

ERASMUS + 2016 - 2018 European Program

ICT course for small local producers

1-2 Φεβρουάριο 2018

Ημερίδα με στόχο την ενημέρωση για την παραγωγή αλλαντικών



Μόνιμος στόχος του ΠΑΣΚΚΕΔΙ είναι να βοηθά όλες τις ελληνικές επιχειρήσεις να εξελιχθούν. Εξάλλου απώτερος σκοπός είναι πάντα η στήριξη και ανάπτυξη

της ελληνικής οικονομίας. Ειδικότερα επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον χώρο των τροφίμων, όπως η παραγωγή αλλαντικών & η μεταποίηση delicatessen θαλασσιών εδεσμάτων τίθενται στην πρώτη γραμμή του ενδιαφέροντος.

Γι' αυτό τον λόγο, το ΠΑΣΚΚΕΔΙ διενήργησε με επιτυχία Ημερίδα, τον Φεβρουάριο 2018, με στόχο την πλήρη ενημέρωση του κοινού για τις διαδικασίες παραγωγής, τα ισχύοντα δεδομένα, το επενδυτικό κόστος, αλλά και τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι κλάδοι.

Παραγωγή αλλαντικών: παραδοσιακή «τέχνη» με μεγάλη αξία

Η παραγωγή αλλαντικών σε βιομηχανικό επίπεδο στην Ελλάδα άρχισε στο τέλος της δεκαετίας του 1960 με πρωτοπόρο τον Παναγιώτη Νίκα, που ίδρυσε την πρώτη του εταιρεία το 1966.



Η κύρια πρώτη ύλη των αλλαντοβιομηχανιών είναι το χοιρινό κρέας. Ωστόσο, οι σύγχρονες διατροφικές συνήθειες έχουν οδηγήσει τις αλλαντοβιομηχανίες να παράγουν επίσης αλλαντικά και από άλλα είδη κρέατος όπως μοσχάρι, κοτόπουλο και γαλοπούλα.

Πώς γίνεται η διαδικασία παραγωγής αλλαντικών



Το ολόφρεσκο και αγνό κρέας που παραλαμβάνουν ή παράγουν οι βιομηχανίες, αφού ελεγχθεί σχολαστικά και αφαιρεθούν τα οστά, τα νεύρα και τα περιττά λίπη, προωθείται για την

παραγωγή των προϊόντων.

Οι μεγάλες βιομηχανίες αλλαντικών διαθέτουν μονάδες παραγωγής χοιρινού κρέατος, στις οποίες φροντίζουν για την αναπαραγωγή, πάχυνση, σφαγή χοίρων ειδικής εκτροφής, χωρίς την χρησιμοποίηση αντιβιοτικών, καθώς και την χρήση Hazard analysis (HACCP) και την εφαρμογή των σχετικών υγειονομικών διατάξεων.

Τα τμήματα παραγωγής χοιρινού κρέατος των αλλαντοβιομηχανιών περιλαμβάνουν:

- αναπαραγωγική μονάδα
- εμπορική μονάδα
- μονάδα παραγωγής ζωοτροφών
- σφαγείο
- τεμαχιστήριο
- μονάδα παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

Η αναπαραγωγική μονάδα προμηθεύεται πατρογονικό πληθυσμό, υψηλών προδιαγραφών και γενετικού δυναμικού από εγκεκριμένες μονάδες αναπαραγωγής του εξωτερικού. Οι προδιαγραφές των ζώων αυτών έχουν επιλεγεί έτσι ώστε να εξασφαλίζουν υψηλές αναπαραγωγικές αποδόσεις και κορυφαίας ποιότητας νωπού κρέατος ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς.

Για να εξασφαλισθεί το υψηλό επίπεδο υγείας των ζώων της μονάδας της εταιρίας, τα εισερχόμενα ζώα προέρχονται πάντα από φάρμες S.P.F. (specific pathogenic free) δηλ. ελεύθερες οποιουδήποτε παθογόνου νοσήματος.

Οι χοιρομητέρες καθώς και οι κάπροι της αναπαραγωγικής μονάδας διασταυρώνονται και τα θηλυκά παράγωγά τους αφού ενηλικιωθούν, κάτω από συνεχή παρακολούθηση και ειδική διαχείριση, οδηγούνται για να γίνουν μάνες στην εμπορική μονάδα.

Η γονιμοποίηση των χοιρομητέρων στην εμπορική μονάδα της εταιρίας όπως και στην αναπαραγωγική γίνεται αποκλειστικά με τεχνητή σπερματέγχυση από έμπειρο και εκπαιδευμένο ζωοτεχνικό προσωπικό. Η χρησιμοποίηση της τεχνητής σπερματέγχυσης επιτρέπει τη διατήρηση ανωτέρου επιπέδου υγιεινής καθώς και την πλήρη αξιοποίηση υψηλού γενετικού δυναμικού κάπρων.

Τα χοιρινά μετά τον απογαλακτισμό τους διαμένουν σε σύγχρονα κατασκευασμένους θαλάμους κλειστού τύπου με πλήρως ελεγχόμενες



συνθήκες περιβάλλοντος, ανάλογα με την ηλικία τους, όπως αυτές προκύπτουν από φυσιολογικούς και ζωοτεχνικούς κανόνες. Η ανανέωση του αέρα ελέγχεται με αυτόματα

συστήματα εξαερισμού.

Τα εξ' ολοκλήρου σχαρωτά επίπεδα επιτρέπουν την πλήρη απουσία επιφανειακών λυμάτων. Όλα τα λύματα, υπόγεια ή με κλειστούς αγωγούς, οδηγούνται στον σύγχρονο βιολογικό καθαρισμό όπου εκεί επεξεργάζονται κατάλληλα.

Η διατροφή των ζώων γίνεται με αυτόματα ταϊστικά με εξισορροπημένα σιτηρέσια, ειδικά για κάθε στάδιο των χοιρινών ανάλογα με τις ανάγκες του, τα οποία παράγονται αποκλειστικά στη βιομηχανία ζωοτροφών της εταιρίας. Στα σιτηρέσια των ζώων χρησιμοποιούνται αποκλειστικά τροφές φυτικής προέλευσης και δεν χρησιμοποιούνται καθόλου τροφές με ζωικής προέλευσης πρωτεΐνες (κρεατάλευρα, ιχθυάλευρα). Όλες οι εισερχόμενες πρώτες ύλες ελέγχονται από το εξοπλισμένο τμήμα ποιοτικού ελέγχου της εταιρίας έτσι ώστε να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί.

Τα ζώα βρίσκονται υπό πλήρη και συνεχή κτηνιατρικό έλεγχο από ειδικευμένο προσωπικό. Έτσι διασφαλίζεται το υψηλό επίπεδο υγείας των ζώων σε όλα τα επίπεδα, που ταυτόχρονα επιτρέπει τη μη

χρησιμοποίηση αντιβιοτικών κατά το στάδιο της πάχυνσης. Μετά την πάχυνση τους τα χοιρινά οδηγούνται στο σφαγείο σε βάρος 100-110 κιλά.

Άριστες συνθήκες επεξεργασίας και παραγωγής



Τα σφαγεία των αλλαντοβιομηχανιών είναι σύγχρονα και εναρμονισμένα με τις απαιτήσεις της διεθνούς κοινότητας (άδεια E.O.K. S27), διαθέτουν εξοπλισμό και τεχνικές διαδικασίες που

εξασφαλίζουν τη ζωοτεχνικά σωστή σφαγή των ζώων και κυρίως την ποιότητα και την ασφάλεια του παραγομένου νωπού κρέατος. Αυτό διασφαλίζεται και πιστοποιείται από την εφαρμογή των συστημάτων ISO και HACCP σε όλες τις φάσεις και διαδικασίες παραγωγής.

Όπως παρουσιάστηκε στο πλαίσιο της Ημερίδας, η συνοπτική διαδικασία παραγωγής αλλαντικών, η οποία αναφέρεται στην μονάδα παραγωγής κρέατος και αλλαντικών περιγράφεται παρακάτω:

Μετά τον τεμαχισμό του νωπού κρέατος στην μονάδα τεμαχισμού, τα κρεατοτεμάχια μεταφέρονται στην κύρια παραγωγική μονάδα αλλαντικών. Εκεί αφού προστεθούν οι απαιτούμενες Β' ύλες (π.χ. αλάτι, καρυκεύματα, άμυλο, πρόσθετα για την διατήρηση των αλλαντικών), τα προϊόντα ενθηκούνται με την βοήθεια γεμιστικών μηχανών και οδηγούνται στο χώρο της θερμικής επεξεργασίας. Μετά την θερμική επεξεργασία τα προϊόντα αποκτούν την τελική τους μορφή (ολόκληρο τεμάχιο, φέτες) και συσκευάζονται. Στο τελικό στάδιο μεταφέρονται στις αποθήκες τελικών προϊόντων και προωθούνται προς πώληση.

Όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας (παραλαβή, επεξεργασία, κοπή, συσκευασία, αποθήκευση, διακίνηση) βρίσκονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας, υγρασίας) και εφαρμόζονται σε αυτά αυστηροί χημικοί και μικροβιολογικοί έλεγχοι από το τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου, όπως προβλέπονται από την μελέτη HACCP και τις διαδικασίες του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας ISO:9001 που κατέχει η εταιρία.

Το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης μίας αλλαντοβιομηχανίας αποτελεί ένα από τα πιο νευραλγικά τμήματα της εταιρίας μας που κύριος σκοπός του είναι να



υλοποιεί και να φέρνει σε πέρας κάθε καινοτόμο ιδέα που έχει σχέση με την δημιουργία μιας νέας σειράς προϊόντος ή τροποποίηση μιας ήδη υπάρχουσας. Κάθε αναπτυσσόμενη εταιρεία είναι αναγκαίο να δίνει μεγάλη σημασία στο τμήμα έρευνας και ανάπτυξης, γιατί με αυτό τον τρόπο επενδύει στο μέλλον της εταιρείας.

Το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης απαρτίζεται από εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό (χημικούς, τεχνολόγους τροφίμων, υπεύθυνους marketing, μικροβιολόγους και υπεύθυνους έρευνας αγοράς) με πείρα στον χώρο των τροφίμων. Η άψογη συνεργασία των μελών του τμήματος και η επιστημονική προσφορά του κάθε μέλους, αντικειμενικό σκοπό έχει την διερεύνηση κάθε πτυχής για την ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος με κύριο γνώμονα την ασφάλεια, την ποιότητα και λειτουργικότητα του. Πρωταρχικός σκοπός του τμήματος είναι η δημιουργία νέων βελτιωμένων προϊόντων σύμφωνα με τα μηνύματα που δέχεται από την αγορά και τις διατροφικές ανάγκες του καταναλωτή είτε για να συμπληρώσει μια ήδη υπάρχουσα σειρά ή την δημιουργία μιας νέας καινοτομικής σειράς.



Ακόμα η πολιτική της εταιρείας μπορεί να κρίνει αναγκαίο την έρευνα σε μια διαφορετική αγορά (π.χ. εξαγωγές σε άλλη χώρα) και την δημιουργία νέων προϊόντων που να πληρούν τις αναγκαίες του εκάστοτε καταναλωτικού κοινού. Το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης συνεργάζεται με επιστημονικούς φορείς (Πανεπιστήμιο Κρήτης, Α.Π.Θ, Τ.Ε.Ι.Θ.) για την συλλογή χρήσιμων πληροφοριών και τεχνολογικών γνώσεων με σκοπό να χρησιμοποιηθούν κατά την παραγωγή των ήδη υπάρχων προϊόντων ή την δημιουργία νέων βελτιωμένων προϊόντων.

Ποια προϊόντα παράγονται στις αλλαντοβιομηχανίες

Πάριζα, ζαμπόν βραστό και καπνιστό, διάφορα είδη σαλαμιών όπως μύρας και αέρος, μπέικον, μορταδέλα, διάφορα είδη λουκάνικων, παριζάκι, μπριζόλα καπνιστή, παστοурμάς, προσούτο, σουτζούκι, πεπερόνι. Επίσης υπάρχουν και κονσερβοποιημένα αλλαντικά όπως το corned beef και το ζαμπόν σε κονσέρβα τύπου zwan.

Κάθε αλλαντοβιομηχανία έχει εγκαταστάσεις σε βιομηχανικές περιοχές διαφόρων περιοχών της Ελλάδας. Συνήθως οι μονάδες εκτροφής των ζώων που χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη δεν είναι στην ίδια τοποθεσία. Τα ζώα εκτρέφονται σε φάρμες της ελληνικής υπαίθρου.



Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται επίσης στις συνθήκες υγιεινής και καθαριότητας των χώρων παραγωγής. Όλες οι μεταλλικές επιφάνειες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του κρέατος έχουν κατασκευαστεί από ανοξείδωτα υλικά, το δάπεδο και οι τοίχοι είναι φτιαγμένα από ειδικό υλικό που δεν επιτρέπει την

ανάπτυξη μικροοργανισμών ενώ όλοι οι χώροι παραγωγής καθαρίζονται, απολυμαίνονται και αποστειρώνονται σχολαστικά κάθε μέρα.

Οι εργαζόμενοι στην παραγωγή έχουν εκπαιδευθεί ώστε καθημερινά να τηρούν όλους τους κανόνες υγιεινής (ειδικά αποστειρωμένα ποδιά, μπότες, μάσκα, γάντια μιας χρήσεως) και να ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις της παραγωγικής διαδικασίας.

Έτσι, ενώ τα μηχανήματα του εργοστασίου δουλεύουν ασταμάτητα ολόκληρη την ημέρα, το πολύτιμο ανθρώπινο δυναμικό του Ομίλου, εργάζεται με υπευθυνότητα και ζήλο ελέγχοντας ότι το τελικό προϊόν που ο καταναλωτής θα απολαύσει, προέρχεται από την πιο άψογη και αυστηρή παραγωγική διαδικασία.

Εισαγωγές και Εξαγωγές αλλαντικών στην Ελλάδα

Οι εισαγωγές ανέρχονται σε 11.000 τόνους ενώ το μεγαλύτερο μέρος από αυτές είναι κονσέρβες κρέατος. Ο βαθμός διεξόδου των εισαγόμενων αλλαντικών, μη συμπεριλαμβανομένων των κονσερβών, κυμαίνεται από 8% έως 10% στο σύνολο και δεν προβλέπεται περαιτέρω αύξηση, λόγω του μικρού μεγέθους της Ελληνικής αγοράς και της διαφοροποίησης των Ελληνικών προϊόντων που ανταποκρίνονται στην ιδιαιτερότητα του Έλληνα καταναλωτή.

Ο ανταγωνισμός μεταξύ των ελληνικών και ξένων εισαγόμενων αλλαντικών είναι μικρός και αφορά κυρίως τα προϊόντα ωρίμανσης (σαλάμια αέρος, καπνιστά, κλπ). Από την άλλη πλευρά οι εξαγωγές είναι μικρές (3.800 τόνοι) και απευθύνονται κυρίως στις Βαλκανικές χώρες.

Ανταγωνισμός: υπόθεση... «οικογενειακή»

Παραδοσιακά η αγορά των αλλαντικών στην Ελλάδα χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη πολλών μικρών οικογενειακών επιχειρήσεων. Υπολογίζεται ότι υπάρχουν περίπου 200 επιχειρήσεις στην Ελλάδα από τις οποίες περισσότερο από 90% είναι οικογενειακής μορφής και μεγέθους. Οι πωλήσεις των 10 μεγαλύτερων εταιρειών αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 70% των συνολικών πωλήσεων.

Από τις αρχές του 1990 άρχισε να εμφανίζεται στην αγορά μια τάση μεγένθυσης των μεγαλύτερων εταιρειών σε όγκο πωλήσεων και

κερδών, εις βάρος των μικρότερων εταιρειών. Υπολογίζεται ότι τα 5 τελευταία χρόνια οι 5 μεγαλύτερες εταιρείες αύξησαν το μερίδιο τους κατά 10%.

Η τάση αυτή αναμένεται να είναι αυξητική για τους παρακάτω λόγους:

1. Οι αυστηροί κανόνες Υγιεινής και Παραγωγής που θεσπίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ντιρεκτίβα 92/5) δεν θα μπορέσουν να εφαρμοστούν από πολλές μικρές εταιρείες.
2. Οι καταναλωτές γίνονται περισσότερο απαιτητικοί για προϊόντα υψηλής ποιότητας και κανόνων υγιεινής. Ενώ το brand name αποτελεί σημαντικότερο παράγοντα επηρεασμού της ζήτησης. Είναι φανερό ότι οι δυνατότερες και οικονομικά εύρωστες εταιρείες του κλάδου μπορούν να δαπανήσουν περισσότερα για να το επιτύχουν.
3. Τέλος η επέκταση των μεγάλων αλυσίδων Super Market στην επαρχία βοηθά στην επέκταση και των μεγάλων προμηθευτών εις βάρος των μικρών παραγωγών.

Συμπέρασμα όλων αυτών είναι ότι σύμφωνα με την τάση που έχει διαμορφωθεί για τα περισσότερα προϊόντα στην Ελλάδα, έχει αυξηθεί ο ανταγωνισμός στις τιμές των αλλαντικών και σε αρκετές περιπτώσεις έχει οδηγήσει μικρές εταιρείες αλλά και μεγάλες σε αφανισμό.

Σε όλα τα ICT προγράμματα τονίσαμε στην χρήση το Internet και χρήση διάφορες πλατφόρμες ως εργαλεία που μπορούν να λύνουν και να ευκολύνουν τους μικρούς παραγωγός στην δουλεία τους, από τις πλατφόρμες που δείξαμε το Google Drive, Facebook, και για online shopping Prestashop, και μερικά ευκολά τρόποι για δημιουργία απλή ιστοσελίδα στο Internet με χρήση Joomla, και διαφορά search engines.