



**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ**  
**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ:**

**ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΙΔΡΥΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ  
ΚΑΙ Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΝΟΣ  
ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ.**



**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ:**

Βασιλόπουλος Ιωάννης - Ντάνκαν

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:**

Τσάμος Γεώργιος

# ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα εργασία, αποτελεί μία προσπάθεια μελέτης ίδρυσης επιχείρησης ζυθοποιίας σε έναν τουριστικά αναπτυσσόμενο προορισμό, και συγκεκριμένα το νησί της Καρπάθου. Στις σελίδες που ακολουθούν, θα αναλυθεί το θεσμικό πλαίσιο ίδρυσης μιας τέτοιας επιχείρησης, θα μελετηθούν διάφορες περιπτώσεις παρόμοιων επιχειρήσεων και σχεδιάζοντας ένα business plan θα γίνουν κάποιες εκτιμήσεις για το πως θα επηρεάσει την τοπική κοινωνία του επιλεγμένου νησιού.

Η δομή της εργασίας αναλύεται σε τρεις διακριτές ενότητες:

Πρωταρχικά, προσεγγίζεται το θέμα της ζυθοποιίας θεωρητικά, όσον αφορά την παραγωγή ζύθου (μπύρας), τις κατηγορίες του προϊόντος και το θεσμικό και νομοθετικό πλαίσιο που υπάγεται μία τέτοια επιχείρηση.

Στην επόμενη ενότητα θα εξετασθούν κάποια παραδείγματα της ελληνικής ζυθοποιίας που κινούνται σε παρόμοιο μοτίβο με το παράδειγμα που θα αναλυθεί.

Στην τρίτη και τελευταία ενότητα θα γίνει η μελέτη του θέματος, δηλαδή η ίδρυση ζυθοποιίας στον επιλεγμένο τουριστικό προορισμό, βάσει του μεγέθους και των απαιτήσεων του τόπου και της τουριστικής κίνησης, εστιάζοντας κυρίως στις επιπτώσεις στην τοπική κοινωνία, τόσο οικονομικά, αναπτυξιακά όσο και τουριστικά.

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	<b>2</b>
<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b> .....	<b>3</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΠΕΡΙ ΜΠΥΡΑΣ</b> .....	<b>5</b>
1.1 Η ζυθοποιία σήμερα .....	5
1.2 Η μπύρα στην ιστορία .....	6
1.3 Παρασκευή μπύρας - η "μαγική" διαδικασία.....	8
1.4 Επιχείρηση ζυθοποιίας - ορισμός και έννοια .....	15
1.5 Νομικό πλαίσιο ίδρυσης εταιρείας ζυθοποιίας .....	16
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ</b> .....	<b>21</b>
2.1 Ζυθοποιία Παπαδημητρίου Α.Ε. ....	21
2.2 Κερκυραϊκή Μικροζυθοποιία ΕΠΕ .....	22
2.3 Santorini Brewing Company .....	24
2.4 Μικροζυθοποιία Κυκλάδων .....	25
2.5 First Lomax Μονοπρόσωπη ΕΠΕ (VOLKAN) .....	26
2.6 Septem Microbrewery .....	28
2.7 Ζυθοποιία Χίου .....	30
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΚΑΡΠΑΘΟΥ – ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b> .....	<b>31</b>
3.1 Νησιωτικός τουριστικός προορισμός: Κάρπαθος .....	31
3.2 Ιστορική αναδρομή της Καρπάθου .....	34
3.3 Τουριστική ταυτότητα της Καρπάθου - πλεονεκτήματα και ελλείψεις...36	

3.4	Για ποιο λόγο επιλέχθηκε η Κάρπαθος.....	43
3.5	Επιλογή τοποθεσίας - Στοιχεία θεωρητικής εγκατάστασης μικροζυθοποιίας.....	44
3.6	Επιπτώσεις στην τοπική αγορά .....	47
3.7	Οφέλη και αδυναμίες της επιχείρησης .....	49
3.8	Προοπτικές ανάπτυξης .....	50
3.9	Συμπεράσματα .....	52
	<b>ΕΠΙΛΟΓΟΣ .....</b>	<b>55</b>
	<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ / ΠΗΓΕΣ .....</b>	<b>56</b>
	<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....</b>	<b>58</b>

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΠΕΡΙ ΜΠΥΡΑΣ

## 1.1 Η ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΣΗΜΕΡΑ – ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ;

Τα τελευταία χρόνια έχει παρατηρηθεί μεγάλη κινητικότητα στον χώρο της ζυθοποιίας. Ολοένα και περισσότερες εταιρείες πρωτοεμφανιζόμενων εταιρειών κάνουν την είσοδό τους στην αγορά, πλασάροντας το προϊόν τους δίπλα στα ήδη γνωστά και μεγάλα ονόματα, διεκδικώντας το δικό τους μερίδιο στις προτιμήσεις του αγοραστικού κοινού. Στα χαμηλότερα ράφια, κάτω από γνωστά λογότυπα, καταλαμβάνοντας μία μικρή κυριολεκτικά γωνιά σε επιλεγμένα συνήθως καταστήματα, ο αγοραστής μπορεί πλέον να ανακαλύψει νέα ονόματα, που υπόσχονται νέες γεύσεις και αγνότερα υλικά, σχεδόν «σπιτικά».

Οι απαιτήσεις και η εξειδίκευση που παρατηρείται σε κάθε τομέα της σημερινής εποχής, επαγγελματικό, επιστημονικό, καλλιτεχνικό και εμπορικό, έχουν περάσει και στις απλούστερες, καθημερινές επιλογές του ανθρώπου, όπως η αναψυχή, ώστε ακόμη και η επιλογή της μπίρας που θα καταναλώσει να γίνεται κατόπιν έρευνας, σκέψης και πάνω απ' όλα με τρόπο που καθιστά τον καταναλωτή ξεχωριστό. Η επιλογή τείνει στο διαφορετικό από την τυπική, βιομηχανοποιημένη μπίρα που μας έχουν εκπαιδεύσει οι «κολοσσοί» του κλάδου να γευόμαστε, να προτιμάμε και να αναγνωρίζουμε τις τελευταίες δύο-τρεις δεκαετίες.

Όταν τα μικρά ζυθοποιία έκλειναν το ένα μετά το άλλο και η τάση της κατανάλωσης έδειχνε προς έναν ή δύο τύπους μπίρας στην μαζική αγορά (π.χ. pils, που είναι ο πιο δημοφιλής τύπος), δεν άργησε να επέλθει η αντίδραση. Όπως αναφέρει ο Β. Φόγκελ στο βιβλίο του « Μπίρα: ζυθοποίηση, συνταγές...», *το κύμα της μπίρας τύπου pils επέφερε μία ομοιομορφία στην αγορά της μπίρας, η γεύση της pils είναι ίδια σχεδόν σε όλη τη Γερμανία. Αντίθετα, άλλοι τύποι μπίρας έχουν σχεδόν εξαφανιστεί, ο τύπος Βιέννης ήδη από δεκαετίες, ο τύπος Μονάχου δεν έχει καμμία ομοιότητα με αυτόν που παρήγετο πριν 50 χρόνια, όπως επίσης και στο Ντόρτμουντ, την πατρίδα ενός φημισμένου τύπου μπίρας, σήμερα ζυθοποιείται κυρίως μπίρα τύπου Pils. Είναι*

εύκολο να αναγνωριστεί για ποιόν τύπο γίνεται λόγος: και στην Ελλάδα, ο κόσμος καταναλώνει το ίδιο προϊόν, το οποίο χαρακτηρίζεται πλέον ως «μπύρα», λες και ταυτίζεται ολόκληρο το είδος, με το συγκεκριμένο παρακλάδι του. Όλοι πίνουν Amstel, Μύθος, Fix (με την επανακυκλοφορία της) – μπύρα δηλαδή!

Στην τάση τυποποίησης και μαζικής παραγωγής, άρχισε να παρατηρείται η αντίδραση του κοινού. Η ανάγκη για κάτι ιδιαίτερο, ξεχωριστό με την προσωπική πινελλιά του δημιουργού, οδήγησε ανθρώπους με μεράκι να παράγουν τη δική τους μπύρα, κίνηση που υιοθετήθηκε από ένα ποσοστό του παγκόσμιου πληθυσμού. Σαν μία επιστροφή στις «ρίζες», σε συνήθειες του παρελθόντος, με σημερινές τεχνολογίες. Και η σπιτική αυτή μπύρα, μοιράστηκε στις παρέες, κεράστηκε στα σπίτια, στα τοπικά μαγαζιά της περιοχής, αργότερα βγήκε στην αγορά. Η περιορισμένης δυναμικής εγκατάσταση επεκτάθηκε, και μικρές μονάδες παραγωγής και εμφιάλωσης άρχισαν να «ξεπηδούν» στην παγκόσμια και κατά προέκταση στην εγχώρια αγορά.

Παρατηρείται το φαινόμενο της επιστροφής στην μικρή παραδοσιακή επιχείρηση, κίνηση που στηρίζεται και ανταμείβεται μέσα σε περιόδους κρίσης, όπου η ποιότητα, ο έλεγχος και η σχέση κόστους – ποιότητας αποτελούν κριτήριο επιλογής. Το αγοραστικό κοινό στρέφει σοβαρά το βλέμμα στις μικρές ζυθοποιίες, θεωρώντας ότι το προϊόν είναι αγνότερο και φέρει το προσωπικό χαρακτήρα και την άμεση φροντίδα του παραγωγού, κάτι που είχε εκλείψει με τη σταδιακή βιομηχανοποίηση και τυποποίηση της παραγωγής τα προηγούμενα τριάντα χρόνια, προκειμένου να καλυφθούν χρονικοί και οικονομικοί στόχοι.

## **1.2 Η ΜΠΥΡΑ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ – ΣΥΝΤΟΜΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ.**

Τι είναι όμως η μπύρα;

Η μπύρα καταναλώνεται από αρχαιοτάτων χρόνων αποδεδειγμένα. Ήδη στην αρχαία Αίγυπτο ήταν αγαπημένο ποτό τόσο των αξιωματούχων όσο και του απλού λαού. Οι Σουμέριοι παρασκεύαζαν μπύρα από το ζυμωμένο ψωμί, τεχνική που εφαρμόζεται μέχρι

και σήμερα από Φελάχους χωρικούς στις όχθες του Νείλου. Το αρτοποιείο ήταν συγχρόνως και ζυθοποιείο. (Β. Φόγκελ, «Μπύρα: ζυθοποίηση, συνταγές...»)

Κατά τη Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, οι Βόρειοι λαοί της Ευρώπης που αδυνατούσαν να παρασκευάσουν κρασί (όπως οι εκλεπτυσμένοι Έλληνες και οι αριστοκράτες Ρωμαίοι) επεδίδοντο στην παραγωγή «*ανατριχιαστικού χυμού από κριθάρι ή σιτάρι, ο οποίος είχε μία πολύ μικρή ομοιότητα με το κρασί.*» (Τάκιτος). Η διαφορά στις ...αλκοολικές προτιμήσεις των Ευρωπαϊκών λαών, με τους πολιτισμένους Έλληνες και Ρωμαίους να καταναλώνουν κρασί και τους Βόρειους «απολίτιστους» να καταναλώνουν μπύρα, έδωσε στοιχεία για χαρακτηρισμούς και κοροϊδευτικά σχόλια, με τους μεν πρώτους να χαρακτηρίζουν τους εχθρούς τους ως «πότες μπύρας». Το κρασί ήταν το νέκταρ, η μπύρα ήταν ο τράγος, το κρασί ήταν το ποτό των πολιτισμένων λαών, η μπύρα των βαρβάρων.

Πολύ αργότερα, κατά την εποχή του Καρλομάγνου, τα μοναστήρια υποστήριξαν την ζυθοποιία παράλληλα με την οινοποιεία, με παραγωγές και ετικέτες που επίζουν μέχρι τις μέρες μας. Την εποχή του όψιμου Μεσαίωνα, έγιναν πολλοί πειραματισμοί ως προς τα αρωματικά που θα χρησιμοποιούντο, με μεγαλύτερη «μάχη» αυτή μεταξύ λυκίσκου και "grut", μείγματος αρωματικών μπαχαρικών. Ωστόσο, επειδή ο λυκίσκος διαυγάζει το προϊόν και απομακρύνει πρωτεϊνούχα επιβλαβή κατάλοιπα, επικράτησε η χρήση λυκίσκου, με το χαρακτηριστικό γευστικό γνώρισμά του.

Μέχρι να αναλυθεί χημικά και επιστημονικά και να επέμβει η τεχνολογία στην επίτευξη διατηρησιμότητας και ποιότητας, τα ζυθοποιεία παρήγαγαν το προϊόν τους με δοκιμές, άλλοτε με επιτυχία και άλλοτε με αποτυχία. Στη διάρκεια των Σκοτεινών Χρόνων, η αποτυχία της ζυθοποίησης αποδόθηκε πολλές φορές σε μάγισσες, οι οποίες κήκαν στην Πυρρά, με την τελευταία Μάγισσα Μπύρας να καίγεται το 1591!

Φτάνοντας τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, η ζυθοποιία μελετήθηκε επιστημονικά από τον Λουί Παστέρ και κατανοήθηκαν οι βιοχημικές διεργασίες της. Η μπύρα απέκτησε χημική ταυτότητα και συνταγή παραγωγής – και κοινό να την προτιμά παγκοσμίως ώστε να αναπτυχθούν

οι ζυθοποιίες, με την μορφή που γνωρίζουμε τώρα. Η τεχνολογία απεξάρτησε την παραγωγή μπίρας από τις καιρικές συνθήκες (προκειμένου για τη ζύμωση και την διατήρησή της) ή από τη χειρονακτική εργασία άλεσης. Νέες συνταγές δοκιμάστηκαν και επήλθε κατηγοριοποίηση της μπίρας ανάλογα με το χρώμα, τη σύσταση και την ωρίμανση, όπως θα αναλυθούν παρακάτω.

### 1.3 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΠΥΡΑΣ – Η «ΜΑΓΙΚΗ» ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Ποια είναι η συνταγή της μπίρας;

Η Βικιπαίδεια (Wikipedia) δίνει τον εξής ορισμό στο λήμμα «μπύρα»:

*Παρά το γεγονός πως η παραγωγή της μπίρας μπορεί να εμφανίζει διάφορες παραλλαγές στην τεχνική, η σύγχρονη ζυθοποιία περιλαμβάνει τέσσερα βασικά και απαραίτητα στάδια.*

1. **Βυνοποίηση:** Το κριθάρι διαβρέχεται για διάστημα λίγων ημερών (συνήθως 2-5 ημέρες), μουλιάζει σε ζεστό νερό και στη συνέχεια αφήνεται για λίγες ημέρες να βλαστήσει, υπό ελεγχόμενες συνθήκες. Η βύνη (αγγλ. *malt*) που λαμβάνεται με την εκβλάστηση υποβάλλεται σε ξήρανση και εν συνεχεία σε φρύξη (καβούρντισμα). Στο τελικό στάδιο της βυνοποίησης γίνεται κοσκίνισμα της ξηρής βύνης και απομακρύνονται άλλα ανεπιθύμητα συστατικά. Η παραγόμενη βύνη αλέθεται και αναμειγνύεται με αλεύρι και διπλάσια έως τετραπλάσια ποσότητα ζεστού νερού (αγγλ. *mashing*). Μέσα σ' αυτό το συνολικό μείγμα, γίνεται η εκχύλιση του αμύλου και των υπόλοιπων διαλυτών συστατικών της βύνης. Αφού συντελεστεί και η σακχαροποίηση, το αλεσμένο μείγμα μεταφέρεται αλλού, όπου με ειδικούς μηχανισμούς διήθησης και καθίζησης διαχωρίζονται τα μη διαλυτά συστατικά από το επιθυμητό ζυθογλεύκος, δηλαδή το μούστο της μπίρας (ανάλογο με το μούστο του κρασιού).





2. **Βρασμός:** Το ζυθογλεύκος εμπλουτίζεται με τον λυκίσκο και στη συνέχεια βράζεται για λίγες ώρες. Με το βρασμό επιτυγχάνεται η αποστείρωση του ζυθογλεύκους καθώς και η εκχύλιση όλων των γευστικών, αρωματικών και συντηρητικών συστατικών του λυκίσκου.



3. **Ζύμωση:** Μέσα σε ειδικά δοχεία, ο μούστος εμπλουτίζεται με τη μαγιά της μπύρας η οποία μέσω διαφόρων χημικών αντιδράσεων παράγει τελικά την αιθυλική αλκοόλη της μπύρας και το διοξείδιο του άνθρακα ("ανθρακικό"). Υπάρχουν δύο βασικά είδη ζυμομυκήτων, οι αφροζύμες και οι βυθοζύμες, τα οποία οδηγούν γενικά σε δύο διαφορετικές κατηγορίες μπύρας.



4. **Μεταζύμωση:** Μετά την διαδικασία της ζύμωσης, αφαιρείται το μεγαλύτερο μέρος της μαγιάς και η μπύρα μεταφέρεται σε κλειστές δεξαμενές μεταζύμωσης, όπου το ποσοστό της μαγιάς που παρέμεινε, εξακολουθεί να δρα.

*Το τελικό στάδιο αποτελεί η εμφιάλωση της παραγόμενης μπύρας.*

Από το βιβλίο του Βόλφγκανγκ Φόγκελ «Μπύρα: ζυθοποίηση, συνταγές...» πληροφορούμαστε ότι η πρώτη επισήμως αποδεκτή συνταγή μπύρας αναφέρει ότι παρασκευάζεται από κριθάρι, λυκίσκο και νερό και καθορίστηκε το 1516 από τον Βαυαρό Δούκα Βίλχελμ IV με τον νόμο περί Καθαρότητας. Ο ίδιος νόμος ισχύει μέχρι και σήμερα, ελαφρώς τροποποιημένος. Βασισμένος λοιπόν πάνω στην αρχική αυτή συνταγή, ο κάθε ζυθοποιός μπορεί να πειραματιστεί, με κάποιους περιορισμούς, φυσικά, χρησιμοποιώντας διάφορα αρώματα, εκχυλίσματα, παραλλάσσοντας χρόνους παραγωγικής διαδικασίας και ωρίμανσης, έτσι ώστε να δώσει στο τελικό του προϊόν τα

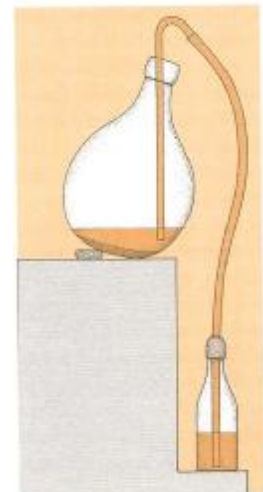
χαρακτηριστικά που τον ικανοποιούν. Σημειώνεται σε αυτό το σημείο ότι τα σχεδιαγράμματα που ακολουθούν είναι παρμένα από το βιβλίο του Β. Φόγκελ «Μπύρα: ζυθοποίηση, συνταγές...»

Σε γενικές γραμμές για να παραχθεί μπύρα απαιτείται:

- βύνη κριθαριού ή σιταριού,
- κατάλληλο νερό,
- μαγιά
- λυκίσκος

Η βύνη είναι το προϊόν της βλάστησης του κριθαριού ή του σιταριού, που αναπτύσσει ο παραγωγός σε ειδικούς χώρους και συνθήκες, το οποίο σε κατάλληλη χρονική φάση (ανάπτυξης) αποξηραίνεται και φρίπτεται, προκειμένου να επιτευχθεί επαρκής ποσότητα ενζύμων. Τα ένζυμα αυτά, κατά την παραγωγική διαδικασία, στη φάση της πολτοποίησης, θα μετατρέψουν το άμυλο σε σάκχαρα.

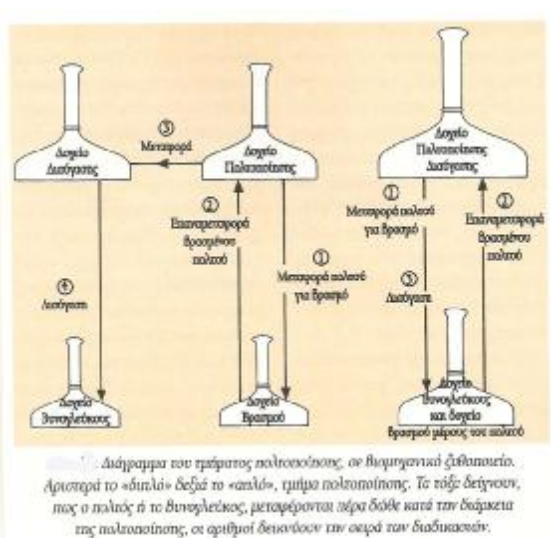
Η μαγιά (ζύμη) είναι ζυμομήκυτες που μετατρέπουν τα σάκχαρα, που παρήχθησαν από τη βύνη, σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα (CO<sub>2</sub>). Προέρχονται από ποικίλες φυσικές πηγές και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση του ζυθογλεύκους (πέραν των ειδικών ζυμών ζυθοποιίας), ζύμες αρτοποιίας και οινοποιίας. Οι ζύμες μπύρας διακρίνονται σε δύο κατηγορίες, στις ζύμες αφρού και τις ζύμες βυθού: οι μεν πρώτες δημιουργούν αντίσταση στο παραγώμενο διοξείδιο του άνθρακα και ανέρχονται στην επιφάνεια (αφρό), ενώ έχουν την ιδιότητα να δρουν σε σχετικά υψηλές θερμοκρασίες (15 – 20 °C) σε σχέση με τις δε (~ 0°C), που απαιτούν ψυκτικά μηχανήματα. Οι ζύμες βυθού έχουν την τάση να καθιζάνουν στον πυθμένα του δοχείου ζύμωσης, δεσμεύουν περισσότερο διοξείδιο του άνθρακα και γι' αυτό οι παραγόμενες μπύρες έχουν μεγαλύτερη φρεσκάδα.



Όταν η αφρίμανση γίνει μέσα σε ένα γυάλινο μπουκάλι, το οποίο δεν φέρει προσεχώς εκφόρτιση, λίγο πόσιμο από τον πυθμένα του η εμφιάλωση πρέπει να γίνει έτσι: Το άκρον ενός σωλήνα, βυθίζεται από πάνω μέσα στη μαγιά, που βρίσκεται στο γυάλινο μπουκάλι. Στην αρχή αναφραίνεται η μαγιά, μετά όμως ρέει από μόνι της, από το γυάλινο μπουκάλι στις φιάλες. Για να αδειάσει το γυάλινο μπουκάλι εντελώς, πρέπει να τοποθετηθεί μια σφήνα κάτω από αυτό και να πάρει μια κλίση, έτσι ώστε και η τελευταία σπογγία της δαυνογούς μαγιάς να αναφρασθεί, αλλά η ζύμη να παραμείνει μέσα στο μπουκάλι.

Ο λυκίσκος (*humulus lupulus*) απομακρύνει τυχόν πρωτεΐνες από το ζυθογλεύκος, βοηθά στη διαύγαση της μύρας (δηλαδή το βαθμό της διαύγειας που αποκτά στο τέλος), προσδίδει πικράδα και άρωμα, αυξάνει τη διατηρησιμότητά της και συντελεί στον σχηματισμό του αφρού. Χρησιμοποιείται σε pellets – μορφή ταμπλέτας – συνήθως από τους ερασιτέχνες ζυθοποιούς, αλλιώς ολόκληρα τμήματα του φυτού (άνθος) ή εκχύλισμα αυτού.

Η όλη παραγωγική διαδικασία χρησιμοποιεί πόσιμο νερό, το οποίο αναλόγως της σκληρότητάς του (περιεκτικότητα σε άλατα) δίνει αντίστοιχα χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν. Στις περιπτώσεις που χρειάζεται αποσκληρυνση του νερού, αυτή επιτυγχάνεται είτε με βρασμό, ή με χρήση υδροξειδίου του ασβεστίου, ή κοινώς άσβεστος ( $\text{Ca(OH)}_2$ ), ή με ρητίνες (ιοντοανταλλάκτες) που είναι πιο διαδεδομένη στη βιομηχανία ποτών. Στην αντίθετη περίπτωση, γίνεται προσθήκη αλάτων ασβεστίου (θειικό ασβέστιο, ή θειικό μαγνήσιο).



Μετά τον βρασμό και την πολτοποίηση του ζυθογλεύκους, εισέρχεται στα δοχεία ωρίμανσης και κατόπιν εμφιαλώνεται, είτε σε βαρέλι ή σε μπουκάλια.

Κατά παρέκκλιση της καθιερωμένης συνταγής, μπορούν να χρησιμοποιηθούν υποκατάστατες ύλες (με ενδεχομένως εξίσου ενδιαφέρον αποτέλεσμα) του κριθαριού, όπως αραβόσιτος,

ρύζι, μη βυνοποιημένα σιτηρά, για τα οποία όμως θα πρέπει να γίνει χρήση βοηθητικών υλών αφρού, διαύγασης και συντηρητικών, καθώς επίσης και χημικών οξέων όπως υδροχλωρικό οξύ, θειικό οξύ ή γαλακτικό οξύ. Σε αυτές τις περιπτώσεις ωστόσο, ενδέχεται να υπάρξει περιορισμός στην χρήση του χαρακτηρισμού μύρας, την αδειοδότηση ή την κυκλοφορία του τελικού σκευάσματος ως προϊόν ζυθοποιίας, λόγω νομοθετικού πλαισίου και προδιαγραφών. Κάτι τέτοιο συμβαίνει στη Γερμανία, όπου δεν

επιτρέπεται η εισαγωγή και η παραγωγή μπίρας, αν δεν συμμορφώνεται πλήρως με τον προαναφερθέντα Νόμο περί Καθαρότητας.

Η διαδικασία ζυθοποίησης δεν διαφοροποιείται, από την οικιακή παραγωγή μέχρι τη μεγαλύτερη βιομηχανία ζυθοποιίας. Μονάχα οι ποσότητες διαφέρουν. Παρακάτω παρατίθεται επιγραμματικά:

Είδος μπίρας	Βύνη	Νερό για την παλτοποίηση	Νερό για την έκπλυση των βυνοϋπολειμμάτων
12% ανοιχτόχρωμη	2,2 kg	9 λίτρα	8 λίτρα
16% »	2,9 kg	10 λίτρα	7 λίτρα
12% σκουρόχρωμη	2,2 kg	7 λίτρα	10 λίτρα
16% »	2,9 kg	8 λίτρα	9 λίτρα

*«Με διαδοχική ροή γίνεται η διαδικασία:*

*Στάδιο 1. Παραγωγή κατάλληλου ύδατος μέσω συστοιχίας μεμβρανών αντίστροφης όσμωσης, με υποπροϊόν νερό υψηλής περιεκτικότητας σε άλατα.*

*Στάδιο 2. Άλεσμα βύνης στον ειδικό μύλο άλεσης βύνης, με υποπροϊόν οργανική ύλη αποτελούμενη από υγρά υπολείμματα θρυμματισμένων σπόρων κριθαριού.*

*Στάδιο 3. Ανάμειξη του ύδατος (προϊόν 1ου σταδίου) με την αλεσμένη βύνη (προϊόν 2ου σταδίου).*

*Στάδιο 4. Σταδιακή θέρμανση του προϊόντος του 3ου σταδίου και στη συνέχεια διήθηση του υγρού κλάσματος.*

*Στάδιο 5. Προσθήκη λυκίσκου στο ζυθογλεύκος (προϊόν 4ου σταδίου) και επαναθέρμανση στους 98 °C.*

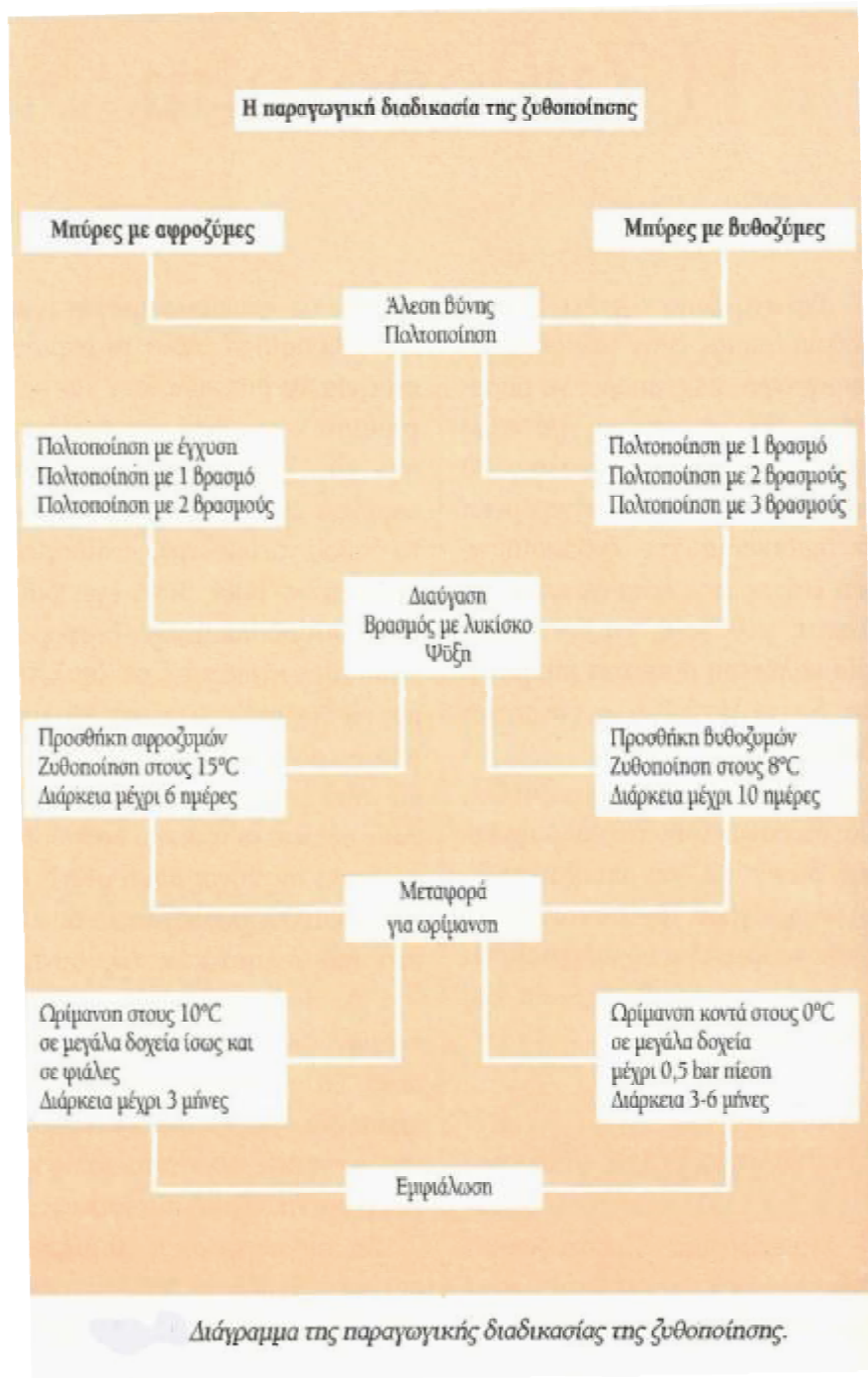
*Στάδιο 6. Ψύξη προϊόντος 5ου σταδίου μέσω εναλλάκτη και εμβολιασμός με ζυμομύκητες (αλκοολική ζύμωση)*

*Στάδιο 7. Μετά το πέρας της ζύμωσης, ο έτοιμος πλέον ζύθος οδηγείται προς ωρίμανση σε ειδικές δεξαμενές.*

*Στάδιο 8. Μετά το πέρας του σταδίου 7, ακολουθεί η τυποποίηση προς διάθεση του προϊόντος, με υποπροϊόν υπολείμματα υλικών συσκευασίας και τυποποίησης.*

*Στάδιο 9. Προσωρινή αποθήκευση στις εγκαταστάσεις της μονάδας και διάθεση.»*

(Απόφαση έγκρισης των περιβαλλοντικών όρων της Santorini Brewing Company με αριθμ. 53762/4853 – 07.10.2011, Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, διευθ. Περιβάλλοντος & Χωρικού Σχεδιασμού)



**ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ  
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ**

Ένζυμο	Πρωτεάση	β-αμυλάση	α-αμυλάση
Ενέργεια του ενζύμου	Αποικοδομεί τις πρωτεΐνες	Αποικοδομεί το άμυλο σε ζυμώσιμα σάκχαρα	Αποικοδομεί το άμυλο, συγχρόνως παράγεται μεγάλη ποσότητα μη ζυμώσιμων ουσιών
Βέλτιστη θερμοκρασία	53°C	63°C	75°C
Παραμονή σε χαμηλότερη θερμοκρασία	+ διαύγαση - συμπεριφορά αφρού - πληρότητα γεύσης	+ βαθμός ζύμωσης - μη ζυμώσιμα σάκχαρα	+ βαθμός ζύμωσης - μη ζυμώσιμα σάκχαρα
Παραμονή σε υψηλότερη θερμοκρασία	+ συμπεριφορά αφρού + πληρότητα γεύσης - διαύγαση	+ μη ζυμώσιμα σάκχαρα - βαθμός ζύμωσης	+ μη ζυμώσιμα σάκχαρα - βαθμός ζύμωσης
Διάρκεια παραμονής	60 min	30-45 min	30-45 min
Μείωση του χρόνου παραμονής	- διαύγαση + συμπεριφορά αφρού - πληρότητα γεύσης	+ μη ζυμώσιμα σάκχαρα - βαθμός ζύμωσης	+ μη ζυμώσιμα σάκχαρα - βαθμός ζύμωσης
Αύξηση του χρόνου παραμονής	- συμπεριφορά αφρού + πληρότητα γεύσης + διαύγαση	+ βαθμός ζύμωσης - μη ζυμώσιμα σάκχαρα	+ βαθμός ζύμωσης - μη ζυμώσιμα σάκχαρα

*Πίνακας που δείχνει τη θετική (+) ή αρνητική (-) επίδραση που θα έχει ενδεχόμενη αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας ή του χρόνου παραμονής, κατά την πολτοποίηση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της μπίρας.*

#### Οι διάφοροι μέθοδοι πολτοποίησης συνοπτικά

##### Μέθοδος έγχυσης

Κατάλληλα για μπύρες :	Kölsch, Alt
Ανάμειξη της βόνης στους :	35°C
Θέρμανση στους :	52°C
Παραμονή :	30 min
Θέρμανση στους :	65°C
Παραμονή :	30 λεπτά ανάδευση κάθε 2-3 λεπτά
Θέρμανση στους :	72°C
Παραμονή :	30 λεπτά
Θέρμανση στους :	78°C
Παραμονή :	10-15 λεπτά
Διαύγηση :	Εάν η δοκιμή με το ιώδιο είναι αρνητική.

##### Μέθοδος με 1 βρασμό

Κατάλληλα για μπύρες :	Alt, Kölsch, Lager, Pils
Ανάμειξη της βόνης στους :	55°C
Βρασμός (πυκνός παλτός) :	60% του παλτού προκύπτει 76°C. Στους 65°C, 30 λεπτά παραμονή, κάθε 2-3 λεπτά ανάδευση. Στους 76°C, 30 λεπτά παραμονή, βρασμός πάλι στο δοχείο πολτοποίησης και 30 λεπτά παραμονή.
Διαύγηση :	Εάν η δοκιμή με το ιώδιο είναι αρνητική.

##### Μέθοδος με 2 βρασμούς

Κατάλληλα για μπύρες :	Pils, Export, Lager από βόνη σιταριού
Ανάμειξη στους :	52°C
1ος βρασμός (πυκνός παλτός) :	30% του παλτού, προκύπτει 64°C, παραμονή στους 70°C, για 15 λεπτά ανάδευση κάθε 2-3 λεπτά, 15 λεπτά βρασμός.
2ος βρασμός (πυκνός παλτός) :	45% του παλτού, προκύπτει 76°C βρασμός για 30 λεπτά, μεταφορά πάλι στο δοχείο πολτοποίησης, παραμονή για 20 λεπτά.
Διαύγηση :	Εάν η δοκιμή με το ιώδιο είναι αρνητική.

##### Μέθοδος με 3 βρασμούς

Κατάλληλα για μπύρες :	Export, Beck, και όλες τις σκουρόχρωμες μπύρες
Ανάμειξη της βόνης στους :	35°C
1ος βρασμός (πυκνός παλτός) :	33% προκύπτει 53°C, στους 70°C παραμονή για 15 λεπτά κάθε 2-3 λεπτά ανάδευση, 20 λεπτά βρασμός.
2ος βρασμός (πυκνός παλτός) :	33% προκύπτει 65°C, 30 λεπτά βρασμός.
3ος βρασμός (αραιός παλτός) :	44% προκύπτει 76°C, 25 λεπτά βρασμός πάλι στο δοχείο της πολτοποίησης, 15 λεπτά παραμονή.
Διαύγηση :	Εάν η δοκιμή με το ιώδιο είναι αρνητική.

##### Πολτοποίηση ακατέργαστων σπόρων

Χρησιμοποιείται για μπύρες οι οποίες παράγονται και από <b>αβουνοεικό σιτηρό</b> .	
Όλα η ποσότητα αναμιγνύεται με 20% βόνη και πενταπλάσια ποσότητα νερού.	
π.χ. :	1kg ακατέργαστοι σπόροι (αλεύρι καλαμποκιού σιταριού κ.λ.π.) 200 γραμμάρια βόνη, 6 λίτρα νερού
Ανάμειξη της βόνης ανάδευση για 15 λεπτά :	υγυρή ανάμειξη
Θέρμανση στους :	50°C
Παραμονή :	30 λεπτά, ανάδευση
Θέρμανση στους :	75°C
Παραμονή :	15 λεπτά
Θέρμανση στους :	100°C, 30 λεπτά βρασμός
Μόλις ο παλτός αυτός αρχίζει να βράζει ετοιμάζουμε μια άλλη πολτοποίηση όπου αναμιγνύονται :	3 λίτρα νερού θερμοκρασίας 60°C, 1,3 κιλά βόνη κριθαριού και προκύπτει θερμοκρασία 52°C.
Σ' αυτόν τον παλτό προσθέτουμε τον παλτό που έχει υποστεί βρασμό, και η θερμοκρασία του μίγματος ανέρχεται στους 78°C.	
Παραμονή :	30 λεπτά
Διαύγηση :	όταν η δοκιμή με το ιώδιο είναι αρνητική.

## 1.4 Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ – ΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΝΝΟΙΕΣ.

Με τον όρο «επιχείρηση ζυθοποιίας» εννοείται η εγκεκριμένη από την εκάστοτε χώρα και την εκάστοτε κυβέρνηση, επιχείρηση η οποία εξειδικεύεται στην παραγωγή, εμφιάλωση και διάθεση ζύθου, πληρώνοντας τις προδιαγραφές που ορίζει ο αντίστοιχος κανονισμός. Στην παρούσα εργασία θα γίνει αναφορά και ανάλυση του θεσμικού πλαισίου σύστασης στην Ελλάδα, επομένως λαμβάνεται υπ' όψη ως νομοθετικό πλαίσιο αυτό που ισχύει στην χώρα μας.

Γίνεται διάκριση για φορολογικούς λόγους, σε μεγάλη και μικρή ζυθοποιία, αναλόγως της ποσότητας παραγωγής της επιχείρησης ανά έτος, μετρούμενη σε εκατόλιτρα. Μία μικρή ζυθοποιία δεν μπορεί να ξεπερνά τα 200.000 εκατόλιτρα ετησίως, να μην υπάγεται (ως θυγατρική) σε μεγαλύτερη ζυθοποιία και να χρησιμοποιεί δικές της εγκαταστάσεις. Συγκεκριμένα, για να χαρακτηριστεί μία επιχείρηση ζυθοποιίας «μικρή και ανεξάρτητη» θα πρέπει να συνάδει με τις προϋποθέσεις της Υπουργικής Απόφασης με αριθμό πρωτοκόλλου ΔΕΦΚ Γ5054272ΕΞ2011 – 28.12.2011, πάνω στον Ν.2960/2001, παρ.3 αρθρ. 87 περί ειδικού φόρου κατανάλωσης.

### **1.5 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΙΔΡΥΣΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑΣ**

Η ίδρυση εταιρείας ζυθοποιίας επιγραμματικά χωρίζεται σε δύο τομείς: το νομικό-οικονομικό θεσμικό πλαίσιο και το τεχνικό.

Το νομικό-οικονομικό πλαίσιο αφορά την σύνταξη του καταστατικού της επιχείρησης, το είδος της επιχείρησης αναλόγως του είδους συνεργασίας και χρηματοδότησης των εταίρων και την κατηγορία φορολόγησης, τη δήλωση και την κατοχύρωση του ονόματός της και την έναρξη δραστηριότητας στην εφορία με την απόκτηση ΑΦΜ και κωδικού εργασίας (ΣΤΑΚΟΔ). Ο ΣΤΑΚΟΔ για τη ζυθοποιία είναι συνήθως ο 11.05 (11.05-0) και 11.06 (11.06-0) αν παράγει η ίδια η επιχείρηση τη βύνη της. (δες [www.taxheaven.gr/pages/gov-info/stakod](http://www.taxheaven.gr/pages/gov-info/stakod)). Σε αυτό το στάδιο μπορεί να γίνει η κατοχύρωση του λογοτύπου/σήματος.

Το τεχνικό πλαίσιο είναι το πιο περίπλοκο και χρονοβόρο τμήμα της ίδρυσης και αφορά την διεξοδική μελέτη καταλληλότητας και νομιμότητας των εγκαταστάσεων της παραγωγής, από πλευράς χρήσεων γης, πολεοδομικής άδειας, περιβαλλοντικής καταλληλότητας, πυροπροστασίας, υγειονομικού ελέγχου και λοιπών, εξειδικευμένων κατά περίπτωση ελέγχων. Για την ολοκλήρωση όλων των προαναφερθέντων, απαιτείται η μελέτη και υπογραφή από διπλωματούχο μηχανικό.



Το πρώτο πράγμα το οποίο πρέπει να ελεγχθεί είναι η καταλληλότητα του χώρου εγκατάστασης, είτε αυτό πρόκειται για υφιστάμενο κτίριο, είτε για οικόπεδο/γήπεδο εκτός σχεδίου πόλεως, στο οποίο θα ανεγερθεί κτίριο με οικοδομική άδεια. Χρειάζεται να είναι επιτρεπτή από τις χρήσεις γης της περιοχής, η εγκατάσταση ζυθοποιίας.

Η δραστηριότητα της ζυθοποιίας αποτελεί τομέα των μεταποιητικών δραστηριοτήτων, οι οποίες διέπονται γενικώς από τον Ν.3982 / 2011 (ΦΕΚ 143/Α/17-06-2011). Αυτές χωρίζονται σε «εργαστήρια» και «εργοστάσια», βάσει της κινητήριας και θερμικής ισχύος που καταναλώνει η εγκατάσταση. Τα εργαστήρια δεν ξεπερνούν τα 22KW κινητήριας ισχύος και τα 50KW θερμικής ισχύος. Ο δεύτερος και εξίσου σημαντικός διαχωρισμός που γίνεται λαμβάνει υπόψη το μέγεθος όχλησης (εργαστήρια χαμηλής όχλησης, βιομηχανικές μονάδες). Βάσει της Αποφάσεως 3137/191/Φ.15 του ΦΕΚ1048/Β/4-4-2012, η ζυθοποιία κατατάσσεται σε μεσαίας όχλησης δραστηριότητα για περισσότερο από 10.000 MT ανά έτος και σε χαμηλής όχλησης για λιγότερο από 10.000 MT ανά έτος.

Αναφέρονται οι κυριότερες χρήσεις γης όπου επιτρέπεται η εγκατάσταση μεταποιητικών δραστηριοτήτων:

- Περιοχή Γενικής Κατοικίας, όπου επιτρέπεται η ίδρυση επαγγελματικών εργαστηρίων χαμηλής όχλησης,
- Πολεοδομικό Κέντρο, όπου επιτρέπεται η ίδρυση επαγγελματικών εργαστηρίων χαμηλής όχλησης
- Βιομηχανικές Περιοχές (ΒΙΟ.ΠΑ, ΒΙ.ΠΑ, ΒΕ.ΠΕ, ΕΜ, ΕΟ), όπου επιτρέπεται η ίδρυση τόσο επαγγελματικών εργαστηρίων χαμηλής όχλησης, όσο και βιομηχανικών μονάδων (χαμηλής όχλησης για την Περιφέρεια Αττικής)

Αφ' εις στιγμής δεν τίθεται κώλυμα χρήσεων γης, συντάσσεται αρχιτεκτονική μελέτη (είτε για υφιστάμενο κτίσμα το οποίο αναδιαρρυθμίζεται ή αλλάζει την αρχική του χρήση για την καινούρια εγκατάσταση, είτε για καινούριο κτίσμα), ώστε να συνάδει με τις ισχύουσες πολεοδομικές διατάξεις της περιοχής εγκατάστασης. Στη μελέτη αυτή διακρίνονται οι απαιτούμενοι χώροι και ο χαρακτηρισμός αυτών, καθώς επίσης και ο εξοπλισμός που θα τοποθετηθεί. Στην περίπτωση υφισταμένου κτίσματος, απαιτείται οι

χώροι που θα χρησιμοποιηθούν να είναι νόμιμοι, βάσει οικοδομικής άδειας, κύριας χρήσης (χαρακτηρισμένοι, με ελάχιστο καθαρό ύψος 2,40μ. για κτίρια προ του 2012 και 2,60μ. για νέες κατασκευές). Στην περίπτωση που η αρχική χρήση του χώρου είναι άλλη από βιοτεχνικά εργαστήρια/βιομηχανικοί χώροι, απαιτείται αλλαγή χρήσης με έκδοση άδειας δόμησης από την αρμόδια Υπηρεσία Δόμησης (θεωρείται δεδομένο ότι η χρήση γης είναι επιτρεπτή). Η αρχιτεκτονική αυτή μελέτη, θα πρέπει να εγκριθεί από τη Διεύθυνση Ανάπτυξης της αντίστοιχης Περιφέρειας.

Για την ίδρυση της ζυθοποιίας ακολουθούνται δύο βασικά βήματα, σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση Φ15/οικ.7815/615, τα οποία περιλαμβάνουν όλες τις απαιτούμενες μελέτες και εγκρίσεις:

- α. Η χορήγηση άδειας εγκατάστασης και
- β. Η χορήγηση της άδειας λειτουργίας.

Η άδεια εγκατάστασης προηγείται, για την απόκτηση της οποίας χρειάζονται τα ακόλουθα:

- Απόφαση Έγκρισης περιβαλλοντικών όρων από την αρμόδια Υπηρεσία Περιβάλλοντος, που πραγματοποιείται με την έγκριση της μελέτης περιβαλλοντικών επιπτώσεων (Μ.Π.Ε.).
- Έγκριση της αρχιτεκτονικής μελέτης (τοπογραφικό, Διάγραμμα Δόμησης, Κατόψεις, Τομές) από την Διεύθυνση Ανάπτυξης (πρώην τμήματα Βιομηχανίας & Ορυκτού Πλούτου) της εκάστοτε Περιφέρειας εντός των διοικητικών ορίων της οποίας βρίσκεται, ή πρόκειται να ιδρυθεί η επιχείρηση. Η αρχιτεκτονική μελέτη θα χρησιμοποιηθεί για την έκδοση οικοδομικής άδειας όπου απαιτείται.
- Έκδοση άδειας δόμησης νέας οικοδομής, όπου απαιτείται, με την επιθυμητή χρήση, ή αλλαγής χρήσης προς την επιθυμητή υφισταμένου κτίσματος, από την αρμόδια Υπηρεσία Δόμησης (όπως αναφέρθηκε πιο πάνω).
- Βεβαίωση χρήσεων γης από το τοπογραφικό της αρμόδιας Υπηρεσίας Δόμησης.
- Μελέτη Εγκατάστασης σύμφωνα με το Β.Δ. της 15/21.10.1922 (ΦΕΚ 208 Α') στην περίπτωση κατά την οποία η εγκατεστημένη ισχύς είναι μεγαλύτερη των 22 KW κινητήρια ή των 50 KW θερμικής.

- Τεχνικό Υπόμνημα στην περίπτωση χορήγησης άδειας εγκατάστασης επαγγελματικού εργαστηρίου. (η φόρμα παρατίθεται στο παράρτημα)
- Ερωτηματολόγιο, το οποίο πρέπει να υπογραφεί (με θεώρηση για το γνήσιο της υπογραφής του) από τον νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και αφορά την ονομασία, το είδος και τα τεχνικά χαρακτηριστικά της επιχείρησης και του χώρου εγκατάστασης. (ομοίως, η φόρμα παρατίθεται στο παράρτημα).
- Εφ' όσων απαιτείται, έγκριση από ειδικούς φορείς, αναλόγως της περιοχής εγκατάστασης.
- Μελέτη επικινδυνότητας στην περίπτωση που η δραστηριότητα υπάγεται στην κατηγορία SEVEZO, σύμφωνα με την υπ' αριθμόν 5697/2000 (ΦΕΚ 405 Β'). Η οδηγία SEVEZO αφορά τη χρήση επικινδύνων ουσιών και πρώτων υλών, για την πρόληψη ατυχημάτων, τόσο για το ανθρώπινο δυναμικό όσο και για το περιβάλλον.
- Υπεύθυνη δήλωση μηχανικού περί στατικής επάρκειας, σε περίπτωση που η εγκατάσταση τοποθετείται σε υφιστάμενα κτίρια.
- Μελέτη Πυροπροστασίας και έκδοση πιστοποιητικού πυρασφάλειας από την αρμόδια Πυροσβεστική Υπηρεσία.

Με την χορήγηση της άδειας εγκατάστασης, και την περαίωση των εργασιών κατασκευής, μεταρρύθμισης κλπ της κτιριακής μονάδας, σύμφωνα με τις εγκεκριμένες μελέτες, λαμβάνεται η άδεια λειτουργίας της ζυθοποιίας, με τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

- Υπεύθυνη Δήλωση: α). του φορέα, ή νομίμου εκπροσώπου του και των συνεργαζόμενων μηχανικών, ότι η εγκατάσταση έγινε σύμφωνα με τη χορηγηθείσα άδεια εγκατάστασης και ότι τα προβλεπόμενα έργα εκτελέστηκαν σύμφωνα με τις εγκριθείσες μελέτες, β). του εκπροσώπου του φορέα στην οποία θα αναφέρονται λεπτομερώς ο αριθμός και η ειδικότητα των τεχνικών που θα χρησιμοποιηθούν κατά τον νόμο, γ). του αρμοδίου τεχνικού που έχει αναλάβει την επίβλεψη λειτουργίας και συντήρησης του μηχανολογικού εξοπλισμού της δραστηριότητας.
- Πιστοποιητικό Πυροπροστασίας

- Άδεια διάθεσης υγρών, βιομηχανικών αποβλήτων.
- Θεώρηση για την σύννομη υλοποίηση των εργασιών, στην περίπτωση που έχει εκδοθεί άδεια δόμησης (για νέα ή υφιστάμενη κατασκευή).
- Πιστοποιητικά υδραυλικής δοκιμασίας και παραλαβής ατμολέβητα.
- Άδεια χρήσης νερού, ειδικά σε περίπτωση γεωτρήσεων (καταλληλότητα ύδατος).
- Στην περίπτωση που η εγκατάσταση έχει πρόσωπο σε Εθνική Οδό, απαιτείται βεβαίωση κατασκευής κυκλοφοριακής σύνδεσης.
- Βεβαίωση καταλληλότητας από την αρμόδια Υπηρεσία Υγείας, για την εφαρμογή του άρθρου 52 της Υγειονομικής Διάταξης 8577/1983, του Π.Δ. 369/1992 και της Υγειονομικής Διάταξης Α5α/5333/1987 (ΦΕΚ 721 Β'), όπως εκάστοτε ισχύουν.

Κατά περίπτωση, απαιτούνται:

- Κανονισμός συνιδιοκτησίας, σε περίπτωση πολυώροφου κτιρίου.
- Άδεια κατασκευής λιμενικού έργου και χρήσης αιγιαλού και παραλίας.

Τα προαναφερθέντα μπορούν να βρεθούν συστηματοποιημένα στην ιστοσελίδα [www.gtec.gr/factories.html](http://www.gtec.gr/factories.html) του τεχνικού γραφείου Gtec Ο.Ε., που ειδικεύεται σε αντίστοιχες αδειοδοτήσεις.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ

Στο παρόν κεφάλαιο θα γίνει μία σύντομη παρουσίαση εγχώριων παραδειγμάτων ζυθοποιίας σε τουριστικούς – νησιωτικούς – προορισμούς και θα γίνει προσπάθεια να εξετασθεί ο βαθμός πρωτοτυπίας και ο αντίκτυπός τους στην ελληνική, αλλά και την διεθνή αγορά. Οι πληροφορίες ανεβρέθησαν από τις επίσημες ιστοσελίδες των παρουσιαζόμενων εταιρειών, καθώς και από διαφημιστικά μπλογκ, όπως το [www.newsbomb.gr](http://www.newsbomb.gr), το <http://www.casss.gr/PressCenter/Articles/2813.aspx> κλπ.

Αξίζει να επισημανθεί η εξαιρετική δουλειά που κάνουν οι εκπρόσωποι των εταιρειών στα ψηφιακά ΜΜΕ, στο θέμα της δικτύωσης. Όλες οι εταιρείες διαπρέπουν στον τομέα της προώθησης και διαφήμισης στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης όπως το facebook και το twitter, αναρτώντας νέα και φωτογραφίες από τα δρώμενα στα οποία συμμετέχουν και που οργανώνουν, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό μία σχεδόν προσωπική σχέση μεταξύ ζυθοποιού – καταναλωτή. Ακριβώς όπως η ιδιαιτερότητα και προσωπικής πινελλιάς, που υπόσχεται το προϊόν.

### 2.1 ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Ε.



Η εταιρεία Παπαδημητρίου Α.Ε. με μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής στην Δαματρία της Ρόδου, η οποία εγκαινιάστηκε το 2003, αποτελεί την πρώτη ζυθοποιία του νησιού. Στον χώρο του εργοστασίου πραγματοποιούνται πολύ συχνά οργανωμένες ξεναγήσεις και επισκέψεις σχολείων και συλλόγων. Από τα διάφορα προϊόντα που φτιάχνει και διανέμει η εταιρεία το πιο γνωστό είναι η μπύρα της. Στις υψηλών προδιαγραφών



εγκαταστάσεις της, οι οποίες είναι πιστοποιημένες με ISO και HACCP, παράγονται δύο είδη μπύρας, οι οποίες σύμφωνα με τα λεγόμενα της επιχείρησης, παρασκευάζονται με παραδοσιακό τρόπο ζυθοποίησης χωρίς προσθήκη συντηρητικών ή άλλων ουσιών. Η πρώτη είναι η Magnus Magister premium lager και η δεύτερη η Knights Beer of Rhodes, η οποία είναι τύπου

pilsner. Οι μπύρες της πρωταγωνιστούν στην αγορά της Ρόδου κατά την καλοκαιρινή περίοδο και όχι μόνο, καθώς διανέμεται και πωλείται σε εστιατόρια, ξενοδοχεία, κάβες και super market. Τα τελευταία χρόνια μάλιστα η διανομή της μπύρας έχει φτάσει σε πολλά σημεία της Ελλάδας όπως στην Κρήτη, Κω, Κέρκυρα και Αθήνα. Αυτό το έχει πετύχει η εταιρεία με την υποστήριξη που παρέχει στους συνεργάτες της όπως τον απαραίτητο εξοπλισμό, συντήρηση μηχανημάτων, δωρεάν διανομή και εταιρικά δώρα. Για την περίοδο του 2011 η «Ε. Παπαδημητρίου ΑΕ» υπολογίζεται ότι διέθεσε 30.000 περίπου εκατόλιτρα ζύθου.



## 2.2 ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΕΠΕ



Η Κερκυραϊκή Μικροζυθοποιία ΕΠΕ ιδρύθηκε από τον Σπύρο Καλούδη το 2007 και έχει έδρα στην περιοχή του Αρίλλα, ένα μικρό χωριό στο βόρειο μέρος της Κέρκυρας. Εκεί σε ένα μικρό αλλά σύγχρονο ζυθοποιείο παράγεται η απαστεριώτη και αφιλτράριστη, φρέσκια μπύρα της εταιρείας τύπου real ale. Η ζυθοποίηση της real ale γίνεται με

παραδοσιακό τρόπο, η ζύμωση και η ωρίμανση της γίνεται σε ειδικά τάνκερ σε ψύξη για αρκετές εβδομάδες χωρίς σταθεροποιητές, χρωστικές ουσίες και άλλα χημικά πρόσθετα. Εμφιαλώνεται χωρίς να αφαιρείται η μαγιά και δεν παστεριώνεται ώστε να μην καταστρέφονται οι ευεργετικές για την υγεία ιδιότητες των δημητριακών, της μαγιάς και του λυκίσκου. Φυσικά διατηρείται απαραίτητα και μόνο στο ψυγείο όπως το φρέσκο γάλα και ο φρέσκος χυμός μόνο για λίγες ημέρες. Το ξεκίνημα της Corfu Beer έγινε με δύο αφροζυμωτές μπύρες (Real ale special και Real ale bitter) και ακολούθησε η σειρά Ionian με την Royal Ionian και την Ionian Eros, μια μπύρα διπλής ζύμωση, με περιεκτικότητα 7,5% αλκοόλ που περιέχει βιολογικά πιστοποιημένο μέλι ανθέων της Κέρκυρας. Το ζυθοποιείο της Κερκυραϊκής μικροζυθοποιίας είναι ανοιχτό όλη την εβδομάδα για όσους θέλουν να το επισκεφθούν όπου πάντα υπάρχει κάποιος να τους ξεναγήσει στους χώρους του και να τους κεράσει φρέσκια μπύρα.



Μέσα σε δύο χρόνια από την ίδρυση την Κερκυραϊκής μικροζυθοποιίας ο κύκλος εργασιών της έφθασε τις 400.000 Ευρώ, ενώ υπολογίζεται ότι το 2011 διετέθησαν 2.200 εκατόλιτρα μπύρας.



## 2.3 SANTORINI BREWING COMPANY



Στα μέσα του 2011 στην περιοχή της Μέσα Γωνιάς της Σαντορίνης ξεκίνησε να λειτουργεί η Ζυθοποιία Σαντορίνης. Ένας Σέρβος ζυθοποιός, ο Boban Krunic , ένας Άγγλος οινέμπορος, ο Steve Daniel, μια πολυτάλαντη Αμερικανίδα, η Majda Anderson και ένας Έλληνας οينوπαραγωγός, ο Γιάννης Παρασκευόπουλος, συνθέτουν το

πολυπολιτισμικό μείγμα-εταιρικό σχήμα της νεοσύστατης Μικρό-Ζυθοποιίας Σαντορίνης. Με την υποστήριξη αυστριακού εξοπλισμού αιχμής (Flecks Brauhaus 300) και χρησιμοποιώντας προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες από σχεδόν όλο τον κόσμο κατάφεραν να παρασκευάσουν μια πολύ ιδιαίτερη μπύρα. Κάτι μεταξύ lager και ale, μια μπύρα με την δροσιά μιας lager και με την γεύση και το άρωμα μιας ale. Δημιουργώντας έτσι μια διασταύρωση που ταιριάζει απόλυτα στις ανάγκες του καλοκαιριού στην Ελλάδα. Η πρώτη μπύρα που εμφανίστηκε ήταν η yellow donkey η ξανθιά της σειράς, ακολούθησε η red donkey, η πικρή κόκκινη και η crazy donkey μια IPA (Indian Pale Ale).



Οποιαδήποτε στιγμή θελήσει κάποιος έχει την δυνατότητα να επισκεφθεί τον ολοκαίνουριο χώρο του ζυθοποιείου και να δει από πρώτο χέρι όλη την



διαδικασία της ζυθοποίησης με τις απαραίτητες επεξηγήσεις του Boban Krunic. Η εταιρεία ξεκίνησε να διαθέτει τις ετικέτες της στην αγορά τον Νοέμβριο του 2011 και γνωρίζοντας σημαντική επιτυχία στην Σαντορίνη άρχισε σιγά αλλά σταθερά να



εξαπλώνεται και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Ένας σημαντικός παράγοντας για την επιτυχία της μπύρας είναι η μεγάλη τοπική υποστήριξη που δέχτηκε η εταιρεία από την κρύα και ζεστή αγορά του νησιού.

## 2.4 ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΚΥΚΛΑΔΩΝ



Η μικροζυθοποιία Κυκλάδων ιδρύθηκε το 2012 στην Βαγιά της Τήνου από τους Αλέξανδρο Κουρή, Μάγια Τσόκλη, Ελίνα και Κωστή Δάλλα. Στο χώρο της παλιάς ταβέρνας Ροδιά, ο οποίος μετατράπηκε σε βιοτεχνικό κτίριο, οι

χώροι διαμορφώθηκαν ειδικά για να στεγάσουν τον ογκώδη εξοπλισμό του νεοσύστατου ζυθοποιείου. Σύμφωνα με την εταιρεία, αποκλειστικός σκοπός της “Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων στην Τήνο” είναι η τοπική, Κυκλαδίτικη παραγωγή, εμφιάλωση και χονδρική διάθεση μπύρας υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών. Η μπύρα ΝΗΣΟΣ παράγεται σε μικρές ποσότητες, με συστατικά της υψηλότερης δυνατής ποιότητας, βύνη, λυκίσκος, μαγιά και τελειότητα στη διαδικασία παραγωγής δημιουργώντας έτσι μια μπύρα με σώμα, πλούσια γεύση και άρωμα. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό της ΝΗΣΟΥ είναι



το γεγονός ότι είναι «ζωντανή» και φρέσκια, με τη μέγιστη δυνατή γεύση και διατροφική αξία, καθώς δεν υποβάλλεται θερμική επεξεργασία (παστερίωση / flash pasteurization) και δεν γίνεται

χρήση συντηρητικών. Η μπύρα σταθεροποιείται με μικροφιλτράρισμα και προτείνεται να διατηρείται πάντα στο ψυγείο, στους +4 ~ 6° C.

## 2.5 FIRST LOMAX ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. (VOLKAN)

Το καλοκαίρι του 2011 ανακοινώθηκε η ίδρυση μιας νέας μικροζυθοποιίας που θα προσέφερε 100% Ελληνική μπίρα, από πλευράς αρώματος, αίσθησης, παραγωγής. Αρωματισμένη με ένα χαρμάνι από μέλι Σαντορίνης και κίτρο Νάξου και χρησιμοποιώντας νερό διηθημένο σε ειδικά φίλτρα, κατασκευασμένα από βασάλτη Σαντορίνης (lava rock filter), η μπίρα Volkan, έθετε ήδη ψηλά τον πήχυ της πρωτοτυπίας. Το φιλόδοξο σχέδιο του Σαντορινιού επιχειρηματία Πέτρου Νομικού, περιλάμβανε την παραγωγή δύο



SANTORINI  
BLACK

τύπων μπίρας (Santorini Blonde Pilsner και τη Santorini Black Wheat Lager). Πειραματικές και πολύ περιορισμένες ποσότητες κυκλοφόρησαν στην αγορά με την συνεργασία Γερμανού ζυθοποιού που δραστηριοποιείται στον Νομό Αργολίδος από τα τέλη του 2011 αλλά η επίσημη «κυκλοφορία» της έγινε το



καλοκαίρι του 2012. Μάλιστα σεβριρίστηκε τότε και στο περίφημο εστιατόριο Pétrus του Gordon Ramsay με τον Sean Burbirdge, το φημισμένο σεφ του Pétrus και τον επικεφαλής sommelier του Pétrus, Johannes Hartmann, στα πλαίσια ενός ελληνικά εμπνευσμένου μενού.

Η μπίρα Volkan δεν πρωτοτυπεί μονάχα από πλευράς συνταγής, αλλά και στο γεγονός ότι αποτελεί το πρώτο πιστοποιημένο προϊόν της (μη κυβερνητικής, μη κερδοσκοπικής, μη πολιτικής) κίνησης GDF (Greece Dept Free). Αυτό σημαίνει ότι οι μπίρες Volkan προσφέρουν το 50% των κερδών τους για την αποπληρωμή του ελληνικού χρέους. Για την περίοδο 2012 -13 έχει γίνει δωρεά προς το GDF ύψους €840.000 από τον κ. Πέτρο Νομικό, η οποία προορίζεται για την αγορά Ομολόγων του Ελληνικού Δημοσίου. Ήτοι €1,3 εκατ. Δημοσίου χρέους! Οι φιάλες 330 γραμμαρίων των ζύθων Volkan κυκλοφορούν στην αγορά σε τιμές που βρίσκονται στα επίπεδα των 3 Ευρώ / φιάλη και το 2012 εκτιμάται ότι διετεθήσαν 350 περίπου εκατόλιτρα.

---

ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΙΔΡΥΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ  
ΕΝΟΣ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ

Σελίδα 26

Το καπάκι της επιμελήθηκε ο γνωστής φήμης ζωγράφος Αλέκος Φασιανός στα πλαίσια στήριξης του έργου της ζυθοποιίας σχετικά με την ενίσχυση αποπληρωμής του ελληνικού χρέους.

Το μανιφέστο με το οποίο προωθείται η Volkan στην επίσημη ιστοσελίδα της είναι το εξής:



«ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΔΙΑΣΠΟΡΑ  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΤΟΠΙΚΗ  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΙΣΤΟΡΙΚΗ  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΑΡΧΑΙΟ ΝΑΞΙΩΤΙΚΟ ΚΙΤΡΟ  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΣΠΑΝΙΟ ΜΕΛΙ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ  
ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΟΠΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ  
ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ  
ΜΕΣΩ ΤΟΥ GREECE DEBT FREE  
ΕΙΜΑΣΤΕ ΜΙΑ ΤΟΛΜΗΡΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ  
ΑΓΟΡΑΖΟΥΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ, ΑΓΟΡΑΖΟΥΜΕ ΤΟΠΙΚΑ, ΠΟΥΛΑΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ  
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ»

(απόσπασμα από την ιστοσελίδα [www.volkanbeer.com](http://www.volkanbeer.com))

## 2.6 SEPTEM MICROBREWERY

*" Every day has it's unique taste"*



Στο Δημοτικό Διαμέρισμα Ωρολογίου του Δήμου Αυλώνος Ευβοίας, δημιουργήθηκε από δύο αδέρφια, τον Χημικό – Οινολόγο Σοφοκλή Παναγιώτου και από τον Οικονομολόγο Γεώργιο Παναγιώτου, η πρότυπη μικροζυθοποιία Septem. Ιδρύθηκε το 2009 και ξεκίνησε, στις αρχές Ιουνίου του ίδιου έτους, την παραγωγή και διάθεση φρέσκιας, εμφιαλωμένης, μη παστεριωμένης μπίρας στην αγορά. Σήμερα, λιγότερο από τέσσερα χρόνια μετά, έχουν ήδη αρχίζει να καταγράφουν κέρδη. «Λίγα μπουκάλια, αλλά με σπουδαίο περιεχόμενο. Αυτή είναι η συνταγή», είναι το μότο της εταιρείας και όλα δείχνουν πως έχει τιμήσει το λόγο της.

Το όνομα «Septem» στα λατινικά σημαίνει επτά, ο αριθμός της δημιουργίας, και αποτέλεσε έμπνευση για τους παραγωγούς. Έτσι, κάθε τύπος μπίρας έχει το όνομα μιας διαφορετικής ημέρας, συμβολίζοντας μία μπίρα για κάθε μέρα. Από τις επτά ημέρες της εβδομάδας, έχουν ήδη καταφέρει να καλύψουν τις τέσσερις, με τις εξής ετικέτες: Pilsner για την Δευτέρα, Premium Red Ale για την Πέμπτη, Pale Ale για



την Παρασκευή και Honey Golden Ale για την Κυριακή. Η Honey Golden Ale, η πιο ιδιαίτερη από τις τέσσερις έχει και την μεγαλύτερη ζήτηση. Το 2012 κέρδισε το χρυσό μετάλλιο στο International Beer Challenge, ως η καλύτερη μπίρα στην κατηγορία της.

Το ζυθοποιείο της Septem στεγάζεται σε ένα μοντέρνο, βιοκλιματικό κτίριο, ιδιαίτερης αρχιτεκτονικής, σε μια έκταση 25 στρεμμάτων. Διαθέτει σύγχρονη εμφιαλωτική μηχανή με παραγωγική δυνατότητα 2.250 μπουκαλιών την ώρα, καθώς και



άρτια εξοπλισμένο χημικό εργαστήριο, όπου πραγματοποιούνται οι αναλύσεις για τον ποιοτικό έλεγχο της μπίρας. Το νερό που χρησιμοποιείται, προέρχεται από ιδιωτική γεώτρηση και υφίσταται ειδική επεξεργασία και εμπλουτισμό, ανάλογα με την ετικέτα μπίρας για την οποία προορίζεται. Στόχος των αδελφών Παναγιώτου είναι η ετήσια παραγωγή να μπορεί να φτάσει σύντομα το ένα εκατομμύριο οκτακόσιες χιλιάδες φιάλες, με προοπτικές εξαγωγής πέραν των επιλεγμένων σημείων στην Κύπρο, το Λονδίνο, στη Γαλλία και τη Σουηδία, όπου πωλείται ήδη. Επόμενοι στόχοι είναι η Βραζιλία και ο Καναδάς.



## 2.7 ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΧΙΟΥ

Από τις 3 Μαΐου 2012 μια ακόμα Ελληνική μπύρα προστέθηκε στον κατάλογο της Ελληνικής παραγωγής μπύρας: Πρόκειται για την φρέσκια (αφιλτράριστη & απαστερίωτη) Μπύρα Χίου, η οποία διατηρείται μόνο σε ψυγείο (4,9% ABV). Δημιουργός της, ο Μάνος Ναζλίδης, εγκατέστησε την επιχείρηση στον Κάμπο



της Χίου. Και σε αυτή την περίπτωση οι στόχοι είναι υψηλοί. Κάθε παρτίδα της Μπύρας Χίου είναι μοναδική και παράγεται σε περιορισμένη ποσότητα από εκλεκτές ποικιλίες βύνης και ολόκληρο λυκίσκο. Ζυμώνεται και ωριμάζει για 4 έως 6 εβδομάδες, χωρίς καμία προσθήκη συντηρητικών ή άλλων πρόσθετων. Η δυναμικότητα του Ζυθοποιείου ξεκίνησε για

4.000 λίτρα τον μήνα και μέσα στα μελλοντικά σχέδια περιλαμβάνονται μπύρες που θα φέρουν τον χιώτικο χαρακτήρα της μαστίχας.



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΚΑΡΠΑΘΟΥ – ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.**

Για τις ανάγκες της παρούσας εργασίας, επελέγη ως νησιωτικός τουριστικός προορισμός η Κάρπαθος, προκειμένου να αναπτυχθεί το παράδειγμα μικροζυθοποιίας. Στις ακόλουθες σελίδες θα παρουσιαστεί η Κάρπαθος από πλευράς γεωγραφίας, πληθυσμού, δραστηριοτήτων, ανάπτυξης και τουριστικής εξέλιξης, και θα σκιαγραφηθεί το προφίλ της εταιρείας ζυθοποιίας που θα μπορούσε να ευδοκιμήσει με τα συγκεκριμένα δεδομένα.



### **3.1. ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΚΑΡΠΑΘΟΣ**

Η Κάρπαθος είναι το δεύτερο σε μέγεθος νησί των Δωδεκανήσων με έκταση 301 τετραγωνικά χιλιόμετρα, μήκος ακτών 160 χιλιόμετρα και βρίσκεται στο νοτιοανατολικό Αιγαίο, μεταξύ της Κρήτης και της Ρόδου. Πρωτεύουσα της είναι τα Πηγάδια, αναφερόμενη και ως Κάρπαθος, λιμάνι στην νοτιοανατολική πλευρά. Υπάρχουν δώδεκα χωριά: τα Πηγάδια, το Απέρι, η Αρκάσα, το Φοινίκι, το Όθος, η Βολάδα, οι Πυλές, οι Μενετές, το



Μεσοχώρι, η Όλυμπος και το λιμάνι της, Διαφάνι, στα οποία υπάγονται διοικητικά τμήματα της επαρχίας του νησιού και μικρότεροι οικισμοί. Λόγω της αποκομμένης από τα υπόλοιπα νησιά, θέσης της στον χάρτη, αλλά και του γεγονότος ότι μεγάλο ποσοστό του πληθυσμού, είχε φύγει στις αρχές του 20ού αιώνα ως εργατικοί μετανάστες στις ΗΠΑ, τον Καναδά και την Αυστραλία, άργησε να αξιοποιηθεί, με αποτέλεσμα ακόμη σήμερα να γίνεται λόγος για έναν τουριστικά αναπτυσσόμενο προορισμό, με περαιτέρω προοπτικές εξέλιξης.



Η Κάρπαθος έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα και κατά προέκταση πολλές δυνατότητες εκμετάλλευσης. Τούτο οφείλεται κατ' αρχήν

στην ιδιαίτερη μορφολογία της. Μεγάλος είναι ο πλούτος φυσικής ομορφιάς, που προκύπτει από τις εναλλαγές τοπίου, με συνεχόμενες, αμμουδερές, ερημικές παραλίες, επίπεδους και ξερούς κάμπους στο νότιο μέρος, και με ψηλά, κατάφυτα, βουνά, απόκρημνες ακτές με βαθιά, καθαρά νερά στο βόρειο μέρος. Τα νερά και οι ακτές της έχουν τιμηθεί με διακρίσεις παγκοσμίου βεληνεκούς και αποτελούν πόλο έλξης για τους τουρίστες. Οι γνωστότερες παραλίες της είναι η Άπελλα, η Αμμωπή, ο Λευκός και ο Διακόφτης, δίπλα στο αεροδρόμιο.

Το κλίμα της Καρπάθου είναι ήπιο Μεσογειακό, με ξερά καλοκαίρια, σχεδόν συνεχούς ηλιοφάνειας, και ήπιους χειμώνες με ελαφρές, αναμενόμενες βροχοπτώσεις, κυρίως στο ορεινότερο (κεντρικό και





βόρειο) τμήμα του νησιού. Κατά τον Ιούλιο και τον Αύγουστο πνέουν δροσεροί βοριάδες, τα μελέμια, τα οποία είναι ισχυρότερα στο νότιο μέρος της, όπου απουσιάζουν οι ορεινοί όγκοι, που θα μπορούσαν να τους ανακόψουν.

Τα βουνά της Καρπάθου καλύπτουν μεγάλες εκτάσεις από πευκοδάση, δημιουργώντας γραφικές διαδρομές και μονοπάτια μέσα από πράσινες χαράδρες, για να καταλήξουν σε πράσινες ακτές. Στις πλαγιές βρίσκουν πρόσφορο έδαφος αν φυτρώσουν άγρια βότανα όπως φλισκούνη, άγριο



φασκόμηλο (κυνομαλά, όπως αποκαλείται), άγρια ρίγανη, θυμάρι, θρούμπι, άγρια μολόχα, κάπαρη, κρίταμο (στα παράκτια) ενώ ευδοκιμούν όλα σχεδόν τα είδη ελληνικής χλωρίδας, λόγω του ποικίλου εδάφους και κλίματος.

Το ψηλότερο βουνό της Καρπάθου είναι η Καλή Λίμνη στο κέντρο του νησιού, με υψόμετρο 1,215μ. Σε αντίθεση με τα νησιά των Κυκλάδων, όπου οι περιορισμένες βροχοπτώσεις δίνουν έναν ξερό και ερημικό σχεδόν χαρακτήρα, η Κάρπαθος συνδυάζει τα καλά στοιχεία των Κυκλάδων με την Κρήτη και τα Δωδεκάνησα. Λόγω της ποικιλίας του μικροκλίματός της, εμπλουτίζεται ο υδροφόρος ορίζοντας, γεγονός που την καθιστά εύφορη και αυτάρκη, από πλευράς πόσιμου ύδατος. Υπάρχουν πολλές πηγές με κατάλληλο νερό, οι

οποίες προμηθεύουν τόσο τους ντόπιους όσο και τους τουρίστες, για κάθε σκοπό (άρδευση, οικιακή και επαγγελματική κατανάλωση).



Η Κάρπαθος έχει γίνει γνωστή στους κύκλους των βιολόγων και της WWF για έναν ακόμη λόγο· για τους αγριοβιότοπους και τις προστατευόμενες ζώνες natura. Στις βόρειες θαλάσσιες περιοχές της, που είναι δυσπρόσιτες και τη Σαρία ζει και αναπαράγεται το προστατευόμενο είδος Μεσογειακής φώκιας *Monachus-monachus*. Στα βράχια και τις βραχώδεις ακτές ζουν επίσης ο Μαυροπετρίτης και ο Αιγιόγλαρος, δύο υπό εξαφάνιση είδη πουλιών. Τέλος,

αποτελεί πέρασμα αποδημητικών πτηνών.

### 3.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΤΗΣ ΚΑΡΠΑΘΟΥ

Την Κάρπαθο αναφέρει Ο Στράβωνας στα *Γεωγραφικά* του με το ομηρικό όνομα Κράπαθο. Άλλα αρχαία ονόματα του νησιού είναι Τετράπολις, Ανεμόεσσα και Ανεμούσα, ενώ οι Ενετοί και αργότερα οι Ιταλοί, την αποκαλούν Scarpanto.

Τα παλαιότερα ίχνη ανθρώπινης παρουσίας στο νησί ανάγονται στο τέλος της Νεολιθικής Περιόδου (4.000-3.000 π.Χ). Οι πρώτοι κάτοικοι προήλθαν από τη Μικρα Ασία και ήταν συγγενικά φύλα με τους Προελληνικούς λαούς που κατοικούσαν στην Κρήτη και τ' άλλα Ελληνικά νησιά (Κάρες κτλ.). Ο Νεολιθικός Πολιτισμός της Καρπάθου επιβίωσε μέχρι και την 3η χιλιετία π.Χ, προτού αποτελέσει οικονομικό και πολιτιστικό κέντρο του μινωικού πολιτισμού.

Τόσο ο Όμηρος, όσο και τα αρχαιολογικά ευρήματα επιβεβαιώνουν την παρουσία των Αχαιών στο νησί, αν και ο Μινωικός χαρακτήρας του διατηρείται μέχρι το τέλος της Εποχής του Χαλκού. Τα αρχαϊκά χρόνια παραμένουν σκοτεινά όσον αφορά τον ρόλο του νησιού. Ωστόσο, εκείνη την περίοδο περίπου, αν όχι νωρίτερα, δημιουργήθηκαν οι τέσσερις οχυρωμένες πόλεις για τις οποίες αφήνει υπαινιγμούς ο Στράβωνας, υπολείμματα των οποίων έχουν αποκαλυφθεί: η Αρκέσεια (σημερινή Αρκάσα), η Βρυκούς, το Ποτίδαιον, ή Ποσσί (σημερινά Πηγάδια) και η Νίσυρος, στη νησίδα Σαρία. Στην περιοχή του αεροδρομίου, στο νότιο μέρος του νησιού, εικάζεται ότι υπήρξε η παραθαλάσσια πόλη Θαέθω. Μέχρι το 400 π.Χ. η Κάρπαθος ήταν μέλος της Αθηναϊκής συμμαχίας, ως την κατάκτησή της από τους Ροδίους.

Με την υποταγή της στους Ρωμαίους, η Κάρπαθος αποτελεί τον έναν από τους τρεις μεγάλους ναύσταθμους της Ρώμης στη Μεσόγειο. Τον Μεσαίωνα, με τις πειρατικές επιδρομές, φαίνεται ότι επήλθε παρακμή και ερήμωση στο νησί. Κατακτητές Γενοβέζοι και Βενετοί παρελαύνουν κατά τα Βυζαντινά χρόνια.

Η Κάρπαθος εντάχθηκε στην Οθωμανική αυτοκρατορία με την πτώση του Βυζαντίου. Αν και η τουρκική κατοχή αποχώρησε, με την έλευση των Ιταλών το 1912, η Κάρπαθος διατήρησε ατόφια τα ελληνικά της έθιμα και τη γλώσσα της, με το γνώριμο δωρικό ιδίωμα της.



Η ελευθερία ήρθε νωρίτερα από τα υπόλοιπα Δωδεκάνησα, όταν στις 5 Οκτωβρίου 1944, ξεκίνησε η επανάσταση στις Μενετές και οι Ιταλοί εκδιώχθηκαν από το νησί. Επίσημα ενσωματώθηκε στην Ελλάδα το 1948, μαζί με τα υπόλοιπα Δωδεκάνησα.

### 3.3 ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΚΑΡΠΑΘΟΥ – ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΛΛΕΙΨΕΙΣ.



Όπως έχει αναφερθεί στην αρχή, η Κάρπαθος άργησε να αναπτυχθεί τουριστικά. Αφ' ενός μεν η καθυστερημένη ένταξή της στην Ελλάδα, το μεγάλο μεταναστευτικό κύμα και αφ' ετέρου η θέση της στον ελληνικό χάρτη, την κατέστησαν δυσπρόσιτη.

Παρ' όλα αυτά, από νωρίς (από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο) απέκτησε αεροδρόμιο, το οποίο λειτούργησε στα πλαίσια τη πολιτικής αεροπορίας με πτήσεις εσωτερικού, προς Ρόδο, από τα τέλη της δεκαετίας του 1960 (1969).

Η φυσική ομορφιά του νησιού, οι καθαρές και πολυάριθμες ακτές της και η πλούσια λαογραφική παράδοσή της την ενέταξαν σιγά-σιγά στον χάρτη των τουριστικών προορισμών και των Ευρωπαίων.

Ο βασικός λόγος προσέλευσης των πρώτων επισκεπτών κατά τα τέλη της δεκαετίας του '70, είναι ο έντονος παραδοσιακός χαρακτήρας και η διατήρηση των εθίμων και των λαογραφικών στοιχείων, που συναντάται ιδιαίτερος σε έναν από τους διασημότερους οικισμούς της, αυτόν της Ολύμπου (Ελύμπου). Παρά την επικράτηση του σύγχρονου τρόπου ζωής, οι κάτοικοι ακόμη περιφέρονται φορώντας τις παραδοσιακές στολές



(δες παρακείμενη φωτογραφία). Ο λαογραφικός πλούτος προσήλκυσε και προσελκύει ακόμη του Έλληνες παραθεριστές, αλλά και τους αλλοδαπούς σιγά-σιγά, που θέλουν να φορέσουν την χρυσοποίκιλη μαντίλα, το «καβαΐ» και τα δερμάτινα στιβάνια, έστω και για να φωτογραφηθούνε απλώς. Ο

παραδοσιακός χαρακτήρας που απαντάται στην αρχιτεκτονική των οικισμών,



στις ενδυμασίες, τον διάκοσμο του παραδοσιακού Καρπάθικου αρχοντικού, στα γλέντια, τη μουσική και τα έθιμα, δεν θα μπορούσε να απουσιάζει από την κουζίνα, με τις μακαρούνες, τις πίτες, το σπιτάδο από κατσίκι ή μοσχάρι με το

κοκκινιστό πιλάφι, το οφτό του Πάσχα, τις κουλούρες, τα σισαμένια κουλούρια, τα ψιλοκούλουρα, την αλευρά με το μέλι, τις πασχαλινές τούρτες και τους Καρπάθικους μπακλαβάδες, άξιους εκπροσώπους της. Σε κάθε κοινωνική περίπτωση σερβίρονται, συνοδεία τοπικού κατσικίσιου τυριού, ή «δρύλλας» (το καϊμάκι της κρέμας κατσικίσιου γάλακτος), ή σιτάκας (επίσης προϊόν γάλακτος). Αν και το νησί πλην της Ολύμπου έχει αφομοιωθεί από τον σύγχρονο τρόπο ζωής, σε κάθε γιορτή γίνεται γλέντι με παραδοσιακή μουσική και παραδοσιακό φαγητό.



Το μεγαλύτερο επενδυτικό βήμα στον τουρισμό, έγινε όμως στα μέσα της δεκαετίας του 1980 με τον Αναπτυξιακό Νόμο 1262/1982, ο οποίος παρείχε κίνητρα και οικονομικές διευκολύνσεις για την ανέγερση ξενοδοχειακών μονάδων. Τα

λιγοστά καταλύματα του νησιού πολλαπλασιάστηκαν και η Κάρπαθος άρχισε να διαφημίζεται ως τουριστικός προορισμός.

Σήμερα, υπάρχουν τουλάχιστον 91 τουριστικά καταλύματα, όπως διαφημίζεται στην παγκοσμίας φήμης ιστοσελίδα ανεύρεσης ξενοδοχείου και σχεδιασμού ταξιδιών και διακοπών [www.booking.com](http://www.booking.com), διασπαρμένα σε ολόκληρο το νησί. Υπάρχουν καταλύματα κάθε κατηγορίας και





είδους, από ενοικιαζόμενα δωμάτια 3 αστέρων, τουριστικές επαύλεις, πανσιόν μέχρι και μεγάλα πεντάστερα ξενοδοχεία, μεγάλης δυναμικής και πολυτέλειας. Τα πιο πολυσύχναστα μέρη με τουριστικές ανέσεις είναι η πρωτεύουσα, τα Πηγάδια, η Αμμωπή, η περιοχή του Αφιάρτη, όπου βρίσκεται το αεροδρόμιο, η Αρκάσα, η περιοχή του Λευκού, παραλία του Μεσοχωρίου, και η Όλυμπος. Στις περιοχές αυτές, εκτός από τα ξενοδοχεία, υπάρχουν νυχτερινά κέντρα, εστιατόρια και καφετέριες.

Η ανάπτυξη σε ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις συνοδεύτηκε από επιχειρήσεις προσκείμενες στον τουρίστα, όπως ενοικιαζόμενα αυτοκίνητα και μηχανάκια, οργανωμένες επισκέψεις με σκάφος στις πιο απόμακρες και απροσπέλαστες παραλίες υπό μορφή ημερισίων εκδρομών, ή πρακτορεία τουρισμού που συνοδεύουν τον αλλοδαπό επισκέπτη και οργανώνουν πακέτα διαμονής και πτήσης. Μικρές εκδρομές οργανώνονται στα διπλανά νησιά, της Κάσου (διοικητικά εξαρτώμενη από την Κάρπαθο) ή τη Χάλκη.

Ωστόσο, παρατηρούνται ελλείψεις στην δημόσια συγκοινωνία, μια και είναι πολύ λίγα τα λεωφορεία ΚΤΕΛ για να εξυπηρετήσουν τον κόσμο και τα δρομολόγια αραιά και μεγάλα από πλευράς χιλιομετρικών αποστάσεων. Τα ταξί επιχειρούν να καλύψουν τα κενά, όμως δεν είναι πάντοτε οικονομικά προσιτή λύση για όλους. Το οδικό δίκτυο είναι πολύ μεγάλο σε μήκος, και χρήζει συνεχούς συντήρησης λόγω των κατολισθήσεων που συμβαίνουν στα πιο απόκρημνα μέρη του, κι αυτό συντελεί στην δυσκολία των μετακινήσεων.



Το αεροδρόμιο επεκτάθηκε στα τέλη της δεκαετίας του 1980, κατασκευάζοντας έναν ακόμη διάδρομο προς/απογείωσης που θα μπορούσε να υποστηρίξει μεγαλύτερα αεροσκάφη. Ο διάδρομος σχεδιασμένος για στρατιωτικούς λόγους απέκτησε τεράστιο μήκος, δοθέντος του πρόσφορου χώρου: 2.700μ. από κατώφλι σε κατώφλι με δυνατότητα επιμήκυνσης εκατέρωθεν πλέον 600μ. Αποτελεί το μεγαλύτερο διάδρομο στα Βαλκάνια, εξαιρουμένων των αεροδρομίων όπως της Αθήνας. Πέραν το εικοσαθέσιων ελικοφόρων, μπορούσε πια να προσγειωθεί μεγαλύτερο αεροσκάφος, οπότε δόθηκε έναυσμα στις εταιρείες τσάρτερ να στέλνουν τουρίστες από την Ευρώπη κατευθείαν στο νησί.

Η Κάρπαθος έγινε αγαπητή κυρίως στους αλλοδαπούς, από τη Βόρεια Ευρώπη για έναν βασικό λόγο: για το windsurfing. Το ιδιαίτερο ανάγλυφό της ευνοεί τα καλοκαιρινά μελέμια να



πνέουν ιδιαίτερα ενισχυμένα στο νότιο μέρος του νησιού, με αποτέλεσμα να αποτελεί ιδανικό τόπο εξάσκησης ιστιοσανίδας. Γερμανικά κλάμπ του αθλήματος έχουν τις εγκαταστάσεις τους εδώ και είκοσι χρόνια περίπου στον Αφιάρτη και οργανώνουν τις διακοπές όσων επιθυμούν να περάσουν ένα καλοκαίρι ενασχολούμενοι με το άθλημά τους ή διδασκόμενοι αυτό στις «ιδανικές συνθήκες», όπως φημολογείται.

Από το 1987, οπότε και ήταν η πρώτη διεθνής πτήση προς Κάρπαθο μέχρι και σήμερα, η τουριστική κίνηση του νησιού έχει οκταπλασιαστεί. Η καλοκαιρινή σεζόν στην Κάρπαθο ξεκινά σχετικά νωρίς, εν συγκρίσει με τους υπολοίπους, δημοφιλέστερους ελληνικούς προορισμούς, από τα τέλη Απριλίου και διαρκεί μέχρι τα τέλη Οκτωβρίου. Εκείνη την περίοδο καταφθάνουν τα charter από ολόκληρη την Ευρώπη στον Διεθνή Αερολιμένα Καρπάθου, ο οποίος επεκτάθηκε το 2005 για να καλύψει τις διαρκώς αυξανόμενες ανάγκες του νησιού και απέκτησε νέο κτίριο αεροσταθμού. Πέραν των διεθνών θερινών πτήσεων, η Κάρπαθος έχει καθημερινή αεροπορική σύνδεση με Αθήνα, Ρόδο, Κάσο και Σητεία. Παρακάτω παρατίθεται ένας πίνακας της συνολικής κίνησης του αερολιμένα Καρπάθου, από το 1987 έως και το 2012, περιλαμβάνοντας τόσο τις διεθνείς όσο και τις πτήσεις εσωτερικού. Τα στοιχεία προέρχονται από τον ΕΟΤ, όπως τα διαχειρίστηκε η Αναπτυξιακή Δωδεκανήσου (Αν.Δω) στο επίσημο ιστολόγιό της (<http://www.ando.gr/eot/greek/stats/>) :

Έτος/ Δεδομένα	1987	1988	1989	1990	1995	2000	2005	2011	2012
<b>Πτήσεις αεροσκαφών</b>	-	-	-	1495	1601	1385	2122	1917	1818
<b>Κινήσεις αεροσκαφών</b>	-	-	-	2990	3202	2770	4244	3834	3636
<b>Αφίξεις επιβατών</b>	12841	18719	21146	31780	50329	62381	79649	90580	83066
<b>Αναχωρήσεις επιβατών</b>	12906	18694	21282	31497	50042	63018	80772	91970	83278
<b>Διακίνηση επιβατών</b>	25747	37413	42428	63277	100371	125399	160421	182550	166344

Πέραν της αεροπορικής προσέγγισης, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και δύο φορές την εβδομάδα υπάρχει ακτοπλοϊκή σύνδεση με Κρήτη, Ρόδο, Σαντορίνη και Πειραιά, η οποία δυστυχώς είναι πολύωρη και κουραστική. Γι' αυτό τον



λόγο και οι Έλληνες τουρίστες είναι λιγότεροι σε σχέση με τους ξένους: οι επιλογές πρόσβασης είναι είτε οικονομικά δυσβάσταχτες, είτε χρονοβόρες που καθιστούν τον προορισμό ασύμφορο. Μία εβδομάδα εκ των οποίων οι 2 μέρες αναλώνονται σε ακτοπλοϊκά ταξίδια δεν είναι η καλύτερη επιλογή του Έλληνα τουρίστα, ειδικά σε περιόδους κρίσης όπως αυτή που διανύουμε. Γι' αυτό το

λόγο, το μεγαλύτερο μερίδιο τουριστικής προσέλευσης αποτελείται από αλλοδαπούς, προερχόμενους από τη Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φιλανδία, Γερμανία, Αυστρία, Ολλανδία, Ιταλία, Σλοβενία, και



πιο πρόσφατα Τσεχία, Πολωνία και Ρωσία. Τα τελευταία δύο χρόνια έχουν γίνει και κάποιες απόπειρες προσέλευσης τουριστών από το Ισραήλ. Ίσως θα ήταν φρόνιμο από την ελληνική κυβέρνηση να υποστήριζε και εκσυγχρόνιζε τα δρομολόγια «άγονων γραμμών», στα οποία εντάσσεται και η Κάρπαθος, με νεώτερα και ταχύτερα καράβια, ή συχνότερα ταξίδια, με σκοπό να ενισχυθεί η ελληνική πλευρά τουριστικής προσέλευσης. Προς το παρόν, μόνο οι τολμηρότεροι Έλληνες, ή οι πιο αποφασισμένοι επισκέπτονται την Κάρπαθο για τις καλοκαιρινές τους διακοπές. Ωστόσο, οι Καρπάθιοι που κατοικούν στην Αθήνα, ή οι μετανάστες παλαιότερων χρόνων στις ΗΠΑ, Καναδά, Αυστραλία, Νότιο Αφρική, επιστρέφουν κάθε καλοκαίρι στον τόπο τους, πατροπαράδοτα, για να περάσουν τον Δεκαπενταύγουστο στο πανηγύρι του χωριού τους, να ανοίξουν τα στολισμένα σπίτια τους, να τιμήσουν τις έθιμα και να φροντίσουν τις περιουσίες τους, προτού μαραζώσουν οριστικά.

Πέραν της ιστιοσανίδας, της θάλασσας και της επίσκεψης στους παραδοσιακούς οικισμούς, ο επισκέπτης μπορεί να ενασχοληθεί και με άλλα, εναλλακτικά είδη αθλητισμού όπως το mountain-bike και η ορειβασία, που ευνοούνται λόγω της έντονης μορφολογίας. Τα τελευταία χρόνια σύλλογοι

των σπορ αυτών, τόσο από την Ελλάδα όσο και από την Ευρώπη, διοργανώνουν τουρνουά ή πεζοπορίες στο νησί.

Επίσης, έχει ανοίξει σχολή καταδύσεων μια και οι θάλασσες είναι ακόμη παρθένες και καθαρές και σίγουρα κρύβουν πλούτο σχηματισμών, πανίδας και υδρόβιας

## Κάρπαθος δωδεκάνησα



χλωρίδας. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα απόκτησης πιστοποίησης στις καταδύσεις από αναγνωρισμένο φορέα.

Μνημεία θα έπρεπε να γίνει και στα αρχαιολογικά ευρήματα, τα οποία έχουν έρθει στην επιφάνεια με ανασκαφές. Αφορούν κτίρια του μινωϊκού και προϊστορικού πολιτισμού αλλά και Βυζαντινά μνημεία – εκκλησίες – που είναι



επισκέψιμες, αν και όχι αναδειγμένες. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι η βυζαντινή εκκλησία της Αγίας Φωτεινής στα Πηγάδια (Άφωτη) και ο αρχαίος οικισμός της Νισύρου – τα Παλάτια – της Σαρίας. Ωστόσο, παρά την αφθονία των ευρημάτων και το έντονο ενδιαφέρον από πλευράς ξένων τουριστών, δεν έχει οργανωθεί επαρκώς κάποιος αρχαιολογικός χώρος, ώστε να είναι



επισκέψιμος από το κοινό, ενώ το αρχαιολογικό μουσείο, που στεγάζεται σε μία υποτυπώδη αίθουσα στο Επαρχείο του νησιού, υπολειτουργεί και δεν μπορεί να καλύψει το μέγεθος των αντικειμένων που μπορούν να εκτεθούν. Σε συνέπεια των παραπάνω,

δεν λειτουργούν οργανωμένες ξεναγήσεις.

### 3.4 ΓΙΑ ΠΟΙΟ ΛΟΓΟ ΕΠΙΛΕΧΘΗΚΕ Η ΚΑΡΠΑΘΟΣ

Γιατί λοιπόν επιλέγεται η Κάρπαθος ως κατάλληλη για την ίδρυση επιχείρησης μικροζυθοποιίας; Μπορεί να εμπλουτιστεί ο έντονα λαογραφικός πλούτος με ένα νέο στοιχείο, μία νέα τάση και γιατί;

Καταρχήν για όλους τους προαναφερθέντες λόγους. Γιατί υπάρχει κόσμος που επισκέπτεται το νησί, που καταναλώνει, που πληρώνει και που απαιτεί την καλή ποιότητα. Γιατί οι τουρίστες που προσέρχονται δεν είναι οι έφηβοι που θέλουν απλώς να μεθύσουν και να εκτονωθούν, πίνοντας ποτά αγνώστου προελεύσεως και αμφισβητούμενης ποιότητας. Είναι άτομα που έχουν οικονομική επιφάνεια, για να ασχολούνται με ένα τόσο ακριβό σπορ και έρχονται συνήθως με τις οικογένειες. Γιατί οι Ευρωπαίοι, αλλά και οι Έλληνες καταναλώνουν μπίρα, επομένως υπάρχει κατάλληλος αποδέκτης. Εξ' άλλου, δεν λειτουργεί μέχρι και σήμερα κάποια αντίστοιχη επιχείρηση, γεγονός που μειώνει τον αθέμιτο ανταγωνισμό και δίνει την δυνατότητα εμπλουτισμού του χάρτη της εγχώριας παραγωγής, μαζί με τις υπάρχουσες ζυθοποιίες για τις οποίες έγινε λόγος πρωτύτερα.

Κι επιπλέον, γιατί η Κάρπαθος μπορεί να υποστηρίξει, τόσο από πλευράς πρώτων υλών όσο και πόρων ένα τέτοιο εγχείρημα. Υπάρχουν πολλές



εκτάσεις που δύνανται να καλλιεργηθούν και να αποδώσουν, λόγω των ευνοϊκών συνθηκών, εκτάσεις που καλλιεργούντο στο παρελθόν και που ερήμωσαν τα τελευταία χρόνια ελλείψει κινήτρου.

Επιπροσθέτως μπορεί να καλύψει τις ποσότητες σε νερό που απαιτεί μία τέτοια επιχείρηση, καθώς δεν υπάρχει πρόβλημα με το νερό. Υπάρχουν υπόγειοι υδάτινοι πόροι και πηγές που αναπληρώνονται από τις βροχοπτώσεις. Αυτό που απομένει είναι άτομα με όραμα, υπομονή για να ξεπεράσουν την ελληνική γραφειοκρατία, όρεξη για εργασία και κάποια οικονομική δυνατότητα, για ένα τέτοιο εγχείρημα σε δύσκολους καιρούς.

Τέλος, υπάρχει και η δυνατότητα εγκατάστασης Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας (ΑΠΕ) ακόμη και σε μικρότερη κλίμακα, αποκλειστικά για την μονάδα, προκειμένου να μη είναι ενεργοβόρα η επιχείρηση και επιβλαβής για το περιβάλλον. Η Κάρπαθος διαθέτει ήδη σύστημα ανεμογεννητριών, και φωτοβολταϊκών πανέλλων που αποδίδουν, λόγω των ισχυρών, σταθερών ανέμων και της διαρκούς ηλιοφάνειας, ιδιαίτερος κατά τους θερινούς μήνες.

### **3.5 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑΣ – ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΪΑΣ**

Για το παράδειγμα με το οποίο θα καταπιαστεί η εργασία, γίνεται επιλογή θέσης γηπέδου στο νότιο μέρος της Καρπάθου, όπου δεν είναι έντονες οι υψομετρικές διαφορές, δεν υπάρχει δάσος, που να προστατεύεται από το δασαρχείο, σε περιοχή εκτός σχεδίου δόμησης κατά προτίμηση, για να μη γίνεται αισθητή η όχληση, ωστόσο με πρόσωπο σε επαρχιακό δρόμο όπου επιτρέπεται η εγκατάσταση μεταποιητικών δραστηριοτήτων μικρής όχλησης. Λαμβάνοντας υπ' όψη ότι ο μόνιμος πληθυσμός της Καρπάθου είναι 7000 άτομα, τα οποία αγγίζουν τους 20000 Έλληνες κατά τους θερινούς μήνες συν μία μέση τουριστική κίνηση της τάξεως των 35000 ατόμων τον μήνα, υπολογίζεται ότι μία μέση δυναμική παραγωγή της τάξεως των 30 τόνων ανά έτος είναι αρκετή, ώστε να καλύψει τυχόν προοπτικές εξαγωγής σε ελληνικούς ή διεθνείς προορισμούς.

Για μία πρωτοεμφανιζόμενη ετικέτα μπίρας, θα ήταν φρόνιμο να έμπαινε στην αγορά προωθώντας δύο – τρεις το πολύ διαφορετικούς τύπους, ώστε να

περιοριστούν οι δαπάνες για την προμήθεια διαφορετικών πρώτων υλών αλλά και εγκαταστάσεων, δοχείων, εξοπλισμού και χώρου αποθήκευσης. Καλό θα είναι οποιαδήποτε μελέτη να γίνει με την προοπτική επέκτασης, στο ευνοϊκό σενάριο της άμεσης αποδοχής και επιτυχούς πορείας μέσα στην πρώτη πενταετία. Σε όλα αυτά, φυσικά, σημαντικό ρόλο θα διαδραματίσει η πρωτοτυπία του σκευάσματος, από πλευράς συνταγής και αρωμάτων αλλά και πρωτοτυπία στον τομέα της εμπορικής προώθησης, με τη χρήση ενός έξυπνου ονόματος, ευφάνταστης συσκευασίας, «πιασάρικο» λογότυπο μέχρι και ελκυστική φυάλη εμφιάλωσης.

Στην Κάρπαθο φύονται πολλά αρωματικά βότανα τα οποία μπορούν με την κατάλληλη επεξεργασία και τον πειραματισμό να χρησιμοποιηθούν. Ομοίως συμβαίνει με το νερό, απαραίτητο συστατικό της ζυθοποίησης, που όπως προαναφέρθηκε είναι άφθονο, πόσιμο και φέρει την ιδιαίτερη γεύση του τόπου απ' όπου πηγάζει. Ήδη έχουν τεθεί οι πρώτες απαιτήσεις που πρέπει να καλυφθούν από το επιχειρησιακό πλάνο.

Μία ικανοποιητική μελέτη των εγκαταστάσεων θα υποδείκνυε ένα γήπεδο εμβαδού τουλάχιστον 4.000,00 τ.μ. (4 στρεμμάτων) ώστε να είναι άρτιο και οικοδομήσιμο κατά κανόνα, με πρόσωπο σε επαρχιακό δρόμο (έστω, για τις ανάγκες της εργασίας, ο νότιο-δυτικός επαρχιακός δρόμος που ενώνει το αεροδρόμιο με τα χωριά και την πρωτεύουσα, όπως φαίνεται στον χάρτη. Επιλέγεται γήπεδο εκτός σχεδίου με πρόσωπο στον εν λόγω δρόμο). Αφού



εγκριθεί ως κατάλληλο, από τις αρμόδιες υπηρεσίες για τους περιβαλλοντικούς όρους και όσα αναφέρθηκαν διεξοδικά στην παράγραφο 1.5, θεωρείται ότι ανεγείρεται κτίσμα ισόγειο, με υπόγειο βοηθητικό χώρο, με χρήση εργαστηρίου ζυθοποιίας χαμηλής όχλησης. Παρακάτω δίνονται ενδεικτικά τα εμβαδά των χώρων του κτίσματος, τα οποία πρέπει να συμμορφώνονται με τους πολεοδομικούς όρους δόμησης στην εκτός σχεδίου περιοχή (ΦΕΚ 185Δ/1985). Το ακόλουθο οργανόγραμμα χώρων πληροί και υπερκαλύπτει τις προδιαγραφές για μία μονάδα παραγωγής ζύθου δυναμικής τουλάχιστον 30 τόνων ετησίως, όπως στο παράδειγμα.

#### Ισόγειο κτιρίου:

- Χώρος παρασκευής – επεξεργασίας – τυποποίησης και πλύσης: 100,00 τ.μ.
- Γραφείο διαχείρισης/διοίκησης: 15,00 τ.μ.
- Υποδοχή: 10,00 τ.μ.
- Αποχωρητήρια : 5,00 τ.μ.
- Αποδυτήρια προσωπικού : 20,00 τ.μ.

Σύνολο εμβαδού ισογείου : 150,00 τ.μ.

#### Υπόγειο κτιρίου:

- Αποθήκη έτοιμων προϊόντων: 50,00 τ.μ.
- Αποθήκες πρώτων υλών: 35,00 τ.μ.
- Αποθήκη ειδών συσκευασίας / τυποποίησης : 10,00 τ.μ.
- Μηχανοστάσιο: 25,00 τ.μ.
- Γενική αποθήκη: 30,00 τ.μ.

Σύνολο εμβαδού υπογείου : 150,00 τ.μ.

Ο συνολικός ωφέλιμος χώρος της εγκατάστασης υπολογίζεται στα 300,00 τ.μ., για τον οποίο εκδίδεται άδεια δόμησης με όλες τις απαιτούμενες μελέτες (αρχιτεκτονικά, παθητικής & ενεργητικής πυροπροστασίας, ΚΕΝΑΚ, ηλεκτρική μελέτη, μελέτη κλιματισμού, υδραυλική μελέτη) από την αρμόδια υπηρεσία δόμησης (Υπηρεσία Δόμησης Καρπάθου).

Στη συνέχεια παρατίθεται ο απαιτούμενος μηχανολογικός εξοπλισμός με την κινητήρια και θερμική ισχύ του κάθε είδους, για μία επιχείρηση ζυθοποιίας της

δυναμικής του παραδείγματος. Τα νούμερα προκύπτουν από τον κατασκευαστή του κάθε μηχανήματος, και το άθροισμα της συνολικής ισχύος κατατάσσει την επιχείρηση σε μεταπρατικό εργαστήριο χαμηλής ή μεσαίας όχλησης.

A/A	Είδος εξοπλισμού	τμχ.	Κινητήρια ισχύς (KW)	Θερμική ισχύς (KW)
1	Διάταξης ζυθοποίησης	1	--	26,50
2	Μύλος άλεσης	1	1,50	--
3	Αεροσυμπιεστής	1	1,50	--
4	Μονάδα αντίστροφης όσμωσης	1	0,75	--
5	Ψυκτικές μονάδες ύδατος	2	3,00	6,80
6	Κυκλοφορητές ψυχρού ύδατος	3	0,18	--
7	Αντλία ζύθου	1	0,25	--
8	Αντλίες ζυθογλεύκους	2	1,50	--
9	Πιεστικά (αντλίες) ύδατος	2	1,50	--
10	Συσκευή καθαρισμού δοχείων	1	0,75	2,50
11	Διάταξη τυποποίησης ζύθου	1	--	--
12	Ταπωτικό μηχάνημα αέρα	1	--	--
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		<b>10,93</b>	<b>35,80</b>

Η ζυθοποιία Καρπάθου του παραδείγματός μας κατατάσσεται βάσει των άνωθι δεδομένων σε χαμηλής όχλησης επειδή ισχύουν α) λειτουργία Ηλεκτροκινητήρα κινητήρια ισχύς: 10,93 KW β) θερμική ισχύς: 35,80 KW.

### 3.6 ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΓΟΡΑ.

Οι επιπτώσεις από την ίδρυση ζυθοποιίας σε νησιώτικο τουριστικό προορισμό είναι πολλές και επηρεάζουν σε αρκετά επίπεδα την τοπική κοινωνία και

αγορά. Η προοπτική μίας τέτοιας επιχείρησης είναι φυσικά η επιτυχία και η αποδοχή σε τοπικό επίπεδο και όχι μόνο.

Η δημιουργία μιας νέας επιχείρησης, όπως στην περίπτωση του παραδείγματος, ανοίγει αυτόματα καινούριες θέσεις εργασίας από το εγχώριο εργατικό δυναμικό, συμβάλλοντας έτσι στη λύση του προβλήματος της εποχιακής ανεργίας που έχουν τα νησιά σε περιόδους χαμηλής σεζόν. Στη συγκεκριμένη περίπτωση, επειδή μία ζυθοποιία δεν λειτουργεί μονάχα κατά τους θερινούς μήνες, η απασχόληση ενός πυρήνα υπαλλήλων που θα εμπλουτίζεται κατά τις περιόδους αυξημένης ζήτησης, είναι μονιμότερη, δίνοντας κίνητρα στον κόσμο να παραμείνει στον τόπο του – και δη σε έναν απομακρυσμένο προορισμό όπως η Κάρπαθος.

Άλλος ένας τομέας που επωφελείται είναι οι τοπικοί προμηθευτές οι οποίοι θα κληθούν να καλύψουν τις διάφορες ανάγκες της επιχείρησης (πρώτες ύλες, αναλώσιμα, είδη καθαρισμού κτλ) αυξάνοντας έτσι τις πωλήσεις και κατά συνέπεια τα κέρδη τους.

Οι εν δυνάμει πελάτες της ζυθοποιίας και πιο συγκεκριμένα πελάτες που απευθύνονται στην κρύα αγορά (εστιατόρια, ταβέρνες, καφετέριες) εκτός από το γεγονός ότι θα έχουν ένα πολύ ξεχωριστό προϊόν να διαθέσουν, μπορούν να δημιουργήσουν ένα είδος συνεργασίας και αλληλοϋποστήριξης με την ζυθοποιία. Με αυτόν τον τρόπο μέσω ειδικών προσφορών, με αμοιβαίες διαφημιστικές καμπάνιες, διευκολύνσεις πληρωμών και άλλες στρατηγικές κινήσεις μεταξύ ζυθοποιίας και πελατών επωφελούνται όλες οι πλευρές, αλλά και ο καταναλωτής που διευκολύνεται στην ανεύρεση ενός καινούριου, «πρωτοποριακού», τοπικού προϊόντος, που μπορεί να λειτουργήσει και ως ενθύμιο, σουβενίρ, από την επίσκεψή του στο νησί.

Σε όλες τις περιπτώσεις επιχειρήσεων που μελετήσαμε νωρίτερα, αλλά και στην περίπτωση του παραδείγματος της Καρπάθου, υπάρχει η δυνατότητα επίσκεψης στον χώρο παραγωγής κι ακόμα και η διοργάνωση εκδρομών από



διάφορους συλλόγους, όπου θα γίνεται ξενάγηση και επεξήγηση της διαδικασίας παραγωγής. Με αυτόν τον τρόπο η ζυθοποιία μπορεί εύκολα να αποτελέσει αξιοθέατο για την περιοχή στην οποία βρίσκεται αυξάνοντας έτσι τον αριθμό των πιθανών επισκεπτών της και των ασχολιών που έχει να κάνει ο τουρίστας, πέραν των αναμενόμενων.

### **3.7 ΩΦΕΛΗ ΚΑΙ ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**

Μια επιχείρηση ζυθοποιίας σε τουριστικό νησιώτικο προορισμό έχει το πλεονέκτημα της εύκολης τροφοδότησης των πελατών της εντός του νησιού, σε αντίθεση με άλλους προμηθευτές ζύθου οι οποίοι επιβαρύνονται πολλά μεταφορικά έξοδα. Έτσι δίνεται η δυνατότητα στην επιχείρηση να ανταγωνιστεί σκληρά τους ήδη υπάρχοντες προμηθευτές στις τιμές των προϊόντων και στην ταχύτητα εξυπηρέτησης. Ένα μειονέκτημα βέβαια, είναι ο περιορισμός αυτής της δυνατότητας μόνο στα γεωγραφικά όρια του νησιού, μιας και σε περίπτωση που θέλει η επιχείρηση να επεκτείνει τις πωλήσεις και εκτός νησιού τότε θα επιβαρυνθεί με επιπλέον έξοδα μεταφοράς. Κάτι τέτοιο όμως μπορεί να μπει στις προοπτικές μελλοντικής ανάπτυξης, όταν το κέρδος θα είναι υπολογίσιμο.

Ένα ακόμη από τα οφέλη νησιώτικου προορισμού για μια ζυθοποιία είναι η αυξημένη τουριστική κίνηση κατά τους θερινούς μήνες, από άτομα πρόθυμα να δοκιμάσουν τοπικά προϊόντα και νέες γεύσεις. Αυτό συνεπάγεται με αυξημένη ζήτηση, μεγαλύτερη κατανάλωση μπίρας και κατ' επέκταση αύξηση στις πωλήσεις της επιχείρησης.

Βέβαια όπως όλοι γνωρίζουμε τέτοιοι προορισμοί, όπως η Κάρπαθος, έχουν το θέμα της εποχικότητας όπου η διαφορά μεταξύ καλοκαιρινής περιόδου και χειμερινής είναι τεράστια, κάτι που χαμηλώνει αρκετά τον συνολικό τζίρο του έτους, αλλά και τις ανάγκες παραγωγής. Υπάρχει ανισορροπία στην παραγωγή

μεταξύ θερινών και χειμερινών μηνών, που μπορεί να έχει επιπτώσεις στο απαιτούμενο εργατικό προσωπικό, στην υπολειτουργία (κατά την περίοδο περιορισμένης ζήτησης) του εξοπλισμού, ο οποίος όμως παραμένει ο ίδιος, ώστε να καλύπτει τη μέγιστη ζήτηση, με τις ίδιες ενεργειακές και λειτουργικές απαιτήσεις. Η μπίρα, και ειδικά η φρέσκια μπίρα που τείνουν να παράγουν οι τοπικές μικροζυθοποιίες, δεν έχει μεγάλη διατηρησιμότητα, οπότε είναι δύσκολο να παραχθεί προϊόν και να αποθηκευτεί με σκοπό να διατεθεί κατά τη διάρκεια των απαιτητικότερων μηνών. Το γεγονός αυτό αυξάνει τη φύρα, μειώνει το κέρδος και χρειάζεται πραγματικό μεράκι, γνώση και επιμονή, ώστε ο παραγωγός να συνεχίσει το έργο του και να οργανώσει την παραγωγή του με τρόπο τέτοιο, ώστε να αρχίσει η κερδοφορία της επιχείρησης.

Τέλος, η μικρή ζυθοποιία, προερχόμενη από έναν νησιωτικό προορισμό, είναι ευκολότερο να γίνει αναγνωρίσιμη από το κοινό και να αντιμετωπιστεί ευνοϊκότερα, ίσως και με κάποια υποστήριξη από τον καταναλωτή, ακριβώς λόγω του μικρού και τοπικού χαρακτήρα της, σε σύγκριση με μία νέα ζυθοποιία που εδρεύει σε κάποια από τα μεγάλα αστικά κέντρα και έχει να συναγωνιστεί τις απαιτήσεις της πόλης και των μεγαλύτερων ονομάτων που ακόμα κρατάνε τα σκήπτρα στις προτιμήσεις του μέσου Έλληνα, λόγω διαφήμισης και τιμής. Οι μικρές ζυθοποιίες επιδοτούνται από την κυβέρνηση και την Ευρωπαϊκή Ένωση, στα πλαίσια ενίσχυσης μικρών επιχειρήσεων, ιδιαίτερος σε ακριτικά μέρη, μέσω προγραμμάτων τύπου ΕΣΠΑ.

### **3.8 ΠΡΟΟΠΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ**

Ο πρώτος στόχος είναι να μπορέσει η επιχείρηση να φτάσει στην πενταετία λειτουργίας της χωρίς να έχει ζημιές. Είναι αδιαμφισβήτητη η δυσκολία επιβίωσης και κερδοφορίας τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της, γιατί ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος, η αγορά που απευθύνεται περιορισμένη και προσανατολισμένη στην πεπατημένη, σίγουρη λύση των γνωστών ονομάτων.

Ωστόσο σημαντικό ρόλο θα παίξει η προώθηση μέσα από τις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης, η διαφήμιση στο διαδίκτυο κατ' αρχήν, για τον περιορισμό των δαπανών και έπειτα στα τοπικά και σχετικά με το είδος έντυπα. Η γνωριμία με το κοινό που θα απευθυνθεί, η αμεσότητα της σχέσης με αυτό, όπως στα παραδείγματα που εξετάστηκαν στο Β' κεφάλαιο, αποδεικνύονται ιδιαίτερος σημαντικά, από τον πρώτο κιάλας χρόνο ύπαρξης της ζυθοποιίας. Στα πρώτα στάδια της ανάπτυξης της είναι η βελτιστοποίηση της βασικής συνταγής σε συνάρτηση με το κόστος και η προσπάθεια συμμετοχής σε αντίστοιχα εθνικά και διεθνή φεστιβάλ, προκειμένου να καταστεί γνωστότερη στους εμπορικούς κύκλους, αλλά στις συγγενείς επιχειρήσεις εστίασης, πέραν του απλού καταναλωτή, όπου θα μπορέσει να διευκολυνθεί η διάθεση και διανομή. Ένας πιθανός τίτλος αναγνώρισης σε τέτοιες οργανώσεις μπορεί κάλλιστα να επιφέρει οικονομική ενίσχυση, είτε υπό την μορφή βραβείου ή επιχορήγησης.

Όσο περισσότερο αποδεκτό γίνεται το προϊόν της τοπικής ζυθοποιίας, τόσο μεγαλώνουν οι προοπτικές ανάπτυξης και επέκτασης. Πιθανή εξαγωγή και διανομή στα γειτονικά νησιά μέσα στην πρώτη πενταετία της λειτουργίας της, θα μπορούσε εύκολα να μπει στους στόχους της. Οι προορισμοί που θα μπορούσαν να προμηθευτούν το τοπικό, καρπάθικο προϊόν, είναι η Κάσος, ο νομός Λασιθίου της Κρήτης, η Χάλκη και η Ρόδος, προορισμοί που απέχουν συμφέρουσες αποστάσεις από πλευράς χρόνου παράδοσης και κόστους μεταφοράς. Ένας μικρός κύκλος παραγωγής και κατανάλωσης μπορεί να διευρυνθεί με την πάροδο του χρόνου, ακόμα και στα μεγαλύτερα αστικά κέντρα όπως η Αθήνα, η Θεσσαλονίκη, η Πάτρα και το Ηράκλειο, όπου λειτουργούν περισσότερα καταστήματα με εξειδίκευση στη μπύρα, που θα μπορούσαν να στηρίξουν ένα ακόμη ελληνικό προϊόν, αρκεί αυτό να έχει κάτι να προσφέρει.

Σε έναν τόπο τόσο μικρό (πληθυσμιακά), είναι απαραίτητη η συνεργασία των συγγενών επιχειρήσεων εστίασης, ώστε να έχουν κέρδος όσον το δυνατόν περισσότεροι επιχειρηματίες. Θα μπορούσε να συνδυαστεί με το αντίστοιχο

ζυθεστιάτοριο, ενδεχομένως σε χώρο κοντά στο εργαστήριο παραγωγής, όπου ο επισκέπτης θα έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει το προϊόν, μαζί με φαγητό και να επιδιώξει μία έξοδο διασκέδασης στο «εστιατόριο του ζυθοποιείου», πέραν της επίσκεψης για καθαρά επιμορφωτικούς λόγους, που θα έκανε στα πλαίσια μίας ξενάγησης.

Τέλος, στα πλαίσια της ανάπτυξης της επιχείρησης ζυθοποιίας του παραδείγματος μας, είναι η δημιουργία νέων συνταγών και ο πειραματισμός με καινούριες γεύσεις. Ο εμπλουτισμός του «μενού», ας πούμε, των επιλογών, του καταλόγου... Έχει αναφερθεί σε προηγούμενη φάση ότι το έδαφος της Καρπάθου είναι εύφορο και δεν στερείται κάμπων ή υδάτων. Με προοπτική τη βελτίωση της παραγόμενης μπίρας, αλλά και στα πλαίσια μεγαλύτερου ποιοτικού ελέγχου και εξειδίκευσης, θα μπορούσε να καλλιεργηθεί η βύνη σιτηρών ή κριθαριού ή ο λυκίσκος σε εκτάσεις του νησιού που μπορούν να το υποστηρίξουν. Επενδύοντας στην αγορά ή ενοικίαση γης, μπορεί να καλλιεργηθεί η επιθυμητή πρώτη ύλη, προσδίδοντας έναν αέρα πλήρους εντοπιότητας του προϊόντος και μοναδικότητας, που θα είχε ενδιαφέρον, σε περίπτωση κερδοφορίας της επιχείρησης. Με αυτόν τον τρόπο, η επιχείρηση θα απασχολούσε περισσότερο προσωπικό, συνδράμοντας στις θέσεις εργασίας και απασχόλησης του ντόπιου πληθυσμού.

### **3.9 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ**

Έχοντας μελετήσει τα παραδείγματα τοπικών μικροζυθοποιών της Ελλάδας που εδρεύουν σε τουριστικούς (νησιωτικούς) προορισμούς, αλλά και αναλύοντας τα δεδομένα και τις προοπτικές ανάπτυξης μία αντίστοιχης επιχείρησης στην Κάρπαθο, που αποτελεί μη κορεσμένο τουριστικό προορισμό, εξάγεται το συμπέρασμα ότι πρόκειται για μία ενδιαφέρουσα και εναλλακτική επιχείρηση, που μπορεί να επιβιώσει και να είναι παραγωγική, εν καιρώ κρίσης.

Κατά καιρούς, δίνονται κίνητρα και οικονομική στήριξη για την ενασχόληση του Έλληνα επιχειρηματία, με την παραγωγή τοπικών προϊόντων, την καλλιέργεια βοτάνων και την ενίσχυση της τοπικής παραγωγής, στα πλαίσια στήριξης της περιφέρειας και ενίσχυσης της οικονομίας της μικρομεσαίας τάξης. Επιχειρήσεις που εδρεύουν στην περιφέρεια, απολαμβάνουν μεγαλύτερα πλεονεκτήματα, γεγονός που ευνοεί τη μικροζυθοποιία, με εταιρείες εγκατεστημένες σε τουριστικές περιοχές. Από κάθε σκοπιάς, βγαίνει κερδισμένη η τοπική κοινωνία καθώς ανοίγουν νέες θέσεις εργασίας και δημιουργείται ένας νέος πόλος έλξης στον τόπο τους. Σε αντάλλαγμα, κερδισμένος βγαίνει και ο παραγωγός, που επενδύοντας τον κόπο του και την όρεξή του, δύναται να ανταμειφθεί τελικά.

Η κατανάλωση μπίρας είναι ένα από τα αγαπημένα ...«αθλήματα» στα οποία επιδίδονται οι Έλληνες κατά τις εξόδους διασκέδασής τους, ανεξαρτήτως των οικονομικών δυσκολιών. Η μπίρα είναι προσιτή οικονομικά σε όλους, ευχάριστη, δροσιστική, ιδιαίτερος το καλοκαίρι στη χώρα μας, που το απαιτεί σχεδόν το κλίμα. Μπορεί να καταναλωθεί σε μεγαλύτερες ποσότητες από τα υπόλοιπα αλκοολούχα ποτά, χωρίς να επιφέρει μέθη, και δυσθυμία, που σε συνδυασμό με το χαμηλό κόστος της, αποτελεί επιχειρησιακό ...best seller, στα κέντρα και τα εστιατόρια. Η δε αναζήτηση της πρωτοτυπίας εύκολα οδηγεί τον καταναλωτή σε νέες γεύσεις και πειραματισμούς. Μέχρι σήμερα, οι εισαγωγές εξειδικευμένων ετικετών μπίρας από το εξωτερικό στέφεται με επιτυχία. Οι γερμανικές, βελγικές και αγγλικές ετικέτες καταλαμβάνουν το μερίδιο του λέοντος στην αγορά των ιδιαίτερων ζύθων. Όμως το κόστος τους παραμένει υψηλό, λόγω των δαπανών μεταφοράς και φόρων κατανάλωσης, το οποίο μεγαλώνει, όταν πρόκειται για μπουραρίες ή εστιατόρια.

Η στροφή στις ελληνικές επιχειρήσεις ζυθοποιίας, που έχουν να προτείνουν τη διαφορά στη γεύση, την ποιότητα, την εμφάνιση και που δεν υστερούν σε τίποτα, σε σύγκριση με τις ξένες, είναι η απάντηση. Τα δύσκολα οικονομικά χρόνια που διανύουμε, ο Έλληνας θα στηρίξει το εγχώριο προϊόν, αρκεί να τον ανταμείψει και να τον κάνει περήφανο για τη χώρα του. Να μη αποτελέσει

αντικείμενο εκμετάλλευσης, να διατηρήσει το κόστος σε πιο προσιτά μεγέθη, χωρίς να υπολείπεται σε ποιότητα. Τα ελληνικά παραδείγματα δείχνουν ότι η επιχείρηση ζυθοποιίας μπορεί να ευδοκιμήσει στην ακόρεστη ακόμα ελληνικά αγορά. Η ελληνική αγορά έχει την όρεξη να υποστηρίξει το εγχώριο προϊόν. Αντιστοίχως υπάρχουν οι προοπτικές για μία τέτοια επιχείρηση στην Κάρπαθο, που διαθέτει τις προϋποθέσεις από κάθε σκοπιά, όπως αναλύθηκε στις προηγούμενες παραγράφους.

Με εργατικότητα, όραμα και προοπτική, με επιμονή και όχι γρήγορη απογοήτευση και εγκατάλειψη του στόχου, υπάρχουν δυνατότητες επιτυχίας. Το δύσκολο επιχείρημα στη υπόθεση είναι η διατήρηση του οράματος και ο αγώνας να το κρατήσει ζωντανό, ο παραγωγός, παρά τις αντιξοότητες που θα παρουσιαστούν στην πορεία του.

## **ΕΠΙΛΟΓΟΣ.**

Έχοντας μελετήσει διεξοδικά υπάρχουσες τοπικές ζυθοποιίες και αναλύοντας το παράδειγμα του νησιωτικού προορισμού που επιλέχθηκε για την παρούσα εργασία, γίνεται εύκολα αντιληπτό ότι μία τέτοια επιχείρηση αποτελεί πλεονέκτημα για τον τόπο, ακόμη κι αν αντιμετωπίζονται δυσκολίες κατά τους μη-απαιτητικούς μήνες. Ωστόσο, άνθρωποι με όραμα και όρεξη για πειραματισμό και δημιουργία, μπορούν να επιτύχουν στον τομέα αυτόν επιδεικνύοντας ζήλο και επιμονή, γιατί η καταξίωση μπορεί να μη είναι αντίστοιχη των μεγαλύτερων ονομάτων, είναι όμως ισχυρή και σημαντική για έναν τόπο που αναπτύσσεται τουριστικά ακόμη. Νέες κινήσεις συνήθως ανταμείβονται με τον χρόνο, αρκεί τα κίνητρα να είναι ειλικρινή και να αγαπά ο παραγωγός το προϊόν του. Γιατί, δεν μπορεί κανείς να μιλά για πειραματική ζυθοποιία και παραγωγή, αν δεν απολαμβάνει ένα δροσερό ποτήρι μπύρας σε μία ελληνική παραλία...

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ.**

1. «ΜΠΥΡΑ: ζυθοποίηση, συνταγές...» Wolfgang Vogel, (τίτλος πρωτότυπου *Bier aus eigenem Keller*), εκδόσεις Ψυχάλου, ISBN 960-7920-47-3.
2. ΦΕΚ 542 / 22-04-2005 περί καθορισμού δικαιολογητικών για τη χορήγηση άδειας εγκατάστασης των δραστηριοτήτων του Ν.3325/2005.
3. ΦΕΚ 332 / 20-03-2003 περί εγκρίσεως περιβαλλοντικών όρων
4. ΦΕΚ 2718 Β'/08-10-2012 (Υ.Α. Υ1/Γ.Π./οικ 96967) περί Νέας Υγειονομικής Διάταξης.
5. Αποφ. 69269/5387/90 περί Κατάταξης έργων και δραστηριοτήτων σε κατηγορίες, περιεχόμενο Μελέτης Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων (ΜΠΕ), καθορισμός περιεχομένου ειδικών περιβαλλοντικών μελετών (ΕΠΜ) και λοιπές συναφείς διατάξεις, σύμφωνα με το Ν. 1650/1986 (ΦΕΚ 678 Β' της 25.10.90)
6. Αριθ. Πρωτ: ΔΕΦΚ Γ5054272ΕΞ2011 28/12/2011 περί Όρων και προϋποθέσεων για τον χαρακτηρισμό των μικρών ανεξάρτητων ζυθοποιείων κατ' εφαρμογή της παραγράφου 3 του άρθρου 87 του ν.2960/01.
7. ΦΕΚ 1048 Β'/04-04-2012 περί Αντιστοίχισης των κατηγοριών των βιομηχανικών και βιοτεχνικών δραστηριοτήτων παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας με τους βαθμούς όχλησης που αναφέρονται στα πολεοδομικά διατάγματα.
8. Ν.2960/2001 περί Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα, άρθρα 86,87,88,89.
9. ΑΔΑ: 45ΠΧ7ΛΞ-ΔΦ9 / Αρ. Πρωτ: 53762/4853, 07-10-2011 περί Εγκρίσεως περιβαλλοντικών όρων για την εγκατάσταση και λειτουργία «Ζυθοποιίας», που βρίσκεται στην εντός οικισμού περιοχή της Μέσα Γωνιάς, του Δήμου Θήρας, ν. Θήρας Ν. Κυκλάδων, ιδιοκτησίας ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ (Ζυθοποιία Σαντορίνης ΑΕΒΕ)
10. ΑΔΑ: Β4ΛΧ7ΛΞ-3ΤΗ, αρ. πρωτ: 2102/29-06-2012 περί χορήγησης άδειας μηχανολογικής εγκατάστασης μονάδας ζυθοποιίας (ΝΗΣΟΣ – Ζυθοποιία Κυκλάδων στην Τήνο).



11. Ιστότοπος: [www.taxheaven.gr/pages/gov-info/stakod](http://www.taxheaven.gr/pages/gov-info/stakod)
12. Ιστότοπος: [www.gtec.gr/factories.html](http://www.gtec.gr/factories.html)
13. Ιστότοπος: <http://el.wikipedia.org/wiki/Μπίρα>
14. Ιστότοπος: <http://volkanbeer.com/home/axiki/>
15. Ιστότοπος: [www.septem.gr](http://www.septem.gr)
16. Ιστότοπος: <http://www.santorinibrewingcompany.gr/>
17. Ιστότοπος: <http://www.nissosbeer.com/>
18. Ιστότοπος: <http://www.ando.gr/eot/greek/stats/>
19. Ιστότοπος: [http://www.greeklodgings.gr/gr/karpathos/gr\\_karpathos.html](http://www.greeklodgings.gr/gr/karpathos/gr_karpathos.html)
20. Ιστότοπος: <http://www.syllogoskarpathion.com/2.html>
21. Ιστότοπος: <http://www.casss.gr/PressCenter/Articles/2813.aspx>
22. Ιστότοπος: [www.newsbomb.gr](http://www.newsbomb.gr)
23. Ιστότοπος: <http://www.corfubeer.com/>
24. Ιστότοπος: <http://www.magnusmagister.gr/>
25. Ιστότοπος: [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.

(από το παράρτημα του ΦΕΚ 542 Β/2005 περί των δικαιολογητικών για τη χορήγηση αδειών των εγκαταστάσεων του Ν.3325/2005).

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ)		7573
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI</b>		
<b>ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΝΟΜΙΜΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΟΥ ΦΟΡΕΑ</b> (Υπουργική Απόφαση .....		
<b>ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ</b> <b>ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ</b> .....		
<p>Οι υπογράφοντες δηλώνουμε υπεύθυνα ότι η εγκατάσταση του εργοστασίου – εργαστηρίου, παραγωγής .....</p>		
<p>..... που βρίσκεται στη θέση - οδού .....αφ. .... του Δήμου - Κοινότητας .....του νομού .....</p>		
<p>έγινε σύμφωνα με την υπ' αριθμ. πρωτ. .... άδεια εγκαταστάσεως που εκδόθηκε από την Υπηρεσία σας και ότι τα προβλεπόμενα έργα εκτελέσθηκαν σύμφωνα με τις εγκριθείσες μελέτες.</p>		
Ημερομηνία.....		
Ο νόμιμος εκπρόσωπος	Ο μηχανικός	
(Υπογραφή - Σφραγίδα)	(Υπογραφή - Σφραγίδα)	

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΝΟΜΙΜΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΟΥ ΦΟΡΕΑ  
(Υποεργική Απόφαση .....ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ  
ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....

Ο παρακάτω υπογράφων ..... δελτίου  
 κάτοχος του υπ αριθμ. ....  
 ταυτότητας που εκδόθηκε από το ..... στις .....  
 κάτοχος του Δήμου-Κοινότητας ..... στην οδό .....  
 αρ..... δηλώνω υπεύθυνα ότι στο εργοστάσιο - εργαστήριο μας παραγωγής  
 .....

που βρίσκεται στη θέση - οδό ..... αρ.....  
 του Δήμου - Κοινότητας ..... του νομού .....  
 θα απασχολήσουμε / απασχολούμε σύμφωνα με το νόμο τους παρακάτω τεχνικούς :

( Αναγράφονται λεπτομερώς πόσοι και ποιός ειδικότητας τεχνικοί θα χρησιμοποιη-  
 θούν)

Ημερομηνία.....

Ο υπευθύνως Πηλών

(Υπογραφή - Σφραγίδα)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΑΡΜΟΔΙΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ  
(Υπουργική Απόφαση .....

ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ  
ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....

Ο παρακάτω υπογράφων .....  
διπλωματούχος - πτυχιούχος ..... δελτίου  
επάγγελτου του υπ' αριθμ. .... στις .....  
του τόπου που εκδόθηκε από το .....  
κάτοικος του Δήμου-Κοινότητας ..... στην οδό .....  
αφ' ..... με ΑΦΜ ..... (Δ.Ο.Υ. ....) δηλώνω  
υπεύθυνα ότι ανέλαβα την επίβλεψη λειτουργίας και συντήρησης του  
μηχανολογικού εξοπλισμού του εργοστασίου - εργαστηρίου κατασκευής  
.....  
του .....  
που βρίσκεται στη θέση - οδό .....  
αφ' ..... του Δήμου - Κοινότητας ..... του νομού

Ημερομηνία.....

Ο υπευθύνως δηλών

(Υπογραφή-σφραγίδα τεχνικού)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

## Ε Ρ Ω Τ Η Μ Α Τ Ο Λ Ο Γ Ι Ο

ΠΡΟΣ \_\_\_\_\_

Για τον προσδιορισμό των δικαιολογητικών που απαιτούνται για τη χορήγηση άδειας εγκατάστασης δραστηριότητας του Ν. 3325/2005 (ΦΕΚ 68 Α').

- 1) Το ερωτηματολόγιο συμπληρώνεται και υπογράφεται με αποκλειστική ευθύνη του επενδυτή.

**Η ανακριβής συμπλήρωση του ερωτηματολογίου συνεπάγεται την ακύρωση της άδειας που τυχόν εκδοθεί.**

- 2) Όπου υπάρχουν τετραγωνίδια, οι απαντήσεις να δίνονται με την προσθήκη ενός Χ στο κατάλληλο τετραγωνίδιο.

## I. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

1. ΔΙΤΟΥΜΕΝΗ ΑΔΕΙΑ (π.χ. άδεια εγκατάστασης)

.....  
 .....

2. α. Έιδος δραστηριότητας: (π.χ. βιοτεχνία κατασκευής κουφωμάτων εκ δόλου)

.....  
 .....

- β. Κωδικός δραστηριότητας κατά

ΣΤΑΚΟΔ.....

3. Επωνυμία Επιχείρησης :

.....  
 .....

4. Νόμιμος εκπρόσωπος (βάσει καταστατικού ή εξουσιοδότησης)

.....  
 .....

5. ΑΦΜ : ..... Δ.Ο.Υ.:

6. Τοποθεσία δραστηριότητας Νομός: ..... Δήμος ή Κοινότητα: .....  
 Οδός ή θέση: .....

## II. ΕΙΔΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

7. Συνολική κινητήρια ισχύς των μηχανημάτων, που σχετίζονται άμεσα με την παραγωγική διαδικασία, και πρόκειται να εγκατασταθούν ή είναι εγκατεστημένα (σε KW) .....
8. Συνολική θερμική ισχύς των μηχανημάτων, που σχετίζονται άμεσα με την παραγωγική διαδικασία, και πρόκειται να εγκατασταθούν ή είναι εγκατεστημένα (σε KW) .....
9. Συνολική αξία του ανωτέρω μηχανολογικού εξοπλισμού. ....
10. Συνολική κινητήρια και θερμική ισχύς των μηχανημάτων προστασίας περιβάλλοντος που πρόκειται να εγκατασταθούν ή είναι εγκατεστημένα (σε KW) .....
11. Συνολική κινητήρια & θερμική ισχύς των μηχανημάτων που δε σχετίζονται άμεσα με την παραγωγική διαδικασία (π.χ. μηχανήματα πυρόσβεσης, εξοπλισμός κτηρίων κ.λπ.) που πρόκειται να εγκατασταθούν ή είναι εγκατεστημένα (σε KW) .....
12. Συνολικό ύψος επένδυσης κατ' εκτίμηση (μηχανολογικός εξοπλισμός, κτήρια, οικόπεδο κ.λπ.): .....
13. Σε περίπτωση που πρόκειται για εγκατάσταση παραγωγής ή αποθήκευσης αεροθρεπτικών, αερόδυναμικών, διαβρωτικών, ταξικών & ευφλέτων προϊόντων ωμών ή προϊόντων, να αναφέρετε την:  
 α) συνολική προβλεπόμενη ημερήσια παραγωγή σε kg.....  
 β) συνολική προβλεπόμενη αποθηκευτική ικανότητα των αποθηκών σε kg.....

14. Συνολικός αριθμός των ατόμων που πρόκειται να απασχοληθούν στην μονάδα :

- α) Τεχνικό προσωπικό  
 α1. Τεχνικό Ανωτάτων Σχολών .....  
 α2. Τεχνικό Ανωτέρων Σχολών .....  
 β) Διδακτικό προσωπικό .....  
 γ) Εργασιοτεχνικό προσωπικό.....  
 δ) Λοιπό προσωπικό .....

15. Αναγράψετε το βαθμό όχλησης της δραστηριότητας με βάση τις διατάξεις της ΚΥΑ 13727 / 724 / 24.7.2003 (ΦΕΚ 1087Β/ 5-8-2003) (Συμπληρώνεται από την Υπηρεσία)	.....	
16. Η δραστηριότητα υπάγεται στις διατάξεις της ΚΥΑ 5697/590/ 16.3.2000 (ΦΕΚ 405Β/ 29-3-2000) για την αντιμετώπιση κινδύνων από ατυχήματα μεγάλης έκτασης.	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
17. Προβλέπεται η εκτέλεση έργου αξιοποίησης υδατικών πόρων και χρήσης νερού (π.χ. νεώτριση)	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
18. Σε περίπτωση που η δραστηριότητα προβλέπεται να τύχει των ευεργεμάτων αναπτυξιακών Νόμων η σχετική έγκριση :		
α. Έχει δοθεί	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
β. Εκκρεμεί η έκδοσή της	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
19. Εμβασών γηπέδου στο οποίο θα ασκηθεί ή ασκείται η δραστηριότητα σε τ.μ.	.....	
20. Το γήπεδο εντός του οποίου θα εγκατασταθεί ή έχει εγκατασταθεί η μονάδα:		
α. Είναι ιδιόκτητο	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
β. Έχει πρόσβαση σε Εθνική οδό;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
γ. Σε περίπτωση που έχει πρόσβαση σε Εθνική είναι δυνατή η κυκλοφορική σύνδεσή της;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
δ. Έχει πρόσβαση στον αιγιαλό;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
ε. Εφόσον έχει πρόσβαση στον αιγιαλό προβλέπεται να γίνουν τεχνικά έργα στον αιγιαλό και την παραλία	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
στ. Στην περίπτωση που πρόκειται να γίνουν έργα στον αιγιαλό και την παραλία στη θέση αυτή, επιτρέπεται η κατασκευή τους.	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
ζ. Στην περιοχή εγκατάστασης ή επέκτασης της μονάδας υπάρχουν διατάξεις (υγιεινομικές, πολεοδομικές κ.λ.π.) από τις οποίες προκύπτουν περιορισμοί ή απαγορεύσεις σχετικά με την εγκατάσταση ή τον εκσυγχρονισμό της μονάδας	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
η. Περιλαμβάνεται σε σχέδιο πόλεως	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
21. Από την παραγωγική διαδικασία προβλέπεται να δημιουργούνται υγρά απόβλητα	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
22. Η διάθεση των υγρών αποβλήτων στην περίπτωση που υπάρχουν θα γίνεται :		
α. Σε δίκτυο αποχέτευσης που υπάρχει	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
β. Υπεδάφια	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
γ. Σε φυσικό αποδέκτη	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
δ. Άλλος τρόπος (περιγράψτε)	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
.....		
.....		

1. Θα γίνει χρήση υγρών καυσίμων; Αν ναι αναφέρετε τον αριθμό των δεξαμενών και την συνολική χωρητικότητα	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
2. Θα γίνει χρήση υγραερίου; Αν ναι αναφέρετε τον αριθμό των δεξαμενών και την συνολική χωρητικότητα	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
25. Θα γίνει χρήση φυσικού αερίου	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
26. Η εγκατάσταση της μονάδας θα γίνει:		
1. Σε κτίσματα που ήδη υπάρχουν Εάν γίνει σε κτίσματα που υπάρχουν τα κτίσματα αυτά καλύπτονται με οικοδομική άδεια	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
Επιτρέπεται η εγκατάσταση της δραστηριότητας σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 4 του ν. 3741/1929 (ΦΕΚ 4 Α') «Περί άσκησης κατ' οφείδας»	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
2. Σε κτίσματα που θα ανεγερθούν Εάν γίνει σε κτίσματα που πρόκειται να ανεγερθούν, τα κτίσματα αυτά θα κατασκευαστούν:	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
α. Σύμφωνα με τις πολεοδομικές διατάξεις που ισχύουν χωρίς παρεκκλίσεις	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
β. Κατά παρέκκλιση των πολεοδομικών διατάξεων που ισχύουν	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
27. Στην περίπτωση που πρόκειται για εκσυγχρονισμό μονάδας που υπάρχει :		
α. Όπως αυτή είναι σήμερα διαμορφωμένη είναι εφοδιασμένη με άδεια λειτουργίας;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
β. Αναγράψτε την συνολική κινητήρια ισχύ των μηχανημάτων που υπάρχουν (σε KW).	.....	.....
γ. Αναγράψτε την συνολική θερμική ισχύ των μηχανημάτων που υπάρχουν (σε KW).	.....	.....
δ. Εάν διαθέτει υγρά απόβλητα είναι εφοδιασμένη με άδεια διάθεσης των αποβλήτων αυτών;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
ε. Με τον εκσυγχρονισμό θα επέλθει αύξηση των υγρών αποβλήτων	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
στ. Ο εκσυγχρονισμός θα γίνει :		
- Σε κτίσματα που ήδη υπάρχουν	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
- Εάν γίνει σε κτίσματα που υπάρχουν τα κτίσματα αυτά καλύπτονται με οικοδομικές άδειες;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
ζ. Ο εκσυγχρονισμός θα γίνει σε κτίσματα που θα ανεγερθούν;	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
η. Εάν γίνει σε κτίσματα που πρόκειται να ανεγερθούν, τα κτίσματα αυτά θα κατασκευαστούν:		
- Σύμφωνα με τις πολεοδομικές διατάξεις που ισχύουν χωρίς παρεκκλίσεις	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
- Κατά παρέκκλιση των πολεοδομικών διατάξεων που ισχύουν	Ναι <input type="checkbox"/>	Όχι <input type="checkbox"/>
θ. Εφόσον με τον εκσυγχρονισμό επέρχεται αλλαγή του βαθμού όχλησης που δηλώθηκε στην παρ. 15 του ερωτηματολογίου, αναγράψτε το νέο βαθμό όχλησης	.....	.....



ι. Με τον εκσυγχρονισμό η δραστηριότητα υπάγεται στις διατάξεις των ΚΥΑ 5697/590/16-3-2000(ΦΕΚ 405B/ 29-3-2000) για την αντιμετώπιση κινδύνων από ατυχήματα μεγάλης έκτασης	Nai <input type="checkbox"/>	Oχι <input type="checkbox"/>
κ. Ο εκσυγχρονισμός περιλαμβάνει :	Nai <input type="checkbox"/>	Oχι <input type="checkbox"/>
α. την εγκατάσταση δεξαμενών υγρών καυσίμων	Nai <input type="checkbox"/>	Oχι <input type="checkbox"/>
β. την εγκατάσταση δεξαμενών υγραερίου	Nai <input type="checkbox"/>	Oχι <input type="checkbox"/>
γ. την εγκατάσταση φυσικού αερίου	Nai <input type="checkbox"/>	Oχι <input type="checkbox"/>

**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**

1) Το ερωτηματολόγιο θα πρέπει να συνοδεύεται με τις άδειες εγκατάστασης ή λειτουργίας που τυχόν εκδόθηκαν στο παρελθόν για να αποφευχθούν καθυστερήσεις στη διαδικασία εξέτασης του αλιήματος.

2) Τα στοιχεία του ερωτηματολογίου συμπληρώνονται κατά περίπτωση ανάλογα με τα είδη της αποόμενης άδρας.

Βεβαιώθηκε για το  
γνήσιο υπαγραφέας

Ημερομηνία : .....

.....  
Ο ΕΠΕΝΔΥΤΗΣ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

**ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ**  
(άρθρο 8 Ν. 1586/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ <sup>(1)</sup> :					
Ο - Η Όνομα				Επίσημο	
Όνομα και Επίσημο Πατέρα					
Όνομα και Επίσημο Μητέρας					
Ημερομηνία γέννησης <sup>(2)</sup>					
Τόπος Γέννησης					
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας				Τμήτ.	
Τόπος Κατοικίας		Οδός		Αριθ.	Τ.Κ.
Αδ. Τηλεφωνικού (Πατ.)				Διαση. Ημετερ. Ταχυδρομίου (Επιδ)	

Με απομνημόνευτο και γνώρισμα της κυριότητας<sup>(3)</sup>, που προβάλλονται από της διαθήκης της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1586/1986, δηλώνω ότι:

το κτίριο που θα εγκατασταθεί / έχει εγκατασταθεί μηχανολογικός εξοπλισμός εργαστασίου / επαγγελματικού εργαστασίου / αποθήκης / μονάδα παραγωγής υπηρεσιών (ανακαίνιση ή βελτιστοποίηση)

με την επωνυμία (επιγράφεται ο ιδιοκτήτης ή επωνυμία της εταιρείας):

- Τίτην την απαιτούμενη οικονομική ευάρκεια σύμφωνα με τις ποσοδοποιήσιες διατάξεις.
- Η εργατόδωξη των μηχανημάτων δεν θα γίνει / έγινε σε χώρους οι οποίοι είναι βιομηχανικοί ή κτηνοτροφικοί.
- Η/ο την εγκατάσταση της δραστηριότητας δεν αποτελεί ή έκδοξη οικονομικής άδωξης.
- Η χρήση του κτιρίου είναι βιομηχανική-βιοτεχνική. (Συμπληρώνεται οι δώδεκα (12) αριθμοί κτιρίου στο 3.333.3333 (Φ.Κ. 68 Α''))

1. ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΡΜΟΔΙΟ ΚΑΤΑ ΤΟ ΝΟΜΟ ΜΗΧΑΝΙΚΟ.

ΔΗΛΩΣΗ ΟΙΓ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΝΕΠΙΒΛΕΤΑΙ ΤΙΣ ΚΥΡΩΣΕΙΣ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ Ο Ν. 3325/2005 (4).

Ολοκληρώθηκε με το  
 μέγεθος υπηρεσίας

Ημερομηνία: ..... 20 .....

Ο - Η ΣΤ.

(Υπογραφή & Σφραγίδα)

- (1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.  
 (2) Αναγράφεται ολογράφως.  
 (3) Όπως εν γνώσει του δηλώνει φευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπαθήσει στον εκπτώση του ή σε άλλων περιπτώσεως όρκους βλάπτοντας τρίτον ή εκάστους να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειωξη μέχρι 10 ετών.  
 (4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

**ΤΕΧΝΙΚΟ ΥΠΟΜΝΗΜΑ - ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**  
**(ΑΦΟΡΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ)**I. **ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ****Αιτούμενη άδεια :** .....**Είδος δραστηριότητας :** .....**Θέση δραστηριότητας :** .....

Δήμος ή Κοινότητα : .....

**Κωδικός ΣΤΑΚΟΔ :** .....**Επωνυμία :** .....**Νόμιμος εκπρόσωπος (βάσει καταστατικού ή εξουσιοδότησης):** .....

Α.Φ.Μ. : ..... Δ.Ο.Υ. : .....

II. **ΕΙΔΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ****Χρήση γής :** .....**Κατηγορία οχλήσεως δραστηριότητας :** .....**Χρησιμοποιούμενες πρώτες και δευτερεύουσες ύλες :** ..........  
.....  
.....

Διαδικασία παραγωγής:Παραγόμενα προϊόντα:Κτίρια:Συνθήκες γεννησιμότητας:Κατανάλωση νερού (κ.μ.):Χρήση υγρών καυσίμων πλήθος δεξαμενών:....., χωρητικότητα.....Χρήση φυσικού αερίου:Χρήση υγραερίων:

ΤΥΠΟΣ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ	ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

**Ατμολέβητες ή ατμογεννήτριες :**

ΑΤΜΟΛΕΒΗΤΑΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

**Περιβαλλοντική μελέτη:**

Αριθμός εγκρίσεως μελέτης: .....

**Πυρασφάλεια :**

Κατηγορία επικινδυνότητας σύμφωνα με την ΚΥΑ 5905/Φ15/839/95 (Φ.Ε.Κ 611/Β/12-7-1995)

.....

**Μηχανολογικός εφασλαμός**

Α) ΠΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ή ΑΥΘΑΙΡΕΤΩΣ ΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ	Κινητήριου Ισχύος (KW)	Θερμική Ισχύος (KW)	Αξία (Ευρώ)
ΣΥΝΟΛΟ			

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	Κινητήρια Ισχύς (KW)	Θερμική Ισχύς (KW)	Αξία (Ευρώ)
ΣΥΝΟΛΟ			

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΑΜΕΣΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ (κυρήξεις, εξοπλισμός κτιρίων κ.λπ.)	Κινητήρια Ισχύς (KW)	Θερμική Ισχύς (KW)	Αξία (Ευρώ)
ΣΥΝΟΛΟ			

III. ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΠΟΥ ΙΔΡΥΘΗΚΑΝ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ Π.Δ 84/84

Ετήσια κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (KWH) .....

Μέσος Ετήσιος Όρος Ενεργειακής Κατανάλωσης τριετίας ή πενταετίας  
(ΜΕΟΕΚ)3 ή (ΜΕΟΕΚ)5 .....

(συμπληρώνεται στην περίπτωση εκσυγχρονισμού)

Ετήσιος Αριθμός Σειρών Εργασίας (ΕΑΣΕ) .....

Μέσος Ετήσιος Όρος Σειρών Εργασίας τριετίας ή πενταετίας  
(ΜΕΟΣΕ)3 ή (ΜΕΟΣΕ)5 .....

(συμπληρώνεται στην περίπτωση εκσυγχρονισμού)

Ημερομηνία, .....

Ο ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

4/4

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

## ΑΙΤΗΣΗ

Του / ης : Ημερομηνία : ..... 2000  
Αρ. Πρωτ. : .....

Ταχ. Δ/ση: ΠΡΟΣ: Νομαρχιακή Αυτοίση  
Τηλέφωνο: Δ/ση Ανάπτυξης  
ΑΦΜ :  
Φαξ :  
e-mail :

Παρακαλώ όπως μου χορηγήσετε άδεια εγκατάστασης (ίδρυση / επέκταση / εκσυγχρονισμό) της μονάδας :

.....  
.....

που βρίσκεται στην οδό : .....

πληθ. : .....

Συνημμένα : 1) Ερωτηματολόγιο  
2) .....

Ο αιτών

.....  
(υπογραφή)

\* Η αίτηση υποβάλλεται από τον ίδιο τον ενδιαφερόμενο ή από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό του.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΝΟΜΙΜΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΟΥ ΦΟΡΕΑ  
(Υπουργική Απόφαση .....

ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ  
ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ .....

Οι υπογράφωντες δηλώνουμε υπεύθυνα ότι η εγκατάσταση του εργοστασίου -  
εργαστηρίου, παραγωγής

.....  
που βρίσκεται στη θέση - οδός ..... αρ. .... του  
Δήμου - Κοινότητας ..... του νομού .....  
έγινε σύμφωνα με την υπ' αριθμ. πρωτ. ....  
αδεια εγκαταστάσεως που εκδόθηκε από την Υπηρεσία σας και ότι τα  
προβλεπόμενα έργα εκτελέσθηκαν σύμφωνα με τις εγκριθείσες μελέτες.

Ημερομηνία .....

Ο νόμιμος εκπρόσωπος

Ο μηχανικός

(Υπογραφή - Σφραγίδα)

(Υπογραφή - Σφραγίδα)



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΝΟΜΙΜΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΟΥ ΦΟΡΕΑ  
(Υπουργική Απόφαση .....ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ  
ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....

Ο παρακάτω υπογράφων .....  
 κάτοχος του υπ. αριθμ. .... Δελτίου  
 ταυτότητας που εκδόθηκε από το ..... στις .....  
 επίτακας του Δήμου-Κοινότητας ..... στην οδό.....  
 αρ....., δηλώνω υπεύθυνα ότι ο/οι εργαζόμενοι - εργαζομένη/ες παραγωγής

που βρίσκονται στη Οδμή - οδό ..... αρ.....  
 του Δήμου Κοινότητας ..... του νομού .....  
 θα απασχολήσουμε / απασχολούμε σύμφωνα με το νόμο τους παρακάτω μηχανούς :

{ Αναγράφονται λεπτομερώς πόσοι και ποιος ειδικότητας μηχανικοί (α χρησιμοποίη-  
 θούν)

Ημερομηνία.....

Ο υπεύθυνος δηλών

(Υπογραφή - Σφραγίδα)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΑΡΜΟΔΙΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ  
(Υπουργική Απόφαση .....

ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ  
ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....

Ο παρακάτω υπογράφων .....  
 Επιπλωματούχος - πτυχιούχος .....  
 κάτοχος του υπαιτιού ..... Δελτίου  
 ταυτότητας που εκδόθηκε από το ..... στις .....  
 κάτοικος του Δήμου-Κοινότητας ..... στην οδό .....  
 αρ. .... με ΑΦΜ ..... (Δ.Ο.Υ. ....) δηλώνω  
 υπεύθυνα ότι ανέλαβα την επίβλεψη λειτουργίας και συντήρησης του  
 μηχανολογικού εξοπλισμού του εργαστασίου - εργαστηρίου κατασκευής  
 .....  
 του .....  
 που βρίσκεται στη θέση - οδό .....  
 αρ. .... του Δήμου - Κοινότητας ..... του νομού  
 .....

Ημερομηνία.....

Ο υπεύθυνος δηλών

(Υπογραφή-σφραγίδα τεχνικού)