

## ΘΕΣ Γάλα: Τα μόνα ΑΤΜ που έχουν «ουρά» στην Ελλάδα

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



**Από τον Λεωνίδα Λιάμη**

Παρασκευή πρωί, 31 Οκτωβρίου 2014. Ένα μικρό «μπούγιο» από περίπου 35 άτομα, είχε συγκεντρωθεί στην οδό Ανδρέα Παπανδρέου 140, στη Νεάπολη της Θεσσαλονίκης και περίμενε στη σειρά με εμφανή περιέργεια και ανυπομονησία...

Το σκηνικό έμοιαζε να είναι στημένο μπροστά σε τραπεζικό κατάστημα, ημέρα καταβολής συντάξεων ή πληρωμής μισθοδοσιών, αφού η μικρή «ουρά», με άνδρες και γυναίκες όλων των ηλικιών, που είχε δημιουργηθεί, στην «κεφαλή» της κατέληγε μπροστά σε... ΑΤΜ. Και μάλιστα όχι σε ένα, αλλά σε τρία αυτόματα μηχανήματα, βαμμένα στις αποχρώσεις του ασημί και του μπλε.

Από το φορτηγό, που ήταν παρκαρισμένο στο πλάι, άνδρες με ομοιόμορφη ενδυμασία ανέλαβαν τον ανεφοδιασμό των μηχανημάτων και όταν αυτός ολοκληρώθηκε, δόθηκε το σύνθημα και τρεις ειδικά εκπαιδευμένες κοπέλες, οι οποίες βρισκόταν στο χώρο, έπιασαν δουλειά, βοηθώντας το κοινό να εξοικειωθεί,

σε σχέση με το πώς θα κάνουν... ανάληψη.

«Διαλέγετε πλαστικό ή γυάλινο μπουκάλι του μισού ή του ενός λίτρου, το τοποθετείτε στην υποδοχή για το πλήρες ή το ελαφρύ, στη συνέχεια βάζετε το κέρμα στο κερματοδέκτη ή αν έχετε την ειδική συσκευή USB με το προπληρωμένο ποσό στην ανάλογη υποδοχή, πατάτε το κουμπί και περιμένετε μέχρι η φιάλη να γεμίσει. Μόλις το μπουκάλι αφαιρεθεί, ο χώρος θα απολυμανθεί», εξηγούσαν ευγενικά στους πελάτες.

Ανάλογη εικόνα την ίδια ώρα αντίκριζαν οι Θεσσαλονικείς σε άλλα πέντε σημεία της πόλης, σε πολυσύχναστες γειτονιές στους Αμπελοκήπους στη δυτική Θεσσαλονίκη, στο κέντρο της επί της Σβώλου και της Αγίου Δημητρίου, στην Άνω Τούμπα και στην Καλαμαριά. Αιτία; Ήταν η ημέρα που ο συνεταιρισμός αγελαδοτρόφων «[ΘΕΣ Γάλα Πιες](#)» είχε προγραμματίσει την είσοδό του στην αγορά του δεύτερου πολυπληθέστερου αστικού κέντρου της χώρας, με την τοποθέτηση αυτόματων μηχανών πώλησης γάλακτος, στα πρότυπα του δικτύου που έχει ήδη στηθεί στη Λάρισα.



### **Κερδίζεται το στοίχημα και στη Θεσσαλονίκη**

Περίπου τρεις εβδομάδες μετά, ο... παράξενος -και συνάμα καινοτόμος- αυτός «γαλατάς», που έχει προκαλέσει «πονοκέφαλο» στις εγχώριες βιομηχανίες του γαλακτοκομικού τομέα και το ενδιαφέρον ακόμη και του [Reuters](#), κερδίζει όλο και

περισσότερο την εμπιστοσύνη των Θεσσαλονικέων. Πώς τα καταφέρνει; «Είναι ένα γάλα που το προτιμά η κόρη μου. Το δοκιμάσαμε στην αρχή, πιο πολύ από περιέργεια, αλλά της άρεσε και πλέον έρχομαι μέρα παρά μέρα κι αγοράζω από ένα λίτρο», μας είπε η Κωνσταντίνα, την οποία συναντήσαμε το πρωί της Πέμπτης 20 Νοεμβρίου, στο κατάστημα της οδού Χηλής στην Καλαμαριά.

Στον ίδιο χώρο, δευτερόλεπτα μετά, ήρθε και η Ξένια, σπρώχνοντας ένα παιδικό καροτσάκι με τον μικρό της γιο μέσα και έβγαλε δύο γυάλινα μπουκάλια του ενός λίτρου, τα οποία άρχισε να γεμίζει χρησιμοποιώντας το USB της προπληρωμένης αγοράς. Στο ερώτημά μας γιατί ψωνίζει το συγκεκριμένο γάλα, μας είπε ότι «είναι πιο παχύ στην υφή του, είναι πιο νόστιμο από τα άλλα, το αγοράζω ό,τι ώρα θέλω και συν τοις άλλοις είναι και πιο φθηνό». Σημειώνεται πως η τιμή του φρέσκου γάλακτος στα αυτόματα μηχανήματα είναι 1 ευρώ το λίτρο και αντίστοιχα πενήντα λεπτά το μισό λίτρο, με τη χρήση του προπληρωμένου ποσού, ενώ ανεβαίνει στο 1,10 και 0,60 ευρώ αντίστοιχα, στη χρήση του κερματοδέκτη.

Σαν την Κωνσταντίνα και τη Ξένια, καθημερινά, από τα έξι σημεία πώλησης του «ΘΕΣ Γάλα Πιες» της Θεσσαλονίκης, προμηθεύονται το γάλα τους περισσότερα από 1.000 άτομα, από το καθένα, με τον κύριο όγκο, ωστόσο, να επισκέπτεται τα ATM κυρίως το δώρο 7 με 9 το βράδυ και τότε είναι που δημιουργούνται ακόμη και «ουρές» 30-40 ατόμων.

«Πιθανότατα συμβαίνει γιατί ο κόσμος επιστρέφει εκείνες τις ώρες από τη δουλειά του και στο δρόμο για το σπίτι, περνούν και αγοράζουν το γάλα που τους χρειάζεται», σημειώνει ο Μπάμπης, ο οποίος είναι ένας από τους υπεύθυνους του δικτύου του συνεταιρισμού και ελέγχει για τυχόν προβλήματα με την τροφοδοσία των ATM ή την εξυπηρέτηση του κοινού.

Τις πρώτες ημέρες, είναι η αλήθεια -και όσο ο κόσμος δεν γνώριζε πολλά για τον ΘΕΣ Γάλα Πιες- υπήρξαν περιπτώσεις που χρειάστηκε να γίνει επιστροφή ποσότητας γάλακτος, μετά την παρέλευση 24ωρου από τον ανεφοδιασμό και την αντικατάστασή του από φρέσκο, το οποίο, να σημειωθεί προέρχεται από φάρμες της Μακεδονίας. Αυτό δεν συμβαίνει πλέον. Αντιθέτως, μάλιστα. Πριν από τρεις ημέρες στο κατάστημα της Καλαμαριάς τα δύο ΑΤΜ με το πλήρες γάλα, «στέρεψαν» για περίπου μισή ώρα, ενώ κάτι ανάλογο έγινε μια εβδομάδα πριν, για πάνω από μία ώρα, και στο κατάστημα της Νεάπολης. Και δεν μιλάμε για μικρή ποσότητα, καθώς στον κάθε αυτόματα πωλητή, αυτή την περίοδο (σ. σ. υπάρχει υποδομή για 9 δεξαμενές, αλλά προς το παρόν αξιοποιούνται δύο) γίνεται εφοδιασμός με 600 λίτρα.



### **Προς διπλασιασμό του δικτύου στη Θεσσαλονίκη**

«Κινούμαστε εντός των προβλέψεών μας και ίσως και λίγο καλύτερα. Καθημερινά το κάθε κατάστημα κατά μέσο όρο πουλά περίπου 1.200 λίτρα γάλα», μας ανέφερε ο κ. Αθανάσιος Βακάλης, ο γιατρός που προτίμησε να επιστρέψει στην οικογενειακή κτηνοτροφική μονάδα και που σήμερα ηγείται του πρότυπου αγελαδοτροφικού συνεταιρισμού, για να προσθέσει πως πρακτικά αυτό σημαίνει μια συνολική ποσότητα πωλήσεων της τάξης των 7-8 τόνων ημερησίως.

«Σκεφτείτε ότι στη Λάρισα από όπου ξεκινήσαμε πριν ένα χρόνο, για να φτάσουμε



σε αυτούς τους όγκους, χρειάστηκε μεγαλύτερο δίκτυο και πολλοί μήνες, ενώ εδώ έχουν παρέλθει μόλις 20 ημέρες», υπογράμμισε ο επικεφαλής του ΘΕΣ Γάλα Πιες και αφού σημείωσε πως «αυτή η ανταπόκριση του κόσμου μας γεμίζει μεγαλύτερες ευθύνες», μας αποκάλυψε ότι επίκειται άμεσα ο διπλασιασμός του δικτύου στη Θεσσαλονίκη.

Έτσι, βάσει του πλάνου που έχει εκπονηθεί, στις επόμενες εβδομάδες θα ανοίξουν ακόμη τρία καταστήματα σε διάφορα σημεία του πολεοδομικού συγκροτήματος και έως το τέλος του έτους άλλα τρία, ανεβάζοντας σε 12 το συνολικό αριθμό των ΑΤΜ στη Θεσσαλονίκη.

«Μπορεί να φαίνεται ότι τρέχουμε, αλλά όλα γίνονται πολύ προσεκτικά και με μελετημένα βήματα», τονίζει ο συνομιλητής μας, ενώ στο ερώτημά μας αν η Θεσσαλονίκη, την οποία ο ίδιος χαρακτήρισε «βαρόμετρο», θα αποτελέσει την αφετηρία ενός ευρύτερου σχεδιασμού που θα περιλαμβάνει επέκταση και σε άλλα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας, σπεύδει να πει ότι «δεν υπάρχουν τέτοια πλάνα για την ώρα. Άλλωστε έχουμε μπροστά μας ακόμη πολύ δρόμο για να καλύψουμε την αγορά της Θεσσαλονίκης».



### **Καν' το όπως στο εξωτερικό**

Η ιδέα, που αναμφίβολα εισάγει μια καινοτομία για την ελληνική πραγματικότητα, έλκει τις ρίζες της σε ανάλογα παραδείγματα στο εξωτερικό, κυρίως στην Ιταλία

και άρχισε να υλοποιείται από το φθινόπωρο του 2013. Έπειτα από ένα μεγάλο διάστημα προσεκτικού σχεδιασμού, ο συνεταιρισμός -που έχει βαλθεί να καταρρίψει το αρνητικό στερεότυπο του... τσομπάνι, το οποίο κυριαρχεί συλλήβδην, κυρίως στα μεγάλα αστικά κέντρα, για την εικόνα και το μορφωτικό υπόβαθρο του Έλληνα κτηνοτρόφου- τοποθέτησε τους πρώτους αυτόματους πωλητές γάλακτος στη Λάρισα. Στο χρόνο που έχει μεσολαβήσει έκτοτε, όσοι είχαν στοιχηματίσει σε αποτυχία του project, έχασαν τα χρήματά τους, καθώς σήμερα στη θεσσαλική πόλη υπάρχουν ήδη 14 σημεία αυτόματης πώλησης -και σύντομα πρόκειται να λειτουργήσει και ένα 15ο- στα οποία διακινούνται περί τους 10 τόνους γάλα ημερησίως.

«Το γάλα συλλέγεται από τις φάρμες το πρωί, παστεριώνεται έως το μεσημέρι και κατόπιν διατίθεται στα μηχανήματα αργά το μεσημέρι της ίδιας ημέρας. Έτσι διατηρεί αναλλοίωτα τα θρεπτικά συστατικά του, ενώ μέσω της σύγχρονης τεχνολογίας που παρέχουν οι αυτόματοι πωλητές, το γάλα φτάνει στον καταναλωτή στη σωστή θερμοκρασία, την ίδια ημέρα, με απόλυτη ασφάλεια και σε πολύ ανταγωνιστική τιμή» εξηγεί ο κ. Βακάλης. Τονίζει επίσης πως «είναι αυτονόητο ότι εφαρμόζονται οι αυστηρότεροι ποιοτικοί έλεγχοι που υπάρχουν για το γάλα και πέραν του συστήματος πιστοποίησης ISO 22000, επειδή για εμάς η ποιότητα και η ασφάλεια είναι το Α και το Ω, διενεργούμε πολύ περισσότερους ελέγχους από όσους επιβάλλει η νομοθεσία».



## **Την άνοιξη του 2015 ιδιόκτητη μονάδα παστερίωσης**

Προς το παρόν η παστερίωση του γάλακτος, που προορίζεται για το δίκτυο των αυτόματων πωλητών σε Λάρισα και Θεσσαλονίκη, γίνεται σε συνεργαζόμενη μονάδα στη Λαμία, αλλά από την άνοιξη του 2015 ο ΘΕΣ Γάλα Πιες θα έχει το δικό του εργοστάσιο παστερίωσης. Η επένδυση είναι της τάξης των 3,5 εκατ. ευρώ, είναι ενταγμένη στον αναπτυξιακό νόμο για να επιδοτηθεί και ήδη κατασκευάζεται σε ακίνητο στην περιοχή της Φαλάνης, λίγο έξω από τη Λάρισα. Οι μεγαλύτεροι όγκοι από την παραγωγή γάλακτος του συνεταιρισμού, ωστόσο, έχουν προορισμό μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες της χώρας, με τις οποίες υπάρχει συμφωνία συνεργασίας μέσω κλειστών συμβολαίων διητούς ή τριητούς διάρκειας. Έτσι, από τους περίπου 120 τόνους γάλακτος που παράγουν ημερησίως οι 55 φάρμες των 100 παραγωγών -μελών του Συνεταιρισμού, οι σχεδόν 100 τόνοι απορροφώνται από τις βιομηχανίες. «Είναι συνεργάτες μας, δεν έχουμε καμία αντιπαράθεση μαζί τους και θα συνεχίσουμε να τιμούμε τα συμβόλαια που υπογράφουμε μαζί τους», διευκρινίζει ο κ. Βακάλης, προσθέτοντας πως η παραγωγή του συνεταιρισμού αντιστοιχεί στο 10% της συνολικής εγχώριας παραγωγής αγελαδινού γάλακτος.

## **Κινητήριος δύναμη, η ανάγκη**

Με τη δράση του ο συνεταιρισμός έχει φτάσει σήμερα να είναι πρότυπο παράδειγμα αυτό-οργάνωσης για τα ελληνικά δεδομένα, καθώς έχει βγάλει από το «κάδρο» τους κάθε λογής μεσάζοντες και λειτουργεί κερδοφόρα, με διαφάνεια και υπέρ των συμφερόντων των μελών του, στα οποία εξασφαλίζει καλύτερες τιμές από εκείνες που κυκλοφορούν στην αγορά και κυρίως τους πληρώνει στην ώρα τους. Χαρακτηριστικά να πούμε ότι ενώ η μέση τιμή κυμαίνεται στα 0,40-0,41 λεπτά το κιλό γάλα, ο συνεταιρισμός, λόγω του μεγέθους και της διαπραγματευτικής ισχύος που του παρέχει ο παράγοντας αυτός, αποδίδει στα μέλη του 0,45-0,50 λεπτά το κιλό. Ένα μέρος βέβαια παρακρατείται για τις επενδύσεις οι οποίες είναι μεγάλες. Αρκεί κανείς να λάβει υπόψη του ότι το «άνοιγμα» στη Θεσσαλονίκη είναι μια επένδυση της τάξης των 1,5 εκατ. ευρώ, ενώ άλλα περίπου τόσα κοστολογείται και το δίκτυο των αυτόματων πωλητών της Λάρισας, το οποίο, πάντως, τα βγάζει τα λεφτά του, μια και οι πωλήσεις του, στη χρήση που έκλεισε τον Ιούνιο του 2014, διαμορφώθηκαν στα περίπου 2,5-3 εκατ. ευρώ. Ο συνολικός τζίρος του συνεταιρισμού την ίδια περίοδο ανήλθε στα 26,5 εκατ. ευρώ, με καθαρά κέρδη, μετά τις αποσβέσεις, στα 600 χιλ. ευρώ.



Πίσω από αυτό το μικρό «θαύμα» -η ελληνική πραγματικότητα βρίθει από παραδείγματα καταχρεωμένων συνεταιρισμών- όμως κινητήριοι δύναμη υπήρξε η ανάγκη για επιβίωση. «Τι μας έσπρωξε στο εγχείρημα; Μα ο φόβος και η αγωνία μήπως οι γαλακτοβιομηχανίες κατεβάσουν την τιμή. Μήπως οι τιμές των



ζωοτροφών αυξηθούν, μήπως οι τράπεζες ανεβάσουν τα επιτόκια, μήπως, μήπως... Ήταν αυτό το ασίγηστο άγχος για την επιβίωση. Θυμάστε τις εικόνες που είχαν καταγράψει τόσες και τόσες φορές τα τηλεοπτικά δίκτυα, όταν ομάδες αγελαδοτρόφων στις απέλπιδες και κυρίως απεγνωσμένες διαμαρτυρίες τους, έχυναν γάλα μπροστά σε δημόσια κτήρια, είτε έκλειναν δρόμους, για να δείξουν με αυτό τον τρόπο την απόγνωση τους; Αυτή η ανάγκη μας έφερε εδώ», εξηγεί ο κ. Βακάλης, όταν θυμάται την ομάδα των 15 παραγωγών που αποφάσισαν να ιδρύσουν τον ΘΕΣ Γάλα Πιες, με σκοπό να αλλάξουν τον ρου της προσωπικής τους ιστορίας και να δείξουν το δρόμο και στους συναδέλφους τους του πρωτογενή τομέα, για το τι πρέπει να κάνουν.

Στο πλαίσιο αυτό, εκτός από τη διαπραγμάτευση στο μέτωπο με τις γαλακτοβιομηχανίες, η ίδια τακτική ακολουθείται και στο μέτωπο των προμηθευτών των εισροών για τις φάρμες των μελών του συνεταιρισμού, με αποτέλεσμα να επιτυγχάνονται καλύτερες τιμές και έτσι να προκύπτει κέρδος και από την άλλη πλευρά της αλυσίδας. Έχει υπολογιστεί πως με αυτό τον τρόπο το κόστος παραγωγής για τα μέλη, έχει μειωθεί σε ένα ποσοστό 10%-15%.

«Συνεταιριζόμαστε γιατί πιστεύουμε πως η αυτό-οργάνωση όλων των παραγωγών είναι μονόδρομος για την επιβίωση του πρωτογενούς τομέα στη χώρα μας», τονίζει ο κ. Βακάλης και καταλήγει πως «οι παραγωγοί πρέπει να πάρουν στα χέρια τους τις τύχες τους, χωρίς να περιμένουν μαγικά ραβδιά. Να προσδώσουν υπεραξία στην παραγωγή τους, να δουν τις εκμεταλλεύσεις τους επιχειρηματικά και να δώσουν την ευκαιρία στους καταναλωτές, τους Έλληνες και όχι μόνο, να απολαύσουν ποιοτικά τοπικά προϊόντα».

Φωτογραφίες: [Sooc.gr](http://Sooc.gr)

Πηγή: [logiosermis.net](http://logiosermis.net)