



Edit rial

M

ετά τη μεγάλη επιτυχία της 12ης έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ 2011, που διοργανώθηκε σε έναν εντυπωσιακό χώρο και χαρακτηρίστηκε από μεγάλη επισκεψιμότητα και συμμετοχή των επαγγελματιών του κλάδου, μπαίνουμε σε μια κρίσιμη περίοδο για το μέλλον των Σωματείων μας. Ειδικότερα, το Μάιο ξεκινούν οι εκλογές στα Πρωτοβάθμια Σωματεία

Αρτοποιιών. Είναι επιτακτική ανάγκη οι περισσότεροι συνάδελφοι αρτοποιοί –και κυρίως οι νέοι– να πάρουν μέρος στις εκλογικές διαδικασίες για την ανάδειξη νέων διοικήσεων καθώς και των αντιπροσώπων της ΟΑΕ.

Το 31ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΟΑΕ μπήκε στην τελική ευθεία με την επίσημη επικύρωση από το Διοικητικό Συμβούλιο της διεξαγωγής του στην πόλη της Λάρισας (για πρώτη φορά) κατά το τριήμερο 1-3 Οκτωβρίου. Είναι σίγουρο ότι και με τη βοήθεια του τοπικού Σωματείου θα πραγματοποιηθεί ένα υποδειγματικό Συνέδριο και θα έχουμε μια άσπρη φιλοξενία.

Τις τελευταίες μέρες ολοκληρώθηκε η έρευνα για τη βιοτεχνική αρτοποιία που διενεργήθηκε στο λεκανοπέδιο της Αττικής και περιλαμβάνει δύο κατευθύνσεις: α) Προς τους καταναλωτές, και αφορά στο «φούρνο της γειτονιάς», στα προϊόντα που παράγει, στην εξυπηρέτηση προς τον πελάτη, για ποιο λόγο τον επιλέγει, αν μπορεί να κάνει τη διάκριση ανάμεσα στο φρέσκο και στο κατεψυγμένο ψωμί κ.ά. β) Προς τους ίδιους τους αρτοποιούς. Στο επόμενο τεύχος του περιοδικού μας θα δημοσιευθεί αναλυτικά και με κάθε λεπτομέρεια όλο το περιεχόμενο της έρευνας, από την οποία θεωρούμε ότι θα προκύψουν χρήσιμα συμπεράσματα για τη δουλειά μας και για το τι χρειάζεται να βελτιώσουμε ή να διορθώσουμε προκειμένου να διατηρήσουμε και να αυξήσουμε την εμπιστοσύνη των πελατών προς τα καταστήματά μας.

Τέλος, θα ήθελα να σταθώ για ακόμη μία φορά στο **σήμα αναγνωρισιμότητας**. Η νομοθετική ρύθμιση του ν. 3526/07 προσδιορίζει τις προϋποθέσεις με βάση τις οποίες ασκείται το επάγγελμα του αρτοποιού. Το σήμα του κλάδου με τις λέξεις «εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται» εγγυάται την ταυτότητα και την αναγνωρισιμότητα του αρτοποιείου, το οποίο εγγυάται με τη σειρά του την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων που παράγει. Πιο συγκεκριμένα μέσω αυτού δηλώνεται ότι το παρόν κατάστημα διασφαλίζει τις συνθήκες παραγωγής του ψωμιού (ζύμωση, πλάση, ψήσιμο και διάθεση στους καταναλωτές στον ίδιο χώρο) και ότι αυτό είναι προϊόν ημέρας και δεν έχει καταψυχθεί ή αποψυχθεί. Ο καταναλωτής, λοιπόν, μπαίνοντας σε ένα κατάστημα που διαθέτει το εν λόγω σήμα, θα είναι σίγουρος για τη φρεσκάδα και την άριστη ποιότητα του ψωμιού. Με λίγα λόγια, αποτελεί την ταυτότητα του «φούρνου της γειτονιάς». Πρέπει όλοι να βοηθήσουμε ώστε να μας προσέξει ιδιαίτερα ο καταναλωτής...

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ