

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

10ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

**Η διασύνδεση** της ακαδημαϊκής κοινότητας με τις επιχειρήσεις για την από κοινού δημιουργία γνώσης, καινοτομίας και ανάπτυξης θα είναι το αντικείμενο εργασίας του 10ου διεθνούς συνεδρίου Επιχειρηματικότητας, Καινοτομίας και Περιφερειακής Ανάπτυξης 2017 που θα πραγματοποιηθεί από 31 Αυγούστου έως 1η Σεπτεμβρίου στη Θεσσαλονίκη. Ως συνέδριο καινοτομίας, το οποίο συγκεντρώνει ακαδημαϊκούς, σημαντικούς φορείς χάραξης πολιτικής, επαγγελματίες και επιχειρήσεις, αποσκοπεί στην προώθηση της εφαρμοσμένης έρευνας και την έμπρακτη διασύνδεση του πανεπιστημίου με τη βιομηχανία. Το συνέδριο διαρθρώνεται γύρω από τρεις θεματικές ενότητες που είναι η έρευνα, η συμπαραγωγή και η εμπορευματοποίηση των σχέσεων μεταξύ επιχειρήσεων και πανεπιστημίων.

ΣΥΝΤΟΜΑ

**ΕΦΕΤ: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ**

**Με ιδιαίτερη** επιτυχία ολοκληρώθηκε το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ με τίτλο «Κατηγοριοποίηση τροφίμων κατά FoodEx2». Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο των «Προγραμμάτων Κατάρτισης Επιθεωρητών ΕΦΕΤ και Συναρμόδιων Φορέων», που συντονίζονται από τη Διεύθυνση Εκπαίδευσης, Ενημέρωσης και Πληροφορικής του ΕΦΕΤ. Ο στόχος του εκπαιδευτικού προγράμματος ήταν η εξοικείωση των καταρτιζομένων με τη χρήση του συστήματος FoodEx2 για την κωδικοποιημένη περιγραφή και την κατηγοριοποίηση τροφίμων. Το FoodEx2 είναι το νέο προτυποποιημένο σύστημα περιγραφής των τροφίμων, που αναπτύσσεται από την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων (European Food Safety Authority, EFSA).

Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του FoodEx2 είναι ότι δίνει τη δυνατότητα πληρέστερης περιγραφής ενός τροφίμου, μέσω της χρήσης κατάλληλων επιπρόσθετων προσδιορισμών (facets), που περιγράφουν τα χαρακτηριστικά αυτού, π.χ. εάν είναι υγρό ή στερεό και γενικά τη φυσική κατάσταση αυτού, την επεξεργασία που έχει υποστεί, τις γλυκαντικές ύλες που περιέχει, τυχόν άλλα συστατικά αυτού, το περιβάλλον μέσο στη συσκευασία κ.λπ. Το σύστημα αυτό έχει ήδη αρχίσει να χρησιμοποιείται σε μελέτες κατανάλωσης τροφίμων που χρηματοδοτούνται από την EFSA και αναμένεται να αρχίσει να χρησιμοποιείται από όλα τα κράτη-μέλη στη διαβίβαση των αποτελεσμάτων των επίσημων ελέγχων στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή και στην EFSA.

Στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα τονίστηκε η σημασία της ενιαίας και συστηματικής περιγραφής των τροφίμων, η οποία διευκολύνει την περαιτέρω αξιοποίηση των αποτελεσμάτων των μελετών και των ελέγχων σε εθνικό, ευρωπαϊκό ή διεθνές επίπεδο για πολλούς και διαφορετικούς σκοπούς, όπως π.χ. για την αξιολόγηση της επικινδυνότητας των διαφόρων παραγόντων κινδύνου στα τρόφιμα. Στη συνέχεια, έγινε αναλυτική περιγραφή του προτύπου και των αρχών που θα πρέπει να τηρούνται για την ορθή κωδικοποιημένη περιγραφή των τροφίμων.

Σημαντικός χρόνος δόθηκε για την πρακτική εξάσκηση των συμμετεχόντων σε παραδείγματα διαφορετικού επιπέδου δυσκολίας ως προς την περιγραφή των τροφίμων κατά FoodEx2 και την εξοικείωσή τους με τα εργαλεία πληροφορικής που συνοδεύουν το σύστημα. Επίσης, διερευνήθηκαν κάποιες από τις δυνατότητες αξιοποίησης της κωδικοποίησης για την αναζήτηση συγκεκριμένων κατηγοριών τροφίμων. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα εκπονήθηκε από στελέχη της Διεύθυνσης Διατροφικής Πολιτικής και Ερευνών της Κεντρικής Υπηρεσίας του ΕΦΕΤ. [SID:11189732]

**ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ: ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΟΙ ΠΔΣ**

**Το Επιμελητήριο** Αιτωλοακαρνανίας ενημερώνει τις επιχειρήσεις-μέλη του ότι το Πανεπιστήμιο Πατρών, στο πλαίσιο του έργου «Green Public Procurement for resource-efficient regional growth (GPP4Growth)», το οποίο εντάσσεται στο πλαίσιο του INTERREG Europe και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ), διενεργεί έρευνα σχετικά με τα οφέλη, τα εμπόδια και τις ευκαιρίες για την ολοκλήρωση και / ή την αποτελεσματικότερη εφαρμογή των Πράσινων Δημόσιων Συμβάσεων (ΠΔΣ).

Το έργο «Green Public Procurement for resource-efficient regional growth (GPP4Growth)» στοχεύει στη δημιουργία ευκαιριών για τις δημόσιες αρχές ώστε να προωθήσουν την οικολογική καινοτομία, την αποτελεσματικότητα των πόρων και την πράσινη ανάπτυξη μέσω των ΠΔΣ. Για τον λόγο αυτό δημιουργήθηκε ένα ερωτηματολόγιο κυρίως από ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής με αποδέκτες τις τοπικές επιχειρήσεις. Στο ερωτηματολόγιο ζητούνται στοιχεία για: την περιοχική δράσης και το πελατολόγιο της επιχείρησης, τη χρήση εργαλείων περιβαλλοντικής βιωσιμότητας, τις πολιτικές γνώσης και ευαισθητοποίησης για τις ΠΔΣ, τα οικονομικά στοιχεία της επιχείρησης σχετικά με τις ΠΔΣ, τις πιο σημαντικές αδυναμίες και ευκαιρίες για την εφαρμογή των ΠΔΣ. Το ερωτηματολόγιο είναι διαθέσιμο στον σύνδεσμο: <https://goo.gl/vMxe5d>.

[SID:11190014]

**«Γεννημένη»**

το δύσκολο καλοκαίρι του 2015, του δημοψηφίσματος και των capital controls, η εταιρεία Terra Fyllida, με έδρα τη Νέα Ζίχνη Σερρών, καινοτόμησε διεθνώς δημιουργώντας για πρώτη φορά το τσάντνεϊ από μανιτάρια και τα αποτελέσματα τη δικαιώνουν.



Η Δήμητρα Χατζησολάνη και ο αδελφός της Τάσος αποφάσισαν την είσοδό τους στο επιχειρείν πριν από δύο χρόνια με την ίδρυση της Terra Fyllida, δημιουργώντας εκλεκτά premium προϊόντα τσάντνεϊ από μανιτάρια πλευρώτους.

[Terra Fyllida] Νέα προϊόντα και επέκταση σε αγορές του εξωτερικού

**Ελληνική καινοτομία με γεύση από μανιτάρια**

Του Γιώργου Χατζηλιδη [ghatzil@naftemporiki.gr](mailto:ghatzil@naftemporiki.gr)

**Η Δήμητρα Χατζησολάνη** και ο αδελφός της Τάσος είχαν αποφασίσει ότι το μέλλον τους είναι στο επιχειρείν και συγκεκριμένα στα τρόφιμα και τη μεταποίηση. Βοηθός χημικού η 29χρονη σήμερα Δήμητρα, αξιωματικός του Εμπορικού Ναυτικού ο 35χρονος Τάσος, παρότι δεν είχαν σχέση με τον κλάδο των τροφίμων, αναζήτησαν μια ξεχωριστή ιδέα που θα τους επέτρεπε να μπουν στην αγορά κάνοντας τη διαφορά.

Ήθελαν να επενδύσουν σε ένα καινοτόμο και premium προϊόν, που θα ανταποκρίνεται στις συνήθειες των Ευρωπαίων, αλλά θα έχει γεύση και άρωμα Ελλάδας. Κάπως έτσι κατέληξαν στο τσάντνεϊ μανιταριού, συνδυάζοντας αυτό το είδος της παχύρρευστης σάλτσας που -αν και ινδικής προέλευσης- είναι ιδιαίτερα δημοφιλής στην ευρωπαϊκή γαστρονομία και ειδικά στη βρετανική, με το ελληνικό μανιτάρι πλευρώτους.

Διότι μέχρι τώρα το τσάντνεϊ φτιαχνόταν είτε από φρούτα είτε από λαχανικά, αλλά η εταιρεία Terra Fyllida, με έδρα τη Νέα Ζίχνη Σερρών, καινοτόμησε διεθνώς, δημιουργώντας για πρώτη φορά το τσάντνεϊ από μανιτάρι.

«Στις συζητήσεις με τον αδελφό μου είχαμε φθάσει στο συμπέρασμα ότι πολλά ποιοτικά ελληνικά προϊόντα αδυνατούν να καρπωθούν την υπεραξία που τους αρμόζει στις διε-

θνείς αγορές. Και γι' αυτό θέλαμε να ποντάρουμε σε ένα προϊόν που θα έχει εξ ορισμού το στοιχείο της διαφοροποίησης ώστε να μπορούν να ανοίγουν ευκολότερα οι πόρτες στο εξωτερικό», δηλώνει στο «ΜΜ» η Δήμητρα Χατζησολάνη και προσθέτει: «Έτσι, λοιπόν, δημιουργήσαμε μια σειρά εκλεκτών premium προϊόντων τσάντνεϊ από μανιτάρια πλευρώτους, καινοτόμα και μοναδικά στο είδος τους, που ταιριάζουν στα ευρωπαϊκά καταναλωτικά πρότυπα, αλλά παράλληλα παρασκευάζονται κατά πολύ μεγάλο ποσοστό,

**> Το στοίχημα της εξωστρέφειας**

**Το βασικό στοίχημα που έχει βάλει η Terra Fyllida είναι η ανάπτυξη της εξωστρέφειας της, καθώς τα πρώτα μηνύματα από τις πωλήσεις στο εξωτερικό είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικά, όχι τόσο στη μεγάλη ποσότητα των παραγγελιών, αλλά στην επαναληπτικότητά τους. Οι πρώτες εξαγωγές έχουν γίνει στη Γερμανία και την Κύπρο, επαφές γίνονται ήδη με διανομείς από τη Γαλλία, την Ολλανδία, αλλά και την Αμερική, όπου μάλιστα μένουν τα τυπικά για την υπογραφή μίας σημαντικής συμφωνίας, ενώ είναι αξιοσημείωτο ότι τα τσάντνεϊ μανιταριού έχουν βρει τη θέση τους στον ιστότοπο της Amazon.co.uk, στη Μεγάλη Βρετανία.**

σχεδόν εξ ολοκλήρου, από ελληνικές πρώτες ύλες».

Η αρχά, βέβαια, δεν ήταν εύκολη, καθώς τα δύο αδέρφια αποφάσισαν να κάνουν το μεγάλο βήμα της εγκατάστασης της επιχείρησης στη Νέα Ζίχνη, περιοχή καταγωγής της οικογένειάς τους, από τη Θεσσαλονίκη, όπου μεγάλωσαν, μέσα στο δύσκολο καλοκαίρι του 2015, του δημοψηφίσματος και των capital controls. Παρά τα εμπόδια και τις δυσκολίες, η εταιρεία μπήκε σε παραγωγική τροχιά ακριβώς έναν χρόνο αργότερα ολοκληρώνοντας μία επένδυση συνολικού ύψους περίπου 250.000 ευρώ, εκ των οποίων οι 75.000 χρηματοδοτήθηκαν από το πρόγραμμα Leader. Πλέον, η Terra Fyllida έχει τοποθετηθεί στην αγορά με τρία προϊόντα: Το τσάντνεϊ από μανιτάρι πλευρώτους με κόλιανδρο και μπαχαρί, το τσάντνεϊ από μανιτάρι πλευρώτους με τσίλι, κάρι και πορτοκάλι, αλλά και το γλυκό κουταλιού από μανιτάρι. Η εταιρεία ετοιμάζει και νέους κωδικούς προϊόντων, με νέες ποικιλίες μανιταριού αλλά και σάλτσες, που αναμένεται να βγουν στην αγορά μέχρι το τέλος του χρόνου.

Τα τσάντνεϊ μανιταριού πωλούνται πλέον σε 150 σημεία στην Ελλάδα, όπως Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Πάτρα, Ναύπλιο, σε μεγάλα τουριστικά νησιά, όπως η Μύκονος, η Σαντορίνη, η Πάρος και η Κέρκυρα, ενώ ακολουθούν τα υπόλοιπα Επτάνησα, η Κρήτη και η Ρόδος.

[SID:1117709]