



ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΕΔΕΟΠ

ΑΘΗΝΩΝ

Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα, Τ.Κ. 11145 Τηλ. 210 8318221

www.edopath.gr e-mail: edeopath@gmail.com



ΕΤΟΣ 390
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 458
ΜΑΡΤΙΟΣ 2024
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

Η νέα ιστοσελίδα της ΕΔΕΟΠ: www.edeop.gr είναι έτοιμη Συναδέλφιοι εγγραφείτε όλοι για να ενισχύσουμε τον κλήδο



Το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε την δημιουργία νέας σύγχρονης ιστοσελίδας (portal), όπου θα εγγράφονται τα μέλη μας και θα αποστέλλεται ό,τι νέο υπάρχει (προσφορές, νέα κλπ) στα e-mail τους. Επίσης υπάρχει δυνατότητα να υποβάλλονται ερωτήματα που θα απαντώνται από εντεταλμένο όργανο της ΕΔΕΟΠ.
Ηδη άρχισε να δημοσιεύεται βιβλιοθήκη με τους τρέχοντες τιμοκατάλογους όλων των εταιρειών όπου οι ενδιαφερόμενοι λαμβάνουν γνώση αφού εγγρα-

φούν και λάβουν τους σχετικούς κωδικούς. Η ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ επιθυμεί αυτό το site που θα ενημερώνεται καθημερινά να γίνει ένα σύγχρονο εργαλείο της αγοράς για όλους τους συναδέλφους και ήδη το υλοποιεί ταχύτατα.

Για την ενημέρωση των συναδέλφων δημοσιεύουμε την πρόοδο της κατασκευής της ιστοσελίδας ώστε οποιοσδήποτε επιθυμεί να καταθέσει τις απόψεις του να τις αποστείλει στο email: edeopath@gmail.gr

‘ΕΛΑΜΨΕ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ Ο ΧΟΡΟΣ ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ

Μετά την τετράχρονη διακοπή λόγω Covid

Για ακόμη μια φορά, η καθιερωμένη Ετήσια Χοροεσπερίδα της Ένωσης Διακινήτων Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθηνών, απέδειξε ότι δικαίως έχει καταστεί πλέον θεσμός, παρά την τετράχρονη διακοπή του λόγω κορονοϊού και κρίσης αφού και στη φετινή διοργάνωση οι πρατηριούχοι και οι καλεσμένοι τους, πέρασαν μια νύχτα μαγική, ονειρεμένη...

Τι έγινε φέτος

Ο φετινός χορός της ΕΔΕΟΠ Αθηνών πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 2 Μαρτίου στο νυχτερινό κέντρο BARAONDA στην οδό Τσόχα στους Αμπελοκήπους και κατά γενική ομολογία υπήρξε άψογος - από κάθε άποψη: μενού, σέρβις, πρόγραμμα.
Το τελευταίο είχαν αναλάβει να υποστηρίξουν καταξιωμένοι καλλιτέχνες: Ο Δημήτρης Μπάσης και μαζί του η Βάλια Σωμαράκη, ο Άγγελος Ανδριανός που δημιούργησαν "τρελό" κέφι. Αντάξια του περελθόντος η λαχειοφόρος αγορά του χορού που έδωσε στους τυχερούς πλούσια δώρα, που άφησαν ικανοποιημένους τους συμμετέχοντες.

Οι εταιρείες που προσέφεραν προϊόντα τους για τον χορό μας, καθώς και δώρα για την λαχειοφόρο, είναι οι εξής:

- COCA-COLA 3E ΕΛΛΑΔΟΣ ΑΕΒΕ
- ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΕ
- ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΕ
- I.Q BRANDS ΑΕ "ΒΙΚΟΣ"
- ΣΟΥΡΩΤΗ ΑΕ



- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ ΑΕ
- ΑΙΟΛΟΣ ΑΕ
- ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ Ι.ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗΣ ΕΠΕ
- ΙΟΛΗ ΠΗΓΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ
- ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΑΕ
- ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΑΕ
- Γ.ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΑΕ
- DIAGEO HELLAS SA
- ΧΗΤΟΣ ΑΒΕΕ
- ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΘΡΑΚΗΣ ΑΕ
- JANNES ΑΕ
- ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Ο.Α.Ε
- ΜΑΡΡΑΣ ΟΙΝΩΝ Κ ΠΟΤΩΝ ΑΒΕΕ



- ΔΟΥΡΟΥ Φ.ΥΙΟΙ ΟΕ
- ΣΩΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΕ
- ΝΕΡΑ ΠΗΓΩΝ ΓΡΑΜΜΟΥ ΑΕ
- ΔΙΟΝΥΣΟΣ ΑΒΕΕ
- ΑΦΟΙ ΚΟΡΔΑ ΕΠΕ
- ΑΦΟΙ ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗ ΟΕ
- ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
- ΚΤΗΜΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΠΟΥΛΟΥ
- Σ.ΜΕΝΤΕΚΙΔΗΣ Κ ΣΙΑ ΑΕ "ΝΕΡΟ ΔΙΟΣ"
- EMPIRE TRADE HELLAS

Αναγκαία μία μεταβατική περίοδος για την ομαλή προσαρμογή της αγοράς στα POS



Στη σελίδα 2

Η ΑΘΗΝΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΛΕΟΝ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΧΑΡΤΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΤΕΛΟΥΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ



Στη σελίδα 6

Παραμένει ακριβό το ρεύμα στην Ελλάδα!



Στη σελίδα 12

«Ε.Ε.Α.: ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΟΝ Δ. ΠΑΠΑΣΤΕΡΓΙΟΥ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΜΕΣΩ ΨΗΦΙΑΚΩΝ «ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ»»

Μία σειρά από θέματα που απασχολούν την επιχειρηματική κοινότητα αλλά και την ώθηση που μπορεί να δώσουν στο επιχειρείν τα σύγχρονα τεχνολογικά εργαλεία, ανέπτυξε αντιπροσωπεία της Διοίκησης του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών, με επικεφαλής τον Πρόεδρο του κ. Γιάννη Χατζηθεοδοσίου.

Η συνάντηση έγινε στα γραφεία του Ε.Ε.Α., τη Δευτέρα 29 Ιανουαρίου.

Ένα από τα θέματα που ανέπτυξε ο κ. Χατζηθεοδοσίου ήταν η ανάγκη διασύνδεσης της αγοράς με τις δεξιότητες των ανθρώπων που αναζητούν εργασία. Όπως τόνισε ο Πρόεδρος του Ε.Ε.Α., υπάρχει μεγάλο πρόβλημα στην αναζήτηση του κατάλληλου προσωπικού, κάτι που δεν είναι μόνο ελληνικό πρόβλημα.

Στη συζήτηση με τον κ. Παπαστεργίου αναζητήθηκαν οι τρόποι συνεργασίας Ε.Ε.Α. και Υπουργείου Ψηφιακής Διακυβέρνησης προκειμένου οι ενδιαφερόμενοι να αποκτήσουν τις κατάλληλες δεξιότητες έτσι ώστε να καλύψουν τις εξειδικευμένες ανάγκες της αγοράς.

Σύμφωνα με τον κ. Χατζηθεοδοσίου μπορούν να μελετηθούν πρακτικές μεγάλων ευρωπαϊκών Επιμελητηρίων, όπως του Βερολίνου και του Παρισιού, όπου εφαρμόζονται ανάλογα εκπαιδευτικά προγράμματα, ενώ ο κ. Παπαστεργίου εστίασε στη χρησιμότητα που θα έχει η απόκτηση επιπλέον δεξιοτήτων από τους εργαζόμενους, προκειμένου να ανταποκριθούν στις σύγχρονες προκλήσεις.

Ειδική αναφορά έγινε για τον «Ψηφιακό Βοηθό» του Ε.Ε.Α, ο οποίος λειτουργεί εδώ και χρόνια προς όφελος των μελών του, ενώ συζητήθηκε και η αξιοποίηση από την κυβέρνηση του γνωστικού πεδίου του Ε.Ε.Α.

για θέματα επιχειρήσεων και οικονομίας.

Βαρύτητα δόθηκε επίσης στην ανάγκη εκσυγχρονισμού αλλά και διασύνδεσης των Μητρώων, προκειμένου να υποστηρίξεται αποτελεσματικότερα το επιχειρείν.

Παράλληλα αναφέρθηκε από τους συμμετέχοντες η ανάγκη διασύνδεσης συστημάτων ώστε να διευκολύνονται οι διαγωνιστικές διαδικασίες.

Ο Υπουργός Ψηφιακής Διακυβέρνησης τόνισε ότι θα στηρίξει την ευρύτερη συνεργασία με το Ε.Ε.Α., δεσμεύθηκε ότι ξεκινά άμεση επικοινωνία μεταξύ στελεχών των δύο φορέων για να καθοριστούν με ακρίβεια οι στόχοι ενώ εστίασε στη δράση που ξεκινά το Υπουργείο για την κατάργηση περιττών διαδικασιών και έκδοσης πιστοποιητικών, με στόχο την ταχύτερη εξυπηρέτηση των ενδιαφερομένων, κάτι που θα συμβάλει στην ανάπτυξη του επιχειρείν.

Από την πλευρά του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών ανέπτυξαν τις θέσεις τους και κατέθεσαν τις προτάσεις τους προς το Υπουργό οι Αντιπρόεδροι Νίκος Γρέντζελος και Νίκος Κογιουμτσής, το μέλος της Διοικητικής Επιτροπής και Υπεύθυνος ΓΕΜΗ και Εξυπηρέτησης Επιχειρήσεων, Γιώργος Ζηκόπουλος, το μέλος της Διοικητικής Επιτροπής και Υπεύθυνος Συμβουλευτικής Υποστήριξης Επιχειρήσεων, Γιάννης Βαφειδάκης καθώς και ο Υπεύθυνος Προγραμμάτων του Ε.Ε.Α., Σύρος Κοσβόλης.

Για τη συνάντηση με τον Δημήτρη Παπαστεργίου ο Πρόεδρος του Ε.Ε.Α. δήλωσε:

«Ευχαριστούμε τον κ. Υπουργό για την άμεση ανταπόκριση του στο αίτημα μας για αυτή την συνάντηση εργασίας. Ενημερώσαμε τον κ. Παπαστεργίου για θέματα που αφορούν την επιχειρηματικότητα και



άπτονται των αρμοδιοτήτων του και με χαρά είδαμε το ενδιαφέρον του για την πρόοδο των ΜμΕ. Σήμερα βάλαμε τις βάσεις για μία ευρύτερη συνεργασία των δύο φορέων και είμαστε σίγουροι ότι σύντομα θα υπάρξουν μετρήσιμα αποτελέσματα.

Στόχος μας παραμένει η ψηφιακή μετάβαση των επιχειρήσεων και η αξιοποίηση όλων των «εργαλείων» που μας δίνει η τεχνολογία. Με ενισχυμένες τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις αυξάνονται οι πιθανότητες για καλύτερη πορεία της οικονομίας, κάτι που έχει ανάγκη η χώρα».

**Πρατηριούχε, δυνάμωσε τη φωνή της ΕΔΕΟΠ Αθηνών
για να επιλύσουμε τα προβλήματα του κλάδου**

Αναγκαία μία μεταβατική περίοδος για την ομαλή προσαρμογή της αγοράς στα POS

Ο Γ. Χατζηθεοδοσίου δηλώνει

Το απόγευμα της Τετάρτης, 21 Φεβρουαρίου, φιλοξενήσαμε στο Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών τον διοικητή της ΑΑΔΕ κ. Γ. Πιτσιλή και είχαμε μία ενδιαφέρουσα συζήτηση μαζί του για διάφορα θέματα της αγοράς που άπτονται της αρμοδιότητας του. Όπως ήταν επόμενο επικεντρωθήκαμε σε αυτό της χρήσης των POS και όπως προέκυψε από τις τοποθετήσεις εκπροσώπων διαφόρων επαγγελματικών κλάδων (λογιστές, εστίαση, κλπ), υπάρχουν πολλά ανοικτά ζητήματα και διάφορες τεχνικές εκκρεμότητες για να θεωρήσουμε ότι το σύστημα θα μπορεί να λειτουργήσει κανονικά από την 1η Μαρτίου, όταν και λήγει η σχετική προθεσμία της κυβέρνησης.

Είναι χαρακτηριστικό ότι περίπου το 15% των υπόχρεων έχει ολοκληρώσει τη διασύνδεση της ταμειακής μηχανής με το POS και το χρονικό διάστημα που υπάρχει είναι μόλις μία εβδομάδα. Πρακτικά αυτό σημαίνει ότι είναι πάρα πολύ δύσκολο -έως και αδύνατο- μέσα σε αυτόν τον ελάχιστο χρόνο να ολοκληρωθεί αυτή η υποχρέωση.

Καταλαβαίνουμε τη σπουδή του οικονομικού επιτελείου όμως επειδή είμαστε ρεαλιστές, πρέπει να δούμε τις πραγματικές δυνατότητες που υπάρχουν. Σε αυτό το σημείο που βρισκόμαστε θα πρέπει να δοθεί μία νέα παράταση, ικανή για να



γίνουν με ασφάλεια και όχι πειραματισμούς όλα όσα απαιτούνται. Κανείς δεν αρνείται την εγκατάσταση POS. Αρκεί να γίνει σωστά όλη η διαδικασία και να μην υπάρξουν κενά στην ενημέρωση των υπόχρεων γιατί το διακύβευμα είναι μεγάλο. Μιλάμε για λειτουργία επιχειρήσεων, για θέμα που έχει άμεση σχέση με την εξυπηρέτηση του πελάτη, με απειλή υψηλών προστίμων για τους υπόχρεους, οπότε οι όποιες κινήσεις γίνουν πρέπει να είναι καλά μελετημένες και όχι να λειτουργούμε υπό το κράτος μίας αχρείαστης και τελικά επικίνδυνης πίεσης.

Οφείλει να γίνει αντιληπτό από όλους ότι βρισκόμαστε σε μία κρίσιμη μεταβατική περίοδο για την αγορά. Και για να γίνουν όλα σωστά πρέπει να δοθεί ο κατάλληλος χρόνος, να υπάρξει ένα διάστημα δοκιμών, γενικά να προχωρήσουμε σε μία ήπια προσαρμογή στα νέα δεδομένα.

Εδώ -όπως αποδείχθηκε και χθες στην εκδήλωση του Ε.Ε.Α- υπάρχουν πολλά αναπάντητα ερωτήματα ενώ και οι τράπεζες προκαλούν προβλήματα στην προμήθεια των POS.

Τι θα αλλάξει λοιπόν μέσα σε μόλις μία εβδομάδα; Θα προλάβουν οι τεχνικοί να κάνουν τις απαραίτητες εργασίες αναβάθμισης; Οι τράπεζες να διαθέσουν τα POS που χρειάζεται η αγορά; Γιατί να απειλείται με πρόστιμο ένας επιχειρηματίας που δεν αρνείται να προχωρήσει στην εγκατάσταση των μηχανημάτων; Υπάρχει πλήρης γνώση των υπόχρεων για τα νέα δεδομένα; Είναι ερωτήματα που θεωρώ χρήσιμο να απαντηθούν.

**Ο Πρόεδρος του Ε.Ε.Α. Επίτιμο
& Διδάκτορας ΠΑ.ΠΕΙ.
Γιάννης Χατζηθεοδοσίου**

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ



ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	210-9702018	ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΑΜΙΑΝΟΣ	210-8043465	ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΔΑΝΙΗΛ ΣΠΥΡΟΣ	210-4934757	ΓΕΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΖΑΜΠΟΥΡΑΣ ΧΑΡΗΣ	210-2465788	ΤΑΜΙΑΣ
ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	210-5779896	ΜΕΛΟΣ
ΚΑΡΑΜΗΝΑΣ ΜΙΧΑΗΛ	210-8818953	ΜΕΛΟΣ
ΝΤΑΜΠΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	210-2772005	ΜΕΛΟΣ

Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ
Μηνιαίο
δημοσιογραφικό
όργανο της
**ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ**

Ιδιοκτήτης
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ
Οδός Ζ. Παπαντωνίου
54-58, 11145 Αθήνα
Τηλ. 210-8318221,
210-8312351
www.edeopath.gr
e-mail: edeopath@gmail.gr
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ
210-9702018

Επιμέλεια Έκδοσης -
Εκτύπωση
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ
Ε. Γιάνναρη 5, 11853
210-3468268

A matter of choice



Ανακάλυψε την απaráμιλλη γεύση του.
Ένας πραγματικά αυθεντικός ιταλικός espresso.
Ο espresso που θα επιλέξεις.

Ανάπτυξη-Επιτόκια

ΑΝΑΠΤΥΞΗ 2% ΤΟ 2023 ΜΕ ΒΑΣΙΚΟ ΜΟΧΛΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Χαμηλά παραμένουν οι επενδύσεις και αφορούν κυρίως κατοικίες

Κατώτερος των προβλέψεων τόσο της κυβέρνησης όσο και αρκετών διεθνών οργανισμών αποδείχθηκε ο ρυθμός ανάπτυξης το 2023, σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ που δόθηκαν χθες στη δημοσιότητα. Και παρότι η απόκλιση δεν είναι μεγάλη, χτυπάει ένα προειδοποιητικό καμπανάκι, καθώς οφείλεται κυρίως, σύμφωνα με τους αναλυτές, σε χαμηλές επενδυτικές επιδόσεις, δηλαδή στο πιο υγιές κομμάτι της ανάπτυξης.

Συγκεκριμένα, η ΕΛΣΤΑΤ κατέγραψε ρυθμό ανάπτυξης 2% για το 2023, έναντι πρόβλεψης της κυβέρνησης για 2,4%, του ΟΟΣΑ επίσης για 2,4%, του ΔΝΤ για 2,5% και της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και του ΙΟΒΕ για 2,2%. Σε τρέχουσες τιμές το ΑΕΠ διαμορφώθηκε σε 220,3 δισ. ευρώ, έναντι 206,6 δισ. το 2022 (αύξηση 6,6%). Ο προϋπολογισμός, πριν από 3 μήνες, εκτιμούσε ότι θα ήταν 222,8 δισ. ευρώ.

Το δ' τρίμηνο το ΑΕΠ αυξήθηκε σε ετήσια βάση κατά 1,1%, το χαμηλότερο ποσοστό του έτους, το οποίο αποδίδεται έως ένα βαθμό και στις καταστροφές του «Daniel», ενώ σε σύγκριση με το γ' τρίμηνο αυξήθηκε κατά 0,2%.

Ο ρυθμός 2% του 2023 είναι βεβαίως τετραπλάσιος από το 0,5% της Ε.Ε. και της Ευρωζώνης, σύμφωνα με τα προσωρινά στοιχεία της Eurostat, κάτι που επισήμανε στη δήλωσή του ο υπουργός Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Κωστής Χατζηδάκης. Αυτό, είπε, «οδηγεί σε πραγματική σύγκλιση με τις προηγμένες ευρωπαϊκές χώρες».

Τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ δείχνουν ότι οι επενδύσεις, ο ακαθάριστος σχηματισμός παγίου κεφαλαίου, αυξήθηκαν τελικά κατά 4%, ενώ στον προϋπολογισμό του 2023 είχε εκτιμηθεί η αύξησή τους κατά 15,5% και στον προϋπολογισμό του 2024 κατά 7,1%. Η υποχώρηση είχε διαφανεί τόσο

από την υστέρηση των δαπανών του Ταμείου Ανάκαμψης (κατά 1,6 δισ. ευρώ, σύμφωνα με τον προϋπολογισμό 2024) όσο και από τα στοιχεία της Τράπεζας της Ελλάδος για τις άμεσες ξένες επενδύσεις που ήταν μειωμένες κατά σχεδόν 40% σε σύγκριση με το ρεκόρ του 2022 (από 7,73 δισ. σε 4,48 δισ. ευρώ).

Η κατανάλωση στήριξε κατά κύριο λόγο την ανάπτυξη, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 1,8% (1,8% των νοικοκυριών και 1,7% της γενικής κυβέρνησης).

Η ιδιωτική κατανάλωση συνεισέφερε την 1,3 ποσοστιαία μονάδα (π.μ.) από τις 2 π.μ. της ανάπτυξης, εκτιμά στην ανάλυσή του ο Τάσος Αναστασάτος, επικεφαλής οικονομολόγος της Eurobank.

Οι εξαγωγές αγαθών και υπηρεσιών αυξήθηκαν 3,7%, κυρίως λόγω του τουρισμού που αυξήθηκε 15,7% σύμφωνα με την Τράπεζα της Ελλάδος, ενώ οι εξαγωγές αγαθών μειώθηκαν σύμφωνα με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Εξαγωγέων κατά 8,5% λόγω και της σχεδόν στασιμότητας της οικονομίας της Ευρωζώνης. Οι εισαγωγές αγαθών και υπηρεσιών αυξήθηκαν κατά 2,1%.

Ο κ. Αναστασάτος σε σχόλιό του για τα στοιχεία που ανακοινώθηκαν χθες εκτιμά ότι η επιβράδυνση κατά τη διάρκεια του 2023 είναι αποτέλεσμα του δυσμενούς εξωτερικού περιβάλλοντος, αλλά οφείλεται και σε εγχώριους λόγους. «Παρά ταύτα, η οικονομία συνεχίζει να υπεραποδίδει έναντι του μέσου όρου της Ευρωζώνης», παρατηρεί.

«Οι επενδύσεις σε πάγια, που αποτελούν



Ο ρυθμός ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας είναι τετραπλάσιος από το 0,5% της Ε.Ε. και της Ευρωζώνης.

σημαντικό ζητούμενο για τον μετασχηματισμό του μοντέλου ανάπτυξης, σημείωσαν ήπια αύξηση κατά 4% (0,6 π.μ. συνεισφορά στην ανάπτυξη), παρά την έναρξη υλοποίησης των επενδυτικών σχεδίων του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας – ΤΑΑ (κι εν μέρει λόγω της καθυστέρησης στην υλοποίηση κάποιων εξ αυτών), ενώ ο συνολικός σχηματισμός κεφαλαίου μειώθηκε κατά -0,5% λόγω μείωσης των αποθεμάτων».

Αναλύοντας τη σύνθεση των επενδύσεων, ο κ. Αναστασάτος αναφέρει ότι η αύξηση προήλθε από τις κατοικίες (+20,7%) και δευτερευόντως τις άλλες κατασκευές (+10%

), ενώ τα σημαντικά για τη μακροχρόνια ανάπτυξη τμήματα του μηχανολογικού και του μεταφορικού εξοπλισμού, καθώς και του εξοπλισμού τεχνολογίας, πληροφορικής και επικοινωνίας υποχωρούν κατά 3% και 12% αντιστοίχως. Οι επενδύσεις ως ποσοστό του ΑΕΠ διαμορφώθηκαν στο 14,3% έναντι 21,3% μέσου όρου στην Ευρωζώνη. Κατόπιν των επιδόσεων του 2023 αναθεωρούνται ελαφρώς προς τα κάτω οι προβλέψεις για το 2024. Η κυβέρνηση κινείται ούτως ή άλλως στο ανώτατο όριο, με πρόβλεψη για 2,9%, ενώ οι περισσότεροι διεθνείς οργανισμοί και αναλυτές κινούνται στο 2%-2,5%.

Αμετάβλητα τα επιτόκια για τέταρτη συνεχόμενη φορά

Αμετάβλητα στο ύψος-ρεκόρ του 4% διατήρησε τα επιτόκια της Ευρωζώνης η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα (ΕΚΤ), για τέταρτη συνεχόμενη φορά, επιβεβαιώνοντας τις εκτιμήσεις της αγοράς. Επιπλέον, παρότι αναθεωρεί προς τα κάτω τις προβλέψεις για τον πληθωρισμό αλλά και για την ανάπτυξη, επισημαίνει ότι οι εγχώριες πιέσεις στις τιμές παραμένουν υψηλές, εν μέρει λόγω της αύξησης των μισθών. Ως εκ τούτου, αποφεύγει να δώσει guidance για το πότε θα αρχίσουν οι επιτοκιακές μειώσεις. Το ενδιαφέρον πλέον στρέφεται στις δηλώσεις της Κριστίν Λαγκάρντ στη σημερινή συνέντευξη Τύπου. Όπως αναφέρεται στη σχετική ανακοίνωση, το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε σήμερα να διατηρήσει αμετάβλητα τα τρία βασικά επιτόκια της ΕΚΤ. Μετά την τελευταία συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου τον Ιανουάριο, ο πληθωρισμός υποχώρησε περαιτέρω. Στις πιο πρόσφατες προβολές των εμπειρογνομόνων της ΕΚΤ, ο πληθωρισμός έχει αναθεωρηθεί προς τα κάτω, ιδίως για το 2024, πράγμα που αντανακλά κυρίως μια μικρότερη συμβολή των τιμών της ενέργειας. Σύμφωνα με τις προβλέψεις, ο πληθωρισμός αναμένεται πλέον να διαμορφωθεί κατά μέσο όρο σε 2,3% το 2024, 2,0% το 2025 και 1,9% το

2026. Οι προβολές για τον πληθωρισμό χωρίς τις τιμές της ενέργειας και των ειδών διατροφής έχουν επίσης αναθεωρηθεί προς τα κάτω και θα διαμορφωθούν κατά μέσο όρο σε 2,6% για το 2024, 2,1% για το 2025 και 2% για το 2026.

Αν και οι περισσότεροι δείκτες μέτρησης του υποκείμενου πληθωρισμού έχουν εξασθενήσει περαιτέρω, οι εγχώριες πιέσεις στις τιμές παραμένουν υψηλές.

Οι συνθήκες χρηματοδότησης είναι περιοριστικές και οι προηγούμενες αυξήσεις των επιτοκίων εξακολουθούν να επιδρούν ανασταλτικά στη ζήτηση, συμβάλλοντας στην άθιση του πληθωρισμού προς τα κάτω. Οι εμπειρογνώμονες έχουν αναθεωρήσει προς τα κάτω την προβολή όσον αφορά την ανάπτυξη, σε 0,6% για το 2024, και η οικονομική δραστηριότητα αναμένεται να παραμείνει υποτονική σε βραχυπρόθεσμο ορίζοντα. Στη συνέχεια, οι εμπειρογνώμονες αναμένουν ότι η οικονομία



θα ανακάμψει και θα αναπτυχθεί με ρυθμό 1,5% το 2025 και 1,6% το 2026, υποβοηθούμενη αρχικά από την κατανάλωση και αργότερα και από τις επενδύσεις. Το Διοικητικό Συμβούλιο επαναλαμβάνει πως είναι αποφασισμένο να διασφαλίσει ότι ο πληθωρισμός θα επανέλθει εγκαίρως στον μεσοπρόθεσμο στόχο του 2%.

Με βάση την τρέχουσα αξιολόγησή του, το Διοικητικό Συμβούλιο θεωρεί ότι τα βασικά

επιτόκια της ΕΚΤ βρίσκονται σε επίπεδα τα οποία, αν διατηρηθούν για επαρκώς μακρό χρονικό διάστημα, θα έχουν σημαντική συμβολή σε αυτόν τον στόχο.

Οι μελλοντικές αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου θα διασφαλίσουν ότι τα επιτόκια πολιτικής θα διαμορφωθούν σε επαρκώς περιοριστικά επίπεδα για όσο χρονικό διάστημα κρίνεται απαραίτητο.



EST. 1873
Heineken[®]

RESPONSIBLY
e
ENJOY

OFFER

Απολαύστε υπεύθυνα

Ακίνητα

Η ΑΘΗΝΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΛΕΟΝ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΧΑΡΤΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΤΕΛΟΥΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ

Οι νέες αναπτύξεις στο κέντρο και στην Αθηναϊκή Ριβιέρα προσφέρουν το προϊόν που έλειπε και προκαλούν έντονο ενδιαφέρον από Έλληνες και ξένους

«**Ε**κρηξη τιμών» παρατηρείται στις αξίες των πολυτελών κατοικιών της Αττικής, καθώς η περιοχή έχει εισέλθει πλέον για τα καλά στον διεθνή «χάρτη». Η προσθήκη της Αθήνας και ιδίως του παραλιακού της μετώπου στη λίστα των περιοχών που εξετάζουν για την απόκτηση κατοικίας οι ξένοι αγοραστές πολύ υψηλών εισοδημάτων (High Net Worth Individuals) έχει γεννήσει ευκαιρίες, αλλά και υπερβολές, που ενδεχομένως να καταδεικνύουν ότι, τουλάχιστον σε κάποιες περιπτώσεις, οι προσδοκίες που έχουν καλλιεργηθεί από μερίδα επαγγελματιών του κλάδου των ακινήτων είναι υπερβολικές.

Για παράδειγμα, η δαπάνη ύψους 18 εκατ. ευρώ, ή 56.000 ευρώ/τ.μ., για την αγορά ενός διαμερίσματος στην περιοχή των Ανακτόρων, που περικλείεται από τις οδούς Ηρώδου Αττικού, Ρηγγίλλης και Σπυριόρου, την άνοιξη του 2023, στοιχειοθέτησε ένα νέο σημείο αναφοράς, που συναγωνίζεται ακόμα και τις πολύ ακριβές κατασκευές της Αθηναϊκής Ριβιέρας. Το συγκεκριμένο διαμέρισμα φέρεται να αγόρασε Ελβετός επιχειρηματίας, με ιδιαίτερη αγάπη για την Ελλάδα. Πρόκειται για ένα ρετιρέ, επιφάνειας 320 τ.μ., που προσφέρει θέα στο Καλλιμάρμαρο Παναθηναϊκό Στάδιο, στην Ακρόπολη και στη Βουλή, όπως επίσης και στη θάλασσα.

Έσπασε το ρεκόρ του 2008

Σύμφωνα με ιστορικά στοιχεία τιμών, οι αντίστοιχες πωλήσεις

στην ευρύτερη περιοχή, που είχαν γίνει στο προηγούμενο ιστορικό υψηλό της αγοράς κατοικίας, το 2008, είχαν διαμορφωθεί σε 32.000 ευρώ/τ.μ. Εν ολίγοις, πλέον όχι μόνο έχει ξεπεραστεί το προηγούμενο απόγειο της αγοράς πολυτελών κατοικιών, αλλά έχει επιπλέον αυξηθεί κατά 75%. Αντίστοιχα, στο νέο Hilton της Αθήνας, έργο της TEMES, οι υψηλότερες τιμές πώλησης για μερικές από τις 50 ιδιωτικές κατοικίες που δημιουργούνται αυτήν την περίοδο εντός του ξενοδοχείου έφτασαν στο ύψος των 24.000 ευρώ/τ.μ. Συγκεκριμένα, οι δύο τελευταίοι όροφοι, που βρίσκονται κάτω από το παλαιό Galaxy, πωλήθηκαν προς 24.000 ευρώ ανά τ.μ., ενώ οι αμέσως χαμηλότεροι δύο όροφοι άλλαξαν χέρια έναντι 21.000 ευρώ ανά τ.μ. Υπενθυμίζεται ότι τα διαμερίσματα στους δύο τελευταίους ορόφους θα φέρουν την επωνυμία της Waldorf Astoria, ενώ των δύο από κάτω αυτό της Conrad. Ασφαλώς, αυτή ακριβώς η ιδιαιτερότητα αυξάνει και την τιμή πώλησης, καθώς η κατηγορία των επώνυμων κατοικιών (branded residences) έχει και σαφή επενδυτικά χαρακτηριστικά. Στον Λυκαβητό, στο πο-



λυτελές συγκρότημα κατοικιών One Athens, η ανώτατη ζητούμενη τιμή πώλησης διαμορφώθηκε σε 12.450 ευρώ/τ.μ., ενώ πρόσφατα πωλήθηκε και το τελευταίο διαθέσιμο ακίνητο. Νοτιότερα, στην Αθηναϊκή Ριβιέρα, και συγκεκριμένα στον υπό κατασκευή πύργο κατοικιών Riviera Tower, οι τιμές στις οποίες τελικά ολοκληρώθηκαν οι προπωλήσεις άγγιξαν τα 32.000 ευρώ/τ.μ. για τα διαμερίσματα των υψηλότερων ορόφων, ενώ το κόστος αγοράς στους πιο χαμηλούς ορόφους ξεκίνησε από τα 10.000 ευρώ/τ.μ.

Η Αθηναϊκή Ριβιέρα στην κορυφή

Στην τελευταία επίσημη ανάλυσή της, η Greece Sotheby's International Realty, η οποία ειδικεύεται στις πωλήσεις πολυτελών κατοικιών, επισημαίνει ότι φαίνεται ξεκάθαρα ότι εντός του 2023 η Αθήνα, ως προορισμός πολυτελών κατοικιών, δείχνει τις πραγματικές της δυνατότητες. Σύμφωνα με τον κ. Σάββα

Η Αθήνα πλέον «ακουμπάει» τη Μύκονο, όπου η μέση τιμή ανά τετραγωνικό για ακίνητα με πρόσοψη στην παραλία βρίσκεται στα επίπεδα των 14.000 ευρώ.

Σαββαΐδη, πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας, «είναι εμφανές πλέον στις ομάδες μας ότι οι διεθνείς μας πελάτες στρέφουν την προσοχή τους προς την πρωτεύουσα, ωστόσο η δυναμική αποτυπώνεται πλέον και ποσοτικά, με την Αθηναϊκή Ριβιέρα να καταλαμβάνει την πρώτη θέση πάνω από τη Μύκονο και το κέντρο της πόλης την τέταρτη θέση πάνω από δημοφιλείς νησιωτικούς προορισμούς», σημειώνει ο κ. Σαββαΐδης. Είναι χαρακτηριστικό ότι η Αθηναϊκή Ριβιέρα βρέθηκε για πρώτη φορά πάνω από τη Μύκονο, καταγράφοντας αύξηση της ζήτησης κατά 25% σε σχέση με πέρυσι.

Στο πλαίσιο αυτό, με βάση τα στοιχεία της Greece Sotheby's International Realty, η μέση ζητούμενη τιμή ανά τετραγωνικό μέτρο για διακεκριμένα ακίνητα στο κέντρο της Αθήνας έχει αυξηθεί στα 8.200 ευρώ/τ.μ., ενώ στο παραλιακό μέτωπο έχει ξεπεράσει τα 15.000 ευρώ/τ.μ. Η Αθήνα πλέον «ακουμπάει» τη Μύκονο, όπου η μέση τιμή ανά τετραγωνικό για ακίνητα με πρόσοψη στην παραλία βρίσκεται στα επίπεδα των 14.000 ευρώ. Όπως εξηγεί ο κ. Σαββαΐδης, «ακίνητα μπροστά στη θάλασσα, ακίνητα στον –αυτόνομο πλέον– αθηναϊκό προορισμό, βρίσκονται στο επίκεντρο. Ωστόσο, βρισκόμαστε σε μια περίοδο επιλεκτικών αγοραστών, καθώς το ενδιαφέρον για αγορά υπάρχει και είναι έντονο, ωστόσο οι πωλήσεις ολοκληρώνονται μόνο για εκείνα τα ακίνητα που πληρούν όλα τα κριτήρια στο μυαλό ενός απαιτητικού αγοραστή».

Πρόσφατες συναλλαγές του οίκου είναι ίσως χαρακτηριστικές: για παράδειγμα, ρετιρέ 4ου και 5ου ορόφου στη Βούλα με θέα τη θάλασσα στην Αθηναϊκή Ριβιέρα, εμβαδού 227 τ.μ., σε συγκρότημα με πλήρη εξυπηρέτηση, πωλήθηκε για 2.600.000 ευρώ. Έτερο ρετιρέ στην ίδια περιοχή, επίσης στη Βούλα, με θέα θάλασσα, 4ου και 5ου ορόφου, 292 τ.μ., πωλήθηκε 2.920.000 ευρώ, ενώ στην ίδια περιοχή μεζονέτα 2ου και 3ου με ταβάνια διπλού ύψους και θέα σε πάρκο, 203 τ.μ., πωλήθηκε 2.000.000 ευρώ.

Πηγή: Καθημερινή

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΩ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΜΟΥ ΣΗΜΑ

Το εμπορικό σήμα είναι η «ταυτότητα» των υπηρεσιών και των προϊόντων σας και μπορεί να αποτελείται από οποιαδήποτε σημεία αρκεί να φέρει διακριτική δύναμη, να μπορεί, δηλαδή, να διακρίνει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες άλλων επιχειρήσεων.

Η σύνδεση του εμπορικού σας σήματος με την ποιότητα στο μυαλό των καταναλωτών και η άμεση συνειρμική παραπομπή αυτών στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της επιχείρησής σας, που τη διακρίνουν από τις ανταγωνιστικές και σας δίνουν προβάδισμα στην αγορά, αποτελεί το άλφα και το ωμέγα για την εδραίωση, την προώθηση, την επέκταση και, εντέλει, την επιτυχία της επιχείρησής σας.

Το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης φέρει αυτοτελή αξία, αντανακλά την υπεραξία της επιχείρησης, είναι το πολυτιμότερο άυλο περιουσιακό της αγαθό και, πολλές φορές, αξίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο στοιχείο της επιχείρησης, πάγιο ή μη.

Εάν παίρνετε στα σοβαρά την επιχείρησή σας, καθώς και τον χρόνο και την ενέργεια που αφιερώνετε στην ανάπτυξή της, απαιτείται να προχωρήσετε στην κατοχύρωση του εμπορικού σας σήματος, προκειμένου να είστε σε θέση να απολαύετε της προστασίας που του παρέχει ο νόμος και να μη βρεθείτε προ εκπλήξεων βλέποντας ανταγωνι-

στές σας να οικειοποιούνται τη φήμη και την πελατεία που με κόπο χτίζετε, αλλά και προκειμένου να του προσδώσετε μεγαλύτερη αξία και να είστε σε

θέση να εκμεταλλευτείτε οικονομικά το περιουσιακό σας αγαθό, παρέχοντας, λόγου χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγорικό γραφείο εμπορικών σημάτων OA | YOUR TRADEMARK είναι στη διάθεσή σας, πάντα σε ετοιμότητα για να προστατεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συμφέροντά σας, να σας παράσχει συμβουλές ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες της επιχείρησής σας και να λύσει κάθε απορία σας με γνώση, υπευθυνότητα και διαφάνεια.

Ολίνα Ανδρουτσοπούλου
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP

6936973490
2130441430

: info@oayourtrademark.gr
: www.oayourtrademark.gr



Μπύρα ή
Kaiser;

Η παραγωγή μιας Kaiser είναι τέχνη
όπου συνδυάζονται αρμονικά
τα πιο ποιοτικά υλικά.
Εκλεκτές ποικιλίες κριθαριού και
λυκίσκου ζυμώνονται και
ωριμάζουν αργά
υπό ιδανικές συνθήκες.

Ενημέρωση

Η Ελλάδα ως κόμβος μεταφοράς δεδομένων

Ωριμάζουν σταδιακά οι επενδύσεις σε κέντρα δεδομένων, φέρνοντας πιο κοντά το στόχο η Ελλάδα να καταστεί κόμβος μεταφοράς και αποθήκευσης δεδομένων.

Η κινητικότητα που παρατηρείται συντηρεί την προσδοκία, σε 4 με 5 χρόνια, η χώρα μας να αποτελέσει το νούμερο 2 κόμβο, στη Μεσόγειο, μετά τη Μασσαλία (σήμερα νούμερο 1) βάσει της διαθέσιμης χωρητικότητας.

Διεθνείς αναλυτές εκτιμούν ότι σε ορίζοντα πενταετίας θα επενδυθούν στην Ελλάδα περί τα 1,2 δισ. δολ. για την ανάπτυξη κέντρων δεδομένων, με τις επενδύσεις σε αυτό τον τομέα να αυξάνονται με επίσημο ρυθμό της τάξης του 8,8% έως και το 2028. Εκτός από τη γεωγραφική θέση της χώρας τις εν λόγω επενδύσεις – σημαντικές για την τεχνολογική αναβάθμιση πολιτών και επιχειρήσεων – προσελκύει η διαθεσιμότητα σε ανανεώσιμες πηγές ενέργειας καθώς τα κέντρα δεδομένων είναι ιδιαίτερα ενεργηβόρα.

Σταθμός στις εξελίξεις που έχουν δρομολογηθεί αποτέλεσε η εξαγορά (το 2020) της Lamda Hellix από την Digital Realty – από τις μεγαλύτερες εταιρείες παγκοσμίως στον χώρο των data centers με παρουσία σε 45 χώρες.

Με αφετηρία τα δύο πρώτα data center, τα Athens 1 και Athens 2 (δημιουργήματα της Lamda Hellix, ελληνική εταιρεία μέχρι την εξαγορά της) η Digital Realty έχει θέσει σε πλήρη λειτουργία το Athens 3, έχει ξεκινήσει την κατασκευή του Athens 4 και προετοιμάζει το Athens 5 και παράλληλα κατασκευάζει κέντρο δεδομένων και στην Κρήτη (Heraklion 1).

Αποτύπωμα 1,1 δισ. ευρώ σε βάθος δεκαετίας

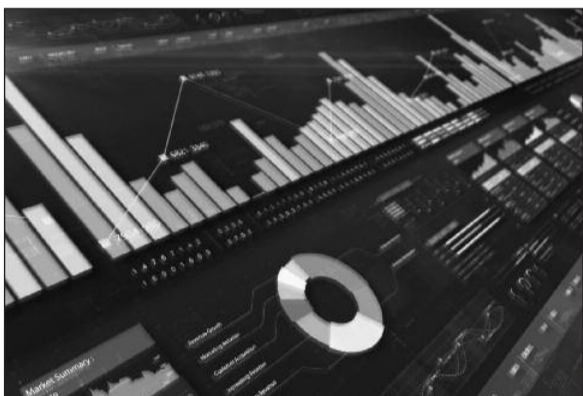
Οι επενδύσεις αυτές προδιαγράφουν αύξηση του διαθέσιμου IT φορτίου στα data center της Digital Realty από 2 MW σε 35MW μέσα σε μια τριετή περίοδο.

Σύμφωνα με την αμερικανική εταιρεία, οι επενδύσεις της στην Ελλάδα θα έχουν συνολικό αποτύπωμα στην ελληνική οικονομία της τάξεως του 1,1 δισ. ευρώ σε βάθος δεκαετίας.

Την ίδια στιγμή, σε εξέλιξη βρίσκεται η επένδυση της Microsoft για τη κατασκευή και λειτουργία τριών data center, συνολικού προϋπολογισμού 976,168 εκατ. ευρώ (χωρίς ΦΠΑ) η οποία έχει χαρακτηριστεί ως Στρατηγική από το υπουργείο Ανάπτυξης.

Ειδικότερα, η επένδυση της Microsoft αφορά στη δημιουργία τριών κέντρων δεδομένων στην Αττική σε ισάριθμα ακίνητα που έχει αγοράσει με σκοπό την ανάπτυξη και παροχή υπηρεσιών Υπολογιστικού Νέφους (Microsoft Cloud).

Το πρώτο θα κατασκευαστεί εντός του Επιχειρηματικού Πάρκου «Πέτρα – Γιαλού – Βούλια – Προκαλήσι», της Δημοτικής Ενότητας Σπάτων – Λούτσας, του Δήμου Σπάτων – Αρτέμιδος και το δεύτερο και το τρίτο στη θέση «Μπουρμπουτσάνα» του Δήμου Κρωπίας.



Η δυναμικότητα του data center στα Σπάτα θα είναι 19,2 MW, διπλάσια αυτών που θα εγκατασταθούν στο Κωρωπί (9,6 MW).

Ο αμερικάνικος κολοσσός χρηματοδοτεί την επένδυση του στην Ελλάδα με ίδια κεφάλαια σε ποσοστό 100%.

Ο συνολικός προϋπολογισμός της επένδυσης όπως προαναφέραμε είναι 976,168 εκατ. και σε αυτόν περιλαμβάνεται η αγορά των οικοπέδων 77,400 εκατ., η κατασκευή των κέντρων δεδομένων 404,956 εκατ., ο τεχνολογικός και ψηφιακός εξοπλισμός τους, 264,192 εκατ., ενώ στα 229,620 εκατ. ευρώ εκτιμώνται οι λειτουργικές δαπάνες της διετίας οι οποίες περιλαμβάνουν δαπάνες μισθοδοσίας, δαπάνες διαχείρισης εγκαταστάσεων, συντήρησης κ.α.



Επενδύσεις σε κέντρα δεδομένων πραγματοποιεί και μια αμιγώς ελληνική εταιρεία, η Lancom. Στο Ηράκλειο Κρήτης κατασκευάζει το Balkan Gate Crete το οποίο θα ολοκληρωθεί τέλος 2024.

Το Balkan Gate 1 στη Θεσσαλονίκη, το τρίτο κέντρο δεδομένων της Lancom και ένα από τα μεγαλύτερα, πιο προηγμένα και ενεργειακά αποδοτικά στη Νοτιοανατολική Ευρώπη, ξεκίνησε τη λειτουργία του αρχές του 2022 και η προοπτική είναι να επεκταθεί περαιτέρω.

Έξυπνα Φορτηγά: Προβλέποντας και επεμβαίνοντας σε ακραίες καταστάσεις

Εξοπλισμένα με συστήματα που προορίζονται να κάνουν την ζωή των οδηγών φορτηγών αυτοκινήτων ευκολότερη, με στόχο την αύξηση της ασφάλειας και την ασφαλή κίνηση των αυτοκινήτων ακόμη και σε άσχημες οδηγικές συνθήκες, είναι πλέον τα καινούργια επαγγελματικά οχήματα.

Σήμερα τα σύγχρονα αυτοκίνητα διαθέτουν πληθώρα συστημάτων, αισθητήρων, καμερών και ραντάρ που ελέγχουν τόσο τον οδηγό και τις κινήσεις του μέσα στο αυτοκίνητο, όσο και τις καταστάσεις που διαδραματίζονται εκτός αυτοκινήτου, προβλέποντας και επεμβαίνοντας σε ακραίες καταστάσεις προκειμένου να τις αποφύγουν. Με αυτές τις νέες δυνατότητες ασφάλειας και υποστήριξης οδηγού, οι κατασκευαστές βαρέων οχημάτων στοχεύουν να

θα σπριχτεί η αυτόνομη οδήγηση, η οποία σύμφωνα με τους αναλυτές θα ελαχιστοποιήσει τα τροχαία ατυχήματα.

Μέσα από την τεχνητή νοημοσύνη και την εξέλιξη της θα εξασφαλισθεί η ασφαλής κίνηση των αυτοκινήτων κάτω από δύσκολες συνθήκες, είτε σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης. Ήδη σήμερα τα σύγχρονα αυτοκίνητα έχουν συστήματα αυτόνομης οδήγησης επιπέδου 2 και τα επόμενα 3-4 χρόνια θα βγαίνουν από τις γραμμές παραγωγής των εργοστασίων αυτοκινήτων που θα έχουν συστήματα αυτόνομης οδήγησης επιπέδου 3.

Σήμερα τα προηγμένα συστήματα υποβοήθησης του οδηγού (ADAS) μπορούν ήδη να αναλάβουν σημαντικές λειτουργίες ασφαλείας (όπως το τιμόνι και το φρενάρισμα) από τον οδηγό υπό ορισμέ-



συμβάλουν στην προληπτική οδική ασφάλεια και να ανακουφίσουν τους οδηγούς στην καθημερινή τους εργασία.

Κάθε δευτερόλεπτο τα συστήματα συλλέγουν μια σειρά από δεδομένα τα οποία αξιολογούνται και αρκετά από αυτά εκπέμπονται για να προειδοποιήσουν για επικείμενους κινδύνους, όπως ένα απότομο φρενάρισμα, ένα σταματημένο αυτοκίνητο ή η έλλειψη πρόσφυσης στο οδόστρωμα, προτρέποντας τον οδηγό του αυτοκινήτου να είναι πιο προσεκτικός.

Η επεξεργασία αυτών των δεδομένων αποτελεί μια από τις πλέον κατάλληλες πηγές πληροφοριών για την ταχύτερη ανάπτυξη των εφαρμογών που στηρίζονται στην τεχνητή νοημοσύνη και προορίζονται για τα μελλοντικά οχήματα.

Αυτή η συνδεσιμότητα των οχημάτων επιτρέπει την ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ οχημάτων που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση μεταξύ τους, της όλης υποδομής της περιοχής και των δεδομένων εκείνης της στιγμής, ανεβάζοντας ακόμη περισσότερο τα επίπεδα ενεργητικής ασφάλειας.

Και φυσικά πάνω σε αυτά τα δεδομένα

νες συνθήκες. Όλα λοιπόν δείχνουν ότι η τεχνητή νοημοσύνη θα προσφέρει μεγαλύτερα επίπεδα ασφαλείας στον δρόμο.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα των αλλαγών της τεχνολογίας στον χώρο της αυτοκίνησης είναι ότι ήδη σε επτά χώρες, οι αστυνομίες έχουν εξοπλιστεί με συσκευές DSRC για τον έλεγχο των καταγραφών των ταχογράφων, που οφείλουν υποχρεωτικά να έχουν όλα τα επαγγελματικά οχήματα, εξ αποστάσεως.

Τελευταία, η αστυνομία αυτοκινητόδρομων της Γαλλίας παρέλαβε τις συσκευές DSRC και πλέον είναι η έβδομη χώρα που είναι σε θέση να πραγματοποιεί ελέγχους των φορτηγών και των λεωφορείων, ενώ αυτά κινούνται. Οι άλλες χώρες είναι η Γερμανία, η Πολωνία, η Δανία, η Ολλανδία, το Βέλγιο και η Αγγλία.

Υπενθυμίζεται ότι, η συσκευή DSRC (Dedicated Short Range Communication) βρίσκεται σε περιπολικό της Τροχαίας Αυτοκινητόδρομων και μέσω μιας εφαρμογής επικοινωνεί με το λογισμικό των ψηφιακών ταχογράφων παίρνοντας τις καταγραφές τους, όπως ταχύτητα, χρόνοι οδήγησης, στοιχεία κάρτας οδηγού κ.α.

Όποιοςπρατηριούχοςείναιέξωαπότην
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια

Δυναμική επιστροφή της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης στην ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ. 2024

Στην πρόσφατη έκθεση ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ. στην κορυφαία έκθεση για τους κλάδους του Τουρισμού και της Μαζικής Εστίασης, η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης πραγματοποίησε μια δυναμική επιστροφή, παρουσιάζοντας τις μοναδικές συνταγές των μπυρών της και την αφοσίωσή της στην ποιοτική ελληνική μπίρα, ενώ αποκάλυψε τις ανανεωμένες ταυτότητες των μαρκών PILS HELLAS και ΕΖΑ, συνδυάζοντας τις παραδοσιακές μυρωδιές κριθαριού και λυκίσκου με σύγχρονες γευστικές επιλογές.

Χιλιάδες επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να επισκεφτούν το περίπτερο της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης και να βιώσουν έναν κόσμο όπου κυριαρχεί ο ζήλος και η προσήλωση για ποιοτική και ελληνική μπίρα από την περιοχή της Αταλάντης.

Οι καταναλωτές είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν την PILS HELLAS, μια μπίρα ιδιαίτερα δροσιστική, ευκολόπιση, με χαρακτηριστική ελαφριά πικράδα, ενώ τις εντυπώσεις έκλεψε η νέα της ταυτότητα που αντικατοπτρίζει την ελληνικότητα, έχοντας πλέον περήφανα σαν υπογραφή της, την Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης.

Η χειρόγραφη «Αταλάντη», το χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο μπλε και η ένταξη της τοξοβόλου σαν brand icon εκμοντερνίζουν την μάρκα και κάνουν την PILS HELLAS, μια μπίρα για την Ελλάδα του σήμερα και του αύριο.

Οι Premium μπίρες ΕΖΑ Lager, ΕΖΑ Pilsener & ΕΖΑ



Alcohol Free «επανασυστήθηκαν» στο κοινό, καθώς ήταν εκεί και πρωταγωνίστησαν με τις νέες συσκευασίες και την ανανεωμένη ταυτότητά τους, διατηρώντας πάντα την εικόνα υψηλής ποιότητας, βασισμένη στις μοναδικές συνταγές και τα αρώματά τους.

Δεν έλειψαν και οι υπόλοιπες μάρκες, όπως οι ξεχωριστές Odyssey White, Red, και Dark, η καλοκαιρινή Blue Island και η απαιτητική Gulden Draak.

Η εταιρεία, ιδρυθείσα το 1989, επιβεβαίωσε και πάλι τη θέση της ως μία από τις κορυφαίες ανεξάρτητες ζυθοποιίες στην Ελλάδα.

Η προσήλωση στην ποιότητα, η δημιουργία μπυρών με χαρακτήρα που σέβονται το περιβάλλον και η αναζήτηση νέων γευστικών εμπειριών, αποτελούν τον πυρήνα της φιλοσοφίας της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης.

Με τη δυναμική της επιστροφή στην ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ., η εταιρεία επιβεβαιώνει τη δέσμευσή της στην ανάδειξη της ελληνικής μπίρας, προσκαλώντας όλους να γνωρίσουν την πλούσια γκάμα των προϊόντων της, από τις κλασικές επιλογές έως τις πιο εξειδικευμένες γεύσεις.



Σουρωτή με φυσικό άρωμα ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ



Συνταγές και Υγεία

Εύκολη τάρτα
με λουκάνικα

Υλικά

Για τη ζύμη

150 γραμ. βούτυρο
2 κ.σ. σπορέλαιο
5 κ.σ. νερό
1 κ.γλ. ζάχαρη
1 κ.γλ. αλάτι
220 γραμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
Για τη γέμιση
2 κ.σ. ελαιόλαδο
1 πράσο ψιλοκομμένο
1 καρότο τριμμένο
1 χωριάτικο λουκάνικο
3 αυγά
1 φλ. κρέμα γάλακτος
150 γραμ. ανθότυρο
150 γραμ. γραβιέρα
αλάτι
πιπέρι

Για τη ζύμη

- Για την εύκολη αμμυρή τάρτα με λουκάνικα, προθερμαίνουμε το φούρνο. Θα ψήσουμε στους 180 C στον αέρα.
- Σε πυρίμαχο μπολ βάζουμε το βούτυρο, το σπορέλαιο, το νερό και τη ζάχαρη και το βάζουμε στο φούρνο για 15 μέχρι να αρχίσει να κολλάει κι ελαφρά να ροδίσει η πρωτεΐνη του βουτύρου.
- Αμέσως με προσοχή να μην καούμε το βγάζουμε και ρίχνουμε το αλεύρι με το αλάτι.
- Ανακατεύουμε να σχηματιστεί μπάλα ζύμης.
- Απλώνουμε σε ταρτιέρα σχηματίζοντας πλαϊνό τοίχος.
- Βάζουμε μεμβράνη και βαρίδια (όσπρια η ρύζι) και ψήνουμε για 20.
- Αφαιρούμε τη μεμβράνη και ψήνουμε

σκέτη τη ζύμη για 1.

Αλείφουμε ασπράδι με πινέλο όλη την επιφάνεια για να γίνει αδιάβροχη η τάρτα. Ψήνουμε 1 -2 .

Για τη γέμιση

- Σοτάρουμε το πράσο και το καρότο στο λάδι.
- Προσθέτουμε το λουκάνικο και αλατοπίπερο.
- Αδειάζουμε τη γέμιση στη μισοψημένη τάρτα. Ρίχνουμε το ανθότυρο σε τρίμματα.
- Χτυπάμε σε μπολ τα αυγά με την κρέμα. Περιχύνουμε τα υλικά με προσοχή να μην τρέξουν έξω από τη ζύμη γιατί θα ξεκολλήσει δύσκολα από το ταψάκι.



- Πασπαλίζουμε με την τριμμένη γραβιέρα και γαρνίρουμε με φέτες μικρής κόκκινης πιπεριάς. Ψήνουμε για 35 - 40 στους 160 C μέχρι να σταθεροποιηθεί καλά η γέμιση.
- Αφήνουμε στην ταρτιέρα για 10 και με προσοχή ξεφορμάρουμε κι αφήνουμε σε σχάρα για να στεγνώσει καλά το μπισκότο και να κρυώσει η τάρτα. Αν την αφήσουμε στο ταψάκι υπάρχει κίνδυνος να νοτίσει από τη ζέστη και να μαλακώσει η τραγανή τάρτα.

Μιλφέιγ εύκολο

Υλικά

Για το εύκολο μιλφέιγ

4 φύλλα κρούστας
125 γρ. βούτυρο κλαριφιέ
150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
50 γρ. αμυγδαλόψυχα ή φυστίκι Αιγίνης
Για την κρέμα
125 γρ. κρύα κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά
250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
30 γρ. άχνη ζάχαρη
1 βανίλια
30 γρ. αλεσμένο καρύδι η φυστίκι
Για το σερβίρισμα
Λίγο φυστίκι Αιγίνης τριμμένο
Μπόλικο μέλι θυμαρίσιο

Για τα φύλλα

Στο μπλέντερ αλέθουμε ζάχαρη και αμύγδαλα. Τα αφήνουμε στην άκρη. Στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί σε ένα μεγάλο ταψί. Απλώνουμε το ένα φύλλο κρούστας στο ταψί. Με ένα πινέλο, αλείφουμε πολύ καλά με μπόλικο βούτυρο όλη την επιφάνεια του φύλλου. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με ζάχαρη και ξηρούς καρπούς. Καλύπτουμε με το επόμενο φύλλο. Επαναλαμβάνουμε στρώσεις φύλλο, βούτυρο, ζάχαρη, ξηρούς καρπούς, μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Όταν βάλουμε το τέταρτο φύλλο πιέζουμε με την παλάμη σε όλη την επιφάνεια να κολλήσουν καλά οι στρώσεις μεταξύ τους. Ακουμπάμε ένα δεύτερο ταψί σαν βάρος πάνω στα φύλλα. Ψήνουμε στον αέρα στους 180°C, στη μεσαία σχάρα, για περίπου 25' μέχρι να ροδίσει τα φύλλα πολύ καλά. Μόλις τα βγάζουμε από το φούρνο τα



αφήνουμε να σταθούν για λίγο μέχρι να πέσει η θερμοκρασία και να μπορούμε να τα πιάσουμε. Πριν κρυώσουν τελείως και όσο ακόμα είναι ζεστά τα κόβουμε σε κομμάτια τετράγωνα ή μακρόστενα για να στήσουμε το εύκολο μιλφέιγ.

Για την κρέμα

Χτυπάμε την κρύα κρέμα γάλακτος με την άχνη σε ένα μπολ με μίξερ χειρός ή με σύρμα, σε παχύρρευστη μορφή. Προσθέτουμε τα καρύδια κι ανακατεύουμε. Ανακατεύουμε το στραγγιστό γιαούρτι με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε τους αλεσμένους ξηρούς καρπούς και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το γιαούρτι στην χτυπημένη κρέμα κι απαλά αναδιπλώνουμε την κρέμα με σπάτουλα. Βάζουμε την κρέμα σε σακούλα κορνέ ζαχαροπλαστικής μιας χρήσεως. Την διατηρούμε στο ψυγείο, να είναι πάντα παγωμένη μέχρι να σερβίρουμε. Σπίνουμε το εύκολο μιλφέιγ με 3 στρώσεις καραμελωμένου τραγανού φύλλου και 2 στρώσεις κρέμας. Φτιάχνουμε το γλυκό πάντα την ώρα που θέλουμε να σερβίρουμε. Περιχύνουμε με λίγο μέλι και πασπαλίζουμε με ψύχα φυστίκι Αιγίνης. Σερβίρουμε αμέσως.

Υγεία

ΚΑΚΟΣΜΙΑ ΣΤΟΜΑΤΟΣ -
ΟΛΑ ΤΑ ΑΙΤΙΑ

Η κακοσμία του στόματος (επιστημονικά χαλιτωση) αποτελεί κοινό πρόβλημα ανδρών και γυναικών χωρίς να κάνει διακρίσεις σε ηλικίες. Η κακοσμία μπορεί να έχει κοινωνικές, επαγγελματικές και ψυχολογικές δυσάρεστες συνέπειες. Μεγάλο τμήμα των ατόμων με δυσάρεστη αναπνοή, δεν αναγνωρίζει το πρόβλημα, εξαιτίας του φαινομένου της προσαρμογής, με αποτέλεσμα το ίδιο το άτομο να μην το αντιλαμβάνεται.

Αίτια της κακοσμίας στόματος

Το μεγαλύτερο ποσοστό των περιπτώσεων της κακοσμίας οφείλεται στη στοματική κοιλότητα. Η κακοσμία του στόματος οφείλεται στην αύξηση της συγκέντρωσης βακτηρίων στη στοματική κοιλότητα, στα δόντια και στη γλώσσα. Η μεταβολική λειτουργία αυτών των βακτηρίων δημιουργεί δύσοσμα θειούχα πτητικά παραπροϊόντα, τα οποία είναι υπεύθυνα για τη δυσάρεστη αναπνοή.

Εάν παρατηρηθεί απότομη εμφάνιση κακοσμίας οι πιθανές αιτίες μπορεί να είναι:

• **Κακή στοματική υγιεινή:** Οι εγκατεστημένοι βακτηριακοί πληθυσμοί στη στοματική κοιλότητα αλληλεπιδρούν με υπολείμματα τροφών, επιθηλιακά κύτταρα και συστατικά του σιέλου και δημιουργούν δύσοσμα θειικά αέρια. Η παραμελημένη στοματική υγιεινή επιτείνει τη συσσώρευση βακτηρίων με επακόλουθο την εμφάνιση έντονης δυσσοσμίας.

• **Ξηροστομία:** Η ξηροστομία είναι ένα συχνό αίτιο για την κακοσμία. Το σάλιο σε φυσιολογικές συνθήκες βοηθά στον αυτοκαθαρισμό της στοματικής κοιλότητας. Σε ξηρό περιβάλλον, όμως, η αναπαραγωγή των βακτηρίων γίνεται ευκολότερη. Η στοματική κοιλότητα με ξηροστομία είναι ένα γόνιμο έδαφος για τον βακτηριακό πολλαπλασιασμό. Ξηροστομία μπορεί να αποτελεί ένα φυσιολογικό εποχιακό χαρακτηριστικό (πχ το καλοκαίρι), μπορεί να είναι αποτέλεσμα λήψης φαρμάκων (αντικαταθλιπτικά, αντιυπερτασικά, διουρητικά), ή μπορεί να είναι συνοδό σύμπτωμα ασθενειών (διαβήτης, σύνδρομο Sjogren). Επίσης άτομα που υπόκεινται σε ακτινοθεραπείες κεφαλής και τραχήλου ή χημειοθεραπείες εμφανίζουν ξηρότητα στόματος.

• **Νόσοι των ούλων:** Τις περισσότερες των περιπτώσεων η κακοσμία είναι συνοδό σύμπτωμα διαφόρων νόσων των ούλων. Η ουλίτιδα, η περιοδοντίτιδα, οι οποίες είναι νόσοι μικροβιακής αιτιολογίας, συνοδεύονται με δυσάρεστη αναπνοή.

Συγκεκριμένα στην περιοδοντική νόσο δημιουργείται ένα περιβάλλον που ευνοεί την παγίδευση όχι μόνο υπολειμμάτων τροφών αλλά και νεκρωμένων επιθηλιακών κυττάρων, τα οποία επιτρέπουν την υπερανάπτυξη αναερόβιων μικροβίων. Ακραιοί περιπτώσεις νόσων των μαλακών και σκληρών ιστών της στοματικής κοιλότητας που μπορεί να αποτελούν το έδαφος της δημιουργίας της κακοσμίας είναι η νεκρωτική ελκώδης ουλίτιδα και περιοδοντίτιδα.

• **Τερπιδονισμένα δόντια:** Η ύπαρξη χαλασμένων δοντιών είναι μία από τις πρώτες περιπτώσεις που εξετάζονται σε κλινική διερεύνηση για την κακοσμία του στόματος. Πολλές φορές οι τερπιδονικές αλλοιώσεις μπορεί να είναι τόσο προχωρημένες που να έχουν προκληθεί αποστήματα.

• **Έγκλειστο δόντι:** Συχνά η ανατολή των 3ων γομφίων (σωφρονιστήρων) μπορεί να προκαλέσει μία φλεγμονή γνωστή ως περιστεφανίτιδα. Τμήμα των ούλων καλύπτει χαλαρά μέρος του δοντιού με αποτέλεσμα να συσσωρεύονται υπολείμματα τροφών και να αναπτύσσονται μικροβιακές αποικίες, προκαλώντας φλεγμονή, με έντονο πόνο και οίδημα και κακοσμία.

• **Προσθετικές εργασίες:** Ασθενείς που φέ-

ρουν κινητές προσθετικές εργασίες (μερικές ή ολικές οδοντοστοιχίες) οφείλουν να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί και επιμελείς με την καθαριότητα των προσθέσεων αυτών. Η κατακράτηση υπολειμμάτων τροφών μπορεί να προκαλέσει διαφόρων τύπων μυκητιάσεις.

• **Τροφές με έντονες μυρωδιές:** Βασικοί ένοχοι για δυσάρεστη αναπνοή είναι τροφές όπως το κρεμμύδι, το σκόρδο, ο καφές, καρυκεύματα. Οι τροφές αυτές περνούν στο κυκλοφορικό σύστημα και αποβάλλονται μέσω των πνευμόνων.

• **Κάπνισμα:** Το κάπνισμα μπορεί να αποτελεί άμεσο ή έμμεσο αιτιολογικό παράγοντα κακοσμίας. Γενικά στους καπνιστές παρατηρείται υπερτροφία των θηλών της γλώσσας, η άνω επιφάνεια της οποίας είναι συχνά οιδηματώδης, και κατακρατεί προϊόντα του καπνού με αποτέλεσμα να χρωματίζεται η γλώσσα με ένα σκούρο χρώμα. Επίσης η συχνότητα εμφάνισης της περιοδοντικής νόσου στους καπνιστές είναι μεγαλύτερη.

ΚΑΚΟΣΜΙΑ ΣΤΟΜΑΤΟΣ
Τι μπορούμε κάνουμε;

• **Αλκοολισμός:** Η υπερβολική κατανάλωση οινοπνεύματος, εκτός από το γεγονός ότι έχει ενοχοποιηθεί για την αυξημένη εμφάνιση καρκινικών δυσπλασιών στη στοματική κοιλότητα, έχει ως αποτέλεσμα την ξήρανση της στοματικής κοιλότητας, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη αναερόβιων μικροβίων, που προκαλούν δυσσοσμία.

• **Υπερβολικές δίαιτες:** Οι λεγόμενες χημικές δίαιτες που στηρίζονται στην μεγάλη λήψη πρωτεϊνών και την ελλιπή ή μηδενική λήψη υδατανθράκων ταλαιπωρούν τον μεταβολισμό. Σε αυτές τις περιπτώσεις ο οργανισμός αναγκάζεται να προσφύγει στο λίπος για την απόκτηση ενέργειας, αντί στους υδατάνθρακες. Καθώς ο οργανισμός καταναλώνει το λίπος, παράγονται κετόνες, οι οποίες είναι δύσοσμες και μπορεί να απελευθερωθούν στην αναπνοή. Η πάθηση αυτή οφείλεται ως κέτωση.

• **Λήψη φαρμάκων:** Η μακροχρόνια λήψη φαρμάκων είναι δυνατόν να προκαλέσει ξηροστομία και κατ' επέκταση κακοσμία. Τέτοιες κατηγορίες φαρμάκων είναι τα αντικαταθλιπτικά, τα διουρητικά, ΜΣΑΦ, αντιυπερτασικά.

• **Στοματική αναπνοή:** Οι ασθενείς με στοματική αναπνοή, που αναπνέουν από το στόμα και όχι από τη μύτη, εμφανίζουν δυσσοσμία. Αυτό οφείλεται στο ότι αλλάζει η ισορροπία του στόματος, διότι η στοματική αναπνοή οδηγεί σε ξηροστομία. Στοματική αναπνοή μπορεί να εμφανίζουν ασθενείς με παραρρινοκολπίτιδες, με απόφραξη της αναπνευστικής οδού, με άπνοια ύπνου, με έντονα συγκεκριμένα προβλήματα.

• **Μεταβολικό σύνδρομο:** Κακοσμία εμφανίζεται και σε ασθενείς με μεταβολικό σύνδρομο, όπως η βουλιμία. Η κακοσμία οφείλεται στη συχνή πρόκληση εμετού.

Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας και το Μοσχάτο άσπρο

Το μοσχάτο Αλεξανδρείας

Με πιθανή περιοχική καταγωγή του τη Βόρεια Αφρική, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας φυτεύτηκε στην Ελλάδα στις αρχές του 20ου αιώνα. Η αγάπη του για τη ζέση το βοήθησε να εγκλιματιστεί τέλεια στη χώρα, δίνοντας υπέροχα γλυκά και ξηρά κρασιά. Τα τελευταία χρόνια, το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής του μετατρέπεται σε ξηρά, αρωματικά λευκά, ενώ δεν λείπουν και δείγματα αφρώδων οίνων. Σε κάθε τύπο πάντως, το απαλό και διακριτικό Μοσχάτο Αλεξανδρείας υπόσχεται τη σαγήνη.

Παρά την εξάπλωσή του στη Βόρεια Ελλάδα, τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας. Εκεί άλλωστε το Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει τους γλυκούς οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου (PDO Muscat of Limnos) και του ξηρούς ΠΟΠ Λήμνος (PDO Limnos). Αμφότεροι εκφράζουν τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: το έντονο άρωμα, με νότες βερίκοκου, σταφυλιού, τριαντάφυλλου και μέντας, το σχετικά πλούσιο σώμα και τη στρογγυλή παρουσία στο στόμα.

Οι μεγάλες του ρώγες ίσως το καθιστούν λιγότερο εντυπωσιακό και αρωματικό από το λεπτόρωγο Μοσχάτο άσπρο, ωστόσο, αυτοί ακριβώς οι «χαμηλοί τόνοι» είναι το κρυφό χαρτί της ποικιλίας, αφού επιτρέπουν στα κρασιά της να συνοδεύουν εύκολα πλήθος φαγητών. Η δε ελληνική έκφραση είναι τόσο διαφορετική από αυτή άλλων χωρών, που αξίζει σε κάθε περίπτωση πολλές δοκιμές. Σίγουρο είναι πως είτε



συνοδεύει το τραπέζι ένα ευωδιαστό, ευκολόπιστο ξηρό λευκό, είτε εξερευνά το μαγικό κόσμο των επιδόρπιων κρασιών, η επιλογή ενός ελληνικού Μοσχάτου Αλεξανδρείας είναι σίγουρο ότι θα φέρει το χαμόγελο στα χείλη.

Το άσπρο μοσχάτο

Είναι γνωστή η αγάπη του Άσπρου Μοσχάτου για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Έτσι, το λεπτόρωγο Μοσχάτο άσπρο προσφέρει απ' άκρη σ' άκρη στην Ελλάδα μοσχοβολιστά ξηρά, αλλά κυρίως σπουδαία γλυκά κρασιά, που δίκαια τοποθετούνται ανάμεσα στα καλύτερα επιδόρπια κρασιά του κόσμου («Μοσχάτος Πατρών», «Μοσχάτος Ρίου Πατρών», «Μοσχάτος Ρόδου», «Σάμος», και «Μοσχάτος Κεφαλονιάς»).

Η αγάπη του Άσπρου μοσχάτου για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκίμει εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα. Τα αιγαιοπελαγίτικα νησιά Σάμος και Ρόδος, ο πελοποννησιακός αμπελώνας του Ρίου-Πατρών και της Πάτρας, και η Κεφαλονιά είναι οι σημαντικότερες περιοχές καλλιέργειας Μοσχάτου άσπρου και διαθέτουν ομώνυμες ζώνες ΠΟΠ για τα γλυκά τους μοσχάτα: ΠΟΠ Σάμος (PDO Samos), ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου (PDO Muscat of Rhodes), ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών (PDO Muscat of Rio Patras), ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών (PDO Muscat of Patra) και ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλονιάς (PDO Muscat of Kefalonia). Τα κρασιά όλων αυτών των



περιοχών συγκαταλέγονται μάλιστα ανάμεσα στα πλέον διακεκριμένα ελληνικά κρασιά, αφού έχουν αποσπάσει και συνεχίζουν να αποσπούν σπουδαίες κριτικές, υψηλότερες βαθμολογίες και πλήθος μεταλλίων σε διεθνείς διαγωνισμούς και δοκιμές.

Ως κοινό οργανοληπτικό τόπο έχουν τα εκρηκτικά αρώματα, με έντονη την παρουσία του πρωτογενούς αρώματος της ποικιλίας που παραπέμπει σε ροδάκινο, τροπικά φρούτα και τριαντάφυλλο, τη γευστική συμπύκνωση και την ικανοποιητική οξύτητα, στοιχεία που κανείς συναντά –σε μικρότερη ένταση– και στα ξηρά κρασιά της ποικιλίας. Η χρήση του βαρελιού συμπυκνώνει ακόμα περισσότερο αυτά τα... ελιξίρια, ενώ ταυτόχρονα τους προδίδει μελένιες, ξηροκαρπάτες και μαρμελαδάτες νότες.

Το λεπτόρωγο Μοσχάτο άσπρο είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται. Κρασιά που θα αφήσουν ακόμα και τον πλέον απαιτητικό οινόφιλο με το στόμα ανοιχτό, αλλά και ευτυχισμένο, που βίωσε μία τόσο αξιομνημόνευτη οινική εμπειρία, την οποία θα θελήσει να επαναλάβει το συντομότερο!



Κατηγορία:
Μπίρα 7% Αλκοόλ

ΑΝΑΔΕΙΧΘΗΚΕ
ΠΡΟΪΟΝ
ΤΗΣ
ΧΡΟΝΙΑΣ
2023
αί Έλληνες καταναλωτές
βραβεύουν την καινοτομία

Αυτά συμβαίνουν,
όταν είσαι προϊόν της χρονιάς.

*Ανεξάρτητη καταναλωτική έρευνα, που διεξήχθη από την Circana σε δείγμα 3.200 καταναλωτών στην Ελλάδα.

Απολαύστε υπεύθυνα

Ενέργεια-Ρεύμα

Κλιματική κρίση και ενέργεια: Στην ηλιακή ενέργεια το 50% των πόρων

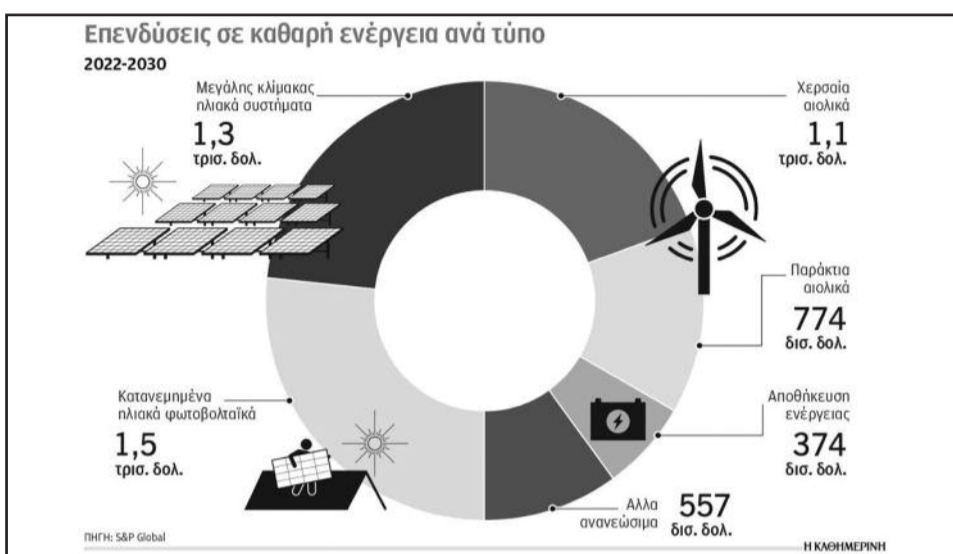
Η παγκόσμια χρηματοδότηση καθαρής ενέργειας θα ανέλθει στα 5,6 τρισ. δολ. έως το 2030

Η παγκόσμια χρηματοδότηση καθαρής ενέργειας θα ανέλθει στα 5,6 τρισ. δολ. έως το 2030. Η μεγαλύτερη χρηματοδότηση αναμένεται στην ηλιακή ενέργεια (2,8 τρισ. δολ., 50% των κεφαλαίων). Το 54% των φωτοβολταϊκών επενδύσεων αφορά μικρά οικιακά και επαγγελματικά φωτοβολταϊκά, ενώ το 46% μεγάλες μονάδες (σε αντίθεση με ό,τι προωθείται στην Ελλάδα). Στα αιολικά αναλογεί το 34% των επενδύσεων (1,9 τρισ. δολ.), με σημαντικό ποσοστό σε υπεράκτια. Η S&P Global αναμένει έως το 2050 επενδύσεις σε ανανεώσιμα καύσιμα 700 δισ. δολ./έτος. Όμως, σύμφωνα με το σενάριο μηδενικών εκπομπών, απαιτούνται διπλάσιες (1,4 τρισ. δολ./έτος) για μηδενισμό εκπομπών το 2050.

Ανατ. Ασία και Ειρηνικός έχουν τα πρωτεία

Οι μισές σχεδόν (46,9%) παγκόσμιες επενδύσεις σε καθαρή ενέργεια (την περίοδο 2013-2022) έγιναν σε Ανατολική Ασία και Ειρηνικό (πάνω από το 80% αυτών έγιναν στην Κίνα), ενώ σε Ευρώπη και Αμερική περίπου το 1/5 (17,7% και 16% του συνόλου αντίστοιχα). Στις αναπτυσσόμενες χώρες, στην καθαρή ενέργεια επενδύθηκε το 10% του συνόλου, κυρίως σε Ινδία και Βραζιλία. Στην Αφρική επενδύθηκε μόνο 2,5%, με το 1,3% να αφορά την Υποσαχάρια Αφρική. Το 2022 το ποσοστό της Ανατολικής Ασίας και του Ειρηνικού (κυρίως λόγω της Κίνας) εκτοξεύθηκε στο 66% – δέκα μονάδες περισσότερες από το 2021.

Πηγή: Καθημερινή



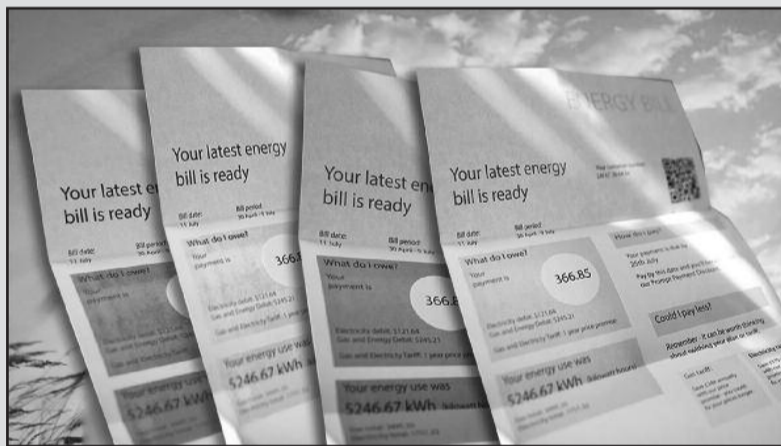
Παραμένει ακριβό το ρεύμα στην Ελλάδα!

Ακριβό και μάλιστα σημαντικά ακριβότερο όχι μόνο από ανταγωνιστικές αγορές χωρών της Κεντρικής και Δυτικής Ευρώπης, αλλά και από τις λιγότερο ώριμες αγορές των Βαλκανίων, παραμένει το ηλεκτρικό ρεύμα στην Ελλάδα, παρά τη σημαντική αποκλιμάκωση της τιμής του φυσικού αερίου. Η διαμόρφωση του κόστους ρεύματος στη χονδρεμπορική αγορά της Ελλάδας, που αποτελεί τη βάση για τη διαμόρφωση της λιανικής τιμής που πληρώνουν νοικοκυριά και επιχειρήσεις, δεν αντανακλά τις μειώσεις της τιμής φυσικού αερίου στον ευρωπαϊκό κόμβο TTF που παρατηρείται στην πλειοψηφία των άλλων ευρωπαϊκών αγορών. Η ελληνική χονδρεμπορική αγορά, τόσο το 2023 όσο και τους πρώτους μήνες του 2024, βρίσκεται στις πρώτες θέσεις των ακριβότερων αγορών της Ε.Ε.

Τον Ιανουάριο

Η τιμή της μεγαβατώρας τον Ιανουάριο και τις πρώτες ημέρες του Φεβρουαρίου διαμορφώθηκε σε μέσα επίπεδα στα 90,99 ευρώ και είναι η τέταρτη ακριβότερη στην Ευρώπη, μετά την Ιταλία (98,48 ευρώ), την Ιρλανδία (96,31 ευρώ) και τη Φινλανδία (95,27 ευρώ). Βρίσκεται σε μεγάλη απόσταση από τη μέση τιμή της μεγαβατώρας της Γερμανίας (71,97 ευρώ), της Γαλλίας (71,97 ευρώ), της Ισπανίας και της Πορτογαλίας (71,81 και 71,78 ευρώ αντίστοιχα), αλλά και χωρών των Βαλκανίων όπως η Βουλγαρία (86,83 ευρώ), η Ρουμανία (85,26 ευρώ) και η Σερβία (83,36 ευρώ). Το πρώτο μάλιστα επαίτημο του Φεβρουαρίου και ενώ η τιμή του φυσικού αερίου στο TTF βρίσκεται σε συνεχή πορεία αποκλιμάκωσης (κάτω από τα 29 ευρώ/μεγαβατώρα), η απόκλιση των τιμών μεταξύ της ελληνικής αγοράς και άλλων ευρωπαϊκών χωρών διευρύνεται σημαντικά.

Η μέση χονδρεμπορική τιμή στην Ελλάδα τις πρώτες 7 ημέρες του Φεβρουαρίου διαμορφώνεται στα 83,11



ευρώ/μεγαβατώρα, 29 ευρώ υψηλότερα από την τιμή της Γερμανίας και της Γαλλίας (54 ευρώ/μεγαβατώρα), 20 ευρώ υψηλότερα από την τιμή της μεγαβατώρας στην Ισπανία και την Πορτογαλία και 7 ευρώ υψηλότερα από την τιμή της μεγαβατώρας στη διασυνδεδεμένη αγορά της Βουλγαρίας. Η ελληνική αγορά μάλιστα το πρώτο επαίτημο του Φεβρουαρίου περνάει από την τέταρτη στη δεύτερη ακριβότερη αγορά της Ευρώπης, αφήνοντας πίσω της την Ιρλανδία (82,63 ευρώ/μεγαβατώρα) και τη Φινλανδία που ξανακέρδισε τη θέση της στις παραδοσιακά φθηνές ευρωπαϊκές αγορές με τιμή στα 52,86 ευρώ/μεγαβατώρα. Την πρώτη θέση κατέχει και τον Φεβρουάριο η Ιταλία με τιμή στα 95,86 ευρώ/μεγαβατώρα.

Οι αιτίες

Οι υψηλές τιμές της χονδρεμπορικής αγοράς καθιστούν το ελληνικό σύστημα εισαγωγικό, αφού οι traders κυνηγάνε τις υψηλές τιμές. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 2023 οι εισαγωγές ηλεκτρικής ενέργειας αυξήθηκαν κατά 13% σε σύγκριση με το 2022 και οι εξαγωγές μειώθηκαν το ίδιο

διάστημα κατά 18%. Οι εισαγωγές ευνοήθηκαν και από την επιβάρυνση της εγχώριας ηλεκτροπαραγωγής από φυσικό αέριο αρχικά με την επιβολή έκτακτης εισφοράς 10 ευρώ/μεγαβατώρα τον Νοέμβριο του 2022, η οποία αναπροσαρμόστηκε τον περασμένο Μάρτιο σε 5% επί της τιμής φυσικού αερίου στο TTF.

Η έκτακτη εισφορά που επιβλήθηκε στο πλαίσιο των μέτρων για τη μείωση της κατανάλωσης φυσικού αερίου την περίοδο της ενεργειακής κρίσης περιόρισε σημαντικά την ανταγωνιστικότητα των εγχώριων μονάδων ηλεκτροπαραγωγής ενισχύοντας αντίστοιχα τις εισαγωγές και επιβάρυνε τα τιμολόγια ρεύματος. Οι ηλεκτροπαραγωγοί φυσικού αερίου για να καλύψουν το αυξημένο κόστος ανέβαζαν τις προσφορές στη χονδρεμπορική αγορά, μετακυλιώντας το με τον τρόπο αυτό στους προμηθευτές και αυτοί με τη σειρά τους μέσω των τιμολογίων στους καταναλωτές.

Το ΥΠΕΝ προχώρησε σε διόρθωση αυτής της στρέβλωσης, καταργώντας με τροπολογία που κατέθεσε στη Βουλή το συγκεκριμένο μέτρο, εξέλιξη που αναμένεται να ενισχύσει την αποκλιμάκωση των τιμολογίων ρεύματος. Η ειδική εισφορά, όπως αναφέρεται χαρακτηριστικά στην τροπολογία, «έχει αντίκτυπο και στη λιανική αγορά καθώς αυξάνει τις τιμές ηλεκτρικού ρεύματος».

Με την καταργηση αυτή επιτυγχάνεται η μείωση των τιμών ηλεκτρικής ενέργειας στη χονδρεμπορική αγορά και ενισχύεται το πλαίσιο για τη δημιουργία πιο ανταγωνιστικών προσφορών. Επίσης, θα επηρεαστούν θετικά και οι χρεώσεις των προμηθευτών προς όλους τους καταναλωτές ηλεκτρικής ενέργειας, αφού δεν θα χρειάζεται να μετακυλίουν τη συγκεκριμένη εισφορά, αμεσα η εμμεσα, σε αυτούς, βελτιώνοντας έτσι τις τελικές τιμές».

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών μάχεται για την βιωσιμότητα του κλάδου

HEINEKEN 0.0
ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΣ

NEA

FRANKFURT / MÜNCHEN

0.0% ΑΛΚΟΟΛ

ΥΠΕΡ

ΓΕΥΣΗ



Απολαύστε υπεύθυνα

Μαστίχα Χίου

Η Μαστίχα Χίου είναι η φυσική ρητίνη που βγαίνει από τον κορμό & τα κλαδιά του σκίνου (*Pistacia lentiscus* var. *Chia*). Η έκκριση αυτή προκαλείται με χάραγμα του σκίνου από αιχμηρό εργαλείο. Η Μαστίχα εμφανίζεται σαν δάκρυ στα χαραγμένα σημεία και ρέει κατά σταγόνες στο χώμα. Κατά την έκκριση της έχει τη μορφή κολλώδους και διαυγούς υγρού για να στερεοποιηθεί σε ακανόνιστα σχήματα μετά την πάροδο 15-20 ημερών. Η μορφή της, αφού στερεοποιηθεί, είναι κρυσταλλική και η αρχική της γεύση είναι μάλλον πικρή, για να φύγει σύντομα, αφήνοντας ένα ιδιαίτερο άρωμα που της προσδίδει μοναδικότητα. Ο βαθμός σκληρότητας της Μαστίχας εξαρτάται από την θερμοκρασία της ατμόσφαιρας, τον χρόνο έκθεσής της στην φύση, καθώς και το μέγεθος που έχει το δάκρυ. Όταν η ροή της Μαστίχας είναι συνεχής, το δάκρυ είναι μεγάλο και σχετικά μαλακό, ενώ η μη συνεχής ροή, αποδίδει μικρό δάκρυ, αλλά μεγαλύτερης σκληρότητας. Η Μαστίχα Χίου από το 1997, έχει χαρακτηριστεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βάσει του υπ' αριθμ. 123/1997 Κανονισμού (L0224/24-1-97) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει καταχωρηθεί στον σχετικό Κοινοτικό Κατάλογο των Προϊόντων Π.Ο.Π.*

*Ως Π.Ο.Π χαρακτηρίζεται το προϊόν, του οποίου τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, ενώ η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του λαμβάνουν χώρα σε οριστημένη γεωγραφική περιοχή. Σύμφωνα με τον παραπάνω κανονισμό η Μαστίχα Χίου προστατεύεται από την πώληση οιασδήποτε ανταγωνιστικής απομίμησης που θα υπεξαιρούσε τη φήμη της Ονομασίας Προέλευσης.

Το Δένδρο

Το μαστιχόδενδρο ή σκίνος –επιστημονικά *Pistacia lentiscus* var. *Chia*– είναι θάμνος αειθαλής ύψους 2-3 μέτρων που αναπτύσσεται αργά για να πάρει την τελική του μορφή ύστερα από 40 – 50 χρόνια, ενώ η παραγωγή Μαστίχας είναι δυνατή μετά τον πέμπτο χρόνο της φύτευσής του. Ο σκίνος είναι ανθεκτικό φυτό, ευπαθές μόνο στην παγωνιά και την κακομεταχείριση. Οι νέες φυτείες προέρχονται από κλαδιά παλαιότερων δέντρων (τα μοσχεύματα) και οι παλιές ανανεώνονται με παραφυάδες ή καταβολάδες. Σκίνος ή δένδρα αυτής της οικογένειας αποτελούν κύριο στοιχείο της Μακκίας βλάστησης των παραμεσόγειων χωρών, αλλά μόνο στη Χίο, δένδρο και φύση σε μία μαγική συνταγή μας χαρίζουν την ευχαρίστηση, την ανακούφιση και τη γιατρεία μέσα από τα πολύτιμα «δάκρυα» της Μαστίχας.

Ιδιότητες Μαστίχας

Η Μαστίχα της Χίου αναγνωρίστηκε από τα αρχαία χρόνια, τόσο για το ιδιαίτερο άρωμα της, όσο και για τις θεραπευτικές της ιδιότητες. Έχει καταγραφεί ως η πρώτη φυσική τσίκλα του αρχαίου κόσμου, που χρησιμοποιούνταν για τον καθαρισμό των δοντιών και τη φρεσκάδα της αναπνοής. Την χρησιμοποιούσαν ακόμη στην κοσμητολογία, για καθαρισμό του προσώπου και του σώματος. Στη σύγχρονη εποχή, η επιστημονική κοινότητα, έστω και με καθυστέρηση, αλλά με ορθές και επιστημονικά αποδεκτές μεθόδους, έρχεται να επιβεβαιώσει και να τεκμηριώσει τις ευεργετικές δράσεις της Μαστίχας Χίου. Αποδεικνύεται πλέον επιστημονικά, ότι η Μαστίχα Χίου παρουσιάζει ευεργετική δράση κατά των παθήσεων του πεπτικού συστήματος, συμβάλλει στη στοματική υγιεινή, παρουσιάζει σημαντική αντιμικροβιακή και αντιφλεγμονώδη δράση, αποτελεί φυσικό αντιοξειδωτικό, ενώ παράλληλα συμβάλλει στην επούλωση τραυμάτων και την ανάπλαση της επιδερμίδας. Ήδη στις μέρες μας, μια σειρά από ανακοινώσεις, σε διεθνούς κύρους επιστημονικά περιοδικά, επιβεβαιώνουν τις ιστορικά καταγεγραμμένες ιδιότητες της Μαστίχας της Χίου. Οι ανακοινώσεις αυτές βασίζονται σε αποτελέσματα εργαστηριακών ερευνών αλλά και κλινικών μελετών, που πραγματοποιούνται από ανεξάρτητους ερευνητές τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς και οι οποίες σταδιακά αποκαλύπτουν ότι η Μαστίχα της Χίου διαθέτει μοναδικές ευεργετικές και θεραπευτικές ιδιότητες.

Η Ιστορία της Μαστίχας

Η ιστορία της Μαστίχας είναι πολύ παλιά και μπορεί να αναχθεί στην κλασική εποχή. Πολλοί αρχαίοι συγγραφείς αναφέρουν την Μαστίχα για τις θεραπευτικές της ιδιότητες όπως ο Πλίνιος, ο Θεόφραστος, ο Διοσκορίδης, ο Γαληνός. Οι φαρμακευτικές της ιδιότητες της ήταν γνωστές και στον Ιπποκράτη και οι δε κυρίες της Ρώμης χρησιμοποιούσαν οδοντογλυφίδες από Μαστιχόδενδρα λόγω της ιδιότητας που είχαν να λευκαίνουν

τα δόντια. Η αρχαιότερη πληροφορία για την Μαστίχα, έρχεται από τον Ηρόδοτο, κατά τον 5ο αιώνα π.Χ. Η Μαστίχα από τον δέκατο αιώνα και μετά γίνεται διάσημη από τους περιηγητές που επισκέφθηκαν την Χίο. Στα μετέπειτα χρόνια η Μαστίχα άρχισε να συσχετίζεται άμεσα με την ιστορία της Χίου.

ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

Η Χίος υπήρξε, κατά τη βυζαντινή περίοδο, έδρα του Ναυτικού Θέματος (διοικητικής περιφέρειας) του Αιγαίου Πελάγους, αλλά κι ένα από τα σημαντικότερα οικονομικά κέντρα της αυτοκρατορίας. Ήταν σημαντικός σταθμός (πόλη - εμπορείο) εισαγωγικού, εξαγωγικού και διαμετακομιστικού εμπορίου κι ανεφοδιασμού πλοίων, όπως και καταφύγιο τους. Από το λιμάνι της, εξαγόταν τα μονοπωλιακά προϊόντα της, όπως μαστίχα, μεταξωτά, κρασί, αλάτι, και εισάγονταν σιτηρά. Στα Ναυτικά Θέματα, ναυπηγούνταν και εξοπλιζόνταν με δικούς τους πόρους τα πλοία του Θεματικού Πλωίμου (ο περιφερειακός επαρχιακός στόλος), που προστάτευαν τις περιοχές από επιδρομές. Οι περσικές εισβολές στη Μικρά Ασία, αλλά και η εμφάνιση των Αράβων στο χώρο της Μεσογείου είχαν τραγικές συνέπειες στην κοινωνικοοικονομική



ζωή (επιτρόπους της Μαστίχας) οι οποίοι εκλέγονταν από τους Δημογέροντες των 21 Μαστιχοχωριών. Οι Δημογέροντες συνέχονταν σε βουλή που λεγόταν "Κοινό των Μαστιχοχωρών" συνή-

ούνται στο λικέρ Μαστίχα Χίου είναι αλκοολικό απόσταγμα μαστίχας ή μαστιχέλαιο από μαστίχα Χίου. Η μαστίχα είναι ο σκληρυμένος χυμός που συλλέγεται από το μαστιχόδεντρο, μικρός αειθα-

Η Ιστορία της Μαστίχας Από την αρχαιότητα έως σήμερα

κή ζωή του νησιού. Το Αιγαίο υπήρξε θέατρο πειρατικών επιδρομών, όπως και η Χίος, και κύρια το νότιο τμήμα της, που πάντα ήταν γεωμορφολογικά πιο εύαλωτο, αλλά και πιο εύφορο και πλούσιο, μιας και εκεί ανθεί το μαστιχόδενδρο. Οι Χιώτες είναι Ίωνες - Έλληνες των οποίων η οικονομική ζωή και ο πολιτισμός στηρίζονταν στο εμπόριο και στη ναυτιλία, παράδοση που συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Από το τέλος του 10ου αιώνα, οι Χιώτες θαλασσοέμποροι, συνεργαζόμενοι

θως στο κάστρο της Παναγιάς της Σικελιάς.

ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ 1821 ΚΑΙ ΣΦΑΓΗ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

Τις παραμονές της γενοκτονίας του 1822, που έμεινε στην ιστορία σαν «η σφαγή της Χίου», ο πληθυσμός του νησιού ανερχόταν σε 120 με 130 χιλιάδες και η κοινωνικοοικονομική του ανάπτυξη σε τέτοιο αξιοζήλευτο επίπεδο, ώστε το νησί να χαρακτηρίζεται «Παράδεισος της Ανατολής»



με το αρχοντολόγιο του νησιού, αναδεικνύονται σε ξακουστούς ναυτίλους, ανοίγοντας τους ναυτικούς δρόμους της Μεσογείου και όχι μόνο. Ακρογωνιαίος λίθος σ' αυτή την ανάπτυξη αποτέλεσε η αμυντική θωράκιση του νησιού στα πλαίσια της αμυντικής πολιτικής του Αυτοκράτορα Βασιλείου του Β' του Βουλγαροκτόνου (976- 1025 μ.Χ.) για τις ναυτικές πόλεις. Σκοπός ήταν η προστασία, με βίγλες, βιγλοστάσια, πύργους, καστέλια και φρούρια, από τις εχθρικές και πειρατικές επιδρομές. Από το τέλος του 10ου αιώνα, για τους παραπάνω λόγους, το νησί κατακλυζόταν από χρυσοβουλάτους άρχοντες, εμπόρους και τεχνίτες από την απέναντι Ιωνία, μεταξύ των οποίων Εβραίοι και παντοεθνείς, που, μαζί με τους ντόπιους, ανέλαβαν την εκμετάλλευση του.

ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑ

Οι Τούρκοι καταλαμβάνουν τη Χίο αμαχητί με τον Πιαλί Πασά το 1566. Βάσει του Αχτιναμέ του 1567, το πολίτευμα στη Χίο ήταν αυτοδιοίκηση με βάση την αρχή των Δεσπουτάτων, που ασκούσαν την ανώτατη αρχή κάτω από την Τουρκική κυριαρχία. Επί Τουρκοκρατίας οι Μαστιχοπαραγωγοί είχαν πολλά προνόμια. Η Χίος ήταν χωρισμένη σε δύο μέρη. Τα Μαστιχοχώρια είχαν δική τους ξεχωριστή από το υπόλοιπο νησί διοίκηση. Διοικούσαν από τον Σακίζ-Εμίνι (φοροεισπράκτορα Μαστίχας) και αυτός πάλι είχε τους Σακίζ-Βεκι-

που καταβάλει φόρο στην Πύλη 220.000 γρόσια, έναντι 300.000 της Κρήτης και 338.000 ολόκληρης της Πελοποννήσου. Στην καταστροφή της Χίου το 1822 οι τούρκοι δεν πείραξαν τα Μαστιχοχώρια, αλλά όταν ο Κανάρης έκαψε την τουρκική ναυαρχίδα και πολλοί τούρκοι αξιωματικοί σκοτώθηκαν, τότε κατάστρεψαν τα πάντα παρά την αντίθετη διαταγή.

Μαστίχα Χίου ΛΙΚΕΡ

Η μαστίχα, μαστιχάτο, είναι λικέρ καρυκευμένο με μαστίχα. Παρασκευάζεται με απόσταξη των κρυστάλλων μαστίχας. Προστίθεται τυπικά ζάχαρη. Είναι γλυκό λικέρ που συνήθως καταναλώνεται στο τέλος του γεύματος. Έχει μια ξεχωριστή γεύση, που θυμίζει πεύκο και βότανα. Ισχυρίζεται ότι έχει φαρμακευτικές ιδιότητες και βοηθά στην πέψη. Η διαδικασία παραγωγής ρυθμίζεται από την ελληνική νομοθεσία και περιλαμβάνει την ανάδευση ή απόσταξη μαστίχας με οινόπνευμα. Το διάλυμα εν συνεχεία αραιώνεται με νερό και προστίθεται ζάχαρη. Ο τελικός κατ'όγκον αλκοολικός τίτλος της Μαστίχας Χίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 15%. Οι μόνοι αρωματικοί παράγοντες που χρησιμοποι-

λής θάμνος που αναπτύσσεται σε βραχώδη εδάφη στο νότιο τμήμα του νησιού. Η μαστίχα Χίου είναι πιστοποιημένη από τον Οργανισμό Πιστοποίησης και Εποπτείας Αγροτικών Προϊόντων.

ΝΕΟΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

Κατά τη διάρκεια του Α' Παγκοσμίου Πολέμου, η μαστίχα πέρασε την πρώτη σοβαρή κρίση, οπότε ανάγκασε τους παραγωγούς να αναστείλουν την καλλιέργεια των μαστιχόδέντρων. Με τη λήξη του πολέμου, άρχισε πάλι η καλλιέργεια της μαστίχας, αλλά η παραγωγή εξακολουθούσε να ήταν πιο μεγάλη από τη ζήτηση, οπότε η πολιτεία, το 1929, εξέδωσε το Νόμο 4381, που περιορίζει το κέντος της μαστίχας σε τρεις μήνες (15 Ιουλίου - 15 Οκτωβρίου) και επιτρέπει τη φύτευση των σκίνων μόνο μετά από ειδική άδεια του Νομάρχη.

Τα προβλήματα εξακολουθούσαν και στην περίοδο 1930 - 1937 γίνονταν αλληπάλληλες συσκέψεις και συζητήσεις προς εξεύρεση λύσεων, προοπτικών. Εκείνα τα χρόνια, κυριαρχούσε στα Μαστιχοχώρια η ηγετική φυσιογνωμία ενός γιατρού - αγρότη - συνδικαλιστή, του Γεωργίου Σταγκούλη, (1901- 1978), που σηματοδότησε μια νέα πορεία για τη μαστίχα, τα συμφέροντα των παραγωγών, το κοινωνικοοικονομικό γίγνεσθαι του τόπου. Πρωτοστάτησε στους αγώνες ενάντια στους εκμεταλλευτές του αγρότη - μαστιχοπαραγωγού. Πρόεδρος της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου από την ίδρυση της, το 1938, μέχρι και το 1978, που πέθανε, άφησε πίσω του ένα πελώριο και άξιο έργο θαυμασμού.

Το 1938, η πολιτεία έφερε τον αναγκαστικό Νόμο 1390, με τον οποίο ιδρύονται είκοσι αναγκαστικοί Συνεταιρισμοί Μαστιχοπαραγωγών στα εικοσιτέσσερα Μαστιχοχώρια, που εκπροσωπούνται από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Με βάση το άρθρο 11 του Α.Ν. 1390/, ο κάθε μαστιχοπαραγωγός υποχρεούται να παράδωσει την παραγωγή του στο συνεταιρισμό, που ανήκει, και εκείνος με τη σειρά του στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών. Κάθε συνétaιρος που δε συμμορφώνεται με τα παραπάνω υπόκειται σε πρόστιμο, που επιβάλλει με απόφασή του το Διοικητικό συμβούλιο. Επίσης, στο παραπάνω άρθρο υπάρχουν και τιμωρίες για τους εμπόρους, που αγοράζουν τη μαστίχα λαθραία.

Η Μαστίχα Χίου εξαγεται σε όλον τον κόσμο και παράγεται μεγάλη ποικιλία προϊόντων όπως: αρτοσκευάσματα, γλυκά, μαρμελάδες, παγωτά, σοκολάτες, τσίχλες, καραμέλες, ροφήματα, τσάι, καφές, γαλακτοκομικά, ζυμαρικά, σάλτσες, λικέρ, ούζο, κρασί, συμπληρώματα διατροφής, προϊόντα στοματικής υγιεινής, χειρουργικά νήματα, επιθέματα για εγκαύματα, οδοντο-νήματα, σαπούνια, καλλυντικά, αρωματικά κεριά, αιθέρια έλαια, βερνίκια ζωγραφικής και συγκολλητικές ρητίνες.





Φυσικό Μεταλλικό Νερό
Βίκος[®]
 Ζαγορακιώρια



 Vikos

 VikosOfficial

www.water.gr 

Βίκος[®]

Φυσικά Μεταλλικά Αναψυκτικά



Τα μόνα με
 Φυσικό Μεταλλικό Νερό.

Από τον χώρο των εταιρειών

ΜΕ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ ΣΤΙΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ, Η COCA-COLA ΤΡΙΑ ΞΪΛΟΝ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΗORECA

Η Coca-Cola Τρία ΞΪλον, στο πλαίσιο της φετινής παρουσίας της στην έκθεση HoReCa, ανέδειξε το διευρυμένο 24/7 χαρτοφυλάκιό της και την ολιστική στρατηγική της για τη δυναμική στήριξη του κλάδου HoReCa. Η εταιρεία ενισχύει το ανθρώπινο δυναμικό και επενδύει σε δεξιότητες της Ομάδας Πωλήσεων, εισάγει νέα ψηφιακά εργαλεία και προσφέρει ευκαιρίες ανάπτυξης, με όραμα ένα πιο «δυνατό» HoReCa που καινοτομεί και εξελίσσεται διαρκώς.

Θέτοντας ως προτεραιότητά της να εμπλουτίζει διαρκώς την καταναλωτική εμπειρία, η Coca-Cola Τρία ΞΪλον παρουσίασε το σχεδιασμό της για τη Vodka Finlandia, σε συνέ-



κεια της πρόσφατης εξαγοράς της από τον Όμιλο Coca-Cola Hellenic Bottling Company. Πρόκειται για ένα κορυφαίο brand παγκοσμίως, με σημαντική παρουσία στον κλάδο HoReCa, για το οποίο η εταιρεία σχεδιάζει δυναμικά πλάνα περαιτέρω ανάπτυξης. Ταυτόχρονα, ανακοίνωσε τη νέα σει-

ρά Botanicals της Finlandia, που απευθύνεται σε ένα ακόμα ευρύτερο φάσμα καταναλωτικών προτιμήσεων και περιστάσεων κατανάλωσης, ενώ παράλληλα δίνει νέο παλμό στα παραδοσιακά καλοκαιρινά ποτά, ενόψει της θερινής σεζόν.

Με αφορμή την επέτειο δέκα χρόνων της Three Cents, η Coca-Cola Τρία ΞΪλον παρουσίασε δυνατές στιγμές που σημάδεψαν αυτή τη δεκαετία, καθώς και τις στρατηγικές προτεραιότητες για την περαιτέρω ανάπτυξη και ισχυροποίηση των καινοτόμων και δημοφιλών premium mixers, εντός και εκτός συνόρων. Παράλληλα, καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης HoReCa, η εταιρεία, με το 24/7 χαρτοφυλάκιό της, παρουσιάζει στους επισκέπτες ένα μεγάλο εύρος προτάσεων για κάθε στιγμή και ώρα της ημέρας. Από το πρωί με καφέ Costa Coffee και Caffè Vergnano, το μεσημέρι με την ευρεία γκάμα των αναψυκτικών Coca-Cola, το απόγευμα με τα mixers Three Cents και Schwerkles και την μπύρα Corona, και αργότερα το βράδυ με ένα διευρυμένο χαρτοφυλάκιο αλκοολούχων ποτών.

Ταυτόχρονα, διοργανώνει διαδραστικά masterclasses με τη συμμετοχή brand ambassadors από την Ελλάδα και το εξωτερικό, που υπόσχονται να εμπνεύσουν την κοινότητα των bartenders και των barista με τις ιστορίες και την εμπειρία τους. Εστιάζοντας στις νέες τάσεις και τις εξελισσό-

μενες απαιτήσεις του κλάδου HoReCa, η Coca-Cola Τρία ΞΪλον συνεχίζει να αναβαθμίζει διαρκώς τις δεξιότητες των ανθρώπων της και να τους εφοδιάζει με εργαλεία τεχνολο-

γίας και εξελιγμένα εργαλεία ανάλυσης, όπως το BDAA (Big Data Advanced Analytics) και το AI. Παράλληλα, ενισχύει τη δομή της με νέες θέσεις απασχόλησης στο συγκεκριμένο κανάλι, με στόχο την καλύτερη και αποδοτικότερη εξυπηρέτηση των πελατών της.

Ταυτόχρονα, αναγνωρίζοντας τις αυξημένες ανάγκες του κλάδου HoReCa για καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό, η Coca-Cola Τρία ΞΪλον σχεδιάζει και υλοποιεί καινοτόμα προγράμματα για τους επαγγελματίες του κλάδου, όπως το δωρεάν πρόγραμμα εκπαίδευσης σε σύγχρονες τεχνικές του καφέ, των premium spirits και του mixability, HoReCa Empowered.

Στόχος της να αναδειχθεί μία νέα γενιά επαγγελματιών, η οποία με το ταλέντο, τις γνώσεις και δεξιότητές της θα εξελιχθεί και θα σταδιοδρομήσει σε αυτόν το συναρπαστικό κλάδο. Τέλος, έχοντας τη βιώσιμη ανάπτυξη στον πυρήνα της στρατηγικής της, η Coca-Cola στην Ελλάδα

υλοποιεί το πρόγραμμα Zero Waste HoReCa, που προσφέρει στις επιχειρήσεις του κλάδου δωρεάν εκπαιδεύσεις για τη βιώσιμη και υπεύθυνη ανάπτυξή τους.



ΜΑΡΙΑ ΑΝΑΡΓΥΡΟΥ-ΝΙΚΟΛΑΙΤΣΙΓΕΝΙΚΗ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΤΗΣ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΞΪΛΟΝ
ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ & ΚΥΠΡΟ

ΟΜΙΛΟΣ COCA-COLA HBC: ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ ΣΕ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΕΙΣ ESG ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΝΟΥΝ ΤΟΝ ΗΓΕΤΙΚΟ ΤΟΥ ΡΟΛΟ ΣΤΗ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Η Coca-Cola Hellenic Bottling Company (HBC) συγκεντρώνει τις υψηλότερες βαθμολογίες και κατατάξεις σε δέκα από τις πλέον αναγνωρισμένες αξιολογήσεις ESG, επιτυγχάνοντας κορυφαίες επιδόσεις που αναγνωρίζονται από 10 σημαντικούς βαθμολογητές ESG, συμπεριλαμβανομένων των Δεικτών Βιωσιμότητας Dow Jones (DJSI) και CDP.

Το Δεκέμβριο του 2023, η Coca-Cola HBC ανακηρύχθηκε για μια ακόμα φορά ως η πιο βιώσιμη εταιρεία στον κλάδο των ποτών σε παγκόσμιο επίπεδο από το Δείκτη Βιωσιμότητας Dow Jones (DJSI) για το 2023. Αυτή η αναγνώριση αποτελεί την έβδομη φορά που ο Όμιλος κατατάσσεται στην κορυφή και τη 13η συνεχόμενη χρονιά που συγκαταλέγεται μεταξύ των τριών κορυφαίων επιδόσεων. Το Global Sustainability Yearbook για το 2024 από την S&P, η οποία εκδίδει το Δείκτη Βιωσιμότητας Dow Jones, τοποθετεί την Coca-Cola HBC στο 1% των 9.400 εταιρειών σε 62 κλάδους, αποδεικνύοντας την παγκόσμια ηγετική της θέση στη βιώσιμη ανάπτυξη.

Σημαντική προσθήκη στη λίστα των επιτευγμάτων της Coca-Cola HBC αποτελεί και η διπλή αξιολόγηση "A" από το CDP για τις εξαιρετικές επιδόσεις της στην προστασία του κλίματος και τη διαχείριση του νερού. Η βελτιωμένη αυτή αξιολόγηση σε σχέση με την "A-" του προηγούμενου έτους αποδεικνύει την αφοσίωση του Ομίλου στη διαφάνεια και την περιβαλλοντική ηγεσία, καθώς τοποθετείται σε μια επί-

λεκτη ομάδα εταιρειών παγκοσμίως που έχουν επιτύχει αντίστοιχη υψηλή αξιολόγηση από το CDP.

Αυτά τα επιτεύγματα σηματοδοτούν σημαντικά ορόσημα στο ταξίδι αειφορίας του Ομίλου για να επιτύχει μηδενικές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα έως το 2040, ενώ παράλληλα υπογραμμίζουν τη δέσμευσή του για τη βιώσιμη ανάπτυξη μέσω της «Αποστολής 2025» και των στρατηγικών πυλώνων της: κλίμα, συσκευασίες, νερό, πρώτες ύλες, διατροφή, άνθρωποι και κοινωνία. Επιπλέον, οι επιτυχίες σε επίπεδο ESG αποτελούν σημαντικά βήματα σε αυτή τη μακρά διαδρομή, με την Coca-Cola HBC να τοποθετεί τη βιώσιμη ανάπτυξη και την αντιμετώπιση παγκόσμιων προκλήσεων στον πυρήνα της στρατηγικής της.

Συνεπώς με τη στρατηγική του Ομίλου για τη βιώσιμη ανάπτυξη, η Coca-Cola Τρία ΞΪλον υλοποιεί στην Ελλάδα σημαντικές πρωτοβουλίες βιωσιμότητας για την επίτευξη του στόχου της για μηδενικό ισοζύγιο εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα έως το 2040. Προς την κατεύθυνση αυτή, εργάζεται εντατικά για τη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και έχει επιτύχει σημαντικούς στόχους ώστε η προμήθεια ηλεκτρικής ενέργειας των εργοστασίων της να προέρχεται από 100% ανανεώσιμες πηγές, ενώ πάνω από το 65,5% της συνολικής ενέργειας να προκύπτει από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας.



Ταυτόχρονα, το περασμένο έτος η εταιρεία ανακοίνωσε το στόχο της για μηδενικές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα στη μονάδα παραγωγής του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ έως το 2025. Επιπλέον, θέτοντας ως προτεραιότητα το πρόγραμμα «Πράσινο Στόλο», η Coca-Cola Τρία ΞΪλον χρησιμοποιεί ηλεκτρικά περονοφόρα στα εργοστάσιά της, ενώ παράλληλα αντικαθιστά τον στόλο της με ηλεκτρικά οχήματα. Ταυτόχρονα, σε αυτό το ταξίδι ελαχιστοποίησης του ανθρακικού της αποτυπώματος, η εταιρεία αντικαθιστά τα ψυγεία της στην αγορά με εξοπλισμό υψηλής ενεργειακής απόδοσης.

Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κλάδου, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας