

Házikó

Vidékfejlesztés batyuba töltve



Bertényi Gábor
Zámbó Csenge

Budapest, 2015. 11. 20.

A tartalomról

Honnan jött a Házikó?

Hogyan definiálható?

Mitől vagyunk egyedülállóak?

Hogyan választunk termelőket?

Mi történik a Házikó üzemben?

Milyen szolgáltatásaink vannak?



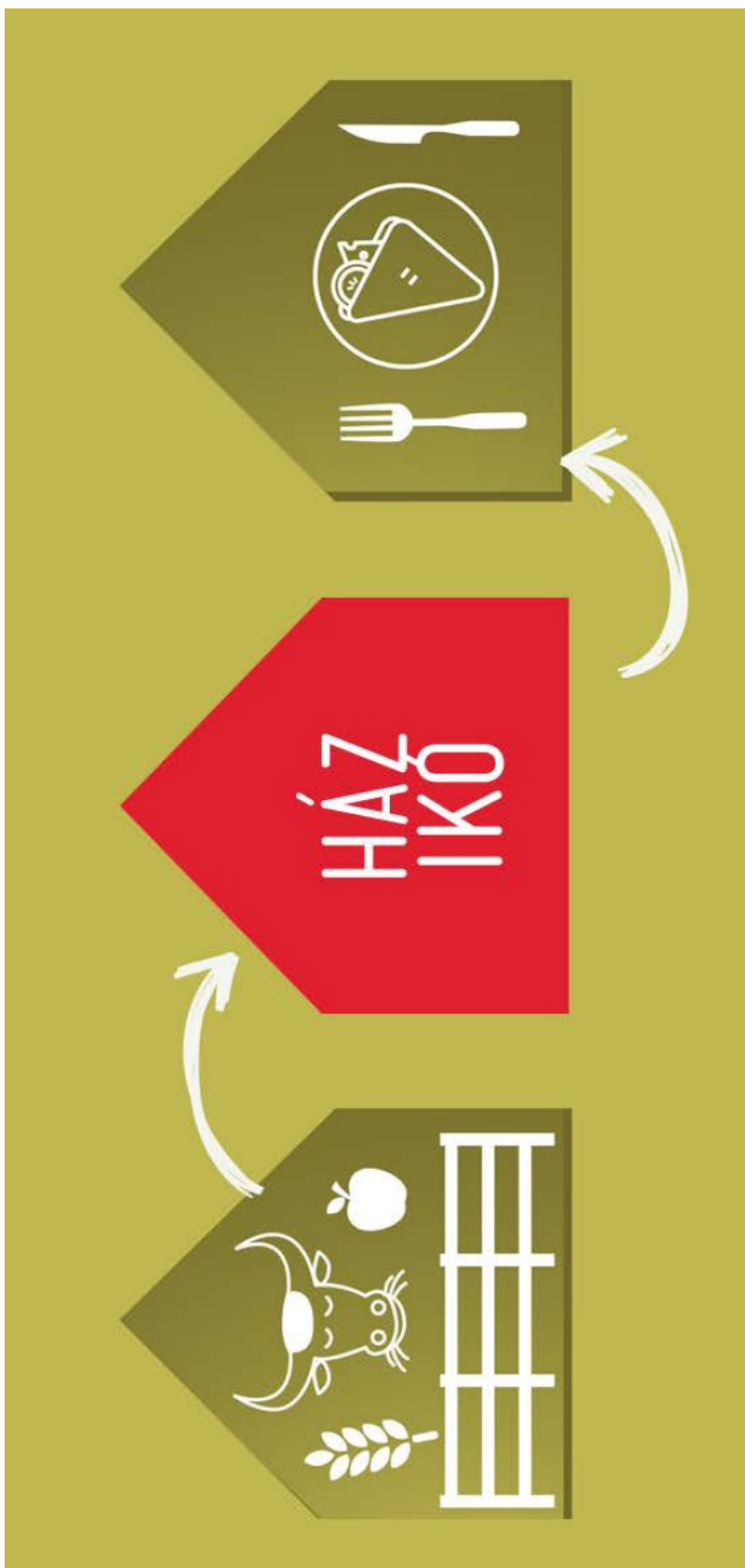
abRi Kertfi





A HÁZIKÓ belvárosi kisüzemében lepároljuk, kinyújtjuk, befőzzük, megsütjük, becsomagoljuk és kiszállítjuk a vidék színe-javát. Gondoskodunk a hazai termelőről, akiktől közvetlenül szerezzük be az összes zamatos, szezonális alapanyagot. Sőt, megmutatjuk azt is, hogy az egyes összetevők melyik fenntartható gazdaságból származnak. Ha a Házikót választod, nemcsak friss, adalékanyag-mentes, kivételesen finom ételekhez jutsz, de döntéseddel te magad is vidéket fejlesztesz.

Nagy dolgok ezek egy rövid falatozás alatt, ugye?



Mitől egyedülálló a Házikó?

- alapanyagfétis
- tiszta források
- vidék és helyi gazdaság
- fenntarthatóság piaci alapon
- méltányos kereskedelem
- friss, élő ételek



Termelőink és minőségbiztosításunk

On-Off szempontok

- Stabil, jó minőség
- Saját termék
- Átláthatóság és tisztaság

Értékelési szempontok

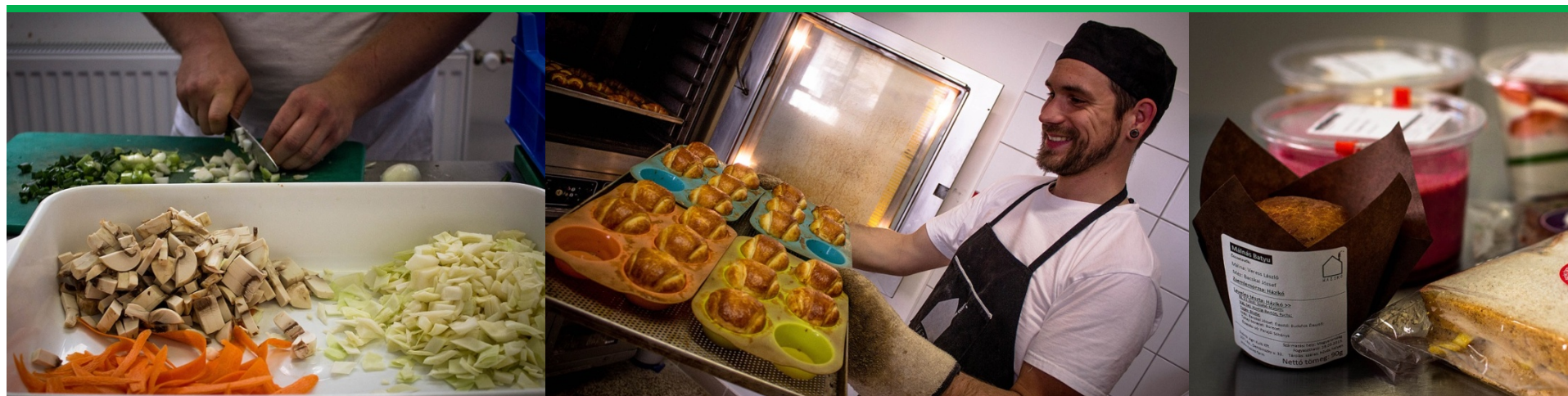
- Termelési volumen, üzemméret
- Óshonos és tájfajták használata
- Táji adottságokkal harmonizáló hagyományos gazdálkodás
- Természet- és környezetkímélő gazdálkodási módszerek
- Foglalkoztatás
- Társadalmi aktivitás és szövetkezési hajlandóság
- Innováció



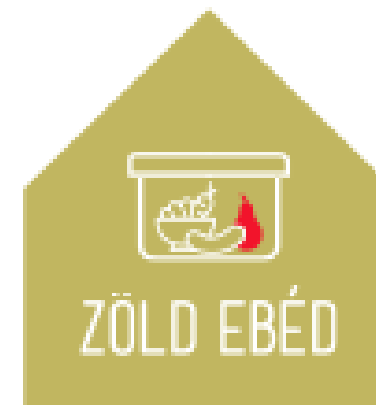
Mi folyik a Házikó üzemben?

- Budapest és a vidék összekötése – termékké válnak a kiváló termelői alapanyagok
- Makulátlan összetevők – a feldolgozás során sem használunk tartósítószer, adalékot, színezéket
- Minden összetevő származási helyét megmutatjuk a címkén – személyesen felkereshető a forrás, átlátható az élelmiszerlánc
- Környezetkímélő működés, lebomló csomagolás – fenntartható koncepciónk egészíti ki

Mervai Márk képei



Házikó üzletágak





Greenpeace, Nemzeti Agrárkamara, Tempus Közalapítvány,
Central European University, Francia Intézet, Google, Siemens...



Köszönöm a figyelmet!



Nemsokára folytatjuk az AgriKultihoz
kapcsolódó kutatásokkal!