

Greece

@ ANUGA 2023

7-11 October

Halls 2.2 | 4.2 | 8.1 | 10.1 | 10.2



ENTERPRISE GREECE
INVEST & TRADE

 [EnterprisegreeceSA](#)  [enterprise.greece/](#)  [company/enterprisegreece/](#) www.enterprisegreece.gov.gr

General Information: info@eg.gov.gr | Investment enquiries: investinfo@eg.gov.gr | Trade enquiries: tradeinfo@eg.gov.gr



OCTOBER 7-11 2023
COLOGNE, GERMANY

10.10.2023 Τεύχος #149



Γ. Ρόμπολας (Επιμελητήριο Αιτωλοακαρνανίας):
Θέλουμε να δημιουργήσουμε ένα brand με γκουρμέ speciality food από ειδικά προστατευόμενες περιοχές



#weareAnuga

Στα εγκαίνια της Anuga ο Λ. Αυγενάκης:
Η Ελλάδα είναι παντού - Συγχαρητήρια στον Enterprise Greece - Επαφές με την ελληνική κοινότητα



Η Anuga παρουσιάζει τις κορυφαίες καινοτομίες του 2023

Διαλέξεις που εμπνέουν τις βιώσιμες καινοτομίες στα τρόφιμα στην Anuga 2023

Exhibitions

Στα εγκαίνια της Anuga ο Λ. Αυγενάκης: Η Ελλάδα είναι παντού - Συγχαρητήρια στον Enterprise Greece - Επαφές με την ελληνική κοινότητα

Στην έναρξη της κορυφαίας εμπορικής έκθεσης τροφίμων και ποτών στον κόσμο, Anuga 2023, έδωσε το παρόν ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Λευτέρης Αυγενάκης. Η τελετή έναρξης πραγματοποιήθηκε από τον Γερμανό Υπουργό Τροφίμων και Γεωργίας Τζεμ Οζντεμίρ, με τον οποίο ο Έλληνας Υπουργός είχε αργότερα συνάντηση κατά τη διάρκεια της οποίας τον ευχαρίστησε και πάλι για την αλληλεγγύη της Γερμανίας προς την Ελλάδα, στο πρόσφατο Συμβούλιο των Υπουργών Γεωργίας, όπου συζητήθηκε η ανάγκη βοήθειας προς την Ελλάδα και τη Θεσσαλία που επλήγη από την πρόσφατη κακοκαιρία «Ντάνιελ» στις αρχές Σεπτεμβρίου.

Κάτω από τη «στέγη» της Διεθνούς Εκθέσης Anuga, οι χιλιάδες επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για όλες τις καινοτομίες και τις νέες τάσεις στην παγκόσμια αγορά του κλάδου με γνώμονα τη βιώσιμη ανάπτυξη.

Σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία της διοργάνωσης, η Ελλάδα θα έχει δυναμική παρουσία για ακόμα μια χρονιά στη διοργάνωση, με τους Έλληνες εκθέτες να πετυχαίνουν ένα ακόμη ρεκόρ συμμετοχών καθώς η χώρα μας εκπροσωπείται από 269 εκθέτες κι έχουν κοινό στόχο την προβολή των μοναδικών προϊόντων από όλη



την Ελλάδα, ως αναπόσπαστο κομμάτι του ελληνικού πολιτισμού!

Συγχαρητήρια στον Enterprise Greece

Όπως δήλωσε ο Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Λευτέρης Αυγενάκης «αξίζουν πολλά συγχαρητήρια στον Enterprise Greece, που κατανοώντας το ειδικό βάρος της ευρωπαϊκής αγοράς για τις ελληνικές εξαγωγές τροφίμων και ποτών, έχει οργανώσει την πλέον εντυπωσιακή εθνική συμμετοχή των τελευταίων ετών».

Ακόμα ο κ. Αυγενάκης ανέφερε πως οι 269 Έλληνες εκθέτες της φετινής διοργάνωσης προβάλλουν δυναμικά τα μοναδικά προϊόντα, το ελληνικό επιχειρηματικό δαιμόνιο και την εξωστρέφεια της ελληνικής αγοράς. Είναι ευτύχημα που η ανάγκη δημιουργίας ενός βιώσιμου μέλλοντος γίνεται σταδιακά, καθολικά αντιληπτή, ζήτημα που συζητήσαμε εκτενώς στη συνάντηση που διοργάνωσε ο Enterprise Greece.

Επίσης ο Υπουργός ανέφερε πως είναι ιδιαίτερα συγκινημένος καθώς είδε εκθέτες από τον Θεσσαλικό κάμπο που γνωρίζει ότι έχουν υποστεί ζημιές, αλλά παρά τις δυσκολίες κατάφεραν να παραστούν στην έκθεση στέλνοντας ένα μήνυμα αισιοδοξίας. «Είναι πολύ συγκινητικό αυτό και τους αξίζουν πολλά μπράβο, γιατί αυτοί είναι η Ελλάδα που εμείς επενδύουμε, αυτή είναι η Ελλάδα κι αυτοί είναι οι Έλληνες που πραγματικά αξίζει τον κόπο να δουλέψουμε διπλά και τριπλά για να μπορέσουμε να πάμε τη χώρα μας ψηλότερα» υπογράμμισε.

Τα προβλήματα στη Θεσσαλία

Όσον αφορά την ομαλή τροφοδοσία της διατροφικής αλυσίδας ο κ. Αυγενάκης αναγνώρισε ότι θα υπάρξουν



ορισμένα προβλήματα καθώς η Θεσσαλία παράγει το 23% της φυτικής και το 18% της ζωικής παραγωγής, αλλά υπάρχει πρόνοια για την κάλυψη του κενού. Ανέφερε επίσης την έντονη και συνεχή παρουσία του ελληνικού κράτους που έμπρακτα στηρίζει τους παραγωγούς και στη Θεσσαλία, και στη Φθιώτιδα, και στον Έβρο και στην Εύβοια.

Στάθηκε επίσης στο γεγονός πως ήδη η κυβέρνηση μείωσε τον ΦΠΑ στα αγροτικά μηχανήματα από το 24% στο 13%, ενώ ενέταξε τους κατά κύριο επάγγελμα αγρότες στο πλαίσιο της Κρατικής Αρωγής αποζημιώνοντάς τους για ζημιές που έχουν υποστεί στον εξοπλισμό τους. Παράλληλα, είπε, ότι το ΥΠΑΑΤ μερίμνησε και για την αποζημίωση όσων παραγωγών δεν ήταν υποχρεωμένοι από τον κανονισμό του ΕΛΓΑ να ασφαλίσουν την παραγωγή τους και για τον σκοπό αυτό θα διατεθούν 15,8 εκατ. ευρώ, ενώ θα αποζημιωθούν και οι παράκτιοι αλιείς Μαγνησίας, Λάρισας και Σποράδων.

Γιατί να επιλέξει κανείς τα ελληνικά προϊόντα;

Στο ερώτημα γιατί οι ξένοι καταναλωτές να επιλέξουν τα ελληνικά προϊόντα, Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ανέφερε πως τα προϊόντα από την Ελλάδα, λόγω της εξαιρετικής ποιότητάς τους δεν φοβούνται τον ανταγωνισμό.

«Είμαστε αισιόδοχοι για την επόμενη ημέρα. Η κυβέρνηση και ο πρωθυπουργός μας έχει δώσει ρητή εντολή

και εμείς την τηρούμε: Να στηρίξουμε το νοικοκύρη Έλληνα παραγωγό, τον νοικοκύρη Έλληνα μεταποιητή, τον νοικοκύρη Έλληνα εξαγωγέα και γι' αυτό είμαστε υποστηρικτές των διεπαγγελματικών, κάτι το οποίο έχει ατονήσει. Μόλις βρούμε λίγο το ρυθμό μας και βάλουμε σε μια σειρά τα πράγματα στη Θεσσαλία το επόμενο θέμα είναι οι διεπαγγελματικές. Να υπάρχουν δηλαδή στο ίδιο τραπέζι ο παραγωγός και όλοι οι ενδιαμέσοι μέχρι τον εξαγωγέα, ώστε να υπάρχει μια συζήτηση για το συγκεκριμένο προϊόν σε όλα τα στάδια. Είναι στόχος, είναι επιδίωξη και θα το πετύχουμε, γιατί με αυτόν τον τρόπο θα γίνουμε και καλύτεροι, αλλά και πιο ανταγωνιστικοί».

Συνάντηση με την ελληνική κοινότητα

Ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων συναντήθηκε με εκπροσώπους της ελληνικής κοινότητας. Όπως επισήμανε ο κ. Αυγενάκης, η ελληνική κοινότητα της Κολωνίας προβάλλει με τον καλύτερο τρόπο τον ελληνισμό στη μεγαλύτερη χώρα της Κεντρικής Ευρώπης. Αναφέρθηκε στις μεγάλες αλλαγές που έχουν γίνει στα τελευταία τέσσερα χρόνια, με πρωθυπουργό τον Κυριάκο Μητσοτάκη, με αποτέλεσμα η χώρα μας να αποπνέει ασφάλεια και αξιοπιστία σε όλα τα επίπεδα και να αποτελεί παράδειγμα προς μίμηση σε όλη την Ευρώπη. Παράλληλα αναφέρθηκε στις προσπάθειες που κάνει η κυβέρνηση μέσα από τις επενδύσεις και τη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας, ώστε από το brain Drain να περάσουμε στο Brain Gain.



Let's Talk

Γ. Ρόμπολας (Επιμελητήριο Αιτωλοακαρνανίας): Θέλουμε να δημιουργήσουμε ένα brand με γκουρμέ speciality food από ειδικά προστατευόμενες περιοχές

Το ExportGreece βρίσκεται στην κορυφαία έκθεση τροφίμων και ποτών στο κόσμο, την Anuga 2023. Με την ελληνική παρουσία να είναι δυναμική, είχαμε την ευκαιρία να συνομιλήσουμε με τον Επικεφαλής των Εμπορικών και Βιομηχανικών Υποθέσεων του Επιμελητηρίου Αιτωλοακαρνανίας, κ. Γεώργιο Ρόμπολα σχετικά με τις ελληνικές συμμετοχές αλλά και τις προοπτικές που υπάρχουν μέσα από τη συμμετοχή σε μία τέτοια έκθεση.

Καλησπέρα σας κύριε Ρόμπολα, πείτε μας δυο λόγια για τη συμμετοχή του Επιμελητηρίου Αιτωλοακαρνανίας στην Anuga 2023. Σε τι στοχεύετε;

«Καλησπέρα σας, είμαστε εδώ μέσω του επιχειρησιακού Προγράμματος Θάλασσας και Αλιείας μαζί με την περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος και προωθούμε τα προϊόντα της θάλασσας από τις περιοχές Natura και Ramsar,



δηλαδή από τις προστατευόμενες περιοχές ιδιαίτερου κάλλους που υπάρχουν στην περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος. Ο στόχος είναι να δημιουργήσουμε ένα brand εξειδικευμένων προϊόντων γκουρμέ speciality food, τα οποία να προέρχονται από ειδικά προστατευόμενες περιοχές, δηλαδή να έχουν την υπεραξία (add-value), το οποίο θα αναδεικνύει και την ποιότητα και σίγουρα την ιδιαιτερότητα και την τιμή.

Ο τρόπος δηλαδή που πρέπει να πουληθεί αυτό το προϊόν, όπου πάμε σε υψηλού κόστους προϊόντος για target groups gallery όπως delicatessen, five star hotels, 5 αστέρων εστιατόρια, υψηλές γαστρονομικές απαιτήσεις από σεφς οι οποίοι σε εξειδικευμένα εστιατόρια βραβευμένα με αστέρι Μισελέν.

Προσπαθούμε να πάμε σε αυτό το εξειδικευμένο το ιδιαίτερο που μπορεί να δώσει και την απάντηση στην τιμή, την οποία προσπαθούν να πουλήσουν οι εταιρείες μας»

Με ποιες εταιρείες είστε στην έκθεση;

«Εμείς εδώ έχουμε έρθει με τα προϊόντα. Βέβαια υπάρχουν και κάποιες εταιρίες μαζί μας, αλλά εμείς εκπροσωπούμε όλες τις εταιρίες οι οποίες πωλούν αυτά τα προϊόντα».

Τι ανταπόκριση υπάρχει;

«Η ανταπόκριση ήταν από από τρεις εταιρείες ως προς το αυγοτάραχο, ένας αλιευτικός συνεταιρισμός, η "ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ" που έχει και το Π.Ο.Π. προϊόν από αυγοτάραχο Μεσολογίου και η ΣΤΕΦΟΣ και ΧΡΥΣΟ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ που κάνει ο Ντίνος Πασσιόπουλος. Επίσης μαζί μας, επειδή κάνουν φιλεταρισμένο ψάρι από τη

Παραδοσιακό Αυγοτάραχο Στέφος

Μικρές συμβουλές για μεγάλες απολαύσεις

- Κόψτε ένα κομμάτι από το αυγοτάραχο Στέφος. Αφαιρέστε το προστατευτικό φυσικό κέρι μέλισσας και κόψτε το αυγοτάραχο σε λεπτές φέτες. Καλύψτε το υπόλοιπο με διάφανη μεμβράνη. Διατηρήστε το στο ψυγείο και καταναλώστε το εντός 30 ημερών.
- Το αυγοτάραχο δεν χρειάζεται μαγείρεμα. Σερβίρεται συνήθως ως ορεκτικό και συνοδεύεται με λευκό ξηρό κρασί, σαμπάνια, τσίπουρο ή ουίσκι.
- Συνδυάστε το αυγοτάραχο με ψάρι, θαλασσινά, όσπρια, λαχανικά ή σαλάτες. Θα εκπλαγείτε από την υπέροχη γεύση του.
- Σερβίρετέ το σε μπρουκέτα ως ορεκτικό ή πάνω από σαλάτες.
- Σερβίρετε λεπτές φέτες αυγοτάραχου με λίγο λεμόνι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Το παραδοσιακό αυγοτάραχο Στέφος διατίθεται σε επιλεγμένα καταστήματα.

The art of seafood

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ - ΑΦΟΙ ΣΤΕΦΟΥ & ΣΙΑ Ε.Ε.
Μπούζα Αιτωλικού, 304 00 Μεσολόγγι
Τηλ./Φαξ +30 26320 22077
E-mail: info@botargostefos.gr
www.botargostefos.gr

λιμνοθάλασσα, είναι και η "ΣΑΟ" που είναι μια μεγάλη εταιρεία ιχθυοκαλλιέργειας, αλλά εξειδικεύεται και σε αυτό το είδος προϊόντων, μιας και βρίσκεται κοντά στη λιμνοθάλασσα.

Οι αλιευτικοί συνεταιρισμοί από την περιοχή του Αμβρακικού δεν έχουν ανταποκριθεί ιδιαίτερα έχουμε όμως μια συνεργασία του ΣΤΕΦΟΥ μαζί τους, ο οποίος καπνίζει γάμπαρη κάνοντας ένα γκουρμέ προϊόν HORECA. Ένα ιδιαίτερο και μοναδικό προϊόν.

Η αθερίνα της λίμνης Τριχωνίδας, ένα πολύ ιδιαίτερο προϊόν, βρήκαμε ήδη 2 επαφές, κυρίως στη Σιγκαπούρη, τις οποίες προωθήσαμε στους

παραγωγούς και τώρα θα περιμένουμε το feedback, σε 6 μήνες, σε ένα χρόνο και παραπάνω πολλές φορές, για να δούμε τι μπορεί να έχουμε ως αποτέλεσμα».

Αν μπορούσε να σας ακούσει κάποιος τι θα του λέγατε για να τον καλέσετε να συμμετέχει σε αυτή τη μεγάλη προσπάθεια είτε σαν επιχείρηση είτε σαν παραγωγός. Πως θα μπορούσατε να τον προσελκύσετε ώστε αυτή η προσπάθεια να πάει ακόμα πιο ψηλά;

«Εδώ πρέπει να γίνει κατανοητό πως αν μιλάμε για τους ανθρώπους της περιοχής, οι οποίοι παράγουν αυτό το προϊόν, πρέπει οι ίδιοι να καταλάβουν ότι η μόνη διέξοδος είναι εξωστρέφεια.

Είναι η πιστοποίηση και η ιδιαιτερότητα του προϊόντος, λόγω του συνθηκών, δηλαδή δεν έχουμε μεγάλες ποσότητες και επομένως πρέπει να πάμε στην πιστοποίηση στη δημιουργία ιδιαίτερων προϊόντων, σε νέα υψηλή τυποποίηση κόστους και υψηλό τρόπο γενικά παρουσίασης του branding για να μπορέσεις να πας και να πάρεις την υπεραξία της μικρής ποσότητας με

Η επιχείρηση Πασιόπουλος με έδρα την
Ιερά Πόλη Μεσολογγίου φέρνει το **Αυγοτάραχο**
σε όλη την Ελλάδα.

Γνωρίστε το καβιάρι της Ελλάδας, ένα προϊόν με
ιδιαίτερα υψηλή διατροφική αξία και φανατικούς
φίλους σε όλον τον κόσμο.

Δοκιμάστε το σκέτο, πάνω σε ψωμί ή σαν συστατικό
σε μια από τις πολλές συνταγές που θα βρείτε εδώ.



την υψηλή τιμή δεν υπάρχει άλλος δρόμος για αυτούς
τους ανθρώπους. Πρέπει να το καταλάβουν μέσα από τα
εξειδικευμένα σεμινάρια που κάνουμε εμείς μέσα από
το πρόγραμμα στην Ελλάδα, πάνω στην εξωστρέφη, στις
εξαγωγές στο branding στο Marketing θα πρέπει και οι
ίδιοι να εξειδικευτούν.

Δυστυχώς δεν είχαμε ανταπόκριση ούτε σε αυτό
περισσότερο δυνητικά ενδιαφερόμενοι άνθρωποι για να
εργαστούν στον κλάδο ήταν αυτοί που ανταποκρίθηκαν
περίπου μόνο γύρω στους 20 από τους 175 είναι από
τον κλάδο και οι υπόλοιποι είναι ενδιαφερόμενοι,
αλλά δυστυχώς αυτό είναι το λυπηρό. Διότι έγινε πολύ
μεγάλη προσπάθεια από πλευράς μας κάναμε μέχρι
τώρα 4 εκδηλώσεις ενημέρωσης, οι οποίες έγιναν σε
διαφορετικές περιοχές για να μπορέσουμε να έρθουμε
κοντά τους και έχουμε καλέσει τους πάντες στο
τηλέφωνο. Προσπαθούμε να τους τραβήξουμε με όλους
τους τρόπους από τον καναπέ».

Οπότε κινδυνεύει να χαθεί το επάγγελμα;

«Ίσως κάποια στιγμή να χαθεί.
Πέρα από αυτό εγώ θα ήθελα να
κάνει μια παρέμβαση προς το
Υπουργείο. Πρώτον, να δούμε
το θέμα της λιμνοθάλασσας
και γενικά των περιοχών
αυτών να βοηθήσουμε με πολύ
μεγάλες και στοχευμένες
χρηματοδοτήσεις από πλευράς
τους, έτσι ώστε καταρχήν να
περισώσουμε το περιβάλλον στο
οποίο ζουν αυτοί οι άνθρωποι και
όλο το προϊόν της αλιείας.

Να δούμε τι γίνεται με το μπλε
καβούρι το οποίο είναι μεγάλος
κίνδυνος. Ένα επικίνδυνο
προϊόν που θα εξαλείψει την

παραγωγή των άλλων ψαριών καθώς έχει μπει μέσα
στο οικοσύστημα και τρώει τα αυγά των άλλων ψαριών
καθώς και μικρά ψάρια με αποτέλεσμα να είναι κίνδυνος
προς την παραγωγή.

Στην Ιταλία το έχουν καταλάβει και έχουν ήδη ξεκινήσει
δυνατές καμπάνιες όπου συνιστούν στους ανθρώπους
να το καταναλώνουν ώστε να μειωθεί ο πληθυσμός
του σε ελεγχόμενα επίπεδα και να μην προκαλεί
ζημιά στο οικοσύστημα που βρίσκεται. Χρειάζεται και
μία ιδιαίτερη καμπάνια για το πως μπορούμε να το
πιάσουμε στις ιδιαίτερες περιοχές μειώνοντας ή ακόμα
και εξαλείφοντας τον πληθυσμό του. Ο Αμβρακικός
αντιμετωπίζει και άλλα προβλήματα όπως αυτό της
υπεραλίευσης και της ξένης αλιείας».

Κλείνοντας ο κύριος Ρόμπολας ανέφερε πως «Εμείς και
εγώ προσωπικά, αγαπάμε τον τόπο μας και ότι κάνουμε
το κάνουμε ανιδιοτελώς για την περιοχή μας, τους
ανθρώπους του και την οικονομία της χώρας μας»





Exhibition News

Η Anuga παρουσιάζει τις κορυφαίες καινοτομίες του 2023

Υπό το κεντρικό θέμα της “Βιώσιμης ανάπτυξης” η διεθνής βιομηχανία τροφίμων και ποτών συναντιέται και πάλι στην Anuga στην Κολωνία από τις 7 έως τις 11 Οκτωβρίου 2023. Αυτές τις μέρες, περισσότεροι από 7.800 εκθέτες από 118 χώρες θα παρουσιάσουν μια ποικιλία προϊόντων σε 10 εμπορικές εκθέσεις. Οι νέες τάσεις και οι διεθνείς καινοτομίες προϊόντων παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον εδώ.

Το **Anuga taste Innovation Show** είναι το κεντρικό στάδιο για τις κορυφαίες καινοτομίες της Anuga 2023. Θεωρείται βαρόμετρο τάσεων και πηγή έμπνευσης για τις παγκόσμιες επιχειρήσεις τροφίμων.

Επιλεγμένα από κριτική επιτροπή που αποτελείται από διεθνείς εμπορικούς δημοσιογράφους και αναλυτές

έρευνας αγοράς, τα σημαντικότερα νέα προϊόντα της Anuga παρουσιάζονται στους εμπορικούς επισκέπτες και τους εκπροσώπους των μέσων ενημέρωσης.

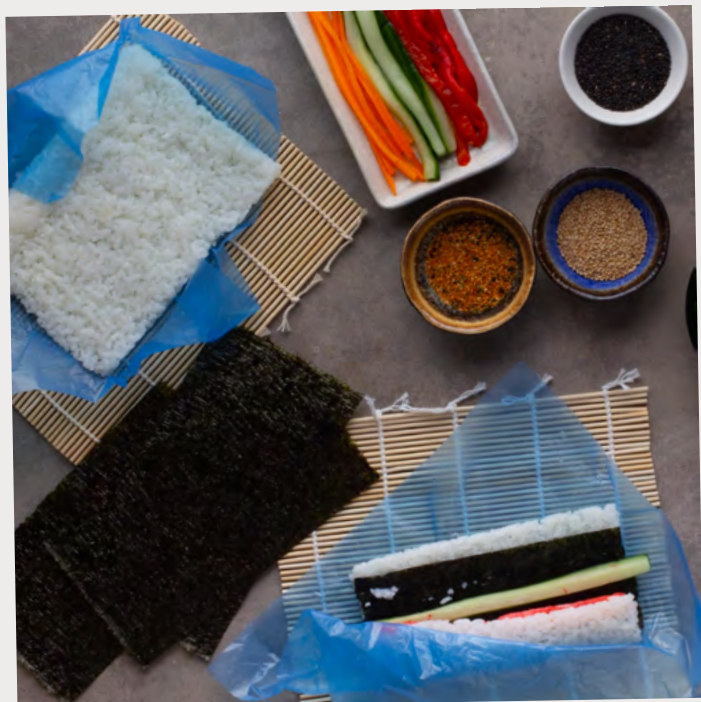
Συνολικά, περισσότερες από 689 εταιρείες έχουν υποβάλει αίτηση για να συμπεριληφθούν οι πάνω από 2.200 ιδέες τους στην ειδική εκδήλωση.

Η κριτική επιτροπή επέλεξε 68 προϊόντα και έννοιες μεταξύ αυτών, τα οποία έπεισαν ως προς την ιδέα, την καινοτόμο δύναμη, τη βιωσιμότητα και τη δημιουργική εφαρμογή τους - που εκτείνονται σε όλες τις διαφορετικές εμπορικές εκθέσεις Anuga. Επιπλέον, δέκα προϊόντα διακρίθηκαν επίσης ως ιδιαίτερα καινοτόμα.

Οι δέκα κορυφαίες καινοτομίες

Τα προϊόντα που έχουν επιλεγεί για την παραγωγή νέων προϊόντων, τα οποία έχουν κατασκευαστεί από την εταιρεία, είναι τα εξής:

Sushi Rice Platter από την Asian Table Wismettac Emea Holdings Ltd (Μεγάλη Βρετανία)



BettaFish TU-NAH Tin από την BettaFish από τη Γερμανία



Melis Pickle Soda από την Euro Gida San. Ve Tic. A.s (Τουρκία)



Εναλλακτικό γιαούρτι από κόκκους βερίκοκου από την Kern Tec (Αυστρία)



Crispy Mushroom Chilli από την Lifestyle Ventures SDN BHD (Μαλαισία)



Hexa-creme της Lyson Apiary (Πολωνία)



Vegan Χωρίς ασπράδι αυγού από την Schouten Europe (Ολλανδία)



Τα φετινά νέα προϊόντα καταδεικνύουν πάνω απ' όλα ένα πράγμα: Η έμφαση δίνεται στις

- α) εναλλακτικές πρωτεΐνες,**
- β) στα προϊόντα καθαρής ετικέτας** καθώς και
- γ) στα προϊόντα με πρόσθετα οφέλη για την υγεία.**

Στην ενότητα των προϊόντων φυτικής προέλευσης και των προϊόντων καθαρής ετικέτας οι εκθέτες προσφέρουν σούπες από όσπρια, μέταλλα και πρωτεΐνες και 100% φυσικά συστατικά, vegan υποκατάστατα αυγών και πρωτεϊνών ή χειροποίητα plantuccini, μια φυτική ερμηνεύα των cantuccini.

Στην ενότητα των εναλλακτικών πρωτεϊνικών προϊόντων η έμφαση στην Anuga 2023 δίνεται στα εναλλακτικά προϊόντα με ψάρι. Είτε πρόκειται για εναλλακτικές καβουρόπιτες, οστρακοειδή ή ψάρια, οι κατασκευαστές ποντάρουν στις φυτικές πρωτεΐνες και ίνες. Οι καινοτομίες στην έκθεση περιλαμβάνουν νέα εναλλακτικά γιαούρτια από κόκκους βερίκοκου ή σάλτσα βρώμης.

Milk Garum από το Garum Project (Ιταλία)



Αποξηραμένα μανιτάρια και μείγματα από την VG Fryer D.o.o. (Κροατία)

Chica Mexicana Tortilla Wheat Beer από την Leighton Foods (Δανία)



Οι καινοτομίες με πρόσθετα οφέλη για την υγεία αποτελούν ένα ακόμη βασικό θέμα. Στο τμήμα των ποτών η έμφαση δίνεται στα λειτουργικά συστατικά και στα φυσικά, φυτικά συστατικά από βιώσιμη καλλιέργεια. Για να προσεγγίσουν επιπλέον τις νεότερες ομάδες καταναλωτών, οι εκθέτες της Anuga παρουσιάζουν ποτά με ασυνήθιστα χρώματα και εξωτικές γεύσεις ή λάμψη. Εκτός από τα εσπεριδοειδή, τα λουλουδάτα, φυτικά αρώματα, όπως ο ιβίσκος, το γιασεμί, το τριαντάφυλλο και τα άνθη του elderberry είναι εξαιρετικά δημοφιλή τόσο για ζεστά όσο και για κρύα ροφήματα. Οι μη αλκοολούχες εναλλακτικές λύσεις συνεχίζουν επίσης να αποτελούν σημαντική τάση, ιδίως στον τομέα της μπύρας και του κρασιού. Επιπλέον, υπάρχουν νέα προϊόντα ανακύκλωσης, όπως η μπύρα τортίγια που παρασκευάζεται από τортίγια που έχουν απομείνει.

Όσον αφορά το θέμα της ζύμωσης, τα προϊόντα της έκθεσης καινοτομίας Anuga taste περιλαμβάνουν, για παράδειγμα, ένα τσίλι με μανιτάρια ή ένα ποτό με σόδα φρούτων από χυμό αγγουριού που έχει υποστεί ζύμωση.

Υπάρχουν επίσης μεταξύ άλλων δημιουργικές ιδέες για τις Απόκριες. Για παράδειγμα, μια εταιρεία προσφέρει ένα μαύρο ρολό κρέατος.



Διαλέξεις που εμπνέουν τις βιώσιμες καινοτομίες στα τρόφιμα στην Anuga 2023

Στο κέντρο του πλήρως κατειλημμένου εκθεσιακού χώρου που εκτείνεται σε περίπου 300.000 τ.μ., υπάρχουν πολλά να ανακαλύψει και να ζήσει κανείς. Η “Anuga Trend Zone”, η οποία βρίσκεται μπροστά από το Hall 8, είναι ένα από αυτά. Η περιοχή αποτελεί μια συναρπαστική «βιτρίνα» για τις τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο των τροφίμων και ποτών.

Μεταξύ άλλων, οι συνεργάτες γνώσης της **Anuga, Innova Market Insights B.V. και Euromonitor International Limited**, καθώς και άλλοι ομιλητές θα παρουσιάσουν ενημερωτικά και επίκαιρα αποτελέσματα ερευνών. Όπου ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στο βασικό θέμα της

Anuga 2023: “Βιώσιμη ανάπτυξη”. Η διάλεξη αυτή δεν ασχολείται μόνο με περιβαλλοντικές πτυχές και λύσεις στη βιομηχανία τροφίμων, αλλά ρίχνει επίσης μια ματιά στον οικονομικό και ανθρωπιστικό αντίκτυπο που επιφέρει η βιωσιμότητα στη βιομηχανία τροφίμων. Εδώ θα εξεταστούν λεπτομερώς οι τάσεις της αγοράς, οι καινοτομίες και οι αξίες των καταναλωτών στο πλαίσιο της βιωσιμότητας.

Δεδομένου ότι οι καταναλωτές αναζητούν οικονομικά προσιτές και συνάμα θρεπτικές επιλογές, μια ακόμη διάλεξη θα ασχοληθεί με θέματα όπως η βελτιστοποίηση της παραγωγής και της τιμής των βασικών καθημερινών τροφίμων, οι δυνατότητες μείωσης του κόστους μέσω της μείωσης των αποβλήτων και ο σημαντικός ρόλος που θα διαδραματίσει η τεχνολογία στη μελλοντική παροχή προσιτών και προσιτών τροφίμων.



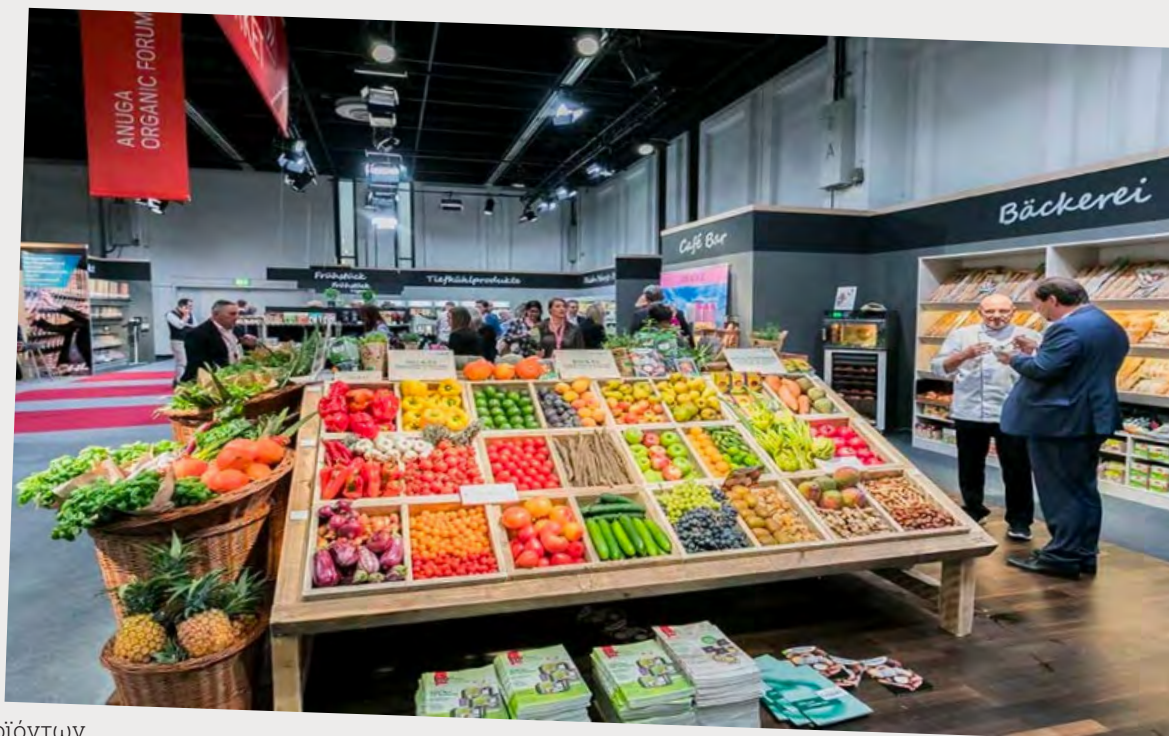
Παράλληλα, η εστίαση του συνεδρίου Anuga HORIZON έγκειται σε πρωτοποριακές τεχνολογίες όπως η τεχνητή νοημοσύνη και οι καινοτόμες πηγές πρωτεϊνών.

Πέρα από αυτό, οι διαλέξεις των εταιρών της Anuga, της UNIDO και του EIT Food, θα συμβάλουν σε έναν συναρπαστικό συνδυασμό μεταξύ γνώσεων και καινοτομιών. Ως εκ τούτου, η Anuga 2023 υπόσχεται όχι μόνο να προσφέρει πληθώρα προϊόντων και ιδεών, αλλά και να αποτελέσει μια εμπνευσμένη πλατφόρμα για την ανταλλαγή απόψεων και την περαιτέρω ανάπτυξη της βιομηχανίας τροφίμων.

Ζήστε τη βιολογική εμπειρία στη σκηνή

Η σύγχρονη μορφή σκηνής **“Organic on Stage”** διοργανώνεται για πρώτη φορά στο πέραςμα 4/5 της έκθεσης, ακριβώς δίπλα στο Start-up Area. Το Organic on Stage υπόσχεται στους επισκέπτες μια μοναδική εμπειρία με μια ευρεία επιλογή δραστηριοτήτων, όπως συναρπαστικές συζητήσεις σε πάνελ, ενημερωτικές διαλέξεις, εμπνευσμένα παραδείγματα βέλτιστων πρακτικών, τελετές απονομής βραβείων καθώς και συναρπαστικές παρουσιάσεις νέων επιχειρήσεων.

Η κύρια εστίαση έγκειται στις νεοσύστατες επιχειρήσεις τροφίμων και στις καινοτόμες εξελίξεις στον τομέα των βιολογικών προϊόντων, ώστε να παρουσιαστούν οι τελευταίες τάσεις και η πρόοδος σε αυτό το τμήμα.



Στην καρδιά της Anuga Organic, το Organic Supermarket 2023 θα παρουσιάσει την ποικιλομορφία ολόκληρης της βιολογικής προσφοράς με ένα νέο, σύγχρονο concept βιολογικού σούπερ-μάρκετ.

Νέες δυνατότητες στη βιομηχανία halal

Το **“Anuga Halal Global Conference”**, το οποίο απευθύνεται ειδικά στην αναπτυσσόμενη αγορά πωλήσεων halal, αποτελεί ένα ακόμη σημαντικό σημείο της Anuga 2023. Τα πιστοποιημένα με Halal τρόφιμα, τα οποία συμμορφώνονται με τους ισλαμικούς διατροφικούς νόμους, αποκτούν εδώ και χρόνια ολοένα και μεγαλύτερη σημασία στη βιομηχανία τροφίμων, και στην Ευρώπη.

Η εκδήλωση που πραγματοποιείται για πρώτη φορά στο πλαίσιο της Anuga έχει ως στόχο να συγκεντρώσει σημαντικούς φορείς, εμπειρογνώμονες και ανθρώπους

που εκπροσωπούν τα συμφέροντα της βιομηχανίας Halal για να διερευνήσουν και να διαμορφώσουν το μέλλον αυτής της δυναμικής αγοράς. Οι συμμετέχοντες μπορούν να προσβλέπουν σε ένα εκτεταμένο πεδίο θεμάτων, όπως η πιστοποίηση halal και τα πρότυπα, οι νέες δυνατότητες στη βιομηχανία halal και ο βασικός ρόλος της τυποποίησης και της εναρμόνισης των διαδικασιών πιστοποίησης halal.



Greek News

Δίρφυς: Αυξημένες κατά 30% οι πωλήσεις το 2022

Αύξηση των πωλήσεων της τάξεως του 30% ανακοίνωσε η Δίρφυς για το 2022. Όπως αναφέρουν τα οικονομικά αποτελέσματα που δόθηκαν στη δημοσιότητα, ο κύκλος εργασιών της Δίρφυς ανήλθε στα 8,92 εκατ. ευρώ (έναντι 6,9 εκατ. ευρώ το 2021). Στην ανακοίνωση η εταιρεία επισημαίνει ότι «πέτυχε οριακά κερδοφόρα αποτελέσματα, σε μια δύσκολη χρονιά».

«Οι αυξήσεις τιμών στο ηλεκτρικό ρεύμα, οι ανατιμήσεις στις πρώτες ύλες αλλά και η αύξηση του κόστους των μεταφορικών οδήγησαν σε αύξηση του λειτουργικού κόστους της Δίρφυς, οδηγώντας σε μείωση στα κέρδη προ φόρων. Η εταιρεία παράλληλα αποπλήρωσε και αναλογούντα φόρο 60.000 ευρώ από αποσβέσεις παλαιότερων ετών, γεγονός που περιόρισε περαιτέρω την κερδοφορία της» προστίθεται στην ανακοίνωση.



Νίκος Σέρρας, πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Δίρφυς / ΔΤ

Αύξηση 20% των πωλήσεων το 2023 για τη Δίρφυς

Η Δίρφυς γνωστοποίησε ότι με τα μέχρι στιγμής στοιχεία, οι πωλήσεις καταγράφουν αύξηση 20% το 2023, με τα ταμειακά διαθέσιμα να ενισχύονται σημαντικά. Παράλληλα, η εταιρεία αναμένει διπλασιασμό των EBITDA το 2023. Σύμφωνα με τη Δίρφυς, το 2023 θα κλείσει με ισχυρή κερδοφορία. Αναφορικά με τα επόμενα βήματα της εταιρείας, προτεραιότητα δίνεται στην υλοποίηση επενδύσεων για την περαιτέρω επέκταση της παραγωγικής της δυναμικότητας. Το 2022 η Δίρφυς ολοκλήρωσε επενδύσεις ύψους 2 εκατ. ευρώ για τον εκσυγχρονισμό και την επέκταση των μηχανολογικών εγκαταστάσεών της με σκοπό την αναβάθμιση του τελικού προϊόντος και την παραγωγή νέων κωδικών για την ανάπτυξη πωλήσεων σε νέες, απαιτητικές αγορές.





World News

Γερμανία: Πόσο μειώθηκαν οι εξαγωγές τον Αύγουστο - Τα επίσημα στοιχεία

Περισσότερο από το αναμενόμενο μειώθηκαν τον Αύγουστο οι εξαγωγές της Γερμανίας, σύμφωνα με στοιχεία της ομοσπονδιακής στατιστικής υπηρεσίας, που δημοσιεύθηκαν την Πέμπτη, καθώς η παγκόσμια ζήτηση ασθενεί. Οι εξαγωγές μειώθηκαν κατά 1,2% τον Αύγουστο σε σχέση με τον προηγούμενο μήνα, όπως έδειξαν τα στοιχεία, έναντι πρόβλεψης για μείωση 0,4% σε δημοσκόπηση του Reuters.

Ο Αύγουστος ήταν ο δεύτερος συνεχόμενος μήνας που σημειώθηκε σχετική μείωση των εξαγωγών, μετά από μια πρώτη πτώση της τάξεως του 1,9% τον Ιούλιο.

Ο οικονομολόγος της ING Carsten Brzeski δήλωσε πως η μείωση της παγκόσμιας ζήτησης επιδεινώνει τα διαρθρωτικά προβλήματα: «Ως αποτέλεσμα, το εμπόριο δεν είναι πλέον ο ισχυρός και ανθεκτικός μοχλός ανάπτυξης της γερμανικής οικονομίας που ήταν κάποτε, αλλά μάλλον ένα βάρος» δήλωσε, προσθέτοντας ότι

τα στοιχεία για τις εξαγωγές αυξάνουν τον κίνδυνο διολίσθησης της οικονομίας σε ύφεση το τρίτο τρίμηνο του έτους.

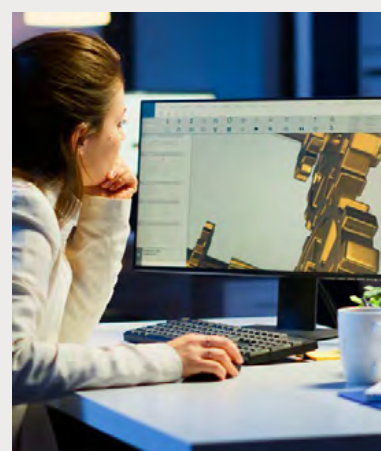
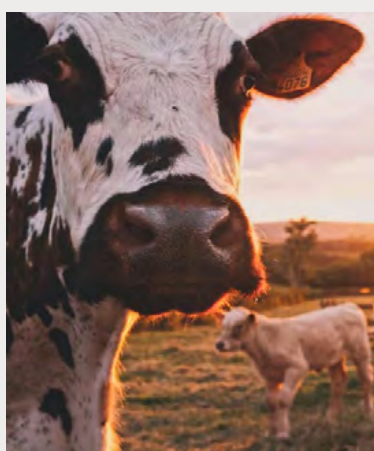
Οι εισαγωγές πάρα την πρόβλεψη πως θα αυξηθούν κατά 0,5%, μειώθηκαν απροσδόκητα κατά 0,4%.

Όσον αφορά το ισοζύγιο εξωτερικού εμπορίου παρουσίασε πλεόνασμα 16,6 δισ. ευρώ (17,45 δισ. δολάρια) για τον Αύγουστο, έναντι του ανοδικά αναθεωρημένου πλεονάσματος 17,7 δισ. ευρώ τον προηγούμενο μήνα.

Εκτός από την Κίνα, οι εξαγωγές σε όλους σχεδόν τους προορισμούς που σχετίζονται με τις γερμανικές εταιρείες μειώθηκαν τον Αύγουστο, με σημαντική μείωση 2,6% στις εξαγωγές της Ευρωζώνης και στις ΗΠΑ όπου μειώθηκαν κατά 1,3%. Οι εξαγωγές προς την Κίνα αυξήθηκαν κατά 1,2%, ανέφερε το γραφείο της ομοσπονδιακής στατιστικής υπηρεσίας.

Το κλίμα στη γερμανική εξαγωγική βιομηχανία ήταν αισθητά χειρότερο τον Σεπτέμβριο, σύμφωνα με έρευνα του Ifo τον περασμένο μήνα, καθώς οι εξαγωγές σε όλες τις βασικές περιοχές μειώνονται επί του παρόντος.

LET'S EXPORTGREECE
εξάγουμε Ελλάδα
THE NEWSLETTER



εγγραφή 

Πληροφορίες / Συνδρομές:

sales@sayes.gr

Δελτία Τύπου:

media@sayes.gr

Τηλέφωνο επικοινωνίας:

+30 210 22 41 770

Εκδότης: 
sayes
communications