

γαρία, τη Δανία, τη Φιλανδία, την Ισπανία, την Κορέα, την Αμερική κ.ά. Συνολικά σε 22 χώρες περίπου.

Ξεκινήσατε από μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση και έχετε εξελιχθεί πλέον σε Ανώνυμη Εταιρεία. Συναντήσατε δυσκολίες για να φτάσετε ως εδώ;

Οι δυσκολίες πάντας και είναι πολλές. Απαιτούνται θυσίες, ατελείωτος προσωπικός χρόνος, επιμανή και υπομανή. Χρειάζεται να είσαι σε θέση να ενεργείς συγκροτημένα και όχι σπασματικά, ώστε να εξασφαλίζεις μια σταθερή παρουσία στην αγορά. Ειδικά για μια εταιρεία που έχει την έδρα της στην περιφέρεια, χρειάζεται πολλαπλάσια προσπάθεια από ότι αν ήταν στην Αθήνα.

Από το 2005 είστε και πρόεδρος του Συνδέσμου Εξαγωγέων Κρήτης. Μιλήστε μας για τη δράση του Συνδέσμου.

Ο Σύνδεσμος αριθμεί σήμερα 180 επιχειρήσεις από όλη την Κρήτη και έχει ως στόχο την αλοκληρωμένη προώθηση καθεμιάς από αυτές ξεχωριστά, αλλά και όλων μαζί ταυτόχρονα. Συμμετέχουμε σε εκθέσεις ως ενιαία ομάδα όπως κάναμε στην Αγορά ώστε να μην εμφανιζόμαστε αποκομμένοι ο ένας από τον άλλο. Ακόμη, παρέχουμε πληραρχόποι από τα γραφεία των εμπορικών σκολοπάθων στο εξωτερικό, προσποθούμε να παίρνουμε επιδοτήσεις ώστε να έχουν το μέλος μικρότερο κόστος συμμετοχής στις εκθέσεις κ.ά.

Ποιο θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία του Συνδέσμου;

Σίγουρα τη δυναμική μας παρουσία στην Αγορά. Το ότι, δηλαδή, ουμμετείχαν ως εκθέτες 33 κρητικές επιχειρήσεις σε έναν χώρο 440 τ.μ. από όπου περνώντας ο επισκέπτης έβλεπε παρατεταμένα τα περίπτερά μας κάτω από το ενιαίο σήμα "Region of Crete", με αποτέλεσμα να μεγιστοποιείται το άφελος και η προβολή για κάθε επιχείρηση. Ακόμη, ο Σύνδεσμος έχει καταφέρει να έχει άριστη συνεργασία με τον Ελληνικό Οργανισμό Εξαγωγικού Εμπορίου (ΟΠΕ) και την πρωτοβουλία Kerasma και να συμμετέχει σε επιχειρηματικές αποστολές στα εξωτερικά ως ομόδια. Επιπλέον, συνεχώς υποστηρίζει την ελληνική επιχειρηματικότητα εκτός των συνόρων, με πολλές πρωθυπουργικές ενέργειες (διαφοριστικά φυλλάδια, καταχωρίσεις στον ένον άγριο κ.ά.). Τώρα δε, μετακομίζουμε σε νέες εγκαταστάσεις σε ένα κομβικό σημείο στο Ηράκλειο, στη Λεωφόρο Δημοκρατίας και Παπανδρέου, ενώ πρόσφατα σχεδιάσαμε και την καινούρια ιστοσελίδα μας που είναι ακόμη πιο ενημερωμένη και πλήρης σε σχέση με τα παρελθόντα.

Ως πρόεδρος του ΣΕΚ τι πιστεύετε ότι χρειάζεται για να καταξιωθούν τα κρητικά προϊόντα στο εξωτερικό;

Χρειάζεται συνέγωση δυνάμεων, κάτια παι, όμως, δεν είναι αυτονόητο κοθώς οι περισσότεροι ανησυχούν για το ποιός θα φανετε

μπροστά. Οι Κρήτες επιχειρηματίες έχουν ανάγκη από μια ενιαία ταυτότητα. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να συνεργαστούν όλες οι δυνάμεις της περιφέρειας -επιμελητρία, επιχειρήσεις, ούνδεομοι, νομαρχίες και δήμοι- ώστε να υπάρξει συγκέντρωση κεφαλαίου και εστιασμένη επίθεση και όχι άσκοπη δαπάνη. Επίσης, πιστεύω ότι είναι καιρός να ανοίξουν τις πόρτες τους οι τουριστικές επιχειρήσεις και τα ξενοδοχεία στα κρητικά προιόντα και την κρητική κουζίνα. Είναι καιρός να αποκτήσουμε εμμονή με τα παραδοσιακά τρόφιμα!

Πώς θα συνοψίζατε τη δική σας φιλοξενία ως επιχειρηματίας;
Ποιότητα παντού! Στην παραγωγή, στην παρασκευή, στην πώληση, στην παραδοσιακή φιλοξενία, στην παραδοσιακή τρόφιμα!



Επόνω: Έξω από τα πρώτα καφεζαχοροπλιστείο "Βέμις", διοικήνεται και ο κ. Φωκίωνας [στο μέσαν], ποτέρος του κ. Αλκιβιάδη.

Δεξιά: Π σύγχρονη μονάδα παραγωγής της εταιρείας στον Τρυππό Σπείρα.

Κάτω: Με τον κ. Κ. Παπούλια, πρόεδρο της Δημοκρατίας, κατά την επιχειρηματική συνάντηση στην οποία συμμετείχε ο ΣΕΚ στην Αρμενία.

Who is who

Ο κ. Αλκιβιάδης Καλλιμούκος και ο οδηγός του Χριστόφορος, πριν αναλέψουν εξαπλυκήρωση την αικαγγενειακή επιχείρηση, οπού διδύμων ήσαγματική και οικονομική αντιστοίχως. Σήμερο, ο Αλκιβιάδης είναι εκείνος που ασκείται ως εισιτηρίστης και ο Χριστόφορος είναι υπευθυνός στην παραγωγή. «Έχει να κάνει και με τη ταλέντα του κάθενας μες». Άλλη χαρακτηριστική ο κ. Α. Καλλιμούκος. Το δυσάδερφο σίδην το δρομό τους να πούρνωσε άφρο και αυτό και την επιχείρησή τους να μεγαλώνει χρόνο με το χρόνο. Σήμερο η ΚΑΛΑΜΠΟΚΗΣ ΑΕ είναι μια επιχείρηση πιστοποιημένη με ISO και HACCP, συγκαταβολέται σε ιράσια προετοιμασίας προκειμένου να θετεί την πιστοποίηση ISO 14001 (το περιβαλλοντικό ISO). Αλλά και το International Food Standard που αποτελείται ωπά στις καρές των εξωτερικού. Η εταιρεία κάνει ετώρ 2.5 εκατομμύρια ευρώ, από τα οποία το μισό περίπου προέρχονται από εξεγωγή. Όσον αφορά στην παραγωγή, οι μόνιμοι εργάτες μπορεύουν να παράγουν 5.000 λίτρα πιέγωστο ή ένα τόνο κουλούρια. Η ΚΑΛΑΜΠΟΚΗΣ ΑΕ διατηρεί δύο καταστήματα Ηλιονίκης πόλης της Σπείρας: το "Βέμις", που διαθέτει και καθησιτικό, όπου βρίσκεται καντίκα παγωτά και ειδικά σοκοροπίθεούσικής και αρτοποιίας και το "Νόστιμο Must Foods", ένα κατάστημα με είδη ανακ.

