



Βιωσιμότητα και νέες τάσεις στον τομέα της Αγροδιατροφής για τα επόμενα χρόνια

ΟΙ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΡΟ



Τι σημαίνει βιωσιμότητα;



Η έννοια της βιωσιμότητας
υπονοεί πως ο **ρυθμός**
εκμετάλλευσης των φυσικών
πόρων είναι **μικρότερος** από τον
ρυθμό ανανέωσης τους



Είναι η βελτίωση της ποιότητας
ζωής του ανθρώπου, ενώ ζει στο
πλαίσιο της φέρουσας
ικανότητας των υποστηρικτικών
οικοσυστημάτων της Γης.





Covid19 and food



παρατηρήθηκε ραγδαία μεταβολή των διατροφικών συνηθειών των καταναλωτών, που αναζητούν τρόφιμα «τοπικά, αυθεντικά, ανιχνεύσιμα, διαφανή και ηθικά»,

LATTE

(Local, Authentic, Traceable, Transparent and Ethical).

Covid19 and food

Η εποχή της πανδημίας ανέδειξε και επιτάχυνε γαστρονομικές τάσεις που πλέον μας απασχολούν στα εστιατόρια ανάλογα το ύφος, τη φιλοσοφία και το στιλ του κάθε καταστήματος προσπαθούμε να ενσωματώσουμε.

General food trends worldwide

01

Φαγητό και υγεία

Η υγιεινή διατροφή για
πνευματική και σωματική
ευεξία

02

Το φαγητό ως αυτοέκφραση

Επιλογή διατροφής ως
συνειδητοποιημένη
κατανάλωση

03

Το φαγητό ως χαρά

Το φαγητό ως πηγή χαράς
και ψυχολογικής στήριξης

General food trends worldwide

01

Φαγητό και υγεία

Η υγιεινή διατροφή για
πνευματική και σωματική
ευεξία

02

Το φαγητό ως αυτοέκφραση

Επιλογή διατροφής ως
συνειδητοποιημένη
κατανάλωση

03

Το φαγητό ως χαρά

Το φαγητό ως πηγή χαράς
και ψυχολογικής στήριξης

Το φαγητό για την υγεία

- ✓ Εποχικότητα / αυθεντικότητα υλικών
 - ✓ Υψηλή διατροφική αξία
 - ✓ Βιολογικά προϊόντα
- ✓ Προϊόντα χωρίς γλουτένη/χωρίς ζάχαρη/χωρίς αλάτι/χαμηλά λιπαρά
 - ✓ Φυτικά προϊόντα/γλυκά



Διατροφική αξία

42% των ανθρώπων σε όλο τον κόσμο δηλώνουν ότι υιοθετούν μια μακροπρόθεσμη προσέγγιση για τη διατήρηση της υγείας. Έτσι, η προσφορά των φιλικών προς το έντερο τροφίμων γίνεται όλο και πιο σημαντική για όλη την βιομηχανία του τροφίμου.

General food trends worldwide

01

Φαγητό και υγεία

Η υγιεινή διατροφή για
πνευματική και σωματική
ευεξία

02

Το φαγητό ως αυτοέκφραση

Επιλογή διατροφής ως
συνειδητοποιημένη
κατανάλωση

03

Το φαγητό ως χαρά

Το φαγητό ως πηγή χαράς
και ψυχολογικής στήριξης

Το φαγητό ως αυτοέκφραση

- ✓ Περιβαλλοντικό αποτύπωμα/Αειφορία
- ✓ Vegan/Vegetarian/Organic/Pesceterian
- ✓ Έκφραση προσωπικών αξιών

Το φαγητό ως αυτοέκφραση

- ✓ Εποχικότητα / αυθεντικότητα υλικών
- ✓ Nose to tail / farm to table / 100miles
 - ✓ Αειφορία / σπατάλη πόρων
 - ✓ Φυτικά προϊόντα/γλυκά



Αειφορία

Η έρευνα του Taste Tomorrow δείχνει ότι το 50% των καταναλωτών ισχυρίζεται ότι προσπαθεί να αγοράσει προϊόντα βιώσιμων τροφίμων και το 45% των καταναλωτών πιστεύει ότι τα τρόφιμα φυτικής προέλευσης έχουν θετικό περιβαλλοντικό αντίκτυπο.



Αειφορία

Πρόσφατη δημοσκόπηση σε 28 χώρες διαπίστωσε ότι το 86% των ανθρώπων θέλουν να δουν έναν πιο δίκαιο, πιο βιώσιμο κόσμο μετά τον COVID-19.



4 πυλώνες βιώσιμης ανάπτυξης
και αειφορίας

Αειφορία

Αποτύπωμα: ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος κατά μήκος της αλυσίδας αξίας

Καινοτομία: μεγιστοποίηση των θετικών κοινωνικών και περιβαλλοντικών επιπτώσεων των προϊόντων

Εφοδιασμός: μεγιστοποίηση της βιωσιμότητας της εφοδιαστικής αλυσίδας και των πρώτων υλών

Φροντίδα: βελτίωση της ευημερίας στις κοινότητες των ενδιαφερομένων

General food trends worldwide

01

Φαγητό και υγεία

Η υγιεινή διατροφή για
πνευματική και σωματική
ευεξία

02

Το φαγητό ως αυτοέκφραση

Επιλογή διατροφής ως
συνειδητοποιημένη
κατανάλωση

03

Το φαγητό ως χαρά
Το φαγητό ως πηγή χαράς
και ψυχολογικής στήριξης

A close-up photograph of a person's hands flattening a piece of dough on a baking tray. The background is a blurred kitchen scene with various items like a cardboard box and glassware. A solid red rectangle is positioned in the upper right corner of the image.

Ευχαρίστηση

Το 73% των καταναλωτών δηλώνει ότι η κατάθλιψη και η ψυχική υγεία έχουν μέτριο έως σοβαρό αντίκτυπο στην καθημερινότητά τους.

12 tips προς την Αειφορία για τα εστιατόρια

1. Μαγειρική με εποχιακά υλικά
2. Συνεργασία με τους σωστούς προμηθευτές και παραγωγούς
3. Ανάπτυξη προϊόντων inhouse
4. Αγορά τοπικών προϊόντων σε μεγαλύτερες ποσότητες
5. Σκέψη και πέρα από το φαγητό
6. Αρχή από τα μικρά
7. Διαχείριση αποβλήτων – zero waste
8. Μελέτη και συνεχής πληροφόρηση
9. Εκπαίδευση προσωπικού – πάθος για τον σκοπό
10. Εταιρική ευθύνη και συνεργασία με την κοινότητα
11. Μακροχρόνιος σχεδιασμός
12. Προτεραιότητα στην ικανοποίηση των πελατών πάνω από οτιδήποτε άλλο

11 tips προς την Αειφορία για παραγωγούς και φορείς

1. Ολιστική προσέγγιση του αγροδιατροφικού τομέα, μέσω της ανάπτυξης ανθεκτικών και βιώσιμων αλυσίδων αξίας.
2. Εκπόνηση σχεδίου ανάπτυξης προϊόντων και υπηρεσιών προστιθέμενης αξίας
3. Ψηφιακός μετασχηματισμός
4. Ανάπτυξη συνεργασιών
5. Εκπαίδευση με στόχο την ενδυνάμωση της ανταγωνιστικότητας
6. Εξωστρέφεια, ανάδειξη, προώθηση
7. Αποτελεσματικό marketing, σύγχρονο branding
8. Αναβάθμιση υποδομών
9. Περιβαντολλογική προσαρμογή και προστασία του περιβάλλοντος
10. Μείωση της σπατάλης πόρων
11. Αξιοποίηση των χρηματοδοτικών εργαλείων



Σας ευχαριστώ πολύ

Do you have any questions?

Χάρης Τζαννής
info@delio.gr
+30 210 9223988
www.delio.gr

