

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/281375336>

Newspaper Report

Technical Report · February 2015

CITATIONS

0

READS

16

1 author:



Panagiotis Frantzis
Composites Technology Consultant

31 PUBLICATIONS 73 CITATIONS

SEE PROFILE

Οι 4... συνταγές της επιτυχίας

Θεσσαλονικιώτικες επιχειρήσεις πετυχάνουν θετικές επιδόσεις εν μέσω κρίσης και βραβεύονται από το Βιοτεχνικό Επιμελείας



Η ομάδα της Computer Systems με το βραβείο



Η ομάδα της Computer Systems με το βραβείο



Η ομάδα της Σταθατόπητης Προϊόντων AE σε μια διάτετρα δύοκαλη περίοδο κατόρθωσε να διαλανθάνει τις επιχειρήσεις της



Ο πρώτην πρόστινη του ΠΑΜΑΚ και πρώτης ακινούγοντος την βραβεύσιον, Γιάννη Αριστοφέρα, βραβεύεται τον πρόδροφο και διοικητικό της επιχειρήσεως επιμελείας
Παπαγεωργίου (δεξιά)

αναφέροντας χώρες Αυτορία, η Ολλανδία και η Αμερική.

Το δε βραβείο | ριότης που απονει «Σταθατόπητης Προϊόντων Ελένη Προΐστα, στην Ελλάς Προϊόντων, περιόδο και αναγνωρίζονται τη σημασία της εξοικείωσης, κατόρθωσε το 2014 να διαλανθάνει τις έσπογιές της

στη δημιουργία τηρίου νέας γενούς, με τη διατήρηση των παραδοσιακών χαρακτηριστικών, στοχεύοντας στην ανάδειξη μιας μεγάλης εξιάθε από τους της γεωπονίας.

Επιπλέον, η εταιρία, σε μια διάτετρα δύοκαλη περίοδο και αναγνωρίζονται τη σημασία του παπιού σινέχειος ο εγγενός Σταθατόπητης, ενώ το 1962 φτιάχνουν το πρώτο επαγγελματικό τυροκομείο. Το κάθε γυναίκα και αναγνωρίζονται στο 2014 να διαλανθάνει τις έσπογιές της

«Σταθατόπητης Προϊόντων AE». Εκίνησε, όταν ο παπιός του Σταθατόπητης Προϊόντων επέστρεψε από το Σούδο από το Αγιον Όρος, οπου διαλέγοντας από την παραδοσιακή τέχνη του τηρίου. Η δημιουργία του παπιού σινέχειος ο εγγενός Σταθατόπητης, ενώ το 1962 φτιάχνουν το πρώτο επαγγελματικό τυροκομείο. Το κάθε γυναίκα και αναγνωρίζονται στο 2014 να διαλανθάνει τις έσπογιές της

τόκρονα μας δείχνει ότι είμαστε στο στό δρόμο», αναφέρει στον «ΑΝΙΚ» ο Κ. Καραδόπουλος και προσθέτει: «Η έρευνα έχει σίστο, προγίνεται στα τυρά και έχει προπλούει προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής τεχνολογίας σε πελάτες από περιοδικές από 70 χώρες σε όλο τον κόσμο, όπως η Ιαπωνία, η Σιγκαπούρη, η Νίτζα κ.ά.

Οι γενέτες των Κοντών

Διάτετρα δύοκαλη περίοδο και αναγνωρίζονται τη σημασία του παπιού σινέχειος ο εγγενός Σταθατόπητης, ενώ το 1962 φτιάχνουν το πρώτο επαγγελματικό τυροκομείο. Το κάθε γυναίκα και αναγνωρίζονται στο 2014 να διαλανθάνει τις έσπογιές της



Στιγμιότυπο από την τιμητική εκδήλωση με τους βραβευθέντες (από αριστερά) Γιάννη Μωράτη, Λάζαρο Παπαγεωργίου, Κυριάκο Ποδρικίδη, Ελένη Προκία και Παναγιώτη Καριδόπουλο, παρουσία του προέδρου του ΒΕΘ, Παναγιώτη Παπαδόπουλου, και του περιφερειάρχη Κεντρικής Μακεδονίας, Απόστολου Τζιτζικώστα

ΤΗΣ ΝΤΕΠΥΣ ΧΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ

nchiotopoulou@ekdotiki.gr

Τι κοινό μπορεί να έχουν μια επιχείρηση στη ηλεκτρονικών υπολογιστών, μια μεταποιητική μονάδα επεξεργασίας φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών, μια εταιρία τυροκομικών προϊόντων και μια επιχείρηση παραδοσιακών γλυκών κουταλιού, μαρμελάδων και λουκουμιών;

Hενίσχυση της εξωστρέφειας, η επένδυση στην καινοτομία και τη δημιουργικότητα, ο συνέχιση της παράδοσης και η αντίσταση στην οικονομική κρίση είναι οι κρίκοι της αλυσίδας που συνδέουν τις τέσσερις επιχειρήσεις της Θεσσαλονίκης.

Επιπρόσθετα, έρχεται η αναγνώριση από ένα φορέα της πόλης, το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης (ΒΕΘ), που πρόσφατα εγκαινίασε ένα νέο θεσμό, τα «Βραβεία Επιχειρηματικότητας ΒΕΘ».

Η άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης, η προσωπική επιβλεψη, η εμμονή στις παλιές συνταγές, η ταύτιση των γεύσεων με τις μνήμες του τόπου, αλλά και το δράμα, η προσωπική αναζήτηση και η αγάπη γι' αυτό που κάνουν είναι τα στοιχεία «κλειδιά» που τοποθετούν ψηλά τις 4 επιχειρήσεις οι οποίες πρωταγωνίστησαν στα φετινά βραβεία.

«Βραβεύουμε επιχειρήσεις που όχι μόνο κατάφεραν να πετύχουν θετικές επιδόσεις, αλλά στην πιο δύσκολη

στιγμή της κόρας στήριξαν την εθνική οικονομία και την απασχόληση», επισημαίνει ο πρόεδρος του ΒΕΘ, Παναγιώτης Παπαδόπουλος, και συμπληρώνει: «Αυτήν την επιχειρηματικότητα βραβεύουμε, την επιχειρηματικότητα που αποτελεί το όχημα για την ανάπτυξη αυτού του τόπου, που άντεξε στην κρίση, που παρουσίασε θετικά αποτελέσματα, που επέδειξε αποτελεσματικότητα, που διεθνοποίησε τη δραστηριότητά της, που επένδυσε στην καινοτομία, που τα κατάφερε, πάρα την υψηλή, αυξανόμενη συσσωρευμένη φορολογική επιβάρυνση, τη σημαντική μείωση της κατανάλωσης, την έλλειψη ρευστότητας, την πιστωτική συρρίκνωση».

Ο «ΑτΚ» μίλησε με τους τέσσερις βραβευθέντες επιχειρηματίες και μεταφέρει την ιστορία τους και το πώς η επιχείρηση τους κατάφερε, όχι μόνο να επιβιώσει, αλλά και να προχωρήσει ανοδικά, αποτελώντας πηγή έμπνευσης και αισιοδοξίας.

Προϊόντα πληροφορικής σε όλον τον κόσμο

Η Computer Systems ιδρύθηκε το 2008 από τον πλέκτρονικό μηχανικό Παναγιώτη Καριδόπουλο, ως εργαστήριο επισκευής φορητών υπολογιστών. Εκτότε, ο ιδρυτής μαζί με τους συνεργάτες του υλοποιούν δύο ερευνητικά έργα με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της ΕΕ σε τεχνολογίες αιχμής, όπως είναι η ανάπτυξη δεδομένων και μέθοδοι επισκευής εξαρτημάτων BGA.

Όπως αναφέρει στον «ΑτΚ» ο κ. Καριδόπουλος, η επιχείρηση από την αρχή

Θεσσαλονικιώτικες



Η ομάδα της Computer Systems με το βρα

της λειτουργίας της στόχευε στη χι υπηρεσίαν σε πελάτες της έ αγοράς και μέσω δημοφιλών δικών πλατφορμών πλεκτρονικού ου έχει πουλήσει προϊόντα και υ ες υψηλής τεχνολογίας σε πελά περισσότερες από 70 κάρων σε κόσμο, όπως η Ιαπωνία, η Σιγκ οι ΗΠΑ κ.ά.

Τι σημαίνει όμως το βραβείο Η μίας που απονεμήθηκε στην επι «Computer Systems» του Παναγι ριδόπουλου και των συνεργατών

«Έίναι μια αναγνώριση της έ μας, που μας ανεβάζει το θηικό



Ο Γιάννης Μωράτης, εν μέσω οικονομίας σε όλους τους κόπους και τις οικονομίες δι

Οι 4... συνταγές της επιτυχίας

ώτικες επιχειρήσεις πετυχαίνουν θετικές επιδόσεις εν μέσω κρίσης και βραβεύονται από την



DS USE TO BEAGLE



Η εταιρία «Σταμάτης Προίκας ΑΕ» σε μία ιδιαίτερα δύσκολη περίοδο κατόρθωσε να διπλασιάσει τις εξαγωγές της

κενε στην παρο-
ες της διεθνούς
μιλών διαδικτυ-
αρονικού εμπορί-
ατα και υπηρεσ-
σε πελάτες από
ώρες σε όλο τον
γ. Συγκατέχον-

τόχρονα μας δείχνει ότι είμαστε στο σω-
στό δρόμο», αναφέρει στο «ΑΙΚ» ο κ.
Καρυδόπουλος και προσθέτει: «Η έρευνα
έχει ρισκο, πηγάδινεις λίγο στα τυφλά και
δύναται φρεις, όπως το ΒΕΘ, αναγνωρί-
ζουν τη δουλειά σου, σου δίνει κουράγιο
να συνεχίσεις».

Οι γεύσεις ταυτίζονται
με τις μνήμες της πατρίδας

Βραβείο Καινοτομίας στην επιχείρηση του Παναγιώτη Κανεργατάκη, στην περιοχή της Δουλειάς το ηθικό και ταυτοποιητικό.

Βιολογικές υπερτροφές από το Λαγκαδά

«Σταμάτης Προίκας ΑΕ» Έσκινησε, όταν ο παππούς του Σταμάτη Προίκη επέστρεψε ψευτικό στο Σοχό από το Αγιον Όρος, όπου δουλεύοντας ως βαρέλιας έμαθε από τους μοναχούς την τέχνη του τυριού. Τη δραστηριότητα του παππού συνέχισε ο εγγόνος Σταμάτης, ενώ το 1962 φτάνουν το πρώτο επαγγελματικό τυροκομείο. Το πλέον γνωστό και αναγνωρισμένο κασέρι Σοχού παίρνει και το ίδια τον παραγωγού, και η ονομασία «Κασέρι Σοχού Προίκα» είναι το όνομα του προϊόντος έως και σήμερα.

Αφουγκραζόμενη τις νέες τάσεις της αγοράς, η εταιρία υπήρξε πρωτοπόρα

στη δημιουργία τυρίων νέας γενιάς που διατήρησε την παραδοσιακών ριστικών, στοχεύοντας στην μιας μεγάλης αξίας, που είναι της νεότερης».

Επιπλέον, η εταιρία, σε μια δύσκολη περίοδο και αναγνωρίσμασια της εξωστρέφειας, κατέθεσε την πρόταση για την παραχώρηση της εξωστρέφειας στην Ελλάδα, στην περίοδο 2014-2015.

«Εξάγουμε κυρίως εκεί όπου ελληνισμός, εκεί όπου οι γεύσει νται με τις μνήμες από την πατρ στον «ΑτΚ» η πρόδροπος και διευ σύνθυσης της επαρχίας. Εάν γ



μέσω οικονομικής κρίσης, αποφάσισε να επενδύ-
εικονομίες όλης της οικογένειας στη γη!

Μια ιδέα, ένα όραμα που καλλιεργήθηκε πριν από τρία χρόνια, πήρε σάρκα και οστά ως μεταποιητική μονάδα επεξεργασίας φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών, παραγωγής αιθέριων ελαίων, εκχυλισμάτων και χειροποίητων φυτικών καλυντικών, με έδρα το Λαγκαδά της Θεσσαλονίκης. Πίσω από το όραμα, ο Γιάννης Μωράϊτης, ο οποίος, εν μέσω οικονομικής κρίσης, αποφάσισε να επενδύσει τους κόπους και τις οικονομίες όλης της οικογένειας στη γη. Αγόρασε καλλιεργήσιμη γη και στριγκό εξόπλισμό, εγκατέστησε σε αυτήν νέες δυναμικές καλλιέργειες (υπερτρόφες και αρωματικά φυτά), ενώ τους 12 τελευταίους μήνες προχώρησε και στη δημιουργία μάθησας μεταποίησης και επεξεργασίας αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών.

Αυτήν τη σημερινή «Πλήγασσ Βιολογικές Υπερτροφές» του Γιάννη Μιωράπη διαθέτει στην ελληνική αγορά 53 ενεργούς κώδικούς με την επίκετη και την επωνυμία της, ενώ συνεργάζεται και αποφορά συστηματικά, τη φυτική παραγωγή 26 βιολογικών καλλιεργητών της Β. Ελλάδας.

Τα δε προϊόντα εξάγονται, έστω και σε μικρές αι-
σθητικές, σε δύο χώρες του εξωτερικού (ΗΠΑ, Αγγλί-
δια, Σουηδία, Κύπρο, Αλβανία), ενώ σύντομα θα
θεί και η χώρα με τη μεγαλύτερη κατανάλωση
παικοσιμίων, η Κίνα. Η καλλιέργεια των φαρμα-
φυτών και των αρωματικών βοτάνων γίνεται με β-
τρόπο, έτσι ότι κάμα των προϊόντων θα εμπλουτι-
σηδη βρίσκονται σε εξέλιξη και δοκιμή νέα κ-
ποιούσσα και αναθά.

προσώπα και αγάντα.
Σε έτη αιφόρω το βραβείο Νέας - Δημιουργικής προσής, που απονεμήθηκε στην «Πίγμασος Βιολογικού τροφέων», ο κ. Μωράτης μίλωντας στον «ΑΤΚ» επέβλεψε των κόπων, τις αγνώστιες θυσίες όλης της οικογένειας μου τα τρία τελευταία. Και συμπληρώνει: «Για την επαρία μου όμως δεν είμαι το πρώτο σκαλί σε μια δυσκολή από όλες τις πλευρές ανήφορα προς την επιτυχία, την αναγνώριση και εκτός συνόρων».

ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

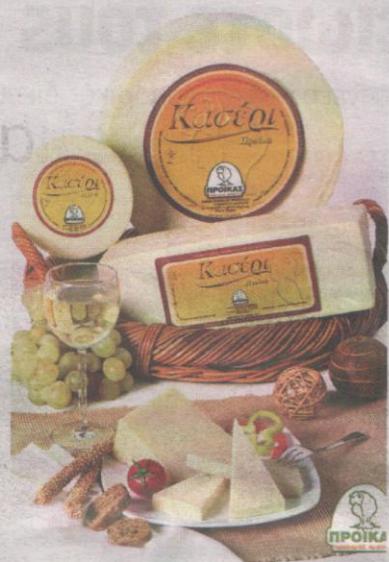
και βραβεύονται από το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο



ίδιοκολή περίοδο κατόρθωσε να



Ο πρώην πρύτανης του ΠΑΜΑΚ και πρόεδρος της επιτροπής αξιολόγησης των βραβείων, Γιάννης Χατζηδημητρίου (αριστερά), βραβεύει τον πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της επιχείρησης «Παπαγεωργίου», Λάζαρο Παπαγεωργίου (δεξιά)



Το πλέον γνωστό και αναγνωρισμένο κασέρι Σοχού παίρνει και το όνομα του παραγωγού και έτσι το όνομα του προϊόντος έως και σήμερα είναι «Κασέρι Σοχού Προίκα»

στη δημιουργία τυριών νέας γενιάς, με τη διεπίπερση των παραδοσιακών χαρακτηριστικών, στοχεύοντας στην ανάδειξη μιας μεγάλης αέλιας, που είναι το «γνώστης γεύστης».

Επιπλέον, ο εταιρία, σε μία ιδιαίτερα δύσκολη περίοδο και αναγνωρίζοντας τη σπουδαία της εξωτερικές, κατόρθωσε το 2014 να διπλασιάσει τις εξαγωγές της γεύστης.

«Εξάγουμε κυρίως εκεί όπου υπάρχει ελληνισμός, εκεί όπου οι γεύσεις ταυτίζονται με τις μνήμες από την πατρίδα», λέει στον «Ατκ» ο πρόεδρος και διευθύνοντα σύμβουλος της εταιρίας, Ελένη Προίκα,

αναφέροντας χώρες όπως η Γερμανία, η Αυστρία, η Ολλανδία, η Αγγλία, ο Κύπρος και η Αμερική.

Το δε βραβείο Εξαγωγικής Δραστηριότητας που απονεμήθηκε στην εταιρία «Σταμάτης Προίκας ΑΕ», σύμφωνα με την Ελένη Προίκα, «επιβραβεύει τις προπάθειες μας και ευχαριστούμε το ΒΕΘ για την τιμή που μας έκανε».

Εμμονή στην παλιά συνταγή

Δεκαεπτά είδη γλυκών του κουταλιού, 15 είδη μαρμελάδων, ποικιλία λουκουμών, βανίλιες και μαστίχες, το «υποβρύχιο» των παιδικών μας χρόνων και βισσινάδα, πριόντα φτιαγμένα με τις αναλλοίωτες στο χρόνο συνταγές της επιχείρησης «Παπαγεωργίου», έχουν γλυκάνει και εξακολουθούν να προσελκύουν χιλιάδες καταναλωτές. Η εμμονή στην παλιά συνταγή, αλλά και προσωπική επίβλεψη, η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγειεινής, η επιλογή άριστων φρούτων της ελληνικής γης και εν γένει πρώτων υλών είναι τα «μαγικά» συστατικά της επιτυχίας της εταιρίας, η ιστορία της οποίας ξεκίναει το 1926. Τότε ο τεχνίτης Ζαχαρωδών Λάζαρος Παπαγεωργίου ανοίγει το δικό του κατάστημα-εργαστήριο στην καρδιά της Θεσσαλονίκης, στην οδό Αγίου Μηνά. Δέκα χρόνια αργότερα, με τη ζήτηση συνεχών να αυξάνεται, η επιχείρηση επεκτείνεται και αποκτά υποκατάστημα στην οδό Μοναστηρίου.

Σήμερα η εταιρία έχει περάσει στα χέρια της τρίτης γενιάς. Ο Λάζαρος και ο Δημήτρης Παπαγεωργίου προσπαθούν να συνταιρίσουν το σήμερα με το κτες,

παραμένοντας σταθεροί και συνεπεις στην παράδοση και στο όραμα του ιδρυτή της επιχείρησης.

Σήμερα, τα άκρως ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα της εταιρίας έχουν παρουσία σε αγορές του εξωτερικού με έντονο το ελληνικό στοιχείο, όπως είναι η Αμερική, η Γερμανία, το Βέλγιο, η Αυστρία, η Ιταλία, η Βουλγαρία.

Στο ερότημα του «Ατκ» για το πώς η επιχείρηση αντιμετωπίζει την οικονομική ύφεση, ο πρόεδρος και διευθύνοντα σύμβουλος, Λάζαρος Παπαγεωργίου, απαντάει αφοπλιστικά «υπομονετικά, βλέποντας μια περίοδο κατάλληλης αναδιάρροφωσης των διαδικασιών μας».

Το βραβείο Επιχείρηση - Παράδοση που απονεμήθηκε στην εταιρία «Παπαγεωργίου», όπως λέει ο κ. Παπαγεωργίου στον «Ατκ», «είναι μια αναγνώριση της αδιάλειπτης προσφοράς των τριών γενεών στον καταναλωτή» και συμπληρώνει «οι γενέτες είχαν ως γνώμονα το μέλλον της εταιρίας και όχι το πρόσκαιρο όφελος».

Ειδικό βραβείο στη ΔΕΘ - Helexpo

Στο πλαίσιο των «Βραβείων Επιχειρηματικότητας ΒΕΘ» δόθηκε ειδικό βραβείο στη ΔΕΘ - Helexpo, η σύμβολη της οποίας, από το 1926 μέχρι και σήμερα, στην ελληνική οικονομία και στην ανάπτυξη της Θεσσαλονίκης και κατ' επέκταση της Βόρειας Ελλάδας είναι διαχρονική και αναμφισβίτηπα.

Το ειδικό βραβείο παρέλαβε από τον πρόεδρο του ΒΕΘ, Παναγιώτη Παπαδόπουλο, ο διευθύνοντα σύμβουλος της εταιρίας, Κυριάκος Ποζηρικίδης.