



### Οι υγιείς επιχειρήσεις της Θράκης

Σε μια περιοχή που μαστίζεται από την ανεργία υπάρχουν επιχειρήσεις που κρατούν την οικονομία ζωντανή. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση της εταιρείας Coco-Mat, η οποία ιδρύθηκε στα τέλη του '80 και σήμερα κάνει εξαγωγές σε όλο τον κόσμο. Αντίστοιχα, στην Κομοτηνή, ένα εργοστάσιο παράγει την πρώτη ελληνική μπίρα Βεργίνα (στη φωτογραφία ο διευθυντής εταιρικής ανάπτυξης της Ζυθοποιίας Μακεδονίας - Θράκης Δημήτρης Κρις).

Ο Κώστας Κουκουμάκας στις **ΣΕΛ. 56-58**



**Με την παλιά μηχανή**

Η γαζωπρία Ξανθίππη Φυσάκη (αριστερά) εργαζόταν παλιότερα σε άλλο εργοστάσιο της περιοχής που έκλεισε. Η Coco-Mat αγόρασε τις μηχανές από το παλιό εργοστάσιο και η Ξανθίππη βρήκε την ίδια μηχανή στην οποία έραβε για χρόνια τα υφάσματα



**Ενώθηκαν 38 ιδιοκτήτες φορτηγών**

Για τη μεταφορά των στρωμάτων και των επίπλων στα σημεία πώλησης χρειάζεται ένας στόλος φορτηγών. Και αυτός βρέθηκε στον Δημόκριτο, μια συνεταιριστική εταιρεία που συνέστησαν στην Ξάνθη πριν από χρόνια 38 ιδιοκτήτες φορτηγών. «Έχουμε εξασφαλίσει έναν σημαντικό όγκο μεταφορών προϊόντων της Coco-Mat στη Θεσσαλονίκη, την Αθήνα και τα νησιά. Βρισκόμαστε στη διαδικασία έγκρισης άδειας και για διεθνείς μεταφορές», περιγράφει ο εκπρόσωπος του συνεταιρισμού, Ανέστης Καλβός (αριστερά). Η μεταφορική εταιρεία είναι ακόμη μια επιχείρηση - δορυφόρος, άμεσα συνδεδεμένη με τη δραστηριότητα του εργοστασίου στην Ξάνθη. Όπως λένε οι ιδιοκτήτες των φορτηγών, «δεν έχουν μείνει και πολλές βιομηχανικές μονάδες στην Ξάνθη. Εκτός από την Coco-Mat, συνεργαζόμαστε με το Γλαστικό Θράκης, τις μπυταρίες Sunlight και την μπίρα Βεργίνα στην Κομοτηνή».



1. Ο Κώστας Ελενίδης γεμίζει μαξιλάρια με μαλλί και φύκια που μαζεύουν από τις παραλίες της Πελοποννήσου
2. Το εργοστάσιο της Coco-Mat στην Ξάνθη παράγει οικολογικά στρώματα, έπιπλα και λευκά είδη τα οποία και εξάγονται στην Ευρώπη, την Κίνα, Σαουδική Αραβία, τη Νότια Κορέα, τη Νέα Υόρκη



Η Νίνα Φυσίδου (πάνω) ράβει στο χέρι μαξιλάρια για καναπέδες ενώ ο συναδελφός της (κάτω) συναρμολογεί τους σκελετούς των επίπλων που κατασκευάζονται από ξύλο οξιάς, πεύκου και κόντρα πλακέ θαλάσσης



μαζί με τον αδελφό του, τον Μάκη Ευμορφίδη. Έπειτα από 25 χρόνια η εταιρεία έχει κερδίσει δεκάδες διακρίσεις για την οικολογική και επιχειρηματική της δράση, το 2011 ο κύκλος εργασιών της έφθασε στα 61,2 εκατ. ευρώ και σήμερα επιχειρεί να κάνει το επόμενο μεγάλο βήμα στον ξενοδοχειακό κλάδο.

Στο εργοστάσιο παραγωγής στην Ξάνθη εργάζονται σήμερα 90 άτομα στα τμήματα στρωμάτων, στο γαζωτήριο, στο τμήμα της ταπετσαρίας, στο ξυλουργείο και στη διακίνηση. Επίσης, 60 άτομα απασχολούνται στα γραφεία διοίκησης της εταιρείας στην Αθήνα. «Όπως θα παρατηρήσετε, οι τεχνίτες στο εργοστάσιο είναι πενήντάρηδες, εργάτες που απασχολούνται από την πρώτη ημέρα λειτουργίας της μονάδας, το 1991. Αντίθετα, τα διοικητικά στελέχη είναι τριαντάρηδες, με σπουδές μάρκετινγκ, πωλήσεων και λογιστικής», λέει ο 30χρονος διευθυντής του εργοστασίου Στάθης Ευστρατίου.

Όλα αυτά τα χρόνια δημιουργήθηκαν οικογένειες, οι περισσότεροι εργαζόμενοι στην Coco-Mat είναι δεμένοι με το εργοστάσιο και τις ημέρες τους και η παραγωγή ρολάει σαν φυσική διαδικασία. Η Νίνα Φυσίδου ράβει στο χέρι μαξιλάρια για καναπέδες ενώ ο Κώστας Ελενίδης γεμίζει



Οι τεχνίτες στο εργοστάσιο είναι πενήντάρηδες, εργάτες που απασχολούνται από την πρώτη ημέρα λειτουργίας της μονάδας, το 1991, λέει ο 30χρονος διευθυντής του εργοστασίου Στάθης Ευστρατίου

μαξιλάρια με μαλλί και φύκια που μαζεύουν από παραλίες της Πελοποννήσου οι ιδιοκτήτες της εταιρείας: δίπλα του στοιβάζονται πούπουλα κήνας και φυσικό καουτσούκ, με τα οποία θα γεμίσουν στρώματα και μαξιλάρια. «Το καλό στρώμα είναι το ελαστικό στρώμα, το μαξιλάρι το καθαρίζεις εύση», λέει ο κ. Ευστρατίου.

Τα προϊόντα ύπνου της Coco-Mat γεμίζονται με επεξεργασμένη αλογότριχα, ίνες κάκτου και φυσικό καουτσούκ, ντύνονται με ιταλικά και βελγικά υφάσματα, ενώ στηρίζονται σε σκελετούς από ξύλο οξιάς, πεύκου και κόντρα πλακέ θαλάσσης.

Καουτσούκ και κάκτοι εισάγονται, ωστόσο η Coco-Mat αγοράζει χρώματα και βερνίκια επίπλων από μικρές επιχειρήσεις της Ξάνθης, όπως επίσης ξυλεία, υλικά για ταπετσαρίες, καρφιά, βίδες, ακόμη και χαρτόνια συσκευασίας από εταιρεία της Χρυσούπολης στην Καβάλα. «Μακρίνη είχαν μείνει πολλές μεγάλες επιχειρήσεις στην Ξάνθη. Προμηθεύσαμε την Coco-Mat με ξυλεία, κυρίως πεύκο και κόντρα πλακέ. Είναι σημαντικό στήριγμα στην εποχή της κρίσης η παραμονή στην περιοχή κεφαλαίων, η απορρόφσή τους και η επιστροφή στην τοπική κοινωνία», συμπληρώνει ο κ. Ευστρατίου.



Είναι σημαντικό στήριγμα στην εποχή της κρίσης η παραμονή κεφαλαίων στην περιοχή, η απορρόφσή τους και η επιστροφή στην τοπική κοινωνία αναφέρει ο έμπορος ξυλείας από την Ξάνθη Βασίλης Κρασινίδης

## ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΑΠΛΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΤΟΠΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ



### «Στήριξε την επιχείρησή μου»

Λίγα χιλιόμετρα από το εργοστάσιο της Ζυθοποιίας Μακεδονίας - Θράκης, στο κέντρο της πόλης της Κομοτηνής, βρίσκεται η επιχείρηση του Στέλιου Βερβερίδη (αριστερά), που πουλάει ανταλλακτικά για μηχανήματα κ.ά. Η ζυθοποιία είναι από τους καλύτερους πελάτες της. «Είναι μια εταιρεία - διαμάντι, που στήριξε τη δική μου επιχείρηση. Εκτός από την οικονομική τόνωση, η ζυθοποιία παρέχει στην περιοχή και μια αίσθηση επιχειρηματικής Βεβαιότητας, που καμιά φορά είναι πιο σημαντικός παράγοντας στην τοπική κοινωνία», λέει ο κ. Βερβερίδης.

## Πήραν τις επιδοτήσεις κι άφησαν πίσω τους καμένη γη

**ΕΚΕΙ**, στην Κομοτηνή, μισή ώρα δρόμο από το εργοστάσιο της Coco-Mat, βρίσκεται το εργοστάσιο της Ζυθοποιίας Μακεδονίας - Θράκης που παράγει την πρώτη ελληνική μπίρα, τη Βεργίνα. Η ιστορία κι εδώ επαναλαμβάνεται. Η ΒΙΠΕ Ροδόπης ερμηνώνει μετά το τέλος του «μεγάλου πάρτι» των χρυσών επιδοτήσεων των δεκαετιών του '80 και '90. Και σε αυτό το μαύρο επιχειρηματικό περιβάλλον, μία εταιρεία - πυρήνας συντηρεί ένα δίκτυο μικρότερων τοπικών επιχειρήσεων στην ευρύτερη περιοχή της Κομοτηνής.

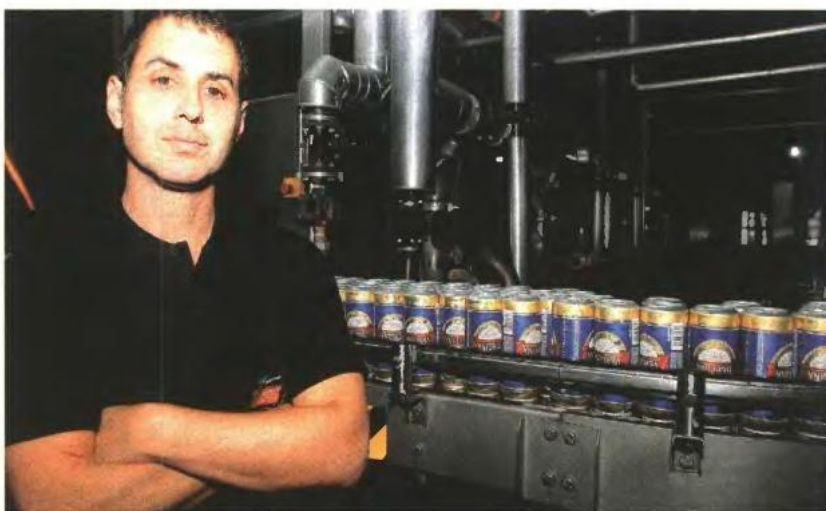
Στον Νομό Ροδόπης η ανεργία αγγίζει το 40%. Αν κάποιος απολυθεί γύρω στα 50 και δεν μπορεί να συμπληρώσει το εισόδημά του με αγροτικές εργασίες, τότε βρίσκεται σε αδιέξοδο. Το 2000 στη ΒΙ-

ΠΕ Κομοτηνής λειτουργούσαν 100 εργοστάσια, κάθε προί εδώ έπιαναν δουλειά 17.000 άτομα. Σήμερα

έχουν μείνει 20 εργοστάσια, τα περισσότερα από τα οποία έχουν κάνει απολύσεις, μειώσεις μισθών και έχουν επιβάλει εκ περιτροπής εργασία. Από τις 17.000, οι εργάτες μειώθηκαν σε 1.500. Τους τελευταίους μήνες στη Ροδόπη έχουν κλείσει δύο εργοστάσια που κατασκεύαζαν προφίλ αλουμινίου, ένα αθλητικά ρούχα κι ένα εσώρουχα. Το κλείσιμο των κλωστήριων του ομίλου Λαναρά στην Κομοτηνή άφησε στον δρόμο 600 άτομα. Μόνο ο Λαναράς κατέβαλλε κάθε μήνα στους εργαζόμενους μισθούς ύψους 1 εκατ. ευρώ, χρήματα που ενίσχυαν την τοπική οικονομία.

**Η ΜΕΛΕΤΗ.** Την ίδια ώρα, μελέτη του υπουργείου Ανάπτυξης δείχνει ότι η ευρύτερη περιοχή της Θράκης υπήρξε από τη δεκαετία του '80 η περιφέρεια στην οποία δόθηκαν τα περισσότερα αναπτυξιακά κίνητρα: 1 από τα 4,3 δισ. ευρώ της συνολικής επιχορήγησης του Προγράμματος Δημοσίων Επενδύσεων. Παρ' όλα αυτά, αναλύοντας τα στοιχεία του Εργατικού Κέντρου της Ροδόπης και της ΕΤΒΑ ΒΙΠΕ ΑΕ, της εταιρείας που ανήκει στον Όμιλο Πειραιώς (με συμμετοχή κατά 35% του υπουργείου Ανάπτυξης) και η οποία εκμεταλλεύεται και διαχειρίζεται τα βιομηχανικά πάρκα σε ολόκληρη την Ελλάδα, προκύπτει ότι το μεγάλο φαγοπότην επιδοτήσεων και των αναπτυξιακών κινήτρων άφησε πίσω στη ΒΙΠΕ Κομοτηνής καμένη γη. Τα εργοστάσια που επωφεληθήκαν από αναπτυξιακούς νόμους και συνέχισαν πράγματα να λειτουργούν, μειώθηκαν δραματικά ανά δεκαετία: το 1984 λειτουργούσαν 18 από τις 23 επιχειρήσεις που επιδοτήθηκαν, το 1990 λειτουργούσαν 28 από τις 38, το 2000 οι 72 από τις 92, το 2010 οι 56 από τις 104 και σήμερα μόλις οι 20 από τις 100!

**ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΟ**  
το χωριό των «επενδυτών»  
στη Θεσσαλία



«Προσπατούμενο για να πάει καλά η επιχείρησή μου είναι η σύνδεσή της με την τοπική οικονομία. Μια οικονομικά εύρωστη κοινωνία θα παραγάγει καλές ποιότητες πρώτη ύλη και σε τελική ανάλυση, θα καταναλώσει πρώτη την μπίρα μας», λέει ο ελληνοαμερικανός διευθυντής εταιρικής ανάπτυξης της Ζυθοποιίας Μακεδονίας - Θράκης Δημήτρης Κρης

## Η μπίρα που «ξεδίψασε» τους αγρότες της Κομοτηνής

**Κ**όντρα στο μαύρο επιχειρηματικό τοπίο και την ερήμωση της περιοχής, η Ζυθοποιία Μακεδονίας - Θράκης παράγει από το 1998 την πρώτη ελληνική μπίρα, τη Βεργίνα. Χρησιμοποιεί κριθάρι και βύνη που αγοράζει από τους αγρότες της περιοχής, εξασφαλίζει και συντηρεί ένα δίκτυο μικρότερων επιχειρήσεων στη Ροδόπη. Τελευταίο επιχειρηματικό στοίχημα της Ζυθοποιίας του Δημήτρη Πολιτόπουλου είναι η εμφιάλωση τσαγιού του βουνού σε δροσιστικό ρόφημα. Η ομάδα του Πολιτόπουλου στοιβάζει στις αποθήκες του βουνού με τσάι του βουνού, που μαζεύτηκε από την οροσειρά της Ροδόπης, αλλά και πλαγιές σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Ο δραστήριος επιχειρηματίας ζούσε στην Αμερική, όταν αποφάσισε να προχωρήσει στην παραγωγή ελληνικής μπίρας, με έδρα την Κομοτηνή. Το 1996 ιδρύθηκε το πρώτο ελληνικό ζυθοποιείο στη ΒΙΠΕ Ροδόπης και δύο χρόνια μετά παρήχθη το πρώτο μπουκάλι μπίρας Βεργίνα. Η εταιρεία έχει κατακτήσει σήμερα μερίδιο 6% στην ελληνική αγορά, με σημαντικές εξαγωγές στην Ευρώπη και την Αμερική.

Το πιο σημαντικό - η εταιρεία εκμεταλλεύεται μέσω συμβολαϊκής γεωργίας περί τα 2.700 στρέμματα

καλλιέργειας κριθαριού, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της μπίρας, τώνονοντας την τοπική οικονομία. Ετσι, γύρω από τη ζυθοποιία δημιουργήθηκε ένας κύκλος εργασιών, καθοριστικός για την οικονομική στήριξη της περιοχής.

«Στήριζουμε τους τοπικούς παραγωγούς και προμηθευτές. Εκτός από το οικονομικό αποτέλεσμα, αυτή η συνεργασία έχει και πολύ σημαντική κοινωνική διάσταση. Κερδίζουμε εμείς και μαζί μας οι τοπικοί παράγοντες. Οι άμεσοι συνεργάτες μας έχουν έδρα στην περιοχή της Ροδόπης και αυτό είναι το αυτονόητο. Το αυτονόητο, όμως, έχει εκλείψει», δηλώνει ο ελληνοαμερικανός διευθυντής εταιρικής ανάπτυξης της Ζυθοποιίας, Δημήτρης Κρης.

Στο εργοστάσιο της Κομοτηνής η μυρωδιά της μπίρας που ζυμώνεται είναι κυρίαρχη. Σύγχρονα μηχανήματα παράγουν παγωμένη μπίρα και αυτόματι σιδηρόδρομοι εμφανώνουν τα μπουκάλια και τα κουτάκια αλουμίνιου σε μια μεγάλη γραμμή παραγωγής. Χημικοί μηχανικοί κι επιστήμονες αναλύουν τις μετρήσεις και κάνουν τον ποιοτικό έλεγχο του προϊόντος, στον κεντρικό διάδρομο των γραφείων διοίκησης είναι καθραρισμένα αφιερώματα για τη ζυθοποιία από μεγάλες αμερικανικές εφημερίδες.



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΖΑΝΑΚΗΣ**, κτηνοτρόφος  
«Παίρνω ποιοτικό συμπλήρωμα διατροφής για τα ζώα μου»

**ΑΠΟ ΤΗ** λειτουργία της ζυθοποιίας επωφελούνται και πολλοί κτηνοτρόφοι. Ένας από αυτούς είναι ο Δημήτρης Μποζανάκης, κτηνοτρόφος στις Σάπες Ροδόπης. Στη μονάδα του εκτρέφει 300 ζώα, αγελάδες και μοσχάρια. «Το τελευταίο διάστημα, μετά την εκτόξευση των σπέρνων στα ύψη, αναζητούσα ένα φθινό και ποιοτικό συμπλήρωμα για την εκτροφή των ζώων. Απευθύνθηκα στη Ζυθοποιία Μακεδονίας - Θράκης, από την οποία αγοράζω τα υπολείμματα του σιταριού και της βύνης προς 30,5 ευρώ τον τόνο. Είναι μια φυσική τροφή, την οποία προτιμώ από τις βιταμίνες και τα αφιβολής προελεσσης διατροφικά συμπληρώματα που χρησιμοποιούν άλλοι κτηνοτρόφοι στην περιοχή».