



Εισαγωγή Γενικού Γραμματέα Περιφέρειας Β. Αιγαίου κ. Ιωάννη Λέκκα

Η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου σε συνεργασία με το **Πανεπιστήμιο Αιγαίου** (Τμήμα Περιβάλλοντος και Τμήμα Μηχανικών Διοίκησης που εδρεύουν σε Μυτιλήνη και Χίο αντίστοιχα), τα τρία **Επιμελητήρια Λέσβου, Χίου, Σάμου, η Συνεταιριστική Τράπεζα Λέσβου** - Λήμνου και η εταιρεία **Σύνθεσις ΕΠΕ**, υλοποιεί το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα BIOBUS.

Το Πρόγραμμα BIOBUS (*Biodiversity Resources for Innovative Business Development*, που στα Ελληνικά αποδίδεται ως *Καινοτόμος Επιχειρηματική Ανάπτυξη Βασισμένη σε Πόρους Βιοποικιλότητας*) βασίζεται στο ότι είναι δυνατή στο Βόρειο Αιγαίο, μια επιχειρηματικότητα η οποία όχι μόνο δεν θα βλάπτει το περιβάλλον αλλά αντιθέτως θα στηρίζεται σε αυτό, δημιουργώντας καινοτόμα προϊόντα και υπηρεσίες. Οι επί μέρους στόχοι του προγράμματος είναι:

- Η διάδοση και ενημέρωση της δυνατότητας επιχειρηματικής ανάπτυξης βασισμένης σε πόρους βιοποικιλότητας.
- Η διερεύνηση και επεξεργασία συγκεκριμένων επιχειρηματικών ευκαιριών βασισμένων σε υφιστάμενους (στα νησιά του Βορείου Αιγαίου) ενδογενείς πόρους βιοποικιλότητας.
- Η υποστήριξη επιχειρήσεων του Β. Αιγαίου, μέσω εξειδικευμένων τεχνοδιαγνώσεων ανάπτυξης βασισμένης σε ευκαιρίες βιοποικιλότητας.
- Η χρηματοδότηση νέων προϊόντων και επιχειρήσεων βασισμένων σε τοπικούς πόρους βιοποικιλότητας.

Το Πρόγραμμα BIOBUS είναι συνολικού Π/Υ 3.225.000 € (εκ των οποίων η Δημόσια Δαπάνη είναι 2.575.000 € και η Ιδιωτική Συμμετοχή 650.000 €), το οποίο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (80%) και την Ελληνική Πολιτεία (20%).

Εν όψει της ολοκλήρωσης των δράσεων του Προγράμματος, το «Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης Βορείου Αιγαίου» (ως αρμόδιος Φορέας της Περιφέρειας για την υλοποίηση της δράσης «Δημοσιότητας-Ευαισθητοποίησης»), προγραμματίζει για τις **29 Μαρτίου 2008 στο Ομήρειο Πνευματικό Κέντρο στη Χίο**, το Τελικό Συνέδριο του Προγράμματος με τίτλο «Περιφερειακή ταυτότητα βιοποικιλότητας: από την πειραματική φάση στη περιφερειακή στρατηγική ανάπτυξης».

Το Συνέδριο θα επικεντρωθεί στη παρουσίαση -από τους ίδιους τους επιχειρηματίες- των 12 επενδύσεων που χρηματοδοτήθηκαν από το BIOBUS αλλά και σε συγκεκριμένα παραδείγματα καλών πρακτικών από άλλες περιοχές της χώρας. Ιδιαίτερη βαρύτητα επίσης θα δοθεί στις προοπτικές που ανοίγονται τη νέα Προγραμματική Περίοδο 2007-2013 στα πλαίσια του ΕΣΠΑ ή άλλων ανάλογων ευρωπαϊκών πρωτοβουλιών και για αυτό το σκοπό έχουν προσκληθεί να παρουσιάσουν σχετικές εισηγήσεις υψηλόβαθμα στελέχη των αρμόδιων υπηρεσιών από Ελλάδα και Ε.Ε.

Στις σελίδες που ακολουθούν παρουσιάζονται τα κύρια οφέλη του Προγράμματος **BIOBUS** όπως αυτά προκύπτουν από την ενίσχυση των μικρομεσαίων επιχειρήσεων της Περιφέρειας μας σε συνδυασμό με την αξιοποίηση των πλούσιων τοπικών πόρων των νησιών μας.

ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ

Δράση 7.4

Φορέας Υλοποίησης:

Συνεταιριστική Τράπεζα Λέσβου Λήμνου

Στα πλαίσια της Δράσης 7.4 ενισχύθηκαν οι παρακάτω επενδυτές του Β. Αιγαίου

- Βιολογικό Κρασί από παλιές Ποικιλίες, Αριούσιος Α.Ε, Χίος
- Μοναδικό Κρασί – Ζύμωση σε Υπόγεια Πυθάρια, Αφianές Γρηγόριος, Ικαρία
- Νέα Είδη Ούζου και Λικέρ, Γ Καβαρνός & ΣΙΑ Ο.Ε, Πλωμάρι Λέσβου
- Καινοτόμα Φυτικά Καλλυντικά, Φαρμακείο Μαυραγάνη, Μυτιλήνη Λέσβου
- Φυσικά Καλλυντικά, Εταιρεία MASTIC SPA – Εργαστήρια Σοδης Α.Ε, Χίος
- Βιολογικό Κατσικίσιο Τυρί – Βιολογικό Γιαούρτι, Κωνσταντίνος Φ. Τουμάζος, Χίος
- Τουλούμι Μυτιλήνης με Ρίγανη, Αιολική Γη (Terra Aeolica) Α.Ε, Μυτιλήνη Λέσβου
- Βιολογικό Γιαούρτι Υψηλής Διατροφικής Αξίας, Κληροδότημα Σημαντήρη, Λέσβος
- Καταδυτικός Τουρισμός, Lesvos Scuba Oceanic Centre, Φιλίος Γεώργιος, Λέσβος
- Θαλάσσιες Περιηγήσεις με Ιστιοφόρο Σκάφος, Ελευθερίου Γ. – Μπρατός Σ., Λέσβος
- Λεύκωμα & Καρτ Ποστάλ με θέμα τη Βιοποικιλότητα της Λέσβου, Amegilla, Λέσβος
- Πολυχώρος Δραστηριοτήτων, Ευάγγελος Ξυδάς, Χίος

Βιολογικό Κρασί από Παλιές Ποικιλίες

Εταιρεία: ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.
Χίος



Το κτητικό και εθνικό όνομα του κρασιού «Αριούσιος» προέρχεται από το Αριούς ή Αριών, που σημαίνει τόπος φυτεμένο από Αρίας. Αρία είναι η φελλόδρυς, ένα είδος δρυός, παρόμοιο με τον πρίνο. Η Αριουσία χώρα, το τμήμα που έβγαζε το εξαιρετικό κρασί, δεν ονομάστηκε από το Αριούς, αλλά από το Αριούσιος (οίνος). Τα παραπάνω διατυπώνει ο Κοραής και επιδοκιμάζει ο Ζολώτας. Η θεωρία αυτή δεν έχει καταπολεμηθεί μέχρι τώρα και πρέπει να θεωρηθεί σαν επιτυχημένη.

Βασικός σκοπός της εταιρείας είναι η παραγωγή κρασιού από τις ξεχασμένες και σχεδόν εγκαταλελειμμένες ποικιλίες αμπέλου, Χιώτικο κρασερό και Αγιαννίτης, που υπάρχουν στην περιοχή της Βόρειας Χίου, από όπου ξεκίνησε η επαναμπελώση της περιοχής. Έτσι αμπελώνες χρόνια εγκαταλελειμμένοι ξαναφυτεύτηκαν, εκτάσεις ακαλλιέργητες καλλιεργήθηκαν και πολλοί ιδιώτες ξεκίνησαν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους αφού στην ίδρυση της εταιρείας είδαν να υπάρχει ελπίδα για την παραγωγή τους.



Σήμερα υπάρχουν σε καλλιέργεια πάνω από 250 στρέμματα στην περιοχή. Από τη σύστασή της μέχρι σήμερα, οι μέτοχοι συνέχισαν με αυξανόμενο ρυθμό τις αγροτικές εργασίες για την καλλιέργεια των αμπέλων. Ταυτόχρονα, φρόντισαν, ώστε οι καλλιέργειές τους να χαρακτηριστούν σαν βιολογικές από φορέα πιστοποίησης (Δ.Η.Ω.), αφού μέχρι εκείνη τη στιγμή είχαν χρησιμοποιήσει μόνο βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας.

Στόχος της εταιρείας ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε. μέσα από το επενδυτικό πρόγραμμα ΒΙΟΒUS είναι η προσθήκη στον παραγωγικό χώρο του οινοποιείου, ενός επισκέψιμου - εκθεσιακού χώρου εκατό τετραγωνικών μέτρων (100τ.μ.) μέσα από τον οποίο θα προσφέρονται στον επισκέπτη οι παρακάτω υπηρεσίες:



- Ξενάγηση στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου
- Προβολή οπτικοακουστικού θεάματος για την ιστορία του τόπου και του κρασιού
- Μύηση στην τέχνη της οινογευστικής
- Ξενάγηση στην κάβα
- Δυνατότητα συνδυασμού επίσκεψης στο ξεχωριστό τοπίο άγριας ομορφιάς, ιδιαίτερου κάλους ως προς την χλωρίδα και την πανίδα του. Η περιοχή είναι χαρακτηρισμένη ως περιοχή NATURA
- Δυνατότητα αγοράς κρασιών βιβλίων και αντικειμένων σχετικών με το κρασί
- Οργάνωση σεμιναρίων αμπελουργίας, Γευσιγνωσία κρασιού σε συνδυασμό με τοπικές γεύσεις
- Οργανωμένη ξενάγηση στους αμπελώνες.

Μοναδικό Κρασί - Ζύμωση σε Υπόγεια Πιθάρια

Οινοποιείο: Αφianές Γρηγόρης Iκαρία

Η Iκαρία έχει δύο γηγενής ποικιλίες αμπέλου (ερυθρό) Φωκιανό και (λευκό) Μπεγλέρι. Ειδικά η ερυθρά ποικιλία αναφέρεται με αυτό το όνομα σε κείμενα του 15 αιώνα. Το κρασί του Οινοποιείου του κ. Αφianέ παράγεται από τις ποικιλίες Φωκιανό και Μπεγλέρι και εμφιαλώνεται αφού τελειώσει την ωρίμανση του στις βυτινές.

Το νησί της Iκαρίας δεν έχει την δυνατότητα να παράγει κρασί με χαμηλό κόστος λόγω του εδάφους του έχει όμως τις προδιαγραφές να παράγει επώνυμο κρασί. Το Οινοποιείο του κ. Αφianέ αποτελεί ένα χώρο βιοδραστικό όπου ο επισκέπτης μπορεί να συμμετέχει στον ιδιαίτερο τρόπο παραγωγής και ο οποίος χώρος θα προβάλει θετικά το κρασί με αιχμή την τοπική ιδιαιτερότητα της φύλαξης μέσα στην γη.

Σε έναν ενιαίο χώρο, στις Ράχες Iκαρίας, εντός ενός αμπελώνα έχει κατασκευαστεί ένα παραδοσιακό πατητήρι από μεγάλες πλάκες το οποίο για προστασία από τις καιρικές συνθήκες υπάρχει πέργολα χτιστή από πέτρα και ξύλο.

Τα σταφύλια πιέζονται με τον παραδοσιακό τρόπο παρουσία επισκεπτών που ενδιαφέρονται να συμμετέχουν στην διαδικασία.

Δίπλα έχουν κατασκευασθεί πέτρινες πεζούλες όπου τοποθετούνται πιθάρια μέσα στη γη, με αντίστοιχη πέργολα, όπου ωριμάζει το κρασί.

Επίσης απέναντι είναι κατασκευασμένη μια κτιστή αυλή με πεζούλες όπου οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν μια παρουσίαση των προϊόντων καθώς και αναλυτική αναφορά στον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής του ικαριώτικου κρασιού (εργαλεία-τρόποι καλλιέργειας – μέθοδοι παραγωγής).



Νέα Είδη Ούζου και Λικέρ

**Επιχείρηση: Γ. ΚΑΡΝΑΒΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
Πλωμάρι Λέσβου**



Η ποτοποιία “Ούζο Γιαννατσή” αποτελεί μία από τις τελευταίες οικογενειακές ποτοποιίες οι οποία παράγει ούζο με τον μοναδικό παραδοσιακό τρόπο. Επειδή είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση το Ούζο Γιαννατσή μπορεί κανείς να το βρεί μόνο στο κατάστημά τους στο Πλωμάρι της Λέσβου καθώς και σε καφενεία – εστιατόρια της περιοχής.

Σύμφωνα με τον κ. Καβαρνό το παραδοσιακά παραγόμενο ούζο δεν έχει παρενέργειες καθώς δεν περιέχει ζάχαρη και άλλα συστατικά που προσδίδουν στο κάθε ούζο τη μοναδική του γεύση όπως επίσης αποτελεί προϊόν απόσταξης και όχι απλής ανάμιξης.

Στα πλαίσια του προγράμματος BIOBUS επιτεύχθηκε ο εκσυγχρονισμό της ποτοποιίας Καβαρνού που παράγει το ούζο Γιαννατσή στο Πλωμάρι Λέσβου με σκοπό την δημιουργία τμήματος έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων για την παραγωγή νέων κωδικών ούζου και λικέρ με αξιοποίηση της τοπικής βιοποικιλότητας της Λέσβου. Ταυτόχρονα εκσυγχρονίστηκε η παραγωγική διαδικασία. Μεγάλο βάρος στη νέα προσπάθεια της εταιρείας δόθηκε στην προώθηση των νέων προϊόντων στη τοπική αγορά αλλά και σε νέες αγορές μέσω της συμμετοχής τους σε διεθνείς εκθέσεις τροφίμων και ποτών.

Η επιχείρηση ανέπτυξε σε πρώτη φάση 2 νέα προϊόντα , ένα ούζο με βάση το μάραθο που υπάρχει σε αφθονία στην Λεσβιακή ύπαιθρο και 1 λικέρ κάστανο με πρόσμιξη ούζου αξιοποιώντας την μεγάλη ποσότητα πρώτης ύλης που υπάρχει στον καστανιώνα της Αγιάσου. Στη συνέχεια στηριζόμενη στην συνεργασία με εξειδικευμένο αποσταγματοποιό κάνει προσπάθειες να βγάλει σε εμπορική εκμετάλλευση και νέα προϊόντα βασισμένη σε στοιχεία της Λεσβιακής βιοποικιλότητας (πχ καϊσί κλπ). Με τους νέους κωδικούς να ανατροφοδοτηθεί η αγορά του ούζου Μυτιλήνης με νέα προϊόντα καινοτόμα προκειμένου να διευρυνθεί ακόμη περισσότερο η δυναμική πελατεία του ούζο Μυτιλήνης.

Καινοτόμα Φυτικά Καλλυντικά

Φαρμακείο ΜΑΥΡΑΓΑΝΗ Λέσβος

Στην εποχή μας, ο πλούτος της παράδοσης πάνω στη γνώση των φυτικών εκχυλισμάτων και δραστικών ουσιών συνδυάζεται με την επιστήμη και την καινοτομία, καθώς πολλά επιστημονικά κέντρα δραστηριοποιούνται στην έρευνα και την ανάπτυξη φυτικών προϊόντων και την πιστοποίηση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητάς τους. Με πρότυπο λοιπόν την φύση και μέτρο τον άνθρωπο οι επιστήμονες έχουν στραφεί στην ανάπτυξη φυσικών προϊόντων, τα οποία παρέχουν αποτελεσματική προστασία και φροντίδα στον σύγχρονο άνθρωπο.

Με τον όρο φυτικά καλλυντικά εννοούμε τα καλλυντικά προϊόντα τα οποία δεν περιέχουν πρόσθετες χημικές ουσίες και έκδοχα. Τα φυτικά επίσης καλλυντικά ΔΕΝ είναι δοκιμασμένα πάνω σε ζώα και αυτό αποτελεί αναμφίβολα ένα ακόμη προνόμιο.

Η παραγωγή φυτικών καλλυντικών προϊόντων απαιτεί χρόνο, κόπο και εξειδίκευση και ειδικά ως προς την ανεύρεση των πρώτων υλών εφόσον αρκετές από αυτές προέρχονται από σπάνια βότανα, φυτά ή θαλάσσια εκχυλίσματα. Στην συνέχεια ακολουθεί βιολογική επεξεργασία αυτών των συστατικών, αλληπάλληλες μελέτες και έρευνες μέχρις ότου να προκύψουν τα επιθυμητά καλλυντικά και αποτελέσματα αυτών.

Στην εποχή μας παρατηρείται στροφή στην φυσική περιποίηση και γενικότερα στον φυσικό τρόπο ζωής καθώς και μια αυξανόμενη ανάγκη απλοποίησης της καθημερινότητας και επιβράδυνσης των ρυθμών της, με την έννοια του επαναπροσδιορισμού των προτεραιοτήτων και των αξιών, κάτι που έχει χαθεί στην πολύπλοκη και ανταγωνιστική ζωή του σύγχρονου ανθρώπου. Η αυτογνωσία και η εξισορρόπηση των εσωτερικών μας δυνάμεων βρίσκεται στη φύση, σύμφωνα με τη δική μας παράδοση και κουλτούρα, τις δικές μας ρίζες πολιτισμού

Το εργαστήριο του Φαρμακείου Μαυραγάνη, στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος BIOBUS, απέκτησε τον κατάλληλο εξοπλισμό έτσι ώστε να είναι δυνατή η παραγωγή φυτικών καλλυντικών με πρώτες ύλες που θα έχουν καθαρά λεσβιακή προέλευση. Υπό την έννοια αυτή θα είναι η πρώτη τοπική επιχείρηση που παράγει τέτοια προϊόντα με τοπικές πρώτες ύλες. Η επένδυση αφορά κυρίως την αγορά του απαραίτητου μηχανικού εξοπλισμού όπως καψουλιέρα, συσκευή παρασκευής σαπωνομάζας, ψηφιακό ιξωδόμετρο, εκτυπωτικό-κοπτικό μηχάνημα, και γεμιστική μηχανή με πεπιεσμένο αέρα.

Οι τοπικές πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν είναι :

- Λεσβιακό Λάδι
- Αυτοφυή βότανα όπως Γλυκάνισο, ματζουράνα, τσάι του βουνού, υπερικό, χαμομήλι, θυμάρι και μάραθο
- Σταφύλια
- Μέλι και υποπροϊόντα του (προπόλη, κερι, βασιλικός πολτός)
- Ιαματικό νερό από την πληθώρα ιαματικών πηγών του νησιού.



Φυσικά Καλλυντικά

Εταιρεία MASTIC SPA - Εργαστήρια ΣΟΔΗΣ Α.Ε. Χίος

Τα εργαστήρια ΣΟΔΗΣ αποτελούν ένα πρότυπο κέντρο έρευνας των δράσεων της Μαστίχας στην κοσμετολογία. Επανδρωμένα με υπερσύγχρονα μηχανήματα παραγωγής και συσκευασίας, με συνεχή εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού, δημιουργούν αυθεντικά προϊόντα με βάση την Μαστίχα αλλά και τις ανάγκες της σύγχρονης γυναίκας.

Συνεργαζόμενα με αναγνωρισμένα κέντρα έρευνας και τεχνολογίας, όλα τα προϊόντα, υπόκεινται σε πλήρη και εξονυχιστικό έλεγχο, για το μικροβιολογικό τους φορτίο, με σκοπό το κάθε προϊόν που κυκλοφορεί να είναι φιλικό και απόλυτα ασφαλές με όσο το δυνατόν πιο αγνά και φυσικά συστατικά.

Τα bio-eco mastic βασίζονται σε αγνές φυσικές συνταγές με εξειδικευμένες δράσεις αλλά και γενικότερης περιποίησης προσώπου, σώματος και στοματικής υγιεινής.

Η σειρά καλλυντικών bio-eco mastic είναι το αποτέλεσμα μακροχρόνιων ερευνών στα εργαστήριά Σόδης Α.Ε. Όλες οι συνταγές είναι πιστοποιημένες και εγκεκριμένες από τον Ιταλικό Οργανισμό ICEA χαρίζοντας υψηλή αποτελεσματικότητα μετά από κάθε χρήση τους. Οι σειρές είναι βασισμένες στον συνδυασμό μαστίχας με βιολογικό μέλι, αλλά και βιολογικό χιώτικο γάλα, δύο συστατικά πολύ γνωστά από την αρχαιότητα για την κοσμετολογική τους δράση.

Το μέλι για τις μαλακτικές, θεραπευτικές και χαλαρωτικές ιδιότητές του, το δε γάλα για τις θρεπτικές, τονωτικές και συσφιγκτικές του ιδιότητες. Ο συνδυασμός της μαστίχας, του μαστιχέλαιου με το μέλι και το χιώτικο γάλα, αλλά και με βιολογικά εκχυλίσματα και βιολογικά αιθέρια έλαια, χαρίζουν μοναδικές λύσεις υγείας και ομορφιάς, φυσικής δράσης και αποτελεσματικότητας μετά από κάθε χρήση.

Τα bio-eco mastic είναι πιστοποιημένα από τον έγκυρο Ιταλικό οργανισμό ICEA. Η "καινοτομία" της νέας αυτής σειράς έγκειται στο ότι η πιστοποίηση αφορά ολόκληρο το προϊόν και όχι μόνο κάποια από τα συστατικά του.

Η ένταξη της εταιρίας στο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα BIOBUS είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία της σειράς Bio – Eco – Mastic, μία νέα σειρά προϊόντων, τα οποία έχουν ως κύρια συστατικά τους τα εντόπια προϊόντα της Χίου: μαστίχα, μέλι και γάλα. Με το αντικείμενο αυτό, το παρόν επενδυτικό σχέδιο είχε ως βασικό και αποκλειστικό σκοπό την εναλλακτική αξιοποίηση συστατικών ουσιών του τοπικού [Χιώτικο] αγροοικοσυστήματος [π.χ. μαστίχα και μέλι]. Οι εικόνες που ακολουθούν απεικονίζουν κάποια από τα προϊόντα που ανήκουν στη νέα σειρά Bio-Eco-Mastic. Περισσότερες πληροφορίες για την εταιρεία και τα προϊόντα στην ιστοσελίδα: www.bioecomastic.gr



Υλικά: Μαστίχα & Γάλα
Συσκευασία: 8.5 Fl.Oz / 250 ml e
Περιέχει: Μαστίχα, Μαστιχέλαιο, Σόγια, Υδρολυμένο Άμυλο, Γάλα*, Εκχυλίσματα Gingko* και Χαμομηλιού*
(* βιολογικής καλλιέργειας)



Υλικά: Μαστίχα & Γάλα*
Συσκευασία: 6.67 Fl.Oz / 200 ml e
Περιέχει: Μαστίχα, Μαστιχέλαιο, Γάλα*, Αλλαντοΐνη, Πανθενόλη, Υδρολυμένη πρωτεΐνη ρυζιού, Καλέντουλα*, Υαρον*
(* βιολογικής καλλιέργειας)

Βιολογικό Τυρί Κατσικίσιο "Μαστέλο"

Κων/νος Φ. Τουμάζος - Προϊόντα "Μαστέλλο" Κάμπος - Χίος

Νότια της πόλης της Χίου βρίσκεται ο Κάμπος, μία έκταση μοναδικής ομορφιάς μέσα σε ένα πολύπλοκο σύστημα στενών δρόμων με ψηλούς μαντρότοιχους. Εδώ παράγονται τα προϊόντα "ΜΑΣΤΕΛΟ" από τον Κων/νο Φ. Τουμάζο, φτιαγμένα από υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, φρέσκο πλήρες χιώτικο αγελαδινό, κατσικίσιο και βιολογικό γάλα. Στην κυριολεξία "μαστέλο" (mastello) σημαίνει πλατύ ξύλινο δοχείο με το οποίο μεταφέρεται γάλα, λέξη που παρέμεινε από τον καιρό της ενετοκρατίας στο νησί.

Το Βιολογικό Κατσικίσιο "Μαστέλο" φτιάχνεται από 100% παστεριωμένο πλήρες αίγιο βιολογικό γάλα. Τα ζώα που διατρέφονται στις ορεινές περιοχές της Χίου δίνουν αγνό βιολογικό γάλα που πιστοποιείται από την ΒΙΟΕΛΛΑΣ. Είναι μαλακό υπόλευκο τυρί με στρογγυλό σχήμα χωρίς επιδερμίδα, ευχάριστη γεύση, ελάχιστα αλμυρή και ασθενές άρωμα. Προσφέρει διατροφικό πλούτο και πρωτεΐνες υψηλής αξίας. Το Βιολογικό Κατσικίσιο "Μαστέλο" είναι προϊόν βιολογικής γεωργίας με εξαιρετική γεύση, θρεπτικά προτερήματα και διατροφικές χρήσεις. Έχει 18% λιπαρά, 42,7% υγρασία και 1,2% ποσοστό άλατος. Διατίθεται σε κεφαλάκια των 500 γρ. περίπου, συσκευασμένο σε κενό αέρα και διατηρείται στο ψυγείο για 2 μήνες.

Τα βιολογικά προϊόντα είναι η μεγαλύτερη ελπίδα μας σε σχέση με την διατροφή και την φιλική συμπεριφορά μας προς την φύση. Είναι προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον από όπου προέρχονται και ακόμη περισσότερο τον άνθρωπο που θα τα καταναλώσει, μιας και έχουν υψηλή διατροφική αξία και γεύση

Σκοπός της επιχείρησης είναι η εκμετάλλευση - αξιοποίηση του βιολογικού αιγείου και πρόβειου γάλακτος για την παραγωγή βιολογικού τυριού «Μαστέλου» και βιολογικής γιαούρτης.

Η επιχείρηση μέσω του προγράμματος BIOBUS προχώρησε σε ουσιαστικό εκσυγχρονισμό του μηχανικού εξοπλισμού - εφαρμογή νέων τεχνολογιών τυροκόμησης υψηλής ποιότητας και ασφάλειας προκειμένου να μπορέσει να υποστηρίξει την παραγωγή των νέων βιολογικών προϊόντων. Επίσης πιστοποιήθηκε κατά ISO πραγματοποιώντας ένα σημαντικό βήμα ποιότητας, το οποίο θα βοηθήσει την εταιρεία να ενισχύσει επιπλέον τον εξαγωγικό της χαρακτήρα.

Ταυτόχρονα ωθεί τους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους προς τα αυξημένα κριτήρια παραγωγής, συμβάλλοντας στην αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου παραγωγής του γάλακτος.



Τουλούμι Μυτιλήνης με Ρίγανη Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας

Αιολική Γη (Terra Aeolica) Α.Ε. Μυτιλήνη - Λέσβος



Η Αιολική Γη Α.Ε. είναι η πρώτη εταιρεία στη Λέσβο που παράγει και εξάγει Βιολογικό extra Παρθένο ελαιόλαδο. Επίσης αποτελεί τη πρώτη εταιρεία που πήρε το περιζήτητο πιστοποιητικό DIO για τη βιολογική φέτα σε ολόκληρη τη Ελλάδα το 2001.

Η επένδυση αφορά την παστερίωση του γάλακτος και την ωρίμανση με τρόπο διαφορετικό από τον παραδοσιακό οι οποίοι δεν δημιουργούν κινδύνους στην ποιότητα και στην ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών επικίνδυνων για την υγεία. Από τη στιγμή που το προϊόν θα μπορεί να παραχθεί θα είναι δυνατός ο εμπλουτισμός του με τοπικά αρωματικά φυτά όπως ρίγανη και θυμάρι έτσι ώστε να επιτευχθεί η ιδιαίτερη γεύση που θα το διαφοροποιήσει πλήρως από οποιοδήποτε άλλο τυρί της αγοράς.



Η παραγωγή του νέου προϊόντος, έλκει την καταγωγή του από τα χωριά της Λέσβου και εμπλουτίζεται με αρωματικά φυτά του νησιού.

Η πρώτη ύλη είναι πιστοποιημένο προϊόν βιολογικής κτηνοτροφίας και προέρχεται κατά κύριο λόγο από το γνωστό βιολογικό αγρόκτημα του Κληροδοτήματος Σημαντήρη.

Παρακάτω ακολουθούν εικόνες από τα πλέον δημοφιλή προϊόντα της εταιρείας Αιολική Γη Α.Ε. Περισσότερες πληροφορίες για την εταιρεία και τα προϊόντα της δίνονται στην ιστοσελίδα: www.terra-aeolica.com



Βιολογικό Γιαούρτι υψηλής διατροφικής αξίας

Κληροδότημα Σημαντήρη Λέσβος

Το Κληροδότημα Σημαντήρη είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός το οποίο χρηματοδοτήθηκε από τον Απόστολο Σημαντήρη. Η περιουσία του κληροδοτήματος περιλαμβάνει ελαιοκτήματα και άλλη ακίνητη περιουσία εντός του Δ. Μυτιλήνης. Την κορωνίδα του κληροδοτήματος την αποτελεί το ακίνητο της Αχλαδερής, μια έκταση 7.000 στρ. Βασικός στόχος του ακινήτου αυτού είναι η παραγωγή βιολογικών προϊόντων, όπως τυρί γάλα λάδι, αλλά και η εκπαίδευση των αγροτών πάνω σε θέματα γεωργικής καλλιέργειας.

Το κληροδότημα στην προσπάθεια που κάνει για την ολοκλήρωση της γκάμας των παραγόμενων προϊόντων του με βάση τις υφιστάμενες καλλιέργειες και τα εκτρεφόμενα ζώα εντός των εκτάσεων του Κληροδοτήματος, προχώρησε στη παραγωγή βιολογικού γιαουρτιού υψηλής θρεπτικής αξίας με έμφαση σε συγκεκριμένες ιδιότητες του χρησιμοποιούμενου γάλακτος (λακτόζη).

Για την παραγωγή των νέων προϊόντων του Κληροδοτήματος Σημαντήρη (βιολογικό γιαούρτι υψηλής διατροφικής αξίας) αξιοποιούνται είδη Λεσβιακής Χλωρίδας τα οποία καλλιεργούνται για αυτόν το σκοπό στο Αγρόκτημα Αχλαδερής.

Με την βοήθεια συνεργαζόμενων ερευνητών και των γεωπόνων του Αγροκτήματος καλλιεργούνται και συλλέγονται τα παραπάνω φυτά με σκοπό την ενίσχυση συγκεκριμένων ιδιοτήτων του γάλακτος (πχ περιεκτικότητα λακτόζης) που έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή τελικού προϊόντος υψηλής διατροφικής αξίας και ποιότητας.

Το γάλα για την παραγωγή του τελικού προϊόντος παράγεται στο σύνολο του από το πρόβατα του αγροκτήματος Αχλαδερής με σκοπό την εξασφάλιση σταθερής ποιότητας και χαρακτηριστικών για τα παραγόμενα προϊόντα.



Καταδυτικός Τουρισμός LESVOS SCUBA OCEANIC CENTRE

**Επιχείρηση: Φιλίος Γεώργιος
Λέσβος**



Το LESVOS SCUBA OCEANIC CENTER. λειτουργεί από το 2002 και παρέχει καταδυτικές υπηρεσίες τόσο σε ντόπιους, όσο και σε ξένους (τουρίστες). Είναι το μοναδικό κέντρο του νησιού και δραστηριοποιείται σε 2 βάσεις σε επιλεγμένες περιοχές του πανέμορφου νησιού της Λέσβου (ΒΑ Αιγαίο-Ελλάδα).

1) Παραλία Χαραμίδας (Μυτιλήνη)

2) Cynos Beach Club (Πέτρα)



Οι εκπαιδευτές είναι πιστοποιημένοι και εγκεκριμένοι από το ελληνικό κράτος καθώς και από άλλους μεγάλους παγκόσμιους οργανισμούς, όπως PADI - CMAS. Τα προγράμματα εκπαίδευσής υποστηρίζονται πλήρως από τον οργανισμό PADI και ο κάθε υποψήφιος μπορεί να εκπαιδευτεί με τον πιο σύγχρονο τρόπο (οπτικοακουστικά μέσα, DVD, CD-ROM).

Ο καταδυτικός εξοπλισμός είναι σε άριστη κατάσταση και υποστηρίζεται από OCEANIC, SCUBAPRO, TIGULLIO και TUSA. Ο καθαρός αέρας των φιαλών παρέχεται από τον κορυφαίο αεροσυμπιεστή της PARAMINA 24m³.

Το κέντρο διαθέτει καινούριο 12μετρο καταδυτικό σκάφος για τη καλύτερη ασφάλεια, άνεση, εξυπηρέτηση και ψυχαγωγία



Η επένδυση στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος BIOBUS είχε ως σκοπό τη δημιουργία μόνιμης δεύτερης βάσης καταδύσεων στο Βόρειο τμήμα του νησιού, με την οποία η επιχείρηση Lesvos Scuba Oceanic Centre είναι σε θέση να παρέχει στους πελάτες της, νέες ολοκληρωμένες υπηρεσίες όσον αφορά τις θαλάσσιες και υποθαλάσσιες περιηγήσεις και την εξερεύνηση του υποθαλασσιού πλούτου της Λέσβου. Ακόμη η εταιρεία απέκτησε νέο ταχύπλοο προκειμένου να επιτύχει τη γρηγορότερη πρόσβαση στα σημεία κατάδυσης.



Επίσης στις περιοχές των καταδύσεων γίνεται παρουσίαση της υποθαλάσσιας πανίδας και χλωρίδας από επιστήμονες περιβαλλοντολόγους του Τμήματος Επιστήμης της Θάλασσας που συνεργάζονται με την επιχείρηση ως εκπαιδευτές καταδύσεων. Στους επισκέπτες –αυτοδύτες γίνεται ενημέρωση για τα επιμέρους στοιχεία της βιοποικιλότητας καθώς και αναλυτική παρουσίαση των ειδών με έμφαση στα προστατευόμενα είδη.

Ταυτόχρονα με τις παραπάνω υπηρεσίες, η εταιρεία έχει προβεί στην ολοκλήρωση της χαρτογράφησης του βυθού ορισμένων περιοχών για λογαριασμό του Πανεπιστημίου Αιγαίου βοηθώντας καταλυτικά στο χαρακτηρισμό τους σε προστατευμένες περιοχές.

Θαλάσσιες Περιηγήσεις με Ιστιοφόρο Σκάφος

Επιχείρηση: Ελευθερίου Γεώργιος - Μπράτος Στέλιος Λέσβος

Η εταιρεία Saileast ιδρύθηκε το 2007 από τους Στέλιο Μπράτο και Γιώργο Ελευθερίου μια ενθουσιώδη ομάδα με πάθος για τη θάλασσα. Σκοπός της εταιρείας είναι να μυήσει τους ενδιαφερόμενους στην ιστιοπλοΐα και στις ομορφιές του Αιγαίου Πελάγους. Οι μεγάλες απολαυστικές παραλίες, τα καθαρά νερά, οι καταπράσινες ορεινές πλαγιές αποτελούν έναν ιδανικό ιστιοπλοϊκό προορισμό γιατί: Το Βόρειο Αιγαίο Πέλαγος θεωρείται περιοχή με τα καθαρότερα νερά.

Θαλάσσιοι κόλποι και κολπίσκοι δεν έχουν ανακαλυφθεί ακόμη από πολύ κόσμο.

Κοσμοπολίτικες πόλεις και μικροί οικισμοί συνθέτουν ένα συναρπαστικό δρομολόγιο από αυθεντικές εικόνες και εμπειρίες. Οι διαδρομές που ακολουθούνται συνδυάζουν επισκέψεις σε διαφορετικά νησιά του Βόρειου Αιγαίου όπως Οινούσες, Ψαρά, Χίος, Αγ. Ευστράτιος, Σάμος και Λήμνος.

Η ποικιλομορφία των ιστορικών αξιοθέατων είναι εκπληκτική. Το παγκοσμίως γνωστό Απολιθωμένο Δάσος (Φυσικής Κληρονομιάς Μνημείο της UNESCO), τα μεσαιωνικά χωριά της Χίου και της Λέσβου, τα διάσημα αρχαία γλυπτά της Σάμου και τα βιομηχανικά κτίρια άλλων εποχών.

Η γαστρονομία του Ούζου είναι έντονη λόγω του ότι και τα τρία νησιά (Λέσβος – Χίος – Σάμος) είναι γνωστά για την παραγωγή ούζου με τοπικές παραδοσιακές συνταγές.

Η σύνθεση των εναλλακτικών εικόνων της Φύσης. Η χλωρίδα και πανίδα είναι μοναδική, όπως τα μαστιχόδεντρα της Χίου, το ηφαιστειογενές σκηνικό της Λέσβου, ο υποθαλάσσιος παράδεισος των Ψαρών, τα φλαμίγκο στο Κόλπο της Καλλονής και τόσα άλλα.

Η εταιρεία έχει δημιουργήσει ένα κέντρο θαλασσιών περιηγήσεων στο νησί τη Λέσβου με ιστιοφόρο σκάφος όπου πραγματοποιούνται ολιγοήμερες περιηγητικές εκδρομές σε περιοχές φυσικού κάλλους περιμετρικά του νησιού της Λέσβου.

Στα πλαίσια του προγράμματος BIOBUS αγοράστηκε ιστιοφόρο σκάφος PHAON Sun Odyssey 42i, 14 περίπου μέτρα με το οποίο τους καλοκαιρινούς μήνες πραγματοποιούνται περιηγήσεις σε Λήμνο - Μυτιλήνη - Αγ. Ευστράτιο αναδεικνύοντας έτσι την τοπική βιοποικιλότητα σε Έλληνες και ξένους.

Η διοργάνωση περιηγήσεων περιλαμβάνει την παρουσίαση - ξενάγηση, παρατήρηση και την έρευνα των θαλάσσιων και των παράκτιων περιοχών της Λέσβου και της ζωής που αναπτύσσεται σε αυτές. Οι περιηγήσεις αυτές έχουν ως σκοπό την εξερεύνηση και ανάδειξη παράκτιων δυσπρόσιτων περιοχών της Λέσβου.



Λεύκωμα και καρτ ποστάλ με θέμα τη Βιοποικιλότητα της Λέσβου

Μη κερδοσκοπική εταιρεία: AMEGILA Λέσβος



Το όνομα AMEGILLA παραπέμπει στην κοινή ονομασία των ``μπλε`` μελισσών που είναι ενδημικά είδη περιοχών του Νοτίου ημισφαιρίου της γης και ειδικότερα της Αυστραλιανής ηπείρου. Ανήκει στην κατηγορία των αρθροπόδων και είναι πολύ σημαντικό είδος για την βιοποικιλότητα της ηπείρου. Η ονοματολογία λοιπόν αυτής της μη κερδοσκοπικής εταιρείας προήλθε από την μελισσοπανίδα άλλων περιοχών, εκτός του Βορείου Αιγαίου.

Η προτεινόμενη επένδυση αφορά την εκπόνηση έρευνας και τον σχεδιασμό δύο εκδόσεων με θέμα τη βιοποικιλότητα της Λέσβου, καθώς και δύο δράσεις προβολής των προϊόντων αυτών. Το πρώτο εξ' αυτών είναι ένα βιβλίο – λεύκωμα με τίτλο 'Άγριες μέλισσες της Λέσβου'. Το δεύτερο προϊόν, ο σχεδιασμός του οποίου θα γίνει στα πλαίσια της προτεινόμενης επένδυσης, αφορά μια σειρά καρτ ποσταλ με θέμα 'Βιοποικιλότητα της Λέσβου'.

Η σειρά αυτή θα απεικονίζει ένα είδος (χερσαίο ή θαλάσσιο) της βιοποικιλότητας της Λέσβου, συνοδευόμενο από την επιστημονική (λατινική) ονομασία του και θα αποτελείται από θεματικές αντίστοιχες με τις ταξινομικές ομάδες των οργανισμών που απαντώνται στο νησί (φυτά, μέλισσες, πεταλούδες, μανιτάρια, ερπετά, θαλάσσιοι οργανισμοί, κλπ).

Αναφορικά με το πρώτο προϊόν της επένδυσης (Βιβλίο για τις άγριες μέλισσες της Λέσβου) η μελισσοπανίδα είναι το στοιχείο της βιοποικιλότητας που αξιοποιείται. Η μελισσοποικιλότητα της Λέσβου αποτελεί έναν παράγοντα εξαιρετικής σημασίας, που ωστόσο είναι άγνωστος στο ευρύ κοινό.

Η σειρά καρτ ποστάλ 'Βιοποικιλότητα της Λέσβου' αξιοποιεί το σύνολο των ειδών και των τοπίων του Βορείου Αιγαίου φιλοδοξώντας να αναδείξει τα δύο αυτά συστατικά της βιοποικιλότητας ολοκληρωμένα και στο σύνολό τους.

Πολυχώρος Δραστηριοτήτων

Επιχείρηση Ευάγγελος Ξυδάς Χίος

Ο Κάμπος της Χίου αποτελεί ένα μοναδικό αγροοικιστικό και περιβαλλοντικό σύστημα γνωστό για την μοναδική αρχιτεκτονική του, αλλά και για την μοναδική ποικιλία του Χιώτικου Μανταρινιού της.

Μοναδικός στο είδος του, ο Κάμπος είναι ένα ενεργό στοιχείο της χιώτικης ζωής. Πολλοί είναι αυτοί που διαμένουν και σήμερα εκεί. Όλη η παραγωγή σε εσπεριδοειδή γίνεται σε αυτό το τμήμα της Χίου, και καλύπτει τις ανάγκες ολόκληρου του νησιού. Το Υπουργείο Πολιτισμού, αναγνωρίζοντας τη σημασία του Κάμπου, τον έχει ανακηρύξει ως Ιστορικό Τόπο- Παραδοσιακό Οικισμό.

Το περιβάλλον έχει περίπου 1100 δέντρα και ως κύρια καλλιέργεια τα εσπεριδοειδή, μανταρίνια, πορτοκάλια, λεμόνια. Έχει ελιές που του εξασφαλίζουν το λάδι που χρειάζεται και ακόμα υπάρχει μία μικρή έκταση με καλλιέργεια πατάτας και κηπευτικών. Όλες οι καλλιέργειες είναι βιολογικές από το 1992 και έχουν επίσημη πιστοποίηση βιοκαλλιέργειας από το 1993.

Μέσω του Ευρωπαϊκού προγράμματος BIOBUS δημιουργήθηκε ενός Πολυχώρος δραστηριοτήτων στην περιοχή του Κάμπου. Ο χώρος αυτός επιτελεί τις εξής λειτουργίες και υπηρετεί τους παρακάτω στόχους:

- Ανοιχτό Μουσείο για το Μανταρίνι που στοχεύει στην παρουσίαση των τοπικών προϊόντων και διαδικασιών που αφορούν την μοναδική ποικιλία του Χιώτικου Μανταρινιού.
- Δημιουργία ενός μικρού εργαστηρίου για παραγωγή προϊόντων από μανταρίνι.
- Τέλος στην επένδυση συμπεριλαμβάνεται και η λειτουργία εντός του περιβάλλοντος και σε χώρο μοναδικής αρχιτεκτονικής ομορφιάς (μαγκανοπήγαδο, αυλόγυρος, παλαιό αρχοντικό κλπ) μικρού καφέμετοπικά προϊόντα, στο οποίο υπάρχουν και παρουσιάσεις με multimedia εφαρμογές για τον πολιτισμό και τα τοπικά προϊόντα, όσο και πληροφορίες και χάρτες με διαδρομές εντός της περιοχής του Κάμπου.

Ο συνδυασμός των νέων παραπάνω υπηρεσιών του Περιβάλλοντος και η δυνατότητα διαμονής που ήδη πρόσφερε, προσδίδουν επιπλέον υπεραξία στο συνολικό προσφερόμενο προϊόν, καταδεικνύοντας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Δράση 7.3

**Φορέας Υλοποίησης: Πανεπιστήμιο
Αιγαίου – Τμήμα Μηχανικών Οικονομίας
και Διοίκησης**

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ - ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ

Πόσο Ώριμες είναι οι Επιχειρήσεις του Βόρειου Αιγαίου;

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Μιχαήλ Γλύκας

A. Ανάλυση Επιχειρηματικής Ωριμότητας

Το Τμήμα Μηχανικών Οικονομίας και Διοίκησης του Πανεπιστημίου Αιγαίου εστίασθηκε στην ανάλυση της επιχειρηματικής ωριμότητας των επιχειρήσεων της περιοχής του Βορείου Αιγαίου να επενδύσουν στην ανάπτυξη καινοτομικών προϊόντων ή υπηρεσιών που βασίζονται στην βιοποικιλότητα της περιοχής.

Η ανάλυση της επιχειρηματικής ωριμότητας επιτεύχθηκε σε τρεις διακριτές φάσεις. Κατά την πρώτη η ομάδα εργασίας απέστειλε και συνέλεξε ερωτηματολόγια από 209 εταιρείες που εδρεύουν στο Βόρειο Αιγαίο. Η στατιστική και επιστημονική ανάλυση των ερωτηματολογίων αυτών αποτέλεσε την βάση για την επιλογή περισσότερων των 25 επιχειρήσεων οι οποίες κρίθηκαν ως επιχειρηματικά ώριμες σε θέματα βιοποικιλότητας και ικανές να υποβάλουν πρόταση προς χρηματοδότηση στο πρόγραμμα BioBus.

Κατά τη δεύτερη φάση δημιουργήθηκαν τα επιχειρηματικά σχέδια (τεχνοδιαγνώσεις) των υποψηφίων προς χρηματοδότηση επιχειρήσεων. Για την δημιουργία τους πραγματοποιήθηκαν επισκέψεις και συναντήσεις στις υποψήφιες επιχειρήσεις, οι οποίες αποσκοπούσαν στην καταγραφή της υπάρχουσας κατάστασης τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού περιβάλλοντος της επιχείρησης καθώς και στην διερεύνηση των αλλαγών που θα επιφέρει στην επιχείρηση η επένδυση σε νέα καινοτομικά προϊόντα και υπηρεσίες βασισμένες στην βιοποικιλότητα.

Πιο συγκεκριμένα για κάθε μία από τις επιλεγείσες επιχειρήσεις πραγματοποιήθηκε αποτύπωση των βασικών αγορών που δραστηριοποιείται, των προϊόντων και υπηρεσιών της, καθώς και της εσωτερικής της δομής και των βασικών της διαδικασιών.

Στην τελική του μορφή κάθε τεχνοδιάγνωση περιελάμβανε τις ακόλουθες ενότητες:

- Ιστορικό της επιχείρησης (Παραγωγή – προϊόντα / Οικονομικά στοιχεία / Πελάτες – ανταγωνισμός – Ανάπτυξη της επιχείρησης)
- SWOT ανάλυση της επιχείρησης συμπεριλαμβανομένων των επενδύσεων σε θέματα βιοποικιλότητας (ισχυρά σημεία / αδύνατα σημεία / ευκαιρίες αγοράς / απειλές αγοράς)
- Σχέδιο δράσης για την μελλοντική ανάπτυξη της επιχείρησης

Η Τρίτη και τελευταία φάση αφορούσε στην δημιουργία έκθεσης ανάλυσης της επιχειρηματικότητας των επιχειρήσεων σε θέματα βιοποικιλότητας στην νησιωτική περιοχή του Βορείου Αιγαίου. Η έκθεση αυτή περιλαμβάνει και αναλύει τα θέματα της επιχειρηματικότητας και της βιοποικιλότητας εντάσσοντας τα στο ευρύτερο πλαίσιο και τους περιορισμούς που απορρέουν από την νησιωτικότητα. Περιλαμβάνει επίσης ανασκόπηση και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των τεχνοδιαγνώσεων, και μια γενικότερη αξιολόγηση του επιπέδου ετοιμότητας των επιχειρήσεων του Βορείου Αιγαίου να επενδύσουν σε θέματα βιοποικιλότητας. Περιλάμβανε επίσης την σύνταξη οδηγού επιχειρηματικού σχεδίου δράσης για την βιοποικιλότητα. Ο οδηγός αυτός είναι αποτέλεσμα της καταγραφής βέλτιστων πρακτικών (Benchmarking) σε θέματα επιχειρηματικότητας βασισμένη στην βιοποικιλότητα των εταιρειών που αναλύθηκαν στο πρόγραμμα BioBus.

B. Τεχνοδιαγνώσεις Ορισμένων Υποψηφίων προς Χρηματοδότηση Επιχειρήσεων

Τεχνοδιάγνωση της Εταιρείας ΑΡΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.

Χιος

Η ερευνητική ομάδα του Πανεπιστημίου Αιγαίου επισκέφθηκε την οινοποιητική επιχείρηση «Αριούσιος Α.Ε» στα Κουρούνια της Χίου. Συζητώντας με τους υπεύθυνους διαπιστώσαμε τα εξής μειονεκτήματα και αδυναμίες της επιχείρησης:

- Απομακρυσμένη περιοχή
- Ανύπαρκτες συγκοινωνίες
- Δύσκολη εύρεση δυναμικού και εξειδικευμένου προσωπικού
- Ανύπαρκτη υποδομή για σύγχρονες τεχνολογίες
- Αύξηση του κόστους λόγω των μεταφορικών
- Πολλοί παραγωγοί στον ίδιο κλάδο σε Ελλάδα και Ευρώπη με φτηνά προϊόντα των super market
- Ισχυρός ανταγωνισμός στην αγορά οίνου
- Ισχυρά εμπόδια εξόδου
- Καθυστέρηση αποδέσμευσης μέρους των προϊόντων λόγω παλαιώσης
- Έντονος ανταγωνισμός από υποκατάστατα
- Αυξημένη διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών
- Έντονος ανταγωνισμός λόγω ύπαρξης πολλών εταιριών οινοποίησης
- Έντονος ανταγωνισμός από υποκατάστατα
- Αυξημένη διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών
- Έντονος ανταγωνισμός λόγω ύπαρξης πολλών εταιριών οινοποίησης

Έτσι το πρόγραμμα BIOBUS θα βοηθήσει την επιχείρηση στην ανέγερση της αίθουσας επισκεψιμότητας και εκθεσιακού χώρου όπου ο επισκέπτης θα μπορεί να δει την ιστορία του κρασιού και του τόπου με οπτικό – ακουστικά μέσα και να γευτεί το προϊόν. Η ιστορία θα ξεκινάει από τα πολύ παλιά χρόνια με φωτογραφίες, κείμενα και ενημερωτικά φυλλάδια. Το κύριο πλεονέκτημα είναι ότι ο χώρος αυτός βρίσκεται δίπλα ακριβώς από το οινοποιείο και ο επισκέπτης θα μπορεί να παρακολουθήσει και από κοντά την παραγωγή του κρασιού.

Η εταιρεία για το μέλλον βασίζεται πολύ στους μετόχους της που βρίσκονται στο εξωτερικό. Πολλοί από αυτούς έχουν μια πετυχημένη επιστημονική ή επαγγελματική καριέρα σε άλλες περιοχές στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό σε Αμερική και Αυστραλία. Έτσι, κάποιος από αυτούς, που εργάζονται σε εστιατόρια και ξενοδοχεία ή είναι οι ίδιοι ιδιοκτήτες αυτών, θα μπορούσαν να λανσάρουν το προϊόν με σκοπό να γίνει γνωστό αλλά και αγαπητό από τους κατοίκους των περιοχών αυτών. Με τη σωστή πληροφόρηση και τη δυνατή διαφήμιση ο «Αριούσιος» θα μπορεί να γίνει ευρύτερα γνωστός σε Αμερική και Αυστραλία.

Τεχνοδιάγνωση του Οινοποιείου Αφιανές Γρηγόρης

Ικαρία

Η ατομική επιχείρηση του κου Αφιανέ, στις Ράχες Ικαρίας, είναι μια επιχείρηση που δραστηριοποιείται στον χώρο των ποτών και τροφίμων και συγκεκριμένα στο κλάδο της οινοποίησης. Ο κος Αφιανές, φαρμακοποιός στο επάγγελμα, γνωρίζοντας την παράδοση του κρασιού από τον πατέρα του, που το έφτιαχνε από τις ποικιλίες φωκιανό και μπεγλέρι για την οικογένεια και τους φίλους του, συνέλαβε την ιδέα της ίδρυσης μιας επιχείρησης το 1995 η οποία υλοποιήθηκε δύο χρόνια αργότερα με το όνομα "Αφιανές Γρηγόρης".

Ο κος Αφιανές έχει συμμετάσχει με επιτυχία σε άλλα δυο προγράμματα:

- Στο "ΝΑΙΑΣ", κατά το οποίο έφτιαξε το λεύκωμα "Το άγνωστο κρασί" της Ικαρίας συνδυάζοντας το μύθο, την ιστορία, αναφορές ιστορικών και περιηγητών για την παραγωγή του φημισμένου ικαριώτικου κρασιού
- Και σε ένα πρόγραμμα Επιχειρηματικότητας-Ανταγωνιστικότητας κατά το οποίο έγινε ο εκσυγχρονισμός του οινοποιείου. Η επιχείρηση αποκτά υπερσύγχρονα μηχανήματα όπως πνευματικό πιεστήριο, αντλίες θετικής μετατόπισης που προωθεί μούστο και κρασί, υπερσύγχρονες δεξαμενές που ελέγχονται από υπολογιστές, μια μονάδα με δυναμικότητα παραγωγής 32 τόνων.

Η ανάπτυξη της ελληνικής οινοπαραγωγής χαρακτηρίζεται από πολλές ιδιομορφίες που οφείλονται:

- Στη διάρθρωση της αμπελοκαλλιέργειας όπως κατακερματισμένος κλήρος, απρογραμμάτιστες και ανεξέλεγκτες φυτεύσεις (σχετικά με το είδος των ποικιλιών και το ύψος των αποδόσεων).
- Στη διάρθρωση της οινοποίησης όπου μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που εκτός από το μέγεθος των πωλήσεων τους εμφανίζουν μια σειρά από ουσιαστικές διαφορές στον τρόπο παραγωγής, εμπορίας, διακίνησης και προβολής του προϊόντος όπως:
 - Στις εταιρίες που παράγουν επιτραπέζιους οίνους χαμηλής τιμής για μαζική κατανάλωση και αποτελούν τις επιχειρήσεις πρώτης γενιάς, που στηρίζουν την κερδοφορία τους στις οικονομίες κλίμακας και στην εξασφάλιση φθηνής α' ύλης.
 - Στις εταιρίες δεύτερης γενιάς που έχουν επενδύσει στον εκσυγχρονισμό της παραγωγής της α' ύλης (μέσω της απόκτησης ιδιόκτητων αμπελώνων, της αναβάθμισης της αμπελουργικής πρακτικής, της ανάδειξης ντόπιων ποικιλιών) και της οινοποίησης (αλλαγές στον τρόπο παραγωγής για ορθή οινοποίηση) για παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Κατά συνέπεια, παρά τις διαφορές στη δομή και την προσέγγιση μεταξύ των επιχειρήσεων του κλάδου, η κυρίαρχη τάση για την περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου της οινοποιίας και την προστασία της εγχώριας αμπελοκαλλιέργειας είναι

- Η ενίσχυση των ιδιαίτερων ποικιλιών του ελληνικού μικροκλίματος (εδάφη, υψόμετρο, κλίμα)
- Η διαφοροποίηση των προϊόντων έναντι του ανταγωνισμού,
- Η κατοχύρωση εμπορικών σημάτων για τους επώνυμους οίνους (brands),
- Η σταθερή ποιότητα και η σωστή τιμολόγηση κατά κατηγορία με στόχο τη μείωση της διακίνησης του χύμα και του εμφιαλωμένου άγνωστης προέλευσης και την αύξηση των τοπικών οίνων συγκεκριμένης ποικιλίας και προέλευσης.

Κατά την SWOT ανάλυση, αναλύονται τα δυνατά σημεία της επιχείρησης του κ Αφιάνέ, ότι το προϊόν έχει αναγνωρισμένη ιδιαιτερότητα στη γεύση από την αγορά (ποικιλία φωκιανού), η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο του με σύγχρονα και αποδοτικά μηχανήματα, με πολλά ελπιδοφόρα μηνύματα από τη συμμετοχή του σε αρκετές δραστηριότητες του ΟΠΕ και την βράβευση του σε διεθνείς εκθέσεις.

Οι αδυναμίες εστιάζονται στο ότι η Ικαρία δεν αποτελεί γνωστό οινολογικό τόπο, στο υψηλό κόστος της πρώτης ύλης και του προϊόντος, το οποίο οφείλεται στον κατακερματισμένο κλήρο και κυρίτερα στην ιδιαιτερότητα της καλλιέργειας του εδάφους της Ικαρίας.

Οι απειλές και οι ευκαιρίες που προκύπτουν από την ανάλυση της επιχείρησης, εντοπίζονται κυρίως στην είσοδο στην αγορά νέων οινοποιών με φθινό κρασί, στην έλλειψη έρευνας και τεχνογνωσίας και στην αμπελοκαλλιέργεια του νησιού.

Από την άλλη η ενσωμάτωση του ιδιαίτερου τρόπου ζύμωσης μέσω του προγράμματος BIOBUS καθώς και της ανάπτυξης του οικότουρισμού, οδηγεί στην επίτευξη του στόχου της επιχείρησης που είναι η παραγωγή κρασιού μοναδικού και επώνυμου ένα συνδυασμό ιδιαίτερης ποικιλίας (φωκιανό και μπεγλέρι) και ιδιαίτερου παραδοσιακού τρόπου ζύμωσης (υπόγεια σε πιθάρια).

Οι κινήσεις μακροπρόθεσμα στοχεύουν στην επένδυση και στον εκσυγχρονισμό της παραγωγής της α' ύλης μέσω της απόκτησης ιδιόκτητων αμπελώνων, της αναβάθμισης της αμπελουργικής πρακτικής και της οινοποίησης, αλλαγές στον τρόπο παραγωγής για ορθή οινοποίηση για παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Τεχνοδιάγνωση της Επιχείρησης

Γ. ΚΑΡΝΑΒΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Πλωμάρι Λέσβου

Η επιχείρηση Γ. Καβανός επιλέχθηκε για να χρηματοδοτηθεί από το «Κοινωνικό Πρόγραμμα «BIOBUS»», για το έτος 2007 – 2008. Έτσι, το πανεπιστήμιο επισκέφθηκε την επιχείρηση στο Πλωμάρι της Λέσβου για να την βοηθήσει στην σωστή επένδυση των χρημάτων και στην περεταίρω ανάπτυξή της.

Μιλώντας με τους υπεύθυνους εκεί, είδαμε ότι η επιχείρηση αντιμετώπιζε κάποια προβλήματα όπως ανύπαρκτες συγκοινωνίες επειδή βρίσκεται μακριά από την πόλη της Μυτιλήνης, δεν υπάρχει εξειδικευμένο προσωπικό, έντονος ανταγωνισμός από υποκατάστατα και πολλά άλλα ακόμη που δυσκολεύουν την ανάπτυξη της επιχείρησης.

Η προτεινόμενη επένδυση αφορά τον εκσυγχρονισμό της ποιοτικής Καβανός που παράγει το ούζο Γιαννασή στο Πλωμάρι Λέσβου με σκοπό την δημιουργία τμήματος έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων για την παραγωγή νέων κωδικών ούζου και λικέρ με αξιοποίηση της τοπικής βιοποικιλότητας της Λέσβου.

Για τον σκοπό αυτό προτεινάμε στην επιχείρηση να δημιουργήσει στις εγκαταστάσεις της στο Πλωμάρι Λέσβου ειδικό εργαστήριο -χημείο, να το εξοπλίσει με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας αλλά και να συνεργαστεί με εξειδικευμένο τεχνολόγο τροφίμων-αποσταγματοποιό προκειμένου η επιχείρηση να βελτιώσει την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων, να εμπλουτίσει την γκάμα των προϊόντων της με νέους κωδικούς βασισμένη σε στοιχεία της Λεσβιακής Βιοποικιλότητας (γλυκάνισο, αρωματικά φυτά, κάστανο κλπ).

Η επένδυση περιλαμβάνει ως προς το φυσικό της αντικείμενο την διαμόρφωση ειδικού χώρου στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης στο Πλωμάρι, την προμήθεια ανοξείδωτων κατασκευών INOX για το χημείο, την προμήθεια οργάνων και εξοπλισμού χημικών αναλύσεων και ποιοτικών δοκιμών, τις δαπάνες της ερευνητικής δραστηριότητας στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης (ανάπτυξη νέων προϊόντων) καθώς και τις δαπάνες προβολής –προώθησης των νέων προϊόντων.

Τεχνοδιάγνωση της Εταιρείας MASTIC SPA- Εργαστήρια ΣΟΔΗΣ Α.Ε.

Χιος

Η «MASTIC SPA – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΣΟΔΗΣ Α.Ε.» έχει κατακτήσει μια ισχυρή θέση στον τομέα των φυσικών καλλυντικών και καταλαμβάνει σήμερα ένα ικανοποιητικό μερίδιο της Ελληνικής αγοράς. Επίσης, η εταιρία έχει επεκταθεί τα τελευταία χρόνια σε όλη την Ελλάδα, αλλά και σε ξένες αγορές με την ίδρυση υποκαταστημάτων στην Ελλάδα, την Κύπρο, τις Η.Π.Α, τον Καναδά, τη Φιλανδία και την Κορέα. Κρίνεται σκόπιμο λοιπόν, να διερευνηθεί η πιθανότητα περαιτέρω επέκτασης της εταιρίας σε διεθνείς αγορές χάρη στα άριστα χαρακτηριστικά ποιότητας που διαθέτουν τα προϊόντα της και στην προηγμένη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία.

Τα μέσα χρηματοδότησης που χρησιμοποιεί η εταιρία είναι ο τραπεζικός δανεισμός και τα ίδια κεφάλαια. Θα μπορούσε να γίνει μια προσπάθεια για την εξασφάλιση των απαραίτητων οικονομικών πόρων με τη χρηματοδότηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης από εταιρίες παροχής επιχειρηματικού κεφαλαίου ή με τη συμμετοχή της «MASTIC SPA – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΣΟΔΗΣ Α.Ε.» σε κάποιο συγχρηματοδοτούμενο πρόγραμμα υποβοήθησης επιχειρήσεων. Η εταιρία έχει και στο παρελθόν ενταχθεί με επιτυχία σε παρόμοια προγράμματα.

Απαραίτητο κρίνεται επίσης, να γίνουν κάποιες αλλαγές στις πρακτικές μάρκετινγκ της εταιρίας με τη διαφήμιση και την περαιτέρω προώθηση των προϊόντων της. Στην κατεύθυνση αυτή θα μπορούσε να συνεισφέρει σημαντικά η αγορά νέου και πιο σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού που θα προσφέρει μείωση του μοναδιαίου κόστους παραγωγής, εξοικονόμηση ενέργειας και αύξηση του μέσου όγκου παραγωγής. Θετικά αναμένεται να λειτουργήσει επίσης, και η αντιμετώπιση του προβλήματος των ελλειπών αποθηκευτικών χώρων που δημιουργεί πρόβλημα στην εταιρία.

Τεχνοδιάγνωση του Φαρμακείου ΜΑΥΡΑΓΑΝΗ

Λέσβος

Το φαρμακείο «Μαυραγάνη» είναι ένα από τα πιο ιστορικά φαρμακεία της Μυτιλήνης με ιστορία 80 ετών. Ως όνομα υπάρχει από το 1926 οπότε και ιδρύθηκε από τον Σπύρο Μαυραγάνη (παππού του σημερινού βασικού μετόχου) στην Καλλονή Λέσβου. Το όνομα συνδέθηκε άμεσα με την παρασκευή φαρμάκων στο γουδί καθώς την εποχή εκείνη σχεδόν όλα τα φάρμακα φτιάχνονταν δια χειρός φαρμακοποιού σε αντίθεση με την εποχή μας που όλα είναι έτοιμα στο κουτί τους. Η επιχείρηση συνέχισε την οικογενειακή παράδοση στην Μυτιλήνη το 1966 όταν άνοιξε φαρμακείο ο Ιγνάτιος Σπυριδώνος Μαυραγάνης, ενώ το 1972 μεταφέρθηκε από την Καλλονή το φαρμακείο του ιδρυτή στην οδό Καβέτσου 5 όπου και εδρεύει έκτοτε με την συστέγαση της Φωτεινής Σπανού-Μαυραγάνη και αργότερα (1997) του Σπύρου Ιγνατίου Μαυραγάνη.

Η «Μαυραγάνη Φωτεινή –Μαυραγάνης Σπύρος Ο.Ε.» έχει κατακτήσει μια ισχυρή θέση στον τομέα των φυσικών καλλυντικών και φαρμακευτικών προϊόντων και καταλαμβάνει σήμερα ένα ικανοποιητικό μερίδιο της τοπικής αγοράς. Επίσης, η εταιρία αποσκοπεί στην περαιτέρω επέκταση της εταιρίας στην ελληνική αγορά χάρη στα άριστα χαρακτηριστικά ποιότητας που διαθέτουν τα προϊόντα της και στην προηγμένη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία.

Η επένδυση έχει έναν σαφώς καινοτόμο χαρακτήρα καθώς θα είναι η πρώτη οργανωμένη προσπάθεια παραγωγής φυτικών καλλυντικών και απλών φαρμακευτικών σκευασμάτων σε τοπικό επίπεδο.

Το ρίσκο που αναλαμβάνει η επιχείρηση δεν είναι σημαντικό διότι αφενός μεν διαθέτει την απαιτούμενη τεχνογνωσία αφετέρου δε ο κλάδος στον οποίο εισέρχεται είναι ανερχόμενος, δυναμικός με μεγάλα περιθώρια ανάπτυξης. Η προτεινόμενη επένδυση δεν επιβαρύνει το περιβάλλον. Αντίθετα συμβάλλει στη δημιουργία οικολογικής συνείδησης και δίνει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να βρουν στην αγορά προϊόντα, τα οποία τους φέρνουν πιο κοντά σε ένα πιο φυσικό τρόπο ζωής. Η προτεινόμενη επένδυση θα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή αρκετών νέων προϊόντων που θα είναι είτε καλλυντικά (Γαλακτώματα, κρέμες κλπ) είτε φαρμακευτικά (καραμέλες, σιρόπια).

Τα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα είναι τα παρακάτω:

- Θα είναι φυτικά και όχι χημικά
- Ήδη τα προαναφερόμενα προϊόντα ανήκουν έναν ανερχόμενο κλάδο
- Θα αξιοποιηθεί σαν στρατηγική μάρκετινγκ το γεγονός ότι οι πρώτες ύλες είναι Λεσβιακής προέλευσης
- Υπάρχει η τεχνογνωσία εκ μέρους της επιχείρησης
- Η επιχείρηση είναι υγιής και αναπτυσσόμενη

Τεχνοδιάγνωση των προϊόντων "Μαστέλο" Κων/νου Φ. Τουμάζου

Κάμπος - Χίος

Οι επιστημονικοί ερευνητές του έργου BIOBUS, το οποίο υλοποιήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του Πανεπιστημίου Αιγαίου, μελέτησαν την ατομική επιχείρηση Τουμάζος Φ. Κων/νος η οποία ιδρύθηκε στις 10 Μαρτίου 1994, δραστηριοποιούμενη στον κλάδο των τροφίμων και των ποτών και πιο συγκεκριμένα στον κλάδο τυροκομικών προϊόντων.

Το συγκριτικό πλεονέκτημα της επιχείρησης είναι η παραγωγή του τυριού με την εμπορική ονομασία ΜΑΣΤΕΛΟ, το οποίο παράγει αποκλειστικά στη Χίο ο Τουμάζος Φ. Κων/νος. Ο πελάτης ζητάει αυτό το προϊόν επειδή το έχει συνδέσει με τα τοπικά εδέσματα της Χίου και θεωρεί ότι είναι ένα προϊόν παραδοσιακό, μοναδικό όσον αφορά την γεύση του και απόλυτα αγνό.

Οι βασικές αδυναμίες της επιχείρησης οι οποίες διαπιστώθηκαν, έχουν σχέση με

- Προβλήματα στην προμήθεια των πρώτων υλών
- Μη δυνατότητα ανταπόκρισης σε αυξημένη ζήτηση
- Δυσκολίες από την μικρή διάρκεια ανάλωσης του τελικού προϊόντος
- Ανεπαρκές δίκτυο διανομής και προώθησης των προϊόντων

Δημιουργήθηκε επιχειρηματικό σχέδιο δράσης βιοποικιλότητας, όπου μετά από την ανάλυση του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος της επιχείρησης καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η επιχείρηση θα πρέπει να εκμεταλλευτεί όλες τις δυνάμεις της, καθώς και τις ευκαιρίες που τις παρουσιάζονται, έτσι ώστε να αντιμετωπίσει τις αδυναμίες της και να απομακρύνει τις απειλές.

Προτάθηκε στην επιχείρηση να εκμεταλλευτεί το επενδυτικό πρόγραμμα BIOBUS και με τα χρήματα αυτά να αντιμετωπίσει τις σημαντικότερες αδυναμίες της, που έχουν σχέση με την προώθηση και την διανομή των προϊόντων της καθώς και να ενισχύσει ακόμα περισσότερο τη δύναμη της, επενδύοντας σε εξειδικευμένο μηχανολογικό εξοπλισμό, όπου με αυτόν θα μπορέσει να βελτιώσει ακόμα περισσότερο την ποιότητα και να αυξήσει το χρόνο ανάλωσης των προϊόντων της, έτσι ώστε να μπορέσει να διεισδύσει σε νέες αγορές.

Επίσης προτάθηκε να εκμεταλλευτεί την αλλαγή του τρόπου βόσκησης, όπου εφαρμόζεται ήδη από πολλούς κτηνοτρόφους οι οποίοι παράγουν βιολογικό γάλα εξαιτίας των κινήτρων που παρέχονται. Έτσι μπόρεσε να επεκταθεί σε νέα είδη όπως είναι τα βιολογικά προϊόντα (τυρί και γιαούρτι) αντιμετωπίζοντας προβλήματα που έχουν σχέση με την προμήθεια πρώτων υλών και την αυξημένη ζήτηση, γιατί ήδη υπάρχουν αρκετοί κτηνοτρόφοι που ασχολούνται με την παραγωγή βιολογικού γάλακτος.

Έτσι λοιπόν η επιχείρηση μπόρεσε να αυξήσει το μερίδιο αγοράς που κατείχε καθώς και την δύναμη της.

Τεχνοδιάγνωση της Εταιρείας Αιολική Γη (Terra Aeolica) A.E.

Μυτιλήνη - Λέσβος

Οι επιστημονικοί ερευνητές του έργου BIOBUS, το οποίο υλοποιήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του Πανεπιστημίου Αιγαίου, μελέτησαν την εταιρεία ΑΙΟΛΙΚΗ ΓΗ Α.Ε. η οποία ιδρύθηκε το 1999 με σκοπό την παραγωγή και προώθηση τοπικών, παραδοσιακών, βιολογικών προϊόντων με το όνομα «Terra Aeolica» σε αγορές στόχους εντός, αλλά, και κυρίως, εκτός Ελλάδας.

Τα προϊόντα της είναι

- Ελαιόλαδο (Βιολογικό)
- Φέτα (βιολογική και απλή)

Δημιουργήθηκε επιχειρηματικό σχέδιο δράσης βιοποικιλότητας, όπου μετά από την ανάλυση του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος της επιχείρησης καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η επιχείρηση θα πρέπει να εκμεταλλευτεί όλες τις δυνάμεις της, καθώς και τις ευκαιρίες που τις παρουσιάζονται, έτσι ώστε να αντιμετωπίσει τις αδυναμίες της και να απομακρύνει τις απειλές.

Προτάθηκε στην επιχείρηση να εκμεταλλευτεί το επενδυτικό πρόγραμμα BIOBUS και με τα χρήματα αυτά να αντιμετωπίσει τις σημαντικότερες αδυναμίες της, που έχουν σχέση με την προώθηση και την διανομή των προϊόντων της καθώς και να ενισχύσει ακόμα περισσότερο τη δύναμη της, επενδύοντας σε εξειδικευμένο μηχανολογικό και κτιριακό εξοπλισμό, όπου με αυτόν θα μπορέσει να βελτιώσει ακόμα περισσότερο την ποιότητα και εξαλείφοντας τα φράγματα εμπορίου εξαιτίας αυτού, να μπορέσει να διεισδύσει σε νέες αγορές.

Επίσης προτάθηκε να εκμεταλλευτεί την αλλαγή του τρόπου βόσκησης, όπου εφαρμόζεται ήδη από πολλούς κτηνοτρόφους (π.χ. βιολογικά αγροκτήματα του κληροδοτήματος Σημαντήρη στην Αχλαδερή) οι οποίοι παράγουν βιολογικό γάλα εξαιτίας των κινήτρων που παρέχονται.

Με τον τρόπο αυτό η εταιρεία επεκτείνεται σε ένα νέο βιολογικό είδος τυριού, λύνοντας έτσι και το πρόβλημα διάθεσης της παραγωγής γαλακτός τους. Από την άλλη τονίστηκε ιδιαίτερα ότι το νέο προϊόν θα πρέπει να είναι διαφορετικό από τα ήδη υπάρχοντα τυριά, επίσης να είναι παραδοσιακό και γνωστό στην τοπική αγορά, έτσι ώστε βελτιώνοντας την υπάρχουσα τοπική τεχνογνωσία, να έχει δυνατότητα σημαντικής διείσδυσης στην αγορά χωρίς την ύπαρξη άμεσου ανταγωνιστή.

Τεχνοδιάγνωση της Επιχείρησης LESVOS SCUBA OCEANIC CENTRE Φίλιος Γεώργιος

Λέσβος

Η επιχείρηση με τον διακριτικό τίτλο Lesvos Scuba Oceanic Centre (έτος ίδρυσης 2002) αποτελεί την πρώτη επιχείρηση καταδυτικού τουρισμού στο νησί και επιδιώκει να καταστήσει την Λέσβο τον μεγαλύτερο καταδυτικό προορισμό στο Β.Αιγαίο προσελκύνοντας ειδικές ομάδες τουριστών από όλο τον κόσμο.

Το Lesvos Scuba Oceanic Centre έχει σκοπό να καθιερώσει το νησί της Λέσβου ως καταδυτικό προορισμό. Οι προοπτικές που ανοίγονται με την ανάπτυξη ενός τέτοιου καταδυτικού- περιηγητικού κέντρου είναι πολλές

Η πρόταση του κέντρου θαλάσσιων και υποθαλάσσιων περιηγήσεων Lesvos Scuba Oceanic Centre παρουσιάζει στοιχεία καινοτομικού-πilotικού χαρακτήρα. Πιο συγκεκριμένα:

- Η δραστηριότητα είναι από την φύση της καινοτόμα γιατί αποτελεί το μοναδικό καταδυτικό κέντρο στο Β. Αιγαίο.
- Σαν δραστηριότητα προσελκύει μια νέα μορφή τουρισμού ειδικών ενδιαφερόντων στο νησί.
- Με την ανάπτυξη του καταδυτικού-περιηγητικού τουρισμού αξιοποιούνται οι φυσικοί πόροι του νησιού και το ανθρώπινο δυναμικό της περιοχής.
- Η επιχείρηση υλοποιεί σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου υποθαλάσσια έρευνα και χαρτογράφηση των βυθών της Λέσβου με σκοπό την δημιουργία του πρώτου θαλάσσιου καταδυτικού πάρκου στο Βόρειο Αιγαίο.

Με την τεχνοδιάγνωση που πραγματοποιήθηκε από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου αναλύθηκαν τα παραπάνω και προβλήθηκαν οι προοπτικές, τα καινοτόμα στοιχεία και η επίδραση στο περιβάλλον. Η ανάλυση αγοράς που έγινε έδειξε πως τα τελευταία χρόνια εμφανίζεται μια κόπωση των τουριστών από την κλασική μορφή τουρισμού. Το Lesvos Scuba Oceanic Centre συμβάλει προς μια κατεύθυνση νέων μορφών αναψυχής.

Οι όποιες αδυναμίες μιας τέτοιας επιχείρησης (ακριβές υπηρεσίες, όχι ιδιαίτερα γνωστές και διαδεδομένες στον ελληνικό χώρο) έρχονται να υπερκαλυφθούν από τα θετικά στοιχεία μιας τέτοιας επένδυσης. Η συμμετοχή σε ένα δίκτυο ανάπτυξης εναλλακτικών μορφών τουρισμού στην Λέσβο σε συνδυασμό με παράλληλες δραστηριότητες (τοπικές παραγωγικές και πολιτισμικές δραστηριότητες) κρίθηκε επιβεβλημένη. Το Lesvos Scuba Oceanic Centre κατάφερε να επιτύχει σε αυτό και να δώσει ένα νέο τουριστικό προϊόν στο νησί με ήπια χαρακτηριστικά για το περιβάλλον.

Τεχνοδιάγνωση της Επιχείρησης Ελευθερίου Γεώργιος - Μπράτος Στέλιος

Μυτιλήνη - Λέσβος

Η επιχείρηση του κου Ελευθερίου ασχολείται με τον εναλλακτικό τουρισμό στο νησί της Λέσβου. Η δραστηριότητα αυτή αποτελεί καινοτομία τοπικής εμβέλειας και αφορά την δημιουργία κέντρου θαλασσιών περιηγήσεων με ιστιοφόρο σκάφος που θα πραγματοποιεί ολιγοήμερες περιηγητικές εκδρομές σε περιοχές φυσικού κάλλους περιμετρικά του νησιού.

Η διοργάνωση περιηγήσεων περιλαμβάνει την παρουσίαση-ξενάγηση, την παρατήρηση και την έρευνα των θαλάσσιων περιοχών, καθώς και της ζωής που αναπτύσσεται σε αυτές. Οι προοπτικές ανάπτυξης του εναλλακτικού τουρισμού σήμερα θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως ιδιαίτερα θετικές υπό τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Την εφαρμογή στρατηγικών για την άμεση αναβάθμιση της ποιότητας του ελληνικού τουριστικού προϊόντος, σε επίπεδο υποδομών και υπηρεσιών
- Την συνεχή αύξηση των κονδυλίων προβολής
- Την ανάπτυξη, ενίσχυση και σύνδεση των ειδικών μορφών τουρισμού.

Βασιζόμενοι στα στοιχεία των τελευταίων ετών, ο ελληνικός εναλλακτικός τουρισμός είναι σε σταθερή τροχιά ανόδου, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις διεθνών οργανισμών όπως ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού των Ηνωμένων Εθνών. Σημειώνεται επίσης η ολοένα αυξανόμενη ανάδειξη νέων προορισμών με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως αυτά που συναντάμε στο Β. Αιγαίο.

Σύμφωνα με την ανάλυση αγοράς, τα δυνατά και τα αδύνατα σημεία της επιχείρησης του κου Ελευθερίου βρίσκονται σε ισορροπία, ενώ η ελκυστικότητα των ευκαιριών ωθούν σε μια σοβαρή διαχείριση των απειλών ώστε να μην εμποδίσουν την εξέλιξη των σχεδίων της. Η επιχείρηση του κου Ελευθερίου, με την συμβολή του προγράμματος BIOBUS, θα παρέχει υπηρεσίες με τις οποίες αναδεικνύεται η βιοποικιλότητα του φυσικού περιβάλλοντος.

Οι θαλάσσιες περιηγήσεις με ιστιοφόρο σκάφος:

- Θα αναδείξουν τις παράκτιες περιοχές, φυσικού κάλλους, της περιφέρειας του Β. Αιγαίου.
- Θα συμβάλλουν στην ευαισθητοποίηση των επισκεπτών για τα οικολογικά προβλήματα της περιοχής, ώστε να δοθεί μία ευκαιρία στην επίλυσή τους.
- Θα βοηθηθούν επίσης στην έμμεση θετική επιρροή και άλλες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα του τουρισμού με αποτέλεσμα να ωφεληθεί η τοπική κοινωνία.

Τεχνοδιάγνωση της Μη κερδοσκοπικής Εταιρείας AMEGILLA

Μυτιλήνη - Λέσβος

Στην Ελλάδα δεν έχει κυκλοφορήσει κανένα βιβλίο ως σήμερα με θέμα τις άγριες μέλισσες, καθιστώντας έτσι το προϊόν αυτό πρωτοποριακό. Η αγορά των λευκωμάτων και των βιβλίων εκλαϊκευμένης επιστήμης είναι σχετικά νέα στην Ελλάδα, ενώ η περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση του κοινού που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια και στην Ελλάδα, προσδίδουν στον κλάδο αυτό των εκδόσεων μια αναπτυσσόμενη δυναμική.

Στην Αγγλόφωνη αγορά υπάρχουν αρκετά συγγράμματα σχετικά με τις μέλισσες τα οποία ως επί το πλείστον επικεντρώνονται σε γένη που απαντώνται στις βόρειες και στις τροπικές χώρες. Για την περιοχή της Μεσογείου - και παρά το γεγονός ότι αυτή χαρακτηρίζεται από πλούσια μελισσοποικιλότητα - ελάχιστα συγγράμματα έχουν εκδοθεί, ενώ το φωτογραφικό υλικό που τα συνοδεύει είναι φτωχό.

Η δίγλωσση μορφή του βιβλίου εξάγει και καθιστά ανταγωνιστικό το προϊόν αυτό στην μεγάλη αγορά του εξωτερικού, όπου δραστηριοποιούνται πολυάριθμοι σύλλογοι με αντικείμενο την μελέτη και παρατήρηση εντόμων και μελισσών (Entomological Societies, Bee Societies).

Η ανάδειξη του πλούτου της Μελισσοποικιλότητας της Λέσβου στο κοινό αυτό αναμένεται να έχει θετικά αποτελέσματα στην ανάπτυξη του οικοτουρισμού της Λέσβου. Η έκδοση αυτή αναδεικνύει και προσφέρει ένα νέο και μοναδικό πεδίο παρατήρησης για τους παρατηρητές εντόμων - μελισσών, αλλά και προσφέρει ένα επιπλέον συστατικό των οικοσυστημάτων της Λέσβου στους λιγότερο εξειδικευμένους οικοτουρίστες.

Όσον αφορά τον κλάδο των καρτ ποστάλ στην Λέσβο, αυτός αξιολογείται σήμερα ως ιδιαίτερα φτωχός. Η σειρά 'Βιοποικιλότητα της Λέσβου' βασιζόμενη στην καινοτομία του θέματος και την υψηλή ποιότητα και αισθητική της φιλοδοξεί να καλύψει το κενό αυτό. Η καινοτομία του δεύτερου προϊόντος της επένδυσης έγκειται στην πολιτική του σχεδιασμού του. Η προτεινόμενη σειρά καρτ ποστάλ, πέρα από την διαφήμιση της περιοχής, στοχεύει στην ανάδειξη της σπανιότητας και αισθητικής των τοπικών πόρων βιοποικιλότητας, αποτελώντας παράλληλα, μέσω της παρεχόμενης πληροφορίας, σημαντικό υλικό περιβαλλοντικής εκπαίδευσης..

Η Λέσβος έχει την τύχη να φιλοξενεί τα τμήματα Περιβάλλοντος, Επιστημών της Θάλασσας και Γεωγραφίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου, όπου παράγεται σημαντική γνώση σε θέματα οικολογίας, διαχείρισης και προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος. Η Amegilla AMKE φιλοδοξεί να αξιοποιήσει την γνώση που παράγεται στον Ακαδημαϊκό χώρο, και σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία του τμήματος Πολιτισμικής Τεχνολογίας να συμβάλει στην διάχυση της γνώσης στην κοινωνία..

Τεχνοδιάγνωση της Επιχείρησης

Ευάγγελος Ξυδάς

Χίος

Η επιχείρηση του κου Ξύδα αφορά την δημιουργία ενός πολυχώρου δραστηριοτήτων στην περιοχή του Κάμπου της Χίου.

Θα συμπεριλαμβάνει εκτός από το Μουσείο Εσπεριδοειδών, (που θα παρουσιάζεται κυρίως η μοναδική ποικιλία του Χιώτικου Μανταρινιού με τις διαδικασίες της τοπικής παραγωγής του μέσα από ένα ταξίδι στον χρόνο), τη δημιουργία ενός μικρού εργαστηρίου για την παραγωγή προϊόντων από μανταρίνι και ένα εκθετήριο με τοπικά προϊόντα με βάση το φρούτο αυτό.

Επίσης μέσα στο κτήμα θα γίνεται ξενάγηση στους χώρους του αυλόγυρου, του παλαιού αρχοντικού, του μαγκανοπήγαδου κ.λ.π. και θα υπάρχουν παρουσιάσεις με Multimedia εφαρμογές για τον πολιτισμό και τα τοπικά προϊόντα, όσο και πληροφορίες και χάρτες με διαδρομές εντός της περιοχής του Κάμπου με ποδήλατα που θα διατίθενται για το λόγο αυτό.

Μέσω της ανάλυσης αγοράς διακρίνουμε ότι η επιχείρηση του κου Ξύδα μπορεί να παρακολουθήσει τις δυνάμεις του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος που επηρεάζουν τις δραστηριότητες με τις οποίες ασχολείται. Τα δυνατά και τα αδύνατα σημεία της επιχείρησης βρίσκονται σε ισορροπία ενώ η ελκυστικότητα των ευκαιριών ωθούν σε μια σοβαρή διαχείριση των απειλών ώστε να μην βλάψουν την πορεία της επιχείρησης.

Τα προβλήματα που παρουσιάζει η ελληνική πραγματικότητα είναι πλέον γνωστά με σημαντικότερο αυτό της έλλειψης νομοθετικού πλαισίου. Παρόλο αυτά η ανάπτυξη του αγροτουρισμού αποτελεί μονόδρομο.

Ενδεχομένως η επιχείρηση να αντιμετωπίσει ουσιαστικά προβλήματα έως την επίτευξη του στόχου της όμως διακρίνουμε ότι οι συγκυρίες τείνουν στην στήριξη τέτοιου είδους επιχειρήσεων εξασφαλίζοντας μια δυναμική πορεία στο μέλλον. Οι υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση απολαμβάνουν των στοιχείων της τοπικής βιοποικιλότητας και αποτελούν καινοτομία τοπικής εμβέλειας.

Ο Κάμπος αποτελεί ένα μοναδικό αγροοικιστικό και περιβαλλοντικό σύστημα γνωστό για την μοναδική αρχιτεκτονική του και τη μοναδική ποικιλία του Χιώτικου μανταρινιού της. Το BIOBUS στοχεύει στην ανάδειξη, ανάπτυξη και προβολή μεθόδων παραγωγής προϊόντων και υπηρεσιών που στηρίζονται και αναδεικνύουν στοιχεία της φύσης και της βιοποικιλότητας του Β. Αιγαίου.

Η ενίσχυση των επιχειρηματικών σχεδίων του κου Ξύδα με τη βοήθεια του προγράμματος αυτού θα δώσει την ευκαιρία της δραστηριοποίησης και σε άλλες επιχειρήσεις, θα ωφεληθεί η τοπική κοινωνία και κατ' επέκταση όλη η νησιωτική ενότητα. Είναι μία μοναδική ευκαιρία να τεθούν οι επιχειρήσεις πρωτοπόρες στην τροχιά της τουριστικής εναλλακτικής ανάπτυξης.

ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ & ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Δράση 7.2

**Φορέας Υλοποίησης: Πανεπιστήμιο
Αιγαίου – Εργαστήριο Διαχείρισης
της Βιοποικιλότητας**

Δράση 7.2

Βιοποικιλότητα και Ευκαιρίες Επιχειρηματικής Ανάπτυξης

Πανεπιστήμιο Αιγαίου - Εργαστήριο Διαχείρισης της Βιοποικιλότητας

Η Δράση 7.2 επικεντρώνεται στον εντοπισμό ιδεών – ευκαιριών αξιοποίησης της βιοποικιλότητας ως οικονομικού – επιχειρηματικού πόρου.

Η βιοποικιλότητα ως πόρος ανάπτυξης

Όπως και σε άλλες περιπτώσεις τοπικών πόρων, καθετί ιδιαίτερο ή σπάνιο, αφενός χρήζει προστασίας και ανάδειξης, αφετέρου αποτελεί ευκαιρία τοπικής ανάπτυξης. Επί παραδείγματι ο Ανάβατος, το Απολιθωμένο Δάσος Σιγρίου, το καλαθάκι Λήμνου, ο «καριώτικος» χορός και ο Πυθαγόρας αποτελούν στοιχεία της ιστορίας, του πολιτισμού, της παράδοσης και της φύσης του Βορείου Αιγαίου μοναδικά στον Κόσμο που πρέπει να προστατευθούν αλλά και να αξιοποιηθούν.

Ποια είναι λοιπόν η καινοτομία του BioBus;

Εύλογα προκύπτει το ερώτημα: **«αφού ανέκαθεν η βιοποικιλότητα αξιοποιείται από τον άνθρωπο, ακόμη και επιχειρηματικά, ποια η καινοτομία του προγράμματος BioBus;»**

Η Καινοτομία του προγράμματος BioBus σε σχέση με την Βιοποικιλότητα και την Επιχειρηματικότητα σχετίζεται με την γένεση νέων προϊόντων και επιχειρηματικών προτύπων. Ως «προϊόν» εκλαμβάνεται τόσο το υλικό (προϊόν πρωτογενούς τομέα ή μεταποίησης) όσο και το άυλο (παροχή υπηρεσίας). Η γνώση για την ανάπτυξη της εν λόγω Καινοτομίας πηγάζει τόσο από την παραδοσιακή γνώση όσο και από τα πλέον σύγχρονα επιστημονικά ευρήματα.

Καινοτομία στην οικονομία δεδομένης περιοχής - του Βορείου Αιγαίου, εν προκειμένω - αποτελεί μεν η επινόηση νέων προϊόντων, νέων επιχειρηματικών προτύπων και νέων τρόπων παραγωγής και διοίκησης αλλά πιο σημαντική είναι η διάδοση της καινοτομίας σε ευρύτερη δυνατή έκταση εφαρμογής. Υπό την έννοια αυτή Καινοτομία αποτελεί και η προσαρμογή ιδεών που έχουν ήδη δοκιμαστεί σε άλλες Περιφέρειες της Ελλάδας ή της Ευρώπης, στα δεδομένα του Βορείου Αιγαίου.

Σφαιρική απάντηση στο αρχικό ερώτημα δίνει το αντικείμενο της Δράσης 7.2 του προγράμματος BIOBUS. Στην συνέχεια κατά την Δράση 7.2 επιχειρείται να τεθούν βάσεις-πλαίσια καινοτομίας-για μακροπρόθεσμη προοπτική καινοτομιών στο δίπολο βιοποικιλότητα – επιχειρηματικότητα και παράλληλα διερευνούνται κάποιες, ενδεικτικές, ιδέες.

Πλαίσιο Καινοτομίας BioBus

Στην πορεία του προγράμματος καταρτίστηκε κατάλογος με τις πλέον άμεσα συνδεδεμένες με τον όρο Βιοποικιλότητα ιδέες Επιχειρηματικότητας. Κάποιες από τις ιδέες αυτές διερευνήθηκαν στο πλαίσιο της Δράσης 7.2.

		Κατάλογος Ιδεών
Ομάδες Παραγωγικών Δραστηριοτήτων		Καταγεγραμμένες Ιδέες
Έμμεση Σχέση με Βιοποικιλότητα	Βιολογική Γεωργία και παραγωγή Προϊόντων πρώτης μεταποίησης	1. Ανακύκλωση/περιορισμός αποβλήτων ελαιουργείων (αντιοξειδωτικά βιομηχανίας τροφίμων)
		2. Παραγωγή Βιολογικού Τυριού
		3. Παραγωγή Βιολογικού Κρασιού
		4. Παραγωγή Βιολογικού Λαδιού
		5. Παραγωγή Αχινών
		6. Προώθηση βιολογικής Ιχθυοκαλλιέργειας (:)
	Δασοπονία	
	Χρήση «άγριων» ειδών	7. Συλλογή αγριόχορτων
		8. Μανιτάρια
	Βιο Άνθρακας»	9. Φύτευση και Διαχείριση Δασών ως «Δεσμευτές» Διοξειδίου του Άνθρακα
10. Ανακύκλωση Ελαίων για την παραγωγή ΒιοΝτίζελ		
Άμεση Σχέση με την Βιοποικιλότητα	ΟικοΤουρισμός	11. Καταδυτικό Πάρκο
		12. Τουρισμούς συνδεδεμένος με τον Ελαιώνα
		13. Δίκτυο καταλυμάτων οικότουρισμού
		14. Spa συνδεδεμένα με φυτικά καλλυντικά
		15. Βοτανικοί κήποι
		16. Επισκέψιμο περιβάλλον μανταρινιών στον Κάμπο της Χίου
		17. Παρατηρητές Πουλιών
		18. Ιππικός Τουρισμός
		19. Περιηγήσεις δια θαλάσσης παράκτια οικοσυστήματα
		20. Περίπατοι με «μαθήματα» συλλογής χόρτων
	21. Παραγωγή Αιθανόλης από τοπικά είδη φυτών	
	22. Παραγωγή Diesel από τοπικά είδη φυτών	
	ΒιοΚαύσημα	23. Αιθέρια Έλαια από τοπικά είδη φυτών
		24. Δέσμευση Νικελίου με <i>Alyssum lesbiacum</i>
	Bio prospecting (ανίχνευση ευκαιριών)	25. Εκτροφή Βομβίνου ως επικονίαστη
		26. Παραγωγή σπόρων αγριολούλουδων ως προϊόν κηπουρικής
		27. Τρόφιμα: π.χ. αναψυκτικά, αφέψημα
	Υπηρεσίες Διαχείρισης Βιοποικιλότητας	28. Καλλυντικά προϊόντα
		23. Αιθέρια Έλαια από τοπικά είδη φυτών
	Υπηρεσίες εκπαίδευσης/πληροφόρησης για την Βιοποικιλότητα	29. Συμβουλευτικές Υπηρεσίες Χρηματιστηρίου CO ₂
		30. Πιστοποιημένο Εργαστήριο αναλύσεων αιθερίων ελαίων
		31. Εκπαιδευτικό παιχνίδι βιολογικής διαδοχής σε οικοσυστήματα και εκτίμησης δέσμευσης Άνθρακα
	32. Οδηγός ειδών μέλισσας	
	33. Εθνοβοτανική Καταγραφή	

Επιμέρους ενέργειες

Στο χρονικό πλαίσιο του BioBus (διετία 2006 - 2007) ήταν εφικτό να δοκιμαστούν ιδέες περιορισμένων απαιτήσεων. Κυρίως δόθηκε έμφαση στην προετοιμασία μακροπρόθεσμης δράση στο πεδίο βιοποικιλότητα και επιχειρηματικότητα. Οι επιμέρους ενέργειες της Δράσης 7.2 συνοψίζονται σε:

- καταγραφή της γνώσης
- διερεύνηση περιπτώσεων
- σήμα οικο-υπευθυνότητας

Στο διάγραμμα που ακολουθεί επισημαίνεται ο χρονικός ορίζοντας ανάπτυξης κάποιων προϊόντων – υπηρεσιών από την στιγμή αφητηρίας μέχρι την ορατή εμπορική ανάπτυξη. Επιχειρείται επίσης να καταδειχθεί το επίπεδο ωριμότητας ανάπτυξης των προϊόντων για το Βόρειο Αιγαίο.

	2000					BB					2010					2015				
Νέο Φάρμακο																				
Καρυκεύματα																				
Αιθέρια Έλαια																				
Καλλωπιστικά Φυτά																				
Εναλλακτικός Τουρισμός																				
Φαινόλες																				
Δέσμευση Βαρέων Μετάλλων																				
Καλλυντικά																				



Βάση Δεδομένων

Μεγάλη βαρύτητα δόθηκε στην καταγραφή χρήσεων της βιοποικιλότητας. Δημιουργήθηκε βάση δεδομένων με όλα τα γνωστά είδη χλωρίδας και πανίδας των χερσαίων οικοσυστημάτων του Β. Αιγαίου και με είδη του θαλάσσιου οικοσυστήματος της περιοχής.

Για καθένα από τα είδη αυτά αναζητήθηκε, στην διεθνή βιβλιογραφία, κάθε καταγεγραμμένη αναφορά σε χρήσεις του είδους. Υπάρχει σε ηλεκτρονική βάση δεδομένων, η δυνατότητα αναζήτησης των ειδών και ο εντοπισμός των βιβλιογραφικών αναφορών που αφορούν στις χρήσεις τους. Η ίδια βάση δίνει την δυνατότητα, δεδομένη την χρήση (φαρμακευτική, διατροφική, τεχνολογική κλπ) να εντοπισθούν είδη του Β. Αιγαίου που σχετίζονται με την χρήση αυτή.

Εκτιμάται ότι η εν λόγω βάση δεδομένων θα αποτελέσει χρήσιμο εργαλείο στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων τόσο από τα Πανεπιστήμια όσο και από τις επιχειρήσεις.

Καταγραφή Παραδοσιακής Γνώσης

Η τοπική παραδοσιακή γνώση χρήσης, κυρίως των φυτών, αποτελεί πηγή πληροφορίας που όμως χάθηκε ή χάνεται με την υιοθέτηση σύγχρονων πρακτικών από τις τοπικές κοινωνίες.

Αξιολογώντας ότι σώζεται ακόμη μέρος της παραδοσιακής αυτής γνώσης, που ενδεχομένως προτείνει χρήσεις των ειδών που δεν έχουν καταγραφεί στην βιβλιογραφία, πραγματοποιήθηκε πρωτογενής καταγραφή. Συνεντεύξεις από κατοίκους των πέντε μεγάλων νησιών του Β. Αιγαίου έδωσαν την δυνατότητα καταγραφής σειράς παραδοσιακών χρήσεων.

Χαρακτηριστικά παραδείγματα τέτοιων μορφών γνώσης είναι τα κάτωθι:

1. Βομβίνος (*Bombus terrestris*)



Η βαθμιαία επέκταση της βιολογικής καλλιέργειας οδηγεί στην ανάγκη αξιοποίησης συμμάχων του αγρότη από την ίδια την φύση. Στην εφαρμογή βιολογικής καλλιέργειας εντός θερμοκηπίου, κηπευτικών εκτός εποχής, δημιουργείται ένα κενό ως προς την αποδοτική επικοινωνία των φυτών, που με την σειρά της είναι αναγκαία ώστε να καρπίσει το φυτό. Λύση έχουν δώσει εταιρίες του εξωτερικού (Ολλανδία,

Ισραήλ) που προμηθεύουν τους αγρότες με πληθυσμούς Βομβίνων (άγρια μέλισσα). Ο βομβίνος είναι πιο ανθεκτικός από την κοινή μέλισσα στις καιρικές (κρύο και άνεμοι). Το είδος βομβίνου που εμπορεύονται οι σχετικές επιχειρήσεις είναι πολύ διαδεδομένος στην φύση του Β. Αιγαίου.

Καταγράφηκαν λοιπόν τεχνικές και οι οικονομικές παράμετροι που είναι απαραίτητες για να μπορέσει κανείς, τοπικά, να αναπτύξει επιχείρηση εκτροφής και εμπορίας βομβίνου.

2. Καταδυτικά Πάρκα



Μια διαφορετική προσέγγιση στην αξιοποίηση της βιοποικιλότητας αποτελεί ο φυσιολατρικός τουρισμός. Ο καταδυτικό τουρισμός αποκτά προοπτική ανάπτυξη, με δεδομένο και από το ευνοϊκότερο θεσμικό πλαίσιο που προωθείται. Οι καταδύσεις όταν συνδυάζονται με γνωριμία του επισκέπτη με τον πλούτο του θαλάσσιου περιβάλλοντος είναι δυνατόν να προσελκύσουν ειδική κατηγορία

τουριστών. Ανά τον κόσμο, αλλά και στην Μεσόγειο ειδικότερα, έχουν οργανωθεί περιοχές – καταδυτικά πάρκα – όπου αναπτύσσεται η συγκεκριμένη δραστηριότητα. Στο πλαίσιο της Δράσης 7.2 μελετήθηκαν τα παραδείγματα καταδυτικών πάρκων άλλων περιοχών, υπήρξαν επαφές με εμπλεκόμενους σε ανάλογα πάρκα της Μεσογείου, οπότε έχει διαμορφωθεί η σχετική ετοιμότητα για την δρομολόγηση αντίστοιχης πρωτοβουλίας στο Β. Αιγαίο.

3. *Alyssum lesbiacum*



Στην Λέσβο φύεται το ενδημικό φυτό *Alyssum lesbiacum*. Το είδος αυτό δεν απαντάται πουθενά αλλού στο κόσμο. Το ενδιαφέρον όμως πηγάζει από το γεγονός ότι το φυτό αυτό εμφανίζει την ιδιότητα να συσσωρεύει Νικέλιο στους ιστούς του. Η ιδιότητα αυτή μπορεί να αξιοποιηθεί προς δύο κατευθύνσεις 1) να διευκολύνει στην απορύπανση εδαφών που έχουν επιβαρυνθεί με νικέλιο, 2) να

αποτελέσει μέσο «εξόρυξης» νικελίου από περιοχές με εδάφη πλούσια στο μέταλλο αυτό. Μελετήθηκε η ιδέα αξιοποίησης φυτού στην απομάκρυνση μετάλλων από το έδαφος και διαπιστώθηκε ότι ήδη υπάρχουν σχετικές εφαρμογές παγκοσμίως. Ειδικότερα δε υπάρχει επιχείρηση στις ΗΠΑ που εξορύσσει νικέλιο με την καλλιέργεια ενός είδους της οικογένειας *Alyssum*.

Η διερεύνηση της αξιοποίησης του *Alyssum lesbiacum* αποτελεί αντικείμενο που ξεκίνησε από το BioBus αλλά θα απαιτηθεί περισσότερος χρόνος και έρευνα προκειμένου παραχθεί εμπορικά αξιοποιήσιμο αποτέλεσμα.

4. Πρότυπο Σχέδιο Ανάπτυξης Οργανικής Υδατοκαλλιέργειας

Το Πανεπιστήμιο Αιγαίου (Εργαστήριο Διαχείρισης Βιοποικιλότητας) συντάσσει πρότυπο ανάπτυξης «οργανικής υδατοκαλλιέργειας» στα πλαίσια της παροχής ασφαλών και καλής ποιότητας αλιευτικών προϊόντων και προαγωγή του επιπέδου υγείας και διαβίωσης των ζώων και του σεβασμού προς το περιβάλλον.

Δεδομένου ότι η υδατοκαλλιέργεια από τη φύση της αποτελεί «βιολογική εκτροφή», είναι σκόπιμο να διερευνηθούν:

- η βελτίωση της ασφάλειας των προϊόντων της υδατοκαλλιέργειας και η καλή μεταχείριση των ζώων, που αποτελούν προϋπόθεση για τη διασφάλιση του υψηλού επιπέδου δημόσιας και ζωικής υγείας
- η διασφάλιση περιβαλλοντικά υγιούς υδατοκαλλιέργειας μέσω της μείωσης του αντίκτυπου των αποβλήτων, της αντιμετώπισης των προβλημάτων των ξένων ειδών και των γενετικά τροποποιημένων οργανισμών, της πρόληψης της ρύπανσης και της διεξαγωγής μελετών περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

Ορισμένα από τα κράτη-μέλη διαθέτουν τους εθνικούς κανόνες τους για την οργανική υδατοκαλλιέργεια, παρόλα αυτά όμως δεν υπάρχουν μέχρι σήμερα διεθνώς δεσμευτικοί κανονισμοί, που να πιστοποιούν τόσο τα στάδια παραγωγής της εκτροφής υδρόβιων οργανισμών όσο και το τελικό προϊόν που προέρχεται από αυτές τις διεργασίες.

Για το λόγο αυτό θεωρείται άμεση ανάγκη η «δημιουργία προτύπου σχεδίου ανάπτυξης οργανικής υδατοκαλλιέργειας» που να διαμορφώνει τις αρχές και τους βασικούς κανόνες της οργανικής εκτροφής των υδρόβιων οργανισμών και των προϊόντων τους.

Στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος BIOBUS πραγματοποιήθηκε η καταγραφή της θαλάσσιας βιοποικιλότητας και συγκεκριμένα των θαλάσσιων βενθικών οργανισμών και φυτών στα νησιά της περιφέρειας του Βορείου Αιγαίου και οργανώθηκε σε βάση δεδομένων.

Επιλέχθηκαν τα είδη που είναι εδώδιμα, έχουν υψηλή οικονομική αξία και δεν αποτελούν ανταγωνισμό προϊόν για τους αλιείς της εκάστοτε περιοχής (7 θαλάσσια είδη). Τα συγκεκριμένα είδη και ο τρόπος καλλιέργειας τους, προτείνονται ως παραδείγματα για την ανάπτυξη της μεθόδου της οργανικής υδατοκαλλιέργειας (φωτ. 1, 2, 3, 4, 5).

Μέσω αυτής της διαδικασίας είναι δυνατόν να αξιοποιηθούν οι θαλάσσιοι βιολογικοί πόροι με τη δημιουργία καινοτόμων οικονομικών και επιχειρηματικών δράσεων για την προστασία και τη διατήρηση της θαλάσσιας βιοποικιλότητας του ΒΑ Αιγαίου.



Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα

Η επιστημονική γνώση που έχει κατακτηθεί στην περιοχή του Βορείου Αιγαίου – λόγω της δραστηριοποίησης του Πανεπιστημίου Αιγαίου – αποτελεί και αυτός μιας μορφής τοπικό πλεονέκτημα (τοπικός πόρος).

Αποτελέσματα έρευνας και η τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε στα πλαίσια διδακτορικών διατριβών που εκπονήθηκαν στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, αξιοποιήθηκαν στην παραγωγή εκπαιδευτικού προϊόντος. Προκειμένου να μελετηθεί η συμβολή διαφόρων οικοσυστημάτων στην δέσμευση του άνθρακα (φαινόμενο θερμοκηπίου, κλιματικές αλλαγές), έχει αναπτυχθεί σχετικό μοντέλο πρόγνωσης. Το μοντέλο αυτό εκτιμά την μελλοντική σύνθεση διαφόρων οικοσυστημάτων με ορίζοντα πλέον των 100 ετών.

Με βάση το μοντέλο αυτό κατασκευάσθηκε λογισμικό που μπορεί να χρησιμοποιηθεί από μαθητές Λυκείου ή φοιτητές και που σκοπό έχει μέσα από τον εικονικό πειραματισμό επί του οικείου οικοσυστήματος της περιοχής τους να μάθουν για τις επιπτώσεις του κλίματος στα οικοσυστήματα αλλά και την ευεργετική λειτουργία των οικοσυστημάτων υπέρ της διατήρησης του κλίματος.

Σήμα οικο-υπευθυνότητας

Η μία όψη της σχέσης Βιοποικιλότητας – Επιχειρηματικότητας αποτελεί η αξιοποίηση της πρώτης υπέρ της δεύτερης. Η άλλη όψη της σχέσης αυτής αποτελεί η μέριμνα της επιχείρησης υπέρ της βιοποικιλότητας και του περιβάλλοντος γενικότερα.

Επισημαίνεται ότι η σχέση αυτή γίνεται εξαιρετικά κρίσιμη όταν η αξιοποιούμενη βιοποικιλότητα χαρακτηρίζεται από την μοναδικότητα – σπανιότητα του πόρου. Έτσι παραγωγικές δραστηριότητες που χρησιμοποιούν τους πόρους αυτούς ως πρώτη ύλη ή εγκαταστάσεις επιχειρήσεων που βρίσκονται μέσα σε οικολογικά ευαίσθητες περιοχές πρέπει κατά προτεραιότητα να υιοθετήσουν αρχές λειτουργίας που όχι μόνο δεν επιβαρύνουν το περιβάλλον τους αλλά αντιθέτως θα υποστηρίζουν την διατήρησή του.

Στην κατεύθυνση αυτή σχεδιάστηκε ένα πρότυπο υπεύθυνης λειτουργίας των επιχειρήσεων που εθελούσια δεσμεύονται στην βελτίωση της σχέσης τους με το περιβάλλον και την βιοποικιλότητα ειδικότερα.

Το Σήμα Οικο-Υπευθυνότητας αποτελεί την συνέχεια του Σήματος Υπευθυνότητας του ΝΑΙΑΣ εστιασμένο στο περιβάλλον. Απευθύνεται σε επιχειρήσεις και οργανισμούς του Βορείου Αιγαίου που γεινιάζουν ή λειτουργούν μέσα σε ευαίσθητα οικοσυστήματα αλλά και σε επιχειρήσεις και οργανισμούς που υιοθετούν περιβαλλοντικά υπεύθυνες συμπεριφορές και αναγνωρίζουν την αξία διατήρησης ενός υγιούς περιβάλλοντος για την ανάπτυξη του Βορείου Αιγαίου. Διέπεται από την ίδια φιλοσοφία και αρχές του Σήματος Υπευθυνότητας προετοιμάζοντας την ένταξη ενός οργανισμού (επιχείρηση) σε αυτό εφ' όσον το επιθυμεί.

Οι στόχοι του Σήματος Οικο-Υπευθυνότητας είναι τέσσερις:

1. Παροχή ενός αποτελεσματικού εργαλείου των επιχειρήσεων για περιβαλλοντική βελτίωση και διαχείριση της τοπικής βιοποικιλότητας.
2. Προώθηση των επιχειρήσεων που υιοθετούν περιβαλλοντικά υπεύθυνες συμπεριφορές.
3. Ευρύτερη ενημέρωση και ευαισθητοποίηση της κοινωνίας (π.χ. καταναλωτών, εργαζόμενων, κ.α.).
4. Προώθηση των περιβαλλοντικά υπεύθυνων επιχειρήσεων στην ένταξη του Σήματος Υπευθυνότητας του ΝΑΙΑΣ.

Το πρότυπο αυτό δοκιμάζεται πιλοτικά και επιδιώκεται η συνέχιση της εφαρμογής του στο μέλλον μέσω ενός αυτοσυντήρητου μηχανισμού.



ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΟΥ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΥ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ (RBBC)

Δράση 7.1

Φορείς Υλοποίησης:

Επιμελητήρια Λέσβου - Χίου - Σάμου



Περιφερειακά Επιχειρησιακά Κέντρα Προώθησης της Βιοποικιλότητας (RBBC) στο πλευρό του Επιχειρηματία

(Π. Λαμπρόπουλος)

Τι είναι τα κέντρα επιχειρηματικότητας

Και στα τρία Επιμελητήρια του Β. Αιγαίου δημιουργήθηκαν Υποστηρικτικά Κέντρα Πληροφόρησης που στελεχώθηκαν από το κατάλληλο δυναμικό βάσει της σχετικής μελέτης οργάνωσης και λειτουργίας των κέντρων που έγινε στα πλαίσια άλλου παραδοτέου του έργου.

Οι ειδικότητες που σήμερα υπάρχουν στα κέντρα, είναι οικονομολόγοι, σύμβουλοι επιχειρηματικότητας, ειδικοί στις δημόσιες σχέσεις κλπ.

Τα κέντρα λειτουργούν σε ξεχωριστούς χώρους μέσα στα Επιμελητήρια, είναι εξοπλισμένα με τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό και στόχο έχουν την ενημέρωση του κοινού σε θέματα Καινοτομίας και Βιοποικιλότητας.

Η εκπαίδευση των στελεχών των κέντρων

Προκειμένου τα στελέχη των κέντρων να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του έργου, προηγήθηκε η εκπαίδευση τους στην Μυτιλήνη σε ένα πρόγραμμα διήμερης εκπαίδευσης που ετοίμασαν από κοινού στελέχη του ΕΠΙΚΕΝΤΡΟΥ και του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Ακόμα αναπτύχθηκε ένα πακέτο συνεχούς εκπαίδευσης τους, σε διαδραστική μορφή, το οποίο συμπληρώνεται συνεχώς με καινούρια στοιχεία σχετικά με την βιοποικιλότητα και τις δυνατότητες αξιοποίησης της.

Εκκρεμεί μια δεύτερη συνάντηση των στελεχών όπου θα γίνει η τελική αξιολόγηση της λειτουργίας των κέντρων και ταυτόχρονα θα καθοριστούν τα τυχόν κενά που υπάρχουν στην εκπαίδευση τους.

Ποιες υπηρεσίες παρέχουν σήμερα στους επιχειρηματίες τα επιχειρησιακά κέντρα Αποστολή των Κέντρων Επιχειρηματικότητας & Βιοποικιλότητας είναι η παροχή εξειδικευμένων υπηρεσιών πληροφόρησης και υποστήριξης στους επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνται στο Β. Αιγαίο και συγκεκριμένα:

• **Υπηρεσίες αξιοποίησης καινοτομιών & πόρων βιοποικιλότητας**

Τα κέντρα επιχειρηματικότητας προσφέρουν σήμερα υπηρεσίες αξιοποίησης καινοτομιών αλλά και υφιστάμενων πόρων βιοποικιλότητας, με σκοπό την ανάπτυξη των επιχειρήσεων, την δημιουργία νέων προϊόντων και υπηρεσιών, νέων μεθόδων παραγωγικής διαδικασίας κ.α.

• **Υπηρεσίες οργάνωσης - λειτουργίας επιχειρήσεων**

Τα κέντρα επιχειρηματικότητας παρέχουν υπηρεσίες στους επιχειρηματίες, για την ανάπτυξη νέων επιχειρηματικών πρωτοβουλιών, παροχή συμβουλών και εκπόνηση μελετών για την ίδρυση επιχειρήσεων, ή για την επέκταση ήδη υφιστάμενων δραστηριοτήτων. Ιδιαίτερο βάρος δίνεται στην παροχή αντίστοιχων υπηρεσιών σε νέους επιχειρηματίες.

• **Υπηρεσίες ανάπτυξης επιχειρήσεων και μάρκετινγκ.**

Τα κέντρα επιχειρηματικότητας παρέχουν υπηρεσίες υποστήριξης των επιχειρηματιών για την ανάπτυξη των επιχειρήσεων τους, την ανάπτυξη προγραμμάτων προβολής και προώθησης τους και εξεύρεσης νέων αγορών.

• **Υπηρεσίες εξεύρεσης χρηματοδοτικών πόρων.**

Τα κέντρα επιχειρηματικότητας, παρέχουν τεχνική βοήθεια στις επιχειρήσεις και τους επιχειρηματίες για την εξεύρεση πόρων ανάπτυξης των δραστηριοτήτων τους, με την συμμετοχή τους σε προγράμματα χρηματοδότησης, πρόσβαση στο τραπεζικό σύστημα κλπ..

Τρόπος παροχής των υπηρεσιών

Μέχρι σήμερα εκατοντάδες επιχειρηματίες και κάτοικοι των νησιών μας, έχουν επισκεφτεί τα τρία κέντρα επιχειρηματικότητας που λειτουργούν και έχουν πάρει υποστήριξη.

Οι υπηρεσίες μας παρέχονται:

• **Με ατομική ενημέρωση των επιχειρηματιών**

Μας έχουν επισκεφτεί μέχρι σήμερα πάνω από 600 επιχειρηματίες, οι οποίοι στην πλειοψηφία τους ζήτησαν ενημέρωση για διάφορα προγράμματα, καθώς και ενημέρωση για δυνατότητες περαιτέρω ανάπτυξης των επιχειρήσεων τους.

Η ατομική υποστήριξη που παρέχεται συνίσταται στην κατ' ιδίαν συνάντηση με τον ενδιαφερόμενο επιχειρηματία, την ανάλυση και συζήτηση του αιτήματος του καθώς επίσης και στην ανάπτυξη ενός σχεδίου συνεργασίας ανάμεσα στον σύμβουλο και τον επιχειρηματία που θα ανταποκρίνεται στις ανάγκες και τις απαιτήσεις του επιχειρηματία

• **Ομαδική ενημέρωση και υποστήριξη**

Τα κέντρα επιχειρηματικότητας οργανώνουν ομαδικές συναντήσεις επιχειρηματιών δομημένες σε θεματικές ενότητες, στις οποίες παρουσιάζονται θέματα αιχμής που αφορούν όχι μόνο την αξιοποίηση της βιοποικιλότητας αλλά και γενικότερα θέματα που ενδιαφέρουν την επιχειρηματική δραστηριότητα.

• **Κινητές μονάδες**

Τα κέντρα επιχειρηματικότητας διαθέτουν "Κινητή Μονάδα", η οποία μετά από συνεννόηση με την τοπική αυτοδιοίκηση ή άλλους παράγοντες της ενδοχώρας των νησιών μας επισκέπτονται τα διάφορα χωριά και ενημερώνουν τους κατοίκους για τις δυνατότητες ανάπτυξης δραστηριοτήτων βασισμένων στη βιοποικιλότητα στην περιοχή τους. Συναντήσεις και συζητήσεις με επιχειρηματίες και κατοίκους των παρακάτω περιοχών

Δήμος	Συμμετοχή στις συγκεντρώσεις
Αγιάσου	30 άτομα
Μανταμάδου	27 άτομα

Διαφημιστικό υλικό και άλλα υλικό προβολής

Για την καλύτερη προβολή και προώθηση των δραστηριοτήτων των κέντρων εκδόθηκε διαφημιστικό υλικό και υλικό προβολής, προσαρμοσμένο στις ανάγκες κάθε νησιού ξεχωριστά.

Στοιχεία Επικοινωνίας

Περιφερειακά Επιχειρησιακά Κέντρα Προώθησης της Βιοποικιλότητας	Υπεύθυνος	Τηλέφωνο
Λέσβου	Παναγιώτης Λαμπρόπουλος	22510 46056
Χίου	Κούλα Παπαγεωργίου	22710 44524
Σάμου	Γωγώ Τσακίρη	22730 87970

ΔΙΚΤΥΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Δράση 7.7

Φορέας Υλοποίησης: ΣΥΝΘΕΣΗ Συμβουλευτική





Προβολή του Προγράμματος Biobus στην υπόλοιπη Ελλάδα και Ευρώπη

(Δρ. Δημήτρης Σκάλος - ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΠΕ)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ:

Το πρόγραμμα «**Καινοτόμες Δράσεις 2000 – 2007**» της Ευρωπαϊκής Ένωσης σκοπό είχε την χρηματοδότηση, και υλοποίηση «**πιλοτικών**» επιμέρους καινοτόμων έργων σε κάθε περιφέρεια της Ευρώπης. Ως πιλοτικό έργο ορίστηκε ένα μικρό σχετικά έργο, με υψηλό ρίσκο επιτυχίας, καινοτόμο για την εν λόγω περιφέρεια, η επιτυχία του οποίου θα έδινε ένα καλό παράδειγμα πρακτικής εφαρμογής επιχειρηματικής καινοτομίας (best practice) στον τοπικό πληθυσμό, θα παρακινούσε τον κόσμο για περαιτέρω παρόμοιες πρωτοβουλίες, και θα συνεισέφερε στην ανάπτυξη της συνολικής καινοτόμου κουλτούρας σε τοπικό επίπεδο. Προϋπόθεση της ένταξης έργων υπήρξε η μη υπαγωγή αυτών στα βασικά οριζόντια προγράμματα χρηματοδότησης του 3ου Κ.Π.Σ. Σε αυτό το πλαίσιο, και την φιλοσοφία η Περιφέρεια του Βορείου Αιγαίου κατόρθωσε να επιτύχει την έγκριση από την Ε.Ε., και υλοποίηση όχι ενός, αλλά δύο καινοτόμων προγραμμάτων του ΝΑΙΑΣ αρχικά, και του ΒΙΟΒUS την τρέχουσα περίοδο.

Με σκοπό την μεταφορά τεχνογνωσίας, την διάδοση των βέλτιστων πρακτικών, και την εν γένει προβολή των προγραμμάτων μεταξύ των θεσπίσθηκε από την αρχή του προγράμματος των καινοτόμων δράσεων η διαδικασία παρουσίασης προγραμμάτων σε σχετικά συνέδρια καινοτομίας όπου παρουσιάζονταν πολλά έργα μαζί, και δίνονταν έτσι η δυνατότητα αποτελεσματικής προβολής των σε πανευρωπαϊκό, η εθνικό επίπεδο.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ:

Με αυτό τον στόχο, στα πλαίσια της δράσης 7.7 του προγράμματος, το πρόγραμμα ΒΙΟΒUS (οι στόχοι του, τα αποτελέσματα του κ.α.) παρουσιάστηκε και προβλήθηκε με επιτυχία στα ακόλουθα συνέδρια:

Συνέδρια του εξωτερικού:

- Βρυξέλλες: Networks of Innovation – IANIS policy seminar (Μάρτιος 2007)

Το εν λόγω συνέδριο οργανώθηκε από το δίκτυο καινοτομιών IANIS και είχε την μορφή ανταλλαγής απόψεων και εμπειριών. Σε αυτό το πλαίσιο, μεταξύ άλλων 18 παρουσιάσεων, έγινε η παρουσίαση του ΒΙΟΒUS. Το συνέδριο κατέληξε σε αξιοσημείωτα συμπεράσματα τα οποία και υπεβλήθησαν στην Ε.Ε. υπό μορφή έκθεσης. Τα κύρια σημεία-συμπεράσματα είναι τα ακόλουθα:

- Τα περιφερειακά δίκτυα ενδυναμώνονται με συνδέσεις στα δίκτυα καινοτομίας & Πληροφορικής. Τα ερευνητικά δίκτυα υποβοηθούν και συμπληρώνουν τα δίκτυα απασχόλησης με την παροχή τεχνογνωσίας. Τα ερευνητικά δίκτυα φέρνουν μία αποτελεσματική ανταλλαγή γνώσεων μεταξύ των οργανισμών και μία ταχεία διείσδυση γνώσεων.
- Οι φορείς μεταφοράς τεχνολογίας παίζουν ένα κομβικό ρόλο στην διασύνδεση μεταξύ των ερευνητικών δικτύων και των δικτύων καινοτομίας.

- Τα κέντρα καινοτομίας παίζουν κομβικό ρόλο στην διασύνδεση μεταξύ φορέων, αλλά οι φορείς που παράγουν καινοτομία και γνώση είναι αποκλειστικά τα ερευνητικά κέντρα, και τα κέντρα απασχόλησης.
- Η διασύνδεση με τους φορείς της ίδιας περιφέρειας είναι σχετικά εύκολη. Παρ' όλα αυτά η διαπεριφερειακή διασύνδεση είναι αυτή που βοηθάει την προσαρμογή στη νέα διεθνή αγορά, και επιχειρηματικότητα.

Η αποτελεσματικότητα των δικτύων βασίζεται κυρίως στην παρουσία δύο βασικών φορέων: τις πολυεθνικές εταιρείες, και τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Αυτές, ειδικά οι τελευταίες μπορούν να εμπλακούν σε συνεργασίες με τα κέντρα έρευνας και καινοτομίας.

- Ιρλανδία: Innovating Regions in Europe (Μάιος 2007)

Το εν λόγω συνέδριο αποτελεί θεσμό πλέον στην Ε.Ε. και γίνεται κάθε δύο χρόνια. Σε αυτό παρουσιάσθηκαν, και συζητήθηκαν πάνω από 50 έργα (projects), μεταξύ των οποίων και το BIOBUS.

Το πρόγραμμα του συνεδρίου περιέλαβε τις εξής θεματικές ενότητες:

- Καινοτομία στην Ευρώπη: Πολιτικές προκλήσεις και ανταποκρίσεις
- Τοποθετώντας το πλαίσιο καινοτομίας: διακυβέρνηση και πολιτικές διασυνοριακής συνεργασίας
- Αναπτύσσοντας συστοιχίες (clusters) και πόλους ανάπτυξης καινοτομίας
- Ενεργοποιώντας πολιτικές καινοτομίας με την βοήθεια των Κοινοτικών Πλαισίων Στήριξης
- Αξιολογώντας τα αποτελέσματα των περιφερειακών πολιτικών καινοτομίας
- Δημιουργώντας υπηρεσίες καινοτομίας – κομβικό σημείο στην οικονομία της γνώσης
- Εναλλακτικές της υψηλής τεχνολογίας – καινοτόμες προσεγγίσεις σε παραδοσιακούς κλάδους
- Τα σχολεία ως φυτώρια καινοτόμων περιφερειών
- Ίδρυση και κέντρων καινοτομίας ως μέρος του περιφερειακού συστήματος καινοτομίας
- Η σπουδαιότητα της πνευματικής ιδιοκτησίας για τις περιφέρειες και την επιχειρηματική ανάπτυξη σε αυτές.

Η παρουσίαση του προγράμματος έγινε στην ενότητα «εναλλακτικές της υψηλής τεχνολογίας»

Εκθέσεις του εξωτερικού:

- Φρανκφούρτη: Health Ingredients Europe (Νοέμβριος 2006)

Πρόκειται για την μεγαλύτερη διεθνή έκθεση παρουσίασης προϊόντων – συστατικών υγείας που γίνεται κάθε χρόνο. Τα εν λόγω προϊόντα περιλαμβάνουν κατά κύριο λόγο φυτικά εκχυλίσματα, και άλλα παράγωγα με συγκεκριμένες βελτιωτικές ιδιότητες υγείας π.χ. φυτοστερόλες κ.α.. Η εισαγωγή αυτών των συστατικών σε τρόφιμα, ποτά κ.α. «μεταμορφώνει» το τρόφιμο σε ένα σύγχρονο είδος τροφίμου το ονομαζόμενο «λειτουργικό τρόφιμο». Παραδείγματα τέτοιων τροφίμων βρίσκονται πλέον και στα ελληνικά μαγαζιά όπως π.χ. το Becel. Η χρήση των φυτών, η παραγωγή των συστατικών, η πρόσθεση τους στα τρόφιμα, ποτά αποτελεί μία δυναμικά αναπτυσσόμενη μορφή επιχειρηματικής

εκμετάλλευσης της βιοποικιλότητας, και συνεπώς βασικό στοιχείο επεξεργασίας του προγράμματος BIOBUS. Η έκθεση χρησίμευσε και ως πηγή συλλογής πληροφοριακού υλικού επιχειρήσεων το οποίο και προσκομίσθηκε στο εταιρικό σχήμα του προγράμματος. Στα πλαίσια της έκθεσης, σε ειδική σχετική εκδήλωση παρουσιάσεων παρουσιάσθηκε το πρόγραμμα οι στόχοι του και η πορεία του.

Συνέδρια του εσωτερικού:

- Κοζάνη: Καινοτομία – Επιχειρηματικότητα – ΣΔΙΤ – Διεθνή Συνεργασία Προοπτικές για την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας (Νοέμβριος 2006)

Πρόκειται για το συνέδριο του προγράμματος καινοτόμων δράσεων της Δυτικής Μακεδονίας που οργανώθηκε εν όψει της ολοκλήρωσης του προγράμματος. Το εν λόγω πρόγραμμα INTERCO-PPP ήταν το μοναδικό πρόγραμμα που υλοποίησε η Δυτική Μακεδονία και εστίασε στην υλοποίηση καινοτόμων έργων συνεργασίας τύπου clusters.

Το συνέδριο περιλάμβανε μεταξύ των άλλων και την κάτωθι θεματολογία:

- Παρουσίαση προόδου έργων, και αποτελέσματα αυτών του INTERCO-PPP
- Η έννοια των ΣΔΙΤ (συνεργασία δημόσιου και ιδιωτικού τομέα) – πεδίο εφαρμογής
- Οι ΣΔΙΤ ως εναλλακτικά εργαλεία των έργων υποδομής του δημοσίου
- Τα χρηματοδοτικά εργαλεία IPA & ENPI
- Μ.Κ.Ο. (μη κυβερνητικές οργανώσεις), κοινωνία των πολιτών, και διασυνοριακή συνεργασία
- Πανεπιστημιακή έρευνα και κοινοτικές πρωτοβουλίες
- Παρουσίαση των υπο-προγραμμάτων SMART που υλοποιούνται στην περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας
- Παραγωγή υδρογόνου από βιοαέριο, σχέδιο Bio2Hydro
- Ορθή πρακτική με χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας
- Παρουσίαση του έργου TERIS, περιφέρεια Λαττωνίας, Φιλανδία
- Ισχυρά και αδύνατα σημεία του Ελληνικού Συστήματος Καινοτομίας
- Καινοτομία και περιφερειακή πολιτική, πρόγραμμα K-clusters
- Διαχείριση προγραμμάτων χρηματοδότησης ΜΜΕ για την υποστήριξη της καινοτομίας σε ΜΜΕ
- Cluster μαρμάρου, Cluster ξύλου, Cluster γούνας
- Τομέας ενέργειας και ΔΕΗ
- Προώθηση της καινοτομίας μέσα από τον πειραματισμό στην περιφερειακή πολιτική
- Η περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας και η κοινωνία της γνώσης

Η παρουσίαση του προγράμματος έγινε στην ενότητα «Καινοτόμες δράσεις και έργα» και είχε τίτλο:

«Εμπειρία από την εφαρμογή ποικίλων καινοτόμων περιφερειακών δράσεων στο Βόρειο Αιγαίο, μέσω των προγραμμάτων NAIAS και BIOBUS»

- Ξάνθη: ΤΕΧΝΟΓΕΝΕΣΙΣ στην περιφέρεια Α.Μ.Θ. (Νοέμβριος 2006)

Πρόκειται για το συνέδριο του προγράμματος καινοτόμων δράσεων της περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης που οργανώθηκε εν όψει της ολοκλήρωσης του προγράμματος. Το εν λόγω πρόγραμμα ΤΕΧΝΟΓΕΝΕΣΙΣ ήταν το μοναδικό πρόγραμμα

που υλοποίησε η εν λόγω περιφέρεια και εστίασε στην υλοποίηση καινοτόμων έργων στον τομέα του τουρισμού αποκλειστικά, δεδομένου ότι αυτός είναι και ο βασικός κλάδος ανάπτυξης της περιφέρειας.

Η θεματολογία του συνεδρίου περιλάμβανε μεταξύ άλλων και τις ακόλουθες ενότητες:

- Παρουσίαση των έργων που υλοποιήθηκαν στα πλαίσια του προγράμματος τεχνογενέσις
- Η καινοτομία στην περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης: προγράμματα και έργα
- Παρουσίαση των εργοληψιών (έργων ιδεών) που χρηματοδοτήθηκαν από το πρόγραμμα σε φοιτητές του πανεπιστημίου
- Παρουσίαση καινοτόμων δράσεων άλλων ελληνικών και ευρωπαϊκών περιφερειών

Η παρουσίαση του προγράμματος έγινε στην ενότητα «Παρουσίαση Καινοτόμων Προγραμμάτων άλλων Ελληνικών Περιφερειών» και είχε τίτλο:

«Καινοτόμες Δράσεις στο Βόρειο Αιγαίο: πρόγραμμα BIOBUS»

- Ρόδος: ISTOS - Καινοτομία για αειφόρο τουρισμό και υπηρεσίες στο Ν. Αιγαίο (Μάιος 2007):

Πρόκειται για το συνέδριο του προγράμματος καινοτόμων δράσεων του Νοτίου Αιγαίου που οργανώθηκε εν όψει της ολοκλήρωσης του προγράμματος. Το εν λόγω πρόγραμμα ISTOS ήταν το μοναδικό πρόγραμμα που υλοποίησε το Νότιο Αιγαίο και εστίασε στην υλοποίηση καινοτόμων έργων στον τομέα του τουρισμού αποκλειστικά, δεδομένου ότι αυτός είναι και ο βασικός κλάδος ανάπτυξης της περιφέρειας.

Η θεματολογία του συνεδρίου περιλάμβανε μεταξύ των άλλων και τα ακόλουθα:

- Πρόγραμμα ISTOS έργα, υλοποίηση τους, και αποτελέσματα
- Παρουσίαση δράσεων Αναπτυξιακής Εταιρίας Κυκλάδων
- Παρουσίαση δράσεων Δωδεκανησιακής Εταιρίας Ανάπτυξης και Προόδου (ΔΕΤΑΠ)
- Συμμετοχή πολιτών στην λήψη περιβαλλοντικών αποφάσεων σε θέματα τουρισμού
- Ολοκληρωμένες πολιτικές για την αειφόρο τουριστική ανάπτυξη της Μεσογείου
- Ο οικότουρισμός δεν είναι ουτοπία
- Η συμβολή του αναπτυξιακού νόμου στον τομέα των υπηρεσιών – τουρισμού
- Οι καινοτόμες δράσεις στο επίκεντρο της 4ης προγραμματικής περιόδου

Η παρουσίαση του προγράμματος έγινε στην ενότητα «Καινοτομία στον τουρισμό» και είχε τίτλο:

«Καινοτόμες δράσεις Βορείου Αιγαίου: από το NAIAS στο BIOBUS»

