ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΕΔΕΟΠ
ΑΘΗΝΩΝ

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ Τοπ. Γραφείο ΚΕΜΠΑΘ Αριθμός Άδειας 5278
PRESS POST X+7 PRESS POST
ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΕΤΟΣ 29ο
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 354
ΙΟΥΝΙΟΣ 2015
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα, Τ.Κ. 11145 Τηλ. 210 8318221
www.edeopath.gr e-mail: edeopath@gmail.com

ΑΘΗΝΕΌ: Χώρος καινοτομίας και εκπαίδευσης για την κουλτούρα της μπύρας

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΪΑ

Στις 19 Μαΐου άνοιξε τις πύλες του ένας νέος χώρος δημιουργικής ζυθοποιίας με το όνομα «ΑΘΗΝΕΟ», στο χώρο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, στη λεωφ. Κηφισού 107.

Όπως είπε ο Διευθυντής Επικοινωνίας και Εταιρικών σχέσεων της εταιρίας κ. Μηνάς Μαυρικάκης, είναι ένας χώρος που σηματοδοτεί ένα ταξίδι στην ιστορία της ζυθοποιίας, που θα λειτουργεί σαν Μουσείο της Ζυθοποιίας με παλιά μηχανήματα από τα τρία εργοστάσια της Αθηναϊκής.

Θα λειτουργήσει σαν χώρος καινοτομίας, εκπαίδευσης, έμπνευσης και ψυχαγωγίας. Ενώ ταυτόχρονα, διαθέτει και μια μικρή μονάδα παραγωγής μπύρας όπου κάποιος θα μπορεί να καταθέσει τη δική του νέα ιδέα.

Θα αποτελεί και Εκπαιδευτικό Κέντρο υψηλών προδιαγραφών για σεμινάρια Ζυθοποίησης και Γευσιγνωσίας, κατέληξε ο κ. Μαυρικάκης.

Ο λόγος εδόθη μετά στον κ. Δημήτρη Μπίρμπα, δήμαρχο του Αιγάλεω που φιλοξενεί όπως είπε ο ίδιος, την Αθηναϊκή Ζυθοποιία επί 50 χρόνια (η εταιρία ιδρύθηκε πριν από 52 χρόνια), ο οποίος ευχαρίστησε την εταιρία για την παραμονή της στην περιοχή και στη χώρα, τονίζοντας το γεγονός ότι δεν έφυγε όπως άλλες και παρέχει θέσεις εργασίας Με μια αναδρομή στο παρελθόν, είπε ότι και ο ίδιος, σαν νεαρός, για να βγάλει το χαρτζιλίκι του και να πάει διακοπές, είχε δουλέψει περιστασιακά στην Αθηναϊκή.

Το λόγο μετά έλαβε ο Δ/νων Σύμβουλος της εταιρίας κ. Μηνάς Ζωούλλης, ο οποίος αναφερόμενος στον χώρο «ΑΘΗΝΕΟ» είπε ότι η ιδέα γεννήθηκε πριν από 18 μήνες περίπου, για τους παρακάτω λόγους:

- Για να ενισχύσει την κουλτουρα της μπύρας και να κάνει ακόμα πιο γνωστά στο ευρύ κοινό τα φυσικά χαρακτηριστικά της.
- Για να αποτελέσει κέντρο μάθησης για το τι είναι μπύρα, πώς παράγεται, πώς πίνεται και πώς σερβίρεται, όπου θα εκπαιδεύεται όλο το προσωπικό της εταιρίας, ακόμα και οι οικονομικοί υπάλληλοι, όπως τόνισε ο κ. Πρόεδρος.
- Επίσης, θα αποτελεί κέντρο καινοτομίας όπου οι επισκέπτες θα κάνουν δοκιμές και θα έχουν τη δυνατότητα, στη μονάδα μικροζυθοποιίας, να φτιάξουν τη δική τους συνταγή.
- Ο χώρος αντιπροσωπεύει, όπως τόνισε ο ομιλητής, το σκοπό που υπηρετούν οι ζυθοποιοί οι οποίοι έρχονται σε επαφή με το κριθάρι και τις πρώτες ύλες και εδώ παρενθετικά, ετόνισε ότι η εταιρία χρησιμοποιεί ελληνικό κριθάρι και ελληνικές πρώτες ύλες, που θεωρούνται από τις καλύτερες στον κόσμο. Έτσι, οι ζυθοποιοί θα έρχονται σε επαφή με τον χειροποίητο τρόπο παραγωγής όπως δηλαδή, ξεκίνησε ιστορικά να παράγεται η μπύρα.

Δύο νέες μπύρες σερβίρονται το ΑΘΗΝΕΟ παραγωγής της εταιρίας, μία από τις οποίες είναι τύπου lager με μέλι και κόλιανδρο και μία pale ale. Η δοκιμή μας απέδειξε ότι είναι εξαιρετικές και οι δύο. Μάλιστα δε, ο ομιλητής κάλεσε στο βήμα τον κ. Μανώλη Μπαρμπούνη που είναι ο δοκιμαστής των συνταγών της Αθηναϊκής και τον ευχαρίστησε δημόσια για τη συνολική παρουσία.

Ο αρχιτέκτων του χώρου, είναι ο κ. Χάρης Λουρίδας.

Στα πλαίσια των εγκαινίων λειτούργησε έκθεση 15 Ελλήνων εικαστικών, οι οποίοι δουλεύοντας σε διαφορετικές ιδέες και διαφορετικά υλικά, μετέτρεψαν το ποτήρι ΑΘΗΝΕΟ σε διαφορετικές συναρπαστικές έννοιες και φόρμες.

Οι εικαστικοί που συμμετείχαν ήσαν οι: Ελένη Αγγέλου, Γιώργος Βορρές, Μάριος Βουτσινάς, Μαρία Γέρουλα, Δικαία Δεσποτάκη, Τζίνα Δημακοπούλου, Χάρης Λουρίδας, Μηνάς Μαυρικάκης, Χαρίτων Μπεκιάρης, Γεωργία Μπλιάτσου, Στέλιος Παναγιωτόπουλος, Γεύσω Παπαδάκη, Δημήτρης Σκουρογιάννης, Ειρήνη Τατάκη και Αθηνά Χατζή.

Την επιμέλεια της έκθεσης είχε η κ. Ίρις Κρητικού.

Η προσωρινή διοίκηση της ΠΟΕΔΟΠ

Με την 693/15 απόφαση του Ειρηνοδικείου Αθηνών ορίστηκε η προσωρινή διοίκηση της ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΜΠΟΡΩΝ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΟΙΝΩΝ - ΠΟΤΩΝ και συγκροτήθηκε σε σώμα ως εξής:

Πρόεδρος:	ΜΗΤΣΙΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
Αντιπρόεδρος Α':	ΜΠΟΥΤΙΩΝΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
Αντιπρόεδρος Β':	ΧΟΥΛΙΑΡΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
Γεν. Γραμματέας:	ΜΑΚΡΙΔΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Ταμίας:	ΔΑΝΙΗΛ ΠΑΓΩΝΑ
Μέλη:	ΖΑΧΑΡΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
	ΓΚΡΙΤΖΙΟΥΔΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
	ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
	ΓΑΛΑΝΑΚΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ
	ΜΟΥΖΑΚΙΤΗΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ
	ΜΠΑΚΑΛΑΡΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

Η εκπαίδευση του Ε.Φ.Ε.Τ.

που όλοι πρέπει να περάσουν

ΕΦΕΤ
ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ΕΔΕΟΠ, σε συμφωνία με τη ΔΕΥΕ (Διασφάλιση Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος και του προσωπικού τους), εξασφάλισε ότι τα μέλη της θα εκπαιδεύονται με 70 ευρώ κατ' άτομο, για το 10ωρο σεμινάριο του ΕΦΕΤ στα MASTER Κ.Ε.Κ.

Θυμίζουμε ότι σειρά νέων ευρωπαϊκών διατάξεων ισχύουν στους κλάδους παρασκευής, διάθεσης και πώλησης τροφίμων και ποτών, μετά την εφαρμογή του ΦΕΚ 2718/Τ.Β. Το σημαντικότερο μέρος της Υγειονομικής αυτής διάταξης, είναι ότι επιβάλλει την υποχρεωτική εκπαίδευση στον χειρισμό τροφίμων, και μετά την εφαρμογή αυτοελέγχου, σε κάθε επιχείρηση. Με λίγα λόγια "**καταγράφω ό,τι κάνω**".

Το πρώτο βήμα σε αυτή τη διαδικασία, είναι η εκπαίδευση του επιχειρηματία και του προσωπικού.

Πληροφορίες στα τηλέφωνα: 2108312351, 2108318221, 2103468268.

ΓΙΟΡΤΑΣΤΗΚΕ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ Η ΠΕΝΤΗΚΟΣΤΗ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε και φέτος η καθιερωμένη γιορτή της Πεντηκοστής, από την Ένωση Διακινητών Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθηνών, την Κυριακή 14 Ιουνίου, στην ταβέρνα «Ζυγός», στο 20 χλμ. της Λεωφόρου Πάρνηθος.

Η εκδήλωση της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, για μια ακόμη φορά, έδωσε την ευκαιρία στους συναδέλφους πρατηριούχους να συμφάγουν, να συνπιούν, να συνδιασκεδάσουν και να κουβεντιάσουν τα προβλήματα του κλάδου, συσφίγγοντας έτσι περαιτέρω τις σχέσεις τους.

Στις φωτογραφίες, στιγμιότυπα από την γιορτή.

Η ΗΓΕΣΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Πανελλήνια Ομοσπονδία

Μήτσιος Ευάγγελος	Πρόεδρος	210-8048357
Μπέκας Θεμιστοκλής	Α' Αντιπρόεδρος	2310-793587
Τσίχλας Τίτος	Β' Αντιπρόεδρος	2810-312247
Κωσταντόπουλος Θεόδωρος	Γ. Γραμματέας	2610-640491
Μανδρέκας Νικόλαος	Ταμίας	210-4621077
Γαλανάκης Αντώνης	Έφορος Δημ. Σχέσεων	28210-74554
Θανασούλας Βασίλειος	Μέλος	26410-50333
Μελισσανίδης Δημήτριος	Μέλος	23840-22286
Μουζακίτης Γρηγόριος	Μέλος	26610-52888
Καλλιανίδης Θεόδωρος	Μέλος	23730-31381
Μπακαλάρος Κων/νος	Μέλος	2610-643777

ΕΔΕΟΠ Αθηνών

Μήτσιος Ευάγγελος	Πρόεδρος	210-8048357
Μανδρέκας Νικόλαος	Αντιπρόεδρος	210-4621077
Δανιήλ Παγώνα	Γεν. Γραμματέας	210-4934757
Ζαμπούρας Κωνσταντίνος	Ταμίας	210-2465788
Γουργιώτης Γεώργιος	Μέλος	22940-97176
Δερμιτζάκης Χαράλαμπος	Μέλος	210-5779896
Γεραρής Κων/νος	Μέλος	210-2281583

ΕΔΕΟΠ Πάτρας

Κωνσταντόπουλος Θεόδωρος	Πρόεδρος	2610-640491
Κυριαζής Παντελής	Αντιπρόεδρος	2610-520692
Μπακαλάρος Δημήτριος	Γεν. Γραμματέας	2610-643777
Κοκκοτής Ιωάννης	Ταμίας	2610-522706
Σπαλιάρας Γεώργιος	Δημ. Σχέσεων	26930-23524

ΕΔΕΟΠ Βόλου

Χουλιάρας Παναγιώτης	Πρόεδρος	24210-49576
Μπάρδης Σπύρος	Αντιπρόεδρος	24210-90230
Αντωνίου Γεώργιος	Γεν. Γραμματέας	24210-46749
Στρίγκος Βασίλειος	Ταμίας	24210-81919
Παπαργύρης Κων/νος	Δημ. Σχέσεων	6936-736686

ΕΔΕΟΠ Ηρακλείου

Τσίχλας Τίτος	Πρόεδρος	2810-312247
Καρφής Μιχαήλ	Αντιπρόεδρος	2810-256921
Θωμάς Μιχαήλ	Γ. Γραμματέας	2810-360701
Τζαμπουράκης Δημήτριος	Ταμίας	2810-255003
Κεφαλούκος Λάμπρος	Μέλος	2810-346931
Χατζηγεωργίου Ευάγγελος	Μέλος	2810-238385

ΕΔΕΟΠ Κορίνθου

Κουτσογκίλας Αθανάσιος	Πρόεδρος	27410 26802
Μέλλιος Φίλιππος	Αντιπρόεδρος	27430 24944
Γιάννου Θεοφάνης	Γ. Γραμματέας	27410 21862
Καραγκούνης Ταξιάρχης	Ταμίας	6946 331161
Πρωτόπαππας Σπυρίδων	Μέλος	27410 33082

ΕΔΕΟΠ Πέλλας

Μελισσανίδης Δημήτριος	Πρόεδρος	23840-22286
Παππάς Βασίλειος	Αντιπρόεδρος	23810-23312
Ανδρόνικος Χρύσανθος	Γ. Γραμματέας	23840-22810
Χατζηγεωργίου Αναστάσιος	Ταμίας	23810-81050
Τσάπας Χρήστος	Δημ. Σχέσεων	23810-88894

ΕΔΕΟΠ Δράμας

Μιχαηλίδης Χρήστος	Πρόεδρος	25210-81093
Κομπόλιας Χρήστος	Αντιπρόεδρος	25210-45348
Μελισσανίδης Παναγιώτης	Γ. Γραμματέας	25210-81591
Πρέπος Ηλίας	Ταμίας	25210-22513
Χουσμεκιάρης Θεόδωρος	Μέλος	6977-454671

ΕΔΕΟΠ Χαλκιδικής

Γκινάτης Δημήτριος	Πρόεδρος	23990-22833
Μαργαρίτης Ιωάννης	Αντιπρόεδρος	23740-81555
Καλλιανίδης Θεόδωρος	Γεν. Γραμματέας	23710-31381
Κυριαφίνης Ιωάννης	Ταμίας	23710-23291
Καλλιανίδης Αργύριος	Μέλος	23750-95229

ΕΔΕΟΠ Κέρκυρας

Μουζακίτης Γρηγόριος	Πρόεδρος	26610-52888
Μουζακίτης Αλέκος	Αντιπρόεδρος	26610-52681
Μπασιάς Γεώργιος	Γεν. Γραμματέας	26620-23700
Μανιάτος Σπυρίδων	Ταμίας	26610-35086
Τζορτζάτος Σπυρίδων	Δημ. Σχέσεων	26630-81543

ΕΔΕΟΠ Χανίων

Γαλανάκης Αντώνης	Πρόεδρος	28210-74554
Χαραλαμπάκης Εμμανουήλ	Αντιπρόεδρος	28210-76460
Μαρμαριτσάκης Ιωάννης	Γ. Γραμματέας	28210-81035
Μπουρμπάκης Στυλιανός	Ταμίας	28210-87243
Τσιριντάνης Μάρκος	Μέλος	28250-91110

ΕΔΕΟΠ Αιτωλοακαρνανίας

Θανασούλας Βασίλειος	Πρόεδρος	26410-50333
Πασιόπουλος Ιωάννης	Αντιπρόεδρος	26310-22247
Καραφασούλης Γεώργιος	Γ. Γραμματέας	26420-23783
Προύτζος Απόστολος	Ταμίας	26470-22344
Γκανιάτσος Ανδρέας	Μέλος	26310-26818

Το Ελληνικό Σήμα προϊόντων και υπηρεσιών αποκτά ηλεκτρονικό μητρώο

Στο ηλεκτρονικό μητρώο ελληνικών προϊόντων και υπηρεσιών στη Διεύθυνση Εμπορικής και Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας της Γενικής Γραμματείας Εμπορίου θα καταχωρούνται τα στοιχεία των επιχειρήσεων στις οποίες έχει απονεμηθεί το δικαίωμα χρήσης του «Ελληνικού Σήματος». Το μητρώο θα είναι προσβάσιμο από όλους τους ενδιαφερόμενους μέσω διαδικτυακού portal.

Όπως αναφέρει δημοσίευση στο Διαύγεια διενεργείται πρόχειρος διαγωνισμός για την προμήθεια εφαρμογής Ηλεκτρονικού Μητρώου Ελληνικού Σήματος για την κάλυψη των αναγκών της Διεύθυνσης Εμπορικής και Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας της Γενικής Γραμματείας Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή του υπουργείου Οικονομίας, Υποδομών, Ναυτιλίας και Τουρισμού. Θα καταχωρείται στο μητρώο, ανά κατηγορία προϊόντος και υπηρεσίας κάθε απονομή, μεταβίβαση, ανάκληση ή μεταβίβαση προσωρινή ή οριστική του Ελληνικού Σήματος και η καταχώρηση των στοιχείων στο μητρώο θα γίνεται ηλεκτρονικά απευθείας από χρήστες του φορέα απονομής.

Ο προϋπολογισμός του έργου ανέρχεται σε 18.450 ευρώ και οι φάκελοι με τις σφραγισμένες προσφορές πρέπει να κατατεθούν μέχρι την Παρασκευή 22 Μάιου 2015 στις 2 το μεσημέρι στη διεύθυνση προμηθειών του υπουργείου Οικονομίας. Θα αποσφραγιστούν οι προσφορές τη Δευτέρα 25 Μάιου 2015 στις 11 το πρωί, στην έδρα του υπουργείου.

Σημειώνεται ότι σε τρεις μήνες από την υπογραφή της σύμβασης θα πρέπει να παραδοθεί το έργο. Υπενθυμίζεται ότι μέχρι τώρα οι φορείς που έχουν πιστοποιηθεί για την απονομή σήματος είναι οι εξής: - για το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - Δήμητρα - για τα αλκοολούχα ποτά η Γενική Διεύθυνση του Γενικού Χημείου του κράτους Η Επιτροπή Ελληνικού Σήματος είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του μητρώου ενώ ο διαδικτυακός τόπος του μητρώου θα είναι δημόσιος και ελεύθερα προσβάσιμος.

Τι είναι το Ελληνικό Σήμα

Το σήμα ελληνικών προϊόντων και υπηρεσιών ταυτοποιεί την ελληνική προστιθέμενη αξία προϊόντων και υπηρεσιών διαφόρων κατηγοριών. Βρίσκεται στη διάθεση των επιχειρήσεων που παράγουν στη χώρα μας αλλά και των καταναλωτών σε όλον τον κόσμο που επιλέγουν την ελληνική γη, τα ελληνικά χέρια και το ελληνικό μυαλό. Σκοπός του είναι η εδραίωση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα προϊόντα που δηλώνονται ελληνικά και η αποφυγή φαινομένων παραπλάνησης τους, η προστασία των συμφερόντων των παραγωγών από απομιμήσεις και αθέμιτο ανταγωνισμό, καθώς και η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών επιχειρήσεων.

Ταυτόχρονα μέσα από τη δράση αυτή προωθούνται τα τοπικά προϊόντα και η τοπική επιχειρηματικότητα, μέρος της οποίας αποτελούν οι μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις παραγωγών και μεταποιητών των ελληνικών προϊόντων.

Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ

Μηνιαίο
δημοσιογραφικό
όργανο της
ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

Ιδιοκτήτης
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ
Οδός Ζ. Παπαντωνίου
54-58, 11145 Αθήνα
Τηλ. 210-8318221,
210-8312351
www.edeopath.gr
e-mail: edeopath@gmail.gr
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
Ευάγγελος Μήτσιος
Ζ. Παπαντωνίου
54-58 Αθήνα,
Τηλ. 210 8318221

ΕΚΤΥΠΩΣΗ
ΚΩΝ/ΝΟΣ Π. ΛΗΜΝΙΔΗΣ
ΜΙΑΟΥΛΗ 54 - ΜΟΣΧΑΤΟ

Προωθήστε το νερό το «δικό» μας...

Το Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης Διακινητών Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθηνών, σας υπενθυμίζει ότι έκλεισε συμφωνία με την εταιρεία IQ BANDS (ΒΙΚΟΣ) για την αποκλειστική διάθεση του νερού «Ζαγοροχώρια» από τα μέλη της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, στην περιοχή της Αττικής.

Κατόπιν τούτου, οι πρατηριούχοι-μέλη της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, μπορούν να επικοινωνούν με το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας IQ BRANDS, προκειμένου να ενημερωθούν σχετικά, με κάθε λεπτομέρεια.

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, καλεί τους συναδέλφους πρατηριούχους να προωθούν το «δικό» μας νερό, καθώς η διακίνησή του είναι περισσότερο κερδοφόρος - σε σχέση με τα άλλα.

Ξεχειλίζουμε... από χαρά!

Ο χυμός **Amita Cranberry** αναδείχθηκε «Προϊόν της Χρονιάς 2015»! Απολαύστε τον σε ένα παγωμένο ποτήρι ή συνδυάστε τον με λευκά ποτά, δίνοντας μοναδική γεύση στα cocktails σας.

ΑΝΑΔΕΙΧΘΗΚΕ ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ
οι Έλληνες καταναλωτές βραβεύουν την καινοτομία
2015

Έρευνα αγοράς του Προϊόν της Χρονιάς σε προεπιλεγμένα καινοτόμα προϊόντα ευρείας κατανάλωσης απο την TNS Icap σε 3.017 Έλληνες καταναλωτές μεταξύ Δεκεμβρίου 14 και Ιανουαρίου 15. www.productoftheyear.gr κατ. Συσκευασμένοι Χυμοί.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Νέος χάρτης εξωτερικού εμπορίου για τα κυριότερα εξαγώγιμα προϊόντα

Η άνοδος των εξαγωγών ελαιολάδου από τη μία και η πτώση των εξαγωγών πετρελαιοειδών από την άλλη αποτέλεσαν τους δύο καθοριστικούς παράγοντες που διαμόρφωσαν τον νέο χάρτη του εξωτερικού εμπορίου με ανακατατάξεις σε ό,τι αφορά τόσο τα κυριότερα εξαγώγιμα προϊόντα όσο και τις σημαντικότερες αγορές που αυτά κατευθύνονται.

Ειδικότερα, η συνολική αξία των εξαγωγών στο α' τρίμηνο του 2015 εμφανίζεται μειωμένη κατά 1,8% (στα 6,27 δισ. ευρώ από 6,38 δισ. το α' τρίμηνο του 2014). Ωστόσο, αν εξαιρεθούν τα πετρελαιοειδή, προκύπτει εκρηκτική αύξηση της τάξεως του 14% ή αύξηση κατά 549,1 εκατ. ευρώ, σε σχέση με πέρυσι.

Να σημειωθεί ότι πρόσφατα η Ευρωπαϊκή Επιτροπή αναθεώρησε πτωτικά στις εαρινές προβλέψεις της για την πορεία των εξαγωγών αγαθών και υπηρεσιών. Η Κομισιόν προβλέπει επιπλέον αύξηση της τάξεως 4,1% έναντι προηγούμενης εκτίμησης για αύξηση της τάξεως του 5,6%.

Το 52,4% των ελληνικών εξαγωγών είναι προς τις χώρες-μέλη της Ευρωπαϊκής Ενωσης, με την αξία τους μάλιστα το α' τρίμηνο του 2015 να αυξάνεται κατά 14,5%. Αξιοσημείωτη είναι η αύξηση, της τάξεως του 45,8%, που κατέγραψαν οι εξαγωγές προς τη Βόρεια Αμερική με συνέπεια οι ΗΠΑ να αποτελούν πλέον τον έκτο σημαντικότερο προορισμό για τα ελληνικά προϊόντα από δέκατο που ήταν κατά το α' τρίμηνο του 2014. Το α' τρίμηνο του 2015 η αξία των ελληνικών εξαγωγών προς τις ΗΠΑ ανήλθε στα 293 εκατ. ευρώ από 201,7 εκατ. ευρώ το α τρίμηνο του 2014.

Η επιβολή του εμπάργκο από τη Ρωσία σε σειρά αγροτικών προϊόντων είχε ως συνέπεια την κάμψη των εξαγωγών προς τη χώρα αυτή κατά 38%, από 63 εκατ. ευρώ το α' τρίμηνο του 2014 στα 39,1 εκατ. ευρώ το α' τρίμηνο του 2015.

Καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της συνολικής εικόνας διαδραματίζουν και οι εξελίξεις στο πεδίο των εξαγωγών σε ό,τι αφορά τις περιοχές της Μέσης Ανατολής και της Βόρειας Αφρικής.

Οι εξαγωγές προς τις περιοχές αυτές διαμορφώθηκαν στα 874,1 εκατ. ευρώ από 959,3 εκατ. ευρώ πέρυσι, σημειώνοντας κάμψη 8,9%.

Η μείωση των εξαγωγών πετρελαιοειδών είχε ως συνέπεια αλλαγές και στην πρώτη θέση της κατάταξης. Ετσι, ενώ από τις αρχές του 2013 η Τουρκία αποτελούσε τον σημαντικότερο προορισμό των ελληνικών εξαγωγών, την πρώτη θέση καταλαμβάνει πλέον η Ιταλία, αφήνοντας στη δεύτερη θέση την Τουρκία. Αξιοσημείωτη, επίσης, είναι η άνοδος της Ισπανίας στην έατη θέση από τη 17η πέρυσι, καθώς και του Λιβάνου στη δέκατη θέση από τη 18η πέρυσι.

Τα πετρελαιοειδή, παρά τη μείωση, διατηρούν την πρώτη θέση ως κυριότερο εξαγώγιμο προϊόν (1,74 δισ. ευρώ), ενώ στη δεύτερη θέση «σκαρφάλωσαν» από τη 13η θέση οι εξαγωγές ελαιολάδου (178,2 εκατ. ευρώ). Στην τρίτη θέση από τη δεύτερη πέρυσι κατατάσσονται οι εξαγωγές φαρμάκων για λιανική πώληση (170,9 εκατ. ευρώ), ακολουθούν στην τέταρτη θέση οι πλάκες αργιλίου (151,3 εκατ. ευρώ) και στην πέμπτη θέση τα λεγόμενα εμπιστευτικά προϊόντα (πρόκειται για προϊόντα όπως όπλα ή προϊόντα που προστατεύονται με πατέντα, π.χ. τεχνολογικά).

Στον ημιτελικό του MIT πέρασαν 25 ελληνικές startups

«Ενα βροχερό απόγευμα του Μαρτίου, 25 ομάδες από νεοφυείς επιχειρήσεις (startups) συστήθηκαν σε ένα υψηλού προφίλ πάνελ από κριτές, μέντορες, επιχειρηματίες και επενδυτές. Το γεγονός γέμισε το κτίριο με διαλόγους και ενθουσιασμό, καθώς οι εκπρόσωποι των startups παρουσίασαν τις δικές τους τεχνολογίες και συνδέθηκαν με άλλα μέλη της αναπτυσσόμενης τεχνολογικής κοινότητας της Ελλάδας. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς ότι μια τέτοια εκδήλωση έγινε στην ίδια Ελλάδα που καλύπτεται από τα διεθνή δελτία ειδήσεων. Ομως, αυτές οι ομάδες, οι οποίες προκρίθηκαν στα ημιτελικά του MIT Enterprise Forum Greece (MITEF Greece), ανυπομονούν να δείξουν μια πιο θετική εικόνα του μέλλοντος της Ελλάδας». Με αυτά τα λόγια ξεκινά το αφιέρωμα του MIT Technology Review, με τίτλο «Οι ελληνικές startups σε τροχιά ανάπτυξης».

Αξίζει να σημειωθεί ότι το περιοδικό έχει πάνω από 1,5 εκατ. αναγνώστες, στους οποίους περιλαμβάνονται εκπρόσωποι της αγοράς, στελέχη επιχειρήσεων, επιστήμονες, ερευνητές, οικονομολόγοι, επενδυτές, αλλά και απόφοιτοι του MIT (Massachusetts Institute of Technology).

Σημειώνεται πως την πρώτη εβδομάδα του Ιουνίου, οι δέκα επικρατέστερες ομάδες θα προκριθούν στην επόμενη και τελική φάση του διαγωνισμού, προκειμένου να αναδειχθούν οι τρεις νικητές. Τα έπαθλα είναι χρηματικά, ενώ ταυτόχρονα θα τους παρασχεθούν νομικές υπηρεσίες στην Ελλάδα και στις ΗΠΑ, οικονομικές υπηρεσίες, αλλά και δωρεάν επαγγελματική στέγη. Το πιο σημαντικό είναι ότι οι νικητές θα έχουν τη μοναδική ευκαιρία να κερδίσουν αναγνώριση μέσω του παγκόσμιου δικτύου του MITEF, καθώς και μέσω του MIT Technology Review. Η τελετή ανάδειξης των νικητών και η απονομή των επάθλων θα πραγματοποιηθεί την 1η Ιουλίου 2015, στο ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος».

Στο αφιέρωμα του περιοδικού, το οποίο δημοσιεύθηκε στις 19 Μαΐου 2015, φιλοξενούνται δηλώσεις των ιδρυτών των startups, αλλά και ανθρώπων που έχουν παίξει καθοριστικό ρόλο στην ανάδειξη της καινοτόμου και νεανικής επιχειρηματικότητας. «Η κρίση ώθησε τους νέους στην Ελλάδα να αλλάξουν νοοτροπία και να αναζητήσουν ένα νέο μοντέλο», αναφέρει χαρακτηριστικά στο άρθρο η κ. Μαρέβα Γκραμπόφσκι, η οποία ίδρυσε την Endeavor Greece.

Αυτό αποδεικνύεται και από τους αριθμούς. Ο αριθμός των ελληνικών νεοφυών επιχειρήσεων δεκαπλασιάστηκε την περίοδο 2010-2013, ενώ τα κεφάλαια που επενδύθηκαν σε αυτές, από 500.000 ευρώ στην αρχή, έχουν φτάσει τα 42 εκατ. ευρώ.

ΣΒΗΣΕ ΤΗ ΔΙΨΑ ΣΟΥ
ΦΥΣΙΚΑ

Mythos
RADLER
PREMIUM QUALITY
MYTHOS BREWERY
PREMIUM QUALITY BEER WITH CONCENTRATED NATURAL JUICE
RADLER
ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ
ΦΥΣΙΚΑ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΠΟΤΟ ΑΠΟ ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
ALC 2% VOL

Mythos
RADLER
ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ

Απολαύστε υπεύθυνα

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

«Αναιμική» ανάπτυξη για την Ελλάδα προβλέπει ο ΟΟΣΑ

Αναιμική ανάπτυξη, μόλις 0,1% το 2015, προβλέπει για την Ελλάδα ο Οργανισμός για την Οικονομική Συνεργασία και Ανάπτυξη στην εξαμηνιαία έκθεσή του, στην οποία αναθεωρεί επί τα χείρω όλες τις προβλέψεις του για την ελληνική οικονομία.

Η απειλή, ωστόσο, που επικρέμεται πάνω σε όλες τις προβλέψεις είναι «το ενδεχόμενο η ελληνική κυβέρνηση να μην καταλήξει σε μια ικανοποιητική συνεργασία με τους δανειστές της», κάτι που θα οδηγούσε «σε σημαντική περιστολή της παραγωγής και του εισοδήματος των νοικοκυριών», επισημαίνει ο Οργανισμός. Το στοίχημα για την ελληνική οικονομία παραμένει η εφαρμογή των διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων και οποιαδήποτε αποτυχία θα πλήξει την ανάπτυξη, που εκτιμάται οριακή για το 2015 και στο 2,3% για το 2016. Πρόκειται για προβλέψεις πολύ κατώτερες αυτών που είχε κάνει ο ΟΟΣΑ στην προηγούμενη έκθεσή του τον Νοέμβριο, με βάση τις οποίες το ΑΕΠ της χώρας θα αυξανόταν κατά 2,3% το 2015 και 3,3% το 2016, ενώ η Ε.Ε. προβλέπει ανάπτυξη 0,5% φέτος και 2,9% το 2016. Οι στόχοι για τις επενδύσεις και την ενίσχυση της κατανάλωσης, εκτιμά ο ΟΟΣΑ, υπονομεύονται από τις πιστωτικές συνθήκες και τη χαμηλή εμπιστοσύνη στην οικονομία, ενώ τα κέρδη από τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας, δεν είναι αρκετά για να ωθήσουν τις εξαγωγές, εάν δεν συνοδευθούν από διαρθρωτικές μεταρρυθμίσεις για την άρση των εμποδίων στο εμπόριο και τις επενδύσεις.

Η ανεργία, αν και σε καθοδική πορεία, θα επιμείνει σε υψηλά επίπεδα και συγκεκριμένα στο 25,7% το 2015 και στο 24,7% το 2016 (έναντι 25,2% και 24,1% της προηγούμενης πρόβλεψης) και ο αποπληθωρισμός θα συνεχίσει και το 2015, για να περάσει σε θετικό έδαφος το 2016.

Το χρέος θα παραμείνει σε πολύ υψηλά επίπεδα και συγκεκριμένα στο 180% του ΑΕΠ το 2015 και 178,1% το 2016 (έναντι προηγούμενης πρόβλεψης για 174,3% και 171,4% αντίστοιχα) και η δημοσιονομική πολιτική θα πρέπει να στοχεύει σε ένα πολύ χαμηλό δημοσιονομικό αποτέλεσμα - ως έλλειμμα του προϋπολογισμού - της τάξης του -3,4% και -2,8% του ΑΕΠ το 2015 και 2016 αντίστοιχα. Κομβικό σημείο αποτελεί η αναμόρφωση του φορολογικού συστήματος και της ικανότητας συλλογής φόρων, προκειμένου να επιτευχθεί η αύξηση των εσόδων του κράτους, ενώ αναπόφευκτες θεωρούνται και οι περαιτέρω μεταρρυθμίσεις στο ασφαλιστικό, όπως η μείωση των πρόωρων συνταξιοδοτήσεων, προκειμένου να συγκρατηθούν οι δαπάνες.

Η ανάκαμψη των επενδύσεων εξαρτάται άμεσα από την αποκατάσταση της επιχειρηματικής εμπιστοσύνης και την επιτάχυνση της εφαρμογής των διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων στην οικονομία. Η καλύτερη πρόσβαση στις πιστώσεις είναι καθοριστικό βήμα προς αυτή την κατεύθυνση, προοπτική που σύμφωνα με τον ΟΟΣΑ, συνδέεται άμεσα με τη σταθεροποίηση του τραπεζικού συστήματος και την αντιμετώπιση του προβλήματος των «κόκκινων» δανείων.

Ο ΟΟΣΑ εκτιμά ότι σημαντικό μέρος των «κόκκινων» δανείων μπορεί να ανακτηθεί από τον ιδιωτικό τομέα, που χαρακτηρίζεται από σχετικά χαμηλή μόχλευση. Ο εξορθολογισμός των διαδικασιών πλειστηριασμού και η υιοθέτηση εξωδικαστικού συμβιβασμού μπορεί να βοηθήσει στη διαχείριση του προβλήματος. Περαιτέρω η μείωση των κανονιστικών διατάξεων στη βιομηχανία, ειδικά σε ό,τι αφορά την ενέργεια και τις μεταφορές, μπορεί να τονώσει την ανταγωνιστικότητα, τις εξαγωγές και τη δημιουργία θέσεων εργασίας, ενισχύοντας περαιτέρω το επιχειρηματικό κλίμα.

Οι προβλέψεις του ΟΟΣΑ για την ελληνική οικονομία

ΕΤΗΣΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ, %	2014	2015	2016
ΑΕΠ σε τρέχουσες τιμές	0,7	0,1	2,3
Ιδιωτική κατανάλωση	1,4	0,9	1,1
Δημόσια κατανάλωση	-0,8	-1,7	-0,9
Εξαγωγές προϊόντων και υπηρεσιών	8,8	2,3	7,8
Εισαγωγές προϊόντων και υπηρεσιών	7,4	3,5	4
Καθαρές εξαγωγές	0,2	-0,5	1,1
Εναρμονισμένος πληθωρισμός	-1,4	-1,4	0,3
Ανεργία (% εργατικού δυναμικού)	26,5	25,7	24,7
Ελλειμμα γενικής κυβέρνησης (% ΑΕΠ)	-3,6	-3,4	-2,8
Δημόσιο χρέος (% ΑΕΠ)	177,4	180	178,1
Ισοζύγιο τρεχουσών συναλλαγών (% ΑΕΠ)	0,9	2,1	2,8

Απαλλαγή των φόρων από τα ανείσπρακτα ενοίκια

Τη δυνατότητα να απαλλαγούν από επιπλέον φόρους για ενοίκια που δεν εισέπραξαν το προηγούμενο έτος παρέχει το υπουργείο Οικονομικών στους φορολογούμενους - ιδιοκτήτες ακινήτων. Απαραίτητη προϋπόθεση να μεταβούν στις εφορίες τους προκειμένου να συμπληρώσουν τα σχετικά έντυπα και να παραδώσουν τα δικαιολογητικά που απαιτούνται.

Με απόφαση που εξέδωσε η γενική γραμματέας Δημοσίων Εσόδων, Κατερίνα Σαββαΐδου, καθορίζεται η διαδικασία εκχώρησης μη εισπραχθέντων μισθωμάτων ακίνητης περιουσίας στο Δημόσιο χωρίς αντάλλαγμα.

Σύμφωνα με την απόφαση, η εκχώρηση γίνεται με την υποβολή συμπληρωμένου εντύπου δήλωσης εκχώρησης από τον εκχωρητή στον αρμόδιο προϊστάμενο της ΔΟΥ, συνοδευόμενο υποχρεωτικά από υπεύθυνη δήλωση (του ν. 1599/1986), όπου ο εκχωρητής βεβαιώνει τη μη είσπραξη των οφειλόμενων μισθωμάτων, το ακριβές ποσό αυτών, την ακρίβεια των κατατεθειμένων εγγράφων και τη μη κατοχή άλλων εγγράφων και αποδεικτικών στοιχείων πλην των κατατεθειμένων. Με τη δήλωση εκχώρησης πρέπει επίσης να συνυποβάλλονται και όλα τα έγγραφα που αποδεικνύουν τη μη είσπραξη των εκχωρούμενων μισθωμάτων, όπως αναφέρονται στη σχετική απόφαση.

Η υποβολή όλων των ανωτέρω εντύπων θα πρέπει να γίνει υποχρεωτικά μετά το πέρας του φορολογικού έτους στο οποίο αφορά και πριν την εμπρόθεσμη υποβολή της ετήσιας δήλωσης φορολογίας εισοδήματος. Σε περίπτωση εκπρόθεσμης υποβολής αυτών, η δήλωση εκχώρησης δεν γίνεται δεκτή.

Η εκχώρηση ολοκληρώνεται με τη μονομερή δήλωση του εκχωρητή, χωρίς να απαιτείται προηγούμενη ρητή αποδοχή της εκχώρησης από το Δημόσιο και αναγγελία της εκχώρησης των μισθωμάτων στον οφειλέτη. Το Δημόσιο υποκαθίσταται στα δικαιώματα του εκχωρητή και δεν είναι δυνατή η ανάκληση της δήλωσης εκχώρησης.

Στο μεταξύ με σκοπό τη διευκόλυνση των πολιτών, η κ. Σαββαΐδου εξέδωσε απόφαση, με την οποία ορίζεται ότι για την έκδοση διοικητικών πράξεων όπως για παράδειγμα έκδοση φορολογικής ενημερότητας, για όσους φορολογούμενους δεν είναι υπόχρεοι σε υποβολή δήλωσης φορολογίας εισοδήματος, απαιτείται μόνο η κατάθεση υπεύθυνης δήλωσης του ν.1599/1986 στο οικείο τμήμα της ΔΟΥ, η οποία θα φέρει τη βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής του δηλούντος. Επισημαίνεται ότι οι εκτός φορολογικής διοίκησης δημόσιες υπηρεσίες και φορείς για τη διεκπεραίωση διαδικασιών τους, για τις οποίες απαιτείται ως δικαιολογητικό η βεβαίωση περί μη υποχρέωσης υποβολής δηλώσεων φορολογίας εισοδήματος, υποχρεούνται να δέχονται από τους πολίτες την ως άνω υπεύθυνη δήλωση. Διευκρινίζεται ότι στην περίπτωση εγγάμων η υπεύθυνη δήλωση υποβάλλεται στο όνομα του συζύγου.

Πάνω από 100.000 οι αιτήσεις για τη ρύθμιση των 100 δόσεων

Σε πάνω από 100.000 υπολογίζονται οι αιτήσεις των ελεύθερων επαγγελματιών σε όλη τη χώρα, που εξέφρασαν την επιθυμία να ενταχθούν στη ρύθμιση των 100 δόσεων για τις οφειλές τους προς τον ασφαλιστικό τους φορέα, τον Οργανισμό Ασφάλισης Ελεύθερων Επαγγελματιών (Ο.Α.Ε.Ε.).

Τα παραπάνω δήλωσε ο υποδιοικητής του Οργανισμού Δημήτρης Χριστοφορίδης.

Σε δηλώσεις του προς τους δημοσιογράφους επισήμανε ότι υπάρχουν πολλά δομικά προβλήματα στον ασφαλιστικό οργανισμό, τόνισε ωστόσο ότι τόσο ο ίδιος όσο και ο διοικητής Τάσος Πετρόπουλος έδωσαν έμφαση στις ηλεκτρονικές υπηρεσίες ώστε, σταδιακά, να υπάρξει πλήρης μηχανογράφηση του οργανισμού και να μη ταλαιπωρούνται οι ασφαλισμένοι.

Αναφορικά με τη ρύθμιση των 100 δόσεων για τις ασφαλιστικές οφειλές, επισήμανε ότι υπήρξε πολύ μεγάλο ενδιαφέρον από τους επαγγελματίες να ενταχθούν σε αυτή και ήδη έχουν κατατεθεί πάνω από 100.000 αιτήσεις. Εκτίμησε, μάλιστα, ότι μέχρι τις 2 Ιουνίου, οπότε είναι η καταληκτική ημερομηνία, οι αιτήσεις θα ξεπεράσουν τις 120.000, αριθμός που αντιστοιχεί στο 32% των επαγγελματιών, που παρέμεναν ανενεργοί, τα προηγούμενα χρόνια, λόγω αδυναμίας πληρωμής.

"Αυτό το 32% των ανενεργών επαγγελματιών επανεντάσσεται στο σύστημα κοινωνικής ασφάλισης" τόνισε ο κ. Χριστοφορίδης και συμπλήρωσε: "Η αγορά έχει προβλήματα. Οι μη ενεργοί επαγγελματίες ήταν κοντά στις 370.000 επί συνόλου 740.000. Αναφερόμαστε, δηλαδή, στους μισούς επαγγελματίες της χώρας. Η μηνιαία καταβολή για την πρώτη από τις 100 δόσεις θα ξεκινήσει πιθανότατα την 1η Ιουλίου".

AMSTEL®
Radler
ΔΙΠΛΑ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΗ
ΔΙΠΛΑ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΗ!
ΜΠΙΡΑ ΜΕ ΧΥΜΟ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΛΕΜΟΝΙΑ
AMSTEL
NATURAL BREW
Radler
DOUBLE REFRESHMENT
BEER & LEMON
Απολαύστε υπεύθυνα

ΑΚΙΝΗΤΑ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της ΕΠΙΚΡΑΤΕΙΑΣ

Νόμιμες οι ρυθμίσεις για νομιμοποίηση αυθαιρέτων

Η Ολομέλεια του Συμβουλίου της Επικρατείας (ΣτΕ) με την υπ' αριθμ. 1858/2015 απόφασή της έκρινε ότι είναι συνταγματικά ανεκτές και νόμιμες οι ρυθμίσεις του νέου νόμου 4178/2013 για την νομιμοποίηση των αυθαιρέτων και απέρριψε ως απαράδεκτες τις προσφύγες κατοίκων του Αμαρουσίου. Ουσιαστικά λύνεται ο γόρδιος δεσμός για περίπου 1 εκατ. ιδιοκτήτες ακινήτων που προχώρησαν σε τακτοποιήσεις.

Συγκεκριμένα, η Ολομέλεια του ΣτΕ (πρόεδρος ο Σωτήρης Ρίζος και εισηγητής ο Σύμβουλος Επικρατείας Κωνσταντίνος Κουσούλης), έκρινε ότι δεν προσκρούει σε καμία συνταγματική διάταξη ο νόμος 4178/2013 για την αντιμετώπιση της αυθαίρετης δόμηση, που προβλέπει την διατήρηση για μεγάλο χρονικό διάστημα των αυθαιρέτων, την εξαίρεση τους από την κατεδάφιση, κ.λπ.

Στη δικαστική απόφαση επισημαίνεται ότι από τη δέσμη μέτρων που θεσμοθετούνται προς αποτροπή συνέχισης της άνομης οικοδομικής δραστηριότητας για το μέλλον, κρίνεται ότι οι σχετικές ρυθμίσεις του νόμου 4178/2013 που αναφέρονται στα αυθαίρετα του παρελθόντος είναι συνταγματικά ανεκτές.

Όμως, η Ολομέλεια του ΣτΕ έκρινε ότι είναι αντίθετες στις Συνταγματικές διατάξεις:

1) για τη διάκριση των εξουσιών (άρθρο 26 του Συντάγματος),

2) το δικαίωμα αποτελεσματικής δικαστικής προστασίας (άρθρο 20 του Συντάγματος) και

3) την υποχρέωση συμμόρφωση της Πολιτείας προς τις δικαστικές αποφάσεις (άρθρο 95 του Συντάγματος), η ευνοϊκή εκείνη διάταξη του άρθρου 23 του νόμου 4178/2013, που προβλέπει ότι μπορούν να τακτοποιηθούν (νομιμοποιηθούν) τα ακίνητα που έχουν κριθεί αυθαίρετα και κατεδαφιστέα με τελεσίδικη δικαστική απόφαση.

Να επισημανθεί ότι, εν τω μεταξύ, η διάταξη του άρθρου 23 του νόμου 4178/2013, αντικαστάθηκε με νέα, η οποία προβλέπει ότι παραμένουν κατεδαφιστέα τα ακίνητα που κρίθηκαν αυθαίρετα με δικαστική απόφαση.

Επίσης, οι σύμβουλοι Επικρατείας δεν δέχθηκαν απέρριψαν ως απαράδεκτο τον ισχυρισμό ότι ο επίμαχος νόμος για την νομιμοποίηση των αυθαιρέτων, προσκρούει στην Ευρωπαϊκή Σύμβαση Δικαιωμάτων του Ανθρώπου (ΕΣΔΑ).

Υπενθυμίζεται ότι στο ΣτΕ είχαν προσφύγει τρεις κάτοικοι του Αμαρουσίου που ζητούσαν να ακυρωθούν ως αντισυνταγματικές και παράνομες οι υπουργικές αποφάσεις για την έναρξη λειτουργίας του πληροφορικού συστήματος διεκπεραίωσης των δηλώσεων υπαγωγής στον νόμο 4178/2013 που αφορά την νομιμοποίηση των αυθαιρέτων.

9 Περίεργα Ποτά ανά τον Κόσμο!!!

Κρασί από φίδι, γλάρο, ποντίκια και γάλα φοράδας!

Αν νομίζετε ότι το πιο περίεργο ποτό που έχετε δει στη ζωή σας είναι η βανίλια υποβρύχιο, η παρούσα είδηση έρχεται να σας διαφωτίσει και να σας ανοίξει νέους ορίζοντες στον κόσμο του αλκοόλ. Ό,τι ποτό κι αν έχετε δοκιμάσει μέχρι σήμερα, όσο κι αν πιστεύετε ότι είστε «ψημένοι» κι ενημερωμένοι στο θέμα του αλκοόλ, σίγουρα δεν έχετε πιει μπίρα-πίτσα ή βότκα με σκορπιό!!...

Κρασί γλάρου, Αρκτικός κύκλος

Περιορισμένοι από το... «δροσερό» περιβάλλον, οι Ινουίτ (Εσκιμώοι) δεν είχαν με τι να δημιουργήσουν κρασί για να ζεσταθούν λίγο από το κρύο. Κι έτσι κατέληξαν σε μια απλή - γι' αυτούς συνταγή: έπαιρναν τους νεκρούς γλάρους και τους έβαζαν σε μπουκάλια με νερό, αφήνοντάς τα στον ήλιο για να ζυμωθούν.

Αν και το αποτέλεσμα αυτού δεν μοιάζει να κερδίζει κάποιο βραβείο καλύτερου κρασιού μελλοντικά, απ' ό,τι έχει αναφερθεί, μπορεί να επιφέρει τη μέθη. Θα πρέπει, όμως, να ανηφορίσετε προς τα πολύ Βόρεια για να το βρείτε, καθώς τα σούπερ μάρκετ και οι κάβες, δεν το φιλοξενούν στα ράφια τους.

Η πίτσα και η μπίρα αποτελεί το ιδανικό «ολοκληρωμένο» γεύμα όλου του δυτικού κόσμου, οπότε δεν ήταν και πολύ περίεργη η ιδέα ενός ζευγαριού από το Ιλινόις να δημιουργήσει τη συνένωση των δύο.

Μπίρα-πίτσα, Ιλινόις Ηνωμένων Πολιτειών

Μια μπίρα που ζυμώνεται με ρίγανη, βασιλικό, ντομάτα και σκόρδο, η Mamma Mia πίτσα-μπίρα δημιουργείται με τα συστατικά μιας πίτσας-μαργαρίτα, τα οποία προστίθενται στο χυλό βύνης, εμποτίζοντάς τον.

Μπέικον-βότκα, Σιάτλ Ηνωμένων Πολιτειών

Μήπως ο συνδυασμός του μπέικον με ένα αλκοολούχο ποτό μας σώσει όλους από το hangover της επόμενης ημέρας; Οι Αμερικανοί πάντως προσπαθούν να βρουν τη λύση.

Συγκεκριμένα, μια εταιρεία στο Σιάτλ με προδιάθεση πάντα να προωθεί ανορθόδοξα κοκτέιλ, δοκίμασε και τομείγμα μπέικον με βότκα, το οποίο μάλλον ταιριάζει πολύ σε ένα Bloody Mary. Αν θέλετε να το διαπιστώσετε και μόνοι σας, βρίσκεστε μόνο 2-3 πτήσεις μακριά.

Εκ πρώτης όψεως μοιάζει με ένα «αθώο» ποτήρι γάλα, το Πούλκε, όμως, αντί για ασβέστιο και βιταμίνη D, μάλλον θα σας δώσει να καταλάβετε!

Πούλκε, Μεξικό

Περιέχει 4% με 8% αλκοόλ και παρασκευάζεται από τον γαλακτώδη χυμό ενός φυτού ονόματι maguey, γνωστό ως αμερικανική αλόη - που όμως δεν ανήκει στην ίδια οικογένεια με τη γνωστή μας αλόη - ενώ για αιώνες αποτελούσε ένα ιερό ποτό.

Στο Μεξικό γίνονται ήδη προσπάθειες να προωθηθεί χάριν της αύξησης του τουρισμού, ενώ στην Τλαξκάλα, έχει ήδη δημιουργηθεί το λεγόμενο «Πούλκε τουρ» προς ενημέρωση του κόσμου.

Το συγκεκριμένο κρασί παράγεται εμποτίζοντας ένα ολόκληρο φίδι σε κρασί ρυζιού ή αιθυλική αλκοόλη και μάλιστα έχει και οφέλη για την υγεία, αφού οι ειδικοί αναφέρουν ότι μπορεί να γιατρέψει διάφορες παθήσεις, από την... φαλάκρα μέχρι την ανικανότητα (κυρίως λόγω των ιδιοτήτων του φιδιού, στις οποίες πιστεύουν πολύ στην Νοτιοανατολική Ασία).

Κρασί φιδιού, Βιετνάμ

Το Χωριό του φιδιού, μια περιοχή με εστιατόρια και μπαρ στο Ανόι, προσφέρει μάλιστα στους τουρίστες την ευκαιρία να το δοκιμάσουν φρέσκο-φρέσκο, καθώς το ετοιμάζουν μπροστά τους, ενώ μετά μπορούν να συνεχίσουν και με το υπόλοιπο φίδι - ξέρετε, μπριζόλα φιδιού, δέρμα κ.λ.π.

«Κρασί» από γάλα φοράδας (Airag), Μογγολία

Το παραδοσιακό ποτό των Μογγόλων προέρχεται από γάλα αλόγου και φημίζεται για τις αναζωογονητικές του ιδιότητες, έχοντας ελαφρώς ξινή γεύση.

Θεωρείται μάλιστα μέρος των εθίμων φιλοξενίας να προσφέρουν ένα μπολ airag σε όποιον μπαίνει στο σπίτι τους και το να το αρνηθεί κάποιος, θεωρείται μεγάλη αγένεια.

Κάποιοι την πίνουν με πάγο, άλλοι με... σκορπιό, όπως και να 'χει πάντως, ο άνθρωπος δεν σταματά να επινοεί ιδέες για να βασανίσει κι άλλο το ζωικό βασίλειο.

Κι ενώ πολλοί περιμένετε η βότκα με γαρνιτούρα έναν μικρό σκορπιό να αποτελεί το τοπικό έθιμο της Ταϊλάνδης ή της Κίνας, πέσατε έξω, αφού αυτό συμβαίνει στην Αγγλία όπου - ναι, είναι αλήθεια - παράγεται και εμφιαλώνεται βότκα με σκορπιό μέσα στο μπουκάλι, ο οποίος ανατράφηκε υπό συγκεκριμένες συνθήκες - δεν είναι άγριος.

Βότκα με σκορπιό, Αγγλία

Κάποιοι υποστηρίζουν ότι αυτού του είδους η βότκα αποτελεί το απόλυτο σφηνάκι κι ότι κερνώντας το θα εντυπωσιαστούν οι πάντες, ενώ συμβουλεύουν να τοποθετείται και ένας σκορπιός σαν γαρνιτούρα. Δεν είμαστε σίγουροι, όμως, ότι το ραντεβού σας θα βρει το ίδιο χαριτωμένο έναν σκορπιό στη θέση μιας φέτας λεμονιού...

Κρασί ποντικών, Κίνα

Η αλήθεια είναι ότι η Κίνα πλέον δεν μας εκπλήσσει στις γαστριμαργικές της επινοήσεις.

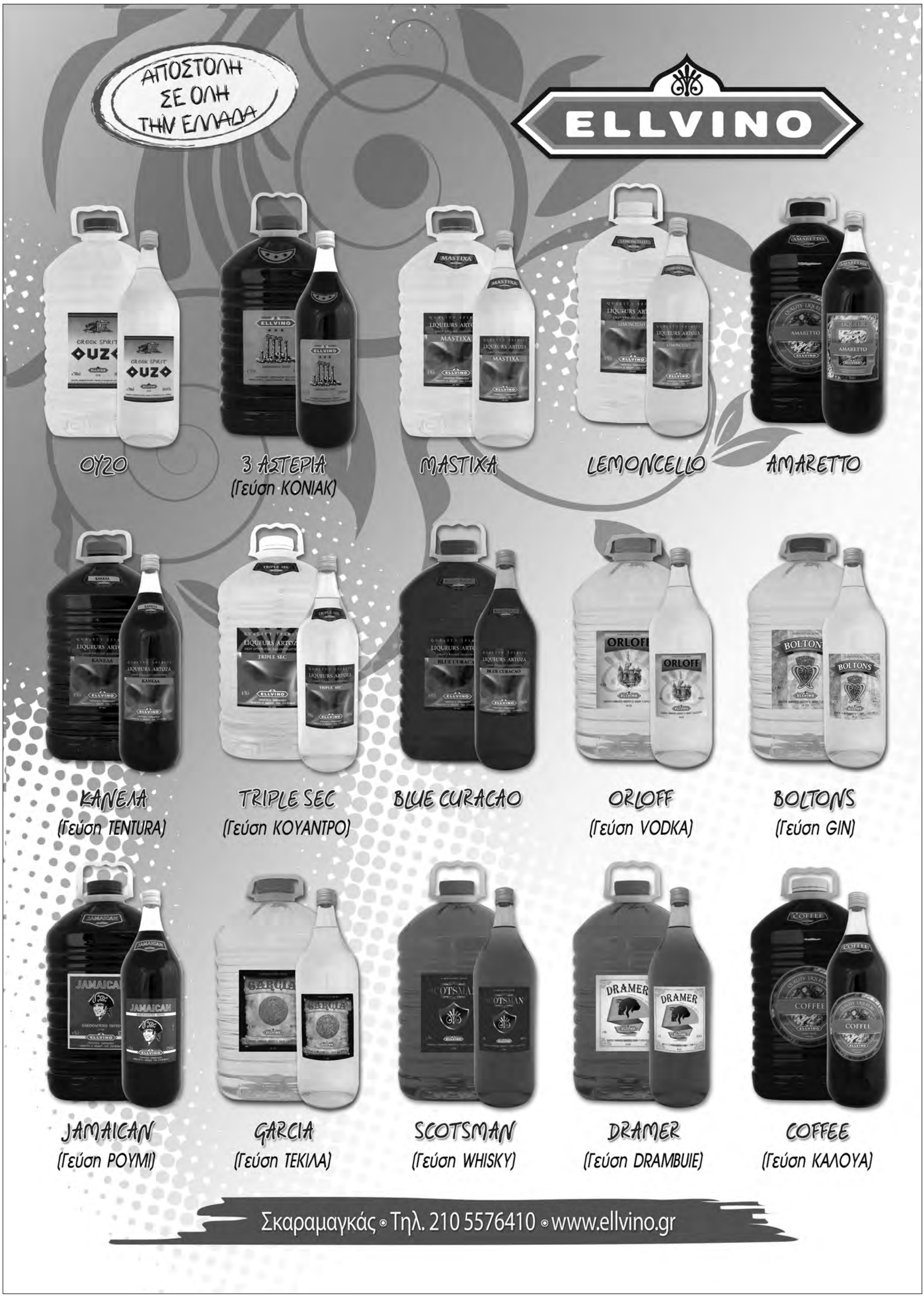
Η πρωτοφανής αυτή ιδέα ουσιαστικά προστάζει ναπνίξουν μια ολόκληρη οικογένεια μωρών-ποντικιών σε ένα βαρέλι γεμάτο κρασί και να τα αφήσουν για ένα χρόνο να ζυμωθούν.

Μπύρα για σκύλους (Kwispelbier), Ολλανδία

Προς έκπληξη όλων, οι ειδικοί αναφέρουν ότι όλη αυτή η διεργασία δεν μυρίζει - ούτε, όμως, έχει ιδιαίτερα καλή γεύση- ενώ μπορεί να θεραπεύσει προβλήματα στο συκώτι, την επιδερμίδα, όπως και το αναπνευστικό.

Μην ανησυχείτε, δεν είναι αλκοολούχα (οπότε ο μικρός σας Αζόρ δεν πρόκειται να μεθύσει), αλλά είναι οπωσδήποτε λίγο περίεργη, αφού έχει άρωμα... μοσχαριού, περιέχοντας, όμως, πολλά θρεπτικά συστατικά για το αγαπημένο σας κατοικίδιο.

Ευκαιρία να τσουγκρίσετε με τον σκύλο σας.


ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ELLVINO
ΟΥΖΟ
3 ΑΣΤΕΡΙΑ
(Γεύση ΚΟΝΙΑΚ)
MASTIXA
LEMONCELLO
AMARETTO
ΚΑΝΕΛΑ
(Γεύση TENTURA)
TRIPLE SEC
(Γεύση ΚΟΥΑΝΤΡΟ)
BLUE CURACAO
ORLOFF
(Γεύση VODKA)
BOLTONS
(Γεύση GIN)
JAMAICAN
(Γεύση ΡΟΥΜΙ)
GARCIA
(Γεύση ΤΕΚΙΛΑ)
SCOTSMAN
(Γεύση WHISKY)
DRAMER
(Γεύση DRAMBUIE)
COFFEE
(Γεύση ΚΑΛΟΥΑ)
Σκαραμαγκάς • Τηλ. 210 5576410 • www.ellvino.gr

Ο δεκάλογος του Ελληνάρα οδηγού

Σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, όπου τίποτα δεν δουλεύει σωστά και «νόμος είναι το δίκιο του Έλληνα» ο Κ.Ο.Κ και η σωστή οδηγική συμπεριφορά είναι ψιλά γράμματα, για τους ξενέρωτους.

Ο Ελληνάρας ο σωστός λοιπόν δεν δίνει μία για προτεραιότητες πεζών, διαχωριστικές λωρίδες, στοιχειώδη περιβαλλοντική συνείδηση και άλλα τέτοια ευρωπαϊκά. Αντιθέτως, έχει τους δικούς του κώδικες οδηγικής συμπεριφοράς τους οποίους τηρεί κατά γράμμα κάθε φορά που βγαίνει σβάρνα στον δρόμο. Ο Ελληνάρας οδηγός λοιπόν:

Δεν ξέρει τα δικαιώματα των πεζών. Και αν τα ήξερε, δεν τον αφορούν οπότε δεν τους δίνει και τόση σημασία. Έτσι αγνοεί χαρακτηριστικά τις διαβάσεις οπουδήποτε και αν υπάρχουν και αρνείται πεισματικά να ελαττώσει ταχύτητα γιατί «έλα μωρέ πεζοί είναι θα περάσουν μετά από μένα». Επίσης δεν τον ενδιαφέρει ιδιαίτερα το γεγονός ότι όταν αναβοσβήνει το πορτοκαλί βέλος στο φανάρι θα πρέπει να παραχωρήσει προτεραιότητα στους πεζούς αν έχουν εκείνοι πράσινο φανάρι και διάβαση. Και όταν του κάνουν παρατήρηση ανοίγει παράθυρο και βρίζει.

Πετάει οποιοδήποτε σκουπίδι από το παράθυρο. Γιατί ο δρόμος είναι κτήμα του και στο κτήμα του μπορεί να πετάει ό,τι σκουπίδι θέλει: τσιγάρα, πακέτα από τσιγάρα, περιτυλίγματα, αποδείξεις διοδίων, σούπερ μάρκετ και οτιδήποτε του χαλάει την ατμόσφαιρα μέσα στο αυτοκίνητο και δεν έχει θέση εκεί.

Δοκιμάζει σε καθημερινή βάση το νέο ηχοσύστημα που απέκτησε δίνοντας ένα σκασμό λεφτά, ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες ανεβάζοντας την ένταση κάθε φορά που περνάει από περιοχή με κόσμο. Την ίδια στιγμή χαμηλώνει το παράθυρο και βάζει το τελευταίο καγκουροκλαμπο-χιτάκι για να ακούσουν όλοι την σούπερ ανάλυση των ηχείων του.

Παραμένει σε μόνιμη βάση στην αριστερή λωρίδα, ακόμα και αν δεν πηγαίνει με παραπάνω από 60 χιλιόμετρα την ώρα. Στην τελική, τι θέλουν όλοι οι βιαστικοί και συνωστίζονται σε αυτήν; Τόσες λωρίδες υπάρχουν. Bonus η χρήση κινητού ενώ βρίσκεται στη λωρίδα αυτή και το σκρολάρισμα σε σελίδες του Facebook.

Δεν έχει ιδέα τι στον Χάρο είναι η ΛΕΑ (λωρίδα έκτακτης ανάγκης). Για εκείνον είναι ακόμα μια λωρίδα για να χωθεί- προσπεράσει και να φτάσει στον προορισμό του πέντε λεπτά πιο γρήγορα. Φυσικά, οι υπόλοιποι που κάθονται υπομονετικά στις λωρίδες τους είναι βλακέντιοι και εκείνος ο «ψαγμένος». Το ίδιο άγνωστη είναι για εκείνον και η βοηθητική λωρίδα, την οποία βλέπει σαν ακόμα μια έξτρα λωρίδα για προσπέρασμα, μέχρι να κολλήσει δέκα μέτρα παραπέρα και να χειροτερέψει ακόμα περισσότερο την κίνηση.

Δεν νοιάζεται ιδιαίτερα για τα δέκα αυτοκίνητα που περιμένουν υπομονετικά το φανάρι για να στρίψουν δεξιά ή αριστερά. Είναι εξυπνίδης και θα χωθεί μπροστά για να καθυστερήσει όλους τους υπόλοιπους περιμένοντάς τους να κορνάρουν για να ξεκινήσει.

Κορνάρει απαραιτήτως στον μπροστινό σπάζοντας το φράγμα των 2 δεκάτων του δευτερολέπτου αφού ανοίξει το πράσινο φανάρι. Γιατί φυσικά ο μπροστινός είναι υποχρεωμένος να μαρσάρει σε όλη τη διάρκεια του κόκκινου και με το που θα ανοίξει το πράσινο να αφήσει ντεμπραγιάζ και να ξεχυθεί μπροστά σαν τον μακαρίτη τον Πωλ Γουόκερ στο Fast and Furious.

Θεωρεί κάθε πεζοδρόμιο – διάβαση πεζών – διάβαση αναπήρων μια ακόμα δωρεάν θέση πάρκινγκ. Γιατί «πεζοί είναι από κάπου θα βρουν να περπατήσουν» και «αφού δεν έβρισκα πού να το αφήσω;». Φυσικά και θα διαμαρτυρηθεί όμως όταν του κόψουν κλήση από τη δημοτική αστυνομία ή την τροχαία και θα τρέξει σε κατάσταση αμόκ στο τμήμα για να του τη σβήσουν αραδιάζοντας ένα σωρό δικαιολογίες.

Ενώ ξέρει ότι θα δε προλάβει να περάσει απέναντι λόγω αυξημένης κίνησης πριν ανάψει το κόκκινο, περνά κανονικά και καταλήγει να κάθεται μέσα στη μέση του κόμβου/ σταυροδρομίου ακινητοποιημένος προκαλώντας πανδαιμόνιο. Παράλληλα όμως, θα κορνάρει σαν τρελός στον μπροστινό του για να πάει δύο μέτρα μπροστά και να κλείσει τη διάβαση έτσι ώστε «να μην τον πιάσει το κόκκινο».

Αν είναι οδηγός μηχανής θα πηγαίνει απαραιτήτως πάνω στη διαχωριστική γραμμή κλείνοντας δύο λωρίδες. Ακόμα καλύτερα, θα βγει στο αντίθετο ρεύμα για να προσπεράσει σα να μη συμβαίνει τίποτα και θα συνεχίσει την πορεία του εκεί πηγαίνοντας κανονικά στην αντίθετη λωρίδα. Φυσικά και θα βρίσει όποιον του κάνει παρατήρηση, ενώ γυρνώντας σπίτι θα γκρινιάξει για το γεγονός ότι οι Έλληνες οδηγοί «δεν προσέχουν τα μηχανάκια».

Διαβάστε παρακάτω τι συνέβη σε έναν καθ' όλα νόμιμο Έλληνα οδηγό:

*«Το πρωί ήμουν στην εθνική οδό, κοιτάω αριστερά και τι να δω... Μια κοπέλα με μια κουρσάρα, με πατημένα 150, να κοιτάζεται στον πλαϊνό καθρέπτη και να βάζει κραγιόν! Και φυσικά, έτσι αφηρημένη, είχε αρχίσει να μπαίνει στη λωρίδα μου! Τρόμαξα τόσο, που μου έπεσε η ξυριστική μηχανή από το ένα χέρι και το σάντουιτς από το άλλο. Προσπάθησα να κουμαντάρω το τιμόνι με τα γόνατα, μου φεύγει και το κινητό, όπως το κρατούσα με τον ώμο και μιλούσα, πέφτει μέσα στον καφέ που είχα ανάμεσα στα πόδια μου, έγιναν τα πλήκτρα του λάπτοπ σκ**τά...».*

Ιστορία που μπορεί να έχει γραφτεί για... πλάκα, αλλά δεν απέχει και πολύ από την πραγματικότητα.

38 GOLD MEDALS AND PRIZES

Est. 1864
Premium Lager Beer

ROME 1900 · LIEGE 1905 · NICE 1931 · LONDON 1932

FIX
HELLAS

Πλούσια κληρονομιά που αντανακλά διαχρονικές ελληνικές αξίες.
38 χρυσά μετάλλια και βραβεύσεις για την υψηλή ποιότητα και την αξιοπιστία.
Ασύγκριτη γεύση που ταξιδεύει σε περισσότερες από 20 χώρες.

Μια διαδρομή από το 1864 που συνεχίζεται
με απόλυτη επιτυχία 150 χρόνια μετά!

Ποια να συγκριθεί μαζί σου!

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE iTQi 2013 BRUSSELS

www.fix-beer.gr

Απολαύστε υπεύθυνα

Το αλκοόλ στο γεύμα μειώνει την όρεξη...

Η γαλλική διατροφή χρησιμοποιείται συχνά ως ένα παράδειγμα του τρόπου με τον οποίο το κρασί μπορεί να βελτιώσει την υγεία της καρδιάς. Οι Γάλλοι έχουν μια αρκετά υψηλή σε λιπαρά διατροφή, αλλά ο κίνδυνος καρδιακής νόσου τους είναι σχετικά χαμηλός. Και σύμφωνα με πολλούς, αυτό οφείλεται στο κόκκινο κρασί!

«Δεν μπορούμε όμως να απομονώσουμε το κόκκινο κρασί ως μαγική σφαίρα για την πρόληψη των ασθενειών, λέει ο Alice Lichtenstein, DRS, Gershoff καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Tufts.» «Το μυστικό για την καλή υγεία είναι να επιλέξετε όποιο αλκοολούχο ποτό σας αρέσει, αλλά να το πίνετε με μέτρο και να προσπαθήσετε να το συνδυάζετε μαζί με γεύμα», συμβουλεύει ο Eric Rimm, ερευνητής του Χάρβαρντ.

"Το αλκοόλ μπορεί να τονώσει την όρεξη γι 'αυτό είναι καλύτερα να το πίνουμε μαζί με τα τρόφιμα. Όταν το αλκοόλ αναμιγνύεται με την τροφή, μπορεί να επιβραδύνει το χρόνο κένωσης του στομάχου και να μειώσει την ποσότητα της τροφής που καταναλώνουμε στο γεύμα», υποστηρίζει ο Arthur Agatston, καρδιολόγος και δημιουργός του δημοφιλούς δίαιτας South Beach. Το καλύτερο αλκοόλ που μπορούμε να επιλέξουμε για την καρδιά μας είναι το το κόκκινο κρασί, εξαιτίας της αντιοξειδωτικής δράσης που έχει η ρεσβερατρόλη. Ωστόσο, ο Agaston υποστηρίζει ότι οποιαδήποτε αλκοόλ σε περιορισμένη ποσότητα θα παρέχει το ίδιο όφελος για την υγεία.

Σύμφωνα με άλλους επιστήμονες είναι εσφαλμένη η αντίληψη ότι το κόκκινο κρασί είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά. "Πράγματι περιέχει κάποια, αλλά δεν είναι πάντα καλό να απορροφηθεί. Αν θέλετε αντιοξειδωτικά, είστε σε καλύτερη θέση τρώει μια σαλάτα σπανάκι με λαχανικά από πίνοντας ένα ποτήρι κόκκινο κρασί"

Αυτό που είναι σίγουρο όμως είναι ότι το κρασί έχει μια πολύ θετική επίπτωση στην υγεία: αυξάνει την καλή χοληστερόλη κατά 20% (αν καταναλώνεται βέβαια σε μέτρια επίπεδα). Όσο πιο ψηλά είναι τα επίπεδα της καλής χοληστερόλης τόσο πιο χαμηλό είναι το ρίσκο για καρδιοπάθεια.

Η απόλαυση της μπίρας...

Ξανθιά, κόκκινη ή μαύρη; Όπως και να την προτιμάτε, το σίγουρο είναι ότι η μπίρα έχει πολλούς... οπαδούς, ιδιαίτερα τώρα το καλοκαίρι. Πώς θα την απολαύσετε όμως καλύτερα; Μήπως παχαίνει; Πότε έχει χαλάσει; Εμείς σας παραθέτουμε όλα τα στοιχεία για να γνωρίζετε τι βάζετε στο ποτήρι σας.

Η μπίρα είναι συνυφασμένη με την πιο ζεστή εποχή του χρόνου και συνοδεύει, με τη δροσερή και ιδιαίτερη γεύση της, τα καλοκαιρινά μεσημέρια ή τη βραδινή έξοδο. Συγκεντρώσαμε και σας παραθέτουμε όλα τα... μυστικά της για να απολαμβάνετε το αγαπημένο σας ποτό.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΝ ΑΠΟΛΑΥΣΕΤΕ

Αντίθετα με τη συνήθεια των περισσοτέρων να πίνουν μπίρα με το φαγητό τους, αυτή θα πρέπει να συνοδεύει ελαφριά γεύματα, π.χ. μία ποικιλία τυριών ή αλλαντικών. Καλό θα είναι να την αποφεύγετε σε ένα πλούσιο δείπνο ή μεσημεριανό, γιατί -εκτός από το φούσκωμα που προκαλεί- ανοίγει και την όρεξη, με αποτέλεσμα να τρώτε περισσότερο, συσσωρεύοντας αρκετές περιττές θερμίδες.

Ειδικά όταν πρόκειται για κάποιον ιδιαίτερο τύπο μπίρας, ένα πλούσιο γεύμα δεν σας επιτρέπει να την απολαύσετε, αφού το φαγητό (κυρίως αν περιέχει πολλά λιπαρά) όχι μόνο δεν θα την αναδείξει, αλλά μάλλον θα καλύψει τη γεύση και το άρωμά της.

Συνήθως απολαμβάνουμε κρύες τις μπίρες τύπου Lager (στους 6-8ο C). Σε πιο υψηλές θερμοκρασίες χάνουν τη λεπτή τους γεύση και θολώνουν.

Η μαύρη και η κόκκινη μπίρα αναδεικνύουν όλα τα γευστικά τους προσόντα όταν πίνονται σε θερμοκρασία δωματίου ή ακόμα και σε λίγο πιο ζεστή. Με τον τρόπο αυτό πίνονται συνήθως οι μπίρες τύπου Ale.

Η μπίρα δεν πρέπει να μπαίνει στην κατάψυξη, γιατί η αφύσικα χαμηλή θερμοκρασία μπορεί να υπονομεύσει την ποιότητα και τη γεύση της. Βάλτε τη στη συντήρηση του ψυγείου, ενώ στην κατάψυξη βάλτε για λίγη ώρα το ποτήρι μέσα στο οποίο θα τη σερβίρετε. Αυτό συστήνεται επίσης και για τις περιπτώσεις όπου η μπίρα δεν έχει μείνει αρκετή ώρα στο ψυγείο.

Η μπίρα είναι ένα προϊόν με υψηλή φωτοευαισθησία. Αυτός είναι και ο λόγος που το γυαλί στα περισσότερα μπουκάλια μπίρας είναι σκουρόχρωμο. Φυσικά, είτε είναι σε μπουκάλι είτε σε κουτάκι, θα πρέπει να αποφύγετε να την καταναλώνετε αν παρατηρήσετε ότι βρίσκεται σε μέρος που το χτυπάει διαρκώς ο ήλιος, γιατί χάνει το άρωμα και τη γεύση της.

Το κατάλληλο ποτήρι για μπίρα είναι μεγάλο, ψηλό και ανοίγει ελαφρά προς τα πάνω. Καλό είναι επίσης να έχει λαβή, ώστε το ποτό να μη ζεσταίνεται από την επαφή με το χέρι και να διατηρεί όσο περισσότερο γίνεται τη θερμοκρασία του.

Το αν θα πιείτε την μπίρα σας με ή χωρίς αφρό είναι θέμα προσωπικού γούστου. Πάντως, θα πρέπει να ξέρετε ότι η μπίρα με αφρό προκαλεί λιγότερες ερυγές (ρεψίματα) και είναι πιο εύπεπτη.

Οξύτητα στο κρασί: το στοιχείο που δίνει φρεσκάδα

Η οξύτητα είναι το στοιχείο που μας δίνει την αίσθηση της φρεσκάδας, του σφρίγους και της έντασης όταν δοκιμάζουμε ένα κρασί, κάνοντας την γεύση του πιο αιχμηρή. Στην οξύτητα και τον συνδυασμό της με το αλκοόλ, οφείλονται οι αντί-μικροβιακές ιδιότητες των οίνων. Τα κυριότερα οξέα που προέρχονται από τις ρόγες του σταφυλιού είναι το Τρυγικό οξύ, το Μηλικό οξύ και δευτερευόντως το Κιτρικό οξύ.

Το Τρυγικό οξύ δεν απαντάται σε άλλους καρπούς της φύσης εκτός από το σταφύλι. Η συγκέντρωσή του στο γλεύκος των ώριμων σταφυλιών στις βόρειες αμπελουργικές χώρες φθάνει μέχρι και τα 6 γραμμάρια ανά λίτρο, ενώ σε νότιες και πιο θερμές περιοχές φθάνει τα 2-3 γραμμάρια ανά λίτρο. Είναι ένα ισχυρό οξύ, υπεύθυνο και για την διαμόρφωση του pH στο κρασί. Μείωση της περιεκτικότητας του τρυγικού οξέως μπορεί να παρατηρηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες, λόγω της αδιαλυτοποίησης των τρυγικών αλάτων.

Το Μηλικό οξύ το συναντάμε σε όλους τους ζωντανούς οργανισμούς. Προέρχεται από τον μεταβολισμό των σακχάρων και απαντάται σε αφθονία στα μήλα. Βρίσκεται βέβαια και στις ρόγες των σταφυλιών.

Το Κιτρικό οξύ επίσης είναι διαδεδομένο στη φύση και περιέχεται σε μεγάλες ποσότητες στα εσπεριδοειδή και κυρίως στα λεμόνια. Η συγκέντρωσή του στο γλεύκος κυμαίνεται μεταξύ 0,5 και 1g/L. Μπορεί να μετατραπεί σε οξικό οξύ από τα γαλακτικά βακτήρια, γι' αυτό και πρέπει να αποφεύγεται η προσθήκη του στο κρασί.

Εκτός από τα παραπάνω οργανικά οξέα, το γλεύκος περιέχει και μερικά ακόμη φαινολικά οξέα, σε πολύ μικρότερες ποσότητες. Το Ασκορβικό οξύ είναι ένα απ' αυτά. Έχει ισχυρές αντιοξειδωτικές ιδιότητες και προστατεύει τις φαινολικές ενώσεις από τις οξειδώσεις.

Το κρασί που προέρχεται από σταφύλια που προσβλήθηκαν από Βοτρύτη εμφανίζει μεγάλη περιεκτικότητα σε κάποια άλλα οξέα. Ένα απ' αυτά είναι το Γλυκονικό οξύ, που μπορεί να φθάσει σε συγκεντρώσεις αρκετών γραμμαρίων, δημιουργώντας δυσμενείς επιπτώσεις στην ποιότητα του τελικού προϊόντος, εμφανίζοντας προβλήματα σταθεροποίησης.

Οξέα όπως το Οξικό οξύ, το Μυρμηκικό οξύ και άλλα, παράγονται κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλλά και μετά από αυτή. Αν το κρασί εκτεθεί σε περιβάλλον οξυγόνου παρουσία οξικών βακτηρίων, τότε μέρος της αιθυλικής αλκοόλης μετατρέπεται σε οξικό οξύ. Σε αυτό οφείλεται η πτητική οξύτητα και είναι υπεύθυνο για την μυρωδιά του ξιδιού. Η διαφορετικότητα της πτητικής οξύτητας από τα χαρακτηριστικά των άλλων οξέων, είναι η ιδιότητα του να βράζει και να εξατμίζεται όταν θερμαίνεται. Η οσμή του οξικού οξέως κατά βάση είναι δυσάρεστη, αλλά όταν βρίσκεται σε χαμηλές συγκεντρώσεις μπορεί να προσδώσει πολυπλοκότητα σε ένα κρασί. Σε υψηλές συγκεντρώσεις όμως, κάνει το κρασί ακατάλληλο για κατανάλωση.

Το Ηλεκτρικό οξύ είναι επίσης παράγωγο της ζύμωσης και δίνει εστέρες με αρώματα λουλουδιών.

Σε αρκετά λευκά κρασιά και στην πλειονότητα των ερυθρών απαντάται το Γαλακτικό οξύ. Είναι προϊόν μετατροπής του μηλικού οξέως μετά από ζύμωση που προκαλείται από τα γαλακτικά βακτήρια. Η διαδικασία της μυλογαλακτικής ζύμωσης στις περισσότερες περιπτώσεις επιδιώκεται και προκαλείται από τους οινοποιούς. Πραγματοποιείται μέσα σε βαρέλια, χαμηλώνει την ολική οξύτητα και δίνει στο κρασί μια ηπιότερη υφή και κάποιες επιπλέον αρωματικές ιδιότητες.

Η ολική οξύτητα εκφράζει το σύνολο των οξέων σε ένα γλεύκος αλλά το μέγεθός της δεν είναι ανάλογο της αίσθησης που αντιλαμβανόμαστε για το ξινό. Η ενεργός οξύτητας (pH) που εκφράζει την ολική συγκέντρωση των κατιόντων υδρογόνου είναι που μας κάνει να αντιληφθούμε το μέγεθος της οξύτητας (έκκριση σάλιου) στον στόμα για ένα κρασί.

Εκτός από την φυσική προέλευση των οξέων, ένα μέρος μπορεί να προστεθεί και από τον οινοποιό, κατά την διάρκεια της οινοποίησης. Η πλειονότητα των οξέων που συναντάμε στο κρασί είναι άοσμα αλλά μπορούμε να τα ανιχνεύσουμε στο στόμα. Κυρίως στα πλαϊνά της γλώσσας, όπου δημιουργείται μια αδρή καυστική αίσθηση που προκαλεί έντονη έκκριση σάλιου. Αυτό συμβαίνει ως μια φυσική αντίδραση του οργανισμού που προσπαθεί να αποκαταστήσει την ισορροπία στον ουρανίσκο. Όσο περισσότερο σάλιο παράγεται και όσο μεγαλύτερη διάρκεια έχει αυτή η αίσθηση, τόσο υψηλότερο είναι το επίπεδο οξύτητας ενός κρασιού. Αν κατά την διάρκεια μιας γευστικής δοκιμής ο οργανισμός έχει έλλειψη υγρασίας, αυτό σημαίνει ότι η έκκριση του σάλιου θα είναι χαμηλότερη. Σε κρασιά που έχουν ωριμάσει σε δροσερές καιρικές συνθήκες συνήθως ανιχνεύουμε υψηλές ποσότητες οξύτητας, που κάνουν το στόμα να πλημμυρίζει.

Η παρουσία σακχάρων (γλυκύτητα) σε ένα κρασί αλλά και η υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη μπορεί να καλύψει ως ένα βαθμό, την αίσθηση της οξύτητας. Όταν λοιπόν ανιχνεύουμε την παρουσία σακχάρων, θα πρέπει να γινόμαστε πιο υποψιασμένοι όσον αφορά στον βαθμό της οξύτητας, που ενδεχομένως θα είναι υψηλότερος. Τα κόκκινα και τα ροζέ κρασιά συνήθως παρουσιάζουν χαμηλότερα επίπεδα οξύτητας απ' όσο τα λευκά.

Παρόλο που η έννοια της οξύτητας προκαλεί ένα δυσάρεστο αίσθημα σε πολλούς ανθρώπους, εντούτοις η σημασία της επηρεάζει αποφασιστικά τον χαρακτήρα του κρασιού. Αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα δομικά του στοιχεία και η σύστασή της, επηρεάζει καίρια την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Γι αυτό τον λόγο, η απόφαση του οινοπαραγωγού για την κατάλληλη στιγμή που πρέπει να γίνει ο τρυγητός, όπου τα σάκχαρα με την οξύτητα είναι σε μια συγκεκριμένη αναλογία, είναι τεράστιας σημασίας για το τελικό αποτέλεσμα.

Του Στέφανου Κόγια IHCW

Παντού υπάρχει
ένας Μύθος!

Mythos

Mythos

Mythos

Απολαύστε υπεύθυνα

ΥΓΕΙΑ

Η Μπίρα με ...μέτρο προστατεύει την υγεία!

Η υγιεινή διατροφή και ο συνδυασμός της με συχνή σωματική άσκηση επιφέρει μια ισορροπημένη ζωή. Στην περίπτωση αυτή η κατανάλωση μπύρας μπορεί να απενοχοποιηθεί και να επιφέρει πολλαπλά οφέλη στην υγεία του ατόμου αν και μόνο αν προσλαμβάνεται εντός ενδεδειγμένων ορίων και αποφεύγεται οποιαδήποτε θερμιδική εκτροπή.

Προτού καταπιαστούμε με το ζήτημα που ταλανίζει πολλούς ανθρώπους για το αν η μπύρα παχαίνει, ας σταθούμε αρχικά στα συστατικά από τα οποία παρασκευάζεται, στη διατροφική τους αξία και στα ευεργετικά αποτελέσματά της για την υγεία του ανθρώπου.

Θρεπτικά συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας

Η μπύρα παρασκευάζεται από φυσικές πρώτες ύλες με υψηλή διατροφική αξία. Το κριθάρι, η μαγιά, τα δημητριακά και το νερό είναι συστατικά τα οποία συμβάλλουν σε έναν υγιεινό τρόπο ζωής και μια ισορροπημένη διατροφή. Το νερό καλύπτει ένα ποσοστό 90% περίπου της περιεκτικότητας της και το γεγονός ότι η ποσότητα του αλκοόλ που περιέχει είναι περιορισμένη, βοηθά στη χαμηλή συγκέντρωσή του στο αίμα. Οι υδατάνθρακες, το φώσφορο και το αλάτι καθιστούν με τη σειρά τους την μπύρα ποτό με υψηλή θρεπτική αξία.

Η κατανάλωση της μπύρας με μέτρο προστατεύει την υγεία

Μειώνονται οι καρδιοαγγειακές παθήσεις όχι μόνο λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς της σε αλκοόλ, αλλά και λόγω της παρουσίας διάφορων αντιοξειδωτικών στοιχείων, που βρίσκονται στο κριθάρι και το λυκίσκο. Πράγματι, σε μία έρευνα που διεξήχθη από το Ελληνικό Ινστιτούτο Διατροφής σε συνεργασία με το τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας- Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου και το Εργαστήριο Καρδιαγγειακής Μελέτης της 1ης Προπαιδευτικής Παθολογικής Κλινικής του Νοσοκομείου Λαϊκό και της Ιατρικής Σχολής Αθηνών, σχετικά με την κατανάλωση μπύρας στην καρδιά και τα αγγεία προέκυψε ότι δρα ευεργετικά στη λειτουργικότητα της καρδιάς και των αγγείων. Δύο ώρες μετά την κατανάλωση 400ml μπύρας από νέους και υγιείς άντρες βελτιώθηκε η λειτουργία των αγγείων τους.

Τα αντιοξειδωτικά στοιχεία προστατεύουν τον οργανισμό και από τον καρκίνο σύμφωνα με διάφορες έρευνες. Ενδεικτικά αναφέρεται πως το Γερμανικό Αντικαρκινικό Κέντρο της Χαϊδελβέργης ήρθε να παρουσιάσει σε συνέδριο της Αμερικανικής Εταιρείας Μελέτης του Καρκίνου (AACR) στο Χιούστον τα «πρώιμα» αποτελέσματα έρευνας, σύμφωνα με την οποία η μπύρα περιέχει ένα φλαβονοειδές το οποίο ενδέχεται να εμποδίζει την εμφάνιση καρκίνου του προστάτη. Μια άλλη όμως μελέτη που παρουσιάστηκε στο ίδιο συνέδριο κρούει τον κώδωνα του κινδύνου. Απέδειξε πως η κατανάλωση μπύρας, τρία κουτάκια ημερησίως, επιφέρει αυξημένο κίνδυνο εμφάνισης του καρκίνου του κατώτερου τμήματος του στομάχου εξαιτίας μιας γονιδιακής μετάλλαξης που σχετίζεται με το μεταβολισμό του αλκοόλ της μπύρας στον οργανισμό.

Η μέτρια κατανάλωση μπύρας, δηλαδή ένα ποτό ημερησίως, προστατεύει τα οστά. Πράγματι, η μπύρα περιέχει μεγάλες ποσότητες διαιτητικής σιλικόνης υπεύθυνες για την υγεία των οστών. Το παραπάνω πιστοποιείται και από μια έρευνα που διεξήχθη το 2009 από το Tufts University. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι ηλικιωμένοι άντρες και γυναίκες που έπιναν ένα ή δύο ποτήρια μπύρα την ημέρα είχαν μεγαλύτερη πυκνότητα οστών.

Οι φυτικές ίνες, τις οποίες διαθέτει, βοηθούν στην ομαλή πέψη του οργανισμού καθώς και στη μείωση της χοληστερόλης

Η ήπια κατανάλωσή της δεν επιφέρει παχυσαρκία

Η απάντηση στο ερώτημα αν παχαίνει η μπύρα, είναι πως δεν παχαίνει, αλλά υπό προϋποθέσεις. Πολλοί άνθρωποι έχουν συνδυάσει την κατανάλωση μπύρας με την αύξηση του πάχους και ειδικά σε συγκεκριμένα σημεία όπως είναι η κοιλιά. Η μπύρα από μόνη της δεν αυξάνει τη μάζα του στομαχιού και γενικότερα της κοιλιακής χώρας, καθώς δεν περιέχει λίπος και έχει περιορισμένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Οι θερμίδες της οφείλονται κυρίως στο αλκοόλ, και η θερμιδική της αξία είναι χαμηλότερη από άλλα ποτά. Συγκεκριμένα, ένα ποτήρι μπύρα 250ml περιέχει 107 θερμίδες, ενώ ένα ποτήρι κρασί 150ml περιέχει 115 θερμίδες. Θα ήταν καλό η μπύρα να αποτελεί ένα μοναχικό ρόφημα για τον άνθρωπο χωρίς να καταναλώνεται συνοδεία τροφής. Αν όμως δεν μπορεί να επιτευχθεί κάτι τέτοιο, καλό θα ήταν να περιοριστούμε σε ήπια χρήση της μπύρας κατά την ώρα του φαγητού. Μάλιστα, η μπύρα μπορεί να συμπεριλαμβάνεται στο πρόγραμμα διατροφής αρκεί να καταναλώνεται με μέτρο, τη στιγμή που αποτελεί την καλύτερη επιλογή από άλλα βαριά οινοπνευματώδη ποτά.

Επισημάνσεις

Είναι σημαντικό να γίνει κατανοητό πως η μπύρα δεν ξεδιψάει, οπότε δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως μέσο ικανοποίησης αυτής της ανάγκης. Θα ήταν προτιμότερο να συνοδεύουμε το φαγητό μας με νερό, ώστε να μετριάζεται η επιθυμία μας για μπύρα. Πριν καταναλώσουμε μπύρα θα πρέπει να γνωρίζουμε πως παρόλο που δεν περιέχει λίπος, περιέχει ένα συστατικό που προτρέπει σε κατανάλωση τροφής. Επίσης, είναι σημαντικό η κατανάλωση του συγκεκριμένου ποτού να μη συνδυάζεται με ξηρούς καρπούς, πατατάκια, πίτσα και με άλλες τροφές υψηλής θερμιδικής αξίας. Η χωρίς μέτρο κατανάλωσή της είναι φυσικό πως θα προκαλέσει αύξηση του δείκτη μάζας του οργανισμού και θα επηρεάσει αρνητικά την υγεία μας, διότι δεν παύει να είναι ένα αλκοολούχο ποτό, που η κατάχρησή του θα επιφέρει δυσμενή αποτελέσματα στην υγεία του ατόμου (συκώτι, πάγκρεας, οστά και όχι μόνο). Συνεπώς, δε στερούμαστε τη δροσερή μας μπυρίτσα, αλλά προσπαθούμε να μην το παρακάνουμε για ευνόητους λόγους.

Τα οφέλη της σωματικής δραστηριότητας

Ως ένα σημαντικό κομμάτι στην επίτευξη της ενεργειακής ισορροπίας, η σωματική δραστηριότητα προσφέρει απεριόριστα οφέλη στον οργανισμό και στην γενικότερη υγεία ενός ανθρώπου. Ένας τρόπος ζωής που περικλείει ελαφριά ή και μέτρια άσκηση συμβάλλει στην καλή λειτουργία του καρδιαγγειακού, αναπνευστικού και μυοσκελετικού συστήματος, ενώ ταυτόχρονα προστατεύει το σώμα από τα χρόνια νοσήματα. Παράλληλα, οι ασκήσεις και η κινητικότητα ελέγχουν σταδιακά το βάρος του σώματος, ρυθμίζουν την όρεξη και βοηθούν στη διαχείριση του άγχους. Πάντως, σε ένα γενικότερο κλίμα, κάθε είδους σωματική δραστηριότητα μπορεί να αποτρέψει την υιοθέτηση συνηθειών εξάρτησης και να διατηρήσει την ευεξία στη ζωή σας.

Ελαφριά Άσκηση / θερμίδες

Μερικές φορές συνδυάζουμε τις ασκήσεις και την καύση θερμίδων με το γυμναστήριο, γεγονός που οδηγεί σε λάθος συμπεράσματα! Για παράδειγμα, με μια ώρα εργασίας γραφείου το σώμα καταναλώνει 120 θερμίδες, ενώ με μια ώρα εργασιών του σπιτιού «καίγονται» 250 θερμίδες. Ακόμα και η ανάπαυση οδηγεί στην απώλεια 90 θερμίδων την ώρα! Όσον αφορά όμως την ελαφριά άσκηση, οι θερμίδες που καταναλώνει το σώμα μας κυμαίνονται γύρω στις 420 με 480 την ώρα. Ειδικότερα, η τοξοβολία, το ποδήλατο, το μπιλιάρδο, το μπόουλινγκ, ο χορός, το γκολφ, η ιππασία, το κολύμπι στη θάλασσα και το περπάτημα μπορούν να «κάψουν» αρκετές από τις περιττές θερμίδες σας χωρίς ιδιαίτερο κόπο και αυστηρό πρόγραμμα.

Μέτρια Άσκηση / θερμίδες

Όπως είναι λογικό, η μέτρια άσκηση «καίει» περισσότερες θερμίδες από ένα απλό περπάτημα ή μια βόλτα με το ποδήλατο.

Αθλήματα όπως το μπάσκετ, οι ρακέτες, το σκι, το ποδόσφαιρο, το σκουός, το τένις, το βόλεϊ και η κολύμβηση με ρυθμό μπορούν να γλιτώσουν το σώμα μας από 480 έως 720 θερμίδες την ώρα.

Επιπλέον, το τρέξιμο με 8 έως 10 χλμ την ώρα και ο έντονος χορός είναι ικανά να οδηγήσουν προς το ίδιο αποτέλεσμα.

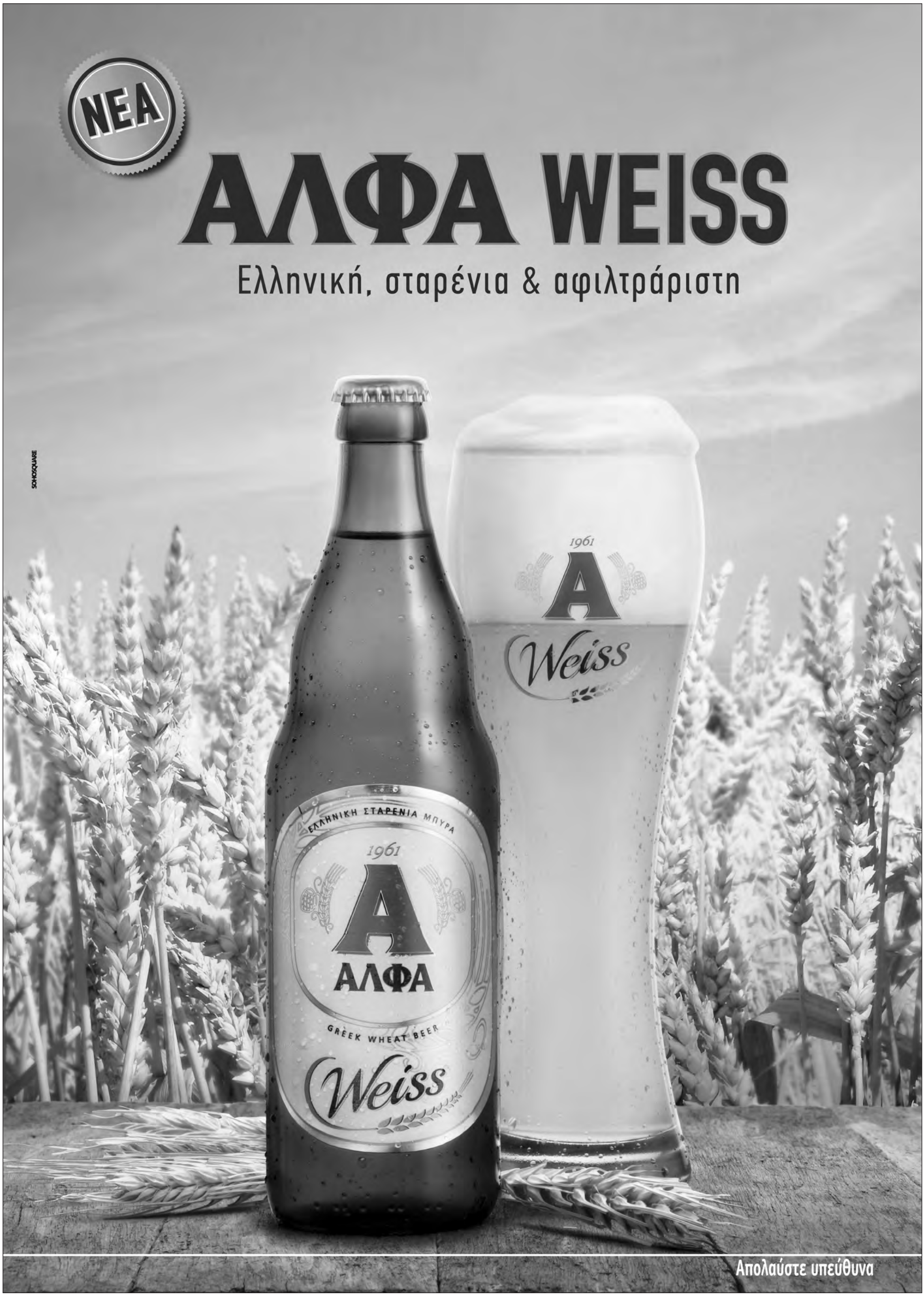
Με άλλα λόγια, αν μπορείτε να ενσωματώσετε στο πρόγραμμα σας δύο ή περισσότερες ώρες άθλησης την εβδομάδα θα παρατηρήσετε μεγάλες διαφορές στη μορφολογία του σώματός σας.

Έντονη Άσκηση / θερμίδες

Η έντονη γυμναστική αυξάνει το μεταβολικό ρυθμό (καύση θερμίδων) τόσο κατά τη διάρκεια της άσκησης, όσο και κατά τη διάρκεια της ξεκούρασης.

Ειδικότερα, η έντονη ποδηλασία και το γρήγορο τρέξιμο με 11 έως 15 χλμ την ώρα μπορούν να αφαιρέσουν περίπου 780 θερμίδες, ενώ όσον αφορά το ανέβασμα σκαλοπατιών για μια ώρα, το σώμα «καίει» περίπου 585 θερμίδες! Οπότε εύκολα μπορείτε να αντικαταστήσετε το ασανσέρ με τις σκάλες.

Παράλληλα, μια ώρα σκοινάκι (με ένα μέτριο ρυθμό) αφαιρεί 650 θερμίδες από το σώμα σας την ώρα, αντίθετα βέβαια από την έντονη σεξουαλική δραστηριότητα που «καίει» μόνο 98 θερμίδες!


ΝΕΑ
ΑΛΦΑ WEISS
Ελληνική, σταρένια & αφιλτράριστη
SOHOSQUARE
1961
A
Weiss
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΤΑΡΕΝΙΑ ΜΠΥΡΑ
1961
A
ΑΛΦΑ
GREEK WHEAT BEER
Weiss
Απολαύστε υπεύθυνα

Τι κλιματιστικό να πάρω;

Καθώς το καλοκαίρι πλησιάζει και οι θερμοκρασίες «σφίγγουν», η επιλογή ενός καλού κλιματιστικού αποτελεί ιδανική λύση για ένα δωμάτιο (ή και σπίτι) δροσερό. Οι παράμετροι επιλογής του κατάλληλου κλιματιστικού είναι αρκετοί και αφορούν κατά κύριο λόγο την ισχύ του σε BTU, την ενεργειακή κλάση και την επιλογή inverter ή συμβατικού (on/off).

Πόσα BTU να πάρω;

Τα BTU του κάθε κλιματιστικού αφορούν την ισχύ του, δηλαδή την ποσότητα ενέργειας που είτε απορροφά η μονάδα σε λειτουργία ψύξης είτε «δίνει» σε λειτουργία θέρμανσης. Η επιλογή των BTU είναι πολύ σημαντική στην αγορά σας, αφού ένα μικρής ισχύος κλιματιστικό σε μεγάλο χώρο θα είναι ανεπαρκές και θα «καίει» πολύ, ενώ αν είναι μεγάλης ισχύος σε μικρό χώρο τότε και πάλι η λειτουργία του θα είναι μη αποδοτική μιας και δε θα μπορεί να αφυγράνει αποτελεσματικά το δωμάτιο. «Ένας χοντρικός υπολογισμός για να υπολογίσουμε πόσα BTU χρειαζόμαστε είναι 250 ανά κυβικό μέτρο δωματίου, δηλαδή περίπου 750 BTU ανά τετραγωνικό μέτρο», αναφέρει ο κ. Χρήστος Γιαννακανδρόπουλος, Ενεργειακός Επιθεωρητής. Έτσι αν, για παράδειγμα, έχετε χώρο 13-18 τετραγωνικών, τότε ένα κλιματιστικό 9000 BTU είναι ιδανικό, ενώ αν ο χώρος είναι 25-40 τετραγωνικά, τότε ιδανική είναι η επιλογή των 14000 BTU.

Tip: Πριν προχωρήσετε στην αγορά κλιματιστικού και για να έχετε σιγουρευτεί ότι θα αποδώσει τέλεια, καλό θα ήταν να κάνετε ένα έλεγχο στην ηλιοπροστασία των ανοιγμάτων του σπιτιού, και να δείτε μήπως χρειάζονται τέντες ή κάποιας μορφής σκίαστρο στα παράθυρα. Επίσης, δώστε μεγάλη βάση στο πού θα το τοποθετήσετε. Η εσωτερική μονάδα θα πρέπει να είναι σε σημείο ώστε να μην σας «χτυπάει», ενώ η εξωτερική θα πρέπει να μπει σε σημείο όπου θα είναι εύκολη η συντήρησή της και καλός ο αερισμός της. Καλό θα ήταν να υπάρχει κενό από πίσω της για να μπορεί να περάσει ο αέρας και να είναι προστατευμένη από φυτά τα οποία θα φράξουν τα στοιχεία της κάνοντάς την να υπολειτουργεί.

Inverter ή κανονικό;

Είναι γεγονός ότι τα συμβατικά κλιματιστικά είναι πολύ πιο οικονομική επιλογή συγκριτικά με τα inverter, όμως τα τελευταία είναι πολύ πιο οικονομικά κατά τη λειτουργία τους. Άλλωστε οι περισσότερες επώνυμες μάρκες έχουν καταργήσει τις συμβατικές συσκευές και ρίχνουν πλέον όλη τους την παραγωγή στα inverter. Τα inverter λειτουργούν ανάλογα με τις συνθήκες που επικρατούν στο χώρο. Όταν τα ανοίξετε λειτουργούν στο μάξιμουμ, έτσι ώστε ο χώρος να αποκτήσει τις συνθήκες που έχετε ορίσει. Όταν φτάσουν στις συνθήκες αυτές, συνεχίζουν να λειτουργούν αλλά με αισθητά μειωμένο ρυθμό με σκοπό τη διατήρησή τους. Τα συμβατικά κλιματιστικά αντίθετα, είτε λειτουργούν με σταθερό ρυθμό είτε παύουν τη λειτουργία τους, ανάλογα με τη θερμοκρασία που επικρατεί στον χώρο. Σε κάθε περίπτωση, τα inverter επιτυγχάνουν μικρότερη κατανάλωση σε σχέση με τα αντίστοιχα συμβατικά και παρά το αυξημένο κόστος τους, η απόσβεση γίνεται γρήγορα. Τι ενεργειακή κλάση; Όπως αναφέρει ο κ. Γιαννακανδρόπουλος, οτιδήποτε πάνω από ενεργειακή κλάση Βήτα είναι καλό. Τα ενεργειακής κλάσης Α κλιματιστικά είναι αρκετά ακριβότερα και μπορείτε να τα επιλέξετε αν θεωρείτε ότι η χρήση που θα κάνετε στο νέο σας κλιματιστικό θα είναι συνεχής. Όσο μεγαλύτερη είναι η χρήση του κλιματιστικού, τόσο πιο αποδοτική και οικονομική είναι η επιλογή μιας μεγαλύτερης κλάσης.

Tip: Είναι πολύ σημαντικό ανεξαρτήτως ενεργειακής κλάσης, το inverter κλιματιστικό να μην λειτουργεί στο δωμάτιο όταν η εξωτερική θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, μιας και έτσι δεν αποδίδει στο επιθυμητό επίπεδο. Τα inverter κλιματιστικά αποδίδουν ιδανικά σε μέση θερμοκρασία εξωτερικού περιβάλλοντος 27-30 βαθμών Κελσίου.

Πόσο θα μου κοστίσει;

Ένα συμβατικό κλιματιστικό ισχύος 9000BTU θα σας κοστίσει, ενδεικτικά, περί τα 200 χωρίς το κόστος εγκατάστασης, ενώ ένα inverter αντίστοιχης ισχύος περί τα 400

Καταστηματάρχες

ΤΩΡΑ ΔΩΡΕΑΝ η ψηφιακή μέθοδος αυτοελέγχου με ένα απλό συμβόλαιο μυοκτονίας και απεντόμωσης.

Φίλοι καταστηματάρχες...

Όπως θα γνωρίζετε έχει δημοσιευθεί και ισχύει, από 8-10-2012 το ΦΕΚ 2718/Τ.Β.

Σύμφωνα με την Διάταξη οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων υποχρεούνται να τηρούν τα παρακάτω αρχεία σε έντυπη ή ψηφιακή μορφή.

Αρχεία:
Προσωπικού, Καθαρισμού - Απολύμανσης, Απεντόμωσης - Μυοκτονίας, Νερού, Θερμοκρασιών, Ιχνηλασιμότητας

Η Δ.Ε.Υ.Ε (Διασφάλιση Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος) με το Τμήμα των έμπειρων επιστημόνων της ανταποκρίνεται στην ανάγκη οργάνωσης της επιχείρησής σας και σας παρουσιάζει την πλήρη, έγκυρη, εύκολη και οικονομικότερη μέθοδο αυτοελέγχου που τώρα την παίρνετε δωρεάν με ένα συμβόλαιο μυοκτονίας και απεντόμωσης.

Για πληρέστερη ενημέρωσή σας επισκεφτείτε το *www.deye.gr* ή τηλεφωνήστε στο: 2103468268 Ζητήστε να σας επισκεφθεί σύμβουλός μας (δωρεάν)

Ήδη έχουν εξυπηρετηθεί πολλοί συνεργάτες της ΕΔΕΟΠ.
Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στα 2108318221 - 2108312351 κ. Παυλίδου στην ΕΔΕΟΠ ή επισκεφθείτε το site της ΔΕΥΕ www.deye.gr - Τηλ. 2103468268

Πώς να αξιοποιήσετε το Facebook και το Twitter για την προώθηση της επιχείρησής σας

Είστε μια εταιρεία με χαμηλό προϋπολογισμό για διαφήμιση; Στο διαδίκτυο προσφέρονται πολλά εργαλεία προώθησης της επιχείρησής σας με χαμηλό ή μηδενικό κόστος. Τα πιο δημοφιλή εργαλεία για επαγγελματική χρήση είναι το Facebook και το Twitter. Δείτε πως μπορείτε να αξιοποιήσετε αποτελεσματικά όλες τις δυνατότητες που προσφέρουν...

1. Μπείτε στο Facebook αν δεν είστε ήδη εκεί.

Ακόμα κι αν η επιχείρησή σας έχει ένα λογαριασμό στο Facebook, βεβαιωθείτε ότι έχει βελτιστοποιηθεί για να λάβει τα μέγιστα από αυτό. Χρησιμοποιήστε τις διαφημίσεις κι ενημερώσεις του Facebook και τις σελίδες οπαδών, για να κρατάτε ενημερωμένους τους φίλους σας για τις εκδηλώσεις που αφορούν στην επιχείρησή σας.

Συμβουλές περί αποτελεσματικής διαφήμισής σας στο Facebook:

Ως επιχείρηση, είναι απαραίτητο να ανοίξετε μια εταιρική σελίδα στο Facebook και όχι ένα προφίλ. Τα προφίλ είναι για τους μεμονωμένους ανθρώπους και σας περιορίζουν σε ό,τι μπορείτε να κάνετε ως επιχείρηση. Εκτός αυτού παραβιάζει τους όρους χρήσης του Facebook και σε περίπτωση που το ανακαλύψει πως χρησιμοποιείτε ένα προφίλ μέσω του οποίου προωθείτε την επιχείρησή σας, ενδεχομένως να χάσετε ολόκληρο το προφίλ και όλους τους φίλους που έχετε συγκεντρώσει.

Μπορείτε να δημοσιεύετε σημαντικές και ενδιαφέρουσες ενημερώσεις. Δεν αναφερόμαστε σε ενημερώσεις που σχετίζονται άμεσα με την επιχείρησή σας, αλλά και σε δημοσιεύσεις που αφορούν ανέκδοτα, ειδήσεις, σχόλια και ενδιαφέρουσες πληροφορίες που αναρτώνται στις σελίδες οπαδών, εικόνες, κλπ.

Κάντε διαγωνισμούς για να κερδίσουν οι πελάτες μικρά δώρα. Για παράδειγμα, αν η επιχείρησή σας είναι φιλική προς το περιβάλλον, ζητήστε από τους «φίλους σας» να απαντήσουν σε ένα κουίζ ή να στείλουν φωτογραφίες τους κάνοντας κάτι καλό προς το περιβάλλον προκειμένου να κερδίσουν ένα από τα οικολογικά προϊόντα σας. Ακολουθήστε τη φωτογραφία του νικητή που κατέχει το προϊόν σας και προσπαθήστε σε κάθε ευκαιρία να αλληλεπιδράτε με τους οπαδούς σας σε απευθείας σύνδεση. Μη χρησιμοποιείτε κουμπιά του Facebook, όπως "Μου αρέσει", "Μοιράζομαι", και "Επισήμανση" ως μέρος του κάθε διαγωνισμού. Αυτό αντιβαίνει τους όρους χρήσης της υπηρεσίας του Facebook.

2. Βάλτε την επιχείρησή σας στο Twitter

Πάρτε μια καλή θέση στο Twitter για την επιχείρησή σας και αρχίστε τις tweeting ενημερώσεις. Παρ' όλα αυτά, να θυμάστε κυρίως ότι το Twitter είναι μια συνομιλία και όχι το μέρος στο οποίο θα προωθήσετε τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες σας. Επίσης, μπορείτε να θέσετε ως αρμόδιους για το κομμάτι αυτό υπαλλήλους σας που θα επικοινωνούν με τους οπαδούς.

Συμβουλές περί αποτελεσματικής διαφήμισής σας στο Twitter:

Για μια μικρή επιχείρηση, η καλύτερη πολιτική είναι να πραγματοποιεί τακτική αλληλεπίδραση με το κοινό. Μπορείτε να ζητήσετε από τους υπαλλήλους σας να καταθέσουν την άποψή τους κατά τη χρήση ενός συγκεντρωτικού λογαριασμού στο Twitter. Αυτό χτίζει σχέσεις εμπιστοσύνης και την αυτοπαρακολούθηση και θα συντελέσει στη διατήρηση της σωστής ροής της συζήτησης για την επιχείρησή σας. Πρέπει να φανείτε ιδιαίτερα προσεκτικοί, αν υπάρχει ένας συνολικός λογαριασμός Twitter, όταν δεν εμπιστεύεστε έναν εργαζόμενο. Σ' αυτή την περίπτωση, γιατί δεν εμπιστεύεστε τούτο το άτομο; Μήπως αυτό το άτομο πραγματικά ανήκει στην ομάδα σας ή ψάχνει την ευκαιρία να μάθει πολλά ακόμα; Να είστε ειλικρινείς με τον εαυτό σας.

Αυξήστε τη διορατικότητά σας. Κάντε ερωτήσεις σε εκείνους που σας παρακολουθούν για να μάθετε τί θέλουν από την επιχείρησή σας. Μπορεί να βρίσκουν υπερβολική ή αταίριαστη μια πρακτική σας και αυτή η άποψή τους να είναι ωφέλιμη για εσάς. Αυτές οι ιδέες είναι πάντα πολύτιμες πληροφορίες και αποτελούν μέρος της ροής μιας συζήτησης.

Ενθαρρύνετε την ανταλλαγή επιχειρηματικών πληροφοριών σας στο Twitter, καθιστώντας την ενδιαφέρουσα. Μπορείτε περάν των εν λόγω πληροφοριών να μοιραστείτε για παράδειγμα φωτογραφίες, εμπνευσμένα μηνύματα και ενδεχομένως διάφορες προσπάθειες της επιχείρησής σας που συμμετέχει σε φιλανθρωπίες.

Προσθέστε tweets στην ιστοσελίδα σας, έτσι ώστε οι πελάτες να έχουν τη δυνατότητα να βλέπουν σε πραγματικό χρόνο την επιχείρησή σας.

Δε χρειάζεται να κάθεστε γύρω από το tweeting όλη ημέρα. Προγραμματίστε μια υπηρεσία tweet (TweetLater ή Hootsuite) για να εμφανίζονται τα tweets σας τη στιγμή που κάνετε άλλα πράγματα. Αυτό σας επιτρέπει να επωφεληθείτε από διαφορετικές χρονικές ζώνες σε όλο τον κόσμο. Αν ρωτήσετε για το email, μπορείτε να ελέγξετε εγκαίρως και να απαντήσετε σε κάποιον που έγραψε νωρίτερα παρά αργότερα, αν χρειαστεί.

Επιπλέον, το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο σας επιτρέπει να παρακολουθείτε τις τάσεις και τα θέματα στο Twitter, που έχουν σημασία για την επιχείρησή σας.