



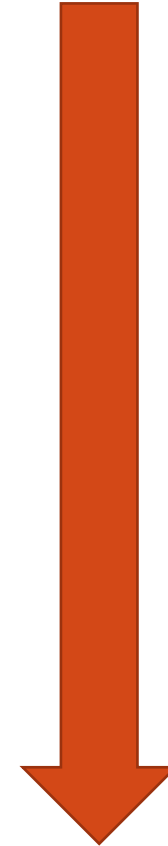
# **‘ΜΕΛΕΤΗ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΚΑΙ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ ΜΙΚΡΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ’**

**ΦΟΙΤΗΤΕΣ : ΒΥΖΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ - ΒΥΖΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ  
ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΞΗΡΟΓΙΑΝΝΗΣ**

**ΚΑΛΑΜΑΤΑ  
2021**

# Δομή Εργασίας

- **Εισαγωγή**
- **Μεθοδολογία**
- **Βασικοί Όροι – Γενικό Οικονομικό Πλαίσιο**
- **Μελέτη Τροφίμου, Μαρμελάδα**
- **Η Διαδικασία της Παραγωγής**
- **Case Study**
- **Συμπεράσματα**
- **Βιβλιογραφία**



# Εισαγωγή

- Στην εργασία γίνεται προσπάθεια να μελετηθεί η εξέλιξη και ο εκσυγχρονισμός μιας μικρής επιχείρησης παραγωγής μαρμελάδας στην Ελλάδα στα πλαίσια του επιχειρησιακού περιβάλλοντος.
- Βασικός στόχος της ανάλυσης είναι να παραθέσει και να ερευνήσει τα σημαντικότερα θέματα που αφορούν την πορεία και την εξέλιξη της επιχείρησης.
- Η μελέτη εστιάζει αρχικά στο ίδιο το προϊόν, αλλά και στους οικονομικούς εξωτερικούς και εσωτερικούς παράγοντες που επηρεάζουν την επιχείρηση.

# Μεθοδολογία

Εύρεση Κατάλληλης Βιβλιογραφίας

Μελέτη βιβλιογραφίας

Έναρξη συγγραφής με χρήση παραθετικού λόγου

Γενικό πλαίσιο

Επιχείρηση

Προϊόν (Μαρμελάδα)

Case study

Συμπεράσματα



Ροή Μεθοδολογίας

# Βασικοί Όροι – Γενικό Οικονομικό Πλαίσιο

- **Επιχείρηση:** Επιχείρηση χαρακτηρίζεται η ποριστική οικονομική μονάδα που αποτελεί αυτοτελή και υπεύθυνη οργάνωση παραγωγικών συντελεστών και διαχείρισης συναλλαγών με τις οποίες και επιδιώκει το μέγιστο δυνατό κέρδος.
- **Μικρή επιχείρηση:** Οι μικρές επιχειρήσεις απασχολούν μέχρι 50 άτομα προσωπικό με κύκλο εργασιών κάτω από 10.000.000 ευρώ.
- **Νομικό πλαίσιο που διέπει τις μικρές επιχειρήσεις:** Ν.4399/2016 «Θεσμικό πλαίσιο για τη δημιουργία καθεστώτων Ενισχύσεων Ιδιωτικών Επενδύσεων για την περιφερειακή και οικονομική ανάπτυξη της χώρας – Σύσταση Αναπτυξιακού Συμβουλίου και άλλες διατάξεις».

# Βασικοί Όροι – Γενικό Οικονομικό Πλαίσιο

- **Ανάπτυξη:** Επίτευξη των στόχων της επιχείρησης που έχουν τεθεί εξ αρχής. Όταν οι στόχοι επιτυγχάνουν τότε σημαίνει ότι η επιχείρηση αναπτύσσεται σε τέτοιο βαθμό που μπορεί να αποφέρει κέρδος και μελλοντική σταθερότητα.
- **Εκσυγχρονισμός:** Διαδικασία που επεμβαίνει στους παράγοντες της παραγωγής και δίνει λύσεις έτσι ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες εργασίας, να μειωθεί το κόστος παραγωγής, να συμμορφωθεί η επιχείρηση με τα νέα περιβαλλοντικά πρότυπα, να βρεθούν νέοι τρόποι παραγωγής για το προϊόν που παράγεται.

# Μελέτη Τροφίμου, Μαρμελάδα

## ➤ Λίγη Ιστορία:

- Η ιστορία της μαρμελάδας ξεκινά από την Αρχαία Ελλάδα, ως τρόπος διατήρησης και συντήρησης αρχικά των κυδωνιών και στην συνέχεια κι άλλων φρούτων.
- Την πρώτη γραπτή αναφορά στην μαρμελάδα την βρίσκουμε σε Ρωμαϊκό βιβλίο μαγειρικής κι αργότερα σε βιβλίο του αυτοκράτορα του Βυζαντίου Κωνσταντίνου του Πορφυρογέννητου, όπου αναφέρονται συνταγές αυτού του είδους «πρωτο-μαρμελάδας» με κυδώνι, λεμόνι, δαμάσκηνο και αχλάδι.



# Μελέτη Τροφίμου, Μαρμελάδα

- **Νομικό πλαίσιο για τον προσδιορισμό της Μαρμελάδας στην Ελλάδα:**
  - **N.483/2004** 'Οι περί Μαρμελάδων, Ζελέδων, Μαρμελάδων Εσπεριδοειδών και Κρέμας Κάστανου'
  - «Μαρμελάδα» σημαίνει μείγμα, με κατάλληλη πυκνωματώδη σύσταση, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού.....







# Μελέτη Τροφίμου, Μαρμελάδα

## ➤ Λίγα λόγια για την Πηκτίνη:

Η πηκτίνη είναι ένας υδατοδιαλυτός υδατάνθρακας. Όλα τα φρούτα περιέχουν πηκτίνη, αλλά η ποσότητα και η ποιότητα ποικίλλει ανάλογα με τον **καρπό**, την **ωριμότητα** του και τις **συνθήκες** υπό τις οποίες έχει μεγαλώσει το φρούτο. Για το λόγο αυτόν, η προσθήκη εμπορικής πηκτίνης είναι συνήθως απαραίτητη για την παραγωγή μαρμελάδας.

Φρούτο	Πηκτίνη	Οξέα
Μήλα	Υψηλή	Υψηλή
Βερίκοκα	Μέτρια	Χαμηλή
Βατόμουρα (Άγουρα & Ώριμα)	Μέτρια/Χαμηλή	Χαμηλή
Εσπεριδοειδή	Υψηλή	Υψηλή
Κεράσια	Μέτρια	Υψηλή
Κορόμηλα	Υψηλή	Υψηλή
Φραγκοστάφυλα	Υψηλή	Υψηλή
Ροδάκινα	Χαμηλή	Χαμηλή
Φράουλες	Χαμηλή	Χαμηλή

# Η Διαδικασία της Παραγωγής

- Παραδοσιακή Μέθοδος (ανοιχτού τύπου)



- Χρήση τεχνολογίας (εξάτμιση υπό κενό)



# Η Διαδικασία της Παραγωγής

## ➤ Απαραίτητος εξοπλισμός για την παραγωγή:

- Καζάνι από ανοξείδωτο χάλυβα
- Δοχεία κενού για εξάτμιση
- Μηχανικός εξοπλισμός γεμίσματος
- Θερμόμετρο στο βραστήρα
- Διάφορα δοχεία και ειδικές λεκάνες
- Φόρμα/ταψί ψύξης
- Τεμαχιστής
- Πεχάμετρο
- Διαθλασίμετρο
- Γυάλινες συσκευασίες



*Γυάλινη Συσκευασία Μαρμελάδας*

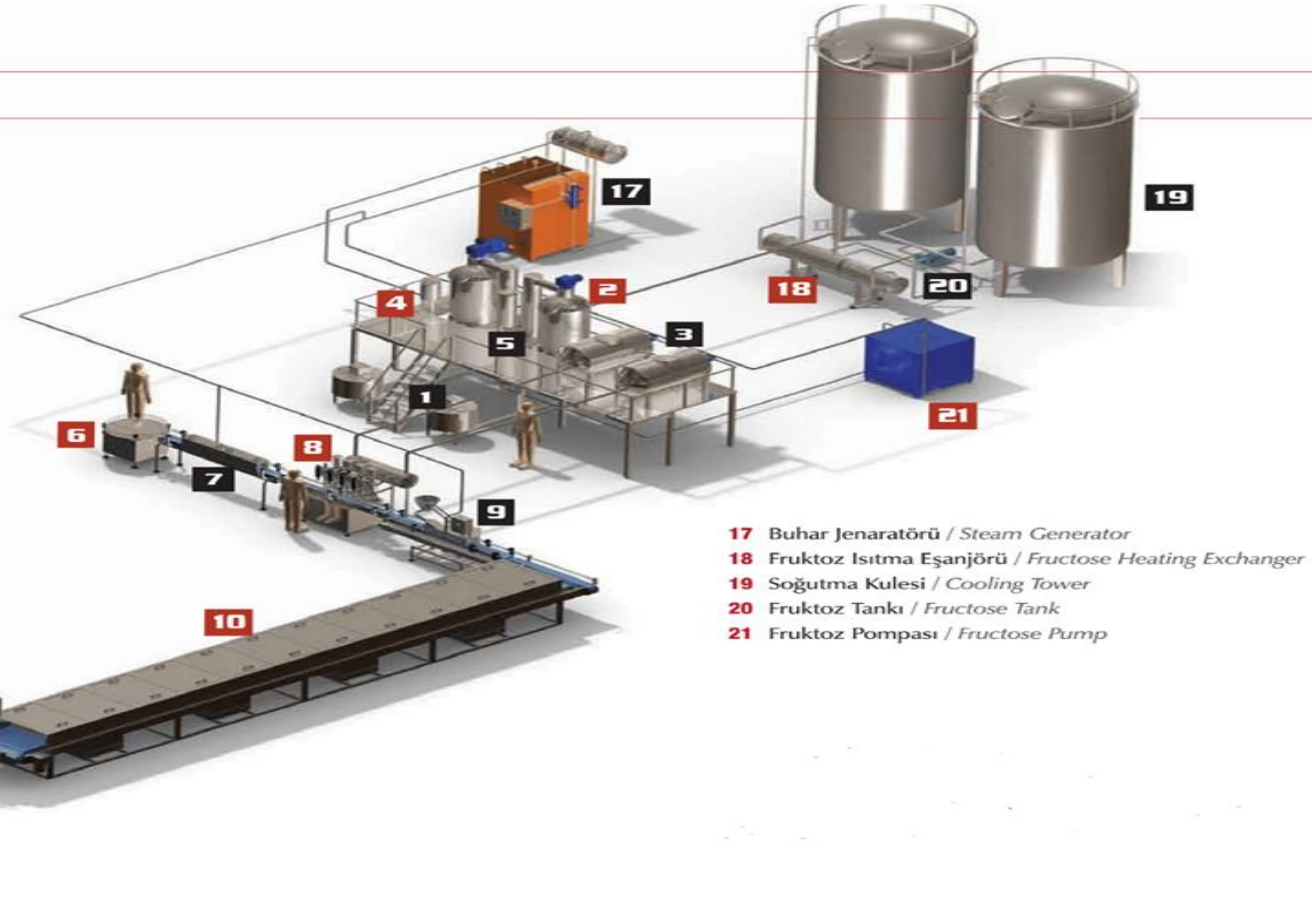


# Η Διαδικασία της Παραγωγής

## REÇEL - MARMELAT ÜRETİM ve PASTÖRİZE DOLUM HATTI

### JAM - MARMALADE PRODUCTION & PASTEURIZED FILLING LINES

- 1 Premiks Kazanı / Premix Boiler
- 2 Vakum Kazanı / Vacuum Boiler
- 3 Dolum Kazanı / Filling Boiler
- 4 Pektin Hazırlama Tankı / Pectin Preparation Tank
- 5 Dozaj Tankı / Dosing Tank
- 6 Kavanoz Verme Döner Tepsisi / Rotary Table Per Feeding
- 7 Kavanoz Sterilize Tüneli / Jar Sterilized Tunnel
- 8 Otomatik / Yarı Otomatik Dolum Makinası  
Automatic / Semi Automatic Filling Machine
- 9 Otomatik / Yarı Otomatik Kapatma Makinası  
Automatic / Semi Automatic Capping Machine
- 10 Pastörizasyon ve Soğutma Tüneli / Pasteurized & Cooling Tunnel
- 11 Kurutma Hattı / Drying Line
- 12 Ara Toplama Tezgahı / Mid Collecting Bench
- 13 Garanti Bandı Makinası / Safety Band Machine
- 14 Otomatik Etiketleme Makinası / Automatic Labelling Machine
- 15 Tarih ve Kodlama Makinası / Date & Coding Machine
- 16 Toplama Döner Tepsisi / Collecting Rotary Table



- 17 Buhar Jenaratörü / Steam Generator
- 18 Fruktoz Isıtma Eşanjörü / Fructose Heating Exchanger
- 19 Soğutma Kulesi / Cooling Tower
- 20 Fruktoz Tankı / Fructose Tank
- 21 Fruktoz Pompası / Fructose Pump

Ολοκληρωμένο σύστημα παραγωγής μαρμελάδας με τα στάδια της παραγωγής

# Η Διαδικασία της Παραγωγής

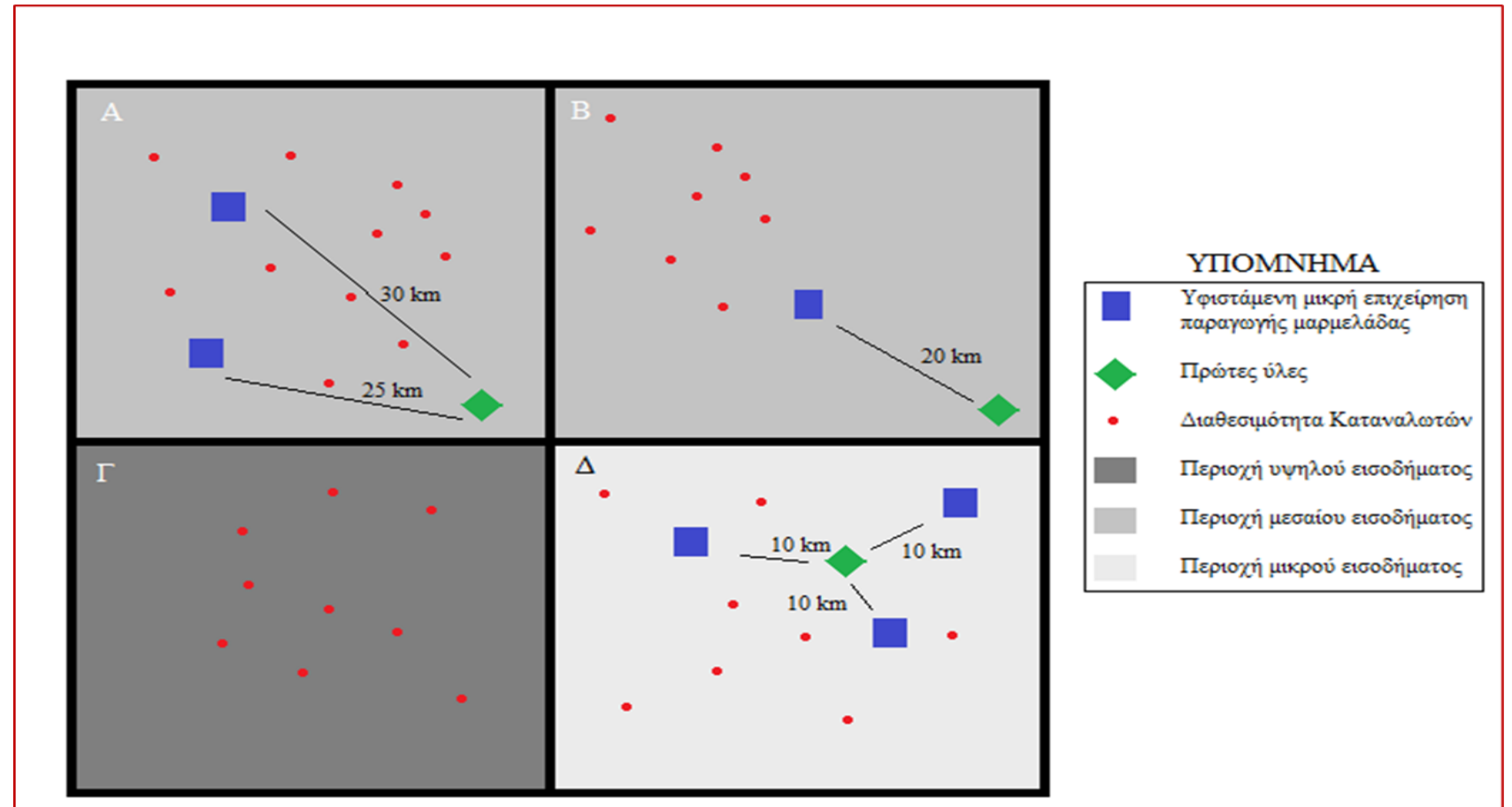
1) Καζάνι προμίξεως	5) Δεξαμενή Δόσεων	9) Ημιαυτόματο μηχανήμα πωματισμού	13) Μηχάνημα τοποθέτησης λωρίδας ασφαλείας	17) Γεννήτρια ατμού
2) Βραστήρας κενού αέρος	6) Περιστρεφόμενο τραπέζι ανά συσκευασία	10) Τούνελ παστερίωσης και ψύξης	14) Αυτόματο μηχανήμα επικόλλησης ετικέτας	18) Εναλλάκτης θερμότητας φρουκτόζης
3) Βραστήρας γεμίσματος	7) Τούνελ αποστείρωσης βάζου	11) Γραμμή ξήρανσης	15) Μηχανή επικόλλησης ημερομηνίας και κωδικού	19) Πύργος ψύξης
4) Δεξαμενή προετοιμασίας πηκτίνης	8) Ημιαυτόματο γεμιστικό μηχανήμα	12) Ενδιάμεσος πάγκος συλλογής	16) Περιστρεφόμενο τραπέζι συλλογής	20) Δεξαμενή φρουκτόζης 21) Αντλία φρουκτόζης

# Case Study

## ➤ Χωροθέτηση Επιχείρησης

### • Κριτήρια:

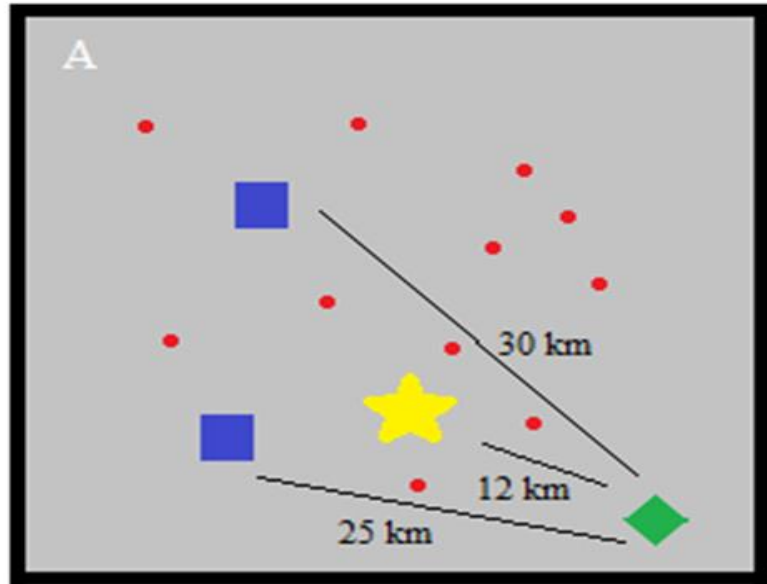
- i. Διαθεσιμότητα καταναλωτών
- ii. Οικονομικές δυνατότητες καταναλωτών
- iii. Ανταγωνιστές
- iv. Πρόσβαση στις πρώτες ύλες



# Case Study

## ➤ Χωροθέτηση Επιχείρησης

- Επιλογή της περιοχής A εξαιτίας των περισσότερων διαθέσιμων καταναλωτών



Περιοχή	Βαθμοί καταλληλότητας
A	2
B	1
Γ	1
Δ	2



# Case Study

➤ Η χρηματοδότηση: **70% ΕΣΠΑ** **30% ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ**

- Με βάση τον αναπτυξιακό νόμο 4399/2016 που διέπει τις μικρές επιχειρήσεις, το 30% της συνολικής χρηματοδότησης θα προκύψει από ίδια κεφάλαια, ενώ το υπόλοιπο 70% καλύπτεται από κρατικές επιχορηγήσεις μέσω προγραμμάτων ΕΣΠΑ.



# Case Study

## ➤ Η Χρηματοδότηση

- **Απαισιόδοξη υπόθεση με βάση το νομικό πλαίσιο για τις μικρές επιχειρήσεις:**

-Μέσος όρος της τιμής πώλησης μαρμελάδας **3 ευρώ το κιλό**

-Ημερήσιες παραδώσεις στο λιανεμπόριο είναι **300 κιλά**

-Μηνιαίος τζίρος **27.000 ευρώ** (300.000 ευρώ το χρόνο).

Με βάση την παραπάνω υπόθεση λοιπόν το πιθανό ποσό χρηματοδότησης για την επιχείρηση είναι **900.000 ευρώ** από τα οποία με βάση το νομικό πλαίσιο καλύπτονται τα **630.000**.



# Case Study

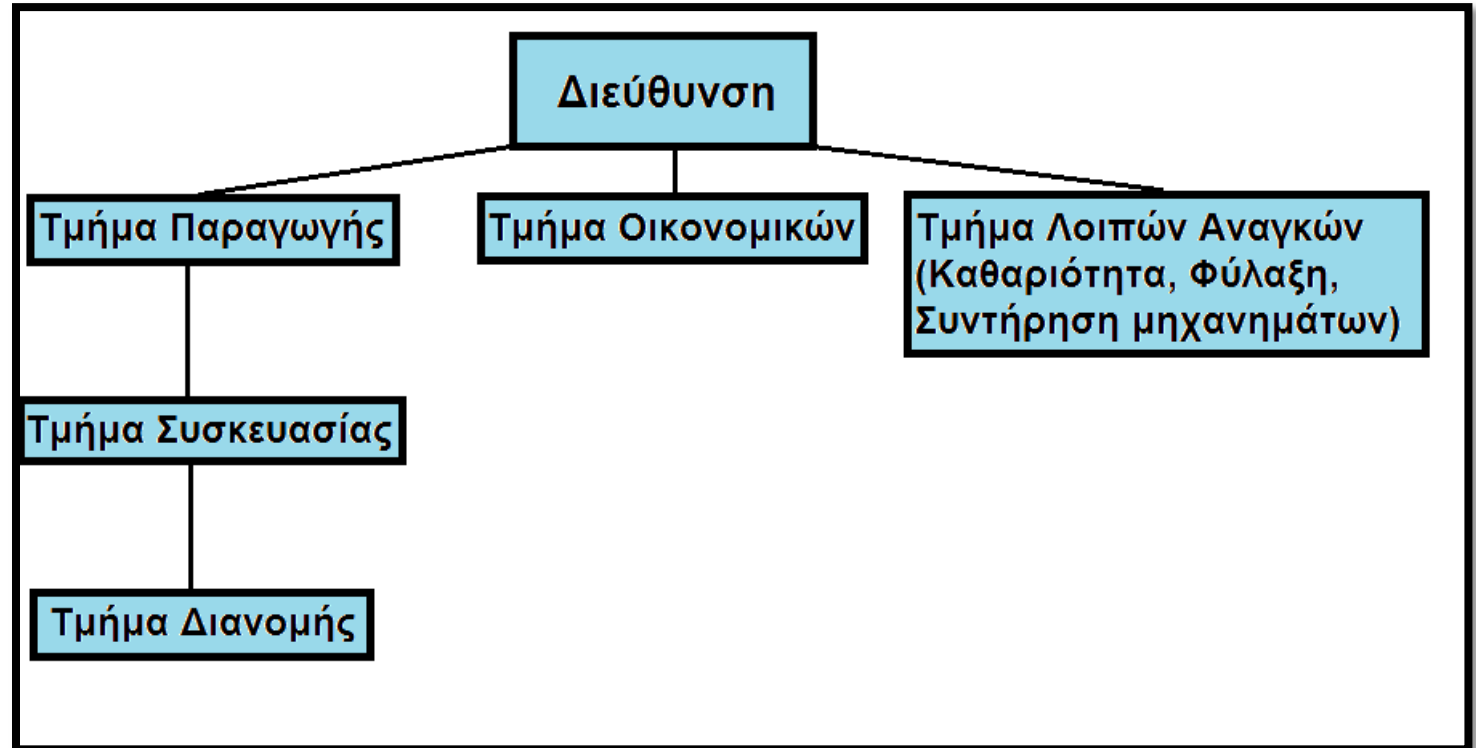
## ➤ Εργατικό Δυναμικό

Ελάχιστο-Μέγιστο Εργατικό δυναμικό:

**10 – 14** εργαζόμενοι.

Σύνολο μισθών, μέγιστο-ελάχιστο:

**8.850 – 12.390 / μήνα**



Επιθυμητό οργανόγραμμα εργατικού δυναμικού μικρής επιχείρησης

# Case Study

## ➤ Λειτουργικά Κόστη (Μηνιαία σε ευρώ)

- Μισθοί: 8.850 – 12.390
- Συντήρηση – Καθαρισμός: 100 - 180
- Πρώτες ύλες: 3.000 - 3.400
- Μηνιαία ασφάλιση εξοπλισμού: 300 - 450
- Μηνιαίο έξοδο ενοικίου: 1.200
- Λοιπά: 1000 - 2000

**Σύνολο εξόδων: 15.000**

**Ημερήσιες  
παραδώσεις : 300**

**Τζίρος : 27.000**

**Μηνιαίο κέρδος:  
12.000**

# Case Study

## ➤ Λοιποί παράγοντες

- Ποιότητα προϊόντος > Ποιότητα ανταγωνιστών
- Αποφυγή αστοχιών (χρήση HACCP, Hazard Analysis-Critical Control Points)
- Ποσότητα παραγωγής > Ποσότητα παραγωγής ανταγωνιστών



# Συμπεράσματα

- Ένας επιχειρηματίας που εκτιμά ότι είναι ικανός να ανταπεξέλθει στο οικονομικό περιβάλλον και τελικά να κάνει το βήμα της ανάπτυξης μιας επιχείρησης παραγωγής μαρμελάδας, θα πρέπει να γνωρίζει σε βάθος τα θέματα που συζητήθηκαν.
- Η μελέτη του τρόφιμου κρίνεται πολύ σημαντική.
- Η μελέτη περίπτωσης αποδεικνύει ότι τίποτα δεν πρέπει να αφήνεται στην τύχη αν κάποιος επιζητά το κέρδος και την οικονομική μεγέθυνση μέσα από τον επιχειρησιακό τομέα.
- Κρίνεται εφικτή η δημιουργία μιας μικρής επιχείρησης παραγωγής μαρμελάδας στην Ελλάδα.
- Απόσβεση ίδιας επένδυσης σε δύο χρόνια (αν το κόστος επένδυσης είναι 270.000 και το μηνιαίο κέρδος είναι 12.000)
- Η μείωση των λειτουργικών κοστών και οι επενδύσεις σε νέα προϊόντα με στόχο την ανταγωνιστικότητα μπορούν να δώσουν σαφές οικονομικό πλεονέκτημα στην επιχείρηση.

**Ευχαριστούμε για την προσοχή σας!**

