

Υψηλό κόστος

Παχυσαρκία. Το μεγάλο εθνικό πρόβλημα των ΗΠΑ

➤ Η παχυσαρκία κερδίζει συνεχώς έδαφος στις ΗΠΑ και απειλεί να τινάξει στον αέρα όχι μόνο το αμερικανικό σύστημα υγείας, αλλά και την οικονομία, προειδοποιούν οι ειδικοί. Στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, τουλάχιστον το ένα τρίτο του πληθυσμού των ενηλίκων είναι πλέον παχύσαρκοι (με δείκτη μάζας σώματος (ΔΜΣ) μεγαλύτερο από 30), ποσοστό τριπλάσιο από τη δεκαετία του '60. Το πιο ανησυχητικό γεγονός όμως είναι ότι αυξάνεται κατακόρυφα ο πληθυσμός των λεγόμενων «νοσηρώς παχύσαρκων» Αμερικανών (άνθρωποι που έχουν ΔΜΣ μεγαλύτερο από 40) οι οποίοι εκπροσωπούν πλέον το 6% του συνολικού πληθυσμού. Η παχυσαρκία -που δεν είναι πλέον συνηθισμένη με τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα, αλλά με τις πιο φτωχές και λιγότερο μορφωμένες τάξεις- όπως εξηγεί ο Βρετανός γιατρός Άντονι Ντάνιελς, συγγραφέας του βιβλίου «Το νέο Σύνδρομο Βισί», εξελίσσεται σε ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα της αμερικανικής κοινωνίας. Και αυτό γιατί οι οικονομικές της συνέπειες είναι τεράστιες. Το ιατρικό κόστος από τις ασθένειες που συνδέονται με την παχυσαρκία όπως είναι ο διαβήτης τύπου 2 έφτασε το 2006 το 9,1% των συνολικών δαπανών για την υγεία, σε σχέση με 6,5% που ήταν το 1998. Σύμφωνα με το αμερικανικό Κέντρο Ελέγχου και Πρόληψης Ασθενειών, το ετήσιο κόστος

για τη φροντίδα των παχύσαρκων στις ΗΠΑ αυξήθηκε από 74 δισεκατομμύρια δολάρια το 1998, σε 147 δισεκατομμύρια δολάρια το 2008. Σύμφωνα μάλιστα με τα πορίσματα ερευνών, οι παχύσαρκοι άνθρωποι είναι λιγότερο παραγωγικοί από τους υπόλοιπους, απουσιάζουν περισσότερο από την εργασία τους, γεγονός που ευθύνεται σε μεγάλο βαθμό για τον εκποτισμό πολλών αμερικανικών εταιρειών που αναζητούν φθηνά, «πεινασμένα» και ευέλικτα εργατικά χέρια, σημειώνει η Wall Street Journal. Οι δημοσιονομικές συνέπειες της παχυσαρκίας στις ΗΠΑ είναι πλέον εμφανείς και με το νέο νομοσχέδιο για την αναμόρφωση του συστήματος ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης που υιοθέτησε πρόσφατα η κυβέρνηση Ομπάμα. Οι παχύσαρκοι είναι πιο επιρρεπείς σε πολλές πιο «δαπανηρές» ασθένειες και κατά συνέπεια επιβαρύνουν περισσότερο το σύστημα. Πρόσφατα μάλιστα δύο απόστρατοι στρατηγοί με άρθρο τους στην Washington Post τόνισαν ότι η παχυσαρκία εξελίσσεται πλέον σε θέμα εθνικής ασφαλείας και απειλή για το μέλλον του αμερικανικού στρατού. Η παχυσαρκία έχει αποκλείσει περισσότερους Αμερικανούς από τη στρατιωτική υπηρεσία από κάθε άλλο παράγοντα ιατρικής φύσης σημειώνουν και ζητούν τη θέσπιση νόμου από το Κογκρέσο ο οποίος θα φροντίζει για την καλύτερη διατροφή των παιδιών.

Η παχυσαρκία με νούμερα στις ΗΠΑ

\$1,429 ήταν τα επιπλέον ιατρικά έξοδα των παχύσαρκων σε σχέση με τους ανθρώπους φυσιολογικού βάρους, το 2006

\$12,8 δις

είναι οι ετήσιες απώλειες των εταιρειών λόγω της απουσίας των παχύσαρκων ανθρώπων από τη δουλειά τους

\$30 δις

είναι το ετήσιο κόστος των επιχειρήσεων λόγω της μειωμένης παραγωγικότητας των παχύσαρκων

\$60
ΕΚΑΤ.

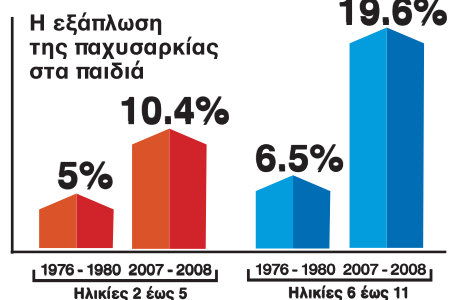
κοστίζει στις αμερικανικές ένοπλες δυνάμεις η εκπαίδευση των ανθρώπων που αντικαθιστούν τους παχύσαρκους που απαλλάσσονται της θητείας

2,8 δις δολάρια κόστισε η επιπλέον βενζίνη που κατανάλωσαν το 2005 τα οχήματα για να μεταφέρουν τους παχύσαρκους

\$2,8
δις.

Οι διαγνωσμένες περιπτώσεις διαβήτη στις ΗΠΑ

5,6 **17,4**
ΕΚΑΤ. ΕΚΑΤ.
1980 2007



Κόλπος Μεξικού

Stop στην αλιεία, λόγω της διαρροής πετρελαίου

➤ Την απαγόρευση της αλιείας σε μεγάλα τμήματα του Κόλπου του Μεξικού που απειλείται με οικολογική καταστροφή από την τεράστια πετρελαιοκλίδα που σχηματίστηκε μετά την έκρηξη και βύθιση εξέδρας άντλησης πετρελαίου ανακοίνωσαν οι αμερικανικές αρχές. Το δυστύχημα στο οποίο έχασαν τη ζωή τους 11 άνθρωποι, σημειώθηκε στις 20 Απριλίου και έκτοτε χιλιάδες βαρέλια πετρελαίου συνεχίζουν να διαρρέουν καθημερινά, προκαλώντας ανυπολόγιστη οικολογική και οικονομική καταστροφή. Η απαγόρευση από την Εθνική Ωκεανογραφική και Ατμοσφαιρική Υπηρεσία των ΗΠΑ που πλήττει τόσο τους επαγγελματίες όσο και



Οι αλιείς στον κόλπο του Μεξικού έχουν σταματήσει να εργάζονται λόγω της πετρελαιοκλίδας

τους ερασιτέχνες αλιείς και αναμένεται να βυθίσει ακόμη περισσότερο μία βιομηχανία που υποφέρει, θα διαρκέσει 10 ημέρες. Η περιοχή εκτείνεται από το Δέλτα του Μισισσιππί ως την παραλία Πενσάκολα

στη Φλόριντα και οι επιστήμονες λαμβάνουν ήδη δείγματα από τα μολυσμένα ύδατα για να διαβεβαιώσουν για την ασφάλεια της διατροφικής αλυσίδας. Η βιομηχανία αλιείας σημειωτέον που αποφέρει περί τα 2,4 δισεκατομμύρια δολάρια ετησίως στην περιοχή, είχε ήδη δεχθεί πλήγμα από τις αυξήσεις των τιμών στα καύσιμα, τις απότομες μεταβολές του καιρού και τις ισχυρές καταιγίδες των τελευταίων ετών. Το μεγαλύτερο «φορτίο» θα αναγκαστούν να σηκώσουν οι μηχανότρατες ξιφία και τόνου έξω από τις ακτές της Φλόριντα, της Αλαμπάμα, και του Μισισσιππί, σημειώνει η Επιτροπή Προώθησης και Εμπορίας Θαλασσιών της Λουιζιάνα.

Γκουρμέ τρόφιμα

Προϊόντα ονομασίας-προέλευσης που καταργούν τα σύνορα

➤ Μέχρι σήμερα γνωρίζαμε ότι ορισμένες από τις πλέον εκλεκτές ποικιλίες τρούφας προέρχονται από το Περιγκόρ της Γαλλίας, το καλύτερο χαβιάρι από την Κασπία Θάλασσα και το βοδινό Wagyu από την Ιαπωνία. Στο εξής θα πρέπει μάλλον να ξεχάσουμε ό,τι ξέραμε, καθώς μία νέα γενιά παραγωγών σε ολόκληρο τον κόσμο ρίχνει τα σύνορα και μειώνει τις τιμές, επενδύοντας σε καταναλωτές με ανοικτό πνεύμα και διάθεση εξοικονόμησης χρημάτων. Πλέον οι τρούφες μπορούν κάλλιστα να προέρχονται από τη Βρετανία, το χαβιάρι από τη Λετονία και το εκλεκτό χοιρινό του Ανατέλλοντος Ηλίου να έχει προέλευση από το Βέλγιο. Πολύ πιο φθηνά από τα γαλλικά «ξαδέλφια» τους τα εκλεκτά μανιτάρια της βρετανικής γης κοστίζουν από 170 έως και 230 ευρώ το κιλό (σε πινάκω που η τιμή της γαλλικής τρούφας Περιγκόρ ξεπερνάει τα 1280 ευρώ το κιλό) και προσελκύουν

ολοένα και περισσότερους θαυμαστές από το χώρο της γαστρονομίας. Στο ίδιο μήκος κύματος, τον τελευταίο καιρό κερδίζει έδαφος και το βρετανικό αφρώδες κρασί που συναγωνίζεται πλέον με αξιώσεις τη σαμπάνια, καθώς το 45% των κρασιών που παράγει συνολικά η Βρετανία είναι πλέον αφρώδη. Πρωταγωνίστρια της νέας τάσης είναι και η Λετονία, με τις φάρμες καλλιέργειας οξύρρυγχου. Η εταιρεία Mottra που ιδρύθηκε το 2002 και εκτρέφει τα ψάρια σε μια τεχνητή λίμνη έχει ανακαλύψει μάλιστα ένα νέο τρόπο να παίρνει το χαβιάρι, χωρίς να τα θανατώνει όπως κάνουν οι αλιείς στη Μαύρη Θάλασσα και την Κασπία. Συγκεντρώνει τα αυγά του ψαριού, μέσω μιας τομής στο κάτω μέρος της κοιλιάς κάνοντάς τους... μασάζ. Έπειτα τα αφήνουν ελεύθερα στην τεχνητή λίμνη για να επαναλάβουν την...εξαγωγή χαβιαριού σε 14 μήνες όταν ο θηλυκός οξύρρυγχος θα έχει και πάλι αβγά.



Χαβιάρι υψηλής ποιότητας από τη Λετονία; Κι όμως γίνεται

ΗΠΑ Οι αγρότες αντιμέτωποι με ζιζάνια, ανθεκτικά στο Roundup

➤ Για 15 χρόνια ο κ. Έντι Άντερσον ήταν υπέρμαχος της περιορισμένης χρήσης των χημικών στις αγροτικές καλλιέργειες και των φιλικών προς το περιβάλλον τεχνικών. Φέτος όμως αναγκάστηκε, όπως και πολλοί άλλοι αγρότες, να ψεκάσει τα χωράφια του με πολύ μεγαλύτερες ποσότητες ζιζανιοκτόνων. Όπως η υπερβολική χρήση αντιβιοτικών εξασθενεί το ανοσοποιητικό σύστημα ανθρώπων και ζώων, έτσι και η επί δεκαετίες χρήση του γνωστού ζιζανιοκτόνου Roundup έχει οδηγήσει την δημιουργία μιας νέας γενιάς, πολύ πιο ανθεκτικών ζιζανίων. Πολλοί αγρότες παραπονούνται ότι η δουλειά τους έχει επιστρέψει 20 χρόνια πίσω καθώς είναι αναγκασμένοι να ασκούν όλο και περισσότερη χειρωνακτική εργασία για να απαλλαγούν από τα ζιζάνια. Η πρώτη γενιά

ανθεκτικού ζιζανίου εντοπίστηκε πριν μια δεκαετία σε φυτεία σόγιας στο Ντέλαγουερ και από τότε έχει επεκταθεί σε 22 πολιτείες, σε εκατομμύρια στρέμματα. Το γεγονός αυτό μπορεί να αποτρέψει τους αμερικανούς αγρότες από την χρήση γενετικά τροποποιημένων σπόρων όπως σόγιας, καλαμποκιού και βαμβακιού, οι οποίοι είναι πολύ διαδεδομένοι στις ΗΠΑ. Οι συγκεκριμένοι σπόροι είναι ανθεκτικοί στο Roundup, αλλά κοστίζουν και ακριβότερα. Αν το Roundup όμως δεν μπορεί να καθαρίσει τα χωράφια τους ποιός ο λόγος να τους χρησιμοποιούν; Το ζιζανιοκτόνο Roundup, προϊόν της εταιρείας Monsanto, υιοθετήθηκε από την πλειοψηφία των Αμερικανών αγροτών στη δεκαετία του '90. Τα τελευταία στοιχεία όμως δείχνουν ότι η αποτελεσματικότητά του έχει

αρχίσει να μειώνεται. Ζιζάνια ανθεκτικά στο Roundup έχουν εντοπιστεί και σε άλλες χώρες όπως στην Αυστραλία, την Κίνα και τη Βραζιλία. Η Monsanto πάντως αν και αναγνωρίζει το πρόβλημα, πιστεύει ότι δεν είναι τόσο σοβαρό όσο παρουσιάζεται. Από την πλευ-

ρά του πάντως το Εθνικό Συμβούλιο Ερευνών σε έκθεσή του τον προηγούμενο μήνα προειδοποίησε ότι τα ανθεκτικά ζιζάνια έχει εξελιχθεί σε απειλή για τη γεωργία και τείνουν να εκμηδενίζουν τα οφέλη των αγροτών από τη χρήση γενετικά τροποποιημένων σπόρων.

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 Γκίτσου
k.gitsi@triaina.com

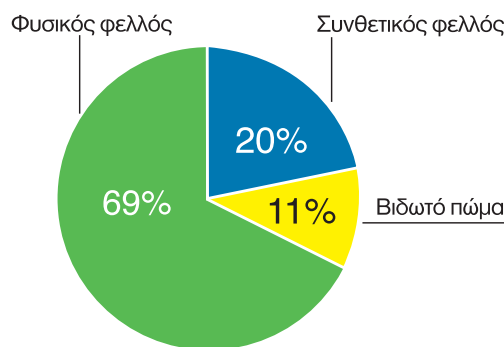
Υπεύθυνη Κυκλοφορίας
Βάλια Φωτίου
v.fotiou@triaina.com
Υπεύθυνη Λογιστηρίου
Νίκη Γαβαλά
© Copyright 2010
Τριαινα Εκδοτική

ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ιδιοκτήτης
ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ν. ΚΟΡΟΒΗΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Κρασί Τα συνθετικά, πώματα «ταπώνουν» το μονοπώλιο του φελλού

➤ Ένας άγριος πόλεμος έχει ξεσπάσει τα τελευταία χρόνια στο περιθώριο της οινοποίησης. Στις δύο πλευρές που μάχονται για το μεγαλύτερο μερίδιο σε μία επικερδή βιομηχανία με πολλά μηδενικά, βρίσκονται οι παραγωγοί του ξύλινου φελλού από τη μία και οι «εγκέφαλοι» των νέων εναλλακτικών πωμάτων που κερδίζουν συνεχώς έδαφος από την άλλη. Πρωτοπόρος στους φελλούς νέου τύπου είναι η αμερικανική εταιρεία Nomacork, η οποία πέρυσι μόνο παράγγαγε 1,44 δισεκατομμύρια πλαστικά πώματα -ποσόττητα ικανή δηλαδή να περικυκλώσει τη Γη 1,33 φορές αν τοποθετηθούν το ένα πίσω από το άλλο! Η εταιρεία που δημιουργήθηκε το 1998 κατασκευάζει πώματα νέας γενιάς από δύο τύπους πλαστικού που διατηρούν τόσο το σχήμα του παραδοσιακού φελλού όσο και το σπογγώδες εξωτερικό του. Μαζί με ορισμένους ακόμη πρωτοπόρους του κλάδου που κατασκευάζουν μεταλλικά, βιδωτά πώματα και άλλα συνθετικά προϊόντα που σφραγίζουν τις φιάλες των κρασιών έχουν κατακτήσει πλέον ένα μερίδιο 30% στην αμερικανική αγορά. Το γεγονός αυτό έχει εξοργίσει τους κατασκευαστές του παραδοσιακού ξύλινου φελλού, μία βιομηχανία με παράδοση τεσσάρων αιώνων

Τύποι πωμάτων κρασιού, το 2009



η οποία κινδυνεύει πλέον να χάσει την πρωτοκαθεδρία της. Οι πρώτοι φελλοί λέγεται ότι χρησιμοποιήθηκαν για να κλείσουν τις φιάλες της φημισμένης σαμπάνιας Dom Pérignon στο τέλος του 17ου αιώνα. Ο παραδοσιακός φελλός κόβεται από τον φλοιό της φελλόδρυς (quercus suber), ενός είδους βελανιδιάς που αναπτύσσεται κυρίως στη δυτική Μεσόγειο και ζει

περίπου 200 χρόνια. «Πατρίδα» του φελλού θεωρείται η Πορτογαλία, η χώρα με τη μεγαλύτερη παραγωγή παγκοσμίως, η οποία παράγει κάθε χρόνο περίπου 180 χιλιάδες τόνους φελλού ή αλλιώς το 52% των πωμάτων που χρησιμοποιούνται σε ολόκληρο τον κόσμο. Ο «ασκός του Αιόλου» άνοιξε στις αρχές της δεκαετίας του '80, όταν οι επιστήμονες ανακάλυψαν για πρώτη φορά ότι το ξύλο μπορεί να περιέχει το χημικό TCA που ενδέχεται να αλλοιώσει το κρασί. Η μεγάλη «έκρηξη» όμως στα συνθετικά πώματα έγινε το 1998 με τη Nomacork, η οποία σήμερα έχει εγκαταστήσει σε τρεις ηπείρους και παράγει περί τα 2 δισεκατομμύρια πώματα ετησίως. Σήμερα η βιομηχανία του παραδοσιακού φελλού αντεπιτίθεται. Με μία δυναμική διανομιστική εκστρατεία ύψους 21 εκατομμυρίων δολαρίων η Ένωση Παραγωγών Πορτογαλικού Φελλού «βομβαρδίζει» τα περιοδικά τροφίμων και κρασιού, αλλά και τις ιστοσελίδες κοινωνικής δικτύωσης με καταχωρήσεις για τα οφέλη του ξύλινου πώματος. Στο πλευρό τους οργανώσεις για την προστασία του περιβάλλοντος και «πράσινοι ακτιβιστές» που τονίζουν ότι η μείωση του φυσικού φελλού θα θέσει σε κίνδυνο τα δάση φελλόδρυς της γηραιάς ηπείρου.



η συσκευασία σας είναι... προσωπική μας υπόθεση

Η φιλοσοφία μας εδώ και 24 χρόνια είναι σταθερή: Να σεβόμαστε τον εαυτό μας, το προϊόν μας και πάνω απ' όλα τον πελάτη μας. Στην προσπάθειά μας αυτή μάθαμε ότι τελικά, πέρα από τα μηχανήματα, την παραγωγή, τις τιμές, σημαντικότερο ρόλο παίζει ο ανθρώπινος παράγοντας. Ο άνθρωπος είναι αυτός που, ακόμα και σε στιγμές δύσκολες, μπορεί να δημιουργήσει τις προϋποθέσεις επιτυχίας. Οι άνθρωποι της Forlabels το επιβεβαιώνουν αυτό καθημερινά. Έχουν μάθει να κοιτάνε πάντα μπροστά, να μη μένουν στα συνηθισμένα, να βάζουν πάνω απ' όλα τον επαγγελματισμό τους και να είναι αισιόδοξοι για την επιτυχία. Και τη δική τους και τη δική σας.

Γι αυτό έχουν κάνει τη συσκευασία σας προσωπική τους υπόθεση.

youmadesign



61ο κλμ Ε.Ο. Α.-Λαμίας (θέση Κρέσσι) • 32 009 Σχηματάρι Βοιωτίας
Τ.Θ. 197 • τηλ: 22620 56 738 • fax: 22620 56 768 • www.forlabels.gr • e-mail: sales@forlabels.gr

Αφθώδης πυρετός

Προσωρινό «στοπ» στις εξαγωγές του ιαπωνικού μοσχάρσιου κρέατος



➤ Προσωρινό τέλος στις εξαγωγές του περίφημου μοσχარიού wagyu βάζει η Ιαπωνία, μετά την ανίχνευση κρουσμάτων αφθώδους πυρετού σε κοπάδια της χώρας. Το διάσημο μοσχάρι από το Κόμπε της Ιαπωνίας που είναι γνωστό για την ξεχωριστή του γεύση, εκτρέφεται

σύμφωνα με την παράδοση της χώρας, καταναλώνει μαύρη μπύρα, δημητριακά και...σάκε και υποβάλλεται καθημερινά σε μασάζ (!) για να την σκαμψία των μυών. Το αποτέλεσμα είναι να αποκτήσει τρυφερό κρέας, ομοιόμορφη κατανομή του λίπους και φυσικά να πωλείται περί τα 250 ευρώ... η μπριζόλα. Η είδηση από το Τόκιο προκάλεσε πανικό στα εστιατόρια της Νέας Υόρκης που σερβίρουν το συγκεκριμένο κρέας, αλλά και χαμόγελα ικανοποίησης στους κτηνοτρόφους των ΗΠΑ και της Αυστραλίας που έχουν διασταυρώσει τα τελευταία χρόνια το wagyu με εγχώριες ποικιλίες βοοειδών και διεκδικούν αυξανόμενο μερίδιο στην αγορά. Οι ΗΠΑ πέρσει εισήγαγαν

863.986 τόνους μοσχარიού, εκ των οποίων 141 μόλις τόνους από την Ιαπωνία, σε μία συναλλαγή κόστους 5,9 εκατομμυρίων δολαρίων. Τα ιαπωνικά εστιατόρια στην άλλη

πλευρά του Ατλαντικού στρέφονται κυρίως σε ντόπιους παραγωγούς για να εξοικονομήσουν χρόνο αλλά και χρήμα και το «πάγωμα» στις εξαγωγές αναμένεται να δώσει νέα πνοή.

ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΟΡΤΕΣ 2010

Τα οινοποιεία της Κεντρικής Ελλάδας ανοίγουν τις πόρτες τους και σας προσκαλούν σε ένα μεθυστικό ταξίδι αρωμάτων και γεύσεων

το Σαββατοκύριακο 15 -16 Μαΐου 2010
από 11.00 π.μ. έως 18.00 μ.μ.



ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κτήμα Θεόπετρα | Οινοποιείο Καραμήτρου | Οινοποιία Ελασσόνας Γ. Λόλλας - Γ. Φτίκας Ο.Ε. | Οινοποιία Ζαφειράκη
Κτήματα Χατζημυχάλη | Αμπελώνες Παρνασσού | Θηβαϊκή Γη | Σαμαρτζής Wines | Κτήμα Μουσών Αθ. Ζαχαρίας
Αμπελώνες οινοποιητική Σώκος ΑΕ | Οινοποιία Αγιάσσα | Αμπελώνες Τζιβάνη Bio Wines | Κτήμα Σαμπάνη
Κτήμα Ζαργκίκα | Κτήμα Αβραντίς | Lykos Winery | Vrinioti Winery

www.enoake.gr - www.inokentrika.gr

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



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

* Την Τετάρτη 19 Μαΐου θα πραγματοποιηθεί στο Ξενοδοχείο Excelsior η επόμενη συνάντηση του Wine Club THESSALONIKI'96. Οι φίλοι του κρασιού θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα νέα κρασιά που προτείνουν οι Έλληνες παραγωγοί.

* Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσοσηνίας κέρδισε τις εντυπώσεις στην συμμετοχή της στην έκθεση oil china 2010, αποσπώντας το βραβείο μέσης φρουτώδους γεύσης στο διαγωνισμό ελαιολάδου της έκθεσης. Κατά τη διάρκεια της έκθεσης έγινε για πρώτη φορά η παρουσίαση της νέας σειράς προϊόντων, που πολύ σύντομα θα λανσαριστούν στη αγορά. Η Ασία αποτελεί αγορά στόχο για την ΕΑΣΜ. Έχοντας ήδη συνεργασία με την Κινεζική και Ιαπωνική αγορά, συνεχίζει να επενδύει στην πολλά υποσχόμενη Ασιατική αγορά.

Έρευνα Τα 43 brands με τη Χρυσή Φήμη

➤ Για πέμπτη συνεχόμενη χρονιά παρουσιάστηκαν τα Famous Brands της εταιρείας ερευνών Reputation Management Institute Athens, όπου οι καταναλωτές επιλέγουν αυθόρμητα τις μάρκες με την καλύτερη φήμη σε 43 προϊοντικές κατηγορίες. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, δεκαεπτά προϊόντα κατάφεραν για 5η συνεχόμενη χρονιά να διακριθούν στην κατηγορία τους. Πρόκειται για τα εξής: φρέσκο γάλα Δέλτα, Μπάρμπα Στάθης, ION, Johnnie Walker, Coca-Cola, Amita, Nescafe, Loumίδης, Jacobs, Pantene, Colgate, Mercedes-Benz, Sony, Nokia, Εθνική Τράπεζα, Goody's και Κωτσόβολος. Πέντε μάρκες διατήρησαν την πρώτη θέση για τρίτη συνεχόμενη χρονιά: παγωτά Δέλτα, Ζαγόρι, Nike, AB Βασιλόπουλος, και IKEA. Οι μάρκες που διακρίθηκαν ως οι

πιο δημοφιλείς στην κατηγορία τους για δεύτερη χρονιά είναι οι Amstel, Κατσέλης, Βιτάμ, Παπαδοπούλου, Ariel, Vodafone, Γερμανός, Olympic Air και Minoan Lines. Αξίζει να σημειωθεί ότι για πρώτη φορά δύο μάρκες, οι Diesel και NOYNOY KID κατόρθωσαν να κατακτήσουν την πρώτη θέση στην κατηγορία τους, ενώ στην πρώτη θέση ανεβαίνουν ξανά οι εξής μάρκες: Kellogg's Corn Flakes, Total γιαούρτι, Absolut Vodka, Estee Lauder, Rolex, Siemens, Shell και Εθνική Ασφαλιστική. Για πρώτη φορά φέτος εξετάστηκε η κατηγορία «Νοσοκομεία» όπου διακρίθηκε ο Ευαγγελισμός, αλλά και η κατηγορία «Μεγάλα Έργα», όπου την πρώτη θέση καταλαμβάνει η Αττική Οδός. Σύμφωνα δε με τα αποτελέσματα των Famous Brands, το 2009, η Eurobank διακρίθηκε ως η εταιρεία με την καλύτερη φήμη σε θέματα κοινωνικής υπευθυνότητας.

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT 82,07\$/βαρέλι (Απρίλιος '10)
ΣΙΤΑΡΙ 5,09/bu (Απρίλιος '10)
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 3,71/bu (Απρίλιος '10)
ΖΑΧΑΡΗ 14,41/lb (Απρίλιος '10)
ΚΑΦΕΣ 137,300/bu (Απρίλιος '10)
ΒΟΟΕΙΔΗ 96,900/lb (Απρίλιος '10)
Κλείσιμο 6/05/10 Euronext-Liffe & CBOT

ICAP Αύξηση των ασυνεπών Επιχειρήσεων κατά 39% στην Ελλάδα το 2009

➤ Η ICAP Group ανακοίνωσε τα Συμπεράσματα Μελέτης την οποία εκπόνησε και η οποία αποτυπώνει την εξέλιξη της πιστοληπτικής ικανότητας των ΑΕ – ΕΠΕ επιχειρήσεων για την περίοδο 1/1/2009 – 31/12/2009. Η μελέτη αυτή βασίστηκε σε ένα δείγμα 21.743 επιχειρήσεων ΑΕ και ΕΠΕ όλων των τομέων δραστηριότητας (Βιομηχανία – Εμπόριο – Υπηρεσίες) οι οποίες είχαν διαβαθμιστεί κατά την 1/1/2009 και εξέτασε την εξέλιξη της πιστοληπτικής τους ικανότητας κατά την 31/12/2009. Από την ανάλυση των δεδομένων προκύπτει ότι το ποσοστό των ασυνεπών επιχειρήσεων κατά

το έτος 2009 αυξήθηκε κατά 39,47% σε σχέση με το μέσο ποσοστό ασυνεπείας των ετών 2003 – 2008. Η συνολική αυτή ασυνεπεία επιβεβαιώνεται και από τους επιμέρους κλάδους της Βιομηχανίας, του Εμπορίου και των Υπηρεσιών. Πιο συγκεκριμένα: Οι ασυνεπείς επιχειρήσεις της Βιομηχανίας αυξήθηκαν κατά 36,34%, του Εμπορίου αυξήθηκαν κατά 64,89% και των Υπηρεσιών αυξήθηκαν κατά 10%. παραγωγούς για να εξοικονομήσουν χρόνο αλλά και χρήμα και το «πάγωμα» στις εξαγωγές αναμένεται να δώσει νέα πνοή.

2009-2010 Υποχωρούν οι τιμές στα σιτηρά

➤ Η Ελλάδα συγκαταλέγεται στις πρώτες χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τις μεγαλύτερες μειώσεις τιμών στα σιτηρά, με εξαίρεση το καλαμπόκι τον τελευταίο χρόνο. Στο δωδεκάμηνο Μαρτίου 2009 – Μαρτίου 2010 η τιμή του μαλακού σιταριού σημείωσε πτώση της τάξης του 19% ενώ η μεγαλύτερη μείωση καταγράφηκε σε Σουπδιά και Λετονιά με -23%. Η τιμή του σκληρού σιταριού στο ίδιο διάστημα μειώθηκε κατά 33% ενώ στο κριθάρι έφθασε στο -18%. Η τιμή του καλαμποκιού αντίθετα εμφανίζει στη χώρα μας αύξηση 22% ποσοστό που είναι το υψηλότερο στην ΕΕ.

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
ΚΛΑΔΟΤΙΚΗ