

*ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας*

*Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων*

*Πτυχιακή Εργασία Με Θέμα:*

*Λειτουργία Αγροτικού Συνεταιρισμού Ένωση Θηραϊκών  
Προϊόντων - Santo Wines Winery (Μελέτη Περίπτωσης)"*



*Όνοματεπώνυμο Φοιτήτριας: Μαράκη Ελευθερία*

*Α.Μ. Φοιτήτριας: 15843*

*Επιβλέπων Καθηγητής: Δρ. Δημήτριος Φύλακτος*

## Περίληψη

Η παρούσα μελέτη αποτελεί την πτυχιακή μου εργασία στα πλαίσια των προπτυχιακών μου σπουδών. Γίνεται μια προσπάθεια να μελετηθούν αρχικώς τα γενικότερα χαρακτηριστικά των αγροτικών συνεταιρισμών, ώστε να παρουσιαστεί η πραγματική τους εικόνα μέσα από την βιβλιογραφική ανασκόπηση και να συμπεράνουμε μέσα από την ανασκόπηση το βαθμό σημαντικότητας και αποδοτικότητας των συνεταιρισμών.

Αντικείμενο μελέτης αποτέλεσε η Ένωση Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines Winery στη Σαντορίνη.

Σε θεωρητικό πλαίσιο, στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια γενική αναφορά στους συνεταιρισμούς, αναφέροντας τις συνεταιριστικές αξίες και αρχές που τους διέπουν, το ρόλο και τα οφέλη τους, καθώς και την κατάσταση των αγροτικών συνεταιρισμών σε Ευρώπη και Ελλάδα. Στο δεύτερο κεφάλαιο, γίνεται η παρουσίαση της Ένωσης Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines Winery, με ιστορικά στοιχεία σχετικά με την ίδρυσή του και τη λειτουργία του, περιγραφή των προϊόντων του και των χώρων διάθεσης και προώθησης στο οινοποιείο.

Το δεύτερο μέρος της μελέτης, αφορά την έρευνα που διεξήχθη στα πλαίσια της πραγματοποίησης της παρούσας πτυχιακής μελέτης. Ειδικότερα, παρουσιάζεται η μεθοδολογική προσέγγιση που πραγματοποιήθηκε με τη χρήση ερωτηματολογίων που αφορούσαν τα μέλη του συνεταιρισμού.

Στο τελευταίο μέρος της εργασίας, καταγράφονται τα αποτελέσματα της έρευνας με τα συμπεράσματα. Ακολουθούν οι βιβλιογραφικές πηγές που χρησιμοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια συλλογής στοιχείων, καθώς αποτέλεσαν σημαντική πτυχή στην εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας.

Τέλος, παρουσιάζεται το παράρτημα με το ερωτηματολόγιο της επιτόπιας έρευνας.

Η μεγαλύτερη ίσως από τις δυσκολίες που παρουσιάστηκε κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της έρευνας ήταν η απροθυμία πολλών μελών να απαντήσουν με ακρίβεια στις ερωτήσεις λόγω περιορισμένου χρόνου αλλά όλη αυτή η αναστάτωση ήρθε να επισκιαστεί από την προθυμία πολλών από τα στελέχη του αγροτικού συνεταιρισμού να ανταποκριθούν στο αίτημα να μας βοηθήσουν με την διάθεση πληροφοριών σχετικά με την ιστορία του συνεταιρισμού καθώς και οικονομικών πληροφοριακών στοιχείων που χρησιμοποιεί ο συνεταιρισμός.

Λέξεις - Κλειδιά: συνεταιρισμός, ένωση, Θηραϊκά προϊόντα, Santo Wines Winery

## **ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

Περίληψη.....	1
Εισαγωγή.....	6
Κεφάλαιο 1: Αγροτικοί Συνεταιρισμοί.....	8
1.1 Η Έννοια Του Συνεταιρισμού.....	8
1.2 Συνεταιριστικές Αξίες Και Αρχές.....	8
1.3 Ο Ρόλος Των Συνεταιρισμών.....	9
1.4 Τα Οφέλη Των Συνεταιρισμών.....	10
1.5 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί Στην Ευρώπη.....	10
1.6 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί Στην Ελλάδα.....	11
Κεφάλαιο 2: Ε.Α.Σ Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines Winery.....	12
2.1 Θηραϊκά Προϊόντα.....	14
Κεφάλαιο 3: Ερευνητικό Μέρος.....	50
3.1 Προβληματική Και Στόχος.....	50
3.2 Μεθοδολογία Έρευνας.....	50
3.3 Τα Ερευνητικά Εργαλεία.....	51
3.3.1 Το Ερωτηματολόγιο.....	51
3.3.2 Δομή Ερωτηματολογίου.....	52

3.4 Ταυτότητα Έρευνας.....	53
3.5 Τα Στάδια Της Έρευνας.....	53
3.6 Η Επεξεργασία Δεδομένων.....	54
3.7 Ανάλυση Αποτελεσμάτων.....	54
Συμπεράσματα.....	81
Βιβλιογραφία.....	83
Παράρτημα.....	87

## Εισαγωγή

Τα αγροτικά προϊόντα στην Ελλάδα διατίθενται πλέον πιο εύκολα στην αγορά με τη βοήθεια των συνεταιρισμών, αν και πολλές φορές παρουσιάζονται διαφόρου είδους προβλήματα. Οι δύσκολες καταστάσεις της καθημερινότητας και η ανάγκη για ένα καλύτερο βιοτικό επίπεδο, οδηγεί τους παραγωγούς να δημιουργούν τους συνεταιρισμούς με σκοπό να εκφράσουν την δύναμή τους.

Μετέπειτα, βέβαια, δημιουργήθηκαν οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί, καθώς η αρχική μορφή συνεταιρισμού αποσκοπούσε στην κερδοσκοπία των μεσαζόντων εις βάρος των παραγωγών, με αποτέλεσμα οι πιέσεις από τους κρατικούς φορείς να είναι συνεχείς και αλλεπάλληλες.

Η Ελλάδα αποτελεί μια από τις κατ' εξοχήν αγροτικές χώρες. Κατέχει σημαντικό αριθμό αγροτικών εκμεταλλεύσεων και συνάμα σημαντικό αριθμό αγροτών. Η ύπαρξη, λοιπόν, των συνεταιρισμών αποτελεί μια στήριξη για τους παραγωγούς.

Είναι γεγονός, ότι η Ελλάδα από όλα τα κράτη - μέλη της ΕΕ, διαθέτει τον μεγαλύτερο αριθμό συνεταιρισμών με χαμηλό όμως κύκλο εργασιών σε οικονομικό επίπεδο. Οι συνεταιρισμοί λοιπόν είναι και αυτοί ζωντανοί οργανισμοί με κοινά χαρακτηριστικά με τις πολυεθνικές εμπορικές εταιρείες.

Εύλογο θα ήταν να αναφερθεί, ότι σε πολλές περιπτώσεις επιτυχημένων συνεταιρισμών, αν όχι σε όλους, οι νόμοι της χώρας μας αποτέλεσαν άσκηση πολιτικής και ταυτόχρονα χειραγώγησης των συνεταιρισμών και των μελών τους. Ο κομματικός χαρακτήρας διέπρεψε πριν την εμφάνιση του ρόλου και των προϊόντων των συνεταιρισμών. Όμως, ανάμεσα σε όλα αυτό το χάσμα, πολλοί αξιόλογοι συνεταιρισμοί, μικρής και μετέπειτα μεγαλύτερης εμβέλειας, κατάφεραν να διαπρέψουν στην Ελλάδα και το εξωτερικό, με την ποιότητα των προϊόντων τους

και την διάθεσή τους στο ευρύτερο κοινό, παρόλο τα εμπόδια που αντιμετωπίζουν καθημερινώς από την κρατική παρέμβαση.

Η ύφεση , όμως, και η έλλειψη επιχειρηματικής δραστηριότητας στις μέρες μας λόγω οικονομικής κρίσης, είναι η ευκαιρία για νέες πρωτοβουλίες παραγωγών - προμηθευτών αλλά και καταναλωτών.

# **Κεφάλαιο 1: Αγροτικοί Συνεταιρισμοί**

## **1.1 Η Έννοια Του Συνεταιρισμού**

Πολλοί και διαφορετικοί ορισμοί έχουν διατυπωθεί κατά καιρούς από διάφορους επιστήμονες για την έννοια του συνεταιρισμού, που η διαφοροποίησή τους βασικά οφείλεται στο γεγονός ότι ο καθένας από αυτούς δίνει έμφαση σε διαφορετικά χαρακτηριστικά ή σκοπούς του συνεταιρισμού (Καμενίδης, 2001).

Ο Θεόδωρος Τζωρτζάκης τονίζει ότι ο συνεταιρισμός ένα όργανο αυτοβοήθειας ασθενών οικονομικά προσώπων, δημιουργούμενος με την ένωση μικρών κατά μέρος δυνάμεων σε μια μεγάλη ομοειδή δύναμη, που τίθεται στην διάθεση του καθενός για την καλύτερη άσκηση της επαγγελματικής και της οικιακής του οικονομίας (Τζωρτζάκης, Θ., 1973,σ. 43).

Αυτό που πρέπει να τονισθεί ιδιαίτερα είναι ότι ο συνεταιρισμός δεν είναι ούτε αμιγής οικονομική μονάδα, αλλά ούτε και αμιγής κοινωνική οργάνωση, αλλά αποτελεί έναν μικτό οικονομικοκοινωνικό θεσμό, που αποβλέπει ταυτόχρονα στη βελτίωση της οικονομικής κατάστασης και στην εξύψωση της κοινωνικής και πολιτιστικής θέσης των μελών του (Καμενίδης, 2001).

## **1.2 Συνεταιριστικές Αξίες Και Αρχές**

Οι θεμελιώδεις αρχές του συνεργατισμού, αποτελούν αναγνωριστικό στοιχείο των συνεταιρισμών, ανεξάρτητα από χώρα ή τομέα εφαρμογής (Παπαγεωργίου, 2004).

Οι συνεταιρισμοί στηρίζονται στις αξίες της αυτοβοήθειας, της δημοκρατίας, της ισότητας, της ισοτιμίας και της αλληλεγγύης. Ακολουθώντας την παράδοση των πρωτεργατών, τα μέλη των συνεταιρισμών στηρίζονται στις ηθικές αξίες της εντιμότητας, της διαφάνειας, της κοινωνικής υπευθυνότητας και της φροντίδας για τους άλλους (ICA, 2007). Ο συνεταιρισμός



υπάρχει για να εξυπηρετεί τα μέλη του, με πρωταρχικό στόχο να παρέχει υπηρεσίες σε αυτούς (Parnel, 2000).

Οι έννοιες των συνεταιριστικών αρχών και αξιών μπορούν να κατανοηθούν στα πλαίσια της οικονομικής θεωρίας σαν μηχανισμοί μείωσης του κόστους συναλλαγής των μελών. Υποστηρίζουν τον ιδιόμορφο χαρακτήρα των συνεταιρισμών και δίνουν έμφαση στην συμμετοχή των μελών και στο συνολικό του όφελος. Για να χαρακτηριστεί μια οικονομική μονάδα ως συνεταιρισμός θα πρέπει να λειτουργεί με βάση τις συνεταιριστικές αρχές (Fregidou, 2000 και Καμενίδης, 2001).

Αξίζει βέβαια να σημειωθεί, ότι πολλοί συνεταιρισμοί δεν εφαρμόζουν πιστά όλες τις συνεταιριστικές αρχές, λόγω διαφορετικών προτεραιοτήτων και συμβιβασμών.

### **1.3 Ο Ρόλος Των Συνεταιρισμών**

Από τις αρχές του 20ου αιώνα, οι δύο πιο συνηθισμένοι λόγοι για τη δημιουργία των αγροτικών συνεταιρισμών στην Ευρώπη, ήταν οικονομικοί και συγκεκριμένα οι παραγωγοί χρειάζονταν α) ένα θεσμικό μηχανισμό που θα τους έδινε τη δυνατότητα να ελέγχουν τις οικονομικές ανισοροπίες λόγω υπερπροσφοράς στην αγορά και οδηγούσαν σε χαμηλές τιμές για τα αγροτικά προϊόντα και β) θεσμικούς μηχανισμούς που θα τους επέτρεπαν να αντιμετωπίσουν καταστάσεις αισχροκέρδειας, οι οποίες ήταν πολύ συνηθισμένες ιδίως στο τέλος του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ου αιώνα (Ηλιόπουλος, 2004).

Επίσης, η Chloupekova (2002), παρουσιάζει τρεις παράγοντες για τη δημιουργία των συνεταιρισμών στην Ευρώπη:

- α) την ύπαρξη κάποιας οικονομικής απειλής, η οποία οφείλεται σε δυσμενείς συνθήκες, που δημιουργήθηκαν μια δεδομένη χρονική στιγμή,
- β) την προώθηση της συνεταιριστικής ιδέας και
- γ) το ευνοϊκό πολιτικό κλίμα.

Παρόλα αυτά, η δημιουργία συνεταιρισμών από μικρές γεωργικές εκμεταλλεύσεις, που δραστηριοποιούνται στον ίδιο ή σε συναφείς τομείς μπορεί να τους δώσει τη δυνατότητα να πετύχουν το απαιτούμενο μέγεθος για μεγαλύτερα επενδυτικά σχέδια ενώ ταυτόχρονα θα

παρέχονται στις τράπεζες και στους επενδυτές οι κατάλληλες εγγυήσεις (Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 2004).

## **1.4 Τα Οφέλη Των Συνεταιρισμών**

Οι αγροτικοί συνεταιρισμοί λειτουργούν ως φορείς εμπορίας σε όλα τα στάδια εμπορίας των αγροτικών προϊόντων. Επίσης, αναλαμβάνουν τη μεταποίηση των αγροτικών προϊόντων, καθώς και το εξαγωγικό εμπόριο. Φροντίζουν να διαθέσουν όλη την ποσότητα των προϊόντων των μελών τους και αυξάνουν τη γεωργική τιμή των προϊόντων μέσω της διαπραγματευτικής δύναμης (Καμενίδης, 2004).

Υπάρχει γενικότερη ωφέλεια του κοινωνικού συνόλου που επιτυγχάνεται μέσα από την απασχόληση και αμοιβή ανθρώπινου δυναμικού.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι κυρίως πρωτοβάθμιοι και δευτεροβάθμιοι αγροτικοί συνεταιρισμοί έχουν λάβει πιστοποίηση τους Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης. Το γεγονός αυτό δείχνει το σημαντικό ρόλο που έχουν αναλάβει οι συνεταιρισμοί στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των γεωργικών δραστηριοτήτων παράλληλα με τη διασφάλιση των εισοδημάτων των παραγωγών (Παπαδοπούλου, κ.ά., 2008).

Με την ανάπτυξη των συνεταιρισμών, τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται παράλληλα ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας.

Εξασφαλίζεται έτσι η παρουσία στην αγορά των μικρών οικονομικών μονάδων, που θα είχαν αδρανοποιηθεί από την ανταγωνιστική δύναμη των μεγάλων επιχειρήσεων εντάσεως κεφαλαίου (Ουσταπασίδης κ.ά., 2000).

## **1.5 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί Στην Ευρώπη**

Η Συντονιστική Επιτροπή Ευρωπαϊκών Συνεταιριστικών Οργανώσεων CCACE, η οποία ιδρύθηκε το 1982, εκπροσωπεί το σύνολο των συνεταιρισμών σε ολόκληρη την Ευρώπη. Μέχρι

το 1990 υπήρχαν στην Ευρώπη πολλοί συνεταιρισμοί. Η παγκόσμια βέβαια οργάνωση συνεταιρισμών με την ονομασία Διεθνής Συνεταιριστική Ένωση - ΔΣΕ (ICA) εκπροσωπείται από 93 χώρες με 725 εκατομμύρια συνεταιρισμούς περίπου.

## **1.6 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί Στην Ελλάδα**

Το δικαίωμα του “συνεταιρίζεσθαι” εμφανίζεται για πρώτη φορά στο ελληνικό Σύνταγμα το 1864, στο άρθρο 11. Σχεδόν 60 χρόνια αργότερα, το 1922 πρωτοεμφανίστηκαν στην Ελλάδα οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί ως συνεταιρισμοί αποκατάστασης των ακτημόνων καλλιεργητών (ΣΑΑΚ) και αναγκαστικοί συνεταιρισμοί προστασίας προϊόντων (Θήρας και Λευκάδας) (Αβδελίδης, 1986 και Παπαγεωργίου, 2004).

Σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων, οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί σήμερα στην Ελλάδα είναι οι εξής:

1. Ε.Α.Σ. Κιτροπαραγωγών Κρήτης ΣΥΝ ΠΕ του ν. 4878/1931 (ΦΕΚ 54 Α΄).
2. Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου του α.ν. 6085/1934 (ΦΕΚ 85 Α΄).
3. Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου του α.ν. 1390/1938 (ΦΕΚ 364 Α΄).
4. Ε.Α.Σ. Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines του ν. 359/1947 (ΦΕΚ 144 Α΄).
5. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης του ν.δ. 818/1971 (ΦΕΚ 9 Α΄)

## Κεφάλαιο 2: Ε.Α.Σ Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines Winery

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΟΡΕΑ	Ε.Α.Σ. ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
Δ/ΝΣΗ	Πύργος, <a href="#">Σαντορίνη</a>
ΤΗΛΕΦΩΝΟ	22860-22.596, 25.218
ΦΑΞ	22860-25.218
E-MAIL	<a href="mailto:info@santowines.gr">info@santowines.gr</a>
ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ	<a href="http://www.santowines.gr">www.santowines.gr</a>

Η ίδρυση της Ένωσης Αναγκαστικών Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines ξεκινά το έτος 1947. Το ανθρώπινο δυναμικό της κυμαίνεται στα 25 περίπου άτομα με 2921 άτομα εγγεγραμμένα ως μέλη. Σε λειτουργία βρίσκεται το εργοστάσιο τοματοπολτού, το κονσερβοποιείο και το οινοποιείο ενώ ήδη γίνεται προσπάθεια για την προώθηση και ανάπτυξη και άλλων προϊόντων όπως η φάβα και η άγρια κάππαρη, τοπικά προϊόντα του νησιού. Σαφώς, όμως, πρωταρχικός στόχος είναι οι αμπελώνες.

Το 1991 έγινε η μεταφορά του οινοποιείου. Η ειδική οικοδομική αρχιτεκτονική, κατασκευή σε επίπεδα, δίνει τη δυνατότητα να εξοικονομείται ενέργεια σύμφωνα με το νόμο της βαρύτητας. Αφορά μια σύγχρονη σε σχέδια και μεγάλη σε έκταση κατασκευή με τη μεγαλύτερη χωρητικότητα στο νησί.



Οι ποικιλίες κρασιού που καλλιεργούνται είναι το Ασύρτικο, το Αθήρι, το Αηδάνι και η Μαντηλαριά. Τα λευκά κρασιά αποτελούν το 90% της παραγωγής και τα κόκκινα κρασιά μόλις το 10% της παραγωγής. Ενδιάμεσα, έχουν συγκεντρωθεί και άλλες 25 περίπου ποικιλίες κρασιού, οι οποίες βρίσκονται σε στάδιο εκμετάλλευσης και ανάπτυξης σε ειδικά διαμορφωμένους πειραματικούς αμπελώνες και φυτώρια.

Το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της SantoWines, έχει δημιουργήσει μια τράπεζα γονιδιακού υλικού των γηγενών ποικιλιών του νησιού για να διασώσει τους γηγενείς τύπους σταφυλιού που έχουν εντοπιστεί στο νησί. Πολλές απ' αυτές τις αρχαίες ποικιλίες δεν καλλιεργούνται πια, γι' αυτό είναι και τόσο πολύτιμη η διάσωσή τους μέσω του χρόνου (<http://www.santowines.gr/el/winery.html>).

Το κρασί Vinsanto, με χρυσό βραβείο στον 7ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης, αποτελεί από τα σημαντικότερα προϊόντα της Ένωσης με μακροχρόνιες αναπαλαιώσεις και συνεχείς πειραματισμούς.

Το εργοστάσιο τοματοπολτού είναι το μόνο εργοστάσιο του είδους του στη Σαντορίνη. Μετά από μια διακοπή λειτουργίας το 1998, επαναλειτούργησε το 1999 μετά από δωρεά εξοπλισμού από Θηβαίο τοματοβιομήχανο. Νέο επίτευγμα είναι ο τοματοπολτός τριπλής συμπύκνωσης.

Παραπονεμένοι δεν μπορούν να μείνουν οι επισκέπτες, καθώς στην Ένωση λειτουργεί οργανωμένο κέντρο προβολής κρασιού από τον μήνα Μάρτιο έως τον μήνα Νοέμβριο, με προβολές και διενέργεια σεμιναρίων, δεξιώσεις και γαμήλιες τελετές.



## 2.1 Θηραϊκά Προϊόντα

### PDO Santorini Tomato Sauce with Vinsanto

#### Σάλτσα με Vinsanto



Προϊόν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Απολαυστική σάλτσα από Τοματάκι Σαντορίνης σε συνδυασμό με το άρωμα και την γλυκιά γεύση του Vinsanto!

Η σάλτσα δεν περιέχει συντηρητικά και είναι έτοιμη για σερβίρισμα! Δοκιμάστε την με μακαρονάδες ή χρησιμοποιήστε την ως σάλτσα σε μαγειρευτά κοκκινιστά φαγητά.

#### [Ολόκληρα τοματάκια σε γυμό](#)



Προϊόν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Το Τοματάκι Σαντορίνης είναι μοναδικό στο είδος του.

Η ποικιλία του μικρόκαρπη, χοντρόφλουδη με καρπούς που πολλές φορές συναγωνίζονται το μέγεθος ενός κερασιού! Το αποτέλεσμα είναι ένας καρπός γλυκός και ταυτόχρονα ελαφριά όξινος με γλυκιά γεύση και έντονα αρώματα μιας άλλης εποχής.

### Προδόρπιο τομάτας



Προδόρπιο Σαντορινιάς Τομάτας με Κάπαρη και Θρούμπι Συνδυάσαμε πολύ από τοματάκι Σαντορίνης τριπλής συμπύκνωσης με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, άγρια κάπαρη Σαντορίνης, ρίγανη και άλλα μυρωδικά.

Δημιουργήσαμε ένα εξαιρετικό ορεκτικό που το άρωμά του σε προκαλεί να το δοκιμάσεις με φρέσκο ψωμί , κριθαρένια παξιμάδια και πικάντικα τυριά..

### Τοματάκι σαντορίνης λιαστό



Προϊόν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Επιλέγουμε με προσοχή φρέσκα Τοματάκια Σαντορίνης και αφού τα λιάσουμε για 2-3 μέρες σε άριστες συνθήκες υγιεινής, τα διατηρούμε..

Απολαύστε την μοναδική γλυκιά γεύση και την στιβαρή σάρκα τομάτας που μόνο το Τοματάκι Σαντορίνης μπορεί να έχει! Δοκιμάστε το μόνο του ως ορεκτικό ή χρησιμοποιείτε το ως υλικό μέσα σε μια φρέσκια πράσινη σαλάτα, μια ζεστή ή κρύα πατατοσαλάτα, την αγαπημένη σας pizza ή μακαρονάδα!

### Πολτός τριπλής συμπύκνωσης



Προϊόν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Μόνο το Τοματάκι Σαντορίνης λόγω της ιδιαίτερης σύστασής του, μπορεί να μας δώσει πολτό τριπλής συμπύκνωσης.



Ο πολτός Σαντορίνης είναι πλουσιότερος σε λυκοπένιο και αντιοξειδωτικά σε σχέση με οποιοδήποτε άλλον τοματοπολτό. Όταν ανακαλύψετε το άρωμα και την γεύση του δεν θα συμβιβάζεστε με τίποτα λιγότερο! Μια ελάχιστη ποσότητα είναι αρκετή για να απογειώσει την μαγειρική σας! Είναι ιδανικός για τα κοκκινιστά και τις αγαπημένες σας κόκκινες σάλτσες.

5 λόγοι για να μην λείπει ποτέ ο πολτός Σαντορινιάς Τομάτας Τριπλής Συμπύκνωσης από το τραπέζι σας!!

1) Λόγω της τριπλής συμπύκνωσης, μια ελάχιστη ποσότητα, ένα κουταλάκι του γλυκού, είναι αρκετό για να απογειώσει την μαγειρική σας!

2) Ιδανικός για κοκκινιστά και σάλτσες.

3) Δοκιμάστε το λαχταριστό dip τομάτας: Προσθέστε στον πελτέ ελαιόλαδο, ρίγανη και κάπαρη και απολαύστε τον με ψωμί, τυρί ή ό,τι άλλο σας αρέσει

4) Είναι πλουσιότερος σε λυκοπένιο και αντιοξειδωτικά σε σχέση με οποιοδήποτε άλλο τοματοπολτό.

5) Όταν ανακαλύψετε το άρωμα και την γεύση του, δεν θα συμβιβάζεστε με τίποτα λιγότερο!

### Πολτός απλής συμπύκνωσης



Προϊόν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Ο πολτός από Τοματάκι α Σαντορίνης Απλής Συμπύκνωσης εμπερικλείει όλα τα χαρακτηριστικά της ολόφρεσκης σαντορινιαίας τομάτας!

Με ζωνηρό κόκκινο χρώμα, δροσερός, ελαφρύς , με έντονο το άρωμα του φρούτου της τομάτας, γλυκιά γεύση και βελούδινη υφή! Ταιριάζει μοναδικά με τα πιο απλά πιάτα... ως sauce σε φρέσκα σάντουιτς, στα τηγανιτά αυγά, τις τηγανητές πατάτες ή στα μπιφτέκια αλλά και σε συνταγές παραδοσιακής ή δημιουργικής κουζίνας.

### Χυμός από τοματάκι



Προϊόν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Το τοματάκι Σαντορίνης μας δίνει τον χυμό του, πλημμυρισμένο από αρώματα φρέσκιας τομάτας, παχύρευστη υφή, έντονο κόκκινο χρώμα!

### Πολτός διπλής συμπύκνωσης



Προϊόν Π.Ο.Π ( σε 410 γρ. – 1 kg συσκευασία). Ο πολτός από τοματάκι Σαντορίνης διπλής συμπύκνωσης είναι η κλασική επιλογή για τις αγαπημένες μας παραδοσιακές συνταγές όπως τα κοκκινιστά κατσαρόλας.

### Φάβα Σαντορίνης



Η «Φάβα Σαντορίνης», είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και προέρχεται από το φυτό “Lathyrus Clymenum L.” Το οποίο καλλιεργείται αποκλειστικά και ανελλιπώς στο νησί εδώ και 3.500 χρόνια.

Η «Φάβα Σαντορίνης» έχει ιδιαίτερα υψηλή θρεπτική αξία καθώς είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Η παραδοσιακή μέθοδος επεξεργασίας που περιλαμβάνει ωρίμαση σε υπόσκαφες κάναβες και ξήρανση στον ήλιο της χαρίζει αφρώδη, βελούδινη υφή και υπόγλυκη γεύση. Στην

συσκευασία αναγράφεται το όνομα του καλλιεργητή ως εγγύηση της προέλευσης και της αυθεντικότητας του προϊόντος.

### Άγρια Κάπαρη



Από την άγρια κάπαρη που φυτρώνει στις ξερολιθιές της Σαντορίνης, συλλέγουμε τον ανθό και τα φύλλα τα οποία σας προσφέρουμε συσκευασμένα.

Από την άγρια κάπαρη που φυτρώνει στις ξερολιθιές της Σαντορίνης, συλλέγουμε τον ανθό και τα φύλλα τα οποία σας προσφέρουμε συσκευασμένα. Είναι μια τροφή πλούσια σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά που έχει ιδιαίτερα πικάντικη νοστιμιά! Χρησιμοποιείτε συχνά την κάπαρη και τα καπαρόφυλλα σε φρέσκες σαλάτες, κοτοσαλάτα, τονοσαλάτα, σε σάντουιτς αλλά και σε μαγειρευτά φαγητά.

### Καπαρόφυλλα Σαντορίνης



Από την άγρια κάπαρη που φυτρώνει στις ξερολιθιές της Σαντορίνης, συλλέγουμε τον ανθό και τα φύλλα τα οποία σας προσφέρουμε συσκευασμένα.

Είναι μια τροφή πλούσια σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά που έχει ιδιαίτερα πικάντικη νοστιμιά! Χρησιμοποιείτε συχνά την κάπαρη και τα καπαρόφυλλα σε φρέσκες σαλάτες, κοτοσαλάτα, τονοσαλάτα, σε σάντουιτς αλλά και σε μαγειρευτά φαγητά.

### Παραδοσιακό γλυκό κουφέτο



Αγνό και παραδοσιακό, σαν το γλυκό από το.. κρυμμένο βάζο της γιαγιάς! Το κουφέτο είναι το παραδοσιακό εορταστικό γλυκό του γάμου, φτιαγμένο από ασπρισμένα αμύγδαλα που σιγοβράζουν μέσα σε ντόπιο μέλι.

### Αφρώδης Λευκός Οίνος



Santo λευκός αφρώδης οίνος brut methode traditionnelle

Το διάσημο Ασύρτικο από τον αμπελώνα της Σαντορίνης κάνει παγκόσμια πρεμιέρα ως αφρώδης οίνος που ακολουθώντας την παραδοσιακή μέθοδο της Καμpanίας, ζυμώθηκε στη φιάλη. Οι φυσαλίδες έντονες και με παρατεταμένη διάρκεια, προσδίδουν ξεχωριστή σπιρτάδα στην χαρακτηριστική οξύτητα της ποικιλίας. Συναρπαστικός, ζωηρός και λαμπερός , μας ταξιδεύει στη μαγευτική καλντέρα της Σαντορίνης!

**Ποικιλία:** Ασύρτικο 100%

**Εσοδεία:** 2012

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Διαυγής και κρυστάλλινος, με ανοιχτό κίτρινοπράσινο χρώμα, κομψές συνεχείς φυσαλίδες και αναβρασμό μεγάλης διάρκειας. Στη μύτη εκφράζει αρώματα φρέσκων λευκόσαρκων φρούτων, που συμπληρώνονται από αρωματικές νότες κηρύθρας και μελιού. Ισορροπημένος και στρογγυλός γευστικά, διαθέτει πολύ καλή οξύτητα που τον καθιστά φρέσκο και ευχάριστο, ενώ χαρακτηρίζεται ταυτόχρονα από μακρά επίγευση.

**Αρμονία Γεύσεων:** Συνοδεύστε τον με ψάρια ελαφριάς γεύσης, Γιαπωνέζικο σούσι ή λευκό κρέας. Ιδανικός ως aperitif ή ως επιδόρπιο σε συνδυασμό με ώριμα τυριά.

### Ασύρτικο



Σαντορίνη Ασύρτικο 2013

Οίνος Λευκός Ξηρός

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Παλαίωση:** -

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, λευκοκίτρινο κρασί με πλούσιο ποικιλιακό χαρακτήρα. Κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών με λεπτές αρωματικές ανταύγειες λευκών ανθών. Ζωηρό με πλούσιο σώμα, έντονη οξύτητα, χαρακτηριστική μεταλλικότητα στη γεύση, μακρά και έντονη επίγευση.

**Αρμονία γεύσεων:** Ιδανική συνοδεία της σύγχρονης Ελληνικής και Ευρωπαϊκής κουζίνας με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 10 C

**Χρόνος παλαίωσης:** -

**ΒΡΑΒΕΙΑ**

ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ 2012, ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ, CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN  
2013, FRANCE

ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ 2012, ΧΑΛΚΙΝΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ, INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS  
COMPETITION 2013, LONDON

ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ 2012, ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE  
2013, LONDON

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2011 - ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012  
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2011 - ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - CONCOURS MONDIAL DE BRUSSELS  
2012

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2011 - ΧΑΛΚΙΝΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - NTERNATIONAL WINE & SPIRITS  
COMPETITION, LONDON 2012

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2009 - ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS  
COMPETITION 2010, ΛΟΝΔΙΝΟ, UK

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2009 - ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ- 10ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, 2010

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2008 - ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS  
COMPETITION 2009 , LONDON

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2008 - ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - 9ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2007 - SILVER MEDAL & BEST IN CLASS – INTERNATIONAL WINE AND  
SPIRIT COMPETITION 2007 LONDON UK

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2007 – ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΙΟ , ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2008



ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2006 - 7ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2007  
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2003 – ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΕΙΟ – ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΘΕΣ/ΚΗΣ 2004  
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2003 – BRONZE MEDAL – CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2004  
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2003 – COMMENDED – INT. WINE AND SPIRIT COMPETITION LONDON  
2004  
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 1999 - BRONZE MEDAL - INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT  
COMPETITION LONDON 2000

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 1998 -SILVER MEDAL - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 1999  
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 1990 –SILVER MEDAL–CONCOURS INTERNATIONAL DE DEGUSTATION  
1991

**Santorini Assyrtiko Reserve**



Σαντορίνη  
Οίνος Λευκός Ξηρός

Ασύρτικο

Rerserve

2010

**Ποικιλιακή**  
**Εσοδεία:** 2010

**σύνθεση:**

Ασύρτικο

100%

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα και πολύπλοκο άρωμα. Αρώματα ξύλου και βανίλιας σε έναν σαρκώδη οίνο με την ισορροπία των γεύσεων εναρμονισμένη και τέλεια δομή. Επίμονη και έντονη επίγευση. Αρμονία γεύσεων: Έντονες γεύσεις από καπνιστό σολομό, οστρακοειδή και κρεατάκι με πικάντικες γεύσεις.

**Θερμοκρασία Σερβιρίσματος:** 12 οC.

**Χρόνος Παλαίωσης:** 6 μήνες σε βαρέλι και 6 –8 μήνες στην φιάλη

### **Βραβεία**

ASSYRTIKO RESERVE 2006 – Χρυσό Μετάλλιο- Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2008  
ASSYRTIKO RESERVE 2004 – Χάλκινο Μετάλλιο – Wine Review - Singapore 2006  
ASSYRTIKO RESERVE 2004 – Ασημένιο Μετάλλιο –Challenge International du Vin - France 2006

## Santorini Assyrtiko Grande Reserve



Σαντορίνη Ασσύρτικο Grand Reserve 2011  
Ξηρό Λευκό Κρασί

**Οινοποίηση:** Η τεχνική οινοποίησης αρχίζει με την προζυμωτική εκχύλιση, διαδικασία που στόχο έχει την μετάδοση του αρωματικού δυναμικού που βρίσκεται στο φλοιό της ράγας, στο γλεύκος. Λίγο πριν το μέσο της αλκοολικής ζύμωσης το κρασί μεταγγίζεται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 λίτρων, όπου ωριμάζει για 12 μήνες, μέχρι να εμφιαλωθεί. Μετά την εμφιάλωση το κρασί παραμένει στις υπόγειες κάβες του οινοποιείου μας άλλους 12 μήνες, για να ολοκληρωθεί και ο ελάχιστος χρόνος αναγωγικής παλαίωσης, ώστε να έρθει τελειοποιημένο στον καταναλωτή.

**Τρύγος:** Τελευταίες μέρες του Αυγούστου **2011**.

**Aging:** 12 months in oak barrels, 12 months in the bottle

**Χαρακτηριστικά:** Λαμπερό χρυσοκίτρινο κρασί, που ξεχωρίζει για τον πλούσιο ποικιλιακό αρωματικό του χαρακτήρα. Κυριαρχούν, αρώματα ξηρών καρπών, μελιού και τσαγιού σε φόντο βανίλιας. Στόμα πλούσιο με το μοναδικό μεταλλικό χαρακτήρα με παράξενο αλλά συνάμα

υπέροχο συνδυασμό λεμονιού, αλατιού, θείου και ελαφρόπετρας. Η τέλεια ισορροπημένη γεύση του συνδυάζεται με μακριά και έντονα αρωματική επίγευση.

**Συνοδεύει:** Σερβιρισμένο στους 12 , συνοδεύει έντονες πικάντικες γεύσεις, λιπαρά ψάρια, λευκά κρέατα αλλά και κόκκινα με ελαφριές σάλτσες.

## **ΒΡΑΒΕΙΑ**

Ασύρτικο Grande Reserve 2008 - ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - Challenge International du vin 2011, France

Ασύρτικο Grande Reserve 2006 - OUTSTANDING WINE ( RATING 93/100), WEINPLUS TASTING, JANUARY 2009, GERMANY

Ασύρτικο Grande Reserve 2006 - Χρυσό Μετάλλιο - Concours Mondial de Bruxelles 2009

Ασύρτικο Grande Reserve 2006 - Χάλκινο Μετάλλιο - Challenge International du Vin 2009

## **Santorini Nykteri**



Σαντορίνη Νυχτέρι 2013  
Οίνος Λευκός Ξηρός

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι

**Vintage:** 2013

**Οινοποίηση:** Κλασσική λευκή οινοποίηση και πάρασμα μετά την ζύμωση τρείς μήνες σε βαρέλι

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο με κρυσταλλική διαύγεια. Ευώδης οίνος με αρώματα γιασεμιού και ανθών φρούτων στον τόνο του αχλαδιού και μπανανόμηλου. Πολύ καλό σώμα, φρέσκο, με πιπεράτη γεύση και επίγευση διαρκείας.

**Αρμονία γεύσεων:** Ταιριάζει υπέροχα με τοπικούς μεζέδες, ψητά σχάρας, ελαφριά πουλερικά με λεπτές λευκές σάλτσες.

## **ΒΡΑΒΕΙΑ**

ΝΥΧΤΕΡΙ 2012, ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ, THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2013, GREECE

ΝΥΧΤΕΡΙ 2011 - ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012

ΝΥΧΤΕΡΙ 2011 - ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION 2012, LONDON

ΝΥΧΤΕΡΙ 2011 - ΧΑΛΚΙΝΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ- Challenge International du Vin 2012, France

ΝΥΧΤΕΡΙ 2010 - ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ- International wine and spirits competition 2011, London

ΝΥΧΤΕΡΙ 2010 - ΧΑΛΚΙΝΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - Decanter World Wine Awards 2011

ΝΥΧΤΕΡΙ 2009- ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ & BEST IN CLASS- INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION 2010, ΛΟΝΔΙΝΟ, UK

ΝΥΧΤΕΡΙ 2009 - ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ- 10ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, 2010

Νυχτέρι 2008 - Outstanding Wines - 5 star winner - Decanter Greek Wines Tasting Αύγουστος 2009

Νυχτέρι 2008 - Ασημένιο Μετάλλιο - Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2009

Νυχτέρι 2004 -Χάλκινο Μετάλλιο- The Wine Review, Singapore 2005

Νυχτέρι 1999 - Χάλκινο Μετάλλιο - Singapore Wine Challenge 2000

**Santorini Nykteri Reserve**



Σαντορίνη Νυχτέρι Reserve 2010  
Οίνος Λευκός Ξηρός

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι

**Οινοποίηση:** Κλασική λευκή οινοποίηση με παραμονή 9 μήνες σε βαρέλι και 3 μήνες στην φιάλη.

**Aging:** 9 months in oak barrels and 3 months in the bottle

**Vinification:** Classic White Vinification

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ένα ιδιαίτερο κρασί , λευκοκίτρινο με απαλές χρυσαφένιες ανταύγειες. Κυριαρχούν τα αρώματα του βαρελιού, της βανίλιας και των εσπεριδοειδών φρούτων. Είναι ένα πλούσιο κρασί, με δυνατό σώμα, έντονη γεύση και μακρά επίγευση. It matches perfectly with appetizers, grilled meat and light white meat with fine taste sauce or strong flavor cheese.

**Αρμονία γεύσεων:** Ταιριάζει υπέροχα με μεζέδες , τα ψητά σχάρας, και τα ελαφρά κρεατικά με λεπτές λευκές σάλτσες και κίτρινα τυριά με έντονα γευστικά χαρακτηριστικά

**Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 10 oC

**ΒΡΑΒΕΙΑ**

Νυχτέρι Reserve 2009 - ΑΡΓΥΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ - Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2012  
Νυχτέρι Reserve 2007 - Χάλκινο Μετάλλιο - Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2009

### Vinsanto 2006



#### Vinsanto 2006

Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 3 ετών σε δρύινα βαρέλια προσδίδει μεστό, βελούδινο χαρακτήρα, ενώ αγκαλιάζει νότες μελιού, λεμονιού, αρώματα σταφίδας και γλυκών μπαχαρικών.

Αρμονία γεύσεων: Crème brûlée, cheese cake, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί με μέλι, γλυκά του ταψιού.

**Ποικιλίες:** Ασύρτικο 85%, Αηδάνι 15%.

**Εσοδεία:** 2006

**Εμφιάλωση:** 2013

**Ωρίμανση:** Τρία χρόνια σε γαλλικό δρύινο βαρέλι. Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 3 ετών σε δρύινα βαρέλια προσδίδει μεστό, βελούδινο χαρακτήρα, ενώ αγκαλιάζει νότες μελιού, λεμονιού, αρώματα σταφίδας και γλυκών μπαχαρικών. Σερβίρεται στους 8οC. Επιδέχεται μακρά παλαιώση  
Αρμονία γεύσεων: Crème brûlée, cheese cake, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί με μέλι, γλυκά του ταπιού.

**Αρώματα:** Γλυκά μπαχαρικά όπως γαρύφαλλο, κανέλα και ξερά φρούτα.  
**Γεύση:** Στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο. Η πιο «φρέσκια» εκδοχή του Vinsanto με την χαρακτηριστική γλυκιά γεύση, με κυρίαρχους τους τόνους μελιού και λεμονιού.  
**Δυνατότητα παλαιώσης:** Τουλάχιστον 10 χρόνια μετά την εμφιάλωση.  
Αρμονία γεύσεων: Creme brulee, cheese cake, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί

## **ΒΡΑΒΕΙΑ**

VINSANTO 2004 - GOLDEN MEDAL & BEST IN CLASS - INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION 2010, LONDON, UK

VINSANTO 2004 NATURALLY SWEET WINE FROM SUN DRIED GRAPES- SILVER MEDAL - 10th THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION, 2010

VINSANTO 2004 NATURALLY SWEET WINE FROM SUN DRIED GRAPES – SILVER MEDAL-BEST IN CLASS – INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION 2009, LONDON

VINSANTO 2004 NATURALLY SWEET WINE FROM SUN DRIED GRAPES – SILVER MEDAL - 9TH THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2009

VINSANTO 2003 –SILVER MEDAL – IWSC LONDON 2008

VINSANTO 2003 – GOLDEN MEDAL - THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2008

VINSANTO 2002 - GOLDEN MEDAL AND BEST WINE - THE WINE REVIEW - SINGAPORE 2006

VINSANTO 2001 -BRONZE MEDAL – CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2005

VINSANTO 2000 – BRONZE MEDAL – INT. WINE AND SPIRITS COMPETITION 2004

VINSANTO 96 - GOLDEN MEDAL – INT. WINE AND SPIRIT COMPETITION LONDON 2002

VINSANTO 96 SILVER MEDAL – INT. WINE AND SPIRIT COMPETITION LONDON 2001

VINSANTO 96 GOLDEN MEDAL - TORONTO 2000 WINE SHOW

VINSANTO 96 SILVER MEDAL – 24TH CHALLENGE INT. DU VIN BORDEAUX 2000

VINSANTO 96 – SEAL OF APPROVAL – INT. WINE CHALLENGE 1999



## Vinsanto 8 ετών



Vinsanto 8 ετών παλαίωσης

Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι που ωριμάζει 8 έτη σε δρύινα βαρέλια αποκτώντας πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων καφέ και αποξηραμένων φρούτων.

**Ποικιλίες:** Ασύρτικο 85% , Αηδάνι 15%.

**Ωρίμανση:** Οκτώ έως έντεκα χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

**Δυνατότητα παλαίωσης:** Τουλάχιστον 10 χρόνια μετά την εμφιάλωση.

**Χρώμα:** Έντονο καφέ μπρούτζινο.

**Αρμονία γεύσεων:** Στους 10 οC συνδυάζεται με επιδόρπια καφέ, μόκας, σοκολάτας, ξηρών καρπών, αποξηραμένων φρούτων, γλυκισμάτων με βάση λικέρ.

**Χαρακτηριστικά:** Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι που ωριμάζει 8 έτη σε δρύινα βαρέλια αποκτώντας πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων καφέ και αποξηραμένων φρούτων.

Εξαιρετική ισορροπία γλυκύτητας και οξύτητας που αφήνει μια κομψή επίγευση διαρκείας.

Σερβίρεται στους 10 ο C. Επιδέχεται μακρά παλαίωση.

## **ΒΡΑΒΕΙΑ**

VINSANTO 8 YEARS AGEING

VINSANTO 8 YEARS AGEING, GOLD MEDAL, THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE COMPETITION , 2013 GREECE

VINSANTO 8 YEARS AGING - GOLDEN MEDAL — CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2007

VINSANTO 8 YEARS AGING - SILVER MEDAL – BEST IN CLASS – INT. WINE AND SPIRIT COMPETITION 2006

### Vinsanto 12 ετών



Vinsanto 12 ετών παλαίωσης

Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 12 ετών σε δρύινα βαρέλια και η παραμονή στη φιάλη προσδίδουν πληθωρικό άρωμα μελιού, μπαχαρικών, αποξηραμένων και καραμελωμένων φρούτων.

**Εσοδεία:**

**Ποικιλίες:** Ασύρτικο 85%, Αηδάνι 15%.

**Ωρίμανση:** 12 χρόνια σε γαλλικό δρύινο βαρέλι.

**Δυνατότητα παλαίωσης:** Τουλάχιστον 10 χρόνια μετά την εμφιάλωση.

**Εμφιάλωση:** 2013

**Χρώμα:** Έντονο καφέ μπρούτζινο.

Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 12 ετών σε δρύινα βαρέλια και η παραμονή στη φιάλη προσδίδουν πληθωρικό άρωμα μελιού, μπαχαρικών, αποξηραμένων και καραμελωμένων φρούτων. Βελούδινο στόμα με εξαιρετική δομή και συναρπαστική επίγευση διαρκείας. Σερβίρεται στους 12ο C. Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο. Επιδέχεται μακρά παλαίωση.

### Vinsanto 4 ετών



Vinsanto 4 ετών παλαίωσης

Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)

Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 4 ετών σε δρύινα βαρέλια προσδίδει πολύπλοκα αρώματα αποξηραμένων φρούτων, εξαιρετική δομή, οξύτητα και φινέτσα.

**Εσοδεία:** 2004

**Ποικιλίες:** Ασύρτικο 85%, Αηδάνι 15%

**Ωρίμανση:** Τρία χρόνια σε γαλλικό δρύινο βαρέλι.

**Εμφιάλωση:** 2013

**Χαρακτηριστικά:** Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 4 ετών σε δρύινα βαρέλια προσδίδει πολύπλοκα αρώματα αποξηραμένων φρούτων, εξαιρετική δομή, οξύτητα και φινέτσα. Απολαύστε την καραμελένια επίγευση στους 10ο C. Επιδέχεται μακρά παλαίωση.

**Αρμονία γεύσεων:** Σερβίρεται ως απεριτίφ με γλυκά ορεκτικά αλλά και ως επιδόρπιο με πιάτα φρούτων, τάρτες, παγωτά, μπακλαβά, crème brulée, και με δυνατά τυριά όπως ροκφόρ και cheddar

Δυνατότητα παλαίωσης: Τουλάχιστον 10 χρόνια μετά την εμφιάλωση.  
Αρμονία γεύσεων: Creme brule, cheese cake, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί με μέλι, γλυκά του ταψιού.

## **ΒΡΑΒΕΙΑ**

VINSANTO 2003 VIN DE LIQUEUR - SILVER MEDAL - 10th THESSALONIKI  
INTERNATIONAL WINE COMPETITION, 2010  
VINSANTO VIN DE LIQUEUR 2003 - GOLDEN MEDAL - INTERNATIONAL WINE  
COMPETITION THESSALONIKI 2009  
VINSANTO 99 - SILVER MEDAL – CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2003  
VINSANTO 99 BRONZE MEDAL – INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION  
2003

[Crescendo](#)



## CRESCENDO

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Ένα δυναμικό κρεσέντο με πλούσιο, στρόγγυλο, σαρκώδες στόμα έρχεται να συνεπάρει όλες σας τις αισθήσεις.

## CRESCENDO

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Ένα δυναμικό κρεσέντο με πλούσιο, στρόγγυλο, σαρκώδες στόμα έρχεται να συνεπάρει όλες σας τις αισθήσεις.

Εξαιρετική «οινική» συγχορδία από Μαυροτράγανο, Βουδόματο και Μαντηλαριά με ζωνρό ρουμπινί χρώμα, πληθωρικά αρώματα λουλουδιών και φρούτων, φρεσκάδα, δροσερή οξύτητα και ζωντάνια. Προτείνουμε να το ακομπανιάρετε με παρμεζάνα και προσούτο, ζυμαρικά με σάλτσα φρέσκιας τομάτας ή με πιάτα της κινέζικης κουζίνας, δροσερό, στους 12-14οC.

### Μαυροτράγανο



Μαυροτράγανο Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Γεύση επιθετική με αρώματα καπνού και μπαχαρικών.

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροτράγανο 100%

**Οινοποίηση:** Κλασσική ερυθρή οινοποίηση και παραμονή 6-9 μήνες σε βαρέλι

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Γεύση επιθετική με αρώματα καπνού και μπαχαρικών

**Αρμονία γεύσεων:** Κρεατικά έντονης γεύσης και δυνατές σάλτσες

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 18 C

**Χρόνος παλαίωσης:** 6-9 μήνες

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Εσοδεία:** 2011

**Αλκολικός Βαθμός:** 12,9

**Ολική Οξύτητα:** 5,7 gr/l

**Ζάχαρη:** 2,2 gr/l

**pH:** 3,23

## Imiglikos Semi Sweet White Wine

### Ημίγλυκος Santo Λευκός



Ημίγλυκος Santo Οίνος Λευκός Ημίγλυκος

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Διαθέτει αρωματική φρεσκάδα με γλυκιά στρογγυλή γεύση.

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι

**Οινοποίηση:** Κλασσική οινοποίηση διακόπτοντας με ψύξη την έντονη ζύμωση επιτυγχάνουμε τον εγκλωβισμό των αρωμάτων της ζύμωσης

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Διαθέτει αρωματική φρεσκάδα με γλυκιά στρογγυλή γεύση  
**Αρμονία γεύσεων:** Συνοδεύει τυριά, φρούτα και επιδόρπια

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 8-10 C

**Χρόνος παλαίωσης:-**

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Εσοδεία:** 2008

**Αλκολικός βαθμός:** 11,8

**Ολική οξύτητα:** 6,3gr/lit

**Ζάχαρη:** 1,7 Be – 52 gr/lit

pH : 2,72

## Ageri Semi Dry White Wine

### Αγέρι Ημίξηρος Λευκός



ΑΓΕΡΙ οίνος λευκός ημίξερο

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Φρέσκο, αρωματικό, ατίθασο αλλά και μαλακό, συμπαθέστατο αλλά και νευρικό, περιέχει μέσα του όλα όσα παίρνει ο άνεμος. Ένα έντονα λιπαρό κρασί με σώμα και δομή αρωματική και επίγευση που διαρκεί.

**ΑΓΕΡΙ οίνος λευκός ημίξερος**

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο, αθήρι, αηδάνι

**Οινοποίηση:** Κλασσική λευκή οινοποίηση

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Φρέσκο, αρωματικό, ατίθασο αλλά και μαλακό, συμπαθέστατο αλλά και νευρικό, περιέχει μέσα του όλα όσα παίρνει ο άνεμος. Ένα έντονα

λιπαρό κρασί με σώμα και δομή αρωματική και επίγευση που διαρκεί

**Αρμονία γεύσεων:** Οίνος για μαλακές γεύσεις συνοδεύει ιδανικά ψάρια λευκά κρέατα, λεπτά τυριά και φρούτα



**Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβίριματος: 100 C**

**Χρόνος Παλαίωσης: -**

Τεχνικά Χαρακτηριστικά  
**Εσοδεία: 2008**  
**Αλκολικός Βαθμός: 12,7**  
**Ολική Οξύτητα: 6,3 gr/lit**  
**Sugar: 8,7 gr/lit**  
pH : 2,35

**Vedema**

[Vedema](#)



**VEDEMA**

**DRY WHITE WINE P.G.I. (Protected Geographical Indication)**

The period of Vedema in Santorini starts in the first week of August and depending on the volume of productions, lasts up to four weeks.

“VEDEMA” in Greek is the word for “harvest” and it is a local expression that is used in SANTORINI. The period of Vedema in Santorini starts in the first week of August and depending on the volume of productions, lasts up to four weeks. By naming this wine VEDEMA SantoWines wants to honor all Santorini vine cultivators who give their best performance season by season.

By combining several white grape varieties like Assyrtico, Athiri, Aidani and more, mainly from the island’s valleys we create this tasty and well-balanced wine. Character: Soft and gentle, with fresh fruit aroma, delicate nose and mouth and full body. Food and wine: It is served at 11 oC and accompanies perfectly fish tidbits and seafood appetisers.

### Ημίγλυκος Santo Ερυθρός



Ημίγλυκος Santo Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Ζωηρό κόκκινο χρώμα, διακριτικά και ιδιαίτερα αρώματα κόκκινων φρούτων με έντονη μα και γλυκόπιση γεύση.

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι, Μαντηλαριά  
**Οινοποίηση:** Κλασσική οινοποίηση

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα, διακριτικά και ιδιαίτερα αρώματα κόκκινων φρούτων με έντονη μα και γλυκόπιση γεύση  
**Αρμονία γεύσεων:** Συντροφεύει έντονες γεύσεις αλλά ακόμα και ως επιδόρπιος οίνος, φρούτα και πικάντικα τυριά

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 8-10 C  
**Χρόνος παλαίωσης:-**

Τεχνικά χαρακτηριστικά  
**Εσοδεία:** 2008  
**Αλκολικός βαθμός:** 12,6  
**Ολική οξύτητα:** 6,6 gr/lit  
**Ζάχαρη:** 1,7 Be – 52 gr/lit  
**pH :** 3,18

### Ageri Semi Dry Rose Wine

#### [Αγέρι Ημίξηρος Ροζέ](#)



ΑΓΕΡΙ Οίνος ροζέ ημίξηρος  
Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)  
Φρέσκο αρωματικό και τέλεια ισορροπημένο, με μαλακή οξύτητα και ένα φινετσάτο τελείωμα.

**ΑΓΕΡΙ Οίνος ροζέ ημίξηρος**

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο, Αθύρι, Αηδάνι, Μανηλαριά Σαντορίνης

**Οινοποίηση:** Κλασική ροζέ οινοποίηση

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Φρέσκο αρωματικό και τέλεια ισορροπημένο, με μαλακή οξύτητα και ένα φινετσάτο τελείωμα.

Αρμονία Γεύσεων: Εκτός από ένα κρασί ιδανικό για aperitif, συνδυάζεται ιδανικά με σαλάτες, ορεκτικά απαλές γεύσεις κρεατικών και γενικά παραδοσιακούς μεζέδες **ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 11 C**

Χρόνος Παλαίωσης:-

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

**Εσοδεία:** 2008

**Αλκολικός βαθμός:** 11,9

**Ολική Οξύτητα:** 5,8 gr/l

**Sugar:** 8,7 gr/l

pH : 3,01

**Vedema Rose**

[Vedema Rose](#)



Vedema

The combination of Assyrtico, Mandilaria and their fine vinification offers you this bright rose wine.

The combination of Assyrtico, Mandilaria and their fine vinification offers you this bright rose wine with discrete aroma and delicate fresh taste. Served at 9-10 oC makes a unique statement by becoming easily lovable and accompanying perfectly cold plates, salads, pasta and appetizers.

### Mezzo



MEZZO

Οίνος Ερυθρός Φυσικώς Γλυκός από λιασμένα σταφύλια

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Ερυθρός γλυκός επιδόρπιος οίνος με αρωματική και γευστική ιδιαιτερότητα.

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαντηλαριά και Ασύρτικο

**Ιδιαίτερες επεξεργασίες:** Από λιασμένα ερυθρά σταφύλια, ωρίμανση σε βαρέλι για τουλάχιστον 6 έτη

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ερυθρός γλυκός επιδόρπιος οίνος με αρωματική και γευστική ιδιαιτερότητα που οφείλεται στην μοναδικότητα του τρόπου οινοποίησης και στην συνεισφορά του ξύλινου βαρελιού κατά την παλαίωση

**Αρμονία γεύσεων:** Μόνο του ως επιδόρπιο, με ξηρούς καρπούς ή γλυκίσματα.

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 10-12 C

**Χρόνος παλαίωσης:** 6 έτη

**Αλκολικός βαθμός:** 13,9

**Ολική Οξύτητα:** 8,6 gr/lit

**Ζάχαρη:** 11 Be

pH : 2,56

### Καμένη Ξηρός Ερυθρός Οίνος



KAMENH – Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)  
Φωτεινό πορφυρό χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων και ελαφρές νότες βανίλιας. Η οξύτητα δένει με την δυνατή και ατίθαση γεύση.

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαντηλαριά

**Οινοποίηση:** Λιάσιμο των σταφυλιών 1-2 ημέρες πριν την κλασική ερυθρή οινοποίηση.  
Παλαίωση για 12 μήνες σε βαρέλι

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φωτεινό πορφυρό χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων και ελαφρές νότες βανίλιας. Η οξύτητα δίνει με την δυνατή και ατίθαση γεύση

**Αρμονία γεύσεων:** Δυνατές γεύσεις τυριών, κυνηγιού ή κοκκινιστών κρεατικών

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** Θερμοκρασία δωματίου , περίπου 18 C

**Χρόνος παλαίωσης:-**

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Εσοδεία:** 2008

**Αλκολικός βαθμός:** 12,1 %

**Ολική οξύτητα:** 5,4 gr/lit

**Ζάχαρη:** 2,8 gr/lit

pH : 3,32

#### Vedema Red

#### [Vedema Red](#)



Vedema

Vedema Red embraces all the special aromas of Mandilaria grape variety.

It is made mainly for Mandilaria grape Variety, which is the main red grape variety of the island.

After the typical red grape vinification and the fermentation it is bottled in 6 months.

## Νάμα



NAMA

Οίνος Ερυθρός Γλυκός

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Χρώμα έντονα ερυθρό, ευδιαστό μπουκέτο τριαντάφυλλου και πασχαλινών ανθών.

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαντηλαριά και Ασύρτικο

**Οινοποίηση:** Κλασσική οινοποίηση λιασμένων σταφυλιών και άμεση εμφιάλωση

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα έντονα ερυθρό, ευδιαστό μπουκέτο τριαντάφυλλου και πασχαλινών ανθών. Σύνθετος ισορροπημένος γευστικός χαρακτήρας..

**Αρμονία γεύσεων:** Συνοδεύει θαυμάσια φρούτα, και γλυκίσματα με βάση την σοκολάτα

**Θερμοκρασία σερβιρίσματος:** 17 C

**Χρόνος παλαίωσης:** -

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Εσοδεία:** 2008

**Αλκολικός βαθμός:** 12,5

**Ολική οξύτητα:** 6,3 gr/lit

**Ζάχαρη:** 164,08 gr/lit

**pH :** 3,34



## Αθήρι



ΑΘΗΡΙ Οίνος Λευκός Ξηρός

Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)  
Λευκόχρυσο χρώμα με λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονανθών και γιασεμιού.

**Ποικιλίες:** 100% Αθήρι

**Οινοποίηση:** Κλασσική λευκή οινοποίηση

**Παλαίωση:** -

**Χαρακτηριστικά:** Από επιλεγμένους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας και οινοποιώντας σε μικρές παραγωγές αναδεικνύουμε τις τοπικές ποικιλίες του νησιού.

Οίνος με ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα και δυνατή γεύση που συνδυάζεται αρμονικά στους 12 οC με πιάτα θαλασσινών και ελαφριά εδέσματα λευκών κρεατικών.

ΠΗΓΗ: <http://www.santowines.gr/el/athiri.html>

## **Κεφάλαιο 3: Ερευνητικό Μέρος**

### **3.1 Προβληματική Και Στόχος**

Προαναφέραμε ήδη ότι υπήρξαν διάφορες δυσκολίες σχετικά με τη συλλογή δεδομένων. Επίσης το δείγμα της έρευνας δεν παρέχει τη δυνατότητα γενίκευσης των αποτελεσμάτων της αλλά μπορούμε, να θεωρήσουμε ότι θα συνεισφέρει η παρούσα εργασία στη γνώση για ένα τόσο σημαντικό και επίκαιρο θέμα, όπως αυτό της προώθησης τοπικών ελληνικών προϊόντων μέσα σε περιόδους οικονομικής κρίσης.

### **3.2 Μεθοδολογία Έρευνας**

Το πρώτο μέρος της εργασίας αναφερόταν στη θεωρητική προσέγγιση βασικών εννοιών οι οποίες σχετίζονται με την παρούσα μελέτη. Συγκεκριμένα, έγινε αναφορά στην έννοια του

συνεταιρισμού, καθώς και σε συναφείς έννοιες, και παρατέθηκαν οι σχετικές πληροφορίες μέσα από την επισκόπηση της ελληνικής και ξένης βιβλιογραφίας. Στο κεφάλαιο που ακολουθεί παρουσιάζονται στοιχεία σχετικά με το δείγμα της έρευνας, το ερευνητικό εργαλείο και τη μέθοδο ανάλυσης που χρησιμοποιήθηκε για τη διεξαγωγή της παρούσας εργασίας.

Σχετικά με τη μεθοδολογική προσέγγιση, την πληρέστερη κι εγκυρότερη κάλυψη του προβλήματος για συλλογή αξιόπιστων δεδομένων, υιοθετήθηκε η χρήση του ερωτηματολογίου για τους εργαζόμενους - μέλη του συνεταιρισμού για την ποικιλία και τη συλλογή ποσοτικών δεδομένων (Jick, 1983 σ.135-148, Cohen & Manion, 1989, Greene & Caracelli, 1997, Verma & Mallick, 2004). Το ερωτηματολόγιο αποτελεί «ένα σύνολο γραπτών ερωτήσεων σχετικών με ένα πρόβλημα, τις οποίες ο ερευνητής απευθύνει ομοίμορφα στα υποκείμενα του δείγματος με σκοπό να συγκεντρώσει τις αναγκαίες ερευνητικές πληροφορίες (Βάμβουκας, Μ.,2007, σ.246).

Στην παρούσα έρευνα αφού λήφθηκαν υπόψη τα ανωτέρω, σχεδιάστηκε η μεθοδολογία με τη χρήση ποσοτικών τεχνικών. Οι ποσοτικές τεχνικές αφορούν ένα ερωτηματολόγιο που μοιράστηκε σε εργαζόμενους - μέλη του συνεταιρισμού με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου.

Για να διευρυνθεί το δείγμα, χρησιμοποιήθηκε τόσο η μέθοδος της «χιονοστιβάδας», όσο και οι αιφνίδιες επισκέψεις στο συγκεκριμένο βρεφονηπιακό σταθμό. Συμπληρωματικά, όπου επιτράπηκε, παραμείναμε στον εκθεσιακό χώρο και στις αίθουσες, πρακτική που έδωσε τη δυνατότητα να παρακολουθηθούν από κοντά διάφορες διεργασίες με αποτέλεσμα να κατανοηθεί και να ερμηνευθεί καλύτερα η πληροφόρηση που υπήρξε τόσο από τη θεωρητική έρευνα όσο και από τους ερωτηθέντες.

Επειδή η έρευνα διεξήχθη στην περιοχή της Σαντορίνης και πραγματοποιήθηκε σε μικρό δείγμα, δεν μπορεί να θεωρηθούν τα αποτελέσματα αντιπροσωπευτικά ούτε του ερευνώμενου πληθυσμού ούτε της περιοχής, παρά μόνο ως ενδείξεις και παρακαταθήκη μελλοντικής πανελλαδικής έρευνας γι' αυτό το τόσο σημαντικό και επίκαιρο θέμα.

### **3.3 Τα Ερευνητικά Εργαλεία**

#### **3.3.1 Το Ερωτηματολόγιο**

Σύμφωνα με τους Verma & Mallick (2004) ένα καλά σχεδιασμένο ερωτηματολόγιο μπορεί να εξυπηρετήσει άριστα τους σκοπούς μιας μελέτης. Στο ερωτηματολόγιο που χρησιμοποιήσαμε είχαμε δύο τύπους ερωτήσεων: τις κλειστές και τις ανοιχτές. Με τις ερωτήσεις κλειστού τύπου αποσπούμε τη γνώμη αυτού που απαντά συμφωνώντας ή όχι σε μία κλίμακα πιθανών θέσεων, απαντήσεων τύπου Likert με διαβαθμίσεις ή με έτοιμες απαντήσεις. Με τις κλειστές ερωτήσεις κατηγοριοποιούνται ευκολότερα οι απαντήσεις και διευκολύνεται η στατιστική επεξεργασία των δεδομένων. Έχει διαπιστωθεί ότι τα υποκείμενα μιας έρευνας αντιδρούν λιγότερο όταν πρέπει να συμπληρώσουν ερωτηματολόγιο κλειστού τύπου.

Οι ανοιχτές ερωτήσεις, στο τέλος του ερωτηματολογίου, επέτρεπαν στον ερωτώμενο να απαντήσει ελεύθερα και με λεπτομέρεια και στον ερευνητή να κωδικοποιήσει θεματολογικά τις απαντήσεις. Βασικό μειονέκτημα του συγκεκριμένου ερευνητικού εργαλείου ήταν ότι σε μερικά ερωτηματολόγια οι ανοιχτές ερωτήσεις έμειναν αναπάντητες, καθώς και ότι δεν υπήρχε τρόπος να διασφαλίσει κανείς την ειλικρίνεια και αξιοπιστία των ερωτωμένων. Στην παρούσα έρευνα το ποσοστό των αναπάντητων ανοικτών ερωτήσεων δεν ξεπέρασε το 5% και έτσι δεν επηρέασε την εξαγωγή των συμπερασμάτων.

Με τον τρόπο αυτό διασφαλίσαμε την ανωνυμία και προσεγγίσαμε μεγάλο στατιστικό δείγμα με αντικειμενικότητα και αξιοπιστία σε σχετικά μικρό χρονικό διάστημα (Cohen & Manion, 1989, Cohen & Manion, 1997. Βάμβουκας, 2000, Καραγεώργος, 2008).

Το ερωτηματολόγιο που επιλέξαμε συγκροτήθηκε μετά από μελέτη των στόχων που τέθηκαν και με βάση τη βιβλιογραφική έρευνα για το σχεδιασμό των ερωτηματολογίων (Borg & Gall, 1983, Verma & Mallick, 2004). Μελέτες προηγούμενων ερευνών τόσο στην Ελλάδα όσο και το εξωτερικό μας βοήθησαν στη σύνταξή του και κυρίως στη θεματοποίηση των ερωτήσεων (Μάρκου, 1996, Hermans, 2002 σ.183-199, Ψάλτη, Διαμαντίδου, Παπαθανασίου, 2004 σ.46-55, Γεωργογιάννης, 2006, Diaz, 2007). Για την ολοκληρωμένη μορφή του ερωτηματολογίου ακολουθήθηκε επακριβώς η διαδικασία που εφαρμόζεται όταν θέλουμε να προσαρμόσουμε στη γλώσσα μας και να αναπτύξουμε ερευνητικά εργαλεία που προέρχονται από άλλες γλώσσες (Hilton & Skrutkowski, 2002 σ.1-7, Schmidt & Bullinger, 2003, σ.29-34).

### **3.3.2 Δομή Ερωτηματολογίου**

Το ανώνυμο ερωτηματολόγιο που απευθύνεται σε εργαζόμενους - μέλη του συνεταιρισμού, αποτελείται από τρεις διαφορετικές ομάδες ερωτήσεων, η κάθε μία εκ των οποίων προσβλέπει στη διερεύνηση διαφορετικών στάσεων και αντιλήψεων καθώς και στην απόσπαση πληροφοριών και τοποθετήσεων των ερωτώμενων.

Το πρώτο μέρος, περιλαμβάνει ατομικά στοιχεία των συμμετεχόντων σχετικά με το φύλο, την ηλικία, την εκπαίδευσή τους, το επάγγελμα και το μηνιαίο εισόδημά τους.

Το δεύτερο μέρος αποτελείται από δεκαεπτά ερωτήσεις. Οι ερωτήσεις ομαδοποιούνται και περιλαμβάνει ερωτήσεις που αναφέρονται αρχικά στη λειτουργία και το ρόλο των συνεταιρισμών γενικά, και στη συνέχεια ερωτήσεις που αναφέρονται ειδικά στην λειτουργία του συνεταιρισμού που μελετάται. Οι ερωτώμενοι αποτυπώνουν την εικόνα που έχουν από τη εργασίας τους αυτά τα χρόνια, σε σχέση με αυτούς που αποτελούν απλά μέλη του συνεταιρισμού. Προσπαθεί να διερευνήσει την κάλυψη πεδίων που αφορούν την έννοια, το περιεχόμενο και τους σκοπούς της λειτουργίας συνεταιρισμών στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Τέλος, όπως ήδη αναφέρθηκε υπάρχουν στο τέλος τέσσερις ανοικτές ερωτήσεις όπου οι ερωτώμενοι καλούνται να αναφέρουν μετά από τις απαντήσεις των προηγούμενων ερωτήσεων, την γενικότερη άποψή τους για το ρόλο του συνεταιρισμού και αν γνωρίζουν άλλους συνεταιρισμούς στην Ελλάδα. Και επίσης, πώς του φαίνεται η κίνηση του συνεταιρισμού να διατηρήσει παλιές ποικιλίες κρασιών με τράπεζα γονιδιακού υλικού των ποικιλιών και αν πιστεύουν τελικώς, αν τα προϊόντα του συνεταιρισμού καλύπτουν εις βάθος τις προτιμήσεις και ανάγκες των πελατών του.

### **3.4 Ταυτότητα Έρευνας**

Σύνολο ερωτώμενων 40, εκ των οποίων 20 εργαζόμενοι και 20 μέλη με τη βοήθεια των ερωτηματολογίων στην Ένωση Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines Winery.

### **3.5 Τα Στάδια Της Έρευνας**

Η ερευνητική διαδικασία, από την αρχή ως το τέλος, ακολούθησε την εξής πορεία:

- Διατύπωση του προβλήματος
- Καθορισμός και εξειδίκευση των στόχων της έρευνας
- Αρχική διαμόρφωση και σύνταξη του ερωτηματολογίου των ερωτώμενων. Με βάση τους στόχους της παρούσας μελέτης ελήφθησαν υπόψη ερωτηματολόγια και προηγούμενες έρευνες από τη διεθνή βιβλιογραφία
- Συζήτηση με τους ερωτηθέντες για ορθή συμπλήρωση ερωτηματολογίου
- Τελικό σχέδιο των ερωτήσεων της συνέντευξης των ερωτώμενων
- Συλλογή και επεξεργασία των απαντήσεων του ερωτηματολογίου
- Τελικό σχέδιο των ερωτήσεων του ερωτηματολογίου
- Συλλογή των ερωτηματολογίων
- Διεξοδική ανάλυση και στατιστική μελέτη των απαντήσεων των ερωτηματολογίων και των απόψεων των ερωτώμενων
- Σχολιασμός των ευρημάτων και συζήτηση
- Συμπεράσματα και διατύπωση προτάσεων.

### **3.6 Η Επεξεργασία Δεδομένων**

Για τη στατιστική επεξεργασία των δεδομένων της έρευνας, έγινε χρήση του στατιστικού πακέτου SPSS 19.0.Για τις ανάγκες της παρούσας έρευνας, ως ανεξάρτητες μεταβλητές χρησιμοποιήθηκαν τα δημογραφικά στοιχεία, ενώ ως εξαρτημένες μεταβλητές οι ερωτήσεις διαβαθμισμένης κλίμακας και οι ερωτήσεις ανοιχτού τύπου του ερωτηματολογίου.

### **3.7 Ανάλυση Αποτελεσμάτων**

#### **Αποτελέσματα έρευνας με ερωτηματολόγιο**

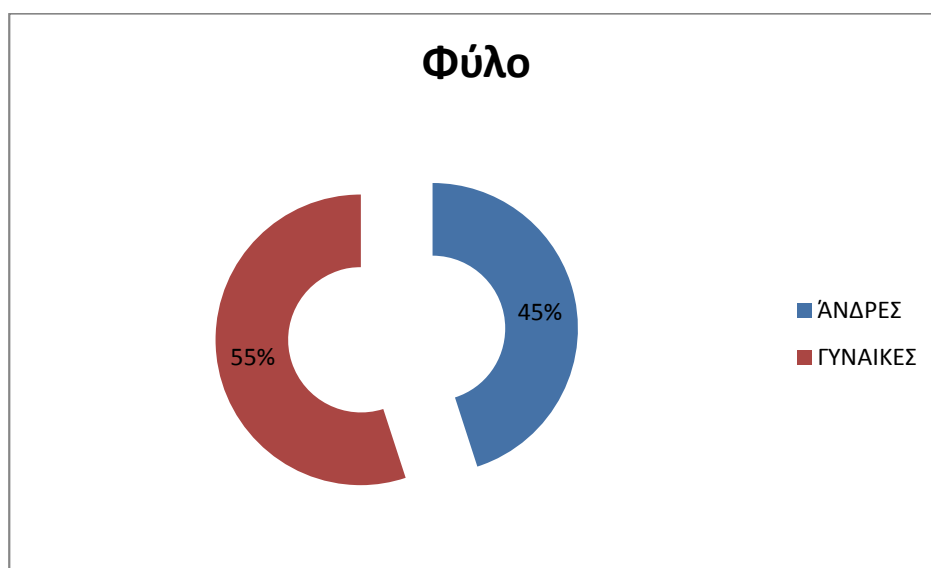
Αρχικά προκύπτουν τα γενικά στοιχεία που συλλέχθηκαν από τις απαντήσεις των ερωτώμενων.

## Φύλο

Ξεκινώντας με την ανάλυση του φύλου παρατηρούμε ότι ο μέσος όρος του φύλου των ερωτώμενων είναι περισσότερες γυναίκες με 22 στο σύνολό τους έναντι των ανδρών 18.

### Φύλο

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid <b>ΑΝΔΡΑΣ</b>	45	45,0	45,0	45,0
<b>ΓΥΝΑΙΚΑ</b>	55	55,0	55,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

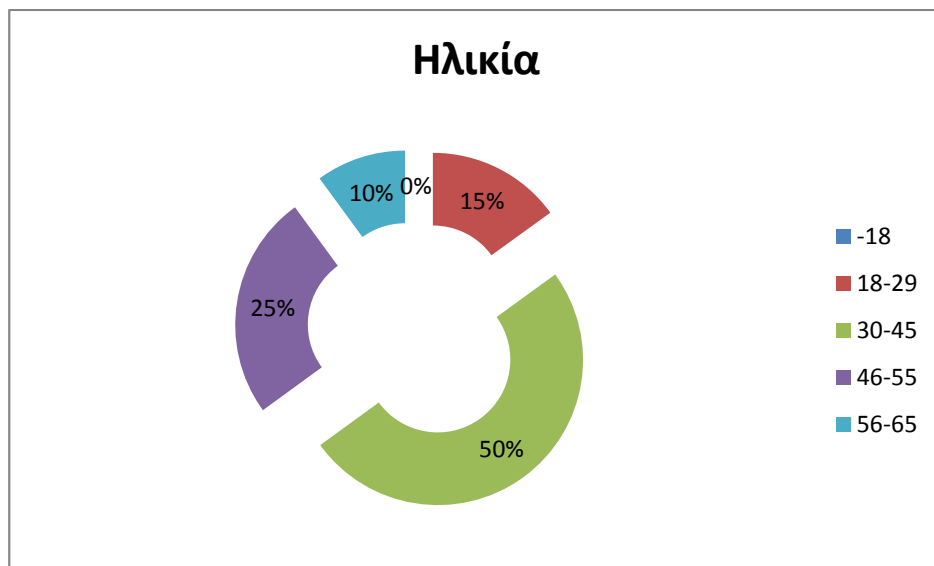


## Ηλικία

Η κατανομή των ηλικιών χωρίστηκε σε διαστήματα [-18], [18-29], [30-45], [46-55], και [56-65] και φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί:

### Διαστήματα Ηλικιών

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	-18	0	0	0	0
	18-29	15	15,0	15,0	15,0
	30-45	50	50,0	50,0	65,0
	46-55	25	25,0	25,0	90,0
	56-65	10	10,0	10,0	100,0
	Total		100	100,0	100,0



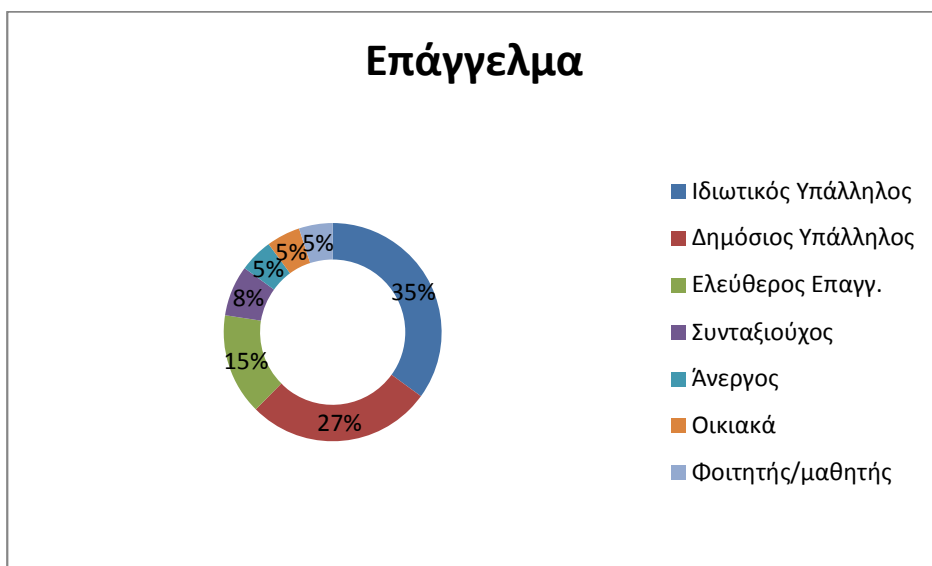


## Επάγγελμα

Όσον αφορά το επάγγελμα παρατηρούμε ότι η πλειοψηφία είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι με 35% και ακολουθούν οι δημόσιοι υπάλληλοι με 27%. Επίσης, οι ελεύθεροι επαγγελματίες με 15% και οι συνταξιούχοι με 8%. Τέλος, οι άνεργοι, οι οικιακά και φοιτητές/μαθητές ακολουθούν με 5% αντίστοιχα.

### Επάγγελμα

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ΙδιωτικόςΥπάλληλος	35	35,0	35,0	35,0
ΔημόσιοςΥπάλληλος	27	27,0	27,0	62,0
ΕλεύθεροςΕπαγγελμ.	15	15,0	15,0	77,0
Συνταξιούχος	8	8,0	8,0	85,0
Άνεργος	5	5,0	5,0	90,0
Οικιακά	5	5,0	5,0	95,0
Φοιτητής/μαθητής	5	5,0	5,0	100,0
Total	100,0	100,0	100,0	

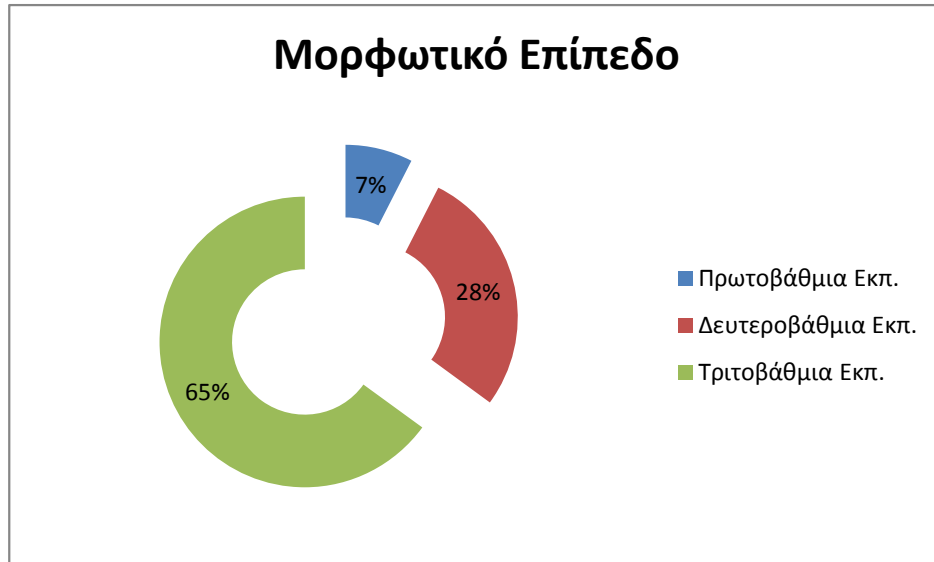


### Μορφωτικό Επίπεδο

Όσον αφορά το μορφωτικό επίπεδο παρατηρούμε την πλειοψηφία με ποσοστό 65% να είναι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης. Υψηλό ποσοστό παρουσιάζει και η δευτεροβάθμια εκπαίδευση με 28% και τέλος, το ελάχιστο ποσοστό 7% ανήκει σε αυτούς της πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης.

### Μορφωτικό Επίπεδο

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Πρωτοβάθμια Εκπ.	7	7,0	7,0	7,0
Δευτεροβάθμια Εκπ.	28	28,0	28,0	35,0
Τριτοβάθμια Εκπ.	65	65,0	65,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

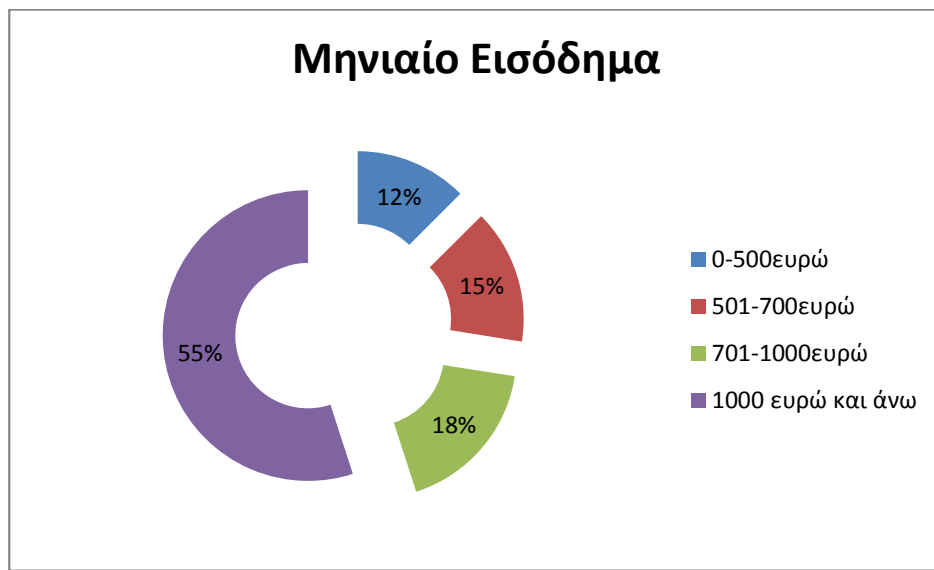


### Μηνιαίο Εισόδημα

Το μηνιαίο εισόδημα των ερωτώμενων μας αποδεικνύει ότι έχουμε να κάνουμε με καλά αμειβόμενους και με ποσοστό 55% αμείβονται με 1000ευρώ και άνω. Ακολουθεί, η βαθμίδα των 701-1000ευρώ με 18%, και με μικρές διαφορές οι υπόλοιπες κατηγορίες.

### Μηνιαίο Εισόδημα

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 0-500€	12	12,0	12,0	12,0
501-700€	15	15,0	15,0	27,0
701-1000€	18	18,0	18,0	45,0
1000€ και άνω	55	55,0	55,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



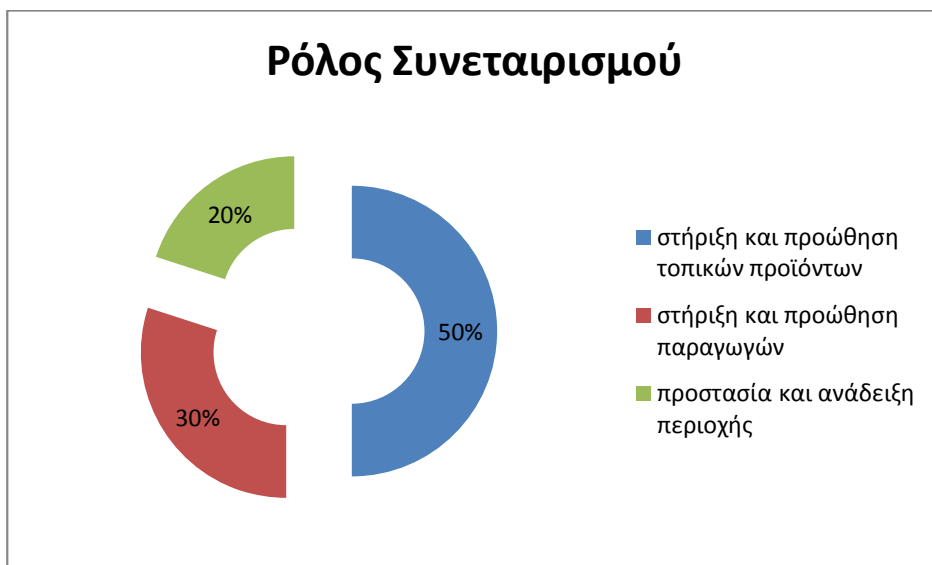
## Ερωτήσεις Κλειστού Τύπου

### Ρόλος Συνεταιρισμού

Στην ερώτηση για το ποιός θεωρούν ότι είναι ο ρόλος του συνεταιρισμού, οι ερωτώμενοι απάντησαν ότι κυρίως αφορά την στήριξη και προώθηση των προϊόντων (50%) με παράλληλη στήριξη και προώθηση των παραγωγών (30%). Με 20% των απαντήσεων, εισάγεται και η απάντηση της ανάδειξης της περιοχής μέσω του συνεταιρισμού.

### Ρόλος Συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Στήριξη Προϊόντων	50	50,0	50,0	50,0
Στήριξη Παραγωγών	30	30,0	30,0	80,0
Προστάσια Ανάδειξη Περιοχής	20	20,0	20,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



### Σημαντικότερο Στοιχείο Λειτουργίας Συνεταιρισμού

Με την ερώτηση αυτή, αναδείχθηκε ως σημαντικότερο στοιχείο της λειτουργίας ενός συνεταιρισμού, η οικονομική - κοινωνική και πολιτισμική του ανάπτυξη με ποσοστό 58%, ενώ η αυτονομία του με 27%. Σίγουρα, δεν έλειψε και το 15% που αφορούσε την προαγωγή προσώπων.

### Στοιχείο Λειτουργίας Συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Αυτονομία	27	27,0	27,0	27,0
Οικον, κοινων, πολιτ Αναπτυξη	58	58,0	58,0	85,0
Προαγωγή Προσώπων	15	15,0	15,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

--	--	--	--	--



### Σημαντικότερο Πλεονέκτημα Λειτουργίας Συνεταιρισμού

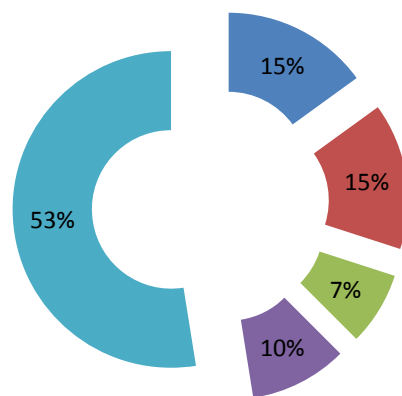
Με τη συντριπτική πλειοψηφία του 53%, οι οικονομικοί - κοινωνικοί και πολιτισμικοί στόχοι αποτελούν το σημαντικότερο πλεονέκτημα της λειτουργίας ενός συνεταιρισμού.

### Πλεονέκτημα Λειτουργίας Συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Άνθρωπος	15	15,00	15,0	15,0
Μέλη	15	15,0	15,0	30,0
Σχεδιασμός	7	7,0	7,0	37,0
Δημοκρατία	10	10,0	10,0	47,0
Οικονομικοί-κοινωνικοί στόχοι	53	53,0	53,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

## Σημαντικότερο Πλεονέκτημα Λειτουργίας Συνεταιρισμού

- Πρώτη θέση κατέχει ο άνθρωπος
- Ανήκει και διοικείται από τα μέλη του
- Σχεδιάζεται για να καλύψει τις ανάγκες των μελών του
- Δημοκρατικά χαρακτηριστικά
- Οικονομικοί και κοινωνικοί στόχοι



### Αρχές Που Διέπουν Τη Λειτουργία Ενός Συνεταιρισμού -Ένωσης

Σε αυτή την ερώτηση λόγω κλιμακωτής βαθμίδας, οι απαντήσεις ήταν όλες οι ίδιες. Δηλαδή, οι αρχές παρέμειναν σε σειρά όπως ήταν στην αρχική ερώτηση, απλά βαθμολογήθηκαν από το 1 έως το 6 με σειρά κλίμακας.

Συνεπώς, η αυτοβοήθεια ξεκινά με την πρώτη θέση και καταλήγουμε στην τελευταία που είναι η αλληλεγγύη, με βαθμό κλίμακας 6.

### Δραστηριότητες Λειτουργίας Συνεταιρισμών

Με ποσοστό 38%, η εμπορία αγροτικών προϊόντων παρουσιάζεται αρχικώς ως δραστηριότητα του συνεταιρισμού. Ακολουθεί, με 25% το εξαγωγικό εμπόριο, 22% η μεταποίηση, 12% η διάθεση ποσότητας προϊόντων και μόλις 3% η αύξηση τιμής των προϊόντων.

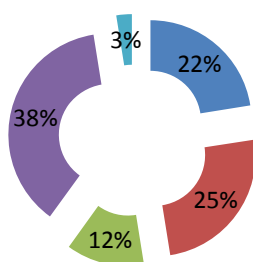
### Δραστηριότητες Λειτουργίας Συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Μεταποίηση	22	22,0	22,0	22,0
Εξαγωγικό εμπόριο	25	25,0	25,0	47,0
Διάθεση ποσότητας προϊόντων	12	12,0	12,0	59,0
Εμπορία αγροτικών προϊόντων	38	38,0	38,0	97,0
Αύξηση τιμής προϊόντων	3	3,0	3,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



## Δραστηριότητες Λειτουργίας Συνεταιρισμού

- μεταποίηση
- εξαγωγικό εμπόριο
- διάθεση ποσότητας προϊόντων
- εμπορία αγροτικών προϊόντων
- αύξηση τιμής προϊόντων μέσω διαπραγματευτικής δύναμης



### Συμβολή Προσώπων Στη Λειτουργία Του Συνεταιρισμού

Και στην ερώτηση αυτή, οι ερωτώμενοι απάντησαν με την ίδια σειρά που ήταν οι απαντήσεις επιλογής εξ αρχής είτε γιατί τελικώς συμφωνούσαν είτε γιατί δεν ήθελαν να μπουν στη διαδικασία να αριθμήσουν. Έτσι, παρατηρείται ότι οι ιδιοκτήτες γης, αγρότες - μέλφ, οι προμηθευτές, η κοινωνία, οι πελάτες, το κράτος και οι εργαζόμενοι τέλος αποτελούν κατά σειρά της επιλογής των ερωτηθέντων, τα πρόσωπα που συμβάλλουν στη λειτουργία του συνεταιρισμού

### Ενδιαφέροντα κάθε συναλλασόμενου στην λειτουργία του συνεταιρισμού

Κατά τη διάρκεια καταγραφής των αποτελεσμάτων παρατηρήθηκε ομοιομορφία στην αντιστοίχιση, συνεπώς παρακάτω παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της αντιστοίχισης με σκοπό να γνωστοποιηθούν τα ενδιαφέροντα του κάθε συναλλασόμενου σε έναν συνεταιρισμό. Έτσι, οι

αγρότες αναζητούν καλές τιμές και να συνεχίσουν στο γεωργικό τομέα, οι πελάτες αντίστοιχα επιζητούν ασφάλεια στα τρόφιμά τους με θρεπτική αξία. Οι εργαζόμενοι του συνεταιρισμού προσπαθούν να εξασφαλίσουν μια θέση εργασίας ενώ οι προμηθευτές καλύτερη τιμή. Το κράτος συνεχίζει να επιβάλλει φόρους και νομοθεσίας σε τέτοια περιβάλλοντα ενώ η κοινωνία επιζητεί τα κοινωνικά της οφέλη. Τέλος, οι ιδιοκτήτες της γης προσπαθούν με βάση την εκτίμηση της αξίας της γης να εξασφαλίσουν ένα καλό ενοίκιο.

### Σημαντικότερος Λόγος Αντιμετώπισης Προβλημάτων Σε Ένα Συνεταιρισμό

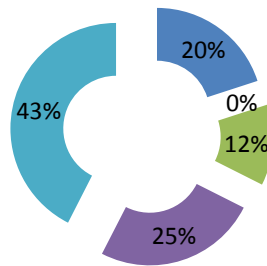
Οι ερωτηθέντες θεωρούν ότι η περιορισμένη χρηματοδότηση από το κράτος οδηγεί στην αντιμετώπιση προβλημάτων με ποσοστό 43%. Επίσης, η μη συνεταιριστική συνείδηση σε ποσοστό 25%, συνεχίζει να δημιουργεί και αυτή προβλήματα. Αίσθηση μας δημιουργεί το 0% στην έλλειψη εξειδίκευσης του προσωπικού.

#### Αντιμετώπιση προβλημάτων

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Όχι οργάνωση	20	20,0	20,0	20,0
Μη εξειδίκευση	0	0,0	0,0	20,0
Διοίκηση σε διαχείριση	12	12,0	12,0	32,0
Μη συνεταιρ, συνείδηση	25	25,0	25,0	57,0
Περιορισμ. χρηματοδοτηση	43	43,0	43,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

## Αντιμετώπιση Προβλημάτων

- Ανυπαρξία κατάλληλης οργάνωσης
- Μη εξειδικευμένα στελέχη
- Η Διοίκηση "μπλέκεται" σε θέματα Διαχείρισης
- Έλλειψη συνεταιριστικής συνείδησης
- Περιορισμένη χρηματοδότηση Συνεταιρισμού - Ένωσης



## Εξάρτηση Αριθμού Αντιπροσώπων Σε Ένα Συνεταιρισμό

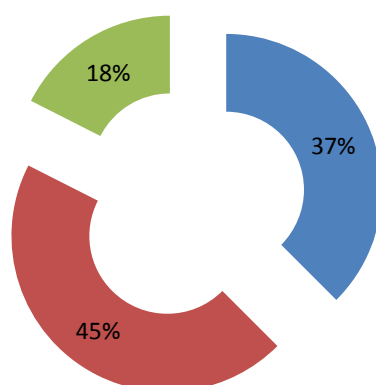
Οι ερωτώμενοι απάντησαν ότι η ψηφοφορία συμβάλλει στον αριθμό των αντιπροσώπων του συνεταιρισμού (45%) και μετέπειτα με 37% επηρεάζει η ποσότητα παραγωγής του προϊόντος. Τέλος, με 18% κάνει αισθητή την παρουσία της και η διοίκηση.

### Αριθμός αντιπροσώπων στο συνεταιρισμό

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid παραγωγή είδους	37	37,0	37,0	37,0
Εκλεγμένα πρόσωπα	45	45,0	45,0	82,0
Διοίκηση	18	18,0	18,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

## Αριθμός αντιπροσώπων στο συνεταιρισμό

■ ποσότητα παραγωγής είδους ■ ψηφοφορία εκλεγμένων προσώπων ■ διοίκηση



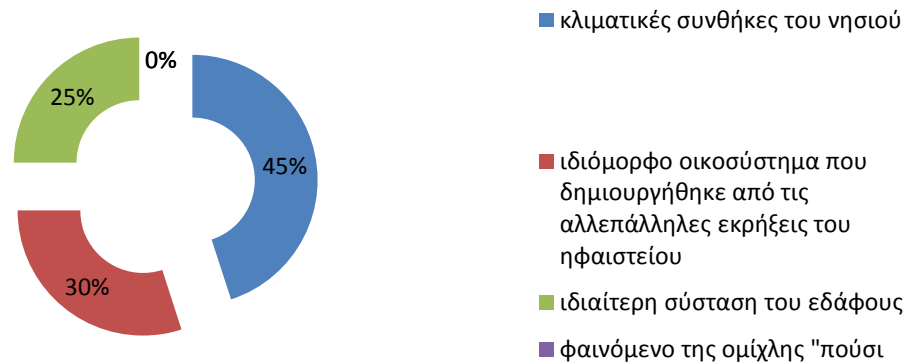
## Επίδραση της ανάπτυξης των ιδιαίτερων προϊόντων Santo Wines Winery

Τα προϊόντα Santo Wines ακολουθούν μια ιδιαίτερη ανάπτυξη και αυτό οφείλεται κατά τους ερωτηθέντες αρχικά στο κλίμα του νησιού (45%), στο οικοσύστημα που έχει δημιουργηθεί από τις συνεχείς εκρήξεις του ηφαιστείου (30%) και, τέλος, με 25% η σύσταση του εδάφους.

### Ανάπτυξη ιδιαίτερων προϊόντων Santo Wines

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Κλίμα	45	45,0	45,0	45,0
Οικοσύστημα	30	30,0	30,0	75,0
Έδαφος	25	25,0	25,0	100,0
Ομίχλη	0	0	0,0	
Όλα τα παραπάνω	0	0	0,0	
Total	100	100,0	100,0	

## Επίδραση ανάπτυξης ιδιαίτερων προϊόντων Santo Wines



### Εμπορική Δραστηριότητα Του Συνεταιρισμού

Γνωρίζοντας τον συνεταιρισμό, τα αποτελέσματα χαρακτηρίζουν ως πλήρη εξαγωγική την δραστηριότητά του 80% και μόνο 20% εγχώρια.

### Εμπορική Δραστηριότητα Συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid εξαγωγική	80	80,0	80,0	80,0
Εγχώρια	20	20,0	20,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



### Αντικείμενο Δραστηριότητας Συνεταιρισμού

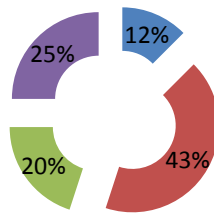
Το βασικό λοιπόν αντικείμενο του συνεταιρισμού σύμφωνα με τους ερωτηθέντες είναι η παραγωγή με 43% , 25% οι δράσεις προβολής και προώθησης των προϊόντων ενώ ακολουθεί η εμπορία και συσκευασία με 20% και μόλις 12% η συσκευασία. Πολύπλευρα λοιπόν τα αντικείμενα δραστηριότητας του συνεταιρισμού Santo Wines.

### Αντικείμενο Δραστηριότητας Συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Συσκευασία	12	12,0	12,0	12,0
Παραγωγή	43	43,0	43,0	55,0
Εμπορία και συσκευασία	20	20,0	20,0	75,0
Δράσεις προβολής	25	25,0	25,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

## Αντικείμενο δραστηριότητας συνεταιρισμού

- Συσκευασία
- Παραγωγή
- Εμπορία και συσκευασία
- Διοργάνωση δράσεων προβολής και προώθησης των προϊόντων



### Είδος Συνεταιρισμού ο Santo Wines Winery

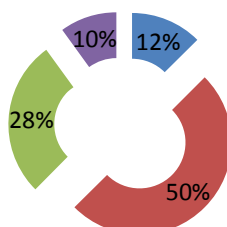
Ο Santo Wines αποτελεί αναγκαστικό συνεταιρισμό προστασίας προϊόντων, αποτέλεσμα που δεν επαληθεύεται από τις απαντήσεις των ερωτηθέντων καθώς θεωρούν με 50% ότι είναι αναγκαστικός συνεταιρισμός ακτημόνων καλλιεργητών. Μόνο, το 28% έδωσε τη σωστή απάντηση ενώ τα υπόλοιπα ποσοστά μοιραστήκαν στις υπόλοιπες απαντήσεις.

### Είδος συνεταιρισμού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Νέας γενιάς	12	12,0	12,0	12,0
Αναγκαστικός ακτημόνων	50	50,0	50,0	62,0
Αναγκαστικός προϊόντων	28	28,0	28,0	90,0
Υποχρεωτικός	10	10,0	10,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

## Είδος Συνεταιρισμού

- Συνεταιρισμός Νέας Γενιάς
- Αναγκαστικός συνεταιρισμός αποκατάστασης ακτήμονων καλλιεργητών
- Αναγκαστικός συνεταιρισμός προστασίας προϊόντων
- Υποχρεωτικός συνεταιρισμός



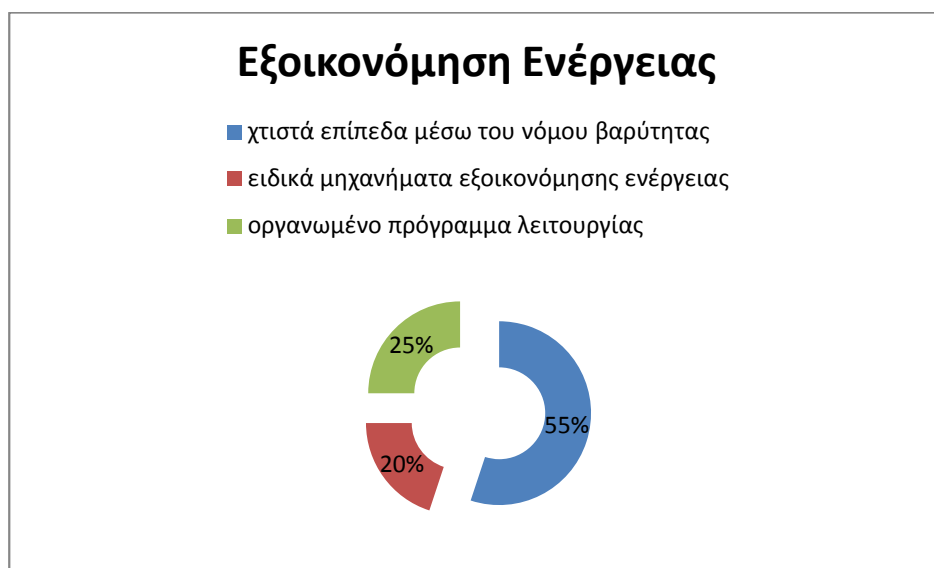
### Εξοικονόμηση Ενέργειας Οινοποιείου Santo Wines

Η εξοικονόμηση ενέργειας στο οινοποιείο Santo Wines είναι γνωστό ότι οφείλεται στα χτιστά επίπεδα που λόγω του νόμου της βαρύτητας εξοικονομούν ενέργεια. Οι ερωτηθέντες συμφωνούν κατά 55%, ενώ οι υπόλοιποι σχετικά μοιράζονται ανάμεσα στη χρήση ειδικών μηχανημάτων (20%) και στην εφαρμογή οργανωμένου προγράμματος λειτουργίας (25%).



### Εξοικονόμηση Ενέργειας

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid χτιστά επίπεδα	55	55,0	55,0	55,0
Ειδικά μηχανήματα	20	20,0	20,0	75,0
Οργανωμένο πρόγραμμα λειτουργίας	25	25,0	25,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

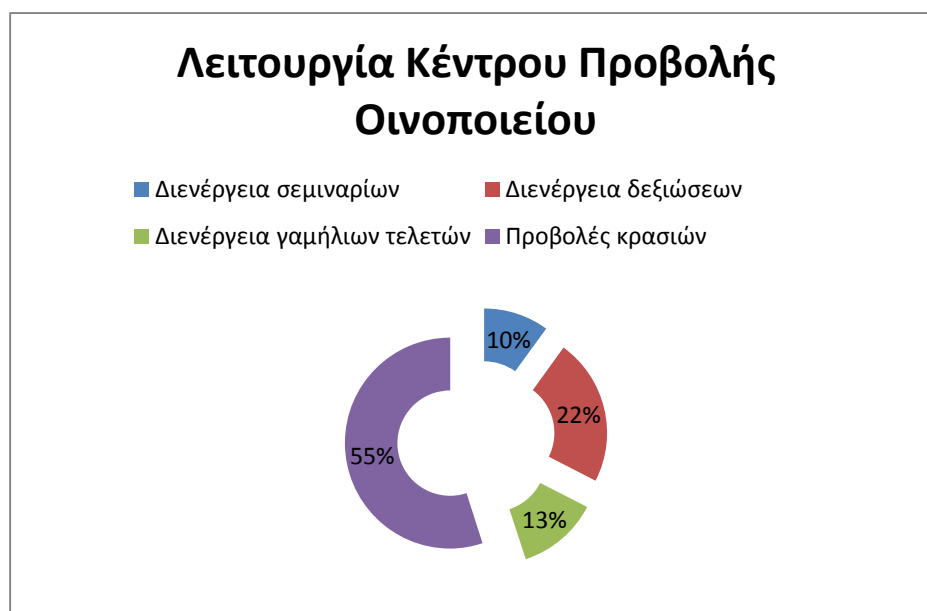


### Λειτουργία Κέντρου Προβολής Στο Συνεταιρισμό

Οι προβολές κρασιών αποτελούν τη βασική λειτουργία του κέντρου προβολής του συνεταιρισμού με 55%. Ακολουθούν οι δεξιώσεις και οι γαμήλιες τελετές, με 22% και 13% αντίστοιχα, ενώ τέλος, σε ποσοστό 10% λαμβάνουν μέρος και σεμινάρια.

### Λειτουργία Κέντρου Προβολής

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Σεμινάρια	10	10,0	10,0	10,0
Δεξιώσεις	22	22,0	22,0	32,0
Γαμήλιες Τελετές	13	13,0	13,0	45,0
Προβολές κρασιών	55	55,0	55,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

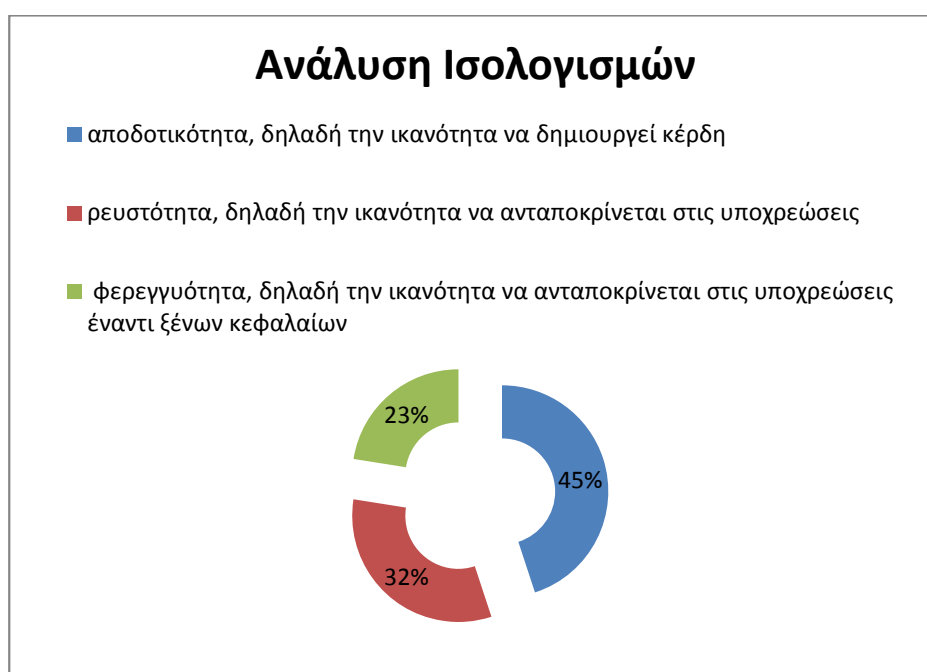


### Ανάλυση Ισολογισμών

Παρατηρούμε, λοιπόν, ότι η ανάλυση ισολογισμών αφορά και την αποδοτικότητα (45%), και την ρευστότητα (32%) και την φερεγγυότητα (23%). Ικανότητες δηλαδή, που να ανταποκρίνονται τόσο στα κέρδη όσο και στις υποχρεώσεις.

### Ανάλυση Ισολογισμών

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Αποδοτικότητα	45	45,0	45,0	45,0
Ρευστότητα	32	32,0	32,0	77,0
Φερεγγυότητα	23	23,0	23,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



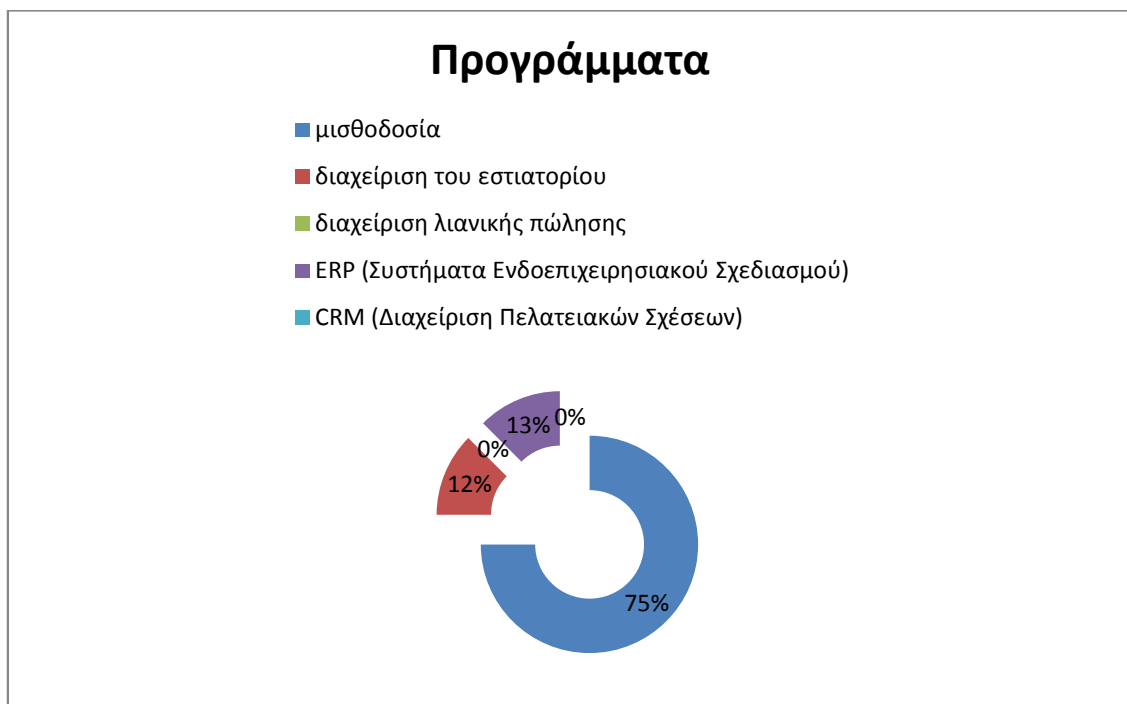
### Χρήση προγραμμάτων Galaxy ERP και Singular Logic

Οι ερωτηθέντες, εκ των οποίων κάποιοι εργάζονται και στο συνεταιρισμό, απάντησαν με 75% ότι η χρήση των προγραμμάτων αυτών αφορά κατά κύριο λόγο την μισθοδοσία, ενώ

σύμφωνα με τις πληροφορίες από τον ίδιο το συνεταιρισμό, τα προγράμματα Galaxy Erp & Singular Logic, αφορούν όλους τους τομείς των παρακάτω επιλογών απαντήσεων.

### Χρήση προγραμμάτων Galaxy ERP και Singular Logic

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Μισθοδοσία	75	75,0	75,0	75,0
Εστιατόριο	12	12,0	12,0	87,0
Λιανική Πώληση	0	0,0	0,0	87,0
ERP	13	13,0	13,0	100,0
CRM	0	0,0	0,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



## Ερωτήσεις Ανοικτού Τύπου

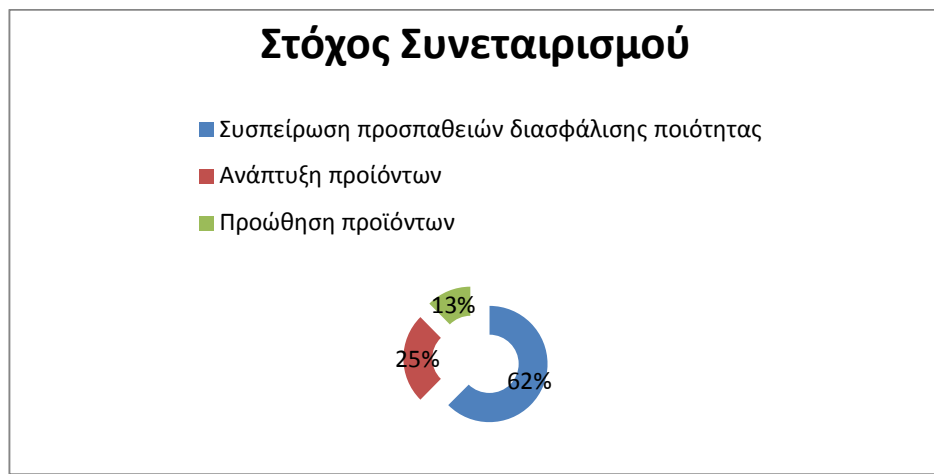
Συλλέγοντας και μελετώντας τις ερωτήσεις ανοικτού τύπου, συγκεντρώθηκαν και ομαδοποιήθηκαν όλες οι απαντήσεις.

## Στόχος Συνεταιρισμού - Ένωσης Μετά Από Την Συμπλήρωση Του Ερωτηματολογίου

Παρατηρούμε, λοιπόν, ότι μετά τη συμπλήρωση του ερωτηματολογίου, το οποίο αποτελούσε δείγμα πληροφοριών για τους συνεταιρισμούς γενικότερα αλλά και ειδικότερα για τη μελέτη περίπτωσης Santo Wines, ως κύριο στόχο του συνεταιρισμού θεωρούν την συσπείρωση των προσπαθειών για διασφάλιση ποιότητας (62%) , μέσω της ανάπτυξης (25%) και της προώθησης προϊόντων (13%).

### Στόχος Συνεταιρισμού - Ένωσης

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Συσπείρωση	62	62,0	62,0	62,0
Ανάπτυξη	25	25,0	25,0	87,0
Προώθηση	13	13,0	13,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

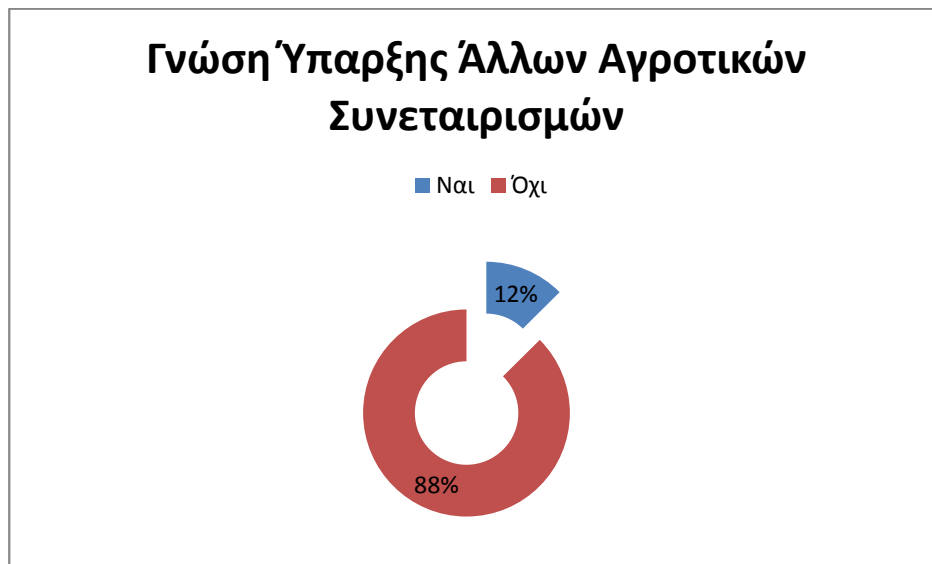


## Γνώση Άλλων Αγροτικών Συνεταιρισμών Στην Ελλάδα

Στην ερώτηση αυτή, δυστυχώς οι απαντήσεις δεν ήταν οι αναμενόμενες. Από τα 40 άτομα των ερωτηθέντων, μόνο 12% απάντησε ότι γνωρίζει και άλλους συνεταιρισμούς, χωρίς να κατανομάσει κάποιους (αν και επιζητείται στο ερωτηματολόγιο). Το 88% απάντησε πως δεν γνωρίζει άλλους, κι αυτό μας κάνει εντύπωση ιδιαίτερη, καθώς κάποιοι από αυτούς που απάντησαν "όχι", εργάζονται μέσα στο συνεταιρισμό. Η ερώτηση αυτή, αποτελεί μια από τις δυσκολίες που θα αντιμετωπίσουμε στα λήψη συμπερασμάτων, καταλήγοντας την εργασία.

### Γνώση Άλλων Αγροτικών Συνεταιρισμών Στην Ελλάδα

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ναι	12	12,0	12,0	12,0
Όχι	88	88,0	88,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

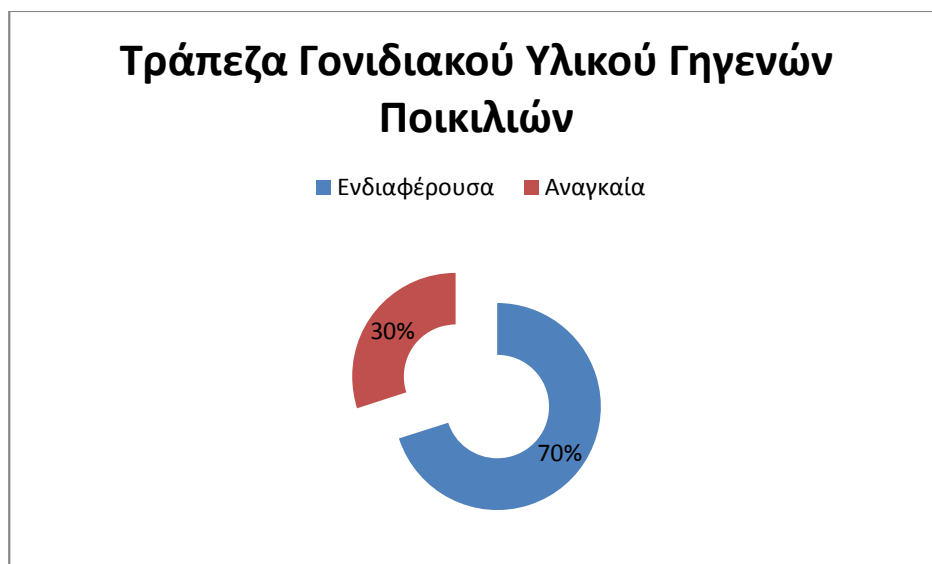


## Τράπεζα Γονιδιακού Υλικού Των Γηγενών Ποικιλιών Κρασιού Του Νησιού

Στην ερώτηση αυτή, ακόμη και για αυτούς που δεν το γνώριζαν, αλλά το άκουγαν πρώτη φορά, σαν κίνηση του συνεταιρισμού τους φάνηκε πολύ ενδιαφέρουσα (70%), ενώ κάποιους τη θεώρησαν και αναγκαία (30), για τη διατήρηση και τη συντήρηση όχι μόνο των ποικιλιών αλλά και του ιδίου του συνεταιρισμού που προωθεί τα προϊόντα.

### Τράπεζα Γονιδιακού Υλικού Των Γηγενών Ποικιλιών Κρασιού Του Νησιού

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Ενδιαφέρουσα	70	70,0	70,0	70,0
Αναγκαία	30	30,0	30,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	



## Ικανοποίηση Αναγκών Και Επιθυμιών Του Καταναλωτικού Κοινού Από Τα Θηραϊκά Προϊόντα

Η ικανοποίηση του καταναλωτικού κοινού από τα Θηραϊκά Προϊόντα φαίνεται ότι από τις απαντήσεις των ερωτηθέντων είναι πλήρης (70%), καθώς τυγχάνουν και διεθνής αναγνώρισης με βραβεία. Κάποιοι απάντησαν αρκετή ικανοποίηση (15%), ενώ υπήρξε και ένα 10% που δεν γνώριζε.

### Ικανοποίηση Αναγκών Και Επιθυμιών Του Καταναλωτικού Κοινού Από Τα Θηραϊκά Προϊόντα

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Πλήρη	75	75,0	75,0	75,0
Αρκετή	15	15,0	15,0	90,0
Δεν γνωρίζω	10	10,0	10,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	





## Συμπεράσματα

Σε συνδυασμό της θεωρητικής επισκόπησης των βασικών εννοιών καθώς και της εμπειρικής έρευνας που διεξήχθη στα προηγούμενα κεφάλαια είναι σκόπιμο να τονιστούν ορισμένα βασικά συμπεράσματα.

Κατά τη θεωρητική επισκόπηση, είδαμε την έννοια του συνεταιρισμού καθώς και τις συνεταιριστικές αρχές και αξίες που διέπουν την λειτουργία του. Στην ανάλυση του ρόλου του συνεταιρισμού αναλύσαμε τους διάφορους ρόλους του με πρωταρχικούς την προώθηση των προϊόντων, της συνεταιριστικής ιδέας και της ανάπτυξης των προϊόντων. Η γενικότερη ωφέλεια του συνεταιρισμού αντικατοπτρίζεται στο κοινωνικό σύνολο με την κάλυψη θέσεων εργασίας και την αμοιβή του ανθρώπινου δυναμικού.

Συνέχεια, έχει η μελέτη περίπτωσης με την ένωση - συνεταιρισμό Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines Winery, έναν καταξιωμένο συνεταιρισμό στη χώρα μας με πολλές διακρίσεις και βραβεία. Τα αποτελέσματα της ερευνητικής μεθόδου μπορούμε να πούμε ότι συσχετίζονται αρκετά με αυτά της θεωρητικής έρευνας. Έτσι, παρατηρείται συσχέτιση στο ρόλο του συνεταιρισμού, όσο επίσης και στη λειτουργία του και στις αρχές που τον διέπουν. Οι ερωτηθέντες, αρκετοί από τους οποίους είναι και εργαζόμενοι του συνεταιρισμού και όχι απλά μέλη, μπορούμε να πούμε ότι γνωρίζουν κάποια σημεία της οργάνωσης του συνεταιρισμού αλλά όχι σε μέγιστο και επαρκή βαθμό. Ερωτήσεις, όπως το είδος του συνεταιρισμού που χαρακτηρίζει τον συνεταιρισμό της μελέτης περίπτωσης, καθώς επίσης και την χρήση των πληροφοριακών συστημάτων στη λειτουργία του συνεταιρισμού, μας αποκαλύπτουν την μη επαρκή γνώση, ειδικά των εργαζομένων στον συνεταιρισμό, για ότι αφορά τη λειτουργία του.

Βέβαια, ακόμη και οι ερωτηθέντες που αποτελούσαν μέλη του οργανισμού, δεν απάντησαν με σαφήνεια σε κάποιες ερωτήσεις, ειδικά ανοικτού τύπου, με αποτέλεσμα ο βαθμός αξιοπιστίας στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου να είναι αρνητικός. Η συμπλήρωση του ερωτηματολογίου κατέστησε κάποιους από τους ερωτηθέντες αρνητικούς στην έρευνα

Γενικότερα, από την παρούσα έρευνα συμπεραίνουμε ότι παρόλη την οικονομική κρίση, συνεταιρισμοί σαν αυτόν της μελέτης περίπτωσης, έχουν καταφέρει να κατοχυρωθούν στο χώρο

της αγοράς και μάλιστα με διακρίσεις. Το ανθρώπινο δυναμικό των συνεταιρισμών αυτών, πιστεύει στην αρχική ιδέα υλοποίησης και προσπαθεί να πραγματοποιήσει κάθε του ιδέα, παρόλα τα εμπόδια της γραφειοκρατίας που θα αντιμετωπίσει στην διαδρομή του.

Στο σημείο αυτό, θα ήταν εύλογο , να ευχαριστήσουμε αυτούς τους ανθρώπους που καθημερινά απασχολούνται σε αυτούς τους συνεταιρισμούς και με τις πρωτοποριακές τους ιδέες διαθέτουν τα τοπικά μας προϊόντα στις καλύτερες αγορές όχι μόνο του εσωτερικού αλλά και του εξωτερικού, και προσπαθούν να κρατήσουν "ζωντανές" και "αναλλοίωτες" ποικιλίες τροφίμων της χώρας μας.

## Βιβλιογραφία

### Ελληνόγλωσση:

Αβδελίδης, Π., (1986), “Το αγροτικό συνεταιριστικό κίνημα στην Ελλάδα. Ιστορική εξέλιξη και δράση. Προβλήματα και προοπτικές ανάπτυξης”, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα

Βάμβουκας, Μ., (2000), *Εισαγωγή στην Ψυχοπαιδαγωγική έρευνα και Μεθοδολογία*, Αθήνα: Γρηγόρης

Βάμβουκας, Μ., (2007), *Εισαγωγή στην ψυχοπαιδαγωγική έρευνα και μεθοδολογία*, Αθήνα: Γρηγόρης

Γεωργογιάννης, Π., (2006), *Διαπολιτισμική εκπαίδευση*, Πάτρα

Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, (2004), “Ανακοίνωση της Επιτροπής προς το Συμβούλιο και το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, την Ευρωπαϊκή Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή και την Επιτροπή των Περιφερειακών, σχετικά με την προώθηση των συνεταιριστικών εταιρειών στην Ευρώπη”, Βρυξέλλες.  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2004:0018:FIN:EL:PDF>

Ηλιόπουλος, Κ., (2004), “Συνεταιρισμοί Νέας Γενιάς: Βασικά Χαρακτηριστικά και Προϋποθέσεις Ανάπτυξής τους”, *Αγροτικός Συνεργατισμός*, τεύχος 25, σσ.58-61

Καμενίδης Θ. Χ., (2004), *Εμπορία Αγροτικών Προϊόντων, Οργανισμός Εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων*, Αθήνα, Γ' ΤΕΛ

Καμενίδης, Χ., (2001), *Συνεταιρισμοί*, Εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη

Καραγεώργος, Δ., (2008), *Μεθοδολογία έρευνας στις επιστήμες της αγωγής*, Αθήνα: Σαβάλας

Μάρκου, Γ., (1996), *Προσεγγίσεις της πολυπολιτισμικότητας και η διαπολιτισμική εκπαίδευση - Επιμόρφωση των εκπαιδευτικών*, Αθήνα: ΓΓΛΕ

Ουσταπασίδης, Κ., Μπαουράκης, Γ., Παπαδόπουλος, Α., Σεργάκη, Π. & Κοντογεώργος Α., (2000), “Στρατηγικές Αναδιοργάνωσης και Αύξησης της Ανταγωνιστικότητας των Αγροτικών Συνεταιρισμών της Κρήτης”, Μ.Α.Ι.Χ., Χανιά.

Παπαγεωργίου, Κ., (2004), *Βιώσιμη Συνεταιριστική Οικονομία*, εκδ. Αθ. Σταμούλης, Αθήνα

Παπαδοπούλου, Ε., Νάστης, Σ. και Παππάς, Α., (2008), “Συνεταιρισμοί, ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγής και περιβάλλον: Η περίπτωση του Νομού Ημαθίας”, *Γεωτεχνικά Επιστημονικά Θέματα*, Vol 19:1, pp. 32-42

Τζωρτζάκης, Θ., (1973), *Συνεταιριστική Οικονομία*, Β' εκδ., Αθήνα

Ψάλτη, Α., Διαμαντίδου, Κ. & Παπαθανασίου Μ., (2004), *Εκπαίδευση εκπαιδευτικών με στόχο την πολιτισμική τους ενημερότητα: Ένας χρόνος μετά*. Στο: Δ. Σακκά, Α. Ψάλτη (Επιμ.), *Ένταξη παιδιών παλιννοστούντων και αλλοδαπών μέσω της συστηματικής εκπαίδευσης των εν ενεργεία εκπαιδευτικών*, Πρακτικά ημερίδας με θέμα «Πολιτισμική ποικιλομορφία στο σχολείο: Ο ρόλος του εκπαιδευτικού, Αλεξανδρούπολη 24-4-2004

#### Ξενόγλωσση:

Borg, W., Gall, M., (1983), *Educational Research: An Introduction*, 4th edition. New York and London: Longman

Chloupkova, J., (2002), “European Cooperative Movement - Background and Common Denominators”, The Royal Veterinary and Agricultural University, Food and Resource Economic Institute, Unit of Economics Working Papers 2002/4, [http://www.foi.life.ku.dk/English/Publications/Working\\_Papers.aspx#Tabel\\_2001](http://www.foi.life.ku.dk/English/Publications/Working_Papers.aspx#Tabel_2001)

Cohen, L., Manion, L., (1989), *Research Methods in Education*, 3rd edition.  
London :Routledge

Cohen, L., Manion, L., (1997), *Μεθοδολογία Εκπαιδευτικής Έρευνας* (μτφ. Χ. Μητσοπούλου, Μ. Φιλοπούλου). Αθήνα: Έκφραση

Díaz, C.,(2007), *Ethnic Diversity: perception, attitudes and initial teacher education. An exploratory study with Spanish university teacher students*. In: A. Ross (Ed) *Citizenship Education in Society, Proceedings of the 9th Conference of the Children's Identity and Citizenship in Europe Thematic Network*, London: CiCe

Fregidou, M., (2000), “The relationship between Agricultural Cooperatives and the state in Sweden: The Legislative Process”, *Annals of Public and Cooperative Economics*, Vol.71, (1), pp. 79-104

Greene, J. C., Caracelli, V. J. (eds.), (1997), *Advances in mixed - method evaluation: The challenges and benefits of integrating diverse paradigms*, New Directions for Program Evaluation, No. 74, San Francisco, Jossey - Bass

Hermans, P., (2002), *Intercultural Education in Two Teacher - training Courses in the North of the Netherlands*, Intecultural Education

Hilton, A. & Skrutkowski, M., (2002), *Translating instruments into other languages: development and testing processes*. Cancer Nursing

Jick, T.D., (1983), *Mixing qualitative and quantitative methods: Triangulation in action*. In : J. Van Maanen (Ed.), *Qualitative Methodology*, Beverly Hills, CA: Sage Publications

Parnel, E., (2000), *Η επανεφεύρεση των συνεταιρισμών επιχειρήσεις για τον 20 αιώνα*, εκδ. Στοχαστής, Αθήνα

Schmidt, S. & Bullinger, M., (2003), *Current Issues in Cross - Cultural Quality of Life Instrument Development*, Arch Phys Med Rehabil

Verma, G. K. & Mallick, K., (2004). *Εκπαιδευτική Έρευνα.*, Αθήνα: Τυπωθήτω

<http://www.santowines.gr/el/winery.html>

**Παράρτημα**

# Ερωτηματολόγιο

Το παρόν ερωτηματολόγιο αναπτύχθηκε στο πλαίσιο εκπόνησης πτυχιακής εργασίας του προπτυχιακού προγράμματος σπουδών ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας του τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων. Ο τίτλος της πτυχιακής εργασίας είναι "Λειτουργία Αγροτικού Συνεταιρισμού Ένωση Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines Winery (Μελέτη Περίπτωσης)".

Στόχος είναι η καταγραφή πληροφοριών που αφορούν την λειτουργία των αγροτικών συνεταιρισμών και ειδικότερα του συνεταιρισμού που αποτελεί αντικείμενο μελέτης. Το ερωτηματολόγιο ως επί το πλείστον αποτελείται από ερωτήσεις κλειστού τύπου και ένα μικρό μέρος ανοιχτού τύπου. Η συμπλήρωσή του δε ξεπερνά κατά μέσο όρο τα δέκα λεπτά.

Όλες οι ερωτήσεις είναι υποχρεωτικές. Η προσεκτική συμπλήρωση των ερωτήσεων θα πλουτίσει τις γνώσεις μας γύρω από τη λειτουργία του συνεταιρισμού και θα βοηθήσει στην ανάπτυξη και τη καλύτερη λειτουργία του επίσης. Τα συγκεντρωτικά αποτελέσματα θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά στο ερευνητικό κομμάτι της πτυχιακής εργασίας και δε θα διατεθούν τα στοιχεία προς εκμετάλλευση σε καμία κερδοσκοπική ή άλλου είδους επιχείρηση.

Σας ευχαριστούμε για τον πολύτιμο χρόνο που μας διαθέσατε..

Με εκτίμηση,



## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

"Συμπληρώστε με ένα X την απάντηση που σας αντιπροσωπεύει"

❖ **Ερώτηση 1:** Ποιό το φύλο σας;

- Άνδρας

- Γυναίκα

❖ **Ερώτηση 2:** Ποιά η ηλικία σας;

- έως 18

- 18-29

- 30-45

- 46-55

- 56-65

❖ **Ερώτηση 3:** Ποιό το επάγγελμά σας; (Εφόσον εργάζεστε στην επιχείρηση μελέτης - περίπτωσης, αναγράψτε δίπλα από την απάντησή σας ποιό η οργανική θέση σας στον Συνεταιρισμό Ένωση)

- Ιδιωτικός Υπάλληλος
- Δημόσιος Υπάλληλος
- Ελεύθερος Επαγγελματίας
- Συνταξιούχος
- Άνεργος
- Οικιακά
- Φοιτητής/Μαθητής

❖ **Ερώτηση 4:** Ποιό είναι το μορφωτικό σας επίπεδο;

- Πρωτοβάθμια Εκπαίδευση
- Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση
- Τριτοβάθμια Εκπαίδευση

❖ **Ερώτηση 5:** Σε ποιά από τις παρακάτω κατηγορίες ανήκει το μηνιαίο σας εισόδημα;

- 0€ έως 500€

- 501€ έως 700€

- 701€ έως 1000€

- 1000€ και άνω

## A. Ερωτήσεις Κλειστού Τύπου

*"Συμπληρώστε με ένα X την απάντηση που σας αντιπροσωπεύει ή αριθμήστε κλιμακωτά ανάλογα με το τι σας ζητείτε. Εφόσον υπάρχουν παραπάνω από μία πιθανές απαντήσεις, μπορείτε να συμπληρώσετε και τις υπόλοιπες."*

**(Οι Ερωτήσεις Αυτού Του Μέρους Είναι Γενικού Περιεχομένου Στο Τομέα Λειτουργίας Των Αγροτικών Συνεταιρισμών - Ενώσεων)**

❖ **Ερώτηση 6:** Ο ρόλος του Συνεταιρισμού Ένωσης αποτελεί:

α) μοχλό στήριξης και προώθησης τοπικών προϊόντων

β) μοχλό στήριξης και προώθησης τοπικών παραγωγών

γ) προστασία και ανάδειξη της περιοχής

❖ **Ερώτηση 7:** Ποιό είναι το σημαντικότερο στοιχείο της λειτουργίας του Συνεταιρισμού;

α) Αυτονομία

β) Οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ανάπτυξη

γ) Προαγωγή προσώπων

❖ **Ερώτηση 8:** Ποιά από τα παρακάτω πλεονεκτήματα της λειτουργίας του Συνεταιρισμού- Ένωσης θεωρείται ότι είναι σημαντικότερο;

α) Ο άνθρωπος κατέχει την πρώτη θέση

β) Ανήκει και διοικείται από τα μέλη του

γ) Σχεδιάζεται για να καλύψει ανάγκες των μελών του

δ) Δημοκρατικά χαρακτηριστικά

ε) Έχει οικονομικούς και κοινωνικούς στόχους

❖ **Ερώτηση 9:** Κατατάξτε με αύξουσα αριθμητική σειρά με κλίμακα από το 1 έως το 6, τις παρακάτω αρχές που πρέπει να διέπουν την λειτουργία ενός Συνεταιρισμού -Ένωσης:

α) Αυτοβοήθεια

β) Αυτεθύνη

γ) Δημοκρατία

δ) Ισότητα

ε) Ισοτιμία

στ) Αλληλεγγύη

❖ **Ερώτηση 10:** Οι δραστηριότητες λειτουργίας των Συνεταιρισμών - Ένωσης αφορούν κυρίως:

α) μεταποίηση

β) εξαγωγικό εμπόριο

γ) διάθεση ποσότητας προϊόντων

δ) εμπορία αγροτικών προϊόντων

ε) αύξηση τιμής προϊόντων μέσω διαπραγματευτικής δύναμης

❖ **Ερώτηση 11:** Καταγράψτε με αύξουσα αριθμητική σειρά από το 1 έως το 7, τα άτομα που συμβάλλουν στην λειτουργία του Συνεταιρισμού -Ένωσης από το αρχικό στάδιο παραγωγής έως και το τελικό στάδιο:

α) Ιδιοκτήτες γης

β) Αγρότες - μέλη

γ) Προμηθευτές

δ) Κοινωνία

ε) Πελάτες

στ) Κράτος

η) Εργαζόμενοι

❖ **Ερώτηση 12:** Αντιστοιχίστε παρακάτω τα ενδιαφέροντα κάθε συναλλασσόμενου στη λειτουργία του Συνεταιρισμού -Ένωση:

Αγρότες	Καλό ενοίκιο με εκτίμηση αξίας γης
Πελάτες	Τιμή
Εργαζόμενοι	Ασφάλεια τροφίμων με θρεπτική αξία
Προμηθευτές	Καλές τιμές και συνέχιση στη γεωργία
Κράτος	Εξασφάλιση εργασίας
Κοινωνία	Φόροι και επιβολή νομοθεσίας
Ιδιοκτήτες γης	Οικονομικά οφέλη

❖ **Ερώτηση 13:** Ποιόν θεωρείται σημαντικότερο λόγο αντιμετώπισης προβλημάτων στους Συνεταιρισμούς - Ενώσεις;

α) Ανυπαρξία κατάλληλης οργάνωσης

β) Μη εξειδικευμένα στελέχη

γ) Η Διοίκηση "μπλέκεται" σε θέματα Διαχείρισης

δ) Έλλειψη συνεταιριστικής συνείδησης

ε) Περιορισμένη χρηματοδότηση Συνεταιρισμού - Ένωσης

❖ **Ερώτηση 14:** Από τι εξαρτάται ο αριθμός αντιπροσώπων του Συνεταιρισμού - Ένωσης;

α) Από την ποσότητα παραγωγής είδους

β) Από την ψηφοφορία εκλεγμένων προσώπων

γ) Από την διοίκηση

(Οι Ερωτήσεις Αυτού Του Μέρους Είναι Ειδικού Περιεχομένου Στο Τομέα Λειτουργίας  
Του Αγροτικού Συνεταιρισμού - Ένωσης Santo Wines Winery)

❖ **Ερώτηση 15:** Σε τι οφείλεται η ανάπτυξη των ιδιαίτερων προϊόντων Santo Wines Winery;

α) Στις κλιματικές συνθήκες του νησιού

β) Στο ιδιόμορφο οικοσύστημα που δημιουργήθηκε από τις  
αλληπάλληλες εκρήξεις του ηφαιστείου

γ) Στην ιδιαίτερη σύσταση του εδάφους

δ) Στο φαινόμενο της ομίχλης "πούσι"

ε) Σε όλα τα παραπάνω

❖ **Ερώτηση 16:** Η εμπορική δραστηριότητα του Συνεταιρισμού - Ένωσης είναι κυρίως:

α) εξαγωγική

β) εγχώρια

❖ **Ερώτηση 17:** Ποιό το αντικείμενο δραστηριότητας του Συνεταιρισμού - Ένωσης;

α) Συσκευασία

β) Παραγωγή

γ) Εμπορία και συσκευασία

δ) Διοργάνωση δράσεων προβολής και προώθησης των προϊόντων

❖ **Ερώτηση 18:** Τι είδους Συνεταιρισμός Ένωση είναι ο Santo Wines Winery;



α) Συνεταιρισμός Νέας Γενιάς

β) Αναγκαστικός συνεταιρισμός αποκατάστασης ακτήμονων  
καλλιεργητών

γ) Αναγκαστικός συνεταιρισμός προστασίας προϊόντων

δ) Υποχρεωτικός συνεταιρισμός

❖ **Ερώτηση 19:** Πώς εξοικονομεί ενέργεια το οινοποιείο του Συνεταιρισμού Ένωσης;

α) Με τα χτιστά επίπεδα μέσω του νόμου βαρύτητας

β) Με ειδικά μηχανήματα εξοικονόμησης ενέργειας

γ) Με οργανωμένο πρόγραμμα λειτουργίας

❖ **Ερώτηση 20:** Ποια η λειτουργία του κέντρου προβολής στον Συνεταιρισμό Ένωση;

α) Διενέργεια σεμιναρίων

β) Διενέργεια δεξιώσεων

γ) Διενέργεια γαμήλιων τελετών

δ) Προβολές κρασιών

❖ **Ερώτηση 21:** Μέσω της ανάλυσης ισολογισμών, ο Συνεταιρισμός - Ένωση Santos Wines Winery ερευνά:

α) την αποδοτικότητα, δηλαδή την ικανότητα να δημιουργεί κέρδη

β) την ρευστότητα, δηλαδή την ικανότητα να ανταποκρίνεται στις υποχρεώσεις

γ) την φερεγγυότητα, δηλαδή την ικανότητα να ανταποκρίνεται στις υποχρεώσεις έναντι των ξένων κεφαλαίων

❖ **Ερώτηση 22:** Ο Συνεταιρισμός - Ένωση χρησιμοποιεί τα μηχανογραφημένα προγράμματα Galaxy ERP και Singular Logic. Σε ποιά από τα παρακάτω, εφόσον γνωρίζετε, θεωρείται ότι χρησιμεύουν αυτά τα προγράμματα;

α) Στη μισθοδοσία

β) Στο διαχείριση του εστιατορίου

γ) Στη διαχείριση λιανικής πώλησης

δ) ERP (Συστήματα Ενδοεπιχειρησιακού Σχεδιασμού)

ε) CRM (Διαχείριση Πελατειακών Σχέσεων)

# **B. Ερωτήσεις Ανοικτού Τύπου**

---

(Οι ερωτήσεις αυτού του μέρους αποτελούν ερωτήσεις ανοικτού τύπου που σημαίνει ότι οι ερωτηθέντες έχουν ελεύθερη έκταση ανάπτυξης των απαντήσεών τους.

- ❖ **Ερώτηση 23:** Με βάση όσων ερωτοαπαντήσεων ειπώθηκαν έως τώρα και όσων γνωρίζετε προσωπικά, μπορείτε σε λίγες γραμμές να μας πείτε το στόχο αυτών των Συνεταιρισμών - Ενώσεων;

.....  
.....  
.....  
.....

- ❖ **Ερώτηση 24:** Γνωρίζετε άλλους μεγάλους Αγροτικούς Συνεταιρισμούς -Ενώσεις στην Ελλάδα; Και αν ναι, ποιούς;

.....  
.....  
.....  
.....

- ❖ **Ερώτηση 25:** Το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της **Santo Wines Winery** έχει δημιουργήσει μία τράπεζα γονιδιακού υλικού των γηγενών ποικιλιών που έχουν εντοπιστεί στο νησί, ώστε να τις διασώσει και να τις αναδείξει. Πολλές απ' αυτές είναι αρχαίες ελληνικές ποικιλίες. Πώς σας φαίνεται αυτή η κίνηση του Συνεταιρισμού - Ένωσης;

.....

.....

.....

.....

- ❖ **Ερώτηση 26:** Γνωρίζετε αν τα προϊόντα του συνεταιρισμού Ένωσης Θηραϊκών Προϊόντων, ικανοποιούν τις ανάγκες και τις επιθυμίες των πελατών;

.....

.....

.....

.....

