

Správa z aktivity

Názov aktivity:	Inovácie v agro-potravinárstve
Termín realizácie:	6.2.2024
Miesto realizácie:	Hotel MIKADO, Hollého 11, Nitra
Cieľ aktivity:	Získanie informácií o aktuálnych výsledkoch medzinárodných projektov realizovaných v agro-potravinárstve.
Účastníci za IZPI:	Mgr. Vladimíra Gudábová; Ing. Mária Šášiková, PhD; Ing. Katarína Tóthová
Prílohy:	Pozvánka, fotodokumentácia

Priebeh: Workshop bol určený stakeholderom, ktorí sa chceli dozvedieť viac o medzinárodnej projektovej spolupráci firemnej praxe s výskumom. Prehľadne podal informácie, ako hľadať partnerov v medzinárodnom priestore a ako financovať inovácie z európskych programov predovšetkým z programu Horizont Európa, ale aj z ďalších. CJ AKIS bola na workshop pozvaná prostredníctvom organizátora, Bioeconomy Cluster, ktorého je zároveň IZPI strategickým členom. Hlavným cieľom workshopu bolo prezentovať strategickým stakeholderom a subjektom pôsobiacim v agrosektore a inovačnom priestore výsledky projektov CO FRESH a FOODRUS.

Podujatie otvoril Daniel Ács, ktorý privítal zúčastnených hostí a predstavil im ciele workshopu. Katarína Blicklingová, riaditeľka Bioeconomy Clustra, predstavila projekt CO FRESH a jeho aktivity. Ide o pomerne široký projekt s množstvom aktivít, avšak hlavným cieľom bolo zmapovať hodnotové reťazce v agrosektore v Európe. Projekt vyvinul techniky a nástroje na re-dizajn agro-potravinárskych hodnotových reťazcov prostredníctvom kolaboratívnych prístupov. Projekt trval 42 mesiacov (s ukončením k 3/2024) a participovalo na ňom 26 partnerov. Hodnotových reťazcov sa počas trvania projektu podarilo zmapovať viac ako 100 v rámci 10 krajín Európy a informácie o nich sú uvedené v projektovej brožúre. Pozitívne je, že v rámci brožúry sa podarilo zachytiť aj dva príklady za Slovensko – rodinnú farmu Tekvička a Agrokruh. Cieľom projektu je okrem napĺňania jeho aktivít aj tvoriť odporúčania na zlepšenie politík. Jedným z cieľov projektu bolo aj implementovať 7 pilotných aktivít (napr. vývoj inovatívnych proteínov, digitálne nástroje v poľnohospodárstve, využívanie zvyškov pri produkcii džúsov, riadiace nástroje pre lepšie využívanie lokálnej produkcie krmív pre ošípané, inovatívne obalové materiály a ďalšie). V rámci prezentácie projektu aj jeho aktivít boli počas workshopu predstavené aj 3 piloty, ktoré sa riešili v rámci projektových aktivít.

Ako prvý predstavil Miklós Gyalai-Korpos z Maďarska inovácie v oblasti hlivy ustricovej a jej použitia v sektore HORECA. Predstavil aktivity spoločnosti Pilze-Nagy, Ltd. sídliacej v Keckeméte zaoberajúcej sa okrem iného (napr. produkcia bioplynu) aj pestovaním hlivy ustricovej. V rámci prezentácie predstavil aktivity projektu, ktoré pomohli maďarskú firmu posunúť ďalej. Spoločnosť čelila viacerým problémom – napr. krátkosť životného cyklu húb, nedostatočný marketing smerom priamo ku konečnému spotrebiteľovi, nedostatočné obalové riešenia a ďalšie. Inovácie sa týkali tak bližšej spolupráce so sektorom HORECA (nové produkty z hlivy ustricovej distribuované v rámci sektora HORECA), výskumu nových – nízko-uhlíkových materiálov použiteľných pre čerstvú hlivu ustricovú, zlepšenia marketingu hlivy – napr. spolupráca v rámci kuchárskej súťaže, kde v rámci jedného ročníka bola hлива povinnou ingredienciou, predstavenie zdravotných benefitov hlivy už na spotrebiteľskom balení a tvorba produktov z hlivy s vyššou pridanou hodnotou.

Sonia Muro predstavila španielsku firmu Florette a jej činnosti. Firma má 6 závodov v rámci Španielska, 2000 zamestnancov, 14 000 predajných bodov a špecializuje sa predovšetkým na produkciu čerstvých šalátov a zeleniny. Cieľom firmy bolo zvolenie pokiaľ možno čo najekologickejšieho obalového materiálu pre ich šaláty – skúšali sa rôzne materiály od papiera až po biodegradovateľné plasty. Ďalším dôležitým cieľom bola redukcia odpadu z jedla, ktorý je stále veľkým problémom. V rámci svojej prezentácie

predstavila tiež spoluprácu s výskumným centrom CNTA. Jedným z hlavných záverov pri skúmaní obalovým materiálom bol fakt, že španielsky spotrebiteľ je ochotný zaplatiť v priemer o 25 – 30 centov viac za ekologické balenie.

EKOOWOC je asociáciou poľských producentov organického ovocia (predovšetkým jablák, hrušiek, jahôd). V rámci prezentácie bol spomínaný fakt, že aj keď je poľský spotrebiteľ stále uvedomelejší ohľadne organického ovocia a zeleniny, neexistuje v rámci Poľska stále dodatočne veľký dopyt po organickej produkcii. V rámci realizovaných aktivít projektu CO FRESH predstavili inovácie, ktoré sa podarilo zrealizovať - napr. využitie jablák, ktoré majú nižšiu kvalitu, na výrobu jablčného octu; minimalizácia biologického odpadu zo sadov (napr. zhnité ovocie, listy spod stromov a podobne) vo forme kompostovania využitím biotechnológií. V tejto súvislosti boli predstavené dva spôsoby kompostovania – v rámci projektových aktivít sa testovali dva rôzne kompostovacie prípravky a ich vplyv na konečnú kvalitu kompostu. Probiotický kompost sa ukázal v testovaní ako kvalitnejší pri zachovaní potrebných kvalitatívnych vlastností (konkrétne obsahy výživných látok a užitočných baktérií v rámci kompostu). Dôležitou časťou fungujúceho biznisu je aj samotný marketing, preto bol priestor venovaný aj marketingovej a propagačnej stratégií pre organické jablká (zriadenie online shop-u). Viac o asociácii a jej aktivitách na: www.ekoowoc.pl

Po úspešnom predstavení pilotov v rámci projektu CO FRESH sa prešlo v ďalšej časti podujatia na projekt FOODRUS. Marieta Okenková predstavila aktivity projektu a zameranie Slovenska v tomto projekte. Hlavným cieľom projektu je upozorniť na problém plytvania potravinami. V rámci Slovenska sa pozornosť zamerala najmä na plytvanie chlebom, ako na základnú potravinu aj v zmysle jej symbolickej hodnoty (napr. víťanie zahraničných hostí na Slovensku tradične chlebom a soľou). V tejto súvislosti bolo spomenuté, že chlieb končí najmä na skládkach. V rámci aktivít projektu je plne funkčná stránka: www.jedloniejeodpad.sk a bola tiež vytvorená kuchárka (spoločne s etnologičkou Katarínou Nádaskou), ktorá obsahuje recepty zo staršieho chleba tak, aby sa vyšlo jeho plytvaniu. Bol akcentovaný problém, že problematike sa aktívne nevenuje ani jedno zo zainteresovaných ministerstiev (MPRV SR, MŽP) a je preto problematické nájsť partnerov. Slovensko je tak tzv. „start-upovou“ krajinou v problematike plytvania potravinami len s málo fungujúcimi subjektami – väčšinou na báze dobrovoľníctva. Bolo upozornené taktiež na legislatívne problémy – napr. darovanie potravín po dátume spotreby a pod, neexistujúca legislatíva a ďalšie... Spolupráca v rámci projektu začala s organizáciou Freefood, s ktorou sa uskutočnilo viacero aktivít s cieľom upozorniť na problematiku plytvania (napr. bezodpadové brunche v Bratislave, workshopy pre študentov a domácnosti, prezentácia na Dobrom trhu a ďalšie). Chlieb a pekárenské produkty tvoria až 35 % potravinového odpadu z reťazcov, avšak najväčším tvorcom odpadu sú samotné domácnosti. Cieľom projektu je zabrániť plytvaniu prostredníctvom 2 spôsobov – prevenciou vzniku odpadu a tzv. upcykláciou. Projekt ukazuje, ako behaviorálna zmena v správaní spotrebiteľov môže ovplyvniť celý hodnotový reťazec. Asociovanými partnermi projektu boli supermarkety a pekárne. Do projektu sa tiež zapojilo 13 testovacích domácností. Výsledkom bolo, že domácnosti počas trvania projektu dokázali zredukovať svoj potravinový odpad o 43 %, takže cieľ EÚ znížiť potravinový odpad z domácností o 50 % sa v tomto kontexte nejaví ako úplne vzdialený realite. Koordinátorom projektu FOODRUS je Univerzita v Bilbao. Jedným z výstupov projektu je aj e-learningový kurz.

Inés Echceverria Goni (o.i. koordinátorka projektu CO FRESH) predstavila v rámci svojej prezentácie možnosti spolupráce medzi výskumom a firemnou praxou financované z európskych programov. Bol stručne predstavený program Horizont Európa a jeho jednotlivé súčasti. Pozornosť sa tiež venovala programom Eurostars a Interreg. V druhej časti svojej prednášky sa venovala inovačnému hubu EATEX a príkladom, ako podporiť inovačných hráčov v regiónoch. Cieľom tohto agro-potravinárskeho hubu je zlepšiť a zrýchliť technologický transfer, znížiť riziko nových inovácií a zvýšiť úspešnosť zavádzania inovácií.

Ďalším zaujímavým vstupom bolo predstavenie firmy PANARA, a.s. a jej činností v rámci informovania o 100 % biodegradovateľnom materiály nonoilen. NonOilen® je jediný certifikovaný bioplast na trhu, ktorý obsahuje len polyméry na báze prírodných látok s prídavkom iba ekologických aditív. Je to ekologicky udržateľná alternatíva, ktorá umožňuje nahradiť plasty vyrobené z ropy. Rozkladá sa bez zvyškov materiálu a tvorby mikroplastov na netoxické zložky, ktoré nemajú negatívny vplyv na prírodu.

Daniel Ács následne predstavil rôzne možnosti podpory inovačných projektov prostredníctvom programov na Slovensku a v rámci EÚ. Rizikom je preberanie výskumných priorít od EÚ a nevytváranie vlastných priorít výskumu a vývoja. Prednáškou sa tiahla otázka, či aktuálne má Slovensko na to, byť inovačným lídrom. Vstup sa týkal predstavenia podpôr z Plánu obnovy a odolnosti, OP Slovensko, Strategického plánu SPP, RIS3, CBE JU, a ďalších. Aktuálne je z rôznych zdrojov v rámci Európy možno čerpať viac ako 2000 mld. EUR na inovácie. Bohužiaľ Slovensko stále túto možnosť nevyužíva plnohodnotne. Množstvo programov, z ktorých je možné zastrešovať financovanie inovácií, je k dispozícii na webstránke: www.acess2finance.eu. Krátko bola predstavená problematika AKIS a súčasť AKIS (výmena znalostí a skúseností, poradenstvo, demonštračné farmy, EIP operačné skupiny (zatiaľ neschválené na Slovensku), celoživotné vzdelávanie, digitalizácia, SPP sieť a Horizont Európa).

V rámci vstupu Michala Mühla zo SIEA sa zúčastnení dozvedeli viac o možnosti využívania inovačných a digitálnych voucherov. Bohužiaľ, z možnosti využívania inovačných voucherov je stále vylúčená poľnohospodárska prvovýroba. Výrobcovia potravín však už môžu žiadať aj o tento typ podpory. V minulosti bolo možné získať 15 tis. EUR, od 3Q 2024 by malo byť možné týmto spôsobom zažiadať o podporu vo výške 10 až 50 tis. EUR. Okrem toho boli predstavené možnosti pre firmy pre podporu projektov digitalizácie prostredníctvom EDIH (Európskymi centrami digitálnych inovácií). Aktuálne pôsobí v podmienkach Slovenska 5 EDIH-ov (HealthHub, CASSOVIUM, Expandi 4.0, Hopero a SCDI). Prostredníctvom projektu je v štádiu rozpracovania cca 100 slovenských firiem na ceste za svojimi digitalizačnými riešeniami. Táto možnosť je pre firmy bezplatná, resp. financovaná z národných a EÚ zdrojov. Problémom je nedostatočná stratégia podnikov smerom k digitalizácii, nedostatok zásadných informácií o digitalizácii, či nízke zručnosti zamestnancov. Na Slovensku tak digitalizuje len necelá štvrtina podnikov.

Andrej Gero v poslednej prednáške workshopu predstavil konkrétne možnosti využitia inovačných poukážok. Tieto je aktuálne možné využiť na prefinancovanie analýz, výskumných správ, štúdií uskutočniteľnosti a iných. Stručne boli predstavené príklady, kde sa aplikovalo využitie inovačných poukážok, napr.: pestovanie rias v uzavretom systéme, spracovanie sladového mláta do výrobkov s vyššou pridanou hodnotou, spracovanie kávového odpadu (usadeniny) na kávovú múčku.

Podujatie bolo ukončené networkingovým obedom.

Záver aktivity: Za mimoriadne dôležitú časť workshopu považujeme najmä možnosť medzinárodného networkingu. S veľkou pravdepodobnosťou bude pokračovať započatá spolupráca s organizátorom podujatia, Bioeconomy Cluster.

Vypracoval: Ing. Mária Šášiková

dňa: 7.2.2024

Schválil: Mgr. Vladimíra Gudábová

dňa: 7.2.2024