



In2Local projekt

Hírlevél

HELYSZÍNI KÉPZÉSEK ÉS
TANÁCSADÁS A PROJEKTBENTANULMÁNYÚT
SZLOVÉNIÁBAN„HELYBEN VAGYUNK.”
HELYI TERMÉK VÉDJEGYSZABÓ ERVIN MÉHÉSZNÉL
JÁRTUNKHELYSZÍNI KÉPZÉSEK ÉS
TANÁCSADÁS A PROJEKTBENA HARMADIK PERIÓDUS VÉGÉHEZ ÉRKEZETT
A PROJEKT

Az elmúlt időszak fókuszában a helyi termelők és élelmiszerfeldolgozók helyszíni képzése állt, melynek keretében különböző termékcsoporttal foglalkozó helyi termelők/feldolgozókat látogattunk meg Vas vármegyében és a Muravidéken a körforgásos gazdasággal és fenntarthatósággal kapcsolatos ismereteik bővítése céljából. A környezetvédelmi szakértő bevonásával történt egyéni képzések és konzultációk során lehetőség nyílt kölcsönös tudás- és tapasztalatcserére, valamint jó gyakorlatok megismerésére. A képzéseket a résztvevő vállalkozások profiljára szabtuk és célzott ismeretanyagot biztosítottunk számunkra.

A Pannon Novum mint projektpartner két Vas vármegyei

helyi élelmiszertermelőhöz látogatott el. Szabó Ervin méhésznél áttekintettük a méztermelése során felhasznált energia áramokat (legfőképp a közlekedéssel/szállítással kapcsolatos kérdéseket), megvizsgáltuk az általa használat eszközöket (legfőbb fókusszal a műanyag eszközökön), valamint megvizsgáltuk a méztermelés során keletkező hulladékok kezelését. Németh Károly zöldségtermesztőnél, Sorkifaludban a projekt keretében elkészült „Oktatási anyag a gyümölcs- és zöldségtermelők képzéséhez a körforgásos gazdaságra való áttérés érdekében” anyag segítségével áttekintettük a fenntartható zöldségtermesztés elemeit, különös tekintettel az öntözésre, növényvédő szerek használatára, értékesítésre, valamint részletesen áttekintettük a biogazdálkodás feltételrendszerét is. A fenti tevékenységek nemcsak a helyi termelők képzését szolgálták, hanem a létrejött kompetenciahálózat tudásának bővítéséhez is hozzájárultak, valamint a negyedik periódusban kialakításra kerülő adatcsere-modell sikeres megvalósítását is segítik.

TANULMÁNYÚT SZLOVÉNIÁBAN

Határmenti termelőknél jártunk

**Jó gyakorlatok megismerése, valamint a kompetenciahá-
lózati tudásának bővítése volt a célja a 2025. május 13-i
tanulmányútnak, melyet a Muraszombati Vállalkozásfej-
lesztési Központ szervezett.**

A négy partnerszervezet 10 képviselője részvételével lebonyo-
lított tanulmányút során a fenntarthatóságot előtérbe helye-
ző, helyi termékeket előállító ökológiai gazdaságokat látogat-
tunk meg a szlovén határtérségben. A Posestvo Mala Rosa
ökokávészóban kezdtük a napot, ahol főként rózsából, gyümöl-
csökből és gyógynövényekből készítenek helyi termékeket.
A hangulatos pajtában a házigazdák rövid bemutatkozása
után házi készítésű süteményeket és italokat kóstolhattunk.
Ezután ellátogattunk Bogojinába a Camplin Farmra, ahol nem-
csak bemutatták a tökmagolaj készítését, hanem különböző,
tökmagból készült termékeket is kóstolhattunk. A Camplin
család egy közepes méretű farmon gazdálkodik, különböző
mezőgazdasági terménnyel és szőlőtermesztéssel foglalkoz-
nak, a tökmagolajon kívül bort, szörpöket és egyéb helyben
készült termékeket is készítenek. Egy festői szőlőhegyen,
a Panon Gallery of Wine étteremben folytattuk az utazást,
amely egyben egy kulturális helyszín is, többek között kiállítá-
soknak és zenei rendezvényeknek ad otthont. Itt elsősorban a
fenntartható szőlő- és bortermeléssel ismerkedhettünk meg.
Végül a Posestvo Passero & Dessert csokoládé manufaktú-
rában zártuk a napot, ahol a családi vállalkozás bemutatása
után kézzel készített csokoládéval kínáltak minket.

A következő tanulmányútra ősszel, Vas vármegyében kerül
sor, ahol hasonló izgalmas programmal várjuk majd a szlovén
és magyar partnereket.



„HELYBEN VAGYUNK.”

A Pannon Helyi Termék védjegye

**Az innovatív kezdeményezés célja a helyi terméket
kínáló szolgáltatók minősítése, amely nem a helyi
termékre koncentrál, hanem a mögé felépített
minőségi szolgáltatást, élményt minősíti. A cél az
élményközpontúság, a társadalmi és környezeti
fenntarthatóság irányelveinek szem előtt tartása, a
vásárlói elköteleződés növelése.**

A védjegy 2024-ben a Pannon Helyi Termék Nkft. és a
Kisléptékű Termékelőállítók Országos Érdekképviselő
együttműködésében jött létre. Az elismerést olyan
szolgáltatók kaphatják meg, amelyek nyitottak a
fejlesztésekre, ahol – a magas minőségű helyi termék
megvásárlásának lehetősége mellett – egyre inkább
élményt és tudást is kívánnak nyújtani partnereik/vásárlóik
számára. A jelentkezés nyitva áll azok előtt, akik hisznek az
együttműködésben, a vidékfejlesztés erejében, a tudatos
vásárlói kör kialakításában.

A védjegyhasználatot közös arculattal segítik, a szálláshelyek,
vendéglátóhelyek, piacok, bevásárlóközösségek külön-
külön piktogramos jelölést használhatnak. Emellett
szakmai segítségnyújtás, szakértők bevonásával végzett
marketingtevékenység, közös érdekképviselés, tájékoztatások,
közös gazdaságlátogatások, tanulmányutak segítik a hálózat
szereplőinek fejlődését. A „Helyben vagyunk” védjegy első
éve teljesen térítésmentes. Ebben az időszakban minden
résztevő eldöntheti, hogy a várakozásai visszaigazolódtak-e,
de már ekkor is élvezheti a védjegy kínált szolgáltatásokat,
amiknek köre folyamatosan bővül és esetenként teljesen
térítésmentes.

Forrás: pannonhelyitermek.hu, mnvh.hu

**Helyben
vagyunk.**

Hírlevelünk minden számában lehetőséget biztosítunk egy-egy olyan Vas illetve Zala vármegyei helyi élelmiszertermelő vagy feldolgozó számára, aki a környezetvédelmi szempontokat figyelembe véve készíti termékeit. Ezúttal Szabó Ervin méhészt mutatjuk be.



SZABÓ ERVIN MÉHÉSZ

Nick, Vas vármegye

Három, egymáshoz közeli telephelyen, 60 kaptárból gyűjti a mézet Szabó Ervin a Vas Vármegyei Nick településen, aki kb. 10 éve főállású munka mellett egyfajta hobbiként méhészkedik.

Kimondottan környezettudatosan, a természettel szoros együttműködésbe tevékenykedik, amely egy méztermelő esetében különösen fontos. A kaptárakat nem mozgatja, ezzel egyrészt komoly szállítási költséget takarít meg, másrészt a méheket sem teszi ki felesleges stressznek. A mézet kizárólag háznál értékesíti, amit többnyire a vásárlók által visszahozott üvegekbe tölt, így nem használ felesleges csomagolóanyagot és szállítási költsége sem merül fel.

Az állategészségügyi okokból használt vegyszereket is igen alacsonyan, gyakorlatilag bio szinten tartja: atkaöléshez a szo-



kásos oxálsav helyett például porcukrot használ, amivel szinte ugyanolyan jó eredményeket ért el.

Különösen érdekes Szabó Ervin apiterápiás háza, amelybe 6 kaptár van beépítve. A méhesházban a látogatók élvezhetik a méhek által termelt kb. 38 fokos hőhatást - akár egy infraszaunában -, a méhek szárnya által keltet biorezonanciát, valamint a kaptár antibiotikus és gombaölő levegőjének a hatását. Mindezek összességében erős gyógyító, regeneráló hatással bírnak. Körforgásos gazdasági szempontból fontos megemlíteni, hogy a faházban nincsenek műanyag eszközök, maga a faház és az egyszerű berendezés szándékosan természetes anyagokból készült.

Szabó Ervin nemcsak fontosnak tartja a körforgásos gazdaság elveinek alkalmazását, hanem tudását és tapasztalatait másokkal is szívesen megosztja, telephelyén több tanulmányúton résztvevő csoportot is fogadott már, mézkóstolók alkalmával pedig gyakran beszél a hulladékcsökkentés fontosságáról. Azt vallja, hogy csak az legyen hulladék, amit előtte már legalább 3x felhasználtak: ez igaz pl. a kaptárakra, de akár a papírzacskókra is.



A Hírlevelet az In2Local projekt partnereként a Pannon Novum Nonprofit Kft. állította össze.

A Pannon Novumról

A Pannon Novum Nonprofit Kft. 13 éve támogatja Nyugat-dunántúli vállalkozók és kapcsolódó partnereik innovációs tevékenységeit. Az innováció és a digitalizáció mellett a körforgásos gazdaság és a fenntartható fejlődés a cég fő tematikus fókuszpontja. Az elmúlt évek során több mint 100 projekt előkészítésében és közel 30 projekt megvalósításában vett részt. Az In2Local projektben a Pannon Novum elsősorban a kísérleti tevékenységek végrehajtásáért, a regionális termelőket támogató környezet működtetéséért valamint a személyre szabott tanácsadásért felel, de a projektpartnerekkel együttműködve az összes tevékenységben aktívan részt vesz.



Projektmenedzser: Fucskó Tünde
tunde.fucsko@pannonnovum.hu

Szakmai menedzser: Heves Gábor
gabor.heves@pannonnovum.hu

www.pannonnovum.hu

Interreg



Sofinancira
EVROPSKA UNIJA
Az EURÓPAI UNIÓ
társfinanszírozásával

Slovenija – Magyarország

In2Local