



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Τρίτη, 30 Οκτωβρίου 2018

Με διευρυμένη και καίρια θεματολογία, η οποία αναπτύχθηκε σε μια κατάμεστη αίθουσα κεντρικού ξενοδοχείου των Αθηνών, πραγματοποιήθηκε χθες Δευτέρα 29 Οκτωβρίου 2018, η ημερίδα με θέμα «**Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος: Τάσεις και Ευκαιρίες Ανάπτυξης**», την οποία διοργάνωσε ο **Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος – ΣΕΒΕΚ**.

Μεταξύ των θεμάτων τα οποία ανεδείχθησαν κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, ήταν η έναρξη διαδικασίας αναγνώρισης του **Ελληνικού Γύρου** ως του πρώτου πιστοποιημένου στην Ευρωπαϊκή Ένωση ελληνικού **ΕΠΙΠ** (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα), την οποία ανακοίνωσε ο **Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Σταύρος Αραχωβίτης** και η δημιουργία **Ινστιτούτου Προϊόντων Επεξεργασίας Κρέατος**, το οποίο ανακοίνωσε ο **Πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ Εμμανουήλ Δομαζάκης**.

Ο τομέας κρέατος, αλλά και ευρύτερα των τροφίμων, δήλωσε ο **Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων**, αποτελεί έναν από τους πιο δυναμικούς της εθνικής οικονομίας. Ο ΣΕΒΕΚ, τόνισε, προσφέρει προϊόντα με εξαιρετική ποιότητα. Ως Κυβέρνηση, πρόσθεσε, στοχεύουμε στην επίλυση ζητημάτων που αφορούν τις εξαγωγές ελληνικών ποιοτικών κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων στις ΗΠΑ, την Ιαπωνία και τις Αραβικές Χώρες, στην ενίσχυση του εισοδήματος του Έλληνα παραγωγού και κτηνοτρόφου και την τόνωση της εγχώριας παραγωγής κρέατος.

Ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ **Ιωάννης Τσιάλτας** αναφέρθηκε στην πολύ καλή συνεργασία του Φορέα με τον ΣΕΒΕΚ και τις επιχειρήσεις του. Η τήρηση των κανόνων υγιεινής, ασφάλειας και επισήμανσης από τις επιχειρήσεις και η επιβεβαίωση από τους ελεγκτικούς μηχανισμούς του ΕΦΕΤ, αποτελούν διαβατήριο για τα προϊόντα κρέατος, τόσο στην ελληνική, όσο και στη διεθνή αγορά.

Ο Πρόεδρος του ΕΟΤ **Χαράλαμπος Καρίμαλης** επεσήμανε ότι τα τοπικά προϊόντα, όπως το ελληνικό κρέας με την υψηλή ποιότητά τους, δίνουν προστιθέμενη αξία στο τουριστικό προϊόν της χώρας. Ο ΕΟΤ, ο εθνικός φορέας για την παγκόσμια τουριστική προώθηση και προβολή της Ελλάδας, δήλωσε, μέσα από τη διεθνή παρουσία και συμμετοχή του σε τουριστικές εκθέσεις του εξωτερικού, καθώς και με εκδηλώσεις στις διεθνείς αγορές, προωθεί και προβάλλει διαρκώς την τοπική γαστρονομία και τα τοπικά προϊόντα της χώρας.

Ο Πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ **Εμμανουήλ Δομαζάκης** δήλωσε ότι το **Ινστιτούτο Προϊόντων Επεξεργασίας Κρέατος** θα λειτουργεί ως Κέντρο δια Βίου Μάθησης και ως Κέντρο Έρευνας, Ανάπτυξης και Τεχνολογικής Παρακολούθησης των θεμάτων του κλάδου επεξεργασίας κρέατος και του ευρύτερου τομέα κρέατος.

Αναφερόμενος στον κλάδο των ελληνικών επιχειρήσεων επεξεργασίας κρέατος επεσήμανε ότι παρέμεινε σταθερός καθ' όλη τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης. Το τέλος της κρίσης, πρόσθεσε, μας βρίσκει σε ελαφρά ανοδικούς ρυθμούς, εξαιτίας κυρίως της ανόδου της εστίασης και του τουρισμού και αυτή η συγκυρία θα πρέπει να στηριχθεί με νέες επενδύσεις, οι οποίες προϋποθέτουν μείωση γραφειοκρατίας και σταθερό φορολογικό πλαίσιο.

Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους, μεταξύ άλλων, ο Γενικός Γραμματέας του ΥΠΑΑΤ Νίκος Αντώνογλου, ο εκπρόσωπος του Υφυπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης Στέργιος Πιτσιόρλα, Παναγιώτης Πέτρου, ο Πρόεδρος της ΠΟΚΚ Σταύρος Πέρος, ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Χοιροτροφικών Συλλόγων Ελλάδας Ιωάννης Μπούρας, ο Αντιπρόεδρος του ΣΕΚ Γεώργιος Διδάγγελος, ο Πρόεδρος των Εμπορικών Αντιπροσώπων Κρέατος Γιώργος Αργυρίου, η Πρόεδρος της ΕΚΠΟΙΖΩ Ελένη Αλευρίτου, ο Πρόεδρος του Συνδέσμου Βιομηχανικών Σφαγείων Ελλάδος Βασίλειος Μεγαλοβασίλης και ο Πρόεδρος της ΠΕΤΕΤ Ιωάννης Σμαρνάκης.

Περίληπτικά τα βασικά συμπεράσματα στα οποία κατέληξαν οι συμμετέχοντες στα τέσσερα εξειδικευμένα πάνελ, έχουν ως εξής:

Α΄ ΠΑΝΕΛ

Τεχνολογικές Εξελίξεις και Ασφάλεια στη Βιομηχανία Κρέατος

Συντονίστρια Ευαγγελία Μπαρκονίκου Βιοχημικός-MSc Βιοτεχνολογία Τροφίμων, Μέλος Συμβουλευτικής Επιτροπής Τεχνικών Εμπειρογνομώνων ΣΕΒΕΚ, Διευθύντρια Διαχείρισης Ποιότητας Π.Γ.ΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ

Συμμετείχαν στο πάνελ: **Ισίδωρος Δαλέζιος** Γεωπόνος – Επικεφαλής Επιθεωρητής Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων και Ποιότητας TÜV HELLAS, **Αλέξανδρος Θέος** Γεωπόνος – Τεχνολόγος Τροφίμων, Sales Manager ECOLAB, **Ευγένιος Κατσανίδης** Αναπληρωτής Καθηγητής Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΠΘ, **Δημόκριτος Ρουκάς** DVM, Μικροβιολόγος – Υγιεινολόγος MSc PH, Επιστημονικός Διευθυντής ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΑΘΗΝΩΝ ΑΕ, **Μάρκος Σκευοφύλαξ** Managing Director BIZERBA HELLAS.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Οι διαρκείς τεχνολογικές εξελίξεις έχουν ενισχύσει την ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων κρέατος και ιδιαίτερα οι εξελίξεις στις αυτοποιημένες γραμμές παραγωγές, στις εργαστηριακές αναλύσεις για πολλές παραμέτρους σε πραγματικά γρήγορο χρόνο, στον τρόπο εξυγίανσης των εγκαταστάσεων με φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, αλλά και στα ενδοεταιρικά logistics με εφαρμογές λογισμικού ελέγχου παραγωγής ιχνηλασιμότητας – διανομής. Το επώνυμο προϊόν επεξεργασίας κρέατος, από επώνυμη πιστοποιημένη εταιρία, ισοδυναμεί με τεκμηριωμένα διασφαλισμένο προϊόν.

Β΄ ΠΑΝΕΛ

Η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία ως Ασπίδα Προστασίας: Ερμηνεία και Εφαρμοστικές δυσκολίες

Συντονίστρια: Δέσποινα Μπακιρλή, Γενική Γραμματέας Δ.Σ. ΣΕΒΕΚ - Διευθύνουσα Σύμβουλος ΑΛΛΑΝΤΟΝ.
Συμμετείχαν: **Θεόδωρος Βαφειαδάκης** Τμηματάρχη Αξιοποίησης Κρέατος & Λοιπών Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης ΥΠΑΑΤ, **Βασιλική Γιαννούλη** Κτηνίατρος M.Sc., Προϊσταμένη Τμήματος Κρέατος &

Αλιευμάτων, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων ΕΦΕΤ – ΚΥ, **Παναγιώτης Κατοίκος** Κτηνίατρος M. Sc, Επιστημονικός Σύμβουλος Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Κρεοπωλών, **Βασίλης Παριανός** Νομικός Σύμβουλος ΣΕΒΕΚ, **Βασίλης Τσουκαλάς** Χημικός Τροφίμων – Σύμβουλος Επιχειρήσεων.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στο πλαίσιο της πολιτικής της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή τα πορίσματα των οποίων τα τελευταία χρόνια είναι εντυπωσιακά.

Η αρμόδια ευρωπαϊκή ελεγκτική υπηρεσία έδωσε τα εύσημα προς τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, δικαιώνοντας την ιδιαίτερα υψηλή αντίληψη των εταιρών μας για την ελληνική βιομηχανία παραγωγής προϊόντων κρέατος.

Κατά τη διάρκεια της συζήτησης προτάθηκε η έκδοση ενός οδηγού εφαρμογής της νομοθεσίας, από κοινή Ομάδα Εργασίας μεταξύ ΣΕΒΕΚ και ΕΦΕΤ, με αντικείμενο την επικύρωση της διαθρεπτικής αξίας κάθε προϊόντος, στο πλαίσιο της ορθής εφαρμογής της νομοθεσίας περί επισήμανσης.

Για την αποτελεσματικότερη κατανόηση της επισήμανσης από το καταναλωτικό κοινό προτάθηκε επίσης να αναλάβει ο ΣΕΒΕΚ, από κοινού με την Πανεπιστημιακή Κοινότητα, την εκπαίδευση των καταναλωτών σε θέματα που αφορούν στο σύνολο των πληροφοριών που φέρει μία ετικέτα.

Τα πολλαπλά προνόμια που προσφέρουν τα προγράμματα Ασφάλισης Πιστώσεων ATRADIUS παρουσίασε ο Διευθυντής Πωλήσεων της ATRADIUS HELLAS **Ιωάννης Γκιώνης**. Πρόκειται για ένα Εργαλείο Ανάπτυξης, τόνισε, το οποίο προστατεύει τον ισολογισμό, ενισχύει τον πιστωτικό έλεγχο, αυξάνει τις πωλήσεις και βελτιώνει τους όρους χρηματοδότης κάθε εταιρίας.

Γ΄ ΠΑΝΕΛ

Συμβολή του Τομέα Κρέατος στην Τοπική και Εθνική Οικονομία

Συντονιστής: Γιώργος Οικονόμου, Εντεταλμένος Σύμβουλος ΣΕΒΕΚ

Συμμετείχαν: Θωμάς Αλεξανδρόπουλος Γενικός Διευθυντής Κτηνιατρικής ΥΠΑΑΤ, Στέλιος Γεραζούνης Διευθυντής Εξαγωγών ΥΦΑΝΤΗΣ ΑΕ, Σοφία Μανανά Τμηματάρχη ΠΟΠ – ΠΓΕ ΥΠΑΑΤ, Γεώργιος Νυχάς Καθηγητής ΓΠΑ, Αγγελική Οικονόμου CEO – Managing Director ΝΙΚΑΣ ΑΕ

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Οι αριθμοί επιβεβαιώνουν την αδιαμφισβήτητη σημαντική συμβολή του τομέα στην τοπική και εθνική οικονομία. Η αξία των προϊόντων των **1.200** επιχειρήσεων επεξεργασίας κρέατος αποτελούν το **11%** του συνόλου της αγοράς των τροφίμων, η συνολική αξία των πωλήσεων ανέρχεται σε **1,5 δις ευρώ** και ο αριθμός των άμεσα και έμμεσα εργαζομένων στους **15.000**.

Στην αναπτυξιακή δυναμική του κλάδου συμβάλουν, μεταξύ άλλων: **α)** η μεγάλη ποικιλία των προϊόντων, **β)** το γεγονός ότι έχουν υιοθετηθεί στη διατροφή της πλειοψηφίας των καταναλωτών, στο πρωινό, το γεύμα και το βραδινό, ως κύριο πιάτο ή συνοδευτικό, **γ)** καθώς και η διαρκής προσαρμογή των επιχειρήσεων στις επιλογές του καταναλωτικού κοινού, με την παραγωγή προϊόντων για καταναλωτές με ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις, όπως για παράδειγμα τα προϊόντα χωρίς γλουτένη.

Οι επιχειρήσεις του κλάδου, παρά το γεγονός ότι έχουν, σε μεγάλο βαθμό, εξάρτηση από τις εισαγωγές πρώτων υλών, έχουν ήδη αναπτύξει τα τελευταία χρόνια έντονη εξαγωγική δραστηριότητα. Παράλληλα αυξάνει ο αριθμός των θυγατρικών επιχειρήσεων με εγκαταστάσεις παραγωγής, ενώ η δυναμική των ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος – ιδίως για προϊόντα περισσότερο γνωστά όπως ο ελληνικός γύρος – διαρκώς διευρύνεται.

Δ΄ ΠΑΝΕΛ

Διατροφικές Τάσεις, Γαστρονομία, Τουρισμός και Μαζική Εστίαση

Συντονιστής: **Στέλιος Σκαρίμπας**, Αντιπρόεδρος Δ.Σ. ΣΕΒΕΚ – Διευθύνων Σύμβουλος ELVIDA FOODS – ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

Συμμετείχαν: **Ιωάννης Αμβροσιάδης** Καθηγητής ΑΠΘ, **Γιώργος Καβαθάς** Πρόεδρος ΓΣΕΒΕΕ – ΠΟΕΣΕ, **Ηλίας Κικίλιας** Γενικός Διευθυντής, Ινστιτούτο ΣΕΤΕ, **Μυρσίνη Λαμπράκη** Executive Meat & Grill Chef, **Γεώργιος Μπόσκου** Επίκουρος Καθηγητής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ο σύγχρονος καταναλωτής ενημερωμένος, αν και όχι σωστά εκπαιδευμένος, αναζητά ιδιαίτερες γεύσεις και δείχνει προτίμηση σε τοπικές σπεσιαλιτέ. Η μαζική εστίαση παράλληλα στρέφεται προς την αυθεντική ελληνική κουζίνα επηρεασμένη τόσο από τις νέες τάσεις διεθνώς, αλλά και από το γεγονός ότι ο τουρισμός αποτελεί βασικό καταναλωτικό κοινό. Η τοπική κουζίνα είναι το πρώτο ζητούμενο του γαστρονομικού τουρισμού και κάθε γωνιά της Ελλάδας διαθέτει μια πλούσια ποικιλία προϊόντων επεξεργασίας κρέατος, τα οποία αποτελούν τους γαστρονομικούς πρεσβευτές μας. Αποτελεί σημαντική πρόκληση οι γαστρονομικές δημιουργίες των προϊόντων κρέατος να καταγραφούν και να περιγραφεί ο τρόπος παραγωγής τους, ώστε να αποτελέσουν προϊόν με συγκεκριμένη ταυτότητα. Ο γύρος και το σουβλάκι, είναι πλέον ήδη γνωστά σε πολλά σημεία του πλανήτη, ενώ κερδίζουν σε φήμη τα παραδοσιακά λουκάνικα και άλλα προϊόντα.

Στο πλαίσιο της ενημέρωσης των καταναλωτών, προτάθηκε να εφαρμοστεί η αναγραφή πληροφοριών συστατικών ή μέρους αυτών (θερμίδες, ή λιπαρών, κλπ) και στους καταλόγους των εστιατορίων στα σημεία εστίασης.

Ο κύριος **Γιώργος Γιατράκος**, Ταμίας του Δ.Σ. ΣΕΒΕΚ και Διευθυντής Παραγωγικών Λειτουργιών **ΝΙΚΑΣ ΑΕ**, συνοψίζοντας τα αποτελέσματα των εργασιών της ημερίδας, αναφέρθηκε στις προτεραιότητες του ΣΕΒΕΚ για το 2019, μεταξύ των οποίων η **εφαρμογή του Ν.4492/17** για την εξόφληση των τιμολογίων και για τα προϊόντα του κλάδου μας, το αργότερο εντός 60 ημερών, η **διεύρυνση του αριθμού των εγγεγραμμένων Μελών** του Συνδέσμου, η **υλοποίηση του Προγράμματος Εκπαίδευσης**, Κατάρτισης και Πιστοποίησης Γνώσεων και Δεξιοτήτων Εργαζομένων στον Ιδιωτικό Τομέα και η δραστηριοποίηση του **Ινστιτούτου Προϊόντων Επεξεργασίας Κρέατος**. Ο **κος Γιατράκος** αναφέρθηκε επίσης στην προσφορά προς τον κλάδο του εκλιπόντος πρώην Προέδρου του ΣΕΒΕΚ **Παναγιώτη Νίκα**, καθώς και του τέως Προέδρου του ΣΕΒΕΚ κυρίου **Αλέξιου Υφαντή**.

ΧΟΡΗΓΟΙ ΤΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ:

EXECUTIVE: ATRADIUS

GOLD SPONSORS: ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΑΘΗΝΩΝ ΑΕ, BIZERBA HELLAS ΕΠΕ

SILVER SPONSORS: TÜV HELLAS (TÜV NORD GROUP)

BRONZE SPONSORS: ECOLAB ΑΕ, ΕΤΡΑ PACKAGING, ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΙΡΠΙΡΗΣ ΕΠΕ

SUPPORTERS: CARNEL ΑΕ, MEAT GRILL DAYS 2018, FOOD MAKER ΕΠΕ, PROVIL ΑΕ, SIVVAS ΑΕ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΙΝΟΧ ΟΕ

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ: AGRENDA, AGRONEWS, GREEK FOOD PANORAMA, THE GRILL, MEAT NEWS, MEAT PLACE, ΨΗΤΟ