



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΖΟΜΑΣΤΕ...

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ

Ο Συνεταιρισμός

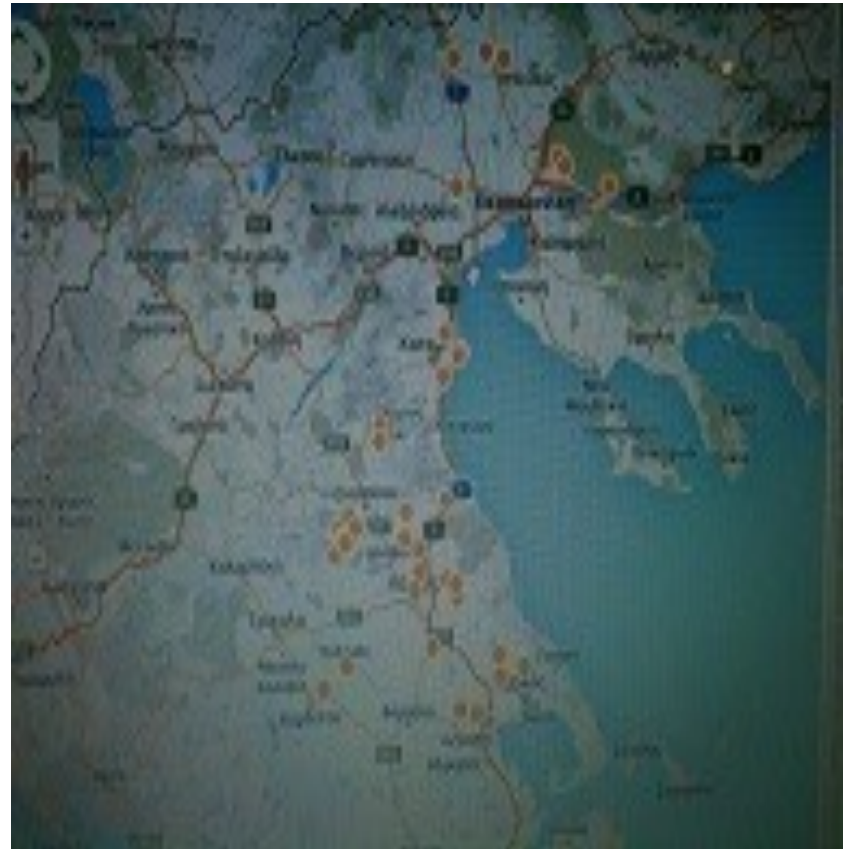
Το 2011 ιδρύθηκε ο Συνεταιρισμός «ΘΕΣγάλα-ΠΙΕς» από μια ομάδα αγελαδοτρόφων γαλακτοπαραγωγών. Σύντομα, και μέσα από τη σκληρή δουλειά και το μεράκι των μελών του, εξελίχθηκε στον πρώτο Πρότυπο Παραγωγικό Συνεταιρισμό αγελαδινού γάλακτος που ιδρύθηκε στη χώρα μας.



Συνεταιρισμός

Μέλη - Παραγωγή

- 100 αγελαδοτρόφοι παραγωγοί - μέλη,
- 55 μονάδες παραγωγής αγελαδινού γάλακτος,
- Καθημερινά παράγονται 120 τόνοι γάλακτος που αντιστοιχούν στο 10% της εγχώριας παραγωγής.
- Ανώτατο όργανο είναι η Γενική Συνέλευση και το Διοικητικό Συμβούλιο αποτελείται από 5 μέλη



Στόχοι

- ❏ Η διασφάλιση της ποιότητας και άρα η επίτευξη υπεραξίας στο τελικό προϊόν
- ❏ Η διάθεση του γάλακτος που παράγουν τα μέλη του
- ❏ Η μείωση του κόστους παραγωγής μέσω μαζικών εισροών Α' υλών και την ανάπτυξη συνεργειών σε όλο το φάσμα του πρωτογενούς και όχι μόνο τομέα
- ❏ Η Βελτίωση της παραγωγικότητας του ζωικού κεφαλαίου των μελών του
- ❏ Η βελτίωση του διαχειριστικού επιπέδου των μονάδων των μελών του
- ❏ Η αξιοπρεπής παρουσία στον τομέα διάθεσης του προϊόντος του προς τους καταναλωτές

Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντος

- ☒ Σύστημα καθημερινών δειγματοληψιών από όλες τη φάρμες των μελών. Τα δείγματα υποβάλλονται σε μία σειρά εργαστηριακών αναλύσεων, στα επίσημα κρατικά εργαστήρια.
- ☒ Σύστημα εσωτερικής τιμολόγησης με βάση 5 ποιοτικά κριτήρια όπως αυτά περιγράφονται στα συμβόλαια με τις γαλακτοβιομηχανίες. Η θέσπιση ποιοτικών κριτηρίων βοηθά στη συνεχή βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος αλλά και στην απόκτηση επαγγελματικής συνείδησης

Διάθεση Γάλακτος

Ο ΘΕΣγάλα – ΠΙΕς ήταν ο πρώτος Συνεταιρισμός στη χώρα που εγκαθίδρυσε τα συμβόλαια για τη διάθεση του γάλακτος στους μεταποιητές. Προμηθεύει τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες που δραστηριοποιούνται στη χώρα μας με το γάλα του, μέσω αναλυτικών συμβολαίων που προασπίζουν τόσο τα συμφέροντα των μελών του όσο και τις γαλακτοβιομηχανίες αλλά κυρίως τους ίδιους τους καταναλωτές.

Μείωση κόστους παραγωγής

- ☒ Μαζικές Προμήθειες Α' Υλών.
- ☒ Εδραίωση της «Συμβολαιακής Γεωργίας».

Αναπτύσσει ένα εκτεταμένο δίκτυο συνεργειών με τοπικούς αγρότες για την παραγωγή και προμήθεια μαζικών ποσοτήτων πρώτων υλών. Οι δράσεις «Συμβολαιακής Γεωργίας» επιτυγχάνουν ένα διπλό στόχο: μειώνουν το κόστος παραγωγής για τα μέλη ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζουν ένα σταθερό εισόδημα για τους συναδέλφους γεωργούς. Η ασφάλεια, η ποιότητα αλλά και η εντοπιότητα των ζωοτροφών που προμηθευόμαστε αποτελεί προαπαιτούμενο για την επίτευξη υψηλής προστιθέμενης αξίας του γάλακτός μας. Επίσης, στο πλαίσιο των παραπάνω συνεργειών γίνονται εφικτοί νέοι καλλιεργητικοί προσανατολισμοί όπως τα κτηνοτροφικά φυτά, η σόγια κ.α.

- ☒ Λειτουργία Κτηνιατρικού Φαρμακείου
- ☒ Ηλεκτρονική Εφαρμογή Προμηθειών

Το προϊόν – Η καινοτομία

Αυτόματοι Πωλητές Φρέσκου Γάλακτος

Φρέσκο Παστεριωμένο

Ασφαλές και Ποιοτικό γάλα

Απευθείας από τον Παραγωγό
στον Καταναλωτή.

Ιδέα που στο εξωτερικό
υλοποιούνταν από

μεμονωμένους

παραγωγούς στην Ελλάδα

της δώσαμε

Βιομηχανική Υπόσταση



Το προϊόν – Η καινοτομία



Το προϊόν – Η καινοτομία

14 Καταστήματα Λάρισα



Το προϊόν – Η καινοτομία

6 Καταστήματα Θεσσαλονίκη



Το προϊόν – Η καινοτομία

 24ώρες το 24ωρο

 Γάλα πλήρες σε λιπαρά και πρωτεΐνη

 Γάλα Ελαφρύ 1,7%



Γάλα 5 ημερών

5 ΟΡΘΟΓΕΝΕΣ ΤΑ ΕΛΑΦΡΩΣ ΘΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑ

- ΕΞΑΓΓΕΤΕ ΤΟ ΚΑΘΩΣ Η ΤΑ ΟΡΘΟΓΕΝΕΣ
- ΣΩΣΕΤΕ ΤΗ ΣΦΗΡΑ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΑΝΑΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΣΦΥΡΗ ΣΦΗΡΑ
- ΠΙΝΕΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΑΝΑΙΟ ΓΑΛΑ Η ΤΑ 10 ΑΠΡΟΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΤΕ ΤΟ ΠΟΡΦΥΡΟ
- ΤΟ ΓΕΜΩΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ

• ΑΝΑΡΤΕΣΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΑΝΑΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΣΦΥΡΗ ΣΦΗΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΕΛΤΑ ΔΕΙΧΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΓΕΜΩΝΑ

ΣΕ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΕΛΤΑ ΔΕΙΧΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΓΕΜΩΝΑ

ΕΛΑΦΡΩΣ ΓΑΛΑ
0,8% - 0,2% - 0,3% - 1 κ.σ. 2 λίτρα
3 κ.σ. 2 λίτρα

ΕΛΑΦΡΩΣ ΓΑΛΑ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ

Πολύ γάλα
Παστεριωμένο - Ομογενοποιημένο
Αποστειρωμένο - Α.Τ.Τ.
Πρωτεΐνη +3,20%

Παρασκευασμένο στην Ελλάδα, Α.Τ.Τ.
Καθαρό, 1.9.1.1 - 40 - 2 - 00

Γάλα 5 ημερών - Ελαφρύ 1,7% - 3.11.2019

Γάλα 5 ημερών

5 ΟΡΘΟΓΕΝΕΣ ΤΑ ΠΛΗΡΕΣ ΘΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑ

- ΕΞΑΓΓΕΤΕ ΤΟ ΚΑΘΩΣ Η ΤΑ ΟΡΘΟΓΕΝΕΣ
- ΣΩΣΕΤΕ ΤΗ ΣΦΗΡΑ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΑΝΑΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΣΦΥΡΗ ΣΦΗΡΑ
- ΠΙΝΕΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΑΝΑΙΟ ΓΑΛΑ Η ΤΑ 10 ΑΠΡΟΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΤΕ ΤΟ ΠΟΡΦΥΡΟ
- ΤΟ ΓΕΜΩΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ

• ΑΝΑΡΤΕΣΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΑΝΑΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΣΦΥΡΗ ΣΦΗΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΕΛΤΑ ΔΕΙΧΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΓΕΜΩΝΑ

ΣΕ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΕΛΤΑ ΔΕΙΧΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΓΕΜΩΝΑ

ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ
3,8% - 0,2% - 0,3% - 1 κ.σ. 2 λίτρα
3 κ.σ. 2 λίτρα

ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ

Πολύ γάλα
Παστεριωμένο - Ομογενοποιημένο
Αποστειρωμένο - Α.Τ.Τ.
Πρωτεΐνη +3,20%

Παρασκευασμένο στην Ελλάδα, Α.Τ.Τ.
Καθαρό, 1.9.1.1 - 40 - 2 - 00

Γάλα 5 ημερών - Πλήρες 3,8% - 3.11.2019

Το προϊόν – Η καινοτομία

- ☒ Ο καταναλωτής επιλέγει την ποσότητα που επιθυμεί, 1 και 1/2 λίτρο καθώς και τη συσκευασία που επιθυμεί, γυάλινο επαναχρησιμοποιούμενο μπουκάλι και πλαστικό μιας χρήσης μπουκάλι.
- ☒ Υπάρχει και η δυνατότητα για τον καταναλωτή να χρησιμοποιήσει δικό του μπουκάλι αναλαμβάνοντας την ευθύνη τήρησης όλων των όρων υγιεινής.
- ☒ Στον χώρο των καταστημάτων υπάρχουν δύο αυτόματοι πωλητές ένας για την προμήθεια φρέσκου γάλακτος και ένας για την προμήθεια μπουκαλιών.



Το προϊόν – Η καινοτομία Πιστοποίηση ISO 22000


ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΩΝ Α.Ε.
EUROPEAN INSPECTION AND CERTIFICATION COMPANY S.A.
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
CERTIFICATE OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM (ISO 22000)

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ : 398/T
CERTIFICATE No : 398/T

ΗΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΤΑΙ ΟΤΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

«ΘΕΣ ΓΑΛΑ-ΠΙΕΣ»

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: ΣΑΜΟΥΗΛΙΔΟΥ 5, ΛΑΡΙΣΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΗΜΕΙΑ: 1. ΜΑΝΔΙΛΑΡΑ 106 & ΥΨΗΛΑΝΤΟΥ, ΛΑΡΙΣΑ
2. ΚΑΡΑΒΑΝΤΙ 33 & ΖΑΡΜΑΝΙ, ΛΑΡΙΣΑ
3. 25^Η ΜΑΡΤΙΟΥ & ΣΦΥΚΟΚΟΡΟΥ, ΛΑΡΙΣΑ
4. ΓΡΕΠΕΡΙΟΥ Ε' 11, ΛΑΡΙΣΑ
5. ΔΑΦΚΑΙ 28 & ΠΑΥΡΟΓΕΝΟΥΣ, ΛΑΡΙΣΑ
6. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΕΩΣ 21, ΛΑΡΙΣΑ
7. ΚΟΖΑΝΗΣ 11 & ΚΑΡΑΝΑΣΙΟΥ

THIS IS TO CERTIFY THAT THE SYSTEM OF

«THES GALA-PIES»

MAIN OFFICE: 5 SAMOUILIDOU STR, LARISA / GREECE
CERTIFIED SITES: 1. 106 MANDILARA STR & IPSELANTOU STR, LARISA / GREECE
2. 33 KARAVANTOU STR & ZARMANI STR, LARISA / GREECE
3. 25TH MARTIOU STR & CHRISOPODOU STR, LARISA / GREECE
4. 11 GREPERIOU E' STR, LARISA / GREECE
5. 28 DAFKAI STR & PAUROGENOUS STR, LARISA / GREECE
6. 21 ALEXANDROUPOLEOS STR, LARISA / GREECE
7. 11 KOZANIS STR & KARANASIOU STR, LARISA / GREECE

ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΗΕ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ
HAS BEEN FOUND TO CONFORM TO THE STANDARD

ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005

Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΤΩΘΙ ΡΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ:

**ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΠΑΣΤΕΡΙΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΠΑΣΤΕΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ/ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΥΤΟΥ ΜΕΣΩ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ**

THIS CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING PRODUCT OR SERVICE RANGES:

**TRANSPORT OF FRESH MILK – PASTEURIZATION OF MILK – TRANSPORT OF
PASTEURIZED MILK AND PROVISION / TRADING OF MILK THROUGH VENDING
MACHINES**

Ημερομηνία Έκδοσης : Μεταμόρφωση, 03/01/2014
Date of issue

Το πιστοποιητικό ισχύει ως την : 02/01/2017
This Certificate is valid until


ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Η μη ικανοποίηση των όρων της σύμβασης Αρ. ΚΠ/332781/2013 «απόβλεπεί» στην παροχή του πιστοποιητικού
In case of non-compliance with the conditions set out in the contract No. ΚΠ/332781/2013 will render the certificate invalid
Όμιλος ΒΙΟ & Λιανών Προϊόντων Ltd 52 Μεταμόρφωση
Τηλ.: +30 210 62.52.495, 30 210 62.53.927 - Fax: +30 210 62.03.018
Internet site: www.eurocert.gr - email: eurocert@kosnet.gr

Πιστοποίηση ΕΑ
ΑΡ. ΠΙΣΤ. 3.3

613 4480402-12-2006

Το προϊόν – Η καινοτομία

Από τη Φάρμα στον Καταναλωτή

Η “συγκομιδή” του γάλακτος

- ☒ Η “συγκομιδή” του γάλακτος στις φάρμες των μελών του συνεταιρισμού ΘΕΣγάλα-ΠΙΕς
- ☒ σε σύγχρονα αρμεκτικά συγκροτήματα, τα οποία ελέγχονται συνεχώς για την αρτιότητα της λειτουργίας τους, την ακεραιότητα του εξοπλισμού και την καθαριότητά τους, ώστε το γάλα να απομακρύνεται από τις θηλές των αγελάδων με τον πιο ήπιο τρόπο, αφού έχει προηγηθεί προετοιμασία του μαστού που να εξασφαλίζει όλους τους όρους υγιεινής.



Το προϊόν – Η καινοτομία

Από τη Φάρμα στον Καταναλωτή

Η αποθήκευση του γάλακτος

- ❧ Η αποθήκευση του γάλακτος στις φάρμες των μελών του συνεταιρισμού ΘΕΣγάλα-ΠΙΕς γίνεται σε ανοξείδωτες ψυκτικές δεξαμενές, υπό ψύξη και ανάδευση, οι οποίες πλένονται και απολυμαίνονται καθημερινά, ώστε το γάλα να διατηρεί την ακεραιότητά του και τη φρεσκάδα του.



Το προϊόν – Η καινοτομία

Από τη Φάρμα στον Καταναλωτή

Η μεταφορά του γάλακτος στο εργοστάσιο παστερίωσης

- ☒ Η μεταφορά του γάλακτος στο εργοστάσιο παστερίωσης γίνεται λίγες ώρες μετά την αρμεγή του, με ειδικά βυτία μεταφοράς γάλακτος τα οποία πληρούν όλους τους όρους σωστής μεταφοράς και υγιεινής που προβλέπει η νομοθεσία



Το προϊόν – Η καινοτομία

Από τη Φάρμα στον Καταναλωτή

Η παστερίωση του γάλακτος

- ❧ Η θερμική επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται το γάλα είναι η πιο ήπια δυνατή στους 71,7 βαθμούς για 15", ώστε το γάλα να διατηρήσει τα θρεπτικά συστατικά, τις βιταμίνες, τα ιχνοστοιχεία και τη φρεσκάδα του, πράγμα που δεν συμβαίνει στην παστερίωση σε υψηλότερες θερμοκρασίες.



Το προϊόν – Η καινοτομία

Από τη Φάρμα στον Καταναλωτή

Ο καθημερινός εργαστηριακός έλεγχος

- ☒ Ένας μεγάλος αριθμός δειγμάτων γάλακτος τόσο απαστερίωτου, όσο και παστεριωμένου, υποβάλλεται καθημερινά σε μία σειρά εργαστηριακών αναλύσεων, ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια η ποιότητα και η φρεσκάδα του προϊόντος, καθώς και η πλήρης συμμόρφωση προς τις διατάξεις της σχετικής νομοθεσίας.



Το προϊόν – Η καινοτομία

Από τη Φάρμα στον Καταναλωτή

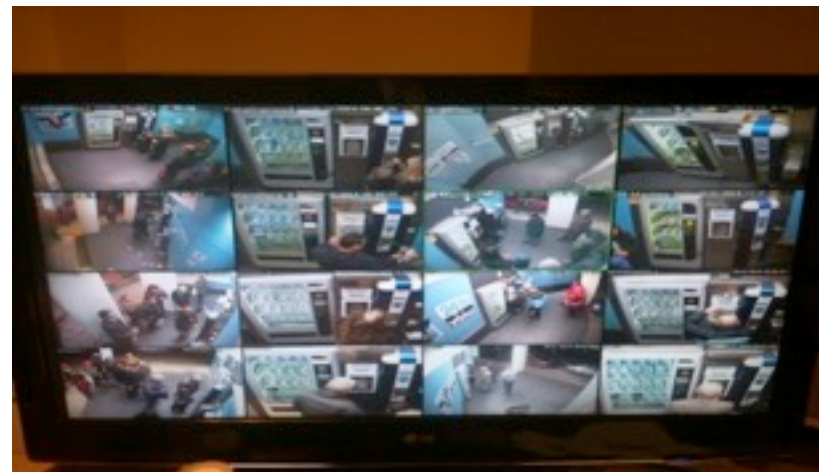
Η μεταφορά του παστεριωμένου γάλακτος στα μαγαζιά του συν/σμού ΘΕΣγάλα - ΠΙΕς.

- ❧ Η μεταφορά του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος στα μαγαζιά του συν/σμού ΘΕΣγάλα-ΠΙΕς γίνεται με ειδικό φορτηγό ψυγείο, σε ανοξειδωτες ψυκτικές δεξαμενές χωρητικότητας 200 λίτρων, κάτω από ψυκτική ομπρέλα.
- ❧ Αυτές οι δεξαμενές υποβάλλονται σε ειδικό καθαρισμό και απολύμανση με ειδικό σύστημα C.I.P, πριν από κάθε νέα πλήρωση με γάλα.



Το προϊόν – Η καινοτομία

Εμπορική Διαχείριση



Το προϊόν – Η καινοτομία Κοινωνική Προσφορά

Στο πλαίσιο της κοινωνικής του προσφοράς σε συνανθρώπους μας που το έχουν ανάγκη, Ο Συνεταιρισμός Αγελαδοτρόφων ΘΕΣγάλα – ΠΙΕς διέθεσε μέρος των ημερήσιων εισπράξεών του για 10 μέρες από κάθε κατάσταση με αυτόματους πωλητές στο **Κρίκκειο Εκκλησιαστικό Ορφανοτροφείο της Ιεράς Μητροπόλεως Λαρίσης και Τυρνάβου και στο Συσσίτιο του Ιερού Ναού των Αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων (Άγιοι Σαράντα).**

Αγαπητοί φίλοι

Στο πλαίσιο της κοινωνικής προσφοράς σε συνανθρώπους μας που το έχουν ανάγκη, ο Συνεταιρισμός Αγελαδοτρόφων ΘΕΣγάλα – ΠΙΕς θα διαθέσει μέρος των ημερήσιων εισπράξεών του από κάθε κατάσταση στο Κρίκκειο Εκκλησιαστικό Ορφανοτροφείο της Ιεράς Μητροπόλεως Λαρίσης και Τυρνάβου και στο Συσσίτιο του Ιερού Ναού των Αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων (Άγιοι Σαράντα).

Για δύο (10) μέρες από 13-23 Δεκεμβρίου 2023, 0,10€ από κάθε λίτρο γάλα που θα αγοράσετε θα διατίθενται στις δύο αυτές δομές Αγάπης και Ανθρώπων της πόλης μας.



Ευχόμαστε ολόψυχα
Χρόνια Πολλά και Καλές
Γιορτές σε όλους τους
συμπολίτες μας.



Συνεταιρισμός
Αγελαδοτρόφων
Θεσσαλικής
Περιφέρειας

Το προϊόν – Η καινοτομία Αποδοχή του Εγχειρήματος

Καταστήματα ως
Σημεία αναφοράς της
Γειτονιάς

Ο κόσμος αγκάλιασε την προσπάθειά μας και αναγνώρισε τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του προϊόντος μας που είναι η σχέση ποιότητας τιμής. Τα καταστήματα τόσο στην πόλη της Λάρισας όσο και της Θεσσαλονίκης αποτελούν πλέον σημεία αναφοράς της γειτονιάς και σημεία νέας μορφής κοινωνικοποίησης



Αντί Επιλόγου

Για να υπάρχουν τα παρακάτω



Αντί Επιλόγου Πρέπει να υπάρχουν Αυτά



Σας Ευχαριστώ



Πάνω από όλα. **Φρέσκο**