



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI  
IGAZGATÓSÁG

*hírlevél*

2016. október



## TARTALOM

**ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG**

Köszöntő

**PÁLYÁZATI HÍREK**

Újabb sikeres párbeszéd a pályázati felhívások előkészítésében  
„Vállalatok K+F+I tevékenységének támogatása”  
„K+F versenyképességi és kiválósági együttműködések ”

**SZABÁLYOZÁS**

Tápanyag-összetételre vonatkozó állítások tej- és sütőipari gyakorlata  
GMO-mentes jelölés

**PIACI KITEKINTÉS**

Szakképzési körkép  
A magyarországi élelmiszeripar helyzete és jövőképe  
Élelmiszerek a televízióban  
Megállt a kereskedelmi márkák térnyerése  
A hazai lakosság egészségállapota  
100 %-os gyümölcslevek piaca

**KUTATÁS, FEJLESZTÉS, INNOVÁCIÓ**

A kenyerek új generációja – gabonakeverékek  
Ehető celofán tejből  
Étkezés útközben – EasySnacking™ csomagolás

**ESEMÉNYNAPTÁR**

Nemzetközi kiállítások és vásárok  
Fókuszban a húsfeldolgozás

**TÁJÉKOZTATÓ**

Élelmiszeripari beruházások szakmai partner listája



**Keleti Marcell**  
élelmiszeripari igazgató



**Lassu Anna Nóra**  
élelmiszeripari munkatárs



**Vadász Sándor**  
tanácsos



**Szabó-Somogyváry Enikő**  
élelmiszeripari munkatárs



**Pető Krisztina**  
vezető élelmiszeripari szakértő



**Pápa Enikő**  
élelmiszeripari asszisztens



**Dr. Szűcs Viktória**  
élelmiszeripari szakértő



**Varga László**  
élelmiszeripari szakértő

## Tisztelt Élelmiszeripari Tag! Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele októberi számának megjelenése alkalmával. Megragadva a lehetőséget, szeretnénk megköszönni a dicsérő és érdemi javaslatokat tartalmazó visszajelzéseket, amelyeket igyekszünk munkánk során aktívan figyelembe venni. Továbbra is várjuk partnereink visszajelzéseit, megjegyzéseit, hiszen ezekből tudunk mi is – tagjainkkal egyetemben – építkezni.

Októberi hírlevelünkben nagy örömmel számolunk be a GINOP kutatási kiírásainak nyerteseiről, akiknek ezúton is szívből gratulálunk! A szabályozási változások között kiemelt témaként mutatjuk be a tápanyag-összetételre vonatkozó állítások gyakorlati alkalmazását a tej- és sütőiparban. Statisztikai összefoglalónkban az Agrárgazdasági Kutatóintézet frissen megjelent tanulmányába tekintünk be röviden, összegezzük a hazai szakképzés helyzetét, majd az OGYÉI legújabb felmérése alapján vázoljuk a lakosság egészségügyi állapotát. A kutatás – fejlesztés – innováció rovatunkban számos gyakorlati lehetőséget mutatunk be arra vonatkozóan, hogy milyen alapanyagok segítségével tehetjük kenyereinket még egészségesebbé. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget és 2016. november 8-án rendezendő újabb élelmiszeripari rendezvényünket ajánljuk figyelmükbe. Végezetül bemutatjuk az Igazgatóságunk által kialakított Élelmiszeripari beruházások szakmai partner listáját, amellyel kapcsolatos kérdései, kérései esetén kérjük, keresse a NAK élelmiszeripari referenseit.

Az Élelmiszeripari Igazgatóság kollégáinak nevében bízunk abban, hogy hasznos és érdekes információkkal segítjük munkáját!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara  
Élelmiszeripari Igazgatóság



Újabb sikeres párbeszéd a pályázati felhívások előkészítésében

„Vállalatok K+F+I tevékenységének támogatása”

„K+F versenyképességi és kiválósági együttműködések ”

Tagjaink érdekében folyamatosan azon dolgozunk, hogy a kiírásra kerülő pályázatok érthető, lehívható és megvalósítható formában jelenjenek meg. Ezért több bizottságban és munkacsoportban is részt vesznek kollégáink. A legutóbbi egyeztetésen a **GINOP-1.2.6-8.3.4-16 „Élelmiszeripari közép-vállalatok komplex beruházásainak támogatása kombinált hiteltermékkel” című felhívással** kapcsolatban történt érdemi párbeszéd, amelyen a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság megtette javaslatát. Ennek során kiemeltük, hogy az élelmiszeripar elkülönül a többi iparágtól abban a tekintetben, hogy a termelési eszközök korszerűsítésével arányosan az élők munkára iránti igény csökken, így beruházás esetén a termelékenység és annak hatékonysága növekszik, de ennek következtében nehezen megvalósítható a foglalkoztatotti létszám növelése vagy akár annak fenntartása. Továbbá jeleztük, hogy a jelenlegi kiszámíthatatlan támogatási, gazdasági és adózási környezetben az alacsony haszonkulccsal működő feldolgozó vállalkozásokra súlyos terhet tesz a pályázatok esetén elvárt árbevétel növekedés megvalósítása. **Javasoltuk a visszatérítendő támogatás kamatának csökkentését, a berendezések beszerzése esetén egyedi árajánlattal való kérelmezési lehetőséget** – az eddigi három árajánlattal szemben – valamint az **annex – non annex lista megszüntetését**. Az Irányító Hatóság pozitívan fogadta észrevételeinket, és azokat ígérete szerint igyekszik a jogszabályi környezet függvényében figyelembe venni és beépíteni a felhívásba, amelynek társadalmi egyeztetése jelenleg zajlik és október 16-ig tart. Kérjük tagjainkat, hogy látogassanak el a [Széchenyi 2020 oldalra](#), ahol az aktuális, társadalmi nyilvánosság előtt kiírások véleményezésére van lehetőség, és kérjük, hogy tegyék meg észrevételeiket.

A Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal közreműködésével a Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program keretében a hazai kutatást, fejlesztést és innovációt ösztönző pályázati felhívásokat (2015-2016) hirdettek meg. Az NKFI hivatal 2015-ben egységes versenypályázati rendszert alakított ki a K+F+I célú uniós fejlesztési források és a hazai Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Alap (NKFI Alap) forrásainak koordinált, célszerű és értékteremtő felhasználására. A támogatás célja a hazai vállalkozások kutatás-fejlesztési és innovációs tevékenységének növelése olyan hazai kutatás-fejlesztési és innovációs tevékenységek támogatásával, amelyek jelentős szellemi hozzáadott értéket tartalmazó, nemzetközi szinten is új, piacépes termékek, szolgáltatások, technológiák, továbbá ezek prototípusainak kifejlesztését eredményezik. A felhívás a „Vállalatok K+F+I tevékenységének támogatása” (GINOP-2.1.1.-15) elnevezést kapta. A kedvezményezettek körét a feldolgozóipar és ezen belül az élelmiszer-feldolgozóipari gazdasági társaságok alkották. Az első bírálati körben 248 vállalkozás mintegy 68,4 milliárd forint összegben nyert el támogatást és ezen a körön belül **14 élelmiszer-feldolgozó vállalkozásnak 4,4 milliárd forint támogatást ítéltek oda**. A nyertes élelmiszeripari vállalkozások között egyaránt szerepelt kis, közepes, sőt nagy cég is. A kiírás jelenleg fel van függesztve, de újranyitás esetén a pályázatokat 2017. november 2-ig lehet benyújtani, 2017. február 6. és 2017. november 2. értékelési határnapokig.

A GINOP-2.2.1-15 „K+F versenyképességi és kiválósági együttműködések ” kiírásban részt vehettek mikro-, kis- és középvállalkozások, illetve nagyvállalatok is. A nagyvállalat vagy KKV-val való konzorciumban adhatott be támogatási kérelmet, vagy önállóan abban az esetben, ha a támogatási kérelemben bemutatja, hogy a projekt eredményéből, hasznáiból a KKV-k hogyan részesülnek. A kiírás jelenleg fel van függesztve, de újranyitás esetén a pályázatokat szintén 2017. november 2-ig lehet benyújtani, 2017. február 6. és 2017. november 2. értékelési határnapokkal. A felhívás többek között a kutatás-fejlesztési projekteket, kutatási infrastruktúra fejlesztését, és az eredményeket bemutató vásárokon való részvételt is támogatja annak érdekében, hogy a hazai vállalkozások, kutatóhelyek és felsőoktatási intézmények között ösztönözze az együttműködést a gyakorlatban is hasznosítható tudományos eredmények létrehozása céljából. A pályázatok elbírálásáért és a döntéshozatalért felelős Nemzetgazdasági Minisztérium honlapján közzétett döntés alapján **23 pályázati program valósulhat meg** az innovatív vállalkozások és kutatóhelyek közötti együttműködések keretében, melyek esetében a **megítélt támogatás összértéke mintegy 25,7 milliárd forint**. Ebben a bírálati körben **6 agrár- és élelmiszeripari vállalkozás részére majd 5,9 milliárd forint támogatást ítéltek oda**.

**Gratulálunk a nyertes vállalkozásoknak, remélve, hogy a megvalósuló projektek segíteni fogják tevékenységük versenyképességét a hazai piacon.** Felhívjuk a figyelmet, hogy a [NAK Élelmiszeripari Körkép 2016](#) ágazati rendezvénysorozat keretében külön tájékoztatást adunk a közepes méretű élelmiszeripari feldolgozó részére a GINOP keretében meghirdetésre kerülő támogatási lehetőségekről.



Annak ellenére, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatban feltüntetett állításokra vonatkozó szabályok éveken ezelőtt hatályba léptek, az előállítók gyakran helytelenül vagy nem alkalmazzák azokat.

A **tápanyag-összetételre vonatkozó állítások** körébe tartozik bármely olyan állítás, amely kijelenti, sugallja vagy sejteti, hogy az élelmiszer bizonyos, a táplálkozásra nézve különös kedvező tulajdonságokkal rendelkezik. Vagyis, hogy mit tartalmaz egy adott termék (pl. fehérjében gazdag). A kereskedelmi kommunikációban szereplő, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások tekintetében az 1924/2006/EK rendelet vonatkozó előírásait kell alkalmazni. Kiemelendő, hogy a rendeletet az éttermek, kórházak, iskolák, étkezdék és a közvetettéssel foglalkozó hasonló gazdasági szereplők ellátására szánt élelmiszerek vonatkozásában is alkalmazni kell.

**Tej, illetve tejtermékek** tekintetében például, ha az élelmiszer energiaértékének legalább 12 %-át fehérje biztosítja alkalmazható, a „fehérje-forrás”, valamint ha az élelmiszer energiaértékének legalább 20 %-át fehérje biztosítja, a „fehérjében gazdag” állítás. Továbbá abban az esetben, ha az élelmiszer adott vitamin vagy ásványi anyag tartalma eléri a referenciaérték 15 %-át ([1169/2011/EU](#)), alkalmazható a „[vitamin(ok) neve]- és/vagy [ásványi anyag(ok) neve] forrás” jelölés, illetve amennyiben a tartalom meghaladja a minimális 30 %-ot a „[vitamin(ok) neve]-ban és/vagy [ásványi anyag(ok) neve]-ban gazdag” állítás. Általános (például „A tej értékes vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz”) felirat nem megengedett, pontosan meg kell adni a vitamin és ásványi anyag nevét, illetve annak mennyiségét. Ezek alapján például a „kalciumban gazdag” felirat akkor tüntethető fel, ha a kalcium mennyisége az ajánlott napi bevitel (NRV) legalább 30 %-át fedezi (Ca NRV: 800 mg), vagyis minimum 240 mg Ca/100 ml vagy 100 g tejtermék. Kivételt képez, ha a csomagolás egy adagot tartalmaz. Például egy 30 grammos cinkkel dúsított rudi esetében a cinktartalomnak az ajánlott napi beviteli érték legalább 15 %-át kell biztosítania (cink NRV: 10 mg), vagyis az adag 30 grammjában minimum 1,5 g cinknek kell lennie. A vitaminok és ásványi anyagok hozzáadása az 1925/2006/EK rendelet értelmében csak akkor lehetséges, ha az „jelentős” mennyiségben van jelen a termékben. Ennek értelmében például kalciumot hozzáadni csak akkor lehet, ha a 100 ml/g késztermékben lévő összes kalcium mennyisége meg fogja haladni a napi ajánlott bevitel 15 %-át. Ezt a kalciumtartalmat az 1169/2011/EU rendelet szerint a csomagoláson mennyiségben és a napi beviteli referenciaérték százalékos arányában is meg kell adni.

**Sütőipari termékek** esetében ha a szénhidrát tartalom mennyiségi csökkentése eléri a 30 %-ot a hasonló termékekhez viszonyítva, feltüntethető a „csökkentett szénhidrát tartalom”. Továbbá az 1924/2006/EK rendelet mellékletében előírt kritériumok megvalósulása esetén alkalmazható például az „alacsony cukortartalom”, a „cukormentes” valamint a „hozzáadott cukrot nem tartalmaz” állítás. Az utóbbi állításnál azonban abban az esetben, ha az élelmiszer természetes módon tartalmaz cukrokat, a „természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz” állítást is kötelező a címkén szerepeltetni. A rendelet értelmében a „light”, illetve „lite” (azaz könnyű), valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás alkalmazására vonatkozó feltételek megegyeznek a „csökkentett” kifejezésre meghatározott paraméterekkel. Az állítással együtt az élelmiszer „light”, illetve „lite” jellegét adó jellemzőket is fel kell tüntetni (például light – cukormentes). A „csökkentett” állításnál a csökkenés mértékét is fel kell tüntetni, illetve édesítőszer alkalmazása esetén fontos annak jelölése is a megnevezésben (pl. 40 %-kal csökkentett cukortartalmú kakaós csiga, édesítőszerekkel). Továbbá ha az élelmi rostok mennyisége eléri a 3 g/100 g vagy az 1,5g/100 kcal értéket, „élelmirostforrás” felirat, illetve ha legalább ennek a dupláját tartalmazza (6 g/100 g, vagy az 3 g/100 kcal), akkor az „élelmi rostban gazdag” állítás alkalmazható. Az általános megfogalmazás, mint például „A korpás kenyér értékes vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz” esetükben sem engedélyezett. Viszont ha a termék adott vitamin vagy ásványi anyag tartalma eléri a napi beviteli referenciaérték 15 %-át ([1169/2011/EU](#)), szintén alkalmazható a „[vitamin(ok) neve]- és/vagy [ásványi anyag(ok) neve] forrás” jelölés, vagy amennyiben a tartalom meghaladja a minimális 30 %-ot a „[vitamin(ok) neve]-ban és/vagy [ásványi anyag(ok) neve]-ban gazdag” állítás.

*Az engedélyezett, egészségre vonatkozó állítások listája, illetve további információk az [Európai Bizottság](#) hivatalos oldalán érhetők el.*

GMO-mentes jelölés

**2016. szeptember 20-tól önkéntesen használható a GMO-mentes** (génmódosítással létrehozott szervezettől mentes) **jelölés a hazai élelmiszereken**, ez alapvetően lehetőséget és nem kötelezettséget jelent majd az élelmiszer-előállítóknak. Az új rendelet lehetővé teszi, hogy külön jelölést kapjon a GMO-mentes élelmiszer, takarmány, az ezekből készült egyes összetett termékek, valamint a GMO-mentes takarmánnyal etetett állatoktól származó hús, hal, tojás, tej, illetve a GMO-mentes méz. A jelölés önkéntes, viszont **az előállítónak igazolnia kell, hogy az összetevők nem tartalmaznak genetikailag módosított elemeket**. Állati eredetű termékeknél azt is, hogy az állatok GMO-mentes etetése az élelmiszerláncban nyomon követhető. A jelöléssel ellátott élelmiszer, illetve takarmány **legfeljebb 0,1 százalékban tartalmazhat véletlenszerűen vagy technikailag elkerülhetetlen módon bekerült GMO-t**. Az Európai Unió szabályozás 0,9 százalékos küszöböt ad meg. Azonban nem szabad megfeledkezni arról, hogy az új jelölés nem sugallhatja, hogy a termék különleges érzékszervi vagy táplálkozási jellemzőkkel rendelkezik, továbbá azt sem, hogy az egészségre vagy a környezetre gyakorolt hatása kedvezőbb, mint azoknak a termékeknek, amelyeken nem szerepel a GMO-mentes jelölés. Annak ellenére, hogy Magyarország alaptörvénye szigorúan tiltja a genetikailag módosított növénykultúrák termesztését, az EU-s szabályozás értelmében, ha egy adott GMO-t tartalmazó élelmiszert az unióban engedélyeztek élelmiszcélú felhasználásra, akkor azt – az áruk szabad áramlása miatt – forgalomba lehet hozni az Európai Unió területén, így Magyarországon is. **Viszont ezeknél a termékeknél a GMO jelenlétére utalni kell**. További részletek a [Magyar Közlöny](#) vonatkozó számában olvashatók.





A szakemberek hiánya sajnos az élelmiszeripart sem kerüli el, **szakágazati szinten érezhető a probléma**. A szakképzés helyzetének hazai áttekintése alapján megállapítható, hogy a legtöbb képzés a sütő- és a húsiparban indult el. Ezek a képzések szinte minden megyében megtalálhatóak, de például **erjedésipari szakképzés csak Budapesten indult az elmúlt évben**. Elmondható, hogy nagyobb számban található képzések az ország keleti felében, mint a nyugati részén, Zalában például 2015-ben csak a sütőipari szakképzés indult el. Tovább nehezíti a helyzetet, hogy 2012-ben összevonták a tejtermékgyártó, az erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó, valamint a tartósítóipari termékgyártó szakképesítést, és besűrítették azt az élelmiszeripari szakmunkás szakképesítésbe. Így **gyakorlatilag eltűntek a külön iparághoz tartozó szakmunkások, mint például a tejipari vagy a tartósítóipari, illetve az erjedésipari szakemberek**. Szerencsére azóta visszaállították az eredeti rendszert, azonban mire kikerülnek az iskolapadból a diákok, eltelik három év. 2015-ben az elindult képzések számának megfelelően a legtöbben a sütőiparban végeztek (1089 fő), a második helyen a húsipari szakképesítési területen végeztek állnak (382 fő). Ezzel szemben élelmiszeripari szakmunkásként egyetlen ember sem végzett tavaly, vagyis 2015-ben már sem tejipari szakmunkás, sem tartósítóiparos, sem erjedésipari szakmunkás nem végzett, 2014-ben is csak összesen tizenketten végeztek a három (tej-, erjedés- és tartósítóipar) területen összesen. Az élelmiszeripari gyártók jelzései alapján megállapítható, hogy a sütőipari képesítést szerzők száma ellenére ugyanúgy szakemberhiány van a pékekből, mint például tejipari szakmunkásokból.

Sajnos az Európai Unión belüli munkabérékkel nem tudják felvenni a versenyt a magyarországi munkáltatók, ezért alakult ki az a helyzet, hogy egy adott képzést hiába is végeznek el elegendő számban, ha utána a szakemberek nem itthon helyezkednek el, hanem külföldön. Így előbb-utóbb nyilvánvalóan komoly szakemberhiány alakul ki.

A NAK az élelmiszeripari referensek segítségével **Tolna megyében elindított egy szakmák népszerűsítése programot**. Első körben 2015-ben a pékszakmát népszerűsítették a megyében. A kampány olyan sikerrel zárult, hogy idén jelentkezett egy nagy élelmiszergyártó cég, hogy a pékszakma mellett a tejipari szakmát is promotálják. Tolnában a programban a NAK mellett részt vesz a megyei Kormányhivatal foglalkoztatási főosztálya, a Klebelsberg Intézményfenntartó Központ, a Dunántúli Agrár-Szakképző Központ (Szekszárd), a Tolnatej Zrt., a sütőipar több szereplője, valamint a nemrég csatlakozott Kereskedelmi és Iparkamara, továbbá a Tolna Megyei Szakképzési Centrum. Felbuzdulva a sikeren, a NAK több megyében tervez hasonló programot indítani.

**A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) az Agrárgazdasági Kutató Intézettel (AKI) közösen, az agrárszakképzésért felelős Földművelésügyi Minisztérium, valamint a Nemzetgazdasági Minisztérium támogatásával felmérést végez**, amelynek célja, hogy annak eredményeire alapozva közép és hosszú távon is ismert legyen az agrár- és élelmiszeripari munkaerő-piac keresleti és kínálati oldala. Az eredmények az Országos Képzési Jegyzékben szereplő agrár- és élelmiszeripari szakképesítések felülvizsgálatában és a szakmai szervezetek képzésekkel kapcsolatos javaslatainak alátámasztásában is segítséget nyújtanak majd. A felmérés révén megismerhetőek és pontosíthatóak lesznek a mezőgazdasággal és élelmiszeripari tevékenységgel foglalkozók munkaerő-igényének tendenciái, valamint a munkavállalókkal szemben támasztott pontos jelenlegi és várható jövőbeni elvárások. A felmérés részét képező kérdőívek kitöltésével a gazdálkodók, élelmiszeripari szereplők is hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a leendő munkavállalók képzése minél inkább a piaci szükségletek, a vállalkozások munkaerő-igényeinek figyelembevételével valósuljon meg. **Az ősszel induló kutatás során mintegy ezer agrárgazdasági kamarai tagot keresnek fel személyesen a kérdezőbiztosok**: a NAK megyei referensei, falugazdászai, illetve szakmai partner szervezetének képviselői. **Előre is köszönjük minden aktív résztvevőnek azt, hogy segíti a szakértők munkáját!**

### A magyarországi élelmiszeripar helyzete és jövőképe

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara „Élelmiszeripari Körkép 2016” címmel indított hat alkalmas rendezvénysorozatának első állomásán (szeptember 20-án) többek közt az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) szakértői bemutatták az Élelmiszerlánc Kutatási Osztályon előkészületben lévő „A magyarországi élelmiszeripar helyzete és jövőképe” című tanulmányt.

A tíz éves időintervallumot elemző munka rámutatott, hogy 2003 és 2013 között csaknem **1000 milliárddal nőtt a hazai élelmiszeripar nettó árbevétele, viszont változatlan áron számolva 360 milliárd forinttal csökkent**, amely főleg a belföldi értékesítés drasztikus visszaesése (-631 milliárd forint) miatt következett be. A belpiaci visszaesés oka az alacsony fizetőképes kereslet, amelyet jól szemléltet az egy főre jutó reáljövedelem és a napi fogyasztási cikkek forgalmának együtt mozgása. A hazai vásárlóerő nemzetközi összehasonlításban is alacsonynak tekinthető. Az Eurostat adatai alapján, csupán Bulgáriában alacsonyabb az egy főre jutó élelmiszerekre és nem alkoholos italokra fordított éves kiadások alakulása. Továbbá fontos megjegyeznünk, hogy az árbevételekre fokozottan hat a hazai élelmiszerek magas (27 százalék) áfa-tartalma, amely a szomszédos Ausztriában például csak 10, míg Luxemburgban alig 3 százalék. Kedvező tendencia, hogy az **export növekedést mutat**, habár ezt főként a nem klasszikus élelmiszer csoportoknak (például bioetanol, hobbiállat-eledelel, dohánytermék) köszönhető. **A kialakult nehézségekre az élelmiszeripar létszámleépítéssel, illetve a beruházások csökkentésével reagált.** A tanulmány rámutat, hogy a hazai élelmiszer-előállítók ötödénél nem történt semmilyen innováció (termék, technológia, marketing, szervezeti) és 27 százalékuk nem is tervezi azt. Tovább tetézi a csalódottságot, hogy a megkérdezettek 76 százaléka korszerűnek vélte technológiáját, holott csak 26 százalékuké tekinthető igazán annak. Általánosságban elmondható, hogy nemzetközi szinten **komoly technológiai lemaradással küzdenek a hazai élelmiszeripari cégek**, ennek számos oka között említhető a forráshiány, a valós kényszer hiánya (relatív olcsó munkaerő), valamint különböző menedzsment problémák (pontatlan elképzelések a kapacitás-kihasználásról, hatékonyságról, korszerűségről). A kutatás összegzése kiemeli, hogy az aktív export-tevékenység kedvezőbb pénzügyi helyzetet eredményez, azonban ennek feltétele a technológiai fejlesztés (méretgazdaságosság, ár-versenyképesség) és/vagy a folyamatos innováció, piackutatás és erős marketingtevékenység. A megfelelő rés piac megtalálása mellett azonban a belföldi értékesítés is sikeres lehet. A jövőbe mutató javaslatok között megemlíthető az **átgondolt fejlesztések fontossága** (pl. technológia, környezetvédelem, energiahatékonyság, kedvezőbb anyaggazdálkodás, jobb munkaszervezés); a **lehetőségek, piaci/keresleti irányok megtalálása** (pl. GMO-mentes, öko, bio, hagyományos, helyi, kényelmi); az **export előmozdítása** helyesen megtervezett stratégiával; a **kis cégek segítése a rés piacok megtalálásához** (pl. kutatás, tudástranszfer); a **termékpálya kapcsolatok javítása, elmélyítése; a védjegyek használata** megfelelő stratégia mellett, valamint az **oktatás és képzés jelentősége** (szakképzés és menedzsment fejlesztés egyaránt). A hazai élelmiszeripar nehéz helyzetéért külső (alacsony fizetőképes kereslet, makrogazdasági tényezők), illetve belső okok (elmaradó technológiai fejlesztések, innovációs készségek hiánya) egyaránt felelőssé tehetőek. A kiút keresése azért is nehéz, mert sok múlik a szereplők által nem befolyásolható tényezőkön, viszont a termékpályában gondolkodás hiánya is nehezíti a fejlesztések kialakítását. **Megoldást kell és lehet találni például a pontos tervezéssel, a termékpálya kapcsolatok elmélyítésével, a támogatási lehetőségek hatékony felhasználásával, megfelelő szabályozási környezet kialakításával, a piaci alkalmazkodóképesség növelésével, illetve a kutatás és a piaci szereplők szorosabb együttműködésével.**

A jelen áttekintés után további hírleveleinkben a tanulmány egy-egy részét részletesebben is bemutatjuk.



Élelmiszerek a televízióban

Megállt a kereskedelmi márkák térnyerése

**A termékosztályok közül az élelmiszer-kereskedelem tévéreklámjai érték el a legtöbb 18-49 éves nézőt idén júniusban**, amelyet az egyéb gyógytermékek, személygépkocsi majd hitel-kölcsön és mobiltelefon előfizetés/csomag megjelenései követtek – a Nielsen Közönségmérés Kft. által szpot szinten vizsgált csatornák adatai alapján. Egy tévénéző idén júniusban naponta átlagosan 65 reklámmal találkozott, ami ötöt több, mint egy évvel korábban. A teljes népesség júniusban naponta átlag 259 percig nézett tévéműsort valós időben, ami 1 perccel több, mint egy évvel korábban. Ezt az átlagot legjobban a 60 éves és idősebb korosztály haladja meg. Legalacsonyabb pedig a 18-29 évesek idén júniusi átlaga. Listaáron – a Nielsen által szpot szinten vizsgált csatornákat alapul véve – 96,8 milliárd forintot költöttek tévéreklámra a cégek idén júniusban, amely 20 százalékkal több mint a múlt évi azonos időszaki reklámköltség.

**Az élelmiszer-kereskedelem tévéreklámjainak elérési mutatója 9 százalékkal több, mint a tavalyi hatodik hónapban.** Szintén nagyobb elérési mutatókat regisztrált a Nielsen múlt év júniushoz képest például egyéb gyógyterméknél (+27 %), személygépkocsinál (+90 %), sörnél (+4 %), hipermarketnél (+47 %) és műszaki áruháznál (+45 %). Figyelemre méltó, hogy a labdarúgó Európa-bajnokság miatt bekerült a top húsz termékosztályba júniusban a sportrendezvény és a műsortovábbítás is; előbbi 1755-ös, utóbbi pedig 3278-as GRP-vel (Gross Rating Point – egy reklámspot sugárzásai hány kontaktust értek el a vizsgált célcsoport tagjai körében). A szektorok közt listavezető élelmiszereken belül az elért nézők száma alapján kialakult top húsz termékosztály között szerepel a nyári szezon jellegzetes termékei közül a **sör, szénsavas üdítőital, ásványvíz, vitamin és vitamínital továbbá jégkrém/fagyalt.**

További részletek a [Nielsen](#) oldalán olvashatók.

Megállt a kereskedelmi márkás termékek évek óta tartó térnyerése az élelmiszer-kiskereskedelemben az idei első félév adatai szerint. Élelmiszerből az első félév mintegy **778 milliárd forint bolti forgalmából a láncok saját márkái 28 százalékkal részesedtek, ami 218 milliárd forintot jelent.** Háztartási vegyi árunál és kozmetikumnál 186 milliárd forint félévi bevételből 19 százalék jutott kereskedelmi márkákra, azaz 35 milliárd forint. A kereskedelmi márkás árucikkeket csak egy vállalat vagy egyetlen lánc üzletei forgalmazzák, és általában a cég nevével jelzik őket, mint például Coop, Spar vagy Tesco. Sokszor azonban fantázianevet kapnak a csak egy cégnél kapható saját márkás termékek, például a Sparnál S-budget, a dm-nél Dontodent stb. A gyártói márkák piaci pozíciójának javulása annak köszönhető, hogy **a gyártó vállalatok szélesítették termék kínálatukat viszonylag sok úgynevezett „B” márkával**, amelyek versenyképes áraik mellett élvezik a fogyasztók nagy részének gyártói márkákkal szembeni bizalmát. Ehhez járul, hogy hazánkban a diszkont láncok választékukban feladják saját márkáik óriási túlsúlyát. Ugyanis elkezdtek belistázni több gyártói márkát, elsősorban olcsóbb „B” márkákat. Ez különösen érvényes háztartási vegyi árura és kozmetikumra. Bizonyos mértékig a piaci helyzet azért is javul a gyártói márkák számára, mert kínálják őket sok árendeményes akcióban is, amit a fogyasztók kihasználnak. **Legnagyobb a kereskedelmi márkás élelmiszerek piaci részesedése az állateledelnél és mélyhűtött árunál 54, illetve 48 százalékkal. Legkisebb pedig alkoholos italnál (12 %), valamint az édességnél (15 %). A magyar fogyasztók nagyobb része (57 %) azért vásárol kereskedelmi márkás terméket, mert alacsony az árak, kedvező az ár/érték arányuk, valamint egyre többen gondolják úgy, hogy ugyanolyan jó a minőségük, mint a gyártói márkás árucikkeké.**

További részletek a [Piackutatások.hu](#) oldalon olvashatók.



A hazai lakosság egészségállapota

**A magyar felnőtt lakosság több mint fele túlsúlyos vagy elhízott, ennek ellenére a felnőtt magyar lakosság csaknem kétharmada jónak vagy nagyon jónak tartja saját egészségét** – derül ki az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) legutóbb végzett reprezentatív Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálatából (OTÁP 2014).

A felnőttek tápanyagbevitelét tekintetében elmondható, hogy a legnagyobb mennyiségben bevitt tápanyagok – úgymint a szénhidrátok és zsírok – aránya eltérést mutat a hazai és nemzetközi ajánlásoktól. Az **energiabevitel** túl nagy hányadát adják a zsírok, azokon belül is a kedvezőtlenebb élettani hatású telített zsírsavak aránya magas. Az **omega-6 és omega-3 zsírsavak aránya** az ideális 4:1-hez képest férfiak esetében 28:1, míg nők tekintetében 25:1 arányt mutatott. Ezzel szemben a **szénhidrátbevitel** az ajánlathoz képest alacsonyabb arányt eredményezett. A lakosság **rostbevitel**e alacsonynak tekinthető, ugyanakkor a **hozzáadott cukor bevitel**e magas, főként a 18-34 évesek körében. Előbbi közel 40 %-át a cereáliák, míg az utóbbi közel felét a cukrozott italok adják.

Az ételmiszerfogyasztás alapján számított **vitaminbevitel** alacsony értékeket mutat, főként a D-vitamin, a biotin, a pantoténsav és folsavbevitel. Az **ásványi anyagok** közül a kálium, kalcium, mangán, illetve a krómbevitel nem érte el az ajánlott beviteli mennyiséget. Az adatgyűjtés alapján minden második megkérdezett szed étrend-kiegészítőt éves szinten. Ennek ellenére, hogy a **sóbevitel** 1992 óta csökkenést mutat – amely 12 %-áért a fehér kenyerek kategóriájából származó sócsökkenés a felelős –, így is az ajánlás több mint 2,5-szerese.

A felnőttek tápanyagbeviteli értékei a kedvezőtlen táplálkozási szokásokra vezethetők vissza. Az **állati eredetű zsiradékok, a húsok, húskészítmények** rendszeres és túlzott fogyasztása, a **zöldségek, gyümölcsök, a tej és tejtermékek**, valamint a **gabonafélék**, különösen a teljes kiőrlésű gabonából készült élelmiszerek igen alacsony fogyasztása a jellemző. A **halfogyasztás** az elmúlt öt évben kissé nőtt, de nem érte el az ajánlott mennyiséget. Nőtt a finompékárú és az ízesített gabonaszeletek fogyasztása is, melyek hozzáadott cukortartalma jelenthet kockázatot. Az élettanilag előnyösebb, telítetlen zsírsavakban gazdag **növényi olajok** fogyasztása az elmúlt években visszaesett, míg a telített zsírsavban gazdag szalonna fogyasztása nőtt.

Különösen kedvezőtlen tendenciának tekinthető, hogy a **friss zöldségek és gyümölcsök fogyasztása** az elmúlt években jelentősen csökkent. A megfelelő tápanyag-, vitamin- és ásványianyag-ellátottsághoz, a hiányállapotok és a túlzott bevitel okozta egészségproblémák megelőzéséhez elengedhetetlen a változatos táplálkozás, illetve a megfelelő szintű fizikai aktivitás. Ennek érdekében **jelentős figyelmet kell fordítani a zöldség-, gyümölcsfogyasztás növelésére, az állati eredetű zsírok, a magas só-, cukortartalmú élelmiszerek fogyasztásának csökkentésére, a teljes kiőrlésű gabonák, a zsírszegény tej és tejtermékek, valamint a halak fogyasztásának fokozására**. Továbbá kiemelten fontos a lakosság tájékoztatása az egészséges táplálkozás irányelveiről, a korszerű, közérthető ételmiszeralapú ajánlások terjesztése, az egészséges ételmiszerválaszték megteremtése és elérhetővé tétele az új élelmiszerek megtervezése, illetve a meglévők reformulációján keresztül.

További részletek az [OGYÉI](#) oldalán olvashatók.



### 100%-os gyümölcslevek piaca

A gyorsan növekvő gazdasággal rendelkező térségekben tapasztalt kereslet, valamint a fejlett piacok gazdaságainak lassuló csökkenése együtt stabilizálja, **2018-ra pedig növekedő pályára állítja a 100 %-os gyümölcslevek piacát.** A Tetra Pak piaci körképe szerint továbbra is étkezéseink fontos része marad a 100 %-os gyümölcslé, amit az emberek 40 %-a fogyaszt minden nap. A tanulmány rávilágít arra is, hogy a **fogyasztók hajlandók többet fizetni a 100 %-os dzsúszokért, melyek illeszkednek az egészséges étrendbe.**

Mindezek alapján a 100 %-os gyümölcslevek piaca nagy lehetőségek előtt áll, a növekedést azonban elsősorban a fogyasztók igényeire épülő, az egészségtudatosságra fókuszáló és az otthonon kívüli fogyasztást lehetővé tevő termékek jelentik. Ezek a legerősebb trendek a jelenleg legbefolyásosabb fogyasztói generáció, a „millenniumi korosztály” körében. Habár a gyümölcslevek piacának jelentős bővülése még csak ezután várható, az iparág számos szereplője három kulcsfontosságú területen máris innovációkkal reagált a fogyasztói igényekre.

A **zöldségeket és gyümölcsöket társító termékek** csökkentett természetes cukortartalommal és további jótékony egészségügyi hatásokkal rendelkeznek, ma pedig már a negyedik legnépszerűbb 100 %-os gyümölcslé típusnak számítanak a világon. Az ilyen típusú új termékek bevezetése 2012 és 2015 között megháromszorozódott.

A **frissen préselt**, nem koncentrátumból készülő gyümölcslevek piaci részesedése a 2009-ben mért 25 %-ról 2015-re majdnem 30 %-ra nőtt a sűrítményből készült gyümölcslevekhez képest. 2012 és 2015 között a nem koncentrátumból készült 100 %-os gyümölcslevek új termékbevezetések száma évente átlagosan 25 %-kal nőtt.

A világon a fogyasztók több mint 60 %-a érdeklődik olyan **speciális termékek** iránt, amelyeknek bizonyítottan jótékony hatása van az egészségre, ezért a gyártók egyre több ásványi anyaggal vagy vitaminnal dúsított, 100 %-os gyümölcslevet kínálnak. 2015-ben például az új termékbevezetések kétharmadát az immunrendszer, a szív, az emésztés, a csontok és az agy működésére jótékony hatást gyakorló, illetve a szépség megőrzésében szerepet játszó, funkcionális egészségi előnyöket kínáló termékek jelentették.

A Tetra Pak piaci körképe szerint a gyártók már nem annyira kihívásnak, mint inkább lehetőségnek tekintik a fogyasztók életmódváltozását, piaci növekedésüket pedig új, a vásárlók figyelmét jobban megragadó 100 %-os gyümölcslevektől várják. A narancs, alma és más tradicionális gyümölcslevek mellett a gyártók ma már zöldségmixeket, különleges ízeket (mint az áfonya vagy a mangó), új recepteken alapuló termékeket kínálnak a fogyasztóknak. **A siker kulcsa, mint mindig, ezúttal is az innováció, valamint hogy a megfelelő termék a megfelelő időben elérhető legyen és kielégítse a modern fogyasztói igényeket.**

A tanulmány rövid összefoglalója a [Marketinginfo](#) oldalon olvasható.

A kenyerek új generációja – gabonakeverékek

A gabonák az innovációs lehetőségek tárházát jelentik. Különleges gabonakeverékek felhasználásának segítségével új és egészséges pékáruk állíthatóak elő. Az alábbiakban öt kiváló érzékszervi és sütési tulajdonsággal rendelkező keveréket mutatunk be, amelyeket egy neves spanyolországi Intézet (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos) kollégái dolgoztak ki.

### Zab, rozs és hajdina keverék

A kutatók számos különböző arányú keveréket próbáltak ki, majd arra a következtetésre jutottak, hogy **20 százalék zab, 20 százalék rozs, 20 százalék hajdina és 40 százalék búzalisztből magas tápértékű, modern és innovatív pékáru készíthető**. A receptúra alapján előállított kenyerek magas fehérje-, ásványi anyag-, rost- és **rezisztens keményítő**-, kevesebb emészthető keményítő-tartalommal és megnövekedett **antioxidáns kapacitással** rendelkeznek. Mindezek mellett az arányok betartásával könnyen kezelhető, megnövelt eltarthatósági idővel és kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező termék állítható elő.

### Zab, köles vagy cirok keverék

A búzát akár 30 % köles vagy cirokliszttel, illetve 50 % zabliszttel is helyettesíthetjük az érzékszervi és **viszkoelasztikus** tulajdonságok károsodása nélkül. A zab-, köles- és ciroklisztek magasabb arányú alkalmazása nehezen kezelhető és kevésbé ízletes terméket eredményezett. Azonban például glutén, növényi zsiradék, felületaktív anyagok és aszkorbinsav adagolása lehetővé teszi a köles- vagy a cirokliszt akár 40 százalékra, illetve a zabliszt akár 60 százalékra növelését. A zab- és cirok-tartalmú kenyerek a normál búzaliszt alapú kenyérhez képest az érzékszervi bírálat során némileg kedvezőbb megítélést kaptak.

### Hüvelyesek

Magas tápértékű kenyér állítható elő hüvelyesek (42 %), búza (52 %) és szerkezetjavító anyagok (6%) keverékéből. Az így előállított termék magas fehérje-tartalommal, megnövelt hasznos rost-hányaddal, lassabb keményítő hidrolízissel, csökkentett, gyorsan felszívódó keményítővel, valamint alacsony **glikémiás indexszel** jellemezhető. A lisztkeverékhez csicseriborsó, borsó és szójabab, míg szerkezetjavító anyagként glutén és **karboxi-metil-cellulóz** használható. A kenyerek a kedveltségi skála tíz pontjából hetet kaptak.

### Árpa

Az árpa kedvező egészségügyi hatásokkal rendelkező **béta-glükánt** (poliszacharid) tartalmaz. A búzaliszt és közönséges árpa felhasználásával készült kenyerekhez képest a magas béta-glükán tartalommal rendelkező árpából készült kenyerek beltartami értéke jóval magasabb. A búzaliszt 40 százalékos kiváltásával – közönséges árpa- vagy magas béta-glükán tartalmú árpaliszttel – könnyen kezelhető tésztát, valamint azonos vagy magasabb érzékszervi minősítést eredményezett.

### Teff, zöldborsó és hajdina

Technológiailag könnyen kezelhető és érzékszervileg kedvező kenyér készíthető a **teff** (aprószemű gluténmentes gabona) 7,5, a zöldborsó 15, hajdina 15 és a búzaliszt 62,5 százalékos keverékéből. Az így kapott kenyér magas **polifenol**-, jelentősebb lassan emészthető keményítő-tartalommal, valamint magas antioxidáns kapacitással rendelkezik.

További részletek a [Taste of Science](#) oldalán olvashatók.



Ehető celofán tejből

Étkezés útközben – EasySnacking™  
csomagolás

Egy amerikai tudóscsapat tejfehérjéből állította elő azt a fóliát, amely a reményeik szerint akár már három éven belül felkerülhet a boltok polcaira. Az ehető csomagolás nem újdonság a piacon, ám a jelenleg kapható verziók keményítőtől készülnek, amelyen könnyen átszivárog az oxigén. A gáz kívül tartása tekintetében az új fólia állítólag akár ötszázszor hatékonyabb lehet a napjainkban kapható termékeknél. A fehérje alapú filmek erősen blokkolják az oxigént, amivel segítenek megelőzni az élelmiszerek romlását. További előnye, hogy a tejben is megtalálható kazein fehérjéből készül, vagyis biológiailag könnyen lebomlik, és akár meg is lehet enni. A termék csomagolási alkalmazásainak száma végtelen. Jelenleg az egyadagos élelmiszerek ehető csomagolási alkalmazását tesztelik a kutatócsoport tagjai.

További részletek a [The Telegraph](#) oldalán olvashatók.

Az [Easy Snacking™](#) csomagolás a rohanó mindennapokhoz alkalmazkodó innovatív és divatos megoldás. A titok a doboz tetejében, egy öntapadó réteg alatt található kényelmesen használható összeszerelés-mentes kanálban rejlik. A megoldás az élelmiszerek széles skálája esetében alkalmazható (például tejtermékek, tésztaételek, levesek). A csomagolás két kivitelben érhető el, az egyszerű változat csak a kanalat, míg a kombinált megoldás egy külön tárolórészt is tartalmaz az öntetek számára. A termék 2016-ban elnyerte az FPA (Foodservice Packaging Association) termékinnovációs díját.



## ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

**2017. február 6-10.**

**Oroszország Moszkva — PRODEXPO**

24. alkalommal rendezik meg Oroszország és Kelet-Európa legnagyobb nemzetközi élelmiszeripari kiállítását. A 2016-os rendezvényre 67 országból érkeztek résztvevők, a programot 26 nemzeti pavilon színesítette. További információ: PRODEXPO

**2017. február 15-18.**

**Törökország Antalya — ANFAS Food Product**

23. alkalommal rendezik meg Törökország legnagyobb nemzetközi élelmiszer és ital kiállítását. A 2016-os rendezvényen a török vállalatokon kívül 35 ország 178 résztvevője mutatta be közel 2500 márkáját.

További információ: ANFAS

**2017. február 19-21.**

**Spanyolország Madrid — INTERSICOP**

Az INTERSICOP Spanyolország legjelentősebb sütő- és édesipari, jégkrém és kávé rendezvénye.

További információ: INTERSICOP

**2017. február 22-25.**

**Japán Osaka — MOBAC SHOW**

Sütő-, édesipari és technológiai kiállítás.

További információ: MOBAC SHOW

**2017. február 22-24.**

**Vietnám Hochiminh City — Compack Vietnam**

Csomagolóipari kiállítás

További információ: Compack Vietnam

**2017. február 26. -  
március 2.**

**Egyesült Arab Emírségek Dubai — Gulfood**

Élelmiszer- és vendéglátóipari kiállítás.

További információ: Gulfood

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által életre hívott „Élelmiszeripari Körkép 2016” rendezvénysorozat következő állomása **2016. november 8-án** lesz (Öbölház Rendezvényközpont, 1117 Budapest, Kopaszi gát 1.), amelynek középpontjában a **húsfeldolgozás** áll majd. Az eseményen szó lesz többek között az élelmiszerpiac helyzetéről, a támogatási lehetőségekről, a munkaerő-piac állapotáról, a termékpálya-marketing lehetőségeiről, az ágazatot érintő technológiai- és termékfejlesztési újdonságokról, valamint az élelmiszerkönyvi változásokról. A részletes program, valamint a regisztrációs felület a NAK honlapján hamarosan elérhető lesz.

Az „Élelmiszeripari körkép 2016” rendezvénysorozat további témái:

november 15.: Malom- és sütőipar

november 22.: Alkoholosital-gyártás

november 29.: Tejfeldolgozás

Fókuszban a húsfeldolgozás



## Élelmiszeripari beruházások szakmai partner listája

Az élelmiszeripari termelést folytató vállalkozások mellett az újonnan élelmiszeripari tevékenységbe kezdők, valamint az idén meghirdetésre került Vidékfejlesztési Program keretében mezőgazdasági tevékenységüket élelmiszeripari feldolgozással kiegészítő tagjaink számára a Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága – az élelmiszeripari referensek aktív közreműködésével – kialakította az „**Élelmiszeripari beruházások szakmai partner listáját**”. A kialakított szakmai partnerlista elsődleges célja az **élelmiszeripari feldolgozás felé orientálódó tagok aktív segítése**, valamint a **jelenleg tevékenykedők innovációs, költséghatékony megoldásainak támogatása**, hogy az egyes ágazatok a legmodernebb és legkorszerűbb eszközökkel felszerelve, hatékonyan tudjanak működni. **Tagjainknak segítséget nyújtunk abban, hogy a folyamatosan frissülő listán szereplő cégek közül kiválaszthassák a nekik legmegfelelőbb tevékenységet, szolgáltatást és terméket kínáló partnert.** A listában többek között azokat az **innovatív, energiahatékony technológiákkal és referenciával rendelkező cégeket** szerepeltetjük, amelyek termékeikkel és szolgáltatásaikkal hozzájárulnak az üzemek hatékony, gazdaságos működéséhez. Az élelmiszer-előállítás szempontjából elengedhetetlen az egyre szigorodó **hatósági előírásoknak, valamint beszállítói követelményeknek** történő lehető legmagasabb fokú megfelelés, így fontos szempont a naprakész felkészültséggel rendelkező **élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásokkal foglalkozó cégek** összegyűjtése. Napjaink legjelentősebb irányzatát a **fenntarthatóságot** szem előtt tartva a lista számos lehetőséget nyújt a **környezetbarát fejlesztések, a környezeti és megújuló energia felhasználási megoldások kialakítására**. A kialakult és folyamatosan frissülő lista az alábbi csoportokba sorolja a cégeket:

- épületek tervezése, tervek engedélyeztetése, kiviteli tervezés, költségtervek készítése;
- épületek kivitelezése;
- technológiai tervezés;
- gépek-berendezések/technológia-gyártás és -forgalmazás (külön szakágazatonként);
- hűtés- és sokkolási technológia, raktározás;
- megújuló energia, energiatakarékos megoldások;
- ipari elektronika, világítástechnika;
- innovációs megoldások;
- anyagmozgatás, raktári belső kiegészítő eszközök;
- IT, vállalatirányítás, nyomonkövetés;
- környezetvédelmi technológia;
- szennyvízkezelés;
- címkegyártás, csomagolás;
- élelmiszer-biztonsági megoldások;
- laboreszközök.

A költséghatékony megoldásokat kínáló, korszerű és innovatív szemléletet előtérbe helyező lista tartalma az élelmiszeripari tevékenységet végző cégek hatékony kialakítását, felszerelését, működését szolgálja, amely **eredményeképpen versenyképes, fenntartható módon működő élelmiszeripari üzemek létesíthetők. Ez egyaránt segíti az üzemek termelési folyamatainak fejlődését és a fejlett, biztonságos munkahelyteremtés érdekeit is.**

**A kamarai tagok és a listán szereplő partnerek egymásra találása, valamint a minél eredményesebb együttműködések érdekében a jövőben tematikus rendezvény szervezését tervezzük. A szakmai partnerlistán szereplő cégekről, illetve azok elérhetőségeivel kapcsolatosak kérjük, forduljon bizalommal a NAK megyei élelmiszeripari referenseihez. A referensek elérhetőségéről a [NAK honlapján](#) tájékozódhatnak.**

Várjuk észrevételeit,  
megjegyzéseit!

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