NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2019. október

TARTALOM

2019. október

KÖSZÖNTŐ

SZABÁLYOZÁS

Nyilvántartásba vett lepárlóüzemekről szóló rendelet – Módosult
A szőlőültetvények szerkezetátalakításához szükséges támogatásról – Megjelent
A zöldszüretre fordítható támogatási keret – Megjelent
A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek támogatása – Megjelent
Az élelmiszerláncban alkalmazott kockázatértékelés átláthatóságáról és fenntarthatóságáról – Módosult

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok

BELPIACI BETEKINTÉS

Tej és tejtermékek kínálata - 2017
Belföldi eladások az élelmiszeriparban

KÜLPIACI KITEKINTÉS

Tejpor-helyettesítők körképe
Megnövelt beltartalmi értékű tejtermékek körképe

ÚJ TERMÉKEK

Kávétartalmú joghurtok
Olajos magvak vajával készülő joghurtok
Szénsavas kávéitalok
Pálcikás csirke snackek
Snackek ázsiai ízesítésben

MARKETING

A közösségi média és a kisvállalkozók kapcsolata

MARKETING ALAPFOGALMAK

B2B
Belső marketing
Differenciált marketing
Differenciálatlan marketing
Direkt marketing
Globális marketing

TARTALOM

2019. október

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ
Tejtermékek és jégkrémek cukortartalmának csökkentése

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Joghurt

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÁS
A NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának programjai – Az eddig zárultak értékelése
Élelmiszer-veszteség a feldolgozóiparban – Kiadvány
Antibiotikum-rezisztencia elleni küzdelem – Ismeretterjesztő program
Tápanyagbevitel referenciaérték kereső

FELHÍVÁS
Dán-svéd tanulmányút
„Együtt az élelmiszeriparért” – Marketing és termékértékesítési konferencia
„Tanuljunk együtt!” – Zöldség-gyümölcs feldolgozás
Nátriumra és kloridra vonatkozó tápanyagbevitel referenciaérték – Nyilvános konzultáció
A baromfitenyésztési ágazat aktuális kérdései és kihívásai – Konferencia

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 hírlevele októberi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a **tejipar** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben számos, az ágazatot érintő változásról számolunk be, kiemelt tekintettel a szőlészetek és borászatok számára igénybe vehető támogatásokra. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány, nemrég megjelent szabványt listázunk. Betekintést nyújtunk az élelmiszeripari belföldi eladások statisztikájába, illetve a tejpor-helyettesítők és a megnövelt beltartalmi értékű tejtermékek nemzetközi piacába. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként termékfejlesztéshez. A marketing, a közösségi média és a kisvállalkozók kapcsolatát vizsgáljuk, valamint marketing alapfogalmak című fejezetünkben számos definíciót tisztázunk. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzésekben a tejtermékek és jégkrémek cukorcsökkentési megoldásaival foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban – az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet segítségével – a joghurtokat vesszük górcső alá. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató bejegyzésünkben a NAK Élelmiszeripari Igazgatósának eddig zárult programjairól, egy antibiotikum-rezisztenciával kapcsolatos ismeretterjesztő programról, valamint a nemzetközi tápanyag bevitel referencia érték kereső oldalról számolunk be. Mindemellett felhívjuk figyelmét a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága által szervezett legújabb „Együtt az élelmiszeriparért" marketing és termékértékesítési konferenciára, a nátrium és a klorid beviteli értékével kapcsolatos nyilvános konzultációra, illetve a baromfitenyésztési ágazat aktuális kérdéseit és kihívásait megvitató rendezvényre, valamint kiadványunkban 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

Nyilvántartásba vett lepárlóüzemekről szóló rendelet – Módosult

Megjelent a 39/2019. (IX. 6.) számú Kincstár Közlemény a borászati termékek krízislepárlási támogatásáról szóló 40/2019. (VIII. 30.) AM rendelet alapján nyilvántartásba vett lepárlóüzemekről.

A borászati termékek krízislepárlási támogatásáról szóló 40/2019. (VIII. 30.) AM rendelet alapján a Magyar Államkincstár által előzetesen nyilvántartásba vett lepárlóüzem vissza nem térítendő támogatás igénybevételére jogosult, ha a bortermelőtől krízislepárlási intézkedés keretében borászati terméket adásvétel útján vesz át abból a célból, hogy abból ipari célú nyers alkoholt készítsen. A 40/2019. (VIII. 30.) AM rendelet 3. § (5) bekezdése alapján a Kincstár közleményben közzéteszi a nyilvántartásba vett lepárlóüzemeket és a lepárlóüzemek által lepárolni kívánt borászati termék mennyiségét.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. szeptember 6.) lépett hatályba.

A közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

A szőlőültetvények szerkezetátalakításához szükséges támogatásról – Megjelent

Megjelent a 41/2019. (IX. 23.) számú Kincstár Közlemény a szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához a 2017/2018 – 2019/2020 borpiaci években igényelhető támogatásról szóló 1/2018. (II. 1.) FM rendelet alapján a 2019. pénzügyi évre kifizethető támogatási keretösszeg közzétételéről.

A szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához a 2017/2018 – 2019/2020 borpiaci években igényelhető támogatásról szóló 1/2018. (II. 1.) FM rendelet 5. § (2) bekezdése értelmében az adott pénzügyi évre meghatározott keretösszeg változásáról az agrárpolitikáért felelős miniszter tájékoztatja a Magyar Államkincstárt, amely a módosított keretösszegről közleményt tesz közzé. A miniszter által adott tájékoztatás alapján a szőlőültetvények szerkezetátalakítási és átállítási támogatására fordítható támogatási keret összege a 2019. pénzügyi évben 19 377 000 euró.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. szeptember 24.) lépett hatályba.

A közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

A zöldszüretre fordítható támogatási keret – Megjelent

Megjelent a 42/2019. (IX. 23.) számú Kincstár Közlemény a szőlőültetvényekben végzett zöldszüretre igényelhető támogatásról szóló 22/2019. (V. 31.) AM rendelet alapján a 2019. pénzügyi évre kifizethető támogatási keretösszeg közzétételéről.

A szőlőültetvényekben végzett zöldszüretre igényelhető támogatásról szóló 22/2019. (V. 31.) AM rendelet 3. § (1) bekezdése alapján az adott pénzügyi évre vagy pénzügyi évekre kifizethető támogatási keretösszegről az agrárpolitikáért felelős miniszter tájékoztatja a Magyar Államkincstárt, amely a keretösszegről közleményt tesz közzé. A miniszter által adott tájékoztatás alapján a szőlőültetvényekben végzett zöldszüretre fordítható támogatási keret összege a 2019. pénzügyi évben 8 000 000 euró.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. szeptember 24.) lépett hatályba.

A közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek támogatása – Megjelent

Megjelent 43/2019. (IX. 23.) számú Kincstár Közlemény a szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló 70/2012. (VII. 16.) VM rendelet szerint a 2019. pénzügyi évben kifizethető támogatási keretösszegről.

A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló 70/2012. (VII. 16.) VM rendelet 13. § (4) bekezdése értelmében az adott pénzügyi évre meghatározott támogatási keretösszeg változásáról az agrárpolitikáért felelős miniszter tájékoztatja a Magyar Államkincstárt, amely a módosított keretösszegről közleményt tesz közzé. A miniszter által adott tájékoztatás alapján a szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek lepárlására fordítható támogatási keret összege a 2019. pénzügyi évben 1 726 000 euró.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. szeptember 24.) lépett hatályba.

A közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

Az élelmiszerláncban alkalmazott kockázatértékelés átláthatóságáról és fenntarthatóságáról – Módosult

Megjelent az Európai Parlament és a Tanács 2019/1381/EU rendelete az élelmiszerláncban alkalmazott uniós kockázatértékelés átláthatóságáról és fenntarthatóságáról, továbbá a 178/2002/EK, az 1829/2003/EK, az 1831/2003/EK, a 2065/2003/EK, az 1935/2004/EK, az 1331/2008/EK, az 1107/2009/EK, valamint az 2015/2283/EU rendelet és a 2001/18/EK irányelv módosításáról.

A 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározza az élelmiszerjog általános elveit és követelményeit annak érdekében, hogy uniós és nemzeti szinten is létrejöjjön az élelmiszerekre irányadó intézkedések egységes alapja. Továbbá elrendeli, hogy az élelmiszerjognak kockázatelemzésen kell alapulnia, kivéve, ha a körülmények vagy az intézkedés jellege ezt nem teszik lehetővé. A kockázati kommunikáció a kockázatelemzési eljárás alapvető fontosságú része. Az általános élelmiszerjog (178/2002/EK rendelet) 2018-as értékelése során megállapítást nyert, hogy a kockázati kommunikáció általában véve nem tekinthető elég hatékonynak. Így a jelen rendelet alapján módosítani kell a 178/2002/EK rendelet, illetve az összhang biztosítása érdekében az 1829/2003/EK, az 1831/2003/EK, a 2065/2003/EK, az 1935/2004/EK, az 1331/2008/EK, az 1107/2009/EK, valamint az 2015/2283/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek és a 2001/18/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek a nyilvános hozzáférésre és a bizalmas információk védelmére vonatkozó rendelkezéseit is.

A jogszabály a kihirdetést (2019. szeptember 6.) követő huszadik napon lépett hatályba. A rendeletet 2021. március 27-től kell alkalmazni.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Megjelent szabványok

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 alkalmaznia, bizonyítva annak egyenértékűségét.

MSZ EN ISO 17678:2019	*Tej és tejtermékek. A tejzsír tisztaságának meghatározása a trigliceridek gázkromatográfiás analízisével (ISO 17678:2019) – Az MSZ EN ISO 17678:2010 helyett.*
MSZ EN ISO 34101-3:2019	*Fenntartható és nyomon követhető kakaó. 3. rész: A nyomonkövethetőség követelményei (ISO 34101-3:2019).*
MSZ EN ISO 34101-4:2019	*Fenntartható és nyomon követhető kakaó. 4. rész: A tanúsítási alrendszerek követelményei (ISO 34101-4:2019).*
MSZ EN ISO 9167:2019	*Repcemag és repcemagdarák. A glükozinolát tartalom meghatározása. Nagy teljesítményű folyadékkromatográfiás módszer (ISO 9167:2019) – Az MSZ EN ISO 9167-1:2000 helyett.*

Angol nyelven

Tej és tejtermékek kínálata - 2017

2017-ben hazánkban a lakosság számára rendelkezésre álló összes élelmiszer mennyisége fejenként 680 kg (2 kg/fő/nap) volt, a megelőző évhez képest nem változott. A hazai felhasználás két év alatt 2,0%-kal, 2010-hez mérten 6,7%-kal bővült. A bázisévet megelőző tíz esztendőt tekintve 2016-ban és 2017-ben volt legmagasabb az egy főre jutó élelmiszer mennyisége, és a 2017. évi szinten volt a 2000-es évek közepén is. Az élelmiszer-kínálat szerkezetén belül a korábbi évekhez hasonlóan az összes fogyasztható élelmiszer több mint felét tették ki a zöldségfélék és gyümölcsök, valamint a tej- és tejtermékek, további negyedét adták a cereáliák és a húsfélék.

Az egy főre jutó tej- és tejtermékek fogyasztható mennyisége 2017-ben 195 liter volt, ami napi fél liter tejnek felel meg. A kínálat 2016-hoz képest 2,1%-kal, a két évvel korábbi szintre esett vissza, az előző öt év átlagánál azonban 4,1%-kal nagyobb volt. A hazai **tejtermelés** 2017-ben – az előző évi mérséklődés után – 2,6%-kal nőtt, és 2003 óta először haladta meg az 1900 millió litert. A tej és tejtermékek **exportja** (901 millió liter) 3,7%-kal bővült. A **behozatal** – hároméves növekvő tendencia után – 2016-hoz mérten 4,2%-kal csökkent (951 millió liter), azonban így is némileg meghaladta az exportot. A behozatal – az utóbbi évekkel megegyezően – a hazai felhasználás mintegy felét tette ki.

Forrás: KSH

Belföldi eladások az élelmiszeriparban

2018-ban a feldolgozóipari termelés mintegy 11%-át képviselő élelmiszer, ital és dohánytermék gyártása 4,9%-kal emelkedett. Hasonlóan az elmúlt öt évhez a termelés bővülésével párhuzamosan mindkét értékesítési irányban növekedés történt. Az összes értékesítés 61%-át kitevő belföldi eladások – amelyek a feldolgozóipar belföldi értékesítéséből a legnagyobb részt, közel egynegyedet képviseltek – 6,2%-kal haladták meg az egy évvel korábbit, míg az összes értékesítés 39%-át (a feldolgozóipari kivitel 5,7%-át) adó exporteladások 2,6%-kal emelkedtek.

2018-ban hét alágazatban a kibocsátás 1,6 és 16,5% közötti mértékben bővült, a legnagyobb, a termelés egynegyedét kitevő húsfeldolgozás, -tartósítás, húskészítmény gyártása 8,3%-kal haladta meg az egy évvel korábbi alacsony bázis szintjét. Az előző évihez képest gyorsult a dinamika a 15%-kal részesedő, második legnagyobb italgyártásban, éves szinten 12,4%-kal bővült a termelés.

A 2017. évi csökkenéssel szemben a harmadik legnagyobb súlyú takarmánygyártás teljesítménye 3,2%-kal emelkedett. Jól teljesített a 9,3%-kos súlyú egyéb élelmiszer gyártása (pl. a cukor- és édességgyártás, illetve a tea-, kávéfeldolgozás) is, ahol 2018-ban 6,8%-kal nőtt a kibocsátás. A legkisebb súlyú (mindössze 1,0%-kal részesedő) dohánytermék gyártása emelkedett a legjobban, 16,5%-kal. A gyümölcs-, zöldségfeldolgozásban, -tartósításban 1,7%-kal mérséklődött a termelés, a tejfeldolgozásban, illetve a pékáru, tésztafélék gyártásában egyaránt 1,4%-os volt a volumencsökkenés.

Forrás: KSH

Tejpor-helyettesítők körképe

Tavaly több, mint 2 millió tonna tejpor-helyettesítő fogyott világszerte, amely idén akár 5,1%-kal is növekedhet – derül ki a Future Market Insights tanulmányából. A tejipari igény mellet egyéb ágazatok is megemelhetik a fogyasztást, mint például a sütő- és cukrászipar, illetve a jégkrémgyártás.

Teljes tejpor-helyettesítő az a termék, amelyet szárítás előtt növényi olajokkal dúsítanak. Számos változatban, zsír- és fehérjetartalommal vásárolhatók meg. A tanulmány megállapítása alapján a 28%-os tejpor-helyettesítő ipari felhasználása a legkedveltebb. A tejpor-helyettesítő elterjedésének egyik legjelentősebb oka a teljes tejporhoz és tejzsírhoz viszonyított kedvező ár, valamint a fogyasztók hozzáadott értékkel rendelkező élelmiszerek iránti fokozódó igénye. A tejpor-helyettesítők teljes piacának 30%-át a tejipar teszi ki, míg a jégkrémgyártás közel negyedét hasznosítja. A sütő- és édesipar nagy potenciállal rendelkező szegmenst fog képviselni az elkövetkező években a tejpor-helyettesítők piacán.

A növényi olajokat tartalmazó tejpor-helyettesítők legjelentősebb (44%) előállítója és exportőre Európa. A termékigény a dél-ázsiai régióban növekedést mutat, ahol számos kiaknázatlan lehetőség mutatkozik a sajt-, joghurt és friss fermentált termékek gyártása tekintetében. Vagyis a teljes tejpor-helyettesítő gyártóknak a kulturális igények kiszolgálására is érdemes figyelmet fordítaniuk.

Megnövelt beltartalmi értékű tejtermékek körképe

A megnövelt beltartalmi értékű tejtermékek eladása 2026-ra várhatóan meghaladja a 150 000 millió dollárt – derül ki a Future Market Insights tanulmányából.

Az Egészségügyi Világszervezet (*World Trade Organisation*, WHO) jelentése alapján az iskolás gyermekek jelentős része A-vitamin hiányban szenved, amely csökkentésére a megnövelt beltartalmú tejtermékek kiváló megoldást jelenthetnek. Annak ellenére, hogy a tejtermékek számos tápanyag forrását jelentik, bizonyos technológiai megoldások (pl. magas hőmérsékleten végzett hőkezelés, szárítás) jelentős beltartalmi csökkenést eredményezhetnek, amelyek pótlására hatékony lehetőséget nyújt a dúsítás. A megnövelt beltartalmú élelmiszerek ára némileg magasabb a szokványos termékekhez képest. Az árkülönbség indokának egyértelmű kommunikálása azonban fontos a fogyasztók tájékoztatása érdekében.

A megnövelt beltartalmú élelmiszerek dominanciája az ázsiai és a csendes-óceáni térségben (Japán kivételével) a legjelentősebb, ahol az értékesítés várhatóan 2026-ra eléri az 50 000 millió dollárt. A vezető termékek továbbra is a tejporok és tápszerek maradnak, amelyeket a tej és az ízesített tejek fognak követni. A termékek piaci részesedése az előre jelzett időszakban várhatóan meghaladja majd a 30%-ot a kereskedelmi csatornákban.

Noha a vitaminok hozzáadása továbbra is dominálni fog a tej és tejtermékek esetében, az ásványi anyagok is egyre nagyobb jelentőséget kapnak 2026-ig.

ÚJ TERMÉKEK

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!

Kávétartalmú joghurtok

A Lactalis tulajdonában lévő Siggi piacra dobta új kávétartalmú skyr (izlandi joghurtkülönlegesség) termékcsaládját. A bogyós gyümölcs, vanília és áfonya ízekben kóstolható joghurtok 4 százalék hidegen főzött arabika kávét tartalmaznak.

Olajos magvak vajával készülő joghurtok

A Chobai vállalkozás kifejlesztette új olajosmag-vajakkal dúsított görög joghurtjait. A munka eredményeképpen megszületett a mandulavaj-tartalmú, vanília ízű mézes, a mogyoróvajas csokoládé ízű, valamint a gesztenyevajas vanília ízű termék. A GMO-, mesterséges aroma-, édesítőszer- és tartósítószer-mentes joghurtok bővítik az egészséges termékek piacát.

Szénsavas kávéitalok

Cafeahaus és Ardagh közös fejlesztéseként Németországban megjelentek a Goldbrew szénsavas kávéitalok. A gyömbér-citrom és grapefruit-citrom ízű italok 250 milliliteres alumínium dobozban kényeztetik az on-the-go italok kedvelőit.

Pálcikás csirke snackek

A Tyson Foods tovább bővítette Grabits Chicken termékcsaládját. A fehérjében gazdag és zsírban szegény, fapálcikára húzott, egészséges csirkefalatkák immár habanero, mangó és vindaloo ízekben is megkóstolhatók.

Pálcikás csirke snackek

Az ázsiai Kelly Loves megjelent snack termékeivel az európai piacon. A wasabi mogyorók és borsók, chilis rizs krékerek és a ropogós nori snackek kiváló minőségű alapanyagokból készült ropogtatni valók, amelyek igazi ázsiai hangulatot biztosítanak a különleges ízeket kedvelő fogyasztók számára.

A közösségi média és a kisvállalkozók kapcsolata

A Social Media Examiner érdekes adatokat tárt fel a közösségi média és a kisvállalkozók kapcsolatáról 2019-es kiadványában. A kutatás több mint 4800 piaci szereplő bevonásával készült, azzal a céllal, hogy megértsék, miként is használják ezek a cégek a közösségi médiát fejlődésükhöz és vállalkozásaik reklámozásához.

Az elmúlt 5 évben a közösségi média legfőbb jótékony hatása a nagyobb figyelemfelkeltés és a forgalom növekedése volt. Míg az előbbi 87%-ról 93%-ra nőtt 2018-ban, utóbbi 78%-ról 87%-ra. Vagyis a social media valóban jó eszköznek tekinthető.
A számok szerint a Facebook toronymagasan a legfontosabb platform. A megkérdezett vállalkozások 94%-a használja. A Facebookot az Instagram követi 73%-kal és a Twitter 59%-kal. A verseny nagy vesztese a Snapchat, mely 6%-kal ballag a lista végén. A legnagyobb növekedést az Instagram mutatta, itt az arány 66%-ról nőtt 73%-ra. A Twitter pedig bár jól muzsikál, valójában vesztett jelentőségéből, hiszen a felhasználók aránya 62%-ról 59%-ra csökkent.
Mind a B2C, mind a B2B marketing számára a Facebook a vezető platform, ám a második helyen már vannak változások. A B2C-ben az Instagram a második 78%-kal, a B2B-nél pedig a LinkedIn 80%-kal.
Ha videós platformokról beszélünk, természetesen a YouTube a vezető videós csatorna 57%-kal, ám erősen a nyomában van a Facebook (50%). A harmadik helyen az Instagram Stories áll 38%-kal, amit az Instagram videó követ 25%-kal. Bár a Facebook Stories-nak a Facebook állítása szerint annyi felhasználója van, mint az Instagram Stories-nak, mégis csak a lista ötödik helyére szorult 22%-kal.
A B2C szférában az Instagram Stories, a B2B-nél pedig a LinkedIn videót preferálják.
Ha a közösségi médiahirdetésekről beszélünk, az első helyen a Facebook áll, 72%-kal, amit aztán az Instagram hirdetései követnek 38%-kal. A LinkedIn a harmadik helyen áll, meglepően kevés, 14%-kal – ez óriási ugrás az első és második, illetve harmadik ponthoz képest –, a negyedik helyen pedig a videókban remekelő YouTube áll 12%-kal. Érdekesség, hogy a B2B marketinget nézve a vállalkozók inkább LinkedIn hirdetéseket használnak Facebook és Instagram helyett.
A számok ellenére a vállalkozók valahogy még mindig nem szenteltek elég bizalmat a social media számára.
A megkérdezettek 34%-a bizonytalan abban, hogy mennyire tudja mérni a közösségi médiába fektetett pénz megtérülését, 31%-a állítja, hogy képes rá és 18%, hogy nem. Ám ha megnézzük azokat a mutatókat, miszerint kik nagyon biztosak abban, hogy tisztán látják eredményeiket (13%) és kik nagyon nem (5%), és összeadjuk az előbbi számokkal, a végeredmény szerint a megkérdezettek 44%-a képes arra saját bevallása szerint, hogy lássa, hogy a social media marketing végül milyen üzleti eredményekkel jár számára.
Forrás: marketingmorzsák

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.

B2B

Egy vállalat nem csak a nagyközönség felé kommunikálhat (B2C), hanem más vállalatoknak (B2B), kormányzatoknak (B2Government), valamint létezik magánszemélyek közötti kommunikáció (C2C), és még sok kombinációja ezeknek (G2G, G2B, G2Citizen, G2Employee). A B2B alapvetően a cégek közti mindenféle kommunikáció jellemzésére szolgál.

Belső marketing

A belső marketing célja a munkáltatók és alkalmazottak közötti magas értékű kapcsolat kiépítése. A belső marketing tevékenységei, mint a képzés, vezetői támogatás, belső kommunikáció, emberierőforrás-menedzsment, külső marketing-kommunikáció, rendszerek és technológiai támogatás, belső panaszkezelés, piakutatás, felhatalmazás ezt támogatja. Az eredményes kapcsolat munkáltató és munkavállaló között mindkét fél részére kölcsönös előnyökkel jár. Elégedettség és elkötelezettség, a visszavonulás és elvándorlás csökkenése, csökkenti a közömbösséget és a szervezetet elhagyók számát, növeli a támogatottságot, stabilitás- és teljesítménynövelő hatású, valamint figyelembe veszi az alkalmazottak munkahely és magánélet közötti egyensúly megteremtésére való igényét.

Differenciált marketing

A vállalat a piacot alkotó főbb szegmensek mindegyikét kiszolgálja, s ehhez különböző marketing-mixet alakít ki.

Differenciálatlan marketing

A vállalat ugyanazt a terméket kínálja, ugyanolyan módon valamennyi potenciális vevőjének.

Direkt marketing

A reklámozás egy speciális területe. Lényege a kétirányú kommunikáció, a célzott kapcsolatfelvétel, amikor a megkérdezett személytől visszajelzést is várunk. Olyan interaktív marketingrendszer, amely célja, hogy egy vagy több reklámeszköz felhasználásával bárhol mérhető reakciót, választ és/vagy üzletkötést eredményezzen.

A differenciálatlan marketingstratégia speciális esete, melynek keretében a vállalat azonos marketingeszközöket alkalmaz a különböző nemzeti piacokon.

Forrás: marketinginfo

Tejtermékek és jégkrémek cukortartalmának csökkentése

A tej és tejtermékek nagy népszerűségnek örvendenek a fogyasztók körében, így nem meglepő, hogy újabb és újabb fogyasztói igények fogalmazódnak meg ezekkel a termékekkel szemben. Ilyen például az egészséges, alacsony kalóriatartalmú termékek iránti elvárás, amely megújulás az érzékszervi tulajdonságokban nem mutatkozik meg.
A szénhidrát fogyasztással kapcsolatba hozható betegség gyakoriságának fokozódása következtében a cukortartalom csökkentési törekvések a tejtermékeket és a jégrémeket is érintik. A nagy kérdés azonban az, hogy a szerkezet, a szín és viszkozitás károsodása nélkül hogyan valósítható meg ez a csökkentés. A jégkrémek, joghurtok és ízesített tejek jelentős hozzáadott cukortartalommal rendelkeznek.

A **jégkrémek** édes ízének kialakításához 10-14% cukor hozzáadása szükséges. A csökkentett cukor- és zsírtartalommal rendelkező joghurtok kevésbé krémesek és gyakran keserű mellékízzel rendelkeznek. Megoldást jelenthetnek az édesítőszerekkel (szorbit, szukralóz) vagy cukoralkoholokkal (eritrit, laktit) készített csökkentett kalóriatartalmú jégkrémek. Az eitritet előszeretettel alkalmazzák a jégkrémgyártás során, mert segít a térfogat növelésében és a szerkezet kialakításában. A csokoládé jégkrémeket a kakaó kesernyés ízének elnyomása érdekében magasabb cukortartalommal készítik. Így ezen termékek cukortartalmának csökkentése nem csak a csokoládé íz csökkenésével, de a keserű íz fokozódásával is járhat.

A **joghurt** tápanyagtartalmának köszönhetően az egészséges élelmiszerek közé tartozik, azonban, hogy ízletes is legyen, gyakran tartalmaz hozzáadott cukrot. A joghurtok fogyasztói elfogadottságát jelentősen befolyásolja annak állománya, az aromája és az íze, és az édes íznek nagy jelentősége van. Az energiamentes édesítőszerek alkalmazásánál fontos, hogy adagolásával ne sérüljön a tejsavbaktériumok életképessége.

Az **ízesített tejtermékek** hozzájárulnak a tejfogyasztás növeléséhez, főként a gyermekek körében. Így ezen termékek hozzáadott cukortartalmának kiváltására javasolt inkább természetes lehetőségeket választani. Érdemes először a hozzáadott cukortartalom mennyiségét megváltoztatni, amely egyes tanulmányok szerint – a fogyasztói preferencia csökkenése nélkül – akár harmadával is csökkenthető.

Összességében elmondható, hogy a cukortartalom csökkentésének – a hozzáadott mennyiség mérséklésén túl – legegyszerűbb módja az energiát nem adó természetes vagy mesterséges édesítőszerek alkalmazása. A cukortartalom csökkentése során azonban fontos szem előtt tartani az érzékszervi tulajdonságok esetleges változását.
Forrás: New Food magazine

Joghurt

A joghurtot már az Ószövetségben is említik. Évezredekig a joghurtkészítés volt az egyetlen ismert biztonságos módszer a tej „tartósítására". A joghurt, a joghurt típusú savanyú tejek, valamint a kefir és a kumisz mind a Közel-Keletről, a Balkánról, a Kaukázusból, Nyugat- és Közép-Ázsiából származnak, illetve e vidékeken terjedtek el először. **A joghurt szó a török *yoğurt* szóból ered.**

A savanyú tejkészítmények közös jellemzője, hogy a megfelelően előkészített és hőkezelt, a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott anyagokból speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával savanyítás és alvasztás útján készülnek. A savanyú tej- és tejszínkészítmények alapanyagának megalvasztását, a termékek jellegzetes aromájának és ízének a kialakítását a különböző tejsavbaktérium- és egyéb élesztőtörzseket tartalmazó kultúrák felhasználásával végzik. A joghurtkultúra *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* és *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* meghatározott arányú szimbiotikus tenyészete.

A joghurtok csoportosítása különböző szempontok szerint lehetséges. A mikroorganizmus kultúra összetétele és állapota alapján élőflórás (normál vagy probiotikus), illetve nem élőflórás felosztás fordulhat elő. Zsírtartalom szerint megkülönböztetünk normál, zsírszegény, és sovány termékeket. Ízesítés szerint pedig natúr vagy ízesített joghurtokat ismerünk. Mindezek mellett állagát tekintve találkozhatunk ivójoghurtokkal is, amelyek 2003 óta vannak jelen a magyar piacon.

A fermentált tejkészítmények – így a **joghurt – összetételét** részben a kiindulási tej tápanyagtartalma, részben az alkalmazott színtenyészetek tulajdonságai határozzák meg. Egyes alkotórészek mennyisége (pl. zsírtartalom) alig változik a folyamat során, másoké növekszik vagy csökken. A zsírok elbomlása, a laktóz, a fehérje, valamint a citromsav adják azokat az aromaanyagokat, amelyek jellemzőek a joghurtokra. A joghurt zsírtartalmát az határozza meg, hogy teljes, részben zsírtalanított vagy zsírtalanított tejből készítették-e. A joghurt fehérjéje teljes értékű, jól hasznosul, könnyebben emészthető, ugyanis a tejsavbaktériumok által termelt tejsav finom csapadék formájában kicsapja a fehérjét, így sokkal nagyobb felületen hozzáférnek az emésztőenzimek, gyorsabbá téve a lebontást. A fermentált tejkészítmények javítják a kalcium felszívódását. A tejsav, a laktóz, a D-vitamin és a kalcium speciális kombinációja savanyított tejkészítményekben optimális feltételeket teremt a kalcium felszívódásához. A laktóztartalom csökken a joghurtkészítés során, hisz ez részben átalakul tejsavvá. A gyümölcsjoghurtok szénhidráttartalma a natúr változathoz képest magasabb, 9-12%. Ha a gyümölcstartalom nem éri el az előírt minimális mennyiséget, vagy kizárólag aromával ízesítették, akkor a szabályozás alapján a megnevezésben csak az „...ízű" kifejezés szerepelhet.

A legutóbbi reprezentatív táplálkozási felmérés alapján **natúr és ízesített, savanyított tejkészítményekből a férfiak naponta átlagosan 33 g-ot, míg a nők valamivel többet, 38 g-ot fogyasztottak.** A felmérésből kiderült, hogy a teljes fehérjebevitel 16%-át a tej és a tejtermékek adták, amelyből 2-1% a savanyított tejkészítmények és egyéb tejtermékek aránya. A felnőtt lakosság megnövekedett zsiradékbeviteléhez a joghurtok zsírtartalma minimálisan járult hozzá, az összes hozzáadott cukor mindössze 3%-a származik tejtermékek fogyasztásából. A felnőtt lakosság kalciumfelvétele átlagosan 721,3 mg volt naponta, amely alatta marad az ajánlásban szereplő 800 milligrammos értéknek. A férfiaknál ez az érték átlagosan 758,2 mg/nap, míg a nőknél 688,9 mg/nap volt. Az összes kalciumfelvétel 54%-a tej és tejtermékek fogyasztásából származott, amelyből 26%-ot tett ki a tej, 15%-ot a sajtok, 6%-ot a savanyított tejkészítmények, 5%-ot az egyéb tejtermékek és 2%-ot a túró, túrókészítmények.

Az új magyar táplálkozási ajánlás, az OKOSTÁNYÉR® naponta fél liter tejet vagy ennek megfelelő tejtermeket javasol. Felnőtteknek 1 adag 2 dl tejnek vagy ugyanennyi joghurtnak, kefirnek, 5 dkg túrónak vagy 3 dkg sajtnak felel meg. Az OKOSTÁNYÉR® 6-17 éveseknek ugyancsak kiemeli a tej és tejtermékek napi fogyasztását és 3 adag tejet vagy annak megfelelő tejterméket ajánl. Gyermekeknél különösen fontos a fogyasztása az egészséges csontrendszer, az erős fogazat kialakulásához és megőrzéséhez.
Forrás: MDOSZ

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2020. április 1-3.	Taskent Üzbegisztán	UzFood Uzbekistan	Élelmiszeripari kiállítás
2020. április 8-10.	Biskek Kirgizisztán	Foodexpo Kyrgyzstan	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 16-20.	Kijev Ukrajna	Food Expo	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 15-17.	Montréal Kanada	SIAL Canada	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 15-17.	Peking Kína	AIFE	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 15-17.	Peking Kína	Global Oil	Nemzetközi étkezésiolaj-ipari kiállítás
2020. április 15-17.	Tokió Japán	Wine & Gourmet Japan	Nemzetközi borászati és édesipari kiállítás
2020. április 19-22.	Verona Olaszország	Vinitaly	Nemzetközi borászati kiállítás
2020. április 19-22.	Verona Olaszország	Sol	Nemzetközi étkezésiolaj-ipari kiállítás
2020. április 20-23.	Brno Csehország	Vinex	Nemzetközi borászati kiállítás
2020. április 20-23.	Brno Csehország	Salima	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 20-23.	Brno Csehország	MBK	Nemzetközi sütőipari kiállítás
2020. április 20-23.	Barcelona Spanyolország	Alimentaria	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 21-23.	Varsó Lengyelország	WorldFood Poland	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás
2020. április 22-24.	Tokió Japán	IFIA Japan	Nemzetközi élelmiszer-összetevők és adalékanyagok kiállítása

A NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának programjai – Az eddig zárultak értékelése

A sikeres **„Tanuljunk együtt!"** programunk sajtkészítési tematikáját idén kiskérődzők tejéből készített sajtok témájával bővítettük. A Kamara finanszírozásával a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben megvalósult program során a részvevők megismerhették a kecske- és juhtej sajátosságait, a tehéntejhez viszonyított különbözőségeket, az állatok genetikai jellemzőit (faj, fajta, egészségi állapot, szaporaság, tőgy), a tartástechnológia, takarmányozás és fejés rendszerét, amelyek mind befolyásolják a kinyert tej beltartalmi értékét. Az alapok áttekintése után a kiskérődzők tejének feldolgozására, a tipikus termékek gyártástechnológiájára helyeződött a fő hangsúly. Három sajtféleség (friss sajt, fehér penészes sajt, érlelt félkemény/kemény sajt) elméleti és gyakorlati készítését mutattuk be, érzékszervi bírálat mellett.
További újdonságként programunkat sörkészítési napokkal bővítettük. A Szent István Egyetemen zajló rendezvényen a szabályozási alapok áttekintése után a gyártás elméleti és gyakorlati elemeit mutattuk be. Részvevő tagjaink részletesen megismerhették a különböző malátafajtákat, a minőségi sör gyártásához szükséges vizsgálandó tulajdonságokat, valamint a receptúrák pontos meghatározásához is segítséget kaptak.
Pálinkakészítési napunkat az ország középső és keleti része után idén ősszel egy nyugati állomáson, a Pálos Malom területén rendeztük meg. A megfelelő alapanyag kiválasztását, valamint a főzéshez szükséges berendezések és eszközök bemutatását követően részvevőink megismerhették a lepárlás minden csínját-bínját.
Szemléletformáló üzemlátogatásokat tartalmazó **„Fejlődjünk együtt!"** programunk szintén idén ősszel debütált. Az első állomáson tagjaink az Eisberg cégcsoport magyarországi üzemének működésébe nyerhettek bepillantást. A hatékony munkaerő-megtartás eszközeit bemutató és az izgalmas üzemlátogatást tartalmazó fórum videós összefoglalója itt érhető el.
Aktuális lehetőségeinek a NAK portálon találja.

Élelmiszer-veszteség a feldolgozóiparban – Kiadvány

Jelenleg kevés figyelem irányul az élelmiszerek feldolgozási fázisai során keletkező sokféle hulladék, melléktermék kezelésére, mindemellett a szabályozás sokszor nem segíti a megfelelő hasznosulást.
Az élelmiszer-hulladékok csökkentésében, illetve jobb hasznosításában csak akkor lehetne áttörést elérni, ha az élelmiszer-veszteségekkel kapcsolatos szabályozásban alapvető szemléletváltozás történne. Olyan ösztönzők kellenének, hogy a cégeknek megérje a termelendő hulladékok elkerülése, a veszteségek minél magasabb szintű hasznosítása. Az **Agrárgazdasági Kutató Intézet** (AKI) 2018-ban komplex vizsgálat keretében tanulmányozta a kérdést a hazai élelmiszer-előállítók körében, amely eredményei az **„Élelmiszer-veszteségek keletkezésének okai, azok keletkezése és megítélése a feldolgozóipari vállalatok körében"** című ingyenes kiadványban jelentek meg.
A kiadványt az AKI oldalán olvashatja.

Antibiotikum-rezisztencia elleni küzdelem – Ismeretterjesztő program

Az antibiotikum-rezisztencia világszerte egyre nagyobb gondot okoz a humán és az állategészségügy területén egyaránt. A probléma súlyosságát felismerve, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) az Agrárminisztériummal (AM) közösen elindította a **„Meddig hat?" című ismeretterjesztő és szemléletformáló programját, valamint egy ahhoz kapcsolódó tematikus honlapot.** Az új kezdeményezés célja, hogy a laikus érdeklődők hiteles szakmai forrásokból kaphassanak információt az antibiotium-rezisztencia mindannyiunkat érintő veszélyeiről.
A program egyik fő pillére egy animációs kisfilm, amely korrekt szakmaisággal, mégis szórakoztató formában teszi befogadhatóvá az információkat erről a világméretű egészségügyi problémáról.
További részleteket a NÉBIH és a program honlapján olvashat.

Tápanyagbevitel referenciaérték kereső

Az embereknek különböző tápanyagokra van szükségük egészségük fenntartásának és az esetleges táplálkozási kockázatok csökkentésének érdekében. **A tápanyagbevitel referenciaértékek azok a tápanyag mennyiségek, amelyekre az embernek, adott körülmények között (pl. nem, kor, egészségügyi állapot) szüksége van.** Ezeket az értékeket általában az élelmiszer-jelölés és étrendi útmutatók referenciaértékeinek alapjaként, táplálkozási javaslatok, étrendek tervezése, és fogyasztók táplálkozásának minősítésére használják.
Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) által indított ingyenes interaktív eszköz gyors és egyszerű hozzáférést biztosít a tápanyagbevitel referenciaértékekhez. A program célcsoportok (pl. csecsemők, gyermekek, felnőttek, terhes nők) igényeinek, illetve adott tápanyagok értékeinek kereséséhez is segítséget nyújt.
Az eszköz használatában egy videó is segítséget nyújt.
A kereső az EFSA oldalán érhető el.

FELHÍVÁS

Dán-svéd tanulmányút

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága a Nordic Organic malmöi ökológiai kiállítás köré épített szakmai tanulmányutat szervez tagjai számára. A dán-svéd szakmai tanulmányútra elsősorban azon élelmiszeripari tagok jelentkezését várja az igazgatóság, akik biotermékeket gyártanak és/vagy érdeklődnek a különböző termékfejlesztési lehetőségek iránt.

A NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának eltökélt szándéka, hogy a kamara élelmiszeripari tagsága számára kézzelfogható segítséget nyújtson a réspiacnak számító szektor megismeréséhez, valamint exporttevékenységük fejlesztéséhez. E célból részvételi lehetőséget kínál tíz élelmiszeripari tag számára, akik dán és svéd, modern technológiát alkalmazó bioélelmiszer-feldolgozó létesítményeket látogathatnak meg. Emellett lehetőségük nyílik a régió egyik legfontosabb bio-szakkiállítását, a malmöi Nordic Organicot meglátogatni. A négynapos program keretében a résztvevők két fontos dán szervezettel, az Organic Denmarkkal illetve a Dán Élelmiszertanáccsal is egyeztethetnek.

A november 11-15. közötti dán-svéd szakmai tanulmányútra elsősorban azon élelmiszeripari tagok jelentkezését várja az igazgatóság, akik biotermékeket gyártanak és/vagy érdeklődnek a különböző termékfejlesztési lehetőségek iránt. A program az alábbi témákban érdekelt, ökológiaitermék-előállítással foglalkozó cégek számára ajánlott: sörgyártás, tej- és/vagy tejtermék-előállítás, zöldségtermesztés és/vagy -feldolgozás.

A program nyelve az angol., tolmácsolásra nincs lehetőség. A programon való részvételt – a repülőjegy és az étkezések kivételével – cégenként egy főnek a NAK finanszírozza. A részvétel regisztrációhoz kötött! Az utazás feltételei, a meghívó és programterv **itt**, a regisztrációs felület **itt** érhető el. Jelentkezési határidő: 2019. október 18.!

A regisztráció nem jelent automatikus részvételi lehetőséget. Jelentkezést követően az igazgatóság munkatársai a jelentkezőkkel felveszik kapcsolatot!

„Együtt az élelmiszeriparért" – Marketingés termékértékesítési konferencia

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága marketing- és termékértékesítési stratégiákkal, valamint -eszközökkel foglalkozó konferenciát rendez 2019. november 5-én, Budaörsön az „Együtt az élelmiszeriparért" programsorozat részeként.

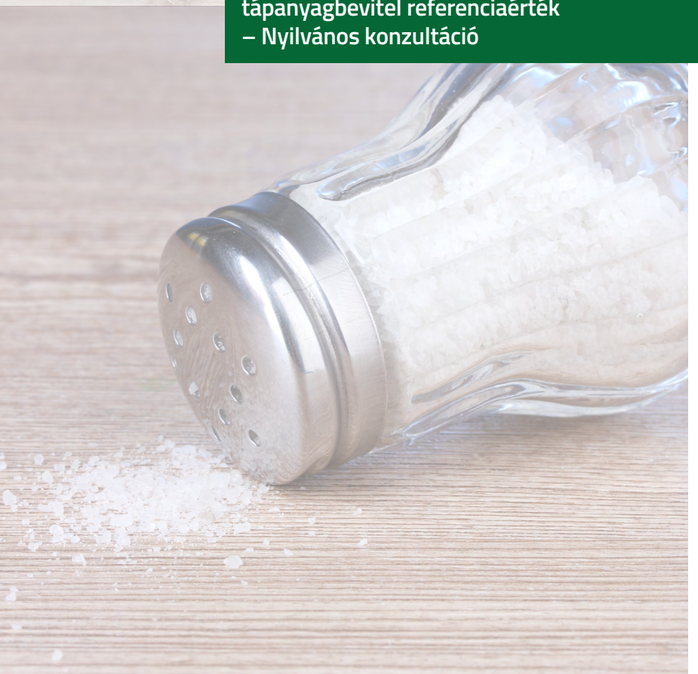
A konferencia célja, hogy hasznos információt szolgáltasson a vállalkozások marketingtevékenységének fejlesztéséhez, amely hozzájárulhat termékeik piaci pozíciójának megerősítéséhez. A konferencián történő részvétel valamennyi élelmiszeripari tagunk számára ingyenes, de regisztrációhoz kötött! A részletes meghívó **itt**, a regisztrációs link **itt** érhető el.

További részleteket a NAK portálon olvashat.

FELHÍVÁS

„Tanuljunk együtt!" – Zöldség-gyümölcs feldolgozás

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága – „Tanuljunk együtt!" programja keretében – zöldség-gyümölcs feldolgozás rendezvénysorozatot szervez tagjai számára.
A zöldség- és gyümölcsfeldolgozással most ismerkedők egy 2x2 napos program keretében sajátíthatják el az alapvető gyártási ismereteket. A már gyakorlattal rendelkező tagjainknak pedig – az aktuális trendhez igazodva – rendezvényünk keretében lehetőségük lesz megismerni a csökkentett cukortartalmú termékek előállításának módját.
A NAK által finanszírozott zöldség-gyümölcs feldolgozás rendezvények a Szent István Egyetem budai kampuszán lesznek, az alábbi időpontokban:
- 2019. november 8. Cukorcsökkentés lehetőségei a gyümölcs- és zöldségfeldolgozásban (regisztráció és meghívó);
- 2019. november 22-23. Kezdő csoport I. modul és 2019. december 5-6. Kezdő csoport II. modul (regisztráció és meghívó).
Az utazás és az egyéb felmerülő költségek (a szállás, a programban foglalt ellátáson kívüli étkezések) a résztvevőket terhelik. A programokon alkalmanként maximum 24 fő részvételét tudjuk biztosítani, ezért a regisztráció nem jelent automatikus részvételi lehetőséget. Jelentkezést követően munkatársaink felveszik Önnel a kapcsolatot!
További részleteket NAK portálon olvashat.



Nátriumra és kloridra vonatkozó tápanyagbevitel referenciaérték – Nyilvános konzultáció

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) nyilvános konzultációt indított a nátrium és a klorid tápanyagbevitel referenciaértékéről.
A konzultációba bevont anyagok a só alkotóelemei, amelyet étrendünkben összetevőként, fűszerként vagy tartósítószerként alkalmazunk. A javaslat napi 2 g nátrium- és 3,1 g kloridbevitelt ajánl a felnőtt lakosság számára. Az értékek a táplálkozási szakpolitikák és ajánlások kialakításához tervez segítséget nyújtani.
A nátrium és kloridbevitelre vonatkozó tudományos állásfoglalás véglegesítése előtti társadalmi konzultációban bárki részt vehet.
További részleteket az EFSA oldalán olvashat.

FELHÍVÁS

A baromfitenyésztési ágazat aktuális kérdései és kihívásai – Konferencia

A CAMPDEN BRI Magyarország Nonprofit Kft. és az EIT FOOD szervezésében **„A baromfitenyésztési ágazat aktuális kérdései és kihívásai”** című rendezvény Budapesten a Rubin Wellness & Conference Hotelben (1118 Budapest, Dayka Gábor u. 3.) 2019. október 28-án lesz megtartva.

Az EIT Food által koordinált, a baromfiágazat aktuális kérdéseivel és kihívásaival foglalkozó program (*Contemporary challenges and issues of the poultry production sector*, CHAMPP) feladata, hogy négy országban – Lengyelország, Olaszország, Litvánia és Magyarország – segítséget nyújtson a baromfiágazatban tevékenykedő kis és közepes vállalkozások (kkv-k) számára. A budapesti rendezvény célja, hogy a baromfiágazatban tevékenykedő kis és közepes vállalkozások (kkv-k), az oktatásban és kutatásban dolgozók, valamint a hatóságok képviselői számára átfogó képet adjon a baromfiágazat jelenlegi kihívásáról és az azokra adható válaszokról.

A rendezvényen elhangzó előadások témái között szerepelnek majd az aktuális állategészségügyi és állatjóléti problémák és azok kezelésére vonatkozó megoldások. A takarmányozási kérdéseken felül a szakemberek kitérnek az ágazatot manapság leginkább foglalkoztató kérdésekre, mint az alternatív fehérjeforrások és a probiotikumok alkalmazhatósága. A rendezvénynek kiemelt témája a minőségi hús és hústermékek iránti fogyasztói igények kiszolgálását figyelembe vevő fejlesztési irányok áttekintése.

A rendezvényen való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

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
	szeptember	Húsipar

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

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