

Η πιο high tech φάρμα προβάτων στην Ελλάδα

Η Μιλιόρα Φαρμ στο Καγκάδι Αχαΐας, εντυπωσιάζει για την αρτιότητα των εγκαταστάσεων και την αφοσίωση των ανθρώπων που βρίσκονται πίσω από αυτή την προσπάθεια

Η ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ είναι μια πρότυπη και καινοτόμα μονάδα προβατοτροφίας, που ιδρύθηκε το 2016 από τον γνωστό επιχειρηματία Χρήστο Γιαννόπουλο. Η δυναμικότητά της φτάνει τα 2.200 αρμεγόμενα πρόβατα, 1.200 αρνάδες και 160 κριάρια. Όλα αυτά στεγάζονται σε εγκαταστάσεις που εκτείνονται συνολικά σε 13.400 τ.μ. οι οποίες θα μπορούσαν να συγκριθούν με ξενοδοχείο 5*, τηρουμένων των αναλογιών.

Ο εμπνευστής αυτής της επένδυσης που έφτασε τα 4 εκατ. ευρώ και διευθύνων σύμβουλος της επιχείρησης Χρήστος Γιαννόπουλος, μίλησε στο ένθετο «Οικονομία & Επιχειρήσεις» για το δημιούργημά του, που ανεβάζει τον πήχη για το μέλλον της κτηνοτροφίας στην Ελλάδα.

► 2,3|20,57



THE BOLD TYPE

Ένα πατρινό ξενοδοχείο με ξεχωριστό χαρακτήρα

Το ξενοδοχείο «The Bold Type» κέρδισε τη διάκριση «Special Character Hotel» καθώς ξεχώρισε για τον μοναδικό του χαρακτήρα στα επίσης βραβεία «Greek Hotel of the Year». ► 2|20



ASTAKOS TERMINAL

Στα χέρια διεθνών επενδυτών για να γίνει λιμάνι mega yacht

Στα «χέρια» κοινοπραξίας εγχώριων και αραβικών ομίλων αναμένεται να καταλήξει η εταιρεία Αστακός Τέρμιναλ και επί της ουσίας το λιμάνι του Αστακού, για να μετατραπεί σε λιμάνι mega yacht. ► 4|58



AGRINO

Μια εταιρεία υπόδειγμα ήθους και κοινωνικής ευθύνης

Υπόδειγμα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης η Agrino, και οι προσπάθειες στελεχών και διοίκησης, την οδήγησαν στη βράβευσή της, με το «Πρότυπο ETHOS» Gold στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ. ► 3|57

Αυτό είναι το μέλλον της κτηνοτροφίας

Του ΣΩΤΗΡΗ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ, spaparandreu@pelop.gr

Ο επιχειρηματίας Χρήστος Γιαννόπουλος μπορεί να υπερηφανεύεται ότι έχει την καλύτερη φάρμα προβατοτροφίας στην Ελλάδα και μια από τις μεγαλύτερες στα Βαλκάνια.

Η ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ είναι μια πρότυπη και καινοτόμος μονάδα προβατοτροφίας, που ιδρύθηκε το 2016 από τον γνωστό επιχειρηματία του πρωτογενούς τομέα παραγωγής.

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στο Καγκάδι Αχαΐας, μια ιδανική τοποθεσία με ήπιο κλίμα, και έχει ως στόχο να παράγει ζώα αναπαραγωγής υγιή και καθαρόαιμα, με υψηλές αποδόσεις γαλακτοπαραγωγής, για την ίδια, αλλά και για τους άλλους κτηνοτρόφους.

Η δυναμικότητα της φτάνει τα 2.200 αρμεγμένα πρόβατα, 1.200 αρνάδες και 160 κριάρια. Όλα αυτά στεγάζονται σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις «5 αστέρων» που εκτείνονται συνολικά σε 13.400 τ.μ.

Η φάρμα περιλαμβάνει σύγχρονο αρμεκτήριο 72 θέσεων με ηλεκτρονική γαλακτομέτρηση, αναθρεπτήριο κο-

ρηκτικότητας 500 αρνιών με έλεγχο κλίματος και ξεχωριστούς στάβλους ανά κατηγορία ζώου, αρμεγμένα, κριάρια, αρνάδες.

Η ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ παράγει ετησίως 1.000 τόνους πρόβειου γάλακτος και 1.500 βελτιωμένα ζώα αναπαραγωγής. Με αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας στο παραγόμενο προϊόν προσφέρει άριστες συνθήκες υγιεινής και ευζωίας στον στάβλο.

Στη μονάδα απασχολούνται ζωϊκής τεχνικής πανεπιστημιακής εκπαίδευσης και 15 άτομα μόνιμο προσωπικό από τα χωριά της περιοχής (ταϊστές, σταβλίτες, αρμεκτήριες, αναθρεπτριες).

Η εταιρεία συνεχίζει πάντα να επενδύει πολλά στο ανθρώπινο δυναμικό με συνεχή εκπαίδευση και συνεργασίες με την επιστημονική κοινότητα στο κλάδο της προβατοτροφίας.

Η φάρμα διαθέτει πρόβατα φυλής Lacaupe (Λακόν) γαλλικής προέλευσης που είναι από τις υψηλότερες γαλακτοπαραγωγικές φυλές ευρωπαϊκά.

Τα στοιχεία που συγκεντρώνεται καθημερινά από συμβούλους της φάρμας, αποτελούν εργαλεία επιλογής των πλέον παραγωγικών ζώων που θα δοθούν στους κτηνοτρόφους για αναπαραγωγή, με στόχο την βελτίωση της αποδοτικότητας κάθε μονάδας.

Μια επένδυση 4 εκατ. ευρώ από τον επιχειρηματία Χρήστο Γιαννόπουλο που δείχνει τον δρόμο στην πρωτογενή παραγωγή



Η ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ βρίσκεται στο Καγκάδι, σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις «5 αστέρων» που εκτείνονται συνολικά σε 13.400 τ.μ.

Η ομάδα της Μιλιώρα Φαρμ. Στο κέντρο ο Χρήστος Γιαννόπουλος αριστερά του ο διευθυντής της μονάδας Χρήστος Κολοκούρης μαζί με όλο το προσωπικό



Η ευζωία του κοπαδιού είναι πρωταρχικός στόχος της επιχείρησης

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΚΤΡΟΦΗΣ



Η ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ παράγει ετησίως 1.000 τόνους πρόβειου γάλακτος

Τα πλέον εκτέτατα που διαφοροποιούν την ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ από άλλες του είδους της, είναι:

- ▶ Η ηλεκτρονική γαλακτομέτρηση στο αρμεκτήριο. Κάθε ζώο που μπαίνει καθημερινά στο αρμεκτήριο καταγράφεται και αξιολογείται η ποσότητα γάλακτος που παράγει.
 - ▶ Η τεχνητή σπερματέχυση, μέσω αυτής μπορεί κανείς να γνωρίζει ποιος είναι ο γονιός του κάθε αρνίου που γεννιέται στην μονάδα και κατά συνέπεια να κάνει επιλογή των ανώτερων γενετικά ζώων.
 - ▶ Η τήρηση αυστηρών κανόνων υγιεινής στον στάβλο και προληπτική κτηνιατρική φροντίδα.
- Για τη διαχείριση του κοπαδιού, την τεχνητή σπερματέχυση και τη διατροφή η ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ έχει σταθερή συνεργασία με εξειδικευμένους συμβούλους από το εξωτερικό (Παράσηλ, Γαλλία) οι οποίοι εφαρμόζουν στα πρόβατα της μονάδας όλες τις σύγχρονες πρακτικές που ισχύουν σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες βελτιώνοντας σημαντικά την παραγωγικότητά τους.
- Στόχος της ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ είναι μέσα από τη γενετική επιλογή η δημιουργία ενός κοπαδιού που θα αποτελείται από ζώα υγιή, καθαρόαιμα και με υψηλές αποδόσεις γαλακτοπαραγωγής.

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ



Η οικογένεια της Agrino

Agrino: Μια εταιρεία με... Ηθος

Με το «Πρότυπο ETHOS» Gold βραβεύτηκε η Agrino για τη συμμόρφωσή της στις απαιτήσεις του ομώνυμου πρωτοκόλλου Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης, που έχει εκπονήσει από τον φόρο πιστοποίησης Eurocert σε συνεργασία με το δίκτυο CSR Hellas, και σκετίζεται με του 17 κεντρικούς στόχους του ΟΗΕ, όπως έχουν χαρακτηριστεί στο UN GLOBAL COMPACT.

Οι προσπάθειες των στελεχών και της διοίκησης της Agrino, οδήγησαν στην επιτυχή αξιολόγησή της και στην έκδοση βεβαίωσης συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του Προτύπου, το οποίο έλαβε η εταιρεία από τον πρόεδρο και διευθυντή εταιρίας σύμβουλο της Eurocert, Γεώργιο Μπρισκόλα, και την πρόεδρο του CSR Hellas, Μαρία Αλεξίου, στο πλαίσιο της Ετήσιας Γενικής Συνέλευσης της πρωτοβουλίας ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΖ.

Το «Πρότυπο ETHOS» Gold αφορά συμμόρφωση μεγαλύτερη του 75% και μεταξύ των απαιτήσεων συγκαταλέγονται ο σεβασμός των ανθρωπίνων δικαιωμάτων και των δικαιωμάτων των εργαζομένων, η υγεία, η ασφάλεια και οι συνθήκες εργασίας, η ποιότητα εξυπηρέτησης του πελάτη, ο σεβασμός προς το περιβάλλον, η καταπολέμηση διαφθοράς και δωροδοκίας καθώς και η στήριξη στην τοπική κοινωνία.

«Η απονομή του Σήματος ETHOS αποδεικνύει τη δέσμευση της Agrino για υπεύθυνη επιχειρηματικότητα μέσω συνεχούς βελτίωσης επίδοσης σε θέματα βιωσιμότητας και Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης», σημειώνει σε ανακοινώσή της η εταιρεία.

«Δείχνουμε τον αληθινό δρόμο»

Η επένδυση που έχει κάνει ο Χρήστος Γιαννόπουλος στο Καγκάδι δεν είναι μικρή. Η πρωτότυπη μονάδα της ΜΙΛΙΟΡΑ ΦΑΡΜ, έφτασε τα 4 εκατ. ευρώ.

«Τι θα συμβουλευάτε έναν νέο άνθρωπο για την κτηνοτροφία;» τον ρωτήσαμε και μας είπε τα εξής: «Παραδοσιακά στην Ελλάδα η κτηνοτροφία ήταν απασχωμένη. Εμείς όμως δείχνουμε έναν άλλο δρόμο. Τον αληθινό δρόμο. Γιατί ο αγρότης και ο κτηνοτρόφος είναι οι στυλοβάτες της οικονομίας, όπως αποδείχθηκε και από την πανδημία, όπου όλοι προσπαθούσαν να εξασφαλίσουν την διατροφή τους. Δεν είναι μια επένδυση που θα σου αποφέρει φοβερὰ κέρδη. Αλλά, δεν θα σε εγκαταλείψει και πολύ περισσότερο, δεν θα σε κρεοκοπήσει. Είναι μια σταθερή και όμορφη επιχείρηση» μας είπε ο κ. Γιαννόπουλος.

Και σε ό, τι αφορά το μέλλον, έχει στήριγμα και συνεχιστή την κόρη του Αρετή, που μετά τις σπουδές της στην Αγγλία, ανέλαβε το μάρκετινγκ των επιχειρήσεων, ήδη από την «Ανδρομέδα» όπου και



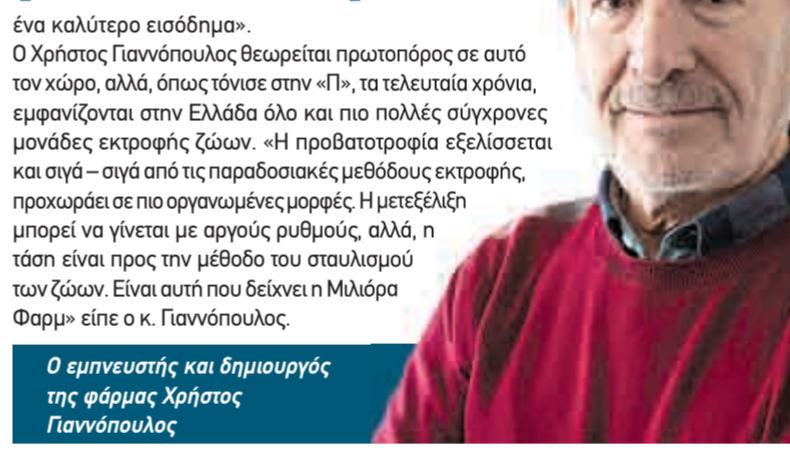
Ηλεκτρονική γαλακτομέτρηση στο αρμεκτήριο

εκεί ήταν διευθύντρια πωλήσεων όπως και σήμερα στη Μιλιώρα Φαρμ. «Είναι κάτι που μου άρεσε πολύ. Σιγά – σιγά αλλάζουν τα πράγματα με τους νέους. Είναι όμορφο να αισιόλογοι κανείς με τα ζώα και να τα φροντίζεις», μας εξομολογήθηκε.

ΧΡ. ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ: ΕΡΩΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ Από τις τσιπούρες και τα λαβράκια στα πρόβατα

Ο Χρήστος Γιαννόπουλος είναι ο δημιουργός αυτής της πρωτότυπης και καινοτόμου φάρμας και διευθύνων σύμβουλος της επιχείρησης. «Από περίπου δέκα επαγγέλματα που έχω κάνει στη ζωή μου, αυτά που ξεχώρισα ήταν η διαδικασία και ο πρωτογενής τόμας» είπε. Να σημειώσουμε πως, ο Χρήστος Γιαννόπουλος, εκτός από μια επιτυχημένη 20ετή διαδρομή στην ιχθυοκαλλιέργεια, όπου ίδρυσε το 1998 και διέυθυνε τη γνωστή εταιρεία «Ανδρομέδα», όπουδωσε φιλοσοφία και κοινωνιολογία και δίδωσε στο Πανεπιστήμιο του Σίδνεϊ Αυστραλίας.

Μετά την πώληση της εταιρείας στο επενδυτικό fund της Global Finance το 2006, «βγήκε στην στεριά», κάνοντας σττροφή στην προβατοτροφία με τη Μιλιώρα Φαρμ. Ποιο ήταν το κριτήριο αυτής της απόφασης; Ο ίδιος μας είπε τα εξής: «Διαπίστωσα πως υπήρχε ένα έλλειμμα, σε ό, τι αφορά τη γενετική βελτίωση των ζώων, για περισσότερη γαλακτοπαραγωγή και υγεία και αυτό επιδιώκομε στη Μιλιώρα Φαρμ στο Καγκάδι. Η μονάδα έγινε με αυτό τον στόχο. Να προμηθεύει τους κτηνοτρόφους της Ελλάδας με καλά γενετικά υλικά. Εκ του αποτελέσματος, φαίνεται ότι το πετύχαμε. Τα ζώα που παράγουμε πωλούνται αμέσως. Παράλληλα, βοηθούμε και την κτηνοτροφία της χώρας μας να έχει πιο παραγωγικά ζώα, καθώς και τους κτηνοτρόφους να έχουν



Ο εμπνευστής και δημιουργός της φάρμας Χρήστος Γιαννόπουλος

The Bold Type: Ξενοδοχείο με... χαρακτήρα

Η Πάτρα αρχίζει να ανεβαίνει θέσεις στην εκτίμηση της τουριστικής βιομηχανίας και αξιολόγηση του τουριστικού δυναμικού, χάρη σε κάποιες νέες επιχειρήσεις που έκαναν αίτηση από την πρώτη στιγμή τις λειτουργίας τους. Ο λόγος για το πατρινό ξενοδοχείο «The Bold Type», ένα υπέροχο διατηρητέο κτίριο που μετατράπηκε σε boutique ξενοδοχείο 5 Αστέρων και διακρίθηκε πρόσφατα στα ετήσια βραβεία «Greek Hotel of the Year».

Τα βραβεία διοργανώθηκαν για τρίτη συνεχή χρονιά σε μια συγκυρία όπου η ποιότητα και η μοναδικότητα, έχουν περισσότερη σημασία παρά ποτέ. Ετσι, μεταξύ των νικητών περιλαμβάνονται καθιερω-



Ένα εξασσμένο νεοκλασικό στην Πάτρα, που μεταμορφώθηκε σε minimal chic νεανότερο ξενοδοχείο

μένα και ανερχόμενα brands όπως το «The Bold Type» τον Γιώργου Χρυσανθόπουλου και Δημήτρη Μπικιά. Το ξενοδοχείο «The Bold Type» κέρδισε το διάκριση «Special Character Hotel» καθώς ξεχώρισε για τον μο-

λαμβάνει το «The Bold Type» στον έναν χρόνο λειτουργίας του. Το πρώτο ήταν ως design ξενοδοχείο της χρονιάς, από τον οργανισμό «100% Hotel Design» και το δεύτερο βραβείο ήρθε από τον παγκόσμιο οργανισμό AWWWARDS, για το επίπεδο φιλοξενίας.

«Το τρίτο βραβείο ήρθε για να μας δώσει δύναμη να συνεχίσουμε, γιατί βρεθήκαμε και εμείς, στο επίκεντρο μιας πανδημίας από την οποία δεν έχουμε λάβει ακόμα την υπεραξία της επένδυσης που κάναμε» είπε στην «Π» ο Γιώργος Χρυσανθόπουλος.

«Σίγουρα, αυτό το βραβείο τονώνει το ηθικό μας, και μας δίνει δύναμη για να συνεχίσουμε ακόμα πιο δυναμικά» πρόσθεσε ο συνδιοκτήτης αυτού του ξεχωριστού ξενοδοχείου. Τόνισε ακόμα, πως το επόμενο διάστημα αναμένεται αύξηση της κίνησης, σύμφωνα με τα στοιχεία της ζήτησης δωματίων που υπάρχουν μέχρι στιγμής. «Ελπίζουμε να βοηθήσουμε, στο να κάνουμε την Πάτρα προορισμό για διεθνείς και εγχώριους επισκέπτες», είπε ο γνωστός επιχειρηματίας.

«Σάρωσαν» τρεις αχαϊκές επιχειρήσεις

Τρεις αχαϊκές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών διακρίθηκαν στον διαγωνισμό ATHENS FINE FOOD AWARDS 2021, για τα εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα που παράγουν.

Η μύρα του πατρινού ζυθοποιού Γιώργου Ντάνου AMMOUSA English I.P.A., κέρδισε

την υψηλότερη διάκριση από όλα τα προϊόντα, φεύγοντας με το χρυσό μετάλλιο του διαγωνισμού, ως το καλύτερο τρόφιμο της χρονιάς, με βαθμολογία 19,61. Βραβείο Bronze, στην κατηγορία Καλύτερο Νοπό Τρόφιμο (Best AFFA Fresh 2021), απέσπασε η Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων Κόμης των Καλαβρύτων, με βαθμολογία 18,27, ενώ η ίδια εταιρεία διακρίθηκε και για τα προϊόντα της, Γιαούρτι Πρόβειο Παραδοσιακό (16,53), Κρέμα Βανίλια (16,07) και Γιαούρτι Στραγγιστό Αγελάδος (15,53). Τέλος, βραβείο Silver στην κατηγορία Καλύτερο Ποτό (Best AFFA Wine, Spirits and Drinks 2021) απέσπασε το Λικέρ Τριαντάφυλλο της πατρινής ποτοποιίας Tentoura Castro με βαθμολογία (18,17), καθώς επίσης και βραβείο Silver στην κατηγορία Καλύτερο Νέο Προϊόν (Best AFFA New Product).



Το Λικέρ Τριαντάφυλλο της Tentoura Castro



Η μύρα Ammoussa, προϊόν της χρονιάς

Η πράβειο φέτα Κόμης

Νέα καινοτόμα υπηρεσία λανσάρε η DUR

Τη δυνατότητα κράτησης επίσκεψης για εξοικονομημένο ραντεβού με έναν stylist της DUR προσφέρει πλέον η εταιρεία μέσω online φόρμας στο www.dur.gr.

Η DUR ενισχύει την αγοραστική εμπειρία του κοινού προσφέροντας ένα νέο εργαλείο που καθιστά τη σχέση με τη μόδα και το brand πιο άμεση. Η ανάγκη των φίλων της DUR για ανακάλυψη του στυλ και της γκανταρόμαπας τους συνδυάζεται με τις συμβουλές και την καθοδήγηση των εμπειρων stylists της εταιρίας που με τις γνώσεις τους μπορούν να αναβαθμίσουν τις εμφανίσεις του ανθρώπου κοινού με μια επίσκεψή τους στα φυσικά καταστήματα της εταιρίας σε όλη την Ελλάδα.

Η Αγγελική Δούρου, εμπορική διευθύντρια της DUR, με αφορμή τη νέα υπηρεσία δήλωσε χαρακτηριστικά: «Οι νέες τεχνολογίες το τελευταίο διάστημα συμμετέχουν πιο έντονα από κάθε άλλη φορά στην καθημερινότητά μας. Δημιουργούμε και προσφέρουμε την ευκαιρία με ένα απλό και εύκολο τρόπο μέσω του online συστήματος booking, σε όλους τους φίλους της DUR να γνωρίσουν από κοντά τη νέα μας συλλογή να εδρασησσώνονται τις ιδανικές προτάσεις από την ταλαντούχα ομάδα μας για ένα ολοκληρωμένο outfit».

Το κοινό με λίγα και εύκολα βήματα μέσω της online φόρμας έχει τη δυνατότητα της δωρεάν κράτησης του ραντεβού του, την ημέρα και την ώρα που τον εξυπηρετεί, για να απολαύσει την περιήγηση στην πιο πρόσφατη συλλογή της DUR και με τις κατάλληλες συμβουλές να καταλήξει σε ένα ολοκληρωμένο outfit για όλες τις περιστάσεις.



Η Αγγελική Δούρου

ΨΙΘΥΡΟΙ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Ο ΝΙΚΟΣ ΙΩΑΝΝΟΥ
ΚΑΙ Η ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ
ΤΗΣ FOLLI FOLLIE

✓ Η Πάτρα είναι η επόμενη πόλη στην οποία επεκτείνεται η υπηρεσία του super app της **Delivery.gr**, για να φέρει τα ψώνια από τα **AB Βασιλόπουλος** στην πόρτα μας, μέσα σε δύο ώρες. Η ελάχιστη παραγγελία έχει οριστεί στα 25 ευρώ και η μέγιστη στα 100 ευρώ. Το **Delivery.gr** του **Νίκου Ιωάννου**, είναι η πρώτη πλατφόρμα online παραγγελίας φαγητού που δημιουργήθηκε στην Ελλάδα το 2006, ξεκινώντας από την Πάτρα και πλέον έχει εξελιχθεί σε ένα super app, το

οποίο καλύπτει τις διευρυμένες ανάγκες για delivery στην ελληνική αγορά.

✓ Η **Folli Follie** επιστρέφει στην Πάτρα, μετά από δύο χρόνια και τις γνωστές περιπέτειες με την οικογένεια **Κουτσολιούτσου**. Η μητρική εταιρεία ετοιμάζεται να ανοίξει νέο κατάστημα στο εμπορικό κέντρο της αχαϊκής πρωτεύουσας και συγκεκριμένα στον πεζόδρομο Ρήγα Φεραίου. Αυτή τη φορά, ο όμιλος της **FF Group** θα είναι αυτός που θέτει σε λειτουργία το κατάστημα και όχι κάποιος τοπικός συνεργάτης, μέσω της μεθόδου franchise.



✓ Επίσκεψη στη μικροζυθοποιία «**ΚΥΚΛΟΣ**» πραγματοποιήσε την περασμένη εβδομάδα ο αντιπεριφερειάρχης Αχαΐας **Χαράλαμπος Μπονάκος**, όπου συναντήθηκε με τους αδελφούς **Κώστα και Βαγγελή Σιώζο**. Ξεναγήθηκε στους χώρους που δημιουργήθηκαν από τους ίδιους και έμαθε για τις 70 ετικέτες που παράγει αυτή η πρωτότυπη επιχειρηματική προσπάθεια, την οποία είχε παρουσιάσει μια εβδομάδα πριν το ένθετο «ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ».

✓ Για μεγάλη ρελάντ ετοιμάζεται αυτό το καλοκαίρι ο κλάδος της εστίασης και της διασκέδασης στην Πάτρα, κλείνοντας πάνω από έναν χρόνο πανδημίας. Η γνωστή οικογένεια **Οικονόμου**, οι αδελφοί **Φούφουλα** και ο **Μάρκελλος Μαυρομμάτης**, ενώνουν τις δυνάμεις τους, και ετοιμάζονται να ανοίξουν το **ZIBU Tiki bar – restaurant**, στην παραλία Ροϊτικών.



✓ Και οι γνωστοί πατρινοί επιχειρηματίες της διασκέδασης **Αλέξης Σίνος (φωτ.)** και **Γιάννης Μαρκουζός**, που διατηρούν την ιστορική πλέον «**Τρελλή Ροδιά**», ετοιμάζονται για δυναμικό come back, κάνοντας γνωστό ότι από την Τετάρτη 14/4 είναι πάλι ανοικτά με takeaway ποτά και κοκτέιλ, απέναντι από την Παντάνασσα.

✓ Η στήλη συνομίλησε προ ημερών, με ανώτερο στελεχος της **ΕΤΒΑ - ΒΙΠΕ** και έθεσε το ερώτημα, αν έχουν καμία κρούση για την περίφημη επένδυση των ηλεκτρικών αυτοκινήτων που διεκδικεί η Ελλάδα. «Εμείς πάντως, δεν έχουμε ακούσει τίποτα», μας απάντησε απλά και ξεκάθαρα ο παράγοντας. Λέτε κάτι να γίνεται στο παρασκήνιο και να μην το ξέρει ούτε η **ΕΤΒΑ**,

Το λιμάνι του Αστακού αλλάζει χέρια και ρότα

Στα «χέρια» κοινοπραξίας εγχώριων και αραβικών ομίλων, αναμένεται να καταλήξει η εταιρεία **Αστακός Τέρμιναλ** και επί της ουσίας το λιμάνι του Αστακού στην Αιτωλοακαρνανία, μαζί με την όμορη βιομηχανική ζώνη, όπως έγραφε η στήλη την περασμένη εβδομάδα.

Ο λιμένας του Αστακού στην Αιτωλοακαρνανία, ως γνωστόν, έχει περάσει υπό τον έλεγχο των τραπεζών **Alpha Bank** και **Πειραιώς** εδώ και αρκετά χρόνια (2008), λόγω των οικονομικών προβλημάτων του ομίλου **ΑΕ-ΓΕΚ** που είχε εκχωρήσει το project έναντι των δανείων που είχε λάβει για την κατασκευή και λειτουργία της μεγάλης υποδομής.

Σύμφωνα με ασφαλείς πληροφορίες, οι δύο τράπεζες έχουν συμφωνήσει, με πρώτη την **Alpha Bank**, ενώ πριν από μερικές ημέρες ακολούθησε και η **Πειραιώς**. Αγοραστής, όπως αναφέρουν οι πληροφορίες, είναι ένα κοινόκτητο εταιρειών και φυσικών προσώπων, μεταξύ αυτών, δύο μέτοχοι της κατασκευαστικής εταιρείας **Archirodon** (όχι όμως ως εταιρεία), η **A1 Yacht Trade** (επαγγελματικές υπηρεσίες υποστήριξης γιοτ) και επενδυτικό fund από το **Abu Dhabi**.

Στα σχέδια των νέων επενδυτών, είναι να μετατρέψουν το λιμάνι Αστακού σε μια μεγάλη λιμενική εγκατάσταση υποδοχής και εξυπηρέτησης mega yacht σε όλη την Με-



Και παλιότερα είχαν ακουστεί διάφορα επενδυτικά σχέδια, που όμως δεν προχώρησαν. Ως εκ τούτου, αναμένουμε τις εξελίξεις...

ΠΑΤΡΑ - ΑΝΚΟΝΑ ΜΕ ΤΟ ΖΕΥΣ PALACE

Νέο πλοίο εκτελεί από χθες δρομολογία από Πάτρα για Ανκόνα, χωρίς ενδιάμεση στάση στην **Ηγουμενίτσα**. Πρόκειται για το **Zeus Palace** της ιταλικής **Grimaldi Lines**, το οποίο «φόρεσε» το διακριτικό **Minoan** στις μπάντες του. Το πλοίο αναμενόταν να ξεκινήσει τους πλόες του στις 12 Απριλίου, μετά από στάση ενός μήνα στο ναυπηγείο της **Γάλοβας** στην Τουρκία όπου έκανε συντήρηση, αλλά τελικά καθυστέρησε την αναχώρησή του, κατά μια εβδομάδα. Αφού κατέπλευσε αρχικά στο **Μπρίντιζι** για την παραλαβή πληρώματος και τα διαδικαστικά που αφορούν σε αυτή, ήρθε στην Πάτρα την περασμένη Τετάρτη και από χθες το απόγευμα ξεκίνησε τα δρομολόγιά του, απευθείας για Ανκόνα.

σόγειο.

Μάλιστα, για να υλοποιήσουν το σχέδιό τους, επιδιώκουν την αλλαγή των όρων χρήσης της λιμενικής εγκατάστασης μέσω Προεδρικού Διατάγματος. Παράλληλα, βάσει του ΠΔ εκτιμάται ότι θα επιτρέπονται και άλλες χρήσεις συμπληρωματικές του ελλιμενισμού (εμπορικές, τουριστικές κ.α.).

Η **Αστακός Τέρμιναλ ΑΕ** και άλλες τρεις εταιρείες (οι **ΣΥΜΕΤ**, **Ακαρπορτ** και **ΝΑ.ΒΙ.ΠΕ**) ελέγχουν και διαχειρίζο-

νται τη ναυτιλιακή ζώνη και τη βιομηχανική περιοχή στο Πλατυγιάλι Αιτωλοακαρνανίας. Βασικός μέτοχος είναι η **ΑΠΕ Επενδυτικής Περιουσίας**, στην οποία συμμετέχουν, όπως αναφέραμε, με 71,08% η **Alpha Bank** και με 28,92% η **Τράπεζα Πειραιώς**.

Σημειώνεται ότι παλιότερα οι τράπεζες είχαν έρθει σε επαφή με την **ΕΤΑΔ** για αγορά όμορης έκτασης περίπου 110 στρεμμάτων, για να γίνει ελκυστικότερο το όλο «πακέτο», ενώ η περιοχή, πέραν

της προνομιακής της θέσης στην Δυτική Ελλάδα, πλέον συνδέεται και με τους κεντρικούς οδικούς άξονες.

Παλιότερα, είχαν ακουστεί διάφορα σενάρια για ενδιαφερόμενους και διαφορετικές μορφές σχέδια ανάπτυξης, ακόμα και για το μεγάλη ενεργειακή επένδυση από το Κατάρ στο λιμάνι του Αστακού επί κυβέρνησης **Γ. Παπανδρέου**, δίχως όμως να προκύψει κάτι. Ως εκ τούτου, επιφυλασσομέτα μέχρι να δούμε το αποτέλεσμα...

ΕΡΓΑ 430 ΕΚ. ΕΥΡΩ ΣΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ ΚΑΙ ΗΠΕΙΡΟ

Πρόγραμμα - μαμούθ από ΔΕΔΔΗΕ

Το μεγαλύτερο σε αξία «πακέτο» εργασιών μέχρι τώρα, έβγαλε σε διαγωνισμό ο **ΔΕΔΔΗΕ**, το οποίο περιλαμβάνει σχεδόν...τα πάντα. Πιο συγκεκριμένα, ο **ΔΕΔΔΗΕ** προχωράει στη διενέργεια ενός διαγωνισμού που αποτελείται από 37 τμήματα για έργα που θα καλύπτουν όλη τη χώρα και ανέρχονται συνολικά στα 2,9 δισεκατομμύρια ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, ποσό χωρίς ΦΠΑ 2,4 δισ. ευρώ), τα οποία και θα χρηματοδοτηθούν από την Ευρωπαϊκή Ένωση και ειδικότερα μέσα από πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης.

Η διάρκεια των έργων στον παρόντα διαγωνισμό έχει οριστεί στους 48 μήνες ύστερα από την ημερομηνία υπογραφής, ενώ ενδέχεται να



υπάρξει και παράταση κατά ενάμιση έτος με προαίρεση του **ΔΕΔΔΗΕ**.

Ο προϋπολογισμός των έργων για την Περιφέρεια Πελοποννήσου-Ηπείρου φτάνει τα 430 εκατ. ευρώ μαζί με τον ΦΠΑ.

Το πρόγραμμα έργων που αφορά την ανάδειξη αναδω-

και συντήρησης δικτύων διανομής ηλεκτρικής ενέργειας στο σύνολο της διοικητικής περιφέρειας του **ΔΕΔΔΗΕ** Περιφέρειας Πελοποννήσου-Ηπείρου, έχει ως εξής:

► Πάτρα-Αίγιο: 54.5 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 44 εκ. ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)
► Αργίτιο-Άρτα: 69.4 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 56 εκ.

Ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)
► Κόρινθος-Ναύπλιο: 65.7 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 53 εκ. ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)

► Πύργος-Ζάκυνθος-Κεφαλλονιά: 62 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 50 εκ. ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)

► Καλαμάτα: 55.8 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 45 εκ. ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)

► Τρίπολη-Σπάρτη: 57 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 46 εκ. ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)

► Ιωάννινα-Κέρκυρα: 65.7 εκατ. ευρώ (ποσό με ΦΠΑ, 53 εκ. ευρώ ποσό χωρίς ΦΠΑ)

Τα έργα χρηματοδοτούνται από τους προϋπολογισμούς Ανάπτυξης και Συντήρησης του **ΔΕΔΔΗΕ** και πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης.