

Mitől helyi a helyi termék?

Kuti Beatrix
Szegedyné Fricz Ágnes

Hungalimentaria
2021. november 9-10.

Mit nevezünk helyi terméknek

- **Euklideszi/földrajzi megközelítés értelmében:**

- A termelés és fogyasztás közötti távolság: Európában 40-100 km, az USA-ban 100 mérföld.

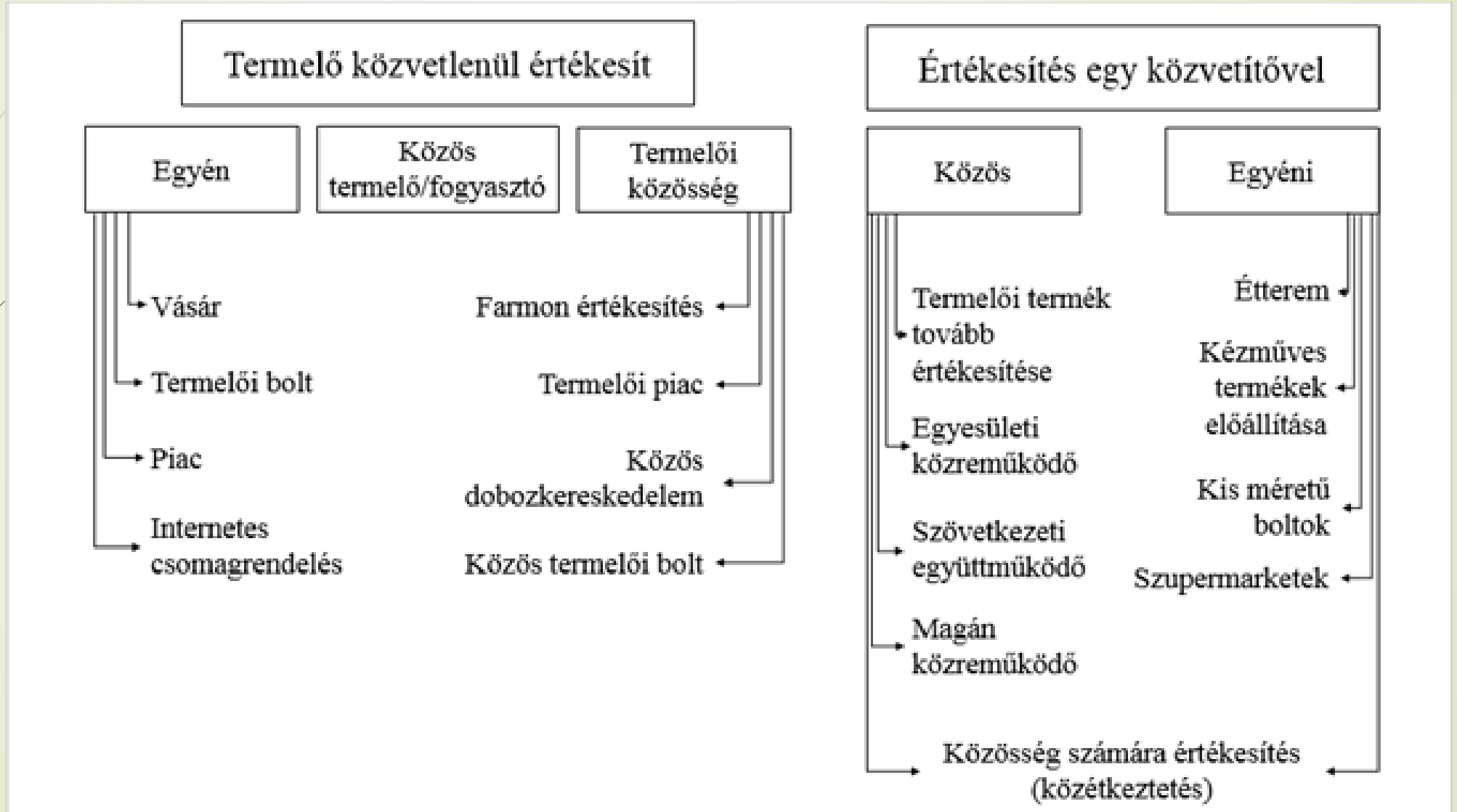
Magyarország: 52/2010. FVM rendelet

- Egy országon vagy egy régión belül előállított termék.

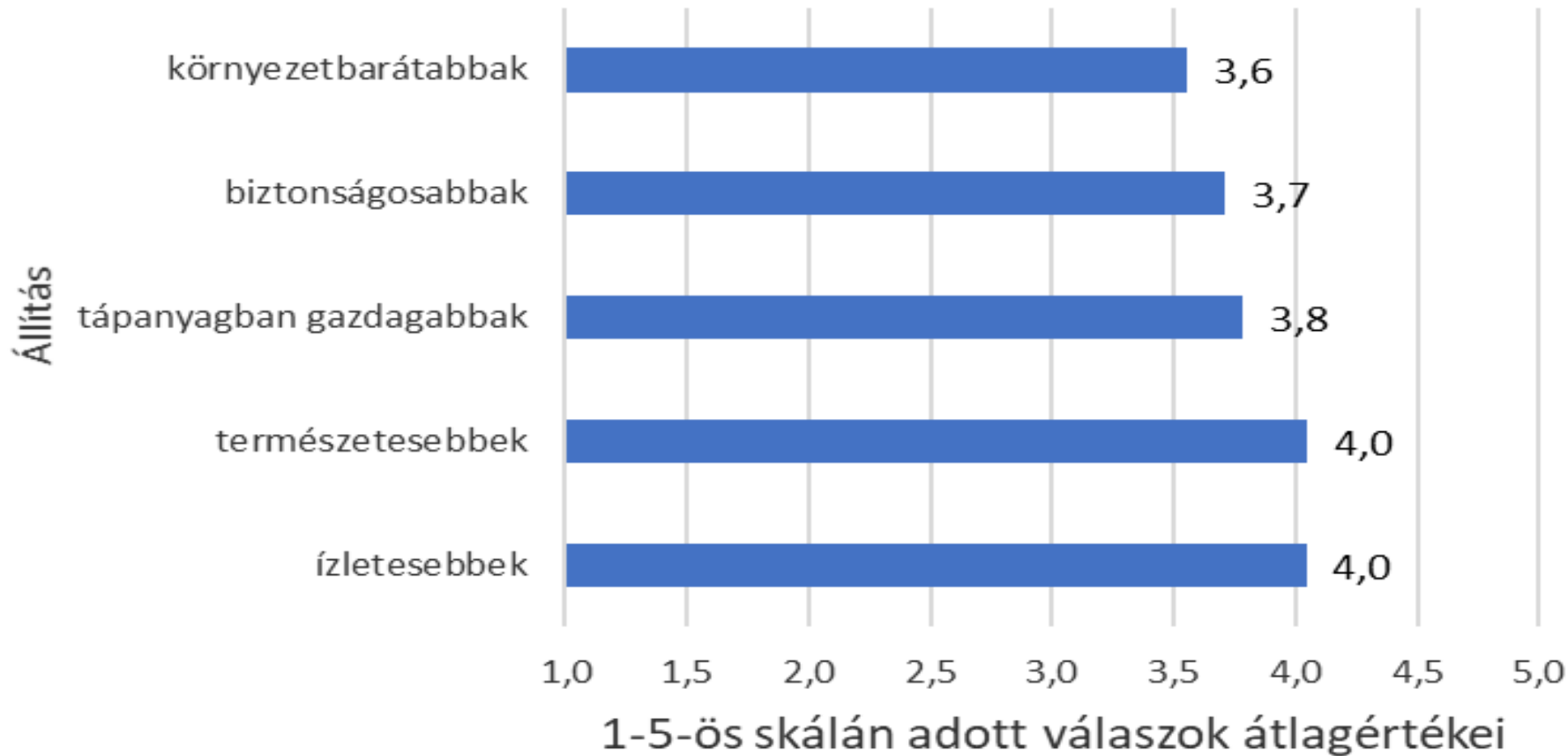
- **Kulturális és szocioökonómiai alapon történő megközelítés értelmében:**

- Gazdasági szempontból: a marginális és elszegényedett területek integrált vidékfejlesztése.
- Szociális szempontból: kollektív erőfeszítés, amely a közösségen belül aktiválja és egybekovácsolja a szereplőket.
- A környezeti szempont: a helyi növényfajtákon és állatfajokon túl egyéb, az adott terület szempontjából értékteremtő tulajdonságok.

Rövid ellátási lánc

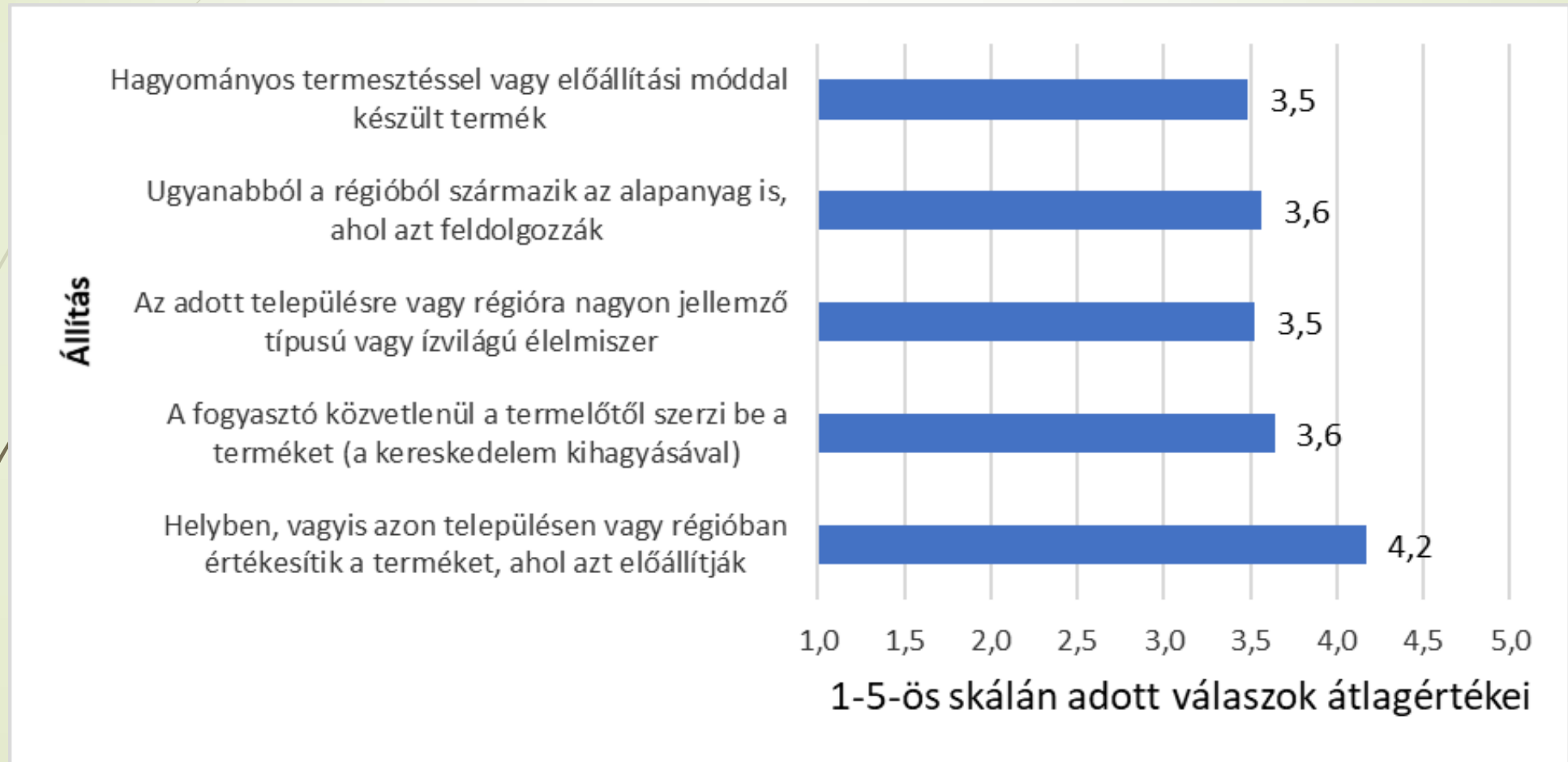


A helyi termékek fogyasztói megítélése Magyarországon

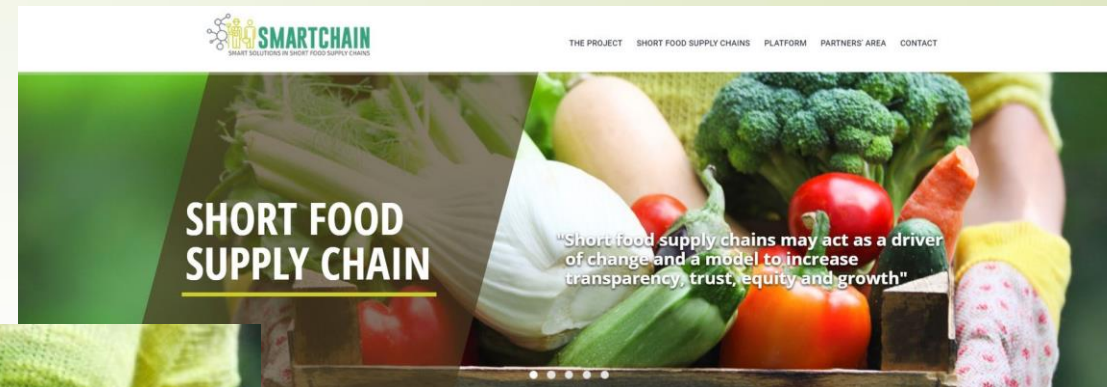


2015. évi fogyasztói felmérés
Szegedyné Fricz et al.

A helyi termék megítélésének szempontjai



Rövid ellátási lánc



Fogyasztói elvárás



Fizetési hajlandóság



BIZALOM

A Rövid Ellátási Láncok néhány sikertényezője



Hiteles, helyi, hagyományos, jó minőségű helyi termék

Friss és természetes eredetű termék / Bio termékek

Fenntartható termelés, állatjóllét

Az egészséges táplálkozás és fenntartható trendek támogatása

Közös marketing: logó, honlap, rendezvények

Sokféle értékesítési pont, elérhetőség

Helyi és/vagy hagyományos termékek

- ▶ **Európai Uniós minőségrendszerek**

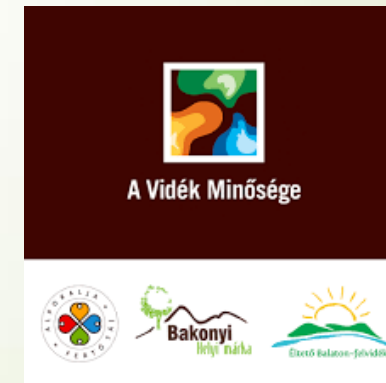


- ▶ **NEMZETI PARKI TERMÉK**



- ▶ **Helyi védjegyek:**

- ▶ Vidék Minősége védjegy
- ▶ Nyitott Porták – Zala Völgye



Szegedi fűszerpaprika OFJ



I. RÖSZKEI RÓZSAPAPRIKA NAP

Akciónap a helyi élelmiszerekért!

Időpont: 2021. október 16. (szombat) 11.00-16.00
Helyszín: Rózskei Paprika Malom és Múzeum (PaprikaMolnár Kft., 6758 Rózskei II. körzet 50/B)

Hagyományteremtő, paprikás közösségépítő céllal hoztuk létre az I. Rózsapaprika napot, melyet a Rózskei Paprika Malom és Múzeumban tartunk. **A rendezvény ingyenes.**

Programok:
11.00 - 13.00: Paprika hasítás, paprikacsepítés, paprikafűzés és paprikatorós
Készítsd el és vidd haza a saját paprikafűzetedet és a mosárában megtört paprikádat!
12.00 - 13.00: Tájékoztetés a Paprika Múzeumban
12.00 - 13.00: Kézműves foglalkozás gyerekeknek
13.00 - 14.00: Paprika kóstolás, paprikás ételek kóstolója, termelői paprikák kóstolója, paprika kvíz
14.00 - 15.00: Tájékoztetés a Paprika Múzeumban
A Malomban idei, friss paprika-élmények és paprikás termékek vásárolhatók.

Tarts velünk!

Support by: Szegedi Élelmiszeripari Zrt., Paprika Molnár, HUNGARIUM, #helyilelmiszer #szegedikum #hungarikum #rózsapaprikanap

SZERETETTEL VÁRUNK RÖSZKEN A PAPRIKAMÚZEUMUNKBAN!

PAPRIKAMÚZEUM

WWW.PAPRIKAMOLNAR.HU

PaprikaMolnár Fűszerpaprika Malom és Múzeum

@paprikamolnar • 5 (12 reviews) • Museum

Contact Us

paprikamolnar.hu

Helyi és/vagy hagyományos termékek

- Európai Uniós minőségrendszerek

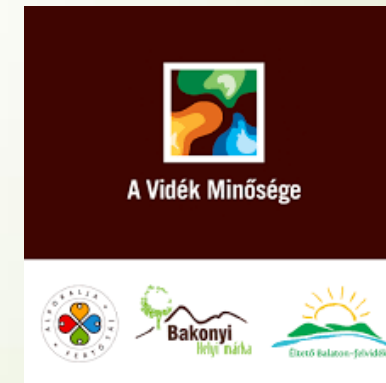


- **NEMZETI PARKI TERMÉK**



- Helyi védjegyek:
 - Vidék Minősége védjegy
 - Nyitott Porták – Zala Völgye

Zala TermálVölgye



VÁLOGATOTT ÍNYENCSÉGEK



MAGYAR
NEMZETI
PARKOK



Nemzeti parkjainkban számos további olyan élelmiszerral találkozhatunk, amelyek valamely szűkebb tájegység adottságait hasznosítják, és egy-két termelő különleges szaktudását, alkotókészségét tükrözik. Ezek között olyan ritka csemegékre akadhatunk, amelyek az ínyencek számára akár önmagukban is okot adhatnak az adott nemzeti park felkeresésére. A kínálatban megtaláljuk a különféle szárított gombákat és gombaalapú készítményeket, mint az erdei gombás fűszersót; a medvehagymás söt, fűszervajat, babkrémet vagy pesztót; a Szalajka-völgy friss és füstölt pisztrángjait; a gyógynövényes teakeverékeket; a kézi technológiával sajtolt tökmagolajat vagy az olyan nevezetes készételeket, mint az órségi dödölle.



Helyi és/vagy hagyományos termékek

- ▶ Európai Uniós minőségrendszerek



- ▶ NEMZETI PARKI TERMÉK



- ▶ **Helyi védjegyek:**

- ▶ Vidék Minősége védjegy
- ▶ Nyitott Porták – Zala Völgye



Kézikönyvek

Balatonleader > Kézikönyvek

	<i>A helyi termelői kézikönyv a TOP-5.1.2-15-VE1-2016-00002 – „Helyi Foglalkoztatási Együttműködések Sümeg és Devecser Járásokban” projekt keretében készült.</i>
Vállalkozz okosan! KÉZIKÖNYV VÁLLALKOZÓKNAK ÉS VÁLLALKOZNI VÁGYÓKNAK	<i>A kézikönyv a VP6-19.3.1-17 kódszámú, a LEADER Helyi Akciócsoportok együttműködési tevékenységeinek előkészítése és megvalósítása című felhívás során elnyert „Vállalkozz okosan” című projekt keretében valósult meg.</i> Együttműködő partnerek: Felső-Homokhátság Vidékfejlesztési Egyesület, Éltető Balaton-felvidékért Egyesület, Határok Nélkül-Magyartól Magyarig-Kulturális és Turisztikai Egyesület

Egyesületi tagok

Pályázatok

Helyi Fejlesztési Stratégia

Dijaink

Kézikönyvek



ÜZLETEK

Ahol megvásárolhatod a védjegyes termékeket

**TURISZTIKAI
AJÁNLO**

Szállás · Ellátás · Kirándulás, túra

TERMÉKKATALÓGUS

A Balaton-felvidék kincsei



Éltető Balaton-felvidékért Eg...

7008 kedvelés

Tetszik az oldal

Megosztás

Eseménynaptár

[FŐOLDAL](#)[INFORMÁCIÓ A NYITOTT PORTA EGYÜTTMŰKÖDÉSÉRŐL](#)[BELÉPÉS](#)[NYITOTT PORTÁK](#)[VENDÉGLÁTÁS](#)[SZÁLLÁS](#)[ESEMÉNYEK](#)[HELYI TERMÉKEK](#)[HÍREK](#)

NYITOTT PORTÁK

[TÉRKÉP](#)[NAPTÁR](#)

Cím

Mikor?

Következő nyitott nap

Címkék

Címkék



Zalacsány

FARM INN FOGADÓ ÉS PORTA



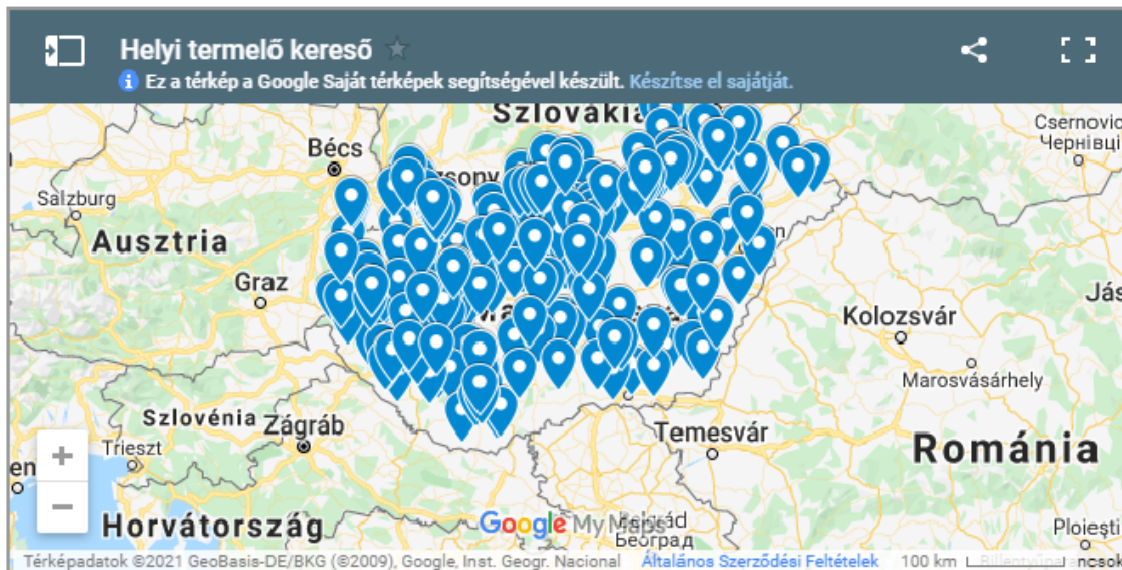
Vindornyaszőlős

PARRAGI KERTÉSZET



Zalaszentgrót

DÓKA ÉVA PINCÉSZETE



Helyi termelő? Küldje el
„hirdetését” űrlapunk
segítségével

Módosítás/leiratkozás

Helyi termelő kereső

Kereshető adatbázisunk célja, hogy összekössük a vásárlókat, a lakosságot és szolgáltatókat (kereskedőket, vendéglátókat, közétkeztetőket) a környékükön élő helyi termelőkkel. A Nébih az értékesítésben nem vesz részt, felületével kizárólag a kapcsolatfelvétel lehetőségét szeretné segíteni!

Frissítés: minden munkanap 8 és 10 óra között. Utoljára frissítve: 11.02. 08:51

Általános keresés:



VISSZA

Név:



Megye



Cím



Elérhetőség



Kiszállítást
vállal?



Főbb terméktípusok



Köszönjük megtisztelő figyelmüket!

Kuti Beatrix PhD hallgató MATE

Szegedyné Fricz Ágnes PhD