

Hírlevél

2016. nyár – negyedik kiadás

Egészséges és kreatív
élelmiszerrégiók –
Magyarország
www.nourisheu.com



Egy kis emlékeztető – mi a nourish eu?

A **nourish eu** projekt immár második éve az Erasmus+ program támogatásával elindította regionális, támogató tevékenységét, hogy az egészséges élelmiszerellátást, és a kreatív helyi partnerségek szerveződését elősegítse.

Ennek keretében a résztvevő országok, Egyesült Királyság, Írország, Bulgária, Magyarország meghatározott megközelítéssel partnerhálózatokat alakítottak ki, ahová meghívták az adott régió élelmiszerellátásának kulcsszereplőit, kis- és közepes vállalkozásait és az oktatás képviselőit. Ennek köszönhetően párbeszéd indult meg az érintettek között és az összegyűjtött tapasztalatok és információk segítségével megindultak azok a fejlesztés irányába mutató folyamatok, amelyek az egészséges élelmiszerek előállításától, a marketing és értékesítési folyamatokon keresztül a rendszerszintű változásokig segíthetik az EU két nagy élelmészeti kihívására való reagálást: az elhízás és az éhezés jelenségének csökkentését.

Eben a számban:

- A Nourish EU zárórendezvénye Budapesten
- Nemzetközi Nourish EU információs nap Észak-Írországban
- Elkészült az online kurzus!

ELKÉSZÜLT

- A Nourish EU project egyik fő eredményét képező szakmai tréning kurzus, amely 3 nyelven (angol, Magyar, bolgár) elérhető, ingyenesen letölthető és felhasználható.
- 10 fiatal, élelmiszeripari területen érdeklődést mutató szakember vett részt rövid időszakú szakmai gyakorlonki programban a Nourish EU partnerség berkein belül. A szakmai gyakorlat célja az volt, hogy az online tréning által bemutatott elméleti tudást a gyakorlatban is kipróbálhassák a fiatalok, megismerhessék egy innovatív élelmiszeripari vállalkozás mindennapjait.

Fókuszban – online tréning kurzus az egészségtudatos élelmiszeripar megteremtésére támogatására.

Hogyan épül fel és hogyan használható?

Az online oktatási modulokat a projekt honlapjáról bárki, ingyenesen, regisztráció nélkül letöltheti. A honlapon, beépített lejátszó segítségével, letöltés nélkül is, azonnal végignézhethetjük, elolvashatjuk a tartalmakat.

Az egyes modulok mellett tanulmányokat, érdekes, kapcsolódó linkeket is találunk, amelyek segítik a témában a tájékozódást.

Kinek ajánljuk?

BÁRKINEK...

MINDENKINEK...

- aki jelenleg, vállalkozóként egészséges élelmiszerekkel foglalkozik,
- azzal szeretne foglalkozni a jövőben,
- még tanulóként az élelmiszerekkel kapcsolatos tanulmányokat folytat,
- vagy csak egyszerűen új vállalkozási utakat keres és ötletet merítene.

A modulok

1. Innovatív élelmiszerekkel az elhízás ellen
2. Egészséges, mégis megfizethető élelmiszer?
3. Etikai kérdések az élelmiszerekkel kapcsolatban
4. Környezeti fenntarthatóság és élelmiszeripar
5. Marketing – Hogy fogalmazzuk meg az egészség üzenetét?
6. Értékesítési csatornák az egészséges élelmiszerek számára
7. Az élelmiszerpazarlás paradoxona
8. Egészséges élelmiszer-régiók létrehozása – Hogyan kezdjük el?

Innovatív élelmiszerekkel az elhízás ellen

A modul célja, hogy rávilágítson az elhízás jelenségére az EU-ban, és olyan aspektusokat emeljen ki ezzel kapcsolatban, amelyek a vállalkozások számára innovációt segítő üzleti ötleteket adhatnak.

Melyek az elhízást okozó, élelmiszerrel kapcsolatos tényezők?

Milyen tápanyagok jelentik a segítséget?

Milyen gazdasági és társadalmi hatása van az elhízásnak?

Nemzetközi kitekintés, hogy állunk másokhoz képest?

Mit tehet az állam?

Mit tehet a társadalom?

Mit tehetnek a cégek?

Egészséges, mégis megfizethető élelmiszer?

Ebben a modulban arra kap választ a tanuló, hogy milyen módszerekkel lehet a legnagyobb, sokszor igen szegény körülmények között élő társadalmi rétegek számára is biztosítani a szükséges, egészséges élelmiszereket úgy, hogy emellett a vállalkozás nyeresége sem csökken.

Etikai kérdések az élelmiszerekkel kapcsolatban

A modul tartalma arra világít rá, hogy az a vásárlói réteg, amelyik tényleg tudatosan vásárol, sokszor helyezi előtérbe a minőségi és a gazdasági szempontokkal szemben is az élelmiszerekkel kapcsolatos etikai kérdéseket.

Ennek felismerésével és használatával az élelmiszer-előállító, forgalmazó cégek komoly versenyelőnyhöz juthatnak és stabil vevőkört alakíthatnak ki.

Környezeti fenntarthatóság és élelmiszeripar

A modul arra ad kitekintést, hogy – mint minden üzletágban – az élelmiszeriparban és vendéglátásban is egyre fontosabb a tevékenység „zöldítése”.

A modult feldolgozva a tanulók olyan ismeretek birtokába jutnak, amelyek segítik őket vállalkozásuk környezeti szabályozásának kiépítésében, és fenntartható tevékenység végzésében.

Marketing – Hogy fogalmazzuk meg az egészség üzenetét?

A modulban a tanulók olyan új és innovatív marketing stratégiákat ismerhetnek meg, amelyek az egészséges élelmiszerekkel kapcsolatos tevékenységek esetén segíthetik a vállalkozást, hogy üzenetét minél célzottabban és hatékonyabban eljuttassa a célcsoportjának.

Olyan stratégiát mutat be, valós példákon keresztül, amelyek már bizonyítottan beváltak és használhatóak a vállalkozások fejlesztésében.

Megismerhetjük, hogyan juttathatók el a friss és újszerű marketing üzenetek a célcsoport számára annak érdekében, hogy vásárlóink lojális fogyasztókká váljanak.

Értékesítési csatornák az egészséges élelmiszerek számára

A modul arra hívja fel a tanulók figyelmét, hogy az élelmiszerek előállítása, értékesítése során az egyik legkritikusabb folyamat a szállítás.

Hogyan tehetjük ezt a kritikus pontot még biztonságosabbá, és hogyan lehet az egészséges élelmiszerek szállítása a vállalkozói siker egyik titka?

Az élelmiszerpazarlás paradoxona

A fogyasztói társadalom egyik legnagyobb paradoxona az az egyenlőtlenség, amely az élelmiszerek fogyasztása során jelentkezik ösztársadalmi szinten.

A modul arra hívja fel a figyelmet, elsősorban az ágazat szereplői és döntéshozói számára, hogy az egyik oldalon jelentkező élelmiszerpazarlás és az ezzel szemben megjelenő éhezés (funkcionális éhezés) megfelelő stratégiával és átgondolt intézkedésekkel mérsékelhető, így hozzájárulhatunk a társadalom egészének egészséges élelmiszerekkel való ellátásához.

Egészséges élelmiszer-régiók létrehozása – Hogyan kezdjük el?

A modul a nourish eu projekt egyik fő céljának, az egészséges élelmiszerekkel foglalkozó vállalkozások hálózati együttműködését célzó partnerségek kialakításának módszertanát ismerteti meg a tanulókkal.

Egyértelmű, hogy azok a kis és közepes vállalkozások, amelyek egy régió belül az egészséges élelmiszerekkel foglalkoznak, partneri együttműködések keretében segíthetik egymást és ezzel a régiót, mind gazdasági, mind társadalmi szempontból.

A modul azt mutatja be, hogy milyen módon érdemes elindulni, ha vállalkozásként szeretnénk egy partneri hálózatot létrehozni.

HOL ÉRNETŐ EL?

[Ide kattintva](#) online megtekintheti vagy le is töltheti a tananyagokat.

PROJEKTZÁRÓ SZAKMAI RENDEZVÉNY ÉSZAK-ÍRORSZÁGBAN

2016. június 30-án az észak-írországi projektvezető CIDO főhadiszállásán került megrendezésre a Nourish EU projekt záró szakmai rendezvénye. Az egész napos konferencián részt vett, többek között, Garath Keating, a régió önkormányzatának vezetője és az összes Nourish EU Partner képviseltette itt magát.



A képen a Nourish EU Partnerintézmények képviselői láthatók. Balról jobbra:

- **Cara Dallat**, CIDO, Észak-Írország
- **Fergal McPartland**- The Food Hub, Írország
- **Vihra Andonova**- Euro Perspectives Alapítvány, Bulgária
- **Dr. Vári Anikó**- FM KASZK, Magyarország
- **őméletősa Garath Keating**, regionális kormányzó
- **Kirsty Watson**- CIDO, Craigavon, Észak-Írország
- **Sarah Jane MacDonald**- Armagh City, Banbridge & Craigavon Borough regionális önkormányzat, Észak-Írország
- **Canice Hamill**- Canice Consulting, Lisburn, Észak-Írország

A rendezvény fő célja az volt, hogy bemutassa a projekt két éve alatt elvégzett munkát, annak eredményei tükrében és ismertesse azokat az intézményesült, a gazdasági életben is elindult fejlődési folyamatokat, amelyek a projekt hatásaként jegyezhetünk.

A projektet **Canice Hamill** mutatta be, aki végigvezette a hallgatóságot a projekt eredményein és bemutatta azokat:

- a Nourish EU Partnerség létrehozásának Kézikönyvét
- a létrejött regionális partnerségek akcióterveit
- az élelmiszeripari szektort érintő tudásbázist
- az ebből fejlesztett online tréning kurzus tananyagát
- a tananyag tesztelésének folyamatát és eredményeit
- és a gyakornoki programot, amely a tréning tartalmára épül.



A rendezvény sikeres volt, összesen 106 résztvevő volt jelen és közülük 16-an érkeztek az Egyesült Királyság területén kívülről.

A rendezvényről szóló projekt-összefoglaló videó [itt](#) érhető el!

PROJEKTZÁRÓ SZAKMAI RENDEZVÉNY BUDAPESTEN

2016. március 18-án az FM KASZK Budapest, X. kerületi székhelyén került megrendezésre az a projektzáró szakmai nap, amelynek keretében megismertettük a Partnerségben résztvevő szervezeteket, érdeklődőket, szakmai együttműködőket a **Nourish EU** projekt eredményeivel.

A szakmai nap tartalmazott tudományos igényű, élelmiszerszakmai előadásokat, informáló, érdeklődést felkeltő bemutatókat, életmódtanácsadást és családi programokat, termékkóstolót, kulturális elemeket is.

A szakmai nap fő célja az volt, hogy bemutassuk a **Nourish EU** projekt által kifejlesztett, önállóan használható Kézikönyvet, amely segítséget nyújthat más témában, más szerveződések számára is, hogy alulról építkezve, egy konkrét kihívásra reagálva, regionális együttműködésen alapuló Partnerségeket hozzanak létre.

A rendezvényen szakmai előadásait összesen 37 résztvevő látogatta meg, míg a párhuzamosan futó, családi és kulturális napon közel 200 vendégünk volt.

A szakmai előadások közben élénk beszélgetések folytak a témával kapcsolatban és általános véleményként kísérté az eseményt annak a kifejezése, hogy az egészségtudatosság és az egészséges élelmiszerellátás korunk legnagyobb kihívásai közé tartoznak.



INFORMÁCIÓS NAP
az FM KASZK Bercsényi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskolában

nourish eu

2016. március 18-án
10 és 14 óra között

RÉSZLETES PROGRAM

10.00. Gál Ferenc : Főigazgatói köszöntő

10.10. Bárány Edit: A projekt bemutatása (Bercsényi)

10.30. Traszkovics Zsolt előadása (Diatra Mérnöki Iroda Kft)

11.00. Stóhr Gréta előadása (vegán séf, életmódtanácsadó, író, receptfejlesztő, gasztroblogger, a Gréta konyhája televíziós műsor házigazdája)

11.30. Diner Attila előadása (Diatra Mérnöki Iroda Kft)

12.00. Szünet

12.30. Csehi Barbara előadása (SZIE-ETK)

13.00. Palotás Péter előadása (SZIE-ETK)

13.30. Bárány Edit: Nourish eu tananyag bemutatása (Bercsényi)

13.50. Program zárása



Információk a projektről

www.nourisheu.com,

kövessen bennünket a Facebook-on www.facebook.com/nourisheu

vagy csatlakozzon szakmai csoportunkhoz a LinkedIn -en www.linkedin.com.