

ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΨΥΧΡΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

Νίκος Χαριτωνίδης, Πολιτικός Μηχανικός ΕΜΠ, Master of Engineering Univ. of Sheffield, Γενικός Διευθυντής ΨΥΓΕΙΑ ΑΛΑΣΚΑ AEBTE & CRYOLOGIC EE.

Μπορεί η ψυχρή αποθήκευση και κατ' επέκταση η ψυχρή μεταφορά, με άλλα λόγια η ψυχρή εφοδιαστική αλυσίδα να συμβάλλει στην προκοπή της Ελλάδας του σήμερα; Θα προσπαθήσω να δείξω σε αυτό το άρθρο ότι η απάντηση είναι ναι και μάλιστα με ιδιαίτερη έμφαση. Στο πρώτο μέρος θα αναφερθώ στην οικονομική πτυχή του θέματος και στο δεύτερο στην ποιοτική.

Το εξαιρετικό κλίμα της Ελλάδας ευνοεί μια πλούσια ποικιλία παραγωγής ποιοτικότητας και υγιεινότητας προϊόντων πρωτογενούς τομέα. Ενδεικτικά αναφέρονται τα φρούτα, τα κηπευτικά, τα κρέατα, τα γαλακτοκομικά (υπάρχουν άραγε πιο εύγευστα τυριά από της Ελληνικές γραβιέρες;). Ατυχώς, η παγκοσμιοποίηση και το παράρτημα αυτής που ξέρουμε σαν Ευρωπαϊκή Ένωση έφερε «παγκοσμιοποιημένα» ανταγωνιστικά προϊόντα απείρως χαμηλότερου κόστους και αμφιβόλου ποιότητας απέναντι στα Ελληνικά και τα εκτόπισε, αφού οι παραγωγοί έπεσαν σε καθεστώς αδιαφορίας υποστήριξης τους για αύξηση παραγωγικότητας – προβολή της ποιότητας στις διεθνείς αγορές. Οι καταναλωτές βλέπουν πλέον στα μανάβικα εισαγόμενα λεμόνια Αργεντινής, φασολάκια Σενεγάλης και σκόρδα Κίνας για να δώσω λίγα παραδείγματα. Η πρωτογενής παραγωγή συρρικνώθηκε στο 3% του ΑΕΠ. Και το χειρότερο, η μάνα – Ελληνική γη τα τελευταία χρόνια, αντί να μας δίνει τους ευλογημένους καρπούς της (δε συμφέρει) σκεπάζεται με ηλιακά πάνελ. Παίρνοντας απόσταση από όλα αυτά και γυρνώντας στη λογική «back to basics», θα έβλεπε κανείς μια Ελλάδα που να διεκδικεί πίττα εθνικών και διεθνών αγορών με τη σημαία της «μονοπωλιακής» ποιότητας προϊόντων που να μπαίνουν στη σφαίρα των χρηματιστηριακών αξιών. Κοντά σε αυτούς τους παραγωγούς είναι προφανής η αξία του κλάδου των ψυχρών αποθηκών και ψυχρών μεταφορών. Αυτά όμως θέλουν μακρόχρονο σχεδιασμό με επίκεντρο τα συμφέροντα της Ελλάδας και όχι των lobbies που κατευθύνουν την ΕΕ ούτε των κεφαλαίων που επενδύουν στην ανατολική Ασία.

Ας φύγουμε όμως από την πρωτογενή παραγωγή και ας πάμε στην κατανάλωση, που είναι και αυτή συστατικό του ΑΕΠ. Τα ευπαθή τρόφιμα χρήζουν ποιοτικού ψυχρού εφοδιασμού σε όλη τη διαδρομή τους μέχρι το τραπέζι του καταναλωτή, είτε αυτός είναι ντόπιος είτε τουρίστας. Ισχύει κάτι τέτοιο σε εμάς; Δεν θα τόλεγα. Οι ευθύνες είναι και της πολιτείας και των εκπροσώπων του κλάδου. Η πρώτη ουδένα δηλώνει Εθνικό σχεδιασμό, ενώ οι δεύτεροι κινούνται αποσπασματικά και μεμονωμένα, υπό το πρίσμα του κοντόφθαλμου οφέλους, συχνά πίσω από ένα μυστηριακό περιβάλλον χρηματοδότησης από funds. Ούτε καν θεσμικός κλάδος υφίσταται που να εκπροσωπεί την ανάπτυξη και προκοπή του κλάδου. Προσωπικά, μετά από 43 έτη παρουσίας στον κλάδο αισθάνομαι την μέγιστη εγκατάλειψή του. Γυρνώντας πάλι στη λογική «back to basics» θα έβλεπα τα λιμάνια του Πειραιά και της Θεσσαλονίκης διαμετακομιστικά κέντρα Ελληνικών συμφερόντων (γιατί όχι του Δημόσιου), που το πρώτο να υποδέχεται τον τεράστιο όγκο των Ασιατικών εισαγωγών προς Ευρώπη και το δεύτερο προς Βαλκάνια και κεντρική Ευρώπη και να πλαισιώνονται από μονάδες ψυχρής εφοδιαστικής, που γιατί όχι να υποδέχονται τα (δυσνητικά) ΔΙΚΑ ΜΑΣ εκλεκτά προϊόντα πρωτογενούς τομέα μας προς εξαγωγή. Αλλά ας τα αφήσουμε αυτά, τίποτα δεν είναι πια δικό μας. Ο βρόχος παγκοσμιοποίηση – ΕΕ – δάνεια μας «περιποιήθηκε κατάλληλα». Δεν είμαι κήρυκας απαισιοδοξίας, ας ξεκινήσουμε τώρα ξεκινώντας από τη θεσμοποίηση του κλάδου, που είναι θέμα εμάς των ιδίων των επιχειρηματιών.

Περνάω τώρα στο θέμα της ποιότητας των τροφίμων και ειδικότερα εκείνων που απευθύνονται σε απαιτητικούς τουρίστες. Η Ελλάδα, όπως κατάντησε, βασίζεται στη «μονοκαλλιέργεια» που λέγεται τουρισμός. Τα τρόφιμα είναι ένα από τα βασικά συστατικά του ποιοτικού τουρισμού. Τα τουριστικά

θήρετρα πρέπει να τροφοδοτούνται με αδιάρρηκτες ψυκτικές αλυσίδες. Τι γίνεται στην πραγματικότητα; Πως τροφοδοτούνται τα νησιά μας που είναι τα διαμάντια του τουρισμού; Δυστυχώς τυπικά από κακές συνθήκες ποιότητας. Τα φορτηγά συνήθως δεν μπορούν να πριζάρουν στα πλοία και ταξιδεύουν με το ψυκτικό τους εκτός λειτουργίας. Η έλλειψη απαιτήσεων ιχνηλασιμότητας «χαλαρώνει» όλους του φορείς έναντι των υποχρεώσεών τους για αδιάρρηκτη ψύξη. Τα προϊόντα τελικά ζεσταίνονται, τόσο στο ταξίδι όσο και στις διάφορες εναποθέσεις – μεταφορτώσεις, ξαναπαγώνουν σε κάποιο ψυγείο στο σημείο κατανάλωσης αλλά τελικά έχουν χάσει το μεγαλύτερο μερτικό της ποιότητάς τους, ενώ κάποιες φορές μπορεί να είναι και μη ασφαλή για κατανάλωση. Το φαινόμενο είναι έντονο ειδικά στα κατεψυγμένα, όπου το ζέσταμα – ξαναπάγωμα προκαλεί αφυδάτωση και ενζυματικές αλλοιώσεις που καθιστούν το τρόφιμο άγευστο ή κακόγευστο ή ακόμα και επικίνδυνο. Δεν συνάδουν αυτές οι πρακτικές με ποιοτικό τουρισμό και η «μονοκαλλιέργεια» πρέπει να μας ανησυχεί.

Η Ελλάδα πήρε την κάτω βόλτα. Οι νέοι μας φεύγουν. Δεν υπάρχει σχεδιασμός για Εθνικά προϊόντα. Η γνώμη μου είναι ότι οι υπηρεσίες ψυχρής εφοδιαστικής αλυσίδας είναι Εθνικό μας προϊόν. Για τούτο πρέπει όλοι να το υποστηρίξουμε. Εμείς οι επιχειρηματίες δεν πρέπει να περιμένουμε το κράτος. Μόνοι μας πρέπει να προβληματιστούμε, να συζητήσουμε, να σχεδιάσουμε, να παρέμβουμε, να δράσουμε, να εκπαιδεύσουμε. Να βάλουμε ένα πετραδάκι που πιστεύω θα δράσει καταλυτικά για μια γενικότερη ανάταση. Εύκολο το εγχείρημα; Καθόλου. Με αγώνα και μπόλικη δόση ανιδιοτέλειας...