



Merre tovább magyar zöldségtermesztés? Trendek, innováció, lehetőségek

Antal Gyula, Syngenta



Mit tehetünk? Van-e kiút ?

Fel kell venni a versenyt !

**Bízzunk magunkban és a
fogyasztóban!**

A tudatos fogyasztó



A chipstől a zöldségekig





Mi az innováció?



- Új, vagy jelentősen javított termék (áru vagy szolgáltatás) vagy eljárás,
- Új marketing-módszer, vagy
- Új szervezési-szervezeti vagy technológiai módszer bevezetése



Mit kíván a felhasználó?

Innováció

**Mi lehetséges
technológiailag?**

**Mi életképes a
piacon?**

Mit kíván a felhasználó?

- Megbízhatóság
- Értékes beltartalom (vitaminok, ásványi sók, rostanyagok, antioxidánsok)
- Jó íz, gasztronómia érték
- Elérhetőség
- Megfizethetőség
- Társadalmi megfelelés

„Varietas delectat”





Mit kíván a fogyasztó?

- Egyre jobb és másabb terméket



WINNER
FRUIT LOGISTICA
Innovation Award
2014





Innováció a káposztafélékben



Színanyag bevitele





Mire számíthatunk a közeljövőben? /színes karfiol/

Fehér



Lila x fehér

„Pink Floyd”



Romanesco



Zöld



„Deep Purple”



Lila



Zöld x
lila



„sárga”



Zöld x Narancssárga



Lila x Narancssárga

Narancssárga

Mini termékek









„Fresh cut”









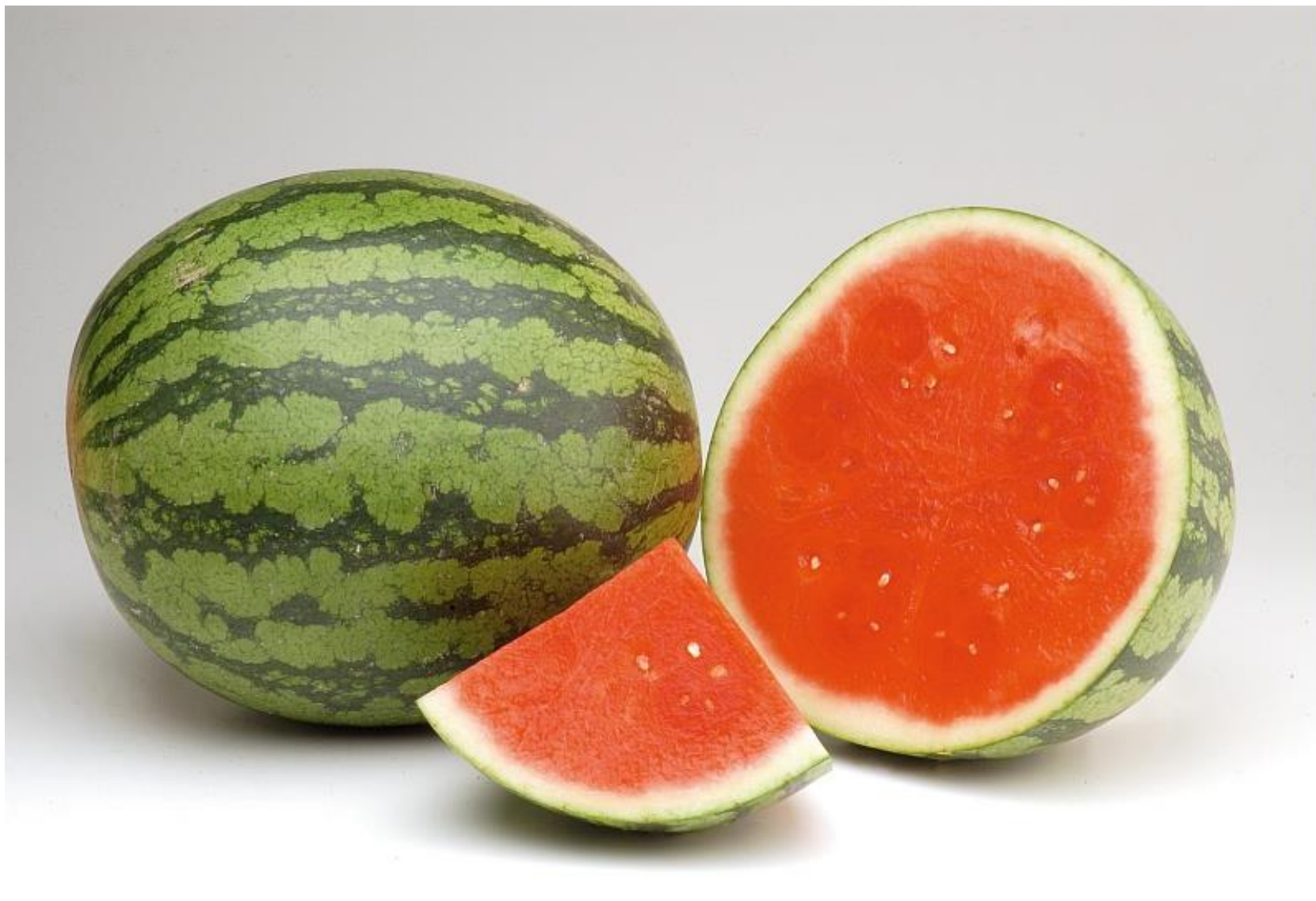




Innováció és görögdinnye



Magnélküli termék



Personal watermelon – „Egyszemélyes dinnye”



Magvas dinnye méret szegmensei	Magnélküli dinnye méret szegmensei
< 3 kg	< 3 kg
3-5 kg	3-5 kg
5-8 kg	5-8 kg
8 kg <	

A legnagyobb szín és formagazdagság







40 mm < Coctail types





< 40 mm Cherry types



Kumato





Új marketing módszerek

Márkázott friss termékek



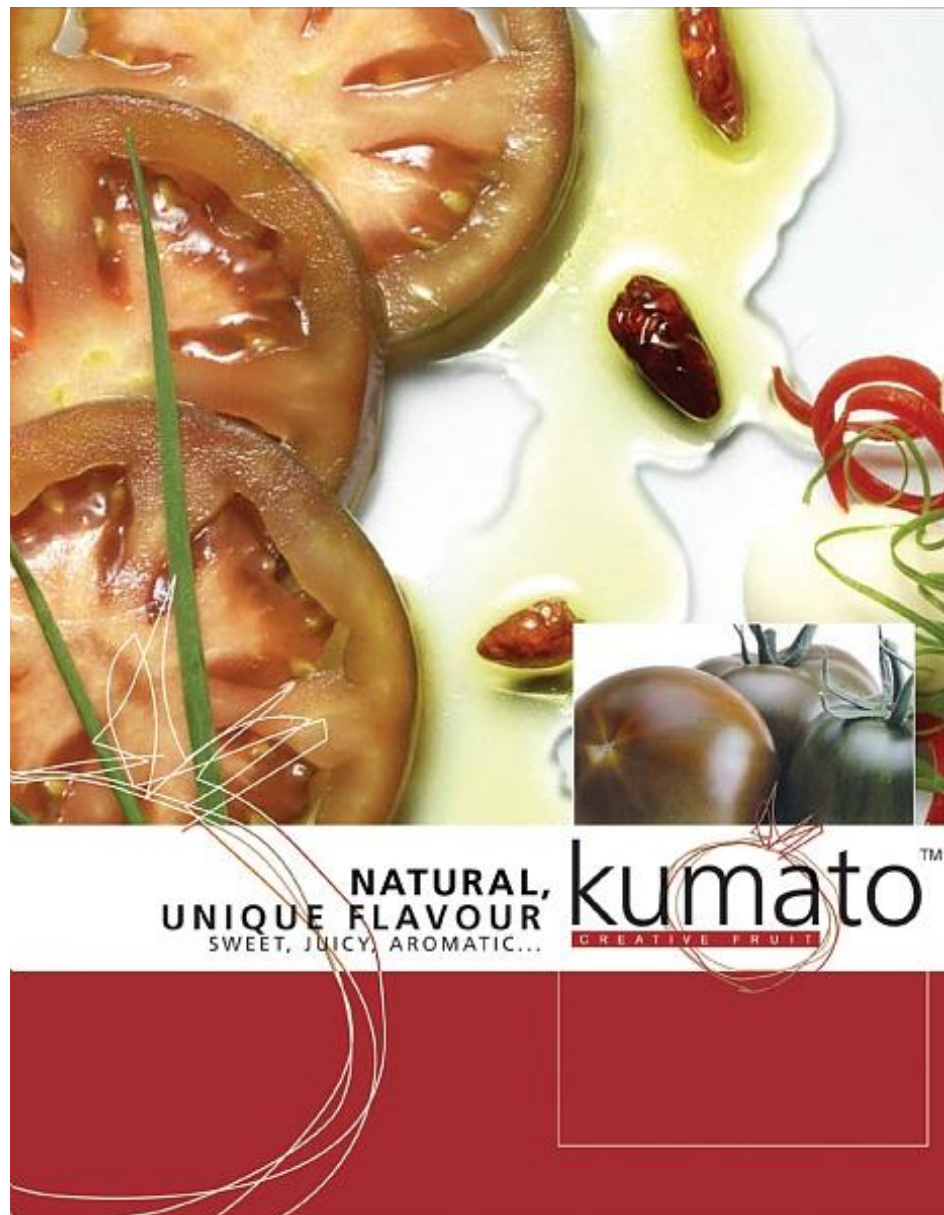


Nominated for
FRUIT LOGISTICA
Innovation Award
2012

Angello™

EXPERIENCE YOUR SENSES







Marketing támogatás – lengyel példa



tecza smaku
kapusty mini

w przepisach Roberta Sowy

zapekana tarta
z białą i wielką mini kapustą oraz serem i pieczarkami

Składniki dla 4 osób:

- 1 kg ciasta francuskiego (ok. 300 g)
- 2 jajka miedzy
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 pokrojony w plasterki par (łyżka białej czapki)
- 4 pokrojone w plasterki ogórki kiszane
- 500 g ciętych w słupki (pokrojonych) pieczarek
- 1 główka wielkiej mini kapusty
- 1 główka białej mini kapusty
- 1 porzeczka natki pietruszki
- 200 ml smietany kremowej
- 3 jajka
- 200 g twarogu sera cheddar
- 300 g pomidoriów kuleczkowych
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 50 g grubo startego czernego pieprzu do smaku

Sposób przygotowania:

Dojść korek do tarty posmarować masłem i wyłożyć lekko rozmrożonym ciastem. Na ciasto nakładać warzywa i mięso. Ciasto nakładać warzywa i mięso na 10 minut do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C. Na dno ciasta można wyłożyć ryż (z dodatkiem jego wysuszenia). Na dno z ciasta podmażyć sera, czosnek i pieczarki na złoty kolor. Zrobić pomysłową białą i wielką mini kapustę, posiekaną na pół, pietruszkę i cebulę. Dopiero do smaku. Na koniec na wierzch, ułożyć ryż i lubić na odpowiednim smaku. Smakując podgrzać z jajkami serem i posiekaną pietruszką, cebulą i czosnkiem. Wstawiać do piekarnika. Na koniec dodać pomidory i piec. Tarte przez około godzinę w temperaturze 180°C. Aromatyzując i smaczając tartę z białą i wielką mini kapustą podmażyć na ogniu z kwasem i smakiem i gałązkami świeżego tymianku.

Więcej przepisów na www.tecza-smaku.pl

pomidorowe przekąski



mini San Marzano

- charakterystyczny, wydłużony kształt
- bardzo dobry smak - słodki i aromatyczny
- przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do innych potraw kulinarnych



snack

- wyjątkowy smak i aromat
- doskonała harmonia cukrów oraz kwasów
- podwyższona zawartość likopenu
- idealna przekąska do bezpośredniego spożycia

pomidorowe koktaile



okrągły koktail

- intensywny smak
- słodki, jednocześnie lekko kwaśnowawy
- atrakcyjny dodatek do wielu potraw, również znakomita przekąska

inspiracje kulinarne



bawole serce

- tradycyjne, włoskie pomidory - „bawole serce”
- owoce częściowo puste w środku, niezwykle dekoracyjne, o doskonałym smaku i strukturze wewnątrz
- najlepsze po pokrojeniu w poprzeczne plasterki, podane z oliwą z oliwek i mozzarellą lub jako składnik wykwintnych sałatek

 Pomidory z upraw chronionych biologicznie.
Producent: Gospodarstwo Ogrodnicze Marcin Kósek

Marketing támogatás

„Szivárvány Ízek”



1. Mi lehetséges technológiailag?

2. Mi életképes a piacon?

3. Hogyan lehetünk versenyképesek?

Syngenta káposztanemesítésének melyek a legfőbb szempontjai ?

- Magas termésátlag
- Tenyészidő
- Gyökérgolyva rezisztencia
- Fusarium rezisztencia
- Xanthomonas rezisztencia
- Tripsz tolerancia
- Alkalmazkodóképesség a száraz, forró körülményekhez
- Tárolhatóság
- Levél vastagság
- Méret
- Gépi betakaríthatóság
- Fejforma







80'-90',



Közelmúlt



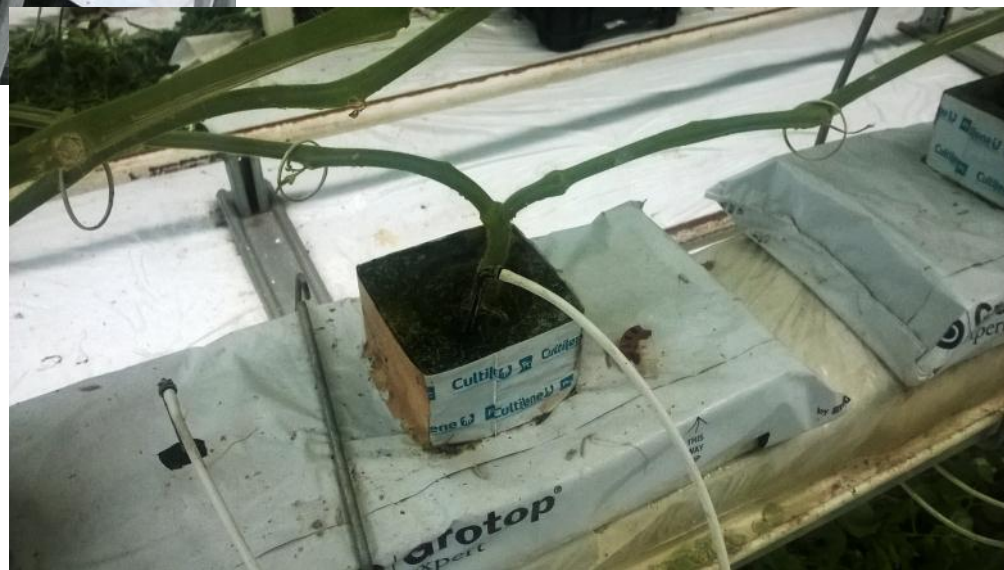
Jelen

















Bioinsecticides – Existing Products in the market

Class	Subclass	Species/strain/a.i.	Target: Sucking Pests			Target: Other pests		
			WF	TH	AP	MI	LE	Others
Microbials	○ Bacteria	<input type="checkbox"/> No identified for our targets	●	●	●	●	●	●
	○ Fungi	<input type="checkbox"/> <i>Beauveria bassiana</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Beauveria brongniarti</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>B. bassiana</i> + <i>V. lecanii</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Verticillium lecanii</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Metarhizium anisopliae</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Paecilomyces fumosoroseus</i> (FE9901, 97)	●	●	●	●	●	●
	○ Virus	Nuclear Polyhedrosis Virus of:						
		<input type="checkbox"/> <i>Helicoverpa armigera</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Helicoverpa zea</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Spodoptera litura</i>	●	●	●	●	●	●
		<input type="checkbox"/> <i>Spodoptera exigua</i>	●	●	●	●	●	●
Macrobiotics	○ Predatory Mites	<input type="checkbox"/> Various	●	●	●	●	●	●
	○ Beneficial Bugs	<input type="checkbox"/> Various	●	●	●	●	●	●
	○ Beneficial Parasites	<input type="checkbox"/> Various	●	●	●	●	●	●
	○ Beneficial Nematodes	<input type="checkbox"/> <i>Steinernema feltiae</i>	●	●	●	●	●	●



WF: White fly

TH: Thrips

AP: Aphids

MI: Mites

LE: Lepidoptera



A jövő





Köszönöm a figyelmet!



Kapcsolat:

Antal Gyula

gyula.antal@syngenta.com

+36 20 561 8865