

Δέσποινα Μπακιρλή

Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ

Οι προκλήσεις και οι προοπτικές της ελληνικής βιομηχανίας κρέατος

Σε μια εποχή έντονων προκλήσεων για τα τρόφιμα και τη μεταποίηση, η πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, Δέσποινα Μπακιρλή, μιλά στο Meat News για την πραγματική εικόνα της ελληνικής βιομηχανίας κρέατος. Αναφέρεται στις αυξήσεις τιμών, τη μεταβολή των διατροφικών συνηθειών, τη συζήτηση γύρω από το καλλιεργημένο κρέας και τις δυσκολίες της αγοράς. Την ίδια στιγμή, υπογραμμίζει τις ευκαιρίες που ανοίγονται μέσα από την καινοτομία, την εξωστρέφεια και τη συνεργασία όλων των κρίκων της αλυσίδας, τονίζοντας ότι ο κλάδος διαθέτει τα εφόδια για ένα βιώσιμο και ανταγωνιστικό μέλλον.

Meat News: Κυρία Μπακιρλή, είστε χρόνια στο Δ.Σ. του ΣΕΒΕΚ σε υπεύθυνες θέσεις και γνωρίζετε τον κλάδο πολύ καλά. Ποια είναι σήμερα η εικόνα της μεταποίησης κρέατος;

Δέσποινα Μπακιρλή: Είναι γεγονός ότι η επί δεκαετίες παρουσία μου στο χώρο τόσο ως επιχειρηματίας, όσο και ως μέλος του ΔΣ του ΣΕΒΕΚ 20 περίπου χρόνια μου επιτρέπει να έχω μια σφαιρική και διαχρονική εικόνα του τομέα. Η βιομηχανία μεταποίησης κρέατος στην Ελλάδα αποτελεί έναν από τους πλέον δυναμικούς, αλλά και τεχνολογικά απαιτητικούς κλάδους της εγχώριας βιομηχανίας τροφίμων. Διαθέτει κομβικό ρόλο στην εθνική οικονομία, αν και δεν καταλαμβάνει ακόμη ηγετική θέση στο σύνολο της μεταποίησης τροφίμων.

Η φύση της πρώτης ύλης, η ανάγκη για αυστηρές προδιαγραφές ασφάλειας και ιχνηλασιμότητας, καθώς και η πολυπλοκότητα των παραγωγικών διαδικασιών, καθιστούν τη μεταποίηση κρέατος έναν τομέα υψηλών απαιτήσεων.

Τα τελευταία χρόνια, ο κλάδος βρίσκεται σε **διαρκή φάση αναπροσαρμογής** - τόσο λόγω των συχνών αλλαγών στο ευρωπαϊκό και εθνικό νομοθετικό πλαίσιο όσο και λόγω της εμφάνισης νέων διατροφικών τάσεων. Οι επιχειρήσεις καλούνται να επαναπροσδιορίζουν συνεχώς τα προϊόντα τους, ώστε να ανταποκρίνονται σε νέα διατροφικά προφίλ, με έμφαση στη μείωση του αλατιού, των λιπαρών και των συντηρητικών, αλλά και στην ενίσχυση της διαφάνειας προς τον καταναλωτή.

Οι συνολικές πωλήσεις παραμένουν σε ικανοποιητικά επίπεδα, ωστόσο η κερδοφορία πιέζεται από τα αυξημένα κόστη παραγωγής και τις διακυμάνσεις στις διεθνείς τιμές πρώτων υλών.

Meat News: Πόσο έχουν επηρεάσει τον κλάδο οι ανατιμήσεις στο βόειο κρέας;

Δέσποινα Μπακιρλή: Οι ανατιμήσεις στο βόειο κρέας τα τελευταία τρία χρόνια κυμάνθηκαν μεταξύ 30% και 40%, επηρεάζοντας άμεσα τη βιωσιμότητα των

μεταποιητικών επιχειρήσεων. Περίπου το 70% του βοείου κρέατος που χρησιμοποιείται στην εγχώρια αγορά είναι εισαγόμενο, γεγονός που καθιστά τον κλάδο εξαιρετικά ευάλωτο στις διεθνείς αναταράξεις. Η αύξηση του κόστους ενέργειας, η μείωση της παραγωγής σε ευρωπαϊκό επίπεδο και οι γεωπολιτικές αναταράξεις (κυρίως ο πόλεμος στην Ουκρανία) συνέβαλαν στη συρρίκνωση του περιθωρίου κέρδους. Ως αποτέλεσμα, παρατηρήθηκε πτώση περίπου 10% στην κατανάλωση προϊόντων που περιέχουν βόειο κρέας, με ταυτόχρονη στροφή των καταναλωτών προς χοιρινό και κοτόπουλο. Παράλληλα, η μειωμένη διαθεσιμότητα πρώτης ύλης καθιστά δυσκολότερο τον προγραμματισμό των αγορών και της παραγωγής.

Meat News: Οι αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες (μείωση κόκκινου κρέατος, αύξηση ενδιαφέροντος για εναλλακτικές πρωτεΐνες) πώς επηρεάζουν τις ελληνικές επιχειρήσεις;

Δέσποινα Μπακιρλή: Πρόκειται για μια διττή εξέλιξη: αφενός πρόκληση, αφετέρου ευκαιρία. Η κατανάλωση κόκκινου κρέατος στην Ευρώπη -και στην

Η τεχνητή παραγωγή δεν μπορεί να υποκαταστήσει την αξία των φυσικών προϊόντων ζωικής προέλευσης, τα οποία αποτελούν σημαντικό μέρος της μεσογειακής διατροφής και της ελληνικής γαστρονομικής κληρονομιάς

Ελλάδα- παρουσιάζει πτώση 10-15% την τελευταία δεκαετία. Οι λόγοι είναι γνωστοί: αυξημένη ευαισθητοποίηση γύρω από την υγεία, το περιβάλλον, την ευζωία των ζώων, καθώς και η άνοδος εναλλακτικών διατροφικών προτύπων (π.χ. flexitarian, vegetarian). Οι ελληνικές επιχειρήσεις αντέδρασαν άμεσα με καινοτομία και διαφοροποίηση:

- ανάπτυξη υβριδικών προϊόντων, που συνδυάζουν ζωικές και φυτικές πρωτεΐνες
- παραγωγή light και clean-label προϊόντων
- και επένδυση σε R&D για τη βελτίωση της θρεπτικής αξίας και της βιωσιμότητας.

Χάρη σε αυτές τις κινήσεις, ο κλάδος δεν εμφάνισε συνολική πτώση, ενώ ενισχύθηκαν οι εξαγωγές, κυρίως σε χώρες όπου τα ελληνικά προϊόντα κρέατος

BASF
We create chemistry

Seclira® Fly Bait

Το πρώτο έτοιμο προς χρήση ψεκαζόμενο αερόλυμα σε μορφή δολώματος για γρήγορο και αποτελεσματικό έλεγχο των μυγών.

Περιέχει ένα προσελκυστικό, που έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να ελκύει τις ενοχλητικές μύγες στην επιφάνεια που έχει ψεκαστεί και να τρέφονται με το δόλωμα.

- Απλή και στοχευμένη εφαρμογή
- Αχρωμο και άοσμο δόλωμα
- Γρήγορη δράση και αποτέλεσμα μακράς διάρκειας

ΕΓΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ & ΕΡΑΣΙΤΕΚΝΕΣ

ΕΣΥΜΕ

ΠΡΟΣΕΧΤΕ! Διαβαστείτε το βραχίονα προϊόντος με ασφαλή τρόπο. Διαβάστε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από κάθε χρήση. Δείτε τις προειδοποιητικές φράσεις και συμβόλα πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόντα. Τηλ. Κέντρο Ανηλεότητας: 210 7293772.
Το Seclira® είναι προϊόν και ιδιοκτησία της BASF.
© 2022 Copyright BASF. Με την επιφύλαξη όλων των δικαιωμάτων.

www.pesticontrol.basf.gr

Περίπου 7% του συνολικού τζίρου του κλάδου προέρχεται πλέον από εξαγωγές, με συνεχή ανοδική τάση

αρχίζουν να αποκτούν αναγνωρισιμότητα και θετική φήμη.

Meat News: Τα επεξεργασμένα κρέατα βρίσκονται στο επίκεντρο μιας διεθνούς συζήτησης περί «ενοχοποίησης». Πώς επηρεάζει αυτή η τάση την ελληνική αγορά;

Δέσποινα Μπακιρλή: Πράγματι, σε ευρωπαϊκό επίπεδο παρατηρείται μια τάση δυσπιστίας απέναντι στα επεξεργασμένα τρόφιμα γενικά, όχι μόνο στα προϊόντα κρέατος. Ωστόσο, υπάρχει **σημαντική σύγχυση** ως προς την ταυτότητα του «επεξεργασμένου» και τις επιπτώσεις του στην υγεία.

Η ελληνική βιομηχανία κρέατος έχει ήδη προσαρμοστεί, δίνοντας προτεραιότητα:

- Στη διαφάνεια και την ενημέρωση μέσω ετικέτας
- Στη μείωση των προσθέτων και συντηρητικών
- Στη βελτίωση των συνταγών, χωρίς συμβιβασμούς στην ασφάλεια και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Είναι καθήκον του κλάδου να αποκαταστήσει την εμπιστοσύνη του καταναλωτή, μέσα από τεκμηριωμένη ενημέρωση και υπεύθυνη επικοινωνία.

Meat News: Ποια είναι η θέση του ΣΕΒΕΚ για το καλλιεργημένο κρέας και τις νέες μορφές πρωτεΐνης που προωθούνται στην Ε.Ε.;

Δέσποινα Μπακιρλή: Το καλλιεργημένο κρέας παράγεται σε εργαστηριακό περιβάλλον, χωρίς σφαγή ζώων. Τα πλεονεκτήματα που προβάλλονται είναι η μειωμένη περιβαλλοντική επιβάρυνση (εκπομπές CO₂, χρήση νερού και γης) καθώς και η απουσία αντιβιοτικών ή ορμονών.

Ωστόσο, δεν έχει ακόμη εγκριθεί καμία σχετική εφαρμογή στην Ε.Ε., ενώ παραμένουν σημαντικά ερωτήματα για τη νομοθετική ρύθμιση, την ασφάλεια, το κόστος παραγωγής και την αποδοχή των καταναλωτών.

Ο ΣΕΒΕΚ παρακολουθεί στενά τις εξελίξεις, υπογραμμίζοντας ότι η τεχνητή παραγωγή δεν μπορεί να υποκαταστήσει την αξία των φυσικών προϊόντων ζωικής προέλευσης, τα οποία αποτελούν σημαντικό μέρος της μεσογειακής διατροφής και της ελληνικής γαστρονομικής κληρονομιάς.

Meat News: Ποια είναι η εικόνα των εξαγωγών στον κλάδο της μεταποίησης κρέατος;

Δέσποινα Μπακιρλή: Η εγχώρια αγορά παραμένει η βασική κινητήρια δύναμη, αλλά η εξωστρέφεια αυξάνεται σταθερά. Περίπου 7% του συνολικού τζίρου του κλάδου προέρχεται πλέον από εξαγωγές, με συνεχή ανοδική τάση.

Η ποικιλία των ελληνικών προϊόντων, η ποιότητά τους και το ισχυρό brand της Ελληνικής Διατροφής αποτελούν σημαντικά πλεονεκτήματα για τη διείσδυση σε αγορές της Ευρώπης και της Μέσης Ανατολής.

Είναι σημαντικό ότι η βιομηχανία κρέατος, ως βιομηχανία μαζικής παραγωγής, διαθέτει την απαιτούμενη ευελιξία και προσαρμοστικότητα ώστε να ανταποκρίνεται στις ιδιαιτερότητες κάθε αγοράς.

Meat News: Ποια είναι τα βασικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος σε σχέση με την Πολιτεία;

Δέσποινα Μπακιρλή: Τα ζητήματα είναι πολυεπίπεδα:

- Υψηλό εργοδοτικό και ενεργειακό κόστος
- Έλλειψη εξειδικευμένου εργατικού δυναμικού
- Γραφειοκρατία και επικαλύψεις αρμοδιοτήτων μεταξύ υπουργείων
- Ανεπαρκής και καθυστερημένη απονομή δικαιουσύνης
- Και σε ορισμένες περιπτώσεις, μη ορθή εφαρμογή της νομοθεσίας από τις ίδιες τις κρατικές υπηρεσίες.

Αυτό που λείπει είναι ένα σαφές, σταθερό και μακροπρόθεσμο πλαίσιο πολιτικής που θα ενισχύει την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής μεταποίησης.

Meat News: Ο ΣΕΒΕΚ στήριξε ενεργά τη δημιουργία της ΕΔΟΤΟΚΚ. Πώς αξιολογείτε τον ρόλο της;

Δέσποινα Μπακιρλή: Η ΕΔΟΤΟΚΚ (Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Τομέα Κρέατος και Κτηνοτροφίας) δημιουργήθηκε από την ανάγκη να καθίσουν στο ίδιο τραπέζι όλοι οι κρίκοι της αλυσίδας: από τον πρωτογενή τομέα (κτηνοτροφία) μέχρι τα σφαγεία, τη μεταποίηση και το λιανεμπόριο.

Η ύπαρξή της είναι καθοριστική, καθώς επιτρέπει μια συντονισμένη, θεσμική φωνή του τομέα απέναντι στην Πολιτεία, στηρίζοντας παράλληλα τον εκσυγχρονισμό και την εξωστρέφεια της ελληνικής βιομηχανίας κρέατος. ●