# 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 ενδιαφέρομαι1 περιορισμένο ενδιαφέρον2 ενδιαφέρομαι3 προχωρημένο ενδιαφέρον4 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  |  |
|  |