



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ
ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία

Οδηγός πιστοποίησης και συγκριτική ανάλυση κόστους ωφελειών
για εξαγωγές αγροτικών προϊόντων:
η περίπτωση των αποξηραμένων σύκων Ταξιάρχη Ευβοίας, στη Γαλλία

Νικόλαος Ι. Καραγιάννης

Επιβλέπων καθηγητής:

Μαλινδρέτος Γεώργιος Αναπληρωτής Καθηγητής Χαροκόπειο Παν/μιο Αθηνών

ΑΘΗΝΑ
2022

**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία

Οδηγός πιστοποίησης και συγκριτική ανάλυση κόστους ωφελειών
για εξαγωγές αγροτικών προϊόντων:
η περίπτωση των αποξηραμένων σύκων Ταξιάρχη Ευβοίας, στη Γαλλία

“Certification guide and comparative cost-benefit analysis for agricultural
exports: the case of the dried figs Taxiarchis of Evia, in France”

Νικόλαος Ι. Καραγιάννης

Εξεταστική Επιτροπή:

Μαλινδρέτος Γεώργιος Αναπληρωτής. Καθηγητής Χαροκόπειο Παν/μιο (Επιβλέπων)

Καρανικόλας Παύλος Αναπληρωτής Καθηγητής ΓΠΑ

Ρούσσος Πέτρος Αναπληρωτής Καθηγητής ΓΠΑ

Οδηγός πιστοποίησης και συγκριτική ανάλυση κόστους ωφελειών για εξαγωγές αγροτικών προϊόντων: η περίπτωση των αποξηραμένων σύκων Ταξιάρχη Ευβοίας, στη Γαλλία

*ΔΠΜΣ Επιχειρηματικότητα και Συμβουλευτική στην Αγροτική Ανάπτυξη
Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης
Τμήμα Επιστήμης Ζωϊκής Παραγωγής*

Περίληψη

Ο σκοπός της διπλωματικής εργασίας είναι η μελέτη περίπτωσης δημιουργίας ενός συσκευαστηρίου αποξηραμένων σύκων στην Βόρεια Εύβοια με σκοπό την εξαγωγή των προϊόντων τους στη Γαλλία. Στο πρώτο μέρος της εργασίας γίνεται έρευνα σε αρχές και πρότυπα ασφάλειας τροφίμων και στα σχέδια εφαρμογής τους. Στο δεύτερο μέρος της εργασίας αναλύεται το επιχειρηματικό σχέδιο της επιχείρησης. Γίνεται μια εσωτερική ανάλυση της επιχείρησης, η οποία περιγράφει την δημιουργία της, την δομή της και τα προϊόντα της. Στην συνέχεια γίνεται αναλυτική έρευνα στην παγκόσμια αγορά και πιο συγκεκριμένα της Γαλλίας και μελέτη στην συμπεριφορά του καταναλωτή, με στόχο να αξιολογηθεί ως δυνητική αγορά και να δημιουργηθεί η στρατηγική της επιχείρησης. Στο τελευταίο μέρος της εργασίας γίνεται η ανάλυση κόστους της ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης, η αναλυτική κοστολόγηση των προϊόντων της και έπειτα ο σχεδιασμός εσόδων της με σκοπό την αξιολόγηση της επένδυσης. Τέλος καταγράφονται τα συμπεράσματα της εργασίας και κάποιες προτάσεις για βελτίωση.

Επιστημονική περιοχή: Αγροτική Οικονομία

Λέξεις κλειδιά: αποξηραμένα σύκα, Γαλλία

Certification guide and comparative cost-benefit analysis for agricultural exports. The case of the dried figs Taxiarchis of Evia, in France

*MSc Entrepreneurship and Consulting in Rural Development
Department of Agricultural Economics and Development
Department of Animal Production Science*

Abstract

The purpose of this thesis is to study the case of creating a dried food packaging company in Northern Evia in order to export its products to France. In the first part of the paper, research is done on the principles and standards of food safety and their implementation plans. The second part of the paper analyzes the business plan of the company . An internal analysis of the company is made, which describes its creation, its structure and its products. Then a detailed research is done in the global market and more specifically in France and the consumer behavior is studied , in order to evaluate it as a potential market and create the business strategy. In the last part of the paper we make the cost analysis of the establishment and operation of the company, the detailed costing of its products and then the planning of its income, in order to evaluate the investment. Finally, the conclusions of the work and some suggestions for improvement are recorded.

Scientific Area: Rural Economy

Keywords: dried figs, France

Περιεχόμενα

| | |
|--|-----------|
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας στα Τρόφιμα | 6 |
| 1.1 Γενικά..... | 6 |
| 1.2 Η διαδικασία HACCP | 9 |
| 1.3 Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων με Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου | 13 |
| 1.4 Η Εφαρμογή του HACCP στην Ευρωπαϊκή Ένωση | 14 |
| 1.5 Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων ISO 22000 | 15 |
| 1.6 Αιτιολόγηση για την υιοθέτηση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων ISO 22000..... | 20 |
| 1.7 Οφέλη και περιορισμοί στην εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 | 22 |
| 1.8 Πιστοποίηση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων FSSC 22000 | 24 |
| 1.9 ISO 9001..... | 26 |
| 1.10 ISO 9001 στον τομέα των τροφίμων | 28 |
| 1.11 Τα κίνητρα και τα οφέλη πιστοποίησης ISO 9001 | 29 |
| 1.12 Global Food Safety Initiative (GFSI) | 33 |
| 1.13 Παγκόσμιο πρότυπο για την ασφάλεια των τροφίμων BRC | 34 |
| 1.14 Global Good Agricultural Practices (GlobalGAP) πρώην EurepGAP | 38 |
| 1.15 International Food Standard IFS | 41 |
| 1.16 Safe Quality (SQF)..... | 43 |
| 1.17 AGRO 2.1 και AGRO 2.2 | 47 |
| 1.18 Έρευνες σχετικά με την κατανάλωση αποξηραμένων σύκων..... | 49 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - Επιχειρηματικό σχέδιο- Έρευνα αγοράς & Στρατηγική marketing | 52 |
| 2.1 Εσωτερική Ανάλυση | 52 |
| 2.1.1 Περιγραφή επιχείρησης | 52 |
| 2.1.2 Προϊόντα..... | 53 |
| 2.1.3 Τοποθεσία..... | 54 |
| 2.1.4 Ανθρώπινο Δυναμικό | 58 |
| 2.2 Εξωτερική Ανάλυσης Αγοράς..... | 60 |
| 2.2.1 Πολιτικό Νομικό Περιβάλλον | 60 |
| 2.2.2 Κοινωνικό Πολιτιστικό Περιβάλλον | 60 |
| 2.2.3 Οικονομικό Περιβάλλον..... | 61 |
| 2.2.4 Τεχνολογικό Περιβάλλον | 63 |
| 2.2.5 Θεσμικό πλαίσιο και σήμανση προϊόντων | 63 |
| 2.2.6 Η σήμανση CE..... | 63 |
| 2.2.7 Γαλλικό σύστημα επισήμανσης τροφίμων Nutri-Score | 64 |

| | |
|---|-----------|
| 2.2.8 Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ | 65 |
| 2.2.9 Η τιμολόγηση | 65 |
| 2.2.10 Τελωνειακή νομοθεσία..... | 66 |
| 2.3 Ανάλυση καταναλωτή | 66 |
| 2.3.1 Offline συμπεριφορά..... | 66 |
| 2.3.2 Online συμπεριφορά καταναλωτή..... | 67 |
| 2.4 Ανάλυση ανταγωνισμού | 67 |
| 2.4.1 Η αγορά των σύκων σε παγκόσμιο επίπεδο | 67 |
| 2.4.2 Η παραγωγή των σύκων στην Ελλάδα | 72 |
| 2.5 Στρατηγική Μάρκετινγκ..... | 73 |
| 2.5.1 Δίκτυα προώθησης | 73 |
| 2.5.2 Κανάλια διανομής | 73 |
| 2.5.3 Προϊόντα- Τιμή..... | 73 |
| 2.5.4 Διαφήμιση | 74 |
| 2.6 Σύνοψη | 74 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – Επιχειρηματικό σχέδιο- Η οικονομική ανάλυση | 75 |
| 3.1 Εισαγωγή..... | 75 |
| 3.2 Επένδυση..... | 76 |
| 3.3 Κοστολόγιο..... | 78 |
| 3.4 Έσοδα | 83 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4..... | 85 |
| 4.1 Συμπεράσματα..... | 85 |
| 4.2 Προτάσεις..... | 86 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ | 88 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας στα Τρόφιμα

1.1 Γενικά

Κατά τα τελευταία έτη, ο τομέας των νοπών προϊόντων έχει υποβληθεί σε απαίτηση εφαρμογής διαφορετικών προτύπων και κατευθυντήριων γραμμών για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων. Οι οδηγοί αυτής της πίεσης ήταν κυρίως οι απαιτήσεις της ευρωπαϊκής νομοθεσίας καθώς και οι απαιτήσεις των αγορών τόσο από τους λιανοπωλητές όσο και από τους καταναλωτές (Tzamalīs, Panagiotakos & Drosinos, 2016).

Οι σοβαρές κρίσεις του παρελθόντος, όπως η νόσος των τρελών αγελάδων ή η μόλυνση του παιδικού γάλακτος σε σκόνη με μελαμίνη στην Κίνα, μαζί με τις συχνές ειδήσεις που προειδοποιούν τους καταναλωτές για την παρουσία στην αγορά προϊόντων των οποίων η κατάποση μπορεί να προκαλέσει σοβαρά προβλήματα υγείας, έχουν κινήσει το ενδιαφέρον για την σημερινή κοινωνία σε ότι αφορά την ασφάλεια των τροφίμων. Η ασφάλεια των τροφίμων αναφέρεται σε οποιοδήποτε πρόβλημα που σχετίζεται με την υγιεινή και την ασφάλεια της κατανάλωσης του φαγητού που φτάνει στους καταναλωτές. Το τρόφιμο αναμένεται να είναι «ασφαλές» και συνεπώς απαλλαγμένο από μολυσματικές ουσίες που ενδέχεται να αποτελέσουν απειλή για την υγεία. Υπό αυτή την έννοια, η ασφάλεια των τροφίμων είναι μια πτυχή της ποιότητας των τροφίμων (Luning et al., 2009, Prieto et al., 2008), της οποίας η επίτευξη και διαφύλαξη έχει γίνει ένα κρίσιμο θέμα ανησυχίας για τους παραγωγούς και τους καταναλωτές (Abdulrahman Alsaleh, 2007, Leat, Marr, & Ritchie, 1998).

Η εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας των Τροφίμων (FSQMS – Food Safety and Quality Management System) ξεκίνησε με την εφαρμογή πρακτικών επιθεώρησης, οι οποίες στην συνέχεια αναπτύχθηκαν με βάση την προσέγγιση διαχείρισης συστημάτων επικεντρωμένη στη διαχείριση των κινδύνων. Τα σύγχρονα FSQMS που εφαρμόζονται από διάφορους οργανισμούς στον κλάδο παραγωγής τροφίμων ελέγχονται από τους πελάτες, τις αρμόδιες αρχές (επίσημοι έλεγχοι) και τους οργανισμούς πιστοποίησης. Μετά τη διαδικασία ελέγχου, πρέπει να γίνουν βελτιώσεις για να συμμορφωθούν με τα ευρήματα ελέγχου (Jacxsens et al., 2011, Luning et al., 2009).

Ωστόσο, η αναγκαιότητα ανάπτυξης εργαλείων για την ενίσχυση των οργανώσεων στη διάγνωση και τη βελτίωση των FSQMS είναι ύψιστης σημασίας και είναι μια

αναδυόμενη ανάγκη για τον τομέα των τροφίμων. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, καθώς δεν διαθέτουν πάντα την απαραίτητη γνώση, την κατάλληλη πείρα και τους απαραίτητους πόρους (ανθρώπινο δυναμικό και/ή κεφάλαιο) (Karipidis et al., 2009). Η ανάπτυξη και εφαρμογή ενός FSQMS στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις περιορίζεται από παράγοντες όπως:

- Η έλλειψη χρόνου και πόρων (ανθρώπινο και οικονομικό).
- Το υψηλό κόστος υλοποίησης.
- Η έλλειψη γνώσεων και εμπειριών (Karipidis et al., 2009).
- Η ανεπαρκής πληροφόρηση και η έλλειψη κινήτρων (Semos & Kontogeorgos, 2007).
- Η ανεπαρκής υποστήριξη και καθοδήγηση,
- Οι περιορισμοί στον παραγωγικό χρόνο,
- Η έλλειψη αφοσίωσης της διοίκησης και του προσωπικού στο σύστημα FSQMS (Aggelogiannopoulos et al. , 2007).

Το FSQMS αποτελείται συνήθως από δύο ξεχωριστούς τύπους δραστηριοτήτων (Luning & Marcelis, 2006):

1. τον έλεγχο της ασφάλειας των τροφίμων και
2. τη διασφάλιση της ποιότητας που επικεντρώνεται στην παροχή εμπιστοσύνης ότι οι απαιτήσεις θα ικανοποιηθούν

Και οι δύο δραστηριότητες συμβάλλουν στη συνολική απόδοση ενός FSQMS. Οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις δυσκολεύονται αρκετά στο να συνειδητοποιήσουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων FSQMS και να κρίνουν τις πιθανές συνέπειες της εφαρμογής, επειδή δεν διαθέτουν πάντοτε την απαραίτητη εμπειρία, πείρα και πόρους, όπως αναφέρθηκε παραπάνω. Οι οργανώσεις στον κλάδο των τροφίμων είχαν προσπαθήσει να εφαρμόσουν κάποιο προαιρετικό ή υποχρεωτικό FSQMS στις εγκαταστάσεις τους. Τα πιο συνηθισμένα είναι (Tzamalis, Panagiotakos & Drosinos, 2016):

- Το σύστημα HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Σημεία Ελέγχου Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) είναι ένα σύστημα που εντοπίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους σημαντικούς κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων.

- Το ISO 22000: ένα πρότυπο που περιέχει απαιτήσεις για τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων που αφορούν ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων.
- Το σύστημα του FSSC 22000 για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων προορίζεται για τον έλεγχο και την πιστοποίηση του συστήματος ασφάλειας τροφίμων των οργανισμών στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων.
- Το διεθνές πρότυπο ISO 9001 δημοσιεύθηκε ως βασικό εργαλείο που επιτρέπει την αυξανόμενη διεθνοποίηση των επιχειρήσεων και την ανάγκη για κοινά πρότυπα συστήματος διαχείρισης ποιότητας.
- Η GFSI - Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια των Τροφίμων που αποτελεί μια πρωτοβουλία που θέτει βασικές απαιτήσεις για τα πρότυπα ασφάλειας των τροφίμων και προτίθεται να βελτιώσει το κόστος απόδοσης σε όλη την τροφική αλυσίδα. Ο κεντρικός στόχος του είναι να ενισχύσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα τρόφιμα που αγοράζονται στα σημεία πώλησης.
- Το BRC Παγκόσμιο Πρότυπο για την Ασφάλεια των Τροφίμων έχει αναπτυχθεί για να καθορίσει τα κριτήρια ασφάλειας, ποιότητας και λειτουργίας που απαιτούνται για να είναι σε ισχύ σε έναν οργανισμό παραγωγής τροφίμων για να εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά τη συμμόρφωση με το νόμο και την προστασία του καταναλωτή.
- Το IFS International Food Standard είναι ένα πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας για τα τρόφιμα με επώνυμα προϊόντα λιανικής πώλησης (και χονδρέμπορος), το οποίο αποσκοπεί στην αξιολόγηση των συστημάτων ασφάλειας των τροφίμων και των συστημάτων ποιότητας των προμηθευτών, με ενιαία προσέγγιση που εναρμονίζει και τα δύο στοιχεία.
- Το SQF που συνδυάζει τόσο την ασφάλεια τροφίμων όσο και την πιστοποίηση διαχείρισης ποιότητας για όλους τους συμμετέχοντες στην αλυσίδα παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων.
- AGRO 2.1-2.2 Ελληνικά πρότυπα για το Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης για τη γεωργική παραγωγή, τα οποία περιγράφουν τις απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένα αγρόκτημα προκειμένου να πιστοποιηθεί για την εφαρμογή του Ολοκληρωμένου Συστήματος Διαχείρισης στην πρωτογενή παραγωγή.

Οι οικονομικές διεργασίες σε παγκόσμιο επίπεδο καθώς και η ανάπτυξη του διεθνούς εμπορίου δημιουργούν ανάγκη για ταχείες διαδικασίες τυποποίησης της ποιότητας, δεδομένου ότι είναι καθοριστικής σημασίας για τον καθορισμό της ποιότητας ενός προϊόντος και της εμπιστοσύνης σε μια επιχείρηση. Αυτές οι διαδικασίες σημαίνουν ότι περισσότερες χώρες τηρούν ενιαία πρότυπα και τεχνικούς κανονισμούς, συστήματα ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης (EMS), διαδικασίες αξιολόγησης ικανοτήτων και διαδικασίες πιστοποίησης. Η απόπειρα ρύθμισης για την διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων, αποκαλύπτει ότι η ασφάλεια των τροφίμων παραμένει ένα από τα σημαντικότερα ζητήματα δημόσιας υγείας παγκοσμίως. Η χρήση αυτών των κανόνων και συστάσεων κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας θα επιτρέψει όχι μόνο να διασφαλιστεί η ποιότητα των αγαθών και υπηρεσιών σε διεθνή κλίμακα, αλλά και η εφαρμογή τους θα οδηγήσει στην εξάλειψη των τεχνικών φραγμών στο εμπόριο, οι οποίοι καθίστανται όλο και πιο διαδεδομένοι. Υπάρχουν μεγάλες αποκλίσεις μεταξύ των περιφερειών και των χωρών όσον αφορά τον τρόπο εφαρμογής αυτών των τεχνικών κανόνων στον τομέα της μεταποίησης και της γεωργίας. Προκειμένου να διασφαλιστεί η παραγωγή αγρών και υγιεινών προϊόντων διατροφής, πολλές χώρες έχουν καταλήξει σε αυστηρούς και περιοριστικούς κανόνες. Δεδομένων των υφιστάμενων πολύπλοκων και ανομοιογενών κανόνων, η συστηματοποίησή τους είναι δύσκολο να επιτευχθεί (Kussaga et al., 2014).

1.2 Η διαδικασία HACCP

Το σύστημα HACCP είναι ένα εργαλείο για την ανάπτυξη, εφαρμογή και διαχείριση αποτελεσματικών διαδικασιών διασφάλισης της ασφάλειας, σε αντίθεση με μια πραγματική διαδικασία διασφάλισης της ασφάλειας. Προοριζόταν να χρησιμοποιηθεί από μεμονωμένες εταιρείες τροφίμων, δηλαδή παραγωγούς τροφίμων, κατασκευαστές, διανομείς και λιανοπωλητές, ως πρωτόκολλο για την ανάπτυξη μοναδικών διαδικασιών διασφάλισης της ασφάλειας για την κάλυψη των ατομικών αναγκών τους (Ropkins & Beck, 2000).

Η ποικιλία και η σοβαρότητα των κινδύνων ποικίλλουν σημαντικά από περίπτωση σε περίπτωση, δηλαδή με την τοποθεσία, τα τρόφιμα, τα συστατικά και τη γραμμή παραγωγής κ.α., επομένως αυτή η προσέγγιση είναι πιο αποτελεσματική από την υποκίνηση αυστηρά προκαθορισμένων διαδικασιών διασφάλισης της ασφάλειας σε κάθε τομέα τροφίμων. Κατά συνέπεια, οι περισσότερες δημοσιευμένες κατευθυντήριες γραμμές HACCP επικεντρώνονται στη διαδικασία εφαρμογής και

παρόλο που τα έγγραφα HACCP είναι διαθέσιμα από πολλές πηγές, υπάρχει μια εκπληκτική συνοχή όσον αφορά τις προσεγγίσεις που υιοθετήθηκαν και τις συστάσεις ασφαλείας που έχουν γίνει (Ropkins & Beck, 2000).

Πολλές αποτυχίες στην ασφάλεια των τροφίμων με αυτό το σύστημα μετά το 1972 οδήγησαν στη σταδιακή ανάπτυξη και χρήση πρόσθετων αρχών για τη διευκόλυνση καλύτερων πρακτικών διαχείρισης, καταλήγοντας στις επτά αρχές του HACCP, οι οποίες είναι (Wallace, Sperber & Mortimore, 2018):

1. Διεξαγωγή ανάλυσης κινδύνου, λαμβάνοντας υπόψη όλα τα συστατικά, τα στάδια επεξεργασίας, τις διαδικασίες χειρισμού και άλλες δραστηριότητες που εμπλέκονται στην παραγωγή ενός τρόφιμου.
2. Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP).
3. Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για την διασφάλιση του ελέγχου κάθε CCP.
4. Καθιέρωση διαδικασιών παρακολούθησης για τον προσδιορισμό της υπέρβασης των κρίσιμων ορίων και καθορισμός διαδικασιών για τη διατήρηση του ελέγχου.
5. Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών που πρέπει να λαμβάνονται σε περίπτωση απώλειας ελέγχου.
6. Καθιέρωση διαδικασιών τεκμηρίωσης και τήρησης αρχείων για την αναπτυχθείσα διαδικασία HACCP.
7. Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης για την τακτική αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας HACCP, μόλις υλοποιηθεί.

Τα προκαταρκτικά βήματα της εφαρμογής του HACCP είναι μια διαδικασία ελέγχου, όπου συγκεντρώνονται δεδομένα για την άσκηση. Η εφαρμογή HACCP είναι συνήθως μια ομαδική άσκηση καθώς κανείς δεν μπορεί να έχει όλες τις πρακτικές, τεχνικές, θεωρητικές και διοικητικές γνώσεις που απαιτούνται. Η επιλεγμένη ομάδα HACCP πρέπει να έχει πρόσβαση σε όλες τις σχετικές πληροφορίες, καθώς και στην απαραίτητη γκάμα εμπειρογνωμοσύνης για τον εντοπισμό όλων των κινδύνων, των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων που σχετίζονται με το υπό εξέταση προϊόν ή/και την διεργασία (Ropkins & Beck, 2000).

Μία τυπική ομάδα μπορεί να περιλαμβάνει μεταξύ άλλων χημικό, μηχανικό, τεχνολόγο τροφίμων, μικροβιολόγο, διαχειριστή παραγωγής και διαχειριστή διασφάλισης ποιότητας. Η ομάδα HACCP συντάσσει μια περιγραφή του υπό

διερεύνηση τροφίμου, προσδιορίζοντας όλα τα συστατικά, τα στάδια επεξεργασίας, τις διαδικασίες χειρισμού και άλλες δραστηριότητες που εμπλέκονται στην παραγωγή του. Η ομάδα θα πρέπει επίσης να προσδιορίζει όλες τις πιθανές (εύλογες) χρήσεις από τον τελικό χρήστη ή τον καταναλωτή. Στη συνέχεια, θα πρέπει να καταρτιστεί ένα διάγραμμα ροής της εξεταζόμενης διαδικασίας παραγωγής ώστε να καταστεί πιο προσβάσιμη η τεκμηρίωση και να απλουστευθεί τόσο η διαχείριση όσο και η κατανόηση της διαδικασίας HACCP, μόλις υλοποιηθεί (Mortimore & Wallace, 2013).

Σύμφωνα με τους Ropkins & Beck, (2000), το διάγραμμα ροής πρέπει να συγκρίνεται με τη διαδικασία παραγωγής τροφίμων, ώστε να επιβεβαιώνεται κάθε στάδιο, επί τόπου, υπό όλες τις συνθήκες λειτουργίας και κατά τη διάρκεια όλων των ωρών λειτουργίας, ώστε να εξασφαλίζεται αντιπροσωπευτικότητα και ακρίβεια. Προφανώς, το διάγραμμα ροής θα πρέπει να τροποποιείται ανάλογα με την περίπτωση, εάν παρατηρηθούν τυχόν αποκλίσεις.

Στο πλαίσιο του συστήματος HACCP, η ανάλυση επικινδυνότητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον εντοπισμό των κινδύνων, για παράδειγμα να βαθμολογήσουν μεμονωμένους κινδύνους σε σχέση με ένα μέγιστο ασφαλές σκορ, ή για να δώσουν προτεραιότητα στους κινδύνους, δηλαδή να βαθμολογήσουν μεμονωμένους κινδύνους και στη συνέχεια να τους ταξινομήσουν για την επιλογή των πιο σημαντικών κινδύνων για την εξέταση προτεραιότητας. Έχουν χρησιμοποιηθεί διάφορες διαδικασίες ανάλυσης επικινδυνότητας, συμπεριλαμβανομένου του χαρακτηρισμού επικινδυνότητας, της εκτίμησης επικινδυνότητας, της ημιποσοτικής ανάλυσης κινδύνου και της ποσοτικής ανάλυσης κινδύνου (Mortimore & Wallace, 2013).

Η απλούστερη μορφή ανάλυσης κινδύνου είναι ο στοιχειώδης χαρακτηρισμός κινδύνου. Στο πλαίσιο αυτού του καθεστώτος, κάθε συστατικό και κάθε μορφή στην οποία παρέχεται στον καταναλωτή τα τελικά τρόφιμα (νωπά, διατηρημένα με ψύξη, κατεψυγμένα ή κονσερβοποιημένα) έχουν τα χαρακτηριστικά κινδύνου (Ropkins & Beck, 2000):

- A. Τρόφιμο προοριζόμενο για ομάδα καταναλωτών «υψηλού κινδύνου», όπως βρέφη, ηλικιωμένοι, άτομα με ανοσία ή ανοσοκατασταλτικά άτομα.
- B. Τα συστατικά είναι μια πιθανή πηγή χημικών ουσιών που έχουν διερευνηθεί.

- C. Η μέθοδος παραγωγής δεν περιέχει ένα βήμα ελέγχου για την εξέταση χημικών ουσιών.
- D. Πιθανή μόλυνση μεταξύ κατασκευής και συσκευασίας.
- E. Πιθανή μόλυνση κατά τη διάρκεια της διανομής ή του χειρισμού από τον καταναλωτή.
- F. Δεν υπάρχει μέθοδος για τον εντοπισμό, την αφαίρεση ή την καταστροφή του κινδύνου εάν υπάρχει.

Το σχετικό επίπεδο κινδύνου (0 έως VI, το χαμηλότερο προς το υψηλότερο) αποδίδεται στον επόμενο πίνακα, με βάση τον αριθμό ή τους τύπους χαρακτηριστικών κινδύνου που έχουν ταυτοποιηθεί (Ropkins & Beck, 2000).

Πίνακας 1 Επίπεδα κινδύνου

| Επίπεδο Κινδύνου | Χαρακτηριστικό Κινδύνου |
|------------------|---|
| VI | Υψηλότερη κατηγορία, αποκλειστικά για προϊόντα με χαρακτηριστικό κινδύνου Α. |
| V | Όλα τα γενικά χαρακτηριστικά κινδύνου (και τα πέντε Β, C, D, E και F). |
| IV | Οποιαδήποτε τέσσερα γενικά χαρακτηριστικά κινδύνου (οποιοδήποτε από τα τέσσερα Β, C, D, E και F). |
| III | Οποιαδήποτε τρία γενικά χαρακτηριστικά κινδύνου (οποιαδήποτε τρία από τα Β, Γ, Δ, Ε και ΣΤ). |
| II | Οποιαδήποτε δύο γενικά χαρακτηριστικά κινδύνου (οποιαδήποτε δύο από τα Β, Γ, Δ, Ε και ΣΤ). |
| I | Οποιοδήποτε γενικό χαρακτηριστικό (οποιοδήποτε από τα Β, C, D, E και F). |
| 0 | Δεν υπάρχουν αναγνωρισμένα χαρακτηριστικά κινδύνου. |

1.3 Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων με Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

Η Ανάλυση Κινδύνων με Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) είναι μια συστηματική προσέγγιση για τον προσδιορισμό, την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κινδύνων (Bauman, 1995). Η αρχική έρευνα που διεξήχθη σε συνεργασία με την Εθνική Διοίκηση Αεροναυτικής και Διαστήματος, τα Αμερικανικά Εργαστήρια Στρατού και την Ομάδα Έργων Διαστημικού Εργαστηρίου των Ηνωμένων Πολιτειών για τις Πολεμικές Αεροπορίες κατέληξε στο συμπέρασμα ότι οι δοκιμές τελικού σημείου συμβατικών τροφίμων δεν θα μπορούσαν να διασφαλίσουν αποτελεσματικά την ασφάλεια των τροφίμων καθώς (Ropkins & Beck, 2000):

- Σημαντικά μεγέθη ποσότητας μιας τροφής θα πρέπει να ληφθούν για υποδειγματοληψία με σκοπό την ανάλυση ώστε να εξασφαλιστεί η αντιπροσωπευτικότητα.
- Η ασφάλεια των τροφίμων εξασφαλίζεται μόνο όσον αφορά τους δοκιμασμένους κινδύνους.
- Οι τρέχουσες διαδικασίες δοκιμής για την ασφάλεια των τροφίμων είναι πιθανό να είναι δαπανηρές, χρονοβόρες, δύσκολες για την ερμηνεία και αρκετές φορές ακόμα και καταστροφικές.
- Η ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων επικεντρώνεται σε ένα σχετικά μικρό τμήμα του εργατικού δυναμικού: διασφάλιση της ποιότητας και προσωπικό ελέγχου.
- Η ασφάλεια των τροφίμων εξασφαλίζεται μόνο στο σημείο της δοκιμής.

Συνεπώς, το σύστημα HACCP αναπτύχθηκε ως εναλλακτική λύση έναντι των δοκιμών τελικού σημείου. Η αρχική διαδικασία HACCP που αναπτύχθηκε από την εταιρία Pillsbury περιείχε τρία στοιχεία (Ropkins & Beck, 2000):

- Η ταυτοποίηση και αξιολόγηση όλων των κινδύνων που συνδέονται με την τελική τροφή.
- Η ταυτοποίηση των βαθμίδων ή των σταδίων της παραγωγής τροφίμων, κατά την οποία οι κίνδυνοι αυτοί μπορούν να ελεγχθούν, να μειωθούν ή να εξαλειφθούν, δηλαδή τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP).
- Η εφαρμογή των διαδικασιών παρακολούθησης σε αυτούς τους κεντρικούς αντισυμβαλλομένους.

Οι εταιρείες τροφίμων, οι οργανώσεις τροφίμων και οι κυβερνήσεις έχουν ερμηνεύσει το HACCP με διάφορους τρόπους. Κατά συνέπεια, το σύστημα HACCP έχει εξελιχθεί ώστε να καλύψει τις ειδικές ανάγκες των χειριστών (δηλ. των παραγωγών τροφίμων, των κατασκευαστών και των διανομέων), των ρυθμιστικών αρχών και των καταναλωτών (Savage, 1995). Ωστόσο, τα τρία συστατικά που απαριθμούνται παραπάνω παραμένουν εγγενή σε όλες τις σύγχρονες διαδικασίες HACCP. Αυτός ο συνδυασμός πρακτικών (προληπτικών) πρωτογενών στοιχείων και μια ευέλικτη προσέγγιση στην εφαρμογή τους έχει αναγνωριστεί ως το μεγαλύτερο χαρακτηριστικό του HACCP. Επιτρέπει στο σύστημα HACCP να παραμείνει σχετικό και αποτελεσματικό, παρά την εισαγωγή νέων τεχνολογιών τροφίμων.

1.4 Η Εφαρμογή του HACCP στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Κάθε κράτος μέλος της ΕΕ έχει τις δικές του μοναδικές νομικές δομές για τη νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων, την επιτήρηση και τη διασφάλιση. Ως εκ τούτου, η καθολική εισαγωγή του HACCP εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης παρουσίασε σημαντικές προκλήσεις και η σημερινή προσέγγιση μπορεί να φαίνεται τόσο σύνθετη όσο και κατακερματισμένη. Ορισμένα κράτη μέλη άρχισαν να αναπτύσσουν νομοθεσία HACCP ανεξάρτητα από την ΕΕ για την διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων που παράγονται στο εσωτερικό τους (Shepherd & Wilson, 2013).

Κατά συνέπεια, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή αποφάσισε να αναπτύξει μια συστηματική προσέγγιση του HACCP για υιοθέτηση σε ολόκληρη την ΕΕ. Η αρχική έρευνα διεξήχθη από μια υποομάδα HACCP στο πλαίσιο του Προγράμματος Αγρο-Βιομηχανικής Έρευνας (FLAIR) που συνδέεται με τα τρόφιμα. Ο Jouve (1994), εντόπισε μια σειρά από επιτεύγματα αυτής της υποομάδας HACCP, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής γλωσσάριου της ονοματολογίας εφαρμογής HACCP, μιας βάσης δεδομένων με περισσότερα από 250 έγγραφα HACCP και ενός οδηγού χρήστη HACCP.

Επιπροσθέτως, διοργανώθηκε διεθνής ανταλλαγή κατάρτισης και πρόγραμμα επίσκεψης εργαστηρίων και ιδρυμάτων μεταξύ του Ηνωμένου Βασιλείου, της Γαλλίας, της Δανίας, της Ισπανίας, της Σουηδίας, της Πορτογαλίας, του Βελγίου, των Κάτω Χωρών, της Ιρλανδίας και της Ελλάδας. Στη συνέχεια, η ΕΕ εκπόνησε μια σειρά οδηγιών για την ένταξη όλων των κρατών μελών στα νομικά συστήματα.

Καταρτίστηκαν τρεις (λεγόμενες κάθετες) οδηγίες για συγκεκριμένα τρόφιμα (DIR 91/493 για τα προϊόντα αλιείας, DIR 92/5 για το κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας και DIR 92/46 για το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα). Αυτές οι οδηγίες απαιτούσαν από τους εμπορικούς παραγωγούς τροφίμων (Ropkins & Beck, 2000):

- Να προσδιορίσουν τα κρίσιμα σημεία στις ατομικές διαδικασίες παραγωγής τους.
- Να καθιερώσουν και να εφαρμόσουν μεθόδους παρακολούθησης και ελέγχου αυτών των κρίσιμων σημείων.
- Να συλλέγουν δείγματα για ανάλυση σε εγκεκριμένο εργαστήριο και/ή από αρμόδια αρχή, για να εξασφαλιστεί ότι οι μέθοδοι καθαρισμού και απολύμανσης είναι σύμφωνες με τα πρότυπα που ορίζονται στη σχετική οδηγία (DIR 91/493, 92/5 ή 92/46).
- Να διατηρούν έγγραφο αρχείο αυτών των διαδικασιών και των επακόλουθων δεδομένων με σκοπό την υποβολή τους στις αρμόδιες αρχές ή/και τους αντιπροσωπευτικούς τους επιθεωρητές.

Όπως αναφέρουν οι Wallace, Sperber & Mortimore, (2018), η τέταρτη οδηγία HACCP ήταν μια «οριζόντια» οδηγία για την υγιεινή των τροφίμων (DIR 93/43 / EEC) και προοριζόταν ως πλαίσιο για την τυποποίηση της νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων στην ΕΕ. Η οδηγία αυτή απαιτούσε τον προσδιορισμό, την παρακολούθηση και τον έλεγχο των παραγωγικών φάσεων που είναι κρίσιμες για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή των αρχών HACCP.

Η υιοθέτηση αυτών των οδηγιών από τα κράτη μέλη της ΕΕ ποικίλλει ευρέως λόγω των διαφορών στο επίπεδο συμβατότητας των οδηγιών και των διαδικασιών, συστημάτων ή νομοθεσίας HACCP (ή HACCP) που ήδη εφαρμόζονται σε μεμονωμένα κράτη μέλη, τις αρχές HACCP και τις υπάρχουσες πρακτικές παραγωγής και χειρισμού τροφίμων στα επιμέρους κράτη μέλη, και την πολυπλοκότητα της δικής της νομικής διάρθρωσης.

1.5 Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων ISO 22000

Το 2005, το διεθνές πρότυπο του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO) 22000 δημοσιεύθηκε προκειμένου να καλυφθεί το διαχειριστικό κενό στην ανάλυση κινδύνου και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) της FSMS. Το ISO 22000 είναι

ένα διεθνές πρότυπο που καθορίζει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα εγγυημένης επισιτιστικής ασφάλειας με την ενσωμάτωση ορθών παρασκευαστικών πρακτικών και HACCP με ένα κατάλληλο σύστημα οργάνωσης που επιτρέπει σε μια εταιρεία να αποδείξει ότι τα προϊόντα που παρέχονται πληρούν τις απαιτήσεις των πελατών καθώς και εκείνων των σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων (Gil et al., 2017).

Το πρότυπο βασίζεται στις αρχές του Codex Alimentarius HACCP και αναπτύχθηκε με την ευθυγράμμιση με το πρότυπο ISO 9001 προκειμένου να βελτιωθεί η συμβατότητα και η ενσωμάτωση με το πρότυπο διαχείρισης ποιότητας. Έχει σχεδιαστεί για να καλύπτει όλες τις διαδικασίες από συστήματα ασφάλειας τροφίμων κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού που επηρεάζουν άμεσα ή έμμεσα τα προϊόντα διατροφής. Στο πρότυπο ISO 22000, οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο διαχειρίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP) αλλά και τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs). Σκοπός του συστήματος ασφάλειας των τροφίμων ISO 22000 είναι η παροχή πρακτικής προσέγγισης για την εξάλειψη και μείωση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων για την προστασία των καταναλωτών (Fernandez-Segovia et al., 2014).

Δεδομένου ότι το πρότυπο ISO 22000 αποτελεί γενικό πρότυπο διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, μπορεί να χρησιμοποιηθεί από οποιονδήποτε οργανισμό που εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα στην τροφική αλυσίδα, συμπεριλαμβανομένων των αγροκτημάτων, της αλιείας, των γαλακτοκομείων, των μεταποιητών κρέατος, των παραγωγών τροφίμων (σούπες, σνακ, ψωμί, δημητριακά, ποτά, κατεψυγμένα τρόφιμα κλπ.) μαζί με παρόχους υπηρεσιών τροφίμων όπως εστιατόρια, αλυσίδες γρήγορου φαγητού, νοσοκομεία και ξενοδοχεία. Σύμφωνα με τους Wang et al., (2011), το πρότυπο ISO22000 είναι το μόνο που καλύπτει τόσο τις ανάγκες των καταναλωτών όσο και της αγοράς. Από τη δημοσίευση του ISO 22000 σε διάφορες χώρες, καταβλήθηκαν προσπάθειες για την ενσωμάτωση αυτών των κανονισμών. Υπό αυτή την έννοια, υπάρχουν αρκετές μελέτες σχετικά με την αυστηρή αξιολόγηση του κόστους και των οφελών που συνδέονται με την εφαρμογή των FSMS σε διάφορες βιομηχανίες. Τα αποτελέσματα αντανakλούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διαφόρων βιομηχανικών τομέων και παρέχουν κάποια ένδειξη για τα κίνητρα, το κόστος και τα οφέλη της εφαρμογής του HACCP από τις επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων γενικά (Bilalis et al., 2009).

Μέχρι το τέλος Δεκεμβρίου 2014, είχαν εκδοθεί τουλάχιστον 30500 πιστοποιητικά ISO 22000: 2005, σημειώνοντας αύξηση 13,6%, σε 152 χώρες και οικονομίες, δέκα περισσότερες από ό, τι το προηγούμενο έτος. Οι τρεις πρώτες χώρες για τον συνολικό αριθμό των πιστοποιητικών και την ανάλογη αύξηση του αριθμού των πιστοποιητικών το 2014 ήταν η Κίνα, η Ινδία και η Ελλάδα (Gil et al., 2017).

Συνολικά, η εφαρμογή και η πιστοποίηση σε παγκόσμιο επίπεδο των συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (FSMS) αυξήθηκαν σημαντικά κατά την τελευταία δεκαετία, αντανακλώντας τη σημασία της υιοθέτησης αυτών των προτύπων σε διάφορους τομείς δραστηριότητας (Escanciano & Santos-Vijande , 2014).

Πιο συγκεκριμένα, το πρότυπο ορίζει ένα state-of-the-art Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων το οποίο διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Surak, 2008):

- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν από όλους τους οργανισμούς που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή, μεταποίηση και διανομή τροφίμων.
- Ενσωματώνει τα πέντε προκαταρκτικά βήματα και επτά αρχές του HACCP.
- Παρέχει ένα ελεγκτικό πρότυπο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μέρος της πιστοποίησης τρίτων.
- Εξασφαλίζει την επικύρωση, επαλήθευση, εφαρμογή, παρακολούθηση και διαχείριση της διαδικασίας ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων.
- Εστιάζει μόνο στην ασφάλεια των τροφίμων.

Το ISO 22000 ενισχύει το σύστημα HACCP με διάφορους τρόπους. Πρόκειται για ένα πρότυπο διαχείρισης και, ως εκ τούτου, μοιράζεται τα ακόλουθα κοινά στοιχεία με άλλα πρότυπα συστήματος διαχείρισης όπως (Grumezescu & Holban, 2018):

- η πολιτική,
- ο σχεδιασμός,
- η εφαρμογή και η λειτουργία,
- η αξιολόγηση της απόδοσης,
- η βελτίωση και
- η ανασκόπηση της διαχείρισης.

Το πρότυπο είναι πλήρως συμβατό με άλλα πρότυπα συστήματος διαχείρισης ISO όπως το ISO 9001. Ωστόσο, υπάρχουν διαφορές μεταξύ των δύο προτύπων. Ο

βασικός πυρήνας εστίασης του ISO 9001 είναι η ποιότητα, ενώ του ISO 22000 είναι η ασφάλεια των τροφίμων. Το ISO 22000 υποθέτει ότι υπάρχει ένα προϊόν διατροφής παράλληλα με μια διαδικασία παρασκευής αυτού του προϊόντος. Αυτό περιλαμβάνει την ύπαρξη ενός αποτελεσματικού συστήματος αγορών και ενός συστήματος διασφάλισης της ποιότητας του προϊόντος. Επιπλέον, υπάρχουν μικρές διαφορές στην οργανωτική δομή μεταξύ των δύο προτύπων (Surak, 2008).

Άλλες προσθήκες στο ISO 22000 πέραν του ISO 9001 περιλαμβάνουν (Surak, 2008):

- Δεν επιτρέπονται εξαιρέσεις στις απαιτήσεις.
- Το FSMS πρέπει να συμμορφώνεται με τις κατάλληλες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις.
- Ο οργανισμός πρέπει να αποδείξει ότι η ασφάλεια των τροφίμων υποστηρίζεται από τους επιχειρηματικούς στόχους.
- Η οργάνωση πρέπει να αναπτύξει μια διαδικασία ετοιμότητας έκτακτης ανάγκης.
- Οι υποδομές ή τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP) που απαιτούνται για ένα FSMS καθορίζονται λεπτομερώς. Τα προγράμματα αυτά παρέχουν το περιβάλλον για τη παραγωγή ασφαλών τροφίμων.
- Οι PRP αναγνωρίζονται ως διαχειριζόμενες με διάφορους τρόπους. Για παράδειγμα, απαιτούνται διαφορετικά πρωτόκολλα για την εφαρμογή και διατήρηση της κατάρτισης και των ικανοτήτων των εργαζομένων, των εγκαταστάσεων, του καθαρισμού και της υγιεινής των χώρων αλλά και της προσωπικής υγιεινής των εργαζομένων.
- Η ανάλυση για τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων πρέπει να διεξάγεται ως μέρος της διαδικασίας σχεδιασμού της ασφαλούς υλοποίησης της παραγωγής τροφίμων.
- Υπάρχει η παραδοχή ότι είναι πιθανό ένα ανασφαλές προϊόν να εισέλθει στην τροφική αλυσίδα. Συνεπώς, οι οργανώσεις πρέπει να έχουν διαδικασίες ανάκλησης ή απόσυρσης προϊόντων
- Το σύστημα ιχνηλασιμότητας απαιτεί από τους οργανισμούς να εντοπίζουν όλα τα συστατικά των τροφίμων από τους άμεσους προμηθευτές μέσω των διαδικασιών παραγωγής. Επιπλέον, απαιτεί την ιχνηλασιμότητα των τελικών προϊόντων στους άμεσους πελάτες.

- Αν ο οργανισμός παράγει ένα μη ασφαλές προϊόν, ο κίνδυνος πρέπει είτε να εξαιρεθεί είτε να μειωθεί σε αποδεκτό επίπεδο προτού το προϊόν εισέλθει στην τροφική αλυσίδα.
- Οι παραχωρήσεις δεν μπορούν να γίνουν εάν το προϊόν δεν είναι ασφαλές ή περιέχει κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Το ISO 22000 δεν απαιτεί διαδικασία προληπτικής δράσης. Το σύστημα HACCP είναι εγγενώς ένα σύστημα για την πρόληψη των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων. Ωστόσο, όπως αναφέρουν οι Grumezescu & Holban, (2018), το ISO 22000 αναγνωρίζει ότι εμφανίζονται νέοι κίνδυνοι για τα τρόφιμα και αναπτύσσονται νέες τεχνολογίες για τον έλεγχο των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων. Ως εκ τούτου, το ISO 22000 χρησιμοποιεί μια προσέγγιση συστημάτων (συνεχής ενημέρωση του FSMS) για να αποτρέψει την εμφάνιση νέων κινδύνων στα προϊόντα διατροφής.

Σε σύγκριση με άλλα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, το ISO 22000 ενισχύει ορισμένα στοιχεία σχετικά με τη διαχείριση με τα εξής (Grumezescu & Holban, 2018):

- Ο οργανισμός πρέπει πρώτα να σχεδιάσει αποτελεσματικά την υλοποίηση ασφαλών τροφίμων και στη συνέχεια να εφαρμόσει τα σχέδια για να εξασφαλίσει την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.
- Απαιτεί η ασφάλεια των τροφίμων να υποστηρίζεται από τους επιχειρηματικούς στόχους του οργανισμού.
- Ορίζει τις εισροές και τις εκροές στη διαδικασία εξέτασης της ανώτερης διοίκησης.
- Ενισχύει τις εσωτερικές και εξωτερικές απαιτήσεις επικοινωνίας για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Απαιτεί την ανάπτυξη μιας διαδικασίας αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης.
- Απαιτεί την επέκταση των αρμοδιοτήτων του επικεφαλής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (παραδοσιακά του συντονιστή HACCP), ώστε να συμπεριληφθεί η συνεχής διαχείριση του FSMS, η διαχείριση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και η αναφορά στην ανώτατη διοίκηση σχετικά με την κατάσταση του FSMS.
- Απαιτεί την ενίσχυση του στοιχείου κατάρτισης ώστε να περιλαμβάνει ικανότητες.

- Απαιτεί επαλήθευση των PRP.
- Δέχεται τυπικά ότι ένα FSMS ενδέχεται να μην έχει ΚΚΚ.
- Απαιτεί συνεχή βελτίωση και ενημέρωση του FSMS.

Το ISO 22000 έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από οποιονδήποτε οργανισμό στην τροφική αλυσίδα, συμπεριλαμβανομένων των παραγωγών, των προμηθευτών, των κατασκευαστών, των διανομέων, των εμπόρων λιανικής πώλησης και των οργανισμών παροχής υπηρεσιών τροφίμων (Weyandt et al. 2011).

1.6 Αιτιολόγηση για την υιοθέτηση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων ISO 22000

Σύμφωνα με τους Escanciano & Santos-Vijande (2014a), οι λόγοι που είναι πιο καθοριστικοί στην απόφαση υιοθέτησης ενός συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 είναι εσωτερικού χαρακτήρα και συγκεκριμένα η επιθυμία βελτίωσης της αποτελεσματικότητας, της παραγωγικότητας και της ποιότητας. Αυτή η άποψη υποστηρίζεται από τους Weyandt et al. (2011), οι οποίοι θεωρούν ότι η εφαρμογή του ISO 22000 έχει μια σειρά από συγκεκριμένους λόγους. Οι συγγραφείς υποστηρίζουν ότι οι παράγοντες/κίνητρα που οδηγούν την ιδέα της υιοθέτησης του προτύπου προκύπτουν από διαφορετικές πηγές, οι οποίες έχουν εσωτερική φύση. Αυτές είναι:

- η ανάγκη εξασφάλισης μόχλευσης στην αγορά,
- η ενίσχυση του επιπέδου εμπιστοσύνης του πελάτη,
- η προστιθέμενη αξία στον οργανισμό και
- η βελτίωση του συστήματος διαχείρισης.

Σε σχέση με την εμπιστοσύνη των πελατών, οι Stranieri, Cavaliere & Banterle (2017) επιβεβαιώνουν ότι οι οργανισμοί που διαθέτουν πιστοποίηση ISO θεωρούνται ότι διαθέτουν λιγότερο επικίνδυνα προϊόντα. Οι Teixeira & Sampaio (2013) ενισχύουν αυτή την άποψη, καθώς ισχυρίζονται ότι η διασφάλιση της εμπιστοσύνης των πελατών αποτελεί έναν από τους κορυφαίους κινητήριους παράγοντες στην υιοθέτηση του ISO 22000.

Οι Massoud et al. (2010), εκπόνησαν μια ανάλυση της ταξινόμησης του ISO, με τα αποτελέσματα να δείχνουν ότι το ISO 22000 είναι ένα από τα πιο δημοφιλή πρότυπα ISO, έχοντας το υψηλότερο επίπεδο προτεραιότητας. Η ευρεία διάδοση του ISO 22000 αντιπροσωπεύει ένα κίνητρο για μια οργάνωση να διαφοροποιήσει την αγορά.

Επιπροσθέτως, οι Macheka et al., (2013) υπογραμμίζουν επίσης τη διαφοροποίηση της αγοράς ως ένα από τα βασικά κίνητρα για την εφαρμογή ενός προτύπου ασφάλειας τροφίμων. Με την υιοθέτηση μιας πιστοποίησης ασφάλειας τροφίμων, ο οργανισμός επηρεάζεται θετικά για την αύξηση της ποιότητας των προϊόντων του. Αυτός ο συλλογισμός επιβεβαιώνει ότι ο οργανισμός δεσμεύεται να προσφέρει τα καλύτερα προϊόντα στους πελάτες του, έχοντας ένα ανώτερο επίπεδο εξυπηρέτησης πελατών. Οι Mensah και Julien (2011) υπογραμμίζουν ότι πολλοί οργανισμοί προσανατολίζονται προς την πιστοποίηση ISO για να επηρεάσουν την εικόνα τους στην αγορά ή να ευθυγραμμιστούν με τους ανταγωνιστές τους. Δεδομένου του πλαισίου μιας ανταγωνιστικής αγοράς, η υιοθέτηση του ISO 22000 από κορυφαίους παίκτες θα μπορούσε να ωθήσει τους άλλους παίκτες να ενημερώσουν αυτή τη στρατηγική όσον αφορά την πιστοποίηση ασφάλειας.

Οι Stranieri, Cavaliere και Banterle (2017) κατανέμουν τα είδη των κινήτρων σε κατηγορίες. Αυτοί ισχυρίζονται ότι οι οδηγοί των κινήτρων για την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000 συνδέονται με την εμπιστοσύνη, την κερδοφορία, τη ρύθμιση και την αλυσίδα εφοδιασμού. Λαμβάνοντας υπόψη τον παράγοντα κινήτρου κερδοφορίας, ο οργανισμός λαμβάνει υπόψη τον οικονομικό αντίκτυπο που απορρέει από την υιοθέτηση του ISO, καθώς προσπαθεί να αυξήσει τα κέρδη και να συνεχίσει να το επανεπενδύει και, συνεπώς, να καταστήσει την εταιρεία περισσότερο βιώσιμη.

Οι συγγραφείς υπογραμμίζουν ότι η εφαρμογή και πιστοποίηση στο πρότυπο ISO 22000 περιλαμβάνει ένα σύνολο τυποποιημένων πολιτικών που οδηγούν στη διαφάνεια μεταξύ διαφορετικών επιπέδων και παραγόντων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και μια καλύτερη επισκόπηση του πόρου κατανομής του κόστους. Αυτό το κίνητρο αντιπροσωπεύει μια κινητήρια ευκαιρία για τον οργανισμό να προσφέρει αξία στους πελάτες και ταυτόχρονα να μειώσει το κόστος. Στην έρευνά τους, οι Mensah & Julien (2011) υποστηρίζουν την ιδέα ότι το ISO 22000 συμβάλλει σημαντικά στη μείωση του κόστους σε έναν οργανισμό. Όσον αφορά την αποτελεσματικότητα ως συμβαλλόμενο μέρος στην εφαρμογή του προτύπου ISO 22000, οι Silva, Fonseca & Sousa (2016) την θεωρούν ως έναν τρόπο βελτίωσης του επιπέδου αποτελεσματικότητας και καλύτερο έλεγχο των διαδικασιών.

Ένας άλλος κινητήριο παράγοντας στην υιοθέτηση του ISO 22000 αναφέρεται στο νομικό πλεονέκτημα που προσφέρει η πιστοποίηση. Σύμφωνα με τους

Lokunarangodage, Wickramasinghe & Ranaweera (2016), το πρότυπο ευθυγραμμίζεται με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία. Έτσι, υπό το πρίσμα μιας ανοικτής αγοράς, μέσω της υιοθέτησης ενός διεθνούς κανονισμού, ο οργανισμός μπορεί να έχει ευρύτερη πρόσβαση στις διεθνείς αγορές. Κατά συνέπεια, ο οργανισμός μπορεί να επεκτείνει τη λειτουργία του, έχοντας έναν ευθυγραμμισμένο διεθνή τρόπο επιχειρηματικής δραστηριότητας.

1.7 Οφέλη και περιορισμοί στην εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO 22000

Η υιοθέτηση του προτύπου ISO 22000 φέρνει μια μεγάλη ποικιλία πλεονεκτημάτων για τις εταιρείες που επιλέγουν να την υιοθετήσουν. Έτσι, σύμφωνα με τους Herath & Henson (2006), τα πλεονεκτήματα αυτά αντιπροσωπεύουν η βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων και των διαδικασιών παραγωγής, τα οποία μπορούν να μεταφραστούν περαιτέρω στην εξέλιξη της θέσης της εταιρείας στην αγορά και στην καλύτερη προσέγγιση των απειλών που προέρχονται από την αγορά στην οποία ανήκει η εταιρεία. Επιπλέον, το ISO 22000 βοηθά επίσης τις εταιρείες να προσαρμοστούν καλύτερα στο νομικό πλαίσιο που έχει θεσπιστεί για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων (Mensah & Julien, 2011).

Αυτό το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων όχι μόνο βελτιώνει την απόδοση της επιχείρησης από την άποψη της ποιότητας των προϊόντων και της παραγωγικής διαδικασίας, αλλά συμβάλλει επίσης στην επίτευξη μιας διαφανούς και αποτελεσματικής επικοινωνίας μεταξύ της εταιρείας και των ενδιαφερομένων (Mamalis, Kafetzopoulos & Aggelopoulos, 2009). Πιο συγκεκριμένα, με την εφαρμογή του ISO 22000, οι εταιρείες μπορούν να ξεκαθαρίσουν τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας μια τυποποιημένη γλώσσα που κάνει αποτελεσματική σύνδεση μεταξύ τους και των ενδιαφερομένων τους: πελάτες, προμηθευτές, διανομείς και ιδρύματα υγείας (Bilalis et al., 2009). Ωστόσο, οι μεγάλες επιχειρήσεις έχουν μεγαλύτερη συνείδηση και είναι σε θέση να αντιμετωπίσουν τους κινδύνους από ένα ευρύτερο φάσμα μολυσματικών ουσιών και κατά συνέπεια έχουν τη δυνατότητα να υιοθετήσουν αυστηρότερα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων από ότι οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις (Kok, 2009).

Εκτός αυτού, οι Bilalis et al., (2009) υποστηρίζουν επίσης ότι η εφαρμογή του ISO 22000 αποτελεί κινητήριο μοχλό για την επίτευξη συνεχούς βελτίωσης, λόγω του ότι συνδέεται περαιτέρω με το σύστημα PDCA (σχεδιάζω, κάνω, ελέγχω, ενεργώ). Έτσι, το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας ελαχιστοποιεί την πιθανότητα δυσαρέσκειας των πελατών και ελαττωμάτων προϊόντος. Οι Ahmed, Saeed & Hussien (2013) αποδεικνύουν ότι η εφαρμογή των ταχυτήτων ISO 22000 και απλοποιεί τις διαδικασίες, αυξάνει την αποδοτικότητα και μειώνει το κόστος. Επίσης, βελτιώνει την ασφάλεια των τροφίμων και τον έλεγχο κινδύνων. Ένα άλλο πλεονέκτημα που προκύπτει από την εφαρμογή του ISO 22000 και αφορά την πελατειακή σχέση είναι το γεγονός ότι οι εταιρείες που έχουν πιστοποίηση ISO 22000 είναι πιο αξιόπιστες απέναντι στους πελάτες τους (Faergemand, 2008, Uyar et al., 2012). Επίσης, έχει διαπιστωθεί ότι η εφαρμογή του προτύπου ISO 22000 παρέχει καλύτερη ασφάλεια στα τελικά προϊόντα. Αυτό οφειλόταν στον έλεγχο των προμηθευτών όλων των πρώτων υλών, καθώς και στην ανιχνευσιμότητα (Păunescu, Argatu & Lungu, 2018).

Οι δυνατότητες εξοικονόμησης κόστους είναι επίσης δυνατές μέσω της εφαρμογής του ISO 22000. Οι Mensah & Julien (2011) υπογραμμίζουν την αποδοτικότητα χρόνου και κόστους που παρέχεται από τη χρήση του προτύπου πιστοποίησης ISO, καθώς ο έλεγχος ISO 22000 μπορεί να πραγματοποιηθεί συνδυάζοντας την εφαρμογή άλλων προτύπων ελέγχου. Σύμφωνα με την πρακτική έρευνα που έγινε από τους Macheka et al. (2013), άλλα οφέλη που προκύπτουν από την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000 είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων προσωπικού, η ανάκαμψη των πωλήσεων, καθώς και η δυνατότητα εισόδου σε νέες αγορές. Από την άλλη, οι Escanciano & Santos Vijande (2014b) δηλώνουν ότι αυτό το πρότυπο διαχείρισης μπορεί:

- να βοηθήσει την εταιρεία στην πρόβλεψη αλλαγών στην αγορά,
- να αυξήσει τις πωλήσεις της χρησιμοποιώντας την πιστοποίηση ως μέσο,
- να έχει πρόσβαση σε πολύτιμες αλυσίδες διανομής και
- να μειώσει την απαίτηση διεξαγωγής ελέγχων.

Ακόμα κι αν η εφαρμογή του ISO 22000 οδηγεί σε έναν μακρύ κατάλογο παροχών, προϋποθέτει επίσης ορισμένες προκλήσεις. Οι Karaman et al., (2012) αναφέρουν ότι οι περιορισμοί στις οποίες εκτίθενται οι εταιρείες όταν επιλέγουν να εφαρμόσουν το πρότυπο ISO 22000 ανήκουν σε τρεις πηγές:

- τις δυσκολίες που επιβάλλονται από το επίπεδο της διοίκησης,

- τις τεχνικές πτυχές και ακόμη και
- τους περιορισμούς που απορρέουν από την οργάνωση.

Σύμφωνα με την Teixeira & Samraio (2013), ορισμένα από τα μειονεκτήματα αντιπροσωπεύονται από:

- τις προκλήσεις στη διαδικασία έναρξης των προϊόντων στο εισαγωγικό στάδιο,
- τις νομικές προδιαγραφές,
- την ανύπαρκτη συμμετοχή και ευθύνη από το τμήμα διαχείρισης,
- τις δυσκολίες στην κατανόηση και εφαρμογή των διαδικασιών του προτύπου ISO,
- τους περιορισμούς που επιβάλλονται από την ανεπάρκεια χρόνου, καθώς και τις δεξιότητες των εργαζομένων και την απροθυμία τους να αλλάξουν.

Οι Macheka et al., (2013) ισχυρίζονται ότι άλλες δυσκολίες που προκλήθηκαν από την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000 είναι μια ακατάλληλη υποδομή που δεν μπορεί να υποστηρίξει τη διαδικασία υποβολής αίτησης και την έλλειψη χρηματοδοτικών πόρων και διαδικασιών ασφάλειας τροφίμων. Οι Furlan & Morozini (2013) βρήκαν τρεις μεγάλους περιορισμούς που περιορίζουν τη διάδοση και τη χρήση του ISO 22000: δεν είναι ένα πολύ γνωστό πρότυπο, πολλές εταιρείες τροφίμων αγνοούν τις δυνατότητές τους και αντιλαμβάνονται επίσης το υψηλό κόστος και τον σκληρό χρόνο που συνδέεται με την υιοθεσία. Παρόμοιες διαπιστώσεις μοιράζονται και οι Escanciano & Santos-Vijande (2014a), οι οποίες υπογραμμίζουν τους ακόλουθους περιορισμούς: αδικαιολόγητη διατύπωση, μεγάλο αριθμό εγγράφων που απαιτούνται, έλλειψη τυποποιημένης αναγνώρισης από πλευράς πελατών, θέματα επικοινωνίας σε επίπεδο εταιρείας και το πρόβλημα με την εξωτερική συμβουλευτική.

1.8 Πιστοποίηση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων FSSC 22000

Το πρόσφατο ιστορικό του σχεδίου FSSC 22000 και των κύριων ορόσημων απεικονίζονται χρονολογικά στο ακόλουθο σχήμα. Το ίδρυμα για την πιστοποίηση της ασφάλειας των τροφίμων (FSSC) ανέπτυξε και έχει τη νομική ιδιοκτησία του συστήματος. Η FSSC, που ιδρύθηκε το 2004 από μια ομάδα ολλανδικών οργανισμών πιστοποίησης, είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός, στόχος του οποίου είναι να διατηρήσει και να λειτουργήσει ως νομική βάση για το ολλανδικό σύστημα HACCP,

το οποίο διέπεται από αυστηρούς κανονισμούς για την εξασφάλιση της ανεξαρτησίας του (Soares, Vicente & Martins, 2015).

Πίνακας 2 Χρονολογική ανάπτυξη του FSSC 22000

| Χρονολογία | Γεγονός |
|------------------|---|
| Μάιος 1996 | Δημοσίευση της πρώτης έκδοσης των απαιτήσεων για ένα σύστημα ασφάλειας τροφίμων με βάση την HACCP, υπό την ευθύνη και ευθύνη του Εθνικού Συμβουλίου Εμπειρογνομόνων – HACCP |
| Μάιος 2004 | Ίδρυση του FSSC |
| Οκτώβριος 2008 | Δημοσίευση του PAS 220. Το FoodDrinkEurope καλεί την FFSC να αναπτύξει ένα σχέδιο που ενσωματώνει τα πρότυπα ISO 22000 και BSI-PAS 220 |
| Μάιος 2009 | Δημοσίευση του FSSC 22000 |
| Φεβρουάριος 2010 | Το πρόγραμμα FSSC 22000 εγκρίνεται από το GFSI |
| Φεβρουάριος 2013 | Το πρόγραμμα FSSC 22000 επαναπροσδιορίζεται ως προς το έγγραφο καθοδήγησης GFSI-έκδοση 6 |

Η FSSC 22000 (Πιστοποίηση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων) έχει αναγνωριστεί από την Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια των Τροφίμων (GFSI) ως πρότυπο ασφάλειας τροφίμων το 2010. Το πρότυπο FSSC 22000 υποστηρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση Τροφίμων και Ποτών και την AIB (American Institution of Baking). Το FSSC 220002 σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε για να ικανοποιήσει τις απαιτήσεις των εταιρειών της βιομηχανίας τροφίμων, οι μεταποιητές/παρασκευαστές ζωικών προϊόντων διατροφής και αντίστοιχα ευπαθών φυτικών τροφίμων, καθώς και οι μεταποιητές/παραγωγοί τροφίμων υψηλής διαθεσιμότητας, καθώς και συστατικά τροφίμων όπως ως πρόσθετα τροφίμων, βιταμίνες και βιοκαλλιέργειες κλπ. Επιπλέον, το FSSC 22000 περιλαμβάνει δραστηριότητες μεταφοράς και αποθήκευσης όπου αποτελούν μέρος του έργου που επιτελείται από την παραγωγή/επεξεργασία των εταιρειών στη βιομηχανία τροφίμων (Soares, Vicente & Martins, 2015).

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που πιστοποιήσαν το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000: 2005 μπορούν να πιστοποιηθούν σύμφωνα με το FSSC 22000 από πρόσθετο έλεγχο σύμφωνα με το πρότυπο BSI-PAS 220: 2008 ή ISO/TS 22002-1: 2009 Μέρος 1: Παραγωγή τροφίμων) (Street, 2015).

Όσον αφορά την ανάπτυξη της FSSC, τον Ιούλιο του 2011 επεκτάθηκε το πεδίο εφαρμογής της FSSC για τους παραγωγούς υλικών που χρησιμοποιούνται στις συσκευασίες τροφίμων, σύμφωνα με το PAS 223: 2011, με προαπαιτούμενα προγράμματα και απαιτήσεις σχεδιασμού για την ασφάλεια των τροφίμων στην κατασκευή και την παροχή συσκευασιών τροφίμων. Τον Φεβρουάριο του 2012 επεκτάθηκε για τους παραγωγούς ζωοτροφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις του PAS 222: 2011, με προαπαιτούμενα προγράμματα για την ασφάλεια των τροφίμων για την παρασκευή τροφίμων και ζωοτροφών για ζώα (Soares, Vicente & Martins, 2015).

Ως απόκριση σε κρίσεις τροφίμων που εμφανίστηκαν με την πάροδο του χρόνου, μεγάλοι κατασκευαστές και έμποροι λιανικής πώλησης εισήγαγαν διάφορα προσαρμοσμένα πρότυπα που μπορούν να εναρμονιστούν χρησιμοποιώντας το FSSC 22000 ως βάση και προσθέτοντας συγκεκριμένες πρόσθετες απαιτήσεις όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο (Street, 2015).

1.9 ISO 9001

Το πρότυπο ISO 9001 είναι ένα διεθνές πρότυπο που υιοθετείται ευρέως από τις εταιρείες παραγωγής τροφίμων. Το πρότυπο ISO 9001 είναι ένα διεθνές πρότυπο συστήματος διαχείρισης ποιότητας. Το πρότυπο περιγράφει τις απαιτήσεις ενός συστήματος διαχείρισης ποιότητας που πρέπει να εφαρμόζεται με συνέπεια, ώστε οι εταιρείες να μπορούν (Hoyle, 2017; Van den Heuvel et al., 2005; Psomas, Kafetzopoulos & Fotopoulos, 2012):

- να παράγουν τα προϊόντα σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πελατών,
- να επιτύχουν την ικανοποίηση του πελάτη και
- να επιτύχουν συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος διαχείρισης ποιότητας.

Επιπλέον, οι απαιτήσεις του ISO 9001 αντιπροσωπεύουν ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας των βέλτιστων πρακτικών. Έτσι, οι εταιρείες παραγωγής τροφίμων που

εφαρμόζουν το πρότυπο ISO 9001 αναμένεται να επιτύχουν σημαντικά αποτελέσματα. Με δεδομένο αυτό, είναι ενδιαφέρον να μελετηθεί το πρότυπο ISO 9001 στο πλαίσιο των εταιρειών παραγωγής τροφίμων. Το πρότυπο ISO 9001 είναι ένα διεθνές πρότυπο συστήματος διαχείρισης ποιότητας που εκδίδεται από το οργανισμό ISO. Αυτό το πρότυπο υιοθετείται περισσότερο από οργανισμούς σε όλο τον κόσμο. Το πρότυπο δημοσιεύθηκε για πρώτη φορά το 1987 και στη συνέχεια αναθεωρήθηκε το 1994, το 2000, το 2008 και πιο πρόσφατα το 2015 (Zeng, Tian & Shi, 2005; Hoyle, 2017).

Από την έκδοση του προτύπου του 2000, το πρότυπο ISO 9001 ενσωμάτωσε τις αρχές της Ολικής Διαχείρισης Ποιότητας στο πρότυπο και επικεντρώνεται περισσότερο στη διαδικασία και την απόδοση παρά στην τεκμηρίωση (Martínez-Costa et al., 2009). Επιπλέον, το πρότυπο ISO 9001 υιοθέτησε επίσης τη μεθοδολογία του PDCA (Plan Do Check Act) (Hoyle, 2017). Συγκεκριμένα, το ISO 9001 βασίζεται σε οκτώ αρχές διαχείρισης της ποιότητας, δηλαδή (Lewis, Pun & Lalla, 2005):

- στην εστίαση του πελάτη,
- στην εμπλοκή ανθρώπων,
- στη διαδικασία προσέγγισης,
- στη συστηματική προσέγγιση στη διαχείριση,
- στη συνεχή βελτίωση,
- στην πραγματική προσέγγιση στη λήψη αποφάσεων και
- στην αμοιβαία επωφελή σχέση προμηθευτή.

Ο Hoyle, (2017), αναφέρει ότι οι οκτώ αρχές διαχείρισης της ποιότητας εφαρμόστηκαν σε πέντε βασικές απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001. Η πρώτη απαίτηση, το σύστημα διαχείρισης ποιότητας, σχετίζεται με την υποχρέωση του οργανισμού να διαχειρίζεται διαδικασίες και τεκμηρίωση του συστήματος διαχείρισης ποιότητας. Η δεύτερη απαίτηση, η ευθύνη διαχείρισης, αναφέρεται στις αρμοδιότητες της ανώτατης διοίκησης στο σύστημα διαχείρισης ποιότητας. Η τρίτη απαίτηση, η διαχείριση πόρων, απαιτεί από την οργάνωση να διαχειρίζεται πόρους που απαιτούνται από το σύστημα διαχείρισης ποιότητας. Η τέταρτη απαίτηση, η υλοποίηση του προϊόντος, αφορά την υποχρέωση της βασικής διαδικασίας του

οργανισμού. Η πέμπτη απαίτηση, μέτρηση, ανάλυση και βελτίωση, αναφέρεται στην υποχρέωση της οργάνωσης να μετρά, να αναλύει και να βελτιώνει το σύστημα διαχείρισης ποιότητας.

1.10 ISO 9001 στον τομέα των τροφίμων

Το πρότυπο ISO 9001 είναι ένα γενικό πρότυπο και, ως εκ τούτου, το πρότυπο μπορεί να εφαρμοστεί σε κάθε τομέα, συμπεριλαμβανομένου του τομέα των τροφίμων. Επιπλέον, το ISO έχει εκδώσει το ISO 15161 ως οδηγό για την εφαρμογή των απαιτήσεων του ISO 9001 στον τομέα των τροφίμων (Hoyle, 2017).

Παρόλο που το ISO 9001 είναι ένα θέμα που συζητείται ευρέως στη βιβλιογραφία για τη διαχείριση της ποιότητας, υπάρχει έλλειψη ερευνητών που προσπάθησαν να μελετήσουν την εφαρμογή του ISO 9001 στον τομέα των τροφίμων. Οι Foutopoulos et al., (2010) μελέτησαν την εφαρμογή του ISO 9001 στον ελληνικό τομέα τροφίμων. Διαπίστωσαν ότι ο κύριος λόγος για την πιστοποίηση ISO 9001 σχετίζεται με το εσωτερικό επιχειρηματικό περιβάλλον. Διαπιστώθηκε επίσης ότι τα οφέλη από την πιστοποίηση ISO 9001 επηρεάζονται θετικά από το λόγο των εταιρειών για την εφαρμογή του ISO 9001 και επηρεάστηκαν αρνητικά από τις δυσκολίες για την ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου.

Οι Psomas et al., (2012) ανέπτυξαν ένα εργαλείο που μετρά την αποτελεσματικότητα του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001 (QMS), με βάση τα στοιχεία του, δηλαδή τους στόχους ISO 9001 και εφάρμοσαν το εργαλείο αυτό στον τομέα της παραγωγής τροφίμων. Διαπίστωσαν ότι η αποτελεσματικότητα της εφαρμογής του ISO 9001 στον τομέα της βιομηχανίας τροφίμων μπορεί να μετρηθεί χρησιμοποιώντας τρεις διαστάσεις, δηλαδή τη συνεχή βελτίωση, την πρόληψη μη συμμόρφωσης και την εστίαση της ικανοποίησης των πελατών.

Οι Psomas & Fotopoulos, (2010), μελέτησαν 92 ελληνικές εταιρείες τροφίμων που έλαβαν πιστοποίηση κατά ISO 9001. Εντοπίστηκαν τρεις λανθάνοντες παράγοντες σχετικά με τα αποτελέσματα των πρακτικών διαχείρισης της ποιότητάς τους. Τα αποτελέσματα περιλαμβάνουν τα οφέλη της αγοράς, την ικανοποίηση του πελάτη και τη βελτίωση της ποιότητας.

1.11 Τα κίνητρα και τα οφέλη πιστοποίησης ISO 9001

Τα κίνητρα πιστοποίησης ISO 9001 μπορούν να ταξινομηθούν σύμφωνα με μία από τις δύο κύριες κατηγορίες, τα εσωτερικά και τα εξωτερικά κίνητρα. Τα εσωτερικά κίνητρα σχετίζονται με το στόχο της οργανωτικής βελτίωσης, ενώ τα εξωτερικά κίνητρα σχετίζονται κυρίως με θέματα προώθησης και μάρκετινγκ, τις πιέσεις των πελατών και τα μερίδια αγοράς (Brown, van der Wiele, & Loughton 1998; Escanciano, Fernande'z, & Vasquez, 2001).

Η πιστοποίηση ISO 9001 χρησιμοποιείται συχνά ως εργαλείο μάρκετινγκ (Poksinska et al., 2002). Οι Jones et al., (1997), ορίζουν δύο τύπους οργανισμών, σύμφωνα με τον κύριο σκοπό τους για την πιστοποίηση: τις μη αναπτυξιακές επιχειρήσεις, εκείνες των οποίων ο πρωταρχικός λόγος για την πιστοποίηση της ποιότητας καθοδηγείται από τη νοοτροπία «επίτευξης πιστοποιητικού» και τις αναπτυξιακές επιχειρήσεις οι οποίες είναι εκείνες που υιοθετούν πιστοποίηση ποιότητας λόγω της πίστης τους στα εσωτερικά οφέλη που μπορούν να αντληθούν από αυτό.

Όπως και τα κίνητρα, τα οφέλη πιστοποίησης ISO 9001 μπορούν επίσης να ταξινομηθούν σε εξωτερικές και εσωτερικές κατηγορίες (Bhuiyan & Alam, 2004, Brown et al., 1998). Παρόλο που οι βελτιώσεις της ποιότητας των προϊόντων αναφέρονται συχνά ως σημαντικό όφελος ISO 9001, μια τέτοια βελτίωση μπορεί να μην είναι το άμεσο αποτέλεσμα μιας εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης ποιότητας (Withers & Ebrahimpour, 2001).

Πίνακας 3 Τα πιο συχνά δηλωμένα οφέλη πιστοποίησης ISO 9001 που αναφέρονται στη βιβλιογραφία

| Εξωτερικά οφέλη | Εσωτερικά οφέλη |
|--------------------------------|---|
| πρόσβαση σε νέες αγορές | βελτίωση της παραγωγικότητας |
| βελτίωση της εταιρικής εικόνας | μειώνεται το ποσοστό ελαττωμάτων προϊόντος |
| βελτίωση του μεριδίου αγοράς | βελτίωση της ευαισθητοποίησης της ποιότητας |

| | |
|---|---|
| ISO 9000 πιστοποίηση ως εργαλείο μάρκετινγκ | καθορισμός των ευθυνών και των υποχρεώσεων του προσωπικού |
| βελτιώσεις σχέσεων με τους πελάτες | βελτιώσεις χρόνων παράδοσης |
| ικανοποίηση πελατών | βελτιώσεις εσωτερικής οργάνωσης |
| βελτιώσεις επικοινωνίας πελατών | Οι μη συμμορφώσεις μειώνονται. Οι καταγγελίες πελατών Β μειώνονται βελτιώσεις εσωτερικής επικοινωνίας βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων βελτίωση του ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος κίνητρο προσωπικού |

Υπάρχει μια γενική άποψη ότι τα οφέλη ISO 9001 σχετίζονται με τα κίνητρα πιστοποίησης της εταιρείας, δηλαδή όταν οι εταιρείες γίνονται πιστοποιήσεις με βάση τα εσωτερικά κίνητρα, τα οφέλη που προκύπτουν πληρούνται σε μια πιο παγκόσμια διάσταση. Από την άλλη πλευρά, όταν οι εταιρείες εφαρμόζουν το πρότυπο ISO 9001 με βάση κυρίως τα εξωτερικά κίνητρα, οι βελτιώσεις που αποκτώνται είναι κυρίως εξωτερικού χαρακτήρα (Brown et al., 1998; Corbett et al., 2003; Poksinska et al., 2002; Williams, 2004).

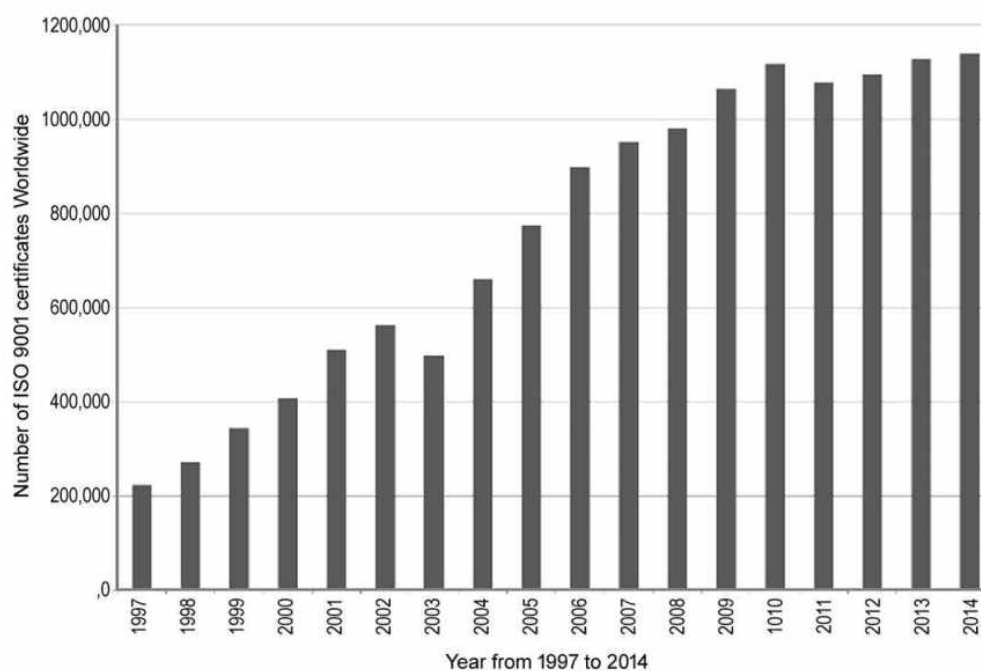
Οι εταιρείες που ζήτησαν πιστοποίηση ποιότητας για «αναπτυξιακούς λόγους» είχαν περισσότερα εσωτερικά οφέλη από την πιστοποίηση (Jones et al., 1997). Οι Brown et al., (1998), υποστήριξαν ότι οι εταιρείες που οδηγούνται από εσωτερικούς λόγους για να επιδιώξουν την πιστοποίηση έχουν μια πιο θετική αντίληψη για τις βελτιώσεις που επιτεύχθηκαν. Ο διαχειριστής που θεωρεί την πιστοποίηση ως μια ευκαιρία βελτίωσης των εσωτερικών διαδικασιών και συστημάτων αντί να θέλει απλά να πάρει την πιστοποίηση, θα έχει ευρύτερα θετικά αποτελέσματα από την πιστοποίηση ISO 9001. Οι Gotzamani και Tsiotras (2002), δήλωσαν ότι οι εταιρείες που επιδιώκουν την πιστοποίηση ISO 9001 που βασίζεται κυρίως σε εξωτερικά κίνητρα θα επιτύχουν

επίσης κυρίως εξωτερικά οφέλη, ενώ όσοι αναζητούν πιστοποίηση με βάση την πραγματική βελτίωση της ποιότητας θα αποκομίσουν οφέλη κυρίως από την άποψη της βελτίωσης των εσωτερικών λειτουργιών.

Οι Lloris and Tari' (2003), δείχνουν ότι οι εταιρείες που τις απασχολούν περισσότερο οι εσωτερικοί λόγοι είναι εκείνες που:

- Μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερα κέρδη από την εφαρμογή ενός συστήματος ποιότητας.
- Να επιτύχουν μεγαλύτερη πρακτική εφαρμογή των αρχών διαχείρισης της ποιότητας.
- Είναι πιθανότερο να προχωρήσουν προς την κατεύθυνση της συνολικής διαχείρισης της ποιότητας.

Το διεθνές πρότυπο ISO 9001: 2008 έχει επιτύχει μεγάλη διεθνή προβολή με περισσότερους από 1 εκατομμύριο οργανισμούς με συστήματα διαχείρισης (MS) πιστοποιημένα κατά ISO 9001 σε ολόκληρο τον κόσμο, όπως φαίνεται στην επόμενη εικόνα (Silva, Fonseca & Sousa, 2016).

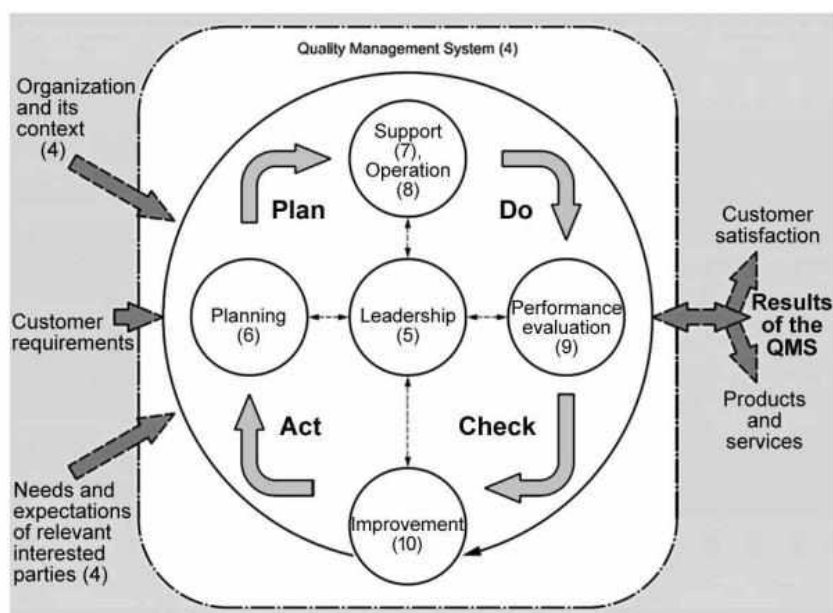


Εικόνα 1 Αριθμός πιστοποιημένων οργανισμών κατά ISO 9001 για την χρονική περίοδο 1997-2014 (ISO, 2014)

Εκτός από την υιοθέτηση της δομής "Annex SL", το ISO 9001: 2015 - "Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας - Απαιτήσεις" έφερε μερικές βασικές αλλαγές, καθιστώντας το πρότυπο πιο κοντά και πιο σύμφωνο με τα Επιχειρησιακά Μοντέλα (Fonseca, 2015):

- Οι έννοιες όπως ο έλεγχος των αλλαγών, η στρατηγική κατεύθυνση και η διαχείριση της γνώσης έχουν ενισχυθεί προσεγγίζοντας και εμπλουτίζοντας το πρότυπο ISO 9001 και τη διαχείριση των επιχειρήσεων.
- Το οργανωτικό πλαίσιο και τα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη (εκείνα που έχουν συγκεκριμένο ή δυνητικό αντίκτυπο στην ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών).
- Δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στη διαδικασία προσέγγισης και λιγότερο στην τεκμηρίωση και εισήχθη η σκέψη βασισμένη στον κίνδυνο προσθέτοντας μια συστηματική αξιολόγηση δυνητικών και πραγματικών ζητημάτων με στόχο να καταστούν οι διαδικασίες πιο ισχυρές και ικανές.

Το πρότυπο ISO 9001: 2015 προτείνει επίσης ένα μοντέλο διαδικασιών που δείχνει τους δεσμούς με τις ρήτρες του διεθνούς προτύπου, το οποίο παρουσιάζεται στην επόμενη εικόνα.



Εικόνα 2 Εικόνα 2. Σύνδεσμοι ISO 9001: 2015 - Προσέγγιση διεργασίας (πηγή: ISO, 2015)

1.12 Global Food Safety Initiative (GFSI)

Η πρωτοβουλία για την παγκόσμια ασφάλεια των τροφίμων (GFSI), η οποία συντονίστηκε από το CIES (Comité International d'Entreprise à Succursales – Φόρουμ Επιχειρήσεων Τροφίμων), ξεκίνησε τον Μάιο του 2000 ως αντίδραση στην άνευ προηγουμένου ανάπτυξη και επέκταση των ιδιωτικών προτύπων. Από τότε, η GFSI έχει αρχίσει να αξιολογεί ιδιωτικά πρότυπα για να τα δεχτεί ως ορθές πρακτικές GFSI. Οι ισχυρότεροι λιανοπωλητές στην Ευρώπη, την Ασία και τις ΗΠΑ συμφώνησαν να υποβάλουν αίτηση πιστοποίησης σύμφωνα με το GFSI για τα δικά τους προϊόντα και τις ιδιωτικές ετικέτες (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Το GFSI δεν είναι ένα πρόγραμμα πιστοποίησης και ούτε διεξάγει δραστηριότητες πιστοποίησης ή διαπίστευσης. Ένα πρόγραμμα πιστοποίησης ασφάλειας τροφίμων αναγνωρίζεται από τη GFSI όταν πληροί διεθνώς αναγνωρισμένες απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων που έχουν αναπτυχθεί από μια ομάδα με πολλούς φορείς, οι οποίες δημιουργούνται σύμφωνα με την ορθή διεθνή πρακτική (Havinga, 2006).

Όλα τα συστήματα που έχουν αναγνωριστεί από το GFSI έχουν αναπτυχθεί εδώ και πολλά χρόνια, ξεκινώντας από μεμονωμένα πρότυπα που έχουν δημιουργηθεί από οργανισμούς όπως λιανοπωλητές, βιομηχανικούς κλάδους ή φορείς πιστοποίησης. Τα συστήματα που αναγνωρίζονται από τη GFSI έχουν την προέλευσή τους σε πρότυπα που χρονολογούνται από τις αρχές της δεκαετίας του 1980, με τη μεγαλύτερη επίδραση που δίνεται στις απαιτήσεις που καθορίζονται από τους λιανοπωλητές για τους προμηθευτές τους. Όλα τα συστήματα και τα πρότυπα που αναγνωρίζονται από το GFSI περιέχουν απαιτήσεις που υπερβαίνουν τις απαιτήσεις του Κώδικα Πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων (Codex Alimentarius), οι οποίες θεωρούνται από τη βιομηχανία τροφίμων ως σημαντικές για την ασφάλεια των τροφίμων (Crandall et al., 2012).

Οφέλη από την αναγνώριση GFSI (Havinga, 2006; Crandall et al., 2012; Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018):

- Η διαδικασία συγκριτικής αξιολόγησης GFSI παρέχει μια ανεξάρτητη επαλήθευση του προγράμματος πιστοποίησης.
- Η αναγνώριση του προγράμματος πιστοποίησης από το διοικητικό συμβούλιο της GFSI, παρέχει αξιοπιστία μέσω της υποστήριξης από τις μεγαλύτερες εταιρείες βιομηχανίας τροφίμων στον κόσμο.

- Η συστηματική αναθεώρηση των απαιτήσεων συγκριτικής αξιολόγησης GFSI από παγκόσμιους ενδιαφερόμενους έχει οδηγήσει σε συνεχή βελτίωση των προγραμμάτων πιστοποίησης μέσω της αναθεώρησής τους.

Όπως αναφέρουν οι Sunou & Saito, (2017), η διαχείριση των συστημάτων υγιεινής κατά HACCP είναι η προσπάθεια κατανόησης της περιοχής κρίσης των τροφίμων και η προσπάθεια της διαχείρισης της υγιεινής από την οπτική γωνία των τριών μεγάλων κινδύνων των τροφίμων. Η διαχείριση της υγιεινής ουσιαστικά περιλαμβάνει:

1. τον έλεγχο των φυσικών κινδύνων (μολύνσεις από ξένα σώματα),
2. του βιολογικού κινδύνου (βακτηριακή μόλυνση),
3. της χημικής ρύπανσης (υπολείμματα γεωργικών χημικών ουσιών).

Ο ποιοτικός έλεγχος επιπέδου ISO 9001 στοχεύει στη βελτίωση του συστήματος διαχείρισης, στη διαμόρφωση κανόνων για τη διατήρηση της ποιότητας και στην καταγραφή της αυστηρής συμμόρφωσης με τους κανόνες. Η άμυνα των τροφίμων σημαίνει να αποφεύγονται τα κακόβουλα αντικείμενα, οι παραγωγοί πρέπει να συμμορφώνονται με το νόμο, να εκπαιδεύουν πλήρως τους υπαλλήλους για την ηθική, εταιρική φιλοσοφία και την επαγγελματική ασφάλεια και να διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων τους (Sunou & Saito, 2017).

Επί του παρόντος υπάρχουν εννέα πρότυπα πιστοποίησης εγκεκριμένα από το GFSI όπως παρουσιάζεται στην επόμενη εικόνα. Μεταξύ αυτών, υπάρχουν τέσσερα πρότυπα για τα γεωργικά προϊόντα, με το πιο σημαντικό πρότυπο να είναι η GLOBAL GAP, το οποίο θα αναλυθεί στην συνέχεια. Είναι μια έννοια της διαχείρισης των γεωργικών επιχειρήσεων για την παραγωγή βιώσιμων και ασφαλών γεωργικών προϊόντων και αποτελείται από τρεις πυλώνες (Sunou & Saito, 2017):

1. την ασφάλεια των τροφίμων,
2. την ασφάλεια στην εργασία και
3. τη διατήρηση του περιβάλλοντος.

1.13 Παγκόσμιο πρότυπο για την ασφάλεια των τροφίμων BRC

Η British Retail Consortium (BRC) είναι μια κοινοπραξία λιανοπωλητών του Ηνωμένου Βασιλείου που έχει ως μέλη βρετανικές εταιρείες καθώς και άλλες

μεγάλες διεθνείς επιχειρήσεις. Παρόλο που το πρότυπο BRC για την ασφάλεια των τροφίμων ξεκίνησε στο Ηνωμένο Βασίλειο, αναγνωρίζεται πλέον ως παγκόσμιο πρότυπο. Υπάρχουν πάνω από 17.000 εταιρείες πιστοποιούμενες από την BRC σε όλο τον κόσμο και ένα εκτεταμένο δίκτυο οργανισμών πιστοποίησης BRC σε 90 χώρες. Αρχικά, η BRC ανέπτυξε το παγκόσμιο πρότυπο για την ασφάλεια των τροφίμων το 1998 για να βοηθήσει την βιομηχανία τροφίμων να ανταποκριθεί στις νομοθετικές απαιτήσεις της οδηγίας της ΕΕ για την ασφάλεια των γενικών προϊόντων και του νόμου για την ασφάλεια των τροφίμων στο Ηνωμένο Βασίλειο. Το πρότυπο BRC αποτελεί πρότυπο για την προμήθεια τροφίμων που εφαρμόζεται στις δραστηριότητες προμήθειας τροφίμων, αποδεικνύοντας ότι οι έμποροι λιανικής πώλησης και οι κάτοχοι εμπορικών σημάτων του Ηνωμένου Βασιλείου αποδεικνύουν την απαιτούμενη επιμέλεια ενόψει πιθανής δίωξης από τις αρχές αυτής της χώρας (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Το πρότυπο BRC καλύπτει όλους τους τομείς της ασφάλειας και της νομιμότητας των προϊόντων, συμπεριλαμβανομένου του συστήματος HACCP, της διαχείρισης της ποιότητας, των περιβαλλοντικών προτύπων και του ελέγχου προϊόντων και διαδικασιών εντός του οργανισμού. Σημαντικά επιχειρηματικά οφέλη προέρχονται από την εμπιστοσύνη των πελατών που παρέχεται από την πιστοποίηση BRC. Κάθε πρότυπο αναπτύσσεται υπό την ηγεσία της BRC και των μελών της, υπό συνεχή αναθεώρηση, τουλάχιστον μία φορά κάθε τρία χρόνια, αντανακλώντας σε μεγάλο βαθμό την μεταβαλλόμενη νομοθεσία της ΕΕ και συνεχώς αναπτύσσοντας τις απαιτήσεις της βέλτιστης πρακτικής. Η χρήση του προτύπου BRC είναι νομικά εθελοντική, αλλά συνιστάται στους παραγωγούς τροφίμων που είναι πρόθυμοι να προμηθεύσουν προϊόντα υπεραγοράς στο Ηνωμένο Βασίλειο (dell'Aquila & Caccamisi, 2007). Μετά την επιτυχία και την ευρεία αποδοχή του Παγκόσμιου Προτύπου για τα Τρόφιμα, η BRC δημοσίευσε την πρώτη έκδοση του Προτύπου Συσκευασίας το 2002, ακολουθούμενη από το Consumer Products Standard τον Αύγουστο του 2003 και το πρότυπο Παγκόσμιας αποθήκευσης και διανομής BRC τον Αύγουστο του 2006. Το 2009, (RILA) για την ανάπτυξη του Παγκόσμιου Προτύπου για τα καταναλωτικά προϊόντα στη Βόρεια Αμερική (Van Der Meulen, 2011).

Το BRC είναι ένα διαπιστευμένο σύστημα πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO/IEC 17065: 2012 και είναι ένα από τα αναγνωρισμένα συστήματα Πρωτοβουλίας για την Παγκόσμια Ασφάλεια των Τροφίμων (GFSI) ως σημείο αναφοράς για την

αξιολόγηση των επιχειρήσεων τροφίμων. Η εταιρική αξιολόγηση και πιστοποίηση πρέπει να διεξάγονται από οργανισμούς διαπίστευσης διαπιστευμένους σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO / IEC 17065: 2012 για το σύστημα BRC από οργανισμό διαπίστευσης (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Μέχρι σήμερα, η BRC έχει αναπτύξει ένα σύνολο προτύπων σε πολλούς τομείς για την πιστοποίηση των προμηθευτών της: ασφάλεια τροφίμων, συσκευασία και υλικά συσκευασίας, αποθήκευση και διανομή, πράκτορες και μεσίτες, καταναλωτικά προϊόντα. Το πρότυπο τροφίμων BRC είναι πρότυπο προϊόντος και όχι πρότυπο για ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας, εστιάζοντας σε πρόσθετες απαιτήσεις για προϊόντα, επεξεργαστές παραγωγής και εξοπλισμό (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Το Παγκόσμιο Πρότυπο BRC επικεντρώνεται στα εξής (British Retail Consortium, 2015):

- Στη σημασία της δέσμευσης της διοίκησης.
- Στα προγράμματα ασφάλειας τροφίμων με βάση την ανάλυση κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP).
- Στα συστήματα διαχείρισης ποιότητας.
- Στον έλεγχο καλών διαδικασιών παραγωγής – δεν είναι απλώς ένας έλεγχος εγγράφων.
- Στις περιοχές ελέγχου που συχνά έχουν το υψηλότερο ποσοστό ανάκλησης και ανάληψης προϊόντων, όπως η επισήμανση και η συσκευασία.
- Στην ανάπτυξη συστημάτων για τη μείωση της έκθεσης σε απάτη τροφίμων.
- Στη διασφάλιση της συνέπειας της διαδικασίας ελέγχου.
- Στην παροχή ενός παγκόσμιου προτύπου BRC που είναι αρκετά φορητό ώστε να επιτρέπει την προσθήκη πρόσθετων ενοτήτων για τη μείωση του φόρτου ελέγχου.
- Στην προώθηση μεγαλύτερης ανθεκτικότητας, διαφάνειας και ανιχνευσιμότητας στην αλυσίδα εφοδιασμού.

Το Παγκόσμιο Πρότυπο BRC χωρίζεται σε επτά ενότητες (British Retail Consortium, 2015):

1. Ανάλυση υποχρέωσης διαχείρισης και συνεχής βελτίωση

2. Το σχέδιο ασφάλειας των τροφίμων (HACCP)
3. Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων και της ποιότητας
4. Πρότυπα χωρών
5. Έλεγχος προϊόντος
6. Έλεγχος των διαδικασιών
7. Προσωπικό

Οι έμποροι λιανικής πώλησης είναι υποχρεωμένοι νομικά να λάβουν όλες τις εύλογες προφυλάξεις και να ασκήσουν κάθε δυνατή επιμέλεια για να αποφύγουν την αποτυχία. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, την επαλήθευση της τεχνικής απόδοσης στις εγκαταστάσεις παραγωγής τροφίμων των προϊόντων που φέρουν το σήμα λιανικής πώλησης. Τα παγκόσμια πρότυπα BRC στοχεύουν στη βελτίωση των προτύπων προμηθευτών και προσφέρουν συνεκτικότητα, βοηθώντας παράλληλα στην αποτροπή της αποτυχίας του προϊόντος και στη μείωση του αριθμού των ελέγχων που απαιτούνται για τους κατασκευαστές τροφίμων. Τέλος, η στήριξη των στόχων του λιανοπωλητή και η παροχή σύντομων πληροφοριών που βοηθούν στην υπεράσπιση της δέουσας επιμέλειας είναι επίσης οι λόγοι για τους οποίους τα πρότυπα αυτά έγιναν τόσο δημοφιλή (Havinga 2006).

Υπάρχουν ορισμένες θεμελιώδεις διαφορές μεταξύ του BRC και του ISO 22000 (Van Der Meulen, 2011; British Retail Consortium, 2015; Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018):

- Το BRC χρησιμοποιεί το Codex HACCP, το ISO 22000 χρησιμοποιεί ISO-HACCP. Μία από τις μεγάλες διαφορές είναι ότι το ISO 22000 εισάγει ένα σύνολο μέτρων ελέγχου που ονομάζονται προηγούμενα επιχειρησιακά προγράμματα (OPSP).
- Το BRC αναγνωρίζεται από το GFSI, το ISO 22000 δεν αναγνωρίζεται.
- Το BRC είναι προδιαγραφικό, το ISO 22000 είναι γενικό (το FSSC 22000 είναι επίσης συντακτικό και αναγνωρίζεται από το GFSI).
- Το πρότυπο BRC αναθεωρείται συνεχώς, το ISO 22000 δεν έχει αλλάξει για περισσότερο από 10 χρόνια.
- Το ISO 22000 επικεντρώνεται περισσότερο στην ενσωμάτωση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με τους

επιχειρησιακούς στόχους και την ανάγκη επικοινωνίας καθώς και ένα πρόσθετο προγενέστερο πρότυπο, ενώ το BRC επικεντρώνεται περισσότερο στη βελτίωση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με σαφή αντιμετώπιση των προηγούμενων προγραμμάτων δοκιμών προϊόντων και επικεντρωθεί στην καθημερινή παρακολούθηση της ασφάλειας των τροφίμων.

- Σε αντίθεση με το FSSC 22000 που αξιολογεί τα τεκμηριωμένα συστήματα και τα αρχεία του οργανισμού, η BRC επικεντρώνεται στην εφαρμογή κατάλληλων διαδικασιών κατασκευής.

1.14 Global Good Agricultural Practices (GlobalGAP) πρώην EurepGAP

Το EurepGAP είναι ένα ποιοτικό πρότυπο το οποίο ξεκίνησε το 1997 ως πρωτοβουλία μεγάλων Ευρωπαϊών λιανοπωλητών που ανήκουν στην Ομάδα Εργασίας Euro-Retailer Products (EUREP) για την αντιμετώπιση των ανησυχιών και των απαιτήσεων των καταναλωτών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, την προστασία του περιβάλλοντος, την υγεία των εργαζομένων, την ασφάλεια και την καλή διαβίωση των ζώων. Στόχος ήταν η ανάπτυξη εθελοντικών προτύπων και διαδικασιών για την πιστοποίηση GAP (Good Agricultural Practice) (Amekawa, 2009; Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Τα πρότυπα EUREPGAP βοήθησαν τους παραγωγούς να συμμορφωθούν με τα αποδεκτά Ευρωπαϊκά Κριτήρια Ασφάλειας Τροφίμων, τις βιώσιμες μεθόδους παραγωγής, την καλή μεταχείριση των ζώων και την ευημερία των εργαζομένων και την υπεύθυνη χρήση του νερού, των σύνθετων ζωοτροφών και του πολλαπλασιαστικού υλικού των φυτών. Η εναρμονισμένη πιστοποίηση σήμαινε επίσης εξοικονόμηση για τους κατασκευαστές, καθώς δεν θα έπρεπε να διενεργούν περισσότερους ελέγχους σύμφωνα με διαφορετικά κριτήρια κάθε χρόνο. Θεωρήθηκε επίσης ότι η ανάπτυξη κοινών συστημάτων πιστοποίησης είναι προς το συμφέρον των παραγωγών. Μέχρι στιγμής, οι οργανώσεις που συνδέονται με πολλούς λιανοπωλητές έπρεπε να εκτελούν πολλαπλούς ελέγχους με βάση διαφορετικά κριτήρια κάθε χρόνο. Υπό τις συνθήκες αυτές, το EUREP θέσπισε εναρμονισμένα πρότυπα και διαδικασίες για την ανάπτυξη ορθών γεωργικών πρακτικών στη συμβατική γεωργία, συμπεριλαμβανομένης της έμφασης για τη σημασία της ολοκληρωμένης διαχείρισης των καλλιεργειών και μιας υπεύθυνης προσέγγισης για την ευημερία των εργαζομένων. Αυτό οδήγησε σε αυτό που ονομαζόταν αρχικά το

ευρωπαϊκό πρωτόκολλο λιανικής πώλησης για την ορθή γεωργική πρακτική (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Η πιστοποίηση EurepGAP καλύπτει μια σειρά γεωργικών και διατροφικών προϊόντων. Το καθεστώς καλύπτει ολόκληρη τη γεωργική παραγωγική διαδικασία του πιστοποιημένου προϊόντος, από τη φύτευση στο έδαφος (σημεία ελέγχου σπόρων προς σπορά) στο μη επεξεργασμένο τελικό προϊόν (σημεία ελέγχου και αποθήκευσης). Το καθεστώς συμβάλλει επίσης στη δημιουργία ευαισθητοποίησης και λογοδοσίας όσον αφορά τις κοινωνικές πτυχές και τα κριτήρια καλής διαβίωσης των ζώων στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Το EurepGAP υπογραμμίζει τη σημασία του προσδιορισμού της ποσότητας καταλοίπων, τον καθορισμό ενός προτύπου σχετικά με τα ανώτατα όρια καταλοίπων και την κατάρτιση κατευθυντήριων σημειώσεων που θα βοηθήσουν τους αγρότες και τους παραγωγούς να αποδείξουν ότι τα προϊόντα τους πληρούν τις απαιτήσεις (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Το GlobalGAP είναι επίσης το σημαντικότερο ιδιωτικό πρότυπο, απαιτώντας από τους παραγωγούς να επιδείξουν καλές γεωργικές πρακτικές (GAP) που σχετίζονται με υγειονομικές, φυτοϋγειονομικές και περιβαλλοντικές ανησυχίες (Henson & Humphrey, 2009). Στον τομέα των νωπών προϊόντων, τα ιδιωτικά αγρο-οικολογικά πρότυπα συνήθως καλύπτουν τη χρήση φυτοφαρμάκων και τα ποσοστά εφαρμογής, την ιχνηλασιμότητα, τη διαχείριση των υδάτων, την υιοθέτηση ολοκληρωμένων συστημάτων διαχείρισης των καλλιεργειών, την τήρηση αρχείων και τον αυτοελέγχο, τη συγκομιδή και τη συσκευασία, καθώς και τις πρακτικές των μεταφορών.

Η GlobalGAP προσφέρει τρία βασικά προϊόντα πιστοποίησης που ονομάζονται LocalGAP, GlobalGAP και GlobalGAP+, δηλαδή: 40 πρότυπα και προγράμματα για τρεις τομείς: καλλιέργειες, κτηνοτροφία και υδατοκαλλιέργεια και προσαρμοσμένες λύσεις για μέλη της GlobalGAP. Με περισσότερα από 600 πιστοποιημένα προϊόντα και περισσότερους από 175.000 πιστοποιημένους κατασκευαστές σε περισσότερες από 125 χώρες, η GlobalGAP καταφέρνει να οικοδομήσει την εμπιστοσύνη, την ακεραιότητα, την καινοτομία και την αριστεία των μελών της (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Το GlobalGAP είναι ένα πρότυπο που ξεκινάει πριν από την εκτροφή/καλλιέργεια, το οποίο σημαίνει ότι το πιστοποιητικό καλύπτει τη διαδικασία απόκτησης πιστοποιημένου προϊόντος από αγροτικές εισροές, όπως ζωοτροφές ή δένδρυλλια,

καθώς και όλες τις γεωργικές δραστηριότητες έως ότου το προϊόν εγκαταλείψει την εκμετάλλευση. Η πιστοποίηση GlobalGAP εκτελείται από περισσότερους από 100 ανεξάρτητους οργανισμούς πιστοποίησης διαπιστευμένους σε περισσότερες από 125 χώρες. Είναι ανοικτή σε όλους τους κατασκευαστές σε όλο τον κόσμο. Το GlobalGAP περιλαμβάνει τακτικές επιθεωρήσεις κατασκευαστών και αιφνιδιαστικές πρόσθετες επιθεωρήσεις (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Για να λάβει ένας οργανισμός πιστοποίηση κατά GlobalGAP, οι παραγωγοί πρέπει να καταβάλλουν ετήσια τέλη εγγραφής που χρεώνονται ανά προϊόν και ανά εκτάριο και τα συναφή έξοδα εφαρμογής του προτύπου. Τα αρχικά έξοδα πιστοποίησης και η συνεχής συμμόρφωση και η ανανέωση των πιστοποιητικών συνεπάγονται ότι οι πιστοποιήσεις του GlobalGAP είναι πιθανό να αποτελούν αρχικούς φραγμούς στο εμπόριο για τους αγρότες. Παρόλα αυτά, είναι το πιο ευρέως χρησιμοποιούμενο σύστημα πιστοποίησης στον υποτομέα εξαγωγών γεωργικών προϊόντων σε πολλές χώρες (Colen et al., 2012). Ορισμένες άλλες χώρες έχουν λάβει μέτρα για να αναπτύξουν τα δικά τους εγχώρια πρότυπα και να τα αξιοποιήσουν πλήρως με βάση του προτύπου GlobalGAP (π.χ. ChileGAP, ChinaGAP, KenyaGAP, MexicoGAP, SwissGAP). Με την πάροδο του χρόνου παρατηρούμε ταχείες αυξήσεις τόσο στον αριθμό των πιστοποιημένων παραγωγών όσο και στην καλλιεργούμενη περιοχή με φρούτα και λαχανικά σε όλες τις ηπείρους. Συνεπώς, ο αυξανόμενος ρόλος του GlobalGAP ως βασικού ιδιωτικού προτύπου που συνδέει τους αγρότες των ανεπτυγμένων και των αναπτυσσόμενων χωρών με τους διεθνείς λιανοπωλητές δεν μπορεί να υπερεκτιμηθεί.

Ως πρότυπο B2B, το σύστημα GlobalGAP παρέχει έναν οικονομικά αποδοτικό τρόπο για τους εμπόρους λιανικής πώλησης να εντοπίζουν τους αγρότες που παράγουν σύμφωνα με αποδεκτά από τη βιομηχανία πρότυπα. Η πιστοποίηση GlobalGAP ανακατανέμει επίσης ορισμένα από τα έξοδα για την ασφάλεια των τροφίμων – όπως δοκιμές εδάφους και νερού, κατάρτιση εργαζομένων και ετήσιοι έλεγχοι – μακριά από τους λιανοπωλητές στους παραγωγούς. Αυτές οι υποχρεωτικές αρχικές επενδύσεις και οι επαναλαμβανόμενες δαπάνες είναι πιθανό να οδηγήσουν σε αυξημένη παραγωγικότητα ή/και βελτιωμένη ποιότητα προϊόντος που προκύπτει από άλλες έμμεσες εμπορικές επιπτώσεις της πιστοποίησης και αυξήθηκαν οι πριμοδοτήσεις για τις τιμές των γεωργικών εκμεταλλεύσεων (Colen et al., 2012; Kariuki et al., 2012).

Συνοπτικά, η πιστοποίηση GlobalGAP εναρμονίζει τις γεωργικές πρακτικές μεταξύ των γεωργικών εκμεταλλεύσεων σε διάφορες χώρες, παρέχει μια κοινή γλώσσα κατά μήκος της αλυσίδας αξίας και σηματοδοτεί την ποιότητα του προϊόντος στους λιανοπωλητές. Αυτές οι ιδιότητες μειώνουν το κόστος των συναλλαγών και τις ασυμμετρίες πληροφοριών που σχετίζονται με τις σχέσεις παραγωγών και λιανοπωλητών και ενισχύουν το διεθνές εμπόριο (Clougherty & Grajek, 2008). Ωστόσο, υπάρχει η πιθανότητα, ακόμη και μετά την κάλυψη του κόστους πιστοποίησης, τα πρότυπα να μην επηρεάζουν το εμπόριο.

1.15 International Food Standard IFS

Το 2002, προκειμένου να δημιουργηθεί ένα κοινό πρότυπο για την ασφάλεια των τροφίμων, οι γερμανοί επιχειρηματίες τροφίμων από το HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) έχουν αναπτύξει ένα πρότυπο ελέγχου που ονομάζεται International Food Standard ή IFS. Το 2003, οι γάλλοι λιανοπωλητές και χονδρέμποροι από την FCD (Ομοσπονδία Εμπορίου και Διανομής) εντάχθηκαν στην ομάδα εργασίας της IFS και συνέβαλαν στην ανάπτυξη του ισχύοντος προτύπου (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Ο στόχος του IFS είναι να δημιουργήσει ένα συνεκτικό σύστημα αξιολόγησης για όλες τις εταιρείες λιανικής πώλησης τροφίμων με ενιαία τεκμηρίωση, κοινές διαδικασίες ελέγχου και αμοιβαία αποδοχή των ελέγχων, γεγονός που θα δημιουργήσει υψηλό επίπεδο διαφάνειας σε ολόκληρη την εφοδιαστική τροφίμων. Η εμπέλειά του έχει υπερβεί τον τομέα των τροφίμων (Διεθνές Προτεινόμενο Πρότυπο), αν και τα πρότυπα τροφίμων εξακολουθούν να κατέχουν σημαντική θέση. Το Διεθνές Πρότυπο Τροφίμων είναι ένα μοναδικό και παγκοσμίως αναγνωρισμένο πρότυπο που εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια επεξεργασίας τροφίμων (European Food Law Association, 2011; Nikolic et al., 2013).

Το IFS Food Standard αποτελεί ένα από τα οκτώ πρότυπα του οργανισμού International Featured Standards (IFS). Αποτελεί αναγνωρισμένο πρότυπο από το GFSI για την επαλήθευση της ασφάλειας των τροφίμων και της ποιότητας των διαδικασιών και προϊόντων τροφίμων των παραγωγών. Αναφέρεται σε εταιρείες επεξεργασίας τροφίμων ή σε εταιρείες συσκευασίας τροφίμων. Το IFS Food εφαρμόζεται όταν τα προϊόντα μεταποιούνται ή όταν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης του προϊόντος κατά τη διάρκεια της πρωτογενούς συσκευασίας. Το πρότυπο περιέχει

πολλές πτυχές συμμόρφωσης και υποστηρίζει τις προσπάθειες παραγωγής και μάρκετινγκ για την ασφάλεια και την ποιότητα της μάρκας (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Το πρόγραμμα IFS Global Market βασίζεται στην ανάλυση κινδύνου ως εργαλείο για τις μικρές ή λιγότερο ανεπτυγμένες επιχειρήσεις να δημιουργήσουν και να εφαρμόσουν ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων μέσω μιας συστηματικής προσέγγισης στην έννοια της συνεχούς βελτίωσης. Οι τυποποιημένες απαιτήσεις δίνουν σε κάθε εταιρεία την ευκαιρία να αναπτύξει τη δική της λύση που ταιριάζει στις διαδικασίες και τις ανάγκες της εταιρείας (Pop, Dracea & Vlădulescu, 2018).

Ο σκοπός του προτύπου IFS είναι να δημιουργηθεί ένα συνεκτικό σύστημα αξιολόγησης για όλους τους παράγοντες της τροφικής αλυσίδας. Σύμφωνα με τους Nikolic et al., (2013) οι κύριοι στόχοι του IFS είναι:

- Διασφάλιση της διαφάνειας και της ανιχνευσιμότητας σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού.
- Καθιέρωση κοινού προτύπου με ενιαίο σύστημα αξιολόγησης.
- Να συνεργάζεται με διαπιστευμένους οργανισμούς πιστοποίησης και με εξειδικευμένους και ικανούς αξιολογητές.
- Δημιουργία βάσης για την αξιολόγηση των δικών τους εμπορικών σημάτων.
- Μοναδική διατύπωση και εφαρμογή του ελέγχου.
- Βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων και βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων.
- Βελτίωση της προστασίας και της εμπιστοσύνης των καταναλωτών.
- Μείωση του κόστους και εξοικονόμηση χρόνου.

Ένας από τους κύριους λόγους για τους οποίους η IFS συνεχώς πολλαπλασιάζεται και αναπτύσσεται είναι ο αυξανόμενος αριθμός ιδιωτικών ετικετών που ανήκουν στο λιανεμπόριο στην ευρωπαϊκή βιομηχανία τροφίμων. Το IFS είναι ένα ουδέτερο μέσο που βασίζεται σε ελέγχους τρίτων μερών που μπορούν να μειώσουν το κόστος και να βελτιώσουν ταυτόχρονα την ποιότητα. Για το λόγο αυτό, το πρότυπο έχει γίνει ευρέως αποδεκτό στους γερμανικούς και γαλλικούς τομείς λιανικής πώλησης και έχει προχωρήσει προς τον καθορισμό ενός προτύπου πιστοποίησης όχι μόνο για ιδιωτικές ετικέτες αλλά και για σήματα κατασκευαστών (Fontaine et al., 2018).

Στην πραγματικότητα, το IFS αντικατέστησε σε μεγάλο βαθμό το πρότυπο του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO) στην ευρωπαϊκή βιομηχανία τροφίμων.

Παρόλα αυτά, μια πιο προσεκτική ματιά αποκαλύπτει ότι και τα δύο πρότυπα, το ISO 9001 και το IFS, χαρακτηρίζονται επίσης από μια αξιοσημείωτη διαφορά. Σε αντίθεση με το πρότυπο ISO, το IFS διακρίνεται από διάφορους κανονισμούς που αφορούν συγκεκριμένους κλάδους. π.χ. την εισαγωγή διαφόρων κατηγοριών προϊόντων και κανονισμών που είναι ιδιαίτερα σημαντικά για τη βιομηχανία τροφίμων (ιατρικές εξετάσεις, υγιεινή του προσωπικού, ανάλυση του πόσιμου νερού, έλεγχος των παρασίτων κλπ.). Το πρότυπο περιλαμβάνει επίσης διάφορες και κριτήρια που είναι σημαντικά κυρίως για την ασφάλεια των τροφίμων. Αυτά τα κριτήρια πρέπει να πληρούνται για την ανάθεση πιστοποιητικού. Με την ικανοποίηση των απαιτήσεων των προτύπων, μια εταιρεία μπορεί να πιστοποιηθεί στο επίπεδο της ίδρυσης ή στο υψηλότερο επίπεδο (Fontaine et al., 2018).

Οι σημαντικότεροι ευρωπαίοι λιανοπωλητές απαιτούν πιστοποίηση IFS από τους προμηθευτές που περιλαμβάνονται στην αλυσίδα εφοδιασμού τους. Αλλά η IFS είναι ένα διεθνές πρότυπο και μπορεί να εφαρμοστεί και σε προμηθευτές εκτός Ευρώπης. Το πρότυπο επιτρέπει σε έναν οργανισμό να:

- Παρέχει αποδείξεις δέσμευσης και, σε περίπτωση συμβάντος ασφάλειας τροφίμων, νομική υπεράσπιση στο πλαίσιο της έννοιας της δέουσας επιμέλειας.
- Δημιουργεί και να εφαρμόζει ένα σύστημα διαχείρισης ικανό να τον βοηθήσει να ικανοποιήσει καλύτερα τις απαιτήσεις ποιότητας/ασφάλειας των τροφίμων και τη συμμόρφωση με το νόμο, με ειδική αναφορά στη νομοθεσία που ισχύει στις χώρες όπου καταναλώνεται το τελικό προϊόν
- Παρέχει ένα εργαλείο για τη βελτίωση της απόδοσης της ασφάλειας των τροφίμων και τα μέσα για την αποτελεσματική παρακολούθηση και μέτρηση των επιδόσεων ασφάλειας των τροφίμων
- Διευκολύνεται τη μείωση των αποβλήτων προϊόντων, την ανανέωση των προϊόντων και την ανάκληση των προϊόντων

1.16 Safe Quality (SQF)

Το Safe Quality (SQF) είναι μια πρωτοβουλία στη Δυτική Αυστραλία, ανταποκρινόμενη στις ευρωπαϊκές πρωτοβουλίες για την ασφάλεια των τροφίμων,

που διευθύνουν σήμερα το Ινστιτούτο Μάρκετινγκ Τροφίμων (IMF) στο Arlington, ΗΠΑ. Εκτός από την επισιτιστική ασφάλεια, το SQF επικεντρώνεται στην ποιότητα των προϊόντων και στις στρατηγικές τόνωσης της βελτίωσης. Ο βασικός στόχος του προτύπου είναι ο έλεγχος ολόκληρης της τροφικής αλυσίδας. Ωστόσο, το SQF πιστεύει ότι ένα πρότυπο δεν λειτουργεί για όλες τις εταιρείες που δραστηριοποιούνται εντός της τροφικής αλυσίδας και ότι τα περισσότερα άλλα πρότυπα λειτουργούν μόνο για μεγάλες εταιρείες. Οι περισσότερες διαδικασίες που σχετίζονται με τα πρότυπα θεωρούνται πολύ περίπλοκες και επίπονες για τις μικρές επιχειρήσεις. Έτσι, το SQF ανέπτυξε δύο διαφορετικούς κανόνες, το SQF 1000 και το SQF 2000. Ο κώδικας SQF 2000, βασισμένος στους κανόνες HACCP που αναπτύχθηκαν από την Επιτροπή Codex Alimentarius, αναπτύχθηκε σε συνεννόηση με τη βιομηχανία τροφίμων και τους επαγγελματίες ποιότητας (Aung & Chang, 2014).

Σε αντίθεση με άλλα αναγνωρισμένα συστήματα ποιότητας όπως το BRC, το HACCP και το ISO 9001, το SQF συνδυάζει ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας, όπως το ISO 9001 και ένα σύστημα ασφάλειας τροφίμων (HACCP), με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας των τροφίμων. Εκτός από τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CPC) για την ασφάλεια των τροφίμων, προσδιορίζονται κρίσιμα σημεία ποιότητας, γεγονός που καθιστά το SQF ένα ολοκληρωμένο σύστημα (Aung & Chang, 2014).

Το πρόγραμμα SQF αναγνωρίζεται από την Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια των Τροφίμων (GFSI) και συνδέει την πιστοποίηση της πρωτογενούς παραγωγής με την παραγωγή τροφίμων, τη διανομή και την πιστοποίηση της διαχείρισης των χρηματιστηριακών εταιρειών (Stier, 2013).

Οι κώδικες SQF, 1000 και 2000, προσφέρουν στον τομέα τροφίμων (πρωτογενείς παραγωγοί, παραγωγοί τροφίμων, λιανοπωλητές, αντιπρόσωποι και εξαγωγείς) ένα πρόγραμμα πιστοποίησης της ασφάλειας τροφίμων και διαχείρισης της ποιότητας που προσαρμόζεται στις απαιτήσεις του και επιτρέπει στους προμηθευτές να διασφαλίσουν την ασφάλεια των τροφίμων και τα κριτήρια εμπορικής ποιότητας με οικονομικά αποδοτικό τρόπο. Το 1994, καταρτίστηκε ο κώδικας SQF και εφαρμόστηκαν πιλοτικά προγράμματα για να εξασφαλιστεί η δυνατότητα εφαρμογής του στον τομέα των τροφίμων (Stier, 2013).

Ο κώδικας SQF 2000 μπορεί να χρησιμοποιηθεί από όλους τους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων. Ο Κώδικας είναι ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας βασισμένο στο HACCP που περιλαμβάνει την Εθνική Συμβουλευτική Επιτροπή για τα Μικροβιολογικά Κριτήρια για τα Τρόφιμα (NACMCF) και το CODEX HACCP, τις αποδεδειγμένες μεθόδους που χρησιμοποιούνται από τη βιομηχανία τροφίμων για τη μείωση της συχνότητας εμφάνισης μη ασφαλών τροφίμων που κυκλοφορούν στην αγορά. Έχει σχεδιαστεί για να υποστηρίζει την εταιρεία ή τα επώνυμα προϊόντα της εταιρείας και να παρέχει οφέλη στους προμηθευτές σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων (Mensah & Julien, 2011).

Ο κώδικας SQF Ed. 7, που δημοσιεύθηκε τον Ιούλιο του 2014, αντικαθιστά τόσο το SQF 1000 Code Edition 5 όσο και το SQF 2000 Code Edition, καλύπτοντας τις ανάγκες όλων των προμηθευτών της βιομηχανίας τροφίμων μέσω ενός διεθνώς αναγνωρισμένου συστήματος πιστοποίησης, εστιάζοντας στη συστηματική εφαρμογή του HACCP για τον έλεγχο των κινδύνων ποιότητας τροφίμων την ασφάλεια των τροφίμων. Η εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης του SQF καλύπτει τις απαιτήσεις ποιότητας και ασφάλειας του αγοραστή και παρέχει λύσεις για εταιρείες που παραδίδουν προϊόντα σε τοπικές και παγκόσμιες αγορές τροφίμων. Η τελευταία έκδοση περιλαμβάνει τρία επίπεδα πιστοποίησης. Οι οργανισμοί μπορούν να επιλέξουν το επίπεδο πιστοποίησης SQF που πρόκειται να ελεγχθεί για να αποκομίσουν τα μέγιστα οφέλη (Shinbaum, Crandall & O'Bryan, 2016).

Το Πρόγραμμα SQF είναι ένα σύστημα πιστοποίησης της ασφάλειας των τροφίμων και της ποιότητας, συμπεριλαμβανομένης της πρωτογενούς παραγωγής, της επεξεργασίας τροφίμων και της συναφούς βιομηχανίας, όπως η συσκευασία και η διατροφή των ζώων (Shinbaum, Crandall & O'Bryan, 2016).

Το SQF ευθυγραμμίζεται με τα πρότυπα HACCP, Codex Alimentarius, ISO 9001 (πρότυπο συστήματος διαχείρισης ποιότητας) και NACMCF (Εθνική Συμβουλευτική Επιτροπή για τα Μικροβιολογικά Κριτήρια Τροφίμων). Οι διαδικασίες πιστοποίησης και ελέγχου, συμπεριλαμβανομένων των προσόντων των ελεγκτών, διέπονται από ένα σύνολο κανόνων οι οποίοι εποπτεύονται από καθιερωμένα διεθνή πρότυπα διαπίστευσης (Shinbaum, Crandall & O'Bryan, 2016).

Υπάρχουν τρία επίπεδα πιστοποίησης. Κάθε επίπεδο έχει σχεδιαστεί για να υποδεικνύει το στάδιο ανάπτυξης του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας και της

ποιότητας του παραγωγού. Ο σχεδιασμός των επιπέδων στο πλαίσιο του κώδικα επιτρέπει σε κάθε προμηθευτή, από τον μικρότερο αγρότη έως τον μεγαλύτερο κατασκευαστή, να είναι επιλέξιμος για πιστοποίηση SQF. Το επίπεδο 2 του κώδικα SQF πληροί τα κριτήρια της Παγκόσμιας Πρωτοβουλίας για την Ασφάλεια των Τροφίμων από το Φόρουμ Καταναλωτικών Αγαθών, το οποίο δημιουργήθηκε με τη συγχώνευση της CIES, του κύριου οργανισμού βιομηχανίας τροφίμων και καταναλωτικών αγαθών, με το Παγκόσμιο Φόρουμ CEO και την Παγκόσμια Πρωτοβουλία Εμπορίου GCI), δύο παγκόσμιες πλατφόρμες συνεργατών και κατασκευαστών (Mensah & Julien, 2011).

- Επίπεδο 1: Βασικά στοιχεία για την ασφάλεια των τροφίμων

Οι προμηθευτές πρέπει να καταρτίσουν προληπτικά προγράμματα που να περιλαμβάνουν θεμελιώδεις ελέγχους για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι είναι ουσιώδεις για την εξασφάλιση υγιούς βάσης για την παραγωγή και την παρασκευή ασφαλών τροφίμων.

- Επίπεδο 2: Πιστοποιημένα σχέδια ασφάλειας τροφίμων με βάση το HACCP

Πέραν των απαιτήσεων του επιπέδου 1, οι προμηθευτές πρέπει να συμπληρώνουν και να τεκμηριώνουν την εκτίμηση κινδύνου για την ασφάλεια του προϊόντος και τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη μέθοδο HACCP, καθώς και ένα σχέδιο δράσης για την εξάλειψη, την πρόληψη ή τη μείωση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.

- Επίπεδο 3: Πλήρες σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων

Επιπλέον των απαιτήσεων επιπέδου 1 και επιπέδου 2, οι προμηθευτές πρέπει να συμπληρώσουν και να τεκμηριώσουν την αξιολόγηση της ποιότητας του τροφίμου του προϊόντος και της σχετικής διαδικασίας, προκειμένου να προσδιορίσουν τους ελέγχους που απαιτούνται για τη διασφάλιση ενός συνεπούς επιπέδου ποιότητας (Mensah & Julien, 2011).

Πρόκειται για δήλωση ότι τα σχέδια ασφάλειας των τροφίμων του προμηθευτή εφαρμόστηκαν σύμφωνα με τη μέθοδο HACCP και ότι η επικύρωση και η επαλήθευση του σχεδίου ασφάλειας των τροφίμων έχει αξιολογηθεί και καθοριστεί

αποτελεσματικά για τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων (Mensah & Julien, 2011).

Η συμμόρφωση με το SQF αποδεικνύει τη δέσμευση του προμηθευτή να (Shinbaum, Crandall & O'Bryan, 2016):

- Δημιουργεί ασφαλή, ποιοτικά τρόφιμα.
- Συμμορφωθεί με τις απαιτήσεις του κώδικα SQF.
- Συμμορφωθεί με την ισχύουσα νομοθεσία για τα τρόφιμα.

Επί του παρόντος, πολλοί παραγωγοί τροφίμων πρέπει να υποβληθούν σε πολλούς ελέγχους που βασίζονται σε διαφορετικά πρότυπα, λόγω του γεγονότος ότι δεν υπάρχει καθολικά αναγνωρισμένο πρότυπο για τα τρόφιμα. Επειδή το SQF είναι αποδεκτό από πολλούς λιανοπωλητές παγκοσμίως, η συμμετοχή σε αυτό το πρόγραμμα πιστοποίησης θα βοηθήσει στην εξάλειψη ενός μεγάλου μέρους αυτού του πλεονασμού. Είναι υποχρέωση κάθε εταιρείας να παρέχει στους πελάτες της ασφαλή και ποιοτικά τρόφιμα. Επιπλέον, ένας αυξανόμενος αριθμός λιανοπωλητών και χονδρεμπόρων απαιτούν από τους παραγωγούς και τους προμηθευτές τους να εφαρμόσουν τον κώδικα SQF (Shinbaum, Crandall & O'Bryan, 2016).

1.17 AGRO 2.1 και AGRO 2.2

Η ελληνική εθνική αρχή έχει δημοσιεύσει δύο μοντέλα "AGRO 2.1 Specifications" και "AGRO 2.2 Requirements". Το AGRO 2.1 αποτελεί τις αρχικές έννοιες για την πιστοποίηση της ολοκληρωμένης καλλιέργειας διαχείρισης καλλιεργειών που εφαρμόζεται σε κάθε γεωργική πρακτική ανεξάρτητα από τον τύπο της καλλιέργειας. Η AGRO 2.2 περιγράφει τις τεχνικές και νομικές απαιτήσεις για το σύστημα παραγωγής φυτών και συνοδεύει το μοντέλο AGRO 2.1. Περιλαμβάνει γενικούς κανόνες και απεικονίζει μέτρα για φιλική προς το περιβάλλον και ορθή γεωργική πρακτική προκειμένου να παράγει προϊόντα ασφαλούς και υψηλής ποιότητας, επιτυγχάνοντας παράλληλα την καλύτερη περιβαλλοντική διαχείριση (Liopa-Tsakalidi et al., 2013).

Το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO είναι μια εναλλακτική της συμβατικής και φιλοπεριβαλλοντική μέθοδος παραγωγής, σύμφωνα με την οποία ο παραγωγός μειώνει δραστικά τη χρήση χημικών σκευασμάτων και την ανεξέλεγκτη εφαρμογή καλλιεργητικών παρεμβάσεων. Είναι υποχρεωμένος να

ακολουθήσει συγκεκριμένους κανόνες παραγωγής, σύμφωνα με τις υποδείξεις επιβλέποντα Γεωπόνου και να τηρεί αρχεία καταγραφών των πρακτικών που εφαρμόζει, με στόχο τη διασφάλιση της υγείας του καταναλωτή και την προστασία του περιβάλλοντος.

Η αξιολόγηση, η πιστοποίηση και η επιτήρηση του Συστήματος Ολοκληρωμένης Γεωργικής Διαχείρισης σε Γεωργικές Εκμεταλλεύσεις που εκτελείται σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 2.1 & AGRO 2.2, μπορεί να εφαρμοσθεί στους παρακάτω τομείς:

- Γεωργικές εκμεταλλεύσεις παραγωγής γεωργικών προϊόντων φυτικής προέλευσης, από το έδαφος
- Γεωργικές εκμεταλλεύσεις δραστηριοτήτων πρώτης μεταποίησης γεωργικών προϊόντων φυτικής προέλευσης όπως ο καθαρισμός, η διαλογή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η διανομή κλπ.
- Συνάξεις προσώπων χωρίς νομική μορφή και υποομάδα παραγωγών που ανήκουν σε συνεταιρισμό. Σε περίπτωση υποομάδας από συνεταιρισμό η λειτουργία τους περιγράφεται σε σχετικό κανονισμό λειτουργίας. Στο πιστοποιητικό αναφέρονται τα ονόματα όσων ανήκουν στην πιστοποιημένη ομάδα και η περιγραφή των αγροτεμαχίων.

Το πρότυπο αυτό δίνει βάρος σε τέσσερις βασικούς τομείς, οι οποίοι είναι:

- Η ορθή γεωργική πρακτική.
- Η ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων.
- Η ασφάλεια του παραγόμενου προϊόντος.
- Η ιχνηλασιμότητα.

Τα πρότυπα AGRO εφαρμόζονται ευρέως στην ελληνική γεωργία, έχουν αυστηρή προσέγγιση μεταξύ επιχειρήσεων και καταναλωτών και επομένως κοινοποιούνται στον τελικό καταναλωτή μέσω μιας ετικέτας (EQA, 2018).

Τα πρότυπα AGRO 2-1 και AGRO 2-2 για την επιθεώρηση ολοκληρωμένων συστημάτων διαχείρισης καλλιεργειών απαιτούν την εφαρμογή του προτύπου ISO 14001 (Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης) και μέρος των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001 (Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας) στον τομέα της γεωργίας (EQA, 2018).

Η εφαρμογή του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης (ΣΟΔ) χρηματοδοτείται μέσω διαφόρων ευρωπαϊκών προγραμμάτων. Οι ενισχύσεις αφορούν δαπάνες ανάπτυξης του Συστήματος, εκπαίδευσης του προσωπικού και πρώτης πιστοποίησης. Τα πρότυπα AGRO 2.1 & AGRO 2.2, περιγράφουν τις απαιτήσεις στις οποίες πρέπει να συμμορφώνεται μια γεωργική εκμετάλλευση, προκειμένου να πιστοποιηθεί για την εφαρμογή του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης (ΣΟΔ) στην παραγωγή των προϊόντων της (TÜV HELLAS, 2018).

AGRO 2-1: Προδιαγραφές

Περιλαμβάνει γενικές απαιτήσεις στο σύνολο της γεωργίας που μπορούν να επιθεωρηθούν αντικειμενικά. Αποτελεί το σύνολο των αρχών για την πιστοποίηση του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης που είναι εφαρμόσιμο σε κάθε γεωργική εκμετάλλευση ανεξάρτητα από κάθε είδος της παραγωγικής της κατεύθυνσης.

AGRO 2-2: Απαιτήσεις για την εφαρμογή

Περιγράφει τις τεχνικές και νομικές απαιτήσεις του συστήματος στη φυτική παραγωγή που συνοδεύουν το πρότυπο AGRO 2-1. Περιλαμβάνει τους γενικούς κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής και τα συνοδευτικά μέτρα φιλοπεριβαλλοντικής άσκησης της γεωργίας (φυτικής παραγωγής) ώστε να παράγονται ασφαλή και ποιοτικά προϊόντα και να επιτυγχάνεται η άριστη διαχείριση του περιβάλλοντος.

Το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 2.1 & AGRO 2.2, εφαρμόζεται είτε σε συλλογική βάση από Ομάδες Παραγωγών, είτε σε ατομική βάση από μεμονωμένους παραγωγούς, με επιστημονική υποστήριξη και παρακολούθηση από επιβλέποντα τεχνικό σύμβουλο (TÜV HELLAS, 2018).

1.18 Έρευνες σχετικά με την κατανάλωση αποξηραμένων σύκων

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν γίνει σχετικά με τις προτιμήσεις στην κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων σε καταναλωτές από Γαλλία, Πολωνία και Ολλανδία παρατηρείται ότι το 8,9% των ερωτηθέντων καταναλώνει σύκα σε τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα, ενώ σε μηνιαία βάση περίπου το 30% καταναλώνει τουλάχιστον 1 φορά σύκα. Το πιο προτιμώμενο αποξηραμένο φρούτο και στις τρεις χώρες είναι η σταφίδα. Το 34% του συνόλου του δείγματος δήλωσε ότι καταναλώνει σταφίδες τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα. Στη Γερμανία η κατανάλωση των σύκων

έρχεται δεύτερη σε προτίμηση. Πρώτη προτίμηση των καταναλωτών είναι η αποξηραμένη σταφίδα ενώ μετά τα σύκα ακολουθεί το αποξηραμένο βερίκοκο, το αποξηραμένο δαμάσκηνο και τέλος το αποξηραμένο μήλο. Στη Γαλλία οι καταναλωτές προτιμούν περισσότερο το αποξηραμένο δαμάσκηνο, έπειτα ακολουθούν η αποξηραμένη σταφίδα, το αποξηραμένο βερίκοκο και έπειτα τα αποξηραμένα σύκα πάνω από το αποξηραμένο μήλο. Τέλος στην Πολωνία οι καταναλωτές επιλέγουν πρώτα το αποξηραμένο δαμάσκηνο, έπειτα το αποξηραμένο βερίκοκο, μετά την αποξηραμένη σταφίδα και έπειτα τα αποξηραμένα σύκα πάνω από τα αποξηραμένα μήλα.

Ένα από τα πιο συχνά καταναλώσιμα προϊόντα που περιέχουν αποξηραμένα φρούτα είναι τα δημητριακά πρωινού. Πάνω από το 20,0% των Ολλανδών και των Γάλλων και πάνω από το 30,0% των Πολωνών ανέφεραν ότι τρώνε δημητριακά πρωινού με αποξηραμένα φρούτα μερικές φορές την εβδομάδα. Το γεγονός ότι οι καταναλωτές επιλέγουν τις πιο υγιεινές τροφές και καταναλώνουν δημητριακά με αποξηραμένα φρούτα δεν αποτελεί έκπληξη εάν αναλογιστεί κανείς τις κυβερνητικές ενέργειες οι οποίες συνιστούν την αποφυγή δημητριακών με υψηλή περιεκτικότητα σε ανεπιθύμητα στοιχεία όπως ζάχαρη, λίπος και αλάτι.

Οι Ολλανδοί και οι Γάλλοι καταναλωτές δήλωσαν ότι προτιμούν την κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων το πρωί (28,1% & 24,2% αντίστοιχα σε ημερήσια ή εβδομαδιαία πρόσληψη). Το 40,9% των ερωτηθέντων δήλωσαν ότι τρώνε τα αποξηραμένα φρούτα σε μορφή σνακ.

Συνοψίζοντας σύμφωνα με τα παραπάνω επιβεβαιώνεται ότι η κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων γίνεται περιστασιακά και μόλις μερικές φορές τον μήνα στις περισσότερες χώρες.

Σύμφωνα με άρθρο που δημοσιεύτηκε στην *New Medit* 01/2004 σε έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην Ιταλία από τους Nesci, Privitera, Nicolosi (2004) με δείγμα άντρες και γυναίκες καταναλωτές αποξηραμένων σύκων έδειξε ότι περισσότεροι καταναλωτές είναι γυναίκες (54,6%) εκ των οποίων το 15,4% είναι κάτω των 29, ενώ το 23,1% είναι μεταξύ 20 και 30. Για τους άνδρες επικρατεί ομοιομορφία στις ηλικιακές ομάδες με λιγότερους καταναλωτές στην ηλικία μεγαλύτερη των 65.

Όσον αφορά την διανομή θέσεων εργασίας , οι υπάλληλοι γραφείου κατέχουν το 36,9% και η κατηγορία "επιχειρηματίας-διευθυντής-επαγγελματίας" κατέχουν το 31,2%. Οι απόφοιτοι λυκείου κατέχουν το 46,9% ενώ οι απόφοιτοι το 38,5%. Ένα χαμηλότερο ποσοστό περιλαμβάνει τους υπάλληλους χειρωνακτικής εργασίας (4,6%), τους συνταξιούχους (4,6%) και τους ανέργους(3,8%). Οι νοικοκυρές αντιπροσωπεύουν ένα αρκετά σημαντικό ποσοστό (10%).

Στην ίδια έρευνα αποδεικνύεται ότι η τιμή δεν έχει μεγάλη σημασία. Το αγοραστικό κοινό εφαρμόζει ευρετικούς κανόνες για την αγορά αυτών των προϊόντων (Romani,2000) με την ποιότητα να κατέχει το σημαντικότερο ρόλο, άρα η τιμή δεν αποτελεί σημαντικό κριτήριο για την αγορά (μόνο το 6,9% του δείγματος την θεωρεί το πιο σημαντικό κριτήριο).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - Επιχειρηματικό σχέδιο- Έρευνα αγοράς & Στρατηγική marketing

2.1 Εσωτερική Ανάλυση

2.1.1 Περιγραφή επιχείρησης

Η “**Ficus**” είναι μια καθετοποιημένη επιχείρηση αγροτικών η οποία παράγει και εμπορεύεται αποξηραμένα σύκα Ταξιάρχη. Διαθέτει ιδιόκτητα κτήματα, ένα συσκευαστήριο αποξηραμένων σύκων και παραπροϊόντων στον Ταξιάρχη στην Βόρεια Εύβοια.

Το σύκο είναι μία από τις αρχαιότερες τροφές στην ιστορία της ανθρωπότητας πλούσιο σε φυτικές ίνες και θεωρείται υπερτροφή. Έχει πλούσια διαθρεπτική αξία και προσφέρει στον οργανισμό σημαντικά συστατικά, μεταξύ αυτών πολύ σίδηρο και ενέργεια. Χρησιμοποιείται επίσης και σαν υποκατάστατο φαρμάκου από μεγάλη μερίδα ανθρώπων, είτε για την δυσκοιλιότητα είτε για την δυσανεξία. Η ποσότητα που παράγεται ανά τον κόσμο είναι περιορισμένη, με μοναδικά σημεία καλλιέργειας. Το προϊόν είναι ευαίσθητο και απαιτεί εξαιρετικά ιδανικές κλιματικές συνθήκες για την καλλιέργεια του. Ως αποτέλεσμα των παραπάνω καθίσταται μια περιζήτητη ανά τον κόσμο τροφή.

Το όραμα της επιχείρησης είναι η μακροχρόνια εδραίωση της, σε ένα διεθνές δίκτυο πωλήσεων, προβάλλοντας το προϊόν σε διάφορες χώρες του κόσμου. Σκοπός της είναι η δημιουργία ενός προϊόντος υψηλής προστιθέμενης αξίας, συνδυάζοντας την ποιότητα, την γεύση αλλά και την ιστορία.

Η περίοδος συγκομιδής και φυσικής αποξήρανσης των σύκων είναι ο μήνας Αύγουστος και η επεξεργασία και η τυποποίηση ξεκινούν περίπου αρχές Σεπτεμβρίου(ανάλογα τις καιρικές συνθήκες του εκάστοτε έτους).

Το προϊόν χαρακτηρίζεται ως χειμωνιάτικος ξηρός καρπός, με αυξημένη ζήτηση τον χειμώνα. Το τμήμα παραγωγής της επιχείρησης θα συσκευάζει έξι μέρες την εβδομάδα για τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες. Έπειτα το συσκευαστήριο θα λειτουργεί, μόνο κατά παραγγελία, με το ανάλογο προσωπικό. Συνήθως στα μέσα της άνοιξης παύει η διάθεση του προϊόντος, διότι η αλλαγή των καιρικών συνθηκών το επιβάλλει, καθώς πρόκειται για ένα προϊόν ευπαθές και ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες. Κατά περίπτωση πελάτη και μόνο έπειτα από συμφωνία θα διεκπεραιώνονται παραγγελίες με σκοπό όμως την χρονικά σύντομη διάθεσή τους.

Η επιχείρηση σκοπεύει να εξάγει σχεδόν εξολοκλήρου το προϊόν της στο εξωτερικό και πιο συγκεκριμένα στην Γαλλία. Η αγορά της Γαλλίας έχει σημαντικές δυνατότητες προώθησης.

Η διάθεση και η διανομή των ελληνικών αγροδιατροφικών προϊόντων βασίζεται κυρίως στην Πρεσβεία της Ελλάδος στο Παρίσι και σε ένα δίκτυο των Ελλήνων εισαγωγέων, ως συνέπεια να υπάρχουν σημαντικά περιθώρια βελτίωσης της διείσδυσης σε κανάλια μαζικής διανομής όπως μαγαζιά υπερ-αγορές που απευθύνονται στο μέσο Γάλλο καταναλωτή.

Τα ελληνικά αγροδιατροφικά προϊόντα είναι υψίστης ποιότητας, εξαιτίας του ευνοϊκού κλίματος που διαθέτει η χώρα μας. Κατά κύριο λόγο πρόκειται για προϊόντα με φήμη και μεγάλη ιστορία, τα οποία συνδυάζουν γεύση, ποιότητα και σέβονται το περιβάλλον καθώς υιοθετούν σύγχρονες μεθόδους παραγωγής. Το γεγονός αυτό τα κάνει ιδιαίτερα ελκυστικά στους Γάλλους καταναλωτές καθώς αναζητούν προϊόντα κυρίως με τον συνδυασμό των ανωτέρω χαρακτηριστικών.

2.1.2 Προϊόντα

Η επιχείρηση παράγει και συσκευάζει προϊόντα και παραπροϊόντα με βάση το σύκο.

Η ποικιλία είναι αποκλειστικά τύπου “σμυρνείκη” , εμπορικά ονομάζονται σύκα Ευβοίας, με τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα:

| | |
|----------|--|
| Χρώμα | Υποκίτρινο, ομοιόμορφο |
| Άρωμα | Ευχάριστο, γλυκό |
| Γεύση | Γλυκιά, πλούσια |
| Εμφάνιση | Λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής και μεγάλο μέγεθος(45-55 τεμάχια/κιλό) |

Η γλυκιά γεύση του προϊόντος οφείλεται στις μοναδικές καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζουν οι αγρότες της περιοχής. Ένα μυστικό είναι ότι τα σύκα ωριμάζουν πάνω στα κλαδιά και αφού ωριμάσει και έχουν πάρει όλα τα απαραίτητα ζάχαρα, πέφτουν στο έδαφος ή πάνω σε δίχτυα, και αμέσως συλλέγονται. Επίσης η φυσική αποξήρανση στον ήλιο για ημέρες αφήνει το σύκο να ωριμάσει περισσότερο και να προσφέρει όλη του την γλυκάδα στην γεύση.

Η επιχείρηση προσφέρει τα εξής προϊόντα:

Αποξηραμένα σύκα σε συσκευασίες 250gr & 5kg.

Παστέλια σύκου με ξηρούς καρπούς σε συσκευασία των 70gr. Χωρίς ζάχαρη αλλά με την προσθήκη αγνού παρθένου μελιού, συνήθως από πεύκο το οποίο και ευδοκίμωσε στην γύρω περιοχή.

Τα αποξηραμένα σύκα αποτελούν βασικό υλικό στην διατροφή πολλών ανθρώπων. Παράγονται με σεβασμό προς το περιβάλλον, σχεδόν μηδαμινά φυτοφάρμακα και είναι κατάλληλα και για χορτοφάγους (vegan). Είναι ιδανικά για περιπτώσεις ατόμων που υποφέρουν από δυσκοιλιότητα.

Καταναλώνονται σκέτα, είτε με ξηρούς καρπούς όλες τις ώρες της ημέρας. Συνοδεύουν σαλάτες, κρέατα και άλλα φαγητά. Βρίσκουν εφαρμογή ακόμα και σε εστιατόρια ή σε κοκτέιλ μπαρ. Τα παστέλια σύκων με ξηρούς καρπούς είναι ένα πλήρες σνακ ιδανικό για όλες τις ώρες της ημέρας. Ως μια βόμβα θρεπτικών συστατικών με πολλαπλά οφέλη στη υγεία προσφέρουν στον οργανισμό ενέργεια και σίδηρο. Δεν έχουν συντηρητικά, ούτε ζάχαρη, καθώς η γλυκύτητα τους οφείλεται στα φυσικά ζάχαρα του σύκου.

2.1.3 Τοποθεσία

Στην Βόρεια Εύβοια, και ειδικότερα στο χωριό που ονομάζεται Ταξιάρχης καλλιεργούνται παραδοσιακά σε μεγάλες εκτάσεις σύκα ποικιλίας σμυρνέικα. Το χωριό είναι γνωστό ανά τις δεκαετίες για την μεγάλη παραγωγή του σε αποξηραμένα σύκα, υψηλής ποιότητας. Η περιοχή που καλλιεργούνται κλείνεται από τις τρεις πλευρές της από βουνά και στην τέταρτη από θάλασσα δημιουργώντας έτσι ιδανικό κλίμα για την καλλιέργεια. Παρακάτω οριοθετείται η περιοχή αυτή :



Η περιοχή παράγει μεγάλες ποσότητες αποξηραμένων σύκων υψηλής ποσότητας και είναι ιδανική τοποθεσία για την επιχείρηση για τους εξής λόγους

- Βασική προϋπόθεση διεκδίκησης του ΠΟΠ είναι ότι η παραγωγή και η συσκευασία του προϊόντος γίνεται εντός οριοθετημένης περιοχής.
- Γίνεται έλεγχος στην παραγωγική διαδικασία καθ' όλη την διάρκεια παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος. Άμεση επαφή με το προϊόν από τον αγρό έως το ράφι. Δίνεται το πλεονέκτημα άμεσης επικοινωνίας με τον παραγωγό γεγονός που διευκολύνει και ενισχύει τον έλεγχο ποιότητας του προϊόντος.
- Μειωμένα κόστη διανομής και αποθήκευσης α' ύλης.
- Η περιοχή ενδείκνυται για τουρισμό αλλά και εναλλακτικό τουρισμό, γεγονός το οποίο συμβάλλει θετικά σε πιθανή επέκταση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης μελλοντικά και σε άλλο κλάδο.

Απόδειξη Προέλευσης

Οι παραγωγοί της πρώτης ύλης (σύκα) είναι καταγεγραμμένοι στο Μητρώο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη που τηρείται στην Διεύθυνση Γεωργίας της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Εύβοιας.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη οφείλονται :

1. Στην ξεχωριστή ποικιλία της συκιάς Σμυρνείκη, η οποία καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Βόρεια Εύβοια και είναι μια από τις καταλληλότερες ποικιλίες συκιάς διεθνώς για την παραγωγή Ξηρών σύκων.
2. Στο συνδυασμό των κλιματικών και εδαφικών συνθηκών των συκεώνων της Βόρειας Εύβοιας και συγκεκριμένα στην περιοχή της Ιστιαίας οι οποίοι έχουν συμβάλει στην επικράτηση της συγκεκριμένης ποικιλίας της συκιάς και της σταθερής απόδοσής της.
Η χημική σύνθεση του εδάφους, καθώς και οι κλιματολογικές συνθήκες αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την ποιότητα των παραγόμενων σύκων και κατ' επέκταση και για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη.
3. Στις κλιματικές συνθήκες της Βόρειας Εύβοιας που εξασφαλίζουν μεγάλη ηλιοφάνεια και θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα κατά την περίοδο ωρίμανσης των σύκων όταν γίνεται η σύνθεση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών και αυξάνεται η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.
4. Στη συστηματική άρδευση των συκεώνων που προλαμβάνει την καταπόνηση των συκόδενδρων από την έλλειψη υγρασίας κατά τα κρίσιμα στάδια του παραγωγικού τους κύκλου και συμβάλλει στην παραγωγικότητα των συκόδεντρων αλλά και στην παραγωγή σύκων μεγάλου τελικού μεγέθους.
5. Στο γεγονός ότι τα σύκα αφήνονται να ωριμάσουν πλήρως πάνω στα δέντρα και πέφτουν μόνα τους πάνω στα δίχτυα συλλογής, αποκτώντας έτσι τη μέγιστη δυνατή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.
6. Στη μέθοδο συλλογής του σύκων (αποκλειστικά με το χέρι από τα δίχτυα, με σκοπό τον άμεσο οπτικό έλεγχο και τη διαλογή του). Η μέθοδος συλλογής εξασφαλίζει την άριστη φυσική κατάσταση των σύκων και τα προφυλάσσει από τραυματισμούς, ώστε το τελικό προϊόν να έχει την απαιτούμενη ποιότητα.
7. Στη φυσική αποξήρανση των σύκων στον ήλιο σε ειδικές “λιάστρες”, η οποία επιτρέπει στα σύκα να διατηρούν την ιδιαίτερη γεύση τους μετά την αποξήρανσή

τους. Ο συνδυασμός των παραγόντων παραγωγής εκφράζεται καλύτερα στην ως άνω περιοχή προσφέροντας στο προϊόν τα περιόνυμα χαρακτηριστικά γεύσης των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη καθώς και τα χαρακτηριστικά έντονα γλυκά αρώματα τα οποία έχουν προσδώσει στο προϊόν την εξαιρετική φήμη του.

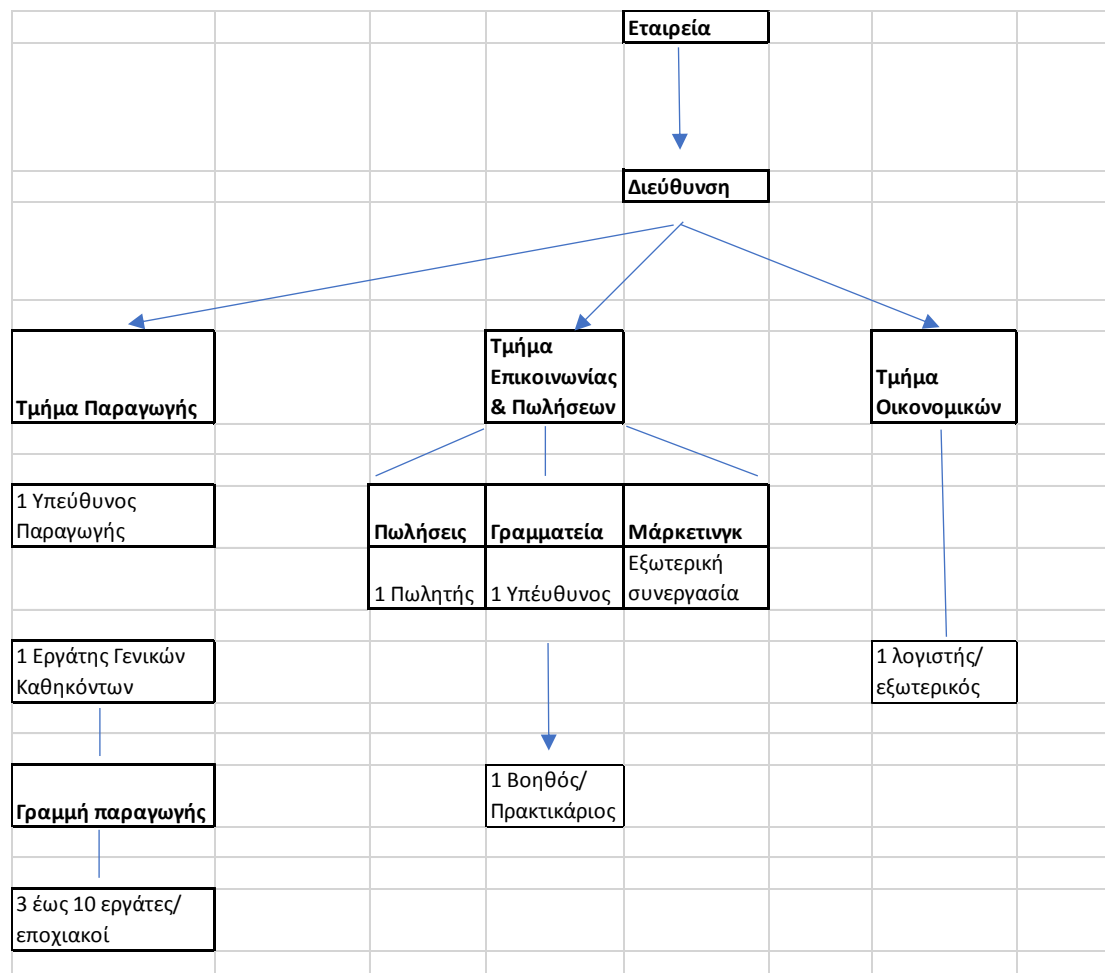
Επιπρόσθετα, εκτός από την επίδραση των εγγενών φυσικών παραγόντων, εξίσου σημαντική είναι και η συμβολή των παραγωγών στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος. Η συμβολή αυτή πηγάζει από την μακρόχρονη ενασχόλησή τους με την καλλιέργεια της συκιάς, την εφαρμογή ιδιαίτερων καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζουν για τα επιτύχουν την κατάλληλη ποιότητα καθώς και το ενδιαφέρον τους για την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος το οποίο επιθυμούν να διαφυλάξουν.

Σε αυτό το σημείο, με τον όρο ‘μακρόχρονη ενασχόληση’ οφείλουμε να δώσουμε μερικές επιπρόσθετες πληροφορίες. Η ενασχόληση των ντόπιων παραγωγών με την καλλιέργεια της συκιάς γίνεται για περισσότερο από τρεις και πλέον αιώνες. Οι κάτοικοι της περιοχής που ξεκίνησαν ουσιαστικά την καλλιέργεια συκιάς στην Βόρεια Εύβοια, ήταν κατά αποκλειστικότητα Έλληνες πρόσφυγες από ένα χωριό, στα περίξ του Αϊδινίου της Τουρκίας, με το όνομα Μουρσαλί (Μυρσίλεια στην αρχαιότητα) οι οποίοι καλλιεργούσαν και εμπορεύονταν σύκα για πάρα πολλούς αιώνες. Κατά τον διωγμό τους μετέφεραν μικρές ρίζες συκιάς, τις οποίες αργότερα μεταφύτευσαν στην νέα περιοχή μόνιμης κατοικίας τους πλέον, αυτή του Ταξιάρχη. Γίνεται κατανοητό λοιπόν, ότι για τους ντόπιους παραγωγούς της περιοχής τα αποξηραμένα σύκα, δεν είναι απλά μία πηγή εισοδήματος αλλά, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου και συνδέονται συναισθηματικά με το προϊόν.

Συνοψίζοντας το συσκευαστήριο εδρεύει στο χωριό Ταξιάρχης, για να πληροί της προϋποθέσεις διεκδίκησης του ΠΟΠ, καθώς η συσκευασία του προϊόντος οφείλει να γίνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Έτσι γίνεται καλύτερος έλεγχος στον πρωτογενή τομέα καθώς υπάρχει άμεση επαφή με το προϊόν και συνεχής έλεγχος, από την δημιουργία του έως την παράδοσή του στον πελάτη. Επίσης είναι πολύ σημαντικές οι διαπροσωπικές επαφές ξεχωριστά με τον κάθε παραγωγό. Η συζήτηση, η συνεχής εκπαίδευση και τελικά η ορθή και προοδευτική συνεργασία με τους παραγωγούς οδηγούν στην βελτίωση της ποιότητας του σύκου. Τέλος, υπάρχουν μειωμένα κόστη στην αποθήκευση και στην μεταφορά της α΄ ύλης αλλά και την διανομή των τελικών προϊόντων.

2.1.4 Ανθρώπινο Δυναμικό

Παρακάτω ακολουθεί αναλυτικά το οργανόγραμμα της εταιρείας και περιγράφονται τα καθήκοντα κάθε εργαζόμενου.



Ο ρόλος της διεύθυνσης

Ο διευθυντής- ιδιοκτήτης είναι υπεύθυνος για την ορθή λειτουργία της επιχείρησης και την επίλυση όλων των ζητημάτων. Το γεγονός ότι η επιχείρηση είναι νεοσύστατη σε συνδυασμό με το ευαίσθητο αγροτικό προϊόν που εμπορεύεται, ο ρόλος της διεύθυνσης είναι πολλαπλός και απαιτούνται γνώσεις από διαφορετικά επιστημονικά πεδία. Χρειάζεται ένα άτομο με σπουδές και εμπειρία στο χώρο του management, αλλά και βασικές γεωπονικές γνώσεις ώστε να διαφυλάσσεται η ποιότητα στα μέγιστα επίπεδα.

Ο μάνατζερ εκτελεί χρέη διεύθυνσης, με ενεργό ρόλο στο τμήμα των πωλήσεων. Είναι υπεύθυνος για την συμμετοχή σε εμπορικές εκθέσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό, εύρεση νέου πελατολογίου στο εξωτερικό, προβολή της επιχείρησης και συνεχείς ιδέες και προτάσεις για την βελτίωση της εικόνας της επιχείρησης. Είναι πολύ σημαντικό να έχει την ικανότητα στην οργάνωση της αποθήκης και του συσκευαστηρίου αλλά και στην εφαρμογή ορθών πρακτικών ασφάλειας και ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

Τμήμα Παραγωγής

Ο υπεύθυνος του τμήματος παραγωγής είναι αρμόδιος για την ορθή λειτουργία της γραμμής παραγωγής και την ολοκλήρωση των παραγγελιών. Τα χρέη του αφορούν αποκλειστικά την διαχείριση του συσκευαστηρίου και την οργάνωση των logistics.

Επιλέγει και οργανώνει το προσωπικό ανάλογα με τον ρυθμό των παραγγελιών, ελέγχει ποιοτικά την συσκευασία, οργανώνει την αποθήκη και ελέγχει τα αποθέματα. Είναι υπεύθυνος για την λήψη, επεξεργασία και ολοκλήρωση της παραγγελίας. Τέλος είναι υπεύθυνος για την ασφαλή μεταφορά των προϊόντων, είτε την παράδοσή τους στις μεταφορικές, είτε για την επιτόπου παράδοση.

Ο εργάτης γενικών καθηκόντων συμμετέχει σε διάφορες εργασίες που αφορούν το συσκευαστήριο καθ' όλη την διάρκεια του έτους. Ενδεικτικά τέτοιες δραστηριότητες είναι η συμμετοχή σε αγροτικές δραστηριότητες, η συντήρηση κτηρίων, η επισκευή βλαβών, οι εσωτερικές μεταφορές αλλά και η συμμετοχή του περιστασιακά στην γραμμή παραγωγής.

Τέλος οι εποχικοί εργάτες ποικίλουν σε αριθμό ανάλογα με την χρονική περίοδο του έτους αλλά και τον ρυθμό των παραγγελιών. Προτιμώνται πρόσωπα με εντοπιότητα και εμπειρία σε συσκευαστήρια.

Τμήμα Πωλήσεων & Επικοινωνίας

Ο πωλητής της εταιρεία ασχολείται αποκλειστικά με την εξεύρεση νέου πελατολογίου. Προσανατολίζεται στην ευρωπαϊκή αλλά και στην εγχώρια αγορά κυρίως, και συμμετέχει στην εξυπηρέτηση των πελατών. Απαιτείται άτομο με εμπειρία στο χώρο των πωλήσεων αλλά και με τις απαραίτητες σπουδές και ικανότητες για την επικοινωνία με πελάτες ανά τον κόσμο. Η λήψη των αποφάσεων και η διαχείριση των κρίσεων θα πρέπει να είναι αποτελεσματική καθώς η

νεοσύστατη επιχείρηση θα στηρίξει ένα μεγάλο μερίδιο των πωλήσεων, άρα και εσόδων, σε αυτόν.

Η γραμματεία είναι ένας ακόμα ρόλος με πολλαπλά χρέη. Είναι υπεύθυνη για την οργάνωση του γραφείου, τήρηση αρχείων, επικοινωνία με προμηθευτές αλλά και με συμμετοχή στην αναζήτηση νέων νομοθεσιών και διατάξεων. Πρόκειται για έναν υποστηρικτικό ρόλο για πάσης φύσεως θέματα που απασχολούν την διοίκηση και ολόκληρη την λειτουργία της επιχείρησης. Συμβάλλει επίσης στην εξυπηρέτηση πελατών αλλά και στον έλεγχο ορθής διεκπεραίωσης της παραγγελίας.

Η θέση του βοηθού της γραμματείας θα καλύπτεται εποχιακά από άτομα στην πρακτική άσκηση. Έτσι θα δίνεται η δυνατότητα νέων θέσεων εργασίας αλλά και η εκπαίδευση νέου προσωπικού για μελλοντικές προσλήψεις στην εταιρεία .

Το τμήμα της διαφήμισης αρχικά θα ανατεθεί σε διαφημιστική εταιρεία. Είναι υπεύθυνη για την δημιουργία, συντήρηση και αναβάθμιση του site, διαχείριση των social media και για μία σειρά από προωθητικές ενέργειες με σκοπό την προβολή του προϊόντος και κατ' επέκταση της εταιρεία.

Τμήμα Οικονομικών

Η εταιρεία συνεργάζεται με λογιστική εταιρεία για τα πρώτα έτη της λειτουργίας. Η ορθή λειτουργία των οικονομικών θα γίνεται σε συνδυασμό με την διοίκηση για την λήψη αποφάσεων.

2.2 Εξωτερική Ανάλυσης Αγοράς

2.2.1 Πολιτικό Νομικό Περιβάλλον

Η Γαλλία είναι μια ημιπροεδρική δημοκρατία με το μεγαλύτερο μέρος των εδαφών να βρίσκεται στην Δυτική Ευρώπη αλλά περιλαμβάνει πολλές περιοχές ανά την υφήλιο. Η πρωτεύουσα της είναι το Παρίσι, το οποίο αποτελεί το κύριο πολιτιστικό και εμπορικό κέντρο της χώρας. Άλλα μεγάλα αστικά κέντρα περιλαμβάνουν την Μασσαλία, την Λυών, το Μπορντώ, τη Λιλ και την Νίκαια.

Η χώρα αποτελείται από 18 περιφέρειες οι οποίες καλύπτουν έκταση 634.000 km² και ο πληθυσμός ξεπερνά τα 67 εκατομμύρια με υψηλό δείκτη ανθρώπινης ανάπτυξης.

2.2.2 Κοινωνικό Πολιτιστικό Περιβάλλον

Η Γαλλία κατέχει την έβδομη μεγαλύτερη οικονομία στον κόσμο με βάση το ΑΕΠ και είναι η δέκατη μεγαλύτερη με βάση την ισοτιμία της αγοραστικής της δύναμης.

Στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι η δεύτερη μεγαλύτερη οικονομία. Είναι μέλος των G7 του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (ΠΟΕ), Οργανισμού Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης (ΟΟΣΑ), του Οργανισμού του Βορειοατλαντικού Συμφώνου (ΝΑΤΟ), και του Διεθνούς Οργανισμού Γαλλοφωνίας. Τέλος αποτελεί ιδρυτικό μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η Γαλλία είναι το κύριο πολιτιστικό κέντρο του κόσμου, ως πριν την επιστήμη, την ιστορία και την τέχνη και φιλοξενεί έναν από τους μεγαλύτερους αριθμούς μνημείων στον κόσμο. Τα περισσότερα από αυτά χαρακτηρίζονται ως παγκόσμια πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO. Είναι ένας από τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς και υποδέχεται ετησίως περισσότερο από ογδόντα εκατομμύρια τουρίστες ανά τον κόσμο.

2.2.3 Οικονομικό Περιβάλλον

Το Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν της χώρας το 2019, αυξήθηκε κατά +1,5% σε σχέση με το 2018 και +2,3% σε σχέση με το 2017.

Οι εξαγωγές μείωσαν τους ρυθμούς τους σε σχέση με τις εισαγωγές, ώστε το εξωτερικό εμπόριο να συμβάλλει στο ΑΕΠ λιγότερο από το εσωτερικό. Οι επενδύσεις αυξάνονται όπως και η κατανάλωση των νοικοκυριών, στα οποία αυξήθηκε η αγοραστική δύναμη των καταναλωτών περισσότερο από την κατανάλωση. Η αποταμίευση αυξήθηκε κατά 15% το 2019.

Το κόστος εργασίας μειώθηκε με την πίστωση φόρου της ανταγωνιστικότητας και την απασχόληση (CICE) αλλά και την μείωση των εισφορών για την κοινωνική ασφάλεια. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση του περιθωρίου κέρδους για τις μη χρηματοπιστωτικές εταιρείες.

Το 2018 δημόσιο έλλειμα ήταν το 2,32% του ΑΕΠ ενώ το 2019 ήταν το 3% του ΑΕΠ δηλαδή 72,9 δις ευρώ.

Το 2018 το δημόσιο χρέος αυξήθηκε κατά 56,2 δις ευρώ και το 2019 αυξήθηκε κατά 65,2 δις ευρώ και έτσι διαμορφώνεται σε 2380 δις. Βάσει των κριτηρίων του Μάαστριχτ παρέμεινε σταθερό ως προς το ΑΕΠ στα 98%. Το καθαρό δημόσιο χρέος αυξήθηκε κατά 0,2% του ΑΕΠ και έφθασε το 89,5% του ΑΕΠ στα τέλη του 2019.

Ο πληθωρισμός αυξήθηκε κατά +1,8% το 2018 και +1,1% το 2019. Οι τιμές για τον καταναλωτή μειώθηκαν το 2019.

Το 2019 σημειώθηκε μείωση της ανεργίας. Η ανεργία στο τέλος του 2019 ανήρθε σε 8,1% σε σχέση με το 9,1% του 2018, σημειώνοντας το χαμηλότερο ποσοστό από το 2009. Βέβαια το ποσοστό αυτό θεωρείται υψηλό σε σχέση με άλλες ανεπτυγμένες χώρες.

Το 2019 η Γαλλία αύξησε κατά 18% τον αριθμό των νέων επιχειρήσεων σε σχέση με το 2018, σημειώνοντας αριθμό ρεκόρ με 815.000 νέες επιχειρήσεις. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι υπήρξε αύξηση των μικροεπιχειρήσεων το 2019 με +25%, αύξηση των παραδοσιακών επιχειρήσεων +16,5% και την σύσταση μεγάλων εταιρειών +9%. Η μεγαλύτερη αύξηση σημειώνεται στον τεχνολογικό και επιστημονικό τομέα +17% αλλά και των υπηρεσιών για οικία +31%. Είναι η πρώτη φορά μετά το 2010 όπου αυξάνεται η σύσταση όλων των τύπων των επιχειρήσεων.

Η Γαλλία το 2017 παρουσίασε δυναμική ανάπτυξη αυξάνοντας τις επενδύσεις της στην απασχόληση και τις επενδύσεις. Το 2019 σημείωσε μια πτώση στους ρυθμούς ανάπτυξης σε σχέση με τα προηγούμενα έτη.

Εν έτει 2020, οι δημοσιονομικές και μακροοικονομικές προοπτικές επηρεάζονται από το κλίμα αβεβαιότητας που απορρέει από την πανδημία του COVID-19. Από τα τέλη του πρώτου τριμήνου του 2020 και στο πλαίσιο της τρέχουσας υγειονομικής κρίσης, η Γαλλία έχει προχωρήσει σε υιοθέτηση δημοσιονομικών μέτρων με σκοπό την ενίσχυση της αποτελεσματικότητας του γαλλικού συστήματος υγείας, τον έλεγχο της πανδημίας και την στήριξη εργαζομένων και επιχειρήσεων που πλήττονται ιδιαίτερα από την κρίση.

Το συνολικό κόστος της κρίσης covid-19 για τα δημόσια οικονομικά το 2020 εκτιμάται σε 186 δισ. ευρώ,

Η κρίση του COVID-19 έχει άμεσες κοινωνικές επιπτώσεις στη Γαλλία. Σύμφωνα με τις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής η ανεργία αναμένεται να αυξηθεί στο 10% το 2020 και να μειωθεί στο 9,7% το 2021.

Το 2021, το σχέδιο του γαλλικού προϋπολογισμού που βρίσκεται υπό εξέταση, προβλέπει αύξηση του ΑΕΠ κατά 8% το 2021 και 3,5% το 2022. Το δημόσιο έλλειμμα εκτιμάται στο - 6,8% του ΑΕΠ.

2.2.4 Τεχνολογικό Περιβάλλον

Σύμφωνα με το Υπουργείο Οικονομικών, η ανάκαμψη της οικονομίας πρόκειται να στηριχθεί :

α. στις επενδύσεις στον τομέα των επιχειρήσεων

β. στην στήριξη σε τομείς που έχουν υποστεί ζημιά περισσότερο όπως ο τουρισμός, αερομεταφορές και αυτοκινητοβιομηχανίες.

γ. στην πράσινη ανάπτυξη ώστε να διατηρηθεί στην χώρα η κλιματική βιωσιμότητα. Υπάρχει σχέδιο για επαναπατρισμό των επιχειρήσεων σε αλυσίδες παραγωγής, και την διατήρηση της πρώτης θέσης στην καινοτομία σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

2.2.5 Θεσμικό πλαίσιο και σήμανση προϊόντων

Στην Γαλλία, ως χώρα της ΕΕ ισχύουν οι αρχές της Ευρωπαϊκής Αγοράς και η ελεύθερη διανομή των εμπορευμάτων η οποία βασίζεται στην εφαρμογή κοινών κανονισμών από όλες τις χώρες της ΕΕ και στην αρχή της “αμοιβαίας αναγνώρισης”. Σύμφωνα με αυτή ένα προϊόν που κυκλοφορεί νόμιμα σε ένα κράτος μέλος μπορεί να κυκλοφορεί και σε όλα τα άλλα εκτός εάν θέτει σε κίνδυνο την υγεία και την ασφάλεια του καταναλωτή. Άρα οι κανόνες που ισχύουν για ένα προϊόν είναι ίδιο σε κάθε κράτος μέλος. Για την βελτίωση τις αγοράς στον προϊόντων το 2008 εγκρίθηκε ένα σύνολο μέτρων που στοχεύουν στην προστασία του καταναλωτή και του επαγγελματία εντός και εκτός ΕΕ από μη ασφαλή προϊόντα που μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο το δημόσιο συμφέρον.

Ορίζουν κανόνες για τους κανονισμούς αξιολόγησης και συμμόρφωσης.

Αποσαφηνίζουν την σήμανση CE.

2.2.6 Η σήμανση CE

Η σήμανση CE είναι μία υποχρέωση για κάθε εταιρεία ώστε να διακινείται ελεύθερα το προϊόν. Η συμμόρφωση επιτυγχάνεται μέσω κανονισμών και αξιολογήσεων σύμφωνα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά του ώστε το προϊόν να είναι ασφαλές για κατανάλωση. Η ένδειξη πιστοποιεί ότι τα προϊόντα έχουν συμμορφωθεί με τους κανονισμούς. Η αξιολόγηση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις, η τεκμηρίωση αλλά και η δήλωση συμμόρφωσης CE αποτελούν αποκλειστικά ευθύνη του κατασκευαστή. Όσα προϊόντα δεν συμμορφώνονται στους κανονισμούς απαγορεύεται να φέρουν την σήμανση.

Συνολικά, οι πληροφορίες οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στη συσκευασία των τροφίμων που κυκλοφορούν στη γαλλική αγορά περιλαμβάνουν:

- α) την ονομασία πώλησης του προϊόντος (π.χ. παστέλι σύκου),
- β) τον κατάλογο των συστατικών που χρησιμοποιούνται κατά φθίνουσα σειρά. Πρέπει να επισημαίνονται τα πρόσθετα και τα αλλεργιογόνα συστατικά.
- γ) την ποσότητα των συστατικών, όπως αυτά που επισημαίνονται στην ετικέτα ή στην ονομασία πώλησης (π.χ. παστέλι σύκου)
- δ) την καθαρή ποσότητα του προϊόντος
- ε) ημερομηνία κατανάλωσης («ανάλωση έως») ή για τα προϊόντα συντήρησης την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας («ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...»).
- ζ) Τα συσκευασμένα τρόφιμα οφείλουν υποχρεωτικά να φέρουν τα στοιχεία της εταιρείας που διατίθεται το τρόφιμο και έχει έδρα κράτος μέλος της ΕΕ. Όταν το προϊόν συσκευάζεται από άλλη επιχείρηση πρέπει να αναγράφεται τα στοιχεία του κέντρου συσκευασία και να φέρει την ένδειξη "emb".
- η) τον αριθμό της παρτίδας παραγωγής (lot), ώστε να εφαρμόζεται η ιχνηλασιμότητα,
- θ) τις οδηγίες χρήσης, εάν το τρόφιμο απαιτεί κατάλληλη χρήση ή ειδική αποθήκευση (π.χ. διατηρείται σε σκοτεινό και ξηρό μέρος),
- ι) τη διατροφική δήλωση (υποχρεωτική από τις 13 Δεκεμβρίου 2016). Η διατροφική δήλωση στη Γαλλία μπορεί να συμπληρωθεί, σε εθελοντική βάση, από τη βαθμολογία NutriScore,
- ια) την χώρα προέλευσης του κύριου συστατικού και ορισμένων τροφίμων. Το κύριο συστατικό ορίζεται εκείνο το οποίο καταλαμβάνει τουλάχιστον το 50% του τροφίμου. Για παράδειγμα η επισήμανση από ένα προϊόν όπως «μπουκιές σύκου» πρέπει να ενημερώνει των καταναλωτή για την προέλευση του σύκου

2.2.7 Γαλλικό σύστημα επισήμανσης τροφίμων Nutri-Score

Το Nutri-Score είναι ένα σύστημα διατροφικής επισήμανσης το οποίο τοποθετείται από παραγωγούς εθελοντικά ώστε να διευκολύνει του καταναλωτές να κατανοούν ευκολότερα την διατροφική αξία του προϊόντος. Λειτουργεί συμπληρωματικά με τον υποχρεωτικό πίνακα της διατροφικής αξίας. Σκοπός είναι να ενημερώνει τους

καταναλωτές ώστε να προχωρούν σε αγορές με πλήρη επίγνωση. Είναι ένα λογότυπο τοποθετημένο στο μπροστινό μέρος της συσκευασίας. Βασίζεται σε μία κλίμακα πέντε χρωμάτων από σκούρο πράσινο ως σκούρο πορτοκαλί και συνδέεται με γράμματα από το Α έως το Ε για την βελτίωση της κατανόησης από τον καταναλωτή. Αναφέρεται στην περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά που ευνοούνται (ελαιόλαδο, ξηροί καρποί, λαχανικά, φρούτα) αλλά και σε θρεπτικά συστατικά που πρέπει να είναι περιορισμένα (αλάτι, κορεσμένα λιπαρά οξέα, σάκχαρα και ενέργεια). Μετά τον υπολογισμό της βαθμολογίας το προϊόν λαμβάνει ένα χρώμα και ένα γράμμα.

Η απονομή της σήμανσης Nutri-Score για επωνυμίες εκτός Γαλλίας, ειδοποιεί τον **Οργανισμό Δημόσιας Υγείας της Γαλλίας** demarches-simplifiees.fr

2.2.8 Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ

Η Γαλλία, ως μέλος της Ε.Ε, συμμορφώνεται με τους κανόνες Ελέγχου και Πιστοποίησης Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευμένης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), όπως αυτοί ορίζονται σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ).

2.2.9 Η τιμολόγηση

Το τιμολόγιο είναι το στοιχείο που εκδίδεται για κάθε πώληση αγαθών και παροχή υπηρεσιών. Περιλαμβάνει :

- α) Την ημερομηνία έκδοσης.
- β) Την επωνυμία, τη διεύθυνση και τον αριθμό φορολογικού μητρώου του αντισυμβαλλόμενου.
- γ) Την ποσότητα και το είδος των παραδιδόμενων αγαθών ή την έκταση και το είδος των παρεχόμενων υπηρεσιών .
- δ) Την ημερομηνία κατά την οποία πραγματοποιήθηκε ή ολοκληρώθηκε η παράδοση αγαθών ή η παροχή υπηρεσιών.
- ε) Την αξία μονάδας αγαθού ή υπηρεσίας, κατά περίπτωση, και το συνολικό ποσό της συναλλαγής.
- στ) Το είδος και το ποσό τυχόν φορολογικών επιβαρύνσεων.

Το τιμολόγιο μπορεί να εκδοθεί σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή υπό ορισμένες προϋποθέσεις. Μπορεί να είναι γραμμένο στην Γαλλική ή και σε ξένη γλώσσα στο πλαίσιο συναλλαγής μεταξύ Γάλλων και ξένων επαγγελματιών. Σε αυτή την περίπτωση η διοίκηση μπορεί να απαιτήσει επικυρωμένη μετάφραση από ορκωτό λογιστή για ασφάλεια.

Για να πραγματοποιηθεί ηλεκτρονική τιμολόγηση, πρέπει ο ενδιαφερόμενος να δημιουργήσει λογαριασμό στην πλατφόρμα Chorus Pro <https://chorus-pro.gouv.fr/>.

Στον παρακάτω σύνδεσμο επισυνάπτονται πληροφορίες σχετικά με τις απαιτήσεις τιμολόγησης στη Γαλλία [Facturation entre professionnels - professionnels | service-public.fr](https://facturation-entre-professionnels-public.fr).

2.2.10 Τελωνειακή νομοθεσία

Η Γαλλία ως κράτος μέλος της ΕΕ, είναι προσαρμοσμένη με τα σύγχρονα εμπορικά μοντέλα και εργαλεία επικοινωνίας. Το εμπόριο γίνεται ελεύθερα χωρίς συνοριακούς ελέγχους.

2.3 Ανάλυση καταναλωτή

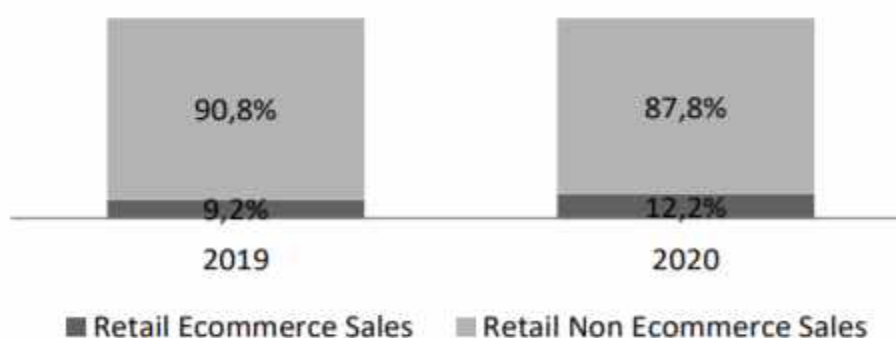
2.3.1 Offline συμπεριφορά

Τα σημαντικότερα σημεία στην ανάλυση της συμπεριφοράς του Γάλλου καταναλωτή είναι:

- Οι Γάλλοι επισκέπτονται δύο ή τρία διαφορετικά καταστήματα καθημερινά για αγορές.
- Το 60 % των καταναλωτών προτιμούν τα σούπερ μάρκετ για τις καθημερινές αγορές. Τους αλλά μοιράζουν τις αγορές τους σε καταστήματα τροφίμων, μικρά μαγαζιά, και βιολογικά ή ντελικατέσεν.
- Οι 7 στις 10 αγορές πραγματοποιούνται σε μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων.
- Το 76% των καταναλωτών ξοδεύει περισσότερο από μία ώρα την εβδομάδα για ψώνια.
- Ο χρόνος αγορών μοιράζεται με το διαδίκτυο περίπου το ίδιο ποσοστό.
- Οι 8 στους 10 καταναλωτές ενδιαφέρονται πρωτίστως για την ποιότητα του προϊόντος, καθώς το συνδέει με την υγεία του. Υπάρχει προτίμηση για τα προϊόντα ‘made in France’.
- Η Γαλλία είναι η τρίτη μεγαλύτερη αγορά βιολογικών προϊόντων του κόσμου καθώς 9 στους 10 καταναλώνουν βιολογικά μία φορά τον μήνα.
- Ζήτηση για ποιοτικά και οικολογικά προϊόντα. Δίδεται σημασία στην βιωσιμότητα ως προς το περιβάλλον με καλαίσθητες συσκευασίες. Οι καταναλωτές αναζητούν την καινοτομία και την αυθεντικότητα του προϊόντος που συνδέεται με τον τόπο και την ιστορία

2.3.2 Online συμπεριφορά καταναλωτή

- Η Γαλλία είναι η έκτη χώρα παγκοσμίως με το μεγαλύτερο ηλεκτρονικό εμπόριο.
- Περίπου το 10% των λιανικών πωλήσεων προέρχονται από το διαδίκτυο
- Υπάρχει τεράστια αύξηση του webrooming δηλαδή αναζήτηση για πληροφορίες για το προϊόν στο διαδίκτυο και έπειτα η αγορά σε φυσικά καταστήματα. Αυτό συμβαίνει ώστε να μειωθεί η προσωπική επαφή με τον πωλητή.
- Ο καταναλωτής ψάχνει πολύ για τα προϊόντα που τον ενδιαφέρουν διαδικτυακά. Μαθαίνει πληροφορίες και γνωρίζει τα χαρακτηριστικά του.
- Περίπου το 90% των αγορών γίνεται σε φυσικά καταστήματα.

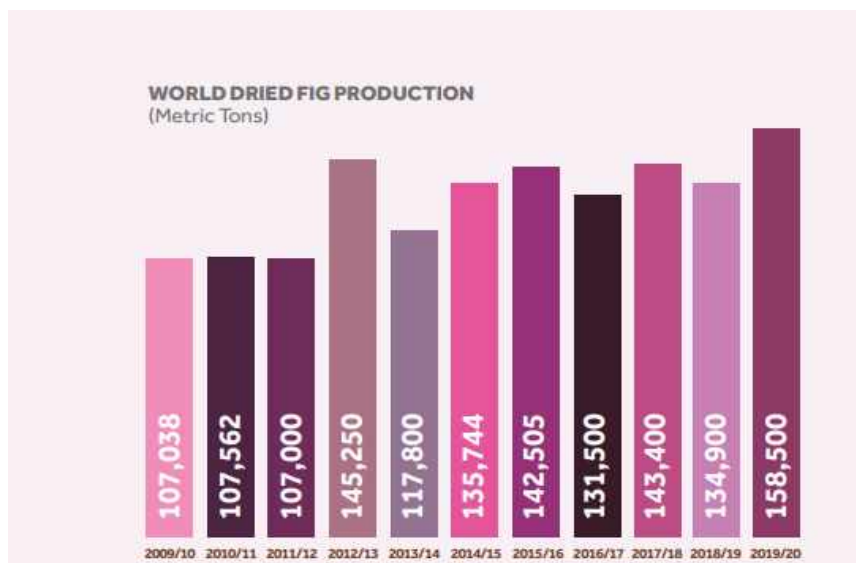


2.4 Ανάλυση ανταγωνισμού

2.4.1 Η αγορά των σύκων σε παγκόσμιο επίπεδο

Ο εμπορικός προορισμός των σύκων είναι διπλός, το φρέσκο και το ξερό. Τα σύκα προορίζονται για απευθείας κατανάλωση και μόνο ένα μικρό μέρος προορίζεται για παραπροϊόντα (όπως σιρόπι, παστέλια, σαλάτες κλπ.). Το ιταλικό αποξηραμένο σύκο προέρχεται κυρίως από τις ποικιλίες “Dottato” και “White Fig” και είναι μικρού μεγέθους σύκα, ενώ πρέπει να ανταγωνιστεί τα τούρκικα και ελληνικά σύκα, ποικιλίας Calimyrna και Σμυρνέικα, τα οποία προέρχονται από άγριες ποικιλίες, είναι μεγαλύτερα σε μέγεθος, πιο σαρκώδη και πιο ζουμερά. Η πιο συνηθισμένη μορφή σύκων είναι είτε σκέτα είτε παρασκευασμένα με ξηρούς καρπούς όπως αμύγδαλο και καρύδι. Επίσης μπορεί να αρωματιστεί με διάφορα μεσογειακά αποστάγματα (όπως δάφνη, γλυκάνισο και μυρτιά), ή ακόμα και σε μορφή σοκολατάκι με επικάλυψη μαύρης σοκολάτας.

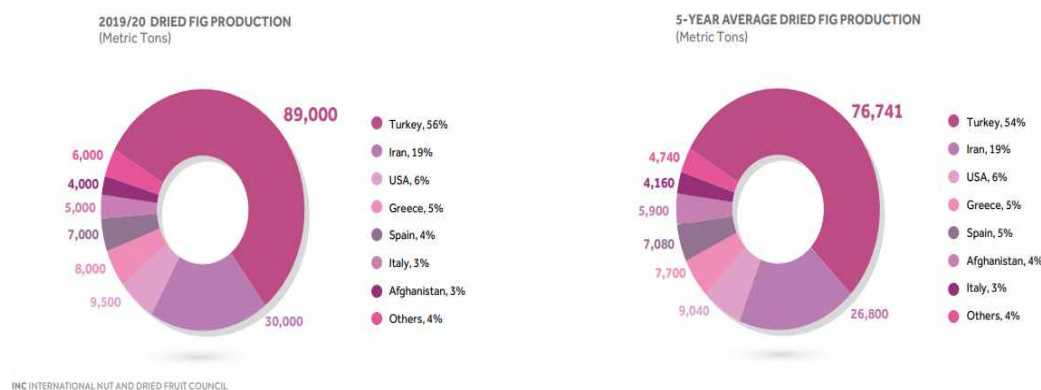
Η παγκόσμια αγορά σύκων κατά την περίοδο 2019/2020 αυξήθηκε κατά 17% σε σχέση με το 2018/2019, φθάνοντας τους 185,500 τόνους.



Πίνακας 1- Παραγωγή αποξηραμένων σύκων (σε τόνους)

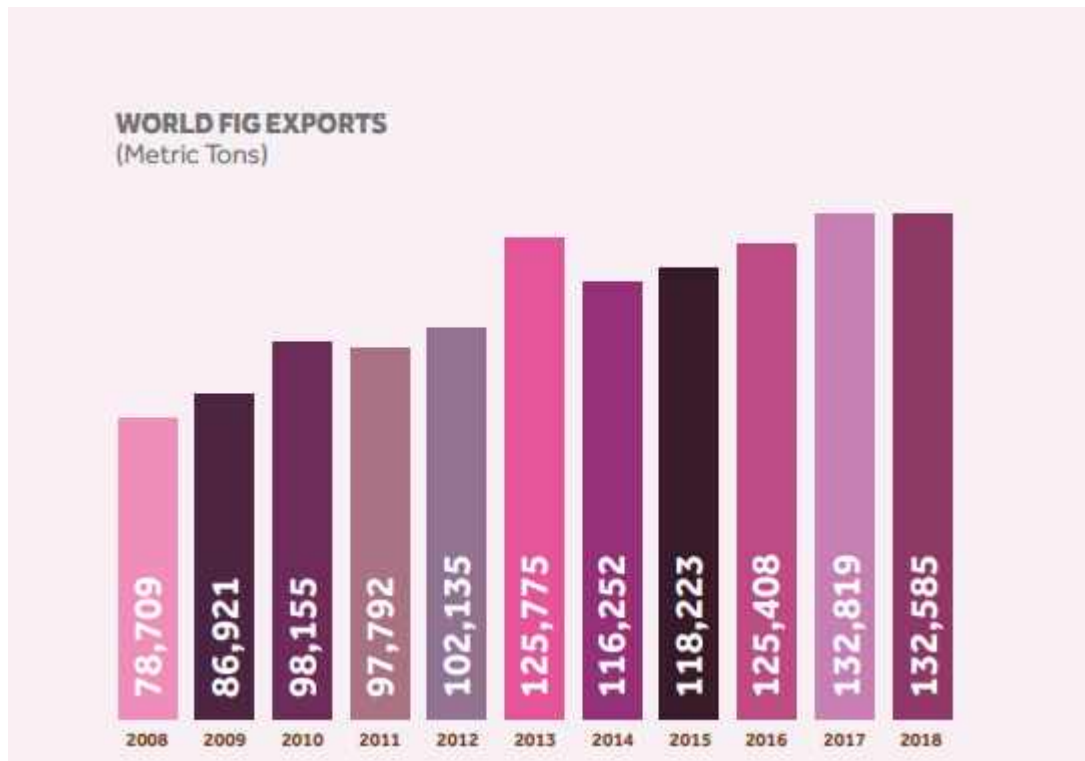
Πηγή: NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020

Την περίοδο 2019/ 2020 η Τουρκία συνεχίζει να κατακτά την κορυφή, ως η χώρα με την μεγαλύτερη παραγωγή, κατακτώντας το 56% της παγκόσμιας αγοράς, με δεύτερο το Ιράν στο 16%. Το υπόλοιπο 21% μοιράζεται σε χώρες όπως ΗΠΑ, Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία και Αφγανιστάν.



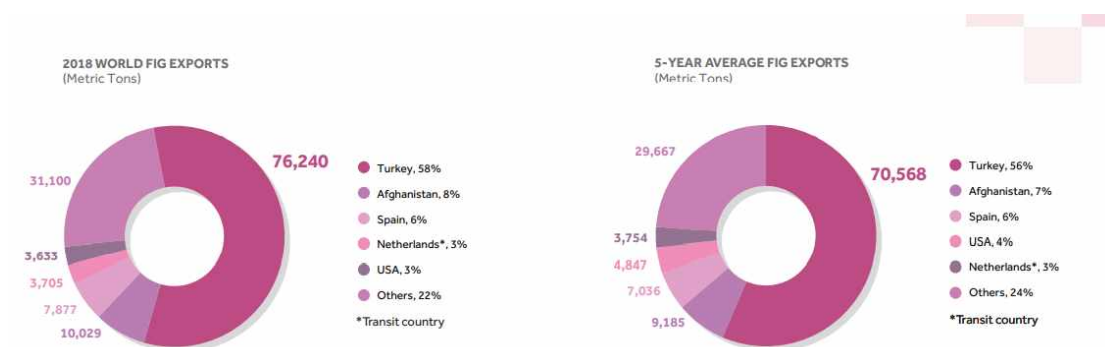
Πίνακας 2- Χώρες παραγωγής αποξηραμένων σύκων, το 2019-20 αριστερά και μέσο όρο πενταετίας δεξιά. Πηγή: NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020

Οι παγκόσμιες εξαγωγές σε αποξηραμένα σύκα το 2018, έφθασε σχεδόν το ρεκόρ του 2017 με 132,585 τόνους.



Πίνακας 3- Ποσότητα εξαγωγών αποξηραμένων σύκων (σε τόνους) Πηγή: NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020

Η Τουρκία είναι η πρώτη σε κατάταξη προμηθεύτρια χώρα σε αποξηραμένα σύκα κατακτώντας το 58% των παγκόσμιων εξαγωγών. Οι πρώτοι προορισμοί για εξαγωγή στην Τουρκία είναι η Ευρωπαϊκή Ένωση και το ΗΒ (54% του μεριδίου της χώρας) μεταξύ των οποίων η Γερμανία (13%), η Γαλλία (13%) και το ΗΒ (6%) κατατάχθηκαν ως οι κυριότεροι εισαγωγείς. Το ακόλουθο 9% προοριζόταν για τις ΗΠΑ. Ομοίως, οι κορυφαίοι εισαγωγείς ισπανικών σύκων ήταν η ΕΕ + ΗΒ (79%) και οι ΗΠΑ (19%). Όσον αφορά το Αφγανιστάν, το 95% των αποστολών του κατευθύνθηκαν στην Ινδία.



Πίνακας 4- Εξαγωγές αποξηραμένων σύκων, 2018 αριστερά και μέσο όρο πενταετίας δεξιά Πηγή: NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020

Η Γερμανία παρουσιάζει τεράστια αύξηση σε εισαγωγές αποξηραμένων σύκων την δεκαετία 2008-2018, με ρεκόρ σε εισαγωγές το 2018 με 19,297 τόνους. Η Γαλλία είναι η δεύτερη μεγαλύτερη αγορά με 14,862 τόνους, ενώ ακολουθούν η ΗΠΑ, Ινδία, και Ηνωμένο Βασίλειο.

| WORLD FIG IMPORTS (Metric Tons) | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|
| COUNTRY | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | Growth 2008-2018 |
| Germany* | 11,380 | 13,942 | 14,053 | 14,554 | 14,758 | 16,275 | 16,468 | 16,368 | 16,297 | 16,084 | 19,297 | 7,917 |
| France | 12,400 | 13,160 | 15,945 | 13,690 | 13,741 | 16,661 | 15,753 | 15,041 | 15,090 | 14,402 | 14,862 | 2,462 |
| USA | 2,907 | 2,931 | 3,032 | 3,045 | 4,450 | 5,701 | 6,315 | 6,617 | 7,064 | 11,411 | 9,973 | 7,066 |
| India | 4,973 | 5,647 | 5,691 | 5,735 | 2,112 | 9,198 | 9,525 | 6,145 | 7,451 | 12,714 | 9,725 | 4,752 |
| UK | 3,868 | 4,094 | 3,730 | 4,842 | 4,606 | 6,193 | 6,192 | 5,906 | 6,484 | 7,321 | 7,003 | 3,135 |
| Netherlands* | 4,576 | 5,119 | 5,029 | 5,173 | 5,161 | 5,336 | 5,391 | 6,289 | 5,182 | 6,056 | 6,285 | 1,709 |
| Russian Fed. | 2,566 | 3,177 | 3,979 | 4,110 | 5,351 | 6,226 | 5,516 | 3,484 | 4,073 | 5,743 | 5,715 | 3,149 |
| Italy | 3,306 | 3,994 | 4,874 | 4,509 | 4,198 | 4,251 | 4,511 | 5,403 | 4,818 | 4,531 | 4,394 | 1,088 |
| Canada | 3,075 | 3,716 | 3,851 | 4,056 | 4,219 | 4,534 | 5,565 | 3,995 | 4,003 | 4,428 | 3,911 | 836 |
| Switzerland | 2,819 | 3,134 | 3,659 | 3,525 | 3,599 | 4,009 | 4,198 | 3,585 | 3,803 | 3,449 | 3,323 | 504 |
| Austria | 1,829 | 2,250 | 2,590 | 2,798 | 2,665 | 2,722 | 2,467 | 2,509 | 8,019 | 2,979 | 3,203 | 1,374 |
| China | 508 | 846 | 1,434 | 1,881 | 2,640 | 2,577 | 3,658 | 4,901 | 3,197 | 2,756 | 2,860 | 2,352 |
| Mexico | 1,817 | 3,448 | 3,346 | 1,791 | 2,769 | 1,887 | 2,203 | 1,560 | 1,655 | 3,931 | 2,833 | 1,016 |
| UAE | 461 | 612 | 975 | 853 | 1,100 | 1,526 | 1,722 | 2,226 | 2,300 | 2,268 | 2,781 | 2,320 |
| Belgium | 2,163 | 1,710 | 2,484 | 2,533 | 2,552 | 3,258 | 2,572 | 2,386 | 2,633 | 2,300 | 2,333 | 170 |
| Poland | 653 | 509 | 638 | 725 | 1,195 | 1,366 | 1,838 | 2,206 | 1,535 | 1,422 | 1,784 | 1,131 |
| Australia | 730 | 777 | 1,074 | 957 | 1,236 | 1,264 | 1,524 | 1,878 | 2,079 | 1,705 | 1,765 | 1,035 |
| Japan | 1,147 | 849 | 1,188 | 1,263 | 1,642 | 1,860 | 1,946 | 1,508 | 1,704 | 1,699 | 1,461 | 314 |
| Saudi Arabia | 1,097 | 1,367 | 1,485 | 981 | 1,030 | 1,128 | 1,258 | 1,161 | 1,882 | 1,826 | 1,308 | 211 |
| Sweden | 1,116 | 1,144 | 1,054 | 1,372 | 1,386 | 1,529 | 1,459 | 1,387 | 1,124 | 1,275 | 1,286 | 170 |
| Others | 15,318 | 14,495 | 18,044 | 19,399 | 21,725 | 28,276 | 16,172 | 23,668 | 25,015 | 24,519 | 26,482 | 11,164 |
| WORLD TOTAL | 78,709 | 86,921 | 98,155 | 97,792 | 102,135 | 125,775 | 116,252 | 118,223 | 125,408 | 132,819 | 132,585 | 53,876 |

*Transit country

Πίνακας 5- Εισαγωγές αποξηραμένων σύκων ανά χώρα Πηγή: NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020

Η Γαλλία και η Γερμανία είναι σταθερά και διαχρονικά οι πρώτες χώρες στην ΕΕ σε κατανάλωση αποξηραμένων σύκων. Επίσης το 2018, υπήρχε μία μεγάλη αύξηση στην κατανάλωση των Γερμανών σημειώνοντας ρεκόρ με 15,809 τόνους, με την Γαλλία δεύτερη με κατανάλωση 12,871 τόνους. Η κατανάλωση για την Ελλάδα ήταν το 2018, ήταν 4,656 τόνοι.

Το Ιράν σημειώνει την μεγαλύτερη κατανάλωση σε αποξηραμένα σύκα παγκοσμίως σημειώνοντας μία πτώση την σεζόν 2016 και 2017 αλλά επανέρχεται σε κανονικά επίπεδα με 27.473 τόνους.

| WORLD DRIED FIG ESTIMATED CONSUMPTION | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------|-----------------------------|---------------------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| COUNTRY | 2014 | | | 2015 | | | 2016 | | | 2017 | | | 2018 | | |
| | Consumption (MT) | Cons. per capita (kg/year)* | Estimated Cons. per capita (kg/year)* | Consumption (MT) | Cons. per capita (kg/year) | Estimated Cons. per capita (kg/year)* | Consumption (MT) | Cons. per capita (kg/year) | Estimated Cons. per capita (kg/year)* | Consumption (MT) | Cons. per capita (kg/year) | Estimated Cons. per capita (kg/year)* | Consumption (MT) | Cons. per capita (kg/year) | Estimated Cons. per capita (kg/year)* |
| Iran | 27,826 | 0.355 | 1.075 | 29,986 | 0.379 | 1.149 | 18,634 | 0.232 | 0.703 | 15,318 | 0.188 | 0.571 | 27,473 | 0.336 | 1.018 |
| Germany | 12,230 | 0.151 | 0.602 | 12,518 | 0.155 | 0.621 | 12,921 | 0.158 | 0.631 | 12,972 | 0.158 | 0.632 | 15,809 | 0.190 | 0.761 |
| USA | 9,469 | 0.030 | 0.119 | 11,090 | 0.034 | 0.138 | 11,349 | 0.035 | 0.141 | 16,096 | 0.050 | 0.199 | 15,441 | 0.047 | 0.189 |
| France | 13,902 | 0.210 | 0.840 | 12,904 | 0.200 | 0.802 | 13,198 | 0.204 | 0.816 | 12,755 | 0.196 | 0.786 | 12,871 | 0.198 | 0.792 |
| India | 9,446 | 0.007 | 0.075 | 6,016 | 0.005 | 0.046 | 7,353 | 0.006 | 0.056 | 12,487 | 0.009 | 0.093 | 9,582 | 0.007 | 0.071 |
| UK | 5,781 | 0.090 | 0.361 | 5,532 | 0.085 | 0.342 | 6,163 | 0.094 | 0.375 | 6,952 | 0.105 | 0.420 | 6,617 | 0.099 | 0.394 |
| Russian Fed. | 5,503 | 0.039 | 0.390 | 3,456 | 0.024 | 0.241 | 4,049 | 0.028 | 0.281 | 5,706 | 0.040 | 0.397 | 5,681 | 0.039 | 0.390 |
| Italy | 5,077 | 0.085 | 0.341 | 5,272 | 0.088 | 0.353 | 4,883 | 0.082 | 0.329 | 5,155 | 0.087 | 0.348 | 5,272 | 0.087 | 0.348 |
| Greece | 5,030 | 0.452 | 0.904 | 4,428 | 0.404 | 0.808 | 4,440 | 0.397 | 0.794 | 3,117 | 0.279 | 0.558 | 4,656 | 0.442 | 0.885 |
| Canada | 5,546 | 0.157 | 0.628 | 3,986 | 0.111 | 0.444 | 3,914 | 0.108 | 0.431 | 4,351 | 0.119 | 0.475 | 3,653 | 0.099 | 0.394 |
| Turkey | 6,364 | 0.084 | 0.168 | 9,707 | 0.123 | 0.247 | 2,754 | 0.035 | 0.069 | 3,478 | 0.043 | 0.086 | 3,321 | 0.040 | 0.081 |
| Switzerland | 4,128 | 0.508 | 1.016 | 3,484 | 0.420 | 0.840 | 3,632 | 0.432 | 0.865 | 3,399 | 0.402 | 0.804 | 3,297 | 0.387 | 0.773 |
| China | 3,341 | 0.002 | 0.024 | 4,603 | 0.003 | 0.033 | 3,000 | 0.002 | 0.021 | 2,421 | 0.002 | 0.017 | 2,777 | 0.002 | 0.019 |
| Netherlands | 1,939 | 0.116 | 0.462 | 2,201 | 0.130 | 0.520 | 1,449 | 0.085 | 0.341 | 2,267 | 0.133 | 0.533 | 2,580 | 0.151 | 0.605 |
| Vietnam | 1,652 | 0.018 | 0.183 | 2,352 | 0.025 | 0.252 | 1,509 | 0.016 | 0.160 | 2,608 | 0.027 | 0.273 | 2,499 | 0.026 | 0.262 |
| UAE | 1,722 | 0.182 | 0.365 | 2,226 | 0.243 | 0.486 | 1,644 | 0.177 | 0.355 | 2,268 | 0.241 | 0.481 | 2,401 | 0.249 | 0.498 |
| Poland | 1,821 | 0.048 | 0.096 | 2,152 | 0.056 | 0.111 | 1,502 | 0.039 | 0.079 | 1,415 | 0.037 | 0.074 | 1,775 | 0.047 | 0.094 |
| Australia | 1,518 | 0.065 | 0.262 | 1,857 | 0.077 | 0.310 | 2,073 | 0.086 | 0.344 | 1,699 | 0.069 | 0.278 | 1,712 | 0.069 | 0.275 |
| Belgium | 1,654 | 0.149 | 0.597 | 1,507 | 0.133 | 0.534 | 1,474 | 0.130 | 0.519 | 1,191 | 0.104 | 0.417 | 1,619 | 0.141 | 0.564 |
| Japan | 1,938 | 0.015 | 0.061 | 1,508 | 0.012 | 0.048 | 1,704 | 0.013 | 0.053 | 1,699 | 0.013 | 0.053 | 1,461 | 0.011 | 0.046 |
| WORLD TOTAL | 140,744 | 0.020 | | 144,505 | 0.020 | | 129,500 | 0.017 | | 134,900 | 0.018 | | 135,000 | 0.018 | |

* Total consumption expressed in kg per person. Population data from United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2019). World Population Prospects 2019, Online Edition, Rev. 1.

** Based on the estimated percentage of population consuming the specific product.

Πίνακας 6- Παγκόσμια κατανάλωση αποξηραμένων σύκων ανά χώρα Πηγή: NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020

Οι εισαγωγές αποξηραμένων σύκων στην Γαλλία αγγίζουν περίπου του 15000 τόνους. Πρόκειται περί οργανικών αποξηραμένων σύκων κυρίως σε μεγάλες συσκευασίες 10 κιλών ή χύμα.

Το 2019 υπήρχε αύξηση στις εισαγωγές σύκων κατά 6.35% σε σχέση με τα προηγούμενα έτη με τον κύκλο εργασιών να υπολογίζεται 60 εκατομ. US\$. Εξ' αυτών η μεγαλύτερη ποσότητα προέρχεται από την Τουρκία και έπειτα από το Ιράν.

Οι τιμές ποικίλουν ανάλογα την χώρα προέλευσης αλλά και τον τόπο διάθεσης του προϊόντος. Οι τιμές σε χονδρική πώληση συνήθως ποικίλουν ανάλογα με τις ποσότητες, με τιμές ενδεικτικά από 9 ευρώ/κιλό για σύκα Ιράν ενώ οι τιμές για τούρκικα ξεκινούν από 6 ευρώ/κιλό.

Τα σύκα διατίθενται κυρίως σε σούπερ μάρκετ ή delicatessen.

Οι τιμές λιανικής στα καταστήματα κυμαίνονται συνήθως από 14,50 ευρώ/κιλό έως 18 ευρώ/κιλό ενώ βρίσκονται και πιο ακριβές τιμές στα 20 ευρώ/κιλό.

Οι τιμές για παραπροϊόντα σύκου όπως για chutney, μαρμελάδες και παστέλια κοστίζουν περίπου 5 ευρώ/ 50gr ή ακόμα και περισσότερο από 30 €/κιλό ανάλογα το σημείο πώλησης .

Ενδεικτικά κάποια site τούρκικων εταιρειών.

<https://youtopia.com.tr/en/>, <http://www.driedfigs.org/>, <https://goldenmaprix.com.tr/> .

Οι περισσότερες τούρκικες εταιρείες που εμπορεύονται αποξηραμένα προϊόντα δεν έχουν καλή παρουσία στο διαδίκτυο, με τις περισσότερες από αυτές να μην έχουν site.

Το σημαντικότερο πλεονέκτημα των τούρκικων εταιρειών είναι ότι το κόστος λειτουργίας τους είναι αρκετά πιο χαμηλό από τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες, καθώς ισχύουν χαμηλότεροι μισθοί, έξοδα λειτουργίας και φθηνότερη α΄ ύλη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το τελικό προϊόν να κυμαίνεται σε χαμηλότερα επίπεδα τιμής.

Δεν υπάρχουν εταιρείες ελληνικές ή άλλες ευρωπαϊκές εταιρείες με τις οποίες θα ασχοληθούμε καθώς δεν καταλαμβάνουν κάποιο σοβαρό τμήμα του μεριδίου της αγοράς

2.4.2 Η παραγωγή των σύκων στην Ελλάδα

Τα αποξηραμένα σύκα κατά κύριο λόγο, στην Ελλάδα, καλλιεργούνται στους νομούς Μεσσηνίας και στον νομό Ευβοίας (Ταξιάρχης και Κύμη).

Ο Αριθμός δένδρων και παραγωγή κυριότερων δενδρωδών καλλιεργειών, κατά Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα, 2018.

| ΝΟΜΟΣ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΡΩΝ ΣΥΚΙΑΣ | ΠΑΡΑΓΩΓΗ (tn) |
|--------------------|-----------------------|---------------|
| ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ | 234707 | 4610 |
| ΕΥΒΟΙΑΣ | 232906 | 4889 |
| ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | 664170 | 13195 |

Πηγή: Ελληνική Στατιστική Αρχή

Πιο συγκεκριμένα στον Νομό Ευβοίας τα σύκα καλλιεργούνται στον Ταξιάρχη και στην Κύμη και στον νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται κυρίως στην Καλαμάτα.

Όπως φαίνεται στον παραπάνω πίνακα, περισσότεροι από 5000 τόνοι καταναλώνονται κάθε έτος στην ελληνική αγορά, με μέση κατανάλωση κάθε πολίτη περίπου μισό κιλό αποξηραμένα σύκα ανά έτος. Τα σύκα διατίθενται κυρίως σε σούπερ μάρκετ, σε ντελικατέσεν αλλά και μαγαζιά με ξηρούς καρπούς. Η Ελλάδα εξάγει περίπου 7.000 τόνους κάθε έτος κυρίως σε Ιταλία, Γερμανία και Γαλλία.

2.5 Στρατηγική Μάρκετινγκ

2.5.1 Δίκτυα προώθησης

Τα δίκτυα προώθησης των πωλήσεων αφορούν ντελικάτέσεν . Οι τιμές είναι διαφορετικές ανάλογα με το ΠΟΠ και τον βιολογικό ή οργανικό χαρακτήρα.

Πολύ σημαντικό σημείο είναι η ανάδειξη του προϊόντος μέσω μιας όμορφης συσκευασίας και ετικέτας, αλλά και ολοκληρωμένη προβολής και τοποθέτησής του.

Τα ντελικάτέσεν καταστήματα προϊόντων απευθύνονται σε ένα καταναλωτικό κοινό υψηλού μορφωτικού επιπέδου με αυξημένη αγοραστική δύναμη, θετικά διακείμενο σε προϊόντα που θεωρεί υψηλής ποιότητας και κατεξοχήν υγιεινά, χωρίς να συναρτά την επιλογή του αυστηρά προς το ύψος της τιμής.

2.5.2 Κανάλια διανομής

Τα κυριότερα κανάλια διανομής είναι:

Υπεραγορές- Έως και 5000 κωδικούς τροφίμων.

Σούπερ Μαρκετ- Έως και 3000 κωδικούς τροφίμων

Στην Γαλλία λειτουργούν 44.000 σημεία πώλησης τροφίμων εκ των οποίων τα 2.245 υπεραγορές και τα 6.185 σούπερ μάρκετ.

Οι υπεραγορές μειώνονται συνεχώς έπειτα από το 2015. Αυτό διότι κατά της περίοδο της καραντίνας σε συνδυασμό με την αύξηση του ηλεκτρονικού εμπορίου υπήρξε άνοδος εξειδικευμένων καταστημάτων. Παρατηρείται τα τελευταία έτη ότι υπάρχει μια πτώση των μεγάλων βιομηχανιών και μια άνοδος των προϊόντων που παράγουν μικρομεσαίες επιχειρήσεις .

2.5.3 Προϊόντα- Τιμή

Τα προϊόντα που προσφέρονται είναι τα εξής :

Αποξηραμένα σύκα σε συσκευασίες 5kg & 250gr. Η ελάχιστη τιμή που θα πωλείται το προϊόν σε συσκευασία 5 κιλών θα είναι τουλάχιστον 6,0 €/kg, ενώ για τα συσκευασμένα σε 250gr η τιμή θα είναι τουλάχιστον 7 €/kg.

Παραπροϊόντα από σύκο όπως παστέλι σύκου (ή συκόπαστα), σε συσκευασίες των 70gr. Η ελάχιστη τιμή του προϊόντος θα είναι τουλάχιστον 0,65 €/τεμάχιο.

2.5.4 Διαφήμιση

Συμμετοχή σε Εμπορικές εκθέσεις. Εκεί έχεις την ικανότητα να γνωριστείς με πιθανούς αγοραστές από όλο τον κόσμο.

Οι ελληνικές επιχειρήσεις μπορούν να συμμετάσχουν σε περισσότερες από 25 Διεθνείς Εκθέσεις κάθε έτος, και κάποιες από αυτές γίνονται δύο φορές το χρόνο.

Σημειώνεται επίσης ότι η επιχείρηση οφείλει να έχει επίσημο site, μεταφρασμένο σε τουλάχιστον 2 γλώσσες, με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες και στοιχεία επικοινωνίας. Παράλληλα θα υπάρχει ταυτόχρονη προβολή σε όλα τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης όπως (twitter, Instagram, Facebook, Linked In, κλπ.) ώστε να υπάρχουν περισσότερες πιθανότητες κάποιος χρήστης να δει το προφίλ της επιχείρησης.

2.6 Σύνοψη

Ο συνδυασμός ενός ποιοτικού προϊόντος σε μία ιδανική συσκευασία με πλούσια ιστορία και ορθή τοποθέτηση αλλά και διανομή αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία ώστε να καλύψει ένα κενό στην αγορά. Υπάρχουν όλες οι κατάλληλες προϋποθέσεις όπου με την σωστή διαχείριση το προϊόν θα καταφέρει να αναδειχθεί και να κυριαρχήσει στις αγορές.

Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία

- Ιδανικός σχεδιασμός ετικέτας
- Πιστοποίηση
- Προβολή της Επιχείρησης και σε διαδίκτυο
- Ιδιαίτερη σημασία στο μάρκετινγκ και ανάδειξη της ιστορίας της καλλιέργειας και αλλά του τόπου .

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – Επιχειρηματικό σχέδιο- Η οικονομική ανάλυση

3.1 Εισαγωγή

Στο παρών κεφάλαιο θα γίνει καταγραφή των εξόδων που χρειάζεται ώστε να δημιουργηθεί και να λειτουργήσει ένα συσκευαστήριο. Γίνεται καταγραφή μηχανολογικού εξοπλισμού και αναλωσίμων, μισθολογικό κόστος, υπολογισμός χρηματοροών και τέλος ο υπολογισμός της απόδοσης της επένδυσης.

Το πρώτο κόστος είναι η ενοικίαση χώρου 300 τ.μ. με σκοπό την μετατροπή του σε συσκευαστήριο. Το συσκευαστήριο θα έχει δυναμική παραγωγή τουλάχιστον 150 τόνων σύκων.

Χρειάζεται αγροτικό αυτοκίνητο για τις τοπικές μεταφορές. Μεταφορές α΄ ύλης, από τους αγρούς στο συσκευαστήριο, μεταφορά αναλωσίμων μεταξύ των παραγωγών, μεταφορές α΄ ύλης σε απεντομωτήριο και γενικά αγροτικές εργασίες που απαιτούνται καθ΄ όλη την σεζόν παραγωγής. Το παλετοφόρο χρειάζεται για την φόρτωση και εκφόρτωση παλετών στο χώρο του συσκευαστηρίου. Τα 3 ΙΧ χρησιμοποιούνται από την διοίκηση και τους πωλητές της εταιρείας για διάφορες εργασίες. Τέλος το φορτηγό ψυγείο χρησιμοποιείται για κάποιες από τις μεταφορές σε άλλες πόλεις ή και την μεταφορά φρέσκων σύκων περιστασιακά και εφόσον απαιτείται κατά τους θερινούς μήνες.

Έπειτα, τα έξοδα αφορούν τον μηχανολογικό εξοπλισμό και τα αναλώσιμα. Αρχικά χρειάζεται ζυγαριά η οποία έχει την δυνατότητα να μετρά έως ένα τόνο για να χρησιμοποιηθεί στην παραλαβή της α΄ ύλης. Η ταινία είναι το πρώτο μηχάνημα στην γραμμή παραγωγής και μεταφέρει τα σύκα που παραλαμβάνονται, στο πλυντήριο και έπειτα στο στεγνωτήριο. Από εκεί τα σύκα αποθηκεύονται στους ειδικούς χώρους για αποθήκευση και είναι έτοιμα για επεξεργασία. Η συσκευασία γίνεται σε ανοξείδωτους πάγκους εργασίας (inox), όπου υπάρχει εξάδα συνεργείου ανά πάγκο. Εκεί βρίσκονται τα καλούπια αλλά και η πρέσα των καλουπιών που είναι απαραίτητη για την συσκευασία.

Όσον αφορά τα αναλώσιμα το συσκευαστήριο χρειάζεται τουλάχιστον 3000 τεμάχια από κλούβες, για αρχή. Χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των σύκων και ως προς διευκόλυνση των παραγωγών. Στην κατηγορία των αναλωσίμων ανήκουν τα υλικά συσκευασίας όπως σελοφάν, σπάγκοι κλπ. Επίσης πρέπει να υπολογίσουμε και το κόστος από τα είδη υγιεινής όπως χαρτικά, μάσκες, γάντια, σκουφάκια κλπ.

Ένα ακόμα κόστος το οποίο πρέπει να συνυπολογισθεί είναι αυτό την υιοθέτησης και εφαρμογής ενός σχεδίου ασφάλειας τροφίμων. Υπολογίζεται το αρχικό κόστος όπου θα απαιτηθεί για να γίνουν κάποιες μετατροπές στο χώρο και αργότερα η ετήσια συνδρομή για το δικαίωμα εφαρμογής του προτύπου ασφάλειας τροφίμων.

Παρακάτω γίνεται η καταγραφή του μισθολογικού πίνακα κατά προσέγγιση όπως αναφέρεται παραπάνω.

3.2 Επένδυση

Οι υπολογισμοί αρχίζουν από την καταγραφή της αρχικής επένδυσης.

| Αρχική Επένδυση | Ευρώ |
|------------------------|--------------|
| Ιδιόκτητο Κτήριο | 8400 |
| Αγροτικό αυτοκίνητο | 7000 |
| Κλαρκ- μπαλετοφόρο | 5000 |
| ΙΧ Ιδιότητα 3 | 24000 |
| Φορητό ψυγείο | 10000 |
| Γραφιστικά | 3000 |
| Πιστοποίηση ISO | 2000 |
| Πρώτες ύλες- Απόθεμα | 30000 |
| | 81000 |
| Διαλογέας | 15000 |
| Εξωτερική ζυγαριά | 1500 |
| Ταινία | 7000 |
| Πλυντήριο | 15000 |
| Κόσκινο | 7500 |
| Στεγνωτήριο | 5000 |
| Κλούβες 3000 τεμάχια | 12000 |
| Πάγκοι Εργασίας 3 | 3000 |
| Πρέσες καλουπιών 3 | 1000 |
| Ζυγαριές Πάγκων 6 | 1200 |
| Φούρνος | 4000 |
| Μηχάνημα πολτοποίησης | 1400 |
| Καλούπια 30 τεμάχια | 1500 |
| Ζυμωτήριο | 1500 |
| Κόστος αναλωσίμων | 3500 |

| | |
|---|---------------|
| Εξοπλισμός συσκευαστηρίου | 80100 |
| Συνολική Αρχική Επένδυση | 161100 |
| Επιδότηση 70% αρχικού κεφαλαίου | 112770 |
| Αρχικό Κεφάλαιο Μείον χρηματοδότησης 70% | 48330 |
| | |
| Ωφέλιμη Οικονομική Ζωή σε έτη | 5 |
| Υπολειμματική Αξία | 40000 |
| Οι αποσβέσεις της αρχικής επένδυσης | 24220 |

Έπειτα γίνεται η καταγραφή σταθερών και μεταβλητών εξόδων:

| ΓΒΕ | Ευρώ |
|--|--------------|
| Σταθερά | |
| Συντήρηση & λοιπά κτηρίου | 500 |
| Εξοπλισμός Συντήρηση | 500 |
| Κόστος Πιστοποίησης (ISO) | 500 |
| | 1500 |
| Αμοιβές Προσωπικού | |
| Διοίκηση | 12000 |
| Πωλητές 2 | 23800 |
| Γραμματεία | 9000 |
| Μόνιμος- 1 Γενικός Βοηθός (Αποθήκη, Επιτήρηση Κτηρίου, κλπ) | 9000 |
| Σύνολο Σταθερών μισθών | 53800 |
| Εξωτερικοί συνεργάτες | |
| Λογιστικό κόστος | 4800 |
| Διαχείριση Social Media/ Συντήρηση site κλπ. | 3000 |
| | 7800 |
| Σύνολο σταθερών ΓΒΕ | 63100 |
| Μεταβλητά | |
| ΔΕΗ | 4800 |

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Νερό | 300 |
| Τηλεπικοινωνίες | 3.000 |
| Καύσιμα | 18.250 |
| Αναλώσιμα | 4.800 |
| Απόβλητα | 1.200 |
| Κόστος Διαφήμισης & Προώθησης | 5000 |
| Σύνολο μεταβλητών ΓΒΕ | 37350 |
| Συνολικά ΓΒΕ | 100450 |

Στην συνέχεια γίνεται η κοστολόγηση κατά προσέγγιση για κάθε ένα από τα τρία είδη που παράγονται συσκευασμένα σύκα 250γρ, χύμα σύκα 5 κιλών και παραπροϊόντα (παστέλι σύκου).

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

3.3 Κοστολόγιο

Στην συνέχεια κοστολογούνται κατά προσέγγιση όλοι οι κωδικοί.

Σημειώνεται ότι τα σύκα χωρίζονται σε κατηγορίες ανάλογα με το μέγεθος τους.

Κατηγορία Α+Β (55 έως 65 τεμάχια ανά κιλό)

Κατηγορία Γ (65 έως 75 τεμάχια ανά κιλό)

Κατηγορία Δ (75 και πλέον τεμάχια ανά κιλό)

Ξεκινώντας την κοστολόγηση.

Για τα συσκευασμένα σύκα 250γρ:

Τα σύκα που συσκευάζονται σε συσκευασίες 250 γρ είναι Γ κατηγορίας

| Κατηγορία Σύκου | Τιμή/kg | Συσκευασία σε κιλά |
|--------------------|---------|-----------------------|
| Γ | 2,85 | 0,25 |

Για τον υπολογισμό του κόστους των υλικών συσκευασίας ανά τεμάχιο

| Υλικά Συσκευασίας | Ευρώ | Ποσότητα Παραγωγής | Κόστος ανά τεμάχιο |
|--------------------------|-------------|---------------------------|---------------------------|
| Σελοφάν | 6,5 | 500 | 0,013 |
| Κάρτες | | | 0,1 |
| Κουβάρι | 0,8 | 96 | 0,008 |
| Κούτες | 0,5 | 12 | 0,042 |
| | | | 0,16 |

| Απαιτούμενα Υλικά | Κόστος κιλού/Συσκευασίες |
|--------------------------|---------------------------------|
| Άμεσα υλικά | |
| Α Ύλη Σύκο | 0,60 |
| Υλικά Συσκευασίας | 0,16 |
| Σύνολο | 0,88 |

| Άμεσα εργατικά | Ημερομίσθιο | Ποσότητα Παραγωγής(κιλά) | Ποσότητα Παραγωγής(συσκευασίες) | Κόστος κιλού Συσκευασία |
|------------------------------------|--------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|
| 4 άτομα | 100 | 180 | 720 | 0,139 |
| Άμεσα Εργατικά+Υλικά ανά kg | | | | 1,01 |

| | |
|---------------------|------|
| Κόστος κιλού | 4,06 |
|---------------------|------|

Για τα σύκα σε συσκευασία 5 κιλών:

Τα σύκα που συσκευάζονται σε συσκευασίες 5 κιλών είναι Α κατηγορίας

| Κατηγορία Σόκου | Τιμή/kg | Συσκευασία σε κιλά |
|--------------------|---------|-----------------------|
| A | 3,35 | 5 |

| Για τον υπολογισμό του κόστους των υλικών συσκευασίας ανά κιλό | | | |
|---|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Υλικά Συσκευασίας | Ευρώ | Ποσότητα Παραγωγής σε κιλά | Κόστος ανά κιλό |
| Κούτες | 0,5 | 5 | 0,1 |
| Για τη μεταφορά 4 κουτιών (20 κιλών) απαιτούνται 4 ευρώ | | | |
| Άρα για το κιλό είναι κατά προσέγγιση 0,1 | | | |
| Απαιτούμενα Υλικά | Κόστος κιλού/Συσκευασία | | |
| Άμεσα υλικά | | | |
| Α Ύλη Σύκο | 3,35 | | |
| Υλικά Συσκευασίας | 0,10 | | |
| Σύνολο | 3,45 | | |
| Άμεσα εργατικά | Ημερομίσθιο | Ποσότητα Παραγωγής(κιλά) | Κόστος κιλού ανά Συσκευασία |
| 1 άτομο | 25 | 80 | 0,313 |
| Άμεσα Εργατικά+Υλικά ανά kg | | | 3,76 |

Για τα παραπροϊόντα (παστέλια) από σύκο:

Τα σύκα που επεξεργάζονται είναι Δ'' κατηγορίας.

| Κατηγορία Σύκου | Τιμή/kg |
|--|-----------------------|
| Δ | 0,55 |
| Για τον υπολογισμό του κόστους των ξηρών καρπών ανά τεμάχιο | |
| Ξηροί Καρποί | Τιμή Κιλού |
| Σουσάμι | 8 |
| Φυσικό | |
| Ηλιόσπορο | 2,1 |
| Φιστίκι Αιγίνης ψίχα | 21,9 |
| Κολοκυθόσπορο | 5,9 |
| Καρύδι 1/4 Ουκρανίας | 10,9 |
| Λιναρόσπορο | 2,5 |
| Σύνολο | 51,3 |
| Μέση Τιμή κιλού | 7,3 |
| Για Ένα τεμάχιο | 0,05 |

| Εξωτερική Επικάλυψη- Στα 25 παστέλια χρειαζόμαστε 0,100 γρ ξηρούς καρπούς. | |
|---|--------|
| Στο 1 τεμάχιο | 0,004 |
| Για την Ζύμη- Στα 5 κιλά (80) παστέλια χρειαζόμαστε 0,200γρ ξηρούς καρπούς. | |
| Στο 1 τεμάχιο | 0,0025 |
| Σύνολο γρ ξηρών καρπών ανά τεμάχιο | 0,0065 |

| Για τον υπολογισμό του κόστους των υλικών συσκευασίας ανά τεμάχιο | | | |
|--|-------------|---------------------------|---------------------------|
| Υλικά Συσκευασίας | Ευρώ | Ποσότητα Παραγωγής | Κόστος ανά τεμάχιο |
| Σελοφάν | 20 | 1000 | 0,02 |
| Κάρτες- αυτοκόλλητα | 150 | 10000 | 0,015 |
| Κουβάρι- Νήμα | 0,8 | 200 | 0,004 |
| Κούτες | 0,5 | 200 | 0,0025 |
| | | | 0,04 |

Για την μεταφορά 4
κουτιών (800 τμχ) με
παστέλια απαιτούνται 4
ευρώ

Άρα για το τεμάχιο
είναι περίπου 0,005

| Απαιτούμενα Υλικά | Κόστος/Συσκευασία | | |
|---|--------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Άμεσα υλικά | | | |
| Α Ύλη Σύκο | 0,03 | | |
| Ξηροί Καρποί | 0,05 | | |
| Υλικά Συσκευασίας | 0,04 | | |
| Σύνολο | 0,12 | | |
| Άμεσα εργατικά | Ημερομίσθιο | Ποσότητα Παραγωγής(τμχ) | Κόστος ανά Συσκευασία |
| 1 άτομο | 12,5 | 180 | 0,069444 |
| Άμεσα Εργατικά+Υλικά ανά τεμάχιο | | | 0,19 |
| Κόστος κιλού 17 τμχ | | | 3,163363 |

Έπειτα κατηγοριοποιούνται τα κέντρα κόστους.

| Κόστος παραχθέντων/ 2 Κέντρα Κόστους | | Άμεσο Υλικό&Άμεσα Εργατικά Κόστος | Ποσοστό συμμετοχής των εξόδων στις πωλήσεις | Ποσοστό ΓΒΕ | Τιμή Ανταγωνισμού | Μεικτό Κέρδος/ kg |
|--|----------|-----------------------------------|---|-------------|-------------------|-------------------|
| Κέντρο κόστους Α- Αποξηραμένα σύκα | ανά κιλό | 3,91 | 80% | 80360 | 6 | 2,09 |
| Για συσκ. 250gr | 4,06 | | | | | |
| Για συσκ. 5kg | 3,76 | | | | | |
| Κέντρο κόστους Β - Για παραπροϊόντα | ανά τμχ | 0,19 | 20% | 20090 | 0,65 | 0,46 |
| Παστέλια (1) | 0,19 | | | | | |

Συμπεραίνεται ότι:

1. **Για τα σύκα (συσκευασμένα και χύμα)** το κόστος για την παραγωγή και διανομή είναι περίπου στα 3,90 €/κιλό με δεδομένη την τιμή ανταγωνισμού στα 6 €/κιλό , άρα το μεικτό κέρδος είναι περίπου 2,10 €/κιλό.
2. **Για τα παραπροϊόντα σύκου (παστέλια κλπ)** το κόστος για την παραγωγή και διανομή είναι περίπου 0,20 €/τμχ, με δεδομένη τιμή ανταγωνισμού στα 0,65 €/τμχ, άρα το μεικτό κέρδος είναι περίπου 0,45 €/τμχ.

3.4 Έσοδα

Η τιμή πώλησης των προϊόντων θεωρείται αυτή του ανταγωνισμού.

Τα συσκευασμένα σύκα αλλά και τα χύμα πωλούνται σε μέση τιμή 6 €/kg.

Τα παραπροϊόντα του σύκου (παστέλια κλπ) πωλούνται σε τιμή 0,65 €/τεμάχιο.

Υπολογίζονται οι χρηματοροές κάθε έτους.

| Ποσότητα(kg) | Πωλήσεις | Μείον Μεταβλητά Έξοδα | Περιθώριο Συνεισφοράς | Μείον Σταθερά Κόστη | Καθαρά Κέρδη Προ Φόρων |
|---------------------------|-----------|-----------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| ΣΥΚΑ- 20000 | 41799,44 | 37350 | 9088,64 | 63100 | -54011 |
| ΠΑΡΑΠΡΟΙΟΝΤΑ 10000 | 4639,20 | | | | |
| | 46439 | | | | |
| ΣΥΚΑ- 45000 | 94049 | 37350 | 65977 | 63100 | 2877 |
| ΠΑΡΑΠΡΟΙΟΝΤΑ 20000 | 9278 | | | | |
| | 103327 | | | | |
| ΣΥΚΑ- 80000 | 167198 | 37350 | 143765 | 63100 | 80665 |
| ΠΑΡΑΠΡΟΙΟΝΤΑ 30000 | 13918 | | | | |
| | 181115 | | | | |
| ΣΥΚΑ- 100000 | 208997 | 37350 | 194843 | 63100 | 131743 |
| ΠΑΡΑΠΡΟΙΟΝΤΑ 50000 | 23196 | | | | |
| | 232193 | | | | |
| ΣΥΚΑ- 130000 | 271696,39 | 37350 | 276099 | 63100 | 212999 |
| ΠΑΡΑΠΡΟΙΟΝΤΑ 90000 | 41752,8 | | | | |
| | 313449,17 | | | | |

Τέλος υπολογίζονται τα λογιστικά κέρδη και η απόδοσης της επένδυσης:

| Έτος | Χρηματοροή- Πωλήσεις | Αποσβέσεις | Λογιστικά Κέρδη μείον αποσβέσει ς |
|------|-------------------------|-----------------------|---|
| 1 | -54011 | 24220 | -78231 |
| 2 | 2877 | 24220 | -21343 |
| 3 | 80665 | 24220 | 56445 |
| 4 | 131743 | 24220 | 107523 |
| 5 | 212999 | 24220 | 188779 |
| | | | 253174 |
| | | Μέσο Λογιστικό Κέρδος | 50635 |
| | | Απόδοση | 2,52 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

4.1 Συμπεράσματα

Τα αποξηραμένα σύκα θεωρούνται μία υπετροφή με υψηλή διατροφική αξία. Είναι πλούσια σε ενέργεια με μία σειρά από ευεργετικές ιδιότητες ως προς τον ανθρώπινο οργανισμό. Σε παγκόσμια κλίμακα το μεγαλύτερο μέρος παραγωγής ανήκει στην Τουρκία, το Ιράν και έπειτα ακολουθεί και Ελλάδα. Στην Ευρώπη τα σύκα παράγονται κυρίως στην Ελλάδα ενώ ακολουθεί η Ισπανία και η Ιταλία. Στην Ελλάδα τα σύκα παράγονται κυρίως στον Ταξιάρχη Ευβοίας όπου παράγονται κάθε έτος περίπου 3000 τόνοι. Άρα θα μπορούσαμε να ισχυριστούμε βέβαια ότι τα σύκα Ταξιάρχη ανήκουν σε ένα κλειστό μονοπώλιο αγοράς τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο. Το προϊόν είναι μοναδικής ποικιλίας ‘σμουρνέικη’, ζουμερό, εύγεστο και ποιοτικά ανώτερο σε σχέση με άλλες ποικιλίες σύκων (όπως Τουρκίας ή Ιταλίας). Το χωριό Ταξιάρχης είναι προσφυγικό, με μεγάλη εμπειρία στην παραγωγή του σύκου καθώς οι κάτοικοι ήδη είχαν καλλιέργειες με σύκα στην Τουρκία. Πρόκειται για ένα μέρος που συνδέει το προϊόν με την ιστορία του για τουλάχιστον δύο αιώνες.

Το συσκευαστήριο σύκων της εταιρείας βρίσκεται στο χωριό κοντά στους αγρούς και εντός οριοθετημένης περιοχής. Η ά ύλη προέρχεται αποκλειστικά από τοπικούς παραγωγούς, η επεξεργασία και η τυποποίηση γίνεται αποκλειστικά εντός της περιοχής αυτής. Το γεγονός αυτό σηματοδοτεί την μείωση του κόστους αλλά και την αργότερα διεκδίκηση του ΠΟΠ της περιοχής όπου τα τελευταία έτη έχει χαθεί. Η ίδρυση μίας νέας επιχείρησης τέτοιου είδους την περιοχή περιλαμβάνει οφέλη και για την ίδια την περιοχή. Πρώτον δίνεται η δυνατότητα στους αγρότες για μία επιπλέον επιλογή διάθεσης του προϊόντος αλλά και νέες θέσεις εργασίες δημιουργούνται στην περιοχή για μια μεγάλη μερίδα ανθρώπων.

Ένας ακόμη λόγος εγκατάστασης στην περιοχή είναι ότι η Ficus ενδέχεται να επεκτείνει στον μέλλον τις δραστηριότητές της και στον αγροτουρισμό, όπου η περιοχή ενδείκνυται για τέτοιου είδους τουρισμό.

Πρόκειται για ένα σχέδιο μίας εντελώς καθετοποιημένης επιχείρησης.

Η Γαλλία είναι μία από τις μεγαλύτερες αγορές σύκου σταθερά, σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο. Εισάγει κάθε έτος περισσότερους από 14000 τόνους , το μεγαλύτερο μέρος αυτού από την Τουρκία. Κυριαρχεί το πρότυπο καταναλωτή που θα προτιμήσει ένα προϊόν ποιοτικό, με φήμη και ιστορία και έτσι την καθιστά μια αγορά στόχο. Επίσης, ο μέσος Γάλλος καταναλωτής καταναλώνει αποξηραμένα σύκα τουλάχιστον μία φορά τον μήνα και η τάση της εποχής στρέφει το κοινό στις υγιεινές επιλογές σ' αυτή.

Τα σύκα Ταξιάρχη συνδυάζουν τόσο την ποιότητα όσο και την ιστορία, που τόσο πολύ αναζητούν κατά το μεγαλύτερο μέρος οι Γάλλοι καταναλωτές.

Το προϊόν οφείλει να είναι άρτιο και από εμπορικής αλλά και από ποιοτικής άποψης ώστε να κερδίσει την προστιθέμενη αξία που του αξίζει. Βασική προϋπόθεση η πιστοποίηση του προϊόντος και ο συνδυασμός μιας καλής ετικέτας με μία ιδανική συσκευασία.

Θεωρητικά, το προϊόν έχει όλες τις κατάλληλες προϋποθέσεις ώστε να ταξιδέψει στα καλύτερα ράφια, όχι μόνο της Γαλλίας αλλά και του κόσμου. Χρειάζεται σωστός συντονισμός σε όλα τα στάδια παραγωγής του προϊόντος. Η οργάνωση συνδυαστικά με ένα πολύ καλό μίγμα μάρκετινγκ εγγυάται σίγουρα αποτελέσματα. Η καινοτομία σε συνδυασμό με την υιοθέτηση μια νέας κουλτούρας (από εργαζόμενους & προμηθευτές- αγρότες) θέτει ισχυρές βάσεις στην εξέλιξη της εταιρείας και μαζί ενός ολόκληρου τόπου μαζί με τους παραγωγούς της. Το σημαντικότερο ρόλο σε όλη την προσπάθεια τον έχει η διοίκηση διότι πρόκειται για θέση η οποία απαιτεί πολλαπλές γνώσεις, τόσο οργάνωσης και διοίκησης μια εταιρείας, όσο και γεωπονικές, καθώς πρέπει να γνωρίζει καλά την παραγωγική διαδικασία για να εξασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα του προϊόντος.

4.2 Προτάσεις

- Το προϊόν οφείλει να είναι ποιοτικό και να συνοδεύεται από μία καλοσχεδιασμένη ετικέτα και συσκευασία. Να δοθεί ιδιαίτερη βάση στην εικόνα της επιχείρησης συνολικά και κατά συνέπεια στην όμορφη συσκευασία που εξασφαλίζει στο μέγιστο την ασφάλεια του προϊόντος.

- Το προϊόν ανήκει στην κατηγορία των “organics”. Να εξεταστεί από εμπορικής φύσης το ενδεχόμενο να διατεθούν κωδικοί με πιστοποίηση “bio”. Για παράδειγμα “βιολογικά σύκα”. Με αυτόν τον τρόπο η επιχείρηση θα μπορέσει να διεκδικήσει ένα κομμάτι και σε μία νέα αγορά, αυτή των βιολογικών προϊόντων.
- Η περιοχή πλέον δεν έχει τα δικαιώματα του ΠΟΠ. Αυτό οφείλεται σε σοβαρά λάθη κάποιων αρμόδιων στελεχών της τοπικής διοίκησης, πριν από κάποια έτη. Έτσι λοιπόν, τα σύκα που παλαιότερα εμπορικά χαρακτηρίζονταν ως “Σύκα Ταξιάρχη” πλέον χαρακτηρίζονται ως “Σύκα Ευβοίας”, γεγονός που μειώνει την προστιθέμενη αξία. Να εξεταστεί το ενδεχόμενο επαναδιεκδίκηση της Προστατευόμενης Ονομασία Προέλευσης .
- Να διοργανώνονται σε τακτική βάση σεμινάρια εκπαίδευσης τόσο για τους εργαζόμενους της επιχείρησης όσο και για τους προμηθευτές- αγρότες της περιοχής. Απαραίτητο στοιχείο για να εξελιχθεί μία τέτοιου είδους επιχείρηση είναι η ομαδική εξέλιξη των ανθρώπων που την αποτελούν αλλά και των άμεσων συνεργατών της. Ο απόλυτος έλεγχος της διαδικασίας και η συνεχής βελτίωση, από την δημιουργία ενός προϊόντος έως την διάθεση του στο ράφι, δίνει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα ως προς τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά.
- Η κατασκευή του συσκευαστηρίου να είναι πλήρως εκσυγχρονισμένη, με έξυπνες και οικολογικές λύσεις στο κτήριο. Διάφορες μορφές ανανεώσιμης ενέργειας όπως ηλιακό πάνελ σε συνδυασμό με την δημιουργία χώρων με πολύ καλή θερμομόνωση, δημιουργούν το ιδανικό ελεγχόμενο μικρόκλιμα εντός του συσκευαστηρίου και των χώρων αποθήκευσης. Έτσι διασφαλίζεται η ασφάλεια του προϊόντος και αναβαθμίζεται ακόμα περισσότερο η ποιότητά του, περιορίζοντας την πιθανότητα προσβολής από μικροοργανισμούς.
- Κατά την μελέτη να σχεδιαστεί σχέδιο διαχείρισης των υδατικών αποβλήτων. Εναλλακτικές μέθοδοι διαχείρισης των αποβλήτων. Σημειώνεται ότι το 99% των αποβλήτων είναι νερό το οποίο χρησιμοποιείται μόνο για την πλύση των σύκων άρα σχετικά καθαρό και σίγουρα μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί για διάφορες διαδικασίες (πχ πότισμα αγρών).
- Έξυπνες λύσεις για την μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον από την παραγωγή έως την συσκευασία.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Abdulrahman Alsaleh, N. (2007). Application of quality tools by the Saudi food industry. *The TQM Magazine*, 19(2), 150-161.
- Aggelogiannopoulos, D., Drosinos, E. H., & Athanasopoulos, P. (2007). Implementation of a quality management system (QMS) according to the ISO 9000 family in a Greek small-sized winery: A case study. *Food control*, 18(9), 1077-1085.
- Ahmed, T. A., Saeed, S. A. M., & Hussien, H. A. (2013). Evaluation of poultry meat safety based on ISO 22000 as food safety management system. *Pakistan Journal of Nutrition*, 12(2), 121-129.
- Amekawa, Y. (2009). Reflections on the growing influence of good agricultural practices in the global south. *Journal of agricultural and environmental ethics*, 22(6), 531.
- Aung, M. M., & Chang, Y. S. (2014). Traceability in a food supply chain: Safety and quality perspectives. *Food control*, 39, 172-184.
- Bhuiyan, N., & Alam, N. (2004). ISO 9001: 2000 implementation—the North American experience. *International Journal of Productivity and Performance Management*, 53(1), 10-17.
- Bilalis, D., Stathis, I., Konstantas, A., & Patsiali, S. (2009). Comparison between HACCP and ISO 22000 in Greek organic food sector. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 7(2), 237-242.
- British Retail Consortium. (2005). *BRC Global Standard: Food*. The Stationery Office.
- British Retail Consortium. (2015), *Global Standard Food Safety Issue 7*. Ανακτήθηκε από: <https://www.brcbookshop.com/bookshop/brc-global-standard-for-food-safety-issue-7-global-markets/c-24/p-219>
- Brown, A., van der Wiele, T., & Loughton, K. (1998). Smaller enterprises' experiences with ISO 9000. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 15(3), 273–285.
- Caswell, J. A., & Hooker, N. H. (1996). HACCP as an international trade standard. *American Journal of Agricultural Economics*, 78(3), 775-779.
- Clougherty, J. A., & Grajek, M. (2008). The impact of ISO 9000 diffusion on trade and FDI: A new institutional analysis. *Journal of International Business Studies*, 39(4), 613-633.
- Colen, L., Maertens, M., & Swinnen, J. (2012). Private standards, trade and poverty: GlobalGAP and horticultural employment in Senegal. *The World Economy*, 35(8), 1073-1088.
- Corbett, C. J., Luca, A. M., & Pan, J. (2003). Global perspectives on global standards. *ISO Management Systems*, 1, 31-40.
- Crandall, P., Van Loo, E. J., O'BRYAN, C. A., Mauromoustakos, A., Yiannas, F., Dyenson, N., & Berdnik, I. (2012). Companies' opinions and acceptance of global food safety initiative benchmarks after
- dell'Aquila, C., & Caccamisi, D. (2007). Accessing market opportunities: quality and safety standards. *trade policy and food security in the Caribbean*, 63.

- Douglas, A., Coleman, S., & Oddy, R. (2003). The case for ISO 9000. *The TQM magazine*, 15(5), 316-324.
- Drogué, S., & DeMaria, F. (2012). Pesticide residues and trade, the apple of discord?. *Food Policy*, 37(6), 641-649.
- EQA. (2018), Integrated Crop Management Systems In the Agricultural Sector AGRO 2-1 & AGRO 2-2. Hellas Certification Body. Ανακτήθηκε από: <http://www.eqa.gr/en/systems-certification/integrated-crop-management-systems-in-the-agricultural-sector-agro-2-1-agro-2-2/>
- Escanciano, C., & Leticia Santos-Vijande, M. (2014b). Implementation of ISO-22000 in Spain: obstacles and key benefits. *British Food Journal*, 116(10), 1581-1599.
- Escanciano, C., & Santos-Vijande, M. L. (2014). Reasons and constraints to implementing an ISO 22000 food safety management system: Evidence from Spain. *Food Control*, 40, 50-57.
- Escanciano, C., & Santos-Vijande, M. L. (2014a). Reasons and constraints to implementing an ISO 22000 food safety management system: Evidence from Spain. *Food Control*, 40, 50-57.
- Escanciano, C., Fernández, E., & Vázquez, C. (2001). ISO 9000 certification and quality management in Spain: results of a national survey. *The TQM Magazine*, 13(3), 192-200.
- European Food Law Association, (2011). Private food law. Governing food chains through Evaluation of Quality Assurance Systems: The International Food Standard (IFS) in European Agribusiness,
- Fernández-Segovia, I., Pérez-Llácer, A., Peidro, B., & Fuentes, A. (2014). Implementation of a food safety management system according to ISO 22000 in the food supplement industry: A case study. *Food control*, 43, 28-34.
- Ferro, E., Otsuki, T., and Wilson, J. S. (2015). The effect of product standards on agricultural exports. *Food Policy*, 50:68–79.
- Fiankor, D. D. D., Flachsbarth, I., Masood, A., & Brümmer, B. (2017). Does globalGAP certification promote agrifood exports?(No. 112). *GlobalFood Discussion Papers*.
- Fonseca, L. M. (2015). From Quality Gurus and TQM to ISO 9001: 2015: a review of several quality paths. *International Journal for Quality Research (IJQR)*, 9(1), 167-180.
- Fontaine, A., Raposo, A., Millán, R., Sanjuán, E., & Carrascosa, C. (2018). Degree of implementation and satisfaction in food companies with the International Food Standards (IFS) and British Retail Consortium (BRC) certifications on the Canary Islands.
- Forsythe, S. J. (2008). *The microbiological risk assessment of food*. John Wiley & Sons.
- Fotopoulos, C. V., Psomas, E. L., & Vouzas, F. K. (2010). ISO 9001: 2000 implementation in the Greek food sector. *The TQM Journal*, 22(2), 129-142.
- FSSC 22000. (2017). Part II: Requirements for Certification. Version 4.1. Ανακτήθηκε από: <http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/part-ii-requirements-for-certification-v4.1.pdf>
- Furlan, M., & Morozini, J. F. (2013). Implementation of ISO 22000 in a storage unit of a grain cooperative from the midwest region of Parana. *CEP*, 85, 430.

- Gil, L., Ruiz, P., Escrivá, L., Font, G., & Manyes, L. (2017). A decade of Food Safety Management System based on ISO 22000: A GLOBAL overview. *Toxicología*, 34, 84-93.
- Gorton, M, Zarić, V., Lowe P. and Quarrie, S., (2011). Public and private agrienvironmental regulation in post-socialist economies: Evidence from the Serbian Fresh Fruit and Vegetable Sector. *Journal of Rural Studies*, 27, pp. 144-52
- Gotzamani, K. D., & Tsiotras, G. D. (2002). The true motives behind ISO 9000 certification: their effect on the overall certification benefits and long term contribution towards TQM. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 19(2), 151-169.
- Grumezescu, A. M., & Holban, A. M. (Eds.). (2018). *Food Safety and Preservation: Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health*. Academic Press.
- Havinga, T. (2006). Private regulation of food safety by supermarkets. *Law Policy* 28:515–33.
- Henson, S. and Jaffee, S. (2008). Understanding developing country strategic responses to the enhancement of food safety standards. *The World Economy*, 31(4):548–568.
- Henson, S., & Humphrey, J. (2011). 5. Codex Alimentarius and private standards. *Private food law*, 4(1), 149.
- Heyder, M., Hollmann- Hespos, T., & Theuvsen, L. (2010). Agribusiness firm reactions to regulations: the case of investments in traceability systems. *International journal on food system dynamics*, 2, 133-142.
- Hobbs, J. E. (2010). Public and Private Standards for Food Safety and Quality: International Trade Implications. *Estey Centre Journal of International Law & Trade Policy*, 11(1).
- Hoyle, D. (2017). *ISO 9000 Quality Systems Handbook-updated for the ISO 9001: 2015 standard: Increasing the Quality of an Organization's Outputs*. Routledge. implementation. *Journal of Food Protection*, 75(9), 1660-1672.
- INC International Nut&DriedFruit, "NUTS AND DRIED FRUITS STATISTICAL YEARBOOK 2019/2020, p. 66-69
- Jacxsens, L., Luning, P. A., Marcelis, W. J., van Boekel, T., Rovira, J., Osés, S., ... & Uyttendaele, M. (2011). Tools for the performance assessment and improvement of food safety management systems. *Trends in Food Science & Technology*, 22, S80-S89.
- Jones, R., Arndt, G., & Kustin, R. (1997). ISO 9000 among Australian companies: impact of time and reasons for seeking certification on perceptions of benefits received. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 14(7), 650-660.
- Jouve, J. L. (1994). HACCP as applied in the EEC. *Food Control*, 5(3), 181-186.
- Karaman, A. D., Cobanoglu, F., Tunalioglu, R., & Ova, G. (2012). Barriers and benefits of the implementation of food safety management systems among the Turkish dairy industry: A case study. *Food Control*, 25(2), 732-739.
- Karipidis, P., Athanassiadis, K., Aggelopoulos, S., & Giompliakis, E. (2009). Factors affecting the adoption of quality assurance systems in small food enterprises. *Food control*, 20(2), 93-98.

- Kariuki, I. M., Loy, J. P., & Herzfeld, T. (2012). Farmgate private standards and price premium: Evidence from the GlobalGAP scheme in Kenya's French beans marketing. *Agribusiness*, 28(1), 42-53.
- Kök, M. S. (2009). Application of food safety management systems (ISO 22000/HACCP) in the Turkish poultry industry: a comparison based on enterprise size. *Journal of Food Protection*, 72(10), 2221-2225.
- Kotsanopoulos, K. V., & Arvanitoyannis, I. S. (2017). The Role of Auditing, Food Safety, and Food Quality Standards in the Food Industry: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(5), 760-775.
- Kussaga, J. B., Jacxsens, L., Tiisekwa, B. P., & Luning, P. A. (2014). Food safety management systems performance in African food processing companies: a review of deficiencies and possible improvement strategies. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(11), 2154-2169.
- Leat, P., Marr, P., & Ritchie, C. (1998). Quality assurance and traceability-the Scottish agri-food industry's quest for competitive advantage. *Supply Chain Management: An International Journal*, 3(3), 115-117.
- Lewis, W. G., Pun, K. F., & Lalla, T. R. M. (2005). An Empirical Analysis of ISO 9004: 2000 Maturity in ISO 9001 Certified SMEs. *Asian Journal on Quality*, 6(3), 190-203.
- Liopa-Tsakalidi, A., Tsolis, D., Barouchas, P., Chantzi, A. E., Koulopoulos, A., & Malamos, N. (2013). Application of mobile technologies through an integrated management system for agricultural production. *Procedia Technology*, 8, 165-170.
- Llopis, J., & José Tarí, J. (2003). The importance of internal aspects in quality improvement. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 20(3), 304-324.
- Lokunarangodage, C. V. K., Wickramasinghe, I., & Ranaweera, K. K. D. S. (2016). Review of ISO 22000: 2005, Structural synchronization and ability to deliver food safety with suggestions for improvements.
- Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2006). A techno-managerial approach in food quality management research. *Trends in Food Science & Technology*, 17(7), 378-385.
- Luning, P. A., Marcelis, W. J., Rovira, J., Van der Spiegel, M., Uyttendaele, M., & Jacxsens, L. (2009). Systematic assessment of core assurance activities in a company specific food safety management system. *Trends in Food Science & Technology*, 20(6-7), 300-312.
- Macheka, L., Manditsera, F. A., Ngadze, R. T., Mubaiwa, J., & Nyanga, L. K. (2013). Barriers, benefits and motivation factors for the implementation of food safety management system in the food sector in Harare Province, Zimbabwe. *Food control*, 34(1), 126-131.
- Maertens, M., & Swinnen, J. (2009). Food standards, trade and development. *Review of business and economics*, 54(3), 313-326.
- Magd, H., & Curry, A. (2003). An empirical analysis of management attitudes towards ISO 9001: 2000 in Egypt. *The TQM Magazine*, 15(6), 381-390.
- Mamalis, S., Kafetzopoulos, D. P., & Aggelopoulos, S. (2009, September). The new food safety standard ISO 22000. Assessment, comparison and correlation with HACCP and ISO

- 9000: 2000. The practical implementation in victual business. In presentation at the 113th EAAE seminar “A resilient European food industry and food chain in a challenging world”, Chania, Crete, Greece. Retrieved December (Vol. 13, p. 2012).
- Martínez-Costa, M., Choi, T. Y., Martínez, J. A., & Martínez-Lorente, A. R. (2009). ISO 9000/1994, ISO 9001/2000 and TQM: The performance debate revisited. *Journal of Operations Management*, 27(6), 495-511.
 - Massoud, M. A., Fayad, R., El-Fadel, M., & Kamleh, R. (2010). Drivers, barriers and incentives to implementing environmental management systems in the food industry: A case of Lebanon. *Journal of Cleaner Production*, 18(3), 200-209.
 - Mensah, L. D., & Julien, D. (2011). Implementation of food safety management systems in the UK. *Food Control*, 22(8), 1216-1225.
 - Mensah, L. D., & Julien, D. (2011). Implementation of food safety management systems in the UK. *Food Control*, 22(8), 1216-1225.
 - Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A practical approach*. Springer Science & Business Media. Netherlands: Wageningen Academic Publishers.
 - Nesci, Privitera, Nicolosi (2004),,,’Regional Marketing of dried figs ,based product: an exploratory consumer study’,,New Medit 01/2004
 - Nikolic, A., Mujcinovic, A., & Memic, A. (2013). International food standard-IFS. In *Proceedings of the 24th International Scientific-Expert-Conference of Agriculture and Food Industry*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 25-28 September 2013 (pp. 297-301). Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
 - Papadopoulos, S., & Markopoulos, T. (2015). Factors affecting the implementation of integrated agriculture in Greece. *Procedia Economics and Finance*, 33, 269-276.
 - Păunescu, C., Argatu, R., & Lungu, M. (2018). Implementation of ISO 22000 in Romanian Companies: Motivations, Difficulties and Key Benefits. *Amfiteatru Economic*, 20(47), 30-45.
 - Pierson, M. D. (2012). *HACCP: principles and applications*. Springer Science & Business Media.
 - Poksinska, B., Jörn Dahlgaard, J., & Antoni, M. (2002). The state of ISO 9000 certification: a study of Swedish organizations. *The TQM magazine*, 14(5), 297-306.
 - Pop, S.Z., Dracea, R. and Vlădulescu, C., (2018). Comparative Study of Certification Schemes for Food Safety Management Systems in the European Union Context. *Amfiteatru Economic*, 20(47), pp. 9-29
 - Prieto, M., Mouwen, J. M., López Puente, S., & Cerdeño Sánchez, A. (2008). Concepto de calidad en la industria Agroalimentaria. *Interciencia*, 33(4), 258-264.
 - Psomas, E. L., & Fotopoulos, C. V. (2010). Total quality management practices and results in food companies. *International Journal of Productivity and Performance Management*, 59(7), 668-687.
 - Psomas, E. L., Kafetzopoulos, D. P., & Fotopoulos, C. V. (2012). Developing and validating a measurement instrument of ISO 9001 effectiveness in food manufacturing SMEs. *Journal of Manufacturing Technology Management*, 24(1), 52-77.

- Ropkins, K., & Beck, A. J. (2000). Evaluation of worldwide approaches to the use of HACCP to control food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 11(1), 10-21.
- Russo, C., Perito, M. A., & Di Fonzo, A. (2014). Using private food safety standards to manage complexity: a moral hazard perspective. *Agricultural Economics Review*, 15(2), 113.
- Savage, R. A. (1995). Hazard analysis critical control point: a review. *Food reviews international*, 11(4), 575-595.
- Schmidt, R. (2013). Food equipment hygienic design: an important element of a food safety program. *Food Safety Mag*, 18(6), 14-17.
- Schulze, H., Abersmeier, F., Gawron Jana-Christina, Spiller, A., Theuvsen, L., (2008). Heterogeneity in the
- Semos, A., & Kontogeorgos, A. (2007). HACCP implementation in northern Greece: Food companies' perception of costs and benefits. *British Food Journal*, 109(1), 5-19.
- Shepherd, B., & Wilson, N. L. (2013). Product standards and developing country agricultural exports: The case of the European Union. *Food Policy*, 42, 1-10.
- Shinbaum, S., Crandall, P. G., & O'Bryan, C. A. (2016). Evaluating your obligations for employee training according to the Food Safety Modernization Act. *Food Control*, 60, 12-17.
- Silva, M. M., Fonseca, L. M., & Sousa, S. D. (2016). The impact of ISO 9001: 2015 on ISO 22000 and food safety management systems (FSMS). *Calitatea*, 17(152), 81.
- Soares, N. F., Vicente, A. A., & Martins, C. M. (2015). Food safety in the seafood industry: A practical guide for ISO 22000 and FSSC 22000 Implementation. John Wiley & Sons.
- Stier, R. F. (2013). Ensuring the health and safety of fried foods. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 115(8), 956-964.
- Stranieri, S., Cavaliere, A., & Banterle, A. (2017). Do motivations affect different voluntary traceability schemes? An empirical analysis among food manufacturers. *Food Control*, 80, 187-196.
- Street, R. (2015). Particularities of FSSC 22000—food safety management system. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 16(1), 274-279.
- Subervie, J. and Vagneron, I. (2013). A drop of water in the Indian Ocean? The impact of GlobalGAP certification on lychee farmers in Madagascar. *World Development*, 50:57–73.
- Sunou, A., & Saito, S. (2017). THE SPREAD OF GOOD AGRICULTURAL PRACTICE (GLOBAL GAP) AND ITS EDUCATIONAL USE IN JAPAN. *Journal of ISSAAS [The International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences](Philippines)*.
- Surak, J. G. (2008). A recipe for safe food: ISO 22000 and HACCP. *Quality control and applied statistics*, 53(4), 437-438.
- Swinnen, J. (2016). Economics and politics of food standards, trade, and development#. *Agricultural Economics*, 47(S1), 7-19.
- Teixeira, S., & Sampaio, P. (2013). Food safety management system implementation and certification: survey results. *Total Quality Management & Business Excellence*, 24(3-4), 275-293.

- TÜV HELLAS. (2018). Integrated Management Systems in the Agricultural Production. Ανακτήθηκε από: <https://www.tuv-nord.com/gr/en/certification/food-primary-production/agro-2/>
- Tzamalis, P. G., Panagiotakos, D. B., & Drosinos, E. H. (2016). A 'best practice score' for the assessment of food quality and safety management systems in fresh-cut produce sector. *Food Control*, 63, 179-186.
- Van den Heuvel, J., Koning, L., Bogers, A. J., Berg, M., & van Dijen, M. E. (2005). An ISO 9001 quality management system in a hospital: bureaucracy or just benefits?. *International Journal of Health Care Quality Assurance*, 18(5), 361-369.
- Van Der Meulen, B. (2011). Private food Law: Governing food chains through contract law, self-regulation, private standards, audits and certification Schemes (p. 436). Wageningen Academic Publishers.
- Wallace, C. A., Sperber, W. H., & Mortimore, S. E. (2018). Food safety for the 21st century: Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. John Wiley & Sons.
- Wang, F. J., Hung, C. J., & Li, P. Y. P. (2011). A STUDY ON THE CRITICAL SUCCESS FACTORS OF ISO 22000 IMPLEMENTATION IN THE HOTEL INDUSTRY. *Pakistan Journal of Statistics*, 27(5).
- Weyandt, A. J., da Costa, S. R. R., Nunes, M. L., & Gaspar, A. (2011). Environmental & food safety management systems, according to ISO 14001 & ISO 22000 in fish processing plants: experiences, critical factors & possible future strategies. *Procedia Food Science*, 1, 1901-1906.
- Williams, J. A. (2004). The impact of motivating factors on implementation of ISO 9001: 2000 registration process. *Management Research News*, 27(1/2), 74-84.
- Wilson, J. S. (2008). Standards and developing country exports: a review of selected studies and suggestions for future research. *Journal of International Agricultural Trade and Development*, 4(1), 35-45.
- Withers, B. E., & Ebrahimpour, M. (2001). Impacts of ISO 9000 registration on European firms: a case analysis. *Integrated Manufacturing Systems*, 12(2), 139-151.
- Zeng, S. X., Tian, P., & Shi, J. J. (2005). Implementing integration of ISO 9001 and ISO 14001 for construction. *Managerial Auditing Journal*, 20(4), 394-407.
- Πρεσβεία της Ελλάδος στο Παρίσι ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ 2020 Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων, Παρίσι, Νοέμβριος 2020