

# INOVÁCIE V AGRO-POTRAVINÁRSTVE

Chcete sa dozvedieť viac o medzinárodnej spolupráci firiem s výskumom?

Radi by ste sa zapojili do takejto spolupráce?

Viete si predstaviť spoluprácu so zahraničným výskumným centrom/inkubátorom?

Potrebuje poradit', ako hľadať partnerov v medzinárodnom priestore?

Ako financovať inovácie z európskych programov (Horizont Európa)?

TENTO WORKSHOP JE URČENÝ PRÁVE PRE VÁS!

**Kedy: 6.2.2024 o 9.00 hod.**

**Kde: Hotel MIKADO, Hollého 11, Nitra**

**8.30 – 9.00 REGISTRÁCIA**

**9.00 – 9.20 OTVORENIE A PRIVÍTANIE**

Daniel Ács, Katarína Blicklingová (Bioeconomy Cluster), Edelbis López Dávila (University of Gent)

**9.20 – 11.30 PRÍKLADY ÚSPEŠNÝCH INOVÁCIÍ V OBLASTI VÝROBY POTRAVIN: VÝZVY A RIEŠENIA OD NOVÉHO PRODUKTU – CEZ OBEHOVÉ BIO-RIEŠENIA – PO MARKETING A PREDAJ**

**Cesta k inováciám hlivy ustricovej v HORECA**

Pilze-Nagy (HU), Miklós Gyalai-Korpos

- Nové recepty a produkty pre HORECA sektor
- Nízko-uhlíkové obalové materiály pre čerstvú hlivu ustricovú
- Inovácie bez hraníc – medzinárodná spolupráca so španielskym výskumným centrom

**Produkcia čerstvých šalátov v ére udržateľnosti**

Florette (ES), Sonia Muro

- Udržateľné obaly predlžujúce trvanlivosť produktu
- Spoločné projekty s výskumným centrom CNTA

**Organický hodnotový reťazec a bezodpadové využitie ovocia**

EKOOWOC (PL), Ewa Rembialska

- Organické a regeneratívne pestovanie – využitie jabĺk nízkej kvality na výrobu jablčného octu
- Minimalizácia odpadu prostredníctvom kompostovania použitím probiotechnológií
- Marketingová a propagačná stratégia pre organické jablká



**COFFEE BREAK****Udržateľný potravinový systém – druhý život pre chlieb**

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre (SK), Marieta Okenková, Zuzana Palková

- Kuchárka pre nulový odpad, aplikácia Kuchárka
- E-learningový kurz
- BetaFerm technológia

**Spolupráca naprieč hranicami**

CNTA (ES), Inés Echeverría Goñi

- Spolupráca medzi výskumom a praxou financovaná z európskych programov
- Otvorené laboratóriá, zdieľanie vedecko-výskumných kapacít a infraštruktúry

**11.30 – 11.45 PREDSTAVENIE 100% BIODEGRADOVATELNÉHO MATERIÁLU NONOILEN®**

Miroslav Galamboš (PANARA, a.s.)

**11.45 – 12.00 COFFEE BREAK****12.00 – 13.00 NÁSTROJE NA PODPORU INOVÁCIÍ NA SLOVENSKU A V EURÓPE****Prehľad existujúcich nástrojov na podporu inovácií v agro-potravinárstve**

Plán obnovy a odolnosti, OP Slovensko, Strategický plán SPP, RIS3, a i.

Daniel Ács (Bioeconomy Cluster)

**Inovačné a digitálne vouchre, EDIH**

Michal Mühl (SIEA)

**Praktické príklady využitia inovačných poukážok**

Andrej Gero (PROUNION a.s.)

**13.00 NETWORKINGOVÝ OBED**