



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΩΝΥΜΙΑ «ΟΙΝΟΧΙΟΣ Ο.Ε.»

Επιστημονικός Υπεύθυνος : Αν. Καθ. Στ. Γιαννιώτης
Συντονιστής της ομάδας : Παν. Κουκιάσα
Φοιτητές που έχουν εκπονήσει τη μελέτη : Αντωνίου Γιάννης, Βασιλάκη Στέλλα, Βατάκη Δέσποινα, Καλογερόπουλος Μιχάλης, Καραλή Φωτεινή, Παπαδόπουλος Ηλίας,



Η επιχείρηση έχει την επωνυμία Οινοχίος Ο.Ε και εδρεύει στα Κουρούνια της Χίου.

Είναι ένα οινοποιείο μικρής δυναμικότητας που παράγει επιτραπέζιο ερυθρό ξηρό εμφιαλωμένο οίνο παλαιώσης, λευκό επιτραπέζιο ξηρό εμφιαλωμένο οίνο, ερυθρό και λευκό οίνο σε συσκευασία ασκού και τσίπουρο. Το οινοποιείο θα λειτουργεί καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Η δυναμικότητά του είναι περίπου 300 τόνοι μούστου (για ερυθρό και λευκό οίνο).

Στόχοι της επιχείρησης είναι η κάλυψη του 30% των αναγκών του νησιού σε οίνο, η πώληση των προϊόντων μας στο 35% των επισκεπτών και η πώληση μεγάλου μέρους της παραγωγής στο οινοποιείο για απολαβή μεγαλύτερου κέρδους.

Για προσέλκυση των επισκεπτών θα κατευθυνθούμε στη στρατηγική **wine tourism** με την οποία θεωρούμε τους επισκέπτες του νησιού ως εν δυνάμει καταναλωτές. Τέλος η στρατηγική της επιχείρησης προσανατολίζεται στην παραγωγή προϊόντων υψηλής και σταθερής ποιότητας.

Τα τελευταία χρόνια ο κλάδος της οινοποιίας χαρακτηρίζεται από έντονο ανταγωνισμό, ο οποίος οξύνεται από τη σχετική στασιμότητα που τον χαρακτηρίζει. Όσον αφορά την εξέλιξη του κλάδου εκτιμάται ότι οι προσπάθειες θα πρέπει να στραφούν προς την ίδρυση σύγχρονων οινοποιητικών μονάδων που θα χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη προϊόντα βιολογικής αμπελοργίας. Επίσης θεωρείται αναγκαίος ο εκσυγχρονισμός των μονάδων παραγωγής και ειδικότερα του μηχανολογικού εξοπλισμού και των κτιριακών εγκαταστάσεων για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης ή τοπικών οίνων.

Έρευνες που έχουν γίνει κατά καιρούς στην Ελλάδα δείχνουν πως η ετήσια κατανάλωση κρασιού κυμαίνεται σε μέτρια επίπεδα (28 λίτρα κατά κεφαλή), η οποία είναι κατώτερη του μέσου όρου της Ε.Ε. με παράγοντες όπως η εποχικότητα, οι οικονομικές συνθήκες και το διαθέσιμο εισόδημα να συνεχίζουν να επηρεάζουν την κατανάλωση οίνου. Η τάση, που επικρατεί στις προτιμήσεις των καταναλωτών αφορά στην υγιεινή διατροφή και για το λόγο αυτό η αγορά κρασιού από προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας παρουσιάζει αύξηση και αναπόφευκτα ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Ταυτόχρονα παρατηρείται στροφή του καταναλωτικού κοινού προς τους εμφιαλωμένους οίνους. Ωστόσο το χύμα κρασί συνεχίζει να κατέχει το μεγαλύτερο μέρος των συνολικών πωλήσεων κρασιού με ποσοστό 60% έναντι 40% των εμφιαλωμένων οίνων.

Ήδη στην αγορά κυκλοφορούν πολλά είδη οίνου. Η επιχείρησή θα προσπαθήσει να παράγει ένα είδος οίνου που δεν είναι καινοτομικός, διαφοροποιείται ωστόσο από τους υπόλοιπους λόγω της προέλευσης της πρώτης ύλης. Δηλαδή:

- ✓ Ο ερυθρός ξηρός οίνος ποιότητας θα παρασκευάζεται με βάση την ποικιλία Χιώτικο κρασερό η οποία αποτελεί γηγενή ποικιλία της Χίου.
- ✓ Είναι ένα παραδοσιακό προϊόν το οποίο θα προέρχεται από την περιοχή όπου κατά την αρχαιότητα παραγόταν ο εκλεκτός «Αριούσιος Οίνος».

Επίσης ο οίνος θα προωθηθεί μέσω της στρατηγικής “wine tourism” έτσι ώστε να αποκτηθεί brand awareness.





Το σύνολο των δαπανών (αγορά χώρου, κατασκευή κτιρίου, διαμόρφωση χώρου, αγορά μηχανολογικού εξοπλισμού, αγορά εξοπλισμού γραφείου, σύσταση νομικού σχήματος, αγορά συστημάτων (HACCP), αγορά μεταφορικών μέσων) ανέρχεται στα 822.000 €. Η επιχείρηση επιχορηγείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση με το ποσό των 525.850 € που αντιστοιχεί στο 65 % των συνολικών δαπανών της επιχείρησης εκτός από τη δαπάνη για την αγορά του χώρου εγκατάστασης.

| ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ | 1 ^{ος} ΧΡΟΝΟΣ | 2 ^{ος} ΧΡΟΝΟΣ | 3 ^{ος} ΧΡΟΝΟΣ |
|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ΣΥΝΟΛΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ | 261 χιλ. € | 854 χιλ. € | 1.025 χιλ. € |
| ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΦΟΡΩΝ | -162 χιλ. € | 276 χιλ. € | 467 χιλ. € |
| ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΜΙΚΤΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ | 41% | 67% | 74% |
| ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΑΘΑΡΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ | -62% | 32% | 46% |

