

Σοκολάτα

Τα κακαόδεντρα εκπέμπουν SOS και οι τιμές εκτοξεύονται στα ύψη

➤ Στα υψηλότερα επίπεδα των τελευταίων 33 ετών έχει εκπιναχθεί η τιμή του κακάο, λόγω της αυξημένης ζήτησης από την παγκόσμια βιομηχανία σοκολάτας που επανακάμπτει μετά την κρίση, αλλά και την απογοητευτική σοδειά στην Ακτή του Ελεφαντοστού. Η αφρικανική χώρα -ο μεγαλύτερος καλλιεργητής κακαόδεντρων στον κόσμο- καλύπτει περίπου το 40% της παγκόσμια παραγωγής και οι αναλυτές εκτιμούν πλέον ότι τα δέντρα έχουν φθάσει στο ζενίθ της απόδοσής τους. Φυτεύτηκαν εδώ και 25 χρόνια, κινδυνεύουν από ασθένειες και χωρίς νέες φυτείες είναι βέβαιο ότι η κατάσταση στην αγορά του κακάο θα δυσχεραίνει χρόνο με το χρόνο. Η μείωση της παραγωγής σημειώνεται την ώρα που η ζήτηση αυξάνεται τόσο στην Ευρώπη, όσο και στην Αμερική (για 4η συνεχόμενη χρονιά η



Έλλειμμα 124.000 τόνων θα αντιμετωπίσει φέτος η αγορά κακάο

ζήτηση ξεπέρασε την προσφορά) και κολοσσοί της βιομηχανίας παραγωγής σοκολατοειδών σημειώνουν κέρδη. Η ελβετική Nestle λόγω χάρη, ανακοίνωσε πρόσφατα αύξηση των εσόδων κατά 6,5%, (24,6 δισεκατομμύρια δολάρια), έναντι του αντίστοιχου τριμήνου έναν

χρόνο πριν. Το πρώτο τρίμηνο του 2010 η επεξεργασία των καρπών του κακαόδέντρου αυξήθηκε στις ΗΠΑ κατά 16% σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα τον περασμένο χρόνο. Οι δύο αυτοί παράγοντες «έστειλαν» το συμβόλαιο Ιουλίου του κακάο στο χρηματιστήριο Liffe στις 2.725 ευρώ

ανά τόνο. Πρόκειται για το υψηλότερο επίπεδο από τον Οκτώβριο 1977. Μετά από μία απογοητευτική συγκομιδή που οφείλεται σε μεγάλο βαθμό και στις καιρικές συνθήκες στις παραγωγούς κακάο -ασυνήθιστα πολλές βροχοπτώσεις στη Βραζιλία και ελάχιστες στη δυτική Αφρική - οι αναλυτές εκφράζουν πλέον φόβους ότι ο πλανήτης βρίσκεται αντιμέτωπος με ένα «παγκόσμιο έλλειμμα κακάο». Η BNP Paribas υπολογίζει το έλλειμμα στο παγκόσμιο ισοζύγιο προσφοράς-ζήτησης σε 63.000 τόνους, ποσοστό που αναμένεται να εκτοξευθεί φέτος στους 124 χιλιάδες τόνους. Η συγκεκριμένη περίοδος του χρόνου μάλιστα, μέχρι τον Ιούλιο, θεωρείται ιδιαίτερα κρίσιμη, καθώς ελάχιστες λεπτομέρειες είναι γνωστές για την επόμενη σοδειά, γεγονός που αφήνει σύμφωνα με τους ειδικούς πεδίο δράσης στους κερδοσκόπους.

Υπερπαραγωγή

Στο χαμηλότερο επίπεδο 4ετίας η τιμή του χοιρινού στην Κίνα

➤ Η τιμή του χοιρινού «κατρακυλάει» επί 14 συνεχόμενες εβδομάδες σύμφωνα με το κινεζικό υπουργείο Γεωργίας, φθάνοντας στο χαμηλότερο επίπεδο των τελευταίων 4 ετών. Την πρώτη εβδομάδα του Απριλίου, το χοιρινό κόστιζε κατά μέσο όρο 1,38 δολάρια το κιλό, τιμή χαμηλότερη ακόμη και μερικά λαχανικά, ενώ υπολογίζεται ότι κατά τη διάρκεια του χρόνου η πτώση άγγιξε συνολικά το 21%, σύμφωνα με επίσημα στατιστικά στοιχεία. Η απότομη μείωση ανάγκασε την κυβέρνηση να προσθέσει ποσότητες κατεψυγμένου κρέατος σε ειδικές αποθήκες που διατηρεί σε ολόκληρη τη χώρα τα τελευταία χρόνια, με σκοπό να σταθεροποιήσει την τιμή του χοιρινού. Με αυτό τον τρόπο οι αρχές ελπίζουν ότι το κρέας που συσσωρεύεται στην αγορά θα καταναλωθεί, η ζήτηση θα αυξηθεί και οι τιμές θα πάρουν και πάλι την ανιούσα. Το χοιρινό παίζει ζωτικό ρόλο στο κινεζικό εμπόριο. Υπάρχουν περίπου μισό δισεκατομμύριο χοιρινά στη χώρα, δηλαδή αντιστοιχεί κατά μέσο όρο



Κάτω από το 1,5 δολάριο υποχώρησε η τιμή του χοιρινού

ένα για κάθε τρεις ανθρώπους. Η επόμενη μεγαλύτερη παραγωγός χοιρινών χώρα στον κόσμο είναι οι ΗΠΑ, με 65 εκατομμύρια χοιρινά σύμφωνα με τον οργανισμό Τροφίμων και

Γεωργίας του ΟΗΕ. Στην πραγματικότητα η Κίνα παράγει περισσότερα χοιρινά από την ποσόπτιπα που παράγουν μαζί οι 43 μεγαλύτεροι παραγωγί χοιρινού κρέατος στον κόσμο (Βραζιλία 40 εκατομμύρια, Βιετνάμ 26,7, Γερμανία 26,7 Ισπανία 26,3, Ρωσία 16,1 κοκ). Απία για την πρόσφατη κρίση -εκτός από την ύφεση που μείωσε τις εξόδους των Κινέζων και τη ζήτηση στα εστιατόρια- είναι ένα έλλειμμα που δημιουργήθηκε στην κινεζική αγορά πριν από μερικά χρόνια. Μια επιδημία αφθώδους πυρετού αποδεκάτισε τον πληθυσμό των χοιρινών και εκτόξευσε στα ύψη την τιμή τους. Η κυβέρνηση δημιούργησε αποθήκες για κατεψυγμένο κρέας και προσέφερε επιχορηγήσεις στους κτηνοτρόφους, προσπάθεια που όπως φαίνεται στέφθηκε με το παραπάνω με επιτυχία. Η μείωση στις τιμές εξοργίζει τους κτηνοτρόφους, έχει όμως και τα θετικά της. Από τη μία βοηθάει τους καταναλωτές να απολαύσουν το αγαπημένο τους κρέας και από την άλλη συγκρατεί τον πληθωρισμό του Κόκκινου Δράκου.

PepsiCo

Αύξηση κερδών 26% στο πρώτο τρίμηνο

Αύξηση κατά 26% εμφάνισαν στο πρώτο τρίμηνο τα κέρδη του κολοσσού τροφίμων και αναψυκτικών PepsiCo, μετά την ολοκλήρωση απορρόφησης των δυο εταιρειών της εμφιάλωσης στις ΗΠΑ στα τέλη Φεβρουαρίου. Πρόσφατα η εταιρεία «σφράγισε» την εξαγορά της Pepsi Bottling Group και της Pepsi Americas –των δύο μεγαλύτερων εμφιαλωτών της παγκοσμίας και έγινε η μεγαλύτερη εταιρεία τροφίμων και ποτών στη Βόρεια Αμερική. Συνολικά η Pepsi κατέγραψε κέρδη ύψους 1,43 δισεκατομμυρίων δολαρίων από 1,14 δισεκατομμύρια δολάρια ένα χρόνο νωρίτερα. Οι καλύτερες «επιδόσεις» της σημειώθηκαν στις αγο-

ρές της Ασίας, της Μέσης Ανατολής και της Αφρικής με αύξηση της τάξεως του 23%. Την ώρα που η ανάπτυξη στις αναδυόμενες αγορές συνέχισε να είναι ισχυρή, η αγορά αναψυκτικών και ποτών παρέμεινε υπό πίεση στις ΗΠΑ, όπου οι πωλήσεις των οινόπνευματων υποχώρησαν κατά 4% στο πρώτο τρίμηνο. «Η λειτουργική μας ικανότητα και η σταθερή μας θέση στην αγορά σε συνδυασμό με την απόκτηση των δυο μεγαλύτερων εμφιαλωτών μας και την ανάπτυξη στις αναπτυσσόμενες αγορές, μας επέτρεψαν να βελτιώσουμε τα κέρδη μας» δήλωσε η διευθύνουσα σύμβουλος της PepsiCo, Ιντρα Νούγι. Η εταιρεία σημειώτεον «γεννήθηκε» το



εξαιρετικές επιδόσεις στις αγορές της Ασίας καταγράφει η Pepsi

καλοκαίρι του 1898, όταν ο φαρμακοποιός Κάλεμπ Μπράνταμ από τη Βόρεια Καρολίνα σκέφθηκε να φτιάξει ένα ποτό για να δροσίζει την πε-

λατεία του. Με το πέρασμα του χρόνου η βιομηχανία άλλαζε χέρια και η επωνυμία Pepsi αποκτούσε ολοένα μεγαλύτερη αναγνώριση και αξία.

Άθληση

Πριν την προπόνηση πιείτε μια γρανίτα

Δύσκολα μπορεί να γυμναστεί κανείς μια μέρα με καύσινα. Όσο περισσότερη ζέση μάλλιστα κάνει, τόσο μεγαλύτερη προσπάθεια απαιτείται. Το γιατί συμβαίνει αυτό εξηγείται επιστημονικά και οι αθλητές που θέλουν να αντιμετωπίσουν το πρόβλημα χρησιμοποιούν διάφορες μεθόδους όπως το να φορούν ειδικές στολές ψύξης πριν την προπόνηση, να καλυμπούν σε κρύο νερό ή να παραμένουν για λίγη ώρα σε ένα ψυχρό δωμάτιο.

Όσο και αν καμία από αυτές τις μεθόδους δεν είναι αρκετά πρακτική. Πρόσφατα όμως ένας Νεοζηλανδός ερευνητής φαίνεται ότι ανακάλυψε μια νέα μέθοδο απλή και οικονομική. «Πριν την προπόνηση πιείτε μια γρανίτα» συστήνει σε όσους αθλούνται και για να υποστηρίξει την άποψή του παρουσίασε στοιχεία έρευνας που έδειξαν ότι όσοι κατανάλωσαν μια γρανίτα πριν τρέξουν σε διάδρομο άσκησης κατάφεραν να επιμηκύνουν το χρόνο τρεξίματος κατά 50 λεπτά. Σύμφωνα με τον Πολ Λάρσεν, η κατανάλωση ενός τέτοιου ποτού δεν επηρεάζει τις επιδόσεις σε ένα άθλημα αλλά την αντοχή. Βέβαια δεν μπορεί να τα αποτελέσματα να διαρκούν για όση ώρα κρατάει ένας

μαραθώνιος, αλλά για ένα αγώνα δρόμου 5 έως 10 χιλιομέτρων είναι ικανοποιητικά προσθέτει ο κ. Λάρσεν. Τονίζει τέλος ότι το πλεονέκτημα της γρανίτας είναι πως κατεβάζει τη θερμοκρασία του σώματός καθώς είναι πιο παγωμένη και από τον πάγο, ιδιότητα η οποία είναι αποτέλεσμα χημικής αντίδρασης όταν ενώνονται τα τρίμματα πάγου με νερό που περιέχει ζάχαρη.



Γρανίτα πάγου. Έρευνα υποστηρίζει ότι μπορεί να δώσει επιπλέον δυνάμεις στους αθλητές πριν τον αγώνα.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

South Eastern Europe
Privatelabel
by HELEXPO

HELEXPO PALACE - ΑΘΗΝΑ
1-3 | 10 | 2010

1^η Διεθνής Έκθεση Προϊόντων
Ιδιωτικής Ετικέτας
privatelabel@helexpo.gr

Καταστήματα Συνεργάτες:
Retail
Retailtoday
OLYMPIC
HELEXPO
Σημεία Εντυπία

id
ΓΡΑΦΕΙΑ
Λεωφ. Συγγρού 110,
117 41 Αθήνα (4ος όρ.)
Τηλ.: 210 9240 748,
Fax: 210 9242 650
e-mail: info@triaina.com
www.triaina.com

Εκδότης
Νίκος Κ. Κορόβηλας
Σύμβουλος Έκδοσης
Κυριάκος Ν. Κορόβηλας
Αρχισυντάκτης
Κώστας Πλιάκος
Τμήμα Συντακτικής
editor@triaina.com

Art Director
Δημήτρης Κουμπατσής
atelie@triaina.com
Τμήμα Επικοινωνίας
marketing@triaina.com
Υπεύθυνη Διαφήμισης
Κατερίνα Γκίτσι
k.gitsi@triaina.com

Υπεύθυνη Κυκλοφορίας
Βάγια Φωτίου
v.fotiou@triaina.com
Υπεύθυνη Λογιστηρίου
Νίκη Γαβαλά
© Copyright 2010
Τριαίνα Εκδοτική

ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ιδιοκτήτης
ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ν. ΚΟΡΟΒΗΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Έρευνα

Η κατανάλωση σοκολάτας συνδέεται με την κατάθλιψη

> Οι άνθρωποι που πάσχουν από κατάθλιψη καταναλώνουν μεγαλύτερη ποσότητα σοκολάτας από τους υπόλοιπους, σύμφωνα με μία νέα έρευνα Αμερικανών επιστημόνων. Μέχρι σήμερα πιστεύαμε ότι οι ουσίες που περιέχει η σοκολάτα λειτουργούν ως φυσικό αντικαταθλιπτικό. Η μελέτη όμως που δημοσιεύεται στην επιθεώρηση Archives of Internal Medicine δείχνει ότι η σοκολάτα μπορεί να είναι η αιτία και όχι η θεραπεία, καθώς παραμένει ασαφές αν οι καταθλιπτικοί στρέφονται στη σοκολάτα ως παρηγοριά, ή αν αντίθετα η ίδια η σοκολάτα προκαλεί στην πραγματικότητα κατάθλιψη. Η έρευνα έδειξε ότι οι άνθρωποι με κατάθλιψη καταναλώνουν κατά μέσο όρο 8,4 μικρές σοκολάτες (των 28 γραμμαρίων) το μήνα, συγκριτικά με 5,4 σοκολάτες το μήνα για όσους δεν έχουν κατάθλιψη. Στους ασθενείς με βαριά



Η σοκολάτα σύμφωνα με έρευνες προσφέρει παροδική ανακούφιση σε όσους πάσχουν από κατάθλιψη

κατάθλιψη, η κατανάλωση εκτινάσσεται στις 11,8 μερίδες το μήνα. Η ομάδα της Δρ Νάταλι Ρόουζ στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια στο Σαν Ντιέγκο εξέτασε τη σχέση ανάμεσα στη

διάθεση και τη σοκολάτα μεταξύ 1000 ανδρών και γυναικών που δεν έπαιρναν αντικαταθλιπτικά και δεν είχαν διαγνωστεί ποτέ ως καταθλιπτικοί. Μια πιθανή εξήγηση για τα αποτελέσματα της νέας έρευνας είναι ότι η σοκολάτα όντως βελτιώνει το κέφι και λειτουργεί ως παροδική «θεραπεία» για τους καταθλιπτικούς, όπως το αλκοόλ, που προσφέρει μια «ανακούφιση» σε πρώτη φάση, αλλά επιδεινώνει την κατάσταση μακροπρόθεσμα. «Ο τρόπος που αισθανόμαστε και το τι τρώμε συνδέονται άμεσα και πολλοί άνθρωποι συνηθίζουν να καταναλώνουν τα λεγόμενες τροφές παρηγοριάς (comfort food) όταν αισθάνονται άγχος, πίεση ή κατάθλιψη. Παρ' όλα αυτά χρειάζονται περισσότερες έρευνες για να διαπιστώσουμε την ακριβή σχέση ανάμεσα στη διάθεσή μας και τη σοκολάτα» εξηγούν οι επιστήμονες.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ



Τρόφιμα και Ποτά Ιουνίου 2010

Διαγωνισμός προϊόντων της SIAL

Εστίαση I: Οπωροκηπευτικά

Εστίαση στο κλάδο II: Σάλτσες & Μπαχαρικά

Συστατικά: Χρωστικά

Εργοστάσιο: Αντλιές & Βαλβίδες

Εξασφαλίστε την προβολή σας μέσα από ένα δυναμικό τεύχος, στους χιλιάδες συνδρομητές - επαγγελματίες και αγοραστές του κλάδου.

Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου & παράδοση υλικού: 10 Μαΐου 2010



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

Μελέτη

Το καλοψημένο κρέας συνδέεται με συγκεκριμένες μορφές καρκίνου

➤ Η κατανάλωση μεγάλης ποσότητας κρέατος-ιδιαίτερα όταν είναι ψημένο υπερβολικά- αυξάνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου στην ουροδόχο κύστη. Σύμφωνα με μία νέα έρευνα από το Πανεπιστήμιο του Τέξας, οι άνθρωποι που προτιμούν το κρέας τους από... καλοψημένο έως καμένο έχουν διπλάσιες πιθανότητες να νοσήσουν, σε σχέση με τους υπόλοιπους. Ο κίνδυνος εγκυμονεί και για το κρέας ή το ψάρι που πηγαίνονται, προσθέτουν και εξηγούν ότι όταν το κρέας μαγειρεύεται υπερβολικά απελευθερώνονται επικίνδυνες ουσίες. Πρόκειται για

τις ετεροκυκλικές αμίνες -δυστυχώς καρκινογόνες ουσίες για τον άνθρωπο- οι οποίες σχηματίζονται στα κρέατα όταν αυτά εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες. Παράγονται όταν η θερμότητα αλληλεπιδρά με τα αμινοξέα και την κρεατινίνη που υπάρχουν στους ζωικούς μυς. Η μελέτη πραγματοποιήθηκε σε περισσότερους από 1700 ανθρώπους σε διάστημα 12 ετών και έδειξε επίσης ότι οι συμμετέχοντες, ανάλογα με το DNA τους, μεταβολίζουν διαφορετικά το κρέας και άρα είναι λιγότερο ή περισσότερο πιθανό κατά περίπτωση να εμφανίσουν καρκίνο.

Τεχνόπολις

Ανοίγει τις πύλες του το Agro Quality Festival

➤ Το «Agro Quality Festival», ανοίγει τις πύλες του σήμερα 29 Απριλίου στην «Τεχνόπολη» του Δήμου Αθηναίων (Πειραιώς 100, Γκάζι) και θα παραμείνει ανοικτό έως την Κυριακή 2 Μαΐου 2010. Το Φεστιβάλ, το οποίο τελεί υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, έχει σκοπό την προβολή και προώθηση των ποιοτικών προϊόντων της ελληνικής γης στο δίκτυο των επαγγελματιών της διατροφής, τους εμπορικούς ακολούθους των Πρεσβειών αλλά και στους απλούς καταναλωτές. Στο «Συνέδριο Αγροτικής Επιχειρηματικότητας» που θα πραγματοποιηθεί στα πλαίσια του

φεστιβάλ, θα συζητηθεί το μείζον θέμα της προώθησης-δικτύωσης των ελληνικών προϊόντων σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο. Παράλληλα, θα γίνει μεγάλο αφιέρωμα στην Κρητική Διατροφή, καθώς σε όλη τη διάρκεια του Φεστιβάλ γυναίκες από όλη την Ελλάδα θα μαγειρεύουν και θα προσφέρουν λιχουδιές εμπνευσμένες κυρίως από την Κρήτη που φέτος θα είναι η τιμώμενη Περιφέρεια. Επαγγελματίες και επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν Γαστρονομικές προτάσεις από τις σχολές Le Monde.

epikouria
Fine Food and Drinks of Greece



Epikouria Spring / Summer 2010

Ειδική διανομή **Fancy Food Show 2010**

Η 10η έκδοση **Epikouria** κυκλοφορεί με κύριο θέμα:

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Επίσης θα παρουσιάσει: | Ρετσίνα | Παλαιωμένα τυριά | Spreads & dips | Μπαχαρικά για υγεία και γεύση
Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου και παράδοση υλικού 10 Μαΐου 2010

Τμήμα πωλήσεων sales@triaina.com

www.epikouria.com

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* Σε πείσμα της δυσμενούς οικονομικής συγκυρίας ολοκληρώθηκε με επιτυχία, η 3η έκθεση ελιάς και ελαιολάδου ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2010. Οι επισκέπτες της φετινής διοργάνωσης ξεπέρασαν τα 3.200 άτομα από όλη την Ελλάδα. Είχαν δε την ευκαιρία να δουν από κοντά ελαιουργικά μηχανήματα, εξοπλισμό τυποποίησης ελαιολάδου, μηχανήματα εμφιάλωσης και συσκευασίας και τυποποιητικές εταιρείες με τελικό προϊόν. Συγχρόνως με την έκθεση πραγματοποιήθηκαν για 3η χρονιά και οι δυο διαγωνισμοί ΚΟΤΙΝΟΣ 2010. Ο διαγωνισμός ποιότητας ελαιολάδου στον οποίο συμμετείχαν 28 επιχειρήσεις και διαγωνισμός συσκευασίας ελαιολάδου στον οποίον συμμετείχαν 19 επιχειρήσεις του κλάδου.

* Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηρακλείου συμμετείχε στην Oil China 2010 σε μια προσπάθεια προβολής του ελληνικού ελαιολάδου και τη σύσφιξης των δεσμών με την Κίνα. Στο περίπτερο της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ηρακλείου εξέθεσαν τα προϊόντα τους οι τέσσερις Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών του Νομού, καθώς και πέντε ιδιώτες επιχειρηματίες ελαιολάδου, που ανταποκρίθηκαν στο ανοιχτό κάλεσμα της Νομαρχίας Ηρακλείου. Η Oil China αποτελεί τη μεγαλύτερη και σημαντικότερη έκθεση για το ελαιόλαδο και το εδωδιμο λάδι στην Κίνα, και μια από τις σημαντικότερες εκθέσεις όλης της Ασίας, προσφέροντας τη δυνατότητα ανάδειξης και προώθησης του ελαιολάδου, ως βασική διατροφική αξία.

Red Design Consultants
Βραβείο ΕΒΓΕ για
την ΗΒΗ κλασική

> Η Red Design Consultants κέρδισε το βραβείο ΕΒΓΕ 2010, στην κατηγορία Μη-Αλκοολούχων Ποτών & Τροφίμων, για τη δημιουργία της συσκευασίας ΗΒΗ Κλασική. Η ΗΒΗ κλασική έρχεται σε γυάλινο μπουκάλι, με έντονες καμπύλες, το κλασικό χρωματιστό μεταλλικό καπάκι και με το ιστορικό λογότυπο της ΗΒΗ. Ο συνολικός σχεδιασμός παραπέμπει σε παλιές ελληνικές ετικέτες, δημιουργώντας νοσταλγικά συναισθήματα.



Ευρωβαρόμετρο

Ένας στους τρεις Έλληνες
κάνει υπερκατανάλωση αλκοόλ

> Οι Έλληνες συγκαταλέγονται ανάμεσα στα «γερά ποτήρια» της Ευρώπης καθώς σύμφωνα με το ευρωβαρόμετρο ένας στους τρεις πίνει μία ή και περισσότερες φορές την εβδομάδα τουλάχιστον πέντε αλκοολούχα ποτά. Το 34% των Ελλήνων δηλώνει ότι πίνει αλκοόλ, τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα, με τον κοινοτικό μέσο όρο να είναι 29%. Τα υψηλότερα ποσοστά κατανάλωσης αλκοόλ

παρατηρούνται στην Ιρλανδία (44%), τη Ρουμανία (39%), και τις Γερμανία και Αυστρία (36%). Τα χαμηλότερα ποσοστά καταγράφονται στη Λετονία (11%), τη Σουηδία (13%) και το Λουξεμβούργο (14%). Το 53% των Ελλήνων και 36% των πολιτών της Ευρωπαϊκής Ένωσης θεωρούν ότι μία αύξηση της τιμής στα αλκοολούχα ποτά κατά 25% θα είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της κατανάλωσης.

Nestlé Ελλάς

Εκπτώσεις σε προϊόντα
υψηλής διατροφικής αξίας

> Η Nestlé Ελλάς εγκαινίασε μία νέα προσφορά και καλεί τους καταναλωτές να επιλέξουν τους αγαπημένα τους προϊόντα με έκπτωση 25% ανά τεμάχιο. Η έκπτωση αφορά σε προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας από όλη τη γκάμα προϊόντων της Nestlé όπως τους καφέδες Παπαγάλος Λουμιδη και Nescafé, το ρόφημα Nesquik,

το εμπλουτισμένο παιδικό γάλα Neslac, τα Fitness Red Fruits, την Kit Kat Senses, τον πουρέ Maggi, το μεταλλικό νερό Κορπή και τα Friskies Two In One. Τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στην εκπωτική προσφορά διατίθενται σε καταστήματα σε όλη την Ελλάδα και φέρουν ειδική σήμανση για τη διευκόλυνση των καταναλωτών.

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT
86,30\$/βαρέλι (Απρίλιος '10)

ΣΙΤΑΡΙ
4,88/bu (Απρίλιος '10)

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
3,64/bu (Απρίλιος '10)

ΖΑΧΑΡΗ
14,86/lb (Απρίλιος '10)

ΚΑΦΕΣ
133,900/bu (Απρίλιος '10)

ΒΟΟΕΙΔΗ
93,500/lb (Απρίλιος '10)

Κλείσιμο 29/04/10
Euronext-Liffe & CBOT

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



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΣΤΙΚΗ