



ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΩΞΕΝΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΑΓΙΟΣ ΦΡΑΓΚΙΣΚΟΣ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ
ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

Άγιος Φραγκίσκος, 31 Ιανουαρίου 2020

Διεθνής εμπορική έκθεση τροφίμων & ποτών Winter Fancy Food Show 2020, Άγιος Φραγκίσκος, 19-21 Ιανουαρίου 2020

Κατά το διάστημα 19 έως 21 Ιανουαρίου 2020 έλαβε χώρα στο εκθεσιακό κέντρο Moscone στην πόλη του Αγίου Φραγκίσκου η διεθνής εμπορική έκθεση τροφίμων Winter Fancy Food Show (www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show). Την έκθεση διοργανώνει ο μη-κερδοσκοπικός Σύνδεσμος "Specialty Food Association - SFA", που αριθμεί 3.800 εταιρείες-μέλη. Στην φετινή έκθεση συμμετείχαν περί τους 1.400 εκθέτες (90 για πρώτη φορά). Με εθνικά περίπτερα συμμετείχαν 15 χώρες. Το μεγαλύτερο εθνικό περίπτερο καταλάμβανε στην φετινή έκθεση η τιμώμενη χώρα, Ιταλία, η οποία έχει ενισχυμένη παρουσία με 150 εκθέτες και μονοπώλησε τη δράση "Taste it live" στην οποία chef πραγματοποιούν ζωντανές επιδείξεις μαγειρικής με προϊόντα που εκτίθενται στην έκθεση. Η Ιαπωνία και η Γαλλία συμμετείχαν επίσης με μεγάλα περίπτερα (90 και 60 εταιρείες αντίστοιχα). Μεμονωμένες Πολιτείες των ΗΠΑ συμμετείχαν με ξεχωριστά περίπτερα. Το περίπτερο της Καλιφόρνια φιλοξένησε φέτος 425 εταιρείες.

Η ελληνική συμμετοχή εμφανίστηκε περιορισμένη σε σχέση με αυτήν των παρελθόντων ετών. Επιπλέον, περιορισμένη εμφανίστηκε και η ποικιλία των προϊόντων (κατά κύριο λόγο εκτέθηκαν ελαιόλαδο και ελιές). Συγκεκριμένα συμμετείχαν με ενιαίο περίπτερο υπό τον συντονισμό της εταιρείας Great Greek Exports and Trade (www.greatexhibitions.gr), οι εξής εταιρείες από την Ελλάδα:

- Elaion One SA, ελαιόλαδο, μέλι, www.elaion.gr
- Georgoudis SA, ελιές, www.olives.gr
- Konstantopoulos SA "Olymp", ελαιόλαδο, ελιές, www.konstolymp.gr
- Neolea, ελαιόλαδο, αλάτι με μπαχαρικά, www.neolea.com
- Olympic Trading Co, αλείμματα με goji berry, www.olympictrading.co
- Olivellas SA, ελιές, www.olivellas.gr
- Ophelia, ελαιόλαδο, ξύδι, ελιές, μαρμελάδες, χυμός ρόδι, www.ophellia.eu
- Siouras, ελιές, www.siouras.gr

Στο ελληνικό περίπτερο συμμετείχε επίσης το ευρωπαϊκό πρόγραμμα "Gold Quality" που αφορά προϊόντα από την Ελλάδα και την Βουλγαρία. Η υλοποίηση του προγράμματος έχει ανατεθεί στον Σύνδεσμο Εξαγωγέων Κρήτης. Συγκεκριμένα πρόκειται για πρόγραμμα προώθησης προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ από την Κρήτη, αλλά και μελιού από την Βουλγαρία. Στο πλαίσιο αυτό εκτέθηκαν προϊόντα των εταιρειών Terra Creta (www.terracreta.gr, Critida www.critida.com, Dear Greece (www.deargreece.gr) και της Bulgarian Organic Foods (www.natural-honey.eu).

Σε διάσπαρτα σημεία στο χώρο της έκθεσης εντοπίστηκαν εκθέτες, όπως και τα προηγούμενα έτη, ελληνικές εταιρείες ή θυγατρικές αυτών, καθώς και εταιρείες ομογενειακών συμφερόντων, οι οποίες είτε εισάγουν προϊόντα από την Ελλάδα είτε παράγουν στις ΗΠΑ προϊόντα εμπνευσμένα από την ελληνική γαστρονομία. Ενδεικτικά αναφέρουμε τις εξής εταιρείες:

- Fage USA, παρουσίασε την καινούργια σειρά προϊόντων (γιαούρτι με φρούτα χωρίς ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες) TruBlend και την κρέμα γάλακτος Sour Cream, www.fageusa.com
- Fundelina USA, αλείμματα σοκολάτας φουντουκιού, www.fundelinausa.com
- Pallirria, κονσέρβες με ντολμάδες, γίγαντες, ρεβίθια, αλείμματα, έτοιμα γεύματα, www.palirria.com
- Mt. Vikos, φέτα, κασέρι, χαλούμι, αλείμματα, www.mtvikos.com
- Philia, αλείμματα, www.philiafoods.com (ομογενειακή επιχείρηση)
- Kontos Foods, Inc., πίτες, www.kontos.com (ομογενειακή επιχείρηση)

Μεμονωμένα ελληνικά προϊόντα εντοπίστηκαν εξάλλου στα περίπτερα αμερικανικών εισαγωγικών εταιρειών, όπως για παράδειγμα:

- Φέτα, μανούρι, κασέρι Menvgal στο περίπτερο της Atalanta Corp. (www.atalantacorp.com)
- Ελαιόλαδο Iliada (της ΑΓΡΟ.ΒΙΜ, www.agrovim.gr) στο περίπτερο της εισαγωγικής εταιρείας Lettieri & Co. (www.lettieriandco.com)
- Ελαιόλαδο Olympia 779 (της 776 Deluxe Foods, www.776deluxe.com) στο περίπτερο της εισαγωγικής εταιρείας DeMedici (www.demedici.com)
- Φέτα «Δωδώνη» στο περίπτερο της Schuman Cheese (www.schumancheese.com)

Σημειώνουμε ότι εντοπίστηκαν στην έκθεση και φέτος λευκά τυριά τύπου φέτας μη ελληνικής προελεύσεως σε διάφορα περίπτερα της έκθεσης. Υπενθυμίζεται ότι η ονομασία «φέτα» δεν προστατεύεται ως ελληνική στην αγορά των ΗΠΑ. Παραδείγματα περιλαμβάνουν

- Λευκό τυρί “Greek style feta – Yanni” στο περίπτερο της εταιρείας Karoun Dairies, Inc., www.karoucheese.com
- Λευκό τυρί Alouette Feta στο περίπτερο της εταιρείας Alouette Cheese USA LLC, γαλλικών συμφερόντων, www.alouettecheese.com

Στο πλαίσιο της έκθεσης πραγματοποιήθηκε σειρά ομιλιών, παρουσιάσεων και βραβεύσεων που αφορούσαν τον τομέα του Specialty Food (όρος που θα μπορούσε να αποδοθεί ως «εκλεκτά προϊόντα», προϊόντα delicatessen / gourmet προϊόντα). Μεταξύ αυτών συγκρατούμε τη σειρά ομιλιών για την Μεσογειακή Διατροφή (Mediterranean Diet Roundtable) και την θετική συμβολή αυτής στην ανθρώπινη υγεία (το πρόγραμμα επισυνάπτεται). Τις εργασίας του κύκλου παρουσιάσεων για την Μεσογειακή Διατροφή άνοιξε με ομιλία της η διεθνούς κύρους καθηγήτρια Αντωνία Τριχοπούλου, Πρόεδρος του Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας (www.hhf-greece.gr). Στους ομιλητές συγκαταλέγονταν και οι καθηγητές του Πανεπιστημίου Αθηνών, κα Ελένη Μέλλιου και κος Προκόπιος Μαγιάτης, ειδικοί στη μελέτη των χημικών και διατροφικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου. Στο πλαίσιο αυτού του κύκλου παρουσιάσεων, οι περί τους 50 συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε δοκιμή ελαιολάδου από διάφορες χώρες. Από πλευράς ελληνικών προϊόντων προς δοκιμή, προσφέρθηκε ελαιόλαδο από τις εξής εταιρείες:

- Kosterina, www.kosterina.com (εταιρεία με έδρα την Νέα Υόρκη)
- Antient Foods, www.ancientfoods.com (εταιρεία με έδρα την Ουάσιγκτων - προσφέρθηκε για δοκιμή το ελαιόλαδο Edafos από τη Σητεία Κρήτης)

Επιπροσθέτως, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν το ελαιόλαδο Atsas (www.atsas.co.uk) από την Κύπρο, ένα μοναδικό προϊόν στο οποίο έχουν μετρηθεί ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα σε πολυφαινόλες, και το προϊόν Milestone (www.ofdreamsandknowledge.gr) που διατίθεται στην Ελλάδα σε φαρμακεία με δοσομετρητή για την ημερήσια πρόσληψη ελαιολάδου με σκοπό την πρόληψη καρδιαγγειακών και άλλων παθήσεων. Στην αγορά των ΗΠΑ το συγκεκριμένο προϊόν διατίθεται μέσω του διαδικτυακού καταστήματος EVVOlutionaly - www.evolutionary.com/shop (EVVOO = Extra Virgin Olive Oil) της sommelier ελαιολάδου κας Jill Mayers, η οποία ήταν παρούσα στις δοκιμές.

Σε ειδικό τμήμα της έκθεσης παρουσιάζονταν σε γυάλινες προθήκες τα βραβευμένα με Sofi Award (Specialty Outstanding Food Innovation) προϊόντα της έκθεσης. Μοναδικά ελληνικά προϊόντα μεταξύ των βραβευθέντων ήταν τα:

- Iliada Single Estate EVOO, της AGROVIM (εισαγωγέας Lettieri & Co.) (ασημένιο βραβείο Sofi)
- Loi Ladi EVVO της chef Μαρίας Λόη (βραβείο Sofi για το καλύτερο νέο προϊόν της κατηγορίας Olive Oil)

Ο διαγωνισμός για τα βραβεία Sofi της φετινής χρονιάς ξεκινάει και **οι ενδιαφερόμενες εταιρείες μπορούν να στέλνουν τα δείγματα των προϊόντων από 3 έως 28 Φεβρουαρίου 2020**. Τα προϊόντα που θα διακριθούν θα ανακοινωθούν στις 6 Μαΐου. Σημειώνουμε ότι προϋπόθεση συμμετοχής στον διαγωνισμό είναι η εταιρεία να είναι μέλος του Συνδέσμου SFA. Περισσότερες πληροφορίες είναι διαθέσιμες στον διαδικτυακό σύνδεσμο: www.sofiawards.com

Σε ειδικό τμήμα της έκθεσης με την ονομασία “What’s next in food” εκτίθεντο νέα, σε πολλές περιπτώσεις ασυνήθιστα, εξεζητημένα σε γεύση ή/και συσκευασία, καινοτόμα προϊόντα όπως: ζύμη πίτσας από κουνουπίδι, φαγώσιμα κουτάλια και καλαμάκια (από δημητριακά), φαγώσιμα κεριά (από σοκολάτα) για τούρτες γενεθλίων, μέλι σε σκόνη και σε νιφάδες (flakes), χυμός από λωτό, σιρόπι από φραγκόσυκο, καφές με ούισκι Jack Daniels, μπισκότα από αλεύρι αμυγδαλού και λάδι καρύδας κλπ.

Από την γενική εικόνα των προϊόντων της έκθεσης, τις συνομιλίες με εκθέτες και στελέχη της Specialty Food Association, καθώς και την παρακολούθηση ομιλιών και παρουσιάσεων, όσον αφορά τις τάσεις στην αγορά του specialty food στην αγορά των ΗΠΑ, συγκρατούμε τα εξής κύρια σημεία:

α) Το καταναλωτικό κοινό στις ΗΠΑ εστιάζει σε δύο βασικές συνιστώσες όταν επιλέγει τα προϊόντα τροφίμων για τις αγορές του και δείχνει την έντονη προτίμησή του στα προϊόντα αυτά που εμφανίζουν υψηλές επιδόσεις και ως προς τις δύο αυτές κατηγορίες χαρακτηριστικών:

- Health benefits: τα πλεονεκτήματα που τα προϊόντα παρουσιάζουν για την ανθρώπινη υγεία βάσει των επιμέρους συστατικών τους

- Sustainability-driven production: την ηθική, κοινωνική, περιβαλλοντική, αναπτυξιακή διάσταση της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης του προϊόντος (από που προέρχονται οι πρώτες ύλες, ο τρόπος καλλιέργειας, πχ βιολογικός ή βιοδυναμικός, η ανακυκλώσιμη ή επαναχρησιμοποιήσιμη συσκευασία, η κατανάλωση νερού κατά την παρασκευή, οι συνθήκες εργασίας των αγροτών/καλλιεργητών κλπ.)

β) Οι πωλήσεις του κλάδου των προϊόντων specialty food κατά το 2018 ανήλθαν σε 148,7 δισεκατ. δολάρια, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 10,3%, τη στιγμή που η αντίστοιχη αύξηση για τον κλάδο τροφίμων γενικά βρέθηκε στο 3,1%. Από το ποσό των 148,7 δισεκατ. δολαρίων, το 113,4 (76%) αφορά πωλήσεις σε σημεία λιανικής πώλησης, το 32,4 (22%) σε πωλήσεις προς τον κλάδο του foodservice (εστιατόρια, ξενοδοχεία, καντίνες εταιρειών κλπ) και μόλις το 2,85 (2,5%) σε διαδικτυακές πωλήσεις. Οι πωλήσεις στα παραδοσιακά σημεία λιανικής πώλησης (brick-and-mortar retail) αυξάνονται μεν, αλλά με μικρότερο ποσοστό απ’ ότι οι διαδικτυακές πωλήσεις και οι πωλήσεις προς τον κλάδο του foodservice.

Οι καταναλωτές πλέον είναι σε θέση να προμηθευτούν τα εν λόγω προϊόντα σε μεγάλη ποικιλία από διάφορα σημεία πώλησης και όχι μόνο από εξειδικευμένα καταστήματα (gourmet stores). Το μεγαλύτερο ποσοστό αγορών πραγματοποιείται πλέον στα «συμβατικά» σημεία (μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, mass outlets κλπ) και όχι στα καταστήματα gourmet προϊόντων.

γ) Τα προϊόντα που αναμένεται να βρίσκονται στην κορυφή των προτιμήσεων των καταναλωτών στις ΗΠΑ κατά το έτος 2020 είναι τα εξής:

- υποκατάστατα κρέατος και υποκατάστατα γαλακτοκομικών προϊόντων (πχ γάλα από βρώμη)
- προϊόντα με πρώτη ύλη, η οποία μέχρι πρότινος αποτελούσε μη-ωφέλιμο υποπροϊόν της διαδικασίας παραγωγής, όπως: κατεψυγμένες πίτσες με υπολείμματα λαχανικών, ροφήματα με βάση τον ορό γάλακτος (υποπροϊόν της τυροκομικής παραγωγής), τσάι από φύλλα αβοκάντο
- προϊόντα βιοδυναμικής καλλιέργειας και αναγεννητικής γεωργίας (regenerative agriculture) (τρόπος καλλιέργειας με ιδιαίτερη έμφαση στην διατήρηση της βιοποικιλίας του εδάφους)
- τρόφιμα και ποτά που είναι προϊόντα ζύμωσης (fermented) όπως για παράδειγμα το κορεατικό kimchi, το τσάι kombucha και πόσιμο ξύδι (έχει υψηλή περιεκτικότητα σε αμινοξέα και αντιοξειδωτικά)
- προβιοτικά προϊόντα (πχ μπάρες δημητριακών με κριθάρι και φαγότυρο)
- μικρά ψάρια όπως αντζούγιες, γαύρος, σαρδέλες (είναι υψηλά σε πρωτεΐνες και θεωρούνται προϊόντα βιώσιμης - sustainable - αλιείας)
- ζυμαρικά από φακές, λαχανικά, με πρόσθετα ιχνοστοιχεία και φυτικές ίνες
- εμφιαλωμένα cocktails χωρίς αλκοόλ, τα επονομαζόμενα “mocktails”
- αναψυκτικά με κάνναβη (CBD = cannabidiol, σε κουτάκια - canned beverages)

Αξίζει να σημειωθεί ότι διάχυτη μεταξύ των εκθετών, επισκεπτών και διοργανωτών της έκθεσης ήταν η ανησυχία για την τυχόν επιβολή νέων δασμών στις εισαγωγές ευρωπαϊκών προϊόντων τροφίμων από τις αρμόδιες αμερικανικές αρχές.

Η επόμενη Winter Fancy Food Show θα διοργανωθεί από 17 έως 19 Ιανουαρίου 2021. Θα προηγηθεί η Summer Fancy Food Show (28-30 Ιουνίου τ. έ.) στην Νέα Υόρκη.





Δάφνη Βιτσικουνάκη, Γραμματέας ΟΕΥ Α΄