



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 465
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2024
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

ΣΥΣΤΑΣΗ ΑΤΥΠΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΛΥΣΕΩΝ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Σύμφωνα με την υπό στοιχεία Α.1263/23-12-2021 κοινή απόφαση Υφυπουργού Οικονομικών και Διοικητή ΑΑΔΕ με θέμα «Τήρηση Ηλεκτρονικού Μητρώου Επιτηδευματιών Αλκοολούχων Ποτών και εφαρμογή Ηλεκτρονικού Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων Ποτών» (Β 6317)». Το Υπουργείο Οικονομικών συστήνει άτυπη ομάδα εργασίας στην Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων εσόδων (ΑΑΔΕ) με έργο τη διερεύνηση νέων τεχνικών λύσεων με σκοπό την αυτοματοποίηση της καταχώρησης των στοι-

χείων της εκάστοτε ένδειξης παρτίδας στο Ηλεκτρονικό σύστημα ταυτοποίησης Αλκοολούχων Ποτών.

Η ομάδα θα ολοκληρώσει το έργο της έως την 15/11/2024 με την υποβολή σχετικής πρότασης στη Γενική Διεύθυνση Τελωνείων και ΕΦΚ. Στην ομάδα εργασίας μετέχουν και εκπρόσωποι των Διοικητικών Συμβουλίων των ΕΔΕΟΠ Αθήνας και Θεσσαλονίκης.

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΕΝΑΝΤΙ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΩΝ

ΤΙ ΘΑ ΙΣΧΥΣΕΙ ΑΠΟ 1/1/25

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ψηφίστηκε και δημοσιεύθηκε στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως ο νέος νόμος, ο οποίος καθιστά υποχρεωτική την ασφάλιση των μεγάλων επιχειρήσεων έναντι φυσικών καταστροφών.

Συγκεκριμένα πρόκειται για το ΦΕΚ τεύχος Α' αρ. φ. 100 στις 3/7/2024, Εμείς δημοσιεύουμε ενημέρωση που αφορά την υποχρέωση ασφάλισης «μεγάλων» επιχειρήσεων από Φυσικά Φαινόμενα. Σύμφωνα όμως με την δήλωση του πρωθυπουργού στην Δ.Ε.Θ η υποχρεωτικότητα της ασφάλισης θα αφορά τζίρους από 500.000 ευρώ και πάνω χωρίς εξαιρέσεις, όσον αφορά τους ΚΑΔ της κάθε επιχείρησης κατ' αρχάς, επομένως οι συνάδελφοι θα διαβάσουν την παρακάτω σύνοψη σαν να αφορά τζίρους από 500.000 και πάνω.

Επιγραμματικά:

- Από 01/01/2025 επιχειρήσεις με ακαθάριστα έσοδα άνω των 2.000.000€ (500.000) πρέπει να έχουν κάλυψη φυσικών φαινομένων,
- Υποχρεωτική κάλυψη Πλημμύρας / Σεισμού / Δασικής Πυρκαγιάς,
- Για τις επιχειρήσεις που δεν θα συμμορφωθούν προβλέπεται αυτοτελές πρόστιμο 10.000€.

Πιο Αναλυτικά...

Σας ενημερώνουμε ότι στις 3/7/2024 δημοσιεύτηκε στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως ο νόμος 5116, ο οποίος καθιστά υποχρεωτική την ασφάλιση μεγάλων επιχειρήσεων έναντι φυσικών καταστροφών.

Ο νόμος περιλαμβάνει πληθώρα διατάξεων για τη ρύθμιση θεμάτων αντιμετώπισης περιπτώσεων φυσικών καταστροφών. Ακολουθεί σύνοψη των κυριότερων σημείων του νόμου και μπορείτε να δείτε το αναλυτικό κείμενο συνημμένα και εδώ.

Οι διατάξεις που αφορούν την ιδιωτική ασφάλιση εντοπίζονται κυρίως στα άρθρα 3-5 του Κεφαλαίου Β'. Σύμφωνα με το άρθρο 5, οι επιχειρήσεις με ετήσια ακαθάριστα



έσοδα άνω των 2 εκ. ευρώ (500.000) υποχρεούνται από 1/1/2025 να ασφαλιζονται έναντι των κινδύνων πλημμύρας, σεισμού και δασικής πυρκαγιάς. Η ασφάλιση θα πρέπει να καλύπτει κατ' ελάχιστον τον κίνδυνο από υλικές ζημιές που προκαλούνται στις ιδιόκτητες κτηριακές εγκαταστάσεις, καθώς και σε λοιπά στοιχεία του ενεργητικού της επιχείρησης (εξοπλισμό, πρώτες ύλες, εμπορεύματα, φορητά αυτοκίνητα και αυτοκίνητα επαγγελματικής χρήσης, μέσα παραγωγής και αποθηκευμένα προϊόντα) και για ποσοστό τουλάχιστον 70% της αξίας του συνόλου του πιο πάνω ενεργητικού.

Για τις επιχειρήσεις που δεν θα συμμορφωθούν από 1/1/2025 με την υποχρέωση να ασφαλιστούν, προβλέ-

πεται αυτοτελές πρόστιμο 10.000 ευρώ. Οι υπόχρεες επιχειρήσεις έχουν προθεσμία τριάντα (30) ημερών, από την ημερομηνία κοινοποίησης της πράξης επιβολής προστίμου, προκειμένου να συμμορφωθούν, διαφορετικά το πρόστιμο θα διπλασιάζεται.

Τέλος, ο νόμος προβλέπει ότι οι υπόχρεες σε ασφάλιση επιχειρήσεις εξαιρούνται από κάθε επιχορήγηση κρατικής αρωγής (και στεγαστικής συνδρομής) για υλικές ζημιές στα ανωτέρω περιουσιακά στοιχεία του ενεργητικού τους, τα οποία επήλθαν εξαιτίας των προβλεπόμενων στον νόμο κινδύνων. Παραμένει ασαφές το εάν η κρατική αρωγή θα δίδεται στις επιχειρήσεις για το υπόλοιπο ποσοστό της ζημιάς που θα υποστούν και το οποίο δεν θα καλύπτεται από το κατ' ελάχιστον υποχρεωτικό όριο ασφάλισης που ορίζει ο νόμος. Επίσης, στο νόμο δεν περιλαμβάνεται ρύθμιση για υποχρεωτική ασφάλιση αυτοκινήτων ιδιωτών έναντι φυσικών καταστροφών, όπως είχε αρχικά ανακοινωθεί.

Είναι ευνόμοτο ότι η ύπαρξη της νέας υποχρέωσης δεν επηρεάζει τα ήδη υπάρχοντα ασφαλιστήρια συμβόλαια, εφόσον η κάλυψη πληροί τις προϋποθέσεις που περιγράφονται στο νόμο, ακόμη και εάν δίδεται για ποσοστό (ή καλύτερα) ευρύτερο των προβλεπόμενων.

Επισημαίνεται ότι, ενώ στο νόμο προβλέπεται η ρητή υποχρέωση των συγκεκριμένων επιχειρήσεων να ασφαλιστούν, δεν προκύπτει αντίστοιχη υποχρέωση από πλευράς ασφαλιστικών εταιρειών να ασφαλίσουν κάθε επιχείρηση με τζίρο άνω των 2 εκ ευρώ.

Για το θέμα αυτό ενδέχεται να υπάρξει ρύθμιση στην εξουσιοδοτική απόφαση που προβλέπεται στο άρθρο 47, η οποία αφήνει το περιθώριο να εξειδικευθούν θέματα, όπως η διαδικασία βεβαίωσης και είσπραξης του προστίμου, αλλά κυρίως η πρόβλεψη εξαιρέσεων από την υποχρέωση ασφάλισης.

ΤΟ «ΝΟΥΜΕΡΟ ΕΝΑ» ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ: ΟΙ ΧΑΜΗΛΟΙ ΜΙΣΘΟΙ



Στη σελίδα 4

Η ΟΔΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ ΒΡΙΣΚΕΙ ΞΑΝΑ ΤΗ ΛΑΜΨΗ ΤΗΣ



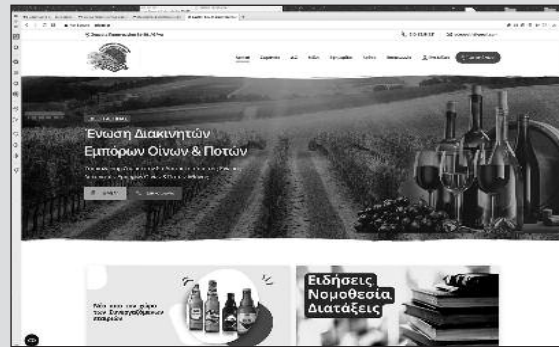
Στη σελίδα 6

ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΓΙΑ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Στη σελίδα 12

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



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

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ: ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΤΕΓΡΑΨΑΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΞΑΜΗΝΟ ΤΟΥ 2024

Θετικό πρόσημο παρουσίασαν οι εξαγωγές για τα ελληνικά αλκοολούχα ποτά το 1ο εξάμηνο του 2024, τόσο σε αξία € όσο και σε ποσότητα kg, εν αντιθέσει με τις ευρωπαϊκές εξαγωγές που την ίδια χρονική περίοδο υπέστησαν μείωση κατά -7,75% (σε αξία €). Η ελληνική ποτοποιία/αποσταγματοποιία επέδειξε, για ακόμη μία φορά, αξιοσημείωτη ανθεκτικότητα ξεπερνώντας τα εμπόδια και αναδεικνύοντας την αδιαμφισβήτητη ποιότητα των ελληνικών αλκοολούχων ποτών τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Σύμφωνα με τα πρόσφατα στοιχεία της Eurostat που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, ο κλάδος της ποτοποιίας/αποσταγματοποιίας παρέμεινε το 1ο εξάμηνο του 2024 από τους πλέον εξωστρεφείς, κόντρα στη διεθνή αβεβαιότητα, εμφανίζοντας συνολική άνοδο στις εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών (εντός ΕΕ 27 & σε Τρίτες Χώρες) κατά +12,5% σε αξία € (+6,3 εκ. € σε απόλυτες τιμές) και +0,4% σε ποσότητα kg (+ 0,7 εκ. kg) σε σύγκριση με την αντίστοιχη περίοδο του 2023.

Χώρες Εξαγωγών για τα αλκοολούχα ποτά

Ός προς τους εξαγωγικούς προορισμούς, τα Κράτη Μέλη της ΕΕ-27, κατέχουν σταθερά το μεγαλύτερο μερίδιο των εξαγωγών των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, με ποσοστό 80% σε αξία και σε ποσότητα. Το 1ο εξάμηνο του 2024 τα κράτη-μέλη της Ε.Ε.(27) απορρόφησαν το 77,8% της αξίας € δηλαδή 43,8 εκ. € και το 78,1% της ποσότητας kg δηλαδή 14,2 εκ. kg.

Η συνολική αξία των εξαγωγών των ελληνικών αλκοολούχων ποτών το 1ο εξάμηνο του 2024, αυξήθηκε εντός ΕΕ-27 κατά +11,4% σε αντίθεση με την ποσότητα στην οποία παρατηρήθηκε μία μικρή κάμψη, της τάξης του -2,6% (σε σύγκριση με το 1ο εξάμηνο 2023). Αναφορικά με το ποσοστό των εξαγωγών που κατευθύνονται στις αγορές των Τρίτων Χωρών, παρατηρείται αξιόλογη αύξηση των αποστολών, η οποία διαμορφώθηκε σε +16,5% σε αξία € (+1,8 εκ. €) και +12,8% σε ποσότητα kg (+ 0,5 εκ. kg) σε σύγκριση με την αντίστοιχη περίοδο του 2023.

Η Γερμανία εξακολουθεί να αποτελεί τον κορυφαίο προορισμό των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, κατέχοντας το 37% της αξίας του συνόλου των εξαγωγών. Στη 2η

θέση βρίσκεται η Βουλγαρία, προς την οποία οι αποστολές μειώθηκαν, κατά -1,6% σε αξία € σε σύγκριση με το 1ο εξάμηνο του 2023. Στην 3η θέση βρίσκεται το Ιράκ όπου, όπως φαίνεται από τα πρόσφατα στοιχεία της Eurostat, οι εξαγωγές δείχνουν να ακολουθούν μια σταθερή πορεία, απορροφώντας 6,4 εκ. € σε αξία.

Ούζο/τσιπουρο

Ναυαρχίδα είναι το Ούζο, το οποίο παρ' όλο που έχει να ανταγωνιστεί αντίστοιχα ποτά από χώρες όπως η Ιταλία, Ισπανία, Γαλλία, κλπ., έχει καθιερωθεί διεθνώς λόγω της υψηλής ποιότητάς του. Την τελευταία 5ετία εμφανίζει αύξηση +45% της αξίας € και +8% της ποσότητας kg. Το ούζο συνεχίζει να διατηρεί σταθερά την πρώτη θέση στις εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, καταλαμβάνοντας το 1ο εξάμηνο του 2024, το 59% της αξίας € και το 71% της ποσότητας kg του συνόλου των εξαγωγών των ελληνικών αποσταγμάτων.

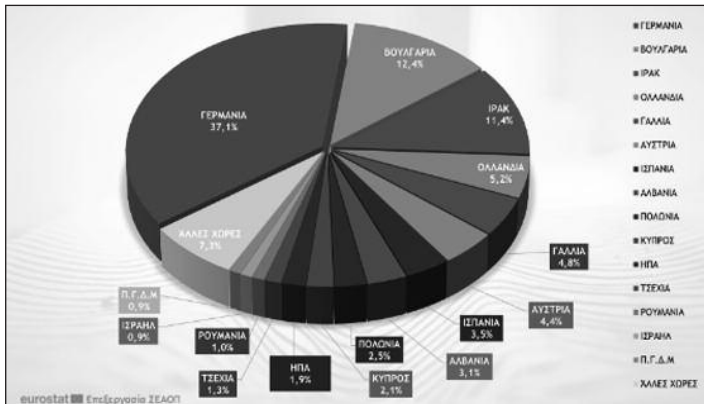
Ειδικότερα, το 1ο εξάμηνο του 2024 εμφανίζεται ποσοστιαία αύξηση σε αξία κατά +7,3% (+2,2 εκ.€) και σε ποσότητα +3,6% (0,4 εκ. kg) σε σύγκριση με το αντίστοιχο εξάμηνο του 2023. Οι ευρωπαϊκές χώρες συνεχίζουν να κατέχουν την πρωτιά σε αξία € και σε ποσότητα kg, στο σύνολο των χωρών προορισμού ούζου.

Την πρώτη θέση κατέχει η Γερμανία με 43% του συνόλου σε αξία € και 46,6% σε ποσότητα kg, ακολουθεί η Βουλγαρία με 20,3% σε αξία € και 16,5% σε ποσότητα kg και στη τρίτη θέση βρίσκεται το Ιράκ με 19,3% σε αξία € και 19,8% σε ποσότητα kg

Οι εξαγωγές του τσίπουρου/τσικουδιάς αν και κατέχουν μικρό μερίδιο (2% της αξίας και 1% της ποσότητας) των συνολικών εξαγωγών των αλκοολούχων ποτών ελληνικής παραγωγής, αποτελούν μια συνεχώς ανερχόμενη κατηγορία. Μάλιστα την τελευταία 5ετία (2020-2024) καταγράφουν αύξηση +99% της αξίας € και +62% της ποσότητας kg. Σε σύγκριση με το αντίστοιχο εξάμηνο του 2023 εμφανίζεται μία μικρή αύξηση της τάξεως +7% (+88 χιλ. €) σε αξία, ενώ η ποσότητα μειώθηκε κατά -10,3% (-20 χιλ. kg).

Η Γερμανία βρίσκεται στην πρώτη θέση προορισμού του τσίπουρου με μερίδιο 46,4%, του συνόλου σε αξία €, στη δεύτερη θέση ακολουθεί η Αλβανία με 12,6% και στην τρίτη θέση οι ΗΠΑ με 10,6%.

Σύμφωνα με τα παραπάνω στατιστικά που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, ο κλάδος της ποτοποιίας και της αποσταγματοποιίας φαίνεται να είναι ένας από τους πιο εξωστρεφείς αναδεικνύοντας την ελληνική παράδοση σε όλο τον κόσμο, ενώ αποτελεί κινητήριο δύναμη για την εγχώρια οικονομία με ανοδική πορεία στις εξαγωγές.



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

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



motion+

Μόνο θετική ενέργεια!

#FREEYOUREMOTION



ΤΟ «ΝΟΥΜΕΡΟ ΕΝΑ» ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ: ΟΙ ΧΑΜΗΛΟΙ ΜΙΣΘΟΙ

Οι καταναλωτές «βομβαρδίζονται» κάθε μήνα με στοιχεία για την πορεία του πληθωρισμού και την εξέλιξη των τιμών ειδικά στα αγαθά και στις υπηρεσίες που έχουν μεγάλη «βαρύτητα» στον οικογενειακό τους προϋπολογισμό. Αυτή την περίοδο βρίσκεται στο προσκήνιο το «χρυσό» ελαιόλαδο, οι τιμές των ακτοπλοϊκών εισιτηρίων και φυσικά το ηλεκτρικό ρεύμα. Το προηγούμενο διάστημα κυριαρχούσαν τα στοιχεία για τις μεταβολές των τιμών στα τρόφιμα, πριν από αυτό τα καύσιμα κίνησης κ.ο.κ.

Εξωγενείς οι παράγοντες που σπρώχνουν την τιμή της κιλοβατώρας στο... Θεό αλλά ενδογενές το πρόβλημα της ακρίβειας σε σειρά τυποποιημένων προϊόντων ευρείας κατανάλωσης όπως αναμένεται να αποφανθεί επισήμως το αμέσως επόμενο χρονικό διάστημα η Τράπεζα της Ελλάδας (σ.σ ο διοικητής της Γιάννης Στουρνάρας έχει υποσχεθεί εδώ και μερικές ημέρες ότι θα δημοσιευτεί μελέτη για τα αίτια του πληθωρισμού στην Ελλάδα).

Χαρακτηριστικό της ελληνικής οικονομίας ο περιορισμένος ανταγωνισμός (σ.σ μετά τα διυλιστήρια και τις πολυεθνικές, μπήκαν τώρα στο κάδρο και οι ακτοπλοϊκές εταιρείες και μάλιστα με αναφορά του ίδιου του πρωθυπουργού) χαρακτηριστικό της παγκόσμιας οικονομίας οι συνεχείς αναταραχές που τελικώς καταλήγουν να επηρεάζουν και την τσέπη των νοικοκυριών.

Χθες ανακοινώθηκε από την Eurostat ότι ο πληθωρισμός των τροφίμων συγκρατήθηκε στην Ελλάδα τον Ιούνιο στο 1%. Λέει αυτό κάτι στον καταναλωτή; Το μόνο που του λέει είναι ότι μπήκε φρένο στον ρυθμό αύξησης των τιμών στα ράφια των supermarket. Και ότι σε αρκετά αγαθά, καταγράφκαν και κάποιες μειώσεις.

Όταν όμως φτάνεις στο ταμείο, αυτό που έχει σημασία είναι το τελικό ποσό που γράφει ο λογαριασμός και αυτό –σε ότι αφορά στα τρόφιμα– είναι πλέον αυξημένο κατά 29% σε σχέση με τον Ιούνιο του 2021 όταν ξεσπούσε για πρώτη φορά η πληθωριστική κρίση. Πόσο αυξήθηκαν στο ίδιο

διάστημα οι μισθοί;

Ο μέσος μισθός όχι περισσότερο από 16%. Άρα, εκεί εστιάζεται το πρόβλημα. Στο ότι οι μισθοί δεν «παρακολουθούν» τις ανατιμήσεις και αυτό σημαίνει πολύ απλά μείωση διαθέσιμου εισοδήματος. Και δεν είναι μόνο τα τρόφιμα. Χθες κυριάρχησε στην επικαιρότητα η επιδότηση στον λογαριασμό του ρεύματος. Το «δια ταύτα» είναι ότι μετά την επιδότηση, το πράσινο τιμολόγιο θα το πληρώνουμε (και μόνο αν συγκρατούμε την κατανάλωση στις 500 κιλοβατώρες) περίπου 14-15 λεπτά. Αν πάλι η κατανάλωση ξεπερνά τις 500 κιλοβατώρες, η χρέωση θα φτάνει και στα 20 λεπτά.

Πόσο είχε η κιλοβατώρα πριν την ενεργειακή κρίση; Από 5 έως 10 λεπτά. Άρα είμαστε αυτή τη στιγμή τουλάχιστον 50% πάνω σε σχέση με τα προ κρίσης επίπεδα, ποσοστό αύξησης πολλαπλάσιο σε σχέση με τη μεταβολή του εισοδήματος. Να βάλουμε στο καλάθι και τη δόση του στεγαστικού δανείου ή το ενοίκιο; Και αυτό αυξημένο σε ποσοστό πολλαπλάσιο του εισοδήματος είναι.

Με στέγαση, διατροφή και ηλεκτροδότηση, έχουμε φτάσει πάνω από το 65-70% του οικογενειακού εισοδήματος. Άρα εκεί εστιάζεται το πρόβλημα: στο ότι για να καλυφθούν οι βασικές ανάγκες ενός νοικοκυριού, απαιτείται πλέον πολύ μεγαλύτερο «κομμάτι» του εισοδήματος σε σχέση με πριν από τρία χρόνια.

Για να αλλάξει αυτή η ισορροπία που προκαλεί –και εύλογα– την έντονη δυσαρέσκεια, κινήσεις μπορούν να γίνουν και στο σκέλος των δαπανών και στο σκέλος των εσόδων. Οι επιδοτήσεις στο ρεύμα θα περιορίσουν προσωρινά το πρόβλημα. Οι παρεμβάσεις της Επιτροπής Ανταγωνισμού θα ανοίξουν μια προοπτική αντιμετώπισης των ολιγοπωλικών συνθηκών σε πολλά τμήματα της αγοράς αλλά αυτό θα αργήσει. Στο λάδι κανείς δεν ξέρει πώς θα εξελιχθεί η πα-



ραγωγή για να διαμορφωθούν ανάλογα οι τιμές και σίγουρα δεν μπορεί κανείς να ποντάρει στο ότι θα πέσει η διεθνής τιμή του πετρελαίου ή ότι θα εξομαλυνθούν οι συνθήκες με τους Χούθι στην Ερυθρά Θάλασσα.

Ταχύτερα επομένως και απτά αποτελέσματα μπορούν να προκύψουν μόνο από το σκέλος της αύξησης των μισθών. Εκεί, μέχρι στιγμής έχουμε την κρατική παρέμβαση με την αύξηση του κατώτατου μισθού κατά 30% (στα όρια δηλαδή μεταβολής του δείκτη τιμών στα τρόφιμα και πάνω από τον γενικό πληθωρισμό) και την αύξηση των μισθών στο δημόσιο περίπου κατά 9-10%.

Εδώ όμως αρχίζουν τα δύσκολα: η αύξηση του κατώτατου μισθού εξαντλεί πλέον τη δυναμική της και το ζητούμενο είναι πλέον να μπει πιο δυνατά στο παιχνίδι ο ιδιωτικός τομέας και να αυξήσει τις αποδοχές και στις υπόλοιπες βαθμίδες. Όσο για το δημόσιο, ο προϋπολογισμός του 2025 δεν προβλέπει περαιτέρω αυξήσεις και είναι ένα ερώτημα αν κάτι τέτοιο θα προγραμματιστεί (στο πλαίσιο του πολυετούς προϋπολογισμού) για το 2026 ή αργότερα.

ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΘΕΛΟΥΣΙΑΣ ΕΞΟΔΟΥ ΜΕ ΑΠΟΖΗΜΙΩΣΗ ΕΩΣ 250.000 ΕΥΡΩ

Η νέα εθελουσία της Πειραιώς περιλαμβάνει πρόσθετες παροχές και διευκολύνσεις για τον εργαζόμενο και την οικογένειά του, ανταγωνιστικούς όρους και επιπλέον κίνητρα, ιδιαίτερα για όσους βρίσκονται κοντά στη συνταξιοδότηση

Στις 250.000 ευρώ θα ανέλθει το μέγιστο ποσό αποζημίωσης για τους εργαζόμενους της Τράπεζας Πειραιώς που θα ενταχθούν στο νέο πρόγραμμα εθελουσίας εξόδου κάνοντας την επιλογή του sabbatical, δηλαδή της άδειας μετ' αποδοχών.

Στην περίπτωση άμεσης αποχώρησης το μέγιστο ποσό αποζημίωσης είναι 200.000 ευρώ. Το πρόγραμμα αφορά τους εργαζόμενους στις κεντρικές υποστηρικτικές μονάδες της Τράπεζας.

Εξαιρούνται δηλαδή οι εργαζόμενοι στο Δίκτυο Καταστημάτων και σε πελατειακές μονάδες της Τράπεζας. Στόχος του προγράμματος είναι η ενίσχυση της αποτελεσματικότητας, η συγκράτηση του λειτουργικού κόστους και η ανανέωση του ανθρώπινου δυναμικού.

Η νέα εθελουσία της Πειραιώς περιέχει ιδιαίτερα κοινωνικά χαρακτηριστικά, καθώς περιλαμβάνει πρόσθετες παροχές και διευκολύνσεις για τον εργαζόμενο και την οικογένειά του, ανταγωνιστικούς όρους και επιπλέον κίνητρα, ιδι-

αίτερα για όσους βρίσκονται κοντά στη συνταξιοδότηση. Ειδικότερα, στο Πρόγραμμα έχουν δικαίωμα να εκδηλώσουν ενδιαφέρον οι εργαζόμενοι της Τράπεζας Πειραιώς και της Πειραιώς Financial Holdings A.E., με συμβάσεις εξαρτημένης εργασίας αορίστου χρόνου / έμμισθης εντολής, υπό την προϋπόθεση ότι θα έχουν συμπληρώσει 5ετή συνεχόμενη υπηρεσία στον Όμιλο κατά την 31 η Δεκεμβρίου 2024. Το Πρόγραμμα ισχύει έως τις 14 Οκτωβρίου και οι ενδιαφερόμενοι θα ενημερωθούν για την έκβασή του αιτήματός τους στις 18 Οκτωβρίου.

Ποιοι εργαζόμενοι εξαιρούνται

Εξαιρούνται από τη συμμετοχή στο Πρόγραμμα οι εργαζόμενοι που κατά την 3η Οκτωβρίου 2024:

- Έχουν επίπεδο ευθύνων Executive General Manager ή General Manager.
- Έχουν ρόλο Συμβούλου Διοίκησης.
- Απασχολούνται με σύμβαση εργασίας ορισμένου χρόνου

ή με άλλες συμβατικές σχέσεις όπως στο πλαίσιο πρακτικής άσκησης, ή όσοι αμείβονται με Δελτίο Παροχής Υπηρεσιών, ή όσοι ανήκουν στο προσωπικό εξωτερικών συνεργατών συμπεριλαμβανομένου του δανειζόμενου στην Τράπεζα προσωπικού της P.D.Services.

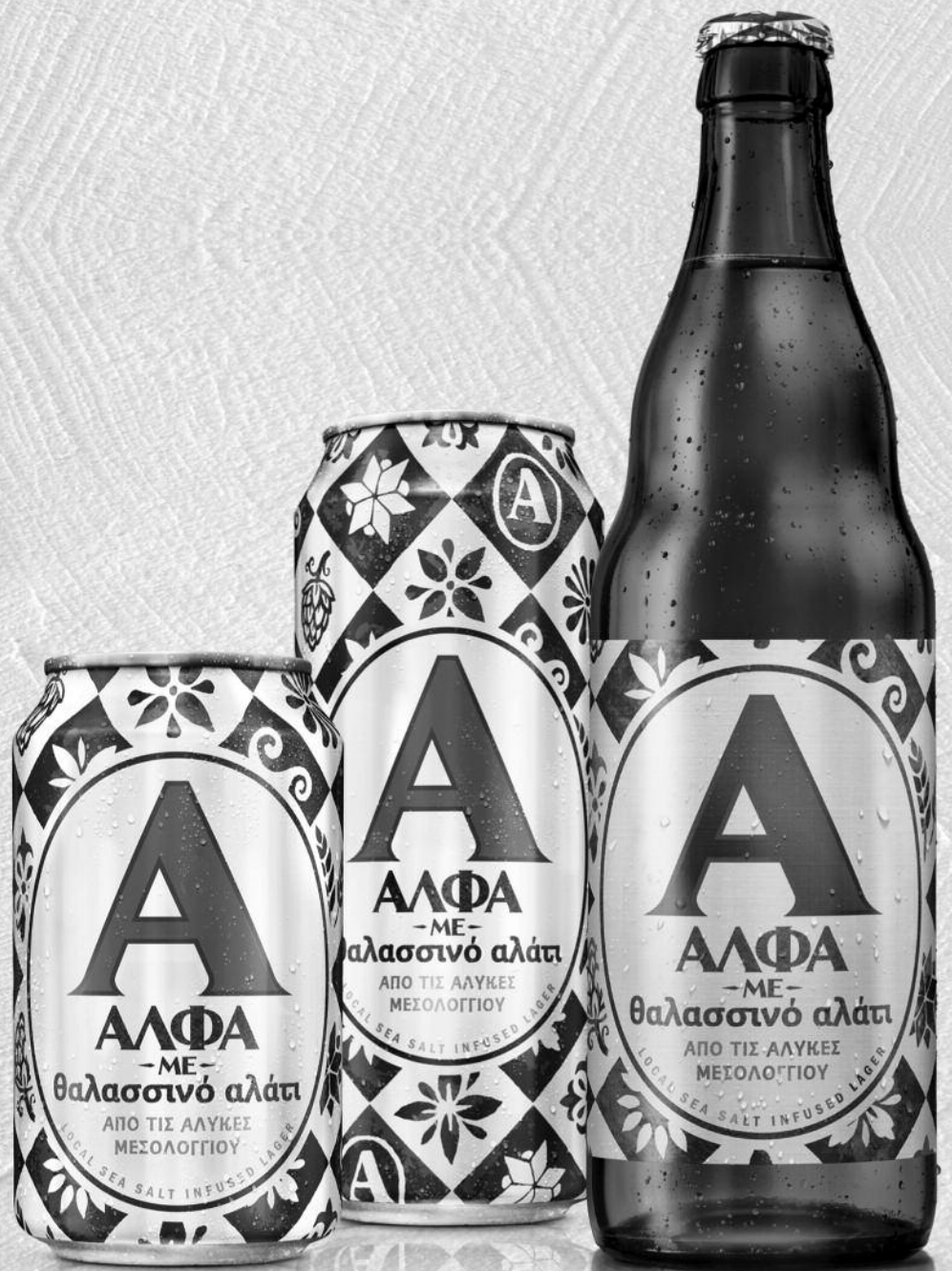
- Απασχολούνται σε θυγατρικές εταιρείες του Ομίλου είτε με σύμβαση εξαρτημένης εργασίας είτε με σύμβαση δανεισμού από την Τράπεζα.
- Απασχολούνται στο Δίκτυο Καταστημάτων ή σε πελατειακές Μονάδες της Τράπεζας.
- Συμμετέχουν ή έχουν ενταχθεί σε προγράμματα ανάπτυξης, όπως προγράμματα Talent Development και Talent Pipeline Development.
- Έχουν γνωστοποιήσει εγγράφως τη βούλησή τους για μελλοντική οικειοθελή τους αποχώρηση από την Τράπεζα ή τη Μητρική Εταιρεία.

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



Νέα
ΑΛΦΑ
-ΜΕ-
θαλασσινό
αλάτι

Εμπνευσμένη
από την
κοινή μας γη.



Απολαύστε υπεύθυνα

Ακίνητα

Η ΟΔΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ ΒΡΙΣΚΕΙ ΞΑΝΑ ΤΗ ΛΑΜΨΗ ΤΗΣ

Η οδός Σταδίου, κάποτε η βασική εμπορική αρτηρία του κέντρου της Αθήνας, είναι ο δρόμος που αποτυπώνει όσο κανένας άλλος τις επιπτώσεις της κρίσης των μνημονίων και πλέον τις προσπάθειες για επιστροφή στο φως. Παρότι η «καλή» Σταδίου, δηλαδή το κομμάτι της ιστορικής οδού από το Σύνταγμα έως τον άξονα Κολοκοτρώνη – Αμερικής, κατάφερε να γλιτώσει από την απόλυτη παρακμή, στο τμήμα από την πλατεία Κλαυθμώνος μέχρι και την Ομόνοια οι πληγές – παλαιότερες και νεότερες – είναι ακόμη ανοιχτές. Μεγάλα projects, με τα περισσότερα εξ αυτών να βρίσκονται ήδη σε εξέλιξη και άλλα στα σκαριά, φιλοδοξούν να σταματήσουν το ταξίδι της Σταδίου στη «ζώνη του λυκόφωτος».

Οι τράπεζες

Στο νέο «πρόσωπο» της Σταδίου ιδιαίτερο ρόλο έχουν οι τράπεζες που επενδύουν δυναμικά στο real estate με σύγχρονα περιβαλλοντικά πρότυπα και καινοτόμες τεχνολογίες.

Στην οδό Ομήρου 2 και Σταδίου 12 χτυπάει από τα μέσα Δεκεμβρίου η «καρδιά» της Eurobank. Στα 4.633 τ.μ. του ανακαινισμένου «πράσινου» κτιρίου απέναντι από την Παλαιά Βουλή, στεγάζονται πλέον τα γραφεία της ανώτατης διοίκησης της τράπεζας.

Το ακίνητο, το οποίο ανήκε στην Γρουπμα Ασφαλιστική, είχε αγοραστεί το 2018 από την Grivalia – πριν απορροφηθεί από τη Eurobank – έναντι 10 εκατ. ευρώ και μετά την ανακαίνισή του αντικατοπτρίζει τα κριτήρια και τη φιλοσοφία

ESG του χρηματοπιστωτικού ιδρύματος.

Επιπρόσθετα, στη συμβολή των οδών Σταδίου και Κολοκοτρώνη, το παλιό κτίριο της Επιτροπής Κεφαλαιαγοράς – το πρώτο τιμμεντένιο κτίριο της Αθήνας – θα στεγάσει μέσα στην επόμενη τριετία επίσης γραφεία της Eurobank.

Την ίδια ώρα η Alpha Bank ανακαινίζει ριζικά το ιστορικό κτίριο όπου βρίσκονται τα κεντρικά της γραφεία, επί της οδού Σταδίου 40. Το τεράστιο ακίνητο, έργο του Νίκου Βαλσαμάκη, είχε εγκατασταθεί ως ένας από τους πιο σύγχρονους γραφειακούς χώρους της Αθήνας τον Φεβρουάριο του 1987.

Η τράπεζα θα αξιοποιήσει και το γειτονικό κτίριο στη συμβολή των οδών Κοραή και Σταδίου, πάνω από τον Κωτσόβολο.

Η Στοά Αρσακείου

Μεγάλο στοίχημα για την επιστροφή της Σταδίου στην κανονικότητα αποτελεί η μετατροπή της Στοάς Αρσακείου σε έναν πολυώρο προώθησης της ελληνικής μεσογειακής διατροφής



και των ελληνικών παραγωγών (food hall), ο οποίος αναμένεται να ανοίξει τις πύλες του το φθινόπωρο.

Σύμφωνα με τον σχεδιασμό θα φιλοξενηθούν περίπου 20-22 καταστήματα τροφίμων και εστίασης, ενώ θα δημιουργηθούν και εμπορικά καταστήματα με πρόσοψη στη Σταδίου.

Στη Legendary Food, μισθώτρια εταιρεία για 35 χρόνια της Στοάς, συμμετέχουν οι Πίτερ Οικονομίδης, Ευάγγελος Κοντζιάς και Πάνος Τριανταφυλλόπουλος, ενώ βασικός μέτοχος είναι η εφοπλιστική οικογένεια Οικονόμου.

Η εταιρεία έχει μισθώσει από τη Φιλεκαπαιδευτική Εταιρεία ΑΕ τα 12.000 τ.μ. από τη συνολική επιφάνεια των 25.000 τ.μ., ενώ στο ακίνητο θα παραμείνουν το Συμβούλιο ΣτΕ και το Θέατρο Τέχνης Καρόλου Κουν.

Ταυτόχρονα, το παλιό 9ώροφο κτίριο γραφείων που βρίσκεται στη συμβολή των οδών Σταδίου και Εμμανουήλ Μπενάκη,

Θα φιλοξενηθούν περίπου 20-22 καταστήματα τροφίμων και εστίασης.

επιφάνειας 5.000 τ.μ., θα μετατραπεί σε ξενοδοχείο τεσσάρων αστέρων, υψηλής ενεργειακής απόδοσης. Η Blend Development, των Δημήτρη και Πάρι Καλλιτσάντη, είναι η ιδιοκτήτρια και developer του έργου, στο οποίο το fund EuSIF αποτελεί τον μεγαλύτερο επενδυτή. Στο σημείο αυτό βρίσκονταν κατά το παρελθόν εγκαταστάσεις του ΟΑΕΔ και ήδη έχουν ξεκινήσει οι εργασίες.

«Ακρον, Ιλιον, Κρυστάλη»

Τη δική του επενδυτική σφραγίδα έχει βάλει στην οδό Σταδίου ο εφοπλιστής Γιώργος Προκοπίου. Από το κτίριο στον αριθμό 26, που στο παρελθόν στέγαζε το ιστορικό πολυκατάστημα «Ακρον, Ιλιον, Κρυστάλη» και σήμερα μισθώνεται από τα ΙΕΚ Δέλτα, μέχρι το μοναδικής αρχιτεκτονικής αξίας Μέγαρο Αθηνόγενους.

Το εμβληματικό πρώην ακίνητο του ΟΤΕ στη Σταδίου δίπλα στο κτίριο της Παλιάς Βουλής έχει αποκτηθεί εδώ χρόνια από τον ομογενή επιχειρηματία Θεόδωρο Δουζόγλου με στόχο να μετατραπεί σε ξενοδοχείο πέντε αστέρων, μια επένδυση που προς το παρόν δεν έχει προχωρήσει. Το ιστορικό κτίριο είχε οικοδομηθεί το 1930 βάσει σχεδίων του αρχιτέκτονα του Μεσοπολέμου Αναστασίου Μεταξά.

Παράλληλα, τη δική του συμβολή στην αναγέννηση της Σταδίου έχει βάλει ήδη το ξενοδοχείο NYX Esperia Palace, το οποίο άνοιξε στη θέση του πρώην Esperia αναβαθμισμένο ως 5άστερο πλέον, με νέο εκμισθωτή τον ισραηλινό όμιλο Fattal Hotels,

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 δικηγορικό 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

ΔΙΨΑ ΓΙΑ
Βίκος[®]
Cola



Ενημέρωση

Σε φουλ ρυθμούς τα έργα στο Ελληνικό, μπαίνουν το 2026 οι πρώτοι ένοικοι

Το έργο του Ελληνικού κατάφερε μόλις 2,5 χρόνια μετά την εξαγορά της έκτασης να είναι κερδοφόρο σε επίπεδο λειτουργικών κερδών, κάτι που είναι σπάνιο για τέτοιες μεγάλες αναπλάσεις, ενώ οι πρώτοι κάτοικοι

ενώ περιμετρικά σε όλη την έκταση του παλαιού αεροδρομίου οι μπουλντόζες δουλεύουν σε φουλ ρυθμούς για τα χωματουργικά έργα. Το Ελληνικό έχει ήδη βάλει την Ελλάδα στον παγκόσμιο χάρτη με τις μεγαλύτερες αναπλάσεις και, όπως υποστηρίζουν από τη Lamda Development, στην πλήρη λειτουργία του θα προσφέρει 70.000 θέσεις εργασίας και τουλάχιστον 2 ποσοστιαίες μονάδες στο ΑΕΠ της Ελλάδος.

Το έργο εμφάνισε το 2023 κέρδη EBITDA 65 εκατ. ευρώ, που μαζί με τις επιδόσεις των άλλων δραστηριοτήτων της Lamda (Εμπορικά Κέντρα 81 εκατ. και Μαρίνες 18 εκατ.) οδήγησαν τον όμιλο σε ιστορικό ρεκόρ λειτουργικών κερδών 206 εκατ. ευρώ (μαζί με τις αποτιμήσεις ακινήτων).



της νέας αυτής πόλης προβλέπεται να εγκατασταθούν στις οικίες τους από τα τέλη του 2026. Πλέον δεν πρόκειται για ένα έργο στα χαρτιά με αβέβαιη κατάληξη αλλά για ένα δυναμικό project που μπορεί κάποιος να δει την εξέλιξή του με «γυμνό» μάτι.

Οι πρώτοι όροφοι του ουρανοξύστη Riviera Tower φαίνονται πλέον από τη Λ. Ποσειδώνος

Έσοδα 900 εκατ. από κατοικίες έως το τέλος του 2024

Παράλληλα, το έργο έχει καταφέρει ως σήμερα να είναι αυτοχρηματοδοτούμενο λόγω των προπωλήσεων σε κατοικίες που γεμίζουν τα ταμεία της Lamda και μεταθέτουν για αργότερα την αξιοποίηση των ανοικτών γραμμών πίστωσης από τις τράπεζες.

Πέθανε ο σπουδαίος συνθέτης, μουσικός και πιανίστας Μίμης Πλέσσας

Οι σπουδές και τα πρώτα βήματα στη μουσική

Ο Μίμης Πλέσσας είχε γεννηθεί στην Αθήνα στις 12 Οκτωβρίου 1924. Φοίτησε στο Λεόντειο Λύκειο και στη συνέχεια σπούδασε Χημεία στη Φυσικομαθηματική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ακολούθως έκανε μεταπτυχιακές σπουδές στη Χημεία στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, όπου το 1952, σε ηλικία 28 ετών, τιμήθηκε με το πρώτο βραβείο μουσικής του Πανεπιστημίου της Μινεσότα, ενώ την επό-

μηνία του 1962, Βέλγιο το 1963, Ιταλία (Άλτο Μόντε) 1964, ΗΠΑ το 1965, Παρίσι το 1968 και Τόκιο το 1970) και έξι φορές στη χώρα μας (Αθήνα και Θεσσαλονίκη 1959, 1963, 1964 και 1967). Έχει διευθύνει με έργα του μεγάλες ορχήστρες στον κόσμο.

Ένας αιώνας δημιουργίας

Διέγραψε μεγάλη καλλιτεχνική πορεία στη μουσική, στο θέατρο, τον κινηματογράφο, το ραδιόφωνο και την τηλεόραση. Από τους πιο σημαντικούς και παραγωγικούς Έλλη-

νες συνθέτες, που διέφυγε με χαρακτηριστική άνεση το φάσμα από την τζαζ και την ελαφριά μουσική έως το έντεχνο λαϊκό τραγούδι και τις μεγάλες μουσικές φόρμες, ο Μίμης Πλέσσας ξεχώρισε από πολύ νωρίς με το ταλέντο του, μόνο στην Ελλάδα και διεθνώς.

Συνεργάστηκε με πληθώρα κορυφαίων τραγουδι-

στών (Ζωή Κουρούκλη, Νανά Μούσχουρη, Τζένη Βάνου, Γιόβαννα, Μαρινέλα, Ρένα Κουμιάτη, Γιάννης Βογιατζής, Δάκη, Γιάννης Πουλόπουλος, Τόλης Βοσκόπουλος, Στράτος Διονυσίου κ.α.), πολλούς από τους οποίους ανέδειξε μέσα από τα τραγούδια του.



μενη χρονιά κατετάγη πέμπτος πιανίστας στις ΗΠΑ.

Το 1952 άρχισε επίσης την ενασχόληση του με τη σύνθεση και από το 1956 ως μαέστρος και συνθέτης. Διακρίθηκε επτά φορές διεθνώς (Βαρκελώνη το 1960, Βαρσο-

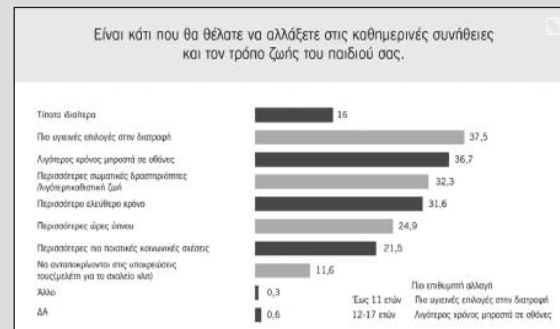
Ερευνα για τα παιδιά: Πατατάκια, αναψυκτικά και κινητό

Πολλές ώρες πάνω από την οθόνη, λίγες ώρες γυμναστικής και όλο και πιο μειωμένη ποσότητα πρόσληψης λαχανικών και φρούτων στην εφηβεία. Αυτό είναι το προφίλ των παιδιών σήμερα σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήσει το υπουργείο Υγείας στο πλαίσιο δράσης κατά της παιδικής παχυσαρκίας.

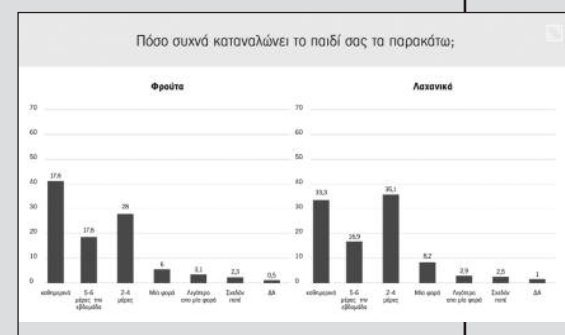
Με το υπουργείο Υγείας να είναι έτοιμο να υλοποιήσει το εθνικό σχέδιο δράσης κατά της παχυσαρκίας σε όλα τα σχολεία της χώρας (μέχρι στιγμής είχε εφαρμοστεί πιλοτικά σε 60 σχολεία) φαίνεται πως οι προκλήσεις είναι πολυεπίπεδες. Η υιοθέτηση της κακής διατροφής έχει οδηγήσει τουλάχιστον στο 50% των νέων στη χώρα να είναι παχύσαρκοι ή υπέρβαροι, ενώ συνήθειες που έχουν υιοθετηθεί από τις ελληνικές οικογένειες επιδρούν στην αύξηση του βάρους αλλά και γενικότερα στην υιοθέτηση ενός μη υγιούς τρόπου ζωής.

Μετά τα 10 «κόβουν» φρούτα και λαχανικά

Ξεκινώντας από τη διατροφή και ειδικότερα την καθημερινή πρόσληψη λαχανικών, πάνω από 50% των παιδιών ηλικίας έως 3 ετών τα καταναλώνουν καθημερινά σε αντίθεση με τις μεγαλύτερες ηλικίες όπου το ποσοστό είναι εμφανώς μειωμένο. Τα φρούτα επίσης είναι μία διατροφική συνήθεια που «κόβεται» όσο αυξάνεται η ηλικία. Τα γαλακτοκομικά (γάλα/γιασούρι/τυρί) καταναλώνονται καθημερινά από το 50% των παιδιών, ενώ αυξημένο είναι το ποσοστό πρόσληψης γλυκών και σφολιατοειδών. Ειδικότερα το 17% των παιδιών και εφήβων καταναλώνει γλυκά τουλάχιστον πέντε φορές την εβδομάδα και το 21,7% σφολιατοειδή κρουασάν, κέικ και μπισκότα. Επίσης οι νέοι καταναλώνουν περισσότερο από μία φορά την εβδομάδα πατατάκια/γαριδάκια σε ποσοστό 30%, αναψυκτικά με



ζάχαρη σε ποσοστό 17,5% και ενεργειακά ποτά σε ποσοστό 8%. Το κρέας, επίσης, προτιμάται από την ελληνική οικογένεια περισσότερο από τη συνιστώμενη πρόληψη, ενώ πάνω από 3 στα 10 νοικοκυριά παράγεται απ' έξω (delivery) τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα.



ζάχαρη σε ποσοστό 17,5% και ενεργειακά ποτά σε ποσοστό 8%. Το κρέας, επίσης, προτιμάται από την ελληνική οικογένεια περισσότερο από τη συνιστώμενη πρόληψη, ενώ πάνω από 3 στα 10 νοικοκυριά παράγεται απ' έξω (delivery) τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα.

Διαστρεβλωμένη εικόνα για το βάρος
Ιδιαίτερα σημαντική πληροφορία είναι η στρεβλή ενημέρωση που έχουν οι γονείς για το βάρος των παιδιών τους, καθώς σύμφωνα με τα ευρήματα υπάρχει μια σοβαρή υποεκτίμηση στην αξιολόγηση που κάνουν για το σωματικό βάρος των δικών τους παι-

διών. Συγκεκριμένα διαπιστώθηκε πως μόλις το 20,5% των γονέων θεωρεί πως το παιδί τους έχει βάρος περισσότερο από το κανονικό. Επίσης οι δύο στους τρεις γονείς αξιολογούν το σωματικό βάρος του παιδιού τους ως κανονικό. Για το 13,5% των γονέων το παιδί τους είναι λιποβαρές, ενώ για το 0,3% έντονα λιποβαρές. Ωστόσο αν κάτι ήθελαν οι γονείς να αλλάξουν αναφορικά με τις καθημερινές συνήθειες του παιδιού τους, αυτό θα ήταν οι πιο υγιεινές διατροφικές επιλογές (37,5%) και το δεύτερο ο λιγότερος χρόνος που περνούν μπροστά στις οθόνες.

Δυσκοιλία στη γυμναστική

Από την άλλη η γυμναστική δεν είναι συνδεδεμένη με τη ρουτίνα των παιδιών καθώς μόλις 2 στους δέκα εφήβους 15-17 ετών είναι δραστήριοι καθημερινά. Αντίθετα, η καθημερινή άσκηση/κίνηση για τουλάχιστον μία ώρα την ημέρα καταγράφεται με υψηλότερη συχνότητα στα παιδιά προσχολικής ηλικίας (53,4%). Με το 45% των γονέων να απαντούν πως τα παιδιά τους έως 6 ετών γυμνάζονται κάνοντας βόλτες στην παιδική χαρά και στο πάρκο και το 44% κάνοντας απλά περπάτημα, μόνο το 25% απάντησε πως το παιδί του γυμνάζεται παίζοντας στη γειτονιά και το 27% κάνοντας ποδήλατο. Περίπου τέσσερα στα 10 παιδιά ασχολούνται με κάποιο άθλημα, ενώ το 10% πηγαίνει και στο γυμναστήριο.

Προβληματισμός για τον χρόνο στην οθόνη

Προβληματισμό προκαλούν οι μετρήσεις αναφορικά με τον χρόνο κατανάλωσης σε δραστηριότητες οθόνης πλην της εκπαίδευσης, όπως παρακολούθηση τηλεόρασης/πλατφόρμες streaming, κινητό, tablet, video games. Συγκεκριμένα το 35,6% των ερωτηθέντων γονιών απάντησαν πως τα παιδιά τους καταναλώνουν έως 1 ώρα ανά ημέρα σε τέτοιες δραστηριότητες, ενώ από 1 έως 2 ώρες αφιερώνει ένα ποσοστό 29,9%.

Όποιος πρατηριούχος είναι έξω από την ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια

Πολωνία: Αυστηρότεροι κανόνες για την πώληση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών

Τα αλκοολούχα ποτά παραμένουν δημοφιλή στην ανατολικοευρωπαϊκή χώρα. Σύμφωνα με τη Eurostat, η Πολωνία θα είναι ο τρίτος μεγαλύτερος παραγωγός μπίρας στην Ευρώπη το 2023, ενώ η χώρα είναι επίσης μεγάλος εξαγωγέας βότκας. Η πολωνική κυβέρνηση αποφάσισε να ενισχύσει περαιτέρω τους νόμους της σχετικά με την πώληση αλκοόλ σε μια προσπάθεια να αποτρέψει τους ανηλίκους από το να αγοράζουν ποτά αργά το βράδυ σε καταστήματα που λειτουργούν 24 ώρες το 24ωρο, όπως τα πρατήρια καυσίμων.

Οι νέοι κανόνες αποτελούν απάντηση στις αυξανόμενες αναφορές για τροχαία και άλλα ατυχήματα στα οποία εμπλέκονται νέοι υπό την επήρεια αλκοόλ.

Η πώληση αλκοόλ σε ανηλίκους είναι παράνομη στην Πολωνία και τιμωρείται με υψηλό πρόστιμο ή κράτηση ενός μήνα. Ωστόσο, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, οι πωλητές επιτρέπεται -αλλά δεν υποχρεούνται- να ελέγχουν τα έγγραφα του αγοραστή για την ηλικία του. Τώρα, θα είναι πλέον υποχρεωτικό να το κάνουν. Τα μέτρα θα απαγορεύσουν επίσης την πώληση αλκοόλ μεταξύ 10 μ.μ. και 6 π.μ. στα πρατήρια καυσίμων, όπου σήμερα διατίθεται όλο το εικοσιτετράωρο.

"Οι πωλητές θα πρέπει να είναι πιο προσεκτικοί και υπεύθυνοι στο ρόλο τους", δήλωσε την Πέμπτη η υπουργός Υγείας της Πολωνίας Izabela Leszczyna στο πολωνικό ραδιοφωνικό κανάλι Radio Zet. Οι εργασίες για τους νέους κανονισμούς έχουν σχεδόν ολοκληρωθεί και θα επιταχυνθούν, διαβεβαίωσε η Leszczyna.

Το ποτό που μοιάζει με παιδικά σνακ προκαλεί αναστάτωση

Η πώληση αλκοόλ σε ανηλίκους αποτελεί καυτό θέμα στην

Πολωνία. Νωρίτερα αυτή την εβδομάδα, ο αναπληρωτής υπουργός Υγείας της Πολωνίας παραιτήθηκε εξαιτίας της αποτυχίας του να απαγορεύσει από τα ράφια των σούπερ μάρκετ προϊόντα γεμάτα αλκοόλ που μοιάζουν με παιδικά σνακ.

Το προϊόν - με την ονομασία *Vooodoo Monkey* - ανήκει στην *Orwolo*, μια πολωνική εταιρεία που κατά τα άλλα παράγει διάφορα μη αλκοολούχα φρουτοποτά και σνακ σε σωληνάρια. Η εταιρεία ζήτησε έκτοτε συγγνώμη και ανακοίνωσε ότι το προϊόν θα καταργηθεί.

Ο *Szymon Hołownia*, ο πρόεδρος του πολωνικού κοινοβουλίου χαρακτήρισε το προϊόν ως "απόλυτα κακό" σε μια ανάρτηση στο Facebook που κοινοποιήθηκε τη Δευτέρα.

Μεθύσι και ζημία

Αυτή δεν είναι η πρώτη φορά που η Πολωνία εμπλέκεται σε μια έντονη συζήτηση γύρω από το αλκοόλ.

Πίσω στο 2022, ο Γιάροσλαβ Κατσίνσκι, ηγέτης του δεξιού λαϊκιστικού κόμματος Νόμος και Δικαιοσύνη -και πρώην αναπληρωτής πρωθυπουργός- προκάλεσε διαμάχη όταν απέδωσε το χαμηλό ποσοστό γεννήσεων της χώρας στην κατανάλωση αλκοόλ από τις γυναίκες. "Εάν, για παράδειγμα, η κατάσταση παραμείνει τέτοια ώστε, μέχρι την ηλικία των 25 ετών, τα κορίτσια, οι νεαρές γυναίκες, να πίνουν την ίδια ποσότητα με τους συνομηλίκους τους, δεν θα υπάρξουν παιδιά", δήλωσε ο Κατσίνσκι στους υποστηρικτές του σε πολιτική συγκέντρωση ενόψει της προεδρικής εκστρατείας του 2022. Τα σχόλια αυτά προκάλεσαν την οργή των ομάδων για τα δικαιώματα των γυναικών, πολλές από τις οποίες επισήμα-

ναν αντ' αυτού την ιδιαίτερα περιοριστική πολιτική της Βαρσοβίας για τις αμβλώσεις ως παράγοντα που επηρεάζει αυτή την τάση.

Το κόμμα Νόμος και Δικαιοσύνη ή PiS του Κατσίνσκι εκδιώχθηκε στη συνέχεια από την εξουσία από μια κεντρικά συμμαχία που σχηματίστηκε από τον Συνασπισμό Πολιτών και δύο άλλες μικρότερες πολιτικές ομάδες πέρυσι. Ωστόσο, τα αλκοολούχα ποτά παραμένουν δημοφιλή στην



ανατολικοευρωπαϊκή χώρα παρά την κριτική. Η Πολωνία κατατάσσεται ως ο τρίτος μεγαλύτερος παραγωγός μπίρας στην Ευρώπη το 2023, σύμφωνα με έρευνα της Eurostat, ενώ η χώρα είναι επίσης σημαντικός εξαγωγέας βότκας.

Πρόκειται για έναν ιδιαίτερα προσοδοφόρο κλάδο, με τους φόρους από τις πωλήσεις αλκοόλ να αποφέρουν περίπου 13 δισεκατομμύρια ζλότυ (3 δισεκατομμύρια ευρώ) στα κρατικά ταμεία.

Σουρωτή με φυσικό άρωμα ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ



Συνταγές και Υγεία

Donuts στο
air fryer

Συστατικά

- 160 γρ. γάλα πλήρες, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 αυγό, μεσαίο
- 1 κρόκο, από μεσαίο αυγό
- 8 γρ. ξηρή μαγιά
- 50 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 360 γρ. σκληρό αλεύρι, + έξτρα για τον πάγκο
- 1 κ.γ. κοφτό αλάτι
- 60 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

Για το ψήσιμο

- 35 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τα donuts με ζάχαρη-κανέλα

- 120 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα
- 35 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τα donuts με σοκολάτα

- 170 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 50 γρ. sprinkles, χρωματιστά

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

• Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το γάλα, το αυγό, τον κρόκο, τη μαγιά και τη ζάχαρη, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να διαλυθεί η μαγιά και η ζάχαρη.

• Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο, και χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 10-12 λεπτά μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη που να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.

Αλείφουμε τα χέρια μας με το ελαιόλαδο, πλάθουμε τη ζύμη σε στρογγυλό σχήμα και τη μεταφέρουμε μέσα σε ένα μπολ.

• Καλύπτουμε το μπολ με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη σε

τσέρκι διαμέτρου 9 εκ. και το χρησιμοποιούμε για να δημιουργήσουμε κύκλους στη ζύμη. (Εναλλακτικά, αν δεν έχουμε τσέρκι, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μια κούπα αντίστοιχης διαμέτρου.)

• Δημιουργούμε μέσα στους κύκλους μια τρύπα χρησιμοποιώντας ένα μικρότερο τσέρκι διαμέτρου 2 εκ. και μεταφέρουμε τα donuts πάνω στις λαδόκολλες. (Εναλλακτικά, αν δεν έχουμε τσέρκι, μπορούμε να κάνουμε μια πολύ μικρή τρύπα στο κέντρο με ένα κοφτερό αντικείμενο και να ανοίξουμε την τρύπα με τα χέρια μας.)

• Παίρνουμε τη ζύμη που περισσεύει από τους κύκλους και τη εσωτερικό τους και την πλάθουμε με τα χέρια μας.

• Ανοίγουμε ξανά με τον πλάστη και επαναλάβουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να έχουμε συνολικά 10



donuts.

• Καλύπτουμε το ταψί με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου να φουσκώσουν για τουλάχιστον 30 λεπτά ή μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.

Για το ψήσιμο

• Προθερμαίνουμε τη φριτέζα αέρος στους 180°C.

• Μεταφέρουμε τα πρώτα 4 donuts μαζί με τις λαδόκολλες στον κάδο της φριτέζας και αλείφουμε με το λιωμένο βούτυρο.

• Μεταφέρουμε τον κάδο στη φριτέζα και ψήνουμε για 3 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.

• Αναποδογυρίζουμε τα donuts και αφαιρούμε τις λαδόκολλες.

• Αλείφουμε με λίγο βούτυρο και ψήνουμε για ακόμα 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.

• Αφαιρούμε και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για τα υπόλοιπα donuts.

Για τα donuts με ζάχαρη-κανέλα

• Ρίχνουμε σε ένα μπολ τη ζάχαρη και την κανέλα, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.

• Αλείφουμε και από τις 2 μεριές το κάθε donut με βούτυρο και στη συνέχεια τα βουτάμε στο μπολ με την κανέλα και τη ζάχαρη.

• Πασπαλίζουμε καλά ώστε να καλυφθούν εντελώς και σερβίρουμε.

Για τα donuts με σοκολάτα

Βουτάμε σε λιωμένη κουβερτούρα και χρωματιστά sprinkles, και σερβίρουμε.

Υγεία

Τα 8 υπέροχα πράγματα
που θα σου συμβούν
μόλις κόψεις τη ζάχαρη

Η ζάχαρη αποτελεί πλέον τον βασικό εχθρό της υγιεινής διατροφής, καθώς υπάρχει σχεδόν παντού.

1. Θα φαίνεστε νεότεροι: Ζάχαρη = ρυτίδες, σύμφωνα με τους ειδικούς. Ο λόγος είναι ότι τα μόρια της ζάχαρης δεσμεύουν και παραμορφώνουν το κολλαγόνο και την ελαστίνη, τις δύο βασικές πρωτεΐνες που χρειάζεται η επιδερμίδα για να είναι ελαστική και φρέσκια. Μειώνοντας τη ζάχαρη, θα εκλύεται λιγότερη γλυκόζη και ινσουλίνη στο αίμα, γεγονός που θα συμβάλλει στη μείωση της χρόνιας φλεγμονής που συνδέεται με τη γήρανση.

2. Θα είστε πιο χαρούμενοι: Είναι μύθος ότι αν πέσετε με τα μούτρα στα γλυκά, θα αισθανθείτε καλύτερα, αφού η κατανάλωση ζάχαρης έχει συνδεθεί με μεγαλύτερα ποσοστά κατάθλιψης. Ο λόγος είναι ότι προκαλεί χρόνια φλεγμονή, η οποία επηρεάζει τη λειτουργία του εγκεφάλου.

Όταν κόβετε τη ζάχαρη, έχετε μεγαλύτερη διάγνωση σκέψης και νιώθετε πιο ξεκούραστοι.

3. Θα χάσετε βάρος: Σύμφωνα με τη Σχολή Δημόσιας Υγείας του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ, ο μέσος Αμερικανός καταναλώνει 22 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη την ημέρα, ποσότητα που ισοδυναμεί με 350 θερμίδες. Η ζάχαρη είναι εθιστική και ειδικά η επεξεργασμένη ζάχαρη δεν στέλνει στον εγκέφαλο σήμα κορεσμού, με αποτέλεσμα να ζητάτε περισσότερη τροφή.

Όταν αντικαθιστάτε τις τροφές με ζάχαρη με μη επεξεργασμένες τροφές (φρούτα, λαχανικά κλπ.), ρυθμίζετε φυσικά τις ορμόνες και στέλνετε μήνυμα στον εγκέφαλο ότι έχετε φάει αρκετά. Το αποτέλεσμα στο βάρος θα φανεί από την πρώτη κιόλας εβδομάδα.



4. Θα τονώσετε το ανοσοποιητικό σας: Η ζάχαρη προκαλεί χρόνια φλεγμονή, η οποία μειώνει την ικανότητα του ανοσοποιητικού συστήματος να καταπολεμά τα κρυολογήματα και τη γρίπη. Η εξάλειψη της ζάχαρης από τη διατροφή συνδέεται με λιγότερα κρυολογήματα και μείωση των συμπτωμάτων των αλλεργιών και του άσθματος.

5. Θα μειώσετε τον κίνδυνο διαβήτη: Λίγες ώρες μετά την αποχή από τη ζάχαρη, το πάγκρεας αρχίζει να παράγει λιγότερη ινσουλίνη και το σукώπι να επεξεργάζεται τις σωρευμένες τοξίνες. Η διαδικασία αυτή θα διαρκέσει περισσότερο αν έχετε ήδη αναπτύξει αντίσταση στην ινσουλίνη, δηλαδή προδιαβήτη, μια κατάσταση όπου το σώμα παράγει ινσουλίνη, αλλά δεν την χρησιμοποιεί σωστά. Τα περισσότερα από τα συμπτώματα όμως, θα υποχωρήσουν μετά από 5 εβδομάδες αποχής από τη ζάχαρη.



6. Θα ζήσετε περισσότερο: Όταν αυξάνεται η γλυκόζη του αίματος μετά την κατανάλωση ζάχαρης, αυξάνεται ως αντιστάθμισμα και η ινσουλίνη, με αποτέλεσμα να ενεργοποιείται τμήμα του νευρικού συστήματος, η αρτηριακή πίεση και οι παλμοί της καρδιάς. Είναι γνωστό ότι η αυξημένη κατανάλωση ζάχαρης συνδέεται με τον διαβήτη και την παχυσαρκία, αλλά και τα τριγλυκερίδια, τα οποία αυξάνουν τον κίνδυνο καρδιακών παθήσεων και εγκεφαλικών επεισοδίων.

7. Θα βελτιωθεί η στοματική σας υγεία: Η ζάχαρη αλληλεπιδρά με τα βακτήρια της στοματικής κοιλότητας, παράγοντας οξέα που προκαλούν τερηδόνα. Επειδή τρέφει τα βακτήρια του στόματος, που ευθύνονται για τη δύσοσμη αναπνοή, όταν σταματήσετε να τρώτε ζάχαρη, θα δείτε άμεσα οφέλη, τα οποία θα βελτιώνονται με την πάροδο του χρόνου.

8. Καλύτερη φυσική κατάσταση: Η ζάχαρη είναι εθιστική και προκαλεί συμπτώματα στέρησης όταν την βγάξετε από τη διατροφή σας. Οι αλλαγές στη διάθεση, όπως το άγχος και ο θυμός, διαρκούν συνήθως για δύο εβδομάδες, αλλά μπορεί και μέχρι ένα μήνα, αν τρώγατε πολλή ζάχαρη. Ακόμη και τα τεχνητά γλυκαντικά, όπως η ασπαρτάμη, προκαλούν συμπτώματα στέρησης, γι' αυτό αποφύγετε την κατανάλωσή τους.

Για να αποφύγετε ή να μειώσετε τα συμπτώματα, όπως οι πονοκέφαλοι, προσπαθήστε να γυμνάζεστε. Ακόμη και μια βόλτα με τα πόδια βοηθά στην τόνωση της κυκλοφορίας, την επιτάχυνση του μεταβολισμού και την ενίσχυση του ανοσοποιητικού.

Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Οι ερυθρές ποικιλίες

Μέρος 1ο

Το Αγιωργίτικο

Το Αγιωργίτικο είναι μια σαγηνευτική ποικιλία αμπέλου, που καίδευει τις αισθήσεις, με κομψότητα, φρεσκάδα και ένταση αρωμάτων, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου, που συχνά αναφέρεται ως «πολυδύναμη», επειδή μπορεί να οδηγήσει σε ευρύ φάσμα τύπων και στυλ κρασιών, από δροσιστικά ροζέ, ερυθρά ξηρά κρασιά έως συμπυκνωμένα γλυκά. Ωστόσο, τα πιο χαρακτηριστικά στυλ κρασιών από Αγιωργίτικο είναι τα ερυθρά: τα νεαρά, ξηρά κόκκινα δεξαμενής και τα κόκκινα που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι, τουλάχιστον για ένα έτος.

Τα νεαρά κρασιά από Αγιωργίτικο έχουν μετρίως βαθύ κόκκινο χρώμα, έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, μέτρια οξύτητα και μαλακές τανίνες. Τα κρασιά που έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια για σύντομο χρονικό διάστημα, μπορούν να εξελίσσονται στη φιάλη για μια πενταετία, συνδυάζοντας τον ζουμερό φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας με καλά επίπεδα φρεσκάδας και πολυπλοκότητας.

Τα κρασιά που προορίζονται για μακρόχρονη παλαίωση στη φιάλη, ωριμάζουν για αρκετούς μήνες σε δρύινα βαρέλια και διαθέτουν σπιβαρή τανική δομή με ώριμες τανίνες υψηλής ποιότητας και βαθύ χρώμα, ενώ το αρωματικό του προφίλ αποκαλύπτει συμπυκνωμένα και πολυσύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και σοκολάτας.

Όλα αυτά τα στυλ ερυθρών ξηρών κρασιών καθώς και τα γλυκά κρασιά μπορούν να φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ Νεμέας (PDO Nemea).

Το Αγιωργίτικο είναι μια ποικιλία που μπορεί να δώσει και άλλους τύπους κρασιών, όπως εξαιρετα ροζέ (δεν μπορούν να φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ Νεμέα) ή εκπληκτικά επιδόρπια κρασιά από λιαστά σταφύλια. Το Αγιωργίτικο είναι η ποικιλία του οίνου ΠΟΠ Νεμέα, από τη μεγαλύτερη ζώνη ονομασίας προέλευσης κόκκινου κρασιού στην Ελλάδα και παράλληλα, μια ποικιλία κορυφαίας ποιότητας. Το δίδυμο Νεμέα-Αγιωργίτικο είναι άρρηκτα δεμένο, τόσο παραδοσιακά, κα-

θώς η ποικιλία καλλιεργείται μόνο στη Νεμέα και την ευρύτερη περιοχή της, όσο και στη σύγχρονη οινική Ελλάδα. Εντούτοις, το κορυφαίο δυναμικό ποιότητας του Αγιωργίτικου έπεισε πολλούς παραγωγούς να το φυτέψουν και σε άλλες περιοχές, όπως στον αμπελώνα της Βόρειας Ελλάδας, της Αιτικής και στον υπόλοιπο αμπελώνα της Πελοποννήσου.

Απευθύνεται σε όσους οινόφιλους αναζητούν μια μαγευτική οινική πρόταση για στιγμές κοινωνικών επαφών και οικειότητας. Είναι ένα κρασί που προσφέρει γευστική ικανοποίηση, αλλά και ευελιξία, αφού μπορεί να καταναλωθεί νέο, διατηρώντας τη δυναμική παλαιώσης για πολλά χρόνια. Τέλος, είναι κατάλληλο για να συνοδεύσει μεγάλη ποικιλία πιάτων, που ταιριάζουν με τη σύγχρονη διατροφή.

Ο Αυγουσιάτης

Ο Αυγουσιάτης ανήκει σε μια ομάδα πολύ σπάνιων ελληνικών ποικιλιών, που καλλιεργούνται σε μικρή έκταση, από λίγους οινοπαραγωγούς, αλλά με εντυπωσιακά αποτελέσματα υψηλής ποιότητας. Είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου, η οποία δίνει κυρίως ερυθρά ξηρά κρασιά, που οδηγούν την εξερεύνηση του παγκόσμιου αμπελώνα στα άκρα.

Ο Αυγουσιάτης δίνει κρασιά με βαθύ, ζωηρό, σκούρο κόκκινο χρώμα και έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και μεσογειακών βοτάνων. Τα κρασιά αυτά ωριμάζουν συνήθως σε βαρέλι, ενώ έχουν στρογγυλό στόμα, με μέτριο σώμα, λεπτόκοκκες τανίνες και μέτρια προς υψηλή αλκοόλη. Ο Αυγουσιάτης είναι ποικιλία που απαντάται σε πολύ συγκεκριμένες τοποθεσίες, κυρίως στη δυτική πλευρά της Πελοποννήσου, όπου παρατηρείται αύξηση των νέων καλλιεργούμενων εκτάσεων με αυτήν.

Ωστόσο, η περιοχή έχει ορισμένους παλιούς αμπελώνες με Αυγουσιάτη, που οι ντόπιοι παραγωγοί θεωρούν πραγματικούς θησαυρούς. Δεδομένης της σπανιότητας της ποικιλίας, οι μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις είναι δυσσεύρετες και ορισμένοι οινοποιοί αναμειγνύουν τον Αυγουσιάτη με άλλες,



διεθνείς ή γηγενείς, ερυθρές ποικιλίες, όπως είναι η μαυροδάφνη.

Η επιλογή μιας φιάλης Αυγουσιάτη χαρακτηρίζει ένα γνώστη του κρασιού σε διεθνή κλίμακα και σε βάθος, που έχει όμως τη διάθεση να ανακαλύψει νέα μονοπάτια, γεμάτα προκλήσεις. Το στυλ του Αυγουσιάτη παραπέμπει σε άτομα που απολαμβάνουν τα μαλακά, ώριμα, αλλά όχι βαριά ερυθρά ξηρά κρασιά.

Τα κρασιά από Αυγουσιάτη μπορούν κάλλιστα να συνδυαστούν με ψιτό κρέας και κίτρινα τυριά. Λόγω της βελούδινης δομής τους, προσφέρουν απόλαυση από τη στιγμή της κυκλοφορίας τους, ενώ γίνονται πολυσύνθετα όταν παλαιώσουν για τέσσερα έως έξι χρόνια στη φιάλη.

ΣΕ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΘΕΣ ΝΑ ΕΙΣΑΙ

Ταξίμε
ΣΤΗΝ ΜΠΥΡΑ



Ενέργεια-Ρεύμα

ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΓΙΑ ΜΑΖΙΚΗ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΣΤΑ ΣΤΑΘΕΡΑ ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ - ΟΙ ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Σύμφωνα με πληροφορίες του ΟΤ, η πολιτική ηγεσία του υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας προτίθεται με τη λήξη ισχύος του θεσμικού πλαισίου - 31 Δεκεμβρίου 2024 - που καθιέρωσε τα ειδικά ή «πράσινα» τιμολόγια ρεύματος να στρέψει τα εκατομμύρια των οικιακών καταναλωτών στα σταθερά ή «μπλε» τιμολόγια ρεύματος.

Να σημειωθεί δε, ότι η ηγεσία του υπουργείου προωθεί αλλαγές στο ηλεκτρικό ρεύμα και με την καθιέρωση της δυναμικής τιμολόγησης, «πορτοκαλί» τιμολόγια.

Το σχέδιο για αλλαγές στο ηλεκτρικό ρεύμα και τα τιμολόγια

Όπως αναφέρουν πηγές του ΟΤ, ήδη ο υπουργός Περιβάλλοντος και Ενέργειας Θόδωρος Σκυλακάκης και η υφυπουργός Αλεξάνδρα Σδούκου ρίχνουν στο τραπέζι μέρη του σχεδίου στη διάρκεια συναντήσεων τους με παρόχους και ηλεκτροπαραγωγούς.

Το υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας στοχεύει ώστε η Ελλάδα να συγκλίνει με την Ε.Ε. και οι εγχώριοι οικια-

γορές ενέργειας και οι γεωπολιτικές εντάσεις.

Αξίζει να σημειωθεί πως στην Ελλάδα πριν την ενεργειακή κρίση σε σύνολο περί των 7 εκατομμυρίων οικιακών καταναλωτών ρεύματος, μόλις 500.000 με 600.000 ήταν τα νοικοκυριά που επέλεγαν τα σταθερά τιμολόγια ρεύματος. Τα συγκεκριμένα προϊόντα που είχαν συνήθως διάρκεια σύμβασης τους 12 μήνες διέθετε επί της ουσίας μόνο η ΔΕΗ.

Στην υπόλοιπη Ευρώπη, όπως στην Ιταλία ή το Ηνωμένο Βασίλειο, η συντριπτική πλειοψηφία των νοικοκυριών είχε συμβάσεις με σταθερά τιμολόγια ρεύματος.

Το σενάριο για διάταξη

Οι πληροφορίες αναφέρουν ότι η πολιτική ηγεσία του υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας εξετάζει ακόμη και το σενάριο νομοθέτησης της μετακίνησης των οικιακών καταναλωτών στα σταθερά ή «μπλε» τιμολόγια ρεύματος.

Πράγμα, βέβαια, που αντίκειται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία περί ελεύθερης αγοράς.

ΟΤ, δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο και μίας παράτασης των ειδικών ή «πράσινων» τιμολογίων ρεύματος, μετά και το 2024, μέχρι να ληφθούν οι τελικές αποφάσεις.

Οι αντιδράσεις της αγοράς

Σύμφωνα με πηγές του ΟΤ, σύμφωνοι με την ιδέα της στροφής των οικιακών καταναλωτών στα σταθερά ή «μπλε» τιμολόγια ρεύματος είναι και η ΔΕΗ και οι ανεξάρτητοι πάροχοι.

Ωστόσο, αντιδρούν σε οποιαδήποτε διάταξη που θα μετακινεί υποχρεωτικά και μαζικά τους οικιακούς καταναλωτές σε αυτά τα προγράμματα 12μηννης ή εξάμηννης διάρκειας.

Παράγοντες της αγοράς ηλεκτρικής ενέργειας εξηγούν ότι είναι σχεδόν αδύνατον και οικονομικά ζημιογόνο για τις εταιρείες ενέργειας να μετακινήσουν μαζικά και μονομιάς τα εκατομμύρια των καταναλωτών στα σταθερά ή μπλε τιμολόγια ρεύματος.

Οι εταιρείες ενέργειας για να διαμορφώσουν τα συγκεκριμένα προϊόντα προχωρούν σε hedging αναζητώντας να κλειδώσουν τιμές σε αγορές χρηματοπιστωτικών προϊόντων. Τέτοια προϊόντα δεν υπάρχουν εύκολα και επιπλέον σε τέτοιες ποσότητες.

Αξίζει να σημειωθεί ότι απαιτούνται προϊόντα 60 TWh. Ποσότητες τεράστιες και δαπανηρές ακόμη κι αν εντοπίζονται στις αγορές για hedging.

Οι πάροχοι ηλεκτρικής ενέργειας αντιπείνουν τη σταδιακή μεταφορά των καταναλωτών μέσα από καμπάνιες για την ενημέρωση και την εμπέδωση της κουλτούρας επιλογής τέτοιων προγραμμάτων αλλά και από τη δημιουργία προϊόντων με σταθερές χρεώσεις.

Προγράμματα τα οποία θα εμπιστευτούν οι οικιακοί καταναλωτές και θα επιλέγουν για να διασφαλιστούν από ακραίες μεταβολές των τιμών στο ρεύμα.



κοί καταναλωτές να κλειδώνουν σταθερά ή «μπλε» τιμολόγια ρεύματος προκειμένου να αποφεύγουν τις ακραίες μεταβολές στις τιμές που πυροδοτούν οι χρηματιστηριακές

εφαρμοσεί.

Στις σκέψεις Σκυλακάκη και Σδούκου, λένε πηγές στον

Ωστόσο το τρικ... που εξετάζει η ηγεσία του υπουργείου είναι λίγες εβδομάδες πριν τη λήξη των ειδικών ή πράσινων τιμολογίων να επιτρέπει στους παρόχους να θέσουν το δίλημμα στους οικιακούς καταναλωτές που έχουν συμβάσεις με τέτοια προϊόντα: «Είτε προαιρετικά σε κυμαινόμενα (κίτρινα) και σταθερά (μπλε) τιμολόγια ρεύματος είτε υποχρεωτικά σε σταθερά (μπλε) τιμολόγια ρεύματος».

Όπως και να έχει πηγές της αγοράς εμφανίζουν την ηγεσία του υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας να είναι σε προβληματισμό ακόμη ως προς τις αλλαγές που θέλει να

Κρίσιμη η εξαετία 2025 - 2030 για την ενεργειακή μετάβαση - Οι προβλέψεις για τιμές σε ρεύμα και ρύπους

Μια κρίσιμη εξαετία που θα βάλλει τα θεμέλια της ενεργειακής μετάβασης με πρωταγωνιστές τις ώριμες τεχνολογίες της ηλιακής και αιολικής ενέργειας θα είναι η περίοδος 2025 - 2030, με απώτερο σκοπό η συμμετοχή της πράσινης ενέργειας στην τελική κατανάλωση ενέργειας να φτάσει ως το 2030 το 45,4% από 42,5% που είναι ο ευρωπαϊκός στόχος.

Το ίδιο διάστημα αναμένεται κυριαρχία των ΑΠΕ στην θέρμανση και την ψύξη με το ποσοστό να διαμορφώνεται στο 62,1%, στο 67,4% στα κτίρια έναντι 49% που είναι ο ευρωπαϊκός στόχος, 41,2% στην βιομηχανία και μόλις 13,9% στις μεταφορές κάτω από τον στόχο της ΕΕ που είναι 29%.

Πρόκειται για μερικές από τις κυριότερες παραδοχές του Εθνικού Σχεδίου για την ενέργεια και το κλίμα (ΕΣΕΚ) που αναμένεται εκτός απροόπτου να δοθεί σε δημόσια διαβούλευση από το ΥΠΕΝ την επόμενη εβδομάδα.

Η πορεία των τιμών

Για την κατάρτιση του ΕΣΕΚ ελήφθηκαν υπόψη οι μακροοικονομικές προβλέψεις και η εξέλιξη των τιμών των ενεργειακών

προϊόντων που καθορίζονται στις διεθνείς αγορές καθώς και των δικαιωμάτων εκπομπής αερίων του θερμοκηπίου σύμφωνα με τις προβλέψεις της ΕΕ. Σύμφωνα με αυτές, οι χονδρεμπορικές τιμές φυσικού αερίου θα είναι σχετικά σταθερές στο επίπεδο των 38 €/MWh μέχρι το 2050, αλλά οι τιμές δικαιωμάτων εκπομπής CO2 θα κυμαίνονται στα 80 €/τόνο μέχρι το 2030 και στη συνέχεια θα αυξηθούν δραστικά μέχρι τα 290 €/τόνο ως το 2040 και τα 490 €/τόνο μέχρι το 2050, ενώ από το 2027 θα ενταχθούν στο σύστημα της αγοράς ρύπων και οι λοιποί τομείς (κτιριακός, μεταφορές, κλπ.), αρχικά με μεταβατικές μειωμένες τιμές και από το 2031 πλήρως.

Συνυπολογίστηκαν επίσης η εξέλιξη των τεχνολογιών και της δυναμικότητας των ΑΠΕ (βιομεθάνιο, υδροηλεκτρικά κ.α.), τα σχέδια απανθρακοποίησης της βιομηχανίας (τσιμεντοβιομηχανίες, διυλιστήρια), η ενεργειακή ασφάλεια και η επάρκεια εφοδιασμού.

Οι σταθμοί

Ποιοι όμως είναι οι κυριότεροι σταθμοί της μεγάλης πράσι-

νης διαδρομής και ποια τα σκαλοπάτια για την μετάβαση στην εποχή του net zero το 2050;

Μέχρι το 2030, προβλέπεται ταχεία ανάπτυξη της ηλεκτροπαραγωγής από ΑΠΕ και τεχνολογίες που ήδη έχουν ωριμάσει και παράγουν ηλεκτρισμό (αιολική και ηλιακή ενέργεια) με ανταγωνιστικό κόστος έναντι των ορυκτών καυσίμων.

Λόγω της στοχαστικότητας των ΑΠΕ αναπτύσσονται παράλληλα υδροηλεκτρικά, καθώς και συστήματα αποθήκευσης ενέργειας (μπαταρίες, αντλιοσταμειευτικά) και δρομολογείται η επέκταση της δυναμικότητας των διασυνδέσεων με τις γειτονικές χώρες, ώστε να διασφαλιστεί ένα διαφοροποιημένο μείγμα ηλεκτροπαραγωγής που δεν θα εξαρτάται από διαταραχές στην παραγωγική ικανότητα μεμονωμένων τεχνολογιών.

Παράλληλα, επεκτείνονται και ενισχύονται τα δίκτυα μεταφοράς και διανομής ηλεκτρισμού με σκοπό να επιταχυνθεί η σύνδεση νέων ΑΠΕ και να ξεμπλοκάρει ο σημερινός φορτωμένος ηλεκτρικός χώρος.

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



Απολαύστε υπεύθυνα

Οινοτουρισμός

ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΓΙΑ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Σταφύλια και Νύμφες

Νησί με μεγάλη οινική παράδοση, η Κεφαλονιά είναι ένα καλό παράδειγμα που αποδεικνύει ότι το κρασί δεν είναι κάτι μονοδιάστατο, αλλά εξελίσσεται και προχωράει. Άλλο το κεφαλονίτικο κρασί πριν από τριάντα χρόνια, άλλο σήμερα. Η Κεφαλονιά πλέον θεωρείται καταξιωμένος οινικός προορισμός της δυτικής Ελλάδας και είναι ταυτισμένη με την ποικιλία Ρομπόλα, που δίνει το όνομά της στη ζώνη ΠΟΠ. Πέρα από τη Ρομπόλα, υπάρχουν και οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλονιάς και Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς. Στο Κτήμα Χαριτάτου –καταπράσινο, μοιάζει με τον κήπο της Εδέμ στην κεφαλονίτικη εκδοχή του– θα βρείτε υπέροχες οινοποιήσεις Μαυροδάφνης και Βοστυλιδίου. Στο Οινοποιείο Σκλάβου αγαπούν, επίσης, τη Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, όπως και άλλες ντόπιες ποικιλίες (Βοστυλίδι, Τσαούσι), τις οποίες καλλιεργούν με βιοδυναμική μέθοδο. Το Ζακυνθινό τους, ένα λευκό ξηρό κρασί, παράγεται από μια ποικιλία που έφεραν μοναχοί από τη Ζάκυνθο στην Κεφαλονιά πριν από τέσσερις αιώνες. Μπορείτε, φυσικά, να περάσετε και από τον Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας – Ορεάλιος Γη, που απαρτίζεται από περίπου 300 αμπελουργούς, για να εντυπωθήσετε στην πιο διάσημη ποικιλία του νησιού. Επίσκεψη στο λιμνοσπήλαιο Μελισσόων. Όπως συμβαίνει σε όλα τα διάσημα αξιοθέατα που

σιά. Στο Κτήμα Παυλίδη θα βρείτε την τριλογία Thema (λευκό, ροζέ, ερυθρό) μαζί με την τετραλογία Emphasis, που αποτελείται από τέσσερις διαφορετικούς μονοποικιλιακούς οίνους, ενώ στο Κτήμα Τέχνη Οίνου παράγονται ιδιαίτερα κρασιά, όπως το ιταλοτραφές Nebbio από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Nebbiolo του Πιεμόντε.

Επίσκεψη στον αρχαιολογικό χώρο Φιλίππων. Κοντά στα οινοποιεία της Δράμας, στον Νομό Καβάλας, βρίσκεται ο αρχαιολογικός χώρος των Φιλίππων, που είναι για τη Βόρεια Ελλάδα ό,τι η Ακρόπολη για την Αθήνα: το σκηνικό για ένα αρχαιολογικό παραμύθι με κεντρικούς ήρωες τον Φίλιππο Β' και τον Απόστολο Παύλο, που σφράγισαν ανεξίτηλα την αρχαία πόλη της Ανατολικής Μακεδονίας. Οι Φίλιπποι διαθέτουν μια σειρά από μνημεία μέσα από τα οποία είναι καθαρή η διαδοχή των εποχών. Το πώς τα κλασικά και τα ελληνιστικά χρόνια ακολουθούνται από τα ρωμαϊκά, τα οποία με τη σειρά τους μετατρέπονται σε αυτό που λέμε Βυζάντιο, θα το δείτε να ξετυλίγεται μπροστά στα μάτια σας με μια βόλτα στους Φιλίππους.

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ο «βασιλιάς» Μοσχοφίλερο

Ο αμπελώνας της Μαντινείας είναι ένα ιδιαίτερο case study του ελληνικού κρασιού. Βρίσκεται στην Αρκαδία και είναι γνωστός λόγω της ζώνης ΠΟΠ Μαντινεία, η οποία ταυτίζεται με κρασιά φτιαγμένα από την ποικιλία Μοσχοφίλερο. Καλλιεργούμενο σε δύσκολες κλιματικές συνθήκες, με καλοκαιρινές και χειμωνιάτικες μπόρες, ψύχος και χιόνια, το Μοσχοφίλερο δίνει κρασιά λευκά και ροζέ, ενώ είναι τεράστια η συμβολή του και στα αφρώδη. Τα τελευταία χρόνια, οι παραγωγοί της περιοχής με συνεχείς πειραματισμούς μάς συστήνουν κρασιά με πολύ διαφορετικό χαρακτήρα. Η νέα γενιά του Κτήματος Τσέλεπου οινοποιεί την ποικιλία δίνοντάς της αντοχή στον χρόνο, ενώ ασχολείται και με άλλα σταφύλια (Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon κ.ά).

Το Κτήμα Σπυρόπουλου –επίσης γνωστό όνομα στα μαντινειακά αμπελοτόπια– καλλιεργεί βιολογικά και βγάζει, μεταξύ άλλων, ένα λευκό, ξηρό μονοποικιλιακό Μοσχοφίλερο από υψόμε-

τρο 650 μ., που ωριμάζει σε οινολάσπες. Το Οινοποιείο Kalogris αντιμετωπίζει το κρασί με ενθουσιασμό, καταπιάνεται εδώ και περίπου 40 χρόνια με τη βιολογική γεωργία και παράγει λευκό οίνο από Μοσχοφίλερο (ΠΓΕ Αρκαδία), αλλά και ροζέ και ερυθρούς. Επίσκεψη στον αρχαιολογικό χώρο Μαντινείας. Η Αρκαδία ανήκει σε εκείνες τις μαγικές περιοχές της Ελλάδας των οποίων η υπόσταση είναι πρώτα μυθολογική και μετά πραγματική. Το Αρκαδικό Ιδεώδες, εμπνευσμένο από την ιδέα ενός βουκολικού παραδείσου, διαδόθηκε την περίοδο της Αναγέννησης σε όλο τον κόσμο. Σήμερα, η Αρκαδία έχει διαφυλάξει τη θαλερή φύση της κι αυτό κάνει ξεχωριστή μια επίσκεψη στα αρχαία μνημεία της. Ο αρχαιολογικός χώρος της Μαντινείας φημίζεται για τον οχυρωματικό περίβολο, το αρχαίο θέατρο, τους ναούς του Δία και της Ήρας, το βουλευτήριο. Δίπλα σε όλα τα παραπάνω βρίσκεται ο σύγχρονος, εκκεντρικός, λίγο βυζαντινότροπος, λίγο αρχαιότροπος ναός της Αγίας Φωτεινής, της δεκαετίας του 1970.

ΦΛΩΡΙΝΑ

Κρασί με δύναμη και δυναμική

Αμύνταιο και Φλώρινα είναι δύο παράλληλες ιστορίες του

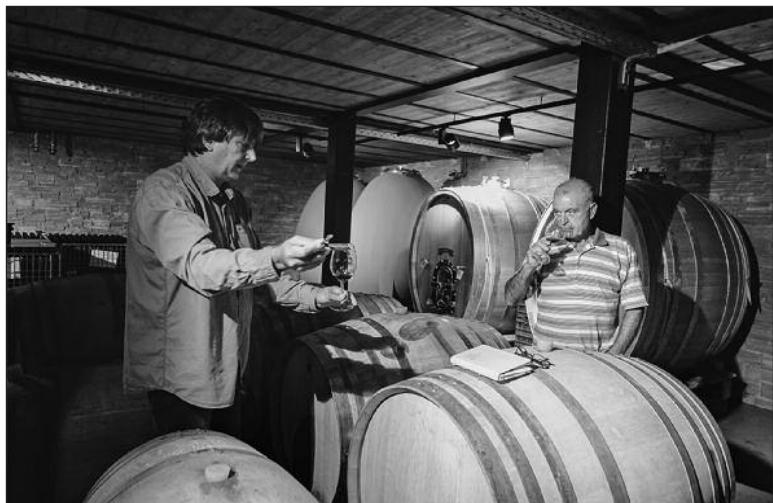


ελληνικού αμπελώνα που αναπτύσσονται σε ομόκεντρος κύκλους: η ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο βρίσκεται στη νοτιοανατολική Φλώρινα και είναι συνυφασμένη με το Ξινόμαυρο, η ζώνη ΠΓΕ Φλώρινα καταλαμβάνει την ευρύτερη περιοχή και περιλαμβάνει πολλές γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες. Πρόκειται για κάποια από τα βορειότερα αμπελοτόπια της Ελλάδας. Βαρύ και ελαφρώς δύσκολο, με έντονες τανίνες και υψηλή οξύτητα, το Ξινόμαυρο έχει κάτι από την αγριάδα του τόπου όπου παράγεται, ο οποίος, εκτός από βουνά (Βέρμιο, Βίτσι, Καϊμάκτσαλαν), λίμνες (Βεγορίτιδα, Πετρών, Ζάζαρη, Χειμαδίτιδα) και αμπέλια, φιλοξενεί αρκούδες και λύκους. Είναι μια ιδιαίτερη ποικιλία, περισσότερο για γνώστες και λιγότερο για άμαθους οινοφίλους, που δίνει διαφορετικά κρασιά ανάλογα με το κατά πόσο μοντέρνα ή κλασικά είναι η οινοποίησή της. Τα κρασιά της ΠΓΕ Φλώρινα καλύπτουν μεγαλύτερη γευστική παλέτα, δεδομένου ότι παράγονται από περισσότερες ποικιλίες. Το Κτήμα Άλφα έχει πιστούς φίλους και είναι καταξιωμένο όνομα στον χώρο εντός και εκτός συνόρων. Εκτός από το Ξινόμαυρο αγαπάει το Sauvignon Blanc και το Chardonnay. Το Κτήμα Δημόπουλου διαθέτει ένα δώροφο οινοποιείο στις παρυφές της λοφώδους περιοχής Κοινή Καρυδιά, η οποία μά-

στα είναι συνώνυμη με μία από τις ετικέτες του, την ξηρή ερυθρή Κοινή Καρυδιά (50% Ξινόμαυρο, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Monterulciano).

Επίσκεψη στον αρχαιολογικό χώρο Πετρών. Η Via Egnatia ήταν ένας οδικός άξονας 746 ρωμαϊκών μιλίων (1.120 χλμ.), που κατασκευάστηκε τον 2ο αιώνα π.Χ. από τους Ρωμαίους για να ενώσει το Δυρράχιο με το Βυζάντιο, διασχίζοντας, με σημερινούς όρους, την Αλβανία, τη

Βόρεια Μακεδονία, την Ελλάδα και την Τουρκία. Η αρχαία Εγνατία περνούσε, μεταξύ άλλων, από την περιοχή των Πετρών. Εκεί βρισκόταν η ομώνυμη ελληνιστική πόλη, η οποία ήκμασε χάρη στη διέλευση του δρόμου – όπως ακριβώς συμβαίνει και σήμερα σε αστικά κέντρα που ξαφνικά γεπνιάζουν με κάποιον μεγάλο οδικό άξονα. Αξίζει να περάσετε για να δείτε από κοντά ένα όχι ιδιαίτερα γνωστό αρχαίο αστικό κέντρο, ακριβώς πλάι στη λίμνη Πετρών.



έχουν μετατραπεί σε τοπόσημα του υπερτουρισμού, έτσι και στο λιμνοσπήλαιο της Μελισσόων το καλοκαίρι επικρατεί το αδιαχώρητο από κόσμο. Γι' αυτό ο Οκτώβριος είναι ένας καλός μήνας για βαρκάδα σε ένα από τα πιο εντυπωσιακά φυσικά μνημεία του Ιονίου Πελάγους.

Έναν αρχαιολογικό χώρο διαφορετικό από τους άλλους, με την έννοια ότι την ιστορία δεν θα τη δείτε, αλλά θα την ακούσετε από το στόμα των βαρκάρηδων, οι οποίοι θα σας αφηγηθούν πώς λάτρευαν κάποτε οι άνθρωποι εδώ τον θεό Πάνα. Συνήθως η λατρεία του τραγοπόδαρου θεού απαντάται σε βουκολικά τοπία, όμως η αρχαιολογική έρευνα έφερε στο φως ευρήματα που πιστοποιούν τη λατρεία του Πάνα στη Μελισσόνη – μεταξύ άλλων έναν δίσκο που απεικονίζει τον θεό ανάμεσα σε Νύμφες που χορεύουν.

ΔΡΑΜΑ

Με ενιαία ταυτότητα

Η Δράμα είναι μια ιδιαίτερη περίπτωση οινοτουριστικού προορισμού, κι αυτό γιατί κινείται κόντρα στο ρεύμα της εποχής, το οποίο ευνοεί (και ορθώς) την αναβίωση γηγενών ποικιλιών. Εδώ, ως πρώτη ύλη των κρασιών παραμένουν αρκετές ξένες ποικιλίες. Chardonnay, Merlot, Sauvignon Blanc, Syrah, Cabernet Franc, Nebbiolo, Tempranillo συμπορεύονται με Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο. Και όμως, η Δράμα, με μια οινική παλέτα όχι τοπική, αλλά μεσογειακή –λίγο ελληνική, λίγο γαλλική, λίγο ισπανική, λίγο ιταλική– έχει καταφέρει κάτι που σε άλλους οινικούς προορισμούς χρειάζεται πολλή προσπάθεια: να βγαίνει προς τα έξω συνασπισμένα, με ενιαία οινική ταυτότητα. Πρωταγωνιστικό ρόλο δεν παίζει κάποια ποικιλία ή ένα συγκεκριμένο οινοποιείο, αλλά η ίδια η Δράμα, το terroir της και η δουλειά των οινοποιών που χτίζουν το brand name της. Με οίνους ΠΓΕ Δράμα, ΠΓΕ Αγορά, ΠΓΕ Αδριανή, η περιοχή βγάζει αναγνωρίσιμα, αγαπητά κρα-



Στα 10,2 ευρώ/κιλό το πρώτο συμβόλαιο της χρονιάς

Στα 10,20 ευρώ το κιλό «έφυγε» τελικά η πρώτη παρτίδα ελαιόλαδου, για τη σεζόν 2024-25. Με την τιμή αυτή πούλησε ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Αγίων Αποστόλων Λακωνίας, ο οποίος παραδοσιακά μπαίνει πρώτος στη συγκομιδή στα τέλη Σεπτεμβρίου αλλά και πρώτος στην αρένα των πωλήσεων.

Ειδικότερα, το περασμένο Σάββατο 5 Οκτωβρίου 2024, ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Αγίων Αποστόλων Λακωνίας, πραγματοποίησε την πρώτη ανοικτή δημοπρασία για την πώληση αγουρέλαιου της νέας ελαιοκομικής σεζόν. Η δημοπρασία ξεκίνησε με τιμή εκκίνησης τα 9 ευρώ/κιλό, η οποία κατέληξε στα 10.20 ευρώ/κιλό.

Στη διαδικασία, σύμφωνα με πληροφορίες του ΟΤ, συμμετείχαν πέντε ελληνικές και ιταλικές εταιρείες μεταποίησης και εμπορίας. Τελικός πλειοδότης ήταν ιταλική εταιρεία μεταποίησης, η οποία αγόρασε συνολικά 51 τόνους ελαιόλαδο.

Υπενθυμίζεται, ότι την περσινή σεζόν, η πρώτη πράξη από τον Ελαιουργικό Συνεταιρισμό Αγίων Αποστόλων είχε κλειστεί στα μέσα Οκτωβρίου, στην τιμή των 9,25 ευρώ το κιλό, όπου πωλήθηκε ένα βυτίο, ενώ μόλις την περασμένη εβδομάδα, όπως πούλησε 40 τόνους περσινού ελαιόλαδου, προς 7,25 ευρώ το κιλό.



Πόσο ακριβό είναι πια το ελαιόλαδο;

Αν και το πρώτο κλείσιμο της χρονιάς είθισται να δίνει το στίγμα για το πώς θα κινηθεί η νέα ελαιοκομική περίοδο, άγνωστη παραμένει η πορεία που θα διαγράψει και φέτος το ελληνικό ελαιόλαδο. Η κατάσταση με τις τιμές θα αρχίσει να ξεκαθαρίζει όταν στη μάχη της συγκομιδής και της παραγωγής θα μπουν και οι υπόλοιπες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας με την κύρια ποικιλία την Κορωνϊκή.

Με εξαιρετική ποιότητα το ελαιόλαδο

Τιμή που συμβαδίζει με την εξαιρετική ποιότητα του φετινού ελαιόλαδου της περιοχής, εξηγεί στον ΟΤ ότι ήταν αυτή των 10,20 ευρώ/κιλό, ο πρόεδρος του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Αγίων Αποστόλων Παναγιώτης Μπατσάκης: «Δεν είναι όλες οι χρονιές ίδιες. Φέτος δεν είχαμε προσβολές από δάκο και η ποιότητα του ελαιοκάρπου όπως και του ελαιόλαδου είναι εξαιρετική. Μάλιστα και οι αποδόσεις είναι εξαιρετικές, οι οποίες φτάνουν στα 100 κιλά καρπού 18 με 19 κιλά ελαιόλαδο».

Πάντως, όπως επισημαίνει ο κ. Μπατσάκης, για την τιμή θα πρέπει να παίρνονται υπόψη, τα κόστη παραγωγής αλλά και να καταγράφεται η πορεία της τιμής από τον παραγωγό μέχρι αυτό να καταλήξει στο ράφι, ώστε να καταγράφεται το κέρδος των εταιρειών και των σημείων λιανικής.

Να σημειωθεί ότι η ελαιοκομική περίοδος στην περιοχή ξεκινά από τα τέλη Σεπτεμβρίου αρχές του Οκτωβρίου, καθώς οι κλιματολογικές συνθήκες αλλά και η μοναδική ποικιλία της Αθηνολιάς, η οποία ωριμάζει γρήγορα, επιτρέπει στους παραγωγούς να παράγουν ελαιόλαδο πριν ξεκινήσει η συγκομιδή σε άλλες περιοχές, θέτοντας τον Συνεταιρισμό στους πρώτους, που διαθέτουν στους καταναλωτές φρέσκο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Φέτος, σύμφωνα με τις πρώτες εκτιμήσεις η παραγωγή στην περιοχή, όπως και στις περισσότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας θα κινηθεί σε φυσιολογικά επίπεδα.

Σημάδια ανάκαμψης παρουσιάζει και η παγκόσμια παραγωγή ελαιόλαδου, η οποία αναμένεται να επανέλθει στους 3 με 3,2 εκατ. τόνους. Αντίστοιχα, η παραγωγή της Ελλάδας, εκτιμάται ότι θα φτάσει τους 250.000 τόνους από τους 150.000 τόνους πέρσι.

«Προ των πυλών» τα πρώτα συμβόλαια της νέας σοδειάς

«Ποδαρικό» από τους Αγίους Αποστόλους Λακωνίας έκανε η φετινή ελαιοκομική σεζόν 2024-25, όπου το περασμένο Σάββατο 28 Σεπτεμβρίου 2024, «βγήκαν» οι πρώτες ποσότητες της χρονιάς με φρέσκο ελαιόλαδο.

Οι Άγιοι Απόστολοι Λακωνίας, αποτελεί παραδοσιακά το σημείο εκκίνησης για

νέα σεζόν, καθώς στην περιοχή αυτή ξεκινά η συγκομιδή από τις πρώτες ελιές ποικιλίας Αθηνολιά. Η πρώτη «λαδιά» της χρονιάς είναι γεγονός και μαζί με αυτή, ήρθαν και φούντωσαν και οι φήμες για το πού θα... καθίσει η μπίλια με τις φετινές τιμές. Από μέρα σε μέρα, όταν αρχίσει να ξεκαθαρίζει το τοπίο με τις ποσότητες και την ποιότητα του ελαιόλαδου, αναμένεται να ξεκινήσει και το... παζάρι και οι σκληρές διαπραγματεύσεις για τα πρώτα συμβόλαια, καθώς το εμπορικό ενδιαφέρον είναι ήδη ιδιαίτερα έντονο.

Ήδη, το πέρασμά τους από τους Αγίους Αποστόλους για τα πρώτα φρέσκα ελαιόλαδα, έχουν κάνει τόσο Έλληνες μεταποιητές και έμποροι όσο και Ιταλοί, οι οποίοι βολιδοσκοπούν την κατάσταση, εξετάζουν τα δεδομένα της παραγωγής, ετοιμάζοντας την προσφορά που θα καταθέσουν στο τραπέζι των διαπραγματεύσεων.

Σύμφωνα με όλες τις ενδείξεις, το κλείσιμο συμφωνίας για τα φρέσκα ελαιόλαδα είναι πλέον θέμα ημερών.

Πάντως, σύμφωνα με τις πρώτες εκτιμήσεις, το αγουρέλαιο αναμένεται να «πιάσει» τιμή πάνω από τα 8 ευρώ/κιλό, όταν πέρσι η αντίστοιχη τιμή στους Αγίους Αποστόλους ήταν στα 9,05 ευρώ/κιλό, ενώ τους τελευταίους 40 τόνους, που είχε σε απόθεμα ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Αγίων Αποστόλων Λακωνίας, πωλήθηκαν προς 7,25 ευρώ/κιλό.

Αν και τα πρώτα συμβόλαια θα αποτελέσουν σοβαρό βρόχο για τις εξελίξεις, το πού θα κυμανθεί η τιμή θα ξεκαθαρίσει προς τα τέλη

Νοεμβρίου αρχές Δεκεμβρίου, όταν στην παραγωγή θα μπαίνουν σιγά – σιγά όλες οι περιοχές της χώρας.

Καλή χρονιά για το ελαιόλαδο

«Θα έχουμε μια καλή χρονιά φέτος», τονίζει στον ΟΤ ο Παναγιώτης Μπατσάκης, πρόεδρος του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Αγίων Αποστόλων Λακωνίας, ο οποίος εκτιμά ότι η παραγωγή, που θα φτάσει στον συνεταιρισμό θα κυμανθεί στους 1.400 τόνους. Πέρσι η αντίστοιχη ποσότητα ήταν μόλις στους 530 τόνους. Αντίστοιχα, σε όλη την περιοχή η παραγωγή αναμένεται να φτάσει τους 2.500 τόνους.

«Φέτος όσα δέντρα είναι αρδευόμενα έχουν πολύ καλή ποσότητα και ποιότητα ελαιοκάρπου. Τα προβλήματα εντοπίζονται στα ξηρικά κτήματα, όπου έχει χαθεί ο καρπός», σημειώνει στον ΟΤ, ο κ. Μπατσάκης.

Σύμφωνα με τον ίδιο, η φετινή ποιότητα είναι εξαιρετική και εφόσον «έρθει και μια καλή βροχή, τότε θα βγάλουμε ένα από τα πιο ποιοτικά λάδια της τελευταίας δεκαετίας».

Από τον χώρο των εταιρειών

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΩΝ: ΕΤΗΣΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ 12%

Τα οικονομικά αποτελέσματα του 2023 παρουσίασε σήμερα σε Συνέντευξη Τύπου η οικογένεια της Ηπειρωτικής Βιομηχανίας Εμφιαλώσεων στο Ωδείο Αθηνών. Με θετικό πρόσημο έκλεισε η προηγούμενη χρονιά για την εταιρεία, χάρη στην συντονισμένη προσπάθεια, την υπευθυνότητα, το στρατηγικό σχεδιασμό και την αφοσίωση στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, εδώ και 32 χρόνια.

Η Ηπειρωτική Βιομηχανία Εμφιαλώσεων, η γέγιδα και πλέον καταξιωμένη εταιρεία στο χώρο εμφιάλωσης νερού και παραγωγής φυσικών μεταλλικών αναψυκτικών, κατέγραψε άνοδο 12.34% στον κύκλο εργασιών της, απορροφώντας την αύξηση του κόστους παραγωγής και υιοθετώντας μια περισσότερο ευέλικτη εμπορική πολιτική. Έτσι, επιτεύχθηκε η διατήρηση των τιμών πώλησης των προϊόντων στα ίδια επίπεδα, ώστε να μην επιβαρύνει τους καταναλωτές, σεβόμενοι τη μάχη κατά της ακρίβειας που βιώνει ήδη το καταναλωτικό κοινό. Τα θετικά οικονομικά αποτελέσματα της προηγούμενης χρονιάς παρουσίασε ο Vice President, κ. Κων/νος Σεπετάς, ο οποίος δήλωσε «Τα θετικά αποτελέσματα μας δίνουν ώθηση να συνεχίζουμε, να σχεδιάζουμε, να εξελισσόμαστε, να ανοίγουμε δρόμους για τον κλάδο και να προσφέρουμε στον τόπο μας. Επιπλέον η συμφέρουσα εμπορική πολιτική της εταιρείας μας, που φέρνει τα προϊόντα μας στην πρώτη θέση προτίμησης τόσο των τελικών σημείων, όσο και των καταναλωτών βοήθησε στην επίσημη ανάπτυξη. Στα παραπάνω προσθέτουμε την μεγάλη επένδυση που πραγματοποιούμε στην επικοινωνία και στην στρατηγική, ώστε να χτίζουμε μια σχέση εμπιστοσύνης και διάρκειας μαζί τους».

Πιο συγκεκριμένα, ο κ. Κων/νος Σεπετάς αναφέρθηκε στα οικονομικά αποτελέσματα για το 2023:

- Ο κύκλος εργασιών της Ηπειρωτικής Βιομηχανίας Εμφιαλώσεων, κατέγραψε αύξηση 12.34% σε σχέση με το αμέσως

προηγούμενο έτος, σημειώνοντας επίσης τζίρο 118,022,403.16 ευρώ.

- Αντίστοιχα, τα κέρδη προ φόρων, σημείωσαν αύξηση σε σχέση με το 2022, και ανήλθαν στα 13,614,379.39 εκατομμύρια ευρώ.



- Ο αριθμός των εργαζομένων αυξήθηκε κατά 7.81% σε σχέση με την αμέσως προηγούμενη χρονιά. Έτσι, με την ολοκλήρωση του 2023, το σταθερό προσωπικό ανέρχεται στα 552 άτομα.

Στη συνέχεια, ο κ. Ρηγίνος Σεπετάς, Project & Strategy Director, αναφέρθηκε στη στάση της εταιρείας απέναντι στους ανθρώπους της, δηλώνοντας «Οι άνθρωποι της Ηπειρωτικής Βιομηχανίας Εμφιαλώσεων έχουν την ίδια αφοσίωση με εμάς στον κοινό μας στόχο, μοιράζονται τους προβληματισμούς μας και τις επιτυχίες μας, αποτελώντας αναπόσπαστο κομμάτι της εταιρείας».

Οι άμεσοι στόχοι μας σχετίζονται κατά βάση με τους ανθρώπους μας, την εξέλιξή τους, το θετικό κοινωνικό αποτύπωμα και την τεχνολογική μας πρόοδο. Το πρωταρχικό μας μέλημα, είναι η αύξηση των θέσεων εργασίας, αλλά και της διανομής των προϊόντων μας, των πωλήσεων και του μεριδίου αγοράς, που θα εδραιώσουν περαιτέρω τις μάρκες μας και κατά συνέπεια, το έργο μας στην Ήπειρο».

Τέλος, ο κ. Παύλος Σεπετάς, Operations & Tech Director, κάνοντας μια ανασκόπηση του επενδυτικού πλάνου, ανέφερε «Μέσα σε 7 μήνες, από την ημέρα της υπογραφής της δανειακής σύμβασης με το Ταμείο Ανάκαμψης, έχουμε ήδη υπογράψει και υλοποιούμε έργα αξίας 42 εκατ. ευρώ, από το σύνολο των 62,8 εκατ. ευρώ της επένδυσης, δηλαδή το 70% του συνολικού ποσού. Κινούμαστε εξαιρετικά γρήγορα και ευέλικτα, αφού οι οργανωτικές και τεχνολογικές υποδομές που έχουμε ήδη δημιουργήσει μας επιτρέπουν να εκτελούμε την εργασία μας πολύ πιο αποδοτικά».

Αυτό είναι και μια απόδειξη πως με τη σωστή οργάνωση, εκπαίδευση, και τη χρήση των σωστών εργαλείων πραγματικά μπορείς να κάνεις αυτό που λένε 'περισσότερα με λιγότερα', ελαχιστοποιώντας το ρίσκο και βελτιστοποιώντας την απόδοση.

Έχουμε πλέον επιτύχει 90% μετάβαση σε υποδομές cloud, και πλέον γεννάμε πληθώρα ωμών δεδομένων, τα οποία φυσικά τα συλλέγουμε και τα αναλύουμε σε όλες τις λειτουργίες της εταιρείας, ενισχύοντας τη διαδικασία πιο γρήγορης λήψης των αποφάσεων. Η πλήρης μετάβαση σε υποδομές cloud θα ολοκληρωθεί τον Μάρτιο του 2025. Αναφορικά με τις κτηριακές υποδομές, κατά 43% έχουν πραγματοποιηθεί τα έργα επέκτασής τους, όπως κάποιος θα δει πολύ εύκολα κάνοντας μια βόλτα στα εργοστάσιά μας».

ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΤΗ ΝΕΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ CUP ΤΩΝ TSAKIRIS STICKS

Η ON THE GO ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ TSAKIRIS STICKS ΠΡΟΣΔΙΔΕΙ ΝΕΑΝΙΚΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΣΤΟ BRAND

Tsakiris Sticks με αλάτι, σε νέα συσκευασία Cup. Η καινοτομία αυτή πρόταση συσκευασίας έρχεται να σηματοδοτήσει μια νέα εποχή, η οποία συμπίπτει με τον εορτασμό των 70 χρόνων δυναμικής παρουσίας της μάρκας που έφερε την κατηγορία των chips στην Ελλάδα. Από το 1954 μέχρι και σήμερα τα Tsakiris Chips παραμένουν «Αυθεντικά δικά μας» για να κάνουν την κάθε μας στιγμή πιο «νόστιμη», πιο έντονη και πιο διασκεδαστική.

Η εταιρεία προχώρησε συνολικά σε σημαντικές επενδύσεις ύψους €0,4 εκατ. για την έρευνα και ανάπτυξη του νέου προϊόντος, καθώς και την εγκατάσταση νέου εξοπλισμού στο εργοστάσιο των Tsakiris Chips στην Αταλάντη. Έτσι, δημιουργήθηκε μια φρέσκια και πρακτική συσκευασία που επιτρέπει την απόλαυση των Tsakiris Sticks on the go σε πολλές διαφορετικές περιστάσεις κατανάλωσης, αναδεικνύοντας την εξαιρετική γεύση και τη σταθερά υψηλή ποιότητά τους.

Για την Coca-Cola Τρία Έψιλον η κατηγορία των snacks είναι πολύ δυναμική και χαρακτηρίζεται από διαρκή ανα-

ζήτηση για κάτι νέο και διαφορετικό, ενώ συνολικά εξελίσσεται συνεχώς. Η καινοτομία του Tsakiris Sticks Cup δίνει στους καταναλωτές τη δυνατότητα για πολλαπλό άνοιγμα και κλείσιμο συσκευασίας, διατηρώντας τα Tsakiris Sticks σε ιδανικές συνθήκες κατανάλωσης. Επιπλέον, η νέα συσκευασία μπορεί εύκολα να ανακυκλωθεί, διαχωρίζοντας το χάρτινο περίβλημα από το πλαστικό δοχείο.

Το Tsakiris Sticks Cup είναι ήδη διαθέσιμο σε πολλά σημεία μικρής λιανικής και στόχο της εταιρείας αποτελεί η σταδιακή τοποθέτησή του στο σύνολο της αγοράς.

Με μεγάλη υπερηφάνεια, γιορτάζουμε φέτος 70 χρόνια ιστορίας και απόλαυσης των Tsakiris Chips, μία μάρκα που με μεράκι και ποιότητα συνοδεύει γενιές και γενιές Ελλήνων.

Τι καλύτερο από το να γιορτάσουμε φέρνοντας ένα ξεχωριστό προϊόν στην αγορά, τα Tsakiris Sticks, προσφέρον-



τάς τα σε μία μοναδική συσκευασία που ανοίγει νέους ορίζοντες στην απόλαυση του snacking.

ΙΩΑΝΝΑ ΣΤΡΟΥΜΠΗ
CCH BRANDS MARKETING DIRECTOR
ΤΗΣ COCA COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

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