

# BOUSSIAS

## Plant Based Conference

Αθήνα, 07.12.2021

### Δελτίο Τύπου

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε διαδικτυακά την Παρασκευή 3 Δεκεμβρίου το Plant Based Conference, το πρώτο F&B συνέδριο Plant Based προϊόντων στην Ελλάδα.

Το Plant Based Conference 2021 πραγματοποιήθηκε από την BOUSSIAS, παρουσιάζοντας τις προκλήσεις που συναντάει η βιομηχανία τροφίμων και ποτών σε σχέση με την συνεχόμενη ζήτηση Plant Based προϊόντων. Τις εργασίες του συνεδρίου άνοιξε η κ. Βάσω Παπαδημητρίου, Διευθύντρια Επικοινωνίας του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), η οποία αναφέρθηκε στις νέες τάσεις των Plant Based προϊόντων και στις ανάγκες που δημιουργούνται στους καταναλωτές και τις σχετιζόμενες βιομηχανίες.

Σε αυτό το πλαίσιο, διακεκριμένοι ομιλητές, εμπειρογνώμονες, στελέχη της βιομηχανίας, ακαδημαϊκοί, επαγγελματίες στον τομέα του Plant Based και μέλη θεσμικών φορέων -μέσα από παρουσιάσεις, case studies και διαδραστικές συζητήσεις- ανέλυσαν: την καινοτομία, τις νέες τεχνολογίες, τις επενδύσεις, την παραγωγή, τις πιστοποιήσεις αλλά και το νομικό πλαίσιο που στρέφονται γύρω από τα plant based προϊόντα.

Σημαντική ήταν η έρευνα που παρουσιάστηκε από την κ. Τόνια Δέτση, Account Manager Consumer Insights, NielsenIQ, σχετικά με τις τάσεις και την εικόνα που έχουν οι Έλληνες καταναλωτές για τα plant-based τρόφιμα και ποτά. Όπως προκύπτει από την έρευνα, το 33% των Ελλήνων καταναλώνει τουλάχιστον μία κατηγορία plant-based προϊόντων τακτικά (σε ημερήσια ή εβδομαδιαία βάση), με τα ροφήματα αμυγδάλου, βρώμης κλπ να έχουν τη μεγαλύτερη διείσδυση, χωρίς όμως να αποτελούν ακόμα μέρος της ημερήσιας ρουτίνας για τους περισσότερους (μόνο το 7% τα καταναλώνει καθημερινά και ένα 18% μια φορά το μήνα).

Ένα αξιοσημείωτο στοιχείο που προκύπτει από την έρευνα είναι ότι οι Έλληνες δεν έχουν σαφή εικόνα στο μυαλό τους για το κατά πόσον τα φυτικά υποκατάστατα κρέατος και τα φαγητά με βάση τη σόγια είναι υγιεινά, αποφεύγοντας σε ένα

# BOUSSIAS

μεγάλο ποσοστό να τα χαρακτηρίσουν ως «υγιεινά» ή «ανθυγιεινά». Πάντως, στις πρώτες 15 κατηγορίες προϊόντων που χαρακτηρίζονται ως υγιεινά από τους καταναλωτές, πέρα από τις προφανείς επιλογές, όπως φρούτα/λαχανικά, χυμοί και νερό, υπάρχει και μία plant-based κατηγορία: πρόκειται για τα ροφήματα, που βρίσκονται στη 15η θέση με ποσοστό 67%. Ποσοστό όμως που είναι χαμηλότερο σε σχέση με κατηγορίες όπως το λευκό κρέας (82%), τα γαλακτοκομικά (81%) και το γάλα (78%).

Σημαντική ήταν η εισήγηση του κ. **Βασίλη Αθανασιάδη**, Τεχνολόγος Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, ο οποίος παρουσίασε την ανάπτυξη πράσινης μεθοδολογίας εκχύλισης βιοδραστικών ενώσεων από Ελληνικά αρωματικά φυτά, όπου τόνισε μεταξύ άλλων πως τα φυτά είναι μια πρώτη ύλη μεγάλης σημασίας καθώς αποτελούν χρήσιμες πηγές προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας που συμβάλλουν στην παραγωγή λειτουργικών προϊόντων.

Στη συνέχεια ο κ. **Γεώργιος Μπόσκου**, Αναπληρωτής Καθηγητής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο αναφέρθηκε στις τάσεις και στις προκλήσεις στην ανάπτυξη προϊόντων με βάση της φυτικές πρώτες ύλες ενώ ο κ. **Χαράλαμπος Προεστός**, Αναπληρωτής Καθηγητής Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ, Δ/ντης Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων ανέλυσε την ανάπτυξη και παραγωγή καινοτόμων, βιολειτουργικών “plant based” τροφίμων.

Στο τέλος του συνεδρίου, ομιλητές, εμπειρογνώμονες, στελέχη της βιομηχανίας, ακαδημαϊκοί και οι επαγγελματίες του χώρου ανανέωσαν το ραντεβού τους για την επόμενη χρονιά, συμφωνώντας όλοι ότι το Plant Based Conference είναι πλέον ένας ετήσιος θεσμός που συμβάλει στην εξέλιξη και την πρόοδο της αγοράς των plant based προϊόντων.

Χορηγός επικοινωνίας του συνεδρίου ήταν το Food Reporter.

Επισκεφτείτε το [www.plantbasedconference.gr](http://www.plantbasedconference.gr) για να ενημερωθείτε για την επόμενη ημέρα του συνεδρίου