

μένη. Αντιθέτως, τα είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας παρασκευάζονται στον πρώτο όροφο με χειροποίητες μεθόδους. Τώρα είμαστε στη διαδικασία σχεδιασμού ενός ακόμη ορόφου ώστε να διαχωριστεί οριστικά και ο χώρος της συσκευασίας. Όσον αφορά στη διανομή των προϊόντων μας, κατά κύριο λόγο συνεργαζόμαστε με κατά τόπους αντιπροσώπους ή κάνουμε τη διανομή μόνοι μας. Είμαστε, όμως, σε συζητήσεις με εταιρεία διανομών και logistics, η οποία θα μπορούσε να αναλάβει για λογαριασμό μας το έργο αυτό σε όλη την Ελλάδα.

Με ποια κριτήρια σχεδιάζετε τα νέα προϊόντα που λανσάρετε η εταιρεία σας;

Όλοι μιλούν για ποιοτικά προϊόντα αλλά πολύ συχνό αυτό υπολείπεται σε γεύση. Για εμάς, λοιπόν, το πρώτο κριτήριο είναι η ποιότητα, η οποία όμως θα πρέπει να είναι εμφανής και στη γεύση. Επίσης, φροντίζουμε τα προϊόντα που λανσάρουμε να έχουν πάντα ως σημείο εκκίνησης την κριτική διατροφή, γεγονός που εγγυάται από μόνο του κάποιο είδους διαφοροποίηση. Ένα τρίτο και βασικό κριτήριο είναι το γαστρονομικό "πάντρεμα" διαφορετικών γαστρονομικών παραδόσεων, όπως αυτό που πετύχαμε με τα Χιώτικα μπισκότα μαστίχας. Τέλος, πολύ σημαντικός είναι και ο ρόλος της συσκευασίας.

"Μια μικρο-μεσοσία επιχείρηση μόνο την εγγύηση της ποιότητας έχει να



αντιτάξει απέναντι στα μεγαθήρια που σαρώνουν την ελληνική αγορά."

Πολλά από τα προϊόντα της ΚΑΛΑΜΠΟΚΗΣ ΑΕ έχουν λάβει επανειλημμένως διακρίσεις στο εξωτερικό. Ποιά από αυτές σάς έδωσε τη μεγαλύτερη ικανοποίηση;

Σίγουρο μεγάλη προσωπική ικανοποίηση και ταυτόχρονα μια μεγάλη ώθηση για εμάς ήταν το βραβείο του "καλύτερου ελληνικού προϊόντος" που κερδίσαμε για το προϊόν "κουλουράκι ελαιολάδου" στο πλαίσιο της έκθεσης Sial d' Or στη Γαλλία το 2004. Αυτό ήταν για μας ένα εφαλτήριο για να κυνηγήσουμε ακόμη πιο σποφασιστικά την καλύτερη τοποθέτηση των προϊόντων μας στις αγορές του εξωτερικού.

Σε ποιες χώρες του εξωτερικού εξάγετε τα προϊόντα σας;

Στη Σουηδία, τη Γερμανία, την Αγγλία, το Βέλγιο, τη Γαλλία, την Πολωνία, την Ουγγ