

In2Local projekt

Hírlevél

Elkészült a *Méztermelés a
körforgásos gazdaságban* című
képzési anyag az In2Local
projekt keretében

Mi a rövid élelmiszer lánc – REL,
és miért jó?

Megjelent a *Rövid élelmiszer-
ellátási láncok példatára-
Fogalmak és hazai jó gyakorlatok*
kiadvány

Bemutakozik a zalai NÉMETH
MÉHÉSZET

MÉZTERMELÉS A KÖRFORGÁSOS GAZDASÁGBAN

KÉPZÉSI ANYAG MÉZTERMELŐKNEK

A méztermelés és -értékesítés körforgásos gazdasági szempontból alapvetően környezetkímélő és erőforrás-hatékony módon történik ma is, mint ahogyan történt az hagyományosan. A méztermékek tárolásához és értékesítéséhez szükséges csomagolóanyagok nagyrészt alkalmasak újrafelhasználásra (pl. üveg, karton), azonban lakossági betétdíj hiányában ezek nagyrészt a vegyes hulladékba kerülnek, vagy optimális esetben is csak anyagában (szelektív gyűjtéssel) lesznek újrahasznosítva. Csak a legtudatosabb vásárlók viszik vissza az üres üvegeket a helyi termelőhöz a következő üveg méz megvásárlásakor.

Energiaáramok tekintetében pedig első helyen kell említenünk a méztermékek szállításával kapcsolatos üvegház gáz (CO₂) kibocsátást.

A szlovén-magyar határon átnyúló együttműködés keretében megvalósuló In2Local projekt a helyi termékek és termelők támogatásával kívánja elősegíteni a körforgásos gazdaság kiépülését az agrárszektorban. Termelőkkel beszélgetve sok jó megoldással találkoztunk, azonban sokszor (pl. nyelvismeret hiány vagy megszokás okán) a korszerű megoldások nem minden esetben ismertek. Így a hamarosan ingyenesen letölthető képzési anyaggal ahhoz kívánunk hozzájárulni, hogy a Nyugat-Magyarországon tevékenykedő méztermelők a körforgásos gazdaság témájához kapcsolódó friss ismeretekhez jussanak és reményeink szerint ezen elveket és praktikus ismereteket munkájukban is alkalmazni tudják.

<https://www.pannonnovum.hu/projektek/in2local>

MI A RÖVID ÉLELMISZER LÁNC – REL, ÉS MIÉRT JÓ?

A helyi termékek megvásárlásával egyrészt jelentősen rövidítünk az értékesítési láncon, másrészt segítjük a vidéki termelők gyors piacra jutását. Így alakul ki az úgynevezett rövid ellátási lánc (REL). Lényege, hogy közvetlenül a termelőtől – vagy minimális köztes szereplő bevonásával – jutunk hozzá a minőségi élelmiszerekhez, így hazai, friss, ízletes és megbízható forrásból származó termékeket vásárolunk a család asztalára.

Miért válasszuk a rövid élelmiszerláncot, a helyi termelőt?

- Környezetvédelmi szempontból kiemelkedően fontos szempont, hogy a terméknek nem kell több ezer kilométert utazni – így is csökkentve a levegőszennyezést, a CO2 kibocsátást –, és jóval kevesebb csomagolóanyag szükséges a friss, helyi termék értékesítéshez.
- Megismerjük a termelőt, ha pedig megkedveltük a nála vásárolt élelmiszert, bizalommal kereshetjük bármikor.
- A helyi termékek vásárlásával a gazdákat támogatjuk, ezáltal hozzájárulunk a megélhetésükhöz.
- Lehetőség van bevásárló- vagy kosárközösséghez csatlakozni, melyekben recepteket, praktikákat, feldolgozási módszereket és más hasznos ismereteket oszthatunk meg egymással.
- A termelő gazdaságában személyesen is megtapasztalhatjuk, hogy az adott élelmiszer hogyan készül, vagy szedhetünk magunknak érett, friss gyümölcsöket, zöldségeket.
- A bevásárló- vagy kosárközösségben többnyire hetente egyszer vehetjük át a megrendelt termékeket és személyes kapcsolatot alakíthatunk ki sok-sok tudatos fogyasztóval.
- Egyre népszerűbbek a termelői piacok is, melyeken a gazdák termékeinek széles skálájából válogathatunk, ráadásul személyes kapcsolatot alakíthatunk ki velük.
- Ma már az interneten keresztül is számos termelő kínálja friss áruját, amit megrendelés esetén, elsősorban a rövid élelmiszerlánc előnyeit kihasználva házhoz is szállít.

Érdemes körülnézi Magyarországon, ahol több jól működő rövid ellátási lánc is erősíti a helyi termékek fontosságát, a termelők segítségét, és a gazdák által termelt élelmiszerek házhoz szállítását.

Zalai Nyitott Porták A Zalai Nyitott portákat olyan családi gazdaságok alapították, akik maguk állítják elő az ízletes gyümölcsleveket, szörpöket, gyógynövényes készítményeket és mangalica termékeket. Ez a szerveződés egy olyan REL-csatorna, ahol közvetlenül a termelőtől lehet megvásárolni a finomságokat, de a látogatók maga is kipróbálhatja a termékek előállítását: például lekvárt, szörpöt és zalai cukorpercet is készíthet. Az ilyen alkalmakon megbizonyosodhatunk, hogy tiszta

és megbízható körülmények között készülnek a helyi élelmiszerek. Találhatók olyan porták is, akiknél ebédre, vacsorára érdemes asztalt foglalni és gasztronómiai túrát tenni, hiszen egy helyen több termelő termékéből készült ételt kóstolhatunk meg.

Foodhub A REL egyik közkedvelt módja a helyi termékek házhozszállítása, melynek során garantált, hogy megbízható termelők jó minőségű termékei kerülnek a család asztalára.

Ilyen szolgáltató a FoodHub, melynek online platformján keresztül ellenőrizhetjük a rendelni kívánt termék minőségét, a termelő megbízhatóságát. A Foodhub összeköti a friss, kiváló minőségű, és fenntartható módon előállított élelmiszereket készítő kistermelőket és a helyi fogyasztókat, vállalkozásokat, éttermeket. A Foodhubnak köszönhetően részesei lehetünk a REL-nek akár a pandémia idején bevezetett korlátozások ellenére is, hiszen teljesen biztonságosan juthatunk hozzá a helyi termelők remek élelmiszereihez.

Forrás: kisleptek.hu



MEGJELENT A RÖVID ÉLELMISZER-ELLÁTÁSI LÁNCOK PÉLDATÁRA

A kiadvány az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi) a Tudatos Vásárlók Egyesülete és a Kislepték Egyesület együttműködésével a CO-FRESH nemzetközi projekt keretében készült.

A Rövid élelmiszer-ellátási láncok példatára – Fogalmak és hazai jó gyakorlatok című kiadványban a rövid élelmiszer-ellátási láncok (REL) fogalmát, formáit, és néhány hazai jó gyakorlatát ismerhetik meg. A rövid élelmiszer-ellátási láncok számos formája közül választhat az, aki akár fogyasztóként, akár termelőként kíván csatlakozni egy-egy kezdeményezéshez, hogy ezzel a helyi élelmiszerrendszereket támogassa.

A kiadványból megismerheti, hogy mi is az a rövid élelmiszer-ellátási lánc, hogyan működik a közösség által támogatott mezőgazdaság, milyen magyar példák vannak közösségi gazdálkodásra, hová lehet csatlakozni, miért jók a bevásárlóközösségek?

A 22 oldalas kiadvány online letölthető az ÖMKi honlapjáról:

<https://biokutatas.hu/kiadvanyok/>

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 Németh Zsolt méhészt mutatjuk be.



NÉMETH MÉHÉSZET ALSÓNEMESAPÁTI, ZALA VÁRMEGYE

Németh Zsolt méhészt, a Söjtör és Térsége Mézgyesület tagja, aki 2006-ban az Év Méhésze díjat kapta, fontosnak tartja, hogy elsősorban tájvédelmi körzetekbe, forgalomtól távoli helyekre, minél érintetlenebb területekre vándoroltassa kaptárjait, így nemcsak finom, hanem a lehető legtisztább, vegyszerektől mentes mézet tudják a méhek gyűjteni. Emellett nagy hangsúlyt fektet a különböző környezettudatos megoldások alkalmazására, például rendszeresen jár budapesti körútra, amely során az online megrendelt termékeket a vásárlók a megjelölt helyszíneken és időpontokban személyesen vehetik át, megspórolva ezzel a csomagszállítási költséget. A körút során lehetőség nyílik személyes kapcsolat kialakítására a vevőkkel, amely segít a termékek iránti bizalom növelésében is. Fontosnak tartja továbbá, hogy a termelés során, amit lehet,



újra-hasznosítson, nemcsak az eszközök, hanem a szerves hulladékok esetében is.

A nehézségek tekintetében Németh Zsolt elmondja, hogy az egyik legnagyobb kihívás a helyi méztermelők számára, hogy a kínai tömeggyártott, rosszminőségű mézek, valamint az ukrán vámentesség miatt beáramló termékek elárasztják a magyar piacot, ráadásul jellemzően ezek olcsóbbak is a helyi termelői portékáknál. Ezek a termékek jellemzően egyedi csomagolás nélkül, „ömlesztve” érkeznek és elsősorban a nagyobb élelmiszerláncokon keresztül értékesítik azokat. Az időjárástól való függés szintén nehézséget jelent, ráadásul a termelők nem kapnak megfelelő mértékű kompenzálást a vis maior helyzetek esetén. Az Országos Méhészeti Egyesület többnyire tűzoltásszerű megoldásokkal operál, kisebb támogatásai vannak, de az értékesítési nehézségeket nem tudják megoldani, illetve hiányoznak a nagyobb volumenű kormányzati támogatások is, nem beszélve az adminisztratív terhekről, amelyek tovább nehezítik a vállalkozók helyzetét. A helyi termelők további kihívásai közé tartozik a kiöregedés, a családi gazdálkodások megszűnése, ugyanis a fiatalok nem szívesen vállalják a méztermeléssel járó, energiaigényes munkát, illetve hiányoznak a szakmát népszerűsítő programok is.

<https://www.nemethmeheszet.hu/>



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



**Co-funded by
the European Union**

Slovenia – Hungary

In2Local