

Η Νο 1 ελληνική εταιρία παραγωγής βιολογικού κοτόπουλου

Τρεις φίλοι γεωπόνοι, ο Σταύρος Αργυρόπουλος, ο Μπάμπης Λύρας και ο Μελέτης Γιαννάκος, το 2001, αποφασίζουν να μεταφερθούν με τις οικογένειες τους στη Λακωνία και να ιδρύσουν την BioGReco, την πρώτη ελληνική εταιρία που λάνσαρε το νωπό πιστοποιημένο βιολογικό κοτόπουλο, με ελάχιστο ενεργειακό αποτύπωμα, σεβόμενοι το περιβάλλον και τις ανάγκες των ζώων και της φύσης. **Της Χαράς Φρουδαράκη.**

Επιλογή της ομάδας BioGReco από την ίδρυση της, ήταν η παραγωγή αποκλειστικά βιολογικών κοτόπουλων και αυτό γιατί δεν θεωρεί πως τα βιολογικά προϊόντα είναι απλώς μια “τάση της αγοράς”, αλλά η μοναδική ίσως πρόταση για βιώσιμη γεωργία σε εκμεταλλεύσεις μικρής κλίμακας με σεβασμό στο περιβάλλον και την αειφορία.

Στόχος της εταιρίας, όπως μας αναφέρει ο κ. Μπάμπης Λύρας, ήταν η παραγωγή των κοτόπουλο που παραδοσιακά εξέτρεφαν οι οικογένειες της Λακωνίας τα προηγούμενα χρόνια, με τρόπο απόλυτα ασφαλή και πιστοποιημένο και στη συνέχεια η παρουσίαση αυτού του προϊόντος για πρώτη φορά στα ράφια των σουπερμάρκετ των μεγάλων πόλεων. Το 2002 ο στόχος αυτός επετεύχθη και έτσι η BIOGRECO κατάφερε να παράγει το πρώτο νωπό Ελληνικό Βιολογικό Κοτόπουλο.

Σήμερα η BioGReco αποτελείται από τέσσερις οικογενειακές πτηνοτροφικές μονάδες, από τη συνεργασία των οποίων προκύπτει μια παραγωγή περίπου 200.000 βιολογικών κοτόπουλων ετησίως, ποσότητα που αντιστοιχεί περίπου στο 70% της εγχώριας παραγωγής βιολογικών κοτόπουλων.

Η λειτουργία της στηρίζεται στη συνεργασία μικρών οικογενειακών πτηνοτροφικών μονάδων. Το όραμά της ήταν και παραμένει, η μικρής κλίμακας παραγωγή, ακολουθώντας αυστηρές προδιαγραφές, πιστοποιημένων προϊόντων υψηλής ποιότητας με σεβασμό στους ανθρώπους και το περιβάλλον.

Παράλληλα, διαθέτει ιδιόκτητες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις σφαγής, μεταποίησης, συσκευασίας και αποθήκευσης οι οποίες πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ενώ πραγματοποιεί τις διανομές κρέατος πουλερικών με ιδιόκτητα μέσα. Στα σημεία πώλησής της περιλαμβάνονται τόσο αλυσίδες σουπερμάρκετ όσο και καταστήματα βιολογικών προϊόντων και κρεοπωλεία.

Παράλληλα έχει αναπτύξει δραστηριότητα στην παραγωγή και εμπορία πιστοποιημένων βιολογικών ζωοτροφών, διαθέτοντας εργοστάσιο ζωοτροφών τελευταίας τεχνολογίας.

Τα πρώτα έτη της λειτουργίας της BIOGRECO, συνέπεσαν με την άνθιση της αγοράς των βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα. Από το 2010 και έπειτα τα δεδομένα αυτής

της αγοράς άλλαξαν, οδηγώντας στη σημαντική της συρρίκνωση.

Μέσα σε αυτό το περιβάλλον η BIOGRECO άντεξε χωρίς σημαντικές απώλειες όσον αφορά στο ύψος της παραγωγής, σύμφωνα με τον κ. Λύρα, ενώ διατήρησε τις θέσεις εργασίας που προσφέρει χωρίς να προβεί σε καμία μείωση του μισθολογικού της κόστους. Αυτό συνέβη γιατί προτίμησε να μην παρεκκλίνει ούτε στιγμή από τις αρχές της και να επιμείνει στην υψηλότερη δυνατή ποιότητα του προϊόντος της. "Θεωρούμε πως σήμερα, αυτό που έχει περισσότερο ανάγκη από ποτέ ο Έλληνας καταναλωτής, είναι η συνέπεια και η αλήθεια. Όσες επιχειρήσεις κινούνται πάνω σε αυτές τις βάσεις, έχουν τη δυνατότητα να αντεπεξέλθουν στις ασφυκτικές συνθήκες που έχουν διαμορφωθεί. Από την άλλη μεριά, ο καταναλωτής έχει υποχρέωση να αναζητά τα ποιοτικά ελληνικά προϊόντα και να τα επιβραβεύει. Μόνο όταν η σχέση μεταξύ Έλληνα παραγωγού και Έλληνα καταναλωτή αποκατασταθεί και εδραιωθεί σε υγιείς βάσεις, θα μπορέσει η αγορά να συνέλθει από το σοκ που έχει υποστεί".

Οι προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται προκειμένου ένα κοτόπουλο να μπορεί να χαρακτηριστεί βιολογικό αναφέρονται σαφώς, σύμφωνα με τη Biogreco, στους κανονισμούς της ΕΕ 834/2007 και 889/2008.

Τα σημαντικότερα σημεία, από τα οποία προκύπτουν και οι διαφορές με τα αντίστοιχα συμβατικά είναι οι συνθήκες εκτροφής, η διατροφή, οι μέθοδοι αντιμετώπισης ασθενειών, καθώς απαγορεύεται η προληπτική χρήση αντιβιοτικών, ενώ χρησιμοποιούνται διάφορες εναλλακτικές μέθοδοι όπως η ομοιοπαθητική και τέλος ο έλεγχος που πραγματοποιείται από εγκεκριμένους φορείς και αφορά όλα τα στάδια της παραγωγής: το αγρόκτημα παραγωγής ζωοτροφών, τα πτηνοτροφεία, τους χώρους βόσκησης, τα εργοστάσια ζωοτροφών, τα πτηνοσφαγεία - τυποποιητήρια και την διαδικασία διανομής.





Ελέγχονται σε όλα τα στάδια της παραγωγής από γεωπόνους και κτηνιάτρους και φθάνουν σε εσάς εγγυημένα για να σας θυμίσουν τη γεύση του κοτόπουλου που έχει χαθεί εδώ και δεκαετίες.

Η διατροφή στα πιστοποιημένα βιολογικά κοτόπουλα στηρίζεται αποκλειστικά σε βιολογικούς δημητριακούς καρπούς, χωρίς πρόσθετα, που ευνοούν την ανάπτυξή τους, χωρίς γενετικώς τροποποιημένες (μεταλλαγμένες) ζωοτροφές.

Αναπτύσσονται με φυσιολογικούς ρυθμούς, έχοντας πρόσβαση στο χώρο βοσκής, έτσι τα κοτόπουλα μπορούν να περπατήσουν, να σκαλίσουν και να εκτεθούν στον ήλιο και τον αέρα.

Η σφαγή και η τυποποίηση πραγματοποιείται στην υπερσύγχρονη μονάδα της BIOGRECO στα Καμίνια Λακωνίας, δυναμικότητας 1200 κοτόπουλων/ώρα. Ολόκληρη η διαδικασία μεταποίησης και διακίνησης (σφαγή-παραγωγή-τυποποίηση-αποθήκευση-ψύξη-κατάψυξη-μεταφορά) πιστοποιείται σύμφωνα με το πρότυπο FSSC 22000:2011.





Τα βιολογικά αγροκτήματα της ομάδας BioGReco είναι ανοιχτά για το κοινό και οι άνθρωποι που την απαρτίζουν, πραγματοποιούν ξεναγήσεις για όποιον το επιθυμεί. Συγκεκριμένα είναι 4, το αγρόκτημα Σταύρου Αργυρόπουλου, που είναι ένας βιολογικός ελαιώνας 17 στρεμμάτων στη Μαγούλα, 2 χλμ. δυτικά της Σπάρτης, το αγρόκτημα του Μπάμπη Λύρα, 105 στρεμμάτων στη Δαιμονιά στη Μονεμβασιά Λακωνίας, 80 χλμ. νοτιανατολικά της Σπάρτης, το αγρόκτημα του Μελέτη Γιαννάκου, 70 στρεμμάτων, στο Βασιλάκι, στον Ευρώτα Λακωνίας 24 χλμ. νότια της Σπάρτης και το αγρόκτημα του Θύμιου Παίνεση, 63 στρεμμάτων στην Ποταμιά 17 χλμ. νότια της Σπάρτης.

Τα προϊόντα της BIOGRECO διατίθενται μόνο συσκευασμένα. Σε κάθε συσκευασία αναγράφεται το όνομα του παραγωγού, ο ευρωπαϊκός κωδικός του σφαγείου και του τυποποιητηρίου, ο κωδικός πιστοποίησης, η ημερομηνία λήξης, το καθαρό βάρος, η τιμή (όπου αυτό απαιτείται) και ο γραμμωτός κώδικας (barcode).



Για τα σημεία πώλησης των προϊόντων της BioGReco μπορείτε να μεταβείτε στην ιστοσελία της εταιρίας: <http://www.biogreco.gr/el/>

jobby.gr: [Βρείτε τώρα τη δουλειά που σας ταιριάζει!](#)