



## **ЗАВРШНА ПУБЛИКАЦИЈА**

**„РЕШЕЊА И ИНТЕРВЕНЦИЈЕ ЗА ТЕХНОЛОШКИ ТРАНСФЕР И  
ИНОВАЦИЈУ ПРЕХРАМБЕНОГ СЕКТОРА У РЕГИОНИМА  
ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ“**

## САДРЖАЈ

1. ПРЕДСТАВЉАЊЕ ПРОЈЕКТА.....	1
1.1. Циљеви.....	1
1.2. Структура Пројекта .....	2
2. ТХМ - ТРАНСНАЦИОНАЛНА ХОРИЗОНТАЛНА МРЕЖА.....	4
2.1. Профил ЈИЕ .....	5
2.2. Радне групе & радови .....	14
2.2.1. Техничке радне групе.....	14
2.2.2. Радови .....	17
2.3. Алати за иновацију .....	20
2.3.1. „Innovaday“ .....	22
2.3.2. „Modena Innova“ .....	23
2.3.3. Flrst.....	23
2.3.4. Каталог истраживања.....	24
2.3.5. Мапирање шема финансирања и програма .....	25
2.3.6. ИПАРД Програм - План за развој пољопривреде и рурални развој 2007-2013.....	25
2.3.7. Економија базирана на знању.....	25
2.3.8. SWOT анализа - Упитник .....	25
2.3.9. Иновативно буџетирање .....	27
2.3.10. Управљање иновативним процесом .....	27
2.3.11. Vademecum интервентних алата .....	27
2.3.12. Водич за технолошки трансфер.....	27
2.3.13. Стратешко планирање - главне фазе .....	27
2.3.14. „Спремни за иновацију“ - Тест за самопроцену .....	27
2.3.15. Тест за брзо оцењивање стручности.....	28
2.4. Транснационалне фокус групе .....	30
2.5. Пuteви иновације.....	38
2.6. База примера изузетности .....	39
3. ЦТТ - ЦЕНТРИ ЗА ТЕХНОЛОШКИ ТРАНСФЕР – ЛОКАЛНИ ЦЕНТРИ .....	40
3.1. Локални центри.....	40
3.2. Локалне фокус групе и технички семинари.....	41
3.3. Регионални профили&студије случаја.....	43
3.3.1. ИТАЛИЈА: Регион Емилија-Романја .....	44
3.3.1.1. Студија случаја 1 - Пројекат Р2Р .....	48
3.3.1.2. Студија случаја 2 - Прехрамбена платформа .....	51
3.3.2. РУМУНИЈА: Регион Јужна Монтења .....	54
3.3.2.1. Студија случаја 1 - S.C. Romsuintest Peris S.A. Processing .....	57
3.3.3. МАЂАРСКА: Регион Централне Мађарске (Középmagyarország) .....	59
3.3.3.1. Студија случаја 1 - Економска анализа и процена ризика производње биоетанола .....	63
3.3.3.2. Студија случаја 2 - Вински фестивал “Etyek” .....	64
3.3.4. ГРЧКА: Регион Атика .....	65

3.3.4.1.Студија случаја 1 - Функционална храна - Одређивање антиоксидативног капацитета хране.....	67
3.3.4.2.Студија случаја 2 - Традиционална и органска храна - кластер органских производа .....	68
3.3.5. АУСТРИЈА: регионални профил Горње Аустрије.....	69
3.3.5.1.Студија случаја 1 - Кластер хране Горња Аустрија (Lebensmittel Cluster).....	72
3.3.5.2.Студија случаја 2 - Задруга Планинско биље, Аустрија (Österreichische Bergkräutergenossenschaft) .....	73
3.3.5.3.Студија случаја 3 - Genussland Горња Аустрија.....	74
3.3.5.4.Студија случаја 4 - Иницијатива - Природне науке Горња Аустрија .....	75
3.3.5.5.Студија случаја 5 - GELA.....	76
3.3.6. ХРВАТСКА: Истарска жупанија .....	77
3.3.6.1.Студија случаја 1 - Фонд за развој агро-туризма у Истри .....	80
3.3.6.2.Студија случаја 2 - Трајна заштита истарског говечета.....	81
3.3.7. СРБИЈА: Регионални профил.....	82
3.3.7.1.Студија случаја 1 - Сува ферментисана кобасица „Луканика“.....	84
3.3.8. Закључак .....	86

## ЛЕГЕНДА

ЈИЕ - југоисточна Европа  
R&TD - истраживачки и технолошки развој  
R&D - истраживање и развој  
TXM - транснационална хоризонтална мрежа  
ЦТТ - центри за технолошки трансфер  
МСП - мала и средња предузећа  
МТТТ - менаџери за транснационални технолошки трансфер  
ICT - информационе и комуникационе технологије  
R&I - истраживање и иновација  
PDO - производ са именом порекла  
PGI - производ са географском ознаком  
DOC - ознака контролисаног порекла  
TSG - гарантовано традиционални специјалитет  
ТПГ - техничка радна група  
ТФГ - транснационална фокус група

## 1. ПРЕДСТАВЉАЊЕ ПРОЈЕКТА

Програм транснационалне сарадње за Југоисточну Европу је иницијатива финансирана од стране Европског регионалног развојног фонда. Пројекат TECH.FOOD, суфинансиран у оквиру Програма ЈИЕ, тежи успостављању R&TD и иновативног капацитета прехранбеног сектора кроз обезбеђивање мрежа и алата, који олакшавају техничку иновацију у производњи квалитетне хране. Сходно томе, Пројекат предвиђа успостављање транснационалне хоризонталне мреже између 7 регионалних центара за технолошки трансфер чија је сврха повезивање локалних институција, истраживача и предузећа.

### 1.1. Циљеви

Основни циљ Пројекта је изградња R&TD и иновативног капацитета прехранбеног сектора у регионима ЈИЕ, јачањем веза између истраживачких тела, институција и прехранбених предузећа који чине тзв. “троугао знања”.

Циљеви Пројекта су:

- јачање сарадње и веза између истраживачких тела, институција и предузећа прехранбеног сектора на локалном нивоу, помажући на тај начин успостављању ланца снабдевања;
- оснаживање постојећих мрежа транснационалне сарадње и успостављање нових, кроз функционисање транснационалне хоризонталне мреже између укључених региона ЈИЕ и отварањем ка новим европским регионима, како би се успоставили механизми који омогућавају дељење кључних технологија, вештина, искустава и знања;
- унапређење иновативних могућности предузећа прехранбеног сектора, институција и истраживачких тела, кроз дефинисање и примену аналитичких и интервентних алата,

оријентисаних ка управљању знањем (“*know-how*“) а ради постизања ефикасније и интензивније примене R&TD и иновација;

-покретање нових пројеката са циљем креирања технологија, иновативног капацитета, побољшаних производа и процеса у прехранбеном сектору, а према потребама МСП, истраживачких тела и институционалној подршци, стварајући критичну масу способну да учествује у ефикаснијим R&TD програмима ЕУ;

-враћање поверења потрошача у квалитет и безбедност хране промовисањем усвајања иновативних решења повољних по животну средину и здравље.

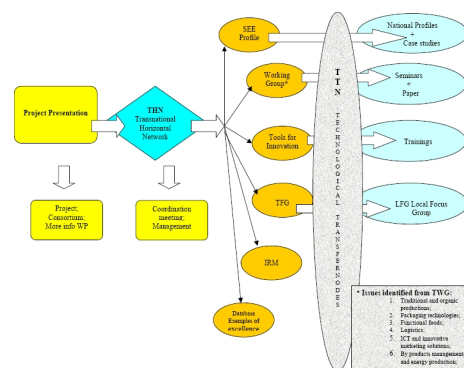
## 1.2. Структура Пројекта

Пројекат је структуриран у складу са планом, који се састоји из седам радних пакета. У оквиру сваког радног пакета развијени су многи аспекти који се тичу пројектног менаџмента, ширења информација и, уопште, комуникацију.

Да би се развила размена знања између партнера, било је неопходно анализирати иновативне потребе и потенцијале сваког укљученог региона. Анализа је подразумевала озбиљну анализу прехранбеног сектора за сваку земљу и изведена је кроз заједничку интеракцију свих интересних група. Сваки радни пакет тежи развоју специфичног аспекта и доле је дат кратак опис ради објашњења пројектног плана.

### РП1 - Транснационални менаџмент и координација

Пројектни менаџмент ће се формирати заједнички, успостављањем TECH.FOOD управног одбора у којем сваки пројектни партнер има свог представника. Управни одбор даје главне стратешке одлуке које се тичу имплементације целокупног Пројекта, а у складу са заједничким пројектним планом. Систем евалуације квалитета има за циљ праћење успешности имплементације Пројекта (у погледу очекиваних и постигнутих исхода и резултата) и евентуално предлаже одговарајуће корективне мере.



Графикон који описује структуру

### РП2 - Комуникација и ширење информација

Комуникација и ширење информација тежи подизању опште јавне и политичке свести у погледу веће примене техничког знања и иновација о прехранбеном сектору, ради промоције Југоисточне Европе и кретања ка одрживој иновацији у ЕУ.

### **РП3 - Иновативне потребе и потенцијали**

У оквиру овог радног пакета урађено је истраживање стања прехранбеног сектора, тренутни степен иновација као и став према иновацијама. Разматрани иновативни сценарији описују ниво стручности у прехранбеном сектору, технологију прехранбених производних система а посебна пажња поклања се традиционалним производним ланцима. Истраживање ће утицати на даље пројектне активности и стратешке изборе јавних и приватних субјеката у погледу промовисања иновација у прехранбеном сектору.

### **РП4 - Транснационална мрежа за технолошки трансфер и ширење знања**

Стварање транснационалне хоризонталне мреже ради промовисања система подршке техничким, научним, институционалним и економским аспектима повезаним са иновацијом прехранбеног сектора Југоисточне Европе. ТХМ укључује шест техничких радних група у различитим областима прехранбене иновације.

### **РП5 - Локални центри за технолошки трансфер и размену знања**

Развијање нових функција локалних центара за технолошки трансфер кроз јачање постојећих објеката и услуга у области иновација, подржавање локалних иницијатива, укључивање предузећа у семинаре и фокус групе.

### **РП 6 - Сет иновативних алата**

Сет иновативних алата има за циљ идентификовање алата који треба да убрзају иновацију. Аналитички алати подразумевају методолошке инструменте нове генерације који теже унапређењу свести о иновативним потребама, док су интерветни алати сачињени ради промоције примене најбољих методологија за управљање иновацијама и знањем.

### **РП7 - Олакшавање иновације предузећа**

Активности планиране у оквиру овог радног пакета теже стварању функционалних веза између предузећа и истраживачких тела различитих региона како би се створили заједнички пројекти и развили заједнички послови. Реализација тематских фокус група ће помоћи идентификовању критичних питања и прикупљању корисног знања да би се промовисало учешће у Програмима ЕУ (CIP, 7FP), у којима су главне активности развијене у оквиру радних пакета. Транснационални кластери креирали су путеве иновација, који садрже специфичне показатеље за имплементацију иновативног процеса у прехранбеном сектору.



## 2. ТХМ - ТРАНСНАЦИОНАЛНА ХОРИЗОНТАЛНА МРЕЖА

TECH.FOOD тежи стимулисању иновативних и динамичких капацитета прехранбеног сектора у региону ЈИЕ, који су способни да промовишу његову привлачност и конкурентност на транснационалном нивоу. Кроз сарадњу између транснационалих економских развојних субјеката, јавност и истраживаче укључене у раст и иновацију, TECH.FOOD се фокусира на кључне факторе прехранбеног сектора ЈИЕ, у светлу скорих економских промена и трендова, а имплементираће пилот активности које, заједно са анализом и умрежавањем, обезбеђују нова хоризонтална решења за проблеме и инпуте потребне за елаборацију иновативног модела и стратегија за подршку ширења прехранбеног сектора на међународном нивоу.

Пројекат намерава да постави трајну транснационалну хоризонталну мрежу између локалних центара за технолошки трансфер (види поглавље 3).

Улога ТХМ је да обезбеди бољи систем подршке у погледу техничких, научних, економских и институционалних аспеката ширења иновације прехранбеног сектора у ЈИЕ.

ТХМ укључује

седам техничких радних група које се баве различитим питањима прехранбене иновације, у циљу успостављања сарадње са предузећима заинтересованим за исту иновативну тему и стварање нових конкретних пројеката са предузећима прехранбеног сектора ради побољшања производа и процеса.

Пројекат предвиђа стварање центара за технолошки трансфер у свакој земљи, која учествује у Пројекту (види поглавље 3). Главни циљ је стварање мреже научника, истраживача и институција које ће бити способне да се баве различитим аспектима производње хране.



ТХМ је начин на који се шири технолошко знање; сваки партнер је поставио менаџера за технолошки трансфер како би осигурао имплементацију и управљање кроз сарадњу са менаџерима регионалног технолошког трансфера.

Сваки менаџер за транснационални технолошки трансфер обезбеђује стручност по следећим питањима:

- технолошки трансфер;
- управљање иновативним процесом (R&D);
- храна и производња хране;
- ICT.

Доле су наведени МТТТ:

<b>Менаџери за транснационални технолошки трансфер Транснационалне хоризонталне мреже</b>		
<i>Земља</i>	<i>Менаџер</i>	<i>Институција</i>
<b>Италија</b>	<b>Davide Fava</b>	Провинција Модена
<b>Италија</b>	<b>Valeria Bandini Filippo Saguatti</b>	ASTER
<b>Румунија</b>	<b>Popescu Gabriel</b>	Академија економских студија Букурешт
<b>Румунија</b>	<b>Gabriel Malos</b>	Министарство пољопривреде и руралног развоја
<b>Мађарска</b>	<b>Agnes Kovacs</b>	Мађарски институт за проучавање меса
<b>Грчка</b>	<b>Kleri Foniadaki</b>	Државна истраживачка фондација Грчке
<b>Грчка</b>	<b>Vassilis Salapatas</b>	Привредна и индустријска комора Атине
<b>Мађарска</b>	<b>Szilárd Podruzsik</b>	Универзитет Корвинус, Будимпешта
<b>Аустрија</b>	<b>Jürgen Neuhold Michaela Henzinger</b>	Привредна комора Горње Аустрије
<b>Аустрија</b>	<b>Klaus Wagner</b>	Федерални институт за економику пољопривреде
<b>Аустрија</b>	<b>Martin Perndl</b>	CATT Innovation Management GmbH
<b>Хрватска</b>	<b>Јасенка Капуралин</b>	Агенција за рурални развој Истре д.о.о., Пазин
<b>Србија</b>	<b>Јованка Нинковић</b>	Институт за економику пољопривреде, Београд

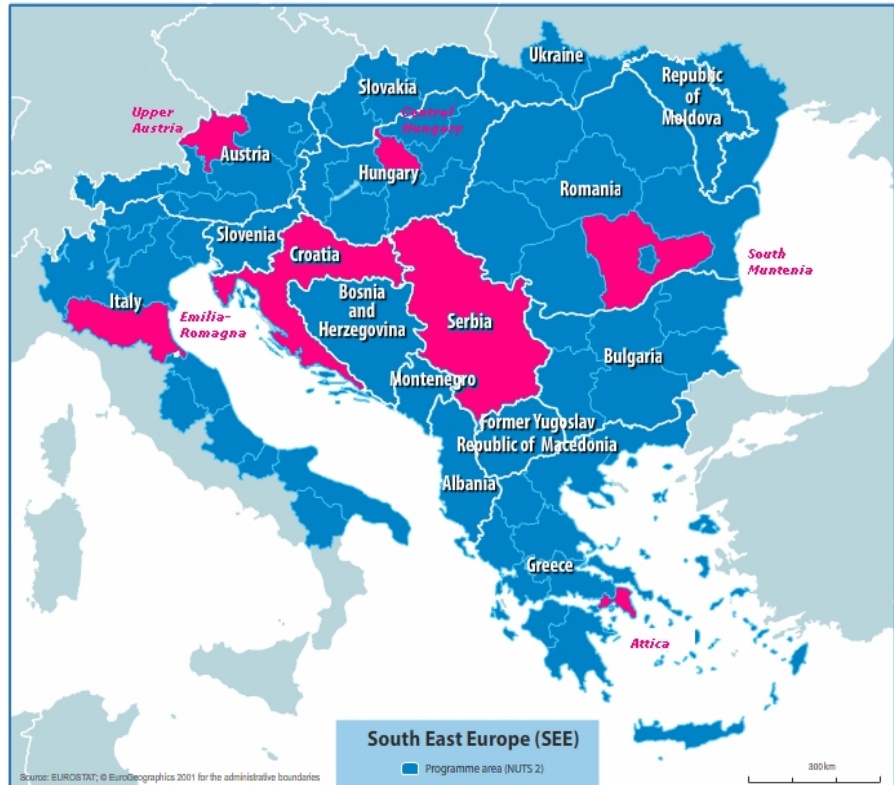
## 2.1. Профил ЈИЕ

ПРОФИЛ ЈИЕ је општа слика 7 региона ЈИЕ, која произилази из упоређивања особености сваког региона, односно њихових регионалних профила. Покушавају се истаћи сличности, различитости, комплементарности и могуће синергије; обезбеђује се општа SWOT анализа на партнерском нивоу, с аспекта пословног и истраживачког сектора.



Ажурирање профила Југоисточне Европе је шанса за истицање и разматрање промена, које су се десиле последње године али и истицање развојних и иновативних процеса у регионима, односно прехранбеном сектору TECH.FOOD партнера.

Пре него што почне анализа, две претпоставке не би требале да се занемаре. Прво, ажурирање података за 4 од укупно 7 региона, услед недостатака доступних података. Ово је онемогућило да се направи потпуно поређење и да се покажу сличности, разлике, комплементарности и могуће синергије између региона.



Сиве колоне у графицима и табелама означавају податке који су узети из верзије Профила ЈИЕ 2010; они се односе на 2008/2009. годину, док се подаци означени наранџастом бојом односе на ажуриране податке 2010/2011. године. Сходно томе, ризично је упоређивати податке повезане са различитим временским периодима.

Посебно је важно истаћи да подаци ажурирани у 2011. години у многим случајевима подлежу ефектима изазваним међународном економском кризом, која је погодила Европску унију, а посебно неке земље.

Ажурирани профил ЈИЕ је и прилика да се додају подаци проистекли из Регионалног профила Горње Аустрије, добијеног крајем 2010. године.

## **R&D инфраструктура за подршку иновацији, политике и иницијативе за прехранбени сектор**

Међу чланицама ЕУ, а у неким случајевима и међу партнерима TECH.FOOD-а, постоје многа неслагања између истраживачких резултата и иновативног индекса, посебно између “стarih” и нових чланица Европске уније. Узрок таквих разлика лежи у инпутима, који земљу чине иновативнијом. Главни проблем је како повећати ефикасност иновативног процеса, тј. капацитета да се примене истраживачки резултати. Није тешко разумети, кроз овај документ, да нпр. Мађарска, Истарски регион и Србија истичу недовољан развој истраживачких и

иновативних активности, што је и потврђено од стране предузећа који су исказали своје потребе у упитницима.

Као што је истакнуто у Регионалним профилима: “Прехрамбени сектор у регионима ЈИЕ мора побољшати производе и радне процесе како би се достигли стандарди ЕУ. (...) Компаније истичу важност подржавања и побољшаања активности у области истраживања и развоја, ради имплементације иновативних решења створених сарадњом са научно-истраживачком институцијом. (...) ова врста активности последица је јакo малог броја запослених и малих инвестиција у сектору истраживања и развоја (R&D)<sup>1</sup>.”

“Само пар предузећа ради на основу развојних планова или стратегија, али већи број њих има бар мале активности у истраживању и развоју (...), које су јакo везане за величину предузећа”<sup>2</sup>.

Профил ЈИЕ показује да је сектор R&D слаб и да компаније имају ниске технолошке капацитете. Развијене земље запошљавају већину својих истраживача док исто није присутно у осталим земљама и где само мали проценат истраживача ради у сектору пословања.

Такође, могуће је увести нека разматрања валидна за све друге TECH.FOOD партнере, као што је нпр. чињеница да су истраживачке и иновативне активности за многе компаније оправдане као начин повећања/задржавања тржишног удела и ширење асортимана производа.

Најважнији циљеви иновативних активности су:

- снижавање производне цене;
- нова технологија/увођење опреме;
- снижавање цене рада;
- квалитет производа, побољшање радних услова и боља радна организација.

Ограничавајући фактори иновативних активности су:

- низак иновативни капацитет предузећа;
- недовољне квалификације (нпр. недостатак обуке запослених);
- недовољно позитиван став компанија које купују према прихватању нових производа;
- несигурност временског оквира за реализацију иновације.

Могуће је да постоје неки фактори који могу да утичу, на позитиван или негативан начин, на став предузећа према иновацији. Сматрамо да је визија менаџмента предузећа неопходна у смислу стимулса наклоности предузећа према иновацији, раста истраживачких и развојних компетенција и присуства „структура за интерно истраживање“.

Чак и ако многе анализе иновативних политика у Европи показују да Европска унија није задовољна нивоом иновације, посебно у погледу учествовања приватног сектора у R&D, неопходно је наставити са побољшавањем законске регулативе везане за иновацију ради

---

<sup>1</sup> Из Профила ЈИЕ 2010

<sup>2</sup> Из Регионалног профила Горње Аустрије

стварања позитивног оквира за заштиту права интелектуалне својине и развоја иновација у сектору МСП. У земљама као што је Хрватска, очигледан је тзв. истраживачки парадокс, где је укупно улагање у R&D задовољавајуће али истовремено индустријско истраживање нестаје, а иновативни капацитети компанија не постоје или су јако слаби.

Недостатак услуга и инфраструктуре подршке повезане са R&D активностима, али и мала заинтересованост предузећа и оклевање власти да инвестира у иновацију је изражен и у регионалним профилима: *“низак ниво заинтересованости за иновацију од стране предузећа у индустрији и низак ниво иновативне културе”, “оклевање у погледу преузимања ризика од стране менаџмента”, “финансијски сектор и R&D, подржани од стране власти, оклевају да финансирају иновативне активности везане за храну”*.<sup>3</sup>

Штавише, *„Компаније су слабо повезане са научно-истраживачким институцијама. Све врсте иновација и производних процеса и побољшања технологије резултат су интерног истраживања и развоја. Већина компанија истиче неопходност побољшања производа и технологије тј. унапређење радног процеса”*.<sup>4</sup>

*“У свим областима производног ланца (анализа потражње, производа, прераде, тржишних веза, логистике, продаје) траже се побољшања. Такође, извори иновација веома варирају без посебног фокусирања. Са развојем препрека често почиње да се поставља питање времена и буџета”*.<sup>5</sup>

Важно је спровести иновативну правну регулативу, нефрагментисану, али и радити на предусловима за структурне реформе које воде ка „друштву знања”. Наравно, један важан разлог за неуспех правне регулативе у пуном смислу речи је слаба сарадња између науке и индустрије. Индустрија није способна да апсорбује истраживачке услуге и сектор R&D често је затворен систем углавном фокусиран само на базично истраживање. С обзиром да иновација и знање нису признати као база економског раста, промоција иновативног окружења, што укључује отвореније научне и истраживачке центре, такође је занемарена. *„Предузећа су показала неопходност блискије везе између истраживања и пословања путем квалификованих посредника, олакшавајући тако дијалог између предузетника и истраживачких група”*.<sup>6</sup>

Правна регулатива везана за истраживање и иновацију у земљама партнерима, и уопште у свим чланицама ЕУ, мора се односити на неке основне циљеве:

- развијање иновативног друштва где су знање и иновације базични елементи индустријског раста;
- стимулисање конкурентности предузећа и подршка примени постојећих и нових знања и технологија, развој иновативних производа и процеса;
- планирање конкурентног и корисног (примењеног) истраживања;

<sup>3</sup> Из Регионалног профила Централне Мађарске

<sup>4</sup> Из Регионалног профила Србије

<sup>5</sup> Из Регионалног профила Горње Аустрије

<sup>6</sup> Из Профила ЈИЕ 2010

- постизање динамичног раста БДП-а развијањем извозно оријентисане индустрије и услуга базираних на знању;
- реализацију одрживог развоја уз очување животне средине и квалитета живота грађана;
- планирање опште организације R&D активности оријентисаних ка стварању иновација и инфраструктуре у области R&D и услуга.

Основни приоритет законских аката у сфери R&I представља развој активности као што су трансфер знања и технологије и подршка иновацији. Ове активности требале би бити реализоване тако да дају могућност предузећима да буду подобни за коришћење јавних фондова у развоју њихових пројеката.

Правна регулатива требало би да дефинише циљеве, приоритете и особине регионалног иновативног система као и да интегрише све активности повезане са развијањем иновације, као што је образовање, истраживање, развој и предузетништво, да се исте са правом сматрају базичним факторима у постизању глобалне конкурентности регионалних и националних индустрија.

Базично истраживање требало би посматрати као основу за примењено истраживање предузећа. То би требало реализовати на универзитетима, и у оквиру R&D програма, интегрисањем “бесплатних” и базичних истраживачких резултата и циљаних примењених истраживања у складу са иновативним потребама предузећа.

Штавише, многе нове инфраструктуре требале би се планирати тако да подржавају ову регулативу, такође и у складу са стратешком подршком за развој иновативних центара, центара за технолошки трансфер, технолошких инкубатора, научних и технолошких паркова, јер они неће допринети само ширењу напредне стране технологије, него и имплементацији резултата националних R&D програма. Они играју кључну улогу у интеракцији између захтева предузећа за иновацијом и услуга истраживачких центара.

Други важан аспект, како би се развиле нове иновативне компаније базиране на знању, је будућност циљева као што су:

- Систем који награђује изузетност у истраживању;
- Приватни „*venture capital*“ фондови који подржавају иновативне центре, развој иновативних центара, технолошких инкубатора, научних и технолошких паркова и нових „*start up*“ компанија базираних на знању;
- Развој R&D инфраструктуре, и квалификоване радне снаге мора бити предуслов за успешност иновативне регулативе.

Генерално, многи истраживачки институти требали би бити реорганизовани у складу са националном стратегијом R&D, базираном на институционалним и пројектним фондовима али и стратегији која подржава потребе предузећа у смислу примењеног истраживања, кроз креирање института способних да обезбеде тржишно оријентисано R&D и услуге. Штавише, сектор хране треба подршку и кроз развој и модернизацију структура повезаних са истраживањем. У суштини, као што се види из профила ЈИЕ, већи део регулативе за

прехранбени сектор односи се на модернизацију структура посвећених истраживачким активностима и трансферу технологије, и генерално свих оних центара и институција које обезбеђују услуге и чине овакве активности. Ширење иновативне инфраструктуре као што су научни паркови, структуре за технолошки трансфер и услужни центри, корисни за ступање у контакт са компанијама које имају потребу за иновацијом, у смислу креирања истраживачких и развојних пројеката од стране истраживачких центара и лабораторија, чини се да још увек није задовољавајуће.

### **Умрежавање компанија, удружења и кластери**

Као што је истакнуто у профилу ЈИЕ, у регионима Југоисточне Европе, осим неколико изузетака, не постоје структуриране и координисане мреже предузећа и других организација способних да окупе предузећа на основу заједничких циљева повезаних са конкурентношћу и иновацијом<sup>7</sup> У регионима TECH.FOOD партнера, у многим случајевима, постоји недостатак кластера, удружења и свих врста сарадње између предузећа. Један од главних узрока тога јасно је дефинисан у регионалном профилу Мађарске: *“Нема јасно дефинисаних кластера нити сарадње између произвођача региона Централне Мађарске. Нема пројеката нити финансијских извора за ову сврху, због интензитета подршке који је мањи од подршке другим регионима.”*<sup>8</sup> Други региони као нпр. Јужна Монтења нису чак ни дали информацију о “секторској организацији: кластери, удруживање и умрежавање” у поглављу планираном за то. У неким земљама, нема већих напора усмерених ка успостављању пословних мрежа, као што су кластери, што је истакнуто у регионалном профилу Србије 2010: *“20 кластера су у различитој фази успостављања (...) они би требали допринети повећању конкурентности наших малих и средњих предузећа”*<sup>9</sup>, 3 од ових кластера који су прошли фазу одрживости, фокусирају сада њихову активност ка прерађивачкој индустрији. У случају региона Атика истакнута су следећа разматрања: *“неадекватно умрежавање између регионалних, националних и транснционалних прехранбених компанија (формирање кластера)”*<sup>10</sup>.

Овакви типови организације компанија имају велики значај, јер сви чланови прехранбеног ланца, без обзира да ли имају регионални, национални или глобални опсег, могу имати користи од заједничких активности, као нпр. заједнички приступ безбедности и квалитету хране. Ефикасније умрежавање кључно је за позиционирање производа на високо-конкурентним тржиштима и обезбеђивање заштите потрошача на већ глобализованим тржиштима хране. Постоји потреба за развијањем веза између стејкхолдера дуж прехранбеног ланца на регионалним, националним или европским тржиштима ради задовољавања потреба за квалитетом и побољшања конкурентности сектора МСП. Морају се предузети активности усмерене на олакшавање комуникације и размену информација дуж ланца снабдевања и трансфер знања и одговарајуће технологије ка јавним и приватним стејкхолдерима у сектору снабдевања у прехранбеном ланцу.

У овом правцу, развој иницијатива за умрежавање - нпр. организације произвођача, удружења и конзорцијуми - има стратешку улогу у односу на производњу и промоцију

<sup>7</sup> Из Профила ЈИЕ 2010

<sup>8</sup> Из Регионалног профила Централне Мађарске

<sup>9</sup> Из Регионалног профила Србије

<sup>10</sup> Из Регионалног профила Атика



заштићених, традиционалних и органских производа, јер они представљају могућност за произвођаче да повећају вредност производа и да поделе знање и имају корист од повећаног нивоа интеракције између истих произвођача. То представља додатну вредност за прехранбене компаније и за регионе који теже обогаћивању сопственог околишног, друштвеног, културног и традиционалног богатства. Ово наслеђе требало би бити подржано већим бројем институционалних иницијатива или конзорцијума базираних на јавно-приватној сарадњи. Конзорцијум гарантује поштовање регулатива које су везане за заштиту производа и њихову валоризацију на националним и интернационалним тржиштима.

Ко што је већ поменуто, један од главних циљева требало би бити креирање структуре производног система, као што су индустријски региони који укључују стотине специјализованих и независних малих и средњих предузећа, концентрисаних у специфичним областима који раде у истом сектору, било сарађујући или такмичећи се.

Ове индустријске области допринеле су друштвено-економском развоју многих региона у смислу ширења богатства и запослења и способности да се такмиче на међународном нивоу, стварајући значајну међународну отвореност економије. Ови региони сада покрећу јаку индустријску специјализацију дуж производног ланца, у многим случајевима локализовану у специфичним областима где компаније налазе локалну експертизу.

Главне особине оваквог система индустријских области су флексибилност и прилагодљивост на тржишне промене; аспекти који су омогућили стварање нових хоризонтално-интегрисаних технолошки - интензивних производних подсектора, означених као 'технолошки кластери'. Мала и средња предузећа су покретачка снага овог типа економске структуре и узроковали су ширење богатства кроз територије региона.

### **Главне производње, специјализације и заштићени производи**

Као што је изражено у регионалним профилима партнера и профилима ЈИЕ, акценат је на темама повезаним са безбедношћу и квалитетом хране: у многим случајевима, међу разним иновативним потребама компанија, посебна пажња поклоњена је имплементацији стандарда квалитета. Као и у случају ЕУ чланица, упркос бројним националним и европским мерама и регулативама на добровољној бази, које теже осигурању безбедности хране, постизање овог циља још увек је отежано потешкоћама као што су недостатак заједничког језика који би дозволио ширење и дељење информација на свим нивоима прехранбеног ланца.

Ова ситуација се рефлектује у свим партнерским земљама и представља важно питање у погледу хармонизације и правилне имплементације, што је кључ за обезбеђивање усклађености са европским стандардима квалитета и безбедности хране.

Штавише, тежња ка интегрисаном приступу квалитету хране и иновацији, важност одрживе производње и безбедности не може се превидети. Будући успех европске прехранбене индустрије лежи у њеном капацитету да произведе кохерентну истраживачку стратегију, али и додатну вредност проистеклу из квалитета производа. Преференције потрошача у погледу квалитета, удобности, разноврсности и здравља, и њихова оправдана очекивања у погледу безбедности, етике и одрживе производње хране, истакле су бројне могућности за иновацију.

Таква истраживачка стратегија потребна је ради подржавања конкуренте европске прехранбене индустрије, успешне у глобалним пословним активностима, водећи ка стварању послова, побољшавајући националне и европску економију, промовишући одрживе и етичке производне системе и повећавајући поверење потрошача.

Квалитет је питање којим се бави сваки пољопривредник и купац, без обзира да ли се он среће са робом произведеном према основним стандардима или са коначним производима високог квалитета у којима Европа предњачи. Европски пољопривредници морају радити на квалитетној репутацији да би одржали конкурентост и профитабилност.

Као што се види у њиховим регионалним профилима и у профилу ЈИЕ може се истаћи да у појединим регионима (нпр. Србији, Аустрији и Истарском региону) не постоје производи са европском заштитом. *“У региону Горње Аустрије много је произведених и понуђених типичних регионалних производа у прехранбеном и пољопривредном сектору али ниједан са именом порекла и заштитом географске ознаке.”<sup>11</sup>*

Ова врста заштите представља важан алат за промоцију и валоризацију квалитета и идентитета домаћих производа и производњи. У овим регионима постоји целокупан опсег и важно присуство традиционалних и високо-квалитетних производа, али недостатак препознавања оваквих производа последица је недостатка финансијских средстава и/или недовољне промоције, способних да оцене високо-квалитетне производе, кроз указивање на њихову специфичност и вредност. Промоција је важна у заштити традиционалне хране, која је произведена и промовисана у складу са географским и културним карактеристикама, и игра важну улогу у преносу ових производа следећим генерацијама. Из овог разлога неопходно је побољшати комуникацију између пољопривредника, купаца и потрошача о квалитету пољопривредних производа.

Мора се узети у обзир да произвођачи Истарског региона и Србије имају могућност да, као и други ЕУ произвођачи, заштите своје производе од 2005. године, тако да ово може бити делимично оправдање за непостојање заштићених производа на европском нивоу.

Ситуације, правни оквир и препреке веома су сличне у обе ИПА земље (Србија и Хрватска) и многи производи са географском ознаком имају регионалну репутацију и потенцијал на регионалном тржишту. Регионални приступи, пре него национални приступи, су стога високо препоручени, с обзиром да приоритетан циљ не би требало да буде хармонизација са европском правном регулативом и праксама, већ јачање регионалне кохерентности и ефикасности система. Потребна је акција за све партнерске регионе ради побољшања комуникације у погледу квалитета пољопривредних производа - у циљу помагања повезивања пољопривредника са потрошачима. Означивање квалитета мора бити лакше, у смислу коришћења и разумевања, а ЕУ политика мора бити кохерентнија<sup>12</sup>.

<sup>11</sup> Из Регионалног профила Горње Аустрије

<sup>12</sup> Ово су главне препоруке Европске комисије везане за политику квалитета пољопривредних производа, усвојене 28. маја 2009. године

Историјски разлози и учесници имплементације PDO/PGI система у региону Истре, Србији и Аустрији нису исти и њихова ситуација је различита у односу на остале земље Јужне Европе, што води ка различитим резултатима. У неким земљама а нарочито у земљама које су партнери на пројекту TECH.FOOD (Италија и Грчка) успостављање PDO/PGI система била је иницијатива „bottom up“, коју су углавном повели сами произвођачи како би заштитили сопствени интерес. Као резултат, PDO/PGI систем у овим земљама углавном је вођен од стране министарства пољопривреде и директно од стране група произвођача и прерађивача, док нпр. у Србији и Хрватској, институције везане за пољопривреду и произвођачи/прерађивачи имају малу улогу у целом процесу и свест на нивоу потрошача врло је мали или не постоји. У овом контексту, веза између PDO/PGI и руралног/пољопривредног развоја није осигурана и не постоје успешни примери из праксе. Треба рећи да део капацитета у неким секторима не поседује иновацију и техничке/технолошке карактеристике које могу испунити захтеване стандарде. Као што се види у неким регионалним профилима, предузећа изражавају потребе нарочито у погледу следећег: *“Имплементација нових технологија како би се достигли високи европски стандарди”*, али и кроз *“велики напор који треба да се уложи у препознавање производа, сертификацију (PDO & PGI) и повезивање са руралним туризмом”*.

Штавише, *“предузетници су изразили вољу да учествују у пројектним транснационалним активностима, пошто то виде као могућност за сакупљање технолошког „know-how“ и/или да се представе на страном тржишту. Пројекат мора бити фокусиран на имплементацију нових технологија са посебним освртом на постизање ЕУ стандарда и подршку сертификацији производа (PDO & PGI).”*<sup>13</sup>

Према теми састанка: *“Регулативе и процедуре за регистрацију производа са PDO, PGI, TSG - могућности за произвођаче из земаља ЈИЕ”*<sup>14</sup>, унапређење конкурентности компанија у региону ЈИЕ, у сектору пољопривреде и прехране, обавезно пролази кроз имплементацију стандарда квалитета и промоцију регионалног умрежавања. Овде наводимо неке закључке са састанка:

- све земље деле сличне проблеме и морају да деле и заједничко искуство, да покушају и прилагоде се већ имплементираним позитивним примерима из других земаља ЕУ;
- национална правна регулатива повезана са PDO, PGI и TSG развијена је у земљама ЈИЕ; ипак, акценат би требало ставити на развој секундарне правне регулативе/имплементирање одредби;
- будуће активности требале би се фокусирати на хармонизацију правних регулатива са регулативом ЕУ (за земље које још увек нису комплетирале овај процес);
- међуинституционална сарадња/комуникација у неким од земаља учесница још увек је слаба и требала би се појачати у будућности;

<sup>13</sup> Из Регионалног профила Истарског региона

<sup>14</sup> Као што је истакнуто током састанка: Регулативе, процедуре за регистрацију производа са PDO, PGI, TSG – могућности за произвођаче из земаља ЈИЕ ? <http://www.seerural.org/?p=3033>

- искуства осталих земаља требала би се користити, али требала би се избегавати примена “copy - paste”;
- PDO, PGI и TSG даје одличну шансу произвођачима, мада би “здрав разум” произвођача требало развијати у будућности;
- европски фонд за рурални развој нуди могућност искоришћавања средстава за промоцију мера како у случају земаља кандидата за улазак у ЕУ, тако и у случају земаља потенцијалних кандидата за улазак у ЕУ;
- постоји доста простора за регионалну сарадњу у овом сектору, посебно на тему везану за правни оквир и постављање институција, поделу одговорности између институција, као и у погледу процедуре.

Регистрација заједничких пограничних производа је сјајна могућност, коју би требало разматрати у будућности.

## **2.2. Радне групе & радови**

### **2.2.1. Техничке радне групе**

У циљу промовисања умрежавања, трансфера иновација и технологије успостављено је 7 техничких радних група које се односе на 7 тема везаних за иновацију прехранбене индустрије. Мрежа од 34 истраживача из 7 земаља креирана је са циљем убрзавања примењеног истраживања у складу са потребама пословања. Улога истраживача је ублажавање недостатка заједничког „језика“ који обично постоји између институција, истраживачких организација и предузећа. Истраживачи су разматрали седам тема, с посебним освртом на иновацију. Доле су наведене различите области међусекторског технолошког трансфера које су повезане са ТРГ.

#### ***Теме:***

- 1.Следљивост и мониторинг токова робе;**
- 2.Традиционална и органска производња;**
- 3.Технологије за паковање;**
- 4.Функционална храна;**
- 5.Логистика робе;**
- 6.ИСТ и иновативна маркетиншка решења;**
- 7.Управљање нуспроизводима и производња енергије.**

Испод су наведени истраживачи и њихови контакт подаци:

ЗЕМЉА	ИМЕ	ИСТРАЖИВАЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА	ТЕМА ТФГ
ИТАЛИЈА	<b>Roberto Massini</b>	Одељење за индустријско инжењерство - Пољопривредни факултет - Универзитет у Парми	Оптимизација производње и производа
	<b>Arnaldo Dossena</b>	Одељење индустријске и органске хемије - Факултет математичких, физичких и биолошких наука - Универзитет у Парми	Традиционална и органска производња; Функционална храна; Управљање нуспроизводима и производња енергије
	<b>Patrizia Fava</b>	Одељење за пољопривреду и прехрану, Универзитет Модена и регион Емилија	Технологије за паковање
	<b>Dott. Andrea Rossi</b>	CRPA S.p.a., Истраживачки центар за животињску производњу	Традиционална и органска производња
	<b>Dott. Giuseppe Bonazzi</b>	CRPA S.p.a., Истраживачки центар за животињску производњу	Управљање нуспроизводима и производња енергије
	<b>Prof. Flavio Bonfatti</b>	Одељење за информативно инжењерство, Универзитет Модена и регион Емилија	Логистика
	<b>Dott. Antonio Cecchi</b>	Одељење за инжењерство животне средине Универзитет Модена и регион Емилија	ICT и иновативна маркетиншка решења, Традиционална и органска производња
РУМУНИЈА	<b>Prof. univ. dr. Victor MANOLE</b>	Академија економских студија Букурешт	Менаџер румунског тима
	<b>Prof. univ. dr. Dan BOBOC</b>	Академија економских студија Букурешт	Следљивост и мониторинг токова робе
	<b>CP III Teodora MENDA</b>	Академија економских студија Букурешт	Следљивост и мониторинг токова робе
	<b>Prof. univ. dr. Gh. IOSIF</b>	Академија економских студија Букурешт	Традиционална и органска производња
	<b>Prep. Univ. drd Raluca LADARU</b>	Академија економских студија Букурешт	Традиционална и органска производња



	<b>Prof. univ. dr. Mircea NASTASE</b>	Академија економских студија Букурешт	ICT и иновативна маркетиншка решења
	<b>Asist. Dr. Raluca IGNAT</b>	Академија економских студија Букурешт	ICT и иновативна маркетиншка решења

<b>ГРЧКА</b>	<b>Dr. Aristotelis Xenakis</b>	Државна истраживачка фондација Грчке	Традиционална и органска производња
	<b>Dr. Stergios Pispas</b>	Институт за теоријску и физичку хемију, Државна истраживачка фондација Грчке	Технологије за паковање
	<b>Dr. Theodore G. Sotiroudis</b>	Државна истраживачка фондација Грчке (N.H.R.F.) - Институт за биолошка истраживања & биотехнологију (И.Б.И.Б.)	Функционална храна

<b>МАЂАРСКА</b>	<b>Ágnes KOVÁCS</b>	Мађарски институт за истраживање меса	Традиционална и органска производња
	<b>Dr. Judit GASPARIK REICHARDT</b>	Мађарски институт за истраживање меса	Технологије за паковање
	<b>Dr. Gabriella ZSARNÓCZAY</b>	Мађарски институт за истраживање меса	Функционална храна
	<b>Mónika Stégerné Máté Ph.D.</b>	Универзитет Корвинус, Будумпешта	Традиционална и органска производња
	<b>László Friedrich Ph.D.</b>	Универзитет Корвинус, Будумпешта	Традиционална и органска производња
	<b>Judit Mospartné Sényi Ph.D.</b>	Одељење за технологију конзервирања, Универзитет Корвинус, Будумпешта	Технологије за паковање
	<b>Szilárd Podrutzik Ph.D.</b>	Универзитет Корвинус, Будумпешта	Логистика

<b>СРБИЈА</b>	<b>Јованка Нинковић</b>	Спољни сарадник - ИЕП Београд	ICT и иновативна маркетиншка решења
	<b>Радојица Сарић M.Sc.</b>	Институт за економику пољопривреде	ICT и иновативна маркетиншка решења
	<b>Бранко Михаиловић Ph.D.</b>	Институт за економику пољопривреде	ICT и иновативна маркетиншка решења
<b>ХРВАТСКА</b>	<b>Марио Ставер</b>	Политехнички универзитет Ријека - одељење за пољопривреду Пореч	ICT и иновативна маркетиншка решења

АУСТРИЈА	<b>Dr. R. Haas</b>	Институт за економику пољопривреде, Универзитет за природне ресурсе и примењене природне науке	ИСТ и иновативна маркетиншка решења
	<b>Dr. S. Pöchtrager</b>	Универзитет за природне ресурсе и примењене природне науке	Традиционална и органска производња - сертификација
	<b>DI J. Hambrusch</b>	Федерални институт економику пољопривреде, Беч	Анализа воћа, поврћа и меса (свињетина)
	<b>DI S. Pfusterschmid</b>	Федерални институт економику пољопривреде, Беч	Прехрамбене навике
	<b>Dr. V. Somoza</b>	Институт за нутриционизам, Универзитет у Бечу	Истраживање хране, Хемија хране
	<b>Dr. J. König</b>	Универзитет у Бечу	Нутригеномика

### 2.2.2. Радови

Радови наведени доле реализовани су од стране умрежених истраживача; у питању су научни и стручни радови о општим питањима идентификованим од стране радних група. Неки од докумената су званичне публикације у националним научним часописима, док су други у форми сажетака на националном језику. Доле се налази листа линкова који воде до појединачних докумената.

#### 1. Следљивост и мониторинг токова робе

- Чишћење и хигијена опреме у прехранбеној производњи: правни оквир и практични проблеми предузећа у области прераде хране, општа разматрања и осврт на закон и необавезне стандарде** - Roberto Massini, Професор, Одељење за индустријски инжењеринг, Пољопривредни факултет, Универзитет у Парми, SITEIA лаб, Парма - Високотехнолошка мрежа Емилија Ромања;
- Нове технологије за деконтаминацију хране** - Maria Elisabetta Guerzoni, Директор, CIRI Agroalimentare (Парма);
- Брзе недеструктивне технике за „online“ анкету о прехранбеним производима** - Alessandro Ulrici, Лабораторија BIOGEST-SITEIA;
- Продужење трајања меса и месних прерађевина употребом технологије „Bio Control System (BCS)“** - Mr. László FÜLÖP, Hemotrade Ltd., Kaposvár;
- Систем праћења (+ анекс)** - Herrmann Andreas, AMA-Marketing;
- Следљивост робе (+анекс)** - Nepf Rochus - Аустријска агенција за здравље и безбедност хране;
- Менаџмент квалитета и безбедности хране у пољопривредном и прехранбеном сектору (+анекс)** - Pöchtrager Siegfried, Институт за маркетинг и иновацију, Универзитет примењених природних наука.

## 2. Традиционална и органска производња

- Заједничка пољопривредна политика у функцији развоја органске производње у ЕУ**  
- Цвијановић Драго, Симоновић Зоран, Михаиловић Бранко, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Методе за карактеризацију и побољшање типичних производа** - Arnaldo Dossena - лабораторија SITEIA PARMA;
- Размена стручности између научника и индустрије у домену липида** - **Грчки липидни форум** - Dr. Aristotelis Xenakis, Државна истраживачка фондација Грчке (N.H.R.F.) - Институт за биолошка истраживања & биотехнологију (И.Б.И.Б.);
- Развој брзе и тачне методе за одређивање антиоксиданта** - Dr. Aristotelis Xenakis, Државна истраживачка фондација Грчке (N.H.R.F.) - Институт за биолошка истраживања & биотехнологију (И.Б.И.Б.);
- Органска храна: да ли је стварно супериорна? „Pros and cons“ у области органске робе** - Dr. Kálmán Incze, Мађарски институт за истраживање меса, Органска производња и производи;
- Традиционална и локална храна у Европи** - Ágnes Kovács, Мађарски институт за истраживање меса;
- Развој технологија за лечење** - László Friedrich, Ph.D., Традиционална и органска производња, Универзитет Корвинус, Будумпешта;
- Недеструктивне технике за мерење у месној индустрији - употреба ултразвука** - László Friedrich, Ph.D., Традиционална и органска производња, Универзитет Корвинус, Будумпешта;
- Повећање тржишних могућности традиционалних и регионалних месних производа** Kleffler Tünde, Surányi József;
- Биље као модерна храна** - Hauser Hansjörg - Büro für Beratung und Bildung, Регензбург, Немачка.

## 3. Технологије за паковање

- Паковање, трајност производа и срединска компатибилност** - Angelo Montenero, SIPACK - Универзитет у Парми, Marco Rocchetti - P.S.P. Progetti Sistemi Packaging;
- Хибридни полимер/кобалтно-хлоридни сензори влаге базирани на оптичкој дифракцији** - Asterios (Stergios) Pispas, Nikos Vainos, Државна истраживачка фондација Грчке (N.H.R.F.) - Институт за теоријску и физичку хемију;
- **Карактеризација оптималних пословних могућности за трговину традиционалним и органским прехранбеним производима између мађарских произвођача хране и компаније „AMCO Packaging & Consulting“**, Judit Monspart-Sényi, Одељење за технологију конзервирања, Универзитет Корвинус, Будумпешта;
- Паковања за генерацију 60+, кључне промене у погледу квалитета производа и паковања с обзиром на демографски развој (+анекс)** - Langer Stephanie, Беч, Универзитет за економику и пословање;

- Генерација „најбоље године“ - захтеви за решење изгледа амбалаже (+анекс) Bergmair Johannes, Одељење за природне науке, Аустријски истраживачки институт за хемију и технологију.

#### **4. Функционална храна**

- Развој нових методологија за производњу нових биоактивних производа са додатом вредношћу од врсте **Spirulina (Arthrospira)** - Dr. Theodore G. Sotiroidis, Државна истраживачка фондација Грчке (N.H.R.F.), Институт за биолошка истраживања и биотехнологију (И.Б.И.Б.);
- **Нано-биологија као алат за формулисање функционалне хране** - Dr. Aristotelis Xenakis, Државна истраживачка фондација Грчке (N.H.R.F.), Институт за биолошка истраживања & биотехнологију (И.Б.И.Б.).

#### **5. Логистика робе**

- RFID у прехранбени ланцу** - Szilárd Podrúzsik, Универзитет Корвинус, Будумпешта;
- Мобилне технологије у дистрибуцији хране** - Szilárd Podrúzsik, Универзитет Корвинус, Будумпешта.

#### **6. ICT и иновативна маркетиншка решења**

- Трендови и развој месне индустрије** - Радојица Сарић, Рољевић Светлана, Бојана Бекић, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Несавршена конкурентност у индустрији млека у Републици Србији** - Весна Параушић, Владана Хамовић, Бранко Михаиловић, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Истраживање тржишта у функцији развоја маркетиншких активности месно прерађивачких компанија** - Михаиловић Бранко, Хамовић Владана, Параушић Весна, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Анализа извозних тржишта и извозних производа прехранбеног сектора Србије** - Михаиловић Бранко, Цвијановић Драго, Параушић Весна, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Бизнис консалтинг као модел едукације и фактор модернизације пољопривредне едукације** - Михаиловић Бранко, Цвијановић Драго, Параушић Весна, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Значај европских фондова у креирању научно-истраживачке и економске регионалне сарадње - пример пројекта TESH.FOOD** - Бојана Бекић, Велибор Потребих, Миленко Ивић, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Значај програма прекограничне/транснационалне сарадње за постизање одрживог развоја** (верзија на српском језику) - Бојана Бекић, Антон Пушкарић, Лана Ивановић, Институт за економику пољопривреде, Београд;

- Размена меса, месних прерађевина и млека између Русије, Белорусије, Казахстана и Републике Србије** - Драго Цвијановић, Весна Параушић, Марко Јелочник, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- Високо-технолошка мрежа Емилија Ромања и Прехрамбена платформа** - Enzo Bertoldi - особа одговорна за прехрамбену платформу;
- Иновација за сектор МСП** - Мађарска, Иновација;
- Општи услови и фактори успеха за иновацију пољопривредног и прехрамбеног сектора (+анекс)** - Haas Rainer, Институт за маркетинг и иновацију, Универзитет примењених природних наука, Беч.

## **7. Управљање нуспроизводима и производња енергије**

- Агроеколошки услови у смислу производње здравствено-безбедне хране у Србији** - Цвијановић Драго, Михаиловић Бранко, Параушић Весна, Институт за економику пољопривреде, Београд;
- PROSPARE - напредак у чувању протеина и обнављању енергије (7 Оквирни програм) део 1 - део 2** - Arnaldo Dossena, Одељење органске и индустријске хемије, Универзитет у Парми;
- Употреба мерних инструмената за мерење нивоа нитрата и нитрита на фармама посвећеним расту поврћа и фабрикама за прераду** - Mónika Stégerné Máté Ph.D.;
- Храна у ђубрегу** - Schneider Felicitas, Универзитет природних наука, Беч;
- Фабрике за прераду хране и енергетска самодовољност (+анекс)** - Ortner Markus, Институт за биотехнологију животне средине, Biogas Research and Consulting, IFA Tulln, Универзитет примењених наука, Беч.

## **2.3. Алати за иновацију**

Активности пројекта TECH.FOOD укључују идентификацију аналитичких и интервентних алата за убрзавање иновације. У следећем параграфу сумираће се активности развијене у оквиру пројекта TECH.FOOD које служе за убрзавање иновације: нова генерација методолошких инструмената за унапређење свести о иновативним потребама, углавном окренутих ка примени најбољих методологија за иновацију и управљање знањем.

Пројекат TECH.FOOD желео је да побољша иновативне перформансе прехрамбених предузећа, институција и истраживачких тела и путем дефинисања и примене алата оријентисаних ка управљању знањем, а ради постизања ефективне и интензивније примене R&TD и иновација.

Алати су креирани у оквиру транснационалне мреже и специфично су скројени за сваки укључени регион и за сваку циљну групу (јавне институције, прехрамбена предузећа и истраживачка тела).

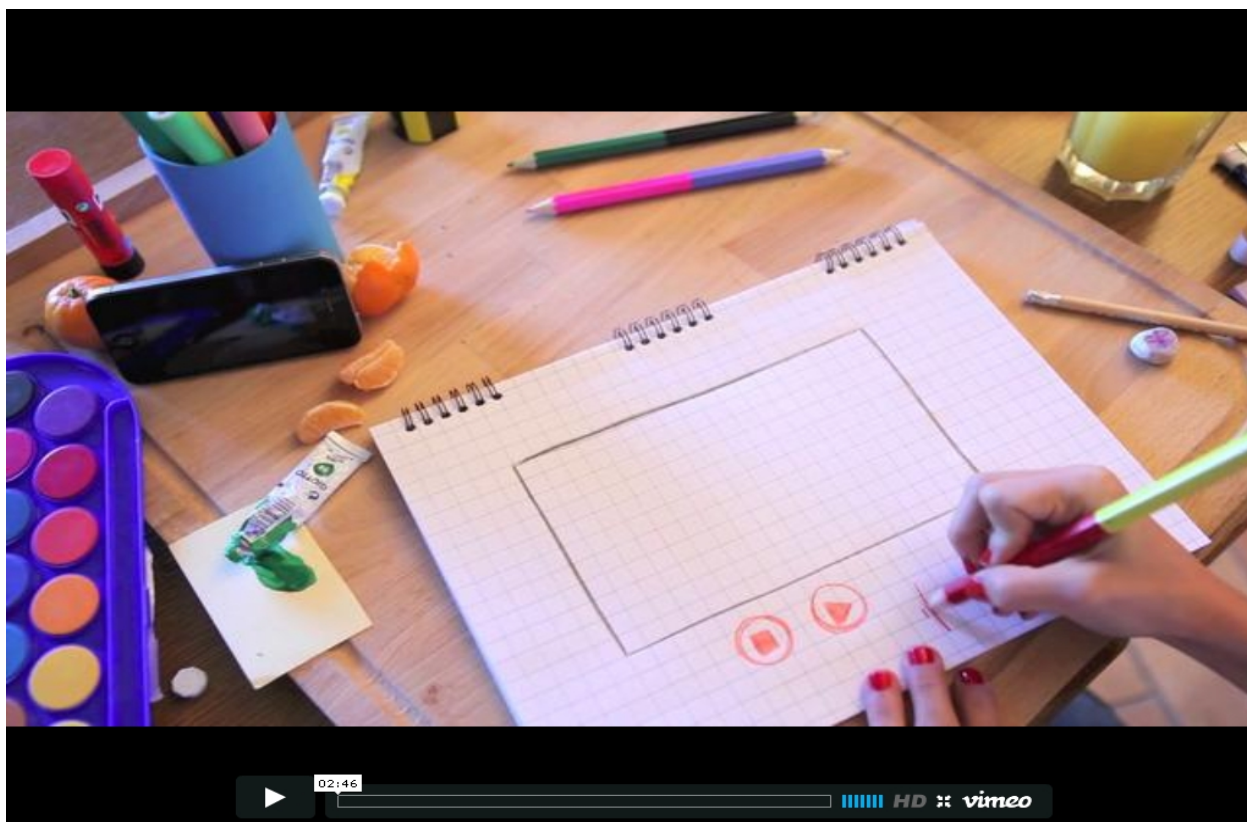


Алати су доступни за бесплатно преузимање на веб страни: [www.techfoodproject.eu](http://www.techfoodproject.eu).

Такође, објављен је и двадесетоминутни видео на енглеском језику. Услед временског ограничења одабрани су само неки од алата, идентификовани од стране партнера, односно изабрани су они који се могу најлакше шематски приказати. Пројектом је предвиђена подела алата на две групе: *аналитички и интервентни алати за иновацију* прехранбеног сектора. *Аналитички алати* састоје се из нове генерације методолошких инструмената, који иду ка повећању свести о иновативним потребама, како би се оптимизовале даље методологије за интервенцију. Предузећа могу детектовати иновативне потребе и потенцијале, а институције и истраживачка тела могу омогућити овим субјектима да процене ефикасност прошлих регионалних иновативних политика. *Интервентни алати* се углавном односе на примену најбољих методологија за иновацију и управљање знањем и имају за циљ побољшање јавног и приватног прехранбеног сектора.

Линк за видео који објашњава представљање алата:

[Introduction video](#)



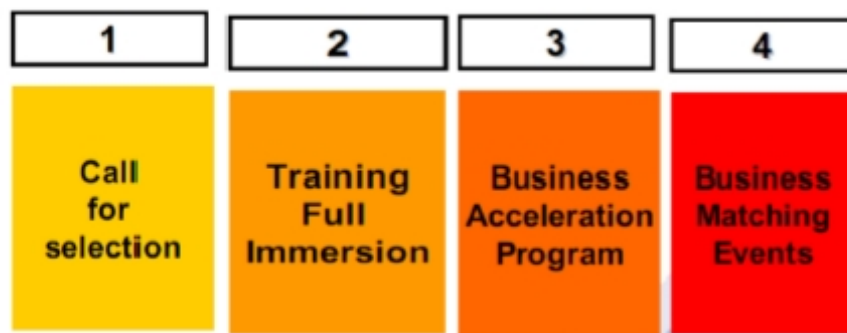
Као што је и предвиђено, многи алати су идентификовани од стране пројектних партнера. Алати истакнути доле, укратко су описани и дати су линкови за видео представљање; Сваки алат могуће је преузети са веб сајта Пројекта.

### 2.3.1. „Innovaday“

[www.innovaday.it](http://www.innovaday.it)

Start-Up Програм, пројекат који обезбеђује тренинг почетника путем националног и интернационалног консалтинга, високо профилисаних радних група и тематских пословних састанака.

Innova Day Start-Up Program обезбеђује тренинг у 4 фазе усмерен ка почетницима и носиоцима идеја.



*Шема – фазе „Innovaday“*

Линк за видео: [Innova day](https://www.youtube.com/watch?v=...)

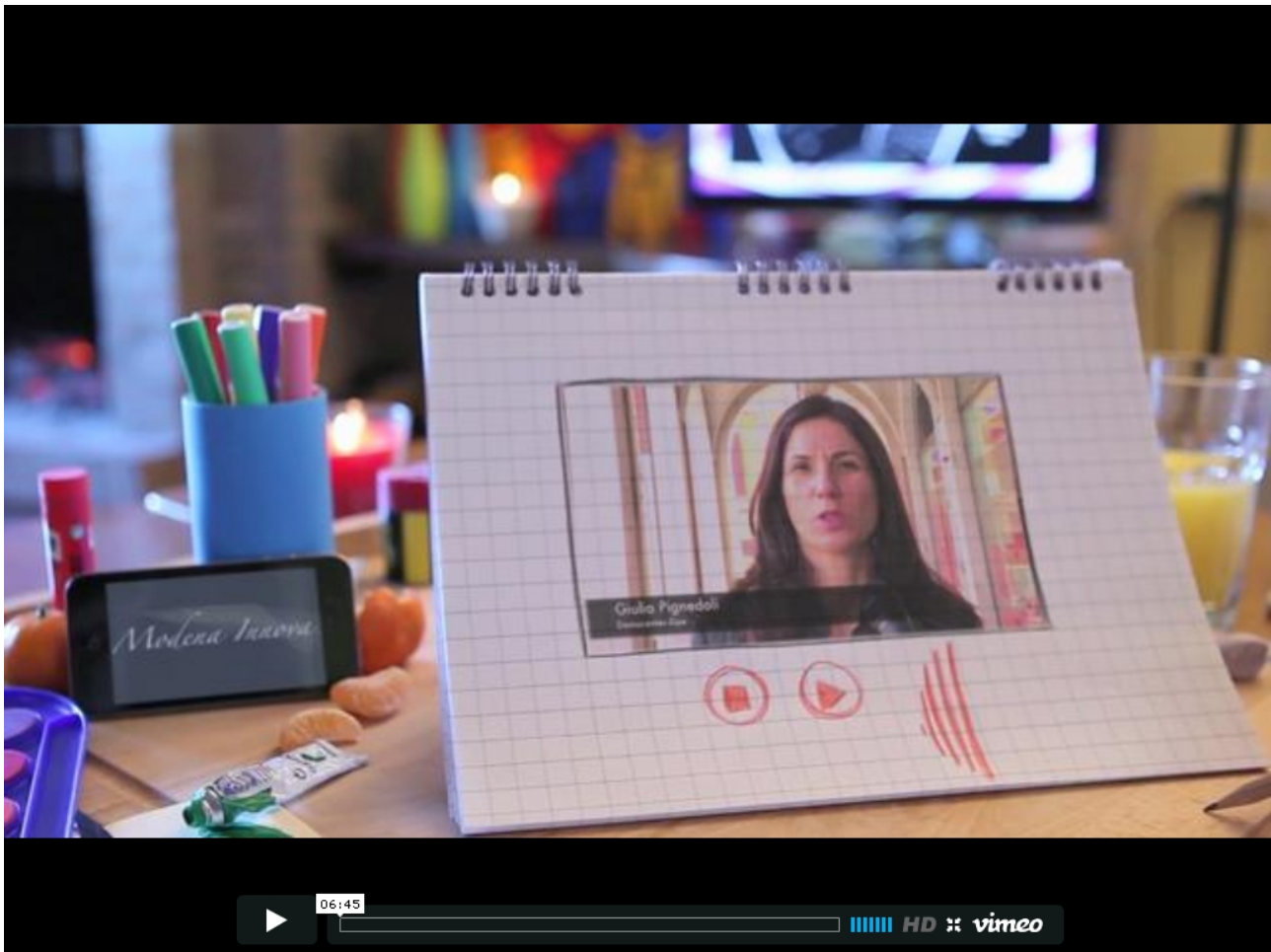


### 2.3.2. „Modena Innova“

[www.modenainnova.it](http://www.modenainnova.it)

Локална иницијатива која обезбеђује бесплатне савете стручњака компанијама у сектору прераде, производних услуга, енергије, конструкције, трговине, туризма, хране и јавног сервиса.

Линк за видео: [Modena Innova](https://www.youtube.com/watch?v=ModenaInnova)




### 2.3.3. F1rst

<http://first.aster.it/>

Услуга која обезбеђује брз и интелигентан начин прегледања информација о регионалним, националним и европским могућностима за финансирање у области:

- истраживања и развоја;
- иновација и технолошког трансфера;
- људских ресурса и тренинга;
- интернационалне сарадње.





**FIRST** Finanziamenti per l'Innovazione, la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico. Servizio a cura di **ASTER** ASSOCIAZIONE SCIENZA E TECNOLOGIA DELLA ROMANIA.

Home | Cos'è | Staff | Mappa | E-mail | Registrati! Ricevi subito la newsletter e accedi alle funzionalità avanzate | RSS

Giovedì 26 Gennaio 2012 LOGIN: Username  Password

**REGISTRATI**  
> Per ricevere gratuitamente la newsletter


**NEWS**  
> bandi  
> eventi  
> le più lette  
> cerca le news

**APPROFONDIMENTI**  
> finanziamenti  
> dossier  
> FIRSTincontra  
> lezioni  
> pubblicazioni

**SERVIZI**  
> assistenza  
> ricerca partner  
> sportello Apire  
> personalizzazione

**UTILITIES**  
> glossario  
> link

**Ultime news**  
**Eventi**  
[26-01] Discussione plenaria sulla consultazione degli stakeholder sulla European Innovation Partnership on Water - Bruxelles, 1 febbraio 2012  
[26-01] Workshop: "Towards an R&D Demonstration Programme on Logistic and Supply Chain Security" - Bruxelles, 31 gennaio 2012  
**Ultime news.** Vedi le ultime news relative a:  
-- una parola chiave --  
-- un programma di finanziamento --

**In primo piano**  
 **Europa**  
■ FP7-ICT-2011-9: invito a presentare proposte per l'azione **TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE** nell'ambito del programma specifico 'COOPERAZIONE' del VII Programma Quadro di RST  
■ FP7-JPROG-2012-RTD: pubblicato un invito a presentare proposte multitematico per azioni di coordinamento nell'ambito dei temi **Salute, Ambiente e Regioni della conoscenza** del 7° Programma Quadro di RST  
■ Orizzonte 2020: La Commissione propone investimenti per 80 miliardi di euro alla ricerca e all'innovazione al fine di stimolare la crescita e l'occupazione  
■ ERC-2012-AdG: invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro Idee 2012 per gli **Advanced Investigators Grant**

**Vai al Dossier sul VII PQ**

**La Notte dei Ricercatori**  
23.9.2011

Слика - web страница <http://first.aster.it/>

### 2.3.4. Каталог истраживања

Креиран је каталог истраживања за олакшавање подршке малим и средњим предузећима у потрази за производима и услугама. До сада је направљено и имплементирано 6 тематских платформи.

Линк за видео: [Каталог истраживања](#)



### **2.3.5. Мапирање шема финансирања и програма**

Представљање Flrst у вези са базом података о европским фондовима.

### **2.3.6. ИПАРД програм - План за развој пољопривреде и рурални развој 2007-2013**

Могућност примене грантова из ИПАРД програма, под мером 302: диверзификација и развој руралних индустрија, укључујући процену подобности корисника.

### **2.3.7. Економија базирана на знању**

Економско знање као кључан елеменат конкурентности предузећа и стварне трансформације јавне администрације.

### **2.3.8. Swot анализа - Упитник**

Исцрпне информације о томе како треба користити SWOT анализу, кроз јасан опис циљева и стандардни упитник. SWOT анализа, позната и као Matrix TOWS, је алатка стратешког планирања за процену снага, слабости, могућности и ризика пројеката у пословању или у било којој другој ситуацији где организација или индивидуа мора донети одлуку о постизању циља. Креиран је упитник за подршку стејкхолдерима.



## 2. Analysis of opportunities and threats

2.A For each element put a X on:

*-3 : if the element is a very strong threat for the company*

*-2 : if the element is a medium threat for the company*

*-1 : if the element is a weak threat for the company*

*0 : if the element is irrelevant for the company*

*1 : if the element is a little opportunity for the company*

*2 : if the element is a medium opportunity for the company*

*3 : if the element is a big opportunity for the company*

*For items that are deemed not relevant to the individual companies do not trace any sign.*

1. Small or limited number of competitors.....	-3	-2	-1	0	1	2	3
2. Dissemination of new technologies that have affected the sector's reference (eg: internet, wireless, web,...).....	-3	-2	-1	0	1	2	3
3. Improve performances and/or features of products.....	-3	-2	-1	0	1	2	3
4. Reduce production costs and/or improve the production processes...	-3	-2	-1	0	1	2	3
5. Improve products design.....	-3	-2	-1	0	1	2	3
6. Develop new products.....	-3	-2	-1	0	1	2	3
7. Produce bespoke products and services and/or provide ancillary services.....	-3	-2	-1	0	1	2	3
8. Valorise the know-how of the company (patents, trademarks, intangibles, etc.).....	-3	-2	-1	0	1	2	3
9. Invest in professional training of employees.....	-3	-2	-1	0	1	2	3
10. The slowdown in growth demand or its contraction in the market in which you operate .....	-3	-2	-1	0	1	2	3

*Слика - страна SWOT анализе*

### **2.3.9. Иновативно буџетирање**

Рационалан приступ у идентификацији специфичних стратегија за максимизирање буџета. Теорија је имплементирана кроз дефинисање идеје, структурирање процеса и дефинисање трошкова који коначно треба да се развију.

### **2.3.10. Управљање иновативним процесом**

Алат обезбеђује претпоставке и објашњења како иновирати.

### **2.3.11. Vademecum интервентних алата**

Методологија и алати за технолошки трансфер: нов приступ пословању. Интервентни инструменти компанија постављени су ради управљања иновацијама, развијања креативности и техничке имплементације пројектног управљања иновацијом и економијом базираном на знању.

### **2.3.12. Водич за технолошки трансфер**

Водич за трансфер технологије са следећим садржајем: финансирање R&D пројеката, сарадња, економски успех & иновативни менаџмент, људски ресурси и “извор” иновација. Такође садржи веома корисне линкове.

### **2.3.13. Стратешко планирање - главне фазе**

Документ садржи почетно скенирање интерних и екстерних фактора са SWOT анализом као аналитичким алатом, затим интерну и екстерну анализу, начин конструисања SWOT матрице и коначно дефинисање стратегија и иновативно буџетирање као интервентни алат.

### **2.3.14. „Спремни за иновацију“ - Тест за самопроцену**

[www.catt.at/techfood](http://www.catt.at/techfood)

Аналитички и интервентни алати развијени од стране CATT & Johannes Kepler Универзитета, који се фокусирају на 5 тема.

Линк за видео: [Fit for Innovation](#)



### 2.3.15. Тест за брзо оцењивање стручности

Метод обезбеђује МСП и R&D организацијама да оцене њихове иновативне идеје. Свака организација врши индивидуалну проверу стручности у погледу снага и слабости.

Линк који води до општих закључака о приказаним алатима:

[Закључци](#)



## 2.4. Транснационалне фокус групе

Током Пројекта организовано је 12 транснационалних фокус група за јачање сарадње и размене веза између истраживачких организација, институција и локалних предузећа. Још један циљ ТФГ био је размена искустава, потреба и решења о различитим темама који се тичу Пројекта. Сваки партнер у региону организовао је специфичне семинаре и локалне фокус групе креирајући транснационалну мрежу између компанија. Искуства између предузећа размењена су током транснационалних фокус група. Главни циљ ТФГ било је успостављање функционалних веза између предузећа и истраживачких тела различитих региона, а ради стварања заједничких пројеката, послова и учествовања у ЕУ програмима (CIP, 7FP).

Доле су, у виду сажетака, приказане организоване TFG:

### ***1<sup>о</sup> ТФГ Управљање нуспроизводима и штедња енергије: будућност индустрије хране*** *Атина, 17. септембар 2010. године*

Да би се олакшало умрежавање и размена идеја у погледу одређених тема, одржана је прва транснационална фокус група у Атини 17. септембра 2010. године. Првој ТФГ присуствовали су сви TECH.FOOD партнери и предузећа из земаља ЈИЕ. Дискусија је почела разматрањем неких могућих решења (технологија) како би се поново употребио отпад и трансформисао у енергију. Од највећег значаја били су подаци о трошковима за имплементацију таквих система и подаци везани за повратак инвестиције. Технички учесници (углавном „Ingegneri Riuniti“ и „Philippopoulos Energy Technical“) дали су опширније информације свим учесницима, из праксе, о томе како би њихови планови могли бити имплементирани и колики су трошкови. Такође, дали су и информацију о енергетској анализи предузећа (у 4 корака) са предлогом оперативног пројекта и анализом изводљивости (предлози са енергетским приступом са технолошког и економског становишта). Са становишта “произвођача” (Pick Szeged, Ingegneri Riuniti, Vecchi Salumificio, YliaAGRO S.r.l, Cicalex), учесници су изразили своја питања везана за постављене проблеме, а који су проистекли из личног искуства. Главни исходи овог састанка били су:

- примери добре имплементације;
- извор технологија;
- користи од управљања нуспроизводима за производњу енергије;
- активности сваке компаније/ширење идеја;
- идентификација заједничких изазова;
- начини за суочавање са изазовима.



## ***2°ТФГ функционална храна у ЕУ: шта крије будућност?***

### ***Неискоришћени потенцијал и изазов***

*Атина, 12. јануар 2011. године*

Дискусија је започела разматрањем везе која постоји између хране, исхране и здравља у смислу новог изазова за науку и прехранбену индустрију. Тврдње о ефектима хране позитивним по здравље имају довољну научну потпору, а институције које се баве здрављем треба да успоставе критеријуме за обавезно квалификовање функционалне хране. Истраживачи и приватне компаније верују да развој функционалне хране не треба бити само маркетиншка тврдња, већ и научни изазов. Користи од функционалне хране неће се схватити ако се научно поткрепљене и истините поруке не пружи потрошачима. Главни закључци овог састанка били су следећи:

- дискусија о главним покретачима у оквиру глобалног тржишта функционалне хране;
- преглед тренутних гледишта индустрије на тржиште и будући потенцијал;
- развој нових, настајућих или будућих прехранбених технологија за функционалну храну;
- активности сваке компаније/ширење идеја;
- идентификација заједничких изазова;
- начини са суочавање са изазовима.

## ***3° ТФГ штедња енергије и производња хране***

*Модена, 7. фебруар 2011. године*

Управљање органским отпадом: употреба органских остатака у енергетске сврхе од интереса је за многе секторе; у питању су органске фракције комуналног чврстог отпада проистеклог из одвојеног сакупљања отпада и остатака створених у индустрији хране, у различитим фазама прераде биљних и животињских пољопривредних производа. Овоме би требало додати и остатке из стриктно пољопривредних активности као што су осока и остаци из ратарске производње. Количине агро-индустријског органског отпада су велике, али постоји нада да ће бити ефикасно искоришћене у производњи енергије, како би се минимализовали негативни ефекти по животну средину (мириси, цурење, метан, CO<sub>2</sub> и емисије амонијака) и максимализовао потенцијал за добијање енергије и/или ђубрива. Пажња је концентрисана на оне производне секторе који стварају значајне количине високо-квалитетних нуспроизвода са различито доступним решењима искоришћавања.

У индустрији конзервације воћа и поврћа, органски нуспроизводи се могу поново искористити. Нпр. остаци од поврћа (љуске од парадајза, остаци од маслина, остаци од кукуруза шећерца итд.), који се могу користити у сточарству као сировина за исхрану или се могу користити као отпад у компостирању, када нису довољног квалитета да би се користили у исхрани стоке. Индустрија прераде животињских производа (посебно кланице) такође генерише значајне количине нуспроизвода (крв, масноће и сл). Коришћење треће категорије животињских нуспроизвода (низак здравствени ризик) кроз различите канале (компостирање и/или



анаеробну дигестију) још увек је ограничено на мале количине упркос надању да ће се то променити. Сурутка је такође нуспроизвод који се добија у великим количинама у млекарској индустрији. Још увек се углавном користи у исхрани стоке (свиња) и његова употреба у анаеробној дигестији само је спорадична и повезана је са локалним приликама.

#### **4° ТФГ органско вино: иновација и ново тржиште**

*Болоња, 8. фебруар 2011. године*

Заинтересованост потрошача за овај тип производа и растућа општа заинтересованост за безбедност и квалитет производа води ка повећаној потражњи за органским производима. Ово је разлог зашто пољопривреда и индустрија хране треба да циљају органски сектор. Органско тржиште се значајно шири на европском нивоу и повећан интерес у производњи органске хране представља шансу добро идентификовану од већине компанија. Раст, развој и постизање европских стандарда у овом сектору мора да прође модернизацију и имплементирање нових технологија и побољшање процеса и квалитета производа. Иако је значајан удео органског вина на страном тржишту недовољне маркетиншке активности могу успорити или стопирати даљи раст. Из овог разлога, недостатак добро дизајнираних маркетиншких планова могла би бити слабост за произвођаче вина и извознике, услед присуства конкурената као што су САД, Канада и Аустралија које имају добро испланиране маркетиншке стратегије. Као што је горе истакнуто, последњих година тржиште органски произведеног вина значајно се развио на европском нивоу. Тржишни развој европских органских вина под утицајем је ситуације на глобалном тржишту вина. Сектор органског вина под теретом је дебата о опозицији између “модерних/технолошких” и “класичних/традиционалних” вина и о типу вина која се траже на тржишту. Посматрајући развој органског тржишта може се уочити тренд раста повезан са повећаном тражњом за органском храном у већини европских земаља чак иако су стопе раста и еволуција тржишта веома различите од једне земље до друге. Органска вина продају се истим каналима као и конвенционална вина, али се већина органских вина продаје у специјализованим органским продавницама или путем директне продаје, а конвенционална и традиционална вина углавном се продају у супермаркетима.

#### **5°ТФГ иновација у сектору вина**

*Букурешт, 16. фебруар 2011. године*

Иновација у сектору вина било је главно питање постављено од интересних група. Посебна пажња поклоњена паковању вина. Неке дискусије односиле су се на посебне типове паковања као што је „*bag in box*“. Запажено је да иновативне потребе не треба видети само са техничког становишта већ и са културног. Истакнута је важност ICT, а посебно кључна улога друштвених мрежа. Кључни идентификовани фактори:

- низак проценат адитива;
- промоција вина;
- следљивост и иновација у сектору вина.

## **6° ТФГ мрежа и технолошки алати за промовисање иновације у сектору свињарства и говедарства**

*Букурешт, 17. фебруар 2011. године*

Због споразума о партнерству, потписаног од стране Министарства пољопривреде и руралног развоја, преко легалног представника, 19.11.2008, транснационални пројекат TECH.FOOD, финансиран у оквиру програма за ЈИЕ са општим циљем обезбеђења технолошког трансфера и иновативног капацитета у сектору пољопривреде, регион ЈИЕ како би осигурао конкурентност производа и услуга, MADR је организовао догађаје међу којима је била важна транснационална фокус група у Букурешту (17. фебруар). Током догађаја, стејколдери су дискутовали о низу тема, као што су следљивост у производњи свиња, од сировине до коначног производа, ситуација у производњи традиционалних румунских производа, мрежама и технологији за промоцију иновације у сектору свињарства, подржавајући и промовишући румунске производе на националном и европском нивоу.

Још једна тема повезана је са квалитетом свињског меса и традиционалним производима и улогом компанија у истраживању и иновацији у суочавању са кризом - апсорпција европских фондова. Догађај се одржао уз учествовање представника MARD, ESA и приватних компанија, универзитета, и барем једног представника партнера. Догађају су присуствовала и предузећа која су се представила путем презентације и учествовања у дискусији.

## **7° ТФГ производња традиционалне и органске хране**

*Будимпешта, 14. април 2011. године*

Резултат свих презентација и теме представљене је да иновација и традиција могу да „раде“ заједно чак иако изгледају као сасвим супротни трендови. Био-производња је најбољи производни тип и заснована је на традицији. Питање је: како се може искористити био и традиционална производња? Одговор је у малим производњама, породичним јединицама, регионалној и локалној производњи, маркетингу и комерцијализацији. Питање органског такође је покренуто; бити органско значи: без пестицида, хербицида и осталих хемикалија. Сва ова питања постављена су у ЕУ регулативама. Ако су неке хемикалије дозвољене у органској производњи, ово значи да коначни производ не садржи ништа од тога. Ознака „органско“ је гарант тога.

Улога супермаркета са традиционалног становишта такође је дискутована. У Аустрији, ланци супермаркета имају своју спецификацију и захтеве за органским производима (Aldi, Spar, Hoffer, итд) и они добро функционишу. У великим градовима постоји неопходност за супермаркете, али генерално приоритет морају бити локална и алтернативна тржишта. Али супермаркети могу имати и „био и традиционалне полице“. Директан маркетинг углавном се користи у туристичким регионима, потрошња је око 5% и зависи од захтева. Регионална и локална тржишта морају бити подржана и промовисана инвестицијама усмереним ка пољопривредницима. Ово је подржано различитим фондовима, као што су: локалне власти, изложбе итд. Постојање „био ознаке“ утиче на већу потрошњу производа.

Постоје и нови трендови у био и традиционалној производњи: пољопривредници имају уговоре са супермаркетима да користе део простора или место ван органских или традиционалних производа. Потрошња се драстично повећала.

### **8° ТФГ иновативна решења у логистици хране**

*Будимпешта, 14. април 2011. године*

Концепт логистике покрива цео спектар активности предузећа. Његова главна сврха је оптимизација и анализа компанијског процеса као целине и даје сложен приступ пословању. Логистика је планирање сировина, полусировина и готових производа и протока информација на економичан начин. То није ништа друго до примена системског приступа у протоку сировина. То је мрежа набављача сировина, скуп производних објеката, производних локација, локација за прераду и продајних објеката повезаних са транспортним системом и складиштима. Тако логистика доприноси конкурентности компанија. Ланци снабдевања храном повезују послове производње поврћа и животињских производа. Изазови за произвођаче хране су јака конкуренција, повећана ефикасност, „outsourcing“ логистичких функција. У целом ланцу набавке и логистичким активностима посматрају се потребе потрошача кроз квалитет хране, безбедност и неопходне информације. Два главна типа прехранбених ланаца су ланац свежих пољопривредних производа и ланац прерађених прехранбених производа. Постоји низ посебних карактеристика производа и тока ланца снабдевања.

Принос се разликује у квалитету и квантитету на који утичу биолошке разлике, време и болести. Сировине, полуготови или готови прехранбени производи постају ближи свом датуму истека рока док иду дуж прехранбеног ланца. На основу датума истека рока може се десити да производ може бити и повучен из залиха. Алати који могу да осигурају контролисан транспорт и складиштење као што је остављање у фрижидере. Мониторинг системи омогућују мониторинг квалитета и утицај на околину. У складу са горе поменутим карактеристикама, проблеми се могу идентификовати у областима, као што су опадање залиха насупрот доступности производа („bull-whip“ ефекат), важност „e-business“ у наручивању, или одржавање минималног нивоа залиха у малопродајним објектима или регуларно кашњење у испуњавању поруџбина од стране набављача. Решење у индустрији хране „Quick Response Partnership“ може допринети опадању времена наручивања и омогућити чешће наручивање и мониторинг. Примена система „Just in Time“ може смањити ризик проистекао из транспорта робе. Користећи последња ИТ решења може се подржати ефикасан проток информација у прехранбеном ланцу. Функције логистике су транспорт, складиштење, паковање, руковање материјалом, наручивање, предвиђање, планирање производње, набавка. У сегменту логистике, технолошка иновација може допринети решењима компанија. Технологија може бити сектор индустрије и/или специфично пословање и опште је регулисан процесима менаџмента или заједнице. Може укључити најновије информације о нечему што је већ дуже време присутно. Технологија може бити производно специфична, као

нпр. како производимо робу или услуге, или може бити специфичан процес као што је нов начин рада са радницима или одлучивању.

### ***9<sup>о</sup>ТФГ безбедност хране у индустрији меса***

*Београд, 27. мај 2011. године*

Већина истраживања потврђује да око 70% контаминације људи и животиња настаје услед уношења загађене хране биљног и животињског порекла. Неконтролисана експлоатација ресурса, смањивање и загађивање земљишног фонда, посебно изражен проблем количине и квалитета воде, нарушен и измењен квалитет ваздуха у свим слојевима атмосфере, масовна индустријализација, само су неки од глобалних еколошких проблема са којима се сусрећу произвођачи пољопривредно - прехранбених производа. Безбедност хране постаје једна од основних преокупација савременог човека.

Опсежна истраживања у ЕУ из 1998. године, указују на губитак поверења 60% потрошача у квалитет хране (посебно меса) понуђена на тржишту, што је узроковало да је промет здравствено-безбедном храном (храна произведена у систему органске пољопривреде и прерађена на адекватан начин) у ЕУ током 2002. године износио око 6 милијарду фунти, односно 2% укупног тржишта храном што је око три пута више у односу на 1995. годину када је промет ове хране износио 1.938 милијарду фунти (према: Irish Agriculture and Food Development Authority). Савремени промет (унутрашњи и међународни) и потрошњу хране одликују висока забринутост купаца као и све већи захтеви у погледу хигијенско-токсиколошке и сваке друге исправности (безбедности) хране. Резултат оваквог стања је систематско настојање да се у целом „ланцу хране“ створе и промовишу ефикасни и ефективни управљачки системи који кроз разноврсне превентивне активности и документациону подршку, треба да омогуће максимално могућу исправност и безбедност хране по здравље потрошача.

Догађај је одржан 27 маја 2011. године у Хотелу Палас у Београду. Госп. Маркуш Карољ, главни технолог месно - прерађивачке компаније Torola A.D. представио је тренутну ситуацију у погледу безбедности производње месних прерађевина. Садржај презентације:

1. Систем безбедности хране - контрола приступа;
2. Систем безбедности хране - контрола процеса;
3. Систем безбедности хране - завршна контрола;
4. Повлачење производа и НАССР.

Након презентације, остале компаније описале су статус радних капацитета, асортимента и уведених стандарда. Користи овог састанка су разматрање ситуације у сектору месне индустрије у погледу производње безбедне хране у региону и умрежавања произвођача.

### **10° ТФГ Следљивост**

*Беч, 15. јун 2011. године*

Следљивост и означавање хране је све присутнији еволуирајући тренд у производњи хране. Понављајући скандали везани за храну појачавају жељу потрошача за безбедним и следљивим производима подржаним правном регулативом. Са становишта произвођача следљивост и означавање робе захтева додатни напор али оба минимизирају ризик у случају инцидената и нуде нове маркетиншке активности. Чак иако имплементација захтева специфичне технологије тема ће постати све важнија као што је поменуто у аустријском владином програму за 2008 - 2013. Контролисане и поуздане информације о пореклу производа и преради ојачаће поверење потрошача. Затим је Andreas Herrmann, Rochus Nepf из “Аустријске агенције за здравље и безбедност хране” информисао учеснике о праћењу хране. Садржај презентација:

- од њиве до трпезе и од трпезе до њиве;
- циљеви и користи;
- реакција и про-акција;
- реакција - правни аспекти;
- реакција - практично становиште;
- про-акција - безбедност хране у Европи;
- про-акција - контрола хране;

Након презентација учесници су могли да се представе и да представе своју компанију.

Користи таквих састанака:

- тражити и наћи најновије технологије, R&D пројекти и стручност;
- представити иновативне идеје и пројекте;
- срести бројне потенцијалне сараднике на једној локацији истог дана;
- промовисати вашу организацију у Аустрији и остатку Европе;
- добити најновије информације од међународно признатих говорника.

### **11° ТФГ регионална и локална храна**

*Беч, 15. јун 2011. године*

15. јуна одржана је транснационална фокус група: регионална храна, локална храна одржана у Федераном министарству економије, породице и младих у Бечу. Догађај су организовали Федерални институт за економику пољопривреде и SATT Innovation Management GmbH. Више од 40 учесника присуствовало је састанку. Они су дошли из свих земаља парнера на Пројекту. Након представљања госп. Wagner и госп. Perndl предавање је одржао Christian Jochum - Привредна комора Аустрије. Он је представио будућу улогу регионалне и локалне хране. Садржај презентација је био следећи:

- улога регионалне и локалне хране код потрошача
- перцепција регионалности и локалности
- искуство Аустрије;
- европско паковање;
- ЗПП и прерађивање и дистрибуција хране;
- сценарији за будућност.

Користи таквих састанака:

- тражити и наћи најновије технологије, R&D пројекти и стручност;
- представити иновативне идеје и пројекте;
- срести бројне потенцијалне сараднике на једној локацији истог дана;
- промовисати вашу организацију у Аустрији и остатку Европе;
- добити најновије информације од међународно признатих говорника.

Тренд регионалне и локалне хране у Аустрији очигледан је на разним нивоима, како на пијацама, тако и у супермаркетима. Очигледно да је висока потражња за регионалном и локалном храном присутна, пошто потрошачи повезују храну високог квалитета и поузданост регионалних ресурса и производних процеса насупротив глобалним производима и глобалном прерађивању. Са становишта произвођача, регионална и локална храна садржи додатну вредност за маркетинг, иако руковање регионалним производима захтева специфичне стратегије. У Аустрији, висока релевантност ове теме очигледна је од стране регионалних прехранбених иницијатива у склопу аустријског владиног програма за период 2008 - 2013. Повезан са тим напор пољопривреде, туризма, трговине, индустрије и услуга доприноси повећавању регионалних циклуса и производа, као и позитивног регионалног утицаја.

### ***12° ТФГ традиционални месни производи***

*Пореч, 7. јул 2011. године*

Због својих географских и климатских карактеристика, богате историје и културе, регион југоисточне Европе има веома дугу традицију прераде и конзумирања месних производа. Европска унија даје велики значај производњи традиционалних производа, јер то доприноси одрживом руралном развоју, који је један од циљева заједничке пољопривредне политике (ЗПП). Хрватска има велики избор традиционалних месних производа, што може бити један од стварних извозних брендова, посебно кроз туризам, ако се постигну следећи кораци: стандардизација квалитета, повећање производног капацитета и заштите производа. Неки од најважнијих хрватских месних производа су: истарски пршут, истарска кобасица, кулен, месо истарског говеда итд.

Главни проблем са којим се Хрватска суочава када су у питању традиционални месни производи може се поделити у три категорије: технолошки проблеми, маркетинг и здравље животиња. Агенција за рурални развој Истре - AZRRI, акао партнер на пројекту TECH.FOOD,



организовала је транснационалну фокус групу која је спојила МСП, истраживаче и јавне институције из укључене области, у циљу размене искустава, представљања најбољих решења и трансфера знања у датој области. ТФГ ће обезбедити јединствену могућност за МСП како би се заједно суочили са проблемима традиционалних месних производа.

## 2.5. Пuteви иновације

Транснационални кластери урадили су путеве иновације који садрже специфичне показатеље за имплементацију иновационог процеса у прехранбеном сектору. За сваку земљу припремљен је посебан пут иновације како би се приказали аспекти повезани са специфичном темом:

- органска производња;
- функционална храна;
- процес производње хране;
- логистика;
- безбедност;
- паковање.

За сваку тему, у складу са утицајем у оквиру пројекта, пут иновација узима у обзир преглед тема, садашње трендове, технологију и научну перспективу.

Они се такође баве проценом потреба МСП и развијањем бизниса у описаним темама.

Испод је линк до неких *Innovation Roadmaps* припремљених од стране партнера.

[Link до докумената](#)

## 2.6. База примера изузетности

База примера изузетности обезбеђује активности и пројекте у области прехранбене иновације, показујући посебна решења у организацији, менаџменту, сарадњи, производњи, развоју производа и маркетинга са циљем ширења технолошког знања и да убрзају проток стручности и пословне релације.

База података развијена је и структурирана за тражење према активностима, типу, сектору, ситуацији и укључује информације о укљученом региону, иновативној теми, кратак опис и контакт детаље за даље информације. Тренутно је сакупљено и селековано 123 примера захваљујући сарадњи свих пројектних партнера. Они дају преглед скораших трендова и специфичног развоја у земљама партнерима. Активности се састоје из решења у различитим областима, као што су иницијалне производње хране и различите фазе прерађивања, следљивости, контроле квалитета, консалтинга, маркетинга, истраживања, едукације и тренинга. База података за бесплатно тражење и преузимање, налази се на страници Пројекта: [www.techfoodproject.eu](http://www.techfoodproject.eu) - одељак “*примери изузетности*”.

### 3. ЦТТ - ЦЕНТРИ ЗА ТЕХНОЛОШКИ ТРАНСФЕР - ЛОКАЛНИ ЦЕНТРИ

#### 3.1. Локални центри

За Пројекат су креирани центри за технолошки трансфер (ЦТТ) на локалном нивоу, бар по један за сваку земљу, са циљем подржавања развоја и јачања објеката и услуга везаних за иновацију. Још један важан циљ био је креирање моста између институција, истраживачких тела и предузећа, ради постизања циља организовани су технички семинари и фокус групе. Фундаментална функција ЦТТ је била локално премошћавање хоризонталне транснационалне мреже, што омогућава МСП да учествују у транснационалним акцијама за побољшање прехранбеног сектора и регионалног „spin-off“ транснационалних иницијатива. Тренинг активности су изведене у свим земљама ЈИЕ како би се раширили иновативни алати. За осигурање доброг функционисања ЦТТ, свака земља је поставила регионалног менаџера за технолошки трансфер (РМТТ) у складу са стручношћу по следећим питањима:

- технолошки трансфер;
- управљање иновативним процесом;
- храна и производња хране;
- јака веза са локалним предузећима;
- дубоко знање по питањима истраживања хране.

Доле су истакнути РМТТ:

<b>Менаџери за регионални технолошки трансфер центара за технолошки трансфер</b>		
<i>Земља</i>	<i>Менаџер</i>	<i>Институција</i>
<b>Италија</b>	<b>Massimo Garuti Chiara Pederzini</b>	Провинција Модена
<b>Румунија</b>	<b>Alin Marinescu</b>	Министарство пољопривреде и руралног развоја
<b>Мађарска</b>	<b>Agnes Kovacs</b>	Мађарски институт за истраживање меса
<b>Грчка</b>	<b>Aris Xenakis</b>	Државна истраживачка фондација Грчке
<b>Аустрија</b>	<b>Klaus Wagner</b>	Федерални институт за економику пољопривреде
<b>Хрватска</b>	<b>Игор Јурчић</b>	Агенција за рурални развој Истре д.о.о., Пазин
<b>Србија</b>	<b>Јованка Нинковић</b>	Институт за економику пољопривреде, Београд

Комуникација и ширење циља подизању јавне и политичке свести за широко ширење техничког знања и иновација о прехранбеном сектору, како би се промовисала ЈИЕ да би се водила одржива иновација у ЕУ. Сваки партнер организовао је активности на локалном нивоу, укључујући предузећа, институције и истраживачка тела. Организовали су предавања у виду техничких семинара, локалне фокус групе са изјавама и дискусијама, а потом и тренинга у складу са пројектном структуром.

Догађаји су организовани у оквиру пројекта TECH.FOOD и класификовани у следеће категорије:

**Промотивни догађаји** су организовани са циљем да значајно повећају општу јавну и политичку свест, да шире техничка знања и иновацију прехранбеног сектора, да промовишу југоисточну Европу и да воде ка одрживости иновације у ЕУ. Из ових разлога циљеви ових догађаја били су потрошачи и субјекти у прехранбеном сектору.

**Тренинзи:** Ово су били семинари за едукацију интересних група (предузећа, институција и истраживачких тела) о алатима иновације (аналитичким и интервентним) идентификованим у оквиру Пројекта.

**Технички семинари** били су догађаји који се тичу 7 главних тема идентификованих током Пројекта у оквиру техничких радних група. Циљна група били су предузећа, али и сви заинтересовани. Стручњаци (углавном из истраживачке мреже) позвани су да интервенишу и представе сопствено познавање у датој области, али у многим случајевима позвани су и представници компанија да дају своје мишљење. Узимајући у обзир да већина предузећа у прехранбеном ланцу припада МСП и да су мотор индустрије хране, приоритет ових догађаја био је да укључи МСП у реализацију циљева.

### 3.2. Локалне фокус групе и технички семинари

Фокус групе које се односе на циљне групе како би се идентификовале најодговарајуће потенцијалне интересне групе, које би могле да допринесу максимализацији дефинисаних циљева. Фокус групе су вид групног интервјуисања, али је важно разликовати два типа иницијатива. Групно интервјуисање састоји се из интервјуисања већег броја људи у исто време, али је акценат на питањима и одговорима између истраживача и учесника. Фокус групе се поуздају у интеракцију унутар групе засновану на темама које су поставили истраживачи. Локалне фокус групе на пројекту TECH.FOOD организоване су у сваком укљученом региону уз подршку ЦТТ. Оне су циљале локална предузећа која раде по истом сценарију, како би им дозволили идентификацију и поделу заједничких иновативних потреба. Локалне фокус групе треба разликовати од техничких семинара због чињенице да су потоње више повезане са сензитизацијом активности док су претходне функционалне у смислу сакупљања изјава предузећа о жељи да учествују у Пројекту. Структура фокус група дефинисана је предвиђајући улоге модератора (често је у питању стручњак из истраживачке мреже) и записничара.

Доле су наведени неки догађаји (локалне фокус групе и технички семинари) организовани од неких партнера:

- паковање хране;*
- управљање нуспроизводима и штедња енергије;*
- дринштвене мреже: ICT и нови алати за прехранбени маркетинг;*

- токови робе и логистика;
- чишћење и хигијена опреме у производњи хране: правни оквир и практични проблеми за предузећа у преради хране;
- дизајн и реализација опреме и система у производњи хране: уредба бр.17 од 27. јануара 2010. године ради испуњења директиве 2006/42/ес о машинама;
- одрживи процес конзервације и трансформације органског воћа и поврћа након жетве и паковање;
- хигијена и дизајн опреме у производњи хране: усклађеност са регулативама и примена система у пословима везаних за прераду хране;
- иновативне потребе великих предузећа у месној индустрији;
- иновативне потребе прехрамбених МСП;
- нитрит као адитив у месним производима;
- нова регулатива о означавању производа;
- искуство Аустрије у реструктурирању система безбедности хране, италијанска реалност и став компанија;
- ситуација и будућност занатске прераде регионалног сира;
- руковање прехрамбеним производима: нове технологије за инспекцију „хладног“ ланца;
- посебни проблеми логистике хране у различитим областима индустрије хране;
- органски производи: технички и производни аспекти;
- органски производи: пословни и маркетиншки аспекти;
- органски производи: производња & сертификација (правни аспекти);
- нови ЕУ органски лого: регулатива & означавање;
- биље и зачини: традиционална функционална храна и будућност;
- будући трендови у преради меса - укључујући управљање нуспроизводима и производњу енергије;
- решења за паковање за генерацију изнад 50 година. Шансе за прехрамбени сектор;
- биофункционалност прехрамбених производа - нови начини развијања производа;
- будући трендови у преради зрневља;
- употреба биља и зачина у индустрији хране - правни изазов;
- квалитет - безбедност - иновација - изазови за прехрамбени сектор;
- зрно - набавка и безбедност у светлу будућности.

### **3.3. Регионални профили & студије случаја**

Како би се обезбедило боље знање главних карактеристика прехранбеног сектора у сваком региону, у погледу индустрије, истраживања, политике/програма, иновативних потреба и потенцијала, перспективе и могућности, сваки партнер написао је регионални профил своје земље. Било је корисно обезбедити општу слику ЈИЕ са њеним разликама, сличностиа, комплементарностима и потенцијалом за сарадњу. То је био почетак изградње профила ЈИЕ и идентификовања синергија ЈИЕ.

Како би се почело са заједничким процесом учења базираном на дифузији знања о постојећим искуствима за партерске регионе, сваки партер је презентовао неколико студија случаја о прехранбеном сектору.

Испод је дат сажетак регионалних профила сваке земље са фокусом на SWOT анализу прехранбеног скетора (цели документи доступни су на сајту [www.techfoodproject.eu](http://www.techfoodproject.eu) - одељак “Документи”):



### 3.3.1. ИТАЛИЈА: Регион Емилија-Ромања

Линк до документа: [SEE+PROFILE+UPD  
ATED+2012\\_TECH.FOOD.pdf](#)

#### **SWOT анализа региона Емилија-Ромања - R&D у прехрамбеном сектору: компаније**

##### **Снаге**

- постојање ланаца производње повезаних са многим традиционалним производима познатим широм света. Прехрамбена индустрија региона Емилија-Ромања карактерише се присуством индустријских области лоцираних око различитих провинција. Оне су углавном усмерене ка производњи традиционалних производа. Међу њима, најважније су: област производње пршуте (Парма), област производње пармезана, област производње свињског меса и кобасица (Модена), област производње воћа и поврћа, област производње поврћа (Пјаћенца, Парма), област производње пилећег меса (Форли Чезена), винска индустрија, млечна индустрија, пекарска индустрија и индустрија сточне хране.
- Емилија-Ромања је италијански регион са највећим бројем традиционалних производа веома препознатљивих на међународном нивоу. Од 711 PDO и PGI производа Европске уније, 155 припада Италији (21.8% целе ЕУ) а 25 региону Емилија-Ромања (16.13% на нивоу Италије и 3.52% на нивоу ЕУ).
- Квалитет и традиција представљају стварну вредност сертификованих производа и сматрају се важнијим циљевима у односу на предности смањивања трошкова производног процеса, с обзиром да заузимају тржишне нише које карактерише мала доступност специјалитета са додатом вредношћу. Типични традиционални производи региона Емилија Ромања су:
  - 14 PDO производа: Традиционално балзамово сирће из Модене, традиционално италијанско балзамово сирће, пјаћентинска пршута, цибелска пршута, пармезан - *Grana Padano*, маслиново уље - *Olio Extra Vergine d'oliva Colline di Romagna*, маслиново уље - *Olio Extra Vergine d'oliva di Brisighella*, пјаћентинска панцета, пармезан - *Parmigiano-Reggiano*, моденска пршута, пармска пршута, сир - *Provolone Valpadana*, пјаћентинска салама, италијанска салама - *Salamini italiani alla cacciatora*;
  - 11 PGI производа: болоњска мортадела, моденска салама, моденска кобасица, месо централно-апенинске области - *Vitellone bianco*, алтедска зелена шпаргла, ромањски лук, боргаторска гљива, *Marrone di Castel del Rio*, крушке региона Емилија-Ромања, брескве и нектарине региона Ромања, пециво - *Coppia ferrarese*;

- 17 DOC производа: бело вино - *Albana di Romagna*, бело вино - *Bianco di Scandiano*, вино - *Bosco Eliceo*, вино - *Cagnina*, вина: *Bolognesi*, *Monte San Pietro*, *Castelli Medioevali*, *Colli di Parma*, *Colli Piacentini*, *Lambrusco di Sorbara*, *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*, *Lambrusco Reggiano*, *Lambrusco Salamino di Santa Croce*, *Montuni del Reno*, *Pagadebit*, *Sangiovese di Romagna*, *Trebbiano di Romagna*.
- изражена склоност ка органском сектору, како од стране фармера тако и од стране прерађивачке индустрије. Индустрија заинтересована за органску производњу посматра се као снага с обзиром на брзо ширење тржишта органских производа у свету;
- постојање конзорцијума произвођача традиционалних производа, који је способан да обезбеди и омогући високо вредновање локалних PDO и PGI производа на националном и интернационалном тржишту;
- изражена склоност ка интернационализацији;
- раширено чланство пословних удружења које омогућава консултације са интересним групама.

### **Могућности**

- доступност иновативних технологија, на регионалном нивоу, које се односе на стратешке подсекторе прехранбене индустрије;
- присуство извесних тржишних сегмената у вертикалној равни; као што је органски сектор (види: *Снаге, подтачка 2*);
- повећана потражња за безбедном и квалитетном храном;
- доступност квалификованих посредника; олакшан дијалог између предузећа и истраживача региона Емилија-Ромања захваљујући добро развијеној мрежи посредничких организација које подржавају R&TD а посебно прехранбени сектор;
- постојање регионалне политике која убрзава сарадњу између МСП и локалних истраживачких лабораторија;
- последњих година, власти региона Емилија-Ромања веома су подржавале индустријско истраживање и технолошки трансфер - највише кроз инвестирање у знање и иновацију регионалних производних система.

### **Слабости**

- ограничени финансијски ресурси већине локалних предузећа у погледу R&D;
- ограничена способност сарадње у погледу технологије и рада са страним тржиштима. Предузећа углавном имају неповољан став у погледу сарадње у R&D активностима. R&D је скупа активност која треба да резултира у бољој стратешкој позицији предузећа на тржишту;
- слаба међународна сарадња R&D политика, маркетинга и дистрибутивних veleпродајних стратегија.

## **Претње**

- постојање јаке конкуренција на светском тржишту и светска финансијска криза, која фаворизује потрошњу јефтинијих производа нижег квалитета.
- европска политика која је понекад неефикасна у погледу заштите PDO и PGI производа;
- Повећане цене сировина и радне снаге. Пољопривреда захтева квалитетан кадар чија је цена један од ограничавајућих фактора конкуретности италијанских произвођача;
- Академске обуке које не одговарају директној интродукцији специјализованог особља у индустрије.

## **SWOT анализа региона Емилија-Романја - R&D у прехранбеном сектору: истраживачке лабораторије**

## **Снаге**

- постојање високе стручности у следећим областима:
  - ефикасност пољопривреде;
  - нове технологије за безбедност хране;
  - вредновање традиционалних производа;
  - процеси и нове технологије за паковање и механичку индустрију;
  - квалитет и безбедност сировина;
  - микроорганизми од индустријског значаја;
  - напредни електронски системи (*RFID, Radio Frequency Identification*) за аутоматско праћење хране;
  - иновативна решења за нуспроизводе из пољопривреде;
  - база података и развој софтвера за управљање информацијама у прехранбеним компанијама.
- осведочена сарадња са индустријским секторима повезаним са храном, као што је индустрија пољопривредних машина и паковања;
- тенденција ка развијању дијалога са формалним прехранбеним мрежама, доприносећи дифузији информација, јачању свести итд;
- наклоност ка сарадњи са средњим и великим предузећима и са конзорцијумом малих предузећа;
- постојање стручности у погледу адекватног одговора у складу са захтевима потрошача.

## **Могућности**

- регионална политика која веома подржава R&TD у прехранбеном сектору;
- међународно умрежавање, са новим придруженим чланицама, повећава могућност за учествовање у европским истраживачким пројектима;
- јака традиција у пољопривреди и доступност висококвалитетних сировина;
- повећана свест јавности у погледу безбедности и квалитета производа;

-присуство великих фарми на територији Региона, које поседују економски капацитет за инвестирање у R&D активности.

### **Слабости**

- присуство великог броја малих истраживачких тимова, уз ризик преклапања специфичних знања у Региону;
- тешкоће у погледу хармонизације истраживачких потреба малих предузећа;
- ограничене могућности технолошког трансфера и истраживачких резултата који могу да се продају на тржишту;
- академски приступ који није увек погодан у смислу поклапања са временским роковима постављеним од стране тржишта;
- ограничено присуство људских ресурса у истраживачким лабораторијама, који су способни да се повежу са предузећима и да раде на задатим пројектима.

### **Претње**

- несигурност националне политичке стабилности која утиче на Регион;
- Европска правна регулатива која тешко може да се усклади са технолошким иновацијама проистеклим из истраживачких резултата; Процес доношења регулативе је дуг и потребне су године да се дође до крајње регулативе. Такође, европски закон имплементира се у земље чланице путем директива чије превођење на националне системе захтева додатно време. Ово значи да европски закони често бивају имплементирани у случају када је технологија већ поново промењена;
- пословне могућности младих истраживача ограничене су правном регулативом која не олакшава обрт људских ресурса;
- лоше инвестирање приватног сектора у R&D активности.

### 3.3.1.1. Студија случаја 1 - Пројекат P2P

#### Назив праксе

Маркетиншка стратегија која подржава типичне прехранбене производе базиране на следљивости вредносног ланца.

#### Организација/е које спроводе праксу

*DemocenterSipe* са још 21 европским партнером (МСП, предузетничка удружења, R&TD из Италије, Мађарске, Немачке, Шпаније): P2P партнери.

#### Проблеми/слабости са којим се суочава пракса

Са високим трошковима производње хране у Европи могу се суочити само: (1) велика предузећа и брендови способни да користе високо аутоматизоване производне процесе и (2) квалитетни производи са додатом вредношћу произведени у оквиру мале нише предузећа. Усвајање поузданих мониторинг система од стране малих компанија у прехранбеном сектору и подизање поверења потрошача у способност брзог идентификовања групе производа дуж целог вредносног ланца, доприноси избегавању следећих ризика:

- кризе целокупног националног и међународног прехранбеног вредносног ланца услед вести о могућој контаминацији неке хране;
- губитка поверења потрошача у производе, који долазе из малих производних ланаца, због:
  - I. недостатка капацитета за показивање следљивости производа и
  - II. активности великих конкурената заинтересованих за повећање сопствене тржишне квоте.

Пројекат је у складу са потребом креирања иновативног мониторинг система, чија је примена обавезна. Студија случаја тежи ка имплементацији усвајања нових форми мониторинг система заснованих на информационим технологијама и интернет системима.

#### Кратак опис праксе

Пракса дефинише маркетиншку стратегију која подржава типичне прехранбене производе базиране на следљивости вредносног ланца.

#### Главни циљеви праксе

Оригинални циљ пројекта P2P био је да се развију методологије и алати који подржавају сакупљање информација из различитих мониторинг система тако да грађани и јавни актери могу лако да приступе таквим информацијама путем унифицираног приступа. Индустријска удружења играју важну улогу у постављању услужних центара на којима се у реалном времену састају све информације мониторинга. Поуздана следљивост дуж вредносног ланца зависи од мониторинг система сваке компаније, али посебно од способности да брзо сакупља информације из различитих предузећа. Што је вредносни ланац подељенији на фазе које извршавају мале компаније то је следљивост већи проблем, са становишта доступности



података и правовременог одговора на проблем. Један од главних циљева био је дефинисање методологије за подржавање сакупљања информација које припадају целокупном вредносном ланцу (TRACE-методологија).

Главни алати услужних центара су:

- методологија за осигуравање сакупљања информација од предузећа;
- софтвер базиран на интернету и скројен према МСП, за лако сакупљање информација, архивирање и дељење информација и докумената.

Методологија предвиђа извештај о предузећу узимајући у обзир његову улогу у вредносном ланцу, организациони модел и алате. Методологија такође предлага и правилан приступ у дељењу информација.

### **Постигнути резултати праксе**

Студија случаја креира посебну маркетиншку стратегију која има за циљ промовисање и подржавање прехранбених производа и употребу посебног протокола користећи информационе и интернет системе. Коначан резултат је интересантан с обзиром на лако сакупљање информација о следљивости дуж целог вредносног ланца. Такве поуздане информације сматрају се корисним као подршка маркетиншким компанијама, посебно у случају традиционалних прехранбених производа са јасно дефинисаним геграфским пореклом. Следећи алати су доступни:

- *Trace Methodology*;
- *Trace XML protocol*;
- *Trace SW*;
- *Trace Browser*;
- *Trace Mobile Browser*.

Најважнији резултат Пројекта било је дефинисање комуникационог протокола за дељење информација (TRACE-XML). TRACE-XML протокол који дефинише минимални сет информација за праћење сваке групе. TRACE-методологија осигурава добру праксу за олакшавање дељења информација из предузећа која припадају вредносном ланцу према КОРИСНИЦИМА (муштерије, јавни актери итд.). TRACE-XML протокол, коришћен за размену података, омогућава аутоматско сакупљање путем интернета чак иако су архивирани у различитим одељцима. Овакав приступ не захтева јединствен одељак и у исто време дозвољава брз повратак информација. За валидацију корисности TRACE-методологије и TRACE-XML у заштити малих компанија и повезаним традиционалним методама производње, развијен је алат (TRACE-SW) који сакупља, архивира и управља информацијама и документима повезаним са следљивошћу. TRACE-SW може бити инсталиран у свакој компанији (ако оне имају структуру са становишта софтверске архитектуре) или може бити инсталиран као сервисни центар који користи неколико компанија (ASP приступ). Индустриска удружења имају улогу сервисних центара који могу да подрже конституисање нових услужних центара (нпр. у сарадњи са интернет провајдером). TRACE-SW може бити прилагођен потребама предузећа како би се подржале

маркетиншке активности. Уопште, TRACE-SW може се користити мануелно или може бити интегрисан са постојећим алатима и/или са претходним системима. TRACE-SW тестиран у неким МСП током Пројекта и даље се користи. За валидацију, развијен је ICT алат за праћење следљивости информација (TRACE-Browser). TRACE-Browser је „open source“ софтвер усклађен са TRACE-XML протоколом. TRACE-Browser приступа следљивим информацијама сакупљеним из предузећа, која су усвојила TRACE-SW или које имају алате са интерфејсом усклађеним са TRACE-XML. TRACE-Browser се креће аутоматски кроз вредносни ланац сакупљањем информација како би се пратила „историја“ или контаминирани групе. „Open source“ SW гарантује бесплатно усвајање од стране сваког КОРИСНИКА и могућност да развије комплексније SW алате скројене према потребама и профили КОРИСНИКА. Такође се користи као подржавајућа „web site“ маркетиншка стратегија. Коначно, развијен је и тестиран Mobile-TRACE-Browser (“мобилна” верзија TRACE-Browser подржава конекцију на преносиви диск).

### **Формализација партнерства**

Конзорциони споразум и Заједнички споразум о власништву и коришћењу потписан је од стране свих партнера. Сврха Конзорционог споразума и Заједничког споразума била је да се дефинише договор између Р2Р партнера у погледу коришћења резултата проистеклих из Р2Р пројектних активности.

### **Циљна група**

Пројекат Р2Р суочава се са следљивошћу у вредносном ланцу производње свињског меса. Одлука је проистекла из раматрања великог броја питања као што су нпр. висок број укључених МСП, бројне међународне везе и различитост процеса трансформације који осигурава коришћење искуства и развијених резултата и у осталим прехранбеним секторима.

### **Специфични секторски фокус праксе**

Сви сектори заинтересовани за маркетиншке кампање типичних прехранбених производа.

### **Финансијски ресурси**

ЕУ (Шести оквирни програм - хоризонталне истраживачке активности које укључују МСП - колективно истраживање)

### 3.3.1.2. Студија случаја 2 - Прехрамбена платформа

#### Назив праксе

Прехрамбена платформа високо-технолошке мреже Емилија-Ромања.

#### Организација/е која изводи праксу

Aster - Научно&технолошка асоцијација региона Емилија-Ромања као координатор високотехнолошке мреже која је организована у тематске платформе укључујући и прехрамбену.

#### Проблеми/слабости са којима се суочава пракса

Тематске платформе високо-технолошке мреже креиране су ради организовања истраживања у циљу испуњавања потреба предузећа, кроз организацију истраживачких институција. Платформе представљају средство за побољшање трансфера технологије и иновације и охрабривања дијалога између истраживања и предузећа.

#### Кратак опис праксе

Регион Емилија-Ромања, путем регионалног закона бр. 7, 2002 *“Промовисање регионалног система индустријског истраживања, иновације и технолошког трансфера”*, програма имплементације под називом *„Регионални програм за индустријско истраживање, иновацију и технолошки трансфер“* и успостављања тематских платформи, спровела је активности које укључују стварање и консолидацију регионалне мреже истраживачких лабораторија и центара.

У високотехнолошкој мрежи доминатно учешће имају државна истраживања са стручношћу, опремом и специјализованим људским ресурсима на територији Региона. Посебно треба истаћи да прехрамбена платформа представља обележје иновативних потреба предузећа у сектору хране, нудећи квалификовану подршку за развој нових производа и процеса али и за карактеризацију и селекцију сировина за дизајнирање опреме и објеката за производњу и паковање хране.

#### Временски оквир праксе

Регионалне тематске платформе креиране су 2008. године на бази постојећих регионалних лабораторија, које су створене 2002. године у оквиру Регионалног закона бр.7, 2002. Трећи степен овог развоја, који је у току, предвиђа имплементацију регионалних техно-центара, који ће подржати у себи: индустријске истраживачке лабораторије, услуге и објекте за ширење, демонстрирање и информацију, смештај послова и простора за иновативне активности или приватне лабораторије.

### **Главни циљеви праксе**

Циљеви прехранбене платформе су:

- ићи у складу са развојним потребама и иновацијом пословања и агрегација знања универзитета и истраживачких институција у региону Емилија-Ромања, приближавање захтевима и понуди индустријског истраживања;
- развијати стратегије за осигуравање раста, конкурентности и одрживости у зависности од технолошког напретка;
- успоставити циљеве истраживања и технолошког развоја на средњерочном и дугорочном нивоу;
- давати приоритете најобећавајућим технолошким пројекцијама у националним и европским истраживачким програмима;
- осигуравати претварање истраживања у технологије и процесе тј. комерцијализација у производима и услугама;
- понудити маркетиншке инструменте за промоцију започињања истраживачких уговора и услуга;
- активирати широко доступне информационе кампање за локалне послове.

### **Постигнути резултати праксе**

Прехранбена платформа, од почетка креирања, представља обележје иновативних потреба предузећа у сектору хране и механизације, нудећи квалификовану подршку за развој нових производа и процеса, за карактеризацију и селекцију сировина, за планирање и валидацију машина и система за производњу хране и паковање. Платформа је током ових година обезбедила стручност, искуство и услуге у великом сегменту прехранбеног ланца са циљем да ефикасно иде у сусрет проблемима предузећа у погледу технологије и иновације и то посебно у следећим областима:

- квалитет и безбедност сировина, процеса, машина, индустријских система и готових производа;
- здравствени аспекти, функционална храна, веза између здравља и хранљивости и валоризација типичних производа.

### **Специфични секторски фокус праксе**

- хемијске, молекуларно-генетичке, микробиолошке, физичке и сензорске анализе за идентификацију и истраживање хемијских и микробиолошких загађивача, алергена и нано честица, квалитета и аутентичности хране и функционална храна;
- плесни за производњу хране, ферментацију и печење и неконвенционалне плесни за индустријску примену;
- иновативне технологије и паковања;
- напредни електронски ситеми (*RFID, Radio Frequency Identification*) за аутоматско праћење хране;
- иновативна решења за повраћај и валоризацију прехранбених производа;

- база података и развој софтвера за управљање информацијама у прехранбеним компанијама;
- прецизна пољопривреда;
- оптичка даљинска детекција;
- развој технологије нивоа промене варијабли (VRT - *Variable rate Technology*) у пољопривредној механизацији;
- производња експерименталних података у примени даљинске детекције на VRT механизацију;
- развој услуга базираних на Web-GIS-у;
- развој и давање просторних података о стању усева, добијених из удаљених података; погодних за употребу од стране VRT пољопривредне механизације;
- регионални центар за демонстрирање и тренинг VRT пољопривредних техника имплементираних кроз употребу података даљинске детекције.

### 3.3.2. РУМУНИЈА: Регион Јужна Монтења

Линк до документа:

Regional+Profile\_South-Muntenia\_RO\_2010.pdf

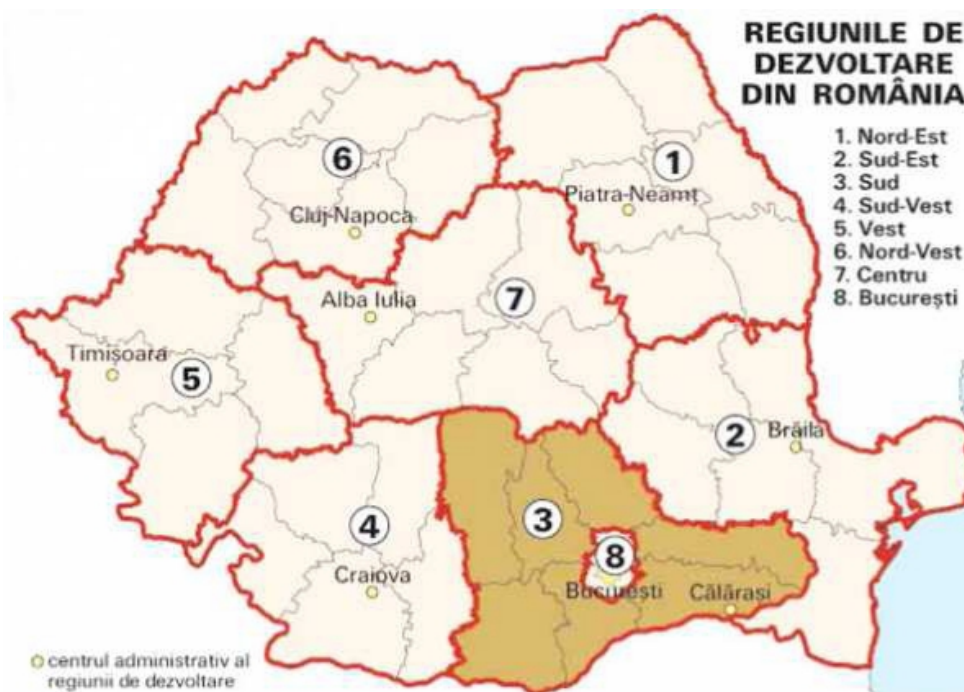
#### Кратко представљање и SWOT анализа

Пољопривреда је једна од кључних активности у региону Јужна Монтења. Овај регион Румуније, који се савршено уклапа у профил земље, сматра се једном од најразноврснијих пољопривредних

области, јер укључује велики део равнице Бараган, чије је земљиште погодно за пољопривреду.

Структуру пољопривредне производње у Румунији, у периоду 2004-2008. године, карактерише доминантност ратарске производње (68.02% - најнижи ниво, у 2005. години и 75.22% - највиши ниво, у 2008. години). Удео сточарске производње у укупном вредносном

ланцу пољопривредне производње је око 1/3, и варира у складу са резултатима добијеним у сектору ратарства у годинама са добрим и лошијим усевима. У ЕУ, сектор ратарства има око 60% укупне пољопривредне производње, а сектор сточарства око 40%. Ова структура је релативно стабилна, што се рефлектује на ниво константог осигурања потрошње становништва у Заједници. Француска има релативно стабилну структуру пољопривредне производње (око 62% ратарске производње и 38% сточарске производње). Грчка и Бугарска су ближе производној структури Румуније. Удео сточарске производње у Пољској је висок и креће се између 45-47%. Структура пољопривредне производње зависи од броја стоке и просечних приноса. Са овог становишта, у Румунији, број стоке на 100 ха, изражен у јединицама условних грла најнижи је у поређењу са свим земљама чланицама, и наставља да опада (43 условних грла на 100 ха у 2007. години). Највећа бројност стоке на 100 ха је на





Малти у 2007. години (480 УГ), затим Холандији (335 УГ), Словенији (113 УГ), Белгији (275 УГ), итд. У Пољској, бројност стоке остаје стабилна, на 77 условних грла на 100 ха. Структура пољопривредне производње под утицајем је структуре обрадивих површина, физичке производње и цена. Посматрајући период 2006-2007. године, могу се донети следећи закључци о структури пољопривредне производње:

- генерално, у пољопривреди није било великих промена у структури производне вредности. Производња усева остаје доминантна (66.73% у 2007. години), сточарска производња је углавном мала (31.68% у 2007. години) а услуге имају безначајан допринос;
- по питању усева у периоду 2006-2007. године било је важних промена. Структура производње главних усева показала је значајне промене услед мањих површина засејаних кукурузом, пшеницом и јечмом, смањеним просечним приносима и опадајућим ценама;
- шећерна репа је повећала свој удео у производној вредности услед високих цена и повећања субвенција;
- одржавање удела поврћа и воћа у вредносној структури пољопривредне производње услед повећања обрадивих површина и произвођачких цена;
- повећан удео меса, посебно свињетине и живине, у вредносној структури пољопривредне производње услед умереног раста популације стоке и цена свих врста меса;
- тенденција повећања удела млека у вредносној структури вредности пољопривредне производње због повећања бројности крава и виших цена млека – у сировом стању;
- тенденција повећања удела јаја у структури вредности пољопривредне производње услед повећања цена.

Еволуција пољопривредне производње и њена структура по секторима и усевима не рефлектује ефикасну експлоатацију природних и људских ресурса пољопривреде. Жита и уљарице, сточно биље, поврће и кромпири су доминантни и неки производи тражени на домаћем и светским тржиштима не производе се у довољним количинама и морају се увозити (воће, неке врсте поврћа, стоно грожђе, свињетина, живина итд.). Румунија одржава поједностављену производну структуру, која не задовољава потрошачке потребе и стога постоји раст увоза воћа, поврћа, шећера, дувана, свињетине итд. У 2006. години удео меса у укупној производњи био је 14.98% (у односу на 24.3% у ЕУ27) а удео млека је био око 10%. Структурне празнине настављају да постоје у случају млека и представљају око 10% (испод нивоа ЕУ-27), а жита чине преко 12% у вредносној структури пољопривредне производње, изнад нивоа ЕУ-27. На нивоу ЕУ-27, постоји балансирана структура вредности пољопривредне производње и диверсификација производа, у складу са захтевима људске потрошње у Европи. Свеже поврће представља 8.9% од укупне производне вредности, воће 6.8%, жита 9.6% (велики део се преусмерава за сточарство), месо 24.3% и млеко 13.4%.

### *Закључци анализе*

Након идентификације снага, могућности, слабости и претњи може се закључити да регион Јужна Монтања карактерише следеће:

- тржиште продаје није ни велико ни стабилно, што захтева употребу модерних комуникационих технологија за повећање видљивости производа и услуга у сектору и успостављање нових комерцијалних партнерстава;
- постоје предуслови за развој органске пољопривреде, али су трошкови и даље веома велики у поређењу са могућностима пољопривредних организација у области;
- одржавање тржишта и заузимање нових тржишта који укључују активирање истраживања, иновације и модернизацију пословања.

### **3.3.2.1. Студија случаја 1 - S.C. Romsuintest Peris S.A. Processing**

#### **Назив праксе**

S.C. ROMSUINTEST PERIŞ S.A. - једина румунска јединица која спроводи истраживање у области укрштања свиња.

#### **Организација/е која изводи праксу**

S.C. ROMSUINTEST PERIŞ S.A. специјализована је за истраживање, укрштање и прераду свињског меса, основано 1991, године, легални наследник Производног и истраживачког института за гајење свиња. Више информација може се наћи на сајту [www.romsuintest.ro](http://www.romsuintest.ro).

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Пракса SC ROMSUINTEST PERIS S.A. односи се на:

- потребу да се све активности адаптирају тржишту и потребама потрошача;
- ургентну потребу за имплементацијом HACCP и ISO сертификационих система, на производном нивоу, на нивоу одељења и компанија;
- потребу за осигуравањем безбедности и сигурности хране и сировина, и следљивости кроз ланац производње, прераде и дистрибуције свињског меса;
- потребу за повећавањем стручности и мотивације свих запослених у акцијама побољшања квалитета производа;
- потребу за повећањем капацитета заштите околине путем чистих технологија и променом менталитета свих запослених по питању заштите околине.

#### **Општа дефиниција праксе**

S.C. Romsuintest Peris S.A. је једина јединица у Румунији која спроводи истраживање у области укрштања свиња. Одељење за истраживање ради у различитим областима: побољшање, генетика, укрштање, исхрана, технологија односно скоро све области биологије свиња. Истраживање је фокусирано на: повећање процента кртог меса, добробит животиња у складу са европским стандардима, побољшавање технологије припреме, чувања и управљања сточном храном заснованом на доступним материјалима, структури генетичког материјала и правилима ЕУ итд.

#### **Временски оквир праксе**

Romsuintest Peris S.A. почео је са радом 1970. године, када је основан Истраживачки центар за укрштање свиња Peris (S.C.C.C.P. Peris) реорганизацијом научног истраживања у сточарству, које је подразумевало одвајање бившег Института за истраживање сточарства. Године 1981. основан је Истраживачки институт за свињарство (ICPCP - Peris) које је укључило 7 јединица (Avrig, Fierbinti, Focsani Gornesti, Hinova, Let, Oarja). Године 1991. основана је компанија S.C. Romsuintest Peris S.A. а 1998. године све горе поменуте јединице проистекле су из SC Romsuintest - Peris S.A.

### **Главни циљеви праксе**

S.C. Romsuintest Peris S.A. је јединица са комплексном структуром која је интегрисана и вертикално и хоризонтално. Вертикално, цео ток је осигуран успостављањем фабрике мешовите сточне хране, јединице 1 - селекција, јединице 2 - хибридизација и кланице. Хоризонтална интеграција постигнута је укључивањем истраживања у све секторске и технолошке активности.

Истраживачке области:

- генетичко побољшање;
- хибридизација;
- укрштање;
- исхрана;
- технологија примењена на газдинству.

### **Постигнути резултати праксе**

- стварање и дозвола румунских „линија“ свиња;
- расе специјализоване за мајчинску линију;
- расе специјализована за очинску линију (Дурок, Хемпшир);
- вештачка линија - 345 Peris, за производњу терминалних оплодних свиња;
- комерцијални хибрид- PERHIB, произведен укрштањем вештачких нераста са F1 крмачама (Ландрас x Велика бела);
- стварање јединки отпорних на стрес;
- развијање шема укрштања и тестирања за расе и линије;
- стварање и одобравање вештачке линије LSP - 2000 са 53-54% кртог меса у пределу трупа и хибрида PERHIB 2;
- унапређење популација расе Велика бела и Ландрас, побољшавањем метода селекције и употребом нових математичких метода у процени нивоа унапређења;
- регистровање 6 патената;
- учествовање у различитим националним и интернационалним истраживачким програмима: BIOTECH (2 пројекта), RELANSIN (3 пројекта), CEEEX 2005 – истраживачка изузетност (3 пројекта);
- учествовање на националним конвенцијама (Универзитет пољопривредних наука и ветеринарске медицине UASVM-Букурешт) и интернационалним конференцијама (Молдавија, Пољска);
- објављивање преко 10 књига и 1.000 научних чланака;
- објављивање научних радова у укупно 8 бројева научних часописа.

Захваљујући научно-истраживачким активностима, побољшане су технологије за укрштање у великим објектима за свиње на газдинствима, који су прилагодили стандарде храњења; одговарајућа правила су успостављена у погледу смештаја и сачињен је Национални програм за унапређење свиња.

### 3.3.3. Мађарска: Регион Централне Мађарске (Középmagyarország)

Линк до документа:

Regional+Profile\_Central+Hungary\_HU\_2

#### SWOT анализа региона

##### Снаге

##### Економија

- Будимпешта, са својим окружењем, представља доминантну социо-економску снагу (као финансијски, трговински и услужни центар) и центар јавне администрације у држави, а њен међународни утицај се шири кроз целу Карпатску област;
- степен запослености је висок у односу на национални просек;
- Регион је мултифункционални центар (финансије, трговина и услуге);
- велик проценат мултинационалних компанија и страних директних инвестиција;
- појачано присуство креативне индустрије и заштите ауторских права;
- концентрација домаћег и иностраног капитала у Региону;
- регионална седишта међународних и домаћих компанија у Региону;
- јака основа за културну економију;
- Регион је примарна дестинација интернационалног туризма;
- привлачно природно окружење (лепа околина, термални извори, Дунав);
- значајне залихе термалних вода (алтернативна енергија);
- побољшана канализација унутар ширег градског подручја;
- разноврсно природно окружење и локације светске баштине (велики број споменика и историјских атракција).



### Транспорт

- Регион, посебно Будимпешта, има добру приступачност - велика покривеност транспортном мрежом система јавног превоза Будимпеште, једини међународни аеродром у Мађарској (Ferihegy) налази се у Региону;
- социјално окружење и људски ресурси;
- потенцијали високог образовања, истраживања, развоја и иновација концентрисани су у Будимпешти;
- релативно висок степен запослености у Региону;
- концентрација здравствених капацитета у Региону;
- Значајне институције из сфере културе се налазе у Региону.

### **Слабости**

#### Економија

- регионално неравномеран ниво економског развоја;
- дуална економска структура, са мултинационалним и локалним предузећима која раде у условима пословне изолације;
- недостатак сарадње између великих компанија и локалних предузећа;
- МСП поседују неадекватне пословне вештине, мале иновативне амбиције, лошу инфраструктуру информационо-комуникационих технологија и слаб приступ финансијама;
- слаба сарадња између предузећа и истраживачких институција;
- преоптерећеност путева у Будимпешти;
- структурни и капацитетни недостаци транспортних веза и пратећих путева (нпр. мостови на Дунаву);
- недостатак добрих веза између железничког и градског превоза и неадекватна приградска железница на територији конурбације Будимпеште;
- коловоз је у незадовољавајућем стању;
- недовољно искоришћени потенцијали у туризму;
- слаба преносивост знања предузетника;
- слаб регионални маркетинг;
- непоуздан и лоше организован систем статистике не може обезбедити податке о регионалним процесима доносиоцима одлука и аналитичарима.

#### Грађевина и животна средина

- локално становништво је ретко укључено у припрему пројеката, тако да процес имплементације често затаји или је се одвија превише споро;
- повећање потрошње доводи до раста количине отпада;
- мањак еколошке свести код већине становника;
- изостанак пратеће индустрије за прераду селективно прикупљеног отпада;
- неки делови Дунава су загађени (RkkeveSoroksar рукавац Дунава);
- површина заштићених водних резервоара се смањује;



- повећање нивоа буке, вибрација, и светлосно-визуелног загађења у Будимпешти;
- природне површине су фрагментирани, а недостаје еколошка (биотопска) мрежа;
- многи насељски центри су изгубили општинску улогу, јавна места су деградирана;
- изградња монтажних стамбених објеката је у паду, а постоји много старих кућа у урбаним срединама;
- значајан заостатак у реализацији поступака рехабилитације урбаних целина.

### Транспорт

- велико оптерећење животне средине узроковано саобраћајем;
- квалитет асфалтираних путева се погоршава;
- недостатак саобраћајних раскрсница и интермодалних чворишта;
- неразвијеност секундарне путне мреже и веза са друмским трансферзалама;
- мала интегративност услуга јавног превоза унутар агломерације Будимпеште;
- низак ниво услуга приградске железнице;
- систем јавног превоза није у стању да се такмичи са личним средствима превоза;
- деценијама се касни са развојем линија брзе железнице;
- луке на Дунаву су условно и услугама неприкладне, путнички саобраћај нагло опада;
- мрежа бициклистичких стаза је испрекидана и без неопходних пратећих објеката;
- социјално окружење и људски ресурси;
- изражена разлика између људске инфраструктуре унутар округа и престонице;
- слаба сарадња и дисхармонија услуга институција из главног града и округа;
- висока стопа неактивности у односу ЕУ;
- велики број незапослених је ван система државне помоћи;
- несклад између квалификационе структуре становништва и потреба на тржишту рада;
- недостатак обучених људских ресурса.

### **Могућности**

- највећи раст потенцијала за привлачење мултинационалног присуства и преузимање улоге трансфера иновација према Источној Европи.

### **Претње**

- екстремно висок ниво корупције додатно смањује поверење јавних предузећа у конкурентним регионима (Беч, Братислава, компанијски истраживачки центри у Прагу);
- заштита животне средине од ризика загађења и напуштених индустријских зона југоисточне Европе;
- конкурентност капацитета земље и Будимпеште се смањује;
- економски притисак на насеља је јачи од њихових интереса;
- река Дунав може пружити већу заштиту животне средине;
- јавни превоз је изгубио на атрактивности;
- тренд глобалне економије је склоност људи да изаберу приватни превоз;

- централизација активности транспортне мреже можда неће допринети стварању додатне вредности;
- социјална кохезија је све слабија.

### **Стратегије будућег развоја**

Дугорочна визија развоја Региона до 2020 гласи: „Регион Централне Мађарске је постао један од водећих региона централне и источне Европе, а он је постао главни економски, социјални и културни центар Карпатског басена, испуњавајући критеријуме одрживости у економским, еколошким и социјалним аспектима. Регија је искористила своју конкурентну предност у области развоја информационог друштва, те је преузела активну улогу у ширењу својих достигнућа унутар источне Европе. Људски ресурси и економски развој базирани на знању фокусирани су на развој пословних услуга, истраживање и развој, економију културе и слободног времена. Реализовани су значајни пројекти уз пуну пажњу међународне јавности. Свесне развојне акције резултовале су мулти-поларним растом и координираним коришћењем земљишта. Регион обезбеђује квалитетне животне и радне услове за своје становнике.“

### **3.3.3.1. Студија случаја 1 - Економска анализа и процена ризика производње биоетанола**

#### **Назив праксе**

Економска анализа и процена ризика ограничене производње биоетанола

#### **Организација/е која изводи праксу**

Мађарски институт за пољопривредно инжињерство

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Оптимално коришћење агро-економских потенцијала. Одговор климатским променама и бављење проблемима ризика.

#### **Општа дефиниција праксе**

Да ли је могућа ограничена производња биоетанола? Шта су основни проблеми? Како се могу квантификовати ефекти различитих фактора на профитабилност?

#### **Главни циљеви праксе**

- повећање коришћења агро-економских потенцијала;
- допринос минимизацији еколошких оптерећења;
- јефтинија сточна храна.

#### **постигнути резултати праксе**

- рад више од 5 малих постројења.

### **3.3.3.2. Студија случаја 2 - вински фестивал „Etyek“**

#### **Назив праксе**

Повезивање традиционалних продајних канала вина: Студија случаја винског фестивала „Etyek“

#### **Организација/е која изводи праксу**

„Etyek“ асоцијација произвођача вина

#### **Проблем/слабости са којима се суочава пракса**

Произвођачке цене у широј скали трговине прехранбеним производима су екстремно ниске. Како повезати тај систем? Како досећи више цене?

#### **Општа дефиниција праксе**

Продаја локалних вина на фестивалима вина и гастрономије.

#### **Главни циљеви праксе**

- висока социјална кохезија у региону;
- доступне високе цене локално произведених вина;
- коришћење повременог рада;
- искоришћење близине Будимпеште.

#### **Постигнути резултати праксе**

Годишња посета 150 хиљада посетилаца и 50-60 винарија које успешно послују.

### 3.3.4. ГРЧКА: регион Атика

"Regional  
Profile\_Attica\_GR\_20

Линк до документа:

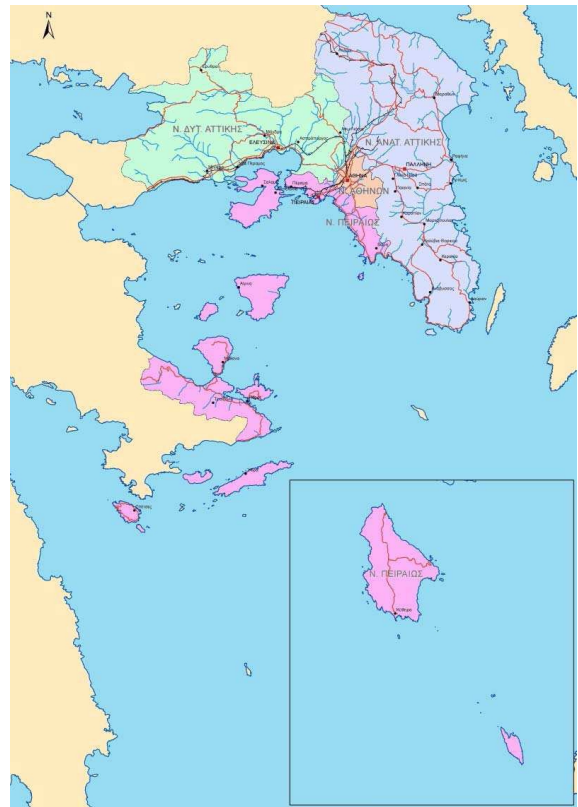
#### **SWOT анализа на нивоу пословања**

##### **Снаге**

Повољни производни услови (клима); обилност висококвалитетних сировина; квалификована радна снага са много искуства; значај присуства у околним земљама; сертификовани производни процеси који осигуравају квалитет финалног производа (HACCP, ISO).

##### **Слабости**

Мала конкурентност малих произвођача; неадекватан прилив приватних R&TD инвестиција; доста ограничен фокус на рурални развој, неадекватно умрежавање са истраживачким институцијама и универзитетима са становишта коришћења могућности иновација; неразвијени канали дистрибуције; неадекватно умрежавање између регионалних, националних и транснционалних прехранбених компанија (кластеризација); слабо продирање у велика и добро развијена тржишта централне и западне Европе.



##### **Могућности**

Постојећи и будући програми руралног развоја на регионалном, националном и европском нивоу; глобални трендови у правцу медитеранске кухиње и био/функционалне хране; Усвајање европских стандарда о безбедности прехранбених производа; агро-туризам; могућности око умрежавања произвођача, индустрија, истраживачких центара; модернизација МСП; коришћење иновација у циљу решавања проблема индустрије (безбедност хране, паковање, управљање отпадом и друго).

### **Претње**

Нарастајућа конкуренција у ценама хране, квалитету и иновацијама; неадекватна национална стратегија за развој прехранбеног сектора базираног на иновацијама; мале инвестиције у модернизацију и инфраструктуру; бирократија везана за развој релевантних R&TD инвестиција; неефикасни механизми информисања и свесност око технологија хране; трансфери и прехранбене иновације.

### **SWOT анализа на истраживачком нивоу**

#### **Снаге**

- јака истраживачка инфраструктура за имплементацију истраживања у сектору пољопривреде и прехранбене индустрије;
- високо обучени и вешти истраживачи фокусирани на сектор пољопривреде и прехранбене индустрије;
- R&D програми и стратегије;
- учешће у међународним и европским пројектима.

#### **Могућности**

- постојећи и будући R&TD програми на регионалном, националном и европском нивоу;
- захтев за новим прехранбеним производима са додатом вредношћу и новим прехранбеним технологијама;
- појачано присуство у истраживачкој зони Европе.

#### **Слабости**

- неадекватно умрежавање институција;
- неадекватна сарадња истраживачких институција са прехранбеном индустријом на идентификацији тренутних потреба R&D апликација;
- неадекватни програми пољопривредно прехранбене едукације;
- неспособност истраживачких институција да сумаризују иновативне потенцијале прехранбене индустрије.

### **Претње**

- бирократија везана за учешће истраживачких институција у националним R&D програмима;
- неадекватна национална стратегија за R&D програме;
- лимитираност финансијских извора намењених истраживањима;
- неадекватно или временски неуредно финансирање R&D.



### **3.3.4.1. Студија случаја 1 - Функционална храна - Одређивање антиоксидантског капацитета хране**

#### **Назив праксе**

Одређивање антиоксидантског капацитета хране

#### **Организација/е која изводи праксу**

Јединица за индустријску биотехнологију, Институт за биолошка истраживања и биотехнологију, Државна истраживачка фондација Грчке.

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Услугом се обезбеђује брзо и тачно одређивање укупног антиоксидантског капацитета хране.

#### **Општа дефиниција праксе**

Формирање слободних радикала и реактивних врста кисеоника је често одговорно за кардиоваскуларне болести, нарочито у случају када је биланс између оксидативних супстанци и антиоксиданата померен у страну оксиданата (Оксидативни стрес). Дакле, потрошња намирница богатих природним антиоксидантима помаже заштити организма. Припрема многих намирница користи материјал првобитно богат антиоксидантима, стим да постоји потреба одређивања нивоа остатака антиоксиданата у финалном производу након процеса прераде. Постоје многе методе за процену антиоксидативног садржаја намирница. Предност овде коришћене методе је ослањање на електронску парамагнетну резонанцу спектроскопије којом се врши директна детекција присуства слободних радикала. Ово је једина техника којом се може директно проценити укупни антиоксидативни капацитет узорка.

#### **Главни циљеви праксе**

Циљ је да примена овог метода послужи произвођачима хране током процене антиоксидативног капацитета њихових производа како би се ове информације користиле на захтев треће стране.

#### **Постигнути резултати праксе**

Многе компаније су користиле понуђене услуге. Добијени резултати су задовољавајући, како су оне захтевале додатне процене за остале производе (маслиново уље, маргарин, воћни сокови, пића, козметика, итд).

### **3.3.4.2. Студија случаја 2 - Традиционална органска производња - кластер органских производа**

#### **Назив праксе**

КЛАСТЕР ОРГАНСКИХ ПРОИЗВОДА

#### **Организација/е која изводи праксу**

Удружење индустрија северне Грчке.

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Одсуство конкретних “механизма” за промоцију органске хране, као и сарадње у сектору, који је толико нарастао да постоји потреба формирања кластера.

#### **Општа дефиниција праксе**

Кластер органских производа је непрофитна организација која је основана од стране Удружења индустрија северне Грчке (F.I.N.G.) са циљем да окупи све учеснике (произвођаче, добављаче, сертификациона тела, остале) укључене у бизнис органским производима и да олакша развој тржишта органских производа.

#### **Главни циљеви праксе**

Циљеви Кластера органских производа су:

- да јача и промовише своје чланове, њихове производе и услуге, демонстрира њихов висок квалитет, помаже учешће чланова у промотивним кампањама и проналази потенцијална решења проблема са којима се сусрећу;
- да конституише развојну организацију која би вршила мапирање стратегија, промовисала грчке органске производе, давала подршку органским произвођачима у виду препорука и стратешких интервенција са државног нивоа;
- да функционише као средство за константно информисање произвођача и продаваца органских производа о најновијим трендовима и достигнућима са тржишта органске пољопривреде и да врши заједничку промоцију производа чланова кластера;
- константна кампања подизања свести јавности везана за органске производе и њихове предности;
- да обезбеди информације о технолошком развоју.

#### **Постигнути резултати праксе**

Током последњих година Кластер органских производа је успоставио јаку сарадњу између РТО и приватног сектора и лансирао неколико нових активности. Наиме, кластер је установио преко 12 тренинг семинара и бизнис мисија, као и стабилан комуникациони канал са креаторима политике.

### 3.3.5. АУСТРИЈА: регионални профил Горње Аустрије

Линк до документа:

Regional+Profile\_Oberösterreich\_AU\_2011

#### Основне информације

Опис регионалног контекста уз анализу економског и географског профила.

Провинција Горња Аустрија обухвата 11.982 km<sup>2</sup> (око 14% територије Аустрије) на којој живи  $\frac{1}{4}$  милиона становника (око 17% житеља Аустрије, Статистика Аустрија, 2001) уз густину насељености од 115 становника/km<sup>2</sup>, нешто мало изнад просека за Аустрију - 96 становника/km<sup>2</sup>.

Ова провинција има значајан удео у различитим географским и

пољопривредним зонама, с обзиром да се пружа од севера ка југу, односно од брдовите Muhlviertel области, преко равница и долина око реке Дунав у области Alpenvorland, до планинске области Voralpen са неколико прелазних зона.

У регији Горња Аустрија укупно делује 57.657 предузећа са 583.063 запослених. Она доприноси стварању 16,5% бруто домаћег производа Аустрије. Стопа незапослености током 2009. године износила је 4%. Дугорочни тренд смањења унутар примарног и секундарног сектора привреде и раст терцијарног сектора привреде (сектора услуга) такође је релевантан за регију Горња Аустрија, у којој је током 2009. године било активно 33.662 регистрованих пољопривредних газдинстава. Пољопривредно земљиште покрива 557.008 ha. У његовој структури налазе се обрадиво земљиште - 298,808 ha, интензивно коришћени травњаци - 231,476 ha, екстензивно коришћени травњаци (укључујући алпске ливаде) - 24,331 ha, 794 хектара под воћњацима и 10 ha под виноградима.



## **SWOT анализа**

### **Снаге**

#### **На нивоу пословања**

Привредна комора препознаје релативну стабилност у прехранбеном сектору Горње Аустрије, чак и у годинама економске кризе (2009, +1,4%, Привредна комора Горње Аустрије, 2010). Постоје јака предузећа активна на међународном тржишту, која су константно у потрази за разним видовима кооперације, попут пекаре *Resch und Frisch* или организације за промет воћа, поврћа и киселих краставаца *Efko*. Нека успешна предузећа, по параметрима међународне конкурентности, лоцирана су у Горњој Аустрији (на пример произвођачи сира, пива, органских пекарских производа). Пољопривреда и пољопривредни производи имају добар имиџ у очима домаћих потрошача везано за висок квалитет (*Genussland*) и укус регионалних специјалитета. Потрошачи цене следљивост производа и разноврсност регионалних специјалитета. Снабдевање органским производима је у порасту, а генетски немодификовано млеко постаје стандард. Сарадња са предузећима из сфере туризма и гастрономије је све активнија. Већ постоје примери добрих искустава оваквих модела сарадње (пољопривредници-млинари-пекари *Troad Baker*). Регионални брендови успевају да се одрже на тржишту у односу на новопридошле производе у малопродајним објектима. Већина предузећа је активна у пољу истраживања и развоја, и чланови су разних организација и удружења. Сертификати производа и производних процеса су доста заступљени.

#### **На нивоу истраживања**

Образовање и истраживање имају високу репутацију, а добре регионалне могућности сарадње са специјализованим високошколским установама и студентским курсевима на универзитетском нивоу доприносе задовољавајућем нивоу стручне спреме у Горњој Аустрији. Кластер хране у Горњој Аустрији заједно са осталим истраживачким ресурсима подржава кооперацију, те размену информација и иновационих опција. Универзитет примењених наука из Велса у Горњој Аустрији тренутно развија нове органске тест-системе за идентификацију специфичних здравствених компоненти у храни, посебно функционалној храни.

### **Слабости**

#### **На нивоу пословања**

Горња Аустрија, као и Аустрија уопште, показује оскудну производну и прерадну структуру, релативно ниске ефикасности (високи трошкови производње, прераде, продаја, логистике) у односу на међународну конкурентску способност и сарадњу. Удео издатака за иновације је на ниском нивоу. Концентрација и тржишна моћ трговинских предузећа доводе до високог притиска на произвођаче. Органски сектор је у порасту. Потражња тренутно надилази могућности понуде. Развојни планови се не користе у довољној мери, посебно у малим

предузећима. Захтев за даљим побољшањима у свим сегментима производног ланца са становишта предузећа.

### **На нивоу истраживања**

У Горњој Аустрији недостаје универзитет специјализован за области природних наука и прехранбени сектор који би покривао широк спектар образовних и истраживачких установа. Истраживачке активности у малим предузећима постоје, али су на ниском нивоу. Права интелектуалне својине изгледа да нису распрострањена, посебно у малим предузећима.

## **Могућности**

### **На нивоу пословања**

Добар развој у сектору иновативних производа и специјалних бренд производа. Тренд органских производа, функционалне хране, иновативних и wellness производа доприноси појави нових тржишних шанси. Воља за сарадњом између гастрономије и предузећа из сфере туризма је у порасту. Безбедност хране и поновна следљивост производа даје више могућности за добијање квалитетних производа, где потрошачи цене могућност поновне следљивости, као и разноврсност, регионалне специјалитете и брендове. Извоз хране из Аустрије је у порасту. Аустријски производи стварају добар природни имиџ на иностраним тржиштима. Потражња за храном на светском тржишту (на пример млека на азијским тржиштима) је у порасту.

## **Претње**

### **На нивоу пословања**

Генерално постоје високи трошкови везани за факторе рада, добробит животиња, социјална и еколошка давања у Аустрији. Расте притисак тржишту непознатих производа у малопродајним објектима. Стагнација или тренд пада потрошње меса. Национални и међународни процеси концентрације капитала узрокују висок тржишни притисак, а раст конкуренције је узрокован улагањем међународних компанија на тлу нових чланица ЕУ.

### **3.3.5.1. Студија случаја 1 - Кластер хране (Lebensmittel Cluster) Горња Аустрија**

#### **Назив праксе**

Кластер хране Горње Аустрије

#### **Организација/е која изводи праксу**

Привредна комора Горња Аустрија

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Недостатак информација, партнерства и могућности сарадње

#### **Општа дефиниција праксе**

Кластер хране Горња Аустрија има за циљеве унапређење конкурентности, јачање економске снаге и интензивирање односа међу актерима у прехранбеном сектору. Појавила се потреба покретања пројеката везаних за технологију и организацију. У складу са визијом "Задовољство и технологија у једној руци" у фокусу мреже је подизање свести о регионалним прехранбеним производима из Горње Аустрије. Кластер делује као нервни центар унутар ланца производње хране.

#### **Главни циљеви праксе**

- оснивање Кластера хране као уговорне и информационе платформе у сектору хране;
- кластер хране као упоришна тачка у пројектима сарадње;
- кластер као нервни центар између произвођача хране и продаје.

#### **Постигнути резултати праксе**

До сада је спроведено 80 пројеката који се односе на технологију, организацију и квалификације, а који су укључивали 338 партнера. Организовано је и 405 догађаја са укупно 9.255 учесника.



### **3.3.5.2. Студија случаја 2 - Задруга Планинско биље, Аустрија (Österreichische Bergkräutergenossenschaft)**

#### **Назив праксе**

Задруга планинско биље

#### **Организација/е која изводи праксу**

Osterreichische Bergkrautergenossenschaft reg. Gen.mbH.

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Повећање прихода чланова задруге кроз гајење и продају органски произведеног лековитог биља и зачина. Стварање регионалног ланца додате вредности.

#### **Општа дефиниција праксе**

Задруга је основана од стране 21 фармера у региону Muhlviertel у Горњој Аустрији. Основни циљ активности је одржавање прихода чланова при производњи лековитог биља и зачина. Ови производи су направљени од органски произведене сировине без присуства вештачких арома. Увезено лековито и зачинско биље намењено даљој преради испуњава високе производне стандарде, односно произведено је под контролисаним еколошким стандардима од стране контролисаних органских пољопривредних произвођача.

#### **Главни циљеви праксе**

Поред одржавања прихода, главни фокус је на производњи органских производа више вредности и врхунског квалитета. Због раста потражње за органски произведеним лековитим биљем и зачинама, пред удружењем је изазов проналажења нових пољопривредника из система органске производње.

#### **Постигнути резултати праксе**

- стално проширење асортимана;
- едукација сомелијера за топле напитке од лековитог и ароматичног биља;
- IFS сертификација, сертификација Bio-Austria и Bio-Suisse;
- имплементација система online куповине и испоруке понуђених производа;
- обилазак производних погона и области са дегустацијом понуђених органских чајева и напитака од лековитог биља;
- од 2006. године, примењује се обележавање производа са "Genussregion Muhlviertler Bergkrauter" (заштитни знак за регионалне пољопривредне производе и специјалитете награђене од стране Савезног министарства за пољопривреду, шумарство, животну средину и водопривреду и Agrarmarkt-а из Аустрије);
- добитник награде GUUTE Award (регионалне награде из сфере бизниса).

### **3.3.5.3. Студија случаја 3 - Genussland Горња Аустрија**

#### **Назив праксе**

Genussland Горња Аустрија

#### **Организација/е која изводи праксу**

Влада Горње Аустрије, Департман за пољопривреду и шумарство.

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Мрежа фармера, комерцијалних предузетника, туристичких организација и угоститеља намењена подизању свести и информисању потрошача о висококвалитетним регионалним прехранбеним производима.

#### **Општа дефиниција праксе**

Традиционална мала предузећа се не могу такмичити произведеном количином, те су зато фокусирана на квалитетне и премијум производе, обрађене традиционалним поступцима обраде широке лепезе високо квалитетних сировина. Гарантују се еколошка производња, висок удео органских производа и генетски немодификовани производи. Етикетом се означавају свежи, регионални и сезонски производи.

#### **Главни циљеви праксе**

- раст свести о квалитету и потрошњи регионалних прехранбених производа;
- упоришна тачка међу произвођачима (пољопривредницима) и потрошачима, и информациона платформа за регионалне производе;
- побољшање имиџа Горње Аустрије као локације на којој се производе високо квалитетни прехранбени производи;
- унапређење регионалне мреже производа;
- одржавање традиционалног културног пејзажа;
- развој иновативних производа, пројеката и иницијатива;
- организација догађаја.

#### **Остварени резултати активности**

Расте свест о високом квалитету регионалне хране; регионално порекло производа је битна чињеница током одлучивања потрошача; презентације на домаћим и међународним сајмовима; производња комуникационих алата; развој нових производа; позиционирање регионалних производа у малопродајним објектима и ресторанима.

### **3.3.5.4. Студија случаја 4 - Иницијатива - Природне науке Горња Аустрија**

#### **Назив праксе**

Иницијатива - Природне науке, Горња Аустрија (LSIOO)

#### **Организација/е која изводи праксу**

CATT Innovation Management GmbH (кординатор пројекта);  
ob. Technologie и Marketinggesellschaft m.b.H (пројектни партнер);  
Clusterland GmbH (пројектни партнер).

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

- недостатак могућности за иницијативу у области сарадње и партнерства;
- мрежа у области природних наука унутар Горње Аустрије и шире;
- информација о приступу тржишту природних наука;
- информације о начинима финансирања пројеката (различите схеме финансирања у области природних наука и остало).

#### **Општа дефиниција праксе**

Основни циљ LSIOO је да подстакне сектор природних наука у Горњој Аустрији подржавајући развој мреже стручности Горње Аустрије. Иницијатива се фокусира на окупљању истраживача и фирми ради олакшања иницијације сарадње и партнерства у креирању иновативних производа, технологија, процеса и услуга у сектору природних наука. Штавише у најбољем интересу Иницијативе је промоција "Заједнице природних наука Горње Аустрије", односно чињења њених резултата што транспарентнијим.

#### **Главни циљеви праксе**

- LSIOO као улазна врата региона Горње Аустрије у систем мреже иновација природних наука;
- LSIOO као основна упоришна тачка за иновативне пројекте индивидуалне/заједничке;
- LSIOO као услужна тачка за природне науке везане за финансирање R&D и технолошке трансфере.

#### **Постигнути резултати праксе**

До данас је остварено нешто више од 40 R&D пројеката вредности од око 1,3 милиона од стране LSIOO партнера. Корисници ове иницијативе су остварили следеће услуге:

- индивидуални консалтинг (RTD фондови, права интелектуалне својине, технолошки трансфери и остало);
- приступ медијима;
- догађаји (радионице, тренинзи и остало);
- учешће експерата;
- подршка учешћу компанија из Горње Аустрије на сајмовима (Medica, Medtech и други).

### **3.3.5.5. Студија случаја 5 - GELA**

#### **Назив праксе**

I GELA (Gemeinsam Landwirtschaften)

#### **Организација/е која изводи праксу**

I Ochsenherz Gartnerhof

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Умрежавање пољопривредника и потрошача у циљу социјално прихватљиве пољопривреде

#### **Општа дефиниција праксе**

Алтернатива профитом оријентисаној, специјализованој и интензивној пољопривреди са фокусом на здравље. Витална храна на бази пољопривреде подржане од стране локалне заједнице (CSA) и са заједничком одговорношћу. Група потрошача предфинансира буџет великих фарми/предузећа и стиче добит у години жетве. CSA предузећа су основана у САД, Француској и Немачкој.

#### **Главни циљеви праксе**

- свеже и висококвалитетно поврће и биљке током године;
- локални идентитет потрошача и производа;
- регионална и одржива пољопривреда;
- одржавање традиционалних и укусних варијетета и специјалитета.

### 3.3.6. ХРВАТСКА: Истарска жупанија

Линк до документа:

Regional+Profile\_Istr  
ian+County\_CRO\_20:

#### SWOT анализа на нивоу предузећа

##### Снаге

- регионални пољопривредно - прехранбени производи су препознатљиви на националном нивоу;
- добра мрежа пословне асоцијације;
- оријентација ка извозу и достигнућима нових технологија;
- јака подршка на националном и регионалном нивоу фокусирана на пословне асоцијације;
- одлични предуслови за органску производњу и територијално повезане производе;
- дуга традиција унутар сектора.



##### Могућности

- значајно сезонско тржиште током лета;
- органско тржиште у значајном порасту;
- раст тражње за здравствено безбедним и квалитетним производима од стране потрошача, нарочито код типичних производа;
- нова тржишта захтевају квалитетне производе на располагању после придруживања ЕУ.

##### Слабости

- ограничена способност удруживања на заједничким технолошким питањима;
- слаба координација између политика руралног развоја, маркетинга и дистрибуираности стратегија;
- недостатак већих површина под обрадивим земљиштем;
- велик број малих, неефикасних предузећа;

- недостатак комуникације и координације између произвођача (приватни сектор) и државних органа (јавни сектор);
- недостатак сертификованих производа.

### **Претње**

- неприступачност иновативних технологија;
- глобална тржишна конкуренција и светска финансијска криза фаворизују потрошњу економичнијих производа нижег нивоа квалитета;
- Хрватска и Европска политика није увек ефикасна у заштити ПДО и ПГИ производа.

### **SWOT анализа на Истраживачко-лабораторијском нивоу**

#### **Снаге**

- добра научна компетентност специјализована за стратешке производне секторе, са јаким мултидисциплинарним приступом;
- веома добра структура универзитета;
- тенденције ка дијалогу са приватним сектором, доприносећи ширењу информација, подизању свести и осталом;
- односи са међународним истраживачким институцијама/тимовима.

#### **Слабости**

- недостатак инфраструктуре за ефикасније и фокусираније истраживање;
- недостатак компетентности за адекватан одговор потрошачким захтевима;
- потешкоће у усклађивању истраживачких потреба малих компанија;
- ограничено присуство у истраживачким лабораторијама људских ресурса способних да стварају односе и сарађују са предузећима;
- припремљеност пројеката.



#### **Могућности**

- међународно умрежавање са ново придруженим земљама, повећавајући



могућност за учествовањем у истраживачким пројектима ЕУ;

- подизање нивоа јавне свести по питању безбедности и квалитета производа.

### **Претње**

- правна регулатива Европске уније се тешко уклапа у технолошке иновације настале на резултатима истраживања;
- оскудно знање о финансијским могућностима за предузећа која инвестирају у активности руралног развоја;
- низак ниво приватних инвестиција у активности руралног развоја / Недостатак средњих и великих предузећа унутар сектора која поседују економски капацитет довољан за инвестирање у активности руралног развоја;
- недостатак подршке националне политике неговању R&TD у пољопривредно - прехранбеном сектору;
- Нестимулишући систем Владе ка новим, младим истраживачима.

### **3.3.6.1. Студија случаја 1 - Фонд за развој агро-туризма у Истри**

#### **Назив праксе**

Фонд за развој агро-туризма у Истри

#### **Организација/е која изводи праксу**

Истарска жупанија - административни департман за пољопривреду, шумарство, лов и водопривреду.

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Фонд је установљен због веома лоших финансијских услова у сектору пољопривреде, који је довео до инвестиционог пада унутар поменутог сектора.

#### **Општа дефиниција праксе**

Фонд је установљен 1994. године од стране истарске жупаније са специфичним циљем да подржи процес инвестирања у сектору пољопривреде. Далеко повољнији кредитни аранжмани у односу на комерцијалне банке, допринели су инвестицијама у пољопривреди.

#### **Временски оквир праксе**

Фонд је установљен 1994. године, а и данас је веома атрактиван, нудећи зајмове са каматном стопом од 4% свим пољопривредним произвођачима (инвеститорима) са територије Истарске жупаније.

#### **Главни циљеви праксе**

Финансијска подршка пољопривредно-прехранбеном сектору Истарске жупаније.

#### **Постигнути резултати праксе**

- више од 15 милиона еура дистрибуираних у различите секторе, где је: 30% отишло на програме одгоја, 20% на механизацију, 20% на сталне усеве, 12% на агро-туризам, 18% на остало;
- више од 840 подржаних пројеката.

### **3.3.6.2. Студија случаја 2 - Трајна заштита истарског говечета**

#### **Назив праксе**

Трајна заштита истарског говечета

#### **Организација/е која изводи праксу**

AZRRI - Агенција за рурални развој Истре и Истарска жупанија - административни департман за пољопривреду, шумарство, лов и водопривреду.

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Циљ програма је очување аутохтоних животињских врста - истарског говечета, чији је број константно опадао до почетка 90'. Истарско говече, као симбол Истре, је била веома популарна радна животиња (50.000 грла током 50' година XX века).

#### **Општа дефиниција праксе**

Програм заштите истарског говечета је започео 2005. године. Програм је већином финансиран из буџета жупаније. Кординатор програма је AZRRI уз подршку SUIG - Асоцијације одгајивача истарског говечета. Како се број грла истарског говечета драстично смањило, са 50.000 говеда у 50' на само 94 грла у 2003. години, а с обзиром на историјски значај поменуте животиње за ову област (готово свака породица је имала једно или више грла), Истарска жупанија је одлучила да заштити истарско говече, притоме пружајући одгајивачима нове економске могућности.

Истарско говече је у прошлости коришћено за физичке послове током обраде земљишта, као транспортно средство и остало. Веома брзо је било јасно да наметање и финансирање овакве активности неће донети никакве резултате. Стога, је Истарска жупанија отпочела са Програмом очувања истарског говечета усмереним на комерцијалну употребу меса и месних прерађевина од истарског говечета који би били препознатљиви у и ван региона.

#### **Главни циљеви праксе**

Очување и комерцијална употреба истарског говечета. Циљ је формирање основног стада од 2.000 грла до 2013. године.

#### **Постигнути резултати праксе**

- број грла говеда је драстично повећан (са 94 у 2000. години на 700 у 2010. години);
- развијено је 6 производа од меса истарског говечета који су доживели велики тржишни успех;
- нови, млади одгајивачи укључени су у Програм.

### 3.3.7. СРБИЈА: Регионални профил

Линк до документа:

Regional+Profile\_Ser  
bia\_SRB\_2010.pdf

Република Србија окружена је следећим земљама: Бугарска, Румунија, Мађарска, Хрватска, Босна и Херцеговина, Црна Гора, Албанија и Македонија. Главни град Републике је Београд. Клима је умерено-континентална. Захваљујући повољном рељефу и климатским условима, Србија има могућности за разноврсну пољопривредну производњу. Србија има 5.1 милиона хектара пољопривредно земљишта (0,60ha/ становнику), од којих 4,2 милиона хектара представља обрадиво земљиште (0, 50 ha/ становнику). Однос шума и пољопривредног земљишта је бољи него у многим европским земљама (39:61%). Пољопривреду Србије карактерише неповољна власничка структура, посебно у погледу пољопривредних газдинстава, који су најбројнији субјекти у пољопривреди и који имају најјачи утицај на њен укупан развој. Око 80% пољопривредног земљишта је у приватном власништву. Осталих 20% користе компаније различите власничке структуре и величине. Око 1/3 активног становништва у Србији запослено је у пољопривреди. Стопа запослености у пољопривреди међу највећима је у Европи и показује велики значај пољопривреде у креирању националне економије.

Република Србија располаже са великим прерађивачким капацитетима у сточарској производњи. Међутим, степен искоришћености се креће далеко испод пројектованих капацитета и већина не испуњава стандарде који се постављају за извоз меса, а многе од њих ни постојеће домаће стандарде. Активности на пољу истраживања и развоја недовољно су развијене код свих компанија, имајући у виду број запослених у овом сектору или финансијска улагања. Проблеми који доминантно ограничавају унапређење, осавремењавање и иновирање у процесу пословања су следећи: висока цена сировог меса на домаћем тржишту и недовољна понуда, сужено домаће тржиште и слаба куповна моћ потрошача, монополизовано тржиште трговине и велики рабати трговачких ланаца, нелојална конкуренција и превелик број произвођача који немају испуњене стандарде квалитета (недовољавајуће реаговање инспекцијских служби), отежана наплата потраживања (дуги рокови наплате), слаба информисаност потрошача о новим производима, квалитету и безбедности производа разних произвођача, кратки рокови и неповољни услови кредитирања, што се одражава на недовољне инвестиције у развој пословања, финансијски проблеми (презадуженост, неликвидност, недостатак обртних средстава), царинске и нецаринске баријере и компликоване процедуре у токовима извоза, недостатак путне инфраструктуре за транспорт производа (путеви су локалног карактера), неизграђена пословна инфраструктура.

### **SWOT анализа предузећа prehrambene industrije (industrija mesnih preradjevina):**

#### **Снаге**

- располаже се природним потенцијалом и сировинском базом,
- располаже са великим прерађивачким капацитетима у сточарској производњи
- постоји традиција у производњи и извозу квалитетног меса

#### **Слабости**

- Висока цена сировог меса на домаћем тржишту и недовољна понуда;
- Нелојална конкуренција и превелик број произвођача који немају испуњене стандарде квалитета (нездовољавајуће реаговање инспекцијских служби);
- Монополизовано тржиште трговине и велики рабати трговачких ланаца;
- Отежана наплата потраживања (дуги рокови наплате);
- Слаба информисаност потрошача о новим производима, квалитету и безбедности производа разних произвођача;
- Кратки рокови и неповољни услови кредитирања;
- Финансијски проблеми (презадуженост, неликвидност, недостатак обртних средстава);
- Царинске и нецаринске баријере и компликоване процедуре у токовима извоза;

#### **Могућности**

- улагање у квалитет и унапређење квалитета производа;
- осавремењавање и иновирање у процесу рада и пословања предузећа;
- веће учешће производних компанија на домаћем тржишту;
- повећање производње и извоза;
- веће активности на пољу истраживања и развоја;
- улагање у маркетиншке активности;
- чланство у пословним удружењима;
- научно техничка и трговинска национална и регионална сарадња (ЕУ и тржишта ван ЕУ).

#### **Претње**

- споро увођење иновација и прилагођавање нових захтевима тржишта и потрошача,
- слаба повезаност са научноистраживачким институцијама;
- недовољна подршка јавних фондова ради интернационализовања пословања;
- све већа конкуренција на међународним тржиштима;
- велико учешће транснационалних корпорација (ТНК) у производњи и промету агро-индустријских производа;
- спора имплементација стандарда квалитета и ограниченост приступа тржиштима због брига о безбедности и хигијени хране;
- недостатак путне инфраструктуре за транспорт производа;
- неизграђена пословна инфраструктура: канализациона мрежа, нерешено питање отпадних вода, кланичног отпада, недостатак система за пречишћавање отпадних вода и сл.

### **3.3.7.1. Студија случаја 1 - Сува ферментисана кобасица „Луканика“**

#### **Назив праксе**

Сува ферментисана кобасица, Луканика

#### **Организација/е која изводи праксу**

Кланица, КОСАНОВИЋ - Мартинци, Војводина, Република Србија

([www.klanicakosanovic.com](http://www.klanicakosanovic.com)).

#### **Проблеми/слабости са којима се суочава пракса**

Данас се чине изузетни напори у тражењу нових извора хране и енергије. ФАО процењује да ће 2050. године у свету живети скоро десет милијарди људи, те ће се проблем исхране становништва заострити. Сектор пољопривреде и прехранбене индустрије има велики значај за Србију. Оба ова сектора представљају значајан део друштвеног бруто производа Србије и имају највеће перспективе развоја, како у сегменту производње, тако и у сегменту трговине. Захваљујући приступу тржишту ЕУ, преко СЕФТА споразума потписаним са Албанијом, БиХ, Македонијом, Хрватском, Румунијом, Бугарском и Молдавијом, споразумом о слободној трговини са Руском Федерацијом и генералном систему преференцијала који има од стране САД, Србија има повољне услове за спољну трговину робама из области пољопривредно-прехранбеног сектора. Овај сектор успева да одржи позитиван салдо размене, и то највише у размени житарица, поврћа, воћа и шећера. Од укупног извоза хране, 73,8% чини извоз сировина (житарице, шећер, воће и поврће), док извоз групације - месо и прераде од меса, чини свега 7,2%. Упоредо са структурним реформама у пољопривреди и прехранбеној индустрији, потребно је извршити припреме у погледу унапређења конкурентности. Циљ конкурентске борбе фирме, како је наведено на самом почетку рада, јесте раст удела на тржишту, раст фирме, раст запослености, раст продуктивности, раст инвестиционих активности (нарочито улагање у истраживање и развој) као и остварење профита у дугом року. Значи, пракса одговара на потребе прехранбене сигурности становништва пошто је производ намењен за исхрану, доприноси позиционирању фирме на тржишту тј. конкурентности микро привредног субјекта, а самим тим и конкурентности на макро нивоу.

#### **Општа дефиниција праксе**

Луканика је производ који поред квалитативних својстава (што је потврђено у референтним лабораторијама) има и регионални и историјски аспект. На просторима Срема и Сремске Митровице (некадашњег Сирмијума) производила се пре 20 векова. Тачније, Луканику су у Сирмијуму око 1. века нове ере доносили војници из јужне Италијанске покрајине Луканије који су у Сирмијум долазили на службовање. Љуте, зачињене, димљене, прихваћене су у народу а рецептуру је прибележио ондашњи познати кувар Марко Гавије Апиције (80.г.пне - 40.г.не.). Као веродостојан документ рецептура и данас постоји и налази се у Ватиканској библиотеци у Риму. Уводни рецепт прве књиге Апицијевог куvara рукописа из 9. века. Кланица је рецептуру модификовала и прилагодила данашњим технолошким процесима и потребама потрошача али је Луканика у сваком случају софистициран технолошки производ који је преживео 20 векова, јер је оставио трајан печат уткан у културу Сремске кухиње. Самим тим је убедљив, бесмртан, а Кланце ће се уз помоћ нових технологија постарати да



буде константног квалитета. На тај начин, Луканика ће имати све атрибуте и карактеристике производа који може постати српски бренд.

### **Временски оквир праксе**

Производ је лансиран за Новосадски сајам 2006.године. Производи се у континуитету.

### **Главни циљеви праксе**

Производ је лансиран са циљем да се наметне потрошачима својим квалитативним карактеристикама. Развој производа у функцији је регионалног развоја тј. афирмације града Сремска Митровица (Сирмијум), што подразумева и захтева агресиван маркетинг.

### **Постигнути резултати праксе**

Сува ферментисана кобасица Луканика је 04.04.2007. године у Привредној Комори Србије од стране ПКС, програма Здрава храна-Зелена Јабука-Зелени Избор ДОО и Удружења за пољопривредну, прехранбену, дуванску индустрију и водопривреду промовисана као производ који је понео жиг Здрава храна-Зелена јабука. Исти жиг, Луканика је понела и за 2008.годину. На сајму Етно хране у Београду 2008.године добила је признање Српска робна етно марка. На Новосадском саму 2007.године и 2008.године, добитник је златне медаље за квалитет а 2009.године добитник је велике златне медаље за квалитет. Елаборат и захтев за добијање ознаке географског порекла је предат од стране Института за прехранбене технологије из Новог Сада, Заводу за интелектуалну својину у Београду. Годишња продукција Луканике није велика, свега 10 000кг, пошто погон за производњу исте није у функцији/купљена је опрема/. Визија Кланице на почетку била је стварање производа са потенцијалом да буде конкурентан и популаран.

### 3.3.8. ЗАКЉУЧАК

Намера завршне публикације била је да се да сумирају научно-технички аспекти са којима се суочило током реализације Пројекта (од почетка до краја); да се истакне шта је учињено праћењем инфраструктуре и алата предложених Пројектом како на међународном нивоу, тако и на нивоу земаља учесника. Неки од резултата Пројекта су само поменути, захтевајући у случају интересовања накнадно читање праћењем понуђених линкова. TECH.FOOD пројекат је за главни циљ имао умрежавање научника, истраживача, институција и компанија које су у стању да одговоре са неколико различитих аспеката на питања која се односе на прехранбену производњу; доступност протока података свим предузећима, што је очигледно од великог интереса за мала и средња предузећа која обично нису у стању да подрже велика пројектна истраживања. Као што је већ поменуто, један од главних циљева успостављене транснационалне хоризонталне мреже је и да промовише учешће предузећа кроз умрежавање регионалних активности. Пројекат је наиме вођен уз велики допринос МСП укључених у области истраживања и прехранбену производњу. Током извођења Пројекта реализован је свеобухватан низ конференција, семинара (организација више од 100 догађаја и иницијатива на локалном и на међународном нивоу) и радних експертских група које су произвеле и дистрибуирале многе информације везане за традиционалну производњу прехранбених производа, регионално и уобичајено понашање представника прехранбене индустрије, као и актуелно стање примене закона, принципа и захтева, из сфере производње хране, у различитим регионима ЕУ.

Мрежа стручности је сада доступна свим актерима укљученим у производњу и потрошњу хране олакшавајући коришћење резултата из области безбедности и квалитета прехранбених производа. Главни резултати су повећана доступност техничких и научних инструмената за праћење и проналажење у прехранбеној индустрији, који потпуно респектују традиционални став регионалних произвођача. Мрежа стручности која карактерише пројекат TECH.FOOD може бити општа основа међународне платформе истраживања хране и развоја различитих тема. Како ојачати иновативну способност предузећа кроз имплементацију свесности потрошача је у ствари био главни изазов са којима се суочила TECH.FOOD транснационална хоризонтална мрежа. Нова линија борбе је стога базирана на заједничким потребама за побољшање политика и инструмената, који ће унапредити иновативну способност пољопривреде и прехранбене индустрије и дугорочно промовисати перцепције иновација и прехранбених производа. Иновациони процес мора бити представљен као узајамна интеракција између свих учесника, такозвани *троструки хеликс систем*. Да би она била делотворна од фундаменталног је значаја стално уклањање уочених слабости процеса: креативност у развоју иновација и способност дисеминације знања.

## **ИЗЈАВА О ОГРАНИЧЕЊУ ОДГОВОРНОСТИ**

Овај пројекат је финансиран уз подршку Европске уније у оквиру Програма транснационалне сарадње за југоисточну Европу.

Публикацијом су изнети само ставови аутора, а Менаџмент није одговоран за коришћење информација наведених у овом документу.

[www.techfoodproject.eu](http://www.techfoodproject.eu) - за све даље информације око извора финансирања Пројекта.