

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«Η ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ – Η ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ –
ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ: ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ»

ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΠΟΥΛΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΓΕΡΝΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΚΑΡΝΑΤΣΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: ΛΑΖΑΡΗ ΧΡΥΣΟΥΛΑ

ΠΑΤΡΑ, 2009



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ.....	2
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΤΡΟΦΙΜΑ.....	10
1) ΤΡΟΦΙΜΟ.....	11
1.1) ΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΑ.....	11
1.2) ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	11
1.3) ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	13
1.4) ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	13
1.5) ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ.....	13
1.6) ΑΜΙΝΟΞΕΑ.....	14
1.7) ΚΥΚΛΟΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ.....	14
1.8) ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ.....	15
1.9) ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ.....	15
1.10) ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ.....	17
1.11) ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	19
1.12) ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΑ ΛΙΠΑΡΑ.....	21
1.13) ΒΙΤΑΜΙΝΗ.....	23
1.14) ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ ΚΑΙ ΣΗΜΑΣΙΑ.....	24
1.15) ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΕΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ.....	24
1.16) ΛΙΠΟΔΙΑΛΥΤΕΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ.....	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....	32
2) Η ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	35
2.1) Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ.....	35
2.2) ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	37
2.3) ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....	40
2.3.1) Η ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΗΣ.....	40
2.3.2) Η ΘΕΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ.....	41

2.4) ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	45
2.5) ΜΟΡΦΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ.....	47
2.6) ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ.....	48
2.7) ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	49
2.8) ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ.....	51
2.9) ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	53
2.10) ΣΤΟΧΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.....	59
2.11) ΘΕΟΦΙΛΟΣ.....	66
2.12) ΕΞΕΛΙΞΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.....	68
2.13) ΛΟΓΟΙ ΠΟΥ ΚΑΘΙΣΤΟΥΝ ΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΩΣ ΕΘΝΙΚΗ ΥΠΟΘΕΣΗ.....	72
2.14) ΕΚΛΟΓΗ ΝΕΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΝΩΣΕΩΣ ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ.....	75
2.15) ΦΟΡΕΙΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	79
2.16) ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	82
2.17) ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΩΘΗΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΔΙΑΔΟΣΗ ΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ.....	87
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....	89
3) ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ.....	92
3.1) ΕΛΛΑΔΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΠΟ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ.....	95
3.2) ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ.....	100
3.3) ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ.....	101
3.4) ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	105
3.5) ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ.....	111
3.6) ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ.....	116
3.7) ΝΕΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ.....	119
3.8) ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ.....	125

3.9) ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ.....	129
3.10) ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΩΝ.....	131
3.11) ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΝΕΑ.....	143
3.12) ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ VS ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΩΝ.....	146
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ.....	150
4) Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.....	152
4.1) Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΣΤΟ ΝΑ ΓΕΥΜΑΤΙΖΕΙΣ ΕΞΩ.....	155
4.2) Η ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ.....	157
4.3) ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ FAST FOOD.....	160
4.4) ΓΟΦΦΕΕSHOP.....	161
4.5) ΚΑΦΕΤΕΡΙΕΣ.....	162
4.6) ΣΕΡΒΙΣ ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ.....	164
4.7) ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ.....	166
4.8) ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ.....	168
4.9) ΓΙΑΤΙ ΤΡΩΕΙ Ο ΚΟΣΜΟΣ ΕΞΩ.....	169
4.10) ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ....	170
4.11) ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ.....	170
4.12) ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΛΥΣΙΔΑΣ.....	171
4.13) ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ.....	171
4.14) ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ:ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑ.....	175
4.15) ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.....	176
4.16) ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ.....	178
4.17) ΤΟΜΕΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ.....	179
4.18) ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΙΣΔΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ.....	179
4.19) ΜΟΝΤΕΛΑ ΟΙΚΟΝΟΜΕΤΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ.....	180
4.20)ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ.....	181
4.21) ΤΟ ΜΕΝΟΥ.....	183
4.22) ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΥΡΟΣ.....	186

4.23) ΕΠΩΝΥΜΑ ΕΙΔΗ.....	187
4.24) ΦΑΓΗΤΑ ΣΕ ΔΕΞΙΩΣΕΙΣ.....	188
4.25) ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ.....	188
4.26) ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ.....	189
4.27) ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ.....	190
4.28) ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ.....	191
4.29) ΜΙΞΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΥΣ.....	192
4.30) ΑΛΛΑΖΟΝΤΕΣ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ.....	192
4.31) ΠΑΡΑΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΣΤΑ ΜΕΝΟΥ.....	193
4.32) ΕΞΟΔΑ ΗΜΕΡΟΜΙΣΘΙΩΝ-ΜΙΣΘΩΝ.....	193
4.33) ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.....	195
4.34) ΚΥΡΙΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.....	195
4.35) ΣΥΝΤΟΜΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	196
4.36) Η ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΚΟΥΖΙΝΑ.....	197
4.37) ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.....	197
4.38) ΜΟΝΤΕΡΝΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	198
4.39) ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ.....	200
4.40) ΦΟΥΡΝΟΙ.....	201
4.41) ΣΧΑΡΕΣ ΚΑΙ ΓΚΡΙΑ.....	202
4.42) ΦΟΡΗΤΑ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	203
4.43) ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ.....	203
4.44) ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ.....	204
4.45) ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΙΑΤΩΝ.....	205
4.46) ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ.....	205
4.47) ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΑΝ ΕΠΙΚΕΡΔΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ.....	206
4.48) ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ.....	208
4.49) ΚΤΙΡΙΑ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	208
4.50) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ.....	216

4.51) ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	226
4.52) ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	228
4.53) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ.....	229
4.54) ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	231
4.55) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ.....	232
4.56) ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ.....	234
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΠΟΙΟΤΗΤΑ.....	235
5) ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ.....	236
5.1) ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ.....	238
5.2) Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	242
5.3) ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	246
5.4) ΟΙ “GURUS” ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	249
5.5) ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ.....	257
5.6) ΚΟΣΤΟΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	258
5.7) ΤΑ ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	262
5.8) ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (EFQM) ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΒΡΑΒΕΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	263
5.9) HACCP (HAZARD ANALYSIS OF CRITICAL CONTROL POINTS): ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ – ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	264
5.10) ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ HACCP & ISO 9000 ΑΝΑΓΚΑΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	268
ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	270
ΕΡΕΥΝΑ.....	290
Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	291
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ «ΔΡΟΣΕΡΙΚΟ».....	294

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΠΕΡΙ ΓΗΣ Ο ΛΟΓΟΣ».....	300
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΑΓΡΙΛΙ».....	305
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ.....	309
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ «RESTO».....	310
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	316
ΕΠΙΛΟΓΟΣ.....	318
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	319
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	322

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ξεκινώντας αυτή την εργασία σκόπιμο θα ήταν να αναφερθούν κάποια σημαντικά στοιχεία τα οποία θα μας βοηθήσουν να κατανοήσουμε καλύτερα την ανάγκη του ανθρώπου για έναν υγιή τρόπο ζωής.

Οι βασικές ανάγκες του ανθρώπου παραμένουν από την αρχή της ύπαρξής του μέχρι και σήμερα οι ίδιες. Η βασικότερη ανάγκη πέραν του νερού, είναι η ανάγκη της τροφής και κατ' επέκταση της επιβίωσης. Το ανθρώπινο είδος ωστόσο δεν έχει ανάγκη απλά από μία τροφή, αλλά από μία σωστή διατροφή που θα του παρέχει όλα τα απαραίτητα στοιχεία για την επιβίωση, και όχι μονάχα για την ικανοποίηση της πείνας. Η ανάγκη της τροφής μπορεί να παραμένει η ίδια, όμως οι διατροφικές συνήθειες έχουν αλλάξει κατά πολύ σε σχέση με το παρελθόν. Τα λεγόμενα *junk food* (πρόχειρο φαγητό), τα συντηρητικά, τα χημικά στοιχεία που προστίθενται για να επισπεύσουν την ανάπτυξη λαχανικών και φρούτων καθώς και οι τροφές με τις οποίες αναπτύσσονται τα οικόσιτα, και μη, ζώα έχουν κατακτήσει σημαντικές θέσεις στην παραγωγή και διάθεση προϊόντων.

Αυτό το φαινόμενο έρχονται να «καταπολεμήσουν» τα προϊόντα Βιολογικής Καλλιέργειας. Προϊόντα που δημιουργούνται και αναπτύσσονται με βάση τις φυσικές διαδικασίες και όχι τις τεχνητές. Στην πτυχιακή αυτή θα αναφερθούμε αναλυτικά στα προϊόντα αυτά, δίνοντάς μας έτσι την ευκαιρία να κατανοήσουμε καλύτερα και να μπορούμε να επιλέξουμε με αντικειμενικά κριτήρια τα προϊόντα που πρόκειται να καταναλώσουμε δίχως να «βομβαρδιζόμαστε» από δήθεν, αλλά από πραγματικά στοιχεία. Για να αναφερθούμε στα προϊόντα αυτά πρέπει πρώτα να ξεκινήσουμε από την αρχή κατανοώντας βασικές έννοιες που θα μας βοηθήσουν να αναγνωρίσουμε τη σπουδαιότητα των προϊόντων αυτών.

Ξεκινώντας λοιπόν, θα αναφερθούμε σε τρόφιμα, κατηγορίες τροφίμων και χρήσιμες ουσίες για τον οργανισμό του ανθρώπου. Θα ερευνήσουμε σε βάθος τη Βιολογική Καλλιέργεια και τα οφέλη αυτής τόσο στον άνθρωπο όσο και στο περιβάλλον. Έμφαση με πλούσιο υλικό δίδεται και στα βλαβερά, πολυσυζητημένα, μεταλλαγμένα προϊόντα και τις γενετικές επεξεργασίες στις οποίες υπόκεινται. Θα συναντήσουμε εταιρίες κολοσσούς οι οποίες δεν έχουν προσκομίσει στους αρμόδιους φορείς τα πιστοποιητικά που επιβεβαιώνουν τη χρήση μη γενετικά μεταλλαγμένων ουσιών. Στο δεύτερο μέρος της εργασίας διεξάγεται πρωτογενής έρευνα με τη χρήση ερωτηματολογίου το οποίο

τίθεται σε υπευθύνους καταστημάτων βιολογικών προϊόντων. Τα ερωτηματολόγια και οι απαντήσεις που παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρατίθενται σε επόμενα κεφάλαια.

Μετά από μια αναλυτική πορεία καταλήγουμε στη σπουδαιότητα του συνδυασμού και της λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων με προϊόντα Βιολογικής Καλλιέργειας, αρχίζοντας με προϊόντα και συστήματα πιστοποίησης των επισιτιστικών μονάδων. Στη συνέχεια αναφερόμαστε συνοπτικά στην εστιατορική τέχνη για να καταλήξουμε σε μελέτη περίπτωσης ενός τέτοιου εστιατορίου, την οποία διαδέχεται και μία επίσκεψη στο εστιατόριο αυτό, για να διαπιστώσουμε ιδίως όμασι τη λειτουργία μιας τέτοιας επιχείρησης, και την ανταπόκριση του καταναλωτικού κοινού.

Στόχος της πτυχιακής αυτής, δεν είναι μόνο η εκπλήρωση του σκοπού της ως πτυχιακή εργασία αλλά και η κατανόηση του όρου Βιολογικά Προϊόντα, τα μελλοντικά προβλήματα που δημιουργεί η κατανάλωση των γενετικά τροποποιημένων προϊόντων καθώς επίσης και η λειτουργία επισιτιστικών μονάδων με βιολογικά προϊόντα και τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που χρησιμοποιούνται σε αυτά..

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1. ΤΡΟΦΙΜΟ

Σύμφωνα με την κλινική διατροφολόγο-διαιτολόγο «Ως τρόφιμο ορίζεται γενικά κάθε ουσία οργανική ή ανόργανη που κρίνεται απαραίτητη για τη διατροφή του ανθρώπου. Υπό την ευρύτερη έννοια τα τρόφιμα ίσως να ταυτίζονται με τις τροφές, νοούνται όμως οι θρεπτικές ύλες με θερμική αξία (όπως υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λιπαρές ουσίες), αλλά και ακόμα όσες δεν έχουν θερμική αξία που όμως κρίνονται απαραίτητες για την ανάπτυξη και την επιβίωση του ανθρώπου, όπως οι βιταμίνες, τα ανόργανα άλατα και πολύ περισσότερο το οξυγόνο της ατμόσφαιρας και το νερό».

(Γιαννιτσοπούλου,Κ,2008).

1.1 ΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΑ

«Αρχικά οι δυο όροι “*τροφές*” και “*τρόφιμα*” χρησιμοποιούνται ιδιαίτερα για να δηλώσουν όλες εκείνες τις ουσίες που διασπώνται στον ανθρώπινο οργανισμό προκειμένου να του εξασφαλίσουν ενέργεια αλλά και δομικό υλικό (σε νεαρή ηλικία), είτε για επιδιόρθωση βιολογικής φθοράς είτε ακόμη και για την ανάπτυξη απαραίτητων ενζύμων». (Γιαννιτσοπούλου.Κ.,18:2008).

1.2 ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

«Γενικά για τα χιλιάδες είδη τροφίμων που καταναλώνει σήμερα ο άνθρωπος έχουν προταθεί διάφορα συστήματα ταξινόμησης. Έτσι τα τρόφιμα διακρίνονται κυρίως σε δυο κύριες κατηγορίες:

1. Φυτικής προέλευσης, που διακρίνονται επιμέρους ανάλογα του είδους τους ή της ανατομίας τους (καρποί, φύλλα, κόνδυλοι κλπ.) και
Ζωικής προέλευσης, που διακρίνονται επιμέρους ανάλογα της ταξινόμησης τους σε (ψάρια, πουλερικά κλπ.), ή με βάση τους εδώδιμους ιστούς και προϊόντα (συκώτι, μύες, αυγά, γάλα κλπ.). (Γιαννιτσοπούλου.Κ.,18:2008).

2. Άλλη διαδεδομένη ταξινόμηση τροφίμων γίνεται με την επεξεργασία τους και ανάλογα τον τρόπο διάθεσης τους σε:

1. Νωπά τρόφιμα, που καταναλώνονται χωρίς προηγούμενη κατεργασία, εκτός της διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας, και σε
2. Συντηρημένα τρόφιμα, που έχουν υποστεί κατεργασία προκειμένου να παραταθεί ο χρόνος διάθεσης τους στο εμπόριο όπως πχ τα αποξηραμένα, τα καπνιστά, τα κατεψυγμένα, τα κονσερβοποιημένα, τα παστά, τα παστεριωμένα κλπ.). (Γιαννιτσοπούλου.Κ.,18:2008).

Μία τρίτη ταξινόμηση τροφίμων γίνεται με βάση τη θρεπτική τους αξία σε πρωτεΐνούχα, λιπαρά, υδατανθρακούχα ή ανάλογα της γαστρονομικής τους αξίας ή ακόμα και σε συνδυασμό με τις θερμίδες εκάστου αυτών.

Γενικά όμως σήμερα τα τρόφιμα διακρίνονται σε 9 βασικές κατηγορίες που καθιερώθηκαν και ως είδη μεταφορών οι οποίες είναι:

1. Σιτηρά και προϊόντα αυτών
2. Αμυλούχες ρίζες
3. Όσπρια
4. Φρούτα και λαχανικά
5. Κονσερβοποιημένα φρούτα, κομπόστες, μαρμελάδες, σάκχαρα και σιρόπια
6. Κρέας, ψάρια, αυγά
7. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
8. Λίπη και έλαια
9. Ποτά»

(Γιαννιτσοπούλου Κ.,19:2008).

1.3 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

«Γενικά ως επεξεργασία τροφίμων χαρακτηρίζεται το σύνολο των διαδικασιών εκείνων κατά τις οποίες ακατέργαστες τροφικές ουσίες, για τον άνθρωπο, μετατρέπονται σε προϊόντα κατάλληλα για την κατανάλωση τους, ή για μαγείρεμα, ή ακόμη και για την αποθήκευσή τους. Γενικά η επεξεργασία τροφίμων περιλαμβάνει τη βασική προετοιμασία των τροφίμων, την μετατροπή τους από τη μια τροφή στην άλλη (κομπόστες και μαρμελάδες) καθώς και όλες τις τεχνικές συντήρησης, μεταφοράς και αποθήκευσης αυτών.» (Αθανασοπούλου Ι., 22: 2008)

1.4 ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

«Στην Ελλάδα ο έλεγχος των τροφίμων γίνεται κυρίως από τον ΕΦΕΤ, που θεωρείται ο πλέον αρμόδιος ελεγκτικός φορέας του αντικειμένου. Βασίζεται σε αυστηρούς υγειονομικούς ελέγχους και απaráμιλλους κανόνες υγιεινής διαβειώνοντας έτσι την ασφάλεια του καταναλωτικού κοινού.

Οι σημαντικότερες οργανώσεις τροφίμων αναφέρονται παρακάτω:

- Παγκόσμια Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας (FAO)-του ΟΗΕ
- Παγκόσμιο Πρόγραμμα Τροφίμων ΟΗΕ και FAO από κοινού (μόνιμη διαδικαστική επιτροπή του ΟΗΕ)
- Παγκόσμιο Συμβούλιο Τροφίμων (μόνιμη διαδικαστική επιτροπή του ΟΗΕ)

Ελληνική Εταιρία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (ΕΤΑΤ) Α.Ε έδρα Λ. Βουλιαγμένης.» (Αθανασοπούλου,Ι.,23:2008)

1.5 ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

«Η λέξη πρωτεΐνη προέρχεται από την ελληνική λέξη «πρώτος», που σημαίνει το πρώτο στοιχείο. Οι πρωτεΐνες είναι απαραίτητα στοιχεία για την ανάπτυξη και ανακατασκευή των ιστών, την καλή λειτουργία και δομή όλων των ζωντανών κυττάρων. Ορμόνες, όπως η ινσουλίνη, ελέγχουν τα επίπεδα σακχάρου αίματος, ένζυμα, όπως είναι οι αμυλάσεις, οι λιπάσες, οι πρωτεάσεις, είναι απαραίτητες για την πέψη των τροφίμων. Τα αντισώματα μας βοηθούν να καταπολεμήσουμε τις λοιμώξεις και οι πρωτεΐνες των μυών επιτρέπουν τη συστολή κ.λ.π.

Συνεπώς, πράγματι οι πρωτεΐνες είναι απαραίτητες για τη ζωή». (<http://www.eufic.org/page/el/nutrition/protein/>)

1.6 AMINOΞΕΑ

«Οι πρωτεΐνες αποτελούνται από αμινοξέα που είναι και οι δομικές μονάδες των πρωτεϊνών και είναι συνδεδεμένα μεταξύ τους. Μία τυπική πρωτεΐνη μπορεί να περιέχει πάνω από 300 αμινοξέα. Κάθε πρωτεΐνη έχει το δικό της αριθμό και τη δική της αλληλουχία αμινοξέων. Η μορφή του μορίου είναι σημαντική, δεδομένου ότι συχνά καθορίζει τη λειτουργία της πρωτεΐνης. Υπάρχουν περίπου είκοσι διαφορετικά αμινοξέα που συναντάμε συνήθως σε φυτά και ζώα. Τα αμινοξέα μπορούν να ταξινομηθούν στα απαραίτητα (αναγκαία αμινοξέα που δεν μπορεί να συνθέσει κατά τη διάρκεια του μεταβολισμού ο οργανισμός και επομένως πρέπει να πάρει από τη διαίτά μας) και στα μη αναγκαία (επουσιώδη αμινοξέα που μπορεί να παράγει ενδογενώς ο οργανισμός από άλλες πρωτεΐνες). Οκτώ αμινοξέα (λευκίνη, ισολευκίνη, βαλίνη, θρεονίνη, μεθειονίνη, φαινυλαλανίνη, τρυπτοφάνη και λυσίνη) θεωρούνται απαραίτητα για τους ενήλικες και εννέα (τα προαναφερθέντα συν την ιστιδίνη) για τα παιδιά. Όταν μια πρωτεΐνη περιέχει τα απαραίτητα αμινοξέα στη σωστή αναλογία που απαιτείται για τους ανθρώπους, τότε λέμε ότι έχει υψηλή βιολογική αξία. Όταν ένα ή περισσότερα απαραίτητα αμινοξέα υπάρχουν σε πολύ μικρή ποσότητα, τότε λέμε ότι η πρωτεΐνη έχει χαμηλή βιολογική αξία. Το αμινοξύ που περιέχεται στη μικρότερη ποσότητα σε σχέση με τις ανάγκες μας ονομάζεται περιοριστικό αμινοξύ».

(<http://www.eufic.org/article/el/nutrition/protein/artid/proteins/>)

1.7 ΚΥΚΛΟΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ

«Το σώμα μας συνθέτει και αποβάλλει πρωτεΐνες συνεχώς. Αφού φάμε, οι πρωτεΐνες διασπώνται στα αμινοξέα τους κατά την πέψη. Στη συνέχεια, τα αμινοξέα απορροφώνται και χρησιμοποιούνται για τη σύνθεση άλλων πρωτεϊνών στο σώμα. Η επαρκής πρωτεϊνική και ενεργειακή πρόσληψη σε καθημερινή βάση εξασφαλίζει τη συνέχεια του κύκλου». (<http://www.eufic.org/article/el/nutrition/protein/artid/proteins/>)

1.8 ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ

«Οι υδατάνθρακες προσδίδουν γεύση, υφή και ποικιλία στη διατροφή μας και αποτελούν τη σημαντικότερη πηγή ενέργειας στη δίαιτα. Οι υδατάνθρακες, με τη μορφή σακχάρων, αμύλων, ολιγοσακχαριτών και πολυσακχαριτών, και φυτικών ινών, αποτελούν ένα από τα τρία κύρια μακροθρεπτικά συστατικά που τροφοδοτούν με ενέργεια τον ανθρώπινο οργανισμό. Σύμφωνα με τις συστάσεις μιας σημαντικής έκθεσης τουλάχιστον το 55% της καθημερινής πρόσληψης ενέργειας πρέπει να προέρχεται από διάφορες πηγές υδατανθράκων: δημητριακά, σάκχαρα, φρούτα, λαχανικά και όσπρια. Τα νέα, λοιπόν, σε ό,τι αφορά τους υδατάνθρακες είναι θετικά. Ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών και ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (FAO/WHO) δημοσίευσαν μια έκθεση που αφορούσε στους υδατάνθρακες στην ανθρώπινη διατροφή. Για πρώτη φορά σε διάστημα σχεδόν 20 ετών, εξετάζεται ο ρόλος όλων των τύπων υδατανθράκων στην υγεία και τις ασθένειες. Σήμερα κατανοούμε καλύτερα τον τρόπο με τον οποίο οι υδατάνθρακες βελτιώνουν τη διατροφή και επηρεάζουν την υγεία, διότι γνωρίζουμε περισσότερα για την πέψη, την απορρόφηση και τον μεταβολισμό τους».

(<http://www.eufic.org/page/el/nutrition/carbohydrates/>)

1.9 ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

«Μολονότι είναι σημαντικό να διατηρείται η κατάλληλη ισορροπία ανάμεσα στην πρόσληψη και την κατανάλωση ενέργειας, οι έρευνες δείχνουν ότι τα άτομα που ακολουθούν μια διατροφή πλούσια σε υδατάνθρακες εμφανίζουν λιγότερες πιθανότητες συσσώρευσης λίπους σε σύγκριση με εκείνα που ακολουθούν μια διατροφή χαμηλής περιεκτικότητας σε υδατάνθρακες και υψηλής περιεκτικότητας σε λίπη. Οι διαπιστώσεις αυτές αποδίδονται, μεταξύ άλλων, στους ακόλουθους λόγους:

- Στη χαμηλότερη ενεργειακή πυκνότητα της δίαιτας που είναι πλούσια σε υδατάνθρακες, καθώς για το ίδιο βάρος οι υδατάνθρακες αποδίδουν λιγότερες θερμίδες από τα λίπη ανά μονάδα βάρους. Επίσης, τα πλούσια σε φυτικές ίνες τρόφιμα είναι συνήθως πιο ογκώδη και γεμίζουν το στομάχι.
- Μελέτες έδειξαν ότι οι υδατάνθρακες συμβάλλουν άμεσα στη δημιουργία αισθήματος κορεσμού· επομένως, τα άτομα που ακολουθούν δίαιτα πλούσια σε

υδατάνθρακες έχουν σε μικρότερο βαθμό την τάση να τρώνε περισσότερο από όσο πρέπει.

- Έχει διατυπωθεί η άποψη ότι ένα πολύ μικρό μέρος των υδατανθράκων της διαίτας μετατρέπεται σε λίπος στον οργανισμό, κυρίως επειδή η διαδικασία αυτή δεν είναι καθόλου αποδοτική. Αντ' αυτού, οι υδατάνθρακες τείνουν να χρησιμοποιούνται κατά προτίμηση από τον οργανισμό για την παραγωγή ενέργειας».

(<http://www.eufic.org/article/el/nutrition/carbohydrates/artid/carbohydrates-55-percent/>)

Βασικοί διατροφικοί υδατάνθρακες

Κατηγορία	Υποομάδα	Συστατικά	Τροφές
Σάκχαρα	Μονοσακχαρίτες Δισακχαρίτες	Γλυκόζη, γαλακτόζη, φρουκτόζη σακχαρόζη, λακτόζη	Μέλι, φρούτα, ζάχαρη, γάλα
Ολιγοσακχαρίτες	Μαλτο-ολιγοσακχαρίτες Άλλοι ολιγοσακχαρίτες	Μαλτοδεξτρίνες ραφινόζη, αμυλόζη φρούκτο- ολιγοσακχαρίτες	Σόγια, αγκινάρες, κρεμμύδια
Πολυσακχαρίτες	Άμυλο Μη αμυλούχοι πολυσακχαρίτες	Αμυλόζη, αμυλοπηκτική Κυτταρίνη, ημικυτταρίνες πηκτίνες, υδροκολλοειδή	Ρύζι, ψωμί, πατάτες, ζυμαρικά Όλα τα λαχανικά και φρούτα

1. WHO/FAO (1998) Carbohydrates in human nutrition. FAO food and nutrition paper no. 66. FAO, Rome.
2. Hellerstein, M.K., Christiansen, M., Kaempfer, S. et al (1991). Measurement of de novo hepatic lipogenesis in humans using stable isotopes. J. Clin. Invest. 87: 184

1.10 ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

«Οι ποικιλίες των λαχανικών είναι πολλές, όσο και η γκάμα των συνταγών. Τα λαχανικά κατείχαν πάντοτε μια πολύ σημαντική θέση στις μαγειρικές παραδόσεις και αποτελούν, μετά τα πλήρη δημητριακά, τη πλουσιότερη πηγή μεταλλικών αλάτων και βιταμινών. Επίσης είναι πλούσια σε άπεπτες φυτικές ίνες και σε χλωροφύλλη, που διευκολύνουν τη λειτουργικότητα του εντέρου. Όλα τα λαχανικά έχουν έντονη αλκαλική δράση που εμποδίζει τη συσσώρευση των όξινων ουσιών. Τα ανάμικτα λαχανικά είναι μια σωστή διατροφή και πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στο πιάτο τόσο τα φύλλα (σπανάκι, μαρούλι, λάχανο, νεροκάρδαμο) όσο και τις ρίζες ή βολβούς (ραπάνια, γογγύλια, καρότα).

Καρότο

Το πρώτο λαχανικό που έρχεται σε επαφή το παιδί. Κατά το πρώτο έτος της ζωής του παιδιού μπορεί να καταναλωθεί ωμό. Είναι καλός ρυθμιστής της λειτουργικότητας του εντέρου, θεραπεύει τις εντερικές φλεγμονές και παρεμποδίζει τη σήψη των τροφών. Έχει αντιαναιμική δράση και ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα. Παρέχει άφθονα μεταλλικά άλατα, τονώνει την όραση και αυξάνει το ρυθμό αποβολής των αποβλήτων.

Κολοκύθι

Λαχανικό πλούσιο σε βιταμίνη Α και υδατάνθρακες. Είναι ό,τι πρέπει για το έντερο και έχει ευχάριστη γεύση. Λόγω της ικανότητας του να συμπυκνώνει είναι πολύ χρήσιμο στις σούπες και μας επιτρέπει να αντικαταστήσουμε την πατάτα.

Σπανάκι

Είναι πλουσιότατο σε μεταλλικά άλατα, ιδιαίτερα καλίου και σε βιταμίνες, αλλά και η πέψη του είναι λίγο δύσκολη.

Σέλινο

Όπως και το σέλερι ανήκει στην οικογένεια των σκιαδοφόρων. Έχει άριστες τονωτικές ιδιότητες για το νευρικό σύστημα, παρεμποδίζει τις ζυμώσεις του εντέρου και είναι πλούσιο σε μεταλλικά άλατα. Επίσης είναι κατάλληλο για περιπτώσεις σωματικής εξάντλησης ή αναρρώσεις.

Πατάτα

Από τα θρεπτικότερα λαχανικά. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, μεταλλικά άλατα, βιταμίνες. Μαγειρεύεται με διάφορους και εύκολους τρόπους. Οι βραστές πατάτες δεν πρέπει να συντηρούνται περισσότερο από 24 ώρες, διότι αποικούνται από πολλά βακτηρίδια. Άριστη κυτταροπλαστική και ενεργειακή τροφή.

Παντζάρι

Είναι εύπεπτο, θρεπτικό, ενεργειακό, αντιφλογιστικό και ανοίγει την όρεξη. Πλούσιο σε μεταλλικά άλατα και βιταμίνες. Έχει άριστη αντιαναιμική δράση.

Μαρούλι

Λαχανικό με χωνευτικές ιδιότητες, περιέχει μεταλλικά άλατα και έχει ηρεμιστικές ιδιότητες. Διευκολύνει το βραδινό ύπνο και μειώνει τη νευρική υπερδιέγερση.

Λάχανο

Έχει αναρίθμητες θρεπτικές και θεραπευτικές ιδιότητες.

Ντομάτα

Η ντομάτα έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνες Α, C και Β. Είναι ωφέλιμη συνοδεύει άριστα τα ζυμαρικά και το ρύζι.

Αγκινάρα

Είναι πολύ ευχάριστη για τα παιδιά, γιατί είναι μια νόστιμη τροφή. Ιδιαίτερα η καρδιά της αγκινάρας που είναι και πολύ τρυφερή. Τονώνει το έντερο και ιδίως το συκώτι.

Μαϊντανός

Θεωρείται από τις πολυτιμότερες προστατευτικές τροφές που η φύση μας προσφέρει. Τονωτικός, αντιαναιμικός, αντιραχητικός, καταπολεμά τις πεπτικές δυσκολίες και τις εντερικές σήψεις. Τονώνει τις άμυνες του οργανισμού. Έχει περιεκτικότητα βιταμίνης C τέσσερις φορές υψηλότερη από αυτή του πορτοκαλιού. Επίσης το ποσοστό σιδήρου

και βασικών μεταλλικών αλάτων είναι ανώτερο από αυτό των άλλων λαχανικών. Τονώνει τις άμυνες του οργανισμού. Επίσης το ποσοστό σιδήρου και βασικών μεταλλικών αλάτων είναι ανώτερο από αυτό των άλλων λαχανικών.

Τοπιναμπούρ

Μια βολβώδης ρίζα με θρεπτική αξία συγκρίσιμη με αυτή της πατάτας. Τροφή ενεργειακή και αντιμολυσματική». (Κουτούκη.Η.,2005)

1.11 ΑΣΦΑΛΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συμβουλές ασφαλείας τροφίμων για ταξιδιώτες

«Για πολλούς Ευρωπαίους το φθινόπωρο και ο χειμώνας είναι ιδανικές περίοδοι για να εξερευνήσουν πιο εξωτικούς προορισμούς διακοπών, αλλά οι ταξιδιώτες πρέπει να είναι πιο προσεκτικοί, ειδικά αν σκοπεύουν να επισκεφτούν αναπτυσσόμενες χώρες. Ένας στους τρεις ταξιδιώτες αρρωσταίνει λόγω μολυσμένων τροφίμων και νερού, πάσχοντας στις περισσότερες περιπτώσεις από διάρροια των ταξιδιωτών. Το ποσοστό των προσβεβλημένων μπορεί να ανέβει στο 80% για εκείνους που διαμένουν σε προορισμούς υψηλού κινδύνου στην Ασία, την Αφρική και την Λατινική Αμερική. Αλλά μην πανικοβάλλεστε: μπορείτε να αποφύγετε τις ασθένειες που προέρχονται από τα τρόφιμα και το νερό αρκεί να λαμβάνετε συγκεκριμένα μέσα προφύλαξης». (<http://www.eufic.org/page/el/food-safety-quality/safe-food-handling/>).

Ψύξη-Η κατάψυξη των τροφίμων για ποιότητα και ασφάλεια

«Κατεψυγμένα λαχανικά και βότανα, γεύματα έτοιμα για μαγείρεμα και εκλεκτά παγωτά – η ποικιλία των κατεψυγμένων τροφίμων στα σούπερ μάρκετ έχει αυξηθεί εμφανώς μετά την εισαγωγή των κατεψυγμένων τροφίμων στη δεκαετία του '30». (<http://www.eufic.org/page/el/food-safety-quality/safe-food-handling/>).

Μικροβιακή Επιμόλυνση

«Η επιμόλυνση είναι η μεταφορά παθογόνων (που μπορούν να προκαλέσουν ασθένεια) μικροβίων από μολυσμένα τρόφιμα (συνήθως ωμά) σε άλλα, είτε άμεσα είτε έμμεσα. Αποτελεί κύρια αιτία τροφικής δηλητηρίασης, αλλά μπορεί εύκολα να προληφθεί». (<http://www.eufic.org/page/el/food-safety-quality/safe-food-handling/>).

Η σωστή αποθήκευση των τροφίμων στο ψυγείο

«Η αποθήκευση στο ψυγείο είναι ένας σημαντικός τρόπος διατήρησης της ασφάλειας των τροφίμων. Οι χαμηλές θερμοκρασίες συμβάλλουν στη διατήρηση της φρεσκάδας των τροφίμων και αναστέλλουν την ανάπτυξη των περισσότερων επιβλαβών μικροβίων. Ταυτόχρονα, διατηρούν αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά των τροφίμων». (<http://www.eufic.org/page/el/food-safety-quality/safe-food-handling/>)

Ιστορικά στοιχεία

«Το Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, που διοργανώνει η πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων από το 1999, έχει καθιερωθεί, μετά την επιτυχία της τελευταίας 5ης διοργάνωσης, ως το μεγαλύτερο επιστημονικό Συνέδριο στο χώρο των τροφίμων στην Ελλάδα και ένα από τα μεγαλύτερα στην Ευρώπη. Η μεγάλη επιτυχία του 5ου Διεθνούς Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων έγκειται στο γεγονός ότι συγκέντρωσε τα μεγαλύτερα ονόματα της επιστημονικής κοινότητας του κλάδου των τροφίμων. Κορυφαίοι επιστήμονες όπως ο Tung-Ching Lee από τις ΗΠΑ, ο Michael Murcovic από την Αυστραλία, ο Eduardo Dubinsky από την Αργεντινή, ο Jose Miguel Aguilera από την Χιλή οYves Boisselier από το Βέλγιο ο Patric Rollin από την Γαλλία, ο Renato

Ιορί από την Ιταλία ο Bernd Weinreich από την Γερμανία και ο John R.Piggot από τη Μεγάλη Βρετανία είναι μερικά από τα χαρακτηριστικά ονόματα ερευνητών που παρουσίασαν στα πλαίσια του Συνεδρίου, μέσα από τα αποτελέσματα των ερευνών τους, όλες τις τελευταίες εξελίξεις στην επιστήμη των τροφίμων σε συνδυασμό με την ασφάλεια του καταναλωτή».

(<http://www.bioport.gr/modules.php?name=News&file=article&sid=1150>)

«Η συμμετοχή στο 5ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων ήταν πραγματικά αξιοσημείωτη και δικαίωσε το χαρακτηρισμό Διεθνές. Αξίζει να σημειωθεί ότι παρουσιάστηκαν παράλληλα 450 ερευνητικές εργασίες σε τρεις αίθουσες του συνεδριακού κέντρου «Νικόλαος Γερμανός» σε περισσότερους από 800 εγγεγραμμένους συνέδρους. Η προέλευση τόσο των εργασιών όσο και των συνέδρων μοιράστηκε γεωγραφικά σε 50 κράτη και από τις 5 ηπείρους με το μεγαλύτερο μέρος τους να προέρχεται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης αλλά και την Τουρκία».

(<http://www.bioport.gr/modules.php?name=News&file=article&sid=1150>)

1.12 ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΑ ΛΙΠΑΡΑ

«Τα λιπαρά είναι ένα θέμα που λίγο ή πολύ μας απασχολεί όλους. Κάποιες λιπαρές ουσίες περιέχουν πολύ μεγαλύτερες ποσότητες λιπαρών από κάποιες άλλες, ενώ ορισμένες είναι καλύτερες για την υγεία μας. Το φαγητό όταν είναι λιπαρό είναι νόστιμο, όταν όμως είναι στεγνό και αλάδωτο, δεν τρώγεται με τίποτα. Η νοστιμιά λοιπόν είναι ίσως ο βασικός λόγος που προσθέτουμε παραπάνω λάδι στο φαγητό ή στη σαλάτα μας. Ένας άλλος λόγος είναι ότι το λιπαρό φαγητό χορταίνει. Τα λιπαρά αργεί να τα πέψει ο οργανισμός, γι' αυτό, όταν δεν πετάμε το λίπος από το σουβλάκι ή την πέτσα από το κοτόπουλο, χορταίνουμε περισσότερο από ό,τι αν τρώγαμε σκέτο το κρέας τους. Ταυτόχρονα, όμως, η υπερκατανάλωση λιπαρών που κάνουμε σχετίζεται με τα καρδιαγγειακά νοσήματα, τον καρκίνο του εντέρου, τα προβλήματα της χοληδόχου κύστης αλλά και την παχυσαρκία. Για να μη μας φαίνεται το φαγητό άνοστο αλλά και για να μην κινδυνεύουμε να αρρωστήσουμε, μια λύση υπάρχει: Να μάθουμε ποια είναι τα καλά και ποια τα κακά λιπαρά.

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΚΑΚΑ ΛΙΠΑΡΑ

Με μία λέξη κακά λιπαρά είναι τα ζωικά. Αυτά δηλαδή που περιέχονται στο κρέας, στο αυγό, στο γάλα και σε όσα προϊόντα γίνονται με αυτά τα τρόφιμα (π.χ., αλλαντικά, μαγιονέζα, γιαούρτι). Τα λιπαρά αυτά λέγονται κορεσμένα. Σε μια συνηθισμένη θερμοκρασία δωματίου τα κορεσμένα λιπαρά είναι στερεά, ή αλλιώς σκληρά. Τα κορεσμένα λιπαρά έχουν τη φήμη των κακών λιπαρών, γιατί αυξάνουν τη χοληστερίνη στο αίμα και κάνουν κακό στα αγγεία μας. Εξίσου κακά λιπαρά έχουν και οι μαργαρίνες που αλείφουμε στο ψωμί ή τα μαγειρικά λίπη που βάζουμε στο φαγητό. Τις μαργαρίνες και τα μαγειρικά λίπη τα παρασκευάζει η βιομηχανία τροφίμων με μία μέθοδο που λέγεται υδρογόνωση. Τα υδρογονωμένα λιπαρά συμπεριφέρονται στον οργανισμό όπως ακριβώς τα κορεσμένα λιπαρά των ζωικών τροφίμων». (<http://www.incardiology.gr/odigies/lipos.htm>)

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΚΑΛΑ ΛΙΠΑΡΑ

«Υπάρχουν τρόφιμα που περιέχουν καλά λιπαρά, και αυτά είναι κυρίως τα φυτικά (ελιές, δημητριακά, ξηροί καρποί). Τα καλά λιπαρά είναι τα ακόρεστα λιπαρά. Αυτά είναι πάντα ρευστά και δεν παγώνουν, ακόμη και στο ψυγείο. Τα ακόρεστα λιπαρά διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: στα *πολυακόρεστα* (περιέχονται κυρίως στα δημητριακά και στους ξηρούς καρπούς) και στα *μονοακόρεστα*. Τα καλύτερα από τα καλά λιπαρά είναι τα μονοακόρεστα (ελαιόλαδο). Τα ακόρεστα λιπαρά θεωρούνται τα καλά λιπαρά της διατροφής, γιατί ο οργανισμός μας τα χρειάζεται και κάποια από αυτά δεν μπορεί να τα συνθέσει από μόνος του. Επίσης, κάνουν το αντίθετο από αυτό που πετυχαίνουν τα κακά λιπαρά: Μειώνουν τη χοληστερίνη στο αίμα και ελαττώνουν τον κίνδυνο για καρδιοπάθεια. Σύμφωνα με τα παραπάνω, τα καλά λιπαρά είναι τα φυτικά και τα κακά λιπαρά τα ζωικά. Ο κανόνας όμως αυτός δεν θα ίσχυε αν δεν υπήρχαν και οι εξαιρέσεις. Η εξαίρεση είναι ότι υπάρχουν φυτικά τρόφιμα που περιέχουν κακά λιπαρά και ζωικά τρόφιμα που περιέχουν καλά λιπαρά.

- Φυτικά λιπαρά που όμως είναι κορεσμένα (κακά) είναι το λίπος του κακάο και το φοινικέλαιο. Τα λιπαρά αυτά τα χρησιμοποιεί πολύ η βιομηχανία τροφίμων στις σοκολάτες και στα διάφορα γλυκίσματα (μπισκότα, γκοφρέτες, κρουασάν), στα τσιπς και σε άλλα σνακ. Αν λοιπόν διαβάσουμε στην ετικέτα ενός τροφίμου

ότι περιέχει γενικά και αόριστα φυτικά λιπαρά, μην επαναπαυόμαστε ότι αυτά είναι ακόρεστα, γιατί μπορεί να προκύψουν και κορεσμένα.

Αντίθετα τώρα, ζωικά τρόφιμα που περιέχουν ακόρεστα (καλά) λιπαρά είναι τα ψάρια και τα πουλερικά χωρίς την πέτσα. Γι' αυτό, αν και κάνει να τρώμε κόκκινο κρέας 1 φορά στις 10-15 μέρες, μπορούμε να τρώμε κοτόπουλο ή γαλοπούλα 1-2 φορές την εβδομάδα και ψάρι συχνότερα (2-3 φορές την εβδομάδα)».

(<http://www.incardiology.gr/odigies/lipos.htm>)

1.13 ΒΙΤΑΜΙΝΗ

«Οι βιταμίνες είναι χημικές ουσίες, που αρχικά ορίστηκαν σαν οργανικές ενώσεις, βρίσκονται δε στις τροφές των ζώων και του ανθρώπου και είναι απαραίτητες για να διατηρήσουν τη ζωή, την καλή υγεία και να προωθήσουν την αύξηση. Η έννοια βιταμίνη διατυπώθηκε πρώτη φορά από τον Ολλανδό γιατρό Κρίστιαν Άικμαν, τιμημένο με βραβείο Νόμπελ, το 1896 ανακάλυψε ότι η ασθένεια Μπέρι – Μπέρι οφειλόταν στη χρήση ξεφλουδισμένου ρυζιού, ενώ με το πλήρες ρύζι δεν εμφανιζόταν. Παρουσίασε ένα πείραμα με εκχύλισμα πλήρους ρυζιού κατά της νόσου και η ιδιότητα αυτή αποδόθηκε σε μία αζωτούχο ένωση που ονομάστηκε βιταμίνη. Οι βιταμίνες συμβολίστηκαν με γράμματα σύμφωνα με τη λειτουργία της κάθε μίας από αυτές. Στην πορεία του χρόνου τους δόθηκαν κατάλληλες ονομασίες που έχουν να κάνουν με τη χημική τους δομή. Σήμερα είναι γνωστές με ένα γράμμα του λατινικού αλφαβήτου ή με μία ονομασία. Οι βιταμίνες έχουν διαφορές μεταξύ τους ως προς τη δομή και τη λειτουργία. Χωρίζονται δε 2 βασικές κατηγορίες στις *υδατοδιαλυτές* και *λιποδιαλυτές*».

(*Βικιπαιδεία*)

1.14 ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ ΚΑΙ ΣΗΜΑΣΙΑ

«Οι βιταμίνες ρυθμίζουν τις διάφορες αντιδράσεις του μεταβολισμού ενώ άλλοι μεταβολιτές όπως τα λίπη, οι υδατάνθρακες και οι πρωτεΐνες χρησιμοποιούνται σαν πρώτη ύλη αυτών των αντιδράσεων. Μία έλλειψη βιταμίνης σταματάει τις ειδικές μεταβολικές εργασίες και μπορεί να αλλάξει τη μεταβολική ισορροπία στον οργανισμό. Οι υδατοδιαλυτές βιταμίνες συμμετέχουν στη μεταφορά ενέργειας και στο μεταβολισμό των πρωτεϊνών, των υδατανθράκων και των λιπών. Μερικές από τις λιποδιαλυτές βιταμίνες αποτελούν βασικό τμήμα των βιολογικών μεμβρανών και παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της λειτουργικής ακεραιότητάς τους. Ορισμένες δρουν σε γενετικό επίπεδο και ελέγχουν τη σύνθεση ορισμένων ενζύμων. Παντελής ή μερική στέρηση μίας ή περισσότερων βιταμινών από τον οργανισμό προκαλεί διάφορες παθολογικές καταστάσεις (αβιταμίνωση ή υποβιταμίνωση), που υποχωρούν ταχύτατα με την πρόσληψη των βιταμινών που λείπουν. Πάντως σε ορισμένες περιπτώσεις παρατηρούνται διαταραχές του οργανισμού, εξαιτίας πολύ μεγάλων δόσεων βιταμινών (υπερβιταμίνωσεις) που είναι αντίστοιχες με αυτές τις παντελούς έλλειψης».

(Βικιπαιδεία)

1.15 ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΕΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

«Οι υδατοδιαλυτές βιταμίνες περιλαμβάνουν τη βιταμίνη C και την ομάδα των βιταμινών B. Είναι απλά μόρια που περιέχουν υδρογόνο, οξυγόνο και άνθρακα ενώ μερικά θείο, άζωτο και κοβάλτιο. Ο βαθμός διάλυσής τους στο νερό είναι διαφορετικός και αυτή η ιδιότητα επηρεάζει την απορρόφησή τους από το έντερο και στη συνέχεια την απέκκρισή τους και την αποθήκευσή τους στους ιστούς του οργανισμού. Στην ελεύθερη μορφή τους οι υδατοδιαλυτές βιταμίνες είναι ανενεργές και ενεργοποιούνται όταν συνδεθούν ενζυμικά. Αφού σχηματιστεί ένα ενεργό συνένζυμο πρέπει να συνδεθεί με το κατάλληλο συστατικό πρωτεΐνης έτσι ώστε να μπορέσουν να πραγματοποιηθούν οι διάφορες αντιδράσεις».

(Βικιπαιδεία)

1.16 ΛΙΠΟΔΙΑΛΥΤΕΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

«Οι βιταμίνες αυτές είναι διαλυτές στα λίπη και κατανέμονται σε 4 ομάδες **A, D, E,** και **K**. Κάθε μία από τις ομάδες αυτές έχει πολλές συγγενείς ενώσεις που έχουν να κάνουν με μία βιολογική δραστηριότητα. Οι βιταμίνες αυτές δεν προσφέρονται όλες από τροφικές πηγές και μερικές δημιουργούνται και συντίθενται από τους οργανισμούς». (Βικιπαιδεία)

Βιταμίνη Α

«Η ύπαρξη της βιταμίνης αυτής αναγνωρίστηκε το 1913 και η χημική της φύση καθορίστηκε το 1933. Είναι λιποδιαλυτή βιταμίνη και βρίσκεται σε αφθονία στα ψάρια, στα αβγά των ψαριών και κυρίως στο ηπατέλαιό τους (μουρουνέλαιο). Ακόμα βρίσκεται στο βούτυρο, στο γάλα και στο συκώτι διάφορων ζώων. Στα διάφορα φυτά δε βρίσκεται αυτούσια αλλά πολλά λαχανικά και φρούτα περιέχουν διάφορα συστατικά και χρωστικές που μετατρέπονται σε βιταμίνη Α στον οργανισμό. Μία καλή πηγή βιταμίνης Α είναι το β-καροτένιο ή προβιταμίνη Α που βρίσκεται άφθονη στο καρότο. Η βιταμίνη Α καταστρέφεται όταν βρεθεί στο φως ή αέρα ή όταν εκτεθεί σε θερμότητα». (Βικιπαιδεία)

Οι απαιτήσεις του ανθρώπινου οργανισμού σε βιταμίνη Α είναι περίπου 4-5000 IU την ημέρα που θεωρούνται πολύ μικρά ποσά. Μικρότερες ποσότητες δημιουργούν υποβιταμίνωση και έχουν συνέπειες κυρίως στην όραση. Στα βρέφη και στα παιδιά έλλειψη της βιταμίνης μπορεί να προκαλέσει μία ασθένεια τη ξηροφθαλμία . Τα μάτια τότε είναι ευαίσθητα στο φως και περιορίζεται ή σταματάει η έκκριση δακρύων που τα υγραίνουν. Τα βλέφαρα κολλούν και φουσκώνουν ενώ προκαλούνται αλλοιώσεις και μολύνσεις στον κερατοειδή του ματιού. Η ασθένεια θεραπεύεται με χορήγηση της βιταμίνης και μιας ισορροπημένης διαίτας πλούσιας σε πρωτεΐνες. Σημάδια έλλειψης της βιταμίνης είναι επίσης διάφορες αλλοιώσεις στη βλεννογόνο του στόματος στο φάρυγγα και στις αναπνευστικές οδούς. Μπορεί ακόμα να οδηγήσει σε κακό σχηματισμό των δοντιών και σε ανεπαρκή αύξηση των οστών». (Βικιπαιδεία)

Η υπερβολική δόση βιταμίνης Α ,με ποσότητες που υπερβαίνουν τα 100,000 IU την ημέρα μπορεί να έχει πολύ δυσάρεστες συνέπειες. Καθώς η βιταμίνη είναι λιποδιαλυτή δεν αποβάλλεται από τον οργανισμό αλλά αποθηκεύεται στο συκώτι όπου τελικά μπορεί να φτάσει σε τοξικά επίπεδα. Τα συμπτώματα αυτής της οργανικής δηλητηρίασης είναι ναυτίες, ξήρανση του δέρματος, πτώση των μαλλιών, πόνος στα

οστά, υπνηλία και υπερβολική κόπωση. Φαινόμενα υπερβιταμίνωσης Α είχαν παρατηρηθεί παλαιότερα σε κατοίκους της Αρκτικής που κατανάλωναν συκώτι πολικής αρκούδας. Επίσης μπορεί να έχουμε υπερβιταμίνωση από υπερβολική χρήση βιταμινούχων σκευασμάτων». *(Βικιπαιδεία)*

Βιταμίνη Β1

«Είναι γνωστή και ως θειαμίνη. Ανήκει στο σύμπλεγμα των βιταμινών Β και είναι υδατοδιαλυτή. Η θειαμίνη αναγνωρίστηκε σαν βιταμίνη το 1912 και η δομή της αποσαφηνίστηκε το 1936. Βρίσκεται σε αφθονία στους σπόρους των δημητριακών και στη μαγιά της μύρας. Η ημερήσια απαίτηση του οργανισμού είναι 1,5 mg. *(Βικιπαιδεία)*

Σήμερα η αβιταμίνωση Β1 είναι δύσκολη. Μπορεί να προέλθει από κατανάλωση αποφλοιωμένου ρυζιού ή από βλάβη της εντερικής απορρόφησης εξαιτίας εντερικών παθήσεων όπως οι χρόνιες κολίτιδες. Ακόμα ο αλκοολισμός μπορεί να οδηγήσει σε αβιταμίνωση Β1. Η έλλειψη της βιταμίνης Β1 προκαλεί την ασθένεια μπέρι-μπέρι που χαρακτηρίζεται από αλλοιώσεις των νεύρων, ατονία και δυσκαμψία των μελών και στη συνέχεια μυϊκή ατροφία και καρδιακή ανεπάρκεια. Σε περιπτώσεις ασθένειας μπέρι-μπέρι η θειαμίνη όταν ληφθεί από το στόμα ή σαν ένεση προκαλεί γρήγορη βελτίωση του οργανισμού σε λίγες μέρες». *(Βικιπαιδεία)*

Βιταμίνη Β2

«Μέλος του συμπλέγματος των βιταμινών Β , υδατοδιαλυτή και γνωστή με την ονομασία ριβοφλαβίνη. Είναι κίτρινη και αζωτούχος και βρίσκεται σε αφθονία στο γάλα και στο ασπράδι του αυγού. Η βιταμίνη Β2 λειτουργεί σαν τμήμα των διαφόρων ενζυμικών συστημάτων που ασχολούνται με την οξείδωση των αμινοξέων και των υδατανθράκων. Αναγνωρίστηκε σαν βιταμίνη το 1933 και η δομή της αποσαφηνίστηκε το 1936. Η ριβοφλαβίνη δε λειτουργεί στην ελεύθερη μορφή της αλλά μετά από πολύπλοκες ενώσεις που σχηματίζονται στον οργανισμό. Ένα ενήλικο άτομο χρειάζεται 1,3-1,7 mg βιταμίνης Β2 την ημέρα. Η έλλειψη της προκαλεί κοκκίνισμα και σκάσιμο των χειλιών, φλεγμονή της γλώσσας, οφθαλμικές διαταραχές καθώς και απολεπιστική φλεγμονή του δέρματος. Έλλειψη σε βιταμίνη Β2 μπορεί να παρουσιαστεί σε γυναίκες κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και της γαλουχίας». *(Βικιπαιδεία)*

Βιταμίνη Β3

«Γνωστότερη ως βιταμίνη ΡΡ και με τις ονομασίες νιασίνη, νικοτινικό οξύ ή νικοτιναμίδιο. Υδατοδιαλυτή και μέλος του συμπλέγματος Β. Ένα ενήλικο άτομο χρειάζεται 20 mg βιταμίνης Β3 την ημέρα. Η Β3 βρίσκεται άφθονη στις τροφές ζωικής προέλευσης, λίγο στις φυτικές και απουσιάζει από ορισμένες, όπως οι πατάτες, το λάδι, τα άλευρα αραβοσίτου και σίκαλης. (Βικιπαιδεία)

Η έλλειψή της προκαλεί την ασθένεια πελλάγρα εξ' ου και η ονομασία της ΡΡ (pellagra preventive= πρόληψη πελλάγρας). Η ασθένεια αυτή εκδηλώνεται με δερματίτιδες και φυσαλίδες στο σώμα, διάρροιες, ναυτίες, εμετούς και σε βαριές περιπτώσεις οδηγεί στο θάνατο. Αναπτύσσεται κυρίως σε περιοχές όπου η διατροφή είναι φτωχή και μονότονη όπως σε πολλές περιοχές της Αφρικής. Θεραπεύεται πολύ εύκολα με παροχή 500 mg νιασίνης». (Βικιπαιδεία)

Βιταμίνη Β4

«Είναι γνωστή και ως αδενίνη, μέλος του συμπλέγματος Β. Πέρα από τη δράση της σαν βιταμίνη ευνοεί και το σχηματισμό των λευκοκυττάρων. Βρίσκεται άφθονη στο κρέας και στο ψάρι και η παροχή της καλύπτει μερικές παθήσεις λευκοκυτταροπενίας. Σήμερα δεν κατατάσσεται πλέον στις βιταμίνες». (Βικιπαιδεία)

Βιταμίνη Β5

«Πιο γνωστή σαν παντοθενικό οξύ. Ανήκει στο σύμπλεγμα των βιταμινών Β, βρίσκεται σε όλους τους ιστούς και είναι αναγκαία στο μεταβολισμό των υδατανθράκων. Στον άνθρωπο δεν έχει διαπιστωθεί αβιταμίνωση παντοθενικού οξέος, γιατί παράγεται συνθετικά από τη μικροβιακή χλωρίδα του εντέρου και η διάδοσή του στις τροφές είναι πολύ μεγάλη (γι' αυτό πήρε και την ονομασία, από τη λέξη πάντοθεν). Η ημερήσια απαίτηση του ανθρώπινου οργανισμού είναι 10 mg». (Βικιπαιδεία)

Βιταμίνη Β6

«Θρεπτικό συστατικό απαραίτητο στα ζώα και στους μικροοργανισμούς, υδατοδιαλυτή και μέλος του συμπλέγματος Β. Απομονώθηκε σαν καθαρή μορφή βιταμίνης το 1938, βρίσκεται δε σε 3 μορφές γνωστές με τις ονομασίες πυριδοξίνη, πυριδοξαμίνη και πυριδοξάλη. Λειτουργεί στο σχηματισμό των αμινοξέων και

υπαισέρχεται σε ορισμένες διαδικασίες μεταβολισμού των λιπών και των υδατανθράκων. Βρίσκεται στα περισσότερα φυτά και τα ζώα γι' αυτό σπάνια παρατηρείται αβιταμίνωση B6 στον άνθρωπο. Η έλλειψη της προκαλεί νευρολογικές διαταραχές, δερματίτιδα και γαστρεντερίτιδα. *(Βικιπαιδεία)*

Στα βρέφη η νευρολογική διαταραχή εκδηλώνεται με διάφορους σπασμούς και συμβαίνει όταν τρέφονται με υποκατάστατα ανθρώπινου γάλακτος. Όμως ελέγχεται αμέσως με τη χορήγηση μικρής ποσότητας βιταμίνης». *(Βικιπαιδεία)*

Βιταμίνη B12

«Η βιταμίνη αυτή βρέθηκε το 1948 μετά από μελέτες των χημικών Κάρλ Φόλκερς (Η.Π.Α) και Αλεξάντερ Τοντ (Αγγλία), αποτελεί μία κρυσταλλική ένωση και είναι μέλος του υδατοδιαλυτού συμπλέγματος Β.

Στον άνθρωπο είναι δύσκολο να παρατηρηθεί καθαρή μορφή αβιταμίνωσης B12. Συνήθως συνοδεύεται με έλλειψη φυλλικού οξέος και άλλων παραγόντων. Για την απορρόφησή της από το πεπτικό σύστημα είναι απαραίτητη η παρουσία ενός άλλου παράγοντα, του ενδογενούς παράγοντα. Όταν λείπει αυτός, η βιταμίνη B12 δεν απορροφάται και έτσι εξηγείται η εμφάνιση της κακοήθους αναιμίας. Η B12 δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στη φύση και πηγές της είναι το συκώτι διαφόρων ζώων και οι καλλιέργειες διαφόρων μικροοργανισμών. Η έλλειψη της βιταμίνης B12 μπορεί να προκληθεί ακόμα από αποκλειστική χορτοφαγία ή από ασθένειες του παχέως εντέρου όπως τα εκκολπώματα και άλλες παθήσεις του λεπτού εντέρου που επιδρούν στην απορροφητική ικανότητα του. Η χορήγηση της B12 αποτελεί την πιο αποτελεσματική θεραπευτική αγωγή της κακοήθους αναιμίας και άλλων παθολογικών καταστάσεων». *(Βικιπαιδεία)*

Βιταμίνη C

«Η πιο κοινά γνωστή από όλες τις βιταμίνες λέγεται επίσης και ασκορβικό οξύ. Είναι μια υδατοδιαλυτή ουσία που μοιάζει με υδατάνθρακα και λαμβάνει μέρος σε διαδικασίες του μεταβολισμού κυρίως των ζωικών οργανισμών.

Απομονώθηκε από τα επινεφρίδια το 1928 από το βιοχημικό Ούγγρο νομπελίστα Άλμπερτ Ζεντ Γκιόργκι και αναγνωρίστηκε σαν παράγοντας θεραπείας του σκορβούτου το 1932. Η ονομασία της ασκορβικό οξύ προέρχεται από την έκφραση αντισκορβουτική βιταμίνη, δηλαδή τη βιταμίνη που θεραπεύει και προλαβαίνει το

σκορβούτο. Η βιταμίνη C έχει τεράστια σημασία για τον ανθρώπινο οργανισμό και είναι αναγκαία για τις διάφορες μεταβολικές λειτουργίες, όπως η σύνθεση του κολλαγόνου, η διατήρηση της σταθερότητας των αιμοφόρων αγγείων, το μεταβολισμό των αμινοξέων και της απελευθέρωσης των διαφόρων ορμονών στα επινεφρίδια. Οι ημερήσιες ανάγκες του ανθρώπου σε βιταμίνη C είναι μεγάλες και φτάνουν τα 70-80 mg. Τα φρέσκα λαχανικά και κυρίως τα εσπεριδοειδή είναι οι καλύτερες πηγές της βιταμίνης C, καθώς η βιταμίνη περιέχεται σε μεγάλη ποσότητα.

Η έλλειψη της C προκαλεί την ασθένεια σκορβούτο, είναι δε γνωστή και σαν νόσος των ναυτικών, γιατί παλαιότερα στα καράβια οι ναυτικοί σε μεγάλα ταξίδια κατανάλωναν κονσέρβες και από τη διατροφή τους έλλειπε εντελώς η κατανάλωση φρούτων και λαχανικών με συνέπεια να εκδηλώνουν συχνά τη νόσο. Το σκορβούτο προκαλεί πρήξιμο και μάτωμα στα ούλα, βλάβες στα δόντια, υποδόρια αιματώματα, αιμορραγίες των ιστών και αναιμία. Η χορήγηση βιταμίνης C θεραπεύει εντελώς τη νόσο σε λίγες μέρες.

Με το κάπνισμα ένα μεγάλο μέρος της βιταμίνης C που υπάρχει στον οργανισμό καταστρέφεται, γι αυτό καλό θα είναι οι καπνιστές να πίνουν πολλούς χυμούς πλούσιους στη βιταμίνη». *(Βικιπαίδεια)*

Βιταμίνη D

«Στην πραγματικότητα είναι δύο λιποδιαλυτές αλκοόλες που σχηματίζονται από την υπεριώδη ακτινοβολία (φως) επί των στερολών που υπάρχουν στο δέρμα. Οι στερόλες αυτές είναι η προβιταμίνη 7-δεϋδροχοληστερόλη και η εργοστερόλη που βρίσκεται σε σχετική αφθονία στο συκώτι μερικών ψαριών. Το φως μετατρέπει τη 7-δεϋδροχοληστερόλη σε βιταμίνη D3 και την εργοστερόλη σε βιταμίνη D2. Και οι δύο αυτές βιταμίνες είναι ισοδύναμες για το μεταβολισμό του ανθρώπινου οργανισμού. Αφού οι δύο βιταμίνες σχηματιστούν μία αντίδραση που συμβαίνει στο συκώτι τις μετατρέπει σε ενώσεις που συμμετέχουν στη μεταβολική απόθεση του ασβεστίου.

Η βιταμίνη D δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνεται με τη τροφή. Το ηλιακό φως είναι αρκετό για το σχηματισμό της και τη διοχέτευση της στον οργανισμό. Όμως σε βόρειες περιοχές το χειμώνα όπου η ηλιοφάνεια είναι ανύπαρκτη, η ατμοσφαιρική ρύπανση των πόλεων και η πολύωρη εργασία σε κλειστούς χώρους μειώνει τις υπεριώδεις ακτίνες έτσι ώστε να μη σχηματίζεται αρκετή ποσότητα της βιταμίνης. Κάτω από τις συνθήκες

αυτές πρέπει να δίνεται η βιταμίνη σαν συμπλήρωμα διατροφής. Παλαιότερα δινόταν με το μουρουνέλαιο αλλά η άσχημη του γεύση προέτρεψε στη παρασκευή άλλων σκευασμάτων.

Η αβιταμίνωση D προκαλεί στα παιδιά ραχίτιδα λόγω διαταραχής μεταβολισμού του ασβεστίου και του φωσφόρου, με αποτέλεσμα τα οστά να γίνονται μαλακά, ευλύγιστα και παθαίνουν χαρακτηριστικές παραμορφώσεις. Η προσθήκη βιταμίνης D στις τροφές και κυρίως στο γάλα είναι σημαντικό όπλο κατά του ραχιτισμού στα εύκρατα και ψυχρά κλίματα. Η διαταραχή αυτή του οργανισμού είναι ασυνήθιστη σε τροπικές περιοχές όπου οι άνθρωποι είναι εκτεθειμένοι στον ήλιο και στις αρκτικές περιοχές όπου καταναλώνουν πολλά ψάρια». *(Βικιπαίδεια)*

Βιταμίνη E

«Η βιταμίνη E είναι λιποδιαλυτή οργανική ένωση. Βρίσκεται κυρίως στο έλαιο ορισμένων φυτών, όπως το σιτάρι που είναι ιδιαίτερα πλούσια πηγή. Έχει ανακαλυφθεί ένας αριθμός ενώσεων που διαθέτουν παρόμοια λειτουργικότητα με τη βιταμίνη E, λέγονται τοκοφερόλες και διακρίνονται με τα γράμματα του ελληνικού αλφαβήτου α, β, γ, δ, ε, ζ και η. Η πιο σημαντική είναι η α τοκοφερόλη.

Η αβιταμίνωση E προκαλεί στειρώση τόσο στον άντρα όσο και στη γυναίκα, καθώς και βλάβες των ιστών, ιδιαίτερα του νευρικού και του μυϊκού. Στον άνθρωπο πραγματική αβιταμίνωση E είναι πολύ δύσκολο να εμφανιστεί λόγω της διάδοσης της στα φυτά. Βιταμίνη E χορηγείται θεραπευτικά σε περιπτώσεις συχνών αποβολών καθώς και μυϊκής δυστροφίας με πολύ καλά αποτελέσματα. Υπάρχουν μελέτες που απέδειξαν ότι η βιταμίνη E μπορεί να βοηθήσει στη παράταση της ζωής αφού επιβραδύνει τη καταστροφή των βιολογικών μεμβρανών. Οι ημερήσιες ανάγκες για τον άνθρωπο φαίνεται ότι είναι γύρω στα 15 mg». *(Βικιπαίδεια)*

Βιταμίνη F

«Η βιταμίνη αυτή αποδίδεται σε ακόρεστα λιπαρά οξέα και μερικά από τα παράγωγα τους. Στον άνθρωπο δε χρειάζεται η παρουσία αυτών των ουσιών. Η βιταμίνη F και οι ιδιότητες της δεν είναι ιδιαίτερα γνωστές. Πιστεύετε πάντως ότι ορισμένες δερματοπάθειες ελαφριάς μορφής οφείλονται στην έλλειψη αυτής της βιταμίνης». *(Βικιπαίδεια)*

Βιταμίνη Η

«Έχει καταχωρηθεί στην ομάδα των βιταμινών Β και είναι πλέον γνωστή με την ονομασία βιοτίνη. Πρόκειται για κρυσταλλική αζωτούχο οργανική ένωση διαλυτή στο νερό και την αλκοόλη αλλά αδιάλυτη στους άλλους οργανικούς διαλύτες. Είναι από τις πιο παλιές γνωστές βιταμίνες και απομονώθηκε στην αρχή σαν παράγοντας μικροβιακής αύξησης. Το 1927 υπήρξε η ανακάλυψη ότι η προσθήκη ωμού ασπραδιού σε μία θρεπτική διαίτα μπορεί να προκαλέσει ασθένεια. Αυτό συμβαίνει γιατί το ασπράδι περιέχει μια πρωτεΐνη την αβιδίνη που εμποδίζει την αποτελεσματική δράση της βιοτίνης.

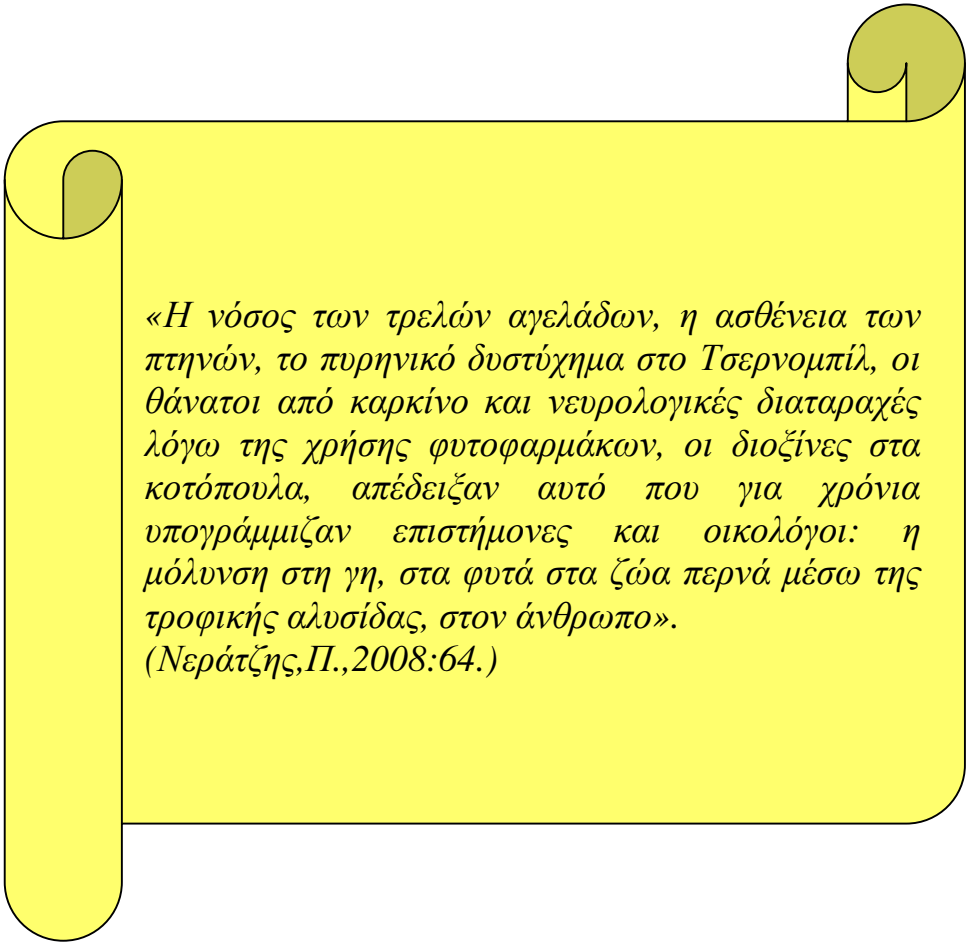
Η βιοτίνη είναι πολύ διαδεδομένη στα φυσικά προϊόντα και οι πλουσιότερες πηγές της είναι το μοσχαρίσιο συκώτι, τα φιστίκια, η σοκολάτα και τα αβγά. Οι ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού είναι 100 mg περίπου. Η έλλειψη της από τον οργανισμό είναι αρκετά σπάνια αλλά εάν συμβεί τότε προκαλεί στον άνθρωπο δερματίτιδα, γαστρεντερίτιδα και μυϊκούς πόνους». (*Βικιπαιδεία*)

Βιταμίνη Κ

«Σύμπλεγμα βιταμινών γνωστή και με την ονομασία ναφθοκινάνη. Από το σύμπλεγμα αυτό γνωστές είναι η Κ1 ή φυλλοκινόνη που βρίσκεται στα φυτά και αναγνωρίστηκε το 1939, η Κ2 μια σχετικά ενεργός ένωση και λαμβάνεται από ψάρια που βρίσκονται σε αποσύνθεση και η Κ3 που είναι συνθετικής προέλευσης.

Η βιταμίνη Κ αποτελεί προσθετική ομάδα ενζύμου απαραίτητου για τη σύνθεση στο συκώτι της προθρομβίνης και των παραγόντων πήξης του αίματος. Στον άνθρωπο μπορεί να υπάρξει έλλειψη μετά από λήψη διαφόρων φαρμάκων που αναστέλλουν την αύξηση των βακτηρίων που συνθέτουν τη βιταμίνη. Επίσης μπορεί να συμβεί έλλειψη της βιταμίνης από παθολογικά αίτια. Στην περίπτωση αυτή παρατηρείται διαταραχή της πήκτικότητας του αίματος και εσωτερική αιμορραγία που όμως αντιμετωπίζεται με χορήγηση της βιταμίνης Κ. Πηγές βιταμίνης Κ για τον ανθρώπινο οργανισμό είναι τα φύλλα των φυτών και η μικροβιακή χλωρίδα του εντέρου που συνθέτει σε ικανοποιητικές ποσότητες τη βιταμίνη αυτή». (*Βικιπαιδεία*)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2



«Η νόσος των τρελών αγελάδων, η ασθένεια των πτηνών, το πυρηνικό δυστύχημα στο Τσερνομπίλ, οι θάνατοι από καρκίνο και νευρολογικές διαταραχές λόγω της χρήσης φυτοφαρμάκων, οι διοξίνες στα κοτόπουλα, απέδειξαν αυτό που για χρόνια υπογράμμιζαν επιστήμονες και οικολόγοι: η μόλυνση στη γη, στα φυτά στα ζώα περνά μέσω της τροφικής αλυσίδας, στον άνθρωπο».
(Νεράτζης, Π., 2008:64.)

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



2.Η ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Τα διατροφικά σκάνδαλα των τελευταίων ετών έχουν περιορίσει ασφυκτικά τις ποιοτικές επιλογές των καταναλωτών. Η αβεβαιότητα για αυτό που τρώμε είναι σήμερα περισσότερο έντονη από ποτέ. Σε μια εποχή λοιπόν που τα υγιεινά τρόφιμα αποτελούν είδος προς εξαφάνιση, η βιολογική γεωργία έρχεται να δώσει τη λύση για ποιότητα στο καθημερινό μας τραπέζι.

Τα βιολογικά προϊόντα κερδίζουν συνεχώς έδαφος σε όλο τον κόσμο και αποτελούν την προτίμηση κάθε συνειδητοποιημένου καταναλωτή που επιθυμεί την υγιεινή προνοητική διατροφή για μια άνετη ζωή χωρίς προβλήματα υγείας και την προστασία του περιβάλλοντος. Η πρόληψη λοιπόν κατέχει ίσως πρωταγωνιστικό ρόλο στα θέματα διατροφής, «κάλλιο το προλαμβάνει παρά το θεραπεύει» όπως είπε ο Ιπποκράτης. Σήμερα, σύμφωνα με έρευνες, σε όλο τον κόσμο καλλιεργούνται βιολογικά 170.000.000 στρέμματα, ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό στην κατανάλωση βιολογικών προϊόντων κατέχει η Ευρώπη με 46%. Αξίζει να σημειωθεί ότι ορισμένες χώρες, όπως η Δανία, στόχο έχουν μέσα στα επόμενα χρόνια να μετατρέψουν το σύνολο των καλλιεργήσιμων εδαφών τους από συμβατικά σε βιολογικά. Σε ανοδική τροχιά βρίσκεται και στην Ελλάδα η αγορά των βιολογικών προϊόντων. Οι βιολογικές καλλιέργειες έχουν αυξηθεί αισθητά, ενώ μεγαλύτερη είναι και η καταναλωτική ζήτηση.

2.1 ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η ιστορία των Βιολογικών Προϊόντων ξεκινά το 1922 στην Αυστρία με την βιοδυναμική καλλιέργεια, η οποία αποσκοπούσε στην παραγωγή υψηλής ποιότητας τροφίμων, ακολουθώντας εξ' ολοκλήρου φυσικούς τρόπους παραγωγής. « Εκτός λοιπόν από τη χρήση εναλλακτικών μεθόδων φυτοπροστασίας, η βιοδυναμική καλλιέργεια ακολουθούσε σε όλα τα στάδια της τους κύκλους του φεγγαριού, ενώ τα ζώα, εκτός του ότι τρέφονταν αμιγώς με φυσική τροφή, θεραπεύονταν με ομοιοπαθητικές μεθόδους». (Νεράτζης,Π.,2008:64). Κατά τα τέλη της δεκαετίας του 1960 και ακόμα περισσότερο του 1970, η βιολογική γεωργία πέρασε στο προσκήνιο μέσα στα πλαίσια της γενικότερης ενασχόλησης με τα θέματα της διαφύλαξης και της προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος. Διάφοροι σύνδεσμοι και οργανισμοί παραγωγής άρχισαν να κάνουν την εμφάνιση τους εκείνη την περίοδο, στους οποίους

συμμετείχαν παραγωγοί, καταναλωτές και διάφοροι ενδιαφερόμενοι για την προστασία του περιβάλλοντος και για ένα πιο φυσικό τρόπο παραγωγής.

Πραγματική άνθιση στη βιολογική καλλιέργεια εμφανίστηκε όμως στη δεκαετία του 1980, όταν νέες μέθοδοι παραγωγής άρχισαν να αναπτύσσονται, ενώ παράλληλα οι καταναλωτές έδειχναν αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα προϊόντα Βιολογικής καλλιέργειας όχι μόνο στην Ευρώπη αλλά και στην Αυστραλία, στην Ιαπωνία, τον Καναδά και τις Η.Π.Α. Η ποικιλία των προϊόντων που παράγονταν βιολογικά αυξήθηκε σημαντικά την περίοδο εκείνη και νέες πρωτοβουλίες εφαρμόστηκαν στις μεθόδους επεξεργασίας, και προώθησης τους. Ο κύριος παράγοντας που ευνόησε την ανάπτυξη των βιολογικών μεθόδων καλλιέργειας ήταν η απαίτηση του καταναλωτικού κοινού για φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα. Ταυτόχρονα, οι Αρχές άρχισαν σταδιακά να αναγνωρίζουν τις Βιολογικές καλλιέργειες ως μέρος των μεθόδων παραγωγής, ενθαρρύνοντας την ερευνητική δραστηριότητα προς αυτή την κατεύθυνση, υιοθετώντας ειδική νομοθεσία, αλλά και παρέχοντας επιχορηγήσεις στους παραγωγούς.

«Τα βιολογικά προϊόντα στην αρχή της εμφάνισης τους χαρακτηρίζονταν από πολύ μικρή ποικιλία». (Νεράτζης,Π.,2008:64). Μόλις πριν από λίγα χρόνια το φάσμα αυτών των προϊόντων περιοριζόταν σε λαχανικά, πουλερικά, γαλακτοκομικά και φρούτα. Σήμερα υπάρχει μια σαφής διαφοροποίηση αφού υπάρχουν πάρα πολλά είδη που είναι ικανά να καλύψουν τις περισσότερες διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών αλλά και ανάγκες που δεν συγκαταλέγονται στον τομέα της διατροφής. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι υπάρχουν διαθέσιμα φρούτα, λαχανικά, αρτοσκευάσματα, ποτά, τυριά, αλλαντικά, ελιές, όσπρια, ζυμαρικά, αφεψήματα, ψάρια και κρέατα, γλυκίσματα, παιδικές τροφές και αρκετά άλλα είδη διατροφής. Επίσης υπάρχουν καλλυντικά, χαρτικά, οικολογικά προϊόντα καθαρισμού, καθώς και τροφές για κατοικίδια ζώα και συμπληρώματα διατροφής για αθλητές.

Μέχρι πρόσφατα ο αριθμός των σημείων λιανικής πώλησης των βιολογικών προϊόντων στην Ελληνική αγορά ήταν περιορισμένος. Το γεγονός αυτό άρχισε να αλλάζει με τη δραστηριοποίηση μεγάλων super market, στο εμπόριο βιολογικών τροφίμων. Παράλληλα θετική εξέλιξη αποτέλεσε και η δημιουργία αλυσίδων εξειδικευμένων καταστημάτων που διαθέτουν μόνο βιολογικά προϊόντα, τα οποία αυξάνονται συνεχώς. Σχεδόν σε κάθε γειτονιά υπάρχει ένα μικρό ή μεσαίο κατάστημα βιολογικών προϊόντων ενώ πολλά από αυτά κάνουν κατ' οίκον διανομές ακόμα και σε μεγάλες αποστάσεις, διευκολύνοντας έτσι ακόμα περισσότερο το καταναλωτικό κοινό.

2.2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Με τον όρο "βιολογικά" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα εκείνα που παράγονται χωρίς τη χρήση χημικών φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων ή άλλων ορμονών. Για την καταπολέμηση των επιβλαβών οργανισμών, στις βιολογικές καλλιέργειες, χρησιμοποιούνται άλλοι ακίνδυνοι οργανισμοί οι οποίοι δρουν παρασιτικά και ελέγχουν τους πληθυσμούς των παθογόνων. Οι αρχές της Βιολογικής Γεωργίας αποτυπώνονται αναλυτικά στον κανονισμό 2092/91 της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Στην περίπτωση της βιολογικής κτηνοτροφίας, το παραγόμενο προϊόν προέρχεται από ζώα που μεγαλώνουν υπό καθορισμένες συνθήκες και τρέφονται με πιστοποιημένες βιολογικές τροφές.

«Ένα προϊόν για να είναι βιολογικό πρέπει να πληροί πολύ συγκεκριμένες προϋποθέσεις, τόσο στο στάδιο της παραγωγής και καλλιέργειας, όσο και στο στάδιο της μεταποίησης και τυποποίησης». (Νεράτζης, Π., 2008:64). Ο συνεχής έλεγχος αυτών των σταδίων αποτελεί άλλωστε και το βασικό λόγο για την αυξημένη διατροφική ασφάλεια που προσφέρει το τελικό προϊόν που καταλήγει στο τραπέζι μας. Με λίγα λόγια, τα βιολογικά προϊόντα είναι κυρίως, αλλά όχι μόνο, Αγροτικά προϊόντα που η παραγωγή τους στηρίχθηκε σε φυσικές διεργασίες. Αυτό σημαίνει χρησιμοποίηση εναλλακτικών προς τα χημικά, μεθόδων αντιμετώπισης εχθρών, ασθενειών, και ζιζανίων, καθώς και τεχνικών παραγωγής, όπως η εναλλαγή των καλλιεργειών, η ανακύκλωση φυτικών και ζωικών υπολειμμάτων, η χρήση, κατά το δυνατόν, ιθαγενών φυλών ζώων και φυτών, η φυσική τροφή, η ελεύθερη και υγιεινή βόσκηση κτλ.

Ένα προϊόν για να είναι βιολογικό πρέπει να φέρει στη συσκευασία του το ειδικό σήμα πιστοποίησης του οργανισμού που το έχει ελέγξει σε όλα τα στάδια παραγωγής του, καθώς και τον ειδικό αριθμό πιστοποίησης.

Στην Ελλάδα οι φορείς Ελέγχου και Πιστοποίησης, αναγνωρισμένοι από το υπουργείο Γεωργίας, είναι τρεις: η ΔΗΩ, η ΣΟΓΕ και η ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ. Επίσης, όλα τα βιολογικά προϊόντα πρέπει να αναγράφουν το όνομα του παραγωγού, τον μεταποιητή (αν υπάρχει), τον τόπο παραγωγής, αλλά και οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αφορά την ταυτότητα του προϊόντος. Είναι όλα συσκευασμένα, εκτός από εκείνα που πωλούνται μέσα στα κτήματα που παράγονται.

Τα βιολογικά προϊόντα είναι σαφώς πιο υγιεινά, καθώς δεν αναπτύχθηκαν με παρεμβάσεις που είναι έξω από την «φυσιολογική» τους ζωή, όπως ορμόνες, συνθετικά λιπάσματα, βιταμίνες, αντιβιοτικά, κ.α. Είναι ασφαλή για την υγεία, μιας και δεν έχουν υπολείμματα λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων που, πιθανώς, αθροιστικά και στη διάρκεια, μπορεί να προκαλέσουν σωρεία προβλημάτων υγείας, ιδίως στα παιδιά. Τα προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας και εκτροφής αποτελούν την καλύτερη πρόταση για την παιδική διατροφή. Οι βιταμίνες, τα ιχνοστοιχεία και τα θρεπτικά συστατικά που περιέχουν διατηρούνται ανέπαφα, μεταβολίζονται και απορροφώνται καλύτερα από τον οργανισμό, χτίζοντας τα θεμέλια για την γερή ανάπτυξη των παιδιών.

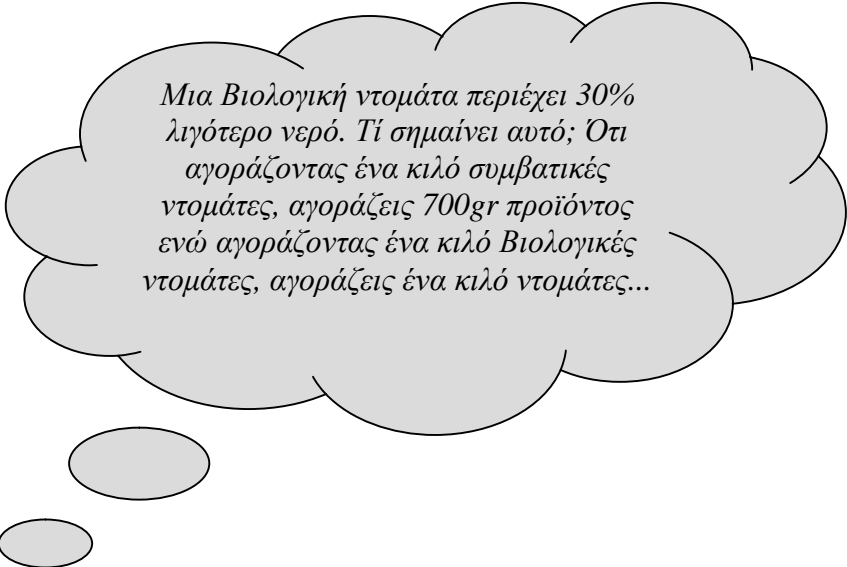
Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο γεγονός ότι ορισμένες καλλιέργειες βρίσκονται στο μεταβατικό στάδιο μετατροπής τους από εντατικοποιημένες χημικές σε βιολογικές. «Το απαιτούμενο χρονικό διάστημα για να απαλλαγεί το έδαφος από τα υπολείμματα των χημικών ουσιών είναι περίπου δυο χρόνια». (Αργυρόπουλος, Χ., 2008:65).

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η πορεία της καλλιέργειας ελέγχεται από τους οργανισμούς πιστοποίησης. Είναι απαραίτητο να γνωρίζει ο καταναλωτής ότι τα προϊόντα που παράγονται από αυτές τις καλλιέργειες πρέπει να φέρουν την ένδειξη "Προϊόν βιολογικής καλλιέργειας σε μεταβατικό στάδιο" εγγεγραμμένη.

Τα πραγματικά βιολογικά προϊόντα, κυρίως τα οπωροκηπευτικά, είναι διαθέσιμα μόνον την περίοδο της εποχής τους. Εξωτερικά μπορεί να μην έχουν πολύ όμορφη εμφάνιση, αλλά έχουν σίγουρα μεγαλύτερη διατροφική αξία από τα συμβατικά.

«Τα βιολογικά προϊόντα έχουν υψηλή διατροφική αξία σε αντίθεση με τα συμβατικά. Αυτό συμβαίνει επειδή περιέχουν 20-30% λιγότερο νερό, και μεγαλύτερες συγκεντρώσεις πρωτεϊνών, βιταμινών, ιχνοστοιχείων, μεταλλικών αλάτων και ενζύμων». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:65). Επίσης δεν περιέχουν συντηρητικά, πρόσθετα και διάφορες χημικές ουσίες στην σύνθεση τους. Ένα πρώτο πλεονέκτημα των βιολογικών προϊόντων είναι ότι προστατεύουν τον καταναλωτή από τις επικίνδυνες τοξικές ουσίες που περιέχουν τα φυτοφάρμακα με τα οποία ραντίζονται οι συμβατικές καλλιέργειες. Το γεγονός ότι δεν χρησιμοποιούνται χημικά λιπάσματα και συνθετικές ορμόνες, σημαίνει ότι το φυτό δεν "βιάζεται" να αναπτυχθεί και έχει μια φυσιολογική ανάπτυξη.

Είναι αναμφισβήτητο ότι τα βιολογικά προϊόντα έχουν μεγαλύτερη θρεπτική αξία, σε σχέση με τα συμβατικά, δηλαδή τα προϊόντα της εντατικής χημικής καλλιέργειας. Αυτό συμβαίνει γιατί έχουν μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα, μέταλλα, ιχνοστοιχεία και μικρότερη περιεκτικότητα σε νερό. Επίσης διαθέτουν μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικές ουσίες. Η γεύση τους είναι περισσότερο ολοκληρωμένη και μεστή ενώ διατηρούν σε μεγάλο βαθμό τα αρώματα τους. Η φυσική διαδικασία με την οποία αναπτύσσονται τους επιτρέπει να διατηρούν ανέπαφη τη φυσική τους σύσταση, και τα θρεπτικά στοιχεία με αποτέλεσμα να έχουμε καλύτερη γεύση και αυθεντικό άρωμα.



Μια Βιολογική ντομάτα περιέχει 30% λιγότερο νερό. Τί σημαίνει αυτό; Ότι αγοράζοντας ένα κιλό συμβατικές ντομάτες, αγοράζεις 700gr προϊόντος ενώ αγοράζοντας ένα κιλό Βιολογικές ντομάτες, αγοράζεις ένα κιλό ντομάτες...

2.3 ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

2.3.1 Η Συμβατική Γεωργία και τα προβλήματά της

Η σύγχρονη γεωργική πρακτική της εντατικής γεωργικής εκμετάλλευσης που για την παραγωγή προϊόντων είναι εξαρτημένη από τις εισροές συνθετικών λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων και άλλων αγροτοχημικών παρασκευασμάτων ονομάζεται συμβατική γεωργία. «Η συμβατική γεωργία δυστυχώς βασίστηκε στη μονομερή γεωργική ανάπτυξη. Το τίμημα μιας ανορθολογικής και μονομερούς γεωργικής ανάπτυξης που δεν σέβεται τους φυσικούς πόρους (έδαφος - νερό - ενέργεια) είναι η δημιουργία οξυμένων προβλημάτων που χαρακτηρίζονται ως τα αδιέξοδα της συμβατικής γεωργίας». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:65)

Μερικά από αυτά είναι:

- 1) η ρύπανση των υπόγειων και επιφανειακών νερών από τα συνθετικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα.
- 2) η μείωση της γονιμότητας του εδάφους, η διάβρωση, η αποσάθρωση, η απονέκρωση και ερημοποίηση των εδαφών.
- 3) η σπατάλη μεγάλων ποσών ενέργειας
- 4) η παραγωγή γεωργικών προϊόντων σε αρκετές ποσότητες με μεγάλες δαπάνες για αποσύρσεις, επιδοτήσεις και αποζημιώσεις.
- 5) οι χαμηλές τιμές που δεν καλύπτουν το πραγματικό κόστος παραγωγής και τη δυσκολία διάθεσης των προϊόντων.
- 6) η παραγωγή τροφών αμφίβολης ποιοτικής αξίας επιβαρημένων με υπολείμματα φυτοφαρμάκων και άλλων πρόσθετων.
- 7) η εξασθένιση των ίδιων των φυτών και η εξαφάνιση του γενετικού υλικού των διαφόρων ποικιλιών
- 8) η εξαφάνιση ενός συνεχώς αυξανόμενου αριθμού ειδών χλωρίδας και πανίδας
- 9) ο εθισμός στα φυτοφάρμακα των «βλαβερών» μικροοργανισμών που οδηγεί σε ένα δαιμονικό κύκλο με συνεχώς μεγαλύτερες απαιτήσεις σε τοξικά φυτοφάρμακα.
- 10) η υποβάθμιση της ποιότητας και θρεπτικής αξίας των παραγόμενων προϊόντων• όσο αφορά τη γεύση, το άρωμα, την υφή, την ποσότητα ιχνοστοιχείων και των μεταλλικών αλάτων και εν γένει υποβάθμιση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων των τροφών.

«Η συμβατική γεωργία έχει δημιουργήσει και οξυμένα κοινωνικά προβλήματα». (Νεράτζης,Π.,2008:64). Το διατροφικό πρόβλημα στον τρίτο κόσμο είναι κυρίως αποτέλεσμα της μονοκαλλιέργειας και της κακής κατανομής μεταξύ φυτικής και ζωικής παραγωγής αφού χιλιάδες στρέμματα παράγουν ζωοτροφές στις τρίτες χώρες για να τροφοδοτήσουν την κτηνοτροφία των αναπτυγμένων χωρών. Η βίαιη αποαgroτοποίηση αυτών των χωρών, οδήγησε επίσης σε έξαρση την αστικοποίηση, απομάκρυνε τους ανθρώπους από τη φύση που είχε σαν επακόλουθο τη διάλυση του αγροτικού κοινωνικού και πολιτιστικού ιστού της υπαίθρου.

2.3.2 Η θετική συμβολή της βιολογικής γεωργίας

Η βιολογική γεωργία θέτει τη γεωργία σε άλλο επίπεδο, δίνοντάς της μια διαφορετική υπόσταση η οποία δεν μπορεί να συγκριθεί με τις άλλες μορφές γεωργικής παραγωγής αφού βρίσκονται σε διαφορετικές μεταξύ τους βάσεις. Μεμονωμένα όμως μπορούν να ξεχωρίσουν και να χρησιμοποιηθούν ως μέσο σύγκρισης οι επιπτώσεις της γεωργικής εφαρμογής στη βασική γεωργική μονάδα, το έδαφος, και τα γεωργικά οικοσυστήματα γενικότερα. «Στην βιολογική γεωργία το έδαφος είναι σεβαστό γιατί θεωρείται και είναι ένα ζωντανό σύστημα». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66). Εδώ υπάρχουν τα θρεπτικά στοιχεία για την ανάπτυξη των φυτών, διάφοροι μικροοργανισμοί και στην σωστή του μορφή ένα ισορροπημένο εδαφικό οικοσύστημα που είναι δυναμικά αυτοσυντηρούμενο.

Τα εδάφη που επί σειρά ετών δέχονται χημικά λιπάσματα νεκρώνονται σιγά - σιγά, χάνουν δηλαδή την φυσική τους γονιμότητα και δεν αποδίδουν χωρίς λιπάσματα ενώ τα φυτά που καλλιεργούνται σε αυτά είναι ευπαθή σε διάφορες προσβολές και αρρώστιες. «Στην βιολογική γεωργία η λίπανση γίνεται για να εξασφαλίσει και να καλυτερέψει την ζωή των φυτών». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66). Χρησιμοποιούνται χλωρά χόρτα (τα οποία πάνω στο αγρόκτημα καλλιεργούνται) που με όργωμα ενσωματώνονται στο έδαφος πριν την κύρια καλλιέργεια (χλωρή λίπανση) και παρασκευάσματα χούμους (οργανικά συστατικά του εδάφους) από την παρασκευή κόμποστ, (ως κόμποστ ορίζεται το χωνεμένο μείγμα μεγάλης ποικιλίας υλικών φυτικής και ζωικής προσέλευσης συν ανόργανα υλικά). Είναι αξιοσημείωτο ότι κατά τη μετάβαση, δηλαδή κατά την διαδικασία αλλαγής ενός καλλιεργητικού συστήματος από συμβατικό σε βιολογικό γίνεται επαναφορά του εδάφους σιγά - σιγά στη σωστή, ιδανική για καλλιέργεια

κατάσταση.

Η βιολογική γεωργία συμβάλει στην αυξημένη υγιεινή των φυτών, γιατί χρησιμοποιεί γεωργικές πρακτικές που σέβονται την φύση των φυτών. «Μια βασική αρχή είναι η αμειψισπορά, όπου η ίδια καλλιέργεια δεν επαναλαμβάνεται σε συνεχόμενες καλλιεργητικές περιόδους και λαμβάνεται υπόψη η σειρά με την οποία θα καλλιεργηθούν κατά έτος τα φυτά σε συγκεκριμένο αγροτεμάχιο». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66). Για την φυτοπροστασία χρησιμοποιούνται ειδικά βιολογικά σκευάσματα καθώς και ωφέλιμοι μικροοργανισμοί. Γενικά σκοπός είναι ο περιορισμός των ζημιών και όχι η εξόντωση του παθογόνου που μαζί με αυτό εξοντώνεται ένα μεγάλο φάσμα άλλων οργανισμών

. Γενικά σε περιοχές όπου υπάρχει μια αρκετά σημαντική έκταση συνεχόμενων βιολογικών αγροτεμαχίων διαπιστώνεται εύκολα η διαφορά στην ποιότητα του περιβάλλοντος. Υπάρχει μεγάλη βιοποικιλότητα φυτών, και ζωικών οργανισμών σε αρμονία σύνθεσης. Τα ύδατα είναι υγεία και τα καλλιεργούμενα φυτά είναι ζωντανά, αληθοφανή σε αντίθεση με τις μεγάλες εκτάσεις μονοκαλλιέργειας της συμβατικής γεωργίας. Οι τιμές των βιολογικών προϊόντων είναι υψηλότερες από αυτές των συμβατικών τροφίμων. Αυτό συμβαίνει κυρίως διότι οι διάφορες τεχνικές που χρησιμοποιούνται μέχρι να παραχθεί το τελικό προϊόν είναι ιδιαίτερα δαπανηρές. Ακόμη, «η απόδοση των βιολογικών καλλιεργειών είναι μικρή διότι η καλλιέργεια γίνεται με φυσιολογικούς ρυθμούς και δεν υπάρχουν φαινόμενα "υπερπαραγωγής", όπως συμβαίνει στη συμβατική γεωργία». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66).

Τέλος, είναι σημαντικό ότι η καταναλωτική αγορά των βιολογικών προϊόντων σε ορισμένες χώρες, όπως η Ελλάδα, δεν είναι ακόμα πολύ ανεπτυγμένη, με αποτέλεσμα να διατηρούνται ακόμη οι τιμές σε υψηλά επίπεδα. Στην ουσία, τα βιολογικά προϊόντα χρησιμοποιούν καλλιεργητικές μεθόδους που δεν βοηθούν στην ποσοτική ανάπτυξη της παραγωγής. Η έλλειψη συνθετικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, μειώνει τις παραγωγές και συχνά τις ελαχιστοποιεί. Τι ίδιο συμβαίνει με τα ζιζάνια, που αντιμετωπίζονται με σκάλισμα με το χέρι, πράγμα που ανεβάζει το κόστος παραγωγής. Στην κτηνοτροφία το πρόβλημα εμφανίζεται με την ίδια ένταση. Οι φυσικές τροφές και όχι τα κάθε είδους «συνθετικά πρόσθετα» με τις γνωστές επιπτώσεις υγείας στον άνθρωπο, δεν προσφέρουν τους όγκους παραγωγής των συμβατικών μεθόδων. Άλλωστε είναι γεγονός ότι αγοράζοντας βιολογικά προϊόντα, αγοράζεται περισσότερο προϊόν σε αντίθεση με τα συμβατικά τα οποία περιέχουν 20-30% περισσότερο νερό στην σύστασή τους.

Η συγκέντρωση μεγάλων ποσοτήτων νερού στα συμβατικά προϊόντα οφείλεται καθαρά στην χρήση χημικών λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων, και άλλων χημικών ουσιών οι οποίες χρειάζονται περισσότερο νερό για να απορροφηθούν με αποτέλεσμα να «αραιώνονται» οι θρεπτικές τους ουσίες. Παρόλα αυτά, εφ' όσον οι βιολογικές καλλιέργειες αναπτυχθούν και πάρουν τη θέση που τους αξίζει, το κόστος και οι τιμές θα πέσουν σε επίπεδα που θα είναι απολύτως ανταγωνιστικά. «Να σημειωθεί ότι η κατανάλωση των Βιολογικών Προϊόντων στην Ελλάδα καλύπτει μόλις το 0.4% του συνόλου σε σχέση με το 2-5% της μέσης κατανάλωσης στην Ε.Ε».

(Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66).

Οι λόγοι που κάνουν τα βιολογικά προϊόντα να μην είναι τόσο εμφανίσιμα είναι ότι οι ποικιλίες των φυτών, η διατροφή (λιπάσματα, ορμόνες), η φυτοπροστασία και μια σειρά ακόμη καλλιεργητικών φροντίδων «αναγκάζουν» τα φρούτα και λαχανικά να αποκτήσουν όψη, σχήμα και χρώμα, που είναι μεν συμβατά με τις ανάγκες του μάρκετινγκ, δεν είναι όμως καθόλου συμβατά με την φυσική τους μορφολογία. Πόσο μάλλον που, προτιμά η Βιολογική Γεωργία είναι τοπικές με ελάχιστη έως καθόλου «εξωγενή» βελτίωση. Είναι όμως νόστιμα και υγιεινά.

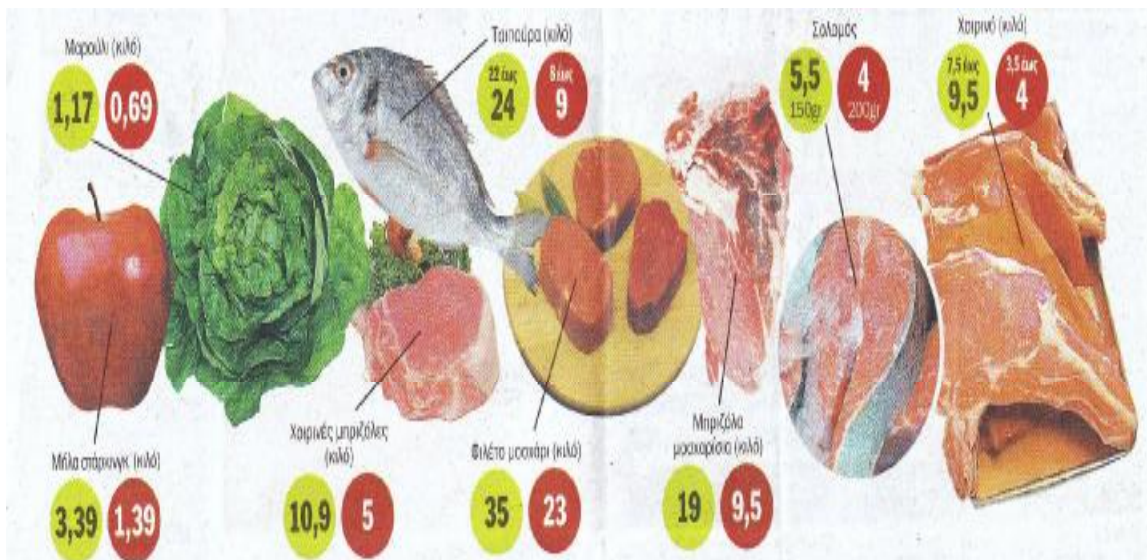
Πηγή:ΤΑ ΝΕΑ,Οκτώβριος 2008:24

Κραρ τεστ ϑιρ τιμές

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ €

ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ €

Τιμές σε ευρώ



2.4 ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ

ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι Βιολογικές καλλιέργειες στην Ελλάδα παρόλο που ξεκίνησαν εδώ και τουλάχιστον 20 χρόνια, δεν αναπτύχθηκαν για διάφορους λόγους στο μέτρο που θα μπορούσαν. Σήμερα καλλιεργούνται στη χώρα μας μόλις 300.χιλ.στρ περίπου ή το 0.8% της συνολικής έκτασης (στην Ιταλία καλλιεργούνται 11.5.εκατ.στρ.). Τεράστιο και σοβαρό πρόβλημα αποτελεί η ανυπαρξία συντονισμού παραγωγής και εμπορίου και η ερασιτεχνική προσέγγιση του θέματος από τη πλευρά κάποιων παραγωγών και εμπόρων. Επίσης, σημαντικό στοιχείο καθυστέρησης αποτελεί και η μη ικανοποιητική στήριξη της Βιολογικής καλλιέργειας από την πλευρά του κράτους, σε αντίθεση με ότι συμβαίνει στην Ευρώπη. Για τους λόγους αυτούς, τα Βιολογικά Προϊόντα, συχνά, ή δεν παράγονται ή παράγονται αλλά δεν φτάνουν εγκαίρως στον καταναλωτή, ή τέλος, όταν φτάσουν, δεν καλύπτουν την ποικιλία και τις ποσότητες που απαιτούνται.

Κλείνοντας πρέπει να αναφερθεί ότι τα βιολογικά προϊόντα μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες του σημερινού καταναλωτή καθώς διατίθεται μεγάλη ποικιλία προϊόντων όπως: ψωμί, και προϊόντα αρτοποιείου, χυμούς, μπίρες και αλκοολούχα ποτά, λάδια, μεταποιημένα τρόφιμα (μακαρόνια, ρύζια, έτοιμα φαγητά κτλ), παιδικές τροφές, καλλυντικά, χαρτικά, και άλλα πολλά είδη που οι περισσότεροι δεν γνωρίζουν πως υπάρχουν. Ορισμένα είδη τα συναντάμε στην επόμενη σελίδα όπως ακριβώς την δημοσίευσε η εφημερίδα ΤΑ ΝΕΑ τον Οκτώβριο του 2008.

Είδη ατομικής υγιεινής

Μπατονέτες



3,60€

Ταμπόν
με βιολογικό
βαμβάκι (16 τεμ.)



6,50€

Σερβιέτες
με βιολογικό
βαμβάκι



3,20€



Μωρομάντιλα
με βιολογικό
βαμβάκι και έλαια

5,80€

Ντεμακιγάζ
με βιολογικό
βαμβάκι



4,99€

Σαπουνάκι
με φυτικό σαπούνι
και αιθέρια έλαια



2,20-2,60€

Εντομοαπωθητικά

Σπρέι
βιολογικό σε
ποσοστό 99,9%



9,90€

Ρολόν
βιολογικό σε
ποσοστό 99,5%



6,90€

Τροφές χωρίς ζάχαρη ή αλάτι

Μούσλι
χωρίς ζάχαρη



4,40€

Κορν φλέικς
χωρίς ζάχαρη
και αλάτι



2,20-3,30€

Χυμός ρόδι
(1 λίτρο) χωρίς
ζάχαρη



8,50€

Μαρμελάδα
φρούλα
χωρίς ζάχαρη



4,20€

Βρεφικές - παιδικές τροφές

Μπισκότα



3,40€

Κρέμα



3,79€

**Χυμός
μπανάνα**



1,60€

Γάλα κατσίκισιο
σε σκόνη (μεγάλη
συσκευασία)



28,50€

Κρέμα φρούτων
(μήλο, αχλάδι,
μπανάνα)



1,50€

Γεύμα (με πατάτα,
λαχανικά, μοσχάρι)

2,90€



Έτοιμα γεύματα

**Jardin
BiO'**

**Purée de
polenta**
potimarron-carotte



**Ποурές
με
λαχανικά**

2,80€

**Ρύζι μπασμάι
με καρί**



5,40€

**Χορτόσουπα
με κάστανο και
μανιτάρια**



5,40€

Ντοματόσουπα



3,80€

Τα βιολογικά προϊόντα, με τον καιρό, συναντώνται σε όλο και περισσότερα σημεία πώλησης. Οι καταναλωτές μπορούν να τα προμηθευτούν από ειδικά καταστήματα βιολογικής-οικολογικής διατροφής, τα οποία υπάρχουν πλέον στις περισσότερες περιοχές, με πλούσια ποικιλία και σε μεγάλες αλυσίδες σούπερ-μάρκετ.

Το τελευταίο διάστημα προϊόντα βιολογικής γεωργίας πωλούνται σε ειδικές λαϊκές αγορές που υπάρχουν στην Αττική και τη Θεσσαλονίκη. Οι λαϊκές αυτές αγορές γίνονται συνήθως απογευματινές ώρες.

2.5 ΜΟΡΦΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Ας δούμε όμως τα κυριότερα συστήματα γεωργικής πρακτικής. Στις μέρες μας μπορούμε να διακρίνουμε τις μορφές της γεωργίας σε τρεις μεγάλες κατηγορίες:

1) ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Η πιο διαδεδομένη μορφή γεωργίας στην εποχή μας είναι η συμβατική γεωργία. «Η συμβατική γεωργία αφορά την παραγωγή γεωργικών προϊόντων με την χρησιμοποίηση γεωργικών φαρμάκων και λιπασμάτων χωρίς να απαγορεύει τις εξωτερικές εισροές». (Νεράτζης,Π.,2008:64). Στα πλεονεκτήματά της συγκαταλέγονται η αύξηση της παραγωγής και της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων. Δυστυχώς όμως η εκτεταμένη και αλόγιστη χρήση της επέφερε και προβλήματα όπως η ρύπανση των υπογείων και επιφανειακών υδάτων, η μόλυνση του εδάφους, του αέρα, της χλωρίδας αλλά και δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου.

2) ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Μια δεύτερη μορφή γεωργικής πρακτικής αποτελεί η ολοκληρωμένη παραγωγή προϊόντων. Αυτή η μορφή της γεωργίας αναφέρεται στη συνδυασμένη χρησιμοποίηση βιολογικών, καλλιεργητικών και χημικών μεθόδων για την καλλιέργεια των φυτών αλλά και για την καταπολέμηση των ασθενειών και των εχθρών των φυτών.

3) ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Η βιολογική γεωργία είναι ένα σύστημα γεωργικής πρακτικής του οποίου η φιλοσοφία διαφέρει σημαντικά από τη συμβατική. Είναι ένα σύστημα ολοκληρωμένης παραγωγής με μειωμένους βαθμούς ελευθερίας όσον αφορά την επιλογή των εισροών των θρεπτικών στοιχείων (λιπάνσεων) και των φυτοπροστατευτικών ουσιών, σε σχέση με τα κλασσικά συστήματα ολοκληρωμένης παραγωγής.

«Η βιολογική γεωργία πρέπει να νοηθεί ως μέρος ενός αειφόρου γεωργικού συστήματος και ως μία βιώσιμη εναλλακτική λύση για τις περισσότερες παραδοσιακές προσεγγίσεις της γεωργίας». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66). Είναι σύστημα διαχείρισης και παραγωγής αγροτικών προϊόντων που στηρίζεται σε φυσικές διεργασίες, στη μη χρησιμοποίηση χημικών συνθετικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων και στη χρησιμοποίηση μη χημικών μεθόδων στην αντιμετώπιση εχθρών, ασθενειών και ζιζανίων, καθώς και στη χρησιμοποίηση τεχνικών παραγωγής όπως αμειψισποράς και ανακύκλωσης φυτικών και ζωικών υπολειμμάτων που διατηρούν τη φυσική ισορροπία και τη γονιμότητα του εδάφους. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση η βιολογική γεωργία διέπεται κατ' αρχήν από τον κανονισμό 2092/91. Στο παράρτημα I του κανονισμού αυτού μεταξύ άλλων προσδιορίζονται οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την διατήρηση και την αύξηση της ευφορίας και της βιολογικής δραστηριότητας του εδάφους και για την καταπολέμηση παρασίτων, ζιζανίων, ασθενειών και αγρίων χόρτων. Στο παράρτημα II του κανονισμού, συγκεκριμενοποιούνται τα εισερχόμενα προϊόντα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην βιολογική γεωργία.

2.6 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ-ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Η φροντίδα της γης αποτελεί για χιλιετίδες μέρος του πολιτισμού. Σήμερα η διατήρηση των καλλιεργούμενων χώρων και συγχρόνως η παραγωγή υψηλής αξίας τροφίμων είναι εφικτή μόνο με μία αποφασιστική ανανέωση των γεωργικών γνώσεων. Οι άνθρωποι που εφαρμόζουν την βιολογική-δυναμική (βιοδυναμική) γεωργία θέλουν να συντελέσουν σ' αυτό το σκοπό επιδιώκοντας την κοινή εξέλιξη του ανθρώπου και της Γης. Αυτοί επεξεργάζονται τις απαραίτητες γι αυτό γνώσεις και τις εφαρμόζουν στην πράξη. Το αποτέλεσμα είναι μια αειφόρος γεωργία οικολογικά όπως επίσης κοινωνικά και οικονομικά υπεύθυνη. Οκτώ διαλέξεις του Ρούντολφ Στάινερ το 1924 (Πνευματικές-επιστημονικές βάσεις για την ευφορία στην γεωργία) δίνουν το ερέθισμα

για την διεύρυνση της υλιστικής φυσικής-επιστημονικής άποψης προχωρώντας και σε άλλα αφανή πεδία της ύπαρξης. Διάφοροι γεωργοί στηριζόμενοι στην ανθρωποσοφία έθεσαν τότε ερωτήματα, γιατί μεταξύ άλλων είχαν διαπιστώσει τον αυξανόμενο εκφυλισμό των καλλιεργούμενων φυτών.

«Το αγρόκτημα πρέπει να εννοηθεί και να διαμορφώνεται ως ζωντανός οργανισμός και μάλιστα προσαρμοσμένος στις τοπικές συνθήκες». (Ρούντολφ Στάινερ 1924). Έδαφος, ζωή του εδάφους, φυτά και ζώα από τη φύση βρίσκονται σε αλληλεξάρτηση μεταξύ τους. Μια πολλαπλή αμειψισπορά, αρμονική οργανική λίπανση, κατάλληλη κτηνοτροφία σύμφωνα με τις φυσικές ανάγκες του κάθε είδους ζώου και ζωτροφές από το ίδιο το κτήμα και ακόμη μια κατάλληλη διαμόρφωση με φυτικούς φράκτες από θάμνους, δένδρα κλπ. φυτά προσφέρουν τη βάση για να δουλέψουν ευνοϊκά οι φυσικοί κύκλοι και να δώσουν αύξηση στην βιολογική δραστηριότητα του εδάφους και των φυτών μέσω του ανθρώπου.

Η υγεία στη γεωργία πρέπει να εδραιωθεί με μεθοδευμένη ανάπτυξη των διαδικασιών της ζωής. Ευδιάλυτα χημικά λιπάσματα και χημικά-συνθετικά παρασιτοκτόνα δεν έχουν θέση στο κτήμα, γιατί καταπιέζουν τις δυνάμεις ζωής και μακροχρόνια τις εξασθενούν. «Η χρήση των μέσων λίπανσης και φροντίδας στο κτήμα πρέπει να έχει τρεις στόχους:

- 1) Διατήρηση και αύξηση της φυσικής γονιμότητας του εδάφους.
- 2) Διατήρηση και αύξηση της αντίστασης των φυτών ενάντια σε προσβολές και ασθένειες.
- 3) Παραγωγή υψηλής αξίας τροφίμων, δηλαδή τρόφιμα που μεταδίδουν ζωτικότητα στον άνθρωπο και τα ζώα». (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:67).

2.7 ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Αν προσπαθήσει κανείς να γνωρίσει τη βιολογική γεωργία, ένα από τα πρώτα πράγματα που θα αντιληφθεί είναι ότι αυτή η μορφή γεωργίας δεν είναι ένα σύγχρονο επίτευγμα της γεωπονικής επιστήμης. Από την αρχαιότητα ο άνθρωπος προκειμένου να καλύψει τις διατροφικές του ανάγκες εξασκούσε γεωργικές πρακτικές που δεν διαφέρουν σε τίποτα από τις πρακτικές που εφαρμόζονται σήμερα στο βιολογικό τρόπο παραγωγής. Τα τεχνολογικά επίτευγματα και η πρόοδος του περασμένου αιώνα, όμως, οδήγησαν στην ξέφρενη ανάπτυξη του γεωργικού τομέα ο οποίος είχε στόχο τη

μεγιστοποίηση της παραγωγής και του κέρδους. Αποτέλεσμα αυτής της πορείας ήταν η διαμόρφωση ενός συστήματος γεωργικών πρακτικών που επικράτησε παγκόσμια και ονομάζεται συμβατική γεωργία.

Η συμβατική γεωργία έκανε χρήση των νέων τεχνολογιών και μεθόδων χωρίς να ενδιαφέρεται για τις επιπτώσεις τους στο περιβάλλον και στα παραγόμενα προϊόντα. Η αλόγιστη και χωρίς σχεδιασμό χρήση τους οδήγησε μέσα σε λίγες μόλις δεκαετίες στα πρώτα ανησυχητικά συμπτώματα. Διατροφικά σκάνδαλα, ρύπανση, ερημοποίηση και κλιματικές αλλαγές είναι φαινόμενα που η επιστημονική κοινότητα με βεβαιότητα πλέον καταλογίζει σε μεγάλο βαθμό στη συμβατική γεωργία. Σήμερα, η κατάσταση έχει προσλάβει απειλητικές διαστάσεις με αποτέλεσμα να γίνονται πολύπλευρες προσπάθειες αντιμετώπισης του προβλήματος. Όσον αφορά τον πρωτογενή τομέα, η βιολογική γεωργία αποτελεί την ενδεικνυόμενη πρόταση για μια βιώσιμη ανάπτυξη της γεωργίας. Η βιολογική γεωργία μπορεί να αναχαιτίσει την επικείμενη καταστροφή του περιβάλλοντος και φαινόμενα όπως αυτό του θερμοκηπίου. Όμως, είναι αλήθεια, όπως είπε και ο Άλμπερτ Σβάιτσερ, πως «ο άνθρωπος με πολύ μεγάλη δυσκολία αναγνωρίζει τους διαβόλους που δημιούργησε ο ίδιος».

Η βιολογική γεωργία είναι ένα σύστημα γεωργικής πρακτικής που σέβεται το περιβάλλον χρησιμοποιώντας πρακτικές και τεχνικές που προστατεύουν το οικοσύστημα και μειώνουν τη ρύπανση. Ο βιολογικός τρόπος παραγωγής προϊόντων χρησιμοποιεί μεθόδους και διεργασίες που στοχεύουν στην αειφορία του περιβάλλοντος και διαφέρει σημαντικά από την συμβατική γεωργία. Μέσω της βιολογικής γεωργίας αναπαράγονται παρόμοιες πρακτικές με αυτές του φυσικού συστήματος ώστε να επιτυγχάνεται ισορροπία με σκοπό τη διατήρηση των φυσικών πόρων. Οι κανόνες της βιολογικής παραγωγής όπως θεσπίζονται από τις αρμόδιες αρχές περιορίζουν τους παραγωγούς βιολογικών προϊόντων να εφαρμόζουν πρακτικές που δεν έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον.

Με τις βιολογικές μεθόδους η γεωργική παραγωγή διαφοροποιείται από όσα είχαν συνηθίσει οι παραγωγοί μέχρι σήμερα. Το κέρδος δεν αναμένεται από τη μεγιστοποίηση της παραγωγής. Η βιολογική γεωργία στοχεύει στην παραγωγή ποιοτικών και υγιεινών προϊόντων φροντίζοντας ταυτόχρονα και το περιβάλλον και τον άνθρωπο. Παράλληλα, ο οικολογικά ευαισθητοποιημένος σύγχρονος πολίτης καταναλωτής έχει διαμορφώσει άλλες συνθήκες στη ζήτηση των προϊόντων. Στο πλαίσιο αυτό, οι αρχές που καθορίζουν τις πρακτικές της βιολογικής γεωργίας την καθιστούν ιδανική για τις απαιτήσεις της σημερινής κοινωνίας.

Η βιολογική γεωργία, αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση ήπιας γεωργίας, φιλικής προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο. Τα διατροφικά και οικολογικά αδιέξοδα στα οποία έχει οδηγήσει η εντατική χημική γεωργία καθιστούν την βιολογική πρόταση κάτι παραπάνω από απαραίτητη. Είναι πολύ σημαντική λοιπόν η σωστή ενημέρωση όλων γύρω από τα Βιολογικά προϊόντα, διότι η γνώση είναι η δύναμη που μπορεί να σώσει τον καταναλωτή από το διατροφικό "κατήφορο".. «δεν φτάνει ο ήλιος μοναχά, η γη σοδειά να δώσει, χρειάζονται και άλλα πολλά και προπαντός η γνώση». (Κωστής Παλαμάς).

Η προτίμηση των βιολογικών προϊόντων δεν αποτελεί μόνο μια συνειδητοποιημένη καταναλωτική επιλογή, αλλά συνιστά και μια διαφορετική αντίληψη με κέντρο της το σεβασμό προς τη φύση και την ποιότητα ζωής. Η βιολογική γεωργία βοηθάει την "αποτοξίνωση" του περιβάλλοντος από τα τοξικά δηλητήρια με τα οποία η συμβατική καλλιέργεια έχει επιβαρύνει το οικοσύστημα.

Η βιολογική γεωργία στηρίζεται στην εκμετάλλευση των φυσικών πόρων και στην παραγωγή γεωργικών προϊόντων μέσα από φυσικές διαδικασίες που διατηρούν μακροπρόθεσμα την οικολογική ισορροπία, όπως τη γονιμότητα του εδάφους. Η χρήση φυσικών λιπασμάτων, κατάλληλη επιλογή φυτικού και ζωικού υλικού, η χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, και η καταπολέμηση ασθενειών με βιολογικές μεθόδους αποτελούν ορισμένα από τα στοιχεία εκείνα που συμβάλλουν στην προστασία του περιβάλλοντος.

2.8 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Ποια είναι όμως η κατάσταση της βιολογικής γεωργίας στην Ευρώπη; Η αυξημένη ευαισθησία των καταναλωτών για θέματα που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων καθώς και οι περιβαλλοντικές ανησυχίες συνέβαλαν στην ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας κατά τα τελευταία έτη. Μολονότι αντιπροσώπευε μόνον το 3% περίπου της συνολικής χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης της ΕΕ (ΧΓΕ) το 2000, η βιολογική γεωργία εξελίχθηκε στην πραγματικότητα σε έναν από τους δυναμικότερους γεωργικούς τομείς στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Ο τομέας της βιολογικής γεωργίας αυξήθηκε κατά 25% περίπου ετησίως μεταξύ του 1993 και 1998 και, από το 1998, εκτιμάται ότι αναπτύσσεται κατά 30% περίπου ετησίως. Από το 1992, όταν τέθηκαν σε ισχύ οι κανόνες της ΕΕ για τη βιολογική γεωργία, δεκάδες χιλιάδες γεωργικών

εκμεταλλεύσεων μετατράπηκαν προς αυτό το σύστημα, ως αποτέλεσμα της αυξανόμενης ευαισθητοποίησης των καταναλωτών καθώς και της ζήτησης για προϊόντα που καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους.

Βασικό στόχο της σημερινής κοινής γεωργικής πολιτικής (ΚΓΠ) αποτελεί η αειφορία τόσο της γεωργίας όσο και του περιβάλλοντος. Ο στόχος αυτός απαιτεί να λαμβάνουν υπόψη τους οι γεωργοί τις συνέπειες που θα έχουν οι δραστηριότητές τους στο μέλλον της γεωργίας και τον τρόπο με τον οποίο τα συστήματα που χρησιμοποιούν διαμορφώνουν το περιβάλλον. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι γεωργοί, οι καταναλωτές και όσοι συμβάλλουν στη χάραξη πολιτικών γραμμών να εκδηλώσουν ένα ανανεωμένο ενδιαφέρον για τη βιολογική γεωργία. Επίσης, με τα μεταρρυθμιστικά μέτρα του Προγράμματος Δράσης 2008 της ΕΕ, δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στην αγροτική ανάπτυξη, καθιστώντας την το δεύτερο πυλώνα της Κοινής Γεωργικής Πολιτικής.

Στα πλαίσια αυτών των μέτρων οι γεωργοί που χρησιμοποιούν μεθόδους βιολογικής γεωργίας έχουν το δικαίωμα να ζητήσουν γεωργοπεριβαλλοντικές πριμοδοτήσεις, εφόσον αναγνωρίζεται ότι αυτό το ιδιαίτερο σύστημα γεωργίας ωφελεί το περιβάλλον. Επιπλέον, οι γεωργοί που χρησιμοποιούν μεθόδους βιολογικής γεωργίας μπορούν να ενθαρρύνονται μέσω επενδυτικών ενισχύσεων στον τομέα της πρωτογενούς παραγωγής, της μεταποίησης και της εμπορίας. Με όλες αυτές τις διατάξεις, το πλαίσιο της πολιτικής αγροτικής ανάπτυξης πρόκειται να συμβάλει σημαντικά στην επέκταση της βιολογικής γεωργίας. Παράλληλα, για να ενισχυθεί η εμπιστοσύνη των καταναλωτών στη βιολογική γεωργία, ήταν εμφανές ότι έπρεπε να θεσπιστεί μία αυστηρή κανονιστική ρύθμιση που να πλαισιώνει την παραγωγή και την πολιτική ποιότητας, καθώς και μέτρα που αποσκοπούν στην παρεμπόδιση δολίων απαιτήσεων όσον αφορά το βιολογικό χαρακτήρα των τροφίμων.

Θεσπίστηκαν, λοιπόν, κανονισμοί για να διασφαλιστεί ο αυθεντικός χαρακτήρας των μεθόδων βιολογικής καλλιέργειας, οι οποίοι εξελίχθηκαν σε ένα γενικό πλαίσιο που εφαρμόζεται στις καλλιέργειες και στην κτηνοτροφία καθώς και στην επισήμανση, στη μεταποίηση και στην εμπορία βιολογικών προϊόντων. Οι κανονισμοί αυτοί διέπουν επίσης τις εισαγωγές βιολογικών προϊόντων στην ΕΕ.

Ο πρώτος κανονισμός για τη βιολογική γεωργία [κανονισμός ΕΟΚ αριθ. 2092/91] εγκρίθηκε το 1991 και, από την εφαρμογή του το 1992, πολλές γεωργικές εκμεταλλεύσεις στην ΕΕ αναπροσανατολίστηκαν προς τις μεθόδους της βιολογικής παραγωγής. Όταν οι κάτοχοι εκμεταλλεύσεων επιθυμούν την επίσημη αναγνώριση του βιολογικού τρόπου παραγωγής τους, η περίοδος μετατροπής είναι δύο έτη τουλάχιστον

πριν από τη σπορά ετήσιων καλλιεργειών και τρία έτη σε περίπτωση πολυετών καλλιεργειών. Οι γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί και τα προϊόντα που προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς αποκλείονται ρητά από τις βιολογικές μεθόδους παραγωγής.

Συνοψίζοντας, οι κανόνες της ΕΕ εγγυώνται την αυθεντικότητα των προϊόντων της βιολογικής γεωργίας, όπου και αν αυτά παράγονται, και διασφαλίζουν την ορθή επισήμανση των βιολογικών προϊόντων. Η χρήση του χαρακτηρισμού "βιολογικό" προορίζεται αποκλειστικά για τα προϊόντα διατροφής της βιολογικής γεωργίας. Έτσι παρέχονται εγγυήσεις στους καταναλωτές για την ποιότητα και την αξιοπιστία των βιολογικών προϊόντων που αγοράζουν. Τον λογότυπο της ΕΕ για τα βιολογικά προϊόντα μπορούν να χρησιμοποιήσουν, εάν το επιθυμούν, οι καλλιεργητές, κτηνοτρόφοι και παραγωγοί βιολογικών ειδών διατροφής μετά από μια διαδικασία πιστοποίησης.

2.9 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Βασικά χαρακτηριστικά του κλάδου της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα είναι η αυξητική τάση των καλλιεργούμενων εκτάσεων βιολογικής καλλιέργειας καθώς και η χαρακτηριστική γεωγραφική ανισοκατανομή των βιολογικά καλλιεργούμενων εκμεταλλεύσεων. Σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, για το έτος 2005 οι κυριότερες βιολογικές καλλιέργειες στην Ελλάδα και το αντίστοιχο ποσοστό τους επί του συνόλου των βιοκαλλιεργειών είναι:

- *Η καλλιέργεια της ελιάς με ποσοστό 38,2%*
- *Η καλλιέργεια των ψυχανθών με ποσοστό 29%*
- *Η καλλιέργεια των σιτηρών, με ποσοστό 13,5%*
- *Η καλλιέργεια της μηδικής με ποσοστό 5,6%*
- *Οι αμπελώνες με ποσοστό 3,8%*
- *Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών με ποσοστό 1,9%*

Οι εμπλεκόμενοι με τη βιολογική γεωργία-κτηνοτροφία κατά το έτος 2005 έφτασαν τους 15.556 από 9.885 που ήταν το 2004, παρουσιάζοντας μια αύξηση της τάξης του 36,45%. Σύμφωνα πάντα με τα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, η βιολογικά καλλιεργούμενη έκταση έφτασε το 2005 περίπου τα 1.035.610 στρέμματα καλύπτοντας το 2,6% περίπου της συνολικά καλλιεργούμενης γης στη χώρα

μας, ενώ το 2004 οι βιολογικά καλλιεργούμενες εκτάσεις ήταν 590.080 στρέμματα που αντιστοιχούσαν στο 1,5% της συνολικά καλλιεργούμενης γης.



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας

Αν εξετάσουμε τα δεδομένα για τη βιολογική γεωργία από την εμφάνισή της στη χώρα μας, παρατηρούμε μια συνεχή αύξηση των μεγεθών με μοναδική εξαίρεση το διάστημα των ετών 2001 και 2002 όπου εμφανίστηκε μικρή μείωση τόσο των βιοκαλλιεργητών, όσο και των συνολικών βιολογικά καλλιεργούμενων εκτάσεων, οι οποίες ελαττώθηκαν κατά 5,1%. Σταδιακά όμως, οι βιοκαλλιεργητές άρχισαν να εξοικειώνονται με τη λειτουργία του όλου συστήματος και τις απαιτήσεις των βιολογικών καλλιεργειών με αποτέλεσμα να ομαλοποιηθεί η κατάσταση όπως αποδεικνύουν και τα πρόσφατα στατιστικά στοιχεία. Αυτό πιστοποιείται και από τη σημαντική απορρόφηση που είχαν τα μέτρα 3.1 (Βιολογική γεωργία) και 3.2 (Βιολογική κτηνοτροφία) του άξονα 3 «Γεωργοπεριβαλλοντικά Μέτρα» του Εγγράφου Προγραμματισμού Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΠΑΑ) 2000-2006.

«Στόχοι της χώρας μας είναι η ταχύρυθμη αύξηση της παραγωγής βιολογικών προϊόντων με τη θεσμοθέτηση ειδικών μέτρων.» (Αργυρόπουλος,Χ.,2008:66). Τα μέτρα αυτά θα στοχεύουν στην παροχή κινήτρων για επενδύσεις σε εκμεταλλεύσεις βιολογικής καλλιέργειας, στην προώθηση τεχνικών γνώσεων και πληροφοριών για τη βιολογική γεωργία, στη διασφάλιση της αξιοπιστίας των ελέγχων καθώς και στην ενημέρωση των καταναλωτών για τα πλεονεκτήματα των βιολογικών προϊόντων.

Βιολογικές Εκτάσεις 2005

Ν. ΑΡΤΑΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ : 167	
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΒΟΣΚΟΤΟΠΟΙ	23.316,40
ΕΤΗΣΙΕΣ	3.332,01
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ	932,98
ΕΛΙΑ	610,54
ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	385,82
ΚΑΣΤΑΝΙΑ	343,50
ΚΑΡΥΔΙΑ	209,50
ΜΗΔΙΚΗ	116,51
ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ	30,75
ΣΙΤΑΡΙ	23,00
ΤΡΙΦΥΛΛΙ	14,50
ΚΡΙΘΑΡΙ	8,00
Γενικό άθροισμα	29.323,50

Ν. ΔΡΑΜΑΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ : 147	
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΒΟΣΚΟΤΟΠΟΙ	126.975,00
ΕΤΗΣΙΕΣ	13.589,57
ΣΙΤΑΡΙ	2.229,56
ΜΗΔΙΚΗ	341,73
ΒΑΜΒΑΚΙ	340,92
ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ	308,24
ΑΜΠΕΛΙ	208,18

ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	180,74
ΣΙΤΗΡΑ	91,70
ΚΡΙΘΑΡΙ	90,67
ΒΙΚΟΣ	82,55
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ	57,70
ΕΛΙΑ	49,14
ΒΡΩΜΗ	37,76
ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	15,10
ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	7,65
ΛΟΙΠΑ ΟΠΩΡΟΦΟΡΑ	5,80
ΚΕΡΑΣΙΑ	3,50
ΚΑΡΥΔΙΑ	3,00
ΑΜΥΓΔΑΛΙΑ	1,50
ΑΡΟΤΡΑΙΕΣ	1,20
Γενικό άθροισμα	144.621,21

N. ΕΒΡΟΥ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ :	273
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΒΟΣΚΟΤΟΠΟΙ	40.835,50
ΕΤΗΣΙΕΣ	18.874,77
ΣΙΤΑΡΙ	10.971,60
ΜΗΔΙΚΗ	3.649,21
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	1.721,78
ΒΑΜΒΑΚΙ	1.464,91
ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ	1.205,49
ΑΡΟΤΡΑΙΕΣ	738,01
ΚΡΙΘΑΡΙ	687,30
ΒΙΚΟΣ	602,00
ΗΛΙΑΝΘΟΣ	485,25
ΣΙΤΗΡΑ	430,85
ΑΜΠΕΛΙ	301,83

ΕΛΙΑ	236,38
ΔΙΑΦΟΡΑ	188,30
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ	175,00
ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	105,21
ΟΣΠΡΙΑ	87,20
ΑΥΤΟΦΥΗ	60,00
ΛΕΙΜΩΝΑΣ	33,80
ΛΟΙΠΑ ΟΠΩΡΟΦΟΡΑ	19,61
ΟΠΩΡΟΦΟΡΑ	16,70
ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ	15,68
ΚΑΡΥΔΙΑ	12,90
ΠΑΤΑΤΕΣ	10,90
ΚΑΠΝΟΣ	10,20
ΑΜΥΓΔΑΛΙΑ	9,10
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ	5,00
ΣΠΟΡΕΙΟ	0,02
ΦΥΤΩΡΙΟ	0,02
Γενικό άθροισμα	82.954,52

Ν. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ :	50
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΒΟΣΚΟΤΟΠΟΙ	60.486,00
ΕΤΗΣΙΕΣ	4.229,73
ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ	793,00
ΑΡΟΤΡΑΙΕΣ	671,50
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	292,10
ΑΜΠΕΛΙ	279,10
ΜΗΔΙΚΗ	238,50
ΛΕΙΜΩΝΑΣ	200,00
ΣΟΓΙΑ	100,00

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	47,69
ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ	14,50
ΑΜΥΓΔΑΛΙΑ	6,00
ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΑ	5,00
ΣΙΤΗΡΑ	5,00
ΚΑΡΥΔΙΑ	3,50
Γενικό άθροισμα	67.371,62

Ν. ΦΛΩΡΙΝΗΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ :	96
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΒΟΣΚΟΤΟΠΟΙ	5.475,00
ΜΗΔΙΚΗ	4.668,40
ΕΤΗΣΙΕΣ	1.626,48
ΣΙΤΗΡΑ	783,22
ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ	665,94
ΣΙΤΑΡΙ	566,93
ΚΡΙΘΑΡΙ	284,90
ΛΕΙΜΩΝΑΣ	237,45
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	188,51
ΒΙΚΟΣ	110,71
ΑΡΟΤΡΑΙΕΣ	108,10
ΑΜΠΕΛΙ	102,08
ΟΣΠΡΙΑ	85,07
ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	71,07
ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ	59,20
ΤΡΙΦΥΛΛΙ	49,00
ΚΑΡΥΔΙΑ	37,92
ΠΑΤΑΤΕΣ	33,80
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ	30,40
ΟΠΩΡΟΦΟΡΑ	19,00

ΚΑΣΤΑΝΙΑ	18,00
ΑΧΛΑΔΙΑ	16,30
ΜΗΛΙΑ	14,89
ΛΟΙΠΑ ΟΠΩΡΟΦΟΡΑ	4,50
ΑΚΡΟΔΡΥΑ	4,00
ΦΡΑΟΥΛΑ	2,00
ΑΜΥΓΔΑΛΙΑ	1,25
ΚΕΡΑΣΙΑ	1,05
ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ	1,00
ΒΕΡΙΚΟΚΙΑ	0,83
ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΑ	0,50
ΚΥΔΩΝΙΑ	0,50
Γενικό άθροισμα	15.267,99

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας

2.10 ΣΤΟΧΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Η φιλοσοφία αυτού του συστήματος γεωργικής πρακτικής περικλείεται κατά το δυνατόν πιο περιεκτικά στους βασικούς του στόχους όπως αυτοί διατυπώνονται και καθορίζονται από τη ΔΙΕΘΝΗ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΚΙΝΗΜΑΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (IFOAM) και τη γενική τους συνέλευση το 1994. Οι στόχοι είναι οι ακόλουθοι:

- *Να παράγει τροφή υψηλής θρεπτικής αξίας σε επαρκή ποσότητα.*
- *Να διατηρήσει και να αυξήσει μακροπρόθεσμα τη γονιμότητα του εδάφους.*
- *Να εργαστεί όσο είναι δυνατόν, με υλικά και ουσίες που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.*
- *Να περιορίσει όλες τις μορφές ρύπανσης που προέρχονται από τη γεωργική πρακτική.*
- *Να διατηρήσει τη γενετική ποικιλομορφία των γεωργικών οικοσυστημάτων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας των φυτών και των άγριων ζώων.*
- *Να ενθαρρύνει και να αυξήσει τους βιολογικούς κύκλους στα γεωργικά συστήματα.*

- *Να εργαστεί όσο είναι δυνατό, σε κλειστά συστήματα σε σχέση με την οργανική ουσία και τα θρεπτικά στοιχεία.*

Δίνεται επομένως έμφαση στην ανάπτυξη και προαγωγή ολοκληρωμένων σχέσεων μεταξύ εδάφους, φυτών, ζώων, ανθρώπου και βιόσφαιρας, έτσι ώστε τελικά να λαμβάνονται γεωργικά προϊόντα και είδη διατροφής χωρίς χημικά υπολείμματα και ταυτόχρονα το περιβάλλον να προστατεύεται και να αναβαθμίζεται. Άλλωστε τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια τάση του καταναλωτικού κοινού προς την υγιεινή διατροφή. Η τάση αυτή αυξάνεται με το χρόνο λόγω της ευαισθητοποίησης των καταναλωτών σε θέματα περιβάλλοντος, αλλά και υγείας. Τα βιολογικά προϊόντα θεωρούνται πιο υγιεινά από τα συμβατικά, αφού καλλιεργούνται χωρίς φυτοφάρμακα και συνήθως χωρίς χημικά λιπάσματα και υπόσχονται να φέρουν στο τραπέζι την υγιεινή διατροφή.

Τα καταστήματα βιολογικών σε όλη τη χώρα

Τυποποιημένα τρόφιμα, φρούτα, λαχανικά, κρέας, χαρτικά, είδη ατομικής υγιεινής μπορεί να βρει κανείς στα καταστήματα βιολογικών προϊόντων που πλέον άνοιξε σε όλη την Ελλάδα και ξεπερνούν τα 250



ΚΑΙΣΑΡΙΑΝΗ

Βιολογική αγορά, Εμφρονίου 69

ΚΑΛΑΜΑΚΙ

Ρίτες, Μαλιζίου 35

ΚΑΛΙΘΕΑ

Βιολ. Κύκλος, Μαντζιρωτική 50
Passiflora, Βεΐκου 53
Πηγή Ζωής, Χαροκόπου 36

ΚΕΡΑΤΣΙΝΙ

Περί Ορέτζως, Υψηλάντου 10

ΚΗΦΙΣΙΑ

Ηλιάσιμος, Δροσίνη 7
Πράσινο Μίλο, Μακεδονίας 26
Αμάραντο Νο 4, Ελαίων 15
Συρμητής Χρήστος, Ελαίων 41

ΚΟΡΥΔΑΛΛΟΣ

Αμάραντο, Κουκάου 64

ΚΟΥΚΑΚΙ

Οικοφάρμα, Βεΐκου 68

ΚΥΨΕΛΗ

Μελισσόδη, Κουκάου 142-144
Βιολ. Κυψέλη, Αγ. Σώτης 40
Βιοεποχή, Κυψέλης 82

ΛΑΥΡΙΟ

Δημητρίου, Φλέμεγκ 36

ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ

Βιολ. Κύκλος, Δ. Αλλαγάνη 3

ΜΑΡΟΥΣΙ

Βιο-Υγεία, Πλ. Ευτέρπης 3
Green Farm, Δ. Ράλλη 8
«Natura», Διονύσου 3

ΜΕΛΙΣΣΙΑ

Green way, Α. Δημοκρατίας 8

ΜΕΝΙΔΙ

Βιοεδώματα, Α. Πιρηνίθης 139
Ήταν καρός, Λεωφ. Θεομακεδόνων 47

ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ

Βιοσπαρά, Γεωργίου Παπανδρέου 41

ΜΟΣΧΑΤΟ

Μπουκίτσα, Μεταμορφώσεως 66

Ν. ΕΡΥΘΡΑΙΑ

Green Farm, Ε. Βενζέλου 134
Green Post, Τσιπιδίου 122
Βιολ. Κύκλος, Ν. Πλαστήρα 28

Ν. ΙΩΝΙΑ

Βιολογία, Αγ. Σοφίας 5
Ηλιορόση, Αγ. Φωτεινής 6

Ν. ΜΑΚΡΗ

Honey Bee, Μαραθώνος 125

Ν. ΣΜΥΡΝΗ

Βιολ. Κύκλος, Ομήρου 71
Green Farm, Α. Καρόλλου 9
Ναραγιένα, Ιωνίας 49
Nature et Bio, Ελ. Βενζέλου 51

Ν. ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

Βουμβάκη, Αντιστάσεως 109
Τσαγκαγεώργα, Πίνδου 16
Υγεία - Μακροζωία, Δεκελείας 99

Ν. ΦΙΛΟΘΕΗ

Ev's Heaven, Μπακού 6

Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Βιόραμα, Σ. Καραγιώργη 7

Ν. ΨΥΧΙΚΟ

Στεργίου Η., Τζαβέλλα 42Α

ΝΙΚΑΙΑ

Βιο-Βίο, Χρυσοστόμου Στέφανης 24
Κικίδης, Πλ. Λαβάνη 2
Βασ. Καράτζη, Τσαλδάρη 156

ΠΑΓΚΡΑΤΙ

Βιολ. Κύκλος, Φιλολάου 88
Ζαχαρίου, Ιφικρίτους 33
Λόζαρη, Αλκίτου 25 - Φιλολάου 81
Nativus, Ασπασίας 9
Τσαυγκράνη, Αστυδάμαντος 4

ΠΑΛΛΗΝΗ

Αθήνας Γεύσεως, Εθν. Αντιστάσεως 13

Π. ΦΑΛΗΡΟ

Βιόκινπος, Ακαλλέως 72
Βιολ. Κύκλος, Αγ. Βαρβάρας 45
Βιολ. Κύκλος, Τρίτωνος 35-37

ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Βιοπαράδοση Νο1,
Μαρίος Χατζικυριακός 112
Ευσι Ευάν, Αριστοτέλους 9
Green Farm, Μπουμπουλίνας 30
Εδέμ, Αγ. Παρασκευής 66
Βιοπαράδοση Νο2, Χαρ. Τρικοπού 40-42

ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ

Γωνία, Πίνδου 11
Βιολ. Κύκλος, Δ. Γούναρη 9

ΠΕΤΡΟΥΠΟΛΗ

Γη Μίλητο, Καραϊσκάκη 72

ΠΕΥΚΗ

Βιόραμα, Ελ. Βενζέλου 4

ΣΑΛΑΜΙΝΑ

Κόμμα, Παρομανίτη 8
Μανδραγόρας, Π. Σαλαμίνας 101
Ευεξία, Αγ. Κυριακής 76

ΧΑΪΔΑΡΙ

Ampita, Σπρ. Καραϊσκάκη 27
Green Farm, Σπρ. Καραϊσκάκη 104

ΧΑΛΑΝΔΡΙ

Αμάραντο, Αριστοφάνους 33
Αμάραντο, Πεντέλης 34
Βιοκαλλιεργητής, Ροδόπης 8Α
Βιολ. Κύκλος, Κ. Βάρναλη 26
Κήπος Αγγέλων, Χίου 18
Πράσινο, Α. Πεντέλης 97

ΧΟΛΑΡΓΟΣ

Βιολ. Κύκλος, Περικλέους 20
Υγείας Αγορά, Μισογειών 242
Ράμπης, Αναστάσεως 119

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ

ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΣ

Βιοτρόπιο, Κ. Κοζύρη 7

ΑΓΡΙΝΙΟ

Στρατόπουλος, Ηλ. Ηλιού 5

ΑΙΓΙΟ

Ανδρίτσος, Β. Κωνσταντίνου 90
Σκανδαμης Γ., Κλ. Οικονόμου 43

ΑΙΔΗΨΟΣ

Ηλιορόση, Βαζ. Αυτοκρατορών 2

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ

Η παράδοση, Αίνου 98

ΑΡΓΟΣ

Θεοφανόπουλος Παπαλιανοπούλου 8
Σκουτέρη, Β. Γεωργίου 2

ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ

Φύση, Δρακοπούλου 8

ΑΡΤΑ

Αμάρανθος, Αμφρακίας 18Α

ΒΕΡΟΙΑ

Περί Φύσης και Υγείας, Μιζανίου 9
Βιόκινπος, Εμ. Παπά 30
Βιοπαράδοση, Εδέσσης 9

ΒΟΛΟΣ

Βαλασμίδου, Ερμού 195
Βιοτροφή Πίνδου, 28ης Οκτωβρίου 38
Καραγιάννη, 28ης Οκτωβρίου 159
Φουκίς, Γ. Καρπάλη 97
Ιβανουδά, Α. Ερμίνης 99
Βιο-Μαγνησία, Ανθίμου Γαζή 195Α

ΓΥΘΕΙΟ

Ευ ζών, Βασ. Γεωργίου Β' και Κόστας

ΔΡΑΜΑ

Ρουσσάκης, Προύσσης 15
Σταυρινιδίου, Γαλινού 13

ΕΔΕΣΣΑ

Πιάνα Χρ., 28ης Οκτωβρίου 23

ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ

Biofun, Βασ. Δεκεμβρίου 5

ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Άκρατος, Γ. Παπανδρέου 20
Bioforum 1, Αγ. Τίτου 22
Bioforum 2, Εθν. Αντιστάσεως 13
Βιολογία, Ρούσου Χουρδού 1

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Αναγνωστίδου, Β. Ηρακλείου 26
Καραγιάννης, Λαβάνη 37 Καλαμαριά
Bio-bio, Μητρ. Ιωσήφ 6
Βοτανικό, Αλ. Σβώλου 46
Βιόραμα, Ιωαννίνου 4 Πατόραμα
Γη και Θάλασσα, Ξενοφώντος 8-10 Καλαμαριά
Ζαφειρίου, Π. Ιωακείμ 13
Καραλήδης, Τομασική 120
Καραλήδου, Καρόπης 8
Μόνα γη, Πιπτακού 26
Ομοσπονδία Υγείας, Π. Ιωακείμ 4

Περί Φύσεως, Επιδάουρου 9 Τούμη

Πηγή, Ιωάν. Μισαήλ 4
Στηπρέσσο, Μισούλη 27, Δελφοί
Σπασθόπουλος,
Μακρυγιάννη 15, Α. Ηλιοπούλη
Το Βοτάνι, Καστρούσιου 1
Το Σπίτι της Γης, Κ. Απυλάου 14
Τσακινιόδα, Δ. Καραολή 9, Θέρμη
Χατζημελετίου, Εθν. Αντιστάσεως 27
Ψιθώρος, Γρυπάρη 2
Green House, Πόντου 91, Καλαμαριά
Βιογόνος, Σόλωνος 46
Σουσαμί Άνοιξη, Ιουστινιανού 23
Κουτροκίδου Ειρ., Οδούσης Φωκά 5
Βιόκινπος, Δελφών 7

ΘΗΒΑ

Νταίρη, Αηγιόνης 43
Βόλμα, Δημοτική Αγορά Θήβας

ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ

Μικελιανάκη, Κωνσταντίνου Ανδριανού 9
και Εθν. Αντιστάσεως

ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Γαία, Ναν. Ζέρβα 53
Χαραλαμπίδης, Βλαχελιδού 7

ΚΑΒΑΛΑ

Αλτινόγλου, Αγία 26
Ευδοξιάδου, Δ. Καραίου - Δελνίας 28
Δαγκλής, Ομονοίας 2
Φυσική Επιλογή, Αγ. Νικολάου 4

ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Κορομηλάς, Χρ. Παγιάνη 16
Σπλιλιώτη Ε.Ε., Φαίων 204

ΚΑΛΥΜΝΟΣ

Κραμβουσανού, Αγ. Γεώργιος

ΚΑΡΔΙΤΣΑ

Συριδής, Δημ. Αγορά 1-6

ΚΑΣΤΟΡΙΑ

Χρυσομυλίδου, Βενζέλου 14

ΚΑΤΕΡΙΝΗ

Fresco, 25ης Μαρτίου 5
Παραδοσιακή Ολύμπου, Π. Τσαλδάρη 8
Ιντίνα Χρυσογιάννη Γιώτα,
Πλ. Δημοκρατίας 4

ΚΕΡΚΥΡΑ

Βιοκόρη, Μαρμαρά 2
Οικοζωή 1, Ι. Θεοτόκη 104
Οικοζωή 2, Δελβενιώτη 6-8

ΚΙΑΤΟ

Βιοκήφιο, Ελ. Βενζέλου 13

ΚΙΛΙΚΙΑ

Διατροφή - Υγεία, Δημητράκου 9

ΚΟΖΑΝΗ

Κυριακίδη, Ολύμπου 3

ΚΟΜΟΤΗΝΗ

Καραμπακλή, Πλ. Χρυσάνθου 35

ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Αμάθεια, Αδεμάντου 38
Φασόλι, Ε. Αντιστάσεως 51Α

ΑΤΤΙΚΗ

ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

Βιολογικός Κύκλος, **Αγ. Δημήτριος 90**

ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Ναραγιάν, **Αγ. Πελάγους 85**
ΒΙΟ Αρμονία, **Αγ. Ιωάννου 43**

ΑΘΗΝΑ

Αναγνωστόπουλος, **Θήρας 81**
Βιολ. Κύκλος, **Ακαδημίας 84**
Βιολ. Κύκλος, **Σκουφά 52**
Green Farm, **Δημοκρίτου 13**
Καμινέλλη, **Γέλωνος 1**
Το περιβάλλον της οικολογίας, **Α. Μεσσή 13-15**
Το Μήλο, **Αδίου 102**
Mirabilis, **Σποράδων 8**
Οικολόγοι Χ., **Σπυριδά 3**
Καριπέ, **Ολυμπίας 3**
Studio Υγείας, **Ζήνωνος 18**
Οικολόγοι Ελ., **Πανεπιστημίου 57**
Καλιμιά, **Ζ. Πηγής 65**
Φίλη, **Κερασιών 52**
Verdissimo, **3ης Σεπτεμβρίου 133**
Ηλιόνα Δημήτρη, **Πατισίων 280**
Ηλιοστάλα, **Βασ. Όθωνος 41**
Βιόσπορος, **Βορείου Ηπείρου 135**
Ηλιοτρόπιο, **Λασκαράτου 1**

ΑΙΙΙΙΙΙΙ

Δώρα της Φύσης, **Πηδάρου 5**
Πίπτα Ιωάννα, **Δωδεκανήσου 36**

ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ

Πλεισιώτης Ο.Ε., **Κηφισίας 130**
Καρολίνα, **Λάμψη 19**
Η χαρά της υγιεινής διατροφής,
Μεσογείων 50

ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗ

Κλείτας, **Αγ. Ακρίτα 9**
Τρόπος ζωής, **Κύπρου 77**

ΒΑΡΗ

Ιωακειμίδης **Πανός 12**

ΒΟΥΛΑ

Το Πασαμί, **Ποσειδώνος 11**

ΒΡΙΑΝΣΙΑ

Αγνή γη, **Α. Πεντέλης 104**

ΒΥΡΩΝΑΣ

Γεύσεις ζωής, **Π. Τσαλδάρη 15 & Κύπρου**

ΓΑΛΑΤΣΙ

Θεά Δήμητρα, **Αγ. Γλυκερίας 20**

ΓΕΡΑΚΑΣ

Αιθέριο, **Α. Μαραθίνος 176**

ΓΛΥΦΑΔΑ

Βισαγορά, **Γούναρη 88**
Κήπος Βιομάρκετ, **Αρτέμιδος 9**
Κριπαράκος, **Δουραμένα 5**
Συμεωνίδης, **Γαμμασιπούλου 3**
Φιλοσκο, **Αραπελάγους 4**
Natura, **Ελ. Βενιζέλου 33**

ΔΑΦΝΗ

Φυσική Ζωή, **Αλεξάνδρας 1**

ΔΡΑΠΕΤΣΩΝΑ

Στάση ζωής, **Αγ. Παντελεήμονος 59**

ΕΛΛΗΝΙΚΟ

Κόκκινη Πιπεριά, **Τριπόλεως 39B**
Λέων, **Βουλιαγμένης 43-47**

ΖΩΓΡΑΦΟΥ

Καζαλάκη, **Αδ. Πετράκου 3**
Το στάχυ, **Γ. Παπανδρέου 37**
Το μικρό πεικοδόσος, **Παναγιώτη 25**
Βιολ. Αγορά, **Εξάνκου 1**

ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ

Βιολ. Κύκλος, **Βύρωνος 19**
Νέα ζωή, **Πρωτόπαππα 38**
Παππά, **Ποσειδώνος 55**
Φιλοσκο, **Μ. Αντίπα 84**

ΘΗΣΕΙΟ

Βραίλας, **Ηρακλειδών 56**

ΙΛΙΟΝ

Βιότευμα, **Πριάμου 141**

ΙΛΙΣΙΑ – ΖΩΓΡΑΦΟΥ

Αλόη, **Παπαδομαντιοπούλου 52**

ΞΑΝΘΗ

Ίλιος, **28ης Οκτωβρίου 74**
Γεωργαπούλου, **Δαγυλί - Τοιμοιά 5**

ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟ

Νικίτου Αρ., **Ι. Ιωάννου 133**
Δρακονταειδή, **Βότση 26**
Green Farm, **Μαζιώνας 112**
Κρίνα-Παπαχριστόπουλος,
Αγ. Νικολάου 77
Αγγελακόπουλας, **Βύρωνος 26**

ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ

Άρωμα και τροφικά, **Λαμενιώσεως 137**

ΠΑΤΡΑ

Αντωνόπουλος Χρ., **Γούναρη 142**

ΠΥΡΓΟΣ

Βλάχου, **Κοκκινού 15**
Ήλιος, **Άγγελος Κάτσικας,**
28ης Οκτωβρίου 50

ΡΟΔΟΣ

Συκαμιώτη, **Π. Μελά 17**
Μαριέττου, **Σορώνη**
Χατζηβρασιλείου, **Υδραίου 47**
Μαριέττου, **28ης Οκτωβρίου 19**

ΣΕΡΡΕΣ

Αρβανιτίδου, **Υψηλάντου 1**
Ευαγγελουδάς, **Γρ. Ραππηζή 16**
Γεωργίου Γ., **Μοναστηρίου 18**

ΣΗΤΕΙΑ

Αυγουστάκη Β., **Φουντανίδου-Καζαντζάκη**

ΣΠΑΡΤΗ

Τσαχαλή, **Γκαρτσολόγου 66**

ΤΡΙΚΑΛΑ

Ντάκου Ο.Ε., **Απόλλωνος 22**

ΤΡΙΠΟΛΗ

Κουτσούκος, **Φωλίκου 4**
Αμανίτης, **Ε' και Χατζηκρίστου 1**
Τσέλος, **Γεωργίου Α' 26**

ΧΑΛΚΙΔΑ

Λαλάκου, **Καστέλλα**
Χριστόπουλος, **Ισασίου 4**

ΧΑΝΙΑ

Γαία ΕΠΕ, **Δημητρακάκη 2**
Δασκαλάκης, **Κοντοράρη 1**
Πλασιδάκη, **Περίδου 9**
Βιολογική αγορά, **Ακρωτηρίου 80**

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ-ΕΚΘΕΣΕΙΣ

Εκδήλωση

Πότε: 08.05.2009
Τίτλος 2η Μεσογειακή Έκθεση Ελιάς και Ελαιολάδου ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ
Γεγονότος 2009
Που: Αθλητικό κέντρο Ξιφασκίας - Αθήνα
Κατηγορία: Εκδηλώσεις

Περιγραφή εκδήλωσης:

Ημερομηνία: 8-10 Μαΐου 2009

Τόπος: Εγκατάσταση Ξιφασκίας Ολυμπιακό Κέντρο Ελληνικού

Περιοχή

Τοποθεσία Αθλητικό κέντρο Ξιφασκίας

Ιστοσελίδα: Δεν διατίθεται Ιστοσελίδα

Οδός: Παλαιό Αεροδρόμιο στο Ελληνικό

Τ.Κ.:

Πόλη Αθήνα

Χώρα:

Εκδήλωση

Πότε:	06.03.2009
Τίτλος Γεγονότος	ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ 2009: 2η Έκθεση Βιολογικών Προϊόντων
Που:	HELEXPO- Θεσσαλονίκη
Κατηγορία:	ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Περιγραφή εκδήλωσης:

Τόπος: Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης.

Εκθέματα: Βασικές τροφές, πρώτες ύλες, κρέατα, αλλαντικά, ψάρια, γαλακτοκομικά, φρούτα, λαχανικά, αρτοσκευάσματα, γλυκά, κατεψυγμένες τροφές, μπαχαρικά, καλλυντικά, ροφήματα, ποτά, κρασιά, λάδια, γεωργικά λιπάσματα, είδη οικιακής χρήσης.

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ: Παρασκευή - Δευτέρα: 10:00 - 20:00

Υπεύθυνος Έκθεσης: Ντίνα Γκοντίνου

Περιοχή

Τοποθεσία	HELEXPO
Ιστοσελίδα:	http://www.helexpo.gr/
Οδός:	Εγνατία 154
T.K.:	546 36
Πόλη	Θεσσαλονίκη
Χώρα:	

© 2009 Δίκτυο Προώθησης Καλλιεργειών & Προϊόντων

Designed and developed by Jalp

ZOOTECHNIA 2009

6η Διεθνής Έκθεση για την Κτηνοτροφία

Η ZOOTECHNIA είναι η μοναδική εξειδικευμένη έκθεση στον τομέα των παραγωγικών ζώων στην Ελλάδα και στα Βαλκάνια. Ανοίγει τις πύλες της κάθε δύο χρόνια στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο της Θεσσαλονίκης και παρουσιάζει τις εξελίξεις στον κτηνοτροφικό - πτηνοτροφικό κλάδο. Στόχος της είναι να ενημερώνει και να προβάλλει όλα τα σημαντικά είδη παραγωγικών ζώων, μηχανημάτων, υπηρεσιών και ερευνών καθώς και να συμβάλλει στη διεύρυνση νέων αγορών και στη δημιουργία νέων συναλλαγών. Τη διοργάνωση της ZOOTECHNIA έχει η HELEXPO που με τα 80 χρόνια εμπειρίας της εγγυάται την επιτυχημένη διεξαγωγή της.

Η ZOOTECHNIA έχει χώρο για όλους! Με διεθνείς συμμετοχές η ZOOTECHNIA αποτελεί πόλο έλξης για επιχειρηματίες του κτηνοτροφικού, και του πτηνοτροφικού κλάδου, βιομηχάνους, βιοτέχνες, αντιπροσώπους επιχειρήσεων, στελέχη οργανισμών, εταιριών, υπηρεσιών, αλλά και απλούς καταναλωτές, που ενδιαφέρονται για τον κλάδο. Αναπαράγει Επιτυχίες! Με φανατικούς εκθέτες - 80% των εκθετών την επιλέγουν αποκλειστικά για την προβολή τους - και με συμμετοχές από όλο τον κόσμο - η ZOOTECHNIA προσφέρει και εγγυάται μόνο επιτυχίες!

Η μεγαλύτερη και σημαντικότερη συνάντηση του κλάδου σας περιμένει με:

Δημιουργία εμπορικών επαφών και

συναλλαγών στην Ελληνική και Βαλκανική Αγορά

Προσκεκλημένους αγοραστές από τις HELEXPO Countries

Σύνδεση έρευνας με παραγωγή

Διερεύνηση νέων αγορών

Έντονη διαφημιστική προβολή σε MME Εκθέματα

Μηχανήματα και εξοπλισμός

Κτηνοτροφίας - Πτηνοτροφίας

Μηχανήματα Επεξεργασίας, Συντήρησης, Μεταποίησης, Συσκευασίας

Κτηνοτροφικά & Πτηνοτροφικά Προϊόντα

Φάρμακα

Ζωοτροφές - Πρώτες Ύλες

Ζώα (βοοειδή, χοίροι, αιγοπρόβατα, πουλερικά κ.α.)

Αξεσουάρ και εφόδια

Οργανισμούς και Υπηρεσίες

2.11 ΘΕΟΦΙΛΟΣ

Ο μη κυβερνητικός οργανισμός «Θεόφιλος» ιδρύθηκε τον Οκτώβριο του 2004 και βοηθά Ελληνικές πολύτεκνες οικογένειες, που κατοικούν στα ορεινά και παραμεθόρια μέρη της Ελλάδας. Τα προγράμματα του Οργανισμού απευθύνονται σε παιδιά των πολυτέκνων οικογενειών στις προαναφερόμενες περιοχές. Πέρα από την οικονομική ενίσχυση, η δραστηριότητα του εξειδικεύεται και στην αποστολή ειδών ένδυσης, σχολικού εξοπλισμού, επιμόρφωσης και ψυχαγωγίας. Εκτός αυτών, μέσω της κοινωνικής υπηρεσίας του, προβαίνει στην ηθική και ψυχολογική στήριξη των πολυτέκνων οικογενειών στις μειονεκτούσες περιοχές, για την αποφυγή φαινόμενων κοινωνικού αποκλεισμού τους, λόγω του διογκωμένου προβλήματος της ανεργίας στην χώρα μας. Δίνοντας τους τη δυνατότητα να διοχετεύσουν την ενεργητικότητα τους και να απασχοληθούν στον τόπο τους, ο "Θεόφιλος" τους εκπαιδεύει σε χρήσιμες ειδικότητες, ενισχύοντας, παράλληλα την χειροτεχνία και την οικοτεχνία με ειδικά προγράμματα της Ε.Ε..

Η εκπαίδευση παιδιών και ανέργων από πολύτεκνες οικογένειες στο αντικείμενο των βιολογικών καλλιεργειών είναι το επόμενο μεgalόπνοο σχέδιο του Θεόφιλου και το οποίο έχει ήδη ξεκινήσει να υλοποιείται. Ο Θεόφιλος ανέλαβε τη δημιουργία ενός δικτύου προώθησης βιοκαλλιεργειών - προϊόντων, σε πέντε νομούς της χώρας μας (συγκεκριμένα στους νομούς Άρτας, Ιωαννίνων, Φλωρίνης, Δράμας και Έβρου) στα πλαίσια του επιχειρησιακού προγράμματος «Απασχόλησης & επαγγελματικής κατάρτισης». Η ενασχόληση με τις βιολογικές καλλιέργειες μπορεί να ωφελήσει τις πολύτεκνες οικογένειες, τα παιδιά τους, το μέλλον της χώρας. Η ιστοσελίδα bio-diktio.gr είναι κατασκευασμένη για να εξυπηρετήσει αυτόν το σκοπό και μας καλεί να τη γνωρίσουμε και να στηρίξουμε αυτή τη σημαντική προσπάθεια.

Θεόφιλος - Βιολογική Γεωργία

Μέσω του μη κυβερνητικού οργανισμού «Θεόφιλος» αρχίζει μια προσπάθεια ενημέρωσης, παροχής υπηρεσιών και τεχνογνωσίας που απευθύνεται στα μέλη των πολυτέκνων οικογενειών των περιοχών Αλεξανδρούπολης, Δράμας, Φλώρινας, Άρτας και Ιωαννίνων. Η δημιουργία του δικτύου προώθησης βιοκαλλιεργειών - προϊόντων μπορεί να αποτελέσει μια ουσιαστική λύση στο βιοποριστικό πρόβλημα των ατόμων στηρίζοντας έτσι την πολύτεκνη οικογένεια. Στον «Θεόφιλο» πιστεύουν ότι η πολύτεκνη οικογένεια είναι δυνατόν να γίνει μια οικογενειακή παραγωγική μονάδα. Η

αξιοποίηση του εδάφους μέσω της βιολογικής γεωργίας και η ύπαρξη εργατικού δυναμικού λόγω του μεγάλου αριθμού των παιδιών δημιουργούν τις προϋποθέσεις που θα κρατήσουν αυτές τις οικογένειες στον τόπο τους. Για την υλοποίηση αυτού του προγράμματος οργανώνουν σειρά ενημερωτικών συναντήσεων στους πέντε νομούς. Εκεί, με τη βοήθεια και τη στήριξη των τοπικών συλλόγων πολυτέκνων, θα έρθουν σε άμεση επαφή με τους ενδιαφερόμενους, και με τη μορφή σεμιναρίων θα τους παράσχουν τις απαραίτητες γνώσεις και πληροφορίες ώστε να μπορέσουν να ασχοληθούν με τη βιολογική γεωργία.

Επίσης, δημιουργούν έντυπο υλικό που θα διανεμηθεί στους συμμετέχοντες στα Προγράμματα ενημέρωσης. Παράλληλα, δημιούργησαν και ανέπτυξαν το δικτυακό τόπο όπου βρίσκεστε, ο οποίος θα περιέχει πλήρεις βάσεις δεδομένων για τη βιολογική γεωργία, καθώς και στοιχεία σχετικά με τις ενημερωτικές συναντήσεις και το δίκτυο δράσης του «Θεόφιλου». Τα μέλη του δικτυακού τόπου θα έχουν τη δυνατότητα να αποκτήσουν μια βασική κατάρτιση για τις βιολογικές καλλιέργειες. Θα περιλαμβάνονται στοιχεία όπως ο τρόπος παραγωγής, η διάθεση, οι ιδιότητες των βιολογικών προϊόντων και οι τρόποι χρηματοδότησης μέσω προγραμμάτων της Ε.Ε.. Ακόμη, μέσω της ιστοσελίδας θα παρέχονται πληροφορίες, οδηγίες και συμβουλές, ενώ θα δίνεται η δυνατότητα επικοινωνίας για σχετικά θέματα.

Τέλος, καθ' όλη τη διάρκεια του προγράμματος θα υπάρχει επιστημονικός συντονισμός των φορέων, διεύρυνση των δικτύων και συνεχόμενη υποστήριξη όλων των προηγούμενων δραστηριοτήτων.

2.12 ΕΞΕΛΙΞΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΑΝΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ (ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ)



ΑΠΕΔΩΣΕ ΚΑΡΠΟΥΣ Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Ξεπέρασαν τα 600.000 στρέμματα οι εκτάσεις που καλλιεργήθηκαν πέρυσι στη Βόρεια Ελλάδα με μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Μέχρι και σε τριψήφια ποσοστά η αύξηση σε σχέση με το 2005. Η στροφή στην "καθαρή" γεωργία, στη Βόρεια Ελλάδα λαμβάνει σταδιακά πιο μαζικά χαρακτηριστικά και "μεταφράζεται" σε διψήφια ή και τριψήφια ποσοστά αύξησης μέσα σε μόλις έναν χρόνο (από 54% μέχρι 120%, ανάλογα με την περιφέρεια). Σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία, που έθεσε στη διάθεση του ΑΠΕ-ΜΠΕ η Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας (τμήμα Α') του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, πέρυσι, οι βιολογικά καλλιεργούμενες εκτάσεις στη Β. Ελλάδα, έφθασαν τα 616.819 στρέμματα. Σε επίπεδο περιφέρειας, η ανατολική Μακεδονία- Θράκη πρωταγωνίστησε ως προς την ποσοστιαία αύξηση των καλλιεργούμενων -βιολογικά- εκτάσεων, σε σχέση με το 2005. Στα εδάφη της καλλιεργήθηκαν 158.000 στρέμματα, έναντι 71.884 το 2005 (+119,62%). Ενδοπεριφερειακά, η μεγαλύτερη αύξηση σημειώθηκε στους νομούς Έβρου (+148,8%) και Ροδόπης (+146,6%), όπου πέρυσι καλλιεργήθηκαν 104.804 και 7.859 στρέμματα

αντίστοιχα. Σημαντική -κατά 82,7%- ήταν η άνοδος και στο νομό Δράμας, όπου καλλιεργήθηκαν 32.239 στρέμματα, ενώ αυξήσεις 71,02% και 27% αντίστοιχα, σημειώθηκαν σε Ξάνθη και Καβάλα.

Κ. Μακεδονία: Εντυπωσιακή αύξηση στο Κιλκίς

Κατά 73,5% σε σχέση με το 2005 αυξήθηκαν πέρυσι οι καλλιεργούμενες -με βιολογικές μεθόδους- εκτάσεις στο σύνολο της Κ. Μακεδονίας, φτάνοντας στα 354.919 στρέμματα, έναντι 204.542 το προηγούμενο έτος. Μαζική στροφή στις βιολογικές καλλιέργειες φαίνεται ότι πραγματοποίησαν οι αγρότες στο νομό Κιλκίς, όπου σημειώθηκε αύξηση κατά 242,20%, με τις καλλιεργούμενες εκτάσεις να «απογειώνονται» στα 120.090 στρέμματα, έναντι 35.093 το 2005. Καλές επιδόσεις παρουσίασε η Πέλλα (+74,4%), όπου καλλιεργήθηκαν πέρυσι 7.741 στρέμματα, ενώ ακολούθησαν κατά σειρά -από άποψη ποσοστιαίας αύξησης- οι νομοί Θεσσαλονίκης (+68,72%, στα 91.769 στρέμματα), Σερρών (+53,6%, στα 28.171 στρέμματα), Ημαθίας (+16,9%, στα 7.199 στρέμματα), Χαλκιδικής (+16,5%, στα 93.277 στρέμματα) και Πιερίας (+10,8%, στα 4.101 στρέμματα). Στο δε Άγιον Όρος, όπου η βιολογική καλλιέργεια ελαιόδεντρων έχει την τιμητική της, σημειώθηκε αύξηση 6,2%, στα 2.565,44 στρέμματα.

Δ. Μακεδονία: Τριπλάσιες καλλιέργειες στην Καστοριά-

Υπερδιπλάσιες στην Φλώρινα

Τριπλασιάστηκαν -σχεδόν- σε σχέση με το 2005 οι εκτάσεις που καλλιεργήθηκαν πέρυσι στο νομό Καστοριάς με βιολογικές μεθόδους (αύξηση 186,23%, στα 5.861 στρέμματα), ενώ στη Φλώρινα, υπερδιπλασιάστηκαν (+146,3%, στα 24.142 στρέμματα). Στο νομό Κοζάνης, στα εδάφη δηλαδή όπου ευδοκμεί το χρυσάφι της ελληνικής γης, ο περίφημος Κρόκος, οι βιολογικές καλλιέργειες αυξήθηκαν κατά 57,17% σε σχέση με το 2005, φτάνοντας στα 38.409 στρέμματα. Μετριότεροι ήταν οι αναπτυξιακοί ρυθμοί του κλάδου στο νομό Γρεβενών (+13,82%), αν και η συγκεκριμένη περιοχή κατατάσσεται δεύτερη στην περιφέρεια, από άποψη καλλιεργούμενων βιολογικά εκτάσεων (35,617 στρέμματα το 2006). Συνολικά στην περιφέρεια Δ. Μακεδονίας σημειώθηκε αύξηση 53,9%, στα 104.030 στρέμματα.

Βιολογικά ελαιόδεντρα, «καθαρά» δημητριακά και αμπέλια

Στο σύνολο της χώρας, οι καλλιεργούμενες -βιολογικά- εκτάσεις και οι βοσκότοποι απλώνονταν πέρυσι σε έκταση 3.022.560 στρεμμάτων, εκ των οποίων τα 1.826.753 βρίσκονταν σε βιολογικό στάδιο και οι 1.195.806 σε μεταβατικό (σ.σ. κάθε καλλιέργεια είναι απαραίτητο να περάσει μια περίοδο μετατροπής, πριν βρεθεί σε πλήρες βιολογικό στάδιο). Εξαιρουμένων των βοσκοτοπιών, οι αντίστοιχοι αριθμοί είναι 1.701.865, 512.088 και 1.189.776 στρέμματα. Στη λίστα με τα βιολογικά παραγόμενα προϊόντα κυριαρχούν οι ελιές (599.989 στρέμματα) και τα δημητριακά μαζί με το ρύζι (489.717 στρέμματα, εκ των οποίων 300.356 σιτάρι). Πάνω από 46.000 στρέμματα κάλυπταν το 2006 τα αμπέλια (εκ των οποίων 38.871 αφορούσαν οινοποιήσιμες ποικιλίες και τα 7.156 βρώσιμα επιτραπέζια σταφύλια). Βιολογικά - είτε σε καθαρά βιολογικό είτε σε μεταβατικό στάδιο- καλλιεργήθηκαν επίσης 29.402 στρέμματα βιομηχανικών φυτών (π.χ. ηλίανθος, σόγια, κράμβη και καπνός), 26.452 φρούτων (εκτός εσπεριδοειδών, αμπελιών και ελιάς), 25.707 εσπεριδοειδών, 21.019 κλωστικών φυτών (π.χ. βαμβάκι), 13.617 νωπών λαχανικών, φράουλας και πεπονιού, 13.365 οσπρίων, 8.207 αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών και βοτάνων. Επίσης, άλλα 297.616 στρέμματα καλλιεργήθηκαν με μονοετή και πολυετή σανοδοτικά φυτά, που προσφέρουν τροφή σε οικόσιτα ζώα.

Χιλιάδες ζώα αριθμεί η βιολογική κτηνοτροφία στη Β. Ελλάδα

Σε χιλιάδες μετριούνται πλέον τα οικόσιτα ζώα (αίγες και πρόβατα, βοοειδή, πουλερικά, χοίροι και μελίτσια), που εκτρέφονται με βιολογικές μεθόδους στη Β. Ελλάδα. Σύμφωνα με στοιχεία από το Τμήμα Β' της Διεύθυνσης Βιολογικής Γεωργίας, ο μεγαλύτερος αριθμός κτηνοτρόφων, που εφαρμόζουν τις συγκεκριμένες μεθόδους εντοπίζεται στο νομό Γρεβενών (95). Εκεί εκτρέφονται -βιολογικά- 9.035 αίγες, 7.191 πρόβατα, 3.972 γουρούνια και 547 βοοειδή. Ακολουθούν οι νομοί: Χαλκιδικής (73 κτηνοτρόφοι, που εκτρέφουν μεταξύ άλλων 13.725 αίγες και 3.789 πρόβατα, ενώ διατηρούν 610 κυψέλες), Δράμας (66 κτηνοτρόφοι), Σερρών (63), Έβρου (45), Θεσσαλονίκης (38), Κοζάνης (23), Ξάνθης (14), Καβάλας (13), Φλώρινας (12), Πιερίας (εννέα), Πέλλας (επτά) και Κιλκίς (πέντε). Σε πανελλαδικό επίπεδο, πρώτος με διαφορά κατατάσσεται ο νομός Αιτωλοακαρνανίας (με 925 κτηνοτρόφους) και ακολουθούν: Μαγνησίας (156), Λάρισας (125), Κεφαλληνίας (108) και Χανίων (102).

Πρωταγωνιστές και ουραγοί

Σημειώνεται ότι, με βάση στοιχεία που είχε ανακοινώσει η Eurostat, επί ευκαιρία της Πράσινης Εβδομάδας 2007, στην ΕΕ των 25 κρατών-μελών, η έκταση των βιολογικών καλλιιεργειών δεν ξεπερνούσε το 2005 το 4% της συνολικής αξιοποιημένης αγροτικής έκτασης. Τα μεγαλύτερα ποσοστά εκτάσεων βιολογικής γεωργίας (είτε σε πλήρες βιολογικό στάδιο είτε υπό μετατροπή) κατεγράφησαν στις χώρες Αυστρία (11%), Ιταλία (8,4%), Ελλάδα (7,2%) και Τσεχία (επίσης 7,2%) και τα χαμηλότερα σε Μάλτα (0,1%), Πολωνία (0,6%) και Ιρλανδία (0,8%).

Ρεπορτάζ: Αλεξάνδρα Γούτα (<http://anagi.ana-mpa.gr/articleview1.php?id=7719>)

2.13 10 ΛΟΓΟΙ ΠΟΥ ΚΑΘΙΣΤΟΥΝ ΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΩΣ ΕΘΝΙΚΗ ΥΠΟΘΕΣΗ



Στον αιώνα που διανύουμε, τα τρόφιμα και η βιοτεχνολογία θα αποτελέσουν τα κύρια θέματα τόσο της επιστήμης όσο και του εμπορίου, σε αντίθεση με τον περασμένο αιώνα που χαρακτηρίστηκε ο αιώνας της τεχνολογίας. Η παραγωγή, λοιπόν, υγιεινών προϊόντων θα αποτελέσει στόχο για όλες τις μορφές γεωργίας. Όμως η βιολογική γεωργία είναι η μόνη μορφή γεωργίας η οποία μπορεί να διασφαλίσει την παραγωγή υγιεινών προϊόντων. Στην πρόκληση αυτή η Ελλάδα δεν πρέπει να μείνει παρατηρητής των γεγονότων, αλλά, δυναμικά, να αναπτύξει τη βιολογική γεωργία, η οποία πρέπει να αποτελέσει για την Ελλάδα εθνική υπόθεση για τους λόγους που αναφέρονται πιο κάτω:

- 1) Η βιολογική γεωργία μπορεί να διασφαλίσει μακροχρόνια παραγωγή των φυσικών πόρων χωρίς τα προβλήματα που δημιουργεί η συμβατική γεωργία, όπως αλατότητα εδαφών, ερημοποίηση, μόλυνση υπόγειων υδάτων, εδαφών κ.τ.λ., αλλά κι ένα καλύτερο περιβάλλον.
- 2) Η βιολογική γεωργία, επειδή είναι κυρίως κίνημα για τον άνθρωπο και το περιβάλλον, έχει ιδεολογικό υπόβαθρο και μπορεί να καλύψει ιδεολογικά τον αγροτικό χώρο, ιδιαίτερα μετά την ατόνηση του συνεταιριστικού κινήματος.
- 3) Μπορεί η βιολογική γεωργία να ευαισθητοποιήσει τους καταναλωτές στην επιλογή

«καθαρών» προϊόντων - τροφίμων, γεγονός με ευρύτερη σημασία, μιας και ευαισθητοποιημένος καταναλωτής ίσον ευαισθητοποιημένος πολίτης.

4) Σαν σύστημα παραγωγής προωθεί τη χρήση τοπικών ποικιλιών και φυλών με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και συνεπώς τη διατήρησή τους

5) Η βιολογική γεωργία διασφαλίζει καλύτερες συνθήκες εργασίας για τους ίδιους τους παραγωγούς.

6) Σαν παραγωγικό σύστημα μπορεί να αντισταθεί στην είσοδο των GMO στον αγροτικό χώρο, καθώς και στην ελληνική αγορά.

7) Μπορεί να ευνοήσει την ανάπτυξη παράλληλων ενεργειών του γεωργικού χώρου, όπως ο αγροτουρισμός.

8) Μπορεί να τονώσει ακόμη και «βιομηχανικά» γεωργικά προϊόντα που αντιμετωπίζουν σημαντικό πρόβλημα, όπως το βαμβάκι. Για παράδειγμα, η γειτονική Τουρκία είναι πρώτη σε παραγωγή βιολογικού βαμβακιού, αντίθετα με την Ελλάδα που, ενώ μπορεί να παράγει, απουσιάζει από τους σχετικούς πίνακες.

9) Μπορεί να συγκρατήσει τους πληθυσμούς σε μειονεκτικές - ορεινές περιοχές και λόγω της ευρείας διάδοσης που έχει, κυρίως σε νέους αγρότες, να δημιουργήσει μια νέα τάξη παραγωγών.

10) Μπορεί να αποτελέσει λύση για τους Έλληνες αγρότες στα προβλήματα της σύγχρονης συμβατικής γεωργίας με το συνεχώς αυξανόμενο κόστος, λόγω αύξησης των εισροών και σταθερών ή και μειούμενων τιμών των προϊόντων τους.

Σίγουρα η παρούσα στιγμή είναι κατάλληλη για τη δημιουργία συνθηκών σωστής ανάπτυξης της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα, αρκεί να πιστέψουμε όλοι σε αυτήν και αναγνωρίζοντας την αδυναμία της συμβατικής γεωργίας να δώσει λύση στα προβλήματά της, να αναγάγουμε τη βιολογική γεωργία σε μία υπόθεση όλων μας και ευρύτερα σε εθνική υπόθεση.

* Ο Δρ Δημήτριος Ι. Μπιλάλης είναι λέκτορας Βιολογικής Γεωργίας ΓΠΑ, γ.γ. Διεπιστ. Εταιρείας για τη Βιολογική Γεωργία «PEA».

Πηγή (καθημερινή)

ΕΙΚΟΝΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



2.14 ΕΚΛΟΓΗ ΝΕΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΗΣ

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΝΩΣΕΩΣ ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Στις 30 Νοεμβρίου εκλέχθηκε το νέο Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Ενώσεων Βιοκαλλιεργητών Ελλάδας. Κατόπιν προτάσεων των μελών της Ομοσπονδίας προέκυψαν οι βασικοί κατευθυντήριοι άξονες οι οποίοι είναι: Η υποστήριξη των βιοκαλλιεργητών, η προώθηση της βιολογικής γεωργίας, οι επιδοτήσεις και η ένταξη βιοκαλλιεργητών σε αναπτυξιακά προγράμματα. Ακόμη ζητήματα με τα οποία θα καταπιαστεί η Ομοσπονδία είναι οι βιολογικές αγορές, η έρευνα, η προβολή και διάθεση των βιολογικών προϊόντων, ο έλεγχος και η πιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων και η χορήγηση των αδειών παρέκκλισης. Όσον αφορά στο λειτουργικό μέρος της Ομοσπονδίας, θα δημιουργηθούν επιτροπές κατά παραγωγική κατηγορία. Επίσης, θα συζητηθεί το ενδεχόμενο τροποποίησης του καταστατικού προκειμένου να εξυπηρετηθεί η εκπροσώπηση, ιδίως των μικρότερων ενώσεων, στα όργανα. Το νεοεκλεγέν Διοικητικό Συμβούλιο και η Εξελεγκτική Επιτροπή, μετά την συγκρότηση σε σώματα έχει ως εξής:

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

1 Πρόεδρος: Τσοκανής Χαράλαμπος

ΕΝΩΣΗ: Στερεάς Ελλάδα

2 Αντιπρόεδρος: Αρβανίτης Θεόδωρος

ΕΝΩΣΗ: ΣΥ.ΒΙ.Λ.Λ.Α

3 Γενικός Γραμματέας: Παπαδόπουλος Ιωάννης

ΕΝΩΣΗ: Αρκαδίας

4 Ταμίας: Προδρομιάδης Στέφανος

ΕΝΩΣΗ: Βόρειας Ελλάδας

5 Μέλος: Βαβουράκης Μιχάλης

ΕΝΩΣΗ: Ρεθύμνου

6 Μέλος: Μαγείρου Έλενα

ΕΝΩΣΗ: Κυθήρων

7 Μέλος: Μοσχούτας Δημήτρης

ΕΝΩΣΗ: Στερεάς Ελλάδας

8 Μέλος: Μουργελάς Χαράλαμπος

ΕΝΩΣΗ: Τρικάλων

9 Μέλος: Τσιμνιόπουλος Στέργιος

ΕΝΩΣΗ: Γρεβενών

ΕΞΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

1 Πρόεδρος: Στάμου Δημήτριος

ΕΝΩΣΗ: Τρικάλων

2 Μέλος: Δελβενακιώτης Δημήτρης

ΕΝΩΣΗ: Στερεάς Ελλάδας

3 Μέλος: Λαουμτζής Χαρίδημος

ΕΝΩΣΗ: Ηρακλείου

Δήλωση του νέου προέδρου της Ομοσπονδίας κ. Χαράλαμπου Τσοκανή:

«Το νεοεκλεγέν Διοικητικό Συμβούλιο θέλει να ευχαριστήσει το σύνολο των αντιπροσώπων των Ενώσεων που συμμετείχαν στην διαδικασία της Γενικής Συνέλευσης και διαμόρφωσαν, μέσα από συγκεκριμένες προτάσεις το πλαίσιο που θα πρέπει να κινηθεί η Ομοσπονδία. Θέλουμε να δηλώσουμε ότι στόχος μας είναι να τιμήσουμε την εμπιστοσύνη των συναδέλφων στα πρόσωπά μας και μέσα από δημοκρατικές και συμμετοχικές διαδικασίες να προωθήσουμε τα σοβαρά και χρονίζοντα θέματα που απασχολούν τον χώρο μας .Αυτός ο στόχος θα επιτευχθεί μόνο με την ενότητα και μαζικότητα της Ομοσπονδίας και για αυτόν τον λόγο θα επιδιώξουμε την συμμετοχή του συνόλου των Ενώσεων καθώς και την δημιουργία νέων, όπου δεν υπάρχουν».

Ευρώπη / ΕΕ

Καινοτόμες προτάσεις για την εξασφάλιση ποιοτικών και βιολογικών προϊόντων από την Κ. Μπατζελή

«Η ποιότητα τροφίμων και η εξασφάλιση επώνυμων γεωργικών προϊόντων πρέπει να είναι η νέα παραγωγική και εμπορική διάσταση της ευρωπαϊκής και εθνικής γεωργίας, εξασφαλίζοντας αγρότες και καταναλωτές από τον αθέμιτο διεθνή ανταγωνισμό και την εμπορική πρακτική των αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων» δήλωσε η Ευρωβουλευτής του ΠΑΣΟΚ κ. Κατερίνα Μπατζελή εξασφαλίζοντας την έγκριση των προτάσεών της σχετικά με την πιστοποίηση της προστασίας της εμπορίας των ποιοτικών και βιολογικών προϊόντων. Οι προτάσεις της κ. Κατερίνας Μπατζελή, εγκρίθηκαν από την Επιτροπή Γεωργίας του Ευρωκοινοβουλίου και αφορούν την:

- Εξασφάλιση της αποκλειστικής χρήσης των αυθεντικών προϊόντων ΠΟΠ ως πρώτων υλών μόνο στην περίπτωση που η προστατευόμενη ονομασία χρησιμοποιείται στην ετικέτα και στη διαφήμιση ενός μεταποιημένου προϊόντος ώστε να αποφεύγεται, αφενός, η παραπλάνηση του καταναλωτή και να ενισχύεται, αφετέρου, η ζήτηση των προϊόντων ΠΟΠ.
- Μη υιοθέτηση αυστηρότερων κριτηρίων αξιολόγησης, όπως κριτήρια εξαγωγιμότητας και βιωσιμότητας, εφόσον υπάρχουν παραδείγματα προϊόντων που δεν επιτυγχάνουν εξαγωγές αλλά, ωστόσο, παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των τοπικών οικονομιών και στη διατήρηση της κοινωνικής συνοχής.
- Ενίσχυση της προστασίας των καταχωρημένων ονομασιών και ιδιαίτερα σε ορισμένα στάδια της συσκευασίας και της εμπορίας εκτός ζώνης παραγωγής, οπότε και εμφανίζεται κίνδυνος καταχρηστικής χρήσης των ονομασιών αυτών.
- Ενίσχυση της διεθνούς προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων στο πλαίσιο του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου όπου και θα πρέπει να επιδιωχθεί η προστασία του συνόλου των καταχωρημένων ονομασιών καθώς και η επέκταση του άρθρου 23 της συμφωνίας TRIPS.

- Παροχή τεχνογνωσίας και νομικής κάλυψης από την Επιτροπή για την επίτευξη συμφωνιών όσον αφορά στην προστασία των κοινοτικών προϊόντων ποιότητας σε Τρίτες Χώρες.
- Χορήγηση κοινοτικής τεχνικής βοήθειας για τη διεξαγωγή ελέγχων από τα κράτη μέλη, ώστε να εξασφαλιστεί η όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφη εφαρμογή της προστασίας των ΠΟΠ και ΠΓΕ στο έδαφος της ΕΕ.

Σχετικά με την καλύτερη λειτουργία της ενιαίας αγοράς βιολογικών προϊόντων στην ΕΕ εγκρίθηκαν οι προτάσεις της Ευρωβουλευτού κ. Κατερίνας Μπατζελή, σύμφωνα με τις οποίες θα πρέπει:

- Η σήμανση των μη γεωργικών προϊόντων στα οποία γίνεται αναφορά για τη βιολογική μέθοδο παραγωγής να είναι διακριτή από αυτή των βιολογικών γεωργικών προϊόντων
- Να αναγράφεται η χώρα προέλευσης στα εισαγόμενα από Τρίτες Χώρες βιολογικά προϊόντα, νωπά και μεταποιημένα, ανεξάρτητα από το αν χρησιμοποιείται το Κοινοτικό λογότυπο για τα βιολογικά προϊόντα,
- Να ενισχυθεί η αξιοπιστία του Ευρωπαϊκού λογότυπου μέσω των προγραμμάτων προώθησης των βιολογικών προϊόντων
- Να υπάρξει θεσμοθέτηση σχετικά με τα ανώτατα όρια ανίχνευσης απαγορευμένων φυτοπροστατευτικών ουσιών στα προϊόντα βιολογικής γεωργίας
- Να εξετασθεί το ζήτημα της διπλής πιστοποίησης που απαιτούν σε πολλές περιπτώσεις οι μεγάλοι διανομείς, διότι με τον τρόπο αυτό παρεμποδίζεται η επαρκής διάθεση βιολογικών προϊόντων στην αγορά της ΕΕ.

Πηγή:(<http://www.paseges.gr/portal/d/co/2397a650-db15-427c-826b3edbb02f2e44>)

2.15 ΦΟΡΕΙΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Υπάρχουν ανεξάρτητοι φορείς, διαπιστευμένοι από το κράτος, που ελέγχουν, σε όλη τη διάρκεια της καλλιέργειας, της ζωής αλλά και της μεταποίησης των Αγροτικών Προϊόντων ότι αυτά παράχθηκαν με τις προϋποθέσεις που απαιτούνται ώστε να είναι Βιολογικά. Εάν όλα είναι σύμφωνα με τις αρχές τις Βιολογικής καλλιέργειας, τότε πιστοποιούνται από τους φορείς αυτούς με «σφραγίδα» που υπάρχει στην συσκευασία και που εγγυάται ότι το προϊόν είναι Βιολογικό. Επίσης απαιτείται ο συσκευαστής και ο λιανοπωλητής των προϊόντων αυτών να είναι πιστοποιημένος από τους ίδιους ελεγκτικούς φορείς, ώστε να μπορεί να μεταποιεί ή να πουλά τα προϊόντα αυτά, σε «χύμα», μορφή, με δική του ευθύνη. Η λεπτομερής αυτή σειρά ελέγχων, εγγυάται ότι τα προϊόντα που θα αγοράσουμε, εφ' όσον είναι από πιστοποιημένους φορείς, είναι απολύτως σίγουρα Βιολογικά. Εξ' άλλου, το ελεγκτικό αυτό σύστημα εφαρμόζεται παγκοσμίως και, για τη σωστή του υλοποίηση, παρεμβαίνουν φορείς και εκτός Ελληνικής επικράτειας.

Οργανισμοί Ελέγχου και Πιστοποίησης Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας

ΔΗΩ

Αριστοτέλους 38, 10433 Αθήνα, ΑΤΤΙΚΗ

Τηλ: 2108224384

Fax: 2108218117

Site: <http://www.dionet.gr/>

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ

Ν. Πλαστήρα 24, 59300 Αλεξάνδρεια, ΗΜΑΘΙΑ

Τηλ/Fax: 23330 24440

ΒΙΟΕΛΛΑΣ

Κοδριγκτώνος 11Β, 10434 Αθήνα, ΑΤΤΙΚΗ

Τηλ: 210 8211940, 210 8211707

Fax: 210 8211015

Site: <http://www.bio-hellas.gr/>

Q WAYS ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Α.Ε.

Δημοκρατίας 8, 15127 Μελίσσια, ΑΤΤΙΚΗ

Τηλ: 210 6130070, 210 6136326

Fax: 210 6136071

Site: <http://www.qways.gr/>

A CERT ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Τήλου 2, 54638 Θεσσαλονίκη, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Τηλ: 2310 210777, 2310 210417

Fax: 2310 219824, 2310 210417

Site: <http://www.a-cert.org/>

IRIS-A. ΧΑΤΧΗΛΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.

Α. Παπανδρέου 52, 71305 Ηράκλειο, ΚΡΗΤΗ

Τηλ: 2810 360715-7

Fax: 2810 360718

ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ-GREEN CONTROL

100 χλμ. Βέροιας-Σκύδρας, 59035, Τ.Θ. 50

Τηλ: 23320 43508

Fax: 23320 43509

Site: <http://www.greencontrol.gr/>

ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Α.Ε.

Δ.Δ. Παλαιοχωρίου, Δ. Πλατεός, 59032, ΗΜΑΘΙΑ

Τηλ: 23330 64387

Fax: 23330 53807

Site: <http://www.bio-geolab.gr/>

© 2009 Δίκτυο Προώθησης Καλλιεργειών & Προϊόντων

Designed and developed by Jalp

ΛΟΓΟΤΥΠΑ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ



Η a Cert ιδρύθηκε τον Ιούνιο του 2005 με έδρα την Θεσσαλονίκη. Οι παρεχόμενες υπηρεσίες του Οργανισμού αφορούν στον έλεγχο και την πιστοποίηση:.

2.16 ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε αυτή την κατεύθυνση συμβάλλουν και οι εγγυήσεις ποιότητας και ασφάλειας των βιολογικών προϊόντων. Τα τρόφιμα που παράγονται με βιολογικές μεθόδους ήταν πάντα ακριβότερα από τα συμβατικά παραγόμενα τρόφιμα, ένας παράγοντας ο οποίος θεωρήθηκε προηγουμένως ότι παρεμπόδιζε την επέκταση της βιολογικής γεωργίας. Ωστόσο, σήμερα, ένας όλο και μεγαλύτερος αριθμός καταναλωτών φαίνεται πρόθυμος να πληρώσει υψηλότερες τιμές για εγγυήσεις που αφορούν την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων. Ενώ τα βιολογικά παραγόμενα τρόφιμα ήταν κάποτε δύσκολο να βρεθούν αλλού εκτός από τα ειδικευμένα καταστήματα και τις τοπικές αγορές, τώρα είναι διαθέσιμα στα ράφια των μεγαλύτερων αλυσίδων υπεραγορών σε όλη την Ευρώπη.

Επιπλέον, το φάσμα των προσφερόμενων προϊόντων έχει επεκταθεί σε τέτοιο βαθμό, ώστε ο πελάτης να μπορεί να γεμίσει άνετα το βασικό μέρος του καλάθιού του με τα τρόφιμα της εβδομάδας αποκλειστικά με βιολογικά παραγόμενα τρόφιμα, ενώ μόλις πριν από λίγα χρόνια το φάσμα αυτών των προϊόντων περιοριζόταν σε λαχανικά, κρέας, πουλερικά, γαλακτοκομικά προϊόντα και φρούτα. Έτσι, ένας από τους βασικούς παράγοντες που ενθαρρύνουν τους γεωργούς να αναπροσανατολιστούν προς τη βιολογική γεωργική παραγωγή είναι αυτή η διευρυνόμενη καταναλωτική αγορά.

Από τα παραπάνω μπορούμε εύκολα να συμπεράνουμε ότι ο τομέας της βιολογικής γεωργίας χαρακτηρίζεται από μια δυναμική ανάπτυξης και εξάπλωσης. Όλοι έχουν λόγους να τον στηρίξουν και αυτό αποτελεί την εγγύηση για τη μελλοντική του πορεία.

Επισήμανση

Είναι υποχρεωτική η χρήση του εθνικού σήματος αναγνώρισης πιστοποιημένων προϊόντων βιολογικής γεωργίας. Αναγράφονται οι ενδείξεις «προϊόν βιολογικής γεωργίας» ή «προϊόν βιολογικής γεωργίας σε μεταβατικό στάδιο» σε συνδυασμό με την ονομασία πώλησης του προϊόντος. Για μεταποιημένα προϊόντα αναγράφονται ενδείξεις περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής στον κατάλογο των συστατικών. Τουλάχιστον το 70% των γεωργικής προέλευσης συστατικών του προϊόντος είναι προϊόντα ή προέρχονται από προϊόντα που παράγονται σύμφωνα με τη βιολογική μέθοδο. Η ένδειξη «X% των συστατικών γεωργικής προέλευσης είναι βιολογικής παραγωγής» πρέπει να είναι σε συνδυασμό με την ονομασία πώλησης.

Απαγορεύεται η χρήση ορολογίας, ενδείξεων ή σημάτων που σχετίζονται ή παραπέμπουν σε βιολογικό τρόπο παραγωγής σε όλα τα προϊόντα που δεν έχουν πιστοποιηθεί και δεν παράγονται σύμφωνα με τις διατάξεις της Κοινοτικών Κανονισμών και της εθνικής νομοθεσίας.

Απαγορεύεται η δημιουργία εντυπώσεων μέσω της επισήμανσης και της διαφήμισης ότι οι ενδείξεις, τα σήματα και οι λογότυποι αποτελούν εγγύηση για την ανώτερη διατροφική αξία των πιστοποιημένων προϊόντων.

Διαδικασία Πιστοποίησης

Προκειμένου να ενταχθεί ο ενδιαφερόμενος στο σύστημα πιστοποίησης και να του δοθεί η δυνατότητα χρησιμοποίησης των πιστοποιητικών βιολογικής γεωργίας οφείλει να ακολουθήσει τη διαδικασία πιστοποίησης η οποία αποτελείται από τα εξής βήματα:

1. Αίτηση - Υπεύθυνη δήλωση

Ο ενδιαφερόμενος συμπληρώνει την αίτηση του Πιστοποιητικού Οργανισμού με τα στοιχεία που ζητούνται και μια υπεύθυνη δήλωση ότι θα τηρήσει όλα όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς και τη νομοθεσία . «Όσα αναφέρονται τόσο στην παρ. 3 των γενικών διατάξεων, όσο και στις ειδικές διατάξεις Α1.1, Α2.1, Β1, Γ1, Δ και Ε1 του Παραρτήματος ΙΙΙ του Κανονισμού 2092/91».

(http://www.dionet.gr/dio4/entaksi_4.htm). Παράλληλα υπογράφει σύμβαση με τον Πιστοποιητικό Οργανισμό που διασφαλίζει την ορθή εφαρμογή της Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας.

2. Ιδιωτικό Συμφωνητικό Συνεργασίας

Εάν συμφωνεί με τους όρους συνεργασίας, το αργότερο ένα μήνα αφότου έχει κατατεθεί η αίτηση, υπογράφεται το Ιδιωτικό Συμφωνητικό Συνεργασίας. «Ο Συμβαλλόμενος υποχρεούται, το αργότερο 10 ημέρες μετά την υπογραφή, να γνωστοποιήσει στην αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης την έναρξη αυτής του της δραστηριότητας και στην συνέχεια να προσκομίσει στον Οργανισμό θεωρημένο αντίγραφο του εγγράφου γνωστοποίησης.» (http://www.dionet.gr/dio4/entaksi_4.htm).

3. Επιθεώρηση Ένταξης

Η Επιθεώρηση Ένταξης πραγματοποιείται εντός 60 ημερών από την υπογραφή του ιδιωτικού συμφωνητικού συνεργασίας και έχει ως σκοπό την επαλήθευση όσων κατατέθηκαν ή δηλώθηκαν στην αρχική αίτηση.

4. Χορήγηση Πιστοποίησης

Με τη χορήγηση πιστοποίησης, η οποία είναι αορίστου χρόνου εκτός από ειδικές περιπτώσεις, πραγματοποιείται η ένταξη στο σύστημα πιστοποίησης. Αυτό σημαίνει ότι επιτρέπεται η έκδοση της Βεβαίωσης Ένταξης ή του Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης και η εγγραφή στο Μητρώο Ενταγμένων Επιχειρήσεων στο Σύστημα Πιστοποίησης.

Πιστοποιητικά

Βεβαίωση

Η βεβαίωση δίνεται μετά από αίτηση του ενδιαφερόμενου και δηλώνει ότι ο συγκεκριμένος επιχειρηματίας είναι ενταγμένος στο σύστημα ελέγχου και τηρεί όλες τις απαιτήσεις του Κανονισμού 2092. Η βεβαίωση δεν μπορεί να χρησιμοποιείται στο εμπόριο.

Πιστοποιητικό Προϊόντος

«Το Πιστοποιητικό Προϊόντος βεβαιώνει ότι συγκεκριμένο προϊόν είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του Προτύπου με βάση το οποίο πιστοποιήθηκε. Είναι το βασικό και αναγκαίο έγγραφο Πιστοποίησης για την πραγματοποίηση εμπορικών πράξεων.»(http://www.dionet.gr/dio4/ekthosi_7.htm). Όταν το συγκεκριμένο προϊόν διατίθεται στο εμπόριο πρέπει να αναφέρονται:

ο αγοραστής, η ονομασία, το είδος, η ποικιλία και η ποσότητα προϊόντος,
ο χαρακτηρισμός προϊόντος ως προς το βιολογικό τρόπο παραγωγής,
η Επωνυμία και ο Κωδικός του Οργανισμού και
ο αριθμός του Πιστοποιητικού Προϊόντος.

**Ολοκληρώνοντας το κεφάλαιο μας χρήσιμο θα ήταν να δούμε τα οφέλη που προκύπτουν από την Βιολογική Γεωργία περιεκτικά και συγκεντρωμένα...*

Οφέλη

Η βιολογική γεωργία και η ολοκληρωμένη γεωργία αποτελούν πραγματικές ευκαιρίες σε πολλά επίπεδα, συμβάλλοντας στην αναζωογόνηση των αγροτικών οικονομιών μέσω της αειφόρου ανάπτυξης. Πράγματι, στην ανάπτυξη του βιολογικού τομέα είναι ήδη προφανείς οι νέες ευκαιρίες απασχόλησης στη γεωργία, στη μεταποίηση και στις συναφείς υπηρεσίες. Εκτός από τα περιβαλλοντικά πλεονεκτήματα, αυτά τα συστήματα γεωργίας μπορούν να έχουν σημαντικά οφέλη για την οικονομία, για την κοινωνική συνοχή των αγροτικών περιοχών αλλά και των ίδιων των καλλιεργητών. «Οι

βιοκαλλιεργητές απολαμβάνουν οφέλη στην υγεία τους καθώς δεν ασχολούνται με χημικά όπως οι φυτοπροστατευτικές ουσίες».

(<http://www.qways.gr/gr/info>). Η χρηματοδοτική στήριξη και άλλα κίνητρα για να στραφούν οι γεωργοί στη βιολογική παραγωγή είναι έτσι σχεδιασμένα ώστε να βοηθήσουν να αναπτυχθεί ακόμη περισσότερο ο τομέας και να στηρίξουν τις συνδεδεμένες επιχειρήσεις σε όλη την τροφική αλυσίδα.

Σε αυτή την κατεύθυνση συμβάλλουν και οι εγγυήσεις ποιότητας και ασφάλειας των βιολογικών προϊόντων. Τα τρόφιμα που παράγονται με βιολογικές μεθόδους ήταν πάντα ακριβότερα από τα συμβατικά παραγόμενα τρόφιμα, ένας παράγων ο οποίος θεωρήθηκε προηγουμένως ότι παρεμπόδιζε την επέκταση της βιολογικής γεωργίας. Ωστόσο, σήμερα, όλο και μεγαλύτερος αριθμός καταναλωτών φαίνεται πρόθυμος να πληρώσει υψηλότερες τιμές για εγγυήσεις που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων και την ποιότητα. Ενώ τα βιολογικά παραγόμενα τρόφιμα ήταν κάποτε δύσκολο να βρεθούν αλλού εκτός από τα ειδικευμένα καταστήματα και τις τοπικές αγορές, τώρα είναι διαθέσιμα στα ράφια των μεγαλύτερων αλυσίδων υπεραγορών σε όλη την Ευρώπη. Επιπλέον, το φάσμα των προσφερόμενων προϊόντων έχει επεκταθεί σε τέτοιο βαθμό, ώστε ο πελάτης να μπορεί να γεμίσει άνετα το βασικό μέρος του καλάθιού του με τα τρόφιμα της εβδομάδας αποκλειστικά με βιολογικά παραγόμενα τρόφιμα, ενώ μόλις πριν από λίγα χρόνια το φάσμα αυτών των προϊόντων περιοριζόταν σε λαχανικά, κρέας, πουλερικά, γαλακτοκομικά προϊόντα και φρούτα. Έτσι, ένας από τους βασικούς παράγοντες που ενθαρρύνουν τους γεωργούς να αναπροσανατολιστούν προς τη βιολογική γεωργική παραγωγή είναι αυτή η διευρυνόμενη καταναλωτική αγορά. Από τα παραπάνω μπορούμε εύκολα να συμπεράνουμε ότι ο τομέας της βιολογικής γεωργίας χαρακτηρίζεται από μια δυναμική ανάπτυξης και εξάπλωσης. Όλοι έχουν λόγους να τον στηρίξουν και αυτό αποτελεί την εγγύηση για τη μελλοντική του πορεία.

Ο βιολογικός τρόπος παραγωγής αγροτικών προϊόντων προσπαθεί να αποτελέσει λύση σε όλα τα προαναφερόμενα αδιέξοδα. Προσπαθεί να γίνει ο χαμένος κρίκος που θα επανασυνδέσει επικοινωνίες που έχουν από χρόνια διακοπεί. Προσπαθεί να επαναφέρει μια νοοτροπία όπου η φύση αντιμετωπίζεται με σεβασμό και ο παραγωγός αντιλαμβάνεται πως επιτέλους πρέπει να συμβαδίσει και να δεχτεί τους νόμους και τα όριά της και όχι να συνεχίζει να τα αγνοεί. «Επιδίωξη είναι ο σεβασμός του περιβάλλοντος με χρήση ανανεώσιμων πόρων παραγωγής και η τελική προσφορά στον καταναλωτή βιολογικών προϊόντων τα οποία είναι φυσικά και υγιεινά, φρέσκα και γευστικά.» (<http://www.qways.gr/gr/info>).

Οι βιοκαλλιεργητές σήμερα έχουν στη διάθεσή τους εναλλακτικές μεθόδους προστασίας των καλλιεργειών αυτών, τις οποίες και χρησιμοποιούν με μεγαλύτερη ή μικρότερη επιτυχία, ανάλογα με τις γνώσεις τους και τις συνθήκες της καλλιέργειάς τους. Απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχούς βιολογικής καλλιέργειας είναι η οικολογική ισορροπία του οικοσυστήματος. Δυστυχώς σήμερα όμως, με τα μέσα και μεθόδους της συμβατικής γεωργίας δεν υπάρχουν ή είναι σπάνια τέτοια οικοσυστήματα. Η μετάβαση επομένως από τη συμβατική στη βιολογική γεωργία πρέπει να ακολουθήσει δύο φάσεις: α) τη φάση της αποκατάστασης της οικολογικής ισορροπίας στο αγροοικοσύστημα και β) στη φάση της διατήρησής της

Ως προς τις προοπτικές της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα, αν ακολουθήσει τις τάσεις των άλλων ευρωπαϊκών χωρών, και είναι ευνόητο ότι θα τις ακολουθήσει, αναμένεται μία σημαντική αύξηση των εκτάσεων βιολογικών καλλιεργειών. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας μας είναι ιδιαίτερα ευνοϊκές, σε σύγκριση με τις συνθήκες που επικρατούν στη βόρεια Ευρώπη, για την ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας, το ανθρώπινο δυναμικό ιδιαίτερα ευαισθητοποιημένο και σωστά ενημερωμένο. Αξίζει λοιπόν να υποστηριχτούν οι προσπάθειες των Ελλήνων βιοκαλλιεργητών από τους καταναλωτές.

2.17 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΩΘΗΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΓΙΑ **ΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΔΙΑΔΟΣΗ ΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ** **ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ**

Η στρατηγική προώθησης πρέπει να στραφεί στα εξής σημεία:

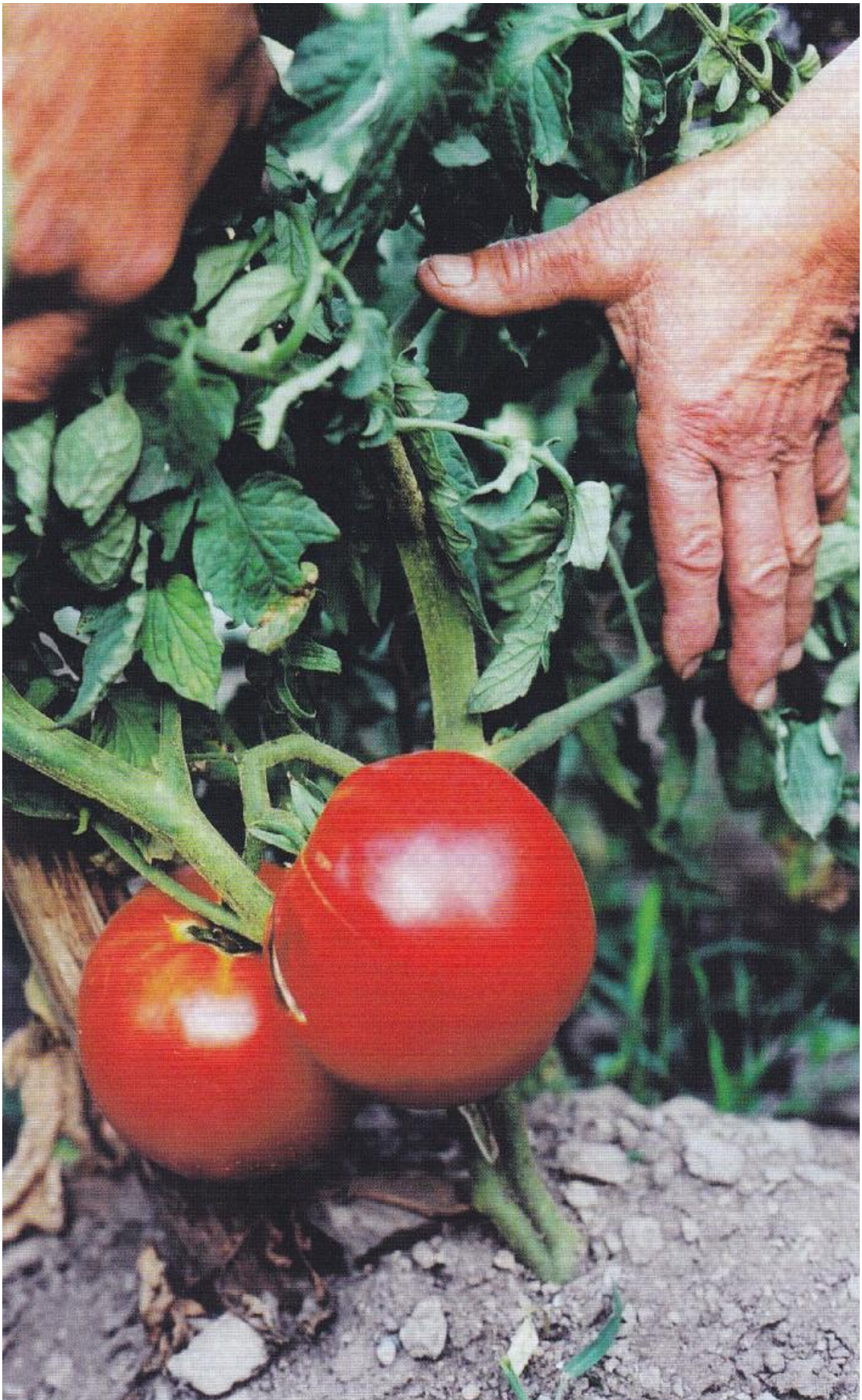
- Η τιμολογιακή πολιτική των βιολογικών προϊόντων πρέπει να διαμορφωθεί ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος (+10% ή 20% το πολύ μέχρι 30%) σε σχέση με τα συμβατικά, γιατί όπως διαπιστώθηκε από τη σχετικό ερωτηματολόγιο που διανεμήθηκε, οι ακριβές τιμές απωθούν το σύνολο των ερωτηθέντων.
- Αύξηση του αριθμού των επιχειρήσεων που ασχολούνται με τα βιολογικά προϊόντα
- Συνεχείς έλεγχοι για τη μείωση της αναξιοπιστίας με συνεχείς ελέγχους και επιβολή ποινών σε τυχόν παραβιάσεις ή παρατυπίες ή νοθείες κλπ.
- Αύξηση της ποικιλίας των διατιθεμένων ειδών βιολογικών τροφίμων Να αυξηθούν τα εξειδικευμένα καταστήματα βιολογικών προϊόντων έτσι ώστε να είναι εύκολη η πρόσβαση των καταναλωτών σε αυτά
- Ίδρυση πολυχώρου βιολογικών προϊόντων.
- Πώληση των λαχανικών και φρούτων στις συνήθεις λαϊκές αγορές και όχι σε εξειδικευμένες λαϊκές ή διεύρυνση του θεσμού των λαϊκών με προβολή και καταλληλότερα ωράρια.
- Τα βιολογικά προϊόντα να διατίθενται σε όλα τα Supermarkets και να υποστηρίζονται με την παρουσία εξειδικευμένου προσωπικού.
- Η ενημέρωση να επεκτείνεται στη σχολική ζωή
- Στα πλαίσια της σχολικής ζωής σε συνεννόηση με το υπουργείο παιδείας και τους αρμόδιους φορείς είναι δυνατόν να προωθηθούν τα βιολογικά στα κυλικεία των σχολείων και να γίνουν γνωστά στους μαθητές
- Διάδοση «στόμα –με στόμα». Απλή πρόταση αλλά πολύ αποτελεσματική. Θα διευκόλυνε πάρα πολύ την προώθηση των βιολογικών προϊόντων η επικοινωνία αρμοδίων με κάποιο άτομο συλλόγου καθηγητών δασκάλων ή με κάποιο εργαζόμενο διάφορων Υπηρεσιών, Γραφείων κλπ

- Διαφημιστικά σποτ στην τηλεόραση που να προβάλλουν και να τονίζουν τις θετικές πλευρές των βιολογικών προϊόντων
- Προβολή μέσω του ραδιοφώνου των βιολογικών προϊόντων
- Να χρησιμοποιηθεί το internet για την προβολή και την προώθηση των βιολογικών προϊόντων. Με την βοήθεια του διαδικτύου θα προσεγγιστεί μεγαλύτερο κοινό ποσοτικά και πιο συγκεκριμένα θα προσεγγιστεί το κοινό νεαρότερων ηλικιών μιας και αποτελούν και το κύριο κομμάτι των χρηστών του διαδικτύου
- Να μοιραστούν ενημερωτικά φυλλάδια βιολογικών προϊόντων στα δρόδια
- Να διοργανώνονται κάθε έξι μήνες εκθέσεις βιολογικών προϊόντων προκειμένου να μάθουν για αυτά μεγάλη μερίδα του πληθυσμού

*ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΕΡΕΥΝΑ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΤΥΧΙΟΥΧΟ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΒΑΣΙΛΕΙΟ ΣΤΟΥΚΑ ΣΤΟ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕ ΘΕΜΑ: Η ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ..(Αθήνα, Δεκέμβριος 2005).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

*ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΕΜΦΑΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗ ΑΓΟΡΑ ΩΣ «ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ»,
«ΥΓΙΕΙΝΑ», «ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ» κλπ ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΚΑΜΙΑ ΣΧΕΣΗ ΜΕ
ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΔΕΝ
ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΥΝ ΚΑΜΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ*



3. ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ

Από το παράθυρο «μπαίνουν» πλέον, μέσω των ζωοτροφών, στο διατροφικό κύκλωμα των καταναλωτών χιλιάδες τόνοι μεταλλαγμένων στοιχείων παρά την θέληση μας και χωρίς να γνωρίζουμε τις επιπτώσεις. Ανθρώπινα γονίδια έχουν εισαχθεί σε σολομούς, γονίδια σκώρου σε πατάτες, γονίδια βακτηρίων και ιών σε σόγια, ντομάτες ή ακόμα και σε καλαμπόκι.

«Οι “ειδικοί” και οι αγροτοχημικές πολυεθνικές εταιρείες προσπαθούν να μας πείσουν ότι μπορούν να φτιάξουν νέα «προϊόντα», καλύτερα από τα φυσικά, παρεμβαίνοντας στο γενετικό τους κώδικα και δίνοντας σε αυτά καινούριες ιδιότητες. Μερικοί από τους κινδύνους όμως για την ανθρώπινη υγεία και τη φύση είναι ήδη ορατοί». Νεράτζης, Π. 2008:23 Τα γενετικά πειράματα απειλούν με ανάπτυξη αλλεργιών, εμφάνιση παθογόνων με αυξημένη αντοχή σε αντιβιοτικά, εξαφάνιση φυσικών ειδών, δημιουργία ανθεκτικότερων εντόμων καθώς και εκτεταμένη χρήση φυτοφαρμάκων. Ωστόσο, υπάρχουν και κίνδυνοι που θα γίνουν ορατοί μακροπρόθεσμα και ίσως είναι και καταστροφικότεροι από αυτούς που ήδη απαριθμήσαμε παραπάνω.

Σε πολλά από τα μεταλλαγμένα τρόφιμα, έχουν εισαχθεί γονίδια από οργανισμούς που ποτέ δεν αποτελούσαν μέρος του ανθρώπινου διαιτολογίου. Τα αποτελέσματα από τη χρήση τέτοιων οργανισμών στην υγεία των καταναλωτών είναι αβέβαια, απρόβλεπτα και ανεξέλεγκτα. Πρόσφατες μελέτες έδειξαν ότι μεταλλαγμένη σόγια στην οποία είχε εισαχθεί γονίδιο από φιστίκι Βραζιλίας, μπορούσε να προκαλέσει αλλεργία σε άτομα ευαίσθητα στο συγκεκριμένο καρπό. Παράλληλα, η απελευθέρωση βακτηρίων με αυξημένη αντοχή σε αντιβιοτικά απειλεί κάθε μορφή ζωής. Τα μεταλλαγμένα προϊόντα, στην πλειοψηφία τους, περιέχουν γονίδια τα οποία παρουσιάζουν αυξημένη αντίσταση σε αντιβιοτικά. Η συνεχώς αυξανόμενη αντοχή των παθογόνων βακτηρίων στα αντιβιοτικά, οδηγεί στην επανεμφάνιση επιδημιών τις οποίες η σύγχρονη ιατρική θεωρούσε ότι είχε καταπολεμήσει επιτυχώς. Χαρακτηριστική είναι η επιστροφή της ελονοσίας, η οποία ευθύνεται για 2.000.000 θανάτους το χρόνο παγκοσμίως. Επιπροσθέτως, η αναπόφευκτη διασταύρωση των γενετικά μεταλλαγμένων φυτών με τη φυσική βλάστηση, θα σημαίνει την ανεξέλεγκτη διαρροή γονιδίων στο φυσικό περιβάλλον. Μία τέτοια αλλαγή δεν γίνεται άμεσα ορατή, όταν όμως διαπιστωθεί, δεν θα είναι πλέον αναστρέψιμη. Οι συνέπειες παραμένουν εν πολλοίς άγνωστες.

Επομένως, όσες φυσικές καλλιέργειες δεν αντικατασταθούν, θα εξαφανιστούν ως αποτέλεσμα της διασταύρωσης με τους μεταλλαγμένους συγγενείς, οι οποίοι είναι, κατά κανόνα, πιο ανθεκτικοί σε ζιζανιοκτόνα και σε έντομα. Η μείωση στη βιοποικιλότητα οδηγεί σε εύθραυστες ισορροπίες και οικοσυστήματα πιο ευάλωτα σε ασθένειες. Έτσι, η παγκόσμια παραγωγή σόγιας, καλαμποκιού, ντομάτας, βαμβακιού, πατάτας και άλλων παραδοσιακών ποικιλιών, θα συγκεντρωθεί στα χέρια λίγων πολυεθνικών εταιρειών. Κάτι τέτοιο, όμως, εξυπηρετεί μόνο τις συγκεκριμένες εταιρείες, ενώ βλάπτει τους αγρότες, τους καταναλωτές και τις οικονομίες πολλών χωρών.

Και όλα αυτά συμβαίνουν για υποτιθέμενα οφέλη. «Η γενετική τεχνολογία υπόσχεται μεγαλύτερη σοδειά, λιγότερες απώλειες, λιγότερα φυτοφάρμακα και ποικιλίες σε ειδικές περιβαλλοντικές συνθήκες. Για παράδειγμα, η γενετικά μεταλλαγμένη σόγια δημιουργήθηκε από γνωστή πολυεθνική εταιρεία ώστε να είναι πιο ανθεκτική σε ένα και μόνο χημικό ζιζανιοκτόνο, που κατασκευάζει η ίδια η εταιρεία!!!! Το γενετικά μεταλλαγμένο καλαμπόκι διώχνει τα έντομα παράγοντας και εκκρίνοντας το δικό του εντομοκτόνο». Κονδύλη, Ι. 2009: 32

Σύμφωνα με όλα αυτά όμως δημιουργούνται πολλά ερωτήματα. Ποια άλλα μειονεκτήματα έχουν οι γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί; Τι προβλήματα μπορούν να μας προκαλέσουν; Έχουν πλεονεκτήματα; Οι άνθρωποι, και ιδιαίτερα οι Έλληνες, πως αντιδρούν στην καλλιέργεια αυτών των μεταλλαγμένων οργανισμών; Ποιος φτιάχνει το «αυριανό» μας διαιτολόγιο έτσι και γιατί; Μας έχει ρωτήσει κανείς εμάς τους καταναλωτές; Μας έχει ενημερώσει κανείς;

«Το 1980 το ανώτατο δικαστήριο των ΗΠΑ επέκτεινε τη νομική προστασία στις ευρεσιτεχνίες που αφορούσαν νέους τύπους φυτών, ζώων, ιστοκαλλιέργειών και γονιδίων. Το DNA χαρακτηρίστηκε εταιρικός πόρος που μπορεί να καταχωρηθεί νομικά σαν ιδιοκτησία». (Mhtml:file://F:\METALLAGMENA%20TROFIMA.mht).

Η γενετική τροποποίηση είναι μία σχετικά νέα διαδικασία, η οποία λαμβάνει χώρα, σε επιστημονικά εργαστήρια και αφορά παρεμβάσεις του ανθρώπου, στο γενετικό κώδικα, δηλαδή αλλαγές στο γνωστό μας DNA. Ωστόσο, όμως, η διαδικασία της τροποποίησης ενός οργανισμού συμβαίνει εδώ και χρόνια και στη φύση και ονομάζεται μετάλλαξη. Αυτού του είδους η μετάλλαξη, όμως, αφενός γίνεται με πολύ αργούς ρυθμούς και αφορά είδη συμβατά μεταξύ τους. Πολλές φορές, χιλιάδες ή εκατομμύρια χρόνια μεσολαβούν, για να πραγματοποιηθεί η μετάλλαξη, με αποτέλεσμα να δίνεται στη φύση, το χρονικό περιθώριο να προσαρμοστεί, ώστε να μη δημιουργηθούν

ανεξέλεγκτες καταστάσεις. Η φύση έχει το χρόνο και τη δυνατότητα να αναπτύξει μηχανισμούς άμυνας.

Αντίθετα, η τροποποίηση του γενετικού υλικού με ανθρώπινη παρέμβαση, γίνεται σε ελάχιστο χρονικό διάστημα και οι τροποποιημένοι οργανισμοί, που απελευθερώνονται στη φύση, ξαφνικά, δεν της δίνουν το περιθώριο να αναπτύξει άμυνες, με κίνδυνο να δημιουργηθούν προβλήματα μη αναστρέψιμα. Τέλος, η τροποποίηση αυτή αφορά οργανισμούς συμβατούς αλλά και μη συμβατούς μεταξύ τους, όπως το παράδειγμα των γονιδίων του σκορπιού που τροποποιούν το γενετικό κώδικα της ντομάτας.



3.1 ΕΛΛΑΔΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΠΟ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ

«Από το 1996 που ξεκίνησαν οι πρώτες μαζικές καλλιέργειες μεταλλαγμένων οργανισμών στις ΗΠΑ, το θέμα των μεταλλαγμένων και ειδικότερα οι κίνδυνοι που ενέχουν για τη δημόσια υγεία, τη γεωργία, και το περιβάλλον, βρίσκονται συνεχώς στο επίκεντρο μιας παγκόσμιας δημόσιας συζήτησης. Στη συζήτηση αυτή συμμετέχουν κυβερνήσεις, πολιτικοί, επιστήμονες, κοινωνικοί φορείς, βιομηχανίες τροφίμων, αγροτικοί φορείς, περιβαλλοντικές και καταναλωτικές οργανώσεις, καταναλωτές, αγρότες, πολίτες. Ολοένα και περισσότερα επιστημονικά στοιχεία απομυθοποιούν τα δήθεν οφέλη που προσφέρουν τα μεταλλαγμένα για τη γεωργία, επιβεβαιώνουν τις ανησυχίες για τις επιπτώσεις στο περιβάλλον και καταδεικνύουν τις ατέλειες αλλά και τους κινδύνους που προκύπτουν από την κατασκευή και νέων ανεξέλεγκτων ζωντανών οργανισμών στο εργαστήριο.

Η διαμάχη για τα οφέλη και τους κινδύνους των μεταλλαγμένων για το περιβάλλον και τη δημόσια υγεία μεταφέρεται και στο διεθνές, ευρωπαϊκό και εθνικό δίκαιο. Ως εκ τούτου θεσπίζονται νομοθετικά πλαίσια που, ανάλογα με το περιεχόμενό τους, περιφρουρούν ικανοποιητικά ή αφήνουν απροστάτευτο το περιβάλλον, τη γεωργία και τους καταναλωτές. Η διαμάχη αυτή κορυφώνεται στο επίπεδο του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (ΠΟΕ). Το πενταετές Ευρωπαϊκό μορατόριουμ - πάγωμα της διαδικασίας εγκρίσεων εισαγωγών των μεταλλαγμένων προϊόντων - προκάλεσε την αντίδραση των Η.Π.Α, οι οποίες με τη στήριξη του Καναδά και της Αργεντινής προσέφυγαν στον Π.Ο.Ε. κατά της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Σε όλη αυτή την έντονη αντιπαράθεση, η κοινωνία δεν μένει αμέτοχη. Επιστήμονες, καταναλωτές, αγρότες, πολίτες σε όλο τον κόσμο δηλώνουν την αντίθεσή τους προς τα μεταλλαγμένα και διεκδικούν το αναφαίρετο δικαίωμα στην ενημέρωση και την επιλογή. Η Greenpeace πρωτοστατεί από το 1996 με την εκστρατεία της ενάντια στην απελευθέρωση των μεταλλαγμένων οργανισμών στο περιβάλλον και την τροφική αλυσίδα, καταγγέλλοντας τους ανυπολόγιστους κινδύνους που ενέχουν αυτά για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον καθώς και τη μη αναστρεψιμότητα των ενδεχόμενων βλαβών.

Με αφετηρία τις αποφάσεις του συνόλου των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων της Ελλάδας για την ανακήρυξή τους σε Ζώνες Ελεύθερες από τα μεταλλαγμένα, την έντονα διατυπωμένη αντίθεση των ελλήνων πολιτών στην κατανάλωση των μεταλλαγμένων (Ευρωβαρόμετρο 2001), τη δηλωμένη πρόθεση από όλους τους καθ'

ύλη αρμόδιους για την ανάπτυξη της ελληνικής γεωργίας στην κατεύθυνση παραγωγής προϊόντων ποιότητας, ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), βιολογικής γεωργίας και με στόχο τη διασφάλιση της ελληνικής γεωργίας, του περιβάλλοντος και των καταναλωτών από τα μεταλλαγμένα, καταθέτουμε στην ελληνική κυβέρνηση πρόταση νόμου για την απαγόρευση των μεταλλαγμένων καλλιεργειών στην ελληνική επικράτεια.

Με το προτεινόμενο σχέδιο νόμου επιδιώκεται να αποφευχθούν οι οποιοσδήποτε πιθανές αρνητικές κοινωνικές, οικονομικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις από την εισαγωγή, παραγωγή, διάθεση και μεταφορά μεταλλαγμένων σπόρων στην ελληνική επικράτεια.

Λαμβάνοντας υπ' όψιν:

1. Την επιστημονική αβεβαιότητα

Το ζήτημα της ασφαλούς χρήσης των μεταλλαγμένων οργανισμών στη γεωργία και την παραγωγή τροφίμων και ζωοτροφών αποτελεί αντικείμενο έντονης επιστημονικής διαμάχης τουλάχιστον τα τελευταία δέκα χρόνια. Ολοένα και περισσότερα επιστημονικά στοιχεία¹ καταδεικνύουν ότι η τεχνολογία που χρησιμοποιείται σήμερα προκειμένου να επιτευχθεί η γενετική τροποποίηση ζώντων οργανισμών (π.χ. ζώων και φυτών) είναι μη ακριβής, καθώς είναι σε πρώιμο στάδιο. Οι μέχρι στιγμής γνώσεις σχετικά με τις επιπτώσεις της γενετικής μηχανικής στο DNA και σε ολόκληρο τον οργανισμό είναι από ελάχιστες ως μηδαμινές. Οι μελέτες για τις μακροχρόνιες επιπτώσεις των μεταλλαγμένων οργανισμών στο περιβάλλον και την υγεία είναι ελάχιστες, ενώ το (χρηματοδοτικό) ενδιαφέρον για την εκπόνησή τους σχεδόν ανύπαρκτο.

2. Τις επιπτώσεις στο περιβάλλον

Η διεθνής βιβλιογραφία βρίθει από στοιχεία που καταδεικνύουν ότι οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί είναι ζωντανοί οργανισμοί που μπορούν να αναπαραχθούν, να μεταφερθούν με φυσικό τρόπο - για παράδειγμα με τη γύρη, με τα έντομα, με τον αέρα, μέσω διαρροής γονιδίων στο έδαφος – καθώς και μέσω ανθρώπινης δραστηριότητας κατά την παραγωγή, συγκομιδή, επεξεργασία και διακίνηση μεταλλαγμένων σπόρων.

Ως αποτέλεσμα, οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί μπορούν να εξαπλωθούν χωρίς να υπάρχει τρόπος να τους αποσύρουμε, όταν διαπιστώσουμε τις όποιες αρνητικές επιπτώσεις τους. Οι επιπτώσεις μεταλλαγμένων φυτών στο περιβάλλον αφορούν στη δημιουργία υπέρ-ανθεκτικών ζιζανίων, μειωμένη απόδοση των μεταλλαγμένων καλλιεργειών, αύξηση της χρήσης ζιζανιοκτόνων, ανάπτυξη ανθεκτικότητας των εντόμων στα εντομοκτόνα φυτά, μεταφορά γονιδίων σε γειτονικές καλλιέργειες, στο έδαφος και σε άλλα βιολογικά είδη.

3. Την επιμόλυνση

Το ζήτημα της επιμόλυνσης των συμβατικών και βιολογικών καλλιεργειών από την καλλιέργεια των μεταλλαγμένων δεν έχει ακόμα επιλυθεί στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Παρόλο που η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει δεσμευθεί ότι θα «εγγυηθεί τη βιωσιμότητα των συμβατικών και βιολογικών καλλιεργειών» καθώς και τη βιώσιμη συνύπαρξή τους με τις γενετικά μεταλλαγμένες καλλιέργειες³, δεν προτείνει κοινοτική νομοθεσία που να ρυθμίζει το θέμα των συνύπαρξης παρά μόνο μια μη δεσμευτική σύσταση μέτρων. Μέχρι σήμερα έχουν πραγματοποιηθεί ελάχιστες μελέτες σχετικά με τις οικονομικό-κοινωνικές επιπτώσεις των μεταλλαγμένων στη γεωργία. Ελλείπει κοινοτικής νομοθεσίας όλα τα κράτη-μέλη είναι στη διαδικασία νομοθέτησης εθνικών νόμων. Οι επιπτώσεις στους αγρότες αφορούν κυρίως απώλεια εισοδήματος λόγω επιμόλυνσης της σοδειάς τους με μεταλλαγμένους οργανισμούς, απαξίωση της γης τους λόγω της διαχείμασης μεταλλαγμένων σπόρων στη γη και εμφάνισής τους σε επόμενες καλλιεργητικές περιόδους, αύξηση τους κόστους παραγωγής λόγω των πρόσθετων μέτρων που λαμβάνονται για την αποφυγή της επιμόλυνσης από μεταλλαγμένα, απώλεια της πιστοποίησής τους για βιολογική καλλιέργεια, σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται ρητώς η χρήση μεταλλαγμένων οργανισμών. Επιπλέον, σε περίπτωση επιμόλυνσης, οι αγρότες κινδυνεύουν να κατηγορηθούν για την παράνομη χρήση

σπόρων που αποτελούν ιδιοκτησία των εταιριών βιοτεχνολογίας, όπως έχει ήδη συμβεί αρκετές φορές στις Η.Π.Α και τον Καναδά.

4. Τις ελλείψεις του ευρωπαϊκού και εθνικού νομοθετικού πλαισίου

Το 1999, ύστερα από πρωτοβουλία της Ελλάδας, στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) επιβάλλεται το μορατόριουμ, δηλαδή το πάγωμα όλων των εγκρίσεων νέων μεταλλαγμένων προϊόντων είτε για καλλιέργεια είτε για εμπορία, μέχρις ότου εξασφαλισθεί ότι θα εφαρμοσθεί αυστηρή και συνεκτική νομοθεσία σχετικά με τη σήμανση και την ιχνηλασιμότητα στα τρόφιμα, την αξιολόγηση του κινδύνου και την αντικειμενική ευθύνη.

Σήμερα, ένα χρόνο μετά την άρση του μορατόριουμ, η νομοθεσία για τη σήμανση και την ιχνηλασιμότητα δεν εφαρμόζεται πλήρως, οι υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής γνωμοδοτούν θετικά ως προς την έγκριση μεταλλαγμένων προϊόντων αγνοώντας επιστημονικά στοιχεία που κατατίθενται από τα κράτη-μέλη, και το ζήτημα της αντικειμενικής ευθύνης παραμένει αρρυθμιστο σε κοινοτικό επίπεδο.

Το πρόσφατο σκάνδαλό με την διαρροή στην παγκόσμια αγορά ενός μη εγκεκριμένου μεταλλαγμένου καλαμποκιού της εταιρίας Syngenta επιβεβαιώνει τις ανησυχίες μας ότι οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί είναι ανεξέλεγκτοι και καταδεικνύει την ανεπάρκεια των ελεγκτικών μηχανισμών στην Ευρωπαϊκή Ένωση.⁷

Ταυτόχρονα όμως, η ευρωπαϊκή νομοθεσία δεν καλύπτει πολλά σημαντικά θέματα που αφορούν: την καθαρότητα των σπόρων στο τεχνικό όριο ανίχνευσης, την απουσία ενός συστήματος κυρώσεων και ποινών, που θα καθιστά υποχρεωτική την ανάληψη της οικονομικής ευθύνης από τους παραγωγούς μεταλλαγμένων για οποιαδήποτε βλάβη προκαλέσουν, και την προστασία της συμβατικής και της βιολογικής γεωργίας από τα μεταλλαγμένα.

Η πρόσφατη Υπουργική Απόφαση (243267, ΦΕΚ Αρ.320, 11 Μαρτίου 2005) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την απαγόρευση της καλλιέργειας του μεταλλαγμένου καλαμποκιού MON810 αποτελεί σαφή ένδειξη της ανησυχίας που υπάρχει στην πολιτική ηγεσία του Υπουργείου για τις πιθανές επιπτώσεις από την καλλιέργεια μεταλλαγμένων στην ελληνική αγροτική παραγωγή.

5. Τη θέση της κοινωνίας των πολιτών

- Στην Ελλάδα το 93,3% των καταναλωτών είναι αντίθετο στα μεταλλαγμένα (Ευρωβαρόμετρο, Δεκέμβριος 2001).
- Δίκτυα με τη συμμετοχή εκατοντάδων οργανώσεων, φορέων, επιστημόνων δραστηριοποιούνται και διαδηλώνουν με κάθε τρόπο την αντίθεσή τους στα μεταλλαγμένα διοργανώνοντας εκδηλώσεις σε όλη τη χώρα.
- Η Ένωση Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων Ελλάδος (ΕΝΑΕ) ψήφισε ομόφωνα ενάντια στα μεταλλαγμένα και, εντός του 2004, το σύνολο των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων ανακήρυξε τους νομούς τους σε Ζώνες Ελεύθερες από Μεταλλαγμένα.
- Όλες οι πολιτικές δυνάμεις έχουν δηλώσει την αντίθεσή τους ενάντια στα μεταλλαγμένα.

6. Τις ιδιαιτερότητες της ελληνικής γεωργίας

Όλοι οι αρμόδιοι και όλοι οι ενδιαφερόμενοι συμφωνούν ότι λόγω του μικρού γεωργικού κλήρου, του κλίματος, της γεωμορφολογίας, της πολιτιστικής κληρονομιάς, του τουρισμού αλλά και του οικονομικού ανταγωνισμού, η Ελλάδα δεν πρέπει να προχωρήσει στην καλλιέργεια μεταλλαγμένων, αλλά να στραφεί προς τη βιώσιμη ποιοτική γεωργία». (<http://www.gmostop.org/ep050410.html>)

3.2 ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Αλλά πώς φτάνουν οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί στο πιάτο μας; Στην παγκόσμια αγορά κυκλοφορούν τέσσερα μεταλλαγμένα προϊόντα, η σόγια, το καλαμπόκι, το βαμβάκι και η ελαιοκράμβη. Η Ευρώπη εισάγει κυρίως μεταλλαγμένη σόγια και κάποιες ποικιλίες μεταλλαγμένου καλαμποκιού. Η μεταλλαγμένη σόγια και το καλαμπόκι χρησιμοποιούνται ως συστατικά στην παραγωγή τροφίμων και στην παραγωγή ζωοτροφών.

Όσον αφορά τα συστατικά σε τρόφιμα: Η σόγια και το καλαμπόκι αποτελούν δύο από τις σημαντικές πρώτες ύλες στη βιομηχανία τροφίμων. «Περισσότερο από το 60% των τροφίμων περιέχει παράγωγα σόγιας, όπως αλεύρι, πρωτεΐνες, λεκιθίνη (E322), φυτικά έλαια, κλπ ή παράγωγα καλαμποκιού, όπως άμυλο, λάδι αλεύρι, σορβιτόλι (E420), γλυκόζη, φρουκτόζη, κ.α.». (Αλεξόπουλος, Δ. 2008: 12) Επομένως τρόφιμα όπως μπισκότα, σάντουιτς, σοκολάτες ή παιδικές τροφές μπορεί να περιέχουν μεταλλαγμένη σόγια ή καλαμπόκι. Όσον αφορά τώρα τις ζωοτροφές: Η σόγια αποτελεί επίσης βασικό συστατικό της διατροφής των ζώων και των ψαριών εκτροφής (αγελάδες, γουρούνια, πουλερικά, ψάρια), τα οποία καταλήγουν στο πιάτο μας ως ζωικά προϊόντα, όπως κρέας, ψάρι, πουλερικά, γάλα, τυρί, γιαούρτι και αβγά. «Έρευνα που έγινε σε 8.200 πειραματικές καλλιέργειες μεταλλαγμένης σόγιας στις ΗΠΑ (1998) έδειξε ότι αυτές παρουσίασαν μειωμένη παραγωγή κατά 4% - 6% και χρειάστηκαν μεγαλύτερη ποσότητα ζιζανιοκτόνου από τις αντίστοιχες συμβατικές καλλιέργειες».

(http://avato.blogspot.com/2007/11/blog-post_2240.html)

Σύμφωνα με τις τελευταίες έρευνες του Ευρωβαρομέτρου, οι Έλληνες καταναλωτές είναι οι πρώτοι μεταξύ των πολιτών της Ε.Ε που ανησυχούν για τη χρήση των μεταλλαγμένων στα τρόφιμα και στα ποτά, σε ποσοστό 81% (2005). Η έντονη αντίδραση και η επιμονή των καταναλωτών στην Ελλάδα ανάγκασε την πλειοψηφία των βιομηχανιών τροφίμων να παράγουν τρόφιμα χωρίς μεταλλαγμένα συστατικά και να διαθέσουν γραπτές εγγυήσεις (πιστοποιητικά και αναλύσεις από διαπιστευμένους οργανισμούς και εργαστήρια) που το αποδεικνύουν.

Τα μεταλλαγμένα όμως εξακολουθούν να εισάγονται στη χώρα μας κυρίως για τη χρήση ζωοτροφών με βασικό προϊόν τη σόγια. Σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το 2005 δεν εισήχθηκε μεταλλαγμένο καλαμπόκι ενώ η μη –

μεταλλαγμένη σόγια έφτασε περίπου σε ποσοστό 55% επί του συνόλου των εισαγωγών σόγιας. Στόχος μας είναι να φθάσουμε στο 100% “καθαρής” σόγιας. Σημειώνουμε πως στη χώρα μας δεν υπάρχουν ούτε εμπορικές ούτε πειραματικές καλλιέργειες μεταλλαγμένων. «Οι καταναλωτές πρέπει να γνωρίζουν ώστε να μπορούν να επιλέγουν. Η μαζική απόρριψη των μεταλλαγμένων από τους καταναλωτές αποτελεί τη μόνη εγγύηση για την απομάκρυνση της γενετικής απειλής». (Πισπίνη, Μ.2009: 96)

3.3 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλαγμένα: μια λύση σε πολλά προβλήματα της καθημερινότητας ή ένας σύγχρονος χημικός εχθρός που πλησιάζει; Πάντως πολλοί τα υποστηρίζουν. Μήπως πρέπει τελικά να ενταχθούμε και εμείς σε αυτήν την ομάδα υποστήριξης των γενετικά τροποποιημένων οργανισμών;

«Ο πρόεδρος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής Ζοζέ Μανουέλ Μπαρόζο θέλει να άρει πολλούς από τους περιορισμούς, υποστηρίζοντας ότι μεγαλύτερη παραγωγή μεταλλαγμένων θα μπορούσε να βοηθήσει την Ευρώπη στην αντιμετώπιση της ακρίβειας».

(<http://www2.rizospastis.gr/columnPage.do?publDate=5/7/2008&columnId=161>)

Επιστήμονες υποστηρίζουν πως τα εμβόλια που είναι απαραίτητα καθώς εξαλείφουν κολλητικές ασθένειες δεν επαρκούν στις χώρες του “τρίτου κόσμου”. Έτσι αποφάσισαν να τροποποιήσουν γενετικά φρούτα και λαχανικά ώστε όταν καταναλωθούν να προκαλούν ανοσία σε τέτοιου είδους ασθένειες. Έτσι σε λίγα χρόνια θα έχουμε εμβόλια που θα τρώγονται!! Επίσης άλλο ένα περιστατικό θετικής, για τον κόσμο και τον περιβάλλον, γενετικής παρέμβασης σε φυσικό προϊόν, είναι η γλυκοπατάτα-pyrethrum. Καθώς το 1975 η καθηγήτρια Ουαμπόγου παθολογίας των φυτών, ενίσχυσε το γονίδιο ενός λουλουδιού [pyrethrum] θανατηφόρο για τα έντομα και τα παράσιτα. Τα αποτελέσματα είναι εντυπωσιακά καθώς οι γλυκοπατάτες που παράγονται από τότε είναι 6 φορές μεγαλύτερες και 14 φορές πλουσιότερες σε διατροφική αξία. «Υπάρχει μία σειρά καλλιεργειών που βρίσκονται σε πειραματικό στάδιο. Πρόκειται για μπανάνες που θα μπορούν να παράγουν εμβόλια για χρήση στον άνθρωπο εναντίον

μολυσματικών ασθενειών, όπως η Ηπατίτιδα Β, ρύζι με αυξημένη περιεκτικότητα σε σίδηρο ή λυσίνη, γλυκοπατάτες ανθεκτικές σε ιούς που τις καταστρέφουν, ψάρια που θα αναπτύσσονται ταχύτερα, δένδρα που θα μπορούν να παράγουν φρούτα και ξηρούς καρπούς σε πολύ λιγότερα χρόνια, πατάτες ειδικά σχεδιασμένες ώστε να απορροφούν λιγότερο λάδι στο τηγάνισμα, φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα στις βιταμίνες C και E και φυτά ανθεκτικά στην ξηρασία και σε καταστροφικά έντομα και ζιζάνια». (<http://www.eiep.gr/txts/GenTranFood.doc>.)

Αλλά και στα ζυμαρικά εμφανίζεται αυτή η γενετική τροποποίηση καθώς το ρύζι Nerica έσωσε από ασιτία τις χώρες της Δυτικής Αφρικής αλλά και τους ανθρώπους της Ακτής Ελεφαντοστού. Το ρύζι αυτό είναι “κομμένο και ραμμένο” για τις αφρικανικές καλλιέργειες καθώς είναι ανθεκτικό στην ξηρασία και στο άγονο έδαφος. Το 70% των καλλιεργειών ρυζιού στην Δυτική Αφρική είναι σπόρος Nerica και σώζει από υποσιτισμό 1.500.000 Αφρικανούς ετησίως.

Τέλος, και στη Βρετανία εμφανίστηκε λαχανικό γενετικά τροποποιημένο και παρουσίασε τεράστια επιτυχία. Η τομάτα Zeneca εμφανίστηκε το 1997 στην Μ. Βρετανία και απορρίφθηκε αμέσως από τους καταναλωτές. Οι επιστήμονες είχαν επιβραδύνει την ωρίμανση της και η τομάτα Zeneca σάπιζε πιο αργά. Αλλά όταν μια τεραστία διαφημιστική καμπανιά εξύμνησε την καλύτερη γεύση και το άρωμα της τομάτας αλλά και της ketsap και του συμπυκνωμένου τοματοχυμού οι καταναλωτές εξύψωσαν τα προϊόντα Zeneca στη Νο1 θέση της αγγλικής αγοράς. «Σύμφωνα με την ανακοίνωση του Υπουργείου Γεωργίας, πραγματοποιήθηκαν εργαστηριακές αναλύσεις (PCR) σε 1249 δείγματα.

Συγκεκριμένα αναλύθηκαν 640 δείγματα βαμβακιού, 475 δείγματα καλαμποκιού, 115 δείγματα βιομηχανικής ντομάτας, 19 δείγματα τεύτλων. Από αυτά βρέθηκαν θετικά (με παρουσία μεταλλαγμένων σπόρων), δύο δείγματα βαμβακιού και ένα δείγμα καλαμποκιού. Οι αντίστοιχες σπορομερίδες βαμβακιού, σύμφωνα με την ίδια ανακοίνωση, επανεξήχθησαν στη χώρα προέλευσης, ενώ η σπορομερίδα καλαμποκιού καταστράφηκε στο σύνολό της. Όλα τα υπόλοιπα δείγματα βρέθηκαν αρνητικά (δεν ανιχνεύθηκε παρουσία μεταλλαγμένων σπόρων)».

(<http://www.greenpeace.org/greece/press/118517/41377>)

Βλέπουμε πως υπάρχουν και περιστατικά θετικών, για τον πλανήτη, γενετικών τροποποιημένων οργανισμών. Ελπίζουμε στην συνεχή βελτίωση, διότι άλλο η χρήση και άλλο η κατάχρηση.

ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Όποιος ακούει “γενετικά τροποποιημένος οργανισμός” σίγουρα έχει στο μυαλό του κάτι επικίνδυνο κάτι που προκαλεί ασθένειες , απώλειες ακόμη και θάνατο. Δε θα έχει και άδικο καθώς σύμφωνα με έρευνες που έχουν γίνει, τα μεταλλαγμένα σε σοκαριστικό ποσοστό 96% είναι παθογόνα.

Το 2002 στάλθηκαν 44.000 έγγραφα προς κρατικές αρχές που αποδείκνυαν αυτήν την τρομακτική επικινδυνότητα. Έγιναν συνεχείς πορείες σε εγκαταστάσεις εργοστασίων με ανθρώπους που πάσχιζαν κατά των μεταλλαγμένων. Μαζεύτηκαν υπογραφές αλλά οι “δυνατοί” νίκησαν και τα μεταλλαγμένα εξαπλώθηκαν.

«Η κυβέρνηση της Αμερικής αναστατώθηκε διότι το 72% των μεταλλαγμένων προϊόντων ανά τον πλανήτη καταναλώνεται από τις Η.Π.Α. καθώς καλλιεργούνται 450.000.000 μεταλλαγμένα στρέμματα στην περιοχή της. Η Αργεντινή καταναλώνει το 17% , ο Καναδάς το 10% και το 1% καταναλώνεται από την Κίνα». (Γεωργιοπούλου, Τ. 2009: 44)

Αμερικανοί αγρότες ύστερα από περιστατικά ασθενειών αλλά και θανάτων άλλων αγροτών υποβλήθηκαν σε δερματικά test καθώς είχαν ψεκάσει τις καλλιέργειες τους με Bt και κρίθηκαν θετικοί. Η εταιρία του Bt υποστήριζε πως αναμφίβολα είναι φυσικό και ακίνδυνο προϊόν. Επίσης η εξάπλωση του Bt δεν άργησε να εμφανιστεί και ύστερα από 2 χρόνια χρήσης του κρίθηκαν θετικοί σε ίδια test αρτοποιοί από τα ψεκασμένα καλαμπόκια αλλά ακόμα και ιατροί από τα αποστειρωμένα γάντια.

Άλλο περιστατικό παθογόνου μεταλλαγμένου προϊόντος ήταν το δημοφιλές “χρυσό ρύζι”. «Το «χρυσό ρύζι» δημιουργήθηκε στα εργαστήρια της Σιντζέντα και αναπτύχθηκε στο Ινστιτούτο Ερευνών για το Ρύζι στις Φιλιππίνες, με τη χορηγία του γνωστού αμερικανικού Ιδρύματος Ροκφέλερ». ([http://news.kathimerini.gr/4dcgi/w/articles_world_7_18/02/01_I7064848=I7064848=|01&01-0201!cod180201\\$36468.html](http://news.kathimerini.gr/4dcgi/w/articles_world_7_18/02/01_I7064848=I7064848=|01&01-0201!cod180201$36468.html)).

Το “χρυσό ρύζι” βοηθά τον οργανισμό να παράγει βιταμίνη Α που είναι απαραίτητη και επίσης βοηθά στη βελτίωση του μεταβολισμού. «Ερευνητές όμως της Greenpeace υπολόγισαν ότι για να συμπληρώσει ένας ενήλικας την ποσότητα προβιταμίνης Α που απαιτείται, πρέπει να καταναλώσει τουλάχιστον 3,7 κιλά “χρυσού ρυζιού” σε ξηρή μορφή, πράγμα που σημαίνει περίπου εννιά κιλά μαγειρεμένου! Δηλαδή, εάν θεωρήσουμε ότι μια μερίδα αντιστοιχεί περίπου σε 300 γραμμάρια, πρέπει να γευματίζει κάθε μέρα 12 φορές “χρυσό ρύζι”! Πραγματικά

χρυσοφόρα πηγή πωλήσεων, αλλά τελείως ανεφάρμοστη -και ανυπόφορη- για οποιονδήποτε φυσιολογικό άνθρωπο. Μάλιστα, υπολογίζεται ότι η ποσότητα αυτή διπλασιάζεται όταν πρόκειται για γυναίκα που θηλάζει».

([http://news.kathimerini.gr/4dcgi/w/articles/world_7_18/02/01_I7064848=I7064848=|01&01-0201!cod180201\\$36468.html](http://news.kathimerini.gr/4dcgi/w/articles/world_7_18/02/01_I7064848=I7064848=|01&01-0201!cod180201$36468.html)).

Στην πραγματικότητα αυτός είναι ένας δρόμος που οδηγεί σε ανίατες αρρώστιες καθώς το “χρυσό ρύζι” έπεισε 7.000.000 ανθρώπους και κατέληξε σύμφωνα με παγκόσμια έρευνα σε 50.000 τυφλά παιδιά. Σοκαριστικό! “Χρυσή απάτη”. Τα προϊόντα αυτά είναι ένας αργός θάνατος. «Είναι φανερό από τους υπολογισμούς ότι η βιομηχανία γενετικά τροποποιημένων σκορπά ψεύτικες υποσχέσεις. Το όλο πρόγραμμα βασίζεται σε μια διεθνή παραπλάνηση», καταγγέλλει ο Βον Χερνάντεζ, εκπρόσωπος της Greenpeace στις Φιλιππίνες.

Σύμφωνα με έγγραφα εργοστασίων που παράγουν τα συγκεκριμένα προϊόντα προκαλούν:

1. Ασθένειες
2. Παράσιτα, ζιζάνια
3. Αυξημένη χρήση χημικών στις καλλιέργειες
4. Ρύπανση νερού, τροφής και περιβάλλοντος
5. Τοξίνες στα τρόφιμα
6. Επιδράσεις στην υγεία
7. Δηλητηριάσεις
8. Τερατογενέσεις
9. Καρκίνο
10. Αναπαραγωγικά προβλήματα
11. Διαταραχή οικοσυστήματος
12. Διαταραχή οικολογικής ισορροπίας
13. Μείωση γονιμότητας εδάφους
14. Απώλεια βιοποικιλότητας

Αλλά τίποτα από αυτά δεν ισχύει για εκείνους ,πάνω από όλα το χρήμα. Το χρήμα πάνω και από τον άνθρωπο. Όλοι εκείνοι, λοιπόν, οι “δυνατοί” αυτοκτονούν με έναν αργό και προσωρινά κερδοφόρο τρόπο.

ΟΧΙ στις μεταλλαγμένες τροφές

ΟΧΙ στις μεταλλαγμένες καλλιέργειες

ΟΧΙ στον μεταλλαγμένο άνθρωπο

ΝΑΙ στην υπεράσπιση ποιοτικών προϊόντων

ΝΑΙ στην αλληλεγγύη με την φύση

ΝΑΙ στον ενημερωμένο πολίτη

Η τροφή είναι στοιχείο πολιτισμού, αξιοπρέπειας, κύρους και είναι ο καθρέφτης της εθνικής ιστορίας κάθε κράτους.

3.4 ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Αν γυρίσουμε λίγες δεκαετίες πριν, στις δεκαετίες του '50 και '60 μια καινούργια τότε «επανάσταση» άρχισε. Ονομάστηκε «πράσινη επανάσταση». Η βασική της ιδέα ήταν η όσο το δυνατό μεγαλύτερη εντατικοποίηση της γεωργίας. Εμπνευστής της ήταν ο αμερικανός Νόρμαν Μπόρλογκ (N. Borlog), που τιμήθηκε με το Νόμπελ Ειρήνης το 1970. Ο Μπόρλογκ «οραματιζόταν» τη λύση του προβλήματος της πείνας στον Τρίτο Κόσμο. Οι σπουδαιότερες καλλιέργειες, όπως του καλαμποκιού, ρυζιού, σόγιας άρχισαν να γίνονται μ' ένα εντελώς διαφορετικό τρόπο. Η επιλογή του σπόρου και σποροπαραγωγή ξέφυγε από τα χέρια των καλλιεργητών και έγινε αντικείμενο εργαστηριακής έρευνας και μελέτης. Τα πειράματα και την έρευνα της επιχείρησης αυτής ανέλαβαν τα διεθνώς γνωστά Ινστιτούτα Ροκφέλερ και Φορντ. Δημιουργήθηκαν νέες ποικιλίες σπόρων που έδιναν μεγαλύτερες σοδειές. Η παραγωγή αυξήθηκε κατά 60%. Πολλές τρίτες χώρες, όπως Μεξικό, Ινδονησία, κλπ. όχι μόνο κάλυπταν τις ανάγκες τους, άλλα έκαναν και εξαγωγές. Παρόλα αυτά η πείνα δεν εξαλείφθηκε. Οι περισσότερες απ' αυτές τις χώρες ακόμη μέχρι σήμερα αντιμετωπίζουν τον κίνδυνο της πείνας (Μεξικό, Ινδονησία, Φιλιππίνες, Ινδία, χώρες της Αφρικής και Λατινικής Αμερικής). Οι Μπόρλογκ και λοιποί φιλάνθρωποι πηδούσαν από τη χαρά τους. Γιατί;

Γιατί, για να μπορέσουν αυτές οι ποικιλίες νέας τεχνολογίας να αποδώσουν, θα έπρεπε να υποστηριχθούν και από μια σειρά άλλα εφόδια και τεχνολογίες εντελώς απαραίτητες για να καρπίσουν οι σπόροι. Χρειάζονταν δηλαδή λιπάσματα σε μεγάλες ποσότητες, ανόργανες ουσίες, ζιζανιοκτόνα, φυτοφάρμακα, αλλά και υπέρογκα και πολυέξοδα αρδευτικά έργα. Ένα ολόκληρο πακέτο υψηλής χρηματικής αξίας, το οποίο έπρεπε να δοθεί από την οικονομία των καλλιεργητών. Αυτό δε θα γινόταν όμως μία φορά, παρά κάθε χρόνο. Αυτή η εντατικοποίηση οδήγησε όχι μόνο στον οικονομικό μαρασμό και αφανισμό πολλών μικροκαλλιεργητών, που έγιναν ακόμη φτωχότεροι, αλλά και σε κάτι πολύ χειρότερο: μεγάλες γεωργικές εκτάσεις εγκαταλείφθηκαν, ενώ άλλες μεγάλωσαν και κατέρρευσαν οικολογικά. Από τις 300.000 ενδημικές ποικιλίες ρυζιού, που υπήρχαν π.χ. στην Ινδία, σήμερα υπάρχουν μόνο 10-15 είδη. Στη Μαλαισία εξαφανίστηκε από τους ορυζώνες το 60% των ψαριών, ένα είδος απαραίτητο για την οικολογική ισορροπία, αλλά και τη διατροφή των καλλιεργητών. Οι επαρχίες Punjab και Haryana στην Ινδία, που εξασφάλιζαν το 80% των τροφίμων στη χώρα, οικολογικά έχουν καταστραφεί. Το 6% της καλλιεργήσιμης γης είναι νεκρό. Τα αποθέματα νερού από την υπερεκμετάλλευση έχουν εξαντληθεί. «Οι τοπικές ποικιλίες μπορούν να αναπτύσσονται έχοντας καλή απόδοση, περιορισμένες ανάγκες σε νερό και θρεπτικά συστατικά, ενώ μπορούν να αμύνονται στους φυσικούς τους εχθρούς. Δηλαδή μπορούν να καλλιεργούνται χωρίς να χρειάζονται χημικά λιπάσματα ή φυτοφάρμακα» λέει ο κ. Μιχάλης Χαβαράνης. (<http://www.tovima.gr/default.asp?pid=2&artid=249978&>)

Στις Φιλιππίνες τη δεκαετία του '70 για να αυξήσουν τη γεωργική παραγωγή 13%, η κατανάλωση λιπασμάτων αυξήθηκε κατά 21%! Οι φτωχοί στις χώρες της Ασίας από το 1970 μέχρι το 1990 αυξήθηκαν κατά 11%. Αυτά είναι λίγα μόνο από τα αποτελέσματα της μονοκαλλιέργειας και της εντατικοποίησης της «πράσινης επανάστασης» που ευαγγελίζονταν την εξάλειψη της πείνας. Ποιο ήταν το αποτέλεσμα; Αντί να λύσει το πρόβλημα του υποσιτισμού, το αύξησε καταστρέφοντας καλλιεργητές και οικοσύστημα σε πολλές περιοχές του πλανήτη. Έτσι η πολλά υποσχόμενη «πράσινη επανάσταση» δεν ήταν τίποτε άλλο παρά μια μεγάλη καλοστημένη κερδοσκοπική επιχείρηση.

«Λένε ότι πολλοί στηρίζονται σ' εμάς για να τραφούν. Ξέρω ότι αυτό υποτίθεται δεν είναι καλό. Σ' εμένα όμως ακούγεται καλό, γιατί ο άνθρωπος κάνει τα πάντα για την τροφή. Και αν βρεις έναν τρόπο να τους κάνεις να εξαρτώνται από εσένα με όρους συνεργασίας, μου φαίνεται ότι η εξάρτηση από την τροφή θα ήταν αναγκαία.» Χούμπερτ Χάμφρεϊ, αντιπρόεδρος των Η.Π.Α. εκείνη την εποχή.

Το καλαμπόκι και η πατάτα περιέχουν αρκετό άμυλο. Κάθε κόκκος αμύλου περιέχει δύο συστατικά, δύο μορφές αμύλου, την αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη. Οι βιομηχανίες της μεταποίησης θέλουν το άμυλο άλλοτε για την αμυλόζη του και άλλοτε για την αμυλοπηκτίνη του. Για να κάνουν το διαχωρισμό αυτό μέχρι σήμερα, χρησιμοποιούνταν μια σειρά από χημικές διεργασίες οι οποίες είναι πολύξοδες. Τι σκέφτηκαν λοιπόν; Θα δημιουργήσουμε νέες ποικιλίες πατάτας και καλαμποκιού τέτοιες που να περιέχουν μόνο αμυλόζη ή μόνο αμυλοπηκτίνη. Έτσι λύνουμε το πρόβλημα του κόστους. Σ' αυτό βοήθησε η γενετική με τις παραπάνω μεθόδους. Αυτό όμως σημαίνει και κάτι άλλο. Εμείς οι καταναλωτές θα έχουμε πατάτες και καλαμπόκι στο πιάτο μας με τις μισές θρεπτικές αξίες και η μεταποιητική βιομηχανία μεγαλύτερα κέρδη. «Γενετικά μεταλλαγμένη σόγια, καλαμπόκι και ελαιοκράμβη εξάγονται από την Αμερική και χρησιμοποιούνται πλέον ευρέως στα τρόφιμα και στις ζωοτροφές. Υπολογίζεται ότι περίπου το 60% των επεξεργασμένων τροφίμων περιέχουν παράγωγα γενετικά μεταλλαγμένης σόγιας, ενώ το 50% περιλαμβάνουν συστατικά από γενετικά μεταλλαγμένο καλαμπόκι».

(<http://www.ert.gr/nature/metallagmena/genetika-metallagmenes-poikilies.htm>)

Αν λοιπόν κάτω απ' την οπτική γωνία αυτού του παραδείγματος, επανέλθουμε στα ζητήματα που θέτουν οι γενετιστές, όσον αφορά τους κινδύνους, εύλογα προκύπτουν τα παρακάτω ερωτήματα: Πώς θα εκφράζονται τα εισερχόμενα γονίδια στις νέες ποικιλίες που θα τρώμε; Τι προβλήματα σταθερότητας θα υπάρχουν στο δέκτη; Τι κίνδυνος επιφυλάσσεται απ' αυτά τα νέα γονίδια για το περιβάλλον (π.χ. σε μέλισσες, διάφορα άλλα έντομα κλπ); Τι σόι μέλι θα παράγουν οι μέλισσες που τραβούν νέκταρ από τα άνθη τέτοιας μεταλλαγμένης πατάτας; Τι θα συμβεί όταν μια κάμπια ή ακρίδα τραφεί με τα φύλλα μιας τέτοιας πατάτας ή καλαμποκιού και στη συνέχεια γίνει τροφή για ένα άλλο ζώο, πτηνό ή έντομο που θα μας τσιμπήσει ή θα φάμε τα αυγά ή το κρέας του;

Αυτό ακριβώς σημαίνει μεταλλαγμένος οργανισμός: ενσωμάτωση ενός ξένου γενετικού κώδικα μέσα σ' ένα άλλο οργανισμό, ο οποίος από τη φύση του λειτουργεί διαφορετικά και όχι όπως θέλει η μεταποιητική βιομηχανία. Το δίλημμα που εγείρεται είναι: Πολλαπλασιασμός ή γενετική μηχανική; Στον πολλαπλασιασμό ενώνεται το σύνολο του γενετικού υλικού δύο γονέων σ' ένα νέο οργανισμό και αυτοδεσμεύεται από τα όρια που θέτουν τα είδη μεταξύ τους. Έτσι η φύση ενσωματώνει τις αλλαγές και τις βελτιώσεις από μόνη της σύμφωνα με τα όρια που η ίδια θέτει και ανάλογα με το περιβάλλον στο οποίο ανήκουν και οι δύο γονείς. Αντιθέτως, στη γενετική μηχανική τοποθετούνται μεμονωμένα γονίδια στο νέο οργανισμό. Ο κίνδυνος λοιπόν έγκειται στο

ότι με την “μεταμόσχευση” νέων γονιδίων αναπτύσσονται στους οργανισμούς διαφορετικές λειτουργίες από εκείνες που χαρακτηρίζουν τη φυσιολογική συμπεριφορά τους. Κάτω απ' αυτές τις αλλαγές θα εμφανιστούν ουσίες που θα επιδρούν αρνητικά στην υγεία του καταναλωτή. «Ο Richard Lewontin, καθηγητής Γενετικής στο Πανεπιστήμιο του Χάρβαρντ είπε χαρακτηριστικά: “Διαθέτουμε μια τόσο περιορισμένη γνώση και κατανόηση του πώς ένας οργανισμός αναπτύσσεται από το DNA του, που θα μου προκαλούσε έκπληξη εάν δεν έχουμε απανωτά σφάλματα”». (http://www.e-telescope.gr/gr/cat04/art04_080528.htm)

Παράδειγμα: η γενετική μηχανική έχει δώσει ποικιλίες ντομάτας που μπορούν να διατηρηθούν χωρίς ψύξη 30-40 μέρες από την κοπή. Σε 30-40 μέρες όμως, όταν αυτή θα καταναλωθεί, δεν θα είναι πια η ίδια, θα έχει αλλοιωθεί. Η ξηρά της ουσία δεν θα είναι η ίδια. Τα θρεπτικά της συστατικά (βιταμίνες, άλατα κτλ) θα έχουν αποσυντεθεί. Ο μόνος κερδισμένος από μια τέτοια ντομάτα θα είναι οι μεγαλέμποροι, γιατί θα μπορούν να κρατούν το προϊόν όσο καιρό τους συμφέρει και να διαμορφώνουν τις τιμές που θέλουν. Θα μπορούν επίσης να εκβιάζουν τους καλλιεργητές να καλλιεργούν τέτοιες ποικιλίες, αλλιώς δεν θα αγοράζουν την παραγωγή τους. Η ίδια, κιόλας, η γενετική μηχανική προειδοποιεί: “Όσο σπάει η συγγένεια ανάμεσα στα χρωμοσώματα (πάνω στο χρωμόσωμα βρίσκονται τα γονίδια), τόσο εξασθενεί η σύζευξη και η ανταλλαγή γονιδίων θα παρουσιάζει ανωμαλίες”.

Οι γενετιστές που είναι στην υπηρεσία του κέρδους δεν αναφέρονται στις αρνητικές επιδράσεις και επιπτώσεις των μεταλλαγμένων στην υγεία των παιδιών, ανθρώπων και το οικοσύστημα. Όπως και τα φυτοφάρμακα τα μεταλλαγμένα προϊόντα δρουν εξ επαφής στον άνθρωπο, άμεσα δηλαδή (δηλητηριάσεις, αλλεργίες, εξανθήματα κλπ), αλλά και μακροχρόνια, συσσωρευτικά, προκαλώντας διάφορες βλάβες, όγκους, καρκίνους, διαταραχές του νευρικού συστήματος και θάνατο.

- Φασόλια π.χ. που μεταλλάχθηκαν για να είναι ανθεκτικά σε ζιζανιοκτόνα, παρήγαγαν ξαφνικά οιστρογόνο ορμόνη.
- Μεταλλαγμένο σιτάρι από γονίδια φουντουκιού προκαλεί αλλεργίες σ' οποιόν είναι αλλεργικός στο φουντούκι.
- Το μεταλλαγμένο γιαούρτι περιέχει γονίδια που προκαλούν βλάβες στα βακτηρίδια των εντέρων μακροπρόθεσμα.
- Το σύνδρομο eosinophilia-myalgia που σκότωσε 47 άτομα και άφησε αναπηρίες σ' εκατοντάδες άλλα προκλήθηκε από μεταλλαγμένη τρυπτοφάνη.

- Ένας ιός που μολιάζεται με γονίδιο για την παραγωγή τοξίνης που σκοτώνει τα έντομα, αν περάσει στο ανθρώπινο χρωμόσωμα προκαλεί νευρικές ασθένειες και κατάρρευση του ανοσοποιητικού συστήματος.

Από το βιοτεχνολογικό λόμπι απαγορεύονται μελέτες για επιπτώσεις και αρνητικές συνέπειες. Εκβιασμοί, απειλές και χρηματισμοί είναι τα μέσα που χρησιμοποιούν. «Υστερα από 35 χρόνια επιτυχούς καριέρας στο Ινστιτούτο, ο Dr. Pusztai απολύθηκε μετά τη δημοσιοποίηση αποτελεσμάτων που έδειχναν ότι η κατανάλωση μεταλλαγμένης πατάτας από τα ποντίκια είχε σημαντικές συνέπειες στην ανάπτυξη οργάνων τους και στο μεταβολισμό τους. Η δικαιολογία της απόλυσης ήταν η “διασπορά ψευδών ειδήσεων”. Η πλήρης έρευνα δε δόθηκε ποτέ στη δημοσιότητα από το Ινστιτούτο που κράτησε και τα στοιχεία». (http://www.e-telescope.gr/gr/cat04/art04_080528.htm.) Η Monsanto με συμβόλαιο απαγόρευσε τη δημοσίευση επιστημονικών ερευνών και χρησιμοποίησε απειλές και δωροδοκία για να αποτρέψει μελέτες για την ορμόνη rBST, που χρησιμοποιείται στα μοσχάρια για την αύξηση της παραγωγής γάλακτος.

Για να υποχωρήσει η βρετανική κυβέρνηση και να δώσει άδεια για την κυκλοφορία ενός μεταλλαγμένου καλαμποκιού της BAYER στη Βρετανία, μαζεύτηκαν 3000 υπογραφές από επιστήμονες. Οι υπογραφές αυτές συλλέχτηκαν από μια «μη κερδοσκοπική» αμερικανική εταιρεία, την AgBio World Foundation η οποία όμως εκπροσωπεί τα συμφέροντα του αμερικανικού βιοτεχνολογικού λόμπι.

Οι κίνδυνοι όμως μεταφέρονται και στο οικοσύστημα. Η εκβιομηχάνιση της γενετικής μηχανικής μειώνει τη γενετική παραλλακτικότητα γιατί στηριζόμενη σ' αυτή, δημιουργεί νέες ποικιλίες μεταλλαγμένες οι οποίες προορίζονται να επεκταθούν και να αντικαταστήσουν όσο το δυνατό περισσότερες παραδοσιακές ποικιλίες μειώνοντας έτσι την βιοποικιλότητα των οικοσυστημάτων. Αυτή η όλο και μεγαλύτερη απλούστευση, που επιβάλουν στη φύση, θα δημιουργήσει αστάθεια και οικολογική κατάρρευση. Η μείωση της βιοποικιλότητας των φυτών και των ζώων που αποτελούσαν την κυριότερη επισιτιστική βάση των ανθρώπων αυξάνει δραματικά με κίνδυνο να απειληθεί η ανθρωπότητα από μια νέα παγκόσμια διατροφική ανασφάλεια. «Ο Joseph Rotblat, (Άγγλος φυσικός που κέρδισε το βραβείο Νόμπελ το 1995), είπε: “Ανησυχώ ότι κάποιες εξελίξεις στην επιστήμη είναι πιθανό να οδηγήσουν στη δημιουργία άλλων μέσων μαζικής καταστροφής, ίσως πιο εύκολα προσβάσιμων από τα πυρηνικά όπλα. Η γενετική μηχανική είναι μια πολύ πιθανή περιοχή, εξαιτίας των δυσοίωνων εξελίξεων που λαμβάνουν χώρα σε αυτό τον τομέα”».

(http://www.e-telescope.gr/gr/cat04/art04_080528.htm)

Οι περιβαλλοντικοί κίνδυνοι που πιθανόν να προκαλούνται πρέπει να αναλύονται σχολαστικά για να ληφθούν μέτρα για την ελαχιστοποίησή τους. Τέτοιες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

1. Δημιουργία νέων ή ακόμη ισχυρότερων ή ανθεκτικότερων παθογόνων και βλαβερών οργανισμών
2. Μεγιστοποίηση των επιβλαβών ενεργειών βλαβερών οργανισμών που ήδη υπάρχουν μέσω νέων γενετικών συνδυασμών με τους μεταλλαγμένους οργανισμούς είτε αυτοί είναι ζώα ή φυτά
3. Πρόκληση αρνητικών φαινομένων σε οργανισμούς ή μη βλαβερά έντομα, σε πουλιά και άλλα ζώα τα οποία αρχικά δεν ήταν μέσα στους στόχους για τους οποίους έγινε η παρέμβαση
4. Πρόκληση διαταραχών σε ορισμένα οικοσυστήματα
5. Απώλεια και αλλαγές στην φυσική ποικιλία και γενετική διαφοροποίηση που υπάρχει μέσα στις διάφορες μορφές ζωής



3.5 ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ. ΔΙΑΣΤΡΟΦΗ Ή

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ;

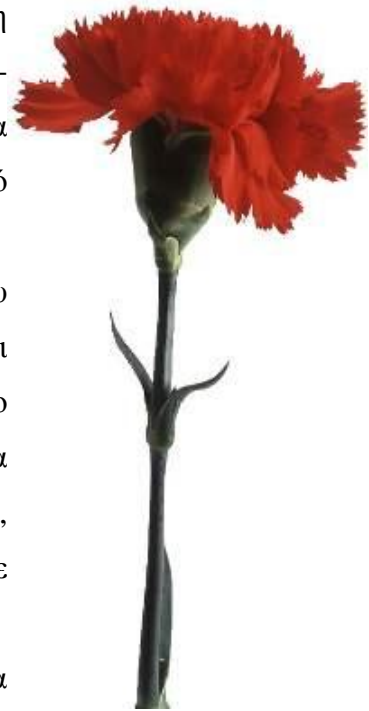
«Η σχέση του ανθρώπου με τα φυτά χάνεται στα βάθη της ιστορίας του. Από τον καιρό ακόμα που ο άνθρωπος - κυνηγός και ο άνθρωπος - συλλέκτης αποφάσισε να καλλιεργήσει την τροφή του οι επεμβάσεις του στο φυτικό βασίλειο ήταν καταλυτικές.

Και όταν ο άνθρωπος μαγεμένος από τις δυνατότητές του θέλησε να αντιγράψει τη φύση, ακόμα και να την ξεπεράσει αισθητικά, στράφηκε πρώτα στα φυτά σαν το πιο πρόσφορο πεδίο για πειράματα. Έτσι φτάσαμε στην δημιουργία χιλιάδων νέων φυτών μέσα από διασταυρώσεις και υβρίδια, στη δημιουργία νέων ποικιλιών λουλουδιών με εντυπωσιακότερα σχήματα, χρώματα και μεγέθη.

Η πορεία αυτή συνεχίστηκε για αιώνες και από τα φασόλια του Μέντελ, φτάσαμε στα πρώτα *in vitro* φυτά (φυτά του σωλήνα), δημιουργώντας φυτά - κλώνους πολύ νωρίτερα από την δημιουργία κλώνων στο ζωικό βασίλειο. Είναι ίσως γνωστό σε σας ότι πολλά από τα διακοσμητικά φυτά και λουλούδια που αγοράζετε για να διακοσμήσετε τους χώρους σας παράγονται εδώ και δεκαετίες με αυτήν τη μέθοδο.

Εκείνο που πιθανόν δεν γνωρίζετε είναι το πόσο έχει εισχωρήσει και στην ανθοκομία, αυτό που αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα ερωτήματα, ηθικά αλλά και βιολογικά, του καιρού μας. Η παραγωγή δηλαδή γενετικά τροποποιημένων προϊόντων και στην προκείμενη περίπτωση γενετικά τροποποιημένων λουλουδιών.

Η δυνατότητα παρέμβασης στο DNA έδωσε στους επιστήμονες της βιοτεχνολογίας ένα καινούριο πεδίο δράσης. Ειδικά σε ότι αφορά τα διακοσμητικά φυτά και λουλούδια το ενδιαφέρον επικεντρώθηκε όχι στη δημιουργία καινούργιων ποικιλιών αλλά στη δημιουργία λουλουδιών με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα του κλάδου της ανθοκομίας είναι η παράταση της διάρκειας ζωής των λουλουδιών. Η επίτευξη ενός τέτοιου στόχου θα φέρει σίγουρα μεγάλα οικονομικά οφέλη στην παγκόσμια αγορά λουλουδιών καθώς θα μειώσει δραστικά, τις απώλειες και το κόστος συντήρησης.



Οι επιστήμονες λοιπόν αποφάσισαν να δράσουν και έτσι γρήγορα εντόπισαν την αιτία του προβλήματος που δεν είναι άλλη από το αιθυλένιο. Όταν οι τομάτες σας ή οι μπανάνες σας αρχίζουν να λιώνουν ή όταν τα γαρίφαλα στο βάζο σας λυγίζουν και μαραίνονται πολύ γρήγορα, αυτό οφείλεται στο αιθυλένιο. Αυτή η αεριώδης ορμόνη δημιουργεί ένα χείμαρρο αναπτυξιακών αντιδράσεων στα φυτά με αποτέλεσμα την ωρίμανση των καρπών και τον μαρασμό των λουλουδιών.

Το αιθυλένιο παίζει έναν σημαντικό ρόλο στην ωρίμανση και τον μαρασμό των λουλουδιών (όπως π.χ. στα γαρίφαλα και στα μοσχομπίζελα). Η παραγωγή αιθυλενίου συχνά αυξάνεται κατά την διάρκεια του μαρασμού των λουλουδιών, όπως ταυτόχρονα και ο μαρασμός των λουλουδιών αυξάνεται με τον εμποτισμό τους με αιθυλένιο. Η παρεμπόδιση της δράσης του αιθυλενίου καθυστερεί την εκδήλωση συμπτωμάτων μαρασμού και αυξάνει την διάρκεια ζωής των κομμένων λουλουδιών στα βάζα, γι' αυτό και είναι σημαντική οικονομικά.

Ο κύριος τρόπος μέχρι τώρα της επιμήκυνσης της ζωής των λουλουδιών στα βάζα είναι με τη χρήση αντισηπτικών συντηρητικών που χρησιμοποιούνται σε ευρεία κλίμακα. Υπάρχει όμως και μια άλλη επιλογή για να παρατείνουμε την μακροβιότητα των λουλουδιών και αυτή είναι η παραγωγή γενετικά τροποποιημένων λουλουδιών που θα έχουν μειωμένη παραγωγή αιθυλενίου ή μειωμένη ευαισθησία στο αιθυλένιο.

Οι βιοτεχνολόγοι στοχεύουν να επιμηκύνουν την ζωή και την αυτοσυντήρηση των καρπών και των λουλουδιών απενεργοποιώντας το γονίδια που ευθύνονται για την βιοσύνθεση του αιθυλενίου. Ωστόσο, τέτοια μεταλλαγμένα φρούτα και φυτά θα συνεχίζουν να αντιδρούν στο αιθυλένιο που παράγεται από άλλα φυτά και έτσι θα συνεχίζουν να σαπίζουν σαν να μην ήταν μεταλλαγμένα.

Ήδη εδώ και μια δεκαετία παράγονται γενετικά τροποποιημένα γαρίφαλα που δείχνουν να έχουν μειωμένη παραγωγή αιθυλενίου και αυξημένη διάρκεια ζωής στα βάζα. Ωστόσο η πηγή παραγωγής αιθυλενίου είναι συχνά εξωτερική και ο έλεγχος της σύνθεσης του αιθυλενίου σ' αυτά καθ' αυτά τα φυτά δεν είναι επαρκής για να παρατείνει τη ζωή τους στα βάζα. Η γενιά των γενετικά τροποποιημένων φυτών με μειωμένη ευαισθησία στο αιθυλένιο έχει τη δυνατότητα να επιμηκύνει αρκετά την ζωή των λουλουδιών στα βάζα. Κατ' αυτήν την άποψη είναι επιθυμητό να βρεθούν γονίδια που θα ελέγχουν το αιθυλένιο με τρόπο φυσιολογικά αποδεκτό.

Μια πρόσφατη έρευνα περιγράφει μια νέα λύση σ' αυτό το πρόβλημα, που συνεπάγεται την χρήση ενός γονιδίου ορμονικού υποδοχέα, προερχόμενο από το φυτό Αραβίδοψις (σινάπι), το οποίο θα παρέχει μια αναισθησία στο αιθυλένιο. Έτσι οι

καρποί της τομάτας ωρίμασαν πολύ αργά σε φυτά που τους τοποθετήθηκε αυτό το γονίδιο, ενώ τα λουλούδια της πετούνιας από γενετικά τροποποιημένα φυτά έμειναν φρέσκα περισσότερο καιρό από αυτά στα οποία δεν έγινε καμία γενετική τροποποίηση. Το γονίδιο *etr1-1*, που αποσπάται με τη μέθοδο του κλωνισμού από το φυτό Αραβίδοψις, κωδικοποιεί μια πρωτεΐνη η οποία μετατρέπει τον τρόπο με τον οποίο το κάθε φυτό αντιλαμβάνεται το αιθυλένιο μέσα από τις φυτικές κυψέλες και έτσι κάνει το φυτό να μην ανταποκρίνεται στην ορμόνη.

Άνθη πετούνιας με το "αναίσθητο στο αιθυλένιο" γονίδιο ωρίμασαν και μαράθηκαν αργά παραμένοντας περισσότερο διάστημα στο φυτό. Όταν εκτέθηκαν στο αιθυλένιο τα μεταλλαγμένα λουλούδια έμειναν φρέσκα για 9 μέρες στο βάζο ενώ τα μη μεταλλαγμένα λουλούδια μαράθηκαν μέσα σε 3 μέρες.



Λουλούδια πετούνιας σε πείραμα. Ημέρα 0. Αριστερά κανονικό λουλούδι. Δεξιά μεταλλαγμένο.



Ημέρα τρίτη. Αριστερά το κανονικό λουλούδι μαράθηκε. Δεξιά το μεταλλαγμένο κρατάει.



Ημέρα όγδοη. Αριστερά το μεταλλαγμένο λουλούδι κρατάει. Ημέρα ένατη. Δεξιά το μεταλλαγμένο λουλούδι μαράθηκε.

Σύμφωνα με τους ερευνητές, η χρήση του "αναίσθητου στο αιθυλένιο γονιδίου" του σιναπιού, δεν μπορεί να έχει μεγάλη εφαρμογή στα καρποφόρα φυτά, γιατί συνήθως οι καρποί χρειάζονται το αιθυλένιο για να ωριμάσουν. Όμως οι βιομηχανίες πολλαπλασιαστικού υλικού πιστεύουν ότι ο κλάδος της ανθοκομίας είναι αυτός που θα δει άμεσα αποτελέσματα από τέτοιες εφαρμογές. Εφαρμογές που θα αποφέρουν τεράστια οικονομικά οφέλη στο εμπόριο των λουλουδιών διεθνώς.

Πολλά από τα χημικά που επηρεάζουν τη δράση ή τη σύνθεση του αιθυλενίου, τα οποία χρησιμοποιούνται στις μέρες μας για να παρατείνουν τη ζωή των λουλουδιών, έχουν αρχίσει να απαγορεύονται λόγω των περιβαλλοντολογικών επιπτώσεών τους. Ο κλάδος της ανθοκομίας λοιπόν, έχει να κερδίσει σημαντικά από την χρήση του "αναίσθητου στο αιθυλένιο γονιδίου", δημιουργώντας πολύχρωμα λουλούδια που θα διατηρούνται περισσότερο είτε στα φυτά είτε στα βάζα. Το σινάπι ίσως ποτέ να μη θεωρηθεί αξιόλογο σαν φυτό στα μάτια των φυτωριούχων, ωστόσο η έρευνα της Φυσικής Βιοτεχνολογίας υπογραμμίζει καθαρά τις δυνατότητες να ανταμειφθεί ο παραγωγικός τομέας για την επένδυση στην έρευνα που έκανε πάνω σ' αυτό το ταπεινό αγριόχορτο.

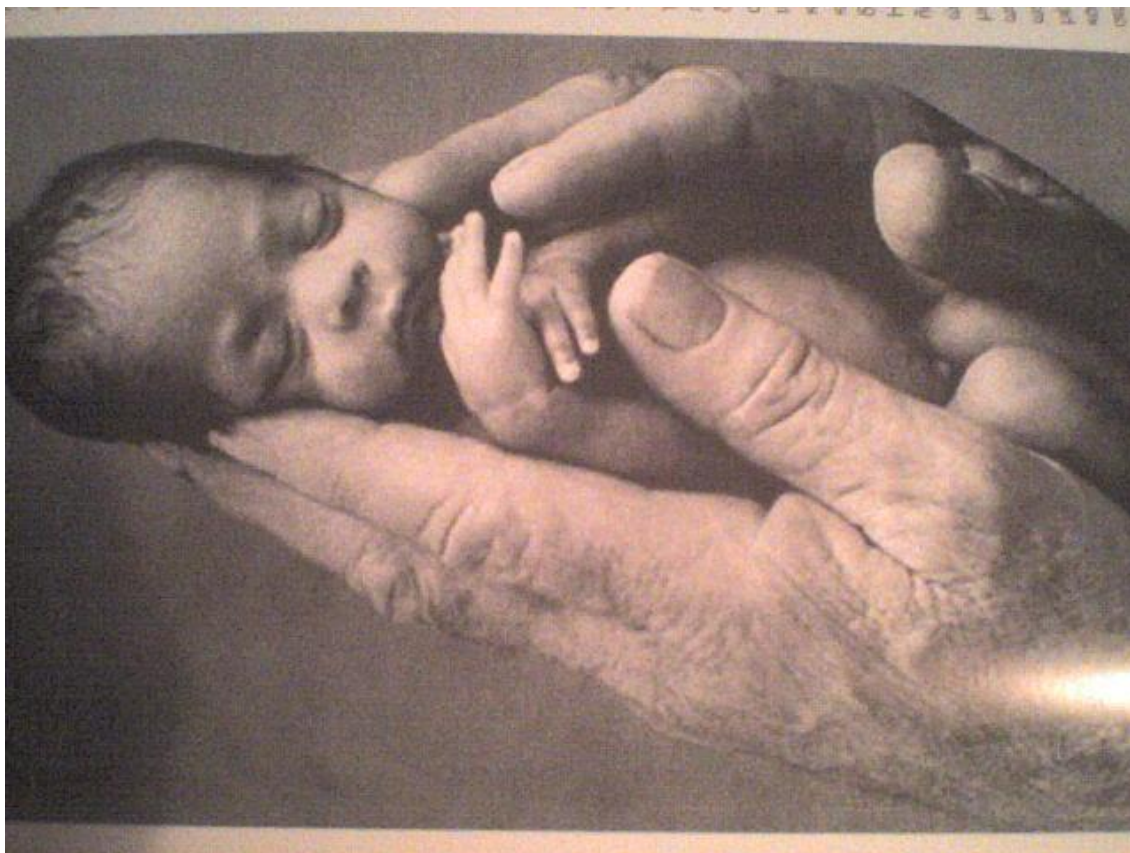
Βεβαίως προκύπτουν και άλλα διλήμματα. Αν δηλαδή τα γενετικά τροποποιημένα λουλούδια είναι προτιμότερα από την χρήση χημικών συντηρητικών. Ωστόσο φρονώ ότι η απάντηση έχει δοθεί προ πολλού. Βαδίζουμε σε έναν δρόμο χωρίς επιστροφή. Είναι βέβαια ότι αφού κάναμε ότι μπορούσαμε για να ξεπεράσουμε τη φύση, δεν τα καταφέραμε. Δεν μένει λοιπόν παρά να την καταστρέψουμε.

Έτσι κι αλλιώς κάθε γενιά έχει τα δικά της αισθητικά πρότυπα και ίσως ο άνθρωπος του μέλλοντος να αρέσκεται στη θέα των λουλουδιών από ολογράμματα και να καλλιεργεί εικονικούς κήπους μέσα από προγράμματα προσομοίωσης».



ΑΠΟ ΤΟ ΜΙΧΑΛΗ ΠΟΛΙΤΗ

3.6 ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ



«Οι επιστήμονες υπόσχονται πάρα πολλά, απεριόριστα πολλά. Έχουν γίνει οι αργυρώνητοι κράχτες της αγοράς. Κάνουν σαν να είναι δυνατόν όλα να κατασκευάζονται και να επισκευάζονται. Έχουν χάσει κάθε σεβασμό και μέτρο. Κανένας επιστήμονας, κανένας γενικά, δε γνωρίζει τι ακριβώς είναι η ζωή και ούτε θα μπορέσει να το εξηγήσει ποτέ πλήρως. Συμβαίνει για πρώτη φορά στην ιστορία της επιστήμης, όπου μια εργασία, αυτή της χαρτογράφησης του ανθρώπινου γονιδιώματος, δημοσιοποιείται χωρίς να μπορεί να επαναληφθεί. Πολλά μπορεί να είναι τελείως λάθος. Δεν ξέρουμε πώς να χρησιμοποιήσουμε αυτή την γραμματοσαλάτα. Τα γονίδια δεν είναι τα μοναδικά εργαλεία που χρησιμοποιεί η φύση για να διατηρεί και να εξελίξει τη ζωή». (Chargaff, E. 2009: 54)

Η γενετική παρέμβαση στο ανθρώπινο κύτταρο μπορεί προγραμματισμένα να φέρει στη ζωή ανθρώπινο οργανισμό που δεν υπάρχει σήμερα. Με άλλα λόγια, μπορεί το σύστημα να παράγει όντα και υλικές μορφές κατά την υλογένεση που ήταν παντελώς άγνωστες. Το πρόβλημα που γεννάται είναι πολλαπλό και η ανθρωπότητα βρίσκεται σε δραματικό επίπεδο. Θα πρέπει να οριστεί τι είναι ομαλό και τι ανώμαλο, τι φυσικό και τι αφύσικο, τι σωστό και τι τέρας, τι άνθρωπος και τι ανθρωπομηχανή. Γεννάται όμως

ένα ερώτημα: Γιατί να μην παρέμβουμε και να βελτιώσουμε γενετικά το είδος μας; Άλλωστε η καθημερινή εργαστηριακή πρακτική, που χρησιμοποιεί ακόμη και ανθρώπους ως πειραματόζωα, ακολουθεί αυτόν το δρόμο και δεν υπάρχει επιστροφή. Σωστό είναι λοιπόν να υπάρξουν θεσμοί για την ορθότητα των επεμβάσεων στο γενετικό κώδικα. Σε χιλιάδες εργαστήρια ανά τον κόσμο μία νέα πραγματικότητα γεννιέται αυτή τη στιγμή. Εκείνο που μένει απροσδιόριστο είναι το αν η νέα αυτή πραγματικότητα ανήκει περισσότερο στο όνειρο ή τον εφιάλτη. Τεχνητά δημιουργήματα όπως κλώνοι, ανθρώπινα υβρίδια και γενετικά μεταλλαγμένοι άνθρωποι θα εμφανιστούν σταδιακά και σταθερά. Τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και τα πανίσχυρα φάρμακα με τις εκπληκτικές θεραπευτικές ιδιότητές τους, θα κάνουν εφικτή τη ριζική μεταλλαγή, της μέχρι τώρα φυσιολογικής λειτουργίας του ανθρώπινου σώματος. Οι συνέπειες για την εξέλιξη του ανθρώπου μόνο ανυπολόγιστες μπορούν να χαρακτηριστούν. «Ένα ερώτημα που μπαίνει είναι: τί σημαίνει για υγιείς ανθρώπους να ξέρουν, μετά από ένα γενετικό τεστ, ότι θεωρούνται πια άρρωστοι; Και αυτό μόνο και μόνο επειδή πιθανά κάποτε στο μέλλον μπορεί να αρρωστήσουν; Τί σημαίνει για αυτούς το δικαίωμα «στη μη γνώση» αυτού του πιθανού γεγονότος; Σε τί βοηθά να ξέρει κανείς ότι πιθανά να αρρωστήσει κάποτε ,αλλά να μην μπορεί να κάνει τίποτε στην ουσία γι' αυτό (οι αρρώστιες αυτές είναι βασικά ανίατες). Στην περίπτωση μάλιστα μιας φοιτήτριας, είχαμε την απόρριψή της από ένα πανεπιστήμιο για ελίτ με το αιτιολογικό ότι το γενετικό τεστ προέβλεψε μελλοντική θανατηφόρα ασθένεια και “δε θα άξιζε τον κόπο και για το πανεπιστήμιο, αλλά και για την ίδια, μια τόσο επίμονη και δαπανηρή φοίτηση”».

(http://psychanaptyxis.blogspot.com/2009/01/blog-post_9436.html)

Τα νέα φάρμακα και τα νέα εμβόλια θα απαλλάξουν τον ανθρώπινο οργανισμό από το βάρος των ασθενειών, ενώ την ίδια στιγμή τα συμπληρώματα διατροφής και τα προϊόντα καλλωπισμού θα προσφέρουν την εξωτερική εικόνα που θα αρμόζει στο νέο τύπο ανθρώπου. Τον περισσότερο αποδοτικό και ανθεκτικό σε οριακές συνθήκες. Οι συνέπειες από τις νέες επιστημονικές εξελίξεις θα πάρουν τη μορφή κυκλώνα και θα σαρώσουν τα πάντα: ιδέες, συναισθήματα, ηθική. Ο νέος όρος “γενετική ρύπανση”, εκφράζει σήμερα τους φόβους των γενετιστών και των περιβαλλοντολόγων. Άνθρωποι-χελώνες, άνθρωποι-ψάρια και πολλά άλλα παράξενα είδη, έχουν ήδη δημιουργηθεί στα εργαστήρια και πρόκειται να παραχθούν μαζικά, προκαλώντας τεράστια γενετική αλλοίωση. Πειραματόζωα στις έρευνες είναι συνήθως στρατιώτες, κατάδικοι, τρόφιμοι ψυχιάτρων, παιδιά και ενήλικα άτομα με ειδικές ανάγκες και αναπηρίες,

φιλοξενούμενοι σε οίκους ευγηρίας καθώς και όποια ομάδα ανθρώπων θεωρείται περιθωριακή από την κυβερνητικά ελίτ! Η χρήση αυτών των ομάδων εξασφάλιζε κάτι που είναι απαραίτητο για τα πειράματα αυτού του είδους: την άγνοια και επομένως, τη μη απαραίτητη συναίνεση του "πειραματόζωου". Την ίδια στιγμή η κοινωνία και ιδιαίτερα οι νέες γενιές προετοιμάζονται για να αποδεχτούν αισθητικά τα νέα αυτά μετά-ανθρώπινα είδη. Δεν είναι καθόλου τυχαία η επιλογή των παιδικών και εφηβικών σειρών που προβάλλονται στην τηλεόραση. Εξοικειωνόμαστε σταδιακά με τα τερατόμορφα καρτούν. Η μεγάλη επιτυχία που γνωρίζουν, λόγω marketing, τα χελωνονιτζάκια, οι υπερήρωες, ο Spiderman και τα Πόκεμον (διασταυρώσεις ζώων και φυτών) αποτελούν τα πρώτα βήματα της συνάντησης του ανθρώπου με τις μορφές μεταλλαγμένων ειδών. Αυτή την καινούρια μορφή μετά-ανθρώπων και την τεχνολογία "Mind Control", το Αμερικανικό κράτος σχεδιάζει να επεκτείνει σε όλες τις χώρες του πλανήτη. Τί θα γίνει όμως αν τα είδη αυτά ξεφύγουν από τον έλεγχο των επιστημόνων; Ποιες θα είναι οι νέες ηθικές δομές; Ποιος έχει δικαίωμα στην επιρροή των λειτουργιών του ανθρώπινου εγκεφάλου; Έχει δικαίωμα να ορίσει τη φύση; Με βάση ποιόν φυσικό νόμο και με ποιο κόστος; «Ίσως η σημαντικότερη απειλή από τις καλλιέργειες των γενετικά τροποποιημένων να είναι τα γονίδια ιών, που εμφυτεύονται με στόχο την πρόληψη των ιώσεων και η εμφύτευση γονιδίων δηλητηριωδών οργανισμών, όπως η τοξίνη του σκορπιού, ως εντομοκτόνα. Έχει αποδειχθεί στο εργαστήριο ότι η αναδιάταξη των γονιδίων μπορεί να δημιουργήσει νέους ιούς, εξαιρετικά κακοήθεις, ικανούς να αποδεκατίσουν καλλιέργειες ή να προξενήσουν νοσήματα σε ανθρώπους και ζώα». (Βλαβιανού, Α. 2007: 34)

3.7 ΝΕΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



Αεροφωτογραφία του αγρογλυφικού που δημιούργησαν ακτιβιστές της Greenpeace στην Ιζαμπέλα των Φιλιππίνων, σε χωράφι αγρότη που δεν καλλιεργεί μεταλλαγμένα. Το αγρογλυφικό συμβολίζει την άρνηση του αγρότη να καλλιεργήσει μεταλλαγμένο καλαμπόκι της Monsanto.

Οι διαφημιστές των μεταλλαγμένων λένε ότι αυτά θα βοηθήσουν να καταπολεμηθεί η πείνα, να περιοριστεί η αγροτοχημική ρύπανση, ότι θα φέρουν ευημερία στους αγρότες και στις τοπικές κοινότητες. Όμως, η μέχρι τώρα εμπειρία στη Λατινική Αμερική έδειξε ότι τα μεταλλαγμένα δεν καταπολεμούν την πείνα, δεν περιορίζουν την αγροτοχημική ρύπανση, δεν ωφελούν τους μικρούς αγρότες και ακόμα δημιουργούν νέες μορφές οικονομικής εξάρτησης. Καμία λατινοαμερικάνικη χώρα δεν έχει αποδεχθεί τις μεταλλαγμένες καλλιέργειες τόσο ολοκληρωτικά όσο η Αργεντινή. Στη χώρα αυτή, τις τελευταίες δεκαετίες αυξήθηκαν ραγδαία οι αγροτικές εκτάσεις που καλλιεργούνταν με σόγια. Από 9,5 χιλιάδες εκτάρια στις αρχές της δεκαετίας του '70, είχαν φτάσει τα 6 εκατομμύρια εκτάρια το 1996 (1 εκτάριο = 10 στρέμματα).



Η εισαγωγή της μεταλλαγμένης σόγιας στα τέλη της δεκαετία του '90 έδωσε το έναυσμα για μια ακόμη μεγαλύτερη επέκταση της παραγωγής σόγιας, η οποία τώρα καλύπτει 14 εκατομμύρια εκτάρια! Τουλάχιστον το 95% όλης αυτής της σόγιας είναι γενετικά τροποποιημένη. Όλη η μεταλλαγμένη σόγια που καλλιεργείται στην Αργεντινή είναι της ποικιλίας «Έτοιμη για Ραουντάπ» (Roundup Ready), ένα προϊόν της αμερικανικής εταιρείας Μονσάντο. Νεοφιλελεύθεροι οικονομολόγοι και



αγροεπιχειρηματίες θεωρούν τη σόγια πλήρη επιτυχία και οικονομικό πλεονέκτημα για την Αργεντινή. Τονίζουν ότι αυτό το προϊόν φέρνει μεγάλα ποσά ξένο συναλλάγματος που τόσο χρειάζεται η χώρα για να ξεχρεώσει το δημόσιο χρέος.

Και όμως, οι συνέπειες αυτής της «επιτυχίας» είναι διαστρεβλωτικές, τόσο για το περιβάλλον όσο και για την πλειοψηφία των Αργεντινών.

Τα άλλα αγροτικά προϊόντα τείνουν να εξαφανιστούν, καθώς οι καλλιεργήσιμες γαίες μετατρέπονται σε μια τεράστια μονοκαλλιέργεια σόγιας. Χωράφια με φακές, βαμβάκι, σιτάρι, καλαμπόκι, ρύζι, σόργο, λαχανικά, φρούτα, ακόμη και τα διάσημα ράντζα βοοειδών της χώρας εξαφανίζονται, καθώς επεκτείνεται η σόγια.

Αυτή η χώρα, που κάποτε ήταν αυτάρκης σε τρόφιμα και μάλιστα εξήγαγε πρώτης ποιότητας μοσχαρίσιο κρέας, τώρα εισάγει τα βασικά είδη διατροφής. «Η εισαγόμενη τροφή είναι όμως πολύ ακριβή για μεγάλο μέρος του πληθυσμού. Από το 1970 έως το 1980 το ποσοστό των Αργεντινών που ζούσαν κάτω από το επίπεδο της φτώχειας αυξήθηκε από το 5% στο 12%. Μετά την εφαρμογή των νεοφιλελεύθερων πολιτικών, το ποσοστό αυξήθηκε στο 30% το 1998, φτάνοντας το 51% το 2002! Σήμερα, 20 εκατομμύρια Αργεντινοί ζουν στη φτώχεια και 10 εκατομμύρια από αυτούς κυριολεκτικά πεινούν». (Χρόνη, Χ. 2009: 144)

Πάνω από το 99% της σόγιας εξάγεται στις ασιατικές και ευρωπαϊκές αγορές, όπου χρησιμοποιείται ως κτηνοτροφία. Η χώρα έχει επομένως στην ουσία θυσιάσει τη δική της παραγωγή κρέατος, που εκτιμούνταν σε όλο το κόσμο για την ποιότητα του, προς όφελος των ευρωπαϊών ανταγωνιστών της. Από το 1998 έως το 2003 ο αριθμός των κτηνοτροφικών φαρμών έπεσε στη χώρα από τις 30.000 στις 15.000. «Η Αργεντινή μεταμορφώθηκε από παγκόσμιος τροφοδότης κρέατος σε μια “δημοκρατία της σόγιας” (η σύγχρονη έκδοση της μπανανιάς), δηλαδή σε έναν παραγωγό κτηνοτροφίας, έτσι ώστε άλλες χώρες, με αποτελεσματική αναπτυξιακή πολιτική, να μπορούν να ταΐσουν φτηνά τα δικά τους ζώα, ώστε να μην χρειάζεται να τα εισάγουν από τρίτες χώρες όπως η δική μας». (Φοντερμπρίντερ, Λ. 2008: 32)

Οι κτηματίες και οι γαιοκτήμονες στρέφονται στη καλλιέργεια σόγιας ανταποκρινόμενοι σε μια σειρά από οικονομικές πιέσεις. Καταρχήν, οι μικροί παραγωγοί δεν μπορούν πλέον να ανταγωνιστούν απέναντι στις μαζικές και φτηνές εισαγωγές αγροτικών προϊόντων που προκύπτουν από την πολιτική του ελεύθερου

εμπορίου. Επιπρόσθετα, η κυβέρνηση με τα κίνητρα και τις ενισχύσεις που δίνει ευνοεί τους καλλιεργητές σόγιας. Τέλος, η εταιρεία βιοτεχνολογίας Μονσάντο υποστηρίζει τους παραγωγούς με συμβούλους, μηχανήματα και φυτοφάρμακα, όλα με πίστωση.



Οι κύριοι με τα μαύρα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής που αναγκάζουν τους Έλληνες καταναλωτές να τραφούν με μεταλλαγμένα.

Τα περιβαλλοντικά αποτελέσματα της καλλιέργειας γενετικά τροποποιημένων φυτών υπήρξαν επίσης καταστρεπτικά. Η «Έτοιμη για Ραουντάπ» μεταλλαγμένη σόγια είναι σχεδιασμένη ώστε να είναι ανθεκτική στο glyphosate (γλυφοσάτ), που είναι το ενεργό συστατικό του γνωστού και στην Ελλάδα ζιζανιοκτόνου Ραουντάπ (Roundup).

Καθώς η σόγια δεν βλάπτεται πλέον από το ζιζανιοκτόνο, τεράστιες ποσότητες Ραουντάπ χρησιμοποιούνται πλέον άφοβα από τους καλλιεργητές. Το αποτέλεσμα είναι μια βιολογική ερημοποίηση που γίνεται πλέον αισθητή σε ολόκληρη τη ζώνη των μονοκαλλιεργειών, από όπου έχουν πλέον εξαφανιστεί πουλιά, λαγοί, σαλιγκάρια, έντομα κλπ. Ιδιαίτερος δε έχει νεκρωθεί η μικροχλωρίδα και μικροπανίδα που ζει μέσα στη γη, η οποία είναι υπεύθυνη για τη διατήρηση της φυσικής γονιμότητας του εδάφους. Τώρα τα βακτήρια και οι άλλοι φυσιολογικοί εδαφικοί μικροοργανισμοί έχουν εξοντωθεί και αντικαθίστανται από εξαπλωμένους μύκητες!

«Η επέκταση της σόγιας έχει γίνει όχι μόνο σε βάρος των άλλων καλλιεργειών αλλά και των δασών και της άγριας φύσης. Κτηματίες και επιχειρηματίες αποδασώνουν πλατιές ζώνες των δασωμένων βουνών στους πρόποδες των Άνδεων και της περιοχής μεταξύ της Βολιβίας και της Παραγουάης. Η αποδάσωση έχει προκαλέσει καταστροφικές και ανεπανάληπτες πλημμύρες, ιδιαίτερα στην επαρχία της Σάντα Φε». (Κονδύλη, Ι. 2009: 48) Οι οικονομικές συνέπειες ήταν εξίσου ολέθριες.

Η μονοκαλλιέργεια της Ραουντάπ - Ρέντι σόγιας δημιουργεί ανεργία αφού απαιτεί ελάχιστα εργατικά χέρια. Ενώ ένα εκτάριο με βερικοκιές ή λεμονιές μπορεί να απασχολήσει δεκάδες αγροτοεργάτες. Για τη σόγια χρειάζονται δύο άτομα το πολύ. Όσοι θέλησαν να γυρίσουν την πλάτη τους στο μοντέλο της σόγιας, επιμένοντας σε παραδοσιακές καλλιέργειες, βρίσκουν ότι είναι αδύνατο να συνεχίσουν, καθώς οι τόνοι των ζιζανιοκτόνων, που ραντίζονται πλέον και με αεροπλάνα, ταξιδεύουν σε μεγάλες αποστάσεις, αφήνοντας νεκρές ζώνες εκεί όπου τελικά πέφτουν και δηλητηριάζοντας ανθρώπους, κοπάδια και ψάρια. Η καλλιέργεια σόγιας είναι μια γεωργία χωρίς γεωργούς. Η αγροτική έξοδος τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί σε επικίνδυνο βαθμό. 500 μικρές αγροτικές πόλεις έχουν εγκαταλειφθεί τα τελευταία χρόνια, ενώ η περιθωριοποίηση και η εγκληματικότητα στις παραγκουπόλεις των μεγαλουπόλεων συνεχώς αυξάνονται.

Η μονοκαλλιέργεια της σόγιας του Ραουντάπ δεν περιορίζεται μόνο στα όρια της Αργεντινής αλλά επεκτείνεται σε ολόκληρη τη Λατινική Αμερική. Στη γειτονική Βραζιλία, δεύτερη στον κόσμο μεγαλύτερη παραγωγό δημητριακών, τα μεταλλαγμένα είναι απαγορευμένα επίσημα. Κυρίως γιατί η χώρα δεν θέλει να χάσει την καλή φήμη των προϊόντων της. Όμως, μέσω της παράνομης διακίνησης σπόρων από την Αργεντινή, που ευνοείται σιωπηλά από τους μεγαλοκτηματίες, έχουν ήδη αρχίσει να καλλιεργούνται και εκεί εκτάσεις με μεταλλαγμένα.

Πολύ χειρότερα είναι τα πράγματα για την Παραγουάη, τέταρτη στον κόσμο μεγαλύτερη εξαγωγέας σόγιας. Και εδώ τα μεταλλαγμένα είναι υποτίθεται απαγορευμένα από το νόμο, ήδη όμως καλλιεργούνται με μεταλλαγμένη σόγια δύο εκατομμύρια εκτάρια γης. Κύριοι φορείς εδώ της παρανομίας ήταν παράνομοι Βραζιλιάνοι μετανάστες, οι οποίοι κατέλαβαν τεράστιες εκτάσεις στη γη των ινδιάνων.

«Από τις πιο δραματικές περιπτώσεις που έγιναν γνωστές ήταν η περίπτωση μιας ομάδας ινδιάνων στον καταυλισμό του Kaaty Miri στο Σαν Πέτρο, οι οποίοι κατέληξαν να περιβάλλονται τελικά από παράνομες φυτείες σόγιας. Όπως κατήγγειλαν οργανώσεις ανθρωπίνων δικαιωμάτων, από τα ραντίσματα με ζιζανιοκτόνα πέθαναν εκεί τρία παιδιά, ενώ οι υπόλοιποι κάτοικοι του καταυλισμού υπέφεραν από εμετούς, διάρροιες, δερματικές παθήσεις και αναπνευστικά προβλήματα. Επίσης αναφέρθηκαν πρόωρες γεννήσεις και παιδιά που γεννήθηκαν με διάφορες ασθένειες. Ο καταυλισμός δεν διαθέτει πλέον καθαρό νερό καθώς το ρυάκι από όπου έπιναν είναι δηλητηριασμένο με Ραουντάπ». (Κομνηνού, Α. 2009: 43)



Στο Μεξικό η εισβολή των μεταλλαγμένων γίνεται από άλλο δρόμο, κατευθείαν από τις ΗΠΑ. Εδώ οι αγρότες σπέρνουν εισαγόμενο σπόρο χωρίς να ξέρουν τί είναι και χωρίς να παίρνουν καθόλου προφυλάξεις, με αποτέλεσμα να εκφράζονται φόβοι ότι το μεταλλαγμένο καλαμπόκι διασταυρώνεται πλέον ελεύθερα και νοθεύει τις υπερπολύτιμες ντόπιες ποικιλίες του Μεξικού, που είναι σημειωτέον η χώρα προέλευσης του αραβοσίτου.

Το Πουέρτο Ρίκο είναι μία από τις αγαπημένες χώρες της βιομηχανίας μεταλλαγμένων για γενετικά πειράματα. Σύμφωνα με το Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ, το νησί φιλοξένησε περίπου 3.000 χωράφια με πειραματικές καλλιέργειες γενετικά τροποποιημένων φυτών, μεταξύ 1987 και 2002. Το ξεπεράσανε μόνο οι αμερικανικές Πολιτείες της Αϊόβα (3.800), του Ιλινόις (4.100) και της Χαβάης (4.500). Όμως, ως μέτρο σύγκρισης, η Αϊόβα και το Ιλινόις έχουν 12πλάσια έκταση από το Πουέρτο Ρίκο. Εδώ, καθώς το πολιτικό κλίμα είναι «κατάλληλο» και ο κόσμος αγνοεί παντελώς την ύπαρξη μεταλλαγμένων φυτών, η χώρα θεωρήθηκε ιδανικός τόπος να εγκαταστήσουν από κοινού οι τέσσερις «αδελφές» εταιρείες Dow, Syngenta, Pioneer, και Monsanto τον Όμιλο Έρευνας Σπόρων του Πουέρτο Ρίκο. Εδώ βέβαια τα πειράματα γίνονται σε ανοιχτό χώρο και, σύμφωνα με καταγγελίες, ελάχιστη μέριμνα λαμβάνεται για την απομόνωση των πειραματικών καλλιεργειών από το περιβάλλον τους. «Erwin Chargaff : ... σκαλίζουν μόνο την επιφάνεια. Παράγουν όμως μεγάλο

θόρυβο : θαυμαστές νίκες ανακοινώνονται, μιλούν για την παντοδυναμία του γονίδιου. Αλλά όσο ερευνά κανείς τόσο μεγαλώνουν οι λευκές περιοχές στο χάρτη». (<http://www.gmostop.org/keimena/thesalia/dth031207.html>)



Ο Ισπανός καλλιεργητής βιολογικού καλαμποκιού, Enric Navarro, στο χωράφι του. Αποφάσισε να καταστρέψει τα δύο τρίτα της σοδειάς του, μετά την ανακάλυψη ότι αυτή είχε επιμολυνθεί σε ποσοστό 12,6% από άλλες, μεταλλαγμένες καλλιέργειες. Η οικονομική ζημιά για τον Ισπανό αγρότη ήταν μεγάλη, καθώς δε θα μπορούσε πλέον να ισχυριστεί ότι η παραγωγή του ήταν βιολογική. Αποφάσισε να κάψει τα δύο τρίτα της σοδειάς, προκειμένου να μη μολύνει και αυτός με τη σειρά του άλλες βιολογικές ή συμβατικές σοδειές.

3.8 ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ



Αντίσταση ενάντια στη γεωργία των μεταλλαγμένων εκδηλώνεται σε όλες σχεδόν τις λατινοαμερικάνικες χώρες: από ιθαγενείς λαούς που αγωνίζονται να διατηρήσουν τις χιλιετείς καλλιεργητικές πρακτικές τους και να προστατεύσουν τους σπόρους τους από τη γενετική επιμόλυνση, από περιβαλλοντικές υπηρεσίες που προειδοποιούν για τις περιβαλλοντικές συνέπειες της βιομηχανικής γεωργίας, από αγρότες βιοκαλλιεργητές, από μη κυβερνητικές οργανώσεις και από προοδευτικά αγροτικά κινήματα.

Η βιολογική γεωργία ιδιαίτερα, εμφανίζεται ως αξιόπιστη εναλλακτική λύση στη βιομηχανική γεωργία στο σύνολό της. Έτσι, η απόφαση της Βραζιλίας να μην επιτρέψει την καλλιέργεια μεταλλαγμένων, τη βοήθησε να κατακτήσει μια προνομιακή θέση στο παγκόσμιο εμπόριο, ως εξαγωγέας βιολογικών τροπικών προϊόντων. Αυτό ήταν κάτι που είχε ιδιαίτερα θετική απήχηση στην περιοχή. «Κάποιες όμως παραδοσιακές καλλιέργειες θα μπορούσαν να αντεπεξέλθουν καλύτερα στις δύσκολες συνθήκες» (Σαϊνατούδη, Π. 2008: 154) Και όπως λέει η κυρία Αικατερίνη Τράκα-Μαυρωνά, ερευνήτρια στο Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βόρειας Ελλάδας, «οι παλιές εγχώριες ποικιλίες αποτελούν τεράστια πηγή γενετικής παραλλακτικότητας που υπάρχει στη φύση, και συνεπώς εξασφαλίζουν όχι μόνο υψηλοαποδοτικές ποικιλίες όταν διασταυρώνονται ποικιλίες απομακρυσμένες γενετικά (από διάφορες περιοχές), αλλά και βελτίωση των ποιοτικών γνωρισμάτων».

Σήμερα οι αγροβιομηχανίες και τα φερέφωνα τους ισχυρίζονται ότι η οργανική γεωργία μπορεί άνετα να συμβιβαστεί με τις γενετικά τροποποιημένες καλλιέργειες. Όμως οι βιοκαλλιεργητές και οι περιβαλλοντικές οργανώσεις πιστεύουν ότι τα δύο αυτά μοντέλα δεν μπορούν να συνυπάρξουν. Όσο οι μεταλλαγμένες καλλιέργειες από τη μία και οι βιοκαλλιέργειες από την άλλη αυξάνουν παράλληλα, θα έρθει η στιγμή που η Λατινική Αμερική θα κληθεί να επιλέξει το ένα μόνο από τα δύο μονοπάτια. «Πλήθος αγροτών ειδικών τονίζουν ότι εντέλει ο γεωργός δεν απολαμβάνει μια ουσιαστική οικονομική βελτίωση ούτε αύξηση της απόδοσης αλλά επωφελούμενοι είναι η παραγωγός των σπόρων εταιρεία, η οποία με την προώθηση των ΓΤΦ οδηγεί στην εξαφάνιση των τοπικών ποικιλιών και στην παντελή εξάρτηση των παραγωγών από την εν λόγω εταιρεία (ιδίως με τη χρήση βιολογικών προϊόντων που απαγορεύουν την παραγωγή σπόρων των ΓΤΦ από το γεωργό). Έτσι φθάνουμε στην εξάρτηση όλης της γεωργικής οικονομίας ενός κράτους από τις εταιρείες αυτές. Οι ίδιοι ειδικοί προβάλλουν επίσης τους ενδεχόμενους κινδύνους για τη δημόσια υγεία, κινδύνους που μπορούν να προβλεφθούν (αλλεργίες) καθώς και άλλους που δεν μπορούν να προβλεφθούν». (http://www.inclusivedemocracy.org/pd/is5/issue_5_gen_modified.htm)

Στη Ρωσία αναπτύσσεται κίνημα για τη δημιουργία ζωνών, απαλλαγμένων από τους γενετικά μεταλλαγμένους οργανισμούς. Πρόσφατα στην πρωτοβουλία της δημιουργίας τέτοιας ζώνης στα Ουράλια προέβηκαν οι τοπικές κοινωνικές οργανώσεις. Ας σημειωθεί ότι η Μόσχα, οι περιοχές Μπέλγκοροντ, Βολγκογκράντ, Κούργκαν, Κοστρομάς, Νίζνι Νοβγκόροντ, Ριαζάν και Ουλιάνοφ ήδη ουσιαστικά έχουν γίνει τέτοιες ζώνες. Σ' αυτές απαγορεύεται επίσημα η καλλιέργεια γενετικά μεταλλαγμένων φυτών σε κρατικά εδάφη και η χρησιμοποίηση γενετικά μεταλλαγμένων προϊόντων στα κρατικά ιδρύματα σχολεία, νοσοκομεία, στρατιωτικά τμήματα και ούτω καθεξής, μάλιστα εισάγεται σύστημα ελέγχου της εφαρμογής αυτών των αποφάσεων. Στις ιδιωτικές αγροτικές επιχειρήσεις και στα μεγάλα εμπορικά δίκτυα οι τοπικές αρχές συστήνουν να περιορίσουν τη χρησιμοποίηση γενετικά μεταλλαγμένων οργανισμών. Συνολικά στον κόσμο σήμερα υπάρχουν 5 χιλ. ζώνες, απαλλαγμένες από τους μεταλλαγμένους οργανισμούς, σημαντικό μέρος των οποίων – στην Ευρώπη. «Οι υπουργοί περιβάλλοντος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απέρριψαν την πρόταση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής να αναγκάσει την Αυστρία και την Ουγγαρία να δεχτούν την καλλιέργεια μεταλλαγμένων στα εδάφη τους και να άρουν τις εθνικές τους απαγορεύσεις. Πάνω από είκοσι κράτη μέλη

ψήφισαν ενάντια στην πρόταση της Επιτροπής και ως εκ τούτου, η Ουγγαρία και η Αυστρία μπορούν». (Καρατσουμπιάνης, Γ. 2009: 23)

Οι επίμαχες συζητήσεις σε όλο τον κόσμο για τα γενετικά μεταλλαγμένα προϊόντα συνεχίζονται εδώ και πολλά χρόνια. Παρόλα αυτά, για τις συνέπειες της χρησιμοποίησης γενετικά μεταλλαγμένων προϊόντων ως σήμερα τίποτα στην ουσία δεν είναι γνωστό. Οι ΓΜΟ είναι ζωντανοί οργανισμοί: ζώα, φυτά, βακτηρίδια και ιοί, οι γονότυποι ή γενότυποι των οποίων άλλαξαν τεχνητά με τη βοήθεια μεθόδων της γενετικής εφαρμοσμένης μηχανικής για την πρόσδοση σ' αυτούς χρήσιμων ιδιοτήτων. Ας πάρουμε έστω την αμερικανική πατάτα που είναι γνωστή σε ολόκληρο κόσμο, προς την οποία είναι αδιάφορος κάρθαρος του Κολοράντο.

Στον κόσμο με γενετικά μεταλλαγμένα φυτά είναι καλυμμένα πάνω από 100 εκατ. εκτάρια γης, από τα οποία το 66% — στις ΗΠΑ. Επίσης καλλιεργούνται στον Καναδά, την Ονδούρα, το Μεξικό, τη Βραζιλία, την Κολομβία, την Αργεντινή, την Ουρουγουάη, τη Δημοκρατία της Νοτίου Αφρικής, στην Ινδία, την Αυστραλία, την Ινδονησία, τις Φιλιππίνες την Κίνα και σε 7 κράτη της ΕΕ. Στη Ρωσία επιτρέπονται 16 είδη μεταλλαγμένων φυτών: 4 ποικιλίες πατάτας, 5 καλαμποκιού, 3 σόγιας καθώς και σακχαρότευτλου και 1 ρυζιού. Σε άλλες χώρες τέτοια φυτά υπάρχουν περίπου 100 και έχουν δημιουργηθεί και περνούν δοκιμές στους αγρούς άλλα 700 και πάνω.

«Ενώσω τα γενετικά μεταλλαγμένα προϊόντα δεν έχουν ερευνηθεί πλήρως, δεν επιτρέπεται να τα εμπιστευόμαστε και να τα χρησιμοποιούμε σε βιομηχανική κλίμακα» (Αλεξάντερ Μπαράνοφ: Πρόεδρος της Πανεθνικής Ένωσης γενετικής ασφάλειας).

«Κανείς στον κόσμο, και το υπογραμμίζω, πρόκειται για γεγονός, δεν έχει αποδείξει ότι αυτό είναι ακίνδυνο για τον άνθρωπο. Οι έρευνες, που μπορεί να αποδείξουν ότι τα γενετικά μεταλλαγμένα προϊόντα είναι ακίνδυνα για τον άνθρωπο, μπορεί να διαρκέσουν πολλές δεκαετίες. Τα πειράματα πάνω σε μεταλλαγμένα ζώα αποδεικνύουν ότι γενετικές αλλαγές υπάρχουν, όμως γίνονται αισθητές μόνο μετά από μερικές γενιές. Π.χ., οι χοίροι που έχουν τροποποιηθεί στον Καναδά παρόλο που βγάζουν λιγότερο φώσφορο, και συνεπώς, είναι λιγότερο βλαβεροί για την οικολογία, έχουν ολιγάριθμη και συχνά άρρωστη νέα γενιά. Και μετά από μερικές γενιές καθίστανται εντελώς άγονοι. Και εμείς τρώμε αυτό το κρέας! Και πώς αυτό θα επιδράσει στο ανθρώπινο γένος; Οι γυναίκες θα γίνουν άγονες; Δεν θα γεννιούνται παιδιά τέρατα»; (Αλεξάντερ Μπαράνοφ). Ανάμεσα στους Ρώσους

παραγωγούς έγινε της μόδας η ετικέτα «Δεν περιέχει ΓΜΟ!». Αυτό το σήμα το παίρνουν αφού τα προϊόντα περάσουν από ανεξάρτητη εμπειρογνομosύνη.

Στον κόσμο σήμερα ήρθε η σειρά των γενετικά μεταλλαγμένων προϊόντων κρέατος, και σ' αυτή την περίπτωση πρόκειται για 100% μεταλλαγμένο προϊόν. Στις αρχές του 2008 η Αμερικανική Υπηρεσία ελέγχου των ειδών διατροφής και φαρμάκων, αφού μελέτησε τα αποτελέσματα 700 και πάνω επιστημονικών ερευνών, επέτρεψε την πώληση κρέατος και γάλακτος κλωνοποιημένων ζώων, στη βάση του συμπεράσματος ότι αυτά τα προϊόντα είναι αβλαβή για την υγεία του ανθρώπου. «Πέντε ή έξι αγελάδες είναι αρκετές για τις πρωτεΐνες που απαιτούνται στην παγκόσμια παραγωγή ορισμένων φαρμάκων ενώ για τα περισσότερα φάρμακα αρκούν κοπάδια από 50 αγελάδες ή 100 κασίκες» (Μάρει, Τ 2008: 44). Είναι κατανοητό ότι προς το παρόν η επισιτιστική βιομηχανία δεν θα χρησιμοποιεί κλωνοποιημένες αγελάδες και πρόβατα, γιατί η τιμή τους είναι πολύ μεγαλύτερη από την τιμή των συνηθισμένων ζώων. Όμως με τη βοήθεια κλωνοποιημένων ζώων μπορεί να ληφθεί νέα γενιά με καλύτερους δείχτες, η οποία ακριβώς θα χρησιμοποιείται για την παραγωγή κρέατος και γάλακτος. Σήμερα το ζήτημα της χρησιμοποίησης στη διατροφή των ανθρώπων γενετικά μεταλλαγμένων προϊόντων από τον τομέα της ιατρικής συχνά περνά στον τομέα της πολιτικής. Π.χ., στις συνομιλίες για την ένταξη της Ρωσίας στον Παγκόσμιο Οργανισμό Εμπορίου είχε προβληθεί η απαίτηση στη Ρωσία να ανοίξει τις αγορές της για την ανεμπόδιστη εισαγωγή μη μαρκαρισμένων γενετικά μεταλλαγμένων προϊόντων. Πίσω από αυτές τις απαιτήσεις βρίσκονται τα μονοπώλια και οι εταιρίες βιοτεχνολογίας, που δημιουργούν και καλλιεργούν σε μεγάλες ποσότητες γενετικά μεταλλαγμένα φυτά.

3.9 ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ



Συμβολικό ξερίζωμα μεταλλαγμένης σόγιας από οικολόγο - ακτιβιστή. Μία από τις εκατοντάδες διαμαρτυρίες που προκάλεσαν τα μεταλλαγμένα τα τελευταία χρόνια σε όλον τον κόσμο

Αυτό λοιπόν που μπορούμε να κάνουμε όλοι εμείς που δε θέλουμε να τρώμε αυγά, κρέατα και ψάρια ή να πίνουμε γάλα από ζώα που έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς, είναι να απαιτήσουμε το δικαίωμά μας στην καθαρή τροφή. Να απαιτήσουμε από τις εταιρείες παραγωγής ζωικών προϊόντων να ταΐζουν τα ζώα τους αποκλειστικά με μη - μεταλλαγμένες ζωοτροφές και από τους αρμόδιους κρατικούς φορείς να εφαρμόζουν τη νομοθεσία για τα μεταλλαγμένα και να πραγματοποιούν συστηματικούς ελέγχους για την ανίχνευση μεταλλαγμένων οργανισμών σε τρόφιμα και ζωοτροφές.

*** Υπάρχουν μερικά απλά βήματα για να διώξουμε τα μεταλλαγμένα!**

Ø Πριν αγοράσετε κάποιο προϊόν διαβάστε προσεκτικά τις ετικέτες με τα ψιλά γράμματα. Αν βρείτε μεταλλαγμένο προϊόν σημειώστε τη μάρκα, το όνομα του παραγωγού, τη διεύθυνση του σούπερ-μάρκετ και την ημερομηνία που το εντοπίσατε. Επικοινωνήστε με τον προϊστάμενο του σούπερ-μάρκετ και απαιτήστε να μην εμπορεύονται μεταλλαγμένα προϊόντα. Αν αγοράσετε κατά λάθος κάποιο μεταλλαγμένο προϊόν, επιστρέψτε το και ζητήστε την αντικατάστασή του από μη – μεταλλαγμένο.

Ø Διαμαρτυρηθείτε στις βιομηχανίες τροφίμων και απαιτήστε να σας εγγυηθούν ότι τα προς πώληση τρόφιμα δεν περιέχουν συστατικά από μεταλλαγμένους οργανισμούς και ότι τα ζωικά προϊόντα παράγονται χωρίς τη χρήση

μεταλλαγμένων ζωοτροφών.

- Ø Απαιτήστε από τις βιομηχανίες παραγωγής ζωικών προϊόντων να ελέγχουν το σύνολο των ζωοτροφών που χρησιμοποιούν και να δημοσιοποιούν τα πιστοποιητικά και τις εργαστηριακές αναλύσεις που βεβαιώνουν ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από ζώα που δεν τρέφονται με μεταλλαγμένα.
- Ø Υποστηρίξτε τους βιοκαλλιεργητές και τους άλλους αγρότες που αντιτίθεται ενεργά στην απελευθέρωση μεταλλαγμένων οργανισμών στο περιβάλλον. Προτιμήστε τα βιολογικά προϊόντα τα οποία είναι απαλλαγμένα από μεταλλαγμένους οργανισμούς! Κυκλοφορούν ήδη σε δεκάδες καταστήματα τροφίμων και λαϊκές αγορές βιολογικών προϊόντων.
- Ø Γίνετε μέλη στο Δίκτυο Δράσης Καταναλωτών μέσα από ιστοσελίδες όπως αυτή της Greenpeace στο www.greenpeace.gr

«Ακόμα και αν "καθαρίσουμε" λοιπόν το σύνολο των τροφίμων από τα μεταλλαγμένα συστατικά, οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί θα εξακολουθούν να απειλούν το φυσικό περιβάλλον και την υγεία. Για να αποφύγουμε τον εφιάλτη των μεταλλαγμένων, θα πρέπει να καθαρίσουμε το σύνολο της τροφικής αλυσίδας. Η προσπάθεια αυτή χρειάζεται την ενεργό συμμετοχή σου και την ουσιαστική υποστήριξή σου». (<http://www.greenpeace.org/greece/campaigns/gmos/take-action>)



GREENPEACE

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ για τα Μεταλλαγμένα – Απρίλιος 2008

Ζωικά Προϊόντα

Οδηγός Καταναλωτών

Ο **Οδηγός Καταναλωτών** της Greenpeace (Απρίλιος 2008) περιλαμβάνει τα στοιχεία που συγκεντρώνει η οργάνωση από τον Ιούλιο του 2006 μέχρι σήμερα, σχετικά με τη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών από τις εταιρείες παραγωγής ζωικών προϊόντων στην Ελλάδα. Ο Οδηγός Καταναλωτών αλλάζει κάθε φορά που υπάρχει αλλαγή στη στάση κάποιας εταιρίας τροφίμων. Ο **μόνος έγκυρος και επικυρωμένος Οδηγός Καταναλωτών της Greenpeace** βρίσκεται στην ιστοσελίδα της οργάνωσης www.greenpeace.gr

Πώς συντάχθηκε ο Οδηγός Καταναλωτών;

Η Greenpeace ζήτησε από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες ζωικών προϊόντων στην Ελλάδα να δώσουν γραπτές απαντήσεις και να προσκομίσουν εγγυήσεις (πιστοποιητικά, εργαστηριακές αναλύσεις) όσον αφορά στη χρήση μεταλλαγμένων οργανισμών στις ζωοτροφές. **Οι απαντήσεις τους αποτέλεσαν τη βάση για να συνταχθεί αυτός ο οδηγός.** Παράλληλα, με ελέγχους και δειγματοληπτικές αναλύσεις, η Greenpeace προσπαθεί να επιβεβαιώσει "του λόγου το αληθές". Οι εταιρίες παραγωγής ζωικών προϊόντων κατατάχθηκαν σε τρεις (3) κατηγορίες βάσει των γραπτών απαντήσεων και των εγγυήσεων που προσκόμισαν:

□ **√ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ (Π √):** εταιρείες που προχώρησαν σε πιστοποίηση από διαπιστευμένους διεθνείς ή ελληνικούς οργανισμούς ελέγχου και πιστοποίησης, που αποδεικνύουν πως χρησιμοποιούν αποκλειστικά μη μεταλλαγμένες ζωοτροφές.

□ **ΠΡΑΣΙΝΟ (Π):** εταιρίες οι οποίες εγγυώνται ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από ζώα που δεν έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς και προσκομίζουν συστηματικά πιστοποιητικά για την καθαρότητα των χρησιμοποιούμενων ζωοτροφών.

□ **ΚΟΚΚΙΝΟ (Κ):**

εταιρίες που:

- δήλωσαν εγγράφως ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από ζώα που δεν έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς, **χωρίς όμως να προσκομίζουν τα σχετικά πιστοποιητικά.**

- έχουν δώσει **ασαφείς απαντήσεις.**

- **δεν απάντησαν καθόλου** στο ερωτηματολόγιο της Greenpeace

Ποιος είναι ο σκοπός του Οδηγού Καταναλωτών;

Σκοπός της Greenpeace δεν είναι να υποκαταστήσει τους ελεγκτικούς μηχανισμούς, αλλά να **ενημερώσει** τους καταναλωτές και να **πιέσει** τους αρμόδιους κρατικούς φορείς. Ο Οδηγός Καταναλωτών αποτελεί **ένα εργαλείο για τον κάθε πολίτη** που θέλει να διεκδικήσει το δικαίωμα στην ενημέρωση και την επιλογή. Οι καταναλωτές μπορούν να **εμπλουτίσουν τον Οδηγό, να πιέσουν τις βιομηχανίες, τους εισαγωγείς, την πολιτεία και να απαιτήσουν προϊόντα που προέρχονται από καθαρές ζωοτροφές: Κρέας, ψάρι, πουλερικά, αυγά, φρέσκο γάλα.**

Τι είναι οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί;

Οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί (ή γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί) κατασκευάζονται στα εργαστήρια με τη βοήθεια της γενετικής μηχανικής. Η διαδικασία κατασκευής τους περιλαμβάνει την εξαγωγή επιλεγμένων γονιδίων από ένα οργανισμό (όπως ζώα, φυτά, βακτήρια και ιούς), και την τεχνητή εισαγωγή τους σε άλλους εντελώς διαφορετικούς οργανισμούς (όπως είναι τα καλλιεργούμενα φυτά). Οι νέοι αυτοί οργανισμοί αποκτούν κάποια νέα χαρακτηριστικά, όπως αντοχή σε ένα συγκεκριμένο ζιζανιοκτόνο. Η γενετική μηχανική συνήθως χρησιμοποιεί γονίδια ιών για τη διείσδυση και την προώθηση των ξένων γονιδίων, καθώς και γονίδια ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά. Τα εισαγόμενα γονίδια είναι παρόντα σε κάθε κύτταρο του φυτού.

Οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί αποτελούν τεχνητές μορφές ζωής που δεν υπήρχαν μέχρι πρότινος στη φύση και που, αντίθετα με τις παραδοσιακές μορφές βιοτεχνολογίας και φυτικής παραγωγής, καταργούν τους φυσικούς φραγμούς που έχουν δημιουργηθεί μεταξύ των ειδών μέσα από εξελικτικές διαδικασίες εκατομμυρίων χρόνων. Έτσι, ενώ η διασταύρωση ενός ψαριού με μια φράουλα είναι αδύνατη στη φύση, η γενετική μηχανική το «επιτυγχάνει» μέσα στο εργαστήριο. Οι επιστήμονες εξάγουν ένα γονίδιο ψαριού και το εμφυτεύουν σε μία φράουλα δημιουργώντας ένα καθ' όλα νέο οργανισμό. Η γενετική μηχανική έχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιεί γονίδια ζώων, φυτών, ακόμα και ανθρώπων.

Γιατί η Greenpeace είναι ενάντια στα μεταλλαγμένα;

Η Greenpeace αντιτίθεται στην απελευθέρωση των μεταλλαγμένων οργανισμών διότι οι περιβαλλοντικοί κίνδυνοι είναι ανυπολόγιστοι και μη αναστρέψιμοι, οι κίνδυνοι για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων είναι άγνωστοι, ενώ η απειλή για τη βιοποικιλότητα, την οικολογική ισορροπία και τη διατροφική ασφάλεια είναι άμεση.

• **Οι περιβαλλοντικοί κίνδυνοι είναι ανυπολόγιστοι και μη αναστρέψιμοι.** Ανάμεσα στους κινδύνους που εντοπίζουν σήμερα οι επιστήμονες σημειώνουμε την αλλοίωση της βιοποικιλότητας, την αύξηση της χρήσης ζιζανιοκτόνων, την αύξηση αντοχής ζιζανίων και εντόμων σε ζιζανιοκτόνα και εντομοκτόνα αντίστοιχα, τη μεταφορά γονιδίων σε άλλα βιολογικά είδη (γενετική ρύπανση), την απελευθέρωση στο περιβάλλον οργανισμών που είναι δυνατό να παραγκωνίσουν φυσικά συγγενικά είδη. Μετά την απελευθέρωση των μεταλλαγμένων οργανισμών στο περιβάλλον, η ανάκλησή τους είναι αδύνατη.

• **Οι κίνδυνοι για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων (μέσω των ζωοτροφών) είναι άγνωστοι.** Οι πλέον πιθανοί κίνδυνοι, όπως εντοπίζονται από ιατρούς και γενετιστές, είναι: εμφάνιση νέων αλλεργιών, αύξηση ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά και τοξική δράση. Ειδικά για την ασφάλεια των μεταλλαγμένων που χρησιμοποιούνται στις ζωοτροφές υπάρχει αυξημένη ανησυχία. Ολοένα και περισσότερα στοιχεία δείχνουν ότι δεν διενεργείται επαρκής έλεγχος στα μεταλλαγμένα προϊόντα σχετικά με την ασφάλειά τους για τη διατροφή τόσο των ανθρώπων όσο και των ζώων. Μέχρι σήμερα υπάρχουν ελάχιστες ανεξάρτητες επιστημονικές μελέτες που αποδεικνύουν την ασφάλεια των μεταλλαγμένων καλλιεργειών, εκ των οποίων οι μισές έχουν πραγματοποιηθεί σε συνεργασία με τις ίδιες τις εταιρείες βιοτεχνολογίας που προωθούν τα μεταλλαγμένα.

Με βάση τη θεμελιώδη Αρχή της Προφύλαξης, εφόσον υπάρχουν σοβαρές αμφιβολίες γύρω από την ασφάλεια των μεταλλαγμένων για το περιβάλλον, τους ανθρώπους και τα ζώα θα πρέπει να απαγορευθεί η απελευθέρωση τους στο περιβάλλον και τη διατροφική αλυσίδα.

Τι προβλέπει η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία;

Για τα συστατικά στα τρόφιμα (όπως άμυλο, έλαια, λεκιθίνη, σογιάλευρο κλπ) σύμφωνα με την πρόσφατη Ευρωπαϊκή νομοθεσία για τη Σήμανση και την Ιχνηλασιμότητα των μεταλλαγμένων τροφίμων και ζωοτροφών (Κανονισμός 1829/2003 & Κανονισμός 1830/2003) **καθίσταται υποχρεωτική η σήμανση των μεταλλαγμένων είτε πάνω στην εμπορική συσκευασία είτε σε συνοδευτικό έγγραφο.**

Δηλαδή, στις ετικέτες των τυποποιημένων τροφίμων πρέπει να αναγράφεται ότι αυτό το προϊόν “περιέχει ή προέρχεται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς” ή “αυτό το προϊόν παράγεται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς” .

Η σήμανση όμως των προϊόντων ζωικής προέλευσης δεν είναι υποχρεωτική. Αυτό σημαίνει ότι ο καταναλωτής όταν αγοράζει κρέας, κοτόπουλο, γάλα, τυρί, αβγά ή ψάρι δεν μπορεί να γνωρίζει αν αυτά προέρχονται από ζώα που έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς.

Πώς φτάνουν οι μεταλλαγμένοι οργανισμοί στο πιάτο μας;

Στην παγκόσμια αγορά κυκλοφορούν τέσσερα μεταλλαγμένα προϊόντα, η σόγια, το καλαμπόκι, το βαμβάκι και η ελαιοκράμβη. Η Ευρώπη εισάγει κυρίως μεταλλαγμένη σόγια και κάποιες ποικιλίες μεταλλαγμένου καλαμποκιού. Η μεταλλαγμένη σόγια και το καλαμπόκι χρησιμοποιούνται ως συστατικά στην παραγωγή τροφίμων και στην παραγωγή ζωοτροφών.

Συστατικά σε τρόφιμα: Η σόγια και το καλαμπόκι αποτελούν δύο από τις σημαντικές πρώτες ύλες στη βιομηχανία τροφίμων. Περισσότερο από το 60% των τροφίμων περιέχει παράγωγα σόγιας, όπως αλεύρι, πρωτεΐνες, λεκιθίνη (E322), φυτικά έλαια, κλπ ή παράγωγα καλαμποκιού, όπως άμυλο, λάδι, αλεύρι, σορβιτόλι (E420), γλυκόζη, φρουκτόζη, κ.α. Επομένως τρόφιμα όπως μπισκότα, σάντουιτς, σοκολάτες ή παιδικές τροφές μπορεί να περιέχουν μεταλλαγμένη σόγια ή καλαμπόκι.

Ζωοτροφές: Η σόγια αποτελεί επίσης βασικό συστατικό της διατροφής των ζώων και των ψαριών εκτροφής (αγελάδες, γουρούνια, πουλερικά, ψάρια), τα οποία καταλήγουν στο πιάτο μας ως ζωικά προϊόντα, όπως κρέας, ψάρι, πουλερικά, γάλα, τυρί, γιαούρτι και αυγά.

Υπάρχουν μεταλλαγμένα τρόφιμα και ζωοτροφές στην Ελλάδα;

Η έντονη αντίδραση και η επιμονή των καταναλωτών στην Ελλάδα² ανάγκασε την πλειοψηφία των βιομηχανιών τροφίμων να παράγουν τρόφιμα **χωρίς μεταλλαγμένα συστατικά** και να διαθέσουν γραπτές εγγυήσεις (πιστοποιητικά και αναλύσεις από διαπιστευμένους οργανισμούς και εργαστήρια) που το αποδεικνύουν.

Τα μεταλλαγμένα όμως εξακολουθούν να εισάγονται στη χώρα μας κυρίως για τη χρήση ζωοτροφών με βασικό προϊόν τη σόγια. Σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το 2005 δεν εισήχθηκε μεταλλαγμένο καλαμπόκι ενώ η μη - μεταλλαγμένη σόγια έφτασε περίπου σε ποσοστό 55% επί του συνόλου των εισαγωγών σόγιας. Στόχος μας είναι να φθάσουμε στο 100% “καθαρής” σόγιας. Σημειώνουμε πως στη χώρα μας δεν υπάρχουν ούτε εμπορικές ούτε πειραματικές καλλιέργειες μεταλλαγμένων. Σύμφωνα με τελευταίες έρευνες του Ευρωβαρομέτρου, οι Έλληνες καταναλωτές είναι οι πρώτοι μεταξύ των πολιτών της Ε.Ε που ανησυχούν για τη χρήση μεταλλαγμένων στα τρόφιμα και στα ποτά, σε ποσοστό 81%. (2005)

Μπορούμε να κάνουμε κάτι;

Όλοι εμείς που δεν θέλουμε να τρώμε αυγά, κρέατα και ψάρια ή να πίνουμε γάλα από ζώα που έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς μπορούμε και πρέπει **να απαιτήσουμε το δικαίωμα μας στην καθαρή τροφή**. Να απαιτήσουμε από τις εταιρείες παραγωγής ζωικών προϊόντων να ταΐζουν τα ζώα τους αποκλειστικά με μη-μεταλλαγμένες ζωοτροφές και από τους αρμόδιους κρατικούς φορείς να εφαρμόζουν τη νομοθεσία για τα μεταλλαγμένα και να πραγματοποιούν συστηματικούς ελέγχους για την ανίχνευση μεταλλαγμένων οργανισμών σε τρόφιμα και ζωοτροφές.

Μερικά απλά βήματα για να διώξουμε τα μεταλλαγμένα !

- Πριν αγοράσετε κάποιο προϊόν **διαβάστε προσεκτικά τις ετικέτες** με τα ψιλά γράμματα. Αν βρείτε μεταλλαγμένο προϊόν σημειώστε τη μάρκα, το όνομα του παραγωγού, τη διεύθυνση του σούπερ-μάρκετ και την ημερομηνία που το εντοπίσατε. Επικοινωνήστε με τον προϊστάμενο του σούπερ-μάρκετ και απαιτήστε να μην εμπορεύονται μεταλλαγμένα προϊόντα. Αν αγοράσετε κατά λάθος κάποιο μεταλλαγμένο προϊόν, επιστρέψτε το και ζητήστε την αντικατάστασή του από μη-μεταλλαγμένο.
- **Διαμαρτυρηθείτε στις βιομηχανίες τροφίμων** και απαιτήστε να σας εγγυηθούν ότι τα προς πώληση τρόφιμα δεν περιέχουν συστατικά από μεταλλαγμένους οργανισμούς και ότι τα ζωικά προϊόντα παράγονται χωρίς τη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών.
- **Απαιτήστε από τις βιομηχανίες παραγωγής ζωικών προϊόντων να ελέγχουν το σύνολο των ζωοτροφών** που χρησιμοποιούν και να δημοσιοποιούν τα πιστοποιητικά και τις εργαστηριακές αναλύσεις που βεβαιώνουν ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από ζώα που δεν τρέφονται με μεταλλαγμένα.
- **Απαιτήστε από τους βουλευτές και τους ευρωβουλευτές να απαγορεύσουν τις εισαγωγές μεταλλαγμένων** τροφίμων και ζωοτροφών και την καλλιέργεια μεταλλαγμένων οργανισμών στη χώρα μας.
- **Υποστηρίξτε τους βιοκαλλιεργητές** και τους άλλους αγρότες που αντιτίθενται ενεργά στην απελευθέρωση μεταλλαγμένων οργανισμών στο περιβάλλον. Προτιμήστε τα βιολογικά προϊόντα τα οποία είναι απαλλαγμένα από μεταλλαγμένους οργανισμούς! Κυκλοφορούν ήδη σε δεκάδες καταστήματα τροφίμων και λαϊκές αγορές βιολογικών προϊόντων.

• **Ενημερώστε μας για τα αποτελέσματα της δράσης σας:**

- τηλεφωνικά στο Δίκτυο Δράσης Καταναλωτών: **210 38 38 990**, ώρες: 11:00 - 16:00,
Δευτέρα έως Παρασκευή

- μέσω e-mail στο gpgreece@diala.greenpeace.org

- μέσω fax στο **210 38 04 008**,

- ταχυδρομικά στη διεύθυνση **Κλεισόβης 9, Αθήνα, 10677**.

Γίνετε μέλη στο Δίκτυο Δράσης Καταναλωτών μέσα από την ιστοσελίδα μας

www.greenpeace.gr

Γίνετε και εσείς μέλη του Δικτύου Δράσης Καταναλωτών!

Το Δίκτυο Δράσης Καταναλωτών αφορά όλους εμάς που δε θέλουμε να παίζουμε το ρόλο του παθητικού καταναλωτή αλλά απαιτούμε να έχουμε έναν πιο ουσιαστικό λόγο και ρόλο στα ζητήματα που άπτονται της διατροφής μας, της προστασίας του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας. Ως μέλος του δικτύου θα λαμβάνετε ενημέρωση, αλλά κυρίως προτάσεις για δράση, για το πώς μπορείτε ως καταναλωτής να διώξετε τα μεταλλαγμένα και να παρέμβετε και σε άλλα σημαντικά περιβαλλοντικά ζητήματα, κάνοντας τις σωστές καθημερινές επιλογές και υψώνοντας τη φωνή σας ενάντια στις πρακτικές που καταστρέφουν το περιβάλλον.

Οι εταιρίες παραγωγής ζωικών προϊόντων κατατάχθηκαν σε τρεις (3) κατηγορίες βάσει των γραπτών απαντήσεων και των εγγυήσεων που προσκόμισαν:

□ **✓ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ (Π ✓)**: εταιρείες που προχώρησαν σε πιστοποίηση από διαπιστευμένους διεθνείς ή ελληνικούς οργανισμούς ελέγχου και πιστοποίησης, που αποδεικνύουν πως χρησιμοποιούν αποκλειστικά μη μεταλλαγμένες ζωοτροφές.

□ **ΠΡΑΣΙΝΟ (Π)**: εταιρίες οι οποίες εγγυώνται ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από ζώα που δεν έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς και προσκομίζουν συστηματικά πιστοποιητικά για την καθαρότητα των χρησιμοποιούμενων ζωοτροφών.

□ **ΚΟΚΚΙΝΟ (Κ)**:

εταιρίες που:

- δήλωσαν εγγράφως ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από ζώα που δεν έχουν τραφεί με μεταλλαγμένους οργανισμούς, **χωρίς όμως να προσκομίζουν τα σχετικά πιστοποιητικά.**
- έχουν δώσει **ασαφείς απαντήσεις.**
- **δεν απάντησαν καθόλου** στο ερωτηματολόγιο της Greenpeace

ΑΒΓΑ

Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή	Αβγά	• (Π)
Βλαχάκης	Αβγά	• (Π)
Μέγα Φαρμ	Συσκευασμένα Αβγά	• (Κ)
Χρυσά Αβγά	Συσκευασμένα Αβγά	• (Κ)

ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

HQF	Α. Ιωάννης Κοτόπουλα, Μιμίκος Κοτόπουλα	• (Π)
Αγγελάκης	Κοτόπουλα	• (Π)
Αγροζωή	Κοτόπουλα	• (Π)
Αφοί Κλημέντζου – Πλεσιώτη	Κοτόπουλα Μεσογείων	• (Π)
Αφοί Παπαμικρούλη	Fresh Κοτόπουλα	• (Κ)
Γαλανός Κοτόπουλα Μεσημερίου	Κοτόπουλα	• (Κ)
Γεννάδιος ΑΒΕΕ	Κοτόπουλα	• (Π)
Καραγιαννάκης Ανδρέας Α.Ε.	Κοτόπουλα	• (Κ)

ΚΟΤΙΝΟ ΑΕΒΕ	Κοτόπουλα	• (K)
Λειβαδίτης	Κοτόπουλα	• (K)
Μαζαράκι ΑΒΕΕ – ΒΟΚΤΑΣ	Κοτόπουλα	• (Π)
Νιτσιάκος	Κοτόπουλα	• (Π)
Πίνδος	Κοτόπουλα	• (Π)
Πτηνοπαραγωγή	Κοτόπουλα	• (Π)
Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Άρτας	Κοτόπουλα	• (Π)
Σαραμούρτση	Κοτόπουλα	• (K)
ΦΡΕΣΚΟΤ	Κοτόπουλα	• (K)
Χ.ΛΙΟΓΚΑΣ & ΥΙΟΙ ΑΕΒΕ	Κοτόπουλα	• (K)

ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ

Nestle	Φρέσκο γάλα	• (K)
Αγνό	Φρέσκο γάλα	• (Π√)
Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή	Φρέσκο γάλα	• (Π)
Βέρο Κρητικό	Φρέσκο γάλα	• (Π)
ΔΕΛΤΑ	Φρέσκο γάλα	• (Π√)
ΔΩΔΩΝΗ	Φρέσκο γάλα	• (K)
Ευρωτροφές ΑΒΕΕ	Φρέσκο γάλα	• (Π√)
Εβροφάρμα	Φρέσκο γάλα	• (K)
Κρι-Κρι	Φρέσκο γάλα	• (Π√)
ΜΕΒΓΑΛ	Φρέσκο γάλα	• (Π√)
Μακεδονική Φάρμα	Φρέσκο γάλα	• (Π)
ΝΕΟΓΑΛ (Δράμας)	Φρέσκο γάλα	• (K)
Όλυμπος	Φρέσκο γάλα	• (Π√)
Ροδόπη	Φρέσκο γάλα	• (K)
ΣΕΡΓΑΛ	Φρέσκο γάλα	• (Π)
ΤΥΡΑΣ ΑΕ	Φρέσκο γάλα	• (K)

ΦΑΓΕ	Φρέσκο γάλα	• (K)
ΦΑΡΜΑ ΚΟΥΚΑΚΗ	Φρέσκο γάλα	• (Π)

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

Arla	Βούτυρο	• (K)
Danone	Γαλακτοκομικά	• (K)
Friesland	Νουνού γάλα, γιαούρτι	• (K)

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ – ΚΡΕΑΣ

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
Creta Farm	Ζαμπόν, Πάριζα, Σαλάμι Αέρος, Λουκάνικα, Γαλοπούλα, Μπέικον	• (Π)
Dianik	Λουκάνικα, Μορταδέλα, Μπέικον	• (K)
Primo	Λουκάνικα, Μορταδέλα, Σαλάμι	• (K)
Αλλαντικά Μακεδονίας	Λουκάνικα, Παριζάκι, Σαλάμι	• (K)
B.I.K.H	Μπέικον, Παριζάκι, Σαλάμι	• (K)
Βέκκα	Γαλοπούλα, Λουκάνικα, Σαλάμι, Χοιρομέρι	• (K)
Έδεσμα ΑΕΒΕ	Λουκάνικα, Πάριζα, Σαλάμι	• (K)
Ζλάτης	Αλλαντικά	• (K)
Θράκη	Παριζάκι, Πικ-Νικ, Χοιρινό	• (K)
Κάρνικα	Αλλαντικά	• (K)
ΚΡΕ.ΚΑ ΑΕ	Κρέας	• (Π)
Νίκας	Λουκάνικα, Πάριζα, Σαλάμι	• (K)
Πασσιάς	Λουκάνικα, Παριζάκι, Σαλάμια	• (K)
Υφαντής ΑΒΕΕ	Λουκάνικα, Μπέικον	• (K)
Φάρμα Μητσόπουλος	Χοιρινό Κρέας	• (Π)

ΨΑΡΙΑ (τυποποιημένα)

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ)	
Νηρέυς	Λαβράκι, Συναγρίδα, Τσιπούρα	• (II)

Ερωτηματολόγια της Greenpeace στάλθηκαν στα παρακάτω ιχθυοτροφεία. Τα περισσότερα από τα ιχθυοτροφεία δεν έχουν επώνυμα προϊόντα στην αγορά.

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	
Lion Ιχθυοκαλλιέργειες	• (K)
Neptunus	• (II)
Sea Farm Ionian	• (II)
Sparfish Υδατοκαλλιέργειες	• (II)
Γαλαξίδι Θαλάσσιες Καλλιέργειες	• (II)
ΔΙΑΣ Ιχθυοκαλλιέργειες	• (II)
Ελληνικές Ιχθυοκαλλιέργειες	• (II)
Ιχθυοκαλλιέργειες Σύμης	• (II)
Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς	• (II)
Σελόντα	• (II)



3.11 ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΝΕΑ



Σε φάρμακα από γάλα μεταλλαγμένων ζώων στρέφονται οι μεγάλες φαρμακευτικές εταιρείες, που θέλουν να εκμεταλλευθούν τις καινούργιες δυνατότητες της βιοτεχνολογίας. Οι κατσίκες που βόσκουν αμέριμνες σε μια φάρμα της κεντρικής Μασαχουσέτης δεν είναι σαν τις άλλες. Ανήκουν σε ένα εκλεκτό κοπάδι που έχει μετατραπεί σε μηχανή παραγωγής φαρμάκων. Τα ζώα αυτά είναι γενετικά τροποποιημένα για να παράγουν ανθρώπινες πρωτεΐνες στο γάλα τους, οι οποίες προλαμβάνουν τη δημιουργία επικίνδυνων θρόμβων. Η εταιρεία εξάγει την πρωτεΐνη και τη μετατρέπει σε φάρμακο για την αποφυγή εγκεφαλικών, πνευμονικής εμβολής και άλλων απειλητικών καταστάσεων για τη ζωή. Η φαρμακευτική εταιρεία έχει ζητήσει από τον αμερικανικό οργανισμό τροφίμων και φαρμάκων να εγκρίνει το νέο φάρμακο, που ονομάζεται ATryn. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή το έχει ήδη εγκρίνει από το 2006.

Μία επιτροπή Αμερικανών ειδικών έκρινε πως το φάρμακο είναι ασφαλές και αποτελεσματικό. Αν εγκριθεί τον Φεβρουάριο όπως αναμένεται, θα είναι το πρώτο φάρμακο που θα κυκλοφορήσει στην Αμερική από μεταλλαγμένα ζώα και θα ακολουθήσουν εκατοντάδες άλλα φάρμακα από γάλα γενετικά τροποποιημένων αιγοπροβάτων, κουνελιών και άλλων ζώων. Υποψήφια είναι ήδη φάρμακα που αντιμετωπίζουν την αιμοφιλία, τις νόσους του αναπνευστικού, τις εκχυμώσεις και τα οιδήματα. «Από τη στιγμή που καταφέραμε να δημιουργήσουμε μεταλλαγμένα ζώα, αυτή

ήταν μια φυσιολογική εξέλιξη. Γίνεται με τη μέθοδο αποκοπής και επικόλλησης, χρησιμοποιώντας μοριακά ψαλίδια». (Τζέιμς Μάρει, γενετιστής και καθηγητής Ζωολογίας στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια στο Ντέιβις).

Μεγάλες επενδύσεις

Η βιομηχανία της βιοτεχνολογίας ανυπομονεί να εγκριθεί το νέο φάρμακο. Η έγκριση του αρμόδιου οργανισμού θα ανοίξει την πόρτα σε αυτή την τεχνολογία και θα στείλει μήνυμα στους καταναλωτές ότι δεν έχουν να φοβηθούν τίποτα από τις νέες μεθόδους, στις οποίες βέβαια έχουν ήδη επενδυθεί εκατομμύρια δολάρια. «Αν εγκριθεί, θα ανοίξει την πόρτα για πολλά παρόμοια προϊόντα που ετοιμάζονται», (λέει ο Σαμίρ Σινγκ, πρόεδρος της εταιρείας Pharming που παρασκευάζει φάρμακα από το γάλα γενετικά τροποποιημένων αγελάδων και κουνελιών).

Αντιρρήσεις

Δεν λείπουν βέβαια οι αντιρρήσεις για αυτή την τεχνολογία, ιδίως από όσους εναντιώνονται στα τρόφιμα από μεταλλαγμένα ζώα. Οι επιστήμονες όμως βρίσκουν πολλά υποσχόμενη την τεχνολογία. Πολλά φάρμακα παράγονται σε βιοαντιδραστήρες από βακτήρια ή από κύτταρα που παίρνουν από τις ωοθήκες των χάμστερ και απαιτούν εκτεταμένη επεξεργασία για να μπορούν να χρησιμεύσουν στον άνθρωπο. Τα μεταλλαγμένα ζώα είναι μία εναλλακτική μέθοδος για την παραγωγή πρωτεϊνών, οι οποίες αποτελούν τη βάση για όλα τα βιολογικά φάρμακα. «Εκμεταλλευόμαστε το γεγονός ότι ο μαζικός αδένας σχεδιάστηκε από τη φύση για να παράγει πρωτεΐνες», Τομ Νιούμπερι, αντιπρόεδρος της GTC.

Το μυστικό στο DNA

Η διαδικασία σχεδιασμού του γάλακτος με ανθρώπινες πρωτεΐνες αρχίζει με την αναγνώριση του ανθρώπινου γονιδίου που περιέχει τις οδηγίες για την παραγωγή μίας χρήσιμης πρωτεΐνης. Η αλληλουχία του ανθρώπινου DNA αναμειγνύεται με τμήματα ζωικού DNA, τα οποία ελέγχουν το πού και πότε θα παραχθεί η πρωτεΐνη. Έτσι, το ανθρώπινο γονίδιο ενεργοποιείται μόνο στον μαζικό αδένα την περίοδο της γαλουχίας και δεν επεμβαίνει στον υπόλοιπο οργανισμό του ζώου. Το DNA τοποθετείται στο κύτταρο ενός ζωικού εμβρύου με μια μικροσκοπική βελόνα. Δεν είναι όμως σίγουρο ότι θα πετύχει. Όταν γίνεται ο διαχωρισμός του κυττάρου, κάποιες φορές ενσωματώνει το ξένο DNA στο δικό του γονιδίωμα και κάποιες όχι. Στη συνέχεια, το έμβρυο μεταφέρεται στη μήτρα της παρένθετης μητέρας, με πιθανότητα 1% ως 3% να γεννηθεί ένα υγιές νεογνό που θα περιέχει την ανθρώπινη πρωτεΐνη. «Διαθέτουμε μια τόσο περιορισμένη γνώση και κατανόηση του πώς ένας οργανισμός αναπτύσσεται από το DNA του, που θα μου προκαλούσε έκπληξη εάν δεν έχουμε απανωτά σφάλματα». (Richard Lewontin, καθηγητής Γενετικής στο Πανεπιστήμιο του Χάρβαρντ).

3.12 ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ VS ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΩΝ



Βιολογικά εναντίον μεταλλαγμένων

του **ΑΝΔΡΕΑ ΚΟΡΑΚΑ**

Πρ. γ.γ. του Υπ. Γεωργίας

Η εντατική γεωργία νοσεί στη χώρα μας, όπως και αλλού. Έχει θυσιάσει την ποιότητα στην ποσότητα, βλάπτει τα οικοσυστήματα, ρυπαίνει το περιβάλλον, απειλεί τη δημόσια υγεία. Πολλοί προτείνουν τη βιολογική γεωργία σαν απάντηση στο πρόβλημα, παραβλέποντας ότι η βιολογική γεωργία, για λόγους αντικειμενικούς, δεν μπορεί να εξαπλωθεί πέρα από σχετικά περιορισμένα όρια και ότι είναι απαραίτητο να στήσουμε τη συμβατική μας γεωργία σε άλλη βάση. Άλλο παράδειγμα φυγής προς τα μπρος είναι η στάση απέναντι στις καλλιέργειες μεταλλαγμένων. Χρειάζεται δουλειά σε επίπεδο σχεδιασμού, οργάνωσης των αγροτών και εσωτερικών νομοθετικών ρυθμίσεων, ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι κίνδυνοι. Αντί αυτών παραμένουμε στις ρητορείες. Τοπικοί άρχοντες και παράγοντες ξορκίζουν το κακό ανακηρύσσοντας τις περιοχές τους ελεύθερες από μεταλλαγμένα κατά το παράδειγμα των αλήστου μνήμης... ελεύθερων από πυρηνικά όπλα χωριών και κωμοπόλεων. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα με τη σειρά.

Τα όρια της βιολογικής γεωργίας

Είναι θεμιτό αλλά και αναγκαίο να προωθήσουμε στη χώρα μας αξιόπιστους και οικονομικά βιώσιμους κλάδους παραγωγής βιολογικών αγροτικών προϊόντων. Η χώρα μας διαθέτει σημαντικά φυσικά πλεονεκτήματα. Θα πρέπει όμως από την άλλη μεριά να γνωρίζουμε ότι τα όρια εξάπλωσης της βιολογικής γεωργίας είναι σχετικά περιορισμένα. Αυτό διαπιστώνουν διεθνείς οργανισμοί, αυτό επιβεβαιώνει η εμπειρία προηγμένων στο πεδίο αυτών ευρωπαϊκών χωρών. Η βιολογική γεωργία, σε σύγκριση με τη συμβατική, είναι ακριβή γεωργία. Η αποχή από αγροτοχημικά και οι εκτατικές μέθοδοι παραγωγής, οδηγούν σε συγκριτικά χαμηλές φυσικές αποδόσεις. Υψηλότερο είναι και το κόστος διακίνησης των προϊόντων της λόγω των ιδιαίτερων φροντίδων που απαιτούνται, και των σχετικά μικρών ποσοτήτων που διακινούνται. Αν προσθέσουμε και το κόστος πιστοποίησης και ελέγχων φθάνουμε σε ακριβότερα προϊόντα για τον καταναλωτή της τάξης του 50-60% σύμφωνα με την πρόσφατη έκθεση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Να σημειώσουμε εδώ ότι τα ποικίλα και ισχυρά κίνητρα της ΚΑΠ προς τη βιολογική γεωργία έχουν μεσομακροπρόθεσμο, αλλά πεπερασμένο χρονικό ορίζοντα. Το κρίσιμο ζήτημα για τη βιολογική γεωργία είναι η διεύρυνση της αγοράς της που πέρα από τις τιμές εξαρτάται και από τις ειδικές προτιμήσεις των καταναλωτών. Η βιολογική γεωργία δεν έχει καταφέρει μέχρι σήμερα παρά να προσελκύει ευκαιριακούς μόνο καταναλωτές από το πλατύ κοινό και πιο συστηματικούς σε μικρό μόνο κύκλο. Οι ειδικοί εξάλλου επισημαίνουν ότι τα βιολογικά τρόφιμα δεν είναι εξ ορισμού τα υγιεινότερα ή τα ασφαλέστερα, ενώ είναι γνωστό ότι επουδενί λόγω είναι τα θρεπτικότερα ή τα πιο εύγευστα σε σύγκριση με τα συμβατικά ή από τα προϊόντα άλλων μορφών ήπιας γεωργίας (π.χ. ολοκληρωμένης διαχείρισης, εκτατικές μορφές φυτικής και ζωικής παραγωγής, τοπικά παραδοσιακά προϊόντα κ.ά.).

«Σήμερα στην Ευρωπαϊκή Ένωση το μερίδιο αγοράς των βιολογικών τροφίμων είναι κατά μέσον όρο μόλις το 2% του συνόλου της αγοράς τροφίμων. Στις πιο προηγμένες στο πεδίο αυτό ευρωπαϊκές χώρες, όπως η Ελβετία, η Δανία, η Αυστρία, το μερίδιο των βιολογικών κυμαίνεται από 2,5% έως 3,5%. Εξ άλλου οι εκτάσεις που καταλαμβάνουν οι βιολογικές καλλιέργειες στην Ε. Ένωση των 15, καλύπτει μόλις το 3,5% του συνόλου της γεωργικής γης». (Μηλιαράκη, Ε. 2009: 170). Είναι αναγκαίο και ρεαλιστικό να προωθήσουμε τη βιολογική γεωργία στη χώρα μας. Να θέλουμε περισσότερες εκτάσεις, περισσότερα προϊόντα, αξιόπιστα συστήματα πιστοποίησης και ελέγχων, διεύρυνση των αγορών. Προς τούτο χρειαζόμαστε ένα εθνικό αλλά και τοπικά

σχέδια δράσης. Να μην τρέφουμε όμως αυταπάτες ότι η βιολογική γεωργία είναι πανάκεια για όλες τις ασθένειες της γεωργίας μας, ούτε ότι είναι η μοναδική εναλλακτική λύση στα σημερινά προβλήματα.

Οι μεταλλαγμένες καλλιέργειες

Οι κίνδυνοι επιμόλυνσης των συμβατικών και των βιολογικών καλλιεργειών από μεταλλαγμένες είναι υπαρκτοί. Εκτός από τα προβλήματα περιβάλλοντος και βιοποικιλότητας γεννώνται και προβλήματα αξιοπιστίας και εμπορικής υποβάθμισης των προϊόντων για τα οποία υπάρχουν ενδείξεις ή υπόνοιες επιμόλυνσης από γειτονικές καλλιέργειες μεταλλαγμένων. Τα θέματα αυτά μπορούν να ρυθμίζουν οι νομοθεσίες των κρατών μελών της ΕΕ, όπως πρόσφατα στη Γερμανία με τη σύμπραξη των πρασίνων που μετέχουν στον κυβερνητικό συνασπισμό. Η Ελλάδα μπορεί να εφαρμόσει, εξαιρετικά αυστηρή σχετική νομοθεσία, που στην πράξη θα ελαχιστοποιεί ή και θα μηδενίζει κατά την περίπτωση τη δυνατότητα καλλιέργειας μεταλλαγμένων και τη συνύπαρξή τους στην ίδια περιοχή με συμβατικές ή βιολογικές. Το δικαιολογεί ο μικρός και πολυτεμαχισμένος κλήρος, το πολύ μεγάλο ποσοστό εδάφους στη χώρα μας που συμπεριλαμβάνεται, στο πλαίσιο της νομοθεσίας της ΕΕ, στις οικολογικά ευαίσθητες ζώνες, καθώς και πολλοί άλλοι λόγοι που μπορούν να πείσουν.

Αποτελεσματικό ανάχωμα στις μεταλλαγμένες καλλιέργειες είναι και η επιλογή των ιδίων των αγροτών να μην τις υιοθετήσουν. Μπορούν μέσω των οργανωμένων φορέων τους (π.χ. συνεταιρισμών και ομάδων παραγωγών) να αυτό-οργανωθούν και να αυτοδεσμευτούν προς την κατεύθυνση αυτή, αξιοποιώντας όλα τα νομικά δικαιώματα που δίνει η νομοθεσία της ΕΕ στις ομάδες παραγωγών. Το πρόβλημα αντιμετωπίζεται με σχέδιο, ενημέρωση και οργάνωση. Οι διακηρύξεις και οι ταμπέλες δεν αρκούν και κυρίως αποπροσανατολίζουν.

Η ΚΑΠ και η συμβατική γεωργία

Όπως και αν εξελιχθούν τα πράγματα, στο ορατό τουλάχιστον μέλλον, τα συντριπτικά ποσοστά αξιοποιούμενης γης, όγκου γεωργικής παραγωγής και μεριδίου αγοράς θα ανήκουν στη συμβατική γεωργία. Η συμβατική μας γεωργία θα επηρεάζει αποφασιστικά το περιβάλλον, τη διαχείριση των υδατικών και των άλλων φυσικών πόρων, τη δημόσια υγεία. Είμαστε ευχαριστημένοι από τις επιδόσεις της στα πεδία αυτά; Φυσικά όχι. Η κατάσταση είναι σε πολλές περιπτώσεις από ανησυχητική έως τραγική.

Σήμερα με τη νέα ΚΑΠ - που πολλοί λοιδόρησαν και άλλοι εξακολουθούν να περιφρονούν - μας δίνονται ευκαιρίες για ένα νέο ξεκίνημα. Η τέως αντιπολίτευση και νυν κυβέρνηση δεν έχει μέχρι σήμερα δείξει ίχνος στρατηγικής σκέψης σε σχέση με το μέλλον της αγροτικής μας οικονομίας και κοινωνίας. Δεν πίστεψε ποτέ στη μεταρρύθμιση της ΚΑΠ γι' αυτό αδυνατεί να την αξιοποιήσει θετικά. Η αειφορική και ποιοτική αναβάθμιση της γεωργίας μας αφορά στην ποιότητα ζωής και στην ανάπτυξη ολόκληρης της ελληνικής κοινωνίας.

Πηγή: ΗΜΕΡΗΣΙΑ, 4/7/2004, Ειδήσεις – Οικονομία

**ΧΡΕΙΑΖΟΜΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ ΑΥΤΟΥΣ ΠΟΥ ΘΕΛΟΥΝ ΝΑ ΜΕ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΟΥΝ!!!**

"Smash the System" του Banksy



«Θα έχουμε τα πάντα και δε θα μπορούμε να γευτούμε τίποτα»

(ΚΟΣΜΑΣ ΑΙΤΩΛΟΣ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4



4.Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Η επιχείρηση του εστιατορίου, λέει η Εθνική ένωση Εστιατορίων είναι η Τρίτη μεγαλύτερη από όλες τις επιχειρήσεις στις Ηνωμένες Πολιτείες. Ένα απο τρία γεύματα τρώγεται στην Αμερική έξω απο το σπίτι, αποτελώντας το 42% των εξόδων του καταναλωτή για φαγητό. Το ποσοστό απο έξοδα για τρόφιμα αυξάνεται συνεχώς απο το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Η επιχείρηση του εστιατορίου όπως την ξέρουμε σήμερα, πρόβαλε στον δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, εφόσον εκατομμύρια Αμερικανοί, άνδρες και γυναίκες, πήγαν στον πόλεμο ή πήγαιναν στην εργασία τους και έτρωγαν γεύματα που τους παρέχονταν απο το στρατό ή το χώρο εργασίας. Οι συνήθειες φαγητού άλλαξαν . Όσοι άνθρωποι είχαν κάποιο εισόδημα για γεύματα σε εστιατόρια, και δεν είχαν φάει ποτέ σε ανοιχτό χώρο με σέρβις φαγητού, ενθουσιάστηκαν με την εμπειρία. Ο αριθμός των εστιατορίων και ο όγκος των πωλήσεων άρχισαν μια σταθερή άνοδο, η οποία επεκτάθηκε ως την δεκαετία 1980, και έμεινε σε ένα επίπεδο σταθερό στην δεκαετία του 1990. Ο Δεύτερος Παγκόσμιος Πόλεμος ήταν μια περίοδος που σηματοδότησε τη συνήθεια του φαγητού μακριά απο το σπίτι. Μία συνήθεια που απολαμβάνουν εκατομμύρια άνθρωποι και εκατομμύρια άλλοι το θεωρούσαν απλώς αναγκαίο. Μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο πόλεμο, πολλές κοινωνικές και οικονομικές τάσεις έχουν ευνοήσει την επιχείρηση του εστιατορίου. Το πιο σημαντικό απο όλα ήταν η άνοδος του οικογενειακού εισοδήματος, του οποίου η αύξηση οφείλεται στην εργαζόμενη γυναίκα. Όσο μεγαλύτερο εισόδημα υπάρχει, τόσο αυξάνονται οι πιθανότητες να φάει κάποιος έξω.

Οι αλλαγές στον ρυθμό της ζωής είναι επίσης σημαντικές για τις πωλήσεις των εστιατορίων. Εκατομμύρια άνθρωποι στην δουλειά ή το ταξίδι αναγκάζονται να τρώνε μακριά απο το σπίτι σε εστιατόρια, αφήνοντας το παραδοσιακό κολατσιό στο σπίτι. Παρόλες τις οικονομικές θεωρίες, πολύς κόσμος αντιλαμβάνεται το γεύμα στο εστιατόριο ως κάτι που δικαιούνται ή ακόμα μια ανάγκη διαφορετικού είδους.

Η μεγάλη αύξηση των διαζυγίων και του αριθμού ελεύθερων ατόμων που ζουν μόνοι τους και επίσης το γεγονός ότι ζούν σε μικρά διαμερίσματα, ευνοεί το φαγητό έξω σαν μια απόδραση από τη μοναξιά και τη βαρεμάρα. Για πολλούς η μεγάλη επιθυμία να έχουν στην ιδιοκτησία τους ορισμένα πράγματα όπως ένα σπίτι, ένα αυτοκίνητο ή ένα σκάφος έχει αντικατασταθεί από την ανάγκη για νέες εμπειρίες. Το να γευματίζεις έξω είναι μια από αυτές. Ο αριθμός των νοικοκυριών ατόμων χωρίς οικογένεια ή απλώς συγκατοίκων, μεγαλώνει συνεχώς,

Το κυβερνητικό γραφείο Στατιστικών Μελετών, (το Government Bureau of Labor Statistics), έχει εκπονήσει μελέτες όπως, ποιές ομάδες ανθρώπων ξοδεύουν το μεγαλύτερο μέρος του προϋπολογισμού του σπιτιού για φαγητό έξω. Εργαζόμενοι που ζουν μόνοι τους ξοδεύουν το υψηλότερο ποσοστό, ένα μέσο όρο της τάξης του 55 τοις εκατό. Νοικοκυριά τα οποία έχουν επικεφαλής άτομα ηλικίας κάτω από 25 ετών ακολουθούν, με το 43 τοις εκατό από τα συνολικά χρήματα να ξοδεύονται σε εστιατόρια. Νοικοκυριά με υψηλά εισοδήματα ξοδεύουν 42 τοις εκατό, ποσοστό του οποίου, το συνολικό ποσό σε δολάρια ξεπερνάει οποιαδήποτε άλλη μονάδα.

Το 1990 η αγορά των \$139 δισεκατομμυρίων των εμπορικών εστιατορίων, είχε μειώσει την ανάπτυξή της σε λιγότερο από 3 τοις εκατό το χρόνο, με πτώση από το 8 τοις εκατό που είχε το 1983 για φαστ φουντ και λίγο παραπάνω από το 4 τοις εκατό για τα εστιατόρια με πλήρεις παροχές. Φαγητά στο χέρι από μικρά μαγαζιά ή περίπτερα έχουν περιορίσει τις πωλήσεις. Το φαγητό από αυτά τα μαγαζιά έχει αυξηθεί εξαιτίας της προσιτής τιμής.

Η επέκταση στο εξωτερικό, κυρίως μέσω franchising, ακόμα παρουσιάζει πολλές ευκαιρίες. «Είναι ίσως η πιο διαδεδομένη σήμερα μορφή εστιατορίων γρήγορης εξυπηρέτησης, με την εγγύηση της επιτυχίας που παρέχει το όνομα της δικαιούχου εταιρίας—Franchisor» (Μάρας,Α.,23:1999). Το Mc Donald's για παράδειγμα, κατέχει το 25 τοις εκατό από τα ακίνητα της φίρμας του εκτός Αμερικής και τα πιο δημοφιλή μαγαζιά του βρίσκονται στη Μόσχα και το Πεκίνο. Το 1992, έλαβε περίπου το 40 τοις εκατό των \$21,9 δισεκατομμυρίων των εσόδων από το εξωτερικό. Το KFC (αλυσίδα εστιατορίων με ψητά κοτόπουλα) είναι εγκατεστημένο σε περισσότερες από 60 χώρες και το Pizza Hut βρίσκεται σε 65 χώρες. Τα Dunkin Donuts είναι η μεγαλύτερη αλυσίδα του κόσμου με καφέ και λουκουμάδες, με πάνω από εκατό μαγαζιά στην Ιαπωνία. «Όλες μαζί, είναι περισσότερες από 30 διεθνείς αλυσίδες εστιατορίων, οι περισσότερες με προσανατολισμό τα φαστ φουντ που έχουν την βάση τους στην Αμερική» (Wall Street Journal).

Παρόλο που ένα ανεξάρτητο εστιατόριο μπορεί να απευθύνεται σχεδόν αποκλειστικά στην τοπική αγορά, ταξιδιώτες στις Ηνωμένες Πολιτείες ξόδεψαν περίπου \$76 δισεκατομμύρια στην κατανάλωση φαγητού και ποτού το 1990. «Οι διεθνείς επισκέπτες στην Αμερική είναι ένα μεγάλο τμήμα στην αγορά. Το 1991, αυτοί οι επισκέπτες ξόδεψαν πάνω από \$8 δισεκατομμύρια σε φαγητό και ποτά και ήταν η αιτία για την δημιουργία 274.000 θέσεων εργασίας για εξυπηρέτηση φαγητού και για μισθούς της

τάξης των \$2,3 δισεκατομμυρίων». (U.S Department of Commerce, U.S Travel and Tourism Administration, 1991).

Το γενικό σύνολο της επιχείρησης του φαγητού χωρίζεται σε ακίνητα που λειτουργούν αποκλειστικά για κέρδος (το συνηθισμένο εστιατόριο) και μη κερδοσκοπικοί οργανισμοί όπως σχολεία, νοσοκομεία ή ο στρατός (συνήθως ονομάζεται institutional το σέρβις φαγητού των ιδρυμάτων). Οι διαφορές μεταξύ των δύο υπάρχουν μόνο εν μέρει. Ο αριθμός των εταιρειών που προσφέρουν παροχές φαγητού ιδρυμάτων, οι οποίες λειτουργούν για κέρδος, αυξάνεται εφόσον τα σχολεία και οι ανώτερες σχολές κάνουν συμβάσεις για φαγητό σε ανεξάρτητες εταιρείες που τις αναλαμβάνουν με σκοπό το κέρδος, και πολλές άλλες που είναι μεγάλες εταιρείες και έχουν στην υπηρεσία τους χιλιάδες άτομα προσωπικό.

Τα εμπορικά ακίνητα που παρέχουν φαγητό μπορούν να χωριστούν μεταξύ τους σε φαστ φουντ (γρήγορο σέρβις), μέρη όπου το μεγαλύτερο μέρος είναι σελφ σέρβις ή διάφορες άλλες μορφές εστιατορίων. Το φαστ φουντ που αντιπροσωπεύεται από το Mc Donald's, είχε την πιο πρωτοφανή ανάπτυξη και ήταν το πιο επικερδές. Τα ανεξάρτητα εστιατόρια (εστιατόρια που δεν είναι μέρος κάποιας αλυσίδας) βρίσκονται σε μειονεκτική θέση στην χρηματοδότηση, στο μάρκετινγκ και στην κλίμακα της οικονομίας. Μέχρι την γρήγορη ανάπτυξη των φαστ φουντ ,το ανεξάρτητο ιδιόκτητο εστιατόριο ήταν πολύ συνηθισμένο. Τα φαστ φουντ με χρηματοδότηση franchise και οι αλυσίδες εστιατορίων που βρίσκονται στην ιδιοκτησία μεγάλων εταιρειών είναι τώρα οι δεσπόζουσες εταιρείες. «Το σημαντικότερο πλεονέκτημα αυτής της μορφής της επιχείρησης είναι ότι ο επιχειρηματίας-επενδυτής βρίσκει την αμέριστη υποστήριξη από την εταιρία Franchisor στο «στήσιμο της μονάδος» (Μάρας.Α.,23:1999)

4.1 Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΣΤΟ ΝΑ ΓΕΥΜΑΤΙΖΕΙΣ

ΕΞΩ

Η συνήθεια του φαγητού μακριά από το σπίτι ξεκινάει από πολύ παλιά. Οι ταβέρνες υπήρχαν από το 1700 π.Χ. Η καταγραφή ενός χώρου για δημόσια γεύματα στην αρχαία Αίγυπτο χρονολογείται από το 512 π.Χ και δείχνει ένα περιορισμένο μενού, όπου σερβιριζόταν μόνο ένα είδος φαγητού το οποίο αποτελούνταν από δημητριακά, άγριο πουλερικό και κρεμμύδι. Όπως και να ήταν, οι αρχαίοι Αιγύπτιοι είχαν μεγάλη ποικιλία από φαγητά να διαλέξουν όπως αρακά, φακές,καρπούζια αγκινάρες, μαρούλι, ραπανάκια κρεμμύδια σκόρδο πράσσα λίπη (φυτικά και ζωικά) βοδινό μέλι χουρμάδες και γαλακτοκομικά προϊόντα συμπεριλαμβανομένων και γάλακτος τυριού και βουτύρου. «Μια απο τις μεγαλύτερες απολαύσεις των Αιγυπτίων ήταν η συγκέντρωση φίλων και συγγενών για το γεύμα το οποίο στις αριστοκρατικές τάξεις ήταν πλούσιο και συνοδευόμενο απο γλυκά κρασιά». (Μάρας.Α.,14:1999).

Οι γυναίκες δεν επιτρεπόντουσαν σε τέτοια μέρη. Ως το 402 π.Χ, όμως, οι γυναίκες έπαιρναν μέρος στην ατμόσφαιρα της ταβέρνας. «Είναι η αρχή της παρουσίας των γυναικών δίπλα στους άνδρες πάνω σε κλίνες, ενώ τα παιδιά έτρωγαν καθισμένα σε скаμνιά». (Μάρας.Α.,14:1999). Τα κορίτσια έπρεπε να περιμένουν ώσπου να παντρευτούν.

Οι αρχαίοι Ρωμαίοι έτρωγαν συνήθως έξω. Το γεγονός αυτό μπορούμε να το παρακολουθήσουμε μέχρι και σήμερα στην Ηράκλεια, μια ρωμαϊκή πόλη-θέρετρο κοντά στη Νάπολη, η οποία το 70 μ.Χ θάφτηκε κάτω από 65 πόδια λάσπης και λάβας όταν έγινε η έκρηξη του Βεζούβιου (Joseph J.Deiss, Herculaneum,Italy's Buried Treasure (New York:Thomas J.Crowell Co.),1969). Κατά μήκος των δρόμων του βρισκόταν πολλά σημεία που πουλούσαν ψωμί,τυρί,κρασί,φυστίκια,χουρμάδες,σύκα και ζεστά φαγητά. Οι πάγκοι ήταν επενδυμένοι με κομμάτια μαρμάρινα. Καράφες κρασιών ήταν τοποθετημένες στους πάγκους και διατηρούσαν φρέσκα τα τρόφιμα μέσα στην δροσερή πέτρα. Αρωματικά και ζεστά κρασιά σερβιριζόντουσαν και πολύ συχνά ήταν γλυκαμένα με μέλι. Πολλά σημεία ήταν όμοια, δίνοντας την εντύπωση ότι ήταν μέρος μιας ομάδας ή ότι βρισκόντουσαν στην ιδιοκτησία του ίδιου ανθρώπου.

Εκεί κοντά υπήρχαν φούρνοι, όπου το σιτάρι το άλεθαν στο προάυλιο και το μύλο τον γύρναγαν γαϊδούρια με παρωπίδες στα μάτια τους. Μερικοί φούρνοι ειδικευόντουσαν σε διάφορα γλυκίσματα. Ένας από αυτούς είχε 25 μπρούτζινα ταψιά με διάφορα μεγέθη, από 4 ίντσες ως 1.5 πόδι σε διάμετρο.

Μετά την πτώση της Ρώμης, ο κόσμος συνήθως γευμάτιζε σε πανδοχεία ή ταβέρνες, αλλά έως το 1200, υπήρχαν μαγαζιά “μαγειρέματος” στο Λονδίνο, το Παρίσι και σε άλλα μέρη στην Ευρώπη, όπου μπορούσε κάποιος να αγοράσει μαγειρεμένα φαγητά από πάγκο. Το Coffeehouse, το οποίο εμφανίστηκε στην Οξφόρδη το 1650 και 7 χρόνια αργότερα στο Λονδίνο, ήταν ο πρόδρομος του σημερινού εστιατορίου. Εκείνη την εποχή, θεωρούσαν πως ο καφές θεραπεύει τα πάντα. Μια διαφήμιση το 1657 έλεγε:”...ο καφές κλείνει τις εισόδους του στομαχιού, ενισχύει την εσωτερική θερμότητα, βοηθάει στη χώνεψη...κάνει καλό σε πονεμένα μάτια, βήχα ή συνάχι...”Lloyd’s of London, η διεθνής ασφαλιστική εταιρεία, ιδρύθηκε μέσα στο Lloyd’s Coffee House. Ως το 18^ο αιώνα, υπήρχαν περίπου 3.000 Coffeehouses στο Λονδίνο.

Τα coffeehouses ήταν επίσης δημοφιλή και στην αποικιακή Αμερική. Η Βοστώνη είχε πολλά τέτοια ακίνητα, όπως επίσης η Βιρτζίνια και η Νέα Υόρκη. Η λέξη café που σημαίνει μικρό εστιατόριο ή μπαρ και η λέξη καφετέρια, προέρχονται από τη γαλλική λέξη café, που σημαίνει καφές.

Το πρώτο εστιατόριο που αποκαλέστηκε με το συγκεκριμένο όνομα και όπου το φαγητό σερβιριζόταν σε τραπέζια, είχε μια επιγραφή πάνω στην πόρτα, “Venite ad me omnes qui stomacho laboratoratis et ego restaurabo vos”. Λίγοι από τους Παριζιάνους που είδαν την επιγραφή αυτή το 1765, μπορούσαν να διαβάσουν στα Γαλλικά, ακόμα περισσότερο Λατινικά αλλά αν μπορούσαν θα ήξεραν ότι ο κ.Boulanger, ο ιδιοκτήτης έλεγε “ελάτε σε μένα, αν κάποιου το στομάχι διαμαρτύρεται, με αγωνία και εγώ θα σας αναστηλώσω”!

Ο Boulanger ονόμαζε τη σούπα του “le restaurant divin” δηλαδή θεικό τονωτικό. Παρουσίασε μεγάλη βελτίωση σε σύγκριση με τα πικρά βότανα και τα λαχανικά που έβραζαν οι γιατροί του Μεσαίωνα σαν τονωτικά. Ήταν μια πλούσια, βοδινή σούπα και προσέλκυε τον αξιοπρεπή κόσμο, που δεν πήγαινε σε δημόσιες ταβέρνες, όπου το γεύμα ερχόταν δεύτερο, μετά την κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών. Το εστιατόριο του Boulanger “Champs d’ Oiseau” επίσης είχε υψηλές τιμές για να συγκεντρώνει εκλεκτό πελατολόγιο ήταν ένα μέρος που θα χαιρόντουσαν οι κυρίες και οι κύριοι, να τους βλέπουν.

Ο Boulanger δεν έχασε καθόλου χρόνο στο να διευρύνει το μενού του και έτσι γεννήθηκε αυτή η καινούρια επιχείρηση. Σύντομα καθιερώθηκε η λέξη εστιατόριο, και ο σεφ με φήμη οι οποίοι μέχρι τότε εργαζόντουσαν μόνο σε οικογένειες, είτε άνοιξαν δικό τους εστιατόριο είτε βρέθηκαν στην υπηρεσία μιας καινούριας ομάδας μικρών επιχειρηματιών που λεγόντουσαν εστιάτορες.

Η λέξη εστιατόριο «ταξίδεψε» στην Αμερική το 1794 μέσω ενός Γάλλου πρόσφυγα που γλίτωσε από την γκιλοτίνα του, Jean Baptiste Gillbert Paypalt. Ο Peypalt δημιούργησε το πρώτο Γαλλικό εστιατόριο στην Αμερική, το Julien's Restorator στην Βοστώνη. Σερβίριζε τρούφες, φοντί από τυριά και σούπες, Η Γαλλική επιρροή πάνων στην Αμερικάνικη κουζίνα, φαίνεται και από πιο παλιά. Ο Washington ο Jefferson ήταν λάτρεις της Γαλλικής κουζίνας. Πολλά Γαλλικά εστιατόρια λειτουργούσαν στη Βοστώνη από Ουγενότους (Huguenots), οι οποίοι έφυγαν από τη Γαλλία το 18^ο αιώνα για να γλιτώσουν από το θρησκευτικό διωγμό. Το εστιατόριο χαρακτηρίστηκε ως το πρώτο «πραγματικό» εστιατόριο στην Αμερική ήταν το Delmonico's στη πόλη της Νέα Υόρκης το οποίο άνοιξε το 1827 (Thomas Lately, Delmonico's, A century of splendor (Boston,Mass: Houghton Mifflin),1967). Αυτός ο ισχυρισμός μπορεί να αμφισβητηθεί από το Union Oyster House στο Cambridge της Μασαχουσέτης, το οποίο άνοιξε το 1826 από τους Atwood and Bacon και ακόμα λειτουργεί.

4.2 Η ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία από εστιατόρια που τα περισσότερα ταξινομούνται σε σχέση με τα :

- Φαγητά που παρέχουν στο μενού και την ποιότητα του φαγητού.
- Τις τιμές
- Το σέρβις, και
- Το κοινωνικό περιβάλλον.

«Σε κάθε περίπτωση οι κύριοι και βοηθητικοί χώροι της μονάδος πρέπει να διαμορφωθούν σύμφωνα με αρχιτεκτονικούς και επαγγελματικούς κανόνες λειτουργίας τέτοιων επιχειρήσεων». (Μάρας,Α.,28:1999). Για παράδειγμα, το σέρβις σε ένα συγκεκριμένο εστιατόριο μπορεί να συμπεριλάβει εξυπηρέτηση στο τραπέζι, εξυπηρέτηση στον πάγκο, στην αυτοεξυπηρέτηση, εξυπηρέτηση σε πακέτο ή και εξυπηρέτηση με διανομή στο σπίτι.

Το National Restaurant Association ταξινομεί όλα τα ακίνητα που έχουν φαγητό σε τρεις κατηγορίες: εμπορικό σέρβις φαγητού, σέρβις φαγητού ιδρυμάτων και στρατιωτικό σέρβις φαγητού. Τα εμπορικά σέρβις φαγητού ξεχωρίζουν από τα υπόλοιπα από το γεγονός ότι ο σκοπός τους είναι να βγάλουν κέρδος. Το σέρβις φαγητού ιδρυμάτων είναι ένας ευρύς τομέας επιχειρήσεων, εκπαιδευτικών ή

κυβερνητικών ιδρυμάτων, τα οποία λειτουργούν με τις δικές τους παροχές φαγητού. Σε σύγκριση με το εμπορικό σέρβις φαγητού, το σέρβις φαγητού ιδρυμάτων δεν έχει ως αυτοσκοπό να κερδίσει χρήματα. Απλούστατα προσπαθεί να παρέχει εξυπηρέτηση. Το στρατιωτικό σέρβις φαγητού είναι ο μικρότερος τομέας, με περίπου 1000 μονάδες εξυπηρέτησης φαγητού.

Contractors σέρβις φαγητού (ονομάζονται οι εταιρίες με σύμβαση για παροχές σέρβις φαγητού) είναι εταιρίες που ειδικεύονται στη διαχείριση του τμήματος σέρβις φαγητού μέσω κάποιας άλλης οργάνωσης, όπως αυτές που βρίσκονται σε εγκαταστάσεις εργοστασίων ή βιομηχανιών. Οι contractors του σέρβις φαγητού, συνήθως λειτουργούν σε ιδρύματα, όπου προσφέρουν το απαραίτητο σέρβις και προσπαθούν να κερδίσουν χρήματα. Αυτές οι εταιρίες διαχειρίζονταν (μέχρι το 1991) περίπου το 80% από τις παροχές φαγητού της εταιρίας B & I, το 55% από κολεγιακά ή πανεπιστημιακά σέρβις φαγητού, 40% από σχολεία και 60% του σέρβις φαγητού σε χώρους ψυχαγωγίας.

ΑΚΙΝΗΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΦΑΓΗΤΟ

ΟΜΑΔΑ 1-ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΕΡΒΙΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΜΕΡΗ ΟΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΦΑΣ

Εστιατόρια με αίθουσες που προσφέρουν μόνο μεσημεριανό

Εστιατόρια με περιορισμένο μενού-μέρη που πωλούν αναγκαστικά

Εμπορικές καφετέριες

Κέτερινγκ για κοινωνικές εκδηλώσεις

Παγωτό, υπαίθρια μαγαζιά που πωλούν γρανίτες

Μπαρ και ταβέρνες

CONTRACTORS ΦΑΓΗΤΟΥ

Εγκαταστάσεις εργοστασίων και βιομηχανιών

Εμπορικά κτίρια και γραφεία

Νοσοκομεία και νοσηλευτικά ιδρύματα

Κολέγια και πανεπιστήμια

Σχολεία

Τρανζίτο σέρβις φαγητού (αεροπορικές εταιρίες)

Αθλητικά και ψυχαγωγικά κέντρα

ΜΕΡΗ ΜΕ ΣΤΕΓΑΣΗ

Εστιατόρια σε ξενοδοχεία

Εστιατόρια σε ξενοδοχεία για μοτοσικλετιστές

Εστιατόρια σε μοτέλ

Ψυχαγωγία και άθληση

Κινητό Κέτερινγκ

Πωλητές και λιανικοί πωλητές χωρίς μαγαζιά

ΟΜΑΔΑ 2-ΣΕΡΒΙΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΩΝ -ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ,ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ Η ΚΥΒΕΡΝΗΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΑΡΕΧΟΥΝ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΠΑΡΟΧΗ ΦΑΓΗΤΟΥ ΙΑ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ

Δημόσια και ιδιωτικά σχολεία

Κολέγια και πανεπιστήμια

Μεταφορικά

Νοσοκομεία

Νοσηλευτικά ιδρύματα για άτομα με ειδικές ανάγκες

Κλαμπ, αθλητικές και ψυχαγωγικές κατασκηνώσεις

Κοινοτικά κέντρα

ΟΜΑΔΑ 3-ΣΕΡΒΙΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΑΞΙΩΜΑΤΙΚΩΝ

Αξιωματικούς και NCO κλαμπ («Open Mess» δηλαδή στρατιωτικά)

Σέρβις φαγητού στρατιωτικών ανταλλαγών

(πηγή:National Restaurant Association)

Οι contractors του σέρβις φαγητού, λειτουργούν παρόμοια με αλυσίδες εστιατορίων. Πολλά από αυτά είναι μέρος από εμπορικές αλυσίδες. Οι contractors προσλαμβάνουν πολλούς απόφοιτους προγραμμάτων φιλοξενίας. Άλλοι απόφοιτοι μπορούν να δημιουργήσουν δικές τους εταιρίες εφόσον αποκτήσουν εμπειρία και αναζητήσουν συμβάσεις ιδρυμάτων από εταιρίες και εκπαιδευτικά ιδρύματα. Εταιρίες όπως οι Carteen, ARA, και Mariott είναι διακεκριμένες σε αυτό το χώρο, προσλαμβάνοντας δεκάδες χιλιάδες ανθρώπους. Το Mariott για παράδειγμα που κυρίως ενδιαφερόταν για ξενοδοχεία και εστιατόρια, τώρα έχει επεκταθεί πολύ δυναμικά και στο χώρο του σέρβις σε ιδρύματα, μέσω των αγορών ήδη καθιερωμένων εταιριών.

4.3 ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΦΑΣΤ ΦΟΥΝΤ

«Μπορεί κανείς να τα χαρακτηρίσει “αλλοιωμένη” μορφή Bar ή “αλλοιωμένη” μορφή εστιατορίου». (Μάρας.Α.,20:1999). Τα φαστ φουντ, όπως δίνεται ο ορισμός στο λεξικό είναι απλά «φαγητό προετοιμασμένο και σερβιρισμένο γρήγορα». Το να ζητούν να διανέμεις φαγητό γρήγορα και παράλληλα να διατηρείται ζεστό δεν είναι κάτι καινούριο. Οι αρχαίοι Ρωμαίοι το έκαναν στην Πομπηία και την Ηράκλεια. Τα εστιατόρια πάνω στον αυτοκινητόδρομο ακολούθησαν αυτή την τακτική όπως επίσης και τα automats στη Νέα Υόρκη και τη Φιλαδέλφεια αλλά χρειάστηκε το franchise, το αυτοκίνητο και πολύς χώρος για στάθμευση για να γίνει η επιχείρηση του φαστ φουντ της δεκαετίας του 1960 φαινόμενο της βιομηχανίας του εστιατορίου. «Η αυτοεξυπηρέτηση (self service) είναι ένα επιπλέον χαρακτηριστικό αυτού του είδους». (Μάρας.Α.,20:1999)

Το εστιατόριο φαστ φούντ με χώρο για στάθμευση και σέρβις στον πάγκο, πλημμυρίζει την αγορά κατά την διάρκεια της δεκαετίας του 1960 και μέχρι τη δεκαετία του 1980. Τα Mcdonald's και το KFC το δρόμο με περιορισμένα μενού και με διαφημίσεις στην τηλεόραση σε όλη την Αμερική. Οι διαφημίσεις του Mcdonald's υπονοούσαν ότι το χάμπουργκερ ήταν αγάπη, οικογένεια, διασκέδαση σκέτη απόλαυση. Αργότερα προστέθηκαν στο μενού σάντουιτς από ψάρι, τυρί και άλλα προϊόντα.

Πολλοί επιχειρηματίες που άνοιξαν εστιατόρια φαστ φούντ ανταμείφθηκαν με εκατομμύρια δολάρια. Franchised αλυσίδες υπάρχουν μέσα σε άλλες αλυσίδες και Βαρώνοι του χάμπουργκερ υπάρχουν μέσα στο βασίλειο των χάμπουργκερ. Αυτοί που θέλουν να υποστηρίξουν μια τέτοια σχέση δεν πρέπει να έρθουν με άδεια τα χέρια.

Υπάρχουν πολλοί υποψήφιοι, αλλά λίγοι αυτοί που τελικά διαλέγονται. Χρειάζονται περίπου \$1.2 εκατομμύρια για να επενδυθούν σε ένα Burger King ή McDonalds's.

4.4 COFFEESHOP

Τα coffeeshops έχουν στενή σχέση με τα φαστ φούντ εστιατόρια σε σχέση με την ταχύτητα της εξυπηρέτησης και συνήθως βρίσκονται πάνω ή κοντά σε κεντρικούς αυτοκινητόδρομους. Τα εστιατόρια Bob's Big Boy είναι το πρότυπο των coffeeshops το οποίο σερβίρει φαγητό από τους πάγκους και τα τραπέζια από 1939 στο Glendale, στην Καλιφόρνια. Πολλά coffeeshops προσφέρουν 24ωρη εξυπηρέτηση. Η κίνηση αργά το βράδυ και νωρίς το πρωί είναι αραιή αλλά το προσωπικό είναι πάντα έτοιμο να εξυπηρετήσει τους ταξιδιώτες, τους νυχτερινούς εργάτες ή οποιονδήποτε θέλει φαγητό, ποτό ή διαφυγή από την μοναξιά ή τη ανία οποιαδήποτε ώρα. Το προσωπικό που δουλεύει νυχτερινή βάρδια είναι περιορισμένο σε αριθμό, Η μέση εναλλαγή καθισμάτων φτάνει τις 3-4 φορές ανά περίοδο γεύματος.

Αντίθετα με τα φαστ φούντ, τα coffeeshops προσφέρουν ένα αρκετά ποικίλο μενού, όπως επίσης σέρβις σε τραπέζι, πάγκο και σέρβις «σπιτικό». Οι σερβιτόροι φροντίζουν συνήθως το δικό τους τραπέζι. Υπάρχουν μάγειροι ή υπεύθυνοι μάγειροι αλλά όχι σεφ. Οι υπάλληλοι της κουζίνας προέρχονται συνήθως από μειονότητες. Στην Καλιφόρνια, την Φλόριντα και στις Νοτιοδυτικές Πολιτείες είναι συνήθως Ισπανοί και στον Νότο είναι κυρίως Μαύροι.

Μερικά coffeeshops είναι μεγάλα και μπορούν να εξυπηρετούν μέχρι και 200 πελάτες. Το συνηθισμένο coffeeshop συνήθως έχει 100 με 150 καθίσματα. Με περισσότερα από 1000 ακίνητα, τα Denny's είναι η μεγαλύτερη αλυσίδα coffeeshop.

Τα coffeeshops διαθέτουν ένα μενού με πρωινό 24 ωρών, το οποίο περιέχει τηγανίτες, αυγά, ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικα και βεβαίως καφέ. Για μεσημεριανό και δείπνο, ίσως να διαθέτουν 7 με 8 κύρια πιάτα, κυρίως φαγητά στη σχάρα. Μερικά επίσης έχουν επιδόρπια, ιδιαίτερα διάφορες πίτες.

4.5 ΚΑΦΕΤΕΡΙΕΣ

«Ο καφές ανακαλύφθηκε από τους μουσουλμάνους γύρω στον 10ο αιώνα. Πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Υεμένη. Αντί να φάνε τους καρπούς οι κάτοικοι της Υεμένης τους έβραζαν δημιουργώντας το περίφημο ποτό Αλ-Κάχουα (είναι η ονομασία του καφέ στα Αραβικά)». (http://www.islamfriends.gr/the_road_to_coffee.asp). Η εμπορική καφετέρια είναι πολύ δημοφιλής στο Νότο και τις Κέντρο-Δυτικές Πολιτείες στην Αμερική. Συγκριτικά πολύ λίγα υπάρχουν στη Νέα Αγγλία στις πολιτείες του Ατλαντικού. Τώρα συνήθως βρίσκεται σε σέρβις φαγητού σε βιομηχανίες, σχολεία και κολέγια.

Μηχανήματα τροφοδοσίας επίσης είναι διαδεδομένα ευρέως για παροχή φαγητού σε ιδρύματα. Μια καινούρια τάση είναι να συνδυάζουν μηχανήματα τροφοδοσίας με τυπικές παροχές καφετέριας ώστε να μην είναι εντελώς μηχανοποιημένο το σέρβις φαγητού. Οι πελάτες είναι πολύ πιθανό να βρουν ένα δωμάτιο που περιέχει μόνο μηχανήματα τροφοδοσίας που είναι ένα μοναχικό μέρος για να φάνε.

Η ταχύτητα με την οποία κινούνται οι πελάτες μέσα σε μια καφετέρια προσδιορίζεται επίσης και από τον τρόπο που λειτουργεί το ταμείο. Σε μια εμπορική καφετέρια, ο ταμίας μπορεί να διεκπεραιώσει 6 με 8 συναλλαγές το λεπτό. Ένας επιθεωρητής φαγητού, ο οποίος υπολογίζει το σύνολο του λογαριασμού πριν φτάσει ο πελάτης στο ταμείο, μπορεί να διπλασιάσει τον αριθμό των συναλλαγών ανα λεπτό. Συστήματα ελεύθερης ροής με δύο ίδια τμήματα τα οποία σερβίρουν το ίδιο φαγητό, αλλά χωρισμένα το ένα από το άλλο, επιτρέπουν την ελεύθερη κίνηση των πελατών σε τμήμα με λιγότερο συνωστισμό ή όπου βρίσκεται το επιθυμητό φαγητό.

Υπάρχουν πολλά σχέδια καφετέριας όπως ακολουθούν:

Το Σύστημα της Ευθείας Γραμμής στη σειρά (Straight Line). Το σύστημα ευθείας γραμμής είναι η πιο οικονομική επιχείρηση μικρής καφετέριας και η πιο αργή. Η ταχύτητα της εξυπηρέτησης προσδιορίζεται από το άτομο που κινείται πιο αργά στην ουρά. Προσπάθειες έχουν γίνει να τοποθετήσουν τον πελάτη σε ένα μεταφορέα με ιμάντα που θα τον μετακινεί μπροστά από τον πάγκο, αλλά οι πελάτες έχουν αντισταθεί σε τέτοιου είδους μηχανοποιήσεις. Όταν η ουρά έχει μια καμπύλη ή στρίβει σε μια γωνία 90 μοιρών, τότε το σέρβις αργεί ακόμα περισσότερο, αλλά η σχεδίαση του δωματίου, αναγκάζει την ουρά να έχει κλίση μια ή περισσότερες φορές.

Παρακαμπτήρια γραμμή. Ο πάγκος σερβιρίσματος σε μια παρακαμπτήρια γραμμή αποτελείται από 3 τμήματα. Το πρώτο μπορεί να προσφέρει σαλάτες, κρύα σάντουιτς,

μουστάρδες και κέτσαπ. Το κεντρικό τμήμα που βρίσκεται μέσα σε εσοχή διαθέτει ζεστά φαγητά. Το τρίτο τμήμα μπορεί να προσφέρει επιδόρπια και αναψυκτικά. Η παρακαμπτήρια γραμμή είναι μια διαφοροποίηση από την ευθεία γραμμή ή την τεθλασμένη, και αποτρέπει τους πελάτες από τη διαμόρφωση μιας αργοκίνητης ουράς με το να τους επιτρέπει να μετακινούνται από το ένα τμήμα στο άλλο όποτε θέλουν.

Τεθλασμένη Γραμμή (Sawtooth). Με πριονωτή σχεδίαση είναι μια σειρά από πάγκους τοποθετημένους διαγώνια που έκαναν την εμφάνισή τους στη μέση της δεκαετίας του '60. Κάθε πάγκος σεβίρει μια συγκεκριμένη ομάδα από προϊόντα. Επιτρέπει στους πελάτες να παρακάμψουν την ουρά και να κατευθυνθούν απευθείας στην περιοχή της επιλογής τους. Η σχεδίαση αυτή είναι ιδιαίτερα πρόσφορη για ένα μακρύ και στενό χώρο. Περισσότερες από μια ταμειακές μηχανές μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να επιταχυνθεί ροή των πελατών.

4.6 ΣΕΡΒΙΣ ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ

Εστιατόρια με πλήρες σέρβις εν μέρει δέχονται την πρόκληση από το σέρβις φαγητού που διαθέτουν τα μαγαζιά Convenience τα σούπερ μάρκετ και τα γκισέ που εξυπηρετούν τα διερχόμενα αυτοκίνητα με το να προσφέρουν φαγητό σε πακέτα για το σπίτι (take-out). Χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό που ήδη έχουν, και συνήθως τους ίδιους υπαλλήλους. Επενδύουν λίγα χρήματα παραπάνω ή και καθόλου και μερικά έχουν διπλασιάσει τον όγκο των πωλήσεών τους και έχουν αυξήσει τα περιθώρια κέρδους. Τα προϊόντα του μενού περιλαμβάνουν φαγητά που δεν ετοιμάζονται εύκολα στο σπίτι. Είναι διαφορετικά ή υψηλότερης κατηγορίας φαγητά από ότι συνηθίζεται να σερβίρει κάποιος σε προσκεκλημένο στο σπίτι του. Ένα πακέτο γεύματος από ένα εστιατόριο φαστ φούντ μπορεί να είναι πολύ ανώτερο από ένα κατεψυγμένο γεύμα αγορασμένο από το σούπερ μάρκετ.

Το γεύμα σε πακέτο συνήθως δε θεωρείται ένα ξεχωριστό είδος σέρβις και γίνεται πιο σημαντικό, όσο οι οικογένειες γίνονται μικρότερες και ο περισσότερος κόσμος ζει μόνος, ενώ και ο αριθμός των οικογενειών με διπλά εισοδήματα αυξάνεται. Ο γρήγορος ρυθμός της ζωής έχει επιβάλλει το φαγητό μέσα στο αυτοκίνητο ή την χρήση προμαγειρεμένου φαγητού σπίτι, αποδεκτά πράγματα σε αυξανόμενο ρυθμό. Οι φούρνοι μικροκυμάτων μέσα στο σπίτι διευκολύνουν το ζέσταμα και το κάνουν πιο γρήγορα. «Δεν είναι κακό να τρώει κανείς έξω ή να παραγγέλνει. Αλλά αν βασίζεστε σε αυτό το είδος φαγητού, εξοπλίστε τον εαυτό σας με κοινή διατροφική λογική, ώστε να γνωρίζετε ποιά πιάτα πρέπει να επιλέξετε» αναφέρει στο BBC η Σου Φρίμαν του "Which?" (<http://health.in.gr/news/article.asp?lngArticleID=34163>)

Το σέρβις του φαγητού σε πακέτο δεν είναι κάτι καινούριο. Είναι το ίδιο παλιό όσο τα «σνακ μπαρ» στην αρχαία Ρώμη. Βεβαίως τα μαγειρεία του δέκατου τρίτου αιώνα στο Λονδίνο και το Παρίσι ήταν επιχειρήσεις για φαγητό στο σπίτι. Τα εστιατόρια με κοτόπουλα, κυρίως τα KFC έχουν πολύ δημοφιλές σύστημα διανομής. Ως τη δεκαετία του 1980, σχεδόν κάθε εστιατόριο φαστ φούντ με χάμπουργκερ είχε εγκαταστήσει ένα γκισέ για να εξυπηρετεί τα διερχόμενα αυτοκίνητα, το οποίο αύξησε τις συνολικές πωλήσεις χωρίς να είναι απαραίτητο να προσθέσει σημαντικά επιπλέον κεφάλαια. Ένας από τους λόγους που είναι δημοφιλής η πίτσα είναι ότι μπορεί να την παραγγείλει κάποιος από το τηλέφωνο, να την παραλάβει ένα άτομο, να την πάει σπίτι και να την σερβίρει σε οποιονδήποτε αριθμό ανθρώπων θέλει, ενώ είναι ακόμα ζεστή και γευστική.

Από την πλευρά του λειτουργού, το φαγητό σε πακέτο έχει πολλά πλεονεκτήματα:

1. Οι πελάτες, χρησιμοποιούν τα δικά τους καθίσματα και χώρο τραπεζαρίας, είτε μέσα στο αυτοκίνητο ή στο σπίτι.
2. Ο χώρος της κουζίνας είναι ελαχιστοποιημένος εξαιτίας του χαρακτηριστικά περιορισμένου μενού που προσφέρεται.
3. Το κόστος των εργαζομένων είναι χαμηλό σε σύγκριση με άλλα ακίνητα που προσφέρουν αυξημένες παροχές.
4. Η δεξιοτεχνία στο φαγητό και το ποτό είναι απαραίτητη.
5. Εξαιτίας της απλότητας του, το εστιατόριο με ένα περιορισμένο μενού για φαγητό σε πακέτο είναι συγκριτικά εύκολο να διευθυνθεί και να διατηρηθεί με υπάλληλους με ηλικία μεταξύ 15 έως 18.
6. Η απαιτούμενη χρηματική επένδυση είναι ελάχιστη σε σύγκριση με ένα εστιατόριο που έχει πλήρες σέρβις.
7. Σε περιοχές που έχουν υψηλό ρίσκο ασφάλειας, το να έχεις μόνο ένα γκισέ σε πακέτο, μειώνει την πιθανότητα για ληστεία. (Μερικά εστιατόρια κλείνουν τις πόρτες τους τις προχωρημένες ώρες της νύχτας).

Οι καλές τοποθεσίες για μαγαζιά που έχουν φαγητό σε πακέτο δεν είναι φθηνές. Τοποθεσίες εμπορικών κέντρων δεν είναι τόσο βολικές για τον πελάτη και οι τοποθεσίες για ελεύθερο χώρο με πάγκους είναι ακριβές.

Ο πελάτης βλέπει το take out σαν κάτι που συγκεντρώνει τις απαιτήσεις για οικονομία, ταχύτητα και ποικιλία. (Οι οικογένεια μπορεί να κάτσει μαζί για να φάει ένα γεύμα.). Η εργαζόμενη γυναίκα, λέγεται, ότι έχει λιγότερο ή καθόλου ενοχές στο να φέρνει στο σπίτι μαγειρεμένο φαγητό.

Το σημαντικότερο μειονέκτημα του φαγητού σε πακέτο είναι το γεγονός ότι μόλις το φαγητό μαγειρευτεί, αρχίζει να χάνει σε ποιότητα πολύ γρήγορα. Όσο πιο πολύ το κρατά κάποιος στο χέρι του, τόσο λιγότερο ορεκτικό γίνεται. Ένα από τα πλεονεκτήματα είναι ότι δεν χρειάζεται να δίνεις φιλοδώρημα, δεν ισχύει όταν παραδίδεται στο σπίτι, διότι το άτομο που το παραδίδει περιμένει φιλοδώρημα όπως οποιοσδήποτε άλλος σερβιτόρος.

Το φαγητό σε πακέτο είναι πιθανό να είναι πιο ακριβό από παρόμοιο φαγητό, το οποίο έχει αγοραστεί από καταψύκτη του σούπερ μάρκετ. Βέβαια το φαγητό σε πακέτο δεν αντικαθιστά καθόλου την εμπειρία ενός γεύματος σε εστιατόριο όπου ο πελάτης σερβίρεται από καλοβαλμένους και εξυπηρετικούς σερβιτόρους. Εάν το μενού δεν

προσφέρει ποικιλία, το φαγητό που είναι διαθέσιμο, γίνεται βαρετό. Πόσο συχνά θέλει κάποιος να τρώει τηγανητό κοτόπουλο, μακαρονάδα ή πίτσα;

Η προτίμηση για φαγητό σε πακέτο για συγκεκριμένες αγορές είναι καλά καθιερωμένη. Έχει αλλάξει από το περιορισμένο μενού που είχε και το οποίο ήταν τηγανιτό κοτόπουλο και χάμπουργκερ και περιλαμβάνει τώρα ακριβά και ποικίλα γεύματα, τα οποία μπορούν να χρεωθούν σε πιστωτικές κάρτες, όπως επίσης και μια ποικιλία από εθνικά φαγητά όπως είναι το γιαπωνέζικο σούσι και το γαλλικό escargot.

4.7 ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Τί συμβαίνει όταν ένας άνθρωπος φθάνει σπίτι από την δουλειά πολύ κουρασμένος για να μαγειρέψει, αλλά πεινάει και θέλει να κάτσει σπίτι να δει τηλεόραση ή βίντεο; Την ανάγκη αυτή έρχεται να εκπληρώσει η διανομή στο σπίτι.

Η διανομή στο σπίτι υπάρχει σαν θεσμός από το 1850, όπου οι Ιρλανδοί εργάτες στη Βοστώνη παραλάμβαναν κονσερβοποιημένο κρέας και λάχανο, αλλά έπρεπε να έρθει το Domino's Pizza για να δείξει τις πραγματικές δυνατότητές του. Ο Tom Monaghan, ο ιδρυτής, αφιέρωσε 25 χρόνια ώστε να συντονίσει το σύστημά του, δηλαδή την διανομή στο σπίτι. Τότε ξάφνιασε τον κόσμο του εστιατορίου, όταν έφθασε τις πωλήσεις του το 1987 στο ύψος των \$2 δισεκατομμυρίων. Η εταιρία έχει περίπου 10.000 ομώνυμα εστιατόρια στις Η.Π.Α. και τον Καναδά. Τα δύο τρίτα είναι franchised και τα υπόλοιπα είναι στην ιδιοκτησία της εταιρίας και τα λειτουργεί η ίδια. Τα στοιχεία που συνθέτουν την επιτυχία της διανομής στο σπίτι είναι η ταχύτητα της διανομής, η ποιότητα του φαγητού και η καλή διάθεση του υπαλλήλου. Το Domino's παραδίδει το φαγητό μέσα σε 23 λεπτά. Η ποιότητα του φαγητού ελέγχεται και δοκιμάζεται συνεχώς. Το πνεύμα της εταιρίας απεικονίζεται στο σλόγκαν της, το οποίο είναι τα αρχικά Π.Ε.Π (P.E.P). Δηλαδή, πάθος, ενθουσιασμός και περηφάνια.

“Μυστικοί αγοραστές”, οι οποίοι ανήκουν στους πελάτες, εκτιμούν και σημειώνουν τη θερμοκρασία και τη γεύση της πίτσας, καθώς και την ώρα της παράδοσης. Εν συνεχεία στέλνουν τα στοιχεία στα κεντρικά της εταιρίας που βρίσκονται στο Ann Arbor, στο Μίσιγκαν. Αυτοί οι “μυστικοί” αγοραστές λαμβάνουν μια πίτσα δωρεάν κάθε μήνα για τις υπηρεσίες τους!

Η γρήγορη ανάπτυξη της αλυσίδας υποστηρίζεται με την ενθάρρυνση των υπαλλήλων, συνήθως μεταξύ της ηλικίας 18 έως 24 ετών, να αναλαμβάνουν ένα

franchise. Το κόστος του franchise είναι χαμηλό και η εταιρία βοηθάει στη χρηματοδότηση. Οι μελλοντικοί franchisees, πρέπει να εργασθούν σαν διευθυντές για ένα χρόνο. Ένας άλλος παράγοντας για την γρήγορη ανάπτυξη είναι ότι τα μαγαζιά μπορούν να στεγάζονται οπουδήποτε, εφόσον ο πελάτης δεν τους βλέπει ποτέ.

Για να είναι επιτυχής η παράδοση στο σπίτι απαιτείται περισσότερη συστηματικοποίηση και απλότητα από ότι σε ένα συνηθισμένο εστιατόριο. Ο χρόνος κυριαρχεί μέσα στο σύστημα και ο χρόνος εξουσιάζει την παράδοση στο σπίτι, που συντίθεται από διάφορα στάδια, από την παραγγελία, την ετοιμασία του φαγητού, τις οδηγίες της διαδρομής για την παράδοση και τη διαχείριση των κερδών. Στου Domino's όλες αυτές οι λειτουργίες ολοκληρώνονται σε λιγότερα από 30 λεπτά. Η οργάνωση του προσωπικού είναι ελάχιστη. Το προσωπικό της πιτσαρίας χωρίζεται σε πέντε βασικές δουλειές που είναι: αυτός που λαμβάνει τις παραγγελίες, αυτός που φτιάχνει την πίτσα, αυτός που την ψήνει, αυτός που σημειώνει την διαδρομή και ο οδηγός. Εάν εκπαιδευτούν όλοι οι υπάλληλοι για την κάθε δουλειά, τότε καταλαβαίνετε πως το χρονικό περιθώριο είναι εφικτό.

Τα στάδια (η διαδικασία) που αποτελούν την όλη επιχείρηση είναι λιγότερα για την παράδοση στο σπίτι από ότι είναι σε ένα πλήρους σέρβις εστιατόριο και το κάθε στάδιο προετοιμασίας βελτιώνεται συνεχώς, ώστε η ικανοποίηση του πελάτη να είναι εφικτή στο μέγιστο βαθμό και ο χρόνος παρασκευής και παράδοσης στον ελάχιστο.

Η παράδοση στο σπίτι έχει πρόσφατα ακολουθήσει μια καινούρια κατεύθυνση. Παραδίδονται πλήρη γεύματα από εταιρίες οι οποίες δεν τα ετοιμάζουν. Πολλές εταιρίες έχουν δημιουργηθεί και συνεργάζονται με σύμβαση με ήδη υπάρχοντα εστιατόρια που παραδίδουν στο σπίτι τα δικά τους γεύματα. Τα εστιατόρια δεν κάνουν καμία επένδυση. Οι πωλήσεις από τις παραδόσεις στο σπίτι απλούστατα προσθέτονται στις κανονικές πωλήσεις. Τα φορητά παράδοσης συνήθως έχουν ξεχωριστά τμήματα ψύξης και θέρμανσης. Το ζεστό φαγητό δεν ψήνεται τελείως στο εστιατόριο, αλλά συνεχίζει να ψήνεται μέσα στο φορητό στους 185 βαθμούς Φαρενάιτ κατά τη διάρκεια της διαδρομής προς τον πελάτη. Η διαδρομή στο σπίτι έχει ιδιαίτερη αύξηση όταν έχει άσχημο καιρό. Οι πελάτες το απολαμβάνουν, διότι δε χρειάζεται να βγουν από το σπίτι και το εστιατόριο είναι ευχαριστημένο, διότι συμμετέχει, ενώ κάτω από άλλες συνθήκες θα είχε χαμηλές πωλήσεις εξαιτίας του κακού καιρού. «Η αγορά της μαζικής εστίασης για τα επόμενα χρόνια θα χαρακτηρίζεται από έντονη ανάπτυξη, κυριαρχία αλυσίδων επί των ανωνύμων καταστημάτων και επώνυμη ζήτηση λόγω του

ότι ο καταναλωτής αναζητά ποιότητα, ποικιλία, σέρβις, εγγύηση που μπορεί να του παρέχει μόνο ένα εκτεταμένο δίκτυο».

(<http://www.franchisesuccess.gr/htmlsite/greek/successdetails.asp?id=324&pstring=207,210,116>)

4.8 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

Ένα εστιατόριο είτε είναι σνακ-μπαρ με έναν υπάλληλο, είτε ένα πολυτελές εστιατόριο με 100 υπαλλήλους πρέπει να εκτελεί τα παρακάτω καθήκοντα:

- Να αγοράσει φαγητό και ποτά
- Να παραλάβει, να αποθηκεύσει και να διανέμει το φαγητό και τα ποτά
- Να ετοιμάσει το φαγητό
- Να σερβίρει το φαγητό και τα ποτά

Αυτοί που κατευθύνουν, συντονίζουν και υποστηρίζουν αυτά τα καθήκοντα είναι:

- Η Διοίκηση
- Το Λογιστήριο και ο Έλεγχος
- Το Μάρκετινγκ και οι Δημόσιες Σχέσεις

Αυτά τα καθήκοντα και οι ενέργειες μπορούν να συνδεθούν μεταξύ τους και να σχηματίσουν ένα οργανόγραμμα. Σε ένα μεγάλο εστιατόριο αυτά τα καθήκοντα χωρίζονται σε περισσότερες εργασίες και στάδια.

4.9 ΓΙΑΤΙ ΤΡΩΕΙ Ο ΚΟΣΜΟΣ ΕΞΩ



«Με την πάροδο των χρόνων και με τη σύγχρονη Ελληνίδα γυναίκα να μπαίνει όλο και περισσότερο στον στίβο της εργασίας, μειώνεται ο χρόνος που αφιερώνεται στη μαγειρική και ταυτόχρονα αυξάνει η ανάγκη για προμήθεια φαγητού από άλλες πηγές». (<http://www.mednutrition.gr/content/view/650/113/>).

Ο κόσμος τρώει έξω για πολλούς λόγους, πρωταρχικά για να ικανοποιήσει την πείνα του, για κοινωνικούς λόγους και για τις ανάγκες του εγωισμού του και για προσωπική ικανοποίηση. Η πιο δημοφιλής θεωρία για παρακίνηση που προτάθηκε από τον Α.Η. Maslow, αναφέρει ότι οι άνθρωποι είναι ζώα που έχουν επιθυμίες. Μόλις μια ανάγκη ικανοποιηθεί, τότε μια άλλη εμφανίζεται για να πάρει τη θέση της, παρακινούμενη από την ανάγκη για ασφάλεια έως την ανάγκη για ικανοποίηση του εγωισμού και της κοινωνικής αναγνώρισης. Οι άνθρωποι πηγαίνουν στα εστιατόρια όχι μόνο για να ικανοποιήσουν την πείνα τους, αλλά και για να ικανοποιήσουν τις ανάγκες της αυτοεκτίμησης, του αυτοσεβασμού, της αυτοπεποίθησης και του κύρους. Διαλέγουν ένα εστιατόριο εξαιτίας μιας ψυχολογικής ανάγκης της συγκεκριμένης στιγμής, ανάλογα με τον τρόπο που αισθάνονται, τα χρήματα που έχουν να ξοδέψουν, τις τιμές του εστιατορίου, το σέρβις του, πώς αντιλαμβάνονται το εστιατόριο σε σχέση με την αισθητική, το κοινωνικό επίπεδό του και το είδος των ανθρώπων που περιμένουν να βρουν εκεί (τους πελάτες, τη διαχείριση και τους υπαλλήλους).

Ένας άνθρωπος μπορεί να φάει όρθιος σε ένα σνακ-μπαρ για να ικανοποιήσει την ανάγκη της πείνας, ή μπορεί να διαλέξει διαφόρων ειδών εστιατόρια για να εκπληρώσει τις κοινωνικές του ανάγκες ή τελικά να διαλέξει τα ακριβά εστιατόρια για λόγους ικανοποίησης και αυτοεκτίμησης.

4.10 ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Εάν παραβλέψουμε όλους τους λόγους για τους οποίους οι άνθρωποι βρίσκουν ευχάριστο το φαγητό έξω, υπάρχει το πρόβλημα του να έχεις τα χρήματα να το κάνεις. Το διαθέσιμο εισόδημα, είναι η απάντηση εδώ. Είναι το εισόδημα που έχει απομείνει, εφόσον έχουν πληρωθεί όλα τα αναγκαία έξοδα. Όσο αυξάνεται το διαθέσιμο εισόδημα, τόσο αυξάνονται και τα χρήματα που ξοδεύονται σε εστιατόρια και μπαρ. Όσο μεγαλύτερο είναι το οικογενειακό εισόδημα, τόσο μεγαλύτερη είναι η αναλογία που ξοδεύεται σε εστιατόρια.

Οι επισκέψεις στα εστιατόρια έχουν αυξηθεί διότι οι περισσότερες γυναίκες εργάζονται και έχουν αυξήσει το οικογενειακό εισόδημα, οπότε και το διαθέσιμο εισόδημα.

4.11 ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Εστιατόρια φαστ φούντ, αυτά που παρέχουν απλά μενού και πολύ τυποποιημένο σέρβις, εκπαίδευση και ντεκόρ, διευθύνονται από αλυσίδες. Μια έρευνα έχει υπολογίσει ότι ελέγχουν περίπου το 90% των πωλήσεων χάμπουργκερ. Πάνω από 80% των πωλήσεων πίτσας και παγωτών βρίσκονται στα χέρια των αλυσίδων.

«Πολλές φορές γίνεται σύγχυση μεταξύ των επιχειρήσεων αλυσίδας και Franchise και τούτο διότι η μονάδα Franchise ανήκει σε αλυσίδα, όμως μια αλυσίδα δεν είναι απαραίτητο να λειτουργεί με το σύστημα Franchise». (Μάρας.Α.,22:1999). Όσο πιο περίπλοκο είναι το μενού, τόσο πιο δύσκολο είναι να τυποποιηθεί και να ελεγχθεί. Επίσης χρειάζονται περισσότερες διοικητικές γνώσεις και ικανότητες. Είναι συγκριτικά εύκολο να αναπτυχθεί το νόημα των φαστ φούντ για χάμπουργκερ ή πίτσα και να βγάλουν μια κάτοψη των σχεδίων ή ένα πρόγραμμα της επιχείρησης και να

εκπαιδεύσουν άπειρους διευθυντές και εργαζόμενους για να μπορέσει να λειτουργήσει. Ένα πλήρως σέρβις εστιατόριο είναι κάτι εντελώς διαφορετικό. Απαιτεί ένα ευρύτερο πεδίο γνώσεων και περισσότερες εξειδικευμένες διοικητικές γνώσεις.

4.12 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

Από τη στιγμή που καθιερώθηκε, η αλυσίδα έχει πολλά πλεονεκτήματα υπέρ της σε σχέση με τον ανεξάρτητο λειτουργό, πλεονεκτήματα που η διοίκηση της αλυσίδας ξεχνάει να χρησιμοποιήσει! «Πλεονεκτήματα που έχουν τα εστιατόρια αλυσίδας είναι ο υψηλός δείκτης οικονομικής ρευστότητας». (Μάρας.Α.,22:1999). Με τους μεγαλύτερους πόρους που διαθέτει, μπορεί να εξασφαλίσει πιο εύκολα πίστωση και να πάρει μακροπρόθεσμες εκμισθώσεις σε γη και κτίρια. Ίσως το μεγαλύτερο πλεονέκτημα είναι, «έχουν μεγαλύτερες δυνατότητες πειραματισμού με μικρότερες επιπτώσεις σε σχέση με τις μικρότερες ανεξάρτητες επιχειρήσεις». (Μάρας.Α.,22:1999). Ένα σοβαρό λάθος να κάνει ο ανεξάρτητος επιχειρηματίας, είναι πολύ πιθανόν ότι θα χρεοκοπήσει.

4.13 ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Διατροφικές συνήθειες, ιδιαίτερα αυτές που γνωρίζουμε ότι έχουν σχέση με τα προβλήματα καρδιάς, με ορισμένους τύπους καρκίνων, υψηλή πίεση και το υπερβολικό βάρος, όλα υπολογίζονται στην τροποποίηση του μενού. Μελέτες που έχουν διεξάγει από το National Restaurant Association, έδειξαν ότι το ποσοστό των πελατών που θέλουν φαγητό του μενού που σερβίρεται στα εστιατόρια και περιέχουν μειωμένο λίπος, ζάχαρη και χοληστερίνη αυξάνεται. Μάλιστα είναι γεγονός ότι τα δύο τρίτα των θαλασσιών καταναλώνονται στα εστιατόρια. Τα θαλασσινά αναμένεται να συνεχίσουν να είναι δημοφιλή στα εστιατόρια εν μέρει εξαιτίας της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε χοληστερίνη και νάτριο. Σε σύγκριση με άλλα ζωικά φαγητά «είναι πολύ χαμηλά σε λίπος και πλούσια σε ορισμένα οξέα, που μπορούν να αποτρέψουν καρδιακές προσβολές». (Γιαννιτσοπούλου.Κ.,23:2008). Η ενημέρωση του κοινού για τα συστατικά των υγιεινών φαγητών έχουν παρακινήσει τα εστιατόρια να προσφέρουν περισσότερα φαγητά μαγειρεμένα στη σούβλα, ποσέ, βραστά και στον ατμό. Η αλυσίδα Kentucky Fried Chicken άλλαξε το όνομά της σε KFC, ώστε να αποσπαστεί η προσοχή

του κόσμου από τη λέξη Fried που σημαίνει τηγανητό στο αρχικό του όνομα. Τα ζωικά λίπη που χρησιμοποιούντουσαν αλλάχτηκαν με “100% φυτικά λάδια”. Η McDonald’s επίσης άλλαξε το λάδι που τηγάνιζε τις πατάτες από ζωικό λίπος που είχε υψηλό δείκτη χοληστερίνης σε 100% φυτικό λάδι, το οποίο είχε μηδενική χοληστερίνη. Η McDonald’s εκδίδει επίσης μια ανάλυση διατροφής σε όλα τα είδη του μενού της. (Αυτό είναι κάπως ειρωνικό, διότι η McDonald’s επί χρόνια είχε σερβίρει δισεκατομμύρια χάμπουργκερ στα εστιατόριά της). Ορισμένοι διαιτολόγοι ισχυρίζονται ότι το χάμπουργκερ βρίσκεται πρώτο στον κατάλογο με την υψηλότερη περιεκτικότητα σε ζωικά λίπη. Οικολόγοι αναφέρουν ότι οι αγελάδες αποτελούν πλέον οικολογική καταστροφή, επειδή χρειάζονται υπερβολική ποσότητα τροφής, ώστε να παράγουν ένα κιλό κρέας.

Πρέπει να αναφερθεί για την υπεράσπιση του McDonald’s ότι προσπάθησε να προσφέρει ένα χάμπουργκερ με μόνο 9% ζωικά λίπη, ένα προϊόν το οποίο δεν ήταν καθόλου δημοφιλές.

Μια έρευνα που έκανε το National Restaurant Association επισήμανε ότι οι ενήλικοι που ερωτήθηκαν μπορούσαν να χωριστούν σε τρεις ομάδες, η κάθε μία με τα δικά της χαρακτηριστικά. Πρώτον, υπάρχουν οι “αδιάφοροι”, οι οποίοι τρώνε οτιδήποτε θέλουν και αποτελούν το 32% των καταναλωτών. Αυτή η ομάδα είναι πιθανό να αποτελείται από ανύπαντρους άντρες ηλικίας μεταξύ 18 και 24 ετών με μεσαία εισοδήματα που ζούν στις Κεντροδυτικές Πολιτείες της Αμερικής. Συνήθως διαλέγουν εστιατόρια φαστ φούντ όταν τρώνε έξω.

Η επόμενη ομάδα είναι οι “δεσμευμένοι”, οι πελάτες οι οποίοι ενδιαφέρονται για την υγεία τους και κάνουν σωστές επιλογές με βάση την υγιεινή διατροφή. Αυτή η ομάδα αντιπροσωπεύει το 39% των καταναλωτών και είναι πολύ πιθανόν να είναι κατά πλειοψηφία γυναίκες ηλικίας μεταξύ 35 και 54 ετών, απόφοιτοι πανεπιστημίων με υψηλά εισοδήματα και να ζουν στις Βορειοανατολικές Πολιτείες ή στη δυτική ακτή της Αμερικής. Συνήθως διαλέγουν εστιατόρια με σέρβις στο τραπέζι, όταν τρώνε έξω.

Η τελευταία ομάδα είναι η “αμφιταλαντευόμενοι” πελάτες, οι οποίοι λένε ότι τους ενδιαφέρει το υγιεινό και θρεπτικό φαγητό, αλλά γενικά δεν ακολουθούν καθόλου θρεπτικές επιλογές διατροφής. Αυτοί αντιπροσωπεύουν το 29% των πελατών και είναι πολύ πιθανό να είναι γυναίκες ηλικίας άνω των 65 ετών, με χαμηλά εισοδήματα που ζουν στις Νοτιοδυτικές και Νοτιοανατολικές Πολιτείες.

Τα αποτελέσματα τις έρευνας δείχνουν καθαρά ότι το ενδιαφέρον για το θρεπτικό φαγητό δεν είναι μόδα. Τα δημογραφικά στοιχεία επίσης εξηγούν το ενδιαφέρον στη

διατροφή. Όσο γερνάει η Αμερική, υπάρχουν περισσότεροι πελάτες εστιατορίων μεγαλύτερης ηλικίας που παραδοσιακά ενδιαφέρονται περισσότερο για την υγιεινή και θρεπτική διατροφή τους. Η γενιά μετά το δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, επίσης έχει παραπάνω από μέτριο ενδιαφέρον για την διατροφή, όταν γευματίζει έξω.

Ένας αυξανόμενος αριθμός από διαχειριστές ακινήτων φαγητού παρέχουν θρεπτικές επιλογές στα εστιατόριά τους. Μια έρευνα του National Restaurant Association, έδειξε ότι σχεδόν όλα τα εστιατόρια με σέρβις στο τραπέζι θα αλλάξουν τον τρόπο ετοιμασίας του φαγητού, εάν το ζητήσει ο πελάτης. Θα σερβίρουν σάλτσα στο πλάι του πιάτου, θα μαγειρέψουν χωρίς αλάτι και θα μαγειρέψουν με φυτικό λάδι ή μαργαρίνη αντί για βούτυρο. Σχεδόν οι μισοί από τους ενήλικους που ερωτήθηκαν στην έρευνα, ένιωθαν πολύ άνετα όταν ζητούσαν τα φαγητά τους να μαγειρευτούν με έναν ιδιαίτερο τρόπο, όταν έτρωγαν έξω. Οι περισσότεροι εστιατορες παρέχουν υποκατάστατο ζάχαρης, αναψυκτικά διαίτης και ροφήματα χωρίς καφεΐνη. Οι μισοί από τους εστιατορες ή και παραπάνω, διαθέτουν φρέσκα φρούτα για επιδόρπια, ψωμί ολικής αλέσεως ή κράκερ, και μαργαρίνη.

Οι εστιατορες συνήθως έχουν τρεις επιλογές όταν δημιουργούν θρεπτικά φαγητά για το μενού τους:

- *Να χρησιμοποιούν ήδη υπάρχοντα φαγητά στο μενού.* Ορισμένα είδη στο μενού, όπως οι φρέσκιες σαλάτες από λαχανικά ή ψητό κοτόπουλο, μπορούν ήδη να πληρούν τις αμερικάνικες διαιτητικές προδιαγραφές (U.S.Dietary Guideline).
- *Την τροποποίηση των ήδη υπαρχόντων φαγητών, ώστε να γίνουν πιο θρεπτικά.* Για παράδειγμα να προσφέρει ψητό ψάρι με πολύ λίγο φυτικό λάδι ή μαργαρίνη αντί για βούτυρο, ή να χρησιμοποιηθούν βότανα και μπαχαρικά αντί για αλάτι για να νοστιμίσουν τα λαχανικά. Γενικά η τροποποίηση περιστρέφεται γύρω από τη μείωση του λίπους (όπου επίσης μειώνονται και οι θερμίδες), χοληστερίνης και νατρίου.
- *Να δημιουργούν καινούριες επιλογές.* Πρόσφατα, κυκλοφόρησαν πολλά βιβλία μαγειρικής στην αγορά για ελαφριά και θρεπτική μαγειρική, κυρίως για τον καταναλωτή.

ΠΙΝΑΚΑΣ: Θρεπτικές επιλογές που προσφέρουν τα γρήγορα σέρβις και τα εστιατόρια οικογενειακού τύπου.

Είδη στο Μενού	Αποτελέσματα 1990 (από εστιατόρια που συμπεριλήφθηκαν στην έρευνα)
Καφές χωρίς καφεΐνη	89%
Σαλάτες και πάγκος με ποικιλία σαλατών	78%
Πουλερικά, είδη χωρίς λίπος	78%
Χαμηλών θερμίδων ντρέσινγκ για σαλάτα	74%
Μαργαρίνη	67%
Σάντουιτς με κοτόπουλο στη σχάρα	59%
Ψωμιά ολικής αλέσεως ή τηγανίτες	48%
Φρέσκα φρούτα (συμπεριλαμβανομένων αυτών στον πάγκο με τις σαλάτες)	48%
Σόδα	41%
Παγωμένο γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά	33%
Μαγιονέζα με χαμηλά λιπαρά και χαμηλή χοληστερίνη	30%
Χαμηλά λιπαρά και λίγες θερμίδες σε επιδόρπια με βάση φρούτα	30%
Υποκατάστατα αυγών	22%

(Πηγή: National Restaurant Association)

4.14 ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ: ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑ

Παρόλη τη μεγάλη ανάπτυξη των αλυσίδων εστιατορίων, η επιχείρηση του εστιατορίου παραμένει ένα δυνατό στοιχείο του ελεύθερου επαγγελματισμού στην Αμερική. «Ο επιχειρηματίας δεν ξεχνά ότι σκοπός της επιχείρησης που διοικεί είναι η επίτευξη κέρδους και αυτό θα πετύχει αν είναι αφοσιωμένος στα ζητήματα που αφορούν την επιχείρησή του και αν διαχειρίζεται ορθολογικά τους χρηματικούς πόρους». (<http://www.serresbiz.com/312c/el/material/magazine/vol-1.pdf>). Σε πολύ λίγες επιχειρήσεις μπορεί να εισέλθει κάποιος τόσο εύκολα με τόσο μικρό κεφάλαιο και να συναντήσει επιτυχία ή αποτυχία τόσο γρήγορα. Οι διαχειριστές, οι οποίοι έχουν εκτιμήσει την αγορά σωστά και δημιουργούν το σωστό μενού και το σχήμα της επιχείρησης, έχουν πετύχει. Αυτοί που έχουν κάνει λάθος εκτιμήσεις, αποτυγχάνουν.

Υπάρχουν σε αφθονία αλυσίδες και franchisors, αλλά οποιοσδήποτε μπορεί να συμμετάσχει μαζί τους εφόσον υπάρχει αποφασιστικότητα, γνώσεις και τύχη. Ο εστιατοράς, ο μικρός επαγγελματίας, έχει ακόμα ελεύθερο πεδίο να παρουσιάσει ένα καινούριο σχέδιο, μια καινούρια συνταγή ή μια καινούρια προσέγγιση προς την αγορά και πρέπει να γίνεται περιοδικά, ώστε να πετύχει.

Κάτι που πάει καλά στις Ανατολικές Πολιτείες της Αμερικής, μπορεί να αποτύχει στις Δυτικές, όπως επίσης και αντίστοιχα. Αυτό ισχύει για τους εκατοντάδες ιδιοκτήτες εστιατορίων. Ένα εστιατόριο ανθίζει, μπορεί να αναπτυχθεί σε αλυσίδα, να μείνει στάσιμο, και μετά να το προσπεράσει ένας πιο καινούριος σχηματισμός, μια καλύτερη αντίληψη της αγοράς, ένα διαφορετικό σάντουιτς ή ένα καλύτερο μενού σε περιεκτικότητα, εναρμονισμένο καλύτερα σε μια συγκεκριμένη αγορά. Η επιχείρηση του εστιατορίου στην Αμερική είναι γεμάτη προκλήσεις και αλλάζει συνεχώς, φέρνοντας πλούτη ή μεγάλη απογοήτευση στους διαχειριστές της.

4.15 ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Ένας άνθρωπος ο οποίος σκέπτεται να μπει στην επιχείρηση του εστιατορίου έχει πολλές επιλογές καριέρας και επένδυσης. Αυτό το άτομο μπορεί να:

- 1) Διευθύνει ένα εστιατόριο για κάποιον άλλο (για ένα ανεξάρτητο άτομο ή μια αλυσίδα).
- 2) Αγοράσει ένα franchise για να λειτουργήσει ένα εστιατόριο franchise.
- 3) Αγοράσει ένα ήδη υπάρχον εστιατόριο.
- 4) Χτίσει ένα καινούριο εστιατόριο και να το θέσει σε λειτουργία.

Τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της κάθε μορφής λειτουργίας πρέπει να υπολογιστούν με προσεκτική ανάλυση και τα πιθανά ρίσκα και οι οικονομικές απαιτήσεις της κάθε επιλογής, να εκτιμηθούν πολύ προσεκτικά.

Το κάθε άτομο, θα πρέπει να εκτιμήσει την δική του ιδιοσυγκρασία, φιλοδοξία και ικανότητα να ανταπεξέρχεται στις αποτυχίες. Αγοράζοντας ένα εστιατόριο μπορεί να ικανοποιήσει μια προσωπική επιθυμία. Εάν το εστιατόριο είναι επιτυχημένο, οι αμοιβές μπορεί να είναι πολύ υψηλές. Εάν αποτύχει, η οικονομική ζημιά μπορεί επίσης να είναι πολύ υψηλή, αλλά συνήθως όχι τόσο υψηλή, όσο σε μια επένδυση που έχει γίνει σε ένα καινούριο κτίριο. Το franchising μειώνει το ρίσκο σε όλη τη διαδικασία λειτουργίας, αλλά επίσης μπορεί να μειώσει και τα πιθανά κέρδη, εξαιτίας της χρέωσης του franchise. «Επίσης το Franchising παρέχει σε κάθε άτομο την ευκαιρία να χρησιμοποιήσει ένα δοκιμασμένο και επιτυχημένο επιχειρηματικό σύστημα και να κερδίσει».<http://www.thefranchiseco.gr/franchiseco/data/articles/pdf/Franchisee.pdf>

Υπάρχουν μερικά άτομα που έχουν μπει στην επιχείρηση του εστιατορίου με σχεδόν μηδαμινή εμπειρία, έχτισαν ένα εστιατόριο και είχαν επιτυχία από την πρώτη μέρα. Τέτοια παραδείγματα είναι σχετικά σπάνια. Όταν κάποιος αγοράζει ένα ήδη υπάρχον εστιατόριο, το οποίο έχει αποτύχει ή πωλείται για κάποιο άλλο λόγο, ο αγοραστής έχει κάποιες πληροφορίες που ο πρώην ιδιοκτήτης δεν είχε. Ο αγοραστής μπορεί να γνωρίζει ότι το αρχικό εστιατόριο δεν ήταν επιτυχημένο εξαιτίας της τοποθεσίας ή ότι το συγκεκριμένο μενού ή το στιλ της διοίκησης, δεν ήταν το σωστό. Τέτοιου είδους πληροφορίες μπορούν να μειώσουν κάπως το οικονομικό ρίσκο. Από την άλλη μεριά, ο αγοραστής μπορεί να βρει δυσκολία να ξεπεράσει κάποια κακή φήμη που μπορεί να είχε αποκτήσει το εστιατόριο από τον προηγούμενο ιδιοκτήτη.

Καταλήγουμε ότι, είναι καλύτερα να μάθει κάποιος έναν τύπο λειτουργίας πολύ καλά, πριν αγοράσει ή χτίσει ένα εστιατόριο. Ο franchisee (ο άνθρωπος που αγοράζει τα

δικαιώματα χρήσης του ονόματος μιας επιχείρησης) είναι εν μέρει προφυλαγμένος, επειδή έχει τελειώσει ένα διοικητικό, εκπαιδευτικό σεμινάριο πριν ανοίξει ένα εστιατόριο με franchise. Ο franchisor (αυτός που ενοικιάζει το όνομά του) θα πρέπει να είναι το ίδιο προσεκτικός, να αποφύγει την αποτυχία όπως ο franchisee. Αυτό είναι ένα πλεονέκτημα για τον franchisee. Βεβαίως, τα εστιατόρια με franchise επίσης αποτυγχάνουν, γι' αυτό ο μελλοντικός franchisee πρέπει να διαλέξει με μεγάλη προσοχή έναν franchisor, ο οποίος έχει καλό ενεργητικό στο παρελθόν του. «Σε συνέντευξή του στο FRANCHISE SUCCESS, ο κ. Λευτέρης Λουλουδάκης, Υπεύθυνος Ανάπτυξης της αλυσίδας Para John's αναφέρει: «Ο κλάδος βρίσκεται σε έντονη κινητικότητα τα τελευταία χρόνια, κάτι που εν μέρει οφείλεται στη διεξαγωγή των Ολυμπιακών Αγώνων στη χώρα μας. Η τάση αυτή αναμένεται να συνεχισθεί και στο μέλλον, τόσο με την επέκταση των δραστηριοτήτων των υπάρχοντων αλυσίδων, όσο και με την ανάπτυξη νέων εμπορικών σημάτων».

(<http://www.franchisesuccess.gr/htmlsite/greek/successdetails.asp?id=324&pstring=207,210,116>)

ΠΙΝΑΚΑΣ: Αγορά, Κατασκευή, Franchise ή Διοίκηση:
πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα

Αρχική απαιτούμενη επένδυση	Εμπειρία που χρειάζεται	Πιθανόν: Προσωπικό Άγχος	Ψυχικό κόστος: Αποτυχία	Οικονομικό ρίσκο	Πιθανή αμοιβή
Αγορά	Μέσο	Υψηλό	Υψηλό	Υψηλό	Υψηλό(ή)
Κατασκευή	Υψηλότερο	Υψηλό	Υψηλό	Υψηλότερο	Υψηλότερο (ή)
Franchise	Χαμηλό ως μέσο	Χαμηλό	Μέσο	Μέσο	Μέσο(ή)
Διοίκηση	Καθόλου	Μέσο ως υψηλό	Μέσο	Μέσο	Κανένα Καμία

4.16 ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ

«Η εφαρμογή μιας στοχευμένης και αποδοτικής πολιτικής marketing και διαφήμισης είναι ένα αρκετά μεγάλο αλλά απολύτως απαραίτητο έξοδο -επένδυση σωστότερα- για κάθε επιχείρηση».

(<http://www.thefranchiseco.gr/franchiseco/data/articles/pdf/B120Franchisee.pdf>)

Το μάρκετινγκ, ως επιστημονικός κλάδος, έχει γίνει πολύ σημαντικό για την επιτυχία του εστιατορίου. Η επιχείρηση αυτή ήταν πάντα πολύ ανταγωνιστική. Για να ξεχωρίσει ένα εστιατόριο από τους ανταγωνιστές του, θα πρέπει να λειτουργεί σε σωστές βάσεις. Δηλαδή, πρέπει να παρουσιάζεται στον πελάτη μια καθαρή εικόνα του τι προσφέρει το εστιατόριο και να τονίζονται τα μοναδικά του στοιχεία σε σύγκριση με τους ανταγωνιστές του. Οι στρατηγικές προώθησης τονίζουν ορισμένα πράγματα όπως την ατμόσφαιρα, το προσωπικό σέρβις, τα επώνυμα φαγητά, τις καλές τιμές, την αξία, την ποιότητα, το καλό πελατολόγιο και διάφορα άλλα.

Το ακίνητο και το προϊόν απευθύνεται σε μια συγκεκριμένη αγορά. Αυτό υλοποιείται με το να λαμβάνεται υπόψη το είδος των ανθρώπων που θα προσελκύσει η τοποθεσία, το προϊόν, οι τιμές και η γενική εικόνα. Το McDonald's έχει προωθηθεί έτσι, ώστε να προσελκύει τη μάζα. Το Fuddruchers, μια πολυτελής αλυσίδα χάμπουργκερ με τιμές τέσσερις φορές ακριβότερες από αυτές του McDonald's, προσελκύει ένα πιο εκλεκτό πελατολόγιο.

Ένα τμήμα της γενικής εικόνας ενός εστιατορίου δημιουργείται από τη διαφήμιση και τις δημόσιες σχέσεις. Η διαφήμιση συνήθως αφορά στο ραδιόφωνο, την τηλεόραση, ή ακόμη μπορεί να είναι κάποια γραπτά μηνύματα, τα οποία τα αντιλαμβάνεται ο θεατής ως διαφήμιση. Οι δημόσιες σχέσεις, επίσης έχουν τα έξοδά τους, αλλά το μήνυμα είναι πιο διακριτικό, απευθυνόμενο έμμεσα με διάφορες μορφές όπως ανακοινώσεις μέσα από τις εφημερίδες, εκδηλώσεις, δωρεάν γεύματα για αυτούς που διαφημίζουν το εστιατόριο προς τα έξω, σέρβις που προσφέρει ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου για τον κόσμο, και διάφορες άλλες ενέργειες που κάνει ο ιδιοκτήτης για να δημιουργήσει μια καλή εικόνα. Όλα αυτά προσθέτονται και δημιουργούν τη συγκεκριμένη εικόνα του εστιατορίου στα μάτια του πελάτη.

4.17 ΤΟΜΕΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Η τομεοποίηση της αγοράς είναι μια άλλη θεωρία του μάρκετινγκ. Είναι μια προσπάθεια για να προσδιοριστεί με ακρίβεια η συγκεκριμένη ομάδα ανθρώπων, δηλαδή το τμήμα της αγοράς, το οποίο είναι πιθανό να αποτελεί το πελατολόγιο σε ένα εστιατόριο. Αυτά τα άτομα μπορούν να προσδιορισθούν σε σχέση με τα εισοδήματά τους, τις συνήθειες διατροφής τους όταν τρώνε έξω, την ηλικία, ή την απόσταση από το εστιατόριο, την εκτίμηση της πίστωσής τους και διάφορα άλλα.

Η τομεοποίηση της αγοράς μπορεί επίσης να εκφρασθεί σε σχέση με το πόσο ξοδεύει ο πελάτης. Ανήκει στην οικονομική αγορά, στη μέση κλίμακα ή σε αγορές πολυτελείας. Με άλλα λόγια, είναι ο καταναλωτής ο οποίος αγοράζει προϊόντα οικονομικά, μέσης τιμής, ή πολυτελείας αντίστοιχα. Η κάθε ομάδα θα πήγαινε στο ανάλογα τιμολογημένο εστιατόριο.

4.18 ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΙΣΔΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Για να καθιερωθούν ή να αυξήσουν το μερίδιό τους στην αγορά, οι διευθυντές εστιατορίων συνήθως ανταγωνίζονται με τους άλλους ιδιοκτήτες με το να μειώνουν τις τιμές σε ορισμένα είδη ή μειώνοντας τις τιμές με την προσφορά διαφημιστικών κουπονιών καθώς και με διάφορα άλλα κόλπα. Οι τιμές σε καινούρια εστιατόρια είναι στην αρχή χαμηλότερες από αυτές του ανταγωνισμού και τις ανεβάζουν εφόσον έχει πια καθιερωθεί ένα μόνιμο πελατολόγιο.

Τα σούπερ μάρκετ φημίζονται για την τακτική τους να προσφέρουν προϊόντα “παγίδες” φθηνά. Αυτά τα προϊόντα πωλούνται στο κόστος ή σχεδόν στο κόστος, δημιουργώντας οικονομική ζημιά, αλλά προσελκύουν τους αγοραστές στο σούπερ μάρκετ για άλλα προϊόντα. Οι διευθυντές εστιατορίων, ιδιαίτερα αυτοί που διευθύνουν φαστ φούντ, κάνουν κάτι παρόμοιο, όταν προσφέρουν “δύο χάμπουργκερ στην τιμή του ενός” ή “δωρεάν coca cola με την αγορά ενός χάμπουργκερ”. Το αναμενόμενο είναι ότι οι συνολικές πωλήσεις θα αυξηθούν.

4.19 ΜΟΝΤΕΛΑ ΟΙΚΟΝΟΜΕΤΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ

ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Μοντέλα οικονομέτρησης, τα οποία συνδυάζουν οικονομικά με μαθηματικά, άρχισαν να χρησιμοποιούνται στη δεκαετία του 1930 για κάποιες επιχειρήσεις. Αυτά τα μοντέλα εφαρμόστηκαν για πρώτη φορά σε εστιατόρια το 1966 από τον Francis R.Cella στο Πανεπιστήμιο της Οκλαχόμα.

Η οργάνωση Oklahoma Restaurant Association έδωσε στον Cella μια σύμβαση για την ανάπτυξη μοντέλων εστιατορίων. Χρησιμοποιώντας ένα υπολογιστή, έπρεπε να προσομοιώσει μια επιχείρηση εστιατορίου και να προσδιορίσει τις πιθανές πωλήσεις του. Στην αρχή, τα μοντέλα είχαν δημιουργηθεί για πέντε είδη επιχειρήσεων παροχών φαγητού. Όπως είναι γενικά για σέρβις, καφετιέρες, drive-in, επιχειρήσεις με σπεσιαλιτέ και άλλες με χάμπουργκερ. Οι απαιτούμενες πληροφορίες προήλθαν από τις εμπειρίες των κατοίκων της Οκλαχόμα. Ο Cella είχε πει ότι τα μοντέλα του μπορούσαν να προβλέψουν τις πωλήσεις του εστιατορίου με μια απόκλιση συν-πλην 5%, στο 95% των περιπτώσεων. «Η οργάνωση Oklahoma Restaurant Association από τότε που έχει αναλάβει το υπολογιστικό πρόγραμμα ανάλυσης του Cella έχει μειώσει δραστικά τις αντιρρήσεις για τη χρήση του προγράμματος». (<http://www.okrestaurants.com>)

Η θεωρία είναι απλή: Εάν η σημασία των διαφόρων παραγόντων που προσδιορίζουν τις πωλήσεις ενός εστιατορίου μπορούν να εντοπισθούν και να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με την επίδρασή τους, τότε με την χρήση ενός υπολογιστή, είναι ζήτημα λίγων λεπτών να δημιουργηθεί μια πρόβλεψη για τον όγκο των πωλήσεων που θα μπορεί ένα εστιατόριο να σημειώσει. Οι πιο προφανείς παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν τις πωλήσεις ενός εστιατορίου, είναι ο πληθυσμός της περιοχής, το εισόδημα αυτού του πληθυσμού, ο όγκος της ροής κίνησης που περνά από εκείνη την τοποθεσία, η ικανότητα του διευθυντή του εστιατορίου, ο διαφημιστικός όγκος, η εμφάνιση και το είδος της δομής του κτιρίου που βρίσκεται το εστιατόριο.

Σύμφωνα με το Cella, τουλάχιστον 16 παράγοντες επηρεάζουν τον όγκο των πωλήσεων. Αυτός ο αριθμός μπορεί να φθάσει μέχρι και τους 30 για μερικά είδη επιχειρήσεων εστιατορίου. Μετά από αυτό, μοντέλα για άλλα εστιατόρια έχουν αναπτυχθεί, όπως επίσης και πολλά μοντέλα έχουν επινοηθεί για τις επιχειρήσεις αλυσίδων.

Χωρίς τη χρήση υπολογιστών, οι μαθηματικές πράξεις που χρειάζονται για την συσχέτιση της επιρροής των παραγόντων στις ακαθάριστες πωλήσεις, θα ήταν πολύ

χρονοβόρες. Σύμφωνα με το Cella, χωρίς υπολογιστή, θα χρειάζονταν 40 υπάλληλοι επί 6 μήνες, για να κάνουν με το χέρι, τους υπολογισμούς που απαιτούνται, για τον υπολογισμό ενός μοντέλου.

Η κατασκευή ενός τέτοιου μοντέλου, δεν μπορεί να γίνει από έναν αρχάριο, διότι μερικοί παράγοντες που περιλαμβάνονται και οι οποίοι επηρεάζουν τις πωλήσεις του εστιατορίου, έχουν αρνητικές επιπτώσεις, ενώ κάποιοι άλλοι μεταβάλλονται άστατα. Αποφάσεις για το αν ένας παράγοντας είναι αρκετά σημαντικός, ώστε να συμπεριληφθεί στο μοντέλο, χρειάζονται καλή κρίση, όπως επίσης και εμπειρία πάνω σε πολλές από τις λειτουργίες ενός εστιατορίου.

4.20 ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ

Η γενίκευση γύρω από την τοποθεσία του εστιατορίου είναι πολύ πιο δύσκολο να γίνει από ότι είναι σε σχέση με τα ξενοδοχεία και μοτέλ. Ίσως οι παρακάτω δηλώσεις είναι βασικές:

1. Εστιατόριο που απευθύνονται στην αγορά των μεσημεριανών γευμάτων πρέπει να είναι λογικά, βολικά για τους πελάτες. Εκτός από τα εστιατόρια που έχουν πελάτες διευθυντές ή στελέχη εταιριών με επαγγελματικούς λογαριασμούς, το εστιατόριο με μεσημεριανό γεύμα πρέπει να βρίσκεται κοντά στην αγορά του. Τα περισσότερα μεσημεριανά γεύματα τα οποία τρώγονται μακριά από το σπίτι, καταναλώνονται κατά τη διάρκεια ενός διαλλείματος για φαγητό, το οποίο διαρκεί περίπου 30 έως 60 λεπτά. Για το σύντομο και περιορισμένο μεσημεριανό γεύμα, το εστιατόριο πρέπει να βρίσκεται κοντά στο χώρο της εργασίας, και θα ήταν προτιμότερο να βρισκόταν στο ίδιο κτίριο. Το επαγγελματικό γεύμα συνήθως διαρκεί πολύ περισσότερο από μια ώρα και συνήθως περιλαμβάνει και οινοπνευματώδη ποτά. Το επαγγελματικό μεσημεριανό γεύμα μπορεί να γίνει σε πιο μεγάλη απόσταση μακριά από το χώρο εργασίας, αλλά το εστιατόριο πρέπει να έχει εύκολη πρόσβαση είτε με ταξί, είτε με αυτοκίνητο.
2. Τα εστιατόρια των εθνικών οδών τα οποία βρίσκονται σε κεντρικά σημεία και απευθύνονται στον ταξιδιώτη, πρέπει να έχουν εύκολη πρόσβαση. Ακόμα και μια διαδρομή των 5 λεπτών με το αυτοκίνητο μπορεί να είναι μοιραία για κάποιο εστιατόριο.

3. Τα εστιατόρια φαστ φούντ έχουν τη μεγαλύτερη επιτυχία όταν βρίσκονται κοντά σε κεντρικό δρόμο, μέσα σε ένα εμπορικό κέντρο το οποίο έχει κίνηση ή σε μια περιοχή με διαμερίσματα.
4. Τοποθεσίες για εστιατόρια με ατμόσφαιρα, ειδικού θέματος ή για ιδιαίτερες εκδηλώσεις, μπορούν να είναι λιγότερο βολικές στην πρόσβασή τους σε σχέση με την αγορά στην οποία απευθύνονται απ'ότι άλλα εστιατόρια. Οι πελάτες θα είναι αυτοί που θα τα αναζητήσουν. Ένα από τα πιο επιτυχημένα στον κόσμο, σε σχέση με τον όγκο των πωλήσεών του, είναι το εστιατόριο Anthony's Pier 4 στη Βοστώνη. Έχει σχετικά δύσκολη πρόσβαση, αλλά το ότι η θέση του βρίσκεται ακριβώς πάνω στο λιμάνι είναι αυτό που ελκύει τον κόσμο και κάνει μεγάλες προσπάθειες να πάει εκεί για φαγητό. Στο Marina del Rey, κοντά στο Λος Άντζελες, υπάρχουν περίπου 35 εστιατόρια, όλα μαζί συγκεντρωμένα. Ο κόσμος σκέφτεται για την περιοχή ότι είναι ένα μέρος που συνδυάζει ταυτόχρονα διασκέδαση και φαγητό.

Οι τιμές του μενού εξαρτώνται από την τοποθεσία. Ένα πολυτελές εστιατόριο σε μια τοποθεσία όπου τα καθίσματα γεμίζουν με γρήγορο ρυθμό θα αποτύχει. Μια επιχείρηση φαστ φούντ σε μια περιοχή πολυτελείας, επίσης θα μπορούσε να αποτύχει. Μερικά από τα κορυφαία εστιατόρια βρίσκονται σε μέρη πολύ απίθανα. Αυτό δε σημαίνει ότι δε θα ήταν ακόμα πιο επιτυχημένα εάν βρισκόντουσαν σε πιο βολικές τοποθεσίες, με πιο εύκολη πρόσβαση.

4.21 TO MENOY



Το μενού, ως ένα σημαντικό σημείο, μπορεί να προσδιορίσει ποιές αγορές μπορούν να προσεγγιστούν. Οπότε η επιλογή των φαγητών του μενού και ο τρόπος παρουσίασής τους είναι κρίσιμος. Το μενού που αποτελείται από χάμπουργκερ, τηγανιτό κοτόπουλο και μιλκ σέικ απευθύνεται σε έφηβους και γενικά σε άτομα νεαρής ηλικίας. Το μενού που περιλαμβάνει μπριζόλες, απευθύνεται σε αγορά με πιο εύπορους μεσήλικες. Το πολυνησιακό μενού πρέπει να απευθύνεται στην αγορά με τις ιδικές απαιτήσεις και στους ανθρώπους οι οποίοι θέλουν μια διαφορετική ατμόσφαιρα. Το γαλλικό μενού και τα ατομικά γαλλικά γεύματα απευθύνονται στην αγορά όπου αποτελείται από ανθρώπους καλλιεργημένους, εύπορους και πολυταξιδευμένους. Το μενού που αποτελείται από κρέας και πατάτες μπορεί να είναι ενδεδειγμένο για ανθρώπους που τρώνε κάθε μέρα έξω και περιμένουν να φάνε ακριβώς το ίδιο που θα έτρωγαν στο σπίτι. Το μενού με σάντουιτς, προφανώς απευθύνεται σε όλο τον κόσμο, τουλάχιστον για το μεσημεριανό γεύμα, από το μέλος μιας ιδιωτικής λέσχης μέχρι και τον ταξιδιώτη που πάει για διακοπές στον αυτοκινητόδρομο.

«Είδη Menus

Τα Menu είναι τα A La Carte, τα Table d'hote, τα κυκλικά και το Buffet.

α. Table d'hote Menu

Menu Table d'hote είναι μια σειρά φαγητών τα οποία αποτελούν ένα πλήρες γεύμα – δείπνο, έχει προκαθορισμένη τιμή, σερβίρεται σε προκαθορισμένο χρόνο και χώρο και πολλές φορές σχεδιάζεται για τις ανάγκες συγκεκριμένης πελατείας. Ο πελάτης κατά βάση δεν έχει δικαίωμα επιλογής και τα εδέσματα είναι κατά κανόνα προπαρασκευασμένα.

Για τη σύνθεση ενός Menu Table d'hote χρειάζονται διάφοροι παράγοντες. Θα πρέπει να προσδιοριστεί το προφίλ του πελάτη που θα εξυπηρετηθεί, δηλαδή να ληφθούν υπ' όψη οι συνήθειες και οι προτιμήσεις της πλειοψηφίας των πελατών καθώς επίσης και οι εποχές και οι κλιματολογικές συνθήκες στην επιλογή των υλικών και των παρασκευών. Να υπάρχει εναλλαγή χρωματισμών και γεύσεων μεταξύ των εδεσμάτων και των σαλτσών τους αλλά και εναλλαγή στον τρόπο παρασκευής των φαγητών.

Να έχει γίνει πρόβλεψη ποικιλίας των πρώτων υλών που κρατούν την ισορροπία θρεπτικών ουσιών σε ένα γεύμα.

Πολύ σημαντική είναι και η παρουσίαση του menu που έχει σχεδιαστεί, δηλαδή η ποιότητα του χαρτιού, η αρχιτεκτονική της γραφής, η ορθογραφία, ο τύπος γραμμάτων και η καλλιτεχνική εμφάνιση.

β. A La Carte Menu

Στο A La Carte Menu τα πράγματα είναι διαφορετικά. Προσφέρει μεγαλύτερη επιλογή στον πελάτη σε σύγκριση με το Table d' hote, γιατί ο πελάτης επιλέγει από το menu αυτό που θέλει και συνθέτει το menu της αρεσκείας του. Στο menu υπάρχουν πολλά είδη φαγητού, κυρίως αυτά που θέλει να προωθήσει η κάθε επιχείρηση, το κάθε πιάτο τιμολογείται ξεχωριστά και κάποια από τα εδέσματα μπορεί να είναι υψηλού κόστους.

Μέρος των εδεσμάτων είναι παρασκευασμένα πριν ανοίξει το εστιατόριο, αλλά είναι προετοιμασμένα μέχρι ένα σημείο για να ολοκληρωθεί η παρασκευή τους μετά την παραγγελία του πελάτη και ορισμένα παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου μετά την παραγγελία του πελάτη.

Γενικά αυτός ο τύπος menu είναι ο πλέον δημοφιλής στα σύγχρονα εστιατόρια.

γ. Κυκλικά Menu

Τα κυκλικά menus είναι προκαθορισμένα menus, τα οποία επαναλαμβάνονται σε εβδομαδιαία ή δεκαπενθήμερη βάση. Χρησιμοποιούνται συνήθως από τις

ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για τη σίτιση των διαμενόντων πελατών και ο κύκλος εξαρτάται από τη διάρκεια παραμονής τους.

Αν τα menus είναι καλοσχεδιασμένα, τα κυκλικά menus μειώνουν την ανάγκη για συχνό σχεδιασμό, αποφεύγονται επομένως οι κουραστικές διαδικασίες σύνθεσης και κερδίζεται πολύτιμος χρόνος για άλλες διοικητικές δραστηριότητες. Αν όμως τα κυκλικά menus δεν είναι καλοσχεδιασμένα, υπάρχει ο κίνδυνος να επαναλαμβάνονται τυχόν λάθη. Επίσης, μικροί κύκλοι δυσκολεύουν το έργο του προγραμματισμού. Γίνεται επομένως αντιληπτό ότι η διάρκεια του κύκλου των menus είναι εξαιρετικής σημασίας και πρέπει να αξιολογείται πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την εφαρμογή του.

δ. Buffet

Ο μπουφές είναι ένα σχετικά νέο σύστημα παράθεσης menu. Εδώ τοποθετούνται τα είδη του menu σε μικρή ή μεγάλη ποικιλία και ο πελάτης αυτοεξυπηρετείται σε όλα τα πιάτα του menu». («Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων»: Ζ. Τζωρακολευθεράκης , 1999 σσ. 166.167).

Ο διευθυντής του εστιατορίου δε θα είναι καθόλου έξυπνος εάν προσπαθήσει να αλλάξει τις προτιμήσεις των πελατών. Μπορεί να ανακαλύψει ότι υπάρχει μια αγορά για μεξικάνικα φαγητά. Οπότε, έχει καλώς, αλλά δεν θα πρέπει με το ζόρι να πείσει τον πελάτη να φάει μεξικάνικο φαγητό ή οτιδήποτε άλλο. Για παράδειγμα, το συκώτι μπορεί να είναι εξαιρετικά θρεπτικό προϊόν, αλλά δεν μπορεί να σερβιριστεί περισσότερο από μια φορά το μήνα, έτσι , σε λέσχη με φαγητό σε κολέγιο, πολύ λίγος κόσμος θα το προτιμήσει.

Αυτό που είναι πιθανό να γίνει όμως, είναι να τροποποιηθούν οι ήδη υπάρχουσες προτιμήσεις. Με άλλα λόγια, ένα γαρνίρισμα σε ένα βασικό, δημοφιλές φαγητό. Το κοτόπουλο, για παράδειγμα, μπορεί να σερβιριστεί με εκατοντάδες τρόπους.

Η δημιουργία του μενού συνήθως θεωρείται τέχνη, αλλά αρχίζει και γίνεται επιστήμη. Έρευνα που έχει γίνει στο Tulane University με επιχορήγηση του National Institute of Health (Εθνικό Ινστιτούτο Υγείας) έδειξε ότι ακόμα και η κατασκευή του μενού μπορεί να γίνει με υπολογιστή. Πολλά νοσοκομεία τώρα σχεδιάζουν το μενού με τη βοήθεια ενός υπολογιστή. Το ζητούμενο είναι να διαλέξουν φαγητά τα οποία θα είναι αρεστά, θα έχουν χαμηλό κόστος και επίσης θα είναι θρεπτικά, λύση στο συγκεκριμένο συνδυασμό μπορεί να δώσει πιο γρήγορα ένας υπολογιστής.

Το πρώτο βήμα είναι να τοποθετηθούν στη μνήμη του υπολογιστή όλα τα σχετικά στοιχεία που έχουν σχέση με τα διαθέσιμα φαγητά. Ένα νοσοκομείο, για παράδειγμα,

έχει στο αρχείο του 800 συνταγές και 19 θρεπτικές παραμέτρους για το καθένα από τα 2500 είδη φαγητών. Το κόστος αυτών των τροφών πρέπει να συμπεριληφθεί και ο υπολογιστής, ο οποίος θα πρέπει να είναι προγραμματισμένος έτσι, ώστε οι συνδυασμοί των φαγητών που έχουν επιλεγεί να είναι ευπαρουσίαστοι. Ο υπολογιστής, στο παρελθόν έχει φτιάξει μενού τα οποία ήταν άγευστα, μαλακά και άχρωμα. Επίσης πρέπει να τοποθετηθούν περιορισμοί στον υπολογιστή, ώστε τα ίδια φαγητά να μην εμφανίζονται πολύ συχνά.

4.22 ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΥΡΟΣ

Αυτό που συντελεί και κάνει ορισμένα φαγητά να έχουν κύρος, αλλάζει με τις εποχές. Ο Braillet Savarain, ο διάσημος σεφ γκουρμέ στις αρχές του 19^{ου} αιώνα είχε κατατάξει τις τρούφες με κάποιο είδος μύκητα και τη γαλοπούλα, σαν τα διαμάντια της γαστρονομίας. Οι γαλοπούλες έχασαν τη θέση τους, αλλά οι τρούφες παρέμειναν, και όπως το χαβιάρι, συνεχίζουν να έχουν αίγλη. Αυτό είναι πολύ πιθανό να συμβαίνει εξαιτίας του κόστους τους και της σπανιότητάς τους.

Η χελώνα Terrapain, που βρισκόταν κάποτε σε κάθε κατάλογο φαγητού, εξαφανίστηκε σχεδόν ολοκληρωτικά όταν το σέρει και το Madeira, τα οποία χρειαζόντουσαν για να μαγειρευτεί σωστά το φαγητό απαγορεύτηκαν την εποχή της ποτοαπαγόρευσης. Η πάπια Canvasback σε γενικές γραμμές εξαλείφθηκε, όταν μια στρατιωτική διάταξη κατέσχεσε τα εδάφη που έβρισκε τροφή το πουλί στην Chesapeake Bay. Το πουλί έχασε την αγαπημένη του τροφή, που ήταν το άγριο σέλινο, οπότε, έχασε και τη χαρακτηριστική γεύση του και κατά συνέπεια σταμάτησε να είναι τόσο δημοφιλές.

Σήμερα, τα φαγητά υψηλού κύρους, τουλάχιστον αυτά που σερβίρονται σε πολυτελή εστιατόρια στην πόλη της Νέας Υόρκης, χρησιμοποιούν φρέσκα και συχνά εξωτικά συστατικά. Σε πολλές περιπτώσεις, το παραδοσιακό φαγητό όπου σερβίρουν το κρέας στη μέση του πιάτου, επισκιάζεται από τα ζυμαρικά, τα δημητριακά και διάφορα είδη φασολιών.

Η γνώση που υπάρχει στον τομέα της οινοποιίας βασίζεται σε πολύ αδύναμες βάσεις. Με λίγα λόγια, η αυθεντία τυχαίνει να γνωρίζει λίγα περισσότερα πράγματα από κάποιον άλλο. Ένα γεγονός που μπορεί να δώσει σε ένα συγκεκριμένο κρασί τη φήμη πως είναι πολύ καλό, είναι η τιμή του. Όσο υψηλότερη είναι η τιμή του τόσο καλύτερο

είναι το κρασί. Δοκιμές γεύσεων που γίνονται σε κρασιά στα οποία έχουν κρύψει τη μάρκα, την τιμή και την προέλευση συνήθως παρουσιάζουν εντυπωσιακά αποτελέσματα. Τα πιο οικονομικά κρασιά συνήθως διαλέγονται ως τα καλύτερα. Το ίδιο κρασί τοποθετημένο σε διαφορετικό μπουκάλι, μπορεί να προκαλεί διαφορετικές αντιδράσεις ως προς την ποιότητα. Όμως το σημαντικότερο μέρος του δείπνου είναι ο ρομαντισμός και ποιος θα είναι αυτός που θα τολμήσει να καταστρέψει το ρομαντισμό;

Ανάμεσα στα σημαντικότερα κρασιά με κύρος σήμερα είναι το Romanee Conti, το οποίο θεωρείται από πολλούς ως το καλύτερο κόκκινο κρασί Βουργουνδίας. Το Le Montrachet, συνήθως θεωρείται ως το καλύτερο άσπρο κρασί Βουργουνδίας ενώ το Chateau d'Yquen, το καλύτερο άσπρο κρασί του Μπορντό.

4.23 ΕΠΩΝΥΜΑ ΕΙΔΗ

Η αναζήτηση στο μενού για ορισμένα φαγητά τα οποία χαρακτηρίζουν το εστιατόριο με μοναδικό τρόπο, σαν προσωπική υπογραφή, συνεχίζει να υπάρχει σε όλα τα αναπτυσσόμενα ακίνητα. Αυτά τα επώνυμα είδη μπορεί να είναι φαγητά τα οποία σερβίρονται σε μόνο ένα ή πολύ λίγα εστιατόρια. Και είναι κατά προτίμηση χαμηλά σε κόστος.

Μια αλυσίδα καφετέριας ανακάλυψε ότι μπορούσε να σιτέψει και να τηγανίσει μια μπριζόλα, πράγμα το οποίο ήταν πολύ οικονομικό εκείνη την εποχή. Μέχρι τη στιγμή που τα άλλα εστιατόρια αντέγραψαν την ιδέα και έχασε τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της, αυτή η τηγανιτή μπριζόλα ήταν πολύ κερδοφόρα, και ενώ ήταν πολύ δημοφιλής, είχε και μεγάλο κέρδος. Τα εστιατόρια Velvet Turtle, ανακάλυψαν πως όταν έκοβαν ένα μεγάλο καλαμαράκι σε πολύ μικρά κομματάκια, το χτυπούσαν για να μαλακώσει και μετά το τηγάνιζαν, είχαν άλλο ένα κερδοφόρο είδος. Το καλαμαράκι στοίχιζε το ένα δέκατο της τιμής του Abalone, (είδος μαλακίου), αλλά εφόσον μαγειρευόταν, είχε σχεδόν την ίδια γεύση με το Abalone. Το όνομα που του δώσανε στον κατάλογο ήταν calamari sauté, πολύ φανταχτερό όνομα για καλαμαράκι.

Ακόμα και το κοτόπουλο, το οποίο είναι πάντα οικονομικό και άφθονο, μπορεί να σερβιριστεί με δεκάδες τρόπους και να γίνει και αυτό ένα πιάτο με υπογραφή.

4.24 ΦΑΓΗΤΑ ΣΕ ΔΕΞΙΩΣΕΙΣ

Το άτομο που σχεδιάζει το μενού των δεξιώσεων περιορίζεται πολύ από το γεγονός ότι υπάρχουν σχετικά πολύ λίγα φαγητά τα οποία αρέσουν γενικώς, ακόμα και μέσα σε μια μικρή κοινότητα. Ένας άλλος περιοριστικός παράγοντας, είναι ο χρόνος που χρειάζεται για την προετοιμασία. Φαγητά που χρειάζονται πολύ χρόνο για να ετοιμαστούν αποκλείονται από το μενού, όταν πολύς κόσμος πρέπει να σερβιριστεί πολύ βιαστικά.

Είδη ψαριού και χοιρινού σπάνια εμφανίζονται σε μενού δεξιώσεων, επειδή το χοιρινό θεωρείται ταμπού από πολλές θρησκευτικές ομάδες και σε μια ανομοιόμορφη ομάδα ανθρώπων, υπάρχουν πολλά άτομα στα οποία δεν αρέσει το ψάρι. Τα είδη πουλερικών είναι πολύ δημοφιλή, αλλά η πάπια και η χήνα είναι ακριβές. Τα κοινά είδη (τα κοτόπουλα θεωρούνται ακριβώς αυτό), είναι πολύ συνηθισμένα για μια σημαντική εκδήλωση. Το μοσχάρι είναι πολύ δημοφιλές αλλά και αυτό επίσης είναι ακριβό.

Ορισμένα φαγητά γίνονται πολύ της μόδας και μετά εξαφανίζονται. Το Rock Cornish, το οποίο είναι άγριο κοτόπουλο, ήταν ένα δημοφιλές είδος σε δεξιώσεις, αλλά ήταν σχετικά ακριβό και κάπως βαρύ για να φαγωθεί ολόκληρο. Εάν δεν ετοιμαστεί με μεγάλη προσοχή, ένα άγριο κοτόπουλο είναι πιθανό να είναι στεγνό και να μην έχει καθόλου γεύση. Αυτό το φαγητό έχει πάψει να είναι δημοφιλές.

4.25 ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

«Το Menu πληροφορεί τον πελάτη για τα φαγητά που διαθέτει η επιχείρηση καθώς και τον τρόπο που είναι παρασκευασμένα και τα προσφέρει με ένα λογικό διαχωρισμό σύμφωνα με τους κανόνες γαστρονομίας. Δίνει την τιμή που πρέπει να ανταποκρίνεται στην αξία της προσφερόμενης υπηρεσίας και γενικά η εικόνα του συμβάλει στη γενική εικόνα που επιδιώκει να σχηματίσει η επιχείρηση». (“Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων”: Ζ. Τζωρακολευθεράκης, 1999 σσ. 150-152).

Ανάλογα με το είδος του εστιατορίου, το μενού μπορεί να είναι σχετικά σταθερό ή μπορεί να αλλάζει εποχιακά ή ακόμα και πιο συχνά. Το εστιατόριο με γρήγορο σέρβις είναι πολύ πιθανό να έχει ένα πολύ άκαμπτο και τυποποιημένο μενού, δηλαδή χάμπουργκερ, μιλκ σεικ, τηγανιτές πατάτες, καφέ και αναψυκτικά. Ακόμα και εδώ, το μενού πρέπει να αλλάχτεί ώστε να διεγείρει καινούριες αγορές, να διατηρήσει τις παλιές ή να κρατηθεί στο ίδιο επίπεδο με των ανταγωνιστών. Ένα εστιατόριο με

χάμπουργκερ συνήθως προσθέτει ένα σάντουιτς με ψάρι, τηγανιτό κοτόπουλο και φαγητό που συνηθίζεται για πρωινό. Μια πιτσαρία προσθέτει μια πολυτελή πίτσα, και μετά παρουσιάζει μια ατομική πίτσα η οποία ετοιμάζεται μέσα σε 5 λεπτά και είναι αρκετή για ένα άτομο μόνο. Ένα εστιατόριο με τηγανιτό κοτόπουλο προσθέτει παϊδάκια στα κάρβουνα, κοτόπουλο στα κάρβουνα και καλαμπόκι. Η διεύθυνση συνεχώς παρακολουθεί τον συναγωνισμό και σκέφτεται καινούριους τρόπους για να δελεάσει καινούριους πελάτες.

Το μενού ενός εστιατορίου που σερβίρει βραδινό φαγητό είναι σχετικά σταθερό, ιδιαίτερα όταν γνωρίζουν ότι το πελατολόγιο που τους επισκέπτεται έρχεται μόνο μια φορά το μήνα ή μια φορά σε μερικούς μήνες. Τα φαγητά είναι πολύ πιθανό να διαφοροποιούνται σε αραιά διαστήματα. Για πολλά χρόνια, το εστιατόριο Gulliver's, στη Νότια Καλιφόρνια, παρουσιάζει στο μενού του μόνο ένα βραδινό φαγητό, (φουρνιστό κρέας) και τα καταφέρνει πολύ καλά. Τα εστιατόρια με μπριζόλα και αστακό, βεβαίως, παρουσιάζουν μονίμως μπριζόλα και αστακό.

Τα εστιατόρια με σταθερή εικόνα και σταθερά μενού μπορεί να έχουν εξαιρετη διαχείριση αλλά όμως να παρουσιάζουν σταθερή κάμψη της επιχείρησης για τον απλούστατο λόγο ότι έχει αλλάξει ενδιαφέροντα η αγορά.

4.26 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

Οι εστιατορες εξετάζουν συνεχώς το μενού τους για να δούνε αν ταιριάζει με το πελατολόγιό τους για να προσδιορίσουν με ακρίβεια το κάθε είδος φαγητού και το κέρδος του. Τα φαγητά του μενού μπορούν να ταξινομηθούν ως εξής:

- Δημοφιλή και επικερδή.
- Δημοφιλή και ζημιογόνα.
- Μη δημοφιλή και επικερδή.
- Μη δημοφιλή και ζημιογόνα.

Τα φαγητά που δεν είναι δημοφιλή συνήθως τα αποσύρουν, εκτός αν υπάρχει κάποιος συγκεκριμένος λόγος να τα κρατήσουν. Ένα μενού μπορεί να συμπεριλάβει και ένα φαγητό που δεν είναι δημοφιλές και το οποίο σπάνια το αγοράζει ο πελάτης, αλλά έχει κύρος και έτσι υπάρχει για να διακοσμήσει το μενού. Τα εστιατόρια αλυσίδων δεν επιτρέπουν τέτοιου είδους τακτικές και μένουν με τα φαγητά τα οποία παίρνει ο κόσμος και έχουν κατά προτίμηση μεγάλο ποσοστό κέρδους. Κλείνοντας πρέπει να

αναφέρουμε ότι «Ο υπεύθυνος σχεδιασμού menu πρέπει να λαμβάνει υπόψη του και τις τεχνικές δεξιότητες του προσωπικού του εστιατορίου όταν σχεδιάζει το menu, καθώς επίσης τις ανάγκες και τις επιθυμίες του ιδιοκτήτη». (*“Αρχές Σχεδίασης Μενού”*: Paul McVety – Bradley Ware, 1999).

4.27 ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

Μια από τις πιο σημαντικές διοικητικές εργασίες είναι ο προσδιορισμός της τιμής πώλησης του κάθε φαγητού, ώστε να είναι ταυτόχρονα αποδεκτό στην αγορά και κερδοφόρο στον εστίατορα. Παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν την απόφαση αυτή μπορεί να είναι οι:

- Τι χρεώνει ο ανταγωνισμός μιας ανταγωνιστικής επιχείρησης για ένα παρόμοιο φαγητό; Πόσο μεγάλο είναι το κόστος του φαγητού που αναλογεί σε κάθε είδος;
- Πόσο είναι το κόστος του εργατικού προσωπικού που αναλογεί κάθε φαγητό;
- Ποιά άλλα έξοδα πρέπει να καλυφθούν από την πώληση των φαγητών;
- Τι κέρδος αναμένεται;

Εάν το κόστος του φαγητού και του προσωπικού συν το κέρδος, δεν είναι δυνατό να καλυφθεί μέσα από το μενού, τότε το εστιατόριο δεν πρέπει να λειτουργεί. Ένα προτεινόμενο επιχείρημα θα πρέπει να ακυρωθεί ή ένα ήδη υπάρχων εστιατόριο θα πρέπει να ανανεωθεί, ώστε να έχει κέρδος.

Το κόστος που απαιτείται για την ετοιμασία οποιουδήποτε είδους φαγητού στο μενού πρέπει να υπολογιστεί στην τιμολόγηση. Αυτά τα είδη με το υψηλό εργατικό κόστος θα ήταν καλύτερα να παραλειφθούν από το μενού. Ο Harry Pope από τα Pope’s Cafeterias, ο οποίος έχει τα κεντρικά γραφεία στο Σεντ Λούις, έχει πρωτοπορήσει σε αυτό που αναφέραμε πριν το κύριο κόστος, δηλαδή στον συνδυασμό του εργατικού κόστους και του κόστους του φαγητού που βρίσκεται στο μενού.

4.28 ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ

Ένας λογικός τρόπος να φτάσεις σε ένα επιθυμητό ποσοστό κόστους φαγητού, είναι να εμφανίσεις μια σειρά από προτιμολόγια ποσοστών, ξεκινώντας με το επιθυμητό ποσοστό κέρδους. Για παράδειγμα, ας υποθέσουμε ότι ο διαχειριστής πιστεύει ότι είναι δυνατό να φτάσει ένα συνολικό κέρδος της τάξης του 15% πάνω σε ακαθάριστες πωλήσεις χωρίς να υπολογίζονται οι φόροι. Τα ακόλουθα στοιχεία μπορεί να επιβεβαιωθούν σαν αποτελέσματα;

- Το επιθυμητό ποσοστό κέρδους:15
- Το αναμενόμενο ποσοστό του εργατικού κόστους:30
- Το ποσοστό κόστους της κατοχής:10
- Το ποσοστό όλων των άλλων γενικών εξόδων:10
- Σύνολο:65
- Τα συνολικά ποσοστά εκτός του φαγητού:65
- $100-65=35$ έχουν μείνει για το κόστος του φαγητού.

Για ένα ποσοστό κέρδους του 15%, το κόστος φαγητού θα πρέπει να είναι 20%. Ο διευθυντής τιμολογεί το μενού, ώστε να επιτευχθεί αυτό το αποτέλεσμα, αναγνωρίζοντας πως μερικά είδη έχουν υψηλότερο κόστος φαγητού από άλλα που πρέπει να ληφθεί υπόψη για να μην τυχόν γίνουν λάθη στον υπολογισμό. Εάν οι υπάλληλοι λαμβάνουν γεύματα ή κάποια επιπλέον χρήματα για το γεύμα τους, τότε και αυτό πρέπει να φανεί στον υπολογισμό. Συνήθως, τα γεύματα των υπαλλήλων κυμαίνονται μεταξύ 2 και 5% επί των πωλήσεων.

Οποιοδήποτε σύστημα υπάρχει για να φτάσει ένα στόχο του ποσοστού του κόστους φαγητού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σαν ένας οδηγός. Η αγορά είναι αυτή που καθορίζει αυτό που γίνεται.

4.29 ΜΙΞΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΥΣ

Το ιδανικό κόστος φαγητού για ένα εστιατόριο, βεβαίως, εξαρτάται από τη συχνότητα που πωλείται ένα είδος στο μενού, δηλαδή το μείγμα πωλήσεων. Σε ένα εστιατόριο φαστ φούντ το ιδανικό κόστος του φαγητού μπορεί να υπολογισθεί σχετικά εύκολα, διότι το μενού είναι περιορισμένο και ο αριθμός του κάθε φαγητού που πωλείται μπορεί να καταχωρηθεί στη ταμειακή μηχανή σα μέρος της διαδικασίας ή μπορεί να μετρηθεί με το χέρι και να καταχωρηθεί κάπου. Μερικές από τις καινούριες ταμειακές μηχανές λειτουργούν ως μικροί υπολογιστές και αποθηκεύουν πληροφορίες, όπως τις συναλλαγές που πραγματοποιούνται.

4.30 ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ

Πόσο συχνά πρέπει να αλλάζουν οι τιμές στο μενού? Η απάντηση εξαρτάται από το πόσο κοστίζουν τα είδη που σερβίρονται. Επίσης, πρέπει να ανταποκρίνονται και στα εργατικά έξοδα. Όταν ο πληθωρισμός έφτασε σε διψήφιο αριθμό, μερικά εστιατόρια άλλαζαν τις τιμές κάθε 2 μήνες, ώστε να μπορέσουν να κρατηθούν στο ίδιο επίπεδο με τις αλλαγές στις τιμές των πρώτων υλών. Η εναλλακτική λύση από το να αυξάνεις τις τιμές, είναι να προσφέρεις μικρότερες μερίδες, ή να αντικαθιστάς διάφορα είδη με λιγότερο ακριβά και να αποσύρεις είδη τα οποία έχουν γίνει τόσο ακριβά, που οι πελάτες αρνούνται να τα αγοράσουν. Ο αστακός για παράδειγμα, συνεχίζει να αυξάνεται σε τιμή σε τέτοιο σημείο που μερικά εστιατόρια τον έχουν αποσύρει από το μενού τους. Ο σωλομός, που κάποια στιγμή ήταν φαγητό για φτωχούς ανθρώπους, είναι τώρα φαγητό για την ελίτ. Ένας λόγος που έχει τεράστια επιτυχία το μεξικάνικο εστιατόριο ήταν οι σχετικά χαμηλού κόστους τιμές στο μενού, οι οποίες επιτρέπουν χαμηλότερα τιμολογημένα φαγητά.

Πότε μπορούν να αυξηθούν οι τιμές, χωρίς να χαθούν οι πελάτες? Όταν μια έρευνα αγοράς αποκαλύπτει πως το 95% των πελατών πιστεύει πως οι τιμές του μενού είναι δίκαιες οι ειδικοί προτείνουν ότι, είναι ώρα να ανεβάσουν τις τιμές. Από τα 100 άτομα που επισκέπτονται τακτικά, ένα συγκεκριμένο εστιατόριο, είναι πού πιθανόν ότι όλοι δεν θα είναι ευχαριστημένοι με τις τιμές. Αλλά, εάν ο αριθμός των πελατών είναι τόσοσ ώστε να υπάρχει ένα 10% δυσαρεστημένων πελατών, τότε οι τιμές δεν πρέπει να ανέβουν, σύμφωνα με τους ειδικούς.

4.31 ΠΑΡΑΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ

Σύμφωνα με ένα διευθυντή εστιατορίου, μερικά είδη στο μενού προστίθενται για την επίδραση που έχουν στον καθορισμό ενός σημείου αναφοράς για την τιμή των υπόλοιπων ειδών στο μενού. Ένα εστιατόριο το οποίο σεββίρει αποκλειστικά μπριζόλες, μπορεί να προσφέρει 3 διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος ή 3 διαφορετικά είδη, δύο από τις οποίες είναι πιο ακριβές ανά γραμμάριο από την τρίτη μπριζόλα. Συγκριτικά, η τρίτη επιλογή μοιάζει να είναι ευκαιρία, παρόλο που και αυτό το είδος προσφέρει ένα σημαντικό περιθώριο κέρδους. «παραπλανητικά» είδη τοποθετούνται στο μενού κυρίως για να κάνουν τα άλλα είδη να φαίνονται συγκριτικά σαν καλύτερα σε αξία τιμής (Stowe Shoemaker, “Decoy Menu Can Enhance Margins Revenues” Restaurant and Institutions(Dec 1990)

4.32 ΕΞΟΔΑ ΗΜΕΡΟΜΙΣΘΙΩΝ-ΜΙΣΘΩΝ

Πολλές από τις εργασίες σε ένα εστιατόριο είναι θέσεις που ξεκινάνε από πολύ χαμηλά. Δηλαδή, θέσεις οι οποίες δεν χρειάζονται καθόλου ή πολύ μικρή υπηρεσία ή εκπαίδευση. Τουλάχιστον 30% από τους υπαλλήλους σε μια επιχείρηση εστιατορίου εργάζονται με ωράριο ημιαπασχόλησης, ένας παράγοντας ο οποίος οδηγεί σε αστάθεια της εργατικής δύναμης και επιδρά αρνητικά στην εικόνα της επιχείρησης.

Ίσως ο πιο σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει την εικόνα να είναι χαμηλά ημερομίσθια που πληρώνονται σε αυτές τις επιχειρήσεις. Δηλαδή, συνήθως βρίσκονται κοντά στον κατώτατο μισθό που επιτρέπει ο νόμος.

Οι μισθοί που πληρώνονται στους μάγειρες στις βορειοανατολικές Πολιτείες της Αμερικής, σε πόλεις όπως το Λος Άντζελες, το Σικάγο και το Σαν Φρανσίσκο ελέγχονται κυρίως με συμβάσεις από σωματεία. Ένας σεφ σε ένα εστιατόριο στις νότιες Πολιτείες, ο οποίος δεν ανήκει σε κανένα σωματείο παίρνει πολύ λιγότερα χρήματα και εργάζεται πολύ περισσότερες ώρες. Οι μισθοί των κορυφαίων σεφ κυμαίνονται περίπου μεταξύ \$40.000 έως \$55.000 το χρόνο. Πολύ έμπειροι και καλά ενημερωμένοι σεφ βρίσκονται σε ιδιωτικά κλαμπ. Μερικοί σεφ φεύγουν από την επιχείρηση του εστιατορίου για να εργασθούν ως σεφ ερευνών για κατασκευαστές τροφίμων.

Οι μισθοί των διευθυντών, όπως ήταν αναμενόμενο, έχουν ένα ευρύ πεδίο που κυμαίνονται. Οι εκπαιδευόμενοι διευθυντές που μόλις είχαν τελειώσει από το κολέγιο το 1992, ξεκίναγαν με περίπου με \$22.000 το χρόνο σε μεγάλες αλυσίδες εστιατορίων,

πληρωνόντουσαν με περίπου \$25.000 το χρόνο και έφθαναν τα \$60.000 το χρόνο σε μεγάλα εστιατόρια. Τα εισοδήματα διευθυντών οι οποίοι παίρνουν μέρος στα κέρδη ή λαμβάνουν δώρα ή και τα δύο, μπορεί να ξεπεράσουν τα \$100.000 το χρόνο.

Τα ημερομίσθια στο σέρβις φαγητού βρίσκονται σε πολύ χαμηλότερα επίπεδα από τις υπόλοιπες βιομηχανίες. Το Restaurant & Institutions δήλωσε το 1990 ότι τα ημερομίσθια σε χώρους όπου έτρωγαν και έπιναν ήταν σχεδόν μισά από τα ημερομίσθια που υπάρχουν σε όλες τις άλλες βιομηχανίες, ένα γεγονός το οποίο οφείλεται εν μέρει στα σχετικά πολύ υψηλά ημερομίσθια που προσφέρονται στο τμήμα των κατασκευαστών (Restaurant & Institutions 1990).

Φιλοδωρήματα και η δήλωσή τους. Η συνήθεια να δίνει ο πελάτης φιλοδώρημα έχει διασυρθεί και ταυτόχρονα έχει δοξαστεί. Προσφέρει κίνητρο στους σερβιτόρους, προβλήματα στους πελάτες του εστιατορίου, και οικονομία στα έξοδα των διευθυντών των εστιατορίων. Χωρίς τα φιλοδωρήματα, το εργατικό προσωπικό στα εστιατόρια θα έπρεπε να πληρωνόταν πολύ περισσότερα χρήματα από ότι πληρώνονται τώρα που δηλαδή αντιστοιχεί στο ελάχιστο ημερομίσθιο. Εάν δεν υπήρχαν τα φιλοδωρήματα, εκατοντάδες φοιτητές δεν θα στεκόντουσαν στις μεγάλες ουρές για να εργασθούν ως σερβιτόροι όταν ανοίγει κάποιο καινούριο εστιατόριο. Τα φιλοδωρήματα μπορούν να υπερβούν σε μεγάλο βαθμό τα ημερομίσθια που πληρώνονται. Εκατό δολάρια για ένα βράδυ ως σερβιτόρος σε ένα γνωστό εστιατόριο δεν είναι ασυνήθιστο.

Μέσα στην κουζίνα όμως, όπου η δουλειά είναι εξίσου απαιτητική και οι συνθήκες εργασίας λιγότερο ευχάριστες, δεν υπάρχουν φιλοδωρήματα για τους μάγειρες ή για το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την καθαριότητα. Σερβιτόροι σε φαστ φούντ εστιατόρια σπάνια παίρνουν φιλοδωρήματα. Ίσως και αυτός είναι ένας λόγος που φεύγουν με τόσο γρήγορο ρυθμό οι υπάλληλοι.

Μερικοί διευθυντές, επιμένουν να υπάρχει μια πολιτική κοινοπραξίας στα φιλοδωρήματα και να μοιράζεται σε όλο το προσωπικό, συμπεριλαμβάνοντας και τους βοηθούς των σερβιτόρων. Σε άλλα μέρη, η δίκαιη μοιρασιά των φιλοδωρημάτων είναι ανεπίσημη και είναι ένα θέμα εθίμου.

Στη θεωρία, ένα πουρμπουάρ αντιστοιχεί στο μέγεθος της ποιότητας του σέρβις. Η εξίσωση αυτή περιπλέκεται από έθιμα, από τη στάση των ανθρώπων και από άλλους παράγοντες. Ένας από αυτούς τους παράγοντες είναι πόσο ελκυστικός είναι ο άνθρωπος που σερβίρει. Οι πολύ όμορφες σερβιτόρες λαμβάνουν πολύ μεγαλύτερα φιλοδωρήματα από τις λιγότερο όμορφες, ακόμα και όταν οι όμορφες σερβιτόρες παρέχουν πολύ κακό σέρβις και οι λιγότερο όμορφες σερβιτόρες παρέχουν τέλειο

σέρβις (Joanne M. May, "Looking for Tips: Nan Empirical Perspective on Restaurant Tipping," Cornell Hotel And Restaurant Administration Quarterly, 1980).

4.33 ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Σύμφωνα με τον Αθανάσιο Μάρα η παραδοσιακή σύνθεση προσωπικού υπερπολυτελούς εστιατορίου εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας, θα μπορούσε να ήταν, σύμφωνα με τις διεθνείς ορολογίες που επικρατούν, η εξής:

- 1 Επόπτης/*Gerand du restaurant/Restaurant manager*
- 2 Εστίαρχος /*Maitre d' hotel/Head waiter*
- 3 Υπεστίαρχος/ *Sous maitre d' hotel/Assistant head waiter*
- 4 Τραπεζοκόμος/*Chef de rang/Captain*
- 5 Υποτραπεζοκόμος/*Demi chef de rang/waiter*
- 6 Βοηθός τραπεζοκόμου/*Commis de rang/Ass. waiter*
- 7 Μαθητευόμενος/*Commis débarrasseur* ή *Apprentis* ή *Stagiaire/Trainée* ή *Bus boy*
- 8 Οινοχόος/*Sommelier de vin/Wine waiter*
- 9 Κόπτης/*Trancheur/Meat curver*
- 10 Τραπεζοκόμος ορόφων/*Chef d' etages/Room service waiter*(Μάρας.Α.,46,47:1999)

4.34 ΚΥΡΙΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Στο βιβλίο του κ Μάρα:Οργάνωση και Λειτουργία εστιατορικών μονάδων οι κύριοι χώροι του εστιατορίου αναφέρονται ως εξής:

ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ: Είναι ο χώρος της μαζικής παραγωγής προϊόντων - εδεσμάτων ή απλά το παρασκευαστήριο στο απλό κλασσικό εστιατόριο εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας. Τα βασικά μέρη του εστιατορίου ανεξάρτητα από το είδος προϊόντων που παράγει είναι:

- 1 Προμήθεια πρώτων υλών
- 2 Αποθήκευση
- 3 Επεξεργασία-προετοιμασία
- 4 Μαγείρεμα-Παρασκευή
- 5 Προετοιμασία

6 Διανομή

7 Πλύσιμο

*Πρέπει εδώ να προσθέσουμε ότι σε αυτά τα πλαίσια οργάνωσης είναι αναγκαία και η ύπαρξη βοηθητικών χώρων όπως: Γραφείο Αρχιμαγείρου, Εστιατόριο Προσωπικού, Αποδυτήρια.

ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ: Είναι ο κύριος χώρος παράθεσης των γευμάτων και εκτέλεσης της εστιατορικής τεχνικής. Παράγοντες όπως το είδος πελατείας, η κτιριακή υποδομή, η τοποθεσία του ξενοδοχείου κα επηρεάζουν σημαντικά την επιλογή αυτή στα πλαίσια όλης της ξενοδοχειακής εγκατάστασης αν πρόκειται για ξενοδοχείο, ή στα πλαίσια του μικρότερου σχετικά χώρου της επιχείρησης αν πρόκειται για αυτόνομη εστιατορική μονάδα. (Μάρας.Α.,29,30:1999)

4.35 ΣΥΝΤΟΜΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο πρωτόγονος άνθρωπος μαγείρευε φαγητό κρατώντας το πάνω από τη φωτιά. Οι πρώτοι Αμερικανοί ιδιοκτήτες ταβερνών εξαρτιόντουσαν σε μεγάλο βαθμό από μία ανοιχτή φωτιά με υποτυπώδεις κατσαρόλες και τηγάνια. Με τη βοήθεια ζεστών πετρών, η πρώτοι κάτοικοι της Καλιφόρνια, έβραζαν το φαγητό τους σε πολύ σφιχτά πλεγμένα καλάθια. Ο εξοπλισμός της κουζίνας έχει πολύ ενδιαφέρουσα ιστορία εξέλιξης. Ο Ρωμαίος ταβερνιάρης χρησιμοποιούσε στρογγυλά και οβάλ τηγάνια, ταψιά σερβιρίσματος με χερούλια, για το σερβίρισμα καυτών φαγητών από την τραπεζαρία, κατσαρολάκια με ένα χερούλι τα οποία μοιάζουν με τα σημερινά σκεύη, κατσαρόλες με καπάκια και σουρωτήρια. Το ανοιχτό τζάκι εξυπηρετούσε σα μαγειρική εστία, αλλά υπήρχε επίσης και το craticoula, ένας συνδυασμός κατσαρόλας και κουζίνας. Το craticoula, ήταν μία κινούμενη συσκευή που συνήθως ήταν τοποθετημένη πάνω σ' ένα τούβλινο φούρνο ο οποίος λειτουργούσε με κάρβουνα. Τα ταψιά ακουμπούσαν πάνω στα κάρβουνα με κινητές ράβδους και ειδικά ανοίγματα στο τέλος των ράβδων στήριζαν κατσαρόλες. Το thermospodium ήταν ένα σαμοβάρι το οποίο ζεσταινόταν με κάρβουνα και περιείχε ζεστό ρόφημα, κάτι παρόμοιο με μία καφετιέρα. Αυτό το χρησιμοποιούσαν στην τραπεζαρία η στα μαγαζιά που πωλούσαν εδέσματα, όπου εξειδικευόντουσαν σε ζεστά ροφήματα.

4.36 Η MONTEPNA ΚΟΥΖΙΝΑ

Μια κουζίνα μπορεί να είναι οτιδήποτε. Μπορεί να είναι από μια κουζίνα με μία εστία μέχρι ένα περίπλοκο, λεπτομερέςτατο εργοστάσιο επεξεργασίας φαγητού. Ο σύμβουλος κουζίνας, ο Flambert, παρατήρησε πως μια κουζίνα είναι σαν μια αποθήκη, ένα εργοστάσιο, ένα σημείο διανομής, ένα εργοστάσιο επεξεργασίας, ένα εργαστήριο δοκιμών, ένα καλλιτεχνικό στούντιο, ένας χώρος υγιεινής, ένα εργοστάσιο επεξεργασίας απορριμμάτων, μερικές φορές ένας επιχειρηματίας και μια τράπεζα, ένα μέρος με διαφορετικές επιδεξιότητες και επαγγέλματα και πολύ συχνά μία «λεωφόρος» από σπασμένα πιάτα και όνειρα! Ο Flambert συνεχίζοντας λέει πως είναι το μόνο είδος εγκατάστασης όπου ένα προϊόν αγοράζετε, παραλαμβάνετε, αποθηκεύετε, επεξεργάζεται, σερβίρετε και καταναλώνετε κάθε μέρα. Τα φαγητά φτάνουν από την πίσω πόρτα, είτε αυτά είναι φρέσκα, κατεψυγμένα, κονσερβοποιημένα, συσκευασμένα, παγωμένα και τότε τοποθετούνται για κάποια μορφή συντήρησης. Τα λαχανικά τοποθετούνται σε στεγνά, ξύλινα ράφια μόλις μερικά εκατοστά από το πάτωμα. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα μπαίνουν στο ψυγείο σε μια θερμοκρασία μεταξύ και 40 βαθμών Φαρενάιτ. Το φρέσκο ψάρι και κρέας τοποθετούνται σε λίγο πιο ,αγέλη ψύξη, και τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά σε λίγο πιο υψηλή θερμοκρασία. Αλεύρι, δημητριακά και προϊόντα ζυμαρικών τοποθετούνται σε ένα μέρος εκτός πατώματος σε ένα κρύο δωμάτιο με θερμοκρασία μεταξύ 50 έως 65 βαθμούς Φαρενάιτ. Τα κατεψυγμένα φαγητά μπαίνουν στους καταψύκτες οι οποίοι βρίσκονται μεταξύ -10 και +5 βαθμών, ενώ τα κονσερβοποιημένα σε κιβώτια φαγητά πηγαίνουν πάνω σε ράφι σε μια ξηρή αποθήκη με βάση την αρχή: αυτό που πρωτομπαίνει αυτό και πρωτοβγαίνει.

4.37 ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η μαγειρική γίνεται περισσότερο ακριβής, όσο οι τεχνικές γνώσεις για τη διαδικασία μαγειρέματος αυξάνονται. Η πιατέλα του ψαρά που περιλαμβάνει ένα συνδυασμό από φιλέτα ψαριού, στρείδια και πατάτες τηγανιτές είναι πιθανό να μη μαγειρευτούν όλα την ίδια στιγμή, όπως γινόταν στο παρελθόν. Το κάθε είδος χρειάζεται μία διαφορετική χρονική διάρκεια ψησίματος. Αν όλα μπουν στη φριτέζα την ίδια στιγμή, τότε μερικά θα είναι περισσότερο ψημένα και μερικά θα είναι άψητα. Για την αποφυγή του υπερβολικού ψησίματος, τα είδη ρίχνονται μέσα στη φριτέζα ανά κατηγορία, σύμφωνα με τη διάρκεια χρόνου που απαιτείται για να μαγειρευτεί το καθένα. Ο Keatingk ένας

κατασκευαστής εξοπλισμού για το σέρβις φαγητού, μας λέει πως παρόλο που όλα τα μέρη του κοτόπουλου συνήθως ψήνονται στους 350 βαθμούς Φαρενάιτ, ο χρόνος και η θερμοκρασία πρέπει να διαφοροποιούνται λίγο για κάθε μέρος. Ο μάγειρας σήμερα χρειάζεται κάτι περισσότερο από δεξιότητες για να μαγειρέψει καλά. Θα πρέπει να διαθέτει μερικά χαρακτηριστικά τεχνολόγου τροφίμων, καθώς επίσης και να έχει βασικές γνώσεις χημείας και φυσικής του φαγητού σε σχέση με το μαγείρεμα.

4.38 ΜΟΝΤΕΡΝΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι διευθυντές των εστιατορίων σήμερα έχουν μεγάλη ποικιλία συσκευών για να διαλέξουν τον εξοπλισμό μαγειρέματος. Ειδικευμένος εξοπλισμός, όπως φριτέζες, βραστήρες (σαν γκριλ που η θερμότητα όμως έρχεται από πάνω αντί από κάτω), μεταλλικές πλάκες ψησίματος και μικρά, ρηχά τηγάνια, φούρνοι, συσκευές για ψήσιμο στον ατμό, χύτρες και φούρνοι μικροκυμάτων είναι διαθέσιμα.

Περιοδικά γαστρονομίας διαφημίζουν τις αρετές συγκεκριμένων συσκευών του εξοπλισμού. Και ο διευθυντής των εστιατορίων έχει την ευχέρεια της συνεχούς ενημέρωσης στις ετήσιες εμπορικές εκθέσεις για εστιατόρια, ειδικά αυτές που σπονσάρονται από το National restaurant association, όπως είναι κάθε άνοιξη στο Σικάγο η έκθεση California Restaurant τον Αύγουστο και αυτή στο International hotel/motel and restaurant show στη Νέα Υόρκη.

Οι εστιατορές βρίσκονται σε μια συνεχή πρόκληση να μαγειρεύουν φαγητό θα οποίο θα απολαμβάνουν οι πελάτες τους. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται και ο τρόπος που χρησιμοποιείται, παίζει μεγάλο ρόλο στην παρουσίαση και τη γεύση του φαγητού. Ο διευθυντής του εστιατορίου επίσης έχει την ευθύνη της δημόσιας υγείας γι' αυτό φροντίζει να παρέχει φαγητό ο οποίο είναι ασφαλές και σερβίρεται σε καθαρά σκεύη και γενικά να κάνει ότι είναι πρακτικά δυνατόν, ώστε να αποτρέπει τη δημιουργία και εξάπλωση κάποιας ασθένειας. Η θερμότητα που χρησιμοποιείται στη διαδικασία μαγειρέματος και στην απολύμανση σκευών, καταστρέφει τα βλαβερά μικρόβια, ιούς και διάφορα παράσιτα που μαστίζουν τα ζώα. Η θερμότητα επίσης αδρανοποιεί τα ένζυμα, αλλάζει τη σύσταση και τις γεύσεις και μερικές φορές κάνει το φαγητό να χωνεύεται καλύτερα. Ο εξοπλισμός της κουζίνας μπορεί να είναι οτιδήποτε, από μια κατασρόλα που βράζει νερό πάνω σε μια κουζίνα με μια εστία, έως ένα εργοστάσιο υψηλής τεχνολογίας για την παρασκευή φαγητού το οποίο στοιχίζει πολλά

εκατομμύρια δολάρια. Μια επιχείρηση fast food μπορεί να χρειάζεται μόνο φριτέζες και να χρησιμοποιεί μια χρήσης σκευής σερβιρίσματος. Ένα μεγάλο dinner house με ένα πολύ εκτεταμένο μενού, μπορεί να χρησιμοποιεί μια ποικιλία από συσκευές εξοπλισμού μαγειρέματος συν ένα αρκετά μεγάλο πλυντήριο και το πλύσιμο των πιάτων και μαχαιροπίρουνων. Ένα κεντρικό συσκευαστήριο, μπορεί να είναι ένα μικρό εργοστάσιο που ασχολείται με την επεξεργασία φαγητού.

Η επιλογή του διευθυντή του εστιατορίου όσον αφορά στον εξοπλισμό μαγειρέματος, ο όποιος κατά το μεγαλύτερο μέρος προσδιορίζεται από το μενού, περιλαμβάνει φούρνο, βραστήρες, φριτέζες, σχάρες, εστίες, σκεύη που μαγειρεύουν με ατμό και σκεύη που θερμαίνουν. Συνήθως μια κουζίνα έχει μία ή πολλές εστίες, σχάρες και σούβλες. Οι εστίες πάνω στην κουζίνα και οι σχάρες είναι όμοιες στο ότι μεταβιβάζουν θερμότητα από το θερμικό στοιχείο διαμέσου μιας επιφάνειας μαγειρέματος στο φαγητό. Η εστία μπορεί να αποτελείται από ατομικά ελεγχόμενες φλόγες ή μάτια. Οι εστίες που προορίζονται για σκληρή χρήση είναι εξοπλισμένες με ελικοειδείς αντιστάσεις οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να μαγειρέψουν μέχρι και 40 περίπου λίτρα φαγητό.

Οι εστίες με γκάζι ή ελικοειδείς αντιστάσεις ή εστίες επιφανειών καθώς και σχάρες τοποθετούνται κάτω από συμπαγείς σιδερένιες ή ανοξείδωτες επιφάνειες. Οι διακόπτες επιτρέπουν σ' αυτές είτε να θερμαίνονται σε όλη την επιφάνεια είτε να λειτουργούν σε ένα ή περισσότερα τμήματα. Οι σχάρες και οι εστίες επιφανειών χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα ή σοτάρισμα. Αυτές οι κουζίνες που συχνά είναι μεγαλύτερες έχουν περισσότερο εξοπλισμό για μαγείρεμα και άλλες χρήσεις από ότι είναι απαραίτητο, όπως είναι οι κουζίνες των ιδρυμάτων. Οι σχεδιαστές κουζινών ιδρυμάτων έχουν την τάση να ζητούν περισσότερο εξοπλισμό γνωρίζοντας πως εφόσον έχουν υπολογιστεί πόσα χρήματα από τον προϋπολογισμό θα διατεθούν για μια κουζίνα, αργότερα θα είναι δύσκολο να βρεθούν επιπλέον χρήματα. Είναι καλύτερα να υπάρχουν κι ας χρησιμοποιηθούν αργότερα. Μια άλλη εξήγηση για το υπερβολικό μέγεθος του εξοπλισμού είναι ότι οι περισσότεροι επαγγελματίες σχεδιαστές κουζινών πληρώνονται με ένα ποσοστό επί του συνολικού κόστους της κουζίνας. Όσο μεγαλύτερο είναι το κόστος τόσο μεγαλύτερη θα είναι και η αμοιβή.

4.39 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Η χρήση της φριτέζα με λίπος επεκτάθηκε μετά το ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΠΟΛΕΜΟ όταν οι θερμοστάτες σχεδιάστηκαν να ελέγχουν τη θερμοκρασία του λίπους που το απέτρεπαν να φτάσει στο σημείο ανάφλεξης καταλάθος. Τώρα είναι διαθέσιμες καινούριες φριτέζες αυτοκαθαριζόμενες, με δροσερά σημεία όπου μπορεί να μαζεύονται τα κομμάτια του φαγητού, με στραγγιστές λίπους που χρησιμοποιούν τη βαρύτητα και έχουν γρήγορη ανάκτηση θερμότητας.

Deep fat (γαλλικά) fryers: Αυτές οι συσκευές λειτουργούν με ηλεκτρικό ή γκάζι και χρησιμοποιούνται με λίπος ή λάδι στο οποίο βάζουν ολόκληρα καλάθια από φαγητό για τηγάνισμα.

Η θερμοκρασία συνήθως μπορεί να ελεγχθεί σε ένα πεδίο μεταξύ 325 και 400 βαθμών Φαρενάιτ. Τα διάφορα μοντέλα φριτέζας ανάλογα με το μέγεθος και την περιεκτικότητα κυμαίνονται από 5.5 κιλά οι επιτραπέζιες και μέχρι και 36 κιλών οι δαπέδου. Αυτά τα μεγάλα μοντέλα είναι περισσότερο αποτελεσματικά για μαζική παραγωγή, ενώ τα μικρότερα μοντέλα στοιχίζουν λιγότερο στη λειτουργία τους και χρησιμοποιούνται, όταν η ζήτηση είναι χαμηλή.

Convection fryers: Αυτές είναι οι συνηθισμένες φριτέζες οι οποίες έχουν μια επιπρόσθετη αντλία που κυκλοφορεί το λάδι σε μία συνεχή ροή κλειστού κυκλώματος, γύρω από τους εναλλάκτες θερμότητας. Οι εναλλάκτες, οι θερμαινόμενοι με γκάζι, περνούν τη θερμότητα μέσα στο λάδι. Επιταχύνοντας τη ροή του λαδιού γύρω από τους εναλλάκτες θερμότητας αυξάνει ο ρυθμός και η απόδοση της ανταλλαγής θερμότητας. Υπάρχει και ένας κατασκευαστής που παρέχει ένα φίλτρο το οποίο φιλτράρει το λάδι που κυκλοφορεί.

Φριτέζες υπό πίεση: Αυτές είναι φριτέζες με πολύ σφιχτά καπάκια που ενεργούν σα να δημιουργούν πίεση μέσα στην κατσαρόλα τηγανίσματος. Η μεγαλύτερη πίεση μειώνει το χρόνο μαγειρέματος μέχρι και στη μισή διάρκεια, για τον κύριο λόγο ότι υπάρχει μικρότερη εξάτμιση κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Μερικές φριτέζες υπό πίεση περιλαμβάνουν και συστήματα ύγρανσης με ψεκασμό.

Tilling skillets (τηγάνια που γέρνουν): Ουσιαστικά, αυτά είναι μεγάλα τηγάνια τα οποία μπορούν να γείρουν. Όπως και με οποιοδήποτε τηγάνι με καπάκι, έτσι και αυτά μπορούν χρησιμοποιηθούν για φαγητά κατσαρόλας, σοτάρισμα, σιγοβράσιμο αλλά και ψήσιμο. Επειδή η θερμοκρασία μπορεί να μειωθεί και να κρατηθεί στους ελάχιστους

150 Φαρενάιτ, το talling skillet μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατά ζεστά τα ήδη προετοιμασμένα φαγητά.

4.40 ΦΟΥΡΝΟΙ

Παραδοσιακοί φούρνοι: Ο καθιερωμένος φούρνος ή ο range φούρνος θερμαίνει τον αέρα σε ένα κλειστό θάλαμο. Αυτός ο αέρας περιβάλλει το φαγητό και το μαγειρεύει.

Φούρνοι αέρος (Convection ovens): Αυτοί είναι παρόμοιοι με τους παραδοσιακούς φούρνους, εκτός απ' το ότι υπάρχει ένας ανεμιστήρας, που συνήθως βρίσκεται στο πίσω μέρος και δημιουργεί μια γρήγορη κυκλοφορία του αέρα και συνεπώς γρηγορότερο προζέσταμα του φούρνου, αλλά και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος.

Φούρνοι μαγειρέματος και διατήρησής του: Μερικοί φούρνοι είναι ειδικά σχεδιασμένοι για αργό μαγείρεμα και διατήρηση του φαγητού. Οι φούρνοι αυτοί πωλούνται ως κινητές μονάδες και μπορούν να στοιβαχτούν, να τοποθετηθούν πάνω σε πάγκους ή να στηριχθούν πάνω σε ρόδες. Θερμόμετρα με τη μορφή ανιχνευτών ενεργούν και ελέγχουν τη θερμοκρασία του φούρνου και τον μετατοπίζουν από το πρόγραμμα μαγειρέματος στη διατήρηση. Το ψήσιμο γίνεται για μεγάλα χρονικά διαστήματα στη χαμηλότερη από τη συνηθισμένη θερμοκρασία.

Φούρνοι μικροκυμάτων: Σε αυτούς τους φούρνους ο θάλαμος μαγειρέματος είναι συνήθως μικρότερος και η χωρητικότητα πολύ μικρότερη από ότι είναι σε μεγαλύτερους φούρνους. Γεννήτριες, συνήθως στο πάνω μέρος του φούρνου εκπέμπουν μικροκύματα. Αυτά εισβάλλουν στα φαγητά μέσα στο θάλαμο, αναταράσσοντας τα μόρια του νερού και των λιπών που όλα τα φαγητά περιέχουν, για να παράγουν θερμότητα. Έτσι μαγειρεύετε το κρέας από μέσα προς τα έξω. Δε χρειάζεται καθόλου προθέρμανση εφόσον μόλις παραχθούν μικροκύματα, αυτά ταξιδεύουν με την ταχύτητα του φωτός και μπαίνουν στο φαγητό και το ζεσταίνουν σχεδόν ταυτόχρονα. Οι φούρνοι αυτοί δεν μπορούν να μαγειρέψουν μεγάλες ποσότητες φαγητού, όπως οι καθιερωμένοι φούρνοι. Παρόλ' αυτά είναι τέλειοι για το ξαναζέσταμα μικρών ποσοτήτων.

4.41 ΣΧΑΡΕΣ ΚΑΙ ΓΚΡΙΑ

Μερικές φορές τα broilers λέγονται πάνω σχάρες για να μην τα μπερδεύουν με τα γκριλ. Αυτές οι πάνω σχάρες παράγουν θερμότητα πάνω από το φαγητό, ενώ τα γκριλ παράγουν θερμότητα από κάτω.

Charbroiler (γκριλ κάρβουνα): αυτά χρησιμοποιούν κάρβουνα πεπιεσμένα στο σχήμα τούβλου. Όταν ανάβουν, τα κάρβουνα εκπέμπουν θερμότητα.

Open-hearth broilers (ανοικτού υποδοχέα): Αυτά παράγουν θερμότητες από φλόγες, από γκάζι ή ηλεκτρικές ράβδους, οι οποίες στέλνουν θερμότητα απευθείας πάνω στα κρέατα από πάνω ή από κάτω.

Oven-fired broilers (γκριλ φούρνου): αυτές οι πάνω σχάρες παράγουν θερμότητα πάνω από τη σχάρα που είναι τοποθετημένο το κρέας. Μερικά μοντέλα παράγουν θερμότητα με υπέρυθρες ακτίνες μόλις φτάσουν στη θερμοκρασία των 160 βαθμών Φαρενάιτ ή και περισσότερο. Ο χρόνος προθέρμανσης έχει εξαλειφθεί.

Salamander ή back-chelf broilers (φορητό γκριλ-φούρνος): αυτά χρησιμοποιούνται συνήθως σε συνεργασία με ένα φούρνο για να διατηρούν ή να αποτελειώνουν το ψήσιμο του φαγητού. Μερικές φορές χρησιμοποιούνται για να δημιουργήσουν μία κρούστα πάνω στο φαγητό ή να ζεστάνουν πού γρήγορα ένα φαγητό με σάλτσα.

Ceramic grills (κεραμική σχάρα): αυτά χρησιμοποιούν κεραμικά ρινίσματα τα οποία φτάνουν σε πού υψηλές θερμοκρασίες και εκπέμπουν θερμότητα.

Charcoal grill (σχάρα με κάρβουνα): αυτό το είδος του γκριλ αρχίζει και γίνεται πάλι δημοφιλές, εν μέρει επειδή προσθέτει ενδιαφέρον σε ένα εστιατόριο για τους πελάτες και εν μέρει εξαιτίας της γεύσης που δημιουργείται στο φαγητό από ορισμένα ξύλα όπως mesquite, όταν χρησιμοποιούνται για καύση.

4.42 ΦΟΡΗΤΑ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Sonveyor cooker: όπως και σε μία γραμμή παραγωγής, το αμαγείρευτο τοποθετείται στη μια άκρη, κινείται πέρα και μέσα από την πηγή θερμότητας και βγαίνει έτοιμο στην άλλη άκρη. Σε ένα τέτοιου είδους σύστημα ο χρόνος και η θερμοκρασία ελέγχονται πολύ εύκολα. Ο χρόνος μαγειρέματος ελέγχεται με τη ρύθμιση της ταχύτητας του μεταφορές με ιμάντα στην μεταφορά του μέσα από θερμαινόμενο τούνελ.

GRIDDLES (Τύπος Συμπαγούς Σχάρας): Τα griddles, είναι θερμαινόμενες, επίπεδες επιφάνειες που χρησιμοποιούνται για γρήγορο ψήσιμο ορισμένων ειδών όπως χάμπουργκερ, αυγά και τηγανίτες και για πολύ καιρό ήταν ένα πρωταρχικό εργαλείο μαγειρέματος σε εστιατόρια και φάστ φουντ. Μερικά μπορούν να θερμαίνονται και κατά τμήματα.

4.43 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Ο εξοπλισμός για μαγείρεμα στον ατμό μεταφέρει τη θερμότητα στο φαγητό πιο αποτελεσματικά από ότι ο ζεστός αέρας. Κάθε λίβρα από ατμό περιέχει 970 BTUs από ότι η ίδια λίβρα με νερό που βράζει. Η λανθάνουσα ενέργεια του ατμού αναδίδεται μόλις ο ατμός συμπυκνωθεί και γίνεται νερό. Ενώ ο ατμός δημιουργεί πίεση, τότε η θερμοκρασία ανεβαίνει, οπότε αυξάνεται και η ταχύτητα του μαγειρέματος. Τα streamers, steam-jacketed kettles, τηγάνια με ατμό, και χύτρες υπό πίεση χρησιμοποιούνται σχεδόν πάντα σε κουζίνες που παράγουν μεγάλες ποσότητες φαγητού και σε λειτουργίες κεντρικής παρασκευής. Το μεγάλο τους μειονέκτημα είναι ότι δε γίνεται να ροδίσουν οι επιφάνειες του φαγητού ή να γίνουν τραγανές.

Steam-jacketed kettles: αυτές οι κατσαρόλες μπορούν να κυμαίνονται σε χωρητικότητα από 3,785 έως 1892,5 λίτρα. Περιβάλλον από ένα είδος κέλυφος στο οποίο μέσα μπαίνει ο ατμός. Αυτός ο ατμός δεν έρχεται σε επαφή με το φαγητό, αλλά το ζεσταίνει διαμέσου του κέλυφους. Εάν ο ατμός είναι υπό πίεση, η θερμοκρασία μπορεί να φθάσει πάνω από 212 βαθμούς Φαρενάιτ. Τα steam-jacketed kettles υπάρχουν από το 1974. Η εταιρεία John Van and Company το 1879 προωθούσε την ιδέα της πολλαπλής χρήσης των steam kettles και πωλούσαν «οποιοδήποτε μέγεθος» για την παρασκευή καφέ σε «μεγάλα δημόσια ιδρύματα». Το χάλκινο jacketed kettle και το σιδερένιο, χωρίς ράφι

jacketed kettle της δεκαετίας του 1870 δε θα φαινόταν πολύ εκτός τόπου και χρόνου σε μια κουζίνα του σήμερα.

Μπεν μαρί: στην κυριολεξία σημαίνει το μπάνιο της Μαίρης αυτός είναι ο πρόδρομος του steam table (τραπέζι ατμού). Αποτελείται από ένα τραπέζι το οποίο περιέχει καυτό νερό και που άμεσα τοποθετούνται μέσα κατσαρόλες και ταψιά που περιέχουν φαγητό, ώστε να διατηρούνται ζεστά.

Τραπέζια ατμού: Αυτά είναι μεγάλα τραπέζια στα οποία τοποθετούνται δοχεία που περιέχουν περίπου 3 ίντσες νερό και ζεσταίνονται με ατμό, γκάζι ή ηλεκτρικό. Τα ταψιά που έχουν φαγητό τοποθετούνται σε ορθογώνια ανοίγματα και κρατούνται ελαφρώς πάνω από το νερό, το οποίο διατηρεί το φαγητό ζεστό.

4.44 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Μίξερ για ζύμη: είναι μηχανήματα που χρησιμοποιούνται για να ανακατεύουν αλεύρι, νερό και άλλα συστατικά ώστε να σχηματιστεί ζυμάρι. Επίσης υπάρχουν διαθέσιμοι και ειδικοί αναδευτήρες ζυμαριών για πίτες.

Μπλέντερς: αυτά τα ηλεκτροκίνητα μπλέντερ υπάρχουν σε μια μεγάλη ποικιλία από μεγέθη. Σε μερικά δευτερόλεπτα μπορούν να κόψουν τα συστατικά φαγητών σε πολύ μικρά κομμάτια ή να τα μετατρέψουν σε υγρή μορφή, εάν υπάρχει αρκετό νερό μέσα στα συστατικά.

Κάθετα μίξερ: Αυτά τα αποκαλούμενα κάθετα μίξερ είναι στην πραγματικότητα μεγάλα μπλέντερ τα οποία κόβουν λαχανικά και άλλα φαγητά σε μικρά μεγέθη ή τα μετατρέπουν σε υγρά. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το κόψιμο λαχανικών σε μέγεθος κατάλληλο για σαλάτα. Αυτά τα κάθετα μίξερ κατασκευάστηκαν για πρώτη φορά στη Γερμανία και αρχικά ονομάζονταν Schnell (γρήγορα) κόφτες.

4.45 ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΙΑΤΩΝ

Τα πρώτα μηχανήματα αποτελούνταν από καλάθια τα οποία κατέβαιναν και ανέβαιναν μέσα από δεξαμενές με νερό με τη βοήθεια λεβιέδων. Οι αντλίες ανακυκλοφορίας ήταν μεγάλες και δυσκίνητες, ενώ λειτουργούσαν με ατμό ή ήταν βενζινοκίνητες μηχανές. Εξαιτίας του μεγάλου μεγέθους των μηχανημάτων, πολλές φορές χρειαζόταν να ανακαινισθεί η κουζίνα διότι μπορεί να έφθανε η μηχανή και τα 3 μέτρα ύψος η ακόμη και να χρειαζόταν μεγάλα δοκάρια για υποστήριξη. Σήμερα, χρησιμοποιούνται τεράστια πλυντήρια πιάτων τα οποία αποστειρώνουν πιάτα για χιλιάδες ανθρώπους κάθε μέρα. Ιμάντες με κάποια επένδυση μεταφέρουν τα πιάτα και κάτω και μετά σε ένα στεγνωτήρα αέρα. Τα μηχανήματα αυτά υπάρχουν σε διάφορα μεγέθη με μία, δύο, τρεις ή και τέσσερις δεξαμενές. Μπορούν να υπερβούν δε το κόστος των 35.000 δολάρια. Αξίζει να αναφέρουμε ότι «Στο πλυντήριο πιάτων χρησιμοποιούνται περίπου 4 γαλόνια (15 λίτρα) νερού, που καταναλώνεται 1-2 kWh της συνολικής ενέργειας, και απαιτούνται 15 λεπτά από την ανθρώπινη ώρα (φόρτωση και εκφόρτωση του πλυντηρίου πιάτων). Συνολικά, τα πλυντήρια πιάτων έχεις τα πιάτα καθαρότερες, λιγότερο στην ανθρώπινη στιγμή, χρησιμοποιώντας λιγότερο νερό και ενέργεια». (<http://1greengeneration.elementsintime.com/?p=314&lang=el>)

4.46 ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ

Τα μεγάλα εστιατόρια χρειάζονται μεγάλους χώρους ψυγείων και καταψυκτών, γιατί συνήθως είναι τόσο μεγάλα που ένας άνθρωπος μπορεί να μπει μέσα περπατώντας, για αυτό και ονομάζονται walk in boxes. Τα συρτάρια του ψυγείου και οι μονάδες κάτω από τον πάγκο επιτρέπουν αποθήκευση τη στιγμή της χρήσης. Τα μικρότερα ψυγεία όμως, εξοικονομούν ενέργεια και από την ψύξη, αλλά και λόγω της απουσία των μεγάλων πόρτων. Τα ψυγεία και οι καταψυκτές αποτελούν μέρος κάθε εστιατορίου για την αντιμετώπιση της αλλοίωσης των φαγητών και της καταπολέμησης της ανάπτυξης των μικροβίων. Θερμοκρασίες κάτω από 40 βαθμούς Φαρενάιτ ουδετεροποιούν τα περισσότερα μικρόβια, έτσι ώστε να μην πολλαπλασιάζονται. Τα ψυγεία ρυθμίζονται σε θερμοκρασία 32 βαθμών Φαρενάιτ, ώστε να διατηρούνται τα φαγητά. Τα περισσότερα κατεψυγμένα φαγητά είναι καλύτερα να διατηρούνται στους 0 βαθμούς Φαρενάιτ ή και λιγότερο.

4.47 ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΑΝ ΕΠΙΚΕΡΔΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Πολύ καλά κέρδη έχουν σημειωθεί στην επιχείρηση των εστιατορίων, όπως επίσης έχουν σημειωθεί πολλές αποτυχίες στο πέρασμα των χρόνων. Ερασιτέχνες έχουν φθάσει στην κορυφή, αλλά όχι πολύ συχνά. Ακόμα και οι επαγγελματίες κάνουν λάθη στην πρόβλεψη του στιλ ενός εστιατορίου για μια συγκεκριμένη αγορά, και οι περισσότερες από τις δικές τους μεγαλύτερες αλυσίδες είχαν τις αποτυχίες τους. Η General Mills, η οποία έχει πωλήσεις εστιατορίου που υπερβαίνουν το \$1 δισεκατομμύριο το χρόνο, είχε την οικονομική δυνατότητα να ξοδέψει \$20 εκατομμύρια στην ανάπτυξη των εστιατορίων του Olive Garden, παρόλο που μόλις είχε υποστεί μεγάλες οικονομικές ζημιές και αναγκάστηκε να πουλήσει τρεις διαφορετικές αλυσίδες εστιατορίων. Η αλυσίδα έχει την οικονομική δυνατότητα να χάσει κάποια κεφάλαια σε ορισμένα μέρη, αλλά ο ιδιώτης δεν μπορεί. Ο ιδιώτης μπορεί να βρεθεί εκτός δουλειάς μόνο μετά από μερικούς ζημιολογικούς μήνες.

Σκεφτείτε τα κέρδη που είναι δυνατό να έχει ένα πολύ επιτυχημένο ακίνητο. Μερικά εστιατόρια έχουν ακαθάριστο ετήσιο κέρδος από \$14.000 έως \$20.000 ανα κάθισμα, ακόμα και όταν ο εθνικός μέσος όρος είναι μικρότερος από \$5.000 ανα κάθισμα. Η εναλλαγή της κατοχής του καθίσματος μπορεί να είναι τόσο υψηλή δηλαδή εφτά ανα ώρα ή 60 πελάτες την ημέρα ανα κάθισμα. Σε εστιατόρια που σερβίρουν βραδινά γεύματα, η εναλλαγή καθίσματος είναι συνήθως ένα ανα ώρα ή και περισσότερη ώρα, εκεί όπου το μέσο εστιατόριο έχει δύο με τρία ανα ώρα.

Μεγάλες εταιρίες με εστιατόρια, σπάνια δηλώνουν το καθαρό κέρδος το οποίο είναι ένα ποσοστό επί των πωλήσεων που μπορεί να ξεπερνά το 12%.

Στην Αμερική, πανεθνικά, το ποσοστό είναι κάτω από 5%. Οι μεγάλες εταιρίες δεν είναι πρόθυμες να δείξουν υψηλά κέρδη, διότι τότε θα πρέπει να πληρώσουν φόρους. Βεβαίως, υπάρχουν πολλά εστιατόρια που είναι ευχαριστημένα να δείξουν έστω και κάποιο κέρδος.

Τα κέρδη των εστιατορίων ποικίλουν ευρέως, εξαρτώμενα από αρκετούς παράγοντες, όπως ο μέσος όρος των λογαριασμών, οι εναλλαγές των καθισμάτων, το κόστος των φαγητών, του προσωπικού, της στέγασης, της διαφήμισης και διάφορα άλλα στοιχεία. Τα ακίνητα φαστ φούντ, όπως αυτό του McDonald's, έχει σχετικά χαμηλό εργατικό κόστος κυρίως επειδή οι υπάλληλοι που προσλαμβάνονται είναι έφηβοι και πληρώνονται με το βασικό ημερομίσθιο. Μερικά εστιατόρια με σέρβις στο τραπέζι μειώνουν τα στεγαστικά έξοδα με το να ανακαινίζουν παλιά μαγαζιά, αποθήκες και

σπίτια. Το κόστος του φαγητού είναι πολύ χαμηλότερο σε ένα μεξικάνικο εστιατόριο από ότι σε ένα εστιατόριο που σερβίρει μπριζόλες, παρόλο που και τα δύο είναι πολύ επιτυχημένα. Ένα Coffeeshop μπορεί να έχει μέσο λογαριασμό τον \$3,00 σε σύγκριση με ένα πολυτελές εστιατόριο που θα έχει \$20. Όμως, το Coffeeshop μπορεί να είναι αρκετά πιο επικερδές, εξαιτίας της μεγάλης εναλλαγής καθισμάτων και των χαμηλότερων εξόδων φαγητού και εργατικού προσωπικού.

4.48 ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Σύμφωνα με τον Οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ

«Οι πελάτες συσχετίζουν την καθαριότητα του εστιατορίου με τη φροντίδα που γίνεται στην προετοιμασία των τροφίμων. Υψηλά πρότυπα καθαριότητας και υγιεινής επίσης έχουν μία θετική επίδραση στους υπαλλήλους πράγμα που έχει σαν αποτέλεσμα βελτιωμένο ηθικό και αυξημένη παραγωγικότητα».

(“Εγχειρίδιο Λειτουργίας Εστιατορίου”: Allen Z. Reich, 1999 σσ. 339)

4.49 ΚΤΙΡΙΑ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Η υποδομή των χώρων πρέπει να είναι η κατάλληλη για κάθε είδος επιχείρησης και η χρήση τους να καθορίζεται από τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις. Σε κάθε επιχείρηση πρέπει να προβλέπονται εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την προσωπική υγιεινή του προσωπικού.
- Χώροι τροφίμων θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα ή ποτά , παρασκευάζονται , διατίθενται ή αποθηκεύονται. Η διαρρύθμιση , οι διαστάσεις και η κατασκευή τους , πρέπει να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων , το σχηματισμό υγρασίας που οδηγεί στην ανεπιθύμητη ανάπτυξη μούχλας και την είσοδο εντόμων , τρωκτικών , πτηνών ή ζώων. Ο εξοπλισμός παροχής αέρα δεν πρέπει να επιτρέπει την είσοδο μολυσμένου αέρα στους χώρους των τροφίμων.
- Χώροι παρασκευής τροφίμων θεωρούνται οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα προετοιμάζονται , παρασκευάζονται , επεξεργάζονται , μεταποιούνται και τοποθετούνται σε περιέκτες. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή τους πρέπει να εμποδίζουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών κατά την επεξεργασία των τροφίμων. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο σύστημα εξαερισμού τους , ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υγρασίας και ατμών , κατά την προετοιμασία ή κατά το μαγείρεμα των τροφίμων.

- Οι χώροι διατήρησης των τροφίμων πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι . ώστε να πετυχαίνεται η διατήρηση των τροφίμων στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Όλοι οι χώροι (παραλαβής πρώτων υλών , προετοιμασίας , επεξεργασίας , συσκευασίας , αποθήκευσης , διάθεσης τροφίμων) πρέπει να είναι επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητα της επιχείρησης , να καθορίζονται και αν διαχωρίζονται σαφώς. Επιπλέον πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστές αίθουσες ή ειδικά διαμορφωμένοι χώροι μέσα στην ίδια αίθουσα για εργασίες που προκαλούν τις περισσότερες αλληλομολύνσεις (π.χ ο καθαρισμός και το πλύσιμο των λαχανικών , των σκευών , των εργαλείων και των μηχανημάτων). Ειδικά για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου απαιτούνται ξεχωριστοί χώροι και ξεχωριστός εξοπλισμός όταν παρασκευάζονται ταυτόχρονα με άλλα τρόφιμα.
- Τα υλικά κατασκευής των χώρων και του εξοπλισμού ,πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Να επιτρέπουν το αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση τους και να μην περιέχουν τοξικές ουσίες , οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με την άμεση επαφή ή αποβάλλοντας πτηκτικές ουσίες.

Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες και τις τουαλέτες

- Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της επιχείρησης , τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής των τροφίμων.
- Οι νιπτήρες συνιστάται να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο και να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους παρασκευής τροφίμων σε σημεία , όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζόμενους. Στους χώρους παρασκευής τροφίμων , πρέπει να υπάρχει νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση για το πλύσιμο των χεριών και νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση ή ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για πλύσιμο των τροφίμων.
- Στην περίπτωση που η επιχείρηση διαχειρίζεται ωμό κρέας , πουλερικά και ιχθυηρά πρέπει για το πλύσιμο τους να χρησιμοποιείται διαφορετικός νιπτήρας ή εγκατάσταση , από εκείνον που χρησιμοποιείται για τα λαχανικά.

Επίσης όταν η δυναμικότητα της επιχείρησης το απαιτεί , πρέπει το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών , εργαλείων ή και δοχείων να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση.

- Σε κάθε νιπτήρα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη καθώς και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι. Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα , πρέπει να είναι τουλάχιστον από μία βρύση. Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με χαρτί μιας χρήσης , ρολά πετσέτας μίας χρήσης ή με συσκευή παροχής ζεστού αέρα.
- Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας , καθορίζεται από σχετική νομοθεσία. Σε κάθε περίπτωση η ελάχιστη απαίτηση είναι μια τουαλέτα ή W.C. Οι τουαλέτες πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο , να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα και οι πόρτες τους δεν
- πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό.

- Οι χώροι τροφίμων πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες-παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό , για να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας και της υγρασίας , η συσσώρευση ατμών , καπνών , οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια, που θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων. Συνιστάται στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων , η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα. Κι στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων , η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilateurs) που ανανεώνουν τον αέρα.
- Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους παρασκευής τροφίμων , δεν πρέπει να προέρχονται από αποθηκευτικούς χώρους απορριμμάτων ή από μη «καθαρούς» χώρους (π.χ οι χώροι στους οποίους γίνεται το πλύσιμο , η τραπεζαρία , οι αποθήκες ή οι χώροι που συλλέγονται τα απορρίμματα).

- Οι τουαλέτες πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα εξαερισμού , για αν προσλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για το Φωτισμό

- Ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων , τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.
- Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα , για αν αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.

Γενικές απαιτήσεις για τις Αποχετεύσεις

- Οι αποχετεύσεις πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατάλληλα, ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων. Για να αποφευχθεί η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις, είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων. Ο σχεδιασμός των εν όλω ή εν μέρει ανοιχτών αποχετευτικών αγωγών, πρέπει να αποτρέπει την εισροή αποβλήτων από μολυσμένο χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων.
- Οι αποχετεύσεις πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία συνιστώνται να καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά) , για να περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.

Γενικές απαιτήσεις για τα Αποδυτήρια

- Πρέπει να προβλέπονται χώροι στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη (αποδυτήρια) , μακριά από τους χώρους τροφίμων και εξοπλισμένοι με επαρκή για τον αριθμό των εργαζομένων ειδικά ερμάρια που κλειδώνουν για την φύλαξη των προσωπικών ειδών των εργαζομένων.

Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα

- Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για αν καθαρίζονται εύκολα , να έχουν κατάλληλη κλίση για να μην λιμνάζουν τα νερά και με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες Κι σιφώνια , να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση τους. Επίσης όλες οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες , για να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.
- Τα υλικά κατασκευής πρέπει να είναι στεγανά , μη απορροφητικά και μη τοξικά. Είδη δαπέδων τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές , είναι τα επιστρωμένα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα , με την προϋπόθεση όμως ότι τοποθετούνται σωστά. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν δάπεδα , και από διαφορετικά , αλλά στην περίπτωση αυτή πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει στις αρχές ελέγχου , την καταλληλότητά τους.
- Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού , μαρμάρου και ξύλου.

Γενικές απαιτήσεις για τους Τοίχους

- Οι τοίχοι πρέπει να κατασκευάζονται έτσι , ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους. Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους παρασκευής των τροφίμων , πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό , εποξικές ρητίνες ,πλακάκια , ανοξείδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά. Συνιστάται , να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης ή με άλλο κατάλληλο αδιαπτότιστο υλικό 2μ. τουλάχιστον σε ύψος και να χρωματίζονται με ανοιχτά χρώματα , με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Απαγορεύεται ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα. Επίσης μεταξύ των τοίχων συνδέσεις πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.

Γενικές απαιτήσεις για τις Οροφές

- Ο σχεδιασμός της οροφής και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτή , τα υλικά κατασκευής καθώς και η τακτική συντήρησής της στοχεύουν στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας , ρύπων και να μην επιτρέπουν την πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.
- Δεν πρέπει να υπάρχουν ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και προκειμένου να καθαρίζεται αποτελεσματικά , να χρησιμοποιούνται για την κατασκευή της υλικά λεία επιφάνεια που προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο. Η επιφάνεια της να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη , ή υδροχρωματισμένη , αν είναι ασβεστοκόνια και το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό.
- Γενικές απαιτήσεις για τα Παράθυρα
- Τα παράθυρα πρέπει να επιτρέπουν τον σωστό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν την συσσώρευση ρύπων. Όσα ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων των τροφίμων ή του χώρου παρασκευής των τροφίμων , πρέπει να καλύπτονται με κατάλληλα τοποθετημένα διχτυωτά πλέγματα (σήτες) , ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

Γενικές απαιτήσεις για τις Πόρτες

- Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης , πρέπει να γίνονται από υλικά που καθαρίζονται εύκολα. Οι επιφάνειες τους πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν και εάν έχουν πόμολα, αυτά να είναι απλά και λεία χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα. Ε ιδικά οι πόρτες στις τουαλέτες του προσωπικού (και στους προθάλαμους τους), πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και αν κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.

Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες που προέρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα

- Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα κατά την Παρασκευή και την διατήρησή τους , αλλά και οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα και βρίσκονται όμως κοντά σε αυτά (π.χ. τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού) , πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας , να διατηρούν σε καλή κατάσταση , να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Υλικά με τα οποία μπορούν να κατασκευάζονται είναι για παράδειγμα ο ανοξείδωτος χάλυβας , τα κεραμικά υλικά , τα κατάλληλα πλαστικά.
- Ειδικότερα , οι πάγκοι εργασίας απαγορεύεται να έχουν ξύλινες επιφάνειες. Συνιστάται να κατασκευάζονται με υλικά που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα , αντέχουν στην υγρασία , στη θερμοκρασία και στους διάφορους χειρισμούς (ανοξείδωτα υλικά). Για να είναι δυνατή η μετακίνησή τους και να διευκολύνεται ο καθαρισμός του δαπέδου κάτω από αυτές προτείνεται , να έχουν ρόδες , το τελευταίο ράφι τους – εάν υπάρχει- να απέχει από το έδαφος 15 εκατοστά και όταν εφάπτονται στους τοίχους , να μην δημιουργείται κενό.
- Πρέπει να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τα ωμά προϊόντα και άλλες για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα που θα τοποθετούνται στους καθαρισμένους ανάλογα με τον χειρισμό τους χώρους.

Απαγορεύεται να είναι ξύλινες συνιστάται να κατασκευάζονται από υλικά που δεν χαράζουν εύκολα (σκληρό πλαστικό , τεφλόν) και να έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιούνται : Πράσινο για τα λαχανικά και Κίτρινο για το κοτόπουλο , Κόκκινο για το κρέας, Ασπρο για το ψάρι και Μπλε για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (μαγειρεμένα-ψημένα).

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό

- Ο εξοπλισμός πρέπει να έχει λείες (να μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες ή προεξοχές και τα σημεία ενώσεως να είναι στρογγυλεμένα) και ανθεκτικές επιφάνειες.
- Ο σχεδιασμός και η κατασκευή του εξοπλισμού πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγηση του και τον αποτελεσματικό καθαρισμό όλων των μερών του. Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα , δεν επιτρέπει τον καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα , δεν πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.
- Η εγκατάστασή του πρέπει να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό τόσο του ιδίου όσο και των πέριξ αυτού χώρων. Γι αυτό συνιστάται ο εξοπλισμός των χώρων των τροφίμων να είναι κινητός ή να τοποθετείται κατάλληλα , ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος , τους τοίχους και τις συσκευές.
- Τα υλικά κατασκευής του , πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Συστήνεται το ανοξείδωτο υλικό , τα εγκεκριμένα πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά (κατάλληλα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και για τον βαρύ εξοπλισμό) , το αλουμίνιο και ο επικασιτερωμένος χαλκός (είναι αποδεκτά αλλά λιγότερο ανθεκτικά). Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση ξύλου ή γαλβανισμένων

μετάλλων για την κατασκευή εξοπλισμού που έχει άμεση επαφή με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ή προϊόντα υψηλού κινδύνου.

4.50 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων

- Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η αρατή ρύπανση από τις επιφάνειες , ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί και σπανιότερα τα σπόρια τους. Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης , εξαρτάται από το χώρο στον οποίο πρόκειται να εφαρμοστεί και από το σκοπό για το οποίο γίνεται. Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα. Επίσης πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μεταφορά , την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού , για να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.
- Πρέπει να εφαρμόζεται πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης , εύκολα εφαρμόσιμο από το προσωπικό. Το προσωπικό πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης στους χώρους και τον εξοπλισμό.
- Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου πρέπει να συντηρούνται και να διατηρούνται πάντα καθαροί. Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας (μαγειρέματος ή και ψησίματος τροφίμων) , πρέπει να απολυμαίνονται κατά διαστήματα και με συχνότητα ανάλογη της επικινδυνότητας και του όγκου παραγωγής. Οι χώροι επεξεργασίας προϊόντων υψηλής επικινδυνότητας , πρέπει να απολυμαίνονται οπωσδήποτε μετά το τέλος των εργασιών της ημέρας.

Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού.

- Ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατό να αποσυναρμολογείται , για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Η συχνότητα και το είδος του καθαρισμού εξαρτάται από τον χώρο που είναι τοποθετημένος ο εξοπλισμός και από τον σκοπό για το οποίο τοποθετήθηκε. Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση , ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες. Οι οδηγίες για τον καθαρισμό του , παρέχονται συνήθως από τους κατασκευαστές.
- Συνιστάται η χρήση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης για κάθε τμήμα του εξοπλισμού και επιβάλλεται η τήρηση αρχείων καθαρισμού και απολύμανσης στις επιχειρήσεις των κατηγοριών που θα εφαρμόζουν ολοκληρωμένο σύστημα HACCP.
- Τα εργαλεία και τα σκεύη πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά. Η συχνότητα καθαρισμού τους εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται. Ειδικότερα τα σκεύη και τα είδη σερβιρίσματος , πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρήση τους , να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις για αν αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους.
- Τα εργαλεία καθαρισμού πρέπει να καθαρίζονται ανάλογα με τη χρήση τους και οπωσδήποτε πρέπει να τοποθετούνται σε απολυμαντικό διάλυμα, κάθε βράδυ. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων , για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (για παράδειγμα εργαλεία καθαρισμού για τους νεροχύτες , δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και για τα σκεύη.
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου και οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με αυτά, πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση. Τα εργαλεία (μαχαίρια , λαβίδες κ.λ.π) τα οποία χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος , ωμών πουλερικών , ωμών ψαριών , δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό (π.χ τεμαχισμός λαχανικών , άρτου , γλυκισμάτων , ετοιμών προς

κατανάλωση προϊόντων) και μετά από κάθε χρήση , πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.

- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων , σκευών και ειδών σερβιρίσματος , πρέπει να παρέχονται βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις και να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα και εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Πρέπει όμως να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών , για να μην μολύνονται τα τρόφιμα από τα απορρυπαντικά , τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος.
- Το νερό που χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό του εξοπλισμού πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα , να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει χαρακτηριστικά του «πόσιμου».
- Τα μηχανήματα για την στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού (εργαλεία , σκεύη , είδη σερβιρίσματος κ.λ.π) , πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους που πλένεται ο εξοπλισμός. Συνιστάται , σε μεγάλες επιχειρήσεις η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού , ενώ σε μικρές επιχειρήσεις η χρήση δύο ευρύχωρων νεροχυτών (ένας για το πλύσιμο , ένας για το ξέπλυμα) και για το στέγνωμα του εξοπλισμού , η χρήση αέρα ή πετσετών μιας χρήσης.

Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού/απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από:

- Ø Νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή και την απολύμανση.
- Ø Μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση των εργαλείων και των σκευών.
- Ø Εργαλεία καθαρισμού.
- Ø Απορρυπαντικά και απολυμαντικά.
- Ø Μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.

Γενικές απαιτήσεις για το πλύσιμο των τροφίμων

- Όταν το επιτρέπει το μέγεθος της κουζίνας , πρέπει να υπάρχουν άλλοι νεροχύτες για το πλύσιμο των τροφίμων και άλλοι για το πλύσιμο του εξοπλισμού και να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα , για αν αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης. Σε μικρές επιχειρήσεις μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας νεροχύτης και για τις δύο αυτές εργασίες , με την προϋπόθεση ότι ο νεροχύτης πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.
- Σε κάθε νεροχύτη πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία , από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα. Στους νεροχύτες ή στις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το, πλύσιμο των τροφίμων , η παροχή ζεστού νερού δεν είναι απαραίτητη. Τα λαχανικά συνιστάται να πλένονται σε χλωριωμένο νερό.

Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα

- Να προβλέπονται οι κατάλληλοι περιέκτες ή δοχεία απορριμμάτων. Συνιστάται να έχουν ισχυρή κατασκευή για να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους και σχήμα , που να τους παρέχει επαρκή ευστάθεια ,να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση – καθαρισμό και μετακίνησή τους. Το υλικό κατασκευής τους να είναι αδιάπλοστο , ανθεκτικό και να μην οξειδώνεται εύκολα , π.χ γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικό. Να έχουν το κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πα΄γκους εργασίας για αν διευκολύνεται η χρήση τους και να φέρουν μόνιμα συνδεδεμένο με το δοχείο ποδοκίνητο κάλυμμα, που εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά. **Απαγορεύεται** να χρησιμοποιούνται για τη συλλογή τροφίμων.
- Πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παρασκευής τροφίμων , να μην γεμίζονται πολύ και αδειάζονται συχνά. Η συχνότητα

συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνση τους από τους χώρους των τροφίμων , εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους , οπωσδήποτε όμως τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

- Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων , που τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων με τα άκρα του ανοίγματος του σάκου αναδιπλωμένα περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου , για να αποτρέπουν την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους. Οι πλαστικοί σάκοι πρέπει να δένονται εύκολα και να απομακρύνονται.
- Τα απορρίμματα διατηρούνται έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση , σε ειδικούς χώρους (συστήνεται να είναι εξωτερικοί χώροι με σταθερό δάπεδο , μακριά από τους χώρους όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων ή από τους χώρους εργασίας) ή σε μεγάλους κάδους. Οι μεγάλοι κάδοι που χρησιμοποιούνται για τον λόγο αυτό , πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανση τους , να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων. Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, και γι' αυτό οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να κλείνουν κατάλληλα ή να χρησιμοποιούνται, κάδοι με κατάλληλα καλύμματα.
- Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να υπάρχει παροχή νερού για τον καθαρισμό τους και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων. Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης απορριμμάτων, επιτρέπουν τη λιγότερο συχνή απομάκρυνση των απορριμμάτων από την επιχείρηση. Στην περίπτωση που τα απορρίμματα βρίσκονται για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται καθημερινά , συνιστάται να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους που θα βρίσκονται εξωτερικά της επιχείρησης και θα μπορούν να καθαρίζονται.
- Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται είτε άμεσα είτε έμμεσα , με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων / απορριμμάτων των τροφίμων όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν

επιτρέπεται η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα.

- Όλα τα δοχεία απορριμμάτων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται (εσωτερικά και εξωτερικά) κατά διαστήματα , με βάση προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης. Ιδιαίτερα όσα είναι τοποθετημένα σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου πρέπει να απολυμαίνονται συχνότητα.

Γενικές απαιτήσεις για την παροχή πόσιμου νερού

- Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση ,για να μη μολύνει τα τρόφιμα , πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του «πόσιμου». Το νερό θεωρείται «πόσιμο» όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό». Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή , πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου». Σε αυτή την περίπτωση ο επιχειρηματίας έχει την ευθύνη όπως ορίζεται από την Α5/288/86,
- «Πόσιμο νερό» πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - Ø Για τον καθαρισμό των πρώτων υλών και τροφίμων
 - Ø Για το μαγείρεμα των τροφίμων
 - Ø Για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα
 - Ø Για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων
 - Ø Για το πλύσιμο των εργαλείων , σκευών , μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού , τότε τα φίλτρα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών τους και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην

μολύνουν το νερό. Το νερό που έχει υποστεί αποσκλήρυνση δεν συνιστάται για την Παρασκευή τροφών για βρέφη ή για αρρώστους ενήλικες.

Γενικές απαιτήσεις για το μη πόσιμο νερό

- Το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων. Σε μερικές περιπτώσεις για την πυρόσβεση , χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη «πόσιμου νερού». Σε αυτές τις παροχές πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησης τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.
- **Απαγορεύονται** παροχές μη «πόσιμου νερού» στους χώρους παρασκευής τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τον πάγο

- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά , για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων όταν αυτά σεββίρονται σε ανοιχτές βιτρίνες , πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».
- Οι συσκευές παραγωγής πάγου , οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεση του, πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά για να μην σπάνε , να απολυμαίνονται περιοδικά και να τοποθετούνται σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης.

- Ο χειρισμός του πάγου που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν πρέπει να γίνεται με γυμνά χέρια , όπως επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη για το «φτυάρισμα» του πάγου.

Γενικές απαιτήσεις για τον ατμό

- Για την παραγωγή ατμού , που μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα ή περιέχεται σε αυτά , πρέπει να χρησιμοποιείται «πόσιμο νερό».
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η αφαλάτωση των συσκευών ατμού , η οποία πρέπει να γίνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Γενικές απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή

- Η ατομική καθαριότητα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου και την προστασία των τροφίμων από πιθανές επιμολύνσεις. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φροντίζει και έχει την ευθύνη μαζί με κάθε εργαζόμενο , για την τήρηση των κανόνων υγιεινής. Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν δεχτεί την ανάλογη με την ανάλογη με τη θέση της εργασίας τους , εκπαίδευση και να προσέχουν την προσωπική τους υγιεινή.
- Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων , πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας , που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το βιβλιάριο υγείας πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη του. Επίσης αναλαμβάνει την υποχρέωση με γραπτή δήλωση την οποία υπογράφει κατά την πρόσληψη του, να ενημερώνει επειγόντως όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα , όταν έχει κάποιο τραύμα , δερματική μόλυνση , έλκος , εμετό διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή. Σε περίπτωση που κάποιος εργαζόμενος

νοσήσει από μολυσματικό για τα τρόφιμα νόσημα ,οι υπεύθυνοι της επιχείρησης έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει τον αποκλεισμό του από την εργασία ή από τομείς της εργασίας , για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο. Ο υπεύθυνος του προσωπικού πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας και να δέχεται γραπτή γνωμάτευση από ιατρό για την καταλληλότητα ή μη του εργαζόμενου που νόσησε , να επιστρέψει στην εργασία του.

- Η ενδυμασία του προσωπικού πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής της επιχείρησης. Το προσωπικό δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια , όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας του προσωπικού βαρύνουν την επιχείρηση. Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας , διαφέρουν ανάλογα με την εργασία του εργαζόμενου , ενώ το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας , πρέπει να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του.
- Για το προσωπικό που απασχολεί στους χώρους παρασκευής τροφίμων απαιτείται καθαρή ποδιά (στολή εργασίας ή παρόμοιο ένδυμα), κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφος) και για γάντια ή όχι ανάλογα με την εργασία του εργαζόμενου. Το προσωπικό που παρασκευάζει προϊόντα υψηλού κινδύνου , δεν πρέπει να κυκλοφορεί στους άλλους χώρους της επιχείρησης με την στολή εργασίας και δεν επιτρέπεται να φορεί κατά τις ώρες της εργασίας του μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο , αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την στολή εργασίας. Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους αυτούς πρέπει να εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής:

- Ø Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα των χεριών τους. Να χρησιμοποιούν γάντια μιάς χρήσεως στα τρόφιμα που παρασκευάζονται και διατίθενται κρύα.
- Ø Να πλένονται τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους.
- Ø Να μην καπνίζουν στους χώρους των τροφίμων.

- Ø Να μην τρώνε ή πίνουν στον χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
- Ø Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματος τους , ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων. Να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος , εάν χρειαστεί , ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν.
- Ø Να μην φορούν κοσμήματα , να μην έχουν ψεύτικα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά , βέρες και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.
- Ø Να μην μετακινούνται άσκοπα εκτός χώρου και να επιστρέφουν πάλι στον ίδιο χώρο.
- Ø Να πλένουν κάθε φορά που χρειάζεται.

- Για το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγός, είναι απαραίτητη η καθαρή ποδιά ή άλλη στολή, για το προσωπικό που απασχολείται ως σερβιτόροι/-ρες και από το προσωπικό που εργάζεται στο μπαρ απαιτείται καθαρό ένδυμα, ποδιά ή στολή εργασίας και για τα άτομα που χειρίζονται έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, απαιτείται να έχουν κομμένα νύχια και όχι βαμμένα, να έχουν καθαρά μαλλιά , δεμένα πίσω και να είναι καλυμμένα πλήρως.
- Οι επισκέπτες στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφους), όπως και κάλυμμα υποδημάτων, εάν παρουσιάζεται κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος σε χώρους τροφίμων ατόμων, που δεν έχουν την κατάλληλη ενδυμασία και άδεια από τον υπεύθυνο της επιχείρησης για την είσοδο τους. Εάν πρόκειται να εισέλθουν και αν έχουν επαφή με τρόφιμα, πρέπει να φορούν γάντια μιάς χρήσεως. Στους χώρους αυτούς απαγορεύεται και η είσοδος κατοικίδιων ζώων.
- Απαγορεύεται η δοκιμή του φαγητού με τον ίδιο κουτάλι χωρίς προηγουμένως να πλυθεί. Είναι αποδεκτή η δοκιμή του φαγητού ή του γλυκίσματος από τον υπεύθυνο κατά την διάρκεια της παρασκευής του , με την προϋπόθεση ότι θα γίνει με τρόπο που δεν θα το μολύνει.

4.51 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων , καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής. Κατά τη μεταφορά τροφίμων σε μία επιχείρηση μαζικής εστίασης , ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία. Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορους ή από άλλες πηγές , οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων από τους χώρους αποθήκευσης και της συμμόρφωσης με την νομοθεσία που διέπει την μεταφορά.

Γενικές απαιτήσεις για τα μεταφορικά μέσα

- Κατά τη μεταφορά πρέπει να εφαρμόζονται με προσοχή συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής. Για να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης , τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται ή /και να διαχωρίζονται από τα άλλα προϊόντα μέσα στα μεταφορικά οχήματα (π.χ. το ωμό κρέας , πρέπει να μην έρχεται σε επαφή με το έτοιμο προς κατανάλωση κρέας.). Η κατάλληλη συσκευασία περιορίζει την επιμόλυνση. Τα βυτία στα οχήματα μεταφοράς ή/και οι περιέκτες (καροτσάκια , σάκοι , κουτιά , δίσκοι και ανοιχτά κιβώτια μεταφοράς) πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων που μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα , ή για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να αναγράφεται καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα».
- Τρόφιμα που μπορούν εύκολα να αλλοιωθούν , πρέπει να μεταφέρονται με ειδικές και ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. Τα μεταφορικά οχήματα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με θερμομέτρα (απαιτείται προσοχή στην ανάγνωση της θερμοκρασίας και στον τρόπο με τον οποίο αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία του τροφίμου) , με τον κατάλληλο εξοπλισμό καταγραφής και ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς (ψύξης , κατάψυξης κ.α.). Πρέπει να σημειωθεί ότι ο έλεγχος της θερμοκρασίας αναφέρεται στην θερμοκρασία του τροφίμου και όχι στην θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου.

Η συχνότητα του ελέγχου της θερμοκρασία , έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των προϊόντων και με τη συχνότητα με την οποία ανοίγεται το μεταφορικό μέσο κατά τη μεταφορά. Για μεταφορά που διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα ή για πολλές φορτώσεις – εκφορτώσεις , χρειάζεται για την διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος , μηχανική ή κρυογονική ψύξη. Σε άλλες περιπτώσεις είναι δυνατή η χρησιμοποίηση μονωμένων περιεκτών . με την προϋπόθεση όμως , ότι ο χρόνος μεταφοράς είναι τέτοιος που δεν μεταβάλλεται η αρχική θερμοκρασία του προϊόντος. Για τα ευαλλοιώτα προϊόντα ο χρόνος μεταφοράς με την χρήση μονωμένων περιεκτών , δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δύο τις δυο ώρες. Όταν χρησιμοποιείται μόνο η μόνωση του μέσου μεταφοράς για την διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων κατά τη μεταφορά , τότε πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν ψυχθεί ή θερμανθεί στην κατάλληλη θερμοκρασία , πριν την τοποθέτηση τους στο μέσο μεταφοράς.

- Τα τυχόν μεταφερόμενα από τους χώρους παραγωγής τους έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα , πρέπει να μεταφέρονται με οχήματα ειδικά διασκευασμένα , ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τις μεταβολές της θερμοκρασίας , τον κονιορτό και άλλες ρυπάνσεις, Κατά τη μεταφορά τους πρέπει να τοποθετούνται σε ερμητικά κλειστά δοχεία από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικά , ανάλογα με το είδος του τροφίμου. Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που διανέμονται σε κατοικίες , πρέπει να προστατεύονται με την πρώτη τους συσκευασία επαρκώς. Εάν την μεταφορά αναλαμβάνει μεταφορική εταιρεία , θα πρέπει να έχει ειδική άδεια μεταφοράς τροφίμων (γευμάτων ή και γλυκισμάτων) και ειδικά διασκευασμένα οχήματα που πληρούν τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς. Για τη μεταφορά γευμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων υπό τις περιγραφόμενες ανωτέρω συνθήκες , υπεύθυνη είναι η μεταφορική εταιρεία για οποιαδήποτε καταστροφή ή επιμόλυνση στα τρόφιμα.
- Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες πρέπει να έχουν εσωτερικά τοιχώματα λεία , να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται και να διατηρούνται καθαρά. Όταν είναι απαραίτητο μεταξύ των χρήσεων πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά. Η σπουδαιότητα αυτής της απαίτησης εξαρτάται από τη φύση του προϊόντος που έχει μεταφερθεί και από το είδος του προϊόντος που πρόκειται να μεταφερθεί μετά (π.χ. τα καφάσια

που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά φρούτων και λαχανικών πρέπει να πλένονται σε τακτά χρονικά διαστήματα ενώ τα καφάσια που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά ωμού κρέατος , πουλερικών και ιχθυηρών πρέπει να πλένονται μετά από κάθε χρήση. Επίσης πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός και να ακολουθεί αποτελεσματική απολύμανση , όταν το μεταφορικό προϊόν χαρακτηρίζεται από υψηλό μικροβιακό φορτίο).

4.52 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Γενικές απαιτήσεις για την παραλαβή πρώτων υλών

- Πρέπει να μην παραλαμβάνονται πρώτες ύλες ή ευαλλοίωτα τρόφιμα , στα οποία δεν τηρήθηκαν οι απαραίτητες συνθήκες μεταφοράς. Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά: αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά , τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους , τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς , τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία. Αυτά πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους , έως ότου απορριφθούν αργότερα.
- Κατά διαστήματα πρέπει να γίνονται έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των πρώτων υλών και των συστατικών. Όπου είναι εφικτό πρέπει να εξετάζονται αντιπροσωπευτικά δείγματα αυτών για να διασφαλίζεται τόσο η καταλληλότητά τους , όσο και η ικανότητα των προμηθευτών να χειρίζονται και διανέμουν τα τρόφιμα με ασφάλεια. Οι έλεγχοι πρέπει να προσδιορίζουν τη γενική κατάσταση των προϊόντων και να συμπεριλαμβάνουν πιο εξειδικευμένες μικροβιολογικές και χημικές εξετάσεις και ελέγχους , όπως αυτούς της ημερομηνίας λήξεως ή της θερμοκρασίας μεταφοράς των προϊόντων. Η συχνότητα του ελέγχου των τροφίμων εξαρτάται από το βαθμό επικινδυνότητας που παρουσιάζουν. Στα προϊόντα ψύξης ή κατάψυξης , όπως και στις πρώτες ύλες και στα συστατικά που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη , πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς. Στα συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να ελέγχεται η ημερομηνία στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν

από...». Τα κρίσιμα σημεία και οι έλεγχοι καθορίζονται από το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP).

4.53 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

Γενικές απαιτήσεις για την αποθήκευση πρώτων υλών

Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά, να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις, πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες. Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας αφορούν τη θερμοκρασία των τροφίμων και όχι τη θερμοκρασία αέρα του αποθηκευτικού χώρου. Πρέπει να αποφεύγεται η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία. Είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση.

Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι για να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά. Στους αποθηκευτικούς χώρους πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα που πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας.

κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωριζόμενους, ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπολοίπων χώρων της επιχείρησης.

Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, για να μην καταστραφεί η συσκευασία τους και υπάρξει κίνδυνος επιμόλυνσης (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). Στην περίπτωση που έχει ανοιχτή η συσκευασία, πρέπει να ξανακλείνετε ικανοποιητικά ή καλύτερα να μεταφέρετε το περιεχόμενο της ανοιγμένης συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα.

Η αποθήκευση των προϊόντων ψύξης πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος τους. Στους χώρους αποθήκευσης με ψύξη ή κατάψυξη, το δάπεδο συνιστάται να είναι διαμορφωμένο κατά τρόπο που να διευκολύνεται η απορροή του νερού από την επιφάνειά του και οι τοίχοι πρέπει να είναι από αδιάβροχο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα.

Τα ωμά τρόφιμα (κρέας, πουλερικά, αυγά, ιχθυηρά και σπανιότερα το ρύζι), πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από έτοιμα προς βρώση προϊόντα, διότι μεταφέρουν

παθογόνους μικροοργανισμούς και επιμολύνουν τα χέρια των χειριστών, της επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη και τα εργαλεία και κατ' επέκταση, είναι δυνατόν να μολύνουν τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Αν κατά ανάγκη πρέπει να αποθηκευτούν στον ίδιο ψυκτικό χώρο πρέπει να διατηρούνται χωριστά ή και καλυμμένα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης να τοποθετούνται στα ψυγεία με τάξη (τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα να τοποθετούνται σε ψηλότερο ράφι), τα ψυγεία να μην υπερφορτώνονται και οι πόρτες των ψυγείων που βρίσκονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων, λειτουργούν με ποδοκίνηση.

Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Οι θάλαμοι ψύξεως χωρητικότητας μεγαλύτερης των 10 κυβικών μέτρων πρέπει οπωσδήποτε να εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης, σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα. Για τη διατήρηση της νομοθεσίας πρέπει τα προϊόντα να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία διατήρησής τους. Απαγορεύεται τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά.

Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. υλικά καθαρισμού). Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τρόπο που να μην τα μολύνουν. Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.

4.54 ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα τρόφιμα θεωρούνται μη ασφαλή αν είναι αλλοιωμένα, όταν έχουν μολυνθεί (σε επίπεδα που μπορεί να βλάψουν τους καταναλωτές από τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς, και όταν περιέχουν ανεπιθύμητες ξένες ύλες. Η προστασία έναντι αυτών των κινδύνων εξαρτάται από τον ενδεχόμενο κίνδυνο, από το είδος του τροφίμου και από το πόσο αυτό πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται:

Στο σχεδιασμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται από την έκθεση των τροφίμων (ιδιαίτερα στον εξοπλισμό για την αυτοεξυπηρέτηση) και οποίος παίζει σημαντικό ρόλο στην προστασία των τροφίμων.

Στην τοποθέτηση προστατευτικού υαλοπίνακα στις προθήκες έκθεσης των τροφίμων, για την αποφυγή μολύνσεώς τους από τον άνθρωπο π.χ. φτέρνισμα.

Στο σωστό χειρισμό των εργαλείων και των σκευών. Πρέπει να χρησιμοποιούνται εργαλεία που η λαβή τους είναι μακρύτερη από τα μπολ σερβιρίσματος, για να μην πέφτουν μέσα στα τρόφιμα.

Στο πλύσιμο των ρούχων, το οποίο πρέπει να γίνεται σε διαφορετικό χώρο από την κουζίνα και τους χώρους αποθήκευσης των τροφίμων.

Στο τηγάνισμα, κατά το οποίο πρέπει να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα λίπη και έλαια, που να ελέγχονται ως προς την οσμή, ή τη γεύση ή το χρώμα (στο εμπόριο διατίθενται ειδικά για τον έλεγχο) και να αλλάζονται αμέσως μόλις παρατηρηθεί κάποια αλλοίωση σε ένα από τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Ακόμη πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή σχετικά με τη μέγιστη θερμοκρασία που επιτρέπεται να θερμανθούν (σε καμία περίπτωση η θερμοκρασία αυτή δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 180 C) και να φιλτράρονται με ειδικό φίλτρο πριν από κάθε χρήστη για να απομακρύνονται τα κομμάτια των καμένων τροφίμων (οι φριτέζες πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ειδική βρύση που να επιτρέπει το άδειασμά του από το κάτω μέρος).

Στα τρόφιμα υψηλού κινδύνου που παρασκευάζονται αρκετό χρονικό διάστημα πριν τη διάθεσή τους π.χ. προμαγειρευμένα ή ψυγμένα τρόφιμα χρειάζονται περισσότεροι αυστηροί έλεγχοι.

4.55 ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρέπει να διαθέτουν ψυγεία και καταψύκτες, σε μέγεθος και αριθμό που ικανοποιούν τις ανάγκες διατήρησης των ωμών συστατικών και των τροφίμων.

Τα τρόφιμα στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί (π.χ. ωμά κρέατα, πουλερικά, ψάρια, ολόκληρα αυγά), πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη για να διασφαλίζεται η ποιότητά τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Προσοχή πρέπει να δίνεται στους θαλάμους – ψυγεία, στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις της θερμοκρασίας λόγω του συχνού ανοίγματός της πόρτας τους.

Η διατήρηση τροφίμων σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 5 C εξαιρείται στις εξής περιπτώσεις:

- 1) Στα τρόφιμα που πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα και ζεστά
- 2) Στα τρόφιμα που λόγω της σύστασής τους ή της επεξεργασίας τους διατηρούνται (στα πλαίσια των ημερομηνιών ανάλωσής τους) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- 3) Στα κονσερβοποιημένα ή αποστειρωμένα τρόφιμα, για το χρόνο που παραμένουν κλειστά στη συσκευασία τους. Για τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα με υψηλή οξύτητα (όπως κονσέρβες, φρούτα, τομάτες, κ.α.) δεν απαιτείται μετά το άνοιγμά της συσκευασίας τους να αποθηκευτούν σε ψυχρές συνθήκες, αλλά για να προληφθεί η αντίδρασή τους με το μεταλλικό κουτί, πρέπει απαραίτητα να απομακρυνθούν από την κονσέρβα και να διατηρηθούν σε άλλο περιέκτη.
- 4) Στα τρόφιμα τα οποία ωριμάζουν και τα οποία δεν διατηρούνται σε ψύξη κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής τους.

Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος ή της διάθεσής τους, τα τρόφιμα μπορεί να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 5 C και για χρόνο που δεν ξεπερνάει τις 4 ώρες. Ο έλεγχος της ώρας επιτυγχάνεται με την παρακολούθηση της ώρας σερβιρίσματος του συγκεκριμένου φαγητού.

Για τη διευκόλυνση της ψύξης τα τρόφιμα μπορεί να διαιρούνται σε κομμάτια ή να ψύχονται ανά παρτίδα. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την ψύξη δεν πρέπει να υπερφορτώνεται με προϊόντα πέραν της προβλεπόμενης ποσότητας για την οποία κατασκευάστηκε.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του εξοπλισμού ψύξης, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα παρέμειναν σε μη κανονική θερμοκρασία, για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται να υπάρχει ένα πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού.

Τα συστατικά ή τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες για να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμένουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία εξαρτάται από τη θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που θα υποστεί το τρόφιμο πριν το σερβίρισμά του.

Η μεταφορά των τροφίμων σε ψύξη πρέπει να οργανώνεται κατάλληλα ώστε να περιορίζεται η παραμονή τους σε συνθήκες περιβάλλοντος και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Αυτό επιτυγχάνεται, αφενός με την άμεση αποθήκευσή τους μετά τη μεταφορά και αφετέρου με τον τρόπο μεταφοράς τους. (Στους χώρους διατήρησης μεταφέρονται πρώτα τα τρόφιμα ψύξης, μετά τα τρόφιμα κατάψυξης και τέλος τα τρόφιμα της μαναβικής). Ευαλλοίωτα τρόφιμα αποστέλλονται ταχυδρομικώς, μόνο όταν εξασφαλίζεται η υγιεινή μεταφορά τους και κυρίως όταν διασφαλίζεται η κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς.

Μερικά προϊόντα δεν απαιτούν τη διατήρησή τους σε χαμηλή θερμοκρασία, διότι αυτοπροστατεύονται λόγω της σύστασής τους. Για π.χ. η κόκκινη σάλτσα μπορεί να μεταφερθεί ή διατηρηθεί σε συνθήκες περιβάλλοντος, εάν δεν έχει ανοιχτεί η συσκευασία της, διότι η οξύτητάς της παρεμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών.

Τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18°C και τα παγωτά σε βιτρίνες έκθεσης με θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των -14°C . Η σωστή κατάψυξη των τροφίμων περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα.

Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία. Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης και σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5°C . Εναλλακτικά η απόψυξη μπορεί να γίνεται με τη χρήση τρεχούμενου πόσιμου νερού, θερμοκρασίας ίσης η χαμηλότερης των 21°C , για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 3 ωρών. Επειδή τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς.

Μετά την απόψυξη ο κατάλληλος χειρισμός των τροφίμων περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.

4.56 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Τα θερμά τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60 C όταν πρόκειται να σερβιριστούν ή να πωληθούν άμεσα ή όταν πρόκειται να μεταφερθούν στο σημείο που θα σερβιριστούν. Μπορεί όμως να διατηρηθούν για 3 ώρες σε θερμοκρασία χαμηλότερη από τους 60° C αλλά ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να αποδείξει ότι έπρεπε τα τρόφιμα άμεσα να σερβιριστούν ή να πουληθούν, ότι αυτό συνέβη για μία φορά και ότι ο χρόνος παραμονής τους σε αυτή τη θερμοκρασία δεν ξεπέρασε τις 3 ώρες.

Τα τρόφιμα που δεν καταναλώθηκαν εφόσον είναι κατάλληλα προς βρώση, δεν χρειάζεται να απορριφθούν αλλά να αποθηκευτούν και να διατηρηθούν με ασφάλεια στην κατάλληλη θερμοκρασία (κάτω των 5° C ή πάνω των 60° C).

Τα προϊόντα που κατά την παρασκευή τους έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία πρέπει να ψύχονται γρήγορα μετά από αυτή. Να φέρονται σε χρονικό διάστημα 3 ωρών το πολύ από θερμοκρασία 60° C στους 10° C και μετά να αποθηκεύονται υπό ψύξη (σε θερμοκρασία 5° C ή χαμηλότερη). Το κρέας του οποίου έχει ψηθεί η εξωτερική επιφάνεια ενώ το κέντρο του είναι ωμό, όταν διατίθενται, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κέντρου μεγαλύτερη από 60° C.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

5.ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Την περίοδο πριν από τη Βιομηχανική Επανάσταση οι επιχειρήσεις ήταν στην πλειονότητά τους μικρές μονάδες οι οποίες διοικούνταν από ένα άτομο, τον τεχνίτη. Οι τεχνίτες ήταν υπεύθυνοι για όλη τη διαδικασία παραγωγής των προϊόντων, τα οποία στην ουσία οι ίδιοι παρήγαν και οι ίδιοι ήταν υπεύθυνοι και για την πραγματοποίηση των αναγκαίων ελέγχων. Στη συνέχεια, όμως, οι επιχειρήσεις άρχισαν να μεγαλώνουν με αποτέλεσμα να αυξάνονται τόσο ο αριθμός των ατόμων που συμμετείχαν στην παραγωγική διαδικασία όσο και η πολυπλοκότητα του παραγόμενου προϊόντος. Το γεγονός αυτό οδήγησε, στις αρχές του 20ού αιώνα, στην ομαδοποίηση των παρόμοιων διαδικασιών και στην ανάθεση της επίβλεψής τους σε εργοδηγούς, οι οποίοι είχαν την ευθύνη πλέον της ποιότητας του προϊόντος που παρήγε η ομάδα τους. Η αύξηση της πολυπλοκότητας των παραγωγικών διαδικασιών που έφερε η Βιομηχανική Επανάσταση και η δημιουργία μεγάλων βιομηχανικών συγκροτημάτων οδήγησαν και στην αύξηση των ομάδων παραγωγής. Πλέον, οι *επιθεωρητές παραγωγής* ήταν οι υπεύθυνοι για τον έλεγχο κάθε ομάδας παραγωγής. Οι επιθεωρητές ποιότητας αναφέρονταν στον αντίστοιχο εργοδηγό και αυτός με τη σειρά του στον διευθυντή παραγωγής.

Στις αρχές του 20ού αιώνα ο χώρος της παραγωγής σηματοδοτήθηκε από τη φιλοσοφία του Frederick Taylor, το «Scientific Management». Η βάση της φιλοσοφίας του Taylor ήταν η αναζήτηση του μόνου «άριστου τρόπου» για κάθε έργο και η διατύπωση σαφών οδηγιών για τη βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας. Ο σχεδιασμός και ο προγραμματισμός των ενεργειών διαχωρίζονταν από την εκτέλεση τους, ενώ έμφαση δινόταν στην εξειδίκευση. Οι εργάτες και οι επιθεωρητές ήταν υπεύθυνοι μόνο για τη σωστή εκτέλεση των εργασιών τους, ενώ αρμόδια για τη λήψη των αποφάσεων ήταν η ανώτατη διοίκηση. Η φιλοσοφία αυτή βρήκε μεγάλη απήχηση στη διάρκεια της Βιομηχανικής Επανάστασης. Η διαδικασία της επιθεώρησης, η οποία ήταν υπεύθυνη για την ποιότητα των προϊόντων, διαχωρίστηκε από τη διαδικασία της παραγωγής. Κύριος σκοπός αυτής της διαδικασίας ήταν ο εντοπισμός των ελαττωματικών προϊόντων ώστε να μη σταλούν στην αγορά.

Με το διαχωρισμό αυτό η ευθύνη για την ποιότητα ανήκε μόνο στο τμήμα ποιότητας και όχι στο τμήμα παραγωγής ή οποιοδήποτε άλλο τμήμα μέσα στην επιχείρηση. Οι προσπάθειες για ποιότητα στο τμήμα παραγωγής χαλάρωσαν. Σκοπός του τμήματος παραγωγής πλέον ήταν η *ποσότητα* και όχι η *ποιότητα*, αφού η ποιότητα έπρεπε να αφορά αποκλειστικά και μόνο το τμήμα ποιότητας. Επομένως, η κύρια μορφή ελέγχου

ποιότητας στη φάση αυτή ήταν η απλή τελική επιθεώρηση για την αποδοχή ή την απόρριψη των παραγόμενων προϊόντων βάσει βεβαίως συγκεκριμένων προδιαγραφών τις οποίες έπρεπε να πληρούν τα προϊόντα.

Ωστόσο, ο Β΄ Παγκόσμιος πόλεμος κατέστησε αναγκαίο τον έλεγχο ποιότητας κατά την παραγωγή του πολεμικού υλικού. Η αδυναμία των επιχειρήσεων και των βιομηχανιών να ελέγξουν τη ποιότητα ήταν πλέον ορατή. Οι επιχειρήσεις άρχισαν να αντιλαμβάνονται την ανάγκη για κάτι πολύ περισσότερο από μια απλή επιθεώρηση. Η πρώτη μορφή του ελέγχου ποιότητας, ύστερα από σχετική μελέτη, έκανε την εμφάνιση της στη βιομηχανική παραγωγή κατά τη δεκαετία του '50. Στη συνέχεια, η χρήση της στατιστικής βοήθησε στην ανάπτυξη του ελέγχου ποιότητας και τον έλεγχο τόσο του κόστους παραγωγής όσο και του αποδεκτού επιπέδου ποιότητας των τελικών προϊόντων.

5.1 ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Πριν γίνει προσπάθεια παρουσίασης της έννοιας της ποιότητας καλό θα ήταν να αναρωτηθούμε γιατί τα τελευταία χρόνια ο όρος αυτός εισβάλλει όλο και περισσότερο στη ζωή μας. Ζούμε σε μία εποχή που τουλάχιστον στις οργανωμένες κοινωνίες εμφανίζεται μια πληρότητα σε όλες τις κατηγορίες των προσφερόμενων αγαθών και υπηρεσιών. Η προσφορά είναι πραγματικά μεγάλη και φυσικά υπερκαλύπτει τη ζήτηση με αποτέλεσμα ο ανταγωνισμός να είναι έντονος. Είναι λοιπόν λογικό να γίνεται έντονη έρευνα σε ότι αφορά τον τρόπο με τον οποίο θα εξασφαλίσουν οι διάφορες εταιρείες το μεγαλύτερο κατά το δυνατό μερίδιο του δεδομένου και δυσμετάβλητου όγκου της αγοράς. Η έρευνα αυτή έδωσε ορισμένα πολύ σημαντικά συμπεράσματα σχετικά με τη συμπεριφορά του πελάτη-καταναλωτή. «Η ζωή είναι η τέχνη του να καταλήγεις σε επαρκή συμπεράσματα από ανεπαρκή δεδομένα» (Samuel Butler). Το σημαντικότερο αυτών είναι ότι υπάρχουν, ακόμα και σήμερα στην εποχή της ποιότητας, πολλοί καταναλωτές που προτιμούν να αγοράσουν το φθηνότερο, προτιμούν δηλαδή να αποφασίσουν με βάση την τιμή. Από την άλλη όμως πλευρά, είναι εντυπωσιακά μικρός ο αριθμός αυτών που θα ξαναγόραζαν κάτι που δεν τους ικανοποίησε πλήρως την πρώτη φορά είτε αυτό είναι προϊόν είτε υπηρεσία. Με αυτόν τον τρόπο αποδεικνύεται ότι ο σημερινός καταναλωτής εφαρμόζει, ίσως ασυναίσθητα, το ρητό των Αρχαίων Ελλήνων «το δις εξαμαρτείν ουκ ανδρός σοφού». Κανείς δεν είναι διατεθειμένος να κάνει την ίδια λάθος επιλογή για δεύτερη φορά.

Οι σημερινές σοβαρές εταιρείες που νοιάζονται πραγματικά να διατηρήσουν και να αυξήσουν το μερίδιο της αγοράς που τους αναλογεί, φαίνεται ότι πήραν το μήνυμα και στρέφονται για την κατάρτιση των προγραμμάτων σχετικά με την ποιότητα, στις έρευνες αγοράς έτσι ώστε να βρουν τον πιο κατάλληλο οδηγό σε αυτή τους την προσπάθεια που δεν είναι άλλος από τις απαιτήσεις και ανάγκες των πελατών τους.

Η επιχείρηση του «τρίτου κόσμου» όπως πολλοί ονομάζουν τις σύγχρονες επιχειρήσεις τείνει να στραφεί ολοκληρωτικά στην ποιότητα. Το μήνυμα είναι καθαρό και αυτό είναι πραγματικά το σημείο που έδωσε ώθηση στην ολοένα και πιο έντονη εισβολή της ποιότητας στη ζωή μας. Αυτή είναι και η απάντηση σε όσους ρωτούν γιατί εταιρείες στα πρόθυρα της χρεοκοπίας κατάφεραν να μεγαλοουργήσουν από τη στιγμή που στράφηκαν στην ποιότητα. Τα παραδείγματα επιτυχίας είναι πολλά και δεν προέρχονται όλα από την Χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου.

Στη σημερινή κατάσταση της αγοράς πολλά πράγματα μπορούν να συγχωρεθούν αλλά όχι η κακή ποιότητα και η προσπάθεια εξαπάτησης του καταναλωτή, όποιος και να είναι αυτός (άτομα ή άλλες παραγωγικές μονάδες). Όπου δε θα υπάρχει ποιότητα δε θα υπάρχουν πωλήσεις και αυτό θα πρέπει να κατανοηθεί πλήρως από όλους τους managers. Εξάλλου, όπως έλεγε και ο Λίνκον: «μπορείς να τους ξεγελάσεις όλους μερικές φορές, μπορείς να ξεγελάσεις μερικούς όλες τις φορές, αλλά δεν μπορείς να τους ξεγελάσεις όλους όλες τις φορές».

Για να μπορέσει κάποιος να βαδίσει στο δρόμο της ποιότητας πρέπει πριν κάνει οποιαδήποτε ενέργεια να κατανοήσει τους στόχους του, δηλαδή να κατανοήσει τί είναι πραγματικά ποιότητα για τον ίδιο και για την επιχείρησή του. Η κατανόηση του όρου της ποιότητας δεν βασίζεται στη γνώση κάποιου ή κάποιων από τους ορισμούς που κατά καιρούς έχουν δοθεί σ' αυτήν, αλλά στη σταδιακή και πλήρη διερεύνηση και αποσαφήνιση του τί κάνει τον πελάτη ευτυχισμένο. Η εστίαση είναι και θα παραμείνει ο πελάτης. Βέβαια εδώ θα πρέπει να σημειώσουμε ότι οι πρώτες προσπάθειες για παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας δεν προήλθαν από την ανάγκη ικανοποίησης απαιτητικών πελατών αλλά από την απαίτηση για υψηλή ασφάλεια και αξιοπιστία που χρειάζονται σε προϊόντα όπως διαστημικά σκάφη, στρατιωτικό υλικό και τα διάφορα συστήματα ασφαλείας.

Ενώ η λέξη ποιότητα χρησιμοποιείται με πολύ μεγάλη συχνότητα στις μέρες μας και εκτιμάται ότι «έχει χρησιμοποιηθεί περισσότερο τα τελευταία δέκα χρόνια απ' ότι τους δέκα προηγούμενους αιώνες», (Gover,1997:17). Ωστόσο «δεν υπάρχει ακριβής ορισμός της ποιότητας και πιθανώς να μην υπάρξει ποτέ διότι η αντιλαμβανόμενη έννοια της ποιότητας διαφέρει από άνθρωπο σε άνθρωπο». (Λάζαρη, Χ). Οι ορισμοί που κατά καιρούς έχουν δοθεί για την έννοια της ποιότητας είναι πολλοί, εδώ θα παρουσιαστούν αυτοί που είναι πιο χαρακτηριστικοί και έχουν την ευρύτερη δυνατή εφαρμογή. Έτσι, ποιότητα ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας μπορούμε να ονομάσουμε:

- Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ή της υπηρεσίας που ικανοποιούν πλήρως ή και ξεπερνούν τις προσδοκίες του πελάτη.
- Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ή της υπηρεσίας που ικανοποιούν δεδομένες προδιαγραφές.
- Το σύνολο των ιδιοτήτων και στοιχείων του μάρκετινγκ, της κατασκευής, της παραγωγής και της συντήρησης, μέσω των οποίων ένα προϊόν ή υπηρεσία συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του πελάτη.

- Ο βαθμός στον οποίο ένα συγκεκριμένο προϊόν συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του σχεδίου του.

Ποιότητα επίσης είναι:

- Ο σύγχρονος, ενδεδειγμένος, ευέλικτος και αποτελεσματικός τρόπος διοίκησης μιας επιχείρησης.
- Καταλληλότητα για χρήση.
- Κάθε δραστηριότητα που ικανοποιεί δεδομένες ή συναγόμενες ανάγκες και απαιτήσεις του πελάτη.
- Το να κάνεις κάτι σωστά τη πρώτη φορά και κάθε φορά.
- Το να πληρώνεις για αυτό που πραγματικά παίρνεις.

Η μελέτη των παραπάνω ορισμών μπορεί να δώσει μια πρώτη εικόνα της έννοιας της ποιότητας. Η πλήρης όμως κατανόηση και εισαγωγή αυτής της έννοιας στο σύστημα διοίκησης μιας επιχείρησης απαιτεί σοβαρή, συνεπή και εκτεταμένη έρευνα και μελέτη τόσο των στοιχείων των βιβλιογραφικών δεδομένων και των χιλιάδων πετυχημένων εφαρμογών της όσο και έρευνα αγοράς σε όλα τα επίπεδα.

Ο στόχος αυτού του κεφαλαίου είναι να παρουσιάσει με σαφήνεια τα πλαίσια στα οποία πρέπει να κινηθεί κάποιος για την πλήρη κατανόηση του όρου της ποιότητας αλλά και της πορείας που πρέπει να ακολουθήσει για να την εφαρμόσει στη ζωή ή στην επιχείρησή του. Το κέρδος θα είναι πολύ μεγάλο και ο λόγος είναι πολύ απλός: η ποιότητα είναι καθαρό κέρδος.

Το κλειδί για τη διοίκηση ενός οργανισμού με μοναδικό γνώμονα την ποιότητα είναι κατά βάση να γνωρίζεις πλήρως τι χρειάζεται να βελτιώσεις και φυσικά να επιλέξεις τον τρόπο με τις μεγαλύτερες πιθανότητες επιτυχίας. Η κατανόηση των όρων όπως χαρακτηριστικά προϊόντος, σχεδιασμός και ικανότητα διαδικασίας θα βοηθήσουν σημαντικά προς την κατεύθυνση αυτή.

- Χαρακτηριστικά προϊόντος : τα πιο σημαντικά από αυτά τα χαρακτηριστικά καθορίζονται από τους ειδικότερους στόχους του οργανισμού όσον αφορά την αγορά και από τις τεχνικές απαιτήσεις των σημαντικότερων από τα στάδια της μεταποιητικής διαδικασίας. Συχνά είναι απαραίτητο να γίνεται συμβιβασμός μεταξύ αυτών των δυο πηγών ποιοτικών απαιτήσεων.

- **Σχεδιασμός:** ο σχεδιασμός καθορίζει με όλες τις απαραίτητες λεπτομέρειες τα χαρακτηριστικά της δομής ενός συγκεκριμένου προϊόντος και είναι ο οδηγός που παρουσιάζει τη δίοδο που πρέπει να ακολουθηθεί για τη μετάφραση των αναγκών των πελατών σε χαρακτηριστικά παραγόμενου προϊόντος. Ο αριθμός των σταδίων της μεταποιητικής διαδικασίας, ο τύπος και η μορφή των απαραίτητων μέσων και οι τύποι που απαιτούνται για την παραγωγή του συγκεκριμένου αποτελέσματος καθορίζονται σε μεγάλο βαθμό κατά την φάση του σχεδιασμού.
- **Ικανότητα διαδικασίας:** είναι η ικανότητα μιας συγκεκριμένης μεταποιητικής διαδικασίας να παράγει ανά προϊόν που συμμορφώνεται σε καθορισμένες απαιτήσεις του σχεδιασμού, δηλαδή το εύρος της διακύμανσης των χαρακτηριστικών του προϊόντος από τις προδιαγραφές του σχεδιασμού κάτω από κανονικές εργασιακές συνθήκες.

Στη σημερινή οργανωμένη βιομηχανία των προηγμένων χωρών, ποιότητα σημαίνει εκπλήρωση συγκεκριμένων απαιτήσεων των πελατών με τον ορθολογικότερο τρόπο και φυσικά μέσα σε ορισμένα ανεκτά όρια κόστους. Οι σημαντικότερες από τις απαιτήσεις αυτές είναι η καταλληλότητα για την τελική χρήση για την οποία προορίζεται το προϊόν και η τιμή πώλησης του. Με τη σειρά τους αυτές αντανakλούν στις παρακάτω ειδικότερες απαιτήσεις:

- Τις προδιαγραφές όσον αφορά τις διαστάσεις και τα λειτουργικά χαρακτηριστικά.
- Τους στόχους που αφορούν τη διάρκεια ζωής και την αξιοπιστία.
- Τις απαιτήσεις για ασφάλεια.
- Τα σχετικά πρότυπα που θα ακολουθηθούν.
- Τα δομικά, μηχανικά, κατασκευαστικά και ποιοτικά κόστη.
- Τις συνθήκες παραγωγής κάτω από τις οποίες τα αντικείμενα κατασκευάζονται.
- Τους στόχους που αφορούν την εγκατάσταση, τη συντήρηση και την επισκευή.
- Τους παράγοντες ενεργειακής χρήσης και ορθολογικής αξιοποίησης των υλικών.
- Τις περιβαλλοντικές και τις άλλες περιφερειακές επιδράσεις.
- Τα κόστη εξυπηρέτησης των πελατών.

Ο στόχος αυτών των απαιτήσεων είναι η επίτευξη εκείνου του επιπέδου ποιότητας που εγκαθιδρύει την ισορροπία μεταξύ του κόστους του προϊόντος και της υπηρεσίας και της ανταποδοτικής αξίας για τον πελάτη, συμπεριλαμβανομένων και των ουσιαστικών απαιτήσεων όπως είναι η ασφάλεια. «οι αποφάσεις και οι δραστηριότητες του οργανισμού θα πρέπει να βασίζονται στις ανάγκες των πελατών». (Goetsch, Davis, 1997:163).

5.2 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η ποιότητα ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας είναι πολύ σημαντική τόσο για την επιχείρηση όσο και για τους πελάτες της.

Για την επιχείρηση αποτελεί από τη μια πλευρά καθαρό κέρδος και από την άλλη ισχυρό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που πολύ δύσκολα αντιγράφεται από τον ανταγωνισμό. Σε μια επιχείρηση ποιότητας, όπου κάτι γίνεται σωστά με την πρώτη φορά, τείνουν να εκλείψουν οι περιττοί έλεγχοι, οι επανακατεργασίες, οι καθυστερήσεις, οι παρεξηγήσεις και το ανθυγιινό (τόσο ψυχολογικά όσο και σωματικά) εργασιακό περιβάλλον. «Η τελειότητα δεν είναι πράξη, αλλά συνήθεια» (Αριστοτέλης.) Αυτό είναι πολύ σημαντικό τόσο για τη Διοίκηση που στοχεύει στην αύξηση του κέρδους της όσο και για τους εργαζόμενους της επιχείρησης που θέλουν ικανοποίηση από την εργασία τους, σεβασμό από τους πελάτες, εργασία με προοπτικές οικονομικής αναρρίχησης και εργασιακή ασφάλεια.

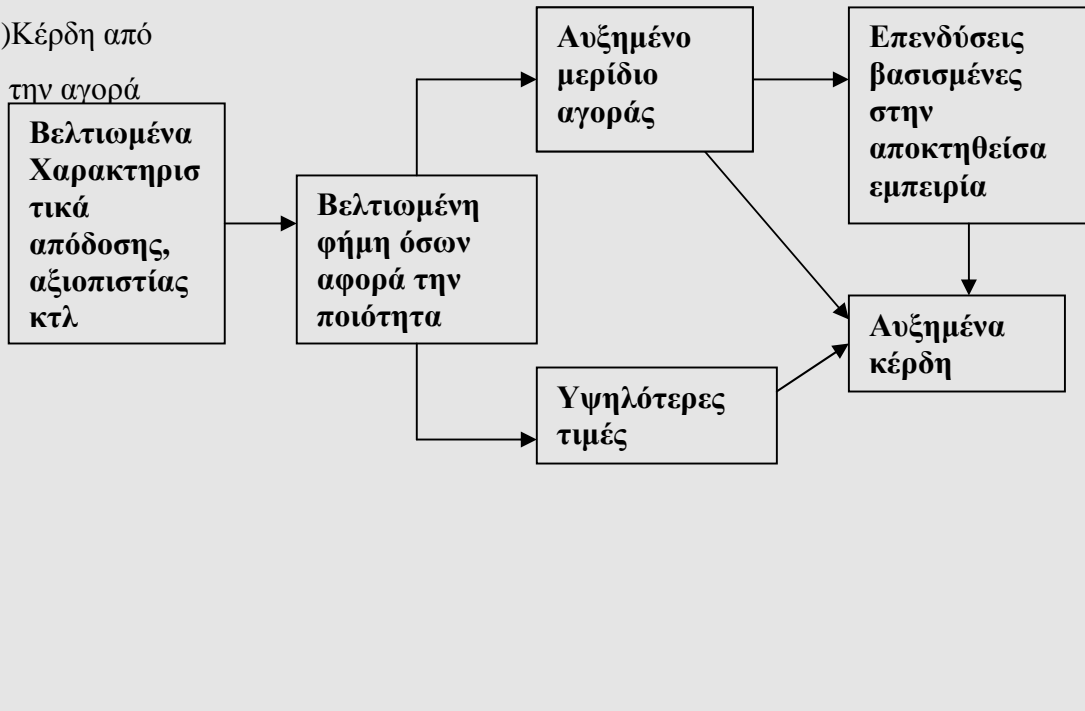
«Ο αποφασιστικός ανώτερος μάνατζερ θα πρέπει να υποβληθεί σε μεταμόσχευση εγκεφάλου σε ό,τι αφορά στην ποιότητα» (Philip Crosby). Όταν σε μια εταιρεία υπάρχει κακή ποιότητα αυτή χάνει μεγάλο μέρος από τα καθαρά της κέρδη και προσβάλλονται τα παρακάτω στοιχεία της:

- Η φήμη της: Η ποιότητα των προϊόντων ή υπηρεσιών ακολουθεί και χαρακτηρίζει πάντα το όνομα της εταιρείας. Κάτω από αυτό το πρίσμα με την καλή ποιότητα η εταιρεία κερδίζει και ένα είδος αυτόματης διαφήμισης που έχει τη δυνατότητα να καλύψει τα καινούργια προϊόντα της, τους εργαζόμενους της, τους προμηθευτές της και γενικότερα ολόκληρη την κοινωνία. Έχει αποδειχθεί ότι καμιά διαφημιστική

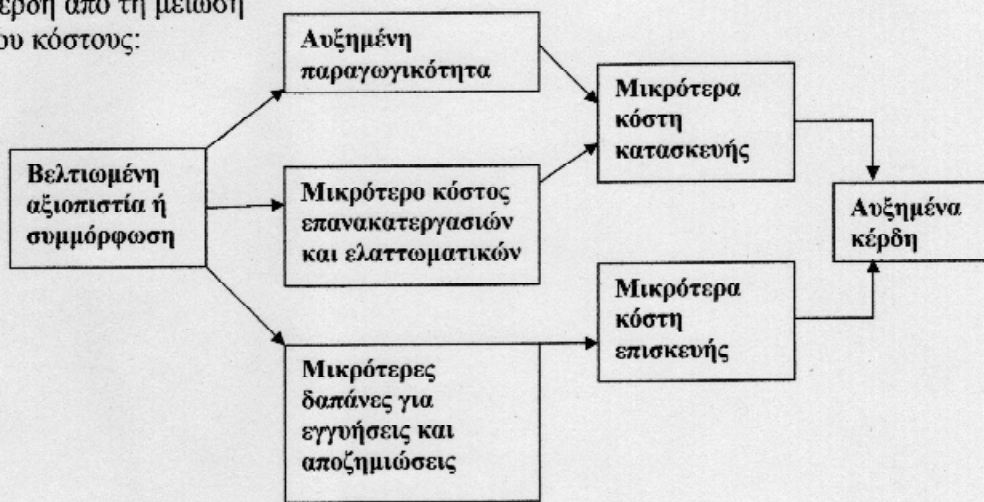
καμπάνια, όσο καλή και αν είναι, δεν μπορεί να υποκαταστήσει τη δύναμη που έχει και την επιρροή που ασκεί στην αγορά η καλή και σταθερή ποιότητα.

- Το κόστος και το μερίδιο αγοράς. Το παρακάτω σχήμα δείχνει καθαρά ότι κάθε προσπάθεια για βελτίωση της ποιότητας μπορεί να οδηγήσει σε αυξημένο μερίδιο αγοράς και μειωμένο κόστος παραγωγής των προϊόντων ή των υπηρεσιών, τα οποία και έχουν άμεση θετική επίδραση στα κέρδη της επιχείρησης. Ο αποτελεσματικός ποιοτικός έλεγχος και η διασφάλιση της ποιότητας έχουν άμεση και σημαντική επίδραση στο κόστος παραγωγής αφού ελαχιστοποιούν τις επανακατεργασίες, τους περιττούς ελέγχους και τα ελαττωματικά. Είναι εύκολα κατανοητό πόσο σημαντικό είναι να κάνεις κάτι σωστά με την πρώτη φορά και κάθε φορά. Η επιχείρηση έχει τη δυνατότητα να κερδίσει ένα πολύ σημαντικό στρατηγικό πλεονέκτημα μέσω της ποιότητας. Στην πραγματικότητα μια επιχείρηση με προϊόντα ή υπηρεσίες ποιότητας θα μπορεί να παράγει σε χαμηλό κόστος αλλά και να πουλά τα προϊόντα της σε υψηλότερες τιμές γιατί θα είναι υψηλότερου ποιοτικού επιπέδου από αυτά των ανταγωνιστών. Αυτό είναι φανερό ότι δημιουργεί τις κατάλληλες προϋποθέσεις για την κατάληψη του μέγιστου δυνατού μεριδίου της αγοράς και αύξηση του κέρδους ακόμη και σε περιπτώσεις πολύ έντονου τιμολογιακού ανταγωνισμού.

1) Κέρδη από την αγορά



2) Κέρδη από τη μείωση του κόστους:



ΣΧΗΜΑ: Ποιότητα και επικέρδια

- Η υπευθυνότητα για το προϊόν. Οι πολύπλοκες εφαρμογές στις οποίες χρησιμοποιούνται σήμερα πολλά από τα προϊόντα και οι αυξημένες ανάγκες για προστασία του καταναλωτή και του περιβάλλοντος δίνουν στην ποιότητα την εξέχουσα θέση μεταξύ των συγκεκριμένων χαρακτηριστικών των προσφερόμενων προϊόντων ή υπηρεσιών. Το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο περιλαμβάνει αντίστοιχες νομικές διατάξεις που καθιστούν υπεύθυνους για τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου αντικειμένου όλους όσους αποτελούν την αλυσίδα παραγωγής και διάθεσης, καθορίζοντας βαριές ποινές για όλες τις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης με δεδομένες προδιαγραφές και πρότυπα.
- Η διεθνής εικόνα. Με τις τελευταίες τεχνολογικές εξελίξεις και διεθνείς συμβάσεις η αγορά στην οποία απευθύνονται οι εταιρείες τείνει όλο και περισσότερο προς τη διεθνοποίηση. Η ποιότητα λοιπόν είναι πια γεγονός με διεθνείς επιπτώσεις τόσο για την εταιρεία όσο και για τη χώρα στην οποία αυτή βρίσκεται.

Για τον πελάτη που επενδύει ένα μέρος των χρημάτων του σε ένα συγκεκριμένο προϊόν ή υπηρεσία, η ποιότητα είναι πολύ σημαντικός παράγοντας και γι' αυτό πολλές φορές είναι διατεθειμένος να πληρώσει περισσότερο γι' αυτήν. «Ο πελάτης θεωρεί η ποιότητα είναι η δική του εκδοχή για την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος ή υπηρεσίας». (Λάζαρη. Χ.)

Οποιαδήποτε εταιρεία προσπαθήσει να εξαπατήσει κάποιον πελάτη θα υποστεί τις συνέπειες, αφού σύμφωνα με σχετική μελέτη ένας δυσαρεστημένος πελάτης διώχνει άλλους 22 ενώ από την άλλη πλευρά ένας ευχαριστημένος φέρνει μόνο 8 νέους πελάτες. Οι πελάτες σε οποιοδήποτε βιοτικό επίπεδο και αν βρίσκονται θέλουν πάντα να κάνουν σωστή τοποθέτηση των χρημάτων τους και να απολαμβάνουν υψηλού επιπέδου και αξιόπιστες υπηρεσίες.

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω ο κάθε καταναλωτής ζητά να αγοράσει ένα προϊόν για τους δικούς του συγκεκριμένους λόγους που ο ίδιος γνωρίζει καλύτερα από όλους. Όταν του παρέχονται τα ζητούμενα χαρακτηριστικά είναι διατεθειμένος να πληρώσει ακόμη και ακριβότερα για να τα αποκτήσει. Οι απαιτήσεις των καταναλωτών είναι ατελείς, οι επιχειρήσεις πρέπει να καλύπτουν τα κενά τα οποία αποκαλύπτει το πρότυπο της απαιτούμενης ποιότητας». (Τζωρτζάκης, 1999:354).

Οι απαιτήσεις του καταναλωτή, ο χρόνος παράδοσης και η τιμή πώλησης αποτελούν ένα μαγικό τρίγωνο, στο οποίο όταν καθορισθούν οι δύο γωνίες η τρίτη γωνία αποτελεί μια εξαρτημένη μεταβλητή.

Σε ένα οικονομικό σύστημα προσανατολισμένο προς την αγορά οι κατασκευαστές ανταγωνίζονται για να κερδίσουν την προτίμηση των πελατών. Έτσι προσφέρουν προϊόντα με συγκεκριμένες ιδιότητες και χρόνους παράδοσης. Για τον σχεδιασμό, την κατασκευή και την πώληση του προϊόντος ο παραγωγός έχει κάποιο συγκεκριμένο κόστος. Και αυτές οι τρεις παράμετροι αποτελούν επίσης ένα μαγικό τρίγωνο.

Από όλα όσα αναφέρθηκαν γίνεται εύκολα αντιληπτό πόσο σημαντική είναι η ποιότητα για τη σημερινή επιχείρηση. «Το πρόβλημα δεν είναι να αυξήσεις την ποιότητα. Η αύξηση της ποιότητας είναι η λύση του προβλήματος». (Miron Tribus). Κάτι που στο πρόσφατο παρελθόν ήταν πολυτέλεια έγινε σε μικρό χρονικό διάστημα ανάγκη επιβίωσης. Μία εταιρεία ποιότητας έχει ικανοποιημένους πελάτες και εξωτερικό περιβάλλον. Οι ικανοποιημένοι πελάτες δίνουν καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα, καλύτερη εικόνα και λαμπρότερο μέλλον. «Όσο καλύτερη είναι η ποιότητα τόσο λιγότερο κοστίζει». (Gover,1997:27).

Πρέπει λοιπόν να υπάρξει συγκεκριμένη αλλαγή νοοτροπίας σε όλες τις επιχειρήσεις η οποία να ξεκινάει από το ακόλουθο αξίωμα: «η επιχείρηση είναι ένας οργανισμός της οποίας η βασική θεώρηση είναι να προσφέρει ποιότητα τόσο στους εσωτερικούς όσο και στους εξωτερικούς πελάτες της». Βέβαια εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι ο κύκλος της ποιότητας μιας εταιρείας ξεκινάει από την προσωπική ποιότητα των ανθρώπων που την απαρτίζουν. Υψηλά επίπεδα προσωπικής ποιότητας δημιουργούν υψηλά επίπεδα ποιότητας και στα επιμέρους τμήματα, τα οποία στη συνέχεια θα παράγουν προϊόντα ή υπηρεσίες με ανώτερη ποιότητα.

5.3 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η λογική μας διδάσκει ότι για να μπορέσεις να βελτιώσεις κάτι, πρέπει να είσαι σε θέση να το μετρήσεις. Έτσι για τη βελτίωση της ποιότητας σε μια επιχείρηση πρέπει πριν γίνει οποιοσδήποτε σχεδιασμός ή προσπάθεια αλλαγών, να υπάρχει δυνατότητα μέτρησης – διάγνωσης της υπάρχουσας ποιοτικής στάθμης. Η μέτρηση της ποιότητας είναι το πρώτο πολύ σημαντικό βήμα για τη βελτίωσή της.

Η μέτρηση της ποιότητας δεν είναι τόσο εύκολη όσο πολλές φορές φαίνεται. Πριν γίνει λοιπόν οποιαδήποτε προσπάθεια μέτρησης της ποιότητας είναι απαραίτητο να ορισθούν οι διαστάσεις της και στη συνέχεια να γίνει η σχετική έρευνα για το ποιες είναι οι ενδεδειγμένες μέθοδοι ποσοτικοποίησής τους.

Η ποιότητα ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας έχει τόσο ποσοτικές όσο και ποιοτικές διαστάσεις οι οποίες θεωρούνται ανεξάρτητες, αυτοδύναμες και η βαρύτητα κάθε μιας από αυτές καθορίζεται από τους πελάτες. Οι ανάγκες των πελατών είναι αυτές που καθοδηγούν τους κατασκευαστές στο να δώσουν την αντίστοιχη βαρύτητα σε κάθε συγκεκριμένη ποιοτική διάσταση. Γενικά οι ποιοτικές διαστάσεις ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας είναι οι παρακάτω:

- **Τα λειτουργικά χαρακτηριστικά:** αυτά χωρίζονται σε πρωτεύοντα και δευτερεύοντα χαρακτηριστικά απόδοσης και στοχεύουν στην ικανοποίηση των αντίστοιχων αναγκών των πελατών. Και οι δύο αυτές κατηγορίες χαρακτηριστικών είναι μετρήσιμες και αντικειμενικές.
- **Η αξιοπιστία και ανθεκτικότητα:** αυτές σχετίζονται με την πιθανότητα βλάβης ή καταστροφής του προϊόντος κάτω από κανονικές συνθήκες λειτουργίας. Οι διαστάσεις αυτές είναι πολύ σημαντικές ιδιαίτερα για τα πολύπλοκα προϊόντα και μπορούν να μετρηθούν αντικειμενικά. Οι κύριοι δείκτες που συνήθως χρησιμοποιούνται για τη μέτρησή τους είναι: α) ο μέσος χρόνος μέχρι το προϊόν να υποστεί την πρώτη βλάβη και β) ο μέσος χρόνος μεταξύ διαδοχικών βλαβών.
- **Η συμμόρφωση με τις προδιαγραφές:** η διάσταση αυτή σχετίζεται άμεσα με την ποιότητα της παραγωγικής διαδικασίας και αναφέρεται στο βαθμό που επιτυγχάνεται η εκπλήρωση των απαιτήσεων των καθορισμένων προδιαγραφών με βάση τις οποίες η επιχείρηση υποστηρίζει ότι παράγει το συγκεκριμένο προϊόν ή υπηρεσία. Οι τεχνικές προδιαγραφές αναφέρονται πάντοτε στα κρίσιμα χαρακτηριστικά και διαμορφώνουν τόσο την ποιοτική στάθμη όσο και το κόστος παραγωγής. Υπάρχουν διάφοροι δείκτες για τη παρακολούθηση της ποιότητας παραγωγής τόσο μέσα στο σύστημα παραγωγής (π.χ μέτρηση του αριθμού των ελαττωματικών, των επανακατεργασιών, του χρόνου των καθυστερήσεων κλπ), όσο και έξω από αυτό μετά την πώληση του προϊόντος ή της υπηρεσίας (π.χ ο αριθμός των παραπόνων και των επισκευών σε ορισμένο χρονικό διάστημα).

- **Η διάρκεια ζωής και η επισκευασιμότητα:** οι διαστάσεις αυτές σχετίζονται με την αξιοπιστία του προϊόντος και καθορίζουν το χρόνο για τον οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα προϊόν προσφέροντας το σύνολο των χαρακτηριστικών που υπόσχεται ο κατασκευαστής χωρίς να παρουσιάζονται λειτουργικά προβλήματα που δεν είναι δυνατό να επιδιορθωθούν με τη σχετική επισκευαστική πολιτική (αν υπάρχει δυνατότητα επισκευής). Και αυτές είναι αντικειμενικές και μετρήσιμες. Όταν υπάρχει δυνατότητα επισκευής, η διάρκεια ζωής είναι το χρονικό διάστημα μέχρι το οποίο η επισκευή θεωρείται προτιμότερη από την αντικατάσταση, ενώ όταν δεν υπάρχει είναι ο χρόνος μέχρι την αντικατάσταση.
- **Εξυπηρέτηση πριν και μετά την πώληση:** αυτή αναφέρεται στον τρόπο με τον οποίο συμπεριφέρεται το προσωπικό των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης, τόσο πριν όσο και μετά την αγορά του προϊόντος ή της υπηρεσίας. Χαρακτηριστικά στοιχεία μέτρησης αυτής της διάστασης είναι η ευγένεια με την οποία συμπεριφέρεται το προσωπικό, ο όγκος και η γεωγραφική κατανομή των διαθέσιμων καταστημάτων εκτέλεσης επισκευών και πώλησης ανταλλακτικών, ο χρόνος ανταπόκρισης στα παράπονα των πελατών, το κόστος, η ταχύτητα και η ευελιξία αποκατάστασης των βλαβών, η τεχνική ικανότητα του προσωπικού και η οργάνωση του δικτύου προώθησης.
- **Η αισθητική και εμφάνιση:** αυτή είναι η πρώτη από τις υποκειμενικές διαστάσεις της ποιότητας. Η αισθητική και η εμφάνιση του προϊόντος αντανακλούν προσωπικά ερεθίσματα του καταναλωτή και περιλαμβάνουν μεταβλητές όπως η γεύση, η μυρωδιά, η αφή, κτλ.
- **Η υποκειμενική αντίληψη της ποιότητας:** αυτή προέρχεται κυρίως από την ανεπαρκή πληροφόρηση του καταναλωτή για συγκεκριμένα προϊόντα, κάτι που κάνει την επιλογή του να βασίζεται όχι σε αντικειμενικά χαρακτηριστικά ποιότητας αλλά σε καθαρά υποκειμενικά που τις περισσότερες φορές είναι παραπλανητικά και η ανάπτυξή τους επιδιώκεται από κατασκευαστές προϊόντων μειωμένης ποιότητας ή από τους διαφημιστές.

5.4 ΟΙ “GURUS” ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάζεται η φιλοσοφία των σημαντικότερων από τους ανθρώπους που με τον τρόπο σκέψης τους δημιούργησαν την νέα εποχή της ποιότητας. Η ποιότητα είναι κάτι πολύ σημαντικό για κάθε είδους δραστηριότητα αλλά το ίδιο σημαντικό και οι άνθρωποι που πρεσβεύουν. Το κοινό σημείο της φιλοσοφίας αυτών των ανθρώπων είναι η ποιότητα με τη συμμετοχή όλου του προσωπικού και με ταυτόχρονη μείωση του κόστους. Οι δάσκαλοι, συγγραφείς και σύμβουλοι αυτοί εργάστηκαν κατά κύριο λόγο στη βιομηχανία και την οδήγησαν σε εντυπωσιακή ανάπτυξη με την εφαρμογή των προγραμμάτων τους για τη βελτίωση της ποιότητας. Τα σημαντικότερα στοιχεία και χαρακτηριστικά της φιλοσοφίας των κυριότερων «Gurus» της ποιότητας παρουσιάζονται παρακάτω:

Dr. Edwards W. Deming

Είναι ο πατέρας της Διοίκησης Ολικής Ποιότητας. Γεννήθηκε τη χαραυγή του αιώνα μας, το 1900 στις Η.Π.Α. και πέθανε το 1993 έχοντας κλεισμένα και τα δύο επόμενα χρόνια με συνεντεύξεις, σεμινάρια, διαλέξεις κλπ. Το επιστημονικό του υπόβαθρο αποτελείται από γνώσεις Ψυχολογίας και Στατιστικής. Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο της Νέας Υόρκης, κλήθηκε το 1950 στην Ιαπωνία μετά το δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και μετά από πρόσκληση της Ιαπωνικής Κυβέρνησης για να βοηθήσει την ανασυγκρότηση της παραπαίουσας Ιαπωνικής βιομηχανίας. Από τότε μέχρι και σήμερα η φιλοσοφία του επέδρασε καταλυτικά στον τρόπο λειτουργίας της βιομηχανίας με αποτέλεσμα να κατακλυστεί η υφήλιος από ποιοτικά και αξιόπιστα Ιαπωνικά προϊόντα. Οι Ιάπωνες εκτίμησαν την προσφορά του θεσπίζοντας από το 1950 ετήσιο βραβείο με το όνομά του, το οποίο και απονέμεται σε άτομα ή επιχειρήσεις που έκαναν τις αποτελεσματικότερες προσπάθειες για τη βελτίωση της ποιότητας. Το βραβείο είναι πολύ σημαντικό και απονέμεται από τον ίδιο τον Αυτοκράτορα σε ειδική μεγαλόπρεπη τελετή, η οποία μάλιστα μεταδίδεται από την τηλεόραση σε ώρες μεγάλης ακροαματικότητας.

Το συμπέρασμα από την επιτυχία αυτή του Deming και ταυτόχρονα η μεγάλη ειρωνεία είναι ότι ένας Αμερικάνος οδήγησε τους ηττημένους του Δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου, Ιάπωνες να κυριαρχήσουν επί των κορυφαίων της εποχής Αμερικανών. Στην Αμερική ο Deming έγινε γνωστός μόλις το 1980 μετά από μια τηλεοπτική εκπομπή του NBC με τίτλο «Αφού η Ιαπωνία μπορεί εμείς γιατί δεν

μπορούμε;». Από την ημέρα εκείνη άρχισε ένας αμείλικτος αγώνας μεταξύ των Αμερικανών αλλά και των Ευρωπαϊκών στη συνέχεια επιχειρήσεων για την εισαγωγή και εφαρμογή του συστήματος Διοίκησης Ολικής Ποιότητας. Στο τέλος της δεκαετίας του 1980 η Αμερική καθιέρωσε το «βραβείο Baldrige» και η Ευρώπη λίγο αργότερα το Ευρωπαϊκό βραβείο Ποιότητας, που είναι ανάλογα με το Ιαπωνικό «βραβείο Deming».

Ο Deming στο βιβλίο του «Out of Crisis» (1982) τονίζει ότι η βασική ευθύνη για την ποιότητα τόσο σε προσωπικό όσο και σε οργανωτικό επίπεδο ανήκει πρωταρχικά στη Διοίκηση του εκάστοτε οργανισμού. Χαρακτηριστικές για το θέμα αυτό είναι οι παρακάτω φράσεις του: «Η αποτυχία της διοίκησης να προγραμματίσει το μέλλον, προβλέποντας τα πιθανά προβλήματα, προκαλεί σπατάλη ανθρώπινου δυναμικού, πρώτων υλών και χρόνων μηχανών, τα οποία έχουν σαν αποτέλεσμα την αύξηση του κόστους παραγωγής άρα και της τελικής τιμής του προϊόντος. Λίγες είναι οι φορές που ο καταναλωτής είναι πρόθυμος να επιδοτήσει τη σπατάλη. Το αναπόφευκτο αποτέλεσμα για την επιχείρηση, θα είναι η απώλεια τμήματος από το κεκτημένο μερίδιο της αγοράς».

Ο Deming πίστευε ότι τη βάση για την αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου λειτουργίας των επιχειρήσεων αποτελεί η υιοθέτηση τόσο από τη διοίκηση όσο και από το προσωπικό των παρακάτω 14 αρχών:

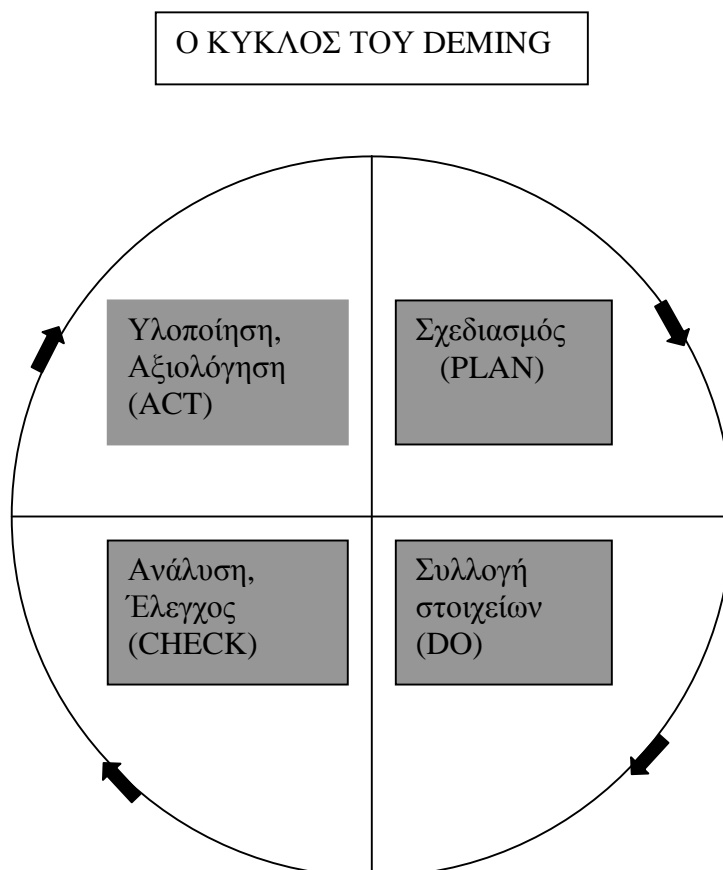
1. Συνεχής και συνεπής προσπάθεια για τη βελτίωση των προϊόντων και των υπηρεσιών.
2. Υιοθέτηση νέας φιλοσοφίας από τη Διοίκηση.
3. Ανεξαρτητοποίηση του έτοιμου προϊόντος από την απλή επιθεώρηση. Η ποιότητα πρέπει να είναι ενσωματωμένη στην παραγωγή.
4. Μείωση του αριθμού των προμηθευτών. Αγορές με βάση την στατιστική απόδειξη και όχι την τιμή.
5. Συνεχής έρευνα όσον αφορά τα προβλήματα του συστήματος παραγωγής και μελέτη των τρόπων και μεθόδων εξάλειψής τους
6. Εισαγωγή και εγκαθίδρυση νέων μεθόδων εκπαίδευσης με βάση τις αρχές της στατιστικής.
7. Αποτελεσματική ηγεσία και παροχή στους εργαζομένους όλων των απαραίτητων τεχνικών και εργαλείων για την όσον το δυνατόν αποτελεσματικότερη και ορθολογικότερη εκτέλεση των καθηκόντων τους.
8. Ελαχιστοποίηση του φόβου και ενθάρρυνση της αμφίδρομης επικοινωνίας.

9. Κατάργηση των διατμηματικών στεγανών και ενθάρρυνση της λύσης όλων των παρουσιαζόμενων προβλημάτων μέσω της ομαδικής εργασίας.
10. Ελαχιστοποίηση της χρήσης των αριθμητικών στόχων, των σλόγκαν και των διαφόρων πόστερς για την παρακίνηση του ανθρώπινου δυναμικού.
11. Χρήση στατιστικών μεθόδων για τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας και της παραγωγικότητας και ελαχιστοποίηση όλων των προτύπων που χρησιμοποιούν αριθμητικές ποσότητες.
12. Κατάργηση των συστημάτων που αφαιρούν από τους εργαζομένους την υπερηφάνεια για την εργασία τους και την μετατρέπουν σε υποχρέωση.
13. Εισαγωγή και εγκαθίδρυση συνεχών και σύγχρονων προγραμμάτων εκπαίδευσης του προσωπικού έτσι ώστε να ενημερώνεται συνεχώς για τις νέες εξελίξεις πάνω στην εκτέλεση των συγκεκριμένων καθηκόντων του.
14. Συμμετοχή όλων ανεξαιρέτως των στελεχών και υπαλλήλων στην προσπάθεια βελτίωσης της ποιότητας.

Για να γίνει δυνατή η εισαγωγή των ποιοτικών βελτιώσεων στην επιχείρηση ο Deming προτείνει το παρακάτω σχέδιο των 7 σημείων:

- Αυστηρή εφαρμογή των παραπάνω 14 αρχών.
- Θετική αλλαγή της ψυχολογίας της Ανώτατης Διοίκησης και προσπάθειες μετάδοσης της αισιοδοξίας και της αυτοπεποίθησης σε όλο το προσωπικό του οργανισμού.
- Αποσαφήνιση και πλήρης παρουσίαση από τη διοίκηση στους εργαζομένους των λόγων για τους οποίους η αλλαγή στη φιλοσοφία και τον τρόπο λειτουργίας του οργανισμού είναι απαραίτητη.
- Διαχωρισμός όλων των δραστηριοτήτων του οργανισμού σε φάσεις, και προσδιορισμός των εκάστοτε πελατών και προμηθευτών. Ορθολογική οργάνωση και λειτουργική σύνδεση των επιμέρους φάσεων για τη διασφάλιση της επίτευξης του κοινού επιδιωκόμενου σκοπού.

- Εφαρμογή του κύκλου του Deming.
- Ομαδική εργασία
- Πλήρως προσανατολισμένη στην ποιότητα οργανωτική δομή



Σχήμα:Ο κύκλος του Deming

Dr. Joseph M. Juran

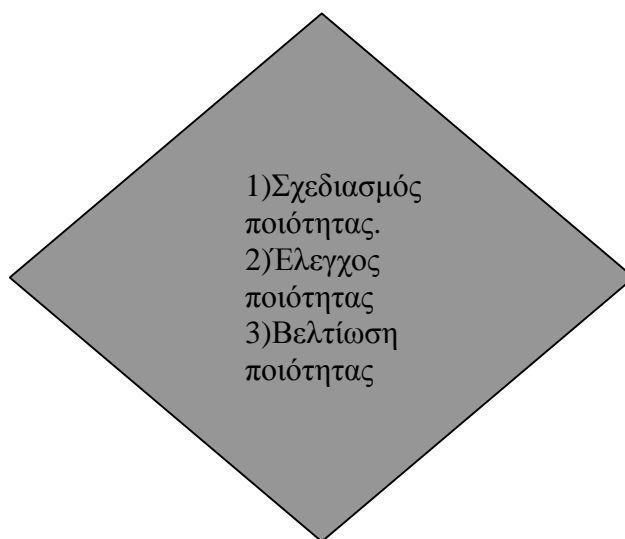
Αμερικάνος καθηγητής πανεπιστημίου, μηχανικός και ειδικός εργατολόγος που γεννήθηκε στα Βαλκάνια. Όπως και ο Dr.Deming, ανακαλύφθηκε από τις Αμερικανικές επιχειρήσεις πολύ αργά. Έπαιξε πολύ σημαντικό ρόλο στη διδασκαλία των Ιαπώνων όσον αφορά τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να εισαγάγουν συστήματα βελτίωσης της ποιότητας στις επιχειρήσεις τους. Έχει ως σήμερα συγγράψει 18 βιβλία και πολλά άρθρα σχετικά με την ποιότητα. Υποστηρίζει ότι η «ποιότητα σχεδιάζεται και δεν είναι ποτέ τυχαία» και βλέπει το σχεδιασμό της σαν μέρος της παρακάτω τριλογίας του σχήματος.

Προτείνει συγκεκριμένο πρόγραμμα βελτίωσης που αποτελείται από τα παρακάτω βήματα:

- Καθορισμός των πελατών στους οποίους στοχεύει να πουλήσει τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες της η επιχείρηση.
- Πλήρης καταγραφή και αποσαφήνιση των αναγκών των πελατών.
- Μετάφραση αυτών των συγκεκριμένων αναγκών στη γλώσσα της παραγωγικής διαδικασίας της επιχείρησης.
- Σχεδιασμός, ανάπτυξη και παραγωγή ενός προϊόντος που να μπορεί να παραχθεί σε ανταγωνιστικά όρια κόστους με τα μέσα που διαθέτει η επιχείρηση και να ανταποκρίνεται πλήρως στις ανάγκες των πελατών.
- Εισαγωγή και εγκαθίδρυση της συγκεκριμένης διαδικασίας παραγωγής η οποία θα παράγει το ζητούμενο προϊόν.
- Προσθήκες και βελτιώσεις της παραγωγής διαδικασίας.
- Πιλοτική λειτουργία της διαδικασίας παραγωγής.
- Πραγματική εφαρμογή της διαδικασίας παραγωγής.

Ο Dr.Juran έγραψε το βιβλίο με τίτλο «Εγχειρίδιο Ελέγχου της Ποιότητας» στο οποίο τονίζεται πόσο σημαντική είναι η δέσμευση και πλήρης συμμετοχή της Ανώτατης Διοίκησης για το σχεδιασμό και τη βελτίωση της ποιότητας, την εφαρμογή των μεθόδων και αρχών της Στατιστικής για την αναγνώριση και επίλυση των προβλημάτων και για τη γενικότερη βελτίωση της λειτουργίας του οργανισμού.

Η ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ JURAN



Σχήμα: Η τριλογία της ποιότητας του Juran.

Phillip B. Crosby

Έγραψε το 1979 το βιβλίο με τίτλο «Quality is Free» δημιουργώντας με αυτό ένα νέο τρόπο σκέψης σχετικά με τα αποδεκτά όρια ελαττωματικών. Στο βιβλίο αυτό τονίζει ότι οποιοδήποτε επίπεδο ελαττωματικών είναι υψηλό και ότι οι επιχειρήσεις πρέπει να εισάγουν στις παραγωγικές τους διαδικασίες προγράμματα με στόχο την επίτευξη των «μηδέν λαθών (zero defects)». Ο Crosby ήταν ο πρώτος που εισήγαγε τη θεωρία του «κάνε το σωστά με την πρώτη φορά» και φυσικά την αρχή των «μηδέν λαθών». Προτείνει συγκεκριμένο πρόγραμμα βελτίωσης που βασίζεται στα παρακάτω στάδια:

- Ενεργή συμμετοχή και δέσμευση της Ανώτατης Διοίκησης σε όλη τη διάρκεια του προγράμματος βελτίωσης.
- Συγκρότηση, εκπαίδευση και λειτουργία ομάδων βελτίωσης ποιότητας από εθελοντικά συμμετέχοντες εργαζομένους.
- Συνεχής επιμόρφωση και εκπαίδευση της Διοίκησης, των στελεχών και των εργαζομένων της επιχείρησης.
- Μέτρηση του κόστους ποιότητας.
- Προσδιορισμός και καθιέρωση όλων των απαραίτητων διορθωτικών ενεργειών.

- Κατάρτιση δεικτών απόδοσης για κάθε λειτουργική διεργασία.
- Μέτρα παρακίνησης και ευαισθητοποίησης του προσωπικού.
- Καθορισμός ρεαλιστικών στόχων.
- Προώθηση, προβολή και καθιέρωση της «ημέρας των μηδέν λαθών».
- Συγκρότηση συντονιστικής και επιβλέπουσας του προγράμματος των «μηδέν λαθών» επιτροπής και εγκαθίδρυση συστήματος ορθολογικής επίλυσης προβλημάτων, με ενεργή συμμετοχή όλων των εργαζομένων που η εργασία τους επηρεάζεται από αυτά.
- Καθιέρωση τακτικών συμβουλίων.
- Συνεχής παρακολούθηση της προόδου.
- Επανάληψη των παραπάνω για περαιτέρω βελτίωση.

Armand V. Feigenbaum

Ανέπτυξε την έννοια του «Ελέγχου της ολικής ποιότητας» στο ομώνυμο βιβλίο του που κυκλοφόρησε το 1983. Υποστηρίζει ότι η υπευθυνότητα για την ποιότητα πρέπει να δίνεται σε αυτούς που εκτελούν τις διάφορες εργασίες στα πλαίσια της λειτουργικής οργάνωσης της επιχείρησης. Αυτό το ονόμασε «ποιότητα από την πηγή» και εννοούσε ότι όλοι οι εργαζόμενοι από τους απλούς εργάτες και τους χειριστές μέχρι τις γραμματείς και τα στελέχη πρέπει να εφαρμόζουν τα καθήκοντα τους ποιοτικά. Στον «Έλεγχο της Ολικής Ποιότητας» όπου η ποιότητα του προϊόντος είναι κατά πολύ σημαντικότερη του ρυθμού παραγωγής, κάθε εργαζόμενος έχει το δικαίωμα αλλά ταυτόχρονα και την υποχρέωση να σταματήσει τη γραμμή παραγωγής οποτεδήποτε διαπιστώσει κάποιο πρόβλημα που σχετίζεται άμεσα ή έμμεσα με την ποιότητα.

Dr. Kaoru Ishikawa

Γεννήθηκε το 1915 και είναι καθηγητής στο Πανεπιστήμιο του Τόκιο. Το σύνολο της εργασίας του στη βιομηχανία ως σύμβουλος αλλά και το βιβλίο του με τίτλο «Οδηγός για τον Έλεγχο της Ποιότητας» όχι μόνο είναι μεγάλης αξίας συνεισφορά στη βελτίωση της ποιότητας αλλά έχει έντονα επηρεάσει μεταγενέστερους «gurus» της ποιότητας. Είναι ο πρώτος που εργάστηκε πάνω στο τρόπο εφαρμογής και προώθησης των κύκλων ποιότητας για τους οποίους όπως άλλωστε λέει και ο ίδιος δε διεκδικεί την πατρότητα από τον Dr. Deming αλλά μόνο την ανάπτυξη της μεθοδολογίας εφαρμογής και υιοθέτησης τους. Χαρακτηριστικά είναι τα λόγια του: «Σκέφθηκα πρώτα ποιος είναι ο

καλύτερος τρόπος να κάνει κανείς τους απλούς εργάτες να καταλάβουν και να εφαρμόσουν Ποιοτικό Έλεγχο. Το ιδεώδες θα ήταν να εκπαιδεύσει κανείς όλους τους εργαζομένους αλλά αυτό δεν είναι εφαρμόσιμο. Γι' αυτό σκέφθηκα να εκπαιδεύσω πρώτα τους εργοδότες και τους άμεσους προϊσταμένους και εκείνοι με τη σειρά τους άλλους». Πρότεινε τα διαγράμματα «ψαροκόκαλο» ή «διαγράμματα αιτίου αποτελέσματος» τα οποία χρησιμοποίησε ως βοηθητικά εργαλεία για την επίλυση των παρουσιαζόμενων σε συνδυασμό με τα διαγράμματα *Pareto*.

Dr. Genichi Taguchi

Έχει εργασθεί ως σύμβουλος πρωτοπόρων στους τομείς των επιχειρήσεων όπως η Ford και η I.B.M. βοηθώντας στην ανάπτυξη συστημάτων βελτιωμένου στατιστικού ελέγχου των παραγωγικών τους διαδικασιών. Θεωρεί την ποιότητα ενός προϊόντος ως «τη πρόκληση ελάχιστων απωλειών στο κοινωνικό σύνολο από τη στιγμή που το προϊόν διατίθεται στη κατανάλωση». Ως απώλειες θεωρούνται οι καθυστερήσεις της παραγωγής, τα λάθη, οι επιδιορθώσεις, οι επανακατεργασίες, οι επικαλύψεις καθυκόντων, η κακή επικοινωνία και το αντίστοιχο κόστος για τον πελάτη λόγω κακής απόδοσης του προϊόντος και χαμηλής αξιοπιστίας. Χρησιμοποιεί μια εξίσωση 2^{ου} βαθμού για τη σύνδεση των αποκλίσεων από τις προδιαγραφές με τη μείωση απωλειών και τη βελτίωση της ποιότητας: $L=C(X-T)^2 + K$, όπου L =απώλειες της επιχείρησης σε χρήματα, C =μεταβλητή κόστους, X =το υπό εξέταση χαρακτηριστικό / προδιαγραφή του προϊόντος, T =η επιθυμητή τιμή ενός χαρακτηριστικού, S =η απόκλιση από την επιθυμητή τιμή και K =η ανεκτή απώλεια της επιχείρησης σε κόστος ($K \geq 0$). Σύμφωνα με αυτή την εξίσωση υπάρχει κόστος ($K+a$) για την επιχείρηση ακόμη και όταν το παραγόμενο προϊόν βρίσκεται εντός των αποδεκτών ορίων ($T-S, T+S$), αλλά το κόστος αυτό, είναι ελάχιστο (K) όταν το προϊόν παράγεται ακριβώς βάσει των δεδομένων προδιαγραφών (T). Τέλος πρέπει να αναφέρουμε ότι ο Taguchi θεωρεί σημαντικό τον έλεγχο που λαμβάνει χώρα εκτός γραμμής παραγωγής, τον οποίο και αναλύει σε 3 επιμέρους φάσεις:

- Σχεδιασμός συστήματος.
- Σχηματισμός παραμέτρων.
- Προσδιορισμός ανοχών.

5.5 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ

Η έννοια της *Παραγωγικότητας* ή *Παραγωγικής Δυναμικότητας* είναι ο μέγιστος ρυθμός παραγωγής μιας συγκεκριμένης παραγωγικής διαδικασίας. Είναι εύκολα κατανοητό ότι μια σύγχρονη επιχείρηση αναζητά τον άριστο συνδυασμό ποιοτικής απόδοσης και παραγωγικότητας για να μπορέσει να κατακτήσει την ανταγωνιστικότερη δυνατή θέση στην αγορά. Κανένα είδος παραγωγικής μονάδας δεν μπορεί να είναι κερδοφόρο όσο μεγάλη παραγωγικότητα και αν έχει, αν δεν παράγει ποιοτικά προϊόντα που να μπορούν να πωληθούν εύκολα και φυσικά σε ανταγωνιστικές τιμές. Ο εκάστοτε πελάτης δεν ενδιαφέρεται ποτέ για τους δείκτες παραγωγικότητας αλλά μόνο για τα χαρακτηριστικά ποιότητας των προϊόντων, τα οποία άλλωστε καθορίζει έμμεσα με τις απαιτήσεις που εκφράζει στις αντίστοιχες έρευνες αγοράς που εκπονούνται από τους ενδιαφερόμενους φορείς.

Ο σχεδιασμός της παραγωγικότητας πρέπει να συνδέεται άμεσα με τον πελάτη. Σήμερα δεν δίνεται πια έμφαση μόνο στην εφαρμογή τεχνικών βελτίωσης της αποδοτικότητας των εργοστασίων όπως συνέβαινε πριν 50 χρόνια. Μαζί με το σχεδιασμό της παραγωγικότητας γίνεται παράλληλα και ο σχεδιασμός του συστήματος ποιότητας με χρήση συστημάτων που προσπαθούν να εντάξουν τις σύγχρονες αντιλήψεις περί ποιοτικού ελέγχου στις απαιτήσεις των προηγμένων παραγωγικών συστημάτων. Από αυτό γίνεται κατανοητό ότι η ποιότητα και η παραγωγικότητα έχουν πάψει πια να αντιμετωπίζονται σαν παράγοντες με αντικρουόμενους ανταγωνιστικούς στόχους που η επίτευξη του ενός αποκλείει αυτήν του άλλου και αντίστροφα. Τα σχετικά προγράμματα και συστήματα που εφαρμόζονται σε πολλές περιπτώσεις, ακόμη και σήμερα, δοκιμαστικά σε πιλοτικές εφαρμογές, προτείνουν ριζικές αλλαγές στο μάρκετινγκ, στο σύστημα διοίκησης και σχεδιασμού και στις παραδοσιακές αντιλήψεις της τεχνολογίας και της μηχανολογίας.

Είναι γεγονός αδιαμφισβήτητο ότι ακόμη από τα πρώτα στάδια βελτίωσης της ποιοτικής στάθμης λειτουργίας του οργανισμού επέρχεται άμεση αύξηση της παραγωγικότητας αφού:

- Μειώνονται οι επανακατεργασίες και οι επικαλύψεις καθηκόντων,
- Βελτιώνεται η επικοινωνία και κατά συνέπεια μειώνεται ο χρόνος συνεννόησης και γίνεται σωστή συνεννόηση με την πρώτη φορά,

- Αποσαφηνίζονται οι ανάγκες των εσωτερικών πελατών και έτσι καθένας γνωρίζει ακριβώς τι πρέπει να κάνει για να μη χρειαστεί ο συνάδελφός του της επόμενης φάσης, να προβεί σε περιττές ενέργειες,
- Υπάρχει γρηγορότερη ανταπόκριση στα παράπονα και τις απαιτήσεις των εξωτερικών πελατών,
- Μειώνονται οι νεκροί χρόνοι των μηχανημάτων λόγω βλαβών ή καθυστερήσεων της παραγωγής και
- Ελαχιστοποιούνται οι απαιτούμενοι έλεγχοι του προϊόντος και της παραγωγής.

Όσο περισσότερο προχωρά το πρόγραμμα βελτίωσης της ποιότητας τόσο θα αυξάνεται η παραγωγικότητα χωρίς να χρειάζονται πρόσθετες επενδύσεις σε ανθρώπινο δυναμικό ή σε εξοπλισμό και αυτό είναι πολύ σημαντικό γιατί είναι καθαρό κέρδος. Βέβαια η επιχείρηση σε κάθε νέα επένδυση που θα αφορά βελτίωση της παραγωγικότητας θα πρέπει, από εδώ και πέρα, να εξετάζει στο σχεδιασμό της κατά πόσο υπάρχει συμβατότητα με το ήδη εγκατεστημένο ποιοτικό σύστημα και κατόπιν να προχωρά στις περαιτέρω απαιτούμενες ενέργειες. Ακολουθώντας αυτού του είδους την πολιτική θα αποκτήσει τη δυνατότητα να πουλά σε ανταγωνιστικές τιμές και ποιότητα ολόκληρο τον όγκο παραγωγής της. Θα έχει επιτύχει τότε αυτό που οι ειδικοί ονομάζουν «άριστο συνδυασμό ποιότητας και παραγωγικότητας» ή «Ολική Παραγωγικότητα» (Feigenbaum).

5.6 ΚΟΣΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Μία επιχείρηση θα ήθελε να έχει ένα ποιοτικό σχεδιασμό προϊόντος τέτοιο που να μεγιστοποιείται η διαφορά μεταξύ της πραγματικής του αξίας και του κόστους παραγωγής του. Σε πολύ χαμηλά επίπεδα ποιότητας το προϊόν δεν θα είναι επιτυχημένο γιατί δεν θα λειτουργεί σωστά και αποδοτικά και θα απαιτεί υψηλό κόστος επισκευής. Το κακής ποιότητας προϊόν αποτελεί συνήθως και αρνητική αξία για τον καταναλωτή. Το υψηλό επίπεδο ποιότητας (που ενδέχεται να κοστίζει πολύ) έχει σαν άμεσο αποτέλεσμα τη μεγιστοποίηση της προστιθέμενης αξίας του προϊόντος.

Η παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πελατών στους οποίους απευθύνεται, πρέπει να γίνεται μέσα σε ορισμένα ανταγωνιστικά όρια

κόστους, αλλιώς η έννοια της ποιότητας ως καθαρού για την επιχείρηση κέρδους χάνει μεγάλο μέρος της πραγματικής αξίας της.

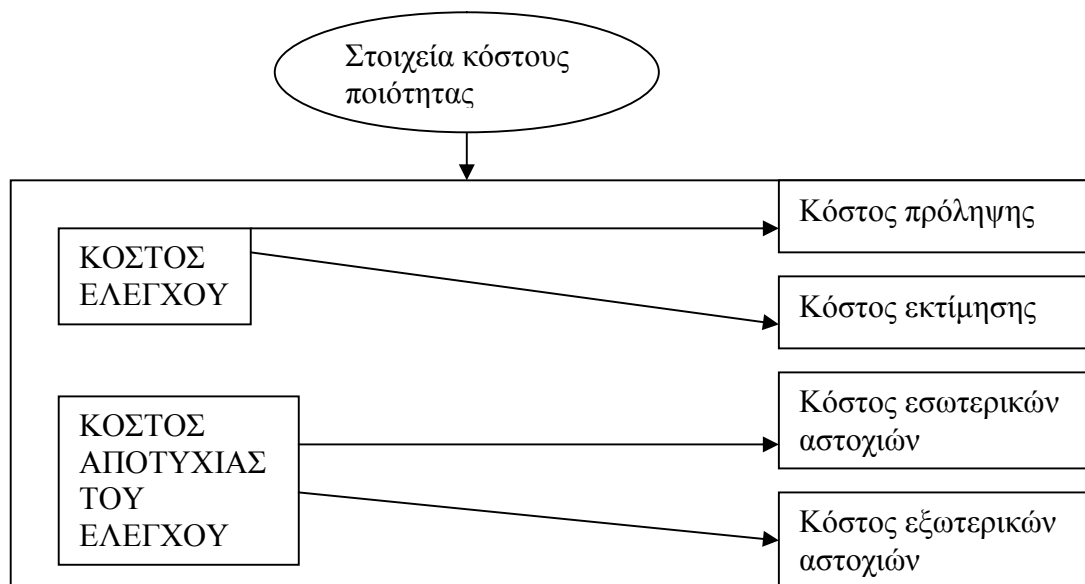
Ένα από τα μεγαλύτερα εμπόδια που αντιμετωπίστηκαν στο παρελθόν σχετικά με την εφαρμογή ισχυρότερων και πιο ενεργών ποιοτικών προγραμμάτων, ήταν η εσφαλμένη επικρατούσα αντίληψη ότι η επίτευξη καλύτερης ποιότητας απαιτούσε πολύ υψηλότερο κόστος παραγωγής. Κάθε προσπάθεια λοιπόν για ποιοτική αναβάθμιση συναντούσε ανυπέρβλητες δυσκολίες λόγω του σκεπτικισμού όσον αφορά το κόστος της ζητούμενης ποιότητας. Οι εσφαλμένες αυτές αντιλήψεις του παρελθόντος προέρχονται κατά κύριο λόγο από την έλλειψη σχετικών πληροφοριών και μελετών. Τις τελευταίες όμως δύο δεκαετίες οι μελέτες ανάλυσης των στοιχείων του κόστους της ποιότητας έδωσαν την απαιτούμενη ώθηση για την ολοκλήρωση και εγκαθίδρυση εντατικών και αποδοτικών προγραμμάτων ποιότητας. Ο κύριος παράγοντας που κινητοποίησε τους ειδικούς επιστήμονες στην εκπόνηση τέτοιων μελετών, ήταν ότι οι παραδοσιακές λογιστικές δομές δεν μπορούσαν πια να ανταποκριθούν στα νέου τύπου συστήματα παραγωγής. Η ποιότητα είναι μετρήσιμο μέγεθος και κανείς δεν μπορεί πια να το αμφισβητήσει αυτό.

Σήμερα όχι μόνο αναγνωρίζεται η μετρησιμότητα του κόστους της ποιότητας αλλά θεωρείται ταυτόχρονα πολύ σημαντικό στοιχείο τόσο για τη διοικητική και την τεχνολογική διαχείριση όσο και για το στρατηγικό σχεδιασμό των μοντέρνων συστημάτων ποιότητας κάθε είδους επιχειρήσεων. Το κόστος της ποιότητας παρέχει έναν απλό δείκτη μέσω του οποίου η διοίκηση και τα στελέχη που σχετίζονται άμεσα με την ποιότητα μπορούν να συνεννοηθούν απλά και αποτελεσματικά. Η μέτρηση του κόστους αυτού αποτελεί στην ουσία τη βάση αξιολόγησης όλων των επενδυτικών προγραμμάτων που αφορούν την ποιότητα, αφού είναι πραγματικά η οικονομική τους βάση.

Η έννοια του κόστους ποιότητας περιλαμβάνει δύο κύριες περιοχές: το κόστος του ελέγχου και το κόστος αποτυχίας του ελέγχου (επόμενο σχήμα). Αυτά είναι και τα λεγόμενα λειτουργικά κόστη ποιότητας του παραγωγού ή αλλιώς: τα κόστη που σχετίζονται με τον ορισμό, τη δημιουργία και τον έλεγχο της ποιότητας όπως και η αξιολόγηση και η πληροφόρηση σχετικά με την ποιοτική συμμόρφωση, την αξιοπιστία και τις απαιτήσεις για την ασφάλεια και επίσης τα κόστη που σχετίζονται με την αποτυχία συμμόρφωσης του προϊόντος ή της υπηρεσίας με τις δεδομένες απαιτήσεις είτε των εσωτερικών είτε των εξωτερικών πελατών.

Το κόστος ελέγχου ποιότητας περιλαμβάνει τα παρακάτω δύο στοιχεία :

Το κόστος πρόληψης: αυτό είναι το κόστος των ενεργειών που απαιτούνται για την αποφυγή της παραγωγής ελαττωματικών προϊόντων, δηλαδή το ύψος των χρημάτων που χρειάζεται να δαπανηθούν για την ποιοτική αναβάθμιση του συστήματος παραγωγής.



Σχήμα : Τα στοιχεία από τα οποία αποτελείται το κόστος της ποιότητας.

Το κόστος πρόληψης περιλαμβάνει:

- Τον πλήρη σχεδιασμό του συστήματος ποιότητας.
- Τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας.
- Το σχεδιασμό και την ανάπτυξη του πληροφοριακού εξοπλισμού σχετικά με την ποιότητα.
- Την εκπαίδευση σε θέματα ποιότητας και την ανάπτυξη- εξέλιξη του εργατικού δυναμικού.
- Την επιβεβαίωση του σχεδίου του προϊόντος.
- Τα διαχείριση και ανάπτυξη του συστήματος ποιότητας.
- Άλλα προληπτικά κόστη.

Το κόστος εκτίμησης: αυτό είναι το κόστος των ενεργειών που απαιτούνται για τη διατήρηση του επιθυμητού επιπέδου ποιότητας. Τα κόστη που περιέχονται σε αυτό είναι τα παρακάτω: επιθεώρησης, ελέγχου και άλλα παρόμοια.

Το κόστος εκτίμησης περιλαμβάνει:

- Τον έλεγχο και επιθεώρηση όλων των αγοραζομένων στοιχείων και υλικών.
- Τον εργαστηριακό έλεγχο αποδοχής.
- Όλες τις διαδικασίες μέτρησης και τις εργαστηριακές δοκιμές.
- Την επιθεώρηση.
- Τον έλεγχο και τις δοκιμές.
- Το προσωπικό ελέγχων και δοκιμών.
- Τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας όλων των στοιχείων της παραγωγικής λειτουργίας πριν τον έλεγχο ή την επιθεώρηση.
- Τον απαιτούμενο εξοπλισμό και τα υλικά για την εκτέλεση του ελέγχου και της επιθεώρησης.
- Τις επιθεωρήσεις ποιότητας.
- Τα απαιτούμενα εξωτερικά μέσα υποστήριξης του συστήματος.
- Τη συντήρηση, ρύθμιση και εξακρίβωση του εξοπλισμού ελέγχου, δοκιμών και παροχής πληροφοριών σχετικά με την ποιότητα.
- Τον επαναπροσδιορισμό και επανεξέταση της χρησιμοποιούμενης μηχανολογικής τεχνολογίας και των πρακτικών πακεταρίσματος και αποστολής.
- Τον ποιοτικό έλεγχο.

Το κόστος αποτυχίας του ελέγχου που προκαλείται από τη χρήση υλικών και την παραγωγή προϊόντων που δε συμμορφώνονται με τις ποιοτικές προδιαγραφές, αποτελείται επίσης από δύο επιμέρους στοιχεία:

Το κόστος εσωτερικών αστοχιών: αυτό είναι το κόστος που προκύπτει από τη μη ικανοποιητική ποιότητα στο εσωτερικό της επιχείρησης δηλαδή, το κόστος από τα ελαττωματικά προϊόντα και υλικά, από τις επανακατεργασίες και από τις καθυστερήσεις της παραγωγής.

Το κόστος εσωτερικών αστοχιών περιλαμβάνει:

- Τα ελαττωματικά προϊόντα.
- Τις επανακατεργασίες.
- Τις προμήθειες υλικών.

- Το χρόνο καθυστερήσεων για διορθωτικές ενέργειες σε προβλήματα που σχετίζονται με την ποιότητα.

Το κόστος εξωτερικών αστοχιών: αυτό είναι το κόστος που προκύπτει από τη μη ικανοποιητική ποιότητα στο εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης δηλαδή, το κόστος από τη χαμηλή απόδοση των προϊόντων, τη χαμηλή αξιοπιστία, τις επιστροφές και τα παράπονα των πελατών.

Το κόστος εξωτερικών στοιχείων περιλαμβάνει:

- Τα παράπονα εντός των πλαισίων εγγύησης.
- Τα παράπονα εκτός των πλαισίων εγγύησης.
- Τη συντήρηση, επισκευή και υποστήριξη του προϊόντος.
- Την ευθύνη του προϊόντος.
- Την ανάκληση του προϊόντος.

5.7 ΤΑ ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τα πιο γνωστά, έγκυρα και με παγκόσμια ακτινοβολία βραβεία ποιότητας είναι το «Deming», το «Malcolm Baldrige» και το «Ευρωπαϊκό» που έχουν θεσμοθετηθεί αντίστοιχα στην Ιαπωνία, στις Η.Π.Α. και στην Ευρώπη. Με τα βραβεία αυτά βραβεύονται κυρίως επιχειρήσεις αλλά και άτομα για τις προσπάθειές τους όσον αφορά τη βελτίωση της ποιότητας. Οι βραβεύσεις γίνονται κάθε χρόνο και έχουν πολύ μεγάλο κύρος και παγκόσμια ακτινοβολία.

5.8 ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ

ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (EFQM)

ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΒΡΑΒΕΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Το Ευρωπαϊκό Ίδρυμα για τη Διοίκηση Ποιότητας (European Foundation for Quality Management-EFQM) συστάθηκε, στις 15 Σεπτεμβρίου 1988, από τους προέδρους 14 κορυφαίων ευρωπαϊκών επιχειρήσεων παρουσία του τότε Προέδρου της Ευρωπαϊκής Επιτροπής κ. Jacques Delors. Η επίσημη ίδρυση του EFQM έγινε στις 19 Οκτωβρίου 1989, κατά τη διάρκεια του πρώτου Ευρωπαϊκού Φόρουμ για τη Διοίκηση Ποιότητας το οποίο οργανώθηκε στην πόλη Μοντρέ της Ελβετίας.

Το EFQM είναι μη κερδοσκοπικό ίδρυμα με έδρα στην Ολλανδία. Το κέντρο επιχειρήσεων του EFQM βρίσκεται στις Βρυξέλλες. Τα μέλη του EFQM την 1η Ιουνίου 1998 ήταν 725 (εκ των οποίων 13 μέλη από την Ελλάδα) και περιλαμβάνουν διεθνείς επιχειρήσεις και εταιρίες εγκατεστημένες στην Ευρώπη, καθώς και οργανισμούς και επιχειρήσεις του Δημόσιου Τομέα. Τα Ευρωπαϊκά Βραβεία Ποιότητας απονέμονται κάθε χρόνο από το EFQM στις επιχειρήσεις που διακρίνονται για την άρτια εφαρμογή του Μοντέλου Επιχειρηματικής Τελειότητας (Business Excellence Model) του EFQM. Το 1996 ο θεσμός του Ευρωπαϊκού Βραβείου Ποιότητας επεκτάθηκε με τη δημιουργία μιας ξεχωριστής κατηγορίας για το Δημόσιο Τομέα. Το 1997 δημιουργήθηκε μία ακόμα κατηγορία του Ευρωπαϊκού Βραβείου Ποιότητας, η οποία αφορά τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις με προσωπικό λιγότερο των 250 ατόμων. Η κατηγορία αυτή υποδιαιρείται σε δύο υποκατηγορίες: α) Τις ανεξάρτητες μικρομεσαίες επιχειρήσεις και β) τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις που ανήκουν σε μεγαλύτερες εταιρίες ή επιχειρηματικούς ομίλους. Την ίδια χρονιά (1997) έγινε επέκταση του Βραβείου προκειμένου να περιληφθούν και μονάδες (όπως εργοστάσια, μονάδες συναρμολόγησης κ.α.), οι οποίες προηγουμένως δεν μπορούσαν αυτόνομα να θέσουν υποψηφιότητα για το Βραβείο.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στο EFQM Brussels Representative Office, Avenue des Pleiades 15, B-1200 Brussels, Belgium, Tel.: +32-2 775 35 11, Fax: +32-2 775 35 35. (<http://www.efqm.org>, E-mail: info@efqm.org).

5.9 HACCP (HAZARD ANALYSIS OF CRITICAL CONTROL POINTS): ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ – ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Σε τί συνίσταται η ποιότητα στις επισιτιστικές επιχειρήσεις; «Ανεξάρτητα από το είδος της επιχείρησης σχεδόν κάθε στοιχείο που σχετίζεται με την εμπειρία ενός γεύματος είναι ένας δείκτης ποιότητας» (Τζωρακολευθεράκης, 1999:268).

Η ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα στα κρίσιμα σημεία ελέγχου - HACCP – είναι ένα σύστημα το οποίο εφαρμόζεται στις βιομηχανίες τροφίμων για την ασφάλεια των τροφίμων. Η ασφάλεια των τροφίμων μπορεί να επιτευχθεί εάν αναγνωριστούν οι κίνδυνοι και ελεγχθούν τα κρίσιμα σημεία καθ' όλη την παραγωγική διαδικασία, ώστε να επιτευχθεί η εξάλειψη των κινδύνων ή η ελαχιστοποίηση της πιθανότητας της εμφάνισής τους. Το HACCP είναι ένα προληπτικό σύστημα το οποίο επικεντρώνεται στα σημεία τα οποία σχετίζονται με κινδύνους στα τρόφιμα καθ' όλη την παραγωγική τους διαδικασία, μέχρι την τελική τους χρήση από τους καταναλωτές. Μάλιστα, το σύστημα HACCP ξεκινά πολύ πριν φθάσουν οι πρώτες ύλες στη βιομηχανία, δηλαδή από το στάδιο της ανάπτυξης, της παραγωγής και της συγκομιδής των πρώτων υλών, και συνεχίζεται ακόμα και όταν τα έτοιμα προϊόντα απομακρύνονται από τη βιομηχανία, δηλαδή στα στάδια της διακίνησης, της διανομής, της αγοράς και της κατανάλωσης.

Η ανάπτυξη του συστήματος HACCP γίνεται με την εφαρμογή των 7 αρχών της. Οι 7 αρχές της HACCP οι οποίες εν συντομία περιγράφονται στη συνέχεια είναι: αναγνώριση κινδύνων, καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου CCPs (**Κρίσιμο σημείο ελέγχου** είναι το σημείο, η διεργασία ή η φάση λειτουργίας στην οποία μπορεί να εφαρμοστεί ο έλεγχος και να προληφθεί, να εξαφανιστεί ή να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα κάποιος κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων.) καθορισμό των κρίσιμων ορίων για κάθε CCP, παρακολούθηση των κρίσιμων ορίων, διορθωτικές ενέργειες, καταγραφή και επαλήθευση του συστήματος.

Η ασφάλεια των προϊόντων και το σύστημα HACCP απαιτούν την εφαρμογή κρίσιμων σημείων ελέγχου, η λειτουργία των οποίων πρέπει να ελέγχεται με κατάλληλο σύστημα παρακολούθησης προκειμένου να προλαμβάνονται και να ελέγχονται οι πιθανοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων.

Σύμφωνα με την έκδοση της National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods(NACMCF), 1992, η HACCP αποτελείται από τις 7 ακόλουθες αρχές:

Αρχή 1: Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία σε όλα τα στάδια, από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική προετοιμασία και την κατανάλωσή τους. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους. Η ανάλυση επικινδυνότητας αποτελεί εκτίμηση όλων των διεργασιών που σχετίζονται με την παραγωγή, τη διανομή και τη χρήση των ακατέργαστων πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων με σκοπό:

- Την αναγνώριση πιθανώς επικινδύνων πρώτων υλών και τροφίμων.
- Την αναγνώριση των πιθανών πηγών και σταδίων μόλυνσης ενός τροφίμου.
- Τον καθορισμό της πιθανότητας επιβίωσης ή πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών ή διατήρησης των φυσικών και χημικών κινδύνων κατά την παραγωγή, διανομή, αποθήκευση και προετοιμασία για κατανάλωση του τροφίμου και
- Την εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας των κινδύνων που αναγνωρίστηκαν.

Αρχή 2: Προσδιορισμός των σημείων/διεργασιών/φάσεων λειτουργίας, που μπορούν να ελεγχθούν, για να εξαφανίσουν ένα κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του (κρίσιμο σημείο ελέγχου : CCP). Ο όρος φάση λειτουργίας σημαίνει κάθε στάδιο στην παραγωγική διαδικασία, συμπεριλαμβανομένης της συγκομιδής και της παραλαβής των πρώτων υλών, της επεξεργασίας του προϊόντος, της μεταφοράς και αποθήκευσής του, της μεταχείρισης του από τον καταναλωτή κ.λ.π. Η απώλεια ελέγχου σε ένα CCP μπορεί να οδηγήσει σε μη αποδεκτή επικινδυνότητα για την ασφάλεια και την υγεία του καταναλωτή. Όλοι οι κίνδυνοι με υψηλή επικινδυνότητα και σοβαρότητα που προσδιορίστηκαν κατά την ανάλυση επικινδυνότητας πρέπει να ελέγχονται σε κάποιο σημείο ροής διαδικασιών της παραγωγής, από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, μέχρι την κατανάλωση του τροφίμου. Τα CCPs τοποθετούνται σε οποιοδήποτε σημείο της ροής διαδικασιών της παραγωγής, όπου πρέπει να αποτρέπονται, να εξαφανίζονται

ή να μειώνονται σε επιτρεπτά όρια διάφοροι κίνδυνοι της ασφάλειας του τροφίμου.

Αρχή 3:Καθορισμός των κρίσιμων ορίων (**Κρίσιμο όριο** είναι το κριτήριο που πρέπει να ικανοποιείται για κάθε προληπτικό μέτρο που σχετίζεται με ένα CCP, ώστε να εξασφαλίζεται ο αποτελεσματικός έλεγχος του αντίστοιχου βιολογικού, χημικού ή φυσικού κινδύνου), τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε CCP βρίσκεται υπό έλεγχο. Τα κρίσιμα όρια μπορεί να σχετίζονται με τη τιμή pH ενός προϊόντος, τη μέγιστη επιτρεπτή συγκέντρωση υπολειμμάτων αντιβιοτικού κ.λ.π. Τα κρίσιμα όρια δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνονται. Εάν ένα τουλάχιστον κρίσιμο όριο βρεθεί εκτός ελέγχου, τότε και το CCP θα βρεθεί εκτός ελέγχου, με αποτέλεσμα την αύξηση της πιθανότητας εμφάνισης του αντίστοιχου κινδύνου στο τρόφιμο.

Αρχή 4:Καθιέρωση ενός συστήματος παρακολούθησης των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, με σκοπό τη ρύθμιση της παραγωγής και τη διατήρησή της υπό έλεγχο. Είναι απαραίτητη η καθιέρωση ενός χρονικού προγράμματος για την παρακολούθηση κάθε CCP χωριστά. Η παρακολούθηση μπορεί να γίνεται, για παράδειγμα ανά παρτίδα, ανά ώρα ή συνεχώς. Πρέπει επίσης να προσδιορίζονται οι υπευθυνότητες του προσωπικού που είναι αρμόδιο για την παρακολούθηση και τα αποτελέσματα της παρακολούθησης να καταγράφονται και να διατηρούνται σε αρχεία.

Αρχή 5:Καθορισμός των διορθωτικών ενεργειών οι οποίες πρέπει να πραγματοποιούνται όποτε το σύστημα παρακολούθησης δείχνει ότι ένα συγκεκριμένο CCP βρίσκεται εκτός ελέγχου, δηλαδή ότι εμφανίζεται απόκλιση από ένα κρίσιμο όριο. Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να προσδιορίζονται σαφώς κατά την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP και να καθορίζονται οι υπευθυνότητες του αρμόδιου προσωπικού. Στην περίπτωση που οι διορθωτικές ενέργειες δεν ληφθούν έγκαιρα, τότε το προϊόν πρέπει να καταστραφεί.

Αρχή 6:Καθιέρωση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP. Είναι σημαντική η σωστή διατήρηση αρχείων από τη βιομηχανία, προκειμένου να διευκολύνεται η διαδικασία ανίχνευσης και ανάκλησης ενός προϊόντος, στην περίπτωση που αυτό κριθεί απαραίτητο για

την προστασία της δημόσιας υγείας. Επίσης η διατήρηση αρχείων διευκολύνει τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων από τις κρατικές υπηρεσίες.

Αρχή 7: Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης, μέσω των οποίων επιβεβαιώνεται ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί σωστά και αποτελεσματικά. Η επαλήθευση διεξάγεται τόσο από τη βιομηχανία όσο από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν το σύστημα HACCP της εγκατάστασης βρίσκεται σε συμφωνία με το σχέδιο HACCP. Η διαδικασία της επαλήθευσης μπορεί να περιλαμβάνει έλεγχο αρχείων καθώς και φυσικές, χημικές ή μικροβιολογικές αναλύσεις.

5.10 ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ HACCP & ISO 9000

ΑΝΑΓΚΑΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

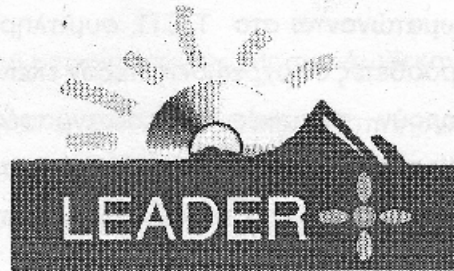
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Από τον κο. Αναστασάκη. Παν.

Το σύστημα HACCP, έτσι όπως περιγράφεται από τη διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία, μπορεί και πρέπει να ενσωματωθεί στο σύστημα ISO 9000. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Οδηγία 93/43 της ΕΟΚ που υποχρεώνει τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών να εφαρμόσουν το HACCP, συστήνει παράλληλα την εφαρμογή του ISO 9000 ως το ολοκληρωμένο πλαίσιο όπου το HACCP λειτουργεί πιο αποτελεσματικά. Πραγματικά οι αρχές λειτουργίας του συστήματος HACCP ταιριάζουν απόλυτα με τις αρχές του ISO 9000, ενώ το τελευταίο αποτελεί σε σχέση με το HACCP ένα πιο ολοκληρωμένο Σύστημα Ποιότητας για δύο λόγους: Πρώτον δεν ασχολείται αποκλειστικά με τις παραμέτρους ασφαλείας και υγιεινής όπως το HACCP, αλλά με όλα τα χαρακτηριστικά ποιότητας του προϊόντος. Ενώ η ασφάλεια είναι δεοντολογική και νομική υποχρέωση κάθε παραγωγού, η ποιότητα είναι το όπλο επιβίωσης του απέναντι στον ανταγωνισμό. Από την άποψη αυτή, αφού έχει ξοδευθεί κόπος, χρόνος και χρήμα για τη συστηματοποίηση των ελέγχων ασφαλείας, αξίζει να επεκταθεί η προσπάθεια αυτή σε όλο το φάσμα των ελέγχων ποιότητας. Δεύτερον το ISO 9000 δεν περιορίζεται στους ελέγχους (ποιότητας και ασφαλείας), αλλά προβλέπει την οργάνωση της επιχείρησης σε όλους τους τομείς (εμπορία, προμήθειες, παραγωγή, αποθήκες, αποστολή προϊόντων) και συστηματοποιεί κλασικά εργαλεία της ολικής ποιότητας (εκπαίδευση, συμβούλια ανασκόπησης του συστήματος, εσωτερικές επιθεωρήσεις, στατιστικές τεχνικές, κλπ.). Οι διαδικασίες (γραπτές οδηγίες του προδιαγράφουν το πώς, πότε, πού και ποιος) και τα αρχεία που απαιτούνται για τη λειτουργία του συστήματος HACCP πρέπει να ενσωματωθούν στα αντίστοιχα του ISO 9000, ώστε να προκύψει ένα ενιαίο Σύστημα Ποιότητας. Καταρχήν για όλους τους ελέγχους ποιότητας (μέρος των οποίων είναι οι έλεγχοι ασφαλείας) πρέπει στο ενιαίο Σύστημα Ποιότητας να καθοριστούν γραπτώς: Προδιαγραφές (αποδεκτές αποκλίσεις) του μετρούμενου μεγέθους (παραμέτρος διεργασίας ή χαρακτηριστικά του προϊόντος), μέθοδος, συχνότητα, τρόπος δειγματοληψίας και υπεύθυνος έλεγχου. Μέθοδος, συχνότητα και προδιαγραφές διακρίβωσης των αντίστοιχων οργάνων και συσκευών μέτρησης. Αρχεία όπου καταχωρούνται τα αποτελέσματα των ελέγχων. Προβλεπόμενες ενέργειες σε

περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός αποδεκτών ορίων. Δύο επιπλέον αρχές του HACCP προβλέπουν ένα οργανωμένο σύστημα αρχειοθέτησης και τη συστηματική αξιολόγηση του συστήματος. Σε ένα ενιαίο Σύστημα Ποιότητας η συστηματική αρχειοθέτηση καλύπτεται από τις απαιτήσεις του ISO 9000 για τα αρχεία ποιότητας και την ελεγχόμενη διακίνηση εγγράφων και δεδομένων, αρκεί να συμπεριληφθούν τα αρχεία που σχετίζονται με τους ελέγχους στα CCPs και η ίδια η μελέτη HACCP που αποτελεί ένα ελεγχόμενο έγγραφο που υπόκειται σε αναθεωρήσεις, εγκρίσεις κλπ. Σε ό,τι αφορά στην αξιολόγηση του συστήματος HACCP, το ISO 9000 προβλέπει σπουδαία εργαλεία όπως οι εσωτερικές επιθεωρήσεις (audits), η ανασκόπηση του συστήματος από τη Διοίκηση, κλπ. Η αξιολόγηση της μελέτης HACCP είναι δυνατόν να περιλαμβάνει επιπλέον εξειδικευμένους εργαστηριακούς ελέγχους σε συγκεκριμένα σημεία, ώστε να διαπιστώνεται η απουσία κινδύνων για την ασφάλεια του τροφίμου. Στις απαιτήσεις του ISO 9000 που προβλέπουν την οργάνωση της παραγωγής, της συντήρησης των αποθηκών κλπ., πρέπει να ενσωματωθούν οι αρχές ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP) και οι κανόνες υγιεινής. Το ξεκίνημα μιας μηχανής, ο τρόπος καθαρισμού της, η συντήρηση και η απολύμανση των αποθηκευτικών χώρων αποτελούν σημαντικές διαδικασίες που πρέπει να καταγραφούν, έστω και εάν δεν έχουν αναγνωρισθεί ως CCPs. Σε αυτό το σημείο γίνεται σαφές ότι το ISO 9000 υποστηρίζει το HACCP και αποτελεί ένα πιο ολοκληρωμένο σύστημα ποιότητας και για τον τομέα της ασφαλείας και υγιεινής. Αλλά και οι υπόλοιπες απαιτήσεις του ISO 9000 πρέπει να καλύπτουν θέματα ασφαλείας και HACCP όπως: ο σχεδιασμός νέων προϊόντων, οι προμήθειες, η εμπορία, η πολιτική ποιότητας, η εκπαίδευση, η εξυπηρέτηση μετά την πώληση, το σύστημα ιχνηλασιμότητας κλπ. Συνοψίζοντας πρέπει να τονισθεί ότι η κατεύθυνση στην οποία οφείλουν να κινηθούν όλες οι επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών είναι η προσεκτική και σοβαρή διενέργεια της μελέτης HACCP και η λειτουργία ενός ενιαίου Συστήματος Ποιότητας (ή Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας), το οποίο είναι σύμφωνο τόσο με τις απαιτήσεις του ISO 9000, όσο και με τα αποτελέσματα της μελέτης HACCP, αλλά και τους κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής και υγιεινής.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΚΟΙΝΟΤΙΚΗΣ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑΣ
LEADER +



2000 - 2006

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
ΓΙΑ ΤΟ ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΕΝΤΡΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ Α.Ε.

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2005

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (Τ.Σ.Π.)

Το Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας είναι ένα τοπικό δίκτυο, μέσω του οποίου θεσπίζεται ένα σύνολο κανόνων λειτουργίας μονάδων εστίασης σε επιλεγμένα νησιά του Ν. Δωδεκανήσου (**Αγαθονήσι, Αστυπάλαια, Κάσο, Λειψοί, Μεγίστη, Νίσυρο, Τήλο, Χάλκη**), με βασικό στόχο την προσφορά υπηρεσιών αναβαθμισμένης ποιότητας, σε συνδυασμό με την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων διατροφής και της γαστρονομικής παράδοσης .

Οι κανόνες που ενσωματώνονται στο Τ.Σ.Π, συμπληρώνουν το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο και αποτελούν πρόσθετες υποχρεώσεις πέραν εκείνων που απαιτούνται από τη σχετική νομοθεσία. Αφορούν ποιοτικές προδιαγραφές δομικών παρεμβάσεων, κατασκευών, εξοπλισμού, οργάνωσης, διοίκησης και λειτουργίας των επιχειρήσεων (συμπεριλαμβάνοντας θέματα αγωγής και εκπαίδευσης του προσωπικού) .

Ως φορέας εφαρμογής του Τ.Σ.Π ορίζεται ο Σύνδεσμος Ποιότητας και Ανάπτυξης Εστίασης Δωδεκανήσου (Σ.Π.Α.Ε.Δ),ο οποίος έχει τη νομική μορφή Αστικής Μη Κερδοσκοπικής Εταιρείας και υποστηρίζεται τεχνικά από την Ομάδα Τοπικής Δράσης (Α.Ν.Δ.Ω Α.Ε). Εφόσον κριθεί απαραίτητο κατά την πρώτη περίοδο εφαρμογής του Τ.Σ.Π, ως φορέας διαχείρισης ελέγχου και τήρησης των κανόνων του, μπορεί να αναλάβει η ΑΝΔΩ ΑΕ, η οποία διαθέτει την εμπειρία, το κατάλληλο προσωπικό, τον υλικοτεχνικό εξοπλισμό και είναι αυτή που υιοθέτησε την πρόταση για την δημιουργία του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΟ ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ LEADER+

Το Τ.Σ.Π είναι ανοιχτό σε κάθε επαγγελματία των κέντρων εστίασης της περιοχής παρέμβασης (**Αγαθονήσι, Αστυπάλαια, Κάσο, Λειψοί, Μεγίστη, Νίσυρο, Τήλο, Χάλκη**)

Ο ενδιαφερόμενος για ένταξη πρέπει:

1. Να υποβάλλει εμπρόθεσμα στην ΑΝ.ΔΩ.Α.Ε, φάκελο υποψηφιότητας για τη Δράση 1.2.1.7 «Βελτιώσεις επιχειρήσεων αγροτικού τουρισμού για προσαρμογή στις ανάγκες πιστοποίησης και δικτύωσης», σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην σχετική πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος που θα δημοσιοποιηθεί προσεχώς.

2. Οι βελτιώσεις που προτείνει μέσω της επενδυτικής του πρότασης, να γίνουν για προσαρμογή της επιχείρησής του στις προδιαγραφές ποιότητας του Τ.Σ.Π, οι οποίες διακρίνονται σε **Υποχρεωτικές** και **Προαιρετικές**. Οι **Υποχρεωτικές** προδιαγραφές αποτελούν κριτήρια αποκλεισμού της επενδυτικής πρότασης από την ένταξή της στο τοπικό πρόγραμμα LEADER+ ενώ οι **Προαιρετικές** προδιαγραφές εφοδιάζουν την επενδυτική πρόταση με επιπλέον βαθμολογία κατά την αξιολόγησή της, αυξάνοντας τις πιθανότητες ένταξης και χρηματοδότησής της.

3. μετά την ένταξή του στο τοπικό πρόγραμμα LEADER+, υπογράφει σύμβαση με την ΑΝ.ΔΩ. Α.Ε ,με την οποία δεσμεύεται:

α) ότι θα τηρήσει τις προδιαγραφές του Τ.Σ.Π τουλάχιστον για μία πενταετία από την ολοκλήρωση του επενδυτικού του σχεδίου (υπόκειται σε τακτικούς και έκτακτους ελέγχους, τόσο κατά την υλοποίηση της επένδυσης , όσο και κατά τη λειτουργία της επιχείρησης)

β) ότι θα ενταχθεί στο «δίκτυο επιχειρήσεων εστίασης Δωδεκανήσου»

γ) ότι με την ολοκλήρωση του έργου και πριν την αποπληρωμή και οριστική παραλαβή του από την ΑΝ.ΔΩ.Α.Ε, θα υποβάλλει αίτηση στον φορέα εφαρμογής του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας (Σ.Π.Α.Ε.Δ) για να ενταχθεί στο ΤΣΠ.

Εφόσον διαπιστωθεί ύστερα από έλεγχο του Σ.Π.Α.Ε.Δ, ότι ο επαγγελματίας τηρεί :

- τις Προδιαγραφές Κτιρίων /Εγκαταστάσεων / Εξοπλισμού -ελέγχεται μέσω των εκδιδόμενων καταλόγων ελέγχου (checklists)-

- **τις Προδιαγραφές Λειτουργίας** που αφορούν τις μεθόδους διαχείρισης των υπηρεσιών εστίασης και την κατάρτιση του προσωπικού-ελέγχεται μέσω συνεντεύξεων και δειγματοληπτικών ελέγχων-

υπογράφει συμφωνητικό με τον Φορέα του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας, με το οποίο αποδέχεται ανεπιφύλακτα τους όρους που διατυπώνονται σε αυτό και καταβάλλει την οριζόμενη στο Καταστατικό του Σ.Π.Α.Ε.Δ εισφορά.

Ο Φορέας του ΤΣΠ ,πιστοποιεί ότι ο επιχειρηματίας συμμορφώθηκε με τους κανόνες του ΤΣΠ , του απονέμει το προστατευόμενο σήμα συμμόρφωσης και τον εντάσσει στο ΤΣΠ . Απονομή του σήματος λαμβάνει χώρα, μόνο εφόσον πληρείται το σύνολο των υποχρεωτικών κριτηρίων.

4.Καταθέτει στην ΑΝ.ΔΩ Α.Ε (για την αποπληρωμή του έργου και την οριστική παραλαβή του), την Βεβαίωση του ΣΠΑΕΔ για την ένταξή του στο ΤΣΠ.

Σημειώνεται ότι η μη ένταξή του στο τοπικό δίκτυο επιχειρήσεων εστίασης και η μη τήρηση οποιουδήποτε κανόνα του Τ.Σ.Π αποτελεί λόγο διαγραφής, αφαίρεσης του σήματος, επιβολής κυρώσεων και επιστροφής της καταβληθείσας ενίσχυσης ή ποσοστού αυτής.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΤΙΡΙΩΝ/ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ /ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΚΤΙΡΙΑ

Γενικές αρχές (Υποχρεωτική τήρηση)

- Οι αρχιτεκτονικές προδιαγραφές εκπονούνται ανά νησί και η τήρησή τους αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την ένταξη στο ΤΣΠ.
- Όλες οι κατασκευές πρέπει να είναι σύμφωνες με την κείμενη νομοθεσία, τα πολεοδομικά και αρχιτεκτονικά πρότυπα του οικισμού.
- Τα κτίρια να εντάσσονται στο φυσικό και δομημένο περιβάλλον της περιοχής και η μορφή τους να παραπέμπει στη συγκεκριμένη χρήση.
- Τα χρώματα των τοίχων να είναι διακριτικά και συμβατά με τις παραδοσιακές αποχρώσεις.
- Οι ημιυπαίθριοι χώροι ,τα κιόσκια, οι πέργκολες να αναδεικνύουν το κτίριο.
- Οι κατασκευές και η λειτουργία της χρήσης, να διέπονται από τις αρχές προστασίας του περιβάλλοντος.

Για όλα τα υφιστάμενα κτίρια θα προσκομίζεται βεβαίωση από τα αρμόδια όργανα αρχιτεκτονικού ελέγχου (Σ.Χ.Ο.Π Υπουργείου Αιγαίου, Ε.Π.Α.Ε) ότι τηρούνται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία προδιαγραφές ή εγκεκριμένη μελέτη για τη τροποποίησή τους σύμφωνα με αυτές.

Υφιστάμενα παραδοσιακά κτίρια (Υποχρεωτική τήρηση)

- Στα υφιστάμενα παραδοσιακά κτίρια στα οποία διατηρούνται τα αρχικά τους αρχιτεκτονικά, λειτουργικά, κατασκευαστικά, μορφολογικά στοιχεία **απαγορεύεται** η αλλοίωσή τους. Οι εργασίες επισκευής, στερέωσης, αποκατάστασης κλπ. θα γίνονται σύμφωνα με τις αναστηλωτικές αρχές, με συμβατό προς το υφιστάμενο κτίριο τρόπο κατασκευής και υλικά, εξασφαλίζοντας την αντοχή, λειτουργικότητα και αισθητική του. Επιτρέπονται μικρές εσωτερικές διαρρυθμίσεις που δεν αλλοιώνουν την τυπολογία των κτιρίων. Οι κατασκευές αυτές πρέπει να είναι ελαφρές και αναστρέψιμες.
- Η αποκατάσταση αφαιρεθέντων στοιχείων από τον εσωτερικό διάκοσμο, αποτελεί στοιχείο προτεραιότητας στην υπαγωγή της μονάδας σε οποιοδήποτε πρόγραμμα πιστοποίησης ή επιδότησης.

- Στα υφιστάμενα παραδοσιακά κτίρια στα οποία έχουν γίνει επεμβάσεις που αλλοίωσαν τον αρχικό τους αρχιτεκτονικό και μορφολογικό χαρακτήρα ,απαιτείται η αποκατάσταση στην αρχική τους μορφή τουλάχιστον στην όψη και τον περιβάλλοντα χώρο.

Σύγχρονα κτίρια (Υποχρεωτική τήρηση)

- Τα υφιστάμενα σύγχρονα κτίρια πρέπει να είναι σύμφωνα με τα πολεοδομικά και αρχιτεκτονικά πρότυπα του οικισμού. Σε αντίθετη περίπτωση πρέπει να γίνεται προσαρμογή των όψεων του κτιρίου.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ (Υποχρεωτική τήρηση)

- Το σύνολο του περιβάλλοντος χώρου, οι χρηστικές εξωτερικές εγκαταστάσεις και η ορατή πλευρά των κυρίως εγκαταστάσεων πρέπει να είναι καλαίσθητα, συντηρημένα και καθαρά. Να αποφεύγεται η υπερβολική χρήση δομικών υλικών και οι κατασκευές να μην αλλοιώνουν την αισθητική του χώρου.
- Τα φυτά του κήπου να εναρμονίζονται με το φυσικό περιβάλλον (αποκλείονται τα εξωτικά ή τροπικά φυτά). Όταν ο υπαίθριος χώρος έχει έκταση μέχρι 50 τ.μ., το πράσινο πρέπει να καταλαμβάνει σε οριζόντια προβολή το 20% τουλάχιστον του χώρου. Όταν η έκτάσή του είναι από 50- 100 τ.μ., να καταλαμβάνει τουλάχιστον το 30% του χώρου και όταν αυτός έχει έκταση μεγαλύτερη από 100 τ.μ., τουλάχιστον το 40% του υπαίθριου χώρου.
- Να υπάρχει ειδικός χώρος για την ανάρτηση του καταλόγου και για την προβολή του μενού ημέρας ή των σπεσιαλιτέ του καταστήματος.
- Οι κατασκευές σκίασης και ηλιο-προστασίας κινητές και σταθερές συνολικά, όταν ο ακάλυπτος χώρος είναι:α) μεγαλύτερος από 50 τ.μ να μην καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 60% του χώρου β) μικρότερος από 50 τ.μ. να μην καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 80% του χώρου .Το ύψος τους πρέπει να ακολουθεί τα αρχιτεκτονικά στοιχεία του κτιρίου (ανοίγματα, εξώστες κλπ.). Εφόσον έχουν επικάλυψη, δεν πρέπει να ξεπερνούν τα 30 τ.μ. σε συνεχή ανάπτυξη. Σε περίπτωση που είναι μεγαλύτερες από 30 τ.μ. να διακόπτονται με ζώνη πρασίνου.
- **Απαγορεύεται** η χρήση διατομών αλουμινίου ή PVC στο σκελετό των κατασκευών σκίασης Για την επικάλυψη πρέπει να χρησιμοποιείται το

καλάμι, η ψάθα, το λευκό καραβόπανο, ή άχρωμα διάφανα πολυκαρβονικά φύλλα, εφόσον αυτό επιτρέπεται από την πολεοδομική νομοθεσία ή τα ειδικά διατάγματα των περιοχών .

- Στις κατασκευές διαμόρφωσης (τοίχοι παγκάκια, σιντριβάνια κλπ.) επιτρέπεται η χρήση φυσικών ή βιομηχανικών υλικών (πέτρα, ξύλο, μπετόν κλπ.). **Απαγορεύονται** οι επενδύσεις με οποιοδήποτε φυσικό ή βιομηχανικό προϊόν στην παραχθείσα με ένα από τα παραπάνω υλικά μορφή.
- Η περίφραξη να γίνεται κατά το πρότυπο του οικισμού και μόνο.

ΧΩΡΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ (ΚΟΥΖΙΝΑ)-(Υποχρεωτική τήρηση)

- Πρέπει να παρέχουν άνεση χώρου για τις κινήσεις του προσωπικού και την προσωρινή αναμονή ημιέτοιμων προϊόντων και να εξασφαλίζουν τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία των προϊόντων.
- Στο χώρο προετοιμασίας για την αποφυγή επιμολύνσεων, πρέπει να υπάρχει διαχωρισμός μεταξύ των χώρων που χειρίζονται τα νωπά και ακατέργαστα προϊόντα και εκείνων για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Επιπλέον να γίνεται διαχωρισμός του χώρου πλύσεως των σκευών από το χώρο προετοιμασίας των εδεσμάτων, καθώς και διαχωρισμός των επιφανειών κοπής για κρέατα, ψαρικά, λαχανικά.
- Οι οροφές, ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες κατάλληλα, για να μην συσσωρεύονται ρύποι, να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων.
- Απαιτείται η χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών στις επιφάνειες των τοίχων και των δαπέδων της κουζίνας, για να μπορούν να πλένονται. Οι επιφάνειες των τοίχων της κουζίνας πρέπει επιπλέον να είναι λείες μέχρι του κατάλληλου ύψους(1,80μ. τουλάχιστον) ή επιστρωμένες με πλακάκια.
- Πρέπει να υπάρχει επαρκές σύστημα φυσικού ή τεχνητού εξαερισμού τόσο στους χώρους της κουζίνας, όσο και στον χώρο των πελατών. Στην κουζίνα ενδείκνυται η κατασκευή καμινάδας. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα

πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων και να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα.

ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Υποχρεωτικά να τηρούνται κατ' ελάχιστο οι παρακάτω απαιτήσεις:

Να διαχωρίζονται ασφαλώς μεταξύ τους οι χώροι WC, από τους χώρους διατήρησης και παρασκευής τροφίμων, να υπάρχουν ξεχωριστοί χώροι για το προσωπικό, για τους πελάτες και να διαχωρίζονται σε σχέση με το φύλο.

Να βρίσκονται εμφανώς μακριά από τους χώρους παρασκευής των φαγητών, να διαθέτουν προθάλαμο και να είναι συνδεδεμένοι με το αποχετευτικό σύστημα ή βόθρο.

Να υπάρχει επαρκής αριθμός χώρων υγιεινής (WC, νιπτήρες, καζανάκια καθρέφτες κλπ) ανάλογος με τη δυναμικότητα του χώρου εστίασης. Ο κατ' ελάχιστον απαραίτητος αριθμός WC, σύμφωνα με την Υ.Δ. ΑΙβ / 8577 / 83, καθορίζεται ως ακολούθως : Για εξυπηρέτηση μέχρι 40 άτομα απαιτείται 1 WC (ανδρών και γυναικών), από 41 μέχρι 120 άτομα, 2 WC (1 ανδρών και 1 γυναικών), από 121 μέχρι 250 άτομα, 4 WC (2 ανδρών και 2 γυναικών), από 251 μέχρι 500 άτομα, 6 WC (3 ανδρών και 3 γυναικών). Από 501 άτομα και πάνω, απαιτούνται δύο WC για κάθε μια επιπλέον 500/δα, ή μέρος αυτής (από 100 έως 500 άτομα).

Προαιρετικά οι νιπτήρες στις τουαλέτες να διαθέτουν ποδοκίνητους ή δοσομετρικούς διακόπτες νερού και να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό καθώς και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα.

Προαιρετικά να υπάρχει πρόβλεψη χρήσης των χώρων από παιδιά και από άτομα με κινητικά προβλήματα.

ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ

Να είναι κατάλληλα διαμορφωμένη, άνετη και φωτεινή. Συνιστάται ο διαχωρισμός σε «καπνίζοντες» και «μη καπνίζοντες».

- **Απαγορεύεται** η ανάρτηση διαφημιστικών εικόνων στους τοίχους, εκτός κι αν σχετίζονται με την περιοχή ή την ίδια την επιχείρηση.
 - **Υποχρεωτικά** η επίπλωση πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, καλαίσθητη και σε αρμονία με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική αρχιτεκτονική.
- § **Υποχρεωτικά** τα τραπέζια να είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο.
- § **Προαιρετικά** μπορεί σε κάθε τραπέζι, να υπάρχει βάζο με λουλούδια της περιοχής
- § **Υποχρεωτικά** οι βιτρίνες, προθήκες, κουφώματα κ.λπ. να είναι ξύλινα, στο φυσικό χρώμα ή με απόχρωση κάσιας ή να είναι μεταλλικά σε απομίμηση ξύλου.
- § **Προαιρετικά**, τα είδη που χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση της αίθουσας (βάζα, κηροπήγια, κα.) ή ως δοχεία σερβιρίσματος (π.χ. κεραμικά μπολ για σαλάτες, ελιές, κλπ. – ψάθινα καλαθάκια για ψωμί, κλπ.) να προέρχονται από τα τοπικά εργαστήρια (Δωδεκανήσου).
- § **Προαιρετικά**, να προβλεφθεί ειδικός χώρος(διαμορφωμένη προθήκη) για την έκθεση στο κοινό τοπικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής ή προϊόντων χειροτεχνίας, με ανάλογο πληροφοριακό υλικό.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΑΠΟ Α.Μ.Ε.Α

- **Προαιρετικά**, να εξασφαλίζεται σε όλους τους χώρους (WC, εσωτερικοί, και εξωτερικοί χώροι), η χρήση τους από ΑΜΕΑ και από παιδιά. Προτείνεται η δημιουργία κεκλιμένων επιπέδων, χαμηλών νιπτήρων και οτιδήποτε άλλο μπορεί να βοηθήσει τις ομάδες αυτές .

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΛΥΜΑΤΩΝ – ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

- § **Υποχρεωτικά** οι χώροι υποδοχής των λυμάτων (βόθροι) να εγκαθίστανται σε τέτοια θέση, ώστε να μην ενοχλούν το χώρο εστίασης και να μην είναι ορατοί από το χώρο αυτό.
- § **Υποχρεωτικά** το σύστημα αποχέτευσης της κουζίνας, πρέπει να διαθέτει φρεάτιο (λιποσυλλέκτη) προ της συνδέσεώς του με το κεντρικό δίκτυο αποχέτευσης .
- § **Υποχρεωτικά** η επιχείρηση να διαθέτει εγκεκριμένο σχέδιο πυρασφάλειας και να φροντίζει για την συντήρηση των μέσων πυρασφάλειας.
- § **Προαιρετικά** να χρησιμοποιούνται συστήματα εξοικονόμησης ενέργειας (π.χ. συλλογή όμβριων υδάτων, ειδικές βαλβίδες στις βρύσες, στάγδην άρδευση κλπ) και αυτοματισμού για την ψύξη, θέρμανση, άρδευση και εάν υπάρχει δυνατότητα να γίνεται χρήση εναλλακτικών μορφών ενέργειας (βιοκλιματικός σχεδιασμός)
- § **Προαιρετικά** να γίνεται χρήση της ηλιακής ενέργειας για τη θέρμανση του νερού και γενικότερα εκμετάλλευση της ηλιακής ενέργειας για το φυσικό φωτισμό και τη θέρμανση του χώρου. Ενδείκνυται η χρήση των ηλιακών θερμοσυσσωρευτών, πρέπει όμως η θέση τους να είναι ιδιαίτερα προσεγμένη.

ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Τα υλικά πρέπει να επιλέγονται με γνώμονα την καλαισθησία, την προσήλωση στην παράδοση της κάθε περιοχής και την εναρμόνιση με το φυσικό και δομημένο περιβάλλον. Από τα παραδοσιακά υλικά, να επιλέγονται εκείνα τα οποία εξασφαλίζουν τις σύγχρονες προδιαγραφές κατασκευής κτιρίων και παράλληλα

συνδυάζονται αρμονικά με τα άλλα σύγχρονα κατασκευαστικά υλικά. Για την κατασκευή των κτιρίων να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα μονωτικά υλικά, λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής.

Απαγορεύεται η χρήση

- § κάθε είδους μοριοσανίδας ή ινοσανίδας (μονωτική ή MDF ή HDF) γυμνής ή επενδεδιγμένης με μελαμίνη ή καπλαμά, ή χαρτομελαμίνη, όπως MDF, HDF, HPL, όταν αυτά χρησιμοποιούνται σε εμφανή σημεία επίπλων και ξυλουργικών κατασκευών.
- § των πολυμερών διαφόρων τύπων γνωστών ως πλαστικά,(π.χ. PVC, PP, ABS), καθώς και κάθε είδους συνθετικό υλικό.
- § του αλουμινίου ή των μεταλλικών στοιχείων στραντζαριστά.
- § των γυαλιστερών βερνικιών οργανικού διαλύτη.

ΔΙΑΚΟΣΜΟΣ

- § **Υποχρεωτικά** τα υλικά διακόσμησης πρέπει να έχουν ιδιαίτερο παραδοσιακό χαρακτήρα και μορφολογία. Ενδεικτικά αντικείμενα είναι τα πήλινα ή κεραμικά αντικείμενα, οι καθρέπτες, τα τοπικά κεντήματα. **Απαγορεύεται** η χρήση παραδοσιακών διακοσμητικών αντικειμένων τα οποία προέρχονται από περιοχές εκτός της Δωδεκανήσου..
- § **Απαγορεύεται** τόσο στον εσωτερικό όσο και στον εξωτερικό διάκοσμο (ψευδοροφές, επενδύσεις τοίχων, χωρίσματα) η χρήση αλουμινίου, μελαμινών, πλαστικών καθώς και κάθε στοιχείου (επένδυση), που χρησιμοποιείται ως επικάλυψη και δεν είναι δομικό στοιχείο του κτιρίου.
- § **Απαγορεύονται** οι αυτόφωτες εξωτερικές πινακίδες, και ιδιαίτερα αυτές που φέρουν διαφημίσεις. Επιτρέπονται οι ξύλινες που φωτίζονται από ανεξάρτητο προβολέα.
- § **Υποχρεωτικά** οι χρωματισμοί εσωτερικά, να είναι σε τόνους που απαντώνται στον οικισμό.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

- § **Υποχρεωτικά** ο φωτισμός του εσωτερικού χώρου πρέπει να είναι σε αρμονία με τον διάκοσμο του καταστήματος και του εξωτερικού χώρου, να είναι διακριτικός και να αναδεικνύει το χώρο και το κτίριο, σε έκταση ικανή για τη χρήση του.
- § **Απαγορεύεται** η χρήση φωτιστικών από πλαστικό ή αλουμίνιο.
- § **Απαγορεύεται** η χρήση φωτιστικών στηλών με «νέον» στο φωτισμό οροφής ή στο επιτοίχιο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΕΠΙΠΛΑ

«Ο εξοπλισμός και η ατμόσφαιρα του εστιατορίου είναι η πρώτη εντύπωση που αποκομίζει ο πελάτης όταν εισέρχεται στο εστιατόριο» (Αρβανίτης:2002,43) συνεπώς η επιλογή του κατάλληλου εξοπλισμού είναι πολύ σημαντικός παράγοντας για την επιτυχία του εστιατορίου. Προτείνεται οι καρέκλες και τα τραπέζια που θα χρησιμοποιηθούν στον κυρίως χώρο και στο χώρο υποδοχής του κέντρου εστίασης, να είναι κατασκευασμένα από ξύλο μασίφ πεύκου, οξιάς, δρυός, καστανιάς, από δεσποτάκι (φράξο). Επιτρέπεται επίσης η χρήση ξυλείας από δένδρα που δεν φύονται στην Ελλάδα, αλλά εισάγεται και είναι ακριβή και καλής ποιότητας(π.χ. καρυδιά, ακακία, οστρά, κελεμπέκι, όρεγκονπαϊν, πίτσπαϊν, δεσποτάκι).

- § **Απαγορεύεται** η χρήση επίπλων και τραπέζο-καθισμάτων από πλαστικό, αλουμίνιο και μπαμπού.

Επίσης μπορούν να χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τραπέζο-καθισμάτων:

- ✓ Το σύνθετο ή επικολλητό ξύλο από συγκολλημένα επιμέρους στοιχεία ξύλου πεύκης, ελάτης, οξιάς, δρυός καστανιάς, φράξου, σε μορφή, είτε πριστής ξυλείας ή επικολλητής ξυλοπλάκας.
- ✓ Το κόντρα πλακέ (αντικολλητά), με επένδυση από καπλαμά οξιάς, πεύκου, δρυός, δεσποτάκι, σημύδας
- ✓ Το φυσικό μάρμαρο και η πλάκα από πετρώματα της περιοχής.
- ✓ Ο μασίφ σφυρήλατος σίδηρος σε συνδυασμό με ξύλο από τα είδη που αναφέρθηκαν παραπάνω.
- ✓ Ο συνδυασμός ξύλου – πέτρας, ξύλου – σίδηρου , πέτρας – σίδηρου

- ▼ **Υποχρεωτικά** ως επένδυση στα έπιπλα του χώρου εστίασης χρησιμοποιούνται όλα τα υλικά της κλασικής ταπετσαρίας όπως: φάσες, λινάτσα, τζίβα, βάτα, βαμβάκι, μεταξοβάμβακο, πούπουλα, κάμποτο, σπάγκο, σούστες, ελαστικός κοκκοφοίνικας, φυσικό ελαστικό καουτσούκ, διάφορα γνήσια υφαντά, βαμβακερά, λινά και η ψάθα.

ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΙΛΑ

Υποχρεωτικά τα τραπεζομάντιλα και οι πετσέτες να είναι καλαίσθητα, καθαρά, σε καλή κατάσταση και ανοιχτού χρώματος, υφασμάτινα (λινά, βαμβακερά) ή χάρτινα στα οποία κατά προτίμηση να απεικονίζεται ο χάρτης του αντίστοιχου νησιού.

Απαγορεύονται τα πλαστικά τραπεζομάντιλα.

ΣΕΡΒΙΤΣΙΑ

- Τα σερβίτσια πρέπει να είναι καθαρά και καλής ποιότητας. Μπορεί να είναι κεραμικά ή πορσελάνινα ή από άλλο παραδοσιακό υλικό και ανάλογα με το φαγητό ή το ποτό που σερβίρεται.
- **Απαγορεύονται** τα πλαστικά σκεύη.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

Υποχρεωτικά να υπάρχει κατάλογος (menu) μέσα σε καλαίσθητη θήκη (όχι πλαστική) πάνω σε κάθε τραπέζι .

Υποχρεωτικά να αναρτάται κατάλογος μέσα σε προστατευτικό πλαίσιο, στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου σε κοινή θέα. Προαιρετικά μπορεί να περιλαμβάνει και πληροφορίες που αφορούν την προέλευση, τον τρόπο παρασκευής /μαγειρέματος, τις γαστρονομικές επιδόσεις κ.λπ. του κάθε “πιάτου” ή ποτού, που αναγράφεται σε αυτόν.

Υποχρεωτικά στον κατάλογο να διαχωρίζονται τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα και οι προτάσεις του chef. Το menu πρέπει να περιλαμβάνει τοπικά προϊόντα, καθώς και τοπικές παραδοσιακές συνταγές. Προαιρετικά μπορεί να περιλαμβάνει πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα ή ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ, ΠΓΕ, κλπ), και να υπάρχει περιγραφή των τοπικών / παραδοσιακών προϊόντων και συνταγών.

- Υποχρεωτικά ο κατάλογος των ποτών πρέπει να περιλαμβάνει τα τοπικά κρασιά ή άλλα τοπικά ποτά (σούμα κλπ) με σύντομη περιγραφή των βασικών χαρακτηριστικών τους (προέλευση, χρονιά, ποικιλία). Προαιρετικά να περιλαμβάνει τα κρασιά και ποτά της ευρύτερης περιοχής ή / και ειδικά ποτά από άλλες περιοχές της Ελλάδας.
- Υποχρεωτικά να επισημαίνονται τα κατεψυγμένα.
- Υποχρεωτικά ο κατάλογος να συντάσσεται και σε μία ξένη γλώσσα.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Νομική Υποχρέωση για τις επιχειρήσεις εστίασης, αποτελεί η τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, εξοπλισμού, πελατών και προσωπικού. Το σχετικό νομικό πλαίσιο απαιτεί την **υποχρεωτική τήρηση** των κανόνων υγιεινής (ΚΥΑ 487/ ΦΕΚ 4.10.2000 σε εναρμόνιση προς οδηγία 93/43/ ΕΟΚ), την υποχρεωτική εφαρμογή των «Οδηγών Υγιεινής» που εκδίδει ο ΕΦΕΤ και τον Έλεγχο από τον ΕΦΕΤ & τις αρμόδιες νομαρχιακές υπηρεσίες. Η επιχείρηση **οφείλει** να φροντίζει για:

- ▼ την καταλληλότητα του κτιρίου, του εξοπλισμού, των περιβαλλοντικών συνθηκών παραγωγής τροφίμων και την σωστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- ▼ την απαιτούμενη εκπαίδευση του προσωπικού, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ορθής πρακτικής και για την ορθή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής. Διαμορφώνονται δύο (2) επίπεδα εκπαίδευσης του προσωπικού, ανάλογα με τις δραστηριότητες και τις ευθύνες που έχει στην επιχείρηση. Στις επιχειρήσεις που απαιτείται εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP, οι αρμόδιοι για την διατήρηση του στην επιχείρηση, πρέπει να έχουν καταρτισθεί επαρκώς στις αρχές του HACCP.

Υποχρεωτικά, μετά την ένταξή της στο Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας, η επιχείρηση πρέπει:

- ✓ να εφαρμόζει τις σχετικές απαιτήσεις όπως προκύπτουν από τη νομοθεσία και τις καθοριζόμενες προδιαγραφές στα πλαίσια του Τ.Σ.Π
- ✓ να καταρτίζει τους τιμοκαταλόγους της σύμφωνα με τις γενικότερες κατευθύνσεις που αποφασίζονται από τη Γενική Συνέλευση του φορέα του ΤΣΠ
- ✓ να αναρτά σε ειδική προθήκη το σήμα του Τ.Σ.Π
- ✓ να διαθέτει καλαίσθητο κουτί παραπόνων πελατών, το κλειδί του οποίου κατέχει ο φορέας του ΤΣΠ
- ✓ να συμμετέχει σε κάθε εκδήλωση τεχνικής ενημέρωσης, επιμόρφωσης και ανταλλαγής εμπειριών, που διοργανώνει ο φορέας του ΤΣΠ.
- ✓ να ορίσει υπεύθυνο (και αντικαταστάτη του) για την εκπροσώπησή της στους διενεργούμενους ελέγχους από τον φορέα του ΤΣΠ
- ✓ να παρέχει στις Επιτροπές Ελέγχου και Πιστοποίησης του φορέα του ΤΣΠ, όλες τις απαιτούμενες πληροφορίες και στοιχεία στα πλαίσια των διαδικασιών αξιολόγησης
- ✓ να τηρεί τα απαιτούμενα αρχεία
 - Αρχείο Καθαρισμού και Απολύμανσης
 - Αρχείο εφαρμογής συστήματος Απεντόμωσης και Μυοκτονίας
 - Αρχείο Προσωπικού (βιβλιάρια υγείας)
 - Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού (βεβαιώσεις εκπαίδευσης και τα ατομικά αρχεία εκπαίδευσης).

Προαιρετικά η επιχείρηση μπορεί να διαθέτει σε εμφανή σημεία :

- ✓ ειδική προθήκη, εφοδιασμένη με πληροφοριακά έντυπα για τον τουρισμό στην περιοχή, έντυπα για τα τοπικά προϊόντα κ.ο.κ. στην ελληνική και σε άλλες γλώσσες, ανάλογα με την προέλευση των τουριστών.
- ✓ ειδική θήκη, η οποία περιέχει ερωτηματολόγιο για την καταγραφή της αντίληψης των πελατών ως προς τις προσφερθείσες υπηρεσίες και προϊόντα, στυλό και πινακίδα παρότρυνσης για τη συμπλήρωσή του .

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- **Υποχρεωτικά** στην είσοδο του καταστήματος ,να είναι αναρτημένες οι ώρες και η περίοδος λειτουργίας του, για να είναι εύκολα διακριτές.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το προσωπικό πρέπει να φροντίζει για το υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής, την καθαριότητα των χώρων - εξοπλισμού – επιφανειών, το μαγείρεμα, την διατήρηση των τροφίμων, για την αναγκαία κατάρτιση και εκπαίδευσή του, και για την ενημέρωση των υπευθύνων της επιχείρησης σε περίπτωση προβλημάτων.

Υποχρεωτικά όλοι οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση πρέπει :

- Να διαθέτουν τα επαγγελματικά προσόντα και τις δεξιότητες που τους επιτρέπουν να γνωρίζουν τις εργασίες που πραγματοποιούνται πριν την άφιξη, κατά την παραμονή και μετά την αναχώρησή των πελατών, τα είδη των γευμάτων και τη βασική σύνθεσή τους, την τεχνική λήψης παραγγελίας, παράθεσης των εδεσμάτων στον πελάτη, αφαίρεσης των σκευών απ' το τραπέζι, σερβιρίσματος ποτών και κρασιών, τα έντυπα του εστιατορίου και τη διαδικασία είσπραξης των λογαριασμών, τους βασικούς κανόνες της κοινωνικής αγωγής και της συμπεριφοράς, τις διαδικασίες και τις προϋποθέσεις επικοινωνίας με πελάτες και συνεργάτες.
- Να συμπεριφέρονται με συγκατάβαση και ευγένεια και κάθε στιγμή να επιβεβαιώνουν τα αισθήματα φιλοξενίας που διαθέτουν οι κάτοικοι της περιοχής.
- Να είναι σε θέση να παρέχουν κάθε πληροφορία που αφορά την επιχείρηση (οργάνωση , λειτουργία, σύνθεση του προσωπικού, εξοπλισμό, προϊόντα, τρόπο παραγωγής /παρασκευής, καθώς και ιστορικά στοιχεία για το αντικείμενό της).
- Ένας τουλάχιστον από το προσωπικό να είναι κάτοχος ξένης γλώσσας, στο βαθμό που επιτρέπει την εξυπηρέτηση ξένων πελατών, καθώς και την παροχή τουριστικών πληροφοριών για την περιοχή .

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Υποχρεωτικά κάθε επιχείρηση πρέπει: να προσφέρει τουλάχιστον τρία (3) από τα Ελληνικά παραδοσιακά εδέσματα και τρεις (3) τουλάχιστον από τις τοπικές παραδοσιακές συνταγές φαγητών και γλυκισμάτων (σύμφωνα με ένα κοινώς αποδεκτό κατάλογο Τοπικών Συνταγών π.χ «Γεύσεις Δωδεκανήσου» Έκδοση ΔΟΤ), να διαθέτει 2 είδη οίνων (ερυθρό, λευκό) που παράγονται στο νομό Δωδεκανήσου, να χρησιμοποιεί τοπικά παραγόμενα προϊόντα, είτε από το συγκεκριμένο νησί, είτε από τη λοιπή Δωδεκάνησο (γαλακτοκομικά, οπωροκηπευτικά, λάδι, μέλι, ιχθυηρά, κρέατα, πουλερικά, αυγά κ.λ.π.). **Προαιρετικά** να χρησιμοποιεί πρώτες ύλες από βιολογική καλλιέργεια ή εκτροφή και από επιχειρήσεις – προμηθευτές που εφαρμόζουν σύστημα HACCP.

ΕΔΕΣΜΑΤΑ

- § **Υποχρεωτικά** οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των πιάτων όπως ελαιόλαδο, κρέας, τυρί, λαχανικά, να προέρχονται από την περιοχή. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, να προέρχονται από την περιφέρεια και κοντινές περιοχές της Ελλάδος.
- § **Υποχρεωτικά** στο κουβέρ, να συμμετέχουν τα τοπικά προϊόντα όπως ελιές ή πάστα ελιάς, ή τοπικό ορεκτικό.
- § **Υποχρεωτικά** στα προσφερόμενα τυροκομικά προϊόντα, να υπάρχουν τοπικά τυριά, φέτα, κ.α.
- § **Υποχρεωτικά** στα ζεστά και κρύα πιάτα, να χρησιμοποιείται καλής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο.
- § **Υποχρεωτικά** η ελληνική σαλάτα, να είναι φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Επιπλέον στον κατάλογο να περιγράφονται τα λαχανικά και τα προϊόντα που συμμετέχουν σε αυτή.
- § **Υποχρεωτικά** τα αρτοσκευάσματα, να είναι φρέσκα και καλής ποιότητας. **Προαιρετικά** η παρασκευή ενός αρτοσκευάσματος, να γίνεται από την ίδια την επιχείρηση.
- § **Απαγορεύεται** η προσφορά προτηγανισμένης πατάτας.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο χρόνο που μεσολαβεί μεταξύ του σερβιρίσματος των γευμάτων. Ενδείκνυται να σερβίρονται πρώτα τα ορεκτικά μαζί με τα ποτά, στη συνέχεια το κύριο πιάτο και μεταξύ αυτών να μεσολαβεί κατάλληλο χρονικό περιθώριο, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να αναδεικνύει τις ιδιαιτερότητες των εδεσμάτων που το αποτελούν.

- § **Υποχρεωτικά** τα κρύα πιάτα, να σερβίρονται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 5° C και τα ζεστά σε μεγαλύτερες από 60° C .
- § **Υποχρεωτικά** να προτείνεται ένα τοπικό γλυκό ή ποτό μετά το τέλος του γεύματος, ή / και ο ελληνικός καφές.
- § **Προαιρετικά**, ως χειρονομία καλής φιλοξενίας μπορεί να προσφέρεται στους πελάτες ένα τοπικό aperitif, ή ένα μικρό ορεκτικό.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΤΗΡΗΣΗ)

Η αποθήκευση πρώτων υλών και των νωπών προϊόντων να γίνεται σε ξεχωριστούς χώρους, κατάλληλα προστατευμένους.

Τα έτοιμα τρόφιμα, ανάλογα με την κατηγορία φυλάσσονται σε:

- 1) Ξηρή αποθήκευση (θερμοκρασία περιβάλλοντος 10-21 βαθμούς και σχετική υγρασία 50-60%), οι κονσέρβες, τα ζυμαρικά, τα όσπρια, τα άλευρα, το ψωμί, τα παξιμάδια, τα δημητριακά, οι μαρμελάδες, οι ξηροί καρποί, τα σοκολατοειδή κτλ.
- 2) Στη συντήρηση-ψύξη (θερμοκρασία 1-5 βαθμούς και σχετική υγρασία 75%) το κρέας, τα ψάρια, τα γαλακτοκομικά, αλλαντικά, ζύμες, οπωροκηπευτικά..
- 3) Κατάψυξη (θερμοκρασία -18 βαθμούς), κατεψυγμένα κρέατα, ψάρια, λαχανικά κ.α.

Η φύλαξη των κρασιών να γίνεται σε χώρους με όσο το δυνατό πιο σταθερή θερμοκρασία και προφυλαγμένους απο φως, οσμές, κραδασμούς. Ιδανικοί είναι οι χώροι με θερμοκρασία 14-16 βαθμούς και σχετική υγρασία 70-75%.

ΨΥΧΑΓΩΓΙΑ

Υποχρεωτικά η τυχόν λειτουργία των μέσων ψυχαγωγίας πρέπει να είναι διακριτική ως προς την ένταση της.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ(ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ)

1)Οι εργαζόμενοι πρέπει να τηρούν τις προδιαγραφές που αφορούν την κατάσταση της υγείας τους και της ενδυμασίας τους..(γάντια, σκούφος, στολή εργασίας κτλ)

2)Πρέπει να ορίζεται υπεύθυνος για την καθαριότητα και την συντήρηση χώρων και εξοπλισμών. Ο εξοπλισμός (ηλεκτρομηχανολογικός-κουζίνας) να συντηρείται σε τακτικά χρονικά διαστήματα από εξειδικευμένο άτομο. Η καθαριότητα των χώρων να γίνεται σε συγκεκριμένο ωράριο (π.χ. Πρωινές ώρες)

3)Στους εσωτερικούς και εξωτερικούς κοινόχρηστους χώρους να υπάρχουν και να διατηρούνται καθαρά καλαίσθητα δοχεία απορριμάτων που κλείνουν στεγανά. Απαγορεύεται η συσσώρευση απορριμάτων σε χώρους τροφίμων ή σε κοινόχρηστους χώρους.

4)Τα εργαλεία, τα σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης πρέπει να καθαρίζονται μετά απο κάθε χρήση, σε βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις με εγκεκριμένα απο τις αρμόδιες αρχές απορρυπαντικά και απολυμαντικά, να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται σε απολυμαντικό διάλυμα μετά απο κάθε χρήση και οπωσδήποτε κάθε βράδυ. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων καθαρισμού για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (π.χ. Εργαλεία καθαρισμού για νεροχύτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και στα σκεύη.).

5)Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα, πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά απο την χρήση απορρυπαντικών.

6)Το νερό που χρησιμοποιείται για το καθαρισμό του εξοπλισμού να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου. Συνιστάται σε μεγάλες επιχειρήσεις η χρήση πλυντηρίου για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού και στις μικρές η χρήση 2 ευρύχωρων νεροχυτών, ένας για πλύσιμο και ένας για ξέπλυμα. Το στέγνωμα του εξοπλισμού προτείνεται να γίνεται με αέρα ή πετσέτες μιας χρήσεως.

7)Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες που βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα

ENTOMOKTONA-MYOKTONA (ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ)

1)Πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για την καταπολέμηση των τρωκτικών, εντόμων και όλων των επιβλαβών ζώων στους χώρους της επιχείρησης.

2)Ειδικότερα:

A)Να τοποθετείται σε οποιαδήποτε πιθανή είσοδο τους σίτα, πλέγμα κτλ. Να υπάρχει ελεγχόμενο άνοιγμα στις πόρτες παραγωγής ή να χρησιμοποιούνται αεροκουρτίνες και εντομοπαγίδες.

B)Να γίνεται η καταπολέμηση τους με τις εγκεκριμένες φυσικές ή χημικές μεθόδους(π.χ. ηλεκτρικές συσκευές υπέρηχων, παγίδες, εντομοκτόνα κτλ), απο ειδικά εκπαιδευμένα συνεργεία.

Γ)Να αποθηκεύονται πάντα οι χημικές ουσίες στις αρχικές τους συσκευασίες και να φυλάσσονται σε ντουλάπια που κλειδώνουν, μακριά απο τρόφιμα.

Δ)Απαγορεύεται η εφαρμογή χημικών ουσιών, επάνω ή κοντά σε τρόφιμα και σε επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων.

...Υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης Και Τροφίμων

EPENNA

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Συνήθως τα προβλήματα έρευνας στα οποία επιδιώκονται απαντήσεις έχουν τις ιδιαιτερότητες τους και συνεπώς απαιτούν ειδικούς τρόπους προσέγγισης. Παρόλα αυτά υπάρχει μια σειρά σταδίων τα οποία συνήθως ακολουθούνται για τη διεξαγωγή της έρευνας (Λάζαρη, Χ.,2005).

A. ορισμός του ερευνητικού αντικειμένου, που αποτελεί και το πιο κρίσιμο σημείο της έρευνας. Αν δεν προσδιοριστεί με ακρίβεια, τότε είναι πιθανό οι πληροφορίες που θα συγκεντρωθούν να, μην έχουν απολύτως καμία αξία. (Λάζαρη, Χ.,2005).

B. προσδιορισμός αξίας πληροφοριών. Οι πληροφορίες που ήδη υπάρχουν για το ζητούμενο της έρευνας επιτρέπουν μια πρώτη εκτίμηση του προβλήματος. Ο ερευνητής είναι αυτός που καλείται να εκτιμήσει τη φερεγγυότητα αυτών των πληροφοριών, και αν θα βασιστεί σε αυτές ή θα προχωρήσει σε συλλογή πρόσθετων στοιχείων. (Λάζαρη, Χ.,2005).

Γ. επιλογή σχεδίου έρευνας. Το σχέδιο της μελέτης περίπτωσης αποτελεί το πλαίσιο εργασίας το οποίο θα χρησιμοποιηθεί για τη συλλογή και ανάλυση των στοιχείων της έρευνας.

Δ. επιλογή μεθόδου συλλογής στοιχείων /δεδομένων. Υπάρχουν δύο βασικοί τρόποι συλλογής στοιχείων στην έρευνα:

1. δευτερογενή στοιχεία, δηλαδή εκείνα που έχουν συγκεντρωθεί για την επίλυση κάποιου άλλου προβλήματος.
2. πρωτογενή στοιχεία δηλαδή εκείνα που συγκεντρώνονται για να βοηθήσουν στην επίλυση του συγκεκριμένου προβλήματος.
3. Το μεθοδολογικό πλαίσιο βάσει του οποίου διενεργήθηκε η παρούσα έρευνα παρουσιάζεται πιο κάτω. Αρχικά έγινε έρευνα βιβλιογραφικών πηγών ελληνικών και ξενόγλωσσων καθώς και διεθνούς αρθρογραφίας. Οι βιβλιογραφικές πηγές σύγχρονες και αξιόπιστες αποδείχθηκαν πολύτιμες στη θεωρητική διερεύνηση του θέματος.

Δεν προέκυψαν όμως στοιχεία άλλων ερευνών συναφών με το αντικείμενο και για αυτό το λόγο προχωρήσαμε σε πρωτογενή έρευνα.

Το δείγμα της έρευνας αποτελούν 1 εστιατόριο με βιολογικά προϊόντα και 2 καταστήματα βιολογικών προϊόντων τα οποία βρίσκονται στα Αραχωβίτικα Πατρών και στο κέντρο της Πάτρας αντίστοιχα..

Η έρευνα στηρίχθηκε στη σύνταξη και χρήση ενός ερωτηματολογίου που απευθύνεται σε ιδιοκτήτες καταστημάτων βιολογικών προϊόντων και ιδιοκτήτες εστιατορίων που προσφέρουν αποκλειστικά μενού με βιολογικά προϊόντα.

«Ο σχεδιασμός του ερωτηματολογίου πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά και να ανταποκρίνεται σε συγκεκριμένα ποιοτικά πρότυπα» (Χρήστου,1999:132).

Το ερωτηματολόγιο περιλαμβάνει έναν αριθμό διαφορετικών τύπων ερωτήσεων όπως:

A) Οι κλειστές ερωτήσεις (Closed-end questions) οι οποίες δίνουν τη δυνατότητα στον ερωτώμενο να επιλέξει μεταξύ προκαθορισμένων απαντήσεων. «Οι κλειστές ερωτήσεις είναι πολύ δημοφιλείς όταν γίνεται ποσοτική έρευνα διότι όλες οι απαντήσεις μπορούν να κωδικοποιηθούν» (Χρήστου,1999:149).

Χρησιμοποιήθηκαν τα εξής είδη:

1. Διπλής επιλογής (Dichotomous). Είναι η ερώτηση εκείνη η οποία δίνει στον ερωτώμενο δύο επιλογές για την απάντησή του. Συνήθως απαντάται με ένα ΝΑΙ ή ένα ΟΧΙ.

2. Πολλαπλής επιλογής (Multiple choice). Είναι η ερώτηση εκείνη η οποία δίνει στον ερωτώμενο τη δυνατότητα να επιλέξει μία απάντηση μεταξύ τριών και πλέον επιλογών.

B) Ανοικτές ερωτήσεις (Open-end questions) οι οποίες δίνουν τη δυνατότητα στον ερωτώμενο να απαντήσει ό,τι νομίζει, να αιτιολογήσει την απάντησή του και να αναπτύξει, μερικές φορές την άποψή του. Οι ερωτήσεις αυτές «θεωρούνται ιδιαίτερα χρήσιμες λόγω της αυθόρμητης φύσης των απαντήσεων η οποία χρωματίζεται από την προσωπική άποψη κάθε ατόμου» (Χρήστου,1999:145).

ΠΡΟΦΙΛ ΕΡΩΤΗΘΕΝΤΟΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: Κρινά Μαρία

ΦΥΛΟ:

ΗΛΙΚΙΑ:

γυναίκα 35 < άνδρας 55 <

ΘΕΣΗ: Ιδιοκτήτρια-Διευθύντρια

ΔΡΟΣΕΡΙΚΟ



ΔΡΟΣΕΡΙΚΟ

Το εστιατόριο ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1999. Οι λόγοι που ώθησαν την κυρία Κρινά στην ίδρυσή του είναι κυρίως η αγάπη της για την υγιεινή διατροφή καθώς και για βιοποριστικούς λόγους. Στη συνέντευξη που μας παραχώρησε, μας μίλησε εκτενέστερα για την παραγωγή, διανομή και κατανάλωση των Βιολογικών Προϊόντων.

Ερωτώμενη για τη στάση του καταναλωτικού κοινού απέναντι στα Βιολογικά Προϊόντα, σύμφωνα με την πείρα της μας απάντησε ότι, αρχικά οι καταναλωτές δεν είχαν μεγάλη σχέση με τα Βιολογικά Προϊόντα. Όσο περνούσαν τα χρόνια η σχέση αυτή μεγάλωνε. Οι καταναλωτές δεν ήταν ενημερωμένοι. Σε κάθε διατροφικό σκάνδαλο ο κόσμος έκανε στροφή προς τα Βιολογικά Προϊόντα. Τα τελευταία 5 χρόνια υπάρχει μια σημαντική μερίδα καταναλωτών που έχει ενημερωθεί κατάλληλα για τα Βιολογικά Προϊόντα και έχει γίνει απαιτητική ως προς αυτά. Ωστόσο, η ενημέρωση για τα Βιολογικά Προϊόντα είναι ελλιπέστατη από την πλευρά των ΜΜΕ. “Το καταναλωτικό κοινό δεν γνωρίζει ότι μια βιολογική τομάτα ισούται με δέκα συμβατικές σε θρεπτική αξία”. Κενό στην ενημέρωση υπάρχει και στη βάση, όπου για παράδειγμα ο γεωργός συναντά δυσκολίες στην εύρεση και χρήση σπόρων μη βασισμένων σε υβρίδια, καθώς και στον εντοπισμό εξειδικευμένων γεωπόνων, γεγονός που η κυρία Κρινά χαρακτήρισε ως “άθλο”.

Όσον αφορά τις πωλήσεις των Βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα η κυρία Κρινά πιστεύει ότι οι πωλήσεις δεν βρίσκονται σε ικανοποιητικό επίπεδο, αν και υπάρχει ένα περιθώριο για διπλασιασμό στα επόμενα δέκα χρόνια, με σταθερή αυξητική τάση. Οι χαμηλές πωλήσεις στην Ελλάδα οφείλονται κυρίως στην τιμή των Βιολογικών Προϊόντων.

Οι καταναλωτές οι οποίοι έχουν στραφεί στα Βιολογικά Προϊόντα, προς μεγάλη έκπληξή μας, δεν είναι οι καταναλωτές με υψηλό εισόδημα, αλλά η μέση τάξη (μισθωτοί, δημόσιοι υπάλληλοι). Βασική ομάδα καταναλωτών είναι οι ηλικίες 30 και άνω, και κυρίως οι οικογένειες. Ενδιαφέρουσα στροφή στα Βιολογικά Προϊόντα παρουσιάζεται και από το νεανικό κοινό αλλά σε μικρότερο βαθμό.

Ερωτώμενη για το ρόλο της τιμής στη ζήτηση των Βιολογικών Προϊόντων, η κυρία Κρινά μας λέει ότι η τιμή παίζει καθοριστικό ρόλο για το μη συνειδητό κοινό, σε αντίθεση με το ενημερωμένο (συνειδητό) κοινό. Το κόστος των Βιολογικών Προϊόντων θα μπορούσε να είναι μικρότερο διότι στην ουσία όλα είναι ένα παιχνίδι του

ανταγωνισμού των πολυεθνικών, για παράδειγμα, ένα κιλό βιολογικές φακές (χύμα) ισούται με μισό κιλό συσκευασμένες. “Εάν η Αχαΐα, η Ηλία και η Κόρινθος δημιουργούσαν ένα δίκτυο διανομής, τότε θα μειωνόντουσαν οι τιμές”.

Όπως προαναφέρθηκε, η τιμή, είναι ένας από τους λόγους που το κοινό επιμένει στα συμβατικά προϊόντα. Ένας άλλος παράγοντας είναι η δυσπιστία και η διστακτικότητα του καταναλωτή ως προς αυτά. Ο καταναλωτής δυσκολεύεται να πεισθεί για την ποιότητα και την εγκυρότητα των Βιολογικών Προϊόντων.

Η κυρία Κρινά προβλέπει στο μέλλον των Βιολογικών Προϊόντων αυξητική τάση με προϋπόθεση την αύξηση της παραγωγής (της βάσης) με μια σειρά και όχι αλλοπρόσαλλα. Θεωρεί ότι τα τελευταία 20 χρόνια ζούμε τον “Τρίτο Παγκόσμιο Πόλεμο”, τον πόλεμο της τροφής. Με υβρίδια, με μεταλλαγμένα και με βιοκαύσιμα, τα οποία μπαίνουν στα Βιολογικά Προϊόντα. Ο καταναλωτής θα πρέπει να αντιδράσει με συνειδητή, σωστή ενημέρωση. Θα πρέπει να σταματήσει να είναι καταναλωτής και να γίνει χρήστης. Να γίνει ο ίδιος “πρόβατο που άγεται και φέρεται”.

Η οικονομική κρίση σαφώς έχει επηρεάσει την ζήτηση (πελατεία). Η πρώτη αντίδραση είναι σπασμωδική, όπως συμβαίνει και σε καθετί καινούριο, στη συνέχεια όμως η κατάσταση εξομαλύνεται και η κρίση γίνεται τελικά παροδική.

Οι προμηθευτές του εστιατορίου Δροσερικό βρίσκονται στην Πελοπόννησο. Το βασικότερο κριτήριο, είναι η αξιοπιστία των προμηθευτών ως προς την ποιότητα, την έγκαιρη παράδοση των προϊόντων και τέλος την τιμή (η τιμή είναι δευτερευούσης σημασίας προκειμένου να αγοραστούν ποιοτικά προϊόντα). Όσον αφορά την ποιότητα, τα κριτήρια επιλογής των προϊόντων είναι αυστηρά. Πρώτα ελέγχονται τα χαρτιά πιστοποίησης (από εγκεκριμένους φορείς ΔΙΟ, ΒΙΟ ΕΛΛΑΣ), και τις περισσότερες φορές ελέγχεται και ο χώρος στον οποίο γίνεται η διαδικασία της παραγωγής. Για παράδειγμα, για την αγορά κρασιού ελέγχονται τα αμπέλια.

Εν κατακλείδι, και πάντα σύμφωνα με την άποψη της κυρίας Κρινά, η Ελλάδα είναι η τελευταία χώρα στην Ευρώπη στην παραγωγή Βιολογικών Προϊόντων, παρόλο που έχει ιδανικό έδαφος και κλίμα. Σαφώς και το πρόβλημα επεκτείνεται και στην προώθηση των προϊόντων αυτών. Προτείνει λοιπόν, περισσότερη διαφήμιση και ενημέρωση (μέσω εκπομπών) από την τηλεόραση, όπου είναι το πλέον βασικό ΜΜΕ, να προτείνονται Βιολογικά Προϊόντα αντί των συμβατικών στις καινούριες συνταγές μαγειρικής-ζαχαροπλαστικής και ενημέρωση των μαθητών στα σχολεία μέσω περιβαλλοντικών μαθημάτων. Τέλος, προτείνει μια μέθοδο που λαμβάνει χώρα στην Ευρώπη με ικανοποιητικά αποτελέσματα, σύμφωνα με την οποία μια ομάδα καταναλωτών

προπληρώνουν ένα παραγωγό για να καλλιεργήσει και να τους διανείμει τα προϊόντα του. “Έτσι, η βιολογική παραγωγή έχει πωληθεί πριν καν παραχθεί”.

ΠΡΟΦΙΛ ΕΡΩΤΗΘΕΝΤΟΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: Παναγιωτάτου Κατερίνα

ΦΥΛΟ:

ΗΛΙΚΙΑ:

γυναίκα 35 άνδρας 55 <

ΘΕΣΗ: Ιδιοκτήτρια-Διευθύντρια

ΠΕΡΙ... ΤΗΣ ΟΛΟΓΟΣ



περί... γῆς ὁ λόγος

Αγνά
παραδοσιακά
προϊόντα

Βιολογικά
προϊόντα

Όταν η παράδοση συναντά την ποιότητα,
και η αναζήτηση τη γεύση,
δίνουν ραντεβού στο

περί... γῆς ὁ λόγος

Σας πληροφορούμε οτι ευχαρίστως
μεταφέρουμε τα προϊόντα μας στο χώρο σας

Καποδιστρίου 21, 262 22 Πάτρα, τηλ./fax: 2610 342934

ΠΕΡΙ...ΓΗΣ Ο ΛΟΓΟΣ

Κατά την επίσκεψή μας στο κατάστημα “Περί...γης ο λόγος”, η ιδιοκτήτρια κυρία Παναγιωτάτου μας παραχώρησε μια συνέντευξη εφ’ όλης της ύλης για τα Βιολογικά Προϊόντα.

Το κατάστημα λειτούργησε για πρώτη φορά πριν από 1,5 χρόνο. Οι λόγοι που οδήγησαν την κυρία Παναγιωτάτου στην ίδρυση ενός καταστήματος με αποκλειστικά Βιολογικά Προϊόντα είναι κατά κύριο λόγο το κέρδος, καθώς και η συνειδητοποίηση της ίδιας ότι ζούμε σε μια εποχή ανθυγιεινής σίτισης. Σήμερα, όσο ποτέ άλλοτε, υπάρχει επιτακτική ανάγκη για αφύπνιση του καταναλωτικού κοινού, όσον αφορά την υγιεινή διατροφή του.

Το αγοραστικό κοινό της Πάτρας αποτελείται, από το συνειδητό κοινό (ψαγμένο κοινό), το επιφανειακό κοινό και το κοινό που επιμένει στα συμβατικά. Το ποσοστό του αγοραστικού κοινού ανέρχεται περίπου στο 10% (στην Πάτρα), σε αντίθεση με ένα υψηλό ποσοστό στην Αθήνα και την Θεσσαλονίκη της τάξεως του 45%.

Στην ερώτηση για το αν το καταναλωτικό κοινό είναι ορθά ενημερωμένο γύρω από τη θρεπτική αξία των Βιολογικών Προϊόντων η κυρία Παναγιωτάτου μας απάντησε ότι, δεν είναι καθόλου ευχαριστημένη με την προώθηση των συγκεκριμένων προϊόντων στην Ελλάδα, διότι η ενημέρωση (κυρίως από τα ΜΜΕ) είναι ελλιπέστατη. Για παράδειγμα, ο καταναλωτής δεν γνωρίζει ότι στα συμβατικά ζυμαρικά και στο αλεύρι υπάρχει ένα συντηρητικό το οποίο ονομάζεται “Γλουτένη” και προκαλεί φούσκωμα και στομαχικά προβλήματα. Στα Βιολογικά Προϊόντα όμως, αυτό το επιβλαβές συντηρητικό είναι ανύπαρκτο! Όλο και περισσότερο λοιπόν, η νοοτροπία του κέρδους επεκτείνεται σε μεγάλο βαθμό “Βγάζω, χωρίς να δίνω”. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να παραγκωνίζετε η ποιότητα.

Όσον αφορά τις πωλήσεις των Βιολογικών Προϊόντων, είναι χαμηλές (ειδικά στην Πάτρα) λόγω των αυξημένων τιμών των προϊόντων αυτών, συγκριτικά πάντα με τα συμβατικά. “Τα Βιολογικά Προϊόντα είναι προϊόντα καθαρά, τα οποία παράγονται με τα χέρια, χωρίς τη χρήση μηχανημάτων”. Η τιμή της παραγωγής αυξάνεται, με αποτέλεσμα την αύξηση της τιμής πώλησης. Τα τελευταία χρόνια όμως υπάρχει μια σταθερή αυξανόμενη τάση, γεγονός ελπιδοφόρο για το μέλλον.

Η κατανάλωση των Βιολογικών Προϊόντων είναι ηλικιακά ευρέως φάσματος. Το καταναλωτικό κοινό μεταξύ 40 έως 50 ετών είναι περισσότερο ενημερωμένο, ενώ

παρουσιάζεται και μια μερίδα νέων ατόμων που στρέφεται στην υγιεινή διατροφή. Ως επί το πλείστον, η οικονομική κατάσταση των πελατών μας είναι αρκετά καλή.

Κατά κύριο λόγο, σύμφωνα με τα λεγόμενα της κυρίας Παναγιωτάτου, η χαμηλή ζήτηση στην αγορά των Βιολογικών Προϊόντων οφείλεται στην τιμή τους. “Οι συνειδητοί καταναλωτές θα αγοράσουν ανεξάρτητα από την τιμή, ενώ οι μη ενημερωμένοι θα ήθελαν να δοκιμάσουν τα Βιολογικά Προϊόντα αλλά η τιμή τους, δεν τους το επιτρέπει”.

Οι μη ενημερωμένοι καταναλωτές εξαιτίας της παραπληροφόρησης και της ελλιπής ενημέρωσης δεν γνωρίζουν ότι τα Βιολογικά Προϊόντα δεν έχουν συντηρητικά, ότι έχουν μια γεύση παραδοσιακή, αυθεντική, βιολογική η οποία υπήρχε παλιά, ενώ στις μέρες μας με τα συμβατικά προϊόντα έχει εκλείψει.

Σύμφωνα με στατιστικές και όπως προαναφέρθηκε υπάρχει σταθερή αυξητική τάση στη ζήτηση των Βιολογικών Προϊόντων στο μέλλον. “;Όλοι ελπίζουμε ότι μακροχρόνια το καταναλωτικό κοινό θα στραφεί αποκλειστικά στα Βιολογικά Προϊόντα”. Σήμερα, λόγω οικονομικής κρίσης παρουσιάζεται μια γενική πτώση στις πωλήσεις των συγκεκριμένων προϊόντων, η οποία όμως, ελπίζουμε πως θα είναι παροδική. “Κατά ένα περίεργο τρόπο, το κατάστημά μου, δεν έχει επηρεαστεί στο ελάχιστο από την κρίση αυτή. Ο ενημερωμένος πελάτης δεν κόβει την υγιεινή διατροφή του”.

Τα κριτήρια επιλογής των προμηθευτών της κυρίας Παναγιωτάτου είναι κατά κύριο λόγο η ποιότητα, η οποία πιστοποιείται από φορείς με συνεχείς ελέγχους. Τα προϊόντα φέρουν δύο σφραγίδες πιστοποίησης από την ΔΗΩ και την ΒΙΟ ΕΛΛΑΣ (εκτός από τα ξένα προϊόντα που φέρουν δικές τους πιστοποιήσεις). “Τα προϊόντα που μπαίνουν στο κατάστημά μου, προς πώληση, πρέπει να είναι ποιοτικά. Για παράδειγμα, δεν δέχτηκα να βάλω στο κατάστημά μου κιμά από μεταλλαγμένη σόγια, παρόλο που η αγορά του θα μου στοίχιζε 0,30 Ευρώ, σε αντίθεση με το μη μεταλλαγμένο κιμά σόγιας, ο οποίος μου κοστίζει 2 Ευρώ συν το ΦΠΑ). Η κυρία Παναγιωτάτου μας τόνισε επίσης ότι η βιολογική εταιρία είναι υποχρεωμένη να ενημερώσει τον καταστηματάρχη με φυλλάδια για το πια προϊόντα της είναι μεταλλαγμένα, ενώ ο καταναλωτής δεν ενημερώνεται γι’ αυτά από πουθενά.

Τέλος, αυτό που προτείνει η κυρία Παναγιωτάτου για την αύξηση της ζήτησης των Βιολογικών Προϊόντων είναι εκτεταμένη προώθηση κυρίως από την τηλεόραση. “Γίνεται κάποια προσπάθεια από τα τοπικά κανάλια της Πάτρας, αλλά χρειάζεται άμεση κινητοποίηση από τα μεγάλα κανάλια π.χ διαφημίσεις, ενημερωτικές εκπομπές”.

ΠΡΟΦΙΛ ΕΡΩΤΗΘΕΝΤΟΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: Αντωνόπουλος Χρήστος

ΦΥΛΟ:

ΗΛΙΚΙΑ:

25<
γυναίκα

35<

45<
άνδρας

55<

ΘΕΣΗ: Ιδιοκτήτης-Διευθυντής

APRIL



ΑΓΡΙΛΙ

Καταλήγοντας στο τελευταίο στάδιο της έρευνας, επισκεφτήκαμε το κατάστημα του κύριου Αντωνόπουλου Χρήστου στην οδό Γούναρη με την επωνυμία Αγρίλι. Ο κύριος Αντωνόπουλος διαθέτοντάς μας λίγο από το χρόνο του μας έδωσε πολύ ενδιαφέρουσες απαντήσεις και πληροφορίες.

Το κατάστημα Αγρίλι "άνοιξε τις πόρτες του" πριν από 1,5 περίπου χρόνο. Ένας από τους βασικότερους λόγους ήταν η αγάπη του κυρίου Αντωνόπουλου για τα βιολογικά προϊόντα. Κύριο λόγο επίσης αποτέλεσαν οι γνώσεις του γύρω από τα βιολογικά προϊόντα καθώς στο παρελθόν υπήρξε και καλλιεργητής.

Στην ερώτηση μας για τη στάση του καταναλωτικού κοινού απέναντι στα βιολογικά προϊόντα, η απάντηση του κυρίου Αντωνόπουλου ήταν λιτή και ξεκάθαρη «Όσοι ξέρουν ψωνίζουν» μας δήλωσε. Η ελλιπής ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού είναι πολύ βασικός παράγοντας στη "μειωμένη", σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις, ζήτηση των βιολογικών προϊόντων. Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων έχει μερίδιο ευθύνης για την ελλιπή ενημέρωση. Θα μπορούσαν να υπάρχουν προγράμματα ενημέρωσης σε σχολεία, διότι η ενημέρωση πρέπει να γίνεται σε μικρή ηλικία. Στη Γερμανία λειτουργούν στα σχολεία κυλικεία με βιολογικά προϊόντα, μας είπε. Ενώ στην Ελλάδα στα σχολεία κυριαρχούν τα κουλούρια με πολλές βλαβερές ουσίες και διογκωτικά. «Τα κουλούρια αυτά την επόμενη μέρα είναι τσιμέντο».

Στην ερώτησή μας αν πιστεύει πως οι πωλήσεις των βιολογικών προϊόντων βρίσκονται σε ικανοποιητικά επίπεδα στην Ελλάδα, μας απάντησε πως όχι. «Δεν είναι σε ικανοποιητικά επίπεδα γιατί οι τιμές είναι υψηλές». Σε χώρες του εξωτερικού, στη Γερμανία για π.χ. η κατανάλωση είναι μεγαλύτερη. Υπάρχουν μεγαλύτερα καταστήματα και συνεπώς μεγαλύτερη διάθεση των βιολογικών προϊόντων σε χαμηλότερες και λογικές τιμές φυσικά.

Όταν ερωτήθηκε για το μέσο όρο των καταναλωτών του καταστήματός του μας απάντησε: «Δεν υπάρχει συγκεκριμένο πρότυπο καταναλωτή». Η ηλικία, το φύλο, το μορφωτικό επίπεδο δεν έχει παρατηρήσει να παίζουν ρόλο στη ζήτηση των βιολογικών προϊόντων.

Ερωτώμενος για το αν η τιμή διαδραματίζει το βασικότερο ρόλο στη ζήτηση μας είπε: «Η τιμή παίζει το βασικότερο ρόλο. Τα βρώσιμα βιολογικά προϊόντα είναι ακριβά. Τα συμβατικά κορν φλέικς για π.χ. κοστίζουν 1,5 Ευρώ ενώ τα βιολογικά 3 ευρώ. Διπλάσια τιμή». Ένας από τους λόγους της υψηλής τιμής είναι η μικρή εγχώρια

βιολογική παράγωγη. Η παραπληροφόρηση έχει μεγάλη σπουδαιότητα στη ζήτηση των βιολογικών προϊόντων. Η γνώση είναι σημαντική: «αν έχεις αμφιβολία μην το πάρεις» μας δήλωσε χαρακτηριστικά. Όσον αφορά την κίνηση των βιολογικών προϊόντων και το μέλλον τους μας το χαρακτηρίζει δυσοίωνο. Οι εισαγωγείς δεν έχουν ρευστό για να πραγματοποιήσουν τις εισαγωγές. Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει τη ζήτηση. Ενδιαφέρον από το κοινό υπάρχει αλλά η κρίση παραμένει.

Το κριτήριο επιλογής των προμηθευτών του κύριου Αντωνόπουλου είναι η ποιότητα. Η ποιότητα είναι το νούμερο 1! Όταν μπορεί να συνδυαστεί η ποιότητα με τη λογική τιμή είναι ο κατάλληλος προμηθευτής.

οι φορείς που πιστοποιούν την ποιότητα του καταστήματος Αγριλι είναι η ΔΗΩ και η ΒΙΟΕΛΛΑΣ. Η μέθοδος προώθησης των βιολογικών προϊόντων που προτείνει και επιμένει ο κύριος Αντωνόπουλος είναι η ενημέρωση στα σχολεία. «Η ενημέρωση από μικρή ηλικία για τα βιολογικά προϊόντα είναι πολύ σημαντική» επανάλαβε. Η εισαγωγή προγραμμάτων επιμόρφωσης είναι η λύση. Μετά την πολύ ενδιαφέρουσα συζήτηση με το κύριο Αντωνόπουλο είχε την ευγένεια να μας κεράσει βιολογικές σοκολάτες για να διαπιστώσουμε οι ίδιοι το προϊόν που προκύπτει από το “πάντρεμα” ποιότητας και γεύσης.

*Η σοκολάτα παράγεται από υγιεινά υλικά και αγνό κακάο από τον Α. Δομίνικο.

Κλείνοντας μία συμβουλή από τον κύριο Αντωνόπουλο προς όλους μας: «Προσέξτε τον καφέ! Ο καφές είναι το νούμερο είναι σε χημικές παρεμβάσεις».

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΜΕ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΜΕ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

RESTO

Το Restó, είναι ένας χώρος φτιαγμένος με πολύ μεράκι και αγάπη για καλή και ποιοτική διατροφή. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν για το menu τους είναι βιολογικά και περιέχουν 50% περισσότερες βιταμίνες, περισσότερες θρεπτικές ουσίες, περισσότερα μέταλλα και ένζυμα από αυτά που περιέχουν τα τρόφιμα της συμβατικής γεωργίας. Κι αυτό είναι που τους δίνει μεγαλύτερη νοστιμιά!

Επιπλέον, δεν περιέχουν μεταλλαγμένες ουσίες ορμόνες και χημικά. Κι αυτό είναι που τα κάνει ξεχωριστά!

Στο Restó παραλαμβάνουν καθημερινά, ολόφρεσκα τα προϊόντα που χρησιμοποιούν στην προσεγμένη κουζίνα τους. Έτσι καταφέρνουν να μας προσφέρουν πάντα την καλύτερη ποιότητα στο πιάτο μας.

Τα πιάτα τους είναι απολαυστικά και ελαφρά! Μαγειρεμένα με πολύ κέφι και όρεξη, σχεδιασμένα με γνώμονα την άριστη ποιότητα, την υψηλή διατροφική αξία και τις προσιτές τιμές. Έρχονται να δώσουν μια νέα πρόταση στην καθημερινότητά μας, γεμάτα από αληθινή, πεντανόστιμη γεύση και απολαυστικούς συνδυασμούς.

Το menu τους το επιμελείται ο chef in love Αντώνης Καβαλιέρος.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ ΤΟΥΣ

Τα κρέατα τους, προέρχονται αποκλειστικά από Έλληνες κτηνοτρόφους, διατηρούν την άριστη ποιότητά τους και ελέγχονται πάντα από τους εγκεκριμένους οργανισμούς πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων. Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο είναι συλλεγμένο από τα όμορφα χωριά του Μυστρά, της Σπάρτης και της Κρήτης και διατηρεί το αληθινό του άρωμα ατόφιο, χάρη στη φυσική μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης. Τα φρούτα και τα λαχανικά έρχονται από το κτήμα τους από τη Βάρδα Ηλείας, συλλέγονται καθημερινά ολόφρεσκα, διατηρώντας όλη την γκάμα των βιταμινών τους και προσδίδουν δυνατότερη γεύση και ποιότητα στα πιάτα μας. Τα τυριά και τα γαλακτοκομικά θα μας θυμίσουν τις αγνές και ξεχωριστές γεύσεις που μπορεί να απολαύσει κανείς σε κάποιο μικρό χωριό.

MENΟΥ

ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Αγγουρόσουπα με γιαούρτι

Τοματόσουπα

ΣΟΥΠΕΣ ΖΕΣΤΕΣ

Μπροκολόσουπα

Πατατόσουπα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Παντζαροσαλάτα

Μελιτζανοσαλάτα χωριάτικη

Σαλάτα ταμπουλέ

Λαχανικά σχάρας με ψημένο τυρί

Σαλάτα ζυμαρικών

Σαλάτα με πράσινα σαλατικά, βιολογικές γαρίδες και ελαφριά βινεγκρέτ λεμονιού

Σαλάτα βιολογικού κήπου με λάχανο, μαρούλι, αγγούρι, τομάτα

Σαλάτα με πέστροφα, ραντίτσιο (πικρολάχανο), μαρούλι, κρεμμυδάκι και dressing χαρουπόμελου

Σαλάτα της Ελένης με ανάμικτα πράσινα σαλατικά, λιαστή τομάτα,μανιτάρια πλευρώτους και βαλσάμικο

Σαλάτα κοτόπουλου με πράσινα σαλατικά, ψητή τομάτα, ρόκα, παρμεζάνα, μπέικον και βαλσάμικο

Σαλάτα πράσινη *Restó* με ανάμικτα σαλατικά, dressing από εσπεριδοειδή και cranberry

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πίτα ημέρας

Τάρτα με μπρόκολο και φέτα

Μπρουσκέτα τομάτας με πέστο βασιλικού

Σαγανάκι με βιολογικές γαρίδες

Φασόλια μαυρομάτικα

Κριθαρένιος Τάκος

Μπακαλιαροκεφτέδες

Σαγανάκι μελιτζάνας με διάφορα τυριά

Καπνιστή πέστροφα σε μαύρο ψωμί

με ξυνόμηλο, σπιτική μαγιονέζα

και φύτρα αλφάλφα

Μανιτάρια πλευρώτους με ψητή

γραβιέρα

Πικάντικα παναρισμένα πιττάκια *Restó*

σε διάφορες γεύσεις

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Λαζάνια λαχανικών

με σάλτσα τομάτας και κρέμα σόγιας

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με φρέσκια τομάτα, βασιλικό
και παρμεζάνα

Πέννες με πικάντικη σάλτσα τομάτας

και καπνιστή πανσέτα

Σπαγγέτι με βιολογικές γαρίδες Μαδαγασκάρης
και σάλτσα τομάτας

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ριζότο με βιολογικές γαρίδες* Μαδαγασκάρης

Ριζότο παρμεζάνας

Φιλέτο άγριας γλώσσας * πάνω σε φάβα

και ελαφριά σάλτσα μυρωδικών

Φιλέτο πέρκας* με σαφράν και λαχανικά

Φιλέτο σχάρας βιολογικού σολομού* συνδυασμένο με
πουρέ λαχανικών και σάλτσα ταρτάρ

Γαρίδες σχάρας*

Entrecote (κόντρα μόσχου)

Μπριζολάκια χοιρινά

Κοτόπουλο πανέ γεμιστό

με φρέσκα αρωματικά βότανα

Κοτόπουλο σχάρας

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι *Restó*

με αυθεντική χωριάτικη συνταγή

Σουτζουκάκια με κιμά σόγιας και πιλάφι

Μπιφτέκια σόγιας στη σχάρα

με δικιά μας σπιτική συνταγή

ΓΛΥΚΑ

Σουφλέ σοκολάτας

Πανακότα

Λεμονόπιτα

Cream Brule

ΚΡΙΤΙΚΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΕΙ

Exodos

Το Resto είναι ένας γλυκύτατος χώρος που προσφέρετε για βιολογικό καφέ και φαγητό. Άνετος, ζεστός όπου συνδυάζεται η χαλαρή ατμόσφαιρα με την ποιοτική διατροφή.

Down Town

Η κουζίνα του Resto είναι ελαφριά και έχει δημιουργηθεί με γνώμονα την υψηλή διατροφική αξία, αφού βασίζετε σε ολόφρεσκα και αγνά ελληνικά προϊόντα, που θα σας θυμίσουν γεύσεις από το χωριό.

Athens Voice

Το Resto είναι cozy, με τα χρωματάκια του τα χαρούμενα και τις art πινελιές του. Μας έκανε εντύπωση η πληθώρα του καταλόγου καθώς και πολλαπλές επιλογές. Ελληνική κουζίνα με μαστοριά και κέφι.

Αθηνόραμα

Μίνι, πολύχρωμος χώρος για όλες τις ώρες κι ένα μενού-έκπληξη με βιολογικά προϊόντα από διάφορα σημεία της Ελλάδας.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Το Restó λειτουργεί καθημερινά από της 8:00 το πρωί έως 23:00 το βράδυ. Την Κυριακή παραμένει κλειστό.

Μπορείτε να απολαύσετε τις γεύσεις τους στο γραφείο ή στο σπίτι, καθημερινά. Ώρες διανομής: 11:00 έως 17:00

Διεύθυνση: Ακαδημίας 84 10678 Αθήνα

Επικοινωνία: 210 3810026(τηλ/φαξ), 210 3300484

e-mail: info@restobiobar.gr

Κρατήσεις: Οι κρατήσεις γίνονται μόνο μέσω τηλεφωνικής επικοινωνίας

Τηλ: 2103810026 - Τηλ: 2103300484

Παραγγελία online: www.athensdelivery.gr

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τελειώνοντας την έρευνα που πραγματοποιήσαμε στο εστιατόριο, και τα δύο καταστήματα με βιολογικά προϊόντα προσκομίσαμε γνώσεις και σκέψεις οι οποίες δεν θα μπορούσαν να γίνουν εύκολα αντιληπτές, απο το θεωρητικό μοναχά κομμάτι της εργασίας. Ερευνώντας τα στοιχεία σε βάθος το τοπίο γίνεται πιο ξεκάθαρο και όπως και να έχει, μιλώντας σε ανθρώπους που γνωρίζουν καλά το αντικείμενο στο οποίο η πτυχιακή αναφέρεται, οι έννοιες, οι προβληματισμοί και τα «μελανά» σημεία για τα οποία έχουν να μας μιλήσουν αυτοί οι άνθρωποι γίνονται πιο έντονα και μελετώντας τα, μπορεί κανείς εύκολα να εντοπίσει τον «πυρήνα» του προβλήματος.

Διαβάζοντας τα λόγια των συγκεκριμένων ανθρώπων μπορούμε εύκολα να συναντήσουμε κοινά αλλά και διαφορετικά σημεία.. Όπως για παράδειγμα μια κοινή αφετηρία που συνδέει τους τρεις επιχειρηματίες. Την αγάπη και το ενδιαφέρον των ανθρώπων αυτών για την υγιεινή και γεμάτη ευεξία ζωή. Την αγάπη για τα βιολογικά προϊόντα, η οποία όπως γίνεται φανερό είναι η κινητήρια δύναμη που σε συνδυασμό με την γνώση, μπορούν να μετατραπούν σε μια επιχείρηση προσφοράς υγιεινής διατροφής, και υπό τις κατάλληλες προϋποθέσεις και αλλαγές σε μια προσοδοφόρα επιχείρηση του μέλλοντος.

Όσον αφορά την ίδρυση μιας τέτοιας επιχείρησης, στην πραγματικότητα το ρίσκο είναι μεγάλο. Οι επιχειρηματίες μας μιλούν για μια κατάσταση στην οποία κράτος και αρμόδιοι φορείς εθελουφλούν. «Αναγκαίο», κατά την άποψη τους, κακό, είναι η μη ενημέρωση των καταναλωτών για την αξία των βιολογικών προϊόντων, οι οποίοι είναι και τα πραγματικά «θύματα» της κατάστασης αυτής. Μιάς κατάστασης σχεδόν μόνιμης θα λέγαμε στην Ελλάδα, κάτι που δεν συμβαίνει σε άλλες χώρες της Ε.Ε όπου η παραγωγή και διάθεση των βιολογικών προϊόντων είναι σε πολύ υψηλά επίπεδα.. Βασικός λόγος φυσικά είναι η σωστή και διαρκής ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού απο τους αρμόδιους σε κάθε χώρα φορείς.

Η τιμή των βιολογικών προϊόντων που παίζει και το σημαντικότερο ρόλο στη ζήτηση τους, χαρακτηρίζεται κατά γενική ομολογία υψηλή. Αυτό οφείλεται σύμφωνα με τα λεγόμενα των συνεντευξιαζόμενων σε φτωχή ποσότητα εγχώριας παραγωγής καθώς και σε ένα ελλιπέστατο και ανοργάνωτο δίκτυο διανομής βιολογικών προϊόντων το οποίο αν ανασυντασσόταν θα μπορούσαν οι τιμές να πέσουν σε χαμηλότερα επίπεδα, έχοντας σαν αποτέλεσμα την αύξηση της ζήτησης των Βιολογικών προϊόντων που θα τα οδηγούσε στην «κυριαρχία» τους στην αγορά.

Όσον αφορά την τιμή των Βιολογικών προϊόντων «όλα είναι ένα παιχνίδι» μας είπε η κυρία Κρινά υπεύθυνη του εστιατορίου Δροσερικό. Ένα παιχνίδι χαμένου-κερδισμένου θα συμπληρώσουμε εμείς, όπου ο χαμένος τυγχάνει να είναι πάντα ο καταναλωτής ο οποίος μετά τα διατροφικά σκάνδαλα των τελευταίων ετών βρίσκεται σε μια κατάσταση μετέωρη, μην έχοντας που να στραφεί. Μην έχοντας που να αποδώσει εμπιστοσύνη και που όχι.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Το ζήτημα της διατροφής απασχολεί εδώ και πολλά χρόνια το μέσο συνειδητοποιημένο καταναλωτή. Από την εμφάνιση των πρώτων σκανδάλων μέχρι και σήμερα υπάρχει μια κοινή ανησυχία η οποία μεγαλώνει.

Τη λύση έρχονται να δώσουν τα βιολογικά προϊόντα. Το μόνο που χρειάζεται είναι να ανοίξουμε όλοι τα μάτια και τα αυτιά μας στο «νέο» προϊόν και να πάρουμε έτσι την ευκαιρία να ζήσουμε υγιεινά, εναλλακτικά και σίγουρα. Το καινούριο δεν σημαίνει απαραίτητα ότι είναι και επικίνδυνο. Μη ασφαλές.

Σε μια εποχή όπου όλα εξελίσσονται, δεν είναι δυνατόν το ζήτημα της διατροφής να προχωρά προς τα πίσω. Ας αφυπνίσουμε τους αρμόδιους φορείς να ενημερώσουν καλύτερα το καταναλωτικό κοινό, ας γίνουμε όλοι μας πιο υπεύθυνοι και ας ενδιαφερθούμε οι ίδιοι για τη σωστή ενημέρωση μας. Γιατί όταν δεν είναι μπορεί ή δεν θέλει κάποιος να μας «ελέγξει» μαζικά, τότε θα πρέπει ίσως να μάθουμε όλοι να λειτουργούμε ατομικά.. Πρώτα θα ενδιαφερθούμε οι ίδιοι για την διατροφή μας και έπειτα θα ενδιαφερθούν οι αρμόδιοι. Αν το κράτος δεν μπορεί να μας οδηγήσει σωστά ίσως θα έπρεπε οι καταναλωτές να αρχίσουμε να οδηγούμε το κράτος.

Τα βιολογικά προϊόντα είναι εδώ. Και είναι το μέλλον.

DON'T PANIC...LIVE ORGANIC

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΠΡΟΦΙΛ ΕΡΩΤΗΘΕΝΤΟΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ:

ΦΥΛΟ:

ΗΛΙΚΙΑ:

25<
γυναίκα

35<

45<
άνδρας

55<

ΘΕΣΗ:

1)Πόσο καιρό λειτουργεί η επιχείρη σας και πο οι λόγοι που σας ώθησαν την ίδρυση της?

.....
.....

2)Ποια κατά την πείρα σας είναι η στάση του καταναλωτικού απέναντι στα Βιολογικά προϊόντα?

.....
.....

3)Θεωρείτε ότι το καταναλωτικό κοινό είναι ορθά ενημερωμένο γύρω απο την θρεπτική αξία των Βιολογικών Προϊόντων?

.....
.....
Ναι Όχι

Γιατί?
.....
.....

4)Πιστεύεται ότι οι πωλήσεις των Βιολογικών Προϊόντων στην Ελλάδα βρίσκονται σε ικανοποιητικά επίπεδα?
.....
.....

5)Ναι Όχι

Γιατί?
.....
.....

6)Κατά μέσο όρο, ποιο πρότυπο καταναλωτή προσελκύουν τα προϊόντα σας?

Φύλο Ηλικία Μορφωτικό επίπεδο

Οικονομική κατάσταση

7)Πιστεύετε ότι η τιμή των Βιολογικών Προϊόντων παίζει καθοριστικό ρόλο στην ζήτηση τους ή είναι ένας απο τους πολλούς παράγοντες?
.....
.....

8)Θεωρείται ότι υπάρχει παραπληροφόρηση γύρω απο τα Βιολογικά Προϊόντα ή λόγω των υψηλότερων τιμών το κοινό επιμένει συμβατικά?
.....
.....

9)Ποια πιστεύεται ότι θα είναι η κίνηση των Βιολογικών Προϊόντων στο μέλλον στην αγορά?
.....
.....

10) Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει τη ζήτηση των βιολογικών Προϊόντων?

.....
.....

11) Ποια είναι τα κριτήρια επιλογής των προμηθευτών σας?

.....
.....

12) Από ποιους φορείς είναι εγκεκριμένα τα προϊόντα σας?

.....
.....

13) Ποια μέθοδο των Βιολογικών προϊόντων θα προτείνετε εσείς?

.....
.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

- ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 21 ΠΑΤΡΑ, ΤΚ. 26222, ΤΗΛ&FAX: 2610342934
- ΔΗΜ.ΓΟΥΝΑΡΗ 142 & ΛΟΝΤΟΥ ΠΑΤΡΑ ΤΗΛ:2610339066

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- ΝΙΚΟΥ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ, ΠΑΤΡΑ Τ.Κ. 26504. ΑΡΑΧΩΒΙΤΙΚΑ
ΤΗΛ&FAX:2610931500

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- **ΜΑΡΑΣ,Α.,** (1997) “*Οργάνωση – Τεχνική Εστιατορικών Μονάδων*” - Εκδοτικός Οίκος “Interbooks”, Αθήνα
- **ΤΖΩΡΑΚΟΛΕΥΘΕΡΑΚΗΣ,Ζ.,** (1999): “*Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων*” “*Food & Beverage Management*” - Εκδοτικός Οίκος “Interbooks”, Αθήνα
- **ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ,Σ.,** (1997): “*Οργάνωση και Λειτουργία του Ξενοδοχείου*” (δευτέρα έκδοση) – Εκδόσεις “ΕΛΛΗΝ” Γ. Παρίκος & ΣΙΑ Ε.Ε., Αθήνα
- **REICH,Z.A.,** (1999): “*Εγχειρίδιο Λειτουργίας Εστιατορίου*” - Εκδόσεις “ΕΛΛΗΝ” Γ. Παρίκος & ΣΙΑ Ε.Ε., Αθήνα
- **DAHMER,S – ΚΑΗΛ,Κ.,** (1997): “*Η Τέχνη του Σερβιρίσματος*” (τέταρτη έκδοση) - Εκδόσεις “ΕΛΛΗΝ” Γ. Παρίκος & ΣΙΑ Ε.Ε., Αθήνα
- **McVETY,P.,- WARE.,B:** (1999) “*Αρχές Σχεδίασης Μενού*” - Εκδόσεις “ΕΛΛΗΝ” Γ. Παρίκος & ΣΙΑ Ε.Ε., Αθήνα
- **ΛΑΛΟΥΜΗΣ – ΣΤΕΦΑΝΑΚΗΣ,Σ.,** (2005): “*Εστιατορική Τεχνική*” - “*Εγκαταστάσεις – Εξοπλισμός Οργάνωση υπηρεσιών εστιατορίου Τεχνική σερβιρίσματος*” – Ο.Τ.Ε.Κ., Αθήνα
- **ΣΑΡΑΝΤΟΣ,Ν., – ΧΕΙΛΑΔΑΚΗΣ,Σ.,** (2005): “*Μαγειρική Τέχνη*” – “*Εκπαιδευτική Επαγγελματική Μαγειρική*” – Ο.Τ.Ε.Κ. , Αθήνα
- **ΧΡΗΣΤΟΥ ΕΥ.,** (1999) *Έρευνα Τουριστικής Αγοράς*, interbooks, Αθήνα
- **ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ, Κ.,** (2002) *Εστιατόριο*, Αθήνα : Προπομπός.
- **WHO/FAO (1998)** Carbohydrates in human nutrition. FAO food and nutrition paper no. 66. FAO, Rome.
- **Hellerstein, M.K., Christiansen, M., Kaempfer, S. et al (1991).** Measurement of de novo hepatic lipogenesis in humans using stable isotopes. *J. Clin. Invest.* 87: 1841-1852.
- **ΛΑΖΑΡΗ, Χ.,** (2005) «*Διοίκηση Ολικής Ποιότητας Στα Επισιτιστικά Τμήματα Των Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων Μελέτη Περίπτωσης Νόμος Αχαΐας*», ΕΑΠ, Πάτρα

INTERNET

- http://www.traveldailynews.gr/makeof.asp?central_id=3&permanent_id=46
- <http://www.cma-greece.gr/site/content.php?sel=22>
- <http://www.globalrestaurantequip.com>
- <http://images.google.gr>
- <http://www.acsmi.gr/xrisimi/haccp.htm>
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Restaurant#History>
- http://www.fagitorama.gr/index.php?option=com_content&task=view&id=97&Itemid=49
- (<http://www.eufic.org/article/el/nutrition/carbohydrates/artid/carbohydrates-55-percent/>)
- <http://www.eufic.org/page/el/food-safety-quality/safe-food-handling/>.
- <http://www.bioport.gr/modules.php?name=News&file=article&sid=1150>
- (<http://www.incardiology.gr/odigies/lipos.htm>)
- © 2009 Δίκτυο Προώθησης Καλλιιεργειών & Προϊόντων
- <http://www.paseges.gr/portal/d/co/2397a650-db15-427c-826b--3edbb02f2e44>)
- (http://www.dionet.gr/dio4/ekthosi_7.htm
- <http://www.qways.gr/gr/info>).
- <http://www.gmostop.org/ep050410.html>
- http://avato.blogspot.com/2007/11/blog-post_2240.html
- <http://www.greenpeace.org/greece/press/118517/41377>
- http://news.kathimerini.gr/4dcgi/w_articles_world_7_18/02/01
- <http://www.tovima.gr>
- <http://www.e-telescop.gr>
- http://www.inclusivedemocracy.org/pd/is5/issue_5_gen_modified.htm
- www.greenpeace.gr

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΙΑ

- (Γιαννιτσοπούλου Κ., (2008) prevention σελ.19
- Αθανασοπούλου Ι., (2008) VITA σελ 14
- Κουτούκη.Η.(2005) shape σελ.13
- (Νεράτζης,Π.,(2008) forma σελ.21
- Αργυρόπουλος,Χ.,(2008)ελληνικό πανόραμα σελ.18
- Κονδύλη, Ι.(2009) go natural,σελ.33
- Πισπίνη, Μ.(2008),prevention,σελ.34
- Βλαβιανού, Α. (2007)vita,σελ34
- Κομνηνού, Α.(2009),forma,σελ. 43
- Καρατσουμπιάνης, Γ. (2009),ελληνικό πανόραμα,σελ.23
- Μηλιαράκη, Ε.(2009),forma,σελ. 170

ΠΗΓΕΣ

- Εφημερίδα, καθημερινή
- Εφημερίδα, ΤΑ ΝΕΑ, Οκτώβριος 2008:24
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας
- Εφημερίδα, ΗΜΕΡΗΣΙΑ, 4/7/2004, Ειδήσεις – Οικονομία
- Εφημερίδα, Wall Street Journal.