



Πέρασαν 88 χρόνια από τότε που η Οικογένεια Παπαδοπούλου έφερε από την Κωνσταντινούπολη την πολύτιμη συνταγή του Πτι-Μπερ – το μπισκότο που έγινε η αγαπημένη συνήθεια των Ελλήνων. Σήμερα η εταιρεία λειτουργεί 4 σύγχρονα εργοστάσια και απασχολεί 1.000 άτομα. Διαθέτει τα προϊόντα της σε κάθε γωνιά της Ελλάδας ενώ δραστηριοποιείται με εξαγωγές σε περισσότερες από 40 χώρες και στις 5 ηπείρους.

Εταιρεία

Η πορεία της ιστορικής βιομηχανίας μπισκότων ξεκινά το 1916, στην κουζίνα της οικογένειας Παπαδοπούλου στην Κωνσταντινούπολη, εκεί όπου με μια απλή ξύλινη σφραγίδα έφτιαξαν το πρώτο μπισκότο Παπαδοπούλου. Κανείς δεν φανταζόταν τότε ότι θα ερχόταν η μέρα που αυτό το μπισκότο δεν θα έλειπε από κανένα ελληνικό σπίτι.

Το 1922, με τη Μικρασιατική καταστροφή, ο Ευάγγελος Παπαδόπουλος με τη μητέρα του και τους αδερφούς του, επιβιβάζονται σε πλοίο για να τους μεταφέρει μαζί με άλλους πρόσφυγες στη Μασσαλία. Το πλοίο έδεσε για ανεφοδιασμό στον Πειραιά και η οικογένεια βρήκε την ευκαιρία να επισκεφθεί την πόλη. Στο καφενείο που κάθισαν, έμαθαν με μεγάλη έκπληξη ότι τα μπισκότα δεν ήταν διαδεδομένα στην Ελλάδα. Σε ένα λεπτό πήραν τη μεγάλη απόφαση. Δεν θα συνέχιζαν το ταξίδι τους για τη Μασσαλία, θα έμειναν στην Ελλάδα!

Αυτή είναι η αρχή της μεγάλης σημερινής βιομηχανίας μπισκότων. Η οικογένεια εγκαθίσταται σε προσφυγική πολυκατοικία στο Λυκαβηττό και αγοράζει ένα μικρό φούρνο, ξεκινώντας τη γνωστή τους τέχνη: η μητέρα ζυμώνει και ψήνει τα Πτι-Μπερ, τα παιδιά τα πουλούν χύμα. Η σφραγίδα είναι η ίδια παλιά ξύλινη, με αλλαγμένο το όνομα της

κουτιά από λευκοσίδηρο, είναι αγαπημένα μέχρι σήμερα: Πτι-Μπερ, Cream Crackers, Γεμιστά.

Η ανάπτυξη των επόμενων χρόνων είναι εντυπωσιακή, οδηγώντας σταδιακά στην κατασκευή τεσσάρων σύγχρονων εργοστασίων: το 1955 στην Πέτρου Ράλλη, το 1974 στη Θεσσαλονίκη, το 1984 στο Βόλο και το 1990 στα Οινόφυτα.

Η εταιρεία σήμερα απασχολεί περίπου 1.000 άτομα ως προσωπικό και διαθέτει 3 τμήματα πωλήσεων σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Βόλο, ενώ στην υπόλοιπη Ελλάδα διακινεί τα προϊόντα της μέσω ενός δικτύου αποκλειστικών αντιπροσώπων και του συνόλου σχεδόν των χονδρεμπόρων που ασχολούνται με τον

σήμερα σε περισσότερες από σαράντα χώρες και στις πέντε ηπείρους, με αιχμή του δόρατος το Caprice και με τις χώρες της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, περιλαμβανομένης και της Κύπρου, να αποτελούν στρατηγική προτεραιότητα ανάπτυξης.

Κύρια Επιτεύγματα

Πλήθος βραβείων από Ελληνικές και Διεθνείς εκθέσεις Τροφίμων κοσμούν τα γραφεία της εταιρίας. Οι βραβεύσεις ξεκινούν από πολύ νωρίς, σχεδόν από την ίδρυση της εταιρίας. Χρυσά μετάλλια στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης, Χρυσός Σταυρός στη Διεθνή Έκθεση Βρυξελλών, Χρυσό μετάλλιο στη Διεθνή Έκθεση Παρισίων, διακρίσεις στη Διεθνή Έκθεση Λονδίνου είναι λίγες μόνο από τις βραβεύσεις της εταιρίας.

Το μεγαλύτερο όμως επίτευγμα της εταιρίας είναι ότι καταφέρνει εδώ και 88 χρόνια να κατέχει ξεχωριστή θέση στις καρδιές των Ελλήνων, προσφέροντας ποιοτικά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. Λίγες εταιρίες κατάφεραν να δημιουργήσουν μια τόσο δυνατή σχέση με τους καταναλωτές τους, μια σχέση που διαρκώς ανανεώνεται με το λανσάρισμα νέων καινοτόμων προϊόντων που δημιουργούνται για να καλύψουν τις διαρκώς αυξανόμενες ανάγκες τους.

Προϊόντα-Υπηρεσίες

Τα μπισκότα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ παρασκευάζονται από αγνά υλικά με κύρια πρώτη ύλη τα δημητριακά, δηλαδή υδατάνθρακες, την κύρια πηγή ενέργειας για τον οργανισμό. Είναι διατροφικά ισορροπημένα καθώς περιέχουν τις ιδανικές αναλογίες σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, και λιπαρά.

Η εταιρία είναι πιστοποιημένη κατά τα διεθνή Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2000 και Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) ISO 22000:2005.

Στα 4 εργοστάσια της Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟ-



κλάδο των Ζαχαρωδών Προϊόντων.

Αγορά

Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. ηγείται σήμερα στο χώρο της μπισκοτοποιίας με μερίδιο αγοράς της τάξης των δύο τρίτων της Ελληνικής αγοράς, ενώ στα σημεία μικρής λιανικής τα μερίδιά της πλησιάζουν ακόμα και το 80%.

Παράλληλα κατέχει σημαντική θέση και στον τομέα των αρτοποιημάτων (Φρυγανιές, Παξιμάδια, Κριτσίνια, Krispies). Συγκεκριμένα η εταιρία κατέχει τη 2η θέση στο σύνολο της φρυγανιάς, ενώ ηγείται στην κατηγορία της Premium φρυγανιάς.

Εκτός από την κυριαρχία της στην ελληνική αγορά, η μάρκα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ταξιδεύει

σε 40 χώρες παραγωγής: «Αδελφοί Παπαδοπούλου, Ελλάς».

Το 1940 η βιοτεχνία εγκαθίσταται στο πρώτο της μικρό εργοστάσιο στην οδό Θεσσαλονίκης, στη γέφυρα Πουλοπούλου. Τα προϊόντα που τότε προσφέρονταν χύμα στα μεγάλα τετράγωνα

1916

Το πρώτο μπισκότο Παπαδοπούλου κατασκευάζεται στην κουζίνα της οικογένειας στην Κωνσταντινούπολη και σφραγίζεται με απλή ξύλινη σφραγίδα.

1922

Μικρασιατική καταστροφή. Η οικογένεια Παπαδοπούλου επιβιβάζεται σε πλοίο για τη Μασσαλία. Στο σταθμό ανεφοδιασμού στον Πειραιά, η οικογένεια

αποφασίζει να εγκατασταθεί στην Ελλάδα για να εισάγει στη χώρα τη συνήθεια του μπισκότου.

1940

Η βιοτεχνία εγκαθίσταται στο πρώτο της μικρό εργοστάσιο στην οδό Θεσσαλονίκης, στη γέφυρα Πουλοπούλου.

1955

Ανοίγει το 1ο σύγχρονο εργοστάσιο της εταιρίας, στην Πέτρου Ράλλη.

1974

Ανοίγει το 2ο εργοστάσιο της εταιρίας, στη Θεσσαλονίκη.



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

Η προϊοντική γκάμα των μπισκότων ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ είναι μεγάλη. Τα brands της ιδιαίτερα αναγνωρίσιμα και καταξιωμένα, ταυτόσημα του ελληνικού μπισκότου: PETIT BEURRE, MIRANTA, CREAM CRACKERS, CAPRICE, ΓΕΜΙΣΤΑ, αγαπημένα προϊόντα που μεγάλωσαν και μεγαλώνουν πολλές γενιές Ελλήνων.

Πρόσφατες Εξελίξεις

Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. ως αδιαφιλονίκητος ηγέτης της κατηγορίας, καινοτομεί και οδηγεί τις νέες τάσεις. Διαθέτοντας ένα αξιόλογο τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης λανσάρει κάθε χρόνο νέα προϊόντα με σκοπό να καλύπτει τις συνεχώς αυξανόμενες ανάγκες των καταναλωτών. Τα τελευταία χρόνια λάνσαρε στην ελληνική αγορά πλήθος 'λειτουργικών' προϊόντων όπως τα Cream Crackers με Ω3 Χωρίς Ζάχαρη, τα Μιράντα Ολικής Άλεσης με Ασβέστιο και πλήθος κωδικών με δημητριακά Ολικής Άλεσης (Πτι-Μπερ Ολικής Άλεσης, Digestive, Πολυδημητριακά κ.ά.). Για να δώσει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να βρίσκουν μικρές συσκευασίες κατάλληλες για μικρογεύματα, ανέπτυξε την

κατηγορία των "mini" προϊόντων (Mini Cookies, Mini Γεμιστά, Mini Choco Orange, Mini Pick Crackers). Το 2008 η εταιρία προχώρησε στο λανσάρισμα της πολύ επιτυχημένης σειράς "Χωρίς Ζάχαρη", των μόνων μπισκότων στην ελληνική αγορά χωρίς σάκχαρο. Η μεγάλη αποδοχή τους από τους καταναλωτές οδήγησε την εταιρία σε επέκταση της σειράς το 2009,



λανσάροντας νέους κωδικούς. Έτσι η σειρά πλέον περιλαμβάνει, τα Digestive και τα Mini Digestive, τα Πολυδημητριακά με κακάο αλλά και τα Βουτήματα σε 3 γεύσεις Βανίλια, Κανέλλα, Πορτοκάλι.

Η εταιρία παρουσίασε τον Οκτώβριο του 2009 στην αγορά μια νέα καινοτόμα κατηγορία, τα Capriccio Gourmet Bites: γευστικά αριστουργήματα της



νέας σειράς προϊόντων απόλαυσης, ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ Spécialités. Φτιαγμένα από εκλεκτά υλικά, τα Capriccio Gourmet Bites, αποτελούν μοναδικές δημιουργίες υψηλής ζαχαροπλαστικής τέχνης και έμπνευσης, ανοίγοντας ένα νέο κεφάλαιο στην απόλαυση. Μοναδικά σε σχεδιασμό, εμφάνιση και ποικιλία, δημιουργήθηκαν για να αποτελέσουν ένα «κατ' οίκον ζαχαροπλαστείο», που θα φιλοξενείται σε κάθε σπίτι. Τα Capriccio Gourmet Bites σε 9 μοναδικές δημιουργίες προσφέρουν κάθε φορά εκλεπτυσμένες γεύσεις προορισμένες να ικανοποιήσουν και τους πλέον απαιτητικούς.

Επίσης, ακολουθώντας πάντα τις διατροφικές τάσεις αλλά και την ανάγκη των καταναλωτών για προϊόντα καθημερινής απόλαυσης που συνεισφέρουν σε μια ισορροπημένη διατροφή, η εταιρία λάνσαρε τα προϊόντα NUTRI COOKIES, σε δύο γεύσεις. Η απόλαυση συνδυάστηκε αρμονικά με την υψηλή διατροφική αξία της θρεπτικής βρώμης, του μελιού και της ολικής άλεσης για να προσφέρει στους καταναλωτές ακόμη μια καθημερινή ισορροπημένη επιλογή, πλούσια σε δημητριακά.

Αξίες-Όραμα

Το όνομα ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, από την ίδρυση της εταιρείας έως σήμερα, είναι συνυφασμένο με το τρίπτυχο: «Ποιότητα - Σεβασμός στον Καταναλωτή - Καινοτομία». Η εταιρία αντλεί έμπνευση από την αγάπη του κόσμου για να υλοποιήσει το όραμά της: Φροντίδα, ποιότητα και σωστή διατροφή για τις επόμενες γενιές.

www.papadopoulos.gr



Ίσως δεν γνωρίζατε ότι...

Η περιεκτικότητα των μπισκότων Παπαδοπούλου σε δημητριακά είναι κατά μέσον όρο 70% ενώ μπορεί να φτάσει το 90%, ανάλογα με το είδος του μπισκότου. Επίσης είναι πλούσια σε υδατάνθρακες, τη βασική πηγή ενέργειας για τον οργανισμό.

Τα μπισκότα ολικής άλεσης της εταιρίας Παπαδοπούλου είναι πηγές φυτικών ινών, οι οποίες συμβάλλουν στο αίσθημα κορεσμού μέχρι το επόμενο γεύμα.

Τα προϊόντα της Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. δεν περιέχουν συντηρητικά.

Κάθε μπισκότο Cream Crackers ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, πάντα με βάση την ίδια παραδοσιακή συνταγή, φτιάχνεται με προζύμι και 1.296 φύλλα ζύμης!

Τα μπισκότα της σειράς "Χωρίς Ζάχαρη" ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, είναι τα μόνα μπισκότα στην ελληνική αγορά χωρίς σάκχαρο.

1978

Η εταιρία λανσάρει το Caprice, μία από τις πιο σημαντικές της μάρκες.

1984

Ανοίγει το 3ο εργοστάσιο της εταιρίας, στο Βόλο.

1985

Η Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. πραγματοποιεί δυναμική είσοδο στον τομέα των αρτοσκευασμάτων.

1990

Ανοίγει και το 4ο εργοστάσιο, στα Οινόφυτα.