

Hírlevél

2015. tavasz

Régiók az egészséges és kreatív étkezésért – Magyarország
www.nourisheu.com



Mi az a nourish eu?

A **nourish eu** egy, az Erasmus+ által támogatott projekt egészséges és változatos táplálkozási régiók kialakításáért Észak-Írországból, Írországból, Bulgáriából és Magyarországon. Munkánk során az élelmiszeriparban dolgozó kis és középvállalkozásokat segítjük üzleti, marketing, termelési és fejlesztési innovációk bevezetésében. Három fő célunk:

Együttműködés

A projekt során a brit, ír és bolgár szervezetekkel közösen dolgozva létrehozunk egy tudásbázist, amely elérhető lesz minden érdeklődőnek, hogy létrejöhessen egy egészséges táplálkozással foglalkozó, regionális partnerhálózat. Ez az eszköztár tananyagokat és tanácsokat fog tartalmazni az egészséges étkeztetés kialakításához.

Oktatás

Együttműködünk felső oktatási és szakképző intézményekkel, hogy egy ingyenes online kurzus segítségével felkészítse az étkeztetésben és vendéglátásban érdekelt vállalkozások vezetőit és alkalmazottait a jelentős, kreatív újítások bevezetésére a mindennapos működésükben.

Munkavállalás

A projekt kiemelt célközönségének tekinti a munkanélküli fiatalok csoportját. Az online képzés egy modulja egy innovatív, iparág alapú tananyagrészt lesz a fiatalok jobb elhelyezkedésének támogatása érdekében.

Miért jött létre a nourish eu?

A **nourish eu** célja különböző oktatási anyagok kidolgozása az egészséges és kreatív étkezés elősegítéséhez. Mindannyian szembesültünk már az örök dilemmával, miszerint az egészséges étkezés drágább, mint hagyományos megfelelője. Az elhízás és a szegényes táplálkozás szorosan összefüggő jelenségek. A nourish eu az élelmiszeripar vezető tagjaival együttműködve kíván új **egészséges és hosszútávon is fenntartható étkezési megoldásokat** létrehozni, elérhető áron.

Kik vesznek részt?

A **nourish eu** szervezői az agrár-élelmiszeripar sikeres vállalkozói és oktatói, mind a non-profit és profitorientált szektorból, Írországból, az Egyesült Királyságból, Bulgáriából és Magyarországról.



Magyarországon az FM Közép-magyarországi Agrár-szakképző Központ képviseli a projektet.

www.kasz.hu



Esettanulmány: NOMILK—tejmentes egészség!

A NOMILK megoldást kínál a tej, cukor és gluténmentes étkezést választóknak: tej, cukor és gluténmentes tej és tejtermékek készítésével.

www.nomilk.hu



A budai Rózsadomb Centerben megbújó boltocska különleges termékekkel várja az arra járókat. Az állati tejtől mentes növényi tejek egészséges alternatívát nyújtanak és nem csak a laktóz és tejfehérje-érzékenyek számára. A **rizstej, kókusztej, mandulatej** az ismertebb termékek közé tartozik, de kérhetünk **máktejet, pisztáciatejet** vagy épp **lenmagtejet** is.

Csupán 50-100 gramm mag elegendő egy liter növényi tej elkészítéséhez. Olcsóbb megoldás, mint az állati tej és pontosan tudhatjuk, mit iszunk meg. A NOMILK italai nem tartalmaznak hozzáadott színezékeket vagy mesterséges adalékokat. Az akár otthon, saját termesztésű magokból pár perc alatt előállítható italok visszaváltható üvegekben várják a vásárlókat, így elkerülve a felesleges csomagolóanyagok használatát. A NOMILK üzletében megvásárolhatóak a gépek is, amelyekkel otthonunkban elkészíthetjük a saját italunk.



Egyre többen küzdenek különböző ételallergiákkal és megnövekedett az igény, hogy egészséges étkezéssel próbálják megelőzni a betegségek kialakulását. A NOMILK kiváló példa arra, hogy az egészséges életmóddal megéri foglalkozni. Mi sem bizonyítja jobban sikerüket, mint hogy a tulajdonos jelenleg franchise építését tervezi.

Nemsokára...

INGYENES nourish eu képzés



A „Kreatív módszerek az egészséges ételek előállítására, árusítására és terjesztésére” online tanfolyam első alkalommal foglalkozik egyszerre napjaink két legnagyobb, az ételmezést érintő problémájával, amelyek megoldására komoly igény merül fel a fogyasztók részéről: az elhízással és a szegényes táplálkozással.

A képzés hat modulja:

- 1) **Az elhízási hullám megoldására új, egészséges ételek fejlesztése**
- 2) **Megfizethető és egészséges ételek készítése**
- 3) **Új módszeres a élelmiszeripari termékfejlesztésben - etikus beszerzés és öko-tudatosság**
- 4) **A „LEAN & GREEN” ételmezési szolgáltatások**
- 5) **Marketing - az egészség üzenetének terjesztése**
- 6) **Értékesítési csatornák az egészséges ételeknek**

REX Ketchup

Érdeemes belevágni az egészséges termékek gyártásába! A REX ketchup mesterséges adalékanyagoktól mentes és cukormentes változatban is kapható, régi családi recept alapján készült. Újdonsága ellenére Budapesten már több, mint 40 üzletben kapható.



Csatlakozzon Ön is a nourish eu támogatóihoz!

Az FM Közép-magyarországi Agrár-szakképző Központ ezúton meghívja, hogy legyen részese a **nourish eu** projekt magyarországi partnerhálózatának tagja! Élelmiszeripari vállalkozókat, tanárokat, az agrár-élelmiszeripar döntéshozóit, for-profit és non-profit szervezeteket mind szívesen látunk partnereink között. Célunk egy egészséges táplálkozással foglalkozó regionális partnerkapcsolatokon alapuló szerveződés létrehozása, ahol értékes innovációk láthatnak napvilágot és hasznos tudást cserélhetnek a résztvevők.

Keressen minket emailen a foigazgato@kaszk.hu címen, illetve látogasson el a www.kaszk.hu-ra.

