



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

MATE
MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
Kaposvári Campus

II. Rövid Élelmiszer-ellátási Lánc Expo és Konferencia

**A RENDEZVÉNY
FŐVÉDNÖKE**

Dr. Nagy István
agrárminiszter

**Védnök: Dr. Gyuricza
Csaba, rektor - MATE**



KONFERENCIA A RÖVID ELLÁTÁSI LÁNC SZEREPLŐINEK

Kedves Látogató!

Köszöntjük Önt a II. Rövid Élelmiszer-ellátási Lánc (REL) Expón és Konferencián!

Örömmel adjuk kézre programfüzetünket, amiben a rendezvény második alkalmával több, mint 40 kiállító cég és szervezet részvételéről számolhatunk be!

2021 nyarán rendezte meg az Egyesület Gödöllőn az első Rövid Élelmiszer-ellátási Lánc (REL) Expo és Konferenciát. A koronavírus okozta piaci változások apropóján számos innovatív fizető-, szállító-, csomagoló eszköz-gyártó cég, helyi termelői csoportok és őket támogató szervezetek állítottak ki és tanácskoztak a helyi termelés, a helyi termékek piacra jutási lehetőségeiről. A téma fontosságát jelzi, hogy a lezárásokat követő héten 20 kiállítót és 200 résztvevőt köszönthettünk a rendezvényen.

2022-ben úgy döntöttünk, hogy folytatjuk, amit elkezdtünk az a célal, hogy újra összehozzuk az ország rövid élelmiszer-ellátási lánc szereplőit. Így a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával és a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Kaposvári Campusával közösen újra megszerveztük a II. REL Expót és Konferenciát, melynek fővédnöke dr. Nagy István, agrárminiszter.

Az idei Expo legfontosabb küldetése, hogy innovatív eszközöket, szolgáltatásokat és üzleti modelleket mutasson be a kistermelés, élelmiszer-előállítás, vidéki turizmus, vidéki értékmegőrzés területén dolgozók számára. Kívánjuk, hogy Ön is sok új gondolattal, lehetőséggel, értékes kapcsolattal térjen haza!

Köszönjük, hogy eljött és velünk együtt vesz részt ezen a számunkra fontos eseményen!

Hasznos szakmai kitekintést és kellemes időtöltést kívánva,

A REL Expo szervezői



PARTNEREINK A SZERVEZÉSBN

A RENDEZVÉNY HELYSZÍNE

MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM (MATE) KAPOSVÁRI CAMPUS



7400 Kaposvár, Guba Sándor utca 40.



+36-82/505-800/1000



<https://kaposvaricampus.uni-mate.hu>



foigazgato.kaposvar@uni-mate.hu

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem 2021. február 1. óta Európa egyik legnagyobb agrárfókuszú, multidiszciplináris képzési helye. Célja, hogy világszínvonalú, elsősorban agrárfókuszú, képzéssel segítse biztos megélhetéshez és inspiráló karrierhez a fiatal diplomásokat.

Az eseménynek helyt adó Kaposvári Campus változatos tudományterületeivel és képzési szintjeivel sajátos, színes oktatási programokat kínál: agrár-, gazdasági-, művészeti és művészetközvetítő, társadalomtudományi-, valamint a pedagógus képzési területeken várja szakavatott oktatói gárdával és egyedülálló zöld környezetben a tanulni vágyókat.

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA (NAK)



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara kiemelt szerepet tölt be a helyi termékekkel és azok értékesítésével kapcsolatos segítségnyújtásban a termelők és a fogyasztók számára is. A Kamara idén frissítve megjelentette a Helyi termék kézikönyvet, melyet többek között a Kislépték Egyesülettel közösen írt. A könyv rávilágít arra, hogy a helyi termékek és azokból készült élelmiszerek hazai értékesítése hozzájárul környezetünk gazdasági fejlődéséhez, az élhető fenntartható vidéki élethez és hazánk élelmiszer-ellátásának biztonságához. Ezen pozitív hatások okán támogatja a Kamara a REL Expóhoz hasonló kezdeményezéseket.



CO●▲●FRESH

PROJEKT ÉS GOMBAKAMPÁNY

A CO-FRESH projekt célja, hogy technikákat, eszközöket és betekintést nyújtson abba, hogyan lehet az agrár-élelmiszer értékláncokat környezetileg fenntarthatóbbá, társadalmi-gazdaságilag kiegyensúlyozottabbá és gazdaságilag versenyképesebbé tenni.

A projekt technológiai és nem technológiai újításokat hajt végre az agrár-élelmiszer értékláncok több kísérleti projektjében (a CO-FRESH konzorciumban szereplő kísérleti esetek), hogy tesztelje a technológiai és nem technológiai (azaz szervezeti) innovációk kombinációjának több szinten történő megvalósítását és ezen lépések (a mezőgazdasági termelőktől az élelmiszer-feldolgozáson át a fogyasztókig) javíthatják a környezeti és társadalmi-gazdasági előnyök hatását a fenntarthatóság szempontjából. A Kislépték Egyesület az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézettel (ÖMKi) és a Pilze-Nagy Kft-vel vesz részt a projektben és dolgozik azon, hogy a Pilze-Nagy Kft. tevékenységében innovációt hajtsanak végre.

Az egyik lehetséges innováció a márkaépítés-és menedzsment, melynek része a fogyasztók felé történő hatékony kommunikáció a hazai laskagombafogyasztás népszerűsítése, illetve a HoReCa szektorban való gyakoribb felhasználás érdekében.

Az innováció részeként a Felelős Gasztrohős Alapítvánnyal egy gombafogyasztást ösztönző kampányt valósított meg a Pilze-Nagy Kft. A kampány során a gombafogyasztás pozitív hatásaira hívták fel a figyelmet online kommunikációs eszközökkel és különböző együttműködésekkel, éttermekkel és influenszerekkel.

A Felelős Gasztrohős Alapítvány kiállítóként bemutatja a kampány során létrehozott kommunikációs eszközöket, például gomba témájú infografikák, játékok, tájékoztató anyagok. A Pilze-Nagy Kft. pedig izletes laskagomba kóstolóval kedveskedik az érdeklődőknek.

Az Expo részeként "gombasarkot" alkotva helyezkednek el azon kiállítók, amelyek valamilyen formában kapcsolódnak a gombához, gombafogyasztáshoz.

Látogassák meg őket is!

TEVÉKENYSÉGÜNK

- Kistermelői élelmiszer, valamint a kézműves termék előállítás és értékesítés feltételeinek egyszerűsítése
- Rövid Élelmiszer-ellátási Lánc (REL) csoportok ösztönzése
- REL szervezők képzése
- Termék-előállítók támogatása, ismereteinek gyarapítása
- Nemzetközi partnerség kiépítése
- Hazai és nemzetközi jó gyakorlatok bemutatása
- Jogi segítségnyújtás
- Érdekképviselési együttműködés működtetése
- A magánlakóházi élelmiszer előállítás rugalmas szabályozási kereteinek megteremtése, ismertetése
- Workshopok szervezése:
 - Élménygazdaságok fejlesztése
 - Stratégiai tervezés
 - Védjegy kialakítás

A RÖVID ÉLELMISZER-ELLÁTÁSI LÁNCHOZ KAPCSOLÓDÓ FELADATAINK

- Hálózatot építünk a REL-ben érdekelt szereplőkkel, hogy a tudásátadás által támogassuk tevékenységüket.
- REL specifikus szaktanácsadási rendszert fejlesztünk.
- Helyi és országos képzéseket és műhelymunkákat szervezünk.
- Együttműködünk más európai közösségekkel a jó gyakorlatok megismerése és az innovációk könnyebb megvalósítása érdekében.



A Kislépték Egyesület csapata

Kövessen minket online felületeinken!



HELYSZÍN

A szakmai program és kiállítás a REL Expo elnevezésű (előadói tömb) épületben zajlik. Az esemény ideje alatt büfé üzemel az épületben.

Étkezésre az egyetem éttermében van lehetőség.



Program

Regisztráció 08:15-től



VEZETETT KIÁLLÍTÓI BEMUTATÁS

09:00-9:10

MEGNYITÓ

ORAVECZ MÁRTON
ELNÖK, NÉBIH

9:10-9:15

KÖSZÖNTŐK

VÖRÖS PÉTER - MATE
MADARÁSZ ZOLTÁN - NAK

9:15-9:45

NÉMEDI ERSZÉBET

EXPEDIT NODUM KFT.

AZ ÉLELMISZER JÖVŐJE
-KICSI A BORS, DE ERŐS-

9:45-10:15

KUJÁNI KATALIN

KISLÉPTÉK EGYESÜLET

ALTERNATÍV ÉLELMISZERRENDSZEREK A
MEGVALÓSÍTÁS ÚTJÁN: EGY SIKERES
MODELL BEMUTATKOZÁSA

10:15-10:45

SZABÓ MÁTYÁS

EURÓPAI BIZOTTSÁG

VIDÉKI TÉRSÉGEK SZOCIÁLIS FEJLESZTÉSE
ÉS AZ ALTERNATÍV
ÉLELMISZERRENDSZEREK AZ EURÓPAI
BIZOTTSÁG SZEMSZÖGÉBŐL
(ONLINE BEJELENTKEZÉS)

10:45-11.15

VARGA PÉTER

DIGITÁLIS JÓLÉT NONPROFIT KFT. DIGITÁLIS
AGRÁR STRATÉGIA DIVÍZIÓ

DIGITALIZÁCIÓ, INNOVÁCIÓ, TRADÍCIÓ
- KICSIK A MEGÚJULÁS ÚTJÁN

11:15 - 11:45

JAKUBINYI LÁSZLÓ

SZIMBIÓZIS ALAPÍTVÁNY

MEGOLDÁSOK A KÖZÖSSÉG
OLDALÁRÓL: SZOCIÁLIS FARMOK

11:45 – 12:00

DÍJATADÓK

12:00 – 13:00

EBÉDSZÜNET

(ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG AZ EGYETEM ÉTTERMÉBEN)

13:00-14:00

**MIÉRT ÉRDEMES BEFEKTETNI A LOKÁLIS
ÉRTÉKLÁNCOKBA?**

MODERÁTOR: BENEDEK ZSÓFIA (KTKI)

RÉSZTVEVŐK:

- SZÜCS ENDRE (bedrock.farm)
- BERTÉNYI GÁBOR (AGRI KULTI)
- MATUS DÓRA (BIRSBIRTOK)
- HEGYI ADRIENN (CAMPDEN BRI)

14.00 – 15:00

**JUSSUNK ALTERNATÍV FEHÉRJÉHEZ!
NEM NÖVÉNY, NEM ÁLLAT, HANEM GOMBA**

MODERÁTOR: SZEGEDYNÉ FRICZ ÁGNES

RÉSZTVEVŐK:

- SOMOSNÉ NAGY ADRIENN (PILZE-NAGY KFT)
- VRANCSIK TIBOR (ERDŐKERT)
- KISS-SZABÓ ESZTER (FELELŐS GASZTROHŐS ALAPÍTVÁNY)
- SEBESTYÉN TIBOR (ÖKOSYS ZRT)

14.00 – 15:00

**MI VAN A KOSÁRBAN? HELYI GAZDASÁG
SZERKEZETÉNEK KÖZÖSSÉGI
ÚJRASZERVEZÉSE !**

MODERÁTOR: ZALATNAY LÁSZLÓ

RÉSZTVEVŐK:

- PALICZ ILDIKÓ (NYÍREGYHÁZI KOSÁR)
- RÁTKAI EDIT (KECSKEMÉTI KOSÁR)
- BENEDEK ZSÓFIA (BUDAFOKI KOSÁR)
- KOVÁCS ISTVÁN (VASI ZÖLD KOSÁR ÉS PANNON HELYI TERMÉK KLASZTER)
- LAJTA ESZTER ÉS BAUER VIKTÓRIA (SOMOGYI KOSÁR)
- RADNÓTI ZSOLT (PÉCSI KOSÁR)
- DEMJÁN-ANTAL JUDIT (VÉGTelen KOSÁR-BUDAPEST)

15:00-16:00

LÁSSUK A JÖVŐT!

**MODELLEK, TRENDÉK ÉS HATÁSOK.
LÉTEZNEK-E VÁLSÁGÁLLÓ FENNTARTHATÓ
MODELLEK?**

MODERÁTOR: VARGÁNÉ TOPOR ERIKA

RÉSZTVEVŐK:

- NÉMEDI ERZSÉBET (EXPEDIT NODUM KFT)
- MOLNÁR JUDITH (HELYÉN VALÓ - ERDÉLY)
- FÓRIÁN ZOLTÁN (ERSTE BANK AKK)
- KISLÉPTÉK EGYESÜLET

Workshopok

A PROGRAM ALATT GOMBAKÖSTÖLŐ
A KIÁLLÍTÓI TÉRBEN



KIEGÉSZÍTŐ PROGRAMOK

EIT FOOD POST-HARVEST SCHOOL

Az EIT FOOD egy egyedülálló 10 alkalomból álló képzési programot szervezett, melyen termelők, élelmiszerfeldolgozók, egyetemi hallgatók és doktoranduszok vesznek részt. A Kislépték Egyesület szakértői a rövid élelmiszerlánc témákban tartanak előadást, valamint a II. REL Expo során online stream formájában mutatják be a program résztvevőinek világszerte a kiállítókat!



VEZETETT KIÁLLÍTÓI BEMUTATÁS

A szakmai program mellett szeretnénk segíteni a kiállítókat és a látogatókat abban, hogy megismerjék egymást és párbeszéd induljon el köztük. Így két bemutató "túrát" szervezünk kollégáink vezetésével a következő időpontokban:



10:15-11:00: Helyi termék, termelés, agroturisztika

11:15-12:00: Feldolgozás, logisztika, csomagolás, higiénia

A túrák a NAK standtól indulnak.

GOMBASAROK

Az esemény egyik kiemelt témaköre a gomba mint alapanyag és a gombafogyasztás ösztönzése. Ehhez kapcsolódóan az I. Előadóban a délután folyamán gomba fókuszú workshopon vehetnek részt, illetve az előadó előtti térben olyan szervezetek állítanak ki, amelyek valamilyen módon kapcsolódnak a gombához. Valamint a Pilze-Nagy Kft. kóstolóval is várja a látogatókat 13:30 után.



A KIÁLLÍTÁS ÉS KONZULTÁCIÓ TEMATIKÁI

AGROTURIZMUS,
TURIZMUS



GOMBASAROK
- MINDEN, AMI
GOMBA



ONLINE
PLATFORMOK,
DIGITÁLIS
MEGOLDÁSOK A
REL-BEN



FELDOLGOZÁS,
HIGIÉNY,
CSOMAGOLÁS,
LOGISZTIKA



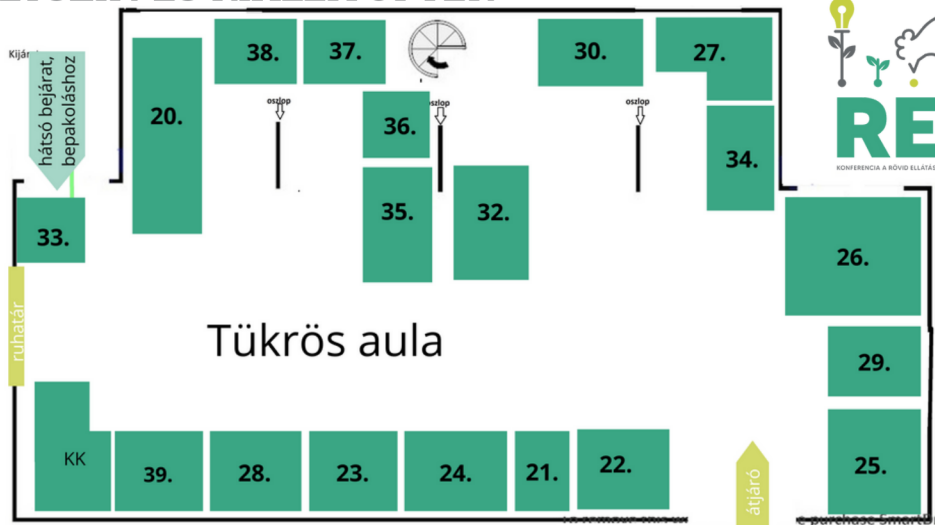
TERMELÉS,
HELYI TERMÉKEK



HATÓSÁG ÉS
SZABÁLYOZÁS,
KÉPZÉS



HELYSZÍN ÉS KIÁLLÍTÓI TÉR



19. Magyar Permakultúra Egyesület és Kárpát-medencei Gyümölcsész Hálózat
20. Szinergia Egyesület
21. Somogyi Kosár Bevásárló Közösség
22. Zala Termálvolgye Egyesület (Zalavölgyi Nyitott Porták)
23. Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet

24. Somogyi Helyi Termék Egyesület
25. Sárkeresztúri Hangyák Start Termelő és Értékesítő Szociális Szöv.
26. Agrár Európa Kft.
27. Komló Tésztagyártó Start Szociális Szöv.
28. Máltai Manufaktúra Nonprofit Kft.
29. Alapi Munka Gyümölcse Start Szociális Szöv.
30. Piac a Kertben
31. iFood Élelmiszer Klaszter

32. Közértplusz Zrt.
33. Heppenheimer Család
34. Borsod-Torna-Gömör Egyesület
35. Gourmet&Delicious Manufaktúra
36. Magyar Sajtészítők Kézműves Céhe Szöv.
37. Simai Krisztián
38. Zselici Homoktövis
39. Pannon Helyi Termék N. Kft.

A kiállítói tér a Tükrös Aulában folytatódik!



1. Maurer Gép Kft.
2. Ökosys Zrt.
3. Keskeny és Társai 2001 Kft.
4. Felelős Gasztrohős Alapítvány
5. Rakun dobozközösség
6. Campden BRI Magyarország Np. Kft.
7. AB REX Mérnöki Kft.
8. TREBAG Kft.
9. Földanya Kincsei
10. Oriens Gomba Kft.
11. Pilze-Nagy Kft.
12. Figura Attila
13. OTP Travel Kft.
14. Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központ N. Kft.
15. Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
16. Falusi Vendégasztal Szolgáltatók Egyesülete
17. VeddEgyütt (SmartMBSe Kft.)
18. Helyben a jövőnk Egyesület, (Nyíregyházi Kosár közösség)

40. Magyar Natúrpark Szövetség
41. NaturARCH Házépítő Kft.
42. Kislépték Egyesület
43. Szociális Farmok
• Szimbiózis Alapítvány
• Kémence Egyesület
• Szivárvány Egyesület
• Miskolci Autista Alapítvány
• "Fogadj el" Alapítvány
44. Újrajó - méhvaszos élelmiszer csomagoló

- Férfi mosdó
 Női mosdó
 Mozgáskorlátozott bejárat

Előadóterem (I-IV.)

KIÁLLÍTÓK



AGROTURIZMUS,
TURIZMUS



FELDOLGOZÁS, HIGIÉNY,
CSOMAGOLÁS, LOGISZTIKA



GOMBASAROK - MINDEN,
AMI GOMBA



HATÓSÁG ÉS
SZABÁLYOZÁS, KÉPZÉS



TERMELES,
HELYI TERMÉKEK



ONLINE PLATFORMOK,
DIGITÁLIS MEGOLDÁSOK A
REL-BEN

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA



Székhely: 1115 Budapest, Bartók Béla út 105-113.
(Bartók Udvar)

E-mail: ugyfelszolgalat@nak.hu

Zöld szám: +36 80 900 365

Webcím: www.nak.hu

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) feladata a hazai agrár- és élelmiszerszektor erősítése, érdekeinek érvényesítése, a magyar élelmiszerek versenyképességének támogatása, továbbá a szaktanácsadás, ezen kívül gyors, pontos és megbízható információk eljuttatása a gazdálkodókhoz.

KISLÉPTÉK EGYESÜLET



Cím: 6000 Kecskemét Áfonya utca 12.

E-mail cím: iroda@kisleptek.hu, kisleptek@gmail.com,

kujani.katalin@kisleptek.hu

Webcím: www.kisleptek.hu

Egyesületünk általános célja a kisléptékű gazdálkodási formák, illetve az ezekhez kapcsolódó lokális szintű feldolgozási, értékesítési rendszerek elterjedésének és fejlesztésének elősegítése. Fő erőforrásunk a tudásbázis, ami tagjaink sokrétű ismeretéből áll össze, illetve a nemzetközi tapasztalatok, melyeket igyekszünk a hazai környezetbe illően adaptálni.

Standunknál érdeklődhet képzéseinkről, programjainkról: REL Szaktanácsadó, REL Szervező/Piac Szervező képzés, Élmenygazda tanfolyam, Helyi Fejlesztési Stratégia írása. Termelőknek és éttermeknek szóló programjainkról: Méz Ízbogozó Jogszabályi segítségnyújtásról: falusi turizmus, falusi vendégasztal, kistermelői élelmiszer-előállítás, közétkeztetési rövid élelmiszerlánc.

ALAPI MUNKA GYÜMÖLCSE START SZOCIÁLIS SZÖVETKEZET



Cím: 7011 Alap, Dózsa Gy. utca 31.
Telefon: +36 30 315 3811
E-mail cím: munkagyumi@gmail.com

Olup gyümölcslevek

Gyümölcsleveinket 100%-ban válogatott gyümölcsből készülnek, termékeink semmilyen adalékanyagot, tartósítószer nem tartalmaznak. Nincs bennük más, csak minőségi, érett zöldség és gyümölcs. Gyümölcsünket lassú eljárással, hidegen préseljük. Ez a szűretlen, rostokban gazdag lé már csak egy minimális hőkezelésen esik át a tartósítás érdekében. A gyümölcsvelőket almalével tesszük fogyaszthatóvá.

AB REX Mérnöki Kft.



Cím: 2100 Gödöllő, Árpád u. 1.
Telefon: +36 20 944 4353
E-mail cím: info@abrex.hu
Weboldal: www.abrex.hu

Kisüzemi gépek szállítója a kézműves termékek előállítóinak.

A mezőgazdasági termékek hozzáadott-értékének növelése céljára gyártunk, forgalmazunk gépeket, ezáltal a termelők magasabb értéket képviselő termékeket tudnak, közvetlenül a fogyasztóknak értékesíteni.

Téjfeldolgozás gépei: tej hűtő, sajt-kád-joghurt-kád, sajt-hárfa, alvadékszűrő, sajtprés, sajtfomák, sajtpolcok, sajt füstölő, joghurt töltő gép, szeparátor, vajkőpülő, stb. Gyümölcsfeldolgozás gépei: daráló, passzírozó, mágzó, prés, lekvárkád, gyümöclslé- és lekvár szivattyú, gyümöclslé-pasztör, töltőgép. Nyers és főtt tojás feldolgozás gépei (fúrtojáshoz is): mosó, törő, tojáslé-szűrő, hűtő, illetve tojásfőző, héjtörő, héjtisztító, füstölő, stb.

AGRÁR EURÓPA KFT.



EDF
technology
...hogyan az élet megmaradjon.

Cím: 1136 Budapest, Tátra utca 5/a. al. 2.
Telefon: + 36 30 402 3157
E-mail cím: titkarsag@agr-ar-europa.hu
Weboldal: www.agrar-europa.hu

Az Agrár Európa Kft. nagy múlttal rendelkező nemzetközi agrár tanácsadó cékként egy 2020-ban történt akvizíció keretében vált az Askill Ltd leányvállalatává. A tevékenysége fókuszában az EDF Protokoll (Eco Dynamic Farming) bevezetése áll! Az EDF protokoll sokéves Agroökológiai Kutatásra épülő Regeneratív Klímatudatos komplex gazdálkodási módszertan, mely a mezőgazdaság teljes spektrumában hatékonyan alkalmazható. A cégünk missziója a gazdálkodók és a fogyasztók közötti transzparens etikus együttműködés. A rövid ellátási láncok fejlesztése, a helyi gazdaságok fejlesztése. Aktív Kutatás Felélesztési tevékenység keretében együttműködni a egyetemi és kutatói hálózatokkal.



Cím: 1037 Budapest, Szépvölgyi út 39.
Konzultáció: +36 20 445 8444
Központi telefonszám: +36 1 220 6382
E-mail cím: agroturizmus@aofk.hu
Weboldal: www.aofk.hu

Az Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központ legfontosabb feladata, hogy összefogja a területen történő beruházásokat, fejlesztéseket, illetve a területtel foglalkozó állami, önkormányzati, civil és üzleti szereplők munkáját. Az így létrejövő hálózatok segítenek új turisztikai csomagok és termékek kialakításában, értékesítésében. Az AÖFK a helyi szereplőkre támaszkodva térségfejlesztési programokat készít, illetve Magyarország hazai aktív- és ökoturisztikai arculatát alakítja ki a létrejövő fejlesztések népszerűsítésével. A nagyközönség felé Aktiv Magyarország márka néven kommunikálja tevékenységét. A szervezet célkitűzése, hogy érzékelhetően nőjön azok száma, akik szabadidejüket aktívan a természetben töltik.

BORSOD-TORNA-GÖMÖR EGYESÜLET



Cím: 3780 Edelény, István király útja 63.
Telefonszám: +36 48 342 256
E-mail cím: btge@btge.hu
Weboldal: www.btge.hu

A Borsod-Torna-Gömör Egyesület (BTGE) Borsod-Abaúj-Zemplén megye egyik legnagyobb civil szervezete, mely 77 település vidékfejlesztését koordinálja közel 300 taggal együttműködésben. Működésünk területe a Bódva és a Sajó folyók völgyére, az Aggteleki-karsztra, a Borsodi dombságra, a Rudabányai-hegységre, valamint a Cserehátra terjed ki. Egyesületünk az alábbi tevékenységet végzi: LEADER programhoz kapcsolódó helyi fejlesztési stratégia elkészítése, pályázatok kiírása és elbírálása, továbbá helyi termékek és turisztikai szolgáltatások népszerűsítése, térségek közötti és nemzetközi együttműködések.

CAMPDEN BRI MAGYARORSZÁG NONPROFIT KFT.



Cím: 1096 Budapest Haller utca 2.
Telefon: +36 1 433 1470
E-mail cím: campden@campdenkht.com
Weboldal: www.campdenbri.hu

A Campden BRI Magyarország célja, hogy hazai vállalkozások számára gyors, egyedi, gyakorlati és versenyképes tudás biztosításon az élelmiszeripari technológiafejlesztés és a termékfejlesztés, az élelmiszerbiztonság, az élelmiszerjog, a hatékonyságjavítás és a költségcsökkentés, az érzékszervi- és a fogyasztói vizsgálatok területén. A Campden BRI Magyarország mindezekeken felül tanfolyamok széles körét kínálja élelmiszeripari szakemberek számára.

A "Termőföldtől az asztalig Otthonosan mozgunk."



Cím: 2000 Szentendre, Deli Antal utca 28.

Telefon: +36 30 478 3173

E-mail: dunakanyar.pilis.helyitermek@gmail.com

Weboldal: facebook.com/Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet

A Dunakanyar-Pilis Helyi Termék szövetkezet a Dunakanyarban az ország szívében a helyi termelőkkel/alkotókkal a termékeik minőségére és a piaci jelenlétre fókuszáló közösséget kíván folyamatosan szervezni, támogatni.

Összefogja az értékesítési folyamatokat, azért hogy a termelőknek, alkotóknak lehetőségük legyen arra, hogy elsősorban a termékek elkészítésével, gyártásával, az alkotással foglalkozzanak. Az értékesítés számukra már nem kívánatos többlet terhet -ha igénylik- leveszi a szövetkezet a vállukról (REL)!

Célja továbbá a tagoknak, hogy a Dunakanyar-Pilis helyi termékeit (élelmiszer, kézműves, iparművészeti egyaránt) a hagyományokkal kulturálisan is megerősítse (idén lesz a nyolcadik adventi vásárunk). Mindezt minél személyesebb keretek között bemutassa értékesítse. Főleg helyben, -átadóponon, rendezvényeken- a tájat bemutatva országosan, és pld. a testvérvárosokban külföldön. A termékeket márkázza „Helyi termék, helyi érték” logóval jelölve azt.

A szövetkezet alaptevékenysége: piaci jellegű értékesítés és termelői piac szervezés, kisebb mértékben helyi élelmiszer termékek beszállítása üzletekbe és éttermekbe, szállodákba. Szívesen szervezünk rendezvényeket és fogadást, büfét helyi élelmiszer termékekből.

FALUSI VENDÉGASZTAL SZOLGÁLTATÓK EGYESÜLETE



Cím: 5525 Füzesgyarmat, Kossuth u 48/a.

Telefon: +36 30 212 4770

E-mail: titkarsag@fvsze.com

Weboldal: www.fvsze.com

Az FVSZE mint a gasztronómiai hagyományok ápolójának követe, a helyi termékek fogyasztókhöz, vásárlókhöz jutásának segítője. Már több éve arra törekszik, hogy az emberekben tudatosítsa, a helyi és vegyszermentes körülmények között megtermelt alapanyagokból előállított, a szezonalitást is szem előtt tartó élelmiszerek, ételek fogyasztását. Minden rendezvényen játékos formában, de hasznos ismeretek átadására törekszünk, ahol megismerhetők a hagyományos magyar fűszer és gyógynövények is. Nem lesz ez másképp a II. REL Expón sem. A kiállítóhelyünkhöz látogatók egésznap „játszhatnak” velünk a Fűszer felismerő Totón, ahol ismert és kevésbé ismert fűszernövények, vadon termő növények kerülnek terítékre.

A TOTO helyes kitöltőit Falusivendég kedvezmény kártyával lepjük meg.

A falusivendég kártyáról bővebb információt talál a www.falusivendegkartya.hu oldalon.



Cím: 1111 Budapest, Budafoki út 31. 7/2.

Telefon: +36 30 567 9486

E-mail: gasztrohos@gasztrohos.hu

Weboldal: www.gasztrohos.hu

A Felelős Gasztrohős Alapítvány célja a környezettudatos, felelős étkezés elterjesztése és a hazai vendéglátóhelyek környezetvédelmi törekvéseinek segítése. Izgalmas és szerethető lakossági kampányokkal, egyszerűen alkalmazható tippekkel, finom receptekkel mutatjuk meg, hogy mennyire egyszerű odafigyelni arra, hogy mi kerül az asztalunkra. Sokrétű szakmai tevékenységgel segítjük a felelősen gondolkodó vendéglátóhelyeken a környezetbarát intézkedések bevezetését, és a fenntarthatósági törekvések kommunikációját a vendégek felé.

"FOGADJ EL" ALAPÍTVÁNY - FOGADJ EL SZOCIÁLIS FARM



Cím: 7753 Szajk, Ady E. u 19.

Telefon: +36 20 255 8951

E-mail cím: info@fogadjel.hu

Webcím: www.fogadjel.hu

A "Fogadj el" Alapítvány 1991-ben alakult, közhasznú civil szervezetként működik. Céljaként határozta meg a sérült emberek és hozzátartozóinak segítségét. 1995-től működteti 14 férőhelyes napközi-otthonát, melyet egy megvásárolt és eredeti állapotában helyreállított 2 holdas parasztportán valósított meg, gyönyörű természeti és műemléki környezetben. Fenntartja a varró, gyertyaöntő és virágkötészeti műhelyeit. A helyben termelt alapanyagokat feldolgozzák, lekvárokat és aszalványos mézet készítenek. A megváltozott munkaképességűek foglalkoztatását a Strázsa Szociális Szövetkezet telephelyeként látja el. Termékeivel megjelenik a település közösségi rendezvényein, ünnepségein, a térségben megrendezett vásárokon és ünnepeken. Közösségi rendezvényeivel hagyományt teremtett a „Nyitott Kapu”, az „Adventi várakozás”, „Egészség és Sport nap” nyári táborok stb. A szervezet feladatai ellátása során 1991 óta úttörő munkát végzett a masszázs megismerésének, kezelésének és elfogadásának területén, mely által segítő, szolidáris helyi közösség formálódott a településen.

FÖLDANYA KINCSEI



Cím: 2645 Nagyoroszi, Bajcsy-Zsilinszky út 46.

Telefon: +3670 457 6004

E-mail: borgulyagizella@gmail.com

Weboldal: www.facebook.com/foldanyakincsei.hu

Borgulya Gizella vagyok. Budapesti életem során szerettem bele a Börzsöny hangulatába. Rendszeresen kijártam gombát és növényt gyűjteni magamnak és a barátaimnak. 2017 őszén sikerült Nagyorosziba költözni, ahol megszületett a Földanya Kincsei vállalkozás. Azóta Zsömi kutyámmal járom az erdőt. Régi vágyam, hogy az erdő ízét több és több fűszeres polcra eljuttassam.



Cím: 6224 Tabdi, Kossuth utca 20.

Telefon: +36 30 493 5173

E-mail: info@gourmetanddelicious.hu

Weboldal: www.gourmetanddelicious.hu

Prémium és nemzetközi díjnyertes termékportfóliónk mögött az igen fajgazdag gazdaságunk áll a termelési oldalon. A közel 200 fajta zöldség, gyümölcs és fűszer megtermelése mellett a magas minőséghez az öko-logikus szemléletben való termelés, a jó fajtaválasztás és az a vegyeskultúrás gazdálkodási mód tartozik, melyben magas minőségű élelmiszer alapanyagot tudunk termelni. Ebből készítjük szószainkat, chilitermékeinket és lekvárjainkat, melyek elegáns éttermek, kávézók kínálatában is helyet kapnak.

HELYBEN A JÖVŐNK EGYESÜLET - NYÍREGYHÁZI KOSÁR



Cím: 4400 Nyíregyháza, Egyház u. 7. III./20.

Telefon: +36 30 565 8049

E-mail: nyiregyhazikosar@gmail.com

Weboldal: www.kosarkozosseg.hu és shop.nyiregyhazikosar.hu

10 éve működtetünk egy bevásárló közösséget. Néhány éve pedig más közösségeket is segítünk a megalakulásban és az elindulásban. Fejlesztünk egy szoftvert, amit több hazai bevásárló közösség is használ a rendelések összegyűjtéséhez és az átadási folyamat biztosításához. A küldetésünk a helyi gazdaság környezettudatos újrászervezése.

HEPPENHEIMER CSALÁD



Cím: 7774 Márok, Kossuth Lajos utca 26.

Telefon: +36 20 316 0279

E-mail: info@heppenheimer.hu

Weboldal: www.facebook.com/heppenheimer/

A Heppenheimer család, a Baranya megyei Márokon, szabadtartású tyúkokkal, tojástermeléssel és szárasztészta készítéssel foglalkozik. A tyúkok tartási körülménye és az etetett takarmány alapvetően befolyásolja a tojás minőségét. A Heppenheimer tojásokat a természetes szín és a gazdag íz teszik egyedivé. 2018-tól a Heppenheimer tojás a Magyar Gasztronómiai Egyesület Aranyszalag minőségi tanúsító védjegyével kerül forgalomba. „A védjegy a rendkívüli minőséget és ízt jelzi, és a cél, hogy az aranyszalagos termék világosan megkülönböztethető kell legyen a piacon elérhető „szériatermékektől”.” - Molnár B. Tamás Tésztáink: Szeretnénk megidézni a falusi konyhát. Tésztánk tiszta, gazdag, telt ízű, csak "kapirgálós" friss tyúk tojásból és lisztből készül. Fontosnak érezzük, hogy hagyományainkat kövessük: szabadban tartjuk tyúkjainkat, odafigyeléssel, törődéssel, szeretettel."





Cím: 7400 Kaposvár, Anna u. 6.
Telefon: +36 30 259 0800
E-mail: ifoodklaszter@gmail.com; weisz.margit@nak.hu
Weboldal: www.ifoodklaszter.hu

Akkreditált üzleti klaszter vagyunk, amely partnerségeket keres az élelmiszertermelés területén, különös tekintettel az egészséges élelmiszerek fejlesztésére, az élelmiszer-hulladék megoldásokra és az élelmiszercsomagolásra. Tagjaink többnyire az élelmiszeriparban működő kis- és középvállalkozások (termelők, beszállítók, szolgáltatók és kapcsolódó intézmények).

KESKENY ÉS TÁRSAI 2001 KFT.



Cím: 1158 Budapest Rákospalotai határút 6.
Telefon: +36 30 583 1872
E-mail: marketing@keskeny.hu
Weboldal: keskenynyomda.hu

A Keskeny Nyomda Magyarország legnagyobb családi tulajdonban lévő nyomdája, több mint 400 munkatárssal és 12.500 m²-en működő európai szintű gépparkkal. Nyomdánk Budapest 15. kerületében található, mindössze 30 percre a Liszt Ferenc nemzetközi repülőtértől. A 30 évnél is több szakmai tapasztalatnak és a folyamatos, dinamikus technológiai fejlesztéseinknek köszönhetően, meghatározó szereplői vagyunk a hazai, valamint az európai nyomdatermék és csomagolóanyag gyártó iparágnak. Szolgáltatási portfóliónk négy fő eleme a nyomtatott kartondoboz gyártás, a merev falú díszdoboz gyártás, a hullámkarton csomagolóanyag gyártás és akcidens termékek nyomtatása.

KOMLÓI TÉSZTAGYÁRTÓ START SZOCIÁLIS SZÖVETKEZET



Cím: 7300 Komló, Pécsi u. 51.
Telefon: +36 30 452 2447
E-mail: komloiszovetkezet@gmail.com
Weboldal: www.facebook.com/komloiteszta/

Komlói Tésztagyártó Start Szociális Szövetkezet fő tevékenysége 4-8 tojásos, valamint ízesített (pl. chilis, vargánya gombás, petrezselymes, feketeborsos, fokhagymás) száraztészták gyártása és értékesítése. Termelők számára "bértésztagyártást" vállal rövid határidővel.



KEMENCE EGYESÜLET - KEMENCE SZOCIÁLIS FARM



Cím: 2921 Komárom, Kossuth Lajos utca 81.

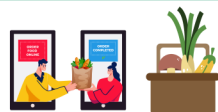
Telefon: +36 70 774 1111

E-mail cím: kemence-egyesulet@gmail.com

Webcím: www.kemence-egyesulet.hu

A Kemence Egyesület 2016 januárjában alakult társadalmi elvárások megvalósítására. Szervezetünk fő mottója, a tényleges társadalmi igényekre válaszoló, közös célért való közös tenni akarás, a kultúra és a hagyományok ápolása és azon embertársaink foglalkoztatása, akiket az elsődleges munkaerőpiac nem képes és nem akar foglalkoztatni. Élménygazdaságunkban lovakat, disznókat, kecskéket, baromfikat - pávát, kacsát, libákat, gyöngytyúkokat - tartunk a felelős állattartást bemutatva. Fácán kertünkben éves szinten 300 madarat nevelünk fel a háziasszonyok nagy örömére, hogy az ünnepi asztalra ünnepi leves kerüljön. Gombasátrainkban csiperke- és laskagombát termesztünk, melyet szintén helyben értékesítünk. Magasággyász kertünket, mely városunk első közösségi kertje, közösen gondozzuk a helyi óvodásokkal. Egyedi bevásárlótáskaikkal a bevásárlás is örömmé válik! Kertünkben termelt levendula felhasználásával készülnek illatbabáink. Mindezen tevékenységekben is megszerzett tudásunkat kamatoztatjuk felnőttképzőként is.

KÖZÉRTPLUSZ ZRT.



közértplusz
Friss. Hazai. Biztonságos.

Cím: 1037 Budapest, Bojtár utca 56.

Telefon: +36 20 526 4990

E-mail: ugyfelszolgalat@kozertplusz.hu

Weboldal: www.kozertplusz.hu

A 2020-ban indult Közért+ az első olyan magyar online élelmiszeráruház, ahol kedvező áron vásárolhatsz széles termékkínálatból: kézműves, hazai gyártók termékei mellett az ismert, multinacionális cégek termékeit is megtalálod. Kínálatunkban friss termékek, zöldségek, gyümölcsök, húсару, tejtermékek, tartós élelmiszerek, italok, pékáru, háztartási vegyiárу, higiéniai cikkek mellett kézműves termékek és élelmiszercsomagok is megtalálhatóak.

MAGYAR NATÚRPARK SZÖVETSÉG



Cím: 9181 Kimle, Fő út 114.

Telefon: +36 30 2049 824

E-mail: szekely.rita@naturparkok.hu

Weboldal: www.naturparkok.hu

A Magyar Natúrpark Szövetség kiemelt feladata a hazai natúrparkok közötti érdekegyeztetés, a natúrparkok hazai és nemzetközi képvisellete; közös kommunikáció és megjelenés, információ-szolgáltatás; a külföldi tapasztalatok alapján a hazai viszonyokra igazított natúrparki modell kialakítása és elterjesztése, részvétel a natúrparkokat érintő jogszabályi és fejlesztési környezet alakításában; szakértői háttér szervezése, a natúrparki tapasztalatok, jó gyakorlatok gyűjtése és megosztása.

MAGYAR PERMAKULTÚRA EGYESÜLET ÉS KÁRPÁT-MEDENCEI GYÜMÖLCSÉSZ HÁLÓZAT



A permakultúra
magyarországi
ernyőszervezete



Cím: 7085 Nagyszekely, Ady E. u. 66.
Weboldal: www.permakultura.hu
és www.gyumolcsesz.hu

„A permakultúra egy fenntartható emberi környezetet teremtő tervezési rendszer”. Egyesületünk civil közösségként ennek gyakorlati terjesztésével, oktatásával, szakmai képviselttel foglalkozik. Ernyőszervezetként hálózati együttműködést alakítottunk ki a Kárpát-medencei Gyümölcsész Hálózattal (KmGYH), és a MAGHÁZ közösséggel, valamint az Agroökológiai Hálózattal is.

A KmGYH tevékenységének fókuszában gyümölcsészeti hagyományainak megőrzése áll. Valljuk, hogy a gyümölcsészeti tudás és a régi fajták genetikai anyaga éppen olyan fontos kulturális értéke nemzetünknek, mint a régészeti, az írott, az építészeti, vagy a szakrális nemzeti emlékeink.

Munkánkkal a táj adottságaihoz és a természeti folyamatokhoz igazodó, gazdaságilag és társadalmilag is fenntartható, vegyszermentes gazdálkodás térnyerését szeretnénk segíteni a Kárpát-medencében (Alkalmazkodó gyümölcsészet) KmGYH a közös célok közösen végzett tevékenységek mentén szerveződött, és napjainkra egy valódi, szervesen működő és folyamatosan bővülő hálózattá formálódott.

A KmGYH munkájába bekapcsolódók (magánszemélyek, civil szervezetek, informális csoportok) személyesen vesznek részt a tevékenységben, így a hálózat a kialakult kölcsönös bizalom mentén és a tagok befektetett munkáján keresztül fejlődik.

MAGYAR SAJTKÉSZÍTŐK KÉZMŰVES CÉHE SZÖVETKEZET



Cím: 4002 Debrecen, Nagy Mihály kert 57/b.
Telefon: +36 20 335 9620
E-mail cím: narcisz@goldweb.hu
Webcím: www.sajtvilag.hu

A Magyar Sajtészítők Kézműves Céhe Szövetkezet azzal a céllal jött létre, hogy a minőségi sajtészítés magyarországi meghonosítását támogassa. Ezért a Nárcisz Birtok szakmai támogatásával azon dolgozunk, hogy a piacra jutást és értékesítést is felkaroljuk, a Kislépték Egyesület közreműködésével lehetőséget biztosítsunk elméleti és gyakorlati képzésekre. Létrehoztunk Debrecenben egy gyakorlati és elméleti oktatótermet, ahol a tanulás, fejlődés útján léphetünk tovább. Ezen program keretén belül lehetőség nyílik rendszeres műhelymunkákra, sajtbírálatokra, hazai és külföldi tanulmányutakra. A létrehozott védjegy minősítésével az értékesítést támogatjuk, gasztronómiai rendezvényeken népszerűsítjük, tagjainknak különféle fórumokon megjelenési lehetőséget biztosítunk. Várjuk csapatunkba jelentkezését. Mircz Nárcisz sajtészítő



MAURER GÉP KFT.

FRUIT PROCESSING MACHINES

Cím: 6781 Domaszék, Tanya 266/N.
Telefon: +36 62 284 039; +36 30 330 8300
E-mail: info@maurergep.hu
Weboldal: www.maurergep.hu

A Maurer Gép Kft. egy magyar tulajdonban lévő gyümölcs és zöldségfeldolgozó gépekre specializálódott gépgyártó és projektmérnöki cég. Széria gépeink mellett egyedi gépek tervezését és gyártását is vállaljuk jól felkészültl és tapasztalt szakember csapatunkal és magas minőségi szintet képviselő géppekel gyártó üzemünkben. Nemzetközi szinten de túlnyomórészt Európában vagyunk jelen felhasználó barát magas minőségű gépeinkel amelyek a piacon a legjobb ár-érték arányt kínálják. Minden gépünk 100%-ban élelmiszeripari minőségű rozsdamentes acélból készül. Komplet megoldásokat tudunk nyújtani teljes feldolgozósorokhoz a fő feldolgozó komponensektől a kiegészítőig.

MÁLTAI MANUFAKTÚRA NONPROFIT KFT.



**Máltai
Manufaktúra**

Cím: 5232 Tiszabó, Fő utca 32.
Telefon: +36 70 647 9092
E-mail cím: shop@maltamanufaktura.hu
Webcím: www.maltamanufaktura.hu



Gyere közelebb!

A Máltai Manufaktúra valamennyi terméke mögött egy-egy lélekemelő történet van. Ez a történet a felzárkózó falvakban élő családokról szól, akik a kisüzemek révén esélyt és lehetőséget kaptak az újrakezdésre, az értékteremtő munkára és a kilátástalanságból való kitörésre. Amikor kézbe veszed termékeinket, ezeket a szívmengető eredményeket is sokkal közelebb érzed magadhoz.

MISKOLCI AUTISTA ALAPÍTVÁNY - BARKA SZOCIÁLIS FARM



**miskolci
autista alapítvány**

Cím: 3596 Szakáld, Dózsa György utca 43.
Telefon: +36 30 374 1715
E-mail cím: miskolciautista@gmail.com
Webcím: www.miskolciautista.com



A Barka Szociális Farm, a Miskolci Autista Alapítvány vidéki telephelyeként, 2018-ban kezdte meg működését Szakáldon. 2019-ben megkapta a Szociális Farm védjegyet. A farm nyitásakor a kertészet mellett falusi vendégház működtetése jelentette a fő bevételi forrást. 2021 őszétől, a vendégház üzemeltetését felváltotta a Támogatott Lakhatás szolgáltatás. 8 fő autizmussal élő kliens költözött a Barka házba, hogy ott, segítséggel ugyan, de önálló életvitelt folytassanak. A farm akkreditált telephely, fogyatékossgal élőknek biztosít foglalkoztatást. A telken terápiás kertet alakítottunk ki. A megtermelt gyógy- és fűszernövényeket napkollektoros szárítótkban szárítják meg munkavállalóink, majd morzsolják, csomagolják. Gyümölcsfáink termései az alapítvány konyháján feldolgozásra kerülnek. A kültéri kemence és szalonnasütő hozzájárul, hogy programokat szervezzünk a lakóknak, és az integráció jegyében az érkező csoportoknak.



Cím: 9700 Szombathely, Horváth Boldizsár krt. 9.
E-mail: info@naturarch.org
Telefonszám: +36 1 900 0676
Webcím: www.naturarch.org

A NaturARCH Házépítő Kft. (vagy NaturARCH csoport a NaturARCH Studio Kft.-vel kiegészülve) egy a természetes anyagú (vályog, száma, fa, kender, stb.) építészetre specializálódott komplex építőipari vállalkozás. Ezen a témán belül jelenleg 2 fő tevékenységünk van. Az egyik a teljeskörű építészeti szolgáltatói tevékenység. Építész irodánk természetes anyagokból épülő lakóházak, középületek, népi műemlék épületek, tájházak, gazdasági épületek építészeti generáltervezését tudja vállalni. A másik nagy terület a kivitelezés ami kiterjed az általunk tervezett épületek generálkivitelezésére (új építés) és meglévő tájházak, skanzenek, népi építészeti emlékek felújítására. Ezek közül is rendhagyó szolgáltatásunk a zsúpfedés készítés, melyet aktívan céggként egyedül mi készítünk az országban.

ORIENS GOMBA KFT.



Cím: 4283 Létavértes, Szél utca 21-23.
Telefonszám: +36 30 539 7744
E-mail: kock.alexandra@oriensgomba.hu
Webcím: www.oriensgomba.hu

Az Oriens Gomba Kft. gombaalapanyag gyártással, gombatermesztéssel és feldolgozással foglalkozik Létavértesen. Üzemünkben ellenőrzött körülmények között, saját készítésű alapanyagon termesztjük a gombákat. Célunk és küldetésünk, hazai alapanyagból, vegyszermentes, kiváló minőségű termékek előállítása. Jelenleg Laskagomba, Pecsétviaszgomba (*Ganoderma lucidum*) és Shiitake gombával foglalkozunk, de a közeljövőben további gyógygomba fajták kísérleti gyártását is elkezdjük. Termékeink között egyaránt megtalálhatók ízletes, asztali fogyasztásra szánt gombák friss és kíméletesen szárított formában, emellett fűszerek és szervezetünkre összetettebb módon ható táplálék-kiegészítők formájában is. Valamennyi termékünk adalékmentes.

OTP TRAVEL KFT.



Cím: 6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 6.
E-mail: kecskemet@otptravel.hu
Telefonszám: +36 76 416 580
Webcím: www.otptravel.hu, corporate.otptravel.hu

Az OTP Travel az egyik legnagyobb múlttal rendelkező utazási iroda Magyarországon. Széles kínálatában kulturális körutazások, csoportos városlátogatások, tengeri hajóutak, egzotikus üdülések és személyre szabott utazások egyaránt megtalálhatók. Nagy tapasztalattal rendelkezik hazai és külföldi incentive (ösztönző) utazások, tanulmányutak, rendezvények megszervezésében, továbbá üzleti utazások bonyolításában.



Cím: 2921 Komárom, Széchenyi u. 26.

E-mail: info@okosys.hu

Webcím: www.okosys.hu

- Környezetbarát, egyszer használatos csomagolóanyagok gyártása és forgalmazása a HoReCa szektor számára
- Pályázatírás és projekt menedzsment KKV-k számára
- Tanácsadási és tanúsítási szolgáltatások
- OMNIPACK Első Magyar Csomagolástechnikai Klaszter tagja 2015 óta
- MVÜK tagság
- Az Ökosys Zrt. a Naturesse termékcsalád hivatalos magyarországi forgalmazója 2019 óta
- Vegware termékek beszerzése 2020 óta
- 2022-től a Sziget Kulturális Menedzser Iroda Zrt. üzleti partnere - A VOLT, a Balaton Sound és a Sziget Fesztivál egyik hivatalos szponzora
- Élelmiszerbiztonsági tanácsadás
 - Élelmiszerek jelölésével kapcsolatos tanácsadás belső és külső szakértők bevonásával
 - Fenntarthatósági szaktanácsadás szabadúszó élelmiszeripari elemző és szakíró bevonásával
 - Élelmiszerek jelölésével kapcsolatos szakmai műhelymunka
 - HACCP oktatás

PANNON HELYI TERMÉK NONPROFIT KFT.



Székhely: 9700 Szombathely, Horváth B. krt. 9.

E-mail: info@pannonhelyitermek.hu

Telefonszám: +36 30 378 0225

Webcím: www.pannonproduct.hu

Szervezetünk az országban elsőként jött létre a helyi termelők piacra jutásának segítésére. Jelenleg elsősorban Vas megyében fejtjük ki tevékenységünket, melynek során a térségi rövid ellátási lánc fejlesztésén munkálkodunk. Termelői összefogásunk termelői piacszervezésben, hálózatépítésben, képzések szervezésében, intenzív marketingben és forrásszerzésben nyilvánul meg. A témához kapcsolódóan országos együttműködésekben is részt veszünk.

PIAC A KERTBEN



Székhely: 8800 Nagykanizsa Szőlősgazda u. 1.

E-mail: piacakertben@gmail.com

Telefonszám: +36 30 332 9292

Webcím: www.facebook.com/termeloi.nagykanizsa

Termelői piacunk minden péntek délután szeretettel várja az érdeklődőket Nagykanizsán, a Szőlőskert Étterem kertjében. Célunk a helyi termelők és termékek bemutatása és egy állandó minőséget kínáló bevásárlási lehetőség biztosítása a helyieknek, az étterem vendégeinek és minden felénk tévedőnek. Reméljük, hogy a piac által a bevásárlást élménnyé tudjuk tenni, továbbá szeretnénk továbbadni a helyi értékeinket és bemutatni a Nagykanizsa környéki termelők sokszínűségét. A piac a Covid lezárás alatt indult és nemsokára a 3. születésnapját ünnepli.



A LASKAGOMBA-TERMESZTŐ



Székhely: 6000 Kecskemét, Talfája 47/b

E-mail: info@pleurotus.hu

Telefonszám: +36 76 502 030

Webcím: www.pleurotus.hu

A Pilze-Nagy Kft már 30 éve azon dolgozik, hogy a termesztőket minőségi alapanyaggal a fogyasztókat pedig friss laskagombával lássa el belföldön és külföldön egyaránt. A gombatermesztés körforgásos gazdaságban valósul meg ezért a vállalat struktúrája maximálisan illeszkedik a ma elvárt környezettudatos követelményeknek. A gombatermesztésben keletkezett hulladék 100%-át újrahasznosítjuk és biogázt állítunk elő belőle, amiből hő - és villamosenergia nyerhető. A vállalat hisz abban, hogy a laskagomba a jövő egyik meghatározó fehérjeforrása lehet ezért a céget folyamatos innováció és fejlesztés jellemzi. Ezért évek óta aktív résztvevője hazai és nemzetközi K+F projekteknek, a rendezvényhez kapcsolódóan jelenleg a CO-FRESH nemzetközi projekt keretében vizsgálja, hogy a laskagomba értéklánc gazdasági és környezeti fenntarthatósága miként javítható.

RAKUN DOBOZKÖZÖSSÉG



Székhely: 1111 Budafoki út 31. 7/2.

E-mail: sarolta@rakun.hu

Telefonszám: +36 70 419 0199

Webcím: www.rakun.hu

A Rakun Dobozközösség célja az étel elvitelhez és kiszállításhoz használt egyszer használatos dobozok kiváltása. A cseredoboz rendszerünknek köszönhetően a partner éttermeinkből a vendégek többször használható acél dobozban hozhatják el, vagy rendelhetik házhoz az ételüket. Így akár havi 500 Ft-ért cserébe korlátlan alkalommal használhatják a dobozokat országszerte több mint 100 vendéglátóhelyen. A vendéglátóhelyek a visszaadott dobozokat el mossák és újra tesznek bele ételt, így nem keletkezik szemét az étel rendelés során. További információ: www.rakun.hu

SOMOGYI HELYI TERMÉK EGYESÜLET



Székhely: 8858 Porrog, Fő utca 9.

E-mail: info@shte.hu

Telefonszám: +36 20 951 7754

Webcím: www.shte.hu

A Somogyi Helyi Termék Egyesület 2018-tól tömöríti a Somogy megyei kistermelőket azzal a céllal, hogy közös megjelenéseket szervezzen számukra, valamint új lehetőségeket keressen a termékek értékesítésére. A szervezet tagjai változatos kistermelői, kézműves termékeket állítanak elő kiváló minőségben. A termelők és a termékeik megtalálhatóak megyei és országos rendezvényeken, kosár közösségekben, éttermekben és szállodákban, megvehetőek a termelők gazdaságaiban és helyi termék piacokon is, továbbá az egyesület saját szervezésű Zamárdi Patkó Piacán nyáron és a téli szezonban a Siófoki Krúdy Gasztro Piacon is.



Székhely: 5310 Kisújszállás, Marjalaki utca 30.
E-mail: info@simaimeheszet.hu
Telefonszám: +3 630 296 2772
Webcím: simaimeheszet.hu

Ha igazi mézre vágysz, most igazán jó helyen jársz! Gyere, látogass el hozzánk, és ismerd meg a méhek csodálatos világát Te is, és amikor megkóstolod az általuk készített édes isteni nedűt, gondoldj arra, hogy ezen szorgos lények mennyi munkájának eredményét élvezheted most.

SÁRKERESZTÚRI HANGYÁK START TERMELŐ ÉS ÉRTÉKESÍTŐ SZOCIÁLIS SZÖVETKEZET



Székhely: 8125 Sárkeresztúr, Fő út 34.
E-mail: hangya@sarkeresztur.hu
Telefonszám: +36 70 387 1898
Webcím: www.hangyashop.hu

Szövetkezetünk átmenetet képez a közfoglalkoztatás és a versenyszféra között, szorosan együttműködve a települési önkormányzattal. A termékeink nagy része a közfoglalkoztatás keretében megtermelt alapanyagok felvásárlását követő feldolgozásból származik. Helyben terem a levendula, a fűszernövények, primer zöldségek, egygyári virágok, kosárfűz, valamint a feldolgozott olajtök túlnyomó része is. A termékek prémium minőségének alapja az alapanyagok kiváló kezelése, amelyhez szakértő kertészmérnök segítségét, tanácsait vesszük igénybe. A levendulát vegyszermentes termesztésben neveljük, 100% tisztaságú olaj, valamint illatvíz formában hozzuk forgalomba. Ezen termékeink elnyerték a Magyar Termék elismerést. A zöldségfélék termesztésénél is figyelünk a vegyszermentes művelésre, adalékanyagokat semmilyen formában nem használunk, a helyben termelt tökmagolaj, és ennek a mag, valamint liszt változata pedig gluténmentes termék. Célunk hagyományos, mégis egyedi, minőségi termékek előállítása és értékesítése. Az elmúlt időszakban a közvetlen, személyes értékesítésre helyeztük a hangsúlyt, az utóbbi egy évben igyekszünk kialakítani további csatornákat, aminek eredményeként már több termelői boltban is találkozhatnak termékeinkkel országszerte, illetve továbbra is előszeretettel látogatunk kézműves vásárokat, kiállításokat

SOMOGYI KOSÁR BEVÁSÁRLÓ KÖZÖSSÉG



Székhely: 7400 Kaposvár, Pécsi u. 11.
E-mail: somogyikosar@gmail.com
Telefonszám: +36 70 702 1361
Webcím: somogyikosar.hu és piac.somogyikosar.hu

A Somogyi Kosár közössége egy civil kezdeményezésű bevásárló közösség, mely elsősorban helyi és hazai termékek termelőitől (és gyártóitól) a vásárlóig való eljutásának megkönnyítésére jött létre. Ennyi volna? Korántsem! Onkéntesekből álló lelkes csapatunk tevékenykedik azon, hogy alulról szerveződően elősegítse a termékek és vásárlóik egymásra találását, előnyben részesítve az egészséges, ember- és természetbarát módon előállított élelmiszereket és egyéb termékeket, erősen szem előtt tartva a környezetünk védelmét, s mindezzel elősegítve az élelmiszer-ellátás biztonságát, valamint a helyi gazdaság erősödését! A Somogyi Kosár tevékenységének jogi háttérét a Zöld Vidék Környezet- és Természetvédelmi Egyesület biztosítja.

SZIMBIÓZIS ALAPÍTVÁNY - BARÁTHEGYI MAJORSÁG SZOCIÁLIS FARM



Cím: 3535 Miskolc, Majorság u 1.
Telefon: +36 30 785 8270

E-mail cím: majorsag@barathegy.com

Webcím: www.szimbiozis.net, www.barathegy.com

A Bükk keleti kapujánál elhelyezkedő 5 hektáros Baráthegyi Majorságban szélkerék húzza fel a vizet a kútból, a kerti tó, fóliasátor, üvegház, gombatermesztő pince mellett istálló (kecske, szamár, ló, disznó, nyúl, színes baromfiudvar, illetve alpaka), lovaspálya, népi játszótér, és különféle manufaktúrák (sajttüzem, gyümölcsfeldolgozó, kemence, asztalos és kézműves műhelyek) találhatóak, ahol többek között fogyatékkal élők és megváltozott munkaképességűek dolgoznak. A szociális szolgáltatási épületek mellett egy napi 300 adag ebédet főző konyha, valamint képzési központ is található. A vendégek fogadását és szállásolását Erdei Iskolánk és Családbarát Panziónk biztosítja. A Baráthegyi Majorságban felépítettük fából a közeli Diósgyőri Vár mását (400 m2 alapterületen), melyben interaktív néprajzi kiállítás található. Az „Élő Kalendárium - Baráthegyi Kincsestár” nevű program a hazai transzformációs turizmus úttörője.

SZINERGIA EGYESÜLET



Cím: 7900 Szigetvár, Dózsa Gy. u 14.

Telefon: +36 20 800 4101

E-mail cím: szinergialeader@gmail.com

Webcím: www.leaderszinergia.hu

Az egyesület 2009 óta folyamatos szervező munkával és pályázatok kiírásával támogatja a Szentlőrinci és Szigetvári járásban működő kézműves termék előállítók munkáját. Az eddig eltelt évek során a térségben megrendezett jelentős látogatószámú rendezvényeken (Szentlőrinci Gazdanapok, Szigetvári Zrínyi Napok) mutatta be, hogy milyen a térség kézműves termék és helyi élelmiszer előállítása. LEADER forrásból pedig eddig több mint 300 millió Ft forrást fordított ezeknek fejlesztésére, vissza nem térítendő eszközbeszerzési és építési beruházási támogatások formájában.

Az Egyesület termelő tagja Figura Attila, aki 2017 óta gombatermesztő és termék előállító párjával, Figura Évivel együtt. Az értékesítést az ecetes gomba savanyúsággal kezdte, majd a választékot a termék népszerűsége miatt is növelniük kellett. Lett chilis kapros natúr fokhagymás változat is. Elvégezte a gombaszakellenőri tanfolyamot hogy még több fajta gombát ismertethessen meg az érdeklődőkkel. Többféle feldolgozott formában készülnek a termékeik: szárítva, olajban, vagy krémben. Tervei közt szerepel a falusi vendégasztal kialakítása, és gombaismereti túrák szervezése is. Termékei szezonálisak ezért mindig új és újabb termékkel kedveskedik a vásárlóknak.



Cím: 6771 Szeged, Szerb u. 171., Szerb utca 192.

Telefon: +36 20 484 1028

E-mail cím: szivarvanyauti@gmail.com

Facebook: Szivárvány Autizmus Kozhasznú Egyesület

A Szivárvány Egyesület 2003-ban alakult. Célunk a fogyatékos emberek társadalmi szerepének erősítése, életlehetőségeik javítása. 2010 óta Szeged kertvárosi részében két ingatlanban közösségi életvitelt támogató szolgáltatásokat nyújtunk fogyatékos személyeknek, családjaiknak, illetve az ellátásukban résztvevő szakembereknek. Jelenleg akkreditált rehabilitációs és védett foglalkoztatónkban 20 fő megváltozott munkaképességű munkavállalónk végez nap, mint nap értékteremtő munkát. Fő tevékenységük a háztartásban használatos termékek előállítása, kertészkedés és állatgondozás. A személyközpontú foglalkoztatási formákkal a Szociális Farmunk olyan szintér, ahol biztosítani tudjuk az aktív és tartós munkában maradásukat. Tagságaink: Magyar Szociális Farm Szövetség, Autisták Országos Szövetsége, ÉTA Szövetség, 4 szociális szövetkezet, Fogyatékkal Élők és Betegek Érdekvédelmi Szervezeteinek Fóruma (Szeged), Rehabilitációs Foglalkoztatási Fórum (Szeged).

TREBAG SZELLEMI TERMÉK ÉS PROJEKTMENEDZSER KFT.

TREBAG

Szellemi tulajdon- és Projektmenedzser Kft.



Cím: 2094 Nagykovácsi, Kossuth Lajos u. 20

Telefon: +36 26 555 2201

E-mail cím: andrea.kovesd@trebag.hu

Webcím: www.trebag.hu

Cégünk már több, mint 34 éve áll az innováció és kutatásfejlesztés szolgálatában, hogy tanácsokkal segítse elérni a vállalkozások kitűzött céljait. Tavalyi évtől felnőttképzési engedélyekkel is rendelkezünk. Aktívan részt veszünk EU által finanszírozott fejlesztési projektekben, mind K+F területen, mind oktatási anyagok fejlesztési területén.

Képzéseink:

- REL (Rövid Élelmiszerlánc szervezői) képzés, Innovációmenedzsment, Innovációs tudásportfólió, Innovációs audit, Reziliencia, Szervezetfejlesztés, Intézményfejlesztés, Kreatív gondolkodás fejlesztése, Generációk együttműködése.
- Jövőre indul a ITFARM tanfolyam, ahol célunk a családi gazdaságokban dolgozók új tudást szerezzenek a legújabb IKT technológiákról és a koncepciókat beemelhessék a mindennapi mezőgazdasági gyakorlatba.

ÚJRAJÓ - MÉHVIASZOS ÉLELMISZER CSOMAGOLÓ



Telefon: +36 30 577 4407

E-mail cím: ujrajo.csomagolo@gmail.com

Facebook: Újrajó - méhviaszos élelmiszer csomagoló

Az élelmiszer csomagolására alkalmas méhviaszos kendő kiváló alternatíva a folpack és műanyag zacskók helyett. A kéz melegétől egy pillanat alatt formázhatóvá válik, így felveszi az edény, vagy élelmiszer formáját. Alkalmas zöldségek, gyümölcsök, sajt, pékáru, nasi csomagolására, vagy az ételt tartalmazó tál, pohár lefedésére. Használható a hűtőben és a fagyasztóban is. Nedves szivaccsal, langyos vízzel, egy csepp mosogatószerrel tisztítható. A kendők élettartama kb. egy év, utána pedig komposztálható. 100% természetes, antibakteriális, hulladéktmentes. Kézműves magyar termék.

VEDDEGYÜTT - ONLINE PIACTÉR TERMELŐKNEK, REL-SZERVEZŐKNEK, KÖZÖSSÉGEKNEK



Cím: 1024 Budapest, Rómer Flóris u. 4.

Telefon: +36 20 423 8548

E-mail cím: info@veddegyutt.hu

Webcím: veddegyutt.hu

A VeddEgyütt egy online REL piactér, mellyel termelők, termelői csoportok, integrátorok, vásárszervezők munkáját támogatjuk és vásárlói közösségeket szolgálunk ki. Az értékesítés digitalizációjában segítünk: a saját fejlesztésű informatikai rendszerünket (RELio) felhőszolgáltatásként nyújtjuk, amely a vásárszervezés, rendeléskezelés, kiszállítási láncok, vevőkkel való kapcsolattartás sokrétű feladatait automatizálja az online térben. Alternatív értékesítési modellünkben egyéni vásárlók helyett létező közösségek alkotnak vásárlói köröket. Saját termelői vásárokat 2016 óta szervezünk online előrendeléssel - jelenleg 19 helyszínen heti rendszerességgel, további 15 helyszínen pedig szezonális terményekkel -, túl vagyunk a 3000. vásárlalkalmunkon, miközben több mint 10 millió Ft közösségi jutalékkal gazdagodtak a vásárlói körök.

ZALA TERMÁLVÖLGYE EGYESÜLET (ZALA-VÖLGYI NYITOTT PORTÁK)



Cím: 8790 Zalaszentgrót, Batthyány Lajos út 13.

Telefon: +36 83 361 305

E-mail cím: info@zalatermalvolgye.hu

Webcím: www.nyitottportak.hu

A Zala-völgyi Nyitott Porták egy 2018. óta működő rövid élelmiszerlánc együttműködés. A jelenleg 29 tagú hálózat tagjai vállalták, hogy egy-egy adott napon, rendszeresen hirdetnek meg nyitott napokat és eseményeket az érdeklődők, vásárlók számára. A hálózat tagjai kihasználják a folyamatos együttműködésből fakadó előnyöket, úgymint közös megjelenés, marketing, tanulás, tapasztalatcsere, egymás támogatása és ajánlása.

ZSELICI HOMOKTÖVIS



Cím: 7400 Kaposvár, Fűredi u. 91.

Telefon: +36 20 911 4930

E-mail cím: info@zselicihomoktovis.hu

Webcím: www.zselicihomoktovis.hu

Családi biogazdaságunk homoktövis termesztéssel és kizárólag a saját ültetvényünkön termelt bogyóból - kíméletes feldolgozási eljárással - készült kistermelői termékek értékesítésével foglalkozik. Ültetvényünk Simonfán - a Zselic szívében - valódi biokörnyezetben található. Misszióink, hogy helyben megtermelt, kiváló minőségű alapanyagból előállított minőségi termékeket kínáljunk fogyasztóinknak, hozzájárulva ezzel egészségük megőrzéséhez, helyreállításához.

SZERVEZŐK

- Inzsöl Renáta - Kislépték Egyesület, szakértő
- Kőváriné Bartha Ágnes - Kislépték Egyesület, szakértő
- Kujáni Katalin - Kislépték Egyesület, elnök
- Major Ágnes - Kislépték Egyesület, szakértő
- Molnár Dóra - Kislépték Egyesület, projektmenedzser
- Nagy Viktória - Kislépték Egyesület, kommunikációs koordinátor
- Pócsi Gabriella - Kislépték Egyesület, REL szakértő
- Szabadkai Andrea - Kislépték Egyesület, szakértő
- Szegedyné Fricz Ágnes - Kislépték Egyesület, kutató
- Sente Viktória - Kislépték Egyesület, szakértő; MATE, egyetemi tanár
- Weisz Margit - Kislépték Egyesület, szakértő; Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, megyei referens



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA



MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Kaposvári Campus