



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

**ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

**Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία**

Επιχειρηματικό σχέδιο για επέκταση υφιστάμενης γεωργικής εκμετάλλευσης  
καλλιέργειας σύκων

**Ευστάθιος Κ. Βελισσαράκος**

Επιβλέπων καθηγητής:  
Κωνσταντίνος Τσιμπούκας, Καθηγητής ΓΠΑ

**ΑΘΗΝΑ  
2022**

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

**Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία**

Επιχειρηματικό σχέδιο για επέκταση υφιστάμενης γεωργικής εκμετάλλευσης  
καλλιέργειας σύκων

“Business plan for the expansion of an existing fig farm”

**Ευστάθιος Κ. Βελισσαράκος**

Εξεταστική επιτροπή:

Κωνσταντίνος Τσιμπούκας, Καθηγητής ΓΠΑ (επιβλέπων)

Δημήτριος Μπιλάλης, Καθηγητής ΓΠΑ

Γεώργιος Μαλινδρέτος, Αναπληρωτής Καθηγητής ΓΠΑ

## **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η συκιά με την επιστημονική ονομασία *Ficus carica* είναι μέλος της οικογένειας *Moraceae* και κατάγεται από την Ασία. Η Ελλάδα είναι μια χώρα όπου αυτό το φυτό καλλιεργείται ευρέως. Απαντάται σε περιοχές όπως η Πελοπόννησος, η Στερεά Ελλάδα, η Εύβοια, τα νησιά του Αιγαίου, τα Επτάνησα, και η Κρήτη. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι τα ξερά σύκα από τον Ταξιάρχη Ευβοίας είναι παγκοσμίως φήμης. Η συκιά είναι ένα φυλλοβόλο δέντρο που μπορεί να φτάσει σε ύψος πολλά μέτρα και μπορεί να ζήσει περίπου πενήντα χρόνια. Το φυτό έχει απλά φύλλα που είναι τρίλοβα ή πεντάλ, ενώ τα μπουμπούκια διακρίνονται σε απλά ξυλώδη, μικτά καρποφόρα και απλή ανθοφορία. Ο καρπός είναι ώριμος, αλλά από βοτανική άποψη, δεν είναι φρούτο.

Υπάρχουν τρία είδη φρούτων, με βάση τον τρόπο παραγωγής του φρούτου. Έχουμε το *Single-Baring fig*, το *Double-Baring fig*, και το αρσενικό *fig*. Το φρούτο του Μοναδικού Φρούτου δένδρου φέρει καρπούς μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια της νέας ετήσιας χορτοφαγίας. Η ημερήσια *Bivalve* παράγει φρούτα δύο φορές το χρόνο, ενώ η αρσενική *fig* μπορεί να παράγει φρούτα έως και τέσσερις φορές. Ορισμένες ποικιλίες φιδιών που είναι καλής ποιότητας και που προωθούνται είναι η ποικιλία *Kymí*, η ποικιλία *Μαύρου Markopoulos*, η ποικιλία *Bamnia* από *SAMOS*, και οι *Φύγες της Kalamata*. Υπάρχουν πολλές διαφορετικές ποικιλίες ελληνικών και ξένων γλωσσών που μιλούνται σε όλο τον κόσμο. Μερικά γνωστά παραδείγματα είναι το *Λίβανο*, το *Politiko*, το *Frakasana*, η αποστολή και το *Dottato*.

Το ανθεκτικό δέντρο μπορεί να αναπτυχθεί σε ποικίλα κλίματα, από τροπικά έως εύκρατα. Αντέχει σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες (λιγότερο από 0 βαθμούς) το χειμώνα, αλλά πάνω από 40 βαθμούς το καλοκαίρι μπορεί να μειώσει την ποιότητα των καρπών. Γενικά, δεν απαιτεί μεγάλες ποσότητες νερού ή λιπάσματος και είναι ελάχιστο πρόβλημα με έντομα και ασθένειες. Μπορεί να καλλιεργηθεί σε μεγάλη κλίμακα σε διάφορα εδάφη, αλλά δεν συνιστάται η φύτευσή του σε εδάφη που είναι βαριά και υγρά, όπως αργιλώδη ή αμμοπηλώδη.

Για την αναπαραγωγή των φυτών, η ευκολότερη επιλογή είναι να χρησιμοποιήσετε χειμερινές ξύλινες περικοπές. Αυτά τα φυτά λαμβάνουν ρίζες εύκολα, ώστε να μπορείτε να αυξήσετε γρήγορα την καλλιέργειά σας. Το μεγάλο πλεονέκτημα είναι ότι οι σπόροι από τα κοπριά εισέρχονται γρήγορα σε καρπούς, σε αντίθεση με τους σπόρους από τα κοπριά. Για το λόγο αυτό, δεν συνιστάται να εξαπλωθεί το φίδι με κλάδους, αν και οι κλάδοι λαμβάνουν ρίζα εύκολα. Οι κόψεις φύλλων χρησιμοποιούνται επίσης για την εξάπλωση των ψαριών. Ένας άλλος τρόπος για να εξαπλωθούν τα φυτά είναι με την ανοσοποίηση τους με μια αναστολή των μετασχηματισμένων βακτηρίων *t* στο νερό. Το αντίστροφο *t* γίνεται έτσι ώστε να μην βλάψει το εμβόλιο από το γάλα που παράγεται από το μύκητα. Ο καλύτερος

χρόνος για την ατμόσφαιρα είναι στις αρχές Σεπτεμβρίου. Άλλοι τρόποι προώθησης των φυτών περιλαμβάνουν με σπόρους, με κοπές και με καλλιέργεια ιστών (in vitro).

Τώρα όσον αφορά τις εξαγωγές, η Ελλάδα υστερεί. Δεν εξάγουμε την ποσότητα σύκων που εξήγαγε η χώρα μας τα προηγούμενα χρόνια. Ενδεικτικά, ορισμένες προτάσεις που θα μπορούσαν να οδηγήσουν και πάλι σε αύξηση των εξαγωγών είναι: η ανάπτυξη πρωτοκόλλων για τη μείωση του κόστους παραγωγής και τη βελτίωση της εμφάνισης και της ποιότητας των σύκων σε συνθήκες αγρού. Μερικές ιδέες από αυτή την άποψη είναι να βελτιωθούν ορισμένες τεχνικές καλλιέργειας και η πιστοποίηση γεωγραφικής προέλευσης για νωπά και μεταποιημένα προϊόντα. Υπάρχουν επίσης πρωτόκολλα για τη διατήρηση της ποιότητας κατά τη συντήρηση και την αποστολή των σύκων. Μια ιδέα είναι η ανάπτυξη βρώσιμων μεμβρανών επικάλυψης που βοηθούν στη διατήρηση της ποιότητας των φρούτων. Μια άλλη πρόταση μπορεί να είναι η εύρεση τρόπων αντιμετώπισης φυσιολογικών ανωμαλιών, κάτι που είναι σημαντικό ζήτημα.

**Επιστημονική περιοχή:** Καλλιέργεια Σύκων

**Λέξεις κλειδιά:** Σύκα, Κύμη, Εύβοια, Καλλιέργεια, Επιχειρηματικό Σχέδιο

## **Business plan for the expansion of an existing fig farm**

*Mcs Farm Business Management  
Department of Agricultural Economics & Development  
Department of Animal Production Science*

### **ABSTRACT**

The fig tree with the scientific name *Ficus carica* is a member of the family Moraceae and originates from Asia. Greece is a country where this plant is widely cultivated. It is found in areas such as the Peloponnese, central Greece, Evia, the Aegean islands, the Ionian Islands, and Crete. We must not forget that dried figs from Taxiarchis of Evia are world famous. The fig tree is a deciduous tree that can reach a height of several meters and can live about fifty years. The plant has simple leaves that are trilobate or pedicelled, while the buds are distinguished into simple Woody, mixed fruiting and simple flowering. The fruit is ripe, but from a botanical point of view, it is not a fruit.

There are three types of fruit, based on how the fruit is produced. We have the Single-Baring fig, the Double-Baring fig, and the male fig. The fruit of the unique fruit tree bears fruit only once during the new annual vegetative period. The diurnal Bivalent produces fruit twice a year, while the male fig can produce fruit up to four times. Some varieties of figs that are of good quality and that are promoted are the Kymi Variety, The Black Markopoulos Variety, the Bamnia variety from SAMOS, and the leaves of Kalamata. There are many different varieties of Greek and foreign languages spoken around the world. Some well-known examples are Lebanon, Politiko, Frakasana, mission and Dottato.

The fig tree can grow in a variety of climates, from Tropical to temperate. It withstands very low temperatures (less than 0 degrees) in winter, but above 40 degrees in summer can reduce the quality of the fruit. In general, it does not require large amounts of water or fertilizer and is a minimal problem with insects and diseases. It can be grown on a large scale in various soils, but it is not recommended to plant it in soils that are heavy and moist, such as loamy or sandy loam.

For plant reproduction, the easiest option is to use winter wood cuts. These plants take root easily, so you can quickly increase your crop. The big plus is that the seeds from the wood quickly enter into fruiting, unlike the seeds from the dung. For this reason, it is not recommended to spread the wood with branches, although the branches take root easily. Leaf cuts are also used to spread figs. Another way for plants to spread is by immunizing them with an inhibition of the transformed t bacteria in the water. The reverse t is done so as not to damage the vaccine from the milk produced by the fungus. The best time for the atmosphere is early September. Other ways to promote plants include by seed, by cutting and by tissue culture (in vitro).

Now in terms of exports, Greece is lagging behind. We do not export the amount of figs that our country exported in previous years. Indicatively, some proposals that could once again lead to an increase in exports are: the development of protocols to reduce production costs and improve the appearance and

quality of figs in field conditions. Some ideas in this regard are to improve some cultivation techniques and the certification of geographical origin for fresh and processed products. There are also protocols for maintaining quality when preserving and shipping figs. One idea is to develop edible coating membranes that help maintain fruit quality. Another suggestion may be to find ways to treat physiological abnormalities, which is an important issue.

**Scientific area:** Cultivation of Figs

**Keywords:** fig, Kimi, Evia, farm, Business Plan

«Με την άδειά μου, η παρούσα εργασία ελέγχθηκε από την Εξεταστική Επιτροπή μέσα από λογισμικό ανίχνευσης λογοκλοπής που διαθέτει το ΓΠΑ και διασταυρώθηκε η εγκυρότητα και η πρωτοτυπία της»

## Table of Contents

<b>ΠΕΡΙΛΗΨΗ</b> .....	2
<b>ABSTRACT</b> .....	4
1. ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΣΥΚΟΥ .....	9
1.1. Το σύκο .....	9
1.2. Βοτανική ταξινόμηση .....	12
1.3. Τρόπος καρποφορίας συκιάς .....	16
1.4. Πρώιμες και όψιμες ποικιλίες συκιάς .....	17
2. Καλλιέργεια σύκων στην Εύβοια .....	18
2.1. Κύμης .....	22
2.2. Μέθοδος καλλιέργειας των δένδρων συκιάς.....	23
2.3. Παραγωγή και επεξεργασία ξηρών σύκων στην Κύμη.....	24
3. Καταστροφή παραγωγής στην Βόρεια Εύβοια.....	27
4. Μικροπαραγωγός Βιτάλων Κύμης Ευβοίας.....	28
4.1. Γενικά χαρακτηριστικά της Κύμης .....	28
4.2. Οικονομική Ανάλυση μικρό παραγωγού .....	29
4.3. Αποσβέσεις πάγιών .....	32
4.4. Παραγωγικές δαπάνες.....	32
4.5. Επενδυθέν φυτικό κεφάλαιο .....	35
4.6. Οικονομικό αποτέλεσμα.....	37
5. ΑΝΑΛΥΣΗ S.W.O.T.....	38
6. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΕΜΠΟΡΙΑ .....	40
6.1. Εισαγωγή.....	40
6.2. Βήματα.....	40
7. ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΙΔΕΑ .....	43
7.1. Συνοπτική Παρουσίαση Εγχειρήματος .....	43
7.2. Αποστολή και Όραμα.....	43
8. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ.....	44
8.1. Ανάλυση PEST .....	45
Πολιτικό περιβάλλον .....	45
Οικονομικό Περιβάλλον .....	45
Κοινωνικό περιβάλλον.....	45
Τεχνολογικό περιβάλλον.....	46
8.2. Μίκρο περιβάλλον .....	46
8.2.1.1. Ανάλυση Porter:.....	46
Κίνδυνοι από Υποκατάστατα Προϊόντα .....	47



Διαπραγματευτική Δύναμη Προμηθευτών .....	47
Διαπραγματευτική Δύναμη Αγοραστών .....	47
Ανταγωνισμός μεταξύ Επιχειρήσεων του Κλάδου .....	48
9. ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	49
9.1. Επιχειρησιακή Στρατηγική.....	49
9.2. Στρατηγικές επιμέρους λειτουργιών .....	49
10. ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ .....	51
10.1. Στόχοι Μάρκετινγκ.....	51
10.2. Προϊόν .....	51
10.3. Τιμολογιακή πολιτική .....	51
10.4. Προώθηση.....	51
10.5. Βιολογική παραγωγή Σύκων .....	52
11. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	55
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	56
ΕΛΛΗΝΙΚΗ .....	56
ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ.....	57
ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ .....	58
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α' .....	59
Φωτογραφικό υλικό από την παραγωγή σύκων στην Κύμη Ευβοίας.....	59

## 1. ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΣΥΚΟΥ

Η συκιά ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Οι ιστορικοί λένε πως ο πρώτος που δίδαξε την καλλιέργεια του δέντρου ήταν ο Αρχίλοχος (700 π. Χ.) στην Πάρο. Ο Πλίνιος αναφέρει 29 είδη σύκων. Το όνομα της προέρχεται από τον Τιτάνα Συκέα, που η μητέρα του Γη μεταμόρφωσε σε δέντρο για να τον γλιτώσει από την οργή του Δία. Η πρώτη συκιά φύτευσε στην Αθήνα με διαταγή της Δήμητρας, θεάς της γεωργίας. Οι Αθηναίοι ασχολήθηκαν με την καλλιέργεια της συκιάς και τα σύκα Αττικής πωλούντο στην Ασία, γιατί όπως λένε οι Πέρσες τα προτιμούσαν εξ αιτίας της εξαιρετικής τους ποιότητας και αυτός ήταν ο λόγος που ο Ξέρξης έκανε την εκστρατεία του κατά της Ελλάδος. Για να κατακτήσει τους συκεώνες της Αττικής. Σύμφωνα με τον Θεόφραστο το ξύλο της συκιάς χρησίμευε για την κατασκευή καθισμάτων για τα θέατρα και υπόστυλων για τις γιρλάντες. Την εποχή του Πελοποννησιακού πολέμου, το λαθρεμπόριο σύκων ήταν συνηθισμένο φαινόμενο. Ο Περικλής θέλησε να το σταματήσει για τον λόγο αυτό θέσπισε ένα νόμο με πολύ βαριές ποινές. Όσοι λοιπόν μισούσαν άλλα άτομα, άδραξαν την ευκαιρία να τα κατηγορήσουν για παράνομη συναλλαγή σύκων. Αυτοί οι κατηγοροί (φάντες στα αρχαία) ονομάστηκαν στο εξής συκοφάντες, όνομα που διατηρείται μέχρι σήμερα για όσους κατηγορούν άλλους χωρίς λόγο. Οι αρχαίοι έφτιαχναν από τα σύκα ένα είδος οίνου και όξους. Τα σύκα χρησιμοποιήθηκαν από την αρχαιότητα ως μαλακτικά και καθαρτικά. Για την θεραπεία στηθικών νοσημάτων και πόνων του λαιμού. Ο Γαληνός συνιστούσε την τροφή τους ως μαλακτική τροφή. Η εκτίμηση που είχαν η γιατροί της αρχαιότητας ήταν τόσο μεγάλη ώστε, όπως αναφέρει ο Διοσκουρίδης και ο Πλίνιος, το ανέγραφαν σε πολλές σύνθετες συνταγές τους. Και όχι μόνο τα σύκα, αλλά και τα φύλλα, τον φλοιό, τους νεαρούς βλαστούς και την στάχτη της συκιάς. Το φρέσκο γάλα της συκιάς, το οποίο ελάμβαναν με εκτομές σε νεαρά φύλλα, τους καρπούς και τους βλαστούς, το χρησιμοποιούσαν στη θεραπεία των κρεατοελιών και των μυρμηγκιών, στάζοντας κάθε μέρα 2-3 φορές γάλα σε αυτές. Χρησιμοποιούσαν επίσης το γάλα της συκιάς εξωτερικώς ως φάρμακο κατά της λέπρας και άλλων χρόνιων δερματικών νοσημάτων. Ο Διοσκουρίδης θεωρούσε το γάλα σπουδαίο φάρμακο για τις οδονταλγίες. Συνιστούσε να τοποθετούν μέσα στην τρύπα του δοντιού ένα κομματάκι ύφασμα εμποτισμένο σε γάλα συκιάς. Χρησιμοποιούσαν επίσης τα φύλλα του δέντρου για να τρίβουν τις αιμορροΐδες, για να ματώσουν. Με τα φύλλα συκιάς σκέπαζαν το κρέας το οποίο έτσι μαλάκωνε και ψηνόταν γρηγορότερα. Ακόμα και σήμερα σε μερικά μέρη όταν βράζουν κρέας προσθέτουν και ένα κλαδάκι συκιάς. Το ανδρικό μόριο το έλεγαν σύκο, εξ ου και η παροιμία «Εγλυκάθ' η γρα στα σύκα, κι' όλη νύχτα τ' ανεζήτα». Με το γάλα της συκιάς καυτηρίαζαν τις μυρμηγκιές και το χρησιμοποιούσαν ως αντίδοτο στα σκορπιодаγκώματα. Στον πονόδοντο έσταζαν στην κουφάλα του δοντιού συκόγαλα, «παγουδιά ο πόνος, αμά θρουλά όμως τα' αντόντι». Με μικρή ποσότητα συκόγαλου έπιζαν το τυρί. Τα φύλλα της συκιάς μαζί με αβάρσαμο (αγριοδυσόμο) τα έβραζαν κατά της διάρροιας.

### 1.1. Το σύκο

Η συκιά με επιστημονικό όνομα *Ficus carica* είναι ένα δικοτυλήδονο φυτό που ανήκει στην οικογένεια των Μορεοειδών (*Moraceae*). Είναι ένα δέντρο ιθαγενές της Ασίας, που σήμερα όμως

είναι πολύ γνωστό στην Αφρική, καθώς και σε πολλές μεσογειακές χώρες της Ευρώπης, όπως η Ελλάδα. Για την χώρα μας είναι μια πάρα πολύ σημαντική καλλιέργεια, καθώς τα προηγούμενα χρόνια αποτελούσαμε μια από τις κυριότερες χώρες παραγωγής σύκων ανά την υφήλιο. Άλλες σημαντικές χώρες που παράγουν μεγάλες ποσότητες σύκων είναι η Αίγυπτος, η Αλγερία, η Τουρκία, το Ιράν και η Αμερική. Στην Ελλάδα η συκιά καλλιεργείται σε αρκετές περιοχές. Κυρίως στην Πελοπόννησο, στην Εύβοια και στην Στερεά Ελλάδα, στα νησιά του Αιγαίου, καθώς και στα Επτάνησα και στην Κρήτη. Βέβαια στην Ελλάδα παράγονται και ξηρά σύκα με κυριότερες περιοχές παραγωγής, την Μεσσηνία, την Λακωνία, την Εύβοια και τα νησιά του Αιγαίου (Ποντίκης., 1996). Σύμφωνα με στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Τροφίμων (FAO) το 2010 η πρώτη χώρα σε παραγωγή σύκων ήταν η Τουρκία με 254.838 τόνους, δεύτερη ήταν η Αίγυπτος με 184.972 τόνους και στην συνέχεια ακολούθησαν άλλες χώρες όπως Αλγερία, Ιράν και Μαρόκο. Η Ελλάδα παρήγαγε τότε λίγο κάτω από είκοσι χιλιάδες τόνους και συγκεκριμένα 16.600 τόνους (Πίνακας Εύκολα μπορούμε να καταλάβουμε την μεγάλη πτώση της χώρας στην παραγωγή σύκων, αν αναλογιστούμε ότι σε προηγούμενες δεκαετίες η Ελλάδα ήταν ανάμεσα στις πρώτες χώρες παγκοσμίως. Η κατάσταση σήμερα είναι ακόμα πιο δυσοίωνη, αφού παράγουμε πολύ λιγότερους τόνους και είναι δύσκολο ακόμα και να καλυφθούν οι εγχώριες ανάγκες.

**Πίνακας 1** Παραγωγή σύκων σε τόνους σε χώρες καλλιέργειας (FAO 2010)

<u>ΧΩΡΕΣ</u>	<u>ΤΟΝΟΙ</u>
ΤΟΥΡΚΙΑ	254838,00
ΑΙΓΥΠΤΟΣ	184972,00
ΑΛΓΕΡΙΑ	99100,00
ΙΡΑΝ	76414,00
ΜΑΡΟΚΟ	74300,00
ΣΥΡΙΑ	41000,00
ΗΠΑ	36290,00
ΤΥΝΗΣΙΑ	28700,00
ΙΣΠΑΝΙΑ	26800,00
ΒΡΑΖΙΛΙΑ	25727,00
ΑΦΓΑΝΙΣΤΑΝ	25000,00
ΙΝΔΙΑ	20700,00
ΑΛΒΑΝΙΑ	18387,00
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	17200,00
ΕΛΛΑΔΑ	16600,00
ΙΑΠΩΝΙΑ	14000,00
ΙΤΑΛΙΑ	12022,00
ΛΙΒΥΗ	10550,00
ΚΙΝΑ	10500,00
ΑΖΕΡΜΠΑΙΤΖΑΝ	8534,00

**Πίνακας 2** Παραγωγή ξερών σύκων σε τόνους τις χρονιές 2007-2010 σε χώρες καλλιέργειας

	<u>2007</u>	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>2010</u>
<u>ΤΟΥΡΚΙΑ</u>	60393	43500	42500	56590
<u>ΙΡΑΝ</u>	43000	25000	22000	23000
<u>ΗΠΑ</u>	12000	13100	11000	12000
<u>ΕΛΛΑΔΑ</u>	12000	10000	8000	9000
<u>ΙΣΠΑΝΙΑ</u>	3500	5000	4500	5000
<u>ΙΤΑΛΙΑ</u>	5000	4000	4000	4000

Το σύκο έχει πολύ μεγάλη ιστορία. Εδώ και μερικές χιλιάδες χρόνια αποτελεί βασικό συστατικό της ανθρώπινης διατροφής. Για τους αρχαίους μεσογειακούς πολιτισμούς αποτελούσε ένα είδος πρώτης ανάγκης και ήταν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής τους διατροφής. Εκτός από αγαπημένο φρούτο της ελληνικής διατροφής, συνιστούσε και μία βασική τροφή για τους αθλητές που έπαιρναν μέρος στους Ολυμπιακούς αγώνες στα αρχαία χρόνια. Στην αρχαία Ελλάδα η συκιά αποτελούσε ένα ιερό δέντρο. Σύμφωνα με την ιστορία και έναν αρχαίο μύθο, ένας από τους λόγους που έκαναν τον Ξέρξη, βασιλιά των Περσών, να θέλει να πάρει υπό την κατοχή του την Ελλάδα, ήταν τα ξακουστά σύκα που είχε η χώρα μας ([www.sykiki.gr](http://www.sykiki.gr)). Στην αρχαία Αθήνα τα σύκα ήταν πολύ αγαπητά στους Αθηναίους και στις πρώτες προτιμήσεις τους. Για αυτό λοιπόν, υπήρχε νόμος που απαγόρευε κατηγορηματικά την εξαγωγή τους, καθώς και τιμωρία για όποιον τολμούσε να το κάνει παράνομα. Ακόμα το σύκο εκτός από όλη την θρεπτική του αξία, θεωρούταν τότε και ένα συμβολικό φρούτο, αφού συμβόλιζε την ευημερία, την γνώση, την γονιμότητα και την ενότητα.



Εικόνα 1 Δέντρο συκιάς στην Εύβοια

## 1.2. Βοτανική ταξινόμηση

Η συκιά, όπως προαναφέρθηκε ανήκει στο γένος *Ficus*, στο είδος *carica* και στην οικογένεια των Μορεοειδών. Η οικογένεια *Moraceae* αποτελείται από 60 γένη και πάνω από 2000 διαφορετικά είδη φυτών. Είναι ένα φυλλοβόλο δέντρο που φτάνει σε ένα μέτριο έως και μεγάλο ύψος. Ανάλογα με το φυτό και την ποικιλία το ύψος του κυμαίνεται από 2 έως και 5 μέτρα. Συνήθως ζει 50 χρόνια, αλλά πολλές φορές μπορεί να φτάσει και τα 60. Διακρίνεται σε δύο τύπους, την αρρενοσυκιά, που είναι μόνοικη, δηλαδή έχει και αρσενικά και θηλυκά άνθη πάνω στο ίδιο δέντρο και την ημεροσυκιά, η οποία αποτελείται μόνο από θηλυκά άνθη (Ποντίκης, 1996). Τα φύλλα της συκιάς είναι μεγάλα, παχιά, απλά, τρίλοβα (Εικ. 2) ή πεντάλοβα (Εικ. 3 και 4), ανάλογα με την ποικιλία, έχουν σχετικά μεγάλο και μακρύ μίσχο με τραχεία επιφάνεια και χαρακτηριστικό χνούδι στην κάτω επιφάνεια τους. Έχει ριζικό σύστημα πλούσιο, με πολλές διακλαδώσεις που φτάνει σε μεγάλο βάθος και το οποίο βοηθά την συκιά να προσαρμόζεται καλύτερα στις ξηρές συνθήκες (Μαλαπάνη., 2011). Όσο αναφορά τους οφθαλμούς τώρα χωρίζονται σε τρεις ομάδες. Έχουμε τους απλούς ξυλοφόρους οφθαλμούς, οι οποίοι έχουν σχήμα κωνικό και μπορούν να σχηματιστούν στην άκρη ή στα πλάγια των βλαστών. Η δεύτερη ομάδα είναι οι μικτοί καρποφόροι που επίσης έχουν κωνικό σχήμα και μπορούν και αυτοί να σχηματιστούν στην άκρη ή πλάγια των βλαστών. Τέλος, υπάρχουν και οι απλοί ανθοφόροι που έχουν σφαιρικό σχήμα και εμφανίζονται μόνο πλάγια (Ποντίκης, 1996). Οι ξυλοφόροι οφθαλμοί όταν εκπτυχθούν αρχές με μέσα

περίπου της άνοιξης, θα δώσουν βλαστό που θα φέρει ξυλοφόρους και μικτούς καρποφόρους οφθαλμούς. Την ίδια περίοδο θα εκπτυχθούν και οι μικτοί καρποφόροι οφθαλμοί που θα δώσουν βλαστό που θα αποτελείται από όλα τα είδη των οφθαλμών, δηλαδή θα έχει και ξυλοφόρους και μικτούς καρποφόρους και απλούς ανθοφόρους οφθαλμούς. Οι απλοί ανθοφόροι οφθαλμοί, που εκπτύσσονται και αυτοί την άνοιξη, είτε θα βρίσκονται πάνω σε ξύλο της προηγούμενης χρονιάς και θα δώσουν καρπό, είτε θα υπάρχουν στην καινούρια βλάστηση και θα παραμείνουν στο δέντρο ως λανθάνοντες (Σφιχτέλλης, 2009). Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικοί τύποι ανθέων: τα μεκρόστυλα θηλυκά της ημεροσυκιάς, τα αρσενικά των ερινεών της αρρενοσυκιάς, τα βραχύστυλα θηλυκά της αρρενοσυκιάς και τα θηλυκά της παρθενοκαρπικής συκιάς. Τα τελευταία δεν παράγουν γύρη, δεν επιδέχονται γονιμοποίηση, αλλά εξελίσσονται σε εδάδιμο καρπό. Η αρρενοσυκιά χαρακτηρίζεται από συκόνια που περιέχουν βραχύστυλα θηλυκά άνθη που είναι διατεταγμένα στο μεγαλύτερο μέρος του εσωτερικού χώρου και από αρσενικά άνθη, τα οποία είναι συγκεντρωμένα γύρω από το εσωτερικό κορυφαίο τμήμα του συκονίου. Η ημεροσυκιά χαρακτηρίζεται από συκόνια που περιέχουν μόνο μακρόστυλα θηλυκά άνθη (Ποντίκης, 1996). Ο καρπός από οπωροκομική άποψη είναι το ώριμο, εύχυμο συκόνιο, αλλά βοτανικά είναι ένας ψευδής καρπός. Οι πραγματικοί καρποί είναι τα μικρά έμμισχα αχάινια στο εσωτερικό (Ποντίκης, 1996). Το σχήμα του είναι στρογγυλό-σφαιρικό. Ανάλογα με την ποικιλία, αλλάζει και το χρώμα του φλοιού. Μπορεί να είναι πράσινος, πρασινοκίτρινος, λευκοκίτρινος ή μωβ. Η σάρκα είναι μαλακή και γλυκιά και έχει χρώμα ρόδινο προς κόκκινο.

Όσο αναφορά τώρα, την διατροφική αξία του σύκου, έχει πολλά πλεονεκτήματα. Καταρχάς, τα σύκα αποτελούν την καλύτερη φυτική πηγή ασβεστίου και φυτικών ινών. Τα αποξηραμένα σύκα είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, βιταμίνη Κ, χαλκό, μαγγάνιο, κάλιο, μαγνήσιο και ασβέστιο. Ακόμα περιέχουν αντιοξειδωτικά συστατικά, βιταμίνη C, φλαβονοειδή και πολυφαινόλες. Επίσης, από τα σύκα σε μικρότερες ποσότητες μπορούν να προσληφθούν σίδηρος, φώσφορος και φυλλικό οξύ.

**Πίνακας 3** Διατροφική αξία 100 γραμμαρίων σύκων (ημερήσια κατανάλωση)

<b><u>ΣΑΚΧΑΡΑ</u></b>	<b>55-60 gr</b>	<b><u>ΦΩΣΦΟΡΟΣ</u></b>	<b>163 mg</b>
<b><u>ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ</u></b>	<b>4 gr</b>	<b><u>ΜΑΓΝΗΣΙΟ</u></b>	<b>91,5 mg</b>
<b><u>ΛΙΠΙΔΙΑ</u></b>	<b>0 gr</b>	<b><u>ΚΑΛΙΟ</u></b>	<b>138 mg</b>
<b><u>ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ</u></b>	<b>6,7 gr</b>	<b><u>ΒΙΤΑΜΙΝΗ Α</u></b>	<b>80 LU</b>
<b><u>ΑΣΒΕΣΤΙΟ</u></b>	<b>186 mg</b>	<b><u>ΒΙΤΑΜΙΝΗ Β2</u></b>	<b>0,07 mg</b>
<b><u>ΣΙΔΗΡΟΣ</u></b>	<b>4,2 mg</b>	<b><u>ΕΝΕΡΓΕΙΑ</u></b>	<b>217 kcal</b>

Λόγω των φυτικών ινών που περιέχουν, τα σύκα είναι κατάλληλα για άτομα με κακή λειτουργία εντέρου και με προβλήματα δυσκοιλιότητας. Είναι χρήσιμα για άτομα με αναιμία και για έγκυους και θηλάζουσες γυναίκες. Τα σύκα χρησιμεύουν και για την καρδιαγγειακή υγεία. Πιο συγκεκριμένα, βοηθούν στον έλεγχο της αρτηριακής πίεσης και στην αποφυγή της υπέρτασης. Ακόμα, μειώνει την

χοληστερόλη και αποτρέπει την ανάπτυξη της αθηροσκλήρυνσης. Τα σύκα προστατεύουν από την εμφάνιση οστεοπονίας, οστεοπόρωσης και αρθρίτιδας. Επιπλέον, βοηθούν τους διαβητικούς κυρίως στον καλύτερο έλεγχο των επιπέδων της γλυκόζης.

Πίνακας 4 Θρεπτική αξία ξερών σύκων ανά 100 γραμμάρια

Ενέργεια	240 kcal
πρωτεΐνες	3,6 gr
υδατάνθρακες-σάκχαρα	52,9 gr
λίπη-κορεσμένα	1,6 gr
Φυτικές ίνες	10,6 gr
νάτριο	0,07 gr



Εικόνα 2 Τρίλοβο φύλλο συκιάς



Εικόνα 3 Πεντάλοβο φύλλο συκιάς



Εικόνα 4 Πεντάλοβο φύλλο συκιάς



### 1.3. Τρόπος καρποφορίας συκιάς

Ανάλογα με τον τρόπο καρποφορίας, η συκιά μπορεί να διαχωριστεί σε τρεις τύπους: ήμερη- μονόφορη συκιά, ήμερη- δίφορη συκιά και αρρενοσυκιά. Στην ήμερη μονόφορη συκιά, η καρποφορία εμφανίζεται στα πλάγια στην καινούρια ετήσια βλάστηση, στις μασχάλες των φύλλων και ανάλογα με την ποικιλία σχηματίζονται ένα ή πιο σπάνια 2 ή 3 σύκα. Η ήμερη δίφορη συκιά καρποφορεί δύο φορές τον χρόνο. Η πρώτη καρποφορία εμφανίζεται σε ξύλο της προηγούμενης χρονιάς, ενώ η δεύτερη σε ξύλο της τρέχουσας χρονιάς. Η αρρενοσυκιά μπορεί να καρποφορήσει 3 ή και 4 φορές τον χρόνο. Η μία καρποφορία είναι σε ξύλο προηγούμενης χρονιάς, ενώ οι υπόλοιπες είναι σε τρέχουσας χρονιάς ξύλο. Μια ιδιαιτερότητα της αρρενοσυκιάς σε σχέση με την ήμερη συκιά, είναι ότι φέρει πάνω σύκα κατά την διάρκεια όλου του χρόνου, τα οποία όμως δεν είναι βρώσιμα

Ο μόνος τρόπος για να ωριμάσει ο καρπός είναι τα άνθη να επικονιαστούν με γύρη από κάποια εξωτερική πηγή. Η μεταφορά της γύρης από την αρρενοσυκιά στην ανθοταξία για την επικονίαση των ανθέων της γίνεται με τη βοήθεια ενός εξειδικευμένου εντόμου της συκιάς, του ψήνα (*Blastophaga psenes*, τάξη Υμενόπτερα) (Ποντίκης, 1996). Η επικονίαση ξεκινά κατά το τέλος του Μάη και συνεχίζεται μέχρι και τον Ιούνιο. Τα ενηλικιωμένα θηλυκά άτομα βγαίνουν από τα αρρενόσυκα και εισέρχονται στα σύκα για να γεννήσουν εκεί τα αυγά τους (Εικ. 5). Κατά την είσοδο τους, που γίνεται από τον οφθαλμό του σύκου, η γύρη που μεταφέρει στο σώμα του ο ψήνας διασκορπίζεται στα θηλυκά άνθη με συνέπεια την γονιμοποίηση και τον σχηματισμό ζωτικών σπόρων. Ο ψήνας δεν μπορεί να τοποθετήσει τα αυγά του σε αυτά τα άνθη, γιατί η κατασκευή τους, τον εμποδίζει να φτάσει μέχρι την ωοθήκη. Έτσι, προσπαθώντας να φτάσει στην ωοθήκη για να γεννήσει τα αυγά του, η γύρη μεταφέρεται σε όλα τα άνθη και εξασφαλίζεται η γονιμοποίηση.

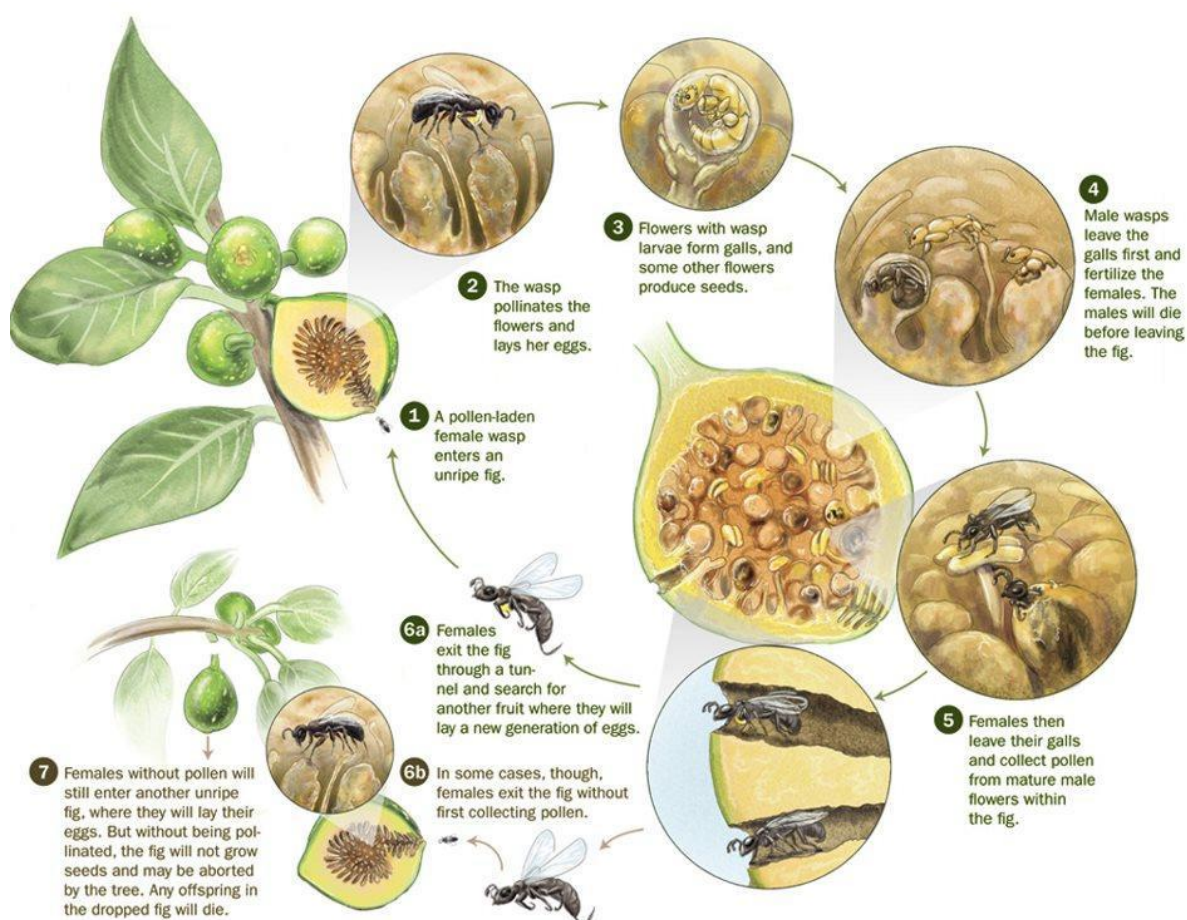
Ο ψήνας διαιώνίζει το είδος του και συμπληρώνει τον βιολογικό κύκλο του (Εικ. 6) μόνο στα αρρενόσυκα. Έχει 3 βιολογικούς κύκλους το χρόνο, οι οποίοι συμπίπτουν με τις τρεις σοδειές της αρρενοσυκιάς, δηλαδή την ανοιξιάτικη, την καλοκαιρινή και την χειμωνιάτικη. Τα ενήλικα θηλυκά άτομα, μετά την έξοδο τους από τα ώριμα αρρενόσυκα, πηγαίνουν στην επόμενη σοδειά της αρρενοσυκιάς και τοποθετούν τα αυγά τους στις ωοθήκες των ανθέων. Εκεί θα γίνει η εκκόλαψη των αυγών και θα βγουν οι προνύμφες που θα γίνουν νύμφες και μετά τέλεια άτομα. Τα ενήλικα αρσενικά άτομα πριν φύγουν από τα θηλυκά άνθη συζεύγονται με τα θηλυκά. Μετά την ολοκλήρωση της σύζευξης, τα θηλυκά άτομα φεύγουν από τα ώριμα αρρενόσυκα και πηγαίνουν στην επόμενη σοδειά της αρρενοσυκιάς. Έτσι, συνεχίζεται και ολοκληρώνεται ο βιολογικός κύκλος του ψήνα.

Αν σε έναν συκεώνα, δεν υπάρχουν αρρενοσυκιές για να γίνει η επικονίαση που απαιτείται για την καρπόδεση, μια τεχνική που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί είναι η μεταφορά ερινεών, δηλαδή σύκα ανοιξιάτικης σοδειάς, από αρρενοσυκιές. Καλό θα ήταν οι ερινεοί να τοποθετούνται σε κάθε δέντρο. Κάθε σύκο χρειάζεται 3-5 ψήνες. Μετά την συλλογή τους, οι ερινεοί μπορούν να διατηρηθούν σε χαμηλές θερμοκρασίες (6-7 βαθμούς Κελσίου) για 10 με 15 μέρες. Ο λεγόμενος ερινεασμός διαρκεί 20

μέρες και κατά το διάστημα αυτό, θα πρέπει να τοποθετούνται νέοι ερηνεοί κάθε 4-5 μέρες ή πιο συχνά αν επικρατούν ζεστές συνθήκες.



Εικόνα 5 Ο ψήνας[Blastophaga psenes] κατά την είσοδό του στο σύκο



Εικόνα 6 Ο κύκλος δραστηριότητας του ψήνα στη διάρκεια της εισόδου του στο σύκο

#### 1.4. Πρώιμες και όψιμες ποικιλίες συκιάς

Ανάλογα με την εποχή ωρίμανσης των καρπών τους, οι ποικιλίες της συκιάς χωρίζονται σε πρώιμες και όψιμες. Στην συνέχεια θα ταξινομηθούν κάποιες σημαντικές ποικιλίες συκιάς με βάση αυτήν την κατηγορία διαχωρισμού.

## 2. Καλλιέργεια σύκων στην Εύβοια

Η συκιά, το δέντρο που συναγωνίζεται σε μακροβιότητα την ελιά είναι από την αρχαιότητα γνωστό για τον καρπό του ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως φρούτο, τροφή και φάρμακο. Στην αρχαία Ελλάδα το δέντρο της συκιάς θεωρούνταν ιερό όπως και η ελιά. Αναφορές για τη συκιά βρίσκουμε στη μυθολογία στον πόλεμο μεταξύ Τιτάνων και θεών του Ολύμπου, όπως λέγεται ο Δίας εξαπέλυε τους κεραυνούς του εναντίον του Τιτάνα Συκέα, υιού του Ουρανού και της Γης. Η μητέρα Γη προκειμένου να σώσει το γιο της τον μεταμόρφωσε σε δέντρο συκιάς. Οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν πως η συκιά αλλάζει την κατεύθυνση των κεραυνών. Στην Ιλιάδα αναφέρεται ότι μια άγρια συκιά ήταν κοντά σε μια πύλη της Τροίας. Ο Όμηρος επίσης αναφέρει για τον Οδυσσέα ότι για να πιστέψει ο πατέρας του Λαέρτης ότι αυτός ήταν πράγματι ο γιος του, του θύμισε ότι έλαβε από αυτόν “τεσσαράκοντα συκάς”. Αναφορές για τη συκιά έχουμε επίσης στα αποσπάσματα του Αιλιανού ο οποίος γράφει ότι ένας από τους λόγους που ώθησαν τον Ξέρξη να κατακτήσει την Ελλάδα ήταν τα περίφημα σύκα της χώρας. Στην Ελλάδα η συκιά ήρθε από την Καρία, η τέχνη της καλλιέργειάς της καταγράφηκε για πρώτη φορά από τον ποιητή Αρχίλοχο γύρω στο 700 π.Χ.. Οι καρποί της συκιάς ήταν από τα σημαντικότερα είδη διατροφής των αρχαίων Ελλήνων και τα σύκα κατείχαν περίοπτη θέση στο τραπέζι των εύπορων οικογενειών. Στην αρχαία Αθήνα τα σύκα προστατεύονταν σαν ένα πολύτιμο εθνικό προϊόν και η εξαγωγή τους απαγορευόταν διά νόμου γιατί ήθελαν να τα απολαμβάνουν μόνο οι κάτοικοί της. Παρουσιάζονταν όμως πολλοί κλέφτες που έκαναν καταγγελία στους δικαστές και για πρώτη φορά ονομάστηκαν συκοφάντες. Η έννοια που δόθηκε στη λέξη συκοφάντες ήταν εξαιτίας των πολλών ανακριβών ή ψευδών καταγγελιών για κλοπή και εξαγωγή σύκων. ( Γεωργία – Κτηνοτροφία, τεύχος 9/2009 ) 3 Κάποιοι βοτανολόγοι αλλά και συγγραφείς υποστηρίζουν ότι η συκιά είναι ιθαγενές φυτό στην Ελλάδα καθώς και σε όλες τις ακτές της Μεσογείου. Συναντούμε αγριοσυκιές σε χώρες που βρέχονται από τη Μεσόγειο καθώς και στα Κανάρια νησιά. Η καλλιέργεια της συκιάς λέγεται επίσης ότι ξεκίνησε στην Κρήτη πριν από το 1600 π.Χ και μεταφέρθηκε στην υπόλοιπη Ελλάδα τον 7ο ή 8ο αιώνα π. Χ. Σήμερα η συκιά καλλιεργείται συστηματικά στην Πελοπόννησο, στην Εύβοια ( βόρεια και κεντρική ), στην Αττική και στα νησιά του Αιγαίου. Στην Εύβοια η καλλιέργεια της συκιάς αξιοποιήθηκε περισσότερο σε ένα χωριό που βρίσκεται στο βόρειο τμήμα του νησιού που ονομάζεται Ταξιάρχη και σε μία κωμόπολη που βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα του νησιού και ονομάζεται Κύμη. Η παρούσα εργασία αφορά την παραγωγή και την επεξεργασία των ξηρών σύκων που γίνεται στο χωριό Ταξιάρχη, με αναφορά και στην κωμόπολη της Κύμης. Η Εύβοια είναι ένα νησί που έχει μήκος 175 χλμ και πλάτος 6 – 50 χλμ. Η έκτασή της μαζί με τις νησίδες της είναι 3.660 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Το όνομα του νησιού δόθηκε από τον Όμηρο και φανερώνει το γόνιμο καλλιεργήσιμο έδαφος και την ανεπτυγμένη ζωοτροφία για την οποία το νησί ήταν ονομαστό. Παλαιότερα το νησί ήταν γνωστό και με άλλα ονόματα μερικά από τα οποία είναι Μάκρα ή Μάκρις από το σχήμα που είχε, Αβαντίς από το λαό των Αβάντων, Χαλκίς από την πόλη και τέλος Εύριπος ή Έγριπος από τον πορθμό του Ευρίπου Στο εσωτερικό του το νησί χαρακτηρίζεται από ψηλά βουνά, χαμηλές

λοφοσειρές και πεδινές εκτάσεις. Στο κεντρικό τμήμα του νησιού υπάρχει μια μεγάλη οροσειρά που ονομάζεται Δίφρη, ενώ το νότιο τμήμα διακρίνεται για τους χαμηλούς λόφους 4 αλλά και το ψηλό βουνό που ονομάζεται Όχη. Υπάρχουν στοιχεία που αναφέρουν ότι το νησί κατοικήθηκε την Παλαιολιθική και Μεσολιθική εποχή, πριν από 12.000 χρόνια. Η ανθρώπινη δραστηριότητα όμως παρατηρήθηκε πιο έντονα στο νησί τη Νεολιθική εποχή κατά την 6η, 5η και 4η χιλιετία π.Χ. Στο βόρειο τμήμα του νησιού υπάρχει ένα χωριό στο οποίο οι κάτοικοί του ασχολούνται με τη συστηματική καλλιέργεια του σύκου. Το χωριό αυτό είναι γνωστό με το όνομα Ταξιάρχη ή Μουρσαλή, όπως ονομαζόταν πριν το 1954. Πριν έρθουν οι πρόσφυγες, στην περιοχή υπήρχαν τρεις οικισμοί, οι Βλαχάτες ή Βλαχάδες που σήμερα υπάρχουν μόνο ερείπια, οι Άγιοι Θεόδωροι που οι κάτοικοι αφομοιώθηκαν κυρίως στον Ταξιάρχη και ο Άγιος Ιωάννης που συνυπάρχει σήμερα με τον Ταξιάρχη. Μετά την απελευθέρωση από τους Τούρκους η περιοχή έγινε κτήμα ενός Γάλλου αξιωματικού που ονομαζόταν Φελίξ Μιμόντ. Η μόνιμη κατοικία του ήταν στη Γαλλία, αλλά το όνομα του συνδέθηκε με την Ελλάδα και περισσότερο με τη βόρεια Εύβοια εξαιτίας των έξι χωριών που ήθελε να αγοράσει εκ των οποίων τα τρία ήταν οι παραπάνω οικισμοί που αναφέρθηκαν. Στη συνέχεια όμως, στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, 15 οικογένειες από το Μωριά για άγνωστους λόγους αποφάσισαν να μεταναστεύσουν στη Μικρά Ασία και εκεί βρήκαν ένα κομμάτι γης που ανήκε σε κάποιον Οθωμανό που ονομαζόταν Μουράτ – Αλή. Αγόρασαν το κομμάτι γης που τους δόθηκε αλλά υποχρεώθηκαν να δώσουν την 5 ονομασία Μουρατλή εξαιτίας του ονόματος που είχε ο Τούρκος. Μετά το θάνατο του Τούρκου οι κάτοικοι ονόμασαν το χωριό από Μουρατλή σε Μουρσαλή. Το όνομά στο σημερινό χωριό της Εύβοιας δόθηκε από το Μουρσαλή Αϊδινίου ένα χωριό της Ιωνίας που το 1922 ένωσε τις συνέπειες του μεγάλου Διωγμού. Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω το χωριό είχε δημιουργηθεί από Μοραΐτες το 16ο και 17ο αιώνα οι οποίοι είχαν αγοράσει τη γη από κάποιον Μουράτ Αλί. Οι κάτοικοι εκείνου του χωριού ήταν καλλιεργητές σύκων και παραγωγοί οι οποίοι το 1922 κυνηγημένοι εγκατέλειψαν το χωριό και ήρθαν στη Ελλάδα Για δύο χρόνια οι κάτοικοι εκείνου του χωριού πήγαν σε διάφορα μέρη της Ελλάδας όπως Θήβα, Πειραιά κ . ά, ώσπου εγκαταστάθηκαν προς το τέλος του 1925 στην βόρεια Εύβοια σε μία περιοχή που εδαφοκλιματικά θύμιζε τον τόπο τους. Στον τόπο αυτόν άρχισαν αμέσως να καλλιεργούν τη συκιά με άμεσα θετικά αποτελέσματα εξαιτίας της μορφολογίας των εδαφών της περιοχής. Το χωριό αρχικά ονομάστηκε Μουρσαλή εξαιτίας της πλειοψηφίας των προσφύγων που ήρθαν από τη Μικρά Ασία και στη συνέχεια μετονομάστηκε σε Ταξιάρχη εξαιτίας της εικόνας των Ταξιαρχών που μπόρεσαν και πήραν μαζί τους οι πρόσφυγες εκείνου του χωριού. Σήμερα το χωριό Ταξιάρχη είναι χτισμένο σε υψόμετρο 100 – 110 μέτρα και είναι αρκετά μεγάλο σε έκταση. Έχει περίπου 900 κατοίκους και είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι από το 1940 μέχρι και σήμερα δεν έχουν παρατηρηθεί σημαντικές αλλαγές στον πληθυσμό. Το 1971 το χωριό βραβεύτηκε από τη Νομαρχία της Εύβοιας ως το πιο

προσεγμένο και καθαρό ολόκληρου του νησιού. Στο χωριό λειτουργεί και Αγροτικός Συνεταιρισμός ο οποίος ιδρύθηκε το 1928 και αρχικά η κύρια δραστηριότητά του ήταν η καλλιέργεια αρωματικού καπνού. Το 1932 κέρδισε το βραβείο ποιότητας των προϊόντων του στη διεθνή έκθεση Θεσσαλονίκης. Έπειτα από λίγα χρόνια προκειμένου να ανταποκριθεί στις ανάγκες της ελληνικής εσωτερικής αγοράς για φρέσκα και μεταποιημένα τρόφιμα ο συνεταιρισμός εστίασε τις δραστηριότητές του στην παραγωγή ξηρών και νωπών φρούτων. Από τότε ειδικεύεται στην καλλιέργεια των σύκων που συνεχώς επεκτείνονται. Ο αγροτικός συνεταιρισμός είναι από τους παλαιότερους στην ελληνική επικράτεια και τα μέλη του είναι αγρότες ή κάτοχοι αγροτικής γης ή εκμεταλλευτές αγροτικής γης και ανέρχονται σε 300 μέλη. 7 Ο συνεταιρισμός για την εκπλήρωση των δραστηριοτήτων όσον αφορά τη διαλογή, επεξεργασία, τυποποίηση και συσκευασία των προϊόντων που διαθέτει ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 2.600 τ.μ στις οποίες περιλαμβάνονται αποθηκευτικοί χώροι, συσκευαστήριο, γραφεία και κτήρια της διοίκησης του συνεταιρισμού καθώς επίσης και εγκαταστάσεις απεντόμωσης των προϊόντων εγκεκριμένο από το ελληνικό Υπουργείο Γεωργικής Ανάπτυξης. Ο συνεταιρισμός διαθέτει σύγχρονο εξοπλισμό για τα διάφορα στάδια επεξεργασίας των σύκων. Στη μονάδα συσκευασίας εφαρμόζεται σύστημα HACCP και έχει πιστοποιηθεί με ISO 9001: 2000 όσον αφορά την τυποποίηση και τη συσκευασία και με σύστημα AGRO 1 και 2. Την άνοιξη του 2010 τα ξηρά σύκα Ταξιάρχη έλαβαν επίσημα από την Ευρωπαϊκή Ένωση το σήμα Π. Ο. Π. ( Προστασία Ονομασίας Προέλευσης ). Ο συνεταιρισμός εξάγει τα σύκα σε διάφορες και πολλές αγορές μερικές από τις οποίες είναι Αυστραλία, Αγγλία, Αμερική, Γερμανία, ( Ιταλία και Ελβετία μέσω τρίτων ). Η παραγωγή ανέρχεται σε 1.700 έως 2.000 τόνους, ενώ η στρεμματική έκταση ανέρχεται σε 7636,97. Τα στρέμματα αυτά δεν αφορούν μόνο το χωριό Ταξιάρχη αλλά και συκόδενδρα που καλλιεργούνται αποκλειστικά μέσα στη γεωγραφική ζώνη που καθορίζεται επακριβώς από τις κοινότητες Ταξιάρχη, Νέος Πύργος, Ωρεοί και Καστανιώτισσα.

Οι συστηματικοί συκεώνες στη χώρα μας καταλαμβάνουν έκταση 7.000 στρεμμάτων για νωπά σύκα και 95.000 στρέμματα για ξηρά σύκα, ενώ η μέση ετήσια παραγωγή νωπών και ξηρών σύκων ανέρχεται σε 30.304 τόνους και 20.483 τόνους αντίστοιχα σύμφωνα με στοιχεία της Στατιστικής Επετηρίδας Ελλάδας το 1984.

Η Εύβοια είναι γνωστή για την παραγωγή των ξηρών σύκων Κύμης. Οι καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται είναι οι εξής:

1. Οι αποστάσεις φύτευσης για τα δενδρύλλια της συκιάς είναι έξι με δέκα μέτρα σε τετράγωνα.
2. Γίνεται άρωση 2 φορές κατά την διάρκεια του έτους. Η πρώτη γίνεται κατά τον Οκτώβριο με Νοέμβριο με σκοπό να προετοιμαστεί το έδαφος, για να απορροφήσει και να συγκρατήσει το νερό από τις χειμερινές βροχές, έτσι ώστε να ενσωματωθούν τα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται. Η δεύτερη άρωση γίνεται κατά τον Φλεβάρη, ώστε να σπάσει η κρούστα που έχει σχηματιστεί στο έδαφος, να καταστραφούν τα ζιζάνια και ακόμα να μπορέσει να συγκρατήσει το έδαφος τις εαρινές βροχές.
3. Η κατεργασία του εδάφους γίνεται επιφανειακά με τον καλλιεργητή. Επίσης είναι συνηθισμένη και η χρήση του καταστροφέα, ο οποίος ενσωματώνει τα φυτικά υπολείμματα. Το πλεονέκτημα αυτής της πρακτικής είναι ότι το έδαφος εμπλουτίζεται με οργανικά συστατικά.
4. Οι συκίες διαμορφώνονται σε σχήμα κυπέλου και εφαρμόζεται ένας κλαδοκάθαρος Δεκέμβρη- Γενάρη. Επίσης γίνεται αφαίρεση μεγάλων κλάδων κάθε 3-4 χρόνια για να διατηρηθεί η κόμη σε ένα επιθυμητό μέγεθος.
5. Χρησιμοποιούνται συνήθως αζωτούχα λιπάσματα για την λίπανση κατά την περίοδο των βροχών, εφαρμόζοντας τα με διασκορπισμό κάτω από τη κόμη του δέντρου.
6. Η άρδευση των συκεώνων γίνεται με σύστημα στάγδην, με σταγόνες δηλαδή
7. Οι ψεκασμοί με φυτοπροστατευτικά προϊόντα είναι ελάχιστοι έως μηδαμινοί, καθώς δεν υπάρχουν πολλά προβλήματα με εχθρούς ή ασθένειες.



Εικόνα 7 Αποξηραμένα σύκα Ταξιάρχη συσκευασμένα

### 2.1. Κύμης

Η ποικιλία αυτή συνιστάται και καλλιεργείται στους νομούς Εύβοιας, Κυκλάδων, Δωδεκανήσου και Κρήτης. Ο καρπός της (Εικ. 8) έχει μέγεθος μεσαίο προς μεγάλο, ενώ το σχήμα της είναι στρογγυλό/σφαιρικό έως αχλαδόμορφο. Ο φλοιός της είναι πρασινοκίτρινος και η σάρκα παρουσιάζεται κοκκινωπή και αρκετά γλυκιά. Η ωρίμανση της γίνεται στο τέλος του καλοκαιριού, συνήθως τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Όσο αναφορά το δέντρο, είναι πολύ ζωνρό, αλλά και πολύ αποδοτικό με ικανοποιητική παραγωγή. Θεωρείται μια ποικιλία εκλεκτής ποιότητας και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για νωπή κατανάλωση, αλλά και για ξήρανση.

Ο καρπός έχει μεσαίο μέγεθος με σχήμα αχλαδόμορφο και εξωτερικά πράσινο χρώμα ενώ εσωτερικά η σάρκα κόκκινη και γλυκιά. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Είναι ποικιλία αρκετά Παραγωγική και κατάλληλη για νωπή και ξηρή κατανάλωση.



Εικόνα 8 Σύκο ποικιλίας Κύμης

## 2.2. Μέθοδος καλλιέργειας των δένδρων συκιάς

Όπως αναφέρει και η εισαγωγή υπάρχει ένα χωριό στην Εύβοια που βρίσκεται στο βόρειο τμήμα του νησιού που ονομάζεται Ταξιάρχης και μία κωμόπολη που βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα του νησιού που ονομάζεται Κύμη πιο συγκεκριμένα το χωριό Βίταλα που ασχολούνται με τη συστηματική καλλιέργεια της συκιάς. Σ' αυτή την εργασία θα ασχοληθούμε περισσότερο με τον τρόπο που γίνεται η παραγωγή και η επεξεργασία ξηρών σύκων στο χωριό Ταξιάρχη και πιο συνοπτικά στην κωμόπολη Κύμη στο χωριό Βίταλα. Στον Ταξιάρχη υπάρχουν 380 παραγωγοί που ασχολούνται συστηματικά με την καλλιέργεια της συκιάς όπου ο καθένας έχει πάνω από 10 στρέμματα τα οποία δεν είναι όλα μαζί αλλά σε διάφορες τοποθεσίες. Επίσης οι περισσότεροι παραγωγοί ασχολήθηκαν με τη μη βιολογική καλλιέργεια και ελάχιστοι είναι εκείνοι που ασχολήθηκαν δειλά βέβαια στη αρχή με τη βιολογική. Το σύκο μπορεί να φαίνεται εύκολη σαν καλλιέργεια αλλά δεν είναι. Η παραγωγή αλλά και η επεξεργασία είναι εργασίες που απαιτούν πολύ δουλειά και κόπο από τους παραγωγούς. Το σύκο για να γίνει από νωπό ξηρό έχει πολύ μεγάλη διαδικασία και θέλει αρκετό χρονικό διάστημα. Στις συκίες εφαρμόζονται από τους παραγωγούς όλες οι παραδοσιακές καλλιεργητικές εργασίες. Οι αποστάσεις φύτευσης που εφαρμόζονται για τα νεαρά δενδρύλλια είναι 6 – 10 μέτρα σε τετράγωνα. Οι κύριες αρόσεις είναι δύο κατά τη διάρκεια του έτους: η πρώτη γίνεται τους μήνες Οκτώβριο – Νοέμβριο με σκοπό να προετοιμάσουν το έδαφος για να απορροφήσει και να συγκρατήσει το νερό από τις βροχές του χειμώνα ώστε να ενσωματωθούν τα οργανικά ή τα σύνθετα ανόργανα λιπάσματα. Η δεύτερη γίνεται το Φεβρουάριο με σκοπό να σπάσει η κρούστα του εδάφους, να καταστραφούν τα ζιζάνια και να μπορέσει το έδαφος να συγκρατήσει τις βροχές της άνοιξης. Επίσης τους μήνες Μάιο και Ιούνιο γίνονται 1 – 2 φρεζαρίσματα και πριν αρχίσει η συγκομιδή γίνεται ισοπέδωση του εδάφους ώστε η συγκομιδή να γίνεται πιο εύκολα. Η κατεργασία του εδάφους γίνεται επιφανειακά με καλλιεργητές αλλά οι παραγωγοί χρησιμοποιούν και καταστροφέα ο οποίος ενσωματώνει την υπάρχουσα χλωρίδα αλλά και τα κλαδιά που υπάρχουν από το κλάδεμα των δένδρων και έχει σαν αποτέλεσμα τον εμπλουτισμό του εδάφους με οργανικά συστατικά. Το κλάδεμα που εφαρμόζουν οι παραγωγοί στα δένδρα της συκιάς είναι σε σχήμα κυπελλοειδές. Κάθε 3 – 4 χρόνια αφαιρούν κάποια μεγάλα κλαδιά που αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να διατηρείται στο επιθυμητό μέγεθος η κόμη του δένδρου. Επίσης εφαρμόζουν ένα κλαδοκάθαρο τους μήνες Δεκέμβριο – Ιανουάριο με το οποίο διατηρούν το σχήμα του δένδρου, την ανάπτυξη νέας βλάστησης, την έκθεση του εσωτερικού μέρους της κόμης σε άφθονο φως και επαρκή αερισμό και τέλος την αφαίρεση ξηρών κλάδων που τυχόν υπάρχουν στο δένδρο. Η λίπανση γίνεται με οργανικά και ανόργανα κυρίως λιπάσματα συνήθως αζωτούχα τα οποία διασκορπίζονται κάτω από το δένδρο στα μέσα της περιόδου των βροχών. Πρώτα - πρώτα αρχές Ιουνίου γίνεται ο πολλαπλασιασμός της συκιάς με το ελέκισμα όπως είχε αναφερθεί και παραπάνω, επειδή η ποικιλία που καλλιεργείται η Σμυρναϊκή είναι μονόφορη και για τον πολλαπλασιασμό πρέπει να μαζευτούν άγρια σύκα. Οι παραγωγοί ξυπνούν τις πρώτες πρωινές ώρες, κόβουν τα άγρια σύκα, τα βάζουν σε πλαστικά δίχτυα και τα τοποθετούν πάνω στα δένδρα. Αυτή η διαδικασία γίνεται μέρα παρά μέρα για περίπου δύο εβδομάδες. Από τη



στιγμή που αρχίζει το ελέκασμα οι παραγωγοί μετρούν σαράντα ημέρες και ξέρουν πότε θα έχει την πρώτη παραγωγή καρπού το δένδρο.

### 2.3. Παραγωγή και επεξεργασία ξηρών σύκων στην Κύμη

Η Κύμη είναι κωμόπολη και λιμάνι του νομού Ευβοίας, πρωτεύουσα της επαρχίας Καρυστίας και έδρα της Μητροπόλεως Καρυστίας και Σκύρου. Ο πληθυσμός της ανέρχεται σε 3.037 κατοίκους και έχει ιστορία αιώνων ως ναυτική πόλη. Στα μέσα του 19ου – αρχές του 20ου αιώνα γνώρισε μέρες νεότερης ακμής στον οικονομικό, κοινωνικό και πολιτιστικό τομέα. Τα ξηρά σύκα Κύμης προέρχονται από παραγωγούς του Αγροτικού Συνεταιρισμού Περιφέρειας Κύμης από δέντρα της ομώνυμης ποικιλίας, καλλιεργούμενα αποκλειστικά μέσα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που απαρτίζεται από τους Δήμους Κύμης και Κονιστρών της Επαρχίας Καρυστίας Ευβοίας. Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 1980 και αποτελείται από 800 μέλη. Είναι παραδοσιακό προϊόν και παράγεται αποκλειστικά στην περιοχή της Κύμης του νομού Ευβοίας από 25.000 συκόδενδρα τοπικής ποικιλίας. Η παραγωγή είναι μικρή και η επεξεργασία και τυποποίηση διαφορετική από εκείνη που γίνεται στο χωριό Ταξιάρχη.



Εικόνα 9 Η κωμόπολη Κύμη από ψηλά

Οι παραγωγοί τους μήνες Οκτώβριο – Νοέμβριο οργώνουν τα λιπαίνουν τα χωράφια τους. Στη συνέχεια τους μήνες Δεκέμβριο – Ιανουάριο εφαρμόζουν καθάρισμα των δένδρων από κλαδιά τα οποία είναι περιττά. Κάνουν ένα δεύτερο όργωμα το Φεβρουάριο και τέλος ένα φρεζάρισμα και ισοπέδωση του εδάφους το Μάιο ώστε να διευκολύνεται η συγκομιδή των σύκων. Η διαδικασία παραγωγής του σύκου Κύμης αρχίζει το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου και ολοκληρώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου. Η συλλογή των σύκων γίνεται χειρωνακτικά από το δένδρο σε ημερήσια βάση. Τα σύκα τα οποία είναι υπερώριμα δηλαδή όταν ο φλοιός τους έχει συρρικνωθεί αρκετά και το χρώμα τους είναι κίτρινο στο κέντρο και πράσινο στη άκρη επιλέγονται για φυσικού τύπου ξηρά σύκα, ενώ αν είναι ώριμα επιλέγονται για τη λευκού τύπου ποικιλία. Για να γίνει ο καρπός λευκός δέχεται μία επεξεργασία πρώτα. Για τα λευκού τύπου σύκα, πριν από την διαδικασία της ξήρανσης γίνεται η λεύκανση σε ειδικούς κλιβάνους με χρήση ατμών θείου. Τα σύκα τοποθετούνται σε ξύλινα τελάρα σε μια στρώση

μέχρι πληρώσεως του όγκου των κλιβάνων. Για την λεύκανση χρησιμοποιούνται 400-600gr θείου (SO<sub>2</sub>) και η διαδικασία διαρκεί 1-2 ώρες ανάλογα με το βάρος των σύκων και την ποσότητα του θείου που χρησιμοποιείται. Σημαντικό στάδιο στη παραγωγή των σύκων στην Κύμη είναι το σχίσιμο του καρπού. Αφού έχει γίνει η ημερήσια συγκομιδή των ξηρών σύκων οι παραγωγοί κόβουν το κοτσάνι από τον καρπό, τον σχίζουν στη μέση, τον ανοίγουν και τον τοποθετούν σε ξύλινα τελάρα με τέτοιο τρόπο ώστε το ξύλινο τελάρο να αποκτήσει Οι παραγωγοί τους μήνες Οκτώβριο – Νοέμβριο οργώνουν τα λιπαίνουν τα χωράφια τους. Στη συνέχεια τους μήνες Δεκέμβριο – Ιανουάριο εφαρμόζουν καθαρίσμα των δένδρων από κλαδιά τα οποία είναι περιττά. Κάνουν ένα δεύτερο όργωμα το Φεβρουάριο και τέλος ένα φρεζάρισμα και ισοπέδωση του εδάφους το Μάιο ώστε να διευκολύνεται η συγκομιδή των σύκων. Η διαδικασία παραγωγής του σύκου Κύμης αρχίζει το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου και ολοκληρώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου Η συλλογή των σύκων γίνεται χειρωνακτικά από το δένδρο σε ημερήσια βάση. Τα σύκα τα οποία είναι υπερώριμα δηλαδή όταν ο φλοιός τους έχει συρρικνωθεί αρκετά και το χρώμα τους είναι κίτρινο στο κέντρο και πράσινο στη άκρη επιλέγονται για φυσικού τύπου ξηρά σύκα, ενώ αν είναι ώριμα επιλέγονται για τη λευκού τύπου ποικιλία. Για να γίνει ο καρπός λευκός δέχεται μία επεξεργασία πρώτα. Για τα λευκού τύπου σύκα, πριν από την διαδικασία της ξήρανσης γίνεται η λεύκανση σε ειδικούς κλιβάνους με χρήση ατμών θείου. Τα σύκα τοποθετούνται σε ξύλινα τελάρα σε μια στρώση μέχρι πληρώσεως του όγκου των κλιβάνων. Για την λεύκανση χρησιμοποιούνται 400-600gr θείου (SO<sub>2</sub>) και η διαδικασία διαρκεί 1-2 ώρες ανάλογα με το βάρος των σύκων και την ποσότητα του θείου που χρησιμοποιείται. Σημαντικό στάδιο στη παραγωγή των σύκων στην Κύμη είναι το σχίσιμο του καρπού. Αφού έχει γίνει η ημερήσια συγκομιδή των ξηρών σύκων οι παραγωγοί κόβουν το κοτσάνι από τον καρπό, τον σχίζουν στη μέση, τον ανοίγουν και τον τοποθετούν σε ξύλινα τελάρα με τέτοιο τρόπο ώστε το ξύλινο τελάρο να αποκτήσει τη μέγιστη χωρητικότητα σε νωπό βάρος του προϊόντος. Το σχίσιμο του καρπού γίνεται με τον εξής τρόπο: Όταν ανοίγονται οι καρποί φροντίζεται ώστε τα άκρα των ανοιγμένων πλέον καρπών να πιέζονται και να παραμένουν προς το εσωτερικό του καρπού, ενώ ταυτόχρονα ο όγκος της σάρκας του σύκου πιέζεται και συγκεντρώνεται στο κέντρο του. Στη συνέχεια τοποθετούνται τα τελάρα σε λιάστρες και μένουν εκεί για 4 – 5 ημέρες ώστε να ξεραθεί αρκετά ο καρπός. Το χρονικό διάστημα που θα μείνουν τα σύκα στις λιάστρες εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες. Αφού τελειώσει η διαδικασία αποξήρανσης, κλείνονται τα δύο σε ένα και προκύπτει το τελικό προϊόν "ασκάδα". Το προϊόν με την τελική του μορφή τοποθετείται σε πλαστικά κιβώτια ( κλούβες ) των 25 κιλών και μεταφέρεται στους αποθηκευτικούς χώρους του Συνεταιρισμού όπου ξεκινάει ο ποιοτικός έλεγχος.



Εικόνα 10 Ξήρανση των σύκων στον ήλιο σε ειδικά τελάρα

Από τους παραγωγούς ξεκινάει η πρώτη διαλογή των σύκων, οι οποίοι ξεχωρίζουν τα μεγάλα μεγέθη του καρπού τα οποία είναι κατάλληλα για εμπορία και απομακρύνουν τα χαλασμένα και τα απόσυκα. Όταν ο καρπός ξεραθεί αρκετά β1 χωρίζεται σε ποιοτικές κατηγορίες και ακολουθεί η διαδικασία απεντόμωσης του σύκου. Μετά την απεντόμωση τα σύκα μεταφέρονται στο πλυντήριο όπου και πλένονται σε νερό θερμοκρασίας 60 – 70 °C για 1 – 3 λεπτά. Μετά το πλύσιμο ακολουθεί το στράγγισμα όπου τα σύκα τοποθετούνται σε κιβώτια τα οποία κλείνονται αεροστεγώς με νάilon και παραμένουν 2-3 μέρες έως ότου στραγγίσουν καλά. Η συσκευασία γίνεται χειρωνακτικά, λόγω της ιδιαίτερης μορφής του τελικού προϊόντος χωρίς να γίνεται χρήση συντηρητικών, ώστε το σύκο Κύμης να παραμένει πάντα φυσικό προϊόν. Η όλη επεξεργασία γίνεται αποκλειστικά από τους ‘‘παραγωγούς - μέλη του Συνεταιρισμού’’.

### 3. Καταστροφή παραγωγής στην Βόρεια Εύβοια

Μετά τις πυρκαγιές το καλοκαίρι του 2021 η Βόρεια Εύβοια έχασε γη και ψυχή. Πέραν από τις περιουσίες των κατοίκων, τις ζωές που χάθηκαν (ανθρώπων και ζώων), έχασε και τον τουρισμό αλλά το πιο σημαντικό για τους κατοίκους ήταν και η καταστροφή των παραγωγών τους σύκα ελιές σπαρτά.

Η φωτιά που κατέκαψε σχεδόν όλη τη Βόρεια Εύβοια δημιουργεί ανυπολόγιστη οικολογική και οικονομική καταστροφή αλλά και ένα ντόμινο που όπως περιγράφουν κάτοικοι και εργαζόμενοι των χωριών που επλήγησαν, θα προκαλέσει αλυσιδωτές αντιδράσεις δημιουργώντας υπαρκτό κίνδυνο να ερημώσει οριστικά μια τεράστια περιοχή.

Από τις καταστροφικές φωτιές χάθηκε το 70% - 80% της παραγωγής της Εύβοιας. Ό,τι έχει απομείνει είναι στην κεντρική Εύβοια προς τη Χαλκίδα. Από την περιοχή του Μαντουδίου έως την Ιστιαία δεν υπάρχει τίποτα.

Οι παραγωγοί της περιοχής διατρέχουν μεγάλο κίνδυνο και πρέπει να πράξουν συνειδητά και να βρουν λύσεις για την αντιμετώπιση αυτής της φυσικής καταστροφής.

## 4. Μικροπαραγωγός Βιτάλων Κύμης Ευβοίας

Ο παραγωγός από τον οποίο έλαβε τα δεδομένα εδρεύει στην περιοχή της Κύμης Εύβοιας στο χωρίο Βίταλα στην ορεινή πλευρά της. Ο μικροπαραγωγός ξεκίνησε την παραγωγή το 2004 μετά από 4 χρόνια που προσπαθούσε να βρει τι ακριβώς ήθελε να καλλιεργήσει. Κατέληξε πως λόγω των κλιματικών συνθηκών και τις περιοχής των κτημάτων του η κατάλληλη καλλιέργεια είναι η συκιά.

Έτσι το φθινόπωρο του 2000 ξεκίνησε να φυτεύει στα κτήματα που είχε από την οικογένεια του στο κτήμα των 32 στρ. Έχει φυτέψει 750 δέντρα συνολικά ενώ στα άλλα 11 στρ. 200 δενδρύλλια σύκων. Στο ενδιάμεσο ενοικίασε και άλλα 25 στρ. Στα οποία φύτεψε 580 δενδρύλλια.

Το συνολικό κόστος για την αγορά τα δενδρυλλίων ήταν 14.994 € (9,8 €/ δένδρο) για 1.530 δένδρα. Ο παραγωγός εργάζεται μαζί με την σύζυγο του στα κτήματα χωρίς εργασία από τρίτους, εργάζονται καθημερινά και οι δύο τους με μοναδικό εισόδημα την καλλιέργεια και την επεξεργασία των καρπών από τις συκιάς.

Πληρώνουν 208,33€ ο καθένας για ασφάλεια στο ΕΦΚΑ-ΟΓΑ, καθώς επίσης 1.100 € στον ΕΛΓΑ. Για λιπάσματα χρειάζεται 13.125 € /έτος. Για την φύτευση και επεξεργασία του εδάφους χρειάστηκε πριν ξεκινήσει την φυτέψει να αγοράσει ένα Τρακτέρ το οποίο του κόστισε 40.000 € και μαζί με όλα τα παρελκόμενα έδωσε άλλα 15.500 €. Τα έξοδα για το τρακτέρ ανά έτος ανέρχεται στις 2.278 €, στο ποσό αυτό προσθέτει η συντήρηση των μηχανημάτων καθώς και η ασφάλεια στην οποία έχει κάνει

Από την παραγωγή στα 68 στρ. Με 1530 δένδρα ο παραγωγός παίρνει 180 kg/στρ. σύκα, η συγκομιδή διαρκεί 25 ημέρες. Μετά την συγκομιδή με την σύζυγο του αποξηραίνουν όλα τα σύκα και τα ετοιμάζουν για πώληση. Τον καρπό τον πουλάνε μόνο αποξηραμένο καθώς είναι και παραδοσιακό υλικό στην περιοχή της Κύμης.

Για την αποξήρανση χρειάζονται 5 ημέρες για όλη την παραγωγή που έχουν. Δεν υπάρχει κόστος για την αποξήρανση πέραν των αναλώσιμων (π.χ. νάιλον). Η αποξήρανση των καρπών γίνεται με φυσικό τρόπο δηλαδή, απλώνονται σε ανοιχτό μέρος όλοι οι καρποί τοποθετημένοι σε πανιά, έτσι ώστε να αποξηραθούν από τον ήλιο. Η διαδικασία αυτή γίνεται σταδιακά.

### 4.1. Γενικά χαρακτηριστικά της Κύμης

#### Έδαφος

Γεωλογικά η Εύβοια αποτελεί συνέχεια της Αττικής. Το έδαφός της αποτελείται κυρίως από σχιστόλιθους, ενώ παρουσιάζει πολλές γεωλογικές διαπλάσεις. Έντονη πάντως φαίνεται να υπήρξε και ηφαιστειακή δράση κατά τη διάρκεια της τεταρτογενούς περιόδου του καινοζωικού αιώνα, όπου και αποσχίστηκε από την ηπειρωτική χώρα.

## Ακτογραφία

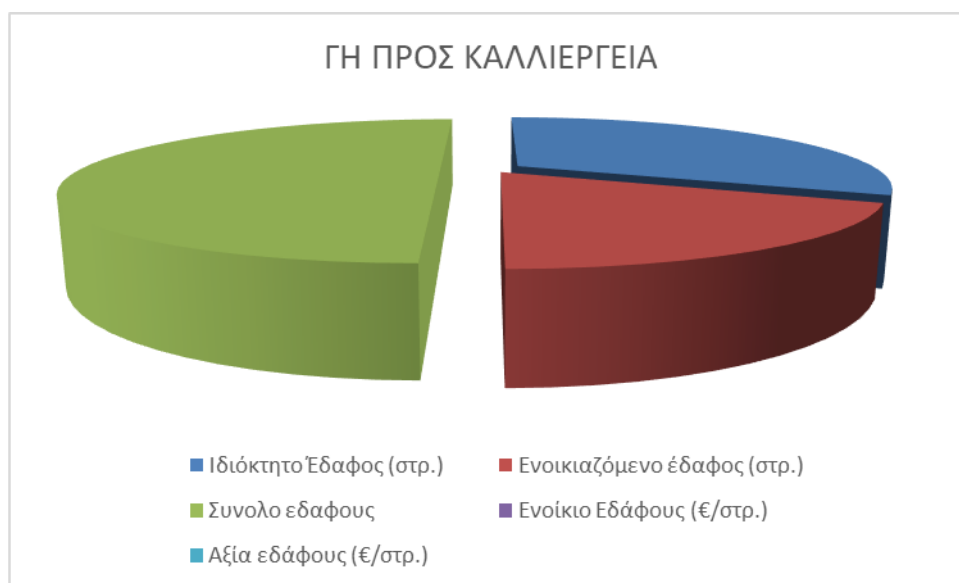
Σημαντικότεροι επιμέρους κόλποι της Εύβοιας είναι από τον Πορθμό του Ευρίπου και βόρεια: του Βατώντα, της Λίμνης και της Αιδηψού, και νότια του Αλιβερίου, της Καρύστου και προς το Αιγαίο της Κύμης. Επίσης κατά μήκος των ακτών της Εύβοιας απαντώνται πλήθος νησίδων μεταξύ των οποίων είναι οι Λιχάδες, οι Πεταλιοί, η Μυρτώ, η Πρασούδα και το Ποντικονήσι.

## Κλίμα

Γενικά το κλίμα της είναι εύκρατο και υγιεινό που συντελεί στην άφθονη βλάστηση και στη φυσική της ομορφιά.

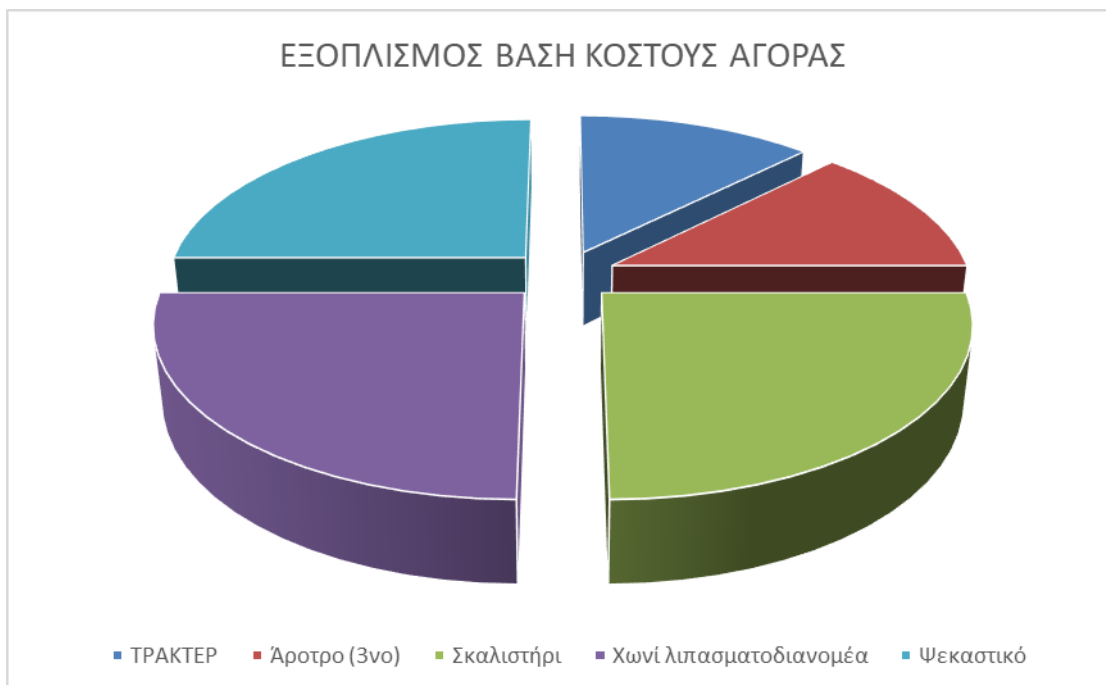
### 4.2. Οικονομική Ανάλυση μικρό παραγωγού

Ο κ. Δημήτρης σαν μικρός παραγωγός στην Κύμη Ευβοίας έχει έξοδα για την καλλιεργούμενη γη 27.469,32 € και 1.500 € για το ενοικιαζόμενο κτήμα που καλλιεργεί. Το αγροτεμάχιο που έχει στην κατοχή του αγοράστηκε το 2004 πλέον έχει αποσβεστεί πλήρως όμως το πάγιο έξοδο για το ενοικιαζόμενο παραμένει στην μικρή αυτή επιχείρηση. Το αγροτεμάχιο που έχει στην κατοχή του κόστισε 42.000 € στο παραγωγό μας.



Γράφημα 1 Γη προς καλλιέργεια

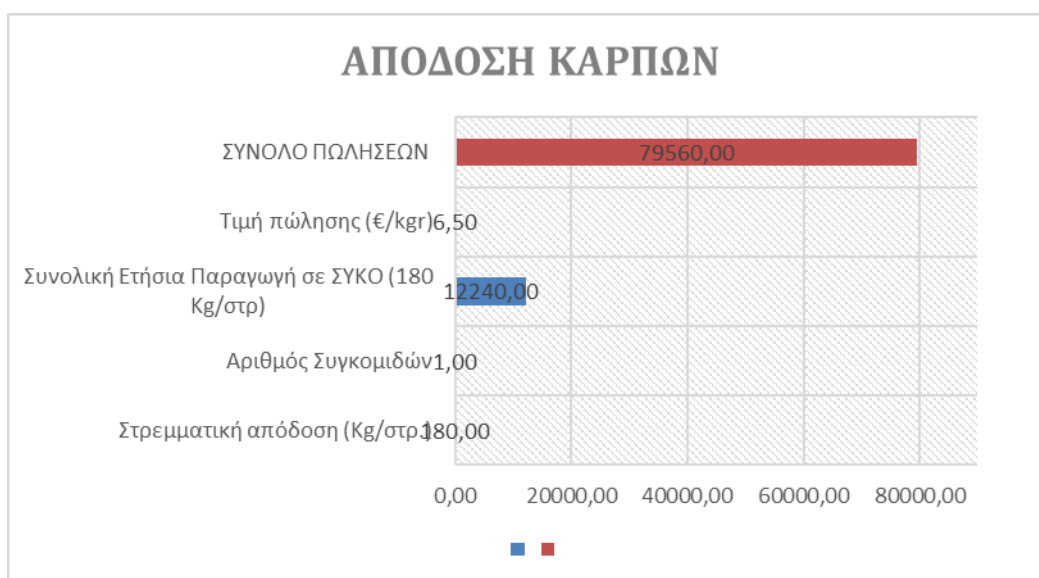
Για ναπραχθεί προϊόν σαν αγρότης έχει αγοράσει και τον αντίστοιχο εξοπλισμό για να μπορέσει λειτουργήσει η επιχείρηση. Όπως βλέπουμε στον Πίνακα 5 ο παραγωγός έχει αγοράσει ένα τρακτέρ 40.000 €, ένα άροτρο 7.500 €, 2 σκαλιστήρια 1.500 €, 2 χωνιά λιπασματοδιανομέα 2.500 € και 2 ψεκαστικά 4.000 € τα οποία χρησιμοποιεί για την καλλιέργεια και την παραγωγή του τελικού προϊόντος.



Γράφημα 2 Κόστος εξοπλισμού

Στα πρώτα του βήματα αγόρασε 1.530 δέντρα με τιμή αγοράς 9,8 € / δέντρο για να ξεκινήσει να καλλιεργεί σύκα. Τα δέντρα της συκιάς αποδίδουν καρπούς μεταξύ του 2 και 4 χρόνου από την φυτέψει τους και χρόνος ζωής αναλόγος με τις κλιματικές συνθήκες είναι από 30 έως 40 χρόνια. Αυτό σημαίνει πως τα πρώτα δύο χρόνια τουλάχιστον ο κ. Δημήτρης είχε ζημίες στην μικρή του επιχείρηση μέχρι να αρχίσει να παράγει καρπούς για να μπορέσει να προσφέρει προϊόντα στους πελάτες του.

Με το πέρας του 2<sup>ου</sup> έτους ο μικροπαραγωγός λαμβάνει 180 κιλά ανά στρέμμα σύνολο καρπών από 1.530 δέντρα είναι 12.240 κιλά σύκων. Το κόστος για την παραγωγή προϊόντων €/ kg. είναι 3,89 €/ kg.



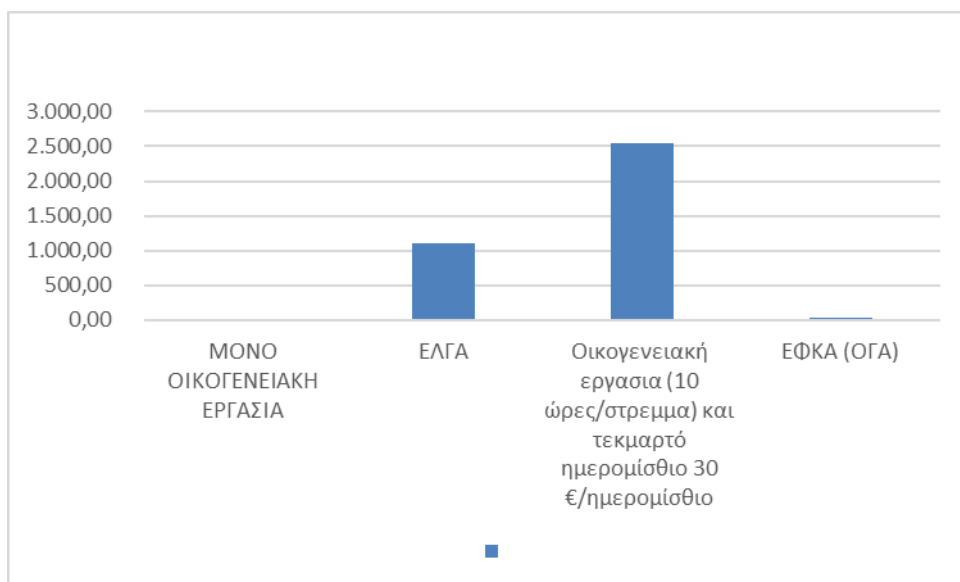
Γράφημα 3 Απόδοση καρποφορίας

Πίνακας 5 Οικονομικά Στοιχεία

Δεδομένα Εισαγωγής					
ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ (€)	Δ.Π.Ζ (έτη)	ΕΤΗ ΠΟΥ ΠΕΡΑΣΑΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ (€)
Ιδιόκτητο Έδαφος (στρ.)	43				42.000,00
Ενοικιαζόμενο έδαφος (στρ.)	25				0,00
Συνολο εδαφους	68				
Ενοίκιο Εδάφους (€/στρ.)		4,00			
Αξία εδάφους (€/στρ.)		30.000,00			
<b>Εξοπλισμός</b>					
ΤΡΑΚΤΕΡ	1	40.000,00	25	17	
Άροτρο (3νο)	1	7.500,00	15	14	
Σκαλιστήρι	2	1.500,00	8	7	
Χωνί λιπασματοδιανομέα	2	2.500,00	15	14	
Ψεκαστικό	2	4.000,00	5	4	
<b>Αναλωσιμα</b>					
Δέντρα , με τιμή αγοράς 9,8€/δέντρο	1530	9,80			14.994,00
Λίπασμα (θεοχαλκίτης), προς 40 kg/στρέμμα και τιμή αγοράς 3,5 €/kgf	3750	3,50			13.125,00
Καύσιμα , κατανάλωση 32 λιτρα πετρελαίου/στρέμμα, με τιμήαγοράς πετρελαίου 1,57 €/λίτρο	2176	1,57			3.416,32
Ρευμα (δαπάνη 33,5€/στρ)		33,50			2.278,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ</b>					33.813,32
<b>Υπηρεσίες τριτων</b>					
ΜΟΝΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ		0,00			0,00
		0,00			0,00
		0,00			0,00
					0,00
ΕΛΓΑ					1.100,00
<b>Ανθρωπινη εργασία</b>					
Οικογενειακή εργασία (10 ώρες/στρεμμα) και τεκμαρτό ημερομίσθιο 30 €/ημερομίσθιο		30,00			2.550,00
ΕΦΚΑ (ΟΓΑ)					5.000,00
Συντηρηση (30% επι του ΜΕΚ εξοπλισμού)	0,3				
Ασφάλιστρα (20% επι του ΜΕΚ εξοπλισμου)	0,2				
<b>Παραγωγή/εσοδα</b>					
Στρεμματική απόδοση (Kg/στρ.)	180				
Αριθμός Συγκομιδών	1				
Συνολική Ετήσια Παραγωγή σε ΣΥΚΟ (180 Kg/στρ)	12240				
Τιμή πώλησης (€/kgf)		6,5			

Σημαντικό είναι να τονιστεί πως είναι μία οικογενειακή επιχείρηση οπότε δεν υπάρχει κόστος εργαζομένων, καθώς εργάζεται εκείνος και η σύζυγός του μόνο. Το κόστος εργασίας για του δύο τους ανά έτος μαζί με την ασφάλιση τους ανέρχεται στα 3.677 €.





Γράφημα 4 Κόστος ανθρωπίνου δυναμικού

### 4.3. Αποσβέσεις πάγιων

Πίνακας 6 Αποσβέσεις

ΕΤΗΣΙΕΣ ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ								
	Αξία Αντικατάστασης (€)	Υπολειμματική Αξία (€)	Δ.Π.Ζ. (έτη)	Έτη που πέρασαν	Έτη που απομένουν	Ετήσια Απόσβεση (€)	Αξία στην αρχή του έτους (€)	Αξία στο τέλος του έτους (€)
ΤΡΑΚΤΕΡ	40.000,00	2.000,00	25	18		1.520	12.640	11.120
Άροτρο (3νο)	7.500,00	375,00	15	15		375	1.875	0,01
Σκαλιστήρι	1.500,00	75,00	8	8		75	900	0,01
Χωνί λιπασματοδιανομέα	2.500,00	125,00	15	15		125	625	0,01
Ψεκαστικό	4.000,00	200,00	5	5		200	3.000	0,01
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>55.500</b>					<b>2.295</b>	<b>19.040</b>	<b>11.120</b>
<b>Μέσο Επενδυμένο Κεφάλαιο (πλην εδάφους)</b>	<b>15.080,02 €</b>							

Στον παραπάνω πίνακα βλέπουμε τις αποσβέσεις των πάγιων από την ημέρα που αγοράστηκαν 2004 έως και σήμερα. Βλέπουμε πώς τα περισσότερα πάγια έχουν αποσβεστεί πλήρως και το μόνο που μένει στην επιχείρηση προς απόσβεσή είναι το Τρακτέρ.

### 4.4. Παραγωγικές δαπάνες

Παραπάνω βλέπουμε όλες τις παραγωγικές δαπάνες αυτού του μικρού παραγωγού σύκων κατά το πρώτο έτος καλλιέργειας. Όπως είδαμε στην ανάλυση που έγινε από την αρχή της ενότητας τα έξοδα και οι δαπάνες του παραγωγού είναι συγκεκριμένα. Παρατηρούμε ότι το μεγαλύτερο κόστος για τον παραγωγό είναι τα αναλώσιμα και η συντήρηση του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί για την παραγωγή σύκων.

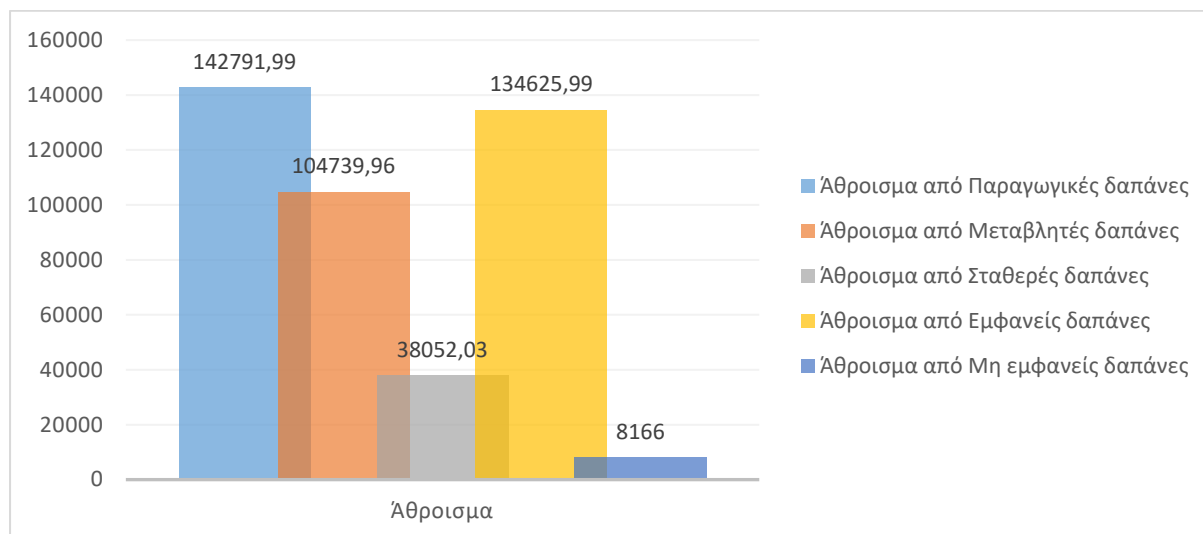
Πίνακας 7 Παραγωγικές δαπάνες

ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Παραγωγικές δαπάνες	Μεταβλητές δαπάνες	Σταθερές δαπάνες	Εμφανείς δαπάνες	Μη εμφανείς δαπάνες
1) Εδαφος					
α) ενοίκιο ιδιόκτητης γής	172,00		172,00		172,00
β) ενοίκιο ενοικιαζόμενης γής	100,00		100,00	100,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>272,00</b>	<b>0,00</b>	<b>272,00</b>	<b>100,00</b>	<b>172,00</b>
2) Εργασία					
α) αμοιβή οικογενειακής εργασίας	2.550,00		2.550,00		2.550,00
β) Ασφάλιση οικογενειακής εργασίας ΕΦΚΑ/ΟΓΑ	27,00		27,00	27,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>2.577,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2.577,00</b>	<b>27,00</b>	<b>2.550,00</b>
3) Κεφάλαιο					
α) Πάγιο κεφάλαιο					
1) αποσβέσεις	2.295,00		2.295,00	2.295,00	
2) συντήρηση [Μ.Ε.Κ.(εκτός εδάφους) * 3%]	4.524,01		4.524,01	4.524,01	
3) ασφάλιστρα [Μ.Ε.Κ. (εκτός εδάφους) * 0,83%]	3.016,00		3.016,00	3.016,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>9.835,01</b>	<b>0,00</b>	<b>9.835,01</b>	<b>9.835,01</b>	<b>0,00</b>
α) Κυκλοφοριακό κεφάλαιο					
1) αναλώσιμα υλικά	33.813,32	33.813,32		33.813,32	
2) Ε.Λ.Γ.Α.	1.100,00	1.100,00		1.100,00	
3) υπηρεσίες τρίτων	0,00	0,00		0,00	
4) γενικές δαπάνες	0,00	0,00		0,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>34.913,32</b>	<b>34.913,32</b>	<b>0,00</b>	<b>34.913,32</b>	<b>0,00</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΔΠΑΝΩΝ</b>	<b>47.597,33</b>	<b>34.913,32</b>	<b>12.684,01</b>	<b>44.875,33</b>	<b>2.722,00</b>

Πίνακας 8 Παραγωγικές δαπάνες 6 ετών

	1ο ΕΤΟΣ	2 ΕΤΟΣ	3ο ΕΤΟΣ	4ο ΕΤΟΣ	5ο ΕΤΟΣ	6ο ΕΤΟΣ
<b>ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>	<b>Παραγωγικές δαπάνες</b>	<b>Παραγωγικές δαπάνες</b>	<b>Παραγωγικές δαπάνες</b>	<b>Παραγωγικές δαπάνες</b>	<b>Παραγωγικές δαπάνες</b>	<b>Παραγωγικές δαπάνες</b>
1) Εδαφος						
α) ενοίκιο ιδιόκτητης γής	172,00	172,00	172,00	172,00	172,00	172,00
β) ενοίκιο ενοικιαζόμενης γής	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>272,00</b>	<b>272,00</b>	<b>272,00</b>	<b>272,00</b>	<b>272,00</b>	<b>272,00</b>
2) Εργασία						
α) αμοιβή οικογενειακής εργασίας	2.550,00	2.550,00	2.550,00	2.550,00	2.550,00	2.550,00
β) αμοιβή ξένης εργασίας	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
γ) Ασφάλιση οικογενειακής εργασίας ΕΦΚΑ/ΟΓΑ	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>7.550,00</b>	<b>7.550,00</b>	<b>7.550,00</b>	<b>7.550,00</b>	<b>7.550,00</b>	<b>7.550,00</b>
3) Κεφάλαιο						
α) Πάγιο κεφάλαιο						
1) αποσβέσεις	3.091,46	3.091,46	3.091,46	2.153,00	2.153,00	2.153,00
2) τόκοι παγίου κεφαλαίου [Μ.Ε.Κ.(εκτός εδάφους) * 8%]	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3) συντήρηση [Μ.Ε.Κ.(εκτός εδάφους) * 3%]	134,65	134,65	269,29	403,94	538,59	673,23
4) ασφάλιστρα [Μ.Ε.Κ. (εκτός εδάφους) * 0,15%]	4,49	4,49	8,98	13,46	17,95	22,44
5) τόκοι συντήρησης & ασφαλίσεων(7,5% για 6 μήνες)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>3.230,59</b>	<b>3.230,59</b>	<b>3.369,73</b>	<b>2.570,40</b>	<b>2.709,54</b>	<b>2.848,67</b>
α) Κυκλοφοριακό κεφάλαιο						
1) αναλώσιμα υλικά	33.813,32	5.694,32	6.206,81	6.765,42	7.374,31	8.038,00
2) Ε.Λ.Γ.Α. [ασφάλιση φυτείας]	1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00
3) υπηρεσίες τρίτων	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4) γενικές δαπάνες	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5) τόκοι κ.κεφαλαίου (7,5% για 6 μήνες)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>34.913,32</b>	<b>6.794,32</b>	<b>7.306,81</b>	<b>7.865,42</b>	<b>8.474,31</b>	<b>9.138,00</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΔΠΑΝΩΝ</b>	<b>45.965,91</b>	<b>17.846,91</b>	<b>18.498,54</b>	<b>18.257,83</b>	<b>19.005,85</b>	<b>19.808,67</b>

Στο διάγραμμα παρακάτω εμφανίζονται συγκριτικά τα αθροίσματα των συντελεστών παραγωγής με βάση το σύνολο των παραγωγικών δαπανών.



Γράφημα 5 Αθροίσματα συντελεστώ παραγωγής

#### 4.5. Επενδυθέν φυτικό κεφάλαιο

Πίνακας 9 Επενδυθέν Φυτικό Κεφάλαιο

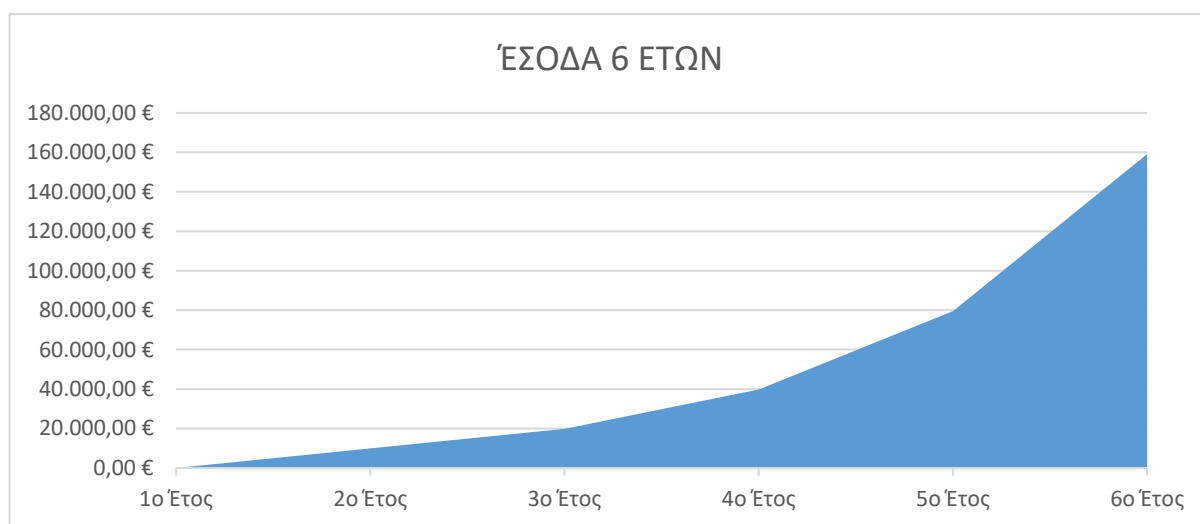
Ενδεικτικό κόστος φυτείας σύκων						
	1ο Έτος	2ο Έτος	3ο Έτος	4ο Έτος	5ο Έτος	6ο Έτος
<b>Έσοδα (Α)</b>	<b>0,00 €</b>	<b>9.945,00 €</b>	<b>19.890,00 €</b>	<b>39.780,00 €</b>	<b>79.560,00 €</b>	<b>159.120,00 €</b>
<b>Δαπάνες</b>						
Ενοίκιαση ξενων μηχανημάτων (οργωμα, σκαλησητρία)	0,00 €					
Υποσηλώσεις, σίρματα, ανηριδες, κλπ	0,00 €					
Διανοίξη λάκκων	0,00 €					
Κοπριά, λιπάσματα	0,00 €					
Δένδρα (1530 δένδρ./στρ. και 6,50 €/δένδρ.)	9.945,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Πότισμα, δεσιμο	100,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Τόκοι δαπανών εγκατάστασης (9% για μήνες 6/12)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Δαπάνες παραγωγής (χωρίς αποσβεσεις και τοκους φυτικού κεφαλαίου)	45.965,91 €	17.846,91 €	18.498,54 €	18.257,83 €	19.005,85 €	19.808,67 €
Συνολο δαπανων (Β)	56.010,91 €	78.898,81 €	93.658,19 €	98.665,16 €	83.190,67 €	23.766,10 €
Γενικο συνολο (Β-Α)	<b>56.010,91 €</b>	<b>68.953,81 €</b>	<b>73.768,19 €</b>	<b>58.885,16 €</b>	<b>3.630,67 €</b>	<b>-135.353,90 €</b>
			Επενδυθέν φυτικό κεφάλαιο (για 68 στρέμματα συκίας)			<b>73.768</b>

Στον πίνακα υπολογίζεται το επενδυθέν φυτικό κεφάλαιο που χρειάζεται η επιχείρηση για 68 στέμματα σύκων. Υπολογίζουμε 6 έτη στα οποία το 1ο έτος δεν υπάρχουν έσοδα διότι η παραγωγή συκίας ξεκινάει από το 2ο έτος και μετά να παράγει καρπούς, βλέπουμε την αύξηση της παραγωγής από το 2ο

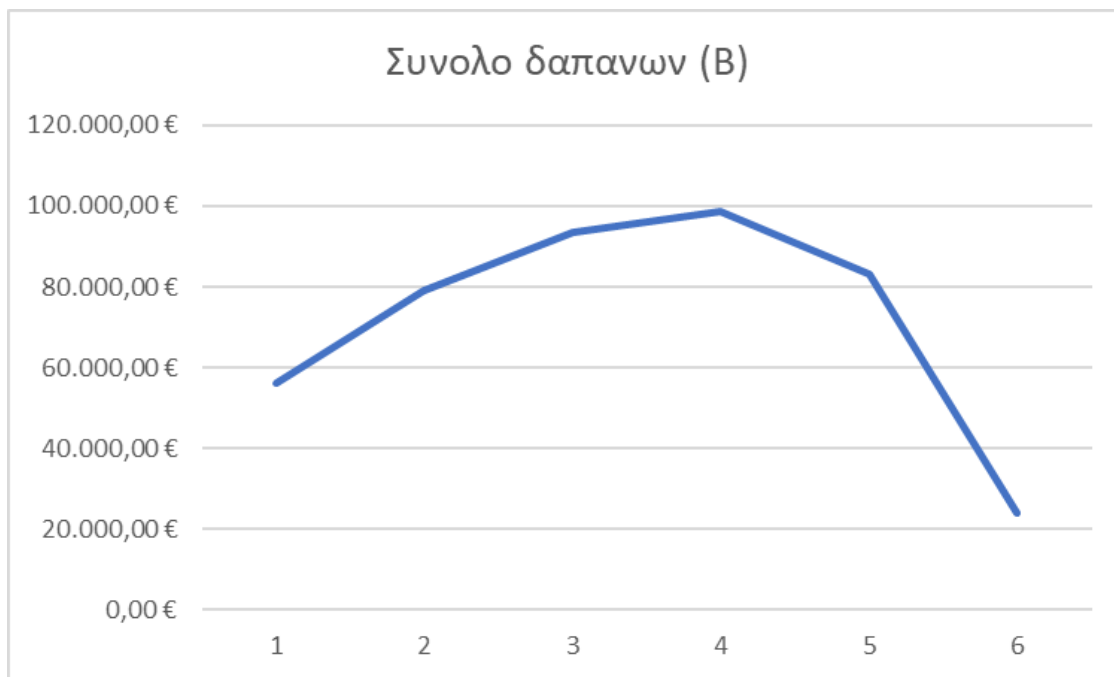
έτος έως και το 6<sup>ο</sup> έτος όπου έχουμε την πλήρη απόδοση της παραγωγής. Στην συνέχεια υπολογίζονται όλες οι μεταβλητές δαπάνες, όπως έχουν προαναφερθεί και σε προηγούμενη ενότητα της εργασίας.

Υπολογίζεται το σύνολο των δαπανών που έχουμε υπολογίσει για κάθε έτος ξεχωριστά και το ποσό αυτό αφαιρείται από τα συνολικά έσοδα ενώ για να υπολογιστούν οι δαπάνες (B) του επόμενου έτους πολλαπλασιάζεται το αφαιρετικό σύνολο των δαπανών του προηγούμενου έτους με το (1+0,09) το επιτόκιο και στο ποσό αυτό προστίθεται και οι παραγωγικές δαπάνες. Αυτό γίνεται σταθερά για όλα τα έτη έτσι ώστε να υπολογίζονται το γενικό σύνολο δαπανών και εσόδων. Στο 6ο έτος που είναι και έτος πλήρης παραγωγής το ποσό που προκύπτει ως γενικό σύνολο είναι -135.353,90 €. Έτσι το επενδυθέν κεφάλαιο είναι το σύνολο των δαπανών-εσόδων του 1ου έτους, τελευταίου έτους με μηδενικά έσοδα.

Το συνολικό επενδυθέν κεφάλαιο για τα 68 στρέμματα σύκων ανέρχεται στις 73.768,19 €.



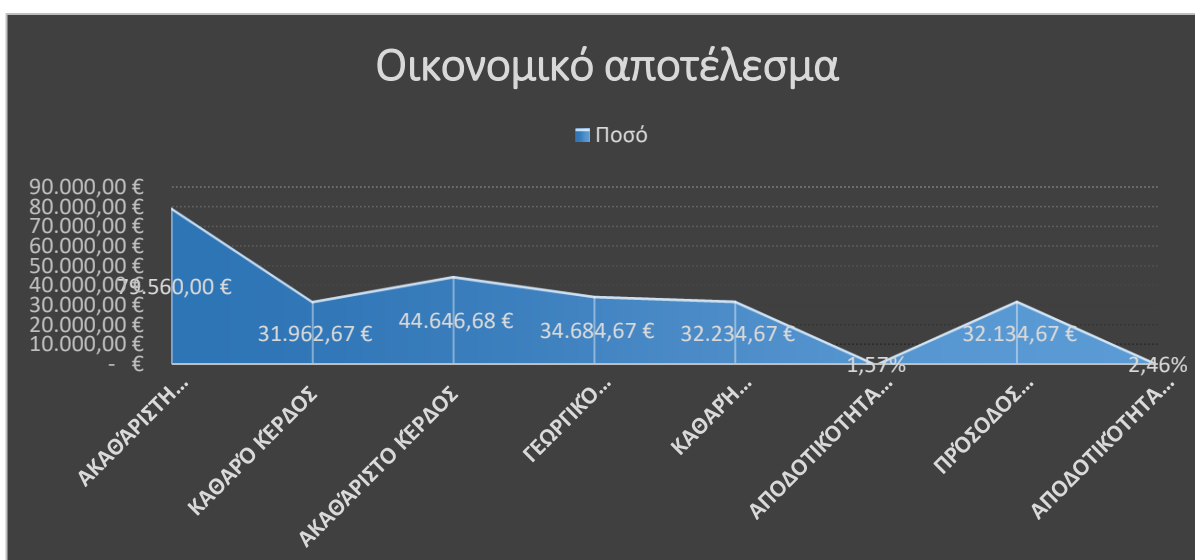
Γράφημα 7 Έσοδα 6 ετών.



Γράφημα 8 Δαπάνες 6 ετών.

#### 4.6. Οικονομικό αποτέλεσμα

Το οικονομικό αποτέλεσμα του πρώτου έτους καλλιέργειας του μικρού παραγωγού σύκων υπολογίζεται με βάση την Ακαθάριστη πρόσοδο, το Καθαρό κέρδος, το Ακαθάριστο κέρδος, το Γεωργικό οικογενειακό εισόδημα, την Καθαρή πρόσοδο ή την πρόσοδο κεφαλαίου, την αποδοτικότητα κεφαλαίου, την πρόσοδος καθαρής περιουσίας και την αποδοτικότητα ιδίου κεφαλαίου.



Γράφημα 9 Οικονομικό αποτέλεσμα.

## 5. ANALΥΣΗ S.W.O.T.

Το αρκτικόλεξο SWOT προκύπτει από τις αγγλικές λέξεις: Strengths, Weaknesses, Opportunities και Threats. Η ανάλυση SWOT είναι ένα εργαλείο στρατηγικού σχεδιασμού το οποίο χρησιμοποιείται για την ανάλυση του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος μίας επιχείρησης όταν αυτή καλείται να λάβει μία απόφαση σε σχέση με τους στόχους που έχει θέσει με σκοπό την επίτευξη τους.

Η ανάλυση SWOT εξετάζει τα δυνατά και αδύνατα σημεία μιας επιχείρησης, τις ευκαιρίες και απειλές από το περιβάλλον που δραστηριοποιείται. Τα δυνατά και αδύνατα σημεία αφορούν το εσωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης καθώς προκύπτουν από τους εσωτερικούς πόρους που αυτή κατέχει. Αντιθέτως οι ευκαιρίες και απειλές προκύπτουν από το εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης.

### **Δυνατά σημεία:**

Σημαντικό δυνατό σημείο της επιχείρησης είναι η γεωγραφική της τοποθέτηση. Αφενός, βρίσκεται κοντά από τα σημεία παραγωγής σύκων όπως η Αργολίδα, Κορινθία και Λακωνία και αφετέρου βρίσκεται επίσης κοντά στο αστικό κέντρο της Αττικής, το οποίο είναι η μεγαλύτερη εγχώρια αγορά. Επιπλέον, οι συγκεκριμένες περιοχές παράγουν σύκα υψηλής ποιότητας και γεύσης σε σχέση με άλλες περιοχές της Ελλάδας.

Ένα ακόμα δυνατό σημείο της επιχείρησης είναι πως εξασφαλίζεται ποιοτικά και ποσοτικά ένα μέρος της διακινούμενης ποσότητας, μιας και αυτό είναι ίδιας παραγωγής από τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις της επιχείρησης. Επίσης, η επιχείρηση επιδιώκει συνεργασίες με τους ίδιους παραγωγούς, με τους οποίους έχει επαφές καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, για την διασφάλιση των περαιτέρω απαιτούμενων ποσοτήτων.

### **Αδύνατα σημεία:**

Μία από τις σημαντικότερες αδυναμίες της επιχείρησης είναι η διαπραγματευτική δύναμη των πελατών της και ειδικότερα των σουπερμάρκετ όπου θα προμηθεύεται και το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής. Μία ακόμα αδυναμία είναι η αστάθεια των τιμών των αγροτικών προϊόντων, καθώς επηρεάζονται από πολλούς παράγοντες. Τέλος, το μικρό μέγεθος της επιχείρησης και ο μικρός όγκος διακινούμενων προϊόντων, κυρίως τα πρώτα χρόνια λειτουργίας, καθιστούν την επιχείρηση ευάλωτη έναντι του ανταγωνισμού.

### **Ευκαιρίες:**

Σημαντικότερη ευκαιρία αποτελεί η διεύρυνση δικτύου διανομής στο εξωτερικό και η διείσδυση σε νέες αγορές, με σκοπό την αύξηση των πωλήσεων. Ακόμα, η διείσδυση σε νέες για την επιχείρηση εγχώριες αγορές σε άλλα μικρότερα αστικά κέντρα της χώρας. Μια ακόμα ευκαιρία είναι η διεύρυνση της γκάμας προϊόντων σε άλλα καλλιεργούμενα φρούτα στην Ελλάδα, όπως σταφύλια. Επίσης, η αύξηση της παραγωγικής δύναμης της επιχείρησης μέσω αγοράς ή μίσθωσης αγροτικής γης. Τέλος, η μεγάλη διείσδυση των τυποποιημένων – συσκευασμένων προϊόντων στην εγχώρια αγορά.

### **Απειλές:**

Κύρια απειλή για όλες τις επιχειρήσεις, αλλά κυρίως τις νέες είναι η παρατεταμένη οικονομική ύφεση με επακόλουθο τη συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών. Επιπρόσθετα, η

έλλειψη ρευστότητας στην αγορά, η οποία οδηγεί στην αύξηση των επισφαλειών. Η φορολογική αστάθεια είναι επίσης απειλή για την επιχείρηση. Μια ακόμα απειλή είναι οι μη ελεγχόμενες καιρικές συνθήκες οι οποίες επηρεάζουν τόσο τον όγκο της παραγωγής όσο και την ποιότητα. Τέλος, η κακή οικονομική κατάσταση του Έλληνα παραγωγού, πιθανόν στο μέλλον να επηρεάσει τις καλλιεργητικές φροντίδες που αυτός εκτελεί και να μειώσει επίσης τον όγκο της παραγωγής αλλά και την ποιότητα.



## 6. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΕΜΠΟΡΙΑ

### 6.1. Εισαγωγή

Η τυποποίηση και η συσκευασία των προϊόντων μπορεί να είναι από πολύ απλή έως που σύνθετη, μπορεί να γίνει δηλαδή απλά μέσα στον αγρό ή σε εργοστάσια εφοδιασμένα με δαπανηρές εγκαταστάσεις. Αυτό εξαρτάται από την φύση του προϊόντος και την ανθεκτικότητα του. Προϊόντα ανθεκτικά στις μετασυλλεκτικές μεταχειρίσεις δέχονται συνήθως περισσότερες μεταχειρίσεις, ενώ αντίθετα προϊόντα που είναι ευαίσθητα συσκευάζονται απευθείας στον αγρό ή δέχονται ελάχιστες μετασυλλεκτικές μεταχειρίσεις. Προκειμένου να καταστεί δυνατή η τυποποίηση και η συσκευασία των προϊόντων χρειάζονται υλικά συσκευασίας, ανθρώπινο δυναμικό και μηχανολογικός εξοπλισμός (Μιλτιάδης Βασιλακάκης, 2010).

### 6.2. Βήματα

1) Μεταφορά προϊόντων στο συσκευαστήριο Τα προϊόντα μεταφέρονται στο συσκευαστήριο μετά την συγκομιδή τους από τον αγρό, όπου γίνεται και η αξιολόγηση της ποιότητας και η εκτίμηση των σκάρτων προϊόντων.

2) Συντήρηση προϊόντων Τα προϊόντα συντηρούνται ανάλογα για χρονικό διάστημα βραχύ, μέσο ή μακρύ ανάλογα με το είδος, την ποικιλία, την χρήση τους και την αγορά στην οποία απευθύνονται. Τοποθετούνται σε ψυκτικούς θαλάμους υπό τις κατάλληλες συνθήκες για το εκάστοτε προϊόν. Άσχετα από τη διάρκεια συντήρησης τα προϊόντα εξάγονται από το ψυγείο αφήνονται στο χώρο του συσκευαστηρίου για να προσαρμοστούν στον περιβάλλοντα χώρο του συσκευαστηρίου και αφού στεγνώσουν οδηγούνται στη γραμμή διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας.

3) Τυποποίηση Τυποποίηση ενός αγροτικού προϊόντος ονομάζεται ο διαχωρισμός της όλης διακινούμενης ποσότητας του σε διάφορες ποιότητες και ο προσδιορισμός διαφορετικής τιμής για την κάθε ποιότητα (Χρίστος Καμενίδης, 2010. Η τυποποίηση διασφαλίζει τη νομιμότητα των συναλλαγών και τη διαφάνεια των αγορών ενώ απομακρύνει από την αγορά μη ικανοποιητικής ποιότητας προϊόντα. (Γεώργιος Πολυχρονάκης, 2014). Από την πληθώρα των ποιοτικών χαρακτηριστικών που έχουν τα αγροτικά προϊόντα, εκείνο που συνήθως χρησιμοποιείται ως κριτήριο τυποποίησης του είναι ένα από τα σπουδαιότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους, που έχουν ιδιαίτερη σημασία για τους καταναλωτές. Στα νωπά αγροτικά προϊόντα χρησιμοποιούνται συνήθως τα παρακάτω ποιοτικά χαρακτηριστικά τους ως κριτήρια τυποποίησης τους:

Το μέγεθος των προϊόντων, όπως η μέγιστη διάμετρος ισημερινής τομής στα ροδάκινα, που ορίζουν οι κανόνες ποιότητας της Ε.Ε. Η δομή των προϊόντων, δηλαδή η σκληρότητα της σάρκας των προϊόντων. Έτσι υπάρχουν τα σκληρόσαρκα μήλα, τα τραγανά κεράσια, κ.ο.κ.. Η τρυφερότητα των προϊόντων, όπως συμβαίνει στην τυποποίηση του αρακά. Το ειδικό βάρος

των προϊόντων ν. Ο βαθμός ανάπτυξης των προϊόντων, όπως συμβαίνει στην τυποποίηση των καρότων (Χρίστος Καμενίδης, 2010).

Η τυποποίηση πραγματοποιείται συνήθως σε τρία βασικά στάδια, που είναι τα εξής:

- i. Το στάδιο της διαλογής, κατά το οποίο τα προϊόντα διαλέγονται σε κατάλληλα για εμπορία και σε ακατάλληλα, τα οποία αφαιρούνται και πετιούνται ή χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς (π.χ. ζωοτροφές).
- ii. Το στάδιο του καθαρισμού, κατά το οποίο τα διαλεγμένα κατάλληλα προϊόντα απαλλάσσονται από κάθε είδους ξένη ύλη (χώματα κλπ.), είτε με υγρό καθαρισμό (πλύσιμο), είτε με στεγνό καθαρισμό (βούρτσισμα).
- iii. Το στάδιο της ταξινόμησης, κατά το οποίο τα διαλεγμένα και καθαρισμένα πλέον προϊόντα χωρίζονται σε ποιότητες (μεγέθη κλπ.), με τη βοήθεια διάφορων μηχανισμών (δακτύλους, φωτοκύτταρο κλπ.) (Χρίστος Καμενίδης, 2010). Η τυποποίηση με το να διαχωρίζει την όλη παραγόμενη και διακινούμενη ποσότητα ενός αγροτικού προϊόντος σε διάφορες ποιότητες και στην κάθε ποιότητα να καθορίζει διαφορετική τιμή, καθίσταται παράγοντας κοινωνικής δικαιοσύνης τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τους παραγωγούς.

Έτσι, οι καταναλωτές ανάλογα με τις ποιότητες των προϊόντων που αγοράζουν πληρώνουν και τις αντίστοιχες τιμές και από την άλλη μεριά οι παραγωγοί, ανάλογα με τις ποιότητες των προϊόντων που παράγουν, πληρώνονται με αντίστοιχες τιμές. Η τυποποίηση των αγροτικών προϊόντων γίνεται βασικό κίνητρο για τη βελτίωση και αύξηση της αγροτικής παραγωγής. Ο βασικός ρόλος της τυποποίησης είναι να εναρμονίσει τις προσφερόμενες ποιότητες προς τις ζητούμενες. Δηλαδή, να διαχωρίσει την όλη διακινούμενη ποσότητα ενός προϊόντος σε διαφορετικές ποιότητες και να τις προσφέρει στους καταναλωτές. Έτσι, οι καταναλωτές θα μπορούν να αγοράσουν εκείνη την ποιότητα του προϊόντος την οποία επιθυμούν ή προσαρμόζεται καλύτερα προς τα εισοδήματά τους, πληρώνοντας ανάλογη τιμή. Επίσης οι παραγωγοί θα αμείβονται βάσει της ποιότητας που παράγουν. Αναμφισβήτητα, η τυποποίηση των αγροτικών προϊόντων δημιουργεί πολλά και σημαντικά πλεονεκτήματα προς όφελος των καταναλωτών, των παραγωγών, των φορέων εμπορίας και του κράτους (Χρίστος Καμενίδης, 2010).

4) Συσκευασία Συσκευασία ενός αγροτικού προϊόντος ονομάζεται η τοποθέτηση του μέσα σε ειδικό υλικό, για να καταστεί δυνατή, ασφαλής και αποδοτική η διακίνηση του ως προς τους καταναλωτές (Χρίστος Καμενίδης, 2010).

Η συσκευασία δεν πρέπει να συγχέεται με την τυποποίηση. Τυποποίηση είναι ο ποιοτικός διαχωρισμός της όλης διακινούμενης ποσότητας ενός προϊόντος, ενώ συσκευασία είναι η τοποθέτηση του προϊόντος (τυποποιημένου ή όχι) μέσα σε κάποιο υλικό. Σκοπός της συσκευασίας είναι η μεταφορά των προϊόντων ως τους καταναλωτές, η προστασία των προϊόντων, η αποδοτική τους διακίνηση και η προώθηση των πωλήσεων των προϊόντων. Τα αγροτικά προϊόντα συσκευάζονται σε διάφορους τύπους,

ανάλογα με το είδος και το σκοπό που προορίζονται. Έτσι μπορεί να τοποθετηθούν σε κιβώτια (χάρτινα, πλαστικά ή ξύλινα), σε κεσεδάκι, σε σακούλες (χάρτινες ή πλαστικές), σε δίχτυ, κτλ. Η συσκευασία μπορεί να γίνεται με το χέρι, ημιαυτόματα ή και αυτόματα ανάλογα με τον τύπο της συσκευασίας και το είδος του προϊόντος.

5) Ταυτοποίηση Ταυτοποίηση προϊόντος (product identification) ή σηματοποίηση προϊόντος (product branding) ονομάζεται ο προσδιορισμός της ταυτότητας του, με τη χρήση ονόματος, συμβόλου ή συνδυασμού αυτών (Χρίστος Καμενίδης, 2010). Η ταυτοποίηση των αγροτικών προϊόντων μιας επιχείρησης είναι πολύ σπουδαία λειτουργία εμπορίας, γιατί συμβάλλει αποφασιστικά τόσο στην εύκολη αναγνώριση των προϊόντων της, όσο και την διαφοροποίηση τους από ομοειδή προϊόντα ανταγωνιστικών επιχειρήσεων. Έτσι, η ταυτοποίηση συντελεί στην προώθηση πωλήσεων των προϊόντων, ιδιαίτερα εκείνων των παραγωγών ή εμπόρων που παράγουν ή διακινούν εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα. Η ταυτοποίηση υποδηλώνει σοβαρότητα και είναι αποδεικτικό εμπιστοσύνης του παραγωγού ή εμπόρου προς το προϊόν που εμπορεύεται και τους πελάτες του.

## 7. ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΙΔΕΑ

### 7.1. Συνοπτική Παρουσίαση Εγχειρήματος

Το εν λόγω επιχειρηματικό σχέδιο αφορά στην επέκταση υφιστάμενης μονάδας παραγωγής σύκων. Η ανωτέρω επιχειρηματική ιδέα προέκυψε ύστερα από το ενδιαφέρον επέκτασης της υφιστάμενης κατάστασης. Οι επιλογές ήταν αφενός η οριζόντια ολοκλήρωση και αφετέρου η κάθετη ολοκλήρωση προς τα εμπρός είτε προς τα πίσω. Ως εκ τούτου προέκυψε η ιδέα της κάθετης ολοκλήρωσης προς τα εμπρός.

Συγκεκριμένα, πρόκειται για τη μελέτη επέκτασης της υπάρχουσας μονάδας παραγωγής σύκων με τη σύσταση μονάδας τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας σύκων και την αξιολόγηση της συγκεκριμένης επένδυσης με σκοπό τη λήψη της βέλτιστης απόφασης για την πραγματοποίηση ή μη του εγχειρήματος.

### 7.2. Αποστολή και Όραμα

Το όραμα της επιχείρησης είναι η συνεχής παροχή στους καταναλωτές με ελληνικά σύκα εποχής υψηλής ποιότητας και γεύσης. Αρχικά απευθύνεται σε καταναλωτές εντός των συνόρων της χώρας και σε βάθος χρόνου η επέκταση του πελατολογίου σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες.

Λειτουργικά, η αποστολή της επιχείρησης επικεντρώνεται στην συνεχή παραγωγή και επιλογή ποιοτικών φρούτων και ακολουθώντας όλους τους κανόνες ποιότητας και ασφάλειας αυτά να καταλήγουν στην όσο το δυνατόν καλύτερη κατάσταση στον τελικό καταναλωτή. Ιδιαίτερης σημασίας αποτελεί για την επιχείρηση και η δημιουργία αισθήματος ικανοποίησης και εμπιστοσύνης των πελατών ως προς τα προϊόντα και το όνομα της επιχείρησης. Ένα ακόμη μέρος της αποστολής της επιχείρησης είναι η ενσωμάτωση της Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης που θα εκφράζεται διαρκώς με σεβασμό στο περιβάλλον, στα δικαιώματα των εργαζομένων και την προσφορά στην τοπική κοινωνία. Οι επιμέρους στόχοι της επιχείρησης είναι οι εξής:

- Παροχή υψηλής ποιότητας σύκων με τη χρήση σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού και καταρτισμένου προσωπικού
- Η ικανοποίηση των πελατών
- Η απόκτηση φήμης (brand awareness)
- Συνεχής ανάπτυξη σε νέες αγορές
- Συνεχής εξέλιξη και αναβάθμιση του μηχανολογικού εξοπλισμού
- Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού
- Δημιουργία φιλικού και ευχάριστου περιβάλλοντος για το προσωπικό
- Ανάδειξη των ελληνικών σύκων

## 8. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Το εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης είναι ο χώρος όπου η διοίκηση της πρέπει να αναζητεί ευκαιρίες και πιθανές απειλές. Το εξωτερικό περιβάλλον μπορεί να διαχωριστεί σε δύο επιμέρους συνιστώσες:

- Το ευρύτερο – μάκρο περιβάλλον
- Το μικρο περιβάλλον
- Ευρύτερο – μάκρο περιβάλλον
- Αγροτροφικός τομέας

Ο αγροτροφικός τομέας (δηλαδή ο αγροτικός τομέας και η μεταποίηση τροφίμων, ποτών και καπνού) συνέβαλε το 2014 κατά 7,2% στη συνολική Ακαθάριστη Προστιθέμενη Αξία, έναντι 12% το 1995. Επιπλέον αντιπροσωπεύει το 15% της συνολικής απασχόλησης στην Ελλάδα. Το εμπορικό ισοζύγιο προϊόντων του αγροτροφικού τομέα της Ελλάδος είναι ελλειμματικό. Τα προϊόντα του αγροτροφικού τομέα αποτελούν τη τρίτη μεγαλύτερη κατηγορία εξαγομένων προϊόντων με ποσοστό 19% του συνόλου των εξαγωγών, ενώ αποτελούν το 14% των εισαγωγών. Σχεδόν το 69% των εξαγωγών κατευθύνεται προς χώρες της Ε.Ε ενώ το 80% των εισαγωγών της συγκεκριμένης κατηγορίας προέρχεται από χώρες της Ε.Ε.

Η Ελλάδα συνεισφέρει το 3,0% της ακαθάριστης προστιθέμενης αξίας του αγροτικού τομέα της Ε.Ε. (Μ.Ο. 2012- 2014). Βέβαια η παραγόμενη προστιθέμενη αξία στην γεωργική παραγωγή της Ελλάδας υπολείπεται σημαντικά βασικών ανταγωνιστών.

Επιπλέον, την τελευταία δεκαετία το αγροτικό εισόδημα στην Ελλάδα μειώθηκε κατά μέσο όρο σε ετήσια βάση κατά 0,4%, έναντι αύξησης 1,6% των χωρών της Ευρωζώνης. Η νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ), που ξεκίνησε ήδη από την 1η Ιανουαρίου 2015 και που ολοκληρώνεται το 2020, θα διαθέσει περισσότερα από 19,5 δισ. Ευρώ στην Ελλάδα με προσανατολισμό την αύξηση της ποιότητας παραγωγής και την αύξηση των εξαγωγών. Δεδομένου ότι ο αγροτροφικός τομέας αποτελεί βασικό πυλώνα της ελληνικής οικονομίας υπάρχουν σημαντικά περιθώρια προοπτικών και ανάπτυξης και ως εκ τούτου βελτίωσης του αγροτικού εισοδήματος στην Ελλάδα, ιδιαίτερα λαμβάνοντας υπόψη τις εκτιμήσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (ΕΕ) για τις γεωργικές αγορές της Ευρωπαϊκής Ένωσης την επόμενη δεκαετία.

Σύμφωνα με εκτιμήσεις αναμένονται μεσοπρόθεσμα θετικοί ρυθμοί μεταβολής για το αγροτικό εισόδημα στην Ελλάδα, λαμβάνοντας υπόψη τις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την περίοδο 2015-2024. Συγκεκριμένα, η εκτίμηση για την μέση αθροιστική μεταβολή για την Ελλάδα διαμορφώνεται στα επίπεδα του 9,0%. Κρίσιμη παράμετρος της μεταβολής του αγροτικού εισοδήματος παραμένει η διαμόρφωση του κόστους παραγωγής. Επίσης σε ότι αφορά τις προοπτικές της Ελλάδας σε σχέση με τις μεγάλες αγορές βασικών γεωργικών προϊόντων της ΕΕ η θετική συμβολή περιορίζεται, λαμβάνοντας υπόψη ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα συμμετέχουν στο 11,5% του συνόλου της γεωργικής παραγωγής, τα δημητριακά στο 10% και η ζωική παραγωγή στο 14,5%. Μία από τις σημαντικότερες προκλήσεις σε ότι αφορά την ανάπτυξη και τις προοπτικές του αγροτροφικού τομέα

στη χώρα μας είναι η σταδιακή αναπροσαρμογή του παραγωγικού μοντέλου σε παραγωγή και διάθεση προϊόντων υψηλής ποιότητας, λαμβάνοντας υπόψη ότι η συγκεκριμένη αγορά αναμένεται να διευρυνθεί περαιτέρω, με υψηλούς ρυθμούς ανάπτυξης. Η μεταποίηση τροφίμων, χάρη στη διαθεσιμότητα πρώτων υλών, προϊόντων υψηλής ποιότητας και εξειδικευμένης τεχνογνωσίας στην Ελλάδα, παρουσιάζει πολλές δυνατότητες να αυξήσει την αξία και τις εξαγωγές της (Τράπεζα Πειραιώς, 2015).

### 8.1. Ανάλυση PEST

Το μάρκο-περιβάλλον περιλαμβάνει όλες τις περιβαλλοντικές δυνάμεις και καταστάσεις που επηρεάζουν κάθε επιχείρηση και οργανισμό στην οικονομία. Κατά την ανάλυση του χωρίζεται σε τέσσερις επιμέρους διαστάσεις : πολιτικό, οικονομικό, κοινωνικοπολιτιστικό και τεχνολογικό περιβάλλον. Αναλύοντας το εξωτερικό της περιβάλλον μία επιχείρηση μπορεί να προβλέψει μελλοντικές τάσεις και να εκπληρώνει αποτελεσματικότερα τις απαιτήσεις του παρόντος και να προετοιμάζεται καλύτερα για τις μελλοντικές προκλήσεις. Για την ανάλυση του μάρκο-περιβάλλοντος χρησιμοποιείται η ανάλυση PEST (τα αρχικά των λέξεων Political, Economic, Social και Technological).

#### Πολιτικό περιβάλλον

Η κυβερνητική αστάθεια των τελευταίων ετών καθώς και οι ανά τακτά χρονικά διαστήματα εκλογές συνθέτουν ένα ασταθές πολιτικό περιβάλλον για την Ελλάδα. Προσθέτοντας το φορολογικό και ασφαλιστικό σύστημα που αλλάζουν συνεχώς, δημιουργούν ένα περιβάλλον που πλήττει τις ελληνικές επιχειρήσεις.

#### Οικονομικό Περιβάλλον

Μετά από μια περίοδο πέντε διαδοχικών τριμήνων με θετικούς ρυθμούς μεταβολής του Α.Ε.Π., από το β εξάμηνο του 2020 η ελληνική οικονομία επανήλθε σε υφεσιακή τροχιά, η οποία μάλιστα δείχνει να εντείνεται το τρέχον έτος. Κατά το πρώτο τρίμηνο του 2021 το Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν (Α.Ε.Π.) υποχώρησε κατά 0,5% σε σχέση με το αμέσως προηγούμενο τρίμηνο, ενώ συγκρινόμενο με το (αντίστοιχο) πρώτο τρίμηνο του 2020, το Α.Ε.Π. κατέγραψε μείωση 1,4% (σε ετήσια βάση). Η πρωτοφανής συρρίκνωση του Α.Ε.Π κατά την εξαετία της οικονομικής κρίσης έπληξε με σφοδρότητα την αγορά εργασίας, με την απασχόληση να καταγράφει εντυπωσιακή πτώση επί σειράν ετών.

#### Κοινωνικό περιβάλλον

Τα τελευταία έτη οι καταναλωτές παρουσιάζουν αλλαγές στην συμπεριφορά τους προσανατολιζόμενοι σε πιο υγιεινό τρόπο ζωής. Ειδικότερα για τα τρόφιμα, σύμφωνα με τα συμπεράσματα της Έρευνας Οικογενειακών Προϋπολογισμών (ΕΟΠ), για το 2013, εκτός από τα βασικά χαρακτηριστικά (γεύση, οσμή, κλπ.), οι καταναλωτές πλέον ζητούν από τα τρόφιμα και άλλα επιπλέον χαρακτηριστικά όπως να είναι υγιεινά, ασφαλή, να μην απαιτούν μεγάλο χρόνο προετοιμασίας και να γνωρίζουν τον τρόπο παρασκευής και προέλευσης του τροφίμου.

### Τεχνολογικό περιβάλλον

Για την μεγιστοποίηση της παραγωγικότητας των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και την ελαχιστοποίηση της επίδρασης του περιβάλλοντος σε αυτές η τεχνολογία παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο. Οι τεχνολογία παίζει επίσης σημαντικό ρόλο στα συστήματα συντήρησης και τυποποίησης των με την χρήση αυτοματισμών για αύξηση της παραγωγικότητας.

Αξιοσημείωτη επίσης είναι η εξέλιξη του ηλεκτρονικού εμπορίου τροφίμων. Το 2019 ο τζίρος του e-εμπορίου θα έχει διπλασιαστεί σε σχέση με το 2015 και θα αντιπροσωπεύει το 12% των συνολικών παγκόσμιων πωλήσεων του λιανεμπορίου (πηγή eMarketer).

## 8.2. Μίκρο περιβάλλον

Παράλληλα με την ανάλυση του ευρύτερου – μάρκο περιβάλλοντος, μια ολοκληρωμένη ανάλυση του ανταγωνιστικού (μίκρο) περιβάλλοντος της επιχείρησης είναι απαραίτητη για τον προσδιορισμό και τη διαμόρφωση άρτιας στρατηγικής. Αυτή η ανάλυση μπορεί να βοηθηθεί από αρκετές υφιστάμενες τεχνικές, μια από τις οποίες είναι το υπόδειγμα των 5 δυνάμεων που αναπτύχθηκε από τον καθηγητή του Harvard Business School, Michael Porter. Συχνά το υπόδειγμα αυτό ονομάζεται ‘δομική ανάλυση ενός κλάδου’ (structural analysis of an industry) ή πιο απλά, ανάλυση των πέντε δυνάμεων του Porter (Παπαδάκης, 2012).

Το κλαδικό περιβάλλον κάθε επιχείρησης προσδιορίζεται από τις εξής δυνάμεις:

1. Την απειλή εισόδου νέων επιχειρήσεων
2. Τη διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών της επιχείρησης
3. Τη διαπραγματευτική δύναμη των αγοραστών της επιχείρησης
4. Την απειλή από τα υποκατάστατα προϊόντα
5. Την ένταση του ανταγωνισμού ανάμεσα στις ήδη υπάρχουσες επιχειρήσεις του κλάδου.

### 8.2.1.1. Ανάλυση Porter:

#### Είσοδος Νέων Επιχειρήσεων στον Κλάδο

Η είσοδος νέων επιχειρήσεων στον κλάδο δεν αντιμετωπίζει ιδιαίτερες δυσκολίες, καθώς η συγκεκριμένη δραστηριότητα δεν έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις σε ανθρώπινο κεφάλαιο ή σε μηχανολογικό εξοπλισμό. Το γεγονός αυτό επιτρέπει την παρουσία μεγάλου αριθμού επιχειρήσεων, αρκετές από τις οποίες είναι μικρού μεγέθους και χαμηλού τεχνολογικού επιπέδου.

Το θεσμικό πλαίσιο και οι κανονισμοί περί πιστοποίησης και ιχνηλασιμότητας των εξεταζόμενων προϊόντων, μπορεί να αποτελέσουν (ως ένα βαθμό) ανασταλτικό παράγοντα για την είσοδο νέων επιχειρήσεων στον κλάδο.

Τέλος, σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, το άνοιγμα της αγοράς με την ένταξη και άλλων χωρών δίνει τη δυνατότητα για μεγάλες εισαγωγές οπωροκηπευτικών από τρίτες χώρες, με αποτέλεσμα να

δυσκολεύεται η είσοδος νέων ελληνικών επιχειρήσεων στις συγκεκριμένες αγορές του εξωτερικού. Επίσης, επηρεάζεται και το μερίδιο των ήδη υφιστάμενων ελληνικών εξαγωγικών επιχειρήσεων.

#### Κίνδυνοι από Υποκατάστατα Προϊόντα

Τα νωπά οπωροκηπευτικά αποτελούν βασικότατο είδος διατροφής, με πλούσια θρεπτικά συστατικά (μέταλλα, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία κλπ.). Αυτό, σε συνδυασμό με την στροφή μέρους του καταναλωτικού κοινού σε υγιεινότερους τρόπους διατροφής, έχει σαν συνέπεια τα νωπά οπωροκηπευτικά να αποτελούν προϊόντα χωρίς υποκατάστατα.

Υποκατάσταση είναι πιθανό να υφίσταται εντός των ορίων του κλάδου, όπως για παράδειγμα μεταξύ διαφορετικών ποικιλιών φρούτων και λαχανικών, γεγονός που μπορεί να οφείλεται σε διακυμάνσεις (αυξομειώσεις) των τιμών των προϊόντων ή ακόμα και σε αλλαγή των καταναλωτικών προτιμήσεων. Η περίπτωση αυτή όπως είναι παροδική και δεν επιδρά μακροχρόνια στη συνολική ζήτηση των προϊόντων του κλάδου.

#### Διαπραγματευτική Δύναμη Προμηθευτών

Προμηθευτές του κλάδου διαλογής – τυποποίησης και συσκευασίας νωπών οπωροκηπευτικών είναι οι παραγωγοί των σχετικών προϊόντων, οι οποίοι δεν φαίνεται να έχουν μεγάλη διαπραγματευτική δύναμη, καθώς είναι πολλοί σε αριθμό και διασπαρμένοι σε όλη τη χώρα. Η ομαδοποιημένη λειτουργική οργάνωσή τους δεν θεωρείται αναπτυγμένη και παραμένει στον κλασικό παλαιό τύπο των συνεταιρισμών.

Γεγονός είναι ότι το ποσοστό συγκέντρωσης των παραγωγών αγροτικών προϊόντων είναι πολύ πιο χαμηλό σε σχέση με άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, γεγονός που ενδεχομένως δημιουργεί προβλήματα στον έλεγχο των συνθηκών παραγωγής των προϊόντων.

#### Διαπραγματευτική Δύναμη Αγοραστών

Οι κατηγορίες των προϊόντων των επιχειρήσεων του εξεταζόμενου κλάδου είναι οι χονδρέμποροι, τα καταστήματα λιανικής πώλησης (οπωροπωλεία, σουπερμάρκετ) και οι τελικοί καταναλωτές.

Οι χονδρέμποροι, αλλά και τα μεγάλα καταστήματα λιανικής πώλησης και ιδιαίτερα οι αλυσίδες σουπερμάρκετ έχουν σχετικά ισχυρή διαπραγματευτική δύναμη, λόγω της πληθώρας των επιχειρήσεων τυποποίησης – συσκευασίας, εκ των οποίων μπορούν να επιλέξουν την πιο συμφέρουσα για αυτούς συνεργασία.

Η θέση των αλυσίδων σουπερμάρκετ ενισχύεται ολοένα και περισσότερο, λόγω και του όγκου των συναλλαγών που πραγματοποιούν. Εκτιμάται δε ότι στο μέλλον τα σουπερμάρκετ θα αυξήσουν περαιτέρω τη συμμετοχή τους στη συνολική αγορά και διακίνηση φρούτων και λαχανικών, εις βάρος των ανεξάρτητων, κυρίως, σημείων πώλησης.

Οι ιδιώτες – καταναλωτές αποτελούν τους τελικούς αποδέκτες των προϊόντων των καταστημάτων λιανικής πώλησης και δε διαθέτουν ουσιαστική διαπραγματευτική δύναμη. Βεβαίως, η ύπαρξη πολλών



σημείων πώλησης και πληθώρας προϊόντων στην αγορά (διαφορετικής τιμής και ποιότητας) τους οδηγεί στην πλέον συμφέρουσα για αυτούς επιλογή.

#### Ανταγωνισμός μεταξύ Επιχειρήσεων του Κλάδου

Ο κλάδος χαρακτηρίζεται από έντονο ανταγωνισμό, καθώς από την πλευρά της προσφοράς ο αριθμός των συσκευαστηρίων είναι πολύ μεγάλος. Η παραγωγική δυναμικότητα πολλών μονάδων τυποποίησης είναι υψηλή, έχοντας τη δυνατότητα να επεξεργαστούν μεγάλες ποσότητες νωπών οπωροκηπευτικών, δεδομένου ότι η δραστηριότητα αυτή χαρακτηρίζεται από εποχικότητα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα περιοδικά να παρατηρείται υψηλή προσφορά προϊόντων σε σχετικά χαμηλές τιμές, γεγονός που οδηγεί σε συμπίεση των περιθωρίων κέρδους των επιχειρήσεων του κλάδου.

Οι εισαγωγές τυποποιημένων οπωροκηπευτικών αποτελούν ένα ακόμη σημείο ανταγωνισμού μεταξύ των επιχειρήσεων, θέτοντας ζητήματα ποιότητας, τιμών, υψηλού κόστους μεταφοράς κτλ. Τέλος, ο ανταγωνισμός εντείνεται περαιτέρω λόγω της παρατεταμένης οικονομικής ύφεσης, η οποία οδηγεί τους τελικούς καταναλωτές στον περιορισμό των ποσοτήτων αγοράς (ICAP, 2014).

## 9. ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

### 9.1. Επιχειρησιακή Στρατηγική

Η επιχείρηση εφαρμόζει στρατηγική ανάπτυξης με σκοπό την αύξηση των πωλήσεων και κατ' επέκταση των κερδών της. Πιο συγκεκριμένα ακολουθείται στρατηγική κάθετης ολοκλήρωσης προς τα εμπρός, μίας και από την παραγωγή σύκων επεκτείνεται στην τυποποίηση, συσκευασία και εμπορία. Με αυτό τον τρόπο η επιχείρηση θα αποκτήσει παρουσία στον χώρο της διακίνησης νωπών φρούτων. Κινητήρια δύναμη της στρατηγικής καθετοποίησης αποτελεί η ενδυνάμωση της ανταγωνιστικής θέσης της επιχείρησης. Η επιχείρηση έχει την δυνατότητα της προστασίας της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων, την προσφορά προϊόντων υψηλής ποιότητας και την μείωση των μεσαζόντων.

Η στρατηγική την οποία ακολουθεί η επιχείρηση σε επίπεδο διεύθυνσης είναι η στρατηγική βέλτιστου κόστους. Πρόκειται για μία υβριδική στρατηγική ανάμεσα σε αυτές της ηγεσίας κόστους και διαφοροποίησης, η οποία εστιάζει στην παροχή προϊόντων υψηλής ποιότητας ενώ ταυτόχρονα η τιμή τους κυμαίνεται σε αυτή των ανταγωνιστών. Μέσω αυτής της στρατηγικής η επιχείρηση αποκτά πλεονέκτημα έναντι του ανταγωνισμού, προσφέροντας καλύτερης αναλογίας ποιότητας / κόστους φρούτα στους πελάτες (Thompson et al., 2013) Στόχος της επιχείρησης ακολουθώντας αυτή τη στρατηγική είναι να λάβει υψηλό βαθμό πίστης, ικανοποίησης και αφοσίωσης από τους πελάτες που προσφέρει τα προϊόντα.

### 9.2. Στρατηγικές επιμέρους λειτουργιών

#### • Στρατηγική Marketing

Τιμολογιακή πολιτική: Οι τιμές πώλησης των αγροτικών προϊόντων καθορίζονται κατά βάση από το κόστος της πρωτογενούς τους παραγωγής. Έτσι η επιχείρηση ακολουθεί τιμολογιακή πολιτική που βασίζεται στο κόστος πώλησης των φρούτων από τον παραγωγό.

Διανομή: Η διανομή των προϊόντων από την επιχείρηση στους πελάτες της πραγματοποιείται με ιδιόκτητο φορτηγό ψυγείο, με σκοπό την άμεση εξυπηρέτηση των πελατών.

Πρώθηση: Το μίγμα προώθησης που θα χρησιμοποιηθεί περιλαμβάνει δημόσιες σχέσεις, προώθηση πωλήσεων μέσω συμμετοχής σε εκθέσεις, διαφήμιση μέσω έντυπου και ηλεκτρονικού τύπου και δημιουργία ιστοσελίδας. Σχετικά με τη στρατηγική marketing ακολουθεί λεπτομερέστερη ανάλυση στο επόμενο κεφάλαιο.

#### • Οικονομική στρατηγική

Η επιχείρηση απαιτεί για την έναρξη λειτουργίας της επενδύσεις συνολικής αξίας 105.000 €. Μέρος από αυτές θα προέρχεται από ίδια κεφάλαια 45.000 € και τα υπόλοιπα από τραπεζικό δανεισμό 60.000 €.

#### • Στρατηγική παραγωγής

Η επιχείρηση προσφέρει στους πελάτες της φρέσκα, ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα. Για να επιτευχθεί αυτό, η επιχείρηση τηρεί αυστηρούς κανόνες υγιεινής στον χώρο παραγωγής αλλά και ελέγχους στα προϊόντα που αγοράζει από τους παραγωγούς. Τα προϊόντα που προορίζονται για τυποποίηση και συσκευασία θα πρέπει να συνοδεύονται από τα απαραίτητα έγγραφα πιστοποίησης της ασφάλειας τους

(πιστοποίηση πρωτογενούς παραγωγής από τους αγρότες). Για αυτό το λόγο η επιχείρηση επιδιώκει την συνεργασία με συγκεκριμένους παραγωγούς. Για να επιτευχθεί αυτό η επιχείρηση εξοφλεί τους προμηθευτές - παραγωγούς άμεσα (σε λιγότερο από ένα μήνα), ώστε να είναι και αυτοί πρόθυμοι για συνεργασία και σε θέση να καλύπτουν τα έξοδα των καλλιεργητικών εργασιών.

- Στρατηγική ανθρώπινων πόρων

Το προσωπικό της επιχείρησης, κυρίως σε θέσεις ευθύνης όπως γενικός διευθυντής, διευθυντής προμηθειών και παραγωγής, στελεχώνεται από άτομα ικανά και εξειδικευμένα τα οποία έχουν τις απαραίτητες γνώσεις του αντικειμένου. Το υπόλοιπο προσωπικό, το οποίο είναι κατά βάση εποχικό ανάλογα με τις παραγωγικές ανάγκες

της επιχείρησης, επιλέγεται προσεκτικά και η επιχείρηση επιδιώκει τη συνεργασία με του ίδιους ανθρώπους κάθε φορά, οι οποίοι είναι εκπαιδευμένοι και γνώστες της παραγωγικής διαδικασίας.

- Στρατηγική R&D

Στην επιχείρηση δεν υπάρχει τμήμα R&D, παρόλα αυτά ο γενικός διευθυντής της επιχείρησης αναλαμβάνει να παρακολουθεί τις εξελίξεις στην αγορά και στην διαδικασία παραγωγής ώστε να προσθέτει τα αναγκαία καινοτόμα στοιχεία στην επιχείρηση.

## 10. ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

### 10.1. Στόχοι Μάρκετινγκ

Βασικός στόχος της επιχειρησιακής πολιτικής μάρκετινγκ είναι να αναπτυχθούν μακροπρόθεσμες σχέσεις συνεργασίας με τους πελάτες και να χτιστούν σχέσεις εμπιστοσύνης. Ακόμα, βασικός στόχος είναι η αύξηση των πωλήσεων της επιχείρησης 20 % και 10 % για τα επόμενα έτη.

### 10.2. Προϊόν

Τα προϊόντα της επιχείρησης όπως έχει αναφερθεί είναι τυποποιημένα νωπά σύκα σε διάφορους τύπους συσκευασίας. Όπως έχει ήδη αναφερθεί η επιχείρηση δίνει έμφαση στην προσφορά προϊόντων υψηλής ποιότητας και φρέσκων.

### 10.3. Τιμολογιακή πολιτική

Το μεγαλύτερο ρόλο στην διαμόρφωση της τιμής των οπωροκηπευτικών – φρούτων παίζει το κόστος παραγωγής αυτών. Βάση του κόστους αυτού κυμαίνονται και οι τιμές πώλησης από τους τυποποιητές – συσκευαστές καθώς και η τελική λιανική τιμή. Ειδικότερα η τελική τιμή κατά μέσο όρο εξαρτάται κατά 42 % από το κόστος παραγωγής, 27 % συσκευασία – τυποποίηση – διακίνηση, 27 % σημείο πώλησης και τέλος 13 % Φ.Π.Α.

Ως εκ τούτου η τιμή πώλησης των προϊόντων της επιχείρησης εξαρτάται άμεσα από την τιμή πώλησης των προϊόντων από τον παραγωγό. Με βάση λοιπόν την τιμή αγοράς του κάθε προϊόντος, καθώς και το κόστος τυποποίησης - συσκευασίας ορίζεται και αυτή της πώλησης αυτού.

### 10.4. Προώθηση

Το μίγμα προώθησης που θα χρησιμοποιηθεί από την επιχείρηση περιλαμβάνει δημόσιες σχέσεις, προώθηση πωλήσεων μέσω συμμετοχής σε εκθέσεις, διαφήμιση μέσω έντυπου και ηλεκτρονικού τύπου και δημιουργία ιστοσελίδας.

- ο Δημόσιες σχέσεις

Σε επίπεδο δημόσιων σχέσεων η επιχείρηση θα προσεγγίσει μεγάλες αλυσίδες σουπερμάρκετ καθώς και άλλους πωλητές χονδρικής πώλησης εντός ή εκτός των κεντρικών αγορών με την προοπτική συνεργασίας.

- ο Εκθέσεις

Η επιχείρηση θα συμμετάσχει σε εκθέσεις αρχικά που αφορούν την εγχώρια αγορά και στο μέλλον και εκθέσεις στο εξωτερικό με σκοπό τη συνεχή προσέγγιση νέων πελατών.

- ο Διαφήμιση

Όσον αφορά τον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο απευθύνεται σε περιοδικά και ιστοσελίδες του κλάδου με στόχο την ανάδειξη της επιχείρησης και της ποιότητας των προϊόντων της.

- ο Ιστοσελίδα

Δημιουργία επίσημης ιστοσελίδας με πλήρη περιγραφή των προϊόντων και εικονική ξενάγηση στους χώρους της επιχείρησης και παραγωγής των φρούτων.

## 10.5. Βιολογική παραγωγή Σύκων

Το δέντρο της συκιάς δεν απαιτεί ιδιαίτερες γνώσεις ούτε δυσκολεύει τους καλλιεργητές. Στη βιολογική καλλιέργεια σύκων απουσιάζει η χρήση χημικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων και φυτοφαρμάκων, με αποτέλεσμα να έχουμε υγιεινούς καρπούς απαλλαγμένους από βλαβερές ουσίες που δεν ωφελούν σε τίποτα τον οργανισμό μας. Αξιοσημείωτο είναι πως στις βιοκαλλιέργειες συκιάς η προστασία του φυτού γίνεται με τις απαραίτητες και σωστά εκτελεσμένες ενέργειες του κλαδέματος, της λίπανσης και της άρδευσης. Έτσι, με αυτές τις προληπτικές διαδικασίες, ελαχιστοποιείται σε μεγάλο βαθμό η προσβολή του φυτού από κάποια ασθένεια και μόνο αν καταστεί αναγκασίο χρησιμοποιούνται εντομοκτόνα, πάντα βιολογικής προέλευσης

Η θρεπτική αξία των βιολογικών σύκων είναι μεγάλη καθώς αποτελούν πολύ καλή πηγή ασβεστίου, φωσφόρου, μαγνησίου και βιταμινών Α, Β και C με την περιεκτικότητα αυτή να αυξάνεται όταν πρόκειται για αποξηραμένους καρπούς. Χάρη στις φυτικές ίνες που περιέχουν δρουν ενάντια στη δυσκοιλιότητα και στην μείωση της χοληστερίνης. Επίσης, τα βιολογικά σύκα είναι πλούσια σε αντιοξειδωτικά που θωρακίζουν σε μεγάλο βαθμό τον οργανισμό. Η ικανοποιητική ποσότητα σε σίδηρο τα κάνει ιδανικά για άτομα με αναιμία και εγκύους ενώ το κάλιο και το μαγνήσιο βοηθούν στη διατήρηση της αρτηριακής πίεσης σε χαμηλά επίπεδα. Επίσης, σύμφωνα με κάποιες μελέτες, η κατανάλωση βιολογικών σύκων μειώνει τις πιθανότητες εμφάνισης καρκίνου του στήθους. Τέλος, ευεργετικές είναι και οι ιδιότητες των φύλλων της συκιάς, καθώς έχουν αντιδιαβητικές ιδιότητες και ως αφέψημα δρουν ενάντια στην πονόλαιμο. Πρέπει να είμαστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όμως στην κατανάλωση, καθώς περιέχουν πολλές θερμίδες και ιδιαίτερα τα αποξηραμένα.

### Διάφορες συμβατικών – βιολογικών συκών

Τα βιολογικά σύκα υπερέχουν σαφώς από τα συμβατικά καθώς η απουσία χρήσης χημικών παρασκευασμάτων κατά την ανάπτυξη του δέντρου, τα καθιστά πιο ωφέλιμα και υγιεινά για τον οργανισμό. Ακόμη, η συγκέντρωση αντιοξειδωτικών ουσιών είναι μεγαλύτερη και μπορεί η τιμή των βιολογικών σύκων να είναι υψηλότερη όμως τα οφέλη για τον οργανισμό είναι ανεκτίμητα.

Η επεξεργασία, παραγωγή και η τυποποίηση που γίνεται στη βιολογική καλλιέργεια είναι λίγο διαφορετική από τη μη βιολογική. Στο χωράφι τοποθετούνται δίχτυα κάτω από τα δένδρα ώστε όταν πέσει το σύκο να μην έχει χρώματα ο φλοιός. Η συγκομιδή γίνεται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο που γίνεται και στη μη βιολογική καλλιέργεια, μόνο που εδώ θα πρέπει να δοθεί προσοχή στο χωράφι, στο είδος των λιπασμάτων που ρίχνουνε στο χωράφι. Χρησιμοποιούν οργανικά λιπάσματα όπως είναι το patentkali ή χρησιμοποιούν κοπριά την οποία παίρνουν μόνο από βιολογικές φάρμες. Μπορούν επίσης να κάνουν και χλωρή λίπανση σπέρνοντας την άνοιξη βίκο κάτω από τα δένδρα σε όλο το χωράφι και όταν αναπτυχθεί αρκετά πηγαίνουν και τον ενσωματώνουν με τη φρέζα. Βέβαια η ανάπτυξη και η

παραγωγή που βγάζει το κάθε δένδρο δεν είναι αρκετή σε σχέση με αυτή που έχουν τα δένδρα στη μη βιολογική καλλιέργεια.

Επίσης για ψεκασμούς όταν θελήσουν να καταπολεμήσουν τον κηροπλάστη ή άλλα έντομα που μπορεί να έχουν προσβάλλει τη συκιά χρησιμοποιούν ένα πολύ ο οποίος έχει μέσα γαλαζόπετρα και ασβέστη. Επειδή ο ασβέστης υπάρχει στη φύση τους επιτρέπουν να τον χρησιμοποιούν στους ψεκασμούς.

Η συγκομιδή όπως είπαμε και παραπάνω είναι ίδια με τη μη βιολογική. Γίνεται με το χέρι μέσα σε καλάθια και μετά σε ξύλινα τελάρα. Η διαφορά είναι ότι δεν χρησιμοποιούν άνθος θείου γιατί δεν κάνουν λεύκανση των καρπών. Από τα τελάρα πηγαίνουν τα σύκα στις λιάστρες και τα αφήνουν να ξεραθούν με φυσικό τρόπο. Το χρώμα του καρπού αλλάζει δεν είναι άσπρο αλλά σκούρο καφέ, επίσης το σύκο θέλει περισσότερο χρόνο πάνω στις λιάστρες γιατί αργεί να ξεραθεί. Το βράδυ οι λιάστρες σκεπάζονται για να προφυλαχτούν τα σύκα από τα έντομα που έχουν αναφερθεί παραπάνω. Όταν το σύκο ξεραθεί το τοποθετούν σε κλούβες και αποθηκεύεται στην αποθήκη όπου θα γίνει η επεξεργασία και η τυποποίηση. Τα χωράφια που η καλλιέργεια είναι βιολογική συνορεύουν με άλλα χωράφια όπου η καλλιέργεια είναι μη βιολογική, τα σύκα που πέφτουν στο σύνορο του χωραφιού δεν γίνονται βιολογικά αλλά τα βγάζουν στα απόσυκα και τα μαζεύουν στο τέλος της μέρας αφού πρώτα έχει μαζευτεί όλο το χωράφι πρώτα.

Για την βιολογική παράγωγή σύκων χρειάζονται ειδικά διαμορφωμένα εργαστήρια. Το κάθε εργαστήριο έχει φτιαχτεί με βάση τις προϋποθέσεις και της απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Στο εργαστήριο θα πρέπει όλα τα παράθυρα και οι πόρτες να έχουν σήτα ώστε να μην μπορούν να μπαίνουν διάφορα έντομα μέσα, επίσης να υπάρχουν σε διάφορα σημεία παγίδες εντόμων. Όταν τα σύκα έρθουν στην αποθήκη ο παραγωγός τα περνάει από τη διαδικασία του πλυσίματος, δεν θέλει πολύ καυτό νερό γιατί χαλάνε οι θρεπτικές ουσίες που βρίσκονται στον καρπό. Μετά το πλύσιμο θα πρέπει ο καρπός να στεγνώσει, αφήνει ο παραγωγός τα σύκα μέσα στο συσκευαστήριο για δύο μέρες ώστε να ξεραθούν πολύ καλά. Στη συνέχεια γίνεται απεντόμωση μέσα σε ένα ειδικό μηχάνημα που ονομάζεται βάκουμ και το οποίο χρησιμοποιείται και στη συσκευασία. Όταν στα σύκα ξεραθούν πολύ καλά τα μεταφέρουν στον πάγκο εργασίας ο οποίος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα και γίνεται η επεξεργασία τοποθετώντας τα σύκα σε καλούπια που έχουν σχήμα τετράγωνο και είναι και αυτά κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα και στη συνέχεια όταν είναι έτοιμα τα βγάζουν από τα καλούπια και τα τοποθετούν σε σακουλάκια όχι όμως πλαστικά αλλά σακουλάκια συσκευασίας που είναι ειδικά για βιολογικά προϊόντα. Τοποθετούν τα σακουλάκια στο μηχάνημα βάκουμ και γίνεται η συσκευασία των σύκων. Η συσκευασία στο μηχάνημα αυτό γίνεται με κενό αέρος. Μέσα στο μηχάνημα γίνεται ταυτόχρονα και η απεντόμωση των σύκων. Τα σύκα δίνονται είτε σε συνεταιρισμό βιολογικών προϊόντων, είτε σε καταστήματα που έχουν βιολογικά προϊόντα.

Ο κάθε παραγωγός που θέλει να ασχοληθεί με τη βιολογική καλλιέργεια δεν μπορεί αμέσως αλλά μετά από τρία χρόνια. Αρχικά θα βρίσκεται σε μεταβατικό στάδιο και μετά από τρία χρόνια θα είναι στο

βιολογικό στάδιο. Όταν ο παραγωγός βρεθεί στο βιολογικό στάδιο θα πρέπει να έχει τοποθετήσει ταμπέλα στο χωράφι του που θα λέει βιολογική καλλιέργεια.

Για την ουσία αφλατοξίνη κάνουν κάθε φορά έλεγχο. Υπεύθυνοι από τη Διεύθυνση Γεωργίας παίρνουν δείγμα από διάφορα συσκευασμένα πακέτα σύκων και τα πηγαίνουν στο χημείο για έλεγχο. Μετά από 2 – 3 ημέρες έχει βγει το αποτέλεσμα.

## 11. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Παρότι βρισκόμαστε στη μέση της οικονομικής κρίσης εξαιτίας του πολέμου και της παρόδου των δύο χρόνων covid, παγκοσμίως έχει επηρεαστεί η οικονομία η κατανάλωση στο χώρο των τροφίμων και ιδιαίτερα στα οπωροκηπευτικά δεν παρουσιάζει ιδιαίτερη κάμψη αλλά ζήτηση και μάλιστα σε πολύ υψηλότερες τιμές. Επίσης, τα φρούτα και λαχανικά αποτελούν βασικότατο κομμάτι της διατροφής και δεν υφίσταται υποκατάστατο για αυτή την ομάδα τροφίμων. Η επιχείρηση αναμένεται να είναι μία καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας νωπών σύκων στελεχωμένη από έμπειρο και άρτια εκπαιδευμένο ανθρώπινο δυναμικό. Ως εκ τούτου, είναι σε θέση να προσφέρει φρέσκα και ποιοτικά προϊόντα στους πελάτες της, με σκοπό να καταλήγουν στην καλύτερη δυνατή κατάσταση στον τελικό καταναλωτή.

Κυριότεροι αγοραστές είναι οι μικρές επιχειρήσεις με τοπικά προϊόντα, αργότερά οι αλυσίδες σουπερμάρκετ της Αττικής και επιλεγμένοι χονδρέμποροι. Η επιχείρηση στο μέλλον ελπίζει να έχει την δυνατότητα να διεισδύσει σε αγορές του εξωτερικού, σε άλλες Ευρωπαϊκές αγορές με προοπτική την αύξηση των πωλήσεων και διεύρυνση του δικτύου πωλήσεων. Επιπλέον, από την ανάλυση ευαισθησίας που πραγματοποιήθηκε θέτοντας ως παραμέτρους τις τιμές των φρούτων και το κόστος τυποποίησης και συσκευασίας τους προκύπτει πως η Καθαρή Παρούσα Αξία είναι ευαίσθητη στις τιμές των σύκων και στα κόστη τυποποίησης και συσκευασίας, χωρίς όμως να καταλήγει σε αποτελέσματα που καθιστούν την επένδυση μη αποδεκτή.

Συνοψίζοντας, το επιχειρηματικό πλάνο είναι βιώσιμο για την σταδιακή ανάπτυξη της δραστηριότητας της επιχείρησης. Η επιχείρηση προσφέροντας προσεκτικά διαλεγμένα, ποιοτικά και φρέσκα σύκα δύναται να αναπτύξει σχέσεις εμπιστοσύνης με τους πελάτες της καθώς και να επεκταθεί σε άλλες ευρωπαϊκές αγορές συμβάλλοντας στην εξωστρέφεια της εγχώριας πρωτογενούς παραγωγής.



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Αγάθος Ν.Δ., (1947) Η σύγχρονη Δενδροκομία. Βιβλιοθήκη Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Εκδόσεις Σπύρος Σπύρου. Αθήνα σελ.587-584.

Αναστασία Πηλιούνη, (2014). Άρθρο: Ταμειακές Ροές. Power – Tax. (<http://www.power-tax.gr/el/normal/35/2276/ViewArticle.aspx>).

Βασίλης Παπαδάκης, (2012). Στρατηγική των Επιχειρήσεων: Ελληνική και Διεθνής εμπειρία. Τόμος Α : Θεωρία, 6<sup>η</sup> έκδοση. Αθήνα: Εκδόσεις Ε. Μπένου.

Βασιλακάκης Μ., Θέριος Ι., (1984). Μαθήματα ειδικής δενδροκομίας φυλλοβόλα οπωροφόρα δένδρα. Βιβλιοθήκη ανώτατης Γεωπονικής σχολής Αθηνών. Θεσσαλονίκη σελ.313-320.

Γεώργιος Πολυχρονάκης, (2014). Η αγορά Φρούτων και Λαχανικών στην Ελλάδα. Παραγωγή, Εισαγωγές, Εξαγωγές, Δομή. Αθήνα: Incofruit Hellas.

Δούκα. Β, 2011. “ Παραγωγή και επεξεργασία ξηρών σύκων στην Εύβοια ”, Εκδότης ιστοσελίδας Κεντρική βιβλιοθήκη ΤΕΙ Κρήτης.

Δαβίας Ο., (2011). Περιοδικό: Ερασιτέχνης κηπουρός, Συκιά. Εκδόσεις Έντυπες και Δικτυακές, Αθήνα, σελ. 128-135.

Ευτύχης Πρωτοπαπαδάκης, (2006). «Όψιμες ποικιλίες ομφαλοφόρων πορτοκαλιών», Περιοδικό Φρουτοτέα, Απρίλιος 2006.

Ζαχαροπούλου Μ., (1997). Δενδροκομία Δενδροτεχνική Γενική και Ειδική, Εκδόσεις Ψύχαλου. Αθήνα, σελ. 192-203.

Κωνσταντίνος Ποντίκης, (1996). Ειδική Δενδροκομεία, Ακρόδρυα – Πυρηνόκαρπα – Λοιπά καρποφόρα, Τόμος Δεύτερος. Αθήνα – Πειραιάς: Εκδόσεις Σταμούλη.

Κωνσταντίνος Ποντίκης, (2003). Ειδική Δενδροκομεία, Εσπεριδοειδή, Τόμος Τέταρτος. Αθήνα – Πειραιάς: Εκδόσεις Σταμούλη.

Μιλτιάδης Βασιλακάκης, (2010). Μετασυλλεκτική φυσιολογία – Μεταχείριση οπωροκηπευτικών και Τεχνολογία, Διαιτητική αξία οπωροκηπευτικών. Θεσσαλονίκη:

Εκδόσεις Άγις – Σάββας Δ. Γαρταγάνης. Παυλίνα Δρογούδη, (2014). Χαρακτηριστικά νέων και παλαιότερων ποικιλιών βερικοκιάς. Νάουσα: Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας.

Τράπεζα Πειραιώς, (2015). Η συμβολή και οι προοπτικές του αγροτροφικού τομέα στην Ελλάδα. Αθήνα: Τράπεζα Πειραιώς.

Αναγνωστοπούλου, Α., Ταλέλλη, Α. (2008). Τεχνολογία & Ποιότητα Φρούτων & Λαχανικών, Αθήνα: Εκδόσεις Νέων Τεχνολογιών.

Χρήστος Διαμαντόπουλος, (2010), «Ο Κινέζικος δράκος φρενάρει την ανάπτυξη της αγοράς του ελληνικού βερικοκού», Περιοδικό Αγρότυπος, Ιούνιος 2010, τεύχος 35 Χρήστος Καμενίδης, (2010). Μάρκετινγκ Αγροτικών Προϊόντων. Θεσσαλονίκη: Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη.

ICAP, (2011). Η Κατάσταση και οι Προοπτικές των ΜΜΕ στην Ελλάδα, Ετήσια Έκθεση, Κλαδική Ανάλυση: Τυποποίηση και Συσκευασία. Αθήνα: ICAP.

ICAP, (2014). Τυποποίηση – Συσκευασία νωπών οπωροκηπευτικών. Αθήνα: ICAP. 121.

ICAP, (2016). Μελέτη για την Απασχόληση και την Ανεργία. Αθήνα: ICAP.

## ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

Arthur A. Thompson, A.J. Strickland III, Margaret A. Peteraf, Alex Janes, John E. Challa, H. (1989). Modelling for crop growth control.

A.J. Haes, D.A. Stuart, S. Nie and R.P. Van Duyne., Using solution-phase nanoparticles, surface-confined nanoparticle arrays and single nanoparticles as biological sensing platforms, *J. Fluoresc.* 14 (4) pp 355-367 2004.

Carper J., *The food pharmacy*. Ed Modern Times, New York 2004:37-63.

Clavel-Chapelon F., Slimani N., and van Liere M., and *Clin Nutr A.*, (2001):Nutritional status, dietary intake; 74:322-7.

Devine C.M., Connors M.M., Sobal J. and Bisogni C.A., (2003): Sandwiching it in: spillover of work onto food choices and family roles in low- and moderate-income urban households. *Social Science and Medicine* ;56: 617-630.

Doran, G.T. (1981).”There’s a S.M.A.R.T. way to write management’s goals and objectives. Eykens, P.M., Pollet, I.V. and Pieters, J.G. (2000). PAR scattering by greenhouse covers and its effect on plant growth.

Gamble, Ciara Sutton, (2013). *Crafting and Executing Strategy; The Quest for Competitive Advantage Concepts and Cases*, European Edition. McGraw-Hill Irwin.

Cot International, (2015). *Early apricots*. France: Cot International M.C. Daniel and D. Astruc Chem., *Gold Nanoparticles: Assembly, Supramolecular Chemistry, Quantum-size-related properties and applications towards Biology, Catalysis and Nanotechnology*, Rev. 104 293-346 2004.

Prior R.L., (2015). Oxygen radical absorbance capacity (ORAC): New horizons in relating dietary antioxidants/bioactives and health benefits. *Journal of functional foods*, 18, pp. 797–810.

Prior R.L., Wu X. and Schaich K., (2005). Standardized Methods for the Determination of Antioxidant Capacity and Phenolics in Foods and Dietary Supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, pp.4290-4302.

Thompson,A., Strickland, A., Peteraf, M., Janes, A., Gamble, J. & Sutton C. (2013). *Crafting and Executive Strategy*.

Taiz L. and Zeiger E., *Plant Phytology*, Sinauer Associates Inc, Sunderland, Massachusetts, 2006.

Wang H., Cao G. and Prior R.L., Total antioxidant capacity of fruits, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 1996; 44: 701-705.

Schippers RR, (2000). African indigenous vegetables: An overview of the cultivated species. University Greenwich. England. p. 193-205.

Wang H., Cao G. and Prior R.L., Total antioxidant capacity of fruits, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 1996; 44: 701-705.

Zobayed, S.M.A., Afreen, F., Goto, E., Kozai, T., 2006. Plant–Environment Interactions: Accumulation of Hypericin in Dark Glands of *Hypericum perforatum*. *Annals of Botany* 98 (4), 793–804.

[ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ](#)

[www.fao.org](http://www.fao.org)

[www.figs-online.gr](http://www.figs-online.gr)

[www.statistics.gr](http://www.statistics.gr)

[www.sykiki.gr](http://www.sykiki.gr)

[www.atticafigs.gr](http://www.atticafigs.gr)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

Φωτογραφικό υλικό από την παραγωγή σύκων στην Κύμη Ευβοίας.

Οι εικόνες που ακολουθούν είναι από τον μικροπαραγωγό που αναφέραμε στην παρούσα εργασία. Είναι εικόνες μέσα από το αγροτεμάχιο στο οποίο τόσα χρόνια καλλιεργεί τα σύκα και βλέπουμε την ιδιομορφία που παρουσιάζει η περιοχή της Κυμής καθώς το αγροτεμάχιο ρίσκεται σε πλαγία και τα δενδρίλια βλέπουμε πως έχουν διομορφωθεί έτσι ώστε να προσαρμοστούν στο κλίμα της περιοχής.

Επίσης βλέπουμε σε μερικές από τις εικόνες και την διαδικασία αποξύρανση που στην Περιοχή της Ευβοίας είναι παράδοση. Η παράδοση αυτή μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και η τεχνική που χρησιμοποιούν οι κάτοικοι εκεί για την παραγωγή των συκών και την αποξύρανσή τους. Στην περιοχή της Κυμής πέραν από επάγγελμα και πηγή εσόδων η παραγωγή σύκων και η αποξήρανση αυτών είναι έθιμο, σχεδόν όλες οι οικογενείες έχουν λίγες συκίες για να μπορέσουν να συμμετέχουν στο έθιμο αυτό.

Κάθε χρόνο στα μέσα του Αυγούστου στο χωρίο Βίταλα στην Κύμη Ευβοίας πραγματοποιείται η γιορτή του Σύκου. Μάζεύονται κάτοικοι από τα γύρω χωριά και πραγματοποιείται μία παραδοσιακή εκδήλωση, κατά την είσοδο οι επισκέπτες στην γιορτή παίρνουν φρέσκα σύκα σαν καλωσόρισμα από τον τοπικό Σύλλογο οποίος διοργανώνει και την εκδήλωση.

















