



Nemzetközi kihívások az élelmiszeriparban

EOQ MNB konferencia, Szeged, 2019. október
15.

Szöllősi Réka ügyvezető igazgató
Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége





Tények

- Klímaváltozás
- Népeségrobbanás
- Világpolitikai változások
- Szabadkereskedelmi megállapodások
- Feltörekvő piacok

- Bizalmi válságban az élelmiszeripar

- Regionalizációs igény
- Népegészségügyi problémák
- Fogyasztási trendek



Célok

- Globális szinten:
 - Fenntartható élelmiszerellátás
 - Fenntartható étrend
 - Fenntartható növekedés
- Tudatos fogyasztás

- Regionális/ nemzeti szinten:
 - Élelmezésbiztonság
 - Versenyképesség

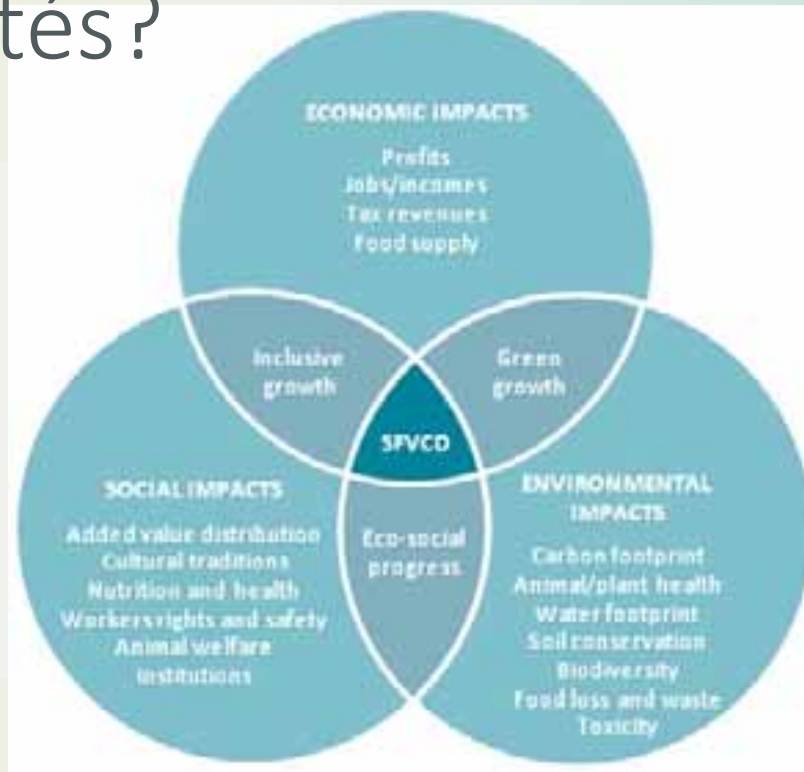
- Vállalatok számára:
 - Egyensúly megtalálása a gazdaságos működés, a környezet iránti felelős magatartás és a társadalmi elfogadottság között



Kihívások

- Versenyképesség: az előrelátás és az alkalmazkodás képessége?
- Körkörös gazdaság
- Csomagolási hulladékok
- Élelmiszerpazarlás
- Származási hely jelölés
- Problémás összetevők
- Szennyezőanyagok, maradványok
- GMO & csúcstechnológia?
- Tápértékjelölés
- HFSS, ultra-processed food: reformuláció
- Reputáció javítása, bizalom helyreállítása

Mit jelent a fenntartható élelmiszer-értéklánc fejlesztés?



Forrás: FAO

Pálmaolaj: az állatorvosi ló

Reformuláció

Versenyképesség

Államháztartás

Szabadkereskedelem

Politika

Alapanyagellátás

Reputáció

Átláthatóság

Szociális hatások

Termőföld

Fenntartható termelés támogatása

Környezeti hatások

Hagyományok

Biodiverzitás

Tápanyagprofilok

Szennyezőanyagok

Állatjólét

Növényvédelem



Each serving (150g) contains

| Energy | Fat | Saturates | Sugars | Salt |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1046kJ 250kcal | 3.0g LOW | 1.3g LOW | 34g HIGH | 0.9g MED |
| 13% | 4% | 7% | 38% | 15% |

of an adult's reference intake

Typical values (as sold) per 100g: 697kJ/ 167kcal

Each slice of bread (40g) contains:

| Energy | Fat | Saturates | Sugars | Salt |
|------------------|------|-----------|--------|------|
| 397kJ 94 kcal | 0.9g | 0.2g | 1.4g | 0.4g |
| 5% | 1% | 1% | 2% | 7% |

of an adult's Reference Intake.

Typical values (as sold) per 100g: Energy 993kJ/235kcal



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



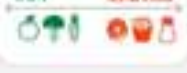
NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



ION MALVAIS



Each 40g serving contains:

| Energy | Fat | Sat fat | Sugar | Salt |
|--------------------|-------|---------|-------|-------|
| 790 kJ 188 kcal | 7,4 g | 1,8 g | 0,8 g | 0,4 g |
| (9%) | (11%) | (9%) | (10%) | (8%) |

of an adult's average reference intake (8400 kJ/2000 kcal)

Per 100 g: 1.976 kJ/471 kcal



Nemzetközi kihívások- hazai válaszok?



A fejlesztési stratégiák kialakítása során a nemzetközi tendenciák elemzése és figyelembe vétele életbevágó fontosságú.

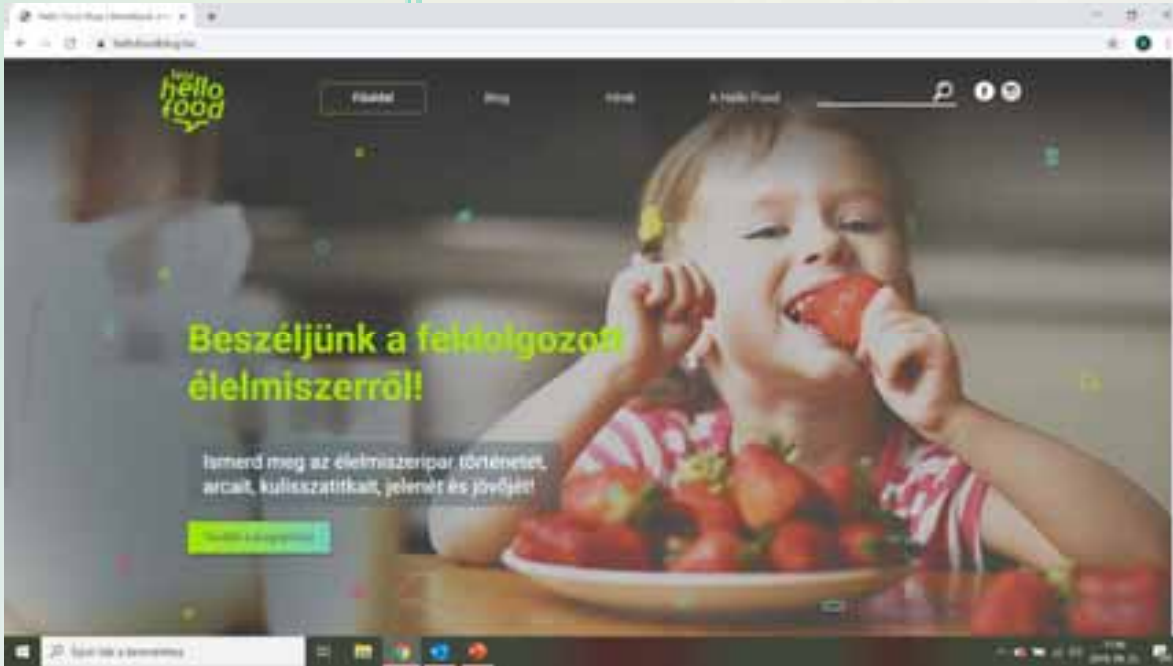
- A fenntartható élelmiszerellátás hazai távlatainak elemzésére lenne szükség, az élelmiszergazdaság számára ebben rejlő potenciálok és szükséges fejlesztési irányok meghatározása érdekében.

A vállalatoknak saját stratégiájuk megalkotásához megvalósítható, hosszútávú, kiszámítható, holisztikus nemzeti fejlesztési politikára lenne szüksége, a fejlesztési irányok konzekvens képviselésével.

Az élelmiszergyártás, azon belül is az iparszerű élelmiszer-előállítás image-ének javítása kiemelt közös feladat. A fenntartható étrend megvalósítása olyan társadalmi feladat, amely „nyitott füleket” igényel a fogyasztó részéről. Ennek elérése nehéz feladat!



Tavasszal elindult a fogyasztóknak szóló kommunikációs programunk „Hello Food” címmel a facebook-on és a hellofoodblog.hu weboldalon



Cél: a feldolgozott élelmiszerek iránti bizalom helyreállítása
A mára kialakult ellenérzéseket nem lehet tények és adatok közlésével ellensúlyozni; ennél sokkal összetettebb kommunikációs módszerekre van szükség.
Ehhez mindennek előtt meg kell érteni a fogyasztók döntései mögött húzódó mechanizmusokat. Párbeszéddel és személyességgel kell megszólítani a fogyasztókat.

FÉSZ Hello Food
Published by CincLat Kft. 191 · August 16 at 10:00 AM · G


Hogy vásárol és mit eszik, aki 10 éve az élelmiszeripar kulcszá mögé is beáradt? 🍌 Mit jelent neki a biztonságos és egészséges étrend? Szóbeli Reka élelmiszerekértörök választ!



ELELMISZERIPAR.HU
Amikor 13 évnyi szaktudástól zsong a fejed vásárláskor és a konyhában [Learn More](#)

FÉSZ Hello Food
Published by CincLat Kft. 191 · July 29 · G

A vászonzacskónak vagy a nejeon megfedejődének nagyobb a környezeti lábnyoma? Egy kicsit tekintünk ezeken a vitákon túl és ismerjük meg összetettebben a csomagolócsk és az újrahasznosítás helyzetét az élelmiszeripar oldaláról is! 🌱



ELELMISZERIPAR.HU
Kell-e nekünk csomagolás? [Learn More](#)

Kell-e nekünk csomagolás?

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 35,422 People Reached | 2,375 Engagements | Boost Post |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------|

[Lepetné Papp Bogárka, Adla Veron and 136 others](#) · 11 Comments · 52 Shares

FÉSZ Hello Food
Published by CincLat Kft. 191 · June 20 · G

Jegét vegyene! Mit szólnának ódanyánk a mai élelmiszervásárláshoz? Nem csak az emberek hétköznapi változtak meg gyökeresen az elmúlt ötven év során, hanem az élelmiszeripar is jóhamos fejlődésen ment keresztül ez idő alatt. Gondolkoztál már azon, hogy vajon mit szólnának ódanyánk, ha most újra itt lehetnének közöttünk és eljöhétnének velünk bevásárolni? 🍌 Jöjön hát egy képzeletbeli beszerzőkörút a ódával a szupermarketbe...



ELELMISZERIPAR.HU
Jegét vegyene! [Learn More](#)

Blog | Jegét vegyene, vagy mit szólnának ódanyánk...

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 32,687 People Reached | 2,264 Engagements | Boost Post |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------|

[Budai Tünde, Anett Zsóly and 97 others](#) · 4 Comments · 25 Shares



Sustainable food systems Concept and framework

WHAT IS A SUSTAINABLE FOOD SYSTEM?

Food systems (FS) encompass the entire range of actors and their interlinked value-adding activities involved in production, aggregation, processing, distribution, consumption and disposal of food products that originate from agriculture or fisheries, and parts of the broader economic, societal and natural environments in which they are embedded. The food system is composed of sub-systems (e.g. farming system, waste management system, input supply system, ...) and interacts with other key systems (e.g. energy system, trade system, health system, etc.). Therefore, a structural change in food system might originate from a change in another system; for example, a policy promoting more biofuel in the energy system will have a significant impact on the food system.

A sustainable food system (SFS) is a food system that delivers food security and nutrition for all in such a way that economic, social and environmental bases to generate food security and nutrition for future generations are not compromised. This means that:

- It is profitable throughout (**economic sustainability**);
- It has broad-based benefits for society (**social sustainability**); and
- It has a positive or neutral impact on the natural environment (**environmental sustainability**).

A sustainable food system lies at the heart of the United Nations' Sustainable Development Goals (SDGs). Adopted in 2015, the SDGs call for major transformations in agriculture and food systems in order to end hunger, achieve food security and improve nutrition by 2030. To realize the SDGs, the global food system needs to be reshaped to be more productive, more inclusive of poor and marginalized populations, environmentally sustainable and resilient, and able to deliver healthy and nutritious diets to all. These are complex and systemic challenges that require the combination of interconnected actions at the local, national, regional and global levels.

WHY TAKE A FOOD SYSTEMS APPROACH?

CHANGING FOOD SYSTEMS

A food system must be considered in the context of rapid population growth, urbanization, growing wealth, changing consumption patterns, and globalization as well as climate change and the depletion of natural resources. The developments in food systems have yielded many positive results, especially over the past three decades in developing countries. These results include the expansion of off-farm employment opportunities as food industries have developed, and the widening of food choices beyond local staples, thus satisfying consumers' preferences in terms of taste, form and quality.



Köszönöm a figyelmet!

[reka.szollosi@elelmiszeripar](mailto:reka.szollosi@elelmiszeripar.hu)
[.hu](mailto:reka.szollosi@elelmiszeripar.hu)

www.elelmiszeripar.hu

www.hellofoodblog.hu

<https://www.facebook.com/feszhellofood/>

fész
1989