



## ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (με θεωρία και πρακτική εφαρμογή!):



ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ  
ΜΕ ΤΗΝ «**BACK TO THE FUTURE**» ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ:

ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΤΩΝ 4F  
(BACK TO THE **F**UTURE **F**OODS FROM **F**ARM TO **F**ORK)

ΛΗΜΝΟΣ  
Φεβρουάριος 2015

**ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗΣ  
ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΠΙΚΡΑΤΕΙΑ  
Ορισμός – Στρατηγική – Πιλοτική Εφαρμογή**

**ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ:**

ΑΓΡΟΤΟΔΙΑΤΡΟΦΗ ορίζεται το σύνολο της διατροφικής αλυσίδας που ξεκινάει από το χωράφι και καταλήγει στο ράφι (ιδέ ΣΧΗΜΑ 1). Η διαχείριση τροφικής αλυσίδας είναι ένα από τα θέματα τα οποία από ανάγκη επικαλύπτονται ελαφρά με τα θέματα σχετικά με τη βιωσιμότητα, την πρωτογενή παραγωγή, την επεξεργασία τροφίμων, συσκευασία, την ποιότητα και, σε μικρότερο βαθμό, με τα θέματα των τροφίμων και του καταναλωτή. Κάθε ολοκληρωμένος θεματικός χώρος βρίσκει πιθανώς επιμέρους θέματα και υπο- προκλήσεις κάπως εκτεινόμενες σε διάφορα θέματα σε μια γενικότερη διάρθρωση της έρευνας, της καινοτομίας και της ανάπτυξης.

Η διανομή τροφίμων, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του συνόλου της τροφικής αλυσίδας, και ταιριάζει πολύ άνετα στην έξυπνη, πράσινη και ολοκληρωμένη θεματική ενότητα των μεταφορών. Η αποδοτικότητα των πόρων συμπεριλαμβανομένων των πρώτων υλών δεν μπορεί να αγνοηθεί όταν κάποιος αναγνωρίζει τον τελικό στόχο που δεν είναι άλλος από την μετατροπή της αλυσίδας από:

**Αλυσίδα διαχείρισης (chain management) → Αλυσίδα αξίας (Value chain)**

Αυτός είναι και ο βασικός στόχος κάθε σχεδίου ανάπτυξης αγροδιατροφής διεθνώς

**Η υλοποίηση του στόχου θα γίνει με βάση την ρεαλιστική, εφαρμόσιμη στρατηγική που περιγράφεται περιληπτικά παρακάτω και αποτελεί το πλαίσιο των πρωτοβουλιών, δραστηριοτήτων, και ενεργειών που θα «ενεργοποιηθούν» σε αυτή την κατεύθυνση.**

Η Μονάδα Διαχείρισης Επιχειρηματικότητας & Καινοτομίας τροφίμων (ΔΕΚΤ) έχει ήδη εφαρμόσει «πιλοτικά» την προτεινόμενη παρακάτω στρατηγική με διάφορες πρωτοβουλίες και δράσεις, για μία 5ετία, στο νησί της Λήμνου, και έχει να επιδείξει συγκεκριμένα, μετρήσιμα αποτελέσματα. Τα εν λόγω αποτελέσματα παρουσιάζονται στην ιστοσελίδα της Μονάδας.



**ΣΧΗΜΑ 1: Από το χωράφι στο ράφι**



# ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

## ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Μονάδα Διαχείρισης Επιχειρηματικότητας & Καινοτομίας Τροφίμων (Δ.Ε.Κ.Τ.)

[www.fns.aegean.gr/research\\_FBMI.html](http://www.fns.aegean.gr/research_FBMI.html)

### ΟΡΑΜΑ:

Η πρώτη συστηματική μελέτη για την ελληνική διαχείριση της αλυσίδας τροφίμων έχει πρόσφατα δημοσιευθεί το 2012<sup>1</sup>. Πρόκειται για μια έρευνα που διεξήχθη σε εταιρείες που αντιπροσωπεύουν τέσσερις ελληνικούς τομείς των τροφίμων και κάθε βαθμίδα της αλυσίδας, δηλαδή γαλακτοκομικά, φρούτα, κρέας και λαχανικά.

Η αλυσίδα των τροφίμων κάθε ελληνικής περιφέρειας μπορεί να είναι ένα βασικό στοιχείο στο περιφερειακό σύστημα καινοτομίας, βοηθώντας την περιφέρεια να μετατραπεί σε ένα πρωτοποριακό μέλος αγροδιατροφής της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για το σκοπό αυτό η περιφερειακή διαχείριση της αλυσίδας τροφίμων θα πρέπει να λάβει μια ολιστική άποψη, προσδιορίζοντας το μονοπάτι για την εμπορική ανάπτυξη της έρευνας και της καινοτομίας, παρέχοντας στρατηγικές γνώσεις για τις ευκαιρίες της αγοράς και τις ανάγκες της, και κινητοποιώντας τους φορείς καινοτομίας της αλυσίδας σε όλη τη χώρα, προκειμένου να επιτρέψουν στις ελληνικές επιχειρήσεις και τα προϊόντα τους να αποκτήσουν ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στις παγκόσμιες αγορές. Αυτό θα πρέπει να υλοποιηθεί με την παραγωγή νέων, μοναδικών, καινοτόμων, ελληνικών προϊόντων διατροφής, της μεσογειακής καταγωγής, ελκυστικών στην παγκόσμια αγορά, με σημαντική προστιθέμενη αξία, και προοπτική για ευρεία παραγωγή. Το όραμα είναι :

### ΝΕΑ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ, ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΣΤΟ ΡΑΦΙ Με προέλευση ΠΙΣΩ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ «BACK TO THE FUTURE»

Τα υπό εξέταση προϊόντα (στο τραπέζι) θα παράγονται από τοπικές γεωργικές πρώτες ύλες (από το αγρόκτημα), οι οποίες δεν είχαν χρησιμοποιηθεί συστηματικά τα τελευταία 30 χρόνια για τον σκοπό αυτό, στην "φούσκα" της υποτιθέμενης οικονομικής ανάπτυξης, αλλά χρησιμοποιήθηκαν στο παρελθόν για αιώνες ως κύρια διατροφική πηγή (πρώτες ύλες ή ως τρόφιμα τα ίδια) χαμηλού κόστους για τη διατροφή της ελληνικής χαμηλής και μεσαίας τάξης (στο πλαίσιο της μεσογειακής διατροφής τους). Η αναζωογόνηση των προϊόντων αυτών είναι το όραμα αυτής της πρότασης, με προτεινόμενο σύνθημα για το σκοπό αυτό:

προϊόντα με προέλευση **ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ «BACK TO THE FUTURE»**.

Ο στρατηγικός στόχος είναι παλιά προϊόντα, εκ νέου - παραγόμενα με τα νέα, σύγχρονα, τεχνολογικά δεδομένα και η προώθησή τους ως «νέα» προϊόντα στην παγκόσμια αγορά. Σε κάθε ελληνική περιφέρεια υπήρχαν τέτοια παραδοσιακά, μοναδικά αγροτικά προϊόντα, καθώς και τα τρόφιμα που γίνονταν από αυτά που στις ημέρες μας έχουν ξεχαστεί, ή παράγονται σε πολύ μικρή κλίμακα για οικογενειακή χρήση και μόνο. Τα προϊόντα αυτά περιλαμβάνουν μεταξύ των άλλων μοναδικά είδη οσπρίων, δημητριακών, κηπευτικών, αρωματικών βοτάνων και άλλων ειδών περισσότερα από τα οποία αποτελούν μέρος της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής. Τα περισσότερα από αυτά τα προϊόντα παράγονταν από **τοπικές, μοναδικές παραδοσιακές ποικιλίες**, ένα χαρακτηριστικό που πρέπει να τονιστεί ιδιαίτερα δεδομένου ότι είναι αυτό που προσφέρει τον πρώτο βαθμό μοναδικότητας και στο τελικό προϊόν τροφίμου.





## ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Μονάδα Διαχείρισης Επιχειρηματικότητας & Καινοτομίας Τροφίμων (Δ.Ε.Κ.Τ.)

[www.fns.aegean.gr/research\\_FBMI.html](http://www.fns.aegean.gr/research_FBMI.html)

φυσικά στην πρωτοβουλία των μεμονωμένων παραγωγών και μεταποιητών (βιομηχανία τροφίμων). Παρ' όλα αυτά υπάρχει ουσιαστική ανάγκη για την προώθηση της ιδέας τόσο σε πρωτογενές επίπεδο (καλλιεργητές / αγρότες / κτηνοτρόφοι) όσο και σε επίπεδο μεταποίησης.

### ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ:

Στο επίπεδο των αγροτών χρειαζόμαστε:

- Να τους πείσουμε να διαθέσουν πόρους έξω από τις σημερινές συμβατικές καλλιέργειες που εφαρμόζουν
  - Να τους βοηθήσουμε να ενσωματώσουν τις καλές πρακτικές καλλιέργειας των νέων ειδών
- Υπάρχει ένα κοινό εργαλείο ως απάντηση της σύνδεσης των δύο ως άνω θεμάτων. Ονομάζεται μοντέλο "Συμβολαϊκή Καλλιέργειας», υποστηριζόμενο με συγκεκριμένη περιγραφή των προτύπων καλλιέργειας και με συγκεκριμένους κανόνες παραγωγής. Οι κανόνες αυτοί πρέπει να λαμβάνουν υπόψη:
- Την ποιότητα, και την ασφάλεια των προϊόντων συμπεριλαμβανομένης της ιχνηλασιμότητας
  - Τις ανάγκες περιβαλλοντικής βιωσιμότητας μεταφερόμενες σε καλές πρακτικές καλλιέργειας
  - Τις κοινωνικο – οικονομικές ανάγκες των εμπλεκόμενων καλλιεργητών / αγροτών

**Μια τέτοια πρωτοβουλία θα επιτρέψει στους καλλιεργητές / αγρότες και κτηνοτρόφους να αισθάνονται μέρος της τροφικής αλυσίδας και να ενεργούν ως ισότιμοι εταίροι, ανοίγοντας και βελτιώνοντας την επικοινωνία των διαφόρων μερών της αλυσίδας.**

Στο επίπεδο τοπικών εταιρειών παραγωγής τροφίμων πρέπει να δημιουργήσουμε μια ομπρέλα για την εμπορία αυτών, και των τελικών προϊόντων τόσο στο εσωτερικό της χώρας σε σχέση με τον τουρισμό και τις υπηρεσίες μαζικής εστίασης όσο και στο εξωτερικό με τον εντοπισμό αγορών και των σημείων εισόδου σε αυτές. Πρέπει να δώσουμε ιδιαίτερη προσοχή στις τεράστιες προσπάθειες από μεμονωμένους «νέους ελθόντες» για την προώθηση ελληνικών προϊόντων χρησιμοποιώντας μερικές φορές ακραίες πρακτικές μάρκετινγκ και/ή πολιτικές τιμολόγησης. Για να αξιολογηθεί κατά πόσον οι παραπάνω πρακτικές θα είναι επωφελείς για την ελληνική παραδοσιακή παραγωγή και εμπορία των ελληνικών προϊόντων ή εις βάρος τους, καθώς και για να αξιολογηθούν πιθανοί τρόποι αντιμετώπισης των αρνητικών επιπτώσεων, ένα δεύτερο ενδιαφέρον κομβικό σημείο είναι πως θα αντιμετωπισθούν "τα προϊόντα κλειδιά" των παραδοσιακών ελληνικών τροφίμων ήτοι :

- Ελαιόλαδο και ελιές
- Γαλακτοκομικά προϊόντα, κυρίως παραδοσιακά τυριά και γιαούρτι
- Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά και τα υπόλοιπα βότανα, χαρακτηριστικά της ελληνικής μεσογειακής ζωής. Αυτά τα τελευταία απαιτούν συμπληρωματική έρευνα που σχετίζεται με ισχυρισμούς υγείας στο πλαίσιο του κανονισμού της ΕΕ για ισχυρισμούς υγείας (1924/2006) για την υποστήριξη και την αποτελεσματική αξιοποίηση τους.

Πρέπει, στα πλαίσια την παρούσας στρατηγικής, να εξερευνηθούν και να συμπεριληφθούν όλες οι διαστάσεις και τα μεγέθη της βιομηχανίας τροφίμων και να δημιουργηθούν σχέδια βέλτιστης προώθησης των προϊόντων τους.

Η ως άνω προσέγγιση αναπτύχθηκε «θεωρητικά», σε επιστημονική βάση, μετά από μελέτη της διεθνούς βιβλιογραφία και πρακτικής<sup>2</sup>.

**Η εν λόγω στρατηγική προσέγγιση αποτελεί ήδη και πρόταση του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών τροφίμων για την ανάπτυξη της έρευνας και της καινοτομίας στην νέα προγραμματική περίοδο 2013-2020 όσον αφορά την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων<sup>3</sup>.**

## ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, και ειδικότερα η μονάδα Δ.Ε.Κ.Τ εφαρμόζει πιλοτικά το μοντέλο, χωρίς την χρήση κάποιου χρηματοδοτικού προγράμματος, εδώ και 5 χρόνια σε δύο διακριτά επίπεδα:

### **Στην επιτυχή παραγωγή και διάθεση νέων τροφίμων στο νησί της Λήμνου:**

Στην πρώτη φάση της πιλοτικής εφαρμογής, που διήρκεσε 2 έτη περίπου, με εβδομαδιαίες συναντήσεις με τις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις τροφίμων του νησιού εδραιώθηκε μία αξιόπιστη, αμοιβαία επικοινωνία, αναβαθμίσθηκε το επίπεδο αντίληψης της καινοτομίας των επιχειρηματιών, και αναπτύχθηκε ένα ευνοϊκό, συνεργατικό κλίμα όλων των εμπλεκόμενων. Ταυτόχρονα μελετήθηκε το επίπεδο καινοτομικότητας της επιχειρήσεων του Βορείου Αιγαίου, και βρέθηκε ότι αυτές αδυνατούν αισθητά στους δύο βασικούς άξονες της οργάνωσης και του μάρκετινγκ<sup>4</sup>. Η προσέγγιση της αποτελεσματικής συνεργασίας, και καθοδήγησης των επιχειρήσεων έλαβε υπ' όψιν επίσης ένα επιτυχημένο πιλοτικό έργο εφαρμογής τεχνοδιαγνώσεων σε επιχειρήσεις διαφόρων κλάδων της περιφέρειας που υλοποιήθηκε από την ομάδα έργου νωρίτερα, και δημοσιεύθηκε πρόσφατα<sup>5</sup>.

Στην δεύτερη φάση ξεκίνησε ο σχεδιασμός, και η παραγωγή των πρώτων προϊόντων από το χωράφι στο ράφι με την στρατηγική back to the future, με την συμμετοχή επιλεγμένων επιχειρήσεων της διατροφική αλυσίδα, και του Πανεπιστημίου ως συντονιστή, εμπνευστή, και διαφημιστή των τελικών προϊόντων. Η εν λόγω φάση, που διαρκεί ήδη 3 έτη, συνεχίζεται επεκτείνοντας την γκάμα των υπό εξέταση, σχεδιασμό και παραγωγή προϊόντων με την συμμετοχή επιπλέον επιχειρήσεων.

Μέχρι σήμερα τα back to the future προϊόντα, με τοπικές πρώτες ύλες, που παράγονται και βρίσκονται με επιτυχία στην αγορά είναι:

1. ΤΟ ΨΩΜΙ ΜΑΥΡΑΓΑΝΙ: από το «ξεχασμένο» σιτάρι μαυραγάνι της Λήμνου
2. Ο ΑΦΚΟΣ: μία «ξεχασμένη» ποικιλία φάβας της Λήμνου
3. FRIZANTE / DI'FESTIA: «ξεχασμένα» ημιαφρώδη κρασιά από μοναδικό σταφύλι μοσχάτο Αλεξανδρείας της Λήμνου

Στην φάση πιλοτικής ακόμη παραγωγής βρίσκονται άλλα 2 προϊόντα που προβλέπεται να είναι στην αγορά τον ερχόμενο Σεπτέμβριο του 2015.

### **Στην πιλοτική παραγωγή καινοτόμων τροφίμων σε συνεργασία με επιχειρήσεις τροφίμων:**

Μέσα από πρόγραμμα πρακτικής άσκησης ομάδες φοιτητών του Τμήματος, σε συνεργασία με ελληνικές επιχειρήσεις τροφίμων, οραματίζονται, σχεδιάζουν και παράγουν πιλοτικά καινοτόμα, νέα τρόφιμα με χρήση ελληνικών μοναδικών πρώτων υλών. Μάλιστα οι φοιτητές με τα εν λόγω προϊόντα συμμετέχουν στον πανευρωπαϊκό φοιτητικό διαγωνισμό νέων τροφίμων ecotropheia που οργανώνει στην Ελλάδα από το 2011 ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), και βραβεύονται κάθε χρόνο με ένα από τα 3 βραβεία του διαγωνισμού. Το πρόγραμμα βρίσκεται ήδη στον 4 χρόνο επιτυχημένης «πιλοτικής» εφαρμογής του. Μέχρι σήμερα τα 12 προϊόντα που έχουν παραχθεί, και οι συνεργαζόμενες εταιρείες, είναι τα ακόλουθα:

- 1.Sweet variation (χαλβάς για διαβητικούς) με εταιρεία ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
- 2.Stevie bar- think thin (μπάρα δημητρ.) με εταιρεία ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
- 3.Crispy delight (κράκερ χωρίς γλουτένη) με εταιρεία UNISMACK S.A.
- 4.Endeca (αντιοξειδωτικό ρόφημα) με εταιρεία APIVITA S.A.
- 5.Amalthia Kefir (κεφίρ με πετιμέζι και τυρόγαλο) με εταιρεία ΟΛΥΜΠΙΟΣ Α.Ε.
- 6.Fruit' n' Tapaz (κράκερ με συνοδευτ.) με εταιρεία UNISMACK S.A.
- 7.Minoan Glyki (παραδοσιακή μουσταλευριά) με εταιρεία ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
- 8.O'live.co (ελιές γεμιστές) με εταιρεία PELOPAC
- 9.30 Bees (παραδοσιακό παστέλι) με εταιρεία APIVITA S.A.



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

**Μονάδα Διαχείρισης Επιχειρηματικότητας & Καινοτομίας Τροφίμων (Δ.Ε.Κ.Τ.)**

[www.fns.aegean.gr/research\\_FBMI.html](http://www.fns.aegean.gr/research_FBMI.html)

- 10. Masinia (κριτσίνια με μαστίχα) με εταιρεία MEDITTERA
- 11. Aresi (κρέμα σοκολάτας) με εταιρεία ΠΑΥΛΙΔΗΣ Α.Ε.
- 12. Romvus (πολυχρητικό καινοτόμο ρόφημα) με εταιρεία APIVITA S.A.

Επιπλέον πληροφορίες για όλα τα ανωτέρω μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα της μονάδος Δ.Ε.Κ.Τ. και στα επισυναπτόμενα σε αυτήν αρχεία, η να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο της μονάδος: Δημήτρη Σκάλκο [dskaikos@aegean.gr](mailto:dskaikos@aegean.gr).

**ΑΝΑΦΟΡΕΣ:**

- 1. Bourlakis M., Maglaras G., Fotopoulos C. (2012). Creating a “best value support chain”? Empirical evidence from the Greek food chain, *The International Journal of Logistics Management*, 23(3), 360-382, 2012.
- 2. Skalkos D. Novel Innovation Management Process: For applications in fields such as Food Innovation, *The International Journal of Innovation Science*, 4(4), 245-258, 2012.
- 3. Position paper, Hellenic technology Platform “Food for Life”, Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), Απρίλιος, 2014.
- 4. «Innovative efforts of SMEs: exploring the barriers to successful implementation» **D. Skalkos, I. Nikolaidis, I. Bakouros**, *International Journal of Innovation and Regional Development*,
- 5. «Innovation management technique (IMT) for very small-enterprises: concept, development, and application» **D. Skalkos, I. Bakouros**, *International Journal of Innovation and Regional Development*, 3(6), 573 – 603, 2011