NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2019. szeptember

TARTALOM

2019. szeptember

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

MAHOP-2.1.1-2016 – Lezárult
MAHOP-5.3.1-2016 – Módosult
MAHOP-5.3.3-2016 – Módosult

SZABÁLYOZÁS

Szárítmány-előállítók által igénybe vehető költségtámogatás – Módosult
Csekély összegű támogatás méhészeknek – Megjelent
Csekély összegű támogatás a húsgalamb-tenyésztésre – Megjelent

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Idegen nyelven bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése
Új európai szabványkiadványok
A szabvány hivatkozási számában látható betűjelek jelentése
A méhészeti termékek nemzetközi szabványosítása – Megkezdődött
Innovációmenedzsment szabványok

BELPIACI BETEKINTÉS

Húskínálat alakulása – 2017
Hús és húskészítmény körkép
Az élelmiszeripar helyzete – 2018
Csökken a működő cégek száma Magyarországon

KÜLPIACI KITEKINTÉS

Növekvő nyúlhúspiac

ÚJ TERMÉKEK

Sós karamellás perec
Vegán szalonna
Vegán grill kolbász sörrel
Lazacbőr chips
Jégkrémek kevesebb csomagolóanyaggal

TARTALOM

2019. szeptember

MARKETING
Második a régióban a magyar reklámpiac

MARKETING ALAPFOGALMAK
Cost per inquiry
Cost per rating point
CPC
CPM
CRM

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ
Még egészségesebb húskészítmények

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Allergének a húskészítményekben

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÁS
Sütőipari hűtési technológiák Svájcból
Az aratás végét és az új kenyeret ünnepelték a Magyar Ízek Utcájában
Élelmiszerhulladékok csökkentését segítő útmutató – Megjelent

FELHÍVÁS
„Tanuljunk együtt!" – Vörösárugyártás
„Tanuljunk együtt!" – Hurkafélék és májasok gyártása
„Tanuljunk együtt!" – Pálinka- és párlatkészítés
„Együtt az élelmiszeriparért" – Élelmiszeripari exportfejlesztési konferencia
„Csak a mentes" őszi vásár

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

Tóth Dénes
élelmiszeripari szakértő

Racskó Tamás
élelmiszeripari szakértő

Szőke Rita
élelmiszeripari munkatárs

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság augusztusi hírlevelének megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a **húsipar** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között néhány MAHOP-pályázat változására hívjuk fel a figyelmet. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a szárítmány-előállítók, a méhészek, valamint a húsgalamb-tenyésztők által igényelhető támogatások megjelenéséről. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány, nemrég megjelent szabványt és európai szabványkiadványt ismertetünk meg Önnel. Bemutatjuk a méhészeti termékek és az innovációmenedzsment szabványok folyamatát, illetve segítséget nyújtunk a szabványok hivatkozási számának értelmezéséhez. Betekintést adunk a húsipar és az élelmiszeripar hazai helyzetébe, illetve a nyúlhús nemzetközi piacának alakulásába. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be termékfejlesztéshez gondolatébresztőként. . Marketing bejegyzésünkben a nemzetközi reklámpiac alakulásáról olvashat. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzésekben a húskészítmények egészségességét fokozó megoldásokkal foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban – a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével – a húskészítményekben található allergén-összetevőket vesszük górcső alá. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató bejegyzésünkben a NAK támogatásával a Magyar Pékszövetség szervezésében megrendezett szakmai tanulmányútról és a NÉBIH gondozásában megjelent, élelmiszer-hulladékok csökkentését bemutató útmutatóról számolunk be. Mindemellett felhívjuk figyelmét az Élelmiszeripari Igazgatóság újonnan meghirdetett lehetőségeire, valamint megtalálja az elmúlt két évben megjelent hírleveleinket is.

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

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

MAHOP-2.1.1-2016 – Lezárult

Az Európai Tengerügyi és Halászati Alapból társfinanszírozott **„Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése”** című (MAHOP-2.2-2016 kódszámú) felhívás vonatkozásban a felhívás 4.3. pontjában meghatározott támogatási kérelmek benyújtási határidejére tekintettel, és a 272/2014. (XI.5.) kormány rendelet 53. § (1a) bekezdése alapján, az Irányító Hatóság a támogatási kérelmek benyújtásának lehetőségét 2019. augusztus 9. napján lezárta.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

MAHOP-5.3.1-2016 – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent „**A halászati termékekre és akvakultúra-termékekre irányuló piaci értékesítési intézkedések támogatása”** című (MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú) felhívás.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

MAHOP-5.3.3-2016 – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„A halászati és akvakultúra-termékek feldolgozására irányuló beruházások támogatása”** című (MAHOP-5.3.3-2016 kódszámú) felhívás.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

Szárítmány-előállítók által igénybe vehető költségtámogatás – Módosult

Megjelent a 35/2019. (VIII. 13.) számú Kincstár Közlemény a szárítmány-előállítók által igénybe vehető költségtámogatásról szóló 20/2019. (V. 27.) AM rendelet szerinti támogatási kérelem benyújtásáról szóló 30/2019. (VII. 8.) számú Magyar Államkincstár Közlemény módosításáról.

A szárítmány-előállítók által igénybe vehető költségtámogatásról szóló 20/2019. (V. 27.) AM rendelet alapján vissza nem térítendő általános csekély összegű támogatást igényelhet a szárítmány-előállító tevékenységet folytató vállalkozás. Az egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról szóló 38/2019. (VIII. 10.) AM rendelet módosította a 20/2019. (V. 27.) AM rendelet 3. § (1) bekezdésében a támogatási kérelmek benyújtási határidejét, valamint hatálytalanította a 20/2019. (V. 27.) AM rendelet 3. § (5) bekezdésében a kamarai meghatalmazásra vonatkozó szövegrészt, ezért szükségessé vált a 30/2019. (VII. 8.) számú Kincstár Közlemény változással érintett részeinek módosítása. A módosult rendelkezések a közleményben találhatók.
A közlemény a kihirdetés napján (2019. augusztus 15.) lépett hatályba.
A közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

Csekély összegű támogatás méhészeknek – Megjelent

Megjelent a 36/2019. (VIII. 16.) számú Kincstár Közlemény a 29/2019. (VI. 20.) AM rendelet alapján a méhállomány egészségügyi kondíciójának megőrzéséhez igénybe vehető csekély összegű támogatás igénybevételének feltételeiről szóló 31/2019. (VII.11.) számú Magyar Államkincstár Közlemény módosításáról, valamint az egységes szerkezetbe foglalt 31/2019. (VII.11.) számú Magyar Államkincstár Közlemény.

Az egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról szóló 38/2019. (VIII.10.) AM rendelet értelmében a méhállomány egészségügyi kondíciójának megőrzéséhez igénybe vehető csekély összegű támogatásról szóló 29/2019. (VI. 20.) AM rendelet által szabályozott intézkedéshez kapcsolódó támogatási kérelmek benyújtása kapcsán, illetve a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával történt megállapodás alapján szükségessé vált a 31/2019. (VII. 11.) számú Kincstár közleményváltozással érintett részének hatályon kívül helyezése, a kamarai meghatalmazásra vonatkozó szövegrész beépítése, illetve a támogatási keretösszeg változása miatt a Közlemény érintett részeinek módosítása. A módosult rendelkezések a közleményben találhatók.
A közlemény a kihirdetés napján (2019. augusztus 16.) lépett hatályba.
A közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

Csekély összegű támogatás a húsgalamb-tenyésztésre – Megjelent

Megjelent a 39/2019. (VIII. 23.) AM rendelet a haszongalamb vásárlásához nyújtott csekély összegű támogatásról.
A rendelet alapján vissza nem térítendő támogatás igényelhető – amelynek mértéke a támogatási időszakban vásárolt haszongalamb ellenértékének 75 százaléka (de legfeljebb 6000 forint/haszongalamb) –, a 1408/2013/EU bizottsági rendelet szerinti mezőgazdasági csekély összegű támogatás, csekély összegű támogatási keretének és feltételrendszerének betartása mellett.
A támogatási kérelem a Magyar Államkincstár által rendszeresített és a honlapján közzétett nyomtatványon, postai úton küldhető be három ütemben. Fontos, hogy egy haszongalamb után kizárólag egy alkalommal igényelhető támogatás. Ha a kérelmező az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján az általános forgalmi adó levonására jogosult, akkor a nettó vételárat, ha pedig az általános forgalmi adó levonására nem jogosult, akkor a bruttó vételárat kell figyelembe venni a támogatási mérték meghatározásakor.
A közlemény a Magyar Közlönyben 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 ISO 7210:2019	*Rutinanalitikai cigaretta-elszívató gép. Kiegészítő vizsgálati módszerek a gép verifikálására.*
MSZ ISO 22486:2019	*Vízipipadohány-elszívató gép. Fogalommeghatározások és szabványos feltételek.*
MSZ ISO/TS 22487:2019	*Vízipipadohány. Az összes összegyűjtött anyag és a nikotin meghatározása vízipipadohány-elszívató géppel.*
MSZ ISO/TS 22491:2019	*Vízipipadohány. A szén-monoxid meghatározása a vízipipadohány-füst gőzfázisában. NDIR-módszer.*
MSZ ISO/TS 22492:2019	*Vízipipadohány-termékek. Az izzó vízipipa-faszén által kibocsátott szén-monoxid meghatározása. NDIR-módszer.*

Angol nyelven

Idegen nyelven bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése

MSZ EN ISO 21294:2017	Olajmagvak. Kézi vagy automata szakaszos mintavétel (ISO 21294:2017).

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
való 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.

CWA 17433:2019	Mapping of Future needs of standardisation in the paper and board sector for food contact applications.

A szabvány hivatkozási számában látható betűjelek jelentése

Ha a szabvány hivatkozási számában **/A1** szerepel, az azt jelenti, hogy az egy, már érvényben lévő szabvány módosítása, melyet külön dokumentumként (külön hivatkozási számmal) adtak ki. Például az MSZ EN 13445-5:2014/A1:2019 a 2014-ben nemzeti szabványként bevezetett MSZ EN 13445-5:2014-hez kiadott módosítás. **A szabvány csak a kiadott módosításával (/A1) vagy módosításaival (/A1, /A2, /A3, stb.) együtt érvényes!**

Ha a szabvány hivatkozási számában **+A1** szerepel, az azt jelenti, hogy a szabvány tartalmazza a módosítást, vagyis egybeépítették a szabványt a módosításával. A módosításként bevezetett vagy változtatott szöveg kezdetét és végét a szövegben [A1⟩ ⟨A1] jelekkel jelölik. Például az MSZ EN 14363:2016+A1:2019 szabvány már tartalmazza a módosítást is.

Ha a szabvány hivatkozási számában **/AC** szerepel, az azt jelenti, hogy egy, már érvényben lévő szabvány helyesbítése, melyet külön dokumentumként (külön hivatkozási számmal) adtak ki. Például az EN 50129:2018/AC:2019 a 2019-ben nemzeti szabványként bevezetett MSZ EN 50129:2019-hez kiadott helyesbítés.

Ha a szabvány hivatkozási számában **+AC** szerepel, az azt jelenti, hogy a szabvány tartalmazza a helyesbítést, vagyis egybeépítették a szabványt a helyesbítésével. A helyesbített rész kezdetét és végét a szövegben [AC⟩ ⟨AC] jelekkel jelölik. Például az MSZ EN 1176-4:2017+AC:2019 szabvány már tartalmazza a helyesbítést is.

Forrás: MSZT

A méhészeti termékek nemzetközi szabványosítása – Megkezdődött

Magyarországon több mint 20 ezer méhész tevékenykedik, és több mint 1,2 millió a méhcsaládok száma. Hazánk, Spanyolország és Románia után a harmadik legnagyobb méztermelő az Európai Unióban, továbbá jelentős exportőrök vagyunk, így e terület szabványosítása kiemelten fontos.

Az ISO/TC 34/SC 19 Méhészeti termékek WG 1 Méz nevű munkacsoport alakuló ülését nagy érdeklődés mellett, 2019. június 26-án a francia titkárság vezetésével tartotta meg Párizsban, amelyen magyar szakértő is részt vett. Ezt követően került sor az SC 19 második, kétnapos ülésére, amelyen kijelölték a nemzetközi szabványosítás főbb területeit.

A WG 1 munkacsoport tagsága folyamatosan növekszik, az elmúlt rövid időszakban a titkárságon és hazánkon kívül már számos ország jelezte részvételi szándékát (Argentína, Belgium, Brazília, Kína, Nagy-Britannia, Németország, Olaszország, Portugália, Srí Lanka, Svédország, Szlovénia, Svájc, Törökország és Új-Zéland).

Az üléseken jelen lévő szakértők egyetértettek abban, hogy **először a különféle mézek termékelőírásait fogják kidolgozni** oly módon, hogy minimális követelményként a *„Codex Standard for Honey"* című, CODEX STAN 12-1981 előírást veszik alapul. **Ezt követően a termékelőírásoknak megfelelő vizsgálati szabványok kidolgozásával tervezik folytatni a munkát.**

Az albizottságban az elmúlt időszakban kínai projektvezetéssel a következő új három témajavaslat kidolgozása kezdődött meg: ISO/NP 24364 *Management standard for royal jelly production* (amely az ISO 12824:2016 Royal jelly. *Specifications* 35 oldalas szabványt hivatkozza meg);

- ISO/NP 24381 *Bee propolis. Specifications;*
- ISO/NP 24382 *Bee pollen. Specifications.*

További részleteket az MSZT oldalán olvashat.

Innovációmenedzsment szabványok

Az innováció nem csupán néhány remek ötlet, hanem az értékteremtésről, illetve a szervezetek folyamatos alkalmazkodásáról és fejlődéséről szól. Az ISO-nál folyamatban van egy új nemzetközi szabványsorozat kidolgozása az innovációmenedzsment témakörében, amelynek harmadik tagja épp a közelmúltban jelent meg.
Az innováció egyre fontosabb szerepet játszik egy szervezet sikerében, mivel fokozza annak alkalmazkodóképességét egy változó világban. Az új és innovatív ötletek teret nyitnak a jobb munkamódszerek, valamint az új bevételnövelő és fenntarthatóságjavító megoldások számára. Az innováció szorosan kapcsolódik a szervezet rugalmasságához, mert segít abban, hogy megértsék a kihívást jelentő tényezőket és reagáljanak azokra, továbbá megragadják azokat a lehetőségeket, amelyek mind saját munkatársai, mind pedig a szervezettel kapcsolatban álló személyek kreativitásának hasznosítását eredményezhetik. Végső soron a nagy ötletek és új találmányok kiindulópontja is gyakran a kis gondolatok és változások hosszú sora, amelyeket elfogadtak és eredményesen irányítottak. Ennek az irányításnak az egyik leghatékonyabb módja az innovációmenedzsment-rendszer bevezetése.

Az innovációmenedzsment-rendszer módszeres megközelítést kínál az innovációnak a szervezet minden rétegébe való integrálására annak érdekében, hogy a szervezet új megoldásokat, rendszereket, termékeket és szolgáltatásokat fejlesszen ki és teremtsen. Az ilyen rendszerekre vonatkozó első nemzetközi szabványt júliusban tették közzé.
Az ISO56002 *Innovációmenedzsment. Innovációmenedzsment-rendszer. Útmutató az innovációmenedzsment* minden szempontját lefedi, az ötlet első szikráinak keletkezésétől, egészen az újdonságok piacon megjelenéséig. Tekintetbe veszi a szervezet működési környezetét, kultúráját, stratégiáját, folyamatait és a szervezetet érő hatásokat. Összekapcsol többféle tevékenységet, beleértve a termékek előállítását és a szolgáltatások nyújtását, az üzleti modelleket, a szervezeti innovációt stb., továbbá mérettől és típustól függetlenül minden szervezetre alkalmazható. Az ISO 56002 segíthet az innováció kultúrájának bevezetésében egy szervezetnél, kihasználva a szervezet minden tagjának kreativitását és motivációját, így javítva a vállalaton belüli együttműködést, kommunikációt és teljesítményt.

Az ISO 56002 két újabb dokumentumot egészít ki a közelmúltban közzétett sorozatban, ezek a következők:

- ISO 56003:2019 *Innovációmenedzsment. Az innovációs partnerség eszközei és módszerei. Útmutató;*
- ISO/TR 56004:*2019 Innovációmenedzsment-értékelés. Útmutató.*

A sorozat kidolgozás alatt lévő további részei:

- ISO/DIS 56000 *Innovációmenedzsment. Alapok és szótár;*
- ISO/DIS 56005 *Innovációmenedzsment. Eszközök és módszerek a szellemi tulajdon menedzseléséhez. Útmutató;*
- ISO/AWI 56006 *Innovációmenedzsment. Stratégiai információszerzés-menedzsment. Útmutató;*
- ISO/AWI 56007 *Innovációmenedzsment. Ötletmenedzsment.*

A műszaki bizottság szorosan együttműködik a Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezettel (*Organisation for Economic Co-operation and Development,* OECD), a Szellemi Tulajdon Világszervezetével (*World Intellectual Property Organization*, WIPO), a Kereskedelmi Világszervezettel (*World Trade Organization*, WTO) és a Világbankkal (*World Bank)* is.
Az ISO 56002-et az ISO/TC 279 *Innovációmenedzsment* dolgozta ki, amelynek titkárságát az ISO francia tagtestülete (*Association Française de Normalisation*, AFNOR) látja el.
Forrás: MSZT

Húskínálat alakulása – 2017

2017-ben hazánkban a lakosság számára rendelkezésre álló összes élelmiszer mennyisége fejenként 680 kilogramm (2 kg/fő/nap) volt, mely az előző évhez képest nem változott. A hazai felhasználás két év alatt 2,0 százalékkal 2010-hez mérten 6,7 százalékkal bővült. A bázisévet megelőző tíz évet tekintve 2016-ban és 2017-ben volt a legmagasabb az egy főre jutó élelmiszer mennyisége, és a 2017. évi szint jellemezte a 2000-es évek közepét. Az összes rendelkezésre álló élelmiszer több mint harmadát jelentő állati eredetű termékek (hús, hal, tej, tojás) fogyasztható mennyisége az előző évhez képest átlagosan 1,0 százalékkal nőtt.

Az egy főre jutó húskínálat 2017-ben 71 kilogramm volt (napi 200 g/fő), 5 kilogrammal több, mint 2016-ban. A 2017. évi húskínálat az előző öt év átlagát majdnem 20 százalékkal haladta meg. A rendelkezésre álló összes húsmennyiségen belül változatlanul a baromfihús aránya a legnagyobb (47%), részesedése valamelyest nőtt 2016-hoz képest.

Az egy főre jutó baromfihús (34 kg) az előző évhez viszonyítva 3,5 kilogrammal, 2012–2016 átlagához mérten 6 kilogrammal, mintegy negyedével volt több. **A sertéshúskínálat 1 kilogrammal nőtt, éves viszonylatban és meghaladta a 30 kilogrammot egy főre vetítve.** Ez a mennyiség 15 százalékkal felülmúlta a megelőző öt év átlagát, ugyanakkor a sertéshús részesedése (43%) 2017-ben alig érzékelhetően mérséklődött. A rendelkezésre álló **marhahús egy főre jutó mennyisége változatlanul 3 kilogramm volt,** részesedése mindössze 4,0 százalék.

A **baromfihús-termelés** 2017-ben a 2016. évi rekordszinthez képest 4,2 százalékkal mérséklődött (493 ezer t), ugyanakkor a kis jelentőségű behozatal számottevően nőtt (58 ezer t). A termeléssel párhuzamosan a baromfihús kivitele is visszaesett 15 százalékkal (209 ezer t), elsősorban a baromfivész következtében. A sertéshústermelés szerény mértékben (2,5%) bővült az előző évhez mérten (314 ezer t). **A hústermelésen belül a vágóhidak kibocsátása gyakorlatilag nem változott,** miközben a házi vágások száma – az előző évi nagymértékű csökkenés után – kissé nőtt. Ez utóbbi részesedése ennek ellenére csak 7,0 százalék. A sertéshúsexport (166 ezer t) 2017-ben 4,3 százalékkal, az import (163 ezer t) 5,8 százalékkal bővült. Az exporttöbblet így mindössze 3 ezer tonna volt. **Az import a hazai felhasználás alig több mint felét tette ki.**

Forrás: KSH

Hús és húskészítmény körkép

A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) 2016-os adatai szerint az egy főre jutó húsfogyasztás 66,4 kilogramm volt, amelyből a sertéshús 29,3 kilogrammot, míg a baromfi 30 kilogrammot képviselt. Ez a mennyiség naponta mintegy 200 gramm húsnak felelt meg. A sertéshús vásárlásnál a legfontosabb dolog, hogy a termék friss legyen, a második tényező az ár, a harmadik befolyásoló szempont az hús zsírossága. A túl zsíros húst alacsony minőségűnek, kevésbé értékesnek tartják a hazai fogyasztók.

Az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (OTÁP2014) során az energiabevitel átlaga férfiaknál 2718 kilokalória/nap, nőknél 2033 kilokalória/nap volt. **Az energiaprofilban a húsok és húskészítmények férfiaknál 17 százalékot (456 kcal), nőknél 14 százalékot (272 kcal) képviselnek.**

A zsír-energiaarány mindkét nemnél meghaladja az ajánlott 30 százalékot. Férfiaknál napi 117 gramm, nőknél 84 gramm a fogyasztás. **A zsír profilon belül férfiaknál 34 grammot (29%) nőknél 18,3 grammot (22%) képviselnek a húsok és húskészítmények.** A zsiradék összetételét tekintve 11,7 százalék illetve 11,3 százalék a telített zsírsavak aránya, ami jelentősen meghaladja az ajánlott – <7 százalék – értéket. A telített zsírsav vonatkozásában férfiaknál a húsok és húskészítmények 12,2 grammal (34%) állnak az első helyen, míg nők esetében a második helyen szerepelnek 6,4 grammal (25%).

A makro- és mikroelemek közül a nátrium és vas felvételét tekintve, a feldolgozott élelmiszerekből származó **napi átlagos sóbevitel vonatkozásában húskészítményekkel (felvágott, konzerv, kolbász) a kenyerek után a második legtöbb sót juttatja szervezetébe a lakosság.** A vasbevitel férfiaknál eléri, illetve meghaladja az ajánlott értékeket (10 mg/nap), nőknél azonban nem éri el a javasolt 15 milligramm/nap mennyiséget. **A felmérésből kiderül, hogy a vasat jól felszívódó formában tartalmazó húsok és húskészítmények csak a második helyen szerepelnek.** Mindezek az adatok rávilágítanak arra, hogy szükség van az élelmiszeralapú felvilágosító üzenetekre és az egészséges táplálkozás ajánlásait betartva korrigálhatók, javíthatóak az ajánlástól eltérő eredmények.

Forrás: MDOSZ

Az élelmiszeripar helyzete – 2018

2018-ban az ipari termelés növekedése folytatódott. A kibocsátás 3,6 százalékkal emelkedett az egy évvel korábbihoz képest, elsősorban a feldolgozóipar legnagyobb súlyú alágai közül az élelmiszer, ital, dohánytermék és a számítógép, elektronikai, optikai termék gyártásának köszönhetően.

A külpiaci eladások 2018-ban 1,4 százalékkal nőttek. Az ipar hazai értékesítése 6,8 százalékkal emelkedett. Húsz évre visszatekintve a belföldi eladások aránya most először nőtt az összes értékesítésen belül. A feldolgozóipar tavaly 3,7 százalékkal bővült. A három legnagyobb alág közül a legjelentősebb járműgyártás kibocsátása gyakorlatilag stagnált, ugyanakkor a számítógép, elektronikai, optikai termék gyártásáé 6,8 százalékkal, **az élelmiszer, ital és dohánytermék gyártásáé 4,9 százalékkal emelkedett.**

Az ipari termelés minden régióban emelkedett, a legnagyobb mértékben Pest régióban (9,5%), a legkevésbé Nyugat-Dunántúlon (0,5%). Az iparban beruházásokra az elmúlt évben 2607 milliárd forintot fordítottak, összehasonlító áron 10,0 százalékkal többet az egy évvel korábbinál. Az ipari termelői árak 2018-ban az előző évihez képest 5,5 százalékkal magasabbak voltak. 2018-ban az iparban alkalmazásban állók száma – a legalább 5 főt foglalkoztató vállalkozásoknál – 738 ezer fő volt, 2,2 százalékkal több, mint egy évvel korábban.

A járműgyártást (109 ezer darab) követően, 2017-hez hasonlóan **a második legnagyobb foglalkoztató az élelmiszeripar, ital-, és dohányipari termékeket gyártó cégek voltak a mintegy 98 ezer alkalmazottukkal.** 2018-ban az iparban alkalmazásban állók havi bruttó átlagkeresete közel 352 ezer forint volt, 10,6 százalékkal magasabb az egy évvel korábbinál, a versenyszférában pedig 330 ezer forint volt az arány. Az ipari ágak, alágak tekintetében a legnagyobb bruttó átlagkeresettel (825 ezer forint) a kokszgyártás, kőolaj-feldolgozásban foglalkoztatottak rendelkeztek úgy, mint 2017-ben. **Az élelmiszer, ital és dohánytermékek gyártásában a bérek az átlag alatt, a 300 ezer forintot sem érték el.**

Az összes ipari beruházás közel 86 százalékát megvalósító feldolgozóipar legtöbb területén emelkedett a beruházások volumene. Az országban jelenlévő külföldi érdekeltségű vállalkozások tovább növelték termelési kapacitásaikat és pótlólagos munkafunkciókat, termelési eljárásokat is Magyarországra telepítettek, amelyek közvetetten a beszállítói hálózat (kkv-szektor) beruházásainak felfutását is eredményezték. **A 2017-es, 3,4 százalékos volumennövekedést követően 2018-ban az élelmiszer, ital, dohánytermék gyártásában 1,2 százalékkal emelkedett a beruházási teljesítmény.** Több zöldmezős beruházás is megvalósult tavaly a malomipari termék, keményítő gyártás, a tejfeldolgozás és a húsfeldolgozás, -tartósítás, húskészítmény gyártás területén. Ezen kívül az italgyártásban új gépsorok beszerzése, a meglévők fejlesztése és raktárbővítések történtek.

A feldolgozóipar termelői árai összességében 5,0 százalékkal haladták meg az egy évvel korábbit. **Az élelmiszer, ital, dohánytermék gyártásban 2,5 százalékkal nőttek a termelői árak.**

Az ipar nemzetgazdasági ágai közül a legnagyobb súlyú, 95 százalékot képviselő feldolgozóipar termelése – a 2017. évinél kisebb mértékben – 3,7 százalékkal emelkedett. A feldolgozóipari termelés továbbra is elsősorban a kiviteltől függ. Az alágak döntő többségénél a külpiaci eladások játszották a meghatározó szerepet. A három legnagyobb súlyú alág közül a számítógép, elektronikai, optikai termékek gyártása 6,8 százalékkal, **az élelmiszer, ital és dohánytermék gyártása 4,9 százalékkal bővült.**

Forrás: KSH

Csökken a működő cégek száma Magyarországon

Több mint nyolcezer céggel kevesebb működött Magyarországon 2019 második negyedév végén, mint egy évvel korábban – derül ki a Bisnode Magyarország Kft. negyedéves elemzéséből.

A tanácsadó cég saját adatbázisa szerint, a magyar működő cégek száma a 2018 második negyedévi 499 804-ről az idén június végére 491 687 aktív cégre csökkent. A közlemény szerint a cégalapítási kedv ugyan látványosan, több mint 8 százalékkal emelkedett, az egy évvel korábbihoz képest 1129-el több, összesen 14 935 céget hoztak létre, a csődök száma 12 volt az egy évvel korábbi 14-el szemben, a megszűnések száma mintegy 4 százalékkal, 19 534-re emelkedett. Iparágak szerint az új cégalapítások számát tekintve az építőipar vezet, 3024 új céget hoztak létre, ami 23 százalékos emelkedés az egy évvel korábbi 2458-hoz képest. Az arányokat tekintve a nem fém ásványi termékgyártás iparág vezet, a mért időszakban 53 százalékkal több, 40 új céget hoztak létre. A legtöbb megszűnt céget és a legtöbb végelszámolást a szakmai, tudományos, műszaki tevékenység területén, a legtöbb felszámolást az építőiparban, a legtöbb csődöt a nagykereskedelemben, a legtöbb kényszertörlést holtversenyben az építőiparban és a nagykereskedelemben regisztrálta a Bisnode. A megyék közül mindössze Nógrád megyében nőtt a cégek száma tavalyhoz képest, ahol huszoneggyel volt több a működő cégek száma az idén. A többi megyében csökkent a működő cégek száma, a legjelentősebben, több mint 3 százalékkal Komárom-Esztergom megyében.

Forrás: marketinginfo

Növekvő nyúlhúspiac

A nyúlhús globális piaca 12 százalékos növekedést produkálva 2017-ben 6,4 milliárd dollár volt.
A nyúl- és mezei nyúlhús fogyasztása 2017-ben 1,5 millió tonna volt, amely 2,9 százalékos növekedést jelent az előző évhez képest. A teljes fogyasztás 2007 és 2017 között átlagosan 2,8 százalékkal emelkedett.
A legnagyobb nyúlhús fogyasztással Kína rendelkezett (925 ezer t), amely a teljes fogyasztás mintegy 62 százalékát jelenti. Mindemellett Kína hatszor akkora mennyiséget fogyasztott a nyúlhúsból, mint a második helyen álló Koreai Népi Demokratikus Köztársaság (154 ezer t). A rangsor harmadik helyén Egyiptom végzett, 3,8 százalékos részesedéssel (57 ezer t).
A nyúlhús iránti növekvő fogyasztói igény az elkövetkező években várhatóan tovább emelkedik. Az előremutatások alapján a piac 2017 és 2025 között 2,3 százalékkal növekszik, és 2025-re eléri az 1,8 millió tonnát.
A legjelentősebb nyúlhús-előállító Kína, a világ termelésének 63 százalékával (932 ezer t). A második helyen jelentősen lemaradva a Koreai Népi Demokratikus Köztársaság szerepel (154 ezer t), míg a harmadik helyen Spanyolország áll (57 ezer t). Kína a jelentős fogyasztás és előállítás mellett, 2007 és 2017 között 4,5 százalékos volumen növekedést ért el. A Koreai Népi Demokratikus Köztársaságban 3,3 százalékos, míg Spanyolországban 2,6 százalékos emelkedést regisztráltak a vizsgált időszakban.
A nyúlhús globális előállítása 2017-ben tetőzött, de a közeljövőben tovább emelkedik, amelyet nagy mértékben befolyásol a tenyészállatok számának és hozamának növekedésének üteme.
A hazai nyúlkeresletben jelentősebb elmozdulás történt. Az elmúlt évben mintegy 260 tonnányi terméket adtak el a vágóhidak a kereskedőknek. A termelés jelentős része ma még exportra kerül, a hazai fogyasztás alig egy-két százalékot tesz ki. A legnagyobb felvásárlók közé Svájc, Németország és Olaszország tartozik. A nagyüzemi nyúltartás mintegy 7 százalékkal bővült az elmúlt évben.
Forrás: New Food Magazine

ÚJ TERMÉKEK

Sós karamellás perec

Vegán szalonna

Vegán grill kolbász sörrel

Lazacbőr chips

Jégkrémek kevesebb csomagolóanyaggal

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 brit Pladis az édes-sós ízek kedvelőinek kedveskedve bevezette sós karamell ízű perec termékét. A sós karamellbe mártott perec kiváló megoldást jelenthet a különleges ízekre vágyó fogyasztók számára. Mindemellett a cég bejelentette, hogy 2025-ig csomagolóanyagait újrahasznosíthatóvá teszi.

A húshelyettesítők specialistája, a Vivera a brit piacon megjelentette vegán szalonna termékét. A szója és növényi fehérjéket tartalmazó szalonnadarabok rostban gazdagok, valamint kiváló B12-vitamin- és vasforrások. Mindemellett a vegán fogyasztók igényeinek maximális megfelelés érdekében a szalonnadarabok 100 százalékban zsírmentesek.

A Greenleaf Foods a seattle-i székhelyű Elysian Brewering Company-val közösen kidolgozta vegán, sörtartalmú grillkolbászait. A kézműves vegetáriánus termékek fokhagyma, karamellizált hagyma, köménymag és Elysian sör felhasználásával, természetes színezékek és ízesítőanyagok felhasználásával készülnek.

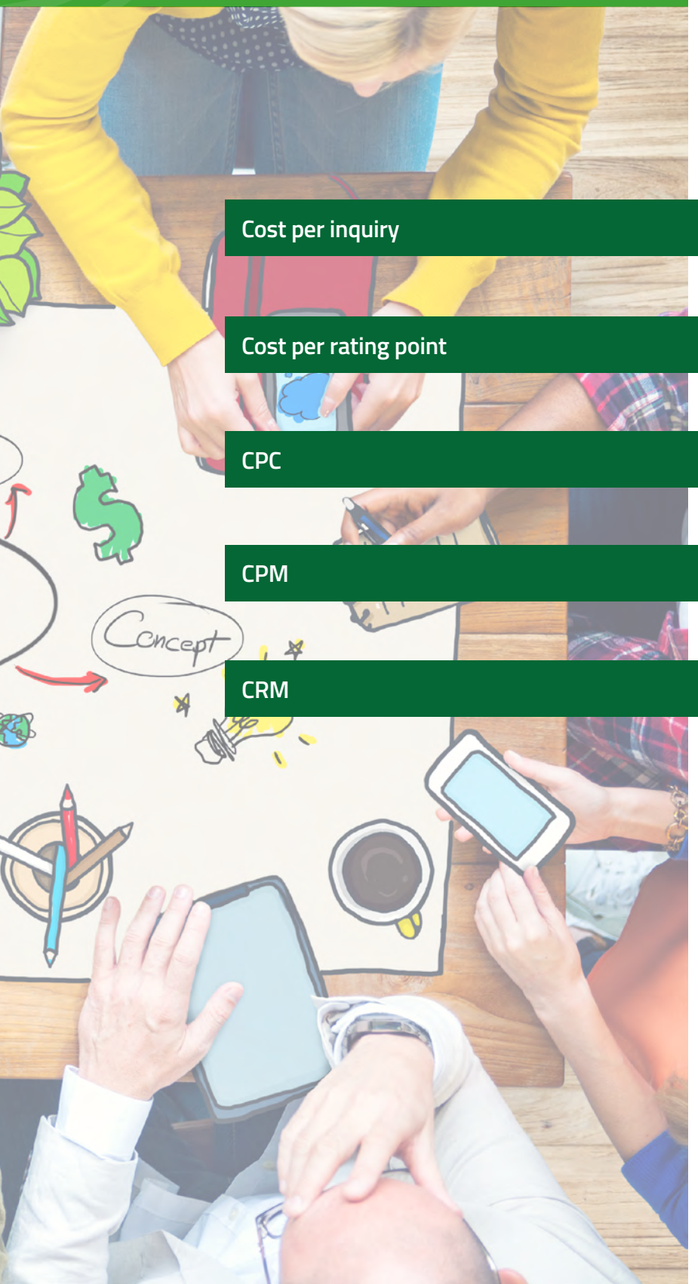
A Sea Chips piacra dobta ropogós lazacbőr rágcsálnivaló termékcsaládját. Az amúgy konyhai hulladékként végző lazacbőrből készülő ropogós nassolnivalók enyhén sós, sós-esetes és lime-chili ízben kóstolhatók meg. Az omega-3 zsírsavban és fehérjében gazdag, gluténmentes snack termék kiváló példája annak, hogy hogyan lehet az élelmiszer-pazarlást csökkenteni egy egészséges snack termék kifejlesztése révén.

A műanyag csomagolóanyag mennyiségének csökkentése érdekében az Unilever bemutatta csomagolásmentes pálcikás multipack jégkrémét. A jégkrémek kiszerelése hagyományos társaikhoz képest 35 százalékkal kevesebb műanyag csomagolóanyagot tartalmaz. Az egyenkénti csomagolás helyett a jégkrémes polietilén dobozok beépített rekeszekkel rendelkeznek és újrahasznosíthatók.

Második a régióban a magyar reklámpiac

Megjelent a Café Communications, valamint a közép- és kelet-európai, független reklámügynökségeket tömörítő hálózata, a weCAN éves reklámpiaci jelentése, a CANnual Report, ami immár negyedik alkalommal elemzi a kommunikációs szektor legújabb regionális trendjeit, és Magyarországot illetően is érdekes adatokat tartalmaz.
A visegrádi négyek közül egyedül Lengyelország múlta alul korábbi eredményeit. Csehországban és Szlovákiában is erősödésről számoltak be a piaci szereplők, **hazánkban pedig markánsan, 17 százalékkal nőtt a médiapiac tavaly az egy évvel korábbi szinthez képest.** Magyarországon a hirdetőkért folyó párharcban a tévé és az online közül az utóbbi áll inkább nyerésre, de a televízióknak sincs igazán oka panaszra. A digitális költések két éve lekörözték a televíziót, és az online fogyasztás továbbra is folyamatosan nő. A lakosság magasabb státuszú tagjainak már több mint 90 százaléka naponta internetezik. Az ebben a szegmensben keletkező hirdetési bevételek 53 százalékát pedig a külföldi tulajdonban lévő felületek, a Facebook és a Google szerezték meg.
Annak érdekében, hogy a reklámgazdaságot jóval összetettebb módon tudjuk értelmezni, a CANnual Report szerzői felállították a weCAN rangsort, amely évről évre a 15 középkelet-európai ország reklámpiacának teljesítményét hasonlítja össze az egy főre jutó hirdetési kiadások százalékos összevetésével, az adott ország egy főre jutó, nominális GDP-jére vonatkoztatva. Ez alapján az derül ki, hogy **Magyarország egy helyet javítva most a második helyet foglalja el (Csehország mögött), és az egyik legerőteljesebben növekedő reklámpiaccal rendelkezik a régióban.**
Forrás: markeingmorzsák

MARKETING ALAPFOGALMAK



A helyesen megtervezett és kivitelezett marketing stratégia elengedhetetlen egy termék sikeréhez. Azonban a marketing sajátos nyelvezetének megértéséhez szükséges, hogy néhány alapfogalommal tisztában legyünk. Hírlevelünk ezen részében ehhez szeretnénk segítséget nyújtani.

Cost per inquiry

Hirdetés, rákattintás és landolás a hirdető honlapján, azaz érdeklődés a hirdetőnél.

Cost per rating point

Egy meghatározott célközönség 1 százalékának (1 rating pont) elérési költsége egy adott médiumon keresztül.

CPC

Egy kattintás költségét jelenti.

CPM

Azt mutatja, hogy ezer megjelenés hány forintunkba került.

CRM

A vállalat és ügyfelei közötti üzleti események menedzsmentje.

Forrás: marketinginfo

Még egészségesebb húskészítmények

„Egészségesebb húskészítmények" – elgondolkodtató, hiszen a húskészítmények így is számos tápláló összetevőt tartalmaznak. A szervezet számára esszenciális aminosavak mellett értékes vitaminokat, amelyek gyakran hiányoznak a húsmentes étrendekből. Vagyis joggal fogalmazódhat meg a kérdés, hogy hogyan is lehetnek a húskészítmények még egészségesebbek táplálkozástudományi szempontból?

Az egyik lehetséges megoldás az **állati és a növényi alapanyagok közös felhasználásával készülő hibrid termék.** Ezáltal a növényi alapanyagok rosttartalma és annak kedvező élettani hatása megjelenik a húskészítményekben. A rostok olyan szénhidrátok, amelyek – azáltal, hogy az emésztő enzimek hatására nem bomlanak le – kedvező hatást gyakorolnak a bélrendszer működésére. A rosttal dúsított húskészítmények fejlesztése során kiemelt fontossággal kell kezelni a húsfogyasztó társadalom számára fontos szempontokat, mint az íz és a szerkezet. Az utóbbi kapcsán egyértelmű elvárások vannak. Egy chips legyen ropogós, míg a marhahús legyen puha és szaftos, egy kolbász pedig harapható. Vagyis a hibrid termékek fejlesztése során kellő figyelemmel kell kísérni az érzékszervi tulajdonságok változását. Ennek érdekében bizonyos esetekben érdemes plusz összetevőket alkalmazni. Egy dán kutatócsoport például rostban gazdag rozskorpát használt virslikhez, míg a kívánatos szerkezet kialakításához kollagént. A fogyasztói tesztek igazolták, hogy akár már 5 százalék öt százalék rozskorpa, 1 százalék kollagén felhasználása mellett is kedvelhető terméket eredményezhet. **A hibrid termékek a táplálkozástudományi hatás fokozásának egyik lehetőségei lehetnek.**

Az egészségtudatos fogyasztók megnyeréséhez további sikeres eszköz lehet **a természetes kiegészítők felhasználása.** Az egészség fokozásának egy másik megoldása lehet a **zsír- és a sótartalom csökkentése.** A zsírok fontos szerepet játszanak a húskészítményekben, hiszen nem csak a kívánatos szerkezet elérését segítik, hanem számos aroma-összetevő oldószerét is képezik. Az előállítók gyakran vonakodnak a már bevált receptúrák újragondolásától, azonban egy spanyol kutatás eredménye alapján a fermentált kolbászok zsírtartalma 50 százalékkal, míg sótartalma 33 százalékkal is csökkenthető az érzékszervi tulajdonságok jelentős változása nélkül. A fogyasztói kedveltséget a három hónapig tartó tárolási kísérletek is megerősítették. Azonban technológiai kihívást jelent, hogy a zsírok csökkentése megemelkedett víztartalmat eredményez, amely a termékek szárítását jelentősen befolyásolja. Így a termék minőségének megtartása komoly kihívás a csökkentett összetevőket tartalmazó élelmiszerek esetében.

Allergének a húskészítményekben

A fogyasztók tájékoztatását hivatott segíteni az Európai Unió 1169/2011 rendelete, amely kötelezővé teszi 14 allergiát, illetve intoleranciát okozó anyag feltüntetését az élelmiszercímkén. Ezeket az anyagokat tartalmazhatják élelmiszer előállításánál felhasznált összetevők vagy az előállításnál alkalmazott vegyület (pl. kéndioxid), melyek a késztermékben még jelen vannak, akár megváltozott formában is. Ilyen **jelölendő anyag többek között a glutén, szója, tej és az abból készített termékek.** Ez a kötelező jelölés nagyban segíti az arra érzékenyek választását, hiszen az adott diétában el kell hagyni a tünetet okozó alapanyagból készült termékeket, a rejtett formában azt tartalmazó élelmiszeripari készítményeket.

Laktózintolerancia érintettségnél gondolni kell azokra a termékekre is, amelyekben összetevőként van jelen a tejcukor. Ilyenek lehetnek például egyes húsipari termékek, panírozott, fagyasztott húskészítmények, ízesített gabonapelyhek, péksütemények. Hasonlóan kell gondolkozni és választani a **tejfehérje-allergiában** szenvedőknek is.

A **szójaallergiások** aránya közel 0,7 százalék Európában. Korábban a szója húsipari felhasználása közismert volt, hiszen ebben az élelmiszer csoportban használták legnagyobb mennyiségben. Ma a kenőzsiradékok és az olajok jelentenek nagyobb veszélyt a szójaallergiások számára, hiszen mára már a húsipari termékek nagy része szójamentes.

A **gluténmentes** étrendben tilos a búza és összes fajtája keresztezéséből előállított gabonaféle, a rozs, az árpa, valamint az ezeket tartalmazó (alap- és adalékanyagként) termékek fogyasztása. Nem teljesen nyilvánvaló esetekben is gondolni kell gluténtartalmú összetevőre, például a hús-, zöldség-, gyümölcskészítmények, a savanyított tejtermékek esetén.

Természetesen akkor is fontos tudni, hogy mit eszünk, ha nem vagyunk betegek. Az Európai Unióban, így hazánkban is szabályozás (1169/2011/EU) kötelezi a gyártókat a termék energia-, zsír-, telített zsír-, szénhidrát-, cukor-, fehérje- és sótartalmának feltüntetésére 100 gramm, illetve 100 milliliter termékre vetítve. A nátrium fontos makroelem a szervezet számára, azonban napi 1,5-2 gramm mennyiség elégséges belőle egy egészséges felnőtt számára. Az Egészségügyi Világszervezet (*World Health Organization, WHO*) napi maximum 2 gramm nátriumot (5 g sót) ajánl. A nátrium 90 százalékát só formájában fogyasztjuk és a teljes bevitel 70-75 százaléka feldolgozott élelmiszerekből származik. Hazánkban ennek legjelentősebb forrásai a kenyerek és a pékáruk, a húskészítmények, a zöldségkonzervek, a savanyúságok és a sajtok.

Ma már az élelmiszerek, így a húskészítmények széles választéka áll a vásárlók rendelkezésére. Érdemes a címkék tartalmát összehasonlítani és az egyén élethelyzetének megfelelő tartalmú terméket választani. A sóbevitel csökkentésénél a kevesebb sóval készült termékek választása, az otthoni ízesítésnél a zöldfűszerek használata, a testtömeg karbantartásnál a kevesebb zsiradékot tartalmazó élelmiszerek előnyben részesítése mind-mind egy apró lépés a tudatosabb étkezés felé. Az OKOSTÁNYÉR® iránymutatásában a változatos fehérjeforrásokkal azt is jelzik, hogy nem kell húst hússal enni, azonban teljesen kihagyni sem. Az életmód tényezőket figyelembe véve az állati eredetű zsiradékok, a húsok és a feldolgozott húsipari készítmények túlzott fogyasztása, a nem megfelelő konyhatechnika alkalmazása, a kevés zöldség- és gyümölcsbevitel, a kevés rendszeres fizikai aktivitás mind hozzájárulnak a krónikus, nem fertőző betegségek kialakulásához. A változatos, kiegyensúlyozott táplálkozással és rendszeres testmozgással, stresszoldó technikák alkalmazásával mindenki sokat tehet egészségének megőrzése érdekében.

Forrás: MDOSZ

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2020. március 2-3.	New York Egyesült Államok	Vinexpo New York	Nemzetközi borászati és égetett -szeszesital kiállítás.
2020. március 7-9.	Athén Görögország	Food Expo Greece	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2020. március 10-13.	Tokió Japán	BioFach Japan	Nemzetközi bioélelmiszer kiállítás.
2020. március 10-13.	Tokió Japán	Foodex Japan	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2020. március 11-13.	Helsinki Finnország	Gastro	Vendéglátóipari és nemzetközi halászati vásár.
2020. március 12-14.	Arad Románia	GastroPan Exhibition	Nemzetközi gasztronómiai kiállítás.
2020. március 15-17.	Düsseldorf Németország	ProWein	Nemzetközi borászati és égetett-szeszesital vásár.
2020. március 17-18.	Párizs Franciaország	M.A.D.E.	Sajátmárkás termékek expója.
2020. március 18-19.	Madrid Spanyolország	World Olive Oil Exhibition	Olivaolaj világkiállítás.
2020. március 20-22.	Trieszt Olaszország	Olio Capitale	Extra szűz olívaolaj kiállítás.
2020. március 26-29.	Szocsi Oroszország	Foodstuff	Élelmiszeripari kiállítás.
2020. március 31 – április 3.	Szingapúr Szingapúri Köztársaság	FHA Food & Beverage Asia	Nemzetközi élelmiszer -és vendéglátóipari kiállítás.

Sütőipari hűtési technológiák Svájcból

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) támogatásával, a Magyar Pékszövetség szervezésében szakmai tanulmányúton vettek részt sütőipari szereplők a világhírű Richemont Kompetenzzentrum svájci sütőipari oktatóközpontban, Luzernben, 2019. június 12-16. között.

A workshop célja az volt, hogy a résztvevők megismerkedjenek a nyersanyagminőség követelményeivel, a hűtési technológia funkciójával és a különböző hűtési technológiák működési elveivel, valamint a hűtési energiahatékonyság és a gazdasági számítás alapjaival. A hűtési technológia lehetővé teszi a kenyér és a pékáruk gyártási folyamatának megszakítását anélkül, hogy a termékek észrevehető minőségvesztést szenvednének el.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara támogatásával megvalósult szakmai úton 23 fő vett részt a Magyar Pékszövetség szervezésében. A résztvevők elméletben és gyakorlatban is megismerhették mindazokat a sütőipari eljárásokat, amelyek ötvözik az új műszaki, technológiai fejlesztéseket a régi technológiákkal. A bemutatott módszerek nagy része a kovászos technológián alapul, de olyan műszaki, technológiai újítások és fejlesztések alkalmazásával, amiket Magyarországon korlátozott számban használnak a pékek. A résztvevők megismerhettek négy olyan tésztavezetést és hűtéstechnológiai eljárást, amivel lehetőség nyílik sokkolás és kelesztés nélkül műszakot áthidalni, ezáltal lehetővé válik az éjszakai vagy éppen nappali felsütés lerövidítése. Bemutatták számukra, hogy a hűtés során a hűtőkelesztőből a különböző fázisokból kikerülő termékek milyen további kezelést és sütést igényelnek.

A szakemberek révén megismerkedhettek a kovászolás új módjával, annak közvetlen felhasználásával. Teljes mértékű tájékoztatást kaptak a kovásztechnológiás termékek készítéséről, kezeléséről, illetve a hűtés-kelesztés technológia ilyen jellegű alkalmazásáról. Megismerhették a hosszúérésű – 24-48 órás – tésztavezetést, annak előnyeit, teljes technológiai folyamatát. A workshopon bemutatott eljárásokkal olyan ízhatásokat lehet elérni a gyártás során, amelyek révén még inkább kellemesebbé, jobb ízűvé tehetők a termékek, adalékanyagok felhasználása nélkül.

A hűtés-kelesztési technológia teljes vertikumát pedig az üzemlátogatás alatt tapasztalhatták meg a látogatók. A megtekintett vállalkozások közül a kis-közepes üzemben cukrásztermékeket, snack termékeket is előállítanak, így ezeknek a fagyasztásos módszerét is tanulmányozhatták a résztvevők. Egy másik üzemben a négy szegmenst (sütőipar, cukrászat, csokoládé és vendéglátás) 1500 négyzetméternyi alapterületen, 600 négyzetméternyi üvegfelülettel valósították meg. Az öt éve épült futurisztikus üzemben az egyre elterjedtebb, úgynevezett tisztaterű gyártás zajlik, amelyet túlnyomásos rendszerrel működtetnek. Ebben az üzemben mutatták be gyakorlatban, termelés közben azokat a technológiákat, amiket előző nap oktatáson kielemeztek, és megismerték azt a folyamatot, miként tudja éjszaka egyetlen ember felsütni a másnapi kiszállítást.

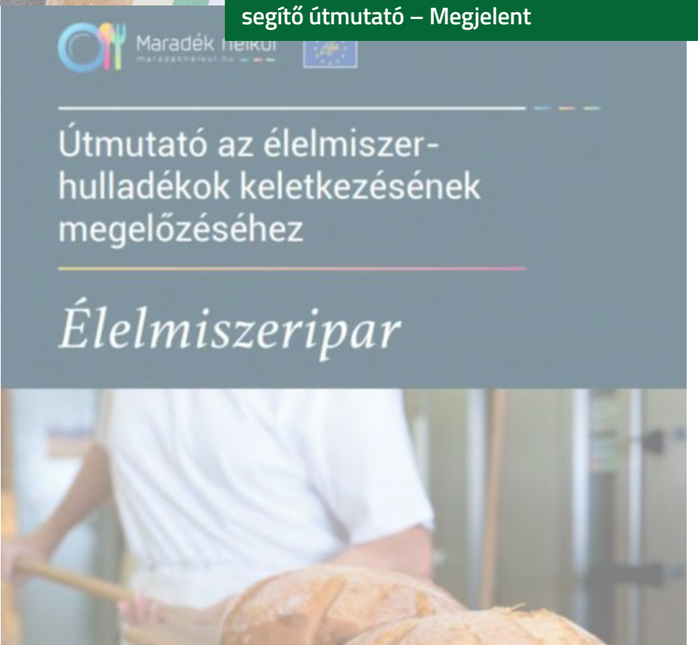
Forrás: NAK

Az aratás végét és az új kenyeret ünnepelték a Magyar Ízek Utcájában

A Magyar Ízek Utcájának Védegylete idén 10. alkalommal szervezte meg az augusztus 20-i Szent István-napi ünnepségek kísérőrendezvényeként a Magyar Ízek Utcáját, mely az év talán legnagyobb látogatottságú gasztronómiai eseménye. Évről évre itt mutatják be a Szent István-napi kenyeret, az év rozskenyerét és az év leginnovatívabb kenyerét is. Mindemellett a rendezvényen számtalan gasztronómiai különlegességet mutattak be az ország és a Kárpát-medence minden tájáról. Tíz év alatt sok kiállító csatlakozott a rendezvényhez, idén több mint százötvenen mutatták be termékeiket. A Magyar Pékszövetség tagjai a díjnyertes kenyerek mellett saját termékeikkel is rendelkezésére álltak az egészségtudatos, minőségi élelmiszert kedvelő fogyasztók számára.

A Magyar Pékszövetség által összeállított szakmai zsűri – melyben a NAK is képviseltette magát – döntése alapján a fehérkenyér kategória nyertese idén, egyben a 2019-es év Szent István-napi kenyere is, a Pedró Pékség „Szerencse tarsoly" névre keresztelt terméke lett. A Pedró Pékség az innovatív kategóriában is felállhatott a dobogó legfelső fokára, míg a rozskenyerek közül a VELA Kft. „Beregi rozs" terméke bizonyult a legjobbnak. A nyertesek idén pénzjutalomban is részesültek.

Magyarország első számú búzakenyere, a „Szerencse tarsoly" durumbúza hozzáadásával készült, kovászos, kézműves, egészséges és ízletes kenyér. A „Beregi rozs" hosszú érésű rozskovásszal és a Kárpát-medence titokzatos fűszerével készült. Magyarország 2019-es legjobb innovatív kenyere a „Királybúzás kenyér", a tönköly- és a tönkebúza előnyös tulajdonságait egyesíti, ennek köszönhetően rendkívül magas fehérjetartalommal bír és igen ízletes.



Élelmiszerhulladékok csökkentését segítő útmutató – Megjelent

Az élelmiszerhulladékok keletkezésének megelőzését, mérséklését segítő útmutatókat állított össze a Nébih Maradék nélkül programjának négy munkacsoportja. A vendéglátás, a kereskedelem, az ipar és a civil szektor szereplőinek szóló segédleteket ingyenesen letölthetik az élelmiszeripari vállalkozások.

Magyarországon évente mintegy 1,8 millió tonna élelmiszerhulladék keletkezik, melynek jelentős része megelőzhető lenne. A problémát felismerve indította el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) három éve a Maradék nélkül elnevezésű programját, amelynek fókuszában a hazai élelmiszerpazarlás mérséklése áll. A programot az Európai Bizottság is támogatja a LIFE Környezetvédelmi alprogramján keresztül.

Bár a hazánkban keletkező élelmiszerhulladékok jelentős hányada a háztartásokban termelődik, fontos, hogy az élelmiszerlánc minden szereplője részt vegyen az élelmiszerpazarlás mérsékléséért folytatott küzdelemben, hiszen a felelősség közös. Éppen ezért az élelmiszeripari vállalkozások képviselői már a kezdetektől részt vettek a Maradék nélkül program céljainak meghatározásában és megvalósításában, saját gyakorlatias szempontjaik megosztásával is segítve a folyamatot. Az élelmiszeripar és a kereskedelem képviselői mellett a kutatóintézetek, egyetemek képviselői is szerepet vállaltak a munkában.

A négy munkacsoport szakértői a vendéglátás, a kereskedelem, az ipar és a civil szektor kihívásaira próbáltak lehetséges megoldásokat felsorakoztatni. Az e munka eredményeként elkészült útmutatókban olyan jó gyakorlatok szerepelnek, amelyeket hazánkban vagy világszerte már azonosítottak, kipróbáltak vagy jelenleg is alkalmaznak. Ilyen például az élelmiszerhulladékok nyomon követési, mérési rendszerének kialakítása, a minőségmegőrzési idővel kapcsolatos ismeretek kommunikálása vagy az adományozás kérdésköre.

Az útmutatók ingyenesen letölthetők a Nébih oldaláról és a Maradék nélkül program honlapjáról.

FELHÍVÁS

„Tanuljunk együtt!" – Vörösárugyártás

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága a „Tanuljunk együtt!" program keretében vörösárugyártás gyakorlati napot szervez a kamara tagjai számára.

Az egyik legkeresettebb terméknek számító húskészítményt bemutató programon arra törekeszünk, hogy az előállítók megismerjék a minőségi termékek előállításához szükséges elméleti és gyakorlati alapokat, továbbá a termékkel kapcsolatos fejlesztési lehetőségeket. A résztvevők áttekinthetik a húskészítmények és előállításuk élelmiszerbiztonsági alapjait, a gyártástechnológia lépéseit, a termékek élelmiszerkönyvi vonatkozásait, és bemutatásra kerülnek a gyártáshoz szükséges alap-, segéd- és csomagolóanyagok is. Az elméleti előadásokon túl, a gyakorlatban is lehetőség nyílik pl. az eltérő összetételű párizsik gyártásának előkészítésére, hőkezelésére, valamint érzékszervi bírálatára. A kamara által finanszírozott programon a résztvevőknek lehetősége adódik közvetlen beszélgetésre, konzultációra is a szakemberekkel.

A NAK által finanszírozott vörösárugyártási nap 2019. október 4-én lesz, a Debreceni Egyetemen (regisztráció).

A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött! Az utazás költsége a résztvevőket terheli. A programokon alkalmanként maximum 8 fő részvételét tudjuk biztosítani, ezért a regisztráció nem jelent automatikus részvételi lehetőséget. Jelentkezést követően munkatársaink felveszik Önnel a kapcsolatot!

További részleteket és a részletes programot a NAK portálon olvashat.

„Tanuljunk együtt!"
– Hurkafélék és májasok gyártása

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága a „Tanuljunk együtt!" program keretében hurkafélék és májasok gyártását bemutató gyakorlati napot szervez a kamarai tagok számára.

Célunk a töltelékes áruk, elsősorban a hurkafélék és a májasok gyártásának alapvető elméleti és gyakorlati ismereteinek átadása. A kamara által finanszírozott programon a résztvevőknek lehetősége adódik közvetlen beszélgetésre, konzultációra is a szakemberekkel.

A NAK által finanszírozott, hurkafélék és májasok gyártását bemutató nap 2019. október 11-én lesz a Szent István Egyetem budai kampuszán (regisztráció).

A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött! Az utazás költsége a résztvevőket terheli. A programon maximum 15 fő részvételét tudjuk biztosítani, ezért a regisztráció nem jelent automatikus részvételi lehetőséget. Jelentkezést követően munkatársaink felveszik Önnel a kapcsolatot!

További részleteket és a részletes programot a NAK portálon olvashat.

FELHÍVÁS

„Tanuljunk együtt!"
– Pálinka- és párlatkészítés

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága a „Tanuljunk együtt!" program keretében pálinka- és párlatkészítést bemutató gyakorlati napot szervez a kamarai tagok számára.
Célunk a pálinkák és párlatok gyártásának alapvető elméleti és gyakorlati ismereteinek átadása. A kamara által finanszírozott programon a résztvevőknek lehetősége adódik közvetlen beszélgetésre, konzultációra is a szakemberekkel.
A NAK által finanszírozott, pálinka- és párlatkészítést gyártását bemutató nap 2019. szeptember 20-án Zalamerenyén, egy különleges helyszínen, a Pálos Malom területén kerül megrendezésre (regisztráció).
A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött! Az utazás költsége a résztvevőket terheli. A programon maximum 15 fő részvételét tudjuk biztosítani, ezért a regisztráció nem jelent automatikus részvételi lehetőséget. Jelentkezést követően munkatársaink felveszik Önnel a kapcsolatot!
További részleteket és a részletes programot a NAK portálon olvashat.

„Együtt az élelmiszeriparért"
– Élelmiszeripari exportfejlesztési konferencia

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága az „Együtt az élelmiszeriparért" programsorozat részeként exportpiacokkal és a magyar cégek exportlehetőségeivel foglalkozó konferenciát szervez.
Célunk – a kormány célkitűzéseivel összhangban –, hogy a Kamara élelmiszeripari tagsága számára segítséget nyújtson exporttevékenységük fejlesztéséhez. Ennek érdekében az Élelmiszeripari Igazgatóság exportpiacokkal és a magyar cégek exportlehetőségeivel foglalkozó konferenciát szervez. A konferencián az élelmiszeripari létesítmények exportengedélyezéséről, a kínai exportlehetőségekről, a halal (rituális) előírásokról és azok jelentőségéről, valamint – céges példán keresztül – gyakorlati exportfejlesztésről hallhatunk előadásokat. A kamara által finanszírozott programon a résztvevőknek lehetősége adódik közvetlen beszélgetésre, konzultációra a szakemberekkel.
A NAK által finanszírozott konferenciát 2019. október 2-án rendezzük meg, a budaörsi Holiday Inn Hotelben (regisztráció).
A programon való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött!
További részleteket és a részletes programot a NAK portálon olvashat.

„Csak a mentes" őszi vásár

A mentes termékek fokozatosan bővülő piacán segítséget jelenthet egy több ágazat tapasztalataival rendelkező csapat, amely bemutatja azokat a vállalkozásokat, akik minőségi, ízletes termékeket gyártanak, kínálnak, forgalmaznak. A fogyasztók tudatos és megbízható élelmiszer-választását támogató kezdeményezés a glutén-, a laktóz-, a tej-, a tojás-, a cukormentes, a paleo, a vegán és a mindenmentes termékekre koncentrál. A szakmai segítség mellett az érintett vállalkozásoknak a **2019. szeptember 21-22-i „II. Csak a mentes őszi vásár"** keretében termékmegjelenítésre is lehetőségük adódik.
A kezdeményezésről és a vásárról további részleteket a Csak a mentes oldalon olvashat.

KORÁBBI HÍRLEVELEINK

2017.	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
2019.	január	Tésztaipar
	február	Élelmiszer-kereskedelem
	március	Ételízesítők
	április	Alkoholmentes italok
	május	Méhészet
	június	Csomagolóipar
	július	Növényi alapú étrendek
	augusztus	Étrend-kiegészítők

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

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