

QUALFARM

«Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan and Kardzhali»

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 4.2.1 - «ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΑΓΡΟΤΩΝ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ»

ΕΚΘΕΣΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ



Website: www.qualfarm.eu

Νοέμβριος 2023, Αλεξανδρούπολη

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ABSTRACT

The Project «Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, with the acronym: «QUALFARM», is being implemented within the framework of the Programme «INTERREG V-A Greece - Bulgaria 2014-2020» (Priority Axis 1 - A Competitive and Innovative Cross-Border Area, Investment Priority 3a - 3a Promoting entrepreneurship, in particular by facilitating the economic exploitation of new ideas and fostering the creation of new firms, including through business incubators).

The Project aims to develop the local entrepreneurship and innovation in rural areas of the areas that participate in the project (Evros in Greece, Haskovo, Smolyan and Kardzhali in Bulgaria) especially in the field of agricultural food processing with emphasis given in in-house processing.

The specific Deliverable 4.2.1 – “Training in Quality Issues”, includes the organization of a training seminar, in Alexandroupolis (23-25/11/2023) in the Municipal Library, addressed to people that have already or are willing to establish their own in-house food processing enterprise.

The participants were trained in the field of quality and its various extensions that applies in the in-house food processing function, with emphasis given in the typical standards according to the current legislation the producers ought to apply in production, packaging, storage, transport etc. Special reference was given on how marketing affects the pursuit of the quality of the products as well as its prospect in terms of market share and revenue of the farmers. The second part focused on the dissemination of good practices in respect to quality of the products, whilst the last part of the seminar was dedicated to an interactive workshop among participants with the aim of capitalizing existing and acquired knowledge regarding the production of in-house processing products.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ – ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ QUALFARM	4
ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 4.2.1	6
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	7
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 – ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ	10
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 – ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ	13
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 – ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ	14
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ	19
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΦΑΚΕΛΟΥ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	24
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 – ΛΙΣΤΑ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ	31
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 – ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΕΙΣΗΓΗΤΩΝ	37

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».
Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ – ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ QUALFARM

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Το Έργο «Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, (Ενίσχυση της Επιχειρηματικότητας στον Τομέα της Οικοτεχνικής Παρασκευής από Ποιοτικά Αγροτικά Προϊόντα στις Περιοχές του Έβρου, του Χάσκοβο, του Σμόλιαν και του Κίρτζαλι)», με το Ακρωνύμιο: «QUALFARM», υλοποιείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020», και ειδικότερα:

Στον Άξονα Προτεραιότητας: 1. A Competitive and Innovative Cross-Border Area (Μια Ανταγωνιστική και Καινοτόμος Διασυνοριακή Περιοχή).

Στη Επενδυτική προτεραιότητα: «3a Promoting entrepreneurship, in particular by facilitating the economic exploitation of new ideas and fostering the creation of new firms, including through business incubators» (Πρώθηση της επιχειρηματικότητας, ιδίως με τη διευκόλυνση της προώθησης νέων ιδεών και της δημιουργίας νέων επιχειρήσεων διαμέσου επιχειρήσεων που δρουν ως θερμοκοιτίδες).

2. ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Ο γενικός και κύριος στόχος του Έργου QUALFARM είναι η ανάπτυξη ποιοτικής επιχειρηματικότητας και καινοτομίας στις αγροτικές περιοχές του Νομού Έβρου στην Ελλάδα, καθώς και των περιοχών Χάσκοβο, Σμόλιαν και Κίρτζαλι στη Βουλγαρία, στον τομέα της επεξεργασίας αγροτικών προϊόντων, με ιδιαίτερη έμφαση στην «εσωτερική» επεξεργασία γεωργικών προϊόντων-οικοτεχνία, δηλαδή σε αγροκτήματα ή μικρά εργαστήρια. Αυτό θα επιτευχθεί μέσω της κατάρτισης και καθοδήγησης σε θέματα καινοτομίας, μάρκετινγκ, ασφάλειας τροφίμων και ιχνηλασιμότητας από εξειδικευμένες δομές υποστήριξης επιχειρήσεων που θα δημιουργηθούν με την ανάπτυξη του έργου QUALFARM.

Ο προσανατολισμός είναι διπλός, δηλαδή προς (α) υποστήριξη υφιστάμενων επιχειρήσεων, (β) ενεργοποίηση της επιχειρηματικότητας στις αγροτικές περιοχές μεταξύ των δυναμικών τμημάτων της, δηλαδή των νέων γυναικών, συμπεριλαμβανομένων και των νέων πτυχιούχων.

Αυτό θα επιτευχθεί μέσα από τη δημιουργία τεσσάρων (4) δομών υποστήριξης επιχειρήσεων αγροτικού χώρου, (μια στην έδρα κάθε εταιρού), οι οποίες θα αξιοποιήσουν την εμπειρία των εταιρών προκειμένου να ενισχύσουν στις αγροτικές περιοχές ευθύνης τους. Στο πλαίσιο του

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

έργου θα παρασχεθούν συμβουλευτικές υπηρεσίες, θα διοργανωθούν εκπαιδευτικά εργαστήρια με έμφαση στην καινοτομία και θα αναπτυχθούν διαδικτυακά εργαλεία συμβουλευτικής. Οι υφιστάμενες και νέες επιχειρήσεις αναμένεται να βελτιώσουν την αναγνωσιμότητα των προϊόντων τους και, άρα την εμπορική τους αξία.

Ο συνολικός προϋπολογισμός του έργου είναι 669.227,00€, ενώ η Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε συμμετέχει με το ποσό των 150.360,00€.

3. ΕΤΑΙΡΙΚΟ ΣΧΗΜΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Το εταιρικό σχήμα του έργου αποτελείται από τους εξής:

- α) Εταιρεία Έρευνας & Ανάπτυξης Βορείου Έβρου Α.Ε. (Επικεφαλής Εταίρος)
- β) Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε
- γ) Reconstruction and Development Union Haskovo
- δ) Non Profit Association Local Action Group of Kirkovo – Zlatograd



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 4.2.1 - «ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ»

Το παρόν παραδοτέο περιελάμβανε την οργάνωση ενός σεμιναρίου κατάρτισης σε θέματα ποιότητας, το οποίο πραγματοποιήθηκε στην Αλεξανδρούπολη, μεταξύ 23-25/11/2023.

Το σεμινάριο απευθύνθηκε σε νέους, υφιστάμενους ή και εν δυνάμει οικοτέχνες της ευρύτερης περιοχής παρέμβασης και είχε ως βασικό σκοπό την εμβάθυνση των δικαιούχων σε θέματα ποιότητας που διαπερνούν όλες τις πτυχές της οικοτεχνικής παρασκευής, από την παραγωγή της (αγροτικής) πρώτης ύλης, μέχρι την μεταποίηση, τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνηση. Το πρόγραμμα κατάρτισης ήταν στοχευμένο στους οικοτέχνες της περιοχής και σχεδιασμένο ώστε αυτοί να αποκομίσουν τα απαραίτητα γνωστικά εφόδια όσον αφορά την ποιοτική παραγωγή οικοτεχνικών προϊόντων συμβάλλοντας στην ανάπτυξη με όρους βιωσιμότητας της οικοτεχνικής τους επιχείρησης.

Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε δια ζώσης με τη συμμετοχή 35 ατόμων στην Αίθουσα Παρουσιάσεων της Δημοτικής Βιβλιοθήκης του Δήμου Αλεξανδρούπολης, μια αίθουσα που πληρούσε όλες τις τεχνικές προδιαγραφές από πλευράς διεξαγωγής ενός σεμιναρίου (επαρκής χώρος, έδρα και καθίσματα, απαραίτητος υλικοτεχνικός εξοπλισμός κλπ), ενώ η κάθε ημέρα των σεμιναρίων είχε διάρκεια 6 ωρών (09.00 – 15.00).

Η προσέλευση των ενδιαφερομένων πραγματοποιήθηκε με σχετική ανάρτηση δελτίου τύπου στα τοπικά και περιφερειακά ΜΜΕ (έντυπα και ηλεκτρονικά), ενώ παράλληλα στάλθηκαν και προσωπικές προσκλήσεις μέσα από τη λίστα του σχετικού Μητρώου Οικοτεχνών της ευρύτερης περιοχής παρέμβασης (Δήμοι Αλεξανδρούπολης, Σουφλίου, Σαμοθράκης) που τηρείται στο οικείο τμήμα της Περιφερειακής Διοίκησης. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίστηκε ότι όλοι οι εν δυνάμει ενδιαφερόμενοι Οικοτέχνες θα ενημερώνονταν για την υλοποίηση αυτού του σεμιναρίου. Επιπλέον, οι ενδιαφερόμενοι είχαν τη δυνατότητα να δηλώσουν τη συμμετοχή τους μέσω ηλεκτρονικής φόρμας υποβολής.

Στο πλαίσιο του σεμιναρίου διανεμήθηκε στους παραβρισκόμενους σχετικός φάκελος που περιελάμβανε το υλικό κατάρτισης των εισηγήσεων, ένα μπλοκάκι σημειώσεων, ένα στυλό και ένα φλασάκι χωρητικότητας (USB) με το υλικό των σεμιναρίων και όλων των μελετών και των παραδοτέων, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Προγράμματος (βλ. σχετική ενότητα).

Τέλος, προετοιμάστηκε δεκατιανό για τους παραβρισκόμενους το οποίο περιελάμβανε καφέ, χυμό και πρόγευμα, σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ημερομηνία Διεξαγωγής:	Πέμπτη 23 έως Σάββατο 25 Νοεμβρίου 2023
Ώρες:	09.00 – 15.00 κάθε ημέρα
Τοποθεσία:	Αίθουσα Παρουσιάσεων της Δημοτικής Βιβλιοθήκης του Δήμου Αλεξανδρούπολης
Θεματικές Ενότητες:	<input checked="" type="checkbox"/> Ποιότητα στην Οικοτεχνική Παρασκευή Τροφίμων <input checked="" type="checkbox"/> Ποιότητα σε Θέματα Πωλήσεων και Μαρκετινγκ <input checked="" type="checkbox"/> Θεσμικό Πλαίσιο σχετικά με την Ποιότητα των Προϊόντων Οικοτεχνίας <input checked="" type="checkbox"/> Εισαγωγή στις Έννοιες της Ποιότητας και της Καινοτομίας στην Οικοτεχνία

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ

Η Οικοτεχνία στην περιοχή του Νομού Έβρου χαρακτηρίζεται από την παραγωγή υψηλής ποιότητας διατροφικών και μη προϊόντων, ωστόσο η ποιότητα είναι μια πολυσύνθετη μεταβλητή η οποία διαπερνά όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας και επεκτείνεται μέχρι τη συσκευασία, την αποθήκευση και την πώληση. Υπό το πρίσμα αυτό, η ποιότητα αποτελεί ένα δυναμικό μέγεθος το οποίο θα πρέπει συνεχώς να εξελίσσεται, ενσωματώνοντας τις νέες καταναλωτικές τάσεις αλλά και τη διαθέσιμη ή παραγόμενη τεχνολογία.

Το παρόν πρόγραμμα του Σεμιναρίου Ποιότητας, επομένως, μέσω της κατάρτισης και της καθοδήγησης σε θέματα ποιότητας, αποσκοπεί στο να δώσει τα απαραίτητα εφόδια στις υφιστάμενες επιχειρήσεις να αξιοποιήσουν τα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα, να αποκτήσουν την κατάλληλη ενημέρωση και γνώση γύρω από το θέμα αυτό ώστε να παράξουν ή να συνεχίσουν να παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας και ανταγωνιστικότητας, γεγονός το οποίο αποτελεί εχέγγυο για την ανάπτυξη και τη βιωσιμότητα της επιχείρησής τους.

Το σεμινάριο στέφθηκε με επιτυχία από πλευράς προσέλευσης όσο και σύνθεσης του ακροατηρίου, ενώ σημαντικό ρόλο σε αυτό διαδραμάτισε η παρουσία εισηγητών από όλο το

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

φάσμα της λεγόμενης αλυσίδας αξίας (διοίκηση, παραγωγή, έρευνα και επιχειρηματικότητα), με ενδιαφέρουσες παρουσιάσεις, η καθεμία εστίασε σε μια διαφορετική πτυχή του θέματος.

Οι συμμετέχοντες ήταν υφιστάμενοι ή εν δυνάμει οικοτέχνες που δραστηριοποιούνται ή πρόκειται να δραστηριοποιηθούν σε διάφορους τομείς της οικοτεχνικής παρασκευής (ελαιόλαδο, συσκευασμένα όσπρια, σάλτσες, σαπούνια κλπ), γεγονός που βοήθησε στην διάχυση της γνώσης μέσω των παρουσιάσεων αλλά και στην πορεία της διαλογικής συζήτησης στο τέλος του σεμιναρίου.

Αναλυτικά, το Σεμινάριο Ποιότητας περιελάμβανε τις εξής θεματικές ενότητες:

1) Θεσμικό Πλαίσιο σχετικά με τους Κανόνες Υγιεινής και Εμπορίας Προϊόντων Οικοτεχνίας

Πραγματοποιήθηκε σχετική ενημέρωση από διοικητικούς υπαλλήλους της ΔΑΟΚ της οικείας Π.Ε. σχετικά το υφιστάμενο πλαίσιο όσον αφορά τους όρους και τις προδιαγραφές που θα πρέπει να τηρούν και να εφαρμόζουν όλες οι οικοτεχνικές επιχειρήσεις στους χώρους παρασκευής των προϊόντων τους αλλά και για την προετοιμασία των προϊόντων τους για διάθεση, προσαρμοσμένες ανάλογα με τη φύση της παραγωγής τους (γεωργικό ή κτηνοτροφικό προϊόν, εδώδιμο ή μη εδώδιμο, συσκευασμένο ή μεταποιημένο κλπ).

2) Εφαρμοσμένη Καινοτομία στην Ποιότητα των Προϊόντων

Οι εισηγήσεις αυτής της ενότητας παρουσιάστηκαν από εισηγητές από τον χώρο της πανεπιστημιακής ενότητας αλλά και από τον χώρο της αγροδιατροφικής βιομηχανίας. Το πρώτο κομμάτι αφορούσε σε μια ενημέρωση σχετικά με υλοποιούμενα ερευνητικά προγράμματα που στοχεύουν στην ποιοτική αναβάθμιση, μέσω της αξιοποίησης μικροοργανισμών, προϊόντων που παράγονται μέσα από διαδικασίες ζύμωσης (λ.χ. κρασί, τυροκομικά κλπ) διασφαλίζοντας παράλληλα την παρουσία στοιχείων που προσδίδουν μία διακριτή ταυτότητα με τοπικά χαρακτηριστικά. Το δεύτερο κομμάτι εστίασε στη σημασία που έχει για την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων αγροδιατροφής η χρήση τοπικών πρώτων υλών αλλά διασφαλίζοντας ότι οι ύλες αυτές θα είναι ποιοτικές.

3) Η Ποιότητα στον Χώρο του Μάρκετινγκ και των Πωλήσεων

Η ενότητα αυτή εστίασε στην ανάλυση σχετικά με τις τρέχουσες εξελίξεις όσον αφορά το μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και των προϊόντων μεταποίησης. Τα βασικά σημεία που ξεχώρισαν αφορούσαν, από τη μία, τις εξελίξεις όσον αφορά το κομμάτι της προβολής και προώθησης, κυρίως μέσα από την ανάπτυξη των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και άλλων ψηφιακών εργαλείων (λ.χ. ηλεκτρονικό εμπόριο), από την άλλη τις αλλαγές που παρατηρούνται στα καταναλωτικά πρότυπα πολλών δυναμικών κοινωνικών ομάδων, γεγονός που οδηγεί σε έναν επαναπροσδιορισμό του περιεχομένου της ποιότητας, δεδομένου ότι αυτή στη μία της διάσταση ορίζεται με υποκειμενικά κριτήρια.

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

4) Καλές Πρακτικές Ποιότητας στην Οικοτεχνία

Στο τελευταίο τμήμα των εισηγήσεων των δύο πρώτων ημερών, δόθηκε το βήμα σε οικοτέχνες που ήδη διανύουν μια πετυχημένη πορεία στο χώρο της οικοτεχνίας, με στόχο να παρουσιάσουν και να μεταδώσουν στους υπόλοιπους ορισμένες καλές πρακτικές οι οποίες συνέβαλλαν, κατά περίπτωση, στην βελτίωση της ποιότητας αλλά και των προοπτικών διάθεσης των προϊόντων τους.

5) Διαδραστικό Εργαστήριο πάνω σε Θέματα Ποιότητας στην Οικοτεχνία

Το εργαστήριο πραγματοποιήθηκε την τελευταία ημέρα του σεμιναρίου με βασική θεματική τη βελτίωση των όρων εμπορίας των προϊόντων των επιχειρήσεών τους. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου, τονίστηκαν οι δυσκολίες διάθεσης αρκετών προϊόντων λόγω της ιδιαιτερότητάς τους (άδειες, ποσότητα κλπ) ενώ από την άλλη προωθήθηκαν προτάσεις σχετικά με την βελτίωση των συνθηκών διάθεσης, κυρίως αξιοποιώντας τις νέες τεχνολογίες και ευκαιρίες (κοινωνικά δίκτυα) αλλά και την επιλογή των συνεργατικών σχημάτων ως όχημα συλλογικής δράσης για την από κοινού επίλυση ενός θέματος.

3. ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Στο κλείσιμο της κάθε ημέρας του σεμιναρίου πραγματοποιήθηκε ένα μικρό εργαστήριο με τη συμμετοχή των παραβρισκόμενων και των εισηγητών, στο οποίο εξειδικεύτηκαν επί μέρους θέματα που αποτέλεσαν αντικείμενο παρουσιάσεων (ερωτήσεις - απαντήσεις).

Με το πέρας της ενότητας Q&A της κάθε ημέρας ακολούθησε μία διαλογική συζήτηση. Τα βασικά ζητήματα που τέθηκαν αφορούσαν στα παρακάτω:

- ✓ Συζήτηση επί των προβλεπόμενων διαδικασιών όσον αφορά τις προϋποθέσεις και τις προδιαγραφές που πρέπει να πληρούνται κατά την παραγωγική διαδικασία μιας οικοτεχνικής επιχείρησης.
- ✓ Αναφορές σχετικά με προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι υφιστάμενες οικοτεχνικές επιχειρήσεις όσον αφορά παράγοντες που επηρεάζουν σημαντικά το τελικό αποτέλεσμα από πλευράς ποιότητας των προϊόντων τους.
- ✓ Προτάσεις σχετικά με το κατά πόσο τα προϊόντα των οικοτεχνιών θα μπορούσαν να αξιοποιήσουν υφιστάμενα εργαλεία πιστοποίησης ποιότητας (πιστοποιητικά HACCP, συμμετοχή σε διαγωνισμούς) ώστε να πετύχουν μια ευρύτερη αναγνωρισιμότητα δίνοντας μεγαλύτερη αξία στα προϊόντα τους και βοηθώντας τα να κατακτήσουν ένα μεγαλύτερο μερίδιο στην τοπική αγορά αλλά και σε άλλες δυναμικές αγορές.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 – ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΠΕΜΠΤΗ 23 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 09:00 – 09:30 Προσέλευση και Εγγραφή Συμμετεχόντων – Εισηγητών
- 09:30 – 09:45 Χαιρετισμός Γενικού Διευθυντή «Δημοσυνεταιριστικής Α.Ε.» & Παρουσίαση του Έργου QUALFARM, **Καζάκη Ευάγγελου**
- 09:45 – 10:10 «**Βιοτεχνολογία & Ποιότητα Τροφίμων**», **Κουρκουτάς Ιωάννης**, Καθηγητής Μοριακής Βιολογίας Δ.Π.Θ.
- 10:10 – 11:00 «**Ποιότητα ως Αναγκαιότητα στο Σύγχρονο Περιβάλλον Πωλήσεων**», **Καραγεωργίου Δημοσθένης**, Δ/ντής Πληροφορικής Έργων Prisma Electronics
- 11:00 – 11:40 «**Η Ποιότητα ως Αναγκαιότητα για υψηλά "Δείγματα"**», **Τσώνης Αθανάσιος** Ειδικός Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού Π.Ε. Έβρου
- 11:40 – 12:30 **Διάλειμμα** – Coffee brake - Light lunch
- 12:30 – 13:30 «**Συμπορευόμενοι με την Ποιότητα**», **Δημτσούδης Χρήστος**, Γεν. Διευθυντής Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης
- 13:30 – 14:00 «**Ποιότητα & Συσκευασία**», **Πορτοκαλίδης Βασίλειος**, Οικοτέχνης
- 14:00 – 15:00 **Κλείσιμο Εργασιών – Συμπεράσματα – Συζήτηση**



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014 -2020.

Website: www.qualfarm.eu

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 24 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 09:00 – 09:30 Προσέλευση και Εγγραφή Συμμετεχόντων – Εισηγητών
- 09:30 – 10:20 «Η Ποιότητα στη Διαχείριση Ζωικής Προέλευσης Τροφίμων» - Κεβόπουλος Κωνσταντίνος, Οικοτέχνης
- 10:20 – 10:45 «Άθερμη Επεξεργασία Τροφών», Πολυζωίδης Θανάσης, Οικοτέχνης
- 10:45 – 11:15 «Κανόνες Υγιεινής και Εμπορίας Οικοτεχνίας», Ράπτης Δημήτριος, Διδάκτωρ Γεωπόνος ΔΑΟΚ Έβρου
- 11:15 – 11:40 «Δύσκολες Στιγμές Απαιτούν Ποιότητα», Χατζησάββα Κική, Οινοπαραγωγός
- 11:40 – 12:30 Διάλειμμα – Coffee brake - Light lunch
- 12:30 – 13:00 «Οικοτεχνία & Ποιότητα Ζωϊκής Παραγωγής», Πλευράκη Ευαγγελία, Προϊσταμένη Τμήματος Κτηνιατρικής ΔΑΟΚ Έβρου
- 13:00 – 13:20 «Γενικοί Κανόνες Λειτουργίας Οικοτεχνίας», Τζιμοτούδης Απόστολος, Διδάκτωρ Γεωπόνος - Προϊστάμενος ΔΑΟΚ Έβρου
- 13:20 – 14:00 «Πετυχαίνοντας στον Οικοτουρισμό», Βρέντζου Θεανώ, Πρόεδρος Πρωτογενούς Τομέα UNESCO Αστερουσίων Κρήτης, Ξενοδόχος
- 14:00 – 15:00 Κλείσιμο Εργασιών – Συμπεράσματα – Συζήτηση



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014 -2020.

Website: www.qualfarm.eu

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREG V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ 25 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 09:00 – 09:30 Προσέλευση και Εγγραφή Συμμετεχόντων – Εισηγητών
- 09:30 – 09:45 Χαιρετισμός Ειδικού Συνεργάτη Υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, **Δημήτρη Χατζίδη**
- 09:45 – 10:15 «**Οικοτεχνία και Ελληνικές Ποικιλίες Οσπρίων**» - **Ραπτόπουλος Νικόλαος**, Γεωπόνος – Οικοτέχνης
- 10:15 – 11:30 «**Η Ποιότητα από την Πλευρά του Marketing**», **Χατζόπουλος Ορέστης**, Γεωπόνος – Οικονομολόγος MSc
- 11:30 – 12:30 **Διάλειμμα** – Coffee brake - Light lunch
- 12:30 – 14:30 **Στρογγυλή Τράπεζα – Βελτίωση της Ποιότητας στα Προϊόντα Οικοτεχνίας**
- 14:30 – 15:00 **Κλείσιμο Εργασιών – Συμπεράσματα**



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014 -2020.

Website: www.qualfarm.eu

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 – ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε στα πλαίσια υλοποίησης του έργου « Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan and Kardzhali» με ακρωνύμιο **QUALFARM** που χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Συνεργασίας “**INTERREGV-A Ελλάδα- Βουλγαρία 2014-2020**” και συγκεκριμένα της Δράσης 4.2.1- Κατάρτιση αγροτών σε θέματα ποιότητας, διοργανώνει τριήμερο σεμινάριο κατάρτισης Οικοτεχνών- τόσο υφιστάμενων όσο και εν δυνάμει καθώς και νέων αγροτών σε θέματα Ποιότητας στην Αίθουσα εκδηλώσεων της Δημοτικής Βιβλιοθήκης(παλαιό Καπνομάγαζο) στην Αλεξανδρούπολη στις 23-24-25 Νοεμβρίου 2023 και ώρες από τις 09.00 π.μ έως τις 15.00 μ.μ.

Η μοναδικότητα του συγκεκριμένου επιχειρηματικού πεδίου και η διαμορφωμένη πλέον εμπειρία ενός μεγάλου αριθμού Οικοτεχνών και Αγροτών του Νοτίου και Κεντρικού Έβρου σε ζητήματα που άπτονται την εν λόγω θεματικής καθιστά σχεδόν αναγκαία την παρουσία των ενδιαφερομένων στις διαδραστικές αυτές ημερίδες-σεμινάρια.

Πληροφορίες και λεπτομέρειες Τηλ 2554090090 & 2554020091

Κινητό: 6973827827

www.dimossin.gr

Facebook: Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014 -2020.

Website: www.qualfarm.eu

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 – ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Στα πλαίσια του έργου “Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Enros, Haskovo, Smolyan and Kardzhali” με ακρωνύμιο **QUALFARM** που χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Συνεργασίας “**INTERREG V-A Ελλάδα- Βουλγαρία 2014-2020**” η Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε ολοκλήρωσε το Σάββατο 25 Νοεμβρίου τον κύκλο των δυο τριήμερων Σεμιναρίων Καινοτομίας & Ποιότητας, που έλαβαν χώρα στις πόλεις του Σουφλίου και Αλεξανδρούπολης και που “άνοιξαν” με την αντίστοιχη ημερίδα της “Ευαισθητοποίησης” της 17^{ης} Ιουλίου, καθώς και τη φετινή άριστη συνεργασία με την Ομάδα Τοπικής Δράσης του Κίρκοβου - Ζλάτογκραντ – μιας που πραγματοποίησαν αμφότεροι με Οικοτέχνες της περιοχής της κάθε χώρας επισκέψεις μελετών και στα δύο κράτη.

Στόχος των Σεμιναρίων αλλά και των επισκέψεων αυτών πέραν της εκπαίδευσης ήταν η ανταλλαγή ιδεών, καλών πρακτικών καθώς & απόψεων μεταξύ παραγωγών – οικοτεχνιών και αγροτών, που έχουν σαν κύριο στόχο την καινοτομία και την βελτιστοποίηση της ποιότητας στον τομέα της επεξεργασίας αγροτικών προϊόντων, με ιδιαίτερη έμφαση στην οικοτεχνική παραγωγή τόσο στις αγροτικές περιοχές του Νομού Έβρου στην Ελλάδα, καθώς και των περιοχών Χάσκοβο, Κιρκόβο και Ζλάτογκραντ της Βουλγαρίας.



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014 -2020.

Website: www.qualfarm.eu



Η οικοτεχνία στο Δήμο Αλεξανδρούπολης... μα “τέχνη” που βρίσκει συνεχώς “οπαδούς”...σεμινάριο από την “Δημοσυνεταιριστική Έβρος”



Τρεις γεμάτες μέρες για να μάθουν, να ενημερωθούν και να ρωτήσουν θα έχουν στην διάθεση τους αγρότες – οικοτέχνες του δήμου Αλεξανδρούπολης, με σκοπό να βοηθηθούν σε αυτό που έχουν αφιερωθεί με πολύ μεράκι και αγάπη, καθώς προσβέουν στο δόγμα από την δική μου παραγωγή στην κατανάλωση, με τον οικοτέχνη να παράγει τα προϊόντα του στο σπίτι του και να τα πουλάει. Εν' ολίγοις η οικοτεχνία είναι μια βιοποριστική τέχνη με βιοποριστικές δημιουργίες.

Η οικοτεχνία παραδοσιακών προϊόντων θεωρείται ότι δεν μπορεί να ανταγωνιστεί τις μεγάλες εταιρείες τροφίμων λόγω μικρής αγοράς στην οποία απευθύνεται και επομένως μικρού τζίρου. Τα πράγματα όμως δεν είναι έτσι, καθώς η μικρή οικοτεχνία αποτελείται από άτομα που αγαπούν αυτό που κάνουν και προσπαθούν καθημερινά να ανταποκριθούν στις ανάγκες τους. Μάλιστα στον Έβρο ο αριθμός των οικοτεχνιών τα τελευταία χρόνια ολοένα και αυξάνεται, με πρωτοπόρες και καινοτόμες ιδέες καταλήγοντας στην παρασκευή προϊόντων, τα οποία και εξάγουν σε αγορές, που τα έχουν αγκαλιάσει σταθερά και με συνέπεια.



Τρεις γεμάτες μέρες για να μάθουν, να ενημερωθούν και να ρωτήσουν θα έχουν στην διάθεση τους αγρότες – οικοτέχνες του δήμου Αλεξανδρούπολης, με σκοπό να βοηθηθούν σε αυτό που έχουν αφιερωθεί με πολύ μεράκι και αγάπη, καθώς προσβέουν στο δόγμα από την δική μου παραγωγή στην κατανάλωση, με τον οικοτέχνη να παράγει τα προϊόντα του στο σπίτι του και να τα πουλάει. Εν' ολίγοις η οικοτεχνία είναι μια βιοποριστική τέχνη με βιοποριστικές δημιουργίες.

Η οικοτεχνία παραδοσιακών προϊόντων θεωρείται ότι δεν μπορεί να ανταγωνιστεί τις μεγάλες εταιρείες τροφίμων λόγω μικρής αγοράς στην οποία απευθύνεται και επομένως μικρού τζίρου. Τα πράγματα όμως δεν είναι έτσι, καθώς η μικρή οικοτεχνία αποτελείται από άτομα που αγαπούν αυτό που κάνουν και προσπαθούν καθημερινά να ανταποκριθούν στις ανάγκες τους. Μάλιστα στον Έβρο ο αριθμός των οικοτεχνιών τα τελευταία χρόνια ολοένα και αυξάνεται, με πρωτοπόρες και καινοτόμες ιδέες καταλήγοντας στην παρασκευή προϊόντων, τα οποία και εξάγουν σε αγορές, που τα έχουν αγκαλιάσει σταθερά και με συνέπεια.



Η “Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε.” στο πλαίσιο της υλοποίησης του έργου “QUALFARM” που χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα συνεργασίας “INTERREG Ελλάδα – Βουλγαρία 2014-2020” και συγκεκριμένα την κατάρτιση αγροτών σε θέματα ποιότητας, διοργανώνει τριήμερο σεμινάριο κατάρτισης οικοτεχνών, τόσο υφισταμένων όσο και εν δυνάμει, καθώς και νέων αγροτών σε θέματα ποιότητας, στην δημοτική βιβλιοθήκη της Αλεξανδρούπολης. Πρόκειται για ένα πεδίο ευρύ με πολλές επιχειρηματικές δυνατότητες και η παρουσία των ενδιαφερομένων στις διαδραστικές αυτές ημερίδες – σεμινάρια, όπως ειπώθηκε από τους διοργανωτές, θα είναι σημαντική καθώς η γνώση που θα αποκομίσουν θα συνδράμει στην προσπάθεια που κάνουν.

Αξίζει να σημειωθεί, πως η Δημοσυνεταιριστική εταιρεία διαχειρίζεται και άλλα προγράμματα όπως είναι το “leader αλυσίας”, το οποίο είχε πολύ μεγάλη ανταπόκριση και ενδιαφέρον με γενναίες επιδοτήσεις για ίδρυση νέων επιχειρήσεων, επέκταση και εκσυγχρονισμό των υφιστάμενων, σε δραστηριότητες τουρισμού εστίασης καταλυμάτων, μεταποίηση γεωργικών προϊόντων, βιοτεχνία εμπόριο πολιτισμό και εκπαίδευση.



24 Νοεμβρίου, 2023 10:38 πμ

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

Alexandroupoli online

alexpolisonline.com

MENY

Αρχική Επικαιρότητα Τοπικά νέα Απόψεις Εκδηλώσεις

N. Έβρου

Αλεξανδρούπολη: Σεμινάριο κατάρτισης για οικοτέχνες και νέους αγρότες σε θέματα ποιότητας

Τρίτη 21 Νοεμβρίου 2023



→ Ταξίδεψε σε Ελλάδα & Ευρώπη με τις προσφορές της AEGEAN

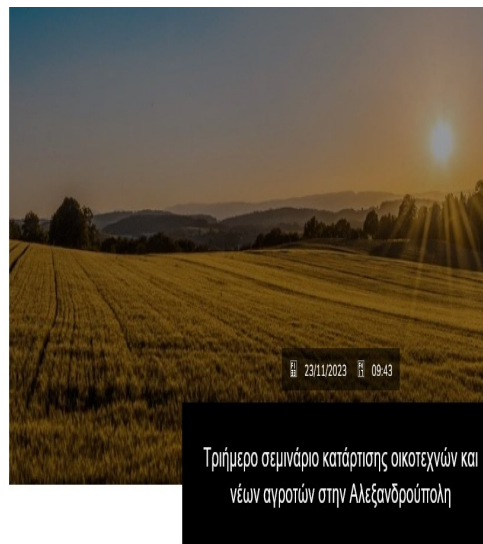
Τριήμερο σεμινάριο κατάρτισης οικοτεχνών καθώς και νέων αγροτών σε θέματα ποιότητας από 23 έως 25 Νοεμβρίου στην Αλεξανδρούπολη.

Η Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε. στα πλαίσια της υλοποίησης του Έργου «Support of Entrepreneurship in the Field of In - House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan and Kardzhali» με ακρωνύμιο QUALFARM που χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020» και συγκεκριμένα της Δράσης 4.2.1 - Κατάρτιση αγροτών σε θέματα ποιότητας, διοργανώνει τριήμερο **σεμινάριο κατάρτισης Οικοτεχνών** - τόσο υφισταμένων όσο και εν δυνάμει - **καθώς και νέων αγροτών σε θέματα Ποιότητας**, στην αίθουσα εκδηλώσεων της **Δημοτικής Βιβλιοθήκης** (παλαιό Καπνομάγαζο) στην **Αλεξανδρούπολη**, κατά τις ημερομηνίες **23, 24 και 25 Νοεμβρίου** και ώρες **09:00 έως 15:00**.

Η μοναδικότητα του συγκεκριμένου επιχειρηματικού πεδίου και η διαμορφωμένη πλέον εμπειρία ενός μεγάλου αριθμού Οικοτεχνών και Αγροτών του Νοτίου και Κεντρικού Έβρου σε ζητήματα που άπτονται την εν λόγω θεματικής καθιστά σχεδόν αναγκαία την παρουσία των ενδιαφερομένων στις διαδραστικές αυτές ημερίδες - σεμινάρια.

Πληροφορίες και λεπτομέρειες στα τηλέφωνα 2554020090 και 2554020091.

[Ακολουθήστε το Alexandroupoli Online](#)



Τριήμερο σεμινάριο κατάρτισης οικοτεχνών και νέων αγροτών στην Αλεξανδρούπολη

μεθόριος

απογραφές
εργαζόμενα
κατάστημα

Ειδήσεις Πολιτισμός Κοινωνίες Αθλη

χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020» και συγκεκριμένα της Δράσης 4.2.1 - Κατάρτιση αγροτών σε θέματα ποιότητας, διοργανώνει τριήμερο σεμινάριο κατάρτισης Οικοτεχνών - τόσο υφισταμένων όσο και εν δυνάμει - καθώς και νέων αγροτών σε θέματα Ποιότητας, στην αίθουσα εκδηλώσεων της Δημοτικής Βιβλιοθήκης (παλαιό Καπνομάγαζο) στην Αλεξανδρούπολη, κατά τις ημερομηνίες 23, 24 και 25 Νοεμβρίου και ώρες 09:00 έως 15:00.

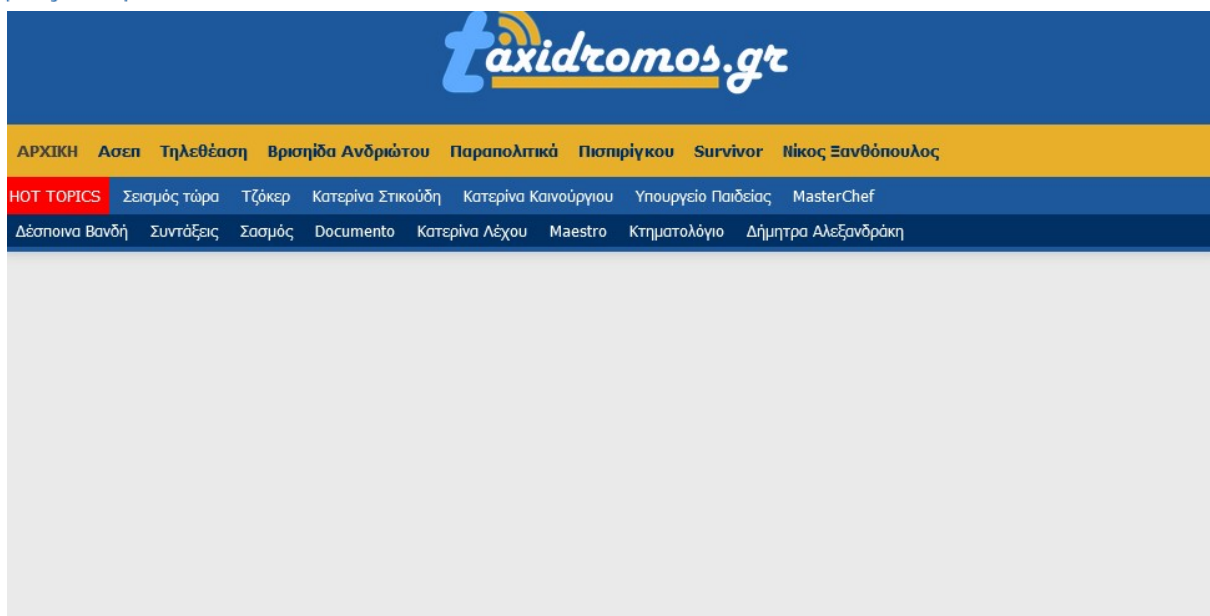
Η μοναδικότητα του συγκεκριμένου επιχειρηματικού πεδίου και η διαμορφωμένη πλέον εμπειρία ενός μεγάλου αριθμού Οικοτεχνών και Αγροτών του Νοτίου και Κεντρικού Έβρου σε ζητήματα που άπτονται την εν λόγω θεματικής καθιστά σχεδόν αναγκαία την παρουσία των ενδιαφερομένων στις διαδραστικές αυτές ημερίδες - σεμινάρια.

Πληροφορίες και λεπτομέρειες στα τηλέφωνα 2554020090 και 2554020091.

Άλλες

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.



Αλεξανδρούπολη: Σεμινάριο κατάρτισης για οικοτέχνες και νέους αγρότες σε θέματα ποιότητας



01:53 - 22/11/2023

Η Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε. στα πλαίσια της υλοποίησης του Έργου «Support of Entrepreneurship in the Field of In - House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan and Kardzhali» με ακρωνύμιο QUALFARM που χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020» και συγκεκριμένα της Δράσης 4.2.1 - Κατάρτιση αγροτών σε θέματα ποιότητας, διοργανώνει τριήμερο σεμινάριο κατάρτισης Οικοτεχνών - τόσο υφισταμένων όσο και εν δυνάμει - καθώς και νέων αγροτών σε θέματα Ποιότητας, στην αίθουσα εκδηλώσεων της Δημοτικής Βιβλιοθήκης (παλιό Καπνομάγαζο) στην Αλεξανδρούπολη, κατά τις ημερομηνίες 23, 24 και 25 Νοεμβρίου και ώρες 09:00 έως 15

Inter Πρόγραμμα Κατάρ Ελλάδα Έβρος
Βουλγαρία Βιβλιοθήκη Αλεξανδρούπολη

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

Ολοκλήρωση του προγράμματος QUALFARM

 Faros24  Νοεμβρίου 26, 2023



Στα πλαίσια του έργου "Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of Quality Farm Products in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan and Kardzhali" με ακρωνύμιο QUALFARM που χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Συνεργασίας "INTERREG V-A Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020" η Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε ολοκλήρωσε το Σάββατο 25 Νοεμβρίου τον κύκλο των δυο τριήμερων Σεμιναρίων Καινοτομίας & Ποιότητας, που έλαβαν χώρα στις πόλεις του Σουφλίου και Αλεξανδρούπολης και που "άνοιξαν" με την αντίστοιχη ημερίδα της

[HOME](#) [ΠΟΛΙΤΙΚΗ](#) [ΤΟΠΙΚΑ ΝΕΑ](#) [Τ.ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ](#) [MEGA MENU](#) [ΥΓΕΙΑ](#) [ΦΑΡΟΠΟΛΙΤΙΚΑ](#)

Οικοτέχνες της περιοχής της κάθε χώρας επισκέψεις μελετών και στα δύο κράτη.

Στόχος των Σεμιναρίων αλλά και των επισκέψεων αυτών πέραν της εκπαίδευσης ήταν η ανταλλαγή ιδεών, καλών πρακτικών καθώς & απόψεων μεταξύ παραγωγών – οικοτεχνιών και αγροτών, που έχουν σαν κύριο στόχο την καινοτομία και την βελτιστοποίηση της ποιότητας στον τομέα της επεξεργασίας αγροτικών προϊόντων, με ιδιαίτερη έμφαση στην οικοτεχνική παραγωγή τόσο στις αγροτικές περιοχές του Νομού Έβρου στην Ελλάδα, καθώς και των περιοχών Χάσκοβο, Κιρκόβο και Ζλάτογκραντ της Βουλγαρίας.

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014 -2020. Website: www.qualfarm.eu

Tags: ΤΟΠΙΚΑ ΝΕΑ



ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΗ

"Οι αγαπημένοι πρώην ΣΥΡΙΖΑ του ΣΚΑΙ." - Γράφει ο Λάμπρος Παπαδής

ΝΕΟΤΕΡΗ

Οι γάτες είναι καταπληκτικοί φίλοι, σύντροφοι και πολύ καλοί Θεραπευτές



Posted by: Faros24

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREG V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

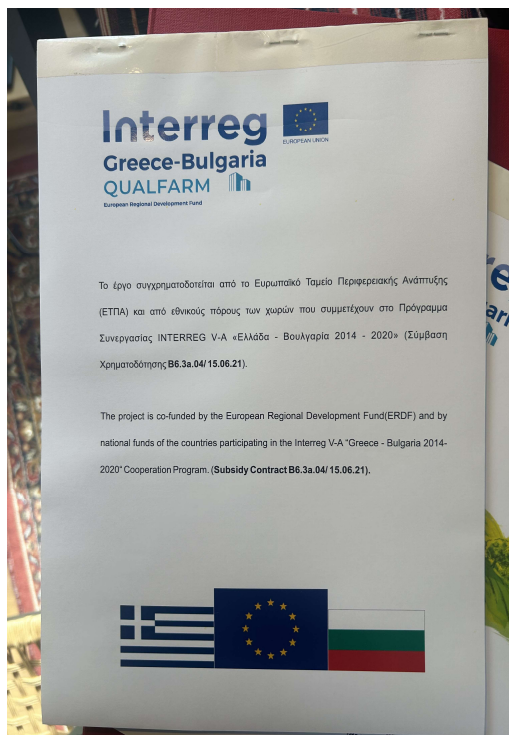
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΦΑΚΕΛΟΥ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

ΧΑΡΤΙΝΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ (FOLDER)



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΜΠΛΟΚ ΣΗΜΕΙΩΣΕΩΝ Α4



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΣΤΥΛΟ ΜΠΛΕ



USB MEMORY STICK 16GB



*Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».
Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.*

ΤΣΑΝΤΕΣ ΒΑΜΒΑΚΕΡΕΣ ΜΕ ΕΚΤΥΠΩΣΗ



Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.










ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



D 4.2.1- ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ 23-24-25 /11/2023

ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ:

1. Οδηγός προώθησης και μάρκετινγκ
2. Μελέτη υποβάθρου και προοπτικών οικόπεχιας
3. Νομική οντότητα - σχέδιο καταστατικού
4. Εξαγωγές προϊόντων - οδηγός
5. Μητρώο οικόπεχιας -οδηγός
6. Πώς να ξεκινήσω την δική μου επιχείρηση
7. Οδηγός ορθής πρακτικής οικόπεχιακής παρασκευής









Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1	ΓΚΑΙΔΑΡΤΣΗ ΧΡΗΣΙΜΑ	
2	ΠΕΡΙΩΔΗΣ ΜΑΡΙΝΟΣ	
3	ΛΕΙΦΙΩΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ	
4	Κυρίκος Κυρίκος	
5	Κυρίκος Οδυσσεύς	
6	ΚΑΝΑΤΣΙΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΛΛΙΩΚΗ	
7	ΤΣΟΜΠΑΝΟΥΦΩΣ ΙΣΑΝΝΗΣ	
8	ΚΑΡΑΦΟΤΙΟΥ ΠΑΡΑΣΚΩΗ	
9	ΑΠΟΠΟΥΛΟΥ ΠΕΛΑΓΙΑ	

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

D 4.2.1- ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ 23-24-25 /11/2023

ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ:

1. Οδηγός προώθησης και μάρκετινγκ
2. Μελέτη υποβάθρου και προοπτικών οικόπεχιας
3. Νομική οντότητα - σχέδιο καταστατικού
4. Εξαγωγές προϊόντων - οδηγός
5. Μητρώο οικόπεχιας - οδηγός
6. Πώς να ξεκινήσω την δική μου επιχείρηση
7. Οδηγός ορθής πρακτικής οικόπεχιακής παρασκευής







A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
20	ΕΑΡΑΘΕΛΑΞΗΣ ΙΑΣΩΝΑΣ - ΜΑΡΙΑΣ	
11	Παυλίνα Τσιλιανού	
19	Παυλίνα Τσιλιανού	
13	Νικόλαος Διδιοπουλός	
14	Βιολέττα Διδιοπουλός	
15	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗΣ ΜΑΡΙΝΑ	
16	Ραυτοπούλος Νίκος	
17	Παυλίνα Τσιλιανού	
18	Κυριακή Νικολαΐδου	ΚΝ Νικολαΐδου

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

D 4.2.1- ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ 23-24-25 /11/2023

ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ:

1. Οδηγός προώθησης και μάρκετινγκ
2. Μελέτη υποβάθρου και προοπτικών οικόπεχιας
3. Νομική οντότητα - σχέδιο καταστατικού
4. Εξαγωγές προϊόντων - οδηγός
5. Μητρώο οικόπεχιας -οδηγός
6. Πώς να ξεκινήσω την δική μου επιχείρηση
7. Οδηγός ορθής πρακτικής οικόπεχιακής παρασκευής

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
19	Κατωώνη Μαρίνα	
20	Τζίδιος Κωνσταντίνος	
21	Καροθιαννης Χρυσος	
22	Χατζημοσφολε Κυριακη	
23	Τσοκαδωκη Κικη	
24	Ανακωσταδης Κωνσταντος	

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 – ΛΙΣΤΑ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ



QUALFARM
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
23/11/2023 ΗΜΕΡΑ 1Η
D4.2.1-ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ -ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΑΓΡΟΤΩΝ ΣΕ
ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
2		ΓΚΑΙΩΔΑΖΗ	ΧΡΙΣΟΚΛΑ	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6987950410	
2	ΑΠΘ	Κουρκουράς Γεωργίου	Τμήμα Μορφωτικής Πολιτικής & Επιστήμης	6947024571	idoukoul@ mbp.duth.gr	
3		ΖΕΡΝΩΤΗΣ ΜΑΡΙΝΟΣ	ΚΙΡΚΗ	6986852462		
4		ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΚΙΡΚΗ	11		
5		ΚΑΛΛΙΝΙΚΗ ΚΑΛΛΙΝΙΚΗ	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6977413953	kalliniki_@ajgoulo.gr	
6		Κυρίκος Κυρίκος	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6977000005	kyrikos@ajgoulo.gr	
7		Οδυσσεύς Κυρίκος	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6977000005		
8	ΑΣΚΕΣ ΣΥΓΧΡΑΤΗΤΩΝ ΚΕΝΤΡΙΑ	Τζιβόρα Βεζυράκη	Αλεξανδρούπολη	6938240476	dotziro@ gmail.com	
9	ΨΟΜΠΑΝΑΝΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ	ΠΟΜΠΑΝΟΥΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΑΣ/ΠΟΛΗ	6947592993	itsompananias@ gmail.com	

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
21	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΑΛΟΠΟΥΛΟΥ	ΑΛΟΠΟΥΛΟΥ ΓΕΛΑΣΙΑ	ΜΑΚΡΗ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6934665559	ktimaiasanos@ gmail.com	
22	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΨΟΜΠΑΝΑΝΙΑ	ΚΑΡΑΦΕΣΙΑ ΠΑΡΑΓΕΣΙΑ	ΟΡΕΓΙΔΑ ΕΒΡΟΣ	6951739603	vivikarafetis@ gmail.com	
23	ΡΙΕΤΣΧΝΙΑ ΑΛΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΑΡΑΒΑΝΑΣΗΣ ΙΑΣΟΝΑΣ-ΜΑΡΙΟΣ	ΜΑΚΡΗ ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6970000005	ktimaiasanos@ gmail.com	
24		Παπαγιάννης Σωτήρης	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6977000005	sofia-papagianni@ gmail.com	
25		ΠΑΣΧΑΛΙΔΟΥ ΖΑΦΗΡΟΥΛΗ	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6973826445		
16	ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ	ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΔΗΜΟΣΘΕΗΣ	Αλεξανδρούπολη	6948238376	dkarag@prismaregion.gr	
17	ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΤΗΝΥΚΡΕΦΙΑ	ΒΙΟΝΤΖΑ ΣΥΣΤΡΟΜΗ	Α.Μ.Ι.Δ.Μ.	6909537128	bioldas@ gmail.com	
18	ΕΒΡΟΣ ΧΕΛΣΟΜΑΧΕΣ	Ορίων Χατζηγιάννης	Φούρνοι	6946290445	katzenar@ gmail.com	

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
29	Προϊόντα	Τζώμα Αθανάσιος	Μαχαράμ 11	693244321	tzomas.thomas@gmail.com	
30	ΟΡΚΟΤΕΛΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΝΩΝ	Πορτοκαλιώτη Βασιλεία	ΠΑΡΑΘΑΛΑΣΣΩ 5	644844622	v.11.porto@yaho.com	
31	ΙΔΙΩΤΗΣ	ΚΑΖΑΚΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ	ΚΡΑΡΩΝ 2	0973 827824		
32	Ανίκη Έργα	Βραχάνα Βασιλική	Προβραχά	95548807	thelavre@dimas.gov.gr	
33	Σ.Μ.Θ.	Χρυσός Ευφροσύνη	ΒΙ.ΠΕ. Κομοτηνή	697767324	chrystos@zeoagro.com	
34	Ανίκη Έργα	Κασιώτη Ευδοκία	Προβραχά	95548800	bkasoti@dimas.gov.gr	
35	ΖΕΩΑΓΡΟΤΗΤΑ	Ραπτοπούλη Μαρία	ΑΔΑΝΔ	697303510	zeoagro@zeoagro.com	
36	Faos Super foods	Κοσιάνη Νικόφιλος	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	6982125198	info@faos.superfoods.com	
37	Ιδιώτης	Κασιώτη Μαρίνα	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	6944021351	katswili@gmail.com	

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
38	Αγροί	Τέλιος Κωνσταντίνος	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	6977481076	evrosnms@gmail.com	
39	Αγροί	Καραγιάννη Χρύση	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	6977970169		
30	Οινοπαραγωγή	Χατζικώστα Κυριακή	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	6974119186	katzi@winery.com	
31	ΦΟΡΕΑΣ	Κική Τζακαρίδου	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	6974632222	kiki@winery.com	
32		Οικονομική	ΑΓΕΙ/ΠΟΛΗ	692229000		
33						
34						
35						
36						
37						

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
2	ΣΚΑΤΙΘΑΖΖΗ	ΧΡΥΣΟΝΑ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗΣ	698795040		
2		Κυρίκος Κυριάκος	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗΣ	6977908002	kyrikylinos@skatithozzi.gr	
3		Κυρίκος Στέφανος	ΚΥΚΛΟΣ ΟΔΥΣΣΕΑΣ	6980000000	stefanos@cyclosodysseas.gr	
4		Ζερυδης Μαρinos	ΚΙΡΚΗ ΕΒΡΟΥ	698685242		
5		Ιβελιφιδου Δημητρη	ΚΙΡΚΗ ΕΒΡΟΥ	11		
6		ΚΑΛΛΙΝΙΚΗ ΚΑΜΙΝΙΩΤΗ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6977413953	kalliniki.k@alexpoli.gr	
7	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΤΣΟΜΠΑΝΟΠΟΥΛΟΥ	ΤΣΟΜΠΑΝΟΠΟΥΛΟΥ ΙΩΑΝΝΑ	ΑΣΠΟΝΟΡΕΙ ΕΒΡΟΥ	6947595913	itsompanouidis@tsompanouidis.gr	
8	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΑΠΟΠΟΥΛΟΥ	ΑΠΟΠΟΥΛΟΥ ΠΕΛΑΓΙΑ	ΜΑΚΡΗ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6934665558	ktimacassou@gmail.com	
9	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΤΣΟΜΠΑΝΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΑΡΑΒΕΤΙΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ ΕΒΡΟΥ	6951739603	viv.karavetiou@yeshoo.gr	

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
10	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΑΠΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΑΡΑΘΑΝΑΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ - ΜΑΡΙΟΣ	ΜΑΚΡΗ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗΣ	6970655589	ktimacassou@gmail.com	
11		Μουσι κω Σοφια	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	697473415	mosikou.sofia@gmail.com	
12		Παναγιωτα Δυε	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6473826115	dye-panajioti	
13		Δημητρη Ζητω	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6473826115		
14	ΚΟΙΝΕΣ	Βιολεττα Σμαγ	Ν.Χιδω	6905531128	biolietta	
15	ΣΥΡΑΒΕ	ΟΡΕΣΤΗ ΧΑΡΑΒΕ	Φυδω	6946280455	hateros@orestischarabes.gr	
16	Ανθης Γρηγο	Βραχιλοβλαχου	Προφραγες	6954200002	thalanis@brachiloblahou.gr	
17	ΙΔΙΟΤΗΣ	Κοζίκου Γιώργη	Κροβυλιω 2	697387787		
18	Ανθης Γρηγο	Κα Σίμος Γρηγο	Προφραγες	6954200000	hateros@dimosgr	

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
19	ΕΛΕΥΤΕΡΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΤΗ	Πορτοκαλιώτη ΒΑΣΙΛΕΙΩΤ	ΠΛΗΤΗΘΟΝΙΣΤΑ 5	6948846228	b.11.porto@yahoο.com	
20	ΖΕΟΑΓΡΟΤΗΜΑ	Παύλος Παύλος Νίκος	Αγία Λαύρα	6973035110	zcoagrobtua@gmail.com	
21	ΑΣΤΕΡ ΣΥΝΦΩΤΗΤΙΚΑ ΚΕΦΑΛΙΑ	Θεοδώρα Τυλιόπουλη	3ο χλμ. Αλεξ/πολης Συνορών	6931260474	dotziw@gmail.com	
22	Faos Superfoods	Κυριακή Νικολαΐδου	ΑΓΕΞ/ΠΟΛΗ	6982125198	info@faosuperfoods.com	
23	Ιδρύσεως	Κατερίνα Μαρίνα	Αλεξ/πολη	6944021351	katwiniki@gmail.com	
24	Αφύπνως	ΚΕΜΠΑΡΕ ΙΣΩΝΙΩΤ	Είρη	6977480071	Evraim41@gmail.com	
25	Γεωπόρος	ΧΑΤΖΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ	Αλεξ/πολη	6947427771	d.katzidis@yadou.gr	
26	Αφύπνως	Κερασιανή Χουλιώτη	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6977970699		
27	Οίνοςπαράγωγος	Κατερίνα Κερασιανή	Αλεξ/πολη	697419186	kerassiani@yadou.gr	

A/A	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
28		Τομασάκης Κίκα				
29		Ανδρέας Αλεξ/πολης	ΑΝΕΞ/ΠΟΛΗ	6931260474		

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

Α/Α	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1	ΓΚΑΙΛΑΤΖΗ	ΧΡΙΣΤΟΚΛΑ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΙΣ	6987952410		
2		ΖΕΡΩΔΗΣ ΜΑΡΙΩΣ	ΚΙΡΚΗ	6986852462		
3		ΙΩΑΝΝΗΝΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ	ΚΙΡΚΗ	"		
4		ΚΑΝΑΤΣΙΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΛΛΙΝΙΚΗ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6977413953	kalliniki_k@yahoo.gr	
5		ΚΩΣΤΟΣ ΚΥΡΙΑΟΣ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6972908205	kyriacosk@evros.gov.gr	
6		ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΩΣΤΟΣ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6971708805		
7	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΤΣΟΜΠΑΛΑΝΤΣΗΣ	ΤΣΟΜΠΑΛΑΝΤΣΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΑΣΠΡΟΝΟΧΗ ΣΕΡΑ	6947525213	itsompanadits@yahoo.gr	
8		ΚΑΡΑΦΕΤΙΟΥ ΠΑΡΑΣΚΗ	ΟΡΕΣΤΑΔΑ	6951739603	viv.karafetia@yahoo.gr	
9	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΑΙΛΙΟΠΟΥΛΟΥ	ΑΙΛΙΟΠΟΥΛΟΥ ΔΕΛΑΣΙΑ	ΜΑΚΡΗ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6934665559	ktimaisosmos@gmail.com	

Α/Α	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
10	ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΑΙΛΙΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΑΡΑΘΑΝΑΣΗΣ ΙΑΣΟΝΑΣ-ΜΑΡΙΟΣ	ΜΑΚΡΗ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	6970655983	ktimaisosmos@gmail.com	
11		ΝΟΥΡΖΙ ΙΣΜΗ	ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ	697473495	nourezi.desio@gmail.com	
12		Παναγιωτίδης	ΑΝΤ/ΠΟΛΗ	6973282111	pana-fermya	
13		ΠΥΡΑΚΗ ΔΟΥΡΖΗ	ΑΙΓΕΑΝΟΠΟΛΗ	6973826145		
14	ΚΟΙΝΩΝΙΑ	ΒΙΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΝΑΪΝΗ	690957127	biodkastasi	
15	ΣΥΜΒΟΥΣ	ΟΡΕΣΤΗΣ ΧΑΤΣΟΠΟΥΛΟΣ	ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ	6946280455	horosmos@otoneg	
16	Δημόσια Επιχείρηση Α.Ε.	Βραχιώτης	Προβακωνιά	955409090	thelias@dimosios	
17	ΔΙΟΤΗΣ	ΚΑΖΑΚΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ	ΚΡΑΦΥΛΙΝ 2	6973877877		
18	Δημόσια Επιχείρηση Α.Ε.	Καζακός	Προβακωνιά	955409090	bkazacos@dimosios	

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

Α/Α	ΦΟΡΕΑΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	EMAIL	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
19	ΦΙΛΙΠΠΕΤΕΧΝΙΑ ΠΟΡΤΟΥΚΑΛΙΑ	ΠΟΡΤΟΥΚΑΛΙΑ ΔΗΖ ΒΑΣΙΛΙΔΟΥ	ΠΑΠΑΦΩΛΩΣ 5	6948946228	bill.porto@ ...yanoe.com	
20	ΣΦΟΔΡΟΧΩΜΑ	Ραυτίου Νίκα	Αδαμίου	6973079110	zeosagrochom@ ...@gmail.com	
21	ΑΣΚΕΤΕ ΣΥΝΦΙΛΙΟΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ	Τζιβάρια Θεόδωρα	3ο κτ. Αλεξάνδρου- Δούβαν	6937240474	tzivaribh@ yorkoo.gr	
22	Faos Superfoods	Κυριακή Νικολαΐδου	ΑΓΓΕΣΙΝΟΤΗ	6982125198	faosinfo@ faosuperfoods.com	
23	ΙΔΙΩΤΕΣ	Κατσώνη Μαρίνα	ΑΓΓΕΙΛΗ	6944021351	katsoni@ ...@gmail.com	
24	ΑΓΡΟΤΕΣ	ΚΑΔΙΑΡΜΑΡΕΑ ΜΑΡΙΑ	ΛΕΙΠΤΩ	6977480071	...@gmail.com	
25	ΑΓΡΟΤΕΣ	Καρυδάνη Χρυσή	ΑΣΕΣ/ΝΟΣ	6977471699	...@gmail.com	
26	ΟΙΝΟΠΡΟΔΟΥΣ	Λετσιοπούλα Χρυσή	ΑΓΓΕΙΛΗ	6974118186	heltziou@ ...@gmail.com	
27	ΔΗΜΟΣ	Τσοτσουλάκη Ελίνα	ΑΣΕΣ/ΝΟΣ	697463222	...@gmail.com	

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020». Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 – ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΕΙΣΗΓΗΤΩΝ

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας «INTERREGV-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».
Το περιεχόμενο αυτού είναι αποκλειστικά ευθύνη της Δημοσυνεταιριστικής Εβρος Α.Ε. και σε καμία περίπτωση δεν εκφράζει τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχουσών χωρών, της Διαχειριστικής Αρχής και της Κοινής Γραμματείας.

Interreg
Greece-Bulgaria
QUALFARM
European Regional Development Fund



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.





**Support of Entrepreneurship in the Field of
InHouse Processing of Quality Farm Products
in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan
and Kardzhali**

**Ακρωνύμιο
«QUALFARM»**

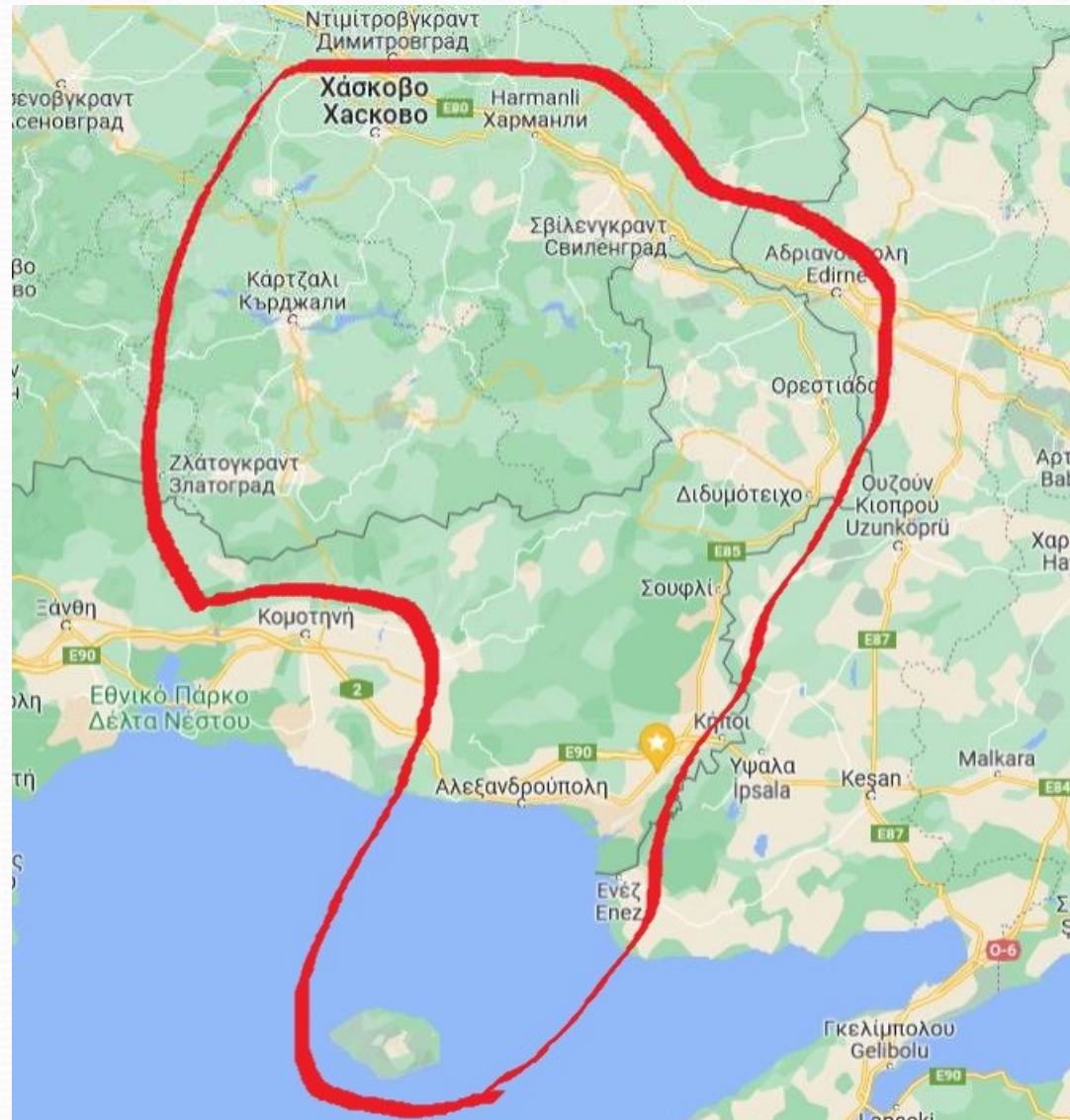
QUALFARM

Το έργο **QUALFARM** αφορά την συνεργασία εταιρών από την Ελλάδα και τη Βουλγαρία.

Η περιοχή παρέμβασης του προγράμματος, Έβρος, Χάσκοβο και Κιρκοβο είναι μια αγροτική περιοχή με πλούσια βιοποικιλότητα και αγροτική δραστηριότητα, που ευνοεί σημαντικά την ανάπτυξη της Οικοτεχνίας.

Περιοχή Εφαρμογής Προγράμματος

Διασυνοριακή περιοχή
Έβρου, Χασκόβου,
Ζλατογκραντ,
Κιρκοβου



QUALFARM

Η ιδέα του Έργου και η εταιρική σχέση αναπτύχθηκαν με βάση την εμπειρία των Αναπτυξιακών φορέων που συμμετέχουν στο έργο, οι οποίοι έδειξαν ότι η επιχειρηματικότητα στις αγροτικές περιοχές παρεμποδίζεται από ορισμένα κοινά προβλήματα:

1. Δυσκολίες στην απόκτηση χρηματοδότησης.
2. Περιορισμένη πρόσβαση των επιχειρηματιών στην επιχειρηματική τεχνογνωσία.
3. Περιορισμένη πρόσβαση σε πληροφορίες και επαφές.
4. Έλλειψη υπηρεσιών υποστήριξης.
5. Έλλειψη πρόσβασης/τεχνογνωσίας σχετικά με τεχνολογίες εξοικονόμησης κόστους και
6. Ανεπαρκείς δεξιότητες.

Στόχος του QUALFARM

Ο γενικός στόχος του έργου είναι:

«η εκκίνηση καινοτόμας επιχειρηματικότητας στον τομέα της ποιοτικής επεξεργασίας αγροτικών προϊόντων, με έμφαση στην οικοτεχνία (φάρμες, μικροεργαστήρια)».



Δράσεις QUALFARM



Παροχή υπηρεσιών καθοδήγησης για καινοτόμες διαδικασίες οικοτεχνίας.

Δημιουργήθηκε γραφείο στην έδρα της εταιρείας στον Προβατώνα το οποίο συμβουλεύει και καθοδηγεί κάθε ενδιαφερόμενο:

- στην δημιουργία οικοτεχνίας.**
- στην δημιουργία μεταποιητικής μονάδας.**
- ενημερώνει για τα διαθέσιμα ευρωπαϊκά προγράμματα.**
- συμβουλεύει επιχειρήσεις σε θέματα προώθησης, παραγωγικότητας και βελτίωσης ποιότητας.**

Τοπικό σεμινάριο Ευαισθητοποίησης

Διοργανώθηκε τοπικό σεμινάριο ευαισθητοποίησης στις 17/7/2023 στην Αλεξανδρούπολη όπου παρουσιάστηκαν στους συμμετέχοντες θέματα :

- Πως ξεκινώ την δική μου οικοτεχνία
- Η σημασία της ανάδειξης της τοπικής γαστρονομίας
- Αγροτική παραγωγή τροφίμων






Δημιουργία βάσης δεδομένων παραγωγών Έβρου

- Καταγράφονται στοιχεία παραγωγών
- Καλλιέργειες
- Προϊόντα μεταποίησης
- Μελλοντικές ανάγκες
- Επενδυτικές ανάγκες

A screenshot of a web-based data entry form titled 'Symphytum'. The form is organized into several sections with labels in Greek. At the top, there are fields for 'ID' (10), 'ΤΣΙΛΟΥΣΙΔΟΥ ΣΕΒΑΣΤΗ (ΚΑΛΑΙΤΖΙΔΗΣ ΣΤΑΘΗΣ)', a phone number (6974964034 6944735119), and an email (lfeherbsgr@gmail.com). Below this are fields for 'ΕΔΡΑ' (Νηφο), 'ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ' (https://www.facebook.com/lfeherbs/1locale=el_GR), and 'ΣΕΛΙΔΑ Facebook'. The 'ΠΟΤΕ ΓΑΦΗΚΑΤΕ ΣΤΟ ΚΗΜΟ' section has an empty input field. The 'ΤΙ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΕ' section contains the text 'Αρωματικά φυτά, Σποδόχορτο, Βάλαμο, Μείγμα βοτάνων, ιπποφαές, Τσίλι του βουνού, κλπ'. The 'ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ' section contains 'Αρωματικά φυτά, Σποδόχορτο, Βάλαμο, Μείγμα βοτάνων, ιπποφαές, Τσίλι του βουνού, οσπώνια αρωματικά'. The 'ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΝΑ ΠΡΟΪΟΝ' section has an empty input field. The 'ΠΟΥ ΠΩΝΑΙΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ' section has 'Σε όλη την Ελλάδα' and a checked 'ΕΣΑΓΩΓΕΣ' checkbox. The 'ΜΕ ΠΟΙΟ ΤΡΟΠΟ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ:' section has 'Διαδίκτυο, πορτα πορτα φίλοι και γνωστοί καταστήματα', and the 'ΠΟΥ ΕΣΑΓΕΙ:' section has 'Ειθέρια Γερμανία'. The 'ΚΤΗΡΙΑΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ:' and 'ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΤΕ:' sections have empty input fields. The 'ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ' section has an empty input field. At the bottom, there are fields for 'ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ', 'ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΩΝ ΝΟΙΚΟΚΥΡΙ', 'ΑΝΗΛΙΚΑ ΜΕΛΗ', and 'ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ'. On the right side of the form, there is a 'ΠΑΡΑΓΟΓΟΣ' section with a photo of two men standing behind a table of products. Below this are four small images labeled 'ΠΡΟΪΟΝ 1', 'ΠΡΟΪΟΝ 2', 'ΠΡΟΪΟΝ 3', and 'ΠΡΟΪΟΝ 4', each showing different types of dried herbs or products.

Μελέτη «Υπόβαθρο και Προοπτικές Οικοτεχνίας στην Διασυνοριακή περιοχή Ελλάδας Βουλγαρίας»

Interreg 
Greece-Bulgaria
QUALFARM 
Interregional Partnership








ΕΡΕΥΝΑ-ΜΕΛΕΤΗ
ΥΠΟΒΑΘΡΟ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ
ΣΤΗ ΔΙΑΣΥΝΟΡΙΑΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΒΟΥΛΓΑΡΙΑΣ

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020».

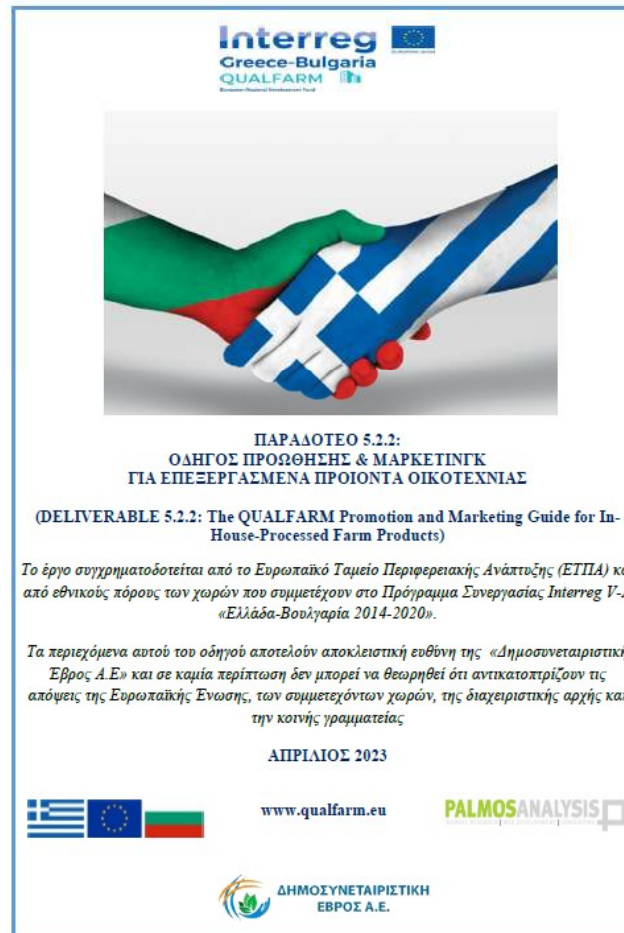
Τα περιεχόμενα αυτού του οδηγού αποτελούν αποκλειστική ευθύνη της «Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε» και σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι αντικατοπτρίζουν τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχόντων χωρών, της διαχειριστικής αρχής και την κοινή γραμματεία»


ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2023


   www.qualfarm.eu **PALMOS ANALYSIS** 

 **ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ**
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.

Δημιουργία Οδηγού Προώθησης και Μάρκετινγκ



Interreg 
Greece-Bulgaria
QUALFARM 
European Regional Development Fund




ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 5.2.2:
ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ & ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
ΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ

(DELIVERABLE 5.2.2: The QUALFARM Promotion and Marketing Guide for In-House-Processed Farm Products)

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020».

Τα περιεχόμενα αυτού του οδηγού αποτελούν αποκλειστική ευθύνη της «Δημοσυνεταιριστική Εβρος Α.Ε.» και σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι αντικατοπτρίζουν τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχόντων χωρών, της διαχειριστικής αρχής και την κοινή γραμματεία.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2023

   www.qualfarm.eu 

 **ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ**
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.

Δημιουργία διάφορων οδηγών για τους κατοίκους / αγρότες του Έβρου



Δημιουργία σχεδίου για την πολιτική επικοινωνίας του προγράμματος



ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 2.2.1 - ΣΧΕΔΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

(Deliverable 2.2.1 - The Project's Communication Policy)

του έργου:

"Support of Entrepreneurship in the Field of In-House Processing of
Quality Farm Products in the Districts of Evros, Haskovo, Smolyan
and Kardzhali" - "QUALFARM"

Με την συγχρηματοδότηση του Διασυνοριακού
Προγράμματος Συνεργασίας
Interreg V-A "Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020"

2023

Ταξίδι μελέτης στην περιοχή του Zlatograd (Βουλγαρία)

Στις 1 & 2 Νοεμβρίου 12μελής ομάδα παραγωγών του Έβρου επισκέφτηκε την περιοχή του Ζλάτογκραντ όπου γνώρισε παραγωγούς τοπικών προϊόντων και συζήτησε μαζί τους για προοπτικές του κλάδου, τα προβλήματα αλλά και το ενδεχόμενο συνεργασίας.



Επίσκεψη Βουλγάρων παραγωγών σε παραγωγικές μονάδες οικοτεχνίας στον Έβρο

Στις 24 και 25 Οκτωβρίου, είκοσι (20) παραγωγοί από την Βουλγαρία ξεναγήθηκαν σε οικοτεχνικές μονάδες στον Έβρο.



Προετοιμασία διασυνοριακού δικτύου QUALFARM

- Συντάχθηκε καταστατικό για την συνεργασία επιχειρήσεων από Ελλάδα και Βουλγαρία.
- Εκπονήθηκε επιχειρηματικό πλάνο του δικτύου για τον πρώτο χρόνο.

Interreg
Greece-Bulgaria
QUALFARM

ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.

Interreg
Greece-Bulgaria
QUALFARM

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 6.2.4: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΙΚΗΣ ΟΝΤΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΔΙΑΣΥΝΟΡΙΑΚΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ QUALFARM - ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ BUSINESSPLAN

DELIVERABLE 6.2.4: THE QUALFARM CROSS - BORDER NETWORK

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020»

Τα περιεχόμενα αυτού του οδηγού αποτελούν αποκλειστική ευθύνη της «Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε.» και σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι αντικατοπτρίζουν τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, των συμμετεχόντων χωρών, της διαχειριστικής αρχής και την κοινή γραμματεία.

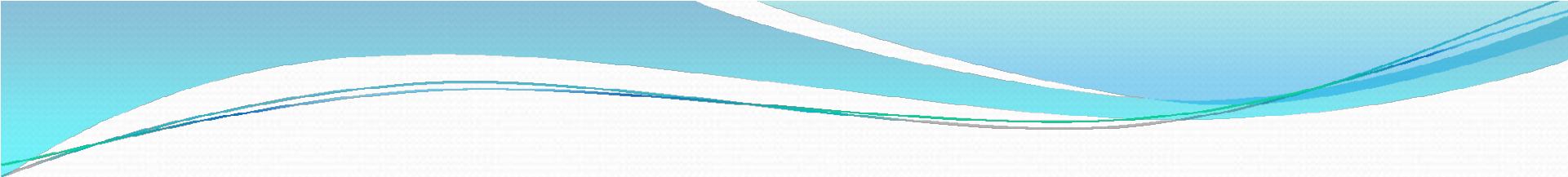
ΜΑΡΤΙΟΣ 2023

www.qualfarm.eu

PALMOS ANALYSIS

Δράσεις που έχουν δρομολογηθεί

- Κατάρτιση σε θέματα ποιότητας για μικρούς παραγωγούς και οικοτέχνες με στόχο την αναβάθμιση του επιπέδου της ανταγωνιστικότητας των προϊόντων τους.
- Κατάρτιση σε θέματα καινοτομία για μικρούς παραγωγούς και οικοτέχνες.
- Δημοσιεύσεις στο τύπο με στόχο την προβολή του έργου και την ενημέρωση ευαισθητοποίηση του κοινού για την συμμετοχή του στο πρόγραμμα.



Το έργο «**QUALFARM**» για την εξυπηρέτηση του σκοπού του έχει ιδρύσει τέσσερα (4) Γραφεία Υποστήριξης Επιχειρήσεων στις εγκαταστάσεις των αντίστοιχων εταίρων του προγράμματος που είναι:

1. Η Εταιρεία Έρευνας και Ανάπτυξης Βορείου Έβρου (Ελλάδα).
2. Η Δημοσυνεταιριστική Έβρος (Ελλάδα).
3. Το Χάσκοβο (Βουλγαρία).
4. Το Κίρκοβο (Βουλγαρία).

Προϋπολογισμός έργου

Προϋπολογισμός έργου: 669.227,00 ευρώ

Έλληνες εταίροι: 56%

Βούλγαροι εταίροι: 44%



Συμμετέχοντες Εταίροι



Εταιρεία Έρευνας και Ανάπτυξης Βορείου Έβρου Α.Ε



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



Δημοσυνεταιριστική Έβρος ΑΕ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Reconstruction and Development Union Association



Local action Group of Kirkovo – Zlatograd



Interreg



Greece-Bulgaria

QUALFARM



European Regional Development Fund

**Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής
Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από εθνικούς πόρους των χωρών που
συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-
Βουλγαρία 2014-2020»**



ΚΗΜΟ

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Οδηγός ορθής γεωργικής
πρακτικής του ΕΦΕΤ για τις
μονάδες τροφίμων οικοτεχνικής
παραγωγής

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Γ. ΡΑΠΤΗΣ

Γεωπόνος PhD

Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Έβρου

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ε το Ν. 4235/2014 και την ΥΑ 4912/120862/2015, όπως τροποποιήθηκε και
χύει, δίνεται η δυνατότητα στον επαγγελματία αγρότη και στα μέλη της
κογένειάς του να κάνουν παραγωγή τροφίμων, μεταποιώντας τα αγροτικά
οϊόντα δικής του παραγωγής. Τα τρόφιμα αυτά παρασκευάζονται στο χώρο
ς αγροτικής εκμετάλλευσης ή της αγροτικής κατοικίας, ο οποίος ονομάζεται
μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής (ή Οικοτεχνία).

ΣΚΟΠΟΣ

Ο σκοπός του Οδηγού Ορθής Πρακτικής για τις Μονάδες Τροφίμων Οικοτεχνικής Παρασκευής είναι να συμβάλλει στη συμμόρφωση με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής και να ευαισθητοποιήσει τους παραγωγούς που επιθυμούν να λειτουργήσουν Μονάδες Τροφίμων Οικοτεχνικής Παρασκευής, σχετικά με τις υποχρεώσεις τους ως προς τη νομοθεσία των τροφίμων.

Ο παρών οδηγός αφορά την παραγωγή των παρακάτω προϊόντων:

Προϊόντα δημητριακών π.χ. πλιγούρι, μπομπότα

Αρτοσκευάσματα π.χ. παξιμάδια, φρυγανιές, αρτίδια, σταφιδόψωμα, κριτσίνια, κουλούρια, λαγάνες, διπυρίτης άρτος (γαλέτα), φύλλο κρούστας, σφολιάτα, πίτες (αλμυρές και γλυκές)

Ζυμαρικά π.χ. τραχανάς, χυλοπίτες, λαζάνια, ξυνόχονδρος

Γλυκίσματα π.χ. χαλβάς με σιμιγδάλι, σάμαλι, ραβανί

Προϊόντα φυτικής προέλευσης με ή χωρίς γλυκαντικές ύλες, π.χ. Γλυκά κουταλιού, αρμέλαδες, κομπόστες, ζελέ φρούτων, γλυκά αλείμματα και γλυκές πάστες φρούτων και μηχανικών, φρουί γλασέ, πετιμέζι, μουσταλευριά, αμυγδαλωτά, εργολάβους, χαρουπόμελα
Προϊόντα από σουσάμι

- ΣΤ. Προϊόντα με extra παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα που έχουν προστεθεί αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αιθέρια έλαια, κ.α. σε συσκευασία έως δύο (2) λίτρα
- Ζ. Προϊόντα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι κα λάδι, επιτραπέζιες ελιές, πάστες ελιάς, τουρσιά, σάλτσες.
- Η. Αποξηραμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης φρούτα και λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, αρωματικά φυτά
- Θ. Προϊόντα με μέλι που έχουν προστεθεί ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, μαστίχα, κρόκος κ.α. τρόφιμα
- Ι. Λοιπά τρόφιμα, π.χ. ξύδι, χυμοί φρούτων και λαχανικών σε συσκευασία έως ενός (1) λίτρου.

- Ο συγκεκριμένος οδηγός ΔΕΝ καλύπτει:

- την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων όπως *τυρί, βούτυρο, γιαούρτι*, καθώς και προϊόντα που προκύπτουν από αυτά, καθότι ισχύουν οι απαιτήσεις και προϋποθέσεις της υπ. Αριθμ.

3724/162303/22-12-2014 ΚΥΑ (ΦΕΚ 3438/Β'/2014)

- την παραγωγή προϊόντων *σαπωνοποιίας από ελαιόλαδο*

Πενηθυμίζουμε ότι στα πλαίσια της οικοτεχνίας ΔΕΝ επιτρέπεται η παραγωγή προϊόντων τα οποία περιέχουν αλκοόλη.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΑΣ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ

Η έναρξη λειτουργίας μιας οικοτεχνίας για την παρασκευή τροφίμων, είναι πράγματι μια πρόκληση η οποία μπορεί να υποστηρίξει το αγροτικό εισόδημα και την αγροτική οικογένεια. Όμως, μια τέτοια πρωτοβουλία θα πρέπει να ληφθεί μόνο από όσους είναι αποφασισμένοι να κρατούν ένα υψηλό επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας για τα παραγόμενα τρόφιμα.

Παρασκευάζοντας τρόφιμα σε επίπεδο οικοτεχνίας είναι κάτι πολύ σοβαρότερο από το να διατηρούμε τρόφιμα απλά για την οικογένειά μας.

Υπεύθυνος μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής: Όπως ορίζεται και στην ΥΑ, ο νομικά υπεύθυνος της οικοτεχνίας είναι ο επαγγελματίας αγρότης. **ΠΡΟΣΟΧΗ**, η ευθύνη η οποία φέρει είναι κάτι πολύ περισσότερο από την αγροτική του ιδιότητα, είναι δηλαδή ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων.

Οφείλει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας των τροφίμων και κυρίως έχει την πρωταρχική ευθύνη για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει και διαθέτει στην αγορά.

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή, είναι υποχρέωση όλων των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων. Όλοι όσοι ασχολούνται με τη διαχείριση τροφίμων (από την παρασκευή έως τη διάθεση), συμβάλουν στην ασφάλεια των τροφίμων, ώστε να μην προκαλούνται ανεπιθύμητες ενέργειες στους καταναλωτές.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. ΥΠΟΔΟΜΗ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ για το ΧΩΡΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο χώρος παρασκευής των τροφίμων μπορεί να είναι είτε κάποιος χώρος στην αγροτική εκμετάλλευση, είτε ακόμα και η οικιακή κουζίνα. Οι οικιακές κουζίνες δε σημαίνει απαραίτητα ότι είναι κατάλληλες για παρασκευή τροφίμων για επαγγελματική χρήση. Σε κάθε περίπτωση όμως, η υποδομή του χώρου πρέπει να είναι τέτοια έτσι ώστε να παρεμποδίζεται η επιμόλυνση του παραγόμενου τροφίμου. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να τηρούνται τα παρακάτω:

Είναι σημαντικό οι ποσότητες οι οποίες επεξεργάζονται για την παρασκευή τροφίμων να μην ξεπερνούν τη δυνατότητα του συγκεκριμένου χώρου

Ο χώρος θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς ώστε να αποφεύγεται η συγκέντρωση υδρατμών ή ανάπτυξη μούχλας.

Τα παράθυρα θα πρέπει να έχουν σίτες για την αποφυγή εισόδου εντόμων

Δεν υπάρχουν οικόσιτα, κατοικίδια ζώα εντός του χώρου παρασκευής τροφίμων.

Επίσης, κατά τη διάρκεια παρασκευής τροφίμων οικοτεχνίας, πρόσβαση θα πρέπει να έχουν μόνο όσοι εργάζονται για το σκοπό αυτό (π.χ. αποφυγή εισόδου σε παιδιά και επισκέπτες).

Οι τοίχοι, τα πατώματα, τα ντουλάπια, οι επιφάνειες (π.χ. πάγκοι, νεροχύτες) καθώς και ο εξοπλισμός (π.χ. μαχαίρια, μαγειρικά σκεύη) πρέπει να είναι από υλικά που μπορούν εύκολα να καθαριστούν και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Οι επιφάνειες οι οποίες έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (επιφάνειες εργασίας, επιφάνειες κοπής) θα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Η κλασική υποδομή της οικιακής κουζίνας μπορεί να είναι ικανοποιητική εάν διατηρείται καθαρή και σε καλή κατάσταση συντήρησης

Υπαρξη ικανοποιητικού αποθηκευτικού χώρου, τόσο για ξηρά τρόφιμα όσο και για τρόφιμα που διατηρούνται υπό ψύξη και κατάψυξη.

Προτείνεται η ύπαρξη διαφορετικών ραφιών-ντουλαπιών για τρόφιμα ιδιωτικής κατανάλωσης και για τα τρόφιμα οικοτεχνίας, ή τουλάχιστον νοητός διαχωρισμός εντός του αποθηκευτικού χώρου για τρόφιμα ιδιωτικής κατανάλωσης και τρόφιμα οικοτεχνίας

Θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος ώστε να αποφεύγεται το άναρχο στοίβαγμα. Επίσης, το ψυγείο δεν πρέπει να υπερφορτώνεται ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του.

2. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ, ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ

Στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα συχνά συναντώνται κάποιοι βλαβεροί οργανισμοί όπως τρωκτικά, έντομα και πουλιά. Η είσοδος και η παρουσία τους θα πρέπει να αποτρέπεται διότι αφενός καταστρέφουν τα τρόφιμα και αφετέρου δυνητικά μπορεί να μεταφέρουν και να μεταδώσουν ασθένειες στον άνθρωπο.

Στη συνέχεια, παρατίθενται οδηγίες για την πρόληψη του εν λόγω προβλήματος:

Φροντίστε ώστε οι πόρτες και τα παράθυρα να παραμένουν κλειστά ή να έχουν σήτες. Τυχόν φθορές και ανοίγματα πρέπει να επισκευάζονται άμεσα.

Διατηρείτε όλους τους χώρους σχολαστικά καθαρούς, δίνοντας σημασία σε λεπτομέρειες, καθαρίζοντας τις γωνίες, τις αποχετεύσεις και τις σχισμές.

Απομακρύνετε τα απορρίμματα από τους χώρους των τροφίμων και αδειάζετε, καθαρίζετε και απολυμαίνετε τους κάδους των απορριμμάτων τακτικά.

Λήψη μέτρων πρόληψης και καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών.

Ευστήνεται η χρήση μηχανικών παγίδων σύλληψης. Δεν χρησιμοποιούνται χημικά σκευάσματα στον χώρο κατά τη διάρκεια παρασκευής, ούτε σε αποθηκευτικούς χώρους με τρόφιμα.

Κατά τη χρήση σκευασμάτων, ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες χρήσης.

Επαναφέρετε τα τρόφιμα στο χώρο όταν παρέλθει το προτεινόμενο χρονικό διάστημα που αναγράφεται στις οδηγίες του σκευάσματος.

Πηρείτε αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονίας όπου αναφέρονται οι εφαρμογές που έχουν γίνει, τα ευρήματα από τις παγίδες και σε ποια σημεία έχουν τοποθετηθεί αυτές.

Μην τοποθετείτε τίποτε στο πάτωμα αλλά μόνο πάνω σε ράφια ή παλέτες.

Ελέγχετε τα αποθηκευμένα τρόφιμα για ίχνη από έντομα και τρωκτικά.

3. ΖΗΤΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ

Για τα αγροτικά προϊόντα ίδιας παραγωγής:

Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να έχουν τα «φυσιολογικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά» (χρώμα, εμφάνιση, οσμή κλπ), μετά από μακροσκοπικό Έλεγχο

Προϊόντα με ανεπιθύμητες οσμές (όπως για παράδειγμα από χημικές ουσίες ή καύσιμα) σημάδια αλλοίωσης (μούχλα ή σήψη) ή μόλυνσης πρέπει να απομακρύνονται.

Προτού χρησιμοποιηθούν για επεξεργασία, απαιτείται η απομάκρυνση των ακαθαρσιών (π.χ. χώματα και άλλες ξένες ύλες), η διαλογή για την απόρριψη όσων παρουσιάζουν αλλοιώσεις, σκώληκες και άλλα μειονεκτήματα..

Τα φρούτα και τα λαχανικά πλένονται επιμελώς κάτω από τρεχούμενο νερό, ώστε να απομακρυνθούν το χώμα και άλλοι ρύποι, πριν από την κοπή, το μαγείρεμα ή την ανάμειξη με άλλα συστατικά

Ειδικότερα για φυλλώδη λαχανικά, όπως το μαρούλι και το σπανάκι, τα εξωτερικά φύλλα απομακρύνονται, ενώ τα υπόλοιπα πλένονται επιμελώς.

Κατά την παρασκευή των προϊόντων, δε χρησιμοποιούνται επιφάνειες οι οποίες έχουν εκτεθεί σε ωμό κρέας και κοτόπουλο. Τα εργαλεία και οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν τη χρήση.

Τα άλευρα θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από έντομα, σκώληκες και καλά κοσκινισμένα για απομάκρυνση ξένων υλών.

Για τα αποξηραμένα προϊόντα

- Σε περίπτωση φυσικού τρόπου αποξήρανσης, θα πρέπει το προϊόν να τοποθετείται πάνω σε καθαρές, υπερυψωμένες επιφάνειες ή να κρέμονται κάτω από στεγανά στέγαστρα και επ' ουδενί να μην είναι σε απευθείας επαφή με το έδαφος. Η επιφάνεια της ξήρανσης θα πρέπει να είναι προστατευμένη από επαφή με ανεπιθύμητους εχθρούς ή ζώα. Τα ξηρά φρούτα ή βότανα συνιστάται να αναστρέφονται με επιμέλεια, ώστε όλη η επιφάνεια αυτών να εκτίθεται στον ήλιο προκειμένου να αποβληθεί το μέγιστο ποσοστό της υγρασίας.

- **Για τα θερμικά επεξεργασμένα** τρόφιμα (με ψήσιμο, βράσιμο) θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στη σχολαστικότητα της τήρησης του χρόνου και της θερμοκρασίας στην οποία επεξεργάζονται. Το στάδιο αυτό εξυγιαίνει σε μεγάλο βαθμό το προϊόν, όμως θα πρέπει να δοθεί εξίσου μεγάλη προσοχή στους μετέπειτα χειρισμούς, όπως π.χ. κατά την πλήρωση των περιεκτών. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γυάλινων περιεκτών, αυτοί θα πρέπει να είναι καινούριοι, καθαροί και να υφίστανται ικανοποιητική θερμική επεξεργασία (πριν ή μετά την πλήρωσή τους).

Φροντίζετε ώστε αυτά τα τρόφιμα να μην παραμένουν στην επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασιών (5-60° C) για πάνω από 4 ώρες. Προτείνεται, πριν το πέρας του χρονικού αυτού διαστήματος, να τοποθετείται το τελικό προϊόν στο ψυγείο.

Ποτέ όμως, μην τοποθετείτε ζεστό φαγητό στο ψυγείο: Με τον τρόπο αυτό μπορεί να αυξηθεί η εσωτερική θερμοκρασία του ψυγείου τόσο ώστε να θέσει σε κίνδυνο άλλα τρόφιμα. Σε ότι αφορά τα έλαια, θα πρέπει να είναι αποθηκευμένα σε συνθήκες οι οποίες δεν συντελούν στην υποβάθμισή τους. Απαιτείται να βρίσκονται σε χώρο δροσερό και μακριά από το φως.

Για τις λοιπές πρώτες ύλες:

Εκτός των αγροτικών προϊόντων ίδιας παραγωγής, χρησιμοποιούνται και άλλες πρώτες ύλες για την παραγωγή των προϊόντων οικοτεχνίας. Τα σημεία στα οποία πρέπει να δοθεί προσοχή είναι:

• Η συσκευασία των πρώτων υλών θα πρέπει να είναι ακέραια, καθαρή και χωρίς σημάδια αλλοιώσεων, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.

• Η αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης

• Η αποθήκευση των πρώτων υλών γίνεται υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Τα ξηρά προϊόντα αποθηκεύονται, σε κλειστούς περιέκτες, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου 20ο C) και σε ξηρό περιβάλλον. Τα προϊόντα ψύξης πρέπει να αποθηκεύονται σε 8 οC θερμοκρασίες 0-5ο C και τα προϊόντα κατάψυξης σε θερμοκρασία περί -18ο C και χαμηλότερα.

4. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για κάθε προϊόν το οποίο παράγετε θα πρέπει να έχετε καταγράψει τα στάδια παρασκευής, τα σημαντικότερα μέτρα τα οποία λαμβάνετε και τα οποία πρέπει να εφαρμοστούν. Καταγράψτε σε ένα οριζόντιο φύλλο εργασίας παραγωγής, τις δραστηριότητές σας. Κάτι τέτοιο θα βοηθήσει και εσάς για την οργάνωση παραγωγής σας και τις Αρμόδιες Αρχές οι οποίες μπορεί να κάνουν επίσημο έλεγχο.

Τακτικά σημεία που απαιτούν προσοχή από τον χειριστή:

Χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλα, καθαρά σκεύη και αποφεύγετε να προετοιμάζετε και να μεταφέρετε τα τρόφιμα με γυμνά χέρια.

Μην καθυστερείτε. Ο χειρισμός των τροφίμων, ιδίως αυτών που διατηρούνται υπό συνθήκες ψύξης και κατάψυξης, κατά την προετοιμασία πρέπει να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο σύντομος.

Κόψτε τα χέρια σας και τις επιφάνειες εργασίας τακτικά.

Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τους δίσκους κοπής/ τεμαχισμού, τα γυαλικά, τα σκεύη και τους πάγκους εργασίας διάμεσα της προετοιμασίας των διαφόρων τροφίμων.

Αποκαταστήστε τον εξοπλισμό και τα εργαλεία που έχουν φθαρεί ή δεν μπορούν να καθαριστούν.

Καθαρίζετε ότι χυθεί αμέσως και απομακρύνετε τα σκουπίδια και τα υπολείμματα τροφών τακτικά.

5. ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Το προσωπικό που εργάζεται σε μία επιχείρηση τροφίμων, μπορεί να αποτελεί την σημαντικότερη πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Είναι ηθική αλλά και νομική υποχρέωση των εργαζόμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων να φροντίζουν την καθαριότητά τους και την υγεία τους κατά τη διάρκεια της εργασίας τους.

Όσον αφορά το πιστοποιητικό υγείας το οποίο θα πρέπει να έχουν όσοι εργάζονται στην οικοτεχνία, η τήρηση κάποιων απλών κανόνων προστατεύει το τρόφιμο και τους καταναλωτές από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς. Συγκεκριμένα:

Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται σωστά με ζεστό νερό και σαπούνι και όχι επιπόλαια ή βιαστικά.

Το πλύσιμο των χεριών γίνεται απαραίτητα:

- πριν την επαφή με τα τρόφιμα
- μετά το χειρισμό ωμών τροφίμων
- όταν τα χέρια δείχνουν ακάθαρτα
- μετά από επίσκεψη στην τουαλέτα
- μετά από φτέρνισμα, βήξιμο
- μετά από επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το στόμα
- μετά από επαφή με σκουπίδια ή χημικά (καθαριστικά, απολυμαντικά)

Κατά την παρασκευή των τροφίμων όσοι εργάζονται πρέπει να φορούν καθαρή και κατάλληλη ενδυμασία

Τα νύχια διατηρούνται πάντα κομμένα, κοντά και καθαρά. Η βαφή των νυχιών και τα ψεύτικα προστιθέμενα νύχια μπορεί να αποκολληθούν και να μολύνουν τα τρόφιμα και γι αυτό απαγορεύονται.

- Τα μαλλιά πρέπει να είναι μαζεμένα και καλυμμένα Δεν πρέπει να φοράμε κοσμήματα ούτε έντονα αρώματα Δεν καπνίζουμε Φοράμε γάντια, εφόσον χρειάζεται
- Τυχόν πληγές πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο αυτοκόλλητο επίδεσμο, ώστε να αποφευχθεί η μόλυνση των τροφίμων με αίμα και μικροοργανισμούς
- Δεν βήχουμε πάνω από τρόφιμα, δεν βάζουμε το δάχτυλο στο στόμα/μύτη, δεν δοκιμάζουμε φαγητό με κουτάλι ή πιρούνι που έχει ξαναχρησιμοποιηθεί
- Δεν χειριζόμαστε τρόφιμα όταν είμαστε άρρωστοι (με εμετούς, διάρροιες, άλλες ιώσεις).

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΑ ΤΟ ΠΕΡΑΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

- Ο σωστός καθαρισμός και απολύμανση αποτελεί βασικό μέτρο για την προστασία επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Τοποθετείστε τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα στους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους (αποθήκες, ψυγεία, καταψύκτες κλπ).
- Σκεπάστε τα τρόφιμα που δεν είναι δυνατόν να απομακρυνθούν. Μην ξεκινήσετε την διαδικασία του καθαρισμού και απολύμανσης αν δεν έχετε βεβαιωθεί ότι όλα τα καθαρά σκεύη είναι αποθηκευμένα ή κατάλληλα προστατευμένα.

Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες ουσίες καθαρισμού, διαβάζοντας τις οδηγίες χρήσης τους προσεκτικά. Τα απορρυπαντικά και απολυμαντικά πρέπει να έχουν έγκριση των αρμοδίων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων. Τα δοχεία των παραπάνω ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα με το όνομά τους και με τις οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες δόσεις, και μην αναμιγνύετε τις χημικές ουσίες καθαρισμού μεταξύ τους. Ακολουθήστε την κατάλληλη δόση, χρησιμοποιείτε τα δοσομετρικά δοχεία και ποτέ τα δοχεία που μπορεί να χρησιμοποιηθούν για τρόφιμα. Μετά τη χρήση τους, τοποθετήστε τις χημικές ουσίες καθαρισμού μέσα σε καλάπες που κλειδώνουν. Πετάξτε τις άδειες, σπασμένες ή φθαρμένες συσκευασίες των απορρυπαντικών. Ποτέ μην αλλάζετε τις ετικέτες στις συσκευασίες των χημικών ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία καθαρισμού. Τα εργαλεία (βούρτσες, σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, κουβάδες κλπ) πρέπει να διατηρούνται καθαρά, απολυμασμένα και σε καλή κατάσταση και πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην "τραυματίζουν" τον εξοπλισμό (π.χ. συρμάτινες βούρτσες σε ανοξείδωτο εξοπλισμό), ούτε και να αφήνουν μικρά κομμάτια που μπορεί να επιμολύνουν το προϊόν. Αντικαταστήστε τις βούρτσες που έχουν φθορά ή σπασμένες άκρες, διότι υπάρχει κίνδυνος οι τρίχες τους να βρεθούν στα τρόφιμα.

Χρησιμοποιείτε διαφορετικά εργαλεία καθαρισμού ανάλογα με τις απαιτήσεις υγιεινής του χώρου (π.χ. διαφορετικοί κουβάδες και σφουγγαρίστρες για τις τουαλέτες, διαφορετικοί για την κουζίνα κλπ). Τα σφουγγαρίσματα που χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο σκευών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κανέναν άλλο λόγο. Οι βούρτσες και τα υπόλοιπα υλικά (βέτεξ κ.λπ.) για το καθάρισμα του νεροχύτη, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα των σκευών.

Χρησιμοποιείτε πάντα καθαρό πόσιμο νερό για την διαδικασία του καθαρισμού και το ξέπλυμα.

Καθαρίζετε τακτικά. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά κλπ), τα εργαλεία (μαχαίρια, σπάτουλες κλπ) και απολυμαίνετε τις επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα τρόφιμα (πάγκοι, επιφάνειες κοπής κλπ) και τον εξοπλισμό.

Καθαρίζετε σχολαστικά τους χώρους, τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια (πόμολα ψυγείου), τα ψηλά σημεία, τις γωνίες, τα αποχετευτικά κανάλια. Ξεκινήστε τον καθαρισμό από τα ψηλά προς τα χαμηλά σημεία των χώρων και του εξοπλισμού.

Απαγορεύεται να ψεκάζετε με απορρυπαντικά ή απολυμαντικά, επιφάνειες όπου υπάρχουν τρόφιμα.

Ξεπλένετε καλά. Μετά τη χρήση απορρυπαντικών ή απολυμαντικών ουσιών, ο εξοπλισμός, οι επιφάνειες και τα εργαλεία θα πρέπει να ξεπλένονται καλά με άφθονο νερό.

Μην επιτρέπετε να συσσωρεύονται απορρίμματα.

ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στα υλικά συσκευασίας. Αυτά δεν πρέπει να επιδρούν αρνητικά στα τρόφιμα επιμολύνοντάς τα με ουσίες που μεταφέρονται από αυτά στα τρόφιμα, προκαλώντας αλλοίωση στη σύνθεση του τροφίμου ή βλάβη στην ανθρώπινη υγεία.
- Σε περίπτωση που η προμήθεια τέτοιων υλικών γίνεται απευθείας από τη λιανική πώληση θα πρέπει να ελέγχεται η ύπαρξη πληροφοριών σχετικά με
 - Σήμανση καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα. Αυτή επισημαίνεται με τους ακόλουθους τρόπους:- τη φράση «για επαφή με τρόφιμα» ή
 - - ειδική ένδειξη σχετικά με τη χρήση τους, όπως «μηχανή του καφέ», «φιάλη κρασιού», «κουτάλι σούπας»
 - Οδηγίες χρήσης όπου απαιτείται

Σε ορισμένες περιπτώσεις θα πρέπει να αναγράφονται ειδικές οδηγίες που πρέπει να τηρούνται για την ασφαλή και ορθή χρήση τους, όπως οδηγίες σχετικές με:

το εύρος επιτρεπόμενων/κατάλληλων θερμοκρασιών χρήσης (αντοχή τους ή όχι σε υψηλές θερμοκρασίες)- το είδος του τροφίμου κατάλληλο σε επαφή

τον τρόπο καθαρισμού (π.χ. «κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων», είδος απορρυπαντικού που θα πρέπει να χρησιμοποιείται κ.τ.λ. (π.χ. Σε πλαστικούς περιέκτες ή κούπερ κεραμικές υπάρχει ένδειξη μη χρήσης πλυντηρίου πιάτων

οδηγίες σχετικές με τη συμβατότητα ή όχι με φούρνο μικροκυμάτων ή απλό φούρνο (π.χ. πλαστική κεύη μικροκυμάτων δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συμβατικό φούρνο)- άλλες οδηγίες χρήσης (π.χ. περιορισμούς χρήσης, όπως αποφυγή επαφής με όξινα τρόφιμα)

υπεύθυνη κατασκευαστή, μεταποιητή ή πωλητή που είναι υπεύθυνος για τη διάθεσή του στο εμπόριο και επισήμανση ή ταυτοποίηση που εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του αντικειμένου (π.χ. «barcode», ημερομηνία παραγωγής, αριθμός παρτίδας κ.τ.λ.)

Στην περίπτωση που αγοράζονται απευθείας από τον προμηθευτή, ζητείται από μέρους του σχετικό πιστοποιητικό καταλληλότητας (Δήλωση Συμμόρφωσης) σύμφωνα με την Ενωσιακή Νομοθεσία 1935/2004 και 10/2011, αφού πρώτα έχει ενημερωθεί ο προμηθευτής για την χρήση των συσκευών (θερμοκρασία χρήσης, είδος τροφίμου που θα έρθει σε επαφή).

Για τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει γενικά να γνωρίζετε ότι:- Το γυαλί είναι ένα κατά κανόνα αδρανές υλικό και δεν επηρεάζει το τρόφιμο.- Τα χαρτί μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληροί τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Αποφεύγεται η χρήση ανακυκλωμένου χαρτί σε άμεση επαφή με τρόφιμο.

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

- Η ενωσιακή νομοθεσία ορίζει την υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων ως προς την τήρηση συστήματος ιχνηλασιμότητας. Η ιχνηλασιμότητα έχει ιδιαίτερη σημασία διότι στην περίπτωση κατά την οποία προκύψει κάποιο ζήτημα ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων μπορεί να απαιτηθεί η ανάκληση των προϊόντων τα οποία έχουν διατεθεί. Για την ικανοποίηση της απαίτησης αυτής, ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να γνωρίζει για κάθε προϊόν που παρασκευάζει από πού έχει προμηθευτεί τις πρώτες ύλες και πού έχει διαθέσει τα τελικά προϊόντα.

Στο πλαίσιο αυτό, οφείλει να τηρεί ένα αρχείο στο οποίο θα περιλαμβάνονται τουλάχιστον:

- 1. Τα παραστατικά των πρώτων υλών τα οποία έχει προμηθευτεί από τρίτους
- 2. Τα παραστατικά πώλησης των τελικών προϊόντων που παράγει σε τρίτους με πληροφορίες όπως, είδος προϊόντος, ποσότητα, αριθμός παρτίδας, ημερομηνία ανάλωσης

Επιπλέον, είναι απαραίτητο να τηρείτε ένα αρχείο με τις εργασίες και τα τρόφιμα τα οποία παρασκευάσατε και προορίζονται για πώληση ως προϊόντα οικοτεχνίας.

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ.....

Λειτουργία μιας οικοτεχνίας μπορεί να παρουσιάσει συγκεκριμένα προβλήματα τα οποία οφείλετε να γνωρίζετε και να αποφύγετε:

Επιμόλυνση των τροφίμων εξαιτίας:- Καθημερινών οικιακών δραστηριοτήτων. Θα πρέπει η προετοιμασία των τροφίμων που προορίζονται για οικιακή κατανάλωση (καθημερινό μαγείρεμα) να γίνονται εντελώς ξεχωριστά (σε άλλο χώρο αν όχι σε άλλο χώρο) από τα τρόφιμα τα οποία θα παραχθούν με σκοπό την πώληση

· Όταν δεν πλένετε συχνά και καλά τα χέρια σας, ειδικά μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα, την επαφή σας με απορρίμματα ή με βρώμικες πετσέτες, ακάθαρτα εργαλεία, εξοπλισμό κτλ.

· Όταν είστε ασθενείς, ειδικά όταν έχετε συμπτώματα όπως ο εμετός, διάρροια, ανοιχτές δερματικές πληγές, βήχας, συμπτώματα γρίπης και μολύνσεις στο στόμα, στο λαιμό, στα μάτια ή τα αυτιά

· Όταν αλλάζετε ή ταΐζετε μωρά στους χώρους που παρασκευάζετε τρόφιμα

· Περνούν κατοικίδια ή άλλα ζώα από το χώρο παρασκευής

· Όταν ο χώρος παρασκευής είναι πολύ μικρός

· Παραγωγή μεγάλης ποσότητας τροφίμων σε σχέση με το μέγεθος του χώρου παρασκευής

· Ανεπαρκές ή ακατάλληλο ψυγείο για να κρατά τα τρόφιμα που απαιτούν ψύξη

· Έλλειψη εξοπλισμού ώστε να κάνει γρήγορη ψύξη μετά το ζέσταμα

Να θυμάστε ότι το τρόφιμο μπορεί να καταναλωθεί από ευπαθείς ομάδες πληθυσμού όπως είναι τα παιδιά, οι έγκυες και ηλικιωμένοι.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ
ΣΑΣ



Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας

Δ-ρ. ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΤΖΙΜΟΤΟΥΔΗΣ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ ΔΑΟΚ ΕΒΡΟΥ



ΜΟΝΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Με το Ν. 4235/2014 και την ΥΑ 4912/120862 /2015, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, δίνεται η δυνατότητα στον επαγγελματία αγρότη και στα μέλη της οικογένειάς του να κάνουν παραγωγή τροφίμων, μεταποιώντας τα αγροτικά προϊόντα δικής του παραγωγής.

Τα τρόφιμα αυτά παρασκευάζονται στο χώρο της αγροτικής εκμετάλλευσης ή της αγροτικής κατοικίας, ο οποίος ονομάζεται **μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής (ή Οικοτεχνία)**.

Είδη, συσκευασίες και ποσότητες προϊόντων οικοτεχνικής παρασκευής

Τα είδη των προϊόντων οικοτεχνικής παρασκευής είναι:

- Προϊόντα δημητριακών π.χ. πλιγούρι, μπομπότα,
- Αρτοσκευάσματα πχ παξιμάδια φρυγανιές, αρτίδια, σταφιδόψωμα, κριτσίνια, βουτήματα, λουκουμάδες με μέλι, κουλούρια, λαγάνες, διπυρίτης άρτος (γαλέτα) φύλλο κρούστας, σφολιάτα, πίτες (αλμυρές και γλυκές),
- Ζυμαρικά π.χ. τραχανάς, χυλοπίτες, λαζάνια, ξυνόχονδρος
- Γλυκίσματα π.χ. χαλβάς με σιμιγδάλι, σάμαλι, ραβανί,
- Προϊόντα φυτικής προέλευσης με ή χωρίς γλυκαντικές ύλες, π.χ. γλυκά κουταλιού, μαρμέλαδες, κομπόστες, ζελέ φρούτων, γλυκά αλείμματα και γλυκές πάστες φρούτων και λαχανικών, φρουιγλασέ, πετιμέζι, μουσταλευριά, αμυγδαλωτά, εργολάβους, χαρουπόμελο ,προϊόντα από σουσάμι
- Προϊόντα με extra παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα που έχουν προστεθεί αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αιθέρια έλαια, κ.α. σε συσκευασία έως δύο (2) λίτρων
- Προϊόντα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι και λάδι, επιτραπέζιες ελιές, πάστες ελιάς, τουρσιά, σάλτσες.
- Αποξηραμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης φρούτα και λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, αρωματικά φυτά
- Προϊόντα με μέλι που έχουν προστεθεί ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, μαστίχα, κρόκος κ.α. τρόφιμα.
- Γαλακτοκομικά προϊόντα, π.χ. τυρί, βούτυρο, γιαούρτι εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που ορίζονται στη με αριθμ.3724/162303/22.12.14 ΚΥΑ (ΦΕΚ 3438/Β/2014).
- Λοιπά τρόφιμα, π.χ. ξύδι, χυμοί φρούτων και λαχανικών σε συσκευασία έως ενός (1) λίτρου.
- Προϊόντα σαπωνοποιίας από ελαιόλαδο

Οι ποσότητες των τελικών προϊόντων **υπολογίζονται με βάση την παραγωγή** του πρωτογενούς προϊόντος, που αποτελεί το κύριο πρωταρχικό συστατικό του προϊόντος, από τις καλλιέργειες του παραγωγού σύμφωνα με το δεύτερο εδάφιο της περ. β΄ της παρ. 2 του άρθρου 56 του Ν. 4235/2014. Δικαίωμα παρασκευής οικοτεχνικών προϊόντων έχει ο παραγωγός των πρωτογενών αγροτικών προϊόντων που αποτελούν το πρωταρχικό συστατικό του τελικού προϊόντος.

Είναι δυνατή η συνεργασία δύο ή περισσότερων παραγωγών για την οικοτεχνική παραγωγή συγκεκριμένα:

Α) παραγωγοί που είναι εγγεγραμμένοι στο ΚΗΜΟ και παράγουν το ίδιο πρωτογενές προϊόν, εφόσον ο ένας εκ των δύο ή περισσότερων αδυνατεί ή δεν επιθυμεί να μεταποιήσει το σύνολο της παραγωγής του ως προς το πρωτογενές προϊόν, δύναται να παρέχει μέρος ή σύνολο του προϊόντος του σε έτερο παραγωγό. Κάθε πράξη θα πρέπει να συνοδεύεται από τον νόμο προβλεπόμενα δικαιολογητικά όπως τιμολόγια, συμφωνητικά κ.τ.λ. και να δηλώνεται στο ΚΗΜΟ το ίδιο έτος κατά το οποίο διενεργήθηκε.

Β) Τα ίδια ισχύουν και στην περίπτωση που ο ένας εκ των παραγωγών είναι εγγεγραμμένος στο ΚΗΜΟ ενώ ο έτερος ή οι άλλοι δεν είναι. Στην περίπτωση αυτή την δήλωση της συνεργασίας την πραγματοποιεί ο εγγεγραμμένος. Ο ή οι μη εγγεγραμμένοι υποχρεούνται να έχουν κάνει δήλωση ΟΣΔΕ και να είναι επαγγελματίες αγρότες εγγεγραμμένοι στο ΜΑΑΕ.

Γ) Στις περιπτώσεις ελέγχων την ευθύνη για την μη τήρηση των διατάξεων της παρούσας την φέρουν οι λαβόντες το πρωταρχικό προϊόν.

Δ) Είναι δυνατόν η συνεργασία να πραγματοποιείται για περισσότερα του ενός έτους.

Για την εγγραφή στο ΚΗΜΟ, ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει ηλεκτρονική Αίτηση Εγγραφής στην Ηλεκτρονική Εφαρμογή του ΚΗΜΟ, μέσα από την επίσημη ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (www.minagric.gr).

Η Αίτηση Εγγραφής υπέχει θέση υπεύθυνης δήλωσης του Ν. 1599/1986 (Α' 75) και σε αυτήν οι ενδιαφερόμενοι δηλώνουν τα στοιχεία των περ. α' έως και στ' της παρ. 1 του άρθρου 8, που καταχωρίζονται στο ΚΗΜΟ, καθώς και ότι τηρούνται οι διατάξεις της παρούσας απόφασης

Η Δ.Α.Ο.Κ. της Περιφερειακής Ενότητας στην οποία πρόκειται να λειτουργήσει η μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής (εφεξής αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ.) και στην οποία έχει ορισθεί υπεύθυνος για το ΚΗΜΟ, ενημερώνεται ηλεκτρονικά μέσω του πληροφοριακού συστήματος του ΚΗΜΟ, για την υποβολή της Αίτησης Εγγραφής.

Ο αιτών υποβάλλει τα δικαιολογητικά του άρθρου 7 στην αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ. μέσα σε δέκα (10) ημέρες από την ημερομηνία υποβολής της ηλεκτρονικής Αίτησης Εγγραφής.

Η αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ. διενεργεί **αντιπαραβολή των στοιχείων** του άρθρου 8 που δηλώνονται στην Αίτηση Εγγραφής της παρ. 2 του παρόντος άρθρου με τα στοιχεία του Μητρώου Αγροτών και Αγροτικών Εκμεταλλεύσεων (ΜΑΑΕ) του Ν. 3874/2010 (Α΄151), όπως ισχύει, καθώς και με τα στοιχεία που είναι δηλωμένα στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης και Ελέγχου (ΟΣΔΕ).

Η αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ. **ενημερώνει** τον ενδιαφερόμενο με μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου μέσω της Ηλεκτρονικής Εφαρμογής του ΚΗΜΟ, για την έγκριση ή μη της Αίτησης Εγγραφής του, μέσα σε είκοσι (20) εργάσιμες ημέρες από την υποβολή των δικαιολογητικών.

Αν η Αίτηση Εγγραφής εγκριθεί, η αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ ολοκληρώνει τη διαδικασία εγγραφής του ενδιαφερόμενου στο ΚΗΜΟ και με το μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου της περ. α΄ αποστέλλει και τον μοναδικό Αριθμό Εγγραφής του υπεύθυνου της μονάδας.

Η αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ. εκδίδει έντυπη Βεβαίωση Εγγραφής του ενδιαφερόμενου, υπογεγραμμένη από τον Προϊστάμενο της, στην οποία αναγράφεται και ο μοναδικός Αριθμός Εγγραφής του.

Ο Αριθμός Εγγραφής είναι εξαψήφιος ήτοι ο κωδικός του Νομού και η αύξουσα σειρά εγγραφής σε σύνολο Χώρας, με επιπλέον το γραμματικό πρόθεμα GR.

Δικαιολογητικά για την έναρξη λειτουργίας μονάδων τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής και την εγγραφή τους στο ΚΗΜΟ

Τα δικαιολογητικά που υποβάλλει ο ενδιαφερόμενος στην αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ σύμφωνα με την παρ.4 του άρθρου 6 για την έναρξη λειτουργίας της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής και την εγγραφή στο ΚΗΜΟ, είναι τα εξής:

α) βεβαίωση από τα Τμήματα Αγροτικής Ανάπτυξης για το ίδιο έτος με το έτος υποβολής της αίτησης εγγραφής στο ΚΗΜΟ, που να αποδεικνύει ότι είναι ο ενδιαφερόμενος κατά κύριο επάγγελμα αγρότης .

β) αντίγραφο Δήλωσης Καλλιέργειας του ΟΣΔΕ, του ίδιου με το έτος υποβολής της αίτησης εγγραφής στο ΚΗΜΟ.

γ) απόδειξη πληρωμής e-παραβόλου για την εγγραφή στο ΚΗΜΟ σύμφωνα με την περ. γ΄ της παρ. 2 του άρθρου 56 του ν. 4235/2014.

δ) Δήλωση συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις υγιεινής της παρ.1 του άρθρου 4.2. Το προσωπικό της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής διαθέτει πιστοποιητικά υγείας τα οποία φυλάσσονται στην επιχείρηση και είναι στη διάθεση των ΔΑΟΚ κατά τον έλεγχο.

ε) Πιστοποιητικό υγείας (ιατρική γνωμάτευση).

στ) Απεντόμωση – μυοκτονία.

ζ) Λογαριασμό νερού

η) Βεβαίωση καταλληλότητας υλικών

Σε περίπτωση παύσης των δραστηριοτήτων της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής, ο υπεύθυνος της υποβάλλει με δική του ευθύνη στην αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ., έντυπη Αίτηση Διαγραφής από το ΚΗΜΟ.

Σε περίπτωση απώλειας της ιδιότητας του επαγγελματία αγρότη από τον υπεύθυνο της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής που είναι εγγεγραμμένη στο ΚΗΜΟ, ο υπεύθυνος της υποβάλλει στην αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ. μέσα σε δέκα (10) εργάσιμες ημέρες από την ημερομηνία απώλειας της ως άνω ιδιότητας, έντυπη Αίτηση Διαγραφής από το ΚΗΜΟ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η ευθύνη η οποία φέρει ο αγρότης οικοτέχνης είναι κάτι πολύ περισσότερο από την αγροτική του ιδιότητα, είναι δηλαδή ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων. Οφείλει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας των τροφίμων και κυρίως έχει την πρωταρχική ευθύνη για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει και διαθέτει στην αγορά.

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή, είναι υποχρέωση όλων των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων. Όλοι όσοι ασχολούνται με τη διαχείριση τροφίμων (από την παρασκευή έως τη διάθεση), συμβάλουν στην ασφάλεια των τροφίμων, ώστε να μην προκαλούνται ανεπιθύμητες ενέργειες στους καταναλωτές.



τή Το Υπουργείο ▾ Αγρότης-Επιχειρηματίας ▾ Πολίτης ▾ Ψηφιακές Υπηρεσίες ▾ Χρήσιμες Πληροφορίες ▾ Σύνδεσμοι

ωνωνία ▾

ΝΕΑ ΠΑΡΑΤΑΣΗ ηλεκτρονικής υποβολ

αίτηση ηλεκτρονικής υποβολής αιτήσεων για τις δράσεις μεταποίησης 4

Αναγγελία
Διακίνησης
Οπωροκηπευτικών

Εθνικό Μητρώο
Αγροτικών
Συνεταιρισμών και
άλλων συλλογικών
φορέων

Μητρώο Αγροτών &
Αγροτικών
Εκμεταλλεύσεων

Γεωργοπεριβαλλοντικά
Μέτρα

1540 Κέντρο
Εξυπηρέτησης

Ετήσια Απογραφή
Χοίρων

Αναγγελία Έναρξης
Λειτουργίας
Φορέων
Χορήγησης
Πιστοποιητικού
Γνώσεων Ο.Χ.Γ.Φ.

Βάση Δεδομένων
Σήμανσης &
Καταγραφής των
Ζώων Συντροφιάς
και των Ιδιοκτητών
τους

Διάθεση
Φυτοπροστατευτικών
Προϊόντων

Ψηφιακές
Υπηρεσίες
Γεωργικών
Φαρμάκων

Υπηρεσία
Ψηφιακών
Αιτημάτων

Κεντρικό
Ηλεκτρονικό
Μητρώο
Οικοτεχνιτών

Αίτηση Αδειών
Φύτευσης Αμπέλου

Ελληνικά Τρόφιμα



Αίτηση Εγγραφής στο Κ.Η.Μ.Ο. (Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνιών)

Τρίτη, 21 Ιουνίου 2016 00:20

Για τον Κτηνοτρόφο, Για τον Γεωργό,

Like 2 Share

Tweet

in Share

Pin it

Μια ακόμα ευκαιρία προώθησης των αγροτικών προϊόντων μέσω της Οικοτεχνίας.

Σύνδεση

Τρόφιμα Οικοτεχνικής παρασκευής, τρόφιμα τα οποία παράγονται από τη μεταποίηση ,μικρής κλίμακας Αγροτικών προϊόντων από τον επαγγελματία αγρότη.

- ΥΑ 4912/120862 ΦΕΚ 2468
- Οδηγός ορθής πρακτικής για τις μονάδες τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής

All Για την Επιχείρηση Για τον Έμπορο Για τον Αλιέα Για τον Γεωπόνο Για τον Γεωργό

Για τον Κτηνίατρο Για τον Κτηνοτρόφο Για τον Παραγωγό Για τον Πολίτη Για τον Συνεταιρισμό

Ψηφιακές Υπηρεσίες Γεωργικών Φαρμάκων Ψηφιακές Υπηρεσίες Ψεκαστικών Μηχανημάτων





Επιλογή υπηρεσίας



Σύνδεση/Εγγραφή χρήστη



Για τηλεφωνική υποστήριξη στη χρήση των ψηφιακών υπηρεσιών καλέστε το **1540**

Σύνδεση χρήστη

Όνομα χρήστη

Κωδικός πρόσβασης

Σύνδεση

[Επανάκτηση ονόματος χρήστη και κωδικού πρόσβασης.](#)

Εγγραφή

Δημιουργία λογαριασμού



Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Κατηγορία υπηρεσίας



[Σύνδεση/Εγγραφή χρήστη](#)



Εγγραφή

Επώνυμο/Επωνυμία *

Όνομα

Πατρώνυμο

Ημέρα Γέννησης

Α.Φ.Μ. *

Τηλέφωνο *

E-Mail *

Επαλήθευση E-Mail *

Σε αυτό το e-mail θα σας αποσταλεί το όνομα χρήστη.

Διεύθυνση *

Πόλη *

T.K. *

Κωδικός Πρόσβασης *

Επαλήθευση Κωδικού *

Επιλέξτε εδώ αν δεν θέλετε να λαμβάνετε e-mail.

Υποβολή

Έξοδος



Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Επιλογή υπηρεσίας

Αναγγελία Διακίνησης
Οπωροκηπευτικών

Αgroπεριβαλλοντικά

Μητρώο Αγροτών και Αγροτικών
Εκμεταλλεύσεων

Ελληνικά Τρόφιμα

Αίτηση Εγγραφής στο Εθνικό
Μητρώο Συλλογικών Αγροτικών
ΟργανώσεωνΑιτήσεις Κυκλοφορίας Νέου
Τύπου ΛιπασμάτωνΔιάθεση Φυτοπροστατευτικών
ΠροϊόντωνΔήλωση Συγκομιδής
Αμπελουργικών Προϊόντων

Πρόστιμα Αλιέων

Άδειες Μεταφοράς Ζωικού
ΚεφαλαίουΑίτηση Υποψήφιου
Συνταγογράφου Γεωργικών
ΦαρμάκωνΣυνταγογράφηση Γεωργικών
ΦαρμάκωνΔιενέργεια Εξετάσεων Χορήγησης
Πιστοποιητικού Γνώσεων Ο.Χ.Γ.Φ.Αναγγελία Έναρξης Λειτουργίας
Φορέων Χορήγησης
Πιστοποιητικού Γνώσεων Ο.Χ.Γ.Φ

Εμβόλια Καταρροϊκού Πυρετού

Ζώα Συντροφιάς

Ετήσια Απογραφή Αγοπροβάτων

Διενέργεια ΓΡΑΠΤΩΝ Εξετάσεων
Χορήγησης Πιστοποιητικού
Γνώσεων ΟΧΓΦΚεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο
ΟικοτεχνιτώνΑίτηση Αδειών Φύτευσης
Οινοποιήσιμων Ποικαλιών
Αμπέλου

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

Οι σύνθετες μικροβιακές καλλιέργειες στην ανάπτυξη νέων προϊόντων



FOODBIOMES
INNOVATIONS IN MICROBIOME APPLICATIONS



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



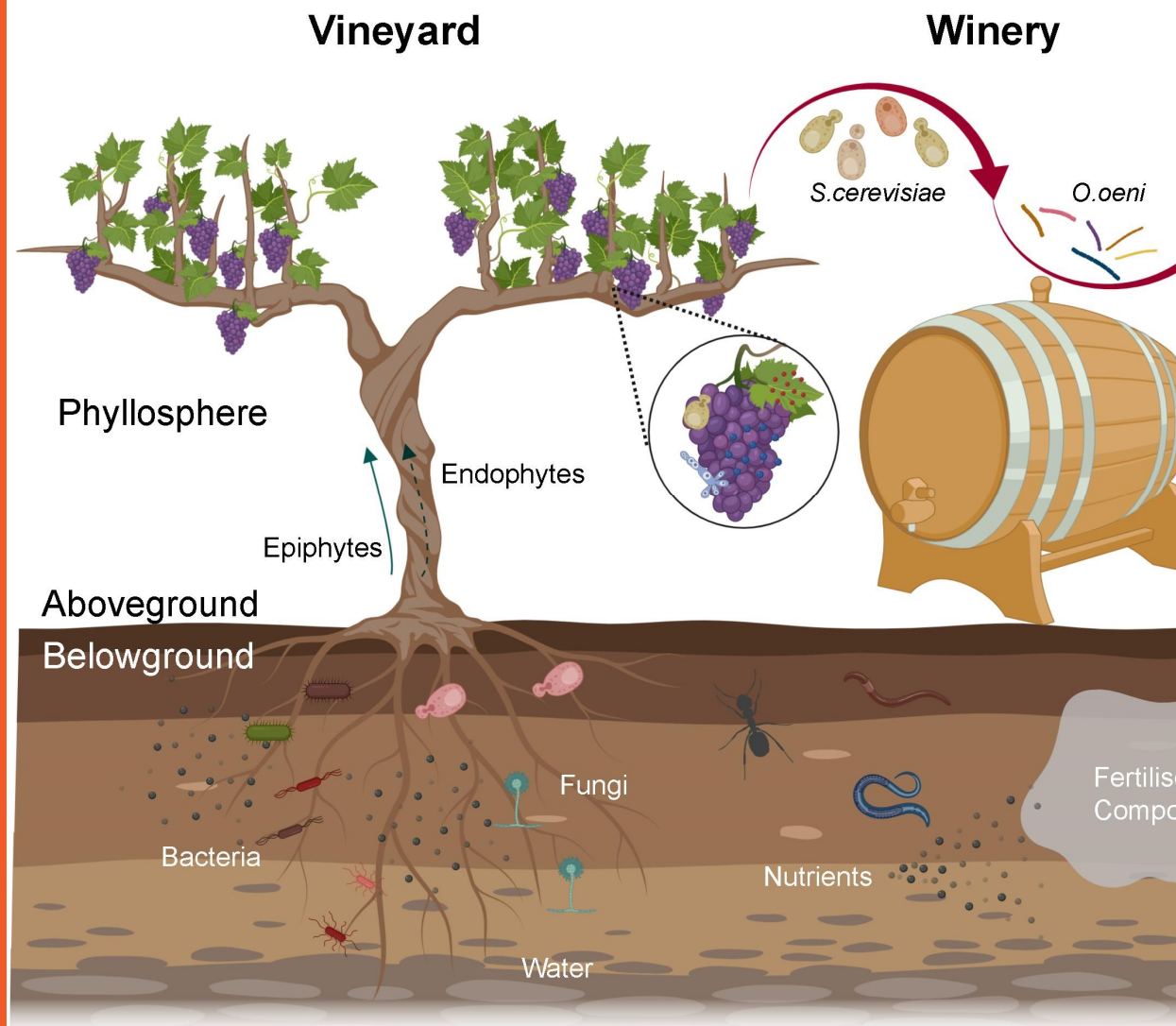
**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Μαθηματικό παράδειγμα: Σύνθετες μικροβιακές Διεργασίες στην οινοποίηση

Προβλεπόμενες επιπτώσεις κατανάλωσης

Αλλεργικοί οίνοι/χωρίς αλλεργιογόνα
Οιολογικοί οίνοι/οίνοι που παράγονται
με φυσικές διεργασίες
Οίνοι υψηλής ποιότητας



Κατευθυνόμενη vs αυθόρμητη ζύμωση

Κατευθυνόμενη

Επαναληψιμότητα/
προβλέψιμα
αποτελέσματα

Έλεγχος ανεπιθύμητων
μεταβολιτών/
οργανοληπτικών
χαρακτηριστικών

Χαμηλή πολυπλοκότητα
Οργανοληπτική ομοιότητα
οίνων από διακριτές
περιοχές
Άρωμα σακχαρομυκήτων

Αυθόρμητη

Πολυπλοκότητα

Διακυμάνσεις αυτόχθονης
μικροβιακής χλωρίδας ανά
έτος
Μη προβλέψιμα
αποτελέσματα
Πιθανή παραγωγή
ανεπιθύμητων μεταβολιτών
οργανοληπτικών
χαρακτηριστικών



Με καλύτερη ματιά...

Κατευθυνόμενη ζύμωση



1 εξωτικό εμπορικό στέλεχος
που χρησιμοποιείται από
χιλιάδες παραγωγούς στον
κόσμο



είδη non-*Saccharomyces*



Αυτόχθονα στελέχη
S. cerevisiae

Αυθόρμητη ζύμωση



είδη non-*Saccharomyces*

Γενικευμένη πρακτική

- Γενικευμένη χρήση εμπορικών εναρκτήριων καλλιεργειών
- Οίνοι με παρόμοιο αναλυτικό και οργανοληπτικό προφίλ
- Οίνοι αποστερημένοι από πρωτοτυπία, πολυπλοκότητα, ιδιαιτερότητα



Νέες τάσεις και κίνδυνοι

- Επιστροφή στην παραδοσιακή πρακτική των μη-εμβολιασμένων ζυμώσεων (οίνοι «άγριας» ζύμωσης)
- Κίνδυνος εκτροπής της ζύμωσης με την επικράτηση αλλοιογόνων στελεχών, αλλά και διαφοροποίησης της ποιότητας από χρονιά σε χρονιά



Προτάσεις-Στόχοι

- Σχεδιασμός πρωτότυπων μικτών εναρκτήριων καλλιεργειών
- Αξιοποίηση γηγενών στελεχών άγριων ζυμών, *S. cerevisiae* και γαλακτικών βακτηρίων για τον εμβολιασμό του γλεύκους
- Βελτίωση οργανοληπτικών χαρακτήρων και ποιότητας
- Ανάδειξη τοπικών χαρακτηριστικών και ιδιαιτερότητας
- Βελτίωση ανταγωνιστικότητας

Οι συνθετικές μικροβιακές καλλιέργειες στην ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων

- Απομόνωση στελεχών αγρίου τύπου από διάφορες πηγές (ζυμωμένα παραδοσιακά τρόφιμα, εθελοντές, κλπ)
- Έλεγχος μοναδικότητας (αλληλούχιση γονιδιώματος)
- Μελέτη λειτουργικών ιδιοτήτων *in vitro*
- Μελέτη λειτουργικών ιδιοτήτων *in vivo*
- Επιβεβαίωση λειτουργικών ιδιοτήτων σε κλινικές μελέτες
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων
- Κατοχύρωση δικαιωμάτων διανοητικής ιδιοκτησίας

Τι κάνει η FOODBIOMES?

- Έρευνα για ιδανικές τοποθεσίες ανάπτυξης αμπελώνων (χώμα, κλίμα, κλπ)
- Ανάδειξη τοπικών ποικιλιών (οινολογική αξιολόγηση, τοπική ποικιλία «υπογραφή»)
- Αξιοποίηση της τοπικής μικροβιακής χλωρίδας (μικροβιακό “terroir”), τεχνολογική αξιολόγηση συνθετικών μικροβιακών κοινοτήτων από αυτόχθονα στελέχη
- Είναι διαθέσιμη μικροβιακή συλλογή από αυτόχθονα στελέχη αγρίου τύπου
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων λειτουργικών συστατικών τροφίμων και τελικών προϊόντων



FOODBIOMES
INNOVATIONS IN MICROBIOME APPLICATIONS

European Union
European Regional Development Fund

HELLENIC REPUBLIC
MINISTRY OF
DEVELOPMENT AND INVESTMENTS
SPECIAL SECRETARIAT FOR
ERDF & CF PROGRAMMES
MANAGING AUTHORITY OF ERDF/CF

ΕΡΑΝΕΚ 2014-2020
OPERATIONAL PROGRAMME
COMPETITIVENESS
ENTREPRENEURSHIP
INNOVATION

ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη
Partnership Agreement
2014 - 2020

Co-financed by Greece and the European Union

FOLLOW
US ON LINKED 
—
@FOODBIOMES



VISIT OUR WEBSITE

<https://foodbiomes.eu/>



 ΚΥΚΛΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-QLCon



Σας ευχαριστώ πολύ!



Κουρκουτάς Ιωάννης

Καθηγητής Εφαρμοσμένης Βιοτεχνολογίας
Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής
Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης
ikourkou@mbg.duth.gr



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η Ποιότητα από την Πλευρά του Marketing



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Έννοια και Ρόλος της Μεταποίησης:

Μεταποίηση ενός πρωτογενούς αγροτικού προϊόντος ονομάζεται η επεξεργασία και ο μετασχηματισμός του σε άλλες μορφές προϊόντων που ικανοποιούν νέες ή διαφορετικές ανάγκες και είναι

- «Ουσιαστικός» όταν δίνει νέα προϊόντα (π.χ. ελιά - λάδι, ντομάτα - σάλτσα),
- «Τυπικός» όταν δεν δίνει νέα προϊόντα αλλά συμβάλει στη διατήρηση και χρήση των υπαρχόντων (π.χ. συσκευασμένα όσπρια).

Ο ρόλος της είναι να:

- Παράγει εδώδιμα προϊόντα (π.χ. ζάχαρη από ζαχαρότευτλα),
- Δημιουργεί νέα προϊόντα (νέες χρήσεις ή νέες ανάγκες), και
- Διατηρεί τα προϊόντα (να μετατρέπει την εποχιακή προσφορά σε συνεχή).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



ΜΙΤ
ΚΙΡΚОВО
ЗЛАТОГРАД

Ωφέλειες της Μεταποίησης:

Για τους παραγωγούς:

- 1) Αύξηση της ποσότητας πώλησης του πρωτογενούς προϊόντος,
- 2) Αύξηση της τιμής των αγροτικών προϊόντων,
- 3) Μείωση του κόστους μεταφοράς,
- 4) Αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών.

Για τους καταναλωτές:

Παράγει edώδιμα προϊόντα, δημιουργεί νέα προϊόντα, διατηρεί τα προϊόντα και μειώνει το βάρος και τον όγκο των αγροτικών προϊόντων.

Για το κράτος:

- 1) Δημιουργία εξωτερικών οικονομιών και
- 2) Αύξηση της απασχόλησης.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Ποιότητα - Ορισμός:

Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης:

«Ποιότητα είναι το σύνολο των ιδιοτήτων και των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος ή υπηρεσίας που ικανοποιούν εκφρασμένες ανάγκες (απαιτήσεις) των χρηστών/καταναλωτών», και όχι το πόσο καλό είναι το προϊόν.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που αναφέρονται ως προδιαγραφές των τροφίμων είναι: οι αισθητήριες ιδιότητές τους (γεύση, οσμή, χρώμα κλπ), οι οργανοληπτικές και φυσικές τους ιδιότητες, η θρεπτική και ενεργειακή αξία και η χημική τους σύσταση, το επίπεδο μικροβιολογικών και παθογόνων παραγόντων, τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας, η ικανοποιητική εμφάνιση και ετικέτα, η αναμενόμενη διάρκεια ζωής και η συντηρησιμότητα, η χρηστικότητά τους, κλπ.

-> Συνάρτηση με την αποδοχή από τους καταναλωτές (υποκειμενικότητα της ποιότητας).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας:

Τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας (όπως το HACCP), ενσωματώνονται στην αλυσίδα αγροτικών προϊόντων τροφίμων διασφαλίζοντας την ασφάλεια και την ποιότητα τόσο των προϊόντων όσο και των διαδικασιών, ενώ παράλληλα μπορούν να αξιοποιούνται και ως μέσο για την πετυχημένη πορεία των προϊόντων στην αγορά.

Η διαδικασία αυτή έρχεται ως λύση στις αυξανόμενες ανησυχίες για την ασφάλεια των τροφίμων.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Νομοθεσία για την Ασφάλεια των Τροφίμων - Αρχές:

Α. Εισάγει την έννοια της «ιχνηλασιμότητας». Με άλλα λόγια, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν την ανιχνευσιμότητα όλων των τροφίμων και των συστατικών τους όλη την τροφική αλυσίδα, «από το αγρόκτημα στο πιάτο».

Β. Οι παραγωγοί και οι μεταποιητές πρέπει να τηρούν έναν μεγάλο αριθμό κανόνων για ειδικά θέματα. Όλοι αυτοί στοχεύουν στη μεγαλύτερη εφικτή ασφάλεια των τροφίμων, στην ενημέρωση των καταναλωτών και στην προσφορά της ευρύτερης δυνατής επιλογής στους καταναλωτές. Λ.χ. υγεία και καλή μεταχείριση των ζώων, χρήση φυτοφαρμάκων, πρόσθετα τροφίμων (όπως αρωματικές ύλες), οι ουσίες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (π.χ. πλαστικές συσκευασίες), επισήμανση αλλεργιογόνων συστατικών και αναγραφή πληροφοριών (όπως «χαμηλά λιπαρά» και «υψηλής περιεκτικότητας σε ίνες»).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Μάρκετινγκ και Ποιότητα στα Αγροτικά Προϊόντα:

Το Αγροτικό Μάρκετινγκ στηρίζεται στις αρχές του Γενικού Μάρκετινγκ αλλά εφαρμόζει και προσθέτει αρχές (από τις βιολογικές επιστήμες κλπ.), γιατί τα αγροτικά προϊόντα είναι ζωντανοί οργανισμοί.

Γι' αυτό, το Μάρκετινγκ θα πρέπει να ενσωματώνει πρόσθετες γνώσεις από άλλες επιστήμες (βιολογικές, τεχνολογικές, κλπ.) και να εφαρμόσει κατάλληλες στρατηγικές για να επιτύχει στη διάθεση των αγροτικών προϊόντων.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Παραδοσιακό Προϊόν - Ορισμός:

Το τρόφιμο που αποτελείται από κάποιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό, χαρακτηριστικά, τα οποία το κάνουν να ξεχωρίζει από άλλα παρόμοια προϊόντα της ίδιας κατηγορίας όσων αφορά τα «παραδοσιακά συστατικά» (πρώτες ύλες ή πρωτογενή προϊόντα) ή την «παραδοσιακή σύσταση» ή τον «παραδοσιακό τύπο παραγωγής και/ή μέθοδο επεξεργασίας».



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Τοπικά και Παραδοσιακά Προϊόντα - Σημασία:

- ✓ Αυξανόμενο ενδιαφέρον γι αυτά, καθώς επικρατεί η αντίληψη ότι τα συστατικά τους και ο τρόπος παραγωγής τους τα καθιστούν πιο “αγνά” και ασφαλή σε σχέση με τα βιομηχανοποιημένα.
- ✓ Τα παραδοσιακά – τοπικά προϊόντα συνδέονται με την διατροφική κουλτούρα ενός τόπου και μέσω αυτής με τη διατήρηση της διατροφικής κληρονομιάς και την ιστορική ταυτότητα ενός τόπου.
- ✓ Συμβολή στην αγροτική οικονομία και την τοπική ανάπτυξη (εναλλακτικός τουρισμός), ιδιαίτερα σε απομακρυσμένες / μειονεκτικές περιοχές, βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος και τη συγκράτηση του πληθυσμού.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Στροφή των Καταναλωτικών Προτύπων:

- Αναγνώριση της συμβολής της ελληνικής παραδοσιακής διατροφής στην υγεία.
- Σύνδεση με ηθικές και περιβαλλοντικές ανησυχίες σχετικά με την παραγωγή προϊόντων.
- επιπτώσεις της εντατικής καλλιέργειας κι εκτροφής/
- Τα παραδοσιακά προϊόντα εκτός από τη θρεπτική τους αξία περιέχουν και ένα πλήθος κοινωνιολογικών συμβολισμών (θεματοφύλακες πατροπαράδοτου τρόπου παρασκευής διαφόρων τοπικών προϊόντων) -> παρέχουν δηλαδή μια άτυπη σήμανση ποιότητας (λ.χ. γυναικείοι συν/σμοι).
- Αντίδραση ενάντια στις πολιτικές μαζικής διατροφής (fast – junk food).
- Τοπικότητα = “μόδα”(αποτελεί ένδειξη καλού γούστου).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Τοπικότητα και Παραδοσιακότητα ως Εγγύηση Ποιότητας των Προϊόντων

Οι καταναλωτές ενδιαφέρονται να γνωρίζουν από πού προέρχονται τα προϊόντα και τον τρόπο με τον οποίο παράγονται, όχι μόνο για λόγους ασφάλειας και υγείας αλλά και για να ικανοποιήσουν μια "νοσταλγία" σε εποχές "γνήσιων" "ασφαλών" προϊόντων.

Η συσχέτιση των προϊόντων με την περιοχή, ανεξάρτητα από το αν είναι πιστοποιημένα ή όχι, μπορεί να θεωρηθεί ως χαρακτηριστικό της ποιότητάς τους αναφερόμενη κυρίως σε αντιλήψεις, όπως αυτές του "αυθεντικού", του "υγιεινού" και του "παραδοσιακού".

Έτσι, η ύπαρξη γνωστών "τοπικών προϊόντων" δημιουργεί θετικούς συνειρμούς ανάμεσα στον τόπο και στο προϊόν.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



ΜΜΙ
ΚΙΡΚОВО
ЗЛАТОГРАД

Θεσμοθέτηση Τοπικών Προϊόντων:

Η νομοθεσία Ε.Ε. (Καν. 2081/92 και 2082/92) προσφέρουν προστασία σε τρεις τύπους τρόφιμα και ποτά.

- 1) Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) (οι πρώτες ύλες αλλά και κάθε μέρος της διαδικασίας παραγωγής, μεταποίησης και παρασκευής πρέπει να πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή).
- 2) Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) (τουλάχιστον ένα από τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης ή της παρασκευής πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή).
- 3) Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν (ΕΠΙΠ) (αφορά σε παραδοσιακά χαρακτηριστικά ενός προϊόντος, όπως τον τρόπο με τον οποίο παράγεται το προϊόν ή τη σύνθεσή του, δίχως να γίνεται σύνδεση με συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Η Υποκειμενικότητα της Ποιότητας:

Η ποιότητα ως μια κοινωνική κατασκευή, πέρα από τα αντικειμενικά και μετρήσιμα κριτήρια, προσδιορίζεται από καθαρά υποκειμενικούς παράγοντες και προτιμήσεις που σχετίζονται με το κοινωνικό προφίλ, τις πολιτισμικές αναφορές και τις προσδοκίες του καταναλωτή από το προϊόν σε μια συγκεκριμένη χρονική στιγμή.

Για παράδειγμα ένα «τοπικό προϊόν» αντιπροσωπεύει μία ενσωματωμένη αξία για τον κάτοικο της υπαίθρου, δεδομένου ότι αποτελεί κομμάτι της διατροφικής του κουλτούρας, ενώ για έναν μη – ντόπιο, το προϊόν αυτό μπορεί να αποτελεί μια ιδιότυπη γαστρονομική εμπειρία που θα ήθελε να ανακαλύψει.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Η Ιδιοτυπία ως Συστατικό Στοιχείο Ποιότητας στη Αγροδιατροφή:

Η ιδιοτυπία προσδιορίζει τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που τα διαφοροποιούν από άλλα.

Σχετίζεται με τη χρήση παραδοσιακών πρώτων υλών, συγκεκριμένων παραγωγικών μεθόδων ή ταυτίζεται με την αναγνωρισμένη γεωγραφική προέλευση.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



ΜΜΙΤ
ΚΙΡΚΟΒΟ
ΖΛΑΤΟΓΡΑΔ

Διακρίσεις της Ιδιοτυπίας:

Ο ορισμός της ιδιοτυπίας από την Ε.Ε. αναγνωρίζει την ανάγκη της ανιχνευσιμότητας της προέλευσης των προϊόντων που οι άλλες πιστοποιήσεις δεν την προσφέρουν.

Οι κυριότερες κατηγορίες πιστοποίησης της ιδιοτυπίας που αναγνωρίζονται είναι οι εξής:

- ❖ Τοπικά ιδιότυπα προϊόντα με τοπικές πρώτες ύλες (πχ. Λαδωτήρι Λέσβου ΠΟΠ, Μαστίχα Χίου ΠΟΠ κλπ.
- ❖ Τοπικά ιδιότυπα προϊόντα χωρίς τοπικές πρώτες ύλες,
- ❖ Τοπικά μη ιδιότυπα προϊόντα με τοπικές πρώτες ύλες (πχ. τραχανάς, χυλοπίτες, αρτοσκευάσματα κλπ.)
- ❖ Τοπικά μη ιδιότυπα προϊόντα χωρίς τοπικές πρώτες ύλες (πχ. ούζο, γλυκά κουταλιού κλπ).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Διαστάσεις της Ποιότητας στο Μαρκετινγκ:

A) Τυποποίηση:

Η ετερογένεια των προτιμήσεων των πελατών και των αγροτικών προϊόντων, δημιουργεί την ανάγκη να διαχωριστούν ώστε να δημιουργηθούν ποιο ομοιογενείς ομάδες (τύποι) προϊόντων ώστε να ικανοποιούν τις απαιτήσεις τους.

Τα κριτήρια ταξινόμησης διακρίνονται σε δύο βασικές κατηγορίες:

- ❖ Τα ποιοτικά κριτήρια -> Ταξινόμηση (διαχωρισμός σε ποιοτικές κατηγορίες) που περιλαμβάνουν αντικειμενικά (οργανοληπτικά) και υποκειμενικά κριτήρια, χρώμα, γεύση, όψη κ.λπ.), δηλαδή αυτά που αντιλαμβάνονται οι καταναλωτές με τις αισθήσεις τους.
- ❖ Άλλα αντικειμενικά κριτήρια, δηλαδή όσα μπορούν να μετρηθούν και να ποσοτικοποιηθούν (βάρος, όγκος, περιεκτικότητα σε υγρασία κλπ).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



B) Συσκευασία:

Τοποθέτηση του προϊόντος σε κάποιο ειδικό υλικό ή στην περικάλυψή του από κάποιο υλικό, ώστε να προστατευθεί από κινδύνους φθοράς (π.χ. έντομα, μικροοργανισμοί κτλ) και να καταστεί ικανή η διακίνησή του.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις για να θεωρηθούν κατάλληλα, οι οποίες είναι οι εξής:

- ✓ αβλάβια, να μην είναι τοξικό και να μην αντιδρά με τα συστατικά του προϊόντος ώστε να βλάπτει τις οργανοληπτικές ή τις θρεπτικές του ιδιότητες,
- ✓ προστασία, από προσβολές μικροβίων, εντόμων κλπ,
- ✓ ευχρηστία, να διευκολύνουν τη διακίνηση και την αποθήκευση των προϊόντων και τους καταναλωτές στο σπίτι τους,
- ✓ εμφάνιση, να είναι ελκυστική στους καταναλωτές,
- ✓ κόστος συσκευασίας, να μην επιβαρύνει ιδιαίτερα την τιμή του προϊόντος,
- ✓ περιβάλλον, να είναι ανακυκλώσιμη.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Χαρακτηριστικά υλικών συσκευασίας

- Χημικά ουδέτερο προς το προϊόν
- Ανθεκτικό
- Ελαφρύ
- Φθηνό
- Αποσυντιθέμενο
- Ανακυκλώσιμο

Είδη υλικών συσκευασίας



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
 ΕΤΑΙΡΕΙΑ
 ΕΡΕΥΝΑΣ &
 ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
 ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
 ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Γ) Αποθήκευση:

Ωφέλειες της αποθήκευσης:

- ✓ Η εξασφάλιση του ομαλού εφοδιασμού της αγοράς (εποχικότητα στην παραγωγή, ενώ η ζήτησή κατανέμεται σε ολόκληρο το έτος).
- ✓ Η αποθήκευσή επιτρέπει στις βιοτεχνίες / οικοτεχνίες να λειτουργούν για περισσότερο χρόνο από αυτόν κατά τον οποίο παράγεται το πρωτογενές προϊόν.
- ✓ Η μείωση της ποσοτικής φθοράς και της ποιοτικής υποβάθμισης του προϊόντος,
- ✓ Η ασφάλεια από εμπορικού κινδύνους (αποθέματα) όπως έκτακτες ανάγκες (καταστροφές στην παραγωγή) ή διακυμάνσεις τιμών (διάθεση όταν αποκατασταθεί η τιμή στην αγορά),
- ✓ Η βελτίωση της ποιότητας ορισμένων προϊόντων, μέσα από τη διαδικασία της ωρίμανσης (κόκκινο κρασί, τυρί φέτα και ροκφόρ, κλπ).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Δ) Ταυτοποίηση:

Η διαδικασία εκείνη κατά την οποία προσδιορίζεται η ταυτότητα του προϊόντος που διακινείται στην αγορά.

Σκοπός να παρέχει πληροφορίες στους καταναλωτές για το ίδιο το προϊόν και για τον κατασκευαστή του. Η ταυτότητα του προϊόντος προσδιορίζεται από το εμπορικό όνομα του κατασκευαστή, το εμπορικό σήμα και την ετικέτα ή επιγραφή. Περιλαμβάνει λέξεις ή σύμβολα και έχει ως σκοπό να δίνει την ευχέρεια στον καταναλωτή να το αναγνωρίζει και να το διακρίνει από τα υπόλοιπα, με αποτέλεσμα να δημιουργείται ένας σύνδεσμος μεταξύ του καταναλωτή και του σήματος.

Αποτελείται από 2 μέρη: ♣ Το όνομα του σήματος (λεκτικό μέρος),

♣ Το σύμβολο του σήματος (μη-λεκτικό μέρος).

Το σήμα θεωρείται περιουσιακό στοιχείο και κατοχυρώνεται νομοθετικά.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Ε) Ετικέτα (Label):

Είναι το γραπτό, τυπωμένο ή σχεδιασμένο κομμάτι του υλικού συσκευασίας του προϊόντος, με σκοπό την ταυτοποίηση των προϊόντων μιας επιχείρησης και την παροχή στους καταναλωτές χρήσιμων πληροφοριών για το προϊόν για την προώθηση των πωλήσεων.

Η νομοθεσία για την επισήμανση (Οδηγία 2000/13/ΕΚ), παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων περιλαμβάνει ορισμένες υποχρεωτικές ενδείξεις σήμανσης:

- Ονομασία προϊόντος και εμπορική επωνυμία,
- Κατάλογος, ποσότητα συστατικών και περιεκτικότητα σε ορισμένα χαρακτηριστικά συστατικά (λ.χ. αλκοόλη),
- Τόπος καταγωγής και προέλευσης,
- Οδηγίες χρήσης και συνθήκες διατήρησης.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Οφέλη - Πλεονεκτήματα:

Για τους Παραγωγούς:

- Αναγνωρισιμότητα: Διαφοροποιεί τα προϊόντα, διευκολύνει τη διαφήμιση, βελτιώνει τους όρους διείσδυσης και καθιέρωσης στην αγορά, προστατεύει τη φήμη της εταιρίας.
- Οικονομικά οφέλη: Ανεξαρτησία στη διαμόρφωση της τιμής, αύξηση πωλήσεων.

Για τους Καταναλωτές:

Διευκόλυνση της αγοράς των προϊόντων (“οδηγός αγορών”) και προστασία των καταναλωτών.

Για το Κράτος / Κοινωνία:

Βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων, εφαρμογή νέων τεχνολογιών και μεθόδων παράγωγης, διατροφική ασφάλεια και τοπική ανάπτυξη.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Χαρακτηριστικά ενός καλού Εμπορικού Σήματος:

- ✓ Να είναι σύντομο και απλό,
- ✓ Να αναγνωρίζεται εύκολα και να αποτυπώνεται στη μνήμη των καταναλωτών,
- ✓ Να προφέρεται εύκολα,
- ✓ Να είναι διαχρονικό,
- ✓ Να μην είναι περιγραφικό,
- ✓ Να μπορεί να προσαρμόζεται σε διαφορετικά είδη συσκευασίας στη διαφήμιση και στην ετικέτα,
- ✓ Να μην συγχέεται με εμπορικά σήματα άλλων επιχειρήσεων.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



ΜΙΠ
ΚΙΡΚОВО
ЗЛАТОГРАД

Αξιοποίηση της Ποιότητας στο Μαρκετινγκ:

Η ποιότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τοπικών τροφίμων και η πιστοποίηση αυτής επηρεάζει άμεσα τις προτιμήσεις των καταναλωτών.

λ.χ. Υψηλή τιμή σε ένα ιδιότυπο προϊόν έχει αρνητική επίδραση στην προτίμηση των καταναλωτών. Όμως όταν η τιμή συνδυάζεται με την πληροφόρηση όσων αφορά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, που αναφέρονται στο παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του μετατρέπεται σε έναν «ποιοτικό δείκτη» που υπερισχύει του «οικονομικού δείκτη».

Τυποποίηση, η οποία συμβάλλει ώστε το τυποποιημένο προϊόν να παραμένει πιστό στο προϊόν αναφοράς (σύσταση, εμφάνιση, υφή γεύση, οσμή), κατ' επέκταση στην διατήρηση και την διασφάλιση της ιδιοτυπίας του.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Αποτελέσματα Έρευνας Αγοράς για τα Τοπικά Παραδοσιακά Προϊόντα:

Αυξανόμενο ενδιαφέρον – Λόγοι:

- 1) Παραπομπή σε συμβολισμούς όπως η γνησιότητα, η αγνότητα, ο δεσμός με τον τόπο παραγωγής, σε εικόνες της αγροτικής ζωής και της γυναίκας αγρότισσας (μια άλλη όψη της ποιότητας που δεν είναι τόσο αντικειμενικά μετρήσιμη).
- 2) Σύνδεση με θέματα υγείας (μεγαλύτερο ενδιαφέρον για προϊόντα που κάνουν καλό στην υγεία αποδεδειγμένα, όπως τα αγροτικά και τα προϊόντα οικοτεχνίας, έμφαση κυρίως σε προϊόντα φυτικής προέλευσης και προϊόντα με χαμηλά λιπαρά.
- 3) Αύξηση των κοινωνικών ομάδων που συμμετέχουν στην αγορά αγροτικών προϊόντων και ενίσχυση της αφοσίωσης των καταναλωτών στα προϊόντα αυτά.
- 4) Σύνδεση με τις αλλαγές στις καταναλωτικές προτιμήσεις (αύξηση ενδιαφέροντος για την υγιεινή διατροφή και το περιβάλλον, στήριξη τοπικών παραγωγών) -> στροφή σε προϊόντα (αγροτικά και προϊόντα οικοτεχνίας), τα οποία παράγονται τοπικά και με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα (μη χρήση γεωργικών φαρμάκων κλπ), ακόμα και αν διατίθενται σε υψηλότερη τιμή.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Άλλοι Παράγοντες που επηρεάζουν την Επιλογή Τροφίμων:

- Η ύπαρξη ή μη πιστοποίησης των προϊόντων και η ιστορία πίσω από αυτό (σημασία στα οργανοληπτικά συμβολικά χαρακτηριστικά του προϊόντος).
- Η συσκευασία και η εμπορική ονομασία του προϊόντος επηρεάζει την αντίληψη των καταναλωτών για την ποιότητα του.
- Η ετικέτα μπορεί να τον προδιαθέσει θετικά ή αρνητικά απέναντι στο προϊόν (σχήμα, χρώμα, ακόμα και τρόπος αναγραφής), όλο και περισσότεροι αγοραστές διαβάζουν τις ετικέτες για πληροφορίες.
- Η ταύτιση με μια ιδιαιτερότητα συμβάλλει στην θετική εικόνα του καταναλωτή (λ.χ. «Παραδοσιακά χειροποίητα προϊόντα της Ευγενίας» -> αναφορά ενός γυναικείου ονόματος -> συνειρμοί με αγνότητα, ποιότητα και ασφάλεια).
- Η προμήθεια ενός τροφίμου (ειδικά καταστήματα, παντοπωλείο γειτονιάς) και ευκολία πρόσβασης.



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Στρατηγικές Προώθησης Τοπικών Προϊόντων:

- Ενσωμάτωση της γνώσης σχετικά με την ποιότητα των παραδοσιακών - τοπικών τροφίμων, της προέλευσής τους, του τρόπου παρασκευής τους κλπ.
- Ανάπτυξη νέου ή βελτίωση ποιότητας υφιστάμενου προϊόντος για την προσθήκη αξίας σε αυτό.
- Τυποποίηση, πιστοποίηση και απονομή αναγνωρισμένων ειδικών σημάτων που αυξάνουν την εμπιστοσύνη του καταναλωτή.
- Στοχευμένο μάρκετινγκ για διάθεση των προϊόντων ανάλογα με τα χαρακτηριστικά της ομάδας στόχου και κατ' επέκταση των καναλιών που η καθεμία χρησιμοποιεί (λ.χ. προσέγγιση νέων ηλικιακά καταναλωτών μέσω την Social Media).
- Δράσεις που ευνοούν τη δημιουργία clusters καθώς και δημιουργία δικτύου για την ανάληψη κοινών πρωτοβουλιών (έρευνα, διαφήμιση, διείσδυση σε ένα αγορά, συνέργιες με τον κλάδο του τουρισμού κλπ).



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



Ευχαριστώ για την Προσοχή σας!!



Ε.Ε.Α.Β.Ε.
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΡΕΥΝΑΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΒΡΟΥ



**ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.**



ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΘΡΑΚΗΣ



Χρήστος Δημτσούδης

Μηχανικός Ζυθοποίησης και Τεχνολογίας Ποτών – Πολυτεχνείο Μονάχου

THRACIAN MALT



tuvinu



Η Πορεία μας

1996

Ιδρύεται η
Ζυθοποιία
Μακεδονίας Θράκης

2001

BERGINA
RED

2006

Εισάγουμε τη
συμβολαιακή
καλλιέργεια
κριθариού στην
Ελλάδα

2013

BERGINA
ΠΟΡΦΥΡΑ

2017

- BERGINA BLACK
- Εγκαινιάζουμε το νέο μας κέντρο υποδοχής επισκεπτών
- Επέκταση Βυνοποιείου
- Εγκαινιάζουμε το τμήμα Έρευνας & Καινοτομίας

2021

BERGINA
HONEY & SPICE

1998

BERGINA
PREMIUM LAGER

2003

BERGINA
WEISS

2012

Ιδρύεται η
Tununu A.E

2014

Εγκαινιάζουμε το
πρώτο βυνοποιείο
ελληνικών
συμπερόντων της
πατρίδας μας

2020

BERGINA
ALCOHOL FREE
NEA ΕΤΑΙΡΙΚΗ
ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

2022

BERGINA
RADLER



Η Ιστορία μας

Η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης ιδρύθηκε το 1996. Γεννήθηκε όμως πολλά χρόνια πριν από την αγάπη του εμπνευστή της για την Ελλάδα. Η ζύμωση για να δημιουργηθεί η μπίρα Βεργίνα ξεκίνησε στην ψυχή του Δημήτρη Πολιτόπουλου, που αποφάσισε να επενδύσει όλη του τη γνώση, τη δημιουργικότητα, το πάθος και το μεράκι του, στη χώρα του, στον τόπο του. Γιατί ως πολίτης του κόσμου ο ίδιος δε δεχόταν μια χώρα σαν την Ελλάδα να μην έχει τη δική της ταυτότητα στην μπίρα.





Το Όραμα & οι Αξίες μας

- Η δημιουργία μιας 100% γνήσιας ελληνικής μπίρας, που θα άλλαζε μια για πάντα την αγορά της μπίρας στην Ελλάδα.
- Η διαμόρφωση κουλτούρας ελληνικής μπίρας.
- Να δώσουμε προστιθέμενη αξία στα προϊόντα της ελληνικής γης.
- Να αλλάξουμε τα δεδομένα στην τοπική και την εθνική οικονομία.



Μια νέα μέρα για την
Ζυθοποιία Μακεδονίας
Θράκης Α.Ε. καθώς από τις 13
Ιανουαρίου 2023 το 50% της
ηλεκτρικής ενέργειας που
καταναλώνουμε προέρχεται
από ανανεώσιμες πηγές
ενέργειας (ΑΠΕ)



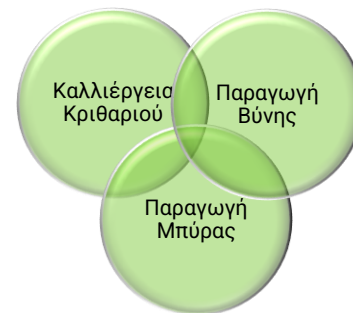
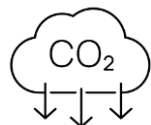


Περιβαλλοντικά & Κοινωνικά οφέλη



- ❑ Μη υποχρεωτική η άρδευση= Θετική επίδραση στα υπόγεια νερά των υπεραρδευόμενων περιοχών
- ❑ Μείωση των εκπομπών CO₂ με την υιοθέτηση περιφερειακής προσέγγισης

**Ελαχιστοποίηση αποστάσεων
= χαμηλές εκπομπές CO₂**



- ❑ Η σύγχρονη επεξεργασία σπόρων οδηγεί σε υψηλότερες αποδόσεις, ενώ μειώνει τις εκπομπές CO₂, το κόστος παραγωγής και τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων
- ❑ Η χρήση λιπασμάτων και άλλων συμπληρωμάτων περιορίζεται στο ελάχιστο
- ❑ Εξασφάλιση ενός σταθερού και δίκαιου εισοδήματος για τους αγρότες της περιοχής
- ❑ Η επιτυχία της προσπάθειάς μας ενισχύεται περαιτέρω μέσω της συμμετοχής ενός συνεχώς αυξανόμενου αριθμού μικροζυθοποιείων





Βεργίνα Weiss



- **3η Θέση - European Beer Star awards 2014**



- **2η Θέση - International Brewing Awards 2013**



- **2η Θέση - European Beer Star awards 2018**



- **Χρυσό βραβείο στην κατηγορία της - Concours International de Lyon 2021**
- **1^η θέση: «Best Beer in Greece” σε όλες τις κατηγορίες - Concours International de Lyon 2021**



- **Ασημένιο βραβείο στην κατηγορία της - Concours International de Lyon 2022**



Μπύρα & Υγεία

1 Το μόνο ποτό που περιέχει τον γνωστό για τις χαλαρωτικές του ιδιότητες Λυκίσκο, ο οποίος καθιστά τη μπύρα ένα από τα πιο δοκιμασμένα αντίδοτα κατά του σύγχρονου στρες.

2 Για τον Ιπποκράτη ήταν ένα αντιπυρετικό και διουρητικό ταυτόχρονα φάρμακο.

3 Ένα lt μπύρας περιέχει:

- 210 μικρογραμμάρια (κατά μέσο όρο)
βιταμίνες του συμπλέγματος Β κυρίως,
αλλά και τις Η, Α, D, Ε & Κ.
- Πάνω από 30 μέταλλα και ιχνοστοιχεία
(ασβέστιο, κάλιο, μαγνήσιο κλπ.).

4 Προσφέρει ενυδάτωση, προστατευτική δράση ενάντια σε καρδιοπάθειες, καρκινικά νοσήματα και έχει αντιοξειδωτικές επιδράσεις στον ανθρώπινο οργανισμό.

5 Θερμίδες διαφόρων ποτών σε Kcal:

100 ml	Μπύρα Lager	43
100 ml	Γάλα πλήρες	65
100 ml	Λευκό κρασί ή Ρετσίνα	78
100 ml	Τσίπουρο	>300

tuvunū

tuvunū Honey & Lemon

Τσάι του βουνού με μέλι
& λεμόνι Μόνο 15kcal
ανά 100ml

tuvunū *free* With Lemon

Τσάι του βουνού
βιολογικό με λεμόνι,
χωρίς θερμίδες

tuvunū Sparkling Water

Από υψηλής ποιότητας &
καθαρότητας φιλτραρισμένο
νερό



ΧΩΡΙΣ: ΚΑΦΕΪΝΗ / ΓΛΟΥΤΕΝΗ / ΤΕΧΝΗΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ / ΧΡΩΜΑΤΑ / ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ / ΛΙΠΑΡΑ

Ο σιδερίτης, γνωστός και ως τσάι του Βουνού, είναι πολύτιμο Βότανο που αυτοφύεται σε ορεινές περιοχές της Ελλάδας και τον συναντάμε σε 17 είδη, ανάλογα με τη γεωμορφολογία του τόπου. Ανήκει στην οικογένεια Lamiacea (χειλανθή). Είναι ένα πολυετές φρύγανο, που ευδοκίμει σε περιοχές με μεγάλο υψόμετρο (άνω των 400μ.).

Αποτελεί την πρώτη ύλη στο tu^unu. Καλλιεργούμε 3 είδη σιδερίτη σε αρκετές ορεινές περιοχές της Βόρειας και Κεντρικής Ελλάδας:

Sideritis Raeseri, *Sideritis Scardica* και *Sideritis Perfoliate subspecies Athoa*.

Το **tu^unu** είναι τσάι και όχι ρόφημα τσαγιού καθώς παράγεται με εκχύλιση, δηλαδή με τη γνωστή διαδικασία Βρασμού.

Είναι πλούσιο σε Βιταμίνη C και περιέχει πολυφαινόλες με αντιοξειδωτική δράση.

Το **tu^unu** δεν περιέχει καφεΐνη όπως τα συμβατικά ροφήματα με τσάι κι έτσι μπορείτε να απολαμβάνετε όσο θέλετε και όποια στιγμή της ημέρας θέλετε!



Το εκχυλίζουμε με αγάπη σε φυσικό νερό Ροδόπης

Παίρνουμε τους αποξηραμένους καθαρισμένους ανθούς

Τους βαπτίζουμε σε ζεστό νερό & μετά προσθέτουμε τον φρεσκοστιμμένο χυμό λεμονιού



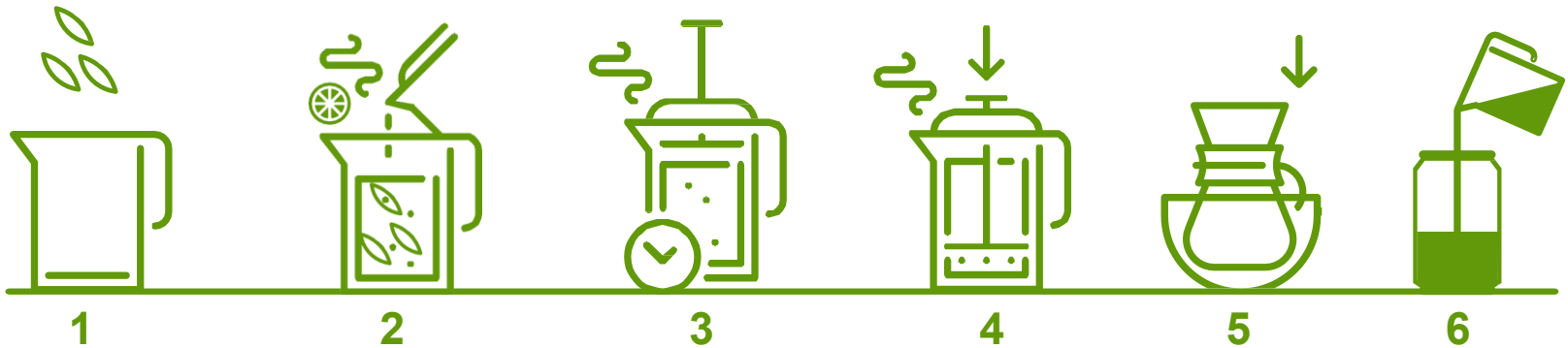
Εδώ συμπληρώνουμε & μέλι ανθέων στη συνταγή "Μέλι & Λεμόνι»

... μέχρι να απελευθερώσουν όλα τα θρεπτικά συστατικά τους και να αναδείξουν το άρωμα και τη γεύση τους

Εκχυλίζουμε στις πιστοποιημένες εγκαταστάσεις μας

Ψύχουμε το πολύτιμο αφέψημα

Φιλτράρουμε & εμφιαλώνουμε το εκλεκτό τσάι tu vunu





Μεταποίηση & Οικοτεχνία

Χρήστος Δημτσούδης

Μηχανικός Ζυθοποίησης και Τεχνολογίας Ποτών – Πολυτεχνείο Μονάχου

ΣΥΝΤΑΓΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



ΕΠΙΜΟΝΗ



**Προϋποθέτει ψυχική αντοχή
αλλά και πόρους**

ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Ποιότητα = συνεχής προσπάθεια



ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ



tuvunu

Social Media



Facebook

[@VerginaPremiumBeer](https://www.facebook.com/VerginaPremiumBeer)



Instagram

[@verginabeer](https://www.instagram.com/verginabeer)



Facebook

[@TuvunuGreekMountainTea](https://www.facebook.com/TuvunuGreekMountainTea)



Instagram

[@tuvunu](https://www.instagram.com/tuvunu)



Twitter

[Vergina Beer](https://twitter.com/VerginaBeer)



Youtube

[@Verginabeer1](https://www.youtube.com/@Verginabeer1)



Twitter

[@tuvunu](https://twitter.com/tuvunu)



Pinterest

[Tuvunu Greek Mountain Tea](https://www.pinterest.com/TuvunuGreekMountainTea)



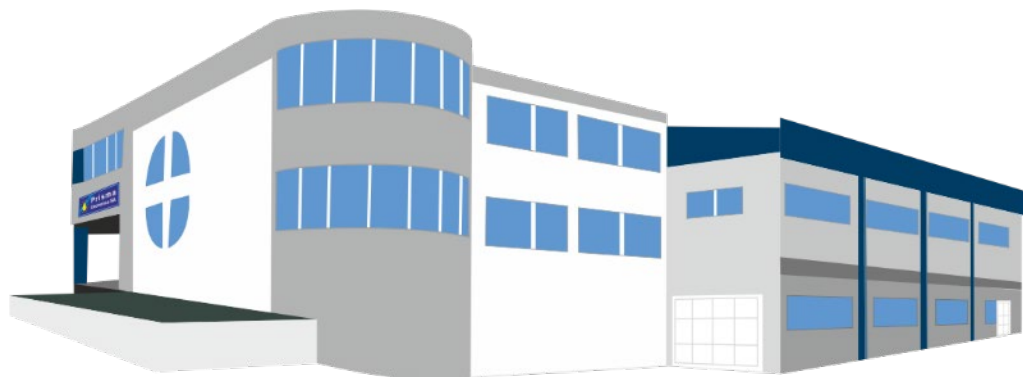
QUALFARM

“Υπηρεσίες Εμπειρογνωμοσύνης”

«Σεμινάρια κατάρτισης οικοτεχνών - υφισταμένων & εν δυνάμει,
καθώς και νέων αγροτών σε θέματα καινοτομίας / ποιότητας»

Social Media - Νέες Τεχνολογίες

Η εταιρεία με μια ματιά



- Πληροφορική
- Παραγωγή Ηλεκτρονικών
- IoT & Analytics Έξυπνων Πόλεων
- Διάστημα - Ναυτιλία - Άμυνα



>100

Άτομα
προσωπικό



> 70%

Ανώτατης
εκπαίδευσης



> 50

Ερευνητικά
Έργα



> 7

Εκατ. τζίρο



ISO 9001:2015



ISO 27001:2013
Cert No: 08014045



Industrial Safety
Hellenic Ministry of National Defence



ECSS Training
Electronics Soldering

Τοποθεσίες



Prisma Electronics UK



ΚΟΜΟΤΗΝΗ
Εμπορία

Β.Ι.Π.Ε.

Τομέας Ηλεκτρονικών
Τομέας Ε&Α

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ

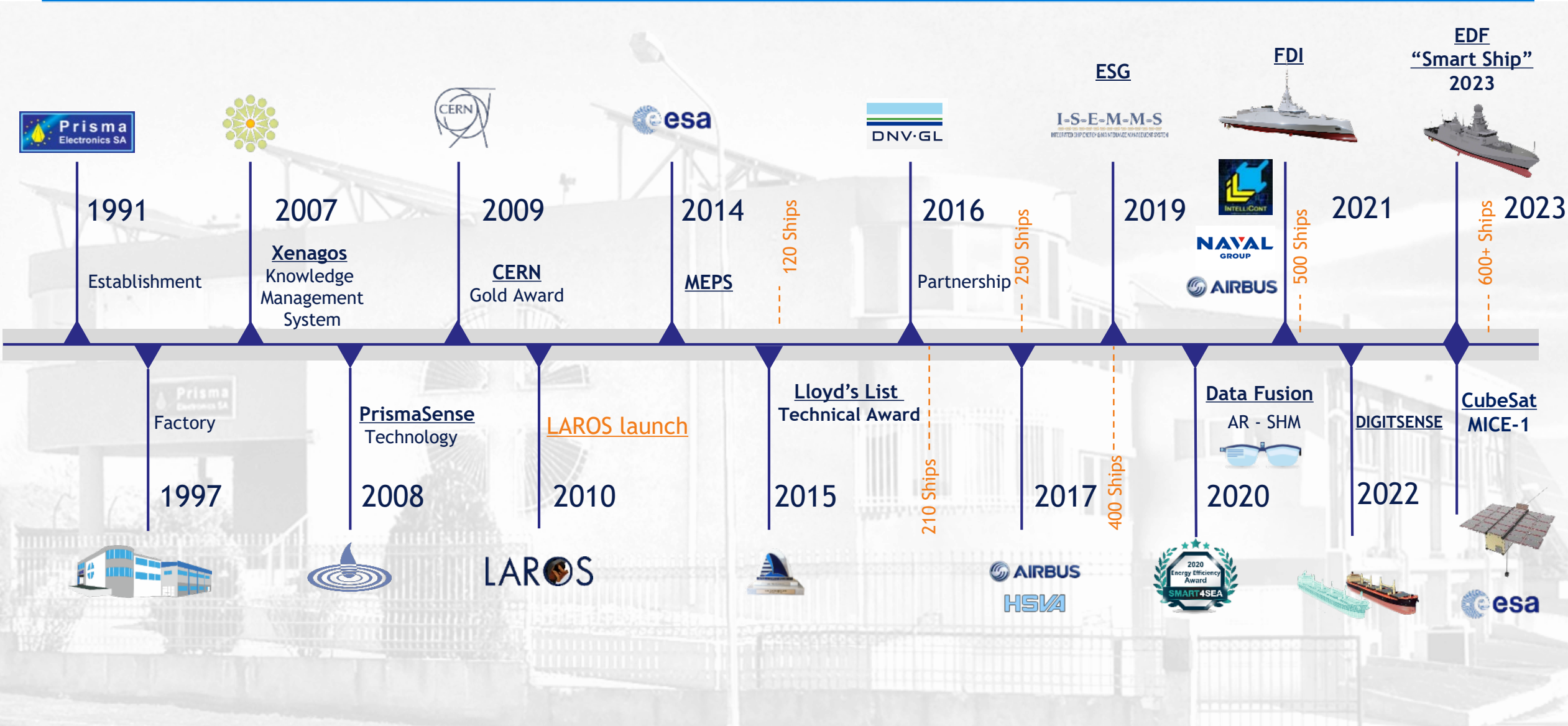
Κεντρικά, Πληροφορική

ΑΘΗΝΑ

Πωλήσεις,
LAROS



Ιστορική Αναδρομή



The image features a glowing blue circuit board with intricate patterns of light trails and nodes. The text "Social Media" is centered in a bold, yellow font with a slight shadow effect. The background is a soft, out-of-focus blue and white light, suggesting a digital or network environment.

Social Media

Τι είναι τα Social Media ;

Τα social media είναι απόρροια αυτού που ονομάζουμε Web 2.0, η δεύτερη γενιά του διαδικτύου στην οποία ο κάθε χρήστης έχει πρόσβαση στη δημοσίευση περιεχομένου αλλά και στη διαδραστικότητα με το δημοσιευμένο περιεχόμενο ή άλλους χρήστες.

Social Networking

Μια εικονική διαδικτυακή κοινότητα, όπου μπορούμε να χτίσουμε το δικό μας δίκτυο από φίλους, συνεργάτες ή ανθρώπους με κοινά ενδιαφέροντα. Υπάρχουν αρκετοί τρόποι που προσφέρεται διαδραστικότητα στα μέλη από το κάθε δίκτυο, όπως email, άμεσα μηνύματα, video κ.ά.

Social Networking

Εκτός από το Facebook, υπάρχουν δεκάδες ακόμα δημοφιλή Social Networking sites όπως Instagram, TikTok, LinkedIn, X - Twitter, orkut, Kontain και η λίστα συνεχίζεται και μεγαλώνει καθημερινά.

Το κάθε δίκτυο - συνήθως - προσπαθεί να διαφοροποιηθεί σε κάποιες λεπτομέρειες και να προσφέρει κάποια ξεχωριστή υπηρεσία (αυτό που κάποιοι θα ονόμαζαν USP) κάνοντάς το πιο δημοφιλές σε συγκεκριμένες ομάδες χρηστών.

Social Networking

Για παράδειγμα, το LinkedIn πλασάρεται ως 'business Community', το MySpace δίνει μεγάλη ελευθερία στη δημιουργία προφίλ κάνοντάς το περισσότερο μια προσωπική ιστοσελίδα και πάει λέγοντας. Αντίστοιχα, έχουν αναπτυχθεί και social networks που στοχεύουν γεωγραφικά και όχι δημογραφικά όπως το StudiVZ και το Areapa1.

Social Media Στρατηγική

« Θέλω να κάνω κάτι στο Facebook. Μου είπαν ότι είναι φτηνό. »

Είναι φθηνότερο από όλα τα άλλα μέσα, είναι και απόλυτα μετρήσιμο, αρκεί να γίνεται σωστά.

Διευκρίνιση: Δεν είναι φτηνό – είναι το φθηνότερο αλλά και πάλι απαραίτητη προϋπόθεση είναι να γίνεται σωστά.

Social Media Στρατηγική

Θα πρέπει όλες οι επιχειρήσεις να έχουν παρουσία στα social media;

Το Facebook σήμερα έχει 800 εκατομμύρια χρήστες παγκοσμίως.

Στην Ελλάδα, αριθμεί πάνω από 2 εκατομμύριο ενεργούς χρήστες. Όλοι γνωρίζουν το Facebook. Αρκετές μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις έχουν κάνει το πρώτο βήμα δημιουργώντας μια επαγγελματική σελίδα σε αυτό. Πολλοί από αυτούς είναι αρκετά διστακτικοί και αμφιβάλλουν για το αν αυτή η ενέργεια ταιριάζει στο προφίλ της εταιρείας τους.

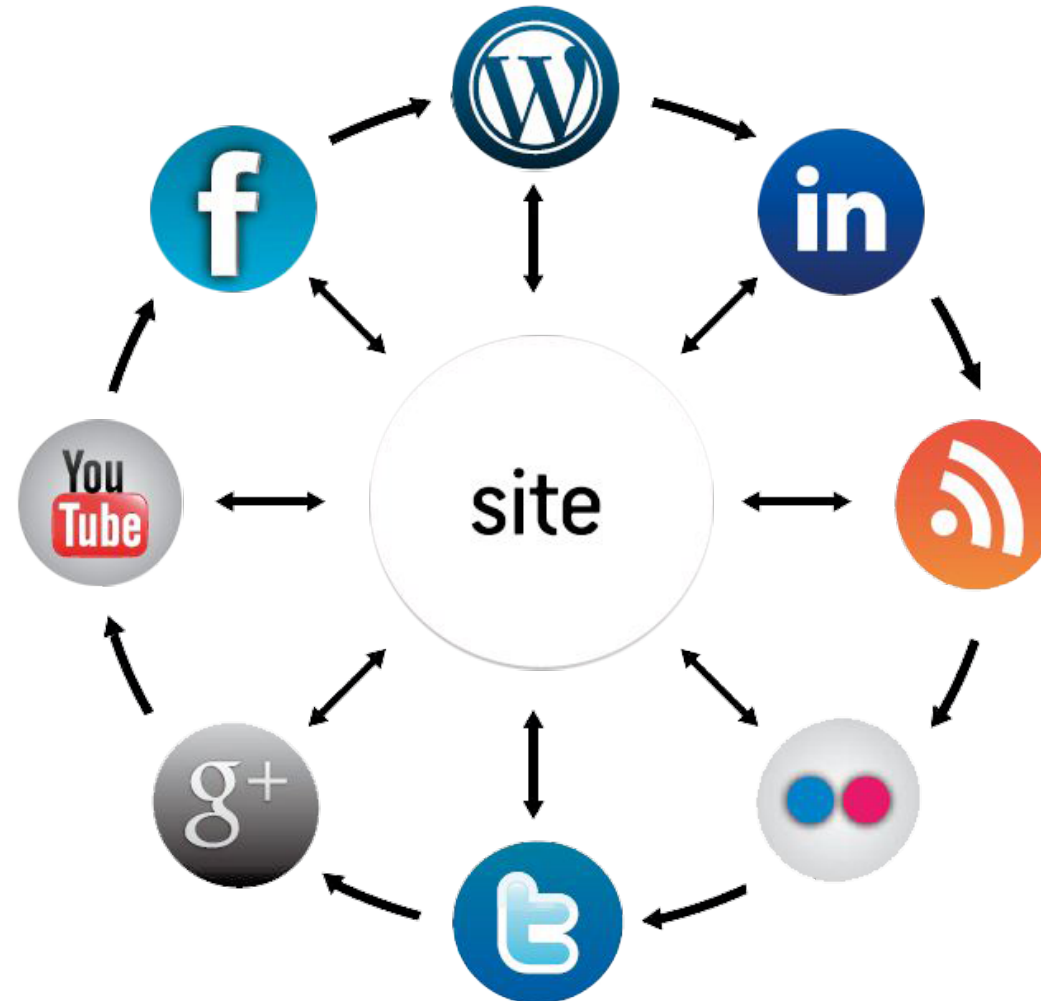
Social Media Στρατηγική

Κάποιοι έχουν αμφιβολίες, επειδή δεν γνωρίζουν ξεκάθαρα τον σκοπό για τον οποίο θα πρέπει να ξεκινήσουν να έχουν παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Αρκετοί δεν γνωρίζουν ποιο άτομο από το προσωπικό θα τα διαχειρίζεται, πως θα πρέπει να αξιοποιήσουν τα εργαλεία αυτά για να πετύχουν μεγαλύτερες αποδόσεις στις ενέργειες marketing και πόσος χρόνος απαιτείται καθημερινά για την ενασχόλησή τους με αυτά.

Social Media







Τάσεις, Εργαλεία & Τεχνικές στο Ψηφιακό Marketing

Νέες Τεχνολογίες





Δημοσθένης Καραγεωργίου

dkarag@prismael.com