



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

Νικόλας Αγαλόπουλος

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Παναγιώτης Αρτίκης, Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστήμιο Πειραιώς (επιβλέπων)

Αθήνα, Σεπτέμβριος 2018

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

Νικόλας Αγαλόπουλος

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Παναγιώτης Αρτίκης, Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστήμιο Πειραιώς (επιβλέπων)

Αθήνα, Σεπτέμβριος 2018



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

Νικόλας Αγαλόπουλος

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Παναγιώτης Αρτίκης, Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστήμιο Πειραιώς (επιβλέπων)
Φιλόθεος Νταλιάνης, Επίκουρος Καθηγητής Πανεπιστήμιο Πειραιώς
Γεώργιος Κοτσερίδης, Αναπληρωτής Καθηγητής Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Αθήνα, Σεπτέμβριος 2018

Περίληψη Επιχειρηματικού Σχεδίου

Σκοπό της παρούσας μελέτης αποτελεί η σύνταξη επιχειρηματικού σχεδίου για την ίδρυση επιχείρησης παραγωγής αλεύρου με την επωνυμία ΈλληνFood. Η νεοσύστατη επιχείρηση επιδιώκει την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τα οποία θα αξιοποιούν ανεκμετάλλευτους πόρους και θα αναδεικνύουν την πλούσια ελληνική χλωρίδα, μέσα σε ένα περιβάλλον υψηλής αποδοτικότητας που θα εξασφαλίζει την ικανοποίηση και προτίμηση των πελατών και την κερδοφορία της εταιρείας.

Τα δεδομένα στα οποία βασίστηκε η μελέτη προέρχονται από επιστημονικά άρθρα, ηλεκτρονικές πηγές, στατικές επιχειρήσεις, ερωτηματολόγια και στοιχεία που συλλέχτηκαν μέσω προσωπικών συνεντεύξεων με επιχειρηματίες του κλάδου.

Η εργασία αποτελείται από δεκατρία κεφάλαια που αφορούν σε όλα τα στάδια τα οποία πρέπει να λαμβάνει υπόψιν της μια επιχείρηση για να ξεκινήσει τη λειτουργία της. Μεταξύ αυτών, περιγράφεται ο υφιστάμενος κλάδος της αλευροβιομηχανίας στην Ελλάδα, παρουσιάζονται αναλυτικά τα δύο προϊόντα, το σχέδιο μάρκετινγκ, το χρηματοοικονομικό σχέδιο και η χρηματοοικονομική αξιολόγηση της επένδυσης.

Βάσει της παρούσας έρευνας, το σύνολο των απαιτούμενων κεφαλαίων για την έναρξη της επιχείρησης ανέρχεται σε € 86.300.

Το δυναμικό ξεκίνημα της ΈλληνFood θεμελιώνουν δύο πρωτοποριακά προϊόντα: άλευρα από στέμφυλα (Wine Flour) και άλευρα από κελυφωτά φιστίκια (Pistachio Flour). Οι πρώτες ύλες, πιστοποιημένες με διεθνή πρότυπα ποιότητας, επιλέγονται με ιδιαίτερη προσοχή από εκλεκτά οινοποιία και φερέγγυους φιστικοπαραγωγούς, και μεταφέρονται στην εταιρεία όπου και επεξεργάζονται για την παραγωγή των δύο βιολειτουργικών gluten-free αλεύρων.

Η αξιοποίηση των στεμφύλων, των σταφυλιών δηλαδή που απομένουν μετά την οινοποίηση, συμβάλλει στη μείωση της περιβαλλοντικής επιβάρυνσης, καθώς η ρίψη και η παραμονή τους στο έδαφος μετά την συμπίεσή τους για εξαγωγή μούστου δημιουργεί προβλήματα στον υδροφόρο ορίζοντα. Αντίστοιχα, η χρήση των κελυφωτών φιστικιών ποικιλίας «Αιγίνης» που δεν πληρούν τα βέλτιστα χαρακτηριστικά για να ενταχθούν στα φιστίκια Α' διαλογής πλεονεκτεί στο ότι δημιουργεί προστιθέμενη αξία σε μια ύλη που θα προσέδιδε μικρό κέρδος στην ελληνική αγορά.

Λέξεις Κλειδιά: Αλεύρι, Αλευροβιομηχανία, Ελλάδα, Οίνος, Στέμφυλα, Φιστίκι, Μάρκετινγκ, Πωλήσεις, Σχέδιο Λειτουργίας, Προμηθευτές, Δαπάνες, Καθαρή Παρούσα Αξία, Αριθμοδείκτες, Κατάσταση αποτελεσμάτων, Πρόβλεψη Πωλήσεων, Αξιολόγηση.

Business Plan Summary

The purpose of this study is to lay out a business plan for the setting up of a flour production company called ΈλληνFood. The newly established enterprise aims at developing innovative products which will exploit untapped resources of the rich Greek flora, within a highly efficient environment that will ensure the satisfaction of the customers and profitability.

The data on which the study was based come from scientific articles, electronic resources, static businesses, questionnaires, and interviews with entrepreneurs from the specific industry.

The study consists of thirteen chapters, covering all the steps which a business needs to take to start operating. We provide an account of the current state of the flour industry in Greece; we present our two products in detail, the marketing plan, the financial plan, and the financial evaluation of the investment.

According to the study, the funds required to start the business amount to € 86,300.

Two innovative products ensure the dynamic start of ΈλληνFood: flour from grape marc and flour from pistachio. The raw materials, certified to international quality standards, are selected with special care from fine wineries and experienced nut-producers, and are transported to the company where they are processed to produce the two biofunctional gluten-free flours.

The exploitation of grape marc (the solid remains of grapes after the winemaking process) contributes to the reduction of the environmental burden, since disposing marc on the soil, after grape-compression for extracting must, creates problems for the aquifer. In a similar way, the exploitation of those Aegina pistachio nuts that do not meet the optimal characteristics to be included in the first class has the advantage of creating added value in a material that would give little profit for the Greek market.

Keywords: Flour, Flour Industry, Greece, Wine, Grape Marc, Pistachio, Marketing, Sales, Operating Plan, Suppliers, Expenses, Net Present Value, Result Statement, Sales Forecast, Evaluation.

Ευχαριστίες

Οι επιχειρήσεις, λειτουργώντας πλέον σε ένα παγκόσμιο οικονομικό περιβάλλον που αλλάζει και διαφοροποιείται με ταχύτατους ρυθμούς, προκειμένου να είναι ανταγωνιστικές και βιώσιμες πρέπει να μπορούν να αντλούν, να ομαδοποιούν, να αναλύουν και να επεξεργάζονται πλήθος πληροφοριών, τόσο από το εσωτερικό όσο και το εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης. Η χρηματοοικονομική επιστήμη είναι μία ταχύτατα αναπτυσσόμενη επιστήμη που έρχεται να συνδράμει και να υποβοηθήσει στο έργο της διοίκησης των επιχειρήσεων.

Η εκπόνηση της παρούσας εργασίας θα ήταν αδύνατη χωρίς τη βοήθεια της κας. Λυδίας Βαλάση, υποψήφιας διδάκτορος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, και του κ. Μαρίνου Ξαγοράρη, μεταπτυχιακού φοιτητή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, οι οποίοι είχαν την ιδέα για την ανάπτυξη δύο καινοτόμων προϊόντων, όπως αυτά θα αναληθούν παρακάτω. Πολύτιμη ήταν και η συμβολή του κ. Γιώργου Καρπούζα, Προϊσταμένου Λογιστηρίου της «Μύλοι Λούλη Α.Ε.». Η άμεση καθοδήγησή του έλυσε οποιαδήποτε δυσκολία προέκυψε κατά τη διάρκεια ανάπτυξης του επιχειρηματικού πλάνου. Τέλος, θέλω να ευχαριστήσω θερμά για τη βοήθεια και τις διορθώσεις της παρούσας μελέτης τον κ. Παναγιώτη Αρτίκη, Αναπληρωτή Καθηγητή του Τμήματος Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Πειραιώς, τον κ. Φιλόθεο Νταλιάνη, Επίκουρο Καθηγητή του Πανεπιστημίου Πειραιώς και κ. Γεώργιο Κοτσερίδη, Αναπληρωτή Καθηγητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών για την βοήθεια που παρείχαν καθόλου τη διάρκεια του εξαμήνου.

Πίνακας περιεχομένων

Περίληψη Επιχειρηματικού Σχεδίου.....	3
Business Plan Summary	4
Ευχαριστίες	5
Πίνακας Συντμήσεων	12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. Γενική περιγραφή της εταιρείας	15
1.1 Γνωριμία με την εταιρεία	15
1.2 Όραμα.....	16
1.3 Στόχοι εταιρείας	16
1.4 Σκοποί εταιρείας.....	16
1.5 Επιχειρηματική φιλοσοφία.....	17
1.6 Προώθηση των προϊόντων	18
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. Περιγραφή κλάδου αλευροβιομηχανίας	18
2.1 Γενικά χαρακτηριστικά	18
2.2 Οικονομικά στοιχεία κλάδου της αλευροβιομηχανίας.....	20
2.3 Προοπτική ανάπτυξης και ευκαιρίας.....	22
2.3.1 Αρτοποιία	22
2.3.2 Λιανική	23
2.3.3 Πιθανοί μελλοντικοί συνεργάτες.....	24
2.3.4 Εγχώρια αγορά βιοτεχνικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.....	25
2.4 Δομή και διάρθρωση του κλάδου της αλευροβιομηχανίας	26
2.5 Είσοδος νέων ανταγωνιστών	26
2.6 Περιγραφή καναλιών διανομής-Όροι εμπορίου.....	27
2.7 Δυνατά σημεία και βασικές ικανότητες της εταιρείας	27
2.8 Εμπόδια που μπορεί να αντιμετωπίσει η επιχείρηση	28
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. Στοιχεία της επιχείρησης	30
3.1 Νομική μορφή επιχείρησης	30

3.2 Γραφειοκρατικές Απαιτήσεις	30
3.2.1 Άδεια λειτουργίας.....	30
3.2.2 Διαδικασία για την κατοχύρωση της ευρεσιτεχνίας του προϊόντος.....	31
3.2.3 Καταχώρηση σήματος.....	31
3.2.4 Ασφαλιστική κάλυψη	31
3.3 Προτεινόμενη τοποθεσία της επιχείρησης	32
3.3.1 Κριτήρια θέσης.....	32
3.3.2 Σχέση θέσης επιχείρησης-πελατείας	32
3.3.3 Κτιριακός χώρος.....	33
3.3.4 Κανάλια διανομής	33
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. Προϊόντα και υπηρεσίες.....	34
4.1 Λεπτομερή περιγραφή προϊόντων	34
4.1.1 Αλεύρι από στέμφυλα.....	34
4.1.2 Αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια.....	34
4.1.3 Βασικότερα χαρακτηριστικά αλεύρων	35
4.2 Οφέλη αλεύρων	36
4.2.1 Αλεύρι οίνου (Wine flour).....	36
4.2.2 Αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια (Pistakia flour).....	38
4.3 Τοξικότητα – Αλλεργιογόνα	40
4.3.1 Για το Wine flour.....	40
4.3.2 Για το Pistakia flour.....	40
4.4 Φυσικοχημική ανάλυση.....	42
4.5 Παράγοντες που προσδίδουν ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα	42
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. Σχέδιο μάρκετινγκ.....	45
5.1 Πρωτογενή δεδομένα	45
5.1.1 Προϊόν Wine flour	45
5.1.2 Προϊόν Pistakia flour	46
5.2 Δευτερογενή δεδομένα	47

5.2.1 Προϊόν Wine flour	48
5.2.2 Προϊόν Pistakia flour	48
5.3 Τάση gluten-free	48
5.4 Προϊόντα.....	49
5.4.1 Βασικότερα προϊόντα της επιχείρησης.....	49
5.4.2 Συσκευασία τυποποιημένων προϊόντων.....	50
5.5 Πελάτες.....	52
5.5.1 Δημογραφικό προφίλ καταναλωτών	52
5.6 Ανταγωνισμός.....	53
5.6.1 Προϊόντα και υπηρεσίες που θα μας ανταγωνιστούν	53
5.6.2 Η θέση της επιχείρησης στην αγορά	56
5.7 Στρατηγική μάρκετινγκ	57
5.7.1 Προώθηση-Επικοινωνία με τους πελάτες-Διαφήμιση	57
5.7.2 Προϋπολογισμός προώθησης	58
5.8 Περιγραφή ιδανικής εικόνας που επιθυμούμε να έχουν οι πελάτες για την επιχείρηση	58
5.9 Σχεδιασμός λογότυπου	58
5.10 Τιμολόγηση	59
5.11 Πιστωτική πολιτική	61
5.11.1 Πολιτική αναφορικά με πίστωση για την εξόφληση παράδοσης των προϊόντων ...	62
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. Πρόβλεψη πωλήσεων.....	64
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. Σχέδιο Λειτουργίας	66
7.1 Παραγωγή προϊόντων και υπηρεσίες της επιχείρησης.....	66
7.2 Μέθοδοι σχετικά με την εξυπηρέτηση πελατών	67
7.2.1 Λήψη παραγγελιών.....	67
7.3 Ωράριο λειτουργίας	68
7.4 Προσωπικό	68
7.4.1 Περιγραφή δυναμικότητας υπαλλήλων.....	68

7.4.2 Μέθοδοι επιμόρφωσης και απαιτήσεις εκπαίδευσης	68
7.4.3 Καταμερισμός εργασιών	69
7.4.4 Μισθολογική δομή	70
7.5 Αποθέματα.....	71
7.5.1 Λόγοι διατήρησης αποθεμάτων.....	71
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. Προμηθευτές της επιχείρησης.....	72
8.1 Προϊόν Wine flour.....	72
8.2 Προϊόν Pistakia flour.....	75
8.3 Τύπος και ποσότητα προμήθειας.....	76
8.3.1 Για το Wine flour.....	76
8.3.2 Για το Pistakia flour.....	77
8.4 Αξιοπιστία προμηθευτών	77
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. Διοίκηση και Οργάνωση.....	78
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. Προγραμματισμός εκτέλεσης του έργου	79
10.1 Στόχοι προγραμματισμού εκτέλεσης έργου	79
10.2 Στάδια εκτέλεσης του επενδυτικού σχεδίου.....	79
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11. Δαπάνες έναρξης – Απαιτούμενα κεφάλαια	82
11.1 Χρηματοδότηση	82
11.2 Κόστος κεφαλαίων	82
11.3 Οικονομική και κοινωνική συμβολή του επενδυτικού σχεδίου	83
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12. Χρηματοοικονομικό σχέδιο	84
12.1 Ανάλυση συνολικού κόστους επένδυσης.....	84
12.2 Κεφάλαιο κίνησης	86
12.3 Ανάλυση κόστους λειτουργίας.....	87
12.4 Παρουσίαση κύριων λογιστικών καταστάσεων	88
12.4.1 Κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσεως.....	88
12.4.2 Κατάσταση ταμειακών ροών.....	89
12.4.3 Ισολογισμός.....	90

12.4.4 Αριθμοδείκτες.....	91
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13. Χρηματοοικονομική αξιολόγηση της επένδυσης	92
13.1 Μέθοδος επανείσπραξης του κόστους επένδυσης.....	92
13.2 Μέθοδος καθαρής παρούσας αξίας	92
13.3 Εσωτερικός βαθμός απόδοσης	93
13.4 Συμπεράσματα χρηματοοικονομικής αξιολόγησης.....	93
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	94
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	94
1. Περιγραφή Ι.Κ.Ε	95
1.1. Βασικά χαρακτηριστικά Ι.Κ.Ε.....	95
1.2. Καινοτομία Ι.Κ.Ε.....	96
1.3. Πλεονεκτήματα Ι.Κ.Ε.....	97
1.4. Μειονεκτήματα Ι.Κ.Ε	97
1.5. Ίδρυση – Σύσταση	97
2. Ασφαλιστική κάλυψη.....	99
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.....	102
1. Πρωτογενή δεδομένα	103
1.1. Ερωτηματολόγια.....	103
1.2. Αποτελέσματα Ερωτηματολογίων	110
1.2.1. Για το Wine flour.....	110
1.2.2. Για το Pistakia flour.....	115
2. Δευτερογενή δεδομένα.....	119
2.1. Για τα στέμφυλα	119
2.1.1. Νομοθεσία στέμφυλων σταφυλιών	119
2.1.2. Στοιχεία ελληνικής παραγωγής στέμφυλων	120
2.1.3. Γαλλικό παράδοξο	120
2.2. Για τα κελυφωτά φιστίκια	121
2.2.1. Στοιχεία ελληνικής παραγωγής κελυφωτών φιστικιών.....	121

2.2.2. Χαρακτηριστικά καρπού κελυφωτών φιστικιών	122
2.2.3. Κριτήρια ποιότητας για κέλυφος	123
2.2.4. Κριτήρια ποιότητας ψίχας	123
2.2.5. Στάδια παραγωγής φιστικιών	123
2.3. Διαγράμματα καταναλωτικών τάσεων	127
2.4. Υπηρεσίες που θα παρέχονται μετά την πώληση	128
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7.....	130
1. Μέθοδοι σχετικά με τις τεχνικές παραγωγής	131
2. Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου	135
2.1 Μέθοδοι σχετικά με τον ποιοτικό έλεγχο	135
2.2 Εγκαταστάσεις	136
2.2.1 Μέσα μεταφοράς αλεύρων	137
2.2.2 Διαχείριση αποβλήτων	138
2.2.3 Παροχή νερού	138
2.2.4 Υγιεινή προσωπικού	138
2.2.5 Πρώτη και δεύτερη συσκευασία των τροφίμων	138
2.3 Μέθοδοι σχετικά με τον έλεγχο των αποθεμάτων	140
2.4 Μέθοδοι σχετικά με την ανάπτυξη των προϊόντων	142
3. Μέση αξία αποθεμάτων	144
3.1 Εποχικές αιχμές	145
3.1.1 Για τα στέμφυλα	145
3.1.2 Για τα κελυφωτά φιστίκια	146
4. Οργανοληπτικός έλεγχος	146
4.1 Αποτελέσματα οργανοληπτικού ελέγχου	147
4.1.1 Για ψωμί που περιέχει Wine flour	147
4.1.2 Για κουλουράκια που περιέχουν Pistakia flour	148
4.2 Βέλτιστες αναλογίες	149
4.2.1 Για ψωμί που περιέχει Wine flour	149

4.2.2 Για κουλουράκια που περιέχουν Pistakia flour	150
4.3 Συνταγές	154
4.3.1 Για το Wine flour.....	154
4.3.2 Για το Pistakia flour.....	156
5. Μικροβιακή σταθερότητα	158
6. Μηχανολογικός εξοπλισμός της εταιρείας.....	165
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12.....	170
Βιβλιογραφία.....	177

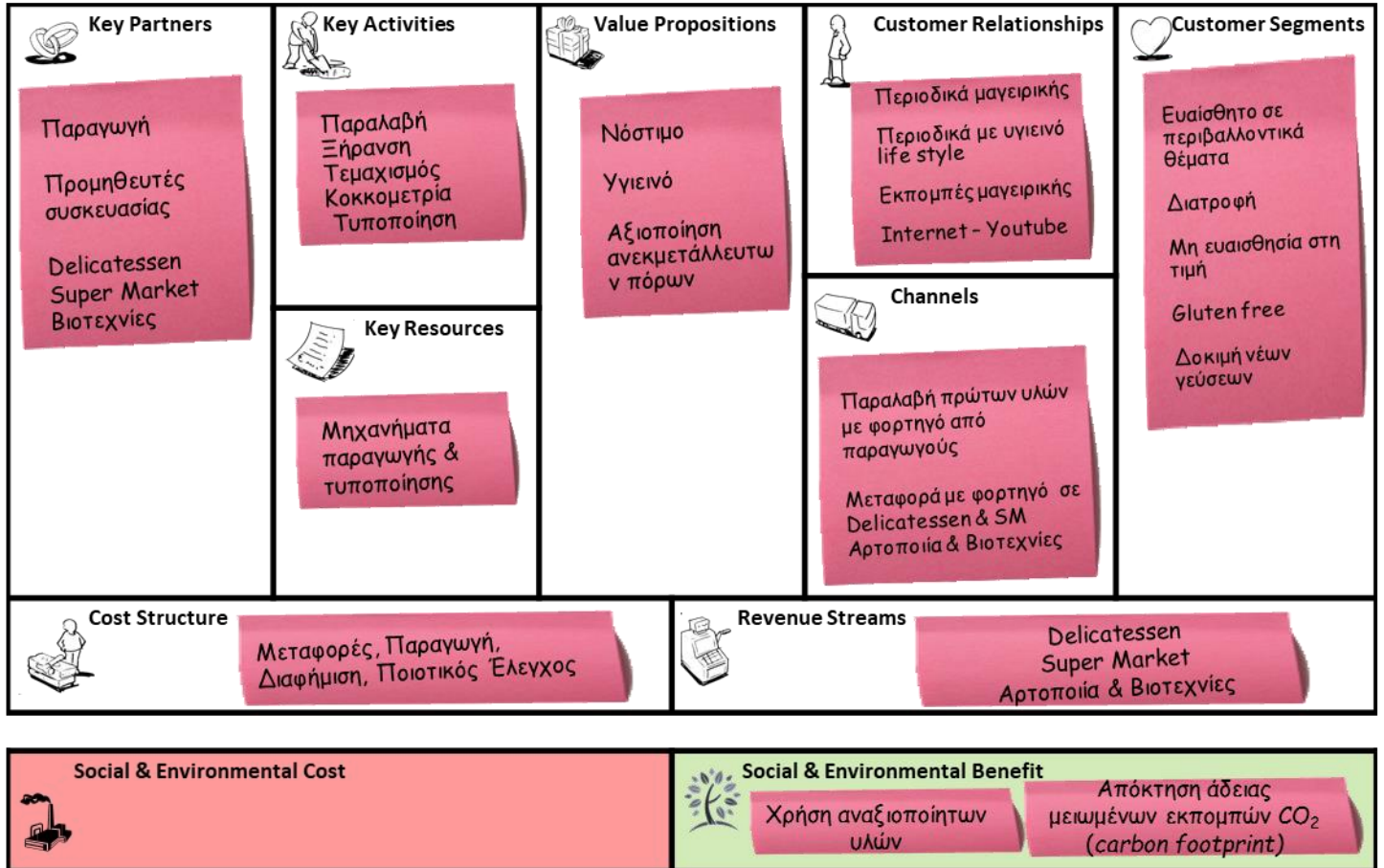
Πίνακας Συντμήσεων

ΑΦΜ	Αριθμός Φορολογικού Μητρώου
Α.Ε.	Ανώνυμη Εταιρεία
ΓΠΑ	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
ΓΦ	Γλυκαιμικό Φορτίο
Γ.Ε.ΜΗ.	Γενικό Εμπορικό Μητρώο
ΔΟΥ	Δημόσια Οικονομική Υπηρεσία
εκ.	Εκατομύρια
ΕΛΚΕ	Γραφείο Καινοτομίας, Επιχειρηματικότητας και Μεταφοράς Τεχνολογίας
Ε.Ε.	Ευρωπαϊκή Ένωση
Ε.Π.Ε.	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
ΕΣΠΑ	Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς
ΕΠΑνΕΚ	Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία
ΕΣΥΔ	Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης
Ι.Κ.Ε.	Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρεία
ΙΚΑ	Ίδρυμα Κοινωνικών Ασφαλίσεων
ΚΠΑ	Καθαρή Παρούσα Αξία
ΚΕΜΕΛ	Κέντρο Εθελοντών Μάνατζερ Ελλάδος
ΚΕ	Κόστος Επένδυσης
κ	Μέσο Σταθμικό Κόστος Κεφαλαίου
Κ.Χ	Κοχλίες βιομηχανικού τύπου
ΚΣΕ	Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου
Κ.Υ.Α.	Κοινές Υπουργικές Αποφάσεις
ΚΤΡτ	Καθαρή Ταμειακή Ροή στην περίοδο τ
ΜΜΕ	Μέσα ενημέρωσης

μ.κ	Αξία του μετοχικού κεφαλαίου
v	Αριθμός περιόδων
ΟΑΕΕ	Οργανισμός Κοινωνικής Ασφάλισης
ΟΒΙ	Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας
ΠΠΑ	Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς
Π.Ο.Υ.	Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας
Π.Ο.Π.	Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως
ΣΕΒ	Σύνδεσμος επιχειρήσεων και βιομηχανιών
τμ	Τετραγωνικά μέτρα
Υ.Δ.	Υπεύθυνη Δήλωση
ΦΠΑ	Φόρος Προστιθέμενης Αξίας
ΦΕΚ	Εφημερίδα της Κυβερνήσεως
AR	Εισπρακτέα
a_w	Water activity, Ενεργότητα νερού
AP	Πληρωτέα
ALA	α-λινολεϊκό οξύ
BOD	Βιοχημικά απαιτούμενο οξυγόνο
B2B	Business to business
COD	Χημικά απαιτούμενο οξυγόνο
CCPs	Critical Control Point
cm	Centimeter
cfu	Colony-forming unit
DHA	Docosahexaenoic acid
DON	Deoxynivalenol
DAS	Diacetoxyscirpenol
EPA	Eicosapentaenoic acid
EFSA	European Food Safety Authority
Fe	Σίδηρο
F.A.O	Food and Agriculture Organization
FA	Καθαρά Πάγια
FMA	First Mover Advantage
GC	Gas Chromatography
GI	Glycemic Index
g	Γραμμάρια
HR	Human resources
h	Hour
HACCP	Πρότυπο Ασφάλειας Τροφίμων
HDL	High-Density Lipoprotein
ISO	International Organization for Standardization
INV	Αποθέματα
IRR	Εσωτερικός βαθμός απόδοσης
KW	Kilowatt
K	Κάλιο
kg	Κιλά
LDL	Low-Density Lipoprotein
LOHAS	Lifestyles of Health and Sustainability
L	Δάνεια

MS	Mass Spectrometry
Mg	Μαγνήσιο
m	Meter
MBA	Master of Business Administration
mL	Milliliters
Na	Νάτριο
NIAID	National Institute of Allergy and Infectious Disease
OIV	Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου
pH	Ενεργός οξύτητα
P	Φωσφόρος
p-l	Private label
PHF	Potentially Hazardous Food
PCA	Principal Component Analysis
QCP	Quality Control Point
R&D	Research and development
Res	Αποθ. Κερδών
ROI	Επιστροφή στην Επένδυση
ROTA	Επιστροφή στο σύνολο Ενεργητικού
ROE	Επιστροφή στα Ίδια Κεφάλαια
ROS	Περιθώριο Κέρδους
TA	Ενεργητικό
tn	Τόνοι
UPLC	Ultra Performance Liquid Chromatography
Xf	Furnace Sample
Xc	Cooling Sample
Xet	Environmental Temperature Sample
ZON	Zearalenone
Zn	Ψευδάργυρος
°C	Βαθμοί Κελσίου

Καμβάς Επιχείρησης ΕλληνFood



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. Γενική περιγραφή της εταιρείας

1.1 Γνωριμία με την εταιρεία

Η ΈλληνFood είναι μια πρωτοπόρα βιοτεχνία που διαχειρίζεται και αξιοποιεί ανεκμετάλλετους πόρους εθνικών πρώτων υλών.

Η επιχείρηση εξειδικεύεται σε πρώτη φάση στην παραγωγή δύο ειδών αλεύρων που προέρχονται από στέμφυλα και κελυφωτά φιστίκια. Συγκεκριμένα, αναλαμβάνει τη μεταφορά των πρώτων υλών από οινοποιία και φιστικοπαραγωγούς και πραγματοποιεί την επεξεργασία τους. Το αλεύρι από στέμφυλα προέρχεται από τα σταφύλια που μένουν μετά την οινοποίηση,

δηλαδή το πάτημα των σταφυλιών, ενώ το αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια προέρχεται από όσα δεν πληρούν τα χαρακτηριστικά εκείνα που τα εντάσσουν στην κατηγορία βέλτιστης ποιότητας. Αυτά περιλαμβάνουν κλειστούς, ελλιποβαρείς ή με αποχρωματισμένη ψίχα καρπούς.

Κύρια επιδίωξη της επιχείρησης είναι η συνεργασία με καταστήματα *delicatessen*, *super market* και αρτοποιία.

1.2 Όραμα

Προσδοκούμε να είμαστε πρωτοπόροι χαρίζοντας στον καταναλωτή νέες γεύσεις και βελτιώνοντας παράλληλα την υγεία του.

1.3 Στόχοι εταιρείας

Η εταιρεία στοχεύει στα εξής:

- Δημιουργία προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας με εντυπωσιακά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Βελτίωση της υγείας των καταναλωτών.
- Αξιοποίηση ανεκμετάλλευτων πόρων.
- Υποστήριξη της ελληνικής οικονομίας αυξάνοντας την παραγωγικότητα και συμβάλλοντας στην ανάπτυξη.
- Επέκταση του εύρους του αγοραστικού κοινού στο οποίο απευθύνεται η εταιρεία.
- Ανάπτυξη της επιχείρησης με παράλληλη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματός της.

1.4 Σκοποί εταιρείας

Τα μέσα που θα χρησιμοποιήσει η εταιρεία ώστε να επιτύχει το στόχο της ορίζονται ως σκοποί της εταιρείας. Συγκεκριμένα, σκοποί της επιχείρησης αποτελούν:

- Η έμφαση στη διατροφική αξία των προϊόντων και στους ισχυρισμούς σε θέματα διατροφής και υγείας.
- Η ανάδειξη των εθνικών πρώτων υλών. Οι προμηθευτές της εταιρείας ανήκουν σε Έλληνες παραγωγούς που διαθέτουν όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά ασφάλειας και ποιότητας.
- Η επεξεργασία προϊόντων που δε θα αξιοποιούνταν περαιτέρω και η δημιουργία προστιθέμενης αξία από προϊόντα Β' διαλογής. Συγκεκριμένα, η αξιοποίηση των

στεμφύλων που μετά την οινοποίηση θα αχρηστεύονταν και θα δημιουργούσαν δυσμενείς περιβαλλοντικές επιπτώσεις και των κελυφωτών φιστικιών Β' διαλογής που θα χρησιμοποιούνταν στη ζαχαροπλαστική (παγωτά, πάστες, μαντολάτα) προσφέροντας μικρό κέρδος (Harris, 2013).

- Η διάθεση των προϊόντων σε χονδρεμπόρους (βιοτεχνίες παρασκευής αρτοσκευασμάτων) και σε λιανεμπόρους (καταστήματα delicatessen και super market).
- Η διεύρυνση του αγοραστικού κοινού.
- Η μείωση κατά το μέγιστο δυνατό του συνολικού περιβαλλοντικού κόστους των δραστηριοτήτων της μονάδας.

1.5 Επιχειρηματική φιλοσοφία

Το ισχυρό DNA της επιχείρησης αποτελούν οι αξίες μας:

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ (accountability)

Αναλαμβάνουμε προσωπικά την ευθύνη για την επίτευξη των στόχων μας και υλοποιούμε τις υποσχέσεις μας. Ενεργούμε με ευθύτητα, ζητάμε βοήθεια, παραδεχόμαστε και αποκαθιστούμε τα τυχόν σφάλματά μας.

ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ (integrity)

Όλοι οι εργαζόμενοι και συνεργάτες μας παραμένουν συνεπείς στον κώδικα δεοντολογίας της εταιρείας αγγίζοντας πρότυπα υψηλής ποιότητας στον τρόπο λειτουργίας της.

ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ (networking)

Προάγουμε ένα θετικό εργασιακό περιβάλλον με όραμα να πετύχουμε εξαιρετικά αποτελέσματα. Αντιμετωπίζουμε ο ένας τον άλλο με σεβασμό. Ενεργούμε με επαγγελματισμό, επιτυγχάνουμε αποτελέσματα μέσω επικοινωνιακής συνεργασίας και ομαδικού πνεύματος.

ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ (better performance)

Οι εργαζόμενοι της εταιρείας αποτελούν την κινητήρια δύναμή της. Όλες μας οι σχέσεις διέπονται από αμοιβαία εμπιστοσύνη και συνεργασία. Καθημερινά όλοι μας προσπαθούμε να επιτύχουμε τα καλύτερα αποτελέσματα μέσα από την ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών που μας φέρνουν πιο κοντά στον απώτερο στόχο μας: την επιχειρησιακή αριστεία. Γιορτάζουμε την επιτυχία μας με συγκροτημένη υπερηφάνεια.

ΠΕΛΑΤΟΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ (customer approach)

Επιδιώκουμε να βρισκόμαστε μεταξύ των πρώτων στην εξυπηρέτηση πελατών και να τους τοποθετούμε έμπρακτα στο κέντρο των αποφάσεών μας. Αποστολή μας είναι να προσφέρουμε με μοναδικό τρόπο εμπειρία, προϊόντα και υπηρεσίες που θα βελτιώνουν σημαντικά την

καθημερινή ζωή των πελατών μας, μέσω ενός αποτελεσματικού μοντέλου λειτουργίας, σε όλα τα σημεία επαφής μαζί τους.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ (innovation)

Ενθαρρύνουμε καθετί καινούριο που έχει αξία, διασφαλίζοντας την αποτελεσματική υλοποίησή του. Η συνεχής πρόοδος και ανάπτυξη εξαρτάται από τις επενδύσεις που κάνουμε στην επιστημονική έρευνα.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ (safety)

Εξασφαλίζουμε την παραγωγή των προϊόντων λαμβάνοντας όλα τα μέτρα ασφάλειας με πιστοποίηση ISO 9001.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ (quality)

Η ποιότητα είναι θεμελιώδης αρχή που διέπει όλες μας τις δραστηριότητες. Δίνουμε μεγάλη προσοχή στη λεπτομέρεια και είμαστε απόλυτα αφοσιωμένοι στο να υπερέχουμε συνεχώς τόσο στην έρευνα όσο και στην παραγωγή και διάθεση προηγμένων προϊόντων και υπηρεσιών.

ΑΕΙΦΟΡΙΑ (sustainability)

Η εταιρεία μας θα χαρακτηρίζεται από αίσθηση ευθύνης που θα καθορίζει την αποφασιστικότητά μας να οικοδομήσουμε μια μακροχρόνια αειφόρο επιχείρηση. Το αειφόρο επιχειρηματικό μοντέλο μας θα κάνει τη διαφορά στις ζωές των ανθρώπων αλλά και στο περιβάλλον. Θα εργαζόμαστε για να αυξάνουμε διαρκώς αυτή τη συνεισφορά.

1.6 Προώθηση των προϊόντων

Τα προϊόντα της επιχείρησης θα προωθούνται σε:

- χονδρεμπόρους (βιοτεχνίες παρασκευής αρτοσκευασμάτων)
- λιανεμπόρους (καταστήματα delicatessen και super market)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. Περιγραφή κλάδου αλευροβιομηχανίας

2.1 Γενικά χαρακτηριστικά

Η επιχείρηση θα ασχοληθεί σε πρώτη φάση με την παρασκευή των δύο βιολειτουργικών αλεύρων που προαναφέρθηκαν.

Το αλεύρι από καταβολής κόσμου είναι ένα από τα σημαντικότερα υλικά στη διατροφή του ανθρώπου. Το αλεύρι είναι μια σκόνη η οποία προέρχεται από τα δημητριακά και άλλες αμυλούχες πηγές τροφίμων (σίκαλη, κριθάρι, καλαμπόκι, ρύζι). Συνήθως, όταν μιλάμε για αλεύρι εννοούμε κυρίως το σιτάλευρο, το οποίο προέρχεται από το άλεσμα του καρπού του

σιταριού. Όμως, το αλεύρι μπορεί να παραχθεί και από τα όσπρια, όπως τη σόγια, τα φιστίκια, τα αμύγδαλα και καρπούς δέντρων. Το αλεύρι είναι το κύριο συστατικό του ψωμιού, το οποίο είναι βασικό τρόφιμο σε πολλές χώρες, επομένως, η διαθεσιμότητα και επάρκεια του αλεύρου είναι συχνά ένα σημαντικό οικονομικό και πολιτικό ζήτημα.

Το αλεύρι ανήκει στις πρώτες ύλες, οι οποίες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην ανθρώπινη διατροφή, καθώς το ψωμί συγκαταλέγεται ανάμεσα στα πιο σημαντικά παράγωγά του.

- Η χημική σύσταση των συμβατικών αλεύρων αρτοποιίας είναι:
- Νερό 11-15%
- Ανόργανα άλατα 0,5-2%
- Λίπος 0,5-0,6%
- Λευκώματα (αλβουμίνη, γλοβουλίνη, γλουτένη) 7-14%
- Υδατάνθρακες (άμυλο) 65-70%

Ο κλάδος των συμβατικών αλεύρων στην Ελλάδα είναι αυτάρκης,, καθώς η ζήτηση καλύπτεται από τις εγχώριες παραγωγικές επιχειρήσεις, οι οποίες διαθέτουν το σύνολο σχεδόν των προϊόντων τους στην ελληνική αγορά, αφού ένα αρκετά σημαντικό κομμάτι της ελληνικής καλλιεργούμενης γης και γεωργίας απασχολείται με την καλλιέργεια σιταριού. Οι εισαγωγές κυμαίνονται σε ιδιαίτερα χαμηλά επίπεδα.

Στον κλάδο της αλευροβιομηχανίας δραστηριοποιούνται επιχειρήσεις (κυρίως μικρομεσαίου μεγέθους), οι οποίες παράγουν αλεύρι, σιμιγδάλι και τα υποπροϊόντα αυτών, από την άλεση σκληρού και μαλακού σίτου. Τα προϊόντα της αλευροβιομηχανίας (αλεύρι και σιμιγδάλι) διατίθενται σε δύο κατηγορίες πελατών: σε νοικοκυριά, που καταναλώνουν κυρίως τα τυποποιημένα προϊόντα, και σε βιοτεχνίες τροφίμων, που προμηθεύονται το αλεύρι και το σιμιγδάλι χύμα ή σε μεγάλες συσκευασίες.

Κάποιες γνωστές εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της αλευροβιομηχανίας είναι η εξής:

- Μύλοι Λούλη
- Μύλοι Παπαφίλη
- Μύλοι Κεπενού
- Μύλοι Σαραντόπουλος
- Μύλοι Χατζηκρανιώτη

Το μεγαλύτερο μέρος των προϊόντων του κλάδου της αλευροβιομηχανίας απορροφάται από τις βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων και από τη βιοτεχνική αρτοποιία. Συνεπώς, η εξέλιξη

της ζήτησης των προϊόντων του κλάδου της αλευροβιομηχανίας επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από την πορεία ορισμένων άλλων κλάδων, οι οποίοι χρησιμοποιούν το αλεύρι και το σιμιγδάλι ως πρώτη ύλη για την παραγωγή τελικών προϊόντων, όπως ζυμαρικών, μπισκότων, κρουασάν και αρτοποιημάτων.

Η εγχώρια κατανάλωση αλεύρου σίτου παρουσίασε γενικά ανοδική πορεία κατά τη διάρκεια των ετών 1992-2009, σημειώνοντας, όμως, χαμηλούς ετήσιους ρυθμούς μεταβολής. Από τη συνολική κατανάλωση αλεύρων σίτου, μόνο ένα ποσοστό της τάξης του 5% αντιστοιχεί σε τυποποιημένα άλευρα, που προορίζονται για απευθείας διάθεση στο καταναλωτικό κοινό, μέσω των αλυσίδων super market και των λοιπών καταστημάτων λιανικής πώλησης τροφίμων (Σαρρή, 2011).

Όσον αφορά τις προοπτικές εξέλιξης του κλάδου, δεν αναμένονται σημαντικές διαφοροποιήσεις (οριακές μόνο μεταβολές) τα επόμενα χρόνια στο συνολικό μέγεθος της εγχώριας κατανάλωσης αλεύρων και σιμιγδαλιού.

Εξαιτίας των ανωτέρω, η δική μας επιχείρηση στοχεύει σε δύο βασικά σημεία που καλύπτουν «κενά» στην ελληνική αγορά αλεύρων. Αυτό που διαφοροποιεί την επιχείρησή μας είναι ότι επικεντρώνεται στην καινοτομία των προϊόντων που έγκειται αφενός στις ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες των αλεύρων μας και αφετέρου στη βελτίωση της υγείας των καταναλωτών που αυτά προσφέρουν. Τα προϊόντα της επιχείρησης ΈλληνFood δε διεκδικούν θέση μεταξύ των συμβατικών αλεύρων, αλλά μεταξύ των delicatessen προϊόντων.

2.2 Οικονομικά στοιχεία κλάδου της αλευροβιομηχανίας

Οι επιχειρήσεις οι οποίες ασχολούνται με τα άλευρα και τα προϊόντα τους φτάνουν σε αριθμό 61% του συνόλου των επιχειρήσεων τροφίμων. Υπάρχουν 35 μεγάλες επιχειρήσεις παραγωγής αλεύρων. Ο μέσος όρος του περιθωρίου μικτού κέρδους σε αυτές τις επιχειρήσεις είναι περίπου 17-18%. Οι συνολικές πωλήσεις των επιχειρήσεων του κλάδου αυξήθηκαν κατά 3,7% το 2015/14, ενώ αντίθετα κατέγραψαν μείωση (-3%) το 2016/15.

Η αρτοποιία και τα αλευρώδη:

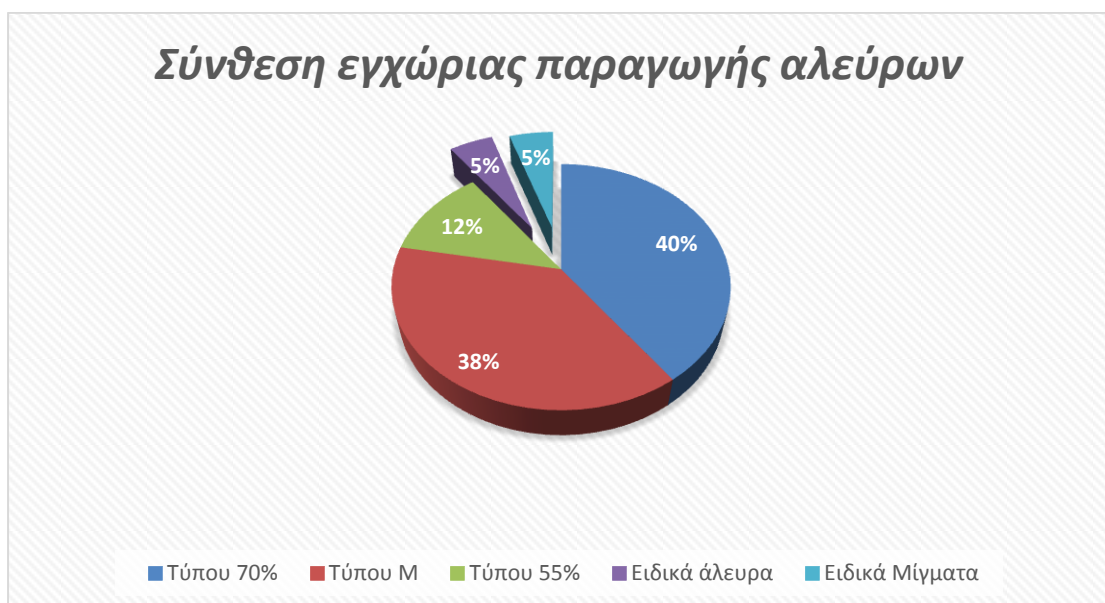
- Καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο ποσοστό σε όρους ακαθάριστης προστιθέμενης αξίας (26%) σε σχέση με το σύνολο των κλάδων της μεταποίησης της χώρας, ενώ ακολουθούν τα ποτά με 14%, τα γαλακτοκομικά και τα φρούτα με 13%.
- Καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μερίδιο σε αξία παραγωγής (20%) στο σύνολο της εγχώριας μεταποίησης, ενώ ακολουθούν τα γαλακτοκομικά (16%) και τα ποτά (14%).
- Κατέχουν το μεγαλύτερο ποσοστό (61%) των επιχειρήσεων, ενώ ακολουθούν τα έλαια

και λίπη με μόλις 10%.

- Έρχονται πρώτα σε κατάταξη με 35%, ακολουθούν τα φρούτα με 12% και τα γαλακτοκομικά με 11%.

Ειδικότερα σε σχέση με το απασχολούμενο προσωπικό, ο υποκλάδος που αφορά αποκλειστικά τα προϊόντα αλευρόμυλων σημείωσε σημαντική αύξηση το 2016 (+14,7%), με τον αριθμό των εργαζομένων να ανέρχεται σε 3,3 χιλιάδες.(ICAP, 2017)

Η εγχώρια παραγωγή αλεύρων περιλαμβάνει διάφορους τύπους προϊόντων καθένα από τα οποία προορίζεται για διαφορετική χρήση. Σύμφωνα με παράγοντες της αγοράς, η κυριότερη κατηγορία είναι το αλεύρι τύπου 70%, το οποίο χρησιμοποιείται κυρίως στην παρασκευή του λευκού ψωμιού και καλύπτει ποσοστό της τάξης του 39%-40% της συνολικής παραγωγής αλεύρων. Με χαμηλότερη ποσοστιαία συμμετοχή στη συνολική παραγωγή αλεύρου, 38% περίπου, ακολουθεί το αλεύρι τύπου Μ, το οποίο προορίζεται κυρίως για την παρασκευή του χωριάτικου ψωμιού. Η κατηγορία αλεύρων τύπου 55% και πολυτελείας καταλαμβάνει μερίδιο 12%. Τα ειδικά άλευρα-μίγματα καλύπτουν μερίδιο της τάξης του 5%, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό της παραγωγής κατανέμεται σε λοιπά άλευρα (ολικής) (Εικόνα 1).



Εικόνα 1. Σύνθεση εγχώριας παραγωγής αλεύρων (ICAP).

Η παρούσα επιχείρηση δεν έχει ως στόχο να καταλάβει μερίδιο αγοράς από τις υφιστάμενες μεγάλες βιομηχανίες. Το προϊόν δεν είναι άμεσα συγκρίσιμο με το αλεύρι των κατηγοριών Π, Μ και Κ που προσφέρουν. Η στόχευση της επιχείρησης αφορά το 10% της αγοράς που αφορά τα ειδικά άλευρα και τα ειδικά μίγματα αλεύρων.

2.3 Προοπτική ανάπτυξης και ευκαιρίας

Η εταιρεία έχει ως αρχικό στόχο να διαθέτει την παραγωγή της στην ελληνική αγορά, σε αρτοποιία, βιοτεχνίες, delicatessen και super market. Η εταιρεία για το πρώτο έτος λειτουργίας της μπορεί να διαθέσει στην εγχώρια αγορά έως 50tn αλεύρων. Ο μισός όγκος αλεύρων θα διοχετεύεται σε δίκτυο super market και delicatessen και ο υπόλοιπος σε αρτοποιία και βιοτεχνίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Από την στιγμή που η εταιρεία θα αναπτυχθεί και θα εδραιωθεί στην αγορά, στόχος της είναι να αυξήσει την παραγόμενη ποσότητα (εύρεση και σύναψη νέων συμφωνιών με παραγωγούς) και να αυτοματοποιήσει κάποιες λειτουργίες της ώστε να είναι σε θέση να καλύψει τη ζήτηση. Επιδίωξη θα είναι και η εξαγωγή κάποιων ποσοτήτων στο εξωτερικό, ύστερα από συμφωνία με συγκεκριμένα καταστήματα delicatessen του εξωτερικού.

2.3.1 Αρτοποιία

Με δεδομένο ότι ο κλάδος της αρτοποιίας απορροφά το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής αλεύρων, η ζήτηση για ψωμί και άλλα είδη αρτοποιίας επηρεάζει κατά συνέπεια και τη ζήτηση για άλευρα. Η μέση μηνιαία ποσότητα ψωμιού και ειδών αρτοποιίας που αγόρασαν τα νοικοκυριά της χώρας το 2015 ανήλθε σε 10,68 κιλά μηνιαίως, στα ίδια περίπου επίπεδα κατανάλωσης με το 2014 (10,69 κιλά). Οι βασικότεροι λόγοι μείωσης της κατανάλωσης ψωμιού είναι η αλλαγή των διατροφικών συνηθειών λόγω δίαιτας ή λόγω υγείας με ποσοστό 39,2%, ενώ ακολουθεί ως αιτία η μείωση των μελών της οικογένειας, με 37,1%. Το 86,5% των καταναλωτών ανέφεραν ότι αγοράζουν ψωμί από το φούρνο/αρτοποιείο της γειτονιάς τους.(ICAP, 2017)

Τα προϊόντα της εταιρείας ΈλληνFood μπορούν να εκμεταλλευτούν αυτή την τάση αφού είναι ευεργετικά για τον καταναλωτή, αλλά έχουν και το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της γεύσης που προσφέρουν.

Η μέση μηνιαία ποσότητα ψωμιού και ειδών αρτοποιίας που προμηθεύτηκαν τα νοικοκυριά παρέμεινε σε σταθερά επίπεδα την τελευταία διετία (10,68 κιλά το 2015).

Με δεδομένο ότι τα άλευρα αποτελούν την πρώτη ύλη για παραγωγή βασικών ειδών διατροφής, η ζήτηση των προϊόντων αλευροβιομηχανίας είναι σχεδόν ανελαστική ως προς το εισόδημα και τις μεταβολές των τιμών. Παρόλα αυτά τα είδη των αλεύρων της εταιρείας ΈλληνFood δεν μπορούν να χαρακτηριστούν ως βασικά είδη διατροφής λόγω των υποκατάστατων (απλά άλευρα) και της αυξημένης τιμής τους.

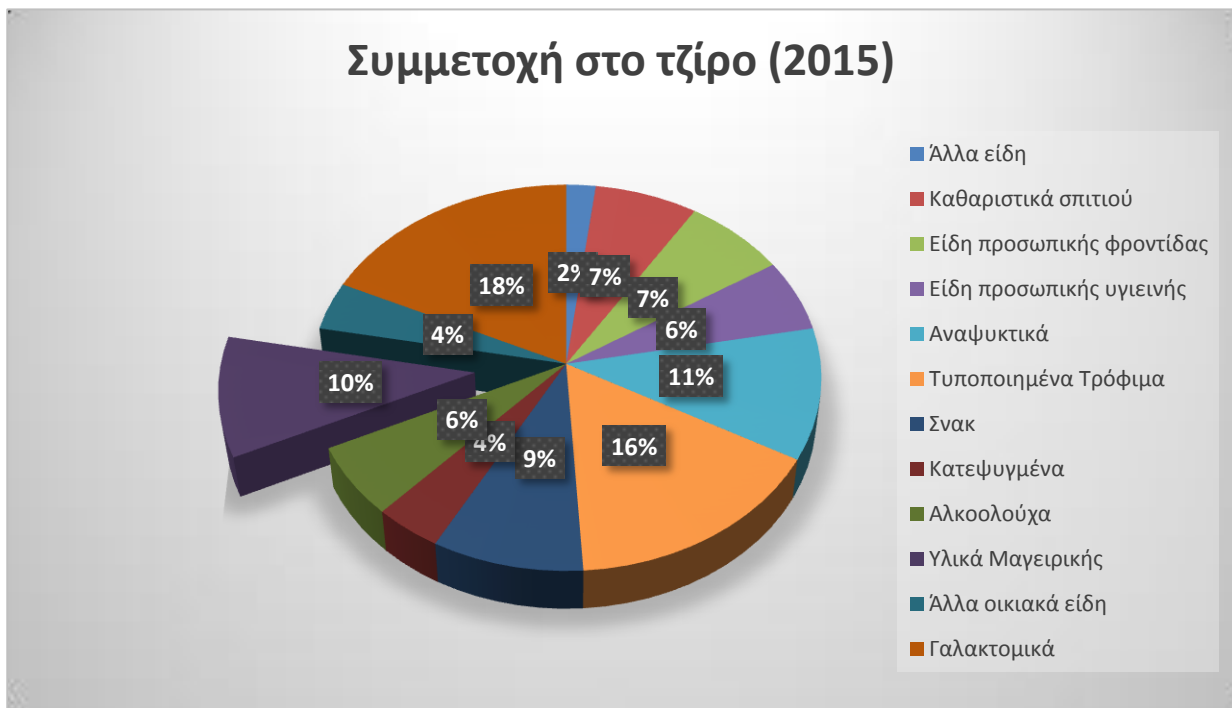
2.3.2 Λιανική

Ο δείκτης τιμών καταναλωτή για το αλεύρι κυμαίνεται σε σχετικά σταθερά επίπεδα παρουσιάζοντας οριακές μόνο μεταβολές την περίοδο 2008-2016. Η μέση μηνιαία δαπάνη των ελληνικών νοικοκυριών για αλεύρι ήταν €2,05.

Το μέγεθος του τυποποιημένου αλεύρου σίτου που διατίθεται συσκευασμένο στους καταναλωτές κυμαίνεται μεταξύ 40-45 χιλ. τόνων (ICAP 2017).

Λόγω έλλειψης δεδομένων για τα άλευρα gluten free, βάσει των ποσοστών της εγχώριας παραγωγής αλεύρων, οι κατηγορίες των ειδικών μιγμάτων και άλλων αλεύρων μπορεί να υπολογιστούν περίπου ότι ανέρχονται σε 4.000tn. Εκτιμάτε ότι υπάρχουν περιθώρια εισαγωγής στον κλάδο αφού η ποσότητα διακίνησης είναι μικρή (20tn). Ενθαρρυντικό κρίνεται και το γεγονός ότι υπάρχει υψηλή ζήτηση για τα υλικά μαγειρικής, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα του 2015 από την IRI Infoscan

Συμμετοχή στο τζίρο (2015)



Εικόνα 2. Συμμετοχή στο τζίρο (IRI Infoscan).

2.3.3 Πιθανοί μελλοντικοί συνεργάτες

Μετά την παρασκευή των αλεύρων η εταιρεία επικοινωνήσε με delicatessen, βιολογικά αλλά και παραδοσιακά καταστήματα. Μερικά από τα μαγαζιά που έδειξαν άμεσο ενδιαφέρον για τα προϊόντα μας και θα τα έβαζαν στα ράφια τους είναι η Βιο-υγεία, Biomarket, OLA-BIO, Greatfood και Yoda.gr. Συνοικιακοί φούρνοι ενδιαφερόθηκαν, επίσης, για την αγορά αλεύρων σε χονδρική, εκ των οποίων ένας φούρνος δοκίμασε ήδη τα άλευρά μας σε συνταγές του (Φούρνος «Πλευράκης Ιωάννης και ΣΙΑ ΕΕ»).

Επιπροσθέτως, επικοινωνήσαμε και με την εταιρεία Βιοαγρός Α.Ε., όπου αξιολόγησε την ιδέα μας και ενδιαφέρθηκε να προμηθευτεί τα άλευρά μας. Η εταιρεία Βιοαγρός Α.Ε. συνεργάζεται με 7 αλυσίδες super market της Ελλάδας και με 300 καταστήματα βιολογικών και παραδοσιακών τροφίμων με πάνω από 1.000 τελικά σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα.

Έντονο ενδιαφέρον έδειξε και το on-line κατάστημα Greatfood, το οποίο ανάρτησε ήδη τα προϊόντα μας στο διαδίκτυο, ώστε να διαπιστώσει τη ζήτηση από τους καταναλωτές. Παρακάτω φαίνεται η διαδικτυακή εικόνα των προϊόντων μας στο site του καταστήματος (εικόνα 3).

GR EN Σύνδεση

great food
great food for great people

Αναζήτηση... Το καλάθι σας είναι άδειο.

ΑΡΧΙΚΗ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ▾ ΠΑΡΑΓΟΓΟΙ BLOG ▾ ΣΥΝΤΑΓΕΣ F.A.Q. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Πιστωτικές κάρτες, Αντικαταβολή, Ραγρα, Τραπεζικό έμβασμα Καλέστε μας 210.9599698 Δωρεάν Μεταφορικά για αγορές άνω των 60€ στην Αθήνα άνω των 90€ στην υπόλοιπη Ελλάδα

Προτεινόμενα προϊόντα

☆☆☆☆☆

ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΣΤΕΜΦΥΛΑ 500gr

Τιμή €4,10

1

Αγορά

☆☆☆☆☆

ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΚΕΛΥΦΟΤΑ ΦΙΣΤΙΚΙΑ 500gr

Τιμή €4,10

1

Αγορά

☆☆☆☆☆

Γλυκό Κουταλιού Μανιτάρι Πλευρώτους με Καβουρδισμένο Αμύγδαλο Terra Fyllida 270gr

Προέλευση: Νέα Ζύνη Σερρών Γλυκό Κουταλιού Μανιτάρι ...

Τιμή €6,50

1

Αγορά

Κατηγορίες Προϊόντων

- Προτάσεις Δώρων
- Αρτοσκευάσματα +
- Ελαιόλαδο +
- Προϊόντα Τρόφας +
- Προϊόντα Μανιταριών
- Μέλι
- Κρασιά | Ποτά +
- Ζυμαρικά
- Γλυκά Κουταλιού | Μαρμελάδες +
- Ξηροί Καρποί | Αποξηραμένα
- Σάλτσες | Πατέ | Τουρισιά +
- Αλάτι
- Βότανα | Αρωματικά | Ροφήματα +
- Ορεκτικά | Κομπόστες

Εικόνα 3. Διαδικτυακή εικόνα των προϊόντων μας στο site του καταστήματος Greatfood.

2.3.4 Εγχώρια αγορά βιοτεχνικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

Το μέγεθος (αξία) της εγχώριας αγοράς των επιχειρήσεων βιοτεχνικής αρτοποιίας παρουσιάζει συνεχή μείωση από το 2010 και μετά, με μέσο ετήσιο ρυθμό μείωσης 4,1% την περίοδο 2010-2015. Ο συνολικός κύκλος εργασιών των επιχειρήσεων του κλάδου εκτιμήθηκε για το 2015 σε €1.300 εκ., μειωμένος κατά 1,5% σε σχέση με το 2014.

Αντίστοιχα, η μείωση της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών επηρέασε αρνητικά και τη ζήτηση για είδη ζαχαροπλαστικής, με αποτέλεσμα τη συνεχή μείωση του μεγέθους της αγοράς από το 2010 και μετά, με μέσο ετήσιο ρυθμό 5,4%. Η συνολική εγχώρια αγορά των βιοτεχνιών ζαχαροπλαστικής εκτιμήθηκε στα €700 εκ. το 2015, μειωμένη κατά 2,8% έναντι του προηγούμενου έτους. Αυτό κρίνεται ως ένας σημαντικός ανασταλτικός παράγοντας, όχι όμως σε σημείο να κρίνεται αδύνατη η είσοδος στην αγορά και η εύρεση πελατών.(ICAP, 2017)

2.4 Δομή και διάρθρωση του κλάδου της αλευροβιομηχανίας

Ο κλάδος της αλευροβιομηχανίας αποτελείται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, οι περισσότερες εκ των οποίων ασχολούνται με την παραγωγή αλεύρων σίτου και υποπροϊόντων. Στον κλάδο περιλαμβάνονται ορισμένες μεγάλες αλευροβιομηχανίες με πανελλαδικά δίκτυα διανομής, καθώς και πολλές επιχειρήσεις, κυρίως μικρού μεγέθους, που λειτουργούν σε τοπικό ή περιφερειακό επίπεδο. Στον κλάδο, επίσης, δραστηριοποιούνται και βιομηχανίες ζυμαρικών, οι οποίες ασχολούνται με την παραγωγή σιμιγδαλιού, κυρίως ως πρώτη ύλη για την παραγωγή των προϊόντων τους. Οι εταιρείες του κλάδου προμηθεύονται τις πρώτες ύλες των προϊόντων τους (σίτος) είτε από εισαγωγές (κυρίως όσον αφορά τον μαλακό σίτο εφόσον η εγχώρια διάθεση μαλακού σίτου είναι μικρή), είτε από την εγχώρια παραγωγή (σκληρός σίτος).

Ο μεγαλύτερος όγκος των προϊόντων του κλάδου διατίθεται απευθείας στη βιοτεχνική αρτοποιία και τις βιομηχανίες ειδών διατροφής, σε συσκευασίες των 50, 25 και 10 κιλών ή χύδην. Μικρές σχετικά ποσότητες τυποποιούνται σε «καταναλωτικές» συσκευασίες για οικιακή χρήση και προωθούνται μέσω λιανικής πώλησης.

2.5 Είσοδος νέων ανταγωνιστών

Σε γενικές γραμμές, η ζήτηση αλεύρων χαρακτηρίζεται ουσιαστικά από σταθερότητα και δεν εμφανίζει μεγάλες διακυμάνσεις. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την ήδη μεγάλη εγκατεστημένη παραγωγική δυναμικότητα, δημιουργεί δυσχέρειες σε ενδεχόμενη είσοδο νέας επιχείρησης στον κλάδο. Επιπλέον, η είσοδος νέων επενδυτών δεν είναι ελκυστική λόγω των έντονων αυξομειώσεων των τιμών πρώτων υλών, των χαμηλών περιθωρίων κέρδους και της υψηλής επένδυσης που απαιτείται για δημιουργία μονάδων παραγωγής.

2.6 Περιγραφή καναλιών διανομής-Όροι εμπορίου

Τα προϊόντα της αλευροβιομηχανίας (αλεύρι και σιμιγδάλι) διατίθενται σε τρεις κατηγορίες πελατών: τις βιοτεχνίες αρτοποιίας (φούρνοι), τις βιομηχανίες τροφίμων, που προμηθεύονται το αλεύρι και το σιμιγδάλι σε μεγάλες ποσότητες και τα νοικοκυριά που καταναλώνουν ουσιαστικά τα τυποποιημένα προϊόντα.

Οι μικρές μονάδες συνήθως δε διαθέτουν οργανωμένα δίκτυα διανομής και απευθύνονται στην τοπική αγορά ή συνεργάζονται με χονδρεμπόρους. Οι μεγαλύτερες επιχειρήσεις διατηρούν αντιπροσώπους στις περισσότερες περιοχές της χώρας. Ανεξάρτητα από το μέγεθος της επιχείρησης, απασχολούνται συνήθως πωλητές οι οποίοι είτε εντάσσονται στο μόνιμο προσωπικό της επιχείρησης, είτε είναι εξωτερικοί συνεργάτες.

Τα τυποποιημένα προϊόντα του κλάδου διοχετεύονται στο καταναλωτικό κοινό κυρίως μέσω των super market. Τα εμπορικά σήματα των τυποποιημένων προϊόντων είναι λίγα συγκριτικά με τον αριθμό των επιχειρήσεων, γεγονός που οφείλεται στη χαμηλή ζήτηση, καθώς και στα υψηλά κονδύλια που απαιτούνται για διαφημιστική προβολή.

Εκτός από τα «επώνυμα» τυποποιημένα άλευρα και σιμιγδάλι, στην αγορά διατίθενται και αντίστοιχα προϊόντα «ιδιωτικής ετικέτας» (private label). Ο βαθμός διείσδυσης των προϊόντων private label παρουσίαζε ανοδική πορεία μέχρι πρόσφατα, παράλληλα με τη συνεχή εξάπλωση των αλυσίδων λιανικού εμπορίου, αλλά και λόγω εξοικείωσης των καταναλωτών, ειδικά όσων ανήκουν σε χαμηλότερα εισοδηματικά κλιμάκια. Επισημαίνεται ότι από τις πωλήσεις προϊόντων private label, το 69% αφορά τρόφιμα γενικά. Παρόλ' αυτά, τη διετία 2015-2016 σημειώθηκε πτωτική τάση της αγοράς των p-1 προϊόντων που προβλέπεται να συνεχιστεί. Ειδικότερα για το αλεύρι εκτιμάται ότι η πτώση των πωλήσεων p-1 προϊόντων το 2016 ήταν ιδιαίτερα αισθητή.

2.7 Δυνατά σημεία και βασικές ικανότητες της εταιρείας

Εξειδικευμένο προσωπικό

Στην επιτυχία της εταιρείας θα συμβάλλουν το εξειδικευμένο και έμπειρο στα πρωτο-προωθούμενα προϊόντα προσωπικό. Συγκεκριμένα, η επιχείρηση αποτελείται από τρία μέλη, τα δύο εκ των οποίων (υποψήφια διδάκτορας και κάτοχος μεταπτυχιακού τίτλου) κατέχουν την απαραίτητη επιστημονική και τεχνική γνώση για την επεξεργασία του αλεύρου από στέμφυλα και του αλεύρου από κελυφωτά φιστίκια. Το τρίτο μέλος της επιχείρησης εξειδικεύεται στο χρηματοοικονομικό κομμάτι δεδομένου του MBA τίτλου που κατέχει, οπότε αναλαμβάνει την ισχυροποίηση και ανάπτυξη της εταιρείας σε οικονομικούς όρους.

Μοναδικότητα προϊόντων

Παρακάτω αναφέρονται ορισμένα από τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά των προϊόντων μας, τα οποία θα αναλυθούν περαιτέρω στο Κεφάλαιο 4. Προϊόντα και Υπηρεσίες.

- Εμπλουτισμένα σε φυτικές ίνες.
- Εμπλουτισμένα σε ακόρεστα λιπαρά οξέα.
- Προστασία από οξειδωτικές διεργασίες λόγω πλούσιου αντιοξειδωτικού προφίλ.
- Υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνες και μέταλλα.
- Μείωση χοληστερόλης.
- Βελτίωση αρτηριακής πίεσης.
- Κατάλληλα για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη.
- Χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη (low GI).

2.8 Εμπόδια που μπορεί να αντιμετωπίσει η επιχείρηση

Τα κύρια εμπόδια που θα αντιμετωπίσει η εταιρεία είναι τα υψηλά κεφάλαια που απαιτούνται για την έναρξη της λειτουργίας της με παράλληλη παραγωγή αγαθού με μικρή αξία.

Μέρος του μηχανολογικού εξοπλισμού θα πρέπει να εισαχθεί από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, άρα θα υπάρχουν καθυστερήσεις στην εκκίνηση της λειτουργίας της παραγωγικής μονάδας.

Δυσκολία θα υπάρχει στο συντονισμό που θα πρέπει να γίνει με τους προμηθευτές των πρώτων υλών σε περίπτωση που αυτές αποκτούνται από πολλούς διαφορετικούς.

Οι πρώτες ύλες παρουσιάζουν εποχικότητα η οποία θα αντιμετωπιστεί με κράτηση αποθεμάτων που αυξάνει το ρίσκο της επιχείρησης.

Αυξημένα έξοδα θα υπάρχουν και στη διαφήμιση, ειδικά τα πρώτα χρόνια αφού κρίνεται αναγκαία η προβολή και η αναγνώριση τόσο των προϊόντων όσο και της ίδιας της εταιρείας.

Πίνακας 1. SWOT ανάλυση επιχείρησης ΈλληνFood.

Δυνάμεις (Strengths)	Αδυναμίες (Weaknesses)
<ul style="list-style-type: none"> ○ Ελληνικά προϊόντα ○ Αξιοποίηση ανεκμετάλλεπτων πόρων ○ Εξοικείωση των καταναλωτών με οίνο και φιστίκια ○ Συνεργασία με παραγωγούς ○ Ευνοϊκές και μοναδικές κλιματικές συνθήκες ○ Μοναδικότητα προϊόντων ○ Υψηλά αποθέματα πρώτων υλών 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Νέα εταιρεία – έλλειψη αναγνωσιμότητας ○ Δυσκολία εύρεσης αγορών ○ Μικρή ποσότητα διακίνησης ○ Όχι είδος πρώτης ανάγκης
Ευκαιρίες (Opportunities)	Απειλές (Threats)
<ul style="list-style-type: none"> ○ Αύξηση ζήτησης υγιεινών προϊόντων ○ Προτίμηση προϊόντων χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη ○ Αύξηση κατανάλωσης gluten-free προϊόντων ○ Διείσδυση σε νέες αγορές 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Υποκατάστατα ○ Έλλειψη ρευστότητας στις επιχειρήσεις ○ Εποχικότητα πρώτων υλών

Πίνακας 2. Pestel ανάλυση επιχείρησης ΈλληνFood.

Ανάλυση μακρο-περιβάλλοντος	
Πολιτικό (Political)	Οικονομικό (Economical)
<ul style="list-style-type: none"> • Πολιτική αστάθεια • Υψηλοί φορολογικοί συντελεστές 	<ul style="list-style-type: none"> • Μείωση μισθών και διαθέσιμου εισοδήματος • Μεγάλη ευαισθησία στις τιμές • Υψηλά ποσοστά ανεργίας
Κοινωνικό (Social)	Τεχνολογικά (Technological)
<ul style="list-style-type: none"> • Επίδραση μέσω ενημέρωσης • Αύξηση του εκπαιδευτικού επιπέδου • Στροφή σε υγιεινό τρόπο διατροφής 	<ul style="list-style-type: none"> • Ύπαρξη μηχανολογικού εξοπλισμού για την παρασκευή αλεύρου • Πρόοδος αυτοματοποίησης
Περιβαλλοντικό (Environmental)	Νομικό (Legal)
<ul style="list-style-type: none"> • Προστασία του περιβάλλοντος • Γεωργία 	<ul style="list-style-type: none"> • Προστασία καταναλωτών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. Στοιχεία της επιχείρησης

3.1 Νομική μορφή επιχείρησης

Με το ν.4072/2012 (ΦΕΚ Α' 86) θεσπίστηκε μια νέα εταιρική μορφή, η Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρεία (Ι.Κ.Ε.). Πρόκειται για μια εταιρική μορφή που λειτουργεί ως ενδιάμεσος κρίκος των μικρών και μεγάλων εταιρειών, παρουσιάζοντας αρκετές ομοιότητες με την Ε.Π.Ε., χωρίς όμως να εμπίπτει στις «εταιρικές» οδηγίες της Ε.Ε. Αντιστοιχεί στο διεθνή όρο Private Company και παραπέμπει στην Societas Private Europaea (Ευρωπαϊκή Ιδιωτική Εταιρεία). Βάσει των πλεονεκτημάτων της που αναλύονται στο παράρτημα κρίθηκε ως η καταλληλότερη μορφή για την ΈλληνFood.

3.2 Γραφειοκρατικές Απαιτήσεις

3.2.1 Άδεια λειτουργίας

Βάσει των διατάξεων του άρ.19 παρ.3–5 Ν.3982/2011, τα απαραίτητα δικαιολογητικά για την έναρξη της επιχείρησης είναι:

1. Κατάθεση Αίτησης
2. Υ.Δ. Ν.1599/86 με γνήσιο υπογραφής:
 - (α) Του φορέα στην οποία θα αναφέρει λεπτομερώς πόσους και ποιας ειδικότητας τεχνικούς θα απασχολεί κατά νόμο
 - (β) Των κατά περίπτωση αντίστοιχης ειδικότητας μηχανικών ότι η εγκατάσταση έγινε σύμφωνα με την χορηγηθείσα άδεια εγκατάστασης και τα προβλεπόμενα έργα εκτελέστηκαν σύμφωνα με τις εγκριθείσες μελέτες.
 - (γ) Ανάθεσης-ανάληψης της επίβλεψης, λειτουργίας και συντήρησης της εγκατάστασης από τον κάτοχό της και τον αρμόδιο κατά νόμο μηχανικό αντίστοιχα όταν η συνολική κινητήρια ισχύς υπερβαίνει τα 59 KW (80HP).
3. Αντίγραφο οικοδομικής άδειας του κτιρίου από την αρμόδια Πολεοδομική Αρχή για βιοτεχνία-βιομηχανία με τα σχεδιαγράμματα που τη συνοδεύουν για νέο ανεγειρόμενο κτίριο.
4. Βεβαίωση έναρξης ή μεταβολής δραστηριότητας από την αρμόδια ΔΟΥ.
5. (α) Εγκεκριμένη μελέτη πυρασφάλειας με τα σχεδιαγράμματα που την συνοδεύουν όπου απαιτείται.
 - (β) Πιστοποιητικό πυρασφάλειας της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της Κ.Υ.Α. Φ15/οικ.1589/104/2006 (ΦΕΚ 90Β'), όπου απαιτείται.

(γ) Τιμολόγια αγοράς ή αναγόμωσης των πυροσβεστήρων και Υ/Δ του προμηθευτή ότι λειτουργούν καλώς και πληρούν τις εθνικές και κοινοτικές προδιαγραφές, καθώς και τιμολόγιο αγοράς φωτιστικών ασφαλείας.

6. (α) Σύμφωνη γνώμη υγειονομικής καταλληλότητας από την οικεία Δ/νση Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. οικ. 12710/860/Φ.15/2007 (ΦΕΚ 1026Β') όπως ισχύει.

(β) Σύμφωνη γνώμη της Δ/νσης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής ή

(γ) Έγκριση κυκλοφορίας προϊόντων

7. Παράβολα Ν. 3325/05 (ΦΕΚ 68Α')

3.2.2 Διαδικασία για την κατοχύρωση της ευρεσιτεχνίας του προϊόντος

Σύμφωνα με το ν.1733/1987 σχετικά με τις εφευρέσεις και την τεχνολογική καινοτομία, «οι ευρεσιτεχνίες αφορούν επινοήματα νέα, που εμπεριέχουν εφευρετική δραστηριότητα και είναι επιδεκτικά βιομηχανικής εφαρμογής. Η ευρεσιτεχνία μπορεί να αναφέρεται σε προϊόν, μέθοδο ή βιομηχανική εφαρμογή».

Η διαδικασία χορήγησης διπλώματος ευρεσιτεχνίας πραγματοποιείται μέσω αίτησης στον ΟΒΙ. Η εταιρεία μας θα προβεί στην καταχώρηση ευρεσιτεχνίας και για τα δύο της προϊόντα.

3.2.3 Καταχώρηση σήματος

Εμπορικό σήμα θεωρείται κάθε σημείο επιδεκτικό γραφικής παραστάσεως, ικανό να διακρίνει τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες μίας επιχείρησης από εκείνα άλλων επιχειρήσεων. Εμπορικό σήμα μπορούν να αποτελέσουν ιδίως: ονόματα φυσικών ή νομικών προσώπων, λέξεις, ψευδώνυμα, επωνυμία επιχείρησης, λογότυπο, απεικονίσεις, σχέδια, γράμματα, αριθμοί, το σχήμα ενός προϊόντος, το σχήμα μίας συσκευασίας, τίτλος εφημερίδας ή περιοδικού. Η κατοχύρωση εμπορικού σήματος (κατοχύρωση ονόματος, ονομασίας, κατοχύρωση λογοτύπου, κατοχύρωση επωνυμίας) αποτελεί πράξη προάσπισης των συμφερόντων μίας εταιρείας.

3.2.4 Ασφαλιστική κάλυψη

Η εταιρεία θα προβεί σε ασφαλιστική κάλυψη του κτιρίου, του οποίου τα χαρακτηριστικά βρίσκονται αναλυτικά στο Παράρτημα-Κεφάλαιο 3-Ασφαλιστική κάλυψη, όπως εκτιμήθηκε από τη Groupama Ασφαλιστική.

3.3 Προτεινόμενη τοποθεσία της επιχείρησης

3.3.1 Κριτήρια θέσης

Η επιλογή της τοποθεσίας εγκατάστασης αποτελεί μια πολύ σημαντική απόφαση για κάθε επιχείρηση. Η θέση είναι το στοιχείο που μπορεί να ευνοήσει ή να καταστρέψει μια επιχείρηση, αφού μπορεί να επηρεάσει τον αριθμό των πελατών, την πρόσβαση στους προμηθευτές, τα έσοδα, το κόστος, το εργατικό δυναμικό, τη φορολογία και κάθε άλλη σχεδόν δραστηριότητα μιας επιχείρησης.

Επίσης, η επιλογή του χώρου είναι μία απόφαση που δεν αλλάζει εύκολα. Από τη στιγμή που θα επενδύσει κάποιος σ' ένα οικόπεδο, σε ένα κτίριο, σε εξοπλισμό ή σε μηχανήματα, έπειτα είναι πολύ χρονοβόρο και κοστοβόρο να μετακομίσει. Συνεπώς η επιλογή του χώρου εγκατάστασης είναι μια απόφαση που πρέπει να λαμβάνεται με προσοχή, μετά από εξέταση αρκετών παραγόντων.

Κατά την επιλογή χώρου εγκατάστασης, πρέπει να ληφθούν υπόψη τα παρακάτω στοιχεία:

- Να υπάρχει σύνδεση με μέσα μαζικής μεταφοράς και χώρος πάρκινγκ.
- Μέτρηση της απόστασης από εθνικές οδούς, σιδηρόδρομους, λιμάνια, αεροδρόμια, καθότι αυτή η απόσταση καθορίζει το κόστος προμήθειας πρώτων υλών και το κόστος αποστολής των τελικών προϊόντων.
- Να μην υπάρχουν πολλές άλλες ανταγωνιστικές επιχειρήσεις σε κοντινή απόσταση.
- Η περιοχή να είναι ασφαλής.

3.3.2 Σχέση θέσης επιχείρησης-πελατείας

Δεδομένου ότι άμεσοι πελάτες μας είναι βιοτεχνίες παρασκευής αρτοσκευασμάτων, καταστήματα delicatessen και super market και δεν είναι απευθείας ο ίδιος ο καταναλωτής, η εύρεση της καταλληλότερης θέσης για την επιχείρηση εστίασε στο να εγκατασταθεί η εταιρεία σε χώρο εύκολο για τη διανομή και κοντά στις πηγές προμήθειας. Αυτές μπορεί να είναι εταιρείες που προσφέρουν πρώτες ύλες ή άλλες επιχειρήσεις που προσφέρουν εξαρτήματα. Η ΈλληνFood εδρεύει στην Αθήνα, που αποτελεί κεντρική περιοχή για τη διανομή σε χονδρεμπόρους και λιανεμπόρους και βρίσκεται σε βολική απόσταση από τους προμηθευτές στέμφυλων και κελυφωτών φιστικιών.

3.3.3 Κτιριακός χώρος

Οι εγκαταστάσεις μας είναι εύκολα προσβάσιμες όσον αφορά στη συγκοινωνία και στους προμηθευτές. Κατά την επιλογή κτιρίου η επιχείρηση έλαβε υπόψη της την καταλληλότητα του κτιρίου (επάρκεια χώρων, HACCP), την εξωτερική του εμφάνιση, το εσωτερικό του (συντήρηση, ηλεκτρικές εγκαταστάσεις, φωτισμός, κλιματισμός κτλ), το κόστος του (ύψος ενοικίου, ρήτρες συμβολαίου κτλ), τον προαύλιο χώρο με δυνατότητα φορτοεκφόρτωσης από τα φορτηγά που είτε μεταφέρουν τις πρώτες ύλες είτε συγκεντρώνουν το υλικό προς διανομή.

Οι πιθανές τοποθεσίες είναι αρκετές και κλίνουν προς τη βιοτεχνική – βιομηχανική ζώνη στο Αιγάλεω, Ρέντη ή Μοσχάτο. Τα ενοίκια είναι ενδεικτικά αφού από έρευνα που προέκυψε υπάρχουν κτίρια όπου το μηνιαίο κόστος τους διακυμαίνεται από €350 έως €1300. Η επιλογή του κτιρίου θα γίνει βάσει του αντίστοιχου κόστους που χρειάζεται για τροποποιήσεις και των υπόλοιπων προδιαγραφών που πρέπει να τηρούνται, όπως έχουν ήδη αναφερθεί. Τα εκτιμώμενα αναγκαία τετραγωνικά είναι 250 τμ.

3.3.4 Κανάλια διανομής

Τα προϊόντα της αλευροβιομηχανίας διατίθενται σε δύο κατηγορίες πελατών: τα νοικοκυριά που καταναλώνουν κυρίως τα τυποποιημένα προϊόντα και τις βιοτεχνίες και βιομηχανίες τροφίμων, που προμηθεύονται το αλεύρι χύμα ή σε μεγάλες συσκευασίες.

Οι μικρές βιοτεχνίες συνήθως δε διαθέτουν οργανωμένα δίκτυα διανομής και απευθύνονται στην τυπική αγορά ή συνεργάζονται με χονδρέμπορους. Οι μεγαλύτερες επιχειρήσεις διατηρούν αντιπροσώπους στις περισσότερες περιοχές της ελληνικής επικράτειας. Ανεξάρτητα από το μέγεθος της επιχείρησης, απασχολούνται συνήθως πωλητές οι οποίοι είτε εντάσσονται στο μόνιμο προσωπικό της επιχείρησης, είτε είναι εξωτερικοί συνεργάτες που αμείβονται αποκλειστικά με βάση προμήθεια επί των πωλήσεων που πραγματοποιούν, ενώ έχουν και τη δυνατότητα ταυτόχρονης συνεργασίας με περισσότερες από μία επιχειρήσεις του κλάδου.

Κύρια επιδίωξη της δικής μας επιχείρησης είναι η χονδρική πώληση των προϊόντων (αρτοποιία) και η λιανική πώληση (καταστήματα *delicatessen* και *super market*).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. Προϊόντα και υπηρεσίες

4.1 Λεπτομερή περιγραφή προϊόντων

Η ΈλληνFood είναι μια εταιρεία που διαχειρίζεται και αξιοποιεί ανεκμετάλλευτους πόρους. Τα προϊόντα της είναι βιολειτουργικά άλευρα, gluten-free που προκύπτουν από στέμφυλα οινοποιίας και κελυφωτά φιστίκια Αιγίνης. Τα προϊόντα παράγονται στην Ελλάδα από ελληνικές πρώτες ύλες και η διανομή τους γίνεται σε αρτοποιία, super market, και delicatessen μαγαζιά. Η καινοτομία των προϊόντων μας βασίζεται στα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που έχουν και στην πλούσια διατροφική αξία που προσδίνουν στα τρόφιμα που προστίθενται.

4.1.1 Αλεύρι από στέμφυλα

Το αλεύρι από οίνο (**Wine flour**) είναι ελληνικό, βιολειτουργικό άλευρο χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη από στέμφυλα που προκύπτουν μετά την διαδικασία της οινοποίησης. Το προϊόν χρησιμοποιείται στο ψήσιμο και το μαγείρεμα. Με τη χρήση του προστίθενται νέα χαρακτηριστικά στα φαγητά. Μπορεί να μετατρέψει πολλές παραδοσιακές συνταγές που βασίζονται σε αλεύρι σε κάτι νέο και υγιές χαρίζοντας ένα πλούσιο κόκκινο χρώμα και άρωμα οίνου στα τρόφιμα που προστίθεται. Είναι πολύ θρεπτικό και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σίγουρα και για άτομα με συγκεκριμένες τροφικές αλλεργίες (όπως δυσανεξία στη γλουτένη και κοιλιοκάκη). Περιέχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, φυτικές ίνες και χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες. Η χρήση του ακόμα και σε μικρές ποσότητες είναι αποδεδειγμένο ότι ενισχύει τον οργανισμό με πολυφαινολικές αντιοξειδωτικές ουσίες που βοηθούν στην μείωση της χοληστερόλης, στον διαβήτη τύπου 2, αλλά και στην εξασθένηση του οξειδωτικού στρες.

4.1.2 Αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια

Το αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια ποικιλίας «Αιγίνης» (**Pistakia flour**) είναι ένα ελληνικό, βιολειτουργικό άλευρο χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη. Αξιοποιεί τους καρπούς δευτερεύουσας ποιότητας δηλ. όσους δεν πληρούν τα κριτήρια Α' ποιότητας κελυφωτών φιστικιών (ελάχιστες απαιτήσεις, χρωματισμός, μέγεθος, ποσοστό υγρασίας) μετατρέποντάς τους σε άλευρο. Το χαρακτηρίζει το πράσινο χρώμα και η έντονη γεύση που ταιριάζει «γάντι» στην ελληνική κουζίνα (ζαχαροπλαστική και κατά περιπτώσεις στη μαγειρική). Χρησιμοποιείται είτε αυτούσιο για την παρασκευή συνταγών με βάση το φιστίκι είτε ως πρόσθετο συμπλήρωμα

υψηλής προστιθέμενης αξίας. Διαθέτει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα και υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες, βιταμίνες, μέταλλα, αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες και καροτενοειδή. Επίσης, μπορεί να μειώσει σε σημαντικά επίπεδα τη χοληστερόλη βελτιώνοντας την αρτηριακή πίεση. Ένα αμιγώς ελληνικό προϊόν, κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη, διαβητικούς και όσους ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή.

4.1.3 Βασικότερα χαρακτηριστικά αλεύρων

Τα άλευρα της επιχείρησής μας έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά από μόνα τους. Όταν αυτά συνδυαστούν κατάλληλα με τρόφιμα προσδίδουν ακόμα περισσότερο ξεχωριστά και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας χρησιμοποιείται θερμοκρασία μικρότερη από 100°C για να εξασφαλιστεί ότι τα τελικά προϊόντα παραμένουν ακατέργαστα.

Το **Wine flour** προσδίδει χρώματα ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών από την οποία προέρχεται. Μπορεί να δώσει έντονα κόκκινα χρώματα και χρυσοκίτρινες αποχρώσεις. Η γεύση είναι ιδιαίτερη, ανάλογα την ποικιλία από την οποία έχει προέλθει. Η συνήθης γεύση του είναι γλυκόξινη, ενώ τα αρώματα που προσδίδει στα τρόφιμα είναι τόσο ιδιαίτερα όσο αυτά του οίνου. Η υφή του είναι αλευρώδης.



Εικόνα 1. Χρώματα του Wine flour ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών από την οποία προέρχεται.

Το **Pistakia flour** προσδίδει πράσινο χρώμα (ανοιχτό, σκούρο), σε ορισμένες περιπτώσεις κιτρινωπό ή μεικτό, στα τρόφιμα στα οποία προστίθεται. Η γεύση του είναι γλυκιά και λιπαρή λόγω του πλούσιου ελαιώδους καρπού του, ενώ τα αρώματα που προσδίδει στα τρόφιμα θυμίζουν φιστίκι. Η υφή του είναι αλευρώδης, ελαφρώς κολλώδης.



Εικόνα 2. Χρώμα και υφή του Pistakia flour.

4.2 Οφέλη αλεύρων

Τα οφέλη των αλεύρων βασίζονται κυρίως στη διατροφική αξία και στους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που πληρούν με βάση την νομοθεσία.

4.2.1 Αλεύρι οίνου (Wine flour)

Το αλεύρι οίνου, σύμφωνα με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1924/2006, όπως αυτός τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 116/2010 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, και σύμφωνα με τους ειδικούς όρους χρήσης τους, και υπό την προϋπόθεση ότι τα τρόφιμα στα οποία θα διατυπωθεί ο ισχυρισμός είναι σύμφωνα με τους γενικούς όρους του Κανονισμού και σύμφωνα με την Οδηγία 2008/100/ΕΚ:

- Περιέχει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα. Το άθροισμα των κορεσμένων λιπαρών οξέων και των trans λιπαρών οξέων στο προϊόν είναι 30% μικρότερο από το άθροισμα των κορεσμένων λιπαρών οξέων και των trans λιπαρών οξέων σε παρόμοιο προϊόν.
- Δεν περιέχει πρόσθετα σάκχαρα. Περιέχει φυσικά σάκχαρα.
- Χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο/αλάτι. Δεν περιέχει περισσότερα από 0,12g /100g Na.
- Περιέχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες. Το προϊόν περιέχει περισσότερα από 6g εδωδιμων ινων ανά 100g και συγκεκριμένα, 47,70g.
- Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη C.
- Αποτελεί πηγή σιδήρου (Fe) και καλίου (K).

Όσον αφορά τους ισχυρισμούς υγείας, το αλεύρι οίνου μπορεί να μειώσει σε σημαντικά επίπεδα τη χοληστερόλη, το κοιλιακό λίπος και την αύξηση του σωματικού βάρους (Herman Lutterodt et.al., 2011). Η δράση του αυτή οφείλεται στην προστασία από το οξειδωτικό στρες γιατί είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά. Κλινικές μελέτες επιβεβαιώνουν τους ισχυρισμούς υγείας (J. Lekakis et. al., 2005) (P. Kar et. al., 2009)

Επίσης, το αλεύρι από οίνο βελτιώνει την αρτηριακή πίεση και την μεταγευματική γλυκόζη σε διαβητικούς στους ανθρώπους. Σύμφωνα με κλινική μελέτη που έγινε σε άντρες 3-65 ετών με μεταβολικό σύνδρομο, η κατανάλωση 20g αλεύρου οίνου ημερησίως μείωσε σημαντικά την συστολική και διαστολική αρτηριακή πίεση, καθώς και τα επίπεδα μεταγευματικής γλυκόζης στο αίμα (Inis Urquiaga et. al., 2015). Το άλευρο είναι κατάλληλο για διαβητικούς λόγω του χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, ενώ είναι κατάλληλο και για ανθρώπους που έχουν δυσανεξία στην γλουτένη.

Επειδή είναι σχετικά σταθερό στη θερμότητα και έχει υψηλή αντιοξειδωτική δράση, είναι πιθανά ικανό να μειώσει το σχηματισμό καρκινογόνου ακρυλαμιδίου και νιτροζαμινών σε ψημένα προϊόντα (Inés Urquiaga et.al., 2015).

Πίνακας 1. Ισχυρισμοί διατροφής για το Wine flour.

Ισχυρισμοί διατροφής	Ανά 100g / Per 100g
Χαμηλά κορεσμένα λιπαρά*	0,75 g
Υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά*	7,75 g
Περιέχει φυσικά σάκχαρα*	20,78 g
Υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες*	47,70 g
Υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη C*	26,25mg
Υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρος (Fe)**	18,08mg

*Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1924/2006, όπως αυτός τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 116/2010 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, και σύμφωνα με τους ειδικούς όρους χρήσης τους, και υπό την προϋπόθεση ότι τα τρόφιμα στα οποία θα διατυπωθεί ο ισχυρισμός είναι σύμφωνα με τους γενικούς όρους του Κανονισμού.

**Οδηγία 2008/100/ΕΚ

Πίνακας 2. Διαθρεπτική επισήμανση για το Wine flour.

Διατροφικά στοιχεία / Typical values	Ανά μερίδα / Per portion 100g	%ΠΠΑ / RI*
Ενέργεια / Energy	937,2kJ / 224kcal	11%
Λιπαρά / Fat	7,75g	10%
εκ των οποίων κορεσμένα / of which saturates	0,75g	4%
Υδατάνθρακες / Carbohydrate	29,20g	11%
εκ των οποίων σάκχαρα / of which sugars	20,78g	104%
Εδώδιμες ίνες / Fibre	47,70g	
Πρωτεΐνες / Protein	11,71g	23%
Αλάτι / Salt	0,11g	1.8%
Βιταμίνη C / Vitamin C	26,25mg	33%
Σίδηρος / Fe	18,08 mg	129%
ΠΠΑ / RI = Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400kJ/2000kcal) / Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000kcal). Κάθε συσκευασία περιέχει περίπου 5 μερίδες των 100g.		

4.2.2 Αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια (Pistakia flour)

Σύμφωνα με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1924/2006, όπως αυτός τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 116/2010 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, και σύμφωνα με τους ειδικούς όρους χρήσης τους, και υπό την προϋπόθεση ότι τα τρόφιμα στα οποία θα διατυπωθεί ο ισχυρισμός είναι σύμφωνα με τους γενικούς όρους του Κανονισμού και σύμφωνα με την Οδηγία 2008/100/ΕΚ, το αλεύρι από φιστικόψιχα:

- Περιέχει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα.
- Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά οξέα.
- Δεν περιέχει πρόσθετα σάκχαρα. Το προϊόν περιέχει φυσικά σάκχαρα.
- Δεν περιέχει νάτριο ή αλάτι. Δεν περιέχει περισσότερα από 0,005g/100g Na.
- Περιέχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες. Το προϊόν περιέχει περισσότερα από 6g εδώδιμων ινών ανά 100g και συγκεκριμένα, 10,3g.
- Έχει υψηλή περιεκτικότητα στις βιταμίνες Β1 και Β6.
- Αποτελεί πηγή βιταμινών (Β2, Β9, Ε, Κ).
- Παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε Κ, Ρ και Mg.
- Αποτελεί πηγή Fe και Zn.
- Είναι πηγή καροτενοειδών (β-καροτένιο, λουτεΐνη, ζεαξανθίνη).

Οι πυρήνες έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα λιπαρά (περίπου 45%, κατά βάρος) και ακατέργαστη πρωτεΐνη (περίπου 30%). Τα συνολικά χαμηλού μοριακού βάρους επίπεδα σακχάρου είναι 3 έως 4%, αλλά τα αναγωγικά σάκχαρα (κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη) αντιπροσωπεύουν μόνο περίπου το 10% της συνολικής ζάχαρης (Ferguson et al., 2005).

Το άλευρο από φιστίκι μειώνει την πιθανότητα καρδιαγγειακής νόσου, χαμηλώνει τα επίπεδα της LDL χοληστερόλης αυξάνοντας την HDL χοληστερόλη (Penn State News, 2010) βελτιώνει την αρτηριακή πίεση. Τα φιστίκια περιέχουν α-λινολεϊκό οξύ (ALA), έναν τύπο ωμέγα-3 λιπαρού οξέος που μπορεί να μετατραπεί σε DHA και EPA, που βρίσκονται μόνο σε ζωικές πηγές. Έτσι, οι χορτοφάγοι και οι vegans μπορεί να τρώνε φιστίκια ως πηγή των ω-3 λιπαρών οξέων που χρειάζονται. Η χρόνια πρόσληψη φιστικιών βελτιώνει το μεταβολισμό της γλυκόζης συμβάλλοντας έτσι στη μείωση του κινδύνου σακχαρώδους διαβήτη τύπου 2 και των σχετικών ανωμαλιών (ClinicalTrials, Identifier: NCT01441921).

Τα κελυφωτά φιστίκια προσφέρουν, επίσης, υψηλό ποσό αντιοξειδωτικών πολυφαινολών (Mahmoudi et al., 2014) και είναι η μοναδική πηγή, μεταξύ των καρπών με κέλυφος, καροτενοειδών συμπεριλαμβανομένων του β-καροτενίου, της λουτεΐνης και της ζεαξανθίνης

(Harris, 2013). Είναι κατάλληλο για διαβητικούς λόγω του χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, ενώ είναι κατάλληλο και για ανθρώπους που έχουν δυσανεξία στην γλουτένη.

Πίνακας 3. Ισχυρισμοί διατροφής για το Pistakia flour.

Ισχυρισμοί διατροφής	Ανά 100g / Per 100g
Χαμηλά κορεσμένα λιπαρά*	5,645g
Υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά*	37,88g
Φυσικά σάκχαρα*	7,74g
Υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες*	10,3g
Υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη B1*	0,695mg
Υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη B6*	1,122mg
Πηγή φολικού οξέος ή βιταμίνης B9*	51μg
Πηγή ριβοφλαβίνης ή βιταμίνης B2*	0,234mg
Πηγή βιταμίνης E*	2,17mg
Πηγή βιταμίνης K*	13,2μg
Υψηλή περιεκτικότητα σε K*	1007mg
Υψηλή περιεκτικότητα σε P*	469mg
Υψηλή περιεκτικότητα σε Mg**	109mg
Πηγή Fe*	4,03mg
Πηγή Zn*	2,34mg

*Οδηγία 2008/100/EK

** Οδηγία 90/496/EOK

Πίνακας 4. Διαθρεπτική επισήμανση για το Pistakia flour.

Διατροφικά στοιχεία / Typical values	Ανά μερίδα / Per portion 100g	%ΠΠΑ / RI*
Ενέργεια / Energy	2393kJ / 572kcal	29%
Λιπαρά / Fat	45,82g	61%
εκ των οποίων κορεσμένα / of which saturates	5,645g	27%
μονοακόρεστα / monounsaturates	24,534g	
πολυακόρεστα / polyunsaturates	13,346g	
Υδατάνθρακες / Carbohydrate	28,28g	11%

εκ των οποίων σάκχαρα / of which sugars	7,74g	38%
Εδώδιμες ίνες / Fibre	10,3g	
Πρωτεΐνες / Protein	21,05g	42%
Αλάτι / Salt	6mg	0,09%
Σίδηρος / Fe	4,03mg	29%
Μαγνήσιο / Mg	109mg	29%
Φώσφορος / P	469mg	67%
Κάλιο / K	1007mg	50%
Ψευδάργυρος / Zn	2,34mg	23%
Θειαμίνη / Thiamin	0,695mg	63%
Ριβοφλαβίνη / Riboflavin	0,234mg	17%
Βιταμίνη B-6 / Vitamin B-6	1,122mg	80%
Φολικό οξύ / Folate	51µg	26%
Βιταμίνη E / Vitamin E	2,17mg	18%
Βιταμίνη K / Vitamin K	13,2µg	18%
ΠΠΑ / RI = Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400kJ/2000kcal) / Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000kcal). Κάθε συσκευασία περιέχει περίπου 5 μερίδες των 100g.		

4.3 Τοξικότητα - Αλλεργιογόνα

4.3.1 Για το Wine flour

Σε ελέγχους τοξικότητας εκχυλισμάτων που προέρχονται από σταφύλια, δεν έχουν διαπιστωθεί περιπτώσεις τοξικότητας, ενώ το ίδιο ισχύει και για εμπλουτισμένα πολυφαινολικά μίγματα που προέρχονται από σταφύλια.

Χαρακτηριστικό είναι ότι σε in vino δοκιμές, η οξεία θανατηφόρος δόση ενός εκχυλίσματος σταφυλιών υπολογίστηκε μεγαλύτερη των 4000mg/kg, ενώ δεν παρατηρήθηκε τοξικότητα σε χρόνια in vino πειράματα (Yamakoshi J. et al., 2002).

4.3.2 Για το Pistakia flour

Στους καρπούς δέντρων συμπεριλαμβάνονται τα αμύγδαλα, τα καρύδια Βραζιλίας, τα κάσιους, τα φουντούκια, τα μακαντέμια, τα πεκάν, τα κελυφωτά φιστίκια και τα καρύδια. Οι αλλεργίες σε καρπούς δέντρων ποικίλλουν σημαντικά από περιοχή σε περιοχή. Στην Ευρώπη, η πιο συχνά εμφανιζόμενη αλλεργία προέρχεται από τα φουντούκια, στις ΗΠΑ από τα καρύδια

και τα κάσιους και στο Ηνωμένο Βασίλειο από τα καρύδια Βραζιλίας, τα αμύγδαλα και τα καρύδια (Mc-William et al., 2015).



Εικόνα 3. Ποσοστό αλλεργιών στην Αμερική για αράπικα φιστίκια (αραχίδα) και καρπούς δέντρων.

Όπως δείχνει και η παραπάνω εικόνα από το National Institute of Allergy and Infectious Disease (NIAID), το 1.1% των Αμερικανών παρουσιάζουν σοβαρή αλλεργία συνολικά σε καρπούς δέντρων και αράπικα φιστίκια (Burks, 2009; Fleischer, 2007). Από αυτό το ποσοστό, μόλις το 0,6% αντιστοιχεί σε αλλεργία από καρπούς δέντρων στους οποίους κατατάσσονται τα κελυφωτά φιστίκια. Επομένως, συμπεραίνουμε ότι ένα πολύ μικρό ποσοστό του 0,6% αντιστοιχεί στα κελυφωτά φιστίκια

Στην Ευρώπη, τα αλλεργιογόνα στα τρόφιμα παρακολουθούνται και αξιολογούνται κλινικά και επιστημονικά από την EFSA (European Food Safety Authority). Ο ευρωπαϊκός κανονισμός αρ. 1169/2011 για την ενημέρωση των καταναλωτών σε θέματα τροφίμων κατατάσσει 14 αλλεργιογόνα τροφίμων που επιβάλλεται να αναγράφονται στα συσκευασμένα τρόφιμα. Σε αυτά κατατάσσονται και τα κελυφωτά φιστίκια.

Η ανάλυση μυκοτοξινών είναι διαπιστευμένη από το ΕΣΥΔ Αρ. 44-3 σε υπόστρωμα ξηρών καρπών και διενεργείται με UPLC-MS-MS (Modified method UPLC-MS-MS based on Journal of Chromatography A, Vol. 1143, p. 48-64, 2007 σε συμφωνία με τον ΕΚ 401/2006).

Διεξάγονται οι παρακάτω αναλύσεις:

- Total aflatoxins (B1, B2, G1, G2)
- Ochratoxin A

- Zearalenone (ZON)
- Deoxynivalenol (DON)
- Diacetoxyscirpenol (DAS)
- T-2
- HT-2

Η ανάλυση υπολειμμάτων προϊόντων φυτοπροστασίας γίνεται με UPLC-MS-MS και GC-MS-MS βασισμένη στη μέθοδο QuEChERS (AOAC Vol. 8, No 2, 2005 (modified) p.615-629).

4.4 Φυσικοχημική ανάλυση

Το προϊόν Wine flour έχει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- pH: 3.82
- περιεκτικότητα υγρασίας: 14%

Το προϊόν Pistakia flour έχει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- a_w : 0.82
- περιεκτικότητα υγρασίας: 5-7%

4.5 Παράγοντες που προσδίδουν ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα

Ευκαιρίες διαφοροποίησης μπορούν να υπάρχουν σε δραστηριότητες σε όλο το μήκος της αλυσίδας της ΈλληνFood. Ωστόσο, η πιο συστηματική προσέγγιση, αφορά την επικέντρωση σε χαρακτηριστικά που οδηγούν στη μοναδικότητα, τα οποία είναι ιδιαίτερα αποτελεσματικά για τη δημιουργία διαφοροποίησης. Τρόποι μέσα από τους οποίους μπορούμε να ενισχύσουμε τη διαφοροποίηση της επιχείρησής μας είναι οι εξής:

- Η προσπάθεια για τη δημιουργία μοναδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως ο σχεδιασμός και η απόδοση. Αυτό αφορά στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς και τις λειτουργικές ιδιότητες των προϊόντων μας, συμπεριλαμβανομένης και της τελικής του χρήσης, μετά την εφαρμογή του από τους καταναλωτές. Πιο συγκεκριμένα η προσπάθεια για την δημιουργία υψηλής διατροφικής αξίας αλεύρων με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς και η μεγαλύτερη δυνατότητα για ανακύκλωση, ενισχύοντας την προστασία του περιβάλλοντος αλλά και του καταναλωτή.
- Η αξιοποίηση παραπροϊόντων οινοποίησης τα οποία θα απορρίπτονταν στο περιβάλλον

με αρνητικές επιπτώσεις. Τα στέμφυλα λόγω έντονης ρίψης τους στο περιβάλλον και λόγω συγκεκριμένων συνθηκών αερισμού, θερμοκρασίας, ηλιοφάνειας και υγρασίας, σωστής αναλογίας άνθρακα/αζώτου, προκαλούν την οξειδωτική αποικοδόμηση των οργανικών τους ενώσεων. Οι αρνητικές επιπτώσεις είναι η αύξηση δεικτών ρύπανσης, όπως το BOD (βιοχημικά απαιτούμενο οξυγόνο) και COD (χημικά απαιτούμενο οξυγόνο).

- Βελτίωση της εξυπηρέτησης των πελατών και προσθήκη επιπρόσθετων υπηρεσιών. Τα παραδείγματα περιλαμβάνουν την καλύτερη τεχνική υποστήριξη στους αγοραστές, υψηλότερη ποιότητα στις υπηρεσίες συντήρησης, περισσότερες και καλύτερες πληροφορίες για το προϊόν, περισσότερο και καλύτερο επιμορφωτικό υλικό για τους τελικούς χρήστες, ταχύτερη επεξεργασία παραγγελιών, καθώς και μεγαλύτερη ευκολία πρόσβασης των πελατών.
- Εφαρμογή των δραστηριοτήτων Έρευνας και Ανάπτυξης στην παραγωγική διαδικασία. Η ενασχόληση με την έρευνα και την ανάπτυξη στον τομέα της παραγωγής, μπορεί να επιτρέψει την παροχή μεγαλύτερης ποικιλίας προϊόντων και περισσότερων εκδόσεων προϊόντων, τη βελτίωση της ποιότητας τους και την υιοθέτηση μεθόδων παραγωγής ασφαλέστερων για το περιβάλλον. Έχουμε αναπτύξει ευέλικτα συστήματα παραγωγής τα οποία επιτρέπουν διαφορετικές εκδόσεις προϊόντων να παραχθούν στην ίδια γραμμή παραγωγής. Έτσι, είμαστε σε θέση να παρέχουμε στους πελάτες προϊόντα κατά παραγγελία, δημιουργώντας μια ισχυρή διαφοροποίηση.
- Προσπάθεια για καινοτομία και τεχνολογική πρόοδο. Επιδιώκουμε να κατέχουμε πλεονέκτημα first-mover (FMA – First Mover Advantage) στην αγορά. Αν η καινοτομία που παρέχουμε αποδειχθεί δύσκολο να αναπαραχθεί, μέσω της προστασίας της από διπλώματα ευρεσιτεχνίας ή άλλα μέσα, μπορεί να παρέχει στην επιχείρησή μας το πλεονέκτημα του πρωτοπόρου, το οποίο δημιουργεί σημαντική διαφοροποίηση.
- Επιδίωξη της συνεχούς βελτίωσης της ποιότητας. Οι αντιληπτές ποιοτικές διαφορές μεταξύ των προϊόντων μπορεί να είναι μια σημαντική διαφοροποίηση για τους πελάτες. Για το λόγο αυτό είναι σημαντική η εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου της ποιότητας σε όλη την αλυσίδα αξίας, συμπεριλαμβανομένης και της εξυπηρέτησης των πελατών, μετά την πώληση των προϊόντων. Οι διαδικασίες ελέγχου μπορούν να μειώσουν τα ελαττώματα των προϊόντων και να λειτουργήσουν ως μέτρο πρόληψης σε ενδεχόμενη πρόωρη αποτυχία τους. Επιπλέον, μέσω της εφαρμογής τους, παρατείνεται η διάρκεια ζωής των προϊόντων και διευρύνεται χρονικά η διάρκεια κάλυψης της εγγύησης τους. Ακόμη, βελτιώνεται η οικονομία της χρήσης τους, ενισχύεται η εμφάνισή τους καθώς

και αυξάνεται η ευκολία του τελικού χρήστη κατά τη χρήση τους. Η επιχείρησή μας πληροί τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας πιστοποίησης, όπως το ISO 9001.

- Αύξηση της έντασης των δραστηριοτήτων μάρκετινγκ και πωλήσεων. Το μάρκετινγκ και η διαφήμιση μπορεί να έχουν τεράστια επίδραση στην αξία που αντιλαμβάνεται οι πελάτες και ως εκ τούτου την προθυμία τους να πληρώσουν περισσότερο για αυτό που προσφέρει η επιχείρηση. Τα εμπορικά ονόματα δημιουργούν την αφοσίωση των πελατών, η οποία αυξάνει το υποτιθέμενο κόστος.
- Αναζήτηση εισροών υψηλής ποιότητας. Η ποιότητα των εισροών μπορεί τελικά να εξαπλωθεί, επηρεάζοντας την απόδοση ή την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Ως παράδειγμα η επιχείρησή μας έχει θέσει αυστηρές προδιαγραφές για τις πρώτες ύλες που αγοράζει από τους προμηθευτές της.
- Βελτίωση των ικανοτήτων, των γνώσεων και της εμπειρίας των εργαζομένων μέσα από τη λειτουργία της διοίκησης των ανθρωπίνων πόρων (HR). Αυτό αφορά στη σημαντικότητα της πρόσληψης, της κατάρτισης και της διατήρησης εξειδικευμένου και έμπειρου προσωπικού, δεδομένου ότι οι εργαζόμενοι είναι συχνά η πηγή των δημιουργικών και καινοτόμων ιδεών που βρίσκονται πίσω από την ανάπτυξη νέων προϊόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. Σχέδιο μάρκετινγκ

Προκειμένου να διερευνήσουμε την αγορά στην οποία θέλουμε να εισέλθουμε, αλλά και για να αξιοποιήσουμε τα δεδομένα που θα τελειοποιήσουν το επιχειρηματικό μας εγχείρημα, διεξήγαμε προσεκτική και συστηματική έρευνα. Πραγματοποιήσαμε συλλογή πρωτογενών και δευτερογενών δεδομένων.

5.1 Πρωτογενή δεδομένα

Τα ερωτηματολόγια αναρτώνται στο Παράρτημα-Κεφάλαιο 5-Πρωτογενή δεδομένα-Ερωτηματολόγια. Μετά από τη συλλογή των ερωτηματολογίων μαζεύτηκαν 129 απαντήσεις για το Wine flour και 166 απαντήσεις για το Pistakia flour. Οι απαντήσεις των ερωτηματολογίων αναρτώνται στο Παράρτημα-Κεφάλαιο 5-Αποτελέσματα ερωτηματολογίων.

Τα ερωτηματολόγια διανεμήθηκαν και συμπληρώθηκαν ηλεκτρονικά. Σημαντικό είναι ότι το δείγμα μπορεί να μην είναι πλήρως αντιπροσωπευτικό, αλλά μπορεί να μας δείξει μια τάση λόγω των πολλών αριθμών που συμπληρώθηκαν.

5.1.1 Προϊόν Wine flour

Τα ερωτηματολόγια απαντήθηκαν από 129 άτομα, 53 από αυτά ήταν ηλικίας 20-29 ετών ποσοστό που αντιστοιχεί στο 41,1% του συνόλου, 35 άτομα 40-51 ετών, 30 άτομα 30-40 ετών και 11 άτομα 51 ετών και άνω. Το μεγαλύτερο ποσοστό (69%) που απάντησε ήταν γυναίκες, ενώ το αντρικό κοινό ήταν 31%. Ο τόπος διαμονής των ατόμων ήταν από Αθήνα σε ποσοστό 83,7%, ενώ το υπόλοιπο αντιστοιχούσε σε άτομα που διαμένουν Θεσσαλονίκη, σε αστικές, ημιαστικές και αγροτικές περιοχές. Η εισοδηματική κατάσταση είναι κατά μέσο ορό μέτρια προς χαμηλή με μέσο ετήσιο εισόδημα 14.000 ευρώ. Το 11% δήλωσε υψηλότερο ετήσιο εισόδημα από τα 14.000 ευρώ. Η κατάσταση της υγείας τους κατά μέσο ορό καλή έως πολύ καλή, ενώ μόνο ένα ποσοστό 13,2% δήλωσε μέτρια κατάσταση υγείας.

Από τα 129 άτομα του ερωτηματολογίου τα 73 απάντησαν θετικά στο ότι το προϊόν Wine flour ανήκει στην κατηγορία σπάνια και ιδιαίτερα τρόφιμα. Οι 16 απάντησαν αρνητικά, ενώ 40 ότι ίσως ανήκει.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι παρόλο που 56,6% απάντησε θετικά ότι το προϊόν αντιστοιχεί σε delicatessen, παρόλα αυτά ένα 72,9% θέλει το προϊόν σε super market σε αντίθεση με 45% που θέλουν το προϊόν σε καταστήματα delicatessen. Η τελευταία παρατήρηση αυτή έρχεται σε συμφωνία με το γεγονός ότι 58,1% των ερωτηθέντων σπάνια (1-2

φορές) την εβδομάδα καταναλώνουν προϊόντα από καταστήματα delicatessen, ενώ μόνο το 6,2% καταναλώνει συχνά (3-4 φορές) την εβδομάδα.

Στην ερώτηση εάν είναι σημαντικό κριτήριο αγοράς, ότι το προϊόν δεν περιέχει γλουτένη, το 50,4% απάντησε αρνητικά. Ενώ μόλις το 26,4% θεωρεί ότι είναι σημαντικό κριτήριο για να το αγοράσει.

Από τα άτομα που ρωτήθηκαν, το 62% θα χρησιμοποιούσε το αλεύρι οίνου σε συνταγές, το 31% ίσως το χρησιμοποιούσε και μόλις το 7% δεν θα το χρησιμοποιούσε. Αυτό έρχεται σε συμφωνία με την ερώτηση αν θα το αγόραζε. Σε αυτή την ερώτηση το 61,2% θα το αγόραζε το 33,3% ίσως, και ένα μικρό ποσοστό 5,4% δεν θα το αγόραζε.

Στην ερώτηση εάν γνωρίζουν ότι το άλευρο βάση των παραπάνω χαρακτηριστικών υπερτερεί σε σχέση με ένα συμβατικό αλεύρι (σίτου, σίκαλης) το 46,5% δεν το γνώριζε, ενώ το 41,9% το γνώριζε. Ένα ποσοστό 11,6% απάντησε ότι ίσως να υπερτερεί. Οι 90 από τους ερωτηθέντες θα αγόραζαν το προϊόν επειδή είναι υγιεινό και βοηθάει στη βελτίωση της υγείας, 65 από αυτούς λόγω των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (προδίδοντας νέα χαρακτηριστικά στο φαγητό), 45 το προτιμούν επειδή είναι ελληνικό από ελληνικές πρώτες ύλες.

Οι καταναλωτές που διαθέτουν έως 2 ευρώ για την αγορά του συγκεκριμένου προϊόντος είναι σε ποσοστό 31%, από 2-5 ευρώ σε ποσοστό 55%, ενώ 12% θα έδινε από 5-8 ευρώ. Τέλος, υπάρχει και ένα μικρό ποσοστό που θα έδινε από 8-14 ευρώ.

5.1.2 Προϊόν Pistakia flour

Τα ερωτηματολόγια απαντήθηκαν από 166 άτομα, 92 από αυτά ήταν ηλικίας 20-29 ετών ποσοστό που αντιστοιχεί στο 55,4% του συνόλου, 41 άτομα 30-40 ετών, 20 άτομα 51 ετών και άνω και 13 άτομα 41-51 ετών. Το μεγαλύτερο ποσοστό (65,1%) που απάντησε ήταν γυναίκες, ενώ το αντρικό κοινό ήταν 34,9%. Ο τόπος διαμονής των ατόμων ήταν από Αθήνα σε ποσοστό 84,3%, ενώ το υπόλοιπο αντιστοιχούσε σε άτομα που διαμένουν Θεσσαλονίκη, σε αστικές, ημιαστικές και αγροτικές περιοχές. Η εισοδηματική κατάσταση είναι κατά μέσο ορό μέτρια προς χαμηλή με μέσο ετήσιο εισόδημα 14.000 ευρώ. Το 12,7% δήλωσε υψηλότερο ετήσιο εισόδημα από τα 14.000 ευρώ. Η κατάσταση της υγείας τους κατά μέσο ορό καλή έως πολύ καλή, ενώ μόνο ένα ποσοστό 12% δήλωσε μέτρια κατάσταση υγείας.

Από τα 166 άτομα του ερωτηματολόγιου, τα 86 απάντησαν θετικά στο ότι το προϊόν Pistakia flour ανήκει στην κατηγορία σπάνια και ιδιαίτερα τρόφιμα. Οι 24 απάντησαν αρνητικά, ενώ 56 ότι ίσως ανήκει.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι παρόλο που 51,8% απάντησε θετικά ότι το προϊόν αντιστοιχεί σε delicatessen, παρόλα αυτά ένα 66,9% θέλει το προϊόν σε super market σε

αντίθεση με 45,8% που θέλουν το προϊόν σε καταστήματα *delicatessen*. Η τελευταία παρατήρηση αυτή έρχεται σε συμφωνία με το γεγονός ότι 54,8% των ερωτηθέντων σπάνια (1-2 φορές) την εβδομάδα καταναλώνουν προϊόντα από καταστήματα *delicatessen*, ενώ μόνο το 8,4% καταναλώνει συχνά (3-4 φορές) την εβδομάδα.

Στην ερώτηση εάν είναι σημαντικό κριτήριο αγοράς ότι το προϊόν δεν περιέχει γλουτένη, το 59% απάντησε αρνητικά. Ενώ μόλις το 22,9% θεωρεί ότι είναι σημαντικό κριτήριο για να το αγοράσει.

Από τα άτομα που ρωτήθηκαν το 65,1% θα χρησιμοποιούσε το αλεύρι οίνου σε συνταγές, το 27,7% ίσως το χρησιμοποιούσε και μόλις το 7,2% δεν θα το χρησιμοποιούσε. Αυτό έρχεται σε συμφωνία με την ερώτηση αν θα το αγόραζε. Σε αυτή την ερώτηση το 59,6% θα το αγόραζε το 33,7% ίσως, και ένα μικρο ποσοστό 6,6% δεν θα το αγόραζε.

Στην ερώτηση εάν γνωρίζουν ότι το άλευρο βάση των παραπάνω χαρακτηριστικών υπερτερεί σε σχέση με ένα συμβατικό αλεύρι (σίτου, σίκαλης) το 48,8% δεν το γνώριζε ενώ το 37,3% το γνώριζε. Ένα ποσοστό 13,9% απάντησε ότι ίσως να υπερτερεί. Οι 123 από τους ερωτηθέντες θα αγόραζαν το προϊόν επειδή είναι υγιεινό και βοηθάει στην βελτίωση της υγείας, 71 από αυτούς λόγω των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (προδίδοντας νέα χαρακτηριστικά στο φαγητό), 62 το προτιμούν επειδή είναι ελληνικό από ελληνικές πρώτες ύλες.

Οι καταναλωτές διαθέτουν από 2-5 ευρώ για την αγορά του συγκεκριμένου προϊόντος, ποσοστό που αντιστοιχεί στο 63,9%. Ένα 13,3% θα έδινε από 5-8 ευρώ, ενώ υπάρχει και ένα μικρό ποσοστό που θα έδινε από 8-14 ευρώ. Τέλος, 22% θα αγόραζε το προϊόν μέχρι 2 ευρώ.

5.2 Δευτερογενή δεδομένα

Η δευτερογενής έρευνα βασίστηκε σε δεδομένα που συλλέχθηκαν από διαγράμματα, πίνακες, γραφήματα (Παράρτημα-Κεφάλαιο 5-Δευτερογενή δεδομένα-Για τα στέμφυλα, Παράρτημα-Κεφάλαιο 5-Δευτερογενή δεδομένα-Για τα κελυφωτά φιστίκια, Παράρτημα-Κεφάλαιο 5-Δευτερογενή δεδομένα-Διαγράμματα καταναλωτικών τάσεων). Τα συμπεράσματα από τη δευτερογενή έρευνα είναι τα εξής:

- Αύξηση της κατανάλωσης προϊόντων *gluten-free* παγκοσμίως.
- Προθυμία αγοράς προϊόντων *gluten-free* με υψηλότερη τιμή.
- Αύξηση της χρήσης συμπληρωμάτων διατροφής στην Ευρώπη.
- Σύγχρονη καταναλωτική τάση που θέλει τα αρτοσκευάσματα εύγεστα, υγιεινά και με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη (*Glycaemic Index, GI*). Τα τρόφιμα χαμηλού γλυκαιμικού

δείκτη (low GI) προκαλούν αργή και σταθερή αύξηση των επιπέδων γλυκόζης στο αίμα, διότι απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο πέψης και απελευθερώνουν με βραδύτερο ρυθμό τα σάκχαρα στο αίμα. Γλυκαιμικό φορτίο (ΓΦ) = $(\Gamma\Delta/100) \cdot \text{περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες}$.

- Αύξηση της κατανάλωσης τροφίμων και μη αλκοολούχων εντός ελληνικού νοικοκυριού κατά 18% από το 2010 έως σήμερα.

5.2.1 Προϊόν Wine flour

- Συνολικά, οι μπάρες δημητριακών που περιείχαν 5% αλεύρι από στέμφυλα έδειξαν μια καλή ισορροπία υψηλής αντιοξειδωτικής δραστηριότητας με την αποδοχή των καταναλωτών (Maria U. Rosales Soto et. al., 2012).
- Αντικατάσταση αλεύρου σίτου με αλεύρι από στέμφυλα επηρεάζει θετικά τις φυσικές, λειτουργικές και οργανοληπτικές ιδιότητες των cookies (Salama Maner et. al., 2015).

5.2.2 Προϊόν Pistakia flour

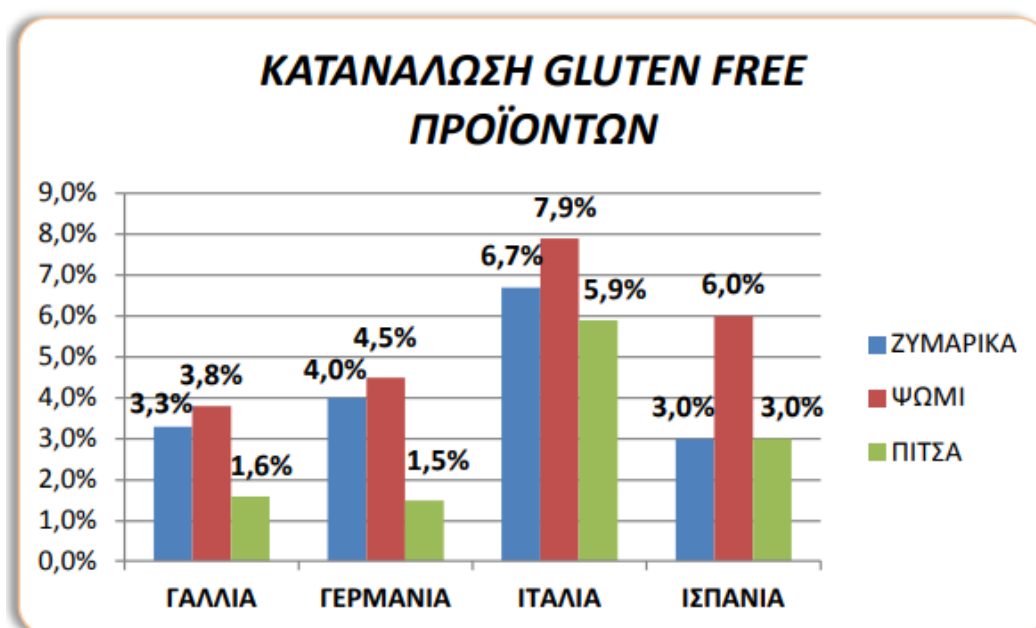
- Τα κελυφωτά φιστίκια εμφανίζουν υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά οξέα. Κατά βάση περιέχουν παλμιτολεϊκό οξύ (16:1), ολεϊκό οξύ (18:1), λινολεϊκό οξύ (18:2) και λινολενικό οξύ (18:3). Το ολεϊκό και το λινολεϊκό οξύ μαζί αποτελούν το 84,42-86,10% των ολικών λιπαρών οξέων (Catalan et al., 2016).
- Τα κελυφωτά φιστίκια μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην πρόληψη και θεραπεία ασθενειών, όπως ο διαβήτης, το μεταβολικό σύνδρομο, η στεφανιαία καρδιακή νόσος, ο καρκίνος, η σκλήρυνση κατά πλάκας, αλλά και για φλεγμονώδεις καταστάσεις (Ghaseminasab et al., 2016).

5.3 Τάση *gluten-free*

Η κοιλιοκάκη προσβάλλει τουλάχιστον 1 στους 130 - 150 ανθρώπους στην Ελλάδα και στην Ευρώπη, ωστόσο, μόνο περίπου 10 έως 15 % των ανθρώπων με την πάθηση έχουν διαγνωστεί κλινικά. Η μέση διάρκεια του χρόνου που απαιτείται για κάποιον να διαγνωστεί με την ασθένεια από την έναρξη των συμπτωμάτων είναι 13 χρόνια. Σήμερα στην Ελλάδα υπάρχουν περίπου 8000 – 10000 άτομα που πάσχουν από εντεροπάθεια από γλουτένη (Μαυρουδής Α.Ε.).

Υπάρχει βέβαια και μια κατηγορία του πληθυσμού, η οποία χωρίς να έχει διαγνωστεί με κοιλιοκάκη, αποφεύγει τα προϊόντα που περιέχουν γλουτένη, επειδή αυτά προκαλούν φουσκώματα. Αυτοί οι άνθρωποι εικάζεται ότι μπορεί να έχουν «ευαισθησία στη γλουτένη» (Non-Celiac Gluten Sensitive, ή NCGS), όμως, δεν υπάρχει μέχρι σήμερα επίσημη διαγνωστική μέθοδος που να πιστοποιεί την ύπαρξή της.

Το 10-20% του γενικού πληθυσμού πάσχει από σύνδρομο ευερέθιστου εντέρου. Η ενδεδειγμένη διατροφή που πρέπει να ακολουθήσουν όσοι πάσχουν από σύνδρομο ευερέθιστου εντέρου είναι δίαιτες αποκλεισμού της γλουτένης. Στο διάγραμμα 1 αποτυπώνονται τα δημοφιλέστερα προϊόντα χωρίς γλουτένη και το ποσοστό που καταλαμβάνουν οι πωλήσεις τους μέσα στον κλάδο των αρτοσκευασμάτων εν γένει και στις αντίστοιχες υποκατηγορίες του.



Διάγραμμα 1. Τα δημοφιλέστερα gluten-free προϊόντα σε 4 μεγάλες ευρωπαϊκές χώρες (Mintel Group Ltd., Trends and opportunities in the growing market for gluten-free foods, June 2015)

5.4 Προϊόντα

5.4.1 Βασικότερα προϊόντα της επιχείρησης

Η εταιρεία ΈλληνFood κυκλοφορεί δυο προϊόντα. Τα προϊόντα αυτά είναι άλευρα που προκύπτουν από την αξιοποίηση ανεκμετάλλευτων πόρων της ελληνικής γης.

Συγκεκριμένα, το πρώτο προϊόν είναι gluten-free αλεύρι από οίνο με όνομα προϊόντος Wine flour. Το άλευρο από οίνο είναι λειτουργικό αλεύρι που χρησιμοποιείται ως πρόσθετο σε

διάφορες συνταγές και προσδίδει εκλεπτυσμένα αρώματα και γεύση οίνου στα τρόφιμα που προστίθεται.



Εικόνα 1. Άλευρο από στέμφυλα.

Το δεύτερο gluten-free άλευρο από κελυφωτά φιστίκια με την επωνυμία Pistakia flour είναι λειτουργικό αλεύρι που χρησιμοποιείται ως πρόσθετο ή και αυτούσιο σε πολλές συνταγές και προσδίδει πλούσιο πράσινο χρώμα και γεύσεις που θυμίζουν φιστίκι.



Εικόνα 2. Άλευρο από κελυφωτά φιστίκια.

Τα δυο προϊόντα ενισχύουν τον οργανισμό με μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά συστατικά και είναι κατάλληλα για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη, διαβητικούς και όσους ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή.

5.4.2 Συσκευασία τυποποιημένων προϊόντων



Εικόνα 3. Συσκευασία Wine flour.



Εικόνα 4. Συσκευασία Pistakia flour.

5.5 Πελάτες

Το **Wine flour** και το **Pistakia flour** είναι μοναδικά προϊόντα που στοχεύουν άμεσα στις καθημερινές ανάγκες του καταναλωτή. Είναι σημαντικό για τον καταναλωτή να μπορεί να βρει ένα αλεύρι που να μπορεί να καλύπτει τις ανθρώπινες ανάγκες σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπος και βιταμίνες. Τα προϊόντα της επιχείρησής μας θα μπορούσαν να είναι και μια υγιεινή εναλλακτική επιλογή για όσους αναζητούν κάτι υγιεινό ώστε να βελτιώσουν την διατροφή τους. Έχουν πολύ ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για ανθρώπους που θέλουν κάτι διαφορετικό και πιο εξεζητημένο.

Με βάση αυτό, αλλά και την ανάγκη να δοκιμάσουμε κάτι νέο, αναλύσαμε την ομάδα-στόχο:

- Καταναλωτές που ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή
- Άτομα που ακολουθούν έναν οικολογικό τρόπο ζωής και οικολογική συνείδηση (π.χ. LOHAS)
- Άτομα που αναζητούν θρεπτική αξία
- Άνθρωποι που θέλουν να δοκιμάσουν κάτι νέο
- Άνθρωποι που θέλουν να υποστηρίξουν ένα 100% ελληνικό προϊόν
- Παιδιά (ως υγιεινή επιλογή των οικογενειών τους)
- Φοιτητές

Υπάρχει, επίσης, μια μικρή ομάδα-στόχος που εξίσου μπορεί να καταναλώνει το προϊόν μας:

- Διαβητικοί άνθρωποι (λόγω χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη)
- Άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη
- Άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη
- Άτομα που ακολουθούν ένα vegan τρόπο ζωής

5.5.1 Δημογραφικό προφίλ καταναλωτών

- Ηλικία

Τα προϊόντα αναφέρονται σε ηλικίες από 25 ετών και άνω. Πρωτογενή δεδομένα δείχνουν ποσοστά 41,1% και 55,4% να αφορά ηλικίες 20-29 ετών για το προϊόν Wine flour και Pistakia flour αντίστοιχα.

- Φύλλο

Τα προϊόντα αναφέρονται κυρίως σε γυναίκες. Αναφερόμενα σε γυναίκες παρατηρούνται ποσοστά 69% και 65,1% για το προϊόν Wine flour και Pistakia flour αντίστοιχα, ενώ το

υπόλοιπο ποσοστό σε άντρες.

- Τόπος

Ο τόπος διαμονής είναι η Αθήνα. Πρωτογενή δεδομένα δείχνουν ποσοστά 83,7% και 84,3% για το προϊόν Wine flour και Pistakia flour αντίστοιχα να αναφέρονται στην περιοχή της Αθήνας, ενώ ακολουθεί η Θεσσαλονίκη και αστικές περιοχές με χαμηλά ποσοστά.

- Οικονομική κατάσταση

Η εισοδηματική κατάσταση στην οποία αναφέρονται τα προϊόντα μας, όταν το μέσο ετήσιο εισόδημα των νοικοκυριών είναι περίπου 14.000 ευρώ, χαρακτηρίζεται υψηλή. Οι καταναλωτές πληρώνουν, με βάση την περιγραφή που τους έγινε, 2-5 ευρώ και στα δυο προϊόντα. Υπάρχουν και ποσοστά 12% και 13,3% για το προϊόν Wine flour και Pistakia flour αντίστοιχα, που θα πλήρωναν μέχρι και 8 ευρώ για να αποκτήσουν το προϊόν.

- Κοινωνική τάξη και απασχόληση

Η κοινωνική τάξη των καταναλωτών είναι μέτρια προς υψηλή, με εκπαίδευση ανώτερη-ανώτατη.

5.6 Ανταγωνισμός

5.6.1 Προϊόντα και υπηρεσίες που θα μας ανταγωνιστούν

Στον κλάδο της αλευροβιομηχανίας στην Ελλάδα δραστηριοποιούνται πολλές επιχειρήσεις, οι οποίες παράγουν αλεύρι, σιμιγδάλι και υποπροϊόντα αυτών, από την άλεση σκληρού και μαλακού σίτου. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής συγκεντρώνεται σε λίγες μεγάλου μεγέθους αλευροβιομηχανίες, οι οποίες λόγω της μαζικής παραγωγής μπορούν να προσφέρουν τα προϊόντα τους σε ανταγωνιστικές τιμές, καθώς επιτυγχάνουν οικονομίες κλίμακας και επίσης, διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό. Οι επιχειρήσεις είναι περίπου 135, αριθμός αρκετά μμεγάλος για την ελληνική αγορά.

Παρά την πλεονάζουσα προσφορά δεν παρατηρείται έντονη εξαγωγική δραστηριότητα στον κλάδο. Αντίστοιχα, πολύ περιορισμένες είναι και οι εισαγωγές αλεύρου οι οποίες πραγματοποιούνται από αγορές του εξωτερικού. Τα προϊόντα του κλάδου, διατίθεται κυρίως έμμεσα στο καταναλωτικό κοινό, εφόσον οι μεγαλύτερες ποσότητες οι οποίες παράγονται από εταιρείες του κλάδου προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση, κυρίως από βιομηχανίες ειδών διατροφής. Το γεγονός αυτό δικαιολογεί την ευρύτατη μη τυποποιημένη διάθεση των προϊόντων του κλάδου στην αγορά.

Παρόλα αυτά, οι αλευροβιομηχανίες στην Ελλάδα δε διαχειρίζονται πρώτες ύλες που να κατηγοριοποιούνται στη δική μας κατηγορία αλεύρων. Στην Ελλάδα δεν υπάρχουν εταιρείες

τροφίμων, που χρησιμοποιούν τέτοια άλευρα για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων ή άλλων τροφίμων. Επιπροσθέτως, μερικά πρόσθετα άλευρα που υπάρχουν στην αγορά δεν μπορούν να συγκριθούν με τα δικά μας λόγω της υψηλής ποιότητας, των πλουσίων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, αλλά και των ισχυρισμών διατροφής που διαθέτουν τα δικά μας προϊόντα.

Πίνακας 1. Στοιχεία ανταγωνισμού.

Όνομα	Εταιρεία	Ποσότητα (g)	Τιμή (€)	Τιμή 500g
Λευκό αλεύρι - La Farina Select	Glutafin	500	6,87-10,57	10,57
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	Μύλοι Αγίου Γεωργίου	1000	5,06-10,06	5,03
Mix B, Mix Pane (gluten free)	Schar	1000	8,93-12,93	6,47
Mix C, Mix Dolci (gluten free)	Schar	1000	12,67-15,97	7,99
Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη	PAULY	800	5,85-9,35	5,84
Μείγμα αλεύρων gluten free	Doves Farm	1000	5,20-8,70	4,35
Αλεύρι αμαράνθου	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	350		
Αλεύρι αμαράνθου bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	350	2,50	3,57
Αλεύρι αμαράνθου	OLA-BIO	350	2,50	3,57
Αλεύρι αμυγδάλου	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	250	5,60	11,20
Αλεύρι αμυγδάλου bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	250	5,75	11,50
Αλεύρι αμυγδάλου	NOW	284	10,95	19,28
Αλεύρι αμυγδάλου bio	OLA-BIO	250	6,00	12,00
Αλεύρι αμυγδάλου bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	250	5,40	10,80
Αλεύρι αμυγδάλου bio	ΒΙΟΔΩΡΟΣ ΓΑΙΑ	250	5,95	11,90
Αλεύρι κεχριού bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	500		
Αλεύρι κεχριού bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	500	2,35	2,35
Αλεύρι κεχριού bio	OLA-BIO	500		
Αλεύρι κινόα bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	350	7,30	10,43
Αλεύρι κινόα bio	OLA-BIO	250	3,20	6,40
Αλεύρι κριθίνο bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	500	1,35	1,35
Αλεύρι κριθίνο bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	500	1,55	1,55
Αλεύρι κριθίνο bio	OLA-BIO	500		
Αλεύρι λιναρόσπορου bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	500	2,20	2,20
Αλεύρι λιναρόσπορου bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	500	2,10	2,10
Αλεύρι λιναρόσπορου bio	OLA-BIO	500		
Αλεύρι ρεβιθιού bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	500	2,50	2,50
Αλεύρι ρεβιθιού bio	COSMOVEDA	400	4,00	5,00

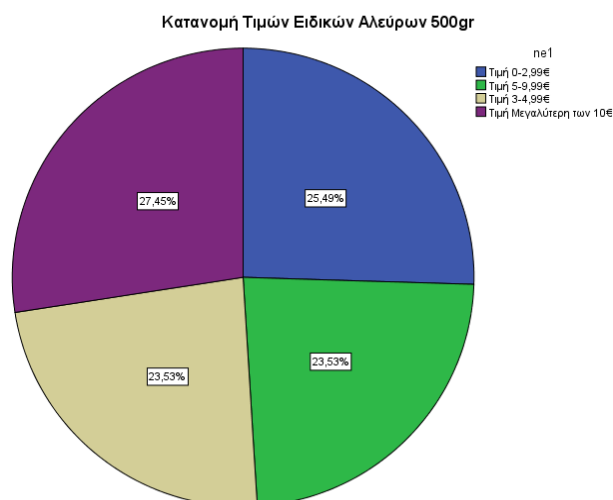
Αλεύρι ρεβιθιού bio	OLA-BIO	500		
Αλεύρι ρεβιθιού bio	PRIMEAL	500	3,50	3,50
Αλεύρι φάβας bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	300		
Αλεύρι φαγόπυρου bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	500	2,69	2,69
Αλεύρι φαγόπυρου bio	OLA-BIO	500		
Αλεύρι φαγόπυρου bio Ελληνικό	EAT FREE	500	2,90	2,90
Αλεύρι φαγόπυρου bio Ελληνικό	ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ	500	3,25	3,25
Αλεύρι φακής bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	300		
Αλεύρι φακής Ελληνικό bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	300	1,75	2,92
Αλεύρι φασολιού Ελληνικό bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	300		
Χαρουπάλευρο Bio	CRETA CAROB	350		
Χαρουπάλευρο Bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	200	1,60	4,00
Χαρουπάλευρο Bio	OLA-BIO	200	1,80	4,50
Χαρουπάλευρο Bio	ΒΙΟΦΡΕΣΚΟ	200	2,10	5,25
Χαρουπάλευρο Bio	CRETA CAROB	350	2,83	4,04
Χαρουπάλευρο Bio	ΠΑΝΤΑΖΗ	500	3,70	3,70
Σογιάλευρο Bio	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	500	3,35	3,35
Σογιάλευρο Bio	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	500	2,96	2,96
Σογιάλευρο Bio	OLA-BIO	500		
Αλεύρι καρύδας βιολογικό	ΒΙΟΑΓΡΟΣ	250	1,50	3,00
Αλεύρι καρύδας βιολογικό	ΒΙΟΥΓΕΙΑ	250	1,45	2,90
Αλεύρι καρύδας βιολογικό	BIONA	500	5,90	5,90
Αλεύρι καρύδας βιολογικό	OLA-BIO	250		
Αλεύρι καρύδας βιολογικό	SUPERΤΡΟΦΕΣ	250	1,35	2,70
Αλεύρι καρύδας βιολογικό	MEGA FOODS	250	1,45	2,90
Έτοιμο μείγμα ψωμιού bio (ρύζι, καλαμπόκι, κεχρί, φαγόπυρο)	WERZ	500	5,00	5,00
Άμυλο ταπιόκας βιολογικό	MA VIE SANS GLUTEN	500	5,65	5,65
Αραρούτι σε σκόνη βιολογικό	PRIMEAL	250	5,95	11,90
Αλεύρι καστανό βιολογικό	AMISA	350	11,43	16,33
Αλεύρι καστανό βιολογικό	MA VIE SANS	500	9,03	9,03
Αλεύρι καστανό βιολογικό	PRIMEAL	500	11,35	11,35
Αλεύρι κάνναβης	CANAH	300	7,90	13,17
Μωβ Καλαμπόκι σε Σκόνη	Biosophy	300	9,33	15,55
Μεσκίτ σε σκόνη	Biosophy	300	9,33	15,55

Πίνακας 2. Στοιχεία της εταιρείας Βιο-υγεία.

Προϊόν	Χώρα παραγωγής	Ποσότητες πωλήσεων 2017 (τόνοι)
Αλεύρι αμαράνθου bio 350g	Εξωτερικού	4
Αλεύρι αμυγδάλου bio 250g	Εξωτερικού	3,5
Αλεύρι κεχριού bio 500g	Εξωτερικού	1
Αλεύρι κρίθινο bio 500g	Εξωτερικού	10
Αλεύρι λιναρόσπορου bio 500g	Εξωτερικού	10
Χαρουπάλευρο bio 200g	Κυπριακής	9
Σογιάλευρο bio 500g	Εξωτερικού	1
Αλεύρι καρύδας bio 250g	Εξωτερικού	8
Ρεβιθάλευρο bio 250g	Εξωτερικού	3,5
Ριζάλευρο bio 250g	Ελληνικής	7,5
Καλαμποκάλευρο bio 250g	Ελληνικής	11
Αλεύρι φαγόπυρου 250g	Εξωτερικού	7,5

5.6.2 Η θέση της επιχείρησης στην αγορά

Από στατιστική ανάλυση με χρήση προγράμματος (SPSS) και χρήση δεδομένων του πίνακα 1 Στοιχεία Ανταγωνισμού της παραγράφου 5.6.1. προκύπτει ότι ο μέσος όρος τιμών είναι τα 6,49€ και ο σταθμισμένος μέσος όρος είναι 5€. Η επιχείρηση ΈλληνFood θα ακολουθήσει ήπια πολιτική τιμών ώστε να είναι ανταγωνιστική παρέχοντας την ίδια ή και καλύτερη ποιότητα προϊόντων.



Εικόνα 5. Κατανομή τιμών ειδικών αλεύρων 500g.

5.7 Στρατηγική μάρκετινγκ

5.7.1 Προώθηση-Επικοινωνία με τους πελάτες-Διαφήμιση

Η επικοινωνία με τους πελάτες είναι ένα άμεσο εργαλείο ενίσχυσης της εταιρικής φήμης και της εταιρικής ταυτότητας για κάθε επιχείρηση, καθώς και ένας τρόπος ικανοποίησης και εξυπηρέτησης της πελατειακής βάσης της επιχείρησης.

Η ικανοποίηση του πελάτη αποτελεί βασική προϋπόθεση επιβίωσης και επιτυχίας. Χωρίς ικανοποίηση πελατών δεν υπάρχουν πελάτες, χωρίς πελάτες δεν υπάρχουν έσοδα, χωρίς έσοδα δεν υπάρχει η επιχείρηση. Σκοποί της επικοινωνίας με τους πελάτες αποτελούν η ανάπτυξη καλών σχέσεων και σχέσεων εμπιστοσύνης, η επιβράβευση των πιστών πελατών, καθώς και η διεύρυνση της πελατειακής βάσης της επιχείρησης και κατ' επέκταση η αύξηση των πωλήσεων. Επίσης, πρέπει να γίνεται γνωστό το γιατί οι υπηρεσίες και τα προϊόντα που προσφέρονται ικανοποιούν τις ανάγκες των πελατών κατά τρόπο καλύτερο απ' ότι οι ανταγωνιστές. Έτσι προβάλλονται τα στοιχεία εκείνα που ξεχωρίζουν από τα ανταγωνιστικά.

Ο σύγχρονος πελάτης είναι σε θέση να αξιολογεί καλύτερα την ποιότητα, τη λειτουργικότητα και την ασφάλεια των προσφερόμενων υπηρεσιών. Απαιτεί να έχει όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες έτσι ώστε να έχει την δυνατότητα να σχηματίζει μια πιο σφαιρική άποψη σχετικά με τις προσφερόμενες σε αυτόν υπηρεσίες. Κατ' επέκταση η εκάστοτε επιχείρηση θα πρέπει να πληροφορεί επακριβώς τους πελάτες της σχετικά με τις ιδιότητες, τα συστατικά και τις χρήσεις των προσφερόμενων υπηρεσιών και να απαντά στα τυχόν παράπονα τους.

Η ΈλληνFood, με σημείο αναφοράς τον πελάτη, έχει τη δυνατότητα παροχής ενός ολοκληρωμένου πακέτου υπηρεσιών επικοινωνίας, το οποίο περιλαμβάνει :

- Διανομή εταιρικού έντυπου υλικού σε στοχευμένες ομάδες αποδεκτών.
- Επικοινωνία με εκπροσώπους MME για την προώθηση του εταιρικού περιεχομένου.
- Αναλυτικές αναφορές αποτελεσμάτων επικοινωνίας (press reporting) και αξιολόγηση τους σύμφωνα με προκαθορισμένους στόχους.
- Εταιρικά διαφημιστικά βίντεο.
- Υποστήριξη και οργάνωση συμμετοχής επιχειρήσεων σε εκδηλώσεις και εκθέσεις.
- Διοργάνωση ειδικών εταιρικών εκδηλώσεων, όπως παρουσιάσεις νέων προϊόντων και υπηρεσιών.
- Προώθησης προϊόντων σε stand μέσα στα συνεργαζόμενα καταστήματα (delicatessen και super market).
- Δημιουργίας προωθητικού και επικοινωνιακού φυλλαδίου σε B2B.

5.7.2 Προϋπολογισμός προώθησης

Το κόστος για μάρκετινγκ θα εισέλθει στις €25.000 για το πρώτο χρόνο, €3.000 για το δεύτερο χρόνο και €2.000 για το τρίτο χρόνο. Το κόστος μάρκετινγκ για το πρώτο έτος θα είναι το μεγαλύτερο δυνατόν που είναι εφικτό να επιτευχθεί με το παρόν οικονομικό πλάνο της επιχείρησης γιατί είναι καθοριστικό για την μελλοντική πορεία της επιχείρησης. Η διαδικασία για προώθηση θα ξεκινήσει πριν βγει το προϊόν στην αγορά. Όλα τα κέρδη της χρονιάς θα επανα-επενδύονται για τη συνέχιση της προωθητικής καμπάνιας.

5.8 Περιγραφή ιδανικής εικόνας που επιθυμούμε να έχουν οι πελάτες για την επιχείρηση

Η εικόνα που επιδιώκουμε να έχουν οι πελάτες μας για την επιχείρησή μας εσσωκλείει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- Εξασφάλιση της ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων μέσω της πιστής εφαρμογής και συνεχούς επαλήθευσης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.
- Πρωτοπορία στην παραγωγή τροφίμων.
- Διαρκή βελτίωση τόσο των προϊόντων και των υπηρεσιών μας όσο και των εσωτερικών διαδικασιών.
- Άψογη συμπεριφορά και εστίαση προς τους πελάτες.
- Δέσμευση στην τήρηση της νομοθεσίας (ασφάλειας τροφίμων και εργαζομένων, περιβαλλοντική).
- Γνώση της αγοράς και σημαντική διαφοροποίηση απέναντι στον ανταγωνισμό.
- Οργάνωση.
- Δίκαιη τιμολόγηση.
- Συνέπεια και καινοτομία ως προς την αειφόρο ανάπτυξη.

5.9 Σχεδιασμός λογότυπου

Το λογότυπο αποτελεί τη γραφιστική αποτύπωση ενός εμπορικού σήματος μιας επιχείρησης, ενός οργανισμού ή ενός ιδρύματος, το οποίο εκφράζει την εταιρική του ταυτότητα και χρησιμοποιείται με σκοπό να την επικοινωνήσει στην αγορά και να την κάνει αναγνωρίσιμη.

Το λογότυπο εκφράζεται από ένα γραφιστικό σύμβολο, το όνομα της επιχείρησης, ή συνδυασμός και των δύο. Καθώς το λογότυπο είναι συνυφασμένο με την εταιρική ταυτότητα της επιχείρησης που εκπροσωπεί και την κάνει αναγνωρίσιμη, αυτό θα πρέπει να παραμένει αμετάβλητο σε κάθε μορφή οπτικής επικοινωνίας, είτε αυτή είναι έντυπη, είτε ηλεκτρονική ή outdoor.

Το λογότυπο της επιχείρησής μας αντικατοπτρίζει την ελληνική γη δεδομένου ότι οι πρώτες μας ύλες προέρχονται από αυτή. Έτσι, ο ήλιος αποτελεί βασικό στοιχείο της Ελλάδας και συμβολίζει τη λάμψη και την αξία της εταιρείας μας, ενώ οι οριζόντιες γραμμές συμβολίζουν τα χωράφια-τη γη-τα οποία παράγει αυτό τον πλούτο προϊόντων.

Ο Έλλην (το όνομά του σημαίνει «λαμπερός») σύμφωνα με την αρχαία Ελληνική μυθολογία έζησε στη Θεσσαλία και ήταν ο γενάρχης των Ελλήνων. Ήταν γιος του Δευκαλίωνα (ή σε κάποιες αναφορές του ίδιου του θεού Δία) και της Πύρρας, αδελφός του Αμφικτύονα και πατέρας του Αιόλου, του Ξούθου, και του Δώρου. Η γυναίκα του, μητέρα όλων των Ελλήνων, ήταν η Νύμφη Ορσηίδα.



Εικόνα 6. Λογότυπο επιχείρησης.

5.10 Τιμολόγηση

Για τα δύο προϊόντα υπολογίστηκε το κόστος κάθε μονάδας προϊόντος όπως φαίνεται στο Πίνακα και . Για το επιθυμητό κέρδος (βάσει των ποσοτήτων που έχουν υπολογιστεί ότι μπορούν να διακινηθούν στην αγορά), οι τιμές στις οποίες πρέπει να διαθέτει τα προϊόντα η εταιρεία καθορίστηκαν στα €2,65 για τη συσκευασία των φιστικιών 500g και €2,18 για τη συσκευασία των στέμφυλων 500g.

Πίνακας 3. Κόστος προϊόντος από φιστίκια

Κόστος ανά 500g

<i>Φιστίκια Τιμή Αγοράς</i>	0,750	45%
<i>Πρόσθετα</i>	0,006	0,4%
<i>Κόστος Συσκευασίας-Τυποποίησης</i>	0,150	9,0%
<i>Κόστος Κουτιών για αποστολή</i>	0,250	15%
<i>Σακούλες Μεταφοράς</i>	0,026	2,0%
<i>Ενέργεια</i>	0,153	9,0%
<i>Κόστος μεταφοράς για φιστίκια</i>	0,029	2,0%
<i>Κόστος Προσωπικού</i>	0,320	19%
<i>Φιστίκια</i>	1,683	
<i>Τιμή Πώλησης</i>	2,65	

Πίνακας 4. Κόστος προϊόντος από στέμφυλα

Κόστος ανά 500g

<i>Στέμφυλα Τιμή Αγοράς</i>	0,050	5,10%
<i>Πρόσθετα</i>	0,006	0,60%
<i>Κόστος Συσκευασίας-Τυποποίησης</i>	0,150	15,3%
<i>Κόστος Κουτιών για αποστολή</i>	0,250	25,6%
<i>Σακούλες Μεταφοράς</i>	0,026	2,60%
<i>Ενέργεια</i>	0,153	15,7%
<i>Κόστος μεταφοράς για στέμφυλα</i>	0,023	2,40%
<i>Κόστος Προσωπικού</i>	0,320	32,7%
<i>Στέμφυλα</i>	0,977	
<i>Τιμή Πώλησης</i>	2,18	

Η τακτική των πολύ χαμηλών τιμών δεν αποτελεί σωστή πολιτική. Στερεί από την εταιρεία το απαραίτητο περιθώριο κέρδους, οι πελάτες πιθανότατα να μην ενδιαφέρονται τόσο για την τιμή, και οι μεγάλοι ανταγωνιστές μπορούν πάντα να πωλήσουν ακόμα πιο χαμηλά. Το άλευρο θεωρείται βασικό για το διαιτολόγιο των ανθρώπων με αποτέλεσμα να παρουσιάζει ανελαστική ζήτηση και να μη σχετίζεται ιδιαίτερα με τυχόν μεταβολές των τιμών ή του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών. Στην Ελλάδα, δεν υπάρχουν εταιρείες τροφίμων, που να χρησιμοποιούν όμοια με τα βιολειτουργικά άλευρα της επιχείρησής μας. Δεδομένου αυτού του στοιχείου και της καινοτομίας και μοναδικότητας των προϊόντων μας θεωρείται βέλτιστη η τιμολογιακή μας στρατηγική, διότι στοχεύει σε ανώτατη ποιότητα με επίπεδα μέτριου κόστους.

Πίνακας 5. Τιμολόγηση προϊόντων ΈλληνFood.

<i>Σημεία Διανομής</i>	SM, Delicatessen		Αρτοποιία-Βιοτεχνίες
	500g/τεμ.		5kg/τεμ.
<i>Συσκευασία Wine flour</i>	4,10 €		15,26 €
<i>Συσκευασία Pistakia flour</i>	5,00 €		18,55 €

Παρατηρήσεις: Οι τιμές αφορούν το τελικό κόστος που θα πρέπει να καταβάλει ο αγοραστής σε ένα Super Market ή delicatessen και περιλαμβάνεται ο ΦΠΑ 13%.

Στο κόστος έχει συμπεριληφθεί μια πιστωτική εκπτώσεων για τα SM και delicatessen 40%.

Στα αρτοποιία και στις βιοτεχνίες γίνεται μια έκπτωση 30%.

5.11 Πιστωτική πολιτική

Οι εμπορικοί όροι που ισχύουν για τις συναλλαγές των επιχειρήσεων του κλάδου, ποικίλλουν ανάλογα με τη σχέση που υπάρχει με τον πελάτη, με το μέγεθος της παραγγελίας και τη διαπραγματευτική του δύναμη. Ωστόσο, σε γενικές γραμμές η εταιρεία μας θα παρέχει εκτενέστερη περίοδο πίστωσης προς τους πελάτες της σε σύγκριση με την αντίστοιχη περίοδο εξόφλησης των υποχρεώσεών τους.

5.11.1 Πολιτική αναφορικά με πίστωση για την εξόφληση παράδοσης των προϊόντων

Πίστωση είναι ένας όρος στην οικονομία, που πολύ απλά είναι κάτι σαν δάνειο που εξυπηρετεί στη μελλοντική αποπληρωμή των χρημάτων που πιστώθηκαν. Εφόσον ο πελάτης δεσμευτεί να τηρήσει τα προβλεπόμενα από τους όρους της πίστωσης, η επιχείρησή μας δεσμεύεται με τη σειρά της να τον εξυπηρετήσει. Για την εύρυθμη συνεργασία της επιχείρησης με πελάτες που ζητούν πίστωση υπογράφεται κατάλληλο συμφωνητικό που προβλέπει εξόφληση σε συγκεκριμένο χρόνο. Η πίστωση θα φτάνει μέχρι ένα οριακό ποσό, το οποίο αν υπερβεί δεν μπορούν να γίνουν διευκολύνσεις προς τους πελάτες. Η σύναψη αυτού του συμφωνητικού υπογράφεται και από τις δύο πλευρές και εφόσον δεν υπάρχει καμία αντίρρηση προχωρούν οι περαιτέρω διαδικασίες. Μεγαλύτερο ύψος πίστωσης θα δικαιούνται οι άνω των 2 ετών πελάτες μας για τους οποίους μπορεί να θεωρηθεί ότι υπάρχει μία σχετική αξιοπιστία. Για τους καινούριους πελάτες, το ύψος της πίστωσης θα κυμαίνεται σε χαμηλότερα επίπεδα. Σε καμία περίπτωση δεν υπάρχει κίνδυνος για την επιχείρηση, αφού υπάρχει έντυπο συμφωνητικό.

Το πλάνο της επιχείρησης για τα πρώτα 5 χρόνια λειτουργίας της θα είναι το εξής:

Πίνακας 6. Πλάνο εισπρακτέων και πληρωτέων ΈλληνFood.

<i>Έτη</i>	1	2	3	4	5
<i>Ημέρες Είσπραξης</i>	60	60	60	60	60
<i>Ημέρες Πληρωτέων</i>	50	20	20	10	10

Οι ημέρες είσπραξης καθορίστηκαν βάσει των απαιτήσεων των super market. Οι ημέρες πληρωτέων βασίζονται στις συμφωνίες με τους παραγωγούς, στο πρώτο έτος λειτουργίας της επιχείρησης, είναι αναγκαίο να υπάρξει ένα περιθώριο για την αποπληρωμή των χρωστούμενων λόγω των αυξημένων εξόδων κατά το ξεκίνημα της επιχείρησης.

Κάθε μήνα θα γίνεται ένας έλεγχος σχετικά με την ενηλικίωση των υπολοίπων, ανά κανάλι (super market, delicatessen, βιοτεχνίες), προκειμένου να διαπιστωθεί έγκαιρα σε ποιους και τι ποσό βρίσκεται εκτός ημερών πίστωσης (εκπρόθεσμο ποσό, επισφαλή απαίτηση) για να παρθούν έγκαιρα τα απαραίτητα μέτρα

Συνήθως θεωρείται μία απαίτηση μεγαλύτερη των 6 μηνών από την έκδοση του τιμολογίου ως επισφαλής. Βάσει αυτού, αποφασίζεται η διακοπή ή όχι της εμπορικής συνεργασίας και λαμβάνονται μέτρα με συντηρητικές ενέργειες (όχληση με τ/φ ή επιστολή).

Τελευταίο μέτρο και αφού έχει αποφασιστεί η διακοπή της συνεργασίας είναι η εξώδικη δήλωση και τέλος, η προσφυγή στα δικαστήρια για την έκδοση διαταγής πληρωμής για τα ανείσπρακτα τιμολόγια ή απλήρωτες επιταγές που κατέχει η εταιρεία.

Ως μέτρο μεταφοράς του επιχειρηματικού κινδύνου λόγω επισφαλών απαιτήσεων είναι η ασφάλιση πιστώσεων όπου αποζημιώνεται το 80-85% των τιμολογίων και αναλαμβάνει η ασφαλιστική τα ένδικα μέσα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. Πρόβλεψη πωλήσεων

Οι προβλέψεις των πωλήσεων έγιναν βάσει των ποσοτήτων που διανέμονται και πωλούνται, όπως αυτές αναφέρθηκαν στην παράγραφο «Περιγραφή κλάδου αλευροβιομηχανίας». Στο παρόν πλάνο οι πωλήσεις έχουν υπολογιστεί στη χειρότερη περίπτωση όπου η επιχείρηση για να ανταπεξέλθει σε κάποιες από τις υποχρεώσεις της θα αναγκαστεί να χρησιμοποιήσει επιταγές πελατείας αν δεν έχει πρόσβαση σε τραπεζικό δάνειο. Η εταιρεία διαθέτει συνολικά 50 tn προϊόντος, από τους οποίους η επιχείρηση τον πρώτο χρόνο θα καταφέρει να πουλήσει τους 40 tn. Η αύξηση των πωλήσεων έχει θεωρηθεί 5% για κάθε έτος για τις συσκευασίες σε super market και delicatessen. Η αύξηση των πωλήσεων για τους αρτοποιούς και τις βιοτεχνίες έχει θεωρηθεί 2%. Το προϊόν δεν παρουσιάζει εποχικότητα άρα οι υπολογισμοί αφορούν ετήσιες πωλήσεις. Βάσει των παραπάνω οι πωλήσεις συνοψίζονται στους παρακάτω πίνακες.

Πίνακας 1. Πωλήσεις σε Όγκους

	Έτος 1	Έτος 2	Έτος 3	Έτος 4	Έτος 5
<i>Συσκευασία Στέμφυλα 500gr Τεμάχια</i>	20.000	21.000	22.050	23.153	24.311
<i>Όγκος (kgr) Στέμφυλα</i>	10.000	10.500	11.025	11.576,5	12.155,5
<i>Τζίρος (€) Στέμφυλα</i>	43.600	46.620	49.833	53.483,43	57.373,96
<i>Ευρώ/Κιλό</i>	4,360	4,440	4,520	4,620	4,720
<i>Συσκευασία Στέμφυλα 5kg Τεμάχια</i>	2.100	2.142	2.185	2.229	2.274
<i>Όγκος (kgr)</i>	10.500	10.710	10.925	11.145	11.370
<i>Τζίρος (€)</i>	32.046	33.350,94	34.697,8	36.109,8	37.566,48
<i>Ευρώ/Κιλό</i>	3,052	3,114	3,176	3,240	3,304
<i>Συσκευασία Φιστίκια 500gr Τεμάχια</i>	20.000	21.000	22.050	23.153	24.311
<i>Όγκος (kgr) Φιστίκια</i>	10.000	10.500	11.025	11.576,5	12.155,5
<i>Τζίρος (€) Φιστίκια</i>	53.000	56.700	60.637,5	65.059,93	69.772,57
<i>Ευρώ/Κιλό</i>	4,36	4,44	4,52	4,62	4,72
<i>Συσκευασία Φιστίκια 5kg Τεμάχια</i>	2.000	2.040	2.081	2.123	2.165
<i>Όγκος (kgr)</i>	10.000	10.200	10.405	10.615	10.825
<i>Τζίρος (€)</i>	37.100	38.596,8	40.163,3	41.801,87	43.473,2
<i>Ευρώ/Κιλό</i>	4,36	4,44	4,52	4,62	4,72

Πίνακας 2. Πωλήσεις & GROSS MARGIN ANALYSIS

Προϊόν	Έτος	1	2	3	4	5
Συσκευασία Στέμφυλα 500g	ΠΩΛΗΣΕΙΣ μονάδες	20.000	21.000	22.050	23.153	24.311
	ΠΩΛΗΣΕΙΣ €	43.600	46.620	49.833	53.483	57.374
	Κόστος Πωληθ.	19.559	20.537	21.564	22.642	23.775
	Μεικτό κέρδος	24.041	26.083	28.269	30.841	33.599
	Μεικτό κέρδος %	55,14%	55,95%	56,73%	57,66%	58,56%
	Κόστος Πωληθ.%	44,86%	44,05%	43,27%	42,34%	41,44%
Συσκευασία Στέμφυλα 5kg	ΠΩΛΗΣΕΙΣ μονάδες	2.100	2.142	2.185	2.229	2.274
	ΠΩΛΗΣΕΙΣ €	32.046	33.351	34.698	36.110	37.566
	Κόστος Πωληθ.	6.147	6.270	6.395	6.524	6.656
	Μεικτό κέρδος	25.899	27.081	28.302	29.586	30.911
	Μεικτό κέρδος %	80,82%	81,20%	81,57%	81,93%	82,28%
	Κόστος Πωληθ.%	19,18%	18,80%	18,43%	18,07%	17,72%
Συσκευασία Φιστίκια 500g	ΠΩΛΗΣΕΙΣ μονάδες	20.000	21.000	22.050	23.153	24.311
	ΠΩΛΗΣΕΙΣ €	53.000	56.700	60.638	65.060	69.773
	Κόστος Πωληθ.	33.664	35.348	37.115	38.971	40.921
	Μεικτό κέρδος	19.336	21.352	23.523	26.088	28.852
	Μεικτό κέρδος %	36,48%	37,66%	38,79%	40,10%	41,35%
	Κόστος Πωληθ.%	63,52%	62,34%	61,21%	59,90%	58,65%
Συσκευασία Φιστίκια 5kg	ΠΩΛΗΣΕΙΣ μονάδες	2.000	2.040	2.081	2.123	2.165
	ΠΩΛΗΣΕΙΣ €	37.100	38.597	40.163	41.802	43.473
	Κόστος Πωληθ.	19.959	20.358	20.768	21.187	21.606
	Μεικτό κέρδος	17.141	18.238	19.396	20.615	21.867
	Μεικτό κέρδος %	46,20%	47,25%	48,29%	49,32%	50,30%
	Κόστος Πωληθ.%	53,80%	52,75%	51,71%	50,68%	49,70%

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. Σχέδιο Λειτουργίας

7.1 Παραγωγή προϊόντων και υπηρεσίες της επιχείρησης

Η παρακολούθηση του προϊόντος σε κάθε στάδιο της παραγωγικής του διαδικασίας είναι απαραίτητη στη βιοτεχνία τροφίμων. Παρακάτω εμφανίζονται διαδοχικά τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας από την παραλαβή των πρώτων υλών (στέμφυλων, Β' κατηγορίας κελυφωτών φιστικιών) μέχρι την παραγωγή των έτοιμων για διάθεση προϊόντων. Τα προϊόντα μας παράγονται στην βιοτεχνία μας η οποία διαθέτει τον κατάλληλο επαγγελματικό εξοπλισμό και μηχανήματα.

Τα κύρια στάδια παραγωγής αλεύρων είναι τα παρακάτω, καθένα από τα οποία αναλύονται στο παράρτημα:

- Παραλαβή στέμφυλων απευθείας μετά το πάτημα των σταφυλιών και Β' κατηγορίας κελυφωτών φιστικιών τα οποία έχουν ήδη υποστεί την απαραίτητη ξήρανση
- Ξήρανση στέμφυλων
- Ψύξη
- Αποθήκευση πρώτων υλών
- Παραγωγή
- Άλεση
- Ανάμειξη
- Ενσάκιση αλεύρων
- Πακετοποίηση
- Παλετοποίηση



Εικόνα 1. Διάγραμμα ροής παραγωγικής διαδικασίας.

7.2 Μέθοδοι σχετικά με την εξυπηρέτηση πελατών

7.2.1 Λήψη παραγγελιών

Η συλλογή των παραγγελιών γίνεται καθημερινά ως εξής:

- α) Από πωλητές επαρχίας - αντιπροσώπους, μέσω fax αποστέλλεται το έντυπο δελτίο παραγγελιών.
- β) Από τους επιτόπιους πωλητές με δελτίο παραγγελίας το οποίο συμπληρώνεται κατά την επίσκεψη στον πελάτη.
- γ) Από τους πελάτες τηλεφωνικώς απευθείας και συμπληρώνεται δελτίο παραγγελίας.
- δ) Μέσω fax ή τηλεφωνικώς από τους βιομηχανικούς πελάτες.

Μετά την συλλογή παραγγελιών γίνεται ταξινόμηση παραγγελιών ανά δρομολόγιο. Ειδοποιούνται οι συνεργαζόμενες μεταφορικές εταιρείες για τη διάθεση των αυτοκινήτων διανομής. Τα νούμερα των φορτηγών σημειώνονται πάνω στις παραγγελίες ανά δρομολόγιο και καταχωρούνται στο μηχανογραφικό σύστημα.

Ο μετασηματισμός των παραγγελιών σε τιμολόγια πώλησης-δελτία αποστολής γίνεται αφού προηγηθεί ο πιστωτικός έλεγχος της κάθε παραγγελίας. Μετά την έκδοση των τιμολογίων ανά δρομολόγιο εκτυπώνονται μέσω του πληροφοριακού συστήματος οι κάτωθι καταστάσεις:

- Κατάσταση φορτώσεων

Έντυπο που καθορίζει αναλυτικά τη σειρά φόρτωσης. Αναγράφεται η ημερομηνία και αναλυτικά ο κωδικός και η περιγραφή του είδους, το νούμερο αυτοκινήτου και η ποσότητα σε κιλά ή σάκους. Παραδίδεται στην αποθήκη φορτώσεως για εκτέλεση.

- Κατάσταση κατά είδος

Έντυπο με τη συγκεντρωτική κατ' είδος φόρτωση. Αναγράφεται η ημερομηνία και συγκεντρωτικά ο κωδικός και η περιγραφή του είδους, το νούμερο του αυτοκινήτου και η ποσότητα σε κιλά ή σάκους. Παραδίδεται στην πύλη για τον έλεγχο και τη διασταύρωση του φορτίου ποσοτικά και ποιοτικά.

- Κατάσταση κομίστρων

Έντυπο με τα μεταφορικά έξοδα του φορτίου. Αναγράφεται η ημερομηνία, ο αριθμός τιμολογίου, ο πελάτης, η διεύθυνση του, η μεταφερόμενη ποσότητα καθώς και τα μεταφορικά έξοδα φορτίου. Παραδίδεται στον οδηγό προκειμένου να εκδώσει τις φορτωτικές. Ο μεταφορέας είναι υποχρεωμένος να παραδώσει την κατάσταση μαζί με τις φορτωτικές και τα αντίγραφα των τιμολογίων υπογεγραμμένα από τους πελάτες στο λογιστήριο της εταιρείας.

7.3 Ωράριο λειτουργίας

Η επιχείρηση θα λειτουργεί μία 8ωρη βάρδια καθημερινά. Κατά τη διάρκεια της βάρδιας θα βρίσκονται στο εργοστάσιο και τα τρία άτομα από τα οποία αποτελείται η επιχείρηση. Θα υπάρχει εγκατεστημένο πρόγραμμα καθημερινού ελέγχου ωραρίου (κάρτα ανάγνωσης) το οποίο θα ενημερώνει άμεσα, μέσω κινητού, κάθε μέλος του προσωπικού για παραβιάσεις ωραρίου λειτουργίας, είσοδο χρηστών σε μη εργάσιμες ώρες, καθυστέρηση όπλισης του συστήματος ασφαλείας. Με τηλεφωνική κλήση θα ενημερώνει το προσωπικό για πιθανή:

- Καθυστέρηση απόπλισης στην έναρξη του ωραρίου (το πρωί)
- Καθυστέρηση όπλισης (υπενθύμιση) στην λήξη του ωραρίου (το βράδυ)
- Είσοδο εξουσιοδοτημένων χρηστών στην επιχείρησή σας (επίπεδο ασφαλείας) σε χρόνο εκτός ωραρίου λειτουργίας (νύχτες, αργίες)

7.4 Προσωπικό

7.4.1 Περιγραφή δυναμικότητας υπαλλήλων

Η επιχείρηση αποτελείται από τρία μέλη, τα δύο εκ των οποίων (υποψήφια διδάκτορας και κάτοχος μεταπτυχιακού τίτλου) κατέχουν την απαραίτητη επιστημονική γνώση και τεχνική εμπειρία για την επεξεργασία του αλεύρου από στέμφυλα και του αλεύρου από κελυφωτά φιστίκια. Το τρίτο μέλος της επιχείρησης εξειδικεύεται στο χρηματοοικονομικό κομμάτι δεδομένου του MBA τίτλου που κατέχει, οπότε αναλαμβάνει την ισχυροποίηση και ανάπτυξη της εταιρείας σε οικονομικούς όρους.

7.4.2 Μέθοδοι επιμόρφωσης και απαιτήσεις εκπαίδευσης

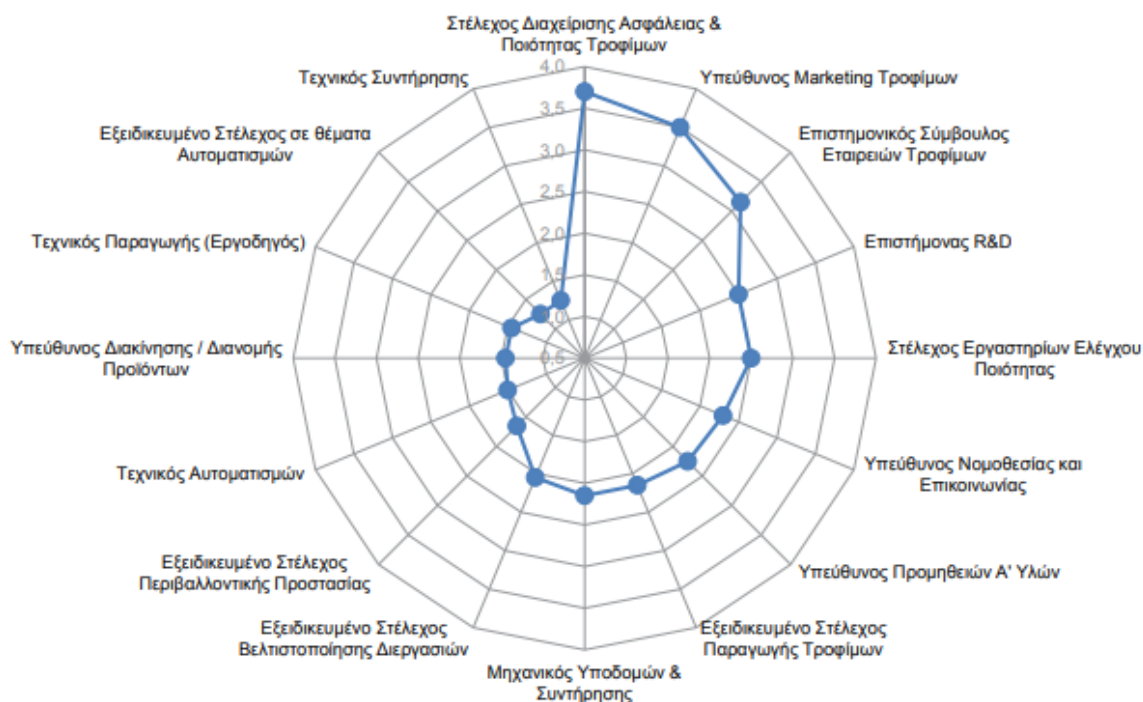
Για τις εξελίξεις που επικρατούν στο βιομηχανικό χώρο, αλλά και για παρουσιάσεις νέων προϊόντων, το προσωπικό ενημερώνεται μέσω συνεδρίων εντός και εκτός Ελλάδας, εκθέσεων και εποικοδομητικής συνεργασίας με ακαδημαϊκά στελέχη. Στόχοι αποτελούν η επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων, η ανταλλαγή απόψεων και η διαμόρφωση των τελικών προτάσεων για απαιτούμενες μελλοντικές ενέργειες.

7.4.3 Καταμερισμός εργασιών

Πίνακας 1. Ονομαστικός καταμερισμός εργασιών επιχείρησης.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ	ΓΙΑ ΣΤΕΜΦΥΛΑ	ΓΙΑ ΦΙΣΤΙΚΙΑ	ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΩΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ
Στέλεχος Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων	Ξαγοράρης Μαρίνος	Βαλάση Λυδία	
Υπεύθυνος Marketing Τροφίμων			Αγαλόπουλος Νικόλας
Επιστημονικός Σύμβουλος Εταιρειών Τροφίμων			Εξωτερικοί συνεργάτες
Επιστήμονας R&D	Ξαγοράρης Μαρίνος	Βαλάση Λυδία	
Στέλεχος Εργαστηρίων Ελέγχου Ποιότητας	Ξαγοράρης Μαρίνος	Βαλάση Λυδία	
Υπεύθυνος Νομοθεσίας και Επικοινωνίας			Αγαλόπουλος Νικόλας
Υπεύθυνος Προμηθειών Α' Υλών	Ξαγοράρης Μαρίνος	Βαλάση Λυδία	
Εξειδικευμένο Στέλεχος Παραγωγής Τροφίμων	Ξαγοράρης Μαρίνος	Βαλάση Λυδία	Αγαλόπουλος Νικόλας
Μηχανικός Υποδομών & Συντήρησης			Εξωτερικοί Συνεργάτες

Παρατηρείται στην εικόνα 2 ότι τη μεγαλύτερη προτεραιότητα αναλαμβάνει το Στέλεχος Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων, ενώ τη μικρότερη ο Τεχνικός Συντήρησης και το Εξειδικευμένο Στέλεχος σε θέματα Αυτοματισμών.



Εικόνα 2. Συνολική ιεράρχηση των αρμοδιοτήτων της επιχείρησης.

7.4.4 Μισθολογική δομή

Οι ιδρυτές της επιχείρησης θα είναι και το προσωπικό από το οποίο θα απαρτίζεται η επιχείρηση στα πρώτα χρόνια λειτουργίας της μέχρι να αναπτυχθεί.

Η εταιρεία αποτελείται από τρία άτομα, και το συνολικό κόστος ανέρχεται σε €31.500 το χρόνο όπως προκύπτει από τον Πίνακα 1 του παραρτήματος στο κεφάλαιο 12.

Κρίθηκε σκόπιμο να γίνει ένας καταμερισμός του κόστους, σε κόστος προϊόντος και σε λειτουργικά έξοδα. Ύστερα από τον υπολογισμό των ωρών χρήσης των μηχανημάτων, όπως υπολογίζεται στον Πίνακα 2 του παραρτήματος στο κεφάλαιο 12, τα μηχανήματα δουλεύουν 462 ώρες, οι εργάσιμες ώρες μέσα στην μέρα είναι 8 ώρες άρα απαιτούνται 58 ημέρες εργασίας. Όμως, λόγω έλλειψης αυτοματισμού και μη ταυτόχρονης χρήσης όλων των μηχανημάτων και λόγω των καθυστερήσεων, στην πραγματικότητα θα απαιτηθούν οι διπλάσιες ημέρες, δηλαδή 116. Το σύνολο των εργάσιμων ημερών είναι 230 άρα το 50% του κόστους του προσωπικού αφορά το κόστος προϊόντος και το υπόλοιπο 50% το λειτουργικό κόστος.

7.5 Αποθέματα

7.5.1 Λόγοι διατήρησης αποθεμάτων

Η εταιρεία ΈλληνFood διατηρεί κυκλικά αποθέματα που προκύπτουν από την διαδικασία αναπλήρωσης για κάλυψη ζήτησης σε συνθήκες βεβαιότητας. Απόθεμα ασφαλείας που διατηρούνται εκτός των κυκλικών αποθεμάτων εξαιτίας της αβεβαιότητας στη ζήτηση ή σε χρόνους καθυστέρησης. Μέσο απόθεμα στα οποία περιλαμβάνετε το απόθεμα ασφαλείας συν το μισό της ποσότητας παραγγελίας. Απόθεμα κερδοσκοπίας που καλύπτει ελλείψεις ή ανατιμήσεις ειδών και νεκρά αποθέματα για τα οποία δεν υπάρχει ζήτηση. Τα αποθέματα διατηρούνται λόγω:

- Εποχιακών διακυμάνσεων.
- Μείωσης του λειτουργικού κινδύνου (διατηρώντας μεγαλύτερα αποθέματα από όσα χρειάζεται μια επιχείρηση μειώνει τις πιθανότητες μηδενισμού των αποθεμάτων και την πιθανότητα διακοπής της παραγωγής).
- Κερδοσκοπίας (όταν πιστεύει η επιχείρηση ότι οι τιμές θα ανέβουν αυξάνει τα αποθέματα πρώτων υλών).
- Αξιοποίησης των ποσοτικών εκπτώσεων που προσφέρει ο προμηθευτής για την αγορά των προϊόντων σε χαμηλότερες τιμές.
- Κάλυψης πιθανών καθυστερήσεων προμηθευτών.
- Κάλυψης μιας απότομης αύξησης της ζήτησης που πιστεύει ότι θα προέλθει από μια προγραμματισμένη διαφημιστική καμπάνια.
- Κακών προβλέψεων.
- Εξασφάλισης χαμηλότερου κόστους μεταφοράς από τα σημεία παραγωγής στα σημεία κατανάλωσης.


ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. Προμηθευτές της επιχείρησης


Οι βασικοί προμηθευτές της εταιρείας ΈλληνFood είναι οινοποιία, παραγωγοί στέμφυλων και φιστικοπαραγωγοί. Η επιλογή τους έγινε μετά από μεγάλη έρευνα του χώρου, ώστε να προμηθευτούμε τις καλύτερες πρώτες ύλες.


8.1 Προϊόν Wine flour


Η επιλογή της ποικιλίας με τις καταλληλότερες και φιλικές προς το περιβάλλον καλλιεργητικές συνθήκες, τα καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ταυτόχρονα την καλύτερη ποιότητα και διατροφική αξία έγινε μετά από μελέτη της επιστημονικής βιβλιογραφίας των τελευταίων 10 ετών.


Πίνακας 1. Παραγωγοί στέμφυλων-συνεργάτες της ΈλληνFood.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ Δ. ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ ΑΕ	ICAP CODE 4511000
Κύκλος εργασιών 2009 (€)	24.229.091
Προσωπικό	155
Δραστηριότητα	Παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία οίνων.
Εμπορικά Σήματα 	Apelia (λευκός, ροζέ, ερυθρός, λευκός ημίγλυκος, ερυθρός ημίγλυκος), Της Γης Αμπελουργήματα (ρετσίνα, λευκός, ερυθρός, ροζέ), Ρετσίνα Κουρτάκη, Ρετσίνα Λιόχαρη, Λευκός ξηρός, Κοκκινέλι, Calliga (blanc de blancs sec, blanc sec, rose sec, rose demi sec, rubis) ΟΠΕ: Μαυροδάφνη Πάτρας, ΟΠΑΠ: Calliga Montenero Ερυθρός Ξηρός Νεμέα, Calliga Μοσχοφίλερο Μαντινεία, Calliga Αγιωργίτικο Νεμέα, Αγιωργίτικο Νεμέα, Ημίγλυκος Νεμέα, Μοσχοφίλερο Μαντινεία, Ασύρτικο Σαντορίνη, Kouros Πάτρας, Kouros Νεμέα, Ημίγλυκος Πάτρας ΤΟΠΙΚΟΙ: Calliga Chardonnay Πλαγ. Αιγιαλείας, Calliga Μελισσόμαντρα Ροζέ Στερεάς Ελλάδας, Calliga Cabernet D' Oc, Calliga Merlot Στερεάς Ελλάδας, Ρετσίνα Αττικής, Vin de Crete (λευκός, ροζέ, ερυθρός), Αιγαιοπελαγίτικος (λευκός, ερυθρός), Μοσχοφίλερο Πελοποννησιακός, Αθήρι Ηρακλειώτικος, Cabernet Syrah Στερεάς Ελλάδας, Σαββατιανό Στερεάς Ελλάδας, Ροδίτης Στερεάς Ελλάδας, Αθήρι Αιγαιοπελαγίτικος, Grenache Στερεάς Ελλάδας, Μοσχοφίλερο – Ροδίτης Πελοποννησιακός, Ασύρτικο Πλαγιές Κιθαιρώνα
Άλλα στοιχεία	Ιδρύθηκε το 1972. Η επιχείρηση Κουρτάκης αρχικά ιδρύθηκε από το

	<p>1895 από τον Βασ. Κουρτάκη, που τον διαδέχθηκε ο γιος του Δημ. Κουρτάκης το 1946. Το 1998 η επωνυμία της εταιρείας άλλαξε από Δημήτριος Κουρτάκης Μεσογειακή Βιομηχανία Οίνων ΑΕ στη σημερινή. Πραγματοποιεί εξαγωγές σε 32 συνολικά χώρες (18 χώρες της ΕΕ, ΗΠΑ, Καναδάς, Ν.Αμερική, Αυστραλία, Κίνα, Ινδία, Ιαπωνία), οι οποίες το 2009 απορρόφησαν το 54% της παραγόμενης ποσότητας. Η εταιρεία επίσης συσκευάζει κρασί σε ασκούς χωρητικότητας 5 έως 20 λίτρων. Το δίκτυο διανομής της εταιρείας αποτελείται από χονδρέμπορους, αντιπρόσωπους και σούπερ μάρκετ. Τα έτη 2008 και 2009 πραγματοποίησε επενδύσεις συνολικού ύψους €1,2 εκατ. και €1,4 εκατ. αντίστοιχα.</p>
<p>Διεύθυνση</p>	<p>Έδρα-Εργοστάσιο: Αναπαύσεως 20, 190 03 Μαρκόπουλο, Αττική Τηλ.: 22990-23284, Φαξ: 22990-23301 Εργοστάσια: Οδός Θηβών – Χαλκίδας (20ο χλμ.), 341 00 Ριτσώνα, Χαλκίδα Μετόχι, 710 01 Ηράκλειο</p>

<p>Μυλωνάς Μικροοινοποιία</p>	
<p>Δραστηριότητα</p>	<p>Παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία οίνων.</p>
<p>Εμπορικά Σήματα</p> 	<p>Σαββατιανό, όπως είναι φυσικό στις ποικιλίες μας πρωτοστατεί η ποικιλία Σαββατιανό καταλαμβάνοντας το 80% του αμπελώνα μας. Οι αμπελώνες του Σαββατιανού βρίσκονται διάσπαρτοι στην περιοχή της Κερατέας Μαλαγουζιά, με τον αμπελώνα της να βρίσκεται στις υποπεριοχές/ αμπελοτόπια Μετόχι, Ντάρδεζα και Σιντερίνα Ασύρτικο, με το αμπελώνα του να βρίσκεται στις τοποθεσίες/ αμπελοτόπια Όλυμπος και Σκίντι Μάρθι Αηδάνι, λευκή ποικιλία στο αμπελοτόπι Μετόχι Μανδηλάρια, ερυθρή ποικιλία που καλλιεργούμε στην Κερατέα και στις τοποθεσίες/αμπελοτόπια Μάρμαρο και Σιντερίνα Λημιώνα, ερυθρή ποικιλία νεοφυτεμένη στην τοποθεσία Σκίντι Μάρθι Merlot, στο αμπελοτόπι Μετόχι</p>
<p>Άλλα στοιχεία</p>	<p>Ιδρύθηκε το 1917 στην Κοινότητα Κερατέα της Ανατολικής Αττικής, από τον παππού Αντώνη που είχε ως κύρια απασχόληση το αμπέλι και την παραγωγή κρασιού, αφήνοντας τα χρόνια εκείνα το γλεύκος να ζυμώνει μέσα σε αμφορείς, αφού οι ανοιξείδωτες δεξαμενές ήταν άγνωστες την εποχή εκείνη. Αργότερα η μικρή επιχείρηση πέρασε στον πατέρα μας Δημήτρη, που συνέχισε την οινική παράδοση του παππού,</p>

	<p>διευρύνοντας την τότε επιχείρηση με την αγορά νέων αμπελώνων και τη δημιουργία ενός μικρού, σύγχρονου για την εποχή εκείνη, οινοποιείου. Στην πράξη, η μικρή μας προσωπική ιστορία, των αδελφών Μυλωνά, ξεκινά το 2000 όταν μετά το ατέρμονο ταξίδι του πατέρα, αναλάβαμε τη συνέχιση του έργου του ακολουθώντας τα βήματα του και εξελίσσοντας αυτό που εκείνος έστησε, πηγαίνοντας ένα βήμα παραπέρα, όπως ο ίδιος έκανε όταν παρέλαβε από τον δικό του πατέρα και παπού μας Αντώνη την οικογενειακή επιχείρηση.</p> <p>Αποτέλεσμα η δημιουργία ενός ολοκαίνουργιου μικρού σύγχρονου οινοποιείου και η τυποποίηση των κρασιών μας με την επίσημη παρουσίαση μας στην ελληνική αγορά το 2006, έχοντας ως εφελτήριο το "Σαββατιανό Μικροοινοποιίας Μυλωνά".</p>
<p>Διεύθυνση</p>	<p>Mylonas Winery Ippokratous 3 Keratea Attica, 19001, Greece Tel. +302299068156, Fax +302299068256 http://www.mylonas-wines.gr/</p>

<p>Παπαγιαννάκος Οινοποιείο</p>	
<p>Δραστηριότητα</p>	<p>Παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία οίνων.</p>
<p>Εμπορικά Σήματα</p>  <p>ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ</p>	<p>Ελληνικές Λευκές: ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, ΑΘΗΡΙ, ΒΗΛΑΝΑ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΕΥΚΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΡΟΜΠΟΛΑ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ, ΦΙΛΕΡΙ, ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ</p> <p>Ελληνικές Ερυθρές: ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ</p> <p>Ξένες Λευκές: CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, UGNI BLANC, SEMILLON</p> <p>Ξένες Ερυθρές: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CARIGNAN, SYRAH</p>
<p>Άλλα στοιχεία</p>	<p>Ιδρύθηκε το 1919 Αρχές του αιώνα και ο παππούς Παπαγιαννάκος “γεμίζει” το πρώτο βαρέλι. Μια πορεία ξεκινά.</p> <p>Στη συνέχεια από το 1960 και μετά η νέα γενιά Παπαγιαννάκου διατηρεί και προάγει την υψηλή ποιότητα στην παραγωγή κρασιού που του κληρονόμησε η παράδοση υιοθετώντας και εφαρμόζοντας μοντέρνες μεθόδους στην οινοποιία φέρνοντας το οινοποιείο στον 21ο αιώνα.</p> <p>Σήμερα από το 1992, η τρίτη γενιά Παπαγιαννάκου με σεβασμό στους πρωτεργάτες, μετουσιώνει την παράδοση και εφαρμόζοντας τις πιο</p>

	<p>μοντέρνες μεθόδους στην οινοποιία φέρνει το ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ στην τρίτη χιλιετία. Ο πιο σύγχρονος τεχνολογικός εξοπλισμός, οι πιο σφαιρικά ενημερωμένοι οινοποιοί, ένας χώρος απόλυτα φιλικός προς τους χρήστες του αλλά και προς το περιβάλλον. Και μια κάβα ανοιχτή προς το κοινό, τους απανταχού οινόφιλους, είτε για να φιλοξενήσει εκδηλώσεις που έχουν να κάνουν με όμορφες προσωπικές στιγμές ή επαγγελματικές συναντήσεις, είτε για να διδάξει τη μαγική διαδικασία παραγωγής, το πάτημα, την εμφιάλωση και την παλαίωση</p>
<p>Διεύθυνση</p>	<p>Οινοποιείο Παπαγιαννάκου Πούσι – Καλογέρι, 19 003, Μαρκόπουλο Μεσογαίας, Αττική Τηλέφωνο: 22990.25206 Fax: 22990 23554 Email: info@papagiannakos.gr</p>

8.2 Προϊόν Pistakia flour

Ο βασικός προμηθευτής κελυφωτών φιστικιών είναι ο κ. Καρβέλας Στέλιος. Σε μια ιδιόκτητη έκταση 40 στρεμμάτων, στο βορειοδυτικό άκρο της Αττικής και στον καρποφόρο κάμπο που περιβάλλει το όρος Πατέρας, η Megaris Goods, δραστηριοποιείται στην καλλιέργεια φυσικών προϊόντων υψηλής βιολογικής αξίας. Με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον, την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία και με οδηγό την εμπειρία, γνώση και αγάπη που πηγάζουν από την εξηκονταετή ενασχόλησή μας με την αγροτική καλλιέργεια, η Megaris Goods διαθέτει την τεχνογνωσία και την θέληση να προσφέρει στον καταναλωτή αγροτικά προϊόντα άριστης ποιότητας που πληρούν όλες τις προδιαγραφές του ελληνικού κράτους και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Το κελυφωτό φιστίκι Μεγάρων, Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Π.Ο.Π.) από το 1994, είναι ένας άριστης διατροφικής ποιότητας καρπός, που συγκαταλέγεται παγκοσμίως στις υπερτροφές (superfoods) εξαιτίας της πληθώρας των ευεργετικών του συστατικών.

Η Megaris Goods, δεμένη με την αττική φύση και αφοσιωμένη στην αφθονία του γεωργικού πλούτου της μεγαρικής γης, έστησε την αγροτική της μονάδα εδώ, εξοπλίστηκε με υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις επεξεργασίας και τυποποίησης του αγροτικού της προϊόντος κι επιτρέπει εδώ και δεκαετίες στο ευεργετικό μικροκλίμα της περιοχής να αποδώσει το ζηλευτό του πρόσφορο.

Όπως αναφέρεται και παρακάτω, στην Αξιοπιστία των Προμηθευτών, για λόγους ασφαλείας συνεργαζόμαστε και με ένα δεύτερο φιστικοπαραγωγό με την επωνυμία κ. Κακαράς Νίκος, που λειτουργεί ατομικά και όχι στα πλαίσια μαζικής παραγωγής.

Πίνακας 2. Παραγωγοί κελυφωτών φιστικών-συνεργάτες της ΈλληνFood.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Καρβέλας Στέλιος 	Μέγαρα Δυτικής Αττικής	Τηλέφωνο 2296022400 Email megarisgoods@gmail.com
Κακαράς Νίκος	Μενδενίτσα Φθιώτιδας	Τηλέφωνο 6977620822 Email kakarasnikos@gmail.com

8.3 Τύπος και ποσότητα προμήθειας

8.3.1 Για το Wine flour

Όσον αφορά τα στέμφυλα, τα οινοποιία και συγκεκριμένα, τα ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ Δ. ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ ΑΕ, θα μας προμηθεύουν στέμφυλα λευκής οινοποίησης από ποικιλία Σαββατιανό. Το Σαββατιανό είναι η κατ'εξοχήν γηγενής ποικιλία της Αττικής, αλλά και η πιο διαδεδομένη σε όλη την Ελλάδα. Η προέλευσή του χάνεται στα βάθη της ιστορίας. Η μεγάλη αντοχή της ποικιλίας στην ξηρασία και στις υψηλές θερμοκρασίες την κατέστησε τον πρωταγωνιστή του Αττικού αμπελώνα από την αρχαιότητα. Τώρα πια μπορούμε να μιλάμε για την νέα γενιά Σαββατιανών. Προέρχονται από αμπέλια μη αρδευόμενα, με μικρές αποδόσεις (400κιλά/στρέμμα), από κλήματα μέσης ηλικίας 50 ετών σε συνδυασμό με σύγχρονα οινοποιεία. Ξεχωρίζουν για τη δυνατότητα παλαίωσης, την εξαιρετική οξύτητα και συνεχώς αναγνωρίζονται σε διεθνείς διαγωνισμούς.

8.3.2 Για το Pistakia flour

Τα κελυφωτά φιστίκια Β' κατηγορίας, περιλαμβάνουν καρπούς κλειστούς, χαμηλού βάρους (αφρού), με ελαφρά σκούρο ή κίτρινο κέλυφος. Δεδομένης της αυξημένης τιμής για την προμήθεια της πρώτης ύλης που αφορά τα φιστίκια με χρωματισμό στο κέλυφος, η επιχείρησή μας αποφάσισε να ξεκινήσει με προμήθεια ελλιποβαρών φιστικιών ως πρώτη ύλη. Τα χαρακτηριστικά αυτά φυσικά και δεν έχουν καμία αρνητική επίπτωση στους ισχυρισμούς διατροφής για το Pistakia flour. Συνολικά, η ποσότητα της προμήθειας κελυφωτών φιστικιών ανέρχεται στους 25tn φιστικιού χωρίς κέλυφος, το οποίο αντιστοιχεί σε περίπου διπλάσια ποσότητα φιστικιού με κέλυφος.

8.4 Αξιοπιστία προμηθευτών

Η εκτίμηση της αξιοπιστίας των προμηθευτών περιλαμβάνει λογικά και συναισθηματικά κριτήρια:

- Κύρος προμηθευτή
- Συνεχή εφοδιασμό
- Υψηλή ποιότητα
- Χαμηλή προς μέτρια τιμή
- Γόητρο και ανταμοιβές
- Φιλικές σχέσεις

Για να μπορεί να καλυφθεί το σύνολο της παραγωγής σε περίπτωση αστοχίας από τον ένα παραγωγό, υπάρχουν τόσο για τα στέμφυλα όσο και για τα κελυφωτά φιστίκια εφεδρικοί παραγωγοί. Έπειτα, από συνεννόηση με τους προμηθευτές τα κόστη προμηθειών είναι σταθερά. Δεν αναμένονται προβλήματα ή ελλείψεις από βραχυπρόθεσμες παραδόσεις, διότι η παράδοση της προμήθειας γίνεται εξ'ολοκλήρου και όχι τμηματικά στη βιομηχανία μας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. Διοίκηση και Οργάνωση

Οι αρμοδιότητες κάθε υπαλλήλου που αποτελεί ταυτόχρονα και μέλος του διοικητικού συμβουλίου, έχουν αναλυθεί λεπτομερώς στην παράγραφο «Καταμερισμός εργασιών». Το τμήμα του λογιστηρίου έχει δοθεί σε εξωτερικό συνεργάτη (outsourcing). Όσον αφορά την κάλυψη υπόλοιπων αναγκών αυτές θα διεκπεραιώνονται από εξωτερικούς συνεργάτες όπου και όταν χρειάζεται (πχ δικηγόρος, ασφαλιστικός πράκτορας, σύμβουλος κτλ.).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. Προγραμματισμός εκτέλεσης του έργου

10.1 Στόχοι προγραμματισμού εκτέλεσης έργου

Ο προγραμματισμός εκτέλεσης του επενδυτικού σχεδίου κρίνεται απαραίτητος, καθώς η έλλειψή του μπορεί να οδηγήσει σε καθυστέρηση στη διαδικασία σύστασης της επιχείρησης. Γι' αυτόν τον λόγο, σε αυτήν την ενότητα θα παρουσιαστεί το χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης του επενδυτικού σχεδίου. Αναλυτικότερα, θα περιγράψουν τα επιμέρους στάδια με τις δραστηριότητες που πρέπει να γίνουν με χρονική σειρά από την απόφαση για την επένδυση μέχρι την έναρξη λειτουργίας της επιχείρησης. Επιπλέον, μέσω του χρονοδιαγράμματος θα αναφέρεται η χρονική περίοδος που χρειάζεται για καθεμία δραστηριότητα.

10.2 Στάδια εκτέλεσης του επενδυτικού σχεδίου

Η χρονική περίοδος μεταξύ της λήψης της απόφασης για την επένδυση και της έναρξης λειτουργίας της επιχείρησης θα περιλαμβάνει 11 στάδια δραστηριοτήτων, που αναλύονται παρακάτω:

1^ο στάδιο: Σύσταση ομάδας εργασίας

Η ομάδα εργασίας αποτελείται από τους τρεις ιδρυτές και κύριο μέλημά της είναι η ευθύνη για την σύσταση της επιχείρησης και για τον τρόπο εκτέλεσης του έργου. Η ομάδα θα πρέπει να επιβλέπει τα στάδια δραστηριοτήτων και να φροντίσει να τηρούνται τα χρονικά πλαίσια που έχουν συμφωνηθεί για κάθε στάδιο.

2^ο στάδιο: Σύσταση επιχείρησης

Σε αυτό το στάδιο πραγματοποιείται η σύσταση του καταστατικού της επιχείρησης, το οποίο χρειάζεται να εγκριθεί από την Περιφέρεια Αττικής και να δημοσιευθεί στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ). Επιπλέον, πραγματοποιείται εγγραφή της επιχείρησης, καθώς και στην Εφορία. Η δραστηριότητα θα διαρκέσει περίπου 20 μέρες, λαμβάνοντας υπόψη και πιθανές καθυστερήσεις.

3^ο στάδιο: Ενέργειες χρηματοδότησης

Οι πηγές χρηματοδότησης του συγκεκριμένου σχεδίου είναι:

- Ίδια κεφάλαια από τους ιδρυτές της επιχείρησης.
- Τραπεζική επιχορήγηση με πρόγραμμα ΕΣΠΑ.
- Το ακίνητο που θα επιλεγεί για την επιχείρηση αποτελεί την ιδανική επιλογή ύστερα

από αξιολόγηση κριτηρίων που έθεσαν οι ιδρυτές της επιχείρησης. Για την απόκτηση του ακινήτου πρέπει να λάβουν χώρα συμβολαιογραφικές πράξεις, η διάρκεια των οποίων είναι ένας μήνας (30 μέρες).

5^ο στάδιο: Έργα πολιτικού μηχανικού

Σε αυτό το στάδιο η κατασκευαστική εταιρεία που θα επιλεγθεί ύστερα από έρευνα αγοράς από τους ιδρυτές της επιχείρησης θα αναλάβει διάφορα τεχνικά έργα, όπως υδραυλικές εργασίες, ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις κτλ.

6^ο στάδιο: Αγορά μηχανολογικού εξοπλισμού και συστημάτων

Οι ιδρυτές της επιχείρησης κάνουν έρευνα αγοράς για την ανεύρεση των κατάλληλων προμηθευτών που θα εφοδιάσουν την επιχείρηση με τα απαραίτητα μηχανήματα και τον εξοπλισμό των υπόλοιπων χώρων (γραφείο, αποθήκη, WC), καθώς και τα συστήματα που είναι αναγκαία για την λειτουργία της (π.χ. συστήματα κλιματισμού, φωτισμού). Στη συνέχεια, αφού αξιολογήσουν τις προσφορές των προμηθευτών, επιλέγουν τους κατάλληλους που καλύπτουν τις ανάγκες της επιχείρησης και κάνουν παραγγελία σε αυτούς. Η δραστηριότητα αγοράς μηχανολογικού εξοπλισμού και συστημάτων διαρκεί 2 μήνες (120 μέρες).

7^ο στάδιο: Εγκατάσταση εξοπλισμού

Στο στάδιο αυτό λαμβάνει χώρα η εγκατάσταση του εξοπλισμού της επιχείρησης. Η παραπάνω διαδικασία είναι χρονοβόρα και η συνολική της διάρκεια είναι ένας μήνας (30 μέρες).

8^ο στάδιο: Προμήθεια πρώτων υλών και εφοδίων

Οι ιδρυτές επιλέγουν τους κατάλληλους προμηθευτές για τις πρώτες ύλες. Η δραστηριότητα αυτή διαρκεί έναν μήνα (30 μέρες).

9^ο στάδιο: Στελέχωση επιχείρησης

Η επιχείρηση δεν θα προχωρήσει σε περαιτέρω στελέχωση, εκτός εάν αυτό κριθεί αναγκαίο.

10^ο στάδιο: Μάρκετινγκ πριν την έναρξη λειτουργίας

Πριν την έναρξη λειτουργίας είναι απαραίτητο να έχουν γίνει κάποιες ενέργειες μάρκετινγκ, προκειμένου η επιχείρηση να γίνει γνωστή στην αγορά. Αυτή η δραστηριότητα αφορά σε προωθητικές ενέργειες, η διάρκεια των οποίων είναι 2 μήνες (50 μέρες).

11^ο στάδιο: Έναρξη λειτουργίας

Πίνακας 1. Σύνοψη χρονοδιαγράμματος εκτέλεσης του επενδυτικού σχεδίου.

<i>Στάδιο</i>	<i>Διάρκεια (σε ημέρες)</i>
<i>1^ο. Σύσταση ομάδας εργασίας.</i>	3
<i>2^ο. Σύσταση επιχείρησης.</i>	20
<i>3^ο. Ενέργειες χρηματοδότησης.</i>	30
<i>4^ο. Απόκτηση ακινήτου.</i>	30
<i>5^ο. Έργα πολιτικού μηχανικού.</i>	50
<i>6^ο. Αγορά μηχανολογικού εξοπλισμού και συστημάτων.</i>	120
<i>7^ο. Εγκατάσταση εξοπλισμού.</i>	30
<i>8^ο. Προμήθεια πρώτων υλών και εφοδίων.</i>	30
<i>9^ο. Στελέχωση επιχείρησης.</i>	-
<i>10^ο. Μάρκετινγκ πριν την έναρξη λειτουργίας.</i>	50
<i>11^ο. Έναρξη λειτουργίας.</i>	-

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11. Δαπάνες έναρξης – Απαιτούμενα κεφάλαια

11.1 Χρηματοδότηση

Όσον αφορά την κεφαλαιακή διάρθρωση της επιχείρησης, το σύνολο των απαιτούμενων κεφαλαίων για την έναρξη της επιχείρησης ανέρχεται σε €86.300, το 30,5% θα προέρχεται από κεφάλαια των ιδίων των επενδυτών, ενώ το 69,3% θα προέρχεται από εξωτερική χρηματοδότηση. Πιο συγκεκριμένα, στόχος της επιχείρησης είναι να ενταχθεί σε πρόγραμμα επιχορηγήσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το πρόγραμμα αναγράφεται ως «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνεΚ)», ΕΣΠΑ 2014 – 2020. Η Δράση αυτή στοχεύει στην ίδρυση/σύσταση πολύ μικρών και μικρών, βιώσιμων επιχειρήσεων με έμφαση σε καινοτόμα επιχειρηματικά σχέδια καθώς και στην ενίσχυση της απασχόλησης με τη δημιουργία βιώσιμων νέων θέσεων απασχόλησης.

11.2 Κόστος κεφαλαίων

Το κόστος κεφαλαίων κίνησης θεωρήθηκε στο 12% βάση της ΣΕΒ και χρησιμοποιήθηκε για τον υπολογισμό της κάλυψης βραχυπρόθεσμων αναγκών που θα υπάρξουν. Το μέσο σταθμικό κόστος κεφαλαίου (WACC) υπολογίστηκε ως εξής :

$$WACC = \Sigma 1K\delta 1 + \Sigma 2K\pi + \Sigma 3K\epsilon$$

Σ1: Αναλογία μακροπρόθεσμων δανείων

Σ2: Αναλογία προνομιούχου μ.κ

Σ3: Αναλογία κοινού μ.κ. ή και αποθεμάτων

Σ1 και Σ2 Θεωρούνται μηδέν

Καθώς η εταιρεία δε θα χρησιμοποιήσει Μ/Π δανεισμό, το μέσο σταθμικό κόστος κεφαλαίου ισοδυναμεί με το Κόστος των Ιδίων Κεφαλαίων (Ke).

Κόστος Ιδίων Κεφαλαίων (Ke)

Το κόστος Ιδίων Κεφαλαίων ανέρχεται στο 9% και υπολογίστηκε ως εξής:

$$Ke = Rf + \text{Beta} * [E(Rm) - Rf]$$

Rf : Η απόδοση κυβερνητικού ομολόγου, θεωρήθηκε ως ποιο ασφαλές το γερμανικό με τιμή 0,0053.

Beta : Ο δείκτης beta για τις επιχειρήσεις του κλάδου αρτοποιίας είναι περίπου 0,55 για το 2018.

$E(R_m)$: Η απόδοση του ελληνικού χρηματιστηρίου για τα premium αυτή τη στιγμή βρίσκεται στο 0,16.

11.3 Οικονομική και κοινωνική συμβολή του επενδυτικού σχεδίου

Η ίδρυση της επιχείρησης θα συμβάλλει στην περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου, μεγθύνοντας την αξία της συνολικής αγοράς. Επιπλέον, είναι φιλική προς το περιβάλλον και δημιουργεί προϊόντα προστιθέμενης αξίας. Ακόμη, η νέα επιχείρηση θα συνεισφέρει στην οικονομία δημιουργώντας νέες θέσεις εργασίας και ιδιαίτερα με την ανάπτυξη της στο μέλλον.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12. Χρηματοοικονομικό σχέδιο

12.1 Ανάλυση συνολικού κόστους επένδυσης

Καταρχήν, θα πρέπει να υπολογιστεί το συνολικό κόστος της επένδυσης. Το κόστος αυτό περιλαμβάνει τις προπαραγωγικές δαπάνες, δηλαδή δαπάνες για τη σύσταση της εταιρείας και τις πάγιες επενδύσεις, όπως η αγορά μηχανολογικού εξοπλισμού καθώς και το καθαρό κεφάλαιο κίνησης. Το συνολικό κόστος επένδυσης προκύπτει από την παρακάτω σχέση:

$$\text{Κόστος Επένδυσης} = \text{Πάγιο Ενεργητικό} + \text{Καθαρό Κεφάλαιο Κίνησης}$$

Πάγιο Ενεργητικό

Το πάγιο ενεργητικό της υπό μελέτη επιχείρησης περιλαμβάνει τις προπαραγωγικές δαπάνες εκτέλεσης του έργου και τις πάγιες επενδύσεις.

Τα έργα του πολιτικού μηχανικού μπορεί να κυμανθούν ανάλογα των ελλείψεων του κτιρίου (οικοδομικές εργασίες, μελέτες για τη στατική του κτηρίου, άδειες από την πολεοδομία και την διεύθυνση βιομηχανίας, ηλεκτρικός πίνακας, ηλεκτρολογική εγκατάσταση λειτουργίας, ηλεκτρολογική εγκατάσταση φωτισμού, γειώσεις, εγκατάσταση πυρασφάλειας και πυρόσβεσης). Μια μέση εκτίμηση είναι τα €10.000. Ο τρόπος υπολογισμού του κόστους των διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας, σχεδίασης συσκευασίας και κόστους έναρξης βρίσκονται στο παράρτημα. Συνολικά τα πάγια έξοδα απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 1. Κόστος επένδυσης.

<i>Περιγραφή</i>	<i>Κόστος (€)</i>
<i>Προπαραγωγικές Δαπάνες</i>	
<i>Εξοπλισμός Γραφείου</i>	2.000
<i>Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας (2)</i>	1.000
<i>Σχεδίαση Συσκευασίας</i>	2.060
<i>Κόστος Έναρξης Επιχείρησης</i>	1.300,82
<i>Πάγιες Επενδύσεις</i>	
<i>Έργα Πολιτικού Μηχανικού</i>	10.000
<i>Εγκατάσταση Εξοπλισμού</i>	7.500
<i>Ξηραντήριο (dryer)</i>	6.000
<i>Σπαστήρας (pistachio sheller)</i>	5.200
<i>Παλάγκο ηλεκτρικό</i>	300
<i>Παλετοφόρο-Ζυγιστικό (electronic pallet scales)</i>	1.029
<i>Μαγνήτες</i>	850
<i>Μαγνήτες Ελέγχου</i>	3.000
<i>2 Κοχλίες βιομηχανικού τύπου (K.X)</i>	4.760
<i>Αναμείκτης (dry mixer)</i>	3.000
<i>Αερισμός-Ψύξη</i>	3.800
<i>Περιστροφικό κόσκινο (vibrating rotary sieve)</i>	3.900
<i>Σφυρόμυλος (hammer mill)</i>	3.900
<i>Συσκευαστήριο (packing-machine)</i>	26.000
<i>Σύνολο</i>	85.599,82

12.2 Κεφάλαιο κίνησης

Το κεφάλαιο κίνησης καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τη βιωσιμότητα μιας επιχείρησης. Το κεφάλαιο κίνησης ορίζεται ως το κυκλοφορούν ενεργητικό της επιχείρησης μείον τις βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις. Στο κυκλοφορούν ενεργητικό υπάγονται οι απαιτήσεις των πελατών, τα αποθέματα και τα ταμειακά διαθέσιμα, ενώ στις βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις περιλαμβάνονται οι πληρωτέοι λογαριασμοί.

Τα στοιχεία του κεφαλαίου κίνησης μεταβάλλονται ανάλογα με τον κύκλο εργασιών. Η περίοδος που μεσολαβεί μέχρι η εταιρεία να πληρώσει τους προμηθευτές, από τους οποίους έχει πάρει τις πρώτες ύλες ονομάζεται περίοδος λαμβανόμενης πίστωσης (accounts payable period). Η περίοδος που μεσολαβεί μέχρι οι πελάτες να αποπληρώσουν την εταιρεία από την οποία δέχτηκαν τις υπηρεσίες της καλείται περίοδος παρεχόμενης πίστωσης (accounts receivable period). Για τον υπολογισμό του συντελεστή κύκλου εργασιών για κάθε στοιχείο του τρέχοντος ενεργητικού θα διαιρεθούν οι 360 μέρες του έτους με τον αριθμό των ημερών της περιόδου παρεχόμενης πίστωσης, όπως και για τον υπολογισμό του συντελεστή κύκλου εργασιών για κάθε στοιχείο του τρέχοντος παθητικού θα διαιρεθούν οι 360 μέρες του έτους με τον αριθμό των ημερών της περιόδου λαμβανόμενης πίστωσης.

Παράμετροι Υπολογισμού

Το μέγεθος των αποθεμάτων καθορίστηκε στις 30 ημέρες για τα 5 χρόνια λειτουργίας της επιχείρησης.

Οι ημέρες είσπραξης καθορίστηκαν στις 60 ημέρες για τα 5 χρόνια λειτουργίας της επιχείρησης.

Οι ημέρες των πληρωτέων καθορίστηκαν στις 30 ημέρες για το πρώτο χρόνο της επιχείρησης, 20 ημέρες για το δεύτερο και τρίτο χρόνο της επιχείρησης και 10 ημέρες για το τέταρτο και πέμπτο χρόνο λειτουργίας της.

Μέθοδος Υπολογισμού

Κεφάλαιο Κίνησης = Χρηματική Αξία Αποθεμάτων + Χρηματική Αξία Εισπρακτέων + Διαθέσιμα Κεφάλαια (Ταμείο) – Δάνεια – Χρηματική Αξία Πληρωτέων

Χρηματική Αξία αποθεμάτων = Χρηματική Αξία προηγούμενων αποθεμάτων + Αγορές – Κόστος Πωληθέντων

Αγορές = Ημέρες Αποθεμάτων*(Κόστος πωληθέντων/360) – Χρηματική Αξία προηγούμενων αποθεμάτων + Κόστος Πωληθέντων

Πληρωτέα = (Κόστος Πωληθέντων/360)*Ημέρες Πληρωτέων

Πίνακας 2. Κεφάλαια κίνησης.

Έτη	0	1	2	3	4	5
<i>Αποθέματα (INV)</i>		6.611	6.876	7.153	7.444	7.746
<i>Εισπρακτέα (AR)</i>		27.624	29.211	30.889	32.743	34.698
<i>Ταμείο (Cash)</i>	5.000	2.000	6.011	32.869	62.410	98.693
<i>Δάνεια (L)</i>		12.056	0	0	0	0
<i>Πληρωτέα (AP)</i>		11.018	4.584	4.769	2.481	2.582
<i>Κεφάλαιο Κίνησης</i>	5.000	13.161	37.514	66.142	100.115	138.555
<i>Αγορές</i>		85.940	82.778	86.119	89.615	93.260

12.3 Ανάλυση κόστους λειτουργίας

Το ετήσιο κόστος λειτουργίας της επιχείρησης περιλαμβάνει τα κόστη άμεσης εργασίας, τα γενικά έξοδα, τα έξοδα μάρκετινγκ και τα χρηματοπιστωτικά έξοδα. Ο βαθμός κάλυψης αυτού του κόστους από την πλευρά της επιχείρησης αποτελεί σημαντικό παράγοντα αξιολόγησης της επένδυσης.

Πίνακας 3. Λειτουργικές δαπάνες.

Είδος	1 Έτος	2 Έτος	3 Έτος	4 Έτος	5 Έτος
<i>Ανθρώπινο δυναμικό</i>	15.750	15.908	16.067	16.227	16.390
<i>Ενέργεια (πάγια & φωτισμός)</i>	600	600	600	600	600
<i>Ασφάλεια Κτιρίου</i>	728	728	728	728	728
<i>Μεταφορές προς SP</i>	1.512	1.656	1.656	1.656	1.656
<i>Μεταφορές προς Αρτοποιία, Βιοτεχνίες</i>	500	510	520	531	541
<i>Outsourcing Λογιστής</i>	16.800	16.800	16.800	16.800	16.800
<i>Ορκωτός Λογιστής</i>	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
<i>Ενοίκια</i>	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000
<i>Μάρκετινγκ</i>	25.000	3.000	2.000	0	0
<i>Καθαρισμός Απολυμάνσεις</i>	450	450	450	450	450
<i>Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας Φιστίκια</i>	0	0	20	50	80
<i>Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας Στέμφυλα</i>	0	0	20	50	80
<i>Αναλώσιμα</i>	100	100	100	100	100
<i>Πιστοποίηση ISO 9001</i>	750	750	750	750	750
Σύνολο	€75.690	€54.002	€53.211	€51.442	€51.675

Το κόστος του ανθρώπινου δυναμικού υπολογίστηκε όπως φαίνεται στο Πίνακα 1 του παραρτήματος κεφάλαιο 12.

Το κόστος του διπλώματος ευρεσιτεχνίας βρίσκεται στον Πίνακα 4 του παραρτήματος κεφάλαιο 12, τα δύο πρώτα χρόνια δεν υπάρχουν εισφορές.

Από την έρευνα για την ενοικίαση χώρων θεωρήθηκε ως ποιο δυσμενή επιλογή ενοικίαση χώρου με €1.000 το μήνα.

Η λήψη πιστοποίησης ISO 9001 είναι ενδεικτική για μικρές επιχειρήσεις.

Ο καθαρισμός και απολύμανση της επιχείρησης εξαρτάτε από τα περιστατικά-κρούσματα εντόμων που πρέπει να αντιμετωπισθούν. Συνήθως γίνονται μετά τις παραλαβές των φορτίων. Στο κόστος των €450 έχουν υπολογιστή τρεις απολυμάνσεις.

12.4 Παρουσίαση κύριων λογιστικών καταστάσεων

Οι λογιστικές καταστάσεις μιας επιχείρησης παρέχουν πληροφορίες σχετικά με την οικονομική κατάσταση μιας εταιρείας, τις επιδόσεις και τις ταμειακές ροές της. Οι τρεις κύριες λογιστικές καταστάσεις που θα αναφερθούν στη συγκεκριμένη ενότητα είναι η κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσεως, η κατάσταση ταμειακών ροών και ο ισολογισμός.

12.4.1 Κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσεως

Στην κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσεως καταγράφονται οι πωλήσεις, το κόστος λειτουργίας και το καθαρό αποτέλεσμα (κέρδος/ζημία) της επιχείρησης για μια ορισμένη χρονική περίοδο (έτος). Ο Πίνακας περιλαμβάνει μία ενδεικτική κατάσταση αποτελεσμάτων χρήσης της επιχείρησης για τα επόμενα 5 έτη. Τα μερίσματα ξεκινούν από το δεύτερο έτος και είναι της τάξης του 20%.

Πίνακας 6. Αποτελέσματα χρήσης.

<i>ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ</i>	<i>Έτος 1</i>	<i>Έτος 2</i>	<i>Έτος 3</i>	<i>Έτος 4</i>	<i>Έτος 5</i>
<i>Πωλήσεις</i>	165.746	175.268	185.332	196.455	208.186
<i>Κόστος πωληθέντων</i>	(79.329)	(82.512)	(85.842)	(89.325)	(92.957)
<i>Μεικτό κέρδος</i>	86.417	92.755	99.490	107.130	115.229

<i>Λειτουργικές Δαπάνες</i>	(75.690)	(54.002)	(53.211)	(51.442)	(51.675)
<i>Αποσβέσεις</i>	(5.420)	(5.420)	(5.420)	(5.420)	(5.420)
<i>ΚπΦΤ (EBIT)</i>	5.307	33.334	40.859	50.268	58.134
<i>Τόκοι έξοδα</i>	(1.447)	0	0	0	0
<i>ΚπΦ (EBT)</i>	3.860	33.334	40.859	50.268	58.134
<i>Φόρος κερδών</i>	(1.119)	(9.667)	(11.849)	(14.578)	(16.859)
<i>Καθαρά Κέρδη (EAT)</i>	2.741	23.667	29.010	35.690	41.275
<i>Μερίσματα</i>	0	4.733	5.802	7.138	8.255

12.4.2 Κατάσταση ταμειακών ροών

Στην κατάσταση ταμειακών ροών εμφανίζονται οι χρηματικές εισροές και εκροές μιας επιχείρησης. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η κατάσταση ταμειακών ροών για την πενταετία. Η απόσβεση του μηχανολογικού εξοπλισμού έχει εκτιμηθεί στα 15 χρόνια. Η επιχείρηση έχει αποπληρώσει όλες τις υποχρεώσεις της σε φόρους πριν τη λήξη του έτους.

Πίνακας 7. Ταμειακές ροές.

	ΕΤΟΣ					
	0	1	2	3	4	5
<i>Κέρδη/(Ζημιές) προ φόρων</i>		3.860	33.334	40.859	50.268	58.134
<i>Συν Αποσβέσεις</i>		5.420	5.420	5.420	5.420	5.420
<i>Συν τόκοι χρεωστικοί</i>		1.447	0	0	0	0
<i>Τόκοι Καταβληθέντες</i>		(1.447)	0	0	0	0
<i>Φόροι Καταβληθέντες</i>		(1.119)	(9.667)	(11.849)	(14.578)	(16.859)
<i>Μείωση/(Αύξηση) αποθεμάτων</i>		(6.611)	(265)	(277)	(290)	(303)
<i>Μείωση/(Αύξηση) εισπρακτέων</i>		(27.624)	(1.587)	(1.677)	(1.854)	(1.955)
<i>(Μείωση)/ Αύξηση πληρωτέων</i>		11.018	(6.434)	185	(2.288)	101
<i>Από τη λειτουργία</i>		(15.056)	20.801	32.660	36.679	44.538
<i>Αύξηση/(Μείωση) Παγίων</i>		0	0	0	0	0
<i>Για επενδύσεις</i>		0	0	0	0	0
<i>Αύξηση/(Μείωση) Κεφαλαίου</i>		0	0	0	0	0
<i>Αύξηση/(Μείωση) Δανείων</i>		12.056	(12.056)	0	0	0
<i>Από χρηματοδοτήσεις</i>		12.056	(12.056)	0	0	0

**ΚΑΘΑΡΕΣ ΕΤΗΣΙΕΣ Τ/Ρ
ΣΩΡΕΥΤΙΚΕΣ Τ/Ρ**

Ελεύθερες Τ/Ρ προ δανεισμού

*Σωρευτ. Ελεύθερες Τ/Ρ προ
Χρηματοδότησης*

Μετρητά μείον Δάνεια πριν μερίσματα

	(3.000)	8.745	32.660	36.679	44.538
5.000	2.000	10.745	43.405	80.083	124.622
	(15.056)	20.801	32.660	36.679	44.538
	(15.056)	5.745	38.405	75.083	119.622
5.000	(10.056)	10.745	38.671	69.548	106.948

12.4.3 Ισολογισμός

Στον ισολογισμό αναγράφεται η οικονομική κατάσταση της επιχείρησης σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα (έτος). Αποτελείται από το ενεργητικό, το οποίο δίνει πληροφορίες για τα περιουσιακά στοιχεία της επιχείρησης και από το παθητικό, το οποίο παρουσιάζει της πηγές χρηματοδότησής της (ίδια κεφάλαια και υποχρεώσεις). Βασική αρχή του ισολογισμού αποτελεί ότι το σύνολο του ενεργητικού πρέπει να ισούται με το σύνολο του παθητικού.

Πίνακας 8. Ισολογισμός.

ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	ΕΤΟΣ	1	2	3	4	5
Ενεργητικό (TA)	86.300	112.115	112.558	135.951	162.216	195.337
Καθαρά Πάγια (FA)	81.300	75.880	70.460	65.040	59.620	54.200
Αποθέματα (INV)		6.611	6.876	7.153	7.444	7.746
Εισπρακτέα (AR)		27.624	29.211	30.889	32.743	34.698
Ταμείο (Cash)	5.000	2.000	6.011	32.869	62.410	98.693
Παθητικό και Καθαρή Θέση	86.300	112.115	112.558	135.951	162.216	195.337
Κεφάλαιο (Cap)	86.300	86.300	86.300	86.300	86.300	86.300
Αποθ. Κερδών (Res)		2.741	21.674	44.882	73.435	106.455
Δάνεια (L)		12.056	0	0	0	0
Πληρωτέα (AP)		11.018	4.584	4.769	2.481	2.582

12.4.4 Αριθμοδείκτες

Οι χρηματοοικονομικοί δείκτες αποτελούν ένα μέσο αξιολόγησης βασικών οικονομικών μεγεθών της επιχείρησης και προκύπτουν από τις οικονομικές της καταστάσεις. Οι κυριότεροι χρηματοοικονομικοί δείκτες παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα. Οι δείκτες που θα παρουσιαστούν αφορούν την αποτελεσματικότητα, τη λειτουργία και την κερδοφορία.

Πίνακας 9. Αριθμοδείκτες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	Έτος 1	Έτος 2	Έτος 3	Έτος 4	Έτος 5
<i>Περιθώριο Κέρδους (ΚπΦΤ / NSL)-ROS</i>	3,20%	19,02%	22,05%	25,59%	27,92%
<i>Γύρισμα Ενεργητικού (NSL/TA)- TA turnover</i>	1,48	1,56	1,36	1,21	1,07
<i>Επιστροφή στην Επένδυση - ROI</i>	4,73%	29,61%	30,05%	30,99%	29,76%
ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑ					
<i>Επιστροφή στο σύνολο Ενεργητικού (EBIT/TA) - ROTA</i>	4,7%	29,6%	30,1%	31,0%	29,8%
<i>Επιστροφή στα Ίδια Κεφάλαια (EAT/Eqty) - ROE</i>	3,1%	21,9%	22,1%	22,3%	21,4%
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ					
<i>Γύρισμα αποθεμάτων</i>	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
<i>Γύρισμα εισπρακτέων</i>	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
<i>Γύρισμα Πληρωτέων</i>	7,20	18,00	18,00	36,00	36,00

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13. Χρηματοοικονομική αξιολόγηση της επένδυσης

13.1 Μέθοδος επανείσπραξης του κόστους επένδυσης

Σε αυτήν την μέθοδο υπολογίζεται η περίοδος επανείσπραξης που ουσιαστικά είναι τα έτη που πρέπει να περάσουν μέχρι το σωρευτικό άθροισμα των χρηματοροών να ισούται με το αρχικό κόστος επένδυσης. Η επιχείρηση αποφασίζει ποια είναι η κατάλληλη περίοδος έτσι ώστε η επένδυση να γίνει αποδεκτή. Η επένδυση εγκρίνεται στην περίπτωση που η περίοδος επανείσπραξης είναι μικρότερη από την καθορισμένη αποδεκτή περίοδο. Για την επιχείρηση ΈλληνFood το αποδεκτό χρονικό διάστημα που έχει οριστεί για την επανείσπραξη του κόστους επένδυσης είναι τα 5 έτη.

Η επανείσπραξη της επένδυσης θα γίνει στα 4,5 χρόνια.

Πίνακας 1. Περίοδος επανείσπραξης επένδυσης.

<i>Cash from Operations</i>	<i>Έτος</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>NPV/IRR</i>	(81.300)	(15.056)	20.801	32.660	36.679	44.538
<i>Payback</i>	(81.300)	(96.356)	(75.555)	(42.895)	(6.217)	38.322
<i>Payback (years)</i>		1	2	3	4	5

13.2 Μέθοδος καθαρής παρούσας αξίας

Πολύ σημαντικό κριτήριο για την αξιολόγηση μιας επένδυσης είναι η μέθοδος της Καθαρής Παρούσας Αξίας. Με βάση αυτή τη μέθοδο, υπολογίζονται οι ταμειακές ροές της επένδυσης σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους. Στη συνέχεια, προεξοφλούνται οι ταμειακές ροές με επιτόκιο που καθορίζεται από την αγορά ή από το κόστος κεφαλαίων προκειμένου να βρεθεί η παρούσα αξία τους. Η επένδυση θεωρείται αποδεκτή όταν η ΚΠΑ είναι θετική που συνεπάγεται ότι η επιχείρηση θα αποφέρει κέρδη. Η ΚΠΑ υπολογίζεται ως εξής:

$$\text{ΚΠΑ} = \sum_{\tau}^{\nu} \left[\frac{\text{ΚΤΡ}\tau}{(1 + \kappa)^{\tau}} \right] - \text{ΚΕ}$$

όπου:

ΚΠΑ = Καθαρή Παρούσα Αξία

ΚΤΡτ = Καθαρή Ταμειακή Ροή στην περίοδο τ

ΚΕ = Κόστος Επένδυσης

κ = Μέσο Σταθμικό Κόστος Κεφαλαίου

ν = Αριθμός περιόδων

Βάση των υπολογισμών η Καθαρή Παρούσα Αξία της επιχείρησης ΕλληνFood είναι θετική (2.545) επομένως η επένδυση κρίνεται αποδεκτή και με αυτήν τη μέθοδο και θεωρείται ότι θα αποφέρει μελλοντικά κέρδη.

13.3 Εσωτερικός βαθμός απόδοσης

Ο εσωτερικός βαθμός απόδοσης (IRR) για τα πέντε χρόνια είναι 9,8% που είναι μεγαλύτερος από το κόστος των κεφαλαίων που απαιτούνται για την έναρξη της επένδυσης. Άρα η επένδυση γίνεται δεκτή.

13.4 Συμπεράσματα χρηματοοικονομικής αξιολόγησης

Η παρούσα επένδυση σχετικά με την ίδρυση μιας καινοτόμου επιχείρησης αλευροβιομηχανίας κρίνεται βιώσιμη και ιδιαίτερα αποδοτική μελλοντικά, με βάση τα αποτελέσματα των μεθόδων χρηματοοικονομικής αξιολόγησης που χρησιμοποιήθηκαν. Επιπροσθέτως, το συγκεκριμένο επενδυτικό σχέδιο λαμβάνει υπόψη του θέματα περιβαλλοντικής διαχείρισης και θα είναι πιστοποιημένο με κατάλληλα συστήματα ISO.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

1. Περιγραφή Ι.Κ.Ε

Ειδικό χαρακτηριστικό της Ι.Κ.Ε. και εξήγηση της προσαρμοστικότητας, χρηστικότητας και ευελιξίας της είναι όχι τόσο το απαιτούμενο κεφάλαιο του (1) ενός ευρώ, όσο η μεγάλη ελευθερία των διατάξεων του καταστατικού της. Το καταστατικό, μέσα σε νόμιμα πλαίσια, ουσιαστικά διαμορφώνει τους κανόνες λειτουργίας της εταιρείας. Βασική πρωτοτυπία της ελευθερίας αυτής είναι η διεύρυνση των δυνατών εισφορών που επιτρέπει πολλούς τρόπους συνδρομής στην κοινή προσπάθεια.

Συνεπώς ένα από τα προτερήματα της Ι.Κ.Ε. είναι η ικανότητά της να διαμορφώνεται σύμφωνα με τις επιθυμίες των εταίρων της και να παίρνει πολλές διαφορετικές μορφές και εκδοχές, που μπορούν να την τοποθετήσουν από τη μια άκρη του εταιρικού φάσματος, τις προσωπικές εταιρείες, μέχρι την άλλη, τις κεφαλαιουχικές.

Όπως στην Ε.Π.Ε., έτσι και στην Ι.Κ.Ε. η ευθύνη των εταίρων περιορίζεται στο ποσό της εισφοράς τους στο κεφάλαιο και δεν επεκτείνεται στην ατομική τους περιουσία, ενώ το εταιρικό μερίδιο αντιπροσωπεύει τη συμμετοχή κάθε εταίρου.

Ωστόσο, σημαντική διαφορά σε σχέση με την Ε.Π.Ε. αποτελεί το γεγονός ότι οι εταίροι - μη διαχειριστές - δεν υπάγονται υποχρεωτικά σε Οργανισμό Κοινωνικής Ασφάλισης (ΟΑΕΕ κ.λπ.).

1.1. Βασικά χαρακτηριστικά Ι.Κ.Ε

Η Ι.Κ.Ε χαρακτηρίζεται από τα παρακάτω γνωρίσματα:

- Μπορεί να συσταθεί μονοπρόσωπη ή να καταστεί στη συνέχεια μονοπρόσωπη, μετά από την αποχώρηση εταίρου ή εταίρων. Στην περίπτωση της Μονοπρόσωπης Ι.Κ.Ε., ο μοναδικός εταίρος, υπόκειται σε υποχρέωση ασφάλισης στον ΟΑΕΕ.
- Είναι κεφαλαιουχική εταιρεία με νομικό πρόσωπο.
- Για τη σύστασή της απαιτείται η συμμετοχή ενός τουλάχιστον εταίρου με τη λήψη τουλάχιστον ενός μεριδίου που αντιστοιχεί σε κεφαλαιακή εισφορά αξίας από (1) ένα ευρώ και πάνω.
- Η συμμετοχή εταίρων και η λήψη μεριδίων μπορεί να γίνει με κεφαλαιακές, με εξωκεφαλαιακές και με εγγυητικές εισφορές. Η αξία των δύο τελευταίων δεν μπορεί να υπερβαίνει το 75% του ποσού της ευθύνης που αναλαμβάνει ο εταίρος έναντι των δανειστών της εταιρείας.
- Η διάρκεια της εταιρείας είναι υποχρεωτικά ορισμένου χρόνου. Αν δεν ορίζεται στο καταστατικό χρόνος, η εταιρεία διαρκεί για 12 έτη. Ο χρόνος αυτός μπορεί να

παραταθεί.

- Για τις εταιρικές υποχρεώσεις ευθύνεται μόνο η εταιρεία – το νομικό πρόσωπο με την παρουσία της.
- Υπάρχει δυνατότητα «Εταιρικοποίησης» των εξωεταιρικών συμβάσεων μέσω του καταστατικού της.
- Η δημοσιότητα της εταιρείας πραγματοποιείται είτε στην ιστοσελίδα της είτε στο Γ.Ε.ΜΗ.
- Συστήνεται και τροποποιείται με απλό ιδιωτικό έγγραφο, δεν απαιτείται συμβολαιογραφικό.
- Τηρεί υποχρεωτικά διπλογραφικά βιβλία.
- Για την ενίσχυση της ευελιξίας της παρέχεται από τον νόμο η δυνατότητα λήψης αποφάσεων των εταίρων τόσο εντός όσο και εκτός Γενικής Συνέλευσης, η δε Συνέλευση συγκαλείται από τον διαχειριστή 8 ημέρες πριν από την πραγματοποίησή της.
- Απλοποιημένες διαδικασίες προβλέπονται και για την έγκριση των ετήσιων οικονομικών αποτελεσμάτων, τη συνεδρίαση των οργάνων της κλπ.
- Η διανομή κερδών στους εταίρους έπεται της δημιουργίας αποθεματικού. Διανομή των ετήσιων κερδών γίνεται αφού πρώτα αφαιρεθεί το 1/20 αυτών για το σχηματισμό τακτικού αποθεματικού.

1.2. Καινοτομία Ι.Κ.Ε

Η βασική καινοτομία της Ι.Κ.Ε. είναι η αποσύνδεση της εταιρικής συμμετοχής και των μεριδίων από το κεφάλαιο. Ενώ δηλαδή στις Α.Ε. και Ε.Π.Ε. οι μετοχές και τα εταιρικά μερίδια αποτελούν τμήμα του κεφαλαίου και προσδιορίζουν το μέγεθος της συμμετοχής καθ' ενός, ανάλογα με τον αριθμό μεριδίων που κατέχει, στην Ι.Κ.Ε. τα πράγματα είναι διαφορετικά. Τα εταιρικά μερίδια ανάγονται όχι αποκλειστικά στο κεφάλαιο, ως μοναδικό παρονομαστή, αλλά σε έναν ευρύτερο παρονομαστή, που αποτελείται από την αξία του συνόλου των εισφορών. Γίνεται διαχωρισμός των λειτουργιών των εταίρων μέσα στην επιχείρηση, καθώς υπάρχουν εταίροι που εισφέρουν μετρητά, περιουσιακά στοιχεία, εταίροι που ασχολούνται με την καθημερινή δραστηριότητα (προσφορά εργασίας), εταίροι που εισφέρουν φερεγγυότητα, παρέχουν εγγυήσεις ατομικές ή εμπράγματα, εταίροι που εισφέρουν ειδικές γνώσεις και επιστημονικές ικανότητες. Ο νέος αυτός εταιρικός τύπος, διευκολύνει τη

συνεργασία και τη συνύπαρξη μεταξύ των εταίρων αυτών, καθιστώντας την κατάλληλη για οικογενειακές επιχειρήσεις, καθώς και για επιχειρήσεις και συνεργασίες νέων επιχειρηματιών.

1.3. Πλεονεκτήματα Ι.Κ.Ε

Η Ι.Κ.Ε πλεονεκτεί στα εξής σημεία:

- Χαμηλό κόστος σύστασης και λειτουργίας.
- Γρήγορη σύσταση μέσω της Υπηρεσίας Μίας Στάσης.
- Δεν απαιτείται αρχικό κεφάλαιο.
- Ταχύτητα και ευελιξία στη λήψη αποφάσεων, καθώς αυτές μπορούν να παρθούν και εκτός της Γενικής Συνέλευσης, σύμφωνα με όσα ορίζει το καταστατικό της.
- Προσαρμοστικότητα στις ανάγκες και τις επιδιώξεις των εταίρων με τη δυνατότητα «επισημοποίησης» εξωεταιρικών συμφωνιών μέσω του καταστατικού της.
- Έχει νομική προσωπικότητα και ευθύνεται αυτή με την παρουσία της για τις εταιρικές υποχρεώσεις.
- Μόνο ο διαχειριστής είναι υποχρεωμένος να ασφαλιστεί στον ΟΑΕΕ.
- Δέχεται εξωκεφαλαιακές και εγγυητικές εισφορές (π.χ. ανάληψη ευθύνης έναντι τρίτων).

1.4. Μειονεκτήματα Ι.Κ.Ε

Η Ι.Κ.Ε μειονεκτεί ως προς τα παρακάτω:

- Έχει αποκλειστικά εμπορική ιδιότητα, ανεξαρτήτως του σκοπού σύστασής της.
- Διατηρεί υποχρεωτικά διπλογραφικά βιβλία (Γ' Κατηγορίας) οπότε αυξάνεται το λογιστικό κόστος τήρησης των βιβλίων της.
- Δεν μπορεί να αντλήσει χρήματα από την Κεφαλαιαγορά.
- Δύσκολη μεταβίβαση μεριδίων (γίνεται μόνο όπως προβλέπεται από το καταστατικό).
- Ο νόμος απαλλάσσει το διαχειριστή από κάθε ευθύνη για ζημιές που προκάλεσε.

1.5. Ίδρυση - Σύσταση

Η σύσταση της Ι.Κ.Ε. γίνεται μέσω της Υπηρεσίας Μίας Στάσης του Γ.Ε.ΜΗ και δεν διαφέρει σημαντικά από αυτή της Ο.Ε.. Το καταστατικό της εταιρείας καταρτίζεται κατά κανόνα με ιδιωτικό συμφωνητικό, χωρίς να είναι απαραίτητη η παρουσία συμβολαιογράφου και αυτό θα πρέπει να ορίζει τα ακόλουθα: Σύσταση, Επωνυμία, Εταίρους, Έδρα, Διάρκεια,

Σκοπό, Αρχικό Κεφάλαιο, Μεριδία, Εισφορές, Τρόπο διαχείρισης, Ειδικούς όρους και συμφωνίες, καθώς και τη διαδικασία Επίλυσης Διαφορών. Σε περίπτωση πάντως που βάσει ειδικής διάταξης νόμου (π.χ. όταν εισφέρεται εμπράγματο δικαίωμα επί ακινήτου) απαιτείται, η σύσταση της Ι.Κ.Ε. να γίνεται με συμβολαιογραφικό έγγραφο.

Οι επιχειρηματίες-ιδρυτές της Ι.Κ.Ε. καλούνται αρχικά να πληρώσουν μόνο το Γραμμάτιο Κόστους Σύστασης της Εταιρείας και μετά τον έλεγχο των δικαιολογητικών, το τέλος καταχώρησης στο Γ.Ε.Μ.Η, το κόστος εγγραφής στο οικείο Επιμελητήριο και άλλα. Όλα καταβάλλονται πριν από την καταχώρηση της εταιρείας στο Γ.Ε.Μ.Η. Στο κόστος σύστασης δεν περιλαμβάνονται αμοιβές και τέλη δημοσίευσης στο ΦΕΚ περί Α.Ε. και Ε.Π.Ε..

Η επωνυμία σχηματίζεται, είτε από το όνομα του ενός ή περισσότερων εταίρων, είτε από το αντικείμενο της επιχείρησης που ασκεί. Δεν πρέπει να ξεπερνά τους 120 χαρακτήρες και πρέπει να περιέχονται σε κάθε περίπτωση ολογράφως οι λέξεις Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρεία ή σε συντομογραφία Ι.Κ.Ε. Εάν η εταιρεία είναι μονοπρόσωπη, στην επωνυμία συμπεριλαμβάνονται οι λέξεις «Μονοπρόσωπη Ι.Κ.Ε.». Επίσης, η επωνυμία μπορεί να αποδίδεται με λατινικούς χαρακτήρες ή σε ξένη γλώσσα, ενώ το καταστατικό μπορεί να είναι και σε άλλη γλώσσα.

Με την υποβολή των απαραίτητων εγγράφων, η Υπηρεσία Μίας Στάσης αφού τα ελέγξει, προβαίνει σε προέλεγχο επωνυμίας και διακριτικού τίτλου της Ι.Κ.Ε., στην χορήγηση ΑΦΜ στους εταίρους (νομικά πρόσωπα)/ιδρυτές της Ι.Κ.Ε., αν αυτοί δεν διαθέτουν, εισπράττει όλα τα ποσά που αποτελούν το Γραμμάτιο Ενιαίου Κόστους Σύστασης, καταχωρεί τα στοιχεία της εταιρείας στη βάση δεδομένων του Γ.Ε.Μ.Η., χορηγεί στην Ι.Κ.Ε. ΑΦΜ και βεβαίωση για τη καταχώρηση της στο Γ.Ε.Μ.Η. και διαβιβάζει τον πλήρη φάκελο (με όλα τα δικαιολογητικά) στην αρμόδια Υπηρεσία στο Γ.Ε.Μ.Η. του οικείου Επιμελητηρίου. Η Ι.Κ.Ε. αποκτά νομική προσωπικότητα μετά την εγγραφή της στο Γενικό Εμπορικό Μητρώο (Γ.Ε.Μ.Η.).

2. Ασφαλιστική κάλυψη



Grouama
ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ

Μελέτη Ασφάλισης Επιχείρησης
Όνοματεπώνυμο Πελάτη

- Expert Business
- Expert Office
- Expert Hotel
- Οικοδομή Περιεχόμενο Οικοδομή-Περιεχόμενο

Συνεργάτης

Όνοματεπώνυμο : ΠΑΡΟΝ Ε.Π.Ε.
Κωδικός : 28704-0
Διεύθυνση : ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 366 17342 ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡ ΑΤΤΙΚΗΣ
Τηλέφωνα επικοινωνίας : 2109313250

e-mail : info@paron.com.gr

Σίγουρα Σίγηρα σας



Ημερομηνία: 02/05/2018

Στοιχεία Πελάτη

Όνοματεπώνυμο/Επωνυμία **ΕΛΛΗΝ Food**
Τηλέφωνο (Σταθιακό/Κινητό)

Email

Στοιχεία Διαθέσιμων Κινδύνων

Περιγραφή	Expert Business Οικ-Περ.	Διεύθυνση Κινδύνου	
Είος Κατασκευής	1970	Τετραγωνικά Μέτρα	300
Ημερομηνία Έναρξης	02/05/2018	Ημερομηνία Λήξης	02/05/2019
Περιγραφή	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΑΛΕΥΡΙΟΥ		

Κατηγορία	Ασφαλιζόμενο Κατάλοιπο(€)
Οικοδομή : Ασκή Ευθύνη	42.000,00
Περ. Εν Γένο : Σασμός	64.000,00
Περ. Εν Γένο : Συμπληρωματικοί κίνδυνοι	64.000,00
Περ. Εν Γένο : Βραχυκύκλωμα	15.000,00
Οικοδομή : Παράς - Κραυνού	210.000,00
Περ. Εν Γένο : Αηστία ταυτίου (Hold Up)	1.500,00
Οικοδομή : Σασμός	210.000,00
Περ. Εν Γένο : Ασκή Ευθύνη	12.800,00
Περ. Εν Γένο : Παράς - Κραυνού	64.000,00
Οικοδομή : Συμπληρωματικοί κίνδυνοι	210.000,00

Απαλλαγές από γεγονός

- Απαλλαγή Ασκής Ευθύνης Επισκεπτών 200€
- Βραύση Κρυστάλλων 300€
- Χάνι-Παγετό-Χαλάζι για ισόγεια και λαπούς ορόφους 5% της ζημιάς με ελάχιστο 450€
- Χάνι-Παγετό-Χαλάζι για υπόγεια / ημιυπόγεια 5% της ζημιάς με ελάχιστο 1500€
- Βύελλα - Καπαγιδα για ισόγεια και λαπούς ορόφους 5% της ζημιάς με ελάχιστο 450€
- Βύελλα - Καπαγιδα για υπόγεια / ημιυπόγεια 5% της ζημιάς με ελάχιστο 1500€
- Πλημύρα για ισόγεια και λαπούς ορόφους 5% της ζημιάς με ελάχιστο 450€
- Πλημύρα για υπόγεια / ημιυπόγεια 5% της ζημιάς με ελάχιστο 1500€
- Βραύση Σωληνώσεων 5% της ζημιάς με ελάχιστο 450€
- Αηστία 5% της ζημιάς με ελάχιστο 450€
- Καθίζηση - Όκλιση Εδάφους 2% του ασφαλιζόμενου κεφαλαίου
- Κλοπή 5% της ζημιάς με ελάχιστο 450€
- Σασμό 2% του ασφαλιζόμενου κεφαλαίου
- Βραχυκύκλωμα 150€

Πίνακας Ασφαλίσεων	Τρόπος Πληρωμής	Ετήσιη	Καταβολή Ασφαλίσεων(€)
Καθαρά Ασφάλιστρα			524,78
Σύνολο Ολικών Ασφαλίσεων δόσης			727,91



Καλύψεις και Όροι Προσφοράς

- Παραγωγή, πυρκαγιά από δάσος, κεραυνός, έξοδα κατάσβεσης
- Καπνός
- Ευρεία βερίφη
- Βασικό κέλυμα μέχρι του ποσού των ευρώ 1.5.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Πώση αεροσκαφών και αντικείμενων εξ αυτών
- Πρόσκραυση σχημάτων
- Πλημμύρα, θύλαλα, κατογιδα, χέλι, χαλάζι, παγοτό
- Θραύση σωληνώσεων και αποχετεύσεων, άκρουνητικός εργοστός μέχρι του ποσού των ευρώ 1.500.-
- Καβήρηση, ολίσθηση εδάφους
- Πώση δένδρων ή μερών αυτών, ηλεκτρικών ή τηλεφωνικών στύλων
- Στάσεις, απαργίος, εχλαγγίος
- Τραυματικός επίρροος μετωματικός ή μη
- Κακόβουλος επίρροος
- Κλοπή με διάρρηξη ή αναρρήρηση και ζημιά που θα προκαλέσουν οι κλέφτες από περιεχόμενα
- Αησσία περιεχομένου
- Κλοπή χρημάτων εντός χρηματοκιβωτίου μέχρι του ποσού των ευρώ 5.000.-
- Αησσία ταμείου μέχρι του ποσού των ευρώ 1.500.- ανά ταμείο και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Ζημιά που θα προκαλέσουν οι κλέφτες στο κτήριο σε περίπτωση κλοπής ή απόπαρος κλοπής με διάρρηξη ή αναρρήρηση μέχρι του ποσού των ευρώ 10.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Θραύση κρυστάλλων, θυρών, βιτρινών και παραθύρων της ασφαλιζόμενης επιτημίας συμπεριλαμβανομένων και των εξόδων τοποθέτησης αυτών μέχρι του ποσού των ευρώ 5.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Θραύση επιγραφών μέχρι του ποσού των ευρώ 2.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης. Η κάλυψη ανεργοποείται 2 μήνες μετά την άναρη της ασφάλισης
- Αποκαμιά συντημάτων, έξοδα κλεδοθήσης, συνστοία επίλευσης ενός εκ των καλυπτόμενων κινδύνων μέχρι 10% του ασφαλιζόμενου κεφαλαίου, ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Έξοδα του ασφαλιζόμενου για σφαιβές μηχανικών, σρχηματοίνων συνστοία επίλευσης ενός εκ των καλυπτόμενων κινδύνων μέχρι του ποσού των ευρώ 5.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη την διάρκεια της ασφάλισης
- Έξοδα φέλλας της ασφαλιζόμενης περιουσίας σε περίπτωση καλυπτόμενης ζημιάς μέχρι του ποσού των ευρώ 3.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Έξοδα άνηλησης εδάτων, συνστοία πλημμύρας μέχρι του ποσού των ευρώ 3.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Έξοδα αποκατής & περιορισμού της ζημιάς μέχρι του ποσού των ευρώ 5.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια της ασφάλισης
- Όρος πρόνοας μέχρι 10% του ασφαλιζόμενου κεφαλαίου
- Έξοδα προσωρινής μεταστέγησης, έξοδα μεταφοράς, αποθήκευσης και σπανοκατάστασης περιεχομένου μέχρι του ποσού των ευρώ 3.000.- ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης, μετά από καλυπτόμενη ζημιά που είναι ακατάκτη το κτήριο, σύμφωνα με τη γνώμη του πραγματογνώμηση και με άγκρηση της Εταιρείας
- Αησκή ευθύνη που ασφαλιζόμενου για άμωρα περιουσιακά στοιχεία μέχρι 30% του ασφαλιζόμενου κεφαλαίου ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Αησκή ευθύνη (άσκηση εργασιών), από ασφαλιζόμενο κίνδυνο, μέχρι 20% του ασφαλιζόμενου κεφαλαίου περιεχομένου, ανά γεγονός και συνολικά για όλη τη διάρκεια ασφάλισης
- Ποικητή αλλοίωση μέχρι του ποσού των ευρώ 2.000.-
- Αησκή ευθύνη επαγγελματιών από τη άσκηση της άσκησης για σωματικούς βλάβες μέχρι του ποσού των ευρώ 20.000.- ανά γεγονός και σπαισίως

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

1. Πρωτογενή δεδομένα

1.1. Ερωτηματολόγια

Ακολουθούν στην επόμενη σελίδα, όπως αυτά μοιράστηκαν στο καταναλωτικό κοινό.



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

InnovInAgri

ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ
& ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΕΛΚΕ ΓΠΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ



Αγαλόπουλος Νίκος

Βαλάση Λυδία

Ξαγοράρης Μαρίνος

Αθήνα 2018

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Παρακαλούμε πριν ξεκινήσετε, συμπληρώστε τα παρακάτω:

ΗΛΙΚΙΑ: ΦΥΛΟ:

ΤΟΠΟΣ ΔΙΑΜΟΝΗΣ:

A) Άλευρο από στέμφυλα (Wine Flour)

Ένα βιολογικό, ελληνικό, βιολειτουργικό άλευρο από στέμφυλα που προκύπτουν μετά την διαδικασία της οινοποίησης. Το προϊόν χρησιμοποιείται στο ψήσιμο και το μαγείρεμα. Με τη χρήση του προστίθενται νέα χαρακτηριστικά στα φαγητά σας. Μπορεί να μετατρέψει πολλές παραδοσιακές συνταγές που βασίζονται σε αλεύρι σε κάτι νέο και υγιές χαρίζοντας ένα πλούσιο κόκκινο χρώμα και άρωμα οίνου στα τρόφιμα που προστίθεται.

Είναι πολύ θρεπτικό και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σίγουρα και για άτομα με συγκεκριμένες τροφικές αλλεργίες (όπως δυσανεξία στη γλουτένη και κοιλιοκάκη). Περιέχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, φυτικές ίνες και χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες. Η χρήση του ακόμα και σε μικρές ποσότητες είναι αποδεδειγμένο ότι ενισχύει τον οργανισμό με πολυφαινολικές αντιοξειδωτικές ουσίες που βοηθούν στην μείωση της χοληστερόλης, στον διαβήτη τύπου 2, αλλά και στην εξασθένηση του οξειδωτικού στρες.

1) Θα κατατάσσατε το προϊόν στην κατηγορία delicatessen (= σπάνια και ιδιαίτερα τρόφιμα)?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

2) Θα αναμένατε να δείτε αυτό το προϊόν να πωλείται σε:

super market	
καταστήματα delicatessen	

3) Πόσες φορές την εβδομάδα καταναλώνετε προϊόντα από καταστήματα delicatessen?

Καθημερινά	Συχνά (3-4 φορές)	Σπάνια (1-2 φορές)	Καθόλου

4) Το προϊόν δεν περιέχει γλουτένη. Είναι για εσάς ένα σημαντικό κριτήριο αγοράς?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

5) Γνωρίζετε ότι το άλευρο βάση των παραπάνω χαρακτηριστικών υπερτερεί σε σχέση με ένα συμβατικό άλευρο (σίτου, σίκαλης)?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

Αν ναι, ως προς ποιο χαρακτηριστικό?

6) Θα χρησιμοποιούσατε το συγκεκριμένο άλευρο μόνο του ή θα το χρησιμοποιούσατε μαζί με ένα απλό αλεύρι για να προσδώσει σε αυτό κάποια από τα χαρακτηριστικά του (π.χ. αλλαγή χρώματος, γεύσης)

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

7) Θα αγοράζατε το συγκεκριμένο άλευρο αν το βρίσκατε στην αγορά?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

8) Από τα αναφερθέντα χαρακτηριστικά τι σας αρέσει στο συγκεκριμένο προϊόν?

9) Από τα αναφερθέντα χαρακτηριστικά τι δε σας αρέσει στο συγκεκριμένο προϊόν?

10) Πως χαρακτηρίζετε την εισοδηματική σας κατάσταση όταν το μέσο ετήσιο εισόδημα των νοικοκυριών είναι περίπου 14.000 ευρώ?

Πολύ χαμηλή	Χαμηλή	Μέτρια	Υψηλή	Πολύ Υψηλή

11) Ποια θεωρείτε ότι είναι η κατάσταση της υγείας σας ?

Πολύ κακή	Κακή	Μέτρια	Καλή	Πολύ Καλή

12) Πόσα χρήματα θα διαθέτατε για το συγκεκριμένο προϊόν?

Έως 2 €	2-5 €	5-8 €	8-14 €
---------	-------	-------	--------

B) Άλευρο από φιστίκια Αιγίνης (Pistakia Flour)

Ένα ελληνικό, βιολειτουργικό άλευρο από κελυφωτά φιστίκια ποικιλίας «Αιγίνης». Αξιοποιεί τους καρπούς δευτερεύουσας ποιότητας δηλ. όσους δεν πληρούν τα κριτήρια Α' ποιότητας κελυφωτών φιστικιών (ελάχιστες απαιτήσεις, χρωματισμός, μέγεθος) μετατρέποντάς τους σε άλευρο. Το χαρακτηρίζει το παιχνιδιάρικο πράσινο χρώμα και η έντονη γεύση που ταιριάζει «γάντι» στην ελληνική κουζίνα (ζαχαροπλαστική και κατά περιπτώσεις στη μαγειρική). Χρησιμοποιείται είτε αυτούσιο για την παρασκευή συνταγών με βάση το φιστίκι είτε ως πρόσθετο συμπλήρωμα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Διαθέτει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα και υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες, βιταμίνες, μέταλλα, αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες και καροτενοειδή. Επίσης, μπορεί να μειώσει σε σημαντικά επίπεδα τη χοληστερόλη βελτιώνοντας την αρτηριακή πίεση. Ένα αμιγώς ελληνικό προϊόν, κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη, διαβητικούς και όσους ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή. Ένα βιολειτουργικό άλευρο που κάνει τη διαφορά!

1) Θα κατατάσσατε το προϊόν στην κατηγορία delicatessen (=σπάνια και ιδιαίτερα τρόφιμα)?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

2) Θα αναμένετε να δείτε αυτό το προϊόν να πωλείται σε:

super market	
καταστήματα delicatessen	

3) Πόσες φορές την εβδομάδα καταναλώνετε προϊόντα από καταστήματα delicatessen?

Καθημερινά	Συχνά (3-4 φορές)	Σπάνια (1-2 φορές)	Καθόλου

4) Το προϊόν δεν περιέχει γλουτένη. Είναι για εσάς ένα σημαντικό κριτήριο αγοράς?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

5) Γνωρίζετε ότι το άλευρο βάση των παραπάνω χαρακτηριστικών υπερτερεί σε σχέση με ένα συμβατικό άλευρο (σίτου, σίκαλης)?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

Αν ναι, ως προς ποιο χαρακτηριστικό?

6) Θα χρησιμοποιούσατε το συγκεκριμένο άλευρο μόνο του ή θα το χρησιμοποιούσατε μαζί με ένα απλό αλεύρι για να προσδώσει σε αυτό κάποια από τα χαρακτηριστικά του (πχ αλλαγή χρώματος, γεύσης)

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

7) Θα αγοράζατε το συγκεκριμένο άλευρο αν το βρίσκατε στην αγορά?

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΙΣΩΣ
-----	-----	------

8) Από τα αναφερθέντα χαρακτηριστικά τι σας αρέσει στο συγκεκριμένο προϊόν?

9) Από τα αναφερθέντα χαρακτηριστικά τι δε σας αρέσει στο συγκεκριμένο προϊόν?

10) Πως χαρακτηρίζετε την εισοδηματική σας κατάσταση όταν το μέσο ετήσιο εισόδημα των νοικοκυριών είναι περίπου 14.000 ευρώ ?

Πολύ χαμηλή	Χαμηλή	Μέτρια	Υψηλή	Πολύ Υψηλή

11) Ποια θεωρείτε ότι είναι η κατάσταση της υγείας σας ?

Πολύ κακή	Κακή	Μέτρια	Καλή	Πολύ Καλή

12) Πόσα χρήματα θα διαθέτατε για το συγκεκριμένο προϊόν?

Εώς 2 €	2-5 €	5-8 €	8-14 €
---------	-------	-------	--------

Αν θέλετε να ενημερωθείτε για τα αποτελέσματα της έρευνας,
παρακαλώ γράψτε τα στοιχεία επικοινωνίας

Τηλ:

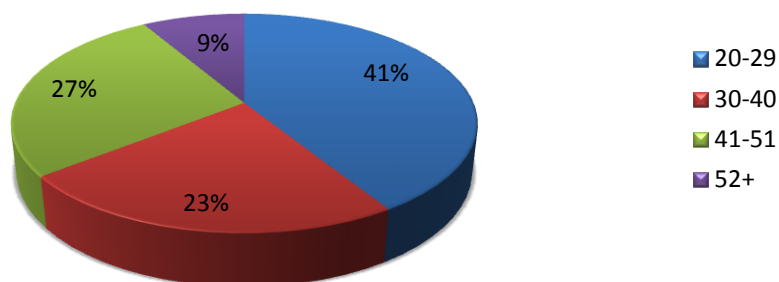
Email:

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΛΥ
ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΣΑΤΕ
ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ**

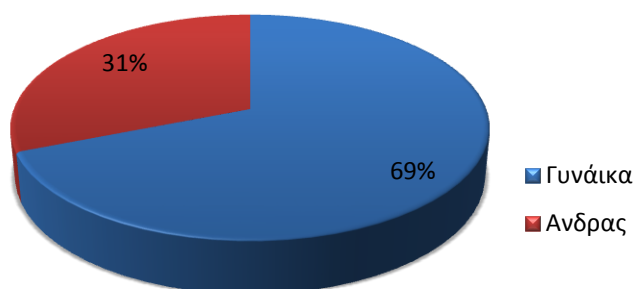
1.2. Αποτελέσματα Ερωτηματολογίων

1.2.1. Για το Wine flour

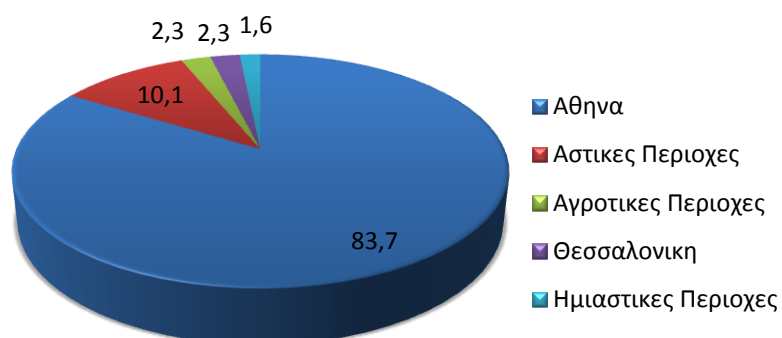
Ηλικία



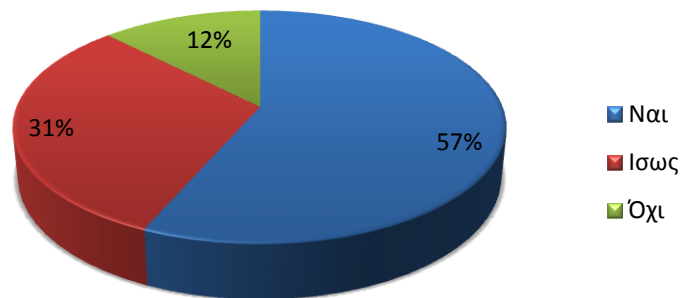
Φύλο



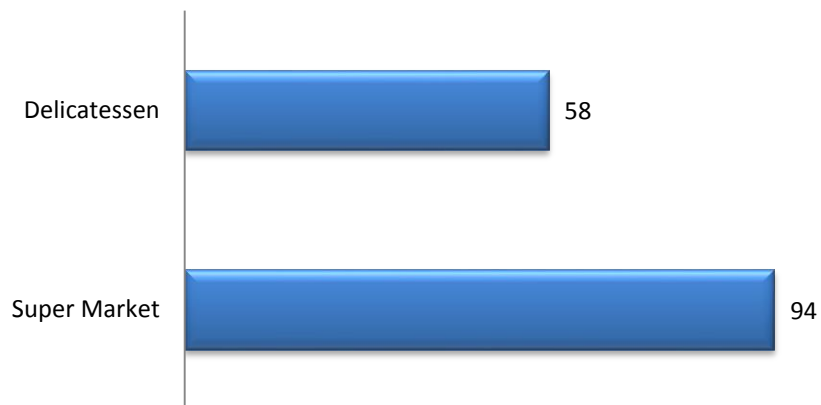
Τόπος Διαμονής



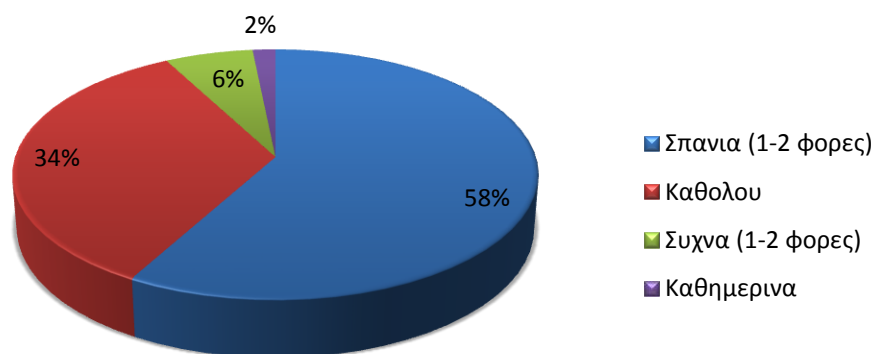
1) Θα κατατάσσετε το προϊόν στην κατηγορία delicatessen (=σπάνια και ιδιαίτερα τρόφιμα)?



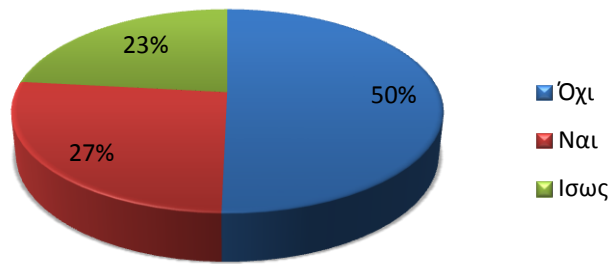
2) Θα αναμένατε να δείτε αυτό το προϊόν να πωλείται σε:



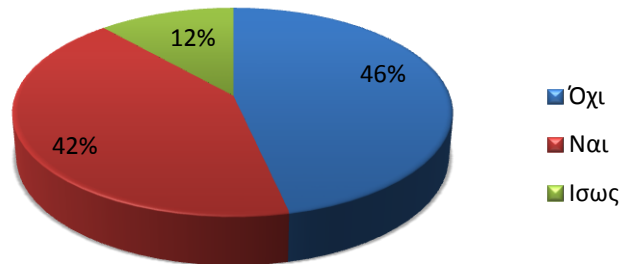
3) Πόσες φορές την εβδομάδα καταναλώνετε προϊόντα από καταστήματα delicatessen?



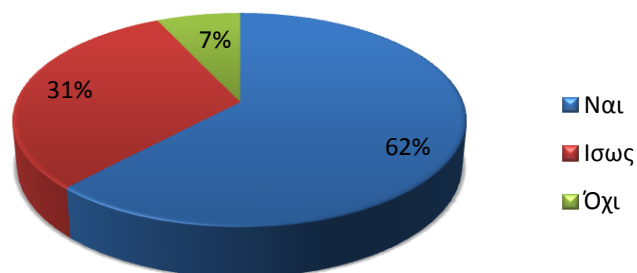
4) Το προϊόν δεν περιέχει γλουτένη. Είναι για εσάς ένα σημαντικό κριτήριο αγοράς?



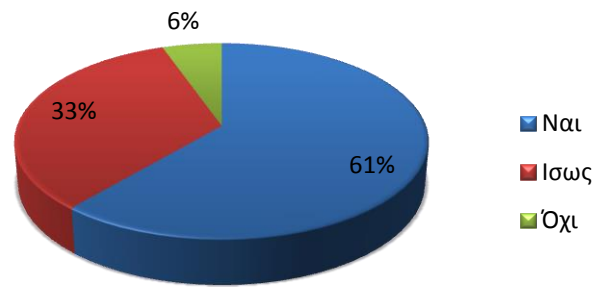
5) Γνωρίζετε ότι το άλευρο βάση των παραπάνω χαρακτηριστικών υπερτερεί σε σχέση με ένα συμβατικό άλευρο (σίτου, σίκαλης)?



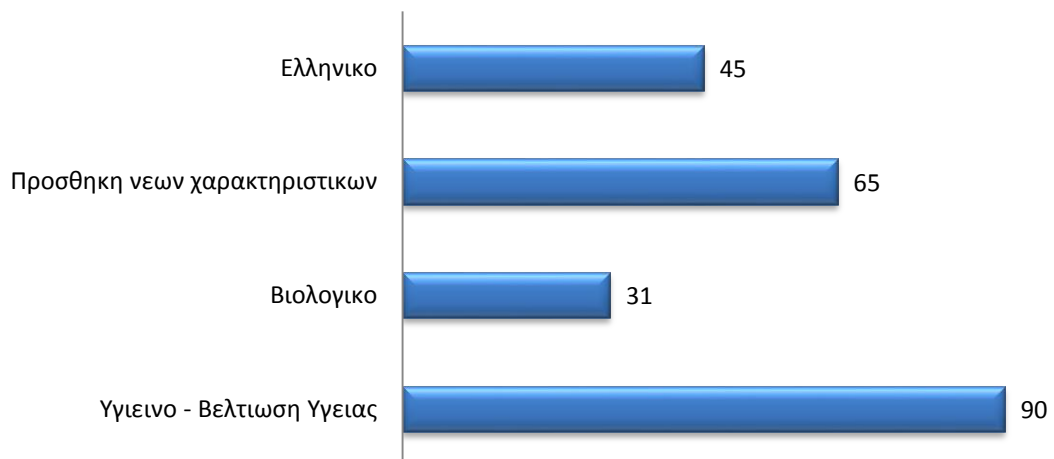
6) Θα χρησιμοποιούσατε το συγκεκριμένο άλευρο στις συνταγές σας σε μικρές δόσεις σαν συμπλήρωμα διατροφής



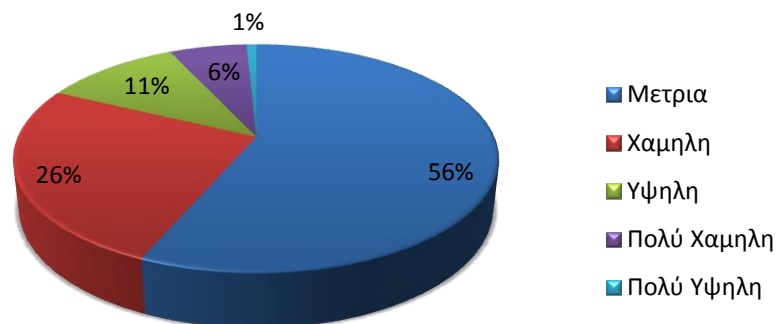
7) Θα αγοράζατε το συγκεκριμένο άλευρο αν το βρίσκατε στην αγορά?



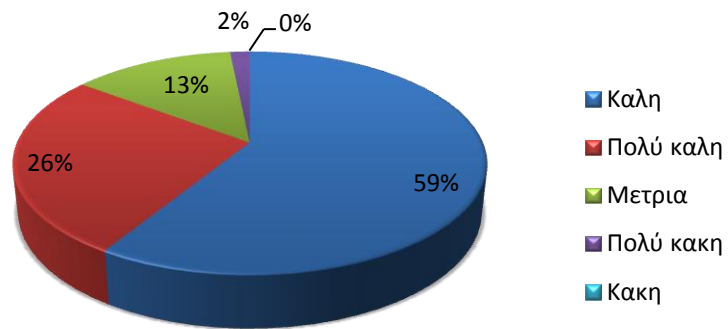
8) Από τα αναφερθέντα χαρακτηριστικά τι σας αρέσει στο συγκεκριμένο προϊόν?



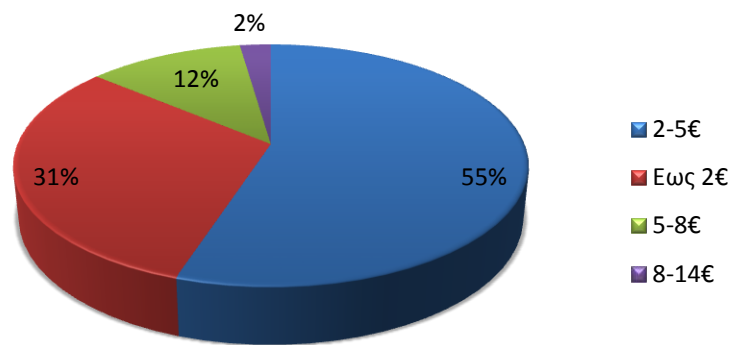
11) Πως χαρακτηρίζετε την εισοδηματική σας κατάσταση όταν το μέσο ετήσιο εισόδημα των νοικοκυριών είναι περίπου 14.000 ευρώ ?



12) Ποια θεωρείτε ότι είναι η κατάσταση της υγείας σας ?

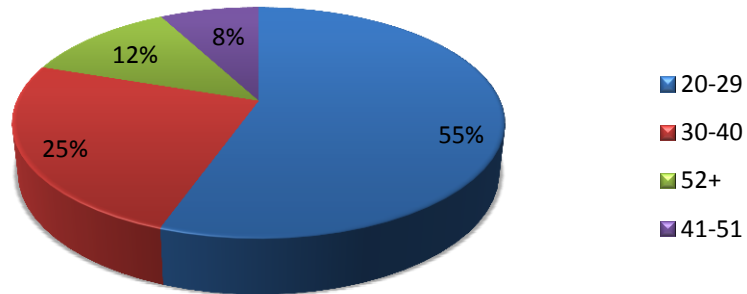


13) Πόσα χρήματα θα διαθέτατε για το συγκεκριμένο προϊόν?

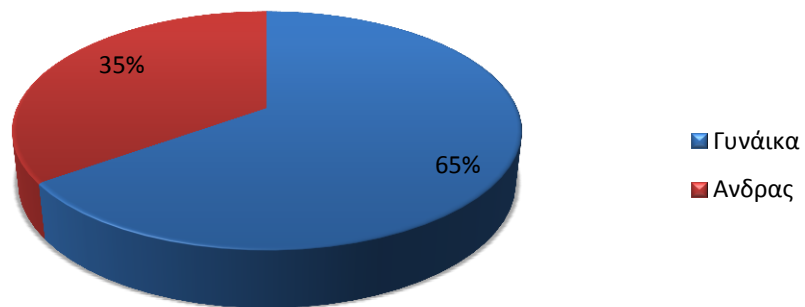


1.2.2. Για το Pistakia flour

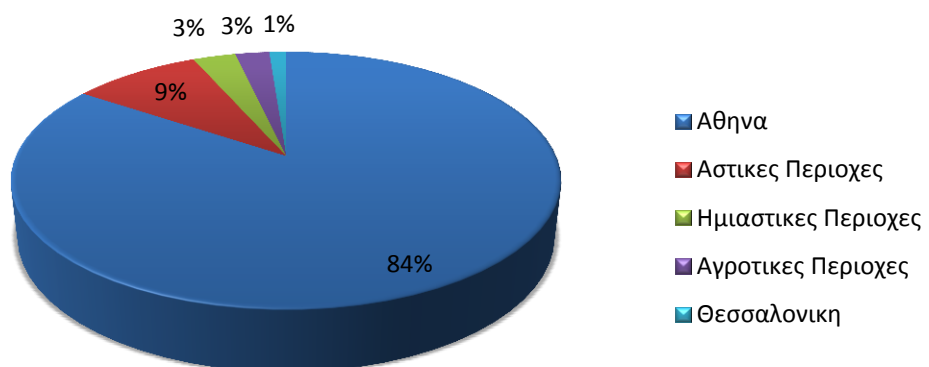
Ηλικία



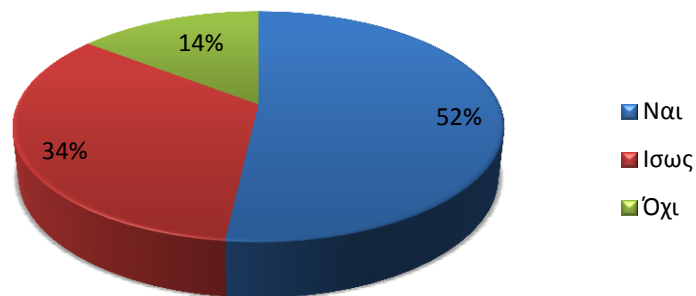
Φύλο



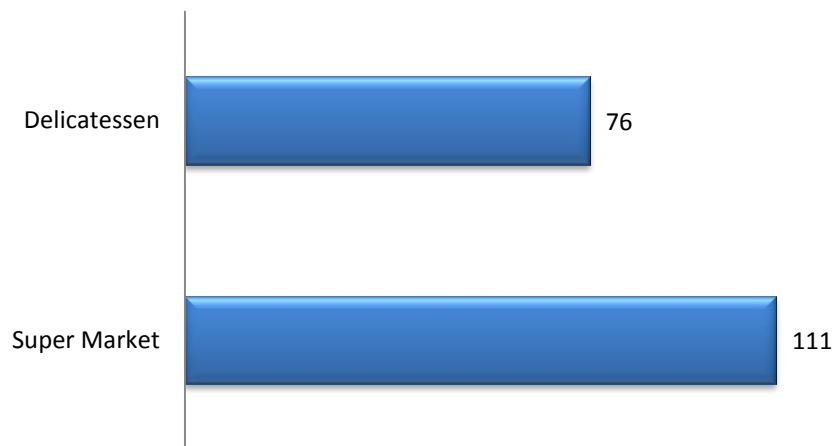
Τόπος Διαμονής



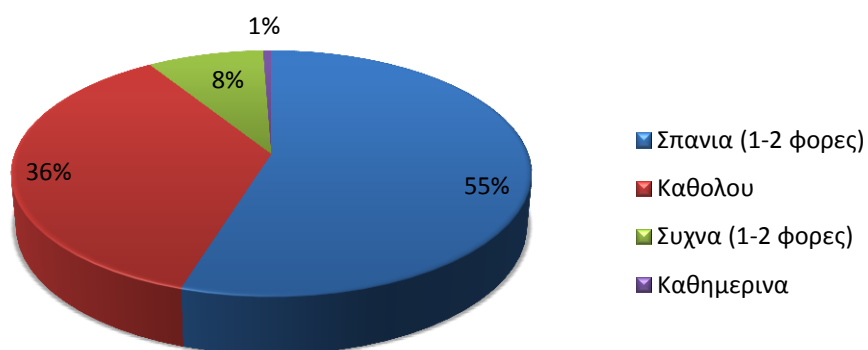
1) Θα κατατάσσετε το προϊόν στην κατηγορία delicatessen (=σπάνια και ιδιαίτερα τρόφιμα)?



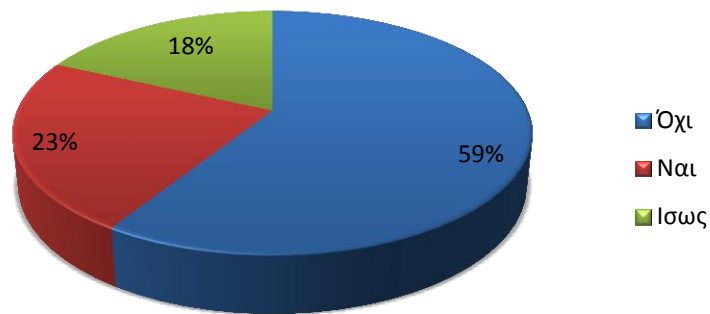
2) Θα αναμένατε να δείτε αυτό το προϊόν να πωλείται σε:



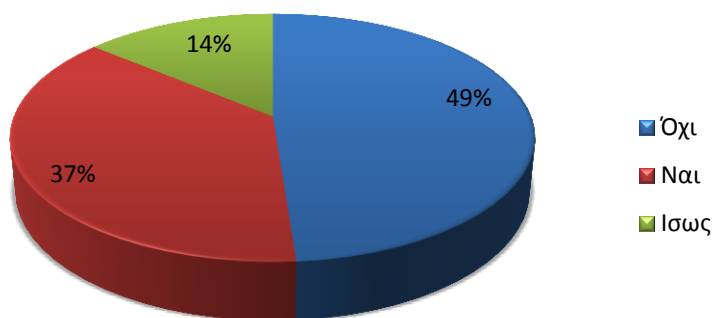
3) Πόσες φορές την εβδομάδα καταναλώνετε προϊόντα από καταστήματα delicatessen?



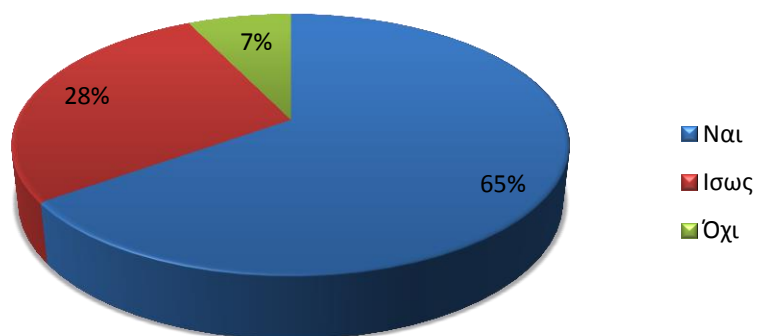
4) Το προϊόν δεν περιέχει γλουτένη. Είναι για εσάς ένα σημαντικό κριτήριο αγοράς?



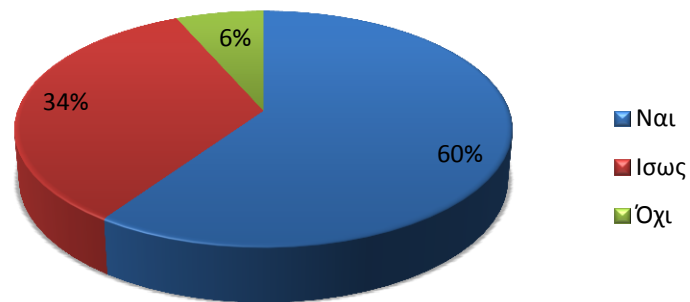
5) Γνωρίζετε ότι το άλευρο βάση των παραπάνω χαρακτηριστικών υπερτερεί σε σχέση με ένα συμβατικό άλευρο (σίτου, σίκαλης)?



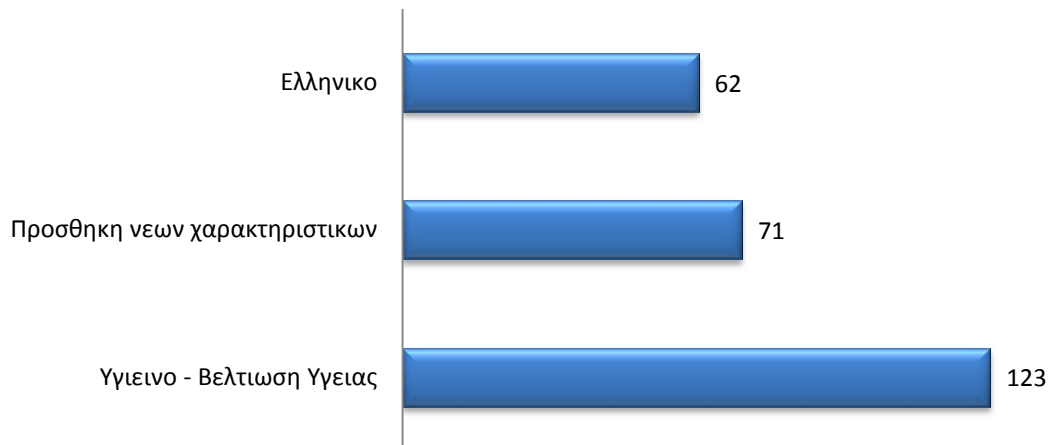
6) Θα χρησιμοποιούσατε το συγκεκριμένο άλευρο στις συνταγές σας σε μικρές δόσεις σαν συμπλήρωμα διατροφής?



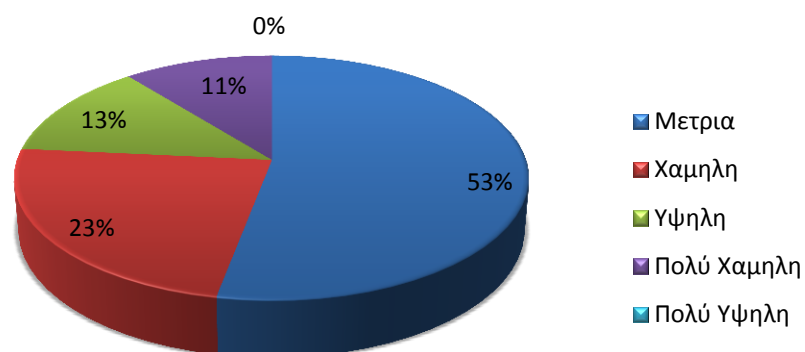
7) Θα αγοράζατε το συγκεκριμένο άλευρο αν το βρίσκατε στην αγορά?



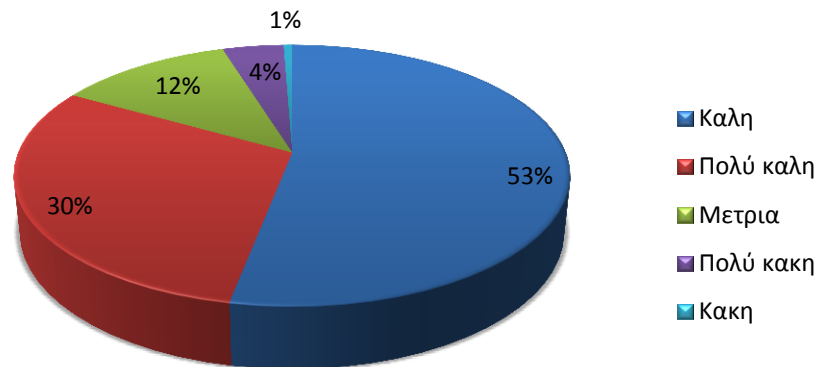
8) Από τα αναφερθέντα χαρακτηριστικά τι σας αρέσει στο συγκεκριμένο προϊόν?



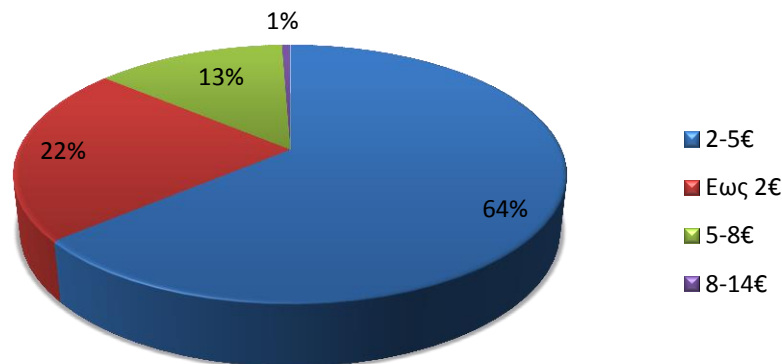
11) Πως χαρακτηρίζετε την εισοδηματική σας κατάσταση όταν το μέσο ετήσιο εισόδημα των νοικοκυριών είναι περίπου 14.000 ευρώ?



12) Ποια θεωρείτε ότι είναι η κατάσταση της υγείας σας ?



13) Πόσα χρήματα θα διαθέτατε για το συγκεκριμένο προϊόν?



2. Δευτερογενή δεδομένα

2.1. Για τα στέμφυλα

2.1.1. Νομοθεσία στέμφυλων σταφυλιών

Βάσει του Καν. (ΕΚ) 479/2008, ως στέμφυλα σταφυλιών ορίζονται τα υπολείμματα που προκύπτουν από την πίεση των νωπών σταφυλιών, είτε έχουν είτε δεν έχουν υποστεί ζύμωση. Τα στέμφυλα είναι η μάζα που απομένει μετά τη συμπίεση των σταφυλιών, τα οποία κατά την ερυθρή οινοποίηση παραμένουν με το γλεύκος για τη διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης, με σκοπό την εκχύλιση των χρωστικών (ανθοκυανίνες). Η μάζα αυτή συνίσταται κυρίως από τους φλοιούς της ράγας του σταφυλιού, τα γίγαρτα και από τους βοστρύχους. Το ποσοστό των βοστρύχων που περιέχουν τα στέμφυλα εξαρτάται από το βαθμό αποβοστρύχωσης που έχει προηγηθεί.

2.1.2. Στοιχεία ελληνικής παραγωγής στέμφυλων

Η καλλιέργεια της αμπέλου αποτελεί μια από τις βασικότερες καλλιέργειες της χώρας μας και η παραγωγή, επεξεργασία, μεταποίηση και εμπορία των αμπελουργικών προϊόντων είναι από τις σημαντικότερες δραστηριότητες της αγροτικής παραγωγής. Ο κλάδος της οινοποιίας στην Ελλάδα περιλαμβάνει λίγες οινοβιομηχανίες μεγάλου μεγέθους, καθώς και πλήθος μικρομεσαίων οινοποιητικών επιχειρήσεων, αγροτικών συνεταιρισμών και εισαγωγικών εταιρειών. Από στοιχεία του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV), η Ελλάδα κατατάσσεται στην 12η θέση παγκοσμίως στην ετήσια παραγόμενη ποσότητα οίνου για το έτος 2013. Από τα εξαγώγιμα σταφύλια το 90% αποτελούν οι λευκές ποικιλίες. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει αυξανόμενη ζήτηση ερυθρών ποικιλιών από τις αγορές του εξωτερικού.

Η παραγωγή σταφυλιών προς οινοποίηση στην Ελλάδα, σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας (www.minagric.gr) για τη χρονική περίοδο 2003-2006, ήταν κατά μέσο όρο 550.000 τόνοι. Η μέση ετήσια παραγωγή οίνου στην ίδια περίοδο ήταν 401.500 τόνοι ($\approx 73\%$ του βάρους των σταφυλιών). Από την παραπάνω ποσότητα οίνου, οι 140.000 τόνοι προέρχονται από την χωρική οινοποίηση, ενώ οι 261.500 τόνοι από οργανωμένα οινοποιεία. Τα στέμφυλα (νωπή πούλπα, γίγαρτα) αποτελούν υποπροϊόντα των οινοποιείων και η αξιοποίησή τους παρουσιάζει ενδιαφέρον.

Αν λάβουμε υπόψη ότι από 100kg σταφύλια προς οινοποίηση τα νωπά στέμφυλα αποτελούν περίπου το 27%, στην Ελλάδα, μετά από μελέτες που έγιναν στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος Dionysos (2003-2006), υπολογίζεται ότι παράγονται ανά έτος περίπου 148.500 τόνοι στέμφυλων, 65% των οποίων προήλθαν από τα οργανωμένα οινοποιεία και 35% από την χωρική οινοποίηση. Αυτά τα υποπροϊόντα δεν αξιοποιούνται βιομηχανικά, παρά μόνο σε πολύ μικρό ποσοστό για ζωοτροφές και την παραγωγή τσίπουρου (Evangelia Karvela et. al., 2011).

2.1.3. Γαλλικό παράδοξο

Στις αρχές της δεκαετίας του '90, επιδημιολογικές μελέτες αφορούσαν την πιθανή συσχέτιση μεταξύ κατανάλωσης κόκκινων κρασιών και μειωμένων περιστατικών καρδιακών ασθενειών στη Γαλλία. Η αθηροσκλήρωση και η στεφανιαία νόσος έχουν συσχετιστεί με την υπερβολική πρόσληψη μέσω των τροφών, κορεσμένων λιπών και χοληστερόλης. Παρόλα αυτά, σε μια γνωστή επιδημιολογική μελέτη του Π.Ο.Υ.

(Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, 1992), παρατηρήθηκε ότι αν και σε μερικές περιοχές της Γαλλίας η κατανάλωση κορεσμένων λιπών ήταν πολύ υψηλότερη από ορισμένες περιοχές της Αμερικής, εν τούτοις οι Γάλλοι παρουσίαζαν πολύ μικρότερη θνησιμότητα σε σχέση με τους Αμερικανούς. Αυτή η προφανής αναντιστοιχία, έγινε ευρέως γνωστή ως το Γαλλικό Παράδοξο (S.Renaud et. al., 1992). Ορισμένες ουσίες που ανιχνεύθηκαν στο κρασί (φαινολικές) απεδείχθησαν ότι ήταν αντιοξειδωτικά που μπορούσαν να ελαχιστοποιήσουν την οξείδωση των λιπιδίων και ήταν υπεύθυνες για την ευνοϊκή καρδιαγγειακή δράση που διαπιστώθηκε (Albert Ysun et. al.,2002).

Όμως, έπειτα από την επιβεβαίωση της κατανάλωσης κόκκινου κρασιού με το Γαλλικό Παράδοξο παρατηρούνται σε διεθνές επίπεδο εξελίξεις στο χώρο της αξιοποίησης των στέμφυλων. Την τελευταία δεκαετία έκαναν την εμφάνισή τους στη διεθνή αγορά μια σειρά από προϊόντα τα οποία βασίζονται ή περιέχουν ιδιαίτερα συστατικά του σταφυλιού. Τα συστατικά αυτά λαμβάνονται με εκχύλιση από το σταφύλι, χαρακτηρίζονται για την ισχυρή βιολογική και χημειοπροστατευτική δράση τους και βρίσκουν εφαρμογή σε βιομηχανίες αναψυκτικών, ειδών διατροφής, συμπληρωμάτων διατροφής, καλλυντικών, στην ίδια βιομηχανία του οίνου όπου χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση ή την τυποποίηση της ποιότητας των προϊόντων, ενώ μελετάται η χρήση απομονωμένων δραστικών συστατικών του σταφυλιού για φαρμακευτικούς σκοπούς (Anil. J. Shrikhande et. al.,2000).

2.2. Για τα κελυφωτά φιστίκια

2.2.1. Στοιχεία ελληνικής παραγωγής κελυφωτών φιστικιών

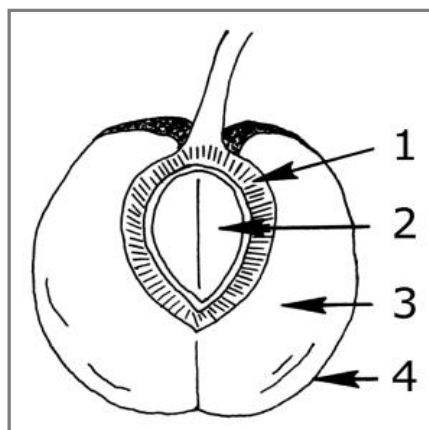
Υπάρχουν κατηγορίες φιστικιών με κέλυφος και χωρίς κέλυφος. Τα φιστίκια χωρίς κέλυφος είναι τα λεγόμενα «αράπικα φιστίκια», το ενδοκάρπιο του καρπού της αραχίδας που αναπτύσσεται μέσα στη γη (Ferguson et al., 2005). Τα φιστίκια με κέλυφος ονομάζονται «κελυφωτά φιστίκια». Στην Ελλάδα καλλιεργείται μία από τις μεγαλύτερες ποικιλίες στον κόσμο, η Αιγινίτικη. Σε μικρότερο βαθμό καλλιεργούνται οι ποικιλίες Νυχάτη και Φουντουκάτη. Οι κυριότερες φιστικοπαραγωγές περιοχές της Αιγινίτικης ποικιλίας είναι η Αίγινα, η Φθιώτιδα, τα Μέγαρα, η Σαλαμίνα, η Θεσσαλία, η Βοιωτία και η Εύβοια. Τα φιστίκια καταναλώνονται είτε ψημένα με αλάτι είτε νωπά ανάλατα. Τα φιστίκια κατώτερης ποιότητας χρησιμοποιούνται κυρίως στη ζαχαροπλαστική (παγωτά, πάστες, ζαχαρωτά φιστίκια, μαντολάτα) και στην αλλαντοποιία. Απορριπτέοι καρποί μπορεί να πιεστούν για την εξόρυξη

πετρελαίου. Οι φλοιοί συχνά χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ξυλάνθρακα ή ως καύσιμο λέβητα (Harris, 2013).

Οι σημαντικότεροι λόγοι για τους οποίους η καλλιέργεια της φιστικιάς έχει επεκταθεί παγκοσμίως και αποτελεί αντικείμενο διεθνούς ενδιαφέροντος είναι ότι είναι ένα καρποφόρο δένδρο με μικρές απαιτήσεις ως προς το έδαφος και το κλίμα, ενώ ο καρπός του, το κελυφωτό φιστίκι, θεωρείται ένας από τους πιο εύγεστους και διατροφικά άριστους καρπούς. Η φιστικιά αποτελεί μια μικρή καλλιέργεια για την Ελλάδα, αν και η έκταση που καταλαμβάνει έχει αυξηθεί τις τελευταίες δεκαετίες. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Icar Group, στα έτη 1998-2005, τα κελυφωτά φιστίκια κάλυψαν μόλις το 12% της εγχώριας παραγωγής ξηρών καρπών, ενώ στις εξαγωγές αποτελούν το δεύτερο σε θέση ξηρό καρπό, μετά την αμυγδαλόψιχα.

2.2.2. Χαρακτηριστικά καρπού κελυφωτών φιστικιών

Στο φιστίκι ένα εξωκάρπιο και ένα σαρκώδες μεσοκάρπιο περιβάλλουν το σκληρό αλλά σχετικά λεπτό ενδοκάρπιο που περικλείει το βρώσιμο σπόρο (Ferguson et al., 2005). Τα χαρακτηριστικά του καρπού του φιστικιού απεικονίζονται στην εικόνα 1:



Εικόνα 1. Χαρακτηριστικά καρπού φιστικιού, όπου:

1: ενδοκάρπιο

2: σπέρμα

3: μεσοκάρπιο

4: εξωκάρπιο ή περικάρπιο ή φλοιός

2.2.3. Κριτήρια ποιότητας για κέλυφος

Μια σημαντική πτυχή της ποιότητας του προϊόντος με κέλυφος είναι ένα κέλυφος το οποίο είναι ελεύθερο από χρώση. Αυτό δεν ενδιαφέρει μόνο για αισθητικούς λόγους. Η χρώση του κελύφους είναι, επίσης, ένας δείκτης της ανάπτυξης παθογόνων οργανισμών και προβλημάτων από τα έντομα πριν από την συγκομιδή (Ferguson et al., 2005).

Άλλο ένα κριτήριο ποιότητας του καρπού αποτελεί το σχίσιμο του κελύφους. Η πλειονότητα των ώριμων καρπών της φιστικιάς, όταν είναι γεμάτοι, παρουσιάζουν μερικό διαχωρισμό (σχίσιμο ή άνοιγμα) του κελύφους. Οι καρποί που δεν παρουσιάζουν σχίσιμο του κελύφους κατά την ωρίμανση χαρακτηρίζονται ως κλειστοί. Η επεξεργασία των κλειστών φιστικιών για τεχνητό άνοιγμα, υποβαθμίζει την ποιότητα τους και αυξάνει το κόστος (Βογιατζάκη, 2012).

2.2.4. Κριτήρια ποιότητας ψίχας

Τα κριτήρια ποιότητας πυρήνα περιλαμβάνουν μια σταθερή, τραγανή υφή, μία γλυκιά, λιπαρή γεύση και ελευθερία από τάγγιση. Η συγκομιδή σε βέλτιστη ωριμότητα, αποφεύγοντας τις καθυστερήσεις μεταξύ της συγκομιδής και του ξεφλουδίσματος, και η ξήρανση σε 4-6% υγρασία είναι σημαντικοί παράγοντες στη διασφάλιση καλής ποιότητας φιστικιών (Harris, 2013).

Αυτά τα κριτήρια καθορίζουν κοινά πρότυπα ποιότητας για τα κελυφωτά φιστίκια και αφορούν την παραγωγή, τις απαιτήσεις ποιότητας (ελάχιστες απαιτήσεις, ταξινόμηση), ειδικές διατάξεις, διαστασιολόγηση, ανοχές ποιότητας, συσκευασία, παρουσίαση, επισήμανση.

Ελαττωματικοί είναι και οι κενοί καρποί, χαμηλού βάρους, που δεν έχουν αναπτυχθεί επαρκώς (λιγότερο από το 50% του όγκου του κελύφους) ή έχουν υποστεί βλάβη από έντομα.

2.2.5. Στάδια παραγωγής φιστικιών

A) Ανάπτυξη

B) Συλλογή

Η συγκομιδή των φιστικιών στη χώρα μας αρχίζει από τα τέλη Αυγούστου με μέσα Σεπτέμβρη και διαρκεί 15-20 μέρες. Η συγκομιδή, συνήθως, γίνεται όταν το 60-

70% των καρπών έχουν ωριμάσει. Η συγκομιδή περιλαμβάνει την κάλυψη της περιοχής κάτω και γύρω από τα δέντρα με ένα τύπο ανθεκτικού προστατευτικού υφάσματος – πανιού, ώστε να μην έρχονται οι ξηροί καρποί σε επαφή με το έδαφος στο περιβάλλον (Harris, 2013), την ανακίνηση των κλαδιών των δέντρων με ράβδισμα και τη συσκευασία όσων καρπών φιστικιών έπεσαν, μέσα σε σακιά. Σε ελληνικούς φιστικεώνες δεν εφαρμόζεται μηχανική συγκομιδή.

Γ) Ταξινόμηση

Γίνεται η ταξινόμηση των καρπών σύμφωνα με τα πρότυπα ποιότητας. Οι καρποί συλλέγονται σε μουςαμάδες ή πλαίσια (Ferguson et al., 2005) και μεταφέρονται σε κάδους ή ρυμουλκούμενα για τη μεταφορά στην εγκατάσταση αποφλοίωσης (Harris, 2013).

Δ) Αποφλοίωση

Τα κελύφη των περισσότερων από τα φιστίκια έχουν φυσικά χωρίσει κατά τη στιγμή της συγκομιδής, αλλά οι σαρκώδεις φλοιοί τυπικά παραμένουν άθικτοι. Για να αποφευχθεί η κηλίδωση των κελυφών, τα φιστίκια ιδανικά ξεφλουδίζονται μέσα σε λίγες ώρες από τη συγκομιδή. Αρχικά γίνεται ένας προ-καθαρισμός για να αφαιρεθούν φύλλα και ξύλα (Harris, 2013). Ο διαχωρισμός της μαλακής φλούδας από το κέλυφος πραγματοποιείται μηχανικά με τριβή και έκπλυση με νερό (Γεωργιάδου, 2012). Σε αυτό το σημείο, καρποί κενοί, χαμηλού βάρους, που δεν έχουν αναπτυχθεί επαρκώς (λιγότερο από το 50% του όγκου του κελύφους) ή έχουν υποστεί βλάβη από έντομα, μπορεί να διαχωριστούν από τους πλήρως ανεπτυγμένους σε μια δεξαμενή νερού με επίπλευση, επειδή οι επιθυμητοί καρποί βυθίζονται (Harris, 2013). Τα αποφλοιωμένα φιστίκια πακετάρονται σε σακιά και προωθούνται για ξήρανση.

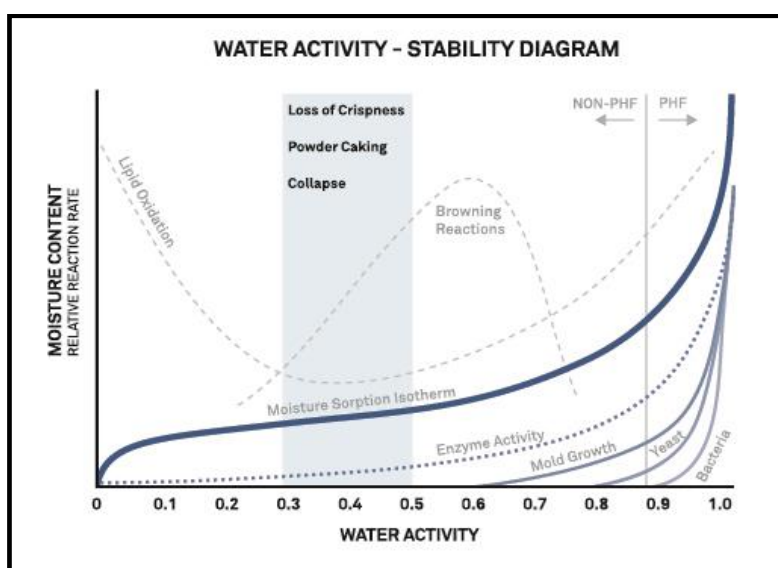
Ε) Ξήρανση

Η ξήρανση είναι μια σημαντική διεργασία στην επεξεργασία του κελυφωτού φιστικιού (Aktas, Polat, 2007). Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, οι καρποί μπορεί να υποστούν αντιδράσεις οι οποίες προκαλούν μείωση της ποιότητας, λόγω άσχημων οσμών και χρώματος. Οι κύριες οξειδωτικές αντιδράσεις στα αποξηραμένα προϊόντα οφείλονται στην οξείδωση των τριγλυκεριδίων (Kashani Nejad et al., 2007). Η ξήρανση λαμβάνει χώρα είτε σε ξηραντήρες αέρα είτε κάτω από τον ήλιο. Η υπερβολική ξήρανση, κάτω του 2% υγρασίας, μπορεί να έχει αρνητικό αντίκτυπο στη γεύση, το χρώμα και την υφή (Harris, 2013).

Υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης με αφλατοξίνες στα κελυφωτά φιστίκια (Magan, Aldred, 2007). Για το λόγο αυτό η σωστή χρήση των διαδικασιών ξήρανσης μπορεί

να μειώσει αυτόν τον κίνδυνο. Ο πιο αποτελεσματικός προληπτικός έλεγχος είναι η ξήρανση των καρπών φιστικιού σε μια τιμή a_w της τάξης του 0.82 για μικρής διάρκειας ή 0.70 για μεγάλης διάρκειας συντήρηση για να αποφευχθεί η ανάπτυξη μυκήτων και η μόλυνση με αφλατοξίνες. Στους 25°C, αυτές οι οριακές τιμές a_w μεταφράζονται σε περιεκτικότητα υγρασίας περίπου 10 και 5-7%, αντίστοιχα (F.A.O, 2001).

Η ενεργότητα νερού (a_w) στα τρόφιμα περιγράφει την ενεργειακή κατάσταση του νερού στο τρόφιμο και συνεπώς, το δυναμικό του να συμμετάσχει σε χημικές/βιοχημικές αντιδράσεις και στην ανάπτυξη μικροοργανισμών. Είναι μία σημαντική ιδιότητα η οποία χρησιμοποιείται για την πρόβλεψη της σταθερότητας και της ασφάλειας του τροφίμου σε σχέση με την ανάπτυξη μικροβίων, το ρυθμό αποδομητικών αντιδράσεων και χημικές/βιοχημικές ιδιότητες (Anthony, Fontana, 2000).



Εικόνα 2. Water activity-Stability-Diagram (PHF-Potentially Hazardous Food).

Η περιεκτικότητα σε υγρασία είναι σημαντική για την πρόβλεψη της διάρκειας ζωής του προϊόντος στο ράφι (διατηρησιμότητα). Η ξήρανση στην κατάλληλη περιεκτικότητα υγρασίας (5-7%) είναι ένας σημαντικός συντελεστής που εξασφαλίζει την ποιότητα του τροφίμου. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, υπάρχει μείωση της περιεκτικότητας σε υγρασία των φιστικιών από 56-67% στη συγκομιδή στο 5-7% (Rafiee et al., 2009).

- Ξήρανση στον ήλιο

Τα φιστίκια απλώνονται σε λεπτή στρώση πάχους 2 έως 3cm σε τσιμεντένιο δάπεδο για 3 ημέρες.

Αν και αυτή η μέθοδος έχει καλή ποιότητα τελικού προϊόντος, λόγω βραδύτερου ρυθμού ξήρανσης, και μικρότερο ενεργειακό κόστος, παρόλα αυτά το προϊόν είναι εκτεθειμένο σε αρνητικές και περιβαλλοντικές (Ghazanfari et al., 2003). Επιπρόσθετα, με την ξήρανση στον ανοιχτό αέρα το προϊόν μπορεί να εκτεθεί σε μόλυνση από χώμα, σκόνη και περιβαλλοντική ρύπανση. Κάποιοι επιβλαβείς οργανισμοί και έντομα μπορούν να αναπτυχθούν στο ξηρό προϊόν και να καταστρέψουν το προϊόν κατά την αποθήκευση.

Γι' αυτό χρησιμοποιούνται μέθοδοι ξήρανσης υποβοηθούμενες από τον ήλιο, δηλ. η θερμότητα που απαιτείται για την ξήρανση προέρχεται από τον ήλιο. Η ηλιακή ξήρανση στερεών υλικών έχει μικρό κόστος εγκατάστασης και λειτουργίας.

- Ξηραντήρια με ηλιακή υποβοήθηση

Τα ξηραντήρια χρησιμοποιούνται για επίτευξη υγρασίας σε επίπεδο 5-7%.

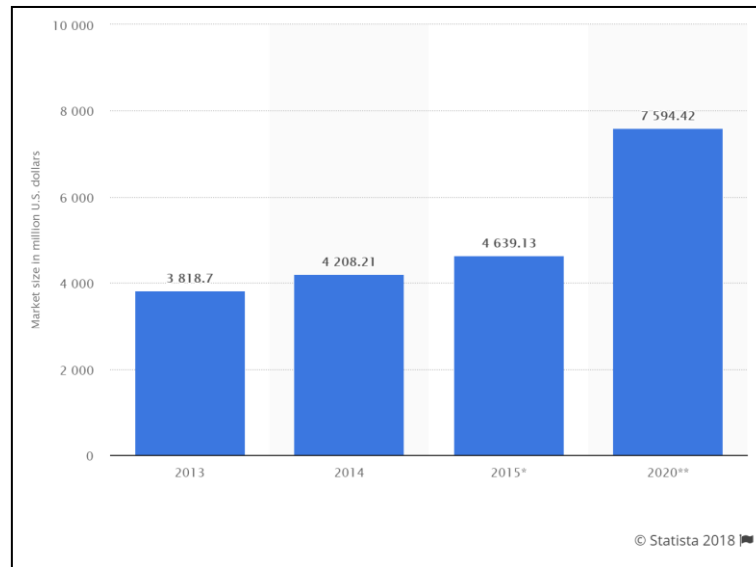
ΣΤ) Χειροδιαλογή ή μηχανική διαλογή

Κατά τη διαδικασία αυτή αφαιρούνται οι χαμηλής ποιότητας καρποί (αποχρωματισμένοι, μικρού μεγέθους, φιστίκια ακανόνιστου σχήματος).

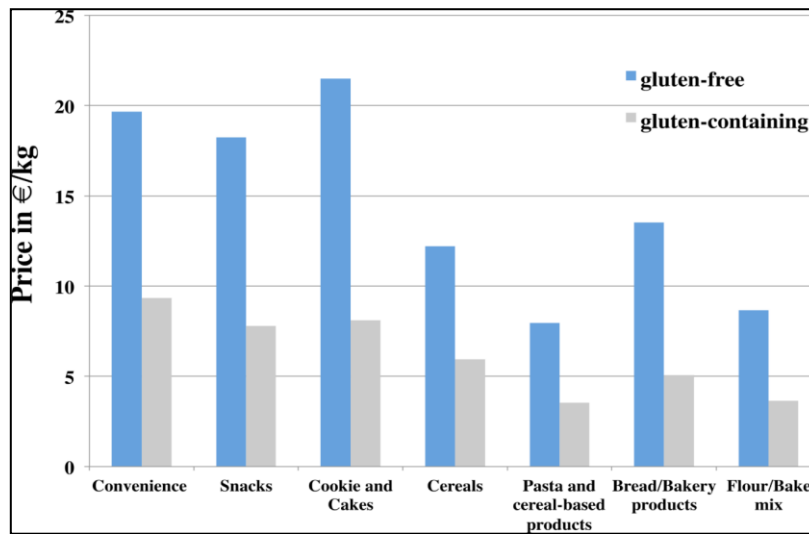
Ζ) Αποθήκευση

Οι αποθηκευτικές συνθήκες διαφοροποιούνται ανάλογα με την πρακτική που ακολουθεί κάθε παραγωγός (Γεωργιάδου, 2012). Τα φιστίκια πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρές αποθήκες, με καλή θερμική μόνωση (δροσερή αποθήκευση), με χαμηλή υγρασία για να εμποδίζεται η ανάπτυξη μυκήτων (ξηρή αποθήκευση) και με δυνατότητα αερισμού. Στα παράθυρα των αποθηκών πρέπει να υπάρχει λεπτή σήτα για να αποφεύγεται η είσοδος των εντόμων (Γεωργιάδου, 2009). Έτσι, τα φιστίκια έχουν μια σταθερή σύνθεση και μεγάλη διάρκεια ζωής (Harris, 2013).

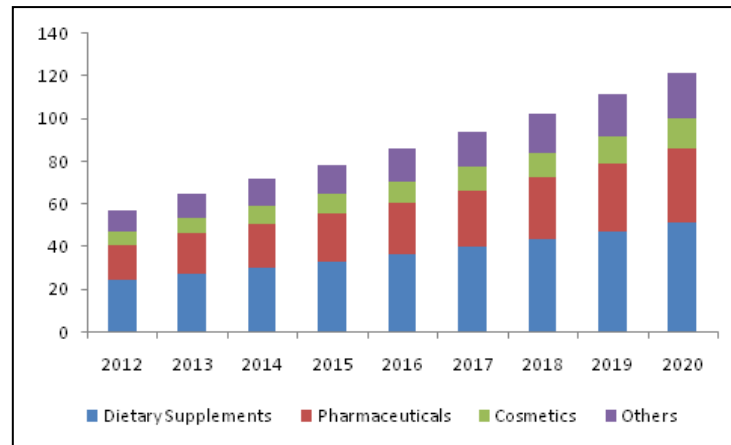
2.3. Διαγράμματα καταναλωτικών τάσεων



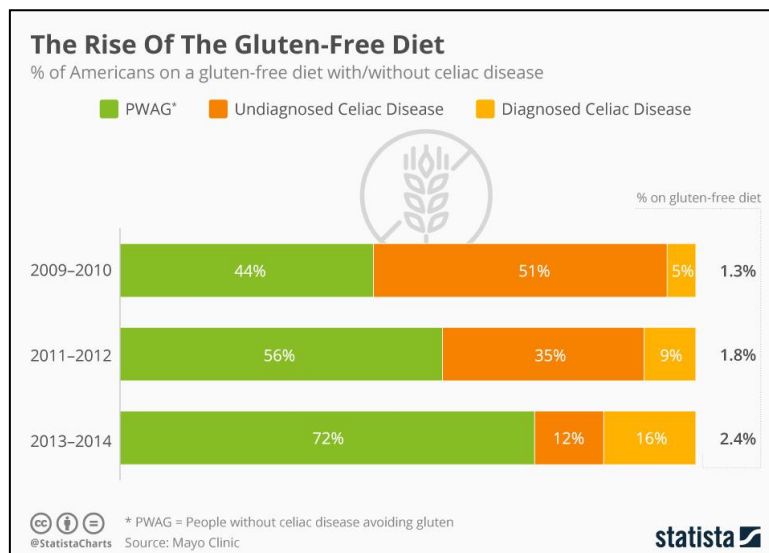
Διάγραμμα 1. Αύξηση της κατανάλωσης προϊόντων gluten-free παγκοσμίως.



Διάγραμμα 2. Προθυμία αγοράς προϊόντων gluten-free με υψηλότερη τιμή.



Διάγραμμα 3. Αύξηση της χρήσης συμπληρωμάτων διατροφής στην Ευρώπη.



Διάγραμμα 4. Αύξηση κατανάλωσης τροφίμων εντός ελληνικού νοικοκυριού.

2.4. Υπηρεσίες που θα παρέχονται μετά την πώληση

Τα προϊόντα μας κυκλοφορούν σε εργονομικές ανακυκλώσιμες συσκευασίες. Περιέχουν συνταγές για τον πελάτη με συνιστώμενες δόσεις ώστε να τον κατευθύνουν για την κατανόηση του τρόπου χρήσης τους. Η συσκευασία διαθέτει QRcode έτσι ώστε αν κάποιος το σκανάρει να μπορεί να δει ολοκληρωμένα την παραγωγική διαδικασία που ακολουθείται για τον τρόπο παρασκευής των προϊόντων μας, αλλά και φωτογραφίες της επιχείρησης και του εξοπλισμού μας. Ο καταναλωτής μπορεί να γνωρίζει κάθε στάδιο παρασκευής και να ελέγχει ανά πάσα στιγμή τι

καταναλώνει. Μέσω της ιστοσελίδας μας και της σελίδας μας στο Facebook έχει την δυνατότητα να παρακολουθήσει σχετικά video με συνταγές και έξυπνες ιδέες χρήσης. Τέλος, υπάρχουν ενημερώσεις για προγραμματισμένα live streams στο YouTube, σχετικές προσφορές και giveaways. Τεχνική υποστήριξη γίνεται μέσω των γραμμών επικοινωνίας. Σε περίπτωση που ο καταναλωτής έχει κάποιο παράπονο υπάρχει γραμμή επικοινωνίας στην συσκευασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

1. Μέθοδοι σχετικά με τις τεχνικές παραγωγής

Παραλαβή στέμφυλων και Β κατηγορίας κελυφωτών φιστικιών

Η παραλαβή των πρώτων υλών (στέμφυλων, Β κατηγορίας κελυφωτών φιστικιών) από τους προμηθευτές γίνεται με φορτηγά. Οι πρώτες ύλες χύμα (συνηθέστερα) ή σε σακιά φθάνουν στο τμήμα παραλαβής του εργοστασίου. Τα φορτία συνοδεύονται απαραίτητα με πρωτότυπα συνοδευτικά παραστατικά μεταφοράς του προμηθευτή, όπως δελτία αποστολής, τιμολόγια-δελτία αποστολής κλπ. Πριν την είσοδο τους στο χώρο του εργοστασίου, σταθμεύουν στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο για να ζυγιστούν. Επίσης, λαμβάνεται δείγμα από διαφορετικά σημεία του φορτίου και σε περίπτωση που εγκριθούν καθορίζεται το σημείο αποθήκευσης. Το δείγμα αυτό στέλνεται στο τμήμα ποιοτικού ελέγχου για ανάλυση. Τα αποτελέσματα της ανάλυσης συμπληρώνονται στο δελτίο παραλαβής το οποίο έχει εκδοθεί από την πύλη. Κατά βάση, αναφορά γίνεται στις ενδείξεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών, στην υγρασία και τέλος, στην έγκριση ή όχι παραλαβής φορτίου. Τα συνοδευτικά έγγραφα κάθε φορτίου μαζί με τα ζυγολόγια και τα δελτία παραλαβής σίτου, αφού ελεγχθούν και εγκριθούν από τον υπεύθυνο αγορών σίτου, καταλήγουν στο λογιστήριο για ενημέρωση του βιβλίου αποθήκης.

Ξήρανση των στέμφυλων

Η ξήρανση γίνεται χρησιμοποιώντας αέρα που έχει θερμανθεί στους 55-65°C. Το μέσο που πρόκειται να ξηραθεί δεν εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες. Υψηλότερες θερμοκρασίες ξήρανσης δίνουν υψηλότερη απόδοση, αλλά εκτεταμένη θέρμανση μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητα, ειδικότερα τις πρωτεΐνες και τις φαινολικές ουσίες. Οι πρώτες ύλες τοποθετούνται σε λεπτό στρώμα εκτεθειμένες σε υψηλή ταχύτητα θερμού αέρα, οπότε η ξήρανση γίνεται γρήγορα. Τα στέμφυλα κινούνται προς τον ξηραντήρα για να εκτεθούν ομοιόμορφα στο ρεύμα του αέρα, ώστε να περιοριστεί η παρατεταμένη θέρμανση και η ενδεχόμενη φθορά των πρώτων υλών. Οι ξηραντήρες πρέπει να ξηράνουν το προϊόν σε ένα συγκεκριμένο ποσοστό, να ψύξουν στη συνέχεια και να αποδεσμεύσουν την ποσότητα. Η εταιρεία προμηθεύεται 30 τόνους στέμφυλων από τα οινοποιία. Μόλις ανοίξουν τα πιεστήρια εξασφαλίζουμε την συλλογή των στέμφυλων και την μεταφορά τους στην βιοτεχνία μας για να ακολουθήσει η ξήρανση. Τα στέμφυλα σε αυτό το σημείο συλλογής τους

έχουν υγρασία 16-17%. Αυτό συμβαίνει λόγω της έντονης πίεσης που συμβαίνει στα σύγχρονα οινοποιία. Κατά την διαδικασία της ξήρανσης τα στέμφυλα πέφτουν σε υγρασία σε επίπεδα 14-15%. Ένα ποσοστό 2% υγρασίας χάνεται. Υπολογίζοντας την ζημία η οποία είναι 600 κιλά.

Η ψύξη των πρώτων υλών

Οι πρώτες ύλες με υγρασία χαμηλότερη του 18% πρέπει να ψύχονται μετά την ξήρανσή τους για να σταματήσουν την ανάπτυξη εντόμων. Θα πρέπει να γίνει μέτρηση της θερμοκρασίας των πρώτων υλών κατά την είσοδο στον αποθηκευτικό χώρο και στη συνέχεια, να ακολουθήσει ψύξη τους εάν είναι αναγκαίο. Θα πρέπει να καθοριστεί ο χρόνος ψύξης για τους ξηραντήρες ανά παρτίδα για να διασφαλιστεί ότι οι πρώτες ύλες βρίσκονται κοντά στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Θα πρέπει να γίνεται συνεχής παρακολούθηση της θερμοκρασίας (κάθε λίγες ημέρες μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία-στόχος και στη συνέχεια, σε εβδομαδιαία κλίμακα). Όσο αυτή η θερμοκρασιακή διαφορά θα αυξάνεται, τόσο θα επιταχύνονται και οι ρυθμοί ψύξης. Χρησιμοποιώντας μικρή παροχή αέρα (10m³/hr/ton), η ψυχρή μάζα κινείται αργά διαμέσου πρώτων υλών ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη ψύξη. Ο πρώτος στόχος είναι η ψύξη των πρώτων υλών εντός δεκαπέντε ημερών σε θερμοκρασία μικρότερη των 15°C, ώστε να παρεμποδισθεί η ανάπτυξη σκαθαριών και στη συνέχεια, η ταχεία ψύξη τους σε θερμοκρασίες κάτω των 12°C, ώστε να εμποδιστεί κάθε ανάπτυξη εντόμου (απαιτούνται 150-200 ώρες αερισμού). Υπάρχουν, επίσης, θερμοστάτες για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των πρώτων υλών και του διερχόμενου αέρα. Οι ανεμιστήρες ενεργοποιούνται όταν η θερμοκρασία του αέρα γίνει μικρότερη από τη θερμοκρασία των πρώτων υλών.

Αποθήκευση πρώτων υλών

Η αποθήκευση των πρώτων υλών γίνεται σε big bags χωρητικότητας εντός τόνου. Μετά την αποθήκευση στα big bags, αυτά τοποθετούνται στον εσωτερικό χώρο του εργοστασίου. Η εντολή τροφοδότησης δίνεται από τον υπεύθυνο παραγωγής στον υπεύθυνο αποθήκης. Γίνονται μετρήσεις κυρίως υγρασίας με τη συσκευή «MYFA». Με τον κατάλληλο προγραμματισμό της συγκεκριμένης συσκευής, ανάλογα με την επιθυμητή τελική τιμή υγρασίας η οποία θα πρέπει να είναι 14-16% για τα στέμφυλα και 5-7% για τα κελυφωτά φιστίκια.

Παραγωγή

Ο υπεύθυνος παραγωγής προσδιορίζει κάθε μέρα τις ανάγκες της παραγωγής σε ημι-έτοιμα προϊόντα αφού συνυπολογιστούν τα αποθέματα αλεύρων στα σιλό, οι παραγγελίες των πελατών σε χύμα και οι ανάγκες της αποθήκης ετοιμών. Συμπληρώνοντας τα έντυπα των διαδικασιών καθορίζονται οι παρτίδες πρώτων υλών με τη σειρά που θα αλεστούν στον μύλο, καθώς και οι κυψέλες αποθήκευσης των παραγόμενων ημι-έτοιμων.

Οι ποσότητες ξηρής πρώτης ύλης βάσει παρτίδας ζυγίζονται με ηλεκτρονικές ζυγαριές. Οι ενδείξεις των ζυγών μετά το πέρας της παρτίδας καταγράφονται στο έντυπο πρόγραμμα από τον υπεύθυνο παραγωγής. Το στοιχείο αυτό αποτελεί και την ποσότητα που δίνεται στο λογιστήριο για την ανάλωση των πρώτων υλών.

Άλεση

Πριν ξεκινήσει η άλεση, η άπτωτη ύλη περνά από ειδικά σχεδιασμένους μαγνήτες στους οποίους απομακρύνονται ξένες ύλες. Με την βοήθεια ταινίας μεταφοράς η διαδικασία της άλεσης ξεκινά από την είσοδο ξηρής πρώτης ύλης στον κύλινδρο άλεσης (Σφυρόμυλος: 150kg/h). Πραγματοποιείται άλεση και η αλευροποίηση με κατάλληλη κοκκομετρία με πολλαπλά περιστροφικά κόσκινα. Πρώτη ύλη που δεν κοκκομετρήθηκε σωστά αποθηκεύεται σε σάκους επανάλεσης, επιστρέφει στον σφυρόμυλο και ακολουθεί την ίδια διαδικασία.

Αναμείκτης

Με τη διαδικασία της ανάμειξης επιτυγχάνεται η παραγωγή παραγόμενου ημι-έτοιμου αλευρού με ποσότητες βελτιωτικών που έχουν προστίθενται στη φάση αυτή για την εξομάλυνση των όποιων διαφορών στα χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος. Η ανάμειξη γίνεται μέσω ειδικού αναμείκτη με τη βοήθεια ακριβούς και ηλεκτρονικά ελεγχόμενου συστήματος δοσομέτρησης που επιτρέπει σε ταχύτατο χρόνο την ανάμειξη αλεύρων και βελτιωτικών σε συγκεκριμένη δοσολογία.

Οι εντολές παραγωγής ποσοτήτων και ποιοτήτων καταγράφονται από τον υπεύθυνο ποιοτικού ελέγχου ανά βάρδια και δίνονται στους υπεύθυνους χρήστες.

Οι χειριστές αναμεικτών εκτελούν το πρόγραμμα παραγωγής αφού δώσουν τις κατάλληλες εντολές στον ηλεκτρονικό υπολογιστή, προκειμένου να εκτελεστούν οι

συνταγές και ως προς το σκέλος της ανάλωσης ημι-έτοιμων και ως προς της ανάλωσης βοηθητικών υλών.

Οι συνταγές των παραγόμενων προϊόντων που έχουν προσδιοριστεί από το τμήμα του ποιοτικού ελέγχου έχουν δοθεί σε λίστα στους χειριστές αναμεικτών, όπου και εφαρμόζονται.

Στο τέλος κάθε αναμειγμένης παρτίδας λαμβάνεται δείγμα για ανάλυση από το τμήμα του ποιοτικού ελέγχου τα αποτελέσματα των αναλύσεων καταγράφονται στο δελτίο αναλύσεων τελικού προϊόντος.

Τέλος, οι χειριστές βάρδιας ενημερώνουν την παραγωγή του κάθε αναμείκτη με την ποιότητα παραχθέντος προϊόντος, καθώς και το χώρο αποθήκευσής του, ο οποίος βοηθά το τμήμα ενσάκισης και το τμήμα φόρτωσης χύδην.

Ενσάκιση αλεύρων

Το τμήμα ενσάκισης αποτελείται από μια μηχανή ανοικτού στομίου «καρουσέλο» δυναμικότητας 50 συσκευασιών 500gr ανά ώρα. Οι μηχανές ενσάκισης είναι εφοδιασμένες με ηλεκτρονικούς ζυγούς. Προγραμματίζονται ανάλογα με το επιθυμητό βάρος και κάθε 50 σακιά περίπου ελέγχονται από τον χειριστή για την ακρίβεια τους. Σε περίπτωση απόκλισης, επαναπρογραμματίζονται για να επιτευχθεί το επιθυμητό βάρος.

Τα αποθέματα αλεύρων στα big bags απογράφονται καθημερινά από τον εργάτη βάρδιας ενσάκισης στο έντυπο αποθήκη χύδην αλεύρων και παραδίνονται στον υπεύθυνο αποθήκης. Ο αποθηκάριος, αφού συνυπολογίσει τα αποθέματα σε ενσασκισμένα άλευρα με τις ανάγκες των φορτώσεων της ημέρας, καταρτίζει το πρόγραμμα ενσάκισης και το παραδίδει στον εργάτη βάρδιας προς υλοποίηση.

Πακετοποίηση

Το τμήμα μικροσυσκευασίας αποτελείται από μια γραμμή παραγωγής:

- συσκευασίας αλεύρου στέμφυλων σε πακέτα των 500g.
- συσκευασίας αλεύρου κελυφωτών φιστικιών σε πακέτα των 500g.

Παλετοποίηση

Η παλετοποίηση γίνεται με χειροκίνητο παλετοφόρο. Ο στόχος της εταιρείας είναι η βελτιστοποίηση της διαδικασίας κτισίματος της παλέτας με το

χαμηλότερο δυνατό κόστος, αλλά πάντα με βάση τις υψηλές τεχνικές προδιαγραφές, όπως και τη μέγιστη δυνατή ευελιξία του συστήματος. Τέλος, η καταγραφή των δεδομένων της παραγωγής δίνεται και από τα συστήματα που καταχωρούνται τα προϊόντα που παράχθηκαν, σε τι ποσότητες και σε ποια θέση αποθηκεύτηκαν.

2. Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP. Στο σύστημα HACCP εφαρμόζονται επτά βασικές αρχές: Ανάλυση Κινδύνου, η αναγνώριση των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (ΚΣΕ ή CCPs), η θέσπιση κρίσιμων ορίων, η παρακολούθηση των ΚΣΕ, η θέσπιση διορθωτικών ενεργειών, η επαλήθευση του σχεδίου HACCP, η καθιέρωση πιστοποιητικών και αρχείων και η επανεξέταση του σχεδίου HACCP.

2.1 Μέθοδοι σχετικά με τον ποιοτικό έλεγχο

Πίνακας 1. Κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Στάδιο	Κύριος κίνδυνος αναγνώρισης	Μέτρα έλεγχου	Critical Control Point
Παραλαβή πρώτων υλών	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΗΜΙΚΟΙ	Μακροσκοπικός έλεγχος. Προσδιορισμός υγρασίας. Οπτικός έλεγχος	CCP1 / QCP1
Μεταφορά	ΦΥΣΙΚΟΙ	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	CCP2 / QCP2
Αποθήκευση	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΗΜΙΚΟΙ	Αερισμός (Υγρασία και θερμοκρασία) Καθαρισμός και απολύμανση Απεντόμωση	CCP3 / QCP3
Μεταφορά προς άλεση	ΦΥΣΙΚΟΙ	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	CCP4
Ανιχνευτής μετάλλων	ΦΥΣΙΚΟΙ	Χρήση ανιχνευτή μετάλλων.	CCP5
Άλεση κοσκίνηση σε διαδοχικά στάδια	ΦΥΣΙΚΟΙ	Πρόγραμμα συντήρησης των αλεστικών μηχανών και πλανίσστερ.	CCP6

Κοσκίνηση (σίστρο)	ΦΥΣΙΚΟΙ	Χρήση κατάλληλου κόσκινου. Συντήρηση κοσκίνου.	CCP7
Ανιχνευτής μετάλλων	ΦΥΣΙΚΟΙ	Χρήση ανιχνευτή μετάλλων.	CCP8
Συσκευασία αλεύρου	ΦΥΣΙΚΟΙ	Πρόγραμμα καθαρισμού. Εκπαίδευση προσωπικού.	CCP9
Μεταφορά και αποθήκευση	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ	Αερισμός (Υγρασία και θερμοκρασία) Καθαρισμός και απολύμανση Απεντόμωση	CCP10 / QCP10
Μεταφορά και διανομή συσκευασμένου αλεύρου	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ	Καθαρισμός και απολύμανση μεταφορικών μέσων. Εκπαίδευση προσωπικού.	CCP11 / QCP11

(CCP = Critical Control Point, QCP = Quality Control Point)

2.2 Εγκαταστάσεις

Οι εγκαταστάσεις στον αλευρόμυλο ΈλληνFood ακολουθούν τις συμβουλές ορθής πρακτικής με βάση την Νομική Απαίτηση καν. 852/2004. Συγκεκριμένα:

- Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση. Υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού που αναφέρει λεπτομερώς περιοχές και μηχανήματα που θα πρέπει να καθαρίζονται, τις μεθόδους και την συχνότητα καθαρισμού καθώς και τον υπεύθυνο καθαρισμού.
- Η δομή του μύλου και το σχέδιο του μύλου τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά είναι τέτοια ώστε να διευκολύνονται η συντήρηση, ο καθαρισμός και η απολύμανση, καθώς και οι διαδικασίες υγιεινής. Επαρκή συντήρηση, καθαρισμός και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση.
- Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ουσία που θα μπορούσε να επιμολύνει με τοξικό υλικό το τελικό προϊόν είτε μέσω άμεσης επαφής είτε μέσω εξάτμισης. Επιπλέον, πρέπει να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και τη συμπύκνωση υδρατμών ή το σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
- Το κτίριο έχει σχεδιαστεί κατά τρόπο τέτοιο ώστε να είναι απρόσβλητο από

έντομα και να αποφεύγεται η δημιουργία νεκρών σημείων τα οποία θα μπορούσαν να είναι εστίες επιμόλυνσης.

- Τα αποχωρητήρια είναι κατάλληλα σχεδιασμένα από άποψη υγιεινής, συντηρούνται επαρκώς, καθαρίζονται και αερίζονται.
- Οι νιπτήρες βρίσκονται σε τέτοιες θέσεις ώστε να επιτρέπουν το υγιεινό καθάρισμα και στέγνωμα των χεριών.
- Υπάρχουν επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού (τεχνητού) αερισμού ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων από σταγονίδια και μούχλες και να ελέγχονται οι μυρωδιές που θα μπορούσαν να επιδράσουν στην καταλληλότητα των τροφίμων.
- Οι τουαλέτες έχουν είτε φυσικό, είτε τεχνητό αερισμό και θα πρέπει να βρίσκονται μακριά, όσο γίνεται, από το χώρο παραγωγής, ώστε να αποτρέπονται οι οσμές και από τα υλικά καθαριότητας.
- Τα επίπεδα φωτισμού είναι επαρκή ώστε να διευκολύνουν τις διαδικασίες αποτελεσματικού καθαρίσματος και ελέγχου για έντομα και γενικότερα να διασφαλίζουν ότι υφίστανται οι απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής στο μύλο.
- Η αποχέτευση και τα συστήματα διάθεσης αποβλήτων δεν δημιουργούν κινδύνους επιμόλυνσης των τροφίμων και του δικτύου με το πόσιμο νερό.
- Τα πατώματα είναι κατασκευασμένα από μια ανθεκτική επιφάνεια και αποτελούνται από υλικό που είναι κατάλληλο για συχνό καθάρισμα.
- Παράθυρα τα οποία ανοίγουν προς τα έξω θα πρέπει να καλύπτονται από πλέγματα ώστε να αποτρέπεται η είσοδος εντόμων ή πτηνών στους χώρους παραγωγής και επίσης, θα πρέπει να είναι αδιαπέραστα από τρωκτικά.
- Οι πόρτες θα πρέπει να διαθέτουν μια λεία επιφάνεια και να είναι εύκολες στο καθάρισμα.

2.2.1 Μέσα μεταφοράς αλεύρων

Οχήματα ή φορτηγά για μεταφορά γεωργικών πρώτων υλών ή αλεύρου και συναφών προϊόντων που προκύπτουν από την επεξεργασία του αλεύρου, διατηρούνται καθαρά και να συντηρούνται. Τα τρόφιμα βρίσκονται σε κλειστούς περιέκτες που μεταφέρονται με οχήματα.

2.2.2 Διαχείριση αποβλήτων

Έχει γίνει κατάλληλος σχεδιασμός για την απομάκρυνση και αποθήκευση των αποβλήτων. Τα απόβλητα τροφίμων και άλλα απορρίμματα δε συσσωρεύονται στους χώρους παραγωγής, συγκεντρώνονται σε κατάλληλους περιέκτες.

2.2.3 Παροχή νερού

Υπάρχουν εγκαταστάσεις για την αποθήκευση πόσιμου νερού, όπου καθίσταται αναγκαίο. Μη πόσιμο νερό (π.χ για χρήση πυρόσβεσης ή για κλιματισμό) διοχετεύεται από ξεχωριστό σύστημα, το οποίο είναι αναγνωρίσιμο και δεν υπάρχει πιθανότητα να επιμολύνει το σύστημα του πόσιμου νερού. Ο ατμός που χρησιμοποιείται στις θερμικές επεξεργασίες προέρχεται από πόσιμο νερό.

2.2.4 Υγιεινή προσωπικού

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό. Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα, οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης.

2.2.5 Πρώτη και δεύτερη συσκευασία των τροφίμων

Τα υλικά συσκευασίας που είναι αποκλειστικά για χρήση τροφίμων, απαγορεύεται να είναι τοξικά, ενώ επιβάλλεται να είναι ελεύθερα από ακαθαρσίες και να μη θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια και καταλληλότητα των τροφίμων.

Ο εξοπλισμός της μονάδας συσκευασίας, όπως περιστρεφόμενες μονάδες συνεχούς τροφοδοσίας, υποβάλλονται στα ίδια αυστηρά επίπεδα ελέγχου και παρακολούθησης, όπως όλες οι υπόλοιπες μονάδες στον αλευρόμυλο.

Οι παλέτες είναι καθαρές και σταθερές πριν χρησιμοποιηθούν στο τμήμα συσκευασίας.

Οι αλευρόμυλοι θα πρέπει να συνάπτουν συμβόλαια με εταιρίες μυοκτονίας-απεντόμωσης ή να υπάρχει κατάλληλο εκπαιδευόμενο προσωπικό στο χώρο της

εργασίας για τον έλεγχο των ζιζανίων/παρασίτων. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει υπεύθυνος για την καθαριότητα του αλευρόμυλου. Προκειμένου να εμποδιστεί επιδρομή/προσβολή στους αλευρόμυλους από τρωκτικά, πουλιά, έντομα, ακάρεα πρέπει να αποφεύγεται η βλάστηση σε απόσταση πέντε μέτρων από το κτήριο, ενώ μπάζα ή εγκαταλελειμμένα μηχανήματα πρέπει να απομακρύνονται από την περιοχή όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Επίσης, όπου είναι δυνατόν, πρέπει να αποφεύγονται νεκρά διαστήματα όπως ψευδοροφές και κούφια χωρίσματα ή πατώματα.

Παρακάτω βρίσκεται αναρτημένο το ερωτηματολόγιο που πρέπει να συμπληρώσει ο χειριστής τροφίμων του μύλου. Αν η απάντηση είναι ΟΧΙ τότε το άτομο είναι κατάλληλο να αναλάβει καθήκοντα χειριστή τροφίμων. Μια ΝΑΙ απάντηση χρειάζεται περαιτέρω έρευνα από τη διοίκηση συμπεριλαμβανομένης πιθανής αναφοράς στο γιατρό.

ΟΝΟΜΑ:	Ημερομηνία:	
Παρακαλώ κυκλώστε ΝΑΙ ή ΟΧΙ για κάθε ερώτηση	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Υπήρξατε ή σας είναι γνωστό ότι είστε φορέας εντερικού πυρετού τυφώδη ή παρατυφώδη.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Ήρθατε σε επαφή με κανέναν που πάσχει από εντερικό πυρετό (τυφώδη ή παρατυφώδη)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Υποφέρετε τώρα ή υποφέρατε τις τελευταίες 7 ημέρες από εμετούς και / ή διάρροια	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Πήγατε στο εξωτερικό τις τελευταίες 3 εβδομάδες;	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Αν ναι ήσασαν άρρωστος;	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Υποφέρετε από: 1. Δερματικά προβλήματα που επηρεάζουν τα χέρια, μπράτσα ή πρόσωπο; 2. Καλογήρους, κριθαράκι, χαλάζιο ή μολυσμένα δάκτυλα; 3. Εκκριμα από μάτια, αυτί ή ούλα / στόμα;	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Υποφέρετε από: 1. Επαναλαμβανόμενα προβλήματα στο δέρμα ή τα αυτιά; 2. Επαναλαμβανόμενες γαστρονομικές ανωμαλίες;	ΝΑΙ	ΟΧΙ

Εικόνα 1. Ερωτηματολόγιο χειριστή τροφίμων του μύλου.

2.3 Μέθοδοι σχετικά με τον έλεγχο των αποθεμάτων

Στην αποθήκη λόγω της χρήσης γραμμωτού κώδικα (Barcode) η διαχείριση των αποθεμάτων γίνεται μέσω ενός συστήματος διαχείρισης αποθήκης. Πιο συγκεκριμένα βασίζεται σε βάση δεδομένων και ένα σύστημα διαχείρισης αποθεμάτων της αποθήκης το οποίο παρακολουθείται και ενημερώνεται σχετικά με την παραγωγή, αποθήκευση και διάθεση των προϊόντων του πακέτου σε πραγματικό χρόνο.

Η σύνδεση του χρήστη (εργάτη αποθήκης) με τα Barcode Readers γίνεται με προσωπικό όνομα χρήστη και κωδικό πρόσβασης, που σημαίνει ότι υπάρχει η δυνατότητα ιχνηλασιμότητας των κινήσεων εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων στην αποθήκη από συγκεκριμένη εκτύπωση του συστήματος. Τα Barcode Readers είναι ικανά να ανιχνεύουν το γραμμωτό κώδικα ο οποίος αναγράφεται πάνω στα τεμάχια, τα κιβώτια τις παλέτες των κιβωτίων.

Επίσης, μια από τις πιο σημαντικές λειτουργίες του είναι η δυναμικότητα ιχνηλασιμότητας των προϊόντων, ειδικότερα σε περιπτώσεις ανάγκης ανάκλησης προϊόντων, αφού ο χρήστης μπορεί άμεσα γνωρίζοντας την ημερομηνία λήξεως τους, άρα και το συγκεκριμένο Barcode που έχει παραχθεί, να ανατρέξει στις συγκεκριμένες κινήσεις εξαγωγής τους από την αποθήκη και να ανακτήσει όλες τις σχετικές λεπτομέρειες όπως π.χ. τον προορισμό τους.

Οι ημερήσιες λειτουργίες του συστήματος διαχείρισης αποθήκης πακέτου είναι οι ακόλουθες:

- Το πρωί κάθε ημέρας λαμβάνονται τα υπόλοιπα της αποθήκης και οι παραγωγές της προηγούμενης ημέρας τα οποία μεταφέρει σε ένα αρχείο Excel «Ημερήσια Απογραφή Αποθήκης Πακέτου» και έτσι επιτυγχάνει την τήρηση ιστορικών στοιχείων υπολοίπων αποθήκης, αφού το σύστημα λειτουργώντας πάντα σε πραγματικό χρόνο απεικονίζει συνεχώς τα τρέχοντα αποθέματα.
- Στη συνέχεια, καταχωρούνται οι παραγγελίες του πακέτου που λαμβάνονται με fax, e-mails. Σε αυτή τη φάση, τα προϊόντα εμφανίζονται ως «Κρατημένα», δηλαδή δεσμευμένα προς παράδοση σε ξεχωριστή στήλη και αφαιρούνται από το τελικό απόθεμα. Όταν σκαναριστούν με τα Barcode Readers του πακέτου θα θεωρηθούν και ως οριστικώς εξαχθέντα από την αποθήκη του συστήματος.
- Έπειτα, καταχωρούνται οι παραγγελίες οι οποίες μετασχηματίζονται σε Τιμολόγια-Δελτία Αποστολής.

- Η εντολή για τις αναγκαίες ημερήσιες παραγωγές δίνεται με βάση τις παραγγελθείσες ποσότητες που έχουν εισαχθεί στο excel, από τους υπευθύνους διαχείρισης μικροσυσκευασίας.
- Τη σύγκριση των τελικών αποθεμάτων κάθε μήνα πραγματοποιεί ο υπεύθυνος λογιστής διαχείρισης αποθήκης κοινοποιώντας τα αποτελέσματα στη Διοίκηση της εταιρείας.

Η αποθήκη σακίων δεν διαθέτει ράφια, τα άλευρα στοιβάζονται στις παλέτες και κατευθύνονται στις αποθήκες με βάση τη ζήτηση που έχουν, ώστε να αποφεύγονται οι περιττές μετακινήσεις

Τα οχήματα που διαθέτει η επιχείρηση για τις εσωτερικές διακινήσεις των αλεύρων είναι: ένα χειροκίνητο clark που χρησιμοποιείται για την μεταφορά των παλετών από την ενσάκιση έως τη τοποθέτηση στη θέση αποθήκευσης και στη μετακίνηση των παλετών εντός της «καρότσας» του φορτηγού. Επίσης υπάρχει και βοηθητικό ηλεκτρικό παλάγκο.

Οι Inbound – Outbound λειτουργίες Logistics της αποθήκης είναι:

- Η παραλαβή εμπορευμάτων η οποία αφορά την εισαγωγή των προϊόντων στην αποθήκη όταν γίνεται εφοδιασμός και περιλαμβάνει εκφόρτωση και επιθεώρηση των ληφθέντων εμπορευμάτων. Στην συνέχεια, εκδίδεται το έγγραφο δελτίο ποσοτικής παραλαβής με το οποίο η επιχείρηση αποδέχεται το προϊόν και την ποσότητα.
- Η διευθέτηση παραλαβών, πρόκειται για την αναγνώριση και την ταξινόμηση των παραληφθέντων εμπορευμάτων στις κατάλληλες θέσεις αποθήκευσης και με ασφαλή τρόπο μεταφοράς.
- Η τοποθέτηση των παλετών των παραγόμενων αλεύρων στη σωστή θέση σύμφωνα με την ημερομηνία λήξης και τη ζήτηση (Υψηλή/Χαμηλή) του προϊόντος.
- Η διατήρηση ενός αποθέματος ασφαλείας, επιτυγχάνεται μετρώντας καθημερινά τα αποθέματα που βρίσκονται στο χώρο της αποθήκης. Όταν παρατηρηθεί μικρό ποσοστό αποθέματος σε κάποιο προϊόν ο υπεύθυνος του τμήματος ενσάκισης σε συνεννόηση με το χημικό τμήμα και το τμήμα ποιοτικού ελέγχου παράγει το συγκεκριμένο είδος.
- Η ανάληψη παραγγελιών (order picking), η διαδικασία πραγματοποιείται με

τη χρήση «κλαρκ» και τη συμβολή των εργατών οι οποίοι φτιάχνουν τις παραγγελίες.

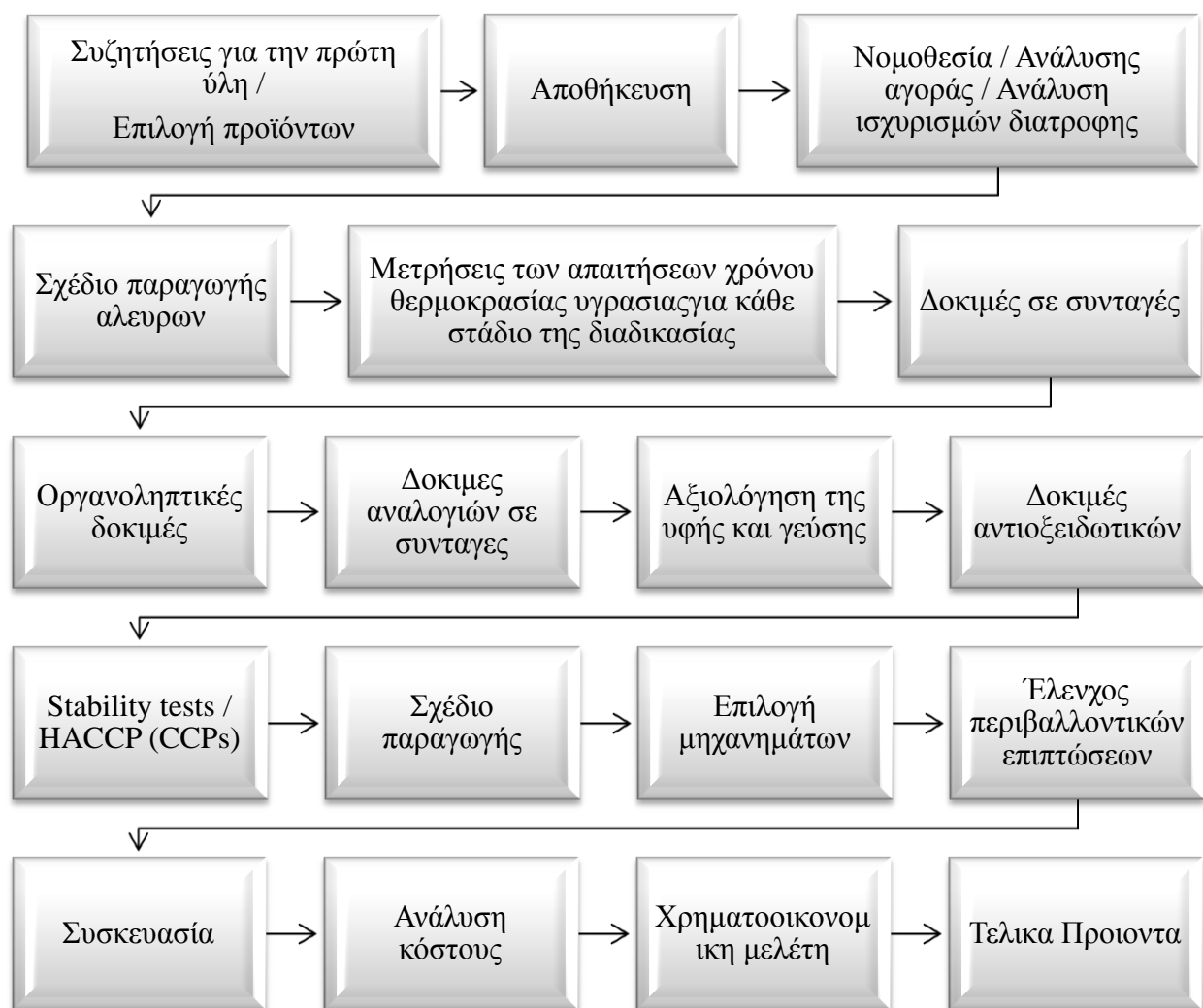
- Η περιτύλιξη των παλετών γίνεται χειροκίνητα και πραγματοποιείται στην μηχανή περιτυλίγματος παλετών με το διάφανο υλικό stretch film από τους εργάτες της εκάστοτε βάρδιας.
- Αποστολή των παραγγελιών. Η λειτουργία αυτή περιλαμβάνει την συγκέντρωση των ήδη ετοιμών τυποποιημένων παλετών στο στεγασμένο χώρο αποστολής όπου μεταφέρονται έως εκεί με το πετρελαιοκίνητο παλετοφόρο όχημα. Στη συνέχεια γίνεται έλεγχος της παραγγελίας και ετοιμασία των σχετικών εγγράφων. Τέλος οι παλέτες με τα στοιβαγμένα προϊόντα τοποθετούνται στα φορτηγά και διανέμονται στους τόπους προορισμού.

2.4 Μέθοδοι σχετικά με την ανάπτυξη των προϊόντων

Προκειμένου να οριστικοποιηθούν τα προϊόντα, πραγματοποιήθηκε μια σειρά πειραμάτων. Σύμφωνα με την ανάλυση αγοράς, οι καταναλωτές θέλουν και προτιμούν προϊόντα που δεν είναι μόνο υγιεινά αλλά και νόστιμα. Για αυτό το λόγο, διεξήχθησαν οργανοληπτικές δοκιμές σε συνταγές που περιέχουν τα άλευρα.

Η αντιοξειδωτική δραστηριότητα μετρήθηκε με βάση την επιστημονική βιβλιογραφία. Έχουν διεξαχθεί περαιτέρω έρευνες για τον υπολογισμό του κόστους και την επιλογή των μηχανημάτων παραγωγής.

Τα πειραματικά βήματα συνοψίζονται παρακάτω:



Εικόνα 2. Διάγραμμα πορείας ανάπτυξης των προϊόντων.

Οι πειραματικές εργαστηριακές δοκιμές πραγματοποιούνται στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και συγκεκριμένα, στο Εργαστήριο Γενικής Χημείας του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Η εταιρεία σε πρώτη φάση δεν περιλαμβάνει γραφεία ή ειδικό χώρο για επαγγελματικές συναντήσεις. Ό,τι αφορά εργασία-γραφείου, το προσωπικό εργάζεται από το σπίτι. Μετέπειτα, επιδιώκουμε να επεκτείνουμε τις εγκαταστάσεις μας ώστε να υπάρχει εντός του προαύλιου χώρου κτιριακή εγκατάσταση που να στεγάζει τα γραφεία της επιχείρησης.

3. Μέση αξία αποθεμάτων

Όσον αφορά το τι πρέπει να αποθεματοποιεί μια επιχείρηση μας, η απάντηση είναι ότι πρέπει να αποθεματοποιεί μόνο όσα προϊόντα χρειάζεται ή που προβλέπει ότι θα της χρειαστούν στο εγγύς μέλλον.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι οι επιχειρήσεις με την πάροδο του χρόνου μεταβάλλουν την παραγωγή τους, αλλάζουν την γκάμα των προϊόντων, αλλάζουν συσκευασίες, μηχανήματα και γενικά τίποτα δεν μένει ίδιο. Οι αλλαγές αυτές έχουν ως άμεση συνέπεια να μεταβάλλεται και η σύνθεση των αποθεμάτων που διατηρεί ή που πρέπει να διατηρεί η επιχείρηση.

Όταν καταργείται μια συσκευασία και στη θέση αυτής εισάγεται μια νέα τότε θα πρέπει να αποσυρθούν τα παλιά αποθέματα και να ανταποκριθούν από τα νέα. Δυστυχώς όμως συνήθως φτάνουν τα νέα είδη χωρίς ταυτόχρονα να αποσύρονται, να πωλούνται ή να καταστρέφονται τα παλιά.

Ένας βασικός λόγος που δεν αποσύρονται τα παλιά αποθέματα είναι γιατί στον ισολογισμό της επιχείρησης παρουσιάζονται ως αξίες στο ενεργητικό της επιχείρησης. Η τεχνική εξεύρεσης των ανενεργών αποθεμάτων είναι σχετικά απλή και γίνεται με μια μέθοδο η οποία βασίζεται στην ABC ανάλυση.

Η ABC ανάλυση είναι μια πολύ γνωστή τεχνική ανάλυση αποθεμάτων, των πωλήσεων, των αγορών και πολλών θεμάτων. Η ανάλυση αυτή βασίζεται στο γνωστό κανόνα του PARETO που αναφέρει ότι το 80% των πωλήσεων πραγματοποιείται από το 20% των ειδών. Ο κανόνας αυτός εφαρμόζεται και στον έλεγχο των αποθεμάτων όπου το 20% των ειδών αντιπροσωπεύει το 80% της αξίας των αποθεμάτων ή το 20% των ειδών καταλαμβάνει το 80% της αποθήκης.

Η ανάλυση ξεκινά με την κατάταξη όλων των προϊόντων με βάση την αξία των πωλήσεων του τελευταίου έτους. Πιο συγκεκριμένα, το προϊόν με τις μεγαλύτερες πωλήσεις τοποθετείται πρώτο, αυτό με τις δεύτερες μεγαλύτερες πωλήσεις τοποθετείται δεύτερο κ.λ.π.

Τα προϊόντα που βρίσκονται στην αρχή του καταλόγου είναι τα πιο σημαντικά προϊόντα για την επιχείρηση, είναι τα προϊόντα με τις μεγαλύτερες πωλήσεις ή τα προϊόντα με τη μεγαλύτερη ταχύτητα κυκλοφορίας. Τα προϊόντα αυτά χαρακτηρίζονται ως προϊόντα της Α' κατηγορίας, είναι τα προϊόντα 10% των ειδών που αντιπροσωπεύουν περίπου το 70% των πωλήσεων, ως Β' χαρακτηρίζονται τα κανονικής ταχύτητας κυκλοφορίας που είναι τα επόμενα 20% των ειδών που

αντιπροσωπεύει το 20% των πωλήσεων και τέλος, ως C' χαρακτηρίζονται τα προϊόντα χαμηλής ταχύτητας κυκλοφορίας δηλαδή τα υπόλοιπα 70% των ειδών που πραγματοποιούν μόλις το 10% των πωλήσεων.

Επομένως, για να διαπιστώσει ο υπεύθυνος των αποθεμάτων ποια προϊόντα δεν θα έπρεπε να βρίσκονται στα αποθέματα της επιχείρησης πρέπει να ψάξει την τελευταία κατηγορία γιατί εκεί κρύβονται όλα τα άχρηστα, όλα τα ανενεργά προϊόντα που δεσμεύουν μεγάλα κεφάλαια χωρίς να προσφέρουν τα αντίστοιχα οφέλη.

Η ABC ανάλυση των αποθεμάτων που καταγράφονται σε μια απογραφή, σε μια δεδομένη χρονική στιγμή, είναι καλύτερη να μην γίνεται σε τρεις μόνο κατηγορίες αλλά σε περισσότερες ανάλογα με την φύση της επιχείρησης. Σε κάθε κατηγορία τοποθετούνται τα προϊόντα με βάση τον αριθμό τεμαχίων που αναλώθηκαν το τελευταίο έτος.

Για καλύτερα αποτελέσματα είναι προτιμότερο να γίνει ανάλυση για κάθε κατηγορία προϊόντων ξεχωριστά. Δηλαδή να γίνει ξεχωριστή ανάλυση για τα τελικά προϊόντα, για τις πρώτες ύλες, τα υλικά συσκευασίας, τα ανταλλακτικά και για κάθε κατηγορία που έχει κάποιο νόημα για τη συγκεκριμένη επιχείρηση.

3.1 Εποχικές αιχμές

3.1.1 Για τα στέμφυλα

Ο βασικός παράγοντας που διαμορφώνει τη ζήτηση είναι η *εποχικότητα*, καθώς η χρονική περίοδος υψηλής παραγωγής ξεκινά τον Οκτώβριο κάθε έτους και διαρκεί περίπου 7 μήνες μέχρι το Μάιο. Υπάρχουν όμως και ποικιλίες όπως το Σαββατιανό που ξεκινά από τον Αύγουστο, μέσω της εποχικότητας επηρεάζεται και η ζήτηση σε συγκεκριμένες κατηγορίες αλεύρων οίνου αφού το καλοκαίρι προτιμάται ο λευκός οίνος από τον ερυθρό. Η εποχικότητα των πρώτων υλών για το αλεύρι οίνου αυξάνετε τα τελευταία χρόνια όσο αυξάνονται τα αποτελέσματα ερευνών που δείχνουν τις ευεργετικές επιδράσεις τόσο του ερυθρού όσο και του λευκού οίνου στην υγεία του καταναλωτή. Βέβαια, όλα αυτά σε συνδυασμό με τη στροφή των καταναλωτών στην υγιεινή διατροφή και ιδιαίτερα τη μεσογειακή δίαιτα, όπου χαρακτηριστικό γνώρισμα της είναι το κρασί. Ωστόσο, η εποχικότητα του οίνου γίνεται ορατή και από την αύξηση της ζήτησης του κρασιού κυρίως κατά την περίοδο των εορτών αφού η επιλογή κρασιού ως δώρο είναι η σκέψη του καταναλωτή.

3.1.2 Για τα κελυφωτά φιστίκια

Οι εποχικές αιχμές προκύπτουν λόγω ιδιαίτερων και ιδιόμορφων απαιτήσεων της καλλιέργειας στον αγροτικό τομέα. Οι σωστές αναπτυξιακές απαιτήσεις του δέντρου της φιστικιάς, οι οποίες αν επηρεαστούν μπορεί να οδηγήσουν σε μειωμένη παραγωγή, περιλαμβάνουν τα παρακάτω:

- Κλιματικές απαιτήσεις. Απαιτεί ζεστά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες (Ferguson et al., 2005).
- Απαιτήσεις υγρασίας. Η υψηλή υγρασία επηρεάζει αρνητικά την ανάπτυξη της φιστικιάς (Harris, 2013).
- Εδαφικές απαιτήσεις. Σε περιοχές με ρηγά σκληρά εδάφη, το μέγεθος των δένδρων και η παραγωγικότητα είναι περιορισμένα (Ferguson et al., 2005).
- Αρδευτικές απαιτήσεις. Η φιστικιά είναι ανθεκτική στην ξηρασία, δίνει, όμως, μεγαλύτερη παραγωγή όταν ποτίζεται. Το πότισμα δίνει καλύτερα αποτελέσματα όταν γίνεται Ιούνιο με Αύγουστο.
- Απαιτήσεις λίπανσης. Η λίπανση αποτελεί καθοριστικής σημασίας καλλιεργητική επέμβαση για την παραγωγικότητα των δένδρων της φιστικιάς, αφού μέσω αυτής επιδιώκεται η συμπλήρωση της φυσικής γονιμότητας του εδάφους, έτσι ώστε τα δένδρα να έχουν στη διάθεσή τους εγκαίρως όλα τα ανόργανα θρεπτικά στοιχεία, σε επαρκείς ποσότητες και σε αναλογίες ανταποκρινόμενες στις φυσιολογικές τους ανάγκες (Γεωργιάδου, 2009).

4. Οργανοληπτικός έλεγχος

Θα σας προσφερθούν ψωμί από Wine flour και κουλουράκια από Pistakia flour με έναν τριψήφιο κωδικό.

Καλείτε να καταγράψετε το μέγεθος της προτίμησης χρησιμοποιώντας κλίμακα 9 σημείων για πέντε χαρακτηριστικά με την ακόλουθη σειρά:

- α) εμφάνιση
- β) υφή
- γ) γεύση,
- δ) επίγευση
- ε) αποδοχή
- στ) άρωμα

Για το χαρακτηριστικό της εμφάνισης, παρατηρήστε.

Για μυρωδιά, μυρίζετε.

Για την υφή, δαγκώνετε με τη βοήθεια των μπροστινών δοντιών.

Για γεύση, μασήστε 15 φορές πριν από την κατάποση, περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα μετά την κατάποση.

Καταναλώστε μια μικρή ποσότητα νερού για να ξεπλύνετε το στόμα σας και περιμένετε 10 δευτερόλεπτα πριν ξεκινήσετε τη επόμενη δοκιμή.

Ξεκινήστε τη δοκιμή και καταγράψτε την προτίμησή σας για το πρώτο χαρακτηριστικό (α) δίνοντας έναν από τους αριθμούς κλίμακας (1-9). Συνεχίστε με τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά (β) έως (στ).

9-Σημια	Κλίμακα
9	Υπερβολική προτίμηση
8	Μεγάλη προτίμηση
7	Μέτρια προτίμηση
6	Ελαφρά προτίμηση
5	Ουδέτερος
4	Ελαφρά αποστροφή
3	Μέτρια αποστροφή
2	Μεγάλη αποστροφή
1	Υπερβολική αποστροφή

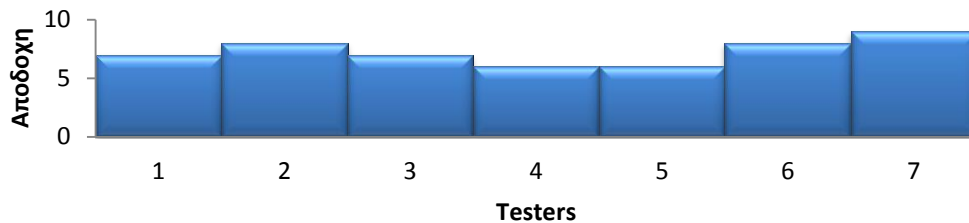
4.1 Αποτελέσματα οργανοληπτικού ελέγχου

4.1.1 Για ψωμί που περιέχει Wine flour

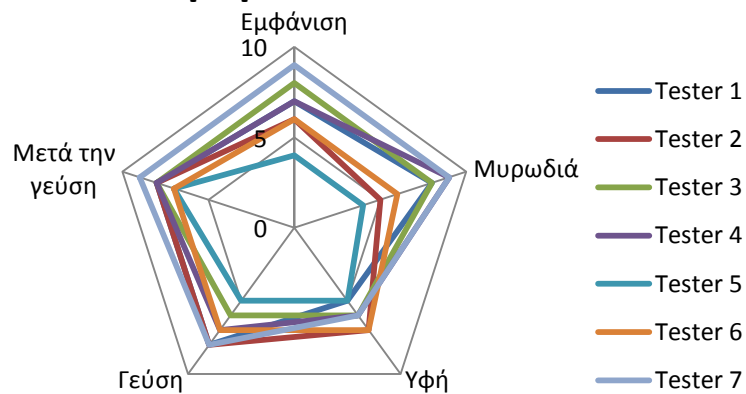
Testers	1	2	3	4	5	6	7
Εμφάνιση	7	6	8	7	4	6	9
Μυρωδιά	8	5	8	9	4	6	9
Υφή	5	8	6	6	5	7	6

Γεύση	8	8	6	7	5	7	8
Μετά τη γεύση	8	8	8	8	5	7	9
Αποδοχή	7	8	7	6	6	8	9

Ψωμί με 15% Wine flour



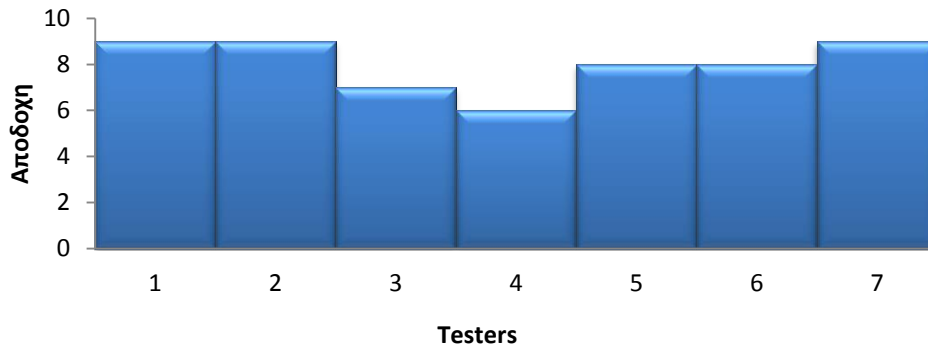
Ψωμί με 15% Wine flour



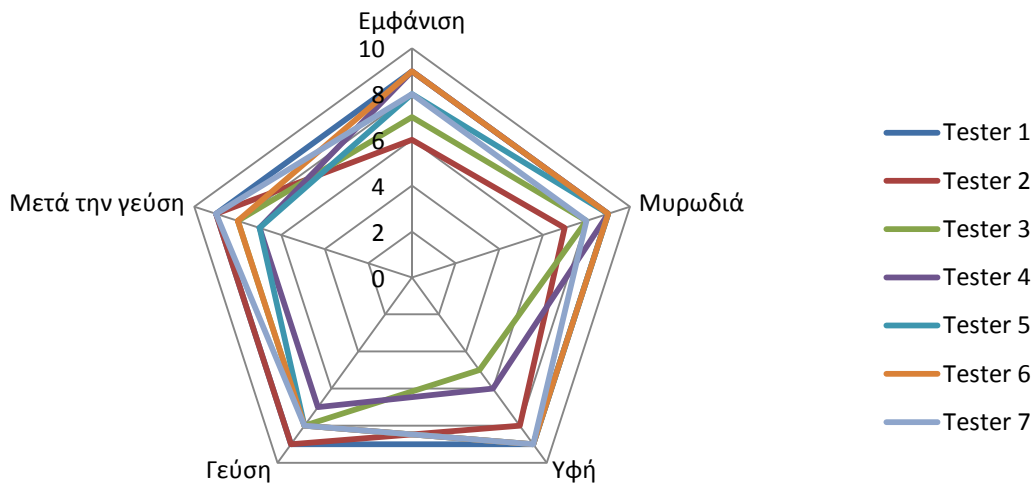
4.1.2 Για κουλουράκια που περιέχουν Pistakia flour

Testers	1	2	3	4	5	6	7
Εμφάνιση	9	6	7	9	8	9	8
Μυρωδιά	9	7	8	9	9	9	8
Υφή	9	8	5	6	9	9	9
Γεύση	9	9	8	7	8	8	8
Μετά τη γεύση	9	9	8	7	7	8	9
Αποδοχή	9	9	7	6	8	8	9

Κουλουράκι με 85% Pistachio flour



Κουλουράκι με 85% Pistachio flour



4.2 Βέλτιστες αναλογίες

4.2.1 Για ψωμί που περιέχει Wine flour

Το επόμενο τεστ πραγματοποιήθηκε με την αντικατάσταση μέρους του αλεύρου σίτου με αλεύρι από στέμφυλα (Wine flour) σε επίπεδα 5, 10, 15 και 20% σε ψωμί. Έγινε χρήση ψωμιού-ελέγχου χωρίς προσθήκη αλεύρου Wine flour.

T1=Ψωμί έλεγχου (Blank)

T2=5%

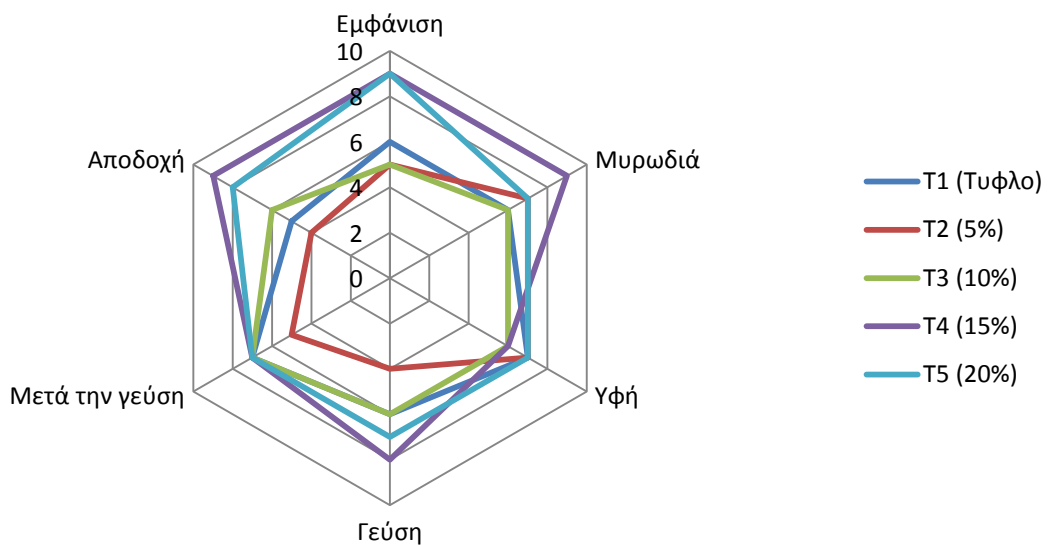
T3=10%

T4=15%

T5=20%

Δείγμα	Εμφάνιση	Μυρωδιά	Υφή	Γεύση	Μετά τη γεύση	Αποδοχή
T1	6	6	7	6	7	5
T2	5	7	7	4	5	4
T3	5	6	6	6	7	6
T4	9	9	6	8	7	9
T5	9	7	7	7	7	8

Δείγματα ψωμιού με αναλογίες Wine flour



4.2.2 Για κουλουράκια που περιέχουν Pistakia flour

Το επόμενο τεστ πραγματοποιήθηκε με την αντικατάσταση μέρους του αλεύρου σίτου με αλεύρι από φιστίκια (Pistakia flour) σε επίπεδα 5, 10, 15 και 20% σε κουλουράκια. Έγινε χρήση κουλουράκια-ελέγχου χωρίς προσθήκη αλεύρου Pistakia flour.

T1=Κουλουράκια έλεγχου (Blank)

T2=5%

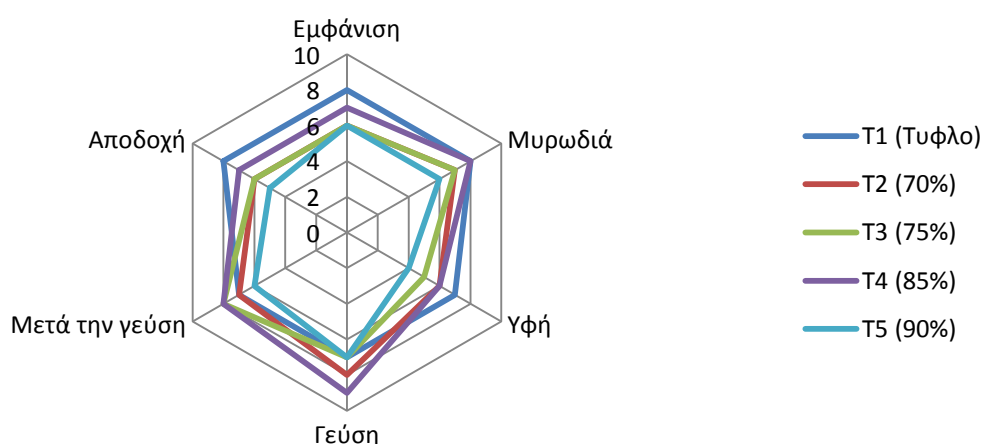
T3=10%

T4=15%

T5=20%

Δείγμα	Εμφάνιση	Μυρωδιά	Υφή	Γεύση	Μετά τη γεύση	Αποδοχή
T1 (Τυφλο)	8	8	7	7	7	8
T2 (70%)	6	7	6	8	7	6
T3 (75%)	6	7	5	7	8	6
T4 (85%)	7	8	6	9	8	7
T5 (90%)	6	6	4	7	6	5

Δείγματα κουλουράκια με αναλογίες Pistakia flour



Το Wine flour έχει προσελκύσει την προσοχή των επιστημόνων τροφίμων και της βιομηχανίας τροφίμων, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε θρεπτικά συστατικά και βιοδραστικές ενώσεις. Αλεύρι μπορεί να προκύψει από τα γίγαρτα, από τα δέρματα ή από τα στέμφυλα (γίγαρτα-δέρματα) των σταφυλιών. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται χρήσεις αυτών στην βιομηχανία τροφίμων.

Πίνακας 2. Χρήσεις γιγάρτων, δερμάτων και στέμφυλων στη βιομηχανία τροφίμων.

Κατηγορία	Τρόφιμα	Ποσοστό προσθήκης	Ενίσχυση με	Συμπληρωματικοί στόχοι	βιβλιογραφικές αναφορές
Ψωμί	Αλεύρι από γίγαρτα	2.5% - 10%	Φαινόλες	Φυσικές / Οργανοληπτικές	Hoye and Ross (2011)

				ιδιότητες	
		5% - 25%	Φαινόλες / Φυτικές ίνες	Φυσικές ιδιότητες	Aghamirzaei and others (2015)
		2.5% - 7.5%	Φαινόλες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Meral and Doğan (2013)
		10%	Λιπαρά οξέα / Μεταλλικά στοιχεία	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Munteanu and others (2013)
	Αλεύρι από στέμφυλα	5% - 10%	Φαινόλες / Φυτικές ίνες	Ενίσχυση με μεταλλικά στοιχεία, Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Smith and Yu (2015)
	Αλεύρι από δέρματα	4% - 10%	Φαινόλες / Φυτικές ίνες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Mildner- Szkudlarz and others (2011)
Μπισκότα	Αλεύρι από γίγαρτα	5%	Φαινόλες / Μεταλλικά στοιχεία	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Aksoylu and others (2015)
	Αλεύρι από στέμφυλα	10% - 30%	Φαινόλες / Φυτικές ίνες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Mildner- Szkudlarz and others (2013)
	Αλεύρι από στέμφυλα	20% - 30%	Φυτικές ίνες / Πρωτεΐνες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Karnopp and others (2015)
	Αλεύρι από δέρματα	5% - 10%	Φυτικές ίνες / Μεταλλικά στοιχεία	Οργανοληπτικές ιδιότητες	Canett Romero and others (2004)
		10% - 50%	Φυτικές ίνες / Πρωτεΐνες	Οργανοληπτικές ιδιότητες	Mieres Pitre and others (2011)
Ψωμί και muffin	Αλεύρι από	5% - 20%	Φαινόλες /	Φυσικές /	Walker (2013)

	στέμφυλα		Φυτικές ίνες	Οργανοληπτικές ιδιότητες	
Muffin	Αλεύρι από δέρματα	20%	Φαινόλες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Mildner-Szkudlarz and others (2015)
Δημητριακά	Αλεύρι από στέμφυλα	5% - 20%	Φαινόλες / Φυτικές ίνες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Oliveira and others (2013)
Bars, Pancakes, and Noodles	Αλεύρι από γίγαρτα	5% - 30%	Φαινόλες	Οργανοληπτικές ιδιότητες	Rosales Soto and others (2012)
Ζυμωμένο γάλα	Αλεύρι από στέμφυλα	10 - 50 g/L	Φαινόλες	Κινητική ζύμωση	Frumento and others (2013)
Γιαούρτι	Αλεύρι από δέρματα	6%	Φαινόλες	Φυσικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Marchiani and others (2016)
Τυρί	Αλεύρι από στέμφυλα	0.8% - 1.6%	Φαινόλες	Μικροβιακές / φυσικές ιδιότητες	Marchiani and others (2015)
Λουκάνικα	Αλεύρι από γίγαρτα	0.5% - 5%	Φυτικές ίνες	Αντιοξειδωτικές / Οργανοληπτικές ιδιότητες	Ozvural and Vural (2011)
Πουρές	Αλεύρι από δέρματα	3.2%	Φαινόλες	Οργανοληπτικές ιδιότητες	Lavelli and others (2014)

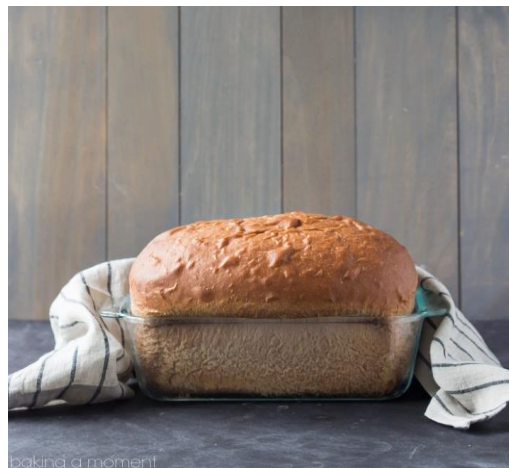
4.3 Συνταγές

4.3.1 Για το Wine flour

Ψωμί με Wine flour

Υλικά

- 250g αλεύρι της προτίμησής σας
- (ή Gluten free)
- 50g Wine flour (Ελληνfood)
- 300mL ζεστό νερό
- 7g ξηρή μαγιά
- 1 κουταλιά της σούπας μέλι
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο



Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε το αλεύρι της προτίμησής σας σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με το Wine flour και την μαγιά.
2. Ρίξτε στο μπολ το μέλι και το ελαιόλαδο
3. Προσθέστε το νερό σιγά σιγά και πλάστε μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί.
4. Αφήστε την ζύμη να ξεκουραστεί για μισή ώρα και ξαναπλάστε την καλά.
5. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Ψήνετε 40 έως 45 λεπτά.

Μπισκότα με Wine flour

Υλικά

- 50g Αμύγδαλα,
- 50g Έλληνfood Wine flour,
- 50ml φυτικό έλαιο,
- 50g Σκόνη κακάου 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη,
- 1 αυγό,
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού baking powder.



Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ τα αμύγδαλα, το Έλληνfood wine flour, την σκόνη κακάο, τη ζάχαρη, και το baking powder. Μόλις συνδυαστούν καλά, προσθέτουμε το αυγό και το λάδι. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου. Λιπαίνουμε ένα δίσκο ψησίματος με λίγο λάδι. Διαιρούμε το μείγμα μπισκότων σε μικρές μπάλες και ψήνουμε για 10 λεπτά.

Muffins με Wine flour

Υλικά

- 1/2 φλιτζάνι Έλληνfood Wine flour
- 1/2 φλιτζάνι αλεύρι αμυγδάλου
- 1/2 φλιτζάνι αλεύρι βρώμης
- 2 κουτ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουτ. μαγειρική σόδα
- 3/4 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1/2 κουτ. κανέλα
- 1 αυγό
- 1/3 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1/4 φλιτζάνι ψιλοκομμένα καρύδια
- 1/4 φλιτζάνι σταφίδες



Εκτέλεση

Σε ένα μεγάλο μπολ, κοσκινίστε μαζί τα αλεύρια, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα, την κανέλα και το αλάτι. Ανακατέψτε το αυγό μέχρι να γίνει μαρέγκα. Προσθέστε ελαιόλαδο και στη συνέχεια βάλτε τις σταφίδες και τα καρύδια.. Ανακατέψτε μέχρι να συνδυαστούν όλα τα συστατικά. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Ψήνετε για 35 λεπτά

4.3.2 Για το Pistakia flour

Παγωτό από Pistakia Flour

Υλικά

- 200g Έλληνfood Pistakia flour
- 250g ζάχαρη καστανή
- 2 κουταλάκια του γλυκού κορνφλάουρ
- 600ml γάλα 3,5 % λιπαρά
- 600ml γάλα εβαπορέ
- 4-5 κουταλάκια της σούπας ανθόνερο
- 3-4 σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής πράσινο



Εκτέλεση

Χτυπάμε στο πολυμηχάνημα το Pistakia flour και τη ζάχαρη, το κορνφλάουρ ανακατεμένο σε 100ml από το γάλα και ανακατεύουμε για ένα λεπτό ώστε να πάρουμε μία λεία πάστα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τα υπόλοιπα γάλατα και τα φέρνουμε σε βρασμό σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας για να μην κολλήσουν. Μόλις βράσουν, ρίχνουμε μέσα το μείγμα με τα φιστίκια, ανακατεύουμε πολύ καλά σιγοβράζουμε για 5 λεπτά μέχρι το μείγμα να αρχίσει να πήζει (θα συνεχίσει να πήζει όσο κρυώνει).

Εκτός φωτιάς ρίχνουμε το ανθόνερο και το χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύουμε καλά. Στο σημείο αυτό δοκιμάζουμε και αν χρειάζεται προσθέτουμε επιπλέον χρώμα ζαχαροπλαστικής και επιπλέον ανθόνερο. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ και το σκεπάζουμε με μεμβράνη.

Αφήνουμε το μείγμα να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και έπειτα το βάζουμε στο ψυγείο για να κρυώσει καλά. Αν δεν έχουμε παγωτο-μηχανή βάζουμε το μείγμα σε ένα μεταλλικό δοχείο στην κατάψυξη για 4 ώρες ανακατεύοντας με ένα κουτάλι κάθε μία ώρα για να μη δημιουργηθούν κρυσταλλάκια. Πριν το σερβίρουμε το βγάζουμε από την κατάψυξη για 20 λεπτά. Πασπαλίζουμε με φιστίκια και σερβίρουμε.

Κριτσίνια με Pistakia Flour

Υλικά

- 85g ΈλληνFood Pistakia Flour
- 45g αλεύρι gluten free
- 75g μαργαρίνη παγωμένη
- 1 κρόκο αυγού
- 1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι
- πρέζα αλάτι
- κ.σ. κονιάκ



Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ τα αλεύρα και τη μαργαρίνη κομμένη σε κύβους μέχρι το μείγμα να μοιάζει με ψίχουλα. Προσθέτουμε τον κρόκο, τη ζάχαρη, το αλάτι, το κονιάκ και χτυπάμε μέχρι να γίνει μία λεία και ελαστική ζύμη. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C στον αέρα. Πλάθουμε σε κριτσίνια και ψήνουμε για 35-40'.

Ψωμί από αλεύρι Pistakia

Υλικά

- 100g αλεύρι της προτίμησης σας (ή Gluten free)
- 200g ΈλληνFood Pistakia Flour
- 300mL ζεστό νερό
- 7g ξηρή μαγιά
- 1 κουταλιά της σούπας μέλι
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Τοποθετήστε το αλεύρι της προτίμησης σας σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με το Pistakia Flour και την μαγιά. Ρίξτε στο μπολ το μέλι και το ελαιόλαδο. Προσθέστε το νερό σιγά σιγά και πλαστέ μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί. Αφήστε την ζύμη να ξεκουραστεί για μισή ώρα και ξαναπλάστε την καλά. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Ψήνετε 40 έως 45 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει.

5. Μικροβιακή σταθερότητα

Πίνακας 3. Τεστ μικροβιακής σταθερότητας υπό διαφορετικές συνθήκες αποθήκευσης.

Day /log(cfu/g)	sample in furnace (37-40° C)	Xf		sample in cooling (3° C)	Xc		sample in environmental temperature	Xet	
Experimental day	PCA	ENTER OB.	Y/M	PCA	ENTER OB.	Y/M	PCA	ENTER OB.	Y/M
0									
1									
3									
5									
9									
17									
19									

Πίνακας 4. Ανάλυση κινδύνων HACCP.

Στάδιο	Κίνδυνος Πηγή/Αιτία	Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου	Στόχος – Κρίσιμα Όρια	Διορθωτικές Ενέργειες
	Αξιολόγηση/ΣΔΑΤ		Διαδικασία Παρακολούθησης	
Παραλαβή πρώτων υλών (στέμφυλα-κελυφωτά φιστικιά)	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Ύπαρξη ΜΟ (μυκήτων) ή και μυκοτοξινών M/Y (ΚΣΕ 1)	1. Παραλαβή πιστοποιητικού σε κάθε παρτίδα. 2. Παραλαβή μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές. 3. Μακροσκοπικός έλεγχος. 4. Προσδιορισμός υγρασίας.	1. Υγρασία μέγ. 14%. 2. Σύμφωνα με τις διατάξεις του Καν.1881/2006. • Έλεγχος υγρασίας. • Έλεγχος πιστοποιητικού. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε παρτίδα.	Δέσμευση παρτίδας και πιθανή επιστροφή. Έγγραφο ενημέρωση προμηθευτή. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Επαναξιολόγηση προμηθευτή. Ενημέρωση ΥΠΑΤ-Γεν. Δ/ντή.
	ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Ξένες ύλες από τον αγρό.	1. Χρήση σάρας με διαστάσεις 7,5 x 7,5 εκατ. 2. Οπτικός έλεγχος για ξένες	Ξένες ύλες σε ποσοστό < 0,5% (Κεφάλαιο 12, Κώδικα Τροφίμων και Ποτών).	Δέσμευση παρτίδας και πιθανή επιστροφή προϊόντος.

	M/X (ΟΓΠ)	ύλες.	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος ακεραιότητας σχάρας. • Παρουσία ξένων υλών. • Πρόγραμμα συντήρησης εξοπλισμού. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε παρτίδα. 	Ενημέρωση και επαναξιολόγηση προμηθευτή. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών.
ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ				
	Βαρέα μέταλλα, από τον αγρό. X/Y (ΣΕ)	1. Παραλαβή μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές. 2. Παραλαβή πιστοποιητικού σε κάθε παρτίδα.	Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1881/2006 <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος καταλόγου εγκεκριμένων προμηθευτών. • Έλεγχος πιστοποιητικού. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε παρτίδα. 	Δέσμευση προϊόντων μέχρις αποστολής πιστ/κού. Πιθανή επιστροφή προϊόντος. Καταγραφή στο δελτίο παραλαβών. Έγγραφο ενημέρωση και επαναξιολόγηση προμηθευτή. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών.
Μεταφορά	ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Επιμόλυνση με μεταλλικά αντικείμενα από τα μέσα μεταφοράς. X/M (ΟΒΠ)	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	1. Απουσία μεταλλικών αντικειμένων 2. Παντελής απουσία ξένων υλών και ενδείξεων κακής συντήρησης του κοχλία. <ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος. • Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού. • Υπεύθυνος συντήρησης. • Σε κάθε παρτίδα. 	Δέσμευση παρτίδας. Επανεκπαίδευση προσωπικού συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ και Γεν.Δ/ντή.
Αποθήκευση	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Ανάπτυξη μυκήτων λόγω κακής συντήρησης κατά την αποθήκευση και παραγωγή μυκοτοξινών. (Υψηλή θερμοκρασία - υγρασία). X/Y (ΣΕ)	1. Υγρασία και θερμοκρασία αποθήκευσης. 2. Αερισμός, εάν απαιτείται.	1. Μέγ. Υγρασία 14,0% 2. Συνιστώμενη θερμοκρασία 20°C. <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος υγρασίας και θερμοκρασίας αποθήκευσης. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Δύο φορές την ημέρα. 	Δέσμευση προϊόντος μέχρι τη λήψη απόφασης και πιθανή απόρριψη. Άμεση άλεση σίτου που βρίσκεται κοντά στα όρια. Επανάληψη αερισμού σίτου. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών.

				Ενημέρωση ΥΠΑΤ – Γεν. Δ/ντή.
ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ				
	Ξένες ύλες από ακάθαρτους αποθηκευτικούς χώρους. X/X (ΟΥΠ)	1. Καθαρισμός και απολύμανση αποθηκευτικών χώρων πριν από κάθε χρήση. 2. Εκπαίδευση προσωπικού.	Παντελής απουσία ξένων υλών. <ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος καθαρισμού - απολύμανσης. • Έλεγχος πρακτικής εργαζομένων. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Πριν από κάθε αποθήκευση. 	Επισήμανση για προσεκτικότερο καθαρισμό προϊόντος ή μεγαλύτερη προσοχή κατά τον καθαρισμό. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ – Γεν. Δ/ντή.
ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ				
	Κατάλοιπα εντομοκτόνων από διαδικασία απεντόμωσης. X/Y (ΣΕ)	Τήρηση σωστής δοσολογίας και χρόνου απεντόμωσης.	Απουσία καταλοίπων απεντόμωσης. <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος απεντόμωσης - εντομοκτονίας. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε απεντόμωση. 	Δέσμευση και πιθανή απόρριψη παρτίδας. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.
Μεταφορά σταριού προς άλεση	ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Επιμόλυνση με μεταλλικά αντικείμενα από τα μέσα μεταφοράς. X/M (ΟΒΠ)	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	Απουσία μεταλλικών αντικειμένων <ul style="list-style-type: none"> • Απουσία ενδείξεων κακής συντήρησης μηχανημάτων. • Έλεγχος συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού. • Υπεύθυνος συντήρησης. • Σε κάθε παρτίδα. 	Δέσμευση παρτίδας. Επανεκπαίδευση προσωπικού συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ και Γεν.Δ/ντή.
Ανιχνευτής μετάλλων	ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Υπαρξη και διέλευση μεταλλικών αντικειμένων λόγω κακής λειτουργίας του ανιχνευτή. M/Y (ΚΣΕ 2)	Χρήση ανιχνευτή μετάλλων.	Απουσία μεταλλικών αντικειμένων διαστάσεων μεγαλύτερων από τη διακριτική ικανότητα του ανιχνευτή για μαγνητιζόμενα (ferrous) μη μαγνητιζόμενα (non-ferrous) και stainless steel μεταλλικά αντικείμενα. <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος λειτουργίας ανιχνευτή 	Δέσμευση προϊόντος και επανεξέταση για ξένα σώματα από μαγνήτη. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών.

			<p>μετάλλων με χρήση δοκιμίων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρόγραμμα συντήρησης ανιχνευτή μετάλλων. • Υπεύθυνος παραγωγής. • Τρεις φορές την ημέρα. 	<p>Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή. Ρύθμιση διακριτικής ικανότητας του ανιχνευτή μετάλλων.</p>
<p>Άλεση κοσκίνηση σε διαδοχικά στάδια</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ</p> <p>Επιμόλυνση από μεταλλικά αντικείμενα των αλεστικών μηχανών και πλαστικά κομμάτια των κοσκίνων (πλανίσστερ).</p> <p>X/M (ΟΒΠ)</p>	<p>Πρόγραμμα συντήρησης των αλεστικών μηχανών και πλανίσστερ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παντελής απουσία ξένων υλών. 	<p>Δέσμευση και ενδεχόμενη απόρριψη αλεύρου. Επανακοσκίνηση του αλεύρου. Επανεκπαίδευση προσωπικού συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος. • Έλεγχος προγράμματος συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού. • Υπεύθυνος συντήρησης. • Σε κάθε παρτίδα. 	
<p>Κοσκίνηση (σίστρο)</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ</p> <p>Ξένες ύλες λόγω κακής λειτουργίας ή φθοράς του κοσκίνου (σίστρο).</p> <p>M/M (ΣΕ)</p>	<p>1. Χρήση κατάλληλου κόσκινου. 2. Συντήρηση κοσκίνου.</p>	<p>Απουσία ξένων σωμάτων διαστάσεων μεγαλύτερων του κοσκίνου.</p>	<p>Επανακοσκίνηση του αλεύρου. Επανεκπαίδευση προσωπικού συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος κοσκίνου. • Έλεγχος προγράμματος συντήρησης εξοπλισμού. • Υπεύθυνος συντήρησης. • Πριν από κάθε παρτίδα. 	
<p>Ανιχνευτής μετάλλων</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ</p> <p>Υπαρξη και διέλευση μεταλλικών αντικειμένων λόγω κακής λειτουργίας του ανιχνευτή.</p> <p>M/Y (ΚΣΕ 2)</p>	<p>Χρήση ανιχνευτή μετάλλων.</p>	<p>Απουσία μεταλλικών αντικειμένων διαστάσεων μεγαλύτερων από τη διακριτική ικανότητα του ανιχνευτή για μαγνητιζόμενα (ferrous) μη μαγνητιζόμενα (non-ferrous) και stainless steel μεταλλικά αντικείμενα.</p>	<p>Δέσμευση προϊόντος και επανεξέταση για ξένα σώματα από μαγνήτη. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή. Ρύθμιση διακριτικής</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος λειτουργίας ανιχνευτή μετάλλων με χρήση δοκιμίων. • Πρόγραμμα συντήρησης ανιχνευτή μετάλλων. • Υπεύθυνος παραγωγής. 	

			• Τρεις φορές την ημέρα.	ικανότητας του ανιχνευτή μετάλλων.
Συσκευασία αλεύρου	ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Παρουσία ξένων υλών (χαρτί, πλαστικό, μέταλλο) από τα υλικά συσκευασίας. M/M (ΣΕ)	1. Πρόγραμμα καθαρισμού. 2. Εκπαίδευση προσωπικού.	Παντελής απουσία ξένων υλών. • Έλεγχος προγράμματος καθαρισμού αποθήκης. • Μακροσκοπικός έλεγχος. • Έλεγχος προγράμματος εκπαίδευσης προσωπικού. • Υπεύθυνος παραγωγής. • Συνεχής.	Δέσμευση προϊόντος και καθαρισμός. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.
Μεταφορά και αποθήκευση	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Ανάπτυξη ΜΟ (μυκήτων) και παραγωγή αφλατοξινών από αύξηση υγρασίας και θερμοκρασίας. X/Y (ΣΕ)	Υγρασία και θερμοκρασία διατήρησης.	1. Μέγ. Υγρασία 14%. 2. Μέγ. θερμοκρασία 20°C • Έλεγχος υγρασίας και θερμοκρασίας. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Δύο φορές την ημέρα.	Δέσμευση προϊόντος μέχρι λήψης απόφασης μετά από λεπτομερή μακροσκοπικό έλεγχο και πιθανό εργαστηριακό για την τύχη του τροφίμου. Πιθανή καταστροφή. Έλεγχος υγρομέτρου – θερμομέτρου. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.
Μεταφορά και διανομή συσκευασμένου αλεύρου	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Επιμόλυνση από παθογόνους ΜΟ από ακάθαρτα μεταφορικά μέσα. M/X (ΟΥΠ)	1. Καθαρισμός και απολύμανση μεταφορικών μέσων. 2. Εκπαίδευση προσωπικού.	1. Καθαρά μεταφορικά μέσα πριν από κάθε μεταφορά. 2. Παντελής απουσία ορατών ρύπων. • Έλεγχος προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης μεταφορικών μέσων. • Υπεύθυνος διακίνησης. • Πριν από κάθε μεταφορά.	Επιστροφή προϊόντος. Επανακαθαρισμός μεταφορικών μέσων. Επανεκπαίδευση προσωπικού στον καθαρισμό. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.
Παραλαβή βελτιωτικών	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	Επιμόλυνση από τροκτικά λόγω κακής	1. Παραλαβή μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές.	Συσκευασία καθαρή, χωρίς την παραμικρή φθορά.	Δέσμευση και πιθανή επιστροφή παρτίδας.

	<p>συντήρησης.</p> <p>X/Y (ΣΕ)</p>	<p>2. Οπτικός έλεγχος ακαιραιότητας συσκευασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κατάλογος εγκεκριμένων προμηθευτών. • Έλεγχος συσκευασίας. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε παραλαβή. 	<p>Ενημέρωση προμηθευτή. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.</p>
ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ				
	<p>Παραλαβή λάθους βελτιωτικού ή διαφορετικής σύνθεσης από την συμφωνημένη.</p> <p>X/Y (ΣΕ)</p>	<p>1. Παραλαβή μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές.</p> <p>2. Έλεγχος επισημάνσεων.</p> <p>3. Εκπαίδευση προσωπικού.</p>	<p>Παραλαβή των συμφωνημένων βελτιωτικών, μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος καταλόγου εγκεκριμένων προμηθευτών. • Έλεγχος ενδείξεων. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε παραλαβή. 	<p>Δέσμευση και πιθανή επιστροφή παρτίδας. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.</p>
Παραλαβή υλικών συσκευασίας	ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	<p>Παραλαβή υλικών συσκευασίας ακατάλληλων για τροφιμα.</p> <p>M/M (ΣΕ)</p>	<p>1. Παραλαβή μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές.</p> <p>2. Παραλαβή πιστοποιητικού σύμφωνα με τις προδιαγραφές.</p>	<p>1. Μόνο υλικά επιτρεπόμενα για τρόφιμα.</p> <p>2. Μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος πιστοποιητικού. • Έλεγχος καταλόγου εγκεκριμένων προμηθευτών. • Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου. • Σε κάθε παραλαβή. 	<p>Δέσμευση παρτίδας μέχρι αποστολής των πιστοποιητικού. Πιθανή επιστροφή του προϊόντος. Ενημέρωση προμηθευτή. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Επαναξιολόγηση προμηθευτών.</p>
Αποθήκευση βελτιωτικών	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
	<p>Επιμόλυνση με παθογόνους ΜΟ από τροφικά και έντομα λόγω καταστροφής της συσκευασίας.</p> <p>X/Y (ΣΕ)</p>	<p>1. Υγρασία και θερμοκρασία αποθήκευσης.</p> <p>2. Καθαρισμός και απολύμανση.</p> <p>3. Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας.</p> <p>4. Εκπαίδευση προσωπικού.</p>	<p>1. Συνιστώμενη θερμοκρασία 20°C</p> <p>2. R.H. <70%</p> <p>3. Όχι ορατές βρωμιές και ακαθαρσίες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας διατήρησης. • Έλεγχος καθαρισμού – απολύμανσης και μυοκτονίας - απεντόμωσης. • Υπεύθυνος αποθηκάριος. • Μία φορά την εβδομάδα. 	<p>Δέσμευση προϊόντος και πιθανή καταστροφή παρτίδας. Έλεγχος υγρομέτρου – θερμομέτρου. Επανάληψη καθαρισμού. Μυοκτονία – απεντόμωση. Αποστολή δείγματος για ανάλυση. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών.</p>
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ			
<p>Επιμόλυνση με παθογόνους ΜΟ από τροφικά και έντομα.</p>	<p>1. Καθαρισμός και απολύμανση αποθηκευτικών χώρων.</p> <p>2. Μυοκτονία – απεντόμωση.</p>	<p>1. Απουσία τροφικών - εντόμων.</p> <p>2. Όχι ορατές βρωμιές και ακαθαρσίες.</p>	<p>Έλεγχος καθαρισμού και απολύμανσης.</p>	

	X/Y (ΣΕ)	3. Εκπαίδευση προσωπικού.	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος καθαρισμού και απολύμανσης. • Έλεγχος μυοκτονίας-απεντόμωσης. • Πρόγραμμα εκπαίδευσης προσωπικού. • Υπεύθυνος αποθηκάριος. • Μία φορές την εβδομάδα. 	Έλεγχος μυοκτονίας – απεντόμωσης. Δέσμευση προϊόντος και πιθανή καταστροφή παρτίδας. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.
ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ				
	Ξένες ύλες από ακάθαρτους αποθηκευτικούς χώρους και από κακούς χειρισμούς εργαζομένων. X/X (ΟΒΠ)	1. Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης. 2. Εκπαίδευση προσωπικού.	<p>Παντελής απουσία ξένων υλών και ακαθαρσιών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος καθαρισμού - απολύμανσης • Έλεγχος πρακτικών υγιεινής προσωπικού. • Υπεύθυνος αποθηκάριος. • Μία φορά την εβδομάδα. 	Επανάληψη καθαρισμού. Επανεκπαίδευση προσωπικού σε θέματα καθαρισμού και υγιεινής. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών.
ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ				
Ζύγιση και προσθήκη βελτιωτικών	Προσθήκη ποσότητας βελτιωτικού μεγαλύτερης της κανονικής, λόγω κακής ζύγισης ή λόγω λανθασμένης ροής του βελτιωτικού. M/Y (ΚΣΕ 3)	1. Διπλός έλεγχος κατά την ζύγιση. 2. Συντήρηση δοσομετρητή.	<p>Οι ποσότητες που ορίζονται από την συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος λειτουργίας ζυγαριάς. • Έλεγχος λειτουργίας δοσομετρητή. Υπεύθυνος παραγωγής. • Σε κάθε προσθήκη βελτιωτικού. 	Δέσμευση παρτίδας μέχρι λήψη απόφασης. Πιθανή διόρθωση με ανάλογη ποσότητα αλεύρων. Διακρίβωση ζυγαριάς. Συντήρηση δοσομετρητή. Επανεκπαίδευση προσωπικού. Καταγραφή στο έντυπο διορθωτικών ενεργειών. Ενημέρωση ΥΠΑΤ - Γεν. Δ/ντή.

6. Μηχανολογικός εξοπλισμός της εταιρείας

Η εταιρεία για να πραγματοποιήσει τη παραγωγή θα χρειαστεί εξής μηχανήματα:

Ξηραντήριο (dryer)



Κόστος 6.000€

Belt width: 1.2m

Drying section length: 8m

Temperature: 50-140 C

Steam consumption: 120-300 kg/h

Drying time: 0,2-1,2h

Drying strength: 60-160 kg water/h

Total power: 11,4 kw

Dimension length: 9,56m wide 1,49
height 2,3 m

Weight: 4500 kg

Certification: ISO9001

Σφυρόμυλος



Κόστος: 3.900€

Power(W): 4-75kw

Certification: ISO/CE

Application: powder

Name: hammer mill for flour/small
flour mill/corn flour mill

Σπαστήρας κελυφωτών φιστικιών



Κόστος: 5.200€

Use: almond sheller

Production Capacity: 500kg/h

Power(W): 2.2kw

Dimension(L*W*H): 1750*750*1300mm

Weight: 600kg

Certification: CE, ISO 900

Περιστροφικό Κόσκινο



skype:longerkerry



Κόστος: 3.900€

Type: Circular

Application: vibrating screen sieve screening machine for rice flour

Power(W): 0.5Kw or customized

Dimension(L*W*H): 1290*800*902mm

Weight: 250kg

Certification: CE&ISO

Motor: 0.5kw

Deck: 1-4 Decks

Mesh Size: 5mm-15 Micros

Αυτόματο ζυγιστικό – Συσκευασία (Automatic-wheat-flour-packing-machine)



Κόστος: 26.000€

Packaging Type: Bags

Packaging Material: Paper, Plastic, Other

Automatic Grade: Automatic

Driven Type: Electric

Voltage: 220V

Power: 1.5KW

Weight: 600kg

Dimension(L*W*H): 1620*1480*2050mm

Certification: CE ISO

Usage: coffee, milk powder, flour packing

Packing material: Plastic Film

Packing speed: 30-60 Bags/min

bag size: L:50-350MM, W:30-420MM

Αναμείκτης



20 Years Experience



HE NAN DI HAI MACHINERY CO.,LTD



Κόστος: 3.000€

Mixing Cycle time per batch(s):1-3mins

Power (kw): 5.5

Rotate speed(r/min):24

Mixer Cylinder diameter (mm):840

Mixer Cylinder Length(m): 1.5

Mixer Overall Size(m) (LxWxH):

2.8x0.95x1.8

Mixer Cylinder Volume (m3): 0.83

Max loading 500 kg

Πιστοποίηση Iso 9001

Floor area needed (m2) 2.52

Ηλεκτρονικές Ζυγαριές Παλέτας Χωρίς Εκτυπωτή

Κόστος: 1.029€

Ικανότητα Ζύγισης: 1.000Kg

Υποδιαίρεση: 500g

Ζυγός παλέτας βαρέως τύπου βιομηχανικής χρήσης. Λειτουργεί με επαναφορτιζόμενη μπαταρία και έχει φορτιστή. Λειτουργία σταθεροποίησης βάρους και απόβαρου. Αυτόματος μηδενισμός και άθροιση διαδοχικών ζυγίσεων. Αδιάβροχο πληκτρολόγιο για προστασία από υγρά και σκόνες. Ευανάγνωστη φωτεινή οθόνη (LED) με κόκκινα ψηφία. Η ρύθμιση



(καλιμπράρισμα) γίνεται ηλεκτρονικά. Σειριακή θύρα επικοινωνίας RS-232 για σύνδεση με Η/Υ. Μήκος πιρουνιών: 1080 χιλ. Πλάτος πιρουνιών: 550 χιλ. Αθόρυβες ρόδες VULCOLAN για απορρόφηση των κραδασμών. Δέχεται προαιρετικά κρουστικό εκτυπωτή.

Κοχλίας βιομηχανικού τύπου



KX.100.004.A

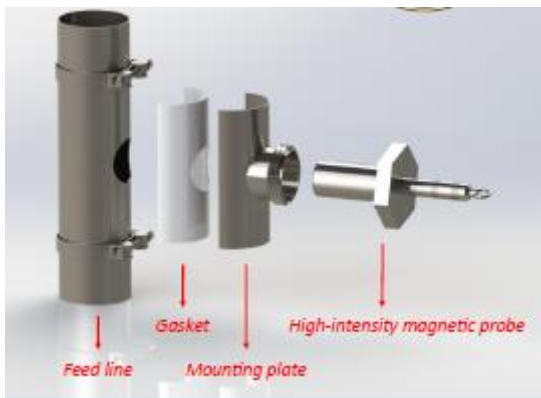
Κόστος: 2.380 €

βιομηχανικού τύπου, ανοξείδωτος AISI 304, διαμέτρου Φ 100 mm.

Συνολικό μήκος: 4m

Ισχύς ηλεκτρομειωτήρα: 0.75 kW

Μαγνήτης



Διαστάσεις: 150x150mm L_220mm

Κόστος: 850€

Συγκράτησης μεταλλικών αντικειμένων. Το κέλυφος είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτα ελάσματα INOX 304 τετραγωνικής διατομής διαστάσεων 150X150 mm, πάχους 2mm, κοχλιωτά συνδεδεμένα μεταξύ τους, με 2 μαγνήτες, διαστάσεων 95X65 mm, ύψους 30 mm, τοποθετημένοι σε ένα κεκλιμένο επίπεδο για πλήρη καθαρισμό όλης της διερχόμενης ποσότητας προϊόντος. Το κέλυφος διαθέτει στα πλάγια ειδικές θυρίδες που διευκολύνουν την εξαγωγή των μαγνητών για τον καθαρισμό τους. [MA-150/220/2M-I]

Αποθήκευση – Ψύξη

Μηχάνημα αθόρυβο emerson 7,5HP πλήρως εξοπλισμένο με όλα τα υλικά και όργανο κεντρικού ελέγχου για την ακριβή ρύθμιση πιέσεων και θερμοκρασίας.

Κόστος: 3.800€



Αεροψυκτήρας χώρου FRIGA-BOHN Γαλλίας διπλής ροής TA6R 4P
Κόστος: 1.290€



Ανταγωνισμός – Άλλες χρήσιμες πληροφορίες:

- tolis@biohealth.gr (Τολις Βερικοκιδις) - Στρατιδακη
- bio@bioagros.gr

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12

Πίνακας 1. Κόστος προσωπικού.

Φορολογικό Έτος 2018*	Ανά Έτος	Ανά Μήνα				
Μικτός Ετήσιος	€8.400	€600				
Εισφορά ΙΚΑ	€2.100	€175				
Φορολογητέο εισόδημα	€10.500	€775				
Καθαρό εισόδημα	€10.500	€775				
*Αριθμός Μισθών στο Έτος 14						
	Έτος	1	2	3	4	5
Σύνολο Υπαλλήλων 3	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ετήσιο Κόστος	€31.500	€31.815	€32.133,15	€32.454,48	€32.779,03	€33.106,82
Πληθωρισμός 1,1%						
50% κόστος στο προϊόν	€15.750	€15.907,5	€16.066,58	€16.227,24	€16.389,51	€16.553,41
50% σε λειτουργικά έξοδα	€15.750	€15.907,5	€16.066,58	€16.227,24	€16.389,51	€16.553,41
Σύνολο	€31.500	€31.815	€32.133,15	€32.454,48	€32.779,03	€33.106,82

Πίνακας 2. Κόστος ενέργειας.

Υπολογισμός Κόστους Ενέργειας	Τιμή κιλοβατώρας 0,11	Σακουλάκια	Κιλά		
Υπόθεση Παραγωγής 50tn =100000 σακουλάκια των 500g			50000		
		100000			
	KW		h	Κόστος/h	Κόστος Χρήσης
Packing Machine	1,25	50	2000	33	0,138
		BAGS/MIN			4,6
Dry Mixer	5,5	500kg/0,16h	100	16	0,605
Hammer mill	4	150kg/h		333	0,44
Pistachio sheller*	2,2	500kg/h		80	0,242
Vibrating rotary sieve**	0,5			333	0,055
Dryer ****	11,4	300kg/2h	100	200	1,25
Ψύξη***	6			18720	0,66
K.X. (2)	1,5			333	0,165
					Ετήσια
					Μηχανημάτων
					€12.858,84
Πάγιο Μήνα	€20,00	Πάγιο Έτος	€240,00		Λειτουργικά
					€600,00 €
Φωτισμός χώρου 360 € το έτος					Μηνιαία
*Το βάρος του φιστικιού είναι διπλάσιο πριν χωριστεί					Μηχανημάτων
**Η χρήση θα γίνεται ταυτόχρονα μαζί με τον μύλο					€1.071,57 €
					Λειτουργικά
					€50,00 €

****Μάιος-Ιούνιος-Σεπτέμβριος-*

Οκτώβριος, Λειτουργία Μεσημέρι 12,

Ιούλιος-Αύγουστος 24 ώρες

***** Ξήρανση χρειάζονται μόνο τα*

στέμφυλα 30tn

Πίνακας 3. Κόστος έναρξης επιχείρησης.

<i>Το Γραμμάτιο Κόστους Σύστασης Εταιρείας</i>	<i>€70</i>
<i>Το τέλος καταχώρησης Γ.Ε.Μ.Η</i>	<i>€10</i>
<i>Το Τέλος υπέρ του Ταμείου Προνοίας Δικηγόρων Αθηνών, το οποίο ανέρχεται σε ποσό</i>	<i>€5,80</i>
<i>Το δικαίωμα εγγραφής στον ΟΑΕΕ που ανέρχεται στο 50% του ασφαλιστρού του κλάδου σύνταξης της τρίτης ασφαλιστικής κατηγορίας των νέων ασφαλισμένων-κατ. 003</i>	<i>€111</i>
<i>Φόρος Συγκέντρωσης Κεφαλαίου (1% επί του κεφαλαίου που αναγράφεται στο καταστατικό)</i>	
<i>Αμοιβή Συμβολαιογράφου</i>	<i>€44,02</i>
<i>Κόστος Σελίδων</i>	<i>€60</i>
<i>Αμοιβή Δικηγόρου</i>	<i>€1000</i>
<i>Σύνολο</i>	<i>€1.300,82</i>

Πίνακας 4. Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας.

Τέλος κατάθεσης της αίτησης για χορήγηση Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας (Άρθρο 24 παρ. 2 ν. 1733/87)	€50
Τέλος για τη σύνταξη της Έκθεσης Έρευνας (συμπεριλαμβανόμενης και της Τελικής Έκθεσης Έρευνας) (Άρθρο 8 παρ. 4 ν. 1733/1987)	€300
Τέλος χορήγησης για τα Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας (Άρθρο 8 παρ. 11 , άρθρο 18 παρ. 1 και 6, άρθρο 24 παρ. 1, ν. 1733/1987)	€150
Ετήσια τέλη για την προστασία των Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας (Άρθρο 24 παρ. 2, ν. 1733/1987)	
Έτος	
1	€0
2	€0
3	€20
4	€ 0
5	€80
6	€90
7	€100
8	€115
9	€140
10	€190

Πίνακας 5. Κόστος σχεδιασμού συσκευασίας.

Μελέτη - σχεδιασμός συσκευασιών και συστήματος λογοτύπησης	€1.680
Τελικές διορθώσεις, κλείσιμο και παράδοση τελικών αρχείων	€280
Άδεια χρήσης	€50
Χρονική ισχύς άδειας	€50
Σύνολο	€2.060

Βιβλιογραφία

ΛΙΕΘΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Aghamirzaei, M., Peighambardoust, S.H., Azadmard-Damirchi, S., Majzoobi, M. (2015). Effects of grape seed powder as a functional ingredient on flour physicochemical characteristics and dough rheological properties. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 17, 365–373.

Aksoylu, Z., Cagindi, O., Kose, E. (2015). Effects of blueberry, grape seed powder and poppy seed incorporation on physicochemical and sensory properties of biscuit. *Journal of Food Quality*, 38, 164–74.

Aktas T. & Polat, R., (2007). Changes in the drying characteristics and water activity values of selected pistachio cultivars during hot air drying. *Journal of Food Process Engineering*, 30, 607-624.

Barbosa-Cánovas, G.V., Fontana, A.J., Schmidt, S.J., Labuza, T.P. (2007). *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. Willet-Blackwell

Catalán, L., Alvarez-Ortí, M., Pardo-Giménez, A., Gómez, R., Rabadán, A., Pardo, J.E. (2017). Pistachio oil: A review on its chemical composition, extraction systems and uses. *European Journal of Lipid Science and Technology*.119(5).

Codex Standard for wheat flour. Codex Standard 152, Adopted 1985. Revision 1995.

Dreher, M. L. (2012). Pistachio nuts: composition and potential health benefits. *Nutrition Reviews*, 70(4), 234–240.

FAO, Food and Agriculture Organization, 2017

Ferguson, L., Polito, V., & Kallsen, C. (2005). The pistachio tree: Botany and physiology and factors that affect yield. In: L. Ferguson (Ed.), *Pistachio production manual* (pp. 31-39). USA: University of California Inc.

Fleischer, D.M. (2007). The natural history of peanut and tree allergy. *Current Allergy and Asthma Reports*, 7 (3), 175-181.

Frumento, D., Santo, A.P.E., Aliakbarian, B., Casazza, A.A., Gallo, M., Converti, A., Perego, P. (2013). Development of milk fermented with *Lactobacillus acidophilus* fortified with *Vitis vinifera* marc flour. *Food Technology and Biotechnology*, 51, 370–375.

Georgiadou, M., Dimou, A., Yanniotis, S. (2012). Aflatoxin contamination in pistachio nuts: A farm to storage study. *Food Control*, 26, 580-586.

Ghaseminasab, P. M., Ahmadi, A., Mazloomi, SM. (2015). A review on pistachio: Its composition and benefits regarding the prevention or treatment of diseases. *JOHE*, 4 (1) 57-69.

Harris, L. J. (2013). Improving the safety and quality of nuts. In: L. Harris (Ed.), *Food Science, Technology and Nutrition*. UK: Woodhead Publishing Inc.

Hoye, C., Ross, C.F. (2011). Total phenolic content, consumer acceptance, and instrumental analysis of bread made with grape seed flour. *Journal of Food Science*, 76, 428–436.

<https://clinicaltrials.gov/ct2/show/NCT01441921>

Kar, P., Laight, D., Rooprai, H. K., Shaw, K.M. (2009). Cummings Effects of grape seed extract in Type 2 diabetic subjects at high cardiovascular risk: a double blind randomized placebo controlled trial examining metabolic markers, vascular tone, inflammation, oxidative stress and insulin sensitivity.

Karnopp, A.R., Figueroa, A.M., Los, P.R., Teles, J.C., Simoes, D.R.S., Barana, A.C., Kubiaki, F.T., Oliveira, J.G.B., Granato, D. (2015). Effects of whole-wheat flour and Bordeaux grape pomace (*Vitis labrusca* L.) on the sensory, physicochemical and functional properties of cookies. *Food Science Technology*, 35, 750–756.

Karvela, E., Makris, D.P., Kalogeropoulos, N., Karathanos, V.T. (2009). Deployment of response surface methodology to optimise recovery of grape (*Vitis vinifera*) stems polyphenols. *Talanta*, 79 (5), 1311-1321.

Karvela, E., Makris, D.P., Kalogeropoulos, N., Karathanos, V.T. (2011). The Effect of pH on the Efficiency of Vinification By-Product Extracts to Inhibit Lipid Peroxidation in a Lecithin Liposome Model Matrix. *Journal of Food Quality*, 34, 299-305.

Karvela, E., Makris, D.P., Kalogeropoulos, N., Karathanos, V.T., Kefalas, P. (2009). Factorial design optimisation of grape (*Vitis vinifera*) seed polyphenol extraction. *European Food Research Technology*, 229 (5), 731-743.

Karvela, E., Makris, D.P., Karathanos, V.T. Implementation of Response Surface Methodology to Assess the Antiradical Behaviour in Mixtures of Ascorbic Acid and α -Tocopherol with Grape (*Vitis vinifera*) Stem Extracts. *Food Chemistry*.

Kashani, N.M., Tabil, L.G., Mortazavi, A., Kordi, A.S. (2003). Effect of Drying Methods on Quality of Pistachio Nuts. *Drying Technology*, 21(5), 821-838.

Lavelli, V., Sri Harsha, P.S.C., Torri, L., Zeppa, G. (2014). Use of winemaking by-products as an ingredient for tomato puree: the effect of particle size on product quality. *Food Chemistry*, 152, 162–168.

Lekakis, J., Rallidis, L.S., Andreadou, I., Vamvakou, G., Kazantzoglou, G., Magiatis, P., Skaltsounis, A.L., Kremastinos D.T. (2005). *European Journal of Cardiovascular Prevention and Rehabilitation*, 12, 596–600.

Lutterodt, H., Slavin, M., Whent, M., Turner, E., Yu, L. (2011). Fatty acid composition, oxidative stability, antioxidant and antiproliferative properties of selected cold-pressed grape seed oils and flours. *Food Chemistry*, 128, 391–399.

Magan, N., Aldred, D. (2007). **Post-harvest control strategies: minimizing mycotoxins in the food chain.** *International Journal of Food Microbiology*. 119(1-

2), 131-139.

Mahmoudi, R., Norian, R., Katiraei, F., Pajohi-Alamoti, M. R., & Emami, S. J. (2014). Occurrence of aflatoxin B1 in pistachio nuts during various preparing processes: Tracing from Iran. *Mycology Research*, 1(1), 1-5.

Marchiani, R., Bertolino, M., Belviso, S., Giordano, M., Ghirardello, D., Torri, L., Piochi, M., Zeppa, G. (2016). Yogurt enrichment with grape pomace: effect of grape cultivar on physicochemical, microbiological and sensory properties. *Journal of Food Quality*, 39, 77–89.

Marchiani, R., Bertolino, M., Ghirardello, D., McSweeney, P.L.H., Zeppa, G. (2015). Physicochemical and nutritional qualities of grape pomace powder-fortified semi-hard cheeses. *Journal of Food Science and Technology*, 53, 1–12.

Mc-William, V., Koplin, J., Lodge, C., Tang, M., Dharmage, S., & Allen, K. (2015). The prevalence of tree nut allergy: A systematic review. *Food Allergy*, 15 (54), 53-66.

Burks, A.W. (2009). Early peanut consumption: postpone or promote?. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 123 (2), 424-425.

Meral, R., Dogan, IS. (2013). Grape seed as a functional food ingredient in bread-making. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 64, 372-379.

Mieres, P.A., Andrade, A., Garcia, L., Londono, P. (2011). Development of a cookie from marc creole black grape variety. *Anales de la Universidad Metropolitana*, 11, 191–205.

Mildner-Szkudlarz, S., Bajerska, J. (2013). Protective effect of grape by-product-fortified breads against cholesterol/cholic acid diet-induced hypercholesterolaemia in rats. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 3271–3278.

Mildner-Szkudlarz, S., Bajerska, J., Zawirska-Wojtasiak, R., Górecka, D. (2013). White grape pomace as a source of dietary fibre and polyphenols and its effect on

physical and nutraceutical characteristics of wheat biscuits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 389–395.

Mildner-Szkudlarz, S., Siger, A., Szwengiel, A., Bajerska, J. (2015). Natural compounds from grape by-products enhance nutritive value and reduce formation of CML in model muffins. *Food Chemistry*, 172, 78–85.

Mildner-Szkudlarz, S., Zawirska-Wojtasiak, R., Szwengiel, A., Pacynski, M. (2011). Use of grape by-product as a source of dietary fibre and phenolic compounds in sourdough mixed rye bread. *International Journal of Food Science Technology*, 46, 1485–1493.

Mintel Group Ltd. (2015). Trends and opportunities in the growing market for gluten-free foods

Munteanu, M.F., Gligor, R., Alexa, E., Poiana, A.M., Onet, M. (2013). Determination of the nutritional properties from grape seed flour. *Current Opinion in Biotechnology*, 24, 115.

Noorfarahzilah, M., Lee, J. S., Sharifudin, M. S., Mohd Fadzelly, A. B., Hasmadi, M. (2014). Applications of composite flour in development of food products. *International Food Research Journal*, 21(6), 2061-2074.

OIV, International Organisation of Vine and Wine, 2016

Oliveira, D.M., Marques, D.R., Kwiatkowski, A., Monteiro, A.R.G., Clemente, E. (2013). Sensory analysis and chemical characterization of cereal enriched with grape peel and seed flour. *Acta Scientiarum Technology*, 35, 427–431.

Ozvural, E.B., Vural, H. (2011). Grape seed flour is a viable ingredient to improve the nutritional profile and reduce lipid oxidation of frankfurters. *Meat Science*, 88, 179–83.

Renaud, S., De Lorgeril, M. Wine, alcohol platelets and the French paradox for coronary heart disease, *Research Library Core*, 1523.

Romero, R.C., Osuna, AI. L., Robles, R.M., Castro, M.S.R., Martinez, L., Galvez R.L. (2004). Caracterizacion de galletas elaboradas con cascarilla de orujo de uva. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 54, 93–99.

Rosales Soto, M.U., Brown, K., Ross, C.F. (2012). Antioxidant activity and consumer acceptance of grape seed flour-containing food products. *International Journal of Food Science and Technology*, 47, 592–602.

Salama, M., Sharma, A.J., Banerjee, K. Wheat Flour Replacement by Wine Grape Pomace Powder Positively Affects Physical, Functional and Sensory Properties of Cookies. *Proceedings of the National Academy of Sciences, Section B, Biological Sciences*

Shrikhande, A.J. (2000). Wine by-products with health benefits. *Food Research International*, 33, 469 – 474.

Urquiaga, I., D'Acupa, S., Pirez, D., Dicenta, S., Echeverrva, G., Rigotti, A., Leighton, F. (2015). Wine grape pomace flour improves blood pressure, fasting glucose and protein damage in humans: a randomized controlled trial. *Biological Research*, 48, 49.

Walker, R. (2013). Feasibility of developing wine grape pomace fortified baked goods for health promotion. Department of Food Science and Technology, Oregon State University.

Yamakoshi, J., Saito, M., Kataoka, S., Kikuchi, M. (2002) Safety evaluation of proanthocyanidin-rich extract from grape seeds. *Food and Chemical Toxicology*, 40 (5), 599-607.

YSun, A., Simonyi, A., YSun, G., The “French paradox” and beyond: neuroprotective effects of polyphenols. *Free Radical Biology and Medicine*, 314-318.

Yu, J.S. (2015). Nutritional and sensory quality of bread containing different quantities of grape pomace from different grape cultivars. *EC Nutr*, 2, 291–301.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βογιατζάκη, Α. (2012). Η καλλιέργεια της φιστικιάς *Pistacia vera* στην περιοχή της Μακρακώμης Ν. Φθιώτιδας. Πτυχιακή εργασία. Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης.

Γεωργιάδου, Μ. (2009). Μελέτη του προβλήματος των αφλατοξινών. Μεταπτυχιακή μελέτη, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1924/2006, όπως αυτός τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 116/2010 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής

Νόμος περί εμπορευμάτων και υπηρεσιών. Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για την Ψίχα Χαλεπιανών και Ξεφλουδισμένη Ψίχα Χαλεπιανών. Ε.Ε. Παρ. III(I), Αρ. 3502, 2561- 2566, Κ.Δ.Π. 227/2001

Οδηγία 2008/100/ΕΚ

Οδηγία 90/496/ΕΟΚ

Σαρρή, Κ. (2011). Οικονομική ανάλυση του κλάδου της αλευροβιομηχανίας στην Ελλάδα. Μεταπτυχιακή μελέτη, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ICAP 2017. Αλευροβιομηχανία

Κακούνη Αμαλία, 2018. Διπλωματική Εργασία «Οικονομοτεχνική ανάλυση και αξιολόγηση ίδρυσης καινοτόμου επιχείρησης εστίασης»