

MEGHÍVÓ

CAMPDEN BRI Magyarország Nonprofit Kft.
ezúton szeretettel meghívja Önt

A SIKERES VÁLLALKOZÁS REJTETT TARTALÉKAI: PÉLDÁK A HATÉKONY ERŐFORRÁSMENEDZSMENTRE

címmel megrendezésre kerülő
2020. évi NYÍLT NAPJÁRA



és az EIT Food-dal közösen meghívja Önt az azt követő

AZ ÉLELMISZERELŐÁLLÍTÁS HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS FENNTARTHATÓSÁGÁNAK JAVÍTÁSA témájú rendezvényére

Dátum: 2020. november 19.
ONLINE rendezvény



A projektek
az Európai Unió
támogatásával
valósulnak meg.

A SIKERES VÁLLALKOZÁS REJTETT TARTALÉKAI: PÉLDÁK A HATÉKONY ERŐFORRÁSMENEDZSMENTRE

A Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. 2020. évi Nyílt Napjának célja, hogy gyakorlati példákon keresztül bemutassa önöknek, hogy a vállalkozások hogyan tudják erőforrásaikat minél sikeresebben kihasználni.

A COVID-19 járványhelyzet miatt a 2020. évi Nyílt Nap az előző évek gyakorlatától eltérően ONLINE módon kerül megrendezésre. A rendezvényen való részvételről és a hozzá kapcsolódó háttérinformációkról a <https://campdenbri.hu/> weboldalunkon 2020. november 10-től lesz elérhető a részletes tájékoztatás

A rendezvényen öt témakörben csoportosítva részletes tájékoztatást adunk a partnereink számára a Campden BRI Magyarország munkájának újabb eredményeiről és legújabb szolgáltatásairól. A szolgáltatások rövid bemutatását követően konzultációs lehetőséget biztosítunk az egyes témák szakértőivel.

A rendezvény teljes időtartama alatt információs anyagokat teszünk közzé web oldalunkon.

A részvétel ingyenes, de előzetes regisztráció szükséges.
Regisztrálni **2020.11.16-ig** a következő Linken található JELENTKEZÉSI LAP kitöltésével lehet <https://forms.gle/xCloi9SRSDCU6CCXA>.

További információért keresse Szegedyné Fricz Ágneszt (a.fricz@campdenkht.com).



A projektek
az Európai Unió
támogatásával
valósulnak meg.

2019. NOVEMBER 19. DÉLELŐTT

9:30-10:00 Online bejelentkezés a rendezvényre

10:00-10:10 Megnyitó

dr. Sebők András, cégvezető,
Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

10:10-10:40 Csomagolási változások az EU körforgásos irányelvei nyomán: mibe és mennyiért csomagolunk majd?

Vörös Attila, ügyvezető igazgató, FÉSZ

10:40-11:10 Az erőforrások hatékony kihasználása: jó gyakorlatok és módszerek

dr. Sebők András, cégvezető,
Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft

11:10 11:45 Értékteremtés melléktermékekből, gyakorlati példák a NOAW 2020 projekt eredményei alapján

- **No-Agricultural Waste - A új ökoinnovatív termékek mezőgazdasági hulladékokból,** Kuti Tünde, Campden BRI Magyarország
- **Mezőgazdasági melléktermékek kezelésének jó gyakorlatai.** Baár Csaba, Campden BRI Magyarország
- **Ajánlások marketing koncepciók és üzleti modellek kidolgozásához.** Szentgyörgyi Ákos, Campden BRI Magyarország

11:45-12:15 Konzultáció az újdonságokról az alábbi témakörökben:

1. Élelmiszerbiztonság, élelmiszer-biztonsági és minőségügyi rendszerek, élelmiszer-védelem. *Szentgyörgyi Ákos, Berczeli Attila*

- Az élelmiszer-biztonsági és minőségügyi rendszerek átvilágítása és felülvizsgálata
- Kockázatbecslés különböző ipari problémák értékelésére (alapanyag- és beszállító kockázatértékelése, allergén, COVID-19, higiéniai problémák)
- A nem megfelelések és hibák kialakulásának megelőzése, kiváltó ok elemzés (root cause analysis), helyesbítő- és megelőző tevékenységek
- Az élelmiszerbiztonsági és -minőségi vállalati kultúra fejlesztése
- A vállalatra szabott HACCP rendszerek kiépítése és felülvizsgálata



A projektek
az Európai Unió
támogatásával
valósulnak meg.

- Az élelmiszer-védelmi, fenyegetettség kockázaton alapuló rendszer kidolgozása
- A jó higiéniai gyakorlatok ipari alkalmazása
- Az AOECs gluténmentes élelmiszerekre vonatkozó, az „Áthúzott Gabona” szimbólum használatához szükséges szolgáltatások (kockázatok értékelése, auditok)

2. Élelmiszerjog, jelölés és a Campden BRI Magyarország tanfolyamai.

Szegedyné Fricz Ágnes

- Élelmiszerjogi és termékinformációs szolgáltatás az Uniós és hazai jogszabályváltozásokról
- Termék-specifikus jelölés ellenőrzés
- Tápértékszámítás, élelmiszerekkel kapcsolatos állítások alkalmazása
- Szakvélemények készítése termékfejlesztéshez, jogszabályi megfeleléshez reklamációk kezeléséhez
- Tanfolyamok az élelmiszer-feldolgozás és -forgalmazás területén dolgozó élelmiszeripari szakemberek számára

3. A termelési folyamatok optimalizációja, az élelmiszeripar digitalizációs lehetőségei, a vállalatok számára elérhető pályázati lehetőségek bemutatása. *Sebők András*

- A technológia hatékony működtetése már bevált fejlett informatikai és gyártási megoldásokkal. A termelési folyamatok optimalizációja
- A veszteségsökkentő technikák élelmiszeripar-specifikus alkalmazása, bevezetése (anyag-, energia-, munkaerő-, víz-, hulladék)
- Élelmiszerlánc menedzsment
- Fenntarthatóság: a terméktervezéstől az erőforrások hatékony kihasználásáig

12:15-12:45

4. Technológiai, mikrobiológiai problémamegoldás, üzemtervezés, üzemhigiénia. *Berczeli Attila, Baár Csaba*

- Az üzemi területek kialakítására vonatkozó műszaki és higiéniai követelményeknek való megfelelés, új üzemek megvalósítási tervének felülvizsgálata
- Az alapanyaggal, a gyártás- és csomagolástechnológiával összefüggő mikrobiológiai problémák felderítése és megszüntetése
- Egyszerűsített mikrobiológiai kockázatbecslés,
- Listeria menedzsment, megelőzési program, rendszer auditok
- Gyártástechnológia felülvizsgálata, technológiai paraméterek optimalizálása, validálása



A projektek az Európai Unió támogatásával valósulnak meg.

- Az idegenanyag szennyeződés okainak feltárása

5. Termékfejlesztés, érzékszervi vizsgálatok, piackutatás és fogyasztói vizsgálatok élelmiszeripari és egyéb kapcsolódó iparágak számára. *Hegyi Adrienn, Kuti Tünde*

- A termékminőségi problémák okainak feltárása
- Fogyasztói és piackutatási felmérések az élelmiszeripar és a non-food iparágak számára
- A termék minősítése és továbbfejlesztése érzékszervi vizsgálatokkal
- A termék minőség-megőrzési idejének meghatározása, a vizsgálatok megtervezése és kivitelezése
- A termékek fejlesztése, újra tervezése a prototípustól a piacra kerülésig
- Az egészséges étrendbe illeszthető termékek fejlesztése

12:45 – 13:30 SZÜNET, amelynek keretében személyes online konzultációs lehetőséget biztosítunk a szakértőinkkel



A projektek
az Európai Unió
támogatásával
valósulnak meg.

EIT FOOD AWARENES DAY

AZ ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS FENNTARTHATÓSÁGÁNAK JAVÍTÁSA

2020. NOVEMBER 19. DÉLUTÁN

13:30 – 13:35 **Megnyitó**

dr. Sebők András, cégvezető

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

Az EIT FOOD Magyarországi Hub vezetője

13:35-13:50

Az EIT Food és a magyar "hub" által kínált lehetőségek az élelmiszeripari vállalatok, a fiatal szakemberek és az egyetemisták számára

Varsányi Kinga, Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

A hatékonyság és fenntarthatóság példái:

13:50 – 14:05

- **Pro4Bake pályázat bemutatása**

Parrag Viktória, CBHU

14:05 - 14:15

- **Termékinnováció – Körkörös gazdasági modell**

Dalmadi Júlia, TransFoodMission - az EIT Food Innovation Prize 2020 magyarországi döntőse

14:15 – 14:25

- **Challenge labs – Fogyasztói vizsgálatok a termékfejlesztés szolgálatában**

Kiss Zsuzsanna és Papp Fruzsina, CBHU

- **Élelmiszeripari modernizációs Hackathon – A 2020. évi verseny első három helyezett projektötleteinek bemutatása**

14:25 – 14:35

1. helyezett: „SMART HOUSEHOLD – Nem etetem a szemetesem”

14:35 - 14:45

2. helyezett: „COOK with MI – Te mit sütsz ki belőle?”

14:45 – 14:55

3. helyezett: „Food from the Hood”



14:55- 15:25 A fiatal szakemberek és egyetemisták ötletei és javaslatai az élelmiszeripari vállalatok hatékonyságának és fenntarthatóságának növelése céljából – moderált beszélgetés

15:25 - 15:35 Zárszó

A részvétel ingyenes, de előzetes regisztráció szükséges.

Regisztrálni **2020.11.16-ig** a következő [Link](#)-en lehet.

További információkért keresse Szegedyné Fricz Ágnes (a.fricz@campdenkht.com).

