

PLANT POWER

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

Για την επιχειρηματικότητα με βάση τα φυτά



plant
power

Boosting Innovation for Food SMEs

2025
Οδηγός καλών
πρακτικών

Από
Την κοινοπραξία του
έργου Plant Power

www.plantpowerproject.eu



Co-funded by
the European Union

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά αυτές του/των συγγραφέα/συγγραφέων και δεν αντανακλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκής Εκτελεστικής Υπηρεσίας Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.



Περιεχόμενα

01	Εισαγωγή _____	4
02	Επιχειρηματικότητα βασισμένη στα φυτικά προϊόντα _____	7
03	Καλές Πρακτικές _____	13
	• Γενική επισκόπηση	14
	• Μελέτες περίπτωσης από την Ιρλανδία	16
	• Μελέτες περιπτώσεων από την Ισπανία	30
	• Μελέτες περιπτώσεων από τη Σλοβακία	44
	• Μελέτες περιπτώσεων από τη Δανία	58
	• Μελέτες περιπτώσεων από την Ελλάδα.....	73
04	Γλωσσάριο Λέξεων _____	85
05	Τελικές παρατηρήσεις _____	87
06	Βιβλιογραφία _____	89



Co-funded by
the European Union



Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά αυτές του/των συγγραφέα/συγγραφέων και δεν αντανakλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκής Εκτελεστικής Υπηρεσίας Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.

Η άδεια αυτή επιτρέπει στους επαναχρησιμοποιούντες να διανέμουν, να αναμειγνύουν, να προσαρμόζουν και να δημιουργούν νέα έργα με βάση το υλικό σε οποιοδήποτε μέσο ή μορφή, υπό την προϋπόθεση ότι αναφέρουν τον δημιουργό. Η άδεια επιτρέπει την εμπορική χρήση. Η CC BY περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία: BY: πρέπει να αναφέρεται ο δημιουργός.

Ο οδηγός παρουσιάζει **25 καλές πρακτικές** από διάφορα εθνικά πλαίσια - **Ιρλανδία, Σλοβακία, Ισπανία, Ελλάδα και Δανία** - κάθε ένα από τα οποία αγγίζει βασικές πτυχές της καινοτομίας με βάση τα φυτικά προϊόντα.

Ο οδηγός παρουσιάζει 25 καλές πρακτικές από διαφορετικές χώρες: Ιρλανδία, Σλοβακία, Ισπανία, Ελλάδα και Δανία - καθεμία από τις οποίες αγγίζει βασικές πτυχές της καινοτομίας με βάση τα φυτά. Αυτές οι πρακτικές περιλαμβάνουν πρωτοβουλίες, επιχειρηματικά μοντέλα, προϊόντα και πολιτικές που συμβάλλουν στην παραγωγή και προώθηση τροφίμων με βάση τα φυτά. Με την ανάδειξη αυτών των παραδειγμάτων, ο οδηγός στοχεύει να ευαισθητοποιήσει σχετικά με τη ζωτική σημασία της αναβάθμισης των δεξιοτήτων των επαγγελματιών του τομέα των τροφίμων. Για να ενισχύσουμε την εκπαιδευτική αξία και την ελκυστικότητα του οδηγού, έχουμε ενσωματώσει ημιδομημένες συνεντεύξεις που παρουσιάζονται σε μορφή podcast και βίντεο. Οι συνεντεύξεις αυτές παρέχουν

πληροφορίες από πρώτο χέρι από εμπειρογνώμονες του κλάδου, επιχειρηματίες και άλλους ενδιαφερόμενους φορείς που ασχολούνται με την καινοτομία στον τομέα των φυτικών προϊόντων.

Ο οδηγός έχει σημειώσει τις σχετικές ηλικιακές ομάδες για κάθε μελέτη περίπτωσης: **αρχάριοι (13-15), ενδιάμεσοι (16-18) και προχωρημένοι (18+)**. Ο οδηγός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκπαιδευτικούς για τις μελέτες περίπτωσης σε συζητήσεις στην τάξη, ομαδικές εργασίες, μάθηση βάσει έργων ή για ερευνητικές εργασίες.

Σημειώστε ότι στο τέλος υπάρχει γλωσσάριο τεχνικών όρων!

Η συμπερίληψη πολυμέσων. Περιεχόμενο ζωτικής σημασίας για διάφορους λόγους.

Οι καινοτόμες
πρακτικές του οδηγού
καταδεικνύουν τις
δυνατότητες **θετικών
αλλαγών στον κλάδο
των τροφίμων** και
προσφέρουν πρακτικές
λύσεις για ένα πιο
βιώσιμο μέλλον.

- 01** Κρατάει την προσοχή των μαθητών καλύτερα από το απλό κείμενο, κάνοντας τη μάθηση πιο ενδιαφέρουσα και αξέχαστη.
- 02** Τα **podcast** και τα **βίντεο** είναι προσβάσιμα σε διάφορες συσκευές και πλατφόρμες, επιτρέποντας στους μαθητές να αλληλεπιδρούν με το περιεχόμενο όποτε τους βολεύει.
- 03** Διαφορετικοί μαθητές έχουν διαφορετικές προτιμήσεις ως προς τον τρόπο με τον οποίο καταναλώνουν πληροφορίες. Η παροχή περιεχομένου σε πολλαπλές μορφές καλύπτει ένα ευρύτερο φάσμα μαθησιακών στυλ.
- 04** Οι συνεντεύξεις με επαγγελματίες του κλάδου προσφέρουν πρακτικές πληροφορίες και παραδείγματα από τον πραγματικό κόσμο που μπορούν να εμπνεύσουν και να ενημερώσουν τους μαθητές.



25
Καλές
Πρακτικές



5
Χώρες



5
Συνεντεύξεις
Βίντεο



4
Podcast



25
Σύντομες
περιγραφές

01

Εισαγωγή



Ο Οδηγός Καλών Πρακτικών του Plant Power έχει αναπτυχθεί με μεγάλη προσοχή, προκειμένου να παρέχει στους επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων, στους εκπαιδευτικούς και στις ΜμΕ πολύτιμες πληροφορίες και καινοτόμες πρακτικές στον τομέα των φυτικών τροφίμων. Καθώς η αγορά φυτικών τροφίμων στην ΕΕ συνεχίζει να αναπτύσσεται, ο οδηγός αυτός αποτελεί μια ολοκληρωμένη πηγή πληροφοριών που έχει σχεδιαστεί για να εμπνεύσει και να ενημερώσει όσους έχουν δεσμευτεί να ασκήσουν θετική επίδραση τόσο στο περιβάλλον όσο και στη βιομηχανία φυτικών τροφίμων.

Το ερευνητικό πλαίσιο στο οποίο βασίζεται ο οδηγός αυτός είναι ένας συνδυασμός της εκπαίδευσης βασισμένης στις ικανότητες (CBE) και της μεθόδου έρευνας με αφήγηση ιστοριών (StM). Αυτές οι μεθοδολογίες επιλέχθηκαν για να διασφαλιστεί ότι ο οδηγός δεν είναι μόνο εκπαιδευτικός, αλλά και ελκυστικός, προσφέροντας πρακτικές γνώσεις που μπορούν να εφαρμοστούν σε πραγματικές καταστάσεις.

Εκπαίδευση βασισμένη στις ικανότητες (CBE)

Αυτή η μεθοδολογία είναι μια καινοτόμος προσέγγιση που χρησιμοποιείται στην τριτοβάθμια και μη τυπική εκπαίδευση και οργανώνει το εκπαιδευτικό υλικό και την παράδοσή του σύμφωνα με τις ικανότητες/δεξιότητες που αγγίζονται, αξιολογώντας τη μάθηση του εκπαιδευόμενου με βάση το αποτέλεσμα που επιδιώκει το εκπαιδευτικό υλικό, αντί να ακολουθεί ένα πιο «βασισμένο στο μάθημα» σχήμα, οργανωμένο σε ώρες ή πιστωτικές μονάδες (Oroszi, 2020).

Ένας εκπαιδευτικός πόρος οργανωμένος με βάση τις ικανότητες μετρά την πρόοδο των μαθητών χρησιμοποιώντας ένα συγκεκριμένο κριτήριο που βασίζεται στις συγκεκριμένες δεξιότητες που στοχεύει να διδάξει το εκπαιδευτικό υλικό. Αυτές οι δεξιότητες πρέπει να έχουν εφαρμογή σε πραγματικά σενάρια. Έτσι, προσφέρει καθορισμένα μαθησιακά αποτελέσματα προσαρμοσμένα σε μια πρακτική προσέγγιση, στην οποία ο μαθητής δεν χρειάζεται να αναπτύξει ένα πολύπλοκο δίκτυο ακαδημαϊκών συσχετισμών. Για το λόγο αυτό, αυτός ο τύπος μάθησης είναι ιδανικός για

επαγγελματίες που επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις επιχειρήσεις τους ή να αποκτήσουν ένα συγκεκριμένο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που μπορεί να εφαρμοστεί στην καθημερινή τους εργασία.

Επιπλέον, η μάθηση βασισμένη στις ικανότητες είναι κατάλληλη για διαδικτυακή και υβριδική εκπαίδευση. Ο διαδικτυακός χαρακτήρας του Οδηγού επιτρέπει στους μαθητές να ακολουθούν μια συνεχή μάθηση και αποδεικνύει τη δέσμευση για προσβάσιμη μάθηση. Το υλικό μπορεί να προσαρμοστεί εύκολα σε διαδικτυακή μορφή, συμπεριλαμβανομένου διαδραστικού περιεχομένου όπως διαδικτυακά σεμινάρια, βίντεο, podcast και παρόμοιους πόρους. Η προσφορά μιας ευρείας ποικιλίας διαδραστικών πόρων όχι μόνο ενισχύει τη συνάφεια της ασύγχρονης μάθησης, αλλά και ενισχύει περαιτέρω την αποτελεσματικότητα της μεθοδολογίας CBE, διατηρώντας τα εκπαιδευτικά αποτελέσματα σε ψηφιακή μορφή, στα οποία ο μαθητής μπορεί να έχει πρόσβαση ανά πάσα στιγμή. (Kim, Park, O'Rourke, 2017)



Μέθοδος έρευνας (StM)

Με βάση την αφήγηση ιστοριών

Αυτή η μεθοδολογία είναι η πλέον κατάλληλη για τον τύπο εκπαιδευτικού αποτελέσματος που αναπτύσσεται. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η αφήγηση όχι μόνο επικοινωνεί και διευκολύνει τη συμμετοχή των ενδιαφερομένων, αλλά επιτρέπει επίσης στους μαθητές να επεξεργάζονται, να ερμηνεύουν και να επανερμηνεύουν ποιοτικά αποτελέσματα, προκαλώντας μια βαθύτερη αντανάκλαση και ανάλυση συγκεκριμένων θεμάτων ή ικανοτήτων.

Η StM είναι μια ποιοτική ερευνητική μέθοδος, βασισμένη στη σημασία των «ιστοριών ως πηγές». Στην περίπτωση αυτή, οι πηγές αναφέρονται σε ιστορίες των ατόμων (εμπειρίες, αντιλήψεις και ερμηνείες γεγονότων). Οι πλούσιες γνώσεις, πραγματικότητες και αποχρώσεις των εμπειριών στο πεδίο συχνά μπορεί να είναι δύσκολο να μεταφραστούν σε ακαδημαϊκή γραφή για τους ερευνητές. Επιπλέον, οι αφηγήσεις συχνά εμβαθύνουν σε συγκεκριμένα ζητήματα που μπορεί να είναι δύσκολο να ερευνηθούν και να επικοινωνηθούν με συμβατικές μεθόδους. Η StM παρουσιάζεται έτσι ως το πλαίσιο που παρέχει μια λύση σε αυτό το ζήτημα. Η StM υιοθετεί επομένως μια αφηγηματική προσέγγιση που εστιάζει στην ποιοτική πληροφορία που παρέχουν οι πηγές, διερευνώντας τις πολύπλοκες, βιωματικές ιστορίες τους, αντί να συλλέγει απλώς αντικειμενικά δεδομένα (Landrum, Brakke, McCarthy, 2019).

Μεθοδολογία Έρευνας Αφηγηματικής Εξιστότησης

01

Ανάλυση συγκεκριμένων θεμάτων

02

Πραγματικές περιπτώσεις

03

Έμφαση στη συγκεκριμένη αφηγηματική εισροή

04

Δυνατότητα διαδραστικού περιεχομένου (podcasts, ηχογραφήσεις)

01

Εστίαση σε συγκεκριμένες δεξιότητες/ικανότητες

02

Ενίσχυση των πρακτικών γνώσεων, εφαρμόσιμων στην καθημερινή ζωή

0

Προσανατολισμός στα αποτελέσματα

04

Προσαρμοσμένο στην ηλεκτρονική μάθηση

Ανάπτυξη Ικανοτήτων - Βάσει Εκπαίδευσης

02

Επιχειρηματικότητα Βασισμένη στα Φυτικά προϊόντα



Τομείς

Η επιχειρηματικότητα με βάση τα φυτά στον τομέα των τροφίμων κερδίζει γρήγορα έδαφος και προσοχή, καθώς οι καταναλωτές δίνουν όλο και μεγαλύτερη προτεραιότητα στις περιβαλλοντικές και ηθικές επιχειρηματικές πρακτικές.



Ωστόσο, δεν είναι όλες οι πρωτοβουλίες που βασίζονται σε φυτικά προϊόντα ίδιες και, όπως δείχνουν οι καλές πρακτικές, υπάρχουν πολλοί σχετικοί τύποι:

01. Τρόφιμα και ποτά

Ο τομέας αυτός είναι ο πιο σημαντικός για την καινοτομία με βάση τα φυτά, καθώς επικεντρώνεται στη δημιουργία εναλλακτικών λύσεων για τα ζωικά προϊόντα σε πολλούς διαφορετικούς τομείς (κρέας, γαλακτοκομικά, θαλασσινά...) καθώς και στον τρόπο παραγωγής των τροφίμων (έτοιμα προς κατανάλωση, κατεψυγμένα...). Κινητήριο μοχλός είναι συνήθως η προσφορά εναλλακτικών λύσεων σε ό,τι αφορά τη διατροφή, προσφέροντας περισσότερες επιλογές στην αυξανόμενη αγορά των χορτοφάγων.

02. Προμηθευτές συστατικών

Οι προμηθευτές είναι αναπόσπαστο μέρος της καινοτομίας με βάση τα φυτά, καθώς τα συστατικά φυτικής προέλευσης προσφέρουν ευρείες δυνατότητες ενσωμάτωσης σε τρόφιμα, καλλυντικά και άλλες σχετικές βιομηχανίες. Παραδείγματα τέτοιων προμηθευτών είναι οι πρωτεΐνες (σόγια, ρύζι, φασόλια), τα φυσικά γλυκαντικά (στεβιά), τα έλαια, τα λίπη ή άλλα συστατικά (ίνες κ.λπ.).

03. Καλλυντικά

Ο τομέας των καλλυντικών ενσωματώνει με ταχείς ρυθμούς συστατικά φυτικής προέλευσης λόγω των φυσικών αποτελεσμάτων και της ευεργετικής επίδρασής τους στον ανθρώπινο οργανισμό, ιδίως σε ευαίσθητες περιοχές (δέρμα, μαλλιά, γενική υγιεινή κ.λπ.). Η αντικατάσταση επιθετικών χημικών ουσιών με φυσικά συστατικά αποτελεί μια τάση στην οποία τα συστατικά φυτικής προέλευσης έχουν σημαντική παρουσία.

04. Συσκευασίες και υλικά

Η ανάπτυξη εναλλακτικών λύσεων για το πλαστικό ή άλλα υλικά με βάση το πετρέλαιο έχει συγκεντρώσει ιδιαίτερη προσοχή στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής και στην εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών. Δραστηριότητες όπως η ανάπτυξη βιοδιασπώμενων υλικών, βιοδιασπώμενων συσκευασιών μέσω φυτικών λύσεων (φύκια, άμυλο καλαμποκιού, ξύλο, φυσικές ρητίνες.)

05. Αστική γεωργία και κτηνοτροφία

Ο τομέας αυτός θεωρείται επίσης ιδιαίτερα σημαντικός για τα φυτικά προϊόντα, ειδικά στις αστικές περιοχές. Η ανάπτυξη τεχνολογίας και ειδικών τεχνικών για την ανάπτυξη βιώσιμης γεωργίας δημιουργεί ευκαιρίες ανάπτυξης για τις επιχειρήσεις αναγεννητικής γεωργίας και περμαουλτοώρας.



Ευκαιρίες

Οι 25 καλές πρακτικές που παρουσιάζονται είναι τέλεια παραδείγματα **επιχειρηματιών που εντόπισαν μια ευκαιρία, ένα κενό στην αγορά**, και εκμεταλλεύτηκαν την ευκαιρία για να επενδύσουν σε αυτήν.



Ορισμένες ευκαιρίες είναι:

01. Καινοτομίες προϊόντων

Αυτή είναι η πιο προφανής ευκαιρία. Με την αύξηση της ζήτησης για ποικίλες και συναρπαστικές επιλογές φυτικής προέλευσης, οι επιχειρηματίες πρέπει να πειραματιστούν με νέες κατηγορίες ή διαφορετικούς τομείς (από τα τρόφιμα και τα ποτά έως τα καλλυντικά, για παράδειγμα), καθώς μεγάλο μέρος αυτής της γνώσης είναι μεταβιβάσιμο.

02. Ανάπτυξη της αγοράς

Η ζήτηση αυξάνεται ραγδαία, καθώς όλο και περισσότεροι καταναλωτές αναζητούν βιώσιμα προϊόντα και βασίζονται στις επιλογές τους σε αυτό. Πρόσφατα στοιχεία δείχνουν ότι ο φυτικός τομέας συνεχίζει να επεκτείνεται. Αν και αυτό εντείνει τον ανταγωνισμό, προσφέρει επίσης σημαντικές ευκαιρίες για τις φυτικές επιχειρήσεις.

03. Βιομηχανία υγείας/ευεξίας

Επί του παρόντος, η κοινωνία αποδίδει μεγάλη σημασία στη διατροφή (καθώς οι αρνητικές επιπτώσεις των γρήγορων και επεξεργασμένων προϊόντων γίνονται ευρέως γνωστές και αποδεδειγμένες). Τα φυτικά προϊόντα έχουν καταστεί βασικά προϊόντα στους κύκλους της φυσικής κατάστασης, της διατροφής και της ολιστικής υγείας. Οι ΜΜΕ που τοποθετούν τα προϊόντα τους ως θρεπτικά και λειτουργικά μπορούν να αξιοποιήσουν αυτή την αγορά.

04. Υποστηρικτικές πολιτικές

Η ανάπτυξη της αγοράς υποστηρίζεται έντονα από τη βούληση του κοινού να υποστηρίξει αυτού του είδους τις επιχειρήσεις, καθώς οι πράσινες και βιώσιμες πολιτικές είναι ευρέως διαδεδομένες. Στην ΕΕ, υπάρχουν πολλές πρωτοβουλίες που στοχεύουν στην ανάπτυξη της φυτικής βιομηχανίας. Η δημόσια υποστήριξη τροφοδοτεί τη χρηματοδότηση της καινοτομίας και επιταχύνει τις βιομηχανικές πολιτικές που αποσκοπούν στην υποστήριξη του φυτικού τομέα.



Προκλήσεις

Οι 25 καλές πρακτικές που παρουσιάζονται δίνουν επίσης μεγάλη έμφαση στις διάφορες προκλήσεις που παρουσιάζει η μετάβαση σε μια φυτική νοοτροπία και σε φυτικά προϊόντα.



Αυτές οι προκλήσεις ανταποκρίνονται σε κοινά πρότυπα που μπορούν, επομένως, να εφαρμοστούν, σε γενικές γραμμές, σε όλες τις επιχειρηματικές πρωτοβουλίες που βασίζονται σε φυτικά προϊόντα.

01. Κορεσμός της αγοράς

Όσο αυξάνονται τα φυτικά προϊόντα, τόσο αυξάνεται και ο ανταγωνισμός. Για να ξεχωρίσουν, οι επιχειρήσεις πρέπει να αναπτύξουν μια μοναδική επωνυμία, να εισαγάγουν καινοτόμες συνταγές και να σχεδιάσουν αποτελεσματικές στρατηγικές μάρκετινγκ που θα τραβήξουν το ενδιαφέρον των καταναλωτών.

02. Αξιοπιστία της εφοδιαστικής αλυσίδας

Η προμήθεια φυτικών συστατικών υψηλής ποιότητας μπορεί να είναι απρόβλεπτη, ιδίως για τις ΜμΕ. Οι εποχιακές διακυμάνσεις και οι μεταβολές της περιφερειακής ζήτησης μπορούν να επηρεάσουν τη διαθεσιμότητα και το κόστος. Η δημιουργία ισχυρών σχέσεων με τους προμηθευτές και η διαφοροποίηση των πηγών προμήθειας συστατικών μπορούν να συμβάλουν στην άμβλυνση

03. Κανονιστικές απαιτήσεις

Σε περιοχές όπως η ΕΕ, τα πρότυπα ασφάλειας των τροφίμων και της υγιεινής, οι νόμοι περί επισήμανσης και οι εγκρίσεις συστατικών διαφέρουν από χώρα σε χώρα, δημιουργώντας ένα επιπλέον επίπεδο γραφειοκρατίας για τις φυτικές μάρκες.

04. Ενημέρωση των καταναλωτών

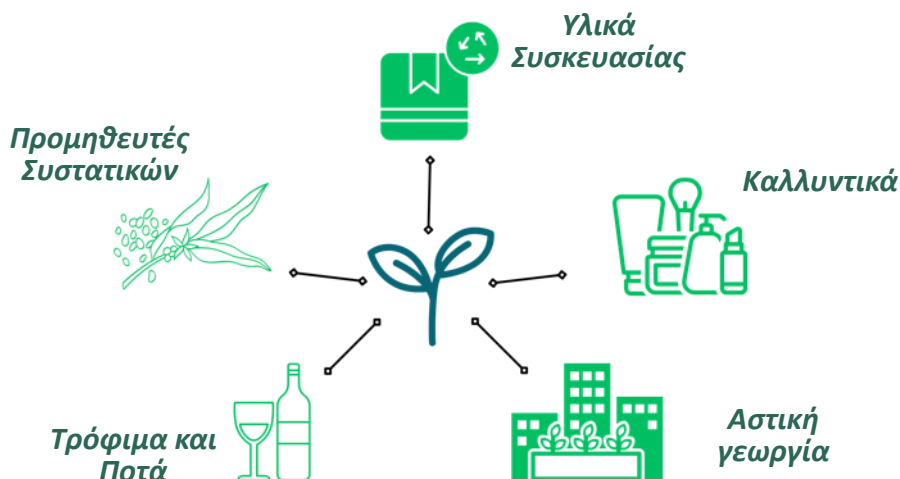
Παρά το αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα φυτικά τρόφιμα, εξακολουθούν να υπάρχουν παρανοήσεις σχετικά με τη γεύση, τη διατροφική αξία και την προσιτή τιμή τους. Οι ΜμΕ πρέπει να αλληλεπιδρούν ενεργά με τους καταναλωτές μέσω διαφανών μηνυμάτων, σαφών πλεονεκτημάτων από τη χρήση φυτικών προϊόντων και προσβάσιμων πληροφοριών για τα προϊόντα, προκειμένου να χτίσουν εμπιστοσύνη και να προωθήσουν την υιοθέτησή τους.





ΤΟΜΕΙΣ

Οι καλές πρακτικές που παρουσιάζονται ανήκουν στους 5 κύριους τομείς που αναφέρονται. Εσείς, οι αναγνώστες, μπορείτε επομένως να παρατηρήσετε πώς η καινοτομία με βάση τα φυτά μπορεί να εφαρμοστεί σε αυτούς τους τομείς.



ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

Καινοτομία προϊόντων

Βιομηχανία υγείας και ευεξίας



Όλες οι καλές πρακτικές είναι αποτέλεσμα μιας ευκαιρίας που αξιοποιήθηκε, χρησιμοποιώντας τουλάχιστον μία από τις ευκαιρίες που αναφέρονται!



ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

Οι καλές πρακτικές αντιμετώπισαν τουλάχιστον μία από τις προαναφερθείσες προκλήσεις και παρέχουν ενδιαφέρουσες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο τις ξεπέρασαν.

Κορεσμός
της αγοράς



Αξιοπιστία της
εφοδιαστικής
αλυσίδας



Κανονιστικές
απαιτήσεις



Εκπαίδευση των
καταναλωτών



03

Καλές πρακτικές



ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

Στόχος των **καλών πρακτικών του Plant Power** είναι να αναδείξουν επιτυχημένα μοντέλα που συμβάλλουν στην καινοτομία και την υιοθέτηση της αειφορίας από την αγορά.

Στο πλαίσιο αυτού του έργου, ο όρος «καλή πρακτική» χρησιμοποιείται για να περιγράψει μια συγκεκριμένη περίπτωση πρωτοβουλίας, επιχείρησης, προϊόντος, προσέγγισης, μεθοδολογίας, πολιτικής ή γενικής λύσης που αντιμετωπίζει την κλιματική αλλαγή και τα συναφή προβλήματα.

Βασικοί τομείς εστίασης των καλών πρακτικών του Plant Power

- 01** Η παραγωγή φυτικών προϊόντων.
- 02** Μετριασμός των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής μέσω της ανταπόκρισης στην αυξανόμενη ζήτηση φυτικών προϊόντων.
- 03** Αύξηση της ευαισθητοποίησης σχετικά με τη σημασία της μείωσης των εκπομπών του συστήματος τροφίμων (ιδίως εκείνων που προέρχονται από την εντατική γεωργία ή την παραγωγή κρέατος).
- 04** Αναβάθμιση των δεξιοτήτων των επιχειρηματιών του τομέα των τροφίμων, των παρόχων ΕΕΚ στον τομέα των τροφίμων και άλλων σχετικών επαγγελματιών σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να στραφούν προς τα φυτικά προϊόντα.

Αυτές οι καλές πρακτικές παρέχουν απτά παραδείγματα για το πώς οι επιχειρήσεις, οι ερευνητές και οι υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής μπορούν να προωθήσουν την ανάπτυξη φυτικών εναλλακτικών λύσεων, αντιμετωπίζοντας παράλληλα τα περιβαλλοντικά προβλήματα, τις απαιτήσεις των καταναλωτών και τις προκλήσεις του

Οι καλές πρακτικές παρουσιάζονται μέσω της αφήγησης. Κάθε καλή πρακτική αφηγείται μια ιστορία μετασχηματισμού: πώς γεννήθηκε μια ιδέα, τα κίνητρα πίσω από αυτήν και τα βήματα που έγιναν για να υλοποιηθεί, συμπεριλαμβανομένων των αρχών και των ευκαιριών που εντοπίστηκαν (για παράδειγμα, κενά στην αγορά). Όλα τα παραδείγματα περιγράφονται ως ένα ταξίδι ανάπτυξης, το καθένα με τα δικά του βασικά ορόσημα, συνεργασίες και αποτελέσματα που διαμορφώνουν τη συγκεκριμένη περίπτωση.

Ένα από τα βασικά στοιχεία της παρουσίασης αυτών των καλών πρακτικών είναι η αντιμετώπιση των συγκεκριμένων προκλήσεων και των λύσεων που προσφέρονται, καθώς αποτελούν τις πιο σημαντικές πληροφορίες από τις οποίες μπορούν να αντλήσουν διδάγματα οι χρήστες. Η καινοτομία στον τομέα των φυτικών προϊόντων δεν είναι χωρίς εμπόδια.

Οι πρώτοι χρήστες και οι πρωτοπόροι αντιμετωπίζουν πολλές προκλήσεις, οι οποίες μπορεί να οφείλονται στα εξής:

01. Τεχνικά εμπόδια

Τεχνικά εμπόδια, όπως η έλλειψη υποδομών και εξοπλισμού, αλλά και γνώσεων και τεχνικής κατάρτισης.

02. Σκεπτικισμός των καταναλωτών

Σκεπτικισμός των καταναλωτών, καθώς πολλοί καταναλωτές εξακολουθούν να διστάζουν να καταναλώνουν φυτικά προϊόντα λόγω της γεύσης ή των υψηλών τιμών.

Ωστόσο, αυτές οι καλές πρακτικές συχνά υπογραμμίζουν τον τρόπο με τον οποίο έχουν ξεπεραστεί αυτές οι προκλήσεις. Οι λύσεις αυτές μπορούν να ομαδοποιηθούν ως εξής:

01. Υιοθέτηση καινοτόμων τεχνικών επεξεργασίας

Υιοθέτηση καινοτόμων τεχνικών μεταποίησης. Επένδυση στην τελευταία τεχνολογία, αλλά και αλλαγή προσεγγίσεων και ανοιχτή στάση απέναντι σε νέους και διαφορετικούς τρόπους παράδοσης του τελικού προϊόντος.

02. Αλληλεπίδραση με τους καταναλωτές

Συμμετοχή των καταναλωτών μέσω εκστρατειών μάρκετινγκ, διαφάνειας και δημιουργίας μιας οικείας μάρκας στην οποία οι καταναλωτές μπορούν να είναι πιστοί.

03. Ενσωμάτωση των αρχών της κυκλικής οικονομίας

Ενσωμάτωση των αρχών της κυκλικής οικονομίας. Όπως η τοπική προμήθεια, η επαναχρησιμοποίηση και η ανακύκλωση, καθώς και η διαχείριση των αποβλήτων

Συνολικά, αυτές οι μελέτες περιπτώσεων αναδεικνύουν τα οφέλη που προσφέρουν τόσο στις δικές τους πρωτοβουλίες όσο και στον τομέα των φυτικών προϊόντων. Ακολουθώντας τη μεθοδολογία της μάθησης βάσει ικανοτήτων, κάθε περίπτωση είναι αντιπροσωπευτική μιας συγκεκριμένης δεξιότητας και καταδεικνύει τον τρόπο με τον οποίο η δεξιότητα αυτή χρησιμοποιείται στον τομέα των φυτικών προϊόντων.

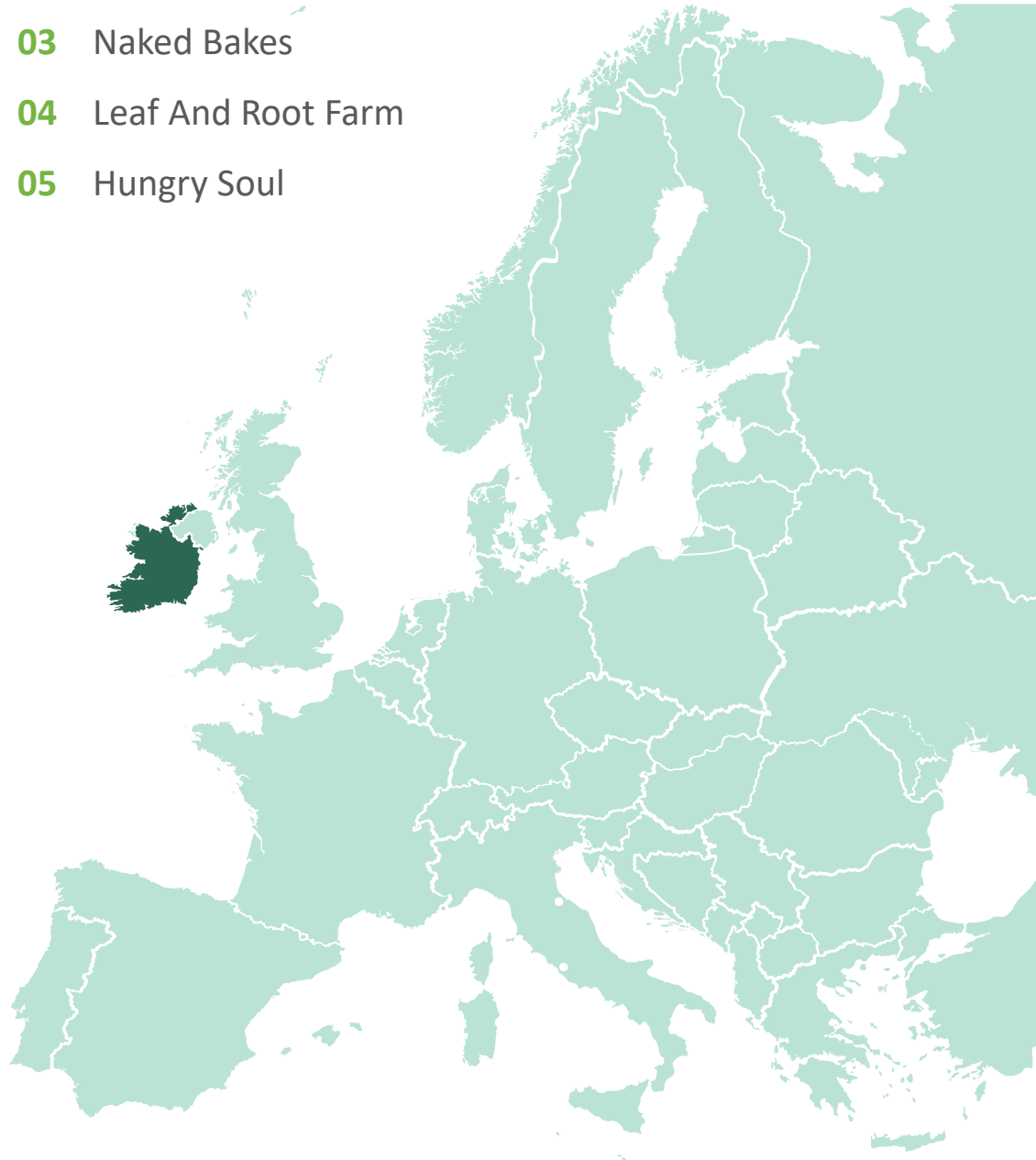




Ιρλανδία Καλές Πρακτικές



- 01 Strong Roots
- 02 DeDanú
- 03 Naked Bakes
- 04 Leaf And Root Farm
- 05 Hungry Soul



Αρχάριο



Strong Roots

Χώρα

Ιρλανδία, Ηνωμένο Βασίλειο, ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδάς

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων και ευαισθητοποίηση

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά και φιλικές προς το περιβάλλον διαδικασίες

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Χρήση της βιωσιμότητας ως μοχλού καινοτομίας

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Δημιουργία φυσικών κατεψυγμένων σνακ

Σύντομη περιγραφή

Η Strong Roots προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία από συνταγές κατεψυγμένων λαχανικών (σνακ, μπουκιές) που καλλιεργεί η ίδια, εξασφαλίζοντας τη διατήρηση της φρεσκάδας τους καθ' όλη τη διάρκεια της επεξεργασίας, της συσκευασίας και της παράδοσης. Προμηθεύει τα σημαντικότερα σούπερ μάρκετ στον αγγλοσαξονικό κόσμο και είναι ιδιαίτερα αφοσιωμένη στην αειφορία.

Η Strong Roots είναι μία επιχείρηση που βασίζεται σε φυτικά προϊόντα και πωλεί κατεψυγμένα προϊόντα, ειδικευμένη σε σνακ κηπευτικών (πατάτες τηγανητές, τσιπς, hashbrowns, μπουκιές, νάγκετς...). Όλα αυτά τα προϊόντα παρασκευάζονται από διαφορετικά λαχανικά που καλλιεργεί η ίδια.

Προμηθεύουν τα σημαντικότερα σούπερ μάρκετ στην Ιρλανδία, το Ηνωμένο Βασίλειο, τις ΗΠΑ, την Αυστραλία και τον Καναδά. Τα προϊόντα τους ακολουθούν αυστηρές διαδικασίες παραγωγής που αποφεύγουν τα ΓΤΟ, τα τεχνητά αρώματα και χρωστικές ουσίες και τα κορεσμένα λιπαρά. Ως εκ τούτου, η μοναδικότητά τους βασίζεται στα συστατικά τους που είναι κατάλληλα για χορτοφάγους και πλούσια σε φυτικές ίνες. Χάρη σε αυτό, τα προϊόντα τους προσφέρουν τα χαρακτηριστικά των φρέσκων τροφίμων (υγεία και ισορροπία) στα κατεψυγμένα γεύματα. Η Strong Roots στοχεύει να φέρει πιο κοντά τους παραγωγούς και τους πελάτες, προσφέροντας γνήσια προϊόντα, με ελάχιστη επεξεργασία και διατηρώντας τις «ρίζες» αυτού που λαμβάνει ο καταναλωτής.

Η μελέτη αυτή είναι ιδιαίτερα σχετική με το έργο, καθώς καταδεικνύει πώς η βιωσιμότητα μπορεί να γίνει κινητήριος δύναμη για την καινοτομία και να αποτελέσει ευκαιρία για την ανάπτυξη των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον τομέα των φυτικών προϊόντων. Ο Samuel Dennigan, Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας, έχει μεγαλώσει σε ένα περιβάλλον φρέσκων προϊόντων, καθώς μεγάλωσε με αγροτικές καλλιέργειες στην αυλή του σπιτιού του και έμαθε τα μυστικά της γεωργικής βιομηχανίας δουλεύοντας στο πλευρό του πατέρα του. Το 2015 ίδρυσε την Strong Roots, με στόχο να κάνει τα φυτικά προϊόντα πιο συναρπαστικά και πρωτότυπα. Στην αρχή, δυσκολεύτηκε να εισέλθει στην αγορά των φρέσκων λαχανικών, οπότε άρχισε να ερευνά και να αναπτύσσει προϊόντα για την κατηγορία των κατεψυγμένων προϊόντων και συνειδητοποίησε ότι υπήρχε μεγαλύτερο περιθώριο για καινοτομία στην κατηγορία αυτή παρά στην κατηγορία των φρέσκων προϊόντων. Κατάλαβε ότι οι καταναλωτές στρέφονταν προς τις εναλλακτικές λύσεις του κρέατος, αλλά στην πραγματικότητα επιθυμούσαν λαχανικά όπως τα παντζάρια και η κολοκύθα, και όχι απλώς μείγματα λαχανικών με

άνοστη γεύση από την κατηγορία των κατεψυγμένων προϊόντων. Επιπλέον, εκείνη την εποχή, τα κατεψυγμένα φυτικά προϊόντα ήταν σχετικά άγνωστα στο Δουβλίνο και σχεδόν άγνωστα στο Ηνωμένο Βασίλειο. Καθώς παρατήρησαν επίσης ότι οι υπηρεσίες τροφοδοσίας για τους φλεξιταριανούς ήταν σε άνοδο στην Ιρλανδία, ο Samuel και η ομάδα του αποφάσισαν να στρέψουν την παραγωγή τους προς κατεψυγμένα, νόστιμα και φυσικά φυτικά εναλλακτικά προϊόντα. Μετά την ταχεία εδραίωσή της στην Ιρλανδία και το Ηνωμένο Βασίλειο, η Strong Roots εισήλθε με επιτυχία στην αγορά των ΗΠΑ το 2019 και έκτοτε επεκτείνει συνεχώς την εμβέλειά της.

Ως εκ τούτου, πολλοί από τους επιχειρηματικούς τους εταίρους πίστευαν ότι η Strong Roots θα κορυφωνόταν και θα τερματιζόταν εκεί. Αυτή η βραχυπρόθεσμη προοπτική επηρέασε τις σχέσεις τους με άλλες μάρκες και ακόμη και με τους καταναλωτές, δημιουργώντας μεγάλη πίεση. Η Strong Roots έχει ως βασική της αξία τη βιωσιμότητα, καθώς είναι αφοσιωμένη σε βιώσιμες πρακτικές όχι μόνο στην προμήθεια των τροφίμων της, αλλά και στην παραγωγή τους (διασφαλίζοντας ότι οι εγκαταστάσεις της συλλέγουν το βρόχινο νερό που πέφτει από τις στέγες του εργοστασίου και το αποθηκεύουν για μετέπειτα χρήση μετά από κατάλληλη επεξεργασία), στη διαχείριση των αποβλήτων και της ενέργειας (επαναχρησιμοποιώντας τα απόβλητά της, όπως τις φλούδες, που μετατρέπονται σε βιοαέριο που χρησιμοποιείται για την κατάψυξη και τον ατμό των λαχανικών της) και στη συσκευασία (χρησιμοποιώντας σχεδόν μηδενική πλαστική συσκευασία και συσκευασίες που είναι πλήρως ανακυκλώσιμες).



Αυτό αποτελεί τον κύριο κινητήριο μοχλό για την καινοτομία τους. Είναι αφοσιωμένοι στην ασφάλεια των τροφίμων, η οποία έγινε βασική προτεραιότητα από την πρώτη στιγμή που ξεκίνησαν την δραστηριότητά τους στην αγορά των ΗΠΑ. Για να διασφαλίσουν τη φρεσκάδα, τα λαχανικά που καλλιεργούν καταψύχονται 30 λεπτά μετά τη συγκομιδή. Η βιωσιμότητα παρακολουθείται επίσης χάρη στη συνεργασία τους με το ClimateHub της Carbon Cloud, το οποίο περιλαμβάνει την Strong Roots στη βάση δεδομένων του, επιτρέποντας στον χρήστη να ελέγχει τις εκτιμώμενες εκπομπές CO2/kg όλων των προϊόντων τους.

Επιπλέον, έχουν ξεκινήσει διάφορες κοινωνικές αποστολές, δωρίζοντας αποθέματα (αποφεύγοντας τη σπατάλη τροφίμων), συγκεντρώνοντας κεφάλαια και συνεργαζόμενοι με άλλες πρωτοβουλίες κατά της σπατάλης τροφίμων (FoodCloud, City Harvest). Όλα αυτά έχουν οδηγήσει σε μείωση του βάρους μεταφοράς σε όλο το χαρτοφυλάκιο

των προϊόντων τους από 36% σε 28%.

Η Strong Roots είναι σήμερα η μόνη μάρκα κατεψυγμένων τροφίμων με πιστοποίηση B Corp (που αποκτήθηκε το 2020), πληρώνοντας υψηλά πρότυπα περιβαλλοντικής και βιώσιμης απόδοσης. Οι καταναλωτές μπορούν να βρουν τα προϊόντα Strong Roots σε όλη την Ιρλανδία, το Ηνωμένο Βασίλειο και τις Ηνωμένες Πολιτείες σε σχεδόν όλα τα εθνικά καταστήματα λιανικής πώλησης, συμπεριλαμβανομένων των Tesco στο Ηνωμένο Βασίλειο και Walmart και Whole Foods στις Ηνωμένες Πολιτείες. Τα προϊόντα Strong Roots πωλούνται επίσης σε πάνω από 8.000 καταστήματα σε όλο τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένων της Σιγκαπούρης, της Ισλανδίας, των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων, της Αυστραλίας, των Κάτω Χωρών και της Γαλλίας. Έτσι, η Strong Roots αποτελεί ένα καλό παράδειγμα για το πώς η βιωσιμότητα μπορεί να γίνει ο κύριος μοχλός για την καινοτομία και την ανάπτυξη.

Όλα αυτά αποτελούν το κύριο κίνητρο για την καινοτομία της εταιρείας. Η Strong Roots είναι επίσης προσηλωμένη στην ασφάλεια των τροφίμων, η οποία αποτέλεσε βασική προτεραιότητα από την πρώτη στιγμή που ξεκίνησε τη δραστηριότητά της στην αγορά των ΗΠΑ.



**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ**

Ιστοσελίδα

www.strongroots.com

Επικοινωνία

e: hello@strongroots.com t: 353 1 872 7677

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#)





DeDanú

Χώρα

Ιρλανδία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, καινοτόμος τεχνολογία

Δεξιότητες/ικανότητες που καλύπτονται

Συνδυασμός τεχνολογίας και βιολογικής παραγωγής

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Ανάπτυξη σειράς προϊόντων περιποίησης δέρματος με βάση τα φυτά και ουδέτερο ισοζύγιο άνθρακα

Σύντομη περιγραφή

Η DeDanú αποτελεί ένα από τα καλύτερα παραδείγματα για το πώς οι επιχειρηματίες μπορούν να στραφούν προς μια φυτική επιχείρηση. Η Leah Fletcher, ιδρύτρια της DeDanú, ίδρυσε την επιχείρησή της ως προμηθεύτρια καλλυντικών προϊόντων περιποίησης του δέρματος που συνδυάζουν πρακτικές κυκλικής βιοτεχνολογίας, κλινική έρευνα και τοπικούς γεωργικούς πόρους, με αποτέλεσμα την παραγωγή καινοτόμων φυτικών προϊόντων. Η περίπτωση της αποτελεί παράδειγμα για το πώς οι επιχειρηματίες μπορούν να «σκεφτούν έξω από τα καθιερωμένα πλαίσια» για την ανάπτυξη νέων φυτικών προϊόντων εκτός του τομέα των τροφίμων.

Η DeDanú είναι μια ιρλανδική επιχείρηση, που ιδρύθηκε από τη Leah Fletcher, μια γυναίκα επιχειρηματία που έχει αφιερώσει όλη την επαγγελματική της καριέρα στην καινοτομία με βάση τα φυτά.

Η DeDanú είναι μια επιχείρηση που ασχολείται με προϊόντα ευεξίας, ομορφιάς, περιποίησης του δέρματος και υγείας. Όλα τα προϊόντα της είναι βιολογικά και προέρχονται από φυτικές πηγές. Η DeDanú παρασκευάζει, κατασκευάζει και διανέμει όλα τα προϊόντα της από τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της. Τα φυτικά προϊόντα της προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς, με στόχο την χρήση των πιο φυσικών, τοπικά καλλιεργούμενων και βοτανικών συστατικών.

Η DeDanú έχει δημιουργήσει ένα ισχυρό δίκτυο συνεργασιών με αγρότες, βοτανολόγους και άλλους προμηθευτές, που εξασφαλίζει προϊόντα ανώτερης ποιότητας. Αυτή η ποιότητα αντανακλάται στις αλλεργιογενείς ιδιότητές τους, αποφεύγοντας μη φυσικά χημικά, αρώματα, τοξίνες, καρκινογόνες ουσίες, πληρωτικά ή γενετικά τροποποιημένα συστατικά.

Η εταιρεία έχει δεσμευτεί να δημιουργεί προϊόντα με ουδέτερο ισοζύγιο άνθρακα. Οι συσκευασίες της είναι από ανακυκλωμένο γυαλί και χρησιμοποιεί μόνο κυκλικές διαδικασίες παραγωγής. Επιπλέον, διατηρεί τα δίκτυα διανομής της κεντρικά, ώστε να προμηθεύει τοπικά.

Η DeDanú αποτελεί ένα καλό παράδειγμα του πώς η τεχνολογική καινοτομία μπορεί να εφαρμοστεί στις φυτικές επιχειρήσεις, στην περίπτωση αυτή με έμφαση στον τομέα της ευεξίας και της ομορφιάς. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για το έργο Plant Power, καθώς δείχνει ότι η φυτική καινοτομία εκτείνεται πέρα από τα τρόφιμα και τα ποτά και φτάνει στην υγεία, την ομορφιά και την περιποίηση του δέρματος, ως ένα ευρύτερο παράδειγμα καινοτομίας.

Η Leah Fletcher, που κατάγεται από το Athlone της Ιρλανδίας, επέστρεψε στην πατρίδα της μετά από 10 χρόνια στο Βανκούβερ για να λανσάρει την πρώτη μάρκα

προϊόντων υγείας και ευεξίας με ουδέτερο αποτύπωμα άνθρακα στην Ιρλανδία. Κατά τη διάρκεια της παραμονής της στον Καναδά, η Leah παρατήρησε μια ραγδαία αύξηση του αριθμού των συνθετικών προϊόντων περιποίησης του δέρματος στην αγορά, τα οποία υπόσχονταν γρήγορα αποτελέσματα, αλλά δυστυχώς προκαλούσαν μακροχρόνια προβλήματα στο δ Στη συνέχεια, παρατήρησε ένα κενό στην αγορά για προϊόντα με χαμηλές εκπομπές άνθρακα και φυτικής προέλευσης. Αναγνώρισε την ευκαιρία που παρουσιάζεται μεταξύ της φαρμακευτικής και της τεχνολογίας ευεξίας και των νέων τάσεων στον τομέα της υγείας.

Τελικά, αυτή ήταν μια ευκαιρία για να γεφυρώσει το χάσμα μεταξύ της πραγματικής βιωσιμότητας, των συνειδητών επιχειρηματικών πρακτικών και της διαφάνειας των προϊόντων. Το 2017, η Leah ίδρυσε την Arbutus, ένα κέντρο καινοτομίας για επιχειρήσεις με βάση τα φυτά. Αφού παρατήρησε το δυναμικό που θα μπορούσε να προσφέρει η έρευνα και η τεχνολογική εφαρμογή, ίδρυσε την DeDanú, μετατοπίζοντας έτσι την επιχείρησή της προς τα φυτικά προϊόντα.

Η κύρια πρόκληση που αντιμετώπισε η Leah ήταν οικονομική. Είχε αρκετά χρήματα για να επενδύσει στην DeDanú χάρη στα κέρδη που είχε αποκομίσει από την Arbutus. Ωστόσο, αυτό δεν ίσχυε για την Arbutus.



Για να εξασφαλίσει χρηματοδότηση, υπέβαλε αίτηση στο πρόγραμμα Connected Hubs Scheme, ένα κρατικό ταμείο για υπάρχοντα κόμβους και σημεία ευρυζωνικής σύνδεσης. Αυτές οι χρηματοδοτήσεις βοηθούν στην ανάπτυξη των περιουσιακών στοιχείων και του συνδεδεμένου οικοσυστήματος εργασίας τους. Μόλις η Arbutus ιδρύθηκε, η Leah αξιοποίησε τον φαρμακευτικό εξοπλισμό της για να αναπτύξει τα προϊόντα DeDanú, επωφελούμενη περαιτέρω από αυτόν.

Το επιχειρηματικό τους μοντέλο βασίζεται στο Slow Beauty, ένα σύστημα που αποτελείται από τις πιο πρόσφατες τεχνολογίες εκχύλισης που αξιοποιούν την αρχαία δύναμη της κάνναβη και του CBD. Αυτές οι δύο ιδιότητες μειώνουν τη φλεγμονή και ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα, προσθέτοντας παράλληλα ισχυρή αντιοξειδωτική προστασία. Οι κλινικές μελέτες που πραγματοποιήθηκαν μετά τη χρήση των προϊόντων τους έδειξαν εντυπωσιακά αποτελέσματα για τους συμμετέχοντες που έπασχαν από ψωρίαση, ηλιακές κηλίδες, ακμή, έκζεμα, δερματίτιδα. Δοκιμάζουν συνεχώς νέες λύσεις για να διατηρούν τα μάτια

σας και τα προϊόντα που έχουν δημιουργήσει στο παρελθόν σε άριστη κατάσταση.

Η DeDanú έχει λάβει επίσημη αναγνώριση για τη δραστηριότητά της, κερδίζοντας το βραβείο «Καλύτερη μάρκα CBD υψηλής ποιότητας» το 2020 και «Βιώσιμότερη μάρκα προϊόντων περιποίησης της επιδερμίδας» το 2021. Αφού καθιερώθηκε ως μία από τις πιο αξιόπιστες επιχειρήσεις φυτικών προϊόντων στην περιοχή, η DeDanú εξαγεί σήμερα τα προϊόντα της στη Βόρεια Αμερική και σκοπεύει να επεκτείνει την ιρλανδική ομάδα της, ενώ ταυτόχρονα θα ξεκινήσει τις δραστηριότητές της στον Καναδά τα επόμενα χρόνια. Κατασκευασμένα σύμφωνα με φαρμακευτικά πρότυπα, βιώσιμες πρακτικές και με ελάχιστο αποτύπωμα άνθρακα, οι χρήστες των προϊόντων DeDanú μπορούν να απολαύσουν την πολυτέλεια χωρίς να νιώθουν την ενοχή που συνοδεύει συνήθως τα προϊόντα της κοινότυπης βιομηχανίας ομορφιάς.

Αυτή η ιστορία αποτελεί παράδειγμα ενός επιχειρηματία που είδε την ευκαιρία να δραστηριοποιηθεί και να στραφεί προς μια φυτική επιχείρηση. Αποτελεί επίσης παράδειγμα του πώς η **τεχνολογία και η φυτική παραγωγή μπορούν να αποφέρουν οφέλη** τόσο για τις επιχειρήσεις όσο και για το περιβάλλον.

Ιστοσελίδα:

www.dedanu.ie

Επικοινωνία:

e: info@dedanu.ie t: +353 085 8602837

Κοινωνικά μέσα:

[LinkedIn](#) [Instagram](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ**





Naked Bakes

Χώρα

Ιρλανδία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, παραγωγή και διανομή

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Επαναπροσδιορισμός της επιχειρηματικής δραστηριότητας και εντοπισμός ευκαιριών στην αγορά

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Προσφορά της γεύσης των παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων στους πελάτες που ακολουθούν vegan διατροφή, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση

Σύντομη περιγραφή

Η Naked Bakes είναι μια **vegan, φυτική αρτοποιία** που προσφέρει **vegan αρτοσκευάσματα**. Αποτελεί παράδειγμα του πώς οι φυτικές επιχειρήσεις τροφίμων συγχωνεύονται με την παραδοσιακή αρτοποιία (όσον αφορά τη γεύση και τη συσκευασία) χωρίς να υπονομεύουν την ουσία της vegan αρτοποιίας. Αυτή η καινοτόμος επιχείρηση κατάφερε να βρει νέες αγορές και πελάτες, οι οποίοι δεν είναι απαραίτητα vegan, ανανεώνοντας το branding και τη συσκευασία της.

Η Naked Bakes είναι μια εταιρεία παραγωγής φυτικών προϊόντων αρτοποιίας για χορτοφάγους, ιδιοκτησία της Aisling Tuck, μιας επιχειρηματία που δημιούργησε ένα καινοτόμο προϊόν, το οποίο γνωρίζει μεγάλη επιτυχία στους Ιρλανδούς καταναλωτές. Κύριος στόχος της είναι να προσφέρει στους πελάτες της φυτικά αρτοσκευάσματα, 100% προϊόντα που δεν προέρχονται από ζώα.

Τα παραδοσιακά αρτοποιεία βασίζονται σε μεγάλο βαθμό στα αυγά, το βούτυρο, το γάλα και τα επεξεργασμένα λίπη. Αντίθετα, η επιχείρηση της Aisling ξεχωρίζει ως μια φυτική εναλλακτική λύση που όχι μόνο υιοθετεί την καινοτομία, αλλά και προσφέρει βιώσιμα προϊόντα που ανταποκρίνονται στην ισχυρή ζήτηση της αγοράς.

Η ιστορία της Naked Bakes αποδεικνύει τη δύναμη της καινοτομίας και τη σημασία της ανανέωσης της επιχειρηματικής αποστολής. Η Naked Bakes δημιουργήθηκε ως ανανέωση της «Oh Happy Treat», της προηγούμενης επιχείρησης φυτικής αρτοποιίας που χρηματοδότησε η Aisling. Αυτή η νέα ανανέωση έφερε την επιχειρηματική ιδέα σε ένα άλλο επίπεδο, προσεγγίζοντας μεγαλύτερο κοινό και αποκτώντας μεγαλύτερη σημασία. Είναι ένα καλό παράδειγμα από την Ιρλανδία για την ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σημασία της δημιουργικής σκέψης και της προθυμίας για συνεχή ανανέωση μέσω της καινοτομίας στα φυτικά προϊόντα.

Το 2017, η Aisling άρχισε να ψήνει στην κουζίνα των γονιών της. Το έκανε χρησιμοποιώντας μόνο vegan συστατικά, ακολουθώντας τις διατροφικές της επιλογές. Το χόμπι της έγινε πάθος και αποφάσισε να αρχίσει να πουλάει την περίσσεια. Αφού επικοινωνήσε με τους γείτονες και τα τοπικά καταστήματα, είδε ένα μεγάλο κενό στην αγορά των vegan αρτοσκευασμάτων και άρχισε να επαγγελματικοποιεί την επιχείρησή της. Το κύριο καινοτόμο στοιχείο ήταν ότι αυτά τα βίγκαν προϊόντα είχαν την ίδια γεύση με τα παραδοσιακά αρτοσκευάσματα, χάρη στον συνδυασμό διαφορετικών φυτικών συστατικών (σπόροι, όσπρια, αλεύρια, ξηροί καρποί και, φυσικά, ζάχαρη). Οι βίγκαν καταναλωτές (ο αριθμός των οποίων αυξανόταν ραγδαία) μπορούσαν πλέον να συνεχίσουν να απολαμβάνουν τις γεύσεις των παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων χωρίς να κάνουν συμβιβασμούς στη διατροφή τους.

Με κίνητρο το όραμά της, ένα χρόνο αργότερα ξεκίνησε τη βίγκαν αρτοποιία της, *Oh Happy Treats*. Ξεκινώντας από μια μικρή κουζίνα, προμήθευε μια μικρή ομάδα πελατών και σταδιακά επεκτάθηκε. Από την αρχή, η επιχείρηση εστίασε στην απλότητα, προσφέροντας μπισκότα αρτοποιίας με μόνο οκτώ συστατικά. Η ιδέα ήταν απλή: κόβεις, ψήνεις και απολαμβάνεις.

Όταν ξέσπασε η πανδημία COVID-19 και άρχισαν τα lockdown, είδε μια ευκαιρία. Με την αύξηση της ζήτησης στο σπίτι, αποφάσισε να συσκευάσει τη ζύμη για μπισκότα που ήδη παρασκευάζονταν για καφετέριες. Η ιδέα απογειώθηκε, αξιοποιώντας την αυξανόμενη ζήτηση για βολικά και υψηλής ποιότητας προϊόντα ζύμης στο σπίτι.

Προσφέροντας μια vegan εναλλακτική λύση για τους επίδοξους αρτοποιούς, η Aisling συσκευάσε τη ζύμη για μπισκότα με φυτικά συστατικά και τη μετέτρεψε σε προϊόν λιανικής πώλησης. Κατάφερε να καλύψει τη ζήτηση για φρέσκια ζύμη για μπισκότα με φυτικά συστατικά που δεν θυσιάζουν τη γεύση. Όπως εξηγεί, η κύρια πρόκληση ήταν η ανάπτυξη των σωστών προϊόντων. Η παραγωγή vegan προϊόντων δεν είναι εύκολη, καθώς όλα τα συστατικά είναι αρκετά εξειδικευμένα και δεν μπορούν να βρεθούν εύκολα σε χονδρική πώληση.

Συνδύασε αυτά τα περιορισμένα συστατικά με τρόπο που μιμείται τη γεύση των μη φυτικών αρτοσκευασμάτων. Αυτό σήμαινε ότι έπρεπε να ξοδέψει περισσότερα χρήματα και χρόνο στη διαδικασία ανάπτυξης. Βρήκε αυτή τη διαδικασία χρήσιμη, γιατί με κάθε αποτυχημένη συνταγή ή συνδυασμό, απέκτησε πολύ συγκεκριμένες γνώσεις που εφάρμοσε στην επόμενη συνταγή. Για κάθε νέο προϊόν, έπρεπε να περάσει από πολλές παρτίδες κακών μπισκότων. Σύμφωνα με την ίδια, μερικές από τις καλύτερες συνταγές της χρειάστηκαν ένα χρόνο για να αναπτυχθούν.



Μετά το 2020 και βλέποντας ότι η επιχείρησή της είχε μεγάλες πιθανότητες επέκτασης, αποφάσισε να προχωρήσει σε μια νέα ανανέωση της επωνυμίας της, αλλάζοντας το αρχικό «Oh Happy Treats» σε Naked Bakes. Αυτό αποτέλεσε ένα σημείο καμπής για την επιχείρησή της. Η ανανέωση της επωνυμίας οδήγησε σε αύξηση 25% των προϊόντων της και στο άνοιγμα φυσικών καταστημάτων. Όπως αναφέρει σε διάφορες συνεντεύξεις, η ίδια σχεδίασε την ανανέωση της επωνυμίας στο Canva. Κατά τη διάρκεια της εμπειρίας της στον τομέα των vegan προϊόντων, συνειδητοποίησε ότι τα vegan προϊόντα αντιμετωπίζονταν διαφορετικά, ως κάτι που αγοράζονταν από μια πολύ μικρή ομάδα καταναλωτών. Συνειδητοποίησε ότι τα προϊόντα της μπορούσαν να πωληθούν τέλεια μαζί με τα παραδοσιακά αρτοσκευάσματα, αλλά επειδή είχαν την ετικέτα «vegan», οι μη vegan άνθρωποι μπορούσαν να πιστεύουν ότι είχαν διαφορετική γεύση. Ως εκ τούτου, ανανέωσε την εικόνα της επιχείρησής της, δίνοντάς της μια νέα, φρέσκια εμφάνιση, με σκοπό να δείξει τι είναι τα προϊόντα της: απολύτως φυσικά, αλλά καθόλου άνοστα. Η νέα συσκευασία, με τα φωτεινά χρώματα και τα διασκεδαστικά γραμματοσειρά, θυμίζει περισσότερο τα τυπικά αρτοσκευάσματα παρά ένα εξειδικευμένο προϊόν.

Η νέα επωνυμία δεν επηρέασε τις βασικές αξίες της εταιρείας. Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά ιρλανδικά συστατικά, η εταιρεία είναι προσηλωμένη στη βιωσιμότητα και στην υιοθέτηση ενός οικολογικού μοντέλου. Ως επιχείρηση που βασίζεται σε φυτικά προϊόντα, είναι ήδη από τη φύση της αρκετά βιώσιμη όσον αφορά τα συστατικά που χρησιμοποιεί. Όσον αφορά τη συσκευασία, προσπαθούν να είναι όσο το δυνατόν πιο βιώσιμοι. Για παράδειγμα, το καφέ χαρτί στο οποίο τυλίγεται η ζύμη των μπισκότων μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως φύλλο ψησίματος, το μόνο που μένει να κάνετε είναι να το κόψετε και να το ψήσετε.

Η Naked Bakes αναπτύσσεται ραγδαία και το 2023 κέρδισε το χρυσό βραβείο στα Blas na Éireann Irish Food Awards, ενώ είναι υποψήφια για δύο ακόμη βραβεία στα βραβεία του 2024. Την ίδια χρονιά, η Naked Bakes άρχισε να προμηθεύει τα καταστήματα Lidl και SuperValu στο πλαίσιο μιας προωθητικής ενέργειας δύο εβδομάδων και στη συνέχεια έγινε τακτικός προμηθευτής των καταστημάτων τους. Διαθέτει ένα επιτυχημένο εργοστάσιο παραγωγής στο Tallaght, όπου απασχολεί 12 άτομα. Μεσοπρόθεσμα, η Naked Bakes είναι ανοιχτή σε ευκαιρίες επέκτασης στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Οι μαθητές μπορούν να επωφεληθούν από αυτό το παράδειγμα κατανοώντας τη σημασία της αναζήτησης κενών στην αγορά και αναγνωρίζοντας τη σημασία που έχουν τα φυτικά προϊόντα για τις απαιτήσεις των καταναλωτών.

Ιστοσελίδα

www.nakedbakes.ie

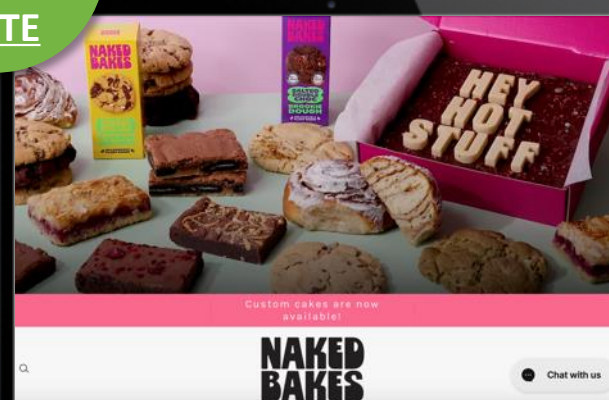
Επικοινωνία

<https://nakedbakes.ie/pages/contact-us>

Κοινωνικά Μέσα

[LinkedIn](#) [Instagram](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ**



Προχωρημένο

LEAF AND ROOT



LEAF AND ROOT FARM

Χώρα

Ιρλανδία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, στρατηγικές φιλικές προς το περιβάλλον

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Δημιουργία και ίδρυση μιας αγροοικολογικής επιχείρησης κηπευτικών

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Συνένωση αγροτών με γη, παραγωγή βιολογικών προϊόντων

Σύντομη περιγραφή



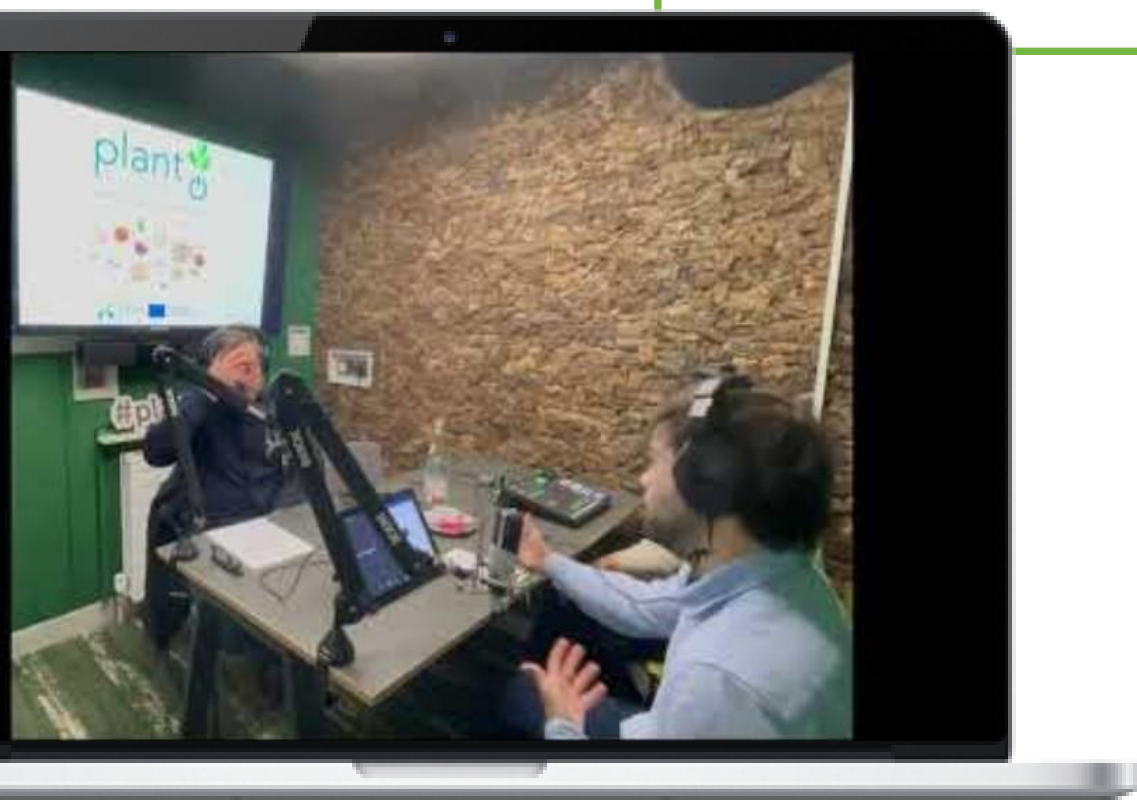
*Podcast με τον
Fergal Anderson
στην επόμενη
σελίδα*

Το Leaf and Root είναι ένα πιστοποιημένο βιολογικό αγρόκτημα στην Ιρλανδία, το οποίο συνιδρύθηκε από τον Fergal Anderson, ο οποίος είναι και ο συνεντευξαζόμενος σε αυτό το podcast. Υιοθετώντας την αγροοικολογία, το αγρόκτημα ενσωματώνει τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων με τα φυσικά οικοσυστήματα, ενδυναμώνοντας τις τοπικές κοινότητες μέσω της εκπαίδευσης και της Κοινοτικής Υποστηριζόμενης Γεωργίας (CSA). Ως μέλος του Talamh Beo, ο Fergal υποστηρίζει την επισιτιστική κυριαρχία και τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, εμπνέοντας την καινοτομία και τη συνεργασία στον τομέα της γεωργίας.



Podcast Συνέντευξη με τον **Fergal Anderson** από το Leaf and Root Farm

Κάντε κλικ για να παρακολουθήσετε...



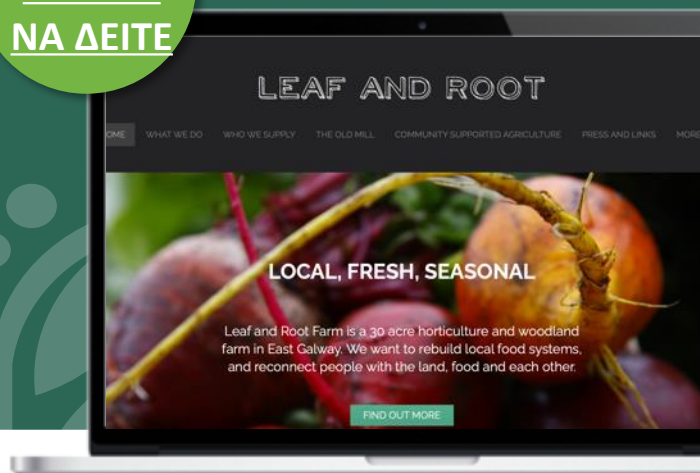
Ιστοσελίδα

www.leafandroot.org

Επικοινωνία

www.leafandroot.org/contact

ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ





Hungry Soul

Χώρα

Ιρλανδία

Τύπος

Τυρί φυτικής προέλευσης

Θεματικές Περιοχές

Βιώσιμη παραγωγή τροφίμων, φυτικές εναλλακτικές λύσεις, καινοτομία στον τομέα των τροφίμων

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Συνδυασμός καινοτομίας, βιωσιμότητας, ποιότητας και υγείας σε φυσικά προϊόντα διατροφής.

Σύντομη περιγραφή

Η **Hungry Soul**, μια εταιρεία παραγωγής φυτικών τροφίμων στην κομητεία Clare της Ιρλανδίας, ιδρύθηκε από τον Jacques, ο οποίος άρχισε να εξερευνά φυτικές εναλλακτικές λύσεις για να βελτιώσει την υγεία του. Το ταξίδι του ξεκίνησε με ένα βιβλίο μαγειρικής με τίτλο «Hungry Soul», το οποίο εξελίχθηκε σε πρακτική έρευνα στον τομέα των vegan τροφίμων. Μη ικανοποιημένος από τις περιορισμένες επιλογές σε εναλλακτικά τυριά, ο Jacques στράφηκε στην ανάπτυξη προϊόντων. Αρχικά, πειραματίστηκε με σκληρά φυτικά τυριά, αλλά ήταν το **μαλακό φυτικό τυρί κρέμα** που άρεσε περισσότερο στους δοκιμαστές. Αναγνωρίζοντας το δυναμικό μιας υψηλής ποιότητας, γευστικής και **ευέλικτης vegan εναλλακτικής λύσης**, ανέπτυξε το **Hungry Soul Spread It!**, ένα φυτικό τυρί κρέμα. Η απλότητα της διαδικασίας παραγωγής του επέτρεψε μια ταχύτερη είσοδο στην αγορά. Οι προκλήσεις στη συσκευασία, όπως η διάρκεια ζωής, ξεπεράστηκαν μέσω επαναλαμβανόμενων δοκιμών. Αυτό που ξεχωρίζει το Spread It! είναι ότι έχει καλή απόδοση και στο μαγείρεμα και στο ψήσιμο. Η βασική αποστολή της μάρκας είναι να παρέχει θρεπτικά, ηθικά τρόφιμα χωρίς να βλάπτει τα ζώα. Για την ομάδα της Hungry Soul, αυτή είναι η πραγματική επιτυχία.



Συνέντευξη με τον Jacques Brennan
από το Hungry Soul

Κάντε κλικ για να δείτε...



Ιστοσελίδα

www.hunrysoulplantpower.com

Επικοινωνία

<https://hunrysoulplantpower.com/contact/>

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

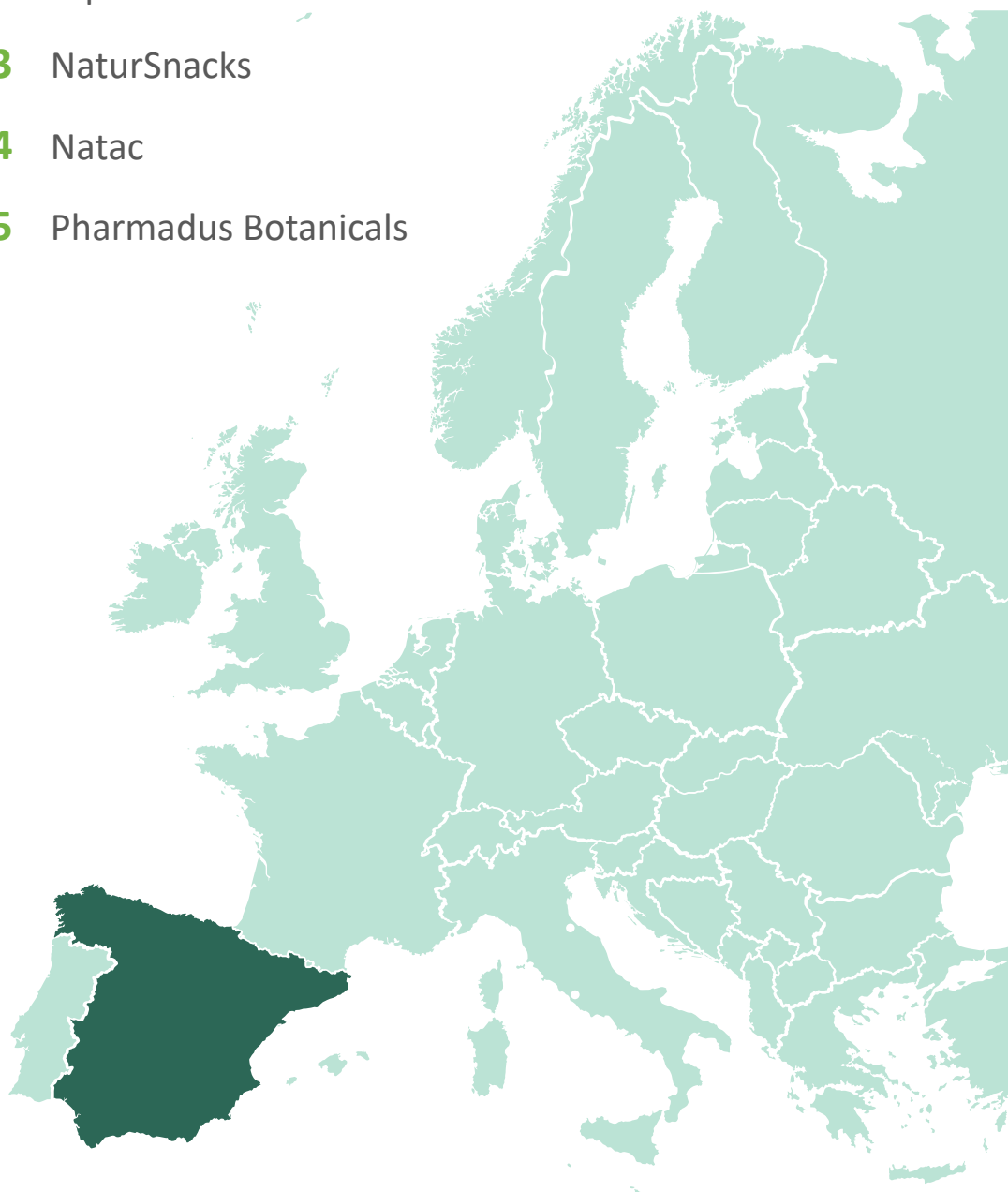




Ισπανία Καλές Πρακτικές



- 01** Molinos Del Duero (Μάρκα: Alere Vital)
- 02** Hiperbaric
- 03** NaturSnacks
- 04** Natac
- 05** Pharmadus Botanicals





Molinos Del Duero (Μάρκα: Alere Vital)

Χώρα

Ισπανία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, διαδικασίες φιλικές προς το περιβάλλον

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Συνδυασμός τεχνολογίας με τη βλάστηση ως βιώσιμη βιολογική διαδικασία

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Καινοτομία και διαφοροποίηση στην αγορά αλεύρων και ανάπτυξη θρεπτικών και λειτουργικών αλεύρων φυτικής προέλευσης από βλάστηση

Σύντομη περιγραφή

Η Alere Vital, μια μάρκα αφιερωμένη στη **μετατροπή των δημητριακών**, έχει δεσμευτεί να βελτιώνει την **ευημερία των ανθρώπων**, δημιουργώντας πρωτοβουλίες που εμπνέουν έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής. Η Alere Vital έχει πραγματοποιήσει έρευνα και ανάπτυξη, σε μια πορεία προς το φυσικό, το βιώσιμο, το φιλικό προς το περιβάλλον και την ποιότητα, συμβάλλοντας στην επίτευξη ενός υγιεινού και φυσικού τρόπου ζωής.

Αν και η βλάστηση είναι μια παραδοσιακή στρατηγική για την παραγωγή βλαστών που χρησιμοποιείται ευρέως στην Ασία, η παραγωγή φυτικών αλεύρων έχει εξαπλωθεί σε όλο τον κόσμο και έχει αποκτήσει ενδιαφέρον κατά την τελευταία δεκαετία, πιθανώς λόγω των περιβαλλοντικών ανησυχιών, της ευαισθητοποίησης για την υγεία και των νέων προτιμήσεων των καταναλωτών. Τα οφέλη για την υγεία, οι κυκλικές στρατηγικές και η βιωσιμότητα είναι πιθανώς οι κύριοι παράγοντες της επιτυχίας της βλάστησης.



Η ιδέα της χρήσης της βλάστησης σπόρων ως στρατηγική για τη δημιουργία φυτικών αλεύρων με ενισχυμένη θρεπτική αξία και τροποποιημένες λειτουργικές ιδιότητες μπορεί να είναι απλή, αλλά από την άλλη πλευρά απαιτεί σταδιακή βελτιστοποίηση της διαδικασίας για να εξασφαλιστούν ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Η βλάστηση περιλαμβάνει την εμφάνιση των σπόρων σε νερό, επιτρέποντάς τους να βλαστήσουν υπό ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Ενώ αυτή η διαδικασία βελτιώνει το διατροφικό προφίλ των σπόρων, δημιουργεί σημαντικές προκλήσεις, καθώς τα υψηλά επίπεδα υγρασίας και οι θερμές θερμοκρασίες δημιουργούν ένα ιδανικό περιβάλλον για την ανάπτυξη μικροβίων, με αποτέλεσμα τη σύντομη διάρκεια ζωής του προϊόντος και τις δυσκολίες αποθήκευσης με κίνδυνο παρουσίας τροποποιημένων παθογόνων.

Η βελτιστοποίηση είναι σχετικά απλή, αλλά πρέπει να καθοριστούν οι απαραίτητες συνθήκες. Το πρώτο εμπόδιο ήταν η τυποποίηση των συνθηκών βλάστησης, οι οποίες ποικίλλουν σημαντικά ανάλογα με τον τύπο των σπόρων και ακόμη και τις ποικιλίες. Παράμετροι όπως ο χρόνος βλάστησης, η θερμοκρασία και η έκθεση στο φως έπρεπε να βελτιστοποιηθούν για να μεγιστοποιηθούν τα θρεπτικά οφέλη και να ελαχιστοποιηθούν οι μικροβιακοί κίνδυνοι.

Για παράδειγμα, η κριθάρι απαιτεί σχετικά χαμηλή θερμοκρασία βλάστησης για να διατηρήσει τη δομική της ακεραιότητα, ενώ η κινόα χρειάζεται υψηλότερες θερμοκρασίες για να βλαστήσει πλήρως. Η προσαρμογή της διαδικασίας βλάστησης θα εξασφάλιζε επίσης συνεπή αποτελέσματα, ενισχύοντας στόχους όπως η βιοδιαθεσιμότητα των θρεπτικών συστατικών ή η μείωση των αντιθρεπτικών παραγόντων, όπως το φυτικό οξύ. Μόλις ολοκληρωθεί η βλάστηση, η επόμενη πρόκληση είναι η συντήρηση, με την ξήρανση να αποτελεί το κρίσιμο βήμα.

Οι παραδοσιακές μέθοδοι ξήρανσης συχνά έχουν ως αποτέλεσμα την ασυνέπεια της υφής και του χρώματος, καθώς και τη μείωση των βιοδραστικών ενώσεων. Καινοτόμες τεχνικές, όπως η αφυδάτωση σε χαμηλή θερμοκρασία και η ξήρανση υπό κενό, θα μπορούσαν να συμβάλουν στη διατήρηση των λειτουργικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων των βλασ

Λόγω του αυξημένου κινδύνου μικροβιακής μόλυνσης των βλαστών, ήταν απαραίτητη η καθιέρωση ενός πρωτοκόλλου πρόληψης. Αυτό περιελάμβανε την απολύμανση των σπόρων πριν από τη βλάστηση, την παρακολούθηση της ποιότητας του νερού και τη μικροβιακή σταθεροποίηση μετά τη βλάστηση. Η χρήση ήπιων θερμικών επεξεργασιών και φυσικών αντιμικροβιακών παραγόντων ήταν δύο τεχνολογικές δυνατότητες για την περαιτέρω μείωση του μικροβιακού φορτίου χωρίς να διακυβεύεται η θρεπτική ακεραιότητα των βλαστών. Με την αντιμετώπιση αυτών των προβλημάτων ασφάλειας, θα μπορούσε να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την παραγωγή βλαστών σπόρων, αυξάνοντας τις πιθανότητες ευρείας αποδοχής από την

Η τελική τεχνική πρόκληση είναι η μετατροπή των αποξηραμένων βλαστών σε λειτουργικά άλευρα. Η άλεση απαιτούσε προσεκτική βαθμονόμηση για την παραγωγή μιας λεπτής, ομοιογενούς σκόνης, διατηρώντας παράλληλα τις ενισχυμένες θρεπτικές ιδιότητες των βλαστών. Το άλευρο που προέκυψε παρουσίασε βελτιωμένες τεχνολογικές και λειτουργικές ιδιότητες, όπως υψηλότερη απορρόφηση νερού και ενισχυμένες συνδετικές ιδιότητες, καθιστώντας το κατάλληλο για διάφορες εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων, όπως στιγμιαίες σούπες και κρέμες.

Τα αλεύρια από βλαστάρια έχουν πιθανές εφαρμογές, όπως ψωμιά χωρίς γλουτένη ή σνακ με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες. Κάθε εφαρμογή παρουσίασε μοναδικά πλεονεκτήματα, όπως αυξημένη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, βελτιωμένη πεπτικότητα και βιοδραστικές ενώσεις που προσφέρουν οφέλη για την υγεία, όπως για παράδειγμα μείωση της φλεγμονής και του οξειδωτικού στρες.

Αυτό το τεχνικό ταξίδι δεν αφορά μόνο την υπέρβαση των προκλήσεων, αλλά και τη δημιουργία ενός σχεδίου για τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων. Η βλάστηση ως διαδικασία απαιτεί ελάχιστες εισροές (λιγότερη ενέργεια, νερό κ.λπ.), καθιστώντας την μια φιλική προς το περιβάλλον εναλλακτική λύση σε σχέση με την παραδοσιακή παραγωγή τροφίμων. Η δυνατότητα βλάστησης μιας ποικιλίας σπόρων, συμπεριλαμβανομένων των οσπρίων, των ψευδοδημητριακών και των αρχαίων σιτηρών, προώθησε τη βιοποικιλότητα και υποστήριξε τα τοπικά γεωργικά συστήματα.

Ο συνδυασμός τεχνικής ακρίβειας και βιωσιμότητας θέτει τα θεμέλια για μια ακμάζουσα νέα αγορά. Αν και βρίσκονται ακόμη σε αρχικό στάδιο, τα αλεύρια βλαστών έχουν τεράστιο δυναμικό να φέρουν επανάσταση στις φυτικές διατροφές, ικανοποιώντας τη ζήτηση των καταναλωτών για θρεπτικά, γευστικά, λειτουργικά και φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα.

Η διαδικασία βλάστησης είναι ένα βιώσιμο μοντέλο καινοτομίας, καθώς συνδυάζει την παράδοση και την τεχνολογία. Με την υιοθέτηση της τεχνικής καινοτομίας σε κάθε στάδιο, από τη βλάστηση έως την ξήρανση και την άλεση, αυτή η προσέγγιση έχει μετατρέψει μια απλή φυσική διαδικασία σε μια επεκτάσιμη, βιώσιμη πρακτική. Κάθε μέρα όλο και περισσότερες ΜΜΕ χρησιμοποιούν αυτή τη στρατηγική για την παραγωγή φυτικών αλεύρων. Η Molinos del Duero είναι μια ισπανική επιχείρηση που έχει αρχίσει να εφαρμόζει αυτή τη στρατηγική για την παραγωγή πιο βιώσιμων και υγιεινών νέων φυτικών αλεύρων.

Η εταιρεία Molinos del Duero δημιούργησε την Alere Vital, μια νέα μάρκα με την εμπειρία μιας μακρόχρονης εταιρείας, που γεννήθηκε με σκοπό να καινοτομήσει στον κόσμο του αλεύρου και να φέρει στην αγορά προϊόντα με νέες ιδιότητες που βελτιώνουν την ευεξία. Για το σκοπό αυτό, έχουν πραγματοποιήσει έρευνα και ανάπτυξη, σε μια πορεία προς το φυσικό, βιώσιμο και σεβαστό προς το περιβάλλον και την ποιότητα, που συμβάλλει στην επίτευξη ενός υγιεινού και φυσικού τρόπου ζωής. Τα αλεύρια από βλαστημένα σπόρια παράγονται από αλεύρι ολικής άλεσης και βιολογικής καλλιέργειας, με ελεγχόμενη βλάστηση, ξήρανση σε χαμηλή θερμοκρασία και τελικά άλεση σε πέτρινο μύλο.

Η εταιρεία Molinos del Duero δημιούργησε την Alere Vital, μια νέα μάρκα με την εμπειρία μιας μακρόχρονης εταιρείας, που γεννήθηκε με σκοπό να καινοτομήσει στον κόσμο του αλευριού και να φέρει στην αγορά προϊόντα με νέες ιδιότητες που βελτιώνουν την ευεξία.

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

Ιστοσελίδα

www.molinosdelduero.com www.alerevital.com

Επικοινωνία

e: info@alerevital.com t: +34 980 56 95 04

Κοινωνικά Μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)



Προχωρημένο



Hiperbaric

Χώρα

Ισπανία

Τύπος

Φυτικά συστατικά, καινοτόμος τεχνολογία

Θεματικές Περιοχές

Καινοτόμος τεχνολογία & Ψηφιοποίηση

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Τεχνολογία επεξεργασίας υψηλής πίεσης για φυτικά τρόφιμα και ποτά

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Δημιουργία ασφαλών προϊόντων με HPP και αποτελεσματική χρήση των πόρων

Σύντομη περιγραφή

Η τεχνολογία επεξεργασίας υπό υψηλή πίεση (HPP) είναι συνώνυμη με ελάχιστα επεξεργασμένα, έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα υψηλότερης οργανοληπτικής και θρεπτικής ποιότητας με παρατεταμένη διάρκεια ζωής που μειώνει την σπατάλη τροφίμων και με απόλυτη ασφάλεια των τροφίμων. Η HPP μπορεί να εφαρμοστεί σε συσκευασμένα προϊόντα (In-Pack), αποφεύγοντας τη διασταυρούμενη μόλυνση, ή απευθείας σε χύδην υγρά για μεγαλύτερη παραγωγικότητα και χωρίς περιορισμούς στη συσκευασία (In-Bulk). Η τεχνική αυτή επιτρέπει τη δραστική μείωση ή την εξάλειψη της χρήσης συντηρητικών ή προσθέτων στα τρόφιμα (προϊόντα με καθαρή ετικέτα).

Τα τελευταία χρόνια, η συμπεριφορά των καταναλωτών έχει αλλάξει δραματικά. Η αυξανόμενη έμφαση στην υγεία, τη βιωσιμότητα και τις ηθικές επιλογές έχει προωθήσει ένα νέο μοντέλο καταναλωτών που δίνουν προτεραιότητα στα φυτικά προϊόντα. Οι καταναλωτές αναμένουν ποτά με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και θρεπτικά συστατικά, με πρόσθετα λειτουργικά οφέλη, όπως πρεβιοτικά, αντιοξειδωτικά ή άλλα οφέλη που έχουν αντίκτυπο στην ευεξία τους. Επιπλέον, η ανάγκη για την καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής έχει κάνει τις βιώσιμες επιλογές ακόμη πιο ελκυστικές. Τα φυτικά ποτά έχουν μικρότερο αποτύπωμα άνθρακα σε σύγκριση με τα γαλακτοκομικά ή τα ζωικά υποκατάστατα.

Ωστόσο, η παραγωγή και η συντήρηση αυτών των ποτών δεν είναι εύκολη υπόθεση. Στα τέλη της δεκαετίας του 1980, ένα εργαστήριο καινοτομίας της Ιαπωνίας έφερε επανάσταση στη βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων με μια νέα μέθοδο παστερίωσης χωρίς θερμότητα, η οποία ονομάστηκε επεξεργασία υψηλής πίεσης (HPP). Χρησιμοποιώντας νερό και πίεση, ανακαλύφθηκε ένας τρόπος παραγωγής ασφαλών προϊόντων χωρίς θερμοκρασία, διατηρώντας το αρχικό χρώμα, τη γεύση και τα αρώματα.

Αρχικά, η τεχνολογία αυτή χρησιμοποιήθηκε για κρέατα, μαρμελάδες και σάλτσες. Με την πάροδο του χρόνου, η ευελιξία της έγινε εμφανής και η τεχνολογία αυτή εξαπλώθηκε στα ποτά, εξασφαλίζοντας την ασφάλεια των τροφίμων και διατηρώντας τα προϊόντα φρέσκα και νόστιμα. Ωστόσο, η πραγματική μεταμόρφωση συνέβη όταν η HPP μεταφέρθηκε στα φρέσκα και θρεπτικά ποτά φυτικής προέλευσης. Η HPP ταιριάζει απόλυτα με την τάση των καθαρών ετικετών, επιτρέποντας στους κατασκευαστές να διατηρούν τη φυσική φρεσκάδα χωρίς χημικά συντηρητικά και να παράγουν ποτά ψυχρής έκθλιψης.

Αν και η τεχνολογία προσφέρει μια γρήγορη, αναπαραγώγιμη και ασφαλή διαδικασία για την παραγωγή φρέσκων ποτών, η πορεία προς την ευρεία διάδοση της τεχνολογίας και της μεθοδολογίας δεν είναι εύκολη και πρέπει να ξεπεραστούν διάφορα εμπόδια.

Η μηχανή HPP απαιτεί σημαντική επένδυση και δεν μπορούν να την αντέξουν όλες οι εταιρείες. Ωστόσο, μεγάλες καινοτόμες δημόσιες εγκαταστάσεις και ιδιωτικές εταιρείες προσφέρουν υπηρεσίες επεξεργασίας, όπου οι επιχειρήσεις μπορούν να χρησιμοποιούν τις εγκαταστάσεις

για να επεξεργάζονται τα προϊόντα τους και να βελτιστοποιούν τη διαδικασία παραγωγής τους. Επίσης, η εύρεση της ιδανικής πίεσης (συνήθως 300-600 MPa) και του χρόνου διατήρησης για την αποτελεσματική αδρανοποίηση των παθογόνων, με παράλληλη διατήρηση των οργανοληπτικών και θρεπτικών ιδιοτήτων, μπορεί να αποτελεί πρόκληση για τις μικρές εταιρείες που χρειάζονται υποστήριξη για να βρουν τη βέλτιστη επεξεργασία.

Οι οικολογικά ευαισθητοποιημένοι στοχαστές αναζητούν επίσης τρόπους για να αντικαταστήσουν τις συμβατικές πλαστικές συσκευασίες με βιοδιασπώμενες, σύμφωνα με τους στόχους βιωσιμότητας. Σήμερα, η HPP συνεχίζει να επεκτείνεται στην Ισπανία και η Καστίλλη και Λεόν διαθέτει έναν από τους λίγους παραγωγούς αυτής της τεχνολογίας, την Hiperbaric, η οποία πρωτοστατεί με εξοπλισμό και έρευνα αιχμής, ενώ οι τοπικοί παραγωγοί αξιοποιούν το δυναμικό της για μοναδικά προϊόντα.

Η ιστορία της Hiperbaric είναι ένα συναρπαστικό ταξίδι 25 ετών εργασίας, προσπάθειας και πάθους. Ξεκίνησε το 1999 με ένα όνειρο: να φέρει επανάσταση στη βιομηχανία τροφίμων με καινοτόμο και ασφαλή τεχνολογία. Αυτό το όνειρο έγινε πραγματικότητα με τη γέννηση της Hiperbaric, πρωτοπόρου στην ανάπτυξη εξοπλισμού επεξεργασίας υψηλής πίεσης (HPP). Από τότε, η Hiperbaric συνεχίζει να μεγαλώνει και να εξελίσσεται, προωθώντας την καινοτομία στον τομέα της HPP και μεταμορφώνοντας τον τρόπο με τον οποίο καταναλώνουμε τα τρόφιμα.



Όπως συμβαίνει συχνά με τις μεγάλες ιστορίες, όλα ξεκίνησαν σε ένα μικρό εργαστήριο κατασκευής λεβήτων. Εκεί, το 1999, στο πλαίσιο ενός έργου E&A υπό την ηγεσία του Andrés Hernando, Διευθύνοντος Συμβούλου και ιδρυτή της Hiperbaric, και με τη βοήθεια μιας νέας ομάδας, δημιουργήθηκε το πρώτο πρωτότυπο βιομηχανικού εξοπλισμού επεξεργασίας τροφίμων με υψηλή πίεση (HPP). «Εκείνη την εποχή, η τεχνολογία HPP υπήρχε μόνο σε εργαστήρια. Εμείς ήμασταν αυτοί που την επεκτείναμε σε βιομηχανική κλίμακα», επισημαίνει ο Hernando.

Η εταιρεία έχει αποσπάσει διάφορα βραβεία σε εθνικό και διεθνές επίπεδο για τη συμβολή της στην καινοτομία και την τεχνολογική πρόοδο, γι' αυτό και έχει επενδύσει σημαντικά στην E&A, γεγονός που της έχει επιτρέψει να αναπτύξει όλο και πιο αποδοτικό και ασφαλές εξοπλισμό, καθώς και να επεκτείνει τις εφαρμογές της τεχνολογίας HPP σε νέους τομείς, όπως τα φαρμακευτικά προϊόντα, τα

καλλυντικά και η βιοτεχνολογία.

Η Hiperbaric αντιμετωπίζει το μέλλον με αισιοδοξία και φιλοδοξία. Η εταιρεία σχεδιάζει να συνεχίσει τις επενδύσεις στην E&A για την ανάπτυξη νέων καινοτόμων λύσεων που θα ανταποκρίνονται στις ανάγκες της βιομηχανίας τροφίμων και των καταναλωτών. Ο Andrés Hernando διαβεβαιώνει ότι «η τεχνολογία HPP έχει τεράστιο δυναμικό να συμβάλει στην ασφάλεια των τροφίμων. Στην Hiperbaric, είμαστε αποφασισμένοι να συνεχίσουμε να προωθούμε την καινοτομία σε αυτόν τον τομέα για να χτίσουμε ένα καλύτερο μέλλον».

Η πορεία της Hiperbaric είναι ένα παράδειγμα καινοτομίας, πάθους και δέσμευσης. Μια ιστορία που έχει μεταμορφώσει τη βιομηχανία τροφίμων και συνεχίζει να γράφει ένα ασφαλέστερο και πιο βιώσιμο μέλλον για όλους. Καθώς αυξάνεται η ζήτηση των καταναλωτών για πιο υγιεινές και βιώσιμες επιλογές, η HPP είναι έτοιμη να ανταποκριθεί σε αυτές τις απαιτήσεις και να υποστηρίξει τους τοπικούς αγρότες στην παραγωγή φυτικών έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων.

Ιστοσελίδα

www.hiperbaric.com/en/

Επικοινωνία

e: marketing@hiperbaric.com

t: +34 947 473 874

Κοινωνικά μέσα

[LinkedIn](#) [YouTube](#) [Instagram](#) [Facebook](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ**





NaturSnacks

Χώρα

Ισπανία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, καινοτόμες τεχνολογίες, φιλικές προς το περιβάλλον στρατηγικές, διαδικασίες και παραγωγή

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Συνδυασμός καινοτομίας, βιωσιμότητας, ποιότητας και υγείας σε φυσικά προϊόντα διατροφής

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται

Προώθηση υγιεινών και βιώσιμων εναλλακτικών λύσεων στα καθημερινά γεύματα

Σύντομη περιγραφή

Η NaturSnacks αποτελεί ένα κορυφαίο παράδειγμα καινοτομίας στον κλάδο των υγιεινών τροφίμων. Η Sandra de Blas, ιδρύτρια της NaturSnacks, ειδικεύεται στην παραγωγή φυσικών σνακ μέσω διαδικασιών αφυδάτωσης, συνδυάζοντας τη βιωσιμότητα, τους τοπικούς γεωργικούς πόρους και την τεχνολογία αιχμής στον τομέα των τροφίμων. Προσφέροντας βολικές και θρεπτικές εναλλακτικές λύσεις στα παραδοσιακά σνακ, η NaturSnacks δείχνει πώς οι επιχειρήσεις μπορούν να ανταποκριθούν στην αυξανόμενη ζήτηση για πιο υγιεινές και βιώσιμες διατροφικές συνήθειες, ανοίγοντας το δρόμο για καινοτομίες που ξεπερνούν τις συμβατικές μεθόδους παραγωγής τροφίμων.

Σήμερα, οι αγρότες και οι μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις (ΜΜΕ) αντιμετωπίζουν μια αφθονία φρούτων και λαχανικών με περιορισμένη διάρκεια ζωής. **Η ανακύκλωση φρούτων και λαχανικών σε νέα προϊόντα είναι ένας εξαιρετικός τρόπος για την επίτευξη μηδενικών αποβλήτων**, τη δημιουργία καινοτόμων και βιώσιμων προϊόντων και τη μείωση του περιβαλλοντικού αντίκτυπου. Η διαδικασία ξήρανσης μπορεί να μετατρέψει τα απόβλητα σε νέα ευκαιρία για την παραγωγή προϊόντων υψηλής αξίας.



Το μεγαλύτερο μέρος της καινοτομίας έγκειται στις νέες τάσεις της αγοράς και στις απαιτήσεις των καταναλωτών. Η παγκόσμια ευαισθητοποίηση σχετικά με τη βιωσιμότητα και τις υγιεινές διατροφικές συνήθειες υπογράμμισε την ανάγκη για θρεπτικά προϊόντα, με μεγάλη διάρκεια ζωής και βολικά στη χρήση. Ταυτόχρονα, η τοπική αγορά αναζήτησε τρόπους για την αποτελεσματική διαχείριση των γεωργικών αποβλήτων.

Παραδοσιακά, οι μέθοδοι ξήρανσης χρησιμοποιούνται για τη συντήρηση των τροφίμων. Ωστόσο, η ξήρανση στον ήλιο είναι μια ασταθής διαδικασία που συχνά υποβαθμίζει την ποιότητα των τροφίμων και είναι δύσκολο να αναπαραχθεί με την πάροδο του χρόνου. Οι συμβατικές μέθοδοι ξήρανσης δυσκολεύονταν να ικανοποιήσουν τις διπλές απαιτήσεις της διατήρησης της ποιότητας και της επεκτασιμότητας. Οι αρχικές εγκαταστάσεις απαιτούσαν σημαντική κατανάλωση ενέργειας και αντιμετώπιζαν λογιστικά εμπόδια, όπως ο έλεγχος της ομοιόμορφης θέρμανσης και η διασταυρούμενη μόλυνση κατά τη

Ωστόσο, νέες τεχνολογικές προσεγγίσεις ξήρανσης στο πλαίσιο της παραδοσιακής γνώσης μπορούν να ενσωματωθούν στην προηγμένη μηχανική και να φέρουν αξιοσημείωτες καινοτομίες για την ανάπτυξη νέων προϊόντων διατροφής. Η ξήρανση αναδείχθηκε ως μια τεχνολογία που άλλαξε τα δεδομένα. Σε αντίθεση με τις συμβατικές μεθόδους, αυτή η τεχνολογία μειώνει την ανάγκη χρήσης χημικών συντηρητικών και παρατείνει τη διάρκεια ζωής χωρίς ψύξη. Η χαμηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ξήρανσης επιτρέπει την παραγωγή φρούτων και λαχανικών έτοιμων για κατανάλωση με πλούσια υφή.

Η ξήρανση προσφέρει μια συναρπαστική ευκαιρία να φέρει επανάσταση στον τρόπο συντήρησης, εμπορίας και κατανάλωσης των φρούτων και των λαχανικών. Η ξήρανση διατηρεί τα θρεπτικά συστατικά, τις γεύσεις και τις υφές, καθιστώντας τα ιδανικά για καταναλωτές που αναζητούν βολικά και υγιεινά σνακ. Η ανάδειξη της προέλευσης και της διαδρομής του προϊόντος μπορεί να ενισχύσει την ελκυστικότητά του.

Οι καταναλωτές προτιμούν προϊόντα που αποδεικνύουν περιβαλλοντική ευθύνη. Η ξήρανση μειώνει τη σπατάλη τροφίμων διατηρώντας τα πλεονάζοντα ή «ατελή» φρούτα και λαχανικά, και αυτό μπορεί να αποτελέσει βασικό σημείο πώλησης. Η τεχνολογία αυτή επιτρέπει στις μάρκες να εξατομικεύουν τα προϊόντα τους για συγκεκριμένες αγορές και καταναλωτές που αναζητούν υγιεινά σνακ και έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα.

Ωστόσο, η βιομηχανία ξήρανσης αντιμετωπίζει διάφορες προκλήσεις που επηρεάζουν την ανάπτυξη, την αποδοτικότητα και την υιοθέτησή της. Πιθανώς το κύριο μειονέκτημα είναι η υψηλή κατανάλωση ενέργειας, καθώς σήμερα η διαδικασία είναι ενεργοβόρα και απαιτεί σημαντική ισχύ για την ξήρανση. Επίσης, το κόστος του εξοπλισμού και της λειτουργίας μπορεί να την καθιστά λιγότερο προσιτή για τους μικρούς παραγωγούς. Ωστόσο, η επένδυση σε τεχνολογίες ενεργειακής απόδοσης, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και βελτιωμένη μόνωση των φούρνων ξήρανσης για τη μείωση του λειτουργικού κόστους μπορεί να εφαρμοστεί εύκολα, συμβάλλοντας στην υλοποίηση της τεχνολογίας.

Η ποικιλία στην ποιότητα των προϊόντων, όπως η άνιση ξήρανση ή οι αλλαγές στην υφή, μπορεί να οφείλεται σε ακατάλληλες ρυθμίσεις παραμέτρων. Ωστόσο, η ανάπτυξη τυποποιημένων πρωτοκόλλων για διαφορετικούς τύπους τροφίμων και η επένδυση σε συστήματα παρακολούθησης σε πραγματικό χρόνο μπορούν να διασφαλίσουν τη σταθερή ποιότητα.

Η τεχνολογία αυτή αποτελεί σημαντικό βήμα για τη βελτίωση του τομέα των φρούτων και των λαχανικών. Ωστόσο, για την προώθησή της απαιτείται η ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τα οφέλη των αποξηραμένων προϊόντων μέσω εκστρατειών μάρκετινγκ, συνεργασιών με λιανοπωλητές και σαφούς επισήμανσης σχετικά με τη διατροφική αξία και την ευκολία χρήσης.

Η NaturSnacks είναι μια μικρή ισπανική επιχείρηση με έδρα το Pedrajas de San Esteban, στο Βαγιαδολίδ, που ιδρύθηκε από την Sandra de Blas, η οποία είναι ενθουσιώδης υποστηρίκτρια της προσφοράς μιας υγιεινής και βιώσιμης εναλλακτικής λύσης στον τομέα των τροφίμων. Η

NaturSnacks ειδικεύεται στην παραγωγή υγιεινών σνακ, παρασκευασμένων με 100% φυσικά και φυτικά συστατικά. Η εταιρεία αναπτύσσει, παράγει και διανέμει όλα τα προϊόντα της, διασφαλίζοντας υψηλά πρότυπα ποιότητας και βιωσιμότητας.

Τα συστατικά που χρησιμοποιεί η NaturSnacks επιλέγονται με προσοχή, δίνοντας προτεραιότητα στα τοπικά προϊόντα και προωθώντας βιώσιμες γεωργικές πρακτικές. Αυτή η προσέγγιση εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα είναι απαλλαγμένα από αλλεργιογόνα, τεχνητά συντηρητικά, χρωστικές ουσίες και γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.

Μια ιδιαίτερη πτυχή της NaturSnacks είναι η ισχυρή δέσμευσή της στην αειφορία. Η επιχείρηση χρησιμοποιεί ανακυκλώσιμες συσκευασίες και ακολουθεί ένα κυκλικό μοντέλο παραγωγής για να ελαχιστοποιήσει το ανθρακικό της αποτύπωμα. Επιπλέον, συνεργάζεται στενά με τοπικούς παραγωγούς, προωθώντας ένα επιχειρηματικό μοντέλο βασισμένο στο δίκαιο εμπόριο και την αγροτική ανάπτυξη.

Η NaturSnacks είναι ένα παράδειγμα του πώς η τεχνολογική καινοτομία μπορεί να εφαρμοστεί στον τομέα των υγιεινών τροφίμων. Η περίπτωση αυτή δεν αναδεικνύει μόνο τον τρόπο με τον οποίο η καινοτομία με βάση τα φυτά μπορεί να γίνει πραγματικότητα στην αγορά των σνακ, αλλά και τον θετικό αντίκτυπο που μπορεί να έχει στην υγεία των καταναλωτών και στο περιβάλλον.

Ιστοσελίδα

www.natursnacks.es

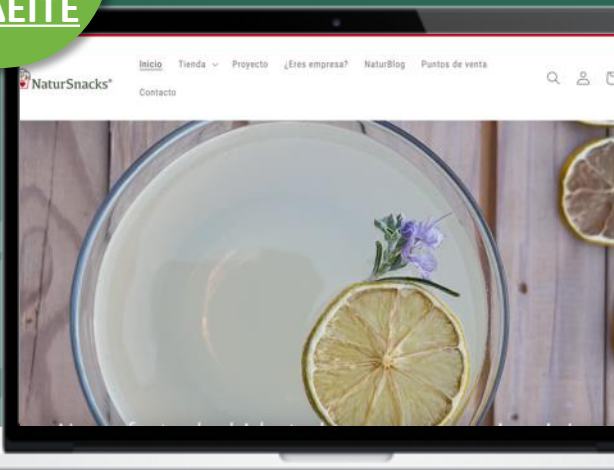
Επικοινωνία

e: toc@natursnacks.es t: +34 983 605 817

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**





Natac

Χώρα

Ισπανία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, καινοτόμος τεχνολογία

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Παραγωγή καινοτόμων συστατικών

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Ανάπτυξη καινοτόμων συστατικών

Σύντομη περιγραφή



*Podcast με
τον José
María Pinilla
στην επόμενη
σελίδα*

Η Natac είναι μια φιλική προς το περιβάλλον εταιρεία που χρησιμοποιεί τις πιο προηγμένες τεχνολογίες εκχύλισης και καθαρισμού για την παραγωγή φυτικών συστατικών υψηλής ποιότητας. Το χαρτοφυλάκιό της περιλαμβάνει εκχυλίσματα που προέρχονται από ελιά, σαφράν, ροδιόλα, echinacea, αγκινάρα και πολλά άλλα παραδοσιακά φυτά που είναι καλά τεκμηριωμένα στην επιστημονική βιβλιογραφία. Κάθε εκχύλισμα είναι συμπυκνωμένο με το δικό του προφίλ βιοδραστικών ενώσεων, όπως πολυφαινόλες, φλαβονοειδή και τριτερπένια, μεταξύ άλλων. Η ποικιλία του χαρτοφυλακίου βοτανικών προϊόντων της παρέχει μια σειρά από οφέλη για την υγεία, όπως βελτίωση της καρδιαγγειακής προστασίας, υποστήριξη της ψυχικής ευεξίας, ενίσχυση της ανοσίας και πολλά άλλα. Αυτά τα ισχυρά οφέλη μπορούν να διαφοροποιήσουν τα προϊόντα σας και να σας κάνουν να ξεχωρίσετε στην αγορά. Χάρη στην εμπειρία της, τη μεγάλη παραγωγική της ικανότητα, το ολοκληρωμένο μοντέλο βιωσιμότητας και την πιστοποίηση βιολογικής καλλιέργειας, η Natac συνεχίζει να ξεπερνά τα όρια ως ηγέτης στην παγκόσμια βιομηχανία βοτανικών προϊόντων.



Podcast συνέντευξη με τον **José María Pinilla** από τον Όμιλο Natac

Κάντε κλικ για να παρακολουθήσετε...



Ιστοσελίδα

www.natacgroup.com

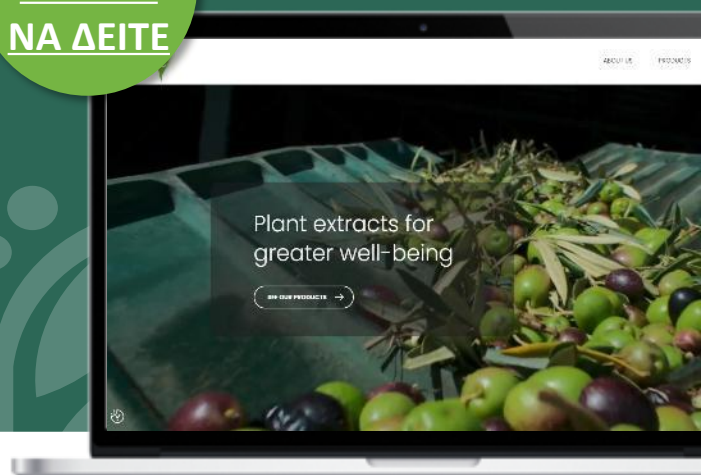
Επικοινωνία

www.natacgroup.com/en/contact/

Κοινωνικά μέσα

[LinkedIn](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**





Pharmadus Botanicals

Χώρα

Ισπανία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, καινοτόμος τεχνολογία

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Νέες φυτικές παραγωγές

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται:

Ανάπτυξη καινοτόμου τσαγιού ευεξίας

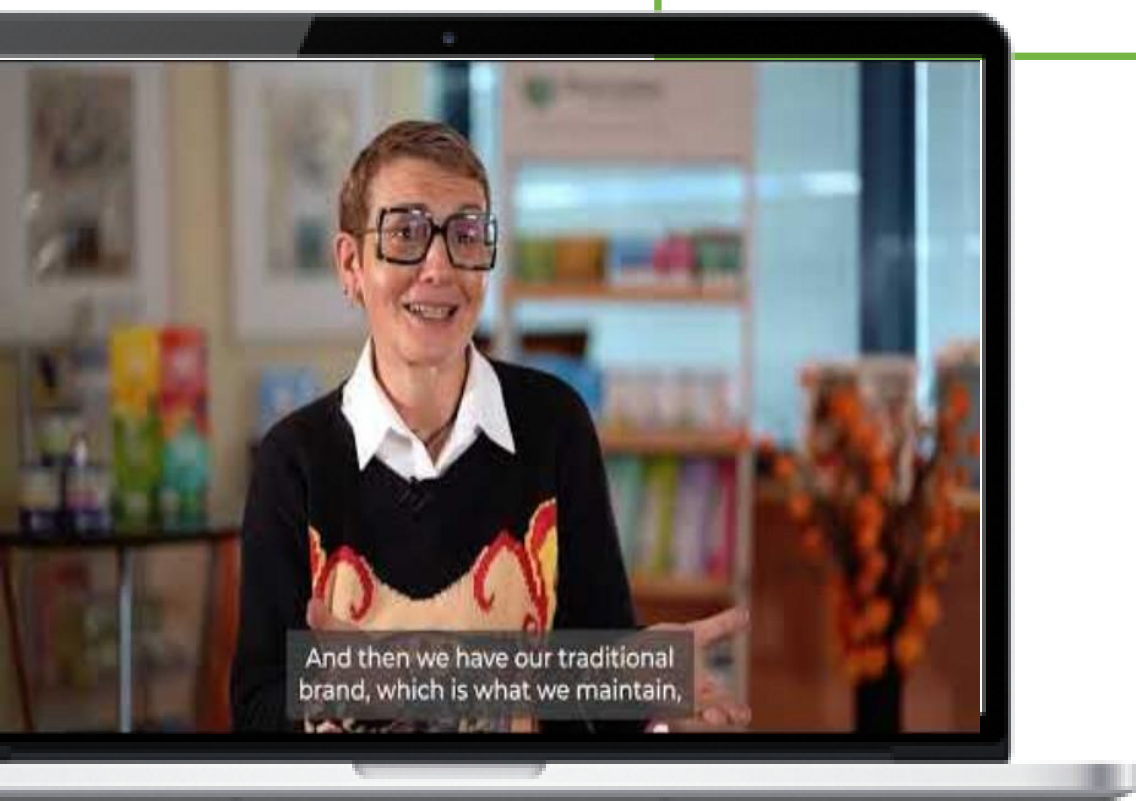
Σύντομη περιγραφή

Η Pharmadus Botanicals ξεκίνησε το 1965, στην Ponferrada. Περιτριγυρισμένη από τη φύση και στην περιοχή Bierzo όπου ζούσε η οικογένεια Escudero. Εκεί ξεκίνησε η «Infusiones La Leonesa», ένα βιοτεχνικό εργαστήριο που αργότερα θα γινόταν βιομηχανική μονάδα, πάντα με έναν σαφή στόχο: **να φροντίζει την υγεία των ανθρώπων μέσω των αφεψημάτων**. Το πρώτο προϊόν που βγήκε από αυτό το νέο εργοστάσιο ήταν το **Manasul**: μια αποκλειστική και αποτελεσματική φόρμουλα για τον έλεγχο του βάρους και τη δυσκοιλιότητα. Το Manasul έφτασε στα φλιτζάνια εκατομμυρίων νοικοκυριών σε όλο τον κόσμο. Η επιτυχία του ήταν τόσο μεγάλη που η εταιρεία άλλαξε το όνομά της και μετονομάστηκε σε «Manasul Internacional». Ήταν η πρώτη ισπανική πολυεθνική εταιρεία στον τομέα των φαρμακευτικών φυτών, με έδρα στην Ελβετία, την Κορέα, τη Χιλή και τις Ηνωμένες Πολιτείες. Οι εγκαταστάσεις και οι διαδικασίες έχουν σχεδιαστεί για να φροντίζουν ιδιαίτερα το προϊόν, με τα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων: ελεγχόμενες ατμόσφαιρες, φαρμακευτικά καθαρά δωμάτια, SAS υπό πίεση, δικό τους μικροβιολογικό και φυσικοχημικό εργαστήριο (προσδιορισμός δραστικών συστατικών, έλεγχος φυτοφαρμάκων, ρύπων και βαρέων μετάλλων). Η Pharmadus Botanicals επιλέγει τους προμηθευτές της στην πηγή για να έχει μόνο τα καλύτερα φυτά και παρακολουθεί συνεχώς τα προϊόντα της με ελέγχους ποιότητας. Χρησιμοποιούμε μόνο βιολογικά βότανα που πληρούν τα πρότυπα υψηλής ποιότητας που έχουμε θέσει.



Συνέντευξη με την **Beatriz Escudero**
από την Pharmadus Botanicals

Κάντε κλικ για να δείτε...



**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

Ιστοσελίδα

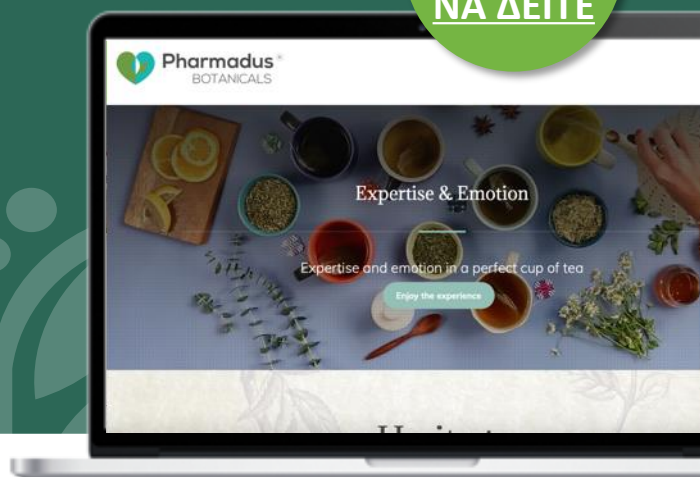
www.pharmadus.com/en

Επικοινωνία

e: info@pharmadus.com t: (+34) 987 464 072

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#)

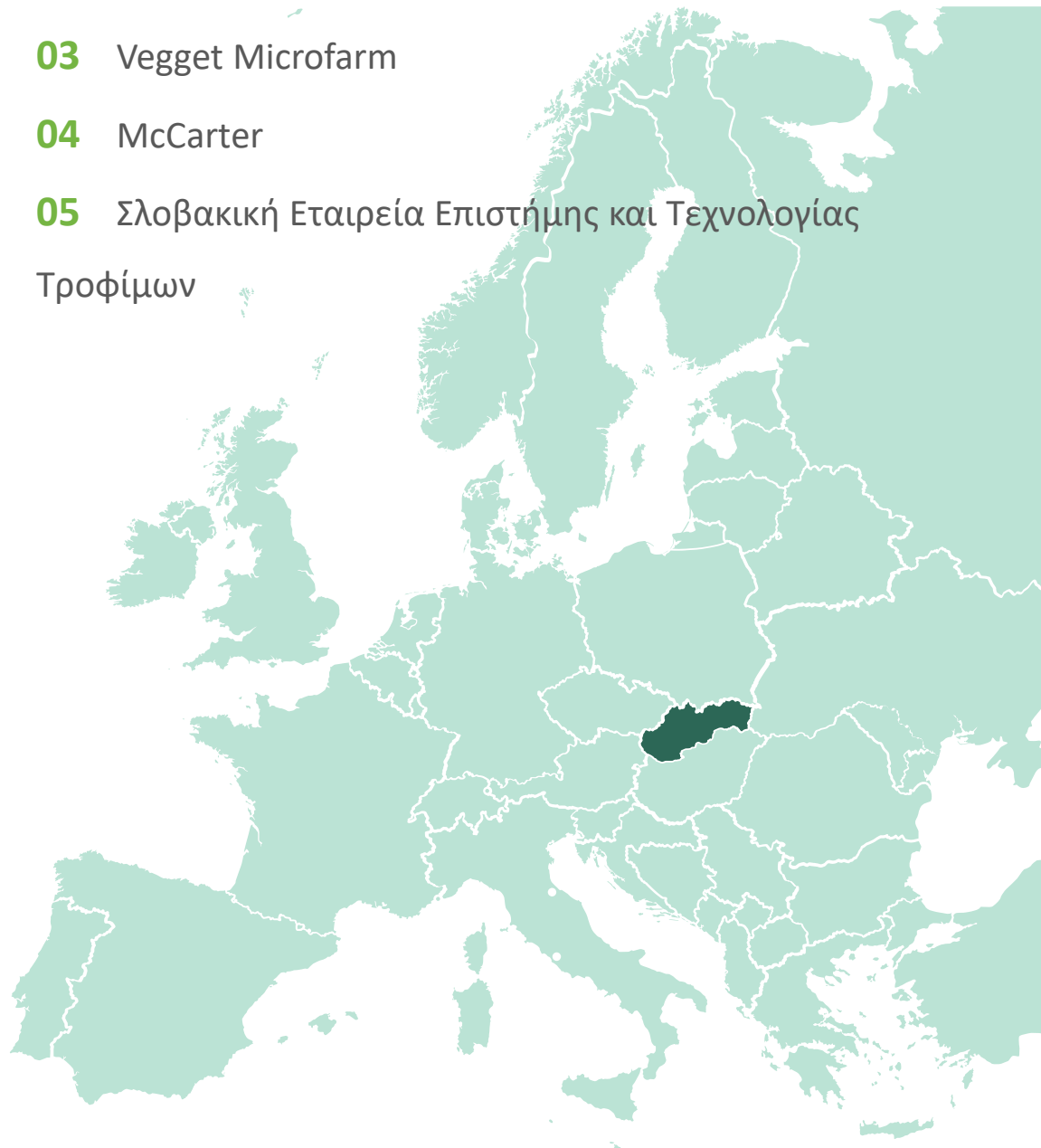




Σλοβακία Καλές Πρακτικές



- 01** Biofarm Príroda
- 02** Alfa Sorti
- 03** Vegget Microfarm
- 04** McCarter
- 05** Σλοβακική Εταιρεία Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων



Προχωρημένο



Biofarm Príroda

Χώρα

Σλοβακία

Τύπος

Βιώσιμη βιολογική φάρμα

Θεματικές Περιοχές

Οικολογικές τεχνολογικές στρατηγικές, βιώσιμη παραγωγή τροφίμων, κυκλική οικονομία

Δεξιότητες/Ικανότητες που αναπτύσσονται

Βιολογική γεωργία, εξοικονόμηση νερού, διαχείριση μηδενικών αποβλήτων και περμακουλτούρα

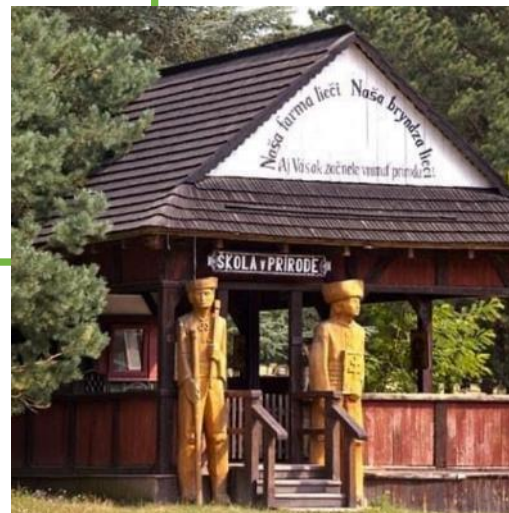
Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Ζήτηση για βιολογικά, τοπικά παραγόμενα τρόφιμα; ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αντίκτυπου

Σύντομη περιγραφή

Η **Biofarm Príroda** είναι ένα παράδειγμα βιώσιμης γεωργικής επιχείρησης στη Σλοβακία που **ενσωματώνει οικολογικές τεχνολογίες και άμεση διανομή από το αγρόκτημα στο τραπέζι**. Το αγρόκτημα επικεντρώνεται στην παραγωγή βιολογικών λαχανικών και κτηνοτροφίας, εξαλείφοντας τα συνθετικά φυτοφάρμακα και λιπάσματα και εφαρμόζοντας τις αρχές της περμακουλτούρας. Χρησιμοποιεί συστήματα άρδευσης με βρόχινο νερό, κομποστοποίηση και ανακυκλωμένες συσκευασίες για να ελαχιστοποιήσει το οικολογικό του αποτύπωμα. Οι απευθείας πωλήσεις στους πελάτες επιτρέπουν στο αγρόκτημα να διατηρήσει την ανταγωνιστικότητα των τιμών του, εξασφαλίζοντας φρέσκα, υψηλής ποιότητας οργανικά τρόφιμα.

Το μοντέλο αυτό μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για τους αγρότες που επιθυμούν να στραφούν στη βιολογική γεωργία, αλλά ανησυχούν για τις οικονομικές ή τεχνικές προκλήσεις. Δείχνει ότι ο **συνδυασμός παραδοσιακών και σύγχρονων προσεγγίσεων** επιτρέπει τη δημιουργία μιας ανταγωνιστικής βιολογικής επιχείρησης.



Η Biofarm Příroda είναι ένα παράδειγμα βιώσιμης γεωργικής επιχείρησης που συνδυάζει οικολογικές τεχνολογίες, ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού φορτίου και τοπική παραγωγή. Το μοντέλο αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό στο πλαίσιο του έργου, καθώς καταδεικνύει πώς οι μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν οικολογικές στρατηγικές διατηρώντας παράλληλα την ανταγωνιστικότητά τους στην αγορά. Εξηγεί πώς οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις μπορούν να συμβάλουν στην κυκλική οικονομία και να υποστηρίξουν βιώσιμες αλυσίδες τροφίμων.

Η Biofarm Příroda ιδρύθηκε ως απάντηση στην αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικά τρόφιμα στη Σλοβακία. Ο ιδρυτής της φάρμας, με πολυετή εμπειρία στον τομέα της γεωργίας, συνειδητοποίησε ότι οι καταναλωτές ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για την προέλευση των τροφίμων, τον τρόπο παραγωγής τους και τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο της γεωργικής παραγωγής. Η ευκαιρία που εντοπίστηκε ήταν η δημιουργία μιας φάρμας που θα συνδυάζε τις παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές με τις σύγχρονες βιολογικές τεχνολογίες, προσφέροντας παράλληλα τοπικά και φρέσκα προϊόντα απευθείας στους πελάτες.

Η φάρμα αντιμετώπισε αρκετές προκλήσεις στην αρχή. Ένα από τα κύρια προβλήματα ήταν η υψηλότερη τιμή των βιολογικών προϊόντων σε σύγκριση με τα συμβατικά τρόφιμα, γεγονός που δυσχέραινε την είσοδό της στην αγορά. Απαιτούσε επίσης σημαντικές επενδύσεις σε πράσινες τεχνολογίες, όπως ένα σύστημα άρδευσης με βρόχινο νερό και φυσικές μεθόδους προστασίας των φυτών. Η φάρμα ξεπέρασε αυτές τις προκλήσεις με την απευθείας πώληση στους πελάτες, την εξάλειψη των μεσαζόντων στη διανομή και την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των τιμών. Συμμετείχε επίσης σε διάφορες περιβαλλοντικές πρωτοβουλίες και απέκτησε

πιστοποίηση βιολογικής παραγωγής, γεγονός που την βοήθησε να κερδίσει την εμπιστοσύνη των πελατών

Η Biofarm Příroda χαρακτηρίζεται από διάφορα καινοτόμα στοιχεία. Το πρώτο είναι η εισαγωγή αρχών περμακουλτούρας, οι οποίες υποστηρίζουν τη φυσική βιοποικιλότητα και μειώνουν την ανάγκη για εξωτερικές εισροές. Το δεύτερο καινοτόμο στοιχείο είναι η χρήση ανακυκλωμένων υλικών για τη συσκευασία των προϊόντων και η εφαρμογή πολιτικής μηδενικών αποβλήτων, η οποία ελαχιστοποιεί τα απόβλητα. Από επιχειρηματική άποψη, η φάρμα εφαρμόζει ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο που αποδεικνύει ότι η βιολογική γεωργία μπορεί να είναι όχι μόνο περιβαλλοντικά υπεύνητη, αλλά και οικονομικά βιώσιμη. Από κοινωνική άποψη, συμβάλλει στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας, δημιουργεί θέσεις εργασίας και παρέχει υγιεινά και ποιοτικά τρόφιμα στους καταναλωτές. Επί του παρόντος, η Biofarm Příroda είναι ενεργή και επεκτείνει συνεχώς την παραγωγή της. Προβλέπεται η επέκταση σε άλλα περιφερειακά κανάλια πώλησης και η συνεργασία με μεγαλύτερες αλυσίδες λιανικής πώλησης, με παράλληλη διατήρηση των απευθείας παραδόσεων στους πελάτες. Τα μεσοπρόθεσμα σχέδια περιλαμβάνουν την εισαγωγή αγροτουριστικών δραστηριοτήτων, όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να μάθουν τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και να δοκιμάσουν γεωργικές δραστηριότητες. Ο μακροπρόθεσμος στόχος είναι η επέκταση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον τομέα της βιολογικής γεωργίας και η μετατροπή της φάρμας σε πρότυπο για άλλες επιχειρήσεις που επιθυμούν να στραφούν στη βιώσιμη γεωργία.

Το μοντέλο αυτό μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για τους αγρότες που επιθυμούν να στραφούν στη βιολογική γεωργία, αλλά ανησυχούν για τις οικονομικές ή τεχνικές προκλήσεις. Δείχνει ότι ο συνδυασμός παραδοσιακών και σύγχρονων προσεγγίσεων επιτρέπει τη δημιουργία μιας ανταγωνιστικής βιολογικής επιχείρησης. Ένα άλλο πλεονέκτημα είναι η επίδειξη του τρόπου με τον οποίο μπορούν να επικοινωνηθούν αποτελεσματικά οι αξίες της βιολογικής γεωργίας στους πελάτες και να δημιουργηθεί ένα εμπορικό σήμα βασισμένο στη διαφάνεια και την εμπιστοσύνη.

Η Biofarm Príroda αποτελεί ένα επιτυχημένο μοντέλο βιολογικής γεωργίας, που συνδυάζει βιώσιμες τεχνολογίες, απευθείας παραδόσεις στους πελάτες και διαφανή επικοινωνία. Η περίπτωση αυτή δείχνει ότι η βιολογική γεωργία μπορεί να είναι οικονομικά αποδοτική, εάν η επιχειρηματική στρατηγική είναι σωστά καθορισμένη και οι σύγχρονες τεχνολογίες χρησιμοποιούνται αποτελεσματικά. Η Biofarm μπορεί έτσι να χρησιμεύσει ως πρότυπο για παρόμοιες πρωτοβουλίες που επιθυμούν να επιτύχουν βιώσιμη παραγωγή τροφίμων χωρίς αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον.

Η Biofarm Príroda χαρακτηρίζεται από διάφορα καινοτόμα στοιχεία. Το πρώτο είναι η εισαγωγή **αρχών περμακουλτούρας, οι οποίες υποστηρίζουν τη φυσική βιοποικιλότητα και μειώνουν την ανάγκη για εξωτερικούς πόρους. Το δεύτερο καινοτόμο στοιχείο είναι η **χρήση ανακυκλωμένων υλικών** για τη συσκευασία των προϊόντων και η εφαρμογή **πολιτικής μηδενικών αποβλήτων**, η οποία ελαχιστοποιεί τα απόβλητα.**

Ιστοσελίδα

www.biofarma.sk

Επικοινωνία

e: info@biofarma.sk

Κοινωνικά Μέσα

[Instagram](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**





Alfa Sorti

Χώρα

Σλοβακία

Τύπος

Εταιρεία παραγωγής φυτικών τροφίμων

Θεματικές Περιοχές

Βιώσιμη παραγωγή τροφίμων, φυτικές εναλλακτικές λύσεις, καινοτομία στον τομέα των τροφίμων

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Επεξεργασία φυτικών τροφίμων, βιώσιμη συσκευασία, καινοτομία στην τεχνολογία τροφίμων

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Αυξανόμενη ζήτηση για υψηλής ποιότητας φυτικές εναλλακτικές λύσεις κρέατος

Σύντομη περιγραφή

Η **Alfa Sorti** είναι μια σλοβακική εταιρεία που ειδικεύεται στην παραγωγή **φυτικών εναλλακτικών τροφίμων** και αναπτύσσει καινοτόμα προϊόντα χωρίς κρέας χρησιμοποιώντας προηγμένες τεχνολογίες επεξεργασίας. Τα προϊόντα της είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, χωρίς χοληστερόλη και χωρίς τεχνητά συντηρητικά. Οι πρωτοβουλίες **για βιώσιμες συσκευασίες** και η έμφαση στη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος συμβάλλουν σε ένα πιο **φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων**, διατηρώντας παράλληλα την ισχυρή ανταγωνιστικότητα της εταιρείας στην αγορά.

Η Alfa Sorti ιδρύθηκε με στόχο να προσφέρει στους καταναλωτές υγιεινές και γευστικές εναλλακτικές λύσεις στα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος. Οι ιδρυτές της εταιρείας εντόπισαν μια αυξανόμενη ζήτηση για φυτικά προϊόντα που θα ικανοποιούν τις ανάγκες των βέγκαν, των χορτοφάγων, αλλά και των φλεξιτάριων και των ανθρώπων που αναζητούν πιο υγιεινές διατροφικές επιλογές



Η Alfa Sorti είναι μια σλοβακική εταιρεία που ειδικεύεται στην παραγωγή φυτικών τροφίμων που αποτελούν εναλλακτικές λύσεις για το κρέας. Η μάρκα τους «Goody Foody» προσφέρει μια ευρεία γκάμα vegan και χορτοφαγικών προϊόντων, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της αγοράς φυτικών τροφίμων στη Σλοβακία. Η καινοτομία προσέγγισή τους στην παραγωγή και τη συσκευασία αυτών των προϊόντων είναι σύμφωνη με τους στόχους του έργου που αποσκοπεί στην υποστήριξη βιώσιμων και οικολογικών λύσεων στη βιομηχανία τροφίμων. Η Alfa Sorti αποδεικνύει πώς οι φυτικές εναλλακτικές λύσεις μπορούν να ενσωματωθούν στην ευρύτερη τροφική αλυσίδα, υποστηρίζοντας έτσι τη διατροφική ποικιλία και μειώνοντας το περιβαλλοντικό φορτίο.

Η Alfa Sorti ιδρύθηκε με στόχο να προσφέρει στους καταναλωτές υγιεινές και γευστικές εναλλακτικές λύσεις στα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος. Οι ιδρυτές της εταιρείας εντόπισαν μια αυξανόμενη ζήτηση για φυτικά προϊόντα που θα ικανοποιούσαν τις ανάγκες των βέγκαν, των χορτοφάγων, αλλά και των φλεξιτάριων και των ανθρώπων που αναζητούν πιο υγιεινές επιλογές διατροφής. Αυτή η τάση υποστηρίχθηκε από το αυξημένο ενδιαφέρον για τον υγιεινό τρόπο ζωής και τη βιωσιμότητα, καθώς και από την αυξανόμενη ανησυχία των καταναλωτών για τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της ζωικής παραγωγής. Η αγορά παρουσίαζε έλλειψη ποιοτικών φυτικών

εναλλακτικών που να μοιάζουν με τα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος όσον αφορά τη γεύση και την υφή, κάτι που η Alfa Sorti είδε ως μια σημαντική ευκαιρία.

Η εταιρεία αντιμετώπισε αρκετές προκλήσεις κατά την ανάπτυξη των προϊόντων της. Η πρώτη πρόκληση ήταν η δημιουργία φυτικών προϊόντων με υφή και γεύση παρόμοια με το κρέας, κάτι που απαιτούσε επενδύσεις στην έρευνα και την ανάπτυξη νέων τεχνολογιών για την επεξεργασία φυτικών συστατικών. Η εταιρεία δοκίμασε διάφορες μεθόδους, όπως η εξώθηση και η ζύμωση φυτικών πρωτεϊνών, για να επιτύχει ένα αυθεντικό γευστικό προφίλ.

Μια άλλη πρόκληση ήταν να πείσει τους παραδοσιακούς καταναλωτές για τα οφέλη των φυτικών εναλλακτικών προϊόντων. Στη Σλοβακία, τα φυτικά εναλλακτικά προϊόντα δεν ήταν τόσο δημοφιλή όσο στις δυτικές χώρες μέχρι πριν από λίγα χρόνια, γεγονός που σήμαινε ότι η Alfa Sorti έπρεπε να επενδύσει σε εκστρατείες μάρκετινγκ, να οργανώσει γευστιγνωσίες και να συνεργαστεί με influencers στον τομέα της υγιεινής διατροφής. Σημαντικό μέρος της στρατηγικής της ήταν επίσης η συμπερίληψη των προϊόντων σε κανονικά σούπερ μάρκετ, ώστε να είναι διαθέσιμα στο κοινό.

Η Alfa Sorti έχει εφαρμόσει καινοτόμες τεχνολογίες στην παραγωγή των προϊόντων της, γεγονός που της έχει επιτρέψει να επιτύχει υψηλή ποιότητα και αυθεντική γεύση. Οι βασικές καινοτομίες της περιλαμβάνουν τη χρήση επεξεργασίας υψηλής πίεσης φυτικών συστατικών για την επίτευξη υφής παρόμοιας με αυτή του κρέατος, καθώς και τη βελτιστοποίηση των συνταγών για μέγιστη θρεπτική αξία. Τα προϊόντα της είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, χωρίς χοληστερόλη και παρασκευάζονται χωρίς τεχνητά συντηρητικά, γεγονός που προσφέρει οφέλη για την υγεία των καταναλωτών.

Από περιβαλλοντική άποψη, συμβάλλουν στη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος, προσφέροντας εναλλακτικές λύσεις στο κρέας, η παραγωγή του οποίου απαιτεί έντονη χρήση πόρων. Οι φυτικές εναλλακτικές λύσεις έχουν σημαντικά μικρότερη επίδραση στους υδάτινους και εδαφικούς πόρους, συμβάλλοντας έτσι στη βιωσιμότητα του συστήματος διατροφής. Επιπλέον, η εταιρεία έχει επενδύσει στην ανάπτυξη βιώσιμων συσκευασιών, μειώνοντας έτσι τα πλαστικά απόβλητα.

Η Alfa Sorti είναι ένα παράδειγμα του πώς η καινοτομία με βάση τα φυτά μπορεί να ενσωματωθεί στις κύριες αγορές τροφίμων. Αυτή η περίπτωση δείχνει πώς η ανάπτυξη προϊόντων, η εκπαίδευση των καταναλωτών και οι βιώσιμες συσκευασίες μπορούν να δημιουργήσουν ελκυστικές εναλλακτικές λύσεις για το κρέας που υποστηρίζουν πιο υγιεινές διατροφικές συνήθειες και μειώνουν τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο.

Ιστοσελίδα

www.alfasorti.sk

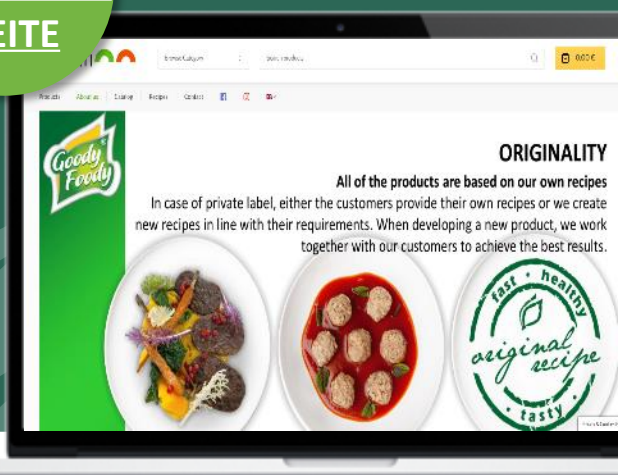
Επικοινωνία

e: info@alfasorti.sk t: +421 915 989 341

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ**





Vegget Microfarm

Χώρα

Σλοβακία

Τύπος

Καινοτόμος αστική μικροκαλλιέργεια

Θεματικές Περιοχές

Αστική γεωργία, βιώσιμη παραγωγή τροφίμων, κυκλική οικονομία

Δεξιότητες/Ικανότητες που αναπτύσσονται

Κάθετη γεωργία, βιολογική καλλιέργεια, άρδευση με αποδοτική χρήση νερού, συμμετοχή της κοινότητας

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Περιορισμένος χώρος για την παραγωγή τροφίμων σε αστικές περιοχές, μείωση των εκπομπών

Σύντομη περιγραφή

Η Vegget Microfarm συνδυάζει την κάθετη γεωργία και τις τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας για την παραγωγή φρέσκων λαχανικών, βοτάνων και μικρολαχανικών σε αστικό περιβάλλον. Εφαρμόζει μια φιλοσοφία μηδενικών αποβλήτων, κομποστοποιώντας όλα τα οργανικά απόβλητα και χρησιμοποιώντας βιοδιασπώμενες συσκευασίες. Πέρα από την παραγωγή τροφίμων, η Vegget είναι βαθιά αφοσιωμένη στην τοπική κοινότητα μέσω εργαστηρίων, ημερών ανοιχτών θυρών στο αγρόκτημα και εκπαιδευτικών προγραμμάτων που προωθούν τη βιώσιμη γεωργία.

Το μοντέλο Vegget μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για άλλες παρόμοιες πρωτοβουλίες που αναζητούν τρόπους για την αποτελεσματική αξιοποίηση των αστικών χώρων με σκοπό την παραγωγή υγιεινών και βιώσιμων τροφίμων.



Το Vegget Microfarm είναι ένα μοντέλο σύγχρονης αστικής γεωργίας που εστιάζει στην αειφόρο παραγωγή φυτικών τροφίμων σε αστικό περιβάλλον. Η προσέγγισή του συνδυάζει τις μεθόδους βιολογικής γεωργίας με την εμπλοκή της κοινότητας και την εκπαίδευση του κοινού, δημιουργώντας προστιθέμενη αξία όχι μόνο για τους καταναλωτές αλλά και για ολόκληρη την αστική υποδομή. Η περίπτωση αυτή είναι σχετική με το έργο, καθώς δείχνει πώς μικρές γεωργικές πρωτοβουλίες μπορούν να ενσωματώσουν βιολογικές πρακτικές, υποστηρίζοντας παράλληλα την τοπική παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων. Το μοντέλο Vegget μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για άλλες παρόμοιες πρωτοβουλίες που αναζητούν τρόπους αποτελεσματικής αξιοποίησης των αστικών χώρων για την παραγωγή υγιεινών και βιώσιμων τροφίμων.

Η Vegget Microfarm δημιουργήθηκε ως απάντηση στην αυξανόμενη ζήτηση για φρέσκα, βιολογικά παραγόμενα τρόφιμα στις αστικές περιοχές. Πολλοί άνθρωποι έχουν συνειδητοποιήσει τη σημασία της τοπικής παραγωγής τροφίμων και τον αντίκτυπό της στο περιβάλλον, ενώ παράλληλα επιθυμούν να έχουν πρόσβαση σε φρέσκα συστατικά χωρίς να χρειάζεται να τα εισάγουν από μακρινές αποστάσεις. Οι ιδρυτές της φάρμας αναγνώρισαν αυτή την ευκαιρία και αποφάσισαν να δημιουργήσουν ένα μοντέλο βιώσιμης μικροκαλλιέργειας στην Μπρατισλάβα, συγκεκριμένα στην περιοχή Vannoy της πόλης.

Η κύρια ευκαιρία ήταν η αποτελεσματική αξιοποίηση της διαθέσιμης αστικής γης για την καλλιέργεια φυτικών προϊόντων, εξασφαλίζοντας τη μέγιστη φρεσκάδα και μειώνοντας το αποτύπωμα άνθρακα που συνδέεται με τη μεταφορά τροφίμων. Εκτός από την ίδια την παραγωγή, οι

ιδρυτές της φάρμας ήθελαν να ευαισθητοποιήσουν το κοινό σχετικά με τα οφέλη της αστικής γεωργίας και να προσφέρουν την ευκαιρία να ενημερωθεί το κοινό μέσω εργαστηρίων και κοινοτικών δραστηριοτήτων.

Οι ιδρυτές αντιμετώπισαν αρκετές προκλήσεις κατά τη δημιουργία της φάρμας. Μία από τις μεγαλύτερες ήταν η διαθεσιμότητα κατάλληλου εδάφους σε αστικό περιβάλλον. Το αστικό έδαφος συχνά δεν είναι κατάλληλο για καλλιέργεια, καθώς μπορεί να είναι μολυσμένο ή να έχει ακατάλληλη δομή για τα φυτά. Η λύση ήταν η χρήση υπερυψωμένων κρεβατιών και υδροπονικών συστημάτων, τα οποία επιτρέπουν τον αποτελεσματικό έλεγχο της ποιότητας του υποστρώματος και των θρεπτικών συστατικών για τα φυτά.

Μια άλλη πρόκληση ήταν η εξασφάλιση επαρκών πηγών νερού για άρδευση. Η Vegget Microfarm έχει εφαρμόσει αποδοτικά συστήματα άρδευσης που ελαχιστοποιούν την κατανάλωση νερού και αξιοποιούν το βρόχινο νερό για τη διατήρηση της υγρασίας.

Η τρίτη μεγάλη πρόκληση ήταν να πείσουν τους κατοίκους της πόλης για τη σημασία της τοπικής παραγωγής τροφίμων και να ενθαρρύνουν το ενδιαφέρον τους για την κοινοτική γεωργία. Για το σκοπό αυτό, οι αγρότες άρχισαν να διοργανώνουν εκπαιδευτικές εκδηλώσεις, ημέρες ανοιχτών θυρών στο αγρόκτημα και εργαστήρια που επιτρέπουν στους κατοίκους της Μπρατισλάβα να μάθουν για τη διαδικασία της καλλιέργειας τροφίμων και τα περιβαλλοντικά οφέλη της.

Η Vegget Microfarm ξεχωρίζει με διάφορα καινοτόμα στοιχεία που την διακρίνουν από τα παραδοσιακά μοντέλα γεωργίας.

- 1. Κάθετη καλλιέργεια και εντατική χρήση του χώρου** – Δεδομένου ότι οι αστικές φάρμες έχουν περιορισμένο χώρο, η Vegget χρησιμοποιεί τεχνικές κάθετης καλλιέργειας και υπερυψωμένα παρτέρια, τα οποία της επιτρέπουν να μεγιστοποιεί την απόδοση σε περιοχές με περιορισμένο χώρο.
- 2. Μέθοδοι βιολογικής γεωργίας** – Οι αγρότες δεν χρησιμοποιούν χημικά λιπάσματα ή φυτοφάρμακα, αλλά εφαρμόζουν φυσικές μεθόδους προστασίας των φυτών, όπως βιολογικός ψεκασμός, εναλλαγή καλλιεργειών και κομποστοποίηση.
- 3. Ελαχιστοποίηση των αποβλήτων και φιλοσοφία μηδενικών αποβλήτων** – Το αγρόκτημα εστιάζει στη μηδενική παραγωγή αποβλήτων, χρησιμοποιεί ανακυκλωμένες και βιοδιασπώμενες συσκευασίες, ενώ όλα τα οργανικά απόβλητα κομποστοποιούνται και επιστρέφουν στο έδαφος.
- 4. Συμμετοχή της κοινότητας και εκπαίδευση** – Διοργανώνονται τακτικές εκδηλώσεις όπου οι κάτοικοι μπορούν να δοκιμάσουν τις αγροτικές εργασίες, να μάθουν για τη βιώσιμη γεωργία και να συμβάλουν στην ανάπτυξη της κοινωνικής γεωργίας.

Τα επιχειρηματικά οφέλη είναι ότι η Vegget έχει δημιουργήσει ένα επιτυχημένο επιχειρηματικό μοντέλο αστικής γεωργίας με απευθείας πωλήσεις στους πελάτες, αυξάνοντας την κερδοφορία και εξαλείφοντας τα έξοδα διανομής. Τα κοινωνικά οφέλη περιλαμβάνουν την υποστήριξη της τοπικής οικονομίας, την ενίσχυση των σχέσεων της κοινότητας και την ευαισθητοποίηση σχετικά με τις οικολογικές πρακτικές στη γεωργία.

Επί του παρόντος, η Vegget Microfarm είναι ενεργή και επεκτείνει συνεχώς τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που

προσφέρει. Παράγει φρέσκα φυλλώδη λαχανικά, βότανα, λουλούδια και μικρολαχανικά, τα οποία πωλεί απευθείας στους πελάτες και συνεργάζεται με τοπικά εστιατόρια.

Στο μέλλον σχεδιάζουν:

- Επεκτείνουν τον χώρο καλλιέργειας και να επενδύσουν σε νέες τεχνολογίες καλλιέργειας.
- Να αναπτύξει συνεργασία με άλλα εστιατόρια και ξενοδοχεία που ενδιαφέρονται για φρέσκα τοπικά προϊόντα.
- Να ενισχύσουν τις εκπαιδευτικές δραστηριότητες και να δημιουργήσουν περισσότερα προγράμματα για σχολεία και κοινωνικές οργανώσεις.
- Να εφαρμόσει άλλα στοιχεία της κυκλικής οικονομίας, όπως η χρήση βιοαποβλήτων για την παραγωγή κομπόστ και βιοαερίου.

Η Vegget Microfarm προσφέρει πλούσια έμπνευση και εκπαιδευτικές ευκαιρίες για ιδιώτες και επιχειρηματίες στον τομέα της βιολογικής γεωργίας. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επισκεφθούν το αγρόκτημα, να συμμετάσχουν σε εργαστήρια και να αποκτήσουν πρακτική εμπειρία στην καλλιέργεια φυτών σε αστικό περιβάλλον. Η μελέτη αυτή δείχνει επίσης πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σύγχρονες μέθοδοι για την αύξηση της παραγωγής χωρίς αρνητικές επιπτώσεις στη φύση.

Η Vegget Microfarm είναι ένα παράδειγμα επιτυχημένης ενσωμάτωσης της γεωργίας στο αστικό περιβάλλον με έμφαση στην αειφορία, την κοινότητα και την ποιότητα. Το μοντέλο της δείχνει πώς να χρησιμοποιούνται αποτελεσματικά οι αστικοί χώροι για την παραγωγή τροφίμων, προωθώντας παράλληλα την περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση και τους δεσμούς της κοινότητας.

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

Ιστοσελίδα

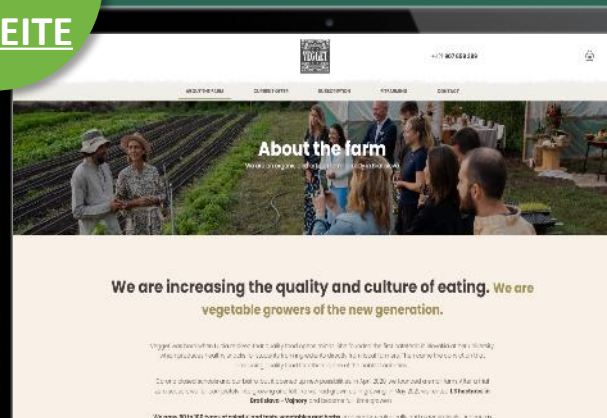
www.vegget.sk

Επικοινωνία

e: vegget.microfarm@gmail.com

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#)



Προχωρημένο



Συνέντευξη με
τον Juraj Durec
στην επόμενη
σελίδα

McCarter



McCarter

Χώρα

Σλοβακία

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Βιώσιμη τεχνολογία φυτικών τροφίμων και κυκλικές αλυσίδες μεταποίησης γεωργικών προϊόντων διατροφής

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Σχεδιασμός και λειτουργία καινοτόμων γραμμών επεξεργασίας πρώτων υλών φρούτων και φυτών

Σύντομη περιγραφή

Η **McCarter** είναι ηγέτης στην αγορά ποτών στη Σλοβακία από το 1997. Πιστεύει στη δύναμη των φυσικών συστατικών και στα λειτουργικά οφέλη των προϊόντων της. Η φιλοσοφία της βασίζεται σε αξίες που διαμορφώνουν κάθε βήμα της εργασίας της – από την επιλογή των πρώτων υλών έως το τελικό προϊόν. Πιστεύει στα **φυσικά συστατικά χωρίς συμβιβασμούς**, όπου κάθε ποτό περιέχει μόνο τα καλύτερα που έχει να προσφέρει η φύση. Η καινοτομία είναι το κλειδί, και προσπαθούν να βελτιώνουν συνεχώς τις συνταγές και να παράγουν νέα προϊόντα που προσφέρουν πραγματικά οφέλη για την υγεία, υποστηρίζοντας έναν ισορροπημένο και συνειδητό τρόπο ζωής για τους πελάτες τους.

Η συνέντευξη με τον Juraj Durec περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο η εταιρεία αναπτύσσει ενεργειακά αποδοτικές γραμμές επεξεργασίας – που καλύπτουν το πλύσιμο, το κόψιμο, την πολτοποίηση, την ξήρανση, την αποθήκευση και τη διανομή – για ένα ευρύ φάσμα φρούτων και άλλων φυτικών πρώτων υλών. Σε συνεργασία με πανεπιστήμια και συνεργάτες στο εξωτερικό, δημιουργούν εξειδικευμένο εξοπλισμό όταν δεν υπάρχει, απομονώνουν θρεπτικά συστατικά από φυσικές πηγές αντί από χημικά, τροφοδοτούν τις εγκαταστάσεις τους με ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και προετοιμάζονται για τα επερχόμενα πρότυπα IFS.

Ο γενικός στόχος είναι μια πλήρως βιώσιμη, χωρίς απόβλητα αλυσίδα εφοδιασμού που μπορεί να παρέχει υψηλής ποιότητας φυτικά τρόφιμα σε μεγάλη κλίμακα.



Συνέντευξη με τον **Juraj Durec** από την **McCarter**

Κάντε κλικ για να δείτε...



Ιστοσελίδα

www.mccarter.sk

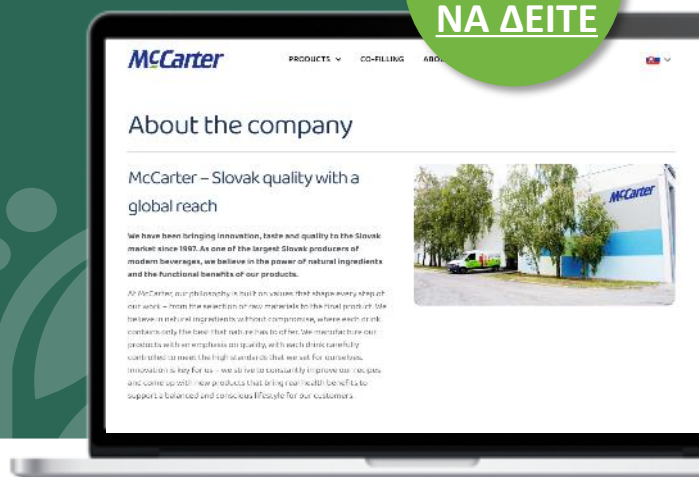
Επικοινωνία

e: mccarter@mccarter.sk

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**





Σλοβακική Εταιρεία Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

Χώρα

Σλοβακία

Τύπος

Ψηφιακή μεταμόρφωση

Θεματικές Περιοχές

Αναδυόμενες τεχνολογίες για μια βιώσιμη και διαφανή βιομηχανία τροφίμων

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Εφαρμογή της λήψης αποφάσεων βάσει δεδομένων στην παραγωγή τροφίμων και στο ηλεκτρονικό εμπόριο

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται..

Αυξανόμενη ζήτηση για διαφανείς αλυσίδες εφοδιασμού και επαληθεύσιμα δεδομένα από ρυθμιστικές αρχές και καταναλωτές

Σύντομη περιγραφή

Η Ένωση Επιστημονικών και Τεχνικών Εταιρειών της Σλοβακίας (ZSVTS) είναι μια εθελοντική, κοινωφελής, μη κερδοσκοπική, δημοκρατική και μη πολιτική ένωση επαγγελματικών επιστημονικών και τεχνικών εταιρειών, επιτροπών και κέντρων εδαφικού συντονισμού. Η Σλοβακική Εταιρεία Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων υπάγεται στην ZSVTS και προεδρεύεται από τον καθηγητή Vietoris από το SPU.

Σε συνέντευξη με έξι ειδικούς, ο Vladimir Vietoris (πρόεδρος της Εταιρείας) χαρτογραφεί τις βασικές πορείες καινοτομίας στον τομέα των τροφίμων: εκθετική πρόοδος στην αυτοματοποίηση, **σχεδιασμό προϊόντων με τη βοήθεια τεχνητής νοημοσύνης και ιχνηλασιμότητα με βάση την τεχνολογία blockchain**. Η ψηφιοποίηση παρουσιάζεται ως καταλύτης για την εξοικονόμηση πόρων και την ταχύτερη λήψη αποφάσεων, όπως αποδεικνύεται από ένα σλοβακικό ηλεκτρονικό κατάστημα συμπληρωμάτων διατροφής που ήδη λειτουργεί σε μεγάλο βαθμό με βάση την ανάλυση δεδομένων σε πραγματικό χρόνο. Η ρομποτική και η τεχνητή νοημοσύνη μειώνουν την χειρωνακτική εργασία τόσο στα εργοστάσια όσο και στον τομέα των υπηρεσιών (π.χ. HORECA), ενώ τα συνθετικά «πρόσωπα» που δημιουργούνται με τεχνητή νοημοσύνη επιταχύνουν την αισθητηριακή έρευνα χωρίς την πρόσληψη μεγάλων ομάδων καταναλωτών. **Η τεχνολογία blockchain εξασφαλίζει αμετάβλητα αρχεία προέλευσης και ποιότητας**, αν και το κόστος και η τεχνολογική παραμένουν εμπόδια για τους μικρότερους παραγωγούς. Τέλος, ο εμπειρογνώμονας επισημαίνει τις εναλλακτικές πρωτεΐνες, ιδίως τις φυτικές και τις φυτικές προέλευσης από φύκια, ως έναν άλλο σημαντικό πυλώνα, τονίζοντας την ανάγκη για ολοκληρωμένες, αυτοματοποιημένες γραμμές επεξεργασίας για την παραγωγή αυτών των βιώσιμων τροφίμων σε μεγάλη κλίμακα.



Συνέντευξη με τον **Vladimir Vietoris** από το ZSVTS

Κάντε κλικ για να δείτε...



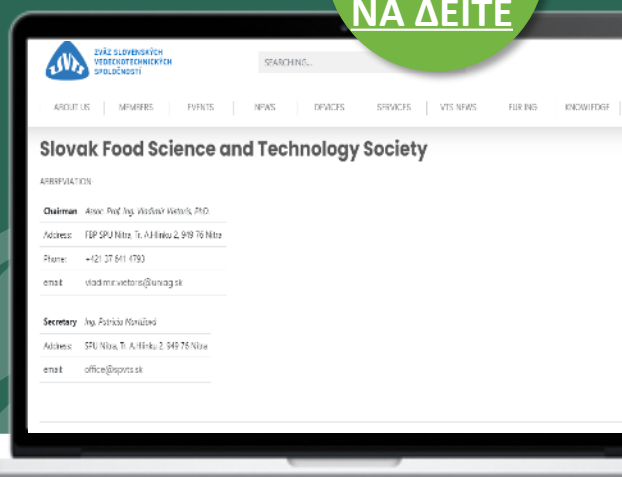
Ιστοσελίδα

www.zsvts.sk

Επικοινωνία

e: office@spvts.sk

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

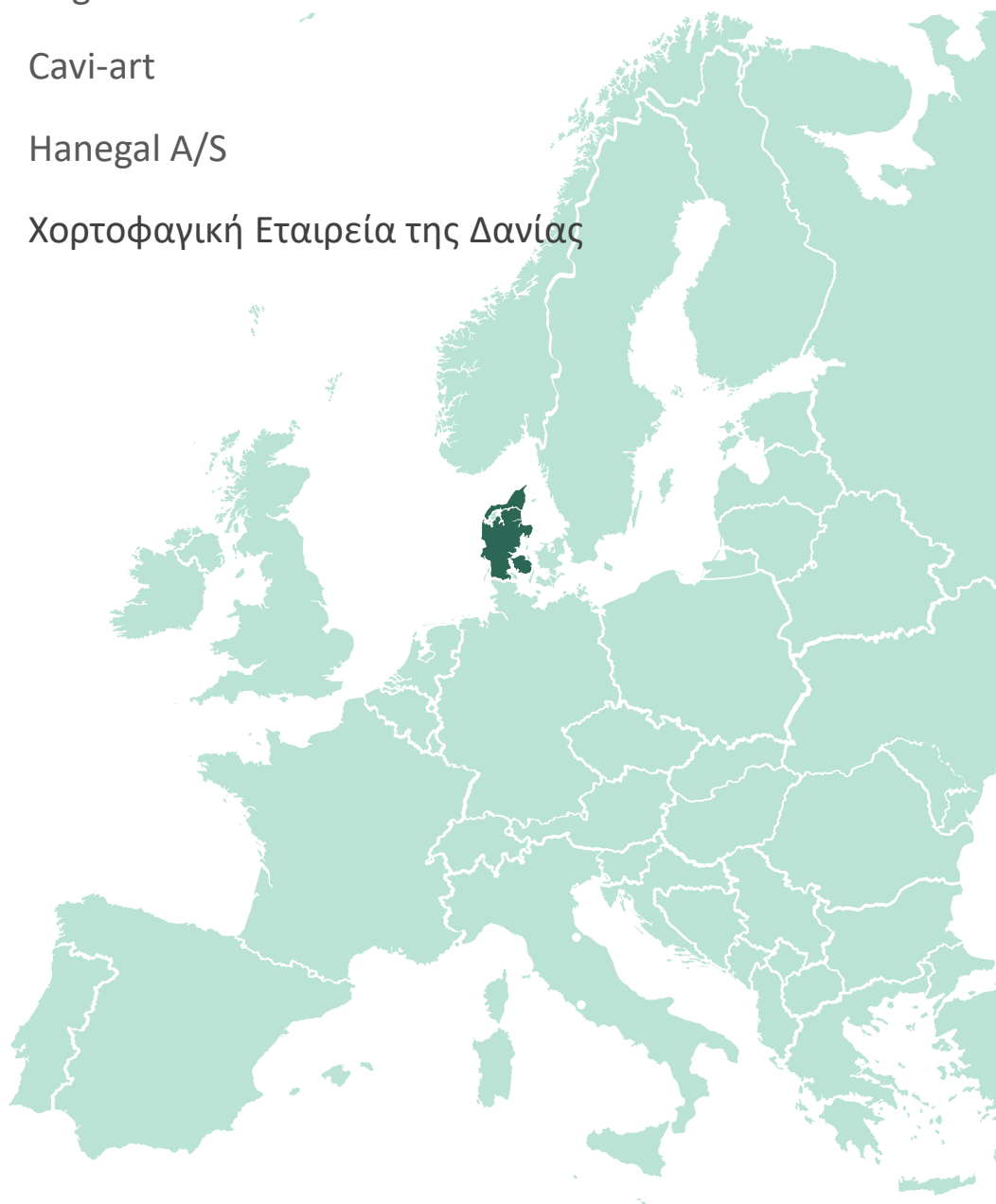




Δανία Καλές Πρακτικές



- 01 Naturli' Foods
- 02 Organic Denmark
- 03 Cavi-art
- 04 Hanegal A/S
- 05 Χορτοφαγική Εταιρεία της Δανίας





Naturli' Foods

Χώρα

Δανία

Τύπος

Επιχείρηση / Κατασκευαστής προϊόντος

Θεματικές Περιοχές

Καινοτομία στον τομέα των φυτικών τροφίμων. Βιώσιμα συστήματα διατροφής. Ευαισθητοποίηση των καταναλωτών

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Ανάπτυξη προϊόντων. Προσαρμογή στην αγορά. Επιχειρηματικότητα φιλική προς το κλίμα

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται:

Ανάγκη για εναλλακτικά φυτικά τρόφιμα που να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες για γεύση και υφή. Υποστήριξη των καταναλωτών στην αλλαγή των διατροφικών τους συνηθειών

Σύντομη περιγραφή

Η Naturli' Foods είναι μια δανική εταιρεία, ηγέτης στον τομέα των φυτικών καινοτομιών, που προσφέρει μια ευρεία γκάμα εναλλακτικών προϊόντων κρέατος και γαλακτοκομικών. Με έμφαση στη γεύση, την υφή και την κλιματικά συνειδητή παραγωγή, διευκολύνει τους καταναλωτές στην επιλογή βιώσιμων τροφίμων για την καθημερινότητά τους.

Η Naturli' Foods είναι μια δανική εταιρεία που έχει καταστεί ηγετική δύναμη στο κίνημα των φυτικών προϊόντων σε όλη την Ευρώπη. Ιδρύθηκε το 1988 με μια απλή αλλά ισχυρή αποστολή: να προσφέρει φυσικές, βιώσιμες εναλλακτικές λύσεις στα ζωικά προϊόντα.

Αν και αρχικά επικεντρώθηκε στα βιολογικά προϊόντα, η Naturli' προσαρμόστηκε γρήγορα καθώς αυξήθηκε η παγκόσμια ευαισθητοποίηση σχετικά με την κλιματική αλλαγή, την καλή διαβίωση των ζώων και την υγεία. Στα μέσα της δεκαετίας του 2010, η εταιρεία εντόπισε ένα κενό στην αγορά: πολλοί καταναλωτές ήταν ανοιχτοί στο να μειώσουν την κατανάλωση κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων, αλλά δυσκολεύονταν να βρουν φυτικές επιλογές που να ταιριάζουν με τη γεύση και την υφή των προϊόντων που είχαν συνηθίσει. Η Naturli' εκμεταλλεύτηκε αυτή την ευκαιρία αναπτύσσοντας προϊόντα που προσφέρουν οικείες γευστικές εμπειρίες, καθιστώντας τη φυτική διατροφή προσιτή και απολαυστική.

Αυτή η αλλαγή καθοδηγήθηκε από την προσεκτική παρατήρηση της συμπεριφοράς των καταναλωτών, τα σχόλια από ομάδες εστίασης και τις ισχυρές σχέσεις με τους δανέζους λιανοπωλητές. Η Naturli' συνειδητοποίησε ότι, για να γίνουν αποδεκτά από ένα ευρύτερο κοινό, τα φυτικά προϊόντα έπρεπε να τοποθετηθούν όχι ως εναλλακτικές λύσεις, αλλά ως τρόφιμα καθημερινής κατανάλωσης. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της σκέψης ήταν η επιμονή της Naturli' να τοποθετηθεί το Naturli Minced, ένα 100% φυτικό υποκατάστατο κρέατος, στο τμήμα των φρέσκων κρεάτων των σούπερ μάρκετ. Αρχικά, αυτό συνάντησε αντίσταση, αλλά η Naturli' παρέμεινε σταθερή,

πιστεύοντας ότι η κανονικοποίηση των φυτικών επιλογών σήμαινε την τοποθέτησή τους εκεί όπου οι αγοραστές ήδη αποφάσιζαν για το δείπνο τους. Η στρατηγική απέδωσε καρπούς: οι λιανοπωλητές είδαν αύξηση των πωλήσεων και οι καταναλωτές άρχισαν να βλέπουν τη Naturli' ως μια πρακτική και ελκυστική επιλογή και όχι ως ένα προϊόν για μια μικρή ομάδα καταναλωτών.

Όπως κάθε πρωτοπόρα εταιρεία, η Naturli αντιμετώπισε αρκετές προκλήσεις. Αυτές περιλάμβαναν τον σκεπτικισμό των μεγάλων λιανοπωλητών, την υπερνίκηση των αρνητικών αντιλήψεων για τα φυτικά τρόφιμα ως άγευστα ή υπερβολικά επεξεργασμένα, καθώς και τεχνικά εμπόδια στην τελειοποίηση της γεύσης και της υφής χωρίς τη χρήση τεχνητών προσθέτων. Η Naturli αντιμετώπισε αυτές τις προκλήσεις με μια νοοτροπία που βασίζεται στην επιμονή και την ποιότητα. Η εταιρεία επένδυσε στην ανάπτυξη προϊόντων και στη δοκιμή γεύσης, βελτίωσε τις συνταγές με τη βοήθεια πραγματικών σεφ και υιοθέτησε πλήρη διαφάνεια όσον αφορά τα συστατικά και την προέλευση των προϊόντων. Η ομάδα της υιοθέτησε μια πρακτική αλλά αισιόδοξη προσέγγιση: η καινοτομία έπρεπε να είναι ουσιαστική, να βασίζεται στην εμπειρία των καταναλωτών και να εξυπηρετεί έναν μεγαλύτερο περιβαλλοντικό στόχο.



Η Naturli' θεωρείται ιδιαίτερα καινοτόμος για τα ρεαλιστικά υποκατάστατα κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως τα Minced, Chick-Free pieces και Plant Butter. Αυτά τα προϊόντα παρασκευάζονται από συστατικά όπως μπιζέλια, αμύγδαλα, σόγια, βρώμη και καρύδα, χωρίς ΓΤΟ ή τεχνητά συντηρητικά. Τα περιβαλλοντικά οφέλη τους είναι σημαντικά: αντικαθιστώντας τα ζωικά τρόφιμα με φυτικά, η Naturli' βοηθά τους καταναλωτές να μειώσουν το ανθρακικό τους αποτύπωμα, να μειώσουν τη χρήση γης και νερού και να υποστηρίξουν τη βιοποικιλότητα. Σε κοινωνικό επίπεδο, η εταιρεία προωθεί επίσης την περιεκτική διατροφή, δημιουργώντας επιλογές κατάλληλες για χορτοφάγους, φλεξιτάριους και άτομα με διατροφικούς περιορισμούς.

Σήμερα, η Naturli' Foods είναι μια ενεργή και αναπτυσσόμενη επιχείρηση. Τα προϊόντα της διατίθενται σε σουπερμάρκετ της Δανίας και όλο και περισσότερο σε άλλες ευρωπαϊκές αγορές. Η εταιρεία συνεχίζει να καινοτομεί, αναπτύσσοντας νέες μορφές και γεύσεις για να ανταποκριθεί στις εξελισσόμενες προτιμήσεις των καταναλωτών. Παραμένει προσηλωμένη στην ευρύτερη αποστολή της: να συμβάλει στην αναδιαμόρφωση της διατροφικής κουλτούρας και να προωθήσει τη μετάβαση σε βιώσιμες, φιλικές προς το κλίμα διατροφικές συνήθειες.

Μεσοπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα, η Naturli' στοχεύει στην περαιτέρω διεθνοποίηση της γκάμας των προϊόντων της, στην επέκταση των εκπαιδευτικών της προσπάθειών γύρω από τη φυτική διατροφή και στη συνέχιση της καινοτομίας τόσο στη γεύση όσο και στη λειτουργικότητα. Για τη Naturli', η επιτυχία δεν είναι μόνο θέμα μεριδίου αγοράς, αλλά και έμπνευση για ένα μέλλον όπου το καλό φαγητό είναι καλύτερο για τον πλανήτη.



Ιστοσελίδα

www.naturli-foods.com

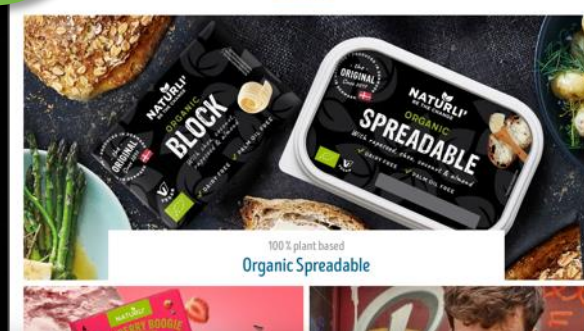
Επικοινωνία

e: info@naturli-foods.com

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#) [TikTok](#)

ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ



Organic Denmark

Χώρα

Δανία

Τύπος

Ένωση / Υποστήριξη τομέα

Σύντομη περιγραφή

Η **Organic Denmark** υποστηρίζει παραγωγούς, επιχειρήσεις και καταναλωτές στη **μετάβαση προς βιολογικά και φυτικά συστήματα διατροφής**. Το έργο τους γεφυρώνει την εκπαίδευση, την πολιτική και την προώθηση της αγοράς, συμβάλλοντας στην οικοδόμηση ενός βιώσιμου γεωργικού και διατροφικού τομέα στη Δανία.

Θεματικές Περιοχές

Οργανικά και φυτικά συστήματα διατροφής. Πολιτική και υπεράσπιση. Βιώσιμη γεωργία

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Δημιουργία δικτύων και ανάπτυξη της αλυσίδας αξίας. Μετάβαση του τομέα στη βιωσιμότητα. Εκπαίδευση σε θέματα συστημάτων τροφίμων

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται:

Ανάγκη για δομημένη στήριξη του τομέα και προώθηση της ανάπτυξης των φυτικών και βιολογικών τροφίμων. Σύνδεση των ενδιαφερόμενων μερών στο οικοσύστημα των βιολογικών τροφίμων

Η Organic Denmark (Økologisk Landsforening) είναι ο κορυφαίος οργανισμός για τη βιολογική γεωργία, την παραγωγή τροφίμων και την κατανάλωση στη Δανία. Ιδρύθηκε το 1981 από μια ομάδα οραματιστών αγροτών και καταναλωτών που ήθελαν να δημιουργήσουν μια βιώσιμη εναλλακτική λύση στη βιομηχανική γεωργία.

Σήμερα, εκπροσωπεί ένα ευρύ φάσμα μελών που περιλαμβάνει βιολογικούς αγρότες, εταιρείες τροφίμων και ενεργούς πολίτες. Ο στόχος της είναι σαφής: να δημιουργήσει έναν ισχυρό, ανθεκτικό βιολογικό τομέα που όχι μόνο υποστηρίζει την υγεία των ανθρώπων και του πλανήτη, αλλά και ανταποκρίνεται στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών και του ευρύτερου συστήματος τροφίμων.

Από την αρχή, η Organic Denmark εντόπισε μια σημαντική ευκαιρία: υπήρχε μια αυξανόμενη επιθυμία των Δανών πολιτών για διαφάνεια, βιωσιμότητα και εμπιστοσύνη στα τρόφιμα. Η Organic Denmark λειτούργησε ως γέφυρα μεταξύ αυτών των καταναλωτών και των παραγωγών που μοιράζονταν τις ίδιες αξίες. Μέσω εκστρατειών, έρευνας και συμμετοχής στην αγορά, η οργάνωση εργάστηκε για την αύξηση τόσο της προσφοράς όσο και της ζήτησης βιολογικών προϊόντων. Έγινε εθνικός ηγέτης στην προώθηση αλλαγών πολιτικής, στην υποστήριξη της καινοτομίας στη βιολογική γεωργία και στην ενημέρωση του κοινού σχετικά με τους λόγους για τους οποίους οι βιολογικές και φυτικές προσεγγίσεις είναι απαραίτητες για το μέλλον. Καθώς αυξήθηκε η ευαισθητοποίηση για την κλιματική αλλαγή και τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο της παραγωγής κρέατος, η Organic Denmark άρχισε να δίνει μεγαλύτερη έμφαση στα φυτικά τρόφιμα στον βιολογικό τομέα.

Με την πάροδο των ετών, η οργάνωση αντιμετώπισε διάφορες προκλήσεις, όπως τον σκεπτικισμό των μεγάλων λιανοπωλητών, την αδράνεια των πολιτικών και τις πολυπλοκότητες της κλιμάκωσης της βιολογικής παραγωγής με παράλληλη διατήρηση της ποιότητας. Υπήρχαν επίσης

διαρθρωτικές προκλήσεις σχετικά με τις αλυσίδες εφοδιασμού και την πρόσβαση στην αγορά για τους μικρότερους παραγωγούς. Ωστόσο, η Organic Denmark αντιμετώπισε αυτές τις προκλήσεις με μια μακροπρόθεσμη, βασισμένη στη συνεργασία νοοτροπία. Συνεργάζεται στενά με υπουργεία, ερευνητές, σούπερ μάρκετ και διεθνείς εταιρείες για να επηρεάσει την πολιτική, να βελτιώσει τα πρότυπα και να δημιουργήσει ισχυρές συνθήκες αγοράς για τα βιολογικά και φυτικά προϊόντα. Οι λύσεις της βασίζονται συχνά στη συνεργασία, προσφέροντας πρακτικά εργαλεία και συμβουλευτικές υπηρεσίες σε αγρότες και εταιρείες, διατηρώντας παράλληλα σαφή έμφαση στη βιωσιμότητα.

Η Organic Denmark ξεχωρίζει για τον ρόλο της στην προώθηση των βιολογικών προϊόντων στη Δανία. Η χώρα έχει πλέον το υψηλότερο μερίδιο αγοράς βιολογικών τροφίμων στον κόσμο, κυρίως χάρη στις προσπάθειες της Organic Denmark. Το έργο της περιλαμβάνει την προώθηση της καινοτομίας με βάση τα φυτικά προϊόντα ως βασική στρατηγική για την κλιματική δράση. Υποστηρίζει τους αγρότες που επιθυμούν να διαφοροποιηθούν στην παραγωγή φυτικών προϊόντων και συνεργάζεται με μάρκες για την κυκλοφορία νέων βιολογικών προϊόντων με βάση τα φυτά. Από ροφήματα βρώμης και βίγκαν αλείμματα έως βιολογικό τόφου και έτοιμα γεύματα φυτικής προέλευσης, ο οργανισμός συμβάλλει στην αναδιαμόρφωση της εικόνας των βιώσιμων συστημάτων διατροφής. Το επιχειρηματικό του πλεονέκτημα έγκειται στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των δανών παραγωγών βιολογικών προϊόντων και στην υποστήριξή τους ώστε να ανταποκριθούν στις μεταβαλλόμενες τάσεις των καταναλωτών





Τα κοινωνικά και περιβαλλοντικά οφέλη του έργου της Organic Denmark είναι σημαντικά. Με την υποστήριξη της βιολογικής γεωργίας, προωθούν τη βιοποικιλότητα, την υγεία του εδάφους, τη μείωση της χρήσης φυτοφαρμάκων και την καλύτερη διαβίωση των ζώων. Η προώθηση της βιολογικής διατροφής με βάση τα φυτά συμβάλλει στη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, στην πιο βιώσιμη χρήση της γης και σε πιο υγιείς κοινότητες. Υποστηρίζουν επίσης την εκπαίδευση για τα τρόφιμα στα σχολεία, την καινοτομία μέσω πιλοτικών προγραμμάτων και λειτουργούν ως κεντρική φωνή για το βιολογικό και βιώσιμο μέλλον της Δανίας.

Σήμερα, η Organic Denmark είναι ιδιαίτερα δραστήρια, όχι μόνο σε εθνικό επίπεδο, αλλά και σε ολόκληρη την Ευρώπη και διεθνώς. Συμμετέχει σε διάφορα προγράμματα και δίκτυα που χρηματοδοτούνται από την ΕΕ και συνεχίζει να παρέχει συμβουλές για πολιτικές που υποστηρίζουν τα βιολογικά, φυτικά συστήματα διατροφής. Τα επόμενα χρόνια, σχεδιάζει να εμβαθύνει τη συνεργασία της με τους παραγωγούς τροφίμων, να προωθήσει περαιτέρω την καινοτομία στον τομέα των βιολογικών φυτικών προϊόντων και να ενισχύσει τον ρόλο της Δανίας ως παγκόσμιου ηγέτη στον τομέα των βιώσιμων τροφίμων.

Για την Organic Denmark, το μέλλον βρίσκεται στη συνεργασία, στην ευθύνη για το κλίμα και στη διασφάλιση ότι τα βιολογικά και φυτικά τρόφιμα δεν είναι μόνο μια εναλλακτική λύση, αλλά ο κανόνας.

Ιστοσελίδα

www.okologi.dk/international

Επικοινωνία

e: info@okologi.dk

Κοινωνικά μέσα

[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ





Cavi-art

Χώρα

Δανία

Τύπος

Επιχειρήσεις / Βιώσιμη καινοτομία προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Εναλλακτικά φυτικά προϊόντα θαλάσσιας προέλευσης; Κυκλική οικονομία; Καινοτομία στην αειφορία των τροφίμων

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Ανάπτυξη εναλλακτικών πρωτεϊνών; Κυκλική καινοτομία; Υπεύθυνη χρήση θαλάσσιων

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται

Ανάγκη μείωσης της εξάρτησης από υπεραλιευόμενα θαλάσσια είδη. Αυξανόμενη ζήτηση για εναλλακτικές λύσεις χωρίς ζωικά προϊόντα και θαλασσινά.

Σύντομη περιγραφή

Το **Cavi-art** είναι ένα υποκατάστατο των αυγοτάραχων με βάση τα φύκια, που αναπτύχθηκε από την Jens Møller Products. Προσφέρει μια φυτική λύση που προστατεύει τα θαλάσσια οικοσυστήματα, παρέχοντας ταυτόχρονα ένα πολυτελές προϊόν για τους παραγωγούς τροφίμων και τους σεφ.

Η Cavi·art είναι μια δανική εταιρεία που παράγει εναλλακτικά προϊόντα χαβιαριού με βάση τα φύκια και έχει κατακτήσει μια μοναδική θέση στον τομέα των φυτικών τροφίμων. Ιδρύθηκε από τον Jens Møller τη δεκαετία του 1990, με μια ισχυρή περιβαλλοντική αποστολή: να δημιουργήσει μια βιώσιμη, φιλική προς τον ωκεανό υποκατάστατο του παραδοσιακού αυγοτάραχου.

Η ιδέα γεννήθηκε από την αυξανόμενη ανησυχία για την υπεραλίευση και τις καταστροφικές επιπτώσεις της παραγωγής χαβιαριού στα θαλάσσια οικοσυστήματα. Αναγνωρίζοντας τόσο την ανάγκη της αγοράς όσο και την οικολογική ευκαιρία, η Cavi·art ξεκίνησε να αναπτύξει ένα προϊόν που θα μπορούσε να αντικαταστήσει τα αυγά ψαριών χωρίς να θυσιάζει τη γεύση, την εμφάνιση ή τη λειτουργικότητα. Αυτή η αρχική όραση — να προστατεύσει τη θαλάσσια ζωή μέσω της καινοτομίας — συνεχίζει να καθοδηγεί το έργο της εταιρείας μέχρι σήμερα.

Η αρχική πρόκληση ήταν τεχνική: πώς να αναπαράγουν τη λεπτή γεύση και την αλμυρή γεύση του χαβιαριού χρησιμοποιώντας αποκλειστικά φυτικά συστατικά. Μετά από σημαντικά πειράματα, η ομάδα κατάφερε να αναπτύξει το Cavi·art® — μικρές πέρλες από υπεύθυνα συλλεγμένα φύκια, επεξεργασμένα και καρυκευμένα για να προσφέρουν την οικεία γεύση των αυγοτάραχων. Η παραγωγή τους πραγματοποιείται στη Δανία, όπου η εταιρεία διατηρεί τον πλήρη έλεγχο της ποιότητας και της βιωσιμότητας. Μια άλλη πρόκληση ήταν να πείσουν τους σεφ, τους λιανοπωλητές και τους καταναλωτές να δοκιμάσουν κάτι νέο σε μια κατηγορία που κυριαρχείται συνήθως από πολυτελή ζωικά προϊόντα. Η ομάδα ξεπέρασε αυτό το εμπόδιο μέσω επίμονων προσπαθειών προσέγγισης, γευσισγνωσιών και συνεργασίας με επαγγελματίες της γαστρονομίας. Η ανοιχτή νοοτροπία και η προθυμία τους να προσαρμοστούν οδήγησαν σε αυξανόμενη εμπιστοσύνη και αποδοχή, ιδιαίτερα μεταξύ των παρόχων υπηρεσιών εστίασης με συνείδηση για αυτό.

Αυτό που κάνει το Cavi·art καινοτόμο δεν είναι μόνο το ίδιο το προϊόν, αλλά και οι αρχές που το διέπουν. Η εταιρεία είναι βαθιά προσηλωμένη στον Στόχο 14 των Ηνωμένων Εθνών για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη — Ζωή κάτω από το νερό — και χρησιμοποιεί μόνο φύκια που συλλέγονται χωρίς να βλάπτουν τα θαλάσσια οικοσυστήματα. Σε αντίθεση με τα αυγά ψαριών, τα οποία συμβάλλουν στην εξάντληση των πληθυσμών των άγριων ψαριών, τα φύκια είναι μια αναγεννητική καλλιέργεια που απορροφά CO₂ και υποστηρίζει τη βιοποικιλότητα των ωκεανών. Η παραγωγή της εταιρείας αποφεύγει επίσης τη χρήση τεχνητών χρωστικών και συντηρητικών, εξασφαλίζοντας ένα προϊόν με καθαρή ετικέτα και ελάχιστες επιπτώσεις στο περιβάλλον. Αυτός ο συνδυασμός τεχνικής καινοτομίας και περιβαλλοντικής ευθύνης έχει επιτρέψει στην Cavi·art να αναπτύξει ένα προϊόν πραγματικά προσανατολισμένο στο μέλλον. Από επιχειρηματική άποψη, η μάρκα έχει αποδείξει ότι η ηθική καινοτομία μπορεί να ανταγωνιστεί σε γεύση και αισθητική τα πολυτελή τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Πέρα από τα περιβαλλοντικά οφέλη, η Cavi·art υποστηρίζει την ευρύτερη μετάβαση σε φυτικές τροφές, προσφέροντας στους παραγωγούς τροφίμων και στους σεφ έναν τρόπο να κάνουν τα πιάτα τους πιο βιώσιμα χωρίς να θυσιάζουν την γευστικότητα. Η γκάμα των προϊόντων της μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα, από καναπεδάκια και σούσι μέχρι γκουρμέ ορεκτικά και έτοιμα γεύματα. Η εταιρεία εργάζεται επίσης για την ανάπτυξη νέων εφαρμογών για την τεχνολογία των φυκιών, εξερευνώντας τομείς όπως οι σάλτσες, τα dressings και ακόμη και η εκτύπωση τροφίμων σε 3D.

Συνεχίζοντας να επενδύει στην έρευνα και ανάπτυξη, η Cavi-art αποδεικνύει τη δέσμευσή της στην μακροπρόθεσμη καινοτομία και διαφοροποίηση. Σήμερα, η Cavi-art είναι μια ενεργή, ταχέως αναπτυσσόμενη επιχείρηση με πελάτες σε όλη την Ευρώπη και πέραν αυτής. Τα προϊόντα της χρησιμοποιούνται ευρέως στον τομέα της εστίασης και είναι όλο και πιο διαθέσιμα στο λιανικό εμπόριο. Οι μεσοπρόθεσμοι και μακροπρόθεσμοι στόχοι της εταιρείας

περιλαμβάνουν την επέκταση της διεθνούς της παρουσίας, την αύξηση της ευαισθητοποίησης σχετικά με τα φύκια ως βιώσιμο συστατικό και τη συνέχιση της ανάπτυξης εναλλακτικών λύσεων για τα θαλάσσια προϊόντα διατροφής. Σε μια εποχή που τα θαλάσσια οικοσυστήματα αντιμετωπίζουν άνευ προηγουμένου πιέσεις, αυτή είναι μια βιώσιμη λύση.



Η Cavi-art αποτελεί ένα συγκεκριμένο παράδειγμα του πώς η προσεκτική, φυτική καινοτομία μπορεί να συμβάλει στη μετάβαση ολόκληρων βιομηχανιών προς τη βιωσιμότητα, χωρίς να υπονομεύεται η γεύση.

Ιστοσελίδα

www.cavi-art.com

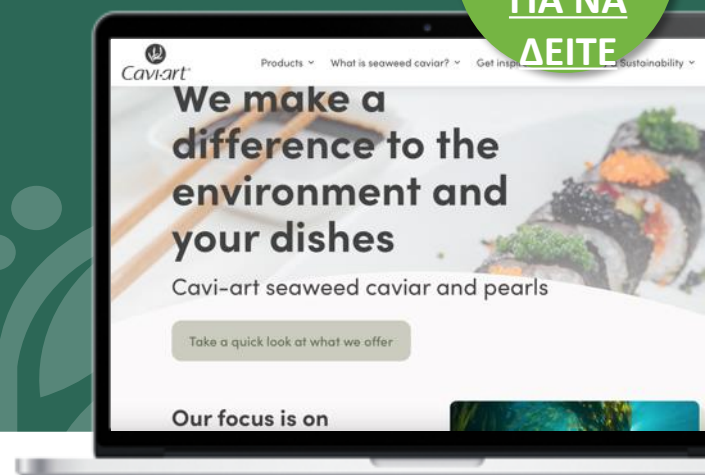
Επικοινωνία

e: mail@jensmoller.dk

Κοινωνικά Μέσα

[LinkedIn](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ**





Hanegal A/S

Χώρα

Δανία

Τύπος

Επιχείρηση / Παραγωγός βιολογικών τροφίμων

Σύντομη περιγραφή

Η Hanegal A/S είναι παραγωγός βιολογικών τροφίμων που προσφέρει μια σειρά από έτοιμα γεύματα και αλείμματα, συμπεριλαμβανομένων αρκετών επιλογών με βάση τα φυτά. Γνωστή για την ποιότητα και τη διαφάνεια της, η Hanegal υποστηρίζει τη βιώσιμη μετάβαση στην διατροφή μέσω ηθικών προϊόντων έτοιμου φαγητού.

Θεματικές Περιοχές

Βιολογικά έτοιμα φαγητά, φυτικά προϊόντα χωρίς πρόσθετα, ανάπτυξη της αγοράς των ευέλικτων χορτοφάγων

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Καινοτομία στον τομέα των βιώσιμων έτοιμων γευμάτων, Ανάπτυξη προϊόντων με καθαρή επισήμανση, Ηθική επιχειρηματικότητα στον τομέα των τροφίμων

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται:

Ανάγκη για βολικές επιλογές φυτικής προέλευσης με διαφανή προέλευση, Ζήτηση των καταναλωτών για ηθικά, υψηλής ποιότητας τρόφιμα

Η Hanegal είναι μια πρωτοποριακή δανική εταιρεία τροφίμων που θέτει τα πρότυπα για την παραγωγή βιολογικών και βιώσιμων τροφίμων από το 1994.

Ιδρυμένη με βαθιά δέσμευση στην υγεία, την ποιότητα και την περιβαλλοντική ευθύνη, η Hanegal ξεκίνησε ως μια μικρή επιχείρηση με μια τολμηρή αποστολή: να δημιουργήσει ειλικρινή τρόφιμα χωρίς πρόσθετα, παρασκευασμένα από βιολογικά συστατικά και με βάση τη διαφάνεια.

Από την αρχή, η Hanegal καθοδηγούνταν από την πεποίθηση ότι οι καταναλωτές αξίζουν τρόφιμα που τρέφουν τόσο το σώμα όσο και τον πλανήτη. Με την πάροδο των ετών, εξελίχθηκε σε μια κορυφαία βιολογική μάρκα στη Δανία, προσφέροντας μια ευρεία γκάμα προϊόντων με κρέας, χορτοφαγικά και vegan προϊόντα τόσο στον τομέα της λιανικής όσο και στον τομέα της εστίασης.

Η στροφή προς τα φυτικά προϊόντα δεν ήταν μια τάση μάρκετινγκ για την Hanegal, αλλά μια φυσική επέκταση των αξιών της. Καθώς η κλιματική αλλαγή και η καλή διαβίωση των ζώων κατέστησαν όλο και πιο κεντρικά ζητήματα για τους καταναλωτές, η ομάδα της Hanegal αναγνώρισε την επείγουσα ανάγκη να προσφέρει εναλλακτικές λύσεις που θα υποστήριζαν ένα πιο βιώσιμο σύστημα διατροφής. Εντόπισαν μια αυξανόμενη ζήτηση μεταξύ των flexitarians και των περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένων καταναλωτών για υψηλής ποιότητας, βολικές φυτικές επιλογές που δεν θα έκαναν συμβιβασμούς στη γεύση ή τη διατροφική αξία. Αυτές οι πληροφορίες συγκεντρώθηκαν μέσω έρευνας αγοράς, διαλόγου με τους πελάτες και στενής παρατήρησης των μεταβαλλόμενων διατροφικών τάσεων, ιδίως μεταξύ των νεότερων γενεών.

Όπως κάθε πρωτοπόρος σε έναν παραδοσιακό κλάδο, η Hanegal αντιμετώπισε αρχικά προκλήσεις. Η ανάπτυξη προϊόντων χωρίς κρέας που να μπορούν να ανταγωνιστούν τη γεύση, την υφή και την ικανοποίηση των παραδοσιακών προϊόντων απαιτούσε τόσο τεχνική εμπειρογνομosύνη όσο και προθυμία για πειραματισμό. Η εταιρεία διατήρησε μια ισχυρή εσωτερική κουλτούρα έρευνας και ανάπτυξης και

συνεργάστηκε στενά με επιστήμονες τροφίμων, σεφ και διατροφολόγους για να τελειοποιήσει τις συνταγές της. Έπρεπε επίσης να αντιμετωπίσει τις αντιλήψεις των καταναλωτών, ιδίως των πιστών πελατών που ήταν εξοικειωμένοι με τα βιολογικά προϊόντα κρέατος της Hanegal, διασφαλίζοντας ότι η νέα σειρά φυτικών προϊόντων της πληρούσε τα ίδια υψηλά πρότυπα γεύσης και ποιότητας. Αυτό επιτεύχθηκε μέσω της σταδιακής διάθεσης των προϊόντων, της προσεκτικής στρατηγικής branding και του συνεχούς διαλόγου με τους πελάτες. Η νοοτροπία που υιοθετήθηκε ήταν η ανοιχτότητα, η περιέργεια και ο σεβασμός για το εξελισσόμενο τοπίο των τροφίμων.

Η καινοτομία της Hanegal έγκειται στην ολιστική της προσέγγιση στην παραγωγή τροφίμων. Είτε παράγει βιολογικά αλλαντικά είτε vegan πατέ, η εταιρεία εφαρμόζει τις ίδιες αρχές: 100% βιολογικά συστατικά, χωρίς πρόσθετα, πλήρης διαφάνεια και βαθύ σεβασμό για τη φύση. Η σειρά φυτικών προϊόντων της περιλαμβάνει έτοιμα γεύματα, αλείμματα και εναλλακτικά προϊόντα των παραδοσιακών αλλαντικών, προσφέροντας ποικιλία και ευκολία στους σύγχρονους καταναλωτές. Η Hanegal είναι μία από τις λίγες εταιρείες που ενσωματώνει πλήρως την ηθική παραγωγή σε κάθε πτυχή της δραστηριότητάς της, από την προμήθεια των πρώτων υλών έως τη συσκευασία. Συνεχίζει επίσης να καινοτομεί με νέες συνταγές και μορφές, διερευνώντας τρόπους μείωσης του περιβαλλοντικού αντίκτυπου μέσω της επιλογής των συστατικών, της μείωσης των αποβλήτων και της χρήσης βιώσιμης ενέργειας.



Για την κοινωνία, η Hanegal συμβάλλει σημαντικά στην αυξανόμενη τάση προς διατροφικές συνήθειες φιλικές προς το κλίμα. Προσφέροντας φυτικά τρόφιμα που είναι προσιτά και ελκυστικά, υποστηρίζει έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής και μειώνει την εξάρτηση από τη βιομηχανική παραγωγή κρέατος. Από περιβαλλοντική άποψη, οι βιολογικές πρακτικές της προάγουν την υγεία του εδάφους, τη βιοποικιλότητα και τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Η Hanegal διαδραματίζει επίσης σημαντικό ρόλο στην εκπαίδευση και την ευαισθητοποίηση, συμβάλλοντας στην αλλαγή της αντίληψης του κοινού για το τι σημαίνει καλή διατροφή και γιατί οι επιλογές μας έχουν σημα

Σήμερα, η Hanegal είναι μια ακμάζουσα εταιρεία με αυξανόμενη παρουσία στα σουπερμάρκετ και τους παρόχους υπηρεσιών εστίασης της Δανίας, συμπεριλαμβανομένων σχολείων, καντινών και νοσοκομείων. Συνεχίζει να λειτουργεί με ισχυρό ηθικό προσανατολισμό, διατηρώντας τη διαφάνεια και την εμπιστοσύνη των πελατών της. Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, η εταιρεία είναι αποφασισμένη να επεκτείνει την προσφορά φυτικών προϊόντων, να εισέλθει σε νέες αγορές και να ενισχύσει τον αντίκτυπό της.

Αυτό περιλαμβάνει επενδύσεις στην ανάπτυξη προϊόντων, καινοτομίες στη βιώσιμη συσκευασία και στρατηγικές συνεργασίες με οργανισμούς που μοιράζονται την ίδια φιλοσοφία. Η μακροπρόθεσμη όραμα της Hanegal είναι να καταστήσει τα βιώσιμα, βιολογικά και φυτικά τρόφιμα την καθημερινή επιλογή, αποδεικνύοντας ότι μπορούν να είναι εξίσου νόστιμα, πρακτικά και ικανοποιητικά με οποιοδήποτε άλλο προϊόν στο ράφι. Για την Hanegal, το μέλλον των τροφίμων δεν είναι απλώς φυτικό, είναι θέμα αρχής.

Ιστοσελίδα

www.hanegal.dk

Επικοινωνία

e: info@hanegal.dk

Κοινωνικά μέσα

[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#)

[ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ](#)



Προχωρημένο

Συνέντευξη με τον
Rune-Christoffer
Dragsdahl στην
επόμενη σελίδα



Vegetarian Society
of Denmark



Χορτοφαγική Εταιρεία της Δανίας

Χώρα

Δανία

Τύπος

Μη κυβερνητική οργάνωση (ΜΚΟ)

Θεματικές Περιοχές

Μετάβαση σε φυτική διατροφή, Πολιτική και υπεράσπιση, Ευαισθητοποίηση του κοινού

Δεξιότητες/ικανότητες που καλύπτονται

Διατομεακή συνεργασία

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται:

Δομικά εμπόδια, Καταρρίπτοντας μύθους

Σύντομη περιγραφή

Η **Vegetarian Society of Denmark** (Dansk Vegetarisk Forening) είναι μια μακροχρόνια μη κερδοσκοπική οργάνωση που έχει ως στόχο την επιτάχυνση της μετάβασης προς πιο φυτικές διατροφικές συνήθειες και συστήματα διατροφής στη Δανία. Ιδρύθηκε το 1896 από επαγγελματίες του ιατρικού κλάδου και αρχικά προωθούσε τη φυτική διατροφή για λόγους υγείας και ηθικής. Σήμερα, η αποστολή της έχει επεκταθεί και περιλαμβάνει **τη δράση για το κλίμα, την επισιτιστική ασφάλεια και τη βιωσιμότητα**, αντανακλώντας μια ολιστική κατανόηση των πλεονεκτημάτων της μείωσης της εξάρτησης από τα ζωικά προϊόντα.

Η ένωση δραστηριοποιείται σε πολλαπλά επίπεδα — από την πολιτική έως την εμπλοκή του κοινού — συνεργαζόμενη με την κυβέρνηση, τους παραγωγούς τροφίμων, τους σεφ, τους επαγγελματίες του τομέα της υγείας και τους καταναλωτές. Έχει διαδραματίσει κεντρικό ρόλο στη διαμόρφωση της φυτικής ατζέντας της Δανίας, συμβάλλοντας μεταξύ άλλων στη δημιουργία του πρώτου εθνικού σχεδίου δράσης για τα φυτικά τρόφιμα στον κόσμο και ενός προγράμματος δημόσιων επιχορηγήσεων ύψους 170 εκατομμυρίων ευρώ για την καινοτομία. Μέσω εκστρατειών, εκπαίδευσης, κατάρτισης και συνεργασίας, προωθεί πρακτικές λύσεις, όπως φυτικά γεύματα ως προεπιλογή σε δημόσιους φορείς και προγράμματα κατάρτισης σεφ, με στόχο να καταστήσει τις βιώσιμες διατροφικές συνήθειες πιο προσίτες. Η κοινωνία υποστηρίζει επίσης τη διεθνή προβολή, μοιράζοντας την εμπειρία της Δανίας με άλλες χώρες μέσω της «φυτικής διπλωματίας», όπως την αποκαλεί.



Συνέντευξη με τον Rune-Christoffer Dragsdahl
από την Vegetarian Society of Denmark

Κάντε κλικ για να δείτε...



Ιστοσελίδα

<https://vegetarisk.dk/>

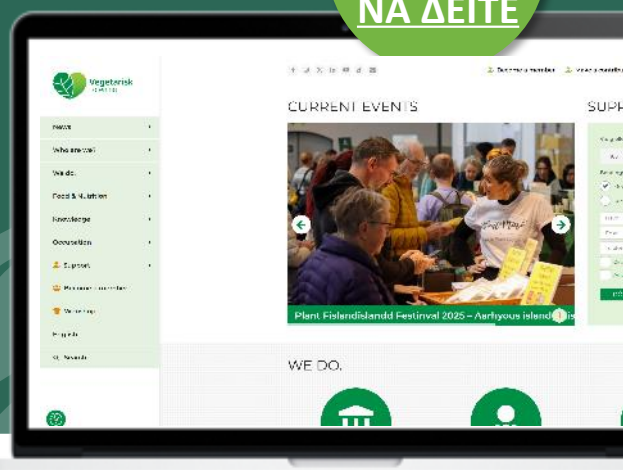
Επικοινωνία

e: kontakt@vegetarisk.dk t: (+45) 5191 8978

Κοινωνικά μέσα

[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter/X](#) [LinkedIn](#)
[YouTube](#) [TikTok](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**



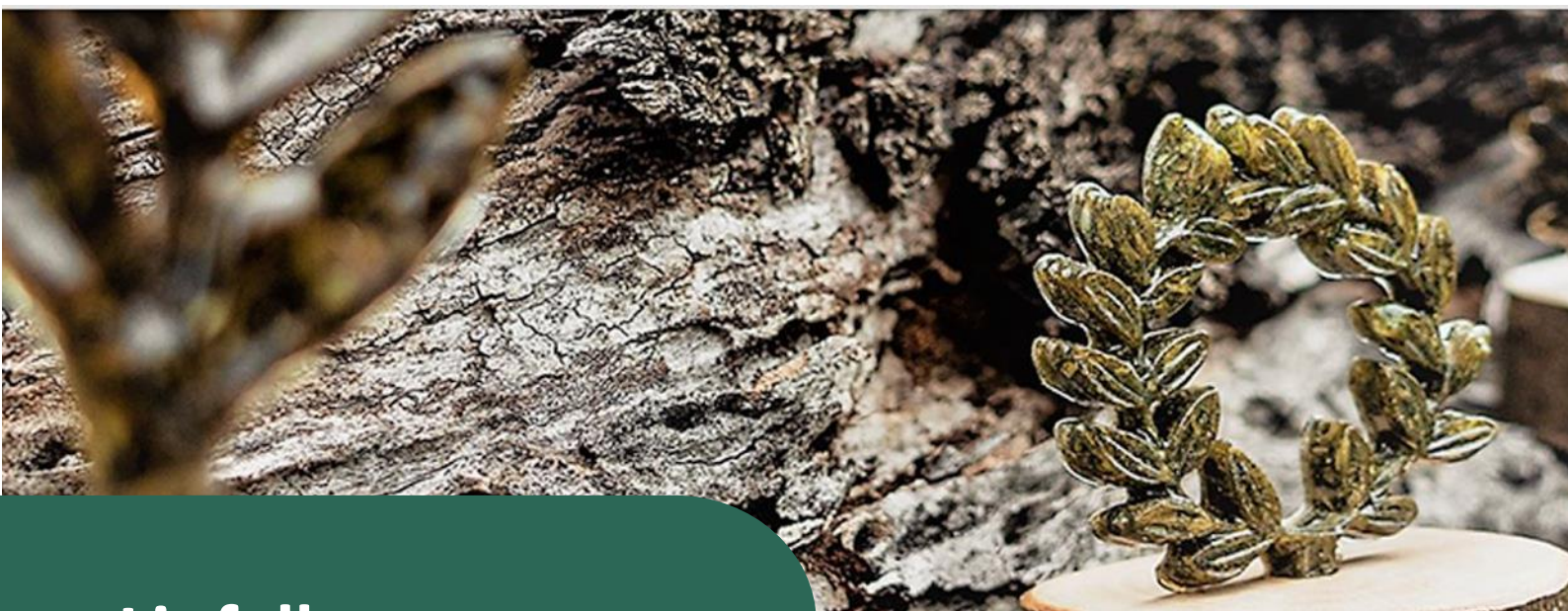


Ελλάδα Καλές Πρακτικές



- 01** Liofyllo
- 02** VioLife
- 03** BioPack
- 04** Green Cola
- 05** Innova





Liofyllo

Χώρα

Ελλάδα

Τύπος

Εξατομικευμένη υπηρεσία εργαστηρίου για τη δημιουργία προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Καινοτομία, βιωσιμότητα, χειροτεχνία

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Custom Lab, Εκδηλώσεις Ομαδικής Ανάπτυξης, Εργαστήριο Σχεδιασμού, Εργαστήρια GreenPath

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Η αποδοχή της αγοράς

Σύντομη περιγραφή



*Podacast με την
Αλεξάνδρα
Μακρυγεώργου
στην επόμενη
σελίδα*

Η αποστολή της ομάδας Liofyllo είναι ένας ειλικρινής συνδυασμός καινοτομίας, βιωσιμότητας και διατήρησης της πολιτιστικής κληρονομιάς, βαθιά ριζωμένος στην ουσία της μεσογειακής και ελληνικής κληρονομιάς. Μετατρέποντας τα γεωργικά απόβλητα από φύλλα ελιάς, ένα υποπροϊόν που συχνά απορρίπτεται ως απόβλητο, σε ένα φιλικό προς το περιβάλλον υλικό, η Liofyllo δίνει νέα ζωή σε ένα πανάρχαιο σύμβολο ευημερίας - την ελιά. Σε έναν κόσμο όπου οι ενέργειες της ανθρωπότητας συχνά επιβαρύνουν το περιβάλλον, η Liofyllo λειτουργεί ως φάρος ελπίδας, αναδεικνύοντας το βαθύ δυναμικό της κυκλικής οικονομίας. Η αποστολή της Liofyllo δεν είναι μόνο η επαναχρησιμοποίηση των αποβλήτων, αλλά και η δημιουργία μιας κληρονομιάς. Κάθε πάνελ που κατασκευάζουν από φύλλα ελιάς είναι εμποτισμένο με το πνεύμα της βιωσιμότητας, χρησιμοποιώντας βιοδιασπώμενες και βιολογικής προέλευσης κόλλες για να ελαχιστοποιήσουν τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο και να μεγιστοποιήσουν την καινοτομία. Η αποστολή της Liofyllo καθοδηγείται από τη δέσμευση να τιμά τα δώρα της φύσης, αντιμετωπίζοντας παράλληλα την επείγουσα ανάγκη για βιωσιμότητα.



Podcast συνέντευξη με την **Αλεξάνδρα Μακρυγεώργου** από το Liofyllo

Κάντε κλικ για να ακούσετε...

Mrs Alexandra Makrygeorgou
Founder, Liofyllo, Greece



Ιστοσελίδα

www.liofyllo.com

Επικοινωνία

e: info@lioofyllo.Com

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#)

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

Liofyllo [HOME](#) [ABOUT](#) [OUR SERVICES](#) [SHOP](#) [BLOG](#) [ESG](#) [!](#) [🛒](#)

Passionate
about **style**

Our idea is a combination of functionality and beauty in minimalist objects created by talented craftsmen for the coziness of your place.

[VIEW OUR PRODUCTS](#)



Violife

Χώρα

Ελλάδα

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Φυτικά συστατικά, καινοτόμος τεχνολογία

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Ανάπτυξη εναλλακτικών τυροκομικών προϊόντων χωρίς γαλακτοκομικά συστατικά και με βάση τα φυτά

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Παροχή βιώσιμων και φιλικών προς τους βίγκαν επιλογών τυριού για τη μείωση του περιβαλλοντικού αντίκτυπου της γαλακτοκομικής κτηνοτροφίας

Σύντομη περιγραφή

Η Violife, με έδρα τη Θεσσαλονίκη, είναι ηγέτης στην παραγωγή καινοτόμων φυτικών υποκατάστατων τυριού. Η εταιρεία έχει **αναπτύξει μια ευρεία γκάμα προϊόντων τυριού χωρίς γαλακτοκομικά συστατικά, που ανταποκρίνονται στην αυξανόμενη ζήτηση για βίγκαν και περιβαλλοντικά βιώσιμες επιλογές διατροφής**. Τα προϊόντα της Violife δεν περιέχουν κοινά αλλεργιογόνα, ΓΤΟ και συντηρητικά, αντανakλώντας τη δέσμευσή της για υγιεινή και φιλική προς το περιβάλλον παραγωγή. Το όνομα Violife προέρχεται από την ελληνική λέξη «βίος», που σημαίνει ζωή. Είναι, λοιπόν, η ζωή στο τετράγωνο, ζήσε τη ζωή στο έπακρο.

Η Violife προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία φυτικών εναλλακτικών τυριών, όπως φέτες, τεμάχια, τριμμένα και κρεμώδη τυριά σε διάφορες γεύσεις, όπως τσένταρ, γκούντα, μοτσαρέλα και καπνιστό. Τα προϊόντα της είναι σχεδιασμένα για να λιώνουν, να ψήνονται, να τριμούνται, να φρυγανίζονται και να αλείφονται, προσφέροντας ευελιξία για διάφορες μαγειρικές εφαρμογές.

Η Violife έχει γίνει μια παγκοσμίως αναγνωρισμένη μάρκα, προμηθεύοντας προϊόντα σε μεγάλους λιανοπωλητές και παρόχους υπηρεσιών εστίασης.

Τα σχέδια της εταιρείας περιλαμβάνουν την επέκταση της γκάμας των προϊόντων της με καινοτόμες νέες γεύσεις και την εξερεύνηση άλλων φυτικών εναλλακτικών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η Violife δείχνει πώς οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να αναπτύξουν βιώσιμα προϊόντα. Οι χρήστες μπορούν να συνδεθούν μέσω της ιστοσελίδας της.

Όλα τα προϊόντα της Violife είναι απαλλαγμένα από κοινά αλλεργιογόνα, ΓΤΟ και συντηρητικά, σύμφωνα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών που ενδιαφέρονται για τη βιωσιμότητα και την υγεία. Η δέσμευσή τους για φυτικές εναλλακτικές λύσεις υποστηρίζει την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, μειώνοντας την εξάρτηση από την κτηνοτροφία.

Με πάνω από 30 χρόνια εμπειρίας στην ανάπτυξη vegan προϊόντων, η Violife έχει καθιερωθεί σε παγκόσμιο επίπεδο, με διανομή σε περισσότερες από 50 χώρες. Ως παγκόσμιος ηγέτης στις φυτικές εναλλακτικές λύσεις τυριού, υποστηρίζεται από την Urfield, τη μεγαλύτερη εταιρεία μεταποίησης φυτικών τροφίμων στον κόσμο, ενισχύοντας την ικανότητά της για καινοτομία και την πρόσβασή της στην αγορά.

Αποδεικνύει πώς η καινοτομία στα φυτικά τρόφιμα μπορεί να οδηγήσει σε παγκόσμια αλλαγή, αποτελώντας ένα εξαιρετικό παράδειγμα προς μίμηση για άλλους.

Η Violife ευθυγραμμίζεται με το πρόγραμμα Plant Power προωθώντας την καινοτομία με βάση τα φυτά, μειώνοντας τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου από την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και προσφέροντας λύσεις που ενθαρρύνουν τη μετάβαση προς βιώσιμα συστήματα διατροφής.



**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

Ιστοσελίδα

[Violife](https://www.violifefoods.com)

Επικοινωνία

e: info@violifefoods.com, t: +30 2311 990 700

Κοινωνικά μέσα

[Instagram](#) [Facebook](#) [TikTok](#)





BioPack

Χώρα

Ελλάδα

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Βιώσιμες συσκευασίες και καινοτόμες τεχνολογίες

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Ανάπτυξη βιοδιασπώμενων και κομποστοποιήσιμων λύσεων συσκευασίας

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Μείωση της ρύπανσης από πλαστικά και προσφορά φιλικών προς το περιβάλλον εναλλακτικών λύσεων συσκευασίας για τις ΜΜΕ του τομέα των τροφίμων

Σύντομη περιγραφή

Η **BioPack** είναι μια πρωτοποριακή ελληνική εταιρεία που ειδικεύεται στην **ανάπτυξη βιοδιασπώμενων και κομποστοποιήσιμων υλικών συσκευασίας**. Η εταιρεία αντιμετωπίζει το κρίσιμο περιβαλλοντικό πρόβλημα των πλαστικών απορριμμάτων προσφέροντας **βιώσιμες λύσεις συσκευασίας προσαρμοσμένες στις ανάγκες της βιομηχανίας τροφίμων**. Η καινοτόμος προσέγγισή της συνδυάζει τοπικούς πόρους με τεχνολογία αιχμής, προωθώντας την κυκλική οικονομία και υποστηρίζοντας τις ΜΜΕ στις προσπάθειές τους για βιωσιμότητα.

Η BioPack αναπτύσσει βιοδιασπώμενες και κομποστοποιήσιμες συσκευασίες τροφίμων με στόχο τη μείωση των περιβαλλοντικών αποβλήτων. Προσφέρει φιλικές προς το περιβάλλον εναλλακτικές λύσεις στα πλαστικά μίας χρήσης. Με αυτόν τον τρόπο, υποστηρίζει τις επιχειρήσεις στη μείωση του ανθρακικού τους αποτυπώματος και συμβάλλει στην κυκλική οικονομία.

Η BioPack συμβάλλει στη μείωση των εκπομπών και των αποβλήτων στα συστήματα τροφίμων, ευθυγραμμίζοντας στενά με τον στόχο του έργου Plant Power για φιλικές προς το περιβάλλον καινοτομίες. Η BioPack ιδρύθηκε στην Αθήνα για να αντιμετωπίσει το αυξανόμενο πρόβλημα της ρύπανσης από πλαστικά. Η ομάδα εντόπισε μια ευκαιρία για την ανάπτυξη λύσεων βιοδιασπώμενων συσκευασιών προσαρμοσμένων στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων.

Οι προκλήσεις που αντιμετώπισαν είναι το υψηλό κόστος παραγωγής και η περιορισμένη ευαισθητοποίηση των επιχειρήσεων σχετικά με τις βιοδιασπώμενες επιλογές.

Ωστόσο, μέσω της συνεργασίας με τοπικούς προμηθευτές και της αξιοποίησης της χρηματοδότησης της ΕΕ, επεκτείνουν τις δραστηριότητές τους και ενημερώνουν τους πελάτες.

Η επιχείρηση αυτή επιδεικνύει καινοτομία με το σχεδιασμό υλικών συσκευασίας που αποσυντίθενται φυσικά χωρίς επιβλαβή υπολείμματα. Αυτό με τη σειρά του βοηθά τις ΜΜΕ του τομέα των τροφίμων να συμμορφωθούν με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς, μειώνοντας σημαντικά τα πλαστικά απόβλητα στη διανομή τροφίμων και ευαισθητοποιώντας το

Η BioPack εξυπηρετεί έναν αυξανόμενο αριθμό ελληνικών και διεθνών ΜΜΕ του τομέα των τροφίμων. Έχει σχέδια να επεκτείνει την παραγωγική της ικανότητα και να επενδύσει στην έρευνα και ανάπτυξη νέων υλικών.

Οι ΜΜΕ μπορούν να συμβουλευτούν τη BioPack για φιλικές προς το περιβάλλον λύσεις συσκευασίας, έμπνευση και ευκαιρίες μάθησης.

Η BioPack καταδεικνύει πώς η καινοτομία στη συσκευασία μπορεί να αντιμετωπίσει επείγουσες περιβαλλοντικές προκλήσεις και να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για βιώσιμες επιχειρηματικές πρακτικές στον τομέα των τροφίμων.



**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**

Ιστοσελίδα

<https://bio-pack.bg/en>

Επικοινωνία

e: info@biopack.gr, t: +30 2310 631 294

Κοινωνικά μέσα:

[Instagram](#) [Facebook](#) [TikTok](#)





Green Cola

Χώρα

Ελλάδα

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Καινοτόμα ποτά και φυτικά συστατικά

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Ανάπτυξη φυσικών, πιο υγιεινών
εναλλακτικών αναψυκτικών

Πρόκληση/ανάγκη που αντιμετωπίζεται:

Παροχή μιας πιο υγιεινής, χαμηλής
θερμιδικής αξίας εναλλακτικής λύσης στα
παραδοσιακά ζαχαρούχα αναψυκτικά,
διατηρώντας παράλληλα την εξαιρετική γ

Σύντομη περιγραφή

Η Green Cola είναι μια ελληνική εταιρεία που έχει φέρει επανάσταση στον κλάδο των αναψυκτικών, **εισάγοντας πιο υγιεινές, φυσικές εναλλακτικές λύσεις της παραδοσιακής κόλα**. Χρησιμοποιώντας στέβια ως φυσικό γλυκαντικό, η Green Cola προσφέρει μια σειρά ποτών χωρίς ζάχαρη και τεχνητά συστατικά. **Η εταιρεία εστιάζει στην αειφορία και την υγεία**, ανταποκρινόμενη στην αυξανόμενη ζήτηση της αγοράς για πιο φυσικές και λειτουργικές επιλογές ποτών.

Η Green Cola ευθυγραμμίζεται με το πρόγραμμα Plant Power προωθώντας την καινοτομία στη βιομηχανία ποτών με τη χρήση φυτικών συστατικών, υποστηρίζοντας πιο υγιεινές επιλογές των καταναλωτών και μειώνοντας τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που συνδέονται με την παραδοσιακή παραγωγή αναψυκτικών.

Η Green Cola ειδικεύεται στην παραγωγή καινοτόμων, πιο υγιεινών ανθρακούχων ποτών που χρησιμοποιούν φυσικά γλυκαντικά και συστατικά, προσφέροντας μια πιο υγιεινή εναλλακτική λύση στα παραδοσιακά αναψυκτικά.

Μειώνουν την κατανάλωση ζάχαρης χρησιμοποιώντας φυσικά γλυκαντικά όπως η φυτική στέβια και προωθούν βιώσιμες πρακτικές στην παραγωγή ποτών.

Η Green Cola ιδρύθηκε ως απάντηση στην αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για πιο υγιεινές επιλογές αναψυκτικών. Η εταιρεία εντόπισε ένα κενό στην αγορά των ανθρακούχων ποτών που είναι χαμηλά σε θερμίδες και δεν περιέχουν ασπαρτάμη, φωσφορικό οξύ, ζάχαρη και συντηρητικά.

Για να διασφαλίσει ότι το προϊόν διατηρεί τη γεύση και την αίσθηση της παραδοσιακής κόλα, χρησιμοποιώντας φυσικά γλυκαντικά, η Green Cola ανέπτυξε μια μοναδική φόρμουλα με στέβια ως φυσικό γλυκαντικό, μαζί με άλλα φυσικά συστατικά, για να δημιουργήσει μια κόλα που ανταποκρίνεται στις προσδοκίες των καταναλωτών που ενδιαφέρονται για την υγεία.

Αποδεικνύοντας τις επιχειρηματικές της ικανότητες, η εταιρεία επεκτείνει ενεργά τη σειρά προϊόντων και την παρουσία της στην αγορά, διανέμοντας τα ποτά της σε

πολλές χώρες σε όλο τον κόσμο και καθιστώντας την Green Cola πρωτοπόρο στην αγορά των υγιεινών ποτών. Μέσω της συνεχούς καινοτομίας με νέες γεύσεις και προϊόντα που ανταποκρίνονται στις τάσεις για υγεία και βιωσιμότητα, η Green Cola αποτελεί παράδειγμα για το πώς οι εταιρείες ποτών μπορούν να καινοτομούν για να ανταποκριθούν στις σύγχρονες τάσεις για υγεία, διατηρώντας παράλληλα την ελκυστικότητά τους στην αγορά

Από κοινωνική και περιβαλλοντική άποψη, η μειωμένη κατανάλωση ζάχαρης από τους καταναλωτές συμβάλλει σε καλύτερα αποτελέσματα για την υγεία και η εταιρεία υποστηρίζει βιώσιμες γεωργικές πρακτικές.

Ανάπτυξη της αγοράς: Η εταιρεία έχει σημειώσει σημαντική ανάπτυξη, χάρη στην αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για προϊόντα με έμφαση στην υγεία και την απομάκρυνση από τα ζαχαρούχα ποτά. Εκτός από την κλασική Green Cola, η εταιρεία προσφέρει παραλλαγές όπως Green Cola Lemon, Green Orange και άλλα ανθρακούχα ποτά με γεύσεις, επεκτείνοντας συνεχώς το χαρτοφυλάκιό της για να ικανοποιήσει τις διαφορετικές προτιμήσεις των καταναλωτών.



Λειτουργικά συστατικά: Ορισμένα προϊόντα περιέχουν φυσική καφεΐνη από πράσινους κόκκους καφέ, ακολουθώντας την τάση για λειτουργικά ποτά που βελτιώνουν την υγεία.

Αντικαθιστώντας τη ζάχαρη με στέβια, η Green Cola συμβάλλει στη μείωση της συνολικής κατανάλωσης ζάχαρης, αντιμετωπίζοντας προβλήματα υγείας όπως η παχυσαρκία και ο διαβήτης. Η χρήση στέβιας και πράσινων κόκκων καφέ υποστηρίζει τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, προωθώντας φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους καλλι

Η Green Cola έχει δεσμευτεί να ελαχιστοποιήσει τον περιβαλλοντικό της αντίκτυπο, εστιάζοντας σε φιλικές προς

το περιβάλλον συσκευασίες και μειώνοντας το αποτύπωμα άνθρακα κατά την παραγωγή.

Αν και προέρχεται από την Ελλάδα, η Green Cola έχει επεκτείνει με επιτυχία την παρουσία της σε πολλές χώρες της Ευρώπης, της Ασίας και της Βόρειας Αμερικής, αυξάνοντας την αναγνωρισιμότητα της μάρκας της.

Η μάρκα απευθύνεται σε καταναλωτές που ενδιαφέρονται για την υγεία και αναζητούν ποτά με χαμηλές θερμίδες και φυσικά συστατικά, διαφοροποιούμενη από τους παραδοσιακούς ανταγωνιστές της στον τομέα των αναψυκτικών.

Αντικαθιστώντας τη ζάχαρη με στέβια, η **Green Cola** συμβάλλει στη μείωση της συνολικής κατανάλωσης ζάχαρης, αντιμετωπίζοντας προβλήματα υγείας όπως η παχυσαρκία και ο διαβήτης. Η χρήση στέβιας και πράσινων κόκκων καφέ υποστηρίζει τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, προωθώντας φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους καλλι

Ιστοσελίδα

<https://gr.greencola.com/>

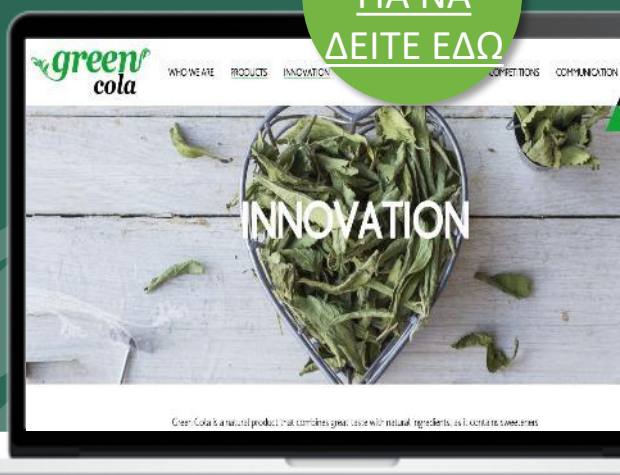
Επικοινωνία

e: contact@greencola.gr t: +30 2108002980

Κοινωνικά δίκτυα

[Facebook](#) [Instagram](#)

ΠΑΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ ΕΔΩ



iNNova Health Foodlabs

Χώρα

Ελλάδα

Τύπος

Ανάπτυξη προϊόντων

Θεματικές Περιοχές

Καινοτόμος τεχνολογία

Δεξιότητες/Ικανότητες που καλύπτονται

Ανάπτυξη φυσικών και πιο υγιεινών τροφίμων

Προκλήσεις/ανάγκες που αντιμετωπίζονται:

Ζήτηση των καταναλωτών για τρόφιμα υψηλής ποιότητας

Σύντομη περιγραφή

Η iNNova Health Foodlabs είναι ένα εργαστήριο για τη διατροφική έρευνα και την ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων. Ο Δρ. Παναγιώτης Πανοπούλος είναι Ιατρικός Βιοχημικός και Διευθυντής Έργων στην εταιρεία. Συμμετέχει σε διάφορα ευρωπαϊκά προγράμματα και έχει δημοσιεύσει πολλές ερευνητικές εργασίες σχετικά με το έργο του. Η αποστολή του στην iNNova Health Foodlabs είναι να αυξήσει την ανταγωνιστικότητα στον αγροδιατροφικό τομέα και τη βιομηχανία τροφίμων, εστιάζοντας στην ανάλυση και την έρευνα τροφίμων υψηλής ποιότητας. Αυτό τους επιτρέπει να δημιουργούν εξατομικευμένες διατροφικές λύσεις που μεγιστοποιούν την αποτελεσματικότητα, την ποιότητα και τα οφέλη για την υγεία με την πάροδο του χρόνου. Δραστηριοποιούνται στον τομέα της εκπαίδευσης, της κατάρτισης στην επαγγελματική εκπαίδευση, της ανάπτυξης προγραμμάτων σπουδών και της διοργάνωσης εργαστηρίων με στόχο να γεφυρώσουν το χάσμα μεταξύ της έρευνας και της πρακτικής εφαρμογής στη διατροφή και την επιστήμη των τροφίμων. Κατά τη διάρκεια της συζήτησης, μοιράστηκε τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν με τις επενδύσεις σε εξοπλισμό, ώστε να μπορούν να προωθήσουν την έρευνα και τις μεθοδολογίες τους. Σημειώνει ότι η εστίασή τους είναι στην τροφομετρία, η οποία τους επιτρέπει να αναλύουν και να βελτιώνουν τα τρόφιμα σε μοριακό επίπεδο. Αυτό τους δίνει τη δυνατότητα να δημιουργούν εξατομικευμένα τρόφιμα προσαρμοσμένα στις ατομικές διατροφικές ανάγκες, εξασφαλίζοντας μέγιστη αποτελεσματικότητα και οφέλη για την υγεία.



Συνέντευξη με τον Δρ. Παναγιώτη Πανόπουλο
από την iNNova Health Foodlabs

Κάντε κλικ για να δείτε...



Ιστοσελίδα

<http://innovahealth-foodlabs.com>

Επικοινωνία

e: info@innovahealth-foodlabs.com

**ΠΑΤΗΣΤΕ
ΕΔΩ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΕΙΤΕ**



INNOVA HEALTH FOOD LABS
Trophometry Experts

Γλωσσάριο

Λέξη/Φράση	Σύντομη εξήγηση
Ιχνηλασιμότητα με βάση την τεχνολογία blockchain	Ένα ψηφιακό σύστημα καταγραφής που χρησιμοποιείται για την καταγραφή και την επαλήθευση κάθε βήματος στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων. Στα συστήματα φυτικών τροφίμων, εξασφαλίζει τη διαφάνεια, αποτρέπει την απάτη και υποστηρίζει τους ισχυρισμούς βιωσιμότητας, παρακολουθώντας με ασφάλεια τα δεδομένα προέλευσης, επεξεργασίας και διανομής.
Βιοδιαθεσιμότητα	Αναφέρεται στο κλάσμα μιας ουσίας, όπως ένα θρεπτικό συστατικό, ένας ρύπος ή μια βιοδραστική ένωση, που απελευθερώνεται από τη μήτρα του τροφίμου στο γαστρεντερικό σωλήνα και καθίσταται διαθέσιμο για απορρόφηση στο έντερο. Αντιπροσωπεύει την πιθανή ποσότητα της ένωσης που μπορεί να απορροφηθεί στην κυκλοφορία του αίματος μετά την πέψη, αλλά πριν μετρηθεί η πραγματική απορρόφηση.
Κυκλική βιοτεχνολογία	Χρησιμοποιεί φυσικές διεργασίες για να μετατρέψει τα απόβλητα σε χρήσιμα προϊόντα, διατηρώντας τους πόρους σε χρήση (κλειστός κύκλος).
Κυκλική οικονομία	Ελαχιστοποίηση των αποβλήτων μέσω της επαναχρησιμοποίησης, της επισκευής και της ανακύκλωσης των πόρων σε έναν κλειστό κύκλο.
Πιστοποιημένα βιολογικά	Ένα προϊόν που παράγεται χωρίς συνθετικά χημικά, ΓΤΟ ή επιβλαβή φυτοφάρμακα, σύμφωνα με αυστηρά πρότυπα βιολογικής γεωργίας.
Φιλικό προς το περιβάλλον	Ένα προϊόν ή μια πρακτική που δεν βλάπτει το περιβάλλον.
Φλεξιτριαν	Κάποιος που ακολουθεί κυρίως μια φυτική διατροφή, αλλά περιστασιακά περιλαμβάνει κρέας ή ζωικά προϊόντα.
Παθογόνα που μεταδίδονται μέσω των τροφίμων	Μικροοργανισμοί που μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα και να προκαλέσουν ασθένειες στον άνθρωπο όταν καταναλωθούν. Αυτοί οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορούν να πολλαπλασιαστούν στα τρόφιμα υπό ευνοϊκές συνθήκες και να παράγουν τοξίνες ή να μολύνουν άμεσα το γαστρεντερικό σωλήνα, προκαλώντας τροφικές ασθένειες. Συνηθισμένα παραδείγματα περιλαμβάνουν τη σαλμονέλα, την <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>), τη <i>Listeria monocytogenes</i> , τον νοροϊό και το <i>Clostridium botulinum</i> .
ΓΤΟ	Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί - φυτά ή ζώα των οποίων το DNA έχει τροποποιηθεί για συγκεκριμένα χαρακτηριστικά.
Εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου	Οι εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου (ΑΘ) είναι αέρια όπως το διοξείδιο του άνθρακα και το μεθάνιο που απελευθερώνονται στην ατμόσφαιρα και συμβάλλουν στην υπερθέρμανση του πλανήτη και στην
HPP	Μη θερμική μέθοδος συντήρησης τροφίμων που χρησιμοποιεί εξαιρετικά υψηλή πίεση (συνήθως μεταξύ 100 και 600 megapascals) για να αδρανοποιήσει τους μικροοργανισμούς και τα ένζυμα στα τρόφιμα, παρατείνοντας έτσι τη διάρκεια ζωής τους και διατηρώντας παράλληλα την ποιότητα, τη γεύση και την υφή τους. Η διαδικασία αυτή πραγματοποιείται σε θερμοκρασία δωματίου ή κοντά σε αυτή, διατηρώντας τα χαρακτηριστικά φρεσκάδας των τροφίμων χωρίς τη χρήση θερμότητας.

Γλωσσάριο (συνέχεια)

Λέξη/Φράση	Σύντομη εξήγηση
Πρότυπα IFS	Τα Διεθνή Πρότυπα IFS είναι παγκοσμίως αναγνωρισμένες πιστοποιήσεις που διασφαλίζουν την ασφάλεια, την ποιότητα και τη συμμόρφωση των τροφίμων σε όλες τις αλυσίδες εφοδιασμού. Για τις ΜΜΕ στον τομέα των φυτικών προϊόντων, η πιστοποίηση IFS ενισχύει την εμπιστοσύνη, τη διαφάνεια και την πρόσβαση στην αγορά.
Οργανοληπτικές ιδιότητες	Οι αισθητηριακές ιδιότητες μιας ουσίας, ιδίως των τροφίμων ή των ποτών, που γίνονται αντιληπτές από τις αισθήσεις της γεύσης, της όσφρησης, της όρασης, της αφής και, μερικές φορές, της ακοής. Αυτές οι ιδιότητες περιλαμβάνουν χαρακτηριστικά όπως η γεύση, το άρωμα, το χρώμα, η υφή και η εμφάνιση, τα οποία επηρεάζουν συλλογικά την αντίληψη και την αποδοχή των καταναλωτών.
Περμακουλτούρα	Ένα ολιστικό σύστημα γεωργικού σχεδιασμού που μιμείται τα φυσικά οικοσυστήματα για τη δημιουργία αυτοσυντηρούμενης, χαμηλής επίπτωσης παραγωγής τροφίμων. Δίνει έμφαση στη βιοποικιλότητα, την υγεία του εδάφους και τις ελάχιστες εξωτερικές εισροές, σε συμφωνία με τις βιώσιμες πρακτικές φυτικής προέλευσης.
Υπό πίεση SAS	Μια προηγμένη τεχνική εκχύλισης που συνδυάζει τη χρήση υπερκρίσιμων υγρών, συνήθως υπερκρίσιμο διοξείδιο του άνθρακα, με συμβατικά διαλύτες για να ενισχύσει την αποτελεσματικότητα της εκχύλισης βιοδραστικών ενώσεων, ρύπων ή άλλων ουσιών-στόχων από στερεές ή υγρές μήτρες. Το υπερκρίσιμο υγρό λειτουργεί ως διαλύτης ή συνδιαλύτης υπό συγκεκριμένες συνθήκες θερμοκρασίας και πίεσης, βελτιώνοντας τη διαλυτότητα, τη μεταφορά μάζας και την επιλεκτικότητα, ενώ λειτουργεί σε σχετικά ήπιες θερμοκρασίες που βοηθούν στη διατήρηση των θερμικά ευαίσθητων ενώσεων.
Κάθετη γεωργία	Η καλλιέργεια φυτών σε στοιβαγμένα στρώματα, συχνά σε ελεγχόμενα περιβάλλοντα (CEA). Επιτρέπει την παραγωγή φυτικών τροφίμων όλο το χρόνο με αποτελεσματική χρήση του χώρου, του νερού και της ενέργειας, καθιστώντας την ιδανική για την αστική βιωσιμότητα.



Τελικές Παρατηρήσεις

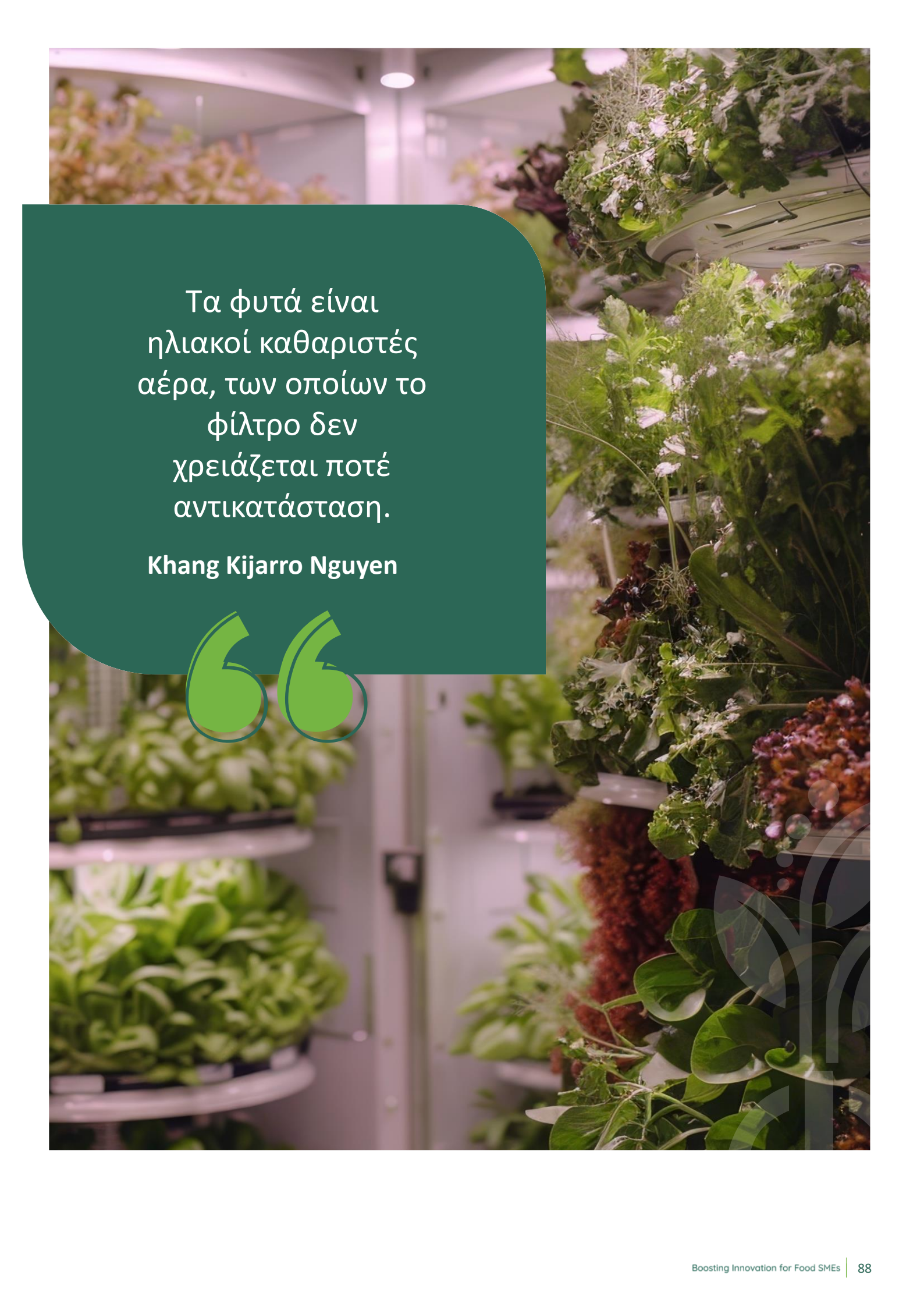


Οι πρακτικές μελέτες που παρουσιάζονται στον παρόντα οδηγό προσφέρουν μια συναρπαστική εικόνα της ποικιλομορφίας της καινοτομίας που διαμορφώνει τον τομέα των φυτικών προϊόντων στην Ευρώπη. Σε τομείς όπως η παραγωγή τροφίμων, η περιποίηση του δέρματος, η αστική γεωργία και οι βιώσιμες συσκευασίες, τα παραδείγματα αυτά αναδεικνύουν το δυναμικό της επιχειρηματικότητας στον τομέα των φυτικών προϊόντων για την παροχή λύσεων που είναι φιλικές προς την υγεία, το κλίμα και οικονομικά βιώσιμες.

Κάθε καλή πρακτική καταδεικνύει πώς ένα σαφές όραμα, η δημιουργική σκέψη και η συμμετοχή της κοινότητας μπορούν να μετατρέψουν τα κενά των αναδυόμενων αγορών σε επιτυχημένες επιχειρήσεις. Από τις πρωτοποριακές τεχνολογίες έως τις παραδοσιακές οικολογικές μεθόδους, οι επιχειρήσεις που παρουσιάζονται όχι μόνο έχουν ξεπεράσει τις προκλήσεις του συγκεκριμένου τομέα, αλλά έχουν και θέσει πρότυπα που μπορούν να ακολουθήσουν άλλοι.

Όλες αυτές οι ιστορίες επιβεβαιώνουν ότι η μετάβαση σε φυτικά προϊόντα είναι εφικτή και ήδη βρίσκεται σε εξέλιξη. Επιχειρηματίες, εκπαιδευτικοί και υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής μπορούν να αντλήσουν έμπνευση από αυτά τα μοντέλα για να προωθήσουν μια βιώσιμη ανάπτυξη χωρίς αποκλεισμούς σε ολόκληρο το σύστημα διατροφής και πέρα από αυτό.





Τα φυτά είναι
ηλιακοί καθαριστές
αέρα, των οποίων το
φίλτρο δεν
χρειάζεται ποτέ
αντικατάσταση.

Khang Kijarro Nguyen



Βιβλιογραφία



- Davey N.G, Benjaminsen G., (2021). Telling Tales, Digital Storytelling as a Tool for Qualitative Data Interpretation and Communication. International Journal of Qualitative Methods Τόμος 20: 1–10
- Kim, S., Park, C., & O'Rourke, J. (2017). Αποτελεσματικότητα της διαδικτυακής προσομοίωσης: Μέτρηση των γνώσεων, των αντιλήψεων και της πρόθεσης υιοθέτησης από το διδακτικό προσωπικό. Nurse Education Today, 51, 102-107 doi: <https://doi.org/10.1016/j.nedt.2016.12.022>
- Landrum, R. E., Brakke, K., & McCarthy, M. A. (2019). Η παιδαγωγική δύναμη της αφήγησης. Υποτροφία διδασκαλίας και μάθησης στην ψυχολογία. doi <http://dx.doi.org/10.1037/stl0000152>
- Oroszi, T. (2020) Competency-Based Education. Creative Education, 11, 2467-2476. doi: 10.4236/ce.2020.1111181
- Rooney T., Lawlor K., Rohan E., (2016). Αφήγηση ιστοριών: Η αφήγηση ως μεθοδολογική προσέγγιση στην έρευνα. Ηλεκτρονικό περιοδικό μεθόδων επιχειρηματικής έρευνας 14, τεύχος 2



Boosting Innovation for Food SMEs

ΠΑΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΝΑ
ΔΕΙΤΕ



www.plantpowerproject.eu

Ακολουθήστε το ταξίδι μας



Co-funded by
the European Union

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες ου εκφράζονται είναι αποκλειστικά του/των συγγραφέα/συγγραφέων και δεν αντανakλούν απαραίτητα τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκής Εκτελεστικής Υπηρεσίας για την Εκπαίδευση και τον Πολιτισμό (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.

