

# Η Biogreco και το μέλλον της βιολογικής κτηνοτροφίας - BUSINESS STORIES

ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ: ΜΑΡΙΑ ΑΚΡΙΒΟΥ

«Το λακωνίζειν εστί φιλοσοφείν». Οι Λάκωνες φημίζονταν στην αρχαία Ελλάδα για τη λιτότητα του λόγου τους και την αποφασιστικότητα της δράσης, κάτι που από ό,τι φαίνεται είναι βαθιά χαραγμένο και στο DNA των σημερινών απογόνων. Τρανή απόδειξη η εταιρεία **Biogreco** από τη Λακωνία, η οποία καθιέρωσε πρώτη, το 2002, στην Ελλάδα το **νωπό βιολογικό κοτόπουλο**.

Οι γεωπόνοι **Σταύρος Αργυρόπουλος** και **Χαράλαμπος Λύρας** επιχείρησαν να αλλάξουν τα δεδομένα της ελληνικής κτηνοτροφίας και να κάνουν το αδύνατο δυνατό. «Θέλαμε να στήσουμε την επιχείρησή μας στην πατρίδα μας, να αναβιώσουμε την παραδοσιακή κτηνοτροφία, κάνοντας κάτι που θα μας έκανε ταυτοχρόνως υπερήφανους», αναφέρει στο [FortuneGreece.com](http://FortuneGreece.com) ο κ. Λύρας.

Η απόφαση για τη σύσταση της Biogreco ήταν συνειδητή επιλογή. Υπήρχαν άλλωστε τόσο η εμπειρία όσο και η τεχνογνωσία. Ο Σ. Αργυρόπουλος είχε εργαστεί στο παρελθόν σε εταιρείες προχωρημένης βιολογικής κτηνοτροφίας στην Ελβετία και την Ολλανδία, ενώ ο Χ. Λύρας απασχολήθηκε για αρκετά χρόνια στην ΔΗΩ, τον οργανισμό ελέγχου και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων. Στο δυναμικό της εταιρείας προστέθηκε στη συνέχεια ο **Μελέτης Γιαννάκος** και έκτοτε η Biogreco μεγάλωσε και εξελίχθηκε σημαντικά.

## [Διαβάστε ακόμη: Προσούτο Made in..... Greece](#)

Τα πράγματα, όμως, δεν ήταν ρόδινα από την αρχή. «Ήταν κάτι εντελώς καινούριο για τα δεδομένα της ελληνικής αγοράς. Οι υπόλοιποι κτηνοτρόφοι μας κορόιδευαν, λέγοντας πώς δεν θα μπορούσε να υπάρξει κτηνοτροφία χωρίς φάρμακα». Απαιτήθηκε προσωπική εργασία και πείσμα, καθώς στα πρώτα της βήματα η Biogreco δεν διέθετε δικές της μονάδες μεταποίησης. Σήμερα κατέχει μερίδιο αγοράς που ξεπερνά το 70%, διαθέτει τέσσερα ιδιόκτητα αγροκτήματα, δικό της εργοστάσιο κτηνοτροφών και σφαγείο, και έχει υλοποιήσει στην περιοχή της Λακωνίας **επενδύσεις που ξεπερνούν τα 4 εκατομμύρια ευρώ**.

Η καινοτόμος επιχειρηματική ιδέα της Biogreco της χάρισε το ένα από τα επτά βραβεία που απένειμε σε ισάριθμες καινοτόμες επιχειρήσεις το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στο πλαίσιο της 8ης διεθνούς έκθεσης «**Zootechnia**», στη Θεσσαλονίκη, ενώ στην εκδήλωση «**Diamonds of the Greek Economy 2013**» της απονεμήθηκε η διάκριση επιχειρηματικής αριστείας «The Most Admired Enterprises».

[Διαβάστε ακόμη: Η αγροτική επανάσταση ξεκινά από τα βόρεια προάστια!](#)

Η προηγούμενη χρονιά κύλησε ομαλά χωρίς η εταιρεία να αντιμετωπίζει κάποιο πρόβλημα ρευστότητας, αφού ο τραπεζικός δανεισμός αντιπροσωπεύει μόλις το 5% του ετήσιου τζίρου. Ο κύκλος εργασιών έκλεισε στα **3,18 εκατ. ευρώ**, μειωμένος κατά 8% σε σχέση με το 2012 που ήταν στα 3,46 εκατ. ευρώ.

Οι **επιπτώσεις της κρίσης** έχουν φανεί στην πτώση της κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων, με αποτέλεσμα η παραγωγή να κυμαίνεται σε ετήσια βάση στα 150.000 κοτόπουλα από 200.000 κοτόπουλα που ήταν στο παρελθόν. Μην ξεχνάτε άλλωστε πως η τιμή μιας βιολογικής όρνιθας είναι 2 με 2,5 φορές αυξημένη σε σχέση με ένα κοτόπουλο πάχυνσης. Το κοτόπουλο πάχυνσης φτάνει στον καταναλωτή από 2,5-4 ευρώ το κιλό, ενώ για τα ελευθέρως βοσκής η τιμή φτάνει ακόμη και τα 9 ευρώ το κιλό. Δικαιολογημένα αφού υπερέχει σε γεύση και ποιότητα. Αρκεί να λάβει κανείς υπόψη πως τα κοτόπουλα πάχυνσης εκτρέφονται σε κλειστούς χώρους και σφάζονται στις 35-40 μέρες, ενώ ένα κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής ζει στο ύπαιθρο και σφάζεται στις 81 μέρες. «Το κοινό είναι περιορισμένο, αλλά αποτελεί μια ικανοποιητική μάζα ανθρώπων που ενδιαφέρονται να εντάξουν στη διατροφή τους το βιολογικό κοτόπουλο. Με τον καιρό αποκτάμε φανατικούς θαυμαστές».

### **Διαβάστε ακόμη: Ο «μαύρος χρυσός» της Κορινθιακής γης**

Ο κ. Λύρας επιβεβαιώνει την άποψη ότι η Ελλάδα είναι αρκετά πίσω στη **βιολογική κτηνοτροφία** σε σχέση με τις χώρες της Κεντρικής Ευρώπης, οι κάτοικοι των οποίων έχουν υψηλότερο εισόδημα και περισσότερο αναπτυγμένη οικολογική συνείδηση. «Στη χώρα μας υπάρχουν κάποιες μικρές μονάδες, όχι οργανωμένες σε καθετοποιημένη μορφή, και αυτή τη στιγμή τίθεται θέμα επιβίωσης. Για εμάς δεν είναι καθόλου ευχάριστο. Θέλουμε τον ανταγωνισμό. Δεν ξέρω πόσοι θα παραμείνουν τελικά στην αγορά, αν και τους τελευταίους μήνες παρατηρούνται σημάδια σταθεροποίησης».

Όσο για τα άμεσα σχέδια της Biogreco ετοιμάζει ένα αποκλειστικά **εξαγωγικό προϊόν**. Πρόκειται για έτοιμα κατεψυγμένα γεύματα, βασισμένα σε παραδοσιακές ελληνικές συνταγές που θα έχουν ως βάση το βιολογικό κοτόπουλο. Αν αναρωτιέστε γιατί η διοίκηση της Biogreco δεν πειραματίζεται και με άλλου είδους κρέατα, η απάντηση που δίνει ο κ. Λύρας είναι πως παραμένουν πιστοί στο βιολογικό κοτόπουλο γιατί είναι αυτό το οποίο ξέρουν να κάνουν καλύτερα και θέλουν να διατηρήσουν το επίπεδο της δουλειάς τους υψηλό.

### **Διαβάστε ακόμη: Ελληνικά βότανα «εξάγουν» Μεσόγειο στο εξωτερικό!**