



I-CON NOVIČNIK ŠT. 2, MAJ 2017



I-CON NOVIČNIK ŠT. 2



INOVACIJE V ŽIVILSTVU ZA IZBOLJŠANJE KOMPETENC IN VEŠČIN

NOVICE

Pred vami je nova številka Novičnika I-CON, ki vas bo na vsake pol leta obveščal o dogajanjih na projektu I-CON, o prihajajočih dogodkih in aktivnostih.

Kaj je novega?

""... Veliko truda je potrebnega, da v svojih izdelkih ohranjate obrtni vidik, a z dvema dušama: s prvo, ki temelji na zgodovini in tradiciji, z drugo pa, ki odraža hitre spremembe na področju tehnologije, raziskav in embalaže. S tem dvigujete dodano vrednost svojih proizvodov...«(P. Franchini, komercialni direktor podjetja Salumificio Vecchi - EXPO MILANO 2015).

Ta citat predstavnika enega od več sto analiziranih podjetij bi lahko vzeli kot izhodišče naših aktivnosti, saj povzema filozofijo, ki lahko in mora postati strategija. Govorimo o zanimivem receptu za MSP, ki se ukvarjajo s proizvodnjo hrane, saj zajema veščine, spretnosti, kompetence in sinergije z drugimi sektorji, ki so povezani z živilskim - to so na primer oblikovanje, mehatronika, varnost hrane in inovacije.

10 partnerjev se je sestalo v Bologni z namenom, da začnejo ustvarjati skupna stališča in operativno strategijo projekta I-CON. Projekt uspešno vključuje MSP in lokalne deležnike s ciljem implementacije specifične mentorske sheme za področje živilstva in platforme ponudbe in povpraševanja za področje oblikovanja, kot trajnostno rešitev za potrebe po inovacijah v oddaljenih regijah.

Poglobljena študija inovacij, povezanih s hrano v vsaki regiji projektnih partnerjev je omogočila mapiranje stanja v povezavi s štirimi ključnimi sektorji.

del Nemčije in Italije. Cilj programa je v teh predelih Evrope ustvariti boljše pogoje za delo in življenje preko implementacije pametnih rešitev, ki odgovarjajo na izzive s področja inovacij, nizkoogljičnega gospodarstva, okolja, kulture in prevoza.

Rezultati izražajo specifične potrebe in kritične dejavnike podjetij, dobre prakse MSP, strategije pametne specializacije in možnosti javnega financiranja, ponudbo izobraževanj in vmesno podpora. Za prikaz teh prvih rezultatov so bila organizirana številna srečanja in sestanki.

Vsi zainteresirani ste lahko del I-CON aktivnosti preko različnih srečanj, dogodkov, predvsem pa lahko spremljate projektne aktivnosti preko spletnih omrežij, zlasti preko spletnne strani in Facebook strani.

Glavni izzivi na področju varnosti hrane na evropskem nivoju

Kljub temu, da je varnost hrane za Evropo glavna skrb iz vidika javnega zdravja in gospodarstva, so nedavne krize vplivale na visoko stopnjo zaskrbljenosti med potrošniki. Percepcija potrošnika je privedla do splošnega pomanjanja zaupanja.



Varnost hrane (Vir: ETP Food for Life, Strategic Research Agenda 2007-2020, 2007).

Projekt I-CON navaja glavne izzive, s katerimi se sooča Evropa na področju varnosti hrane: (1) napovedovanje in spremjanje vedenja in usode vseh ključnih znanih in novih bioloških tveganj; (2) napovedovanje in spremjanje vedenja in usode vseh ključnih znanih in novih kemijskih tveganj (vključno s toksini biološkega izvora); (3) ustrezna ocena tveganja in komunikacija z različnimi deležniki agroživilske verige; (4) orodja za zagotavljanje varnosti agroživilske verige; in (5) razumevanje in obravnavanje potrošnikovih vprašanj glede varnosti hrane.

V povezavi s temi izzivi je projekt I-CON opredelil tudi znanstvene in tehnične potrebe na področju varnosti in kakovosti hrane za spodbujanje inovacij v živilskopredelovalni industriji. Med drugimi so to: (1) upravljanje s tveganji v predelavi, distribuciji in prodaji; (2) vzdrževanje in izboljšanje kakovosti z učinkovito procesno tehnologijo; (3) odprema izdelkov, ki so varni skozi celoten rok uporabnosti; (4) ohranjanje kakovosti proizvoda skozi celoten rok uporabnosti; in (5) zaščita potrošnikov z ustreznimi usmeritvami.

Gobe, sušene na soncu - naravno obogatene z vitaminom D

V okviru projekta TRAFOON (Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation) in v tesnem sodelovanju z dr. Dimitrios Argyropoulos (Univerza v Hohenheimu, Nemčija), so v podjetju Dirfis Mushrooms uspešno uporabili energetsko učinkovito in cenovno ugodno tehnologijo sušenja s sončno energijo. Glavni namen je bil razvoj posušenih gob, bogatih z vitaminom D, ki so boljše kakovosti in imajo podaljšan rok uporabnosti.



V poletnih mesecih, ko so gobe izpostavljene soncu, začnejo v velikih koncentracijah proizvajati vitamin D. UV svetloba namreč v gobah pretvori naravno prisotno snov ergosterol v ergokalciferol (vitamin D2). Sušenje s sončno energijo zagotavlja proizvodnjo varnih in visoko kakovostnih posušenih gob, ki so intenzivnejšega okusa in so uporabne vse leto. Tako posušene gobe imajo velik potencial, da predvsem v zimskih mesecih, predstavljajo odličen naravnji vir vitamina D.

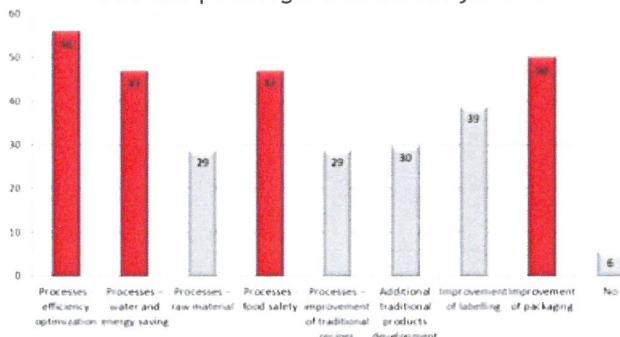
Dirfis Mushrooms je prvo podjetje v Evropi, ki je na trg lansiralo posušene gobe z visoko vsebnostjo vitamina D. S sončno energijo posušen izdelek "My delicious OYSTER MIX" je sestavljen iz zlatih in sivih ostrig, ekološko pridelanih na kmetiji z grškega otoka Evbeja. Te vsebujejo več kot 2100 µg vitamina D2 na 100 g, kar pomeni, da lahko z eno ali dvema rezinama gob dosežemo priporočen dnevni vnos vitamina D. Sušene gobe predstavljajo edini vir vitamina D za vegane!

Potrebe po inovacijah v evropskih živilskopredelovalnih podjetjih

Potrebe po inovacijah v evropskih živilskopredelovalnih podjetjih

Vsi anketiranci, razen šestih, so izrazili interes za vpeljavo inovacij znotraj svojih podjetij. Odgovore si lahko ogledate na spodnji sliki, pri čemer sta optimizacija učinkovitosti procesov in izboljšanje embalaže navedeni kot glavni prioritetti.

Potrebe po integriranih inovacijah v ...



Iz poročila je razvidno, da se podjetja zavedajo prednosti inovativnosti, še posebej, če se le-ta nanaša na rast prodaje in zmanjševanje stroškov. Rezultati so pokazali, da večina anketirancev meni, da so informacije o zakonodaji precej nedostopne.

Čeprav nekatera podjetja niso zainteresirana za prejemanje brezplačnega svetovanja, bo projekt I-CON okreplil sodelovanje s ciljnimi MSP z uporabo novih in inovativnih pristopov, kjer bosta zadovoljstvo in kakovost predmet stalnega spremljanja. Na ta način bo prišlo dejansko do izboljšanja podjetniških kompetenc in veščin preko inovacijskega potenciala v živilstvu.

Kdo smo

Partnerji iz 7 srednjeevropskih držav smo združili moči za izboljšanje podjetniških kompetenc in veščin v oddaljenih regijah preko inovacijskega potenciala v živilstvu.

Slovenija

- Pomurski tehnološki park
- GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Avstrija

- Business Upper Austria

Madžarska

- Campden BRI Hungary Ltd
- South Transdanubian Regional Innovation Agency

Italy

- CNA National Confederation of Crafts and
- Small and Medium Sized businesses - Regional Association of Emilia Romagna
- UNISEF - Industry Association Service & Training of Treviso and Pordenone

Nemčija

- Hohenheim University

Poljska

- Polish Chamber of Food Industry and Packaging

Slovaška

- Slovak Chamber of Commerce and Industry

Kdo nas finančno podpira

Projekt finančno podpira program Interreg SREDNJA EVROPA, ki spodbuja sodelovanje za reševanje skupnih izzivov Srednje Evrope.

Program ima na voljo 246 mio EUR sredstev iz Evropskega regionalnega razvojnega sklada. Sredstva so namenjena podpori institucijam, ki sodelujejo preko meja za izboljšanje stanja v mestih in regijah Avstrije, Češke, Hrvaške, Nemčije, Madžarske, Italije, Poljske, Slovaške in Slovenije.



Kontakt

- www.facebook.com/iconproject.InterregCE
- www.interreg-central.eu/I-CON



Gospodarska
zbornica
Slovenije
Družina kmetijških
in živilskih potnikov



Campden BRI



CNA
Emilia Romagna

UNIS&F

UNIVERSITY OF HOHENHEIM



KIG
PSIO

Slovak
Chamber
of Commerce
and Industry