

επιχειρείν

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΡΤΖΙΩΤΗΣ, Δ. ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΤΗΣ ΒΙΟΛΑΝΤΑ

Βούτηξε στις γλυκές επιδοτήσεις και πέτυχε ένα νέο success story

Πώς ο συνοικιακός φούρνος στα Τρίκαλα στο τέλος του 1975 έγινε μια βιομηχανική μονάδα σημείο αναφοράς για τον κλάδο του μπισκότου

Ενας συνοικιακός φούρνος στα Τρίκαλα, κάπου προς το τέλος του 1975, άφησε τη ζάχαρη να κυλήσει μέσα στη ζήμη. Οι πειραματισμοί ανάμεσα στο γλυκό και το αλμυρό, το απλό ψωμί και το γλύκισμα, οδήγησαν τους ιδιοκτήτες του «συμπαθητικού» αρτοποιείου στα μονοπάτια της ζαχαροπλαστικής. Κανείς, βέβαια, από τους απλούς αρτεργάτες τότε δεν μπορούσε να προβλέψει πριν από περίπου 40 χρόνια ότι ο φούρνος της γεγονιάς στον οποίο έβγαζαν το ψωμί τους -μεταφορικά και κυριολεκτικά- θα γινόταν η κοίτα μιας από τις δυναμικότερες βιομηχανικές μονάδες της ελληνικής περιφέρειας.

Από τον συνοικιακό φούρνο των Τρικάλων ξεκινά η ιστορία της Βιολάντα Α.Ε. Όταν η εταιρία εντάχθηκε στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ), πριν από περίπου μία δεκαετία, δεν διέθετε το σημερινό της εύρος. Ήταν απλώς μια ανερχόμενη μονάδα. Τα τελευταία χρόνια, όμως, όχι μόνο αποτελεί μια από τις πιο δυνατές ιστορίες επιτυχίας της Θεσσαλίας, αλλά και σημείο αναφοράς για τον κλάδο του μπισκότου.

Πίσω από αυτήν την ιστορία επιτυχίας κρύβεται ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Βιολάντα, Κωνσταντίνος Τζωρτζιώτης. Μιλάει λίγο, εμφανίζεται λιγότερο και δεν φωτογραφίζεται σχε-

Η εταιρία εξάγει προϊόντα σε Γερμανία, Κύπρο, Βέλγιο, Βουλγαρία και θέλει να κατακτήσει τα Βαλκάνια

δόν ποτέ. Μπορεί να λέει (σχετικά) εύκολα «ναι» σε χορηγίες που αφορούν την ενίσχυση αθλητικών σωματείων και σχολείων των Τρικάλων, αλλά λέει πάντα «όχι» στα χάπενινγκ και στην προβολή. Ίσως και να μην προλαβαίνει, γιατί διαρκώς βρίσκεται με μια βαλίτσα στο χέρι αλλάζοντας συνέχεια αεροδρόμια και αεροπλάνα. Το «μυστικό» του επικεφαλής της Βιολάντα Α.Ε. σίγουρα δεν προσιδιάζει στην ανακάλυψη της Αμερικής ή της πυριτίδας.

Βαρύτητα
Ωστόσο, φαίνεται ότι έχει ιδιαίτερη βαρύτητα ο τρόπος με τον οποίο κυνηγά κανείς την ποιότητα, την τεχνολογική ανάπτυξη, τις εξαγωγές και τη διεύρυνση του δικτύου. Ο κ. Τζωρτζιώτης επιδίωξε γνωστούς στόχους αλλά το έκανε με μεθοδικότητα και επιμονή.

Το γεγονός ότι εμφανίζεται απόλυτος σε ορισμένες επιλογές τις οποίες θεωρεί προσοδοφόρες μάλλον του έχει βγει σε καλό. Δεν συμβαίνει πάντα αυτό. Άλλοι επι-

χειρηματίες ακούν μια «στρατιά» συμβούλων προτού καταλήξουν σε μία κίνηση, έπειτα από διαρκείς αμφιταλαντεύσεις.

Το επιχειρηματικό στίγμα της Βιολάντα είναι ένα: Συνεχείς (μεγάλες) επενδύσεις (3.700.000 ευρώ την τελευταία πενταετία) και προσθήκη νέων προϊόντων προσαρμοσμένων στις ανάγκες ειδικών κοινών (στη γερμανική αγορά πουλούν τα προϊόντα με βάση το ελαιόλαδο και το μέλι).

Σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 6.000 τ.μ. η βιομηχανική μονάδα των Τρικάλων τηρεί με αυστηρότητα τις προδιαγραφές υγιεινής που θέτει η Ευρωπαϊκή Ένωση. Η θεσσαλική εταιρία είναι πιστοποιημένη με BRC Global Standard Food Safety και IFS International Food Standard, στοιχεία απαραίτητα για τις αγορές του εξωτερικού. Εδώ, στο κομμάτι των εξαγωγών, σημαντικό ρόλο διαδραματίζει το αδιάκοπο τρέξιμο του Κωνσταντίνου Τζωρτζιώτη. Δίνει παρουσία σχεδόν σε όλες τις διεθνείς εκθέσεις, με σκοπό να διευρύνει τα μερίδια της εταιρίας σε δυσπρόσιτους προορισμούς.

Η Βιολάντα εξάγει προϊόντα σε Γερμανία, Κύπρο, Βέλγιο, Βουλγαρία, Ρουμανία και θέλει να κατακτήσει τις αγορές όλων των βαλκανικών χωρών. Η αξία των εξαγωγών της εταιρίας αντιπροσωπεύει (και ξεπερνά) το 20% του κύκλου εργασιών της.



ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ



Με βασικό σύνθημα «επενδύουμε σε ένα γλυκό μέλλον» η Βιολάντα Α.Ε. παράγει και διακινεί 130 και πλέον προϊόντα. Το όραμα των ιδυνόντων της θεσσαλικής μονάδας, όπως αυτό αποτυπώνεται στο εταιρικό site, είναι «η δημιουργία και παραγωγή ποιοτικών, πρωτότυπων αλλά και παραδοσιακών γεύσεων σε κουλουράκια και μπισκότα, από συνταγές που μας κληροδότησαν απλόχερα οι γιαγιάδες μας». Από τις πιο εμπορικές συνταγές της εταιρίας είναι ο κορμός Cookies Full 45. Ένα άλλο σημείο υπερκοκής είναι οι συνθήκες παρασκευής των προϊόντων στις γραμμές παραγωγής. Οι εγκαταστάσεις είναι σύγχρονες και οι εσωτερικές προδιαγραφές ιδιαίτερα αυστηρές. Ίσως γ' αυτό η εταιρία επιμένει να προβάλλει ότι «η ποιότητα και η διαφορετικότητα στη γευστικότητα των μπισκότων και των κουλουριών είναι τρόπος ζωής στη Βιολάντα».

6.000

ΤΕΤΡΑΓΩΝΙΚΑ μέτρα αποτελούν το κεντρικό παρασκευαστήριο

130

ΠΡΟΪΟΝΤΑ επιχειρούν να καλύψουν όλες τις γευστικές ανάγκες

20%

ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ των εργασιών αντιστοιχεί στα έσοδα από τις εξαγωγές

1975

ΞΕΚΙΝΗΣΕ η μετάβαση του φούρνου από την αρτοποιία στη ζαχαροπλαστική

3,7

ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ευρώ επενδύθηκαν την τελευταία πενταετία

2

ΔΙΕΘΝΗ πιστοποιητικά συνοδεύουν τον τρόπο παραγωγής