

1. hírlevél

A TAPE-Food Industry (Foglalkoztatási célú térségi akcióterv) fő célja, hogy fenntartható, nemzetközi szinten versenyképes élelmiszeripart hozzon létre a magyar-szlovák határvidéken, amely a vállalkozások hatékonyságának növelése mellett új munkahelyek teremtését is támogatja.



Mi történt a Food Industry akcióterv kezdete óta?

- a projektnyitó találkozóra (kick-off meeting) 2019. november 13-án, Budapesten a Széchenyi programirodában került sor.
- Elindítottuk a pályázat honlapját www.tape-foodindustry.eu, folyamatosan hírt adva kialakítottuk Facebook profilunkat
- 2020. szeptember 7-én került sor a szlovákiai Dunaszerdehelyen a szlovák nyelvű sajtótájékoztatóra, amelyen a helyi és regionális média szereplői mellett a pályázat szlovákiai partnerei is részt vettek ismertetve a pályázatban betöltött szerepüket.

- 2020. szeptember 8-án komáromi (Magyarország) helyszínen sajtóreggelit tartottunk a helyi és regionális média képviselőinek, ahol a projektben részt vevő magyarországi partnereink ismertették a készülő innovatív beruházásokat és a legfrisebb kutatási eredményeket a minőségi élelmiszerek előállításához.
- A Co-innovation pályázat keretén belül októberben elindítottuk a 10 előadásból álló képzés sorozatunkat, amelyet egyelőre online formában valósítunk meg.
- A Local Product Processing pályázatban részt vevő vállalkozóink elindították az eszközbeszerzést, hogy innovatív technológia bevezetésével minőségi helyi termékek kerüljenek a fogyasztók asztalára.

Fókuszban az élelmiszeripar – versenyképes élelmiszeripar, helyi vállalkozók, helyi termékek, foglalkoztatás élénkítése

A változó fogyasztói és ágazati trendekre reagál a TAPE – Food Industry, amelynek keretében a projektben részt vevő a kis-és közepes vállalatok innovatív technológiák bevezetésével és a helyben termelt nyersanyagok feldolgozásával megalapozzák az új, egészséges, regionális termékpaletta kialakításának feltételeit és a hosszú távú együttműködést az élelmiszeripar különböző szereplői közt.

A TAPE-Food Industry akcióterv 3 pályázatból áll:

1. **SKHU/1802/3.1/022 Koordináció és kommunikáció** – a Food Industry akcióterv kommunikációs feladatainak ellátása, a pályázat és az elért eredmények népszerűsítése
2. **SKHU/1802/3.1/023 Co-innovation** - A kutatási tevékenységet biztosító intézmények segítségével felállítjuk az eszközparkot és létrehozuk a szakemberek csoportját, akik új technológiai-fejlesztési javaslatokat adnak az egészségesebb helyi termékek előállítására

3. **SKHU/1901/3.1/003 Local Product Processing** - A pályázatban szereplő vállalkozók innovatív technikai befektetések révén új és minőséges termékekkel gazdagítják a helyi termékek palettáját és új munkahelyeket teremtenek.

Partnereink:

1. SKHU/1802/3.1/022 Koordináció és kommunikáció

Vezető kedvezményezett: Rába-Duna-Vág Korlátolt Felelősségű Területi



2. SKHU/1802/3.1/023 Co-innovation

Vezető Kedvezményezett: Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum, Bratislava

Kedvezményezett: Széchenyi István Egyetem, Győr



3. SKHU/1901/3.1/003 Local Product Processing

Vezető kedvezményezett: K.K.V.- Union s.r.o, Lehnice



Kedvezményezett 1: Vörös Tészta Manufaktúra, Tarján



Kedvezményezett 2: AEH spol. s.r.o., Pezinok



Kedvezményezett 3: Kősziklás Borászat Kft., Dunaszentmiklós

Kedvezményezett 4: Mäsovinky s.r.o., Jablonica

ESEMÉNYEK

Coordination and Communication

- 2020.09.07 Sajtóreggeli Dunaszerdahelyen - a helyi és regionális média képviselőit tájékoztatták a projektben részt vevő szlovákiai partnerek a megvalósuló befektetésekről és a pályázat kitűzött céljairól. A sajtótájékoztatón vállalkozóinkat az AEH spol.s.r.o képviselte, valamint a kutatási háttérrel biztosító Élelmiszeripari Kutatóintézet (NPPC).

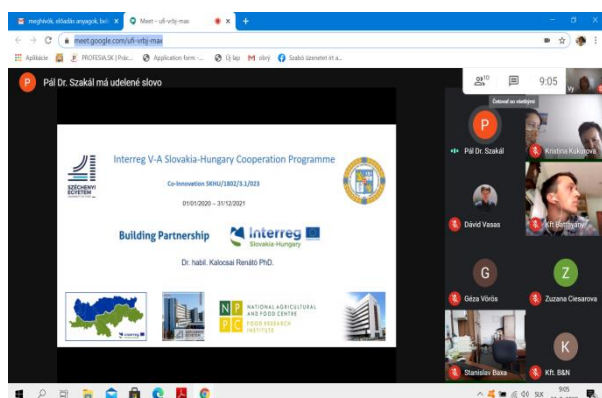


- 2020.09.08 Sajtóreggeli Komáromban – a pályázatban részt vevő magyarországi vállalkozóink: Vörös Tészta Manufaktúra és a Kősziklás Borászat Kft., valamint az élelmiszeripari kutatási háttérrel nyújtó győri Széchenyi Egyetem képviselői nyilatkoztak az induló innovatív technológiai befektetésekről.

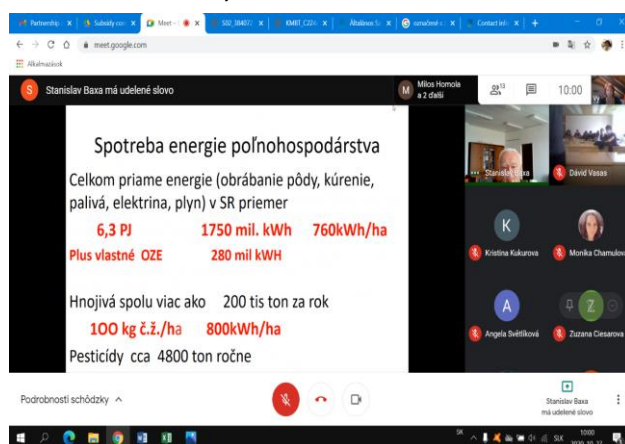


Co-innovation

- 2020.09.23 - a szakmai előadás-sorozat részeként szeptember 23-án az Szlovák Élelmiszeripari Kutatóintézet és a Széchenyi Egyetem közös szervezésében került sor az első előadásra a magyarországi talajviszonyok, a talajok mikroelem ellátottsága, a mikroelemek hatása a termés hozamára és minőségére tematikában, amelyhez a szlovákiai résztvevők online csatlakoztak.



- 2020.10.27 -én került sor az előadás-sorozat során következő előadására, ezúttal az NPPC szervezésében. „Anyag-és energia egyensúly a gyakorlatban” témában adtak elő Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CsC., Ing. Stanislav Baxa, PhD.



Local Product Processing

- A pályázatban részt vevő kis-és közepes vállalkozások innovatív technológiák vásárlásával újítják meg az eszözparkjukat, amelyek friss,

minőséges helyi termékek előállítását támogatják. Ennek keretében a **Vörös Tészta Manufaktúra Kft.** által a liszt friss őrlésének biztosítására került beszerzésre egy kismalom, amely a vállalkozás és a helyi kis pékek alapanyag ellátását biztosítja. Az alakor mellett a paleo és gluténmentes termékek alapanyagai is többnyire olajos magvakból állnak, így azok hűtve tárolása elengedhetetlen a frissesség megőrzése érdekében, ezért volt szükség hűtőkamra beszerzésére.

