

**ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΘΕΚΑ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ ΣΤΗΝ  
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ  
ΠΕΡΙΟΧΗΣ**



PEZA UNION, CRETE, GREECE

**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΜΠΑΡΙΤΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ  
ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΠΟΛΥΖΩΑΚΗ ΜΑΡΙΑ**

**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2012**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....1
- ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....2

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

- ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΣ
- 1.1 Ο Γεωργικός τομέας στην Ελλάδα γενικά.....4
- 1.2 Το Συνεταιριστικό Κίνημα.....6
- 1.2.1 Γενικά.....6
- 1.2.2 Το Συνεταιριστικό Κίνημα στην Ελλάδα.....8

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

- Η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ
- 2.1 Σκοπός της επιχείρησης γενικά.....10
- 2.2 Ιστορικό της Ένωσης Πεζών.....10

▪ 2.3 Στόχοι της επιχείρησης.....	12
▪ 2.4 Ανθρώπινο Δυναμικό.....	14
▪ 2.4.1 Η Διευθυντική ομάδα.....	14
▪ 2.4.2 Το εργατοϋπαλληλικό προσωπικό.....	15
▪ 2.5 Εκμηχάνιση της γεωργίας στην περιοχή.....	16

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ**

### **▪ ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**

▪ 3.1 Γενικά.....	18
▪ 3.2 Ανάλυση Μάρκετινγκ.....	18
▪ 3.3 Η ιδεολογία του Μάρκετινγκ.....	19
▪ 3.4 Τάσεις, ανάλυση και έρευνα αγοράς.....	20
▪ 3.4.1 Χονδρικό εμπόριο.....	20
▪ 3.4.2 Λιανικό εμπόριο.....	21
▪ 3.4.3 Εξαγωγές.....	21
▪ 3.5 Ανάλυση και ανταγωνισμός του κλάδου.....	22

- 3.6 Στρατηγικές προώθησης-Δίκτυο διανομής..... 23

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

- ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΦΟΔΙΩΝ

- 4.1 ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΦΟΔΙΩΝ.....25

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

- Η ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ

- 5.1 Γενικά..... 30
- 5.2 Διαδικασία Παραγωγής κρασιού.....31
- 5.3 Προϊόντα οινοποιίας..... 33

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

- Η ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑ

- 6.1 Γενικά..... 39
- 6.2 Παραγόμενα προϊόντα..... 40

- 6.3 Διαδικασία Παραγωγής ελαιολάδου.....42

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ

### ▪ Η ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΙΑ

- 7.1 Γενικά.....44
- 7.2 Διαδικασία Παραγωγής σαπουνιού.....45

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΟΓΔΩΟ

### ▪ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΡΑΣΤΟΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

- 8.1 Πρατήρια διαθέσεως προϊόντων.....47
- 8.2 Συγκέντρωση σταφίδας.....47
- 8.3 Υποστήριξη συνεταιρισμών-Τραπεζικές  
Υπηρεσίες.....48
- 8.4 Επιδοτήσεις.....48
- 8.5 Εκθεσιακό Κέντρο.....48
- 8.6 Διαφήμιση και διεθνή βραβεία.....50

▪ 8.7 Δίκτυο πωλήσεων.....	52
----------------------------	----

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΝΝΑΤΟ

### ▪ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

▪ 9.1 Γενικά.....	56
-------------------	----

▪ 9.2 Πωλήσης-Ποσότητες Προϊόντων.....	57
--	----

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΚΑΤΟ

▪ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΕΠΙΛΟΓΟΣ.....	59
------------------------------	----

▪ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	60
---------------------	----

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η Δημιουργία αυτής της εργασίας έγινε στα πλαίσια της υποχρέωσης μου για μια πτυχιακή.

Επέλεξα να παρουσιάσω μια μεταποιητική επιχείρηση όπως είναι η Ένωση Πεζών, όπου συμβάλλει καθημερινά στην γεωργική και οικονομική ανάπτυξη της περιοχής, καθώς και για προτάσεις-συμπεράσματα για το μέλλον της επιχειρήσεις.

Κάπου εδώ θα ήθελα να ευχαριστήσω από καρδιάς το κ. Δημήτριο Μπαριτάκη για την πολύτιμη βοήθεια που μου προσέφερε καθ' όλη την διάρκεια της εργασίας αυτής.



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ ανήκει στον κλάδο των μεταποιητικών επιχειρήσεων.

Εργάζεται πάνω στη διαφοροποίηση των προϊόντων της ως προς την ποιότητα, τη συσκευασία και την ευκολία στη χρήση. Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ νομού Ηρακλείου είναι μια μοναδική μεσαίου μεγέθους μεταποιητική επιχείρηση που ειδικεύεται στην επεξεργασία του ελαιοκάρπου και της σταφύλης. Επίσης προμηθεύει τους συνεταιίρους της με όλα τα απαραίτητα είδη για την κάλυψη των επαγγελματικών και ατομικών τους αναγκών, που τα διαθέτει μέσω τις λειτουργίας δυο πρατηρίων. Το πρώτο λειτουργεί ως πρατήριο γεωργικών μηχανημάτων και ανταλλακτικών τους, καθώς επίσης και γεωργικών λιπασμάτων και υγρών καύσιμων και το δεύτερο λειτουργεί ως πρατήριο ζωοτρόφων. Όπως θα δούμε παρακάτω αναλυτικά η Ένωση Πεζών παίζει ένα σπουδαίο αναπτυξιακό και οικονομικό ρολό στην γύρω περιοχή, στον νομό Ηρακλείου αλλά και σ' ολόκληρη την Κρήτη.



**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ**  
**ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΣ**

## 1.1 Ο ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΓΕΝΙΚΑ

Ο αγροτικός τομέας αποτελεί ένα σημαντικό παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής συνοχής στην Ελλάδα, τόσο σε εθνικό όσο και σε περιφερικό επίπεδο. Τα τελευταία 15 χρόνια σημαντικές εξελίξεις έχουν επιφέρει αλλαγές στον τρόπο και το κόστος παραγωγής και ιδιαίτερα στην βιωσιμότητα ορισμένων κλάδων τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό αλλά και παγκόσμιο επίπεδο. Οι συνεχείς αλλαγές στον τρόπο άσκησης της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), η διεύρυνση της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε) προς την Κεντρική και Ανατολική Ευρώπη, οι αναδιρθρώσεις στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας τροφίμων με την παρουσία ισχυρών πολυεθνικών εταιριών, οι συχνές διεθνείς διατροφικές κρίσεις, οι συνεχιζόμενες εμπορικές διαπραγματεύσεις στα πλαίσια του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίας (Π.Ο.Ε) καθώς και το αυξανόμενο ενδιαφέρον για την προστασία του περιβάλλοντος είναι μόνο μερικοί από τους παράγοντες που διαμορφώνουν νέες συνθήκες τόσο στην εσωτερική όσο και στην παγκόσμια αγορά των αγροτικών προϊόντων.

Στην Ελλάδα το 1999 υπήρχαν 817.000 γεωργικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες χρησιμοποιούσαν περίπου 35 εκατομμύρια στρέμματα γεωργικής γης. Από αυτές τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, οι μισές σχεδόν είχαν έκταση μικρότερη από 20 στρέμματα και η μέση γεωργική εκμετάλλευση είχε έκταση 44 στρέμματα. Από την συνολική χρησιμοποιούμενη γεωργική γη το 70% είναι ιδιόκτητη και το υπόλοιπο 30% είναι ενοικιασμένη. Επίσης οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις με θερμοκήπια ανέρχονται σε περίπου 10.000 με 35.000 στρέμματα. Το μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων υπό κάλυψη, χρησιμοποιείται για νωπά λαχανικά, πεπονοειδή και φράουλες. Το υπόλοιπο χρησιμοποιείται για άνθη και διακοσμητικά φυτά και ένα μικρό μέρος περίπου 641 στρέμματα για μόνιμες καλλιέργειες.

Τα 2/3 των γεωργικών εκμεταλλεύσεων διαθέτουν αρδευόμενες εκτάσεις αλλά από το σύνολο της γεωργικής γης μόνο το 1/3 αρδεύεται. Η Ελληνική γεωργία εμφανίζεται ως υπερεξοπλισμένη από απόψεως γεωργικών ελκυστήρων

αφού σε κάθε διαξονικό γεωργικό ελκυστήρα αντιστοιχούν μόνο 156 στρέμματα χρησιμοποιούμενης γεωργικής γης. Αν δε αφαιρεθούν από την χρησιμοποιούμενη γεωργική γη οι αγραναπαύσεις τα μόνιμα λιβάδια και οι βοσκότοποι τότε σε κάθε γεωργικό ελκυστήρα αντιστοιχούν 128 στρέμματα, έκταση πολύ μικρή για την απόσβεση ενός τόσο δαπανηρού μηχανήματος.

Το 1999 υπήρχαν στην χώρα 24.000 μονοαξονικά σκαφτικά μηχανήματα. Από τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της Ελληνικής γεωργίας είναι η μεγάλη ηλικία των απασχολούμενων στον τομέα, ενώ ταυτόχρονα ο αριθμός των γεωργικών εκμεταλλεύσεων που έχουν εξασφαλισμένη διαδοχή είναι περιορισμένος. Η δομή των ηλικιών και μόνο δείχνει ότι η μείωση του αριθμού των απασχολούμενων στην γεωργία θα είναι σημαντική στο όχι και τόσο μακρινό μέλλον.

Η Στατιστική υπηρεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης πληροφορεί ότι κατά τα τελευταία χρόνια ο αριθμός των απασχολούμενων στην Ελληνική γεωργία ήταν 770.000 άτομα από τα οποία το 74% ήταν άνδρες και το 23% γυναίκες. Η Ελλάδα είναι από τις χώρες της Ε.Ε με ένα από τα μεγαλύτερα ποσοστά απασχολούμενων στην γεωργία. Ακόμη και στην Ε.Ε η Ελλάδα έχει την τρίτη θέση μετά την Λιθουανία και την Πολωνία όπως φαίνεται και στον **πίνακα1**.

## **ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΤΗΝ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2009(%)**

<b>Κράτος μέλος Ε.Ε</b>	<b>%Απασχολούμενη στην Γεωργία</b>
Αυστρία	5,5
Γερμανία	2,4
Γαλλία	4,3
Ελλάδα	16,3
Ιρλανδία	6,4
Βέλγιο	1,7
Κύπρος	5,2
Λιθουανία	18,7
Πορτογαλία	12,8
Πολωνία	18,2

Για την εξέλιξη και ανάπτυξη του ελληνικού αγροτικού τομέα, θεωρείται απαραίτητη η επίλυση των βασικών διαρθρωτικών προβλημάτων που αντιμετωπίζει ο εκσυγχρονισμός των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και των καλλιεργητικών πρακτικών αλλά και υποδομών και η επιλογή ποικιλιών με ικανοποιητική απόδοση και υψηλή ποιότητα.

Παράλληλα πρέπει να δοθεί βαρύτητα στην εφαρμογή συστημάτων ολοκληρωμένης διαχείρισης βιολογικής καλλιέργειας, παραγωγής προϊόντων ονομασίας προέλευσης και χρήση συστημάτων ποιότητας ώστε να αυξηθεί η ανταγωνιστικότητα της εσωτερικής παραγωγής σε σχέση με τα εισαγόμενα προϊόντα. Τέλος η κατάρτιση και η ενημέρωση των παραγωγών, η δημιουργία συμπράξεων και δικτυώσεων για την καλύτερη οργάνωση του τομέα, η προώθηση επαγγελματικών συμφωνιών, η εκπόνηση και υλοποίηση προγραμμάτων ανάπτυξης, κλαδικής υποδομής και ποιοτικής βελτίωσης των προϊόντων του τομέα και η ανάπτυξη της έρευνας, μπορούν να συμβάλουν στην προστασία των καταναλωτών και του περιβάλλοντος καθώς και στην προσαρμογή των προϊόντων στις ανάγκες της αγοράς.

## **1.2 ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ ΚΙΝΗΜΑ**

### **1.2.1 ΓΕΝΙΚΑ**

Γενικά ο όρος "Συνεταιρισμός" ή "Συνεργατισμός" σύμφωνα με το επίσημο λεξικό οικονομικοτεχνικών όρων του Ελληνικού Κέντρου Παραγωγικότητας, χαρακτηρίζει την ελεύθερη και ηθελημένη συνεργασία ατόμων οικονομικά ασθενέστερων σε κοινή δραστηριότητα για τη βελτίωση των οικονομικών και πολιτιστικών πόρων της ζωής τους.

Ο όρος αυτός αναπτύχθηκε ιδιαίτερα κατά τον 19<sup>ο</sup> αιώνα όπου και εξελίχθηκε ως ιδεολογία και ως κίνημα με κοινωνικό και οικονομικό περιεχόμενο, αποβλέποντας κυρίως τις ασθενέστερες τάξεις των εργαζομένων για την ικανοποιητικότερη αντιμετώπιση των διαφόρων συχνά αναφερόμενων αυθαιρεσιών του κεφαλαιοκρατισμού. Κυριότερες μορφές εμφάνισης συνεταιριστικών ή συνεργατικών Ενώσεων είναι:

A) Συνεταιρισμοί Παραγωγών

B) Συνεταιρισμοί Καταναλωτών

Γ) Συνεταιρισμοί Προμηθευτών

Αξιοσημείωτες επιμέρους μορφές είναι οι Αγροτικοί ή Γεωργικοί συνεταιρισμοί, στους οποίους περιλαμβάνονται οι κτηνοτροφικοί και οι αλιευτικοί, οι οποίοι αποτελούν οικονομικές οργανώσεις με συλλογική καλλιέργεια ή παραγωγή, επεξεργασία, διάθεση (εμπορία) αγαθών, δανειοδότηση μελών αποζημιώσεις επί καταστροφών κτλ. Για πληρέστερη συνεταιριστική δράση παρατηρείται διάφοροι συνεταιρισμοί κατά είδος ή γεωγραφική περιοχή να ενώνονται μεταξύ τους δημιουργώντας κοινό φορέα αυτόνομου οργανισμού που ονομάζεται συνηθεστέρα " Ένωση Συνεταιρισμών" ή "Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών" (ΕΑΣ) όπου χαρακτηρίζονται επιμέρους κατ' αντικείμενο ή γεωγραφική περιοχή.

Γενικά οι συνεταιρισμοί αποτελούν ιστορικά το κύριο κορμό κοινωνικής οικονομίας στην Ελλάδα. Λειτουργούν κυρίως ως επιχειρήσεις, με την έννοια ότι παράγουν και διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ή υπηρεσίες.

## 1.2.2 ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ ΚΙΝΗΜΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Οι πρώτοι συνεταιρισμοί στην Ελλάδα - χώρα κατεξοχήν αγροτική - στην οποία η ανάπτυξη του καπιταλισμού έγινε με πολύ αργούς ρυθμούς, το συνεταιριστικό κίνημα έγινε με καθυστέρηση. Είναι γενικά αποδεκτό ότι αρχίζει από τις αρχές του 1900 με την ίδρυση του Μετοχικού Γεωργικού Συλλόγου Αλμυρού. Ο πρώτος αυτός σύγχρονος συνεταιρισμός ιδρύθηκε σαν σωματείο, γιατί δεν υπήρχε συνεταιριστική νομοθεσία.

Μετά το 1923 δημιουργήθηκαν ευνοϊκές συνθήκες στην Ελλάδα για την ανάπτυξη του αγροτικού συνεταιριστικού κινήματος. Η αγροτική μεταρρύθμιση του 1923-1937 με τις συνέπειες της δημιούργησε τη βασική προϋπόθεση για την ίδρυση καινούργιων χιλιάδων αγροτικών συνεταιρισμών καθώς και για την ανάπτυξη της δράσης τους. Την μεγαλύτερη κίνηση συνεταιρισμών στην περίοδο αυτή παρουσιάζουν οι περιοχές Μακεδονίας, Πελοποννήσου, Στερεάς Ελλάδας και Κρήτης. Αξίζει να σημειωθεί ότι την περίοδο της κατοχής 1942-1944 το συνεταιριστικό κίνημα πήρε ελεύθερη δράση και μαζικό χαρακτήρα με την δημιουργία καινούριων συνεταιρισμών και την εγγραφή δεκάδων χιλιάδων καινούργιων μελών.

Η περίοδος 1945-1967 αφορούσε την μεταπολεμική προσπάθεια αναδιοργάνωσης του αγροτικού συνεταιριστικού κινήματος. Το 1949 οι 118 Ενώσεις είχαν μέλη 6.000 συνεταιρισμούς που εξυπηρετούσαν 700.000 αγροτικά νοικοκυριά και οικογενειακές επιχειρήσεις. Από την δεκαετία του 1950 έως και το 1967 οι αγροτικοί και γενικότερα όλες οι κατηγορίες συνεταιρισμών, αναγνωρίζονται από το κράτος, ως απαραίτητες συλλογικές μορφές συνεργατικής παραγωγής της αγροτικής οικονομίας. Τέλος αξίζει να σημειωθεί ότι κατά την περίοδο αυτή ανατήχθηκαν και οι αλιευτικοί συνεταιρισμοί οι οποίοι εκτός των άλλων είχαν την εκμετάλλευση 46 ιχθυοτροφείων ενώ η ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου προσέφερε την ίδρυση σπογγαλιευτικών συνεταιρισμών .

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ**  
**Η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ**

## 2.1 ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΕΝΙΚΑ

Η Ένωση Πεζών είναι μια μονάδα παραγωγής προηγμένων συστημάτων στον τομέα της, με εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα. Σκοπός της είναι η άριστη ποιότητα των προϊόντων για την μέγιστη ικανοποίηση των πελατών της και φυσικά, μέσα από αυτό, η μεγιστοποίηση των κερδών της επιχείρησης. Οι κεντρικές υπηρεσίες της Ένωσης στεγάζονται σε ιδιοκτήτη έκταση 250 στρεμμάτων στην Κοινότητα Καλλονής. Στον ίδιο χώρο στεγάζονται το Οινοποιείο, το συσκευαστήριο νωπών σταφυλιών, οι ελαιοδεξαμενές, το εμφιαλωτήριο κρασιών, το εμφιαλωτήριο λαδιού, τα δυο πρατήρια διάθεσης γεωργικών εφοδίων, το σαπωνοποιείο και τα γραφεία του προσωπικού. Στις κοινότητες Κουνάβων, Χουδετσίου και Μυρτιάς στεγάζονται ελαιοδεξαμενές 3.000 τόνων και ελαιουργείο. Στο Ηράκλειο, την Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη στεγάζονται σε ενοικιασμένα καταστήματα τα πρατήρια διάθεσης των προϊόντων της Ένωσης. Συνολικά η Ένωση διαθέτει γήπεδα εκτάσεως 133.692 m (συμπεριλαμβανομένων των μονάδων παραγωγής) ενώ οι κτιριακές εγκαταστάσεις της ανέρχονται περίπου σε 22.000 m.

## 2.2 ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΗΣ ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ ιδρύθηκε στο χωριό Καλλονή νομού Ηρακλείου στο δήμο Ν. Καζαντζάκη το 1933. Αρχικά ο συνεταιρισμός ιδρύθηκε από 700 αγροτικές οικογένειες, οι οποίες θέλησαν να προβάλουν τα προϊόντα που παρήγαγαν στην Κρήτη αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα. Είναι εγκατεστημένη σε μία στρατηγική τοποθεσία 16 χιλιομέτρων από την πόλη του Ηρακλείου, στην επαρχία πεδιάδος



που αποτελεί την καρδιά παραγωγής οινοποίησης σταφυλιών και ελαιοκάρπου του νησιού. Αριθμεί πάνω από 3000 μέλη(φυσικά πρόσωπα που ανήκουν σε 19 συνεταιρισμούς ενταγμένους στην εταιρία)και έχει στην ιδιοκτησία της πλήρως αυτοματοποιημένα συστήματα που επεξεργάζονται το 80-85% της συνολικής παραγωγής της περιοχής. Είναι μια μονάδα παραγωγής προηγμένων συστημάτων στον τομέα της, με εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα. Αποστολή της είναι η άριστη ποιότητα των προϊόντων για την μέγιστη ικανοποίηση των πελατών της και φυσικά ,μέσα από αυτό, η μεγιστοποίηση των κερδών της επιχείρησης.

Τα βασικά προϊόντα της, είναι το αγνό παρθένο ελαιόλαδο και ποικιλία οίνων εξαιρετικής ποιότητας. Αυτά είναι αποτέλεσμα περισσής φροντίδας και εξειδίκευσης όλων όσων ασχολούνται με την παραδοσιακή καλλιέργεια. Τα προϊόντα μας τα διακρίνει το φινό άρωμα και η γεύση και τα απολαμβάνουν πολλές αγορές.



Επίσης τα προϊόντα είναι εγκεκριμένα από το ISO9001



Οι 19 συνεταιρισμοί που αποτελούν την ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ είναι:

- Άγιος Βασίλειος
- Αστρίτσι
- Πανόραμα
- Αγίες Παρασκιές
- Καλλονή
- Πεζά
- Αστροικοί
- Καταλαγάρι
- Πατσίδερος
- Αλάγνι
- Κουνάβι
- Φιλίσια
- Αμουργέλες
- Μελέσες
- Χουδέτσι
- Αποσελέμι
- Μυρτιά
- Αρμανωγια
- Ιερά Μονή Αγκαράθου



## 2.3 ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ ανήκει στον κλάδο των μεταποιητικών επιχειρήσεων. Φυσικά, λόγω της προέλευσης και της καταγωγής της επιχείρησης, υπάρχει μεγάλος αριθμός ανταγωνιστών σ' ολόκληρη τη Κρήτη. Ειδικότερα, στο νομό Ηρακλείου απειλείται περισσότερο από τους μεγαλοκτηματίες που επιδιώκουν-

χωρίς ιδιαίτερο αποτέλεσμα- να αποσπάσουν κέρδη. Όμως η Ένωση πεζών απτόητη κατάφερε να απλώσει τα φτερά της πολύ σύντομα και στο εξωτερικό. Στην αρχή εξήγαγε χύμα κρασί και στην συνέχεια χύμα ελαιόλαδο. Έπειτα τόλμησε να τυποποιήσει το κράση που παρήγαγε και να το εξαγάγει. Μετά από αυτό το επιτυχημένο βήμα προχώρησε και στην τυποποίηση του ελαιολάδου. Παράλληλα μ'όλα αυτά, ο Συνεταιρισμός ασχολήθηκε και με την επεξεργασία και εμπορία επιτραπέζιων σταφυλιών.

Δυστυχώς όμως τα τελευταία χρόνια εξαιτίας πολλών δυσχερών καταστάσεων (φυλλοξήρα, κακή αγροτική πολιτική, αυξημένα μεταφορικά έξοδα κ.τ.λ.) οδήγησαν την Ένωση να σταματήσει εντελώς, αυτή την αρχικά κερδοφόρα δραστηριότητα. Αξίζει να σημειωθεί ότι κατά την περίοδο (τέλη Ιουλίου - αρχές Σεπτεμβρίου) παραγωγής επιτραπέζιων σταφυλιών, απασχολούνταν εποχιακά περίπου 150 άτομα.

Η Ένωση πεζών πάντα πρωτοπόρος στην υιοθέτηση νέων μεθόδων και συστημάτων παραγωγής παρακολουθεί από κοντά τις αλλαγές και εξελίξεις που επηρεάζουν το σύγχρονο και διαρκώς μεταβαλλόμενο επιχειρηματικό γίγνεσθαι. Στα πλαίσια αυτά και στο περιβάλλον του ελεύθερου ανταγωνισμού, η ΕΝΩΣΗ, από τις πρώτες συνεταιριστικές οργανώσεις, έσπευσε να εκπονήσει και να εγκαταστήσει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001 και συστήματος HACCP για τον τομέα της παραγωγής και διακινήσεις ελαιολάδου, ενώ πολύ πρόσφατα εγκαταστάθηκε το ίδιο σύστημα (ISO 9002) και στον τομέα του κρασιού. Το δυναμικό της λοιπόν εργάζεται πάνω στη διαφοροποίηση των προϊόντων, την ποιότητα, τη συσκευασία και γενικά ευκολία στη χρήση. Τέλος το μέγεθος του συνεταιρικού Κεφαλαίου της επιχείρησης ανέρχεται στα 6.186.590€. Αυτό το κεφάλαιο έχει διατεθεί στις εγκαταστάσεις του καταστήματος, στο ενοίκιο και γενικά σε όλη την μέχρι τώρα δημιουργία της.

## 2.4 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

### 2.4.1 Η ΔΙΕΥΘΥΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Κυρίαρχο όργανο της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ είναι η Γενική Συνέλευση των αντιπροσώπων των πρωτοβάθμιων Συνεταιρισμών μελών της. Όργανο Διοίκησης της Οργάνωσης είναι το 5μελές Διοικητικό Συμβούλιό της, του οποίου η θητεία διαρκεί 3 χρόνια. Όλα τα μέλη του Δ.Σ. είναι αγρότες της περιοχής και διαθέτουν σημαντική εμπειρία έχοντας δραστηριοποιηθεί έντονα στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο. Επί πλέον συμμετέχει εκπρόσωπος των εργαζομένων. Ο Κ. Φραγκιαδουλάκης Γεώργιος είναι ο πρόεδρος της επιχείρησής και είναι υπεύθυνος για την γενική διοίκηση της επιχείρησης. Επίσης τα άτομα που συμμετέχουν στην διοίκηση της επιχείρησης είναι οι εξής:

- ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: Μπέρκης Εμμανουήλ
- ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ: Γιαμαλής Αναστάσιος
- ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Ηλιάδης Γεώργιος
- ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Μαθιανακης Γεώργιος
- ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΤΕΛΕΧΟΣ: Κουκάκης Ιωάννης
- ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΙΘΙΩΝ: Βασιλειάδης Αναστάσιος
- ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Ζηδιανάκη Δήμητρα

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ: Ρέππας Ιωάννης.

## 2.4.2 ΤΟ ΕΡΓΑΤΟΥΠΑΛΛΗΛΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Το προσωπικό το οποίο απασχολεί σήμερα η επιχείρηση είναι 115 άτομα τα όποια ανήκουν στο μόνιμο προσωπικό και 30 άτομα τα όποια ανήκουν στο εποχιακό προσωπικό, όπως περιγράφονται αναλυτικά στον πίνακα που ακόλουθη παρακάτω:

Πίνακας 1

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΩΝ	ΜΟΝΙΜΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ (ΑΤΟΜΑ)	ΕΠΟΧΙΑΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ (ΑΤΟΜΑ)
1. Γενικός Δ/ντής	1	
2. Εμπορικός Δ/ντής	1	
3. Προϊστάμενος Οικονομικού	1	
4. Προϊστάμενος Διοικητικού	1	
5. Προϊστάμενος Μεταποίησης	1	
6. Προϊστάμενος Εμπορίας	1	
7. Γεωπόνοι	3	
8. Χημικοί	2	
9. Μηχανολόγοι/Μηχανικοί	2	
10. Προγραμματιστές Η/Υ	3	
11. Πωλητές προϊόντων Ένωσης	11	
12. Διαχειριστές καταστημάτων	11	
13. Ταμίας	1	
14. Λογιστές	17	
15. Πρακτικοί Μηχανικοί	4	
16. Ηλεκτρολόγοι	1	
17. Οδηγοί αυτοκίνητων	6	
18. Χειρίστες Μηχ/των κλάρκ	2	
19. Κλητήρας - Οδηγός	1	
20. Τηλεφωνήτριες	2	
21. Καθαρίστριες	1	
22. Βοηθ. Πρακτικοί Μηχανικοί	3	
23. Διαχειρίστρια Καντίνας Προσωπ.	1	
24. Ανειδίκευτοι εργάτες	38	
25. Εποχιακό ανειδίκευτο Προσωπ.		30
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>115</b>	

## 2.5 ΕΚΜΗΧΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ προμηθεύεται όλα τα απαραίτητα είδη για την κάλυψη των επαγγελματικών και ατομικών αναγκών των συνεταιρισμένων μελών της και τα διαθέτει μέσω της λειτουργίας δυο πρατηρίων στην έδρα της. Συγκεκριμένα: πρατήριο γεωργικών μηχανημάτων και λιπασμάτων, πρατήριο υγρών καυσίμων και ανταλλακτικών γεωργικών μηχανημάτων καθώς και πρατήριο ζωοτροφών.

Σύμφωνα με μελέτες η Εκμηχάνιση της Γεωργίας (που άρχισε ουσιαστικά στην δεκαετία του 1950) δηλαδή η χρησιμοποίηση γεωργικών μηχανημάτων για την εκτέλεση διαφόρων γεωργικών εργασιών, έχει προχωρήσει τόσο πολύ σε αριθμό και τύπο μηχανημάτων ούτως ώστε σήμερα να μην νοείται άσκηση Γεωργίας χωρίς τη χρήση γεωργικών μηχανημάτων. Όπως είναι γνωστό οι δαπάνες για αγορά μηχανολογικού εξοπλισμού σε μια γεωργική εκμετάλλευση είναι μια σοβαρή επένδυση και επιβάλλεται να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή και εκτίμηση πολλών παραγόντων. Τα τελευταία χρόνια η εκμηχάνιση της ελληνικής Γεωργίας έχει προχωρήσει σημαντικά όχι όμως στο βαθμό που θα έπρεπε αφού έχει ανάγκη κι άλλων μηχανημάτων, ιδιαίτερα για εξειδικευμένες εργασίες. Αυτό οφείλεται σε προβλήματα που αντιμετωπίζει η Ελληνική Γεωργία όπως το μέγεθος της γεωργικής εκμετάλλευσης, ο κατακερματισμός της γεωργικής ιδιοκτησίας, η πολυκαλλιέργεια, η ορεινή και ημιορεινή επιφάνεια της ελληνικής γης, το υψηλό κόστος των γεωργικών μηχανημάτων.

Με την Εκμηχάνιση της Γεωργίας επιδιώκουμε την επίτευξη των εξής στόχων:

- **Αύξηση απόδοσης και εξοικονόμηση εργατικών χεριών**
- **Έγκαιρη εκτέλεση γεωργικών εργασιών**
- **Αύξηση απόδοσης και βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων**
- **Μείωση του μόχθου εργασίας και του άγχους**

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ**

## **ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**

### 3.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ προσπαθεί να ικανοποιεί τις ανάγκες και τις επιθυμίες των καταναλωτών εφαρμόζοντας συγκεκριμένες τακτικές μάρκετινγκ. Καθώς είναι ένας κατ' εξοχήν οιοποιητικός συνεταιρισμός το μίγμα μάρκετινγκ περιλαμβάνει στοιχεία για:

Τα κρασιά, τις τιμές τους, τους τρόπους διανομής τους και τους τρόπους προώθησής τους.

Τα στοιχεία του μίγματος μάρκετινγκ της επιχείρησής μας έχουν σχεδιαστεί προσεκτικά έτσι ώστε να συνδέονται το ένα με το άλλο και με τις συνολικότερες επιχειρησιακές και στρατηγικές Μάρκετινγκ.

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ προσπαθεί να ικανοποιεί τις ανάγκες και τις επιθυμίες των Εστιατορίων, Ξενοδοχείων, κέντρων διασκέδασης, ταβερνών, Κάβες, Αλυσίδων τροφίμων, Συνοικιακών Σούπερ Μάρκετ, ακόμη και των Μεμονωμένων καταναλωτών, Μικροπωλητών. Παράλληλα και στις χώρες του εξωτερικού.

### 3.2 ΑΝΑΛΥΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Το Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων αναφέρεται στην αγορά και την πώληση, την οικονομική δομή του κινήτρου και το σύστημα εμπορικής συναλλαγής για το φαγητό, από το σημείο της παραγωγής δια μέσου της επεξεργασίας και της διανομής έως το τελικό τμήμα πωλήσεων στους καταναλωτές. Αυτός ο οικονομικός τομέας δεν χρίζει πάντα διαφορετικής αντιμετώπισης από άλλους τομείς. Ωστόσο υπάρχουν κάποια εξέχοντα θέματα οικονομίας και τακτικής του τομέα των αγροτικών προϊόντων οι οποίοι λαμβάνουν ειδική προσοχή από την κυβέρνηση και τις επιχειρήσεις και για αυτόν τον λόγο απαιτούν ειδική πραγματογνωμοσύνη. Αυτά τα εξέχοντα θέματα περιλαμβάνουν:

- Όλοι οι άνθρωποι χρειάζονται μια συνεχή προμήθεια φαγητού.



- Τα περισσότερα φαγώσιμα προϊόντα και εμπορεύματα είναι φθαρτά.
- Αν τα φαγώσιμα χειρίζονται ακατάλληλα μπορούν να προκαλέσουν ανθρώπινες ασθένειες.
- Στις χώρες που έχουν υψηλό εισόδημα, ο τομέας των φαγώσιμων έχει υψηλό επίπεδο διάκρισης προϊόντων σε σχέση με άλλες βιομηχανίες προϊόντων.

Συχνά, το μάρκετινγκ των αγροτικών προϊόντων υπήρξε ένα θεμελιώδες όριο για την οικονομική ανάπτυξη. Οι ανεπτυγμένες χώρες πρέπει να κάνουν τεράστιες αλλαγές στο μάρκετινγκ των αγροτικών προϊόντων για να ξεπεράσουν την εξάρτηση πάνω στην συνέχιση γεωργίας χαμηλού εισοδήματος. Η εμβέλεια του μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων έχει αυξηθεί αισθητά ως οικονομική επέκταση και αύξηση του εισοδήματος του καταναλωτή. Στις αναπτυσσόμενες χώρες, οι δραστηριότητες του μάρκετινγκ μπορεί να αντιπροσωπεύουν μόνο το 10-15% της αξίας του φαγητού για τον καταναλωτή. Σε χώρες με υψηλότερο εισόδημα, το μάρκετινγκ της αξίας των τροφίμων που έχει προστεθεί συχνά εκτιμάται ότι αναλογεί στο 75% των εξόδων του καταναλωτή για τρόφιμα.

### 3.3 Η ΙΔΕΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Η ιδεολογία του μάρκετινγκ αντικαθιστά και αντιστρέφει τη λογική της ιδεολογίας των πωλήσεων. Η ιδεολογία των πωλήσεων αρχίζει με τα υπάρχοντα προϊόντα της επιχείρησης και ασχολείται με το έργο της χρησιμοποίησης διαφόρων μέσων προβολής και προώθησης, ώστε να πετύχει ένα σημαντικό όγκο πωλήσεων. Οι πωλήσεις στρέφονται γύρω από τις ανάγκες του πωλητή και αποσκοπούν να μετατρέψουν το προϊόν σε μετρητά. Η ιδεολογία του μάρκετινγκ αρχίζει από τους υπάρχοντες και πιθανούς πελάτες της επιχείρησης και από τις υφιστάμενες ανάγκες τους. Προγραμματίζει ένα συντονισμένο σύνολο προϊόντων δια να ικανοποιήσει αυτές τις ανάγκες.

Προσπαθεί να αυξήσει τα κέρδη της ικανοποιώντας αυτές τις ανάγκες. Έτσι η επιχείρηση, μακροχρόνια πάντοτε, θα πετύχει τη μεγιστοποίηση των πωλήσεων, έστω και αν βραχυχρόνια μερικές φορές παρουσιαστούν ζημίες. Ακόμα περισσότερο, θα λέγαμε ότι οι πωλήσεις στρέφονται γύρω από τις ανάγκες του πωλητή. Το μάρκετινγκ στρέφεται γύρω από τις ανάγκες του αγοραστή.

Το μάρκετινγκ αποβλέπει στην ικανοποίηση των αναγκών των πελατών με τη δημιουργία προσφοράς και κατανάλωσης ενός κάλου προϊόντος. Άρα ο καταναλωτής και οι ανάγκες του είναι ο κινητήριο παράγοντας του μάρκετινγκ και όχι τα οποιαδήποτε προϊόντα.

## **3.4 ΤΑΣΕΙΣ, ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ**

### **3.4.1 Χονδρικό εμπόριο**

*Εστιατόρια, Ξενοδοχεία, κέντρα διασκέδασης, ταβέρνες, Κάβες, Αλυσίδες τροφίμων, Συνοικιακά Σούπερ Μάρκετ.*

Η επιχείρηση μας φιλοδοξεί να διατηρήσει τους ήδη υπάρχοντες πελάτες και να προσελκύσει νέους στους τομείς αυτούς. Αισιοδοξεί ότι οι πελάτες αυτοί, εν δυνάμει και μη, θα μείνουν απόλυτα ικανοποιημένοι από την εξάισια ποιότητα των προϊόντων. Επιπρόσθετα προβλέπεται και η μείωση των τιμών και άλλες διευκολύνσεις (δόσεις, ευκολίες πληρωμής, κ.τ.λ. ) σε περιπτώσεις μεγάλου αριθμού παραγγελιών.

### **3.4.2 Λιανικό εμπόριο**

*Μεμονωμένοι καταναλωτές, Μικροπωλητές.*

Στην προσπάθεια της να προσελκύσει όλες τις κατηγορίες των καταναλωτών διαμόρφωσε ειδικούς χώρους λιανικού εμπορίου στο κέντρο του Ηρακλείου και σε άλλες μεγάλες κωμοπόλεις του νομού, καθώς και ειδικές τιμές σε νέα προϊόντα και ειδικά πακέτα προσφορών σε παλιότερα προϊόντα. Ευελπιστώντας οι πελάτες να μείνουν απόλυτα ικανοποιημένοι από τις προσφορές και τις υπηρεσίες που παρέχει.

### **3.4.3 Εξαγωγές**

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ έχει σαν άμεσο στόχο την επέκταση της και σε χώρες του εξωτερικού. Ήδη έχει γίνει κάτοχος σημαντικών διακρίσεων το τελευταίο διάστημα για την ποιότητα και τα μοναδικά χαρακτηριστικά που συγκεντρώνουν τα προϊόντα της. Μετά την αναγνώριση για το αρίστης ποιότητας ελαιόλαδο της από το Υπουργικό Συμβούλιο στις Βρυξέλλες καθώς και τη βράβευση του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ΝΗΣΟΣ από την ΠΑΣΕΓΕΣ στα πλαίσια της ΑΓΡΟΤΙΣΤΑ στις αρχές του έτους 2003, μια ακόμα σημαντική διεθνής διάκριση περίμενε την οργάνωση. Στα πλαίσια του Θεσμού του Διεθνούς Συνεδρίου Ελαιολάδου 2003 στη Ζυρίχη με θέμα «Ελαιόλαδο: προέλευση, ανιχνευσιμότητα, αξιολόγηση», το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών τιμήθηκε με το Χρυσό Βραβείο! Στις 21 Μαρτίου 2003, εκπρόσωποι της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ με επικεφαλής τον Πρόεδρο της Οργάνωσης κ. Γεώργιο Φραγκιαδουλάκη βρίσκονταν στη Ζυρίχη για να

παραλάβουν το βραβείο κατά τη διάρκεια τελετής βράβευσης που έλαβε χώρα στο επιστημονικό κέντρο του πανεπιστημίου του Waedenswil.

### 3.5 ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

#### Ανάλυση

- Ο κλάδος στον οποίο ανήκει η επιχείρησή μας είναι ο μεταποιητικός. Οι τάσεις που επικρατούν στον κλάδο αυτό είναι ομοιόμορφες. Ο κλάδος αυτός αναπτύσσεται όλο και περισσότερο . Στην Ελλάδα υπάρχουν αρκετές τέτοιου είδους επιχειρήσεις, με αποτέλεσμα να είναι πολλές οι επιλογές του κόσμου.
- Οι πιθανές πωλήσεις του κλάδου αυτού κυμαίνονται από 10.000.000 € έως 20.000.000 € .
- Οι εποχιακοί παράγοντες επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τον κλάδο στον οποίο ανήκει η επιχείρησή μας. Κατά διαστήματα το επιτόκιο της τράπεζας με το οποίο συνεργαζόμαστε αυξομειώνεται συνεχώς, αλλά η επιχείρησή μας καταφέρνει να παραμένει σταθεροί.
- Ο κλάδος στον οποίο ανήκει η επιχείρησή μας έχει μακροπρόθεσμες βλέψεις. Οι πελάτες σύμφωνα με τις προβλέψεις της εταιρίας αυξάνονται με μικρό ρυθμό ανάπτυξης.

#### Ανταγωνισμός

Ανταγωνιστές του συνεταιρισμού είναι όλες οι επιχειρήσεις και οι συνεταιρισμοί που παράγουν κρασί σε όλη την Ελλάδα όπως π.χ. Μπουτάρης „Χατζημιχάλλη. Η κυριότερη μορφή ανταγωνισμού εντοπίζεται στα επιτραπέζια κρασιά.

Οι μεγαλύτεροι συμμετέχοντες του κλάδου στον οποίο ανήκει η επιχείρησή μας είναι φυσικά οι άλλες τέτοιου τύπου επιχειρήσεις καθώς και όλοι οι μεγαλοκτηματίες της περιοχής και όλες οι άλλες επιχειρήσεις οι οποίες σχετίζονται με τον συγκεκριμένο κλάδο που προσφέρουν υπηρεσίες σαν και τις δικές μας. Λόγω όμως του ότι οι ποσότητες που παράγουν δεν είναι μεγάλες καθώς και το ότι έχουν πολύ μικρότερο κύκλο εργασιών σε συνδυασμό με την κορυφαία ποιότητα που μας διακρίνει, οι ανταγωνιστές περιορίζονται και καταλαμβάνουν ένα πολύ μικρό μερίδιο αγοράς.

### **3.6 ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ- ΔΙΚΤΥΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ**

Η στρατηγική της εταιρίας είναι απλή. Ο προορισμός είναι να πετύχουν δίνοντας στους ανθρώπους ένα συνδυασμό πιο σπουδαίο, προϊόντα παραγμένα από αγνά υλικά με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Η υλοποίηση του στόχου αυτού δεν είναι απλή αλλά αυτό έχει αξία και όχι να μείνουμε μόνο στο σχέδιο.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ**  
**ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΦΟΔΙΩΝ**

## 4.1 ΓΕΩΡΓΟΜΙΧΑΝΟΥΡΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Στην Ένωση Πεζών πριν από μια 20ετια περίπου το πρατήριο υγρών καυσίμων-γεωργικών εφοδίων λειτουργούσε μόνο ως κατάστημα γεωργικών μηχανημάτων. Προμηθεύονταν γεωργικούς ελκυστήρες (τρακτέρ) και τα παρελκόμενα τους, καθώς επίσης και σκαφτικές μηχανές αλλά και αγροτικά αυτοκίνητα.

Όλοι η περιοχή προμηθεύονταν από αυτό το κατάστημα τον γεωργικό εξοπλισμό για της ανάγκες των αγροτικών τους αναγκών. Απασχολούσε σε σύνολο 4 άτομα. Τα 2 από αυτά απασχολούνταν ως πωλητές 1 άτομο εργαζόταν ως μηχανικός σε περίπτωση ζημιάς ή βλάβης των μηχανημάτων και 1 άτομο ήταν ο προϊστάμενος του τμήματος. Οι τιμές ήταν προσιτές για τον κόσμο, αλλά το πιο σημαντικό είναι ότι μπορούσαν να πληρώσουν το χρέος τους χωρίς να δώσουν καθόλου προκαταβολή είτε την εποχή της συγκομιδής των σταφυλιών είτε μετά το μάζεμα τον ελιών, αφού όλα τα προϊόντα τους πήγαιναν στην ΕΝΩΣΗ για την παραγωγή ελαιολάδου και κρασιού. Την τελευταία 5ετια το κατάστημα έχει σταματήσει να προμηθεύει τους συνεταίρους με γεωργικούς ελκυστήρες και αγροτικά αυτοκίνητα. Οι γεωργοί σταμάτησαν να αγοράζουν τρακτέρ λόγο οικονομικής δυσχέρειας, γιατί όσοι γεωργοί είχαν τρακτέρ αγόραζαν συνήθως μόνο τα απολύτως απαραίτητα γενικής χρήσης παρελκόμενα και έτσι δεν διέθεταν κατάλληλα μηχανήματα για την εκτέλεση ειδικών εργασιών. Αυτό συνέβαινε διότι τα νέας τεχνολογίας παρελκόμενα είναι συνήθως πολύ ακριβά και γι'αυτό το λόγο κατέληξε οι περιοχή να έχει γύρω στους 15 επαγγελματίες τρακτερατζίδες οι οποίοι ασχολούνται τα τελευταία χρόνια μόνο με αυτό το επάγγελμα και διαθέτουν γεωργικούς ελκυστήρες τύπου γενικής χρήσης ή σκαλιστικών καλλιεργειών, καθώς επίσης και όλα τα ειδή παρελκόμενων μηχανημάτων για την εκτέλεση των καλλιεργητικών εργασιών. Η ελκυστήρες αυτοί είναι συνήθως πάνω από 80Hp και έτσι είναι σε θέση να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία σε μια γεωργική εκμετάλλευση. Έχουν σχετικά μεγάλη ευελιξία, ούτος ώστε να μην δημιουργούν ζημίες ανάμεσα στις γραμμές των καλλιεργειών. Έτσι εκτελούνται

άνετα οι εργασίες του σκαψίματος, του οργώματος, του σκαλίσματος, οι ψεκασμοί, τα θειαφίσματα, η σπορά κ.λπ.

Τα χαρακτηριστικά αυτών των γεωργικών ελκυστήρων είναι ότι έχουν στενούς τροχούς για να προσαρμόζονται στις αποστάσεις φυτεύσεις, μπορούν να κινηθούν άνετα σε ανώμαλα και επικλινή εδάφη, έχουν υψηλό διάκενο κάτω από τον ελκυστήρα, έχουν μεγάλη ευελιξία, διαθέτουν υδραυλικό σύστημα οδήγησης και τέλος υπάρχει ευκολία στην προσθήκη και αφαίρεση των διαφόρων παρελκόμενων. Επίσης οι ελκυστήρες αυτού του τύπου είναι τετράτροχοι πράγμα που διευκολύνει στο να μπορούν να αναπτύξουν μεγάλη ελκτική δύναμη και ελκτική ισχύς και τελικά αποδίδουν έργο έως και 35% περισσότερο. Μερικοί πάντως από τους αγρότες διαθέτουν γεωργικούς ελκυστήρες μικρής ισχύος, κηπευτικούς για παράδειγμα οι οποίοι έχουν ισχύς έως 25Hp έχουν πολύ χαμηλότερο κόστος και είναι μικρών διαστάσεων. Αυτοί χρησιμοποιούνται σε αμπελώνας, θερμοκήπια, ανθοκομικές καλλιεργείες και γενικά σε μικρής εκτάσεις καλλιεργείες. Είναι συνήθως τετράτροχοι ή και δίτροχοι και έχουν ρυθμιζόμενο πλάτος στους εμπρός και πίσω τροχούς.

Τέλος τα τελευταία χρόνια το κατάστημα της Ένωσης εκτός από πρατήριο υγρών καύσιμων λειτουργεί και σαν κατάστημα λιπασμάτων, φαρμάκων αλλά και λοιπών γεωργικών μηχανημάτων, όπως για παράδειγμα σκαφτικών μηχανών, ψεκαστικών μηχανημάτων πλάτης και εδάφους ραβδιστηκών βεργών, όλων των ειδών αρδευτικών εξαρτημάτων, ξυλοκοπτικών μηχανών και διαφόρων ειδών γεωργικών αντικείμενων όπως φαίνονται στις παρακάτω εικόνες που ακολουθούν. Επίσης κάποιες φορές κατόπιν παραγγελίας διαθέτουν στο κατάστημα συστήματα και υλικά για εγκατάσταση μικρών θερμοκηπίων κατασκευών για μικρής έκτασης καλλιέργειες κυρίως για οικιακή χρήση, όπως για παράδειγμα υλικό κάλυψης (νάιλον) λευκό και μαύρο, ράβδους και σύρματα στήριξης καθώς επίσης και φυτώρια διαφόρων καλλιεργειών (ντοματιές, αγγουριές, κολοκυθιές, πιπεριές κ.λπ.) φυτεμένα σε ατομικούς δίσκους έτυμα για μεταφύτευση.





Λόγω της συμβατότητας μερικών εδαφών, αλλά και της ύπαρξης παλαιών καλλιεργειών, χρησιμοποιούνται ακόμα σκαπτικά μηχανήματα, ελαιοραβδιστικά εδάφους και χειροκίνητα ψεκαστικά πλάτης, όπως βλέπουμε παρακάτω.



Επίσης το πρατήριο γεωργικών εφοδίων διαθέτει, πλήρη γκάμα αρδευτικών δικτύων και εξαρτημάτων, όπως φαίνεται παρακάτω.





Για την διευκόλυνση μερικών γεωργικών εργασιών έχουν δημιουργηθεί ηλεκτρικά προϊόντα, όπως για παράδειγμα ηλεκτρικές θειαφιστήρες, που εικονίζονται παρακάτω



Επίσης το πρατήριο διαθέτει θερμοκηπιακό εξοπλισμό περιορισμένης χρήσης



**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ**  
**Η ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ**

## 5.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η Ένωση διαθέτει σήμερα μια αξιόλογη οινοποιητική μονάδα στις κεντρικές εγκαταστάσεις της, την οποία συνεχώς εξοπλίζει και ανανεώνει. Περιληπτικά θα αναφέρουμε ότι κατά την διαδικασία της οινοποίησης, γίνεται συγκέντρωση και επεξεργασία σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 10.000-15.000 τόνων οινοσταφύλων το χρόνο. Από την παραπάνω ποσότητα 6.000 τόνοι είναι ανωτέρας ποιότητας π.χ. κοτσιφάλι, μαντηλάρι και βιλάνα, από τα οποία παράγονται κρασιά ονομασίας προελεύσεως. Η δυναμικότητα επεξεργασίας (οινοποίηση) των εγκαταστάσεων είναι 700 τόνοι το 12ωρο. Οι παραγωγικές εγκαταστάσεις της επιχείρησης είναι στα Πεζά Ηρακλείου. Το εργοστάσιο κατασκευάστηκε το 1935. Στην περιοχή της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ υπάρχουν 30.000 στρέμματα αμπελώνες, ιδιοκτησίας των παραγωγών-μελών της (10.000 οινάμπελα VQPRD, 8.000 για επιτραπέζιους οίνους, 12.000 για σταφίδα και επιτραπέζια σταφύλια).

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ διαθέτει:

- **Οινοποιείο με δυνατότητα επεξεργασίας 20.000 τόνων σταφυλιών, με δεξαμενές και λοιπούς χώρους αποθήκευσης κρασιών 70.000 τόνων.**
- **Συσκευαστήριο επιτραπέζιων σταφυλιών 400 τόνων ανά 24ωρο.**
- **Εμφιαλωτήριο κρασιού.**
- **Αποθηκευτικούς χώρους 10.000 τ.μ.**
- **Τεχνολογικό εξοπλισμό, τον πλέον σύγχρονο για την παραγωγή και συσκευασία των προϊόντων και ειδικευμένο προσωπικό για τη λειτουργία του.**

Η εύφορη γη και η συστηματική καλλιέργεια της περιοχής δίνουν τις εξαιρετικές ποικιλίες σταφυλιών από τα οποία προέρχονται τα ευγενή κρασιά μας.

Παρακάτω εικονίζεται η διαδικασία συλλογής των οινοστάφυλων.



## 5.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν σάκχαρα, οργανικά οξέα και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σε αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία, το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού. Μετά την διαδικασία του τρύγου (συγκομιδής), ακολουθεί η

γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξάγεται το γλεύκος (ή συνήθως μούστος) από το σταφύλι. Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνηθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Κατά τη γλευκοποίηση, επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών (αποβοστρύχωση) του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για την γεύση του τελικού κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή. Στη συνέχεια ακολουθεί η τελική διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα, τις ζυμάσες των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες υπάρχουν αδρανοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχονται σε επαφή με το μούστο, πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση. Εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται και διοξείδιο του άνθρακα. Η διαδικασία της ζύμωσης διαρκεί συνήθως 8-25 ημέρες. Είναι σύνηθες, να παρατείνεται ή να διακόπτεται η ζύμωση με τεχνητά μέσα, κυρίως μέσω της διατήρησης της θερμοκρασίας σε χαμηλά ή υψηλά επίπεδα αντίστοιχα. Ο χρόνος της ζύμωσης είναι καθοριστικός για το κρασί που θα παραχθεί τελικά. Επιπλέον γίνεται συνήθως λόγος για λευκή και ερυθρή οινοποίηση, ανάλογα με το χρώμα του παραγόμενου κρασιού. Ιδιαίτερη αξία έχει τέλος και η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Θεωρείται γενικά πως ένα κρασί γίνεται καλύτερο όσο παλιώνει, ωστόσο διαφορετικά είδη κρασιού χαρακτηρίζονται και από διαφορετική διάρκεια ζωής. Επιπλέον ένα κρασί μπορεί να υποστεί και γήρανση, οπότε και δεν πρέπει να καταναλώνεται. Κύρια επιδίωξη αποτελεί στην πράξη η αργή και ελεγχόμενη οξείδωση του κρασιού. Η διάρκεια της ωρίμανσης του ποικίλλει και συνήθως κυμαίνεται από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά ελάχιστα κρασιά έχουν διάρκεια ζωής άνω των 50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση εντός μερικών χρόνων

### 5.3 ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ παίζει σημαντικό ρόλο στη παραγωγή και συσκευασία μεγάλης ποικιλίας κρασιών. Ειδικότερα παράγει τις εξής ποικιλίες:

- 1) **Μαντηλάρι-Κοτσιφάλι** :Χαρακτηρίζεται από βαθύ πορφυρό χρώμα που υποδηλώνει την ποικιλιακή του σύνθεση: «μαντηλάρι» και «κοτσιφάλι».
- 2) **Πεζά Ερυθρό**: Παράγεται από την συνοينوποίηση των ποικιλιών «μαντηλάρι»-«κοτσιφάλι» και ωριμάζει σε γαλλικά βαρέλια.
- 3) **Mantiko**: Παράγεται από την συνοينوποίηση δύο παραδοσιακών ποικιλιών σταφυλιών, που καλλιεργούνται στους λόφους της περιοχής των Πεζών. Το «κοτσιφάλι» 80% δίνει τον αρωματικό χαρακτήρα και το «μαντηλάρι» 20% προσδίδει το σταθερό και βαθυκόκκινο χρώμα.
- 4) **Liktos**: Παράγεται από την παραδοσιακή ποικιλία λευκών σταφυλιών «βιλάνα», που καλλιεργείται στην ευρύτερη περιοχή της Λυτού, της αρχαίας πρωτεύουσας της επαρχίας Πεδιάδος.
- 5) **Βιλάνα**: Παράγεται από την οινοποίηση της ποικιλίας «βιλάνα» που κυριαρχεί στους αμπελώνες της ευρύτερης ζώνης των Πεζών
- 6) **Πεζά Λευκό**: Παράγεται από την παραδοσιακή ποικιλία «βιλάνα» που καλλιεργείται στην ηλιόλουστη κοιλάδα των Πεζών. Κρασί με λαμπερό κίτρινο χρώμα και χαρακτηριστικό άρωμα της ποικιλίας.
- 7) **Κρητικός Τοπικός (Ερυθρός)**: Αυθεντικό Κρητικό ερυθρό κρασί εξαιρετικής ποιότητας. Παράγεται από τις παραδοσιακές ερυθρές ποικιλίες Κοτσιφάλι-Μαντηλάρι-Λιάτικο, που καλλιεργούνται στους λόφους και τις πλαγιές της Κρήτης, με τη μεγάλη ηλιοφάνεια, το θαλασσινό αέρα και την ιδιαίτερη σύσταση του εδάφους.

- 8) **Κρητικός Τοπικός (Λευκός):** Αυθεντικό Κρητικό λευκό κρασί εξαιρετικής ποιότητας. Παράγεται από τις παραδοσιακές λευκές ποικιλίες Βιλάνα-Αθήρι-Θραψαθήρι, που καλλιεργούνται στους λόφους και τις πλαγιές της Κρήτης, με τη μεγάλη ηλιοφάνεια, το θαλασσίνο αέρα και την ιδιαίτερη σύσταση του εδάφους.
- 9) **Κρητικός Τοπικός (Ροζέ):** Αυθεντικό Κρητικό ροζέ κρασί εξαιρετικής ποιότητας. Παράγεται από Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι, Λιάτικο, χαρακτηριστικές ποικιλίες της Κρήτης. Κρασί φρουτώδες.
- 10) **Vin de Crete:** Αυθεντικό Κρητικό κρασί εξαιρετικής ποιότητας σε Ερυθρό, Λευκό & Ροζέ. Παράγεται από παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται στους λόφους και τις πλαγιές της Κρήτης, με τη μεγάλη ηλιοφάνεια, το θαλασσίνο αέρα και την ιδιαίτερη σύσταση του εδάφους.
- 11) **Logado:** Ένας εμπνευσμένος συνδυασμός κρητικών σταφυλιών δημιουργημένος με την τέχνη, την ευαισθησία και το μεράκι των οινοπαραγωγών μας. Το κρασί αυτό φιγουράρει στην αγορά με τόλμη επί 30 ολόκληρα χρόνια. Πρόκειται για ένα ξηρό κρασί που έχει αγαπηθεί σε όλα του τα χρώματα, λευκό, ερυθρό, ροζέ και του οποίου η απλότητα γοητεύει.
- 12) **Viglinos:** Ερυθρό ημίγλυκο κρασί με διακριτικό άρωμα και βελούδινη γεύση. Κρητικές ποικιλίες σταφυλιών τρυγιούνται όψιμα ώστε να έχουν όλη τη γλυκύτητα του ώριμου καρπού.
- 13) **Fleur de Vin:** Ημίξηρο (demi-sec) κρασί με λεπτό άρωμα και βελούδινη γεύση, σε δύο χρωματισμούς, λευκό και ροζέ. Ευαίσθητο κρασί της κρητικής γης.
- 14) **ΕΚΑΒΗ :** Οι παραδοσιακές ποικιλίες κρασιού με το κεχριμπαρένιο ρετσίνι του πεύκου σε συνδυασμό με την εμπειρία και το πάθος των



ανθρώπων της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ, δημιούργησαν μία ξεχωριστή ρετσίνα που μένει στη γεύση και τη μνήμη.

## 15) ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ (ΑΣΚΟΣ)

Μια νέα μοντέρνα συσκευασία ασκού σε κενό αέρος εμφανίσθηκε πρόσφατα στη γκάμα των οίνων και ήρθε για να μείνει. Το Κρασί της Παρέας έχει κατορθώσει να εισβάλει σε κάθε νοικοκυριό

κερδίζοντας την εμπιστοσύνη οικοδεσποτών και καλεσμένων με τιμή που συναρπάζει. Το κρασί φθάνει στο ποτήρι αναλλοίωτο από την κάνολα, ρέει άφθονο και κάνει.... καλή παρέα! Η ποικιλία γεύσεων μεγάλη με επιλογή ξηρού άσπρου, ερυθρού, ροζέ, κοκκινέλι, ημίγλυκου λευκού ή ερυθρού και ρετσίνα.



## 16) ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ (ΤΕΤΡΑΡΑΚ)



Η προσεκτική επιλογή κρητικών ποικιλιών σταφυλιού σε συνδυασμό με την εμπειρία και το πάθος

των ανθρώπων της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ, δημιούργησαν ένα ξεχωριστό κρασί που μένει στη γεύση και τη μνήμη, με λεπτή αρωματική έκφραση και δροσιστική παρουσία στο στόμα. Ένα νέο κρασί που έρχεται να γίνει μέρος του καθημερινού τρόπου ζωής. Η καινοτόμος συσκευασία tetrapak προστατεύει αποτελεσματικά το κρασί από εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν το χαρακτήρα του, όπως είναι το φως και το οξυγόνο, διατηρώντας τα συστατικά του (χρώμα, άρωμα, γεύση) αναλλοίωτα και εξασφαλίζοντας:

- Άριστη ποιότητα
- Πρακτικότητα στη χρήση (ελαφρύ, άθραυστο, εύκολο στη μεταφορά και στην αποθήκευση)
- Προστασία του περιβάλλοντος. Ολόκληρη η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμη.

## 17) Η ΡΕΤΣΙΝΑ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

Η προσεκτική επιλογή κρητικών ποικιλιών σταφυλιού σε συνδυασμό με την εμπειρία και το πάθος των ανθρώπων της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ, δημιούργησαν μια ξεχωριστή ρετσίνα που μένει στη γεύση και τη μνήμη, με λεπτή αρωματική έκφραση και δροσιστική παρουσία στο στόμα. Ένα νέο κρασί που έρχεται να γίνει μέρος του καθημερινού τρόπου ζωής. Η καινοτόμος συσκευασία τετραράκ προστατεύει αποτελεσματικά το κρασί από εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν το χαρακτήρα του, όπως είναι το φως και το οξυγόνο, διατηρώντας τα συστατικά του.



## 18) ΤΟ ΤΑΒΕΡΝΑΚΙ

Συνδυάζοντας ευκολία, ποιότητα και γεύση, το Ταβερνάκι, σε κουτί ενός και πέντε λίτρων, ήρθε να κάνει την καθημερινή μας ζωή πιο απολαυστική. Είναι μια νέα ζωντανή, δροσερή γεύση από την ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ σε πρακτική, άθραυστη, ανακυκλώσιμη συσκευασία.



# ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

## Η ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑ

## 6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Στον τομέα αυτό υπάρχει σημαντική δραστηριοποίηση. Η Ένωση διαθέτει τέσσερα (4) συγκροτήματα ελαιουργείων. Σ' αυτά τα ελαιουργία γίνεται επεξεργασία ελαιόκαρπου 10.000-12.000 τόνων περίπου, κατά την ελαιοκομική περίοδο και παράγεται ελαιόλαδο 2.000-2.500 τόνων που αποθηκεύεται στις ελαιοδεξαμενές της Ένωσης, για εμφιάλωση και διάθεση στην κατανάλωση.

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ διαθέτει:

- 4 ελαιουργία που παράγουν 4.000 τόνους ελαιόλαδο
- Παραδοσιακό σαπυνοποιείο
- Ελαιοδεξαμενές 6.500 τόνων
- Τυποποιητήριο ελαιολάδου
- Πλήρως εξοπλισμένο Ραφειναρίο

Στα πλαίσια της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ δραστηριοποιείται ομάδα παραγωγών ελαιολάδου αποτελούμενη από 4.500 μέλη. Η περιοχή της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ παράγει κατά μέσο όρο 7.000 τόνους ελαιόλαδο ετησίως προερχόμενο από τα 62.000 στρέμματα ελαιοκαλλιέργειας (1.100.000 ελαιόδεντρα).

Το επίπεδο της τεχνολογίας των εγκαταστάσεων είναι πολύ καλό αν και πρέπει να σημειώσουμε ότι συνεχώς γίνονται επεμβάσεις καλυτέρευσης. Αξιοσημείωτο είναι επίσης και το γεγονός ότι εν έτι 2004 έχει εγκατασταθεί στις 2 από τις 4 ελαιουργικές μονάδες μας ειδικό συγκρότημα μηχανημάτων συλλογής και επεξεργασίας των αποβλήτων του ελαιοκάρπου (κατσίγαρος) για ενεργειακούς λόγους. Πρόκειται για μελέτη πρωτοφανή στον κλάδο μας η οποία εφαρμόζεται για πανελλήνια πρώτη στην εταιρία μας. Ακολουθεί ένα σχεδιάγραμμα που δείχνει τον σχεδιασμό διαχείρισης των αποβλήτων του ελαιοκάρπου.



## 6.2 ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Η Ένωση παράγει και τυποποιεί σήμερα τους ακόλουθους βασικούς τύπους ελαιόλαδου:

- Βιολογικό
- EXTRA Παρθένο Ελαιόλαδο
- Παρθένο Ελαιόλαδο
- Κουπέ (μίγμα παρθένου με ραφινέ ελαιόλαδου)

Ο χυμός της ελιάς επεξεργάζεται κάτω από αυστηρό έλεγχο. Είναι χαμηλό σε οξέα και ιδανικό για υγιεινή διατροφή.

Μερικές από τις ποικιλίες που παράγονται από την επιχείρηση είναι:



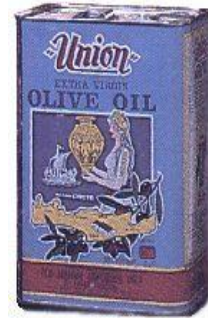
**A.O.P PEZA**



**A.O.P PEZA/ Bag-in-Box**



**ELIXIR**



**UNION**

Η ποιότητα του λαδιού είναι μεταξύ των πρώτων της παγκόσμιας παραγωγής, γεγονός που ανεβάζει το κύρος των εξαγωγικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές. Οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες και η πατροπαράδοτη διαδικασία παραγωγής, δημιουργούν ένα προϊόν με εξαιρετικό χρώμα, υπέροχο άρωμα και μοναδική γεύση. Οι ελιές συλλέγονται προσεκτικά από τους ελαιοπαραγωγούς με την παραδοσιακή τεχνική και παραδίδονται στα ελαιοτριβεία της Ένωσης όπου εξάγεται ο χυμός (το λαδί) με πίεση εν ψυχρώ, πλούσιος σε βιταμίνες E και A με μεγάλη περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα και ελεύθερος χοληστερίνης. Στην συνέχεια εμφιαλώνεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης χωρίς φυτοφάρμακα, χημικές κατεργασίες και κάθε είδους τεχνολογική επέμβαση, αποτελώντας το θεμέλιο λίθο της ζακουστής σήμερα και ευεργετικής στην υγεία μας Κρητικής Διατροφής.

## 6.3 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η ποιότητα του λαδιού είναι μεταξύ των πρώτων της παγκόσμιας παραγωγής, γεγονός που ανεβάζει το κύρος των εξαγωγίμων προϊόντων στις διεθνείς αγορές. Οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες και η πατροπαράδοτη διαδικασία παραγωγής, δημιουργούν ένα

προϊόν με εξαιρετικό χρώμα, υπέροχο άρωμα και μοναδική γεύση. Οι ελιές συλλέγονται προσεκτικά από τους ελαιοπαραγωγούς με την παραδοσιακή τεχνική και παραδίδονται στα ελαιοτριβεία της Ένωσης όπου εξάγεται ο χυμός (το λάδι) με πίεση εν ψυχρώ, πλούσιος σε βιταμίνες Ε και Α με μεγάλη περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα και ελεύθερος χοληστερίνης. Στη συνέχεια εμφιαλώνεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης χωρίς φυτοφάρμακα, χημικές κατεργασίες και κάθε είδους τεχνολογική επέμβαση, αποτελώντας το θεμέλιο λίθο της ξακουστής σήμερα και ευεργετικής στην υγεία μας Κρητικής Διατροφής.. Η παραγωγική διαδικασία είναι πλήρως αυτοματοποιημένη. Μετά τη συγκομιδή, ο καρπός μεταφέρεται στο ελαιοτριβείο όπου τα βασικά στάδια επεξεργασίας είναι τα εξής:

1. Παραλαβή του καρπού και ζύγισμα.

2. Τροφοδοσία και αποφύλλωση.

Το ξεκαθάρισμα των φύλλων είναι απαραίτητο γιατί η σύνθλιψη μεγάλης ποσότητας φύλλων μαζί με τον ελαιόκαρπο προσδίδει πικρή γεύση στο ελαιόλαδο και το εμπλουτίζει σε χλωροφύλλη η οποία επιδρά αρνητικά στη διατήρηση της ποιότητάς του.

3. Πλύσιμο.

4. Σπάσιμο και άλεση.

5. Μάλαξη.

6. Παραλαβή του ελαιολάδου από την ελαιοζύμη.

7. Τελικός διαχωρισμός και καθαρισμός του ελαιολάδου. 8. Τυποποίηση.



**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ**  
**Η ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΙΑ**

## 7.1 ΓΕΝΙΚΑ

Άλλη μια ασχολία του Συνεταιρισμού είναι η παράγωγή και η διάθεση σαπουνιών. Μετά από ειδική επεξεργασία των πυρηνέλαιων (υποπροϊόν του ελαιόλαδου) παράγονται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους 4 τύποι σαπουνιών:

- α) πράσινο
- β) χειρός
- γ) σκόνη
- δ) υγρό

Η ιδιαιτερότητα αυτών των σαπουνιών είναι ότι δεν έχουν ξένες προσμίξεις ή πρόσθετες χημικές ουσίες όπως αυτά που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Η ετήσια παράγωγή τους ανέρχεται συνολικά στους 20 τόνους περίπου.



Το σαπούνι μας είναι ένα κρητικό παραδοσιακό προϊόν. Είναι φυσικό και δε περιέχει μη απαραίτητα συστατικά. Είναι κομμένο στο χέρι, στεγνωμένο πάνω σε ξύλα και πιεσμένο ένα ένα στο χέρι. Το χρώμα του σαπουνιού είναι φυσικό που με την πάροδο του χρόνου μπορεί να χαθεί. Αυτό όμως δεν επηρεάζει την ποιότητα και, δη, την εγγύηση της φυσικότητάς του.

## 7.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ διαθέτει ξεχωριστό τμήμα παραγωγής σαπουνιού από ελαιόλαδο και ακολουθεί τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής του. Για το λόγο αυτό ο ανθρώπινος παράγοντας παίζει το σπουδαιότερο λόγο στην παραγωγή του, η οποία είναι αρκετά δαπανηρή. Η βάση για την παραγωγή του παραδοσιακού σαπουνιού είναι η ελαιόπαστα και η πυρηνόπαστα. Η ελαιόπαστα είναι υποπροϊόν της διαδικασίας του καθαρίσματος του ελαιολάδου και αντίστοιχα η πυρηνόπαστα είναι υποπροϊόν της διαδικασίας παραγωγής του πυρηνελαίου. Οι πάστες αυτές είναι στην ουσία φυτικά λιπαρά και αποτελούν περίπου το 75% του τελικού προϊόντος. Το σαπούνι από ελαιόλαδο δεν περιέχει καθόλου ζωικά λιπαρά κι αυτή είναι η εξέχουσα διαφορά του από τα κοινά σαπούνια. Η ελαιόπαστα και η πυρηνόπαστα αναμιγνύονται και επί 3 μέρες βράζουν στους 100°C μαζί με καυστική σόδα σε ένα καζάνι. Η προσθήκη της καυστικής σόδας είναι απαραίτητη, προκειμένου να σαπουνοποιηθεί η πάστα, δηλαδή να μετατραπεί σε μορφή σαπουνιού. Στη συνέχεια νερό και αλάτι προστίθενται για να διαλυθεί όλη η ποσότητα της καυστικής σόδας. Ακολουθούν περαιτέρω διεργασίες (θερμικές και μηχανικές), ώστε να ελαχιστοποιηθεί η ποσότητα της καυστικής σόδας, του νερού και του αλατιού στο μίγμα και στο τέλος γίνεται χημικός έλεγχος, για να επαληθευθεί η σχεδόν μηδαμινή τους παρουσία. Στο μίγμα δίνεται η μορφή μπάρας, κόβεται σε μικρά κομμάτια και σφραγίζεται με το σήμα της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ. Έτοιμο το σαπούνι τοποθετείται σε μεγάλα τελάρα για να στεγνώσει φυσικά σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η διαδικασία ξήρανσης που διαρκεί 4-6 μέρες είναι απαραίτητη για να φύγει η υγρασία του σαπουνιού και να αποκτήσει τη στερεή σκληρή υφή που γνωρίζουμε. Η παραγωγική διαδικασία του σαπουνιού από ελαιόλαδο αποδεικνύει ότι πρόκειται για ένα 100% φυσικό προϊόν με φυσικό άρωμα. Δεν προστίθενται χημικές ουσίες για να βελτιωθεί η ποιότητα της πρώτης ύλης ή για να καλυφθούν άσχημες οσμές. Η ελάχιστη δυνατή διεργασία που ακολουθείται για να παραχθεί το σαπούνι από ελαιόλαδο το καθιστά ως το καταλληλότερο για την υγιεινή του δέρματος και την αποφυγή αλλεργιών.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΟΓΔΩΟ**  
**ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ**

## 8.1 Πρατήρια διαθέσεως προϊόντων της Ένωσης

Για την διάθεση των προϊόντων που παράγει η Ένωση (λάδια, κρασιά, σαπούνια) λειτουργούν πρατήρια λιανικής και χονδρικής πώλησης στο Ηράκλειο Κρήτης, στη Αθήνα, στην Θεσσαλονίκη, στην Χαλκίδα, στην Μύκονο, στην Χίο, στο Αγρίνιο κτλ. Συνολικά αριθμεί 28 καταστήματα σ'ολη την Ελλάδα. Για τα υπόλοιπα μέρη της Ελλάδας διαθέτει δίκτυο αντιπροσώπων. Επίσης στις κεντρικές εγκαταστάσεις της Ένωσης λειτουργούν πρατήρια λιανικής και χονδρικής πώλησης λιπασμάτων και ζωοτροφών. Η Ένωση έχει ακόμα αντιπροσώπους στην Ελβετία, στην Γαλλία, στην Ιταλία, στην Αγγλία, στην Ολλανδία, στο Βέλγιο, στην Αυστρία, στην Γερμανία, στις ΗΠΑ, στην Αυστραλία και στην Νότια Αφρική. Επίσης όπως θα δούμε αναλυτικά παρακάτω, για την προώθηση των προϊόντων της η ΕΑΣ ΠΕΖΩΝ διαθέτει παραδοσιακό εκθεσιακό κέντρο για όσους θέλουν να γνωρίσουν τη διαχρονική εξέλιξη και πορεία των αγροτικών προϊόντων της περιοχής μέχρι σήμερα, τον τρόπο παρασκευής τους αλλά και να δοκιμάσουν τις πλούσιες γεύσεις κάνοντας γνωστά τα κρητικά προϊόντα σε όλο τον κόσμο.

## 8.2 Συγκέντρωση σταφίδας

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ συγκεντρώνει τη σταφίδα των παραγωγών-μελών της για λογαριασμό της τριτοβάθμιας συνεταιριστικής οργάνωσης ΚΣΟΣ, στην οποία και την παραδίδει.

### **8.3 Υποστήριξη συνεταιρισμών-Τραπεζικές Υπηρεσίες**

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ παρέχει λογιστική, διοικητική και πάσης φύσεως υποστήριξη προς τους συνεταιρισμούς-μέλη της. Επίσης σε συνεργασία με την ΑΤΕ η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ παρέχει υπηρεσίες ταμειευτήριου, χορήγησης καλλιεργητικών δανείων και ασφαλιστικές εργασίες.

### **8.4 Επιδοτήσεις**

Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ μεσολαβεί και διευκολύνει τους παραγωγούς-μέλη της υποβάλλοντας αιτήσεις για τις πάσης φύσεως επιδοτήσεις (π.χ. αναμπελώσεις, στρεμματική ενίσχυση, επιδότηση ελαιολάδου, επιστροφή Φ.Π.Α., επιδότηση αμπελιού, ενημέρωση για προγράμματα όπως νέοι αγρότες, σχέδια βελτίωσης, αναπτυξιακοί νόμοι κλπ.).

### **8.5 Εκθεσιακό κέντρο**

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών, μια ιστορική και πρότυπη Συνεταιριστική Οργάνωση, είναι δέκτης πολλών τουριστών-περιηγητών, οι οποίοι περιοδεύουν στην ενδοχώρα σε παραδοσιακούς οικισμούς, αγροτο-συνεταιρισμούς, βιομηχανίες κλπ., γνωρίζοντας έτσι τον τρόπο ζωής των αγροτικών περιοχών, τα ντόπια αγροτικά προϊόντα και τον τρόπο παραγωγής τους. Η εταιρεία στην προσπάθεια να οργανώσει με ένα καλύτερο τρόπο τις επισκέψεις αυτές και να δώσει την σωστή πληροφόρηση για τα προϊόντα της, αλλά και την γνήσια κρητική φιλοξενία στους επισκέπτες, δημιούργησε ένα πρότυπο εκθεσιακό χώρο στο παλιό εμφιαλωτήριο κρασιού.



Ο χώρος αυτός είναι ειδικά σχεδιασμένος για όλους όσους θέλουν να γνωρίσουν την διαχρονική εξέλιξη και πορεία των αγροτικών προϊόντων της περιοχής μέχρι σήμερα, τον τρόπο παρασκευής τους, αλλά και να δοκιμάσουν τις πλούσιες γεύσεις κάνοντας γνωστά τα κρητικά προϊόντα σ' όλο τον κόσμο. Οι επισκέπτες μπορούν να επισκέπτονται τον εκθεσιακό χώρο από Δευτέρα ως Σάββατο από τις 09:00 το πρωί έως τις 17:00 το απόγευμα, αλλά και οποιαδήποτε άλλη ώρα κατόπιν συνεννόησης. Η διάρκεια της επίσκεψης μπορεί να κρατήσει από 30' έως και 50' ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων και το διαθέσιμο χρόνο των επισκεπτών και περιλαμβάνει τα παρακάτω. Αρχικά γίνεται ένα καλωσόρισμα και μοιράζονται διαφημιστικά έντυπα. Στην συνέχεια οι επισκέπτες παρακολουθούν μια video-ταινία 10 λεπτών για την περιοχή της Ένωσης, την παραγωγική διαδικασία και τα προϊόντα της. Υπάρχει δυνατότητα προβολής της ταινίας σε ελληνικά, αγγλικά, γαλλικά, γερμανικά, ρώσικα, τσέχικα, πολωνικά. Έπειτα γίνεται ξενάγηση στους 4 διαφορετικούς χώρους των εκθεμάτων, όπου υπάρχει συλλογή παλαιού εξοπλισμού, δοχείων, εργαλείων τα οποία χρησιμοποιήθηκαν προπολεμικά στην παραγωγή των δύο κύριων προϊόντων της περιοχής (κρασί-λάδι). Σε κάθε χώρο υπάρχουν παλιές και νέες εμφιαλώσεις των προϊόντων της εταιρείας τα οποία τυγχάνουν διεθνούς αναγνώρισης (Ο.Π.Α.Π. για το κρασί και Π.Ο.Π. για το ελαιόλαδο). Στη συνέχεια οι επισκέπτες προχωρούν στο δοκιμαστήριο οίνων, όπου δοκιμάζουν 3 διαφορετικά είδη κρασιού με παραδοσιακό μεζέ συνοδευόμενο με ελαιόλαδο. Στον ίδιο χώρο υπάρχει μια μικρή αγορά όπου πωλούνται προϊόντα της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ σε τιμές κόστους .

## 8.6 Διαφήμιση και διεθνή βραβεία

Οι τρόποι με τους οποίους προωθούνται τα προϊόντα και οι υπηρεσίες τις είναι η διαφήμιση , τα περιοδικά αλλά και μέσα από το site στο διαδίκτυο [www.pezaunion.gr](http://www.pezaunion.gr). Διαφημίζουν τα προϊόντα σε περιοδικά ,εφημερίδες, ραδιόφωνο, τηλεόραση και internet. Η διάρκεια των διαφημίσεων είναι περίπου 50 δευτερόλεπτα με τις καινοτόμες συσκευασίες που είναι πρωτόγνωρες για τον οινοποιητικό τομέα. Επιλέκτικαν κυρίως τα τηλεοπτικά μέσα γιατί είναι το πιο δημοφιλές μέσο μαζικής ενημέρωσης και έχει μεγαλύτερη απήχηση στο κοινό. Τα προϊόντα ήδη διαφημίζονται σε όλα τα μέσα επικοινωνίας.

Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 70 ετών, από την ίδρυσή της έως σήμερα, με τη βοήθεια των τεχνολογικών εξελίξεων και των ιδανικών εδαφοκλιματολογικών συνθηκών της περιοχής, η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ παράγει κρασί εξαιρετικής και σταθερής ποιότητας. Αυτό έχει αναγνωριστεί διεθνώς και τα προϊόντα της έχουν επανειλημμένως βραβευτεί σε διεθνείς εκθέσεις και γευστικές δοκιμασίες.

### *Βραβεία :*

*Όινοσ Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας [Mantiko](#), Αθήνα 1978.*

Ήδη έχει γίνει κάτοχος σημαντικών διακρίσεων το τελευταίο διάστημα για την ποιότητα και τα μοναδικά χαρακτηριστικά που συγκεντρώνουν τα προϊόντα της. Μετά την αναγνώριση για το αρίστης ποιότητας ελαιόλαδό της από το Υπουργικό Συμβούλιο στις Βρυξέλλες καθώς και τη βράβευση του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ΝΗΣΟΣ από την ΠΑΣΕΓΕΣ στα πλαίσια της AGROTICA, μια ακόμα σημαντική διεθνής διάκριση περίμενε την οργάνωση. Στα πλαίσια του θεσμού του Διεθνούς Συνεδρίου Ελαιολάδου 2003 στη Ζυρίχη με θέμα «Ελαιόλαδο: προέλευση, ανιχνευσιμότητα, αξιολόγηση», το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών τιμήθηκε με το Χρυσό Βραβείο! Στις 21 Μαρτίου 2003, εκπρόσωποι της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ με επικεφαλής τον Πρόεδρο της Οργάνωσης κ. Γεώργιο Φραγκιαδουλάκη βρισκόνταν στη Ζυρίχη για



να παραλάβουν το βραβείο κατά τη διάρκεια τελετής βράβευσης που έλαβε χώρα στο επιστημονικό κέντρο του πανεπιστημίου του Waedenswil.

## *Βραβεία*

*Χρυσό Βραβείο, Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου,  
Π.Ο.Π.Πεζά, Ζυρίχη 2003.*



*Βραβείο ποιότητας & πρωτοποριακής συσκευασίας ελαιολάδου  
ΝΗΣΟΣ, ΠΑΣΕΓΕΣ, Agrotica 2003.*



Τέλος, σύμφωνα με την πολιτική του τμήματος μάρκετινγκ και προώθησης προϊόντων η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ λαμβάνει μέρος σε διάφορες εκθέσεις προϊόντων στην Ελλάδα και το εξωτερικό όπως Prowein, ANUGA, (Γερμανία), SIAL (Γαλλία), Βερόνας (Ιταλία), Gateaway (Ιαπωνία), Τροφίμων και Ποτών (Αθήνα), ΔΕΤΡΟΠ, Αγρότικα (Θεσσαλονίκη), ΚΡΗΤΗ, Τρόφιμα-Ποτά & Ξενοδοχειακός Εξοπλισμός, Αγροτικός Αύγουστος (Κρήτη). (Ιαπωνία).

## 8.7 Δίκτυο πωλήσεων

Για την πανελλαδική διάθεση των προϊόντων της η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ διαθέτει στην Ελλάδα υποκαταστήματα καθώς και καταστήματα λιανικής και χονδρικής πώλησης. Η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ διαθέτει στο παρόν 30 καταστήματα με το σύστημα της δικαιοχρησίας (franchise) και ο αριθμός αυξάνεται συνεχώς. Τα κανάλια διανομής επίσης περιλαμβάνουν αλυσίδες σούπερ-μάρκετ όπως Carr four, Σκλαβενίτης, Μασούτης, ΑΒ Βασιλόπουλος, Χαλκιαδάκης, Αριάδνη, METRO, ΜΑΚΡΟ, ΙΝΚΑ, ΑΛΦΑ-ΔΕΛΤΑ, ΕΝΑ, CHAMPION-MARINOΠΟΥΛΟΣ. Η γεωγραφική κατανομή των πωλήσεων γίνεται αναλογικά με τον πληθυσμό. Όσον αφορά στις εξαγωγές η ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ διακινεί τα προϊόντα της ευρέως σε χώρες της Ευρώπης (Γερμανία, Γαλλία, Αυστρία, Ιταλία, Αγγλία, Ελβετία, Ολλανδία) καθώς επίσης και στην Αυστραλία, τον Καναδά, τις Η.Π.Α. Το πελατολόγιο της ΕΝΩΣΗΣ αυξάνεται συνεχώς με αξιόπιστους συνεργάτες. Ιδιαίτερα σημαντική είναι η συνεργασία με την αλυσίδα σούπερ-μάρκετ Carr four Γαλλίας η οποία αποτελεί αναγνώριση της ποιότητας των προϊόντων της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ και ανοίγει νέους δρόμους για την επιχείρηση. Στο πελατολόγιο επίσης της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ στην Ευρώπη συμπεριλαμβάνονται οι: Metro, Interface, Monorail (Γαλλία), MPREIS (Αυστρία) και άλλοι. Σύμφωνα με την πολιτική της εταιρίας δεν υπάρχει αποκλειστική αντιπροσώπευση. Ακολουθεί χάρτης με το πλήρες δίκτυο διανομής στην Ελλάδα.

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ:

- v Λεωφ. Αθηνών 278, Χαϊδάρι , Τηλ. 2105813860
- v Λένορμαν 147,Κολωνός,10442, Τηλ. 2105128416
- v Κεφαλληνίας 97, Αγ. Ανάργυροι, 13561, Τηλ. 2102633132
- v Σοφ. Βενιζέλου 87, Ηλιούπολη, 16346, Τηλ. 2109936366
- v Σαλαμίνας 10-12, Αχαρνάι, 13671, Τηλ. 2102407904
- v Ελ.Βενιζέλου & Αγν. Ηρώων 22, Ν.Ιωνία, 14231, Τηλ. 2102719562
- v 25ης Μαρτίου 27 & Ελ.Βενιζέλου 21, 12132, Περιστέρι, Τηλ. 2105757559
- v Πριάμου & Μανάκη 7, Ίλιον, 13122, Τηλ. 2102619180
- v Βασ. Γεωργίου 8, Χαλάνδρι, 15233, Τηλ. 2106810239
- v Φιλολάου 46, Παγκράτι, 11633, Τηλ. 2107516597
- v Αχαρνών 353, 11145, Πατήσια, Τηλ. 2102026282
- v Αγ. Δημητρίου 243, Μπραχάμι, 17342, Τηλ. 2109819459
- v Σμύρνης 32 & Αρκαδίου, 18756, 2104318651
- v Στουρνάρη 14 & Νοταρά 2, 10683, Τηλ.2103836661
- v Όθωνος 9, Μαρούσι,15122, Τηλ. 2108050131
- v 28ης Οκτωβρίου 71, Νίκαια, 18451, Τηλ.2104926011
- v Αναξαγόρα 7, Ν.Ερυθραία, 2106205377
- v Γρηγορίου Β' 2, Ραφήνα, 19009, Τηλ.2294028281

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΚΡΗΤΗΣ:

Λεωφ. Κνωσσού 15, Ηράκλειο, 71306, Τηλ. 2810282115

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ:

Τριδύμα 6 & Πολυκράτους, 10442, Τηλ. 2105141020

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣ/ΝΙΚΗΣ:

2ο χλμ. Χαλκηδόνας-Βέροιας, 57007, Τηλ. 23910-22266

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΘΕΣΣ/ΝΙΚΗΣ: Δελφών 167, 54248, Τηλ.  
2310320167

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΝΝΑΤΟ**  
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ**  
**ΠΕΖΩΝ**

## 9.1 ΓΕΝΙΚΑ

Το μέγεθος του συνεταιριστικού Κεφαλαίου της επιχείρησης ανέρχεται στα 6.186,590€. Αυτό το κεφάλαιο έχει διατεθεί στις εγκαταστάσεις του καταστήματος, στο ενοίκιο και γενικά σε όλη την μέχρι τώρα δημιουργία τους. Τέλος η προβλεπόμενη οικονομική απόδοση της επιχείρησης φαίνεται να κυμαίνεται σταθερή. Παρακάτω στον **πίνακα 1** παρουσιάζονται τα κέρδη και οι ζημίες της επιχείρησης για την συγκεκριμένη χρονική περίοδο.

**Πίνακας 1** εδώ αναγράφεται τα οικονομικά στοιχεία για τα έτη 2000-2011

	ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ	ΑΠΟΖΗΜΙΩΣΕΙΣ	LEASING- ΜΙΣΘΩΣΗ ΕΞΑΓΩΡΑΣ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΑΛΙΩΝ ΟΦΕΙΛΩΝ
2000	202.453,74			
2001	211.269,96			
2002	299.621,39			135.000,00
2003	307.891,08			135.000,00
2004	324.075,12		25.000,00	135.000,00
2005	229.845,01		200.000,00	135.000,00
2006	230.549,77		194.164,00	135.000,00
2007	336.041,94	192.487,00	153.312,00	135.000,00
2008	440.940,15	631.447,00	193.123,12	135.000,00
2009	482.919,53	83.165,00	292.622,32	135.000,00
2010	0,00	539.034,00	293.854,38	135.000,00
2011	0,00	171.861,00	370.000,00	135.000,00
<b>ΣΥΝΟΛΑ</b>	<b>3.065.607,70</b>	<b>1.618.024,00</b>	<b>1.722.075,82</b>	<b>1.350.000,00</b>

## 9.2 ΠΩΛΗΣΗΣ-ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΤΟΙΟΝΤΩΝ

Παρακάτω θα δούμε αναλυτικά πως διακυμάνθηκαν οι τιμές στα προϊόντα που παράγει η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ, ελαιόλαδο, κρασί και σαπούνι για την χρονική περίοδο 2009-2011.

**Πίνακας 1**

Άμεσο κόστος/μονάδα	Έτος 2009	Έτος 2010	Έτος 2011
<b>Ελαιόλαδο</b>	<b>2,00€</b>	<b>2,00€</b>	<b>2,00€</b>
<b>Κρασί</b>	<b>0,50€</b>	<b>0,50€</b>	<b>0,50€</b>
<b>Σαπούνι</b>	<b>1,00€</b>	<b>1,00€</b>	<b>1,00€</b>

**Πίνακας 2**

Τιμές/μονάδα	Έτος/2009	Έτος/2010	Έτος/2011
<b>Ελαιόλαδο</b>	<b>15,00€</b>	<b>15,00€</b>	<b>15,00€</b>
<b>Κρασί</b>	<b>2,00€</b>	<b>2,00€</b>	<b>2,00€</b>
<b>Σαπούνι</b>	<b>10,00€</b>	<b>10,00€</b>	<b>10,00€</b>

**Πίνακας 3**

Άμεσο κόστος των Πωλήσεων	Έτος 2009	Έτος 2010	Έτος 2011
<b>Ελαιόλαδο</b>	<b>45.644,00€</b>	<b>70.000,00€</b>	<b>90.000,00€</b>
<b>Κρασί</b>	<b>5.708,00€</b>	<b>8.750,00€</b>	<b>11.250,00€</b>
<b>Σαπούνι</b>	<b>2.400,00€</b>	<b>500,00€</b>	<b>1.000,00€</b>
<b>Συνολικό κόστος</b>	<b>53.752,00€</b>	<b>79.250,00€</b>	<b>102.250,00€</b>

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΚΑΤΟ**  
**ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΕΠΙΛΟΓΟΣ**



## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Συνοψίζοντας όλα τα παραπάνω, καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι η επιχείρηση, ΈΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ ,σημειώνει μια εντυπωσιακή και ασυνήθιστη εξέλιξη στον κλάδο των μεταποιήσεων και γενικότερα στο γεωργικό χώρο. Κύριο μέλημα της είναι η προσφορά ενός πρωτοποριακού και μοντέρνου τρόπου παραγωγής, που να απευθύνεται σ' ένα ευρύ φάσμα καταναλωτών και μεγάλη ποικιλομορφία γούστων. Αυτό το επιτυγχάνει με τη δημιουργία ξεχωριστών προϊόντων και με μια πληθώρα εξωτικών γεύσεων όπου όλα αυτά και άλλα πολλά επιμελούνται από το έμπειρο προσωπικό.

Επιπροσθέτως, γνωρίζοντας ότι ο ανταγωνισμός στον κλάδο αυτό είναι σχετικά υψηλός, η επιχείρηση διαθέτει ξεχωριστούς συντελεστές σ' όλες τις ζωτικές της θέσεις , οι οποίοι θα εργαστούν για να φτάσουν την επιχείρηση σ' ένα υψηλό επίπεδο.

Τέλος, καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι το μέλλον της ΈΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ προδιαγράφεται ευοίωνο, αφού διαθέτει όλες εκείνες τις προδιαγραφές που της εξασφαλίζουν μια ανοδική πορεία στον κλάδο. Ακόμη από τα παραπάνω διαπιστώνουμε ότι λόγω της ανοδικής πορείας της, προσφέρεται για κεφαλαιακές επενδύσεις σε επίδοξους επενδυτές που αναζητούν εξασφαλισμένα κέρδη από μια επιχείρηση παγκοσμίως αναγνωρισμένη για το επίπεδο παραγωγής της στον κλάδο στον οποίο ανήκει.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- 1) Γραφείο διασύνδεσης ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ
- 2) [www.PEZAUNION.gr](http://www.PEZAUNION.gr)
- 3) [www.ΕΑΣΗ.gr](http://www.ΕΑΣΗ.gr)
- 4) [www.ΑΓΡΟΤΙΚΑ.gr](http://www.ΑΓΡΟΤΙΚΑ.gr)
- 5) [www.ΠΑΣΕΓΕΣ.gr](http://www.ΠΑΣΕΓΕΣ.gr)
- 6) Αγροτικός Συνεταιρισμός Αγίων Παρασκιών
- 7) Συνέταιροι της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ
- 8) Σημειώσεις Γεωργικής Μηχανολογίας από Ι.Γ.ΣΠΑΝΑΚΗ  
2003 Ηράκλειο
- 9) Πτυχιακή εργασία της Ανυφαντάκη Αγγελικής με θέμα  
"Η Ένωση Κιτροπαραγών Κρήτης"
- 10) Φωτογραφικό υλικό από την Ένωση Πεζών στην περιοχή  
Πεζά Ηρακλείου
- 11) Αγροτικό Μάρκετινγκ Χρηστός Θ. Καμενίδης Καθηγητής  
Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης 2004