



**ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΟΥΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΑΣ**


27.05.2017

ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ  
ΣΤΟΝ ΑΓΡΟ-ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Νικόλαος Γκιζγκής  
Χημικός, MSc

Υπεύθυνος Ποιότητας Τυροκομείου  
Ι. Σταθώρη Μον. ΕΠΕ

# ΙΔΙΑΪΤΕΡΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥ

- Μεράκι
  - Τεχνογνωσία
  - Όραμα του δημιουργού
  - Αυθεντικότητα
  - Πρόβλεψη της συνέχειας
- 

Η επιχείρηση ξεκίνησε την δεκατία του 80' ως κτηνοτροφική μονάδα και με ένα μικρό παραδοσιακό τυροκομείο

μετά τη αποφοίτηση του

ιδιοκτήτη Ιωάννη Σταθώρη από

την Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων.



## ΠΡΟΦΙΛ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

Το 2005 η μικρή μονάδα εξελίχθηκε σε μία υπεσύγχρονη μονάδα παραγωγής και εμπορίας τυροκομικών προϊόντων.

Η παράδοση όπως παρέμεινε  
βασική αρχή των νέων  
παραγωγικών διαδικασιών  
που ακολουθούν τους αυστηρούς  
κανόνες υγιεινής σύμφωνα με  
την νομοθεσία.



## ΠΡΟΦΙΛ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

Το 2008 η επιχείρηση πιστοποίησε το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων κατά το Διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000 από τον παγκοσμίου φήμης Βρετανικό φορέα πιστοποίησης Lloyds Register και διατηρεί μέχρι και σήμερα την πιστοποίηση της με αυστηρούς ετήσιους ελέγχους.

Lloyd's  
Register



LRQA  
Measure the Difference



## ΠΡΟΦΙΛ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

Τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν σε ποιότητα και γεύση, γεγονός που οφείλεται στην μεγάλη προσπάθεια μας να διαφυλάξουμε τις αυθεντικές γεύσεις των προϊόντων μας χρησιμοποιώντας αγνές πρώτες ύλες όπως είναι το γάλα που συλλέγεται στο μεγαλύτερο ποσοστό του από την περιοχή της Χαλκιδικής.



## Κύρια Προϊόντα



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

Ναυαρχίδα των προϊόντων μας  
ΤΟ ΓΝΩΣΤΟ ΣΕ ΕΣΑΣ  
**ΠΕΤΡΩΤΟ**

## ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ

1<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΤΥΡΙΟΥ  
ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2008

## ΑΡΓΥΡΟ ΒΡΑΒΕΙΟ

2<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΤΥΡΙΟΥ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



## ΠΡΟΦΙΛ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

# ΑΘΩΝΙΤΙΚΟ

- **ΑΡΓΥΡΟ ΒΡΑΒΕΙΟ 2007**

1<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΤΥΡΙΟΥ 2007

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

- **ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ 2009**

2<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΤΥΡΙΟΥ 2009

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

- **ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ 2011**

3<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΤΥΡΙΟΥ 2009

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



## Κύρια Προϊόντα



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας



# Γραβιέρα Σταθώρη με ρίγανη



## Κύρια Προϊόντα



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

# Ελαιοτύρια ΣΤΑΘΩΡΗ



Ελαιοτύρι πιπεράτο



Ελαιοτύρι με ρίγανη

Από την γκάμα των τυροκομικών προϊόντων μας δεν λείπει και ο μεζές ιδανικό να το προσφέρετε σε φίλους με πικάντικες προτιμήσεις. Αυτό το μικρό γραβιεράκι με μαύρο ή κόκκινο πιπέρι θα σας παρασύρει σε μια απολαυστική γευστική περιπλάνηση.

Ο επίλεκτος συνδυασμός του αγνού παρθένου ελαιόλαδου Γοματίου Χαλκιδικής και της άγριας ρίγανης η οποία φέεται στην περιοχή της Ιερισσού δίνει ένα ευχάριστο άρωμα που παραπέμπει στο παραδοσιακό πάντρεμα αυτών των γεύσεων.

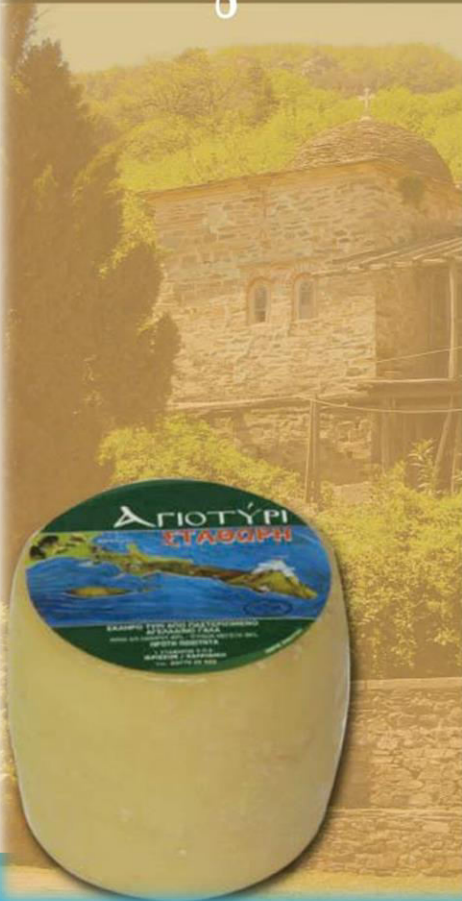
## Κύρια Προϊόντα



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

# ΑΓΙΟΤΥΡΙ ΣΤΑΘΩΡΗ

## Αγιοτύρι



Εμπνευσμένο το όνομά του μιας και η παραγωγή του γίνεται στις πύλες του Αγίου Όρους, είναι ένα τυρί τύπου γραβιέρας με πλούσιο άρωμα. Παράγεται όπως όλα μας τα προϊόντα χειροποίητα με ωρίμανση τουλάχιστον δύο μηνών. Το βάρος του τυριού είναι περίπου ένα κιλό . Το ΑΓΙΟΤΥΡΙ τυροκομείται σύμφωνα με αυστηρούς κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και ωριμάζει σε θάλαμο με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας σε ξύλινα ράφια. Μπορεί να συνοδεύει στο τραπέζι τα πιο απαιτητικά σας πιάτα αναδεικνύοντας την πλούσια γεύση και το διακριτικό του άρωμα.

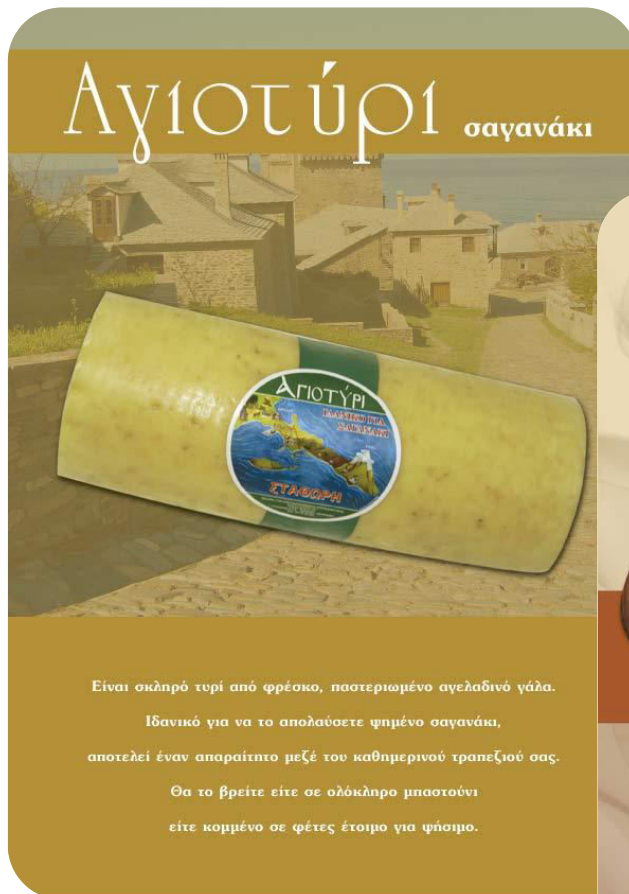
## Κύρια Προϊόντα



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

# ΑΓΙΟΤΥΡΙ ΣΤΑΘΩΡΗ

## Σαγανάκι & Καπνιστό



### Αγιοτύρι σαγανάκι

Είναι σκληρό τυρί από φρέσκο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα.  
Ιδανικό για να το απολαύσετε ψημένο σαγανάκι,  
αποτελεί έναν απαραίτητο μεζέ του καθημερινού τραπέζιού σας.  
Θα το βρείτε είτε σε ολόκληρο μπασοτόνι  
είτε κομμένο σε φέτες έτοιμο για ψήσιμο.



### Αγιοτύρι καπνιστό

Είναι ένα τυρί από φρέσκο, παστεριωμένο γάλα.  
Διατηρεί την μοναδική γεύση της γραβιέρας του τυροκομείου μας εμπλουτισμένη με το διακριτικό άρωμα του καπνού.

## Κύρια Προϊόντα



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ 2016  
«ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ»

Όλος ο κόσμος το τέλος  
του 2010 έμαθε την  
μεγάλη και επιτυχημένη  
προσπάθεια του  
τυροκομείου για την  
παραγωγή του  
**ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΥ**  
**ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ**  
**ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ** που  
ζύγιζε 939 κιλά.



Guinness Records



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

Το γεγονός ταξίδεψε σε  
όλο τον κόσμο  
γνωρίζοντας ότι μία  
**ΕΛΛΗΝΙΚΗ**  
επιχείρηση από την  
**ΙΕΡΙΣΣΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ**  
κατέχει ένα  
παγκόσμιο ρεκόρ.



Guinness Records



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

[https://youtu.be/67hf\\_ZIOZ3Q](https://youtu.be/67hf_ZIOZ3Q)





## Προσπάθεια...

- Παραγωγή τυροκομικών προϊόντων με αυθεντική γεύση και ασφάλεια για τον καταναλωτή
- Προώθηση των ελληνικών προϊόντων της περιοχής μας, την Χαλκιδική
- Ενημέρωση των πελατών για την ποιότητα των προϊόντων μας μέσα από την καθημερινή επαφή
- Εκπαίδευση των εργαζομένων για την ανάγκη τήρησης των υψηλών υγειονομικών απαιτήσεων

Η Προσπάθεια μας.....



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

## Προσπάθεια...

- **Ανάπτυξη....**

- Καλής συνεργασίας
- Εμπιστοσύνης

με τους παραγωγούς γάλακτος

- Στήριξης της ελληνικής κτηνοτροφίας αναβαθμίζοντας το τελικό προϊόν

Η Προσπάθεια μας.....



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας

μπορούμε...  
να δημιουργήσουμε  
το ΔΙΚΟ μας προϊόν

Σας ευχαριστώ πολύ.

Στόχος...



ΟΛΟΙ μαζί μπορούμε να προστατεύουμε το προϊόν μας