



# A rövid ellátási láncokban rejlő lehetőségek itthon és Európában

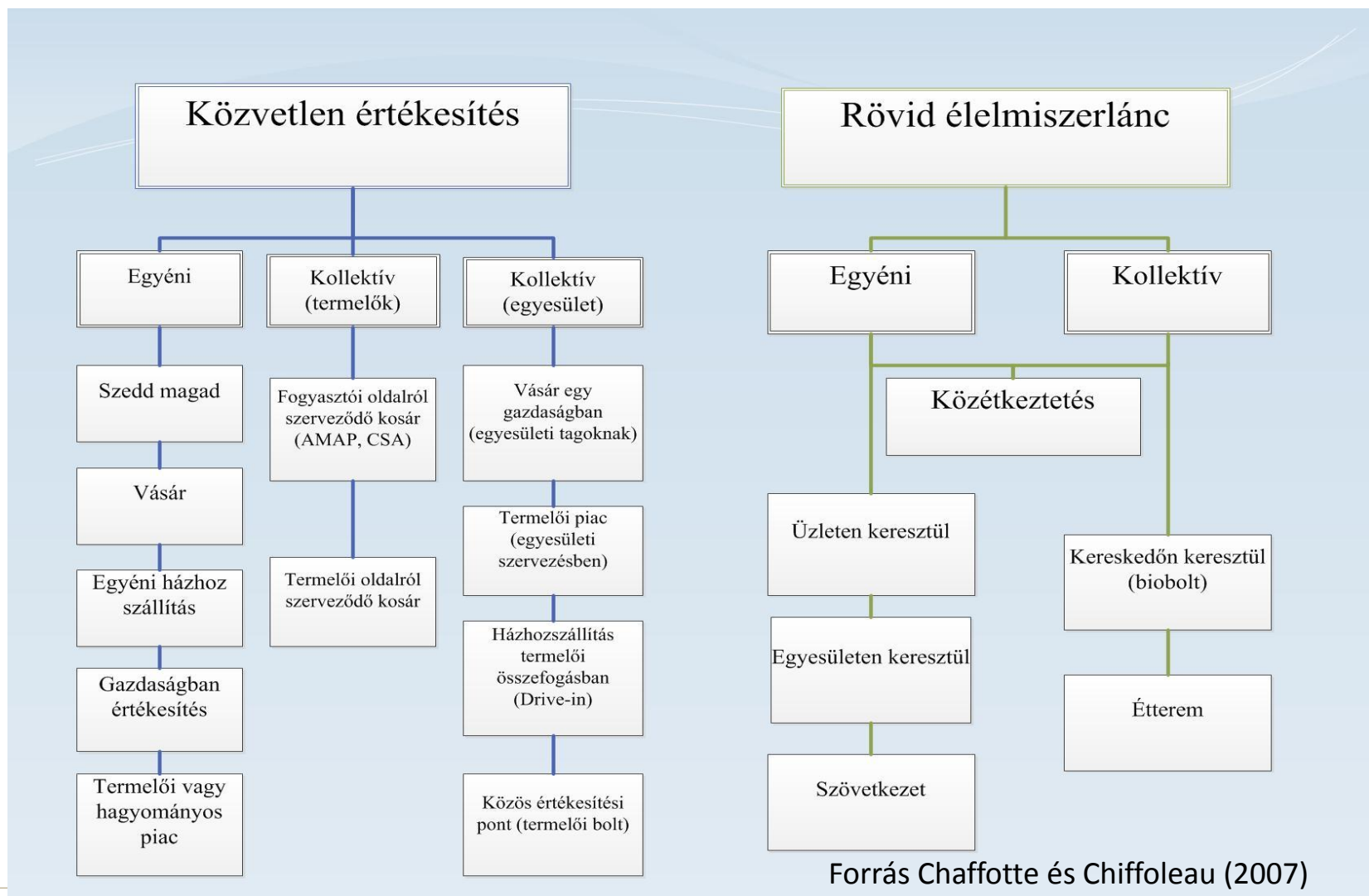
**Dr. Kujáni Katalin**

Képzés és műhelymunka a rövid ellátási láncok (REL) működéséről  
című műhelytalálkozóra





# Röviden a fogalmakról – I. REL







FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM





# Miért pont Magyarországon?

## HIÁNYZÓ TŐKE:

- A REL-ben jelenleg résztvevő **termelők jellemzően a legkisebbek** (őstermelők, egyéni, vagy mikro-vállalkozások),
- Az egyedi fejlesztések kisléptékűek, nagy kockázatúak és magasabb végrehajtási költségűek.

## NEM KOMMUNIKÁLT ÉRDEKEK

- A célcsoport önszerveződési, érdekérvényesítő és pályázati versenyképessége gyenge.
- Nehézkes jogszabályok

## HIÁNYZÓ TUDÁS

- Értékesítés
  - Feldolgozás
  - Innováció
-





## Komplex stratégiai gondolkodás

Bizalomvesztés:  
Termelő – Fogyasztó  
Termelő – Szervező

A vásárlók  
megtévesztése  
és elvesztése:  
mit eszek és  
kitől vehetem?

Kidobott pénz  
infrastruktúrára

Lelkes fiatalok  
elvesztése





# Miért konzorcium?

Az együttműködés lehetővé teszi:

- **A termékalap növelését:** nagyobb mennyiséget igénylő fogyasztók kiszolgálása pl.: közétkeztetés, vendéglátás – *raktározás, adatbázisok kezelése, szállítás*
- **Erőforrások megosztását:** eszközök, feldolgozó kapacitás, logisztika a költségek csökkentése érdekében. Tudásmegosztás pl.: kompetenciák fejlesztése, humánkapacitás növelése – *képzés, szaktanácsadás*
- **Fenntartási költségek megosztását:** pl.: vágóhíd esetében – *REL2 beruházások*
- **Érdekképviselet erősítését** – *közös arculat kialakítása*
- **Verseny csökkentését:** pl: sok szervezetlen REL csoport között egy régió belül – *hálózatépítés és konzorcium fenntartási költségei*
- **Kölcsönös támogatást:** elszigeteltség csökkentése a kistermelők esetében, fiatal gazdák belépésének megkönnyítése, információ áramlás – *új kommunikációs eszközök, tanulmányutak, nyílt napok*



# Mit jelenthet az együttműködés

Többek között:

- Piacot szervezők közössége
  - Közös promóció
- Nagyobb árualap létrehozása
  - Közös feldolgozás
- Higiéniai követelmények közös teljesítése
  - Logisztika szervezése
- Szaktanácsadók, élelmiszer-higiénikusok megfizetése
- Innovatív tevékenységek pl.: termékfejlesztés, modern marketing eszközök, új értékesítési csatornák





## Milyen eszközökkel lehet ezen segíteni?

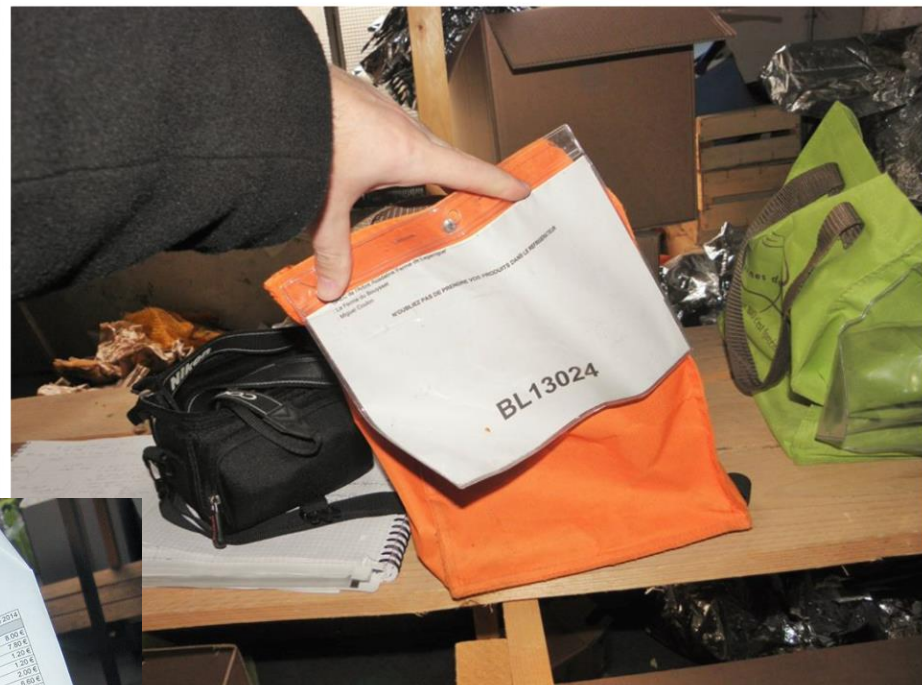
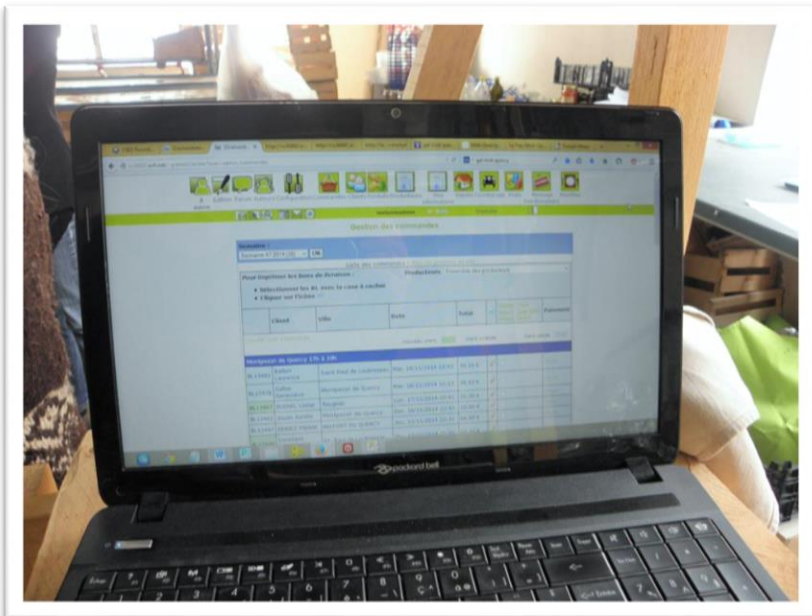
Olyan REL fejlesztési programra lenne szükség területi szinten meghatározva, amely

- Teljes körű és alapos helyzetelemzésen alapul, ezért komplex és gyakorlatorientált szemléletű. [**piackutatás**]
- Egy kiírást alkalmaz, amely így egy adminisztrációs terhet és kockázatot jelent az ügyfeleknek. [**projektmenedzsment költségei**]
- Folyamatos szakmai mentorálást és ellenőrzést biztosít [**szakértők, szaktanácsadó pl.: marketing, feldolgozás, minőségbiztosítás**]
- A helyi szervezőt (személyes-emberi hitelesség, tudás és elkötelezettség) helyezi a fókuszban. [**REL szervező költségei**]
- Az előleg, saját teljesítés, természetbeni hozzájárulás, valamint a közös eszköz alkalmazásának lehetőségét kívánja biztosítani, tekintettel a kicsi és tőkeszegény célcsoportra [**új eszköz, berendezés beszerzése pl.: haszongépjármű, kerékpár, biztonságtechnikai eszköz, pénztárgép, POS terminál**]





## Nemzetközi példák, gyakorlatok: Graines de Terroir dobozrendszer





www.drive-fermier-82.fr

Du PRODUCTEUR au CONSOMMATEUR !

**Drive Fermier 82**

Mon compte: Se connecter S'inscrire

MON PANIER: 0 ARTICLE  
TOTAL: 0,00 €


LISTE DE COURSES  
0 ARTICLE

NOS PRODUITS

RECHERCHER: Rechercher... OK

QUI SOMMES NOUS? PARTENAIRES COMMENT ÇA MARCHE? CONTACTEZ-NOUS

ACCUEIL



**PROCHAIN RETRAIT  
VENDREDI 5 SEPTEMBRE**

Je commande et règle en ligne avant  
MERCREDI 3 septembre minuit

Je retire ma commande Parc  
Commercial Aussonne ou Albasud de  
13h30 à 18h30.

100% PRODUCTEUR - 100% LOCAL -  
100% VENTE DIRECTE

PLUS D'INFORMATIONS

**Où nous trouver ?**


Points de retrait: PARC COMMERCIAL  
D'AUSSONNE, 799 route du Nord ou  
ZONE ALBASUD, 35 Avenue du  
Danemark

Tél. : 06 28 61 37 00

CONTACTEZ-NOUS


Produits à la une

**NOUVEAUTÉ**




Prune Tissey-Sun  
barquette 750 gr

1,60 € TTC  
A l'unité



4 brochettes magret-  
foie gras

8,00 € TTC  
A l'unité



Farine bio de petit  
épeautre sachet 1kg

4,30 € TTC  
A l'unité

Un conseil, une commande ?

06 28 61 37 00

Paiement sécurisé

transactions

**Nos engagements**

- Des produits 100 % producteurs locaux
- Des produits aux prix « vente directe »
- Un lien direct entre producteurs et consommateurs

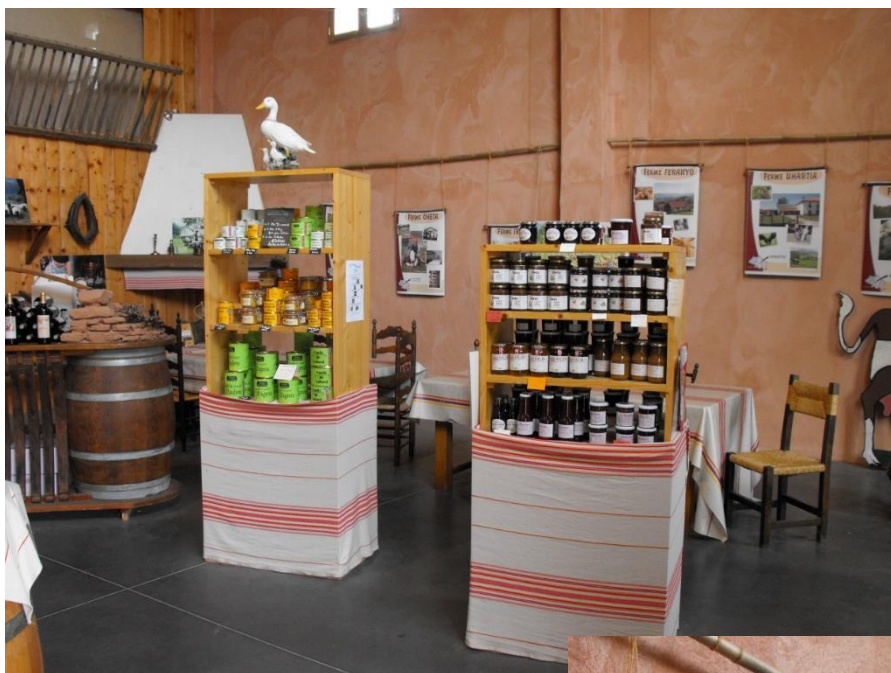




# Tájház, közös termelői boltok



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM



LA FRATERNITA' SOC.COOP.SOC.A.R.L.  
VIA VALVERDE,10/B  
47900 RIMINI RN IT  
Part IVA: 02202680407

KATHYA BOGINO \*\*  
VIA  
IT  
P.IVA:  
Cod.Fis.: BGNCRN60M68L833R

Fattura n: 504/LF del 13/09/2013

Descrizione	Q.ta	Unit.	Totale
POMODORI ESSICATI S.OLIO GR.190	1,00	4,2273	4,23
CREMA DI RADICCHIO GR.190	1,00	3,1182	3,12
CREMA DI ZUCCA E PORRO GR.190	1,00	2,7545	2,75
CREMA DI CIPOLLA GR.140	1,00	2,3091	2,31

Descrizione	Imponibile	Imposta
Iva 10%	12,41	1,24
<b>Totale Documento:</b>	<b>13,65</b>	

NIVEL S.r.l.  
VIA ROMANA 615  
55100 LUCCA LU IT  
Part IVA: 01498730462

KATHYA BOGINO \*\*  
VIA  
IT  
P.IVA:  
Cod.Fis.: BGNCRN60M68L833R

Fattura n: 150/NV del 13/09/2013

Descrizione	Q.ta	Unit.	Totale
FLACONE NEUTRO in PET 300 ml + tappo	1,00	0,8264	0,83
Sapone Bagno BIOLU' 300 ml	1,00	4,4628	4,46







## REL szervező fontosabb feladatai

Az értékesítési lánc teljes átlátása és szervezése:

Termelői igények: Bottom-up szemlélet

Termelői adottságok, termékek, adatbázisok

Helyi adottságok: Felmérések, workshopok

Többi szereplő bevonása: civilek, önkormányzat, iskolák stb.

Oktatás, tudásátadás megszervezése a termelők igénye szerint

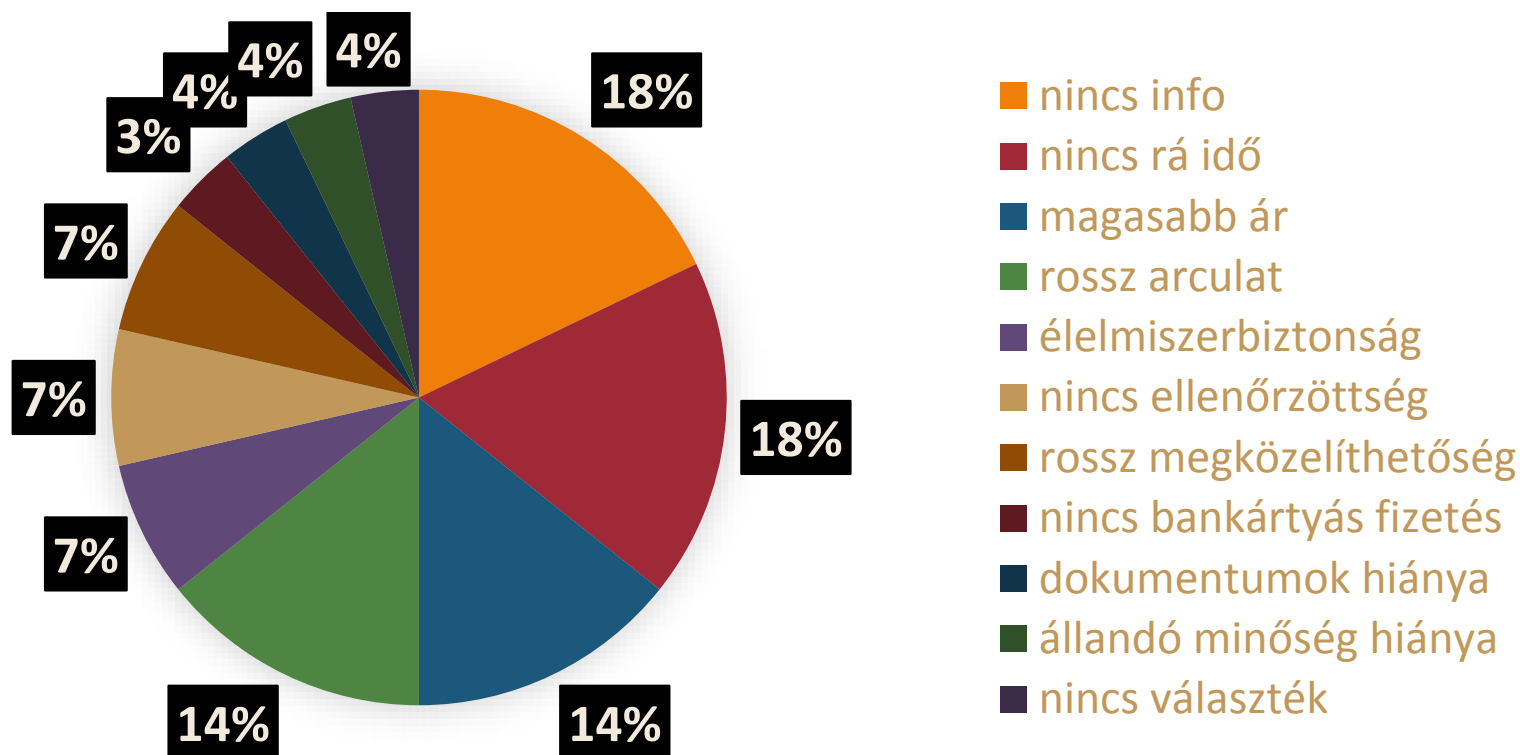
Promóció megszervezése

Fogyasztói programok, oktatás, nyílt napok megszervezése

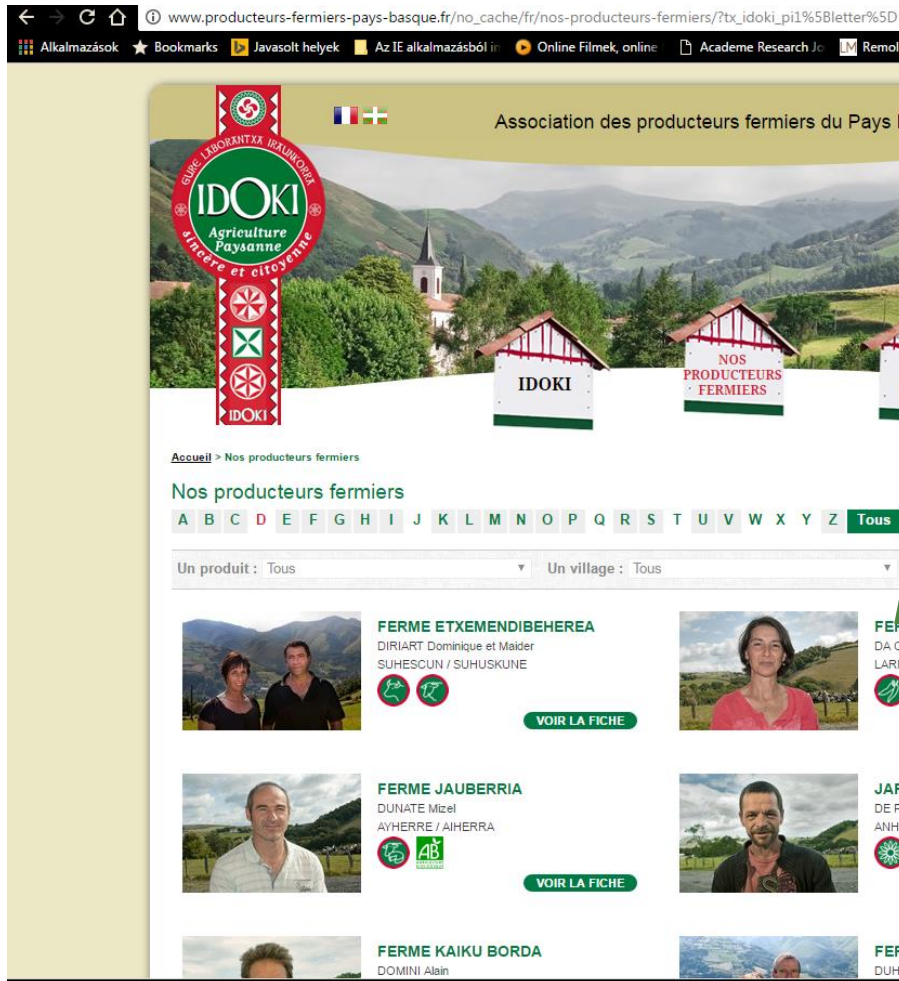




## Mit kell felismernie egy REL szervezőnek? Azonosított problémák a helyi termékek beszerzése terén



# Hogy is néz ki egy kész REL csoport



www.produceurs-fermiers-pays-basque.fr/no\_cache/fr/nos-producteurs-fermiers/?tx\_idoki\_pi1%5Bletter%5D=

Alkalmazások Bookmarks Javasolt helyek Az IE alkalmazásból Online Filmek, online Academe Research Remo

Association des producteurs fermiers du Pays Basque

**IDOKI**  
Agriculture Paysanne  
sincère et citoyenne

Accueil > Nos producteurs fermiers

Nos producteurs fermiers

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z Tous

Un produit : Tous Un village : Tous

**FERME ETZEMENDIBEHAREA**  
DIRIART Dominique et Maider  
SUHESCUN / SUHUSKUNE

**FERME JAUBERRIA**  
DUNATE Mixel  
AYHERRE / AIHERRA

**FERME KAIKU BORDA**  
DOMINI Alain

**FERME HARRIETA**  
DA COSTA Chantal

**JARDIN URGAIN**  
DE PORTUONDO Aitor  
ANHAUX / ANHAUZE

**FERME BETIRISASTE**  
DUHALDE Maite et Benat

Accueil > Nos producteurs fermiers > DA COSTA Chantal

## Nos producteurs fermiers

### FERME HARRIETA



*Je défends une agriculture paysanne et respectueuse de l'environnement, un savoir faire local, privilégiant qualité et typicité d'un produit.*

#### DA COSTA Chantal

**Harrieta**  
64 480 LARRESSORE / LARRESORO  
Tél.: 05 59 29 28 80 / 06 14 12 95 68  
Courriel : dacostac@orange.fr



Voir sur la carte

Producteur précédent

Producteur suivant

Eredetvédett  
termékek

Chantal DA COSTA estime que le travail est bien fait lorsque « arôme, couleur et piquant » sont au rendez vous.

Fille de paysan, j'ai toujours aimé la nature. Avant arrêté de travailler pour élever mes enfants, je me suis lancé dans la culture de piment d'Espelette en AOP sur les conseils d'une cousine productrice. En 2005, je me suis équipé d'un four et d'un broyeur qui me permet de mener le produit jusqu'au bout.

Engagée en agriculture biologique, je pratique la rotation des cultures sur un hectare entre le piment d'Espelette, le maïs de population et l'engrais vert. La variété Gorria est issue de semences fermières sélectionnées sur les pieds de piment de l'année précédente. Le désherbage se fait mécaniquement entre les rangs et à la main. En cas d'attaque de pucerons, j'introduis des coccinelles et laisse faire la nature qui arrive toujours à un équilibre.

Avec l'aide de ma famille, la récolte se fait à la main. Après tri, une partie du piment va au cordage, l'autre partie est séchée en serre sur des claies, à l'air libre pendant quinze jours. Les piments sont équeutés un à un avant d'être enfournés à 50°C jusqu'à déshydratation complète. Les piments ainsi séchés sont broyés en poudre et mis en sachets sous vide. L'arôme, la couleur et le piquant sont évalués par la commission de dégustation.



#### Mes produits :

- Piment d'Espelette AOP : poudre et cordes Produits à base de piment d'Espelette : coulis.

Saját termékek

#### Mes lieux de vente :

- épicerie bio La coccinelle (Anglet)
- Magasin bio Eau Vive -Bidart
- Cave d'Iroulégu (Baigorry)
- A la ferme

Piacok és más csatornák

#### Vente à la ferme :

- Sur rendez-vous

Termelőtől való vásárlás előzetes egyeztetés alapján

#### Expedition





[Accueil](#) > [Où trouver nos produits](#) > [Carte des lieux de vente](#)

A- A A+

## Les points de vente

Sélectionnez les points à afficher dans le menu gauche.

- Termelők
- Közös termelői pontok/boltok
- Piacok
- Kiskereskedők
- Éttermek
- Szupermarketek helyi termék polcai

Produits :

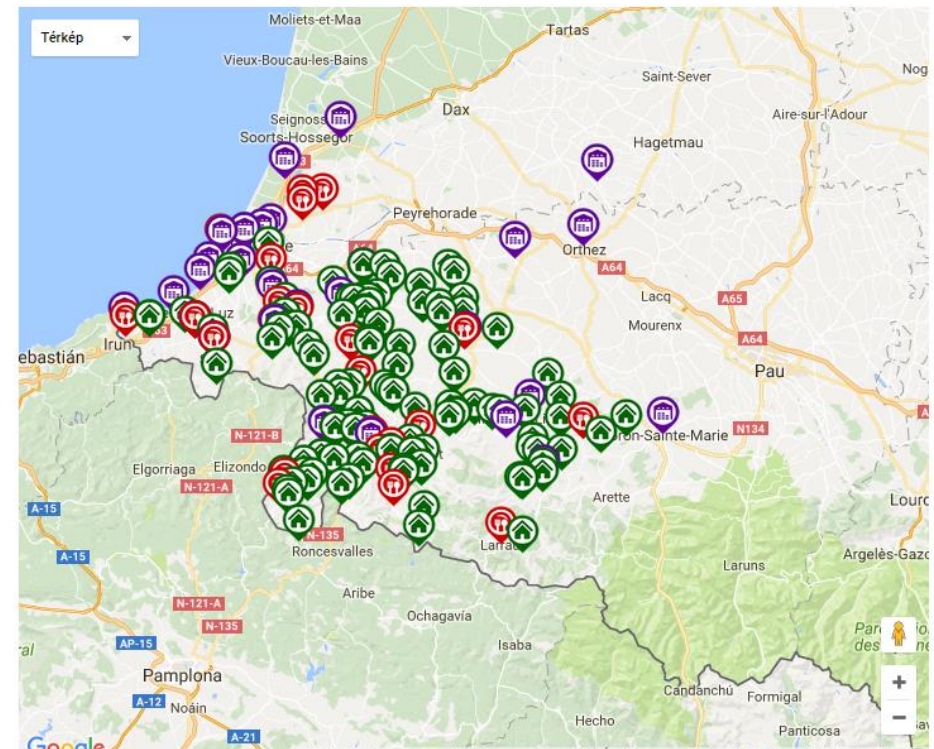
Tous

- Producteurs fermiers
- Point de vente collectif
- Marché
- Détaillant
- Restaurant
- GMS

---

**Carte des lieux de vente**

- Points de vente / Livraisons
- Les points de vente collectifs des producteurs fermiers
- Vendre des produits fermiers IDOKI







FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM



Közös sajtérlelő



Közös imázs



Gasztro rendezvények

**Marchés à la ferme IDOKI - Etxe merkatuak**

<p><b>EKIBEGIA</b> Le vendredi 8 août SAINT-JUST IBARRE</p> <p><b>DONAIXTI-IBARRE</b> Agorri 8a ostirala</p>	 	<p><b>GOHETXEA</b> Vendredi 22 août TROI-VILLES</p> <p><b>IRURI</b> Agorri 22a ostirala</p>
--	--	---

De 10 h à 14 h - Marchés des producteurs fermiers IDOKI - Visites de la ferme - Coin Enfants - Repas à base de produits fermiers IDOKI  
IDOKI etxe ekoizleen merkatua - Etxaldearen bitak - Bazkaria

**16ème Foire IDOKI à Espelette**  
Vendredi 15 Août

**Le goût, en direct de nos fermes !**  
[www.idoki.org](http://www.idoki.org)





# Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

