

# Mindenkinek nyújt valamit

**Alakul az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripar Kiállítás és Vásár (OMÉK) programja, és jelentkeznek a kiállítók is a nagymúltú rendezvényre. Az újdonságok között szerepel, hogy most először nem csak a diákcsoportok, hanem a hallgatók is ingyenesen látogathatnak ki az eseményre, valamint nívumként, egy nulladik napot is tartanak, amikor a szervezők a szakmát várják konferenciákkal, fórumbeszélgetésekkel.**

Közeleg Magyarország legnagyobb agrárszakmai seregszemléje szeptember 20–24. között, a Hungexpo és Kincsem Park területén megrendezendő Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripar Kiállítás és Vásár. A legutóbbi, 2015-ös eseményen több mint 900 kiállító, köztük kistermelők, őstermelők, családi gazdálkodók, kvk-k és élelmiszeripari cégek vettek részt. Az OMÉK 2017-ben immár 78. alkalommal várja az agrárszakma színe-javát, a korábbiakhoz képest megnövelt területen.

Fontos szempont, hogy idén ingyen látogathatnak el az OMÉK-ra azok az általános és középiskolai diákok, akik kísérő

tanárunkkal, legalább 10 fős csoportban regisztrálnak a rendezvény oldalán. Emellett térítésmentesen léphetnek be a rendezvényre a diákigazolványukkal előzetesen regisztráló egyetemi és főiskolai hallgatók, valamint oktatóik is.

A rendezvény a főiskolások és egyetemisták számára célzott programokat is tartogat. A vásár öt napja alatt hallgatói konferenciákra, kerekasztal beszélgetésekre invitálják a fiatalokat, hangsúlyosan a mezőgazdasági, valamint élelmiszer-tudományi területen tanulmányokat folytatókat.

Az OMÉK felvállalt célja a B2B, vagyis business-to-business kapcsolatok markáns erő-

sítésével a magyar agrárium és élelmiszeripar gyarapítása, ezért bővíti újdonságként az Agrármarketing Centrum szakmai nappal a programkínálatot. Az üzletembertalálkozó, szakmai fórumok és üzleti lehetőségeket feltáró előadások kiaknázásra váró előnyöket kínálnak a rendezvény valamennyi piaci résztvevője számára.

Az idei év kiemelt szakmai témája a mezőgazdasági fenntarthatóság kérdése, valamint a modern technológiai újdonságok és innovációk színvonalas választéka. Az OMÉK emellett workshopok formájában ad teret számos további szakmai kérdéskör elemzésére, egyebek között az üzletfejlesztés, az agrárszektorhoz kötődő adóügyek, a feldolgozóipar termelőkkel szemben támasztott elvárásai vagy a fenntarthatóság és az agrárfinanszírozás kérdései kapcsán. Workshopokon járják körbe a frissáru szektor aktualitásaihoz, a humán erőforrás és intelligens technológia szinergiáihoz, valamint az adatvezérelt működés lehetőségeihez és a

piacra lépést segítő hatékony marketing eszközökhöz kötődő információkat. Továbbá taglálják a kereskedelmi láncokba való bekerülés feltételeit.

A szeptember 19-ei kiállítói fogadás a hazai üzleti, politikai és kormányzati körök kötetlen szakmai egyeztetésének színpontja lesz. Az OMÉK-ra ellátogató, határainkon túlról érkező üzletemberek és a Magyarországra határainkon túlról érkező felsővezetők garanciát jelentenek az OMÉK-on elérhető business kapcsolatok tudatos, érdemi kiaknázására, a hatékony érdekérvényesítésre. Az OMÉK ez évben lehetőséget ad beszállítói fórumok, partnerkapcsolati találkozók szervezésére is.

Mindezekon túl határozott célkitűzés a látogatók, továbbá az európai és harmadik országbeli partnerek figyelmének ráirányítása a magyar vidéken megtermelt egészséges élelmiszerek változatosságára és erősségeire, a magyar eredetű termékek előnyeire, a hazai közép- és nagy vállalkozásokban rejlő lehetőségekre, vala-

## Bányai György – Bajai Ökoporta

*Az OMÉK szakmai ismeretekkel, kapcsolatokkal gazdagít*

Egyebek mellett zöldséget termelünk, melyből a fűszerpaprika teszi ki a legnagyobb részt, mivel Baján nagy hagyománya van a halászléfőzésnek, így kereslet is akad a jó minőségű paprikára. Rájöttünk, hogy a kítűnő zöldségeinkből remek krémeket, csatnikat készíthetünk. Szárítva vagy aszalva, akár kétféle fűszert keverve újabb csodát nyerhetünk. Nálunk semmi nem veszhet kárba, igyekszünk feldolgozni, hasznosítani az adott növény minden részét. Cseresznyepaprikát is termelünk és szárítunk, saját hőcserélős és napkollektoros szárítószerényekben, amit ömlesztve a halászlé mellé kínálunk. Az erős ízek kedvelőinek is tudunk szolgálni különösen erős csilipaprika szárítványokkal és krémekkel. Saját termelésű zöldségmix és szárított paradicsom is van a palettánkon, de a legsikeresebb termék a ketchupunk. Minden termékünk saját termesztésű alapanyagokból készül, adalékanyag és tartósítószer-mentes.

Jövőbeni terveink között szerepel további gyümölcsös, málna, szamóca telepítése és közvetlen értékesítése, mivel érdekel minket a külföldön már nagy népszerűségnek örvendő kisüzemi gazdálkodás.

Az OMÉK-ra már második alkalommal megyünk, melynek célja, hogy további szakmai ismertekre tehessünk szert, továbbá a kapcsolataink bővülését várjuk.



## Koós Ákos – Bay Zoltán Alkalmazott Kutatási Közhasznú Nonprofit Kft., osztályvezető

*Az OMÉK – feltételrendszerével kítűnő terep az együttműködésre*

A Bay Zoltán Alkalmazott Kutatási Közhasznú Nonprofit Kft. több mint egy évtizede végez hazai kis- és középvállalkozásokkal való együttműködésben innovációt támogató biotechnológia és mérnöki tevékenységet a hazai agráriumban. Az Európai Unió által hangsúlyozott bioökonómiai szemléletet képviselve 2017-ben szeretnénk partnereinkkel közös kiállítási területen bemutatni azt, hogy a kutatási élet szereplői mellett az üzleti, társadalmi, oktatási és politikai szegmens szereplőinek összefogásával milyen eredmények érhetőek el a tudatos, fenntartható innováció vízióját követve.

Nagy reményekkel és elvárásokkal szervezzük a megjelenésünket az OMÉK-on. Természetesen minden egyes partnerünk igyekszik majd önállóan is bemutatni termék- és szolgáltatási palettáját. Emellett azonban szeretnénk az agrárszektor és a helyszínen jelenlévő politikai élet szereplőinek bemutatni, hogy úgy mondjuk „alulról szerveződve” milyen minőségben lehet együttműködni látszólag egymással szinte nem is kommunikáló szegmensek között, hazai- és EU-s szintű, pozitív minősítésű, támogatott projektekként, illetve azok összehangolásával. Úgy gondoljuk, az OMÉK ehhez kítűnő terepet és feltételrendszert tud biztosítani.



**Dr. Domján Erika**  
FruitVeB,  
ügyvezető igazgató

Az OMÉK támogatja a szakmaipiac-szerzést, a magyar termékek népszerűsítését



A FruitVeB – Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet és Terméktanács a magyar zöldség-gyümölcs ágazat országos hatáskörű szakmaközi szervezete. Főbb tevékenysége között szerepel, hogy szakmai háttérrel biztosítson az ágazatot érintő kormányzati döntések előkészítéséhez. Célunk, hogy az OMÉK alkalmával bemutassuk a hazai jó minőségű zöldség-gyümölcs kínálatot, a termelők munkáját, valamint szeretnénk a képviselt szakmát piacra segíteni, továbbá az érdeklődőkkel megismertetni. A kiállítás alatt a zöldség-gyümölcs fogyasztást népszerűsítjük majd, ennek részeként a 3x3 programról is tájékoztatjuk a látogatókat. Friss zöldség-gyümölcs kínálatunk bemutatása mellett feldolgozott és biotermékekkel is megjelenünk, idén már negyedik alkalommal.

mint a hazai agrárium kiváló eredményeire.

Idén az OMÉK rendelkezésre álló eszközrendszerével fokozni kívánja a hazai és külgazdasági promóció felívelő tendenciáját, amellyel hazánk export pozíciói nem csupán stabilizálhatóak, hanem erősíthetőek a térségben és a távolabbi desztinációkban is.

Az OMÉK kiváló alkalom arra, hogy a hazai fogyasztók és a nemzetközi közönség egyaránt tájékozódhasson a magyar agrárium fejlődéséről, a kiváló, minőségi, egészséges (GMO-mentes) élelmiszereink-

**Dávidné Kéri Márta –**  
Magos krémek

Az OMÉK élményekkel,  
szakmai partnerekkel gyarapít



Negyedik éve készítek magos krémeket családom segítségével. Az értékesítés kis piacokon történik (Veszprémi Csalán, Tihanyi rév, Káptalantóti Liliomkert piacokon), és egy-két delikatesz boltba szállítunk. Piaci árusítással és viszonteladók kiszolgálásával 2013 decembere óta foglalkozunk. Kezdetben napraforgó-, illetve tökmagkrémeket készítettem, majd az egyre gyarapodó tudatos vásárlóközönség igényeinek hatására fokozatosan bővítettem a termékskálát. Ma már 13 féle terméket gyártok, családtagjaim bevonásával. 2014 novemberében részt vettem termékeimmel az I. Bakonyi Gasztró Kupán, ahol kiváló helyi termékminősítést nyertem el magos krémjeimmel. 2015. júniusában a Balaton-felvidéki Nemzeti Parki Termék Védjegy elismerésében részesültem.

Természetesen jó bemutatkozási lehetőség a kiállítás, nagyszerű, hogy mások fantasztikus termékeit is megismerhetjük. Másodszor veszünk részt az OMÉK-on, remélve, hogy találunk partnereket az idén is, és jó élményekkel térünk haza.

ről, megismerhesse a magyar konyha újdonságait, amelyeket a Bocuse d'Or versenyeken elért legutóbbi magyar eredmények is alátámasztanak.

A magyar agrárium és élelmiszeripar legjava, kertészeti, mezőgazdasági, élelmiszer-gazdasági és technológiai újdonságok, valamint a legkiválóbb magyar termékek különleges tárháza várja tehát mindazokat, akik szeptemberben, az iskolakezdést követően ellátogatnak a több mint 100 éves tradícióira joggal büszke budapesti vásárra.

B. L. – T. V.



# OMÉK 2017

A magyar föld legjava

**Közeleg Magyarország  
legnagyobb agrármegmozdulása, az**

**OMÉK!**

**2017. szeptember 20–24.,  
Hungexpo Budapesti Vásárcsopont**

Ha már bejelentkezett, nyugodtan hátradőlhet. Jelentkezését ezúton is köszönjük! Ha még nem, ne késlekedjen, hiszen a rendelkezésre álló helyek egyre fogynak. Legyen termelő, kereskedő vagy szolgáltató az agrárium világában, nem hiányozhat a szakma legfontosabb találkozási pontja!

**Kistermelőknek** az alábbi részvételi módok lehetségesek (vö. Jelentkezési lap kistermelők részére):

- ▶ A G pavilonban kistáják szerinti pultos megjelenést kínálunk a magyar kistermelőknek határon innen és túl, mindössze 20 ezer Ft + áfa áron.
- ▶ Szabadtéri, faházak részvétellel is lehetőségük van az élelmiszer-előállítók számára és a vendéglátásban tevékenykedőknek.
- ▶ Élelmiszer- és kézműves termékek árusítására épített standokon is mód nyílik a G pavilonban.
- ▶ Kézműves és díszkertész-termékek a szabadban is árusíthatók, saját installáció alkalmazásával.
- ▶ Büfékocsikból a Kincsem Park területén lakathatják jól az éhes és szomjas látogatókat.

**Szakkiállítók** részére kínált megjelenési formák (vö. Jelentkezési lap szakkiállítók részére):

- ▶ Az agrárgazdaság teljes vertikuma bemutatkozhat az A és D pavilonokban saját építéssel vagy bérelt standon; illetve szabad téren (szabad téren az élelmiszeripari kiállítók kivételével). Szakkiállítók esetén az árusítás külön engedélyhez kötött.

A Kincsem Parkot és a B pavilont az élőállat-bemutatóknak szenteljük. Az F pavilon a színpadnak és a Civil térnek ad helyet. A paszszázon a termelők faházakból kínálnak ételt és italt.

A szabadban a gépbemutatóktól az őshonos állatokon át a vendéglátásig az agrárium számos vetületével találkozhatnak a látogatók, szakmabeliek és szakmán kívüliek, kicsik és nagyok. Az OMÉK-on mindenki talál majd érdekes, hasznos és szórakoztató programot.

Ne hagyja ki 2017 legfontosabb agrárrendezvényét!

**További információk:**  
<http://www.omek2017.hu/kiallitoknak/>