



TECH.FOOD
РЕШЕЊА И ИНТЕРВЕНЦИЈЕ ЗА ТЕХНОЛОШКИ ТРАНСФЕР И ИНОВАЦИЈЕ
ПРЕХРАМБЕНОГ СЕКТОРА У РЕГИОНИМА ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ

вебсајт: <http://www.techfoodproject.eu/>

Пројекат је финансиран од стране Европске уније, у оквиру Програма транснационалне сарадње за Југоисточну Европу. Ова публикација представља ставове аутора и менаџмент није одговоран за коришћење информација наведених у овом документу.

Сајт за све информације у вези финансирања Пројекта:

www.techfoodproject.eu

УВОД

Шта представља пројекат TECH.FOOD?

У опису *Транснационалног програма сарадње за Југоисточну Европу*, финансираног од стране Европског регионалног фонда за развој, пројекат TECH.FOOD има за циљ унапређење технолошког истраживања и развојних способности учесника у прехранбеном сектору, као и осмишљавање мреже и инструмената, који ће подржати техничку иновацију у бизнису. Пројекат предвиђа израду транснационалне хоризонталне мреже између 7 партнерских региона чија је сврха повезивање институција - сферу истраживања са сфером пословања.



Зашто је пројекат TECH.FOOD осмишљен?

Циљ пројекта TECH.FOOD је додавање транснационалне вредности активностима субјеката који учествују у Пројекту, што даје могућности за унапређење њихових способности у погледу ефикасности одржања иновационих процеса. Пројекат доводи до оснивања транснационалне мреже која ће повезати пословање са истраживачким институцијама у партнерским регионима.

Који је циљ пројекта TECH.FOOD?

Основни циљ је стварање и консолидација технолошког трансфера, чиме се стимулише иновативна способност прехранбеног сектора, а кроз интеракцију између истраживачких и државних институција и предузећа, у складу са циљевима Лисабонске стратегије. Специфични пројектни циљеви су:

- **Појачати**, на локалном нивоу, **сарадњу и односе између истраживачких институција, државних институција и прехранбеног сектора**, кроз стварање ланаца;
 - **Јачати постојећу транснационалну мрежу сарадње и стварати нове мреже**, путем хоризонталне транснационалне мреже у регионима југоисточне Европе, што је од користи и за остале регионе Европске уније, а са циљем успостављања механизма трансфера технологије, способности, искустава и знања;
 - **Унапредити иновациону ефикасност прехранбеног сектора, државних и истраживачких институција**, развојем аналитичких и применљивих инструмената који имају за циљ руковођење знањем како би се добила ефикаснија реализација истраживања, технолошког развоја и иновација;
 - **Отпочињање нових пројеката за развој иновационих технологија, нових производа и процеса у прехранбеном сектору**, комбинацијом способности истраживачких институција и институционалне подршке, да би се добила критична маса акција у чијем је циљу ефикасна партиципација у заједници истраживачких и развојних програма;
 - **Обнављање јавног поверења у квалитет хране и безбедност**, промоцијом коришћења иновационих решења, уз поштовање принципа здравља и животне средине.
-

Како постићи циљ?

Следеће активности су реализоване како би се постигли пројектни циљеви:

- Креирање 7 регионалних профила уз истицање предности и мана прехранбеног сектора са освртом на истраживање, технолошки развој и иновације;
- Израда Транснационалне хоризонталне мреже између 7 “центара за технолошки трансфер” присутних у сваком региону, чија је сврха повезивање институција, истраживача и бизниса, такође на транснационалном нивоу;
- Развој аналитичких и интервентних инструмената који омогућавају процену и промовисање иновације;
- Употреба инструмената за процењивање сопственог пословања;
- Организовање најмање 10 тематских фокус група од стране сваког региона укљученог у Пројекат; креирање базе података са најбољима праксама и иновационим пројектима развијеним у пословању;
- Организовање конференција и семинара на локалном и међународном нивоу.

ЛИСТА ПАРТНЕРА

ЕУ Партнер:

Провинција Модена, **Италија**;

ASTER-мрежа високе технологије, Emilia Romagna, **Италија**;

Академија економских студија, Букурешт, **Румунија**;

Министарство пољопривреде, шумарства и руралног развоја, **Румунија**;

Мађарски институт за истраживање меса, **Мађарска**;

Универзитет Корвинус Будимпешта, Факултет за прехрану, **Мађарска**;

Државна истраживачка фондација Грчке, **Грчка**;

Привредна и индустријска комора Атине, **Грчка**;

CATT Innovation Management GmbH, **Аустрија**;

WKOО Привредна комора Аустрије Lebensmittel-Cluster ОО, **Аустрија**;

AWI Федерални институт за економику пољопривреде, **Аустрија**;

Партнери који нису чланови ЕУ:

Агенција за рурални развој Истре, **Хрватска**;

Институт за економику пољопривреде - Београд, **Србија**;

ПРОФИЛ ЗЕМАЉА ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ - СИНЕРГИЈЕ И ПОТРЕБЕ ЗА ИНОВАЦИЈОМ

Пројекат укључује 13 партнера из 7 земаља: Аустрије, Хрватске, Грчке, Италије, Румуније, Србије и Мађарске. Свака земља је урадила профил потенцијалних потреба за иновацијом у оквиру своје територије; профил сваког региона коришћен је за праћење свеобухватног стања, идентификовање заједничких потреба и синергија. Из сваке иницијалне анализе је произашао закључак да постоји недовољан број особа и инвестиција у истраживање и развој, са малим разликама између земаља које су укључене у Пројекат.

Удео истраживања у транснационалној мрежи, у поређењу са бруто друштвеним производом, веома је низак, за разлику од земаља са вишом стопом развоја, где су укупне инвестиције значајно веће. У земљама са већом стопом развоја, истраживачке активности многих компанија постале су оправдане и имају директан ефекат на тржиште: **инвестиције у истраживања омогућавају пораст или успостављање тржишта и/или проширење асортимана производа.**

Из дате анализе се може утврдити потреба за квалификованим људским ресурсима; то се посебно види у малим предузећима у примарном сектору и међу радницима у прехранбеном сектору, где постоји недостатак адекватне обуке по питању управљања производњом. Ове потребе захтевају интервенцију, са циљем да се унапреде инструкције и обука ради подршке финансијском расту и развоју знања у прехранбеном сектору. Све укључене земље су указале на снажну оријентацију ка **квалитету и безбедности хране, што је често праћено развојем конкретних инструмената и мера.** У многим случајевима, предузећа истичу важност усвајања стандарда квалитета и HACCP система (Анализа ризика и критичних контролних тачака, или самоконтрола и систем хигијене ради спречавања контаминације хране). Заједнички циљеви свих партнера, у складу са политиком појединих земаља, су појачавање способности праћења и систем управљања квалитетом.

Од почетка пројекта TECH.FOOD па до данас, 32 истраживача из 7 земаља међусобно сарађује ради давања научне подршке радним групама и транснационалној мрежи.

Анализа европских синергија показује **недостатак заједничког језика између привредника, јавних органа и истраживачких института**, ограничавајући тако преношење информација о иновативним процесима, на свим нивоима прехранбеног ланца. Анализиране су јаке и слабе тачке, могућности и ограничења сваке европске територије.

Приоритет у истраживањима и иновационим политикама је развој активности као што је **трансфер знања, технологија и подршка самој иновацији.** Ове активности треба да буду реализоване и кроз пружање могућности привредницима за профитирањем од јавних инвестиција усмерених ка развоју њихових сопствених иновационих процеса.

Нове инфраструктуре морају бити планиране, пратећи иновационе политике, које играју важну улогу у интеракцији између потреба за иновацијом

у пословању и пружања услуга од стране истраживачких центара; ове политике морају бити фокусиране на стратешку подршку развоју технолошког трансфера и иновационих центара, инкубатора и научних/технолошких паркова. Истраживачки институти морају бити реорганизовани, у складу са националном стратегијом о истраживању и развоју, на бази институционалних фондова, и у складу са **стратегијом која тежи да пословању пружи неопходну подршку за унапређење конкурентности на тржишту, на пример, пружајући услуге истраживања и развоја.**

КЉУЧНИ ЕЛЕМЕНТИ У ПОГЛЕДУ ИСТРАЖИВАЊА И ИНОВАЦИЈА, ПРОИСТЕКЛИХ ИЗ АНАЛИЗЕ СИНЕРГИЈА:

- Трансфер технологија, знања и подршка иновацији
- Планирање нових инфраструктура које прате иновативне политике
- Усмеравање истраживачких института ка тржишту и истраживачким и развојним услугама.

БИОЛОШКА ПРОИЗВОДЊА И ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА

Током последњих 20 година, земље југоисточне Европе нису запоставиле заштиту традиционалне производње и стимулисале су развој биолошког узгоја, с обзиром на климу погодну за овај метод производње. Током последњих 10 година овај пораст значајно је допринео повећању **броја «биолошких» произвођача** широм Европе, и достигао је **преко 65.000 јединица (Извор: Eurostat)**.



Недостатак ресурса, инвестиција и информација о финансијским и нутритивним предностима гајења, производње и потрошње биолошких производа успорио је развој тржишта биопроизвода. Метод биолошке производње представља важећи инструмент за очување животне средине у борби против хемијског загађења (као што је нпр. забрањена употреба синтетичких материја у биолошким производима).

АСПЕКТИ ПРОИЗАШЛИ ИЗ АНАЛИЗЕ РЕГИОНАЛНИХ ПРОФИЛА:

- тешкоће у управљању локалним биолошким тржиштима;
- чврсте везе између производње и користи;
- интензификација везе између производа и територије;
- правни аспекти – велика бирократија;
- јасно означени производи;
- недовољна понуда у поређењу са потражњом;
- добар маркетинг биопроизвода;
- недостатак адекватних информација.

Одрживост животне средине је праћена социјалном одрживошћу, што има предности и са финансијског аспекта.

У складу са најтрадиционалнијим правилима у економији, **потреба потрошача** за овим производима отвара пут процесу започетом 1992. године, када су донети први прописи о биолошким производима. Биолошка и традиционална храна укључује истраживање, бизнис и институте из различитих области: економије, социологије, географије, агрономије, технологије и права.

Потрошачки тренд за брзом храном успорава развој тржишта локалне и регионалне хране.



АСПЕКТИ ПРОИЗАШЛИ ИЗ ПРОЈЕКТНИХ САСТАНАКА:

- Недостатак времена за куповину;
- Неадекватна реклама локалних производа;
- Јако конкурентне цене у поређењу са конвенционалним производима;
- Потешкоће у погледу сталне понуде производа, с аспекта квалитета и квантитета.

ПАКОВАЊЕ

Последњих година, паковање је постало значајан елемент с различитих аспеката: важан је као и сам производ, због имиџа и маркетинга. Паковање се такође везује за фундаментално битне аспекте, као што су безбедност хране и одрживост животне средине (у условима обнове и рециклаже искоришћених материјала).

О оба питања је било дискутовано у оквиру активности сваког пројектног партнера. И о осталим аспектима се разматрало током семинара одржаног у Модени, нпр. о **објектима за паковање и о лакој препознавању на полицама у супермаркету**.

Са становишта важности сектора, експерти који раде на Пројекту стварају **базу података материјала за паковање**, ради подршке предузећима и експертима у проналажењу нових материјала.

База података је структурирана у три нивоа: материјали, набављачи, стручност.

ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОТРЕБЕ И АСПЕКТИ ЗЕМАЉА ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ У ПОГЛЕДУ ПАКОВАЊА:

- то је први **извор информација** за потрошаче;
- доприноси очувању **органолептичких својстава хране**;
- доприноси **безбедности хране самог производа**;
- дозвољава **комуникацију у погледу нутритивних особина производа**;
- обезбеђује, у светлу најновијих промена правне регулативе у погледу обележавања производа, **транспарентност и јасноћу у погледу састојака** (позицију у процентима различитих састојака, присуство алергена), **као и са аспекта нутритивне вредности**, дозвољавајући потрошачу доношење свесне одлуке приликом куповине.



СТВАРАЊЕ БАЗЕ ПОДАТАКА (НА ТРИ НИВОА) МАТЕРИЈАЛА ЗА ПАКОВАЊЕ:

- база материјала;
- база добављача;
- база стручности.

Фокус група и различити семинари су организовани на ову тему, током којих је представљен рад урађен на структурирању материјала за базу података о паковању хране.

Такође, објашњени су критеријуми за селекцију и евалуацију материјала за паковање прехранбених производа.



ФУНКЦИОНАЛНА ХРАНА

Наше навике у исхрани су се значајно измениле током XX века. Технолошки напредак у припремању хране и скорија открића на пољу нутриционизма довели су до високих стандарда квалитета и широког асортимана производа.

Нови и важан удео тржишта прехранбене индустрије чини функционална храна.

Функционална храна је свежа или обрађена храна која има користи по здравље.

У Европској унији, за разлику од других земаља, нпр. Јапана, **не постоји одређена правна регулатива везана за ову категорију хране и њено етикетање.**

У оквиру TECH.FOOD пројекта одржан је међународни састанак, на којем се дискутовало о функционалној храни, са циљем ојачавања веза између института, истраживачких лабораторија, технологије хране и предузетника. Састанак одржан у Атини, 12. јануара 2011. године, пружио је могућност ближег упознавања учесника са важношћу ове теме, чак и на финансијском нивоу, при чему је могућност дата привредницима и предузећима, као и различитим земљама, да се упознају и идентификују заједничке потребе.

Разговори о лековитом биљу и зачинима као функционалној храни су организовани у Аустрији, где су узети у обзир технологија припреме, аспекти везани за безбедност хране, ефекти на сточну храну (и тиме на стоку).



СИНЕРГИЈЕ И ЦИЉЕВИ ЗАЈЕДНИЧКИ ЗА ЗЕМЉЕ ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ:

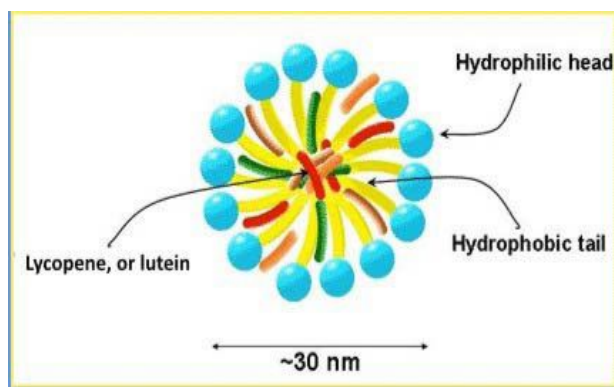
- Оснаживање веза између института, истраживачких лабораторија, технологије хране и предузетника
- Консолидација научног знања
- Развој нових производа и њихов маркетинг



Класификоване су **две категорије функционалне хране:**

- **Храна која унапређује одређене физиолошке функције изван њихових специфичних улога** током раста и развоја организма (нпр. кафа може да повећа когнитивне способности);
- **Исхрана која смањује ризик од болести**, као, нпр. парадајз, који, захваљујући садржају ликопена, може да смањи ризик од тумора.

Да би се установило ефикасно и ефективно законодавство, када је реч о функционалној храни, неопходно је консолидовати научно знање. Регулаторни оквир мора заштитити потрошаче од погрешних и обмањивих изјава, као и да задовољи иновационе потребе индустрије, са освртом на развој производа, маркетинг и рекламирање.



ЛОГИСТИКА

Логистика прехрамбеног сектора покрива различите функције које воде ка: транспорту, складиштењу, руковању материјалима, прогнозама и планирању производње, начину продаје. Искуства појединих предузећа била су од посебног значаја током састанака јавних институција, истраживачких институција и привредника. Међу **циљевима** предузећа која су учествовала у Пројекту је и **смањење броја приватних возила у промету у корист алтернативних транспортних средстава**, отуда и унапређење прилаза урбаним центрима и смањење степена концентрације гасова у атмосферу. Друга препозната могућност уштеде за мала и средња предузећа јесте аутсорсинг логистичких функција.



Остали одређујући аспекти се односе на *полу-живот* (датум истека рока) који, услед недостатка адекватне логистичке подршке, може постати ограничавајући фактор.

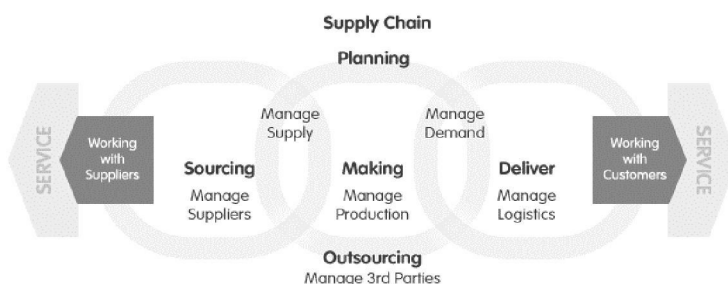
Две макро области које су идентификоване током анализе могу се пратити до **оптимизације у руковању робом и људским ресурсима**.

Током процене утицаја животне средине и уопштено, процене ефикасности логистике, морају се размотрити аспекти специфичности производа и процеса.

Одлука производног света да обрати више пажњу на проблеме одрживости животне средине није последица само свести, већ и веће професионалне етике, већег профита, али и веће сензитивности институција које су алармиране правном регулативом животне средине.

Показатељ овога је важност процене животног циклуса производа, на истраживачком нивоу, (LCA – Life Cycle Assessment).

Резултати ових истраживања су већ разматрани од стране привредника и оних који примењују инструменте у евалуацији одрживости; нпр. важан дистрибутивни ланац у англо-саксонском свету је већ унео на етикету информацију о значају утицаја које људске активности имају на околину када је реч о произведеној количини гасова стаклене баште, мерену у јединицама угљендиоксида. Могућности за привреднике оријентисане ка иновацији биће да усвоје сличне приступе.



ICT И ИНОВАТИВНА МАРКЕТИНШКА РЕШЕЊА

Скраћеница ICT (Information Communication Technology - Информационе и комуникационе технологије) указује на скуп технологија које омогућавају обраду и размену информација у дигиталној форми и представљају иновациони инструмент за привреднике.

ICT инструменти могу постати важећа подршка маркетингу и **појачати директну продају од стране произвођача**, доприносећи на тај начин ограничењу загађења изазваног саобраћајем.

У оквиру Пројекта анализирана је (на националним и транснационалним фокус групама и семинарима, који су организовани на локалном нивоу у 7 земаља), могућност развоја поменутих технологија за примарни сектор и сектор трансформације; у исто време, лепеза услуга је проширена, као што су излети на село, путеви вина и арома и, генерално, сектора хране и вина.

Методи за делање репрезентовани су од стране **друштвене мреже**, чији **потенцијали за интеракцију са потрошачима још увек нису достигли пуну употребу у прехранбеном сектору**.

Од посебног интереса је примена ICT-а у оквиру ланца воћа и поврћа, где просечна маржа није тако велика, нарочито ако се пореди са пословним ризиком, углавном се концентришући на прве карике у производном ланцу.

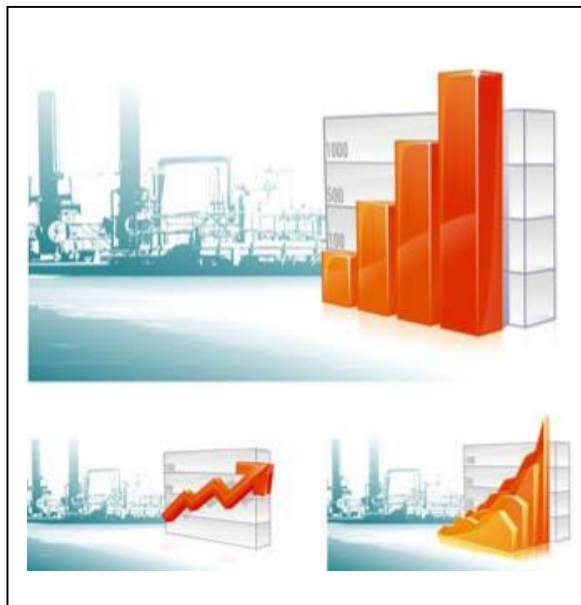
Из овога је проистекла идеја удруживања територијалних маркетинга за валоризацију типичних прехранбених производа, користећи друштвене мреже, као инструмент мониторинга приоритета потрошача и средства за рекламирање.

Информационе и комуникационе технологије су веома важне за препознавање, мониторинг и мерење

захтева и жеља потрошача када је реч о безбедности хране, квалитету производа и понуди тржишта.

Да би ICT биле функционалне сврси, за друштвене мреже, и уопште узевши, веома је важна анализа изводљивости, која укршта понуду и тражњу.

Неки представници предузећа супротставили су ставове у току трајања Пројекта, како би анализирали како је могуће направити комуникационе стратегије кроз друштвене мреже и стећи користи кад је реч о продаји или имиџу.



МОГУЋЕ ПРИМЕНЕ ICT-а У СЕКТОРУ ХРАНЕ И ВИНА:

- ојачавање директне продаје од стране произвођача употребом друштвених мрежа
- постављање ефикасне комуникационе стратегије са аспекта продаје и имиџа



УПРАВЉАЊЕ НУСПРОИЗВОДИМА И ПРОИЗВОДЊА ЕНЕРГИЈЕ

у светлу скорих повећања трошкова енергије и последично, већег утицаја на равнотежу пословања, потребно је обратити пажњу на уштеду енергије, као и на ефикасније управљање нуспроизводима прехрамбене индустрије.

Нарочито је оптерећен сектор трансформације меса, на који веома утиче велика количина нуспроизвода и претерана потрошња енергије.

Проблем је важан, тако да је томе дата посебна пажња у оквиру TECH.FOOD пројекта, кроз организовање прве транснационалне фокус групе у Атини, у коју је било укључено 45 учесника (привредника, институција и универзитета).

РИЗИЦИ ПРОИСТЕКЛИ ИЗ ПРОФИЛА ЗЕМАЉА ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ:

- Сталан пораст цене енергије
- Оптерећеност менаџмента у погледу трошкова везаних за нуспроизводе

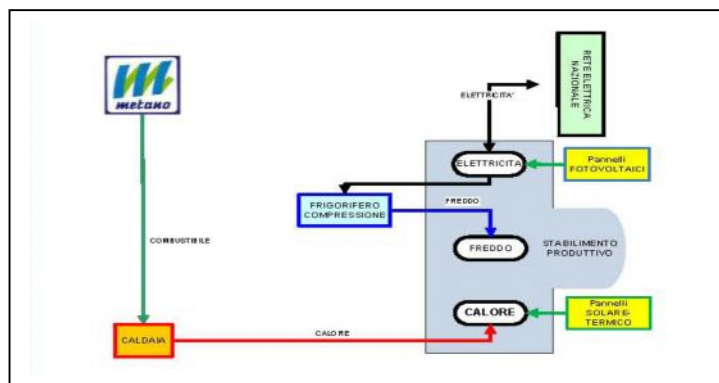
При поновном коришћењу нуспроизвода, узети су у обзир аспекти безбедности, чак и у случају хране (нпр. по мишљењу експерата, последица неодговарајућег коришћења меса била је болест “лудих крава”).



На семинару у Модени, 27. октобра 2011. године, процењена су могућа технолошка решења за поновно коришћење нуспроизвода, како би се постигла оптимизација у потрошњи енергије и унапредила одрживост у ланцу производње меса.

Од посебног интереса била је интервенција проф. Бјанкија (Факултет за инжењеринг, Универзитет Болоња), који је илустровао енергетску ситуацију у Италији и у свету, наглашавајући важност коришћења алтернативних извора, између осталог и у прехрамбеном сектору.

Међу технологијама за производњу из обновљивих ресурса, у области хране, **когенерација има растући тренд с обзиром на добру ефикасност и флексибилност у симултаног производњи енергије и топлоте.** Когенерациони системи су дубље анализирани током семинара: производња комбинована са процесом механичке/електричне енергије и топлоте



је распрострањена у Италији, и у прехрамбеном сектору. Професор је презентовао пажљиву анализу различитих технологија, присутних на тржишту и донео неке закључке, подржане финансијским и научним подацима: **употреба соларних панела је инвестициона могућност, али се не смеју сматрати пресудним у покривању потреба за енергијом.** У исто време, **когенерација представља одговор при решавању техничких, енергетских и економских проблема, али захтева пажљиво осмишљавање и управљање постројењем, полазећи од специфичних комуналних захтева.**

БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ

Бизниси у земљама југоисточне Европе, уз постојање разлика, немају довољна средства да би инвестирали у иновације, квалитет и безбедност, уз чињеницу да су трговинске политике често оријентисане ка цени, некад и на уштрб квалитета.

Системи за гарантовање могућности праћења производа снажно се препоручују од стране организационих и техничких структура, на чијем су челу привредници, и захтевају ригорозне провере. Да би се гарантовало праћење производа и њихов квалитет, привредници често користе системе за сертификацију производа и процеса, или шире, системе управљања квалитетом, који понекад намећу тешко доступне стандарде.

Упркос напорима Европске уније у погледу креирања правне регулативе за безбедност хране, производ може бити сматран безбедним у једној земљи, а у другој не (нпр, додавање нитрата у производњи меса). Стога,

ЗАЈЕДНИЧКИ АСПЕКТИ ЗЕМАЉА ЈУГОИСТОЧНЕ ЕВРОПЕ У ПОГЛЕДУ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ:

- Недостатак средстава за улагање у безбедност хране;
- Политика цена (понекад на уштрб квалитета);
- Местимично присутне тешкоће у постизању стандарда квалитета.

производња потенцијално небезбедне хране и тешкоће у придржавању неких стандарда отежавају, понекад и блокирају могућности за извоз. Предузећа су зато "приморана" да комерцијализују своје производе на локалном и националном нивоу, предупређујући могућност проширења и освајања нових тржишта.

28. септембра 2011. године, током сајма SICURA, представник Аустријске агенције за здравље и безбедност хране (Austrian Agency for Food Health and Safety - AGES), г. Рохус Непф (говорник из Аустрије за италијанску мрежу технолошког трансфера) илустровао је реорганизацију система безбедности хране у Аустрији и суочио се у отвореној дискусији о признавању "Хигијенских паковања (Hygiene Pack)" са представницима регионалних и италијанских сектора.

AGES је одговоран за информације о хазардима, али овај задатак такође има и министарство здравља. Исти случај у Европи представљен је и Европским органом за безбедност хране (European Food Safety Authority - EFSA) и Европском комисијом које обе издају информације у случају прехранбених хазарда, криза или повлачења осетљивих производа.

Критеријум којим се руководио AGES у циљу уклањања нејасноћа је следећи: ако се комуникација односи на управљање хазардима („шта радити да би се смањио ризик“), информација мора бити објављена од стране Министарства

АСПЕКТИ О КОЈИМА ЈЕ ДИСКУТИВАНО ТОКОМ САСТАНКА ОДРЖАНОГ 28. СЕПТЕМБРА 2011. ГОДИНЕ НА ТЕМУ БЕЗБЕДНОСТИ ПРЕХРАМБЕНОГ ЛАНЦА:

Како се суочити са вишегодишњим планом провере предвиђеним од стране европске правне регулативе и „Хигијенских паковања“ (Вишегодишњи национални план интегрисаних контрола у оквиру Рег. 882/2004):

- **мера потенцијалног хазарда:** контроле су пропремљене у складу са стварним нивоом хазарда компанија према статистички израчунатим ризиком. Ово дозвољава концентрацију ресурса на активности које су показале већи хазард.

- **димензија производа:** одабраних током периода 2011-2015, повремено, група елемената који представљају једну врсту хране, за производњу и дистрибуцију, у 3 федерална региона од укупно 9, како би се избегло расипање ресурса.

- **стратешка димензија:** одлучено је о броју контрола на производним местима почевши од хазардне категорије: идентификовано је 9 категорија.

- **ресурсна димензија** попречна у односу на оптимизацију, присутна у осталим димензијама. Мора се рећи да су контроле плаћене од стране грађана, а да ветеринарске контроле захтевају сврсисходне таксе специфичне за компаније.

здравља, као менаџера ризика; док је међутим, у случају комуникације која се тиче процене ризика и што је битније научних и аналитичких података, компетентна AGES.

ИНОВАЦИОНИ ИНСТРУМЕНТИ

Иновациони инструменти развили су се током TECH.FOOD пројекта у циљу промоције способности технолошког трансфера и иновације прехранбеног сектора ради повећања квалитета хране и безбедности производа.

Доле су наведени неки од иновативних инструмената створени током Пројекта:

1. **Inova Dan** је пројекат под покровитељством Центра за технолошки трансфер Универзитета у Модени и Региона Emilia и Democentra-Sipe за подршку почетном развоју хај-тек компанија и додатној вредности идејама, технологијама и патентима следећих сектора:
 - Биотехнологија;
 - Зелене технологије;
 - ICT електронска механика.

За сваки од ова три сектора реализоване су смеренице подељене у 4 фазе:

- Тендер за представљање пројекта;
- Одабир од стране научно-техничке комисије;
- Једнодневна обука;
- Организовање догађаја са циљем повезивања бизниса.

2. Каталог истраживања

Aster, Конзорцијум за промоцију истраживања, технолошки трансфер и иновације, осмислио је истраживачки каталог, као онлајн инструмент који служи привредницима да се упознају са комплетном понудом, способностима или инструментаријем Мреже лабораторија за високу технологију у региону.

Каталог је подељен у 6 секција, у складу са тематским платформама које групишу истраживачке лабораторије.

У секцији која се односи на прехранбену платформу могуће је идентификовати способност, активности и инструменте лабораторија и органа и започети први контакт са освртом на следећа питања:

- Нове методе за квалитет и безбедност хране;
- Функционална храна;
- Квалитет и типичност хране;
- Микроорганизми од интереса за индустрију;
- Машине и постројења;
- Оптимизација и иновација процеса/производа;
- Валоризација нуспроизвода у прехранбеној индустрији;
- Квалитет репроматеријала;
- Паковање;
- Могућност молекуларног праћења и система за поновно праћење.

3. Водичи за технолошки трансфер

Инструмент који је развио аустријски партнер CATТ се односи на сличне теме:

- Финансирање истраживања и развојних пројеката;
- Сарадња;
- Управљање иновацијама;
- Људски ресурси;
- Иновациони ресурси.

Иновациони инструменти су доступни на интернет страници посвећеној Пројекту:

http://www.techfoodproject.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=16&Itemid=30&lang=it

БАЗА ПОДАТАКА О ДОБРИМ ПРАВИЛИМА

База података је креирана помоћу референци неких од најпрестижнијих компанија које су у директном контакту са 13 укључених партнера. Поменуте компаније представљају примере изузетности у оквиру прехранбеног сектора и директно су укључене у Пројекат.