

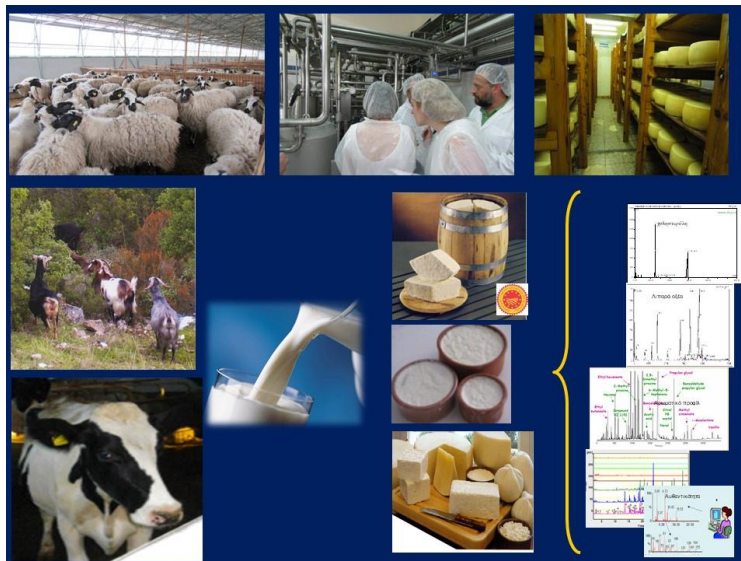


ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ  
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ, ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ**

**Οι γαλακτοβιομηχανίες στην περιοχή του Λαγκαδά**



**Ομάδα σύνταξης της εργασίας:**

**A.M:099/14 Σερεμετλιώτης Γεώργιος**

**A.M:168/14 Χατζάρας Ιωάννης**

**Επιβλέπων καθηγητής: Σάββας Μαυρίδης**

Θεσσαλονίκη, 2020

## **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η εργασία που ακολουθεί εστιάζει στην παρουσίαση της πορείας του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα και κυρίως στην διερεύνηση της κατάστασης που επικρατεί γύρω από την παραγωγή του φρέσκου γάλακτος. Σκοπός της μελέτης είναι η διερεύνηση του νομοθετικού πλαισίου που ορίζει τις προδιαγραφές του γάλακτος 7 ημερών. Επιπροσθέτως, η μελέτη αυτή αποσκοπεί στο να προβάλλει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των γαλακτοβιομηχανιών που εδρεύουν στην περιοχή του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης. Επιπλέον, σκοπός της μελέτης είναι να παρουσιάσει τους λόγους για τους οποίους έκλεισε η εταιρεία ΑΓΝΟ, αλλά την κατάσταση στην οποία έχουν βρεθεί οι υπόλοιπες γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής.

Στα πλαίσια της επίτευξης της μελέτης αυτής χρησιμοποιήθηκαν δύο μέθοδοι, η πρωτογενής και η δευτερογενής. Η δευτερογενής έρευνα επικεντρώνεται στην καταγραφή στοιχείων που προέρχονται μέσα από πηγές του διαδικτύου και από άλλες μελέτες που σχετίζονται με το θέμα. Ουσιαστικά, αυτό το μέρος της μελέτης αφορά την βιβλιογραφική ανασκόπηση δεδομένων. Όσο για την πρωτογενή έρευνα σημειώνεται ότι πρόκειται για μία προσωπική ποιοτική έρευνα, που διεξήχθη με τη συμβολή της συνέντευξης που παραχώρησαν τρεις γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης.

**Λέξεις κλειδιά:** γαλακτοβιομηχανία, νομοθεσία, φρέσκο γάλα, ΑΓΝΟ, προβλήματα, εξέλιξη, ανάπτυξη

## **ABSTRACT**

The following work focuses on the presentation of the course of the dairy industry in Greece and mainly on the investigation of the situation surrounding the production of fresh milk. The purpose of the study is to investigate the legal framework that defines the specifications of 7-day-old milk. In addition, this study aims to highlight the characteristics of the dairy industry based in the area of Lagada, Thessaloniki. In addition, the purpose of the study is to present the reasons why the company AGNO closed, but the situation in which the other dairies in the area have found themselves.

In order to achieve this study, two methods were used, the primary and the secondary. Secondary research focuses on documenting data coming from Internet sources and other related studies. Essentially, this part of the study is about bibliographic data review. As for the primary research, it is noted that this is a personal qualitative research, which was conducted with the contribution of the interview given by three dairies in the area of Lagada, Thessaloniki.

**Keywords:** dairy industry, legislation, fresh milk, AGNO, problems, evolution, development

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ .....	2
ABSTRACT.....	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ .....	7
1.1 Η ελληνική γαλακτοβιομηχανία .....	7
1.2 Προϊόντα του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας .....	8
1.3 Οικονομική κρίση και η πορεία της ελληνικής γαλακτοβιομηχανία.....	18
1.4 Οι εταιρείες του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας .....	22
1.5 Προτάσεις ανάπτυξης του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας.....	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ – ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ .....	27
2.1 Η επιστήμη του φρέσκου γάλακτος .....	27
2.2 Η παραγωγή φρέσκου γάλακτος .....	33
2.3 Χαρακτηριστικά της παστερίωσης .....	40
2.4 Ελληνική Νομοθεσία γύρω από το γάλα .....	42
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Ο ΛΑΓΚΑΔΑΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.....	47
3.1 Γεωγραφικά χαρακτηριστικά .....	47
3.2 Ιστορικά στοιχεία.....	50
3.3 Δημογραφικά χαρακτηριστικά.....	51
3.4 Οικονομική κατάσταση του τόπου .....	52
3.5 Γαλακτοβιομηχανίες της επαρχίας Λαγκαδά.....	54
3.5.1 Η εταιρεία ΑΓΝΟ .....	55
3.5.2 Κλέπκος Κλέαρχος Κ. και ΣΙΑ ΟΕ .....	58
3.5.3 Τυροκομείο Τριανταφυλλίδης .....	60
3.5.4 Τυροκομικά Πάσχος .....	61
3.5.5 Τυροκομείο Δορκάδος «Μίχου».....	63
3.5.6 Βογιατζή Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά.....	64
3.5.7 Σταμάτης Προϊκάς Α.Ε. ....	65
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ .....	67
4.1 Μέθοδος έρευνας .....	67
4.2 Ερευνητικός σκοπός .....	69
4.3 Δειγματοληψία .....	70
4.4 Ερευνητικό εργαλείο.....	71
4.5 Περιορισμοί της έρευνας .....	72
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ .....	73
5.1 Εισαγωγή .....	73
5.2 Αποτελέσματα συνεντεύξεων .....	73
5.2.1 Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη.....	73
5.2.2 Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος.....	79
5.2.3 Τυροκομείο Κερασά .....	84
5.3 Συγκριτική παρουσίαση των αποτελεσμάτων .....	89
5.4 Συζήτηση αποτελεσμάτων .....	92
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ .....	94
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	98

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα διατροφής για τον άνθρωπο είναι το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, λόγω του ότι είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά τρόφιμα, προσφέρουν ενέργεια και πρωτεΐνες υψηλής ποιότητας με μια σειρά από βασικά μικροθρεπτικά συστατικά (ασβέστιο, μαγνήσιο, κάλιο, ψευδάργυρο και φώσφορο) (Górska-Warsewicz et al., 2019: 1). Ειδικότερα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα έχουν προ πολλού διαφημιστεί ως εξαιρετικές πηγές διατροφής και εντάσσονται στον κατάλογο της ισορροπημένης διατροφής από ένα μεγάλο τμήμα του πληθυσμού των Η.Π.Α.. Διάφοροι μελετητές έχουν καταφέρει να αποδείξουν ότι, τα γαλακτοκομικά προϊόντα παρέχουν πολλά οφέλη στον ανθρώπινο οργανισμό, πέρα από ότι ενισχύουν τα οστά. Ορισμένες συνιστώσες του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων διαδραματίζουν σπουδαίο ρόλο στη λειτουργία του γαστρεντερικού και του ανοσοποιητικού συστήματος. Αυτά τα πλεονεκτικά αποτελέσματα προκύπτουν από τις πρωτεΐνες, τα μέταλλα, τις βιταμίνες, τα λιπίδια και τους υδατάνθρακες στα γαλακτοκομικά προϊόντα (Tunick & Hekken, 2014: 1).

Είναι γνωστό ότι, τα γαλακτοκομικά προϊόντα παράγονται από μεγάλες ή μικρές βιομηχανίες, οι οποίες λαμβάνουν την πρώτη ύλη (γάλα) από τους κτηνοτρόφους και στη συνέχεια το μεταποιούν σε διάφορα είδη γάλακτος (φρέσκο – παστεριωμένο, διαρκείας, συμπυκνωμένο) και γαλακτοκομικά είδη (φέτα, κασέρι, μυζήθρα, γιαούρτι, κ.λπ.). Κατά καιρούς, έχουν γίνει διάφορες συζητήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές που θα πρέπει να φέρουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως το σήμα προέλευσης βάσει της Υπουργικής Απόφασης Κ4-7838/2014 - ΦΕΚ 1432/Β/4-6-2014. Στα πλαίσια των συζητήσεων τέθηκαν πολλές απόψεις σχετικά με το νομοθετικό πλαίσιο που εφαρμόζεται γύρω από το γάλα ημέρας και το φρέσκο παστεριωμένο.

Με βάση όλα αυτά, πραγματοποιείται μία έρευνα γύρω από την πορεία και την κατάσταση που επικρατεί στο τομέα της γαλακτοβιομηχανίας στην ελληνική αγορά και συγκεκριμένα στην περιοχή του Λαγκαδά στη Θεσσαλονίκη. Πρόκειται για μία έρευνα που εξετάζει την κατάσταση στην οποία έχει επέλθει ο κλάδος αυτός, αλλά και οι γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής. Επιπροσθέτως, η μελέτη διερευνά τις

προδιαγραφές του νομοθετικού πλαισίου που ορίζει ότι το φρέσκο γάλα θα πρέπει να είναι 7 ημερών υποχρεωτικά. Επίσης, μέσα από την μελέτη αυτή διερευνάται ακόμη η οικονομική κατάσταση των γαλακτοβιομηχανιών που λειτουργούν ακόμη στην περιοχή του Λαγκαδά και οι λόγοι για τους οποίους έβαλε «λουκέτο» η εταιρεία ΑΓΝΟ.

Σκοπός της εργασίας είναι η παρουσίαση της κατάστασης στην οποία έχει επέλθει ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα, εξαιτίας της εφαρμογής της νομοθεσίας για το φρέσκο παστεριωμένο και το γάλα ημέρας. Επίσης, σκοπός της μελέτης είναι να εντοπίσει κατά πόσο η νομοθεσία αυτή επηρέασε τις γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης. Ακόμη, σκοπός της μελέτης είναι να εξετάσει την οικονομική κατάσταση τους και τον τρόπο με τον οποίο διαχειρίζονται όλες τις εξελίξεις. Τέλος, σκοπός της έρευνας είναι να προσδιοριστεί τι ήταν εκείνο που οδήγησε την εταιρεία ΑΓΝΟ να κάνει παύση λειτουργίας και κατά πόσο ευθύνεται η νομοθεσία για το φρέσκο γάλα.

Το έναυσμα ως προς την επιλογή του εν λόγω θέματος δόθηκε μετά από το ενδιαφέρον που κίνησε την προσοχή η νομοθετική παρέμβαση του κράτους για το φρέσκο γάλα. Επιθυμία ήταν να πραγματοποιηθεί μία έρευνα γύρω από αυτό το ζήτημα, καθώς έχει παρατηρηθεί ότι επηρέασε αρκετά τόσο τις βιομηχανίες γάλακτος, όσο και τους παραγωγούς. Ακόμη, ο λόγος που επιλέχθηκε η περιοχή του Λαγκαδά έγκειται στο ότι διατηρεί πολλές βιομηχανίες που ασχολούνται με την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσης, μεγάλο ρόλο στην επιλογή της περιοχής έπαιξε το γεγονός ότι εκεί είχε την έδρα της η εταιρεία ΑΓΝΟ, για την οποία κρίθηκε βασικό να γίνει έρευνα ως προς τους λόγους που έκλεισε.

Σχετικά με την διαδικασία συγκέντρωσης των στοιχείων, αρχικά πραγματοποιήθηκε μία έρευνα μέσω διαδικτύου, τόσο στο νομοθετικό πλαίσιο γύρω από το γάλα, όσο και σε site που έχουν ασχοληθεί με το ζήτημα του φρέσκου γάλακτος. Επίσης, η διαδικτυακή αναζήτηση συνέβαλε στη λήψη στοιχείων που σχετίζονται με την πορεία του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα. Στη συνέχεια, προκειμένου να ληφθούν πρωτογενή στοιχεία για τις γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής του Λαγκαδά, πραγματοποιήθηκε μία ποιοτική έρευνα, μέσω συνέντευξης που παραχώρησαν οι υπεύθυνοι τριών γαλακτοβιομηχανιών.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

### 1.1 Η ελληνική γαλακτοβιομηχανία

Η ελληνική γαλακτοβιομηχανία αποτελεί έναν ιδιαίτερα σημαντικό κλάδο της εγχώριας οικονομίας, καθώς καταλαμβάνει πολύ σπουδαία θέση στα πλαίσια των εξελίξεων που επιδέχεται ο τομέας των τροφίμων στη χώρα (Χατζημήτρου, 2019: 11). Συγκεκριμένα, παρατηρείται ότι, η ελληνική γαλακτοβιομηχανία χαρακτηρίζεται ως μία από τις πιο σπουδαίες βιομηχανίες, καθώς παρουσιάζει τεράστια ανάπτυξη. Βάσει των στοιχείων της βιβλιογραφίας, ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας καταλαμβάνει το 7% στο σύνολο της βιομηχανίας τροφίμων, ενώ εκτιμάται ότι οι πωλήσεις του ξεπερνούν το 30% του συνόλου της βιομηχανίας τροφίμων (Αθανασόπουλος, 2019: 34). Με άλλα λόγια, ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας χαρακτηρίζεται ως ένας από τους πιο μεγάλους τομείς παραγωγής τροφίμων σε ολόκληρη τη χώρα. Αυτό συμβαίνει για το λόγο ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα εντάσσονται στον κατάλογο με τα σημαντικότερα διατροφικά είδη που πρέπει να καταναλώνει ο άνθρωπος (Χατζημήτρου, 2019: 11).

Το μεγαλύτερο μέρος της γαλακτοκομικής παραγωγής στην Ελλάδα προέρχεται από τα αιγοπρόβατα. Για το λόγο αυτό στην Ελλάδα εκτρέφονται συνολικά 8,4 εκατ. πρόβατα και 3,6 εκατ. αίγες (κατσίκες) με βάση τις μετρήσεις του 2018. Επίσης, ένα μέρος της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων καλύπτεται από το γάλα που λαμβάνεται από τα βοοειδή. Συνολικά, στην Ελλάδα εκτρέφονται 542 χιλ. βοοειδή περίπου (ΕΛΣΤΑΤ, 2018: 1).

Έτσι λοιπόν, ο κλάδος της γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την εξέλιξη της κτηνοτροφίας. Η σύγχρονη ελληνική εκτροφή βοοειδών γαλακτοπαραγωγής βασίζεται κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα, όπου παράγεται περισσότερο από το 80% του ελληνικού αγελαδινού γάλακτος. Από τη δεκαετία του 2000, παρατηρείται ταχεία αύξηση του μεγέθους των εκμεταλλεύσεων (επενδύσεις σε μηχανήματα και κτίρια), γεγονός που τους έδωσε τη δυνατότητα να μεγιστοποιηθεί η παραγωγικότητα γαλακτοκομικών προϊόντων (Ragkos et al., 2015: 518).

## 1.2 Προϊόντα του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας

Ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας είναι εκείνος που προβαίνει στην παραγωγή ποικίλων γαλακτοκομικών προϊόντων και διαφόρων παραλλαγών αυτών. Ειδικότερα, τα κύρια προϊόντα του κλάδου είναι το γάλα, το βούτυρο, το γιαούρτι, τα τυριά και τα λοιπά γαλακτοκομικά προϊόντα. Παρακάτω γίνεται μία παρουσίαση όλων των προϊόντων, ανά κατηγορία και είδος.

**Εικόνα 1: Γαλακτοκομικά προϊόντα**



Πηγή: <https://www.ibhs.gr/joomla-pages/joomla-content/list-all-categories/23-news/arthrografia/7048-dairy3>

### 1η κατηγορία: Γάλα

Ένα από τα βασικότερα προϊόντα της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας είναι το γάλα. Το γάλα είναι ένα ευρέως καταναλωμένο ρόφημα που είναι απαραίτητο για τη διατροφή πολλών εκατομμυρίων ανθρώπων παγκοσμίως, επειδή παρέχει σημαντικά μακρο- και μικροθρεπτικά συστατικά. Το γάλα αναγνωρίζεται ως χρήσιμο κατά την παιδική ηλικία και την εφηβεία λόγω της σύνθεσης του. Η παγκόσμια παραγωγή γάλακτος φτάνει τα 730 εκατομμύρια τόνους / έτος. Παρόλο που τα θηλαστικά παράγουν γάλα για να ταΐσουν τους απογόνους τους, σε πολλές περιοχές του κόσμου οι άνθρωποι συνεχίζουν να καταναλώνουν γάλα καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους (Visioli & Strata, 2014: 131).



Στην Ελλάδα, παρατηρείται ότι, η συνολική παραγωγή του αγελαδινού γάλακτος την περίοδο του 2016, βάσει των εκτιμήσεων του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, ανήλθε στους 605.590 τόνους, σημειώνοντας πτώση ύψους 0,7%. Από την συνολική αυτή παραγωγή, το 66% προορίζεται ως φρέσκο γάλα προς κατανάλωση, ενώ το 24,7% για την παραγωγή γιαουρτιού και το 9,1% για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων (Νικολαΐδης, 2018: 1). Επιπροσθέτως, με βάση τις μετρήσεις του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, η συνολική παραγωγή πρόβειου γάλακτος την περίοδο του 2017 έφτασε 544.775.413 εκατομμύρια τόνους, ενώ η συνολική παραγωγή γίδινου γάλακτος ανήλθε σε 134.865.541 εκατομμύρια τόνους.

Αυτό που πρέπει να σημειωθεί είναι ότι, το γάλα ως προϊόν διατίθεται στην ελληνική αγορά είτε ως φρέσκο, είτε ως εβαπορέ, είτε σε σκόνη - κόκκους. Αναλυτικότερα, για κάθε είδος από αυτά περιλαμβάνονται τα εξής υποπροϊόντα:

#### 1. **Φρέσκο Γάλα**

- **Νωπό γάλα:** Πρόκειται για εκείνο το γάλα που λαμβάνεται από τα θηλαστικά των βοοειδών, των αιγοπροβάτων και των βουβαλιών. Αυτό το είδος γάλακτος δεν έχει δεχθεί καμία επεξεργασία ή έχει θερμανθεί κάτω από 40° C.
- **Παστεριωμένο γάλα:** Αφορά εκείνο το γάλα που έχει τεθεί σε θερμική επεξεργασία, κατά την οποία εκτίθεται για 15 δευτερόλεπτα σε πολύ μεγάλη θερμοκρασία μέχρι και 71,7° C.
- **Γάλα μακράς διάρκειας (UHT):** Πρόκειται για εκείνο το γάλα που παράγεται αφού υποστεί θερμική επεξεργασία το νωπό γάλα και στη συνέχεια εκτεθεί σε πολύ μεγάλη θερμοκρασία μέχρι και 135° C για ένα δευτερόλεπτο. Αυτή η διαδικασία επιτυγχάνεται με σκοπό την ολική καταστροφή των μικροοργανισμών που μπορεί να εμπεριέχονται σε αυτό.
- **Γάλα υψηλής παστερίωσης:** Αφορά εκείνο το γάλα που θερμαίνεται μέχρι και τους 127° C, με σκοπό να μπορεί να ανταποκριθεί σε κάθε επιπρόσθετη χημική διεργασία που επιτυγχάνεται στο παστεριωμένο γάλα.
- **Γάλα κατάψυξης:** Πρόκειται για το γάλα που είναι νωπό και διατηρείται εντός της κατάψυξης σε θερμοκρασία -15° C. Το συγκεκριμένο γάλα θα μπορεί να καταναλωθεί αφού επιτευχθεί η πλήρη απόψυξη του.
- **Σκευάσματα Γάλακτος:** Αφορά εκείνα τα ροφήματα και κατά βάση τα σοκολατούχα. Η παραγωγή αυτών των ροφημάτων γίνεται αφού ληφθεί οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη γάλακτος και προστεθούν σε αυτό η ζάχαρη, το κακάο και άλλες ουσίες.

- Διατηρημένα Γάλατα: Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και του Προεδρικού Διατάγματος 518/83, καθορίζονται οι προδιαγραφές των διατηρημένων ειδών γάλακτος που προορίζονται για κατανάλωση, λαμβάνοντας υπόψη και τις σχετικές Οδηγίες 76/118/ΕΟΚ, 78/630/ΕΟΚ και 79/1067/ΕΟΚ.

## 2. Γάλα Εμπορέ

- Συμπυκνωμένο ή πλήρες γάλα
- Συμπυκνωμένο ή μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα
- Συμπυκνωμένο σακχαρούχο ή πλήρες συμπυκνωμένο σακχαρούχο γάλα
- Συμπυκνωμένο αποβουτυρωμένο σακχαρούχο γάλα
- Συμπυκνωμένο ή μερικώς αποβουτυρωμένο σακχαρούχο γάλα

## 3. Γάλα σε σκόνη - κόκκους

- Γάλα σε σκόνη
- Αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος
- Μερικώς αποβουτυρωμένο σε σκόνη γάλα
- Γάλα σε σκόνη εμπλουτισμένο σε λιπαρά (Μπακογιάννης, 2018: 10-11).

Εικόνα 2: Στάδια παραγωγής γάλακτος



Πηγή: <https://www.colourbox.com/vector/eco-milk-manufacturing-infographics-in-flat-style-vector-27763224>

**Εικόνα 3: Φρέσκο γάλα, εβαπορέ και σε σκόνη**



Πηγή: Προσωπική επεξεργασία

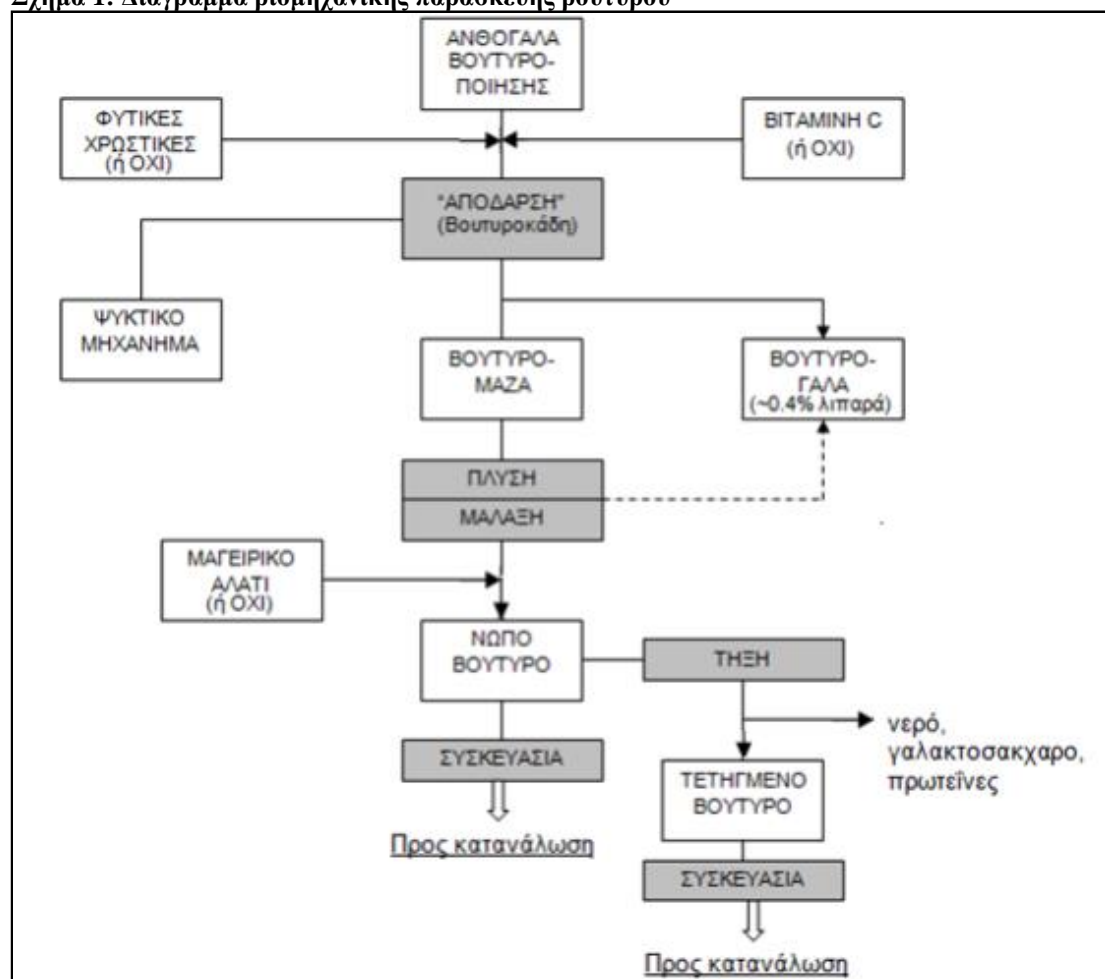
## **2<sup>η</sup> Κατηγορία: Βούτυρο**

Το βούτυρο αποτελεί ένα ακόμη προϊόν που παράγει η ελληνική γαλακτοβιομηχανία. Πρόκειται για ένα προϊόν που διακρίνεται σε διάφορα είδη ανάλογα με τις προσθήκες που γίνονται σε αυτό. Ειδικότερα, τα κύρια είδη του βουτύρου είναι τα παρακάτω:

- **Νωπό βούτυρο:** Πρόκειται για το βούτυρο που φέρει από λευκό μέχρι ελαφρώς κίτρινο χρώμα και παράγεται εντός ενός δροσερού χώρου. Η παραγωγή του επιτυγχάνεται με την χρήση του μη ομογενοποιημένου, πλήρους, ελαφριού και ξινισμένου γάλακτος. Συνήθως το γάλα αυτό προέρχεται βοοειδή ή αιγοπρόβατα και σε ελάχιστες περιπτώσεις από τα βουβάλια.
- **Βούτυρο γάλακτος καθαρό ή κλαριφιέ:** Αφορά εκείνο το βούτυρο που φέρει κίτρινη απόχρωση και διατηρεί καθαρό λίπος, το οποίο εμπεριέχεται στο νωπό βούτυρο και έχει καθαριστεί από το νερό και τα υπόλοιπα στοιχεία στερεής υφής που περιέχει το γάλα. Το συγκεκριμένο βούτυρο παράγεται από γάλα που λαμβάνεται από τα βοοειδή και τα αιγοπρόβατα ή από έτοιμο βούτυρο γάλακτος.
- **Βούτυρο γάλακτος χωρίς χτύπημα:** Πρόκειται για εκείνο το βούτυρο που φέρει παρόμοια σύσταση και χρώμα με εκείνο το βούτυρο που παράγεται από νωπό γάλα που λαμβάνεται από βοοειδή ή αιγοπρόβατα. Η διαφορά ως προς την Παρασκευή του συγκεκριμένου είδους έγκειται στο ότι επιτυγχάνεται με την χρήση της πέτσας και του βουτύρου του γάλακτος<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> <https://www.itrofi.gr/zwika/lipi/article/646/ta-eidi-toy-voytyroy-kai-ton-mageirikon-lipon>, Πρόσβαση 27/4/2020

Σχήμα 1: Διάγραμμα βιομηχανικής παρασκευής βουτύρου



Πηγή: Ανδρικόπουλος, (2015: 306)

### 3<sup>η</sup> Κατηγορία: Γιαούρτι

Προχωρώντας παρακάτω, μία ακόμη κατηγορία των προϊόντων που παράγει η ελληνική γαλακτοβιομηχανία είναι το γιαούρτι. Αναλυτικότερα, το γιαούρτι αποτελεί ένα προϊόν που φέρει διάφορες παραλλαγές και τύπους, έτσι ώστε να καλύπτονται όλες οι επιθυμίες και οι ανάγκες των καταναλωτών (Fisberg & Machado, 2015: 5).

Οι κύριοι τύποι του γιαουρτιού παρουσιάζονται παρακάτω και είναι:

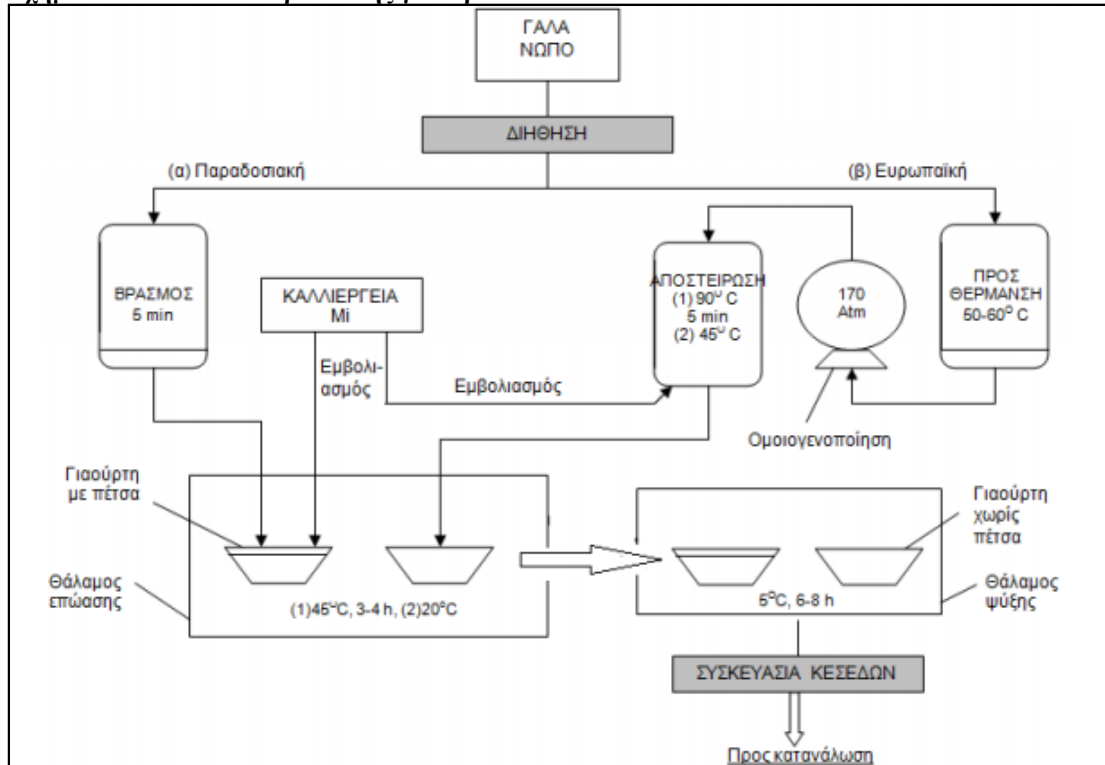
- Κοινό γιαούρτι: Πρόκειται για εκείνο το γιαούρτι που επωάζεται και τίθεται σε ψυχρή θερμοκρασία κατά την τελική συσκευασία. Η υφή του είναι σταθερή και φέρει την εικόνα του ζελέ.
- Αναδεδυμένο γιαούρτι: Αφορά εκείνο το γιαούρτι που επωάζεται μέσα σε δεξαμενές, ενώ πριν τη ψύξη και την συσκευασία το τελικό πήγμα σπάει με ανάδευση. Όσον αφορά την υφή του αναδεδυμένου γιαουρτιού είναι ελαφρώς πιο σφιχτή από την υφή του γιαουρτιού που

έχει τη μορφή της παχιάς κρέμας. Αφού συσκευαστεί, ακολουθεί η διαδικασία αναμόρφωση του πηκτώματος.

- Ρόφημα γιαουρτιού: Πρόκειται για εκείνο το είδος του γιαουρτιού που φέρει μία ελαφρώς πηκτή υφή. Σε αυτό το είδος μπορεί να γίνει μία ελαφριά αναμόρφωση του πηκτώματος.
- Κατεψυγμένο γιαούρτι: Αφορά εκείνο το γιαούρτι που επωάζεται και παράγεται με την ίδια μέθοδο όπως και το αναδεδυόμενο γιαούρτι. Ωστόσο, διακρίνεται πως, η ψύξη διενεργείται με την άντληση με τη βοήθεια ενός καπακιού / ψύκτη / καταψύκτη, όπως παράγεται και το παγωτό. Σχετικά με την υφή του γιαουρτιού αυτού, διαπιστώνεται ότι μπορεί να επηρεαστεί από τον ψεκαστήρα / καταψύκτη, όπως και το μέγεθος και η κατανομή των κρυστάλλων πάγου που δημιουργούνται.
- Συμπυκνωμένο γιαούρτι: Πρόκειται για έναν ακόμη τύπο του γιαουρτιού, ο οποίος περνά από τη διαδικασία της ζύμωσης, όπως ακριβώς συμβαίνει και στο αναδεδυόμενο γιαούρτι. Αφού «σπάσει» το πήγμα, το γιαούρτι λαμβάνεται με τη βοήθεια του βρασμού. Η διαδικασία αυτή διενεργείται πολύ συχνά, έτσι ώστε να ελαχιστοποιηθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία. Συγκεκριμένα, παρατηρείται πως η θέρμανση του γιαούρτι με χαμηλό pH είναι πολύ πιθανό να προκαλέσει πλήρη μετουσίωση των πρωτεϊνών και να ενισχύσει την παραγωγή τραχιών και υγρών υφών. Αυτό το προϊόν που προκύπτει καλείται ως στραγγιστό γιαούρτι, εξαιτίας του ότι το υγρό που εκκρίνεται από το θρόμβο στα πλαίσια της θέρμανσης ήταν «στραγγισμένο» με τον ίδιο τρόπο όπως συμβαίνει και κατά την παραγωγή του μαλακού τυριού.
- Αρωματισμένο γιαούρτι: Αφορά εκείνο το γιαούρτι στο οποίο έχουν προστεθεί διάφορες γεύσεις, έτσι ώστε να κεντρίσουν το ενδιαφέρον του καταναλωτή. Οι γεύσεις αυτές μπορεί να προστεθούν είτε πριν την διαδικασία συσκευασίας του γιαουρτιού σε κουπάκια, είτε μετά. Επιπλέον, υπάρχουν γιαούρτια στα οποία προστίθενται ολόκληρα κομμάτια ή πολτός από φρούτα ή σιρόπι. Συνήθως, τα συγκεκριμένα πρόσθετα περιέχουν μέχρι και 50% ζάχαρη. Προκειμένου όμως να υποστηρίξει η ελληνική γαλακτοβιομηχανία την υγιεινή διατροφή, έχει προβεί στην παραγωγή αντίστοιχων τύπων γιαουρτιού με χαμηλά

λιπαρά και περιορισμένη προσθήκη ζάχαρης. Ωστόσο, για να γλυκαίνει τα γιαούρτια χρησιμοποιεί σακχαρίνη ή ασπαρτάμη (Aswal et al., 2012: 35).

**Σχήμα 2: Διαδικασία παρασκευής γιαουρτιού**



Πηγή: Ανδρικόπουλος, (2015: 311)

#### 4<sup>η</sup> Κατηγορία: Τυροκομικά προϊόντα

Η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων φέρει βαθιά ιστορική υπόσταση, καθώς ξεκίνησε να επιτυγχάνεται κατά την αρχαιότητα. Συγκεκριμένα, με βάση τον ιστορικό Διόδωρο τον Σικελό, αναφέρεται στα έργα του ότι οι θεοί του Ολύμπου, λόγω της ευχαρίστησης που ένιωθαν από τις θυσίες που έκαναν οι άνθρωποι, έδωσαν εντολή στον Αρισταίο, ο οποίος ήταν γιος του Απόλλωνα, να μάθει τον τρόπο παρασκευής του τυριού στους Έλληνες. Επίσης, ο Όμηρος κατά τον 8<sup>ο</sup> αιώνα αναφέρει στην Οδύσσεια τον Κύκλωπα Πολύφημο, που ήταν γιος του Ποσειδώνα, ο οποίος είχε πρόβατα και έφτιαχνε τυρί (Παπαβασιλείου κ.α., 2019: 1).

Σήμερα, το τυρί παράγονται στην Ελλάδα διάφορες κατηγορίες τυροκομικών προϊόντων, οι οποίες παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί.

Πίνακας 1: Ελληνικά τυριά ΠΟΠ

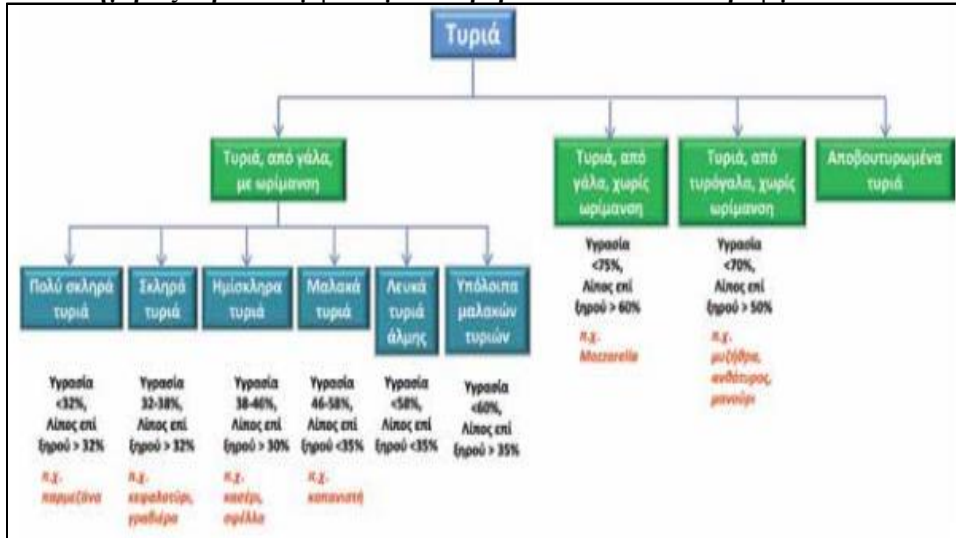
Τυριά άλμης	Μαλακά τυριά	Σκληρά Ημισκληρα Τυριά	Τυριά ορού Γάλακτος
Μπάτζος	Ανεβατό Γαλοτύρι	Γραβιέρα Αγράφων	Μανούρι
Καλαθάκι Λήμνου	Κατίκι Δομοκού	Γραβιέρα Κρήτης	Ξινομυζήθρα Κρήτης
Σφέλα	Κοπανιστή Πηχτόγαλο Χανίων	Γραβιέρα Νάξου	
Φέτα	Ξύγαλο Σητείας	Κεφαλογραβιέρα	
		Μετσοβόνα	
		Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού	
		Σαν Μιχάλη	
		Λαδοτύρι Μυτιλήνης	

Πηγή: Παπαβασιλείου κ.α., (2019: 1)

Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα, τα κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματα ανά κατηγορία τυροκομικών προϊόντων είναι:

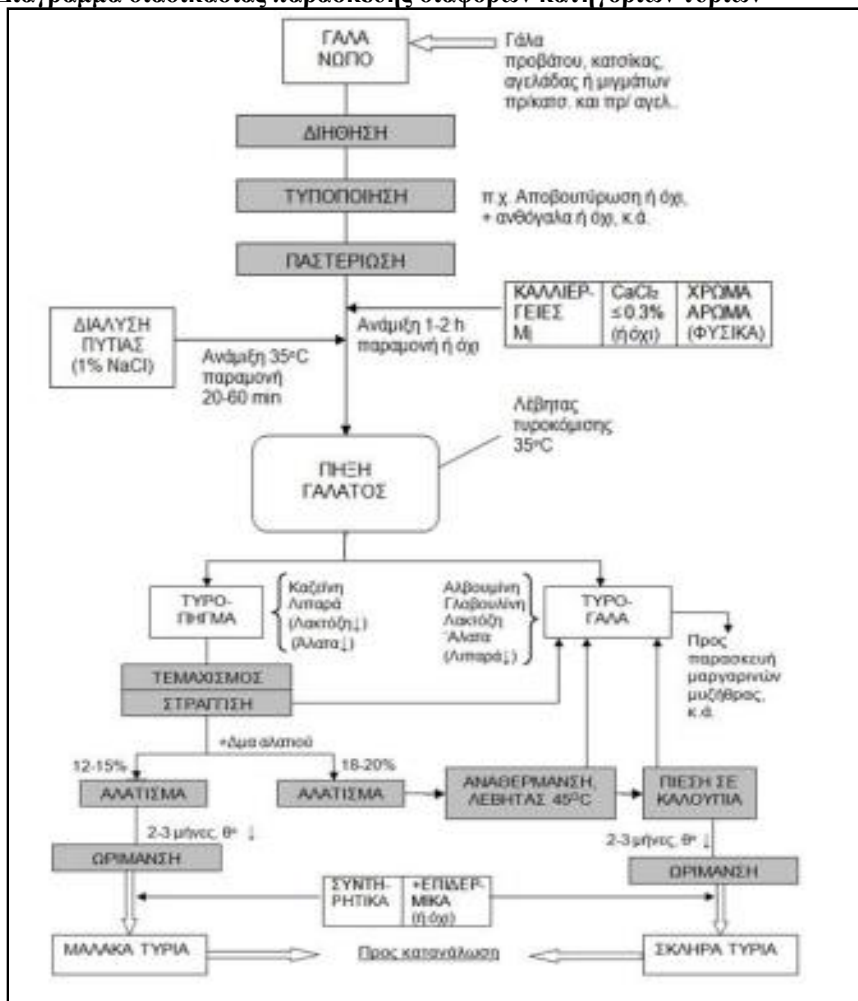
- Τυριά άλμης: Πρόκειται για εκείνα τα τυριά που η ωρίμανση και η διατήρηση τους επιτυγχάνεται μέσα στο αλάτι. Συνήθως πρόκειται για λευκά τυριά, τα οποία θα πρέπει να διατηρούνται μέσα σε άλμη για μπορούν να έχουν μακρά διάρκεια ζωής.
- Μαλακά τυριά: Αφορά εκείνα τα τυριά που παρασκευάζονται από γάλα που προέρχεται από τα πρόβατα κατά τα τέλη της γαλακτικής περιόδου. Τα τυριά αυτά έχουν συνήθως μία πιο υποξίνη γεύση.
- Σκληρά τυριά: Πρόκειται για τα τυριά που έχουν 32 έως 38% υγρασία και πάνω από 32% ξηρό λίπος.
- Τυριά ορού γάλακτος: Αφορά εκείνη τη κατηγορία τυριού που δημιουργείται από το τυρόγαλα κατά την διαδικασία τυροκόμησης του γάλακτος. Αυτό το τυρόγαλα διατηρεί όλες τις πρωτεΐνες του γάλακτος που υπήρχαν στο τυρόπηγμα κι έχουν τεράστια θρεπτική αξία εν αντιθέσει με την καζεΐνη που προστίθεται στο τυρί. Έτσι λοιπόν, το τυρόγαλα, σε περίπτωση που υποβληθεί σε θέρμανση και γίνει όξινο, μπορεί να περάσει ξανά από το στάδιο της τυροκόμησης (Παπαβασιλείου κ.α., 2019: 9-28).

Σχήμα 3: Κατηγορίες τυριών σύμφωνα με το Άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών



Πηγή: Παπαβασιλείου κ.α., (2019: 1)

Σχήμα 4: Διάγραμμα διαδικασίας παρασκευής διαφόρων κατηγοριών τυριών



Πηγή: Ανδρικόπουλος, (2015: 319)

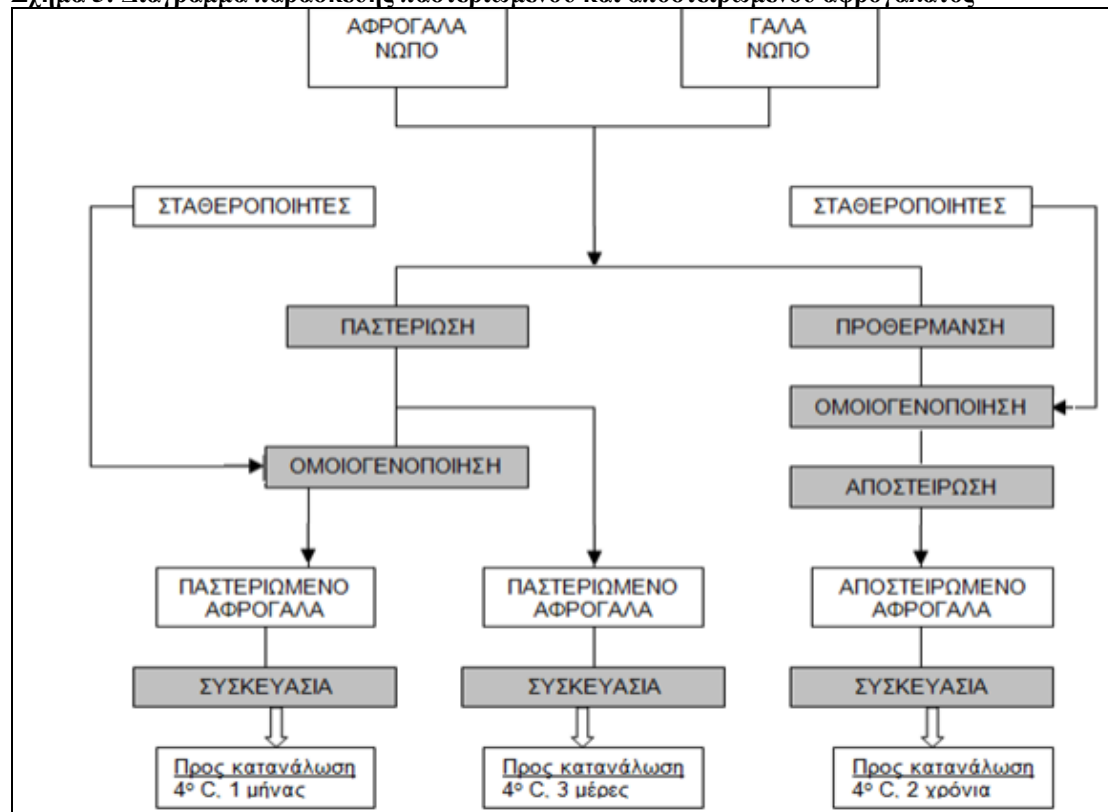


## 5<sup>η</sup> Κατηγορία: Διάφορα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα

Πέρα από όλα τα παραπάνω, διακρίνεται ότι η ελληνική γαλακτοβιομηχανία προβαίνει στην παραγωγή επιπρόσθετων προϊόντων τα οποία είναι:

- Αφρόγαλα ή ανθόγαλα ή Καϊμάκι: Αφορά εκείνο το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπό γάλα με τη χρήση ειδικού κορφολόγου χωρίς όμως να προστεθούν άλλες ουσίες.
- Τεχνητό αφρόγαλα ή υποκατάστατο κρέμας σαντιγί: Πρόκειται για παρασκευάσματα αφρογάλατος, του οποίου το λίπος αντικαθίσταται με κάποιο άλλο λιπαρό πρόσθετο.
- Ρυζόγαλο: Αφορά το προϊόν εκείνο που παράγεται από νωπό, παστεριωμένο ή ελαφρύ γάλα, στο οποίο προστίθεται ζάχαρη και ρύζι. Το προϊόν αυτό φέρει 3% λιπαρά του γάλακτος περίπου.
- Κρέμα: Πρόκειται για εκείνο το προϊόν, το οποίο παράγεται από νωπό ή παστεριωμένο ή ελαφρύ γάλα, στο οποίο προστίθεται κρόκος αυγών, ουσίες από άμυλο και ζάχαρη (Μπακογιάννης, 2018: 10-11).

Σχήμα 5: Διάγραμμα παρασκευής παστεριωμένου και αποστειρωμένου αφρογάλατος



Πηγή: Ανδρικόπουλος, (2015: 300)

### **1.3 Οικονομική κρίση και η πορεία της ελληνικής γαλακτοβιομηχανία**

Την περίοδο του 2008 άρχισε να εκδηλώνει τα πρώτα της σημάδια η οικονομική κρίση στην ελληνική αγορά. Συγκεκριμένα, η οικονομία της χώρας βρέθηκε αντιμέτωπη με ποικίλα προβλήματα που επηρέασαν την απασχόληση, τα εισοδήματα των ελληνικών νοικοκυριών, την κοινωνική ευημερία και την βιωσιμότητα των επιχειρήσεων. Το 2011, το πραγματικό ΑΕΠ συρρικνώθηκε κατά 7,1% σε σύγκριση με το 2010, κυρίως λόγω της πολύ χαμηλής εγχώριας ζήτησης, με τη σειρά του ως αποτέλεσμα της δημοσιονομικής προσαρμογής, της μείωσης του διαθέσιμου εισοδήματος των νοικοκυριών σε μια ασθενή αγορά εργασίας και περιοριστικών πιστωτικών συνθηκών. Η αύξηση της παραγωγικότητας είναι πολύ χαμηλότερη από τον μέσο όρο της ευρωζώνης, η ανεργία παραμένει υψηλή και η ανταγωνιστικότητα της οικονομίας είναι αδύναμη (Karelakis et al., 2013: 445).

Όσον αφορά την κατάσταση στην αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων εν όψει της οικονομικής κρίσης σημειώθηκε σημαντική επιβράδυνση κατά την περίοδο 2007-2009. Κατά βάση, την περίοδο του 2007, παρατηρείται μία άνοδος ως προς την τιμολόγηση των γαλακτοκομικών προϊόντων στα κράτη - μέλη της ΕΕ και της παγκόσμιας αγοράς γαλακτοκομικών προϊόντων. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να αρχίζουν να περιορίζονται ελάχιστα οι πωλήσεις γάλακτος. Παρόλα αυτά, την περίοδο του 2008, η μείωση της ζήτησης γαλακτοκομικών προϊόντων σε όλο τον κόσμο προέκυψε λόγω της ύφεσης που είχε ξεσπάσει. Συγκεκριμένα, η οικονομική κρίση επηρέασε αρνητικά τις τιμές της αγοράς γαλακτοκομικών προϊόντων σε ευρωπαϊκό και εγχώριο επίπεδο, επιφέροντας πτώση και στα συνολικά έσοδα των βιομηχανιών που τα παρήγαγαν, λόγω μείωσης της συνολικής ζήτησης. Με βάση την Ευρωπαϊκή Επιτροπή παρατηρείται ότι, η κατάσταση στην αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων σημείωνε ανάκαμψη μετά το 2009 και άρχισε να ενισχύεται από το 2010 και έπειτα. Ανέκαμψε το 2009 και συνεχώς βελτιώθηκε το 2010 (Vlontzos & Theodoridis, 2013: 14, Μανιφάβα, 2019α: 1).

Επιπροσθέτως, η ελληνική βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων έχει έρθει αντιμέτωπη και με το πρόβλημα της ελλιπούς επαγγελματικής κατάρτισης των κτηνοτρόφων, το υψηλό κόστος παραγωγής, την αδυναμία

ενημέρωσης των κτηνοτρόφων για ζητήματα που αφορούν τις δραστηριότητες τους κ.λπ. (Demiris et al., 2010: 176).

Αναλυτικότερα, μέσα από σχετικές εκτιμήσεις, κατά τους πρώτους έξι μήνες του 2012 παρατηρείται συρρίκνωση ως προς τις πωλήσεις γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, πράγμα που ερμηνεύεται σε 4,9% σε όγκο και 3,1% σε αξία. Κατά κύριο λόγο η συρρίκνωση αυτή οφείλεται στην οικονομική κατάσταση του τόπου και στα μέτρα που έλαβε η ελληνική πολιτεία λόγω της προσφυγής της στα μνημόνια. Συγκεκριμένα, ο Έλληνας καταναλωτής έχοντας βρεθεί αντιμέτωπος με διάφορα οικονομικά προβλήματα αδυνατούσε να δαπανήσει χρήματα για προϊόντα, όπως συνήθιζε παλαιότερα. Ακόμη, διακρίνεται ότι η οικονομική κρίση επηρέασε και τη ζήτηση του γάλακτος, σημειώνοντας πτώση στον κύκλο εργασιών κατά 4,3% και του τυποποιημένου γιαουρτιού που έφερε συγκεκριμένη μάρκα, κατά 5,8%. Επιπροσθέτως, το σύνολο του κύκλου εργασιών του τυποποιημένου τυριού, πέρα από την φέτα, ελαχιστοποιήθηκε με ποσοστό της τάξεως του 7,2%, ενώ παρατηρείται και πτώση στην αγορά του γάλακτος μακράς διάρκειας (UHT) και κρέμας γάλακτος κατά 0,9%. Όσον αφορά την περίπτωση του φρέσκου γάλακτος και του εβαπορέ σημειώθηκε περιορισμός των πωλήσεων ύψους 4,8% για κάθε κατηγορία, αν και το γάλα υψηλής παστερίωσης παρουσίασε άνοδο ως προς την ζήτηση του κατά 3,1%. Το μεγαλύτερο χτύπημα όμως δέχθηκε το επιδόρπιο γάλακτος, για το οποίο ο κύκλος εργασιών περιορίστηκε κατά 23,5% (Κυρέλας, 2012: 1).

Προχωρώντας στην περίοδο του 2016, ο πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ), κος Αποστολόπουλος υποστήριξε ότι *«παρατηρείται μια σταθερή πτώση της κατανάλωσης της ελληνικής αγοράς γάλακτος, η οποία τον πρώτο καιρό της ύφεσης μπορούσε να δικαιολογηθεί από το γεγονός ότι ο καταναλωτής, λόγω της οικονομικής κρίσης περιόριζε τις αγορές του σε προϊόντα διατροφής. Δεδομένου ότι το γάλα αποτελεί ένα προϊόν βασικής διατροφής και ανελαστικό ως προς τη ζήτησή του, με μεγάλη έκπληξη διαπιστώσαμε ότι το 2016 σημειώθηκε πτώση στην κατανάλωση γάλακτος, σε όλες τις κατηγορίες, περίπου 10-12%»* (Μπότα, 2017: 1).

Η κατάσταση επιδεινώθηκε και από το γεγονός ότι πολύ μεγάλες αλυσίδες Super Market, όπως Μαρινόπουλος, οδηγήθηκαν σε κατάρρευση λόγω των οικονομικών προβλημάτων που αντιμετώπιζαν και εξαγοράστηκαν από άλλη αλυσίδα, όπως τον Σκλαβενίτη. Σύμφωνα με εκτιμήσεις του 2017, το συνολικό ύψος του κύκλου εργασιών του γάλακτος στα Super Market (κατ' εξαίρεση των Lidl)

σημείωσαν πτώση κατά 4,7% έναντι 232 εκατ. ευρώ. Επομένως, κατά τη χρονική περίοδο 2013-2017 παρατηρείται συνολική πτώση στον κύκλο εργασιών των προϊόντων γάλακτος των Super Market κατά 27% (Σακαλάκης & Σακαλάκη, 2018: 23).

Επιπροσθέτως, για την χρονική περίοδο 2018-α' τετράμηνο του 2019 διακρίνεται ότι συρρικνώθηκαν κατά 1,95% οι πωλήσεις γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, μέσα από τον πίνακα που ακολουθεί διακρίνεται ότι τη μεγαλύτερη μείωση στον κύκλο εργασιών σημείωσε το βούτυρο με μεταβολή της τάξεως του 7,9%, ενώ διακρίνεται πως και τα επιδόρπια σημείωσαν αρκετά υψηλή μείωση με ποσοστό της τάξεως του 6,1%. Συνολικά, το κλάδος της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας φαίνεται να παρουσιάζει μεγάλο πλήγμα, βάσει του τζίρου των εν λόγω χρήσεων (Μανιφάβα, 2019α: 1).

**Πίνακας 2: Διακύμανση του τζίρου από τις πωλήσεις γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων**

<b>Η αγορά γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων</b>				
ΠΟΣΑ ΣΕ ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ	2018	ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ	Ιαν - Μάιος 2019	ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ
ΓΑΛΑ	403	1,8%	154	0,5%
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	272	1,6%	102	-0,5%
ΤΥΡΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΣΤΑΘΕΡΟΥ & ΜΕΤΑΒΛΗΤΟΥ ΒΑΡΟΥΣ	303	2,6%	117	5,7%
ΤΥΡΙ ΧΥΜΑ	572	-0,3%	216	1,5%
ΒΟΥΤΥΡΟ	42	6,7%	17	7,9%
ΚΡΕΜΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	29	-0,9%	11	4,7%
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	27	13,1%	10	6,1%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1.648</b>	<b>1,41%</b>	<b>628</b>	<b>1,95%</b>

ΠΗΓΗ: Nielsen  
Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

Πηγή: Μανιφάβα, (2019α: 1)

Παρόλα αυτά, πρόκειται για έναν τομέα που σημειώνει τεράστια εξέλιξη, εξαιτίας της θρεπτικής αξίας που προσδίδουν τα προϊόντα που παράγει και της συνδεσιμότητας τους με την καλή διατροφή (Demiris et al., 2010: 176). Κατά βάση, η Ελλάδα, αν και αντιμετωπίζει αρκετά οικονομικά προβλήματα, φαίνεται να τα καταφέρνει πολύ καλά στον τομέα της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, παρατηρείται ανάπτυξη στον τομέα της παραγωγής ελληνικού γιαουρτιού

και του τυριού φέτα. Πρόκειται για γαλακτοκομικά προϊόντα που προορίζονται τόσο για την ελληνική αγορά, όσο και το εξωτερικό. Συγκεκριμένα, η ελληνική γαλακτοβιομηχανία εξάγει σε διάφορες χώρες γιαούρτι και φέτα, πράγμα που δίνει την ευκαιρία στη χώρα να αναπτύξει την οικονομική ευρωστία της<sup>2</sup>.

Ακόμη, στα πλαίσια της ανάπτυξης και της εξέλιξης της γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα, μεγάλο ρόλο διαδραμάτισε το γεγονός ότι, τα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα προχώρησαν στην προσφορά οικονομικής ενίσχυσης του, για την βελτίωση του εξοπλισμού που χρησιμοποιούσαν και των παγιών στοιχείων τους. Επιπροσθέτως, η ελληνική πολιτεία προχώρησε στη χορήγηση επενδυτικών προγραμμάτων μέσω της διάρθρωσης νομοθετικών πλαισίων που σχετίζονταν με την ανάπτυξη της βιομηχανίας γαλακτοκομικών προϊόντων. Έτσι, ο κλάδος της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας αναπτύχθηκε περισσότερο, ενώ πολλές βιομηχανίες που ήταν μικρές σε μέγεθος κατάφεραν να γίνουν μεγαλύτερες. Σήμερα, αποτελούν ένα βασικό πυλώνα της εγχώριας οικονομίας και της ανάπτυξης (Παπαδημητρίου, 2018: 6).

Σε γενικές γραμμές, μετά το ξέσπασμα της οικονομικής κρίσης και για πολλά χρόνια αργότερα, ο κλάδος της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας άργησε να γνωρίσει ανάκαμψη. Συγκεκριμένα, πέρασε μια περίοδο αναταραχής και σταδιακά η κατάσταση άρχισε να παρουσιάζει μία μικρή βελτίωση. Πλέον, οι μελλοντικές προοπτικές είναι θετικές, αν και η αγορά δεν έχει σταθεροποιηθεί ακόμα. Ειδικότερα, η αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης, ειδικά από αναδυόμενες χώρες, όπως η Ινδία, η Κίνα και η Ρωσία, και το αυξανόμενο εμπόριο δημιουργούν νέες προοπτικές για τον κλάδο της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας (Vlontzos & Theodoridis, 2013: 14).

---

<sup>2</sup> <https://sites.psu.edu/greeksystemsmktgsp15/2015/04/17/greek-dairy-industry/>, Πρόσβαση στις 27/3/2020

## 1.4 Οι εταιρείες του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας

Με βάση τα στοιχεία που έχουν συγκεντρωθεί, διακρίνεται ότι η ελληνική γαλακτοβιομηχανία περιλαμβάνει έναν ιδιαίτερα μεγάλο αριθμό εταιρειών και επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται ως προς την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων (Χατζημήτρου, 2019: 17). Αξίζει να σημειωθεί ότι, ο συνολικός αριθμός των γαλακτοβιομηχανιών που λειτουργούν στην Ελλάδα αντιστοιχεί σε 893 βιομηχανίες (Αθανασόπουλος, 2019: 34).

Οι εταιρείες αυτές διακρίνεται πως εστιάζουν την προσοχή τους στη μεγιστοποίηση του μεριδίου αγοράς τους, αν και κάποιες φαίνεται να μην κερδίζουν έδαφος ως προς αυτό, ενώ άλλες προβαίνουν σε διάφορες μελέτες εξέτασης της συνολικής τους πορείας μέσα στον κλάδο. Επιπροσθέτως, διακρίνεται ότι οι εταιρείες αυτές προβαίνουν διαρκώς στην βελτίωση της παραγωγής τους εκσυγχρονίζοντας τον εξοπλισμό τους και θέτοντας σε εφαρμογή καινούργιες τεχνικές διοίκησης. Ακόμη, οι εταιρείες αυτές έχουν εξασφαλίσει στο έπακρο την εταιρική τους εικόνα και διατηρούν ένα ιδιαίτερα αποτελεσματικό δίκτυο διανομής των προϊόντων, για να καλύπτονται οι ανάγκες της ζήτησης σε ολόκληρη τη χώρα (Χατζημήτρου, 2019: 17).

Οι ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες μπορεί να είναι μικρού ή μεγάλου μεγέθους. Πιο συγκεκριμένα, σημειώνεται ότι, οι εταιρείες αυτές θεωρούνται κυρίαρχες στην ελληνική αγορά, εξαιτίας της πολυετούς παρουσίας τους στον τομέα της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Ακόμη, ένας λόγος που οι γαλακτοβιομηχανίες έχουν κερδίσει έδαφος στην Ελλάδα είναι ο μεγάλος αριθμός των ειδών γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγουν, αλλά και το ισχυρό εμπορικό τους σήμα και τα ιδιαίτερα εξελιγμένα δίκτυα διανομής. Όσον αφορά το μέγεθος των εταιρειών που εντάσσονται στον κλάδο της γαλακτοβιομηχανίας αφορά κυρίως τις μικρές μονάδες παραγωγής, αλλά και εκείνες που εισάγουν γαλακτοκομικά προϊόντα από το εξωτερικό και κυρίως από την ΕΕ. Ωστόσο, κάποιες από αυτές φαίνεται να διατηρούν αρκετά υψηλό μερίδιο της αγοράς, λόγω του ότι εμπορεύονται προϊόντα που φέρουν συγκεκριμένη επωνυμία και είναι αναγνωρισμένα από τους καταναλωτές. Ακόμη, διατηρούν πολύ καλό δίκτυο διανομής σε ολόκληρη τη χώρα και εφαρμόζουν τις κατάλληλες στρατηγικές οργάνωσης της προβολής των προϊόντων τους (Γεωργακόπουλος, 2012: 12).

Ωστόσο, στον τομέα της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας παρατηρείται ότι υπάρχουν επιπρόσθετες βιομηχανίες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων που

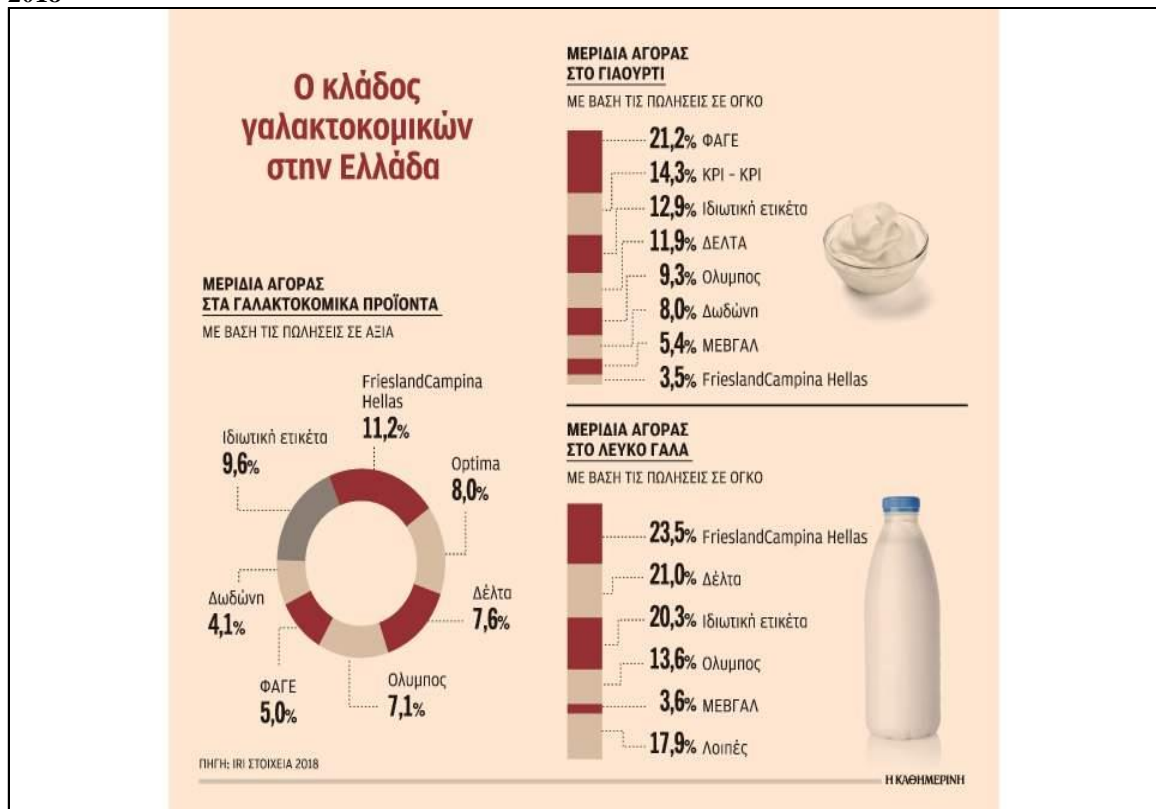
προέρχονται από τις χώρες της Ευρώπης. Οι βιομηχανίες αυτές διατηρούν με τη σειρά τους πολύ σημαντικά μερίδια αγοράς και έχουν γίνει δημοφιλή στην ελληνική αγορά. Βασικό χαρακτηριστικό γνώρισμα αυτών των βιομηχανιών είναι ότι διατηρούν ένα πολύ καλά οργανωμένο δίκτυο και εφαρμόζουν πολύ καλά σχεδιασμένες τεχνικές προώθησης των γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγουν (Μπακογιάννης, 2017: 8).

Μέσα από την ανασκόπηση των στοιχείων διακρίνεται ακόμη πως, οι εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων είναι διασκορπισμένες σε ολόκληρη τη χώρα. Ωστόσο, οι περισσότερες εντοπίζονται στην ΠΕ Αττικής, Μακεδονίας και Θεσσαλίας. Πρόκειται για τις βιομηχανίες που σημειώνουν υψηλές πωλήσεις, καθώς παράγουν πολλές κατηγορίες γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι εν λόγω βιομηχανίες ασχολούνται κατά κύριο λόγο με την παραγωγή γάλακτος, γιαουρτιού, φέτας, παγωτού και σοκολάτας. Ωστόσο, η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα αδυνατεί να καλύψει την υψηλή ζήτηση που υπάρχει. Αυτό δημιούργησε την ανάγκη να εισαχθεί στην ελληνική αγορά γάλα από το εξωτερικό (Αθανασόπουλος, 2019: 34).

Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις που έχουν λάβει χώρα την περίοδο 2018-2019 διακρίνεται ότι, μία από τις πιο πετυχημένες γαλακτοβιομηχανίες της χώρας σημείωσε σημαντική πτώση στον κύκλο εργασιών της, και δεν είναι άλλη από την εταιρεία Δέλτα Τρόφιμα. Ωστόσο, οι κύριες γαλακτοβιομηχανίες για την εν λόγω περίοδο βάσει του τζίρου τους ήταν η ΦΑΓΕ, η FrieslandCampina Hellas, η ΜΕΒΓΑΛ και η Ελληνικά Γαλακτομεία, με την τελευταία να δραστηριοποιείται μέσω των εταιρειών Όλυμπος, Τυράς και Ροδόπη. Ακολούθησε η εταιρεία ΚΡΙ –ΚΡΙ, η οποία φαίνεται να κατέχει σημαντικό ρόλο ως προς τις πωλήσεις γιαουρτιού και παγωτού (Μανιφάβα, 2019α: 1).

Παρακάτω παρατίθενται στοιχεία σχετικά με το συνολικό τζίρο των πωλήσεων και των οικονομικών στοιχείων των κυριότερων γαλακτοβιομηχανιών της Ελλάδας για την περίοδο 2018-2019.

**Εικόνα 4: Συνολικές πωλήσεις του κλάδου γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα περιόδου 2018**



Πηγή: Μανιφάβα, (2019β: 1)

**Εικόνα 5: Οικονομικά στοιχεία της εταιρείας Ελληνικά Γαλακτομεία για την περίοδο 2019**




Πηγή: Μανιφάβα, (2020: 1)

**Εικόνα 6: Οικονομικά στοιχεία της εταιρείας Φάιγε για την περίοδο 2019**



Τα αποτελέσματα της ΦΑΓΕ για το α' εξάμηνο 2019			ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΗΣΗΣ		
	ΠΟΣΑ ΣΕ ΕΚΑΤ. ΔΟΛ	ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ		ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΑΞΙΑΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΟΓΚΟΥ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
Κύκλος εργασιών	<b>258,3</b>	-12,40%	ΕΛΛΑΔΑ	-18,50%	-0,90%
Μεικτά κέρδη	<b>103,5</b>	-23,30%	ΗΠΑ	-14,20%	-11,60%
Λειτουργικά κέρδη	<b>31,7</b>	-33,50%	Βρετανία	-5,50%	7,60%
Κέρδη προ φόρων	<b>17,6</b>	-48,30%	Ιταλία	0,80%	9,50%
Καθαρά κέρδη	<b>14,2</b>	-48,70%			



Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

Πηγή: Μανιφόβα, (2019γ: 1)

## 1.5 Προτάσεις ανάπτυξης του κλάδου γαλακτοβιομηχανίας

Η εφαρμογή στρατηγικών για τη βελτίωση και την ενίσχυση της διαδικασίας παραγωγής γάλακτος είναι ζωτικής σημασίας στη βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων (Burke et al., 2018: 1). Ειδικότερα, για να μπορέσει η ελληνική γαλακτοβιομηχανία να επωφεληθεί από τις ευκαιρίες που προσδίδει η ζήτηση και η ανάπτυξη των γαλακτοκομικών προϊόντων, να σταθεροποιηθεί η αγορά και να καταστεί ως αποτελεσματική η λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας των γαλακτοκομικών προϊόντων, κρίνεται αναγκαίο να γίνει η βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων πιο ισχυρή και ελκυστική. Αυτό που προτείνεται είναι πως όλες οι βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος και οι λιανοπωλητές οφείλουν μετριάσουν τις διακυμάνσεις των τιμών και την κατάσταση της αγοράς και κατ' επέκταση να συμβάλουν στην αναδιάρθρωση ολόκληρου του κλάδου. Η αποτελεσματική και εύρυθμη λειτουργία της ελληνική γαλακτοβιομηχανίας χρήζεται ως αναγκαία, καθώς θα συμβάλει στην μεγιστοποίηση ανταγωνιστικότητας της σε ολόκληρη την αγορά. Επιπροσθέτως, θεωρείται ακόμη σημαντική η διαρκής εξέταση της οικονομικής κατάστασης και της αποτελεσματικότητας των ελληνικών γαλακτοβιομηχανιών (Vlontzos & Theodoridis, 2013: 14).

Επιπροσθέτως, για να μεγιστοποιηθούν τα έσοδα των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στον τομέα της γαλακτοβιομηχανία ενδείκνυται να λανσάρουν στην αγορά νέα προϊόντα και καινούργιες προτάσεις όσον αφορά την παραγωγή του γάλακτος και διαφόρων άλλων κατηγοριών του γάλακτος. Ακόμη, τα τελευταία

χρόνια έχει παρατηρηθεί έντονο ενδιαφέρον από την πλευρά των καταναλωτών ως προς τα γαλακτοκομικά προϊόντα που περιέχουν υψηλή ποσότητα πρωτεϊνών, ενώ άλλοι δείχνουν μεγάλο ενδιαφέρον προς το βιολογικό φρέσκο γάλα ή άλλων υποπροϊόντων του. Όλα αυτά ενισχύουν τον ανταγωνισμό της αγοράς και δίνεται η δυνατότητα να εισέλθουν στην αγορά νέες παραδοσιακές γαλακτοβιομηχανίες, οι οποίες προσδοκούν να λάβουν όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μερίδιο (Αλεξιάκη, 2019: 1).

Επομένως, θεωρείται ιδιαίτερα σημαντικό και αναγκαίο να λάβουν υπόψη τους οι ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες τις ανάγκες και τα «θέλω» των καταναλωτών, για να μπορέσουν να έχουν στο μέλλον μία ανοδική πορεία στις πωλήσεις και στα έσοδα τους (Παπαδημητρίου, 2018: 61).

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΛΑ – ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**

## 2.1 Η επιστήμη του φρέσκου γάλακτος

Το γάλα είναι ένα βασικό συστατικό διατροφής 6 δισεκατομμυρίων ανθρώπων σε όλο το κόσμο. Η παγκόσμια παραγωγή γάλακτος φτάνει τα 730 εκατομμύρια τόνους / έτος. Παρόλο που τα θηλαστικά παράγουν γάλα για να ταΐσουν τους απογόνους τους, σε πολλές περιοχές του κόσμου οι άνθρωποι συνεχίζουν να καταναλώνουν γάλα καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους (Visioli & Strata, 2014: 131).

Με άλλα λόγια, αποτελεί ένα πλήρες προϊόν της φύσης εδώ και πολλούς αιώνες, διαδραματίζοντας σήμερα σημαντικό ρόλο στη διατροφή των ανθρώπων. Το βόειο γάλα κυριαρχεί (83%) στην παγκόσμια παραγωγή γάλακτος, η οποία έχει αυξηθεί για τρεις δεκαετίες περίπου. Κατά την χρονική περίοδο 1987-2017 παρατηρείται αύξηση της παραγωγής γάλακτος κατά 60%, από 522 εκατομμύρια τόνους σε 828 εκατομμύρια τόνους. Αυτό συνέβη, λόγω της αύξησης της ζήτησης των γαλακτοκομικών προϊόντων (Górska-Warsewicz et al., 2019: 1).

Πρόκειται κυρίως για έναν σημαντικό πόρο προϊόντων, των οποίων η σύνθεση ποικίλλει. Ειδικότερα, στο γάλα κυριαρχούν τέσσερα συστατικά, όπως το νερό, το λίπος, οι πρωτεΐνες και η λακτόζη. Ωστόσο, εμπεριέχονται και τα δευτερεύοντα συστατικά, όπως τα μέταλλα, τα ένζυμα, οι βιταμίνες και τα διαλυμένα αέρια. Το γάλα, βάσει των συστατικών του, είναι το προϊόν που καλύπτει τη ζήτηση του καταναλωτή, ο οποίος αναζητά ολοένα και πιο καινοτόμα προϊόντα με σταθερή ποιότητα. Η γαλακτοκομική βιομηχανία πρέπει να χρησιμοποιήσει όλο τον πλούτο αυτής της πρώτης ύλης, η οποία είναι τόσο απλή στην εμφάνιση όσο και σύνθετη στη παραγωγή. Γενικά, το αγελαδινό γάλα είναι λιγότερο πλούσιο σε λακτόζη, περιεκτικότητα σε λιπαρά και πρωτεΐνες (Guetouache et al., 2014: 115).

Σημειώνεται ακόμη πως, το γάλα συμβάλει ως προς την παραγωγή διαφόρων γαλακτοκομικών προϊόντων όπως κρέμα, βούτυρο, γιαούρτι, κεφίρ και τυρί. Επομένως, ο αντίκτυπος του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στην ανθρώπινη υγεία είναι ποσοτικά σχετικός και αποτέλεσε αντικείμενο πολλών ερευνών, τόσο για ολόκληρα τα προϊόντα όσο και για τα απομονωμένα συστατικά τους. Συγκεκριμένα, το λίπος του γάλακτος και ορισμένα από τα δευτερεύοντα συστατικά του, ιδίως ασβέστιο και ολιγοσακχαρίτες, έχουν εξεταστεί για να προσδιοριστεί η επίδραση τους στην υγεία (Visioli & Strata, 2014: 131).

Στα πλαίσια των ερευνών, διαπιστώθηκε ότι το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι τροφές πλούσιες σε θρεπτικά συστατικά, που παρέχουν ενέργεια και πρωτεΐνες υψηλής ποιότητας με μια σειρά βασικών μικροθρεπτικών συστατικών (ειδικά ασβέστιο, μαγνήσιο, κάλιο, ψευδάργυρο και φώσφορος) σε μια εύκολα απορροφούμενη μορφή. Τα ανόργανα άλατα του γάλακτος είναι ζωτικής σημασίας για την ανθρώπινη υγεία και ανάπτυξη, καθώς και για τις γαλακτοκομικές διεργασίες όπως η τυροκομία και για όλα τα χαρακτηριστικά που περιλαμβάνουν αλληλεπιδράσεις αλατιού-πρωτεΐνης (Górska-Warsewicz et al., 2019: 1).

Όσον αφορά το αγελαδινό γάλα, αποτελείται από περίπου 87% νερό. Περιέχει επίσης, κατά μέσο όρο, 3% –4% λίπος, 3,5% πρωτεΐνες, περίπου 5% λακτόζη και 1,2% μέταλλα, με κάποια διακύμανση ανάλογα με τη φυλή των βοοειδών, από τα οποία λαμβάνεται. Στο γάλα που διατίθεται στο εμπόριο για άμεση κατανάλωση, η περιεκτικότητα σε λιπαρά συνήθως είναι τυποποιημένη στα επίπεδα που απαιτούνται από τη νομοθεσία για τους τρεις τύπους: πλήρες (> 3,5%), ημι-πλήρες (1,5% –1,8%) και αποβουτυρωμένο (<0,5%). Το λίπος, που αντιπροσωπεύεται κυρίως από τριακυλογλυκερόλες (98%), υπάρχει στο γάλα ως σφαιρίδια, διαμέτρου 0,1 έως 10 μm και περιβάλλεται από μια μεμβράνη (MFGM ή μεμβράνη σφαιρικού λίπους γάλακτος), αποτελούμενη από διάφορα στρώματα φωσφολιπιδίων και περίπου 40 διαφορετικές πρωτεΐνες με πολλές ενζυματικές δραστηριότητες και εμπλέκονται σε διάφορες μεταβολικές διεργασίες (Marangoni et al., 2018: 2).

Το κατσικίσιο γάλα είναι παρόμοιο με το αγελαδινό γάλα στη βασική του σύνθεση. Συγκεκριμένα, κατά μέσο όρο, περιέχει 12,2% συνολικά στερεά, αποτελούμενα από 3,8% λιπαρά, 3,5% πρωτεΐνες, 4,1% λακτόζη και 0,8% τέφρα. Έχει περισσότερο λίπος, πρωτεΐνες και τέφρα και λιγότερη λακτόζη από το αγελαδινό γάλα. Το κατσικίσιο γάλα περιέχει ελαφρώς λιγότερη ολική καζεΐνη, αλλά υψηλότερο άζωτο χωρίς πρωτεΐνη από το αντίστοιχο της αγελάδας. Το κατσικίσιο γάλα και το αγελαδινό γάλα έχουν 3 έως 4 φορές υψηλότερα επίπεδα πρωτεΐνης και τέφρας από το ανθρώπινο γάλα. Οι συνολικές στερεές και θερμιδικές τιμές γάλακτος αιγοειδών, αγελάδων και ανθρώπων είναι παρόμοιες (Park, 2010: 3).

Με άλλα λόγια, το κατσικίσιο γάλα περιέχει πολλές ομάδες θρεπτικών συστατικών. Οι οργανικές ουσίες υπάρχουν σε περίπου ίση ποσότητα και χωρίζονται σε δομικά στοιχεία, πρωτεΐνες και ενεργειακά συστατικά, υδατάνθρακες και λιπίδια. Περιλαμβάνει επίσης λειτουργικά στοιχεία, όπως ίχνη βιταμινών, ενζύμων και διαλυμένων αερίων, και περιέχει διαλυμένα άλατα, ειδικά με τη μορφή φωσφορικών,

νιτρικών και χλωριδίων ασβεστίου, μαγνησίου, καλίου και νατρίου (Guetouache et al., 2014: 118).

Σχετικά με τη χημική σύνθεση του φρέσκου πρόβειου γάλακτος ποικίλλει με την πάροδο του χρόνου και μεταξύ των ζώων ανάλογα με διάφορους παράγοντες, όπως το στάδιο της γαλουχίας, η ισοτιμία, η εποχή, η θερμοκρασία του περιβάλλοντος, η αποτελεσματικότητα της γαλουχίας, η ηλικία και η διατροφή των ζώων, οι γενετικοί παράγοντες (είδη και φυλή) και ασθένειες του μαστού. Οι εποχιακές διακυμάνσεις επηρεάζουν έντονα τη σύνθεση λιπαρών οξέων λόγω των αλλαγών στη σύνθεση ζωοτροφών ζώων που τρέφονται με τροφή. Τα λιπίδια, καθώς και άλλα συστατικά του γάλακτος, υπόκεινται σε μεταβλητότητα λόγω γενετικής, φυσιολογίας και περιβαλλοντικών παραγόντων. Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες θεωρούνται εξαιρετικά σημαντικοί, λόγω των εποχιακών και κλιματικών αλλαγών που παρεμβαίνουν στις θρεπτικές ουσίες των ζωοτροφών και κατά συνέπεια στη φυσιολογία των ζώων, επηρεάζοντας την ποιότητα του γάλακτος. Το πρόβειο γάλα και το κατσικίσιο γάλα έχουν υψηλές συγκεντρώσεις σφαιριδίων λίπους, τα οποία είναι μικρότερα από το αγελαδινό γάλα. Αυτές οι μέσες διάμετροι σφαιριδίων είναι περίπου 3,6 και 3,0  $\mu\text{m}$  έναντι 4,0  $\mu\text{m}$  (Balthazar et al., 2017: 248).

Το πρωτόγαλα προβάτων κατά την πρώιμη περίοδο μετά τον τοκετό διατηρεί πολύ υψηλά βασικά θρεπτικά συστατικά. Συγκεκριμένα, στα πλαίσια των αναλύσεων που έχουν γίνει κατά καιρούς στο πρόβειο γάλα, παρατηρείται ότι περιέχει 13,0% λίπος, 11,8% πρωτεΐνη, 3,3% λακτόζη, 0,9% ορυκτά και 28,9% συνολικά στερεά (Park et al., 2007: 89). Ωστόσο, η γενική χημική σύνθεση του πρόβειου γάλακτος αντιστοιχεί σε 17,32 g / 100 g ολικών στερεών, 5,86 g / 100 g ολικής πρωτεΐνης, 4,46 g / 100 g καζεΐνης, 1,08 g / 100 g πρωτεΐνης ορού γάλακτος, 7,28 g / 100 g λίπους, 0,93 g / 100 g τέφρα και 3,41 g / 100 g λακτόζης. Επίσης, έχει εντοπιστεί υψηλός αριθμός σωματικών κυττάρων ( $1,7 \times 10^6$  κύτταρα / mL), ολικά μεσοφιλικά βακτήρια ( $16,0 \times 10^6$  CFU / mL) και ψυχοτροφικά ( $5,8 \times 10^6$  CFU / mL) (Ivandré et al., 2015: 1).

Κατά γενική ομολογία, τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από το ζωικό είδος από το οποίο λαμβάνεται. Ωστόσο, οι πληροφορίες σχετικά με τη σύνθεση και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του κατσικίσιου και πρόβειου γάλακτος είναι απαραίτητες για την επιτυχή παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και για την προώθηση τους στην αγορά. Όπως έχει καταγραφεί, διακρίνονται κάποιες διαφορές στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά μεταξύ αιγοπρόβειου και αγελαδινού γάλακτος. Η σύνθεση του αγελαδινού γάλακτος

αναμένεται να έχει ελάχιστες αλλαγές καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, επειδή το γάλα που εισέρχεται χύδην σε δεξαμενή από τα κοπάδια αγελάδων θα ποικίλλει λίγο ανά εποχή λόγω της αναπαραγωγής όλο το χρόνο. Από την άλλη πλευρά, αυτό είναι πολύ διαφορετικό από το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα, το οποίο παράγεται κυρίως κατά την εποχιακή αναπαραγωγή των προβατίνων. Επομένως, οι αλλαγές στις συνθέσεις του κατσικίσιου και του πρόβειου γάλακτος εντοπίζονται ανά εποχές, διότι προς το τέλος της γαλουχίας, το περιεχόμενο σε λιπαρά, πρωτεΐνες, στερεά και ανόργανα άλατα αυξάνεται, ενώ η περιεκτικότητα σε λακτόζη μειώνεται (Park et al., 2007: 89).

**Πίνακας 3: Μέση σύνθεση βασικών θρεπτικών συστατικών σε αίγες, πρόβατα, αγελάδες και ανθρώπινο γάλα**

Σύνθεση	Κατσικίσιο	Πρόβειο	Αγελαδινό	Ανθρώπινο γάλα
Λίπος (%)	3,8	7,9	3,6	4,0
Στερεά λιπαρά (%)	8,9	12,0	9,0	8,9
Λακτόζη (%)	4,1	4,9	4,7	6,9
Πρωτεΐνη (%)	3,4	6,2	3,2	1,2
Καζεΐνη (%)	2,4	4,2	2,6	0,4
Αλβουμίνη, σφαιρίνη (%)	0,6	1,0	0,6	0,7
Μη πρωτεΐνη N (%)	0,4	0,8	0,2	0,5

Πηγή: Park et al., (2007: 89)

Είναι σημαντικό να καταγραφεί ότι, η θρεπτική αξία του γάλακτος είναι ιδιαίτερα υψηλή, λόγω της ισορροπίας των θρεπτικών συστατικών που το συνθέτουν. Η σύνθεση ποικίλλει μεταξύ ζωικών ειδών και φυλών εντός του ίδιου είδους, καθώς επίσης και από το ένα γαλακτοκομείο στο άλλο, ανάλογα με την περίοδο γαλουχίας και διατροφής (Guetouache et al., 2014: 118). Επιπροσθέτως, το γάλα έχει ουδέτερο pH και συμβάλει στην βακτηριακή ανάπτυξη, η οποία εξαρτάται κυρίως από τη θερμοκρασία και την παρουσία ανταγωνιστικών μικροοργανισμών και των μεταβολικών προϊόντων τους (Vranješ et al., 2015: 87).

Αναλυτικότερα, η σύνθεση του γάλακτος παρουσιάζεται παρακάτω ως εξής:

- **Νερό:** Όλα τα ζώα έχουν ανάγκη να καταναλώνουν υψηλή ποσότητα νερού, το οποίο είναι ένα θρεπτικό συστατικό και εμπεριέχεται σε μεγάλη

ποσότητα στο γάλα που λαμβάνεται από αυτά με ποσοστό της τάξεως του 88,6%. Αυτή η ποσότητα νερού ελέγχεται από την ποσότητα λακτόζης που συντίθεται από τα εκκριτικά κύτταρα του μαστικού αδένου.

- **Υδατάνθρακας:** Η λακτόζη είναι ο κύριος υδατάνθρακας του γάλακτος. Σχηματίζεται από την ένωση ενός μορίου D-γαλακτόζης (που εμπλέκεται από τη λειτουργία του ημιακετυλίου) και ενός μορίου D-γλυκόζης (δεσμεύεται από τη θέση του υδροξυλίου 4). Έχει δεσμό β-γαλακτοσίδης 1,4 (ο οποίος υδρολύεται από β-γαλακτοσιδάση) και είναι 4-Dglucopyranosyl-β-D-γαλακτοπυρανόζη. Αν και η λακτόζη είναι ζάχαρη, δεν έχει γλυκιά γεύση. Η συγκέντρωσή της ποικίλλει ελαφρώς στο γάλα (4,5 έως 5,2 g / 100 g) σε αντίθεση με τη συγκέντρωση λίπους. Παίζει ρόλο στην παραγωγή γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση. Η ποσότητα γαλακτικού οξέος που παράγεται από βακτήρια γαλακτικού οξέος σε ένα προϊόν γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση, εξαρτάται όχι μόνο από το ίδιο το βακτήριο (το βακτηριακό στέλεχος λιγότερο ενεργό) και τις παραμέτρους λειτουργίας, αλλά και από τη διαθέσιμη ποσότητα βακτηρίων λακτόζης.
- **Πρωτεΐνες:** Οι πρωτεΐνες στο γάλα είναι εξαιρετικής ποιότητας, δηλαδή, περιέχουν όλα τα απαραίτητα αμινοξέα και στοιχεία που δεν μπορεί να παράγει το ανθρώπινο σώμα. Είναι σημαντικό το γεγονός ότι οι πρωτεΐνες είναι τα δομικά στοιχεία όλων των ζωντανών ιστών. Οι πρωτεΐνες γάλακτος έχουν περίπου την ίδια σύνθεση με την πρωτεΐνη αυγού, εκτός από τις ποσότητες μεθειονίνης και κυστίνης, που είναι σημαντικά χαμηλότερες. Πράγματι, τα αμινοξέα θείου είναι οι περιοριστικοί παράγοντες στο γάλα. Η καζεΐνη και, ακόμη περισσότερο, η σύνθετη πρωτεΐνη γάλακτος περιέχουν καλή αναλογία όλων των αμινοξέων που είναι απαραίτητα για την παραγωγή και τη συντήρησή του. Η ακατέργαστη πρωτεΐνη ονομασίας (CP) περιλαμβάνει πρωτεΐνη (TP) και μη πρωτεϊνικό άζωτο (συμπεριλαμβανομένης της ουρίας). Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες είναι ένα σημαντικό χαρακτηριστικό του γάλακτος. Οι πρωτεΐνες γάλακτος αντιπροσωπεύουν το 95% της ακατέργαστης πρωτεΐνης, αλλά το υπόλοιπο 5% αφορά τα ελεύθερα αμινοξέα, τα μικρά πεπτίδια και το άζωτο χωρίς πρωτεΐνη. Η πρωτεΐνη περιλαμβάνει είτε μόνο αμινοξύ (β-λακτοσφαιρίνη, α-λακταλβουμίνη) ή αμινοξύ και φωσφορικό οξύ (α και β καζεΐνη) με ένα

τμήμα υδατανθράκων (μερικές φορές ακόμη και k καζεΐνη) (Guetouache et al., 2014: 117).

**Πίνακας 4: Μέση σύνθεση και κατανομή πρωτεϊνών γάλακτος**

Πρωτεΐνη γάλακτος	Μέση απόλυτη τιμή (g / L)	Μέσος όρος (g / L)
Ακατέργαστη πρωτεΐνη	34	100
Πρωτεΐνη	32	94
Αδιάλυτες πρωτεΐνες ή ολόκληρη καζεΐνη	36	82
Διαλυτή πρωτεΐνη	6	18
α-λακτοσφαιρίνη	2,7	45
Β-γαλακτοαλβουμίνη	1,5	25
Ορολευκωματίνη	0,3	5
Ανοσοσφαιρίνες	0,7	12
Πρωτεΐνες πεπτόνες	0,8	13
Μη πρωτεϊνικές ουσίες αζώτου	2	6

Πηγή: Guetouache et al., (2014: 117)

- **Καζεΐνη:** Οι τέσσερις κύριες καζεΐνες που υπάρχουν στο γάλα είναι αs1 καζεΐνες, αs2, Β και k. Οι καζεΐνες διακρίνονται από τη χαμηλή διαλυτότητα τους με pH 4,6 και διαφοροποιούνται με βάση την κατανομή του ασβεστίου στο γάλα.
- **Πρωτεΐνη ορού γάλακτος:** Άλλες πρωτεΐνες γάλακτος υπάρχουν στον ορό γάλακτος και ορίζονται ως διαλυτές πρωτεΐνες μετά την καταβύθιση των καζεϊνών σε pH 4,6 και στους 20° C. Οι πρωτεΐνες του ορού περιλαμβάνουν ένα πρώτο κλάσμα πρωτεΐνης (80%) που αποτελείται από β-λακτοσφαιρίνη (β-LG), β-γαλακτολευκωματίνη (-LA Da), αλβουμίνη βόειου ορού (BSA) και ανοσοσφαιρίνη. Ένα δεύτερο κλάσμα χωρίς πρωτεΐνη (20%) αποτελείται από ενώσεις πρωτεόζης, πεπτόνης και αζώτου.
- **Λίπος:** Στο γάλα, το λίπος είναι η κύρια πηγή ενέργειας. Το λίπος υπάρχει στο γάλα με τη μορφή γαλακτώματος λιποκυττάρων. Η συγκέντρωση της περιεκτικότητας σε λιπαρά του γάλακτος μπορεί να βρεθεί σε μικρά κύτταρα αιωρούμενα σε νερό, η οποία ποικίλλει σημαντικά ανά φυλή και σύνθεση των ζωοτροφών. Τα ακόρεστα λιπαρά οξέα είναι μόρια λιπιδίων που περιέχουν τουλάχιστον έναν διπλό δεσμό, σύμφωνα με τη δομή αυτού ή αυτών των διπλών δεσμών. Είναι δυνατή η διάκριση των λιπαρών οξέων cis



και των λιπαρών οξέων trans. Τα περισσότερα ακόρεστα λίπη στη διατροφή είναι στη μορφή cis και ένα χαμηλότερο ποσοστό είναι στη μορφή trans. Τα τριγλυκερίδια αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 95% των συνολικών λιπιδίων (Guetouache et al., 2014: 117-118).

Σε γενικές γραμμές, το γάλα είναι ένα ευρέως καταναλωμένο ρόφημα που είναι απαραίτητο για τη διατροφή πολλών εκατομμυρίων ανθρώπων παγκοσμίως επειδή παρέχει σημαντικές μακροεντολές και μικροθρεπτικά συστατικά. Το γάλα αναγνωρίζεται ως χρήσιμο κατά την παιδική ηλικία και την εφηβεία λόγω της σύνθεσης του (Visioli & Strata, 2014: 131).

## 2.2 Η παραγωγή φρέσκου γάλακτος

Η παγκόσμια παραγωγή γάλακτος (81% αγελαδινό γάλα, 15% γάλα βουβάλου και συνολικά 4% για το κατσικίσιο, το πρόβατο και το γάλα καμήλας) αυξήθηκε κατά 1,6% το 2018 σε περίπου 838 Mt. Η Ινδία είναι η χώρα με τη μεγαλύτερη παραγωγή γάλακτος στον κόσμο, η οποία την περίοδο του 2018 αυξήθηκε κατά 3,0% σε 174 Mt, αν και αυτό είχε μικρή επίδραση στην παγκόσμια αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς η Ινδία εμπορεύεται μόνο οριακές ποσότητες γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσης, οι χώρες της ΕΕ, οι ΗΠΑ και η Ν. Ζηλανδία, που αποτελούν τους τρεις μεγαλύτεροι εξαγωγείς γαλακτοκομικών προϊόντων, πέτυχαν αυξήσεις στην παραγωγή κατά τη διάρκεια του 2018 με ποσοστό της τάξεως του 0,8%, 1,1% και 3,2% αντίστοιχα. Οι αυξήσεις αυτές οφείλονταν σχεδόν εξ ολοκλήρου στις υψηλότερες αποδόσεις γάλακτος ανά αγελάδα. Για παράδειγμα, στη Νέα Ζηλανδία, η αυξημένη παραγωγή οφείλονταν στο γεγονός ότι τα ζώα κατανάλωσαν πολύ πιο ποιοτικές τροφές, εν αντιθέσει με άλλες χρονικές περιόδους. Ως συνέπεια, αυξήθηκε η διαθεσιμότητα φρέσκων γαλακτοκομικών προϊόντων και μεταποιημένων προϊόντων για εξαγωγή. Στη Κίνα, η οποία αποτελεί το μεγαλύτερο εισαγωγέα γαλακτοκομικών προϊόντων στον κόσμο, η παραγωγή γάλακτος αυξήθηκε το 2018 για πρώτη φορά κατά 1,1%<sup>3</sup>.

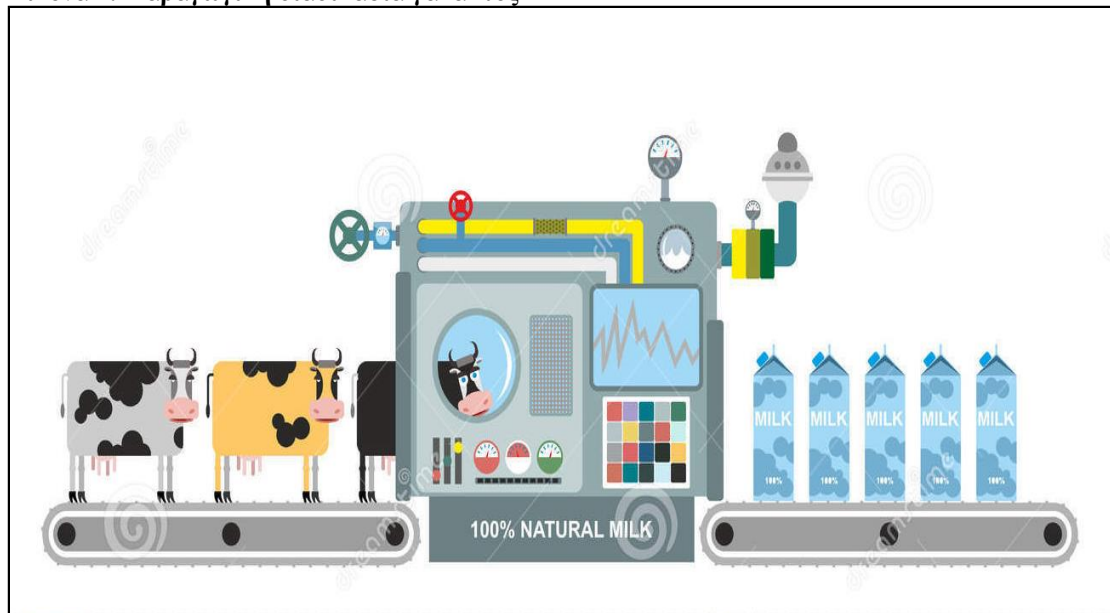
Σύμφωνα με τις προβλέψεις του Οργανισμού Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης (ΟΟΣΑ) και του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), τα επόμενα χρόνια το κατά κεφαλήν επίπεδο κατανάλωσης γάλακτος και γαλακτοκομικών

<sup>3</sup> [http://www.fao.org/3/CA4076EN/CA4076EN\\_Chapter7\\_Dairy.pdf](http://www.fao.org/3/CA4076EN/CA4076EN_Chapter7_Dairy.pdf), Πρόσβαση 4/5/2020

προϊόντων, εκτιμάται ότι θα παραμείνει πολύ υψηλό στις δυτικές χώρες της Ευρώπη και της Βόρειας Αμερική. Επίσης, υποστηρίζεται ότι θα υπάρχει σημαντική αύξηση της ζήτησης στις χώρες της Βόρειας Αφρικής, τη Μέση Ανατολή και μια εξαιρετική άνοδο στις χώρες της Ασίας και στην Ανατολή. Προβλέπεται επίσης σημαντική αύξηση της ζήτησης στις χώρες της Κεντρικής και Ανατολικής Ευρωπαϊκής Ένωσης, στις Ηνωμένες Πολιτείες και τη Ρωσία (Górska-Warsewicz et al., 2019: 1).

Με βάση λοιπόν όλα τα παραπάνω κρίθηκε σημαντικό να γίνει μία αναλυτική παρουσίαση της παραγωγικής διαδικασίας του γάλακτος. Συγκεκριμένα, η παραγωγική διαδικασία για την παρασκευή του γάλακτος παρουσιάζεται στην εικόνα που ακολουθεί.

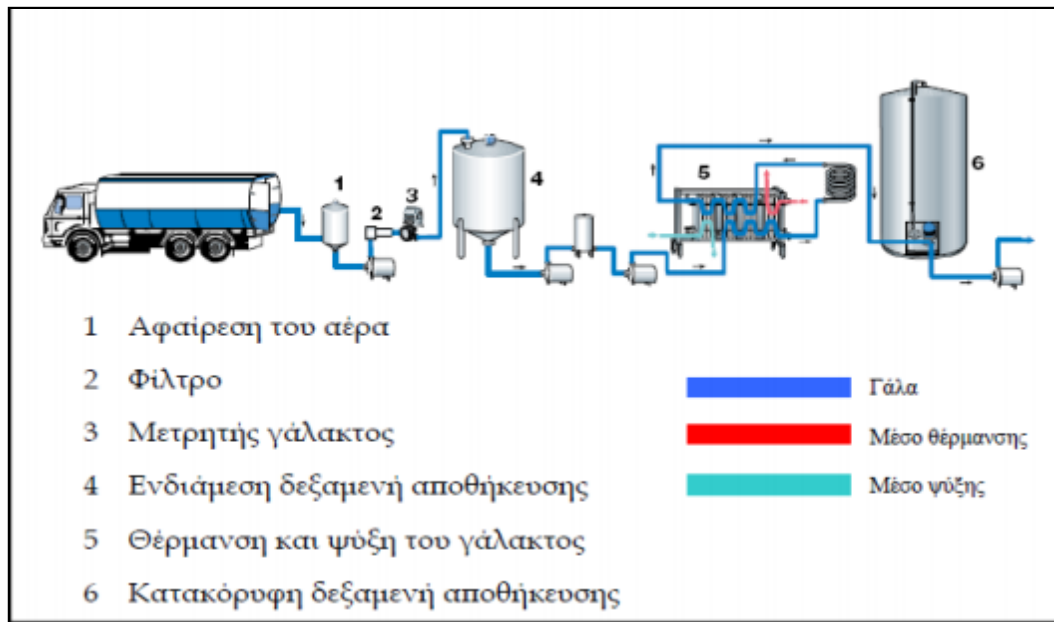
**Εικόνα 7: Παραγωγική διαδικασία γάλακτος**



Πηγή: <https://gr.dreamstime.com/>

Αναλυτικότερα, το νωπό γάλα μεταφέρεται με το φορτηγό εμπορευματοκιβωτίων γάλακτος, έχοντας περάσει τις προκαταρκτικές αναλυτικές δοκιμές (Burke et al., 2018: 7).

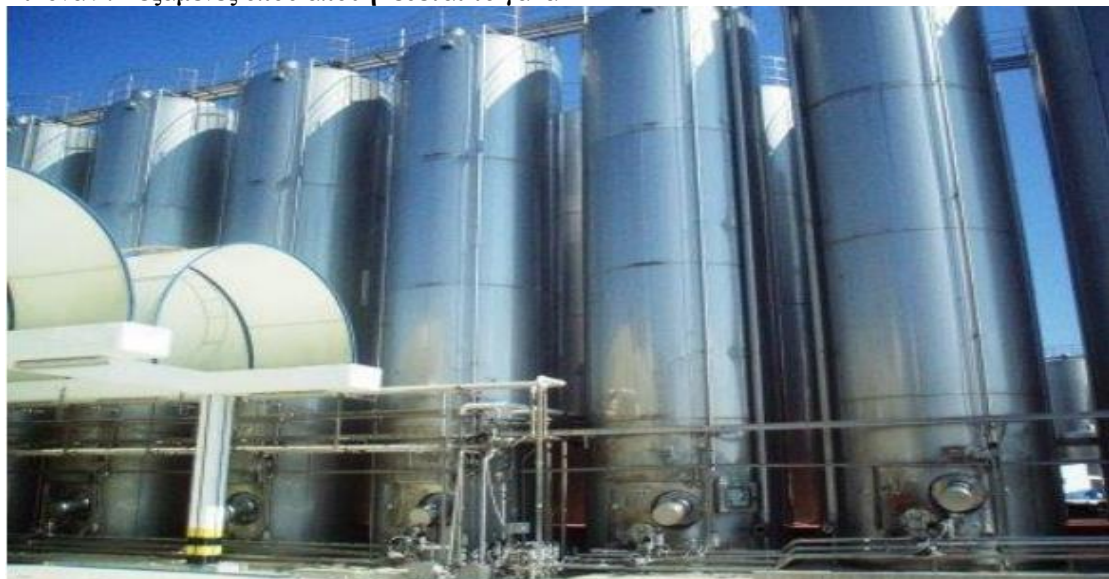
**Εικόνα 8: Σταθμός υποδοχής γάλακτος και τα βασικά πρώτα στάδια της επεξεργασίας του**



Πηγή: Γούλας, (2011: 6)

Στη συνέχεια, προχωρά σε κόλπους εισαγωγής πλήρους γάλακτος, ενώ οι σωλήνες γάλακτος συνδέονται από τον οδηγό. Το γάλα αντλείται σε δεξαμενές χύδην αποθήκευσης που ονομάζονται σιλό γάλακτος. Ο οδηγός εισάγει τον αριθμό αναγνώρισης φορτηγών στον πίνακα ελέγχου της αντλίας ή χρησιμοποιεί ένα κλειδί fob (μια παθητική ασύρματη ηλεκτρονική συσκευή που συνήθως χρησιμοποιεί τεχνολογία αναγνώρισης ραδιοσυχνότητας) για να ξεκινήσει την άντληση σε ολόκληρα τα σιλό γάλακτος (Burke et al., 2018: 7).

**Εικόνα 9: Δεξαμενές όπου αποθηκεύεται το γάλα**



Πηγή: Παπαμιχαήλ & Καραϊσκος, (2015: 62)

Το μη εκφορτωμένο γάλα ψύχεται αυτόματα στους 4-6° C με έναν εναλλάκτη θερμότητας (HPE), ενώ αντλείται στο σιλό. Ο χρόνος εκφόρτωσης και ο χρόνος εγκατάστασης που χρειάζονται για τη ζεύξη και την αποσύνδεση των εύκαμπτων σωλήνων πρόσληψης γάλακτος είναι τομείς, όπου μπορεί να εφαρμοστεί η παρακολούθηση της επεξεργασίας. Ο χρόνος άντλησης μπορεί να είναι μεταβλητός, δείχνοντας συγκεκριμένη απόδοση για κάθε αντλία και ο ρυθμός ροής αντιπροσωπεύει έναν λογικό δείκτη απόδοσης. Άλλοι σημαντικοί παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν το χρόνο άντλησης περιλαμβάνουν τον όγκο του γάλακτος στο σιλό υποδοχής, τον αριθμό των στροφών και των βαλβίδων σε κάθε αγωγό και τις σχετικές παραλλαγές πίεσης. Κατά την εκφόρτωση γάλακτος, η βελτιστοποίηση της διαδικασίας μπορεί να επιτευχθεί διασφαλίζοντας ότι, οι αντλίες λειτουργούν αποτελεσματικά, αποδοτικά και προγραμματίζουν την τροφοδοσία φορτηγών λόγω έξυπνης διαχείρισης χρονοθυρίδων (Burke et al., 2018: 7).

**Εικόνα 10: Παραγωγική διαδικασία γάλακτος**



Πηγή: Παπαμιχαήλ & Καραϊσκος, (2015: 62)

Ουσιαστικά, οι σημαντικότερες διεργασίες που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του γάλακτος διακρίνονται σε πέντε στάδια, τα οποία αφορούν τα εξής:

- **Στάδιο 1<sup>ο</sup> Διήθηση ή διαύγαση:** Κατά την διαδικασία αυτή επιτυγχάνεται η απομάκρυνση των αιωρούμενων στερεών. Στα πλαίσια της διήθησης, το γάλα περνά μέσα από ένα «*πυκνό μεταλλικό πλέγμα*», ενώ στη συνέχεια τοποθετείται σε φίλτρα που φέρουν μία «*διηθητική επιφάνεια από πεπιεσμένη κυτταρίνη, ύφασμα ή λεπτό μεταλλικό πλέγμα*». Σε αυτό το στάδιο έχουν το γάλα δεν παρουσιάζει καμία πρόσμιξη, αλλά υπάρχει περίπτωση να μην έχει απαλλαχτεί εντελώς από τα μικρόβια. Για το λόγο αυτό γίνεται φυγοκέντριση, η οποία βοηθά ως προς τον καθαρισμό του γάλακτος από πιθανές μικροβιακές παρουσίες.
- **Στάδιο 2<sup>ο</sup> Θέρμανση γάλακτος:** Σε αυτό το στάδιο το γάλα θα πρέπει να θερμανθεί για λίγα λεπτά στους 63- 65°C και έπειτα παραμένει σε αποθηκευτικούς χώρους μέσα σε αποστειρωμένες δεξαμενές για κάποιες μέρες.
- **Στάδιο 3<sup>ο</sup> Τυποποίηση:** Σε αυτή τη φάση επιτυγχάνεται ο διαχωρισμός των τμημάτων του γάλακτος, από το οποίο αφαιρείται η κρέμα γάλακτος και αποθηκεύεται ξανά στην δεξαμενή.
- **Στάδιο 4<sup>ο</sup> Αποκορύφωση:** Επιτυγχάνεται σε αυτό το σημείο ο διαχωρισμός της κρέμας γάλακτος από το λιπαρό μέρος με τη συμβολή της διαδικασίας φυγοκέντρισης. Η φυγοκέντριση εκτελείται από τους φυγοκεντρικούς διαχωριστές με την συμβολή των δίσκων. Ωστόσο, η κρέμα αυτή δεν απορρίπτεται, αλλά λαμβάνεται με σκοπό την παραγωγή κρέμας γάλακτος, βουτύρου και επιπρόσθετων γαλακτοκομικών προϊόντων.
- **Στάδιο 5<sup>ο</sup> Παστερίωση:** Πρόκειται για μία διαδικασία, η οποία αναλύεται περισσότερο σε επόμενο υποκεφάλαιο. Ωστόσο, αφορά τη διαδικασία στην οποία εκτίθεται το γάλα σε θερμική επεξεργασία, έτσι ώστε να απομακρυνθούν εντελώς οι παθογόνοι και μη μικροοργανισμοί.
- **Στάδιο 6<sup>ο</sup> Ομογενοποίηση:** Σε αυτό το στάδιο το γάλα φαίνεται να μην δημιουργεί κάποιο στρώμα κρέμας, λόγω του ότι έχει παραμείνει για δύο ημέρες στους 7°C. Επίσης, το πάνω - πάνω στρώμα γάλακτος που διακρίνεται, διατηρεί ελάχιστη ποσότητα σε λίπος, κάτω του 10%. Επίσης, στο γάλα ασκείται πίεση 150-250 atm στους 60 - 70°C, προκειμένου να γίνει καλύτερη

η υφή του, η λευκότητα του και να μπορεί να καταναλωθεί, χωρίς να δημιουργεί προβλήματα. Ακόμη, διεξάγεται και μία επιπρόσθετη διεργασία παστερίωσης, προκειμένου να απομακρυνθούν εξ ολοκλήρου ενδεχόμενες οσμές του γάλακτος (Βαβουράκη, 2010: 1).

**Εικόνα 11: Η παρασκευή του γάλακτος σε μπουκάλια**



Πηγή: <https://www.brief.com.cy/oikonomia/kypros/yp-georgias-protognora-anodiki-i-poreia-paragogis-galaktos>

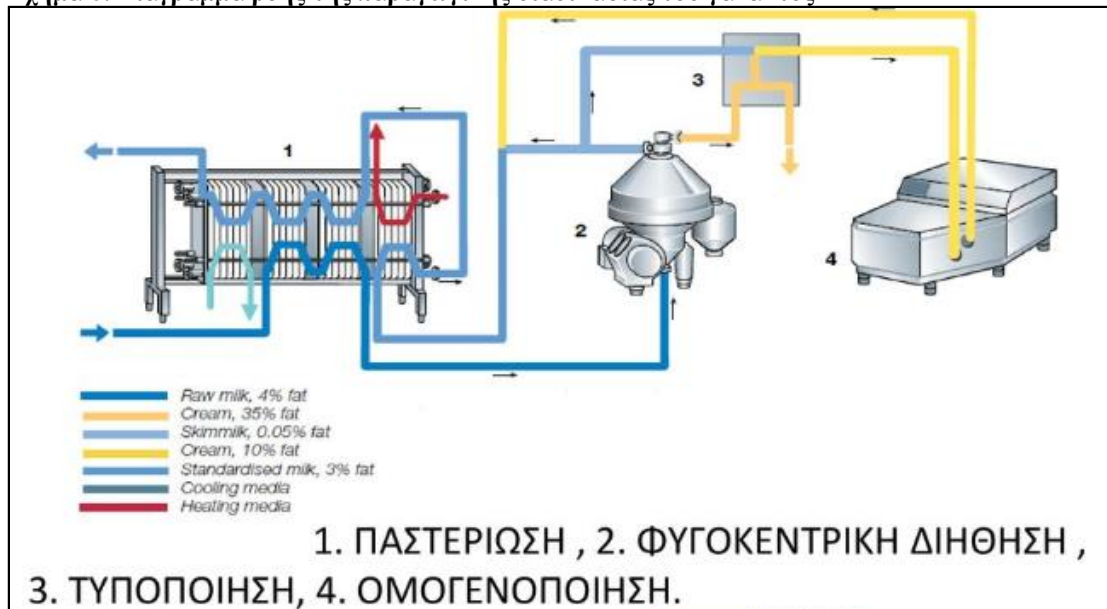
Με άλλα λόγια, η γενική διαδικασία για τη θερμική επεξεργασία γάλακτος μπορεί να συνοψιστεί ως εξής:

- Κατά τη λήψη, το γάλα αποθηκεύεται προσωρινά σε ψυκτικές δεξαμενές έως ότου ξεκινήσει η επεξεργασία. Το γάλα στη συνέχεια διηθείται με σκοπό την απομάκρυνση ορατών ξένων στερεών και διαυγαίνει με την απομάκρυνση βρωμιάς και πρωτεϊνών.
- Στη συνέχεια, το skimming διαχωρίζει την κρέμα από το γάλα και πραγματοποιείται τυποποίηση προκειμένου να καθοριστεί η τελική περιεκτικότητα του γάλακτος σε λιπαρά.
- Μόλις τυποποιηθεί η περιεκτικότητα σε λιπαρά γάλακτος, το γάλα ομογενοποιείται προκειμένου να μειωθεί το μέγεθος των σωματιδίων λίπους γάλακτος και να τα κατανεμηθούν ομοιόμορφα βελτιώνοντας έτσι το γαλάκτωμα τους.
- Τέλος, η θερμική επεξεργασία για μικροβιολογική σταθεροποίηση πραγματοποιείται είτε με παστερίωση, αποστείρωση είτε με επεξεργασία UHT, ανάλογα με το μήκος και τη θερμοκρασία της θερμικής επεξεργασίας. Μετά τη θερμική επεξεργασία, το γάλα



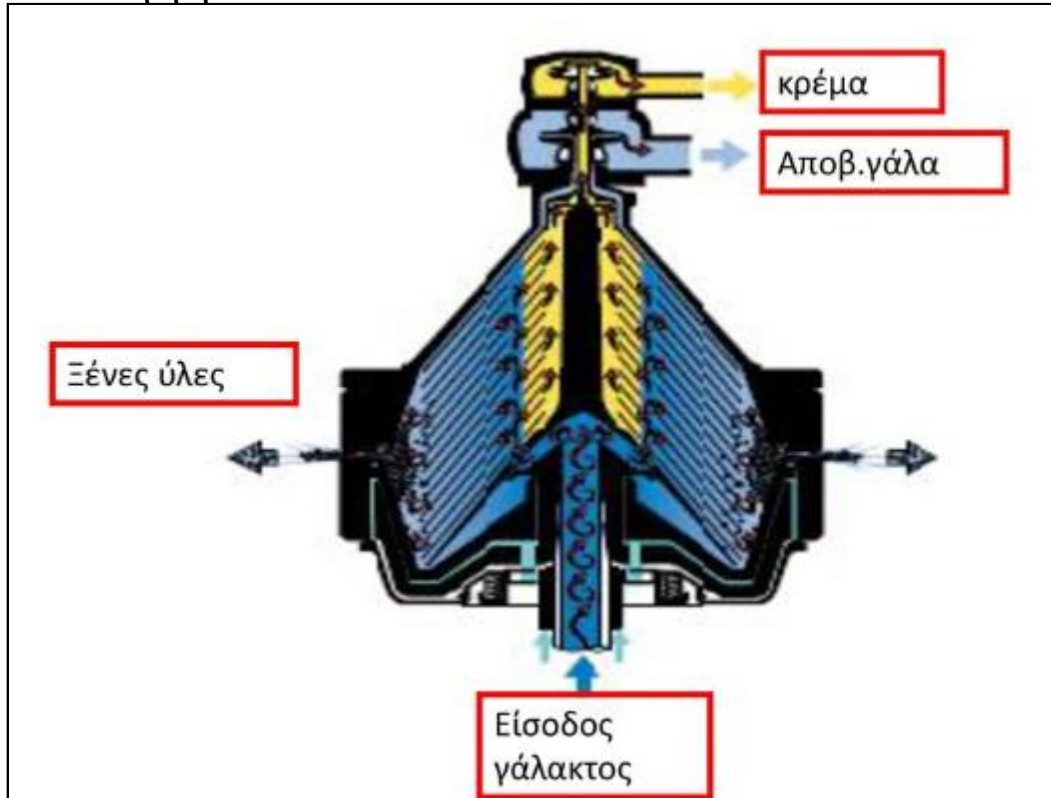
αποθηκεύεται υπό ψύξη μέχρι την τελική συσκευασία. Το παρακάτω διάγραμμα ροής περιγράφει την επεξεργασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος (RAC/CP, 2002: 34).

Σχήμα 6: Διάγραμμα ροής της παραγωγικής διαδικασίας του γάλακτος



Πηγή: Μαλισσιόβα, (2017: 6)

Εικόνα 12: Διήθηση



Πηγή: Μαλισσιόβα, (2017: 7)

## 2.3 Χαρακτηριστικά της παστερίωσης

Με τον όρο παστερίωση καλείται η διαδικασία εκείνη που καταστρέφει τους περισσότερους οργανισμούς που παράγουν ασθένειες και περιορίζει τη ζύμωση στο γάλα με μερική ή πλήρη αποστείρωση. Η διαδικασία παστερίωσης θερμαίνει το γάλα στους 63° C για 15 δευτερόλεπτα, απενεργοποιώντας ή καταστρέφοντας τους οργανισμούς που αναπτύσσονται γρήγορα σε αυτό. Η παστερίωση δεν καταστρέφει τους οργανισμούς που αναπτύσσονται αργά ή παράγουν σπόρια. Ενώ η παστερίωση καταστρέφει πολλούς μικροοργανισμούς στο γάλα, ο ακατάλληλος χειρισμός μετά την παστερίωση μπορεί να το μολύνει ξανά. Πολλές γαλακτοκομικές βιομηχανίες χρησιμοποιούν μια μηχανή παστερίωσης στο σπίτι για την παστερίωση μικρών ποσοτήτων γάλακτος για προσωπική χρήση. Το νωπό γάλα μπορεί επίσης να παστεριωθεί στην εστία, αλλά όχι στο φούρνο μικροκυμάτων, καθώς δεν είναι αποτελεσματικό μέσο παστερίωσης, λόγω της άνισης κατανομής θερμότητας<sup>4</sup>.

Με άλλα λόγια, η παστερίωση γάλακτος είναι η διαδικασία θέρμανσης του γάλακτος σε μια προκαθορισμένη θερμοκρασία για μια καθορισμένη περίοδο χωρίς επαναμόλυνση καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Η προκαθορισμένη θερμοκρασία συνήθως εξαρτάται από τη θερμική αντίσταση του μικροοργανισμού αλλοίωσης που στοχεύει στο να καταστρέφει το πρόγραμμα παστερίωσης (Argal, 2020: 1).

Υπάρχουν τρεις διαφορετικές μέθοδοι παστερίωσης, από τις οποίες η 1<sup>η</sup> και η 2<sup>η</sup> χρησιμοποιούνται πιο συχνά από την 3<sup>η</sup>. Ειδικότερα, αυτές οι μέθοδοι είναι οι παρακάτω:

- **Παστερίωση σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (LTLT):** Η συγκεκριμένη μέθοδος έγκειται στη θέρμανση του γάλακτος σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 62,8 ° C και στη παραμονή του σε αυτήν τη θερμοκρασία για τουλάχιστον 30 λεπτά. Αυτή ήταν η πρώτη μέθοδος που αναπτύχθηκε για να απαλλάξει το γάλα από ενεργά μικροβιακά παθογόνα, ειδικά το *Mycobacterium tuberculosis*, το οποίο ήταν το πιο ανθεκτικό στη θερμότητα παθογόνο που δημιουργούσε σημαντικά προβλήματα στη δημόσια υγεία. Η παστερίωση LTLT χρησιμοποιήθηκε ευρέως κατά τη διάρκεια του

---

<sup>4</sup> [https://hmb.ph/images/pdf/Milk\\_Pasturization%20against%20Disease.pdf](https://hmb.ph/images/pdf/Milk_Pasturization%20against%20Disease.pdf), Πρόσβαση 4/5/2020



1940 στα πλαίσια της έναρξης της εμπορικής παστερίωσης γάλακτος. Το 1940 λόγω της εισαγωγής της μεθόδου παστερίωσης HTST στη βιομηχανία, η χρήση παστερίωσης LTLT μειώθηκε. Ωστόσο, εξακολουθεί να χρησιμοποιείται από μικρούς επεξεργαστές γάλακτος, λόγω του χαμηλού αρχικού κόστους.

- **Συνεχής (HTST) Παστερίωση:** Η παστερίωση HTST ονομάζεται επίσης συνεχής παστερίωση, καθώς επιτυγχάνεται με συνεχή τρόπο σε εναλλάκτη θερμότητας πλάκας με ηλεκτρονική ανίχνευση και ανακυκλοφορία γάλακτος που δεν έχει υποστεί επαρκή επεξεργασία. Με βάση αυτή τη μέθοδο γίνεται η θέρμανση του γάλακτος σε θερμοκρασία όχι μικρότερη από 71,7 ° C, το οποίο παραμένει σε αυτήν τη θερμοκρασία για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα. Όπως αναφέρθηκε προηγουμένως, υιοθετήθηκε για πρώτη φορά στο εμπόριο το 1940 και έκτοτε έχει τεθεί σε λειτουργία στη μεταποίηση γαλακτοκομικών προϊόντων. Η μέθοδος αυτή περιλαμβάνει λειτουργικά πέντε στάδια, δηλαδή αναγεννητική θέρμανση, θέρμανση, συγκράτηση, αναγεννητική ψύξη και ψύξη διαδοχικά. Επίσης, επιτυγχάνεται ουσιαστικά σε ένα ειδικά σχεδιασμένο PHE εγκατεστημένο με πρόσθετα εξαρτήματα όπως αντλία αναμνηστικής, μπαταρία ατμού, τμήμα συγκράτησης, βαλβίδα εκτροπής ροής, βαλβίδα οπίσθιας πίεσης κ.λπ. Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα της παστερίωσης HTST είναι η αναγεννητική θέρμανση / ψύξη του γάλακτος, η οποία μειώνει τις απαιτήσεις χρησιμότητας κατά σχεδόν 80 έως 90% σε σύγκριση με την παστερίωση κατά παρτίδες. Επομένως, το λειτουργικό κόστος της παστερίωσης HTST είναι πολύ χαμηλό, ενώ το αρχικό κόστος είναι πολύ υψηλότερο.
- **Παστερίωση εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας (UHT):** Η μέθοδος UHT έγκειται στη θέρμανση του γάλακτος σε θερμοκρασία όχι μικρότερη από 135° C και στη διατήρηση του στην ίδια θερμοκρασία για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Η μέθοδος θέρμανσης μπορεί να είναι άμεση ή έμμεση ή και τα δύο. Το σημαντικότερο πλεονέκτημα της μεθόδου είναι πως το γάλα μπορεί να αποθηκευτεί 3 έως 6 μήνες χωρίς ψύξη. Τόσο η παστερίωση LTLT, όσο και η HTST καταστρέφουν τα περισσότερα από τα φυτικά βακτηριακά κύτταρα, αλλά δεν μπορούν να καταστρέψουν μερικά θερμοφιλά και οργανισμούς που σχηματίζουν σπόρια, και αυτό απαιτεί γρήγορη αποθήκευση

και ψύξη του παστεριωμένου προϊόντος LTLT ή HTST για να σταματήσει την ανάπτυξη των επιζώντων. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια της παστερίωσης UHT, σχεδόν όλοι οι μικροοργανισμοί, συμπεριλαμβανομένων των σχηματιστών σπορίων, καταστρέφονται. Συνεπώς, το επεξεργασμένο προϊόν μπορεί να αποθηκευτεί σε θερμοκρασία δωματίου χωρίς ψύξη σε αντίθεση με τις άλλες μεθόδους παστερίωσης (Mandal & Biswas, 2014: 53-54).

Όσον αφορά τα στάδια παστερίωσης του γάλακτος αφορούν τα εξής χαρακτηριστικά:

1. *Ψύξη γάλακτος.* Η ψύξη δεν είναι μια διαδικασία παστερίωσης, αλλά είναι ένα απαραίτητο βήμα όταν υπάρχει μεγάλη ποσότητα γάλακτος. Η μείωση των θερμοκρασιών μεταξύ 2° C και 5° C αναστέλλει τη βακτηριακή ανάπτυξη και το μεταβολισμό.
2. *Προθέρμανση (αναγέννηση) και στάδιο τυποποίησης.* Μετά τη διόγκωση, το παγωμένο γάλα θερμαίνεται στους 40° C περίπου, για να διευκολυνθεί ο διαχωρισμός του λίπους κατά την τυποποίηση. Το σύστημα χρησιμοποιεί αναγεννητική θέρμανση, για να θερμαίνει το εισερχόμενο παγωμένο γάλα. Το παγωμένο γάλα, σε ροή αντίθετου ρεύματος, ψύχει το παστεριωμένο γάλα. Ο σκοπός της τυποποίησης είναι να λάβει το γάλα μία ομοιόμορφη περιεκτικότητα σε λιπαρά βουτύρου (Aryal, 2020: 1).

## **2.4 Ελληνική Νομοθεσία γύρω από το γάλα**

Στα πλαίσια της παραγωγικής διαδικασίας του γάλακτος, η ελληνική πολιτεία ορίζει τις προδιαγραφές που ενδείκνυται να φέρουν το παστεριωμένο γάλα, το γάλα ημέρας και το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας. Ειδικότερα, μέχρι την περίοδο του 2014 ως φρέσκο γάλα θεωρούνταν εκείνο που έχει αρμεχθεί πριν από 5 ημέρες από τον παραγωγό και ήταν χαμηλής παστερίωσης. Το χρονικό αυτό όριο τέθηκε με βάση την δυνατότητα αντοχής του προϊόντος και των καιρικών συνθηκών που επικρατούν στη χώρα. Ωστόσο, την περίοδο αυτή πραγματοποιήθηκαν νέες ρυθμίσεις ως προς τον προσδιορισμό του φρέσκου γάλακτος χαμηλής παστερίωσης (Ντάνου, 2014: 1).

Ειδικότερα, η παρ. 6 (α) του άρθρου 12 του από 2/16.5.1959 βασιλικού διατάγματος (Α' 89), που αντικαταστάθηκε με το άρθρο 5 του π.δ. 430/1981 (Α'

115), το άρθρο μόνο του π.δ. 104/1988 (Α' 46), το άρθρο 1 του π.δ. 113/1999 (Α'115) αντικαθίσταται από την υποπαράγραφο ΣΤ.8 της παραγράφου ΣΤ' του 1<sup>ου</sup> Άρθρου του Ν. 4254/2014 «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις»<sup>5</sup>.

Σύμφωνα με αυτήν την νομοθετική ρύθμιση «Ως «παστεριωμένο γάλα» νοείται το γάλα το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7° C τουλάχιστον για 15 δευτερόλεπτα) ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63° C τουλάχιστον για 30 λεπτά) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος, παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, αμέσως δε μετά την παστερίωση ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C, στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, η συντήρησή του διαρκεί μέχρι 7 ημέρες, καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε έλεγχο των αρμόδιων αρχών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Ν. 4254/2014).

Επιπροσθέτως, μέσω της υποπαραγράφου αυτής διευκρινίζεται ότι, θα πρέπει κάθε συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος να περιλαμβάνει, σε ευδιάκριτο σημείο με ευκρινείς χαρακτήρες, την ένδειξη «παστεριωμένο» και «γάλα». Επίσης, είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας παστερίωσης και λήξης του γάλακτος, η επισήμανση ως προς την καταλληλότητα του και η θερμοκρασία στην οποία διατηρείται. Ακόμη, η νομοθεσία προβλέπει πως η συσκευασία ενδείκνυται να προσδιορίζει σε συγκεκριμένο σημείο, κοντά στο σήμα του προϊόντος, τη διάρκεια ζωής του σε ημέρες. Επιπλέον, ως «γάλα ημέρας» μπορεί να χαρακτηριστεί το παστεριωμένο γάλα που έχει συσκευαστεί κατά τη διάρκεια ενός 24ωρου, χωρίς να έχει τεθεί σε κάποια θερμική επεξεργασία ή άλλου είδους επεξεργασία εκτός της παστερίωσης, ενώ η διάρκεια συντήρησης του είναι μόνο για δύο ημέρες από την ημέρα που έχει διεξαχθεί η παστερίωση του (Ν. 4254/2014).

Προχωρώντας παρακάτω διακρίνεται ότι η εν λόγω υποπαράγραφος κάνει λόγο και για το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας, για το οποίο προσδιορίζει ότι θα πρέπει να έχει τεθεί στους 85 – 127° C, έτσι ώστε «η δοκιμασία υπεροξειδάσης να

<sup>5</sup> <https://www.forin.gr/laws/law/3156/forologia-eisodhmatos-epeigonta-metra-efarmoghs-tou-n-4046-2012-tou-n-4093-2012-kai-tou-n-4127-2013-kai-alles-diatakseis#!?article=15838>, Πρόσβαση 5/5/2020

είναι αρνητική». Μετά τη θερμική επεξεργασία του γάλακτος αυτού, ακολουθεί η διαδικασία ψύξης, όσο πιο γρήγορα γίνεται σε θερμοκρασία μέχρι 6° C. Όσον αφορά τη συντήρηση αυτής της κατηγορίας γάλακτος, επιτυγχάνεται στους 6° C, ενώ το χρονικό διάστημα συντήρησης του, ορίζεται από τον παραγωγό. Στη συνέχεια, το γάλα ενδείκνυται να τίθεται σε ελέγχους από τις αρμόδιες αρχές. Σχετικά με τη συσκευασία του, είναι βασικό να περιλαμβάνει όλες τις ενδείξεις που ορίζει η νομοθεσία και στο παστεριωμένο γάλα. Ωστόσο, όμως δεν επιτρέπεται η προσθήκη της ένδειξης «παστεριωμένο» σε οποιοδήποτε σημείο της συσκευασίας του προϊόντος. Η νομοθεσία προσδιορίζει ακόμη ότι, τα γάλατα υψηλής θερμικής επεξεργασίας θα πρέπει να τοποθετούνται σε ξεχωριστά σημεία από τα παστεριωμένα στα ράφια των καταστημάτων και των Super Market (N. 4254/2014).

Με γνώμονα τα παραπάνω, η νέα νομοθετική ρύθμιση επιτρέπει τη διατήρηση του γάλακτος για 7 ημέρες, έναντι 5 που ήταν μέχρι το 2014 (Ντάνου, 2014: 1). Το γεγονός αυτό επέβαλε στις ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες να προβούν σε αλλαγές στις επιγραφές των προϊόντων τους μέχρι τις αρχές του Ιουνίου του 2014 (Γκίτση, 2014: 1).

Πιο αναλυτικά, ως «γάλα 7 ημερών» έχει οριστεί από την κυβέρνηση το φρέσκο γάλα, το οποίο έχει υποστεί παστερίωση στους 72° C περίπου για 15 δευτερόλεπτα ή σε ισοδύναμη θερμική επεξεργασία<sup>6</sup>. Στα πλαίσια της εν λόγω νομοθετικής ρύθμιση ανατράπηκε ο βασικός πυλώνας σχετικά με το ότι η διάρκεια ζωής του γάλακτος θα προσδιορίζεται από αυτόν που το παρασκευάζει με βάση την τεχνική παστερίωσης που εφάρμοσε. Αυτός ο πυλώνας ήταν μέρος μίας πρότασης του Οργανισμού Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης (ΟΟΣΑ). Μέσα από την καθιέρωση του «γάλακτος 7 ημερών», δίνεται η δυνατότητα για περαιτέρω άνοιγμα της αγοράς και ώθηση στις εισαγωγές γάλακτος από άλλες χώρες. Αυτό προκύπτει, καθώς οι 7 ημέρες είναι αρκετές για να προβούν οι εταιρείες σε εισαγωγή γάλακτος, κυρίως από τις χώρες της Βαλκανικής χερσονήσου. Επιπροσθέτως, στην νομοθετική αυτή ρύθμιση προσδιορίζεται πως η συντήρηση του παστεριωμένου γάλακτος θα αντιστοιχεί έως 7 ημέρες, χωρίς όμως να αναγράφεται η ημέρα που έχει γίνει η παστερίωση. Σε αντίθετη περίπτωση, το ΠΔ 113/1999 προσδιόριζε πως η διάρκεια

---

<sup>6</sup> <https://www.dairy-services.com/%CF%86%CF%81%CE%AD%CF%83%CE%BA%CE%BF-%CE%B3%CE%AC%CE%BB%CE%B1-vs-%CE%BC%CE%B1%CE%BA%CF%81%CE%AC%CF%82-%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CF%81%CE%BA%CE%B5%CE%AF%CE%B1%CF%82/>  
Αναρτήθηκε στις 5/5/2020

ζωής του παστεριωμένου γάλατος θα είναι μέχρι 5 ημέρες και συμπεριλάμβανε την ημερομηνία κατά την οποία έχει πραγματοποιηθεί η παστερίωση. Επομένως, μέσα από την νομοθετική ρύθμιση του 2014 γίνεται αντιληπτό ότι πρόκειται για ένα γάλα που έχει διάρκεια πάνω από 7 ημέρες (Μανιφάβα, 2014: 1).

Έπειτα, την περίοδο του 2015, η ελληνική κυβέρνηση προχώρησε στην αντικατάσταση της υποπαραγράφου ΣΤ.8 της παραγράφου ΣΤ' του 1<sup>ου</sup> Άρθρου του Ν. 4254/2014 με την υποπαραγράφο Α3 – Ρύθμιση διαφόρων θεμάτων του Άρθρου 2 του Ν. 4336/2015 *«Συνταξιοδοτικές διατάξεις Κύρωση του Σχεδίου Σύμβασης Οικονομικής Ενίσχυσης από τον Ευρωπαϊκό Μηχανισμό Σταθερότητας και ρυθμίσεις για την υλοποίηση της Συμφωνίας Χρηματοδότησης»*<sup>7</sup>.

Με γνώμονα την αντικατάσταση αυτή, καθιερώθηκε ότι με τον όρο *«παστεριωμένο γάλα θα είναι εκείνο που έχει τεθεί σε επεξεργασία κι έχει εκτεθεί στους 71,7° C για 15 δευτερόλεπτα τουλάχιστον ή σε 63° C για 30 λεπτά ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος, παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, αμέσως δε μετά την παστερίωση ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C, στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε ελέγχους των αρμόδιων αρχών του Υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας»* (Ν. 4336/2015: 13).

Στα πλαίσια αυτά, από το 2014 μέχρι και την περίοδο του Απριλίου του 2017 παρατηρείται συρρίκνωση ως προς τη μέση τιμή παραγωγού στο αγελαδινό γάλα κατά 15,95%. Επιπροσθέτως, όταν οι ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες υποβλήθηκαν στο να συμπεριλάβουν στις συσκευασίες τους την ένδειξη «γάλα 7 ημερών», σημειώθηκε πτώση στη μέση τιμή του παραγωγού κατά 12,25%. Ακόμη, κατά την περίοδο του Δεκεμβρίου 2014-2015 παρατηρείται επιπρόσθετη συρρίκνωση στην μέση τιμή παραγωγού κατά 2,65%, όπως και το 2016 όπου σημειώνεται πτώση κατά 6,83%. Ως προς αυτό το αποτέλεσμα, συνέβαλε το γεγονός ότι πολλές γαλακτοβιομηχανίες έχουν προβεί σε συρρίκνωση των τιμών ή σε προσφορές σε συγκεκριμένα είδη φρέσκου γάλακτος, έτσι ώστε να διατηρηθούν τα ποσοστά τους

<sup>7</sup>

<https://www.e-nomothesia.gr/suntaksiodotika/n-4336-2015.html>, Πρόσβαση 5/5/2020

μέσα σε μία αγορά που παρουσιάζει σημαντική πτώση της κατανάλωσης φρέσκου γάλακτος και αύξησης του γάλακτος διαρκείας<sup>8</sup>.

---

<sup>8</sup> <https://www.yraithros.gr/diarkeia-galaktos-siriknothike-eisodima-paragogou/>,  
5/5/2020

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Ο ΛΑΓΚΑΔΑΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

### 3.1 Γεωγραφικά χαρακτηριστικά

Ο Λαγκαδάς αποτελεί μία περιοχή που εκτείνεται στην ΠΕ Κεντρικής Μακεδονίας και συγκεκριμένα στη Θεσσαλονίκη. Πρόκειται για μία κωμόπολη, η οποία αποτελεί την έδρα του Δήμου Λαγκαδά. Όσον αφορά τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά της περιοχής αυτής σημειώνεται ότι απέχει 20 χλμ. από το κέντρο της Θεσσαλονίκης και βρίσκεται σε υψόμετρο 130μ.. Σε αυτήν την περιοχή μπορεί κανείς να επισκεφτεί την λίμνη Κορώνεια ή Λαγκαδά, η οποία προσδίδει σπουδαίο ενδιαφέρον. Όσον αφορά τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή είναι ήπιες και συνάδουν με τις προδιαγραφές του ηπειρωτικού κλίματος. Επιπροσθέτως, η κωμόπολη του Λαγκαδά εκτείνεται γύρω από την κοιλάδα της Μυγδονίας<sup>9</sup>. Συνολικά, ο Δήμος Λαγκαδά έχει 1220.3 τ.χλμ έκταση και πρόκειται για μία από τις μεγαλύτερες Δημοτικές Ενότητες της χώρας<sup>10</sup>.

**Εικόνα 13:** Η πόλη του Λαγκαδά από ύψος 5 χλμ.



Πηγή:

[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC%CF%82#/media/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:Langadas\\_from\\_5km\\_altitude\\_-\\_SlaRos\\_Project\\_-\\_Mission\\_1\\_\(cropped\).jpg](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC%CF%82#/media/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:Langadas_from_5km_altitude_-_SlaRos_Project_-_Mission_1_(cropped).jpg)

---

9

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC%CF%82>, Πρόσβαση 5/5/2020

10

[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82\\_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC), Πρόσβαση 5/5/2020

**Εικόνα 14: Χάρτης απεικόνισης του σημείου που βρίσκεται η κομόπολη του Λαγκαδά**



Πηγή:

[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82\\_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC#/media/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:2011\\_Dimos\\_Lagada.png](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC#/media/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:2011_Dimos_Lagada.png)

Πρόκειται για μία ιδιαίτερα αραιοκατοικημένη περιοχή εν συγκρίσει με την Δημοτική Ενότητα της Θεσσαλονίκης. Όσον αφορά τη γεωμορφολογία της Δημοτικής Ενότητας Λαγκαδά διακρίνεται ότι, αποτελείται από την κοιλάδα των Λιμνών Βόλβης και Κορώνειας, η οποία είναι περικυκλωμένη από διάφορα βουνά στο βόρειο και νότιο τμήμα της. Συγκεκριμένα, ο Λαγκαδάς περιβάλλεται από το όρος Κερδύλλιο, Βερτίσκο, Χολομώντα, Χορτιάτης και Στρατωνικό. Όσο για την Μυγδόνια λεκάνη θεωρείται μία μορφολογική και υδρολογική μονάδα, η οποία είναι αυτόνομη και εκτείνεται στο βόριο τμήμα και στη νότια πλευρά του όρους Βερτίσκου που έχει συνολικό υψόμετρο 1.078 μέτρα και στο δυτικό τμήμα το όρος Κερδύλλιο που έχει συνολικό ύψος 1.092 μ., στο νότιο τμήμα το όρος Χορτιάτη με ύψος 1.201μ., το όρος Χολομώντα με ύψος 1.165μ. και το Στρατωνικό Όρος με ύψος 918μ. (Λαγαρίας, 2011: 29).



**Εικόνα 15: Βερτίσκος**



Πηγή: <https://lagadas-energisdimitis.com/vertiskos-enas-mikros-paradeisos-sto-dhmo/>

Επιπρόσθετο βασικό χαρακτηριστικό γνώρισμα του φυσικού περιβάλλοντος της Δημοτικής Ενότητας Λαγκαδά θεωρείται η ύπαρξη γεωθερμικών πηγών που περιέχουν μεταλλικό νερό. Σύμφωνα με τη βιβλιογραφία, οι πηγές που έχουν αξιοποιηθεί περισσότερο είναι εκείνες των Λουτρών Λαγκαδά και των Λουτρών Απολλωνίας. Όσον αφορά την πηγή των Λουτρών Λαγκαδά, αποτελεί μία ασβεστούχο αλκαλική θερμομεταλλική πηγή που έχει θερμοκρασία 41°, ενώ η πηγή των Λουτρών Απολλωνίας 51°. Επιπρόσθετες αντίστοιχες πηγές εντοπίζονται σε διάφορα άλλα σημεία μεταξύ του Λαγκαδά και του Σοχού. Επιπροσθέτως, η περιοχή του Δήμου Λαγκαδά φέρει πλούσια βιοποικιλότητα, καθώς παρατηρείται ότι αναπτύσσονται πάνω από 336 είδη φυτών, τόσο στα υδατικά οικοσυστήματα, όσο και υγράτοπους, ενώ στις ορεινές περιοχές εντοπίζονται μέχρι και 800 είδη άλλων φυτών (Λαγαρίας, 2011: 32).

### 3.2 Ιστορικά στοιχεία

Η περιοχή φέρει μεγάλη ιστορική κληρονομιά, καθώς οι κάτοικοι έλαβαν μέρος σε όλο τον αγώνα της επανάστασης του 1821, με επικεφαλής τον Τζανή Σταύρο, ο οποίος είχε συμμετάσχει σε διάφορες μάχες που διεξήχθησαν στην νότια περιοχή της χώρας. Λόγω της συμμετοχής των κατοίκων σε αυτόν τον αγώνα, οι Τούρκοι πυρπόλησαν την πόλη για να τους εκδικηθούν. Μετά από κάποιες δεκαετίες, την περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα, οι κάτοικοι στήριξαν όλη τη προσπάθεια του οπλαρχηγού Δρεμλή Χρήστου<sup>11</sup>.

Με βάση τα ιστορικά στοιχεία, η κωμόπολη πήρε το όνομα της από την λέξη «Λαγκαδίν», η οποία αποτελεί ένα υποκοριστικό της λέξης λάγκος που σημαίνει κοιλάδα. Ειδικότερα, η επωνυμία της οφείλεται στην μορφολογία που έχει το έδαφος της, καθώς μέχρι την περίοδο του 2000 π.Χ. η περιοχή ήταν καλυμμένη από την λίμνη της Κορώνειας. Στην πόλη του Λαγκαδά εγκαταστάθηκαν οι άνθρωποι που προέρχονταν από την αρχαία Λητή και την Άσσηρο<sup>12</sup>.

**Εικόνα 16: Η κωμόπολη του Λαγκαδά την περίοδο του 1960**



Πηγή: <http://lagadas.net/index.php?act=viewProd&productId=1932>

<sup>11</sup>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC%CF%82>, Πρόσβαση 5/5/2020

<sup>12</sup> <https://www.lagadas.gr/index.php/2020-02-03-09-17-36/2020-02-03-10-23-40>, Πρόσβαση 5/5/2020

### 3.3 Δημογραφικά χαρακτηριστικά

Προχωρώντας σε αυτό το σημείο, είναι βασικό να καταγραφεί ότι, ο Δήμος Λαγκαδά είχε ως πρωτεύουσα τον Λαχανά, μέχρι τη στιγμή που καθιερώθηκε στην Ελλάδα το πρόγραμμα του Καλλικράτη. Σύμφωνα με το πρόγραμμα αυτό, επιτεύχθηκε η συνένωση των ήδη υφιστάμενων Δημοτικών Ενοτήτων της Ασσήρου, του Βερτίσκου, των Καλλινδοίων, της Κορώνειας, του Λαγκαδά, του Λαχανά και του Σοχού. Συγκεκριμένα, με την συνένωση αυτή, που επιτεύχθηκε βάσει του ΦΕΚ 87Α/2010, δημιουργήθηκε ο καινούργιος Δήμος Λαγκαδά με έδρα την κωμόπολη του Λαγκαδά.

Με βάση την απογραφή του 2011, ο πληθυσμός του Δήμου Λαγκαδά αντιστοιχεί σε 41.103 κατοίκους, ενώ ο συνολικός πληθυσμός της κωμόπολης ανέρχεται σε 7.764 κατοίκους. Με βάση τον παρακάτω πίνακα διακρίνεται ότι τον μεγαλύτερο πληθυσμό έχει η Δημοτική Ενότητα Λαγκαδά, ενώ στην δεύτερη θέση έρχεται η Δημοτική Ενότητα του Σοχού<sup>13</sup>.

Πίνακας 5: Πληθυσμός Δήμου Λαγκαδά ανά Δημοτική Ενότητα

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ
<b>ΔΗΜΟΣ ΛΑΓΚΑΔΑ</b>	<b>41.103</b>
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΣΣΗΡΟΥ</i>	3.638
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΒΕΡΤΙΣΚΟΥ</i>	1.923
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΚΑΛΛΙΝΔΟΙΩΝ (ΚΑΛΙΝΔΟΙΩΝ)</i>	3.592
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΚΟΡΩΝΕΙΑΣ</i>	4.092
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΛΑΓΚΑΔΑ</i>	19.587
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΛΑΧΑΝΑ</i>	2.441
<i>ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΣΟΧΟΥ</i>	5.830

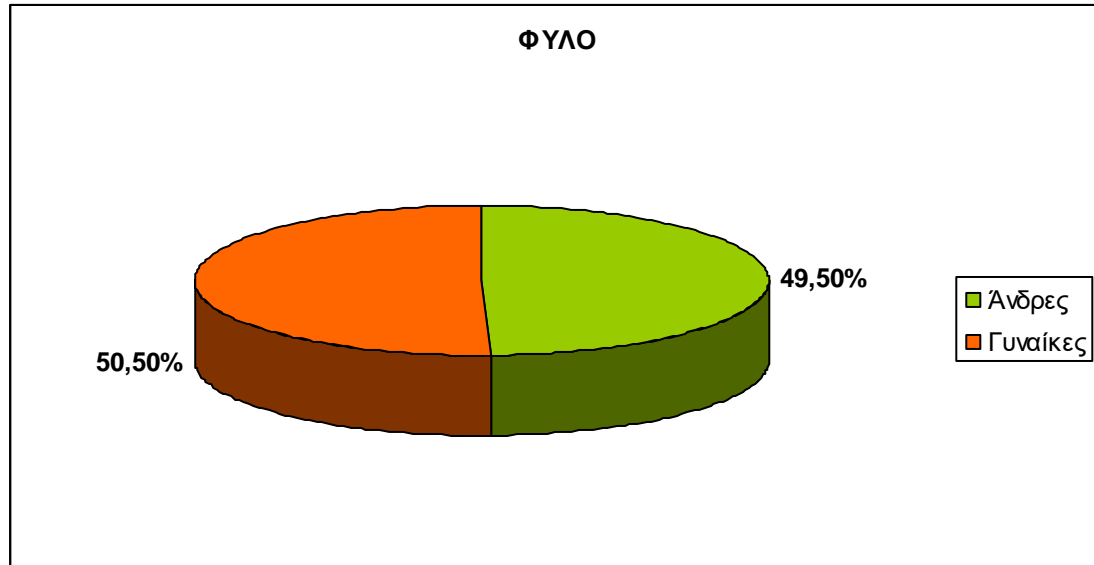
Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2011

Όσον αφορά το φύλο των κατοίκων της περιοχής διακρίνεται ότι, το 49,5% του πληθυσμού εκπροσωπείται από τους άντρες και το 50,5% από τις γυναίκες. Επομένως, φαίνεται ότι στην ευρύτερη περιοχή ο πληθυσμός διακρίνεται ισόποσα ως προς το φύλο των κατοίκων (Πασχαλίδου, 2018: 53).

13

[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82\\_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC), Αναρτήθηκε στις 5/5/2020

**Διάγραμμα 1: Φύλο των κατοίκων του Δήμου Λαγκαδά**



Πηγή: Πασχαλίδου, (2018: 53)

### **3.4 Οικονομική κατάσταση του τόπου**

Σε αυτό το σημείο, διακρίνεται ότι, οι κάτοικοι της περιοχής του Λαγκαδά ασχολούνται περισσότερο με τον πρωτογενή τομέα παραγωγής (γεωργία και κτηνοτροφία). Επιπροσθέτως, εξαιτίας της γεωγραφικής θέσης της περιοχής, κοντά στο κέντρο της Θεσσαλονίκης και των ποικίλων δραστηριοτήτων του δευτερογενούς τομέα, διακρίνεται ότι, οι κάτοικοι έχουν στραφεί και προς τον δευτερογενή τομέα. Ακόμη, παρατηρείται άνοδος ως προς την απασχόληση των κατοίκων του Λαγκαδά στον τριτογενή τομέα, εξαιτίας της επιλογής του να εγκατασταθούν σε προαστιακές περιοχές και της ανάπτυξης του τουριστικού τομέα στην ευρύτερη περιοχή της Δημοτικής Ενότητας του Λαγκαδά (Λαγαρίας, 2011: 55).

Ειδικότερα, παρατηρείται ότι, στον πρωτογενή τομέα εργάζεται σχεδόν ο μισός πληθυσμός του ενεργού εργατικού δυναμικού. Αναλυτικότερα, η περιοχή του Λαγκαδά, όπως έχει καταγραφεί παραπάνω, αποτελεί μία περιοχή ξεχωριστή, χάρη στη πολυμορφία της, στη μορφολογία του εδάφους της, στο τουριστικό ενδιαφέρον που προσδίδει, στην πολιτιστική κληρονομιά και στη γεωγραφική της θέση. Έτσι λοιπόν, πρόκειται για ξεχωριστή περιοχή που δίνει τη δυνατότητα στους κατοίκους να ασχοληθούν με την καλλιέργεια της γης, χάρη στην ύπαρξη εύφορων πεδινών εκτάσεων. Πιο συγκεκριμένα, η συνολική έκταση του Δήμου Λαγκαδά ανέρχεται σε 2.060 χιλ. στρέμ., από τα οποία το 32% αφορά την καλλιεργούμενη αγροτική έκταση,

το 42% αφορά τους βοσκότοπους (δημόσιους - ιδιωτικούς) και το 16% τις δασικές εκτάσεις. Από τις εκτάσεις αυτές το 70% εκμεταλλεύονται οι αγρότες της περιοχής, το 25% οι κτηνοτρόφοι και το 5% οι δασεργάτες. Τα κύρια αγροτικά προϊόντα της περιοχής είναι τα κτηνοτροφικά φυτά, τα κηπευτικά και τα σιτηρά. Όσον αφορά την κτηνοτροφία στην περιοχή εκτρέφονται περίπου 4.215 βοοειδή, 8.061 χοίροι, 10.448 πουλερικά, 102.116 κασίκες και 250.367 πρόβατα (Πασχαλίδου, 2018: 57).

Επιπροσθέτως, διακρίνεται ότι πολλοί κάτοικοι ασχολούνται με την μελισσοκομία, ενώ κάποιοι άλλοι συνεχίζουν να δραστηριοποιούνται γύρω από την καλλιέργεια του καπνού. Εξίσου ικανοποιητική ανάπτυξη και εξέλιξη σημειώνει ο τομέας των βιοτεχνιών και βιομηχανιών βαφής υφασμάτων στην περιοχή. Ακόμη, η περιοχή χάρη στις ιαματικές πηγές που διατηρεί, στο φυσικό περιβάλλον και τις παραθαλάσσιες περιοχές του Στρυμονικού κόλπου προσδίδει μεγάλο τουριστικό ενδιαφέρον, γεγονός που ενισχύει την οικονομία του τόπου<sup>14</sup>.

Αναλυτικότερα, η απασχόληση των κατοίκων του Δήμου Λαγκαδά παρουσιάζεται στον πίνακα που ακολουθεί.

**Πίνακας 6: Απασχόληση των κατοίκων του Δήμου Λαγκαδά ανά κλάδο δραστηριότητας**

Περιγραφή τόπου μόνιμης διαμονής	Σύνολο	Κλάδοι οικονομικής δραστηριότητας				
		ΓΕΩΡΓΙΑ, ΔΑΣΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΙΑ	ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ	ΧΟΝΔΡΙΚΟ ΚΑΙ ΛΙΑΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΩΝ ΟΧΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΜΟΤΟΣΙΚΛΕΤΩΝ	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΟΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	603.133	69.563	34.191	116.962	26.075	40.949
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	369.392	12.472	20.269	79.705	18.806	22.602
ΔΗΜΟΣ ΛΑΓΚΑΔΑ	11.589	1.882	788	2.510	640	566
Περιγραφή τόπου μόνιμης διαμονής	ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΔΗΜΟΣΙΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΑΜΥΝΑ - ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΗ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ	ΛΟΙΠΟΙ ΚΛΑΔΟΙ	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	14.507	48.880	54.294	39.702	158.010	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	10.565	29.952	36.800	28.135	110.086	
ΔΗΜΟΣ ΛΑΓΚΑΔΑ	221	864	579	494	3.045	

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2011

<sup>14</sup>

<http://www.nath.gr/lagadas/greek/index.htm>, Πρόσβαση 5/5/2020

### 3.5 Γαλακτοβιομηχανίες της επαρχίας Λαγκαδά

Στην περιοχή του Λαγκαδά παρατηρείται έντονη δραστηριοποίηση ως προς την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, στην περιοχή λειτουργούν 8 γαλακτοβιομηχανίες, οι οποίες είτε παράγουν και συσκευάζουν μόνο γάλα ή άλλου είδους γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως τυρί, γιαούρτι κ.λπ.. Οι επιχειρήσεις αυτές παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί.

**Πίνακας 7: Γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής του Λαγκαδά**

Επιχείρηση - Βιομηχανία	Αντικείμενο δραστηριοποίησης	Δ/ση	Υποπροϊόντα
<b>ΓΕΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ</b>	Χονδρικό Εμπόριο Γαλακτοκομικών Προϊόντων	Λαγυνά, Λαγκαδάς	
<b>ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ ΟΕ</b>	Χονδρικό εμπόριο γαλακτοκομικών προϊόντων	Καβαλλάρι & 15ο χλμ Εθνικής Οδού Θεσσαλονίκης - Καβάλας, Λαγκαδάς	Χονδρικό εμπόριο γιαουρτιού και άλλων ειδών ζυμωμένου ή οξιτισμένου γάλακτος ή κρέμας
<b>ΚΛΕΠΚΟΣ ΚΛΕΑΡΧΟΣ Κ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ</b>	Παραγωγή και Εμπορία Γαλακτοκομικών και Τυροκομικών Προϊόντων	Περιβολάκι & ΤΘ 320, Λαγκαδάς	
<b>Τυροκομείο Τριανταφυλλίδης</b>	Παραγωγή - Εμπόριο Τυροκομικών Προϊόντων	Αυγή Σοχού, Λαγκαδάς	
<b>Τυροκομικά Πάσχος</b>	Παραγωγή - Εμπόριο Τυροκομικών Προϊόντων	Κολχικό Λαγκαδά	
<b>Τυροκομείο Δορκάδος «Μίχου»</b>	Παραγωγή - Εμπόριο Γαλακτοκομικών - Τυροκομικών Προϊόντων	Δορκάδα Λαγκαδά	
<b>Βογιατζή Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά</b>	Παραγωγή - Εμπόριο Τυροκομικών Προϊόντων	Περιβολάκι Λαγκαδά	
<b>ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΠΡΟΙΚΑΣ Α.Ε.</b>	Παραγωγή - Εμπόριο Τυροκομικών Προϊόντων	Σοχός Λαγκαδά	
<b>Τυροκομείο Κερασά</b>	Παραγωγή - Εμπόριο Τυροκομικών Προϊόντων	Επαρ.Οδ. Σοχού-Όσσας, Λαγκαδάς	

Πηγή: Προσωπική επεξεργασία

Παρακάτω γίνεται παρουσίαση των εταιρειών αυτών με βάση την συνολική τους πορεία στην ελληνική αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων.

### 3.5.1 Η εταιρεία ΑΓΝΟ

Στον παραπάνω πίνακα, παρουσιάζονται όλες οι γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής του Λαγκαδά, θα μπορούσε να προστεθεί και η εταιρεία ΑΓΝΟ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕ. Δυστυχώς όμως λόγω της οικονομικής κατάστασης που επικρατούσε στη χώρα την τελευταία δεκαετία, η εταιρεία οδηγήθηκε προς διάλυση. Αναλυτικότερα, η εταιρεία ΑΓΝΟ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕ ιδρύθηκε την περίοδο του 1950 στο 14ο χλμ Εθνικής Οδού Θεσσαλονίκης – Λαγκαδά και αποτέλεσε την 1<sup>η</sup> εταιρεία επεξεργασίας, παστερίωσης και εμφιάλωσης γάλακτος σε ολόκληρη τη Βόρεια Ελλάδα. Με μία ιδιαίτερα ικανοποιητική πορεία, η εταιρεία αποκόμισε τεράστια κέρδη την δεκαετία του 1990. Όσον αφορά τις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό της εταιρείας διακρίνεται πως διατηρούσε ένα ιδιαίτερα εκσυγχρονισμένο εργοστάσιο, το οποίο περιλάμβανε όλο τον απαραίτητο μηχανολογικό εξοπλισμό με βάση την εξέλιξη της τεχνολογίας της εποχής. Η εταιρεία αυτή ανέλαβε να διοχετεύει στην αγορά προϊόντα γάλακτος, τα οποία προέρχονταν από Έλληνες παραγωγούς<sup>15</sup>.

**Εικόνα 17: Εγκαταστάσεις της εταιρείας ΑΓΝΟ Βιομηχανίας Γάλακτος ΑΕ**



Πηγή: <https://www.mononews.gr/business/news-oikonomia-epixeiriseis-agno-sto-sfiri-ptochevmeni-galaktoviomichania-pote-tha-gini-o-plistiriasmos>

<sup>15</sup> <https://www.iefimerida.gr/news>, Πρόσβαση 5/5/2020



Τα προϊόντα της συσκευάζονταν σε Tetrapak της Tetrapak, προκειμένου να προστατεύεται το γάλα και να διατηρείται αναλλοίωτη η υψηλή διατροφική του αξία και η φρεσκάδα του. Σύμφωνα με τα λεγόμενα της εταιρείας την εποχή της δραστηριοποίησης της, είχε εξοπλίσει κάθε κτηνοτροφική μονάδα, με την οποία συνεργαζόταν και προμηθευόταν το γάλα, με αυτόψυκτες δεξαμενές ή παγολεκάνες. Έτσι, κάθε κτηνοτρόφος, μετά την άμελξη των ζώων του, τοποθετούσε το γάλα σε αυτές τις δεξαμενές. Έπειτα, το γάλα αυτό συλλεγόταν με φορτηγά βυτία που διέθετε η εταιρεία και τα μετέφεραν στο εργοστάσιο για επεξεργασία, αφού πρώτα εξετάζονταν. Ακολουθούσε η διαδικασία παστερίωσης, ομοιογενοποίησης και συσκευασίας εντός του εργοστασίου παραγωγής της εταιρείας. Στη συνέχεια, τα έτοιμα συσκευασμένα προϊόντα γάλακτος διοχετεύονταν στην αγορά με τη συμβολή των φορτηγών ψυγείων της εταιρείας<sup>16</sup>.

**Εικόνα 18:** Συσκευασία του παραγόμενου γάλακτος της εταιρείας ΑΓΝΟ Βιομηχανίας Γάλακτος ΑΕ



Πηγή: [https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176\\_thessaloniki-sto-sfyri-bgainei-i-agno-poia-einai-i-arhiki-timi](https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176_thessaloniki-sto-sfyri-bgainei-i-agno-poia-einai-i-arhiki-timi)

<sup>16</sup> <https://www.iefimerida.gr/news>, Πρόσβαση 5/5/2020



Ωστόσο, κατά την χρονική περίοδο του 1998, η εταιρεία, εξαιτίας του ότι είχε λάβει δάνεια, τα οποία δεν μπορούσε να καλύψει, όπως και τις ληξιπρόθεσμες υποχρεώσεις της προς τους προμηθευτές της, πέρασε στα χέρια της Αγροτικής Τράπεζας Ελλάδος. Υπό το πρίσμα αυτής της κατάστασης, δύο μεγάλες εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως η ΕΛΤΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΩΝ ΑΕ και ΦΑΓΕ ΑΕ, προχώρησαν στο να προσφέρουν μία προσφορά εξαγοράς της εταιρείας με το ποσό των 21δισ.δρχ.<sup>17</sup>.

Την περίοδο του 2000, η εταιρεία τέθηκε από την Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος σε πλειοδοτικό διαγωνισμό, με βάση τον οποίο παραχώρησε το 99,9% της εταιρείας στην ΑΓΡΟΤΙΚΗ - ΣΥΜΜΕΤΟΧΩΝ (του Ομίλου ΑΤΕ) υπό την προϋπόθεση να συνεχίσουν να απασχολούνται οι εργαζόμενοι και να παραμείνουν οι ίδιες εργασιακές συνθήκες. Εν τέλει τρία χρόνια αργότερα, η εταιρεία ΑΓΝΟ εξαγοράστηκε από την εταιρεία ΚΟΛΙΟΣ ΑΕ, έναντι 45 εκατ. ευρώ<sup>18</sup>.

Την ίδια χρονική περίοδο, η εταιρεία κατέθεσε αίτηση υπαγωγής στο άρθρο 99, βάσει του οποίου επιδίωξε να καταφύγει σε πτώχευση. Ωστόσο, το Πολυμελές Πρωτοδικείο Θεσσαλονίκης δεν ενέκρινε αυτή την αίτηση της εταιρείας, καθώς οι εργαζόμενοι της εταιρείας (350 άτομα), οι κτηνοτρόφοι προμηθευτές και οι πιστωτές της είχαν το δικαίωμα διεκδίκησης των περιουσιακών της στοιχείων<sup>19</sup>.

Την περίοδο του 2014, η εταιρεία σταμάτησε πλέον να παράγει προϊόντα και απέλυσε όλους τους εργαζομένους της<sup>20</sup>. Το 2017 η εταιρεία βγήκε σε πλειστηριασμό με ποσό εκκίνησης προσφοράς έναντι 18,281 εκατ. ευρώ. Επίσης, «στη διακήρυξη εκποίησης της επιχείρησης καθίσταται γνωστό ότι η προσφορά του κάθε ενδιαφερόμενου θα πρέπει να συνοδεύεται από εγγυητική επιστολή τράπεζας για ποσό όχι κατώτερο των 500.000 ευρώ»<sup>21</sup>.

---

<sup>17</sup> <http://mba.aua.gr/wp-content/uploads/2018/07/mbathesis-cowmilksector.pdf>, Πρόσβαση 5/5/2020

<sup>18</sup> <https://www.iefimerida.gr/news>, Αναρτήθηκε στις 5/5/2020

<sup>19</sup> <https://www.tanea.gr/2013/03/27/greece/ste-oxi-stin-agno-gia-ypagwgi-sto-artthro-99/>, Πρόσβαση 5/5/2020

<sup>20</sup> <https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176-thessaloniki-sto-sfyri-bgainei-i-agno-poia-einai-i-arhiki-timi>, Πρόσβαση 5/5/2020

<sup>21</sup> <https://www.mononews.gr/business/news-oikonomia-epixeiriseis-agno-sto-sfiri-ptochevmeni-galaktoviomichania-pote-tha-gini-o-plistiriasmos>, Πρόσβαση 5/5/2020

### 3.5.2 Κλέπκος Κλέαρχος Κ. και ΣΙΑ ΟΕ

Σύμφωνα με τα ιστορικά στοιχεία σχετικά με την ίδρυση της εταιρείας Κλέπκος Κλέαρχος Κ. και ΣΙΑ ΟΕ, παρατηρείται ότι άρχισε να δραστηριοποιείται πριν από πολλά χρόνια υπό τη μορφή μίας κτηνοτροφικής μονάδας με βάση την παράδοση στο Λευκοχώρι (Κλέπι). Στη συνέχεια, οι εγκαταστάσεις της μονάδας μεταφέρθηκαν στη Λητή, ενώ το 1951 στην Ηλιούπολη Θεσσαλονίκης. Τότε κινήθηκε το ενδιαφέρον από την οικογένεια Κλέπκου να προβεί στην παραγωγή φέτας, την οποία θα διοχέτευε στην ευρύτερη αγορά. Ακόμη, τα μέλη της οικογενείας αυτής θέλησαν να παράγουν επιπρόσθετα είδη παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων. Έπειτα, την περίοδο του 1967, το εν λόγω τυροκομείο μεταφέρθηκε στο Περιβολάκι Λαγκαδά, ενώ παράλληλα έλαβε νομική μορφή με επωνυμία Κλέπκος Κλέαρχος Κ. και ΣΙΑ ΟΕ<sup>22</sup>.

**Εικόνα 19: Εγκαταστάσεις του Τυροκομείου Κλέπκος Κλέαρχος Κ. και ΣΙΑ ΟΕ**



Πηγή: <https://www.klepkos.gr/el/content/4-about-us>

<sup>22</sup>

<https://www.klepkos.gr/el/content/4-about-us>, Πρόσβαση 5/5/2020

Το κύριο προϊόν που παρήγαγε η εταιρεία ήταν και είναι η φέτα. Οι ιδρυτές της εταιρείας βασίστηκαν στον παραδοσιακό τρόπο για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, προσαρμόζοντας πάντοτε όλες τις απαιτήσεις και τα δεδομένα παραγωγής για να διατηρείται η ποιότητα του προϊόντος. Την περίοδο του 1984 ανέλαβε τα ηνία της εταιρείας ο Κλέπκος Κλέαρχος, ο οποίος έδωσε άλλον αέρα ως προς την ανανέωση των δραστηριοτήτων της εταιρείας. Ειδικότερα, την περίοδο του 2005 επέκτεινε τις εγκαταστάσεις της εταιρείας και ανέλαβε να εκσυγχρονίσει τα μέσα παραγωγής, προκειμένου να παρέχει στο καταναλωτικό κοινό όσο το δυνατόν πιο ποιοτικά προϊόντα<sup>23</sup>.

**Εικόνα 20: Τσαντιλάκι Τυρί της εταιρείας Κλέπκος Κλέαρχος Κ. και ΣΙΑ ΟΕ**



Πηγή: <https://www.klepkos.gr/el/>

<sup>23</sup>

<https://www.klepkos.gr/el/content/4-about-us>, Πρόσβαση 5/5/2020

### 3.5.3 Τυροκομείο Τριανταφυλλίδης

Ένα επιπρόσθετο τυροκομείο που λειτουργεί στην περιοχή του Λαγκαδά είναι εκείνο της οικογένειας Τριανταφυλλίδη. Ειδικότερα, το τυροκομείο αυτό δραστηριοποιείται γύρω από την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων από το 1928. πρόκειται για μία επιχείρηση, η οποία αναλαμβάνει να παράγει τα προϊόντα αυτά με πολύ μεράκι, ζήλο, δείχνοντας ιδιαίτερο σεβασμό απέναντι στη παράδοση. Αυτό που έχει πετύχει η επιχείρηση είναι ότι παράγει εξαιρετικά προϊόντα με αγνή γεύση, χάρη στη χρήση άριστης ποιότητας γάλακτος<sup>24</sup>.

**Εικόνα 21: Φωτογραφικό υλικό από τα πρώτα βήματα των ιδρυτών της επιχείρησης Τυροκομικά Τριανταφυλλίδης**



Πηγή: <https://www.tyrokomikatriantafillidis.gr/TT/index.php/el/>

Επιπροσθέτως, προκειμένου να παρέχει ποιοτικά τυροκομικά προϊόντα η επιχείρηση Τριανταφυλλίδης, έχει προβεί στην εφαρμογή του προγράμματος HACCP και του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων της κατά το Πρότυπο ISO 22000: 2005<sup>25</sup>.

<sup>24</sup> <https://www.tyrokomikatriantafillidis.gr/TT/index.php/el/proionta>, Πρόσβαση 5/5/2020

<sup>25</sup> <https://www.tyrokomikatriantafillidis.gr/TT/index.php/el/proionta>, Πρόσβαση 5/5/2020



**Εικόνα 22: Τα προϊόντα της επιχείρησης Τυροκομικά Τριανταφυλλίδης**



Πηγή: <https://www.tyrokomikatriantafyllidis.gr/TT/index.php/el/proionta>

### 3.5.4 Τυροκομικά Πάσχος

Όσον αφορά την επιχείρηση «Τυροκομικά Πάσχος» σημειώνεται ότι αποτελεί μία εκσυγχρονισμένη τυροκομική μονάδα, η οποία λειτουργεί κάτω από το πρίσμα της μοντέρνας εκδοχής της παραδοσιακής μορφής ενός τυροκομείου. Βάσει του ιστορικού υπόβαθρου της, η επιχείρηση δεν δραστηριοποιείται πολλά χρόνια στο χώρο της τυροκομίας, καθώς ιδρύθηκε την περίοδο του 2016. Έδρα της επιχείρησης είναι το Κολχικό Λαγκαδά, στο οποίο παρατηρείται έντονη ενασχόληση με την κτηνοτροφία και την παραγωγή τυριού. Η επιχείρηση εγκαταστάθηκε με πολύ όρεξη και κέφι από τους ιδρυτές της. Ως βασικό χαρακτηριστικό της είναι ότι εστιάζει στην

ποιότητα, με σκοπό να παράγει αξιόλογα τυροκομικά προϊόντα, δείχνοντας σεβασμό στην παράδοση και το περιβάλλον<sup>26</sup>.

**Εικόνα 23: Εγκαταστάσεις της επιχείρησης Τυροκομικά Πάσχος**



Πηγή: <http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>

**Εικόνα 24: Παραγωγική διαδικασία τυροκομικών προϊόντων της επιχείρησης Τυροκομικά Πάσχος**

---

<sup>26</sup> <http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>, Πρόσβαση 12/5/2020



Πηγή:

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>

Προκειμένου να παράγει και να προσφέρει η εταιρεία ποιοτικά τυροκομικά προϊόντα, έρχεται σε άμεση επαφή και διατηρεί μία καλή σχέση με τους κτηνοτρόφους, από τους οποίους λαμβάνει την πρώτη ύλη για την παραγωγή του τυριού που είναι το γάλα. Επιπροσθέτως, πραγματοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγής οι σχετικοί έλεγχοι, έτσι ώστε να φτάσει τον τελικό καταναλωτή ένα προσεγμένο και ασφαλές προϊόν<sup>27</sup>.

**Εικόνα 25: Έλεγχος κατά την παραγωγική διαδικασία**



Πηγή:

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>

### 3.5.5 Τυροκομείο Δορκάδος «Μίχου»

<sup>27</sup>

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>, Πρόσβαση 12/5/2020

Το τυροκομείο Δορκάδος «Μίχου» δημιουργήθηκε από την οικογένεια Μίχου στην περιοχή του Λαγκαδά, στο χωριό Δορκάδα. Πρόκειται για ένα τυροκομείο που δραστηριοποιείται γύρω από την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων, διατηρώντας την παράδοση της παραδοσιακής τεχνικής της παραγωγής ελληνικών τυριών. Πρόκειται για μία επιχείρηση που αναλαμβάνει να προσφέρει στον καταναλωτή τυροκομικά προϊόντα υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών. Η παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων της επιχείρησης επιτυγχάνεται στο εργαστήριο που διατηρεί, συμβάλλοντας με αυτόν τον τρόπο στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και της ευημερίας της περιοχής<sup>28</sup>.

**Εικόνα 26: Παραγωγική διαδικασία τυροκομικών προϊόντων του τυροκομείου Δορκάδος «Μίχου»**



Πηγή: <https://michou-dorkados.gr/el/gia-emas.html>

### **3.5.6 Βογιατζή Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά**

Την περίοδο του 1969 ξεκινά να δραστηριοποιείται ο Βαγγέλης Βογιατζής με την τυροκομεία. Ωστόσο, μετά από μία δεκαετία προβαίνει στην εγκατάσταση του

<sup>28</sup>

<https://michou-dorkados.gr/el/gia-emas.html>, Πρόσβαση 5/5/2020



πρώτου ιδιόκτητου τυροκομείου, ενώ το 2002 την επιχείρηση αναλαμβάνουν τα παιδιά του. Έτσι λοιπόν, με βάση το όραμα και τις φιλοδοξίες των παιδιών του η επιχείρηση περνά σε άλλη διάσταση, καθώς γίνονται πιο σύγχρονες οι εγκαταστάσεις και επεκτείνονται περαιτέρω. Συγκεκριμένα, η εταιρεία προχώρησε στην αγορά νέων βυτιών μεταφοράς του γάλακτος και επιπρόσθετου μηχανολογικού εξοπλισμού. Συνολικά, οι εγκαταστάσεις της εταιρείας αγγίζουν τα 1.500 τ.μ..

Η εταιρεία παράγει προϊόντα με ιδιαίτερο άρωμα και γεύση, βασιζόμενη στην πραγματοποίηση ποιοτικών ελέγχων και στην λήψη πιστοποιήσεων. Τα προϊόντα της είναι κατά βάση τα άσπρα τυριά, όπως η φέτα, το παραδοσιακό και λευκό τυρί. Για την παραγωγή αυτών των προϊόντων, η εταιρεία προμηθεύεται το γάλα από 100 παραγωγούς σε ολόκληρη τη Μακεδονία<sup>29</sup>.

**Εικόνα 27: Φέτα Βογιατζή**



Πηγή: <https://www.feta-vogiatzis.gr/%CF%86%CE%AD%CF%84%CE%B1-%CE%B2%CE%BF%CE%B3%CE%B9%CE%B1%CF%84%CE%B6%CE%AE>

### 3.5.7 Σταμάτης Προϊκας Α.Ε.

<sup>29</sup> <https://www.feta-vogiatzis.gr/%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%AF%CE%B1%CF%80%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BB>, Πρόσβαση 12/5/2020

Προχωρώντας στην Σταμάτης Προϊκάς Α.Ε. σημειώνεται ότι πρόκειται για μία εταιρεία δραστηριοποιείται γύρω από την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων εδώ και 100 χρόνια. Καθ' όλη τη διάρκεια όλων αυτών των χρόνων, η παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων επιτυγχάνεται με την ίδια θέληση και με μεγάλη προθυμία, ενδιαφέρον και χαρά, αλλά και με βάση την παράδοση. Με γνώμονα την πολυετή εμπειρία της, η εταιρεία δεν έχει πάψει να δημιουργεί αξιόλογα προϊόντα με βάση την ποιότητα και την πρωτοπορία, σε συνδυασμό με την παράδοση και την εξέλιξη της τεχνολογίας και της ολικής ποιότητας. Η εταιρεία δεν προβαίνει στο να χρησιμοποιεί στα προϊόντα της επιπρόσθετες ουσίες και συντηρητικά ή χρωστικές. Συγκεκριμένα, προβαίνει στην παραγωγή γνήσιου ελληνικού γάλακτος, το οποίο προμηθεύεται από επιλεγμένες κτηνοτροφικές μονάδες<sup>30</sup>.

Στόχος της εταιρείας είναι να παραμείνει στις προτιμήσεις των καταναλωτών ως εταιρεία παραγωγής αξιόλογων και ποιοτικών τυροκομικών προϊόντων. Αυτό που επιθυμεί είναι να διατηρεί την ταυτότητα της μέσω των προϊόντων της, χάρη στη φυσική γευστική απόλαυση, στο μεράκι και στην αγνότητα. Τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι το Κασέρι Προϊκά, Τυρί Προϊκά, Ημισκληρο τυρί «Σοχινό», Καπνιστό, Πικάντικα Τυριά, Κατσικίσιο τυρί, Φέτα, Μυζήθρα, Βούτυρο<sup>31</sup>.

**Εικόνα 28: Τα προϊόντα της εταιρείας Σταμάτης Προϊκάς Α.Ε.**



Πηγή:

<https://www.proikas.gr/%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%B5%CE%AF%CE%B1>

<sup>30</sup>

<https://www.proikas.gr/%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%B5%CE%AF%CE%B1>, Πρόσβαση 12/5/2020

<sup>31</sup>

<https://www.proikas.gr/%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%B5%CE%AF%CE%B1>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

### 4.1 Μέθοδος έρευνας

Στα πλαίσια της πραγματοποίησης της εν λόγω εργασίας, σε πρώτη φάση, επιτεύχθηκε η επιλογή του θέματος της εργασίας αυτής, ενώ στη πορεία πραγματοποιήθηκε η αναζήτηση των θεωρητικών στοιχείων με βάση το σκοπό της. Ακολούθως, με γνώμονα τους στόχους της έρευνας και στηριζόμενοι στη δομή της εν λόγω εργασίας, επιτεύχθηκε η παρουσίαση των θεωρητικών – βιβλιογραφικών στοιχείων. Αυτό το μέρος της εργασίας αφορά τη δευτερογενή έρευνα. Ως δευτερογενής χαρακτηρίζεται η έρευνα που στηρίζεται σε δευτερογενή στοιχεία ή αποτελέσματα άλλων ερευνητών, τα οποία είναι αναρτημένα μέσα σε περιοδικά που δημοσιεύονται στο εξωτερικό ή στην Ελλάδα. Επιπροσθέτως, είναι δυνατόν να έχουν αντληθεί μέσα από βιβλία ή προπτυχιακές μελέτες. Αυτό αφορά το πρώτο μέρος της παρούσας εργασίας.

Όσον αφορά το δεύτερο μέρος της εργασίας, θεωρήθηκε αναγκαίο να διεξαχθεί μία έρευνα προς ένα δείγμα γαλακτοκομικών επιχειρήσεων, έτσι ώστε να δοθούν απαντήσεις γύρω από διάφορα ζητήματα, όπως για την οικονομική κρίση, το γάλα 7 ημερών και την πορεία τους γενικότερα. Ειδικότερα, η εν λόγω προσωπική έρευνα χαρακτηρίζεται ως πρωτογενής ποιοτική. Ο Σιώμκο & Μαύρο (2008) υποστηρίζουν πως, *«η συλλογή των στοιχείων στη διαδικασία της έρευνας μπορεί να γίνει με τρεις τρόπους: ποιοτική έρευνα, ποσοτική έρευνα και μικτή ή πλουραλιστική*

έρευνα. Σκοπός της ποιοτικής έρευνας είναι η εξερεύνηση του τι βρίσκεται στο μυαλό του καταναλωτή. Η ποιοτική έρευνα χρησιμοποιείται από τον ερευνητή για τη συλλογή στοιχείων για πράγματα που δεν μπορεί να παρατηρήσει και να μετρήσει άμεσα». Ακόμη, «η ποιοτική έρευνα αντλεί τις οντολογικές και επιστημολογικές της παραδοχές από φιλοσοφικά και θεωρητικά ρεύματα (Ερμηνευτική, Φαινομενολογία, Πραγματισμός), που θέτουν στο επίκεντρο τις έννοιες του νοήματος, της εμπειρίας, της διάδρασης, της κατανόησης και της ερμηνείας» (Τσιώλης, 2014).

Με γνώμονα την πρωτογενή ποιοτική έρευνα, συγκεντρώνονται δεδομένα, τα οποία προκύπτουν από την προσωπική διερεύνηση. Με άλλα λόγια, η πρωτογενής έρευνα διεξάγεται από τον ερευνητή, ο οποίος επιθυμεί να συγκεντρώσει πρωτογενή στοιχεία, τα οποία δεν είναι διαθέσιμα σε κανένα επιστημονικό άρθρο, ούτε σε κάποια άλλη μελέτη. Η συγκεκριμένη ερευνητική μέθοδος καλείται ως ποιοτική, λόγω του ότι επιτεύχθηκε με συνέντευξη προς ένα μικρό δείγμα επιχειρήσεων που παράγουν γαλακτοκομικά προϊόντα.

Μέσα από την θεωρητική σκοπιά, «η συνέντευξη είναι μια διαδικασία που επιτρέπει στον ερευνητή να αντλήσει πληροφορίες και δεδομένα μέσα από την ανάλυση του λόγου επιλεγμένων αλλά χαρακτηριστικών περιπτώσεων. Είναι ένα ερευνητικό εργαλείο το οποίο χρησιμοποιείται ως μέσο συλλογής πληροφοριών, ελέγχου και ερμηνείας των ερευνητικών ερωτημάτων μιας έρευνας. Οι συνεντεύξεις «φωτίζουν», δηλαδή επιτρέπουν την πρόσβαση στον τρόπο που βλέπουν οι άλλοι τα πράγματα, στις σκέψεις τους, στις στάσεις και τις απόψεις που κρύβονται πίσω από τη συμπεριφορά τους. Μια συνέντευξη μπορεί, ωστόσο, να είναι και το μέσο για τη βαθύτερη εξέταση των κινήτρων των ερωτώμενων για τους λόγους, που απάντησαν με τον συγκεκριμένο τρόπο» (Κεδράκα, 2008).

Αναλυτικότερα, όσον αφορά το κομμάτι της προσωπικής έρευνας, επιλέχθηκε ένα δείγμα τριών γαλακτοκομικών επιχειρήσεων που εδρεύουν στην περιοχή του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης. Πρόκειται για επιχειρήσεις, οι οποίες δραστηριοποιούνται γύρω από την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Αν και στη περιοχή υπάρχουν πολλές επιχειρήσεις που ασχολούνται με αυτό το αντικείμενο, στην εν λόγω έρευνα ήταν αδύνατο να ενταχθούν όλες, λόγω των τελευταίων εξελίξεων και γεγονότων που έλαβαν χώρα στην Ελλάδα. Αναφερόμαστε φυσικά στην πανδημία του κορωνοϊού, η οποία απέτρεψε τη συμμετοχή περισσότερων επιχειρήσεων στην έρευνα αυτή.

Έτσι λοιπόν, στην έρευνα αυτή κατορθώσαμε να έρθουμε σε επαφή με τις εξής εταιρείες: Τυροκομείο Τριανταφυλλίδης, Τυροκομείο Κερασσά και Τυροκομείο

Δορκάδος Μίχου. Πρόκειται για εκείνες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στο κλάδο της γαλακτοβιομηχανίας και ήταν οι μόνες που προθυμοποιήθηκαν να παραχωρήσουν τη συνέντευξη.

Οι συνεντεύξεις επιτεύχθηκαν κατ' ιδίαν, εντός των εγκαταστάσεων των εταιρειών. Έτσι, δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά το έργο αυτών των επιχειρήσεων και να έρθουμε σε επαφή και καταξιωμένους επαγγελματίες στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Κάθε συνέντευξη διήρκησε περίπου μία ώρα, καθώς υπήρχε και μία συζήτηση γενικότερα για διάφορα ζητήματα που απασχολούν τόσο τις επιχειρήσεις αυτές, όσο και την ευρύτερη αγορά.

Έχοντας ολοκληρώσει τις συνεντεύξεις, ακολούθησε η παρουσίαση όλων όσων προσδιόρισαν οι ιδιοκτήτες των υπό εξέταση εταιρειών και στη συνέχεια έγινε η συγκεντρωτική παρουσίαση των αποτελεσμάτων με τη συμβολή ενός πίνακα. Ακολούθησε η καταγραφή των γενικότερων συμπερασμάτων, τα οποία προέρχονται τόσο μέσα από το θεωρητικό μέρος της μελέτης, όσο και από το πρακτικό. Έπειτα, με βάση όλα αυτά, με γνώμονα την εκτίμηση όλων των στοιχείων, επιτεύχθηκε η παρουσίαση των προσωπικών προτάσεων για την εξέλιξη των γαλακτοβιομηχανιών και την ενίσχυση των δραστηριοτήτων τους.

## **4.2 Ερευνητικός σκοπός**

Τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται ότι η πολιτεία έχει στραφεί ως προς την επιβολή συγκεκριμένων νομοθετικών πλαισίων, που ορίζουν τον τρόπο παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τις προδιαγραφές παστερίωσης του γάλακτος ημέρας. Πρόκειται για ένα γεγονός που επηρέασε, όπως καταγράφεται σε προηγούμενο κεφάλαιο, τόσο τις γαλακτοβιομηχανίες, όσο και την καταναλωτική ζήτηση. Επίσης, στην Ελλάδα, λόγω του ότι υπάρχει μεγάλη δραστηριοποίηση γύρω από την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, είναι ιδιαίτερα έντονος ο ανταγωνισμός. Συγκεκριμένα, οι επιχειρήσεις αυτές προβαίνουν σε διάφορες δράσεις για να μπορέσουν να ενισχύσουν το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα τους και να παραμείνουν βιώσιμες. Έτσι, στην προσπάθειά τους να παραμείνουν βιώσιμες, διατηρούν και εφαρμόζουν συστήματα ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας στα προϊόντα τους.

Στα πλαίσια της εκτίμησης της πορείας των γαλακτοβιομηχανιών του Λαγκαδά, πραγματοποιήθηκε μία έρευνα σε τρεις επιχειρήσεις της περιοχής. Σκοπός

της έρευνας είναι να προσδιορίσει το μερίδιο της αγοράς που κατέχουν οι εταιρείες που εξετάζονται, αλλά και τον τρόπο με τον οποίο αντιμετωπίζουν τον έντονο ανταγωνισμό. Ακόμη, σκοπός της έρευνας είναι να προσδιοριστεί κατά πόσο επηρεάστηκαν από την οικονομική κρίση και αν έχουν στραφεί σε ξένες αγορές. Επιπλέον, η παρούσα έρευνα αποσκοπεί στο να εξετάσει το βαθμό στον οποίο επηρεάστηκαν αρνητικά από την νομοθετική παρέμβαση για το γάλα 7 ημερών, ενώ ταυτόχρονα σκοπός είναι να διερευνηθεί κατά πόσο επηρεάζονται οι πωλήσεις τους από την εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από άλλες χώρες. Μέσα από την έρευνα αυτή σκοπός είναι να εξεταστεί επίσης κατά πόσο γνωρίζουν τους λόγους για τους οποίους έκλεισε η εταιρεία ΑΓΝΟ.

Οι σκοποί αυτοί επιτυγχάνονται με τη συμβολή της συνέντευξης που παραχώρησαν τρεις γαλακτοβιομηχανίες της περιοχής του Λαγκαδά. Σε γενικές γραμμές, η μελέτη αυτή εστιάζει στο να εξετάσει την πορεία των υπό εξέταση γαλακτοβιομηχανιών και την επίδραση διαφόρων ζητημάτων, όπως εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, γάλα 7 ημερών κ.λπ. στις πωλήσεις τους.

### 4.3 Δειγματοληψία

Σύμφωνα με τη βιβλιογραφία *«η δειγματοληψία είναι ένα σημαντικό τμήμα της Στατιστικής Συμπερασματολογίας. Η ανάγκη της δειγματοληψίας γεννήθηκε από την δυσκολία, από πλευράς κόστους και μέσων, της εξέτασης όλων των μονάδων ενός πληθυσμών ως προς ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό τους, π.χ. η εύρεση της μέσης ηλικίας όλων των ενηλίκων που ζουν σε ένα τμήμα μιας πόλης»*<sup>32</sup>.

Ειδικότερα, με τον όρο «δειγματοληψία» καλείται η διαδικασία εκείνη κατά την οποία λαμβάνεται ένα δείγμα από τον γενικό πληθυσμό, με σκοπό την διερεύνηση διαφόρων ζητημάτων και απόψεων. Ακόμη, υποστηρίζεται ότι *«οι δειγματοληπτικές έρευνες μπορεί να αφορούν και πληθυσμούς που δεν έχουν ως μέλη τους ανθρώπους. Για παράδειγμα μία έρευνα που έχει ως στόχο να απαντήσει στο ερώτημα πόσα στρέμματα καλλιεργήσιμης γης μιας χώρας καλλιεργούνται με σιτάρι ή ποιο ποσοστό των προϊόντων από μια γραμμή παραγωγής είναι ελαττωματικά. Άλλα παραδείγματα δειγματοληπτικών ερευνών είναι οι έρευνες που διεξάγονται σε επίπεδο χωρών ή μικρότερων διοικητικών μονάδων, με σκοπό την εκτίμηση π/χ. του ποσοστού*

---

<sup>32</sup> <http://newtech-pub.com/wp-content/uploads/2013/10/kef-statistikh-II.pdf>, Πρόσβαση 15/5/2020

*ανεργίας των κατοίκων και πως αυτό μεταβάλλεται ανά μήνα, του ποσοστού των κατοίκων που ολοκληρώνουν την εκπαίδευση σε κάθε εκπαιδευτική βαθμίδα (βασική, υποχρεωτική, ανώτερη, ανώτατη), του μεγέθους του πληθωρισμού, του ποσοστού των νοικοκυριών της χώρας που δεν έχουν κεντρική θέρμανση κ.λπ.». (Παπαγεωργίου, 2015).*

Κατά γενική ομολογία, η δειγματοληψία έγκειται στην επιλογή ενός μέρους του συνολικού πληθυσμού. Μία έρευνα χαρακτηρίζεται πετυχημένη εφόσον το δείγμα που ληφθεί προσδίδει έγκυρες απαντήσεις. Έτσι, προκύπτει ένα έγκυρο και αξιόπιστο αποτέλεσμα, το οποίο συντελεί ως προς την συνολική εκτίμηση ενός ζητήματος ή στην εύρεση καινούργιων στοιχείων, τα οποία δεν υπάρχουν στη θεωρία (Ζαφειρόπουλος, 2014).

Σχετικά με την παρούσα προσωπική ποιοτική έρευνα, η δειγματοληψία βασίζεται στην αναζήτηση που πραγματοποιήθηκε γύρω από τις γαλακτοβιομηχανίες που εδρεύουν στην περιοχή του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης. Επιπροσθέτως, η δειγματοληψία αυτή καλείται ως μη τυχαία, για το λόγο ότι απευθύνεται σε συγκεκριμένο κλάδο επιχειρήσεων και περιοχή. Οι γαλακτοβιομηχανίες που πήραν μέρος στη συνέντευξη είναι το Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη, το Τυροκομείο Δορκάδος Μίχου και το Τυροκομείο Κερασά.

#### **4.4 Ερευνητικό εργαλείο**

Υπό το πρίσμα της προσωπικής διερεύνησης και εκτίμησης της πορείας των γαλακτοβιομηχανιών του Λαγκαδά και των απόψεων των ιδρυτών τους σχετικά με την νομοθετική παρέμβαση του γάλακτος 7 ημερών και της εισαγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων από άλλες χώρες, διεξήχθη η συνέντευξη τριών εταιρειών αυτού του κλάδου. Μέσα από το θεωρητικό πλαίσιο, ως συνέντευξη «είναι μία από τις πιο γνωστές μεθόδους συλλογής υλικού, όπου ο ερευνητής υποβάλλει στον ερωτώμενο μια σειρά από ερωτήσεις στις οποίες καλείται να απαντήσει. Αυτό που ενδιαφέρει τον ερευνητή είναι να ανακαλύψει τι σκέφτεται ο ερωτώμενος σε σχέση με κάποιο θέμα και να συγκρίνει τις γνώμες και τις απόψεις των ερωτώμενων. Στη

συνέχεια, ο ερευνητής ενδιαφέρεται να συγκρίνει και να ομαδοποιήσει τις απόψεις των ερωτώμενων»<sup>33</sup>.

Ακόμη εκτιμάται πως «η συνέντευξη είναι η τεχνική που έχει ως σκοπό να οργανώσει μια σχέση προφορικής επικοινωνίας ανάμεσα σε δύο πρόσωπα, ώστε να επιτρέψει στο ένα πρόσωπο τη συλλογή πληροφοριών από το δεύτερο πρόσωπο πάνω σε ένα συγκεκριμένο αντικείμενο. Ο ερευνητής πρέπει να οργανώσει το «έντυπο», το πλαίσιο της συνέντευξης (συντάχεται χρησιμοποιείται ερωτηματολόγιο) ή τον «οδηγό της συνέντευξης» (*aide memoire*)» (Παπαδόπουλος, 2014). Επιπροσθέτως, «η ποιοτική συνέντευξη αποτελεί ουσιαστικά ένα «διάλογο» μεταξύ συνομιλητών που εξαρτάται από τους τρόπους με τους οποίους «ο συνεντευκτής και ο ερωτώμενος πλαισιώνουν νοηματικά και οικοδομούν από κοινού το νόημα των ερωτήσεων και των απαντήσεων». Πολλοί ερευνητές υπογραμμίζουν την ιδιαιτερότητα της σχέσης μεταξύ συνεντευκτή και εκείνου που δίνει συνέντευξη» (Μάγος, 2012).

Η επιλογή του εν λόγω ερευνητικού εργαλείου έγκειται στο ότι αφορά μία ποιοτική έρευνα. Ειδικότερα, η συνέντευξη επιλέχθηκε, λόγω του ότι η μελέτη αποσκοπεί στο να εξετάσει την πορεία συγκεκριμένων γαλακτοβιομηχανιών του Λαγκαδά και για να παρουσιάσει πρωτογενή στοιχεία. Επιπλέον, σημειώνεται πως η συνέντευξη θεωρείται μία ιδιαίτερα σπουδαία και αξιόλογη μέθοδος έρευνας, καθώς ο ερευνητής δίνει τη δυνατότητα στον ερωτώμενο να δώσει ανοιχτού τύπου απαντήσεις και να παρέχει περισσότερες πληροφορίες πάνω σε διάφορα ζητήματα. Επομένως, μέσω αυτής της μεθόδου επιτεύχθηκε η συλλογή των δεδομένων που ήταν απαραίτητα για την ολοκλήρωση της εν λόγω μελέτης.

## 4.5 Περιορισμοί της έρευνας

Έχοντας κατά νου όλες τις προδιαγραφές της προσωπικής έρευνας, ο βασικότερος περιορισμός είναι ο αριθμός των γαλακτοβιομηχανιών που πήραν μέρος στην έρευνα. Πιο συγκεκριμένα, το δείγμα αφορά τρεις εταιρείες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων που δραστηριοποιούνται στην περιοχή του Λαγκαδά. Πρόκειται οπότε για ένα πολύ μικρό δείγμα, το οποίο δεν μπορεί να δώσει σαφή εικόνα πάνω στο υπό εξέταση ζήτημα. Συγκεκριμένα, δεν εκφράζεται η άποψη όλου του πληθυσμού των γαλακτοβιομηχανιών. Επίσης, κάποιες άλλες

---

<sup>33</sup> [https://repository.kallipos.gr/bitstream/11419/5360/1/01\\_chapter\\_04.pdf](https://repository.kallipos.gr/bitstream/11419/5360/1/01_chapter_04.pdf), Πρόσβαση 15/5/2020



γαλακτοβιομηχανίες που εδρεύουν σε άλλες περιοχές της χώρας να έχουν αντίθετη άποψη πάνω σε όλα όσα προσδίδει το δείγμα της έρευνας αυτής. Ακόμη, οι γαλακτοβιομηχανίες αυτές ασχολούνται κατά βάση με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων και όχι γάλακτος. Έτσι, δεν μπορεί να προσδιοριστεί κατά πόσο έχουν επηρεαστεί από την νομοθετική παρέμβαση για το γάλα 7 ημερών, ενώ οι εταιρείες που επικεντρώνονται ως προς την παραγωγή και εμπορία του γάλακτος θα εξέφραζαν μία πιο βάσιμη άποψη.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ**

### **5.1 Εισαγωγή**

Με γνώμονα τον σκοπό της εν λόγω μελέτης, παρατίθενται παρακάτω τα δεδομένα της προσωπικής έρευνας, τα οποία προέρχονται μέσα από τις απαντήσεις που παραχώρησαν οι εταιρείες τυροκομικών προϊόντων του Λαγκαδά στα πλαίσια των συνεντεύξεων. Σε πρώτη φάση επιτυγχάνεται η παρουσίαση των απαντήσεων τους για κάθε εταιρεία ξεχωριστά, ενώ στη συνέχεια ακολουθεί μία συγκριτική εκτίμηση μεταξύ των απαντήσεων των τριών αυτών εταιρειών.

### **5.2 Αποτελέσματα συνεντεύξεων**

#### **5.2.1 Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη**

Μία από τις εταιρείες που προθυμοποιήθηκαν να πάρουν μέρος στην πραγματοποίηση της συνέντευξης ήταν η εταιρεία Τριανταφυλλίδη, η οποία δραστηριοποιείται στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων. Οι απαντήσεις δόθηκαν από την νέα ιδιοκτήτρια της εταιρείας, η οποία είναι γόνος της οικογένειας Τριαφαλλυλίδη. Πρόκειται για την κ. .... Όσον αφορά την ερώτηση 1 η

υπεύθυνη της εταιρείας υποστηρίζει ότι πρόκειται για μία επιχείρηση με μακρά ιστορία, καθώς έκανε τα πρώτα της βήματα το 1928. Όπως αναγράφεται και σε προηγούμενο κεφάλαιο, η υπεύθυνη συμπληρώνει ότι η εταιρεία αυτή αποτελεί μία οικογενειακή επιχείρηση, η οποία αναλαμβάνει την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Μέχρι σήμερα έχει περάσει από 3 γενιές και βασίζεται κατά βάση στην παραγωγή ποιοτικών και παραδοσιακών προϊόντων, βάσει των λεγομένων της.

Όσον αφορά την ερώτηση 2, η υπεύθυνη δηλώνει ότι τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι το κατσικίσιο και το αιγοπρόβειο τυρί. Επιπροσθέτως, συμπληρώνει ότι η εταιρεία τα τελευταία χρόνια έχει προβεί στην παραγωγή περισσότερων ειδών τυροκομικών προϊόντων όπως είναι η νωπή μυζήθρα, το πιπεροτύρι, το βαρελάκι, το τυρί αυγής, το τσαντιλάκι ο Λόρτος, το Χωριάτικο του Κυριάκου, το ανθότυρο. Όπως είναι εμφανές, η εταιρεία προβαίνει στην παραγωγή προϊόντων που φέρουν μία ισχυρή επωνυμία και κεντρίζουν το ενδιαφέρον του καταναλωτή. Ακόμη, όπως υποστηρίζει, η εταιρεία έχει προβεί στην παραγωγή βουτύρου.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 3**, η υπεύθυνη της εταιρείας υποστηρίζει πως τα κύρια δίκτυα διανομής της είναι η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας. Ειδικότερα, υποστηρίζεται ότι η εταιρεία αναλαμβάνει να προμηθεύει τυροκομικά προϊόντα την αγορά της Θεσσαλονίκης και τους Νομούς της συγκεκριμένης Περιφέρειας. Επιπλέον, σχετικά με την συνολική ετήσια παραγωγή, δηλώνει ότι παράγονται περίπου 60.000 κιλά τυρί. Πρόκειται για μία αρκετά μεγάλη ποσότητα, πράγμα όμως που αποδεικνύει το βαθμό της ζήτησης των παραγόμενων προϊόντων της.

Σχετικά με την **ερώτηση 4**, υποστηρίζεται από την υπεύθυνη ότι το συνολικό κόστος παραγωγής αντιστοιχεί σε 60.000 ευρώ περίπου. Συγκεκριμένα, όπως δηλώνει, στα πλαίσια του κόστους παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων συμπεριλαμβάνεται το κόστος της πρώτης ύλης που είναι το γάλα, το κόστος μεταφοράς του, το κόστος παραγωγής, συντήρησης, διάθεσης και διανομής.

Στην περίπτωση της **ερώτησης 5**, η υπεύθυνη δηλώνει πως η περίοδος του 2019 ήταν μία από τις σημαντικότερες, καθώς σημειώθηκε μεγάλη άνοδος στις πωλήσεις κατσικίσιου και αιγοπρόβειου τυριού. Ενδεχομένως, το καταναλωτικό κοινό να έδωσε περισσότερη προσοχή στα παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα και να έλαβε καλές κριτικές για τα προϊόντα της εταιρείας Τριανταφυλλίδη. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να μεγιστοποιηθεί ο κύκλος εργασιών της εταιρείας για την περίοδο του 2019.

Σύμφωνα με την **ερώτηση 6**, διακρίνεται ότι η υπεύθυνη της εταιρείας υποστηρίζει πως πρόκειται για μία υγιή επιχείρηση, η οποία εστιάζει στην παραγωγή και διάθεση ποιοτικών και παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων. Ουσιαστικά, το γεγονός ότι πρόκειται για μία βιώσιμη εταιρεία αποδεικνύεται μέσα από την αύξηση των πωλήσεων της, πράγμα που υποστηρίχθηκε από την υπεύθυνη της εταιρείας.

Όσον αφορά την **ερώτηση 7**, η υπεύθυνη δηλώνει ότι, βάσει των αναγκών της εταιρείας απασχολούνται 5 άτομα. Αν και πρόκειται για μία εταιρεία με μία ευρεία γκάμα προϊόντων και αυξημένες πωλήσεις, διακρίνεται ότι το εργατικό δυναμικό που απασχολεί είναι αρκετό και μπορεί να καλύψει τις ανάγκες της ζήτησης των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 8**, η υπεύθυνη της εταιρείας υποστηρίζει πως εκείνο το στοιχείο που την κάνει να ξεχωρίζει έναντι των ανταγωνιστών της είναι το καθαρό ελληνικό γάλα. Συγκεκριμένα, επιδίωξη της εταιρείας είναι η λήψη όσο το δυνατόν πιο ποιοτικού γάλακτος, καθώς αποτελεί τη βασικότερη πρώτη ύλη για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Επιπροσθέτως, η υπεύθυνη εκτιμά ότι η στροφή της εταιρείας στην λήψη ποιοτικού καθαρού γάλακτος έχει κερδίσει σε μεγάλο βαθμό την εκτίμηση των πελατών της, γεγονός που αποδεικνύεται μέσα από τις πωλήσεις.

Στην περίπτωση της **ερώτησης 9**, η υπεύθυνη δηλώνει ότι η εταιρεία έχει καταφέρει να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό, χάρη στην ευρεία γκάμα των προϊόντων της και στην διασφάλιση της ποιότητας τους. Ειδικότερα, λόγω της ύπαρξης πολλών αντίστοιχων επιχειρήσεων, ήταν αναγκαίο, όπως δηλώνει η υπεύθυνη να εστιάσει την προσοχή της η εταιρεία στην παραγωγή επιπρόσθετων προϊόντων, πέρα από τα βασικά. Έτσι, κατάφερε να κεντρίσει το ενδιαφέρον κι άλλων καταναλωτών που έχουν μία ιδιαίτερη αδυναμία σε άλλου τύπου τυροκομικά προϊόντα. Ακόμη, υποστηρίζει πως η εταιρεία για να καταφέρει να παραμείνει ανταγωνιστική προχώρησε στην εφαρμογή προγραμμάτων ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων της. Σαφέστατα, δυναμικό χαρτί έναντι των ανταγωνιστών της, όπως δηλώνει ήταν η καθιέρωση διαφόρων επωνυμιών στα προϊόντα της, κάνοντας τα ξεχωριστά και συνδέοντας τα με το προφίλ της εταιρείας.

Πέρα από τα παραπάνω, στην **ερώτηση 10**, η υπεύθυνη υποστηρίζει ότι η εταιρεία, εν όψει των δραστηριοτήτων της έχει στρέψει το ενδιαφέρον της στο να εξάγει προϊόντα σε χώρες του εξωτερικού. Συγκεκριμένα, μέσα από την συνέντευξη, η υπεύθυνη προσδιορίζει ότι η εταιρεία συνεργάζεται με την αγορά της Γερμανίας, την οποία προμηθεύει με διάφορα προϊόντα της. Η επιλογή της εν λόγω χώρας ήταν

κατά βάση, όπως δηλώνει, η υγιής οικονομία και το γεγονός ότι πολλοί Έλληνες μετανάστες που ζουν στη χώρα αυτή είχαν εκφράσει την επιθυμία τους για τα προϊόντα της εταιρείας.

Στην **ερώτηση 11**, η υπεύθυνη της εταιρείας υποστηρίζει ότι η οικονομική κρίση επέφερε σημαντικές αυξομειώσεις στην πορεία των πωλήσεων της. Ωστόσο, όμως, οι αυξομειώσεις αυτές δεν επηρέασαν σε μεγάλο βαθμό την βιωσιμότητα της εταιρείας, καθώς ήταν μικρές. Αυτό που θεωρεί η υπεύθυνη σημαντικό στην προκειμένη περίπτωση είναι πως η εταιρεία, αν και ήρθε αντιμέτωπη με κάποιες δυσκολίες την περίοδο της ύφεσης, κατόρθωσε να μείνει όρθια, χάρη στην ποιότητα των προϊόντων της. Επίσης, ένας ακόμη λόγος που δεν δημιούργησε σημαντικά προβλήματα η κρίση στην εταιρεία ήταν η παραγωγή προϊόντων διατροφής, τα οποία έχει ανάγκη να καταναλώνει ο άνθρωπος.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 12**, η υπεύθυνη υποστηρίζει επίσης ότι λόγω του ότι παράγει προϊόντα διατροφής και πρώτης ανάγκης, δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι πωλήσεις της λόγω της κρίσης. Επομένως, όπως δηλώνει, η εταιρεία Τριανταφυλλίδη παρέμεινε βιώσιμη όσον αφορά την πορεία του κύκλου εργασιών της καθ' όλη τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης.

Περνώντας στην **ερώτηση 13**, μέσα από την συνέντευξη η υπεύθυνη εκτιμά ότι μεγάλο ρόλο ως προς την διατήρηση της ρευστότητας της εταιρείας εν όψει της οικονομικής κρίσης διαδραμάτισε η εξειδικευμένη διοίκηση που διατηρεί. Ειδικότερα, τα μέλη της διοίκησης, έχοντας κάνει σωστή διαχείριση των ρευστών διαθέσιμων, κατόρθωσαν να κρατήσουν βιώσιμη την εταιρεία. Ακόμη, σε αυτό συνέβαλε το γεγονός ότι οι Έλληνες πολίτες στα πλαίσια της κρίσης στράφηκαν περισσότερο προς τις εγχώριες αγορές και στα ελληνικά παραγόμενα προϊόντα. Έτσι, η υπεύθυνη θεωρεί ότι σε κάθε δύσκολη περίοδο για μία εταιρεία κύριο ρόλο παίζει η διοίκηση και η καταναλωτική συμπεριφορά.

Όσον αφορά την **ερώτηση 14**, η υπεύθυνη υποστηρίζει ότι η νομοθετική παρέμβαση για το γάλα 7 ημερών δεν επηρέασε καθόλου τις δραστηριότητες της εταιρείας, ούτε τις πωλήσεις των προϊόντων της. Συγκεκριμένα, λόγω του ότι πρόκειται για μία εταιρεία που προμηθεύεται το γάλα από τις κτηνοτροφικές μονάδες και το διοχετεύει απευθείας στην παραγωγική διαδικασία τυροκομικών προϊόντων δεν θα μπορούσε σε καμία περίπτωση να επηρεαστεί από μία αντίστοιχη νομοθετική παρέμβαση.

Στην **ερώτηση 15**, η υπεύθυνη υποστηρίζει ότι η πολιτεία καλό θα είναι να δώσει περισσότερο έμφαση στην παραγωγή ελληνικών προϊόντων και την ευκαιρία να επεκταθούν περισσότερο και σε άλλες αγορές του εξωτερικού. Ακόμη, η πολιτεία ενδείκνυται να στηρίζει την πραγματοποίηση περισσότερων ποιοτικών ελέγχων στα πλαίσια της παραγωγικής διαδικασίας γαλακτοκομικών προϊόντων, για να μπορέσουν τα τυροκομεία να παράγουν πιο ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα.

Όσον αφορά την **ερώτηση 16**, η υπεύθυνη υποστηρίζει ότι η εταιρεία Τριανταφυλλίδη δεν έχει επηρεαστεί καθόλου από την εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από χώρες όπως είναι η Ολλανδία, πράγμα που αποδεικνύεται μέσα από την πετυχημένη πορεία της. Ειδικότερα, θεωρεί πως η εταιρεία, χάρη στα ποιοτικά γνωρίσματα των προϊόντων της και στην ιδιαίτερα ισχυρή επωνυμία, καταφέρνει να κερδίζει έδαφος στην ελληνική αγορά, ανεξάρτητα από την εισαγωγή άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων από άλλες χώρες.

Σύμφωνα με την **ερώτηση 17**, η υπεύθυνη δεν ήταν σε θέση να γνωρίζει τους λόγους για τους οποίους οδηγήθηκε στο κλείσιμο η εταιρεία ΑΓΝΟ. Επίσης, ακόμη και να υπήρχε κάποια φημολογία γύρω από το κλείσιμο της εν λόγω εταιρείας, η υπεύθυνη δεν θέλησε να κάνει λόγο για κάτι που δεν ήταν σίγουρη.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 18**, η υπεύθυνη υποστηρίζει ότι η εταιρεία εφόσον σημειώνει μία ανοδική πορεία και προσφέρει στον καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα, έχει καταφέρει να εκπληρώσει τους στόχους της. Επομένως, πρόκειται για μία εταιρεία, όπως προκύπτει από την συνέντευξη, η οποία βαίνει σε πολύ καλά μονοπάτια και έχει κερδίσει την αγάπη και την εμπιστοσύνη του κοινού.

Σχετικά με την **ερώτηση 19**, υποστηρίζει πως σήμερα η εταιρεία θέτει ως στόχο να επεκτείνει ακόμη περισσότερο τις εγκαταστάσεις της στο μέλλον. Πρόκειται για έναν στόχο, ο οποίος θα δώσει τη δυνατότητα στην εταιρεία να επεκταθεί και σε επιπρόσθετα δίκτυα διανομής, καθώς θα είναι σε θέση, χάρη στις εκτεταμένες εγκαταστάσεις της να καλύψει μία ενδεχόμενη αυξημένη ζήτηση.

Τέλος, στην **ερώτηση 20**, δηλώνει ότι δεν είναι σε θέση να εκτιμήσει για το πώς προβλέπεται να είναι το μέλλον του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας. Αυτό όμως που εκφράζει είναι πως αν δοθεί μεγαλύτερη προσοχή στην ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων και στην ενίσχυση των επωνυμιών των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων, το μέλλον θα είναι αρκετά αισιόδοξο και αποδοτικό.

**Πίνακας 8: Συνοπτική παρουσίαση αποτελεσμάτων συνέντευξης της εταιρείας Τριανταφυλλίδη**

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
1. Μιλήστε μας για το ιστορικό της εταιρείας σας	Ίδρυση: 1928 Οικογενειακή επιχείρηση
2. Ποια προϊόντα παράγει η εταιρεία και ποιο το μερίδιο αγοράς της στην Ελλάδα;	Κατσικίσιο και το αιγοπρόβειο τυρί, νοπή μωζήθρα, το πιπεροτύρι, το βαρελάκι, το τυρί αυγής, το τσαντιλάκι ο Λόρτος, το Χωριάτικο του Κυριάκου, το ανθότυρο
3. Ποια είναι η συνολική ετήσια παραγωγή της εταιρείας και ποια τα δίκτυα διανομής;	60.000 κιλά τυρί Κεντρική Μακεδονία
4. Ποιος είναι το συνολικό κόστος παραγωγής της εταιρείας;	60.000 ευρώ
5. Σε τι ύψος κινήθηκαν οι πωλήσεις της εταιρείας σας κατά την χρονική περίοδο του 2019;	Άνοδος στις πωλήσεις κατσικίσιου και αιγοπρόβειου τυριού
6. Ποια είναι η συνολική οικονομική κατάσταση της εταιρείας;	Υγιής επιχείρηση
7. Ποιος είναι ο συνολικός αριθμός του προσωπικού που απασχολεί;	5 άτομα
8. Ποιο είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της εταιρείας σας;	Καθαρό ελληνικό γάλα
9. Με ποιο τρόπο καταφέρνει η εταιρεία να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό που υφίσταται στην Ελλάδα;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ευρεία γκάμα των προϊόντων της</li> <li>• Διασφάλιση της ποιότητας τους</li> </ul>
10. Έχει στραφεί σε ξένες αγορές; Αν ναι σε ποιες και γιατί; Αν όχι ποιοι ήταν οι λόγοι που δεν το τόλμησε;	Γερμανία
11. Στα πλαίσια της οικονομικής κρίσης σημειώθηκαν προβλήματα ως προς την βιωσιμότητα της εταιρείας; Αν ναι πως κατάφερε να τα ξεπεράσει;	Σημαντικές αυξομειώσεις στην πορεία των πωλήσεων της
12. Σε τι βαθμό επηρεάστηκε η ζήτηση των προϊόντων της εταιρείας εξαιτίας της οικονομικής κρίσης;	Δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι πωλήσεις της λόγω της κρίσης Είδος πρώτης ανάγκης
13. Ποια μέτρα έλαβε η εταιρεία προκειμένου να καταφέρει να διατηρήσει τη ρευστότητα της;	Εξειδικευμένη διοίκηση
14. Στα πλαίσια της νέας νομοθεσίας για το γάλα 7 ημερών επηρεάστηκε η εταιρεία αρνητικά; Αν ναι μιλήστε μας σχετικά με την κατάσταση στην οποία βρέθηκε η εταιρεία λόγω του μέτρου αυτού.	Δεν επηρέασε καθόλου τις δραστηριότητες της
15. Ποια είναι η γενικότερη άποψη σας για τη στάση της πολιτείας απέναντι στις εταιρείες γαλακτοκομικών προϊόντων;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Να δώσει περισσότερο έμφαση στην παραγωγή ελληνικών προϊόντων.</li> <li>• Να παρέχει την ευκαιρία να επεκταθούν περισσότερο και σε άλλες αγορές του εξωτερικού.</li> </ul>
16. Ποια είναι η άποψη σας ως προς την εισαγωγή φρέσκου γάλακτος από χώρες του εξωτερικού, π.χ. Ολλανδία;	Δεν έχει επηρεαστεί καθόλου από την εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από χώρες
17. Θα μπορούσατε να προσδιορίσετε τους λόγους για τους οποίους προχώρησε στο κλείσιμο η εταιρεία ΑΓΝΟ; Αν ναι μιλήστε για	Δεν ήταν σε θέση να γνωρίζει τους λόγους

αυτούς.	
<b>18.</b> Σε τι βαθμό πιστεύετε ότι έχει καταφέρει η εταιρεία να εκπληρώσει τους στόχους της;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανοδική πορεία</li> <li>• Ποιοτικά προϊόντα</li> </ul>
<b>19.</b> Ποιες είναι οι βλέψεις της εταιρείας για το μέλλον;	Επέκταση των εγκαταστάσεων της
<b>20.</b> Ποια πιστεύετε ότι θα είναι η μελλοντική πορεία του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μεγαλύτερη προσοχή στην ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων.</li> <li>• Ενίσχυση των επωνυμιών των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων.</li> </ul>

Πηγή: Προσωπική επεξεργασία

### 5.2.2 Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος

Επιπρόσθετη εταιρεία που προθυμοποιήθηκε να συμμετάσχει στην πραγματοποίηση της συνέντευξης ήταν το Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος, το οποίο δραστηριοποιείται κι αυτό στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων. Οι απαντήσεις δόθηκαν από τον υπεύθυνο της εταιρείας, κ. .... Όσον αφορά την **ερώτηση 1** ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει ότι πρόκειται για μία επιχείρηση που ξεκίνησε να δραστηριοποιείται την περίοδο του 1967, όπου από ένα καζάνι γάλα εξελίχθηκε σε ένα από τα σημαντικότερα τυροκομεία της χώρας. Όπως αναγράφεται στη σελίδα της εταιρείας, ο υπεύθυνος συμπληρώνει ότι η εταιρεία αυτή αποτελεί μία οικογενειακή επιχείρηση, η οποία αναλαμβάνει την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.

Όσον αφορά την **ερώτηση 2**, ο υπεύθυνος δηλώνει ότι τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι το κατσικίσιο, αγελαδινό και το αιγοπρόβειο τυρί. Επιπροσθέτως, συμπληρώνει ότι η εταιρεία τα τελευταία χρόνια έχει προβεί στην παραγωγή περισσότερων ειδών τυροκομικών προϊόντων όπως κατσικίσιο, αγελαδινό και το αιγοπρόβειο γιαούρτι. Όπως είναι εμφανές, η εταιρεία με βάση τον τίτλο της

προβαίνει στην παραγωγή επώνυμων προϊόντων που μεγιστοποιούν το ενδιαφέρον του καταναλωτή. Ακόμη, όπως υποστηρίζει, η εταιρεία έχει προβεί στην παραγωγή ριζόγαλου.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 3**, ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει πως τα κύρια δίκτυα διανομής της είναι η Βόρεια Ελλάδα. Ειδικότερα, υποστηρίζεται ότι η εταιρεία αναλαμβάνει να προμηθεύει τυροκομικά προϊόντα την αγορά της Μακεδονίας και της Θράκης, διατηρώντας τα κατάλληλα φορτηγά και αυτοκίνητα για την εξυπηρέτησή τους. Επιπλέον, σχετικά με την συνολική ετήσια παραγωγή, δηλώνει ότι παράγονται περίπου 500 τόνοι τυρί και γιαούρτι. Επομένως, πρόκειται για μία εταιρεία με αυξημένη ζήτηση στα προϊόντα που παράγει.

Σχετικά με την **ερώτηση 4**, υποστηρίζεται από την υπεύθυνη ότι το συνολικό κόστος παραγωγής αντιστοιχεί σε ... ευρώ περίπου. Μέσα στο κόστος αυτό περιλαμβάνεται γενικότερα η παραγωγή όλων των προϊόντων της εταιρείας, καθώς ήταν αδύνατο να προβεί ο υπεύθυνος στον υπολογισμό του συνολικού κόστους παραγωγής για κάθε προϊόν ξεχωριστά.

Στην περίπτωση της **ερώτησης 5**, ο υπεύθυνος δηλώνει πως η περίοδος του 2019 δεν επέφερε σημαντικές εξελίξεις ως προς τις πωλήσεις των προϊόντων της, καθώς υπήρξε μία σταθερή πορεία. Ενδεχομένως, η εταιρεία μην κατάφερε να διευρύνει το πελατολόγιό της, αλλά να συνέχισε να συνεργάζεται με τον ίδιο αριθμό πελατών. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να παραμείνει σε σταθερά επίπεδα ο κύκλος εργασιών της εταιρείας για την περίοδο του 2019.

Σύμφωνα με την **ερώτηση 6**, διακρίνεται ότι ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει πως πρόκειται για μία υγιή επιχείρηση, η οποία έχει καταφέρει να προβεί στην εξόφληση όλων των χορηγήσεων που έχει λάβει από τα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα. Επομένως, πρόκειται για βιώσιμη εταιρεία, η οποία καλύπτει τις υποχρεώσεις της στον χρόνο που πρέπει και δραστηριοποιείται με τον καλύτερο τρόπο στον τομέα της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.

Όσον αφορά την **ερώτηση 7**, ο υπεύθυνος δηλώνει ότι, βάσει των αναγκών της εταιρείας απασχολούνται 8 άτομα. Αν και πρόκειται για μία εταιρεία με μία ευρεία γκάμα προϊόντων και αυξημένη ποσότητα παραγωγής, διακρίνεται ότι το εργατικό δυναμικό που απασχολεί καταφέρνει να καλύψει τις ανάγκες της ζήτησης των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 8**, ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει πως εκείνο το στοιχείο που την κάνει να ξεχωρίζει έναντι των ανταγωνιστών της είναι η



ποιότητα των προϊόντων. Συγκεκριμένα, επιδίωξη της εταιρείας είναι να προσφέρει στον καταναλωτή όσο το δυνατόν πιο ποιοτικά προϊόντα. Επιπροσθέτως, ο υπεύθυνος εκτιμά ότι παραμένει ανταγωνιστική η εταιρεία χάρη στην αξιοπιστία των πελατών της.

Στην περίπτωση της **ερώτησης 9**, ο υπεύθυνος δηλώνει ότι η εταιρεία έχει καταφέρει να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό, χάρη στην άριστη και υψηλή ποιότητα των προϊόντων της. Ειδικότερα, η ποιότητα των προϊόντων της εταιρείας έχει καταφέρει να την διατηρήσει ανταγωνιστική έναντι των μεγάλων εταιρειών που αναλαμβάνουν την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με πολύ χαμηλή τιμή πρώτων υλών και χαμηλό κόστος αγοράς τους. Έτσι, κατάφερε να κεντρίσει το ενδιαφέρον κι άλλων καταναλωτών που έχουν μία ιδιαίτερη αδυναμία στα ποιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα. Όπως υποστηρίζει, για να καταφέρει η εταιρεία να παραμείνει ανταγωνιστική προχώρησε στην εφαρμογή προγραμμάτων ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων της. Επίσης, μεγάλο ρόλο έναντι των ανταγωνιστών της, παίζει η επωνυμία της, καθώς την κάνει να ξεχωρίζει από τις υπόλοιπες του κλάδου.

Πέρα από τα παραπάνω, στην **ερώτηση 10**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η εταιρεία, εν όψει των δραστηριοτήτων της δεν έχει στρέψει το ενδιαφέρον της στο να εξάγει προϊόντα σε χώρες του εξωτερικού. Συγκεκριμένα, μέσα από την συνέντευξη, ο υπεύθυνος προσδιορίζει ότι η εταιρεία παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα μόνο για την Ελλάδα. Επίσης, υποστηρίζει ότι δεν προβαίνει σε μαζική παραγωγή των προϊόντων της.

Στην **ερώτηση 11**, ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει ότι η οικονομική κρίση δεν επέφερε σημαντικές αλλαγές στην εταιρεία. Ειδικότερα, οι μισθοί παρέμειναν σταθεροί, ενώ δεν προχώρησε σε απολύσεις προσωπικού. Πρόκειται επομένως για μία εταιρεία που δεν ήρθε αντιμέτωπη με σοβαρά οικονομικά προβλήματα, λόγω της ύφεσης.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 12**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει επίσης ότι συνολικά η πορεία της εταιρείας, δεν επηρεάστηκε αρνητικά από την οικονομική κρίση. Επομένως, όπως δηλώνει, η εταιρεία Μίχου Δορκάδος παρέμεινε βιώσιμη όσον αφορά την πορεία της καθ' όλη τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης.

Περνώντας στην **ερώτηση 13**, μέσα από την συνέντευξη ο υπεύθυνος εκτιμά ότι μεγάλο ρόλο ως προς την διατήρηση της ρευστότητας της εταιρείας εν όψει της οικονομικής κρίσης διαδραμάτισε η εξέλιξη τόσο στο επίπεδο του εξοπλισμού, όσο και στη διάθεση των χώρων παραγωγής. Ειδικότερα, η εταιρεία κατάφερε να

διατηρήσει τη ρευστότητα της μέσα από την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με τη συμβολή των πλέον καταλληλότερων μηχανημάτων σε ιδιαίτερα εκτεταμένους χώρους παραγωγής. Επιπλέον, η διάθεση ενός εξειδικευμένου προσωπικού συνέβαλε στη σωστή διαχείριση όλων των δραστηριοτήτων της εταιρείας. Έτσι λοιπόν, όπως υποστηρίζει, μπόρεσε η εταιρεία να παραμείνει βιώσιμη.

Όσον αφορά την **ερώτηση 14**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η νομοθετική παρέμβαση για το γάλα 7 ημερών δεν ήταν από τις καλύτερες που έχει δημοσιεύσει η πολιτεία. Συγκεκριμένα, ο υπεύθυνος εξέφρασε μία ιδιαίτερα αρνητική άποψη για το παστεριωμένο γάλα, καθώς οι προδιαγραφές της νομοθεσίας συνέβαλαν στην μείωση της ζήτησης του εν λόγω προϊόντος.

Στην **ερώτηση 15**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η πολιτεία δεν στηρίζει καθόλου τον κλάδο τον γαλακτοβιομηχανιών. Πιο συγκεκριμένα, εκτιμά πως το ελληνικό κράτος θα έπρεπε να προβεί στην εφαρμογή πιο αποδεκτών νομοθετικών παρεμβάσεων, που θα εξυπηρετούσαν τα συμφέροντα τόσο των γαλακτοβιομηχανιών, όσο και των καταναλωτών.

Όσον αφορά την **ερώτηση 16**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από χώρες όπως είναι η Ολλανδία, αποτελεί σημαντικό κίνδυνο για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες. Ειδικότερα, θεωρεί πως κάτι τέτοιο δημιουργεί στην αγορά προβληματισμό, λόγω του χαμηλότερου κόστους των εισαγόμενων προϊόντων, έναντι των ελληνικών. Με άλλα λόγια, θεωρεί ότι οι γαλακτοβιομηχανίες επηρεάζονται αρνητικά από αυτό, καθώς πωλούνται πιο φθηνά γαλακτοκομικά προϊόντα που κεντρίζουν περισσότερο τον καταναλωτή.

Σύμφωνα με την **ερώτηση 17**, ο υπεύθυνος θεωρεί πως η εταιρεία ΑΓΝΟ ήταν μία από τις καλύτερες εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα. Ωστόσο, όπως υποστηρίζει, η κατάσταση σε αυτήν την εταιρεία άρχισε να δυσκολεύει εξαιτίας λανθασμένων κινήσεων της διοίκησης. Με άλλα λόγια, όλο το βάρος κατά την άποψη του υπευθύνου της Μίχου Δορκάδος για το κλείσιμο της εταιρείας ΑΓΝΟ πέφτει στα μέλη της διοίκησης.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 18**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η εταιρεία εφόσον σημειώνει μία ανοδική πορεία και προσφέρει στον καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα, έχει καταφέρει να εκπληρώσει τους στόχους της. Επομένως, πρόκειται για μία εταιρεία, όπως προκύπτει από την συνέντευξη, η οποία ακολουθεί μία ανοδική πορεία και συνεχίζει να δραστηριοποιείται δυναμικά.

Σχετικά με την **ερώτηση 19**, υποστηρίζει πως σήμερα η εταιρεία θέτει ως στόχο να επεκτείνει περισσότερο το εργοστάσιο της στο μέλλον. Πρόκειται για έναν στόχο, ο οποίος θα διευκολύνει τη παραγωγική διαδικασία της εταιρείας και θα είναι σε θέση να ανταπεξέλθει σε ενδεχόμενη αυξημένη ζήτηση των προϊόντων της.

Τέλος, στην **ερώτηση 20**, δηλώνει ότι για να μπορέσει στο μέλλον ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας να παραμείνει βιώσιμος θα πρέπει να έχει πίστη στα προϊόντα και στην τοπική βιομηχανία. Επιπροσθέτως, εκτιμά ότι ο κλάδος στηρίζεται στην τοπική κοινωνία και στους πελάτες. Αν καταφέρει να διατηρήσει μία καλή σχέση με αυτούς, τότε το μέλλον του θα είναι πολύ αποδοτικό.

**Πίνακας 9: Συνοπτική παρουσίαση αποτελεσμάτων συνέντευξης της εταιρείας Μίχου Δορκάδος**

<b>Ερωτήσεις</b>	<b>Απαντήσεις</b>
1. Μιλήστε μας για το ιστορικό της εταιρείας σας	Ίδρυση: 1967 Οικογενειακή επιχείρηση
2. Ποια προϊόντα παράγει η εταιρεία και ποιο το μερίδιο αγοράς της στην Ελλάδα;	Κατσικίσιο, αγελαδινό και το αιγοπρόβειο τυρί, γιαούρτι, ρυζόγαλο
3. Ποια είναι η συνολική ετήσια παραγωγή της εταιρείας και ποια τα δίκτυα διανομής;	500 τόνοι τυρί και γιαούρτι Βόρεια Ελλάδα
4. Ποιος είναι το συνολικό κόστος παραγωγής της εταιρείας;	..... ευρώ
5. Σε τι ύψος κινήθηκαν οι πωλήσεις της εταιρείας σας κατά την χρονική περίοδο του 2019;	Σταθερή πορεία
6. Ποια είναι η συνολική οικονομική κατάσταση της εταιρείας;	Υγιής επιχείρηση
7. Ποιος είναι ο συνολικός αριθμός του προσωπικού που απασχολεί;	8 άτομα
8. Ποιο είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της εταιρείας σας;	Ποιότητα των προϊόντων
9. Με ποιο τρόπο καταφέρνει η εταιρεία να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό που υφίσταται στην Ελλάδα;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Άριστη και υψηλή ποιότητα των προϊόντων της</li> <li>• Εφαρμογή προγραμμάτων ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων</li> </ul>

10. Έχει στραφεί σε ξένες αγορές; Αν ναι σε ποιες και γιατί; Αν όχι ποιοι ήταν οι λόγοι που δεν το τόλμησε;	Σε καμία
11. Στα πλαίσια της οικονομικής κρίσης σημειώθηκαν προβλήματα ως προς την βιωσιμότητα της εταιρείας; Αν ναι πως κατάφερε να τα ξεπεράσει;	Δεν επέφερε σημαντικές αλλαγές στην εταιρεία
12. Σε τι βαθμό επηρεάστηκε η ζήτηση των προϊόντων της εταιρείας εξαιτίας της οικονομικής κρίσης;	Δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι πωλήσεις της λόγω της κρίσης
13. Ποια μέτρα έλαβε η εταιρεία προκειμένου να καταφέρει να διατηρήσει τη ρευστότητα της;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση της ρευστότητας της</li> <li>• Διάθεση χώρων παραγωγής και εξοπλισμού</li> <li>• Διάθεση ενός εξειδικευμένου προσωπικού</li> </ul>
14. Στα πλαίσια της νέας νομοθεσίας για το γάλα 7 ημερών επηρεάστηκε η εταιρεία αρνητικά; Αν ναι μιλήστε μας σχετικά με την κατάσταση στην οποία βρέθηκε η εταιρεία λόγω του μέτρου αυτού.	Αρνητική άποψη
15. Ποια είναι η γενικότερη άποψη σας για τη στάση της πολιτείας απέναντι στις εταιρείες γαλακτοκομικών προϊόντων;	Δεν στηρίζει καθόλου τον κλάδο των γαλακτοβιομηχανιών
16. Ποια είναι η άποψη σας ως προς την εισαγωγή φρέσκου γάλακτος από χώρες του εξωτερικού, π.χ. Ολλανδία;	Σημαντικός κίνδυνος για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες
17. Θα μπορούσατε να προσδιορίσετε τους λόγους για τους οποίους προχώρησε στο κλείσιμο η εταιρεία ΑΓΝΟ; Αν ναι μιλήστε για αυτούς.	Λανθασμένες κινήσεις της διοίκησης
18. Σε τι βαθμό πιστεύετε ότι έχει καταφέρει η εταιρεία να εκπληρώσει τους στόχους της;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανοδική πορεία</li> <li>• Ποιοτικά προϊόντα</li> </ul>
19. Ποιες είναι οι βλέψεις της εταιρείας για το μέλλον;	Επέκταση του εργοστασίου της
20. Ποια πιστεύετε ότι θα είναι η μελλοντική πορεία του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας;	Πίστη στα προϊόντα και στην τοπική βιομηχανία

Πηγή: Προσωπική επεξεργασία

### 5.2.3 Τυροκομείο Κερασά

Η τρίτη κατά σειρά εταιρεία που προθυμοποιήθηκε να συμμετάσχει στην πραγματοποίηση της συνέντευξης ήταν το Τυροκομείο Κερασά, το οποίο δραστηριοποιείται κι αυτό στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων. Οι απαντήσεις δόθηκαν από τον υπεύθυνο της εταιρείας, **κ. ....** Όσον αφορά την **ερώτηση 1** ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει ότι πρόκειται για μία επιχείρηση που ξεκίνησε να δραστηριοποιείται την περίοδο του 1996, όπου από μία αποθήκη εξελίχθηκε σε ένα μεγάλο υγιές τυροκομείο. Ο υπεύθυνος συμπληρώνει ότι η

εταιρεία αυτή αποτελεί μία οικογενειακή επιχείρηση, η οποία περνά από γενιά σε γενιά. Επιπροσθέτως, πρόκειται για μία εταιρεία η οποία διατηρεί πλούσιο εξοπλισμό και μηχανήματα, τα οποία συντελούν ως προς την παραγωγική διαδικασία.

Όσον αφορά την **ερώτηση 2**, ο υπεύθυνος δηλώνει ότι τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι το κατσικίσιο και το αιγοπρόβειο τυρί. Επιπροσθέτως, συμπληρώνει ότι η εταιρεία τα τελευταία χρόνια έχει προβεί στην παραγωγή περισσότερων ειδών τυροκομικών προϊόντων όπως το κατσικίσιο και το αγελαδινό γιαούρτι. Ακόμη, όπως υποστηρίζει, η εταιρεία αναλαμβάνει να παράγει αριάνι και τυρί με πιπεριά.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 3**, ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει πως τα κύρια δίκτυα διανομής της είναι η Μακεδονία. Ειδικότερα, υποστηρίζεται ότι η εταιρεία αναλαμβάνει να προμηθεύει τυροκομικά προϊόντα στην αγορά των Νομών που εντάσσονται στην Μακεδονία, διατηρώντας τα κατάλληλα φορτηγά αυτοκίνητα για την εξυπηρέτησή τους. Επιπλέον, σχετικά με την συνολική ετήσια παραγωγή, δηλώνει ότι παράγονται περίπου 100 τόνοι γάλακτος και 70 τόνοι τυρί. Επομένως, πρόκειται για μία εταιρεία με αυξημένη ζήτηση στα προϊόντα που παράγει.

Σχετικά με την **ερώτηση 4**, υποστηρίζεται από την υπεύθυνη ότι το συνολικό κόστος παραγωγής αντιστοιχεί σε 150.000 ευρώ περίπου. Μέσα στο κόστος αυτό περιλαμβάνεται γενικότερα η παραγωγή όλων των προϊόντων της εταιρείας, καθώς ήταν αδύνατο να προβεί ο υπεύθυνος στον υπολογισμό του συνολικού κόστους παραγωγής για κάθε προϊόν ξεχωριστά.

Στην περίπτωση της **ερώτησης 5**, ο υπεύθυνος δηλώνει πως η περίοδος του 2019 ήταν μία από τις πιο ικανοποιητικές περιόδους, καθώς μεγιστοποιήθηκαν τα έσοδα της εταιρείας κατά 30%. Επομένως, πρόκειται για μία εταιρεία που γνωρίζει σημαντική ανοδική πορεία στον τομέα των πωλήσεων γαλακτοκομικών προϊόντων.

Σύμφωνα με την **ερώτηση 6**, διακρίνεται ότι ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει πως πρόκειται για μία υγιή επιχείρηση, η οποία έχει καταφέρει να σημειώνει κέρδη, χάρη στην αύξηση των πωλήσεων της την περίοδο του 2019. Επομένως, πρόκειται για βιώσιμη εταιρεία, η οποία καταφέρνει να δραστηριοποιείται στην αγορά, γνωρίζοντας τεράστιο ενδιαφέρον από το καταναλωτικό κοινό.

Όσον αφορά την **ερώτηση 7**, ο υπεύθυνος δηλώνει ότι, βάσει των αναγκών της εταιρείας απασχολούνται 7 άτομα. Αν και πρόκειται για μία εταιρεία με μία ευρεία γκάμα προϊόντων και αυξημένη ποσότητα παραγωγής, διακρίνεται ότι το εργατικό δυναμικό που απασχολεί καταφέρνει να καλύψει τις ανάγκες της ζήτησης των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 8 και 9**, ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει πως εκείνο το στοιχείο που την κάνει να ξεχωρίζει έναντι των ανταγωνιστών της είναι η ποιότητα των τυριών της και η ποικιλία των προϊόντων της έναντι των ανταγωνιστών της. Συγκεκριμένα, επιδίωξη της εταιρείας είναι να προσφέρει στον καταναλωτή όσο το δυνατόν πιο ποιοτικά προϊόντα. Επιπροσθέτως, ο υπεύθυνος εκτιμά ότι παραμένει ανταγωνιστική η εταιρεία χάρη στις προσιτές τιμές των προϊόντων της. Έτσι λοιπόν, ο υπεύθυνος δηλώνει ότι η εταιρεία έχει καταφέρει να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό.

Πέρα από τα παραπάνω, στην **ερώτηση 10**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η εταιρεία, εν όψει των δραστηριοτήτων της δεν έχει στρέψει το ενδιαφέρον της στο να εξάγει προϊόντα σε χώρες του εξωτερικού. Συγκεκριμένα, μέσα από την συνέντευξη, ο υπεύθυνος προσδιορίζει ότι η εταιρεία παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα μόνο για την Ελλάδα. Επίσης, υποστηρίζει ότι η ποσότητα και οι καταστάσεις δεν ευνοούν τη μαζική παραγωγή για την πραγματοποίηση εξαγωγών σε άλλες χώρες.

Στην **ερώτηση 11**, ο υπεύθυνος της εταιρείας υποστηρίζει ότι η οικονομική κρίση δεν επέφερε σημαντικές αλλαγές στην εταιρεία. Ειδικότερα, υποστηρίζει ότι η εταιρεία, παρά τις δύσκολες συγκυρίες της ύφεσης, συνέχισε να δραστηριοποιείται στον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων, χωρίς να έχει έρθει αντιμέτωπη με προβλήματα ρευστότητας. Πρόκειται επομένως για μία εταιρεία που επηρεάστηκε αρνητικά από την οικονομική κρίση, ούτε ήρθε αντιμέτωπη με σοβαρά οικονομικά προβλήματα.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 12**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει επίσης ότι συνολικά η πορεία της εταιρείας δεν επηρεάστηκε αρνητικά από την οικονομική κρίση. Όπως δηλώνει, το τυροκομείο Κερασσά παρέμεινε βιώσιμο, καθώς μεγιστοποιήθηκαν οι πωλήσεις του καθ' όλη τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης.

Περνώντας στην **ερώτηση 13**, μέσα από την συνέντευξη ο υπεύθυνος εκτιμά ότι μεγάλο ρόλο ως προς την διατήρηση της ρευστότητας της εταιρείας εν όψει της οικονομικής κρίσης διαδραμάτισε η σωστή οικονομική διαχείριση. Ουσιαστικά, η εταιρεία, κάνοντας τα σωστά βήματα ως προς τη διαχείριση των δραστηριοτήτων της κατάφερε να παραμείνει βιώσιμη. Ακόμη, υποστηρίζει πως σε όλο αυτό μεγάλο ρόλο έπαιξε το γεγονός ότι πρόκειται για μία οικογενειακή επιχείρηση, που αποσκοπεί στην αναπτυξιακή πορεία του τυροκομείου. Επιπλέον, το σταθερό πελατολόγιο της εταιρείας συνέβαλε στο να αποφευχθούν προβλήματα ρευστότητας.

Όσον αφορά την **ερώτηση 14**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η νομοθετική παρέμβαση για το γάλα 7 ημερών δεν επηρεάστηκε καθόλου ως προς αυτό. Συγκεκριμένα, ο υπεύθυνος εξέφρασε μία ούτε θετική ούτε αρνητική άποψη πάνω σε αυτό το ζήτημα, καθώς υποστήριξε ότι το τυροκομείο ήταν ευέλικτο ως προς αυτό το νομοθετικό πλαίσιο.

Στην **ερώτηση 15**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η πολιτεία στηρίζει τον κλάδο τον γαλακτοβιομηχανιών. Πιο συγκεκριμένα, εκτιμά πως το ελληνικό κράτος προσφέρει τη δυνατότητα στις γαλακτοβιομηχανίες να επεκτείνουν τις δραστηριότητες τους μέσω επιδοτούμενων προγραμμάτων. Επομένως, ο υπεύθυνος του τυροκομείου αυτού φέρει μία θετική άποψη όσον αφορά το ρόλο του ελληνικού κράτος στις προσπάθειες επέκτασης των δραστηριοτήτων τους.

Όσον αφορά την **ερώτηση 16**, ο υπεύθυνος εκφράζει μία ξεκάθαρη αρνητική άποψη ως προς την εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από χώρες όπως είναι η Ολλανδία. Συγκεκριμένα, θεωρεί ότι πρόκειται για ένα ιδιαίτερα μεγάλο πρόβλημα για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες, καθώς τα εισαγόμενα προϊόντα πωλούνται σε χαμηλότερες τιμές, εν αντιθέσει με τα ελληνικά προϊόντα. Ειδικότερα, θεωρεί πως κάτι τέτοιο δημιουργεί στην αναταραχές στην αγορά, καθώς μπορεί να επηρεαστούν οι πωλήσεις τους στο μέλλον. Ουσιαστικά, εκτιμά ότι οι γαλακτοβιομηχανίες επηρεάζονται αρνητικά από αυτό.

Σύμφωνα με την **ερώτηση 17**, ο υπεύθυνος θεωρεί πως η εταιρεία ΑΓΝΟ, η οποία δραστηριοποιούνταν στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων οδηγήθηκε στο κλείσιμο εξαιτίας της μη ορθής διαχείρισης των οικονομικών της. Με άλλα λόγια, εκτιμά πως η κακή διαχείριση είναι το κύριο στοιχείο που μπορεί να επιφέρει σοβαρά προβλήματα σε μία επιχειρήσει και κατά πάσα πιθανότητα να οδηγήσει στην πλήρη κατάρρευση. Έτσι θεωρεί ότι ο κύριος λόγος που έκλεισε η ΑΓΝΟ ήταν το ότι δεν γινόταν σωστή διαχείριση από τα μέλη της εταιρείας.

Προχωρώντας στην **ερώτηση 18**, ο υπεύθυνος υποστηρίζει ότι η εταιρεία εφόσον σημειώνει μία ανοδική πορεία και προσφέρει στον καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα, έχει καταφέρει να εκπληρώσει τους στόχους της. Επομένως, πρόκειται για μία εταιρεία, όπως προκύπτει από την συνέντευξη, η οποία ακολουθεί μία ανοδική πορεία και συνεχίζει να δραστηριοποιείται δυναμικά.

Σχετικά με την **ερώτηση 19**, υποστηρίζει πως σήμερα η εταιρεία θέτει ως στόχο να επεκτείνει περισσότερο τις εγκαταστάσεις της στο μέλλον. Επιπλέον,



στόχος της εταιρείας, όπως υποστηρίζει είναι οι μαζικές παραγωγές και η στροφή της σε ξένες αγορές.

Τέλος, στην **ερώτηση 20**, δηλώνει ότι για να μπορέσει στο μέλλον ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας να παραμείνει βιώσιμος θα πρέπει να μειωθούν οι σχετικοί φόροι που επιβάλλει το κράτος, να στραφούν οι Έλληνες καταναλωτές περισσότερο στα ντόπια ελληνικά προϊόντα και να επεκτείνουν οι εταιρείες του κλάδου γαλακτοκομικών προϊόντων τις δραστηριότητες τους στο εξωτερικό. Έτσι, θα μπορέσει ο κλάδος, όπως υποστηρίζει ο υπεύθυνος, να παραμείνει βιώσιμος.

#### Συνοπτική παρουσίαση αποτελεσμάτων συνέντευξης της εταιρείας Κερασά

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
1. Μιλήστε μας για το ιστορικό της εταιρείας σας	Ίδρυση: 1996 Οικογενειακή επιχείρηση
2. Ποια προϊόντα παράγει η εταιρεία και ποιο το μερίδιο αγοράς της στην Ελλάδα;	Κατσικίσιο και αιγοπρόβειο τυρί, κατσικίσιο και αγελαδινό γιαούρτι, αριάνι, τυρί με πιπεριά
3. Ποια είναι η συνολική ετήσια παραγωγή της εταιρείας και ποια τα δίκτυα διανομής;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 τόνους γάλα και 70 τόνους τυρί</li> <li>• Μακεδονία</li> </ul>
4. Ποιος είναι το συνολικό κόστος παραγωγής της εταιρείας;	150.000 ευρώ
5. Σε τι ύψος κινήθηκαν οι πωλήσεις της εταιρείας σας κατά την χρονική περίοδο του 2019;	Αύξηση των εσόδων της εταιρείας κατά 30%
6. Ποια είναι η συνολική οικονομική κατάσταση της εταιρείας;	Υγιής επιχείρηση
7. Ποιος είναι ο συνολικός αριθμός του προσωπικού που απασχολεί;	7 άτομα
8. Ποιο είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της εταιρείας σας;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ποιότητα των τυριών της</li> <li>• Ποικιλία των προϊόντων της</li> </ul>
9. Με ποιο τρόπο καταφέρνει η εταιρεία να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό που υφίσταται στην Ελλάδα;	Προσιτές τιμές των προϊόντων της
10. Έχει στραφεί σε ξένες αγορές; Αν ναι σε ποιες και γιατί; Αν όχι ποιοι ήταν οι λόγοι που δεν το τόλμησε;	Σε καμία
11. Στα πλαίσια της οικονομικής κρίσης σημειώθηκαν προβλήματα ως προς την βιωσιμότητα της εταιρείας; Αν ναι πως κατάφερε να τα ξεπεράσει;	Δεν επέφερε σημαντικές αλλαγές στην εταιρεία
12. Σε τι βαθμό επηρεάστηκε η ζήτηση των προϊόντων της εταιρείας εξαιτίας της οικονομικής κρίσης;	Δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι πωλήσεις της λόγω της κρίσης
13. Ποια μέτρα έλαβε η εταιρεία προκειμένου να καταφέρει να διατηρήσει τη ρευστότητα της;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σωστή οικονομική διαχείριση</li> <li>• Σταθερό πελατολόγιο</li> </ul>
14. Στα πλαίσια της νέας νομοθεσίας για το γάλα 7 ημερών επηρεάστηκε η εταιρεία	Ούτε θετική, ούτε αρνητική άποψη

αρνητικά; Αν ναι μιλήστε μας σχετικά με την κατάσταση στην οποία βρέθηκε η εταιρεία λόγω του μέτρου αυτού.	
15. Ποια είναι η γενικότερη άποψη σας για τη στάση της πολιτείας απέναντι στις εταιρείες γαλακτοκομικών προϊόντων;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στηρίζει τον κλάδο τον γαλακτοβιομηχανιών</li> <li>• Προσφέρει τη δυνατότητα επέκτασης των δραστηριοτήτων τους μέσω επιδοτούμενων προγραμμάτων</li> </ul>
16. Ποια είναι η άποψη σας ως προς την εισαγωγή φρέσκου γάλακτος από χώρες του εξωτερικού, π.χ. Ολλανδία;	Μεγάλο πρόβλημα για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες
17. Θα μπορούσατε να προσδιορίσετε τους λόγους για τους οποίους προχώρησε στο κλείσιμο η εταιρεία ΑΓΝΟ; Αν ναι μιλήστε για αυτούς.	Μη ορθή διαχείριση των οικονομικών της
18. Σε τι βαθμό πιστεύετε ότι έχει καταφέρει η εταιρεία να εκπληρώσει τους στόχους της;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανοδική πορεία</li> <li>• Ποιοτικά προϊόντα</li> </ul>
19. Ποιες είναι οι βλέψεις της εταιρείας για το μέλλον;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επέκταση των εγκαταστάσεων της</li> <li>• Στροφή σε ξένες αγορές</li> </ul>
20. Ποια πιστεύετε ότι θα είναι η μελλοντική πορεία του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μείωση των σχετικών φόρων</li> <li>• Στροφή των Ελλήνων στα εγχώρια προϊόντα</li> <li>• Επέκταση των γαλακτοβιομηχανιών σε ξένες αγορές</li> </ul>

Πηγή: Προσωπική επεξεργασία

### 5.3 Συγκριτική παρουσίαση των αποτελεσμάτων

Με βάση τα αποτελέσματα των συνεντεύξεων που παραχώρησαν τα τρία τυροκομεία που εδρεύουν στην περιοχή του Λαγκαδά παρατίθεται ο παρακάτω πίνακας, έτσι ώστε να προσδιοριστεί που συγκλίνουν και που απέχουν οι απαντήσεις τους.

Πίνακας 10: Παρουσίαση των απαντήσεων των υπό εξέταση επιχειρήσεων

Ερωτήσεις	Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη	Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος	Τυροκομείο Κερασσά
1. Μιλήστε μας για το ιστορικό της εταιρείας σας	Ίδρυση: 1928 Οικογενειακή επιχείρηση	Ίδρυση: 1967 Οικογενειακή επιχείρηση	Ίδρυση: 1996 Οικογενειακή επιχείρηση
2. Ποια προϊόντα παράγει	Κατσικίσιο και το αιγοπρόβειο τυρί, νωπή	Κατσικίσιο, αγελαδινό και το αιγοπρόβειο τυρί,	Κατσικίσιο και αιγοπρόβειο τυρί,

εταιρεία και ποιο το μερίδιο αγοράς της στην Ελλάδα;	μυζήθρα, το πιπεροτύρι, το βαρελάκι, το τυρί αυγής, το τσαντιλάκι ο Λόρτος, το Χωριάτικο του Κυριάκου, το ανθότυρο	γιαούρτι, ρυζόγαλο	κατσικίσιο και αγελαδινό γιαούρτι, αριάνι, τυρί με πιπεριά
3. Ποια είναι η συνολική ετήσια παραγωγή της εταιρείας και ποια τα δίκτυα διανομής;	60.000 κιλά τυρί Κεντρική Μακεδονία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 τόνοι τυρί και γιαούρτι</li> <li>• Βόρεια Ελλάδα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 τόνους γάλα και 70 τόνους τυρί</li> <li>• Μακεδονία</li> </ul>
4. Ποιος είναι το συνολικό κόστος παραγωγής της εταιρείας;	60.000 ευρώ	..... ευρώ	150.000 ευρώ
5. Σε τι ύψος κινήθηκαν οι πωλήσεις της εταιρείας κατά την χρονική περίοδο του 2019;	Άνοδος στις πωλήσεις κατσικίσιου και αιγοπρόβειου τυριού	Σταθερή πορεία	Αύξηση των εσόδων της εταιρείας κατά 30%
6. Ποια είναι η συνολική οικονομική κατάσταση της εταιρείας;	Υγιής επιχείρηση		
7. Ποιος είναι ο συνολικός αριθμός του προσωπικού που απασχολεί;	5 άτομα	8 άτομα	7 άτομα
8. Ποιο είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της εταιρείας σας;	Καθαρό ελληνικό γάλα	Ποιότητα των προϊόντων	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ποιότητα των τυριών της</li> <li>• Ποικιλία των προϊόντων της</li> </ul>
9. Με ποιο τρόπο καταφέρνει η εταιρεία να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό που υφίσταται στην Ελλάδα;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ευρεία γκάμα των προϊόντων της</li> <li>• Διασφάλιση της ποιότητας τους</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Άριστη και υψηλή ποιότητα των προϊόντων της</li> <li>• Εφαρμογή προγραμμάτων ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων</li> </ul>	Προσιτές τιμές των προϊόντων της
10. Έχει στραφεί σε ξένες αγορές; Αν ναι σε ποιες και γιατί; Αν όχι ποιοι ήταν οι λόγοι που δεν το τόλμησε;	Γερμανία	Σε καμία	
11. Στα πλαίσια της οικονομικής κρίσης σημειώθηκαν	Σημαντικές αυξομειώσεις στην πορεία των πωλήσεων της	Δεν επέφερε σημαντικές αλλαγές στην εταιρεία	

προβλήματα ως προς την βιωσιμότητα της εταιρείας; Αν ναι πως κατάφερε να τα ξεπεράσει;			
12. Σε τι βαθμό επηρεάστηκε η ζήτηση των προϊόντων της εταιρείας εξαιτίας της οικονομικής κρίσης;	Δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι πωλήσεις της λόγω της κρίσης Είδος πρώτης ανάγκης	Δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι πωλήσεις της λόγω της κρίσης	
13. Ποια μέτρα έλαβε η εταιρεία προκειμένου να καταφέρει να διατηρήσει τη ρευστότητα της;	Εξειδικευμένη διοίκηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση της ρευστότητας της</li> <li>• Διάθεση χώρων παραγωγής και εξοπλισμού</li> <li>• Διάθεση ενός εξειδικευμένου προσωπικού</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σωστή οικονομική διαχείριση</li> <li>• Σταθερό πελατολόγιο</li> </ul>
14. Στα πλαίσια της νέας νομοθεσίας για το γάλα 7 ημερών επηρεάστηκε η εταιρεία αρνητικά; Αν ναι μιλήστε μας σχετικά με την κατάσταση στην οποία βρέθηκε η εταιρεία λόγω του μέτρου αυτού.	Δεν επηρέασε καθόλου τις δραστηριότητες της	Αρνητική άποψη	Ούτε θετική, ούτε αρνητική άποψη
15. Ποια είναι η γενικότερη άποψη σας για τη στάση της πολιτείας απέναντι στις εταιρείες γαλακτοκομικών προϊόντων;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Να δώσει περισσότερο έμφαση στην παραγωγή ελληνικών προϊόντων.</li> <li>• Να παρέχει την ευκαιρία να επεκταθούν περισσότερο και σε άλλες αγορές του εξωτερικού.</li> </ul>	Δεν στηρίζει καθόλου τον κλάδο των γαλακτοβιομηχανιών	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στηρίζει τον κλάδο των γαλακτοβιομηχανιών</li> <li>• Προσφέρει τη δυνατότητα επέκτασης των δραστηριοτήτων τους μέσω επιδοτούμενων προγραμμάτων</li> </ul>
16. Ποια είναι η άποψη σας ως προς την εισαγωγή φρέσκου γάλακτος από χώρες του εξωτερικού, π.χ. Ολλανδία;	Δεν έχει επηρεαστεί καθόλου από την εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από χώρες	Σημαντικός κίνδυνος για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες	Μεγάλο πρόβλημα για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες
17. Θα	Δεν ήταν σε θέση να γνωρίζει τους λόγους	Λανθασμένες κινήσεις της διοίκησης	Μη ορθή διαχείριση των οικονομικών της

μπορούσατε να προσδιορίσετε τους λόγους για τους οποίους προχώρησε στο κλείσιμο η εταιρεία ΑΓΝΟ; Αν ναι μιλήστε για αυτούς.			
18. Σε τι βαθμό πιστεύετε ότι έχει καταφέρει η εταιρεία να εκπληρώσει τους στόχους της;	Ανοδική πορεία Ποιοτικά προϊόντα		
19. Ποιες είναι οι βλέψεις της εταιρείας για το μέλλον;	Επέκταση των εγκαταστάσεων της	Επέκταση του εργοστασίου της	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επέκταση των εγκαταστάσεων της</li> <li>• Στροφή σε ξένες αγορές</li> </ul>
20. Ποια πιστεύετε ότι θα είναι η μελλοντική πορεία του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μεγαλύτερη προσοχή στην ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων.</li> <li>• Ενίσχυση των επωνυμιών των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων.</li> </ul>	Πίστη στα προϊόντα και στην τοπική βιομηχανία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μείωση των σχετικών φόρων</li> <li>• Στροφή των Ελλήνων στα εγχώρια προϊόντα</li> <li>• Επέκταση των γαλακτοβιομηχανιών σε ξένες αγορές</li> </ul>

Πηγή: Προσωπική επεξεργασία

## 5.4 Συζήτηση αποτελεσμάτων

Με βάση τις συνεντεύξεις που πραγματοποιήθηκαν στα τρία τυροκομεία της περιοχής του Λαγκαδά, διακρίνεται ότι μόνο το Τυροκομείο Κερασσά φέρει λίγα χρόνια λειτουργίας, εν συγκρίσει με τα άλλα δύο, τα οποία σημειώνουν μία πολυετή παρουσία στον τομέα της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Επιπροσθέτως, πρόκειται για τρεις οικογενειακές επιχειρήσεις που παράγουν σχεδόν ίδια προϊόντα με γνώμονα την ποιότητα, την υγιεινή και την ασφάλεια. Επιπροσθέτως διατηρούν

και τα τρία τυροκομεία τις κατάλληλες εγκαταστάσεις και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.

Όπως φαίνεται τα κανάλια διανομής τους είναι μόνο η Βόρεια Ελλάδα, αλλά σημειώνουν ανοδική πορεία ως προς την ζήτηση των προϊόντων τους. Όσον αφορά τη συνολική ετήσια παραγωγή, το Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος παράγει μεγαλύτερη ποσότητα έναντι των υπολοίπων. Ωστόσο, διακρίνεται ότι το Τυροκομείο Κερασσά έχει ιδιαίτερα αυξημένο κόστος παραγωγής, πράγμα όμως που δεν επηρεάζει την δραστηριοποίησή του. Την περίοδο του 2019 σημειώθηκαν αυξήσεις στον κύκλο εργασιών των Τυροκομείων και κυρίως του Τυροκομείου Κερασσά. Παρόλα αυτά όλες οι εταιρείες είναι υγιείς και βιώσιμες.

Αν και απασχολούν μικρό αριθμό εργαζομένων, καταφέρνουν να καλύπτουν τη ζήτηση των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων. Και τα τρία Τυροκομεία φέρουν κάποια σημαντικά χαρακτηριστικά για την αντιμετώπιση του ανταγωνισμού, όπως ποιοτικά προϊόντα, ποικιλία, προσιτές τιμές κ.λπ.. Έτσι λοιπόν, καθένα από αυτά καταφέρει να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό. Μόνο το Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη έχει στραφεί σε ξένες αγορές.

Σχετικά με την οικονομική κρίση παρατηρείται ότι δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι δραστηριότητές τους. Αυτό που συνέβαλε στο να μείνουν ανεπηρέαστες από την οικονομική κρίση ήταν η σωστή διαχείριση. Όσον αφορά το γάλα 7 ημερών δεν επηρεάστηκαν καθόλου ως προς αυτό. Ωστόσο, το Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος θεώρησε ότι ήταν μία λανθασμένη κίνηση. Επίσης, μόνο το Τυροκομείο Κερασσά υποστηρίζει ότι η πολιτεία στηρίζει τον κλάδο των γαλακτοβιομηχανιών. Πιο συγκεκριμένα, εκτιμά πως το ελληνικό κράτος προσφέρει τη δυνατότητα στις γαλακτοβιομηχανίες να επεκτείνουν τις δραστηριότητές τους μέσω επιδοτούμενων προγραμμάτων.

Προχωρώντας παρακάτω, σημειώνεται ότι η εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από τρίτες χώρες αποτελεί σημαντικό κίνδυνο για το Τυροκομείο Μίχου Δορκάδος και Κερασσά. Επίσης, τα εν λόγω τυροκομεία υποστηρίζουν ότι η εταιρεία ΑΓΝΟ έκλεισε λόγω κακής διαχείρισης. Όλα τα υπό εξέταση τυροκομεία σημειώνουν ανοδική πορεία και προσφέρουν στον καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα, έχει καταφέρει να εκπληρώσει τους στόχους της. Αυτό που φιλοδοξούν είναι να επεκτείνουν στο μέλλον τις εγκαταστάσεις τους. Επίσης, το Τυροκομείο Κερασσά υποστηρίζει ότι για να μπορέσει να αναπτυχθεί περισσότερο ο κλάδος θα πρέπει να

γίνουν μειώσεις στη φορολογία, να δείξουν περισσότερο ενδιαφέρον οι Έλληνες για τα ντόπια προϊόντα και να στραφούν σε αγορές του εξωτερικού.

## **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ**

Σύμφωνα με την μελέτη που πραγματοποιήθηκε, η ελληνική γαλακτοβιομηχανία αποτελεί έναν ιδιαίτερα σημαντικό κλάδο της εγχώριας οικονομίας. Το μεγαλύτερο μέρος της γαλακτοκομικής παραγωγής στην Ελλάδα προέρχεται από τα αιγοπρόβατα. Όσον αφορά την κατάσταση στην αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων εν όψει της οικονομικής κρίσης σημειώθηκε σημαντική επιβράδυνση κατά την περίοδο 2007-2009. Κατά βάση, την περίοδο του 2007,

παρατηρείται μία άνοδος ως προς την τιμολόγηση των γαλακτοκομικών προϊόντων στα κράτη - μέλη της ΕΕ και της παγκόσμιας αγοράς γαλακτοκομικών προϊόντων. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να αρχίζουν να περιορίζονται ελάχιστα οι πωλήσεις γάλακτος. Συγκεκριμένα, ο Έλληνας καταναλωτής έχοντας βρεθεί αντιμέτωπος με διάφορα οικονομικά προβλήματα αδυνατούσε να δαπανήσει χρήματα για προϊόντα, όπως συνήθιζε παλαιότερα. Ακόμη, διακρίνεται ότι η οικονομική κρίση επηρέασε και τη ζήτηση του γάλακτος,

Σε γενικές γραμμές, μετά το ξέσπασμα της οικονομικής κρίσης και για πολλά χρόνια αργότερα, ο κλάδος της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας άργησε να γνωρίσει ανάκαμψη. Ειδικότερα, πέρασε μια περίοδο αναταραχής και σταδιακά η κατάσταση άρχισε να παρουσιάζει μία μικρή βελτίωση. Πλέον, οι μελλοντικές προοπτικές είναι θετικές, αν και η αγορά δεν έχει σταθεροποιηθεί ακόμα. Ειδικότερα, η αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης, κυρίως από αναδυόμενες χώρες, όπως η Ινδία, η Κίνα και η Ρωσία, και το αυξανόμενο εμπόριο δημιουργούν νέες προοπτικές για τον κλάδο της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας.

Οι ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες μπορεί να είναι μικρού ή μεγάλου μεγέθους. Πιο συγκεκριμένα, σημειώνεται ότι, οι εταιρείες αυτές θεωρούνται κυρίαρχες στην ελληνική αγορά, εξαιτίας της πολυετούς παρουσίας τους στον τομέα της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Ακόμη, ένας λόγος που οι γαλακτοβιομηχανίες έχουν κερδίσει έδαφος στην Ελλάδα είναι ο μεγάλος αριθμός των ειδών γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγουν, αλλά και το ισχυρό εμπορικό τους σήμα και τα ιδιαίτερα εξελιγμένα δίκτυα διανομής. Όσον αφορά το μέγεθος των εταιρειών που εντάσσονται στον κλάδο της γαλακτοβιομηχανίας αφορά κυρίως τις μικρές μονάδες παραγωγής, αλλά και εκείνες που εισάγουν γαλακτοκομικά προϊόντα από το εξωτερικό και κυρίως από την ΕΕ.

Το γάλα είναι ένα βασικό συστατικό διατροφής 6 δισεκατομμυρίων ανθρώπων σε όλο το κόσμο. Η θρεπτική αξία του γάλακτος είναι ιδιαίτερα υψηλή, λόγω της ισορροπίας των θρεπτικών συστατικών που το συνθέτουν. Η σύνθεση ποικίλλει μεταξύ ζωικών ειδών και φυλών εντός του ίδιου είδους, καθώς επίσης και από το ένα γαλακτοκομείο στο άλλο, ανάλογα με την περίοδο γαλουχίας και διατροφής

Όσον αφορά την παστερίωση, καταστρέφει τους περισσότερους οργανισμούς που παράγουν ασθένειες και περιορίζει τη ζύμωση στο γάλα με μερική ή πλήρη αποστείρωση. Η διαδικασία παστερίωσης θερμαίνει το γάλα στους 63° C για 15



δευτερόλεπτα, απενεργοποιώντας ή καταστρέφοντας τους οργανισμούς που αναπτύσσονται γρήγορα σε αυτό. Η παστερίωση δεν καταστρέφει τους οργανισμούς που αναπτύσσονται αργά ή παράγουν σπόρια. Ενώ η παστερίωση καταστρέφει πολλούς μικροοργανισμούς στο γάλα, ο ακατάλληλος χειρισμός μετά την παστερίωση μπορεί να το μολύνει ξανά. Πολλές γαλακτοκομικές βιομηχανίες χρησιμοποιούν μια μηχανή παστερίωσης στο σπίτι για την παστερίωση μικρών ποσοτήτων γάλακτος για προσωπική χρήση. Το νωπό γάλα μπορεί επίσης να παστεριωθεί στην εστία, αλλά όχι στο φούρνο μικροκυμάτων, καθώς δεν είναι αποτελεσματικό μέσο παστερίωσης, λόγω της άνισης κατανομής θερμότητας.

Στα πλαίσια της παραγωγικής διαδικασίας του γάλακτος, η ελληνική πολιτεία προχώρησε στη διαμόρφωση προδιαγραφών για το παστεριωμένο γάλα, το γάλα ημέρας και το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας. Πιο αναλυτικά, το «γάλα 7 ημερών» έχει υποστεί παστερίωση στους 72° C περίπου για 15 δευτερόλεπτα ή σε ισοδύναμη θερμική επεξεργασία. Στα πλαίσια της εν λόγω νομοθετικής ρύθμιση ανατράπηκε ο βασικός πυλώνας σχετικά με το ότι η διάρκεια ζωής του γάλακτος θα προσδιορίζεται από αυτόν που το παρασκευάζει με βάση την τεχνική παστερίωσης που εφάρμοσε. Μέσα από την καθιέρωση του «γάλακτος 7 ημερών», δίνεται η δυνατότητα για περαιτέρω άνοιγμα της αγοράς και ώθηση στις εισαγωγές γάλακτος από άλλες χώρες. Επιπροσθέτως, στην νομοθετική αυτή ρύθμιση προσδιορίζεται πως η συντήρηση του παστεριωμένου γάλακτος θα αντιστοιχεί έως 7 ημέρες, χωρίς όμως να αναγράφεται η ημέρα που έχει γίνει η παστερίωση.

Ο Λαγκαδάς αποτελεί μία περιοχή που εκτείνεται στην ΠΕ Κεντρικής Μακεδονίας και συγκεκριμένα στη Θεσσαλονίκη. οι κάτοικοι της περιοχής του Λαγκαδά ασχολούνται περισσότερο με τον πρωτογενή τομέα παραγωγής (γεωργία και κτηνοτροφία). Επιπροσθέτως, εξαιτίας της γεωγραφικής θέσης της περιοχής, κοντά στο κέντρο της Θεσσαλονίκης και των ποικίλων δραστηριοτήτων του δευτερογενούς τομέα, διακρίνεται ότι, οι κάτοικοι έχουν στραφεί και προς τον δευτερογενή τομέα. Ακόμη, παρατηρείται άνοδος ως προς την απασχόληση των κατοίκων του Λαγκαδά στον τριτογενή τομέα, εξαιτίας της επιλογής του να εγκατασταθούν σε προαστιακές περιοχές και της ανάπτυξης του τουριστικού τομέα στην ευρύτερη περιοχή της Δημοτικής Ενότητας του Λαγκαδά. Στην περιοχή του Λαγκαδά παρατηρείται έντονη δραστηριοποίηση ως προς την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, στην περιοχή λειτουργούν 8

γαλακτοβιομηχανίες, οι οποίες είτε παράγουν και συσκευάζουν μόνο γάλα ή άλλου είδους γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως τυρί, γιαούρτι κ.λπ..

Με βάση την προσωπική έρευνα και τα τρία τυροκομεία της περιοχής του Λαγκαδά, παράγουν σχεδόν ίδια προϊόντα με γνώμονα την ποιότητα, την υγιεινή και την ασφάλεια. Επιπροσθέτως διατηρούν τις κατάλληλες εγκαταστάσεις και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Ακόμη, δραστηριοποιούνται στη Βόρεια Ελλάδα, αλλά σημειώνουν ανοδική πορεία ως προς την ζήτηση των προϊόντων τους. Την περίοδο του 2019 σημειώθηκαν αυξήσεις στον κύκλο εργασιών των Τυροκομείων, γεγονός που αναδεικνύει πόσο υγιείς και βιώσιμες είναι. Αν και απασχολούν μικρό αριθμό εργαζομένων, καταφέρνουν να καλύπτουν τη ζήτηση των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων. Και τα τρία Τυροκομεία φέρουν κάποια σημαντικά χαρακτηριστικά για την αντιμετώπιση του ανταγωνισμού, όπως ποιοτικά προϊόντα, ποικιλία, προσιτές τιμές κ.λπ..

Σχετικά με την οικονομική κρίση παρατηρείται ότι δεν επηρεάστηκαν αρνητικά οι δραστηριότητες τους, καθώς κάνουν σωστή διαχείριση. Όσον αφορά το γάλα 7 ημερών δεν επηρεάστηκαν καθόλου ως προς αυτό. Προχωρώντας παρακάτω, σημειώνεται ότι η εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από τρίτες χώρες αποτελεί σημαντικό κίνδυνο για τον κλάδο. Επίσης, τα εν λόγω τυροκομεία υποστηρίζουν ότι η εταιρεία ΑΓΝΟ έκλεισε λόγω κακής διαχείρισης. Όλα τα υπό εξέταση τυροκομεία σημειώνουν ανοδική πορεία και προσφέρουν στον καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα, έχει καταφέρει να εκπληρώσει τους στόχους της. Όσον αφορά το μέλλον τους επιθυμούν να επεκτείνουν τις εγκαταστάσεις τους.

Σχετικά με τις προτάσεις ενίσχυσης του κλάδου των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι ζωτικής σημασίας η εφαρμογή στρατηγικών. Ειδικότερα, κρίνεται αναγκαίο να γίνει η βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων πιο ισχυρή και ελκυστική για να μπορέσει η ελληνική γαλακτοβιομηχανία να επωφεληθεί από τις ευκαιρίες που προσδίδει η ζήτηση και η ανάπτυξη των γαλακτοκομικών προϊόντων. Όλες οι βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος και οι λιανοπωλητές οφείλουν μετριάσουν τις διακυμάνσεις των τιμών και την κατάσταση της αγοράς και κατ' επέκταση να συμβάλουν στην αναδιάρθρωση ολόκληρου του κλάδου. Επιπροσθέτως, για να μεγιστοποιηθούν τα έσοδα τους ενδείκνυται να λανσάρουν στην αγορά νέα προϊόντα.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **Ελληνική**

- Αθανασόπουλος, Α. (2019). Γαλακτοκομικά προϊόντα και ποιοτικές ενδείξεις ΠΟΠ-ΠΓΕ – Εμπειρική διερεύνηση στο ελληνικό γιαούρτι. Διπλωματική Εργασία, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα
- Αλεξιάκη, Δ. (2019). Ποντάρουν σε νέα προϊόντα οι γαλακτοβιομηχανίες.

[https://www.businessdaily.gr/epiheiriseis/6338\\_pontaroy-n-se-nea-proionta-oi-galaktobiomihanies](https://www.businessdaily.gr/epiheiriseis/6338_pontaroy-n-se-nea-proionta-oi-galaktobiomihanies)

- Ανδρικόπουλος, Ν. (2015). Περιγραφική χημεία και τεχνολογία τροφίμων. ΣΕΑΒ
- Βαβουράκη, Α. (2010). Ανάπτυξη ολοκληρωμένης πολιτικής για τη διαχείριση αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων με στόχο τη μεγιστοποίηση της ανάκτησης υλικών και ενέργειας", Προκαταρκτική Μελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων, Πρόγραμμα Intergraste,
- Γεωργακόπουλος, Δ. (2012). Η αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα και σύνδεση με τη διεθνή αγορά. Μία μικροοικονομική και μακροοικονομική προσέγγιση. Μεταπτυχιακή Ερευνητική Εργασία, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Γκίτση, Α. (2014). Στα ράφια το γάλα 7 ημερών. <https://www.iatronet.gr/eidiseis-nea/epistimi-zwi/news/26845/sta-rafia-to-gala-7-imerwn.html>
- Γούλας, Π. (2011). Παραγωγή Φέτας και Κεφαλοτυριού από Γάλα Αιγοπροβάτων χωρίς Παστερίωση για Έλεγχο της Διατηρησιμότητας (χρόνος) της Μικροβιολογικής και της Υγειονομικής Κατάστασης των Τελικών Προϊόντων. Εργαστήριο Προϊόντων Ζωικής Παραγωγής, Λάρισα
- ΕΛΣΤΑΤ, (2018). Έρευνα ζωικού κεφαλαίου
- ΕΛΣΤΑΤ, (2011). Απογραφή πληθυσμού
- Ζαφειρόπουλος Κ., (2014), Δειγματοληψία, Κεφάλαιο 6, Πως γίνεται μία επιστημονική εργασία, 125-135
- Κεδράκα Κ., (2008), Μεθοδολογία λήψης συνέντευξης, Στο: <http://www.adulteduc.gr/>
- Κυρέλας Π., (2012), Η Nutissimo προωθεί την περαιτέρω ανάπτυξη των εξαγωγών της, Εφημερίδα Κέρδος
- Λαγαρίας, Α. (2011). Χωρικές μεταβολές και Ζητήματα Ανάπτυξης στην πρώην Επαρχία Λαγκαδά: Η συμβολή των Πολυμεταβλητών Στατιστικών Αναλύσεων και των Χαρτογραφικών Απεικονίσεων. Μεταπτυχιακή μελέτη, ΑΠΘ
- Μάγος Κ., (2012), «Συνέντευξη ή παρατήρηση;»: η έρευνα στη σχολική τάξη, Επιθεώρηση Εκπαιδευτικών θεμάτων, 5-19
- Μαλισσιόβα, Ε. (2017). Παστερίωση γάλακτος, Εκτίμηση Αποτελεσματικότητας. <https://slideplayer.gr/slide/12163786/>

- Μανιφάβα, Δ. (2014). Γάλα 7 ημερών και «παράθυρο» για απελευθέρωση της αγοράς. Η Καθημερινή.  
<https://www.kathimerini.gr/760647/article/oikonomia/ellhnikh-oikonomia/gala-7-hmerwn-kai-para8yro-gia-apeley8erwsh-ths-agoras>
- Μανιφάβα, Δ. (2019α). Ανακατατάξεις στην αγορά γαλακτοκομικών με έπαθλο τζίρο 1,64 δισ. ευρώ. Η Καθημερινή.  
<https://www.kathimerini.gr/1031492/article/oikonomia/epixeirhseis/anakatata3eis-sthn-agera-galaktokomikwn-me-epa8lo-tziro-164-dis-eyrw>
- Μανιφάβα, Δ. (2019β). Μεγάλη αλλά κατακερματισμένη η αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων. Η Καθημερινή.  
<https://www.kathimerini.gr/1020510/article/oikonomia/epixeirhseis/megalh-alla-katakermatismenh-h-agera-galaktokomikwn-proiontwn>
- Μανιφάβα, Δ. (2019γ). Υποχώρηση πωλήσεων και κερδών για τη ΦΑΓΕ το α' εξάμηνο 2019.  
<https://www.kathimerini.gr/1038378/article/oikonomia/epixeirhseis/ypoxwrhs-h-pwlhsewn-kai-kerdwn-gia-th-fage-to-a-e3amhno-2019>
- Μανιφάβα, Δ. (2020). Σε νέες αγορές εισέρχεται η «Ελληνικά Γαλακτοκομεία». Η Καθημερινή.  
<https://www.kathimerini.gr/1065145/article/epikairothta/politikh/se-nees-ageres-eiserxetai-h-ellhnika-galaktokomeia>
- Μπακογιάννης, Π. (2018). Χρηματοοικονομική ανάλυση εταιρειών ΦΑΓΕ ΑΕ, ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ. ΟΛΥΜΠΙΟΣ ΑΕ πριν και μετά τη κρίση. Πανεπιστήμιο Πατρών
- Μπότα, Ε. (2017). Σε κρίση οι γαλακτοβιομηχανίες.  
<https://www.insider.gr/epiheiriseis/emporio/58406/se-krisi-oi-galaktoviomihanies>
- Νικολαΐδης, Α. (2018). Έρευνα IBHS: Η Πρωτογενής Αγορά Γάλακτος.  
<https://www.dairynews.gr/2018/02/10/%CE%AD%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B1-ibhs-%CE%B7-%CF%80%CF%81%CF%89%CF%84%CE%BF%CE%B3%CE%B5%CE%BD%CE%AE%CF%82-%CE%B1%CE%B3%CE%BF%CF%81%CE%AC-%CE%B3%CE%AC%CE%BB%CE%B1%CE%BA%CF%84%CE%BF%CF%82/>

- Ντάνου, Μ. (2014). Αλήθειες και ψέματα για το γάλα. Η Καθημερινή.  
<https://www.kathimerini.gr/759497/article/oikonomia/ellhnikh-oikonomia/alh8eies-kai-yemata-gia-to-gala>
- Ν. 4254/2014. Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις. ΦΕΚ Α 85/7-4-2014
- Ν. 4336/2015. Συνταξιοδοτικές διατάξεις – Κύρωση του Σχεδίου Σύμβασης Οικονομικής Ενίσχυσης από τον Ευρωπαϊκό Μηχανισμό Σταθερότητας και ρυθμίσεις για την υλοποίηση της Συμφωνίας Χρηματοδότησης. ΦΕΚ Α' 94/14-08-2015
- Παπαβασιλείου, Γ., Γουγούλη, Μ., Μαλούδη, Μ. κ.α. (2019). Τυροκομία. Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή
- Παπαγεωργίου Ι., (2015), Θεωρία Δειγματοληψίας, ΣΕΑΒ, 1-217
- Παπαδημητρίου, Α., (2018). Ανάλυση χρηματοοικονομικών καταστάσεων με αριθμοδείκτες: μελέτη περίπτωσης ΚΡΙ – ΚΡΙ ΑΕ. Διπλωματική Εργασία, Πανεπιστήμιο Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη
- Παπαδόπουλος Α., (2014), Συνέντευξη & παρατήρηση, 1-8
- Παπαμιχαήλ, Ε. & Καραϊσκος, Π. (2015). Περιβαλλοντική μελέτη μίας γαλακτοβιομηχανίας. Πτυχιακή μελέτη, ΤΕΙ Καβάλας
- Πασχαλίδου, Π. (2018). Η εφαρμογή του προγράμματος της Βιολογικής γεωργίας στο Δήμο Λαγκαδά Θεσσαλονίκης. Πτυχιακή μελέτη, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης
- Σακαλάκης, Π. & Σακαλάκη, Σ. (2018). Οι στρατηγικές της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας πριν και μετά τη κρίση: η περίπτωση της επιχείρησης ΟΛΥΜΠΟΣ. Πτυχιακή μελέτη, ΤΕΙ Πρέβεζας
- Τσιώλης Γ., (2014), Μέθοδοι και Τεχνικές Ανάλυσης στην Ποιοτική Κοινωνική Έρευνα, εκδόσεις Κριτική
- Χατζημήτρου, Α. (2019). Επισκόπηση του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας και χρηματοοικονομική ανάλυση της εταιρείας ΟΛΥΜΠΟΣ Α.Ε. Μεταπτυχιακή μελέτη, Πανεπιστήμιο Πειραιά

### **Ξενογλώσση**

- Aryal, S. (2020). Milk Pasteurization- Methods, Steps, Significance.  
<https://microbenotes.com/milk-pasteurization-methods-steps-significance/>
- Aswal P., Shukla A., Priyadarshi S., (2012), Yoghurt: Preparation, characteristics and recent advancements, Cibtech Journal of Bio-Protocols

- Balthazar, C.F. et al., (2017). Sheep Milk: Physicochemical Characteristics and Relevance for Functional Food Development. Institute of Food Technologists
- Burke, N. et al., (2018). The Dairy Industry: Process, Monitoring, Standards, and Quality. Descriptive Food Science
- Demiris, N., Giannoulidou, B., Kourbeli, A., Kouvara, F. & Gallant F. (2010). Food Industry in Greece
- Fisberg M., Machado R., (2015), History of yogurt and current patterns of consumption, Supplement Article, Nutrition Reviews
- Górska-Warsewicz, H., Rejman, K., Laskowski, W. & Czczotko, M. (2019). Milk and Dairy Products and Their Nutritional Contribution to the Average Polish Diet. Nutrients
- Guetouache, M., Guessas, B. & Medjekal, S. (2014). Composition and nutritional value of raw milk. Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research
- Ivandr , A. et al., (2015). Sheep milk: physical-chemical characteristics and microbiological quality.  
[http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06222015000300009](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222015000300009)
- Karelakis, C., Abas, Z., Galanopoulos, K. & Polymeros, K. (2013). Positive effects of the Greek economic crisis on livestock farmer behaviour, Agronomy for Sustainable Development, Springer Verlag/EDP Sciences/INRA
- Mandal, P. & Biswas, A. (2014). Animal Products Technology, 1st ed. New Delhi: Studium Press (India) Pvt.Ltd
- Marangoni, F. et al., (2018). Cow's Milk Consumption and Health: A Health Professional's Guide. Journal of the American College of Nutrition
- Park, Y. (2010). Goat Milk: Composition, Characteristics. Encyclopedia of Animal Science. Agricultural Research Station
- RAC/CP, (2002). Prevention of pollution in the Dairy industry, Mediterranean Action Plan
- Ragkos A., Theodoridis, A., Fachouridis, A. & Batzios, C. (2015). Dairy Farmers' Strategies against the Crisis and the Economic Performance of Farms. Procedia Economics and Finance
- Tunick, M. & Hekken, D. (2014). Dairy Products and Health: Recent Insights. Journal of Agricultural and Food Chemistry

Visioli, F. & Strata, A. (2014). Milk, Dairy Products, and Their Functional Effects in Humans: A Narrative Review of Recent Evidence. American Society for Nutrition

Vlontzos, G. & Theodoridis, A. (2013). Efficiency and Productivity Change in the Greek Dairy Industry. Agricultural Economics Review

Vranješ, A., Popović., M. & Jevtić., M. (2015). Raw Milk Consumption and Health.

### **Διαδίκτυο**

<https://www.ibhs.gr/joomla-pages/joomla-content/list-all-categories/23-news/arthrografia/7048-dairy3>

<https://www.colourbox.com/vector/eco-milk-manufacturing-infographics-in-flat-style-vector-27763224>

<https://www.itrofi.gr/zwika/lipi/article/646/ta-eidi-toy-voytyroy-kai-ton-mageirikon-lipon>, Πρόσβαση 27/4/2020

<https://sites.psu.edu/greeksystemsmtgsp15/2015/04/17/greek-dairy-industry/>, Πρόσβαση 27/3/2020

[http://www.fao.org/3/CA4076EN/CA4076EN\\_Chapter7\\_Dairy.pdf](http://www.fao.org/3/CA4076EN/CA4076EN_Chapter7_Dairy.pdf), Πρόσβαση 4/5/2020

<https://gr.dreamstime.com/>

<https://www.brief.com.cy/oikonomia/kypros/yp-georgias-protognora-anodiki-i-poreia-paragogis-galaktos>

[https://hmb.ph/images/pdf/Milk\\_Pasturization%20against%20Disease.pdf](https://hmb.ph/images/pdf/Milk_Pasturization%20against%20Disease.pdf), Πρόσβαση 4/5/2020

<https://www.forin.gr/laws/law/3156/forologia-eisodhmatos-epeigonta-metra-efarmoghs-tou-n-4046-2012-tou-n-4093-2012-kai-tou-n-4127-2013-kai-alles-diatakseis#!/?article=15838>, Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.e-nomothesia.gr/suntaksiodotika/n-4336-2015.html>, Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.yraithros.gr/diarkeia-galaktos-siriknothike-eisodima-paragogou/>, Πρόσβαση 5/5/2020

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC%CF%82>, Πρόσβαση 5/5/2020



[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82\\_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC#/media/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:2011\\_Dimos\\_La\\_ngada.png](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC#/media/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:2011_Dimos_La_ngada.png)

<https://lagadas-energostimotis.com/vertiskos-enas-mikros-paradeisos-sto-dhmo/>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%B1%CE%B4%CE%AC%CF%82>, Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.lagadas.gr/index.php/2020-02-03-09-17-36/2020-02-03-10-23-40>,  
Πρόσβαση 5/5/2020

<http://lagadas.net/index.php?act=viewProd&productId=1932>

<https://www.mononews.gr/business/news-oikonomia-epixeiriseis-agno-sto-sfiri-ptochevmeni-galaktoviomichania-pote-tha-gini-o-plistiriasmos>

<https://www.iefimerida.gr/news>, Πρόσβαση 5/5/2020

[https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176\\_thessaloniki-sto-sfyri-bgaini-i-agnopoia-einai-i-arhiki-timi](https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176_thessaloniki-sto-sfyri-bgaini-i-agnopoia-einai-i-arhiki-timi)

<http://mba.aua.gr/wp-content/uploads/2018/07/mbathesis-cowmilksector.pdf>,  
Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.iefimerida.gr/news>, Αναρτήθηκε στις 5/5/2020

<https://www.tanea.gr/2013/03/27/greece/ste-oxi-stin-agnogia-ypagwgi-sto-arthro-99/>,  
Πρόσβαση 5/5/2020

[https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176\\_thessaloniki-sto-sfyri-bgaini-i-agnopoia-einai-i-arhiki-timi](https://www.typosthes.gr/oikonomia/142176_thessaloniki-sto-sfyri-bgaini-i-agnopoia-einai-i-arhiki-timi), Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.mononews.gr/business/news-oikonomia-epixeiriseis-agno-sto-sfiri-ptochevmeni-galaktoviomichania-pote-tha-gini-o-plistiriasmos>, Πρόσβαση  
5/5/2020

<https://www.klepkos.gr/el/content/4-about-us>, Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.tyrokomiatriantafillidis.gr/TT/index.php/el/proionta>, Πρόσβαση  
5/5/2020

<http://www.feta-paschos.gr/%ce%b5%cf%84%ce%b1%ce%b9%cf%81%ce%b5%ce%af%ce%b1/>, Πρόσβαση 12/5/2020

<https://michou-dorkados.gr/el/gia-emas.html>, Πρόσβαση 5/5/2020

<https://www.feta-vogiatzis.gr/%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%AF%CE>

[%B1/%CF%80%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BB](#), Πρόσβαση  
12/5/2020

<https://www.proikas.gr/%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%B5%CE%AF%CE%B1>, Πρόσβαση 12/5/2020

<http://newtech-pub.com/wp-content/uploads/2013/10/kef-statistikh-II.pdf>, Πρόσβαση  
15/5/2020

[https://repository.kallipos.gr/bitstream/11419/5360/1/01\\_chapter\\_04.pdf](https://repository.kallipos.gr/bitstream/11419/5360/1/01_chapter_04.pdf), Πρόσβαση  
15/5/2020

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

**Ερωτήσεις Συνέντευξη προς τις εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών  
προϊόντων της περιοχής του Λαγκαδά**

- 21. Μιλήστε μας για το ιστορικό της εταιρεία σας**
- 22. Ποια προϊόντα παράγει η εταιρεία και ποιο το μερίδιο αγοράς της στην Ελλάδα;**

23. Ποια είναι η συνολική ετήσια παραγωγή της εταιρείας και ποια τα δίκτυα διανομής;
24. Ποιος είναι το συνολικό κόστος παραγωγής της εταιρείας;
25. Σε τι ύψος κινήθηκαν οι πωλήσεις της εταιρείας σας κατά την χρονική περίοδο του 2019;
26. Ποια είναι η συνολική οικονομική κατάσταση της εταιρείας;
27. Ποιος είναι ο συνολικός αριθμός του προσωπικού που απασχολεί;
28. Ποιο είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της εταιρείας σας;
29. Με ποιο τρόπο καταφέρνει η εταιρεία να αντιμετωπίσει τον έντονο ανταγωνισμό που υφίσταται στην Ελλάδα;
30. Έχει στραφεί σε ξένες αγορές; Αν ναι σε ποιες και γιατί; Αν όχι ποιοι ήταν οι λόγοι που δεν το τόλμησε;
31. Στα πλαίσια της οικονομικής κρίσης σημειώθηκαν προβλήματα ως προς την βιωσιμότητα της εταιρείας; Αν ναι πως κατάφερε να τα ξεπεράσει;
32. Σε τι βαθμό επηρεάστηκε η ζήτηση των προϊόντων της εταιρείας εξαιτίας της οικονομικής κρίσης;
33. Ποια μέτρα έλαβε η εταιρεία προκειμένου να καταφέρει να διατηρήσει τη ρευστότητα της;
34. Στα πλαίσια της νέας νομοθεσίας για το γάλα 7 ημερών επηρεάστηκε η εταιρεία αρνητικά; Αν ναι μιλήστε μας σχετικά με την κατάσταση στην οποία βρέθηκε η εταιρεία λόγω του μέτρου αυτού.
35. Ποια είναι η γενικότερη άποψη σας για τη στάση της πολιτείας απέναντι στις εταιρείες γαλακτοκομικών προϊόντων;
36. Ποια είναι η άποψη σας ως προς την εισαγωγή φρέσκου γάλακτος από χώρες του εξωτερικού, π.χ. Ολλανδία;
37. Θα μπορούσατε να προσδιορίσετε τους λόγους για τους οποίους προχώρησε στο κλείσιμο η εταιρεία ΑΓΝΟ; Αν ναι μιλήστε για αυτούς.
38. Σε τι βαθμό πιστεύετε ότι έχει καταφέρει η εταιρεία να εκπληρώσει τους στόχους της;
39. Ποιες είναι οι βλέψεις της εταιρείας για το μέλλον;
40. Ποια πιστεύετε ότι θα είναι η μελλοντική πορεία του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας;

**Σχόλια**.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Όνοματεπώνυμο:**

**Θέση στην εταιρεία:**

**Σας ευχαριστούμε**