

Δεύτερη καριέρα

Από τη Γουόλ Στρίτ στα πατητήρια της Νάπα

➤ Η Κάθριν Χολ, πρώην πρεσβευτής των ΗΠΑ στην Αυστρία και ο σύζυγός της Κρεγκ, πρώην μεγαλομεσίτης, απολαμβάνουν μια γουλιά από το εκλεκτό Καμπερνέ Σοβινιόν που παράγουν στην κοιλάδα Νάπα, της βόρειας Καλιφόρνια. Εγκαταστάθηκαν στην περιοχή το 1995 και έκτοτε διοικούν μία από τις μεγαλύτερες οινοπαραγωγικές μονάδες της περιοχής. Το παράδειγμα τους ακολουθούν τα τελευταία χρόνια δεκάδες τραπεζίτες, αρχιτέκτονες, μηχανικοί και άλλοι κάτοχοι M.B.A και διδακτορικών που αλλάζουν καριέρα και ασχολούνται επαγγελματικά με το κρασί. Προσφέρουν την τεχνογνωσία τους, αλλά και τις οικονομίες τους σε μικρά οινοποιεία και νέες, πολλά υποσχόμενες επικέτες και δίνουν νέα πνοή σε μία βιομηχανία που εμπεριέχει τους κλάδους της γεωργίας, της χημείας, του σχεδιασμού και της τεχνολογίας.

«Η ενασχόληση με το κρασί είναι μία πολύ συνηθισμένη δεύτερη καριέρα» λέει ο Μπιλ Νέλσον, πρόεδρος της ένωσης Αμερικανών οινοπαραγωγών WineAmerica. Το φαινόμενο δεν αφορά μόνο την Καλιφόρνια, αλλά και τη Νέα Υόρκη, την Ουάσιγκτον, το Τέξας και άλλες αμερικανικές μεγαλουπόλεις. Και ενώ τα μεγάλα οινοποιεία με την παγκόσμια διανομή έχουν τη δυνατότητα να προσλάβουν ειδικούς, οι νέες μονάδες είναι οικογενειακές και έχουν ελάχιστο προσωπικό που τα κάνει όλα. «Σε μία οικονομία που γνωρίζει ύφεση, η κοστολόγηση και η συσκευασία του κρασιού πρέπει να γίνονται σωστά. Η διαφοροποίηση του προϊόντος είναι εκείνο που μετράει» τονίζουν ειδικοί από την εταιρεία συμβούλων οινοποιείας Gombert, Fredrikson & Associates. «Αυτό ακριβώς είναι και το πλεονέκτημα των επιχειρηματιών που ασχολούνται με το χώρο, ιδιαίτερα αυτών που έχουν εξειδίκευση στο μάρκετινγκ και τις



Η Νάνσι Άιρλαν και ο Μάικ Σνέλ, ήταν κάποτε στελέχη σε μεγάλες επιχειρήσεις, Σήμερα έχουν το δικό τους οινοποιείο.

πωλήσεις». Η ενασχόληση με το χώρο εγκυμονεί βέβαια κινδύνους, ιδιαίτερα σε περιόδους «ισχνών αγελάδων», ενώ υπάρχουν πάντοτε και οι τυχοδιώκτες που σπεύδουν στη Νάπα επειδή «είναι της μόδας». Σε πείσμα της ύφεσης πάντως ο αριθμός των οινοποιείων στις ΗΠΑ αυξήθηκε το 2007 από 4700 σε

5600 το 2008, σύμφωνα με στοιχεία της WineAmerica. Και άνθρωποι όπως το ζεύγος Μάξουελ, ιδιοκτήτες της μονάδας Torre di Pietra στο Τέξας που εγκατέλειψαν το 2000 τα...μικροσίπ των Η/Υ και στράφηκαν στους αμπελώνες, δίνουν νέα πνοή.

Μαλαισία

Οι κολοσσοί της ζυθοποιίας επενδύουν στο ...ισλάμ

➤ Πώς προωθείς τις πωλήσεις μπίρας σε μία χώρα αυστηρά μουσουλμανική; Πολύ προσεκτικά, με το βλέμμα στραμμένο στους μη Μουσουλμάνους καταναλωτές, προτείνει η ζυθοποιία Guinness Anchoi που κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο στην αγορά της Μαλαισίας. Πρόσφατα γιόρτασε τη 250η της επέτειο με μία συναυλία στην Κουάλα Λουμπόρ. Δημιούργησε έναν ξεχωριστό χώρο, όπου επιτρεπόταν η κατανάλωση αλκοόλ και συμφώνησε να μη χρησιμοποιήσει τη λέξη "Guinness" κατά τη διοργάνωση. «Προσέχουμε ιδιαίτερα για να μην προσβάλλουμε τους πιστούς» λέει στο ίδιο μήκος κύματος και η υπεύθυνη πωλήσεων της Carlsberg στη Μαλαισία, Σορεν Χολμ Τζένσεν. Παρά

την αυστηρή νομοθεσία και το γεγονός ότι η Μαλαισία έχει έναν από τους μεγαλύτερους φόρους κατανάλωσης για το αλκοόλ στον κόσμο (1,45 ευρώ το λίτρο, δεύτερος υψηλότερος στον κόσμο, μετά τη Νορβηγία) η κατανάλωση μπίρας στη χώρα παραμένει σε σταθερά επίπεδα εδώ και μία δεκαετία. Αναλυτές εκφράζουν αισιοδοξία ότι οι πωλήσεις σταδιακά θα αυξηθούν, καθώς η οικονομία βελτιώνεται, το εισόδημα των κατοίκων αυξάνεται και ο πληθυσμός μεγαλώνει. Η εταιρεία ερευνών Euromonitor International προβλέπει ότι η κατανάλωση μπίρας στη Μαλαισία θα αυξηθεί φέτος σε 144 εκατομμύρια λίτρα και το 2014 σε 171 εκατομμύρια λίτρα, από 137 εκατομμύρια λίτρα



Η Μαλαισία απολαμβάνει μπίρα χωρίς ενοχές και απαγορεύσεις.

που ήταν το 2008. Στη Μαλαισία το αλκοόλ επιτρέπεται στους μη-Μουσουλμάνους και είναι διαθέσιμο στα ράφια του σουπερ-μάρκετ, τα μπαρ και τα εστιατόρια. Παρόλα

αυτά παραμένει θέμα-ταμπού. Η κατανάλωση και η πώληση αλκοόλ από Μουσουλμάνους επισύρει τεράστια πρόστιμα και ποινή φυλάκισης.

Χάρτης των Γεύσεων

Μια μοναδική ευκαιρία
να δοκιμάσετε εκλεκτά κρασιά
και αποστάγματα

12 Σάββατο 13 Κυριακή
Δεκέμβριος 2009

Αποθήκη Γ, Λιμάνι Θεσσαλονίκης
Ώρες λειτουργίας: 12.00 - 21.00



Οργάνωση

Wine Plus

T: 2310 888311
info@wineplus.gr
www.wineplus.gr

Χορηγοί Επικοινωνίας



Χορηγοί



ΗΠΑ

Κοτόπουλα με ονομασία προέλευσης

➤ Το αγρόκτημα Soul Food Farm στο Βάκαβιλ της Καλιφόρνια είναι μία πτηνοτροφική μονάδα-πρότυπο με μότο «Είσαι ότι τρως και αυτό που τρως... τρώει». Γύρω της συσπειρώνεται μια ολόκληρη κοινότητα ανθρώπων που ενδιαφέρεται για το τι φθάνει στο πιάτο της και στηρίζει την τοπική οικονομία. Το Σεπτέμβριο, όταν η πυρκαγιά κατέστρεψε μέρος της μονάδας, σκοτώνοντας 1200 κοτόπουλα η ιδιοκτήτρια Αλέξις Κέφεντ πίστεψε ότι δε θα ορθοποδήσει ξανά. Λάθος. Μέσα σε λίγες μόνο μέρες ένα ολόκληρο δίκτυο ανθρώπων κινητοποιήθηκε μέσα από το διαδίκτυο και έσωσε τη φάρμα. Απλοί πολίτες, ιδιοκτήτες τοπικών εστιατορίων και σεφ, συγκέντρωσαν 25 χιλιάδες δολάρια,

ενώ δεκάδες νεαροί προσέφεραν εθελοντική εργασία. «Είλικρινά δεν ήξερα πως τόσο πολλοί άνθρωποι γνώριζαν τη Soul Food Farm» λέει η Αλέξις, μία δυναμική γυναίκα με αθλητικό παρουσιαστικό γύρω στα 40. Χαρακτηριστικό παράδειγμα «starmer» (αγρότισσας star από τις λέξεις star και farmer) είναι για τον τοπικό Τύπο κάτι σαν τη «Μάρθα Σπιούαρτ» της πτηνοτροφίας (έγινε εξώφυλλο στο Edible San Francisco και η φάρμα της ψηφίστηκε από το San Francisco Magazine ως «Το Καλύτερο Κοτόπουλο και τα Καλύτερα Αυγά»). Με τη βοήθεια του συζύγου της, το 2005 άνοιξε την επιχείρησή της, πουλώντας αυγά ημέρας στους γείτονες. Έκτοτε έκανε άλματα. Σήμερα διαθέτει ντουζίνες από αυγά και εκατοντάδες



Με όλο την ποιότητα και το σεβασμό στον καταναλωτή ο Έρικ και η Αλέξις Κέφεντ δημιούργησαν μια οικογενειακή φάρμα πρότυπο

κοτόπουλα στα σικ εστιατόρια της περιοχής (8 δολάρια η ντουζίνα και περίπου 6,50 δολάρια το μισό κιλό κρέατος) και διατηρεί μία μονάδα με 8 χιλιάδες κοτόπουλα. Πρόσφατα εγκαινίασε ένα πιλοτικό πρόγραμμα συνεργασίας με άλλους κτηνοτρόφους ενώ παράλληλα με τη βοήθεια της κοινότητας πουλάει τα προϊόντα της σε ανθρώπους

που αδυνατούν να τα απολαύσουν στα εστιατόρια. Στα άμεσα σχέδιά της είναι μία σχολή μαγειρικής. Το φαγητό είναι η βάση. Όλοι χρειάζεται να τρώμε κάθε μέρα. Δεν είναι λοιπόν οι αγρότες η σημαντικότερη πηγή εισοδήματος για τη χώρα μας;» λέει η Αλέξις Κέφεντ και προτρέπει τους νέους να ξεκινήσουν τη δική τους επιχείρηση.

Κέικ

Η νέα επιχειρηματική τρέλα στις ΗΠΑ

➤ Πεδίο δράσης λαμπρό στους επίδοξους επιχειρηματίες στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, προσφέρουν εσχάτως τα αφράτα και νόστιμα...κέικ. Μπορεί να φαίνεται παράδοξο, αλλά η επένδυση στα μάφιν, τα cupcakes, τα κεκάκια και τα συναφή γλυκίσματα αποδίδει καρπούς και αποκτάει ολόένα και περισσότερους πιστούς. Από τη Νέα Υόρκη και το Λος Αντζελες, μέχρι τη Βοστώνη και το Τέξας οι πωλήσεις τους αναμένεται να αυξηθούν κατά 20 % μέσα στην επόμενη πενταετία, σύμφωνα με τις προβλέψεις της εταιρείας ερευνών Mintel. Και αυτό την ώρα που οι πωλήσεις των υπόλοιπων ειδών

αρτοποιίας αυξάνονται με αριθμούς μονοψήφιους. Η σειρά «Ο Πόλεμος του Κέικ», με πρωταγωνιστές τέσσερις αρτοποιούς κάνει οσονούπω πρεμιέρα στο δίκτυο Food Wars. Το βιβλίο με τις συνταγές για κέικ της Μάρθα Σπιούαρτ έμεινε επί 11 ολόκληρες εβδομάδες στη λίστα με τα μπεστ-σέλερ των New York Times. Και η ιστοσελίδα Cupcakestakethecake δέχεται καθημερινά 9 χιλιάδες επισκέψεις. Και αυτά είναι μόνο η αρχή. Οι ειδικοί εκτιμούν ότι τα καταστήματα που πουλάνε κέικ είναι...τα νέα παγωτατζίδικα. Τα κέικ έχουν μία αλάνθαστη συνταγή επιτυχίας λένε οι γνώστες της αγοράς. Δεν



Σαν τα μανιτάρια ξεπηδούν στις ΗΠΑ τα καταστήματα που πουλάνε κέικ

είναι εποχιακά και βασίζονται στο αίσθημα νοσταλγίας των πελατών που αναζητούν αυθεντικές γεύσεις, οι οποίες μεταφέρουν στην παιδική ηλικία. Το δρόμο άνοιξε το διάσημο κατάστημα Magnolia Bakery που πρωταγωνίστησε σε ένα επεισόδιο του «Sex and the City» και ακολούθησαν δεκάδες

άλλες επιχειρήσεις, από τα Sprinkles Cupcakes που άνοιξε τις πύλες του το 2005 στο Μπερβελι Χιλς -και ανοίγει τρία νέα καταστήματα μέσα στον επόμενο χρόνο- μέχρι την ανορθόδοξη επιχείρηση της Ντανιέλ Μπακλεϊ, η οποία πουλάει συνταγές διαδικτυακά (delleicious.com).

Γιορτή του κρασιού Αναζητώντας τη μαγεία του Beaujolais nouveau

➤ Το Beaujolais nouveau έφθασε. Τα ξημερώματα της τρίτης Πέμπτης του Νοεμβρίου – όπως κάθε χρόνο– άρχισε και τυπικά η πώληση των περίπου 65.000.000 φιαλών Beaujolais που παράγονται επίσης για τις αγορές του πλανήτη. Εθνικό γεγονός κάποτε στη Γαλλία, η ημέρα που ανοίγει η πρώτη φιάλη του περίφημου κρασιού είναι αλήθεια πως έχει χάσει την αίγλη της. «Δεν προκαλεί πλέον τον ενθουσιασμό που προκαλούσε κάποτε. Παραμένει όμως μια σημαντική ημερομηνία για τον κόσμο της οινοποιίας» παραδέχεται ο Ντέιβ Κίνεν,

ιδιοκτήτης του BrightWines στη Μινεσότα. Τα τελευταία χρόνια –με αποκορύφωμα το 2006- η ποιότητα του Beaujolais έπεσε, οι τιμές ανέβηκαν και ολόένα και περισσότεροι οπαδοί του άρχισαν να «σπίνουν» το γαλλικό κρασί στο επίσης ραντεβού. Τα πράγματα άλλαξαν προ διετίας. Τα κρασιά του 2007 ήταν τα καλύτερα εδώ και μία δεκαετία, ενώ το 2008, η τάση συνεχίστηκε. Φέτος, η Ντόροθι Γκάιτερ και ο Τζον Μπρέτσερ, συντάκτες της στήλης Tastings στην εφημερίδα Wall Street Journal διαβεβαιώνουν ότι το Beaujolais Nouveau επέστρεψε επίσης στις

ρίζες του. «Είναι προσιτό, φρέσκο και έχει πλάκα» γράφουν και το συστήνουν ανεπιφύλακτα στους καταναλωτές. «Και αυτή τη χρονιά είναι πολύ καλό και συνεχίζει την τάση που έχει ξεκινήσει εδώ και τρία χρόνια. Η φεινή σοδειά έχει τη γεύση του φρεσκοκομμένου φρούτου και περιέχει ζωντανά και χυμώδη αρώματα, αλλά και την ιδανική οξύτητα» Και φυσικά διατίθεται σε σχετικά χαμηλές τιμές. Στην κορυφή της λίστας που συνέταξαν, φιγουράρουν οι μάρκες Antonin Rodet, Pascal Chatelus και Georges Duboeuf. «Εάν έχετε εγκαταλείψει το Beaujolais nouveau



Το Beaujolais nouveau έφτασε και σας καλεί να το δοκιμάσετε

σας συμβουλεύουμε να του δώσετε φέτος άλλη μία ευκαιρία. Και μάλιστα όσο το δυνατόν πιο σύντομα» καταλήγουν.

Η ΠΕΙΡΑΪΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ είναι μια μικρή εταιρεία ζυθοποιίας η οποία έχει κατακτήσει μια θέση στην καρδιά όσων αγαπούν την αυθεντική γεύση της μπίρας. Με ευελιξία και σύγχρονο πνεύμα, αλλά κυρίως με γνώση στον τομέα της βιολογικής μπίρας, λανσάρει τώρα μια νέα, ιδιαίτερη γεύση σε περιορισμένη ποσότητα την

Εποχιακή – Χριστουγεννιάτικη Πειραϊκή

Η ΠΕΙΡΑΪΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ παράγει φρέσκιες μπίρες επιλέγοντας βύνη και λυκίσκο από πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΠΕΙΡΑΪΚΗ

Μια ξεχωριστή μπίρα για αυτούς που έχουν άποψη και στις γιορτές.

Η «Χριστουγεννιάτικη» δεξαμενή θα ανοίξει την 1 Δεκεμβρίου, οπότε θα γίνει και η πρώτη εμφιάλωση.

ΠΕΙΡΑΙΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ Α.Ε
25ης Μαρτίου 46, 186 48 Δραπετσώνα
Τηλ.: 210 46 12 294, 6932 223421
www.piraikebeer.gr



ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

*** ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ** συμμετοχής στη διεθνή έκθεση τροφίμων και ποτών Alimentaria 2010 απευθύνει ο Ελληνικός Οργανισμός Εξωτερικού Εμπορίου. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί από 22 έως 26 Μαρτίου 2010 στη Βαρκελώνη της Ισπανίας και αναμένεται να λάβουν μέρος πάνω από 4.000 εκθέτες. Η Alimentaria διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια στον Εκθεσιακό χώρο Fira και θεωρείται μια από τις σημαντικότερες εκθέσεις τροφίμων-ποτών στην Ευρώπη. Προσφέρει παράλληλες δραστηριότητες που ενθαρρύνουν τις ανταλλαγές πωλήσεων και μια συνεχή ροή πληροφόρησης κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων, διευκολύνοντας έτσι τους επισκέπτες να εντυφίσουν ολοκληρωτικά στον κόσμο της γαστρονομίας και των τροφίμων. Θα διοργανωθούν συνέδρια, σεμινάρια και διαλέξεις για τον κλάδο των τροφίμων-ποτών, τη Μεσογειακή διατροφή και την ανάπτυξη των νέων προϊόντων στα τρόφιμα και ποτά.

*** ΣΤΗΝ** αποπληρωμή της δεύτερης και τελευταίας δόσης Επενδυτικών Σχεδίων του Ολοκληρωμένου Προγράμματος Ανάπτυξης Αγροτικού Χώρου (Ο.Π.Α.Α.Χ), ύψους 3.200.000 ευρώ προχώρησε το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Τα σχέδια αυτά αφορούν κυρίως μικρά έργα Αγροτουρισμού και μικρές μονάδες μεταποίησης στους νομούς Αιτωλοακαρνανίας, Αττικής, Δράμας, Δωδεκανήσου, Ευβοίας, Κεφαλληνίας, Κορινθίας, Κυκλάδων, Λακωνίας, Λέσβου, Λευκάδας, Ροδόπης, Σάμου, Χανίων και Χίου.

Αρτοποιοί Προειδοποίηση από τις Βρυξέλλες για τους περιορισμούς στα bake off

➤ Προειδοποιητική επιστολή στην Ελληνική Κυβέρνηση για τους περιορισμούς που επιβάλλει ο Ν.3526/2007 στα προϊόντα αρτοποιίας bake off και την παράλειψη εξάλειψης τους μέχρι σήμερα, απέστειλε η Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Τον Ιούλιο του 2007, ο Πανελλήνιος Σύνδεσμος Αρτοποιητικών Μονάδων είχε υποβάλει καταγγελία στην Ε.Ε. για τους περιορισμούς του προαναφερόμενου νόμου και ειδικότερα την απαιτούμενη ελάχιστη επιφάνεια των 44 τ.μ., την διαδικασία αδειοδότησης των εγκαταστάσεων bake off, καθώς και τις μειωτικές επισημάνσεις των προϊόντων bake off. Η Επιτροπή είχε ζητήσει 3 φορές στο πρόσφατο παρελθόν από την ελληνική κυβέρνηση, χρονοδιάγραμμα υλοποίησης αλλαγών στο νόμο. Οι Ελληνικές αρχές είχαν δεσμευτεί ότι θα προχωρήσουν στην τροποποίηση του Ν.3526/2007, εντούτοις δεν πρόβλεψαν σε καμία ενέργεια.



Διορία δύο μηνών πήρε η χώρα μας από τις Βρυξέλλες για να ξεκαθαρίσει ποιες τροποποιήσεις θα κάνει στο νόμο για τα bake off

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δίνει τώρα στην ελληνική κυβέρνηση προθεσμία δύο μηνών για να δώσει πληροφορίες για τις τροποποιήσεις που πρόκειται να κάνει στο νόμο. Μετά το πέρας της προθεσμίας θα προχωρήσει στο επόμενο στάδιο της διοικητικής διαδικασίας που οδηγεί στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.

Ολλανδία Τώρα και τεχνητό κρέας

➤ Κρέας από το εργαστήριο θα τρώμε σε πέντε χρόνια από σήμερα. Αυτά τουλάχιστον ισχυρίζονται Ολλανδοί επιστήμονες από το Πανεπιστήμιο του Αϊντχόβεν, που κατάφεραν να δημιουργήσουν κρέας χοιρινού χωρίς εκτροφή ή σφαγή ζώου. Η αμφιλεγόμενη καινοτομία διαθέτει τη στήριξη της ολλανδικής κυβέρνησης και προωθείται από μια εταιρία που παράγει σάλτσες. Η ίδια εταιρία κατάφερε στο πρόσφατο παρελθόν να δημιουργήσει κρέας ψαριού από μυϊκά κύτταρα ψαριού. Ο τελικός στόχος των ερευνητών είναι να κρέας εργαστηρίου, κάτι που αν επιτευχθεί, θα απαλλάξει την ανθρωπότητα από το βάρος της εκτεταμένης κτηνοτροφίας και της βιομηχανικής εκτροφής ζώων. Παράλληλα θα βελτιώσει τη διατροφή των πεινασμένων του πλανήτη.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ



Στο T&Π Ιανουαρίου

Κύριο Θέμα:

Τα Προϊόντα της Χρονιάς

Επίσης θα παρουσιάσει:

Εστίαση 1: Αρτοποιήματα

Εστίαση 2: Γλυκιά Αγορά

Εργοστάσιο: Με το κλειδί στο χέρι

Λιανεμπόριο: Franchising & Convenient stores

Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου & παράδοση υλικού
8 Δεκεμβρίου 2009



Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Διαφημιστείτε
στη νέα εβδομαδιαία
ηλεκτρονική έκδοση του
ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
και εντυπώστε
το μήνυμά σας
σε πάνω από
4.500 παραλήπτες
επαγγελματίες του κλάδου

Επικοινωνήστε μαζί μας στο:
sales@triaina.com
Τηλ.: 210 9240748



ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT
77,88 \$/βαρέλι

ΣΙΤΑΡΙ
5,76 \$/bu (Δεκέμβριος '09)

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
4,06 \$/bu (Δεκέμβριος '09)

ΖΑΧΑΡΗ
23,04 \$/bu (Οκτώβριος '09)

ΒΟΟΕΙΔΗ
84,30 \$/lb (Οκτώβριος '09)

ΕΚΠΟΜΠΕΣ CO₂
0,1492 €/τόνο (Νοέμβ. '09)

Κλείσιμο 3/12/09
Euronext-Liffe & CBOT

Μελέτη Καμπανάκι κινδύνου για το εμπόριο

➤ Το Εμπόριο παραμένει ο «μεγάλος εργοδότης» της Ελληνικής οικονομίας παρά την ύφεση κατά την οποία το παγκόσμιο ΑΕΠ υποχωρεί 1,1% και ο όγκος του παγκόσμιου εμπορίου αγαθών και υπηρεσιών υποχωρεί κατά 11,9% το 2009.

Αυτό είναι το γενικό συμπέρασμα στο οποίο καταλήγει η ετήσια έκθεση ελληνικού εμπορίου που πραγματοποιήθηκε από την Εθνική Συνομοσπονδία Ελληνικού Εμπορίου με τη συνεργασία της ICAP. Η εξέλιξη των μεγεθών της ελληνικής Οικονομίας (αύξηση ανεργίας κατά 2% και υποχώρηση

πληθωρισμού στο χαμηλότερο επίπεδο από τη δεκαετία του 1970) δικαιολογούν και τις αρνητικές εξελίξεις στο εμπόριο: ο όγκος τόσο των εξαγωγών όσο και των εισαγωγών εκτιμώνται ότι μειώθηκαν αντίστοιχα κατά 23,4% και 17,7%/ Το εμπόριο αντιπροσωπεύει το 18,3% της συνολικής απασχόλησης στην ελληνική οικονομία ή περίπου των απασχολούμενων στον ιδιωτικό τομέα. Την περίοδο 1993 – 2009 μάλιστα, το 29,5% των θέσεων εργασίας που δημιουργήθηκαν στην ελληνική οικονομία οφείλονται στην ανάπτυξη του εμπορικού τομέα.

Ευρωπαϊκή Ένωση Εγκρίθηκε άλλο ένα μεταλλαγμένο καλαμπόκι

➤ Δεκαετή άδεια κυκλοφορίας στην ευρωπαϊκή αγορά, χορήγησε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι MIR 604, που παρασκευάζεται από την εταιρία Syngenta. Όπως έγινε και πριν ένα μήνα με το μεταλλαγμένο καλαμπόκι της εταιρίας Monsanto η παροχή έγκρισης έγινε μετά την αδυναμία του Συμβουλίου των υπουργών Γεωργίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης

να διαμορφώσει πλειοψηφία είτε για την αποδοχή, είτε για την απόρριψη της αρχικής πρότασης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για χορήγηση άδειας κυκλοφορίας στο MIR 604.

Το θέμα επανήλθε στην Κομισιόν, η οποία με δεδομένο την αρχική πρόταση και τη θετική γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) εξέδωσε τη σχετική άδεια.



ICAP Με ρυθμό 15,2% αναπτύσσονται οι αλυσίδες γρήγορης εστίασης

➤ Μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 15,2% την περίοδο 1992-2008 κατέγραψε η αγορά εστίασης μέσω οργανωμένων αλυσίδων γρήγορης εξυπηρέτησης.

Τη μεγαλύτερη συμμετοχή στη συνολική αγορά είχε η κατηγορία Burger με 36,5% και ακολούθησε η κατηγορία Snack / Sandwich με μερίδιο 29,5%. Τα συμπεράσματα αυτά προκύπτουν από την τελευταία

κλαδική μελέτη της ICAP για τις αλυσίδες εστιατορίων γρήγορης εξυπηρέτησης και επιβεβαιώνουν τη δυναμική του κλάδου.

Οι οργανωμένες αλυσίδες κερδίζουν έδαφος σε βάρος των παραδοσιακών μεμονωμένων εστιατορίων, επεκτείνοντας τα καταστήματα του δικτύου τους που έχουν κοινή οργάνωση και εμπορικό σήμα, στοχεύοντας

στην ευρεία αναγνωρισιμότητά τους από το καταναλωτικό κοινό. Το 2008 η αξία της συνολικής αγοράς γρήγορης εστίασης μέσω αλυσίδων γρήγορης εξυπηρέτησης αυξήθηκε κατά 8,6% σε σχέση με το 2007, γεγονός που αποδίδεται κυρίως στην θετική απόδοση της κατηγορίας snack-sandwich και της κατηγορίας Pizza.

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* **ΤΟ** δεύτερο φεστιβάλ ελληνικού μελιού ανοίγει τις πύλες του αύριο Παρασκευή 4 Δεκεμβρίου στο εκθεσιακό κέντρο του ΟΛΠ στον Πειραιά και θα διαρκέσει μέχρι την Κυριακή. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τους παραγωγούς και τα προϊόντα τους, ενώ θα παρακολουθήσουν γνωστούς σεφ να παρασκευάζουν εδέσματα και γλυκίσματα με μέλι. Παράλληλα, θα λάβουν χώρα εκδηλώσεις για παιδιά με παιχνίδια ζωγραφική και ξεναγήσεις. Οι μελισσοκόμοι θα επιδείξουν τον τρόπο με τον οποίο τρυγούν τα μελίσιςσά τους ενώ θα λειτουργήσει και εργαστήριο παστελιού.