

LET'S

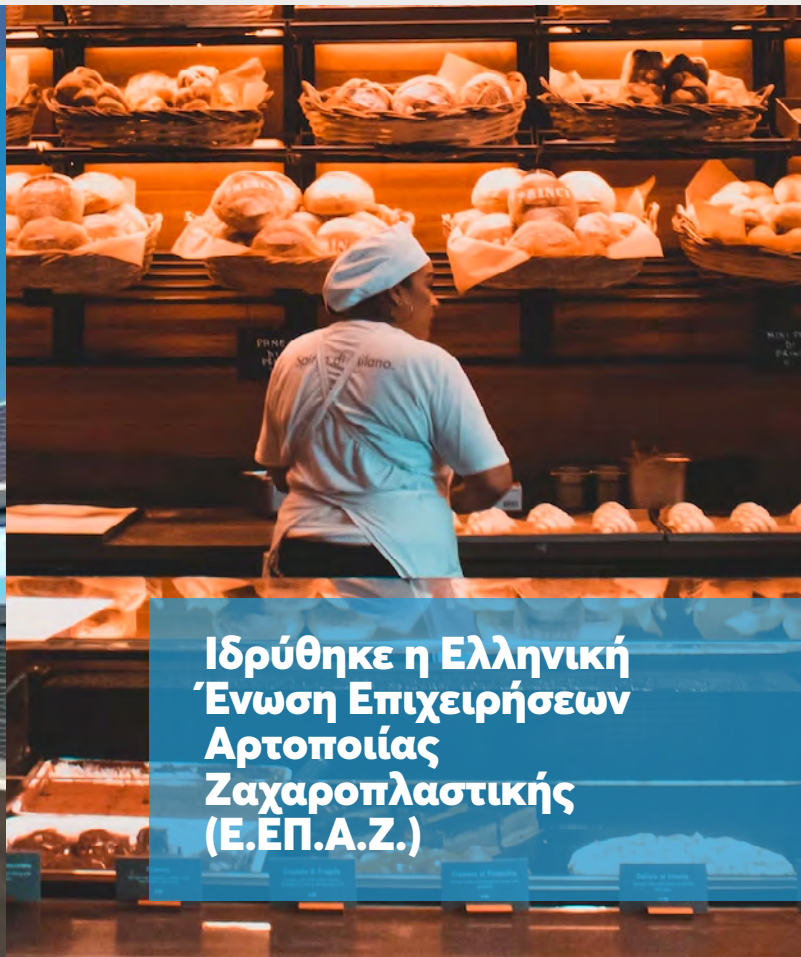
EXPORTGREECE

εξάγουμε Ελλάδα

THE NEWSLETTER

05.05.2023 Τεύχος #114

Παγκόσμια περιβαλλοντική
καινοτομία από την
Βιολάντα!



Ιδρύθηκε η Ελληνική
Ένωση Επιχειρήσεων
Αρτοποιίας
Ζαχαροπλαστικής
(Ε.ΕΠ.Α.Ζ.)

GREEN BEVERAGES



Η ελληνική GREEN COLA
σε τροχιά διεθνούς
αναγνώρισης!



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΛΑΙΑ
Διακρίθηκε στον παγκόσμιο
Διαγωνισμό "New York
International Olive Oil
Competition 2023"

Exhibition News

Η ΚΑΛΛΙΜΑΝΙΣ στην Sea Food Expo 2023

Η ΚΑΛΛΙΜΑΝΗΣ έδωσε δυναμικό “παρών” στην διεθνή έκθεση Seafood Expo Global 2023, το μεγαλύτερο event στον κλάδο των ιχθυηρών και θαλασσινών στον κόσμο. Η έκθεση πραγματοποιήθηκε 25 με 27 Απριλίου στην Βαρκελώνη και προσέλκυσε περισσότερους από 2.000 εκθέτες και 29.000 επισκέπτες του κλάδου των αλιευμάτων, της εστίασης και του Ho.Re.Ca. από 150 χώρες.

Σε ένα εντυπωσιακό περίπτερο 48τ.μ., η ομάδα της ΚΑΛΛΙΜΑΝΗΣ είχε την ευκαιρία να υποδεχθεί επιχειρηματίες από όλο τον κόσμο και να παρουσιάσει την εξ ολοκλήρου ανανεωμένη εταιρική της εικόνα, τις

νέες συσκευασίες της και φυσικά όλες τις εξελίξεις του προϊόντικού της χαρτοφυλακίου. Πιο συγκεκριμένα, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να μάθουν από κοντά περισσότερα για την εμπλουτισμένη και διευρυμένη γκάμα προϊόντων της εταιρείας, που περιλαμβάνει φρεσκοκατεψυγμένα αλιεύματα (ψάρια και θαλασσινά), νέες σειρές προϊόντων, όπως φιλέτα ψαριών, πανέ, ημιέτοιμα και έτοιμα γεύματα, αλλά και προϊόντα τόνου.

Η ΚΑΛΛΙΜΑΝΗΣ μέσα από την Seafood Expo Global, αλλά και τη γενικότερη παρουσία της στο εξωτερικό, στοχεύει στην ενίσχυση των εξαγωγών της εταιρείας σε χώρες της Ευρώπης και όχι μόνο. Η έκθεση ήταν μια σημαντική ευκαιρία τόσο για επαφές με προμηθευτές από όλο τον κόσμο όσο και για προβολή της εταιρείας και του προϊόντικού της χαρτοφυλακίου, αλλά και για τη σύναψη επιχειρηματικών συμφωνιών, την επέκταση των επαφών της στις αγορές του εξωτερικού και φυσικά τη σταδιακή εδραίωση εκ νέου της ΚΑΛΛΙΜΑΝΗΣ ως παγκόσμιου ηγετικού brand στον κλάδο των ιχθυηρών και θαλασσινών.





Exhibition News

Τrikalinos: Συμμετείχε στην Έκθεση "The Global Seafood Marketplace 2023" στη Βαρκελώνη

Η εταιρία Trikalinos συμμετείχε στην Έκθεση SEAFOOD EXPO GLOBAL 2023, που πραγματοποιήθηκε 25 με 27 Απριλίου στην Βαρκελώνη και προσέλκυσε περισσότερους από 2.000 εκθέτες και 29.000 επισκέπτες του κλάδου των αλιευμάτων, της εστίασης και του κλάδου Ho.Re.Ca. από 150 χώρες.

Στο πλαίσιο της Έκθεσης παρουσίασε τις ιδιαίτερες σειρές των προϊόντων της, που έχουν «ταξιδέψει» στις μεγαλύτερες αγορές του πλανήτη. Σπουδαία συμβολή στην επιτυχημένη ανάδειξη των προϊόντων Trikalinos και της χρήσης τους, υπήρξαν και τα καθημερινά γαστρονομικά live cooking sessions στο περίπτερο της Ελληνικής συμμετοχής, όπου ο διακεκριμένος Έλληνας Chef κ. Κωνσταντίνος Βασάλος με το επιτελείο του ετοίμαζε καθημερινά γευστικούς μεζέδες.

Παράλληλα, η Trikalinos, συμμετείχε στο Οινογαστρονομικό event συνδυασμού θαλασσινών εδεσμάτων με το κατάλληλο Ελληνικό κρασί για την επίτευξη της μέγιστης γευστικής αρμονίας που διοργανώθηκε από τον ΕΛΟΠΥ, και επιμελήθηκε

γαστρονομικά ο καταξιωμένος Chef Παναγιώτης Πακαλής καθοδηγούμενος οινικά από τον Wine & Spirits Communicator, Θοδωρή Λέλεκα.

Η εταιρία επιλέγει στρατηγικά τη συμμετοχή της σε εκθέσεις που διαμορφώνουν τις παγκόσμιες τάσεις της γαστρονομίας αναδεικνύοντας το διατροφικό προφίλ των προϊόντων της και τις συνεργασίες που έχει «χτίσει» σε παγκόσμιο επίπεδο με έμφαση στην ελληνικότητα των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί.





Good News

Παγκόσμια περιβαλλοντική καινοτομία από την Βιολάντα!

Η Βιολάντα καινοτομεί και πρωτοπορεί όχι μόνο σε επίπεδο προϊόντων αλλά και σε επίπεδο περιβαλλοντικής ευαισθησίας, δημιουργώντας στη Λάρισα το πρώτο και μοναδικό εργοστάσιο μπισκότων στον κόσμο χωρίς καμινάδα. Η παγκόσμια περιβαλλοντική καινοτομία έγκειται στο γεγονός πως η πρωτοποριακή βιομηχανία μπισκότων, μέσω της μοναδικής συνδυαστικής τεχνολογίας «Βιολάντα steam free», έχει καταργήσει τις καμινάδες ρύπων στη γραμμή παραγωγής αλλά και τις καμινάδες αποβολής υδρατμών και θερμών αερίων μέσω ειδικών αναλλακτών νερού γεωθερμίας.

Η καινοτόμα τεχνολογία που παρουσιάζεται για πρώτη φορά στη βιομηχανία μπισκότων, έγκειται σε δίπλωμα ευρεσιτεχνίας που ανήκει στον πρόεδρο και ιδιοκτήτη της Βιολάντα, κ. Κωνσταντίνο Τζιωρτζιώτη, ο οποίος έπειτα από πολυετή σχεδιασμό, σε συνεργασία με μηχανικούς και στελέχη της εταιρείας, ανέπτυξαν και έθεσαν

σε λειτουργία την «πράσινη» τεχνολογία, η οποία μας επιτρέπει να σχεδιάζουμε σήμερα... ένα αύριο πιο βιώσιμο για όλους!

Η επένδυση πραγματοποιείται στην Λάρισα και ολοκληρώνεται περί τα μέσα Ιουνίου ενώ ήδη έχουν ξεκινήσει οι δοκιμαστικές παραγωγές με εντυπωσιακά αποτελέσματα.

Το ύψος της επένδυσης έφτασε τα 4,2 εκατομμύρια ευρώ και το εργοστάσιο θα παράγει σε πλήρη ανάπτυξη 2,5 χιλιάδες τόνους μπισκότα ετησίως.



Η νέα γραμμή παραγωγής που εγκαταστάθηκε στο πράσινο εργοστάσιο της Βιολάντα θα παράγει τα παρακάτω μπισκότα:

- 1) Πτι - Μπερ
- 2) Digestive
- 3) Cookies Full 45
- 4) Μπισκότα με 3 Υλικά

Η νέα τεχνολογία που ανέπτυξε και έθεσε σε λειτουργία για πρώτη φορά η Βιολάντα, φέρει 100% Ελληνική υπογραφή και αναμένεται να αποτελέσει αφετηρία για νέο τεχνολογικό επαναπροσδιορισμό, πολλών φηνόμενων προϊόντων σε παγκόσμιο επίπεδο.

Αναλυτικότερα, για την επιτυχή κατάργηση των καμινάδων ρύπων κατασκευάστηκε καθετοποιημένος ηλεκτροτροφοδοτούμενος φούρνος τούνελ υποστηριζόμενος από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας (φωτοβολταϊκά κ.α.) καταργώντας έτσι κάθε καύσιμη ύλη και εκμηδενίζοντας την εκπομπή ρύπων.

Για την κατάργηση των καμινάδων αποβολής υδρατμών και θερμών αερίων θερμοκηπίου σχεδιάστηκαν, κατασκευάστηκαν και εγκαταστάθηκαν ειδικοί εναλλάκτες νερού οι οποίοι μέσω γεωθερμίας ψύχουν διαιρετικά τους υδρατμούς με αποτέλεσμα την υγραποίηση τους.

Τα οφέλη που προκύπτουν από την παραπάνω εφαρμογή είναι αφενός μεν η κατάργηση των καμινάδων υδρατμών, με αποτέλεσμα τον άμεσο περιορισμό αποβολής διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) και αφετέρου η δωρεάν

παραγωγή ζεστού νερού, αρκετό για την υπερκάλυψη των αναγκών του εργοστασίου.

Οι καινοτόμες πρακτικές της τρικαλινής Μπισκοτοποιίας καθιστούν τη Βιολάντα πρωταγωνιστή στην αειφόρο ανάπτυξη!

Η Βιολάντα διατηρώντας ακέραιη την εταιρική κουλτούρα της και λαμβάνοντας υπόψιν το δυναμικό θέρμανσης του πλανήτη και την ταχύτητα των κλιματικών μεταβολών κατήργησε τόσο τις καμινάδες ρύπων όσο και τις καμινάδες θερμών αερίων εκμηδενίζοντας σχεδόν τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) καθώς και τα ισοδύναμα (CO₂e) που προκαλούνται άμεσα από τη παραγωγή ενός προϊόντος.

Παράλληλα, με την ως άνω τεχνολογία εκλογικεύεται αισθητά το κόστος παραγωγής, καθώς λόγω της υποστηριζόμενης ηλεκτροτροφοδότησης μέσω ΑΠΕ, μειώνεται σημαντικά το ενεργειακό κόστος.

Με τη νέα τεχνολογία κατάργησης καμινάδων «Βιολάντα steam free», η Τρικαλινή Μπισκοτοποιία δημιουργεί ένα από τα πιο πράσινα εργοστάσια, μειώνοντας δραστικά το δικό της αποτύπωμα άνθρακα, θέτοντας τις βάσεις για τον περιορισμό του φαινομένου του θερμοκηπίου.

Παράλληλα, η καινοτόμα τεχνολογία που ανέπτυξε η Βιολάντα, αποτελεί μια ακόμα απόδειξη πως η βιομηχανία μπορεί να λειτουργήσει βιώσιμα και να προστατεύσει το περιβάλλον... γιατί there is no planet B!



Good News

Η ελληνική GREEN COLA σε τροχιά διεθνούς αναγνώρισης!

Μία ακόμη μεγάλη διεθνής διάκριση για τη Green Cola έρχεται από τη Μέση Ανατολή όπου οι καταναλωτές βράβευσαν την καινοτομία της αναδεικνύοντάς την ως «Προϊόν της Χρονιάς 2023» στην κατηγορία "Green Beverages", στον ομώνυμο, διεθνούς κύρους, θεσμό που επιβραβεύει την προϊόντική καινοτομία.

Η σημαντική αυτή διάκριση βασίστηκε στην ανεξάρτητη καταναλωτική έρευνα της Nielsen, σε δείγμα 3.600 καταναλωτών στις Χώρες του Κόλπου (GCC countries) εστιάζοντας στην καινοτομία.

Οι καταναλωτές στη Μέση Ανατολή δήλωσαν την προτίμησή τους στη Green Cola ως την premium απόλαυση που συνδυάζει επιτυχημένα την υψηλή ποιότητα με την καινοτομία και την εξαιρετική γεύση, αποδίδοντάς της τον τίτλο «Προϊόν της Χρονιάς». Η διαφοροποίηση και η μοναδικότητα της Green Cola οφείλεται στη πιο φυσική της συνταγή με γλυκαντικά από το φυτό Στέβια και φυσική καφεΐνη από πράσινους κόκκους καφέ, χωρίς ζάχαρη, χωρίς θερμίδες, χωρίς συντηρητικά. Η επιτυχημένη ελληνική «συνταγή» κερδίζει συνεχώς την καρδιά των καταναλωτών σε όλο τον κόσμο, ενώ εξελίσσεται αδιάκοπα ώστε να ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες τους και να τους προσφέρει μοναδική απόλαυση χωρίς ενοχές.

Το βραβείο παρέλαβαν ο κ. Περικλής Βενιέρης Founder Green Cola (αριστερά) και ο Armand Courson Managing Director Green Cola Middle East (δεξιά). Σήμερα η Green Cola έχει παρουσία σε 52 χώρες ενώ έχει αναδειχτεί «Προϊόν της Χρονιάς» από τους καταναλωτές της Ελλάδας, της Ρουμανίας και της Βουλγαρίας

στις αντίστοιχες διοργανώσεις. Ο θεσμός «Προϊόν της Χρονιάς» με το κύρος του, τις αυστηρές προδιαγραφές και διαδικασίες και τη μεγάλη συμμετοχή των καταναλωτών σε κάθε χώρα, προσθέτει μεγαλύτερη αξία σε αυτές τις διακρίσεις και επιβεβαιώνουν ότι η μοναδικότητα, η καινοτομία και η αυθεντική γεύση της Green Cola έχουν κερδίσει την προτίμηση των καταναλωτών.

Οι βραβεύσεις της Green Cola σε διεθνές επίπεδο κερδίζουν την προσοχή γιατί καταδεικνύουν την ουσιαστική αξία της μάρκας και της απεριόριστες προοπτικές της σε παγκόσμιο επίπεδο. Στη Γερμανία, η Green Cola βραβεύτηκε στα Healthy Living Awards, στο Ηνωμένο Βασίλειο, η πιο δημοφιλής ιστοσελίδα για γονείς, το δίκτυο Mumsnet, προτείνει την Green Cola ως υγιεινή επιλογή αναψυκτικού, ενώ συμπεριλαμβάνεται στον προϊόντικό κατάλογο δύο αλυσίδων με υγιεινά προϊόντα στην Αμερική, την Whole Foods και Sprouts.

Η Green Cola ανήκει στο portfolio του GREEN BEVERAGES GROUP, από τους μεγαλύτερους και δυναμικά αναπτυσσόμενους Ομίλους στον κλάδο των "Non Alcoholic Better For You Beverages".



Conference News

“MARITIME TRENDS CONFERENCE”: Το Συνέδριο-θεσμός για τη Ναυτιλία επιστρέφει

Το Maritime Trends Conference, το ετήσιο Συνέδριο που αποτελεί ορόσημο για τον ναυτιλιακό κλάδο στην Ελλάδα, επιστρέφει μετά από 3 χρόνια απουσίας εξαιτίας της πανδημίας, πιο επίκαιρο και πολυαναμενόμενο από ποτέ.

Το Συνέδριο πραγματοποιείται στις 13 Μαΐου 2023, στο ξενοδοχείο Divani Apollon Palace & Thalasso, στο Καβούρι, πάντα υπό τη διοργάνωση της Marine Tours, η οποία εμπνεύστηκε και καθιέρωσε αυτό τον θεσμό για τη ναυτιλιακή κοινότητα το 2013.

Διεξάγεται υπό την ακαδημαϊκή υποστήριξη του Alba Graduate Business School, The American College of Greece και την υποστήριξη του Lufthansa Group, ενώ λόγω της εξέχουσας σημασίας του για τον κλάδο, τελεί υπό την αιγίδα του Υπουργείου Ναυτιλίας και Νησιωτικής Πολιτικής και του Ναυτικού Επιμελητηρίου Ελλάδος.

Συνώνυμο της έγκυρης ενημέρωσης για τις νέες τάσεις και εξελίξεις στα θέματα ναυτιλίας, το Maritime Trends Conference 2023 εστιάζει στις προκλήσεις που φέρνει η “νέα κανονικότητα” για τις ναυτιλιακές επιχειρήσεις και τον Κλάδο γενικότερα.

Διακεκριμένοι ομιλητές από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα εμφανιστούν στα πάνελ του Συνεδρίου, προκειμένου να ενημερώσουν, να εκπαιδεύσουν και εμπνεύσουν τους ανθρώπους της Ναυτιλίας.

Το 1ο πάνελ του Συνεδρίου έχει τίτλο Market Trends & Conditions και συντονιστή τον κ. Κωνσταντίνο Οικονόμου, οικοδεσπότη της διοργάνωσης και CEO της Marine Tours. Στο πάνελ θα παρουσιαστούν το σήμερα και το αύριο της ναυτιλιακής αγοράς σε ένα σύνθετο διεθνές περιβάλλον όπου απομακρύνονται προκλήσεις όπως η πανδημία και εμφανίζονται νέες όπως η



κλιματική κρίση και η βιώσιμη ανάπτυξη.

Θα τοποθετηθούν οι κ.κ. Ιωάννης Αλεξόπουλος (Partner, Eurofin Group και καθηγητής ALBA Graduate Business School ACG), Dr. Ηλιάνα Χριστοδούλου-Βαρώτση (Senior Legal Consultant & Industry Trainer και Καθηγήτρια ALBA Graduate Business School, ACG), Πύργος Τεριακίδης (Area Manager East Mediterranean & Black Sea, DNV) και Κώστας Τζεβελέκος (General Manager Sales Bosnia & Herzegovina, Croatia, Cyprus, Greece and Slovenia, Lufthansa Group).

Το 2ο πάνελ Challenges & best Practices in People Management συντονίζει η Dr. Μαρία Προγουλάκη, Regional Representative & Consultant, Green-Jacobsen A/S και Καθηγήτρια, ALBA Graduate Business School ACG.

Το πάνελ αναδεικνύει μια πολύ σημαντική θεματική, αυτή της διαχείρισης του ανθρώπινου κεφαλαίου στον ναυτιλιακό κλάδο, με ομιλητές τους κ.κ. Αναστάσιο Καρτσιμαδάκη (GROUP Vetting & Inspections Manager, Tsakos Shipping & Trading S.A. & Vetting Manager (Seconded), INTERTANKO), Bjarke Jakobsen (Partner and Senior Consultant, GreenJakobsen A/S), Steven Jones (Ιδρυτής, Seafarers Happiness Index) και Dr. Robyn Pyne (Principal Lecturer: Logistics and Maritime Management, Liverpool John Moores University - Logistics, Offshore and Marine Research Institute LOOM).

Το Συνέδριο αποτελεί μια πρωτοβουλία της Marine Tours για τη στήριξη της Ελληνικής Ναυτιλίας και η συμμετοχή* σε αυτό προσφέρεται δωρεάν για τα στελέχη του ναυτιλιακού κλάδου. Για τη θεματολογία, το αναλυτικό πρόγραμμα και τα βιογραφικά σημειώματα των ομιλητών, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επισκεφτούν την ιστοσελίδα του Συνεδρίου <https://marinetours.gr/maritime-trends-conference/>.

** Βάσει διαθεσιμότητας θέσεων. Απαραίτητη η προεγγραφή στην ιστοσελίδα του Συνεδρίου.*

Let's Get Rewarded

Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια - Διακρίθηκε στον παγκόσμιο Διαγωνισμό "New York International Olive Oil Competition 2023"

Η εταιρία Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια διακρίθηκε για το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο "Sparta Gold" στον παγκοσμίως φήμης διαγωνισμό "New York International Olive Oil Competition 2023".

Ειδικότερα, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο "Sparta Gold" ανακηρύχθηκε ως ένα από τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο για το 2023 (World's Best Olive Oils for 2023) λαμβάνοντας το Silver βραβείο στο πλαίσιο του διαγωνισμού NY-IOOC.

Ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός Ελαιολάδου NYIOOC είναι ο μεγαλύτερος και πιο διάσημος για την ποιότητα ελαιολάδου και η λίστα των νικητών συνιστά έναν έγκυρο οδηγό για τα κορυφαία ελαιόλαδα του κόσμου.

Το Sparta Gold αποτελεί βασικό εξαγωγικό προϊόν της εταιρίας και έχει ήδη τοποθετηθεί στις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket, αλλά και σε καταστήματα delicatessen παγκοσμίως.

Με αφορμή την εν λόγω βράβευση, η Διευθύνουσα Σύμβουλος της εταιρίας, Νίκη Παβρόγλου ανέφερε: «Είναι πάντα τιμητικό να κερδίζεις βραβεία. Ωστόσο, μια διάκριση από τον διαγωνισμό NYIOOC προσδίδει προστιθέμενη αξία στο προϊόν και αναδεικνύει την ποιότητά του στο εγχώριο και διεθνές κοινό».





Greek News

Ιδρύθηκε η Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής (Ε.Ε.Π.Α.Ζ.)

Με κεντρικό στόχο την ανάδειξη και προστασία του αρτοζαχαροπλαστέιου ως επιχείρησης με πολιτισμική διάσταση και ειδική κοινωνική βαρύτητα για την Ελλάδα, εκπρόσωποι του κλάδου ανακοίνωσαν σήμερα την ίδρυση της Ελληνικής Ένωσης Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, με τον διακριτικό τίτλο Ε.Ε.Π.Α.Ζ.

Η Ε.Ε.Π.Α.Ζ. είναι νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, που έχει ως μέλη εταιρείες ή/και επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στους κλάδους της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης ή συνεργάζονται με αυτούς (προμηθευτές πρώτων υλών, εξοπλισμού κλπ).

Ιδρυτικά Μέλη της Ένωσης είναι οι εταιρείες:

ΤΕΡΚΕΝΛΗΣ
PAUL

ΣΤΕΡΓΙΟΥ
ΕΣΤΙΑ

ΒΕΝΕΤΗ
ΑΡΤΟΠΟΛΙΣ

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ DAILY BAKERY A.E.
ΣΑΒΟΪΔΑΚΗ

ΡΙΕΤΡΙΣ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΕΥΣΕΙΣ Α.Ε.
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΤΑΥΡΑΤΗ
ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ
ΣΟΒΟΛΟΣ
ΤΑ ΓΙΟΥΛΙΑ
ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗΣ
ΜΕΛΙΡΡΥΤΟ
FARINE CAFÉ-BOULANGERIE
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΓΑΒΑΝΑΣ
ΡΩΞΑΝΗ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΛΕΜΟΝΗΣ
ΠΟΝΤΙΚΑΚΗΣ
D. STERGIΟΥ
ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΤΑΜΑΤΑΚΗ

Σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε σήμερα στην Εθνική Πινακοθήκη, στην Αθήνα, τα Ιδρυτικά Μέλη υπέγραψαν το Καταστατικό της Ένωσης και εξέλεξαν το πρώτο Διοικητικό Συμβούλιο, το οποίο συγκροτήθηκε σε Σώμα ως εξής:

- Παναγιώτης Μονεμβασιώτης, Πρόεδρος
- Παύλος Τερκενλής, Α' Αντιπρόεδρος
- Παναγιώτης Στεργίου, Β' Αντιπρόεδρος
- Παντελής Πασχαλίδης, Γραμματέας
- Βαγγέλης Πέλεκας, Ταμίας
- Πέτρος Πιέτρης, Μέλος



- Νίκος Νικολιδάκης, Μέλος
- Γεώργιος Παπαχρήστος, Μέλος
- Μιχάλης Λεμονής, Μέλος
- Λεωνίδας Κίτσιος, Μέλος
- Πώργος Λαζαρίδης, Μέλος
- Χρήστος Σόβολος, Μέλος
- Φίλιππος Γαβανάς, Μέλος
- Φώτης Σταυράτης, Μέλος
- Ελευθερία Κοντιλιέρη, Μέλος
- Ευάγγελος Αγιακλόγλου, Μέλος
- Σπύρος Γαβρηλίδης, Μέλος
- Αλέξης Πανόπουλος, Μέλος
- Εύα Σαβοϊδάκη, Μέλος
- Δημήτρης Νικολοδάκης, Μέλος
- Πώργος Ποντικάκης, Μέλος

Στη συνέχεια, παρουσίασαν τα βασικά ζητήματα που θέτει ο κλάδος ως προτεραιότητες στο δημόσιο διάλογο και στη συζήτηση με τις αρμόδιες αρχές. Τα θέματα αυτά αφορούν:

1. Την ανάδειξη της κουλτούρας, της ιστορίας και των πολιτισμικών χαρακτηριστικών που παραδοσιακά διακρίνουν τον ευρύτερο κλάδο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης και την προστασία αυτού του χαρακτήρα των επιχειρήσεων του κλάδου.
2. Τη διαμόρφωση νέου πλαισίου αδειοδότησης των καταστημάτων του κλάδου, που θα λαμβάνει υπόψη τα παραπάνω χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες του, θα είναι απλό, λειτουργικό και θα εξαλείφει την πολυνομία και την αλληλοεπικάλυψη αρμοδιοτήτων που δημιουργούν συνθήκες μη νομιμότητας.

3. Την αντιμετώπιση εργασιακών θεμάτων όπως η διευθέτηση του χρόνου εργασίας με συμφωνία εργοδότη-εργαζομένου, η μείωση του μη μισθολογικού κόστους εργασίας και πολιτικές για την κάλυψη των κενών θέσεων εργασίας στον κλάδο, μεταξύ άλλων.
4. Γενναία ρύθμιση για τη στήριξη των επιχειρήσεων του κλάδου έναντι του υπέρογκου κόστους ενέργειας, που απειλεί τη βιωσιμότητά τους και πιέζει ανοδικά τις τιμές των αγαθών πρώτης ανάγκης.
5. Καλύτερη συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές για τη διαμόρφωση και την εφαρμογή πολιτικών με στόχο την προστασία του περιβάλλοντος και την κατάρτιση ατελέσφορων μέτρων όπως το ειδικό τέλος για τα πλαστικά μιας χρήσης.

Όπως αναφέρει ο Πρόεδρος της Ε.ΕΠ.Α.Ζ. κ. Παναγιώτης Μονεμβασιώτης: «Ζητάμε την ένταξη του ελληνικού αρτοποιείου και ζαχαροπλαστικού στα προστατευόμενα επαγγέλματα. Ο κλάδος μας τελεί υπό εξαφάνιση. Θέλουμε να βοηθήσουμε την Πολιτεία να εκσυγχρονιστεί και να απαλλαγεί από τη μεγάλη γραφειοκρατία, ώστε να μπορέσει με τη σειρά της να στηρίξει τον κλάδο μας να επιτύχει τη βιωσιμότητά του».

Η ΑΤΖΕΝΤΑ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΩΝ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Αναλυτικά, με γενικό στόχο την προστασία του αρτοζαχαροπλαστικού ως επιχείρησης με πολιτισμική διάσταση και ειδική κοινωνική βαρύτητα, τα μέλη, κατά



την πρώτη συνεδρία τους, έθεσαν τα εξής θέματα ως προτεραιότητες στην ατζέντα της νεοσύστατης Ένωσης:

A. ΘΕΜΑΤΑ ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΣΗΣ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

1. Οι ιδιοκτήτες ακινήτων προς ενοικίαση σε επιχειρήσεις του κλάδου πρέπει να υποχρεούνται να έχουν εξασφαλίσει πιστοποιητικό καταλληλότητας του ακινήτου τους για τη συγκεκριμένη χρήση. Το ακίνητο πρέπει να διαθέτει προδιαγραφές ρεύματος, νερού, τηλεπικοινωνιών, κατάλληλες για τη χρήση του. Η ενοικιάστρια επιχείρηση δεν πρέπει να έχει καμία σχέση με πολεοδομία ή άλλη υπηρεσία.
2. Α) Για την αδειοδότηση μιας επιχείρησης δεν πρέπει να απαιτούνται έγγραφα από υπηρεσίες και η διαδικασία θα πρέπει να ολοκληρώνεται εντός μίας (1) εβδομάδας.
Β) Σε περίπτωση διατηρητέου κτιρίου, η αδειοδότηση πρέπει να ολοκληρώνεται εντός τριάντα (30) ημερών.
3. Η αδειοδότηση καταστήματος θα πρέπει να γίνεται μόνο από δύο (2) υπηρεσίες: Μία υπηρεσία υγειονομικού ενδιαφέροντος και από το Υπουργείο Οικονομικών.
4. Ο έλεγχος καλής λειτουργίας ενός καταστήματος θα πρέπει επίσης να γίνεται μόνο από δύο (2) υπηρεσίες: Υπηρεσία Υγειονομικού Ενδιαφέροντος και Υπουργείο Οικονομικών.
5. Προτείνεται νέο πλαίσιο αδειοδότησης για τα καταστήματα του κλάδου: Λόγω πολλών κατηγοριών προϊόντων και λόγω της εξέλιξης του κλάδου, προτείνεται ένα μεικτό μοντέλο καταστήματος, μία λύση σαν αυτή που εφαρμόζεται στα super market.
6. Εξάλειψη της πολυνομίας και της αλληλοεπικάλυψης αρμοδιοτήτων μεταξύ διαφορετικών υπηρεσιών, που δημιουργούν συνθήκες μη νομιμότητας.
7. Το ποσοστό που αποδίδουν οι επιχειρήσεις του κλάδου στους δήμους, το γνωστό 0,5%, να αφορά αποκλειστικά το αντικείμενο για το οποίο ο δήμος αδειοδοτεί το κατάστημα, δηλαδή τα τραπεζοκαθίσματα. Αρνούμαστε να δίνουμε στον δήμο ποσοστό στο γάλα, το ψωμί και το γλυκό.
8. Ζητούμε να σταματήσει το «πλιάτσικο» με τα πολλά πρόστιμα από τις πολλές διαφορετικές υπηρεσίες που ελέγχουν τα καταστήματά μας.
9. Το Υπουργείο Οικονομικών πρέπει να είναι υποχρεωμένο εντός 48 ωρών να πιστοποιήσει την ταμειακή μηχανή του καταστήματος και την έναρξη της λειτουργίας του.
10. Κατάργηση των δεσμεύσεων για καταστήματα που έχουν εργαστήρια, οι οποίες αφορούν το ύψος του καταστήματος, τα τ.μ. και τις αποθήκες αλεύρων.



Το μόνο κριτήριο αδειοδότησης πρέπει να είναι οι υγειονομικές προδιαγραφές.

11. Τα καταστήματα που έχουν εργαστήριο δεν πρέπει να διαχωρίζονται βάσει εξοπλισμού ή βάσει του αν έχουν ή δεν έχουν ζυμωτήριο ή μίξερ ή άλλο μηχάνημα.

Β. ΕΡΓΑΣΙΑΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

12. Οριστική ρύθμιση για τη διευθέτηση του χρόνου εργασίας σε 6 ημέρες/εβδομάδα κατόπιν συμφωνίας εργοδότη-εργαζομένου.
13. Συμφωνούμε με την αύξηση του βασικού μισθού αλλά αυτή πρέπει να συνδυαστεί με μείωση του μη μισθολογικού κόστους.
14. Διευκόλυνση της εισαγωγής εργαζομένων από χώρες της Ανατολικής Ευρώπης και της Νότιας Αμερικής για την κάλυψη των πολλών κενών θέσεων εργασίας στον κλάδο.
15. Μείωση των προστίμων.

Γ. ΔΙΑΦΟΡΑ

16. Πρέπει ο κλάδος να απαλλαγεί από τα «τρικ» με τους ΚΑΔ, που αποκλείουν μεγάλες ομάδες επιχειρήσεων από τα εκάστοτε μέτρα στήριξης.
17. Τα δικαστήρια κάνουν αλόγιστες

εξώσεις και πάντα οι ενοικιαστές χάνουν το δικό τους, γιατί η κατεύθυνσή τους είναι η προστασία της περιουσίας των ιδιοκτητών.

Δ. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

18. Ζητούμε από τα συναρμόδια υπουργεία ρύθμιση που να αφορά το κόστος ενέργειας, και συγκεκριμένα μία απόφαση με την οποία να κηρυχθεί προστατευόμενη εργασία η εργασία του αρτοζαχαροπλαστέιου.
19. Κατάργηση του ειδικού τέλους για τα πλαστικά μιας χρήσης.
20. Καλύτερη συνεργασία για τη διαμόρφωση και εφαρμογή πολιτικών με στόχο την προστασία του περιβάλλοντος (διαχείριση αποβλήτων, ανακύκλωση, μείωση πλαστικών μιας χρήσης κλπ.).



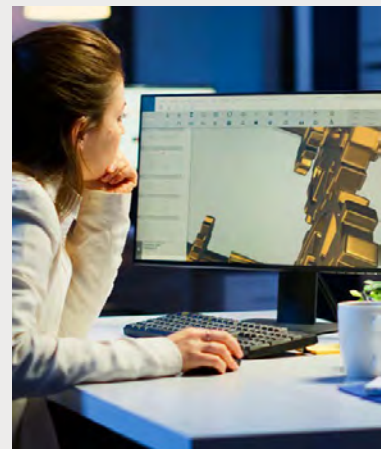
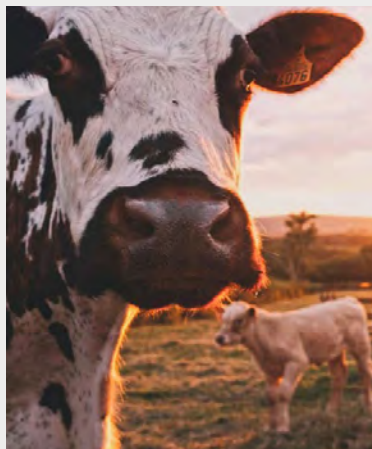
Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ε.Ε.Π.Α.Ζ. θα βρείτε στην ιστοσελίδα <https://eepaz.gr>



LET'S EXPORTGREECE

εξάγουμε Ελλάδα

THE NEWSLETTER



εγγραφή



Πληροφορίες / Συνδρομές:

sales@sayes.gr

Δελτία Τύπου:

media@sayes.gr

Τηλέφωνο επικοινωνίας:

+30 210 22 41 770

Εκδότης:
sayes
communications

