



ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Ένας κόσμος γεύσης και φροντίδας

Αγορά

Το όνομα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ είναι συνυφασμένο με τη ζωή στην Ελλάδα, από τα παιδικά μας κιόλας χρόνια. Το όνομα αυτό συμβολίζει μερικές από τις πιο γλυκές παιδικές μας αναμνήσεις αλλά και απολαύσεις του σήμερα.

Ηγέτης στο χώρο του μπισκότου, η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. κατέχει μερίδιο περίπου 70% σε όγκο, σε μία αγορά που είναι από τις μεγαλύτερες κατηγορίες τροφίμων σε όγκο κατανάλωσης στην Ελλάδα και που το 2006 παρουσίασε αύξηση 6,8% σε όγκο και 9,9% σε αξία, σε σχέση με το 2005.

Η αγορά του μπισκότου διακρίνεται σε δύο επιμέρους κατηγορίες: Τα γλυκά και τα αλμυρά μπισκότα (κράκερς & λοιπά αλμυρά). Τα γλυκά μπισκότα αποτελούν το 82% του συνολικού όγκου πωλήσεων της κατηγορίας και τα αλμυρά το 18%.

Όμως η εταιρεία Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. κατέχει σημαντική θέση και στον τομέα των αρτοποιημάτων. Με την πλούσια ποικιλία φρυγανιών ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, η εταιρεία κατείχε το 2006 μερίδιο 24% στη συνολική αγορά της φρυγανιάς και ηγετική θέση στην αγορά της Premium φρυγανιάς με μερίδιο 72%. Η γκάμα των αρτοποιημάτων περιλαμβάνει ακόμα τα παξιμαδάκια KRISPIES, τα παξιμαδάκια Μεσόγειος Γεύση και τα Κριτσίνια.



Όμως το μεγαλύτερο επίτευγμα της Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. είναι η ξεχωριστή θέση που εδώ και 85 Χρόνια κατέχει στις καρδιές των Ελλήνων. Το όραμά της εταιρείας για το μέλλον είναι ένας κόσμος γεύσης και φροντίδας για ποιότητα και σωστή διατροφή.

Ιστορία

Το 2007 η εταιρεία ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ συμπλήρωσε 85 Χρόνια γεύσης και φροντίδας. Μιας γεύσης που μας μεγάλωσε, που μοιραστήκαμε με αγαπημένα μας πρόσωπα και μιας παράδοσης που εμείς οι Έλληνες αγαπήσαμε για τρεις ολόκληρες γενιές.

Η ιστορία ξεκινάει το 1916 στην Κωνσταντινούπολη, εκεί όπου η μητέρα Παπαδοπούλου ανοίγει φύλλο στην κουζίνα του σπιτιού, φτιάχνει τα μπισκότα με απλή ξύλινη σφραγίδα και τα παιδιά αναλαμβάνουν το έργο της διανομής.

Το 1922 με τη Μικρασιατική Καταστροφή, ο Ευάγγελος Παπαδόπουλος με τη μητέρα του και τους αδελφούς του, φεύγουν πρόσφυγες για τη Μασσαλία, όμως το πλοίο δένει στον Πειραιά για ανεφοδιασμό. Η οικογένεια κάνει έναν περίπατο στην πόλη και σ' ένα τοπικό καφενείο πληροφορείται ότι στην Ελλάδα τα μπισκότα δεν ήταν διαδεδομένα! Η μεγάλη απόφαση λαμβάνεται μέσα σε ένα μόνο λεπτό και η οικογένεια εγκαθίσταται τελικά στην Ελλάδα.

Πρώτη κατοικία, μία προσφυγική πολυκατοικία κοντά στο Λυκαβηττό. Μητέρα και παιδιά αγοράζουν ένα μικρό φούρνο και ξεκινούν πάλι τη γνωστή τους τέχνη: η μητέρα ζυμώνει και ψήνει τα Πτι-Μπερ, τα παιδιά τα πουλούν χύμα. Η σφραγίδα είναι η ίδια παλιά ξύλινη, όμως με αλλαγμένο το όνομα της χώρας παραγωγής: «Αδελφοί Παπαδόπουλοι, Ελλάς».

Το 1940 η βιοτεχνία εγκαθίσταται στο πρώτο της μικρό εργοστάσιο στην οδό Θεσσαλονίκης, στη γέφυρα Πουλοπούλου και αγοράζονται μηχανήματα για την παραγωγή, ελληνικής κατασκευής. Κάθε επόμενο βήμα είναι ολοένα και μεγαλύτερο: το 1955 ανοίγει το εργοστάσιο στην Πέτρου Ράλλη, το 1974 στη Θεσσαλονίκη, το 1984 στο Βόλο και το 1990 στα Οινόφυτα.

Το 1996 πιστοποιείται το εργοστάσιο των Οινόφυτων και το 1998 το εργοστάσιο της Θεσσαλονίκης με ISO 9002 από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης

(ΕΛΟΤ). Σήμερα, η εταιρεία είναι πιστοποιημένη από τον ΕΛΟΤ κατά το αναβαθμισμένο διεθνές Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2000 αλλά και κατά ISO 22000:2005, που επικεντρώνεται στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της μελέτης HACCP.



Προϊόν

Τα προϊόντα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ παρασκευάζονται από αγνά υλικά σε σύγχρονες παραγωγικές μονάδες, κάτω από αυστηρούς ελέγχους. Έχουν σαν πρώτη ύλη τα Δημητριακά και συντελούν στην κάλυψη των ημερήσιων αναγκών του οργανισμού σε ενέργεια, προσφέροντας φυτικές πρωτεΐνες, φυτικά λιπαρά και υδατάνθρακες, σε ισορροπία μεταξύ σύνθετων (π.χ. άμυλο) και απλών υδατανθράκων (σάκχαρα).

Τα μπισκότα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ περιέχουν χαμηλή χοληστερόλη και αποτελούν ιδανική πρόταση για κάθε στιγμή της ημέρας, στα πλαίσια μίας σωστής, υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής, ενώ ταυτόχρονα προσφέρουν αξεπέραστη γεύση και μεγάλη ποικιλία.

Η προϊοντική γκάμα είναι ιδιαίτερα μεγάλη, τα brands άμεσα αναγνωρίσιμα και καταξιωμένα, ταυτόσημα του ελληνικού μπισκότου: PETIT BEURRE, MIPANTA, CREAM CRACKERS, CAPRICE, ΓΕΜΙΣΤΑ, αγαπημένα προϊόντα που μεγάλωσαν και μεγαλώνουν πολλές γενιές Ελλήνων. Όλα τα brands εμπλουτίστηκαν με νέες γεύσεις και ποικιλίες (Caprice Dark Chocolate, Caprice Chocolate-Caramel, Cream Crackers Ω3+Ω6 λιπαρά και φυτικές ίνες, Mini Cookies) ακολουθώντας πάντα τις τάσεις της αγοράς και διατηρώντας τον καινοτόμο χαρακτήρα της μάρκας ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ.

Πρόσφατες εξελίξεις

Η εταιρεία σήμερα διαθέτει μηχανολογικό και λοιπό εξοπλισμό ο οποίος εκσυγχρονίζεται συνεχώς με τα επιτεύγματα της νέας τεχνολογίας.



Επιτεύγματα

Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. δραστηριοποιείται από το 1981 και στον τομέα των εξαγωγών, με σημαντική παρουσία και στις 5 ηπείρους, σε περισσότερες από 40 χώρες, από την Αργεντινή μέχρι τη Νέα Ζηλανδία.

Πλήθος βραβείων από Ελληνικές και Διεθνείς Εκθέσεις Τροφίμων κοσμούν τα γραφεία της εταιρείας. Οι βραβεύσεις ξεκινούν από πολύ νωρίς, σχεδόν από την ίδρυση της εταιρείας και περιλαμβάνουν Χρυσά Μετάλλια και άλλες διακρίσεις στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης, Χρυσό Σταυρό στη Διεθνή Έκθεση Βρυξελλών, Χρυσό Μετάλλιο στην Παγκόσμια Έκθεση Βρυξελλών, Χρυσό Μετάλλιο στη Διεθνή Έκθεση Παρισίων, διακρίσεις στη Διεθνή Έκθεση Λονδίνου, καθώς και σε πολλές από τις Διεθνείς Εκθέσεις Τροφίμων και Ποτών (Δ.Ε.ΤΡΟ.Π.).



Στα 4 εργοστάσια της Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

Α.Ε., παράγονται προϊόντα απόλυτα υγιεινά, χωρίς Trans λιπαρά, χωρίς GMO (γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς) στις πρώτες ύλες τους και χωρίς συντηρητικά.

Η εταιρεία απασχολεί περίπου 1.000 άτομα. Διανέμει τα προϊόντα της μέσω των δικτύων πωλήσεων και διανομής σε Αττική, Θεσσαλονίκη και Βόλο και 22 αποκλειστικών αντιπροσώπων στην επαρχία, ενώ συνεργάζεται με περισσότερους από 1.000 χονδρεμπόρους σε όλη την Ελλάδα. Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. διαθέτει δύναμη 200 πωλητών και Merchandisers. Το παραπάνω δίκτυο διαθέτει τα προϊόντα της σε όλα τα κανάλια διανομής και στο πιο απομακρυσμένο σημείο της Ελλάδας. Ο εφοδιασμός των σημείων πώλησης ξεκινά από τρία κέντρα διανομής σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Βόλο.

Οι στρατηγικοί στόχοι της εταιρείας είναι η διατήρηση της ηγετικής θέσης στο χώρο της μπισκοτοποιίας, η δυναμική καθιέρωσή της στον κλάδο των αρτοσκευασμάτων, η εισοδός της σε νέες αγορές με προϊόντα «προστιθέμενης αξίας», η δραστηριοποίηση στον ευρύτερο χώρο των τροφίμων, καθώς και η εντατικοποίηση της εξαγωγικής της δραστηριότητας.

Πρωτόθση

Κάθε χρόνο η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. επικεντρώνει και προβάλλει τα προϊόντα της με νέες τηλεοπτικές καμπάνιες που διακρίνονται για τη φρεσκάδα και τη δημιουργικότητά τους. Όμως, λόγω και της φύσης των προϊόντων και των ισχυρών δεσμών τους με την ελληνική οικογένεια, η εταιρεία έχει επιλέξει να συνδέσει τη φήμη, την ποιότητα και τη δύναμη των προϊόντων της με μια σειρά κινήσεων με έντονο κοινωνικό χαρακτήρα και κύριο προσανατολισμό στο παιδί.

Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. είναι μόνιμος χορηγός του Παιδικού Μουσείου της Αθήνας, με μόνιμο έκθεμα με θέμα «Κουζίνα». Στόχος είναι να προσφέρει στα παιδιά πολλαπλά ερεθίσματα και να κεντρίσει τη φαντασία και τη δημιουργικότητά τους, μέσα στο δικό τους χώρο, το δικό τους Μουσείο.



Σε μια μικρή κουζίνα του νεοκλασικού σπιτιού στην Πλάκα, τα παιδιά ζυμώνουν και ψήνουν μπισκότα, φρωτώντας ρόμπες και σκουφάκια που τους προμηθεύει η εταιρεία με παραδοσιακές συνταγές και θρεπτικά αγνά υλικά.

Στη μνήμη του Ιδρυτού της Ευάγγελου Παπαδόπουλου, η εταιρεία δώρισε € 150.000 για την αποπεράτωση του Σπιτιού των Παιδιών της Φλόγας (Συλλόγου Γονέων Παιδιών με Νεοπλασματική Ασθένεια) στο Γουδί. Πρόκειται για ένα κτίριο 1.000 τ.μ. το οποίο εγκαινιάστηκε το 2002 από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας. Έχει τη δυνατότητα να φιλοξενήσει 24 οικογένειες με παιδιά από την περιφέρεια που υποβάλλονται σε θεραπεία στα παιδιατρικά νοσοκομεία της Αθήνας. Επίσης, στη μνήμη του ιδρυτού της, η εταιρεία έχει θεσπίσει πέντε υποτροφίες ετησίως στους πρωτεύσαντες φοιτητές των τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. έχει διατελέσει χορηγός του Παιδιατρικού Συνεδρίου «Εφ' όλης της ύλης», μεγάλου αριθμού πολιτιστικών εκδηλώσεων (εκθέσεων, συναυλιών, παραστάσεων), εορτών σε Νοσοκομεία Παιδών, δημοτικών πολιτιστικών εκδηλώσεων (όπως η «Παραμυθούπολη» του Δήμου Κηφισιάς) και πλήθους αθλητικών γεγονότων.

Προτεραιότητα για την Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. αποτελεί και η καλλιέργεια οικολογικής συνείδησης, κυρίως ανάμεσα στους νεαρούς πολίτες της χώρας μας, τα παιδιά. Επί 20 χρόνια η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. είναι χορηγός του Αττικού Ζωολογικού Πάρκου (Ορνιθολογικού Πάρκου) στα Σπάτα, ενός χώρου αναψυχής αλλά και χώρου εκπαίδευσης στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος.

Αξίες

Λίγες είναι οι εταιρείες στην Ελλάδα που, για τόσα συνεχόμενα χρόνια, έχουν καταφέρει να δεθούν τόσο στενά με την ελληνική οικογένεια και να διατηρούν την εμπιστοσύνη της αναλλοίωτη μέσα στο χρόνο. Με αίσθημα ευθύνης και ανταπόδοσης, η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. προσπαθεί διαρκώς να στηρίζει την ελληνική οικογένεια, τόσο με ποιοτικά προϊόντα διατροφής όσο και με δράσεις κοινωνικής προσφοράς.



Το όνομα Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε., από την ίδρυση της εταιρείας στην αρχική της μορφή έως και σήμερα, είναι συνυφασμένο με το τρίπτυχο: ΠΟΙΟΤΗΤΑ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ - ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ. Κεντρικό στόχο της εταιρείας αποτελεί η συνεχής προσφορά προϊόντων με τη σφραγίδα της καταξιωμένης ποιότητας Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Με σεβασμό στην παράδοση αλλά και τις μεταβαλλόμενες ανάγκες και επιθυμίες του καταναλωτή, η εταιρεία παρακολουθεί διαρκώς τις εξελίξεις στον κλάδο της, αξιοποιεί τις νέες τεχνολογίες και προσφέρει πρωτοποριακές προτάσεις που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις της αγοράς.



Ίσως δε γνωρίζατε ότι...

- Στο σήμα της εταιρείας, το κόκκινο "Π" «στέφουν» οι φιγούρες 2 αγοριών και 2 κοριτσιών: πρόκειται για τα τέσσερα παιδιά του Ευάγγελου Παπαδόπουλου.
- Τα μπισκότα μπορούν να ενταχθούν σε μία ισορροπημένη διατροφή αφού έχουν ως βάση τα δημητριακά και περιέχουν βιταμίνες, μέταλλα, ιχνοστοιχεία και φυτικές ίνες ανάλογα με το είδος τους.
- Τα ΠΤΙ-ΜΠΕΡ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ λανσαρίστηκαν το 1922, τα Μιράντα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ το 1930, ενώ τα Cream Crackers ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ και τα Γεμιστά ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ το 1935.
- Κάθε μπισκότο Cream Crackers ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, πάντα με βάση την ίδια παραδοσιακή συνταγή, φτιάχνεται με προζύμι και με 1.296 φύλλα ζύμης!
- Η ημερήσια παραγωγή των Caprice είναι τόση που, αν τα τοποθετούσαμε στη σειρά, η γραμμή θα είχε μήκος πάνω από 250 χιλιόμετρα, απόσταση ίση με 625 φορές το γύρο του Ολυμπιακού Σταδίου!