

**ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΦΕΤ ΙΩΑΝΝΗ ΤΣΙΑΛΤΑ ΣΤΗΝ
ΗΜΕΡΙΔΑ
«Το Πρόγραμμα Q-BAKE,
Σχετικές Δράσεις του ΕΦΕΤ και Πρόσφατες Εξελίξεις στην
Αρτοποιητική Τεχνολογία»**

25/02/2013

Αξιότιμοι κύριοι,

Σας καλωσορίζουμε στη σημερινή μας ημερίδα, η οποία έχει σκοπό να προβάλλει το έργο που παράγεται στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού προγράμματος Q-Bake αλλά και τις υπόλοιπες δράσεις του ΕΦΕΤ στον τομέα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής .

Όπως ήδη θα γνωρίζετε η δράση του ΕΦΕΤ είναι πολυεπίπεδη. Με κύρια παρουσία στον έλεγχο της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, όντας ο κύριος φορέας ελέγχου, στην διαχείριση των διατροφικών κρίσεων με ουσιαστική διασύνδεση με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων, στην έρευνα για την διατροφή και στην διαμόρφωση της διατροφικής πολιτικής και βέβαια στον σχεδιασμό και υλοποίηση ενός μεγάλου αριθμού εκπαιδευτικών προγραμμάτων που αφορούν στην εκπαίδευση των ελεγκτικών μηχανισμών του κράτους, των στελεχών των επιχειρήσεων τροφίμων, αλλά και την κατάρτιση των εργαζομένων σε ειδικούς κλάδους παραγωγής τροφίμων, όπως στην περίπτωση του προγράμματος Q-bake στον κλάδο της αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.

Κύριος στόχος του προγράμματος Q-bake είναι η ανάπτυξη κατάλληλων προγραμμάτων κατάρτισης, για εργαζόμενους στον κλάδο της αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, μέσω των οποίων θα εκσυγχρονίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους σε θέματα εφαρμογής νέων τεχνολογιών στον τομέα. Με τον τρόπο αυτό θα συμβάλλουν στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων του κλάδου, μέσω της προώθησης της ανάπτυξης νέων

προϊόντων, της χρήσης καινοτόμων μεθόδων παραγωγής και της βελτίωσης της κατάρτισης σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Αυτή την περίοδο αναπτύσσονται τα εξειδικευμένα προγράμματα κατάρτισης του Q-Bake, τα οποία αποσκοπούν στην κάλυψη των υφιστάμενων εκπαιδευτικών αναγκών της αρτοποιηχανίας. Στο πλαίσιο αυτό παράγεται καινοτόμο εκπαιδευτικό υλικό και αναπτύσσονται νέες μεθοδολογίες κατάρτισης και εργαλεία αξιολόγησης.

Μετά το πέρας του προγράμματος, θα ακολουθήσει η αξιοποίηση των αποτελεσμάτων του. Ο ΕΦΕΤ σχεδιάζει την ανάπτυξη νέου Οδηγού Ορθής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής καθώς και νέου σύγχρονου καινοτόμου εκπαιδευτικού υλικού για τους χειριστές τροφίμων και τα στελέχη αντίστοιχα του κλάδου αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής.

Παράλληλα, θα υπάρξει η δυνατότητα σχεδιασμού και ανάπτυξης των προγραμμάτων αυτών τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό και η μεταφορά των προϊόντων του προγράμματος σε άλλους βιομηχανικούς τομείς και χώρες, μέσω της διεξαγωγής παρόμοιων προγραμμάτων.

Στη βαθιά οικονομική κρίση που βιώνει και ο κλάδος των αρτοποιιών, η καινοτομία είναι η μόνη διέξοδος για ανάπτυξη κι επιτυχία. Αυτός είναι και ο ρόλος του προγράμματος: Η προώθηση της ανταγωνιστικότητας και η βελτίωση προϊόντων και υπηρεσιών στον κλάδο. Αυτό θα επιτευχθεί μέσω της τεχνογνωσίας που θα αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι. Η αξιοποίησή των γνώσεων και δεξιοτήτων που θα αποκτηθούν από τους καταρτιζόμενους, θα αποτελέσει μοχλό προώθησης της καινοτομίας στις επιχειρήσεις που θα μετέχουν στα σχετικά προγράμματα κατάρτισης, η οποία αποτελεί προϋπόθεση επιβίωσης τόσο για τις μικρές όσο και για τις μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου. Έτσι θα αναπτυχθούν νέα προϊόντα ή θα βελτιωθούν τα υφιστάμενα. Θα μπορούν επίσης να εισαχθούν στις

επιχειρήσεις καινοτόμες, αποτελεσματικότερες και χαμηλότερου κόστους παραγωγικές διαδικασίες και να εφαρμοστούν σύγχρονες Ορθές Κατασκευαστικές Πρακτικές που θα διασφαλίζουν την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών τροφίμων.

Τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα για την χώρα μας είναι η ανάπτυξη και η μεταφορά τεχνογνωσίας από το εξωτερικό στον τομέα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και η κατάρτιση σε καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής νέων και υφιστάμενων προϊόντων, μεγάλου αριθμού καταρτιζομένων, οι οποίοι θα συμβάλλουν με τη σειρά τους στην προώθηση της καινοτομίας, την βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και την παραγωγή ποιοτικών, νέων, υγιεινών και ασφαλών τροφίμων στις επιχειρήσεις όπου εργάζονται.

Το επιθυμητό αποτέλεσμα για τις ελληνικές επιχειρήσεις θα είναι η απόκτηση ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος και για τον Έλληνα καταναλωτή, νέα, ασφαλέστερα, υγιεινά και ποιοτικά τρόφιμα στο τραπέζι του. Το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που θα αποκτήσουν όσες επιχειρήσεις αξιοποιήσουν ορθά τα αποτελέσματα του προγράμματος, θα τις βοηθήσει να ανακτήσουν, διατηρήσουν ή και να αυξήσουν το μερίδιο τους στην αγορά, να ξεκινήσουν ή να αυξήσουν τις εξαγωγικές τους δραστηριότητες και να ανταποκριθούν αποτελεσματικότερα στις νομικές απαιτήσεις που θέτει η κείμενη νομοθεσία τροφίμων. Έτσι θα καταφέρουν να παραμείνουν σε τροχιά ανάπτυξης σε ένα πολύ δύσκολο οικονομικό περιβάλλον τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς.

Σας ευχαριστώ