# Ερωτηματολόγια για εταιρίες επεξεργασίας/ συσκευασίας/ διακίνησης

Όνομα: ……………………………………………………………………………………………………………………

Προϊόντα: ………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ | | | | | | | | | | |
| Δραστηριότητα | | | | | | | | | | |
| Συσκευασία | | | Επεξεργασία | | | | Διακίνηση (Logistics) | | | |
| Έτη λειτουργίας | | | | | | | | | | |
| <1 | 1-3 | | | 4-10 | | 11-20 | | | | >20 |
| Καθεστώς λειτουργίας | | | | | | | |  | | |
| Ιδιωτική | | | Συνεταιρισμός | | | | Κρατική | | | |
| Ποια είναι η δυναμικότητα της εγκατάστασης; | | | | | | | | | | |
| ……………………………………………………………………………………………………………………………………….. | | | | | | | | | | |
| Πόσα άτομα απασχολούνται; | | | | | | | | | | |
| 1-5 | 6-10 | | | 11-20 | | 21-50 | | | | >51 |
| Ποιο ποσοστό των εργαζομένων απασχολείται εποχιακά; | | | | | | | | | | |
| 0% | | 50% | | | 100% | | | | Άλλο ………% | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ | | | | | | | | | | | | | |
| Είναι τα προϊόντα βιολογικά? | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι | | Όχι | | | | Και τα δύο | | ……….% βιολογικών προϊόντων | | | | | |
| Είναι τα προϊόντα σας: | | | | | | | | | | | |  | | |
| Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) | | | Π.Γ.Ε (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) | | | | | | Ι.Π.Π. (Ιδιότυπο Παραδοσιακό Προϊόν) | | | | | |
| Ιεραρχήστε ως 5 λόγους που κάνουν ανταγωνιστικά τα προϊόντα σας (1 min – 5 max) | | | | | | | | | | | | | |
| Ποσότητα  Εγγύτητα στην αγορά | Ποιότητα  Προστατευτική νομοθεσία | | | | Φήμη  Επεξεργασία | | Τιμή  Παραδοσιακός χαρακτήρας | | | | | | Θρεπτική αξία  Άλλο (………….) |
| Είναι τα προϊόντα σας εποχιακά; | | | | | | | | | | |  | | |
| Ναι | | | | Όχι | | | | | |  | | | |
| Είναι οι πρώτες ύλες των προϊόντων εποχιακές; | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι | | | | Όχι | | | | | |  | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ | | |
| Έχετε συγκεκριμένους προμηθευτές/ πελάτες; | | |
| Ναι  Όχι | | |
| Έχετε τμήμα ελέγχου της ποιότητας; | | |
| Ναι  Όχι | | |
| Ακολουθείτε σύστημα ελέγχου ασφάλειας τροφίμων (Food Safety Management System - FSMS); | | |
| Ναι  Όχι | | |
| Είστε πιστοποιημένος (π.χ. HACCP); | | |
| Ναι  Όχι | Ονομάστε…………………………………………………... | |
| Είναι πιστοποιημένοι οι προμηθευτές σας; | |  |
| Ναι  Όχι | | |
| Είναι οι πελάτες σας πιστοποιημένοι; | |  |
| Ναι  Όχι | | |
| Ακολουθείτε διαδικασίες ιχνηλασιμότητας; | |  |
| Ναι  Όχι | | |
| Ακολουθείτε σύστημα αξιολόγησης των προμηθευτών σας; | | |
| Ναι  Όχι | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Πως οι πρώτες ύλες μεταφέρονται στην εγκατάσταση σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Νωπές από τον παραγωγό | | | | Συσκευασμένες από προμηθευτή | | | | | | | | Τις συλλέγετε με δικά σας μέσα | | | | | | | | | | | Εισαγωγή | | | |
| Τα μέσα μεταφοράς επηρεάζουν την ποιότητα; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι  Όχι | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Έχετε κατάλληλες εγκαταστάσεις για μακρά αποθήκευση των προϊόντων; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι  Όχι | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Πιστεύετε ότι οι πρακτικές μετά από τη συγκομιδή επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος που χρησιμοποιείτε σαν πρώτη ύλη; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι  Όχι | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Σε περίπτωση ανάγκης έχετε εναλλακτικές πηγές προμήθειας της πρώτης ύλης; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι  Όχι | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Εάν ναι, η πρώτη ύλη προέρχεται από: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Περιοχές της χώρας | | | | | | | | Εισαγωγές | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Η δραστηριότητα σας: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Προσθέτει αξία | | | | | | | | Είναι τυπική διαδικασία στην αλυσίδα παραγωγής | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Οι διεργασίες σας είναι καθορισμένες ώστε να προστατεύεται η ποιότητα; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι  Όχι | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Πώς πουλάτε τα προϊόντα σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Άμεσα | Μέσα από συνεταιρισμό/σωματείο | | | | | | | | | | | | Μέσω εμπόρου | | | | | | | | | | | Άλλο | | |
| Πώς πωλούνται τα προϊόντα σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Νωπά | | | Συσκευασμένα (χονδρική) | | | | | | | | | | | Συσκευασμένα (λιανική) | | | | | | | | | | | | |
| Που αποθηκεύετε τα τελικά προϊόντα σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ίδια αποθήκη | | | | | Αποθήκη Συνεταιρισμού | | | | | | | | | | | | | | | Αποθήκη 3ου | | | | | | |
| Ποιο είναι το πιο σοβαρό πρόβλημα που αντιμετωπίζετε; (Ιεραρχήστε 1 περισσότερο - 5 λιγότερο σοβαρό) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Τεχνικά / φυσικά προβλήματα | | | Προβλήματα ποιότητας | | | | | | Χρηματοδότηση | | | | | | | | Εμπορικά προβλήματα | | | | | Πωλήσεις / τιμολόγηση | | | | |
| Παρακαλώ αναφέρατε το σημαντικότερο τεχνικό πρόβλημα: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Παρακαλώ αναφέρατε το σημαντικότερο ποιοτικό πρόβλημα: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Παρακαλώ αναφέρατε το σημαντικότερο πρόβλημα χρηματοδότησης: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Παρακαλώ αναφέρατε το σημαντικότερο εμπορικό πρόβλημα: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Παρακαλώ αναφέρατε το σημαντικότερο πρόβλημα που αφορά πωλήσεις/τιμολόγηση: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Τι από τα παρακάτω θα βοηθούσε τα προϊόντα σας ώστε να γίνουν πιο ελκυστικά/ ανταγωνιστικά; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Καλύτερες γεωργικές πρακτικές | Καλύτερες πρακτικές διακίνησης (logistics) | | | | | | | | | Προώθηση (Marketing) | | | | | | Όροι τιμολόγησης | | | | | | | | | Διαχείριση ποιότητας | |
| Ποιο από τα παρακάτω θα βελτίωνε την ποιότητα των προϊόντων σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Καλύτερες γεωργικές πρακτικές | Συσκευασία | | | | | | | | | Συνθήκες αποθήκευσης/ συντήρησης | | | | | | Σύστημα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων | | | | | | | | | Περεταίρω επεξεργασία | |
| Τι θα μπορούσε να γίνει σε επίπεδο πριν τη συγκομιδή για να βελτιωθεί η ποιότητα του προϊόντος σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Χρήση καλύτερου εξοπλισμού | Αναβάθμιση στις υποδομές | | | | | | Χρήση διαφορετικών ποικιλιών/ υβριδίων | | | | | | | | | | | Χρήση χημικών | | | | | | | | Εξειδικευμένο/ έμπειρο προσωπικό | |
| Πιστεύετε ότι οι ισχύουσες πρακτικές διαχείρισης του προϊόντος σας, μετά τη συγκομιδή, υποβαθμίζουν την ποιότητα του; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ναι | | | | | | Όχι | | | | | | | | | | | | | Δεν γνωρίζω | | | | | | | |
| Τι θα μπορούσε να βελτιωθεί μετά από τη συγκομιδή του προϊόντος σας για την καλυτέρευση της ποιότητας του; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Τρόποι μεταφοράς | | Συνθήκες αποθήκευσης | | | | | | | | Συσκευασία | | | | | | Μείωση του χρόνου διακίνησης (logistics) | | | | | | | | | Επεξεργασία | |
| Τι θα ήταν βοηθητικό ώστε να αυξηθεί η αξία του προϊόντος σας; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Πιστοποίηση ποιότητας | Άλλη πιστοποίηση (π.χ. ΠΟΠ) | | | | | | | | | | Καμπάνιες προώθησης | | | | Εμπορικές συμφωνίες | | | | | | | | | | | Πολιτικές προστασίας | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ | | | | | | |
| Πιστεύετε ότι η εμπειρία και οι γνώσεις των υπαλλήλων σας επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος; | | | | | | |
| Ναι | | Όχι | | |  | |
| Είναι εύκολο να βρείτε έμπειρους/ εκπαιδευμένους εργάτες; | | | | | | |
| Ναι | | Όχι | | |  | |
| Πιστεύετε ότι η μεταφορά γνώσης είναι βασικό στοιχείο για την ποιότητα; | | | | | | |
| Ναι | | Όχι | | |  | |
| Έχετε λάβει κάποια εκπαίδευση για την παραγωγή των προϊόντων σας; | | | | | | |
| Ναι | | Όχι | | |  | |
| Εάν ναι, παρακαλώ καθορίστε το αντικείμενο: | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | | | | | |
| Ποια είναι η πηγή πληροφόρησης/ενημέρωσης σχετικά με την αντιμετώπιση των προβλημάτων που σχετίζονται με την παραγωγή του προϊόντος σας; | | | | | | |
| Κρατικές υπηρεσίες | Συνεταιρισμός | | | Ιδιωτικοί σύμβουλοι | Συνεργάτες | Διαδίκτυο |
| Θα σας ενδιέφερε να εκπαιδευτείτε σχετικά με την παραγωγή του προϊόντος σας; | | | | | | |
| Ναι | | | Όχι | |  | |

|  |
| --- |
| Παρακαλώ διευκρινίστε το βαθμό ενδιαφέροντος σας σχετικά με την εκπαίδευση σας στα παρακάτω θέματα:  0 δεν ενδιαφέρομαι  1 περιορισμένο ενδιαφέρον  2 ενδιαφέρομαι  3 προχωρημένο ενδιαφέρον  4 ενδιαφέρομαι πάρα πολύ |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | Δ/ΓΔ/A |
| Τεχνικά θέματα (π.χ. τρόποι αύξησης της παραγωγής, στρατηγικές επίλυσης προβλημάτων) |  |  |  |  |  |  |
| Ασφάλεια και ποιότητα προϊόντος (απαιτήσεις της νομοθεσίας, εφαρμογή συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων, διατροφική αξία, χρήση χημικών) |  |  |  |  |  |  |
| Νομοθεσία και κανόνες εμπορίου |  |  |  |  |  |  |
| Πρακτικές και λύσεις για τη διακίνηση (Logistics) |  |  |  |  |  |  |
| Θέματα εμπορίου: πωλήσεις και προώθηση (marketing) |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ποια είναι η μέθοδος εκπαίδευσης που προτιμάτε; (μέχρι 2) | |
| 1. Σεμινάρια και διαλέξεις |  |
| 1. Εργαστήρια ανταλλαγής γνώσεων και εμπειριών |  |
| 1. Εκπαίδευση στο πεδίο (πρακτική) |  |
| 1. Ενημερωτικό υλικό (π.χ. βιβλίο, εγχειρίδιο) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Αγρο-διατροφικό σύμπλεγμα (Agro-food Cluster) | | |
| Πιστεύετε ότι η δημιουργία ενός τοπικού σωματείου επαγγελματιών (π.χ. παραγωγοί, λειτουργοί του δημοσίου, ερευνητές) του κλάδου σας θα προωθούσε τη δουλειά σας; | | |
| Ναι | Όχι |  |
| Αν ναι θα σας ενδιέφερε να συμμετάσχετε; | | |
| Ναι | Όχι |  |
|  | | |