

LET'S EXPORTGREECE

εξάγουμε Ελλάδα

14.10.2021 Τεύχος #013

THE NEWSLETTER

SPECIAL REPORT[©]



Let's EXPORT GREECE_The Anuga Project is powered by



GREAT EXHIBITIONS

Hydration Sponsor



Certification Sponsor



Tech Support



Coffee break powered by



Travel partner



LET'S EXPORTGREECE

εξάγουμε Ελλάδα

THE NEWSLETTER

Το Export GREECE έρχεται στο e-mail σας κάθε Τρίτη και Πέμπτη στις 12:00.

Κυκλοφορεί σε ελληνική και αγγλική έκδοση και αποστέλλεται στους συνδρομητές του, βάσει ετήσιας συνδρομής.

Ο πρώτος μήνας μετά την εγγραφή σας είναι δωρεάν και δεν συνεπάγεται καμία οικονομική υποχρέωση. Η ύλη του περιοδικού είναι πνευματική ιδιοκτησία της εκδοτικής εταιρείας sayyescomm και οποιαδήποτε αναπαραγωγή περιεχομένου μπορεί να γίνει εφόσον έχει παραχωρηθεί σχετική άδεια και αναφέρεται η πηγή.

εγγραφή

Σύμβουλος Έκδοσης:
Κωσταντίνος Μαριόλης
Διευθύντρια Σύνταξης:
Μαρία Ακριβού
Συντάκτρια:
Νικόλ Καζαντζίδου
Εμπορική Διεύθυνση:
Κλαίρη Στυλιάρη
Art direction:
fourletter

Πληροφορίες / Συνδρομές:
sales@sayyescomm.gr
Δελτία Τύπου:
media@sayyescomm.gr

Τηλέφωνο επικοινωνίας:
+30 210 22 41 770

Εκδότης:



Editorial

Στον απόηχο της Anuga!

Η αυλαία της Anuga 2021 έπεσε και έχει έρθει η ώρα του απολογισμού. Τηρουμένων των αναλογιών και δεδομένων των αντίξων συνθηκών κάτω από τις οποίες πραγματοποιήθηκε η μεγαλύτερη έκθεση τροφίμων & ποτών διεθνώς, το πρόσημο θα λέγαμε ότι ήταν σίγουρα θετικό.

Με περισσότερους από 4.600 εκθέτες από 98 χώρες και περισσότερους από 70.000 επισκέπτες από 169 χώρες, η έκθεση κατέστη για άλλη μια φορά ο κορυφαίος χώρος συνάντησης της βιομηχανίας στον κόσμο για τα τρόφιμα και τα ποτά - με τις δια ζώσης συναντήσεις που έχουν χαθεί εδώ και καιρό να έχουν την τιμητική τους.

Οι εταιρείες απέκτησαν ξανά ένα χρήσιμο εργαλείο στα χέρια τους για να μπορέσουν να έρθουν σε άμεση επαφή με πιθανούς συνεργάτες και καταναλωτικό κοινό και να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους, πολλά από τα οποία ήταν ομολογουμένως καινοτόμα και με προοπτική περαιτέρω εξέλιξης. Πέρα όμως από τις b2b συναντήσεις, εντός της Anuga παρουσιάστηκε ένα ευρύ φάσμα πληροφοριών για την αγορά και τις νέες τάσεις που διαμορφώνονται, καθώς και για την ποικιλία των κορυφαίων γεγονότων και συνεδρίων που αφορούν τον χώρο.

Για όσους δεν κατάφεραν να παραστούν στη φειντή έκθεση, υπήρχε η δυνατότητα του Anuga @home. Επιστρατεύοντας την τεχνολογία οι διοργανωτές δημιούργησαν παράλληλα μια ψηφιακή εμπορική έκθεση, η οποία σαφώς δεν μπορεί και δεν πρέπει να αντικαταστήσει τη φυσική εμπειρία στην Κολωνία, συνιστά, ωστόσο, μια καλή εναλλακτική πρόσβασης στη μεγαλύτερη βιομηχανική κοινότητα του κόσμου μέσω των ψηφιακών εργαλείων και μορφών.

Το επόμενο ραντεβού με την Anuga θα πραγματοποιηθεί το 2023 από τις 7 έως τις 11 Οκτωβρίου. Το χρονικό διάστημα είναι αρκετό έτσι ώστε οι ελληνικές επιχειρήσεις να προετοιμαστούν κατάλληλα για να κάνουν για ακόμα μια φορά αισθητή την παρουσία τους και να εντυπωσιάσουν με τα καλαίσθητα περίπτερα και τα καινοτόμα προϊόντα τους.

Εισ το επανιδείν!

Μαρία Ακριβού
Editor in Chief Export GREECE

Κάμπος Χίου: Γεύση και άρωμα Ελλάδας στην Άπω Ανατολή

Ο Κάμπος Χίου τάρaxe τα νερά της ελληνικής αγοράς με την είσοδο του πριν από δέκα χρόνια και κατάφερε να εδραιωθεί και να κατέχει σήμερα, σύμφωνα με τον COO της εταιρείας, κ. Γιάννη Τράνταλη, μερίδιο 19% στις κατηγορίες που δραστηριοποιείται και να καταλάβει την δεύτερη θέση στους NFC χυμούς ψυγείου επίσης στις κατηγορίες που δραστηριοποιείται καθώς και market leader στα φρουτοποτά από λεμόνι με μερίδιο 62%.

Ειδικότερα από το 2017 με την ανάθεση της διανομής στην ΕΛΓΕΚΑ βοήθησε στον διπλασιασμό των πωλήσεων την τελευταία διετία. Για το 2021 οι συνολικές πωλήσεις αναμένονται να είναι αυξημένες κατά 15% εξαιτίας της ανοδικής πορείας στην ελληνική αγορά.

Στις αγορές του εξωτερικού όπου η εταιρεία έχει στρέψει την προσοχή της τα τελευταία χρόνια η έλευση του κορονοϊού καθυστέρησε τα πλάνα της. Είναι χαρακτηριστικό ότι την προ κορονοϊού περίοδο οι εξαγωγές αντιπροσώπευαν το 38% του κύκλου εργασιών το οποίο σήμερα έχει υποχωρήσει σε 20% τόσο λόγω της σημαντικής αύξησης στην ελληνική αγορά που προαναφέρθηκε όσο και τις μικρές πτώσεις των εξαγωγών. Όπως αναφέρει ο κ. Τράνταλης στο Export Greece οι κύριες αγορές που έχει εδραιώσει παρουσία είναι η Κορέα, Φιλιππίνες, Χονγκ Κονγκ, Ιαπωνία, Αυστραλία, Ινδονησία καθώς και στην αγορά της Σαγκάης στην Κίνα.

Οι εξαγωγικοί στόχοι του 2022

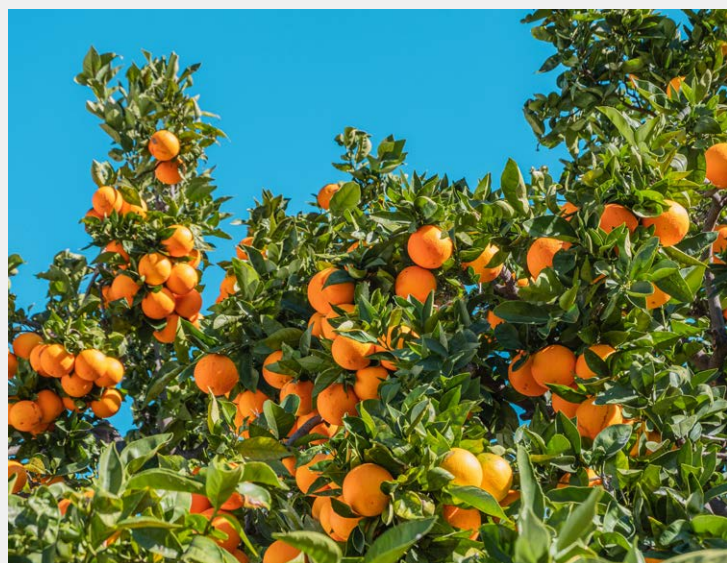
Πέρα από την αγορά της Νοτιανατολικής Ασίας η εταιρεία στρέφει το ενδιαφέρον της από την νέα χρονιά στην αγορά του Αραβικού Κόλπου. Διαθέτει ήδη παρουσία στην Σαουδική Αραβία και στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα και στοχεύει σε χώρες



Γιάννης Τράνταλης, COO Κάμπος Χίου

όπως Μπαχρέιν, Κουβέιτ και το Κατάρ. Παράλληλα από την αγορά της Ευρώπης το ενδιαφέρον στρέφεται στις σκανδιναβικές χώρες καθώς στην περιοχή της Μόσχας. Σύμφωνα με τον κ. Τράνταλη η είσοδος σε νέες αγορές είναι ιδιαίτερα δύσκολη για τις ελληνικές επιχειρήσεις καθώς δεν έχουν την υποστήριξη των Γραφείων Εμπορικών Υποθέσεων των κατά τόπους προξενείων σε επίπεδο πληροφόρησης εμπορικών επαφών.

Σε ότι αφορά στην κατηγορία των χυμών χαμηλών θερμίδων ο Κάμπος Χίου πέτυχε το 2021 να διπλασιάσει τους όγκους πωλήσεων του σε σχέση με την προηγούμενη χρήση. Η κατηγορία έχει ήδη παρουσία και στο εξωτερικό με πωλήσεις στην Σαουδική Αραβία και το Χονγκ Κονγκ ενώ το επόμενο διάστημα αναμένεται και η τοποθέτηση τους στην αγορά της Κορέας.



Όλυμπος: Ρεκόρ εξαγωγών το 2021

Η αύξηση των πωλήσεων το 2021 κινείται σε επίπεδο ομίλου μεταξύ 7-9% με το εξωτερικό να τρέχει με μεγαλύτερες ταχύτητες και την Ελλάδα με χαμηλά μονοψήφια νούμερα μετά την σημαντική άνοδο του 2020. Για το σύνολο του έτους όπως αναφέρει στο Export Greece ο Στέλιος Σαράντης, Εντεταλμένος Σύμβουλος Εμπορίας, οι εξαγωγές αναμένεται να κινηθούν στα 230 εκατ. ευρώ που είναι ποσό ρεκόρ για τον όμιλο του Ολύμπου. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2020 οι εξαγωγές είχαν σπάσει το φράγμα των 200 εκατ. ευρώ φθάνοντας τα 208 εκατ. ευρώ.

Η σημαντική αυτή αύξηση των εξαγωγών οφείλεται σε ωρίμανση των υφιστάμενων συνεργασιών και αγορών καθώς με την προσθήκη επιπλέον αγορών. Όπως εξηγεί ο κ. Σαράντης «με το πορτφόλιο προϊόντων που διαθέτει ο όμιλος μπορούμε να προσφέρουμε ολοκληρωμένες λύσεις τόσο σε retailers όσο και σε συνεργάτες οπότε ήδη υπάρχοντες πελάτες που έχουν εκτιμήσει την ποιότητα των προϊόντων που ήδη εμπορεύονται τοποθετούν και νέα. Για παράδειγμα πελάτες που είναι στα τυροκομικά σε δεύτερη φάση προσθέτουν στην συνέχεια το γιαούρτι και μπορεί και τους χυμούς».

Η Νο1 κατηγορία στον τομέα των εξαγωγών είναι τα τυροκομικά με αιχμή του δόρατος την φέτα η οποία είναι τοποθετημένη σε όλες τις αγορές της Ευρώπης καθώς και σε όλες τις αγορές του κόσμου που η Όλυμπος διαθέτει εμπορικούς αντιπροσώπους ή θυγατρικές.

Σε ότι αφορά στις νέες αγορές που στοχεύει πλέον η Όλυμπος αυτές θα είναι στην βαλκανική χερσόνησο. Υπενθυμίζεται ότι ο όμιλος διαθέτει παραγωγικές μονάδες σε Ρουμανία και Βουλγαρία και παρουσία με αρκετά προϊόντα στις δύο χώρες. Πλέον ο όμιλος επεκτείνεται και στα Δυτικά Βαλκάνια ολοκληρώνοντας



Στέλιος Σαράντης, Εντεταλμένος Σύμβουλος Εμπορίας του ομίλου Όλυμπος



μία κίνηση που είχε ξεκινήσει πριν την έλευση του covid και διακόπηκε εξαιτίας της πανδημίας. Σύμφωνα με τον κ. Σαράντη «παρά την χαμηλή οικονομική δυνατότητα στην πλειοψηφία αυτών των χωρών φαίνεται ότι τα προϊόντα μας έχουν αποδοχή και για αυτό θα δώσουμε βαρύτητα στις γειτονικές μας χώρες. Θέλουμε να γίνουμε ένας σοβαρός παίκτης επώνυμων προϊόντων καθώς σκοπεύουμε να κινηθούμε μόνο με επώνυμα προϊόντα στην βαλκανική».

Για την επίτευξη των στόχων ήδη έχουν συσταθεί εμπορικές εταιρείες στην Σερβία και την Βόρεια Μακεδονία ενώ για την αγορά της Αλβανίας και του Κοσόβου ο όμιλος Σαράντη ξεκίνησε συνεργασία με νέο εμπορικό συνεργάτη.



Terra Creta: Ο κόσμος ζητά φυσικά προϊόντα με υψηλή διατροφική αξία

Ιδρύθηκε το 2001 από Κρητικούς με βαθιά γνώση και μακρά εμπειρία στο χώρο του ελαιολάδου και από την αρχή της ύστασής της έθεσε ως στόχο την παραγωγή και την προώθηση στους καταναλωτές παγκοσμίως της ανώτερης ποιοτικά, πιστοποιημένης ποικιλίας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) της περιοχής Κολυμβαρίου.

Ο λόγος για την Terra Creta, η οποία από το 2009 λειτουργεί στις νέες ιδιότητες και υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, που είναι εξοπλισμένες με τελευταίας τεχνολογίας γραμμές παραγωγής, μεγάλης χωρητικότητας ανοξειδωτες δεξαμενές αποθήκευσης ελαιολάδου και με ένα από τα πιο σύγχρονα και πρωτοποριακά ελαιοτριβεία. Μάλιστα, από τα πρώτα της κιόλας βήματα στην αγορά κατάφερε να ξεχωρίσει. Ενδεικτικό είναι το γεγονός ότι τα προϊόντα της έχουν αναγνωριστεί και βραβευθεί για την εξαιρετική τους γεύση και το φυσικό τους άρωμα σε περισσότερους από 30 διεθνείς και ελληνικούς διαγωνισμούς.

«Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο σε πληθώρα συσκευασιών και πιστοποιήσεων, ποικιλία από επιτραπέζιες ελιές και βαλσάμικα ξύδια, όλα διαθέσιμα και με βιολογική πιστοποίηση, είναι τα προϊόντα με τα οποία θα πάμε στην έκθεση της Anuga. Επιπλέον θα παρουσιάσουμε και το Εξαιρετικό Παρθένο



Ελαιολάδου Grand Cru Κορωνέικης ποικιλίας, ένα πολύ ιδιαίτερο προϊόν που απέσπασε το πρώτο βραβείο στον διαγωνισμό Mario Solinas 2021» λέει στο Export Greece ο κ. Εμμανουήλ Καρπαδάκης, olive oil innovation & area exports managers στην εταιρεία Terra Creta.

Σύμφωνα με τον κ. Καρπαδάκη, οι εκθέσεις που λαμβάνουν χώρα σε παγκόσμιο επίπεδο, έχουν πολλαπλά οφέλη για τους συμμετέχοντες. Κάνοντας έναν απολογισμό από το 2002 που η Terra Creta παίρνει μέρος σε αυτές, αναγνωρίζει ότι βλέπουν θετικά αποτελέσματα σε βάθος χρόνου.

«Οι σημερινές συνθήκες διαμορφώνουν ένα νέο περιβάλλον τόσο για τις επιχειρήσεις που συμμετέχουν, όσο και για τους επισκέπτες ή αυτούς που θα ήθελαν, αλλά αδυνατούν να επισκεφθούν μια φυσική έκθεση. Οι προσδοκίες μας είναι αισιόδοξα συγκρατημένες. Η φετινή χρονιά κινήθηκε θετικά για εμάς, κυρίως στον τομέα των εξαγωγών που καλύπτουν το 95% της συνολικής μας παραγωγής. Μεγαλύτερη αύξηση σημειώθηκε στην κατηγορία του βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου σε σχέση με το συμβατικό».

Η Terra Creta έχει τοποθετηθεί στα ράφια 45 συνολικά χωρών, με πιο δυνατές αυτές της κεντρικής Ευρώπης, χωρίς όμως αυτό να σημαίνει ότι δεν υπάρχει δυναμική ανάπτυξης και σε άλλες αγορές που υπάρχει ήδη παρουσία.

«Η ζήτηση για φυσικά προϊόντα με υψηλή διατροφική αξία, τα οποία ταυτόχρονα σέβονται το περιβάλλον σε όλη την αλυσίδα παραγωγής και διάθεσης, είναι μια τάση που διαμορφώνεται σε συγκεκριμένες αγορές και θα την δούμε να εμφανίζεται πιο έντονα τα επόμενα χρόνια. Στο επόμενο διάστημα θα παρουσιάσουμε νέα προϊόντα πάντα γύρω από το ελαιόλαδο και την ελιά, όπως επίσης και την νέα στρατηγική μας για την βιώσιμη ανάπτυξη» καταλήγει ο κ. Καρπαδάκης.

MSG Group: Από τις ελληνικές θάλασσες στα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου

Η MSG Group μπορεί να είναι σχετικά άγνωστη στο ελληνικό κοινό όμως είναι ιδιαίτερα γνωστή στις διεθνείς αγορές για τα ποιοτικά αλιεύματα που φθάνουν στα καλύτερα εστιατόρια της Ισπανίας και αρκετών ακόμη αγορών του πλανήτη σε ανατολή και δύση.

Την περίοδο της αλίευσης τα πέντε σκάφη της εταιρείας ξεκινούν από την Νέα Μχανιώνα Θεσσαλονίκης, που είναι και η έδρα της επιχείρησης, και φθάνουν αν χρειαστεί έως και την Κρήτη για να αλιεύσουν τα καλύτερα ψάρια και θαλασσινά των ελληνικών θαλασσών. Τα τέσσερα από τα πέντε αλιευτικά είναι μικρά εργοστάσια τα οποία καταψύχουν μέσα σε μισή ώρα τα αλιεύματα όπως μοσχούς, χταπόδια και σουπιές χωρίς κάποια επεξεργασία ενώ για τις γαρίδες υπάρχει μία μορφή επεξεργασίας ώστε να διατηρήσουν το έντονο χρώμα τους, πάντα κάτω από αυστηρούς κανόνες.

Η εταιρεία εξάγει στην Ισπανία που είναι μακράν μεγαλύτερος της πελάτης κυρίως στην γαρίδα που καταλήγει σε τοπικά πιάτα όπως η παέγια. Η μεγάλη αγορά της Ιβηρικής χερσονήσου καταλαμβάνει έως και το 50% των εξαγωγών της MSG Group. Επίσης εξαγωγές πραγματοποιούνται στην Ιταλία, στο Ηνωμένο Βασίλειο, Γερμανία και πρόσφατα στην Ουκρανία ενώ παράλληλα πραγματοποιούνται επαφές για παρουσία στην υπόλοιπη Ανατολική Ευρώπη.



Παναγιώτης Κρυστάλλης CEO της Mediterranean Sea Grown

Όπως εξηγεί ο κ. Κρυστάλλης CEO της Mediterranean Sea Grown, που είναι η πλήρης ονομασία της εταιρείας, ποσότητες έχουν εξαχθεί και στην Μαλαισία, στις Ηνωμένες Πολιτείες και την Κίνα. Συγκεκριμένα στις αγορές τις Άπω Ανατολής εξάγονται ολοθούρια τα οποία είναι ιδιαίτερα διαδεδομένα στην ασιατική κουζίνα.

Οι εξαγωγές καλύπτουν το 80% των συνολικών πωλήσεων ενώ στην ελληνική αγορά καταλήγουν στις ιχθυόσκαλες ως φρέσκα μικρότερα ψάρια που δεν πληρούν τα μεγέθη ή τα υψηλά ποιοτικά στάνταρτ για τις αγορές του εξωτερικού.



Κολιονασιος Baklava Gold: Η γλυκιά αμαρτία που ταξιδεύει σε 25 χώρες!

Παρά το, δικαιολογημένο, «μούδιασμα», όσο περνούσαν οι μέρες, η ροή των επισκεπτών πύκνωνε στα περίπτερα της Anuga και τα στελέχη εταιρειών δηλώναν την ικανοποίηση τους υπογραμμίζοντας πως μπορεί ο αριθμός των συμμετεχόντων να είναι μικρότερος, ωστόσο, είναι ποιοτικότερο το μείγμα. Κοινώς όσοι πήραν το ρίσκο να συμμετάσχουν ήταν αποφασισμένοι να κλείσουν deals.

Αυτή είναι και η αίσθηση που αποκόμισε η Κολιονασιος Baklava Gold, η ελληνική εταιρεία με καταβολές από την Ήπειρο που στο περίπτερο της συνέρρεε κόσμος ο οποίος ήθελε να δοκιμάσει τον περιβόητο μπακλαβά που εδώ και δεκαετίες δημιουργεί με αγάπη και μεράκι.



«Μπορεί να είναι μικρότερη σε μέγεθος η φετινή έκθεση, όμως είναι εξαιρετικά ζωηρή και οι επαφές που έχουμε κάνει θα έλεγα ότι είναι επιτυχημένες» δηλώνει στο Export Greece η Αθηνά Κολιονάσιου, Managing Director της Κολιονασιος Baklava Gold που εδρεύει στα Ιωάννινα και θεωρείται ο μεγαλύτερος παραγωγός μπακλαβά στην Νοτιοανατολική Ευρώπη, αφού στις εγκαταστάσεις της παράγει 300 τόνους μπακλαβά το χρόνο!

Η εταιρεία είναι κατά 80% εξαγωγική, έχει παρουσία σε 25 χώρες με πιο δυνατές αγορές τη Μ.Βρετανία, τη Γερμανία, τη Γαλλία και τον Καναδά και ο τζίρος για το 2021 εκτιμάται ότι θα κλείσει κοντά στα 2 εκατ. ευρώ. Ειδικότερα, σε ότι αφορά τις εξαγωγές, το ελληνικό brand έχει κατορθώσει μέσα σε 2 χρόνια να τριπλασιάσει το μέγεθός τους και μάλιστα σε μια ιδιαίτερα δύσκολη χρονική περίοδο όπου



το παγκόσμιο εμπόριο επλήγη σοβαρά λόγω της πανδημίας.

«Δουλεύουμε αρκετά το ρι στην Ελλάδα, όμως η στόχευσή μας είναι κυρίως στο εξωτερικό. Παρά τις νέες τάσεις που διαμορφώνονται πάνω στο κομμάτι της υγιεινής διατροφής, εκτιμώ ότι ο κόσμος που θέλει να απολαμβάνει το γλυκό δεν θα κόψει τελείως τη ζάχαρη, αλλά θα τρώει μικρότερες ποσότητες και θα κινείται στη λογική του snacking» επισημαίνει η κα Κολιονάσιου.

Εξηγεί πως με το πέρασμα των χρόνων έχει αλλάξει η φιλοσοφία γύρω από τον μπακλαβά, ένα βαρύ και πλούσιο σε γεύση (αλλά και θερμίδες) παραδοσιακό γλυκό, το οποίο πλέον αποκτά κοσμοπολίτικο χαρακτήρα και γίνεται πιο συμβατό με τις σύγχρονες καταναλωτικές συνήθειες.

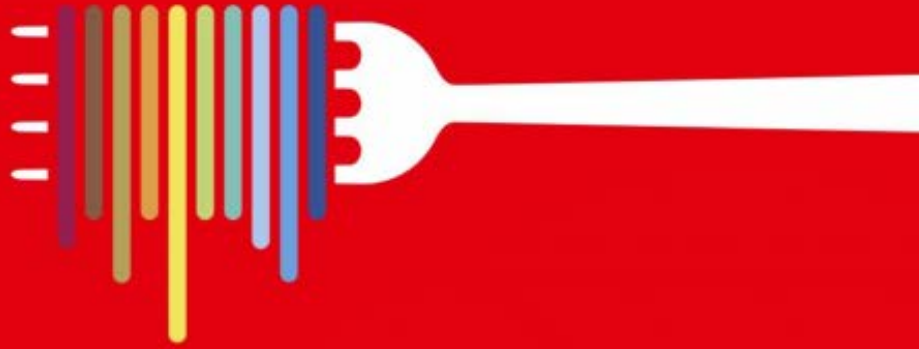
Ομολογουμένως στα Γιάννενα είναι ιδιαίτερα αισθητή η παρουσία του brand μιας και είναι και ο τόπος καταγωγής του. Ωστόσο, τα Χριστούγεννα θα δούμε στα ράφια της αλυσίδας σουπερμάρκετ ΑΒ Βασιλόπουλος

να φιγουράρουν οι εορταστικές συσκευασίες “Cosmopolitan” & “Find your Star”, όπου ο Έλληνας καταναλωτής θα έχει τη δυνατότητα να απολαύσει το αγαπημένο του γλυκό σε πολλές και διαφορετικές εκδοχές.

Απαντώντας στο ερώτημα του κατά πόσο ανταγωνιστικά και value for money είναι τα ελληνικά προϊόντα στο εξωτερικό, η κα Κολιονάσιου αναγνωρίζει πως έχουν γίνει σημαντικά βήματα προόδου σε επίπεδο packaging, όμως πολλές φορές, όπως επισημαίνει, οι εταιρείες επενδύουν στην εμφάνιση “φουσκώνουν” τις τιμές και δημιουργούν πρόβλημα στην αξιοπιστία των ελληνικών προϊόντων καθώς υπόσχονται πολύ περισσότερα από αυτά που τελικά προσφέρουν.

Η εταιρεία απασχολεί 60 συνολικά εργαζόμενους και παράγει 7 σειρές και 60 διαφορετικούς κωδικούς και γεύσεις. Τα μπακλαβαδάκια με salted caramel, vanilla & coffee και πάστα ελιάς φαίνεται πως έχουν αφήσει το στίγμα τους στους γευστικούς κάλυκες των καταναλωτών.





ANUGA: Δυναμικό comeback για τη μεγαλύτερη έκθεση τροφίμων!

Η διεθνής έκθεση Anuga, η μεγαλύτερη έκθεση της βιομηχανίας των τροφίμων, έκανε δυναμικό comeback μετά το εκθεσιακό «πάγωμα» που επέφερε η πανδημία και όπως όλα δείχνουν θα λειτουργήσει ως προπομπός και για άλλες μεγάλες διεθνείς εκθέσεις.

«Δυνατή» η ελληνική συμμετοχή!

Μετά από ενάμιση χρόνο που οι ελληνικές εταιρίες είχαν στερηθεί τη δυνατότητα να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους στο ευρύ κοινό μέσω των εκθέσεων και κατ' επέκταση να έρθουν σε επαφή με πελάτες και τελικούς καταναλωτές, ήρθε η ώρα να... εντυπωσιάσουν! Η ελληνική συμμετοχή φέτος χαρακτηρίστηκε δυνατή, ενώ η αισθητική των περιπτέρων ενθουσίασε το κοινό και το packaging των προϊόντων ήταν πολύ προσεγμένο. Με περίπου 200 επιχειρήσεις η Ελλάδα ήταν για μία ακόμη χρονιά η τέταρτη "δύναμη" στην Anuga, ξεπερνώντας τους Ιταλούς που διαχρονικά διακρίνονται για το design και τον ιδιαίτερο τρόπο παρουσίασης των προϊόντων τους.

Ξεχωρίζει το ελληνικό περίπτερο υπό την αιγίδα της Enterprise Greece

Οι κυρίαρχες τάσεις στη φετινή έκθεση Anuga ήταν η Υγιεινή Διατροφή, η Βιωσιμότητα και τα Φυτικά Τρόφιμα. Δεκάδες ελληνικές εταιρίες συμμετείχαν στην Anuga με στόχο την εξωστρέφεια και την παρουσίαση σε ευρύ κοινό των ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων τους. Το ελληνικό περίπτερο δημιουργήθηκε υπό την αιγίδα του Enterprise Greece και των αρμοδίων αρχών σε επίπεδο περιφέρειας. Οι ελληνικές εταιρίες κατάφεραν να κερδίσουν το στοίχημα των εντυπώσεων με πλήθος ενδιαφερομένων να θέλουν να ενημερωθούν περαιτέρω για τα πρωτότυπα ελληνικά προϊόντα που έχουν ευεργετικές ιδιότητες.

Αξιόλογη η παρουσία της Κύπρου

Σημαντική παρουσία στη φετινή Anuga είχε και η Κύπρος με 49 εκθέτες. Το πιο σημαντικό εξαγωγίμο προϊόν είναι φυσικά το χαλούμι που έλαβε πολύ θετικά σχόλια. Πρόσφατα το χαλούμι αναγνωρίστηκε ως προϊόν ΠΟΠ και όλο και περισσότεροι το επιλέγουν ως υποκατάστατο του κρέατος λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πρωτεΐνη.

Info

Η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών ANUGA 2021 διεξήχθη από 9 - 13 Οκτωβρίου στο Εκθεσιακό Κέντρο της Κολωνίας. Κάτω από τη στέγη της ANUGA έλαβαν χώρα 10 ειδικές εκθέσεις: Fine Food, Frozen Food, Meat, Chilled and Fresh Food, Dairy, Bread and Bakery, Drinks, Organics, Hot Beverages και Culinary Concepts.

ANUGA 2021: Τα καινοτόμα προϊόντα που ξεχώρισαν

Στη φεινή Anuga και συγκεκριμένα στο Anuga taste Innovation Show αναδείχθηκαν 67 καινοτόμα προϊόντα.

Το Anuga taste Innovation Show και όλα τα καινοτόμα προϊόντα που παρουσιάζονται εκεί, λειτουργούν ως βαρόμετρο για την αγορά και την παγκόσμια βιομηχανία τροφίμων. Οι ιδέες που κατατέθηκαν φέτος ξεπέρασαν τις 1.332! Με κριτές επαγγελματίες του χώρου, ερευνητές, αναλυτές και εξειδικευμένους δημοσιογράφους επιλέχθηκαν 67 προϊόντα, τα οποία διακρίθηκαν για την καινοτομία που κρύβεται πίσω από την ιδέα, τη βιωσιμότητα, τη δημιουργικότητα. Δέκα από αυτά τα προϊόντα μάλιστα, διακρίθηκαν ως εξαιρετικά καινοτόμα.

Με γνώμονα τη βιωσιμότητα, την ποιότητα και την υγιεινή διατροφή

Είναι σημαντικό να τονίσουμε ότι φέτος κυρίαρχα στοιχεία που καθόρισαν την «καινοτομία των προϊόντων» είναι η βιωσιμότητα και η επιλογή συστατικών με έμφαση στην ποιότητα και την υγιεινή διατροφή. Οι εταιρίες επιδιώκουν πλέον να δημιουργούν φυτικά προϊόντα, ενώ οι καταναλωτές είναι πια περισσότερο συνειδητοποιημένοι. Για αυτό και τα προϊόντα που είναι αμιγώς φυτικά, γίνονται όλο και πιο δημοφιλή. Σε αυτή την κατηγορία προϊόντων η ζωική πρωτεΐνη αντικαθίσταται από τη φυτική μέσω τροφών όπως η σόγια, τα φασόλια, οι σπόροι κολοκύθας και ο ηλιόσπορος. Επιπρόσθετα, δημιουργούνται νέα προϊόντα όπως τα κράκερ ολικής άλεσης από ρεβύθια, φυτική σαλάτα θαλασσινών, σάλτσες από φάβα φασολιών και wraps από παντζάρια.

Πολύ δημοφιλής τάση είναι η αντικατάσταση του κρέατος και φαίνεται πως στο μέλλον θα πάρει ακόμα μεγαλύτερες διαστάσεις. Όλο και περισσότεροι άνθρωποι αποκλείουν το κρέας από τη διατροφή τους και επιλέγουν εναλλακτικά προϊόντα τα οποία παρουσιάστηκαν στην Anuga και περιλαμβάνουν μέχρι και έτοιμα γεύματα. Φυσικά, επίκαιρο παραμένει και το θέμα της βιωσιμότητας που αφορά σε μεγάλο βαθμό τις συσκευασίες των προϊόντων.



Τα δέκα πλέον καινοτόμα είναι:

- Dried salmon - Jerky Chips by Royal Nordic (Λετονία)
- Ready to Eat - Beet Root Tots by Frostkrone (Γερμανία)
- Aztek Lager by IMAG Organics (Μεξικό)
- THE COOLIVES by Aceitunas Torrent (Ισπανία)
- 12 Scallops on Crispy Crackers by Escal (Γαλλία)
- Frozen Pesto Drops by Il Pesto di Pra' srl (Ιταλία)
- Safran Sosse - Sugosi® I Prestigiosi by Surgital (Ιταλία)
- Compostable Coffee Capsules by Café Sati (Γαλλία)
- Lotao Green Jackfruit Veggie Balls by Lotao (Γερμανία)
- Happy Veggies – Beetroobee by Finest Selection Kft. (Ουγγαρία)

Δείτε όλα τα προϊόντα [εδώ](#)

Αιενίζοντας το εκθεσιακό μέλλον με αισιοδοξία!

Η Anuga 2021 διεξήχθη λαμβάνοντας όλα τα απαραίτητα υγειονομικά μέτρα και υποδέχτηκε πλήθος κόσμου με ασφάλεια, καθώς μόνο οι εκθέτες ήταν περισσότεροι από 4.600 εκθέτες.

Η μεγαλύτερη διεθνής εμπορική έκθεση στον κόσμο για τους κλάδους των τροφίμων και ποτών έριξε αυλαία, χαράσσοντας νέους δρόμους για εξαγωγικές επιχειρήσεις, ώστε να επεκτείνουν το δίκτυο πωλήσεών τους, να ανακαλύψουν τις τάσεις που θα κυριαρχήσουν και να διεισδύσουν σε νέες αγορές.

Η Anuga είναι άλλωστε ένας χώρος όπου παρευρίσκονται οι κορυφαίοι decision makers από όλο τον κόσμο από τον χώρο του retail και από τον χώρο της εστίασης.

Με θετικό πρόσημα κλείνει η Anuga

Περισσότερες από 180 ελληνικές εταιρίες δήλωσαν το «παρών» στη φετινή Anuga. Είχαν μια μοναδική ευκαιρία να πραγματοποιήσουν επαφές, μετά από μια ιδιαίτερα δύσκολη περίοδο λόγω της πανδημίας, και κατ' επέκταση να συνεχίσουν δυναμικά και αισιόδοξα την πορεία τους στο νέο περιβάλλον που έχει διαμορφωθεί. Είναι γεγονός ότι η φυσική επαφή -και ό,τι αυτή συνεπάγεται- που είχε λείψει λόγω των αλλαγών που επέβαλε η πανδημία, προσέφερε τώρα μια σημαντική επιχειρηματική ώθηση. Ουσιαστικά η Anuga λειτούργησε και ως προάγγελος της σταδιακής επιστροφής στην... εκθεσιακή πραγματικότητα. Ειδικότερα όσον αφορά στην Ελλάδα, είναι αξιοσημείωτο ότι η αβεβαιότητα και οι δεύτερες σκέψεις που μπορεί να υπήρχαν για αυτό το εγχείρημα υπηλών προδιαγραφών και απαιτήσεων υποχώρησαν, και επικράτησε η δυναμική εκπροσώπηση της χώρας μέσα από εταιρίες που επενδύουν στην ποιότητα και την καινοτομία.

Έπεται... εκθεσιακή συνέχεια!



Μετά την Anuga, ακολουθούν άλλες σημαντικές εκθέσεις μεγάλου βεληνεκού. Συγκεκριμένα, η TuttoFood θα διεξαχθεί από τις 22 μέχρι τις 26 Οκτωβρίου στο Μιλάνο. Τον Νοέμβριο αναμένεται να διεξαχθεί η FreeForm στο Άμστερνταμ και τον Δεκέμβριο η έκθεση ιδιωτικής ετικέτας Private Label επίσης στο Άμστερνταμ. Το 2021 θα κλείσει με την έκθεση Sial Middle East που θα πραγματοποιηθεί στο Άμπου Ντάμπι.



www.tprestige.com

Confectioner T Prestige: 20 χρόνια γλυκίσματα

Ιδρύθηκε στην Ουκρανία πριν από περίπου 20 χρόνια, το Confectioner T Prestige και είναι μία από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής σήμερα. Όπλο της ότι χρησιμοποιεί για την παρασκευή γλυκών τις πιο προηγμένες τεχνολογίες σε συνδυασμό με παραδοσιακές συνταγές. Τα γλυκά της είναι σπιτικά και συνδυάζουν τις καλύτερες παραδόσεις ζαχαροπλαστικής από τις κορυφαίες κουζίνες του κόσμου.

Τα προϊόντα της παρασκευάζονται με τον πιο προηγμένο εξοπλισμό από την Ιταλία, τη Γερμανία, τη Γαλλία και την Ουκρανία.

Η γκάμα των γλυκών αυξάνεται συνεχώς και σήμερα ξεπερνά τα 500 είδη, όπως cupcakes, μάφιν, , μπισκότα, κέικ, διάφορες καραμέλες σοκολάτας και άλλα πολλά.

Η εταιρεία δίνει έμφαση στην ποιότητα και τα αγνά υλικά ενώ περισσότερα από 50 προϊόντα της έχουν λάβει βραβεία και διακρίσεις.



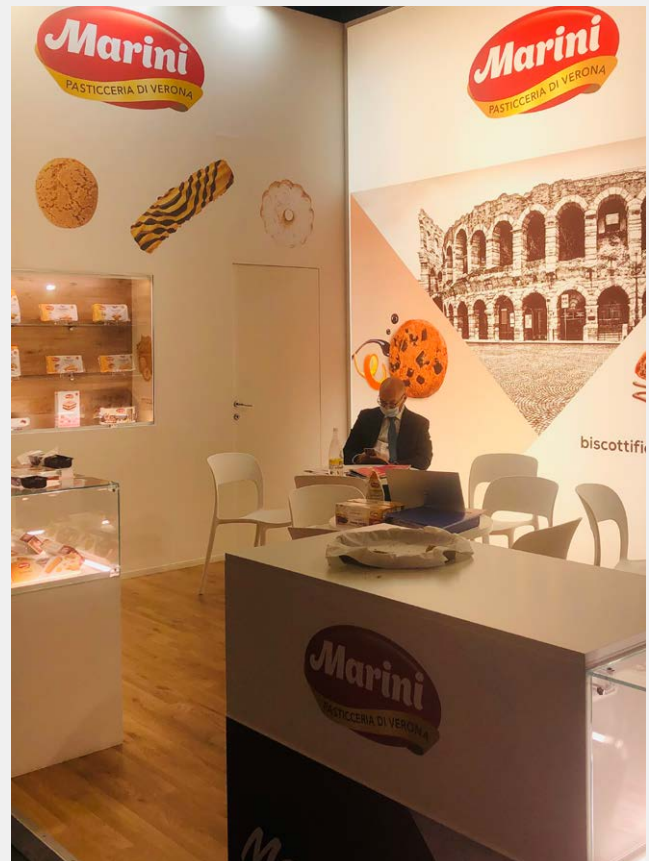
www.biscottificioverona.com

Μπισκότα Marini, από την Βερόνα με γεύση!

Η εταιρεία ξεκίνησε από τον κύριο Μαρίνι, ζαχαροπλάστη από τη Βερόνα που ήταν έξπερτ στην παρασκευή μπισκότων και παρόμοιων προϊόντων. Έτσι το 1984, ο κ.Μαρίνι ίδρυσε την “Biscottificio Verona S. r. l.” που παράγει μπισκοτοειδή με ειδική “οπεσιαλιτέ” τα λεγόμενα Ladyfingers.

Η εταιρεία με τα χρόνια αναπτύχθηκε και σήμερα στεγάζεται σε 6.000 τμ ενώ έχουν δημιουργηθεί τρεις νέες σειρές για την παραγωγή Ladyfingers και άλλων τύπων μπισκότων που μπορούν να παράγουν πάνω από 60.000 κιλά την ημέρα. Τα προϊόντα της εταιρείας με έδρα την Βερόνα, πωλούνται σε όλο τον κόσμο, εκτιμώνται ιδιαίτερα στην ευρωπαϊκή αγορά, την αμερικανική αγορά, την αφρικανική αγορά, την ασιατική αγορά και την αγορά της Αυστραλίας.

Η ποιότητα και η διάρκεια ζωής των προϊόντων της εταιρείας βασίζεται στην αυστηρή επιλογή των πρώτων υλών και στη χρήση προηγμένων συστημάτων τεχνολογίας στη διαδικασία παραγωγής.



www.donnafrancesca.it

Donna Francesca: Προϊόντα προσαρμοσμένα στον πελάτη

Η εταιρεία Donna Francesca πήγε τη φιλοσοφία του χειροποίητου ένα βήμα παραπάνω, δημιουργώντας προϊόντα “φτιαγμένα για σένα”. Η ιδέα είναι κάθε προϊόν που αναζητά ο πελάτης να είναι φτιαγμένο για εκείνον και προσαρμοσμένο στις ανάγκες του. Κυρία προϊόντα της είναι το λάδι, οι σάλτσες, τα αμύγδαλα και πολλά ακόμη.

Χωρίζεται στον πρωτογενή τομέα παραγωγής, που αποτελείται από οπωρώνες που εκτείνονται σε μια συνολική έκταση περίπου 1300 στρεμμάτων και τον μεταποιητικό τομέα που αποτελείται από το εργοστάσιο και το ελαιουργείο (ήδη ενεργό το 1882).

Ο πρωτογενής τομέας παραγωγής, στον οποίο η εταιρεία έχει τις ρίζες της για πέντε γενιές, περιλαμβάνει τις κύριες καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται στη μεταποίηση, και συγκεκριμένα: ελιές, αμύγδαλα, κεράσια, σύκα και ντομάτες.



www.svyturys.lt

Svyturys Ekstra: Η διάσημη μπύρα της Λιθουανίας

Η Svyturys Ekstra είναι μια από τις πιο γνωστές μπύρες και το καμάρι της λιθουανικής βιομηχανίας ζυθοποιίας. Ξεκίνησε το 1995 και έκλεψε τις εντυπώσεις. Ξεχωρίζει για την ισορροπημένη γεύση της και την φρεσκάδα που έχει. Έφτασε σε πολύ υψηλά επίπεδα κατανάλωσης και πλέον είναι η πιο δημοφιλής μπύρα στη Λιθουανία.

Η εταιρεία διαθέτει μια μεγάλη γκάμα όλων των ειδών μπύρας με ξεχωριστές γεύσεις και ιδιαίτερη επίγευση. Διαθέτει ακόμη και μπύρες χωρίς αλκοόλ.

Η Ekstra έχει διεκδικήσει και κερδίσει διεθνή αναγνώριση και ποικιλία μεταλλίων σε παγκόσμια πρωταθλήματα και εκθέσεις μπύρας.



www.gimgosnacks.com

Gim Go: Superfood από τη θάλασσα

Superfood από τη θάλασσα είναι τα προϊόντα της εταιρείας GIM GO και θεωρούνται μια από τις καλύτερες επιλογές για ελαφριά και υγιεινά σνακ με επιπλέον πρωτεΐνη.

Έχουν ως κύριο συστατικό ένα συγκεκριμένο είδος φυκιού το οποίο στην Ουαλία χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού. Το συγκεκριμένο φύκι βρίσκεται επίσης συνήθως στη δυτική ακτή της Μεγάλης Βρετανίας και στην ανατολική ακτή της Ιρλανδίας κατά μήκος της Ιρλανδικής Θάλασσας,

Η φιλοσοφία της εταιρείας είναι ότι το φαγητό είναι το καύσιμο για τη ζωή, αλλά είναι επίσης μια απόλαυση της ζωής. Για αυτό, στόχος της είναι τα τρόφιμα που παράγει να είναι και καλά και νόστιμα. Τα καινοτόμα προϊόντα της είναι μια ακόμη πηγή ενέργειας κατευθείαν από τη θάλασσα, υγιεινά, κατάλληλα για παιδιά και για άτομα που δεν τρώνε κρέας!



www.narinbakery.com

Αρτοποιία Ναρίν: Με “οπιτική” γεύση

Η Αρτοποιία Ναρίν ξεκίνησε στην Κύπρο το 1996 από την Ναρίν Χουλουσιόγλου. Ήταν μια γυναίκα που συνήθιζε να ψήνει στο σπίτι της λειτουργώντας ωστόσο επαγγελματικά. Σιγά σιγά τα προϊόντα της άρχισαν να έχουν μεγάλη ζήτηση και η οικογένεια αποφάσισε να χτίσει ένα μεγαλύτερο μέρος για να αυξήσει τη χωρητικότητα. Αρχικά, η κύρια δραστηριότητα του αρτοποιείου Ναρίν ήταν η παραγωγή, διανομή και πώληση φρέσκων γλυκών, ειδικών και παραδοσιακών μπισκότων. Στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια των χρόνων, αναπτύχθηκε η δυνατότητα να παράγουν καθημερινά ψωμί.

Σήμερα ξεχωρίζουν επίσης για τα παραδοσιακά τους μπισκότα και τις γλυκές λιχουδιές καθώς έχουν ιδιαίτερα αρώματα και παραμένουν χειροποίητα. Τα φρεσκοψημένα μπισκότα δεν έχουν τεχνητές γεύσεις, πρόσθετα ή συντηρητικά. Όλα τα προϊόντα της εταιρείας αποτελούνται από φρέσκα και τοπικά προϊόντα.





εξάγουμε Ελλάδα
LET'S EXPORTGREECE
THE NEWSLETTER

