

ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ /
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Ίδρυση, εξοπλισμός λειτουργία και απαιτήσεις ενός
σύγχρονου εργοστασίου.

Μπαούτσης Βασίλης (Α.Μ.:11526)

Κυριακίδης Ηρακλής (Α.Μ.:11483)

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ

ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

Μ Ε Σ Ο Λ Ο Γ Γ Ι 2018

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Στα χρόνια φοίτησής μας στο ΤΕΙ Μεσολογγίου στο τμήμα Μηχανολογίας και Υδάτινων Πόρων, μας δόθηκε η ευκαιρία να διευρύνουμε τις γνώσεις μας όχι μόνο πάνω στο αντικείμενό μας αλλά και σαν νέοι άνθρωποι που σε λίγο καιρό θα βγούμε στην αγορά εργασίας και θα διεκδικήσουμε μια θέση σε αυτή. Γιατί δεν είναι μόνο οι γνώσεις που παίρνεις σαν φοιτητής αλλά το ότι μαθαίνεις πώς να ζεις μέσα σε μια κοινωνία και να ανταπεξέρχεσαι στις δυσκολίες που ίσως προκύψουν.

Στον δρόμο αυτόν και μέχρι τώρα, σίγουρα αντιμετωπίσαμε πολλές δυσκολίες. Υπήρξαν όμως άνθρωποι που μας βοήθησαν και μας στήριξαν και φτάσαμε αισίως στο συγκεκριμένο αποτέλεσμα.

Θεωρούμε λοιπόν, στο σημείο αυτό, υποχρέωσή μας να πούμε ένα μεγάλο ευχαριστώ στους ανθρώπους αυτούς.

Πρώτα από όλους θέλουμε να ευχαριστήσουμε τον εισηγητή και καθηγητή μας, κύριο Κουτσογιάννη Κωνσταντίνο, για την πολύτιμη βοήθειά του σε αυτό μας το πόνημα. Χωρίς τις συμβουλές του δεν θα μπορούσαμε να ολοκληρώσουμε τη συγκεκριμένη εργασία.

Δεν θα ξεχάσουμε ότι χρωστάμε ένα μεγάλο ευχαριστώ σε όλους τους καθηγητές μας για τις γνώσεις που μας μετέδωσαν αλλά και σε όλους τους φίλους και συμφοιτητές μας για όλες αυτές τις στιγμές που περάσαμε μαζί σε αυτά τα χρόνια της φοίτησής μας.

Το μεγαλύτερο όμως ευχαριστώ το χρωστάμε στις οικογένειές μας για την κατανόησή τους και τη στήριξή τους σε όλη αυτή την προσπάθειά μας.

Η ευγνωμοσύνη μας είναι μεγάλη και ελπίζουμε να φανούμε αντάξιοι της εμπιστοσύνης σας.

Με σεβασμό

Περιεχόμενα

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	2
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο	7
ΙΔΡΥΣΗ, ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΝΕΩΝ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΩΝ ΑΥΤΩΝ	7
1.1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	7
1.1.1. Σύσταση επιχείρησης	9
1.1.1.2. Χρηματοδότηση νέων επιχειρήσεων	11
1.1.2. Κατηγορία δραστηριότητας	11
1.1.3. Χρήσεις γης.....	13
1.1.4. Οικοδομική άδεια	14
1.1.5. Περιβαλλοντική Μελέτη.....	15
1.1.6. Μελέτη Πυροπροστασίας	18
1.1.7. Μελέτη Ασφάλειας Επικινδυνότητας	18
1.1.8. Έκδοση Άδειας Εγκατάστασης	18
1.1.9. Έκδοση Άδειας Λειτουργίας	19
1.1.10. Άδεια Επέκτασης και Εκσυγχρονισμού	20
1.2. ΝΟΜΟΣ ΠΕΡΙ ΑΡΤΟΥ	21
1.2.1. Ορισμοί.....	21
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο	24
Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ	24
2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	24
2.2. ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ.....	25
2.3. Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	28
2.4. Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ.....	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο	36
Ο ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟΥ	36
3.1. ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ.....	36
3.2. ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	37
3.3. ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ	38
3.4. ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ	39
3.5. ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ.....	40
3.6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ.....	43
3.7. ΝΕΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ, ΝΕΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	44

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ^ο	45
Η ΑΡΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.	45
4.1. ΟΡΑΜΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑ	45
4.2. ΕΤΑΙΡΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ.....	46
4.3. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.	47
4.3.1. Οι αξίες της εταιρείας	49
4.3.2. Έρευνα και Ανάπτυξη	49
4.3.3. Δίκτυο Διανομής.....	52
4.3.4. Οι άνθρωποι της εταιρείας	52
4.3.5. Βασικά τμήματα της εταιρείας.....	53
4.4. ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	55
4.4.1. Άμεσοι στόχοι της εταιρείας	62
4.5. ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ	63
4.6. ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	65
4.6.1. Εισαγωγή	65
4.7. ΟΜΙΛΟΣ	67
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	69
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	70
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.....	72
ΠΙΝΑΚΑΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ.....	72

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην ελληνική οικονομία ο κλάδος της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών κατέχει σημαντική θέση και διατηρεί σταθερά την αναπτυξιακή δυναμική του, επενδύοντας τόσο στην επέκταση των δραστηριοτήτων του αλλά και των αγορών του όσο στην έρευνα και τεχνολογία αλλά και στο ανθρώπινο δυναμικό και τα συστήματα που στηρίζουν την λειτουργία του.

Σύμφωνα με σχετικές εκτιμήσεις οι επιχειρήσεις του κλάδου, για το σύνολο του μεταποιητικού τομέα, καλύπτουν το 25% του κύκλου εργασιών, κατέχουν το 25% των συνολικών κεφαλαίων και παράγουν το 24% της συνολικής προστιθέμενης αξίας ενώ απασχολούν πάνω από το 22% των απασχολουμένων. Από όλα τα παραπάνω καταλαβαίνουμε ότι αποτελεί έναν από τους πιο δυναμικούς και ανταγωνιστικούς κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Οι επενδύσεις καθώς και η εμπορική δραστηριότητα είναι έντονες εδώ, με την πολιτεία να μπορεί να υποστηρίξει τις επιχειρήσεις του διασφαλίζοντας για αυτές ένα αποτελεσματικό, κατανοητό, διαφανές, φιλικό για την επιχείρηση και ανταγωνιστικό επιχειρηματικό περιβάλλον.

Και από την πρώτη κιόλας στιγμή, στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονίσουμε ότι η στρατηγική ελέγχου της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών θα πρέπει να είναι εντελώς ξεκάθαρη ως προς τους στόχους και τους σκοπούς της από έναν αυστηρό εποπτικό φορέα για το σύνολο του κλάδου θα μπορούσε να συμβάλει ουσιαστικά στην περαιτέρω ενίσχυση της ποιότητας και ανταγωνιστικότητας των παραγόμενων προϊόντων, στην εύρυθμη λειτουργία της αγοράς και στην αποτελεσματικότερη άσκηση του ρόλου του κράτους ως εποπτικού φορέα.

Στη συγκεκριμένη εργασία θα μελετήσουμε την αρτοποιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε. σε μια προσπάθεια να δούμε και να ανακαλύψουμε τον τρόπο με τον οποίο μπορεί να ιδρυθεί και να λειτουργήσει ένα εργοστάσιο καθώς και τις απαιτήσεις του ώστε να επιβιώσει.

Για τους παραπάνω λόγους χωρίσαμε την εργασία μας σε τέσσερα κεφάλαια.

Στο 1^ο κεφάλαιο μας ενδιαφέρει η νομοθεσία που πρέπει να συνοδεύει την ίδρυση αλλά και τη λειτουργία μιας εργαστηριακής μονάδας και όχι μόνο.

Στο 2^ο κεφάλαιο θεωρήσαμε σωστό να ασχοληθούμε με την βιομηχανία τροφίμων στην Ελλάδα και την ιστορία της,

Στο 3^ο κεφάλαιο ασχοληθήκαμε με τις αρτοβιομηχανίες γενικότερα αλλά και με αυτήν που μας ενδιαφέρει στη συγκεκριμένη εργασία, ενώ

Στο 4^ο και τελευταίο κεφάλαιο το ενδιαφέρον μας τράβηξε η αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε., που αποτελεί και το θέμα του συγκεκριμένου πονήματος.

Στο τέλος της εργασίας φαίνονται επίσης τα συμπεράσματα που εμείς αποκομίσαμε από τη συγκεκριμένη εργασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΙΔΡΥΣΗ, ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΝΕΩΝ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΩΝ ΑΥΤΩΝ

1.1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

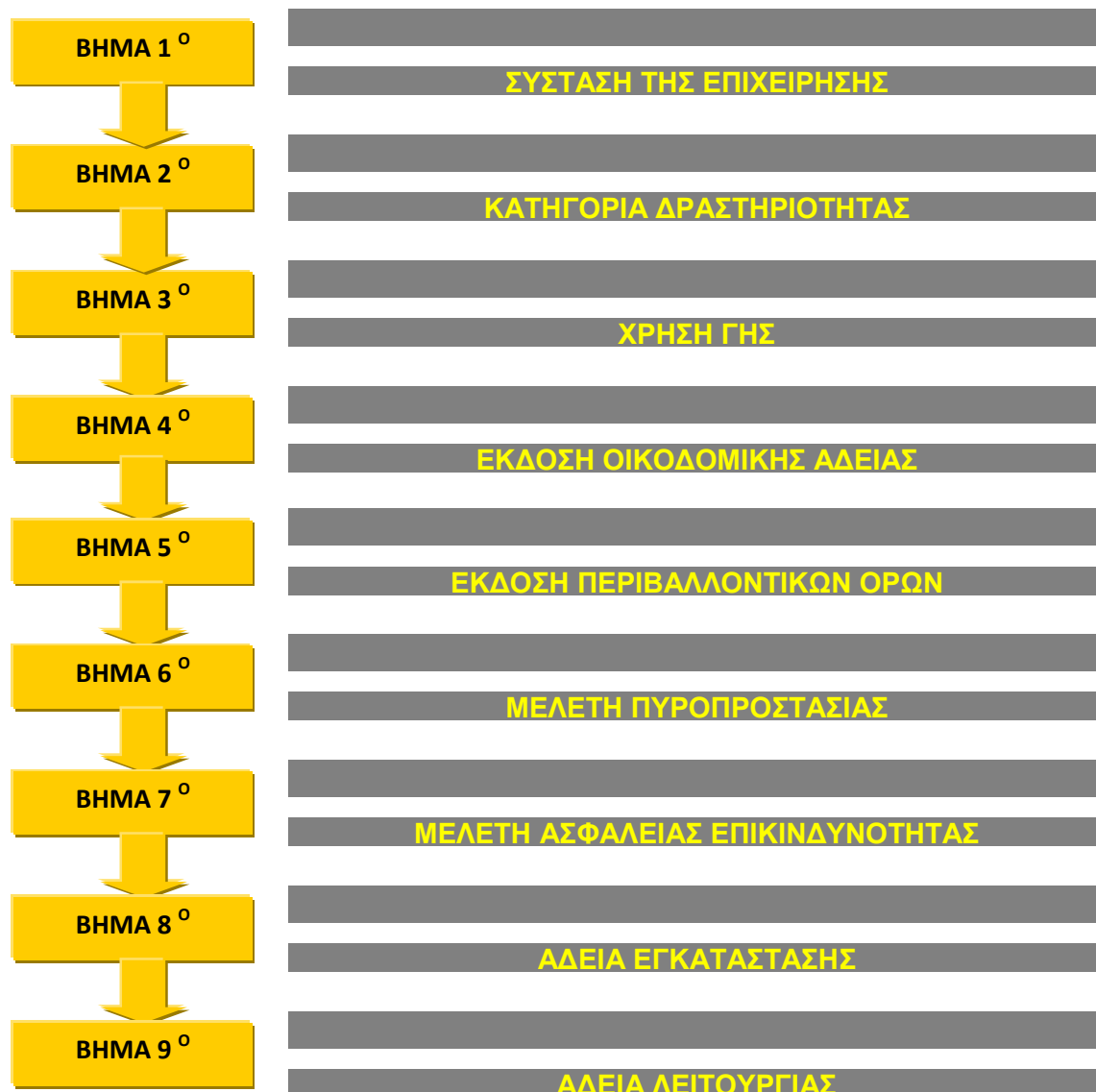
Σήμερα το σύνολο των θεμάτων που άπτονται της αδειοδότησης βιομηχανικών και βιοτεχνικών επιχειρήσεων περιλαμβάνει πολύπλοκες διαδικασίες αλλά και μια σειρά από μελέτες που πρέπει να υποβληθούν και να εγκριθούν από τις αρμόδιες αρχές. Παρακάτω, στο συγκεκριμένο κεφάλαιο θα παρουσιάσουμε τα βήματα για την ίδρυση, εγκατάσταση και λειτουργία βιοτεχνικών και βιομηχανικών χώρων και των αποθηκών αυτών έτσι όπως αυτά προκύπτουν από την ανάλυση της νομοθεσίας¹.

Η αδειοδότηση των βιομηχανικών και βιοτεχνικών επιχειρήσεων είναι υποχρεωτική για το σύνολο των δραστηριοτήτων ανεξαρτήτου κατηγορίας. Ωστόσο η κατηγορία μιας δραστηριότητας σχετίζεται αφενός με το είδος των διαδικασιών και αφετέρου με τη χρονική διάρκεια των διαδικασιών η οποία μπορεί να ποικίλει από λίγες ημέρες μέχρι και αρκετούς μήνες.

Το βασικό πλαίσιο για την αδειοδότηση περιλαμβάνει τα βήματα τα οποία παρουσιάζονται σχηματικά στη συνέχεια².

¹ ΝΟΜΟΣ 3325/2005

² ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΟΣ



Πηγή: ΤΕΕ (Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος)

Παρακάτω περιγράφεται η διαδικασία που ακολουθείται για την έναρξη λειτουργίας της επιχείρησης.

1.1.1. Σύσταση επιχείρησης

Αρχικά ο επενδυτής που σκοπεύει να ιδρύσει μια νέα επιχείρηση θα πρέπει να καθορίσει τη νομική της μορφή και να προχωρήσει στις ενέργειες για τη σύστασή της. Οι βασικές αυτές νομικές μορφές των επιχειρήσεων είναι:

- α) οι ανώνυμες εταιρίες
- β) οι εταιρίες περιορισμένης ευθύνης
- γ) οι ομόρρυθμες εταιρίες
- δ) οι ατομικές επιχειρήσεις.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της **ανώνυμης εταιρίας** είναι τα ακόλουθα:

- Το μεγάλο σχετικά κεφάλαιο που απαιτείται για την ίδρυσή της³(60.000€, ενώ υπάρχουν περιπτώσεις που ο νόμος απαιτεί πολύ μεγαλύτερο ποσό κεφαλαίου)
- Η διαίρεση του κεφαλαίου σε ίσα μερίδια, που ενσωματώνονται σε έγγραφα, τις μετοχές
- Οι αυστηροί όροι δημοσιότητας κατά την ίδρυσή της αλλά και καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής της
- Η μακρά διάρκειά της (συνήθως 50 ετών)
- Η περιορισμένη ευθύνη των μετόχων
- Η λήψη αποφάσεων κατά πλειοψηφία
- Η ύπαρξη δύο οργάνων, ήτοι της Γενικής Συνέλευσης των μετόχων και του Διοικητικού Συμβουλίου⁴.

Στις **εταιρείες περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.)** έχουμε τα εξής:

³ άρθρο 8, παρ.2 Κ.Ν. 2190/20, όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 11 παρ.1 του Ν.2579/98

⁴ άρθρο 8, Κ.Ν. 2190/20

- Η διαίρεση του κεφαλαίου σε “μερίδες συμμετοχής” κάθε μία εκ των οποίων αποτελείται από εταιρικά μερίδια, από τα οποία το καθένα δεν μπορεί να είναι μικρότερο των 30 €⁵.
- Συγκεκριμένοι όροι δημοσιότητας κατά την ίδρυσή της αλλά και καθ’ όλη τη διάρκεια της ζωής της.
- Η ορισμένη διάρκειά της (αν και η παράλειψη αναγραφής της διάρκειας δεν αποτελεί λόγο ακυρότητας της εταιρίας).
- Η περιορισμένη ευθύνη των εταίρων.
- Η λήψη αποφάσεων κατά πλειοψηφία πλέον του μισού του όλου αριθμού των εταίρων, που εκπροσωπούν πλέον του μισού του όλου εταιρικού κεφαλαίου.
- Η ύπαρξη δύο οργάνων, ήτοι της Γενικής Συνέλευσης των εταίρων και του διαχειριστή ή διαχειριστών.

Όσον αφορά τις **ετερόρρυθμες εταιρείες** έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:

- Διαίρεση των εταίρων της ετερόρρυθμης εταιρίας σε δύο κατηγορίες⁶: τους ομόρρυθμους και τους ετερόρρυθμους. Η ευθύνη των ομόρρυθμων εταίρων απέναντι στους πιστωτές της εταιρίας είναι αλληλέγγυα και απεριόριστη. Η ευθύνη των ετερόρρυθμων εταίρων είναι περιορισμένη και δεν μπορεί να υπερβεί το ποσό της εισφοράς του στην εταιρία.
- Η ετερόρρυθμη εταιρία δεν χρειάζεται συμβολαιογραφικό έγγραφο για την κατάρτισή της, αντιθέτως αρκεί ένα ιδιωτικό συμφωνητικό.

Από την άλλη οι **ομόρρυθμες εταιρείες**⁷:

- Οι εταίροι της ομόρρυθμης εταιρίας ευθύνονται με ολόκληρη την περιουσία τους για όλες τις υποχρεώσεις της εταιρίας, με αλληλέγγυα ευθύνη τους.
- Με τη λύση της εταιρίας δεν παύει η ευθύνη των εταίρων για τυχόν υπάρχοντα χρέη της εταιρίας.
- Η ομόρρυθμη εταιρία δεν χρειάζεται συμβολαιογραφικό έγγραφο για την κατάρτισή της, αντιθέτως αρκεί ένα ιδιωτικό συμφωνητικό.

⁵N.2842/2000

⁶ άρθρο 741, Αστικού Κώδικα

⁷ άρθρο 741, Αστικού Κώδικα

1.1.1.2. Χρηματοδότηση νέων επιχειρήσεων

Βασικό κριτήριο για τη σύσταση και λειτουργία μια νέας επιχείρησης, βιομηχανικής μονάδας, αποτελούν τα διαθέσιμα επενδυτικά κεφάλαια. Δεδομένου των υψηλών κεφαλαίων που θα πρέπει να διαθέτει ο επιχειρηματίας αλλά και του αυξημένου αρχικού ρίσκου που αναλαμβάνει, το κράτος προκειμένου να στηρίξει τη βιομηχανική ανάπτυξη επιδοτεί την ίδρυση νέων βιομηχανικών επιχειρήσεων. Χρηματοδοτικό εργαλείο αποτελεί ο Ν. 2601/98 και μερικά μέτρα του ΕΠΑΝ⁸ (Επιχειρησιακό πρόγραμμα ανταγωνιστικότητας)⁹.

Οι επιχειρηματικοί φορείς θα πρέπει με τη βοήθεια ειδικών επιστημόνων να συντάσσουν οικονομοτεχνική μελέτη η οποία θα πρέπει κατ' ελάχιστο να περιλαμβάνει τα παρακάτω βασικά κεφάλαια:

α) Εισαγωγή

β) Ανάλυση και διάγνωση του ευρύτερου περιβάλλοντος της επιχείρησης καθώς και του ανταγωνιστικού περιβάλλοντος αυτής

γ) τον προσδιορισμό των δυνατών αλλά και των αδυνάτων σημείων και την αιτιολόγηση της ανταγωνιστικής στρατηγικής της επιχείρησης

δ) τη παρουσίαση του επιχειρηματικού σχεδίου της επιχείρησης και της αναλυτικής προτεινόμενης επένδυσης. Απαραίτητη είναι η τεκμηρίωση της επένδυσης με ειδικά τεχνικά στοιχεία

ε) τον υπολογισμό των οικονομικών στοιχείων της επιχείρησης και της αναμενόμενης βιωσιμότητας της επένδυσης.

Η πληρότητα του επιχειρηματικού σχεδίου κρίνεται από κρατικούς φορείς και εφόσον πληρούνται οι βασικές προϋποθέσεις η επιχείρηση εντάσσεται στα πλαίσια της χρηματοδότησης.

1.1.2. Κατηγορία δραστηριότητας

Στη συνέχεια θα πρέπει να οριστεί η κατηγορία της δραστηριότητας της επιχείρησης με βάση την υφιστάμενη νομοθεσία. Η κατηγοριοποίηση της

⁸ www.hellaskps.gr

⁹ www.antagonistikotita.gr

δραστηριότητας της επιχείρησης καθορίζεται με βάση το επίπεδο της όχλησής της προς το περιβάλλον και καθορίζει τις απαιτήσεις της περιβαλλοντικής μελέτης.

Πιο συγκεκριμένα τα δημόσια και τα ιδιωτικά έργα και δραστηριότητες κατατάσσονται σε κατηγορίες ανάλογα με τις επιπτώσεις τους στο περιβάλλον.

Κριτήριο για την κατάταξη αυτή είναι

- α) το είδος και το μέγεθος του έργου ή της δραστηριότητας,
- β) το είδος και η ποσότητα των ρύπων που εκπέμπονται καθώς και κάθε άλλη επίδραση στο περιβάλλον,
- γ) η δυνατότητα να προληφθεί η παραγωγή ρύπων από την εφαρμοζόμενη παραγωγική διαδικασία, και
- δ) ο κίνδυνος σοβαρού ατυχήματος και η ανάγκη επιβολής περιορισμών για την προστασία του περιβάλλοντος.

Η κατάταξη γίνεται με βάση την ΚΥΑ 15393/2332/5-08-2002 (ΦΕΚ 1022/Β/02), υπουργική απόφαση η οποία κατατάσσει τα δημόσια και ιδιωτικά έργα που παρουσιάζουν κοινά χαρακτηριστικά ως προς την εκτίμηση και την αξιολόγηση των περιβαλλοντικών τους επιπτώσεων. Τα έργα κατατάσσονται σε 10 ομάδες κοινές για τις κατηγορίες Α και Β του άρθρου 3 του Ν. 3010/2002. Οι ομάδες αυτές είναι οι ακόλουθες:

1. Έργα οδοποιίας
2. Υδραυλικά έργα
3. Λιμενικά έργα
4. Συστήματα υποδομών
5. Εξορυκτικά και συναφής δραστηριότητες
6. Τουριστικές εγκαταστάσεις και εργασίες πολεοδομίας
7. Κτηνοτροφικές και πτηνοτροφικές εγκαταστάσεις
8. Υδατοκαλλιέργειες
9. Βιομηχανικές εγκαταστάσεις και εργασίες διαρρύθμισης βιομηχανικών ζωνών
10. Ειδικά έργα.

Εμείς εδώ ενδιαφερόμαστε για την 9^η ομάδα που αφορά στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις.

Σύμφωνα με το άρθρο 3 του Ν.1650/1986 όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 1 του Ν.3010/2002 «Εναρμόνιση του Ν.1650/1986 με τις οδηγίες 97/11/ΕΕ και 96/61/ΕΕ» τα έργα κατατάσσονται σε δύο βασικές κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία (Α) περιλαμβάνει δραστηριότητες οι οποίες λόγω της φύσης, του μεγέθους ή της έκτασης του είναι πιθανό να προκαλέσουν σοβαρές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Η δεύτερη κατηγορία (Β) περιλαμβάνει δραστηριότητες οι οποίες χωρίς να προκαλούν σοβαρές επιπτώσεις πρέπει να υποβάλλονται για την προστασία του περιβάλλοντος σε γενικές προδιαγραφές, όρους και περιορισμούς που προβλέπονται από κανονιστικές διατάξεις. Υπάρχει και μια τρίτη ομάδα έργων (Γ) η οποία έχει πολύ μικρές επιπτώσεις στο περιβάλλον και οι οποίες εξαιρούνται της διαδικασίας που περιγράφεται στο παρόν κείμενο.

Όπως ορίζεται στο άρθρο 4 τα έργα και οι δραστηριότητες της πρώτης κατηγορίας Α και της δεύτερης κατηγορίας Β του Αρθ-3 του Ν.3010/2002 υποδιαιρούνται στις υποκατηγορίες ένα (1) και δύο (2) για την πρώτη κατηγορία (Α) και στις υποκατηγορίες τρία (3) και τέσσερα (4) για τη δεύτερη κατηγορία (Β). Στα παραρτήματα της ΥΑ ΗΠ 15393/2332/2002 αναλύονται οι παραπάνω κατηγορίες με βάση την παραγωγική δυναμικότητα για τις βιομηχανικές εγκαταστάσεις και εργασίες διαρρύθμισης βιομηχανικών ζωνών

Με την παραπάνω κατάταξη των έργων και δραστηριοτήτων σε ομάδες διευκολύνεται:

- ο καθορισμός των προδιαγραφών για τις μελέτες και τις προμελέτες περιβαλλοντικών επιπτώσεων.
- ο έλεγχος και η αξιολόγηση των μελετών αυτών από τις αρμόδιες αρχές σύμφωνα με το Αρθ-2 του Ν 3010/02 που αντικατέστησε το Αρθ-4 του Ν-1650/1986.

Η παραπάνω κατηγοριοποίηση των δραστηριοτήτων αντιστοιχίζεται ανάλογα με το βαθμό όχλησης (Υψηλός, Μέσος, Χαμηλός) που αναφέρονται στα πολεοδομικά διατάγματα και άλλες διατάξεις με την ΚΥΑ 13727/724/2003.

1.1.3. Χρήσεις γης

Με την ίδρυσή της και τον καθορισμό της νομικής μορφής η επιχείρηση θα πρέπει να ορίσει τον χώρο και τη θέση των δραστηριοτήτων της. Η χωροθέτηση των

εγκαταστάσεων περιορίζεται και ελέγχεται σήμερα από τη νομοθεσία¹⁰ που εισάγει την έννοια χρήση γης. Η χωροθέτηση της δραστηριότητας δεν απαιτεί κάποια συγκεκριμένη μελέτη. Απαιτεί όμως τη διερεύνηση και έγκριση από τις αρμόδιες αρχές της δυνατότητας εγκατάστασης της επιχείρησης σε μια συγκεκριμένη περιοχή.

1.1.4. Οικοδομική άδεια¹¹

Για τη χορήγηση της οικοδομικής άδειας απαιτούνται τα ακόλουθα σχέδια και δικαιολογητικά:

- α. Αίτηση του ενδιαφερομένου στην οποία είναι ενσωματωμένα σε ενιαίο τεύχος έντυπα με τις δηλώσεις ανάθεσης, ανάληψης (μελέτης, επίβλεψης), φύλλο ελέγχου, ειδικό έντυπο προϋπολογισμού.
- β. Τοπογραφικό διάγραμμα και διάγραμμα κάλυψης σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- γ. Αρχιτεκτονική μελέτη, σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- δ. Στατική μελέτη, σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τους κανονισμούς.
- ε. Μελέτη θερμομόνωσης.
- στ. Μελέτη υδραυλικών εγκαταστάσεων και αποχετεύσεων όπου απαιτούνται, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και τους κανονισμούς.
- ζ. Μελέτες ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων, όπου απαιτούνται, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και τους κανονισμούς.
- η. Μελέτη παθητικής πυροπροστασίας σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και τους κανονισμούς.
- θ. Μελέτη ενεργητικής πυροπροστασίας, όπου απαιτείται, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και τους κανονισμούς.

¹⁰ άρθρο 7 του Ν.2516/97

¹¹ www.domiki.gr

- ι. Μελέτη αερίων καυσίμων, όπου απαιτείται, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και τους κανονισμούς.
- ια. Εγκρίσεις άλλων υπηρεσιών, που απαιτούνται κατά τις κείμενες διατάξεις.
- ιβ. Τίτλος ιδιοκτησίας και πρόσφατο πιστοποιητικό ιδιοκτησίας από το υποθηκοφυλάκειο για κάθε οικόπεδο ή γήπεδο που είναι άρτιο κατά παρέκκλιση ή βρίσκεται εκτός σχεδίου.
- ιγ. Αποδεικτικό κατάθεσης αμοιβής του μελετητή μηχανικού.
- ιδ. Συμβολαιογραφική δήλωση των προβλεπόμενων χώρων στάθμευσης, που προβλέπεται στην παρ.2 του Αρθ-310 και μεταγραφή της ή αποδεικτικό καταβολής της απαιτούμενης εισφοράς.
- ιε. Αιτιολογημένη έκθεση του μελετητή μηχανικού της παρ.2 του Αρθ-327.

Οι οικοδομικές άδειες υπόκεινται στα τέλη που προβλέπονται από ειδικές σχετικές διατάξεις.

1.1.5. Περιβαλλοντική Μελέτη

Η επίλυση των περιβαλλοντικών ζητημάτων με τη λήψη συγκεκριμένων μέτρων για τη προστασία του περιβάλλοντος¹² από τις επιχειρήσεις, αποτελεί σημαντικό βήμα της διαδικασίας αδειοδότησης. Κάθε επιχειρηματική δραστηριότητα θα πρέπει πρωταρχικά να διασφαλίζει την προστασία του περιβάλλοντος σύμφωνα με την υφιστάμενη νομοθεσία.

Για την αδειοδότηση των εγκαταστάσεων σε ό,τι αφορά τα περιβαλλοντικά ζητήματα θα πρέπει αρχικώς να διερευνηθεί η κατηγορία της δραστηριότητας της επιχείρησης. Με βάση αυτή συντάσσονται οι κατάλληλες μελέτες και ορίζονται τα απαιτούμενα δικαιολογητικά για την αδειοδότηση της επιχείρησης.

Με την απόφαση της έγκρισης περιβαλλοντικών όρων επιβάλλονται προϋποθέσεις, όροι, περιορισμοί και διαφοροποιήσεις για την πραγματοποίηση του έργου ή της δραστηριότητας, ιδίως ως προς τη θέση, το μέγεθος, το είδος, την εφαρμοζόμενη τεχνολογία και τα γενικά τεχνικά χαρακτηριστικά.

¹²N. 1650/86

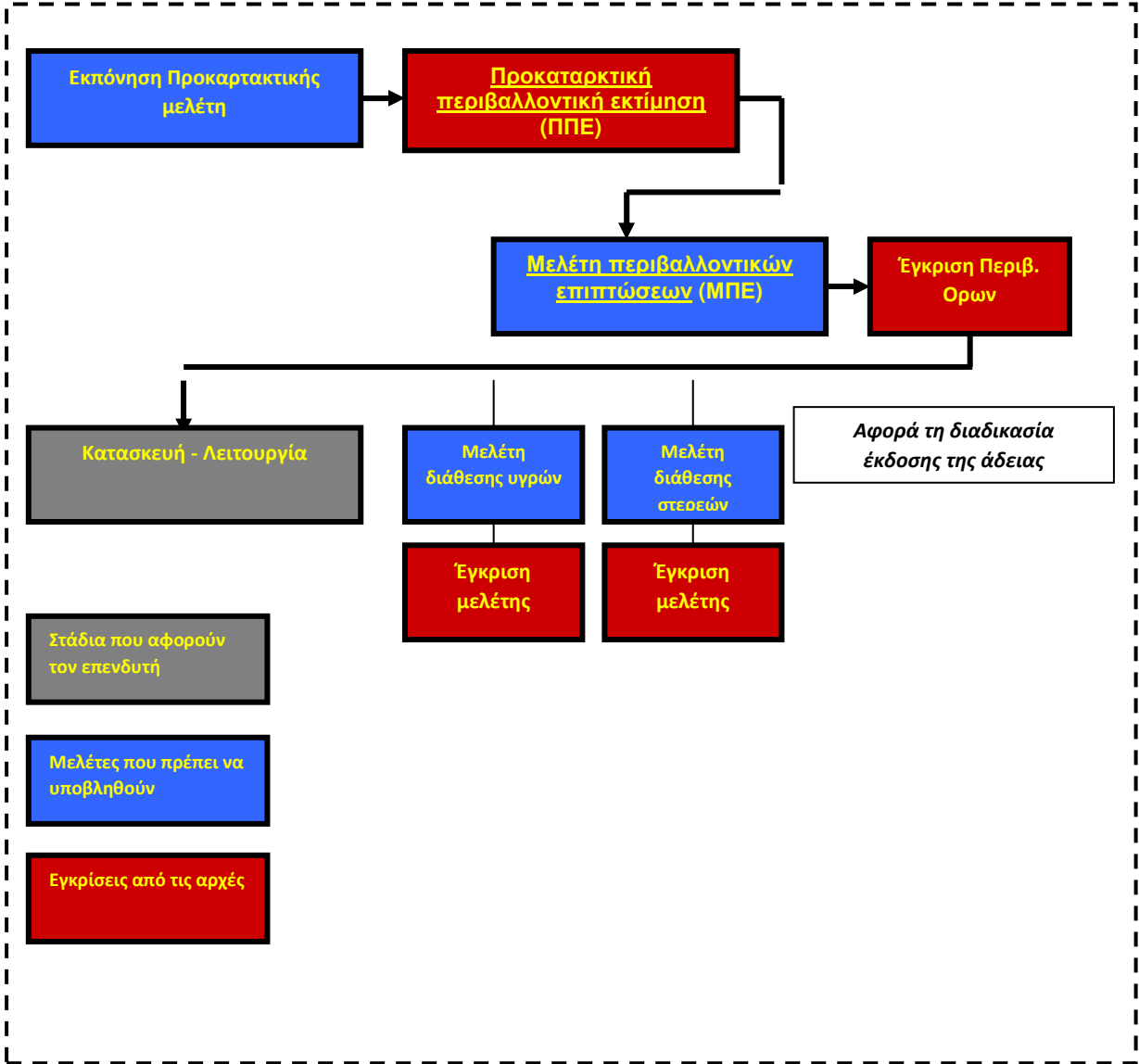
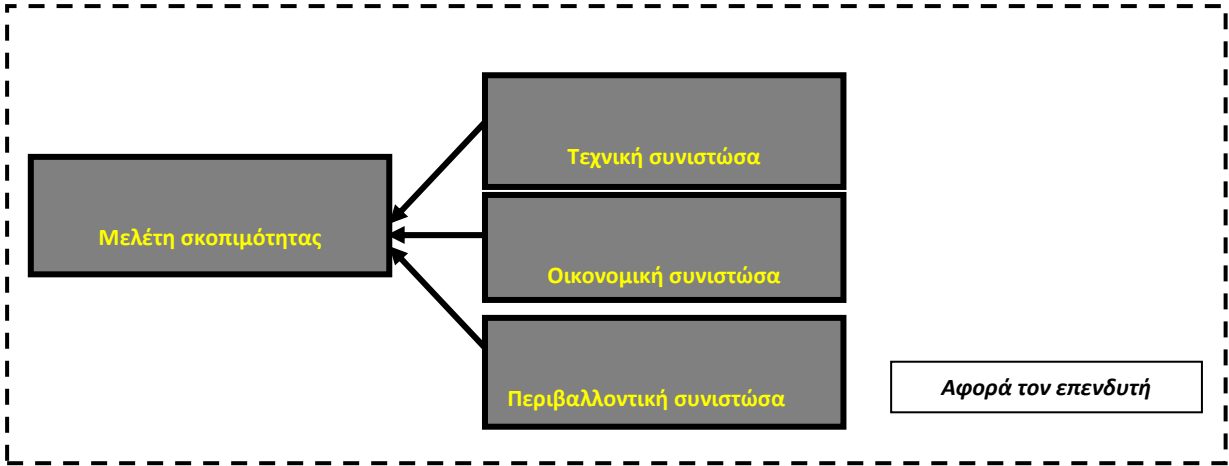
Οι απαιτούμενες μελέτες οι οποίες συνήθως εκπονούνται για την αδειοδότηση των επιχειρήσεων σε ότι αφορά στα περιβαλλοντικά ζητήματα¹³ είναι:

- Η προκαταρκτική μελέτη περιβαλλοντικών επιπτώσεων¹⁴.
- Η μελέτη των περιβαλλοντικών επιπτώσεων.
- Η μελέτη της διάθεσης των στερεών αποβλήτων.
- Η μελέτη της διάθεσης των υγρών αποβλήτων.

Η διαδικασία της έκδοσης των περιβαλλοντικών όρων μπορεί χαρακτηριστικά να σχηματοποιηθεί όπως παρακάτω:

¹³ ΚΥΑ ΗΠ 11014/Φ104/2003

¹⁴Ν. 3010/2002



Πηγή: ΤΕΕ (Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος)

1.1.6. Μελέτη Πυροπροστασίας¹⁵

Μελέτη Πυροπροστασίας υποχρεούνται να συντάξουν οι κάτοχοι των βιομηχανικών και βιοτεχνικών εγκαταστάσεων καθώς και των πάσης φύσεως μηχανολογικών εγκαταστάσεων και αποθηκών, που υπάγονται στον έλεγχο του Υπουργείου Βιομηχανίας Ενέργειας και Τεχνολογίας.

Στις περιπτώσεις που στο χώρο των παραπάνω εγκαταστάσεων υπάρχουν αποθήκες υγρών καυσίμων ή υγραερίων πρέπει να συντάσσεται ενιαία μελέτη και να λαμβάνονται όλα τα μέτρα και μέσα πυροπροστασίας που προβλέπονται για την εγκατάσταση από τις διατάξεις τις σχετικές με τις αποθήκες καυσίμων.

1.1.7. Μελέτη Ασφάλειας Επικινδυνότητας

Μελέτη ασφαλείας απαιτείται όπου υπάρχουν επικίνδυνες ουσίες σε ποσότητες ίσες ή ανώτερες από συγκεκριμένα όρια όπως αυτά ορίζονται από τη σχετική νομοθεσία¹⁶.

1.1.8. Έκδοση Άδειας Εγκατάστασης

Η άδεια εγκατάστασης¹⁷ είναι απαραίτητη για τη νόμιμη εγκατάσταση και την έναρξη των εργασιών της επιχείρησης. Η άδεια αυτή χορηγείται από τη Γενική Γραμματεία Βιομηχανίας του ΥΠΙΑΝ ή τις κατά τόπους Υπηρεσίες Βιομηχανίας των Νομαρχιών.

¹⁵ ΚΥΑ 5905/Φ15/839, ΦΕΚ 611 Β/95 «Πυροπροστασία βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων και αποθηκών»

¹⁶ ΚΥΑ 5697/570, ΦΕΚ 405Β/29.3.2000 «Καθορισμός μέτρων και όρων για την αντιμετώπιση των κινδύνων από ατυχήματα μεγάλης έκτασης σε εγκαταστάσεις ή μονάδες λόγω της ύπαρξης επικίνδυνων ουσιών».

¹⁷ Ν.2516/97 (ΦΕΚ 159/8.8.1997)

Γενικώς το μεγαλύτερο μέρος των αδειοδοτήσεων των δραστηριοτήτων έχει παραχωρηθεί στις κατά τόπους Υπηρεσίες Βιομηχανίας των Νομαρχιών, εκτός ορισμένων περιπτώσεων, όπως των φαρμακοβιομηχανιών και των ιατρικών αερίων, των Διυλιστηρίων και των εγκαταστάσεων αποθήκευσης και διακίνησης υγρών καυσίμων, υγραερίων, λιπαντικών και ασφάλτου χωρητικότητας >50000 κ.μ. κλπ, των οποίων η αδειοδότηση παραμένει στο ΥΠΑΝ.

Οι εκδιδόμενες αποφάσεις για χορήγηση αδειών εγκατάστασης περιέχουν όρους ή και περιορισμούς και επιβάλλουν στο φορέα την πραγματοποίηση ειδικών έργων, όπου απαιτείται για την επίτευξη στο μέγιστο δυνατό βαθμό του συγκερασμού της παραγωγικής δραστηριότητας με την προστασία του περιβάλλοντος, την ασφαλή λειτουργία.

1.1.9. Έκδοση Άδειας Λειτουργίας

Μόλις ολοκληρωθούν οι οικοδομικές εργασίες και οι εργασίες εγκατάστασης του εξοπλισμού, η επιχείρηση προχωρά στην υποβολή των απαραίτητων δικαιολογητικών για την έκδοση της Άδειας Λειτουργίας, έτσι ώστε να μπορέσει να προχωρήσει στην έναρξη των εργασιών της επιχείρησης¹⁸.

Η άδεια αυτή χορηγείται από την Αδειοδοτούσα Αρχή, όπως ισχύει και για την Άδεια Εγκατάστασης, δηλαδή από τη Γενική Γραμματεία Βιομηχανία του ΥΠΑΝ¹⁹ ή τις κατά τόπους Υπηρεσίες Βιομηχανίας των Νομαρχιών. Όπως αναφέρθηκε και στο κεφάλαιο για την Άδεια Εγκατάστασης, το μεγαλύτερο μέρος των αδειοδοτήσεων των δραστηριοτήτων έχει παραχωρηθεί στις κατά τόπους Υπηρεσίες Βιομηχανίας των Νομαρχιών, εκτός ορισμένων περιπτώσεων, όπως των φαρμακοβιομηχανιών και των ιατρικών αερίων, των Διυλιστηρίων και των εγκαταστάσεων αποθήκευσης και διακίνησης υγρών καυσίμων, υγραερίων, λιπαντικών και ασφάλτου χωρητικότητας >50000 κ.μ. κλπ, των οποίων η αδειοδότηση παραμένει στο ΥΠΑΝ.

¹⁸ Ν.2516/97, ΦΕΚ 159/8.8.1997

¹⁹ Υπουργείο Οικονομίας και Ανάπτυξης

Για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας στις νέες ή επεκτεινόμενες επιχειρήσεις, απαιτείται, μέσα στο χρονικό διάστημα ισχύος της άδειας εγκατάστασης, να υποβληθεί σχετική αίτηση συνοδευόμενη από τα απαραίτητα δικαιολογητικά²⁰.

1.1.10. Άδεια Επέκτασης και Εκσυγχρονισμού

Μία επιχείρηση η οποία ήδη δραστηριοποιείται για κάποιο χρονικό διάστημα, αλλά πρόκειται να επεκταθεί ή να εκσυγχρονισθεί, πρέπει να λάβει εκ νέου άδεια εγκατάστασης και άδεια λειτουργίας.

Ως επέκταση μίας επιχείρησης θεωρείται:

- α. Η αύξηση της εγκατεστημένης ισχύος.
- β. Η προσθήκη κτιριακών εγκαταστάσεων που πραγματοποιείται μέσα στο ίδιο γήπεδο ή σε συνεχόμενο γήπεδο, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει σταθερή διασύνδεση μεταξύ του υπάρχοντος και αυτού μέσα στο οποίο προβλέπεται να εγκατασταθεί μηχανολογικός εξοπλισμός.
- γ. Για τις αποθήκες χωρίς μηχανολογικό εξοπλισμό, θεωρείται ως επέκταση η αύξηση με οποιονδήποτε τρόπο, της αποθηκευτικής τους ικανότητας.

Σε όλες τις άλλες περιπτώσεις, ο επενδυτής πρέπει να βγάλει εκ νέου άδεια εγκατάστασης για την έκδοση της οποίας θα χρειαστεί η ανανέωση των περιβαλλοντικών όρων. Αν, λόγω της επέκτασης ή του εκσυγχρονισμού της επιχείρησης, επέρχονται αλλαγές στις επιπτώσεις που είχε η λειτουργία της επιχείρησης στο περιβάλλον, τότε και μόνο τότε ο επενδυτής πρέπει και πάλι να περάσει από τη διαδικασία της προκαταρκτικής περιβαλλοντικής εκτίμησης και αξιολόγησης. Το ίδιο συμβαίνει και με τη διαδικασία έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων. Εφόσον ο εκσυγχρονισμός ή η επέκταση της επιχείρησης επιφέρει ουσιαστικές διαφοροποιήσεις σε σχέση με τις επιπτώσεις τους στο περιβάλλον, ο επενδυτής υποχρεούται να καταθέσει εκ νέου μελέτη περιβαλλοντικών επιπτώσεων. Αν η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη στην κατάθεση κοινοποίησης ή μελέτης

²⁰ Όπως αυτά ορίζονται από την Υπουργική Απόφαση με Α.Π.Φ15/οικ.5239/245, 19.2.1998

επικινδυνότητας, κατά την έκδοση της νέας άδειας εγκατάστασης, ο επενδυτής πρέπει να επαναλάβει τη διαδικασία αυτή.

1.2. ΝΟΜΟΣ ΠΕΡΙ ΑΡΤΟΥ²¹

Στη συγκεκριμένη εργασία θα ασχοληθούμε με μια συγκεκριμένη αρτοβιομηχανία, θεωρήσαμε σωστό, στο σημείο αυτό να ασχοληθούμε λίγο με τον αντίστοιχο νόμο και να δώσουμε κάποιους ορισμούς αλλά και διευκρινήσεις σχετικά με αυτόν.

1.2.1. Ορισμοί

Ο νόμος που ισχύει για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας στο 1^ο Άρθρο, αναφέρει κάποιους ορισμούς για την καλύτερη κατανόηση των διατάξεών του. Έτσι ορίζει σαν

Αρτοποιό, τον επαγγελματία που παρασκευάζει άρτο ή αρτοπαρασκευάσματα ή αρτοσκευάσματα, με βάση το αλεύρι από δημητριακά παντός τύπου,

Αρτοποιείο, την τεχνοοικονομική μονάδα, της οποίας η εγκατεστημένη κινητήρια ισχύς δεν υπερβαίνει τα 22KW ή η αντίστοιχη θερμική τα 50KW. Η ανωτέρω τεχνοοικονομική μονάδα προορίζεται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και άλλων σκευασμάτων τροφίμων τα οποία έχουν ως βάση το αλεύρι, εκτός από τα ζυμαρικά, καθώς και για την έψηση φαγητών και λοιπών παρασκευασμάτων. Στο αρτοποιείο, κατά την ανωτέρω έννοια, μπορεί να ολοκληρώνεται, στον εσωτερικό του χώρο, ο κύκλος παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι την τελική έψηση αυτών και να επιτρέπεται η πώληση των προϊόντων που παράγονται σε αυτό.

Αρτοπαρασκεύασμα, το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών. Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί και η λαγάνα της Καθαρός Δευτέρας.

²¹Νομος 3526/2007 - Φεκ 24/α/9.2.2007

Άρτος, το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με έψηση μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων. Ο άρτος διακρίνεται σε:

- Λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,
- Μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,
- Σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος»,
- Βιολογικό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα, τα οποία προέρχονται από σίτο βιολογικής καλλιέργειας, σύμφωνα με νόμιμες πιστοποιήσεις.

Αρτοσκεύασμα, το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του. Έχουμε αρκετά είδη αρτοσκευασμάτων που βλέπουμε παρακάτω:

- «Απλά αρτοσκευάσματα»: Τα προϊόντα αρτοποιίας, τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια.
- «Διάφορα αρτοσκευάσματα»: Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα, που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν, ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών²² όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο,

²² υπουργική απόφαση 1100/1987 ΦΕΚ Β 788

τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες, προϊόντα αλλαντοποίησης.

- «Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής»: Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση.

Ένας ορισμός που εδώ μας ενδιαφέρει πάρα πολύ είναι αυτός της

«Βιομηχανικής-βιοτεχνικής εγκατάστασης αρτοποιίας»²³ που νοείται η τεχνοοικονομική μονάδα, η οποία προορίζεται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας.

Αιτήσεις για χορήγηση άδειας βιομηχανικής-βιοτεχνικής εγκατάστασης αρτοποιίας, επαγγελματικού εργαστηρίου παραγωγής ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας και αρτοποιείου, που εκκρεμούν κατά την δημοσίευση του νόμου αυτού, εξετάζονται σύμφωνα με τις διατάξεις που ίσχυαν κατά το χρόνο υποβολής των σχετικών αιτήσεων, εφόσον έχουν υποβληθεί όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά ή έχουν γίνει οι απαραίτητες ενέργειες για την έναρξη της διαδικασίας έκδοσης των επιμέρους απαιτούμενων αδειών, εγκρίσεων ή βεβαιώσεων.

Η εγκατάσταση (ίδρυση), η λειτουργία, η επέκταση, ο εκσυγχρονισμός, η μετεγκατάσταση, η συγχώνευση και η διαρρύθμιση των χώρων των βιομηχανικών - βιοτεχνικών εγκαταστάσεων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, των αρτοποιείων και των πρατηρίων άρτου, επιτρέπονται εφόσον τηρούνται οι σχετικές διατάξεις του παρόντος νόμου, του ν. 3325/2005 και πληρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις που τίθενται από τις διατάξεις του Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων (π.δ. 186/1992 ΦΕΚ 84 Α), και τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων και τη δημόσια υγεία και ιδίως του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της υπουργικής απόφασης ΑΙβ/8577/1983 (ΦΕΚ 526 Β), αντίστοιχα.

²³περίπτωση α' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ

2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Είναι γενικώς αποδεκτό, τουλάχιστον από διεθνείς έρευνες και σημαντικές ελληνικές μελέτες ότι, η βιομηχανία ειδών διατροφής αποτελεί την μεγάλη παραγωγική ελπίδα της ελληνικής οικονομίας και, μέσα από την ανάπτυξή της, η Ελλάδα μπορεί να καθιερώσει διεθνώς επώνυμα ελληνικά προϊόντα αλλά και τρόπους διατροφής που ευνοούν την υγεία.

Πολλοί θεωρούν ότι ο ελληνομεσογειακός τρόπος διατροφής δεν είναι άσχετος και με μια συγκεκριμένη αντίληψη για το είναι και την σημασία του. Ούτε θεωρούμε τυχαίο το γεγονός ότι η πράσινη επανάσταση που δημιούργησε τις συνθήκες διατροφής του ανθρώπου, ξεκίνησε από την Μεσόγειο για να επεκταθεί στον κόσμο ολόκληρο. Αυτό σημαίνει ότι η Μεσόγειος είναι το λίκνο και του διατροφικού πολιτισμού –άρα, σε κάποια φάση ο πολιτισμός αυτός συνδέεται με την Ελλάδα και τον ελληνισμό.

Στο πλαίσιο αυτής της θεώρησης ο ελληνισμός πρέπει να θεωρηθεί ως τρόπος υπάρξεως και όχι σαν ιδέα που πραγματώνεται. Έτσι ο ελληνισμός δεν σχηματίζεται ως σύνολο ιδεών, αλλά ως μία ιδιαίτερη στάση ζωής απέναντι στον κόσμο και απέναντι στον άνθρωπο. Στάση που εκδηλώνεται πάντοτε ως πράξη, ακόμη και αν η πράξη αυτή έχει την μορφή θεωρητικής ενατένισης.

Η πράξη αυτή, όμως, σε όλα τα επίπεδα, αναπτύχθηκε στην Μεσόγειο. Μέσα στο μεσογειακό κλίμα, η ελληνική σκέψη έφθασε στις πιο δυσπρόσιτες συλλήψεις – και μάλιστα έφθασε εκεί χωρίς τις προϋποθέσεις και την κληρονομιά που διέθετε η νεότερη σκέψη. Αυτή η σκέψη, ωστόσο, αναπτύχθηκε κάτω από ένα συγκεκριμένο φυσικό περιβάλλον, αυτό της αττικής γης. Η διαύγεια του αττικού τοπίου, η λάμψη του ήλιου και της θάλασσας, βοήθησαν την μοναδική εκείνη άνοδο στα ύψη του πνεύματος. Δηλαδή, η λάμψη του μεσογειακού κλίματος άλλοτε θεωρήθηκε επιβοηθητική και άλλοτε υπονομευτική της βαθειάς σκέψης και των υψίστων συλλήψεων.

Επόμενο λοιπόν ήταν, μαζί με το μέτρο των τότε δυνατοτήτων, να επηρεαστούν βαθειά και οι διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων. Η διατροφή ήταν ανέκαθεν για τους Έλληνες κάτι παραπάνω από μέσον επιβίωσης. Ήταν ένα από τα στοιχεία του πολιτισμού τους. Ήταν η αγαθή συνύπαρξη και σύμμετρη θεραπεία σώματος και ψυχής, που συνιστούν μία μορφή αρμονίας. Αυτό το έβλεπε κανείς στα τότε Συμπόσια, αλλά το βιώνει και σήμερα με την ευκαιρία κοινωνικών εκδηλώσεων. Από τον καφέ με το κέρασμα του γλυκού, ως το ούζο με τα παστά ψάρια και θαλασσινά ή το «πλούσιο εορταστικό τραπέζι», το γεύμα συντρόφευε και συντροφεύει χαρές και λύπες: ονομαστικές εορτές, θρησκευτικά ή πολιτικά γεγονότα, γάμους, γεννήσεις και κηδείες –ή ακόμη επισφραγίζει οικονομικές συμφωνίες. Εξάλλου, ποτέ τα επιχειρηματικά γεύματα δεν υπήρξαν τόσα πολλά όσο στις ημέρες μας.

2.2. ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

Σε μία εντυπωσιακή μελέτη τους για την ιστορία της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων, ο Ευαγ. Χεκίμογλου και η Ευφροσύνη Ρούπα επισημαίνουν ότι πρέπει να γίνουν πολλές συγκριτικές μελέτες –με την συνεργασία αρχαιολόγων, βυζαντινολόγων, ανατολιστών, εθνολόγων, λαογράφων, βιολόγων και ιστορικών της μαγειρικής– μέχρι να αποκτήσουμε ολοκληρωμένη εικόνα της διατροφής των Ελλήνων κατά τους προηγούμενους αιώνες. Κάποια σπαράγματα πληροφοριών συλλέγουμε από μαρτυρίες Ευρωπαίων περιηγητών ή προξένων, καθώς και από τα δεδομένα του εξωτερικού εμπορίου.

Τα δημητριακά, και κυρίως τα προϊόντα του σιταριού, ήταν σημαντικά για την καθημερινή διατροφή των Ελλήνων. Κύριο τρόφιμο μεταξύ των περισσοτέρων περιοχών ήταν το ψωμί, που ετοίμαζαν όχι μόνον οι γυναίκες αλλά και οι άνδρες όταν ήταν στα βουνά. Ακόμη, έκαναν τηγανίτες, πίτες και χυλό από βρασμένο σιτάρι. Το κρέας ήταν τροφή κυρίως για γιορτινές ημέρες και μόνον οι ξένοι ή οι κάτοικοι περιοχών που είχαν αναπτυγμένη κτηνοτροφία –όπως στην Μάνη, στην Ήπειρο ή στην Θράκη– αναφέρεται ότι διατρέφονταν συχνότερα με αυτό.

Λόγω των κλιματολογικών και των εδαφολογικών συνθηκών, εκτρέφονταν νομαδικά κυρίως τα μικρόσωμα και λιτοδίαιτα ζώα (κατσίκια και πρόβατα). Οι

Έλληνες προτιμούσαν το κατσικίσιο ή το αρνίσιο κρέας, τα οποία ήταν μαλακά. Τα μεγάλα ζώα –οι αγελάδες, τα βόδια και τα βουβάλια–, πέρα από το γεγονός ότι ήταν σπάνια, προορίζονταν για το όργωμα και, λόγω της καταπόνησής τους στην εργασία, το κρέας τους ήταν μυώδες και σκληρό. Το κατανάλωναν σε ελάχιστες περιοχές, μεταξύ των οποίων η Μάνη και η Μεσσηνία, όταν τα ζώα γερνούσαν και δεν μπορούσαν να εργασθούν άλλο. Αναφέρονται επίσης χοίροι, πουλερικά, όπως οικόσιτες κότες και γαλοπούλες, ή κυνήγι –όπως αγριογούρουνα, λαγοί, κόκκινες πέρδικες στην Αίγινα, μπεκάτσες, αγριόπαπιες στην λίμνη Κωπαΐδα, ορτύκια στην Μάνη, τσίγλες και άλλα.

Αν και οι Έλληνες προτιμούσαν συνήθως το κρέας ψητό, το μαγείρευαν και γιαχνί (βραστό με λαχανικά), όπως και οι Τούρκοι. Γιαχνί μαγείρευαν συνήθως τον λαγό, ενίοτε και το αρνί, ενώ μαγείρευαν την κότα είτε ψητή είτε βραστή. Το πιο δημοφιλές κρέας ήταν το αρνί, το οποίο μαγείρευαν είτε στην σούβλα, όταν επρόκειτο για ολόκληρο ζώο, πασπαλισμένο με λίπος και αρωματικά βότανα, είτε ψητό. Ως εκ τούτου, στα τέλη του 18ου αιώνα, η τιμή του κρέατος στην αγορά ήταν ανάλογη: μία οκά αρνίσιο κρέας είχε διπλάσια αξία από το βοδινό και τριπλάσια από το ψωμί. Ένα άλλο έδεσμα ήταν τα σαλιγκάρια με σκόρδο.

Όσον αφορά τα ψάρια, καταγράφονται σκουμπριά και σαρδέλλες στα παράλια του Κορινθιακού Κόλπου, τα οποία πάστωναν και εξήγαν. Ξιφίες αναφέρονται επίσης στον Μοριά. Αγαπούσαν περισσότερο τα φρέσκα ψάρια της θάλασσας και λιγότερο τα ψάρια του γλυκού νερού, τα οποία συχνά συσχέτιζαν με αρρώστιες. Μεταξύ των θαλασσινών προϊόντων, ιδιαίτερη αξία είχε το χαβιάρι.

Μαγείρευαν τα φαγητά τους με μυρωδικά χόρτα, όπως σαφράν, μέντα, μάραθο, ρίγανη και άλλα, καθώς και καρυκεύματα, όπως πιπέρι, πιπεριές, σκόρδο κλπ. Επίσης, τα εδέσματα παρασκευάζονταν με παπαρούνες, μάραθο, μαρούλια και λούπινα. Επίσης, οι αναφορές των περιηγητών είναι πολύ συχνές στα γαλακτοκομικά προϊόντα και στα κάστανα. Από τα όσπρια, τα κουκιά και τα φασόλια ήταν τόσο άφθονα που θα μπορούσαν να γίνουν αντικείμενο εξαγωγικού εμπορίου. Τα λαχανικά και τα φρούτα ήταν από τα βασικά στοιχεία της διατροφής. Αναφέρονται λάχανα, μαρούλια, τομάτες, κουνουπίδια, μελιτζάνες, καρότα, σπανάκι, αγκινάρες. Από τα φρούτα, σύκα φρέσκα ή ξερά, φραγκόσυκα, πεπόνια, καρπούζια, ρόδια, ροδάκινα,

βερύκοκα, δαμάσκηνα, αχλάδια, κεράσια, μούσμουλα, χαρούπια, πορτοκάλια, κίτρα και κολοκύθες.

Έπιναν κρασί, ούζο, κάποια ποικιλία του οποίου έκαναν από σύκα, ενώ από τους Τούρκους είχαν υιοθετήσει το μποζά (παχύρρευστο ποτό από τριμμένο κριθάρι, που το ζύμωναν με ήρα) και το σερμπέτι (ζαχαρωμένο μείγμα με φρούτα και γάλα). Όμως, το δημοφιλέστερο από όλα ήταν ένα ρόφημα που κατασκευαζόταν από κορινθιακή σταφίδα και τριανταφυλλόνηρο.

Ανάλογα με την περιοχή, για το μαγείρεμα χρησιμοποιούσαν λάδι ή βούτυρο. Σε περιοχές όπως η Μάνη, που είχαν λάδι αλλά και κτηνοτροφία, χρησιμοποιούσαν και τα δύο. Προϊόντα όπως η ζάχαρη, ο καφές, το ρύζι, τα μπαχαρικά κ.α., που δεν παράγονταν επιτόπου, εισάγονταν από το εξωτερικό μέσω αντιπροσώπων των ευρωπαϊκών χωρών –από την Αγγλία, την Ολλανδία, την Γαλλία και την Αμερική.

Ας σημειωθεί, επίσης, ότι από αρχαιοτάτων χρόνων οι Έλληνες ήταν λιτοδίαιτοι και, κατά την γνώμη μας, το μεσογειακό κλίμα και η αντίληψη για την ζωή έπαιξαν μεγάλο ρόλο στην περίπτωση αυτή. Τα συγγράμματα των περιηγητών τον 18ο αιώνα μαρτυρούν ότι η λιτή διαίτα συνέχιζε να χαρακτηρίζει την ζωή των κατοίκων του τόπου. Ο Στεφανόπολι, κατά την περιήγησή του το 1797 στην Μάνη, αναφέρει στα κείμενά του ότι τα γεύματα που τού προσέφεραν οι φιλόξενοι κάτοικοι της ήταν ψωμί με μέλι ή, σε άλλη περίπτωση, «γάλα αγνό, τυρί φρέσκο και σταρένιο ψωμί». Περί το 1800, ο Πουκβίλ περιέγραφε το τραπέζι των Ελλήνων κατοίκων του Μοριά «γεμάτο από ισχνά φαγητά ... συνήθως ... χορταρικά».

Έως τα μέσα του 19ου αιώνα, οι περιγραφές για τους Αθηναίους αναφέρουν ότι αυτοί «διατηρούν μερικές φορές λεπτή κορμοστασιά και άνετη ελευθερία κινήσεων».

<<Το πάχος είναι αρρώστια άγνωστη σε αυτούς ... Οι πλούσιοι περιορίζονται σε ένα πιάτο χόρτα για το γεύμα τους. Οι φτωχοί σε μια χούφτα ελιές και μία παστή σαρδέλα ... Η μέθη, τόσο συχνή σε ψυχρούς τόπους, είναι ένα ελάττωμα πολύ σπάνιο για τους Έλληνες ... Η ελληνική φυλή είναι στεγνή, νευρική και λεπτή, όπως ο τόπος που την τρέφει ... Κι όταν ακόμα το λιτοδίαιτο δεν θα ήταν φυσικό σε αυτό τον λαό, θα τού επιβάλλονταν από το κλίμα>>, σημειώνεται χαρακτηριστικά στο βιβλίο της Ρούπα. Πέρα από το φυσικό περιβάλλον, η λιτή διατροφή θα πρέπει να αποδοθεί και

στα ήθη και έθιμα των Ελλήνων, με σημαντικότερο, ίσως, εκείνη την εποχή, την ορθόδοξη χριστιανική θρησκεία και τις νηστείες που επέβαλλε.

Μέσα λοιπόν σε αυτό το κλίμα κάνει δειλά-δειλά την εμφάνισή της στην χώρα μας και η βιομηχανία ειδών διατροφής.

2.3. Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τόσο από το βιβλίο²⁴ των Ευάγγελου Χεκίμογλου και Ευφροσύνης Ρούπα, όσο και από μελέτες του Ιδρύματος Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών (ΙΟΒΕ) προκύπτει σαφώς ότι η ελληνική βιομηχανία ειδών διατροφής αρχίζει να αναπτύσσεται από τα μέσα της δευτέρης δεκαετίας του 20ου αιώνα. Παίζει δε ξεκάθαρο οικονομικό ρόλο στην εθνική οικονομία, η οποία είναι αγροτική και έντονα κατακερματισμένη. Όπως αναφέρουν οι Χεκίμογλου και Ρούπα, ο λόγος που η διατροφή έπαιξε σημαντικό ρόλο στην Ελλάδα του 1920 πρέπει να αποδοθεί στο γεγονός ότι, στα μέσα της δεκαετίας του 1920, επιτάχθηκαν και απαλλοτριώθηκαν σχεδόν δέκα εκατομμύρια στρέμματα καλλιεργήσιμων εκτάσεων σε όλη την χώρα και διατέθηκαν για την αποκατάσταση προσφύγων και γηγενών. Η διανομή της γης είχε ως αποτέλεσμα να καλλιεργηθούν εδάφη που πρώτα χρησιμοποιούνταν ως βοσκές ή έμεναν ακαλλιεργήτα και να αυξηθεί σημαντικά η παραγωγή, ιδιαίτερα των σιτηρών. Στην Μακεδονία, στην Θεσσαλία και στην Ήπειρο, οι εκτάσεις που καλλιεργήθηκαν με σιτηρά διπλασιάστηκαν από το 1915 έως το 1932. Ποσοστό 93% της αύξησης στην καλλιέργεια σίτου προήλθε από τις περιοχές στις οποίες η γη διενεμήθη στους ακτήμονες.

Αλλά ο βασικός λόγος ανάπτυξης της βιομηχανίας της διατροφής ήταν η αύξηση του πληθυσμού και, κατά συνέπεια, της ζήτησης²⁵.

²⁴Χεκίμογλου Ε., Ρούπα Ε., «Ιστορία της βιομηχανίας τροφίμων», Εκδόσεις Κέρκυρα, 2006

²⁵ Πολύζος Λ., Τσούλος Π., «Εργοστάσιο, μια εικαστική ματιά στην βιομηχανία τροφίμων και ποτών», Εκδόσεις Ολκός, 2010

Θα πρέπει πάντως να σημειωθεί ότι η αυξημένη ροπή του καταναλωτικού κοινού στην κατανάλωση δημητριακών ευνοεί την ανάπτυξη της αλευροβιομηχανίας, που είναι και ο πρώτος σε δύναμη κλάδος των ειδών διατροφής.

Αντίθετα προς το κρέας, η κατά κεφαλήν κατανάλωση δημητριακών στην Ελλάδα φθάνει τα 163 κιλά το 1932 και είναι η υψηλότερη στην Ευρώπη, όπου ο μέσος όρος βρίσκεται στα 100 κιλά περίπου. Το 1938, η παραγωγή σίτου έχει φθάσει τους 900.000 τόνους και την μερίδα του λέοντος στην αγορά κατέχουν οι βιομηχανικές επιχειρήσεις Αλλατίνη, Μύλοι Αγίου Γεωργίου, Λούλης και Ευρώτας.

Παράλληλη με αυτήν της αλευροποιΐας είναι και η ανάπτυξη των ορυζόμυλων και των βιομηχανιών αμύλου και γλυκόζης. Το πρώτο γνωστό εργοστάσιο επεξεργασίας ορύζης στην Ελλάδα ήταν των Μπενβενίστε, Νατζαρί και Σια, το οποίο ιδρύθηκε το 1905 στην Θεσσαλονίκη και καταστράφηκε από μεγάλη πυρκαϊά το 1914. Ακολούθησαν οι ιδρύσεις των εργοστασίων Ελληνικοί Ορυζόμυλοι ΑΕ, Εταιρεία Καλλιέργειας και Βιομηχανίας Ορύζου ΑΕ και Μαργαριτώφ ΑΕ. Στα προϊόντα αμύλου και γλυκόζης πριν τον Πόλεμο δεσπόζουν οι εταιρείες ΑΒΕΖΑΠ και ΒΙΑΜΥΛ ΑΕ την οποία ίδρυσε ο Σπύρος Κουβερτάρης (1897-1964).

Βιομηχανικές μονάδες αναπτύσσονται επίσης τους τομείς των ζυμών αρτοποιΐας, ζάχαρης, σοκολάτας και ζαχαρωδών, ζυμαρικών, καφέ. Γνωστές εταιρείες του κλάδου αυτού υπήρξαν και είναι η Ζύμαι Αρτοποιΐας Νικολάου ΑΕ (ΖΑΝΑΕ), η ΖΑΑΕ Χημικά Εργοστάσια, η ΙΟΝ ΑΕ, η Φλόκας, η Παυλίδης, η Ανώνυμος Βιομηχανική Εταιρεία Ζυμαρικών (ΑΒΕΖ) και η Ανώνυμος Βιομηχανική Εταιρεία Σακχαροπήκτων «Ήλιος», η οποία ωστόσο τέθηκε σε εκκαθάριση το 1939.

Η ανοδική πορεία της ελληνικής βιομηχανίας ειδών διατροφής ανεκόπη στην διάρκεια της γερμανικής κατοχής, όπου διάφοροι νόμοι²⁶ περιόρισαν τις βιομηχανικές εργασίες, με αποτέλεσμα την γενίκευση της ανεργίας στον κλάδο –ανεργία η οποία διευκόλυνε, ωστόσο, τις αρχές κατοχής να προσελκύουν Έλληνες εργάτες, λόγω ανέχειας, στα πολιτικά εργοστάσια της Γερμανίας. Υπό τις ανωτέρω συνθήκες, όπως προκύπτει από στοιχεία του περιοδικού «Βιομηχανική Επιθεώρησις», ο βιομηχανικός δείκτης παραγωγής με βάση το 1938, είχε υποχωρήσει το 1945 στο 33/100 και ο

²⁶ Α.Ν.424/1941

αντίστοιχος των ειδών διατροφής είχε περιορισθεί στο ήμισυ του προπολεμικού προϊόντος.

Την γερμανική κατοχή ακολούθησε ο εμφύλιος πόλεμος, με αποτέλεσμα η Ελλάδα να βρεθεί πολύ πίσω από τις άλλες ευρωπαϊκές χώρες σε επενδύσεις παγίου κεφαλαίου, που αποτελούσαν και την βασική προϋπόθεση για την βιομηχανική και συνολική οικονομική ανάπτυξη της χώρας.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να επισημανθεί ότι, αρνητικό ρόλο στην βιομηχανική ανάπτυξη της Ελλάδας, έπαιξε και η άναρχη ανάπτυξη του οικιστικού τομέα, η οποία, πέρα από την υποβάθμιση του φυσικού περιβάλλοντος, συνέβαλε και στην έναντι της Ευρώπης καθυστέρηση της ελληνικής βιομηχανίας. Ο οικιστικός τομέας απορρόφησε ποσοστό 33,8% των συνολικών επενδύσεων την περίοδο 1949-1952, ανήλθε σε 51% την περίοδο 1953-1956, υποχώρησε στο 42,4% την περίοδο 1957-1960, για να ανακάμψει σε 45,5% την επόμενη πενταετία. Το φαινόμενο αυτό υπήρξε μοναδικό στην Ευρώπη, αφού καμμία άλλη χώρα δεν διέθεσε ποσοστό μεγαλύτερο του 24% (εν προκειμένω η Ιταλία) στον οικιστικό τομέα.

Η άμεση επίδραση του επενδυτικού ελλείμματος στην Ελλάδα είχε ως συνέπεια την ελλιπή επένδυση στον δευτερογενή τομέα. Για παράδειγμα, το 1961 μόνον το 11% της συνολικής ιδιωτικής επένδυσης στην Ελλάδα κατευθύνθηκε στον δευτερογενή τομέα –έναντι 33% της Αυστρίας, 32% της Γερμανίας, 30,4% της Βρεταννίας, 27% της Γαλλίας, 27% της Ιταλίας, 24% της Πορτογαλίας. Επόμενον ήταν η κατάσταση αυτή να επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό την εξέλιξη της ελληνικής βιομηχανίας, η οποία, επιπροσθέτως, από την δεύτερη πετρελαϊκή κρίση (1979) και μετά μπήκε σε φάση κάμψης των ακαθάριστων επενδύσεων παγίου κεφαλαίου.

Το αρνητικό αυτό κλίμα αρχίζει να αλλάζει από το 1957 και μετά, αλλά στο διάστημα που μεσολάβησε η ελληνική μεταποίηση είχε χάσει έδαφος. Σαφώς δε, η πορεία αυτή επηρέασε αρνητικά και την απασχόληση, με άμεση συνέπεια την εντυπωσιακή άνοδο των αυτοαπασχολούμενων στην χώρα μας.

Μεταπολεμικά, πάντως, παρατηρούνται στην Ελλάδα σημαντικές αλλαγές στον τρόπο διατροφής των Ελλήνων, γίνονται σοβαρές ανακατατάξεις στην λιανική πώληση ειδών διατροφής και, σταδιακά, με την άνοδο του βιοτικού επιπέδου, αλλάζουν άρδην και οι καταναλωτικές συνήθειες. Οι Έλληνες παύουν να είναι

λιτοδίαιτοι και υιοθετούν τρόπους κατανάλωσης που τους φέρνουν πολύ κοντά στα δυτικοευρωπαϊκά πρότυπα. Αυξάνεται έτσι η κατά κεφαλήν δαπάνη για κατανάλωση κρέατος, πουλερικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, ενώ νέα είδη διατροφής – σνακ, τσιπς, καραμέλες, γκοφρέτες, κλπ– κερδίζουν συνεχώς έδαφος στην καθημερινή διατροφική δαπάνη.

Είναι αυτονόητο ότι όλες οι παραπάνω εξελίξεις προκαλούν σοβαρές αλλαγές στην εγχώρια βιομηχανία ειδών διατροφής, με κάποιους κλάδους της να παρακμάζουν και άλλους να αναπτύσσονται με ρυθμούς μεγαλύτερους από τους μέσους του συνόλου της ελληνικής μεταποίησης.

2.4. Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ²⁷

Ενώ κατά την περίοδο του Μεσοπολέμου η βιομηχανία τροφίμων κατείχε την δεύτερη θέση στο σύνολο της ελληνικής μεταποίησης μετά την κλωστοϋφαντουργία, στο τέλος του 20ου αιώνα είχε κατακτήσει τα πρωτεία με τάσεις περαιτέρω ανόδου.

Ήδη, το 1980, η ελληνική βιομηχανία τροφίμων συνεισέφερε ποσοστό 16,5% του εθνικού βιομηχανικού προϊόντος, προηγούμενη όλων των άλλων κλάδων της μεταποίησης. Κατείχε ακόμη την δεύτερη θέση σε αριθμό αυτοαπασχολούμενων και στην προστιθέμενη αξία, με ποσοστά 13% και 24% αντιστοίχως. Αλλά εκείνο που προσδιόριζε τον στρατηγικό ρόλο της ήταν η ολοένα και μεγαλύτερη αλληλεξάρτηση του συγκεκριμένου τομέα και της γεωργίας, αφού συνεχώς μεγαλύτερο τμήμα της γεωργικής παραγωγής αποτελούσε πρώτη ύλη της βιομηχανίας τροφίμων, ως αντικείμενο μεταποίησης και τυποποίησης από αυτήν.

Τα ποσοτικά μεγέθη καταμαρτυρούν την μεγάλη πρόοδο της ελληνικής βιομηχανίας ειδών διατροφής. Από 103 ανώνυμες εταιρείες που υπήρχαν στον κλάδο αυτόν το 1939, σήμερα, μετά από εβδομήντα και πλέον χρόνια, ο αριθμός πλησιάζει τις 2.000 επιχειρήσεις –από τις οποίες, δύο στις τρεις είναι κερδοφόρες. Ο κύκλος

²⁷ Έκθεση για την Βιομηχανία Τροφίμων, IOBE, 2009

εργασιών του κλάδου ξεπερνά τα 16 δισεκατ. ευρώ και πραγματοποιείται σε ποσοστό 90% από κερδοφόρες επιχειρήσεις. Ας σημειωθεί, επίσης, ότι το 25% του κύκλου αυτού εργασιών πραγματοποιείται από κερδοφόρους ομίλους όπως οι Ελληνική Βιομηχανία Ζάχαρης, Vivartia, Φαγε, Ελαΐς, Νεστέ, Σόγια Ελλάς, Μεβγάλ, Θράκη. Τα κεφάλαια που χρησιμοποιήθηκαν για την πραγματοποίηση του συνολικού κύκλου εργασιών στον κλάδο ξεπερνούν το 2% των συνολικών κεφαλαίων της ελληνικής βιομηχανίας.

Είναι συνεπώς κατάδηλο ότι η βιομηχανία τροφίμων είναι ό,τι καλύτερο διαθέτει σήμερα ο παραγωγικός ιστός της χώρας²⁸.

Από πλευράς απασχολήσεως, ο κλάδος αντιπροσωπεύει 350.000 θέσεις εργασίας, ήτοι το 26% του τομέος της μεταποίησης. Ακόμα, μεγάλο ποσοστό της απασχολήσεως αυτής καλύπτει την ελληνική περιφέρεια και, βεβαίως, στηρίζει τον αγροτικό τομέα και την ελληνική κτηνοτροφία. Επίσης, χαρακτηριστικό είναι ότι, την περίοδο 2004-2006, η βιομηχανία τροφίμων δημιούργησε 6.500 νέες θέσεις εργασίας, επιτυγχάνοντας ρυθμό αύξησεως της απασχολήσεως περίπου 5,26%.

Με βάση τα ανωτέρω στοιχεία, είναι σαφές ότι η ελληνική βιομηχανία τροφίμων κατέχει σήμερα την πρώτη θέση στην ελληνική οικονομία και αποτελεί τον κλάδο με την υψηλότερη συμβολή σε όλα τα βασικά μεγέθη της μεταποίησης – πωλήσεις, προστιθέμενη αξία, αριθμός επιχειρήσεων, απασχόληση. Οι επιχειρήσεις της βιομηχανίας τροφίμων χαρακτηρίζονται, επίσης, από εξωστρέφεια και έντονη επενδυτική και εμπορική δραστηριότητα και έτσι έχουν καταφέρει να αποτελούν κύριο μοχλό αναπτύξεως στην χώρα μας. Παράλληλα, επειδή ο κλάδος δέχεται και έντονες ανταγωνιστικές πιέσεις, κάνει πολύ σοβαρές προσπάθειες εξορθολογισμού του παραγωγικού του ιστού και της ευρύτερης διοικήσεως και οργανωτικής αναβαθμίσεώς του.

Μέσα σε αυτό το περιβάλλον, όπως αναγνωρίζει και το Ίδρυμα Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών (IOBE), οι στόχοι της βιομηχανίας τροφίμων είναι:

²⁸ Πολύζος Λ., Τσούλος Π., «Εργοστάσιο, μια εικαστική ματιά στην βιομηχανία τροφίμων και ποτών», Εκδόσεις Ολκός, 2010

- η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας με μεγαλύτερη εξωστρέφεια, με διαφάνεια και με την διευκόλυνση της επιχειρηματικότητας,
- η σταθερή και υψηλή ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων, κάτι που επιτυγχάνεται με σκληρή δουλειά στην έρευνα και τεχνολογία, καθώς και στην παραγωγή και διανομή των προϊόντων,
- η διατήρηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα προϊόντα και στο όνομα της βιομηχανίας, που αποτελεί και το σημαντικότερο κεφάλαιό της,
- ο μακροπρόθεσμος σεβασμός στο περιβάλλον και η αναγνώριση της κοινωνικής ευθύνης.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονισθεί ότι, στους κόλπους της ελληνικής βιομηχανίας, ο κλάδος των τροφίμων είναι αυτός που αφιερώνει και τα μεγαλύτερα ποσά για έρευνα και ανάπτυξη, ακριβώς επειδή στο επίπεδο αυτό οι επιχειρήσεις μπορούν να αποκτήσουν συγκριτικό πλεονέκτημα. Ταυτοχρόνως, η δραστηριότητα του κλάδου είναι ενισχυτική και άλλων τομέων της ελληνικής οικονομίας, πέρα από την γεωργία και την κτηνοτροφία, όπως είναι τα υλικά συσκευασίας, οι μέθοδοι και τα συστήματα αποθηκείσεως, οι μεταφορές.

Από την άλλη πλευρά, σε καθαρά επιστημονικό επίπεδο, η βιομηχανία τροφίμων παίζει, σε παγκόσμιο επίπεδο, σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της γενετικής και της βιοτεχνολογίας, που είναι και οι αναπτυσσόμενοι παραγωγικοί κλάδοι του μέλλοντος²⁹. Είναι έτσι σαφές ότι ο κλάδος των τροφίμων θα παράγει όλο και περισσότερα προϊόντα τα οποία θα έχουν υψηλά επίπεδα ενσωματωμένης γνώσεως –φαινόμενο το οποίο αποτελεί βεβαίως ασήμαντη λεπτομέρεια για τους εγχώριους οικονομικούς και άλλους ειδήμονες. Σημαντική είναι επίσης η συμβολή της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών στην συνολική διαφημιστική δαπάνη στην χώρα μας, με αποτέλεσμα να ενισχύονται εισοδηματικά και τα μέσα μαζικής επικοινωνίας (ΜΜΕ), γεγονός το οποίο επίσης συνιστά λεπτομέρεια για ορισμένους.

Επειδή δε γύρω από την βιομηχανία τροφίμων πολύς λόγος γίνεται για τις τιμές πωλήσεως των προϊόντων της, σκόπιμον είναι να δούμε από κοντά τα διαθέσιμα στοιχεία. Εξετάζοντας τον δείκτη τιμών καταναλωτή του μηνός Δεκεμβρίου 2010

²⁹ Έκθεση για την Βιομηχανία Τροφίμων, IOBE, 2009

προς τον αντίστοιχο δείκτη του Δεκεμβρίου 2009, προκύπτει αύξηση 2%. Από την αύξηση αυτή, μόνον το 0,15% αντιστοιχεί σε βιομηχανικά τυποποιημένα τρόφιμα. Το υπόλοιπο 1,85% αποδίδεται στα κρέατα, τα αγροτικά προϊόντα, την ένδυση, τα καύσιμα κλπ. Επίσης, τα επώνυμα τυποποιημένα προϊόντα ευθύνονται μόνον για το 0,17% όσον αφορά στον πληθωρισμό του Φεβρουαρίου 2010, που έκλεισε στο 2,1%.

Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, για να εξετάζει την διαδικασία συγκλίσεως των τιμών στα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ενώσεως (ΕΕ), χρησιμοποιεί έναν διαρθρωτικό δείκτη για το επίπεδο τιμών (comparative price levels). Ο δείκτης εκφράζει το πόσο «ακριβή ή φθηνή είναι η ζωή» σε μία χώρα σε σχέση με τον ευρωπαϊκό μέσον όρο, λαμβάνοντας υπ' όψιν την αγοραστική δύναμη των πολιτών της κάθε χώρας. Σύμφωνα με τον δείκτη αυτόν, η Ελλάδα στην ΕΕ των Δεκαπέντε ήταν 14η το 2007 σε επίπεδο ακρίβειας.

Δηλαδή, από τα 15 «παλαιά» μέλη της ΕΕ, η Ελλάδα, η Ισπανία και η Πορτογαλία έχουν το χαμηλότερο επίπεδο τιμών, με την Ελλάδα να είναι περίπου 15% φθηνότερη σε σχέση με τον μέσον όρο των 15 χωρών μελών της ΕΕ.

Επίσης, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, στην ανακοίνωσή της για τις τιμές των τροφίμων, εκτιμά ότι οι αυξήσεις των διεθνών τιμών των βασικών γεωργικών προϊόντων επηρέασαν δραματικά το κόστος χιλιάδων προϊόντων διατροφής. Οι αιτίες της αύξησης των βασικών γεωργικών προϊόντων οφείλονται σε συνδυασμό παραγόντων, όπως το υψηλότερο κόστος ενέργειας, η έλλειψη υδάτινων πόρων και οι επιπτώσεις στην γεωργία, η χρήση βιοκαυσίμων και η αυξημένη ζήτηση για τρόφιμα στις αναπτυσσόμενες χώρες.

Πρέπει να υπογραμμισθεί, στο σημείο αυτό, η σχετική έρευνα που εκπονήθηκε στο πλαίσιο της Ανακοίνωσης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας αυτής, τα οποία παρουσιάστηκαν στις Βρυξέλλες περί τα τέλη Φεβρουαρίου, η Ελλάδα, το 2008, μεταξύ των 27 χωρών μελών, κατέχει την 22η θέση στις αυξήσεις τιμών.

Κατά τα λοιπά, οι μεγάλοι αναλυτές της ακρίβειας καλόν θα ήταν να μάς ενημερώσουν πόσο επιβαρύνθηκε το κόστος των επιχειρήσεων τα τελευταία τρία χρόνια από φαινόμενα όπως: α) η οκτάμηνη υπολειτουργία των λιμανιών της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης, που δημιούργησε πάρα πολλά προβλήματα λόγω αυξημένου

κόστους μεταφορών, β) οι απεργιακές κινητοποιήσεις των ιδιοκτητών φορτηγών δημοσίας χρήσεως και βυτιοφόρων, που προκάλεσαν περαιτέρω εμπόδια στην λειτουργία των επιχειρήσεων καθώς υπήρξαν καθυστερήσεις στις παραλαβές πρώτων υλών, αδυναμία στην ανταπόκριση των παραγγελιών τους και προβλήματα στην τροφοδοσία της αγοράς, γ) η δυσχέρεια στις εισαγωγές και εξαγωγές, δ) τα προβλήματα που προέκυψαν από τις κινητοποιήσεις των αγροτών και της δημόσιας διοίκησης, η οποία μέσα σε 26 μήνες πραγματοποίησε 23 γενικές απεργίες.

Όλα αυτά τα γεγονότα απετέλεσαν και θα αποτελούν στο μέλλον σοβαρά πλήγματα κατά της βιομηχανίας ειδών διατροφής, που σήμερα είναι ο σοβαρότερος παραγωγικός κλάδος της χώρας. Χάρη δε στην εξωστρέφειά της, η βιομηχανία τροφίμων μπορεί να γίνει και ο καλύτερος πρεσβευτής ενός ελληνικού τρόπου ζωής προσαρμοσμένου στις αλλαγές, σε όλα τα επίπεδα, οι οποίες χαρακτηρίζουν ήδη –και θα σημαδέψουν ακόμη περισσότερο– τον 21ο αιώνα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

Ο ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟΥ

3.1. ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ

Η ιστορία του ψωμιού ξεκινάει χιλιάδες χρόνια πριν, στην Ευρώπη. Το πρώτο ψωμί που φτιάχτηκε δεν είχε βέβαια τη σημερινή μορφή. Πιθανόν να ήταν μια εκδοχή πάστας σιτηρών, φτιαγμένης από καβουρδισμένους και αλεσμένους κόκκους δημητριακών και νερό, και μπορεί να προέκυψε τυχαία κατά το μαγείρεμα ή και σκόπιμα μετά από πειραματισμό με αλεύρι ολικής αλέσεως και νερό. Το πιθανότερο είναι να ήταν άζυμο. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου τα δημητριακά ήταν μια από τις πολλές πηγές τροφίμων, καθώς η διαίτα των Ευρωπαίων βασιζόταν κυρίως σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Τα δημητριακά και το ψωμί έγιναν βασική τροφή στη Νεολιθική εποχή, όταν το σιτάρι και το κριθάρι ήταν ανάμεσα στα πρώτα φυτά που καλλιεργήθηκαν. Η καλλιέργειά τους εξαπλώθηκε από τη Νοτιοδυτική Ασία στην Ευρώπη, τη Βόρειο Αφρική και την Ινδική χερσόνησο και έδωσε τη δυνατότητα στους ανθρώπους να γίνουν αγρότες και όχι κυνηγοί και τροφοσυλλέκτες. Η εμφάνιση του ψωμιού με προζύμι τοποθετείται κατά πάσα πιθανότητα πάλι σε προϊστορικούς χρόνους, όμως οι πρώτες μαρτυρίες εντοπίζονται στην αρχαία Αίγυπτο. Στην αρχαιότητα, η ιδέα ενός αυτοτελούς φούρνου που θα μπορούσε να προθερμανθεί, έχοντας μια πόρτα για πρόσβαση, φαίνεται να ήταν ελληνική. Στην αρχαία Ελλάδα το ψωμί ήταν κριθαρένιο. Ο Σόλων είχε δηλώσει πως το σταρένιο ψωμί θα μπορούσε να ψηθεί μόνο σε μέρες γιορτής. Τον 5ο αι. π.χ. μπορούσε κανείς να αγοράσει ψωμί στην Αθήνα από αρτοποιείο, ενώ στη Ρώμη, οι Έλληνες αρτοποιοί έκαναν την εμφάνισή τους τον 2ο αι. π.χ., όταν η Μικρά Ασία πέρασε στη Ρωμαϊκή κυριαρχία. Η σημασία του ψωμιού στη διατροφή αντανακλάται και από το όνομα του υπόλοιπου γεύματος: ψον, δηλαδή συνοδεία ψωμιού, όποια κι αν ήταν αυτή.

Στο Μεσαίωνα, ψωμί σερβίρεται όχι μόνο ως βασικό είδος διατροφής.

Στη Σύγχρονη εποχή, έχουμε τη βιομηχανοποίηση του ψωμιού, που αποτέλεσε ένα διαμορφωτικό βήμα στη δημιουργία του σύγχρονου κόσμου. Ο Otto

Frederick Rohwedder θεωρείται ότι είναι ο πατέρας του ψωμιού σε φέτες . Το 1912, ο Rohwedder ξεκίνησε τις εργασίες για την επινόηση μιας μηχανής που θα έφτιαχνε το ψωμί σε φέτες, αλλά τα διάφορα αρτοποιεία ήταν απρόθυμα να το χρησιμοποιήσουν. Πίστευαν ότι οι περισσότερες από τις φέτες θα πεταχτούν σαν μπαγιάτικες. Έτσι το 1928 ολοκλήρωσε τη μηχανή του με την οποία έκοβε το ψωμί σε δύο φέτες η καθεμία από τις οποίες ήταν τυλιγμένες, οπότε κρατιόνταν φρέσκες για αρκετό χρονικό διάστημα. Ένας φούρνος στην Chillicothe του Μισούρι, ήταν ο πρώτος που χρησιμοποίησε αυτό το μηχάνημα για την παραγωγή ψωμιού σε φέτες. Η επιτυχία ήταν μεγάλη.

Για πολλές γενιές, το άσπρο ψωμί ήταν προτιμώμενο από τους πλούσιους, ενώ οι φτωχοί έτρωγαν ψωμί ολικής αλέσεως. Ωστόσο, στις περισσότερες δυτικές κοινωνίες, το γεγονός αυτό αντιστράφηκε στα τέλη του 20ου αιώνα, με το ψωμί ολικής αλέσεως να προτιμάται γιατί είχε ανώτερη διατροφική αξία.

Μια άλλη σημαντική αλλαγή συνέβη το 1961 με την ανάπτυξη της διεργασίας άρτου Chorleywood που χρησιμοποίησε την έντονη μηχανική επεξεργασία της ζύμης για να μειώσει την περίοδο ζύμωσης και το χρόνο που απαιτείται για να παραχθεί ένα καρβέλι σε βάρος της γεύσης και της διατροφής. Η διαδικασία αυτή, σήμερα χρησιμοποιείται ευρέως σε όλο τον κόσμο σε μεγάλα εργοστάσια.

3.2. ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Το ψωμί, παρεξηγημένο από πολλούς, αποτελεί μία από τις σημαντικότερες τροφές του ανθρώπου. Οι περισσότεροι το αποφεύγουμε για να μην παχύνουμε, αλλά και γιατί θεωρούμε ότι μας προσφέρει «κενές» θερμίδες. Το ψωμί όμως είναι ωφέλιμο.

Το ψωμί είναι ένα από τα βασικότερα στοιχεία της διατροφής μας. Βρίσκεται εξάλλου στη βάση της πυραμίδας της μεσογειακής διατροφής, μαζί με άλλα αμυλούχα προϊόντα.

Παρέχει στον οργανισμό ενέργεια, φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και ειδικά φυλλικό οξύ, πρωτεΐνες και σίδηρο, συστατικά απαραίτητα για τις λειτουργίες του οργανισμού μας.

Υπάρχουν πολλά είδη ψωμιού στην αγορά. Προτιμήστε το ψωμί ολικής αλέσεως γιατί προσφέρει περισσότερες φυσικές βιταμίνες και φυτικές ίνες, αλλά και γιατί είναι χρήσιμο στην αντιμετώπιση προβλημάτων υγείας, όπως η δυσκοιλιότητα, οι καρδιαγγειακές δυσλειτουργίες και η υπερχοληστεριναιμία. Ο λόγος είναι κυρίως οι φυτικές ίνες που περιέχει. Σύμφωνα με έρευνες, το μαύρο ψωμί ίσως συμβάλλει στην προστασία του παχέος εντέρου από καρκίνο. Ακόμη, το συνιστούν οι διαιτολόγοι σε άτομα που ακολουθούν δίαιτα για απώλεια βάρους, γιατί χάρη στις φυτικές ίνες που περιέχει, προκαλεί αίσθημα κορεσμού, με αποτέλεσμα να χορταίνουμε εύκολα.

3.3. ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ

Όπως είδαμε παραπάνω, το ψωμί αποτελεί, ένα προϊόν που εντάσσεται στη βάση της μεσογειακής διατροφής, και καταναλώνεται, με τον ένα ή τον άλλο τρόπο, καθημερινά από τον μέσο έλληνα καταναλωτή.

Οι μεγαλύτερες εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον τομέα είναι η Καραμολέγκος Α.Ε., η ΑΛΕΥΡΑΣ Α.Ε. με το brand Κρις Κρις και η Παπαδοπούλου με το Χωριανό και το Γεύση2. Τα τελευταία σηματοδότησαν την ένταξη της εταιρείας Παπαδοπούλου στον κλάδο του τυποποιημένου ψωμιού, λαμβάνοντας και διάκριση ως τα καλύτερα λανσαρίσματα στις κατηγορίες «Συσκευασμένο ψωμί σε φέτες» και «Ψωμί για τοστ» αντίστοιχα, στο πλαίσιο του 13ου Συνεδρίου Πωλήσεων που διοργάνωσε το περιοδικό Sales Marketing & Business Review. Την είσοδό της στην κατηγορία του τυποποιημένου ψωμιού έχει πραγματοποιήσει πρόσφατα και η Vivartia με το brand Select. Με θετικό πρόσημο αναμένεται να συνεχίσει να κινείται η κατηγορία του τυποποιημένου ψωμιού, σύμφωνα με στελέχη του κλάδου. Η Ασπασία Παπαδοπούλου, Product Manager στην Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε., αναφέρει: «Το 2013, η κατηγορία εμφάνισε ανάπτυξη σε όγκο +9% σε σχέση με το 2012, ενώ το πρώτο τετράμηνο του 2014 σε σχέση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα τρέχει με +6%. Σύμφωνα με έρευνα που έχει κοινοποιηθεί το τελευταίο διάστημα από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας (της εταιρείας Marc A.E. Marketing Research Communication), έχει παρατηρηθεί μείωση της καθημερινής

επισκευσιμότητας στους φούρνους, καθώς επίσης και μείωση της αντίστοιχης κατανάλωσης, ωφελώντας σε μεγάλο βαθμό την αγορά του συσκευασμένου ψωμιού». Σύμφωνα με την προαναφερθείσα έρευνα, η υποκατηγορία του ψωμιού σε φέτες κινείται ανοδικά, με αύξηση 13% το 2016 σε σχέση με το 2015, ενώ το πρώτο τετράμηνο του 2017 κινήθηκε με αύξηση 11%, σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα του 2016. Ενδιαφέρουσα είναι και η τοποθέτηση της Κατερίνας Λάππα, Group Brand Manager στην Καραμολέγκος Α.Ε., η οποία δικαιολογεί την ανοδική τάση τονίζοντας ότι: «Η υψηλή τεχνογνωσία, οι συνεχείς επενδύσεις στο process και product development, η έμφαση στη διασφάλιση της ποιότητας βάσει των διεθνών standards, οι καλές πρώτες ύλες έχουν κερδίσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών που μπορούν πλέον να αντιληφθούν τα οφέλη του βιομηχανοποιημένου τροφίμου».

Εμείς στην εργασία αυτή θα ασχοληθούμε με την αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε.. Μέσα από τις εγκαταστάσεις της και τις εργασίες της θα γνωρίσουμε τον άρτο τον <<επιούσιο>> που μας θρέφει και μας συνοδεύει στις πιο σημαντικές στιγμές μας.

3.4. ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ

Η πρώτη ύλη ενός αλευρόμυλου είναι το σιτάρι. Οι «Μύλοι Καραμολέγκος» έχοντας πάντα ως στόχο την ποιότητα, φροντίζουν να προμηθεύονται μόνο τα καλύτερα σιτηρά, τα οποία προέρχονται από την Ελλάδα καθώς και από το εξωτερικό (για κάποιες ποικιλίες που δεν καλλιεργούνται στα ελληνικά εδάφη). Σε όλες τις παραλαβές σιτηρών γίνεται σχολαστικός δειγματοληπτικός έλεγχος ώστε να πραγματοποιηθούν όλες τις απαραίτητες χημικές αναλύσεις στο εργαστήριο του ποιοτικού ελέγχου. Η παραλαβή των σιτηρών ολοκληρώνεται μόνο εφόσον αυτά είναι εντός των αυστηρών ποιοτικών προδιαγραφών των Μύλων Καραμολέγκος. Στη συνέχεια τα σιτηρά αποθηκεύονται ανάλογα με τα χαρακτηριστικά τους και πριν από τη χρήση τους μπαίνουν σε διαδικασία καθαρισμού.

Ο καθαρισμός των σιτηρών γίνεται μέσω ειδικών μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας ώστε να απομακρυνθούν όλες οι ξένες από το σιτάρι ύλες οι οποίες εμπεριέχονται μέσα τους κατά την παραλαβή τους και συνήθως προέρχονται από τον αγρό (π.χ. πέτρες, ξένοι καρποί, σκύβαλα, καρποί προσβεβλημένοι από αρρώστιες

κ.α.). Η διαδικασία του καθαρισμού γίνεται αποκλειστικά με μηχανικά μέσα χωρίς τη χρήση χημικών. Μετά τον ξηρό καθαρισμό, προστίθεται στο σιτάρι μια μικρή ποσότητα νερού ώστε να είναι πιο ελαστικό κατά την άλεσή του, επιτυγχάνοντας έτσι την καλύτερη δυνατή εξαγωγή του καρπού από τον φλοιό του (πίτυρο). Το σιτάρι τώρα είναι έτοιμο να περάσει στην άλεση.

Έτσι μετά τον καθαρισμό, το σιτάρι περνάει στο στάδιο της άλεσης είτε σε ειδικές κυλινδρομηχανές είτε σε παραδοσιακό πετρόμυλο, όπου πλέον απελευθερώνεται το αλεύρι από τον καρπό. Το αλεσμένο προϊόν περνάει μέσα από ειδικά κόσκινα τα οποία το διαχωρίζουν σε 3 βασικά κλάσματα: Αλεύρι - Σιμιγδάλι - Πίτυρο. Για την παραγωγή αλεύρου ολικής άλεσης, το προϊόν αντλείται σαν ένα ενιαίο κλάσμα κρατώντας το πίτυρο.

Αφού τελειώσει η άλεση, τα άλευρα αποθηκεύονται μέσα σε ειδικά σιλό αποθήκευσης. Ανάλογα με την ποικιλία του δημητριακού που αλέθεται τα παραγόμενα άλευρα έχουν διαφορετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Σε αυτό το στάδιο χρειάζεται η ανάμειξη η οποία μας επιτρέπει να αναμιγνύουμε διαφορετικές ποιότητες αλεύρων, παράγοντας έτσι, κάθε φορά, το μείγμα με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά. Επίσης, οι ανάμεικτες μας δίνουν τη δυνατότητα να επιτυγχάνουμε την ίδια σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν, ανεξάρτητα από οποιεσδήποτε αστάθειες μπορεί να έχει η πρώτη ύλη (τα δημητριακά). Τώρα πια, το προϊόν είναι έτοιμο για συσκευασία και διάθεση.

Το τελικό προϊόν της ανάμειξης εξετάζεται με σχετικές αναλύσεις στα εργαστήρια του ποιοτικού ελέγχου και εφόσον πάρει έγκριση ότι πληροί τις προδιαγραφές, είναι έτοιμο για διάθεση. Έτσι, οδηγείται είτε για χύδην φόρτωση σε σιλοφόρα φορτηγά που προορίζονται για τις βιομηχανίες, είτε πάει προς ενσάκκιση σε επαγγελματικές συσκευασίες των 50 και 25 κιλών είτε οδηγείται στο τμήμα μικροσυσκευασίας πακέτου όπου συσκευάζεται σε συσκευασίες του μισού, του ενός και των πέντε κιλών που προορίζονται για τη λιανική αγορά. Το συσκευασμένο αλεύρι αποθηκεύεται για ένα σύντομο χρονικό διάστημα σε ειδικές αποθήκες μέχρι τη φόρτωση και την αποστολή του στον πελάτη.

3.5. ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ΓΚΧ/3/1988, η ονομασία “άρτος” (χωρίς άλλη ένδειξη) αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο σε ειδικούς κλιβάνους, σε καθορισμένες συνθήκες, μάζας αποτελούμενης από άλευρο σταριού, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα άλατος.

Για την παρασκευή ενός αρτοπαρασκευάσματος, απαιτούνται συνδυασμός διαφόρων πρώτων υλών. Τα βασικά συστατικά ενός ζυμαριού για την παρασκευή ψωμιού είναι:

1. τα άλευρα,
2. το νερό,
3. το αλάτι,
4. διάφορες βελτιωτικές ουσίες, και
5. το διογκωτικό μέσο.

- Το άλευρο: Η χημική σύσταση του αλεύρου καθορίζει σε σημαντικό βαθμό τη συμπεριφορά του μέσα στο ζυμάρι καθώς τις τεχνολογικές ιδιότητες και την θρεπτική αξία του. Η χημική σύσταση όμως εξαρτάται από τη σύσταση του καρπού και από το βαθμό άλεσης του.
- Το νερό: Το νερό αποτελεί εξίσου σημαντικό συστατικό του ζυμαριού επομένως επηρεάζει το τελικό προϊόν της αρτοποιίας. Θα αναφερθούμε περιληπτικά σε κάθε μία από τις ιδιότητες του οι οποίες είναι φυσικές, χημικές και μικροβιολογικές προκειμένου να κατανοήσουμε τη θέση που καταλαμβάνει στην ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Από μικροβιολογική άποψη δεν πρέπει να περιέχεται στο νερό μικροβιολογικό φορτίο διότι μπορεί κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης να αναπτυχθούν αυτοί οι μικροοργανισμοί και να παραμείνουν στο τελικό προϊόν.

Συνεπώς πριν τη χρήση του νερού στην αρτοποιία θα πρέπει να γίνεται αποστείρωση του και έλεγχος για το αν τηρούνται οι απαραίτητες προδιαγραφές πόσιμου νερού.

Από χημική άποψη η χρήση πολύ μαλακού νερού έχει σαν αποτέλεσμα την δημιουργία μαλακού, κολλώδους ζυμαριού το οποίο δεν συγκρατεί το διοξείδιο του άνθρακα και επιβραδύνει η δράση της μαγιάς με αποτέλεσμα να μην έχουμε το σωστό φούσκωμα. Αντίθετα, η χρήση πολύ σκληρού νερού σκληραίνει τη δομή της γλουτένης και δυσκολεύει τη διαφυγή του διοξειδίου του άνθρακα με αποτέλεσμα το ζυμάρι να μη δουλεύεται εύκολα και να καθυστερείται η ζύμωση.

Νερό με αλκαλικό pH ή υψηλή αλκαλικότητα μειώνει τη δράση της μαγιάς λόγω δημιουργίας αλκαλικού περιβάλλοντος ενώ με την ύπαρξη βαρέων μετάλλων μπορεί να δηλητηριαστεί η μαγιά και να μειωθεί ή ακόμα και να διακοπεί τελείως η λειτουργία της. Αντίθετα ο σίδηρος και το μαγγάνιο δεν έχουν κάποια επίδραση στη μαγιά αλλά μερικές φορές χρωματίζουν το ζυμάρι γεγονός που είναι ανεπιθύμητο.

Πολλές φορές η παρουσία αλάτων ασβεστίου και μαγνησίου είναι επιθυμητή στη ζύμωση και στην ενυδάτωση της δομής της γλουτένης με αποτέλεσμα να μειώνουν το χρόνο ωρίμανσης υπό την προϋπόθεση βέβαια ότι οι συγκεντρώσεις είναι τέτοιες που να δίνουν μέτρια σκληρότητα. Έτσι, τα άλατα ψευδαργύρου σε χαμηλές συγκεντρώσεις αυξάνουν την δραστηριότητα της μαγιάς ενώ τα αμμωνιακά και τα φωσφορικά άλατα είναι θρεπτικά συστατικά της γαζονόσ που η παρουσία τους στο νερό ευνοεί το ρυθμό ζύμωσης.

Ανεπιθύμητα αποτελέσματα έχει η ύπαρξη ελεύθερου χλωρίου στο νερό που λόγω της υψηλής οξειδωτικής του ικανότητας καταστρέφει τα κύτταρα της μαγιάς και έτσι δεν έχουμε τα επιθυμητά αποτελέσματα κατά την ωρίμανση.

Επίσης το νερό που περιέχει ελεύθερο χλώριο μέχρι το τελικό προϊόν προκαλεί ανεπιθύμητες αλλοιώσεις στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Σε αντίθετη κατεύθυνση ευρίσκεται η δράση του χλωρίου στο άμυλο, διογκώνοντας τους κόκκους του και αυξάνει την ευκολία διασποράς της γλουτένης. Και στις δυο περιπτώσεις έχουμε αύξηση της απορρόφησης του νερού που τελικά έχει σαν αποτέλεσμα την ελαφρά μείωση του χρόνου ανάπτυξης.

- Το αλάτι: Το αλάτι είναι ένα από τα σπουδαιότερα συστατικά του ζυμαριού, λειτουργώντας ως βελτιωτικό της γεύσης των αρτοσκευασμάτων και άλλων συστατικών.

Προκαλεί ισχυροποίηση της γλουτένης αυξάνοντας τη συνεκτικότητα και την ελαστικότητα της για αρκετό χρονικό διάστημα. Καθυστερεί την ενζυματική αποικοδόμηση της, δίνοντας σφιχτό ζυμάρι και προϊόν με μεγαλύτερο όγκο, λεπτότερη υφή, που κόβεται εύκολα και διατηρείται περισσότερο.

Το αλάτι δρα ανταγωνιστικά ως προς τη μαγιά, ελέγχοντας τη δράση της και, κατά συνέπεια, τη διαδικασία ζύμωσης, ενώ παράλληλα παρεμποδίζει την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών.

Η έλλειψη του μας δίνει ζυμάρι χωρίς συνοχή και ελαστικότητα, κολλώδες και υγρό, με μικρό όγκο, ενώ το τελικό προϊόν είναι εύθρυπτο, με σκληρή κόρα και

άσχημη γεύση. Υπερβολικές ποσότητες αλατιού δυσκολεύουν το ζύμωμα, αλλά και τη ζύμωση, δίνοντας τελικό προϊόν μικρού όγκου και με πυκνά κενά.

- Βελτιωτικές ουσίες: Βελτιωτικές ουσίες αρτοσκευασμάτων αποτελούν τα σάκχαρα, τα ένζυμα, τα λίπη και οι γαλακτωματοποιητικές ουσίες που προστίθενται στα υλικά του ζυμαριού προκειμένου να βελτιώσουν της ιδιότητες της ζύμης ειδικότερα την ανάπτυξη της, τη σταθερότητα της και τη βελτίωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος. Επίσης η προσθήκη τους προλαμβάνει τα αρτοσκευάσματα από μούχλα και την «σχοινίαση».

Πρέπει πάντα να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή και να γίνεται μια δοκιμή για κάθε παρτίδα που περιλαμβάνουμε.

- Το διογκωτικό μέσο (μαγιά): Η μαγιά είναι ένα από τα βασικότερα συστατικά για την παρασκευή του ψωμιού καθώς και για άλλα αρτοσκευάσματα. Έχει μεγάλη θρεπτική αξία, περιέχει πολλές βιταμίνες, όπως παντοθενικό οξύ, βιοτίνη, βιταμίνες B1, B2, B6, νιασίνη, και προβιταμίνη D. Δεν περιέχει όμως καθόλου βιταμίνη C, B12 και βιταμίνη D.

3.6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ

Αν και η κατηγορία των αρτοβιομηχανιών διατηρεί τις ανοδικές της τάσεις, οι εταιρείες δεν παύουν να αναζητούν την καινοτομία και την ανανέωση της γκάμας τους. Όπως αναφέρει η Ασπασία Παπαδοπούλου, «η καινοτομία σε μια τόσο ενδιαφέρουσα για τον καταναλωτή αγορά είναι ζητούμενο. Τον Μάρτιο του 2013 η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε. λάνσαρε μία νέα κατηγορία, τις Φωλιές, το πρώτο και μοναδικό πανευρωπαϊκά διπλωτό ψωμί για σάντουιτς, οι οποίες έδωσαν μεγάλη ανάπτυξη στην αγορά του συσκευασμένου ψωμιού. Ένα χρόνο αργότερα λάνσαρε το Δέκα, την πρώτη μάρκα με ψωμί διάρκειας 10 ημερών, που από τα πρώτα στοιχεία φαίνεται να οδηγεί την ανάπτυξη της αγοράς». Το «Δέκα» της Καραμολέγκος Α.Ε. αποτελεί το πιο πρόσφατο λανσάρισμα του κλάδου και αποτελεί μια νέα κατηγορία συσκευασμένου ψωμιού διάρκειας μόνο 10 ημερών, σε αδιαφανή συσκευασία για να διατηρεί γεύση και φρεσκάδα. Διανέμεται καθημερινά στην αγορά και διατίθεται σήμερα σε δύο τύπους, σταρένιο Ψωμί για Τοστ και Χωριάτικο ψωμί σε φέτες, ενώ στα σχέδια της Αρτοβιομηχανίας είναι η

επέκτασή του και σε άλλους τύπους συσκευασμένου ψωμιού. Το λανσάρισμα του «Δέκα», το οποίο ξεκίνησε με τηλεοπτικό σποτ και κεντρικό μήνυμα «Ψωμί για τοςτ>>

3.7. ΝΕΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ, ΝΕΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Οι ιδέες για τη δημιουργία νέων προϊόντων μπορεί να προέλθουν από διάφορες πηγές. Η δημιουργία νέων προϊόντων απαιτεί φαντασία ,αισιοδοξία ,ρίσκο και επιμονή. Πρέπει να είναι μια συνεχής διαδικασία , αφού και ο κόσμος και οι καταναλωτικές συνήθειες συνεχώς εναλλάσσονται και οι εταιρείες οφείλουν να λαμβάνουν υπόψη τους τις εξελίξεις

Μια από τις σημαντικότερες είναι ο καταιγισμός ιδεών (brainstorming), όπου μια ομάδα ειδικών από τα τμήματα Marketing και Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D) της εταιρείας κάθεται γύρω από ένα τραπέζι και <εκτοξεύει > ιδέες .Μετά διαχωρίζουν αυτές που φαίνονται υποσχόμενες και πρέπει να ερευνηθούν παραπέρα.

Καμία ιδέα δεν πρέπει να πεταχτεί γιατί μπορεί να αποδειχθεί χρήσιμη στο μέλλον .Το μειονέκτημα αυτής της μεθόδου είναι ότι πολλές φορές τα άτομα της εταιρείας είναι κολλημένα τόσο πολύ στην κουλτούρα και στις υπάρχουσες σειρές προϊόντων της εταιρείας και δεν μπορούν να σκεφτούν κάτι πρωτοποριακό .

Σίγουρα υπάρχει ανάγκη για την συμμετοχή των καταναλωτών στη διαδικασία δημιουργίας νέων προϊόντων. Πρέπει η βιομηχανίες τροφίμων να βάζουν τους καταναλωτές στην αρχή της αλυσίδας. Έτσι, μειώνεται ο κίνδυνος αποτυχίας και ο χρόνος ένταξης των προϊόντων στην αγορά .

Πολύ συχνά ένα νέο προϊόν έχει προέλθει από την εκπλήρωση μιας ανάγκης ή προτίμησης τους. Είναι απαραίτητο οι εταιρείες να γνωρίζουν το καταναλωτικό τους κοινό. Γι' αυτό καλό θα ήταν να κάνουν μια έρευνα αγοράς για να καταλάβουν τις απαιτήσεις τους.

Από αυτήν μπορούν να αντλήσουν πληροφορίες σχετικές με τις πεποιθήσεις τους, τον τρόπο ζωής , την πρακτικότητα της συσκευασίας, την προτίμηση σε ονόματα , σε διαφημιστικά μηνύματα και σε τιμές. Η γνώμη τους για την επιτυχία ή αποτυχία των ήδη υπαρχόντων προϊόντων αποδεικνύεται πολύ χρήσιμη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

Η ΑΡΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.

4.1. ΟΡΑΜΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑ

Η Αρτοβιομηχανία ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε. δραστηριοποιείται στον κλάδο τυποποιημένων προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής . Παράλληλα με την βιομηχανική δραστηριότητα, η οποία αφορά την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας, η Εταιρεία δραστηριοποιείται και στην εμπορία διαφόρων αρτοσκευασμάτων και γλυκισμάτων, προκειμένου να ικανοποιήσει τη ζήτηση των πελατών της για μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων. Οι κυριότεροι παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση και τις τιμές των προϊόντων είναι κυρίως το εισόδημα και τα κοινωνικά χαρακτηριστικά των καταναλωτών, καθώς και οι αγοραστικές και καταναλωτικές τους συνήθειες. Η ζήτηση του ψωμιού θεωρείται ανελαστική στις μεταβολές της τιμής και στο ύψος του εισοδήματος του καταναλωτή. Το έντονο ενδιαφέρον του καταναλωτικού κοινού για θέματα υγείας και διατροφής έχει οδηγήσει την αρτοβιομηχανία στην Παρασκευή ειδικών σύνθετων ποιοτήτων ψωμιού και αρτοσκευασμάτων (πολύσπορο, σικάλεως, ολικής αλέσεως κ.λ.π.). Βασική χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη είναι το αλεύρι πολυτελείας και δευτερευόντως το σύμμεικτο αλεύρι. Οι βοηθητικές ύλες που χρησιμοποιούνται κυρίως είναι η ζάχαρη, το αλάτι, και το νερό. Το πελατολόγιο της Εταιρείας περιλαμβάνει από μεγάλες αλυσίδες super-markets μέχρι μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης. Περίπου το 70% των πωλήσεων της πραγματοποιείται σε μεγάλες αλυσίδες super-markets.

Όπως πολύ χαρακτηριστικά αναφέρεται από το αντίστοιχο τμήμα της επιχείρησης το όραμα όλων όσων εργάζονται στην αρτοβιομηχανία, είναι να προσφέρουν δημιουργίες ψωμιού, που προσθέτουν διατροφική αξία και ενδιαφέρον στην καθημερινότητα της οικογένειας.

Το σήμα με το οποίο είναι αναγνωρίσιμη στο ευρύ κοινό είναι το εξής:



Πηγή: www.karamolegos-bkr.gr

4.2. ΕΤΑΙΡΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Η Αρτοβιομηχανία **ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.** έχει ακολουθήσει μία επιτυχημένη πορεία, ξεκινώντας το 1950 από έναν φούρνο στην Σαντορίνη. Ως οικογενειακή επιχείρηση, λειτούργησε έως το 1989, χρονιά κατά την οποία απέκτησε τη σημερινή νομική της μορφή: **Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε**

Έχοντας ως αξίες την ποιότητα, τη συνέπεια, την δημιουργικότητα, την υπευθυνότητα και το πάθος για πρόοδο & ανάπτυξη, δημιούργησε το 1999 το πρώτο ψωμί για τσστ με προζύμι. Την ίδια χρονιά η εταιρεία εισέρχεται στην παράλληλη αγορά του Χ.Α.Α, ενώ το 2000 αποκτά μετοχικό κεφάλαιο της εταιρείας Απολλώνιο Α.Β.Ε.Ε.

Ένα χρόνο αργότερα στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης και βελτίωσης της Ποιότητας των προϊόντων της, η Εταιρεία λαμβάνει Πιστοποίηση ISO 9001-2000 και εφαρμόζει Παραγωγικές διαδικασίες σύμφωνα με τα πρότυπα του HACCP.

Μία χρονιά σταθμός για την Εταιρεία ήταν το 2003 όπου δημιουργήθηκε το ψίχατοστ, το πρώτο ψωμί για τσστ χωρίς κόρα.

Στα επόμενα χρόνια πραγματοποιήθηκαν μεγάλες επενδύσεις σε τεχνολογικό εξοπλισμό, δίνοντας τη δυνατότητα για αυτοματοποιημένη παραγωγή με τη χρήση ρομποτικών μηχανών κλειστού τύπου.

Το 2006 το ψωμί για τoστ απέκτησε ακόμα μία μοναδική γεύση, το Πολύσπορο, που κέρδισε τις προτιμήσεις των Καταναλωτών δίνοντας άλλη διάσταση στην απόλαυση.

Στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης με στόχο την κάλυψη των αναγκών του Καταναλωτή, το 2007 κυκλοφόρησαν τα πρώτα έτοιμα κομμένα ψωμάκια Time for Rolls.

Το Σεπτέμβριο του 2009 έδωσε την απάντηση σε όλους εκείνους που αναζητούν κάτι παραπάνω στο ψωμί σε φέτες: Γέννημα Θρέμμα, το μοναδικό ψωμί Ολικής Άλεσης με την αξεπέραστη νοστιμιά του Προζυμιού.

Όλα αυτά τα χρόνια η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος με αγάπη και μεράκι συνδυάζει για την παρασκευή των προϊόντων της, αξίες διατροφής και σύγχρονες μεθόδους παραγωγής με στόχο να προσφέρει συνεχώς τα καλύτερα προϊόντα άρτου στην Ελληνική Οικογένεια.

4.3. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.

Η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος έχει ακολουθήσει μία επιτυχημένη πορεία, ξεκινώντας το 1950 από έναν φούρνο στην Σαντορίνη, όπου λειτουργούσε ως οικογενειακή επιχείρηση. Παρακάτω αναφέρουμε κάποιες χρονιές σταθμούς για την συγκεκριμένη αρτοβιομηχανία.

1989: Χρονιά η οποία απέκτησε τη σημερινή νομική της μορφή: Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε.

1999: Έχοντας ως αξίες την ποιότητα, την υπευθυνότητα και το πάθος για πρόοδο & ανάπτυξη, δημιούργησε το πρώτο ψωμί για τوست με προζύμι. Παράλληλα, η Εταιρεία εισέρχεται στην παράλληλη αγορά του Χ.Α.Α³⁰.

2000: Αποκτά μετοχικό κεφάλαιο της εταιρείας Απολλώνιο Α.Β.Ε.Ε.

2001: Στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης και βελτίωσης της Ποιότητας των προϊόντων της, η εταιρεία λαμβάνει Πιστοποίηση ISO 9001-2000 και εφαρμόζει Παραγωγικές διαδικασίες σύμφωνα με τα πρότυπα του HACCP.

2003: Μια χρονιά σταθμός για την εταιρεία, όπου δημιουργήθηκε το Ψίχατοστ, το πρώτο ψωμί για τوست χωρίς κόρα.

2006: Το ψωμί για τوست με φυσικό προζύμι απέκτησε ακόμα μία μοναδική γεύση, το Πολύσπορο. Κέρδισε αμέσως τις προτιμήσεις των καταναλωτών δίνοντας άλλη διάσταση στην απόλαυση.

2007: Στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης της Αρτοβιομηχανίας Καραμολέγκος Α.Ε., με στόχο την κάλυψη των αναγκών του καταναλωτή, κυκλοφόρησαν τα πρώτα έτοιμα κομμένα Ψωμάκια για Sandwich & Hamburger.

2009: Έδωσε την απάντηση σε όλους εκείνους που αναζητούν κάτι παραπάνω στο ψωμί σε φέτες: Γέννημα Θρέμμα, με αλεύρι Ολικής Άλεσης και με την αξεπέραστη νοστιμιά του φυσικού προζυμιού.

2013: Η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε., φέρνει μία νέα ιδέα το διπλωτό ψωμί. Ένα ψωμί νόστιμο και αφράτο, διαφορετικό από τα άλλα, γιατί διπλώνει στη μέση και επιτρέπει να φωλιάζει μέσα του κάθε ποικιλία υλικών.

2014: Δημιουργεί το Δέκα μία νέα κατηγορία στο συσκευασμένο ψωμί διάρκειας 10 ημερών. Το Καραμολέγκος Δέκα διατηρεί την γεύση και την αφρατότητά του αναλλοίωτη καθ' όλη την διάρκεια ζωής του, λόγω της μοναδικής συνταγής του και της ειδικής αδιαφανούς συσκευασίας του, που το προστατεύει από το φως.

Όλα αυτά τα χρόνια η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος με αγάπη και μεράκι συνδυάζει για την παρασκευή των προϊόντων της, αξίες διατροφής και σύγχρονες

³⁰ Χρηματιστήριο Αξιών Αθηνών

μεθόδους παραγωγής με στόχο να προσφέρει συνεχώς τα καλύτερα προϊόντα άρτου στην ελληνική οικογένεια.

4.3.1. Οι αξίες της εταιρείας

Η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος Α.Ε. λειτουργεί με γνώμονα θεμελιώδεις αξίες που παραμένουν αναλλοίωτες με την πάροδο του χρόνου:

- Ποιότητα είναι η απόλυτη δέσμευση της εταιρείας να προσφέρει προϊόντα που παρασκευάζονται από άριστες πρώτες ύλες, έχουν υψηλή διατροφική αξία και μοναδική γεύση. Αυτό αποτελεί και τη βάση της σχέσης εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει με τους καταναλωτές της.
- Υπευθυνότητα α)προς τους καταναλωτές, προσφέροντας ασφαλή και ποιοτικά προϊόντα, β)προς τους συνεργάτες της, έχοντας μια διαχρονική συνέπεια στις σχέσεις της, γ)προς τους εργαζόμενούς της, τους οποίους θεωρεί την κινητήρια δύναμη της ανάπτυξης της, και δ) προς το κοινωνικό σύνολο, φροντίζοντας να ενισχύει, όπου μπορεί, ευπαθείς κοινωνικές ομάδες και να υπηρετεί έμπρακτα υψηλούς κοινωνικούς σκοπούς και αξίες.
- Πρόοδος και ανάπτυξη. Για την Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος η έρευνα, η ανάπτυξη και η καινοτομία αποτελούν βασικές έννοιες της λειτουργίας της. Κεντρικό μέλημα και προσανατολισμός της εταιρείας είναι η αξιοποίηση των νέων τεχνολογιών, τόσο για την ασφάλεια όσο και για την παραγωγή των προϊόντων της. Προσφέρει προϊόντα που διαφυλάσσουν αλλά και διαδίδουν την ελληνική/μεσογειακή γευστική κουλτούρα, προσαρμοσμένη στους ρυθμούς και τις ανάγκες της σύγχρονης ζωής.

4.3.2. Έρευνα και Ανάπτυξη

Η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος είναι σταθερά προσανατολισμένη στην έρευνα και την ανάπτυξη, διαθέτοντας όλους τους απαραίτητους πόρους, ανθρώπινους και οικονομικούς.

Χαρτογραφώντας τις ανάγκες και τις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς, η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος, έχει επενδύσει στη δημιουργία του τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης νέων προϊόντων, το οποίο αναζητά διαρκώς νέες ιδέες, με σκοπό την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, χωρίς όμως τον οποιοδήποτε συμβιβασμό στη γεύση και την απόλαυση.

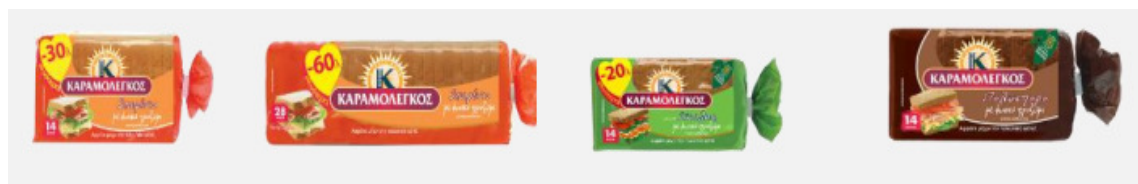
Στόχος του τμήματος έρευνας & ανάπτυξης είναι η συνεχής προσπάθεια για την παραγωγή άρτου σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους, ενώ η βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών και της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων αποτελούν πρωταρχικό μέλημα για τα στελέχη του τμήματος. Η ανάπτυξη νέων προϊόντων και η εισαγωγή νέων κωδικών προϊόντων στην αγορά αποτελούν βασικό τομέα στον οποίο δραστηριοποιείται το τμήμα συνεχώς δημιουργούνται νέοι κωδικοί προϊόντων.

Μέσα από μια εκτεταμένη διαδικασία ερευνών και πειραματισμού μιας έμπειρης ομάδας επιστημονικού προσωπικού, η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος εξασφαλίζει την έγκαιρη και επιτυχή ανάπτυξη νέων προϊόντων, όπως το Ψίχατοστ, τις Φωλιές και το Δέκα, αλλά και την ποιοτική βελτίωση των υφιστάμενων προϊόντων της.

Παραγόμενα Προϊόντα

Τα προϊόντα της Εταιρείας κατατάσσονται στις παρακάτω κατηγορίες:

- Ψωμί για τوست (ψίχα, σικάλεως και λευκό με προζύμι χωρίς συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα)



- Χωριάτικα ψωμιά (σταρένιο, πινακωτή κ.α.)
- Ψωμιά ειδικού τύπου (μαύρο, καρβέλι, σικάλεως)
- Ψωμάκια χάμπουργκερ (ρόλς, σάντουιτς)



➤ Τσουρέκια

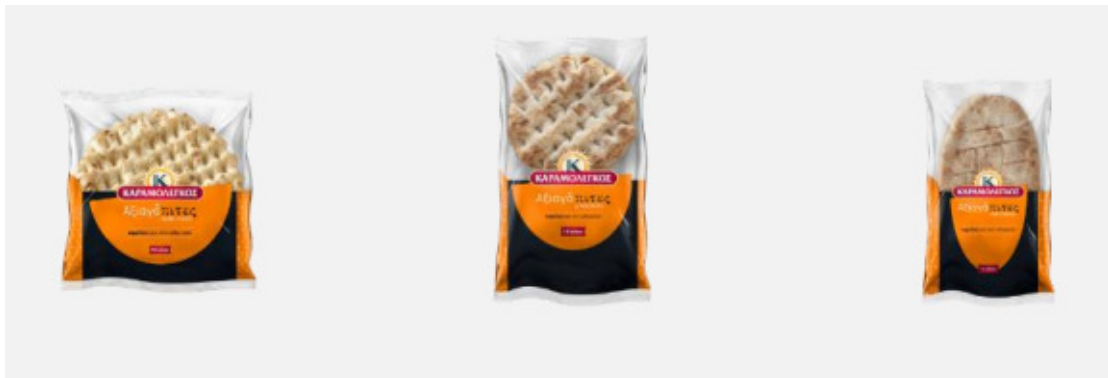


➤ Τρίμμα (χύμα, συσκευασίας)



➤ Πίτες:

- Αξιαγάπιτες κυπριακές.
- Αξιαγάπιτες αυθεντικές.
- Αξιαγάπιτες μπουκές



Η παραγωγή του ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων είναι μια σύνθετη, ευαίσθητη και δυναμική διαδικασία που πραγματοποιείται σε πολλές φάσεις και γι' αυτό απαιτεί σημαντική εμπειρία και γνώσεις.

4.3.3. Δίκτυο Διανομής

Το δίκτυο διανομής της Αρτοβιομηχανίας Καραμολέγκος, αποτελείται από 6 σύγχρονα κέντρα διανομής σε όλη την Ελλάδα: Αττική, Πάτρα, Θεσσαλονίκη, Λάρισα, Ηράκλειο και Ιωάννινα, με ιδιόκτητο στόλο 187 αυτοκινήτων/φορτηγών.

Το εκπαιδευμένο προσωπικό, τηρώντας τις διαδικασίες διακίνησης έχει σαν στόχο την ικανοποίηση των πελατών μας σε ημερήσια βάση, καλύπτοντας 2.100 σημεία πώλησης, πανελλαδικά, με στόχο να υπάρχουν καθημερινά όλα τα προϊόντα της εταιρίας στην διάθεση του καταναλωτή.

Επίσης, οι 32 συνεργάτες – αντιπρόσωποι μας έχουν επιλεγεί με αυστηρά κριτήρια ώστε να διακινούν κάτω από άριστες συνθήκες τα προϊόντα «Καραμολέγκος» και να εξυπηρετούν κυρίως νησιά και απομακρυσμένους νομούς ώστε να καλύπτουμε κάθε γωνιά της Ελλάδας.

Στόχος, είναι να φροντίζουμε καθημερινά να φτάνει το ψωμί στο κατάστημα της περιοχής σας, λίγες ώρες μόνο από την παραγωγή του.

4.3.4. Οι άνθρωποι της εταιρείας

Η Αρτοβιομηχανία Καραμολέγκος, μια εταιρεία με απόλυτα ανθρωποκεντρικό χαρακτήρα, βασίζει τη διαρκή, αλματώδη ανάπτυξή της και την κατάκτηση της κορυφής στην αγορά του ψωμιού σε αφοσιωμένους και αποδοτικούς

ανθρώπους, που αποτελούν την κινητήριου δύναμη της εταιρείας. Η εταιρεία διατηρεί, εδώ και αρκετά χρόνια, έναν συνεχώς αυξανόμενο αριθμό εργαζομένων, οι οποίοι σήμερα ξεπερνούν τους 400.

Έχει συνδέσει απόλυτα την ανάπτυξή της, με την ανάπτυξη των δεξιοτήτων των εργαζομένων της και για αυτό τον λόγο, επενδύει συνεχώς σε αυτούς. Προσφέρει στους ανθρώπους της, την δυνατότητα να αναπτύσσουν τις δεξιότητές τους και στηρίζει έμπρακτα την επαγγελματική τους ανέλιξη.

Το όραμα του ιδρυτή, ο σεβασμός για τη δουλειά και την εταιρεία, καθώς και η αγάπη για το ψωμί μεταφέρονται σαν «κληρονομικό χάρισμα» από τη πρώτη γενιά των εργαζομένων στις επόμενες και γίνονται θεμέλιο της επιτυχίας.

4.3.5. Βασικά τμήματα της εταιρείας

Νέες Τεχνολογίες

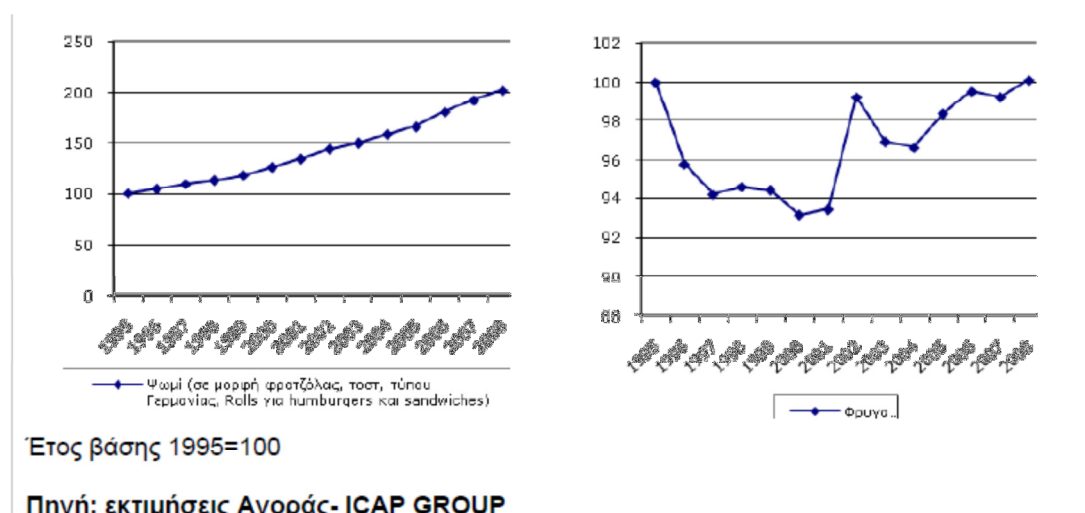
Η Εταιρεία πιστή στο τρίπτυχο Ποιότητα, Παράδοση, Καινοτομία, κατέχει ηγετική θέση στον κλάδο και τα προϊόντα της είναι σημείο αναφοράς. Η κατάργηση των συντηρητικών και τα λανσαρίσματα νέας γενιάς προϊόντων, άλλαξαν τα δεδομένα στην αγορά και στη συνείδηση των καταναλωτών, που δεν περίμεναν τίποτα περισσότερο από ένα ψωμί για τoστ. Η αναγνώριση αυτή εξαργυρώνεται από την προτίμηση του καταναλωτικού κοινού, που φέρνει ρυθμούς ανάπτυξης στην Εταιρεία υψηλότερους από τους αντίστοιχους των ανταγωνιστών, όσο και των περισσότερων εταιρειών του κλάδου που δραστηριοποιείται.

Ανταγωνισμός

Ο κλάδος των τυποποιημένων αρτοπαρασκευασμάτων χαρακτηρίζεται από υψηλό βαθμό συγκέντρωσης, γεγονός το οποίο προκαλεί έντονο ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων. Ο υφιστάμενος ανταγωνισμός ενισχύεται περαιτέρω λόγω της διάθεσης στην αγορά ποικιλίας παρεμφερών προϊόντων, ανταγωνιστικών των τυποποιημένων αρτοπαρασκευασμάτων, είτε από τα ίδια κανάλια διανομής, είτε από

τα αρτοποιεία. Στα πλαίσια αυτά, οι μεγαλύτερες επιχειρήσεις δίνουν ιδιαίτερη έμφαση στη διατήρηση ή στην αύξηση του μεριδίου τους, προβαίνοντας σε προωθητικές ενέργειες και στη δημιουργία νέων προϊόντων. Τα συμπεράσματα αυτά προκύπτουν από την κλασική μελέτη της ICAP «Τυποποιημένα Αρτοπαρασκευάσματα».

Διάγραμμα 1: Δείκτης εξέλιξης της εγχώριας αγοράς τυποποιημένων αρτοπαρασκευασμάτων (1995-2008)



Οι μεγάλες αρτοποιηχανίες διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό που τους δίνει τη δυνατότητα να παράγουν ποικιλία αρτοπαρασκευασμάτων σε μεγάλες ποσότητες και με μικρότερο κόστος παραγωγής από το αντίστοιχο των αρτοποιείων.

Παράλληλα, η τάση η οποία επικρατεί για την πραγματοποίηση μαζικών αγορών από τους καταναλωτές μέσω των σούπερ μάρκετ ευνοεί τη ζήτηση των εξεταζόμενων προϊόντων. Από την άλλη πλευρά, ορισμένες μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ διατηρούν εντός των καταστημάτων τους ειδικά τμήματα διάθεσης φρεσκοψημένου ψωμιού και ποικιλίας αρτοπαρασκευασμάτων σε μη τυποποιημένη μορφή, με αποτέλεσμα να αποσπούν μερίδιο αγοράς από τα συσκευασμένα προϊόντα τα οποία διαθέτουν οι μεγάλες αρτοποιηχανίες. Επίσης, η διάθεση τυποποιημένων

αρτοποιημάτων ιδιωτικής ετικέτας (private label) από αλυσίδες σούπερ μάρκετ, έχει ως αποτέλεσμα την όξυνση του υφιστάμενου ανταγωνισμού στον κλάδο.

Τα κυριότερα προβλήματα τα οποία αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις του κλάδου, είναι:

- α.** Το ελλιπές και ασαφές νομοθετικό πλαίσιο που καθορίζει τον τρόπο παραγωγής και διάθεσης άρτου από κατεψυγμένη ζύμη στα σούπερ μάρκετ και
- β.** Η αδυναμία εφαρμογής των κανόνων της Ε.Ε. σχετικά με τη δημιουργία ολοκληρωμένων σημείων πώλησης άρτου στα σούπερ μάρκετ, η οποία δυσχεραίνει την ουσιαστική απελευθέρωση της αγοράς άρτου από κατεψυγμένη ζύμη.

4.4. ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Στην παράγραφο αυτή θα δούμε ποιοι είναι οι στόχοι των διάφορων τμημάτων τα οποία αποτελούν την επιχείρηση. Θέλουμε εδώ να επισημάνουμε ότι τα τμήματα αυτά είναι αρκετά.

Ο Γενικός Διευθυντής είναι προϊστάμενος και συντονιστής όλων των δραστηριοτήτων της βιομηχανίας και εκτελεί τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου της επιχείρησης. Μεταξύ των άλλων

- Σχεδιάζει τη στρατηγική της επιχείρησης, δηλαδή καθορίζει τους μακροχρόνιους στόχους και καταγράφει τις απαιτούμενες ενέργειες για την επίτευξη τους (αύξηση πωλήσεων με διεύρυνση του δικτύου και στο εξωτερικό, εκπαίδευση πωλητών, διαφήμιση σε ξένα ΜΜΕ κ.λπ.).
Είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση των στόχων της εταιρείας.
- Καθορίζει τις δραστηριότητες της επιχείρησης μετά από τις εισηγήσεις των υπευθύνων των διαφόρων τμημάτων της εταιρείας.
- Καθορίζει με σαφήνεια τους στόχους κάθε τμήματος και ελέγχει τις διαδικασίες για την επιτυχία τους, με προκαθορισμένα κριτήρια. Για το λόγο αυτό, συνεδριάζει με τους υπευθύνους των διαφόρων τμημάτων και εξετάζει την πρόοδο και τα προβλήματα του κάθε τμήματος, με στόχο την αντιμετώπισή τους.

- Σε συνεργασία με τους υπεύθυνους των διαφόρων τμημάτων καθορίζει χρονοδιάγραμμα εργασιών (έρευνα αγοράς, προμήθεια και συντήρηση μηχανημάτων, οργάνωση πωλήσεων κ.ά.) και μεριμνά για την τήρησή του.
- Καθορίζει τα κριτήρια αξιολόγησης και τα οφέλη (πρίμι) αποδοτικότητας για κάθε τμήμα, έτσι ώστε να δημιουργούνται κίνητρα παραγωγικότητας για τους εργαζόμενους.
- Ενημερώνει το Διοικητικό Συμβούλιο για την πρόοδο της εταιρείας και μεταφέρει τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου στους Διευθυντές και τους εργαζόμενους της επιχείρησης, ώστε να προσδιοριστούν οι ενέργειες που απαιτούνται για την υλοποίηση των στόχων.
- Ενημερώνεται για τις εξελίξεις που διαγράφονται στην τοπική και διεθνή αγορά (τεχνολογικές - οικονομικές - επιχειρηματικές).
- Αντιπροσωπεύει την εταιρεία σε εκδηλώσεις και την εκπροσωπεί υπογράφοντας τα επίσημα έγγραφα της, δηλαδή συμφωνίες (με τράπεζες, εμπόρους, προμηθευτές, πελάτες κ.λπ.) και συμβόλαια για αγοροπωλησία ή ενοικιάσεις εξοπλισμού, ακινήτων κ.ά.

Ο διευθυντής προσωπικού εξασφαλίζει το κατάλληλο προσωπικό για τη λειτουργία της επιχείρησης, ανάλογα με τις ανάγκες της (προσλήψεις- απολύσεις). Τα κυριότερα καθήκοντα του είναι:

- Η πρόσληψη προσωπικού είναι μία από τις βασικές αρμοδιότητες του υπεύθυνου προσωπικού. Αφού καθοριστούν οι ανάγκες της επιχείρησης σε προσωπικό και περιγραφούν τα στοιχεία των θέσεων, καθορίζονται τα προσόντα των υποψήφιων και αναζητούνται οι κατάλληλοι άνθρωποι μέσα από αγγελίες στον Τύπο, από γραφεία εύρεσης εργασίας, αναγγελίες στις ιστοσελίδες της επιχείρησης. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται ως προς τα προσόντα τους και γίνονται οι προσλήψεις (σημαντικό ρόλο στην επιλογή τους παίζει η προσωπική συνέντευξη των υποψηφίων).
- Σχεδιάζει και ενημερώνει τα διαγράμματα οργάνωσης προσωπικού (οργανογράμματα) στα οποία απεικονίζεται η θέση κάθε εργαζόμενου στην επιχείρηση.

- Το τμήμα προσωπικού διατηρεί τους ατομικούς φακέλους των εργαζομένων με τα προσωπικά τους στοιχεία και δημιουργεί βάση δεδομένων σε ηλεκτρονική μορφή. Μεριμνά επίσης για την ασφάλιση, τις άδειες, τις απουσίες και τις υπηρεσιακές μεταβολές κ.λπ., εφαρμόζοντας την εργατική νομοθεσία. Εξετάζει και επιλύει προβλήματα των εργαζομένων.
- Συνεργάζεται στενά με τα υπόλοιπα τμήματα για τον καθορισμό των αποδοχών των εργαζομένων (ανάλογα με την εργασία που εκτελούν), καθώς και για την προαγωγή και την εξέλιξή τους σε ανώτερες θέσεις, με βάση τα κριτήρια που έχει θέσει η επιχείρηση.
- Σχεδιάζει ένα σύστημα ελέγχου εργασίας και απόδοσης του εργαζόμενου, η οποία είναι μια ιδιαίτερη λεπτή και πολύπλοκη διαδικασία, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις που χρησιμοποιείται υψηλή τεχνολογία.

Ο Διευθυντής Οικονομικών ελέγχει και συντονίζει τα οικονομικά της επιχείρησης (προϋπολογισμός της εταιρείας, χρηματοδότηση της παραγωγικής διαδικασίας, διαχείριση των εσόδων, μισθοδοσία, φορολογικά κ.λπ.). Καθορίζει τη διαδικασία έκδοσης και πώλησης μετοχών, το σύστημα ελέγχου των οικονομικών της εταιρείας και οργανώνει σύστημα συναλλαγών με τις τράπεζες. Τα κύρια καθήκοντα του είναι τα εξής

- Συμμετέχει στην διαμόρφωση του καταστατικού (κανόνες) της επιχείρησης
- Συντάσσει τον προϋπολογισμό της εταιρίας
- Συντάσσει τον ισολογισμό της εταιρίας σε κάθε τέλος οικονομικού έτους (ενεργητικό και παθητικό της εταιρίας)
- Υπολογίζει τα τελικά κέρδη Τα διανέμει σωστά στους μέτοχους
- Διευθύνει επίσης τα εξής τρία βασικά επί μέρους τμήματα:

A. Λογιστήριο (συναλλαγές, αγορές, πωλήσεις, οφειλές, δάνεια, μισθοδοσία, κόστος παραγωγής, κέρδη και ζημιές)

B. Τμήμα κοστολόγησης

Γ. Φοροτεχνικό τμήμα (ασχολείται με την εφορία)

Το τμήμα εκπαίδευσης προσωπικού έχει την ευθύνη για την συνεχιζόμενη οργάνωση και εκτέλεση εκπαιδευτικών προγραμμάτων για το προσωπικό όλων των επιπέδων της εταιρίας, σύμφωνα με τις ανάγκες που δημιουργούν οι τεχνολογικές εξελίξεις. Διότι καθώς η νέα τεχνολογία ενσωματώνεται στην επιχείρηση και στην παραγωγική διαδικασία, το προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδεύεται συνεχώς για να μπορεί να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις και στις νέες εξελίξεις.

Το τμήμα εκπαίδευσης προσωπικού διοργανώνει εκπαιδευτικά σεμινάρια σε συνεργασία με τα διάφορα τμήματα που διατυπώνουν τις ανάγκες και τους στόχους τους. Για παράδειγμα ένα από τα αντικείμενα των εκπαιδευτικών προγραμμάτων μπορεί να είναι , η μαζική παραγωγή οι σύγχρονες δυνατότητες με τις νέες τεχνολογίες υπό τη χρήση υπολογιστών.

Το τμήμα μάρκετινγκ καθορίζει την πολιτική της επιχείρησης για να εξασφαλίζεται ο μεγαλύτερος δυνατός όγκος πωλήσεων και το μεγαλύτερο δυνατό κέρδος, λειτουργώντας στα πλαίσια που έχουν καθοριστεί από την νομοθεσία. Ειδικότερα:

- Πραγματοποιεί έρευνα αγοράς με σκοπό να καθορίσει τις δυνατότητες απορρόφησης του προϊόντος που παράγει η εταιρεία.
- Προσδιορίζει τα αγοραστικά κέντρα, τον τρόπο προσέγγισης τους καθώς και τον ανταγωνισμό που θα αντιμετωπίσει με αυτά.
- Σύμφωνα με την έρευνα αγοράς και σε συνεργασία με τον μηχανικό παραγωγής αποφασίζει και διατυπώνει προτάσεις, σχετικά με νέα προϊόντα που θεωρεί σκόπιμο να παράγει η εταιρεία για να αυξήσει τα κέρδη της.
- Φροντίζει για την διαφήμιση των παραγομένων προϊόντων και για την πώληση των μετοχών της
- Κάνει έρευνα για να καθορίσει τους ελκυστικούς, για τους καταναλωτές, τρόπους συσκευασίας των παραγομένων προϊόντων.
- Σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία προβλέπει για τις πιθανές πωλήσεις, βοηθώντας με τον τρόπο αυτό στη διαμόρφωση της πολιτικής της εταιρίας.
- Συνεργάζεται με άλλα τμήματα για να καθοριστεί η ποσότητα των προϊόντων που πρέπει να παραχθεί με συγκεκριμένες ανταγωνιστικές προδιαγραφές,

ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις ενός αποτελεσματικού προγράμματος πωλήσεων.

- Διατηρεί και απεικονίζει γραφικά, στοιχεία για το ύψος των πωλήσεων σε διάφορες χρονικές περιόδους.
- Βοηθά τον μηχανικό παραγωγής στην σχεδίαση κατάλληλης συσκευασίας για να είναι τα προϊόντα ελκυστικότερα στους καταναλωτές.
- Συνεργάζεται στενά με το τμήμα παραγωγής για να καθοριστεί η ποσότητα των προϊόντων που θα παραχθούν, ώστε να απορροφηθούν από την αγορά.

Το τμήμα αυτό έχει την ευθύνη για την επιστημονική οργάνωση και εφαρμογή ερευνών και πειραμάτων, με σκοπό τη βελτίωση όλων των φάσεων λειτουργίας της βιομηχανίας. Τα πορίσματα των ερευνών χρησιμοποιούνται από τους υπεύθυνους των διαφόρων τμημάτων, για την εξασφάλιση καλύτερου ποιοτικού και οικονομικού αποτελέσματος. Είναι προφανές ότι τμήματα ερευνών και ανάπτυξης υπάρχουν σε μεγάλες επιχειρήσεις και η λειτουργία τους κοστίζει σημαντικά. Αυτό σημαίνει ότι το κόστος λειτουργίας τους επιβαρύνει την τιμή πώλησης του παραγομένου προϊόντος. Συνεπώς αν το τμήμα ερευνών δεν αποδίδει θετικά αποτελέσματα ώστε να αντισταθμίσει το κόστος λειτουργίας του από τις οικονομίες που δημιουργούν οι καινοτομίες του, είναι ασύμφορη η λειτουργία του. Πολλές επιχειρήσεις διατηρούν τμήματα ερευνών και ανάπτυξης, για επινόηση νέων προϊόντων και υπηρεσιών και συνεπώς για να εξασφαλίζουν τη συνεχή παρουσία τους στην αγορά.

Ειδικότερα ο υπεύθυνος του τμήματος:

- Συνεργάζεται με το μηχανικό παραγωγής για την κατασκευή δειγμάτων των προϊόντων που παράγει η βιομηχανία.
- Καθορίζει μέσω ερευνών και σε συνεργασία με τα κατάλληλα τμήματα, τα υλικά, τον εξοπλισμό και τις διαδικασίες που θα χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή. Ακόμη καθορίζει τις δυνατότητες και τις εναλλακτικές λύσεις για μείωση του κόστους παραγωγής και την τελική αισθητική εμφάνιση του προϊόντος. Για την πραγματοποίηση των ερευνών ο υπεύθυνος του τμήματος συνεργάζεται με το μηχανικό παραγωγής, με το τμήμα ποιοτικού ελέγχου και με το τμήμα Marketing, για να συνδυάζονται τα επιστημονικά τους πορίσματα με τις κατασκευαστικές δυνατότητες της βιομηχανίας και τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού.

- Υποβάλλει τα πορίσματα των ερευνών στη Γενική Διεύθυνση της βιομηχανίας.
- Βοηθά το τμήμα παραγωγής στον καθορισμό της διαδικασίας παραγωγής και στη σύνταξη των σχετικών διαγραμμάτων.
- Προωθεί πειραματισμούς για τη βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας.
- Κατευθύνει και επιβλέπει την έρευνα και την αναπτυξιακή πολιτική καθώς επίσης τους αντικειμενικούς στόχους και τις πρωτοβουλίες της βιομηχανίας.
- Διατηρεί την ανταγωνιστικότητα και την κερδοφορία της βιομηχανίας με την διαμόρφωση προγραμμάτων έρευνας και ανάπτυξης. Τα προσόντα που απαιτούνται για αυτή τη θέση είναι υψηλά. Απαιτείται τουλάχιστον πανεπιστημιακό πτυχίο με δέκα τουλάχιστον χρόνια επαγγελματικής εμπειρίας και μεγάλος βαθμός δημιουργικότητας και εφευρετικότητας. Επίσης ο υποψήφιος για την θέση θα πρέπει να είναι εξοικειωμένος με ποικίλες ιδέες, αντιλήψεις, πρακτικές και διαδικασίες που επικρατούν και εφαρμόζονται στον χώρο των εταιριών. Τέλος η θέση απαιτεί εκτεταμένη εμπειρία και αποφασιστικότητα ώστε να προγραμματίζει και να επιτυγχάνει στόχους.

Το τμήμα ασφάλειας προσωπικού είναι υπεύθυνο για τον έλεγχο των μηχανημάτων της βιομηχανίας, ώστε το προσωπικό να εργάζεται με ασφάλεια.

Καθορίζει και επιβλέπει την εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και φροντίζει για την αποφυγή δυστυχημάτων ή βλαβών στην υγεία του προσωπικού. Επίσης οργανώνει σε συνεργασία με το τμήμα εκπαίδευσης της επιχείρησης εκπαιδευτικά σεμινάρια με θέματα την υγεία και την ασφάλεια του προσωπικού. Ειδικότερα ο υπεύθυνος του τμήματος:

- Οργανώνει εκπαιδευτικά προγράμματα με σκοπό την αποφυγή ατυχημάτων ή βλάβης στην υγεία των εργαζομένων.
- Καθορίζει και επιβλέπει την τήρηση κανόνων ασφαλείας σύμφωνα με την νομοθεσία.
- Φροντίζει για την κατάλληλη χρήση και συντήρηση των μηχανημάτων και εργαλείων.

- Απαιτεί από τους εργαζόμενους τη χρησιμοποίηση μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εργασίας
- Μοιράζει έντυπα με οδηγίες για τους εργασιακούς κανονισμούς ασφαλείας.
- Διατηρεί αρχείο και ενημερώνει τους εργαζομένους σχετικά με ατυχήματα που έγιναν στην διάρκεια της εργασίας στην επιχείρηση και κατασκευάζει διαγράμματα που εκφράζουν το ρυθμό και την κατηγορία των ατυχημάτων σε συνάρτηση του χρόνου.

Η διεύθυνση περιβάλλοντος έχει τις εξής ευθύνες και αρμοδιότητες:

- Αναγνωρίζει τις περιβαλλοντικές παραμέτρους που προκύπτουν απ' τις δραστηριότητες της βιομηχανίας και λαμβάνει προληπτικά μέτρα για αυτές ,που μπορούν να προκαλέσουν επιπτώσεις στο περιβάλλον.
- Καταγράφει περιβαλλοντικές συνέπειες.
- Σχεδιάζει φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα.
- Παρέχει στο ευρύ κοινό όλες τις αναγκαίες πληροφορίες για την κατανόηση των περιβαλλοντικών δραστηριοτήτων της εταιρίας.
- Υλοποιεί περιβαλλοντικά προγράμματα για τον καθαρισμό και την ανασκόπηση των περιβαλλοντικών σκοπών.
- Καθορίζει και εφαρμόζει διαδικασίες παρακολούθησης για τον έλεγχο συμμόρφωσης προς την Περιβαλλοντική Πολιτική.
- Παρέχει στο ευρύ κοινό όλες τις αναγκαίες πληροφορίες για την κατανόηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των δραστηριοτήτων της εταιρίας και δημοσιοποιεί την Περιβαλλοντική Πολιτική, με κατάλληλα μέσα, στους εργαζομένους και σε άλλους ενδιαφερόμενους φορείς με στόχο την ευαισθητοποίηση και ενημέρωσή τους.
- Παρέχει στους πελάτες κατάλληλες οδηγίες για την ασφάλεια καθώς και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις χρήσης και διάθεσης των προϊόντων της επιχείρησης, καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους συμπεριλαμβανομένης της διάθεσης των αποβλήτων τους

- Αναπτύσσει και εφαρμόζει ένα αποτελεσματικό Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης το οποίο είναι άξιο πιστοποίησης από ανεξάρτητο οργανισμό.

4.4.1. Άμεσοι στόχοι της εταιρείας

Οι βασικοί στόχοι που έχει θέσει η Εταιρεία για τα αμέσως επόμενα χρόνια είναι η ισχυροποίηση της ανταγωνιστικής της θέσης μέσω της αύξησης του μεριδίου αγοράς που κατέχει αλλά και την παράλληλη αύξηση της κερδοφορίας της.

Στρατηγικός στόχος της εταιρείας είναι η διατήρηση συγκεκριμένης πολιτικής ποιότητας η οποία και εξασφαλίζει την διαφοροποίηση των προϊόντων της εταιρείας έναντι εκείνων του ανταγωνισμού. Η πολιτική ποιότητας της «Καραμολέγκος» στηρίζεται στο σύστημα του πρότυπου μοντέλου HACCP, γεγονός το οποίο επισφραγίζει την πολιτική αυτή και επιβεβαιώνει την αμέριστη προσήλωση της εταιρείας στην άριστη ποιότητα παραγωγής.

Η δημιουργία καινοτόμων προϊόντων που ακολουθούν τις νέες τάσεις και ικανοποιούν τις σύγχρονες απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού, αποτελεί βασική πτυχή της επιχειρηματικής της φιλοσοφίας. Πιο συγκεκριμένα, μέσα από τις ευρύτερες διαδικασίες της έρευνας και ανάπτυξης, η «Καραμολέγκος» επιδιώκει και στοχεύει στην επισήμανση και έγκαιρη αναγνώριση των αναγκών και των επιθυμιών του καταναλωτικού κοινού και εν συνεχεία στη δημιουργία προϊόντων που σκοπεύουν στην ικανοποίηση των αναγκών αυτών.

Οι στρατηγικές αυτές αναγνωρίζονται τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό περιβάλλον και εκφράζονται ως εξής:

- Διαφοροποίηση της προσφοράς μέσα από τη συνεχή βελτίωση της ποιότητάς των υφιστάμενων προϊόντων και την ανάπτυξη παραγωγής νέων. Αναβάθμιση της εσωτερικής οργάνωσης και τεχνολογικής υποδομής όλων των τμημάτων με στόχο την προαγωγή της εσωτερικής επικοινωνίας και αποτελεσματικότητας των τμηματικών συνεργιών.
- Συνεχής εκπαίδευση και κατάρτιση των εργαζομένων με στόχο τη βελτίωση της παραγωγικότητάς τους και πρόσληψη νέου ανθρώπινου δυναμικού υψηλής εξειδίκευσης για τη βελτιστοποίηση των παραγωγικών και διοικητικών λειτουργιών.

- Ανάπτυξη συστημάτων αξιολόγησης και εξέλιξης του ανθρώπινου δυναμικού και παροχή κινήτρων για την αύξηση της παραγωγικότητάς τους.
- Αυτοματοποίηση της παραγωγής και των διοικητικών διαδικασιών με στόχο την μείωση του λειτουργικού κόστους.
- Περαιτέρω διείσδυση στην αγορά και επέκταση του δικτύου πωλήσεων σε όλη τη χώρα.

4.5. ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Η θέση της εταιρείας στην αγορά είναι βεβαίως μια από τις μεγαλύτερες αφού παρασκευάζει ένα μεγάλο όγκο προϊόντων για την ελληνική κατανάλωση και τα προσφέρει τόσο μέσω δικτύου αντιπροσώπων όσο και μέσω σούπερ μάρκετ.

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΠΕΡΙΟΧΗ

Καλαμάτα –Μεσσηνία,
 Ρόδος -Ρόδος, Λέρος
 Πόρος -Σπέτσες, Πόρος, Ερμιόνη
 Μυτιλήνη -Μυτιλήνη
 Χίος- Χίος
 Κως- Κως
 Κεφαλονιά -Κεφαλονιά
 Λήμνος- Λήμνος
 Σύρος- Σύρος
 Σάμος -Σάμος
 Σαντορίνη -Σαντορίνη
 Ικαρία- Ικαρία
 Νάξος- Νάξος
 Άνδρος- Άνδρος
 Μύκονος- Μύκονος
 Πάρος -Πάρος
 Τήνος- Τήνος
 Λειβαδιάς- Βοιωτία, Φωκίδα, Εύβοια
 Κοζάνης -Γρεβενά, Κοζάνη, Φλώρινα,

Καστοριά

Καβάλας- Καβάλα, Ξάνθη, Ροδόπη,

Έβρος

Αίγινας- Αίγινα

Ιθάκης- Ιθάκη

Πίνακας 1: Πελάτες της Καραμολέγκος Α.Ε.

Πελάτες	Πωλήσεις σε χιλ. ευρώ	% επί των συνολικών πωλήσεων
CARREFOUR (ΟΜΙΛΟΣ)	10.692	29,98%
ΑΦΟΙ ΒΕΡΟΠΟΥΛΟΙ	3.493	9,80%
Α-Β ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ	3.559	9,98%
ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ Ι. & Σ.Α.Ε	2.323	6,52%
ΕΛ.ΟΜ.ΑΣ (ΟΜΙΛΟΣ)	2.178	6,11%
ΑΤΛΑΝΤΙΚ Α.Ε. (ΟΜΙΛΟΣ ΚΥΨΕΛΗ)	2.558	7,17%
ΠΕΝΤΕ Α.Ε. (Γαλαξίας)	1.877	5,26%
ΜΑΣΟΥΤΗΣ	1.058	2,97%
ΕΛΛ. ΔΙΑΤΡΟΦΗ	947	2,66%
ΜΕΤΡΟ	717	2,01%
ΛΟΙΠΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ	6.258	17,55%
ΣΥΝΟΛΟ	35.665	100,00%

Διάγραμμα 2: Ιστορικό Γράφημα Μετοχής



Πηγή: www.capital.gr

4.6. ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

4.6.1. Εισαγωγή

Το σίγουρο είναι ότι υπάρχουν πολλοί και ποικίλοι ορισμοί για την έννοια της στρατηγικής.

Ένας από αυτούς ορίζει την στρατηγική³¹ ως

<< τον καθορισμό των βασικών μακροχρόνιων στόχων και σκοπών μιας επιχείρησης, και την υιοθέτηση μιας σειράς πράξεων και τον προσδιορισμό των αναγκαίων μέσων για την πραγματοποίηση αυτών των στόχων>>

ενώ ένας άλλος

<<στρατηγική είναι η αντιστοίχιση που κάνει ένας οργανισμός μεταξύ των εσωτερικών του πόρων και ικανοτήτων και των ευκαιριών και κινδύνων που δημιουργούνται στο εξωτερικό του περιβάλλον>>.

Στους παραπάνω ορισμούς η επιχείρηση λαμβάνει υπόψη τις συνθήκες που επικρατούν στο εξωτερικό και εσωτερικό της περιβάλλον πριν καθορίσει την αποστολή της, τους αντικειμενικούς της στόχους, τις στρατηγικές της επιλογές αλλά και τον τρόπο υλοποίησης και αξιολόγησης αυτών.

Σύμφωνα, επομένως, με αρκετούς ακαδημαϊκούς η στρατηγική θα μπορούσε να θεωρηθεί ότι ακολουθεί τα εξής τρία διακριτά στάδια:

- (1) Διαμόρφωση,
- (2) Υλοποίηση και
- (3) Αξιολόγηση και έλεγχο.

Έτσι για την στρατηγική των επιχειρήσεων προσδιορίζονται τέσσερις διακριτικές ικανότητες :

- ο επιχειρησιακός σχεδιασμός
- η επωνυμία και η φήμη των επιχειρήσεων
- η εξέλιξη-βελτίωση

³¹ Παπαδάκης, Β., <<Στρατηγική των Επιχειρήσεων, Ελληνική και Διεθνής Εμπειρία>>, 6^η εκδ. τόμος Α. Αθήνα: Μπενού, 2012

➤ και τα στρατηγικά κεφάλαια

Η στρατηγική της εταιρείας ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε είναι η διατήρηση πολιτικής ποιότητας η οποία εξασφαλίζει τη διαφοροποίηση των προϊόντων έναντι των ανταγωνιστών. Η πολιτική της στηρίζεται στο μοντέλο HACCP γεγονός που επισφραγίζει τη πολιτική αυτή και επιβεβαιώνει τη προσήλωσή της στην άριστη ποιότητα παραγωγής. Μέσα από τις ευρύτερες διαδικασίες της έρευνας και ανάπτυξης της εταιρείας ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε στοχεύει στην έγκαιρη αναγνώριση των αναγκών και των επιθυμιών του καταναλωτικού κοινού³². Εστιάζει στη συνεχή εκπαίδευση των εργαζομένων με στόχο τη βελτίωση της παραγωγικότητας, αυτοματοποίηση της παραγωγής με στόχο τη μείωση του λειτουργικού κόστους και την περαιτέρω διείσδυση στην αγορά και επέκταση του δικτύου πωλήσεων σε όλη τη χώρα.

Η αποτελεσματική εφαρμογή των παραπάνω στρατηγικών θα εξασφαλίσουν το συγκριτικό πλεονέκτημα που θα οδηγήσει την εταιρεία σε μια μακροπρόθεσμη ανάπτυξη. Η εταιρεία Καραμολέγκος έχει πάντα ως στόχο την υγιεινή προσέγγιση του κοινού είτε μέσα από τα συστήματα ΕΛΟΤ που έχει εισάγει στις εγκαταστάσεις της εδώ και χρόνια είτε μέσα από τα ίδια της τα προϊόντα.

³² Σιώμκος Γ., <<Συμπεριφορά Καταναλωτή & Στρατηγική Μάρκετινγκ>>, Αθήνα, Εκδόσεις: Σταμούλης, 2η Έκδοση, 2002

4.7. ΟΜΙΛΟΣ

Η Αρτοποιηχανία ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε, μητρική εταιρεία του Ομίλου, ιδρύθηκε με τη σημερινή της νομική μορφή το 1989. Η έδρα της εταιρείας βρίσκεται στη θέση Τζήμα , Κορωπί.

Η εταιρεία «ΑΡΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.» , ιδρύθηκε με τη σημερινή της νομική μορφή στις 07.11.1989 (ΦΕΚ 3882/09.11.1989). Η διάρκεια της εταιρείας έχει ορισθεί ενενήντα (90) χρόνια δηλαδή έως τις 31.12.2079. Για την λειτουργία των εργοστασιακών εγκαταστάσεων της εταιρείας έχει εκδοθεί απο την διεύθυνση της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ανατολικής Αττικής η υπ' αριθμό 2929/2010 άδεια λειτουργίας.

Σκοπός της εταιρείας είναι:

- Η παραγωγή και εμπορία ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Η συμμετοχή ή συνεργασία της εταιρείας με οποιαδήποτε τρόπο και με οποιοδήποτε σκοπό συναφή με το σκοπό της εταιρείας.
- Η ίδρυση υποκαταστημάτων, πρακτορείων, γραφείων σε οποιοδήποτε μέρος της Ελλάδας και το εξωτερικό και η εκμετάλλευση αυτών για τους σκοπούς της εταιρείας.
- Η αντιπροσώπευση οποιαδήποτε επιχείρησης ημεδαπής ή αλλοδαπής του ίδιου ή συναφούς σκοπού της εταιρείας.
- Η κτήση και εκμετάλλευση κάθε μέσου μεταφοράς και η κτήση ακινήτων προς επίτευξη του σκοπού της εταιρείας.

Οι εταιρείες που περιλαμβάνονται στον όμιλο φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Εταιρεία	Έδρα	% Συμμετοχής	Μέθοδος Ενοποίησης
ΑΡΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε.	Θέση:Τζήμα Κορωπί	Μητρική	
ΑΠΟΛΛΩΝΙΟΝ ΑΒΕΕ	Θέση:Τζήμα Κορωπί	60%	Ολική Ενοποίηση
ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΟΣ BAKERY ROMANIA S.A	Ροπεsti: Leordeni Ρουμανία	92%	Ολική Ενοποίηση

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Όπως λοιπόν καταλαβαίνουμε από όλα τα παραπάνω ο κλάδος των τροφίμων-ποτών κατέχει υψηλή θέση στο σύνολο της ελληνικής βιομηχανίας. Μπορούμε να πούμε ότι είναι ο κλάδος που έχει τη μεγαλύτερη συμμετοχή σε όλα τα βασικά μεγέθη που είναι οι πωλήσεις, η προστιθέμενη αξία παραγωγής, ο αριθμός επιχειρήσεων και η απασχόληση.

Στον κλάδο δραστηριοποιούνται περίπου 1.500 επιχειρήσεις, αριθμός που φτάνει στο 24% περίπου του συνόλου της μεταποίησης. Το μέγεθος των επιχειρήσεων αποτελεί καθοριστικό στοιχείο των εξελίξεων και όσο αυξάνει το μέγεθος παρατηρείται άνοδος του ποσοστού των κερδοφόρων επιχειρήσεων.

Η εταιρεία ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε δραστηριοποιείται στον κλάδο τυποποιημένων προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής και στην εμπορία διαφόρων αρτοσκευασμάτων και γλυκισμάτων, προκειμένου να ικανοποιήσει τη ζήτηση των πελατών της για μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων. Η εταιρεία λόγω του ότι είναι εισηγμένη εδώ και πολλά χρόνια στο Χρηματιστήριο Αξιών Αθηνών είναι εκτεθειμένη στις τιμές της αγοράς, στον πιστωτικό κίνδυνο και κίνδυνο ρευστότητας

Οι περαιτέρω προβλέψεις για την ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε είναι πολύ ευνοϊκές καθώς λόγω της διάθεσης συνεχώς νέων προϊόντων παρουσιάζουν πιθανές αυξήσεις των πωλήσεων. Το κλίμα αυτό βέβαια ενισχύεται και από την προώθηση των προϊόντων στην αγορά της Ρουμανίας, την αγορά νέων μέσων μεταφοράς, τη κτήση ακινήτων, την ίδρυση υποκαταστημάτων και γραφείων σε οποιοδήποτε μέρος της Ελλάδας αλλά και του εξωτερικού και τη συμμετοχή ή συνεργασία της εταιρείας με άλλες όμοιες εταιρείες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΣΗΣ – Γενική Γραμματεία Βιομηχανίας
Υπουργείο Ανάπτυξης
<http://www.ggb.gr/licensing/html/licensing.html>
- Έκθεση για την Βιομηχανία Τροφίμων, ΙΟΒΕ, 2009
- Kotler, P., <<Corporate Social Responsibility>> New Jersey: Economia publishing, 2005
- Παπαδάκης, Β., <<Στρατηγική των Επιχειρήσεων, Ελληνική και Διεθνής Εμπειρία>>, 6^η εκδ. τόμος Α. Αθήνα: Μπενού, 2012
- Πετράκης Μ., <<Έρευνα Μάρκετινγκ>>, Αθήνα, Εκδόσεις: Σταμούλης, 1999
- Πολύζος Λ., Τσούλος Π., <<Εργοστάσιο, μια εικαστική ματιά στην βιομηχανία τροφίμων και ποτών>>, Εκδόσεις Ολκός, 2010
- Πρωτοπαπαδάκης, Ι., <<Επιχειρείν αλά Ελληνικά, η άγνωστη ιστορία των ελληνικών επιχειρήσεων>>, Αθήνα, Εκδόσεις: Σταμούλης, 2010
- Σιώμοκος Γ., <<Συμπεριφορά Καταναλωτή & Στρατηγική Μάρκετινγκ>>, Αθήνα, Εκδόσεις: Σταμούλης, 2η Έκδοση, 2002
- **ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΟΣ**
- Τζιά Κ., Ωραιοπούλου Β., <<Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων – Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων>>, Ε.Μ.Π., Αθήνα, 2008
- Χεκίμογλου Ε., Ρούπα Ε., <<Ιστορία της βιομηχανίας τροφίμων>>, Εκδόσεις Κέρκυρα, 2006
- www.hellaskps.gr
- www.antagonistikotita.gr
- www.domiki.gr
- www.karamolegos-bkr.gr
- www.bankingnews.gr
- www.capital.gr
- Ετήσια Δελτία ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α.Ε 2006 & 2007 & 2008

- ΝΟΜΟΣ 3325/2005 - ΦΕΚ 68/Α/ 11.3.2005, Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών - βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Αρ. Νόμου	ΦΕΚ	Ημερ.	Τίτλος
ΚΥΑ 13727/724/2003	ΦΕΚ 1087B/5-8-2003	2003	Αντιστοίχιση των κατηγοριών των βιομηχανικών και βιοτεχνικών δραστηριοτήτων με τους βαθμούς όχλησης που αναφέρονται στα πολεοδομικά διατάγματα
ΥΑ Η.Π. 11014/703/Φ104	ΦΕΚ 332/B/20-4-03	2003	Διαδικασία Προκαταρκτικής Περιβαλλοντικής Εκτίμησης και Αξιολόγησης (Π.Π.Ε.Α) και έγκριση περιβαλλοντικών όρων (Ε.Π.Ο.) σύμφωνα με το άρθρο 4 του Ν.1650/1986όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 2 του Ν. 3010/2002 "Εναρμόνιση του Ν. 1650/86 με τις οδηγίες 97/11/ΕΕ και 96/61/ΕΕ κ.α. (Α'91)
ΥΑ ΗΠ 15393/2332/2002	ΦΕΚ 1022/B/5-8-2002	2002	Κατάταξη δημόσιων και ιδιωτικών έργων και δραστηριοτήτων σε κατηγορίες σύμφωνα με το άρθρο 3 του Ν. 1650/1986 όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 1 του Ν. 3010/2002 "Εναρμόνιση του Ν. 1650/86 με τις οδηγίες 97/11/ΕΕ και 96/61/ΕΕ κ.α. (Α'91)
Ν 3010	ΦΕΚ 91/A/25-4-2002	2002	Εναρμόνιση του Ν. 1650/1986 με τις Οδηγίες 97/11 Ε.Ε. και 96/61 Ε.Ε., διαδικασία οριοθέτησης και ρυθμίσεις θεμάτων για τα υδατορέματα και άλλες διατάξεις.
Εγκύκλιος Φ15/οικ.748/480/17.4. 2002		2002	Εφαρμογή του Ν.2965/2001 (ΦΕΚ 270/A) για τη βιώσιμη ανάπτυξη της Αττικής
Υπ. Απόφαση 2439/77	ΦΕΚ 154/B/15-2-2001	2001	Τροποποιήσεις των δικαιολογητικών για τη χορήγηση άδειας εγκατάστασης και τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας των δραστηριοτήτων του Ν.2516/97
Ν.2965/2001	ΦΕΚ 270A/23.11.2001	2001	"Βιώσιμη ανάπτυξη της Αττικής" σε αντικατάσταση του ΠΔ 84/84
Ν 2971/2001	ΦΕΚ 285/A/19.12.2001	2001	Αιγιαλός, παραλία και άλλες διατάξεις
ΚΥΑ 5697/590/2000		2000	Καθορισμός μέτρων και όρων για την αντιμετώπιση των κινδύνων από ατυχήματα μεγάλης έκτασης σε εγκαταστάσεις ή μονάδες λόγω της ύπαρξης επικίνδυνων ουσιών.
Ν. 2742/99	ΦΕΚ/207/A/7.10.99	1999	Χωροταξικός σχεδιασμός και αειφόρος ανάπτυξη και άλλες διατάξεις
Ν. 2647/98	ΦΕΚ 237/A/22.10.1998	1998	Μεταβίβαση αρμοδιοτήτων στις Περιφέρειες και την Αυτοδιοίκηση και άλλες διατάξεις
Υ.Α.Φ15/οικ.5239/24 5, 19.2.98		1998	Καθορισμός δικαιολογητικών για την χορήγηση άδειας λειτουργίας των δραστηριοτήτων του Ν. 2516/97.

Υ.Α.Φ15/οικ.5240/24 6, 19.2.98		1998	Καθορισμός εντύπου υπεύθυνης δήλωσης, για την απαλλαγή από την υποχρέωση εφοδιασμού με άδεια εγκατάστασης και λειτουργίας των επαγγελματικών εργαστηρίων, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Ν. 2516/97.
Υ.Α.Φ15/οικ.5241/24 7, 19.2.98		1998	Καθορισμός δικαιολογητικών για την χορήγηση ειδικής άδειας εγκατάστασης, σύμφωνα με το άρθρο 4 παρ. 6 του Ν. 2516/97.
Υ.Α.Φ15/οικ.5242/24 8, 19.2.98		1998	Καθορισμός δικαιολογητικών για την χορήγηση άδειας εγκατάστασης των δραστηριοτήτων, του Ν. 2516/97.
Υ.Α.Φ15/οικ.5243/24 9, 19.2.98		1998	Διαδικασία δημοσιοποίησης αιτήσεων για χορήγηση άδειας εγκατάστασης και αποφάσεων χορήγησης αδειών εγκατάστασης.
Υ.Α.Φ15/οικ.5244/25 0, 19.2.98		1998	Παράβολα για τη χορήγηση άδειας εγκατάστασης, λειτουργίας
Υ.Α.Φ15/οικ.5245/25 1, 19.2.98		1998	Παραβάσεις-Πρόστιμα
Ν. 2545/1997	ΦΕΚ 254/Α/15.12.1997	1997	Βιομηχανικές και επιχειρηματικές περιοχές και άλλες διατάξεις
ΑΠΥ 329/1997		1997	Απαιτήση έκδοσης οικοδομικής άδειας προέγκρισης χωροθέτησης και έγκρισης περιβαλλοντικών όρων
Ν.2516/97	ΦΕΚ 159/8.8.1997	1997	Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών και βιοτεχνικών εγκαταστάσεων και άλλες διατάξεις.
ΠΔ 15/Φ5/11099/1999	ΦΕΚ 459/Β/5-6-97	1997	Μετάβαση αρμοδιοτήτων στους Γενικούς Γραμματείς Υπουργείων ΠΕΧΩΔΕ για την έγκριση περιβαλλοντικών όρων Μεταλλείων Λατομείων
Π.Δ. 274/97	ΦΕΚ 195/Α	1997	Χαρακτηρισμός Χημικών εγκαταστάσεων κατά εφαρμογή του Ν6422/34 και τροποποίηση του 16/17-3-1950 ΒΔ
Ν.2508/97	ΦΕΚ 124/Α	1997	Βιώσιμη οικιστική ανάπτυξη των πόλεων και οικισμών της χώρας και άλλες διατάξεις
Υ.Α. 82743/95	ΦΕΚ 811/20.9.1995	1995	Ανάθεση έγκρισης περιβαλλοντικών όρων για ορισμένα έργα ή δραστηριότητες της πρώτης (α') κατηγορίας του αριθμού 3 του Ν. 1650/86 στους Γενικούς Γραμματείς των Περιφερειών της Χώρας, εξαιρουμένης της Περιφέρειας Αττικής.
Υ.Α. 82742/95	ΦΕΚ 821/25.9.1995	1995	Έγκριση περιβαλλοντικών όρων για εγκαταστάσεις λυμάτων
Υ.Α. 24635/95	ΦΕΚ 755/31.8.1995	1995	Ανάθεση έγκρισης περιβαλλοντικών όρων για ορισμένες δραστηριότητες της πρώτης (α') κατηγορίας του άρθρου 3 του ν. 1650/1986 στους Γενικούς Γραμματείς των περιφερειών της Χώρας, εξαιρουμένης της Περιφέρειας Αττικής.
Υ.Α. 5905/Φ15/839	ΦΕΚ Β'611/1995	1995	Πυροπροστασία βιομηχ.-βιοτεχν. εγκαταστάσεων και αποθηκών
Υ.Α. 95209/94	ΦΕΚ 871/23.11.1994	1994	Έγκριση περιβαλλοντικών όρων από τους Νομάρχες

K.Y.A. Δ3/14858/1993	ΦΕΚ 477 Β/1.7.93	1993	Καθορισμός τεχνικών προδιαγραφών διαμόρφωσης, εμφιάλωσης, διακίνησης και διανομής υγραερίου καθώς και εγκαταστάσεων για τη χρήση αυτού σε βιομηχανικές, βιοτεχνικές και επαγγελματικές δραστηριότητες
Υ.Α. 10537	ΦΕΚ 139/Β/11.3.1993	1993	Καθορισμός αντιστοιχίας της κατάταξης των βιομηχανικών-βιοτεχνικών δραστηριοτήτων της ΚΥΑ 69269/90 με την αναφερόμενη στις πολεοδομικές ή και σε άλλες διατάξεις διάκριση των δραστηριοτήτων σε χαμηλή μέση και υψηλή όχληση.
Π.Δ. 8	ΦΕΚ 795Δ'/13.7.1993	1993	Τρόπος έκδοσης οικοδομικών αδειών και έλεγχος των ανεγειρομένων οικοδομών.
K.Y.A. 7376/91	ΦΕΚ 386/Β/10.06.1991	1991	Λήψη μέτρων πυροπροστασίας στις εγκαταστάσεις ανάμειξης, συσκευασίας και αποθηκών λιπαντικών ελαίων και λιπών.
K.Y.A. ΦΕΚ 578/Β/29.7.91		1991	Λήψη μέτρων πυροπροστασίας σε εγκαταστάσεις αποθήκευσης υγρών καυσίμων των επιχειρήσεων που δεν αποτελούν εταιρείες εμπορίας πετρελαιοειδών προϊόντων
K.Y.A. Δ7/Φ1/4817/90	ΦΕΚ 188/Β/21.03.1990	1990	Λήψη μέτρων πυροπροστασίας στις εγκαταστάσεις μεταλλείων και λατομείων
ΚΥΑ 69269/5387/90		1990	Κατάταξη έργων και δραστηριοτήτων σε κατηγορίες, περιεχόμενο μελέτης Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων (ΜΠΕ), καθορισμός περιεχομένου ειδικών περιβαλλοντικών μελετών (ΕΜΠ) και λοιπές συναφείς διατάξεις, σύμφωνα με το Ν.1650/1986
K.Y.A 3329/1989	ΦΕΚ 132/Β/21.02.1989	1989	Κανονισμοί για την παραγωγή-αποθήκευση και διάθεση σε κατανάλωση εκρηκτικών υλών
Υ.Α. Α.Π.Β. 10451/929/1988	ΦΕΚ 370/Β/09.06.1988	1988	Όροι ίδρυσης και λειτουργίας εμφιαλωτηρίων πεπιεσμένων αερίων, μονάδων παραγωγής ασετυλίνης ως και όροι διακίνησης, αποθήκευσης και ελέγχου των φιαλών συσκευασίας τους
Ν.1650/1986		1986	Για την προστασία του περιβάλλοντος
ΥΑ 34628/1985	ΦΕΚ 799/Β/31.12.85	1985	Καθορισμός τεχνικών προδιαγραφών ασφαλούς λειτουργίας, διαμόρφωσης, σχεδίασης και κατασκευής των εγκαταστάσεων εναποθήκευσης υγρών καυσίμων των εταιρειών εμπορίας πετρελαιοειδών
Π.Δ. 8 / 3.9.83	ΦΕΚ 394/Δ/8.9.83	1983	Άδειες οικοδομών
Π.Δ. 13.3.1981	ΦΕΚ Δ' 138	1981	
Απόφαση Ε1β.221 της 22.1	ΦΕΚ 138 Β'/24.2.65	1965	Περί διαθέσεως λυμάτων και βιομηχανικών αποβλήτων
Β.Δ. 277/63	ΦΕΚ 65 Α / 22.5.63	1963	Περί ατμολεβήτων, εγκαταστάσεως και λειτουργίας αυτών.