

1. newsletter

Hlavným cieľom TAPE-Food Industry (Regionálny akčný plán zamestnanosti) je prispieť k vybudovaniu udržateľného, medzinárodne konkurencieschopného potravinárskeho priemyslu v slovensko-maďarskom pohraničí, ktorý okrem toho, že zvýši efektívnosť podnikov, vytvorí aj nové pracovné miesta.



Čo sa udialo od spustenia Food Industry akčného plánu?

- Dňa 13. novembra 2019 sa uskutočnilo úvodné stretnutie (kick-off meeting) v programovej kancelárii Széchenyi v Budapešti.
- Spustili sme webovú stránku súťaže www.tape-foodindustry.eu a vytvorili náš Facebookový profil s pravidelne aktualizovanými správami.
- Dňa 7. septembra 2020 sa v Dunajskej Strede uskutočnila tlačová konferencia v slovenskom jazyku, na ktorej sa okrem miestnych a regionálnych médií zúčastnili aj slovenskí projektoví partneri, ktorí oboznámili prítomných s úlohami, ktoré v rámci projektu zastávajú.
- Dňa 8. septembra 2020 sme usporiadali tlačovú konferenciu s raňajkami pre miestne a regionálne médiá v maďarskom Komárome, v rámci ktorej maďarskí partneri podieľajúci sa na projekte predstavili pripravované

inovatívne investície a najnovšie výsledky výskumu v oblasti výroby kvalitných potravín.

- V rámci projektu Co-innovation sme v októbri spustili sériu 10 školení vo forme prednášok, ktoré sú momentálne prezentované online.
- Podnikatelia – partneri zapojení do projektu Local Product Processing zahájili obstarávanie vybavenia, aby vďaka zavedeniu inovatívnej technológie prinášali zákazníkom na stôl denno-denne kvalitné miestne výrobky.

Zameranie sa na potravinársky priemysel - konkurencieschopný potravinársky priemysel, miestni podnikatelia, miestne výrobky, podpora zamestnanosti

TAPE - Food Industry projekt reaguje na meniace sa spotrebiteľské a priemyselné trendy, umožňuje zapojeným malým a stredným podnikom vďaka zavádzaniu inovatívnych technológií a spracúvaniu miestnych surovín vytvárať podmienky pre vývoj nového, regionálneho sortimentu zdravých výrobkov a budovať dlhodobú spoluprácu medzi rôznymi aktérmi potravinárskeho priemyslu.

Akčný plán TAPE-Food Industry pozostáva z 3 projektov:

1. **SKHU/1802/3.1/022 Koordinácia a komunikácia** – plnenie komunikačných úloh akčného plánu Food Industry, propagácia projektu a jeho dosiahnutých výsledkov.
2. **SKHU/1802/3.1/023 Co-innovation** - S pomocou inštitúcií zabezpečujúcich výskumné činnosti založíme technologický park a zostavíme skupinu profesionálov, ktorí budú prichádzať s návrhmi na rozvoj nových technológií pre výrobu zdravších miestnych výrobkov.
3. **SKHU/1901/3.1/003 Local Product Processing** - Podnikatelia zapojení do projektu prostredníctvom inovatívnych technologických investícií obohacujú

ponuku miestnych produktov o nové, vysoko kvalitné produkty, a prispievajú k tvorbe nových pracovných miest.

Naši partneri:

1. SKHU/1802/3.1/022 Koordinácia a komunikácia

Hlavný prijímateľ: Európske zoskupenie územnej spolupráce Rába-Dunaj-Váh s ručením obmedzeným



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

Hlavný prijímateľ: Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum,

Bratislava N P P C NÁRODNÉ POĽNOHOSPODÁRSKE A POTRAVINÁRSKE CENTRUM

Prijímateľ: Széchenyi István Egyetem, Győr



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

Hlavný prijímateľ: K.K.V.- Union s.r.o, Lehnice



Prijímateľ 1: Vörös Tészta Manufaktúra, Tarján



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



Prijímateľ 3: Kősziklás Borászat Kft., Dunaszentmiklós

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

PODUJATIA

Coordination and Communication

- 07.09.2020 Tlačová konferencia s raňajkami v Dunajskej Strede - zástupcovia miestnych a regionálnych médií boli informovaní slovenskými partnermi podieľajúcimi sa na projekte o stanovených cieľoch a realizovaných investíciách. Na tlačovej konferencii boli naši podnikatelia zastúpení spoločnosťami AEH spol. s.r.o a Food Research Institute (NPPC), ktorá poskytuje výskumné zázemie projektu.

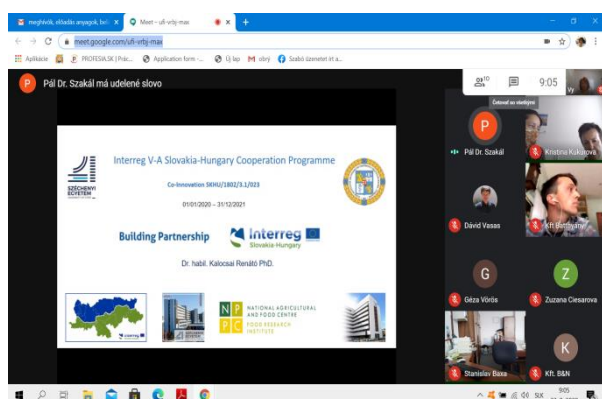


- 08.09.2020 Tlačová konferencia s raňajkami v maďarskom Komárome – zástupcovia maďarských podnikateľov zapojených do výberového konania: Vörös Tészta Manufaktúra a Kősziklás Borászat Kft., ako aj a zástupcovia Széchenyiho univerzity v Győri, ktorá poskytuje zázemie pre výskum potravinárskeho priemyslu, prezentovali počiatkové inovatívne technologické investície.

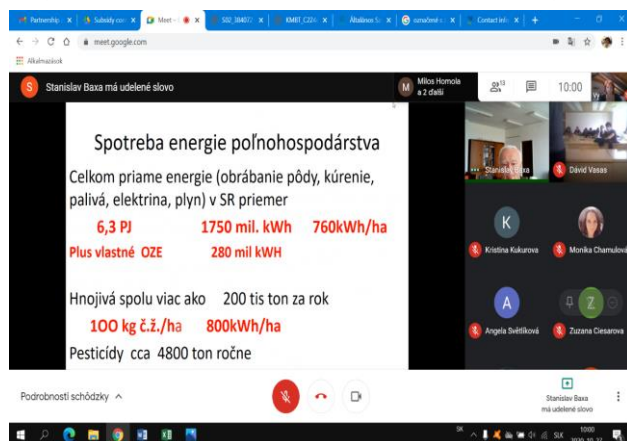


Co-innovation

- 23.09.2020 - v rámci série odborných prednášok usporiadali 23. septembra Slovenský ústav pre výskum potravín spoločne so Széchenyi Univerzitou prvú prednášku o pôdnych podmienkach v Maďarsku na tému zásob mikroživín v pôde a vplyvu mikroživín na výnos a kvalitu plodín, ku ktorej sa účastníci pripojili online.



- 27.10.2020 – ďalšia prednáška v rámci prednáškového cyklu, zorganizovaná tentokrát vďaka NPPC, sa uskutočnila 10. októbra na tému „Rovnováha medzi materiálom a energiou v praxi“, prezentovanú Doc. Ing. Stanislavom Šilhárom a CsC., Ing. Stanislavom Baxom, PhD.



Local Product Processing

- Malé a stredné podniky zapojené projektu vďaka nákupu inovatívnych technológií obnovujú svoj technologický park, čím podporujú výrobu čerstvých a kvalitných miestnych výrobkov. Touto cestou zaobstarala spoločnosť **Vörös Tészta Manufaktúra Kft.** malý mlyn v záujme zabezpečenia čerstvosti mletej múky, zaisťujúci prísun surovín pre spoločnosť a miestnych pekárov. Základnými ingredienciami pre paleo a bezlepkové výrobky sú okrem jednozrnnej pšenice Alakor spravidla aj olejnaté semená, ktorých skladovanie v chlade je nevyhnutné pre zachovanie ich sviežosti. Z tohto dôvodu bolo potrebné zaobstaranie chladiarenského boxu.

