

# TUDÁSINTENZÍV ÉLELMISZER-GAZDASÁG

**Agrárinnováció a gyakorlatban**



Mottó: „**Nem vagyok különösebben tehetséges,  
csupán szenvedélyesen kíváncsi!**”

*(Albert Einstein)*



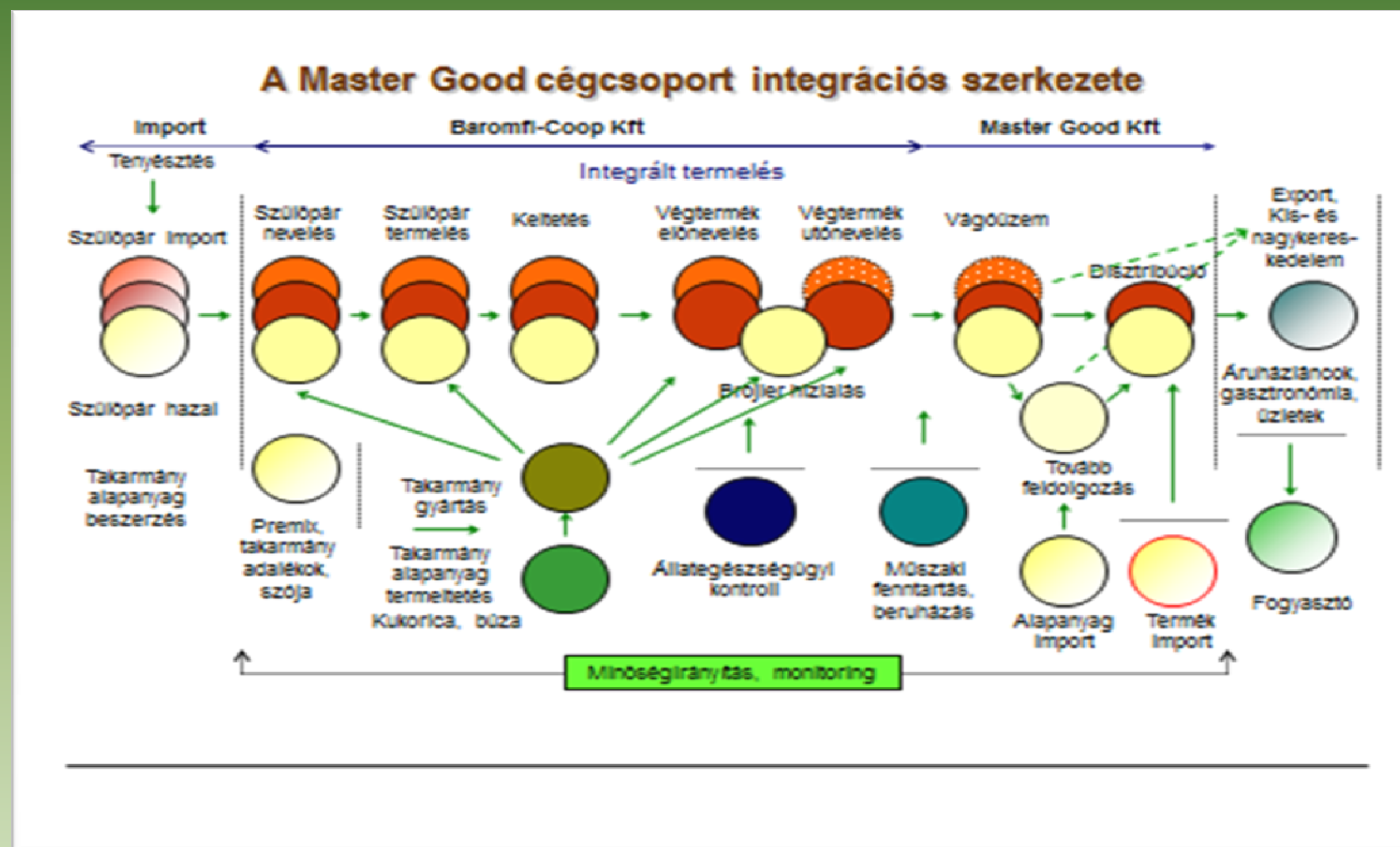
Agrárgazdasági Kutató Intézet  
2015. április 16.



## AZ INNOVÁCIÓRÓL:

- \* Az innováció mára egy elcsépett kifejezéssé vált
- \* Sokan összemossák az „isteni szikra” mítoszával
- \* Sokan gondolják, hogy minden újítás egyedi, előzmények nélküli
- \* Sok ötlet már a felmerülésekor kudarcra van ítélve
- \* Ezek elemzéséből viszont további ötletek származnak
- \* Ez hajtja tovább az „innovációs motort”

# A Master Good Cégcsoport bemutatása



# A Master Good Cégcsoport víziója, értékrendje

1. Mi egy élelmiszer-ipari cégcsoport vagyunk, baromfihús profillal
2. A Cégcsoport igazi értéke a kapacitásaiban jól illeszkedő „integráció”
3. Ennek értéke csak a jövedelemtermelő képességgel mérhető
4. A magyar piac kicsi és a gyenge vásárlóerő nem teszi vonzóvá a hazai piacra alapuló növekedést
5. A globális növekedés – ezen belül a baromfihúsok fogyasztása – 80%-ban a fejlődő országokban várható, főként Ázsiában, vagyis ezekre a piacokra kell koncentrálni
6. A vevő nem akarja megfizetni a termelő és a feldolgozó hatékonytalanságát.

## CÉLOK és FELADATOK (alapok nélkül nincs innováció):

- \* A termelés és a jövedelmezőség felfuttatása
- \* Új értéklánc kifejlesztése
- \* Egyre többet kell инвестálni a korszerű tudásba
- \* Mindezek eléréséért magunkat kell formálni
- \* A formálás eszköze – találni kell egy jó „modellt”

# Tudásalapú termelés, jó „modell” alapján

- \* Olcsó lett az információ (tudás), lásd INTERNET
- \* A tudás validálása viszont érték, ennek megszerzésére nem kell sajnálni a pénzt
- \* Az értékteremtő tudást viszont meg kell vásárolni (ott, ahol van, Nyugat-Európában)
- \* Válasszunk olyan partnert (szállítót), aki nem csak terméket, de korszerű tudást is ad
- \* Kiválasztottunk egy jó szakmai modellt (EMSLAND német cég)



# Az innováció mint lehetőség a MG cégcsoportnál

## - Értékláncfejlesztés egy teljes integrációban -

- \* Egy zárt integrációban egyetlen profitcenter van – az élelmiszer-ipari tevékenység
- \* Mindezt kiegészíti – a vágóüzem kapujáig – sok-sok cost center, amik az esetünkben az agrárintegráció elemeit jelentik (takarmánygyártás, tenyésztés, keltetés stb.)
- \* Mi az, amivel nap, mint nap lehet (kell) foglalkozni – a termelési költségek, azok folyamatos csökkentése
- \* Ezek elemzéséből született néhány gondolat, ami az innovációs megoldások felé terelte a vállalkozásunkat

# Egy lehetséges innovációs terület

## a felértékelődő melléktermékek

Vágóüzemi melléktermékből érték

A kutyaszalámi projekt:

- A pet food termékek felértékelődése
- A házi- és kedvenc állatokról való gondoskodás komoly piaci keresletet generált az elmúlt 10 évben
- Itt is segített a modellválasztás, valamint az
- Olcsó és friss alapanyagbázis



Agrárgazdasági Kutató Intézet  
2015. április 16.



# TERMELÉS és PIAC

Indulás: 2013. április

piaci arány (2015)

Hazai vevők:

AUCHAN, SPAR, TESCO, CBA

35%



# TERMELÉS és PIAC

Exportvevők: Szlovákia, Románia, Olaszország (a termelésünk 10%-a)



# A baromfitrágya feldolgozása

– Trágyafermentáló üzem, Nyírbárány –



# SZERVES TRÁGYA MINT NÖVEKVŐ PROBLÉMA

- \* Folyamatosan és nagy mennyiségben termelődik
- \* Felhasználási időszaka erősen korlátozott (rövid vegetációs szünet)
- \* Gyűjtési, tárolási problémák a baromfitelepeken (állat-egészségügyi kockázatok)
- \* Kijuttatása költséges és nem „felhasználóbarát”
- \* Termőtalajaink szervesanyag-pótlása évtizedek óta hiányos, nem megoldott
- \* **MEGOLDÁS KELL ...**

# A LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK KÖZÜL,

A HOSOYA (japán) technológiát választottuk (alapanyag-fogadás, betárolás)



# A LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK ...

HOSOYA-rendszer (automatikus működésű keverő kapák)



# A LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK

A fermentáció után egy komplett takarmánykeverő technológia következik



# A TERMÉK PEDIG:

Egy talajkondicionáló termékcsalád



- \* Natur – 100%-ban fermentált, granulált trágya
- \* Natur fermentum (70-90%-ban, kiegészítve P és K szerves hatóanyaggal)
- \* Natur fermentált baromfitrágya, húsliszt, kiegészítve P és szerves hatóanyaggal
- \* Valamennyi készterméket granulálunk Ø 8 mm és Ø 4 mm-es méretre
- \* A termék szárazanyag-tartalma 88%-os, ezért több hónapig eltartható
- \* A granulátum formája (kiszerezése) miatt szokványos műtrágyaszóró gépekkel könnyen kijuttatható

# KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!



Agrárgazdasági Kutató Intézet  
2015. április 16.

