

## MEGHÍVÓ

### Melléktermék kiaknázása és erőforrás hatékonyság workshop

**2015. november 5.**  
**(10.00-14.00 óra)**

A termelés hatékonyságának növeléséhez hozzájárulhat a melléktermékek hasznosítása, amely az anyagi előnyök mellett a környezeti célok teljesítéséhez is hozzájárulhat.

A workshopon röviden áttekintjük a növényi és állati eredetű hulladékok kezelésének alapproblémáit és kihívásait, az élelmiszerbiztonsági szempontokat is figyelembe véve. Emellett gyakorlati megoldásokat mutatunk be a növényi eredetű élelmiszer feldolgozás melléktermékeinek hasznosítására. A workshopot azoknak ajánljuk, akik átfogó képet szeretnének kapni a melléktermékek hasznosításhoz kapcsolódó módszerekről és tapasztalatokról. A workshop lehetőséget nyújt a felmerülő kérdések, megoldási javaslatok megvitatására.

**Helyszín:** Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.; 1096, Budapest Haller u. 2.

**Részvételi díj:** 19 000 Ft/fő + ÁFA

**Jelentkezési határidő:** 2015. október. 27.

**Jelentkezés online:** <http://campden.hu/onlinejelentkezés.php>

**Bővebb felvilágosítás:**

Szegner Erzsébet

Tel: +36 1 433 1477

Fax.: +36 1 433 1480

E-mail: [e.szegner@campdenkht.com](mailto:e.szegner@campdenkht.com)

Kuti Tünde

Tel: +36 1 433 1471

Fax.: +36 1 433 1480

E-mail: [t.kuti@campdenkht.com](mailto:t.kuti@campdenkht.com)

### A workshop tematikája

<b>Bevezetés - A melléktermék hasznosítás és erőforrás-felhasználás hatékonyság javításának főbb szempontjai</b> (Campden BRI Mo. Nonprofit Kft., Berczeli Attila)	10.00-10.15
<b>Ipari szimbiózis az élelmiszeripar területén</b> (Pannon Pro Innovations, Gyulai – Korpos Miklós) <ul style="list-style-type: none"><li>○ Az ipari szimbiózis szemlélet bemutatása: üzleti modellek melléktermék hasznosításra</li><li>○ Algák szerepe a melléktermék áramok validációjában: a MAB2.0 projekt</li></ul>	10.15-11.00
<b>Melléktermékek hasznosítása – Különböző technológiák az élelmiszeripar melléktermékeinek hasznosításához, kutatási projektek eredményeinek bemutatása</b> (Campden BRI Mo. Nonprofit Kft., Kuti Tünde) <ul style="list-style-type: none"><li>○ A növényi és állati eredetű hulladékok kezelésének alapproblémái</li><li>○ Gabona, zöldség és gyümölcs feldolgozás melléktermékeinek hasznosítási lehetőségei pl. speciális összetevők kinyerése, ezek felhasználása a termékfejlesztésben, csomagolóanyagok előállítása során</li></ul>	11.00-11.45
<b>Melléktermékek kezelésének élelmiszerbiztonsági szempontjai</b> (Campden BRI Mo. Nonprofit Kft., Berczeli Attila) <ul style="list-style-type: none"><li>○ A melléktermékek kockázat értékelése speciális élelmiszerbiztonsági szempontok figyelembevételével</li></ul>	11.45-12.05
<b>Büfé - frissítők</b>	
<b>A költségcsökkentő módszerek szerepe ipari környezetben</b> (Campden BRI Mo. Nonprofit Kft, Berczeli Attila) <ul style="list-style-type: none"><li>○ Jellemző iparági veszteségek, lehetséges megoldások</li></ul>	12.40-13.10
<b>Melléktermékek felhasználása termékekben a fogyasztó szemével – kutatási projektek eredményeinek bemutatása</b> (Campden BRI Mo. Nonprofit Kft., Kuti Tünde) <ul style="list-style-type: none"><li>○ Fogyasztók véleménye a fenntartható fejlődésről és a melléktermékekből készült alapanyagok felhasználásával készült termékekről</li></ul>	13.10-13.30
<b>Ajánlások, javaslatok a melléktermékek hasznosításához és ezek megvitatása</b> (Campden BRI Mo. Nonprofit Kft , Pannon Pro Innovations)	13.30-14.00