



Συνοπτική περιγραφή

Το έργο αφορά στον εκσυγχρονισμό και την επέκταση της μικρομεσαίας γαλακτοβιομηχανίας ΚΕΦΙΡ – ΥΓΕΙΑ με σκοπό να εισάγει στην παραγωγή ένα χειροποίητο ρόφημα το οποίο προέρχεται από την επεξεργασία γάλακτος με ένα συγκεκριμένο ένζυμο που λέγεται κεφίρ (σπόροι κεφίρ).



Το «Κεφίρ» προωθήθηκε με μεγάλη επιτυχία στην τοπική αγορά μέσα από μία αλυσίδα επιλεγμένων σημείων λιανικής πώλησης. Το έργο τέθηκε σε εφαρμογή την περίοδο 2007-2013 και ολοκληρώθηκε το χρονικό διάστημα 2014-2020. Τα προϊόντα γίνονται με βάση το τοπικά παραγόμενο αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα το οποίο υφίσταται ζύμωση με προσθήκη σπόρων κεφίρ.

Περιγραφή κατάστασης/πλαισίου

Το έργο προήλθε από την ατομική ανάγκη των επιχειρηματιών να δημιουργήσουν μία μικρή επιχείρηση σε μία περιοχή ιδιόκτητης γης όπου θα μπορούσε ο επιχειρηματίας να ασκήσει την επιχειρηματική του δραστηριότητα. Η αρχική ιδέα πλαισιώθηκε από τους περιορισμένους οικονομικούς πόρους που ήταν διαθέσιμοι εκείνο το χρονικό διάστημα, το υπάρχον πρότυπο παραγωγής πρωτογενούς τομέα, καθώς και από την επαναχρησιμοποίηση ενός παραδοσιακού ροφήματος το οποίο παραγόταν σε τοπικές εγκαταστάσεις.

Ο ιδιοκτήτης πήρε μία απόφαση ζωής, να μείνει στο χωριό που γεννήθηκε και μεγάλωσε, προκειμένου να χρησιμοποιήσει τους τοπικά διαθέσιμους πόρους και να ζήσει έναν εναλλακτικό τρόπο ζωής αντί να αναζητήσει εργασία στη γειτονική μεγαλούπολη. Η περιοχή του Δρυμού όπου εγκαταστάθηκε η μικρή οικογενειακή επιχείρηση έχει έντονο αγροτικό χαρακτήρα ο οποίος διαμορφώθηκε από τη γεωργική και κτηνοτροφική δραστηριότητα για παραγωγή γάλακτος και κρέατος. Οι τοπικοί γαλακτοπαραγωγοί είχαν τη μοναδική επιλογή να πουλήσουν την παραγωγή τους σε έναν περιορισμένο αριθμό γαλακτοβιομηχανιών που είναι επί του παρόντος ενεργοί στην περιοχή και οι τιμές καθορίζονταν κατά κύριο λόγο από μία μικρή αγοραστική ομάδα.

Η ιδέα να χρησιμοποιηθεί μία μέθοδο επεξεργασίας η οποία χρονολογείται αιώνες πριν και αφορά την επεξεργασία του γάλακτος ως πρώτη ύλη με σκοπό τη διαφοροποίηση της αλυσίδας παραγωγής, προσφέρει μεγαλύτερο εισόδημα σε διακεκριμένους για την ποιότητα των



εκτρεφόμενων ζώων εκτροφείς. Παράλληλα, προσφέρει στους καταναλωτές της μεγαλούπολης ένα καινούριο, ποιοτικό προϊόν με βάση το γάλα το οποίο ξεχωρίζει από την ευρεία γκάμα προϊόντων που διατίθενται από τις μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες, και αυτό αποτελεί την καλύτερη απάντηση σε όλους τους εμπλεκόμενους εταίρους (αγρότες, γαλακτοβιομηχανία μικρής κλίμακας, καταναλωτές).

Η επιτυχημένη διάθεση των προϊόντων της «ΚΕΦΙΡ- ΥΓΕΙΑ» σε μία πολύ ανταγωνιστική αγορά αποτελεί την επιβράβευση αυτής της καινοτόμας ιδέας να «μεταμορφώσει» την παράδοση με τη χρήση σύγχρονων μεθόδων & τεχνολογικού εξοπλισμού.

Στόχοι

Στρατηγικός στόχος της επιχείρησης είναι η ισόρροπη λειτουργία της η οποία θα κινείται προς δύο κατευθύνσεις:

Η πρώτη αφορά το μέγιστο όφελος του πελάτη και ερμηνεύεται ως τιμή του προϊόντος που απολαμβάνει ο καταναλωτής σε σχέση με τις τιμές αντίστοιχων προϊόντων και κατά συνέπεια ως ποιότητα του προσφερόμενου προϊόντος η οποία θα παραμένει σταθερή με το πέρασμα του χρόνου.

Η δεύτερη κατεύθυνση αφορά την επέκταση της δυναμικής παρουσίας της επιχείρησης στην τοπική αγορά, γεγονός που απαιτεί συνεχείς παρεμβάσεις, προσαρμογές και βελτιώσεις αναφορικά με την οργάνωση του συστήματος διανομής και την προώθηση των προϊόντων της.

Δραστηριότητες του έργου

Ο επιχειρηματίας κ. Ιορδάνης Παπαδόπουλος ξεκίνησε την επιχείρηση το 2006 και με την υποστήριξη που έλαβε από το LEADER+, ανέλαβε την πρωτοβουλία να δημιουργήσει τη δική του μικρή γαλακτοπαραγωγική μονάδα με έμφαση στην παραγωγή κεφίρ. Πρόκειται για ένα βιοδραστικό παραδοσιακό ρόφημα το οποίο παράγεται από τοπικά παραγόμενο γάλα και καλλιεργούμενους σπόρους κεφίρ. Δεν υφίσταται προσθήκη συντηρητικών και τα ευεργετικά συστατικά του οφείλονται σε φυσικές ζυμώσεις. Περιέχει μικρές ποσότητες λακτόζης, γεγονός που το κάνει κατάλληλο προς κατανάλωση για όσους έχουν δυσανεξία στο γάλα και τη λακτόζη. Είναι ένα ρόφημα πλούσιο σε β-γαλακτοσιδάση, βιταμίνες και δεν περιέχει αμινοξέα. Επιπλέον, βοηθά την έκκριση ενζύμων του στομάχου και του πάγκρεας, διευκολύνοντας την πέψη και τις περισταλτικές κινήσεις του εντέρου. Έχει αντιμικροβιακή δράση, συμβάλλει στη μείωση της χοληστερόλης και των επιπέδων των τριγλυκεριδίων και βοηθά στον καλύτερο έλεγχο του σωματικού βάρους. Η επιχείρηση διαθέτει τα προϊόντα της σε πλαστικά μπουκάλια κατάλληλα για τρόφιμα των 280, 480 και 950ml και τα διοχετεύει στην αγορά της Θεσσαλονίκης, καθώς και



άλλων περιοχών όπως η Δράμα, η Χαλκιδική, η Κατερίνη και μέσω αντιπροσώπου σε περιοχές της Αθήνας, του Πειραιά και της Καβάλας σε επιλεγμένα καταστήματα λιανικής πώλησης όπως φούρνοι, γαλακτοπαραγωγικές μονάδες, σουπερμάρκετ και μίνι μάρκετ (υπεραγορές και μικραγορές), σε καταστήματα ντελικατέσεν και καταστήματα βιολογικών προϊόντων. Επίσης, η εταιρεία συμμετέχει στο Local Quality Asset (Τοπικά Ποιοτικά Προϊόντα) από μεταποιητικές εταιρείες που εδρεύουν "στα χωριά της Θεσσαλονίκης". Αυτό συνεπάγεται ότι πρέπει να τηρούνται συγκεκριμένες προϋποθέσεις πρόσβασης στη μονάδα παραγωγής και συγκεκριμένη διάταξη των εξωτερικών χώρων (π.χ. πάρκινγκ, σήμανση, πρόσβαση σε ΑΜΕΑ) αναφορικά με την υποδοχή των πελατών (π.χ. δυνατότητα επικοινωνίας, λεπτομερής και ασφαλής περιήγηση στη μονάδα παραγωγής, καταλληλότητα για τους επισκέπτες κ.λπ.), τις ξεναγήσεις στους χώρους παραγωγής (π.χ. κανόνες ασφάλειας και υγιεινής, ενημερωτικά έντυπα κ.λπ.), καθώς και τον οργανοληπτικό έλεγχο του κεφίρ. Παράλληλα, η επιχείρηση συμμετέχει στο Δίκτυο Μεταποιητικών Εταιρειών Θεσσαλονίκης.

Οι δράσεις στο πλαίσιο του έργου "Εκσυγχρονισμός & Επέκταση της Μικρομεσαίας Γαλακτοβιομηχανίας «ΚΕΦΙΡ – ΥΓΕΙΑ» ήταν οι ακόλουθες:

1. Αναβάθμιση των κτιριακών εγκαταστάσεων της μονάδας, καθώς και των υποδομών με σκοπό την ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων που επιφέρει η λειτουργία της συγκεκριμένης γαλακτοβιομηχανίας.
2. Απόκτηση μηχανικού εξοπλισμού επεξεργασίας και παραγωγής ευρύτερης γκάμας προϊόντων. Απόκτηση εξοπλισμού υποστήριξης & λογισμικού με σκοπό τη διευκόλυνση της υλικοτεχνικής υποστήριξης
3. Τεχνική υποστήριξη για απόκτηση οικοδομικών αδειών. Μελέτη ανάλυσης της αγοράς. Τεχνική υποστήριξη για την καταχώρηση της επωνυμίας. Τεχνική υποστήριξη μέσω του προτύπου Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας ISO9001:2008. Τεχνική υποστήριξη για την κατασκευή της ιστοσελίδας της επιχείρησης. Τεχνική υποστήριξη για την απόκτηση άδειας περιβαλλοντικών επιπτώσεων.



Όλες οι προαναφερθείσες δράσεις ξεκίνησαν τον τελευταίο μήνα του 2011 και ολοκληρώθηκαν τον Οκτώβριο του 2018. Η υλοποίηση του επενδυτικού σχεδίου οδήγησε σε βελτίωση της



λειτουργίας της επιχείρησης, μείωση του κόστους παραγωγής, το οποίο επιτεύχθηκε με τη απόκτηση ομογενοποιητή «rafter», καθώς ο επιχειρηματίας είναι σε θέση να αποκτή την πρώτη ύλη- δηλαδή το γάλα- ανεπεξέργαστη και συνεπώς σε χαμηλότερη τιμή) και αύξηση των κερδών, με τη λειτουργία συσκευής παρασκευής και παστερίωσης.

Αποτελέσματα

Μέσα από τον εκσυγχρονισμό των εργασιών, η επιχείρηση αναμένει να επιτύχει ένα ρυθμό βιώσιμης αύξησης των κερδών της τάξης του 8 – 10 % ετησίως. Η συγκεκριμένη γαλακτοβιομηχανία μικρής κλίμακας ζητά μεγαλύτερη ποσότητα γάλακτος από τους τοπικούς αγρότες και επίσης διαθέτει στους καταναλωτές μία μεγάλη ποικιλία σε γαλακτοκομικά ροφήματα & προϊόντα όπως:



- Κεφίρ
- Κεφίρ από κατσικίσιο γάλα
- Κεφίρ με λεμόνι
- Κεφίρ με τζίντζερ
- Γιαούρτι με κεφίρ

Η εφαρμογή του προτύπου QMS ISO9001:2008 θα εισάγει τη συγκεκριμένη γαλακτοβιομηχανία μικρής κλίμακας σε έναν κύκλο λειτουργίας με χαμηλότερη ενεργειακή κατανάλωση και με χρήση συστήματος επαναχρησιμοποίησης των υλικών συσκευασίας. Συνεπώς, η επιχείρηση θα αποκτήσει ένα φιλικότερο προς το περιβάλλον προφίλ.

Συμπεράσματα και παράγοντες επιτυχίας

Μέσα από τις υλοποιημένες δράσεις, η επιχείρηση ανέπτυξε μεθοδολογίες στο πλαίσιο της Κοινωνικής Ευθύνης των Επιχειρήσεων σε θέματα που αφορούν την προστασία του περιβάλλοντος, την ανάπτυξη εμπιστοσύνης μεταξύ πελατών-προμηθευτή, καθώς και την αξιοποίηση των παραδόσεων με στόχο τη δημιουργία τοπικών θέσεων εργασίας. Επίσης η δημιουργία «νέων προϊόντων», όπως το γιαούρτι με κεφίρ σε πήλινο δοχείο των 200 γρ. το οποίο παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και σπόρους κεφίρ, καθώς και το ανθρακούχο φρέσκο ρόφημα κεφίρ με τζίντζερ βελτίωσε τη θέση της επιχείρησης σε ένα επιχειρηματικό περιβάλλον χαμηλού ανταγωνισμού, καθώς οι επιχειρήσεις παραγωγής κεφίρ είναι μόνο δύο. Επιπλέον, η υλοποίηση του επιχειρηματικού σχεδίου περιλαμβάνει βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων, της ασφάλειας και της υγιεινής μέσω της απόκτησης ενός «self-defined ridge» με ταυτόχρονο



καθαρισμό της μολυσματικής περιοχής και ενός λέβητα-παστεριωτή με καταγραφέα και μέσω συστήματος διασφάλισης ποιότητας ISO 9001: 2008. Παράλληλα, η εταιρεία υιοθέτησε φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές με δράσεις όπως δημιουργία δικτύου συλλογής όμβριων υδάτων με δεξαμενές και χρήση ανακυκλώσιμων υλικών στη μονάδα παραγωγής (υλικά συσκευασίας, μπουκάλια, κιβώτια μεταφοράς προϊόντων και πρώτων υλών).

Γενικά στοιχεία

| | |
|---|--|
| Τίτλος έργου | Εκσυγχρονισμός και επέκταση της γαλακτοβιομηχανίας «ΚΕΦΙΡ – ΥΓΕΙΑ» |
| Διάρκεια έργου | 05/12/2011 έως 28/9/2018 |
| Χώρα | Ελλάδα |
| Είδος δικαιούχου | Μικρομεσαία επιχείρηση |
| Μέτρο | Μέτρο 19, LEADER/CLLD |
| Προτεραιότητα Περιοχή εστίασης | 6β Κοινωνική ένταξη και τοπική ανάπτυξη |

Προϋπολογισμός (ΕΥΡΩ)

Στοιχεία επικοινωνίας

| | | | |
|------------------------|--------------|--------------------------------|---|
| Συνολικό κόστος | 340.946,20 € | Δικαιούχος | Προϊόντα κεφίρ “Υγεία” |
| Δημόσια δαπάνη | 170.473,10 € | Εκπρόσωπος επικοινωνίας | Ιορδάνης Παπαδόπουλος |
| Κοινοτική συμμετοχή | 136.378,48 € | Τηλέφωνο | +30 2394300751 |
| Εθνική συμμετοχή | 34.094,62 € | email | info@ygieia.com |
| Ιδιωτική συμμετοχή | 170.473,10 € | Website | https://ygieia.com/en/ |



Οκτώβριος 2020

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ & ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΑΑ 2014-2020



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης