

8 milliárd ember élelmezése a tét

Nemzetközi Élelmiszer és Víz Fenntarthatósági Fórumot tartanak Budapesten

A föld lakosságának élelmezése szempontjából egyre fontosabbak olyan az alternatív élelmiszerforrások, mint például a növényi fehérjék. A teljes értékű növényi táplálkozás térhódítása mellett egyre sürgetőbb fenntarthatósági szempontból is egyensúlyt kialakítani az állati és növényi fehérjék között. A fenntartható élelmiszer-termelési rendszerek, az új összetevők, a technológiai innovációk és a táplálkozás minőségének javítása mind az élelmiszeripar jövője előtt álló kihívások. Ezekről is szó lesz a Kandai-Magyar Kereskedelmi Kamara által szervezett október 4-i nemzetközi Food and Water Sustainability Business Fórumon Budapesten.

Meg van a lehetőség a magyar mezőgazdaságban arra, hogy a hagyományos termelésen kívül kiszolgálja az alternatív és fenntartható élelmiszerek iránti egyre nagyobb igényt Európa-szerte. Egyre nagyobb az érdeklődés ugyanis a fenntartható élelmiszerek iránt, amit az is erősít, hogy a hagyományos élelmiszerforrások költségei tovább nőnek. Egyre többen fordulnak ezért a növényi alapú fehérjéket hasznosító, fenntartható technológiák fejlesztésére. Itt a növekedést támogató infrastruktúra is kritikus fontosságú, csakúgy, mint az alapanyagok: például a kukorica, az árpa, a víz és a szakképzett munkaerő.

A befektetők nem csak a növekvő kereslet miatt megjelenő új online vállalkozásokban látnak lehetőségeket, hanem a gyorsan adódó környezeti kihívásokat is kihasználják.

Az élelmiszeriparban az a globális trend, hogy olyan alternatív összetevők felhasználásával fejlesztenek élelmiszereket, amelyek táplálkozási és egészségügyi előnyöket biztosítanak. Tény, hogy az utóbbi években megnövekedett a kereslet az alternatív fehérjék iránt. A növényi fehérjékben rejlő lehetőségek, valamint a teljes értékű növényi étrend elterjedése még nagyobb növekedési lehetőségeket kínál az alternatív élelmiszer-összetevők gyártói számára.

Az új élelmiszer- és italtermékek kifejlesztése összetett folyamat – megköveteli az összetevők, a feldolgozási technikák, a csomagolóanyagok, a jogszabályok, valamint a fogyasztói igények és előírások ismeretét. Ebben a folyamatosan fejlődő környezetben a technológiák és a stratégiák kulcsszerepet játszanak az élelmiszeriparban. A fenntartható élelmiszer-termelési rendszerek, az új összetevők, a gyártási folyamatokon belüli környezeti hatások, a technológiai innovációk és a táplálkozás minőségi javítása mind az élelmiszeripar jövője előtt álló kihívások.

„A Pannonia Bio elkötelezett a már folyamatban lévő alternatív fehérjebefektetései mellett, amelyek a magyar GMO-mentes kukoricára és árpára, valamint mikrobiális fermentációra épülnek. Anyavállalatunk, a Kanadában és Magyarországon is működő ClonBio Group biztos benne, hogy Kanada és Magyarország hasonló módon a következő évtizedben kulcsszereplőkké válhatnak. Úgy gondoljuk, hogy e két ország között jelentős kereszttermékenyítés is lehetséges

lesz az alternatív fehérjék területén”. - mondta Hódos Ferenc, a Pannonia-Bio Zrt. stratégiai igazgatója.

Az új piaci erőkre és a fogyasztói aggodalmakra válaszul az iparág vezetői számos olyan terméket és összetevőt vezetnek be, amelyek különböző növényi alapú fehérjéket (szója, borsó, árpa) tartalmaznak.

„Mivel világszerte növekszik a fogyasztók érdeklődése az alternatív étkezési lehetőségek iránt, azoknak az élelmiszeripari szereplőknek, akik meg akarják ragadni a lehetőséget, meg kell érteniük ezt a változó piaci dinamikát. Erre ad lehetőséget az általunk megrendezésre kerülő [Food and Water Sustainability Business Fórum](#) Budapesten. A panelbeszélgetések mindenkinek lehetővé teszik majd, hogy elmerüljenek az alternatív fehérjék és az élelmiszer-technológia világában, miközben üzleti networkinget is biztosítunk a jelenlévő kulcsfontosságú iparági szereplőknek. Arra törekszünk, hogy felkeltsük a magyar és külföldi befektetők és a technológia tulajdonosainak figyelmét Európában és Kanadában a fenntartható élelmiszer- és vízügyekről szóló párbeszéddel. Az angol nyelvű október 4-i rendezvény kiváló lehetőség Magyarországnak arra, hogy megmutassa, fontos szereplője ennek a fejlődő piacnak.” – mondta Dr. Lovas Judit, a Kanadai-Magyar Kereskedelmi Kamara ügyvezető igazgatója.

Az Üzleti Fórum témái: egészség és táplálkozás, fenntartható élelmiszer-feldolgozás, technológia és innováció az élelmiszeriparban, fenntartható víz. Az esemény részleteit [itt](#) tekintheti meg.

„Izgatottan várjuk a Kanadai-Magyar Kereskedelmi Kamara közelgő élelmiszer- és vízfenntarthatósági fórumát. Az élelmiszertermelés és a víz szervesen összefügg, és erre a fenntartható mezőgazdaság, az akvakultúra és a víz újrafelhasználása csak néhány példa. A Xylem, mint globális víztechnológiai vállalat, egyedülállóan segít megoldani a világ vízügyi kihívásait. A fenntarthatóság minden tevékenységünk középpontjában áll. Várjuk, hogy együttműködhessünk a magyarországi és globális iparági és gondolati vezetőkkel küldetésünk előmozdítása érdekében.” – mondta Nicole Springer, a Xylem East Europe Central ügyvezető igazgatója.

Az üzleti fórumra olyan érdeklődő cégvezetőket várnak Magyarországról és külföldről egyaránt az élelmiszer- és víziparban, illetve azon kívül is, akik nyitottak arra, hogy új ötleteket és megközelítéseket fedezzenek fel együtt a felelősségvállalás és a fenntartható vállalkozások működtetése terén.

„Magyarországnak minden adottsága megvan, hogy vezető pozíciót foglaljon el a világ élelmiszer technológiai újításaiban és 8 milliárd ember táplálásában. Az új és megújuló táplálkozási forrásokat kínáló fenntartható élelmiszertechnológiák azokra a területekre fognak összpontosítani, ahol a mezőgazdaságban természetes és megújuló erőforrások is vannak. Mindehez Magyarország, mint mezőgazdasági erőmű, ideális helyen található Európa közepén, stabil és életképes környezetet biztosítva a stratégiai pozíciót kereső vállalkozásoknak.” – mondta Nicholas Sarvari – a Kanadai Kereskedelmi Kamara Magyarországi elnöke.

Az október 4-i konferencia helyszíne a Marriott Hotel Liz and Chain bárja hangulatos tetőterasszal és csodálatos panorámával.