



Πανεπιστημιούπολη 2
ΑΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ Τ.Τ.
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ & ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ

Ο ρόλος του ελαιολάδου στην ελληνική οικονομία Μελέτη περίπτωσης.



Σπουδάστρια:
ΔΕΛΗΣΤΑΘΗ ΜΑΡΙΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ:
Καθηγήτρια
Τμήματος Λογιστικής
& Χρηματοοικονομικής
Μαρία Ροδοσθένους

Πειραιάς 2018

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η κάτωθι υπογεγραμμένη...ΔΕΛΗΣΤΑΘΗ ΜΑΡΙΑ... , του ...ΗΛΙΑ....., του φοιτητής του Τμήματος... ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ..., του Α.Ε.Ι. Πειραιά Τ.Τ., πριν αναλάβω την εκπόνηση της Πτυχιακής Εργασίας μου, δηλώνω ότι ενημερώθηκα για τα παρακάτω :

«Η Πτυχιακή Εργασία (Π.Ε) αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο του συγγραφέα, όσο και του Ιδρύματος και θα πρέπει να έχει μοναδικό χαρακτήρα και πρωτότυπο περιεχόμενο.

Απαγορεύεται αυστηρά οποιοδήποτε κομμάτι κειμένου της να εμφανίζεται αυτούσιο ή μεταφρασμένο από κάποια άλλη δημοσιευμένη πηγή. Κάθε τέτοια πράξη αποτελεί προϊόν λογοκλοπής και εγείρει θέμα Ηθικής Τάξης για τα πνευματικά δικαιώματα του άλλου συγγραφέα. Αποκλειστικός υπεύθυνος είναι ο συγγραφέας της Π.Ε, ο οποίος φέρει και την ευθύνη των συνεπειών, ποινικών και άλλων, αυτής της πράξης.

Πέραν των όποιων ποινικών ευθυνών του συγγραφέα, σε περίπτωση που το Ίδρυμα του έχει απονεμίσει Πτυχίο, αυτό ανακαλείται με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος. Η Συνέλευση του Τμήματος με νέα απόφασή της, μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου, του αναθέτει εκ νέου την εκπόνηση Π.Ε με άλλο θέμα και διαφορετικό επιβλέποντα καθηγητή. Η εκπόνηση της εν λόγω Π.Ε πρέπει να ολοκληρωθεί εντός τουλάχιστον ενός ημερολογιακού βμήνου από την ημερομηνία ανάθεσής της. Κατά τα λοιπά εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στο άρθρου 18, παρ. 5 του ισχύοντος Εσωτερικού Κανονισμού.»

Η Δηλούσα

Ημερομηνία

Δεληστάθη Μαρία

11-06-2018

Πρόλογος.....σελ.5

Εισαγωγήσελ.6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο : Ιστορική Ανασκόπηση

1.1 Η εμφάνιση της ελιάςσελ.7-8

1.2 Η ελιά και το ελαιόλαδο στην Αρχαία Ελλάδασελ.9

1.3 Το ελαιόλαδο σήμερα.....σελ.9-10

1.4 Η διαφοροποίηση της ελιάς ανά τόπο.....σελ.10

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο : Το προϊόν και τα χαρακτηριστικά του

2.1 Γενικά χαρακτηριστικά.....σελ. 11

2.1.1 Κατηγορίες ελαιολάδου.....σελ.11-12

2.2 Διαδικασία παραγωγής ελαιολάδουσελ.13

2.2.1 Η συγκομιδή του καρπού.....σελ.13

2.2.2 Η επεξεργασία του καρπού με τη χρήση τεχνολογικών μεθόδωνσελ.13-14

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο : Η τιμή του ελαιολάδου

3.1 Καθοριστικοί παράγοντες της τιμής του προϊόντος.....σελ.15

3.2 Το κόστος παράγωγης ελαιολάδου.....σελ.15-16

3.2.1 Το περιβαλλοντικό κόστος.....σελ.16-17

3.2.1.1 Κέρδη –Ζημίες του ελαιοκαλλιεργητή.....σελ.17

3.2.2 Στόχοι μείωσης κόστους παραγωγής.....σελ.17-18

3.3 Οικονομικά στοιχεία του κλάδου.....σελ.18-20

3.3.1 Η τιμή του ελαιολάδου.....σελ.20

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο Βασικότερες ελληνικές εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου.
Μελέτη περίπτωσης.

| | |
|----------------------------------------------------|-----------|
| 4.1 Ελληνικές εταιρείες.....σελ.21-23 | σελ.21-23 |
| 4.2 Η εταιρεία Κολυμπέρη Α.Ε.σελ.23-27 | σελ.23-27 |
| 4.2.1 Η Ιστορία.....σελ.27 | σελ.27 |
| 4.2.2 Οικονομικά στοιχεία.....σελ.27-29 | σελ.27-29 |
| 4.3 Η εταιρεία Αλέα Α.Ε.....σελ.29-30 | σελ.29-30 |
| 4.3.1 Η ιστορία.....σελ.30 | σελ.30 |
| 4.3.2 Οικονομικά στοιχεία.....σελ.31 | σελ.31 |
| 4.4 Μελέτη περίπτωσης-Αριθμοδείκτεςσελ.31-38 | σελ.31-38 |
| | |
| Συμπεράσματα.....σελ.39 | σελ.39 |
| Βιβλιογραφίασελ.40-41 | σελ.40-41 |
| Παραρτήματα.....σελ.42 | σελ.42 |



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το ελαιόλαδο, το προϊόν της ελιάς παράγεται όπου καλλιεργούνται ελαιόδεντρα. Αυτά ευδοκιμούν περισσότερο στις παραμεσόγειες χώρες, κυρίως στα κράτη της Ευρώπης.

Η διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου βασίζεται στα ίδια βήματα εδώ και αιώνες. Είναι γνωστό για την διατροφική του αξία και αποτελεί βασικό μέρος της Μεσογειακής Διατροφής. Στο εμπόριο κυκλοφορούν πολλές κατηγορίες λαδιού, ωστόσο το πιο διαδεδομένο είναι το παρθένο ελαιόλαδο .

Μια από τις πιο βασικότερες χώρες παραγωγής, κατανάλωσης αλλά και εξαγωγής ελαιολάδου είναι η Ελλάδα. Από τα αρχαία χρόνια ακόμη η ελιά θεωρούνταν το ιερότερο δένδρο του τόπου μας και αποτελούσε σύμβολο ειρήνης και ευημερίας. Το ελαιόλαδο που παράγεται στη χώρα μας είναι συγκριτικά καλύτερης ποιότητας σε σχέση με άλλες μεσογειακές χώρες. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα είναι τρίτη σε ποσοστά παραγωγής παγκοσμίως, το ελληνικό ελαιόλαδο δεν κατέχει τη θέση που του αξίζει στη διεθνή αγορά.



Εισαγωγή

Η πτυχιακή μελέτη με τίτλο < **ρόλος του ελαιολάδου στην ελληνική οικονομία. Μελέτη περίπτωσης** > έχει ως σκοπό να αποδείξει την αξία και τις ιδιότητες της ελιάς και του ελαιολάδου μέσα από τα βάθη του χρόνου και της ιστορίας. Στη συνέχεια θα μελετηθεί η διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου καθώς και τις δυνατότητες εγχώριας παραγωγής και διακίνησης. Επίσης θα αναφερθεί στους παράγοντες που καθορίζουν την τιμή του ελαιολάδου και την οικονομική δυναμικότητα που έχει η παραγωγή του. Τέλος θα εξεταστεί διεξοδικά ποία είναι η θέση του Ελληνικού Ελαιολάδου στην διεθνή αγορά και γιατί ένα τέτοιο πολύτιμο αγαθό τελικά δεν κατέχει την θέση που του αξίζει παγκοσμίως. Και τέλος θα μελετηθούν δύο ελληνικές επιχειρήσεις (μια από Πελοπόννησο και μία από Κρήτη) και θα αναλυθεί η οικονομία τους με την βοήθεια αριθμοδεικτών.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Στην Ελλάδα η ελιά είχε ξεχωριστή θέση από την αρχαιότητα και είχε συνδεθεί με την διατροφή, τη θρησκεία, την υγεία και την τέχνη. Σήμερα είναι η πρώτη σε σπουδαιότητα δενδρόδης καλλιέργεια στη χώρα μας αφού καταλαμβάνει σε έκταση περίπου το 15 % της καλλιεργούμενης γης και το 75 % των εκτάσεων που είναι φυτεμένες με δένδρα.

1.1 Η εμφάνιση της ελιάς

Η Ελιά εμφανίζεται από τα προϊστορικά χρόνια και συνδέεται άρρηκτα όχι μόνο με την κοινωνική και οικονομική πραγματικότητα αλλά και με την λατρεία, τα έθιμα, τις δοξασίες που ο ελληνικός λαός ανέπτυξε κατά την μακραίωνη ιστορία του.

Όμως κανείς μέχρι σήμερα δεν γνωρίζει με βεβαιότητα από που προέρχεται η εξάπλωση της ελιάς. Μερικοί βοτανικοί θεωρούν ότι η ελιά κατάγεται από τις ανατολικές μεσογειακές περιοχές , από τη Β.Δ. Ινδία δια μέσου του Ιράν .Άλλοι

αναφέρουν ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά από τους Σημίτες που ζούσαν νότια στις παραθαλάσσιες μεσογειακές περιοχές (Συρία, Παλαιστίνη).

Ο βοτανολόγος De Caudolle (1880) αναφέρει ότι η ελιά ήταν γνωστή από το 4000π.χ. και ότι η πατρίδα της είναι μάλλον η Συρία και εκφράζει την άποψη ότι οι Έλληνες καλλιέργησαν την ελιά κατά την αρχαιότητα ανεξάρτητα από τους Σημίτες και αυτό γιατί αν οι Έλληνες είχαν μάθει την καλλιέργεια της ελιάς από τους Σημίτες θα έπρεπε να χρησιμοποιούν το Σημιτικό όνομα της ελιάς (zeit). Αντίθετα οι Έλληνες χρησιμοποιούν το όνομα (Elea ή Elaiia) το οποίο επικράτησε σ' όλες τις βόρειες παραθαλάσσιες μεσογειακές περιοχές.

Υπάρχουν και άλλες εκδοχές για την εμφάνιση της ελιάς οι οποίες αναφέρονται στην Ελληνική μυθολογία ότι η ελιά είναι Αθηναϊκής καταγωγής διότι αναφέρεται στα έργα του Σοφοκλή. Μια άλλη εκδοχή αναφέρει ότι η ελιά δεν είναι ελληνικής καταγωγής αλλά την μετέφερε ο Ηρακλής στην Ελλάδα από τις σκιερές όχθες του Δούναβη ποταμού και τις φύτεψε στη αρχαία Ολυμπία. Επίσης αναφέρεται ότι την ήρεμη ελιά για πρώτη φορά την έφερε στην Αττική ο Κέκροπας από την Αίγυπτο.

Ο Π. Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωση του στην Ακαδημία Αθηνών το 1951 υποστήριξε βασιζόμενος σ' ευρήματα που βρέθηκαν σε ανασκαφές ότι η πατρίδα της ελιάς είναι η Κρήτη. Την υπόθεση αυτή ενισχύει και το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι ελληνικό. Τέλος κατά τους Lacroix (1896), Friedrich(1980) βρέθηκαν απολιθωμένα φύλλα ελιάς στη Σαντορίνη και στη Νίσυρο ηλικίας περίπου 50.000-60.000 ετών.¹

¹ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ Ιωάννης Ν.Θερίος Καθηγητής Γεωπονικής σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Εκδόσεις Γαρταγάνη 2007

1.2 Η ελιά & το ελαιόλαδο στην Αρχαία Ελλάδα

Το ελαιόλαδο το <<χρυσό υγρό>> σύμφωνα με τον Όμηρο κατά την Αρχαιότητα δεν ήταν απλά μια τροφή αλλά αποτελούσε σύμβολο υγείας, δύναμης, φάρμακο καθώς επίσης πηγή μαγείας και θαυμασμού. Συγκεκριμένα στην Αρχαία Ελλάδα οι αθλητές έτριβαν σε όλο τους το σώμα λάδι γιατί πίστευαν ότι θα τους χαρίσει δύναμη και τύχη και οι πολεμιστές μύρωναν με αυτό τα κεφάλια των ευγενών και έριχναν σταγόνες στα κόκαλα των νεκρών αγίων και μαρτύρων καθώς ήταν έμβλημα καθαγιασμού και αγνότητας.

Η Αθηνά θεά της σοφίας αφιέρωσε την ελιά στην πόλη που είχε το όνομα της την Αθήνα ως απόδειξη των δεσμών της με την πόλη. Ένα κλαδί ελιάς σε μορφή στεφανιού ήταν το χρυσό μετάλλιο που απένειμαν στους νικητές των Αρχαίων Ολυμπιακών αγώνων. Σύμφωνα με το μύθο τα στεφάνια αυτά προέρχονταν από την ελιά που είχε φυτέψει ο ίδιος ο Ηρακλής . Ο Όμηρος αποκαλούσε το ελαιόλαδο “χρυσό υγρό” και ο Ιπποκράτης “μεγάλο θεραπευτή”.²

1.3 Η ελιά & το ελαιόλαδο σήμερα

Οι Έλληνες ήταν οι πρώτοι που καλλιέργησαν το δένδρο της ελιάς για τα πολυτίμα προϊόντα του, την ελιά και το ελαιόλαδο. Το δένδρο της ελιάς δένει αρμονικά με το ελληνικό τοπίο και την ιδιοσυγκρασία των κατοίκων του, σμιλεμένο από τον μεσογειακό ήλιο και τους αιγαιοπελαγίτικους ανέμους υπήρξε πάντοτε μια ατελείωτη πηγή έμπνευσης για το ελληνικό πνεύμα και την ελληνική ψυχή. Η ελιά αποτελεί ταυτοχρόνως παγκόσμιο σύμβολο της ειρήνης και σύμβολο της Ελλάδας .

Στην Ελλάδα υπάρχουν σήμερα 154.363.254 παραγωγικά ελαιόδεντρα που καλύπτουν συνολική έκταση 1.083.189 στέμματα και σε μια άλλη θεώρηση σε κάθε Έλληνα πολίτη αντιστοιχούν περίπου 14 ελαιόδεντρα. Τα περισσότερα βρίσκονται στην Κρήτη και την Πελοπόννησο και ακολουθούν η Στερεά Ελλάδα και το βόρειο Αιγαίο.

² ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ Ιωάννης Ν.Θερίος Καθηγητής Γεωπονικής σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Εκδόσεις Γαρταγάνη 2007

Αξίζει κανείς να επισημάνει ότι η ελιά και τα προϊόντα της έθρεψαν αμέτρητες γενιές Ελλήνων και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του ελληνικού πολιτισμού, μιας βαριάς κληρονομιάς με θρύλους, παραδόσεις και είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τις θρησκευτικές μας τελετουργίες αφού η ελιά είναι το ιερότερο και το πιο ευλογημένο δέντρο του τόπου μας.

Το ελαιόλαδο έχει σφραγίσει τις ελληνικές παραδόσεις και ιδιαίτερα του κύκλου της ζωής αφού χρησιμοποιείται σε όλες τις σημαντικές στιγμές και τελετουργίες γέννηση, βάπτιση, γάμο και θάνατο. Για τους ορθόδοξους χριστιανούς, το λάδι είναι συνδεδεμένο με τα μυστήρια του Χρίσματος και του Ευχέλαιου. Το αγιασμένο από την εκκλησία λάδι θεωρείται από τους πιστούς φυλαχτό και βοήθεια για κάθε δύσκολη στιγμή.

Σήμερα πάνω από 700.000 ελληνικές οικογένειες εξαρτώνται από την παραγωγή ελαιολάδου ως αρχική ή δευτερεύουσα πηγή εισοδήματος. Η Ελλάδα βρίσκεται τρίτη στην κατάταξη των μεγαλύτερων παραγωγών εδώδιμων ελιών και ελαιολάδου και το μερίδιο της στην διεθνή αγορά αγγίζει το 16%. Σήμερα είμαστε σε θέση να αναγνωρίσουμε πόσο πολύτιμο αγαθό είναι το ελαιόλαδο να το αξιολογήσουμε και να το υπερασπιστούμε στη διεθνή αγορά.³

1.4 Η διαφοροποίηση της ελιάς ανά τόπο

Το ελαιόδεντρο ευδοκίμει στο πετρώδη και άγονο χώρο της Μεσογείου. Παράγει καρπό κάτω από αντίξοες συνθήκες ανομβρίας, δυνατών ανέμων και υψηλών θερμοκρασιών ενώ η μακροζωία και η παραγωγικότητα του έγραψε την ιστορία των μεσογειακών λαών. Παρόλα αυτά η ελιά διαφοροποιείται από τόπο σε τόπο λόγω κλίματος, εδάφους και νερού.⁴

-
- ³ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ Ιωάννης Ν.Θερίος Καθηγητής Γεωπονικής σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Εκδόσεις Γαρταγάνη 2007
 - Μια γνωριμία με την ελιά (Περδικάρης Α.) Μηνιαίο περιοδικό Γεωτεχνικής ενημέρωσης.

⁴ Για την ελιά-βιβλία κηπουρικής για ελαιόδεντρα (Συγγραφές Κων/νος Ποντίκης –καθηγητής ΓΠΑ) εκδόσεις Σταμούλη.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

Το προϊόν και τα χαρακτηριστικά του

Στο κεφάλαιο αυτό θα αναλυθούν τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, τις ποικιλίες του καθώς και το δύσκολο έργο των καλλιεργητών που αφορά στη συγκομιδή του καρπού και την διαδικασία που γίνεται για να παραχθεί το τελικό προϊόν .

2.1 Γενικά χαρακτηριστικά

2.1.1 Κατηγορίες ελαιολάδου

Η ελιά για να καρποφορήσει και να μας δώσει το τελικό προϊόν χρειάζεται την ετήσια φροντίδα του καλλιεργητή της. Για μια ικανοποιητική παραγωγή το βασικότερο ρόλο δίνεται στο κλάδεμα το οποίο πρέπει να είναι τέτοιο που να εξασφαλίζει τη συνεχή παραγωγή νέας καρποφόρας βλάστησης και να διατηρείτε η καρποφόρα βλαστική ζώνη ζωηρή και πλούσια σε φύλλωμα. Όταν ο καλλιεργητής αποκόβει την κορυφή της κόμης του δέντρου τότε διευκολύνεται η είσοδος του ηλιακού φωτός προς το κέντρο και τ' άλλα τμήματα. Τα παραγωγικά δέντρα πρέπει να κλαδεύονται κάθε χρόνο γιατί : 1) το κλάδεμα ευνοεί την παραγωγή νέας καρποφορίας-βλάστησης 2) με το κλάδεμα αφαιρείται όλη η ξερή βλάστηση που το σκιάζουν. Τα δέντρα πρέπει να διατηρούνται σε ένα χαμηλό ύψος 4-5 μέτρα από το έδαφος για να διευκολύνεται και η συγκομιδή του καρπού.

Το σωστό κλάδεμα μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και μεταδίδεται πάντα μέσα από την χρόνια εμπειρία των πιο παλιών στους νεότερους .Το κλάδεμα λέγεται ότι είναι το «μεράκι του αγρότη ».

Το τυποποιημένο ελαιόλαδο, διατίθεται στην κατανάλωση σε τέσσερις βασικές κατηγορίες, Εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο, Παρθένο Ελαιόλαδο, Ελαιόλαδο και Εξευγενισμένα Ελαιόλαδα και Παρθένα Ελαιόλαδα & Πυρηνέλαιο, οι οποίες πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του, αλλά και τύπους ελαιολάδων με ιδιαιτερότητες, με λιγότερη ή περισσότερη επεξεργασία όπως το Αγουρέλαιο, τα ελαιόλαδα βιολογικής καλλιέργειας και τα αρωματικά ελαιόλαδα.

- **ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Η πιο φυσική κατηγορία ελαιόλαδου με τέλειο άρωμα και γεύση.

Έχει έντονη φρουτώδη γεύση και άρωμα φρεσκοκομμένου καρπού ελιάς.

- **ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Φυσικό ελαιόλαδο με ευχάριστη γεύση και οσμή του οποίου η οξύτητα κυμαίνεται έως 2°.

- **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ & ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ**

Μίγμα παρθένου και εξευγενισμένου ελαιόλαδου. Έχει ευχάριστη γεύση και οσμή, μοναδικό διακριτικό άρωμα ώριμων φρούτων και φρέσκιας ελιάς, χρώμα ανοικτό κιτρινοπράσινο και οξύτητα που δεν ξεπερνά το 1°.

- **ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ**

Λάδι που προέρχεται από την ανάμιξη ραφινρισμένου πυρηνέλαιου και παρθένου ελαιόλαδου (με εξαίρεση την κατηγορία ελαιόλαδου λαμπάντε), του οποίου η οξύτητα δεν ξεπερνά το 1ο και τα άλλα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με αυτά που προβλέπονται για την εν λόγω κατηγορία. Η παραλαβή του λαδιού από τον πυρήνα της ελιάς και ο εξευγενισμός του, γίνεται κάτω από πολύ αυστηρές συνθήκες ελέγχου και έτσι διασφαλίζεται η άριστη ποιότητά του. Το Πυρηνέλαιο, έχει απαλή, ήπια γεύση.

- **ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ - ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΛΑΔΙ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ**

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του πρώτου άγουρου καρπού της ελιάς, έχει πλούσια, φρουτώδη, πικάντικη οσμή αλλά και χαρακτηριστική πικρή γεύση. Όλα του τα χαρακτηριστικά «ξεχειλίζουν» νεότητα, ορμή και έντονη προσωπικότητα. Συνήθως διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα και συλλέγεται από τις καλύτερες ελιές. Ελιές άγουρες, μαζεμένες με το χέρι και όχι από ραβδισμό ή πτώση. Λόγω της σπάνιας «ιδιοσυγκρασίας» του, το αγουρέλαιο έχει και περιορισμένη διάρκεια ζωής, 9 μήνες έχει ο καταναλωτής στην διάθεσή του για να απολαύσει αυτή την άγουρη πλευρά της ζωής! Το Αγουρέλαιο, πλούσιο σε αντιοξειδωτικά από τη φύση του συνδυάζει την ανώτερη γεύση με την υψηλή βιολογική αξία.

- **ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

Είναι το λάδι που προέρχεται από ελαιώνες όπου εφαρμόζονται οι αυστηροί κανόνες για τις βιολογικές καλλιέργειες. Εκεί δεν έχουν θέση ούτε τα λιπάσματα, ούτε οι ψεκασμοί, ούτε και κανένα είδος επεξεργασίας κατά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου, τη διατήρησή του και την εμφιάλωση του ελαιολάδου. Στην ετικέτα των βιολογικών προϊόντων πρέπει να αναγράφεται απαραίτητως ο αριθμός έγκρισης και πιστοποίησης από αναγνωρισμένους οργανισμούς ελέγχου και πιστοποίησης.⁵

⁵ Εγκυκλοπαίδεια Ελαιοκομίας <<Το Ελαιόλαδο>> GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

2.2 Διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου

2.2.1 Η συγκομιδή του καρπού

Η συγκομιδή του καρπού διαφέρει από τόπο σε τόπο και ανάλογα με την ποικιλία του δέντρου και με βάση την χρησιμότητα του καρπού, αλλά κατά μέσω όρο ξεκινάει τέλει Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου.

Τα μόνα κοινά στοιχεία που συνδέουν τα πιο παλιά χρόνια με τα σημερινά είναι ότι η συγκομιδή ξεκινάει με την ανατολή του ηλίου και τελειώνει με την δύση του και ότι η συγκομιδή του καρπού αποτελεί οικογενειακή υπόθεση ακόμα και στις μέρες μας.

Παλαιότερα τα πράγματα ήταν πιο δύσκολα καθώς η συλλογή γινόταν με τα χέρια και εάν είχε υπερωριμάσει ο καρπός η συλλογή του γινόταν από το έδαφος. Αργότερα η συλλογή του καρπού γινόταν με χτένες και με σκάλες. Σήμερα με την ανάπτυξη της τεχνολογίας η ζωή του αγρότη έγινε πιο εύκολη αλλά παρόλα αυτά το ίδιο κουραστική όπως και τότε.

Σήμερα η συγκομιδή γίνεται με ειδική πετρελαιοκίνητη χτένα ή με ράβδους. Ο αγρότης (τιναχτείς) στέκετε στο έδαφος και χτενίζει ή ραβδίζει τους καρποφόρους κλάδους πολύ προσεκτικά αποφεύγοντας το τραύμα του δένδρου. Οι καρποί πέφτουν πάνω σε πλαστικά δίκτυα ή ελαιόπανα. Ακολούθως τοποθετούνται μέσα σε σακιά αφού πρώτα προηγηθεί η απομάκρυνση των φύλλων. Έπειτα οι καρποί μεταφέρονται στα ελαιοτριβεία για να επεξεργαστούν και να παραχθεί το τελικό προϊόν.⁶⁷

2.2.2 Η επεξεργασία του καρπού με τη χρήση τεχνολογικών μεθόδων

Το πρώτο στάδιο μετά την συλλογή των ελιών είναι το πλύσιμο. Μετά το πλύσιμο ακολουθεί η σύνθλιψη. Οι ελιές συνθλίβονται, συνήθως μαζί με τον πυρήνα. Η διαδικασία αυτή μπορεί να γίνει και με την χρήση τροχού λείανσης – κάτι που παλαιότερα γινόταν με την βοήθεια ζώων και σήμερα γίνεται μηχανικά. Σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, η διαδικασία αυτή γίνεται με σφυρόμυλους, που καθοδηγούνται από έναν ισχυρό κινητήρα. Ανεξάρτητα από τη μέθοδο που επιλέγεται, μετά από αυτό το στάδιο παραλαμβάνεται μια πάστα, η οποία στη συνέχεια ζυμώνεται (μάλαξη). Αυτό το στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας γίνεται «εν ψυχρώ», δηλαδή σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 28 °C, ή με ελαφρά θέρμανση, αλλά και πάλι η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 30 °C. Στη συνέχεια, ακολουθεί το καθ' αυτό στάδιο της παραλαβής, η οποία συνίσταται σε διαχωρισμό του λαδιού από το νερό και τα στερεά κατάλοιπα

Σήμερα δύο διαφορετικές διαδικασίες εξαγωγής ελαιόλαδου χρησιμοποιούνται ευρέως οι οποίες βασίζονται στη φυγοκέντρωση. Τα φυγοκεντρικά συστήματα, διακρίνονται σε τριών και δύο φάσεων, ανάλογα με τα προϊόντα που δίνουν στο τέλος της επεξεργασίας. Επίσης υπάρχει το σύστημα Sinolea ενώ εφαρμόζεται και η «παραδοσιακή διαδικασία», κατά την οποία το ελαιόλαδο εξάγεται με πίεση σε υδραυλικό πιεστήριο. Τα

⁶ Εγκυκλοπαίδεια Ελαιοκομίας <<Το Ελαιόλαδο>> GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

⁷ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ Ιωάννης Ν.Θεριός Καθηγητής Γεωπονικής σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Εκδόσεις Γαρταγάνη 2007

συστήματα αυτά, διαφέρουν σημαντικά ως προς το ποσό των υγρών αποβλήτων και των άλλων παραπροϊόντων που παράγουν.

Η επεξεργασία του ελαιολάδου περιλαμβάνει σήμερα τα εξής βασικά στάδια:

1. Παραλαβή του καρπού

Μετά τη συγκομιδή οι ελιές παραδίδονται στις μεταποιητικές μονάδες για επεξεργασία το ταχύτερο δυνατόν. Η μεταφορά τους γίνεται σε πλαστικά τελάρα (κλούβες) με οπές αερισμού ή πλαστικούς σάκους. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η μεταφορά με πλαστικά τελάρα (κλούβες) είναι η καλύτερη, γιατί ο καρπός μπορεί και «αναπνέει και δεν ανάβει». Στην μεταποιητική μονάδα, δηλαδή στο ελαιουργείο, πρέπει να κατεργάζεται αμέσως. Σε περίπτωση που χρειάζεται να αποθηκευτεί ο καρπός θα πρέπει να είναι για πολύ μικρό χρονικό διάστημα σε χώρο ξηρό και με καλό αερισμό.

2. Πλύσιμο

Οι ελιές τοποθετούνται αρχικά σε χοάνη παραλαβής ελαιοκάρπου και στη συνέχεια με μεταφορική ταινία οδηγούνται στο αποφυλλωτήριο, όπου απομακρύνονται τα φύλλα και άλλα ξένα υλικά. Ακολουθεί πλύσιμο για την απομάκρυνση ξένων υλών (σκόνη, χώμα, κ.λ.π.). Το νερό μπορεί να ανακυκλωθεί μετά από κατακρήμνιση ή διήθηση των στερεών συστατικών του. Απαιτούνται περίπου 100-120 lt νερού για την πλύση 1000 kg ελαιοκάρπου. Μετά το πλύσιμο ακολουθεί η άλεση του καρπού σε ελαιόμυλο ή σπαστήρα.

3. Σπάσιμο-άλεση ελαιοκάρπου

Στα παραδοσιακά ελαιοτριβεία η άλεση του καρπού γίνεται με κυλινδρικές μυλόπετρες. Στις σύγχρονες μονάδες χρησιμοποιούνται μεταλλικοί μύλοι, σφυρόμυλοι και σπαστήρες με οδοντωτούς δίσκους. Εάν οι ελιές που υποβάλλονται σε επεξεργασία είναι παγωμένες ή πολύ ξηρές, προστίθεται μια μικρή ποσότητα νερού (100-150 l ανά 1000 kg καρπού)

4. Μάλαξη

Μετά την άλεση, η ελαιοζύμη αναμιγνύεται στο μαλακτήρα μετά την προσθήκη ζεστού νερού. Η μάλαξη αποτελεί βασικό στάδιο της επεξεργασίας και συντελεί στην συνένωση των μικρών ελαιοσταγονιδίων με μεγαλύτερες σταγόνες λαδιού. Για τη διευκόλυνση της διαδικασίας η ελαιοζύμη θερμαίνεται στους 28-30°C. Στο μαλακτήρα προστίθεται νερό μέχρι και 100 % της ποσότητας της ελαιοζύμης, πριν την εξαγωγή του ελαιόλαδου σε διφασικό ή τριφασικό φυγοκεντρικό σύστημα.

5. Παραλαβή του ελαιόλαδου

Η παραδοσιακή μέθοδος της πίεσης και η διαδικασία των τριών φάσεων παράγουν το παρθένο ελαιόλαδο και δύο τύπους αποβλήτων: τα υγρά απόβλητα (κασίγαρος) και τα στερεά απόβλητα (ελαιοπυρήνας).^{8 9}

⁸ Εγκυκλοπαίδεια Ελαιοκομίας <<Το Ελαιόλαδο>> ΓΑΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

⁹ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ Ιωάννης Ν.Θεριός Καθηγητής Γεωπονικής σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Εκδόσεις Γαρταγάνη 2007



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

Η τιμή του ελαιολάδου

Στο κεφάλαιο αυτό θα δούμε ποιοι είναι οι καθοριστικοί παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν την τιμή του ελαιολάδου, το κόστος του ελαιοκαλλιέργητη και πως αυτό μεταφράζεται σε κέρδος ή ζημιά.

3.1 Καθοριστικοί παράγοντες της τιμής του προϊόντος

Οι σημαντικότεροι παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση και κατά επέκταση την τιμή του ελαιολάδου είναι η εξέλιξη του πληθυσμού, το διαθέσιμο εισόδημα, οι καιρικές συνθήκες, το περιβάλλον, η μεταβολή των τιμών, οι μεταβολές στις τιμές των υποκατάστατων, οι διατροφικές συνήθειες και οι καταναλωτικές προτιμήσεις που στηρίζονται σε θέματα βελτίωσης της υγείας και η διαφήμιση.

3.2 Το κόστος παράγωγης ελαιολάδου

Το καλλιεργητικό κόστος διαφέρει σημαντικά τόσο μεταξύ των χωρών παραγωγής όσο και μεταξύ των συστημάτων καλλιέργειας. Τα εντατικά και αρδευόμενα συστήματα καλλιέργειας έχουν το υψηλότερο κόστος παραγωγής αλλά και τη μεγαλύτερη παραγωγή ως αποτέλεσμα, το κόστος ανά μονάδα να είναι χαμηλότερα. Αντίθετα, τα πιο παραδοσιακά και μη αρδευόμενα συστήματα έχουν υψηλότερο κόστος παραγωγής μονάδας / kg ελιάς, δηλαδή είναι λιγότερο αποδοτικά.

Το καλλιεργητικό κόστος των ελαιοκομικών εκμεταλλεύσεων αντιστοιχεί στο 84% του συνολικού κόστους παραγωγής ενός κιλού ελαιολάδου, ενώ η μεταφορά των ελιών και η επεξεργασία στο υπόλοιπο 16%. Ως εκ τούτου, πρέπει να δοθεί προσοχή στη βελτιστοποίηση της γεωργικής παραγωγής, όπου υπάρχει μεγαλύτερο περιθώριο για βελτίωση.

Στο επίπεδο της μεταποίησης, το κόστος διαφέρει σημαντικά μεταξύ των χωρών, κυμαινόμενο από 0,16 ευρώ / κιλό στην Ουρουγουάη έως 0,03 ευρώ / κιλό στην Ισπανία, και κυρίως προσδιορίζεται από το μέσο μέγεθος των ελαιοτριβείων. Το μέσο συνολικό κόστος της παραγωγής ενός κιλού ελαιολάδου, ταξινομούμενο ανάλογα με το σύστημα καλλιέργειας, κυμαίνεται από 3,45 ευρώ / kg έως 2,05 ευρώ / kg. Το μέσο αριθμητικό κόστος παραγωγής ενός κιλού ελαιολάδου (για όλες τις χώρες) υπολογίζεται σε 2,78 ευρώ / kg. Από το ποσό αυτό, ευρώ 2,33 / kg είναι για το κόστος στο αγρόκτημα και 0,45 ευρώ / kg είναι το κόστος μεταφοράς και επεξεργασίας ελαιολάδου. Λαμβάνοντας υπόψη τη σημασία των συμμετεχουσών χωρών

από την άποψη των καλλιεργειών ελιάς, το μέσο παγκόσμια σταθμισμένο κόστος παραγωγής ενός κιλού ελαιολάδου ανέρχεται σε 2,63 ευρώ / kg.

Οι χώρες όπου το μέσο σταθμισμένο κόστος είναι σημαντικά υψηλότερο από το μέσο όρο είναι, κατά φθίνουσα σειρά, το Ιράν, ο Λίβανος, η Αλγερία, η Ουρουγουάη, η Ιταλία και το Ισραήλ. Οι χώρες όπου το μέσο σταθμισμένο κόστος είναι πολύ μακριά κάτω από το μέσο είναι σαφώς το Μαρόκο, η Τυνησία και η Τουρκία. Υπάρχουν πολύ μεγάλες διαφορές κόστους μεταξύ των χωρών. Η υψηλότερη μέση τιμή καταγράφεται στο Ιράν (6,26 ευρώ / kg) και η χαμηλότερη στην Τουρκία (1,93 ευρώ / kg). Οι δαπάνες σε Ιορδανία, Αλβανία, Αργεντινή, Ισπανία, Ελλάδα και Πορτογαλία βρίσκονται γύρω από τον παγκόσμιο μέσο όρο.

Σε γενικές γραμμές, οι χώρες όπου το κόστος παραγωγής ενός κιλού το ελαιολάδου είναι η πιο συμφέρουσα βρίσκονται στην περιοχή της νότιας και ανατολικής Μεσογείου (ειδικά το Μαρόκο και η Τυνησία, η Βόρεια Αφρική και η Τουρκία). Ως εκ τούτου, η καλλιέργεια της ελιάς αναμένεται να επεκταθεί στις χώρες αυτές στο μέλλον, είτε με ημεδαπά είτε με αλλοδαπά κεφάλαια. Το κόστος είναι αναπόφευκτα υψηλότερο σε ορισμένες χώρες παραγωγής για σαφείς, συγκεκριμένους λόγους, για παράδειγμα λόγω του υψηλότερου κόστους του νερού στο Ισραήλ και των χαμηλών αποδόσεων του ελαιολάδου στην Ουρουγουάη.

Υπάρχουν σημαντικές διαφορές στο κόστος μεταξύ των χωρών, ακόμη και μέσα στα ίδια τα συστήματα καλλιέργειας. Εκτός από τα χαρακτηριστικά που προσιδιάζουν σε κάθε χώρα, αυτό οφείλεται σε διαφορές στις πρακτικές διαχείρισης των καλλιεργειών. Ως εκ τούτου, υπάρχει μεγάλο περιθώριο για μείωση του κόστους στις χώρες όπου είναι υψηλότερο μέσω της μεταφοράς τεχνολογίας και τεχνογνωσίας και διαρκούς κατάρτισης.

Για να υπολογιστεί το κόστος παραγωγής ενός κιλού ελιών θα πρέπει να δούμε λεπτομερώς το κόστος της λίπανσης, της φυτοπροστασίας, της διαχείρισης του εδάφους, του κλαδέματος, της συγκομιδής και της άρδευσης. Αθροίζοντας το κόστος κάθε μιας από αυτές τις πρακτικές υπολογίζονται οι άμεσες δαπάνες. Το έμμεσο κόστος μεταφοράς και επεξεργασίας στη συνέχεια προστέθηκε σε αυτά τα άμεσα έξοδα για να υπολογιστεί το συνολικό κόστος παραγωγής ενός κιλού ελαιολάδου σε κάθε χώρα.

3.2.1 Το περιβαλλοντικό κόστος

3.2.1.1 Κέρδη –Ζημίες του ελαιοκαλλιεργητή

Οι περιβαλλοντολογικές και οι καιρικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται και αναπτύσσεται η ελιά είναι ύψιστης σημασίας. Σημαντικό ρόλο έχει η τοποθεσία και το είδος του χώματος, όπου καλλιεργείται, γι αυτό το λόγο η καρδιά της Ελληνικής παραγωγής χτυπά στην νότια Ελλάδα διότι η ευαισθησία που έχει στους παγετούς περιορίζει την εξάπλωση της προς βορρά. Οι χειμώνες στη Β. Ελλάδα είναι δριμύς και μπορεί να νεκρώσουν το δένδρο γιατί ο τόπος είναι βορινός, ψυχρός και ανεμόπληκτος, η ελιά δεν καλλιεργείται σε υψόμετρο πάνω από τα 300 μέτρα. Όπου όμως ο τόπος είναι

ανατολικός-μεσημβρινός, ζεστός και προφυλαγμένος από τους ψυχρούς ανέμους, η καλλιέργεια μπορεί να φτάσει μέχρι και τα 1.000 μέτρα.

Πέραν του πόσο λάδι έχει ο καρπός, είναι πολύ σοβαρό το ότι οι καρποί μένουν εκτεθειμένοι στις καιρικές συνθήκες (αέρα, βροχή, χαλάζι), τον δάκο, και την φυσιολογική πτώση στο χώμα αυτό έχει ως αποτέλεσμα η παραγωγή κάθε χρόνο να μην είναι ποτέ η ίδια, ακόμα και τελευταία στιγμή πριν την συγκομιδή να υπάρξει κάποιο καιρικό φαινόμενο για παράδειγμα χαλάζι και να καταστραφεί μέρος ή και ολόκληρη η παραγωγή. Ακόμα μερικές φορές οι πρώιμοι παγετοί της άνοιξης μπορεί να καταστρέψουν τους μόλις εκπυσσόμενους οφθαλμούς. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση ή ακόμα και την ολική καταστροφή της προβλεπόμενης παραγωγής. Τέτοιου είδους ζημιά εκδηλώνεται συνήθως με πτώση των εκπυσσόμενων οφθαλμών. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να διαμορφωθεί η τιμή του τελικού προϊόντος αλλά και να αλλάξει το κόστος παραγωγής του καλλιεργητή και πλέων να μιλάει για ζημιά.

Εκτός από τις καιρικές συνθήκες σημαντικό ρόλο παίζει το χώμα, τα ζιζάνια, οι εντομολογικοί εχθροί (δάκος) και οι διάφορες ασθένειες που προσβάλλουν τον ελαιόκαρπο επηρεάζουν σε κάποιο μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό τόσο την ποσότητα όσο και την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

3.2.2 Στόχοι μείωσης κόστους παραγωγής

Οι παραγωγοί θα μπορέσουν να επιτύχουν μείωση του κόστους παραγωγής αλλά και να πετύχουν καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα για τους ίδιους μέσω της βελτίωσης της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος. Για να το πετύχουν αυτό θα πρέπει οι παραγωγοί να έχουν την σωστή εκπαίδευση και ενημέρωση από τους γεωπόνους ώστε να έχουν την κατάλληλη διαχείριση της κάθε ποικιλίας ελιάς, ανάλογα με το στάδιο στο οποίο βρίσκεται η παραγωγή, για τις ασθένειες και τους τρόπους προφύλαξης και αντιμετώπισής τους, τη λίπανση, το ράντισμα καθώς και χρήσιμες πληροφορίες για φυτοφάρμακα, ζιζανιοκτόνα, μεθόδους αντιμετώπισης ασθενειών και γενικά, λεπτομέρειες για τη διαχείριση της παραγωγής τους καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Το κόστος για το μάζεμα της ελιάς έχει αυξηθεί εάν υπολογίσουμε πόσα ξοδεύει ένας ελαιοπαραγωγός για ένα χωράφι είναι πάρα πολλά. Για παράδειγμα το όργωμα, λιπάσματα, κλαδέματα, εργατικά χέρια, μεταφορά, το ποσοστό του ελαιοτριβείου από την παραγωγή, τα ποτίσματα, και τώρα πια και η άδικη φορολογία. Τα βήματα που πρέπει να κάνει ένας αγρότης είναι τα εξής:

- Να ενωθεί μέσω των συνεταιρισμών. Να φτιάξει νέους δυναμικούς συνεταιρισμούς να αφήσει μικροσυμφέροντα στην άκρη και να κοιτάξει πώς θα καταπολεμήσει το φαινόμενο να γίνουν όλοι συνεργάτες είτε έχουν μικρή παραγωγή είτε μεγάλη. Εάν υπάρχει αλληλοβοήθεια μεταξύ των αγροτών ο κλάδος θα γίνει καλύτερος και ισχυρότερος και

εάν συνδυαστεί με συντονισμό και συνεργασία με άλλους παραγωγούς προϊόντων θα απογειωθούν όλοι μαζί.

- Η ελιά εκτός από τα βασικά προϊόντα που είναι το ελαιόλαδο και οι ελιές και τυχόν ξύλα που μπορεί να πάρει κατά την διάρκεια του κλαδέματος για το σπίτι ή για να τα πουλήσει μπορεί να πάρει και τα εξής: Ένα βασικό προϊόν που συνήθως μετά το κλάδεμα της ελιάς πολλοί ελαιοπαραγωγοί το πετάνε ή το καίνε είναι τα κλαριά. Από τα κλαριά μπορούν να βγουν δυο προϊόντα: α) Με μόνο αυτό ως αρχικό προϊόν είναι το pellet που το χρησιμοποιούν για καύσιμο είναι πολύ εύκολο στην παραγωγή του. Για την παραγωγή του χρειάζονται μόνο 2 με 3 μηχανήματα με μικρό κόστος. β) Τα κλαριά αν τα συνδυάσει με κοπριά από τους κτηνοτρόφους φτιάχνει κομπόστ που το χρησιμοποιούν σαν λίπασμα.
- Ένα άλλο προϊόν που υπάρχει συνήθως κάτω από τις ελιές λίγο πριν το μάζεμα των ελαιοδένδρων και περνάει απαρατήρητο σε πολλούς αγρότες είναι η τσουκνίδα. Σε πάρα πολλά λιοστάσια η τσουκνίδα φύεται κάτω από τις ελιές από μόνη της. Μπορεί να την μαζέψει και να την πουλήσει διότι χρησιμοποιείτε σε φαρμακοβιομηχανίες.
- Εμφιάλωση ελαιόλαδου. Στην εμφιάλωση η Ελλάδα είναι πολύ πίσω. Είναι σημαντικό να γνωρίσει όλος ο κόσμος το ελληνικό ελαιόλαδο και να είναι συσκευασμένο μέσα στην Ελλάδα και γιατί όχι να το εξάγει για παράδειγμα σε ένα πήλινο δοχείο και να είναι πιστό αντίγραφο ενός αρχαίου μικρού αμφορέα που θα θυμίζει αρχαία Ελλάδα στα μάτια του καταναλωτή.^{10 11 12 13}

3.3 Οικονομικά στοιχεία του κλάδου

Σύμφωνα με κλαδική μελέτη για την παραγωγή του ελαιόλαδου στην Ελλάδα που διεξήχθη από το τμήμα ανάλυσης αγορών της Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος (Σεπτέμβριος 2011), η Ελλάδα είναι η τρίτη μεγαλύτερη παραγωγός ελαιολάδου (13% της παγκόσμιας παραγωγής τη δεκαετία του 2000) μετά την Ισπανία (40%) και την Ιταλία (22%). Παράλληλα, η Ελλάδα υπερέχει σε όρους ποιότητας (τα ¾ της ελληνικής παραγωγής είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, έναντι 45% της ιταλικής και 30% της ισπανικής). Παρά τα συγκριτικά πλεονεκτήματα και την αύξηση της διεθνούς ζήτησης, η πορεία του κλάδου στην Ελλάδα τα προηγούμενα χρόνια ήταν σε μεγάλο βαθμό αρνητική. Ο λόγος είναι ότι ο όγκος των εξαγωγών περιορίζεται διαχρονικά με αποτέλεσμα το μερίδιο της Ελλάδας στην διεθνή αγορά τυποποιημένου ελαιολάδου να έχει περιοριστεί στο 3% τη δεκαετία του 2000 από 4% τη

¹⁰ <http://www.voria.gr/article/i-tipopiisi-no-1-proipothesi-gia-tin-exagogi-eleoladou>

¹¹ <http://www.minagric.gr/index.php/el/>

¹² <http://www.epixeiro.gr/article/21108>

¹³ http://www.tipsnow.gr/2013/10/blog-post_248.html

δεκαετία του 1990, μόνο το 20% της παραγωγής φθάνει στο στάδιο τυποποίησης, με το αντίστοιχο ποσοστό να είναι της τάξης του 1/2 για την Ισπανία και 3/4 για την Ιταλία.

Σύμφωνα με μελέτες της Διεύθυνσης Οικονομικών Μελετών της ICAP Group (Δεκέμβριος 2011) σε πρόσφατη ανακοίνωση της εταιρείας τα συμπεράσματα που προκύπτουν από την έρευνα υποστηρίζουν ότι: «Η οικονομική κρίση σε συνδυασμό με τη διατήρηση των τιμών λιανικής σε σχετικά υψηλά επίπεδα, έχει οδηγήσει στον περιορισμό της κατανάλωσης ελαιολάδου. Επίσης, εξαιτίας της μείωσης του διαθέσιμου εισοδήματος των νοικοκυριών, η ζήτηση για προϊόντα ελαιολάδου ιδιωτικής ετικέτας είναι ανοδική.»

Ισπανία

Είναι η πρώτη χώρα σε παραγωγή ελαιολάδου με 1.286.000 τόνους για τη χρονιά 2016-2017, παράγοντας περισσότερο από το 60% του ελαιολάδου παγκοσμίως. Αναφορικά με την κατανάλωση, η Ισπανία είναι ο δεύτερος καταναλωτής παγκοσμίως μετά την Ιταλία. Δεδομένου ότι η εγχώρια κατανάλωση είναι χαμηλότερη της παραγωγής, ένα μεγάλο ποσοστό του ελαιολάδου που παράγεται στην Ισπανία εξάγεται κυρίως στην Ιταλία, της οποίας η εγχώρια παραγωγή δεν αρκεί για να καλύψει τις καταναλωτικές ανάγκες της. Άλλοι προορισμοί του ισπανικού ελαιολάδου είναι η Γαλλία, η Πορτογαλία και το Ηνωμένο Βασίλειο, καθώς και τρίτες χώρες (εκτός Ε.Ε.). Το ελαιόλαδο εξάγεται κυρίως χύμα αλλά και σε εμφιαλωμένη μορφή.

Πορτογαλία

Σύμφωνα με στοιχεία (Eurostat) η αξία των πορτογαλικών εισαγωγών το 2016 ανήλθε σε 275,6 εκ ευρώ με κύρια χώρα εισαγωγής την Ισπανία από την οποία εισάγεται παραδοσιακά άνω του 98% του εισαγόμενου ελαιολάδου που κυκλοφορεί στη χώρα. Αρκετά μικρότερες ποσότητες εισάγονται από την Βραζιλία, λόγω των παραδοσιακών δεσμών των δύο χωρών, το Μαρόκο, τη Χιλή, την Αργεντινή και την Ιταλία.

Όσον αφορά της εξαγωγές ελαιολάδου, αυτές ανήλθαν το 2016 σε 411 εκ. ευρώ έναντι 434 εκ. ευρώ το προηγούμενο έτος. Κύριες χώρες εξαγωγής είναι η γειτονική Ισπανία με εξαγωγές ύψους 141,5 εκ. ευρώ, η Βραζιλία με 140 εκ. ευρώ, η Ιταλία με 63 εκ. ευρώ, η Αγκόλα με 15 εκ. ευρώ και η Γαλλία με 12,3 εκ. ευρώ.

Ιταλία

Παρόλο που καταλαμβάνει τη 2η θέση στον παρακάτω πίνακα μεταξύ των χωρών μεγαλύτερη παραγωγή παγκοσμίως την έχει η Ιταλία, κατέχει διαχρονικά την πρώτη θέση στις εισαγωγές παρθένου ελαιόλαδου. Το γεγονός αυτό αποδεικνύει ότι η γειτονική Ιταλία επενδύει συστηματικά στην

τυποποίηση και εμπορία ελαιολάδου, έχοντας κατορθώσει τα «ιταλικά» ελαιόλαδα να κυριαρχούν στην παγκόσμια αγορά. Οι τιμές των Ιταλών παραγωγών είναι υψηλότερες για όλο το διάστημα 2009 – 2015 σε σχέση με αυτές της Ισπανίας, της Ελλάδας και της Τυνησίας. Παράλληλα, από το 2013 και έπειτα αυξάνονται με ταχείς ρυθμούς φθάνοντας την τιμή των 6 €/kg το Μάρτιο του 2015, ενώ από εκεί και έπειτα μειώνονται.¹⁴

Οι 10 πρώτες χώρες στην παραγωγή παρθένου ελαιόλαδου στον κόσμο

| Κατάταξη (2015/16) | Χώρα | 2013 ¹ | 2013/14 ² | 2014 ¹ | 2014/15 ² | 2015/16 ² |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|----------------------|
| 1 | Ισπανία | 1.765.248 | 1.781.500 | 1.738.600 | 842.200 | 1.401.600 |
| 2 | Ιταλία | 463.700 | 463.700 | 294.914 | 222.000 | 474.600 |
| 3 | Ελλάδα | 298.800 | 132.000 | 208.900 | 300.000 | 320.000 |
| 4 | Τουρκία | 187.900 | 135.000 | 73.915 | 160.000 | 143.000 |
| 5 | Τυνησία | 188.500 | 70.000 | 179.700 | 340.000 | 140.000 |
| 6 | Μαρόκο | 117.900 | 130.000 | 137.400 | 120.000 | 130.000 |
| 7 | Συρία | 159.595 | 180.000 | 100.638 | 105.000 | 110.000 |
| 8 | Πορτογαλία | 99.985 | 91.600 | 66.532 | 61.000 | 109.100 |
| 9 | Αλγερία | 64.700 | 44.000 | 52.400 | 69.500 | 83.000 |
| 10 | Αργεντινή | 21.300 | 30.000 | 28.100 | 30.000 | 19.000 |
| | ... | | | | | |
| | ΣΥΝΟΛΟ | 3.506.814 | 3.252.000 | 3.050.390 | 2.458.000 | 3.159.500 |

(πηγή: <http://www.fao.org/> & <http://www.internationaloliveoil.org/>)

3.3.1 Η τιμή του ελαιολάδου

Η μέση τιμή λιανικής πώλησης του ελαιολάδου το 2017 κυμάνθηκε σε 3,60 ευρώ/kg, για το παρθένο ελαιόλαδο, αύξηση +18% από το προηγούμενο έτος, και 3,84 ευρώ/kg για το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αύξηση +15,6% σύμφωνα με στοιχεία του Εθνικού Συνδέσμου Ελαιολάδου, (Casa do Azeite). Οι τιμές παραγωγής άρχισαν να αυξάνονται λίγο πριν από την καλοκαιρινή περίοδο του 2017 και κυμαίνονται περίπου στα 4 ευρώ ανά κιλό λόγω της μειωμένης παραγωγής της περιόδου 2016-17 που ανήλθε σε 69,3 χιλιάδες τόνους μειωμένη κατά 39,7 χιλιάδες τόνους από την προηγούμενη περίοδο. Σημειώνεται ότι οι τιμές στις υπεραγορές παρέμειναν σταθερές και δεν ακολούθησαν την αύξηση των τιμών παραγωγού. Μέση τιμή 3,72 ευρώ /κιλό στην Ισπανία και 5,40 ευρώ /κιλό στην Ιταλία.^{15 16}

¹⁴ www.elliniki-georgia.gr/pagkosmio-emporio-elaioladou-protos-xores-se-paragogi-eisagoges-exagoges/

¹⁵ <http://www.tovima.gr/finance/article/?aid=460162>

¹⁶ <http://www.olivenews.gr/el/category/5/%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CF%8C%CE%BB%CE%B1%CE%B4%CE%BF>



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

Οι Βασικότερες ελληνικές εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου. Μελέτη περίπτωσης.

4.1 Ελληνικές εταιρείες

Στην Ελλάδα σύμφωνα με τα στοιχεία της ελληνικής Στατιστικής υπηρεσίας (2007) δραστηριοποιούνται 450-500.000 ελαιοπαραγωγοί με διασπορά σε 50 νομούς της χώρας. Στις πρώτες θέσεις στην παραγωγή ελαιολάδου και ποσοτικά και ποιοτικά βρίσκονται οι περιφέρειες Πελοποννήσου και Κρήτης, με τον αριθμό των ελαιοπαραγωγών στις δύο αυτές περιφέρειες να ξεπερνά τις 200.000 και την ετήσια παραγωγή να ξεπερνά κατά μέσο όριο τους 200.000 τόνους με τις δυο πρώτες θέσεις να καταλαμβάνουν οι νομοί Μεσσηνίας και Ηρακλείου και σε ποσοστό άνω του 90% αφορά παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιολάδου.

Στις δυο αυτές περιφέρειες υπάρχει ήδη μεγάλος αριθμός εταιριών τυποποίησης ελαιολάδου με σύγχρονη υποδομή και λειτουργία. Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων στην Πελοπόννησο δραστηριοποιούνται 89 εταιρείες τυποποίησης και 74 στην Κρήτη.

Στους περισσότερους νομούς της Πελοποννήσου και σε όλους τους νομούς της Κρήτης σχεδόν όλες οι οικογένειες αντλούν μεγάλο ποσοστό του ετήσιου εισοδήματός τους από την παραγωγή και πώληση ελαιολάδου και οι κοινωνική και οικονομική δραστηριότητα ολόκληρων κοινοτήτων εξαρτάται από τις τιμές που αγοράζουν οι έμποροι το ελαιόλαδο των παραγωγών.

Το πρώτο και αναγκαίο βήμα για να μπορέσει ο Έλληνας παραγωγός ελαιολάδου να εξάγει το προϊόν του, είναι η τυποποίηση. Η τυποποίηση στα τρόφιμα και, εν προκειμένω στο ελαιόλαδο, είναι αυτή που εγγυάται την ποιότητα του προϊόντος αλλά είναι και αυτή που δίνει προστιθέμενη αξία στο

προϊόν, αξία στην οποία στοχεύει ο Έλληνας παραγωγός, ο οποίος δεν ποντάρει στις μεγάλες ποσότητες αλλά στην υψηλή ποιότητα.

Το μήνυμα της τυποποίησης και της μπράντας έχει αρχίσει να περνάει στους μικρούς παραγωγούς ελαιολάδου, με αρκετούς κάθε χρόνο να μπαίνουν στην αγορά με επώνυμο προϊόν- ελληνική και ξένη- και άλλους να βγαίνουν, γιατί η υπόθεση «εξαγωγές» δεν είναι εύκολη. Σε ό,τι αφορά ειδικότερα στο ελαιόλαδο, το θέμα της τυποποίησης- σήμανσης είναι κεφαλαιώδους σημασίας γιατί η Ελλάδα ως χώρα, σύμφωνα με στοιχεία μελέτης της ΕΤΕ, υστερεί σε σχέση με τους ευρωπαϊκές ανταγωνίστριες χώρες, αφού μόλις το 27% της ελληνικής παραγωγής ελαιολάδου φτάνει στο στάδιο σήμανσης / επωνυμίας, συγκριτικά με το 50% της Ισπανίας και το 80% της Ιταλίας, ενώ το υπόλοιπο 70% εξάγεται σε χύμα μορφή κυρίως προς την Ιταλία, η οποία το συσκευάζει και το επανεξάγει. Αν δεν υπάρξουν αλλαγές σε ό,τι αφορά τυποποίηση- σήμανση- επωνυμία, σε λίγα χρόνια η Ελλάδα δεν θα έχει να ανταγωνιστεί μόνο Ιταλία και Ισπανία, αλλά και χώρες που εισέρχονται δυναμικά στη διεθνή αγορά, όπως είναι οι Τυνησία, Πορτογαλία, Μαρόκο και Τουρκία.

Κάποιες από τις βασικότερες ελληνικές εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου είναι:

- *ΕΛΑΙΣ - UNILEVER ΑΕΒΕ ΤΡΟΦΙΜΩΝ*
- *ΚΟΛΥΜΠΑΡΗ Α.Ε.*
- *OLIVE VISION*
- *MINERBA ΑΕ*
- *Olympus Olive Oil*
- *ΑΛΕΑ Α.Β.Ε.Γ.Ε.Τ*
- *ΕΥΓΕ*
- *ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΡΑΠΑΔΙΜΙΤΡΙΟΥ*
- *ALTIS - UNILEVER HELLAS*
- *ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ*
- *NATURA*
- *ΚΡΗΤΕΛ ΑΕ*
- *ΒΙΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑ*
- *ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΘΑΣΟΥ ΑΕ*
- *ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ*
- *MEDITERRANEAN HEALTHY FOOD*
- *ΜΑΡΚΟΥ Ι. Π & ΣΙΑ Ο.Ε.*
- *VINOLIO CRETA*
- *SPARTA OLIVE OIL*
- *ΑΡΙΣΤΑΙΟΝ ΕΛΛΙΟΤΡΙΒΕΙΟ*
- *ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΩΝ*
- *ΑΡΙΣΤΟΝ*
- *GREEKPOL*
- *ΜΑΛΕΒΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΙΑΣ*
- *KORONI OLIVE OIL*
- *AGROCRETA*
- *CRETAN MYRON – ΑΓΓΕΛΟΣ ΠΡΕΒΕΛΙΑΝΑΚΗΣ ΕΠΕ*
- *BIO SITIA ΑΕ*
- *ΑΙΩ ΑΕ*
- *TERRA CRETA ΑΕ*
- *ΑΡΜΑΚΑΔΙ*
- *ΤΣΟΥΔΕΡΟΣ ΕΠΕ*

και πολλές άλλες σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και κυρίως σε Κρήτη, Πελοπόννησο και Αττική. Στην συνέχεια θα αναλύσουμε και θα δούμε την πορεία δύο εταιρειών μία από την Κρήτη (ΚΟΛΥΜΠΑΡΗ Α.Ε.) και μια από την Πελοπόννησο (ΑΛΕΑ Α.Β.Ε.).¹⁷

4.2 Η εταιρεία Κολυμπάρι ΑΕ, Ι. Μιχελάκης.

4.2.1 Η Ιστορία

Η εταιρεία Κολυμπάρι Α.Ε, βρίσκεται στο Κολυμβάρι ένα γραφικό παραθαλάσσιο μέρος βορειοδυτικά της Κρήτης και 24 χιλιόμετρα από τα Χανιά. Είναι μια οικογενειακή επιχείρηση η οποία ιδρύθηκε το 1980 και έχει

¹⁷ <http://www.productsgreek.com/el/elliniko-ladi/etaireies-trofimon>

ως αντικείμενο την παραγωγή και την τυποποίηση αποκλειστικά και μόνο εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, ελαιολάδου Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Κολυμβάρι Χανίων και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε) Χανίων Κρήτης, καθώς και βιολογικού ελαιολάδου. Το ελαιόλαδο ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε παράγεται από καρπούς ελιάς της εκλεκτής ποικιλίας «Κορωνέϊκη» οι οποίοι συλλέγονται από τους αιωνόβιους ελαιώνες της περιοχής Κολυμβαρίου.

Η εταιρεία από το 2011 σε συνεργασία με το τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δήμου Χανίων, εφάρμοσε και κυκλοφόρησε το πρώτο ελαιόλαδο Συμβολαιακής Γεωργίας συνοδευόμενο με πιστοποιητικό γνησιότητας και ποιότητας. Η εφαρμογή αυτή σύμφωνα με το συμβόλαιο που υπάρχει ανάμεσα σε Ομάδα παραγωγών, με την εταιρεία και ταυτόχρονα με επιχειρήσεις του εσωτερικού και εξωτερικού, εξασφαλίζει τη σίγουρη και σταθερή πώληση του προϊόντος. Μ' αυτόν τον τρόπο εξυπηρετούνται και οι παραγωγοί καθώς διασφαλίζουν την απορρόφηση του προϊόντος που παράγουν με μια σταθερή τιμή, αλλά και οι επιχειρήσεις που αναζητούν την καλύτερη δυνατή προμήθεια ενός ποιοτικού και οικονομικού προϊόντος. Η εταιρεία ξεκίνησε συνεργασία με 30 πιστοποιημένους ελαιοπαραγωγούς και ο αριθμός τους αυξάνεται ετησίως, στηρίζοντας τους κόπους του αγρότη και δίνοντας του την ώθηση να βελτιώνει τους όρους παραγωγής και τελικά να έχει καλύτερη ποιότητα στο παραγόμενο προϊόν. Μ' αυτό τον τρόπο προσφέρει στον καταναλωτή εκτός από ένα ποιοτικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μια σταθερή ποιότητα και μια «ταυτότητα» με αποτέλεσμα ο καταναλωτής να γνωρίζει την προέλευση του προϊόντος που καταναλώνει.

Παραγωγή

Η εταιρεία έχει καταφέρει να παράγει ένα προϊόν αναλλοίωτο, διατηρώντας όλα τα συστατικά του, το χρυσοπράσινο χρώμα του, το φρουτώδες άρωμα και τη γεύση του, εφαρμόζοντας τα διεθνή πρότυπα διασφάλισης ποιότητας των τροφίμων. Εξάγει ελαιόλαδο στα σύγχρονα ιδιόκτητα ελαιουργεία, πιστοποιημένο με το πρότυπο EN ISO 22000:2005, από υγιείς ελαιοκάρπους με φυσικές μεθόδους, με φυγοκέντριση, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα αμέσως μετά από τη συγκομιδή, σε αυστηρά ελεγχόμενες

συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας, με τον ελάχιστο χρόνο μάλαξης, αποθήκευση σε ειδικό χώρο με ανοξειδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενες συνθήκες περιβάλλοντος και μεταφοράς του ελαιολάδου σύμφωνα με τους όρους της Οδηγίας 93/43 «Ασφάλεια και Υγιεινή τροφίμων». Η εταιρεία παράγει 5.000 τόνους εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ετησίως.

Τυποποίηση & Συσκευασία

Η τυποποίηση του ελαιολάδου γίνεται στις σύγχρονες, πλήρες αυτοποιημένες και υψηλών προδιαγραφών γραμμές εμφιάλωσης υάλινων φιαλών από 250ml έως 1 lit με δυναμικότητα 2000 φιαλών του 1lit την ώρα και μεταλλικών λευκοσιδηρών δοχείων από 500ml έως 5 lit δυναμικότητας 800 δοχείων των 5lit την ώρα. Η μονάδα τυποποίησης έχει πιστοποιηθεί και λειτουργεί σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2005 εξασφαλίζοντας στον καταναλωτή ένα προϊόν άριστης ποιότητας και διατροφικής αξίας.

Τα προϊόντα που παράγει η εταιρεία είναι :

- **Fresh & Fruity Φιάλη:** Το Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ fresh and fruity είναι αποτέλεσμα προσωπικής φροντίδας και βαθιάς γνώσης του ελαιολάδου. Η εφαρμογή ψυχρής έκθλιψης, σε συνδυασμό με τα σύγχρονα ελαιουργεία μας έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή ελαιολάδου άριστης ποιότητας που διατηρεί τα ευεργετικά συστατικά του, το χρυσοπράσινο χρώμα του, την εξαιρετικά λεπτή γεύση και το άρωμά του.
- **Fresh & Fruity Σπρέι:** Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι και το βαλσάμικο ξύδι Κρήτης σε σπρέι της σειράς fresh & fruity αποτελούν δύο πρωτοποριακά καινούρια προϊόντα της εταιρείας ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε. Τα δύο αυτά προϊόντα είναι ιδανικά για όσους θέλουν να ελέγχουν την ποσότητα στο φαγητό τους ή ακολουθούν μία ισορροπημένη διατροφή. Με την μορφή σπρέι απλώνονται ομοιόμορφα στην σαλάτα ή το φαγητό με αποτέλεσμα να έχουμε την ίδια ευχαρίστηση σε γεύση με λιγότερη ποσότητα. Καταναλώνονται κυρίως ωμά δίνοντας πλούσια γεύση στις σαλάτες και στα λαχανικά ενώ βοηθάνε και στην προετοιμασία σαλτσών.

- **Βιολογικό Ελαιόλαδο:** Το ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ SA BIO της οικογένειας Μιχελάκη είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με άριστα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Προέρχεται από πιστοποιημένους ελαιώνες βιολογικής καλλιέργειας της περιοχής Κολυμβαρίου επιλέγοντας πάντα τον καλύτερο καρπό για την εξαγωγή ανώτερης ποιότητας ελαιολάδου. Παράγεται με ψυχρή έκθλιψη και εμφιαλώνεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας, ακολουθώντας αυστηρά τα διεθνή πρότυπα EN ISO 22000:2005 ώστε να εξασφαλίζουμε την καλύτερη ποιότητα. Είναι ένα προϊόν με πολύ χαμηλή οξύτητα, φρουτώδες γεύση και φρέσκο άρωμα.
- **ΠΟΠ Κολυμβάρι Γυάλινες Φιάλες & Μεταλλικά Δοχεία:** Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι, είναι ένα προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Ποέλευσης της περιοχής Κολυμβαρίου, προέρχεται από τους ελαιώνες της οικογένειας Μιχελάκη, όπου τα ελαιόδεντρα με τα λαμπερά πράσινα και ασημένια φύλλα τους στέκονται ειρηνικά, με θέα τη Μεσόγειο στην Κρήτη. Στους ελαιώνες της οικογένειας Μιχελάκη, χρησιμοποιούνται παραδοσιακοί μέθοδοι συγκομιδής για βέλτιστη ποιότητα και γεύση, είναι περιβαλλοντικά ευσυνείδητοι και οι ελιές της ποικιλίας Κορωνέϊκη συλλέγονται με το χέρι κάτω από άριστες συνθήκες. Ο καρπός της ελιάς στη συνέχεια μεταφέρετε στο ελαιοτριβείο της οικογένειας Μιχελάκη, όπου παράγεται μηχανικά με ψυχρή έκθλιψη αυτό το Ελαιόλαδο ανώτερης κατηγορίας. Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι είναι ήπιο και φρουτώδες, ιδανικό για σαλάτες, ζυμαρικά και ψητά λαχανικά.
- **Κολυμπάρι ΑΕ:** Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ παράγεται από τα χιλιόχρονα ελαιόδεντρα της περιοχής που φυτεύτηκαν την εποχή της ενετοκρατίας στην Κρήτη και συμπληρώνονται με τα δέντρα της σύγχρονης ελαιοκαλλιέργειας.

- **Μιχελάκης:** Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ είναι αποτέλεσμα προσωπικής φροντίδας και βαθιάς γνώσης του ελαιολάδου. Με την εξαγωγή εν ψυχρώ και τα σύγχρονα δικά μας ελαιουργεία παράγεται ελαιόλαδο που διατηρεί τα ευεργετικά συστατικά του το χρυσοπράσινο χρώμα του την εξαιρετική λεπτή του γεύση και το άρωμά του.
- **Λιόχυμο:** Το Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ΛΙΟΧΥΜΟ έχει μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, εξαιρετο χρυσοπράσινο χρώμα, υπέροχο φρουτώδες άρωμα και μοναδική γεύση από ελιές της εκλεκτής ποικιλίας Κορωνέϊκη.

Εξαγωγές

Η εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε., εξαρτάται από τη συνεχή παροχή προϊόντων, υψηλής ποιότητας, που ικανοποιούν τις προσδοκίες των πελατών της. Ο αντικειμενικός στόχος της Εταιρείας είναι να τυποποιεί ελαιόλαδο, που να ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών και των καταναλωτών, σε σχέση με την ποιότητα, ποικιλία, ασφάλεια του τελικού προϊόντος και την υγιεινή. Η εταιρεία εξάγει παγκοσμίως, σε πολλές χώρες της Ευρώπης όπως Γερμανία, Ουκρανία, Σουηδία, Φιλανδία, Γαλλία, Αυστρία, Ολλανδία, Ιταλία, Τσεχία, Αγγλία και άλλες Ευρωπαϊκές χώρες, επίσης στην Αυστραλία, στις Η.Π.Α, Καναδά, Κίνα, Νότια Αφρική, Νιγηρία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα και σε άλλες μικρότερες χώρες.¹⁸

4.2.2 Οικονομικά στοιχεία

2014: Οι πωλήσεις της εταιρείας το 2014 μειώθηκαν κατά 240.462,50 ευρώ σε σχέση με την χρήση 2013. . Τα αποτελέσματα ήταν αρνητικά 295.973,75 ευρώ ζημιές κατά το 2014 σε σχέση με 87.634,17 ευρώ ζημιές κατά το 2013.

¹⁸ <http://kolympari-sa.gr/el/i-eteria-mas/>

Ενεργητικό

Το πάγιο ενεργητικό την 31/12/2014 ανέρχεται σε 1.140.064,76 € σε σχέση με την 31/12/2013 που ανέρχεται σε 1.168.127,33 ευρώ .

Το κυκλοφοριακό της εταιρείας ανέρχεται την 31/12/2014 σε 991.956,59 €. (Αποθέματα 246.800,40 ευρώ + σύνολο απαιτήσεων 473.664,10 ευρώ + σύνολο διαθέσιμων 271.492,09 ευρώ = 991.956,59 ευρώ)

Σύνολο Ενεργητικού: 2.132.667,29 ευρώ.

Παθητικό

Σύνολο καθαρής θέσης 539.602,25 ευρώ.

(Διαφορές από αναπροσαρμογή αξίας συμμετοχών και χρεογρ. 5.368,38 ευρώ + τακτικό αποθεματικό 6.690,32 ευρώ + αποτελέσματα εις νέο -371.639,43 ευρώ), οπότε η καθαρή θέση είναι : (καταβλημένο 899.182,98 ευρώ – 359.580,73 ευρώ) σύνολο 539.602,25 ευρώ .

Σύνολο υποχρεώσεων 1.593.065,04 ευρώ (1.123.217,40 + 469.847,58 ευρώ).

- (Επιχορ. παγίων επενδύσεων 514.431,07 ευρώ + τράπεζες λογαρ.βραχ. υποχρεώσεων 608.786,39 ευρώ = σύνολο μακροπρόθεσμων υποχρεώσεων 1.123.217,40 ευρώ).
- Βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις : 469.847,58 ευρώ (προμηθευτές 107.476,33 ευρώ + πιστωτές διάφοροι 357.098,06 ευρώ + υποχρεώσεις από φόρους τέλη 3.792,38 ευρώ + ασφαλιστικοί οργανισμοί 1.480,81 ευρώ).

Σύνολο Παθητικού 2.132.667,29 ευρώ .¹

2015: Οι πωλήσεις της εταιρείας το 2015 αυξήθηκαν κατά 1.498.386,10 ευρώ σε σχέση με την χρήση 2014. . Τα αποτελέσματα ήταν θετικά 3.690.047,87 ευρώ κατά το 2015 σε σχέση με 2.191.661,77 ευρώ κατά το 2014.

Το πάγιο ενεργητικό 31/12/2015 είναι 1.038.131,12 ευρώ.

Το κυκλοφοριακό της εταιρείας ανέρχεται την 31/12/2015 σε 879.510,16 ευρώ αναλύεται ως ακολούθως:

Σύνολο ενεργητικού 1.918.287,23 ευρώ

¹ Ισολογισμός 2014 31/12/2014 Παράρτημα

Παθητικό

Α.ΚΕΦΑΛΑΙΑ

Σύνολο καθαρής θέσης: 569.938,13 ευρώ

Σύνολο υποχρώσεων : 1.348.349,10 ευρώ.

Σύνολο παθητικού 1.918.287,23 ευρώ .

Από τον Ισολογισμό τα κέρδη της εταιρείας ανέρχονται σε 26.839,90 ευρώ. Το 2015 η εταιρεία κάλυψε την ζημιά των 295.973,75 ευρώ και κατάφερε να έχει αύξηση των εσόδων της.²

4.3 Η εταιρεία Αλέα Α.Β.Ε.

4.3.1 Η ιστορία

Η ALEA-LACONICA διαθέτει εγκαταστάσεις στην Σπάρτη και στην Τρίπολη. Στη Σπάρτη λειτουργούν οι μονάδες επεξεργασίας βρώσιμης ελιάς και παραγωγής ελαιολάδου. Στην Τρίπολη λειτουργεί η μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου.

Το εργοστάσιο βρίσκεται στο 12,3ο χλμ. Σπάρτης-Γυθείου, σε ιδιόκτητη έκταση 35 στρεμμάτων αποτελούνται από δύο μονάδες. Μία μονάδα παραγωγής ελαιολάδου, έκτασης 760 m² και μία μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης βρώσιμης ελιάς, έκτασης 2.800 m². Ωρίμανση ελιάς σε δεξαμενές χωρητικότητας 12 τμ. για 7 τόνους ελιάς, η κάθε μια. Επεξεργασία και τυποποίηση ελιάς σε ολόκληρη, εκπυρηνομένη (χωρίς κουκούτσι), σε φέτες καθώς και πάστα. Ποιοτικός Έλεγχος σε όλα τα στάδια παραγωγής και Συσκευασία. Για τις ανάγκες των δύο μονάδων λειτουργούν δύο βιολογικοί καθαρισμοί που καλύπτουν πλήρως τα παραγόμενα απόβλητα

Η ALEA Α.Β.Ε. περιβάλλεται από περιοχές ελαιοκαλλιέργειας.

Καλλιεργούν τρεις ποικιλίες ελιάς, που προορίζονται για το λάδι:

- **Κορονέικη** : Η Κορωνίδα των ποικιλιών με Πατρίδα την Κορώνη της Πελοποννήσου, με φρουτώδη γεύση και εξαιρετικό άρωμα καρπού.
- **Αθηνολιά:** Με μοναδικό συνδυασμό αρωμάτων, πολύ πικάντικη γεύση που διαρκεί και τη μεγαλύτερη συγκέντρωση αντιοξειδικών από όλα τα λάδια στον κόσμο.
- **Κουτσουρολιά:** Με λεπτό φρουτώδες άρωμα, ελαφρά πικάντικη γεύση που διαρκεί και γεμάτο σώμα.
- **Ελιές Καλαμών**

Οι περίφημες βρώσιμες ελιές γνωστές σε όλους.

Η γραμμή παραγωγής είναι φυγοκεντρικού τύπου και έχει δυνατότητα επεξεργασίας 5 τόνους ελαιοκάρπου ανά ώρα. Η αποθήκευση του ελαιολάδου μέχρι τη μεταφορά του στο εργοστάσιο τυποποίησης, γίνεται σε 8 δεξαμενές, 35 τόνους η κάθε μια.

² Ισολογισμός 2015 31/12/2015 Παράρτημα

Η Μονάδας Τυποποίησης Ελαιόλαδου βρίσκεται στη Βιομηχανική Περιοχή της ΕΤΒΑ στην Τρίπολη. Η ποιότητα των προϊόντων της ΑΛΕΑ διασφαλίζεται από το πρώτο βήμα, με αυστηρή επιλογή της πρώτης ύλης, δηλαδή του ελαιοκάρπου, ο οποίος συλλέγεται με το χέρι από τους συνεργαζόμενους παραγωγούς κυρίως της Πελοποννήσου. Για να προστατευτεί η υψηλή ποιότητα, το παραγόμενο ελαιόλαδο προωθείται άμεσα από τα συνεργαζόμενα ελαιοτριβεία στις εγκαταστάσεις της ΑΛΕΑ, όπου ελέγχεται στο εργαστήριο της Μονάδας και δείγμα αποστέλλεται στο Χημείο για λεπτομερέστερη ανάλυση.

Οι υπεύθυνοι παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου τηρούν τις πιο αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια μέχρι τη συσκευασία και την αποθήκευση των προϊόντων. Υπάρχει το σύστημα διαχείρισης, ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο **ISO 22000**. Ηλεκτρονικό σύστημα ιχνηλασιμότητας (η ιχνηλασιμότητα είναι ένα σύνολο διαφανών κανόνων και ενεργειών που συνδέουν και συσχετίζουν κατά τον καλύτερο δυνατό τρόπο το τελικό παραδοτέο προϊόν με το ελαιώνα από το οποίο προέρχεται έτσι ώστε να είναι δυνατή η ανάσχεση της πορείας παραγωγής και προέλευσής του). Ακόμα υπάρχουν οι πιστοποιήσεις AGROCERT για:

- Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως) Καλαμάτας
- Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) Λακωνίας.
- Πιστοποίηση Προελεύσεως
- Πιστοποίηση Βιολογικών Προϊόντων.

Στην πορεία η εταιρεία απέκτησε σειρά άλλων Διεθνών Πιστοποιήσεων για τις ανάγκες των εξαγωγών της. Οι μονάδες παραγωγής ακολουθούν πολύ αυστηρούς κανόνες καθαριότητας και υγιεινής.

Η Alea είναι μια σύγχρονη εταιρεία με εξαιρετική οργάνωση που τις επιτρέπει να διαχειρίζεται με τον καλύτερο τρόπο το πρόγραμμα προμηθειών προς όφελος των πελατών της εφοδιάζοντας τους έγκαιρα και σταθερά με προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας.

Τα προϊόντα που παράγει η εταιρεία είναι:

- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο SUPERIOR: Οξύτητα >0.4 Έντονη Γεύση Και Άρωμα. Συσκευασίες σε γυάλινο μπουκάλι 250ml, 500ml και 1L.
- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ: Οξύτητα >0.4 – Από Ελιές Βιολογικής Καλλιέργειας. Συσκευασίες σε γυάλινο μπουκάλι 250ml, 500ml και 750ml.
- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο PREMIUM: Οξύτητα >0.8 – Ελαφριά Γεύση Και Λεπτό Άρωμα. Συσκευασίες σε γυάλινο μπουκάλι 250ml, 500ml, 750ml και 1L.
- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο PREMIUM: Οξύτητα >0.8 – Ελαφριά Γεύση Και Λεπτό Άρωμα. Συσκευασίες σε πλαστικό 1 λίτρο.
- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο PREMIUM: Οξύτητα >0.8 – Ελαφριά Γεύση Και Λεπτό Άρωμα. Συσκευασίες σε μεταλλικό μπουκάλι 750 ml.
- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο SUPERIOR: Οξύτητα >0.4 – Έντονη Γεύση Και Άρωμα. Συσκευασίες σε μεταλλικό δοχείο 3 λίτρων και 5 λίτρων

- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο PREMIUM: Οξύτητα >0.8 – Ελαφριά Γεύση Και Λεπτό Άρωμα. Συσκευασίες σε μεταλλικό δοχείο 5 λίτρων.¹⁹

4.3.2 Οικονομικά στοιχεία

2014: Οι πωλήσεις της εταιρείας αυξήθηκαν κατά 1.040,5 χιλ. ευρώ σε σχέση με την χρήση 2013 λόγω αύξηση των πωλήσεων στο εξωτερικό . Τα αποτελέσματα ήταν αρνητικά 841.691,77 ζημιές κατά το 2014 σε σχέση με 1.343.996,07 ζημιές κατά το 2013 αλλά είναι εμφανές ότι με την αύξηση των πωλήσεων υπάρχει μεταβολή στο μικτό περιθώριο . Στην χρήση 2014 το ύψος των λειτουργικών δαπανών πλην αυτών της παραγωγής σε σχέση με το 2013 μειώθηκε 780.939,22 ευρώ έναντι 824.728,36 ευρώ ενώ τα χρηματοοικονομικά έξοδα ανήλθαν σε 280.519,04 στη χρήση 2014, σε σχέση με 252.834,60 ευρώ το 2013. Αν συγκρίνουμε το σύνολο των δαπανών της χρήσης 2014 σε σχέση με την χρήση του 2013 υπάρχει αύξηση η οποία ανέρχεται σε 211.500,64 και οφείλεται κυρίως λόγω τις αύξησης του εργατικού δυναμικού για να μπορέσει η εταιρεία να ανταποκριθεί στην αύξηση των πωλήσεων.²⁰

2015: Οι πωλήσεις μειώθηκαν κατά 396,60 χιλ. ευρώ σε σχέση με το 2014 λόγω μείωσης των πωλήσεων στο εσωτερικό. Τα αποτελέσματα ήταν αρνητικά 426.917,96 ζημιές κατά το 2015, σε σχέση με 863.083,17 ζημιές κατά το 2014. Στην χρήση 2015 το ύψος των λειτουργικών δαπανών πλην αυτών της παραγωγής σε σχέση με το 2014 μειώθηκε κατά 658.751,49 έναντι 813.238,27 ευρώ ενώ τα χρηματοοικονομικά έξοδα ανήλθαν σε 239.116,55 ευρώ στην χρήση 2015 σε σχέση με την χρήση του 2014 που ήταν 280.565,40 ευρώ. Επίσης αν συγκρίνουμε το σύνολο των δαπανών της χρήσης 2015 σε σχέση με το 2014 έχουμε μείωση η οποία ανέρχεται σε 385.845,45 ευρώ και οφείλεται κυρίως λόγω τις μείωσης του εργατικού κόστους αλλά και των λοιπών αμοιβών τρίτων.²¹

4.4 Μελέτη περίπτωσης- Αριθμοδείκτες

Αριθμοδείκτης γενικής ρευστότητας ή κεφάλαιο κίνησης μας δείχνει το μέτρο ρευστότητας μιας οικονομικής μονάδας καθώς επίσης και το περιθώριο ασφάλειας που διατηρεί η διοίκηση της εταιρείας προκειμένου να μπορεί να αντιμετωπίσει μια τυχόν ανεπιθύμητη εξέλιξη στη ροή κεφαλαίου. Ένας μεγάλος αριθμός γενικής ρευστότητας φανερώνει μια ευνοϊκή κατάσταση της οικονομικής μονάδας.

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑΣ} = \frac{\text{ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ+ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ+ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ}}{\text{ΒΡΑΧΥΠΡΟΘΕΣΜΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ}}$$

¹⁹ http://www.alea-sa.gr/?page_id=2

²⁰ Ισολογισμός 31/12/2014 Παράρτημα

²¹ Ισολογισμός 31/12/2015 Παράρτημα

ΑΛΕΑ Α.Ε

$$2013= \frac{15.059,14+1.500.394,26+1.668.058,44}{3.988.503,20} = \frac{3.183.511,84}{3.988.503,20} = 0,79$$

$$2014= = \frac{3.935.232,73}{5.670.637,39} = 0,69$$

$$2015= = \frac{3.090.504,95}{2.901.741,07} = 1,06$$

ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε

$$2013= \frac{1.292.779,97}{1.095.468,83} = 1,18$$

$$2014= \frac{991.956,59}{1.078.633,97} = 0,91$$

$$2015= \frac{880.156,11}{1054297,86} = 0,83$$

ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΗΣ = ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ+ΧΡΕΟΓΡΑΦΑ+ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ+ΕΞΟΔΑ ΕΙΣΠΡΑΚΤΕΑ
ΕΙΔΙΚΗΣ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑΣ ΒΡΑΧΥΠΡ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ –ΠΡΟΚΑΤ.ΠΕΛΑΤΩΝ+ΕΞΟΔΑ ΔΕΔΟΥΛΕΥΜΕΝΑ

ΑΛΕΑ Α.Ε

$$2013= \frac{1.515.453,40}{3.950.688,50} = 0,38$$

$$2014= = \frac{1.573.781,91}{5.281.570,36} = 0,29$$

$$2015= = \frac{1.078.292,79}{2.869.347,09} = 0,37$$

ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε

$$2013= \frac{1.279.320,97}{1.095.468,83} = 1,16$$

$$2014= \frac{745.156,19}{1.078.633,97} = 0,69$$

$$2015 = \frac{879.510,16}{1054297,86} = 0,83$$

Για την μελέτη της ρευστότητας των δύο εταιρειών χρησιμοποιήθηκε ο αριθμοδείκτης γενικής ρευστότητας κατά την περίοδο 2013 έως 2015 και παρουσιάζεται στο παρακάτω πίνακα .

| Δείκτης Γενικής Ρευστότητας | ΑΛΕΑ Α.Ε | ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε |
|-----------------------------|----------|---------------|
| 2013 | 0,79 | 1,18 |
| 2014 | 0,69 | 0,91 |
| 2015 | 1,06 | 0,83 |

- Σύμφωνα με το Δείκτη Γενικής Ρευστότητας για την εταιρεία Αλέα ΑΕ την περίοδο 2013 έως 2015 το σύνολο του κυκλοφορούντος ενεργητικού μπορεί να καλύψει 0,79-0,69-1,06 φορές τις βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις της. Η εταιρεία Κολυμπάρι Α.Ε. για την ίδια χρονική περίοδο μπορεί να καλύψει τις βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις της 1,18-0,91-0,83 φορές . Σύμφωνα με τα παραπάνω διαπιστώνουμε ότι δεν υπάρχουν μεγάλες διαφορές ανάμεσα τους , παρόλα αυτά μπορούμε να πούμε ότι η εταιρεία Κολυμπάρι είναι πιο κοντά στο να καλύπτει της υποχρεώσεις της μέσα στα έτη , από την άλλη η εταιρεία Αλέα έχει ανοδική πορεία μέσα στα έτη 2014-2015 και το 2015 ο δείκτης είναι πάνω από το 1 που θεωρείται ένας σχετικά θετικός δείκτης για μια εταιρεία .

| Δείκτης Ειδικής Ρευστότητας | ΑΛΕΑ Α.Ε | ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε |
|-----------------------------|----------|---------------|
| 2013 | 0,38 | 1,16 |
| 2014 | 0,29 | 0,69 |
| 2015 | 0,37 | 0,83 |

- Η εταιρεία Αλέα την περίοδο 2013-2015 με την χρήση των αποθεμάτων και των απαιτήσεων μπορεί να καλύψει 0,38-0,29-0,37 φορές της βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις της ενώ η εταιρεία Κολυμπάρι 1,16-0,69-0,83 φορές. Εδώ φαίνεται ξεκάθαρα συγκριτικά με τις δύο εταιρείες ότι η εταιρεία Κολυμπάρι έχει καλύτερη ρευστότητα επειδή τα όρια του δείκτη είναι κοντά στην μονάδα.

Αριθμοδείκτης ταχύτητας κυκλοφορίας αποθεμάτων βλέπουμε πόσες φορές ανανεώθηκαν τα αποθέματα της επιχείρησης σε σχέση με τις πωλήσεις της μέσα στην χρήση. Διαπιστώνεται δηλαδή την ταχύτητα με την οποία τα

αποθέματα διατέθηκαν και αντικαταστάθηκαν κατά την διάρκεια της χρήσης .Επίσης μας δείχνει την θετική σχέση που έχει με την ρευστότητα αλλά και το εάν έχει κερδοφορία μια επιχείρηση.

ΔΕΙΚΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ = $\frac{\text{ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ}}{\text{Μ.Ο ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ}}$

Μ.Ο ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ (αρχικό υπόλοιπο αποθεμάτων + τελικό υπόλοιπο αποθεμάτων / 2).

ΑΛΕΑ Α.Ε

$$2013 = \frac{2.183.557,11}{1.668.058,44} = 1,30$$

$$2014 = \frac{2.739.793,20}{2.361.450,82} = 1,16$$

$$2015 = \frac{2.554.414,76}{2.007.054,33} = 1,27$$

Αν διαιρέσουμε 365 ημέρες με τον παραπάνω αριθμό διαπιστώνουμε τον αριθμό των ημερών που παρέμειναν τα αποθέματα στην επιχείρηση ώσπου να πωληθούν .

$$2013=365/1,30=280 \text{ ημέρες}$$

$$2014=365/1,35=270 \text{ ημέρες}$$

$$2015=365/1,16=314 \text{ ημέρες}$$

ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε

$$2013 = \frac{1.994.001,21}{135.114,89} = 14,75$$

$$2014 = \frac{2.079.150,14}{190.957,645} = 10,88$$

$$2015 = \frac{3.235.795,29}{123.400,20} = 26,22$$

$$2013=365/14,75=24 \text{ ημέρες}$$

2014=365/10,88=33 ημέρες
 2015=365/26,22=13 ημέρες

| Δείκτης ταχύτητας κυκλοφορίας αποθεμάτων | ΑΛΕΑ Α.Ε. | ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε. |
|------------------------------------------|-----------|----------------|
| 2013 | 280 | 24 |
| 2014 | 270 | 33 |
| 2015 | 314 | 13 |

- Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα ο αριθμοδείκτης της κυκλοφοριακής ταχύτητας των αποθεμάτων για την περίοδο 2013 έως 2015 η εταιρεία Αλέα Α.Ε. ανανεώνει τα αποθέματα της μέσα σε 280-270-314 ημέρες. Ενώ η εταιρεία Κολυμπάρι Α.Ε. ανανεώνει κάθε 24-33-13 ημέρες αντίστοιχα για το κάθε έτος. Με τον όρο ανανεώνει τα αποθέματα της εννοούμε την χρονική περίοδο από την οποία θα μπουν τα αποθέματα στην αποθήκη μέχρι την στιγμή που θα πωληθούν. Είναι ξεκάθαρο ότι η εταιρεία Κολυμπάρι ανανεώνει πιο γρήγορα τα αποθέματά της σε σχέση με την εταιρεία Αλέα . Όσο λιγότερο μένουν τα αποθέματα στην αποθήκη τόσο γρηγορότερα τα πουλάει, άρα η ρευστότητα της κινείται πιο γρήγορα .

Αριθμοδείκτης ταχύτητας εισπράξεως απαιτήσεων μας δείχνει πόσες φορές εισπράττονται κατά μέσο όρο οι απαιτήσεις της οικονομικής μονάδας μέσα στην διάρκεια της λογιστικής χρήσης.

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΕΙΣΠΡΑΞΕΩΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ} = \frac{\text{ΚΑΘΑΡΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ}}{\text{ΜΕΣΟ ΟΡΟ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ}}$$

ΑΛΕΑ Α.Ε.

2014

$$\text{Μέσος όρος απαιτήσεων (απαιτήσεις αρχής +απαιτήσεις τέλος) / 2} = (1.500.394,26+1.558.961,85)/2=1.529.678,05$$

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ} = \frac{\text{ΚΑΘΑΡΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ}}{\text{ΜΕΣΟ ΟΡΟ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ}} = \frac{2.988.150,82}{1.529.678,05} = 1,95$$

2015

$$\text{Μέσος όρος απαιτήσεων (απαιτήσεις αρχής +απαιτήσεις τέλος) / 2} = (1.558.961,85+1.083.450,62)/2=1.321.206,23$$

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ} = \frac{\text{ΚΑΘΑΡΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ}}{\text{ΜΕΣΟ ΟΡΟ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ}} = \frac{2.591.528,08}{1.321.206,23} = 1,96$$

Μέση διάρκεια παραμονής των απαιτήσεων μέσα στην επιχείρηση είναι :

$$2014 = 365/1,95 = 187 \text{ ημέρες} \quad 2015 = 365/1,96 = 186 \text{ ημέρες}$$

Κολυμπάρι Α.Ε

2014

$$\text{Μέσος όρος απαιτήσεων (απαιτήσεις αρχής + απαιτήσεις τέλος) / 2 = (899.927,18 + 473.664,10) / 2 = 686.795,64$$

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΪΚΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ} = \frac{\text{ΚΑΘΑΡΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ}}{\text{ΕΙΣΠΡΑΞΕΩΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ}} = \frac{2.191.661,77}{686.795,64} = 3,19$$

2015

$$\text{Μέσος όρος απαιτήσεων (απαιτήσεις αρχής + απαιτήσεις τέλος) / 2 = (473.664,10 + 506.101,21) / 2 = 489.882,655$$

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΪΚΤΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ} = \frac{\text{ΚΑΘΑΡΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ}}{\text{ΕΙΣΠΡΑΞΕΩΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ}} = \frac{3.690.047,87}{489.882,655} = 7,53$$

Μέση διάρκεια παραμονής των απαιτήσεων μέσα στην επιχείρηση είναι :

$$2014 = 365/3,19 = 114 \text{ ημέρες} \quad 2015 = 365/7,53 = 48 \text{ ημέρες}$$

| <i>Αριθμοδείκτης ταχύτητας εισπράξεως απαιτήσεων</i> | ΑΛΕΑ ΑΕ | ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ |
|------------------------------------------------------|------------|--------------|
| 2014 | 187 | 114 |
| 2015 | 186 | 48 |

- Από τον παραπάνω πίνακα συμπεραίνουμε ποια εταιρεία εισπράττει πιο γρήγορα τις απαιτήσεις από τους πελάτες της. Για τα έτη 2014 και 2015 η εταιρεία ΑΛΕΑ Α.Ε. εισπράττει τις απαιτήσεις της σε 187-186 ημέρες αντίστοιχα ενώ η ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε. σε 114 ημέρες για το έτος 2014 και σε 48 ημέρες για την χρήση 2015. Παρατηρούμε ότι η εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε. εισπράττει πιο γρήγορα τις απαιτήσεις της σε σχέση με την ΑΛΕΑ Α.Ε άρα μειώνει και τον κίνδυνο της επισφάλειας.

Αριθμοδείκτης Κυκλοφοριακής ταχύτητας Βραχυπρόθεσμων Υποχρεώσεων ή αριθμοδείκτης της κυκλοφοριακής ταχύτητας των Προμηθευτών μας δείχνει πόσες φορές μέσα στην χρήση εξοφλούνται οι υποχρεώσεις σε προμηθευτές αλλά και σε γραμμάτια ή επιταγές πληρωτέες για αγορές που έχει πραγματοποιήσει η επιχείρηση. Ο αριθμοδείκτης εκφράζει το χρονικό διάστημα από την αγορά με πίστωση, δηλαδή την υποχρέωση, μέχρι την πληρωμή της .

$$\text{ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΗΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΚΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ} = \frac{\text{ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ}}{\text{Μ.Ο. ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ}}$$

ΑΛΕΑ Α.Ε

$$2014 = \frac{2.739.793,20}{604.892,80} = 4,5 \quad 2015 = \frac{2.591.528,08}{567.056,64} = 4,5$$

$$2014 = 365/4,5 = 81 \text{ ημέρες} \quad 2015 = 365/4,5 = 81 \text{ ημέρες}$$

ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε

$$2014 = \frac{2.079.150,14}{263.940,16} = 7,8 \quad 2015 = \frac{3.235.795,29}{183.154,26} = 17,6$$

$$2014 = 365/7,8 = 46 \text{ ημέρες} \quad 2015 = 365/17,6 = 20 \text{ ημέρες}$$

| Αριθμοδείκτης της κυκλοφοριακής ταχύτητας των Προμηθευτών/ ημέρες | ΑΛΕΑ Α.Ε | ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 2014 | 81 | 81 |
| 2015 | 46 | 20 |

- Με τον δείκτη της κυκλοφοριακής ταχύτητας προμηθευτών βλέπουμε ποια εταιρεία εξοφλεί με μεγαλύτερη καθυστέρηση τις υποχρεώσεις της προς τους προμηθευτές σε βάση διετίας . Η ΑΛΕΑ ΑΕ και τις δύο χρονιές 2014 & 2015 εξοφλεί σε 81 ημέρες , ενώ αντίθετα η ανταγωνίστρια εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ εξοφλεί σε 46 ημέρες για την χρήση 2014 και 20 ημέρες για την χρήση 2015. Γνωρίζουμε ότι όσο περισσότερο μένουν τα χρήματα μέσα στην εταιρεία κατά την χρήση τόσο το καλύτερο γιατί έτσι αυξάνετε η ρευστότητα ή η επένδυση των διαθέσιμων σε άλλες δραστηριότητες. Αυτό φαίνεται και στο δείκτη γενικής ρευστότητας το 2015 η εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ έχει καλύτερη ρευστότητα σε αντίθεση με την εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ που παρουσιάζει μικρότερη ρευστότητα και αυτό γιατί εξοφλεί γρήγορα τους προμηθευτές της.

Αριθμοδείκτης Μικτού Περιθωρίου Κέρδους εκφράζει το ποσοστό των μικτών κερδών επί των πωλήσεων. Ο δείκτης είναι σημαντικός για την αξιολόγηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης.

ΑΛΕΑ Α.Ε

$$2013 = \frac{235.923,66}{1.947.633,45} * 100 \% = 12,11\% \quad 2014 = \frac{248.357,62}{2.988.150,82} * 100\% = 8,31\%$$

$$2015 = \frac{37.113,32}{2.591.528,08} * 100\% = 1,43\%$$

ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε

$$2013 = \frac{483.123,07}{2.432.124,28} * 100\% = 19,8\% \quad 2014 = \frac{112.511,63}{2.191.661,77} * 100\% = 5,13\%$$

$$2015 = \frac{454.252,58}{3.690.047,87} * 100\% = 12,3\%$$

| <i>Αριθμοδείκτης Μικτού Περιθωρίου Κέρδους / %</i> | ΑΛΕΑ ΑΕ | ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ |
|----------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| 2013 | 12,11 | 19,8 |
| 2014 | 8,31 | 5,13 |
| 2015 | 1,43 | 12,3 |

- Από τον πίνακα κατά την περίοδο 2013 έως 2015 το μικτό κέρδος για την εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ είναι 12,11%-8,31%-1,43% του κύκλου εργασιών της. Για την ίδια περίοδο για την εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ απομένει ως μικτό κέρδος το 19,8%-5,13%-12,3% επί των πωλήσεων της. Ένα υψηλό ποσοστό εκφράζει την δυνατότητα της εταιρείας τα λειτουργικά της κόστη αλλά ένα χαμηλό ποσοστό λόγω χαμηλών τιμών πώλησης αποσκοπεί στην αύξηση του όγκου των πωλήσεων. Επομένως η εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε. μπορεί να καλύψει σε πιο μεγάλο βαθμό τα λειτουργικά της έξοδα. Άρα η πολιτική πωλήσεων και τιμών της διοίκησης ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ Α.Ε. είναι πιο αποτελεσματική.



Συμπέρασμα

Το ελαιόλαδο είναι σίγουρα το πιο σπουδαίο ελληνικό αγαθό και έχει αποδειχτεί η αξία του μέσα από το χρόνο και την ιστορία της Ελλάδας. Στην εργασία μελετήσαμε και είδαμε ποια η διαδικασία, η τιμή το κόστος παραγωγής του και ποια οι οικονομική του δύναμη μέσα στην ελληνική και παγκόσμια αγορά. Επίσης μάθαμε ότι η Ελλάδα είναι η τρίτη χώρα σε παραγωγή και οι κύριοι ανταγωνιστές του ελληνικού ελαιολάδου είναι Ιταλία, Γαλλία και η Ισπανία. Μέσα από την αναλυτική μελέτη των ισολογισμών δύο επιχειρήσεων στην Ελλάδα συμπεραίνουμε ότι παρόλο που κάθε χρονιά είναι διαφορετική από την προηγούμενη, η επιχείρηση μπορεί να καλύψει την χαμένη χρονιά με μια κερδοφόρα παραγωγική χρονιά και να καταφέρει να καλύψει τα έξοδα της και να παραμένει ενεργή και ανταγωνιστική τόσο σε εθνικό όσο και παγκόσμιο επίπεδο. Τέλος να επισημάνουμε ότι το ελαιόλαδο είναι δώρο Θεού στον ελληνικό λαό για αυτό θα πρέπει να εκτιμάται και να κατέχει την θέση που του αξίζει .

Από την ανάλυση των οικονομικών καταστάσεων δύο εταιριών και με τη χρήση των αριθμοδεικτών προέκυψαν σημαντικά συμπεράσματα. Όσον αφορά την ρευστότητα των δύο εταιριών ,είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι η εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ καλύπτουν 1,06 φορές το 2015 τις βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις τους με την ρευστοποίηση του κυκλοφορούντος ενεργητικού ενώ η εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ 0,83 φορές. Είναι εμφανές ότι η εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ χαρακτηρίζεται για την ρευστότητα της. Βάσει των αποτελεσμάτων που προέκυψαν σχετικά με την ανανέωση των αποθεμάτων τους η εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ τα ανανεώνει σε 314 ημέρες ενώ η εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ σε 13 ημέρες. Το ίδιο ισχύει και για την είσπραξη των απαιτήσεων με την εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ να χρειάζεται 186 ημέρες ενώ η εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ χρειάζεται πολύ λιγότερες ημέρες , συγκεκριμένα 48. Επίσης παρατηρούμε ότι η εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ καθυστερεί περισσότερο στην εξόφληση των Προμηθευτών της κατά 16 ημέρες περισσότερο σε σχέση με την εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ που εξοφλεί μέσα σε 20 ημέρες τις υποχρεώσεις της. Με βάση τα παραπάνω η οικονομική χρονιά 2015 για το περιθώριο κέρδους μας δείχνει ποσοστό 1,43% για την εταιρεία ΑΛΕΑ ΑΕ και 12,3% για την εταιρεία ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ. Υπάρχει μεγάλη απόκλιση ποσοστού ανάμεσα σε δυο εταιρείες που είναι στο ίδιο κλάδο.

Απ' όλα τα παραπάνω θα πρέπει να επισημάνουμε ότι ο σκοπός κάθε εταιρείας που δραστηριοποιείται με το εμπόριο και την προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου θα πρέπει να είναι η σωστή προβολή και διακίνηση του προϊόντος, έτσι με αυτό τον τρόπο θα επέλθει μια δυναμική παρουσία του Ελληνικού Ελαιολάδου στην διεθνή αγορά .



Βιβλιογραφία

ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ Ιωάννης Ν.Θεριός Καθηγητής Γεωπονικής σχολής
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Εκδόσεις Γαρταγάνη 2007

Για την ελιά-βιβλία κηπουρικής για ελαιόδεντρα (Συγγραφές Κων/νος Ποντίκης
–καθηγητής ΓΠΑ) εκδόσεις Σταμούλη.

Εγκυκλοπαίδεια Ελαιοκομίας <<Το Ελαιόλαδο>> ΓΑΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ.

Μια γνωριμία με την ελιά (Περδικάρης Α.) Μηνιαίο περιοδικό Γεωτεχνικής
ενημέρωσης.

Χρηματοοικονομική ανάλυση λογιστικών καταστάσεων, Νικήτα Α. Νιάρχου,
εκδόσεις Α. Σταμούλης, Αθήνα Πειραιάς, 1997.

Η ανάλυση και η χρήσεις των λογιστικών καταστάσεων, Δημητρίου Χ. Γκίκα,
εκδόσεις Γ. Μπένου, Αθήνα 2002.

Ανάλυση και διερεύνηση χρηματοοικονομικών καταστάσεων Αθήνα, 2014
Συκιανάκης Ν., Παπαδέας Π.

Ανάλυση χρηματοοικονομικών καταστάσεων, Κάντζος Κ. εκδόσεις
Interbooks. Αθήνα, 2002

Η ανάλυση και οι χρήσεις των λογιστικών καταστάσεων, Γκίκας Δ. Χ.
εκδόσεις Μπένου Γ. Αθήνα, 2002

Διαδύκτιο

http://www.tipsnow.gr/2013/10/blog-post_248.html

* <http://www.epixeiro.gr/article/21108>

* <http://www.euro2day.gr/news/economy/article/1326459/zhteitai-strathgikh-gia-to-elaiolado.html>

* <https://www.ellinikigeorgia.gr/pagkosmio-emporio-elaioladou-protexores-se-paragogi-eisagoges-exagoges/>

*<http://www.olivenews.gr/el/category/5/%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CF%8C%CE%BB%CE%B1%CE%B4%CE%BF>

*<http://www.cyprus.gov.cy/moa/agriculture.nsf/0/cd7c2de3d3511817c2257b2800494e08?OpenDocument> HYPERLINK

* <http://www.minagric.gr/index.php/el/>

* <http://www.tovima.gr/finance/article/?aid=934553> *
<http://www.voria.gr/article/i-tipopiisi-no-1-proipothesi-gia-tin-exagogi-eleoladou>

* <http://www.productsgreek.com/el/elliniko-ladi/etaireies-trofimon> *
<http://kolympari-sa.gr/el/i-eteria-mas/>

* http://www.alea-sa.gr/?page_id=2

Ανάλυση Λογιστικών Καταστάσεων Πέτρος Καλαντώνης Επίκουρος Καθηγητής
Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ

*<http://eclass.teipir.gr/openeclass/modules/document/file.php/BUSI115/III.%20%CE%91%CF%81%CE%B9%CE%B8%CE%BC%CE%BF%CE%B4%CE%B5%CE%AF%CE%BA%CF%84%CE%B5%CF%82%20%CE%A1%CE%B5%CF%85%CF%83%CF%84%CF%8C%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1%CF%82.pdf>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ