

Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος από το 2005 και με 35χρονη συνδικαλιστική δράση στο ενεργητικό του, ο Μιχάλης Μούσιος μίλησε στο “ΒΑΖ” για τα πεπραγμένα και τις επιδιώξεις του, για το νέο αίμα στα Σωματεία, αλλά και για το πόσο απαραίτητη είναι η γόνιμη αντιπολίτευση.

Συνέντευξη **Πηνελόπη Καράμπελα**

# Μιχάλης Μούσιος

## Το μέλλον είναι στα χέρια μας και θα παλέψουμε γι' αυτό!

**Σ**το τιμόνι της ΟΑΕ εδώ και μια δωδεκαετία, ο Μιχάλης Μούσιος είναι από τους ανθρώπους που αποκλείεται να περάσει απαρατήρητος. Με έντονη προσωπικότητα και λόγο, έχει κατά καιρούς δεχτεί κριτική για τους χειρισμούς του, έχει ωστόσο καταγράψει και αρκετές νίκες στο ενεργητικό του. Τον συναντήσαμε στο περιθώριο του πρόσφατου Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας και μιλήσαμε μαζί του για το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον του συνδικαλισμού.

**Κύριε Μούσιο, ποιο θεωρείτε ότι είναι σήμερα το Νο1 πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες του κλάδου;** Σαφέστατα η μείωση της αγοραστικής δύναμης του κοινού. Όσο μειώνονται μισθοί και συντάξεις, όσο εντείνεται η ανεργία, τόσο το πρόβλημα θα βαθιάνει. Το βλέπουμε όλοι στα μαγαζιά μας – όλη η κίνηση περιστρέφεται γύρω από τις 2-3 μέρες του μήνα που ο κόσμος πληρώνεται. Σήμερα βιώνουμε για πρώτη

φορά την οικονομία της σύνταξης. Τα μικρά βήματα ανάπτυξης που γίνονται είναι μεν θετικά αλλά δεν μπορούν στην ουσία να προωθήσουν την κατανάλωση. Αυτό που απαιτείται είναι να γίνει εκτίναξη της οικονομίας ώστε να μπορέσουν να ορθοποδήσουν τα νοικοκυριά και με τη σειρά τους οι επαγγελματίες. Μια άλλη μεγάλη “πληγή” που αντιμετωπίζουμε είναι οι δυσβάσταχτοι φόροι και εισφορές. Αν ένας αρτοποιός για παράδειγμα έχει ένα καλό εισόδημα γιατί λειτουργεί έξυπνα επιχειρηματικά, και πάλι δεν του περισσεύει σχεδόν τίποτε, τα περισσότερα τα εισπράττει το κράτος. Από τα 100 ευρώ που μπαίνουν στο συρτάρι, τα 80 πηγαίνουν στο κράτος. Εστιάζοντάς το στην αρτοποιία, τα τελευταία χρόνια οι αλλαγές είναι σαρωτικές, η αγορά κινείται με ιλιγγιώδεις ρυθμούς, οι αλυσίδες έχουν κατακλύσει σχεδόν ολόκληρη τη χώρα. Πολλές λειτουργούν σε καθεστώς ημιπαρνομίας, το κράτος είναι απόν, καθώς οι ελεγκτι-

κοί μηχανισμοί δεν λειτουργούν επαρκώς – και αν κινούνται κάποιες φορές αυτό γίνεται κάτω από την πίεση των συνδικάτων και των σωματείων. Τα θέτουμε πάντα αυτά τα θέματα, σε κάθε συνάντηση που έχουμε με τους αρμόδιους υπουργούς και τους υπηρεσιακούς παράγοντες. Αυτό που ακούμε διαρκώς είναι ότι θα αλλάξει η κατάσταση. Δυστυχώς δεν μπορούμε πια να τους πιστέψουμε. Είναι πολλές οι υποσχέσεις που δίνονται χωρίς να υλοποιούνται.

**Το σύγχρονο αρτοποιείο έχει κάνει κινήσεις για να προσαρμοστεί στις νέες απαιτήσεις του κοινού; Θεωρείτε ότι ο κλάδος είναι έτοιμος να τις δεχτεί ή αντιστέκεται σε αυτό το ρεύμα;** Ο φούρνος του 2017 δεν μπορεί να έχει καμία σχέση με το φούρνο του 2000. Έχουν αλλάξει τα πάντα και όποιος δεν προσαρμόζεται, με νέα καινοτόμα προϊόντα, λίγα στην αρχή, περισσότερα στη συνέχεια, όποιος περιμένει από τα 100 150 κομμάτια ψωμί να κρατήσει το >





μαγαζί του δεν θα τα καταφέρει. Χρειάζεται μια διεύρυνση της γκάμας των προϊόντων του αρτοποιείου, καθώς και η ευρεία αξιοποίηση της ζαχαροπλαστικής αλεύρου. Επίσης η αλλαγή της εικόνας των καταστημάτων παίζει ουσιαστικό ρόλο. Όσοι δεν ακολουθήσουν αυτές τις τάσεις δεν μπορούν να προστατευτούν από κανέναν νόμο, από καμία πολιτεία. Η ίδια η αγορά θα τους αποβάλει. Φυσικά όλες αυτές οι καινοτομίες πρέπει να έχουν ως βάση την παράδοση, τον ελληνικό παραδοσιακό φούρνο. **Ο καφές στα αρτοποιεία διχάζει τους επαγγελματίες. Άλλοι θεωρούν ότι δεν αρμόζει στο παραδοσιακό αρτοποιείο, άλλοι τον αξιοποιούν ως εργαλείο κέρδους. Πώς τοποθετείστε εσείς;** Πρώτη φορά το 2009 κερδίσαμε τη διάταξη που επέτρεψε τη διάθεση καφέ στα αρτοποιεία. Τότε υπήρξαν πολλές φωνές διαμαρτυρίας. Επέμνα προς αυτή την κατεύθυνση, θεωρώντας ότι ο καφές είναι ένα προϊόν που μπορεί να βοηθήσει στην ανάπτυξη του αρτοποιείου και να συμπαρασύρει και την πώληση άλλων προϊόντων, καθώς συνδέεται με το πρωινό. Σήμερα πιστεύω ότι δικαιώνο-

μαι απόλυτα. Ωστόσο, θέλω να τονίσω ότι, επειδή επιτρέπεται η διάθεση καφέ στα αρτοποιεία, αυτό δεν σημαίνει ότι όλοι θα πρέπει αύριο το πρωί να φτιάξουν γωνιά καφέ στα μαγαζιά τους. Ο κάθε ιδιοκτήτης θα εκτιμήσει το σημείο όπου βρίσκεται ο φούρνος του, το χώρο που θα πρέπει να διαθέσει. Έρευνα αγοράς μπορεί να κάνει για να διαπιστώσει τι έσοδα θα αποφέρει και να προχωρήσει. Τα στοιχεία της αγοράς δικαιώνουν αυτή τη θέση, την επιμονή και την προσπάθεια που κάναμε τότε. Η κατανάλωση καφέ στην Ελλάδα έχει αυξηθεί σημαντικά – οι πρώτοι στις πωλήσεις καφέ είναι οι αλυσίδες, ακολουθούν τα αρτοποιεία και μετά έρχονται άλλες κατηγορίες. Ο καταναλωτής, εκτιμώντας την καλή ποιότητα του καφέ και άλλων προϊόντων-πρέπει να τονίσουμε και εδώ την αξία της ποιότητας- επιλέγει το αρτοποιείο για την αγορά του.

**«Αυτό που χαρακτηρίζει την ΟΑΕ είναι ότι δεν καπελώνεται από κομματικές ταυτότητες. Όσες φορές έχω εκλεγεί το έχω κάνει με ποσοστό που αγγίζει το 80%. Ποιος πολιτικός χώρος μπορεί να ισχυριστεί ότι καλύπτει αυτό το ποσοστό;»**

**Μέσα από τις πανελλαδικές επαφές που έχετε με επαγγελματίες, έχετε διαπιστώσει αν το αντίκτυπο της κρίσης είναι διαφορετικό μεταξύ της Αθήνας και της περιφέρειας;**

Η κρίση έχει κυριεύσει όλη την Ελλάδα και όλες τις επιχειρήσεις. Δεν έχει καμία σημασία αν κάποιος έχει το κατάστημά του στην Αθήνα, στη Λάρισα ή σε κάποιο νησί. Αυτό που παίζει πάντα ρόλο είναι η θέση του καταστήματος και το πώς κινείται επιχειρηματικά ο αρτοποιός – υπάρχουν και στην περιφέρεια, ακόμα και σε οικισμούς θα έλεγα, αρτοποιεία αξιόλογα, υπάρχουν και στην Αθήνα, υπάρχουν όμως και αρτοποιεία που είναι στο όριο της επιβίωσης. Εδώ, πέρα από την κρίση, πρέπει να συνηγορήσουμε και τα επιχειρηματικά λάθη που πιθανόν έχουν κάνει η ίδια οι αρτοποιοί. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα; Κάποιος έχει ένα μαγαζί από τον παπού του σε ένα ήσυχο παράδρομο εδώ και δεκαετίες και δεν κάνει την κίνηση να μεταφερθεί σε ένα κεντρικό σημείο, αφήνοντας το πεδίο ελεύθερο σε ανταγωνιστές. **Μέσα σε αυτή την κατάσταση, ένας επαγγελματίας ασχολούμενος με το συνδικαλισμό, προσφέρει ή κερδίζει; Ή θεωρείτε ότι υπάρχει μια ισορροπία?** Το μόνο που μπορεί να έχει είναι όφελος, όχι φυσικά οικονομικό, αλλά επαγγελματικό, ακόμη και κέρδος ως οντότητα – ειδικά ο νέος άνθρωπος που θα ασχοληθεί με το συνδικαλισμό. Κι εμείς οι παλιότεροι κερδίζουμε από την επαφή μας με τους νέους συνδικαλιστές. Οι φρέσκες ιδέες πάντα βοηθάνε, ακόμα κι αν δεν μπορούν να υλοποιηθούν άμεσα. Και είναι ιδιαίτερα ελπιδοφόρο που στις εκλογές που διεξήχθησαν και διεξάγονται ακόμη είχαμε μεγάλη συμμετοχή γενικά, αλλά και νέων ανθρώπων

ειδικότερα. Και ξέρετε, μέσα από τις επαφές που έχουμε λόγω συνδικαλισμού, οι κουβέντες μας περιστρέφονται πάντα γύρω από τη δουλειά μας. Μιλάμε για τα προϊόντα μας, για τις αντιδράσεις των καταναλωτών, τις σχέσεις με το προσωπικό των καταστημάτων μας. Γίνεται μια πολύ δημιουργική ζύμωση. Μεταφέρουμε τις εμπειρίες μας από διαφορετικές περιοχές της χώρας, διευρύνουμε την πληροφόρησή μας και όλα αυτά μαζί είναι προίκα για τα μαγαζιά μας.

**Υπάρχουν συνάδελφοί σας που θεωρούν ότι κινείστε περισσότερο σε επίπεδο κυβερνητικών και υπηρεσιακών επαφών και δεν είστε υπέρ του αγώνα στο δρόμο. Ποια η θέση σας;** Δεν είμαι χθεσινός ούτε στο συνδικαλισμό ούτε στην αρτοποιία. Όπως έχω περάσει από όλα τα στάδια στη δουλειά, έτσι και στον τομέα του συνδικαλισμού έχω πολλά χρόνια στην πλάτη μου. Η πρώτη ενασχόληση έγινε το 1982 οπότε εκλέχτηκα σύμβουλος στη Συντεχνία της Λάρισας. Το 1983 σύνεδρος στα Ιωάννινα, το 1990 πρόεδρος στη Λάρισα και σύμβουλος της ΟΑΕ. Το 1993 έγινα έφορος και μπάκα στο προεδρείο της ΟΑΕ, το 1996 έγινα β' αντιπρόεδρος, το 1997 α' αντιπρόεδρος και το 2005 πρόεδρος της Ομοσπονδίας. Άρα, ξεκινώντας από τη δεκαετία του '80, έχω ζήσει πολλές διαφορετικές φάσεις του συνδικαλιστικού κινήματος. Ας έρθουμε στο σήμερα τώρα, κι ας μιλήσουμε για τον αγώνα στο δρόμο. Ποιος συνδικαλιστής είναι αυτός που θα αρνηθεί να κατεβεί να αγωνιστεί; Δεν είμαι όμως από εκείνους που θα κατέβω στο δρόμο μαζί με άλλους 5, 10, 15 συναδέλφους για να δικαιολογήσω την καρέκλα μου. Όταν είχαμε τη διαβούλευση για το νόμο επί υπουργίας Σιούφα, είχαμε μια συνεννόηση με τους αρτοποιούς του κέντρου να μαζευτούν 100 αρτοποιοί ως μοχλός πίεσης έξω από το υπουργείο την ώρα της συνάντησης. Δυστυχώς δεν κατάφεραν να συγκεντρωθούν. Σε καμία περίπτωση δεν κατηγορώ τους συναδέλφους. ►



Ποιος σήμερα, σε τόσο σκληρές εποχές, θα κλείσει το μαγαζί του για μια μέρα ή έστω για μερικές ώρες; Θεωρώ ότι όποιος προτείνει κάτι τέτοιο κοροϊδεύει πρώτα τον εαυτό του και μετά τη βάση. Υπάρχουν τρόποι πίεσης και πάντα τους εξαντλούμε προς όλες τις κυβερνήσεις. Αυτό που χαρακτήριζε και χαρακτηρίζει την Ομοσπονδία είναι ότι κανείς δεν μπορεί να της κολλήσει κομματική ταυτότητα. Στα χρόνια που εκλέγομαι, εκλέγομαι με ένα ποσοστό που φτάνει στο 80%. Ποιος πολιτικός χώρος μπορεί να ισχυριστεί ότι καλύπτει αυτό το ποσοστό; Για να καταλήξουμε σε ένα συμπέρασμα, αυτό που χρειάζεται για να διεκδικήσεις είναι οι γνώσεις γύρω από το αντικείμενο, η γνώση του χώρου, αυτό σαφώς σε οπλίζει με επιχειρήματα.

#### Πώς αξιολογείτε τους συνεργάτες σας και πώς την αντιπολίτευση;

Δεν θα αναφέρω ονόματα για να μην ξεχάσω κάποιον. Αυτό που θα πω είναι ότι όλοι ανεξαιρέτως οι συνεργάτες μου είναι πολύ αξιόλογα πρόσωπα, γνωρίζουν άριστα το χώρο της αρτοποιίας και βοηθούν πολύ ουσιαστικά. Δεν είμαι πολύ λύξερρος, συμβουλευόμαι και ζητάω τη γνώμη όλων. Η ΟΑΕ μεριμνά και επεξεργάζεται τις προτάσεις της μέσα από τα αρμόδια όργανα, το προεδρείο, τη διοικητική επιτροπή, ακόμα και ειδικούς επιστήμονες. Ο πρόεδρος εκφωνεί, παρουσιάζει τις προτάσεις που έχουν συζητηθεί συλλογικά. Όσο για την αντιπολίτευση, την επιδιώκω, τις αποζητώ τις γόνιμες αντιπαραθέσεις. Αυτό που θεωρώ ρηκό είναι το στείο «όχι», που δεν συνοδεύεται από μια αντιπρόταση.

#### Τι προσβλέπετε από τις εργασίες του επικείμενου 33ου Συνεδρίου τον Οκτώβριο στα Ιωάννινα;

Κατ' αρχάς είμαι πολύ χαρούμενος, πολύ ικανοποιημένος από τη συμμετοχή των

συναδέλφων στην εκλογική διαδικασία σε ολόκληρη τη χώρα. Μια συμμετοχή που υπήρξε πραγματικά εντυπωσιακή, την ώρα που σε άλλους κλάδους η ενασχόληση με το συνδικαλισμό δι-αρκώς υποχωρεί, συρρικνώνεται. Αυτό που θέλω και θα επιδιώξω στο συνέδριο είναι να συζητήσουμε το μέλλον της βιοτεχνικής αρτοποιίας. Θέλω από τον κάθε σύνεδρο να καταθέσει την άποψή του για αυτό το θέμα και αυτό το περιμένω ιδιαίτερα από τους νέους. Κάτι ακόμα που θα μας απασχολήσει είναι η προώθηση του σήματος του κλάδου. Το 2007, με το νέο νόμο, εντάξαμε τον ορισμό του ποιος μπορεί να χρησιμοποιεί τον όρο αρτοποιός – μέχρι τότε δεν υπήρχε ειδικό άρθρο. Με το τρίτο μνημόνιο τον Αύγουστο του '15 εκχωρήθηκε αυτό το δικαίωμα και στα bake off, να λέγονται δηλαδή και αυτά αρτοποιεία ή φούρνοι. Αυτό ήταν ένα δώρο της κυβέρνησης στις αλυσίδες, στα πολυκαστήματα και στους εισαγωγείς των κατεψυγμένων. Σήμερα, είναι επιτακτική η ανάγκη να προβάλλουμε το “εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται” ώστε να γνωρίζει ο καταναλωτής το που παράγεται το φρέσκο ψωμί και να το διαχωρίζει με σαφήνεια από τους χώρους όπου διατίθεται το κατεψυγμένο. Αν πετύχουμε να περάσουμε αυτή τη διαφοροποίηση στη συνείδηση του κοινού, θα είναι μεγάλη επιτυχία για την Ομοσπονδία και για τον κλάδο μας. Δεν είναι καθόλου εύκολο αυτό το στοίχημα. Γιατί πελάτες εκείνων που διαμορφώνουν την κοινή γνώμη δεν είμαστε εμείς. Είναι στην πράξη οι ανταγωνιστές μας.

**Μέσα από την πορεία σας στο συνδικαλισμό, έχετε μετανιώσει για κάτι;** Όποιος ασχολείται τόσο έντονα με τα κοινά, θα κάνει και λάθη και παραλείψεις. Το ίδιο ισχύει και για μένα, για ό-

λους όσοι έχουμε τόσο στενή επαφή με τα κοινά. Ευτυχώς είχα διαχρονικά την τύχη να έχω δίπλα μου πολύ ικανούς, πολύ άξιους συνεργάτες. Αυτό που δεν θα άλλαζα σίγουρα είναι το πάθος, η λατρεία που νιώθω για τη δουλειά μας και για τον ολόκληρο τον κλάδο, που με στήριξε και με ανέδειξε. Δεν θα άλλαζα επίσης κάτι ως προς την πρακτική γιατί ευτυχώς είναι σπάνιες οι φορές που λειτουργώ ή παίρνω αποφάσεις εν θερμώ. Και θα εξακολουθήσω να το κάνω για όσα χρόνια ακόμη οι συνάδελφοί με τιμούν με την εμπιστοσύνη τους. ■

#### «Στην πόρτα κάθε φούρνου το Σήμα μας»

«Το σήμα της ΟΑΕ είναι το πιο ισχυρό όπλο που διαθέτει ο κλάδος απέναντι στον αθέμιτο και πρωτοφανή ανταγωνισμό που έχει “εξαπολυθεί” εναντίον των αρτοποιών το τελευταίο διάστημα. Καλώ όλους τους συναδέλφους σε ολόκληρη τη χώρα να αναρτήσουν στη είσοδο του μαγαζιού τους το αυθεντικό, το μοναδικό σήμα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος -το σήμα του κλάδου μας- και να ενημερώνουν τους πελάτες τους για τη διαφορά μεταξύ φρέσκου και κατεψυγμένου ψωμιού. Μόνο έτσι θα διαχωρίσουμε την ήρα από το σιτάρι».



**«Την αντιπολίτευση την επιθυμώ και την επιδιώκω. Αυτό που θεωρώ ρηκό και ανώφελο είναι το στείο «όχι», αυτό που δεν συνοδεύεται από καμία αντιπρόταση»**