

1. ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΠΗΡΕ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΝΑΔΑ

Μέσο: ΕΘΝΟΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ_ΗΜΕΡΗΣΙΑ

Ημ. Έκδοσης: . . .04/11/2018 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .04/11/2018

Σελίδα: 1



Το μέλι της Κρήτης πήρε «διαβατήριο» για τον Καναδά
Η Μελιγυρίς έχει ήδη κατακτήσει και τις αγορές της Αγγλίας, της Γαλλίας, της Γερμανίας και των ΗΠΑ. ▶ 11



Επιχειρήσεις



Η μελισσοκομική μας μονάδα αποτελεί μια πρότυπη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης μελιού στο Αρκαλοχώρι Ηρακλείου Κρήτης. Η ομάδα μας πλαισιώνεται από ανθρώπους που με επιστημονική κατάρτιση, εμπειρία αλλά και μεράκι παράγουν ένα εξαιρετικής ποιότητας μέλι, λέει στην «Η» ο κ. Στεφανάκης.

ΤΗΣ ΕΦΗΣ ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΟΥ
ekarageorgou@ethnos.gr

Γλυκαίνει τις διεθνείς αγορές με συνταγή αρχαίας Ελλάδας

Με τελευταία κατάκτηση τον Καναδά, το κρητικό... νέκταρ της εταιρείας Μελίγυρις βρίσκεται στα ράφια όλου του κόσμου, με το μυστικό της επιτυχίας, σύμφωνα με τον επικεφαλής Μανώλη Στεφανάκη, να εντοπίζεται σε άγρια βότανα γνωστά από την αρχαιότητα για τις θεραπευτικές ιδιότητές τους.

ΙΗΝ ΑΓΟΡΑ του Καναδά «εγκλείδωσε» η Μελίγυρις, η κρητική εταιρεία παραγωγής μελιού, και το πέτυχε με διαβητήριο τη συμμετοχή της στο Go International της Eurobank το 2017. Όμως, το μέλι της έχει κατακτήσει και τις αγορές της Αγγλίας, της Γαλλίας, της Γερμανίας και των ΗΠΑ. Περιοδικά προμηθεύει και μεμονωμένους πελάτες σε Κίνα, Ιαπωνία, Αυστραλία. Η διεξοδική της στη διεθνή αγορά μόνο τυχαία δεν είναι. Το 2014, το βιολογικό και το θυμαρίσιο μέλι της Μελίγυρις κέρδισαν στον διεθνή διαγωνισμό Great Taste Awards της Guild of Fine Food που διοργανώθηκε στο Λονδίνο.

Μάλιστα, πέρυσι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την αίτηση καταχώρισης του «πευκοθυμαρόμελου Κρήτης» στο μπρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης. Είναι δε χαρακτηριστικό ότι η κρητική εταιρεία προμηθεύει τα καταστήματα «Galleries Lafayette», τα εστιατόρια «Μαντομματος» (στη Γαλλία), «Milos» (σε Ελλάδα, Αγγλία), «Metron», τις Μινοτικές Γραμμές, ενώ προϊόντα της βρίσκονται σε όλα τα αεροδρόμια και τα λιμάνια της Ελλάδας.

Ο άνθρωπος που απογείωσε τη Μελίγυρις και την έβγαλε στη διεθνή αγορά είναι ο Μανώλης Στεφανάκης. Η οικογένειά του έχει παράδοση στη μελισσοκομία από το 1920. Ο ίδιος γνώρισε από νωρίς τη μαγεία της κυψέλης, γοητεύτηκε και σπούδασε στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών με εξειδίκευση στη μελισσοκομία και στον ποιοτικό έλεγχο του μελιού.

ΠΟΛΥΤΙΜΟ ΕΦΟΔΙΟ

Αυτή η πρακτική εμπλοκή που είχε με τη μελισσοκομία τον βοήθησε πολύ στη μελέτη της σχέσης μεταξύ του μικροκλίματος και της βιοποικιλότητας, σε συνάρτηση με το υψόμετρο, τη σχετική υγρασία, τη χημική σύσταση του εδάφους και πώς αυτά επηρεάζουν τα βιοχημικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου μελιού.

Έτσι, όταν ανέλαβε την οικογενειακή επιχείρηση, στις αρχές της δεκαετίας του 1990, τη μετεξέλιξε και δημιουργήσε τη Μελίγυρις, εταιρεία που ασχολείται με την παραγωγή και την τυποποίηση μελιού το οποίο συλλέγεται από άγρια βότανα, χαρακτηριστικά της χλωρίδας της κρητικής γης.

Στόχος του είναι να καταστεί το σήμα «Μελίγυρις» διεθνές brand και να έχει θέση σε όλες τις μεγάλες αγορές του πλανήτη. Είναι χαρακτηριστικό ότι η εταιρεία έλαβε μέρος στο Go International που διενεργήθηκε το 2016 στην Αθήνα και το 2017 στην Κρήτη, όπου και έκλεισε συμφωνίες για εξαγωγές στον Καναδά. «Η μελισσοκομική μας μονάδα αποτελεί μια πρότυπη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης μελιού στο Αρκαλοχώρι Ηρακλείου Κρήτης. Η ομάδα μας πλαισιώνεται από ανθρώπους που με επιστημονική κατάρτιση, εμπειρία αλλά και μεράκι παράγουν ένα εξαιρετικής



«Οι εξαγωγές δεν είναι εύκολη ιστορία»

Οι βασικές αγορές στις οποίες εξάγει η Μελίγυρις είναι η Γαλλία, η Αγγλία, η Γερμανία, ο Καναδάς και οι ΗΠΑ. Όπως τονίζει ο κ. Στεφανάκης, «οι πωλήσεις μας στο εξωτερικό εμφανίζονται ανοδικές, όμως οι εξαγωγές δεν είναι εύκολη ιστορία». Και συνεχίζει: «Η μεγάλη δυσκολία στις ξένες αγορές είναι η τιμή λιανικής του προϊόντος. Γενικά το ελληνικό μέλι είναι πιο ακριβό σε σχέση με το μέλι άλλων χωρών. Η υψηλή τιμή προκύπτει κατ' αρχάς από τη μειωμένη ποσότητα συλλογής ανά κυψέλη, σε ετήσια βάση, σε σχέση με άλλες χώρες στον κόσμο, λόγω του ότι τα σπάνια φαρμακευτικά βότανα χλωρίδας του τόπου μας μας δίνουν μικρότερη ποσότητα νέκταρ. Το νέκταρ αυτό, όμως, έχει υψηλά ποσοτικά χαρακτηριστικά και πολλά οφέλη για τον άνθρωπο. Ο μοναδικός τρόπος για να υπερνικήσουμε τη δυσκολία αυτή είναι με την έντονη επικοινωνία και διαφήμιση της άριστης ποιότητας των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό. Εμείς θέλουμε να ξεκινήσουμε να δίνουμε έμφαση στο δικό μας σημείο διαφοροποίησης (USP): την παραγωγή μελιού από κρητικά αγριοβότανα που βοηθούν στην ευεξία και είναι άρρα συνδεδεμένα με την υγιεινή διατροφή και την ισορροπία του οργανισμού».

ποιότητας μέλι» λέει στην «Η» ο κ. Στεφανάκης και σημειώνει: «Οι εγκαταστάσεις μας είναι πιστοποιημένες από την TÜV NORD με το σύστημα ασφαλείας τροφίμων IFS, διασφαλίζοντας απόλυτα την άριστη ποιότητα των προϊόντων που φθάνουν στον τελικό καταναλωτή».

Στο ερώτημα τι κάνει το μέλι της Μελίγυρις ξεχωριστό, ο κ. Στεφανάκης απαντά πως η φιλοσοφία της εταιρείας είναι «να διατηρείται τα υψηλά χαρακτηριστικά του ελληνικού μελιού και να τα αναδεικνύει, δημιουργώντας μια ιδιαίτερη διατροφική κουλτούρα στους καταναλωτές».

«Αυτό που μας ξεχωρίζει είναι η δημιουργία ποικιλιών μελιών από άγρια βότανα και σπάνια ελληνικά φρύγανα που έχουν μοναδικά χαρακτηριστικά και θεραπευτικές ιδιότητες, γνωστές από την αρχαία Ελλάδα. Στοιχειώμε σε καταναλωτές που επιζητούν τη σωστή διατροφή και ενδιφέρονται για την ευεξία τους» συμπληρώνει. Σήμερα η Μελίγυρις έχει μία γκάμα από 8 κύριους κωδικούς μελιού, όλοι με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως είναι μέλι από άνηθο λεμονιάς και πορτοκαλιάς, μέλι από βελανιδιές και καστανιές κ.λπ.

«Φέτος δημιουργήσαμε ένα νέο προϊόν, το μέλι με μαλιότιρα, ένα σπάνιο κρητικό βότανο γνωστό ως το "τσάι του βουνού της Κρήτης". Η μαλιότιρα αποτελεί ένα φαρμακευτικό βότανο κατά των κρυολογημάτων, των παθήσεων του στομάχου και του αναπνευστικού. Επιπλέον, δημιουργήσαμε και μια νέα σειρά πευκόμελου συνδυασμένου με ξηρούς καρπούς» λέει ο κ. Στεφανάκης. ●

«Φιλοσοφία μας είναι να διατηρούμε τα υψηλά χαρακτηριστικά του ελληνικού μελιού και να τα αναδεικνύουμε, δημιουργώντας μια ιδιαίτερη διατροφική κουλτούρα στους καταναλωτές» δηλώνει ο Μανώλης Στεφανάκης.

Επισκέψεις από αμερικανικά πανεπιστήμια

Όπως λέει ο επικεφαλής της Μελίγυρις Μανώλης Στεφανάκης, «στο πλαίσιο πανεπιστημιακών προγραμμάτων φοιτητών που επισκέπτονται την Κρήτη, κυρίως από την Αμερική, τα τελευταία τρία χρόνια, μας έχουν ζητήσει να γίνουν επισκέψεις στην παραγωγική μας μονάδα ώστε οι φοιτητές να γνωρίσουν τον τρόπο παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης του μελιού μας. Αυτό μας οδήγησε στην ανάπτυξη και στον σχεδιασμό πλάνων για τη μεταλαμπάδευση της γνώσης μας, ώστε να βοηθήσουμε ιδιαίτερα τους νέους να γνωρίσουν τον υπέροχο κόσμο της μελισσοκομίας και να έχουν τη δυνατότητα να γευτούν και να αναγνωρίζουν προϊόντα υψηλής ποιότητας».