

2018. szeptember

Híreink



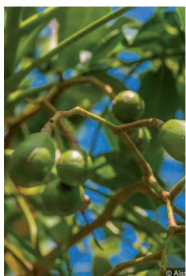
Idén jó minőségű és nagy mennyiségű szőlőtermést várnak a gazdák. A szőlő mély gyökérzete miatt az aszályra kevésbé fogékony. Idén az őszi gyümölcsök legalább két héttel korábban érnek. A szőlő és a körte betakarítása már elindult, az alma áráról a termelők és a feldolgozók mostanában egyeznek meg. *(MTI)*



Németországban a hőség és az aszály mintegy 10 ezer gazdaságot taszított a csőd szélére. A rendszeres feljegyzések kezdete, 1881 óta az idén mérték a legnagyobb úgynevezett hőmérsékleti anomáliát Németországban, az átlaghőmérséklet egy kivételesen hosszú időszakban, tavasztól egészen július végéig rendkívül magas volt, majd egy szárazsággal sújtott „extrém hőhullám” következett. A csőd szélére került gazdálkodókat a tartományok és a szövetségi kormány is támogatják, de a támogatás így sem fedezi a teljes kiesést. *(MTI)*



Szlovákiában egyre népszerűbbek a helyi termékek. Miközben a piacokon az emberek a helyben termelt élelmiszert keresik, egyre több az ezt kihasználó csalás is. Az élelmiszer-ellenőrök igen sok elcsalt, hamisított származásra bukkannak. A vizsgált esetek 9,4%-ban akadtak hibás adatokra. Az ellenőrzések célja a vevők és a termelők védelme. *(spectator.sme.sk)*



Négy termény – a búza, a kukorica, a rizs és a szójabab – adja a világ élelmiszer-alapanyagainak kétharmadát. Ráadásul ezek feldolgozása, az élelmiszeripar felelős az üvegház-hatású gázok kibocsátásának harmadáért is, öngyilkos spirálba kergetve az ellátási láncot. A megoldás kulcsai talán az elfelejtett élelmiszeripari növények. Maláj kutatók keresik és próbálják népszerűsíteni az ottani, ősi növényeket (pl. kedondong), de a termelők azt termelik, amire kereslet van, és nem is lesz kereslet olyan árura, ami nincs a piacon. Az elfelejtett növények számára azért vannak értékesítési lehetőségek, ha életképesek maradnak: lehetnek előkelő éttermek alapanyagai, új receptek ízadói egyaránt. Nemcsak a trópusokon, talán itthon is akadnak ilyen rejtett kincsek. *(www.bbc.com)*



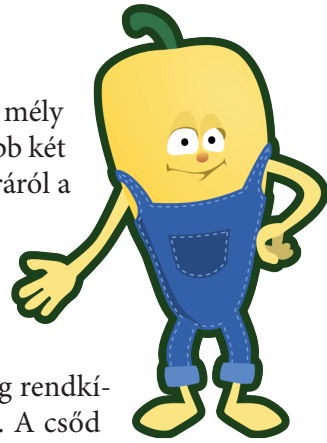
A SoluBag, egy chilei kezdő vállalkozás fejlesztette ki a vízben gyorsan oldódó csomagolóanyagot. A szerves anyagból készült zacskó kiválóan tárolja a bevásárolt anyagot, de vízbe kerülve öt perc alatt feloldódik úgy, hogy oldódása után a víz iható marad. Az anyag hidrogénből, szénből és alkoholból készül. A cég alapítóinak sikerült olyan gyártási eljárást találniuk, amihez nem kell az olaj alapú összetevő, amely a műanyagok szétesését megakadályozza. Az így készülő anyagok egy része hideg vízben is azonnal oldódik. Esőben ne ilyenrel vásároljunk, de lehetnek ennek az anyagnak kiváló felhasználási területei. *(insights.globalspec.com)*



Egy – erre a célra alakult – nyugat-afrikai szervezet, az OTACCWA beruházásokat indít, főként Ni-gériában, hogy megvalósítsa az élelmiszeripar „hideg láncát”. A cél a megtermelt élelmiszerek romlásának megakadályozása. A szervezet támogatja az előállítás, tárolás, szétosztás teljes folyamatát, hogy a megtermelt áru a fagyasztón át élelmiszerként kerüljön a fogyasztóhoz. Dél-Afrikában ugyanezt a Dearman nevű cég fejleszti, felhasználva mobil előhűtő berendezéseit, amelyekkel a termés már hűtve érkezik a hűtőházba. *(www.freshplaza.com)*



Az észak-angliai Booth kiskereskedelmi hálózat áruházaiiban immár pamutzsákokat kínál a zöldségek hazaviteléhez, a korábbi műanyag zacskók helyett. Ezt látványos és erős lépésnek szánja a műanyag csomagolóanyagok kiszorításaként. A többször használatos zsákok egy folyamat első lépései: aztán jön a papírszalma (kitöltő anyagként) és külön gyűjtőpontok az egyszer használatos, újrahasznosítható anyagú kávéspoharak számára. *(news.sky.com)*





Az amerikai Illinois állom Morton nevű városa a világ tökeinek fővárosának tartja magát. A környék földjeinek nagy részén valóban tököt termelnek a gazdák. A fölvásárló jellemzően az amerikai Nestlé, amely nemcsak a népszerű tökös pite alapanyagát állítja elő az áruból, hanem mindenféle konzerv tököt is. Az ország feldolgozott tökféléinek 75%-a itt készül. A környék talaja és időjárása kedvez a terméknek, emiatt sokezer hektáron ez terem. A gazdák szerint azonban minden év más időjárást, más betegségeket, más technológiákat hoz. (vegetablegrowers.com)



Ha már a töknél tartunk: a tökmag maga is egészségügyi csodaszer. A mexikóiak pepitának hívják, de ez a szó nálunk mást jelent. Nem minden tökmagnak van héja. Általában a szív és a prosztata betegségei ellen javasolják, de néhány rákfajta ellen is védelmet nyújt. Rostban, proteinben és fontos fémekben gazdag, tele van antioxidánsal, és csökkenteni képes a vércukor szintjét. Cinktartalma miatt még a sperma minőségét is javítja, a triptofan nevű aminosava pedig az alvást segíti. Érdemes lehet beépíteni az étrendbe. (www.healthline.com)



A kínai Eagle Brother most jelenti be permetszóró drónját. A komoly adatbázisra épülő technológia lehetővé teszi a szerek kiszórását a növények igényei szerint. Ha jól paraméterezi a gépet a termelő, 90%-kal kevesebb vizet használ és 50%-kal nőhet a termelékenysége a hagyományos technológiákhoz képest. (www.freshplaza.com)

Fókuszban

Áruházláncok a vásárlókért

A nagy kiskereskedők egyre inkább a költségeik csökkentésére törekcszenek amellet, hogy a vevőket a lehető legjobban kiszolgálják. Az Amerikai Egyesült Államokban az újítások könnyen otthonra lenek, néhány új ötletet onnan szedegettünk össze.

A Walmart, mint nagy áruházlánc az elektronikus rendelések kiszolgálását kívánja automatizálni. A megrendelésnek megfelelően a tároló helyek mögött futkosó kis önműködő kocsik szedik magukba az árut, amelyet a csomagoló állomásra szállítanak. Így a csomagot összeállító emberek nem töltenek időt a polcok közötti szaladgálással, elég, ha csak csomagolnak. Az Alphabot technológiának ők is örülnek, hiszen a kocsik a korábbi munka unalmas részét veszik el tőlük. Még a pilot projekt tart, a vállalat is most tanulja, hogyan használja az új eszközt.

Az Amazon másképp oldja meg a gyors vásároltatást. A rendszer azt figyeli, hogy a raktárban járó vevő mit emelt le a polcra. Mire a kijáráthoz ér, készen van a számla és a szállítólevél, sorban állás, vonalkód-olvasás és mérlegelés nélkül. A „csak ballagi ki” technológia bemutatása tíz hónapot késett, mert a rendszer öntanuló algoritmusát fel kellett tölteni a vásárlói adatokkal, szokásokkal. A rendszert más áruházak is be kívánják vezetni.



Az amerikai Ahold Delhaize egy önjáró robotot, Marty-t alkalmaz. A robot naponta több tucatször takarítja végig az áruházat önállóan, és persze figyelmezteti a csúszásveszélyre a vásárlókat. Közben végignézi a polcokat, észleli az áruhiányt, és ellenőrzi az árcédulák helyességét. Vannak vásárlók, akik a google-szemű robot miatt mennek be a boltba. Hasonló robotok más áruházakban is szolgálatba álltak már.

A vevők kiszolgálásának olcsó és kedves módja az automatikus házhoz szállítás is. A Kroger's vezető be Arizona egy városában a házhoz szállításnál az önműködő autók használatát. A teljesen elektronikus, vezető nélküli, R1 nevű autót (ez a név Magyarországon is születhetett volna: R1, és szolgálj ki a vevőt!) zöldséges ládák szállítására találták ki, és ma a legolcsóbb megoldásnak tűnik az on-line vásárolt termékek házhoz vitelére. Másik államban az AutoX is kínál hasonló szolgáltatást: házhoz szállítást önjáró autóval. A rendszer gyorsasága miatt várhatóan kevesebb lesz a romlás miatt kiselejtezett élelmiszer is.



Randy Hofbauer, progressivegrocer.com



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu



MTI
HÍRFELHASZNÁLÓ