

2. newsletter

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



Čo sa udialo od začiatku Food Industry akčného plánu?

- Dňa 16. februára 2021 sa uskutočnil prvý online tematický workshop s cieľom prenosu poznatkov a výsledkov územného akčného plánu SKHU 1701/3.1/110 TAPE „Food industry“ obsahovo zameraný na obilniny, ich spracovanie a význam vo výžive.
- Dňa 18. februára 2021 sa uskutočnil druhý online tematický workshop s cieľom prenosu poznatkov a výsledkov územného akčného plánu SKHU 1701/3.1/110 TAPE „Food industry“ obsahovo zameraný na víno, jeho prípravu a význam.
- Dňa 23. februára 2021 sa uskutočnil tretí online tematický workshop s cieľom prenosu poznatkov a výsledkov územného akčného plánu SKHU

1701/3.1/110 TAPE „Food industry“ obsahovo zameraný na mäso, jeho spracovanie a význam vo výžive.

- Dňa 25. februára 2021 sa uskutočnil posledný, štvrtý online tematický workshop s cieľom prenosu poznatkov a výsledkov územného akčného plánu SKHU1701/3.1/110 TAPE „Food industry“ zameraný na ovocie a zeleninu, ich pestovanie a význam vo výžive.
- V rámci projektu Co-innovation pokračujú školenia vo forme prednášok, ktoré sú momentálne prezentované online.
- Podnikatelia-partneri zapojení do projektu Local Product Processing pokračujú v obstarávaní 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 spracovaniu 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 poskytujúcich výskumné činnosti založíme technologický park a zostavíme skupinu profesionálov, ktorí budú poskytovať návrhy 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 výrobky 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



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

4 on-line tematické workshopy, organizované EZÚS Rába-Dunaj-Váh, sa uskutočnili v rámci regionálneho akčného plánu zamestnanosti „Food industry“, pozostávajúceho z troch projektov (SKHU / 1802 / 3.1 / 022, SKHU / 1802 / 3.1 / 023, SKHU / 1901 / 3.1 / 003), na nasledovné témy: „pšenica“, „víno“, „mäso“ a „ovocie a zelenina“.

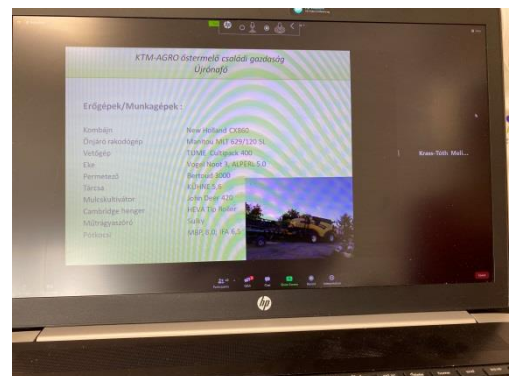
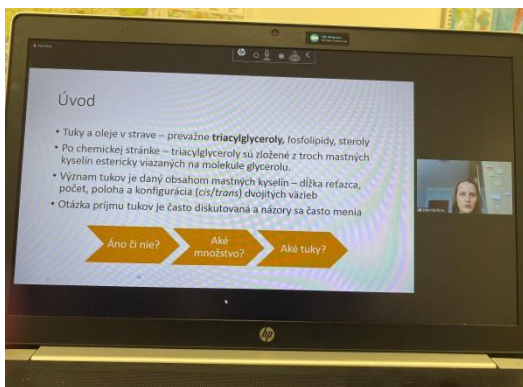
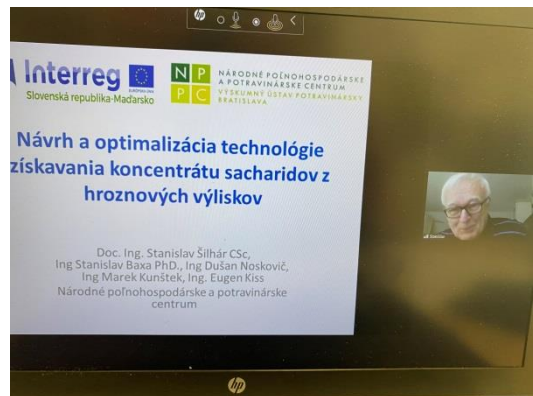
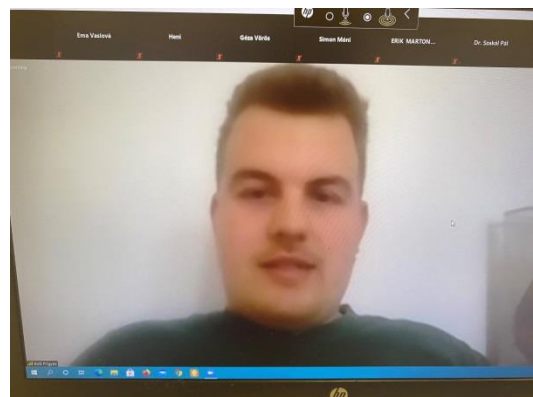
Počas tematických workshopov sa 150 účastníkov oboznámilo s jednotlivými cieľmi projektov akčného plánu a doposiaľ dosiahnutými výsledkami. Séria prezentácií zameraných na tému dňa tematického seminára sa riadila princípom oblasti podnikania, v ktorej pôsobia príjemcovia piatich malých a stredných podnikov (MSP) zapojených do projektu.

- 16.02.2021 Prvý online tematický workshop – obsahovo zameraný na obilniny, ich spracovanie a význam vo výžive. Účastníkov privítal Zoltán Németh, predseda župy Győr-Moson-Sopron a predseda EZÚS RDV, zdôrazňujúc dôležitosť a význam projektu v prihraničnom regióne. Po ňom nasledovalo predstavenie akčného plánu a jeho projektov riadených EZÚS Rába-Dunaj-Váh. Vörös Tészta Manufaktúra, náš PP predstavil proces produkcie pšenice Alakor od jej pestovania až po výrobu produktov. Na workshope odzneli informácie napr. o experimentoch s „prapšenicou/prazrnou“ a ozimnou pšenicou v roku 2020, dozvedeli sme sa napríklad, že Okara je perspektívnym zdrojom vlákniny v pekárenských produktoch. Okrem iného nám Frigyes Bott prezradil tajomstvo výroby kvalitného kváskového chleba a ako je dnes prepojený reťazec farmár-mlynár a pekár. Prítomní podnikatelia sa dozvedeli ako funguje miestne zelené hospodárstvo a privítali skutočnosť, že môžu hľadať formy spolupráce a vymieňať si skúsenosti prostredníctvom organizácií, ako sú napr. Európske inovačné klastre.
- 18.02.2021 Druhý online tematický workshop – obsahovo zameraný na víno, jeho prípravu a význam. Účastníkov privítal Ferenc Ivanics, podpredseda župy Győr-Moson-Sopron, zdôrazňujúc dôležitosť a význam projektu v prihraničnom regióne. Po ňom nasledovalo predstavenie akčného plánu a jeho projektov riadených EZÚS Rába-Dunaj-Váh. Po

predstavení našich projektových partnerov: Kósziklás Borászat, AEH Pezinok a Biocentrum a ich doterajších výsledkov počas realizácie projektu odznali na workshope informácie aj o návrhoch a optimalizácii technológie získavania koncentrátu sacharidov z hroznových výliskov, o účinkoch obsahu antioxidantov rastlinných produktov na zdravú výživu alebo aj fakty o vplyve rôznych druhov kvasiniek na arómu vína a o označovaní výživovej hodnoty potravín. Nakoniec László Bondor, viceprezident Obchodnej a priemyselnej komory v župe Komárom-Esztergom, predstavil výsledky prieskumov zvykov konzumácie vína v Maďarsku.

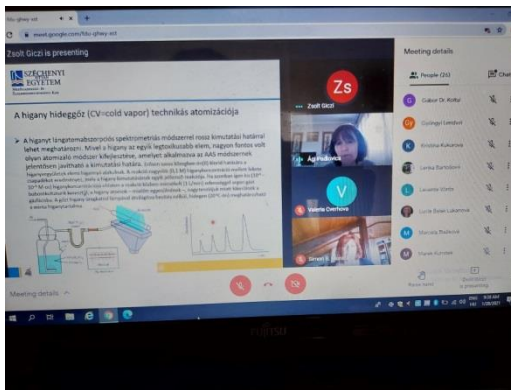
- 23.02.2021 Tretí online tematický workshop – obsahovo zameraný na mäso, jeho spracovanie a význam vo výžive. Účastníkov privítal Zoltán Németh, predseda župy Győr-Moson-Sopron a predseda EZÚS RDV, zdôrazňujúc dôležitosť a význam projektu v prihraničnom regióne. Na treťom našom workshope sa predstavil ďalší náš partner Mäsovinky s.r.o. a predstavil svoju činnosť, úlohu a doposiaľ dosiahnuté výsledky v projekte. Dozvedeli sme sa napríklad o dôležitosti zastúpenia tukov v potravinách a o potrebe udržiavať stravovací pomer rastlinných a živočíšnych bielkovín. O možnostiach podpory v oblasti rozvoja potravinárskeho priemyslu a poľnohospodárstva na Slovensku a v Maďarsku nás popritom informovali na slovenskej strane predsedníčka Slovenskej poľnohospodárskej komory pani Ing. Ilona Patasi a na maďarskej pán András Ugrai. Pre možnosti hľadania foriem spolupráce a vymieňať si skúsenosti sa predstavila ďalšia organizácia: Stredoeurópska sieť pre hospodársky rozvoj (CED).
- 25.02.2021 Štvrtý online tematický workshop – obsahovo zameraný na ovocie a zeleninu, ich pestovanie a význam vo výžive. Účastníkov privítal Ferenc Ivanics, podpredseda župy Győr-Moson-Sopron, zdôrazňujúc dôležitosť a význam projektu v prihraničnom regióne. Po ňom nasledovalo predstavenie akčného plánu a jeho projektov riadených EZÚS Rába-Dunaj-Váh. Po predstavení vedúceho partnera projektu LPP (Local Product Processing- Miestne spracovanie produktov) K.K.V. Union s.r.o. nám Melinda Krass-Tóth prezentovala aktivity rastlinnej výroby na príklade hospodárskeho pozemku s rozlohou 200 ha a dozvedeli sme sa o ekologickom poľnohospodárstve v zeleninovej a ovocnej záhrade.

Väčšina prednášok sa týkala návodov pre dodržanie správnej životosprávy pričom sme dostali aj tipy na zdravšie stravovanie a prípravu pokrmov a že polyoly sú možným potenciálnym nástrojom na zníženie príjmu cukru v strave. Interview s p. Ladislavom Račekom o hnutí Slow Food zastúpeného v 150 krajinách ubezpečilo podnikateľov lokálneho remeselného spracovania produktov o možnostiach spolupráce a vymieňania skúseností na lokálnej úrovni.



Co-innovation

- 28.01.2021 - v rámci série odborných prednášok usporiadali 28. januára Széchenyi Univerzita spoločne so Slovenským ústavom pre výskum potravín druhú prednášku na tému „Moderné prístrojové skúšky, metódy stanovenia kvalitatívnych parametrov výrobkov“ v podaní Giczi Zsolta. K prednáške sa účastníci pripájali online.



- 30.03.2021 – ďalšia prednáška v rámci prednáškového cyklu, zorganizovaná tentokrát NPPC, sa uskutočnila 30. marca na témy „Hodnotenie kvality a produkcia surovín so špecifickým technologickými vlastnosťami“ prezentovanú NPPC a „Význam a možnosti spracovania predaja vlastnej produkcie priamo na farme“ prezentovanú SZE.

