

ΓΗΣ δημιουργήματα



ΕΝΘΕΤΟ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ

ΘΑΡΡΟΣ



«Η υγεία είναι το μεγαλύτερο αγαθό και η διατροφή η πρώτη της επιστήμη»

Κλαύδιος Γαληνός (Πέργαμος, 129 – Ρώμη, 199) ήταν ο δεύτερος σπουδαιότερος Έλληνας ιατρός της αρχαιότητας μετά τον Ιπποκράτη και ο τελευταίος χρονικά από όλους τους σημαντικούς ιατρούς του ελληνορωμαϊκού κόσμου. Θεωρείται παράλληλα, ο πρώτος φαρμακολόγος της αρχαιότητας.

Ένθετο Περιοδικό
Κυκλοφορεί μαζί με την εφημερίδα «ΘΑΡΡΟΣ»
ΜΑΪΟΣ 2026

Σταδίου 60 Α Καλαμάτα,
τηλ. 27210-22155 22355, 22391
www.tharrosnews.gr | news@tharrosnews.gr

Διευθύντρια: Αλεξάνδρα Αποστολάκη

Εμπορικό, Διαφημιστικό Τμήμα: Φωτεινή Πετράκου,
petrakou.tharros@gmail.com
Αλέξανδρος Μόζε, amoz@amoz.gr

Art Director, Visual Designer: Παναγιώτης Μαραβάς
Maravas Design | Σφακτηρίας 18, Καλαμάτα
www.maravas.com | maravaspan@gmail.com



Ολοκληρωμένη υποστήριξη επιχειρήσεων & οργανισμών



Χρηματοδότηση & Ανάπτυξη

- Προγράμματα χρηματοδότησης (Αναπτυξιακός, ΕΣΠΑ, Leader κ.α)
- Επιχειρηματικά δάνεια
- Μικροδάνεια



Οργάνωση & Βελτιστοποίηση

- Συστήματα ιχνηλασιμότητας παραγωγής
- Οργάνωση κυκλώματος συντήρησης
- Χωροταξική οργάνωση εργοστασίων
- Συστήματα κοστολόγησης παραγωγής



Πιστοποιήσεις & Συμμόρφωση

- Συστήματα ISO 9001, ISO 14001, ISO 27001, ISO 22000, BRC, IFS κ.α.
- Μελέτες hascp
- Συστήματα κυβερνοασφάλειας NIS2 και προσωπικών δεδομένων GDPR
- Εφαρμογή κλιματικού νόμου
- Εκθέσεις εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου
- Συμβουλευτική ESG εφαρμογή κλιματικού νόμου



Στρατηγική & Εξωστρέφεια

- Business plans
- Μελέτες σκοπιμότητας - βιωσιμότητας
- Κατοχύρωση εμπορικών σημάτων (trademarks)
- Οργάνωση & προώθηση εξαγωγών
- Οργάνωση και υποστήριξη συμμετοχής σε εκθέσεις

BUSINESS GOES FORWARD ▶▶▶

Δαμοφώντος 6, Καλαμάτα | 2721062151 | info@anelixi.net.gr
www.anelixi.net.gr

www.thamyrisolive.com



THÁMYRIS



photo & design: Vasileios Vrionis

Organic extra virgin olive oil with a dash of Greek mythology



DOUVAS FARMS[®]

AGRICULTURAL
PRODUCTS

Το τροπικό ρίσκο της Μεσσηνίας!

Πώς η Douvas Farms μετέτρεψε ένα άγνωστο εξωτικό φρούτο σε ελληνική καινοτομία, χτίζοντας brand, τεχνογνωσία και αγορά από το μηδέν



-Τι σας οδήγησε στην απόφαση να δοκιμάσετε μια εντελώς διαφορετική καλλιέργεια στην περιοχή;

Θέλαμε να δούμε αν πέραν των ήδη υπαρχουσών καλλιεργειών μας μπορούμε να εξελιχθούμε ως παραγωγοί και αν θα είναι βιώσιμο το να μεταβούμε σε μια εναλλακτική καλλιέργεια, όπως είναι το dragon fruit.

-Πιστεύετε ότι σήμερα ένας παραγωγός μπορεί να δοκιμάσει νέες καλλιέργειες που δεν είναι «γηγενείς»;

Βεβαίως. Στη σύγχρονη εποχή υπάρχουν τα μέσα, τα εργαλεία και η τεχνογνωσία για να προσαρμόσεις νέες, σύγχρονες καλλιέργειες, σε μια περιοχή όπου αρχικά δεν υπήρχαν. Με αυτήν τη νοοτροπία αρχίσαμε κι εμείς να δοκιμάζουμε κάτι το διαφορετικό, πιο εξεζητημένο και πιο ακριβό, ως καλλιέργεια και ως προϊόν.

-Πώς αρχίσατε την έρευνα και τα πρώτα πειραματικά βήματα;

Αρχίσαμε το 2019, ψάχνοντας τι είναι αυτό το φυτό, πώς αναπτύσσεται και πώς εξελίσσεται. Δεν υπήρχε τεχνογνωσία στον κύκλο μας και όσοι γνώριζαν δεν ήθελαν να βοηθήσουν. Έτσι στραφήκαμε στα κοινωνικά δίκτυα και σε ομάδες του εξωτερικού, για να αντλήσουμε πληροφορίες, εμπειρίες και καλές πρακτικές. Εγώ και ο αδερφός μου, ως γεωπόνοι, αναπτύξαμε πειραματικά και προσαρμόσαμε παραγωγικά όλη αυτήν τη γνώση.

-Πώς προσαρμόσατε ένα τροπικό φυτό στις ελληνικές συνθήκες;

Αφού η περιοχή μας δεν είναι τροπική και το φυτό είναι ξεκάθαρα τροπικό, έπρεπε να δημιουργήσουμε τις κατάλληλες συνθήκες και ένα σύστημα που να προσομοιάζει -όσο γίνεται- στο φυσικό του κλίμα. Γι' αυτό, η επένδυση έγινε θερμοκηπιακή.

-Η προσέγγισή σας ήταν από την αρχή επαγγελματική;

Η καλλιέργεια στήθηκε εξ αρχής με επαγγελματική προοπτική. Όμως, προσαρμόσαμε σταδιακά το νέο φυτό στην τεχντροπία της επαγγελματικής γεωργίας. Ξέραμε ότι το κόστος θα ήταν δεκαπλάσιο ή και εικοσαπλάσιο σε σχέση με άλλες καλλιέργειες, αλλά το πιστέψαμε και το δοκιμάσαμε.

-Ποιο ήταν το χρονοδιάγραμμα της καλλιέργειας;

Το 2019 κάναμε την έρευνα, το 2020 αγοράσαμε τα πρώτα φυτά, το 2021 επεκταθήκαμε σε ποικιλίες και μέχρι το 2022 ολοκληρώσαμε την επέκταση. Βεβαίως, είχαμε τα πρώτα φρούτα αφού αποκτήσαμε εμπειρία και γνωρίσαμε τα προβλήματα και τα όρια του φυτού.

-Αντιμετωπίσατε σοβαρές δυσκολίες; Κι αν ναι, ποιες;

Την πρώτη χρονιά τα έκαψε ο πάγος, που έφτασε στους -7°C, κάτι σπάνιο για την περιοχή. Τη δεύτερη χρονιά τα έκαψε ο ήλιος λόγω θερμοπληξίας. Σταδιακά λάβαμε όλα τα προληπτικά μέτρα για να εξασφαλίσουμε αντοχή και σταθερή παραγωγή.



-Πόσος χρόνος χρειάστηκε για να φτάσετε σε επαγγελματική παραγωγή;

Χρειάστηκε ένας κύκλος πενταετίας. Επαγγελματικά στην αγορά είμαστε τα τελευταία δύο χρόνια.

-Πώς αντέδρασε η αγορά όταν κυκλοφορήσατε τα πρώτα προϊόντα;

Τα πρώτα dragon fruit βγήκαν πριν από δύο χρόνια σε μικρές ποσότητες. Η αγορά δεν το γνώριζε και έπρεπε παράλληλα με την καλλιέργεια του φυτού να «καλλιεργήσουμε» και το καταναλωτικό κοινό. Το dragon fruit είναι εξαιρετικό και θρεπτικό, αλλά άγνωστο.

-Πώς χτίσατε το brand του φρούτου;

Θέλαμε το dragon fruit να προβληθεί μέσω του brand μας. Επιλέξαμε συνεργάτες που μας γνώριζαν και εμπιστεύονταν την ποιότητά μας. Κι αναλόγως φτιάξαμε αυτοκόλλητα, συσκευασίες και όλη την εταιρική ταυτότητα. Πατήσαμε πάνω στη φήμη του πατέρα μας, που ήταν γνωστός για τα ποιοτικά του κηπευτικά.

-Πώς αντέδρασε το κοινό της Μεσσηνίας;

Η ζήτηση του dragon fruit αυξήθηκε πολύ πιο γρήγορα απ' όσο περιμέναμε. Παρότι πολλοί δεν πίστευαν ότι μπορεί να καλλιεργηθεί εδώ, η ποιότητα και η σύστασή του από στόμα σε στόμα έκαναν τη διαφορά.

-Πώς διαχειρίζεστε την αδιάθετη παραγωγή;

Δημιουργήσαμε εργαστήριο για μεταποίηση σε μαρμελάδες και αποξηραμένα, κάτι που δεν υπάρχει στην Ελλάδα. Έτσι θα διαχειριζόμαστε εμπορικά σχεδόν όλη την παραγωγή. Θέλουμε να κυκλοφορήσουν στην αγορά αυτό το καλοκαίρι.

-Ποια είναι η προοπτική ανάπτυξης της καλλιέργειας;

Υπάρχει προοπτική ανάπτυξης, τόσο παραγωγικά όσο και καταναλωτικά. Πιστεύουμε ότι κι εφέτος θα υπάρξει αυξητική τάση, αλλά μένει να το δούμε.

-Ποιο ήταν το μεγαλύτερο ρίσκο που πήρατε σε όλο αυτό το project για τα dragon fruit;

Όλο το project! Από την αρχή μέχρι και σήμερα!



-Η επιλογή της ποικιλίας ήταν μια στρατηγική επιλογή;

Ήταν και είναι στρατηγική επιλογή οι ποικιλίες που έχουμε επιλέξει... Αυτό που εμείς κάνουμε διαφορετικά είναι το να επιλέγουμε τις ποικιλίες που θα φτιάξουμε.

Γενικά, τα dragon fruit είναι ένα ιδιαίτερο φυτό. Μάλιστα, η γονιμοποίηση γίνεται με το χέρι, αφού το λουλούδι του ανοίγει μόνο μία φορά, για ένα βράδυ! Ουσιαστικά, για να φτιαχτεί το φρούτο, κάνουμε τη μέλισσα!

-Αρα μιλάμε για μια ελληνική πατέντα;

Ε, ναι... αφού ουσιαστικά εμείς δημιουργήσαμε αυτό το φρούτο έτσι όπως παράγεται εδώ.

-Τι ήταν αυτό που «έδωσε», τελικά, την αγορά με το φρούτο σας;

Κατ' αρχάς, η εμπιστοσύνη στη φίρμα μας, κι αφού ο καταναλωτής ψωνίζει «με το μάτι», σίγουρα το ότι είναι ένα εντυπωσιακό φρούτο. Επίσης, πολλοί το αγοράζουν για τα πολλά οφέλη που έχει...

-Για να δούμε και την προοπτική του όλου project, ποιο είναι το επόμενο βήμα της «DOUVAS FARMS»;

Επόμενη στόχευσή μας είναι να δομήσουμε ένα δικό μας σύστημα διανομής, με το οποίο το προϊόν μας να μην αλλάζει πολλά χέρια και χρονικά το dragon fruit να πηγαίνει -ει δυνατόν πανελλαδικά- αμεσότερα «από το χωράφι στο ράφι», ώστε έτσι να παραδίδεται όσο το δυνατόν περισσότερο φρέσκο και καλύτερο ποιοτικά!



ΒΙΟΠΑ Γ2 . 24100 . ΚΑΛΑΜΑΤΑ

M: +30 6986 189410 M: +30 6980 045841

✉ douvasfarms@gmail.com 🌐 www.douvasfarms.gr

📘 facebook / douvasfarms 📷 instagram / douvasfarms

www.douvasfarms.gr



Από το 1953 συνεχίζει αδιάλειπτα η ΣΥΚΙΚΗ την παραγωγή προϊόντων από το εκλεκτό ελληνικό σύκο, επενδύοντας δυναμικά στο μέλλον και συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία.

Η δε ανανέωση του Συνεταιρισμού επέρχεται με μια επένδυση ύψους 1,5 εκατ. ευρώ, η οποία περιλαμβάνει την αναβάθμιση των κτηριακών υποδομών, καθώς και του μηχανολογικού εξοπλισμού, συμβάλλοντας σημαντικά στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, αλλά και στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας.

Η ΣΥΚΙΚΗ στοχεύει στην παραγωγή νέων προϊόντων υψηλής ποιότητας και προστιθέμενης αξίας, ενισχύοντας έτσι τις εξαγωγές της και τη θέση της στις αγορές.

Ένα από τα προϊόντα που έχει ήδη κερδίσει την προτίμηση των καταναλωτών είναι η μπάρα δημητριακών με βάση το σύκο και η νέα παραλλαγή αυτής με σοκολάτα.

Παράλληλα, αφουγκράζεται τις ανάγκες των αγορών και παρουσιάζει νέες μοντέρνες συσκευασίες αποξηραμένων σύκων, οι οποίες φτιάχνονται στις ανανεωμένες παραγωγικές εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού, που στηρίζονται σε πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής, καθιστώντας τη ΣΥΚΙΚΗ πιο ανταγωνιστική, αφού επιτρέπουν την παραγωγή προϊόντων σε ανταγωνιστικό κόστος, διατηρώντας όμως την απaráμιλλη ποιότητα.

Εκτός από τα αποξηραμένα σύκα, η ΣΥΚΙΚΗ, επεκτείνει την γκάμα της και σε άλλα εξαιρετικά ελληνικά προϊόντα, όπως η ρίγανη, η σταφίδα και το τσάι του βουνού. Τα εν λόγω προϊόντα με νέες συσκευασίες ήδη εξάγονται στην Ε.Ε., αλλά και σε τρίτες χώρες.

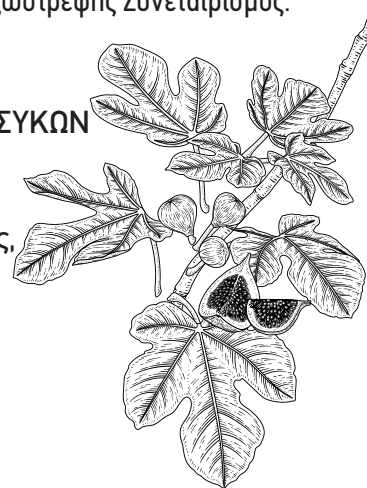
Για άλλη μια φορά η ΣΥΚΙΚΗ αποδεικνύει εμπράκτως ότι η παράδοση μπορεί να συνδυαστεί με την καινοτομία, δημιουργώντας προϊόντα ποιοτικά, τα οποία καλύπτουν τις σύγχρονες ανάγκες των καταναλωτών, στηρίζοντας παράλληλα την τοπική και, κατ' επέκταση, την ελληνική οικονομία, εφόσον συνδράμει στο ποσοστό που της αναλογεί στη βελτίωση του εμπορικού ισοζυγίου ως αμιγώς εξωστρεφής Συνεταιρισμός.

"Σ Υ Κ Ι Κ Η"

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΥΚΩΝ
& ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

60 χλμ. Καλαμάτας - Μεσσήνης,
Σπερχογεία, 24100 Καλαμάτα

Τηλ. Κέντρο: 2721069845
e-mail: info@sykiki.gr
www.sykiki.gr



Ανδανία

Το δικό μας νερό



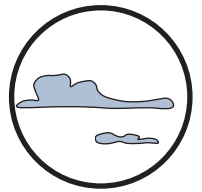
Το «Ανδανία Αρτεσιανό» συμπληρώνει δέκα χρόνια παρουσίας, προσφέροντας αγνό νερό που εμφιαλώνεται απευθείας στην πηγή. Πρόκειται για το πρώτο αναγνωρισμένο αρτεσιανό νερό στην Ελλάδα, το οποίο αναβλύζει φυσικά λόγω υδροστατικής πίεσης.

Η περιοχή εμπλουτισμού του βρίσκεται σε προστατευμένο υπόγειο υδροφορέα μεταξύ Μεσσηνίας και Αρκαδίας, σε μια περιοχή με μηδαμινή ανθρωπογενή δραστηριότητα. Η άμεση εμφιάλωσή του σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, μόλις 30 μέτρα από την πηγή, εξασφαλίζει την υψηλή του ποιότητα.

Παράλληλα, η τοπική μας παρουσία όλα αυτά τα χρόνια αποτελεί βασικό στοιχείο της ταυτότητάς μας. Δεν πρόκειται απλώς για ένα προϊόν, αλλά για ένα νερό που ανήκει στον τόπο μας και στους ανθρώπους του.

Στηρίζοντας την τοπική παραγωγή και οικονομία, αναπτύσσοντας δραστηριότητες στην πιο οικονομικά υποβαθμισμένη περιοχή της Μεσσηνίας, το εμφιαλωτήριο συνεχίζει να επενδύει στην ποιότητα, στην υπευθυνότητα και στην εμπιστοσύνη που έχει χτιστεί με την τοπική κοινωνία.

σύνεφεο



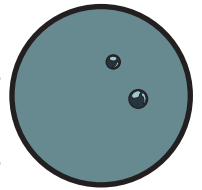
γη



υπέδαφος



Υπόγειος
υδροφορέας



Διαβολίτσι, Μεσσηνία
27240 27520
info@andaniawater.gr



www.andaniawater.gr





Τυροκομική Μεσσήνης - Αφοί Γ. Πετρόπουλοι:

Όταν η παράδοση γίνεται σύγχρονη επιχειρηματικότητα

Ο Γεώργιος Πετρόπουλος μιλά για την ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης και τη μοναδική σφέλα ΠΟΠ της Μεσσηνίας

-Κύριε Πετρόπουλε, ποια είναι - με λίγα λόγια - η ιστορία της «Τυροκομικής Μεσσήνης»;

Η επιχείρησή μας άρχισε ως μια μικρή οικογενειακή μονάδα, με βαθιές ρίζες στην τυροκομική παράδοση της Μεσσηνίας, από τη δεκαετία του 1950. Από γενιά σε γενιά εξελίξαμε τις τεχνικές μας, χωρίς ποτέ να απομακρυνθούμε από τις βασικές αξίες που μας καθορίζουν: την ποιότητα, την αυθεντικότητα και τον σεβασμό στην πρώτη ύλη.

Σήμερα, η Τυροκομική Μεσσήνης λειτουργεί με σύγχρονο εξοπλισμό και αυστηρά πρότυπα παραγωγής, διατηρώντας όμως την ίδια φιλοσοφία που τη χαρακτήρισε από την πρώτη μέρα λειτουργίας της.

-Ποια είναι η γκάμα των προϊόντων που παράγετε και διακινείτε σε Ελλάδα και εξωτερικό;

Παράγουμε μια ολοκληρωμένη σειρά παραδοσιακών τυριών, όπως σφέλα, φέτα, γίδινο τυρί, γραβιέρα, κεφαλοτύρι, μυζήθρα, ανθότυρο, καθώς και παραδοσιακό γιαούρτι και κρέμες.

Όλα τα προϊόντα μας βασίζονται σε φρέσκο, ποιοτικό αιγοπρόβειο γάλα της περιοχής και παράγονται με διαδικασίες που συνδυάζουν την παραδοσιακή τυροκομική εμπειρία με το σύγχρονο έλεγχο ποιότητας. Σκοπός μας είναι να προσφέρουμε προϊόντα που αντανakλούν τη γαστρονομική ταυτότητα της Μεσσηνίας.

-Η σφέλα αποτελεί ένα ιδιαίτερο προϊόν για τη Μεσσηνία. Ποια είναι η σημασία της για εσάς;

Η σφέλα είναι το μοναδικό τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) της Μεσσηνίας και αποτελεί πραγματικό στολίδι της τοπικής παραγωγής. Πρόκειται για ένα παραδοσιακό τυρί με έντονο χαρακτήρα, ημίσκληρη υφή και πικάντικη γεύση, το οποίο παράγεται με την κλασική παραδοσιακή μέθοδο και ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες.

Το όνομά της προέρχεται από τον τρόπο τεμαχισμού της, αφού «σφέλα» σημαίνει λωρίδα. Για εμάς, η σφέλα δεν είναι απλώς ένα προϊόν. Είναι μια σημαντική πτυχή της ταυτότητάς μας και ένας αυθεντικός πρεσβευτής της γαστρονομικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της Μεσσηνίας, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

-Ποιο είναι το όραμά σας για το μέλλον;

Στόχος μας είναι να συνεχίσουμε να αναδεικνύουμε τη μεσσηνιακή τυροκομία, ενισχύοντας την παρουσία μας στην ελληνική αγορά και διευρύνοντας τις συνεργασίες μας και στο εξωτερικό.

Θέλουμε τα προϊόντα μας - και ιδιαίτερα η σφέλα ΠΟΠ - να αποτελούν πρεσβευτές της ποιότητας, της παράδοσης και της αυθεντικής γεύσης της Μεσσηνίας.

ΜΟΥΛΑΒΑΣΙΛΗ 34, ΜΕΣΣΗΝΗ

Τηλ.: 27220 24087, Fax: 27220 24043,

Τυροκομείο: 27220 23139

e-mail: info@tyrokomikimessinis.gr - www.tyrokomikimessinis.gr



Η ΑΓΡΟΒΙΜ ΣΤΟΥΣ

TOP 25



AGROVIM

ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

Ο τόπος μας είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την ελιά και το ελαιόλαδο, και μέσα από αυτή τη διαχρονική σχέση με τη γη, η AGROVIM μεταφέρει το όνομα της Καλαμάτας και της μεσσηνιακής παραγωγής σε αγορές σε όλο τον κόσμο.

Με ρίζες που ξεκινούν από το 1964 στην Καλαμάτα, όταν ο **Ανδρέας Γυφτέας** ίδρυσε την εταιρεία, η AGROVIM έχει εξελιχθεί σε μια δυναμική ελληνική εταιρεία με παγκόσμια ηγετική θέση στο χώρο της ελιάς και του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Σήμερα, η οικογένεια Γυφτέα συνεχίζει να καθοδηγεί την εταιρεία με σεβασμό στη γη, στην ποιότητα και την παράδοση που περνά από **γενιά σε γενιά**.

Έχοντας επενδύσει επί δεκαετίες σε ποιότητα, καινοτομία και μακροχρόνιες συνεργασίες, η εταιρεία συγκαταλέγεται πλέον στους **25 κορυφαίους παραγωγούς ελαιολάδου παγκοσμίως**.

Παράλληλα, μέσα από το διεθνώς αναγνωρισμένο εμπορικό σήμα **ILIADA**, προϊόντα που γεννήθηκαν από τη δική μας γη, βραβεύονται κάθε χρόνο ως τα καλύτερα "**Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα της Χρονιάς**" και τοποθετούνται στα ράφια των μεγαλύτερων αλυσίδων λιανικής σε 65 χώρες.



Πάνω απ' όλα όμως, η επιτυχία της εταιρείας παραμένει άρρηκτα συνδεδεμένη με τη Μεσσηνία και τους ανθρώπους της, με 200 εργαζόμενους και 7.000 ελαιοπαραγωγούς να βρίσκονται στην καρδιά της δραστηριότητάς της. Με τον τρόπο αυτό συμβάλλει ουσιαστικά στη στήριξη της τοπικής οικονομίας και στην ανάδειξη ενός προϊόντος που αποτελεί **παγκόσμιο σημείο αναφοράς**.



Γιατί κάθε προϊόν που φεύγει από την AGROVIM, **μεταφέρει την ιστορία, τον κόπο και την υπερηφάνεια ενός τόπου** που συνεχίζει να πρωταγωνιστεί στον παγκόσμιο χάρτη της ελιάς.

www.agrovim.gr

ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

€94
ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ

για το 2024

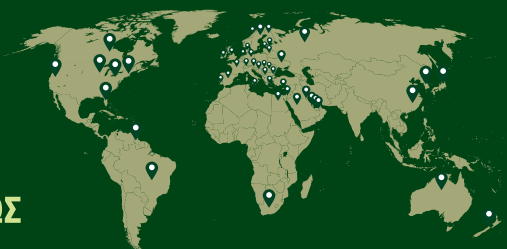
ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

€12+
ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ

την τελευταία πενταετία

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΕ

65+
ΧΩΡΕΣ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ





Κάτσου

από το 1918



**Καλλιεργώντας αξίες,
όχι μόνο προϊόντα!**

Η ιστορία μιας γυναίκας-παραγωγού που συνεχίζει την οικογενειακή κληρονομιά, επενδύει στη γη, στη γνώση και στη βιοποικιλότητα, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με τον καταναλωτή

• **Ποιο ήταν το αρχικό κίνητρο που σας οδήγησε στη δημιουργία ενός βιολογικού αγροκτήματος και πώς εξελίχθηκε αυτό το όραμα μέσα στα χρόνια;**

Στο αγρόκτημά μας, η ιστορία της τομάτας ξεκινά το 1960. Την καλλιέργεια αυτή ξεκίνησε με αγάπη και μεράκι ο αείμνηστος παππούς μας Χαράλαμπος Κάτσος, ενώ τη σκυτάλη πήρε και εξέλιξε η δεύτερη γενιά, ο πρωτοπόρος για την εποχή του βιοκαλλιεργητής πατέρα μας Γιάννης Κάτσος, ο οποίος εφάρμοσε όλες τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Από τότε ως σήμερα αυτή η γη καλλιεργείται αποκλειστικά βιολογικά από την τρίτη γενιά, αποφασισμένοι να συνεχίσουμε το όραμα των προγόνων μας για καθαρή και ποιοτική τροφή.

• **Πώς ορίζετε σήμερα την «ταυτότητα» του Αγροκτήματος Κάτσου και ποια στοιχεία θεωρείτε αδιαπραγμάτευτα;**

Η ταυτότητα του αγροκτήματός μας είναι το καθαρό και ζωντανό έδαφος και το σχεδόν μηδενικού περιβαλλοντικού αποτυπώματος οικοσύστημα, όπου αναπτύσσεται η μικρής κλίμακας ποιοτική παραγωγή προϊόντων, με

γνησιότητα, υψηλή ποιότητα και φυσική γεύση. Αδιαπραγμάτευτα είναι η γνήσια βιολογική καλλιέργεια, η αυθεντικότητα, η ηθική μας και η διαφάνεια που μας χαρακτηρίζουν τόσο στη ζωή μας όσο και στη δουλειά μας.

• **Ποια προσωπική εμπειρία σας αποτυπώνει το ότι η γεωργία «έχει άρωμα γυναίκας»; Ποιες προκλήσεις συναντά σήμερα μια γυναίκα στον αγροτικό χώρο και πώς διαμορφώνετε τον δικό σας ρόλο ως σύγχρονη παραγωγός σε όλη την αγροδιατροφική αλυσίδα;**

Η γεωργία για μένα έχει πράγματι «άρωμα γυναίκας», γιατί στηρίζεται στη φροντίδα, στην υπομονή και στην αγάπη, στοιχεία της γυναικείας φύσης.

Παρά τις προκλήσεις (χειρωνακτική εργασία, δύσκολες συνθήκες, αβεβαιότητα κ.λπ.) συμμετέχω σε κάθε στάδιο παραγωγής και διάθεσης, προσφέροντας αγνά, καθαρά, ποιοτικά προϊόντα απευθείας στους καταναλωτές, η αναγνώριση των οποίων μας δίνει τη δύναμη να συνεχίζουμε «βιολογικά».

• **Ποιες πρακτικές εφαρμόζετε για να διατηρείτε το αγρόκτημα πλήρως βιολογικό;**

Συμμαχούμε με τη φύση και δε χρησιμοποιούμε ίχνος ζιζανιοκτόνων, φυτοφαρμάκων, χημικής λίπανσης ή γενετικά τροποποιημένες ποικιλίες (GMO). Είμαστε από το 1997 πιστοποιημένοι στον αρμόδιο οργανισμό πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων ΔΗΩ, με τακτικούς και αυστηρούς ελέγχους στο χωράφι.

• **Ποια είναι η φιλοσοφία σας σχετικά με την αναγέννηση του εδάφους και τη μακροχρόνια υγεία του αγροκτήματος;**



Πιστεύω βαθιά ότι η φύση ανατροφοδοτείται κι έτσι δε χρειάζεται τεχνητές παρεμβάσεις και χρήση χημικών. Το ότι πάντα είχαμε κι έχουμε μικρής κλίμακας καλλιέργειες, μας δίνει μεγάλη ευελιξία και δυνατότητα βιολογικής διαχείρισης του αγροκτήματός μας.

• Πώς διαχειρίζεστε μια τόσο μεγάλη ποικιλία καλλιεργειών και ποια θεωρείτε «ναυαρχίδα» του αγροκτήματός σας;

Στο 3ο στρεμμάτων αγρόκτημά μας, με βιολογικό ελαιώνα, ο επισκέπτης συναντά παλιές ποικιλίες συκιάς, φυσικούς φράκτες με φραγκοσυκιές, εσπεριδοειδή, ακτινίδια τα οποία συγκομίζονται ώριμα στην εποχή τους, ροδιές, μουσμουλιές, μουριές του 1900, μικρό αμπελώνα για επιτραπέζιο σταφύλι.

Ταυτόχρονα, εκμεταλλευόμαστε όλη μας την περιμετρική έκταση φυτεύοντας εποχικά, σχεδόν όλα τα λαχανικά.

Φημιζόμαστε για το γευστικό μας βιολογικό φρέσκο κολοκυθάκι με τον ανθό, τη βιολογική νόστιμη καθαρή πατάτα μας με δύο φυτεύσεις το χρόνο, γλυκοπατάτες και κόκκινες κολοκύθες το φθινόπωρο, τα τρυφερά μαρούλια μας, με τη συνοδεία φρέσκου κρεμμυδιού την άνοιξη, βιολογικό καρότο και αγνά μυρωδικά σχεδόν όλο το χρόνο, όπως μυρώνια, μαϊντανό, άγριο μάραθο, σέλινο, δυόσμο, βασιλικό για πέστο. Εποχικά διαθέτουμε λευκή μελιτζάνα, πιπεριές, φρέσκα φασολάκια, φρέσκο αρακά και τραγανό αγγουράκι που τρώγεται άφοβα με τη φλούδα.

Σήμα κατατεθέν μας, η ναυαρχίδα των καλλιεργειών μας, οι βιολογικές ποικιλίες τομάτας που παράγουμε. Μεγαλόκαρπη τομάτα για σαλάτα και γεμιστά, παραδοσιακή χοντροκατσαρή μεσσηνιακή ποικιλία στην εποχή της, εξαιρετική τομάτα σε τσαμπί και γευστικότερα τοματίνια. Ιδιαίτερο, το ριγέ-μαύρο τοματίνι μας, το οποίο έχει ξεπεράσει τις προσδοκίες μας σε ζήτηση, λόγω της απίθανης γεύσης του.



• Με δεδομένο ότι καλλιεργείτε σε μια περιοχή με βαθιά και ιστορική σύνδεση με τη γεωργία, πώς ενσωματώνετε αυτήν την κληρονομιά στη σύγχρονη παραγωγή;

Ακολουθούμε όλες τις σοφές και καλές παλιές γεωργικές πρακτικές για καθαρή, αειφόρο παραγωγή, εξελίσσοντας τη γνώση μας με σύγχρονες καινοτόμες μεθόδους.

Επίσης, αξιοποιούμε την ύπαρξη των άνω των 1.000 ετών ελαιοδένδρων στο αγρόκτημά μας, ως στοιχείο ιστορίας, αλλά και ποιότητας, αφού από αυτά παράγουμε εξαιρετικό, βιολογικής καλλιέργειας, παρθένο ελαιόλαδο κορωνέικης ποικιλίας.

• Πώς χρησιμοποιείτε το διαδίκτυο για να «ανοίξετε» το αγρόκτημα στον κόσμο και να εκπαιδεύσετε το κοινό στη βιολογική γεωργία;

Το διαδίκτυο αποτελεί εργαλείο επικοινωνίας για να προβάλλουμε τη δουλειά μας σε όλη τη Γη. Είναι ένας άμεσος τρόπος να μεταδώσουμε τα μηνύματά μας από την καθημερινότητά μας στο χωράφι, με αληθινές εικόνες και ιστορίες, στον τελικό καταναλωτή.

• Πιστεύετε ότι οι καταναλωτές σήμερα αναζητούν περισσότερο τη διαφάνεια ή την αυθεντικότητα;

Σίγουρα και τα δύο. Η διαφάνεια είναι το Α & το Ω της βιολογικής γεωργίας και χωρίς αυτήν δε διασφαλίζεται η αυθεντικότητα κανενός προϊόντος.




Το Αγρόκτημα Κάτσου δεν είναι απλώς μια αγροτική επιχείρηση, είναι ένα ζωντανό παράδειγμα αληθινής παραγωγής.

• Αν μπορούσατε να δώσετε μία συμβουλή σε μια νέα γυναίκα που θέλει να ασχοληθεί με το επιχειρείν και ειδικά με τη βιολογική γεωργία, ποια θα ήταν αυτή;

Η μόνη συμβουλή που θα μπορούσα να δώσω είναι εκείνη που μας έδινε πάντα ο αγρότης πατέρας μας και που τώρα μόνο μπορώ να κατανοήσω την αξία της: «Να μη φοβάσαι την εργασία και να τιμάς τον κόπο σου. Η δουλειά στη γη ανταμείβεται και πάντα θα ζεις απ' αυτήν!».

Η αγροτική δουλειά είναι δύσκολη, αλλά η Γη έχει πλούτο και η Φύση σοφία! Για εμάς, αυτά έχουν αξία στο επιχειρείν...



 Κατσείκα Καλαμάτας
 2721 098020, 697 752 0732
 bio_farm_katsou_

ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ
• ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ ΜΕΛΕΤΕΣ
• ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ • ΗΛΕΚΤΡΟΚΙΝΗΣΗ

Ολοκληρωμένες λύσεις για κατοικίες, επιχειρήσεις και επαγγελματικούς χώρους



Έλεγχος με
θερμοκάμερα
& IV μέτρηση

ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

- ▶ Μελέτη & εγκατάσταση
- ▶ Net Billing
- ▶ Συντήρηση φωτοβολταϊκών
- ▶ Θερμογραφικός έλεγχος
- ▶ IV Test / Έλεγχος απόδοσης
- ▶ Εντοπισμός βλαβών & απωλειών παραγωγής

Εντοπισμός βλαβών
πριν μειωθεί
η παραγωγή των
φωτοβολταϊκών σου

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΑ ΕΡΓΑ

- ▶ Ηλεκτρολογικές μελέτες
- ▶ Νέες εγκαταστάσεις κατοικιών & καταστημάτων
- ▶ Ανακαινίσεις ηλεκτρικών εγκαταστάσεων
- ▶ Ηλεκτρικοί πίνακες
- ▶ Φορτιστές ηλεκτρικών οχημάτων (EV)
- ▶ Smart Home εφαρμογές

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΔΕΗ (ΥΔΕ)

- ▶ Κατοικίες
- ▶ Airbnb / Ενοικιαζόμενα
- ▶ Καταστήματα
- ▶ Επανεέλεγχος ηλεκτρικών εγκαταστάσεων



6974723970

mentzasgiannis@hotmail.com

www.mgenenergysolutions.gr

Καλαμάτα

ΚΑΠΑ

ΕΥΜΕΛΕΙΝ



ΠΑΣΤΕΛΙ ΖΕΥΓΟΛΑΤΙΟΥ

www.pastelishop.gr - email:info@pastelishop.gr

Τηλ. 27240 22660



**Μεσσηνιακή
παράδοση**

Οι γεύσεις της Μεσσηνίας στην πόρτα σας

Όλα ξεκίνησαν στην κουζίνα της μαμάς. Εκεί, ανάμεσα σε αρώματα από φρεσκοκομμένα φρούτα και παραδοσιακές συνταγές, έμαθα την τέχνη των χειροποίητων γλυκών του κουταλιού, των μαρμελάδων και των τουρσιών. Αυτή η αγάπη για την παράδοση και το αυθεντικό μεράκι μετατράπηκαν το 2001 σε μια επαγγελματική διαδρομή ζωής.

Με επίκεντρο την ευλογημένη γη της **Ανάληψης Μεσσηνίας και χρησιμοποιώντας προϊόντα δικής μας παραγωγής**, εξελίσσω συνεχώς τις τεχνικές μου, συνδυάζοντας τις παλιές συνταγές με νέες γευστικές αναζητήσεις.

Στόχος μου παραμένει ένας: να μοιράζομαι μαζί σας τα μυστικά της παράδοσης, κλεισμένα σε βαζάκια που κρύβουν μέσα τους όλη τη φροντίδα και την ποιότητα του τόπου μας.

**Μερλοπούλου 43
Μεσσήνη,**

**Τ. 27220 25021
693 4195790**



www.messiniakiparadosi.gr info@messiniakiparadosi.gr





Μεσσηνία: Εκεί που η παράδοση γίνεται οδηγός του μέλλοντος

Η αγροδιατροφή ως πυλώνας ανάπτυξης με αιχμή το brand kalamata και έμφαση στην ποιότητα, την ταυτότητα και τη διεθνή προοπτική

-Κύριε Πάζιο, δώστε μας μια γενική εικόνα για την ιστορία και την αποστολή του «Αγροτικού Συνεταιρισμού Ένωση Μεσσηνίας».

Η «Ένωση Μεσσηνίας» είναι ένας από τους ιστορικότερους συνεταιρισμούς της χώρας, με ρίζες από το 1987, όταν δημιουργήθηκε μέσω της συνένωσης των αγροτικών συνεταιρισμών της Μεσσηνίας. Με τη σημερινή της μορφή λειτουργεί από το 2013 ως πρωτοβάθμιος συνεταιρισμός, συνεχίζοντας ως καθολικός διάδοχος της «Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας».

Αποστολή μας είναι η στήριξη του παραγωγού, η προστασία της αξίας των προϊόντων του και η ανάδειξη της Μεσσηνίας ως πρότυπου αγροδιατροφικής ανάπτυξης. Από το 1996 έχουμε και θεσμικό ρόλο ως φορέας καταχώρισης και προστασίας της «Ελιάς ΠΟΠ Καλαμάτας» και του «Ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτας», δύο προϊόντων που συνδέουν την ταυτότητα της περιοχής με τη θέση της στον παγκόσμιο χάρτη.

-Ποια είναι τα βασικά προϊόντα ή υπηρεσίες που προσφέρει η «Ένωση Μεσσηνίας» και πώς συμβάλλουν στην τοπική οικονομία;

Η «Ένωση Μεσσηνίας» δραστηριοποιείται σε όλο το φάσμα της αγροτικής οικονομίας: παραγωγή, μεταποίηση, εμπορία και παροχή εξειδικευμένων υπηρεσιών.

Κύριοι πυλώνες είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, η επιτραπέζια ελιά Καλαμών και η μαύρη κορινθιακή σταφίδα, προϊόντα υψηλής ποιότητας και διεθνούς αναγνώρισης.

Με σύγχρονες υποδομές επεξεργασίας και αποθήκευσης, καθώς και μέσω των «Κέντρων Εξυπηρέτησης Αγροτών», εξυπηρετούμε χιλιάδες παραγωγούς επίσης, παρέχοντας ολοκληρωμένες υπηρεσίες που ενισχύουν την παραγωγικότητα και την ανταγωνιστικότητα.

Η συμβολή μας δεν περιορίζεται στην οικονομία· στηρίζουμε την ύπαιθρο, διατηρούμε την παραγωγική βάση και ενισχύουμε τη συνοχή των τοπικών κοινωνιών.

-Κύριε γενικέ, ποιες είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει σήμερα η Ένωση Μεσσηνίας και πώς σκοπεύετε να τις αντιμετωπίσετε;

Ο αγροτικός τομέας βρίσκεται σε περίοδο έντονων μετασχηματισμών, μέσα σε ένα περιβάλλον γεωπολιτικών και γεωοικονομικών ανακατατάξεων. Η αύξηση του κόστους παραγωγής, οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής, οι τεχνολογικές εξελίξεις και ο διεθνής ανταγωνισμός δημιουργούν απαιτητικές συνθήκες για παραγωγούς και συνεταιρισμούς.

Παράλληλα, παραμένουν δομικές αδυναμίες, όπως η αποσπασματική διάθεση της παραγωγής, η απώλεια προστιθέμενης αξίας και η δημογραφική γήρανση του αγροτικού πληθυσμού.

Η απάντησή μας είναι η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας: συλλογική οργάνωση, επένδυση στην τυποποίηση, αξιοποίηση τεχνολογίας και ενεργή παρουσία στις διεθνείς αγορές. Στόχος μας είναι ένα ανθεκτικό, σύγχρονο παραγωγικό μοντέλο που θα προσφέρει καλύτερες προοπτικές στον παραγωγό και μεγαλύτερη αξία στην τοπική οικονομία.

-Πώς συνεργάζεστε με τους αγρότες και τις τοπικές κοινότητες για την προώθηση της βιώσιμης γεωργίας;

Η «Ένωση Μεσσηνίας» αποτελεί σημείο αναφοράς για τον αγρότη. Μέσω των Κέντρων Εξυπηρέτησης και του δικτύου δομών μας σε όλη τη Μεσσηνία, παρέχουμε καθημερινή τεχνική υποστήριξη, συμβουλευτική και εκπαίδευση.

Προωθούμε πρακτικές βιώσιμης γεωργίας, όπως ορθολογική χρήση εισροών και τεχνολογίες ευφυούς γεωργίας.

Συνεργαζόμαστε με ερευνητικά ιδρύματα και συμμετέχουμε σε ευρωπαϊκά προγράμματα, ενισχύοντας τη μετάβαση σε ένα σύγχρονο και περιβαλλοντικά υπεύθυνο μοντέλο. Η ανάπτυξη της περιοχής περνά μέσα από γνώση, συνεργασία και συλλογική δράση.



📍 Ιατροπούλου 10, Καλαμάτα, Τ.Κ. 24 133

✉ mukalamata@messiniaunion.gr

-Ποια είναι τα σχέδια και οι επιδιώξεις της «Ε.Μ.» για το μέλλον; Όραμά μας είναι μια σύγχρονη, εξωστρεφής και καινοτόμος «Ένωση Μεσσηνίας» που δημιουργεί αξία σε όλη την αγροδιατροφική αλυσίδα.

Κεντρικός άξονας είναι η περαιτέρω ανάδειξη της «Ελιάς ΠΟΠ Καλαμάτας» και του «Ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτας» μέσω ενίσχυσης της τυποποίησης, της ταυτότητας και της διεθνούς παρουσίας τους.

Παράλληλα, επενδύουμε στην έρευνα και την καινοτομία για την αντιμετώπιση νέων προκλήσεων.

Δίνουμε έμφαση στην πολυλειτουργικότητα της γεωργίας, συνδέοντας την παραγωγή με τη γαστρονομία, τον τουρισμό και την πολιτιστική ταυτότητα της περιοχής.

Στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας επιδιώκουμε την πλήρη αξιοποίηση της αξιακής αλυσίδας, δίνοντας σημασία όχι μόνο στα βασικά προϊόντα, αλλά και στα υποπροϊόντα.

Στόχος μας είναι ένα μοντέλο όπου η αξία παράγεται σε όλη τη διαδρομή του προϊόντος, από την παραγωγή έως τη γαστρονομία.



Γιάννης Πάζιος
Διευθυντής
Αγροτικού Συνεταιρισμού
«Ένωση Μεσσηνίας»

«Κάθε ελιά που συλλέγεται
είναι μια υπόσχεση
αυθεντικότητας, βιωσιμότητας
και σεβασμού στη γη.
Εδώ, η παράδοση δεν είναι
παρελθόν· είναι μέλλον.»

Μεσσηνία... η γη που κάνει την ελιά τέχνη και την ποιότητα αξία ζωής.

Αγροτικός Συνεταιρισμός "Ένωση Μεσσηνίας" –
Φύλακας της παράδοσης, εγγυητής της ποιότητας



+30 27210 23854

@mukalamata



Το «καλάθι» της Μεσσηνίας στο κέντρο της Καλαμάτας

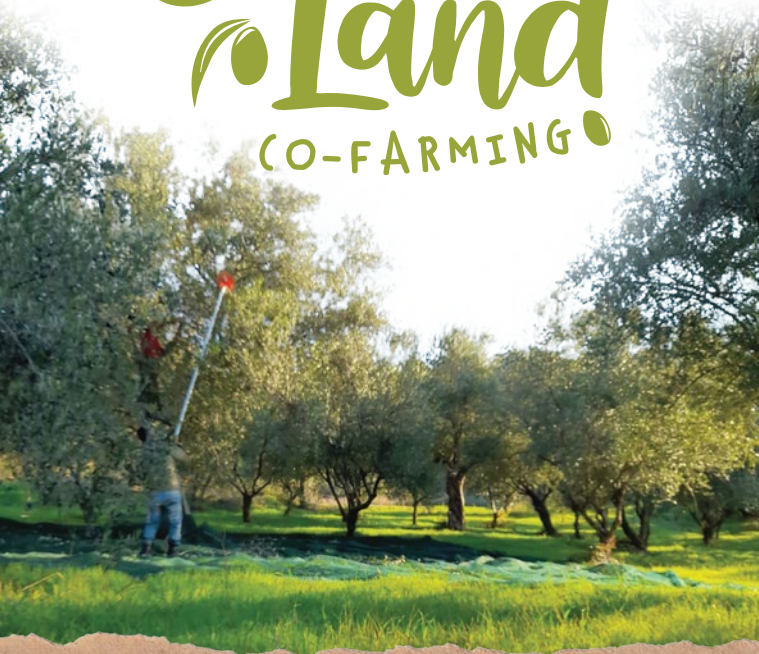
Στην καρδιά της πόλης (Ιατροπούλου 10, 27210 23854), το «MU – Messinia Union» αποτελεί σύγχρονο χώρο ανάδειξης της μεσσηνιακής και συνεταιριστικής παραγωγής. Δημιουργήθηκε από την «Ένωση Μεσσηνίας» για να φέρει κοντά καταναλωτές και παραγωγούς, προωθώντας το τυποποιημένο συνεταιριστικό προϊόν ως πυλώνα εξωστρέφειας της ελληνικής αγροτικής οικονομίας.

Στα ράφια του πρωταγωνιστούν το «Ελαιόλαδο & Ελιά ΠΟΠ Καλαμάτας», η μαύρη κορινθιακή σταφίδα, τοπικοί οίνοι, μέλι, σύκα, αρωματικά και άλλα εκλεκτά προϊόντα. Παράλληλα, φιλοξενούνται είδη από συνεταιρισμούς όλης της χώρας, φυσικά καλλυντικά, βιολογικά προϊόντα και μοναδικά δώρα.

Το MU ενώνει παράδοση και σύγχρονη παραγωγή, δίνοντας νέα αξία στο συνεταιριστικό προϊόν. Το όνομα συνδέεται με το Messinian Union και το μυκηναϊκό συλλαβόγραμμα "MU", σύμβολο της διαχρονικής πορείας της ελιάς και της μεσσηνιακής παραγωγής.



Greenland Land CO-FARMING



Η νέα γενιά παραγωγών που επαναπροσδιορίζει την ελιά Καλαμάτας!

Συνέντευξη με την κα Ξηρογιάννη για την έναρξη της εταιρείας, τα προϊόντα και το άνοιγμα στις διεθνείς αγορές

► **Κυρία Ξηρογιάννη, πώς άρχισε η Greenland Co-Farming και ποια είναι η φιλοσοφία πίσω από την εταιρεία;**

Η Greenland Co-Farming γεννήθηκε μέσα από μια βαθιά, σχεδόν βιωματική ανάγκη επιστροφής στις ρίζες μας. Την περίοδο της οικονομικής κρίσης, τα αδέρφια μου κι εγώ πήραμε την απόφαση να αφήσουμε πίσω τις σπουδές και τις επαγγελματικές μας πορείες και να επιστρέψουμε στη Στέρνα, στον τόπο που μας μεγάλωσε.

Δεν αρχίσαμε ως επαγγελματίες αγρότες, αλλά ως άνθρωποι που αγαπούν τη γη τους και ήθελαν να της δώσουν επιπλέον αξία.

Η φιλοσοφία μας βασίζεται σε κάτι πολύ απλό, αλλά ουσιαστικό: να αναδείξουμε την ποιότητα του μεσσηνιακού προϊόντος, να δουλεύουμε με σεβασμό προς τη φύση και να δημιουργούμε ένα δίκαιο μοντέλο για όλους... παραγωγούς, συνεργάτες και καταναλωτές.

Για εμάς, η "Greenland co-farming" δεν είναι απλώς μία επιχείρηση. Είναι μία επιστροφή, μία επιλογή ζωής και μία ευθύνη έναντι του τόπου μας.



► **Ποια είναι τα προϊόντα που παράγετε σήμερα;**

Σήμερα παράγουμε προϊόντα που αποτελούν την «καρδιά» της μεσσηνιακής γης: εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κυρίως από την Κορωνέικη ποικιλία και από αυθεντικές ελιές Καλαμών.

Παράλληλα, έχουμε εξελίξει και πιο καινοτόμα προϊόντα, βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές, με στόχο να αναδείξουμε και τη γαστρονομική ταυτότητα της περιοχής. Κάθε προϊόν μας κουβαλάει μία ιστορία... από το δέντρο μέχρι το τραπέζι.

► **Πώς έχει εξελιχθεί η παραγωγική σας διαδικασία κατά τα τελευταία έτη;**

Η εξέλιξή μας ήταν συνεχής και συνειδητή. Από την πρώτη στιγμή επιλέξαμε να μην πουλήσουμε χύμα προϊόν, αλλά να επενδύσουμε στην τυποποίηση και στην ποιότητα.

Σήμερα, καλλιεργούμε χιλιάδες ελαιόδεντρα, εφαρμόζουμε πιστοποιημένες διαδικασίες (ISO, βιολογικές πρακτικές) και συνεργαζόμαστε με ειδικούς αυτών των τομέων, αλλά και με σεφ, για να παντρέψουμε την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνογνωσία.

Για εμάς, η παραγωγή δεν είναι απλώς μία διαδικασία, είναι μία συνεχής αναζήτηση βελτίωσης και αυθεντικότητας.

► **Διατηρείτε και ηλεκτρονικό κατάστημα (e-shop). Πόσο σημαντικό είναι αυτό για τη στρατηγική σας;**

Το ηλεκτρονικό μας κατάστημα (e-shop) είναι ένα πολύ σημαντικό εργαλείο. Δεν είναι απλώς ένα κανάλι πώλησης, είναι ο τρόπος μας να επικοινωνούμε απευθείας με τον καταναλωτή, να του εξηγήσουμε την ιστορία μας και να του προσφέρουμε πλήρη διαφάνεια για τα προϊόντα μας.

Μας δίνει τη δυνατότητα να φτάνουμε σε όλον τον κόσμο, χωρίς ενδιάμεσους και παράλληλα, να χτίζουμε μια σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες μας.

► **Προσφάτως ανακοινώσατε άνοιγμα προς την αγορά των ΗΠΑ. Τι σημαίνει αυτό για την εταιρεία σας;**

Η είσοδος στην αγορά των ΗΠΑ αποτελεί ένα πολύ σημαντικό βήμα για εμάς. Είναι μία αναγνώριση της ποιότητας και της δουλειάς που έχουμε κάνει όλα αυτά τα χρόνια.

Ταυτοχρόνως, είναι και μια μεγάλη ευθύνη, κι αυτό, διότι δεν εξάγουμε απλώς προϊόντα... εξάγουμε την ταυτότητα της Μεσσηνίας, την ιστορία μας, τον τρόπο που δουλεύουμε.

Για εμάς, κάθε νέα αγορά είναι μία ευκαιρία για να δείξουμε τι μπορεί να επιτύχει μια μεσσηνιακή επιχείρηση -που ασχολείται με την ελληνική γη- όταν η δουλειά της συνδυάζεται με όραμα και επιμονή.

► **Στο κτήμα που διαθέτετε παρέχετε και αγροτουριστική εμπειρία. Περιγράψτε μας αυτήν την υπηρεσία σας.**

Το αγρόκτημα δεν είναι απλώς ένας επισκέψιμος χώρος, αλλά μια καθημερινή συνέχεια της δουλειάς και της ζωής μας, υπό τη μορφή του αγροτουρισμού.

Δίνουμε τη δυνατότητα σε επισκέπτες να γνωρίσουν από κοντά τους ελαιώνες, να δουν πώς καλλιεργούμε και να κατανοήσουν τη διαδικασία που ακολουθούμε από το χωράφι μέχρι το ράφι.

Επίσης, πραγματοποιούνται γευστικές δοκιμές, μέσα από τις οποίες παρουσιάζουμε το ελαιόλαδο και τις ελιές μας, καθώς και αυθεντικά εδέσματα της μεσσηνιακής κουζίνας.

Πρόκειται για μια βιωματική προσέγγιση, με βάση τη φύση, την παραγωγή και την καθημερινότητά μας.

Παράλληλα, δημιουργήσαμε στο κέντρο της Καλαμάτας το "Green Land Office & Apartments", ως μία επιπλέον δυνατότητα φιλοξενίας για όσους επιθυμούν να γνωρίσουν την ευρύτερη περιοχή.

Στόχος μας είναι όσοι μας επισκέπτονται, να έρχονται σε επαφή όχι μόνο με τα προϊόντα, αλλά με την ίδια τη μεσσηνιακή πραγματικότητα.

► **Συμμετείχατε και στη φετινή FoodExpo. Ποιο ήταν το απόσταγμα από αυτήν σας τη συμμετοχή;**

Η συμμετοχή μας στη FoodExpo ήταν μια πολύ δυνατή εμπειρία, αφού είναι ένας χώρος όπου συναντιούνται

επαγγελματίες από όλον τον κόσμο, κι αυτό δίνει την ευκαιρία να δεις πού βρίσκεται η αγορά, αλλά και πού μπορείς να φτάσεις.

Μας επέτρεψε να συνδεθούμε με τους ήδη υπάρχοντες πελάτες μας και να παρακολουθήσουμε τις νέες τάσεις της αγοράς.

Παρατηρήσαμε πώς άλλες εταιρείες, αντίστοιχες με την δική μας, προσαρμόζονται και εξελίσσονται, κάτι που μας βοήθη να σχεδιάσουμε την στρατηγική μας για το μέλλον.

► **Ύστερα από όλη αυτήν την πορεία, ποιο είναι το όραμά σας για το μέλλον;**

Το όραμά μας είναι ξεκάθαρο: να συνεχίσουμε να μεγαλώνουμε, χωρίς να χάσουμε ποτέ την αυθεντικότητά μας.

Θέλουμε να ενισχύσουμε τον αγροτουρισμό, να ανοίξουμε ακόμα περισσότερο την εμπειρία της ελληνικής ελιάς στον κόσμο και να δώσουμε ευκαιρίες και σε άλλους νέους να επιστρέψουν στον τόπο τους.

Ονειρευόμαστε μια Μεσσηνία που δεν εξάγει μόνο προϊόντα, αλλά και εμπειρίες, πολιτισμό κι αξίες.

Γιατί εν τέλει, αυτό που κάνουμε δεν είναι μόνο παραγωγή... είναι μία ιστορία η οποία συνεχίζεται, την οποία και θέλουμε να πούμε σε όλον τον κόσμο!



Στέρνα Μεσσηνίας



+30 693 684 9530



greenlandcofarming@gmail.com



www.greenlandcofarming.gr



ΩΜΕΓΑ

ΡΙΖΕΣ & ΓΕΥΣΕΙΣ

Από τη μεσσηνιακή γη στα τραπέζια όλου του κόσμου, με σεβασμό στην παράδοση και ματιά στο αύριο

Η εταιρεία ΩΜΕΓΑ ξεκίνησε το 1965 στη Μεσσηνία ως μια μικρή βιοτεχνία. Από τότε μέχρι σήμερα παραμένει βαθιά δεμένη με τον τόπο, κουβαλώντας τις ίδιες αξίες και την ίδια αγάπη.

Με σεβασμό στην πρώτη ύλη, προσεκτικές συνεργασίες και φροντίδα σε κάθε στάδιο της παραγωγής, η εταιρεία κατάφερε να μεγαλώσει χωρίς να χάσει τον χαρακτήρα της. Αναπτύχθηκε σταθερά, με βήματα σίγουρα αλλά και ευέλικτα, κρατώντας πάντα στο επίκεντρο τον άνθρωπο, τόσο μέσα στην εταιρεία όσο και έξω από αυτήν.

Οι δε αξίες δε μένουν στα λόγια. Η ακεραιότητα, ο σεβασμός, η ομαδικότητα και η υπευθυνότητα απέναντι στο περιβάλλον φαίνονται στην καθημερινή λειτουργία: στις επιλογές των πρώτων υλών, στον τρόπο παραγωγής, αλλά και στις σχέσεις με τους ανθρώπους που συνεργάζονται μαζί της.

Παράλληλα, η εταιρεία παραμένει ενεργό κομμάτι της τοπικής κοινωνίας. Στηρίζει δράσεις και πρωτοβουλίες με ουσιαστικό αντίκτυπο, ενώ οι ίδιοι οι εργαζόμενοι συμμετέχουν ενεργά, ενισχύοντας ακόμη περισσότερο αυτόν τον δεσμό.

Τα προϊόντα της ΩΜΕΓΑ φέρνουν κοντά το χθες με το σήμερα. Από τα παραδοσιακά αγαπημένα προϊόντα μέχρι σύγχρονες επιλογές που ανταποκρίνονται στις νέες διατροφικές ανάγκες, η ποιότητα και η φροντίδα παραμένουν σταθερές.

Η παρουσία της ΩΜΕΓΑ, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, βασίζεται στην κατανόηση των αναγκών κάθε αγοράς και στον σεβασμό των τοπικών ιδιαιτεροτήτων.



Η σχέση με τον καταναλωτή είναι ουσιαστική και διαρκής. Μέσα από την επικοινωνία και την αλληλεπίδραση, η εταιρεία εξελίσσεται, ακούει και προσαρμόζεται.

Με το βλέμμα στο μέλλον, λοιπόν, συνεχίζει να επενδύει σε ανθρώπους, νέες τεχνολογίες και πιο βιώσιμες πρακτικές, χτίζοντας πάνω σε όσα την έφεραν μέχρι εδώ.

Με αξιοπιστία και συνέπεια, και μέσα από συνεργασίες που ξεκινούν από τον τοπικό παραγωγό και φτάνουν μέχρι τις διεθνείς αγορές, συνεχίζει να δημιουργεί αξία για τον τόπο και τους ανθρώπους της.

Αθήνα

Λόφος Κυρίλλου, Θέση Φούσα, Ασπρόπυργος Αττικής
210 5582400 / 210 5579856

Καλαμάτα

ΒΙ.ΠΕ. Καλαμάτας Σπερχογεία
27210 69407 / 27210 69346

Θεσσαλονίκη

Ηπείρου 4, Καλοχώρι, Θεσσαλονίκη
2310 784345

E.info@omega.com.gr

www.omega.com.gr





ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΦΩΤΟΠΟΥΛΟΥ

«Μέλι Ταϋγέτου: Η παράδοση που παραμένει σταθερή»

Μια οικογενειακή ιστορία ποιότητας
από τις πλαγιές του Ταϋγέτου

Η εταιρεία «Μέλι Ταϋγέτου | Μελισσοκομία Φωτόπουλου» είναι μία οικογενειακή επιχείρηση, με ιστορία η οποία αρχίζει από τη δεκαετία του 1980, όταν ο Μιχάλης Φωτόπουλος αποφάσισε να μετατρέψει την αγάπη του για τη μελισσοκομία σε οργανωμένη παραγωγή. Με έδρα τη Μεσσηνιακή Μάνη και με κυψέλες τοποθετημένες στις παρθένες πλαγιές του Ταϋγέτου, η εταιρεία εξελίχθηκε σταθερά, αλλά παραμένοντας διαρκώς πιστή στις παραδοσιακές αξίες, με απλότητα, συνέπεια και αδιαπραγμάτευτη ποιότητα.

Σήμερα, η επιχείρηση συνεχίζει με την ίδια οικογενειακή φιλοσοφία, αξιοποιώντας την εμπειρία δεκαετιών και τις ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής. Το αποτέλεσμα είναι μία σειρά προϊόντων, τα οποία αποτυπώνουν τον πλούσιο χαρακτήρα του Ταϋγέτου:

Θυμαρίσιο μέλι, μέλι ελάτου, μέλι ανθέων, μέλι πορτοκαλιάς, γύρη και βασιλικός πολτός, καθώς επίσης κηραλοιφές και άλλα φυσικά προϊόντα της κυψέλης.

Η εταιρεία «Μέλι Ταϋγέτου | Μελισσοκομία Φωτόπουλου» ήταν και παραμένει σταθερή στις αρχές της: καθαρή παραγωγή, παραδοσιακές μέθοδοι, σεβασμός στη φύση και διαρκής διατήρηση της ποιότητας.

Με σύγχρονη οργάνωση, αλλά βαθιά ριζωμένη στην κληρονομιά της, συνεχίζει να προσφέρει -με φροντίδα- προϊόντα που αποτελούν αυθεντική έκφραση του τόπου και της ιστορίας του.



Παράδοση Ταϋγέτου.
Κλασική απλότητα.
Σταθερή ποιότητα.

Μελισσοκομείο:

Ακρικοχώρι Μεσσηνίας,

Τυποποιτήριο - Αποθήκες:

Αθανάτου 2, Φυλή, Αττική

Τηλ.: 27250 61442

6972600746

210 2486925

info@melitaygetos.gr





Από την Καλαμάτα στη Μακεδονία, κι από εκεί στο εξωτερικό!

*Πώς η «ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΠΑΝ. ΣΙΑΜΠΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.»
δημιούργησε δίκτυο σε όλη την Ελλάδα
και στο εξωτερικό.*

**-Κύριε Σιαμπή, η εταιρεία σας έχει μια μακρά ιστορία.
Πώς άρχισαν όλα;**

Η ιστορία μας αρχίζει από το μακρινό 1953, όταν ίδρυσε την επιχείρηση ο παππούς μου, ο Παναγιώτης Σιαμπής, με στόχο να παρέχει υψηλής ποιότητας φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Από τότε μέχρι σήμερα, τρεις γενιές συνεχίζουμε την ίδια πορεία, με σεβασμό στην παράδοση και με σταθερή προσήλωση στην ποιότητα και στην άμεση εξυπηρέτηση.

-Πώς εξελίχθηκε η εταιρεία μέσα σε αυτές τις δεκαετίες;

Με σταθερά βήματα και συνεχή ανάπτυξη. Δημιουργήσαμε ένα ευρύ δίκτυο προμηθευτών σε όλη την Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό, ώστε να μπορούμε να καλύπτουμε τις ανάγκες της αγοράς καθ' όλην τον χρόνο. Παράλληλα, επεκτείναμε τη δραστηριότητά μας σε ολόκληρη τη χώρα, με ιδιαίτερα ισχυρή παρουσία στην Πελοπόννησο και στη Μακεδονία.

-Ποια είναι σήμερα η βασική δραστηριότητα της εταιρείας;

Η εμπορία και διανομή φρέσκων οπωροκηπευτικών. Συλλέγουμε καθημερινώς προϊόντα από παραγωγούς σε όλη την ελληνική επικράτεια και τα διαθέτουμε σε ένα εκτεταμένο πελατολόγιο: super-markets, cash & carry, οπωροπωλεία, εστιατόρια, ξενοδοχεία και επιχειρήσεις τροφοδοσίας πλοίων.

Για να καλύπτουμε πλήρως τη ζήτηση, πραγματοποιούμε και εισαγωγές από ευρωπαϊκές χώρες, αλλά και από Λατινική Αμερική και Αφρική.

-Πού βρίσκεται η έδρα σας και πώς οργανώνεται η διανομή;

Η έδρα και το κέντρο διανομής μας βρίσκονται στην Κεντρική Αγορά Καλαμάτας, στα καταστήματα Γ' 5-11. Εκεί διαθέτουμε σύγχρονους αποθηκευτικούς χώρους και ψυκτικούς θαλάμους, οι οποίοι διασφαλίζουν τη φρεσκάδα των προϊόντων.

Τηρούμε όλα τα ευρωπαϊκά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, ISO και HACCP, ενώ ο ιδιόκτητος στόλος φορτηγών – ψυγείων μάς εξασφαλίζει άμεση και ασφαλή μεταφορά σε όλη τη χώρα.

-Ποιος είναι ο ρόλος της συνεργασίας σας με την «Ψυγεία Μακεδονίας Α.Ε.»;

Από το 1997 συνεργαζόμαστε στενά με την «Ψυγεία Μακεδονίας Α.Ε.», μια πρότυπη μονάδα στον τομέα της αποθήκευσης και διαχείρισης οπωροκηπευτικών. Εκεί διαθέτουμε θαλάμους ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, σύγχρονα συστήματα διαλογής, όπως GREEFA και Hydrocooler για κεράσια, και πλήρη υποδομή για άμεση εκτέλεση παραγγελιών. Η συνεργασία αυτή ενίσχυσε σημαντικά την πανελλαδική μας εμβέλεια.

-Υπάρχει και εξαγωγική δραστηριότητα;

Βεβαίως. Εξάγουμε σε αρκετές χώρες, ενισχύοντας έτσι τη διεθνή μας παρουσία. Είναι μια φυσική εξέλιξη για μία εταιρεία η οποία επενδύει σταθερά σε ποιότητα, υποδομές και αξιοπιστία.

-Ποιο είναι το όραμά σας για το μέλλον;

Να συνεχίσουμε να εξελισσόμαστε, διατηρώντας την παράδοση της οικογένειας και τη δέσμευσή μας για φρεσκάδα και ποιότητα. Θέλουμε να παραμείνουμε σημείο αναφοράς στο χώρο της εμπορίας και διακίνησης φρέσκων οπωροκηπευτικών, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.





Η διαδρομή της τιμής των ελληνικών αγροτικών προϊόντων: γιατί ακριβαίνουν τόσο πολύ μέχρι το ράφι;

Πέραν του να παρουσιάσουμε την εταιρεία μας, θέλουμε να φανούμε χρήσιμοι στους καταναλωτές εξηγώντας τους μέσα από το ένθετό σας ότι η πορεία της τιμής του κάθε ελληνικού αγροτικού προϊόντος -από το χωράφι στο ράφι- είναι μια σύνθετη αλυσίδα, που περιλαμβάνει πολλούς κρίκους, καθένας εκ των οποίων προσθέτει κόστος.

Το αποτέλεσμα είναι ότι ο καταναλωτής πληρώνει συχνά πολλαπλάσια από όσα λαμβάνει ο παραγωγός. Το φαινόμενο δεν είναι νέο, αλλά τα τελευταία χρόνια έχει ενταθεί, δημιουργώντας εύλογα ερωτήματα για το πώς και γιατί οι τιμές αυξάνονται τόσο πολύ.

Ο πρώτος κρίκος είναι το κόστος παραγωγής. Οι Έλληνες αγρότες επιβαρύνονται με υψηλές τιμές σε καύσιμα, λιπάσματα, ζωοτροφές, φυτοφάρμακα και ενέργεια.

Η Ελλάδα, εν αντιθέσει με άλλες ευρωπαϊκές χώρες, δε διαθέτει επαρκείς μηχανισμούς μείωσης του κόστους παραγωγής, με αποτέλεσμα ο παραγωγός με το που αρχίζει να βρίσκεται ήδη σε μειονεκτική θέση. Ακολουθεί το κόστος μεταποίησης & τυποποίησης. Οι επιχειρήσεις έχουν αυξημένες δαπάνες για ενέργεια, υλικά συσκευασίας, πιστοποιήσεις και εργατικό δυναμικό. Η μεταποίηση προσθέτει αξία στο προϊόν, αλλά ταυτοχρόνως επιβαρύνει σημαντικά την τελική τιμή.

Εν συνεχεία, η εφοδιαστική αλυσίδα [logistics] αποτελεί έναν από τους πιο ακριβούς κρίκους αυτής της σύνθετης αλυσίδας. Μεταφορές, αποθήκευση, ψύξη, διανομή και ενδιαμέσοι συνεργάτες αυξάνουν το κόστος σε κάθε στάδιο.

Η γεωγραφική διασπορά της χώρας, οι μικρές παραγωγικές μονάδες και η έλλειψη κεντρικών logistics hubs επιτείνουν το πρόβλημα.

Ωστόσο, ο πιο καθοριστικός παράγοντας, είναι η δομή της λιανικής αγοράς. Τα μεγάλα δίκτυα super-market έχουν ισχυρή διαπραγματευτική δύναμη, επιβάλλοντας όρους, εκπτώσεις, προωθητικές ενέργειες και ποσοστά, που όλα αυτά συχνά μετακυλίσονται στον τελικό καταναλωτή.

Έτσι, ενώ ο παραγωγός μπορεί να λαμβάνει 1 ευρώ, το προϊόν φτάνει στο ράφι στα 3 ή 4 ευρώ!

Σημαντικό ρόλο διαδραματίζουν και οι καταναλωτικές συνήθειες, όπως:

- n προτίμηση σε τυποποιημένα προϊόντα
- n ζήτηση για premium ποιότητα και
- n αυξημένη ευαισθησία σε θέματα ασφάλειας τροφίμων,

συνήθειες οι οποίες τελικά οδηγούν σε προϊόντα υψηλότερου κόστους.

Το αποτέλεσμα της συνύπαρξης όλων αυτών των παραγόντων είναι η διαμόρφωση μιας αγοράς στην οποία ο παραγωγός πιέζεται, ο καταναλωτής επιβαρύνεται και ενδιάμεσα η διαφορά της τιμής διογκώνεται.

Υπάρχει λύση εξορθολογισμού όλης αυτής της κατάστασης, αλλά απαιτεί συντονισμένες παρεμβάσεις, όπως:

- n ενίσχυση συνεργατικών σχημάτων
- n μείωση του κόστους παραγωγής
- ο εξορθολογισμός της εφοδιαστικής αλυσίδας και
- n επίτευξη μεγαλύτερης διαφάνειας στη διαμόρφωση τιμών.



ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Κεντρική Αγορά Καλαμάτας

Καταστήματα 7-8-9-10-11

Τηλ: 2721027354 & 2721027334



www.siampis.gr

ΒΕΡΟΙΑ

“ΨΥΓΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Α.Ε.”

6,5 χλμ. Βέροιας – Νάουσας

Τηλ: 2331093222



Elea Messinian

Η Elea Messinian επενδύει στην ποιότητα και στην ταυτότητα της Μεσσηνίας!

Ο κ. Π. Βασιλόπουλος μιλά για την ιστορία, την ποιότητα, την εξωστρέφεια και τη στρατηγική επέκτασης της εταιρείας στις διεθνείς αγορές.

-Κύριε Βασιλόπουλε, τι αντιπροσωπεύει για εσάς η Elea Messinian;

Η Elea Messinian είναι κάτι περισσότερο από μια επιχείρηση. Είναι η συνέχεια μιας οικογενειακής παράδοσης, η οποία αρχίζει πριν από πολλές γενιές στη Μεσσηνία.

Το «κτήμα» μας παράγει, μεταποιεί και εμπορεύεται προϊόντα ελιάς, αποτελώντας έτσι ολοκληρωμένο παράδειγμα συμμετοχής και στους τρεις παραγωγικούς τομείς. Μάλιστα, αποτελεί ένα από τα πιο «καθαρά» και διδακτικά παραδείγματα «κάθετης δραστηριότητας» στην οικονομία του νομού μας και όχι μόνον.

Συγκεκριμένα, με σεβασμό στη μεσσηνιακή γη, στην ιστορία και στους ανθρώπους που εργάζονται σε αυτήν, παράγουμε οι ίδιοι βρώσιμες ελιές Καλαμών Π.Ο.Π., πάστα ελιάς Καλαμών Π.Ο.Π., ελιές Καλαμών Π.Ο.Π. σε ροδέλες και ελαιόλαδο πράσινης ελιάς Καλαμών Π.Ο.Π. Για εμάς, η ποιότητα δεν είναι μόνο ένας διαρκής στόχος· είναι κληρονομική υποχρέωση!



-Τι κάνει το ελαιόλαδό σας να ξεχωρίζει;

Η περιοχή της Μεσσηνίας έχει μοναδικό μικροκλίμα και εδαφολογικές συνθήκες που δίνουν εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο ελαιόλαδο. Εμείς επενδύουμε σε σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και διαχείρισης, αλλά χωρίς να αλλοιώνουμε την παραδοσιακή διαδικασία. Από τη συγκομιδή μέχρι την τυποποίηση, κάθε στάδιο γίνεται με ακρίβεια και απόλυτο έλεγχο ποιότητας. Το αποτέλεσμα είναι ένα ελαιόλαδο με πλούσιο άρωμα, ισορροπημένη σύσταση, πλούσια γεύση και υψηλή διατροφική αξία.





-Πώς διασφαλίζετε την ποιότητα των προϊόντων σας;

Με συνεχή παρακολούθηση, βασισμένοι σε πιστοποιημένες διαδικασίες και σε συνεργασία με εξειδικευμένους επιστήμονες. Η παραγωγή μας ακολουθεί αυστηρά πρότυπα, ώστε κάθε παρτίδα να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της Π.Ο.Π. Καλαμάτας, με παραδοσιακές συνταγές και 100% χωρίς συντηρητικά. Παράλληλα, επενδύουμε σε τεχνολογία που μας επιτρέπει να διατηρούμε αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά των προϊόντων μας.



-Ποιο είναι το όραμά σας για το μέλλον;

Να συνεχίσουμε να προβάλλουμε με κύρος τη Μεσσηνία, μέσα από ένα προϊόν που αποτελεί απόλυτο πρεσβευτή της. Στόχος μας είναι να αναδείξουμε ακόμη περισσότερο τη διατροφική αξία της ελιάς και των συναφών της προϊόντων, προσφέροντας στους καταναλωτές μια εμπειρία αυθεντικότητας. Στο πλαίσιο αυτό ενισχύουμε συστηματικά την εξωστρέφειά μας και ήδη κάνουμε το επόμενο σημαντικό βήμα, ανοίγοντας την αγορά της Ελβετίας, μια ιδιαίτερα απαιτητική αλλά και στρατηγικής σημασίας αγορά για εμάς.

Η Elea Messinian είναι και θα παραμείνει πιστή στις ρίζες της κληρονομιάς της, εξελισσόμενη με σεβασμό στην παράδοση και με σταθερή στοχοπροσήλωση στην -εντός κι εκτός Ελλάδος- παροχή υψηλής ποιότητας προϊόντων.



Καρτερόλη Μεσσήνης

+30 693 704 2137

+30 272 240 0299

info@eleamessinian.gr

www.eleamessinian.gr





ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ

ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ

Ι.Ε. Διαμαντόπουλος Α.Ε.

Σύγχρονες υποδομές για την ανάπτυξη της μεσσηνιακής γης

*Σταθερά θεμέλια για τον κόπο σας,
σύγχρονες λύσεις για το μέλλον σας*

Με έδρα την Κυπαρισσία και μια επιτυχημένη διαδρομή από το 1974, η εταιρεία Ι.Ε Διαμαντόπουλος ΑΕ αποτελεί τον στρατηγικό συνεργάτη του σύγχρονου αγρότη. Μέσω της εξειδίκευσής της στις μεταλλικές κατασκευές, η επιχείρηση προσφέρει τις απαραίτητες υποδομές που επιτρέπουν στην τοπική παραγωγή να θωρακιστεί και να αναπτυχθεί με όρους μέλλοντος.

Η «καρδιά» της δραστηριότητας της Ι.Ε Διαμαντόπουλος ΑΕ χτυπά στον σχεδιασμό και την ανέγερση επαγγελματικών θερμοκηπίων και μεταλλικών κτηρίων.

Πρόκειται για θερμοκήπια υψηλής αντοχής και πιστοποιημένης ποιότητας, που φέρουν έγκριση τύπου από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και προσφέρουν στον παραγωγό τον απόλυτο έλεγχο των συνθηκών καλλιέργειας και την απαραίτητη ασφάλεια για την αποθήκευση και επεξεργασία της σοδειάς του.



Με αυτόν τον τρόπο, ο μόχθος των ανθρώπων της υπαίθρου βρίσκει την ιδανική «στέγη», εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απόδοση και προστασία από τα έντονα καιρικά φαινόμενα.

Παράλληλα, οι βιομηχανικές εγκαταστάσεις και τα εξειδικευμένα μεταλλικά κτήρια της εταιρείας αποτελούν τη βάση για τη μεταποίηση και τη διάθεση των προϊόντων, κλείνοντας τον κύκλο από το χωράφι μέχρι την αγορά. Η εταιρεία συνδυάζει την παραδοσιακή τεχνική με την καινοτομία, προσφέροντας λύσεις «με το κλειδί στο χέρι» που απαντούν στις προκλήσεις της σύγχρονης γεωργίας.

Με συνέπεια και σεβασμό στις ανάγκες του επαγγελματία, η Ι.Ε. Διαμαντόπουλος Α.Ε. παραμένει ένας ισχυρός κρίκος που συνδέει την κατασκευαστική υπεροχή με την ευημερία της μεσσηνιακής υπαίθρου.



📍 2ο χλμ. Κυπαρισσίας - Φιλιατρών
☎️ 27610 22868
🌐 www.e-diamantopoulos.gr
✉️ info@e-diamantopoulos.gr



PSAROULIS WINES



Γεωπόνος με εξειδικευμένες μεταπτυχιακές σπουδές στην Αμπελουργία - Οινολογία στη Γαλλία, ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης κατάφερε να γεφυρώσει την υψηλή επιστημονική κατάρτιση με μια βαθιά οικογενειακή κληρονομιά που κρατά από το 1948. Μετά τις σπουδές του ανέλαβε την ευθύνη των αμπελώνων της Costa Navarino έως το 2021, αποκτώντας πολύτιμη εμπειρία. Από το 2008 έως το 2023 είχε υπό την επιμέλειά του 1.500 στρέμματα αμπελώνων σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας.

Το 2013 ίδρυσε την Οινοποιία Ψαρούλη, κάνοντας πράξη το προσωπικό του όραμα και θέτοντας ως επίκεντρο το χωριό Βασιλάδα Μεσσηνίας. Σήμερα διαθέτει τον μεγαλύτερο όγκο αμπελώνων της ποικιλίας Ασύρτικο στην περιοχή, αξιοποιώντας ένα σπάνιο terroir: το έδαφος μιας προϊστορικής λίμνης. Αυτή η ιδιαίτερη γεωλογική σύσταση χαρίζει στα κρασιά του μια μοναδική πολυπλοκότητα και έναν απόλυτα διακριτό χαρακτήρα.

Οι ετικέτες της Οινοποιίας Ψαρούλη έχουν διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς, επιβεβαιώνοντας την ποιότητά τους, με κορυφαία στιγμή την επιλογή της Μαλαγουζιάς του για το business lounge της Aegean το 2025, γεγονός που τοποθετεί τα κρασιά του ανάμεσα στις κορυφαίες επιλογές της ελληνικής οινοπαραγωγής.

Με το οινοποιείο να είναι καθημερινά επισκέψιμο και τις επιτυχημένες εκδηλώσεις να διοργανώνονται πλέον για τρίτη συνεχή χρονιά, ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης προσφέρει στο κοινό μιαν ολοκληρωμένη εμπειρία, αναδεικνύοντας τη Μεσσηνία ως έναν σπουδαίο οινικό προορισμό.



Βασιλάδα, Μεσσηνίας

T. +30 27220 41002

M. +30 697 520 0100

E. info@psarouliswines.gr

www.psarouliswines.gr



 Psaroulis Wines - Οινοποιία Ψαρούλη

 psaroulis_wines





ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε.

ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟ
από το 1990

Μια εταιρεία με δυναμική συμβολή στον πρωτογενή τομέα του Νομού Μεσσηνίας

Με μια διαδρομή πολλών δεκαετιών, η **ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε.** (Οικογένεια Ι. Κουτέλα) αντιπροσωπεύει ένα από τα πιο επιτυχημένα μοντέλα πολυεπίπεδης βιομηχανικής δραστηριότητας στη Μεσσηνία. Η εταιρεία λειτουργεί ως ένας ισχυρός συνδυασμός κρίκος στην παραγωγική αλυσίδα, συνδυάζοντας την αξιοποίηση των αγροτικών υποπροϊόντων με την παραγωγή δομικών υλικών υψηλών προδιαγραφών.

Στην αιχμή της δραστηριότητάς της βρίσκεται το πυρηνελαιουργείο, μια μονάδα-πρότυπο που εφαρμόζει τις αρχές της κυκλικής οικονομίας. Μεταποιώντας τον ελαιοπυρήνα από τα ελαιοτριβεία της Μεσσηνίας σε πυρηνέλαιο και πυρηνόξυλο (βιομάζα), η εταιρεία μετατρέπει τους φυσικούς πόρους σε πολύτιμες πρώτες ύλες και βιοκαύσιμα, ενισχύοντας την αειφορία της περιοχής. Να σημειωθεί πως το πυρηνελαιουργείο της εταιρείας λειτουργεί υπό αυστηρούς περιβαλλοντικούς όρους και συνεχείς ελέγχους από τις αρμόδιες υπηρεσίες.

Η ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε. είναι μια αμιγώς οικογενειακή επιχείρηση, η οποία συνεχώς εκσυγχρονίζει το μηχανολογικό και λοιπό εξοπλισμό του εργοστασίου της, ώστε αυτό να παράγει πυρηνέλαιο και πυρηνόξυλο υψηλής ποιότητας, με σεβασμό στο περιβάλλον. Συγκεκριμένα, τα τελευταία 20 χρόνια η εταιρεία έχει δαπανήσει το ποσό των 3.000.000 ευρώ και άνω προκειμένου να εκσυγχρονίσει το πυρηνελαιουργείο της, με αποκορύφωμα την τοποθέτηση φίλτρων ειδικού τύπου, κατάλληλων για την προστασία του περιβάλλοντος από τις οσμές και τα σωματίδια, σύμφωνα με τους περιορισμούς που θέτει η Ε.Ε. από το 2030 και μετά.



Παράλληλα, η ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε. κατέχει ηγετική θέση στον κατασκευαστικό κλάδο μέσω της ασβεστοποιίας. Η παραγωγή ασβέστου, που αποτελεί βασική πρώτη ύλη για την κατασκευή των οικοδομών, συμπληρώνεται ιδανικά από τη δραστηριότητα της εταιρείας στο έτοιμο σκυρόδεμα. Η παραγωγή σκυροδέματος με σύγχρονες μεθόδους διασφαλίζει την κάλυψη των αναγκών κάθε τεχνικού έργου, προσφέροντας αξιοπιστία και σταθερή ποιότητα στην τοπική αγορά.

Το 2019 η εταιρεία ξεχώρισε ανάμεσα στις 10.000 υγιέστερα αναπτυσσόμενες εταιρείες που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα και παρέλαβε το βραβείο "DIAMONDS of the Greek Economy 2019", σε μια εκδήλωση επιχειρηματικής αριστείας, παρουσία του υπουργού Ανάπτυξης.

ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑ - ΑΣΒΕΣΤΟΠΟΙΪΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Σπερχογεία Καλαμάτας, 24100

T: 27210 69818





Mani Bläuel

στην Καρδιά της Μάνης

Γνωρίζατε ότι το πρώτο πιστοποιημένο ελληνικό βιολογικό ελαιόλαδο παράχθηκε στη Μάνη;

Ονειρεύεστε μια βόλτα με θέα τα πέτρινα καστρόσπιτα και το απέραντο γαλάζιο, ανάμεσα στα χρώματα των αγριολούλουδων και τα αρώματα των σπάνιων βοτάνων, με συντροφιά το φρέσκο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο;

Όλα αυτά δεν είναι απλώς εικόνες. Είναι εμπειρία. Είναι Mani Bläuel.

Από τη δεκαετία του 1980, η Mani Bläuel θέτει τα θεμέλια της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα και, με πάνω από 40 χρόνια εμπειρίας, αποτελεί διεθνώς αναγνωρισμένο πρωτοπόρο στην παραγωγή βιολογικών προϊόντων ελιάς,

με επίκεντρο τη βιωσιμότητα και την ηθική επιχειρηματικότητα.

Σήμερα, έχει εξελιχθεί σε έναν σύγχρονο γαστρονομικό προορισμό, προσφέροντας αυθεντικές εμπειρίες: οργανωμένες περιηγήσεις, γευσιγνωσίες και εκπαιδευτικές δράσεις, που φέρνουν τον επισκέπτη πιο κοντά στην ουσία της ελιάς.

Η Mani Bläuel δεν είναι απλώς μια εταιρεία. Είναι μια ολόκληρη φιλοσοφία για έναν κόσμο πιο πράσινο, πιο δίκαιο και πιο... νόστιμο, μια διαδρομή που ξεκινά από τη γη της Μάνης και σας καλεί να γίνετε μέρος της, μέσα από κάθε συνειδητή σας επιλογή.



Πύργος Δυτικής Μάνης, Μεσσηνία, τηλ. +30 27210 77711 email. mani@blaueul.gr



Παραδοσιακά Ξηρά
Σύκα Καλαμάτας
αεροστεγής συσκευασία
doyrak 200g



Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Π.Ο.Π. Καλαμάτα
μεταλλικά δοχεία
250ml, 500ml & 750ml



Παραδοσιακές ελιές
νοστιμιά σε κασετίνα 300g



Παραδοσιακά προϊόντα
από την Καλαμάτα...
astir ευτυχής
ποιότητας!

Αγροτικά προϊόντα
της Μεσοπονητικής γης
εξαιρετικής νοστιμιάς,
ανστηρώς επιλεγμένα
και συσκευασμένα με
σεβασμό στην παράδοση.
Απολαύστε τα!

ASTIR ΜΟΝ.Ι.Κ.Ε.
ΕΛΛΗΝΟΕΚΚΛΗΣΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Τ 27220 41573 F 27220 41563
www.astirbrand.gr





ΑΦOY I. ΛAMΠOY

Παστελοποιία - Ζαχαροπλαστική

ΑΠO TΟ 1950

Μια «γλυκιά» διαδρομή 76 ετών
από το Καστόριο Λακωνίας
στην κορυφή της Μεσσηνίας

**Η ιστορία μιας οικογένειας που
μετέτρεψε την παράδοση σε σύγχρονο
επιχειρηματικό μοντέλο, κάνοντας το
μεσσηνιακό παστέλι διεθνές σημείο
αναφοράς**



Από τα γαλακτοκομικά στην παστελοποιία

Όλα ξεκίνησαν το 1950. Έξι αδέρφια από το Καστόριο Λακωνίας φτάνουν στην Καλαμάτα, φέρνοντας μαζί τους εργατικότητα και όραμα. Στα πρώτα τους βήματα δραστηριοποιούνται στα γαλακτοκομικά, θυμίζοντας την εποχή που ο γαλατάς ήταν η καθημερινή συνήθεια κάθε γειτονιάς.

Η μεγάλη ανατροπή, όμως, έρχεται το 1960. Η οικογένεια εξαγοράζει την ιστορική παστελοποιία του Κούση, μια επιχείρηση με ήδη έναν αιώνα ζωής. Εκεί, η παράδοση συναντά τη φιλοδοξία. Το παστέλι παύει να πωλείται αποκλειστικά «χύμα» και μπαίνει στις πρώτες συσκευασίες, ανοίγοντας τον δρόμο για τη μεγάλη αγορά και τη μετέπειτα εξέλιξη.

Η «επανάσταση» του super food

Πλέον η «ΑΦΟΙ ΛΑΜΠΟΥ» έχει καταφέρει να παντρέψει τις αγνές συνταγές του χθες με τις αυστηρότερες ευρωπαϊκές πιστοποιήσεις του σήμερα. Το παστέλι δεν είναι πια μόνο το παραδοσιακό κέρασμα, αλλά ένα σύγχρονο super food.

Με βάση το μέλι και το σουσάμι, η γκάμα της εταιρείας έχει εμπλουτιστεί με καινοτόμες προτάσεις:

Ποικιλία γεύσεων: παστέλι με κράνμπερι, φιστίκι κελυφωτό, σταφίδα ή μέλι, βιολογικό παστέλι, επιλογές χωρίς ζάχαρη και με φυσικά γλυκαντικά (μαλτιτόλη), μαντολάτο και караμελωμένο φιστίκι.

Όλα φτιαγμένα από άριστες πρώτες ύλες, χειροποίητα, χωρίς συντηρητικά, αλλά με μεγάλη διάρκεια ζωής.

Μια ιστορία που συνεχίζεται με όραμα και ήθος

Η διαδρομή της ΑΦΟΙ ΛΑΜΠΟΥ δεν είναι απλώς μια επιχειρηματική επιτυχία, αλλά μια κατάθεση ευθύνης απέναντι στην τοπική κοινωνία της Μεσσηνίας. Εδώ και 76 χρόνια η εταιρεία αποτελεί έναν σταθερό πυλώνα εργασίας, εξασφαλίζοντας το μέλλον σε δεκάδες οικογένειες. Σήμερα απασχολεί 60 εργαζομένους, οι οποίοι στην πλειονότητά τους επιλέγουν να ολοκληρώσουν την επαγγελματική τους σταδιοδρομία και να συνταξιοδοτηθούν μέσα στην «οικογένεια» Λάμπου, μια απόδειξη της βαθιάς εκτίμησης και του υγιούς κλίματος που επικρατεί.

Όμως, η ιστορία δε σταματά στο παρελθόν. Το βλέμμα είναι στραμμένο στο αύριο, με ένα ξεκάθαρο όραμα για περαιτέρω ανάπτυξη. Η πρόκληση είναι μεγάλη: να διατηρηθεί ο ποιοτικός και παραδοσιακός χαρακτήρας των προϊόντων σε έναν κόσμο που αλλάζει ραγδαία.

Σε μια εποχή διεθνών κρίσεων και συνεχών ανακατατάξεων στις ανθρώπινες κοινωνίες, η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΛΑΜΠΟΥ επιλέγει να απαντά στα προβλήματα με προσήλωση στις αξίες της, συνεχίζοντας να «γλυκαίνει» τον κόσμο και να κάνει τη Μεσσηνία γνωστή σε κάθε γωνιά του πλανήτη.



📍 8ο χλμ παλαιάς εθνικής οδού
Καλαμάτας - Τρίπολης
2721 032328
(Κεντρικό εργοστάσιο Θουρίας)





📍 Σταδίου 3, Καλαμάτα
2721 025513
(Υποκατάστημα Β)

📍 Μιαούλη & Μεθώνης 1,
Καλαμάτα 2721 022230
(Υποκατάστημα Α)

🌐 www.lampos.gr
www.pasteli.com








Η ιστορία του τόπου μας, γραμμένη με αγνό γάλα και μεράκι.

Στο **Τυροκομείο Μέμμος**, στο **Κοπανάκι**, η παράδοση δεν είναι απλώς μια λέξη, αλλά η καθημερινή μας υπόσχεση. Με σεβασμό στην κληρονομιά του τόπου μας και οδηγό το αγνό μεσσηνιακό γάλα, δημιουργούμε προϊόντα που φέρνουν στο τραπέζι σας την αυθεντική γεύση μιας άλλης εποχής. Γιατί η ποιότητα ξεκινά από τις ρίζες μας.

 Τζανετόπουλου 35, Κοπανάκι, Άνω Μεσσηνία
 2765 022 433, 6945566676
 memmoskopanaki@yahoo.gr
 www.memmos.net



ΚΑΡΑΠΑΤΑΣ ΑΡΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

-  ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ
-  ΣΤΑΘΜΟΙ ΦΟΡΤΙΣΗΣ
-  ΑΝΤΛΙΕΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
-  ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΔΕΔΔΗΕ
-  ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΟΙ
-  ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
-  ΝΕΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΕΙΣ - ΒΛΑΒΕΣ



 ΚΕΝΤΡΙΚΟ
ΦΑΡΩΝ 229 Α, ΚΑΛΑΜΑΤΑ

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΧΑΝΔΡΙΝΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

 6944592831

 info@khle.gr

 www.khle.gr



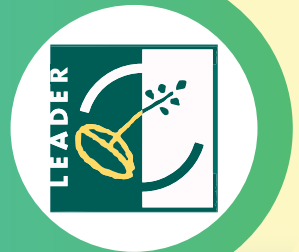


Development & Quality Consultants ΙΩΑΝΝΗΣ Π. ΒΟΡΒΙΛΑΣ & Συνεργάτες ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



- Αναπτυξιακός Νόμος
- ΕΣΠΑ
- Περιφερειακά Προγράμματα
- ΤΕΠΙΧ, ΔΥΠΑ

- Leader για την αειφόρο ανάπτυξη της υπαίθρου
- Τουριστικά (Καταλύματα και Υποδομές)
- Μεταποίηση/Εμπορία γεωργικών προϊόντων



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ



- Νέοι Αγρότες
- Σχέδια βελτίωσης
- Γεωργία - κτηνοτροφία
- Οικοτεχνία, Αγορά γης

- Πιστοποιημένο Κέντρο Υποβολής Δηλώσεων (Κ.Υ.Δ.)
- Υποβολή Αιτήσεων Ενιαίας Ενίσχυσης (ΟΣΔΕ)
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων
- Ελαιοκομικό Μητρώο



- Συμβουλευτική για την ανάπτυξη Επιχειρήσεων
- Πιστοποιημένος Γεωργικός Σύμβουλος
- Αδειοδοτήσεις επιχειρήσεων

📍 Ξενοφώντος 27,
Καλαμάτα 241 31

☎ 27210 88688, 27210 29512
6979672525

@ gvorvi@gmail.com

🌐 www.vorvilas.gr



Από γενιά σε γενιά, πρώτοι στη γεύση.



kalamata
papadimitriou

#moirasoutinostimia
www.papadim.com