

A Magyar Nemzeti Élelmiszer- technológiai Platform tevékenysége és stratégiája. Az Innovációs Megvalósítási Terv bemutatása és megvitatása

dr. Sebők András

Az MNÉTP tudományos koordinátora



A "Food for Life" Európai Technológiai Platform célja



- Az élelmiszeripari **innováció** erősítése egész Európában a **versenyképesség** javítása érdekében
- **„Az ipar hangja” – az ipar meghatározó részvételével** – az érdekelt felek – kutatók, kormányzat, fogyasztói szervezetek, beszállítók, vevők, stb. – **bevonásával**
- Cél: **új termékek, technológiák, szolgáltatások** - nem maga a kutatás / tudományos kiválóság, nem a régi szokványos kutatási programok új elnevezése
- A K+F ipar számára fontos irányai, 15 évre előre
- **Hazai megvalósítása: „Élelmiszer az Életért” Magyar Nemzeti Élelmiszer-technológiai Platform (2005. október 14.)**



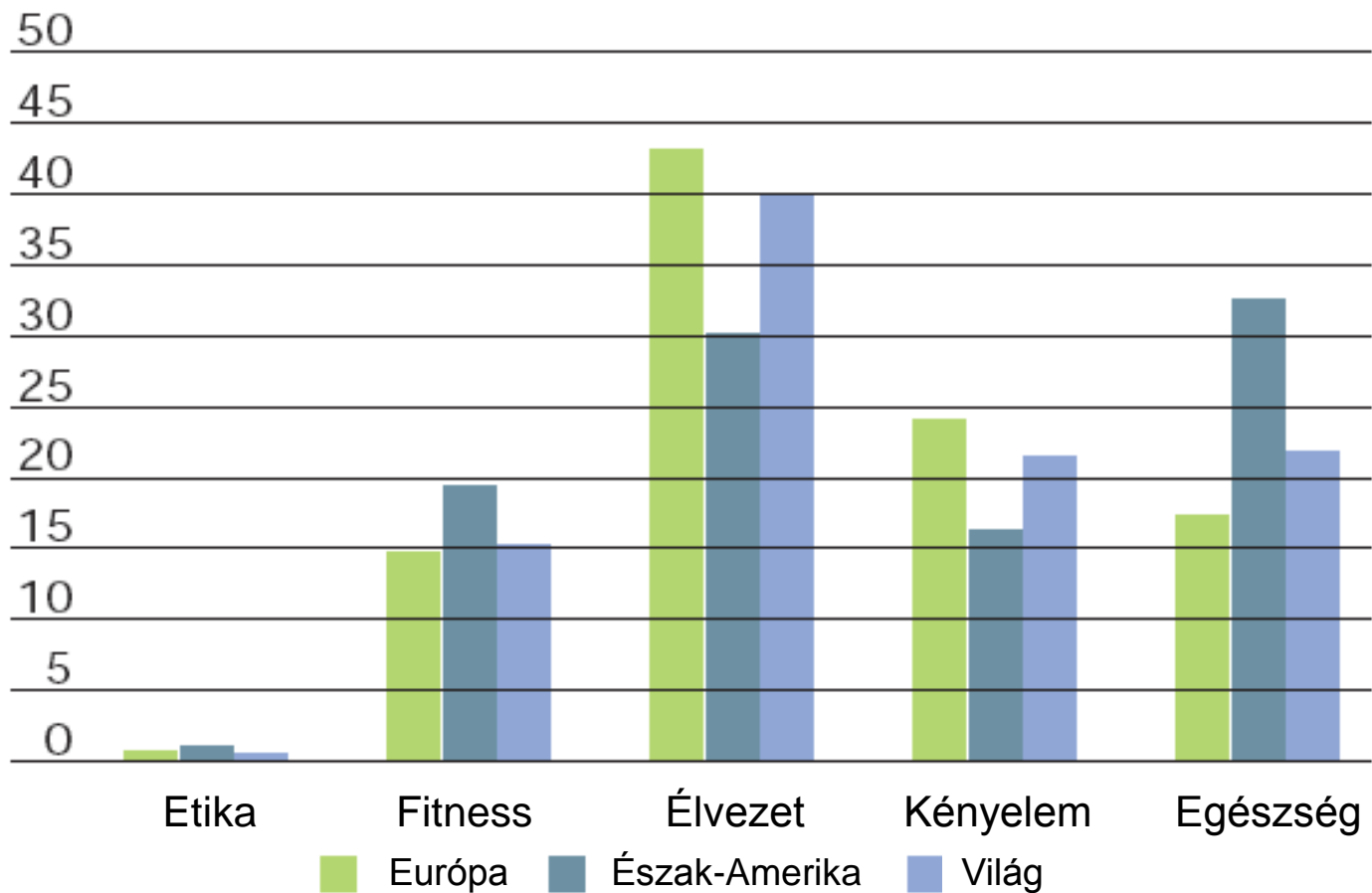
Az MNÉTP küldetése



- Az **innováció** elősegítése és erősítése a **magyar élelmiszer gazdaságban**, elsősorban az **élelmiszer-feldolgozó iparban**
 - az érdekelt felek összehangolt erőfeszítéseivel, ezáltal hozzájárulva a magyar élelmiszer gazdaság
 - sikeres fejlődéséhez
 - versenyképességének javításához
- Új termékek, eljárások, szolgáltatások, rendszerek, piaci megoldások
- Az élelmiszerlánc mentén történő együttműködés lehetőségeinek kiaknázása
 - nyers-, alap-, csomagolóanyag előállítás
 - kapcsolódó tudományok, határterületek



Az innováció fő mozgatórugói Európában, Észak-Amerikában és a világon 2005-ben (%) (CIAA Data & Trends 2006)



A stratégia alapjai



- Első kiadás (2006), felülvizsgálva 2009-ben
- Az **árverseny** megnyerését a magyar élelmiszeripar erőforrásai és kapacitásai **nem** teszik lehetővé
- Az innováció:
 - **magasabb hozzáadott értékű, megkülönböztethető termékek**
 - **értékarányos ár**
 - a magasabb ráfordítás elismertethető
- Az **élelmiszerlánc** mentén és a **határ területekkel történő együttműködés** lehetőségeinek kiaknázása



Megoldások



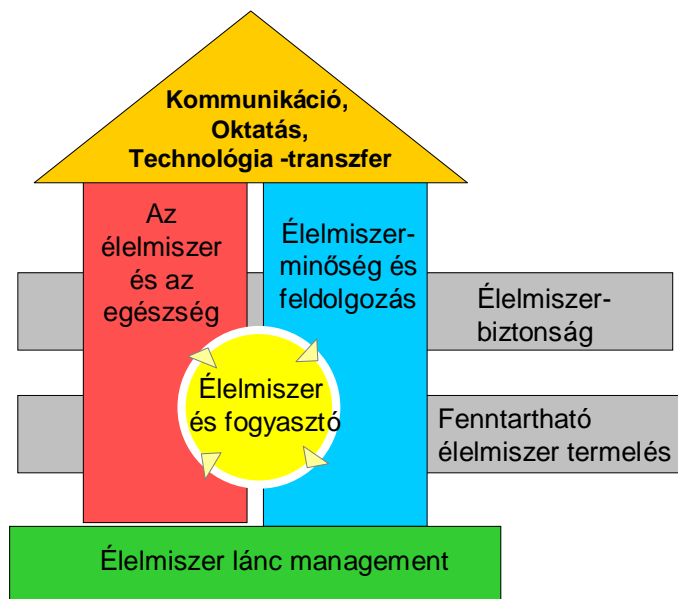
- Összpontosítás néhány fő területre:
 - élelmiszer-minőség és feldolgozás
 - fenntartható fejlődés
- A tudás transzfer javítása (kiemelt fontosságú)
- Támogató területek
 - élelmiszer-biztonság
 - terméklánc-menedzsment
 - az élelmiszer és a fogyasztó
 - a táplálkozás és az egészség közegészségügyi vonatkozásai
- A K+F ráfordítás növelése és kiszámíthatóvá tétele
 - állami
 - vállalati
 - az EU források megszerzése



„Az élelmiszer az életért” Európai Technológiai Platform Stratégiai Kutatási Terve



(A magyar fő irányok vastagon szedve)



1. Az egészségtudatos választás könnyűvé tételének biztosítása
2. Egészséges étrend kialakítása és fenntartása
- 3. Kiváló minőségű, nagyobb hozzáadott értékű élelmiszer-termékek rendelkezésre bocsátása**
4. Olyan biztonságos élelmiszerek biztosítása, amelyekben a fogyasztók megbízhatnak
- 5. Fenntartható élelmiszer-termelés elérése**
6. Az élelmiszerlánc irányítása
- 7. A kommunikáció, oktatás és technológia-transzfer optimalizálása**



MNÉTP stratégia: Élelmiszer- minőség és feldolgozás (1)



- Megkülönböztethetően előnyös tulajdonságú:
 - nagyobb **élvezeti értéket és kényelmet** nyújtó;
 - a **hagyományos** élelmiszerek tulajdonságait megőrző
 - a **magyar fogyasztó ízlésének** jobban megfelelő és helyi
 - az egészségtudatos étrendet segítő termékek fejlesztése



Élelmiszer-minőség és feldolgozás (2)



- A **feldolgozási technológiák** és kapcsolódó szolgáltatások fejlesztése – a **hatékonyság növelő és veszteség csökkentő módszerek** és műszaki megoldások alkalmazása
 - költségcsökkentés a minőség megőrzése mellett
 - házon belül és az élelmiszerlánc mentén
- Szorosabb **együttműködés a határterületekkel** (ICT, nano-technológia, gépipar, orvostudomány, logisztika, stb.) – a képességek és erőforrások kombinálása meghatározó szakértelemmé



A nano-technológia élelmiszeripari alkalmazási lehetőségei (1)



- Kockázat-haszon elven alapuló szemlélet
 - Az új tulajdonságú anyagok által kínált lehetőségek
 - Egyidejűleg élelmiszer-biztonsági aggályok
 - Az új megoldások, anyagok ártalmatlanságát bizonyítani kell. Az élelmiszer-biztonság előfeltétel
- Az eddig ismert kutatások főként olyan területekre irányulnak, ahol nem változtatják meg az élelmiszer szerkezetét



A nano-technológia élelmiszeripari alkalmazási lehetőségei (2)



- Új csomagolóanyagok – csomagolóanyag felületek
 - intelligens csomagolás;
 - hőmérséklet, idő, mikrobaszaporodás, fogyaszthatósági idő
 - könnyű, vékony, ellenálló csomagolás, amely kisebb anyagfelhasználást tesz lehetővé.
- Az élelmiszerek felületének bevonása, speciális hatóanyagok, összetevők kibocsátása és hozzáférhetővé tétele
 - a víz és az egyéb összetevők migrációjának megakadályozása a minőség-megőrzési idő növelése érdekében;
 - az ehető filmek érzékszervi tulajdonságai;
 - az íz-, aroma- és tápanyagok bevonása (mikrokapszulázása) az emberi szervezeten belül megcélzott helyre szállítás elősegítésére



A nano-technológia élelmiszeripari alkalmazási lehetőségei (3)



- A higiéniát javító, a mikroba szaporodást gátló vagy csíraölő hatású felületek kifejlesztése
- A nano-technológiára épülő érzékelők
 - felületi tisztaságot érzékelő rendszerek;
 - az élelmiszerek tulajdonságait érzékelő rendszerek
 - az élelmiszer felületén;
 - az élelmiszerben;
 - a feldolgozó vonalban;
 - az eszközök, berendezések felületén.
- A kolloidok kialakulásának, szerkezetének megértése, az élelmiszer tulajdonságainak megváltoztatása, az élelmiszerfeldolgozás, pl. darabolás, őrlés során; a csomósodás megakadályozása
- Az ismert folyamatok, technológiák átvizsgálása az új nano-technológiai ismeretek figyelembe vételével



MNÉTP stratégia: A fenntartható élelmiszer-termelés (1)



- A fenntartható élelmiszer-termelés szempontjainak érvényesítése a feldolgozási technológiák és kapcsolódó szolgáltatások fejlesztése során
- A magyar élelmiszerekről kialakítandó kép:
 - Természetes jellegű, hamisítatlan, környezeti szennyeződésektől mentes
 - Kedvező természeti adottságok, válogatott nyersanyagok
 - Szakértelem, gondosság



A fenntartható élelmiszer-termelés (2)



- Az **erőforrások hatékonyabb hasznosítása** (víz, talaj, energia, nyersanyagok, csomagolóanyagok, melléktermékek, veszteség csökkentés)
- A **termékpályák hatékonyabb irányítását** segítő módszerek
- **Együttműködés az élelmiszerlánc mentén**: a hozzáadott érték növelésére, módszerek a mezőgazdasági technológiák fejlesztési eredményeinek integrálására



Az élelmiszeripari innováció jellegzetessége (1)



- Többségében kis lépések, de folyamatosan
 - a nagy változást a fogyasztó elutasítja
 - fél tőle – élelmiszer-biztonság (GMO, nanotechnológia?)
 - az ízlés tanult, lassan változtatható meg
 - nagyobb időtávot áttekintve jelentős változás
 - választék, étkezési mód, szokások
 - 20 éve ugyanazt ettük-e? ugyanígy előkészítve, ugyanilyen módon?



Az élelmiszeripari innováció jellegzetessége (2)



- Az innováció forrása alapján az iparágak 4 fő csoportba sorolhatók
 - a más iparágak számára inputokat kifejlesztő iparágak: szoftver, alapanyag, gép gyártók
 - az innovációt a beszállító iparágak inputjára alapozó iparágak: **élelmiszeripar**, könnyűipar
 - a komplex rendszerek fejlesztésével innovációt végzők: ICT, elektronikai ipar, űrkutatás
 - nagy kutatási igényű technológia alkalmazásával innovációt végzők: biotechnológia, anyagtudományok, gyógyszeripar
- Nagy lehetőségek a beszállító iparágak (eszközök, berendezések, anyagok, stb.) és a határterületek új eredményeinek alkalmazásában



A KKV-k és az innováció (1)

- A KKV-k nem egységesek az innovációs viselkedés szempontjából
- Az igazán új technológiák kidolgozása és bevezetése iránt csak kis részük érdeklődik (EURAB 2005, Thomas 2000)
 - az „igazi innovátorok” („technológiai úttörők”): 2-3%
 - a „korai alkalmazók” („vezető technológiát alkalmazók”): 10 – 13,5%



A KKV-k és az innováció (2)

- A többség nem szeret nagyobb kockázatot vállalni
 - a már meglévő, mások által kipróbált tudást szereti átvenni;
 - sikeres példákat követ;
 - kedveli az egymástól tanulást – kollektív kutatás és tanulás;
Ezek:
 - a „korai többség” (20 – 35%)
 - a „késői többség” és a „késlekedők” (együtt 50 - 70%)
- Az erősen innovatív vállalkozásokat ösztönző akciók és a hagyományos és K+F eredmény közlési módszerek csak az első két csoportra hatnak



A meghatározó szakértelem



- Az a **hozzaértés**, amelynek segítségével egy vállalat egy, az **üzleti tevékenysége** szempontjából **döntő fontosságú feladatot** olyan **jól tud elvégezni**, hogy arra építve a versenytársakkal szemben **megkülönböztethető, többlet értéket** tud nyújtani a vevőknek, fogyasztóknak



Versenyelőny

- Alapja az erőforrások és a képességek
 - innovatív módon összekapcsolt,
 - összehangolt,
 - egyensúlyba hozott alkalmazása

Elérhető: - a vállalaton belül
 - külső együttműködések (KKV-k)



Együttműködés az élelmiszerlánc mentén és a határterületekkel



- Az eltérő, egymást kiegészítő erőforrások, képességek és szakértelem kombinálása



- A közvetlen lánc tagjai
- A különböző szakterületek, határterületek képviselői
- Az iparági szakmai társak között



jobb meghatározó szakértelem



A meghatározó szakértelem versenyelőnyt jelent

- Olyan meghatározó szakértelem kialakítása, amelynek egyénileg nincsenek birtokában



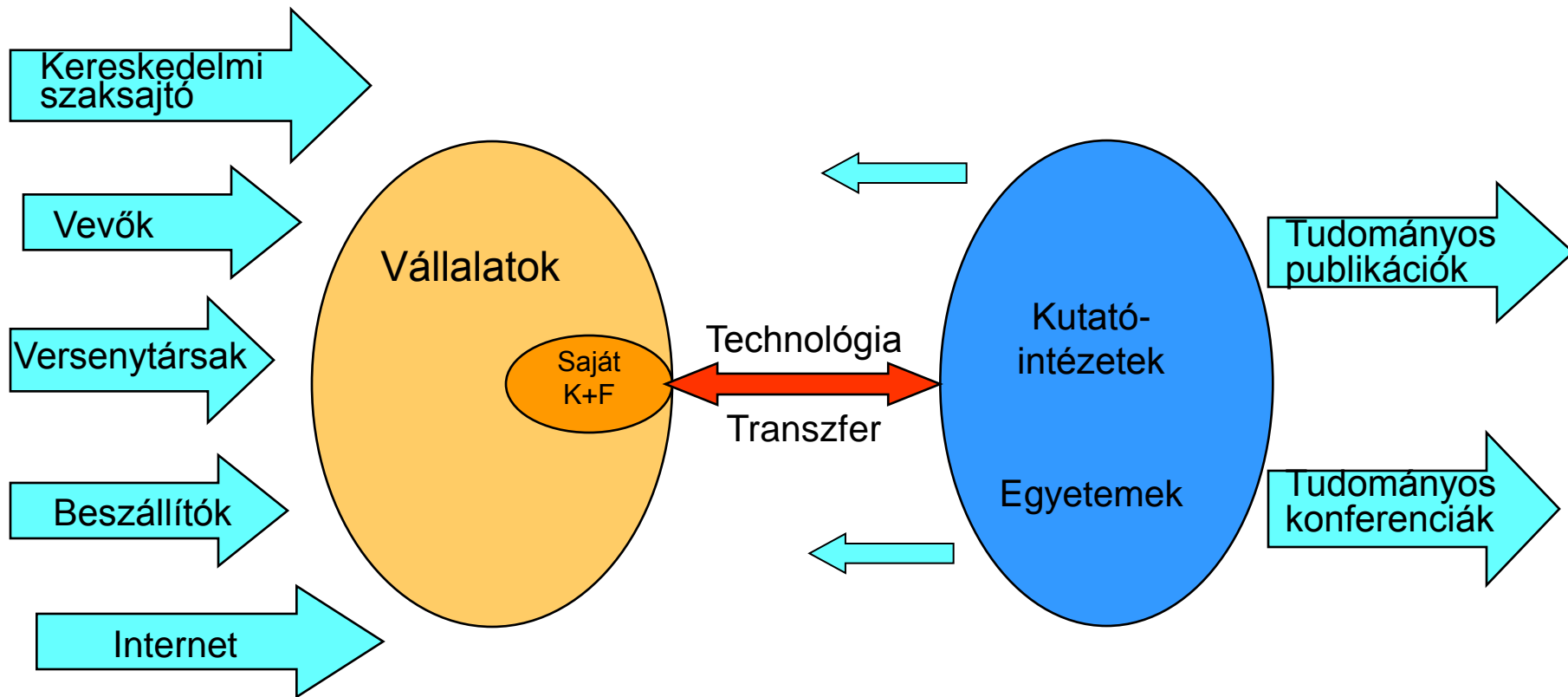
Tudás transzfer a KKV-knak



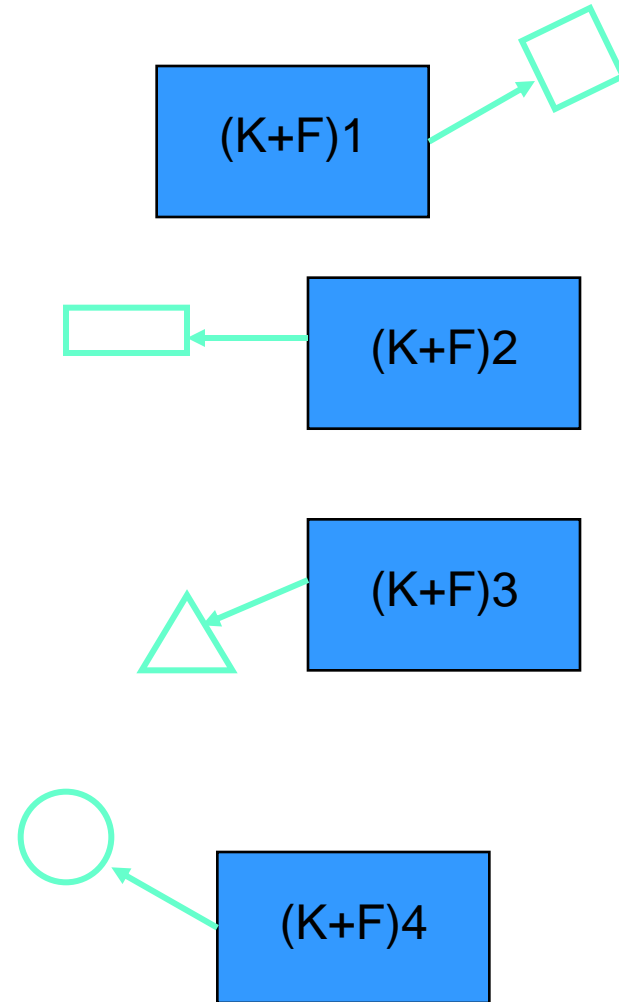
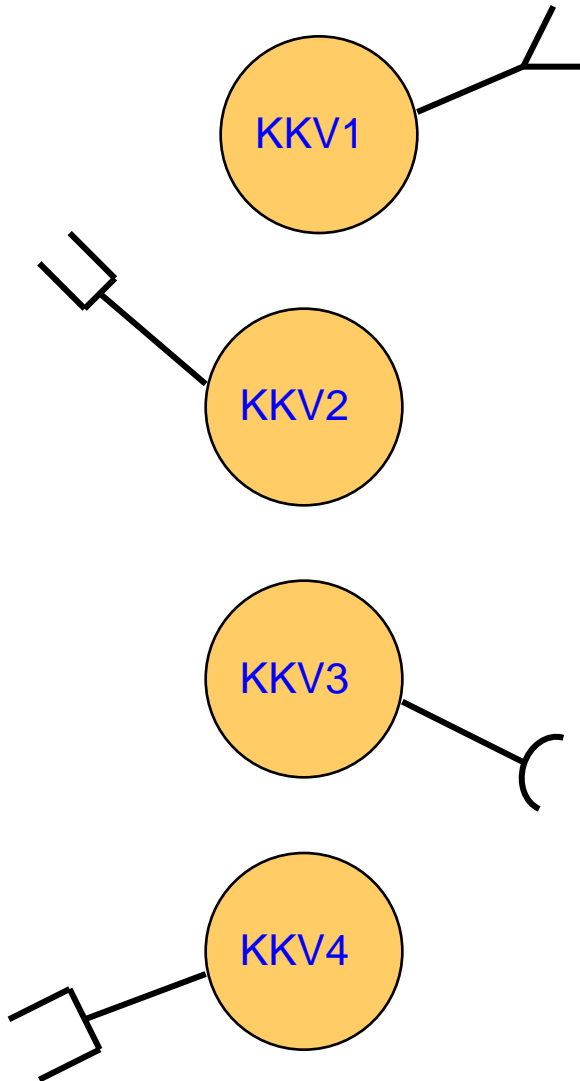
- A kutatási eredményeket át kell alakítani az ipar számára használható megoldásokra
- A KKV-knak anyanyelvükön kell tudást, információt átadni
- Elsősorban nemzeti szinten lehet őket bevonni (idő, költség, nyelvtudás)
- Elsőbbség a kutatási eredmények gyakorlati alkalmazásának – a már meglévő tudás gyakorlati hasznosítása és az új tudás létrehozása egyaránt fontos.



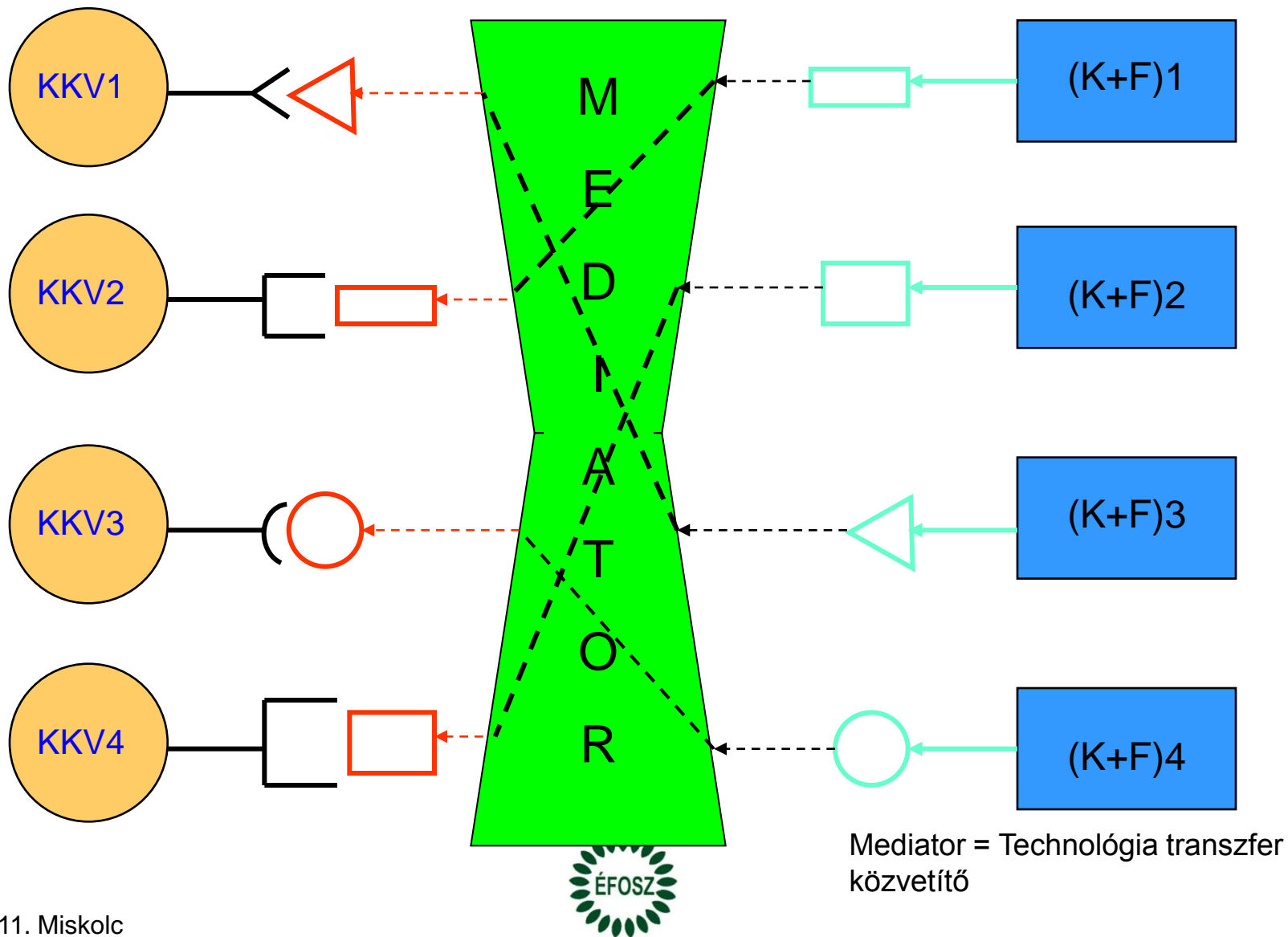
Az innováció információ forrásai



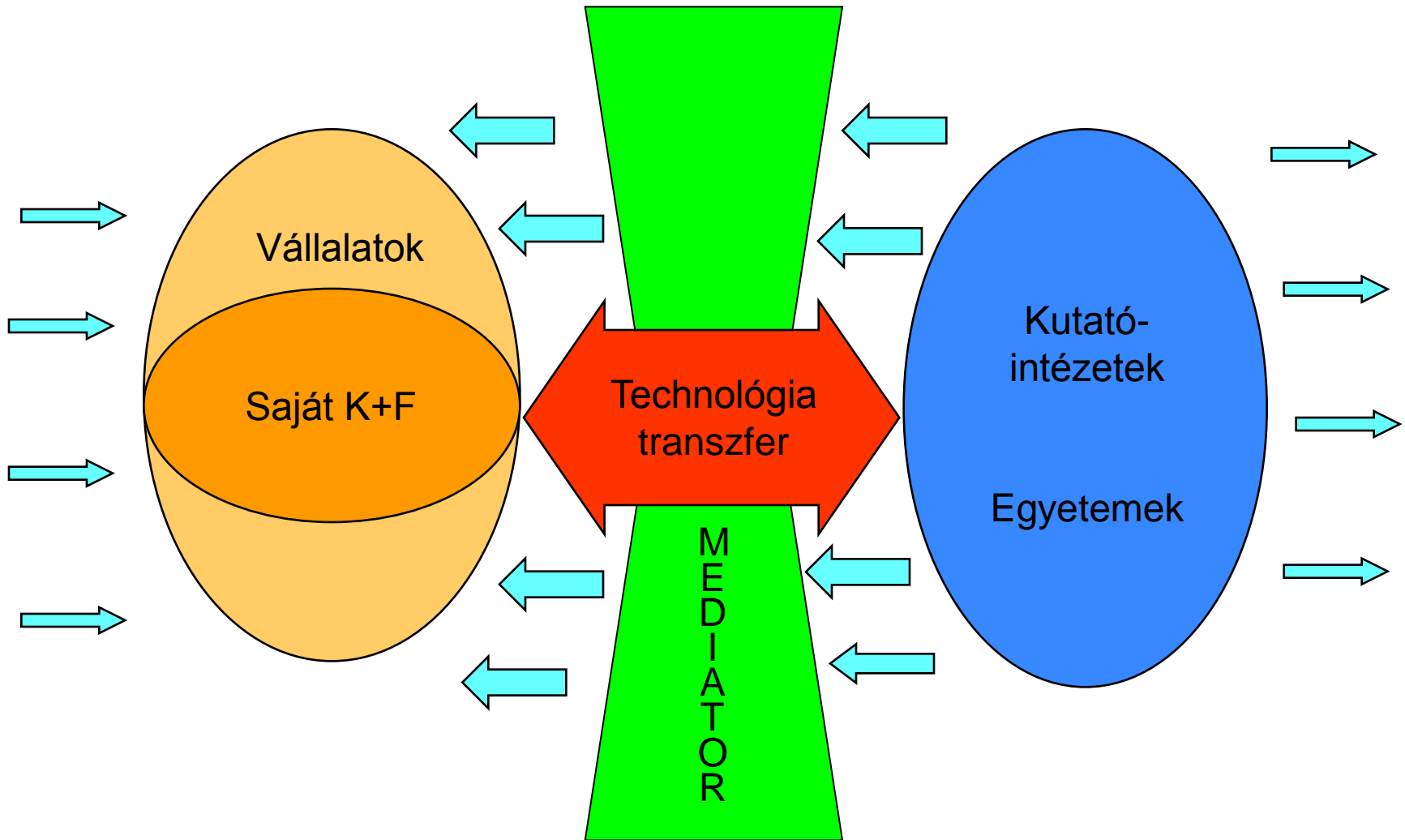
Tudás transzfer – Technológiai nyomó hatás



Tudás transzfer – Az ipari igények húzóhatása és a közvetítők



A megoldás: a közvetítők szerepe



Mediator = Technológia
transzfer közvetítő

A KKV-k innovációját támogató szolgáltatások



- A sikeres innovációhoz **nemcsak műszaki szakértelem, de üzleti ismeretek** is szükségesek
- A KKV-k általában segítségre szorulnak
- A közvetítő/támogató tudás és technológia transzfer szervezetek szerepe – a **kollektív szolgáltatás** lehetősége
 - a megfelelő KKV és a K+F partner összehozása;
 - üzleti tervezés, projekt menedzsment;
 - marketing;
 - pénzügyi, pályázat kezelés, befektető keresés
 - a K+F eredmény gyakorlati alkalmazása, piaci bevezetése;
 - a szellemi tulajdon jogok védelme.



Az Innovációs Megvalósítási terv



- Programok 5 évre (2010-2014)
 - fontossági sorrend
- Ütemterv
- Erőforrások
-
- Várható eredmény
- Költség



A fő K+F+I területekhez tartozó intézkedések leírásának szerkezete



- A fő K+F+I terület megnevezése
- Az alkalmazási terület leírása
- Kiemelt témák (felsorolás)
- Fontosabb akadályok és korlátozó tényezők
- Mit kell tenni és miért?
- A kiemelt téma rövid leírása
- A fő kutatási feladat(ok) bemutatása



A kutatási feladat leírása

- Megnevezés
- Várható eredmény
- Időtartam
- A tevékenység/projekt jellege
- A megvalósításhoz szükséges.
 - emberi erőforrás: kutatás/ipar
 - becsült költség
 - a finanszírozás forrása (%) – magyar közpénz, EU közpénz, magán
- A megvalósítás helye
- Kapcsolódó támogató kutatási terület
- Rövid leírás



1. Élelmiszer minőség és feldolgozás



Kiemelt témák:

- Az egészséges étrendet segítő, vonzó termékek fejlesztése
- Hatékony étrendi stratégia kidolgozása
- A nemzeti hagyományoknak megfelelő élelmiszerek technológiájának fejlesztése a nyersanyag előállításától a fogyasztó asztaláig a teljes élelmiszerlánc mentén

1.1. Az egészséges étrendet segítő, vonzó termékek fejlesztése



- Szokások, magatartás élelmiszerválasztás
- Csökkentett energia-, só, cukor és zsír- és magasabb rosttartalmú termékek fejlesztése
- félkész és fogyasztásra kész termékek táplálkozási értékének javítása
- Technológiák fejlesztése
- Iparági útmutatók



1.2. Hatékony étrendi stratégia kidolgozása



- Módszerek a fogyasztók tájékoztatására és nevelésére
- Céltermékek - catering/közétkeztetés
- Termékfejlesztési koncepciók és élelmiszeripari céltermékek
- Vonzó érzékszervi tulajdonságú ételek, koncepciók és technológiák
- Népszerűsítés



1.3. A nemzeti hagyományoknak megfelelő élelmiszerek technológiájának fejlesztése a nyersanyag előállításától a fogyasztó asztaláig a teljes élelmiszerlánc területén



- A fogyasztó választását befolyásoló tényezők
- Innovatív megoldások az eredeti jellege megőrzése mellett
- Piacra juttatási módszerek



2. A fenntartható élelmiszer termelés - a gazdasági növekedés, a környezetvédelem és a társadalmi hatások összehangolása

Kiemelt témák:

- A módszertan fejlesztése az élelmiszer rendszerek fenntarthatóságának szempontjából lényeges tényezők megállapítására
- A fenntartható élelmiszer-előállítási rendszerekre vonatkozó megoldások Magyarországon
- A fenntarthatóság élelmiszerlánc szemléletű megközelítése



2.1. A módszertan fejlesztése az élelmiszer rendszerek fenntarthatóságának szempontjából lényeges tényezők megállapítására

- A legfontosabb tényezők meghatározása, és kölcsönhatásuk
- Népszerűsítés, megismertetés, legjobb gyakorlat



2.2. A fenntartható élelmiszer-előállítási rendszerekre vonatkozó megoldások Magyarországon

- A kibocsátások csökkentése
- A víz, energia és egyéb erőforrás felhasználás csökkentése
- Tökéletesített technológiák,
- A mezőgazdasági alapanyagok, az elsődleges termelési technológiák



2.3. A fenntarthatóság élelmiszerlánc szemléletű megközelítése



- Érték lánc elemzés, költség számítási módszerek
- Élelmiszerlánc menedzsment
- A magyar fogyasztó viselkedésének megértése és befolyásolása



3. Technológia-transzfer, oktatás, hálózatépítés, kommunikáció munkabizottság



Kiemelt témák:

- Az élelmiszeripari innovációt támogató szemlélet megerősítése
- A tudás és technológia transzfer és projekt megvalósítás hatékonyságának javítása
- Oktatás, képzés
- A nemzetközi hálózatokban való részvétel erősítése
- A finanszírozás elérhetőségének és tervezhetőségének javítása



3.1. Az élelmiszeripari innovációt támogató szemlélet megerősítése

- Az élelmiszeripari **innováció** jelentőségét, módszereit **népszerűsítő kampány**
- Az élelmiszeripari **vállalkozások oktatása az innováció menedzsment, élelmiszerlánc menedzsment és marketing módszerekre**
- A hazai élelmiszeripari **KKV-knál az innováció akadályainak felmérése** és segédeszközök és **megoldások** kidolgozása ezek csökkentésére.
- Az **ipar** és a **kutatás** közötti **rendszeres párbeszéd** elősegítése és fenntartása



3.2 A tudás és technológia transzfer és projekt megvalósítás hatékonyságának javítása



- A magyar élelmiszeripar **tudás és technológia transzfer központjának** létrehozása
- A **csoportos**, közösen finanszírozott **kutatások** rendszerének elterjesztése a hazai élelmiszeriparban
- **Legjobb gyakorlat útmutatók** kidolgozása
- A **tudás menedzsment módszerek** fejlesztése
- A **beszállító iparágakkal** és **határterületekkel** történő rendszeres **innovációs együttműködés** erősítése



3.3. Oktatás, képzés

- A nemzeti és hazai **projektekben való részvétel elősegítése**
- **A tudás és technológia transzfer** hatékony **módszereinek oktatása** az innovációt támogató, közvetítő szervezetek és a kutatók számára
- **A K+F eredmények** átadása az iparnak **gyakorlati oktatások** formájában
- A **gyakorlati tapasztalatszerzés** elősegítése a kutatók számára a vállalatoknál, a vállalati szakemberek számára a kutatásban
- Az **ipar igényeinek** felmérése a szakemberek elvárt közép- és felsőfokú **képzettségére** vonatkozóan



3.4. A nemzetközi hálózatokban való részvétel erősítése



- **Egyedi vállalati ötleteken alapuló nemzetközi projektek** támogatása
- A **nemzetközi K + F és innovációs hálózatokba** való bekapcsolódás és részvétel támogatása
- Az **ETP "Food for Life"** és nemzeti élelmiszer-technológiai platformjai és más szervezetek kapcsolatépítő, partnerkereső rendezvényein történő magyar **részvétel** támogatása
- **Az ERA-NET**-ekben való magyar részvétel támogatása



3.5. A finanszírozás elérhetőségének és tervezhetőségének javítása



- A finanszírozás elérhetőségének és tervezhetőségének javítása



Mit kínál az MNÉTP (1)



- Az élelmiszeripar szempontjai szerint rendszerezett nemzetközi és hazai tudás terjesztése, átadása magyarul
- A hazai élelmiszeripari innováció erősítése, igényeinek összegyűjtése, rendszerezése és képviselése
 - A helyzet felmérése, kritikai értékelése nemzetközi összehasonlításban, javaslatok és programok kidolgozása és megszervezése:
 - Önerőből
 - Erőfeszítések a hazai kormányzati és EU politikák kedvező befolyásolására és támogatások megszerzésére
- A hazai ipar K+F igényeinek összegyűjtése, hazai és nemzetközi képviselése (ETP Food for Life, EU Bizottság, CIAA, EUREKA/EUROAGRI+)



Mit kínál az MNÉTP (2)

- Az élelmiszeripar és a K+F szervezetek közötti együttműködés erősítése
 - módszeres kapcsolatépítés, hazai és nemzetközi kapcsolatrendszer
 - a vállalati K+F igények és rendelkezésre álló hazai tudás felmérése és az összekapcsolódást segítő szolgáltatás létrehozása
- A technológia transzfer erősítése
- Az élelmiszeripari innovációt segítő módszertani és tematikus K+F programok szervezése
- Kapcsolatfelvétel



Kapcsolatfelvétel belépés az MNETP-be



- Az MNETP honlapjának címe:

<http://www.techplatform.hu>

Keleti Emil, MNETP titkárság: e.keleti@efosz.hu

Dr. Sebők András, tudományos koordinátor:

a.sebok@campdenkht.com

EUREKA – EUROAGRI FOODCHAIN



- A vállalatok által kezdeményezett piaci célt szolgáló nemzetközi K+F együttműködési projektek támogatása
- 2 ország legalább 2 vállalata között
- Nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszeripari projektsegítő szolgáltatás
- A hazai élelmiszeripar és mezőgazdaság által alig kihasznált lehetőség
- Évi 500 millió Ft pályázati támogatás

Melléklet



1.1. Az egészséges étrendet segítő, vonzó termékek fejlesztése (1)



- Az élelmiszerekkel kapcsolatos szokások kialakulásának megértése, **a szokások és a magatartás hatása az élelmiszerválasztásra**. Jobb módszertan kidolgozása az élelmiszerválasztást meghatározó tényezők megállapítására és megértésére
- **Csökkentett energia-, só, cukor és zsír- és magasabb rosttartalmú termékek fejlesztése**
 - megfelelés
 - a hazai ízlésnek
 - az élelmiszerbiztonsági követelményeknek



1.1. Az egészséges étrendet segítő, vonzó termékek fejlesztése (2)



- A magas előkészítettségi fokú, előkészített, **félkész és fogyasztásra kész termékek táplálkozási értékének javítása** az egészséges étrendbe való beillesztés szándékával
- A magasabb feldolgozottsági fokú, félkész és fogyasztásra kész termékek előállítására szolgáló **technológiák fejlesztése**
- A **termékspecifikus tápanyagprofil** kialakítását célzó **iparági útmutatók** kidolgozása



1.2. Hatékony étrendi stratégia kidolgozása (1)



- **Módszerek** kifejlesztése / jobb eszközök bevonása a **fogyasztók tájékoztatása és nevelése** az élelmiszer fogyasztás és az egészségtudatos étrend területén
- **Élelmiszeripari céltermékek** fejlesztése a **catering/közétkeztetés** részére az egészséges étrendet és az egészséges életmódot elősegítő követelmények figyelembe vételével
- **Termékfejlesztési koncepciók és élelmiszeripari céltermékek kidolgozása** a catering, a közétkeztetés meghatározott célcsoport számára (idősek, gyermekek)



1.2. Hatékony étrendi stratégia kidolgozása (2)



- **Vonzó érzékszervi tulajdonságú termékek, ételkonceptiók és technológiák**
- **Népszerűsítés**, kommunikációs stratégia, élelmiszerlánc menti együttműködésre épülő új technológiák, termékek



1.3. A nemzeti hagyományoknak megfelelő élelmiszerek technológiájának fejlesztése a nyersanyag előállításától a fogyasztó asztaláig a teljes élelmiszerlánc területén



- A hagyományos termékek **fogyasztói választását** befolyásoló tényezők meghatározása, valamint e termékek összetételének és az érzékszervi tulajdonságok fogyasztói érzékelésében az egyedi, nemzeti eltérések megértése
- Hagyományos élelmiszeripari termékek piacképességének javítása és ehhez kapcsolódóan olyan **innovatív megoldások** kidolgozása a teljes élelmiszerláncban, melyekkel a **termékek eredeti jellege megőrizhető**
- A hagyományos élelmiszeripari termékek **piacra juttatási módszereinek** fejlesztése innovatív megoldásokkal



2.1. A módszertan fejlesztése az élelmiszer rendszerek fenntarthatóságának szempontjából lényeges tényezők megállapítására

- A fenntartható élelmiszer termelés megvalósítását befolyásoló **legfontosabb tényezők meghatározása, és kölcsönhatásának** elemzése
- A fenntartható élelmiszer termelés **módszereinek megismertetése, népszerűsítése** és oktatása az élelmiszerlánc szereplői körében, beleértve a fogyasztókat. **Legjobb gyakorlat** létrehozása néhány kiemelt ágazatban.



2.2 A fenntartható élelmiszer-előállítási rendszerekre vonatkozó megoldások Magyarországon

- A környezetet terhelő **kibocsátások csökkentése** a lánc egészének figyelembevételével
- A **víz, energia** és egyéb **erőforrás felhasználás csökkentése**
- Újabb, tökéletesített **technológiák**, megoldások kidolgozása a nyersanyagok, csomagolóanyagok, alap- és segédanyagok hatékonyabb felhasználására, a veszélyek csökkentésére és a fenntartható fejlődés szempontjából átgondolt alkalmazása.
- A mezőgazdasági alapanyagok, az **elsődleges élelmiszer termelési technológiák fejlesztése**, (integrált- és ökogazdálkodás).



2.3 A fenntarthatóság élelmiszerlánc szemléletű megközelítése



- **Módszerek** a teljes élelmiszerlánc **érték lánc elemzéséhez**. A különböző megoldások **költség számítási modelljének** kidolgozása a **magyar feltételekre és adatokkal**
- A vállalatok között az együttműködés és a **termékpálya kapcsolatok hatékonyságának javítására lánc menedzsment** módszerek alkalmazásával, beleértve a minőségirányítási, kockázat kezelési és marketing módszereket.
- A **magyar fogyasztó** fenntartható fejlődéssel kapcsolatos **viselkedésének megértése** a különböző fogyasztói csoportoknál és választási preferenciájának **befolyásolása**, viselkedésének megváltoztatása



Az MNÉTP további feladatai



- Az innováció feltételeinek javítása
- Kapcsolattartás a vállalatokkal, kutatókkal, kormányzattal és egyéb érdekelt felekkel
- Az ipar igényeinek megfelelő oktatás és továbbképzés
- A nemzetközi és hazai hálózatokban és a más szakterületekkel történő együttműködésekben rejlő lehetőségek kiaknázása
- Az MNÉTP működtetése és megerősítése



Az innováció feltételeinek javítása



- A kis- és közepes méretű K+F+I pályázatok rendszerének létrehozása
- A regionális pályázatokban a K+F+I szolgáltató partnerekre vonatkozó területi korlátozás eltörlése
- A pályázat lebonyolítási és elszámolási adminisztráció egyszerűsítése, az elfogadott teljesítés utáni kifizetések gyorsítása és kiszámíthatóvá tétele
- Pályázati felhívások eljuttatása a KKV-khoz

