



ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ «ΛΑΒΡΑΞ» Α.Ε.

Επιστημονικός Υπεύθυνος : Λεκ. Χρήστος Μπαλάσκας
Συντονιστής της ομάδας : Παναγιώτης Κλεισινάρης
Φοιτητές που έχουν εκπονήσει τη μελέτη : Κατερίνα Παρδαβέλλα, Ελίνα Παναγοπούλου, Νίκος Καμπανάς, Μαρία Ευαγγελινέλη, Αναστασία Παπακωνσταντίνου, Ανδρέας Βασιλακόπουλος, Γιώργος Γιαλιτάκης

Η επιχείρηση ΛΑΒΡΑΞ Α.Ε. έχει ως αντικείμενο την παραγωγή και εμπορία νωπού λαβρακίου και λυθρινιού, καθώς και φιλετοποιημένου-κατεψυγμένου λαβρακίου. Πρωταρχικός στόχος της εταιρείας είναι η διάθεση της παραγωγής σε χονδρέμπορους που θα διακινούν τα νωπά προϊόντα στην Ιχθυόσκαλα Αθήνας. Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα διακινούνται επίσης μέσω χονδρεμπόρων της Ιχθυόσκαλας Αθήνας στην αγορά της Αμερικής, σε επιλεγμένες αλυσίδες Super Market.



Η παραγωγική μονάδα τελικής δυναμικότητας 380 τόνων (ή 320 τόνοι περίπου έτοιμων προς πώληση προϊόντων-5^ο έτος) θα παράγει προϊόντα με ανώτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως χρώμα, γεύση και υφή. Η αύξηση της παραγωγής γίνεται σταδιακά (1^ο έτος λειτουργίας: 46 τόνοι λαβράκι και 28 τόνοι λυθρίνι) εξαιτίας του μεγάλου χρόνου εκτροφής των προϊόντων που αγγίζουν τους 20 μήνες (έως και 25 μήνες για την φιλετοποίηση). Στην πλήρη παραγωγική δυναμικότητα, η εταιρία φιλοδοξεί να κατακτήσει ποσοστό 0,6% της εγχώριας αγοράς λαβρακίου (αξία αγοράς 142 εκατ. €), 6,8% της εγχώριας αγοράς λυθρινιού (αξία αγοράς περίπου 12 εκατ. €).

Το παραγόμενο προϊόν θα είναι πιστοποιημένο και απόλυτα ασφαλές για τον τελικό καταναλωτή και υψηλής θρεπτικής αξίας. Αυτό θα επιτευχθεί με πιστοποίηση όλων των σταδίων εκτροφής και διάθεσης, με τα πρωτόκολλα AGRO 4-1 και 4-2, ISO 9002 και HACCP, καθώς και με διατροφή των ιχθυδίων με ιχθυοτροφές πιστοποιημένης προέλευσης και σύστασης (τροφές ανώτερης ποιότητας, που δεν περιέχουν GMO's).

Δεδομένου ότι, η τελική ποιότητα του προϊόντος είναι απόλυτα συνυφασμένη με την ποιότητα των ιχθυοτροφών και των υδάτων, τα εκτρεφόμενα ψάρια που διατίθενται στην αγορά συχνά δεν πληρούν τις ποιοτικές προδιαγραφές του εμπορίου (σταθερή προσφορά), αλλά και των τελικών καταναλωτών (χρώμα, γεύση, λίπος κλπ.). Η επιχείρηση ΛΑΒΡΑΞ Α.Ε. φιλοδοξεί να θέσει τα ποιοτικά κριτήρια παραγωγής που της δίνουν το συγκριτικό πλεονέκτημα έναντι του ανταγωνισμού.

Το σύστημα εκτροφής που επιλέχθηκε είναι «εντατικό» με χρήση της τεχνολογίας των πλωτών δεξαμενών (ιχθυοκλωβών).

Οι χρησιμοποιούμενες ιχθυοτροφές αποτελούνται από υψηλής ποιότητας ιχθυάλευρα, συμπυκνώματα ιχθυοπρωτεϊνών, κρεατάλευρα, ζύμες, προϊόντα επεξεργασίας φυτικών καρπών, ιχθυέλαια, γαριδάλευρα και ισοροπιστές βιταμινών, ανόργανα άλατα και ιχνοστοιχεία.

Συνολικά, η επένδυση για την αγορά του απαραίτητου εξοπλισμού αλλά και την διαμόρφωση της παραγωγικής μονάδας ανέρχεται σε 1,25 εκ. €. Προβλέπεται ίδια συμμετοχή περίπου 880 χιλ. € και μακροπρόθεσμος Δανεισμός 380 χιλ. €. Τα προβλεπόμενα Ίδια Κεφάλαια ανέρχονται σε 1,6 εκ. € και η περίοδος αποπληρωμής της επένδυσης υπολογίζεται σε πέντε (5) έτη. Η απόδοση των Ίδιων Κεφαλαίων είναι 68%, 48% και 57% αντίστοιχα, για τον 3ο, 4ο και 5ο χρόνο λειτουργίας.

