



Ο φούρνος «Ηλιάνα» στην Αστυπάλεια

Συνοπτική περιγραφή

Το έργο αφορά στον εκσυγχρονισμό ενός εργαστηρίου παραγωγής παξιμαδιών, μπισκότων και παραδοσιακών γλυκισμάτων της Αστυπάλειας. Το πρόβλημα ήταν η αυξανόμενη ζήτηση για τα παραδοσιακά, ποιοτικά προϊόντα. Οι δραστηριότητες που έγιναν στο



πλαίσιο του έργου περιλαμβάνουν την αγορά επιπρόσθετου εξοπλισμού παραγωγής σύγχρονης τεχνολογίας με υψηλότερη παραγωγική ικανότητα. Η εταιρεία αυτοματοποιήθηκε με την απόκτηση του κατάλληλου λογισμικού για τη διαχείριση των πελατών –προμηθευτών, της αποθήκης, καθώς και για τη διεξαγωγή της τιμολόγησης και άλλων λογιστικών λειτουργιών. Τέλος, η επιχείρηση έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρότυπο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000: 2005 (HACCP), με σκοπό την παροχή προϊόντων σταθερής ποιότητας στους καταναλωτές.

Περιγραφή κατάστασης/πλαισίου

Η Αστυπάλεια, το νησί με σχήμα πεταλούδας, βρίσκεται ανάμεσα στις Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα και μολονότι ανήκει διοικητικά στα τελευταία νησιά από γεωγραφικής και αρχιτεκτονικής άποψης παρουσιάζει πολλές ομοιότητες με τις Κυκλάδες. Ο κύριος οικισμός της Αστυπάλειας είναι το γραφικό χωριό της Χώρας που βρίσκεται στην κορυφή του λόφου, με το επιβλητικό Ενετικό κάστρο του 15^{ου} αιώνα χτισμένο στην αρχαία ακρόπολη. Η γη είναι κατά κύριο λόγο άγονη με συγκεκριμένα σημεία με εύφορα εδάφη. Η θάλασσα που περιβάλλει το νησί είναι ιδιαίτερα πλούσια σε ψάρια και θαλασσινά και έτσι η Αστυπάλεια είναι πλέον γνωστή ως «το νησί που γεννάει ψάρια».

Το άγονο τμήμα του νησιού καλύπτεται από θυμάρι, ρίγανη, αλισφακιά (ελληνικό φασκόμηλο) και αρκετά άλλα βότανα. Το τοπικά παραγόμενο θυμαρίσιο μέλι είναι ευρέως γνωστό για το δυνατό και κυρίαρχό του άρωμα, καθώς και τη θρεπτική του αξία. Ο άγριος κρόκος (σαφράν) φύεται σποραδικά στα νότια τμήματα του νησιού και συλλέγεται με το χέρι τους φθινοπωρινούς μήνες. Σε όλη την επιφάνεια του νησιού, βόσκουν κατσίκες και πρόβατα στις ορεινές βουνοπλαγιές και παράγουν μεγάλες ποσότητες γάλακτος που χρησιμοποιείται από τους ντόπιους για την παρασκευή του χλωρού, ενός νόστιμου μαλακού τυριού.



Τα τελευταία χρόνια, η τουριστική ανάπτυξη της Αστυπάλαιας προσέλκυσε χιλιάδες επισκέπτες από όλον τον κόσμο και σε αυτό συνέβαλε η τοπική κουζίνα και οι παραδοσιακές γεύσεις της. Έτσι, σκεφτήκαμε να αξιοποιήσουμε τις πρώτες ύλες που προσφέρει απλόχερα η γη της Αστυπάλαιας και να χρησιμοποιήσουμε παραδοσιακές συνταγές, προκειμένου να παρασκευάσουμε παραδοσιακά αρτοσκευάσματα. Συλλέξαμε μοναδικές παραδοσιακές συνταγές οι οποίες έχουν ταξιδέψει ανά τους αιώνες μέσα από τους παππούδες μας που τις μετέφεραν από γενιά σε γενιά. Με στόχο τη μεταφορά αυτών των γεύσεων εκτός των συνόρων του νησιού, αποφασίσαμε να επενδύσουμε και να δημιουργήσουμε το εργαστήριό μας στην πρωτεύουσα της Αστυπάλαιας και να ανοίξουμε τον παραδοσιακό φούρνο «Ηλιάνα».

Στόχοι



Όραμα της επένδυσης ήταν κάθε προϊόν που βγαίνει από το εργαστήριο να θυμίζει τα παλιά, τις γεύσεις και τις μυρωδιές των παλαιότερων χρόνων με βασικό άξονα την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων σε συνδυασμό με την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας της επιχείρησης μέσα από ενέργειες που στοχεύουν σε:

- Ποιοτική αναβάθμιση και υψηλή προστιθέμενη αξία στα ελληνικά προϊόντα και υπηρεσίες, στην υιοθέτηση σύγχρονης τεχνογνωσίας και καινοτομίας για διασφάλιση της ποιότητας με περιβαλλοντική ευαισθησία.
- Ενίσχυση της εξωστρέφειας και της ανταγωνιστικότητας στις εγχώριες και διεθνείς αγορές.
- Πιστοποίηση της εταιρείας βάσει των προδιαγραφών των σύγχρονων πανευρωπαϊκών προτύπων.
- Βελτίωση των ήδη εφαρμοσμένων συστημάτων διαχείρισης.
- Ενίσχυση των υποδομών με σκοπό τη διασφάλιση ότι η επιχείρηση πληροί τις προϋποθέσεις για απόκτηση πιστοποίησης.
- Πιστοποίηση των προϊόντων και των υπηρεσιών ή δοκιμή του προϊόντος βάσει αναγνωρισμένων προτύπων.

Δραστηριότητες του έργου

Η επιχείρηση είναι στην ουσία η μόνη στην Αστυπάλαια που δραστηριοποιείται στον συγκεκριμένο κλάδο. Ωστόσο, υπάρχουν άλλες μικρότερες επιχειρήσεις με παραδοσιακά (χειροποίητα) προϊόντα που δεν διαθέτουν εξοπλισμό μαζικής παραγωγής. Για τον λόγο αυτό, η



εισαγωγή νέας τεχνολογίας στην επιχείρηση συνεπάγεται και την εισαγωγή σύγχρονης τεχνολογίας σε όλο το νησί. Πλέον, το εργαστήριο διαθέτει σύγχρονο εξοπλισμό παραγωγής, γεγονός το οποίο οδήγησε σε σημαντική αύξηση της παραγωγικής ικανότητας και τυποποίηση της παραγωγής, ενώ παράλληλα παρέχει οικονομίες κλίμακας και προϊόντα υψηλής ποιότητας. Ο εξοπλισμός παραγωγής είναι στο σύνολό του



σύγχρονης τεχνολογίας και μικρότερης ενεργειακής κατανάλωσης σε σχέση με τον προηγούμενο. Το συγκεκριμένο έργο περιλαμβάνει επίσης την εγκατάσταση ενός ηλιακού θερμοσίφωνα ο οποίος θα χρησιμοποιεί την ηλιακή ενέργεια, εξοικονομώντας κατ' αυτόν τον τρόπο ενέργεια.

Επιπλέον, η επιχείρηση έχει αυτοματοποιηθεί μέσω σύγχρονου εξοπλισμού τελευταίας τεχνολογίας για τη διαχείριση φορολογικών θεμάτων (τιμολόγια, ηλεκτρονικές υποβολές κ.λπ.), τη διαχείριση και τον έλεγχο της αποθήκης, καθώς και τη διαχείριση της ιστοσελίδας. Όλος ο εξοπλισμός υποστηρίζεται από ένα τοπικό δίκτυο και υπάρχει σύνδεση στο διαδίκτυο με μέγιστη ταχύτητα τα 24Mbps.

Η αποτελεσματική εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (CSF) στοχεύει στην ελαχιστοποίηση της πιθανότητας παραγωγής ενός μη ασφαλούς τροφίμου προς κατανάλωση λόγω σφάλματος από μέρους της εταιρείας, καθώς και στη βελτίωση της γενικότερης οργάνωσης συμπεριλαμβανομένων διαδικασιών που επιδιώκουν τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος και τη συμμόρφωση τόσο με τις απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλή τρόφιμα όσο και με τις ισχύουσες απαιτήσεις των κανονισμών.

Αποτελέσματα

Το εργαστήριο κατάφερε να αυξήσει τη χωρητικότητά του και να επεκτείνει την αγοραστική του δύναμη σε άλλες αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού. Παράλληλα, δημιουργήθηκαν νέες θέσεις εργασίας για τους νέους και νέες οικογένειες που εγκαταστάθηκαν στο νησί. Μέσα από την προβολή των τοπικών γεύσεων της Αστυπάλαιας, διαφημίζεται το νησί με σκοπό την αύξηση του τουρισμού όχι μόνο τους θερινούς μήνες αλλά και τους χειμερινούς. Τα προϊόντα έχουν γίνει πλέον γνωστά στους σεφ και έχουν γραφεί πολλά σχετικά άρθρα σε διάφορα περιοδικά.

Σχετικά με τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί η επιχείρηση, τα περισσότερα προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς. Για τον λόγο αυτό, η επένδυση βοήθησε έμμεσα τους τοπικούς παραγωγούς για περαιτέρω ανάπτυξη και απασχόληση επιπλέον προσωπικού.



Γενικά στοιχεία

Τίτλος έργου	Ο φούρνος «Ηλιάνα» στην Αστυπάλαια
Διάρκεια έργου	26/10/2010 – 7/09/2016
Περιοχή	Αστυπάλαια, Νότιο Αιγαίο
Είδος δικαιούχου	Μικρομεσαίες επιχειρήσεις
Μέτρο	Μέτρο 6.4
Προτεραιότητα Περιοχή εστίασης	6β Κοινωνική ένταξη και τοπική ανάπτυξη

Προϋπολογισμός (ΕΥΡΩ)

Στοιχεία επικοινωνίας

Συνολικό κόστος	191.317,00	Δικαιούχος	Δημήτρης Πετρίδενας & ΣΙΑ ΟΕ
Δημόσια δαπάνη	95.658,50	Εκπρόσωποι επικοινωνίας	Δημήτρης Πετρίδενας
Κοινοτική συμμετοχή	81.309,72	Τηλέφωνα	2243061633
Εθνική συμμετοχή	14.348,78	email	info@eliana-bakery.gr
Ιδιωτική συμμετοχή	95.658,50	Website	- www.eliana-bakery.gr
Άλλες πηγές πληροφόρησης (π.χ. Facebook κλπ)			https://www.youtube.com/watch?v=DCyydRyUPXI https://www.youtube.com/watch?v=DaLkT0Yy9nU https://vimeo.com/278157772 https://www.youtube.com/watch?v=-7Mkf0otqLw



	<p>http://www.kathimerini.gr/470621/article/epi-kairothta/ellada/geyseis-ths-astypalaias-sta-rafia-twn-ntelikatesen</p>
--	--

Δεκέμβριος 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