data) és a digitalizációnak köszönhetően a változás már a küszöbön kopogtat.
A berendezéseket gyártó cégek már nem csupán eszközöket állítanak elő, hanem a digitális megoldásokon keresztül komoly szerepet játszanak a gyárak hatékonysága és a termékminőség fokozásában. Ezen törekvés a tésztagyártás digitális megoldásait is magában foglalja. A tésztagyártás folyamatába beépített szenzorok segítségével számos paraméter (pl. fehérje-, hamu-, nedvességtartalom, szín) segítségével nyomon tudjuk követni a termék minőségét. Ezek az adatok digitális információként, „nagy adatok” formájában kerülnek elemzésre. Az adatok a felhőalapú rendszerből interneten keresztül kényelmesen elérhetők, és ezáltal nyomon követhetők a változások, trendek. A rendszer segítségével minden olyan apró változás (pl. alapanyagok változásából eredő) feltárható, amely a végtermékben megmutatkozhat, ezáltal csökkentve a veszteség mennyiségét. A digitalizálás a gyártási folyamaton túl is segít a termék nyomonkövetésében. A felhőben lévő adatok segíthetnek a termékekkel kapcsolatos átláthatóság és az élelmiszer-biztonság fokozásában. A folyamatos nyomonkövetés lehetőséget ad az esetlegesen bekövetkező problémák pontos visszavezetésére, valamint a fogyasztók által áhított teljes átláthatóság biztosítására. **Az előállítói és fogyasztói oldalon számos előnyt jelentő digitalizáció a tésztaiparban is jelentős szerepet fog játszani az elkövetkező években.**
További részleteket a Professional Pasta oldalán olvashat.

Ha elmúlik karácsony – A fenyőfa-tűlevél élelmiszeripari hasznosítása

A Sheffield Egyetem kutatói színezőanyagot és élelmiszeripari édesítőszereket állítanak elő a fenyőfák tűleveléből.
Az ünnepek elmúlásával temérdek fenyőfa lepi el a hulladéktárolókat és környéküket, amelyek elszállítása és lebomlása számos káros környezeti hatást eredményez. Azonban a tűlevelek feldolgozásával értékes anyagokat nyerhetünk. A tűlevelek fő összetevője (85 százalék) a szénhidrátokban és aromás vegyületekben gazdag lignocellulóz, ami miatt biomassza felhasználásra alkalmatlan, így vegyipari hasznosítása ígéretesebb megoldásokkal kecsegtet. Míg az ünnepi időszakban a fenyőfa díszíti a házat, utána felhasználhatjuk újra, az abból kivont természetes és környezetbarát festék segítségével. Ugyanakkor a folyamat során szőlőcukor keletkezik, amely az élelmiszeripar számára hasznosítható.
A kutatás mindamellett, hogy segíthet az üvegház hatású gázok csökkentésében, rámutat: a korábban hulladéknak hitt termékek milyen értékes alapanyagot jelenthetnek bizonyos ágazatok számára.
Forrás: Science Daily

Lisztek

A lisztek a gabona őrlésével előállított, legnagyobb részt a mag belső, emészthető részeit tartalmazó apró (kisebb mint 0,45 milliméter) szemcseméretű termékek.
A liszt legfontosabb jellemzője, hogy milyen gabonából készül, a gabonát milyen szemcseméretre őrlik, mennyi maghéjat (csírát) hagynak benne, illetve hogy mekkora a nedvesség- és fehérje(sikér)tartalma. A búza (és általában az összes gabona) minőségét leginkább a magban található keményítő és fehérje aránya adja. Ha a fehérje aránya magas, a szóban forgó búzát jó minőségűnek, azaz „acélosnak" tartjuk. A búza fehérjéi többnyire nem oldódnak vízben, ezért a keményítőből ki is moshatók. Az így nyert, vízben nem oldódó fehérjék összefoglaló neve a sikér (másnéven glutén). A sikér átlagosan 75 százalék gliadin és 25 százalék glutenin nevű fehérjéből áll. Nagy gliadintartalom esetén a sikér „lágy", nagy glutenintartalom esetén „kemény" lesz. A sikér ugyan nem oldódik vízben, ám a vizet mégis képes megkötni. Ez teszi a tésztát rugalmassá, nyújthatóvá, és a kelesztésnél, sütésnél keletkező gázok, vízgőz nyomásával szemben ellenállóvá. Emiatt egy liszt sütőipari minőségét leginkább éppen a sikér mennyisége és a gliadin/glutenin arány határozza meg.
A hazánkban leggyakrabban használt lisztek jellemzőit az alábbiakban foglaljuk össze:

Búzafinomliszt (BL 55)
A BL 55 is finomszemcsés őrlemény, a búzamagbelsőre jellemző színű. Héjrészt ez a liszttípus gyakorlatilag nem tartalmaz, hamutartalma legfeljebb 0,60 százalék. A búzafinomliszt nedves sikér tartalma legalább 27 százalék, ami kenyér készítésére is alkalmassá teszi, bár inkább péksütemények (vizes zsemle) készítésére gondolják legjobbnak.

Búzakenyérliszt, fehér (BL 80)
A BL 80 finomszemcsés őrlemény, púderfinomságú, színe a búzamagbelső és a héj árnyalatától függ. A liszt típusának megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz, amit a szabvány szerinti 0,61-0,88 százaléknyi hamutartalomra utaló 80-as szám is mutat. A búza (fehér) kenyérliszt nedves sikér tartalma legalább 28 százalék kell legyen, és fehér kenyér készítésére ezt a lisztfajtát tekintik a legalkalmasabbnak.

Graham-liszt (BGL)
A malmi előkészítés során csak a külső, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el az élelmezési búzáról. Megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírát és a korpát is).

Teljes kiőrlésű búzaliszt (BTKL)
Az élelmezési búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírát és a korpát is). A Graham-liszttől szemcseméretben tér el.

Tönkölybúza
Fehér tönkölybúzaliszt TBL 70, teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt TBL 300. Magas a fehérjetartalma, ezért nagyon jól kelesztett. A búzához viszonyítva magasabb vitamin- és ásványianyag-tartalma van, a B12-vitamin kivételével az egész B-vitamin-csoport megtalálható benne. Bármelyik receptben (kenyérnél is) a búzaliszt felcserélhető tönkölylisztel.

Rozsőrlemények
Rozsból malmi úton előállított őrlemények. Az egyes – alábbiakban felsorolt – csoportok között a magbelső és a héjrész arányától, a korpázottság mértékétől függő színbeli, árnyalati különbségek vannak. Fehér rozsliszt (rozsláng) RL 60 (mézeskalácsok készítéséhez), világos rozsliszt RL 90, sötét rozsliszt RL 125, teljes kiőrlésű rozsliszt RL 190. Nem önmagukban, hanem búzaliszttel keverve használják fel, mivel alacsony a sikértartalmuk, viszont sokkal több ásványi anyagot tartalmaz.

Kukoricaliszt

Gluténmentes, így lisztérzékenyek is fogyaszthatják. Szép sárgás színt ad az ételeknek, édeskés íze miatt pedig süteményekben is gyakran használják. Európa több országában fontos alapanyag, de a kínai konyha is gyakran dolgozik vele. Kiváló mártások sűrítéséhez, galuskához, krémlevesekhez, hústöltelékek dúsításához. Belőle készül két híres népi étel, a puliszka és a prósza. Kis mennyiségben érdemes a kenyérhez adni, amely a kukoricaliszttől kissé édeskés, kellemes ízű lesz. Édes süteményekhez is jól használható. Vigyázni kell, hogy a kukoricaliszt friss legyen, mert míg frissen édeskés ízű, kellemes illatú, addig az állott kukoricaliszt könnyen megkeseredik.

Rizsliszt

Barna és fehér rizsből is készülhet. Selymes textúrájú, gluténmentes. Rizslisztből készül a rizstészta is, ami a kínai ételek gyakori alkotója. Sütéshez rendszerint más lisztekkel keverik. A rizsliszt jól használható porhanyós, omlós tésztákhoz, de galuska, palacsinta, krémleves is készülhet belőle. Édes tésztákhoz is kitűnő, szószokat is sűríthetünk vele.

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashat.

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2019. május 28. - június 1.	Bangkok, Thaiföld	Thaigfex	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. június 2-3.	Sydney, Ausztrália	Fantastic Food+Drink	Különleges élelmiszerek kiállítása.
2019. június 13-15.	Tbiliszi, Grúzia	WinExpo Georgia	Nemzetközi bor és rövidital kiállítás.
2019. június 17-18.	London, Egyesült Királyság	Bellavita Expo	Olasz élelmiszerek és borok kiállítása.
2019. június 23-25.	Johannesburg, Dél-afrikai Köztársaság	Africa's Big Seven	Afrikai élelmiszerek kiállítása.
2019. június 26-28.	Kanton, Kína	IFE China	Nemzetközi élelmiszeripari show.
2019. június 27-28.	Barcelona, Spanyolország	Snackex	Sós rágcsálnivalók nemzetközi kiállítása.

Év hala – 2019

A 2018-as nyertes balin után idén a vörösszárnyú keszeg viseli az „Év hala" címet, maga mögé utasítva a védett szivárványok öklét és a sebes pisztrángot.

A győztes vörösszárnyú keszeg *(Scardinius erythrophthalmus)* az egyik legszebb hazai halunk, élénkvörös úszói impozáns megjelenést adnak neki. Közepes termetű faj, amely Európában és Nyugat-Ázsiában terjedt el. Kimondottan az állóvizeket és a lassú vízfolyásokat kedveli, lápokban, mocsarakban, holtmedrekben, csatornákban, a lassabb folyóvizek parti zónájában figyelhetjük meg kisebb-nagyobb csapatait, amint a vízfelszín közelében úszkálnak. Étlapján meghatározó szerepük van a növényi eredetű táplálékoknak, a fonalas algáktól a vízinövények hajtásain át a magvakig. Fölfelé nyíló szájáról és élénkvörös úszóiról könnyen felismerhető, de a hozzá nagyon hasonló bodorkával még a kezdő horgászok is gyakran összetévesztik. Pedig a hátúszó helyzete alapján biztosan megkülönböztethető a két faj. A bodorka hát- és hasúszója ugyanis szinte egy függőleges vonalban ered, a vörösszárnyú keszeg hátúszója ellenben jóval hátrébb kezdődik a hasúszóknál.

Forrás: Magyar Haltani Társaság

FELHÍVÁS

Év boltja 2019

Ötödik alkalommal lehet pályázni az Év boltja címre. A verseny célja, hogy megtalálják Magyarország meghatározott szempontok szerint legkiválóbb élelmiszert és egyéb FMCG-termékeket kínáló üzleteit, illetve, hogy a vásárlóbarátság, az árukínálat, a fenntarthatóság, a szolgáltatások színvonala, az üzlet belső kialakítása, különleges megoldásainak és szolgáltatásainak figyelembevételével felhívják a figyelmet a legkiemelkedőbb kereskedelmi egységekre. **Újdonság, hogy az Év online boltja kategóriában is lehet pályázni,** olyan internetes felületeknek, ahol a webáruházban tényleges termék vagy szolgáltatás értékesítése folyik.

A pályázatokat 2019. február 22-ig lehet.

További részleteket az Év boltja oldalán olvashat.

KORÁBBI HÍRLEVELEINK

2017	január	Gomba
	február	Pálinka
	március	Növényi olajok
	április	Csomagolóipar
	május	Söripar
	június	Tejipar
	július	„Mentes” élelmiszerek
	augusztus	Snack termékek
	szeptember	Alkoholmentes italok
	október	Borászat
	november	Édesipar
	december	Halászat
2018	január	Koffein-tartalmú italok
	február	Hűtőipar
	március	Húsipar
	április	Bioélelmiszerek
	május	Tejipar
	június	„Mentes” élelmiszerek
	július	Feldolgozott gyümölcs termékek
	augusztus	Feldolgozott zöldség termékek
	szeptember	Fűszer- és gyógynövények
	október	Sütő- és malomipar
	november	Borászat
	december	Halászat

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

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