

In2Local projekt

Hírlevél

Beszámoló a BEVEZETÉS A
KÖRFORGÁSOS GAZDASÁGBA
képzésről

Mi az a körforgásos gazdaság és
miért fontos?

Klíímaváltozás hatása a hazai
gyümölcsstermesztésre

Ismerje meg a KREDENC LELKE
helyi termékeit

MIRŐL SZÓL AZ IN2LOCAL PROJEKT? CÉLOK ÉS TEVÉKENYSÉGEK

A projekt fő célja a körforgásos gazdasággal kapcsolatos tudatosság növelése a muravidéki és Vas vármegyei helyi élelmiszertermelők és feldolgozók körében, valamint egy olyan támogató környezet kialakítása, amely kompetenciafejlesztéssel és egyéni tanácsadással segíti a vállalkozókat a fenntarthatóság és körforgásos gazdaság irányába tett lépéseikben. A célokat többek között Jó gyakorlatok gyűjtésével és bemutatásával, szakértői támogatással és mentorálással kívánja a projekt elérni.

MI A KÖRFORGÁSOS GAZDASÁG ÉS MIÉRT FONTOS?

A körforgásos gazdaság termelési és fogyasztási modellje arra épül, hogy egyszeri fogyasztás helyett a termékek élettartamát a lehető legjobban meghosszabbítsuk. Erre alkalmas módszer lehet, ha vásárlás helyett kölcsönzünk, a már megvásárolt termékeknek pedig „második esélyt” adunk azzal, hogy megjavítjuk, átalakítjuk, esetleg továbbadjuk őket. Amikor az adott termék eléri az élelciklus végét, akkor az alapanyagokat újra lehet hasznosítani. Így csökken a hulladék mennyisége, ráadásul az alapanyagok és késztermékek újbóli felhasználása gazdaságilag is értékteremtő.

BEVEZETÉS

A KÖRFORGÁSOS GAZDASÁGBA

A Pannon Egyetem „Bevezetés a körforgásos gazdaságba” képzésén vettek részt a magyar projektpartnerek képviselői. A 15 órás oktatás célja a körforgásos gazdasággal kapcsolatos tudás megalapozása volt, annak érdekében, hogy a résztvevő szervezetek a jövőben hatékonyan támogathassák Vas Vármegye helyi élelmiszer termelőinek és feldolgozóinak fenntarthatóság irányába tett lépéseit.

A képzés során a résztvevők megismerték a körforgásos gazdaságmodellét és annak részterületeit, valamint a tervezési, gyártási és fogyasztási folyamatok újra értelmezésének lehetőségeit. A tanfolyam során többek között olyan fogalmak kerültek tisztázásra, mint az ökoszisztéma-szolgáltatások, ökológiai lábnyom, biokapacitás, zöldgazdaság, ököinováció és társadalmi felelősségvállalás. A képzés témái között szerepelt a szűkös erőforrások okozta növekvő globális kihívások, valamint a lehetséges megoldások áttekintése is. Az interaktív képzés során a résztvevőknek lehetőségük nyílt meg-



osztani a körforgásos gazdaságot érintő személyes tapasztalataikat, mint például hulladékkezelési vagy vásárlási szokásaikat, illetve kifejtették az egyes témákkal kapcsolatos véleményüket is.

Egyre nagyobb veszélyben a hazai gyümölcstermesztés a tavaszi fagyok miatt

A telek enyhülése és rövidülése miatt a növények vegetációs időszaka egyre korábban kezdődik, mint ahogyan azt a tavaszi fagyok követni tudnák. Különösen a korai rügyfakadású gyümölcsökre (kajszi, meggy, alma, szőlő) jelent évről-évre növekvő veszélyt a tavaszra, mint átmeneti évszakra jellemző gyakori fagy és hideg.

Az éghajlat fokozatos változása miatt egy héttel korábbra tolódott az utolsó országos tavaszi fagy időpontja Magyarországon, ami a következő évtizedekben a jelenleginél átlagosan 30-35 nappal hamarabb következhet be, ami összességében egy hónap változást jelent. Ez a haszonnövényeink fejlődésében a jelenleginél nagyobb visszaeséshez és súlyosabb mezőgazdasági károkhoz vezethet. Különösen a kajszi, cseresznye, meggy, szőlő és alma termelőknek kell minél hamarabb új adaptációs stratégiákat kiötlelniük, mert egyes szimulációk a 2050-2060-as évtizedre a maihoz képest 85-90 százalékkal kevesebb termést mutatnak, a tavaszi elfagyások következtében. A hazai mezőgazdaságnak nem csak a nyári aszályal, a jégelveréssel, hanem a tavaszi fagyokkal is szembe kell néznie a közeljövőben.

KLÍMAVÁLTOZÁS

A tavaszi fagyok ellen csak alkalmazkodási stratégiákkal lehet védekezni. A cél a károk megelőzése és mérséklése.

Sajnos az éghajlatváltozás és a növekvő szélsőségek miatt ma már nem elég a régi védekezési formák (füstölés, meszelés, vizes permetezés, légkeveréses fagyvédelem) használata. A fagyvédelmi technikákat ma már modern, nemzetközi és hazai precíziós technikákkal kell ötvözni.

A cikk teljes terjedelmében itt olvasható: <https://klimapolitikaiintezet.hu>



A Hírlevelünk minden számában lehetőséget biztosítunk egy-egy olyan Vas vármegyei helyi élelmiszertermelő vagy feldolgozó számára, aki a környezetvédelmi szempontokat figyelembe véve készíti termékeit. Ezúttal Markó Sándor mesél a vállalkozásáról.



ISMERJÉK MEG A KREDENC LELKE TERMÉKEIT!

Miért éppen Kredenc Lelke?

Szerettünk volna olyan nevet találni a termékeinknek, amely leginkább tükrözi, hogy minőségi, értékes termékeket készítettünk. Családi gazdaságunkban és az élet minden területén kiemelkedően fontos számunkra a hagyományaink tisztelete és ápolása. Ezért esett a választás a Kredencre, ugyanis a régi paraszti konyhák éke és nélkülözhetetlen eleme volt a kredenc, szokták is mondani, hogy a kredenc volt a konyha lelke. A kredencben tároltak mindent, ami fontos. Szeretnénk termékeinket minél többekkel megismertetni és szeretnénk ha az általunk készített termékek pedig a vásárlóink kredenceinek, szekrényeinek a lelke lenne. Ugyanis termékeinket rengetegen választják ajándékként, amit az Őrségből visznek magukkal haza. Nem utolsó sorban azt is fontos kiemelni, hogy régi, őshonos, tájjellegű gyümölcsseinket dolgozzuk fel, most már az elérhető legmodernebb technológiával. Így ötvözve a régmúlt idők emlékeit a mai kor legmodernebb tartósítási módjával.

Mióta vannak jelen termékeikkel a piacon?

Liofilizált termékeinkkel kb. egy éve vagyunk jelen a piacokon. Előtte közel 10 évig tartósítószermentes szörpök, lekvárok, zöldségkrémek, tájjelegű pálinkák készítésével foglalkoztunk. Azonban nagy álmunk volt, hogy még egészségesebb, még különlegesebb és egyedi termékekkel tudjunk szolgálni a kedves vásárlóinknak. Ezért hosszas mérlegelést és piackutatást követően kezdtünk el utánajárni a liofilizálásnak, mint tartósítási módszernek. Nem utolsó szempont, hogy mi is szeretnénk egészségesen élni és étkezni és ugyanezt szeretnénk átadni, mindenkinek és bárkinek akit ez érdekel.

Mit jelent a liofilizálás és mit kell tudni ezekről a termékekről?

A liofilizálás egy feldolgozási eljárás, ahol a gyümölcsök és zöldségek vitamin és tápanyagtartalma megegyezik a nyers zöldség és gyümölcs vitamin és tápanyagtartalmával. A liofilizálás, vagy más néven fagyasztva szárítás egy víztelenítési eljárás, amely gyümölcsök, zöldségek hosszú idejű eltarthatóságát tudja biztosítani. Első lépésben a kiválogatott, megtisztított gyümölcsöket hirtelen, alacsony hőfokra léhűtjük, ennek köszönhetően nem alakulnak ki szerkezetet roncsoló, nagy jégkristályok. A lehűtött gyümölcsöket egy speciális, nagy nyomású kamrában kezeljük tovább, aminek köszönhetően az apró jégkristályok a párolgás során nem folyékony, hanem

közvetlenül gáz halmazállapotúvá alakulnak és a szárítási folyamat alatt a sejtszerkezet roncsolása nélkül távoznak a gyümölcsből. Az eljárásnak köszönhetően a gyümölcs megőrzi természetes színét, formáját, tápanyag- és vitamintartalmát. A vízelvonásnak következtében az ízélmény fokozottabb, hiszen a természetes nedvesség nem hígítja a gyümölcshúst. A liofilizált gyümölcsök és zöldségeken kívül készítünk még egy úgynevezett MézesÉdest, és házi ételízesítőt is.

Hol lehet megvásárolni a termékeiket?

Termékeinket internetes vagy telefonos rendelést követően postázzuk is, illetve Őrségi piacokon és vásárokon lehet megvásárolni. Állandó résztvevői vagyunk az Őrszentpéteri, Szalafői és Felsőjánosfai Termelői Piacnak. Ezen kívül jelen vagyunk a Fazekas Napokon, Őrségi Vásáron, Tökfesztiválon, Völgyhídi Vásáron és egyéb Őrségi rendezvényeken.

A termékek gyártása, csomagolása során hogyan veszi figyelembe a környezetvédelmi szempontokat?

Termékeinket nagyrészt üvegben (ami a termék elfogyasztása után vagy visszaváltható, vagy újrafelhasználható) forgalmazzuk, minimális díszítéssel. Árusítás során nem adunk a termék mellé nejlon zacskót, törekszünk arra, hogy a vásárló a saját maga által hozott táskában vigye haza a terméket. Kérés esetén újrhasználható, környezetbarát, lebomló papírtáskát adunk a megvásárolt termékekhez. A feldolgozott gyümölcsök és zöldségek maradványait komposztáljuk, amivel a következő éven dúsítjuk a termőtalajt.

Van-e esetleg a jövőre vonatkozóan további tervük?

A jövőben szeretnénk a liofilizált termékeink palettáját bővíteni, zöldségek és gyümölcsök, készételek tartósításával egyaránt. Azt szeretnénk hogy az Őrség íze minél több háziasszony kredencében megtalálható legyen.



A Hírlevelet az In2Local projekt partnereként a Pannon Novum Nonprofit Kft. állította össze.

A Pannon Novumról

A Pannon Novum Nonprofit Kft. 13 éve támogatja Nyugat-dunántúli vállalkozók és kapcsolódó partnereik innovációs tevékenységeit. Az innováció és a digitalizáció mellett a körforgásos gazdaság és a fenntartható fejlődés a cég fő tematikus fókuszpontja. Az elmúlt évek során több mint 100 projekt előkészítésében és közel 30 projekt megvalósításában vett részt. Az In2Local projektben a Pannon Novum elsősorban a kísérleti tevékenységek végrehajtásáért, a regionális termelőket támogató környezet működtetéséért valamint a személyre szabott tanácsadásért felel, de a projektpartnerekkel együttműködve az összes tevékenységben aktívan részt vesz.



Projektmenedzser: Fucskó Tünde
tunde.fucsko@pannonnovum.hu

Szakmai menedzser: Heves Gábor
gabor.heves@pannonnovum.hu

Interreg



**Co-funded by
the European Union**

Slovenia – Hungary

In2Local