



Σε ένα φορτηγό που περιοδεύει στα πιο άγρια και παρθένα τοπία της ελληνικής επικράτειας περνά 250 μέρες το χρόνο ο Παναγιώτης Μουρίκης, μεταφέροντας εκατοντάδες παραγωγικά μελίσσια σε ένα μακρύ στοίχημα με τον εαυτό του να σπάει τα καλούπια της συμβατικής μελισσοκομίας.

Παναγιώτης και Αναστάσιος Μουρίκης



## Μέλι Μουρίκη

# Από μελισσοκόμος εργοστασιάρχη με 2.500 μελίσσια

Με δικό του brand και νέα premium σειρά ο Παναγιώτης Μουρίκης πρεσβεύει τη σύγχρονη μελισσοκομική αντίληψη



### Επενδύσεις

Η δημιουργία μιας νέας, υπερ σύγχρονης, ιδιόκτητης μονάδας - συσκευαστηρίου στη Στεφάνη Βοιωτίας είναι αποτέλεσμα επενδύσεων με μακροπρόθεσμο ορίζοντα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ  
gogos@agronews.gr



Τα τετάρτη των χονδρεμπόρων, που όλο κόβουν τη καρδιά της δημιουργικής ενασχόλησης με τη μέλιση, εντέλει κούρασαν τον 34χρονο σήμερα Παναγιώτη Μουρίκη, ο οποίος έχει βάλει στόχο τα επόμενα χρόνια να διοικηθεί στην αγορά το μέλι από τα 2.500 παραγωγικά μελίσσια του αποκλειστικά με την προσωπική του υπογραφή. «Με κουράζουν» αναφέρει ο νεαρός μελισσοκόμος με ύφος αυθόρμητο και φυσικό στην Agrenda. «Είναι ψυχοφθόρο να παράγεις, να έχεις συγκεκριμένα κόστη και να μην ξέρεις στο τέλος τι και πότε θα πληρωθείς. Άλλη τιμή σου λένε στο ξεκίνημα, άλλη σου δίνουν στο τέλος» συνεχίζει.

Όταν αυτή η αγανάκτηση πηγάζει από έναν άνθρωπο που κοιμάται 250 νύχτες το χρόνο σε ένα φορτηγό μεταφέροντας τα μελίσσια του από το ένα άκρο της Ελλάδας στο άλλο, αντιλαμβάνεται κανείς και το μέγεθος της υποβάθμισης του κό-

που των παραγωγών από τους μεσάζοντες. Φυσικά είναι και η προστιθέμενη αξία στη μέση, η οποία γίνεται όταν ο μελισσοκόμος παραδίδει τους τενεκέδες χύμα στην αγορά. Βέβαια, τουλάχιστον μεσοπρόθεσμα το μόνο που μένει είναι η ικανοποίηση και το αίσθημα πληρότητας που νιώθει κανείς όταν είναι σε θέση να διαθέσει ένα τελικό προϊόν το οποίο ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό γιατί περιέχει την ολοκληρωμένη αντίληψη του δημιουργού του για αυτό. Η αντίληψη που έχει ο Παναγιώτης Μουρίκης για το επάγγελμα στο οποίο μαθήτευσε από παιδί δίπλα στον πατέρα του, είναι μάλλον ρηξικέλευθη για τα ελληνικά μέτρα. Δεν μπορεί καθόλου τη συναναστροφή με τους χονδρεμπόρους, δεν τον αρέσει η ευκολία του καλούπιού, δεν τον ενδιαφέρουν οι ποσότητες και δεν είναι σύμφωνος με τα μείγματα ελληνικού μελιού με άλλα προϊόντα, όπως κακάο, αφρού όπως λέει «οι κωδικοί που ανακατεύουν το μέλι, είναι επινοήσεις των εμπόρων. Οι παραγωγοί δεν πρέπει να χαλάμε την ταυτότητα της πρώτης ύλης».



Στις αρχές της πανδημίας έκανε ντεμπούτο στις αγορές μια νέα premium σειρά ελληνικού μελιού καστανιάς, ερείκης, πεύκου, θυμαρίσιο και βελανιδιάς.

.....  
Αν θέλετε να προβληθεί η επιχείρησή σας μέσα από τις σελίδες μας επικοινωνήστε μαζί μας  
.....  
agrenda@agronews.gr

## Μέσα στη δεκαετία ό,τι έμενε στην άκρη πήγαινε σε επενδύσεις στα μελίσσια

Οι γονείς του μεγάλωσαν τέσσερα παιδιά με 300 μελίσσια, ενώ η ενασχόληση της οικογένειας με το μέλι ξεκινά το 1960, όταν ο Αναστάσιος Μουρίκης έπασε δουλειά βοηθού σε έναν μεγάλο μελισσοκόμο της εποχής. Ο Παναγιώτης, ο συνομιλητής μας, ανέλαβε τα νήια της επιχείρησης το 2007 και αύξησε το μέγεθος του μελισσοσμήνους που τώρα κατανέμεται σε 2.500 κυψέλες. Καθώς η επιχείρηση μεγάλωνε, ο Παναγιώτης χρειάστηκε βοήθεια, την οποία και έλαβε από την μεγαλύτερη αδερφή του Μαρία, η οποία από το 2017 ανέλαβε τον συντονισμό στο επικοινωνιακό και εμπορικό κομμάτι της επιχείρησης. Τα δύο αδέρφια έχουν αναλάβει να εκσυγχρονίσουν το προϊόν και το brand της οικογενειακής επιχείρησης στα πρότυπα των πιο δημοφιλών μελιών του κόσμου. Στις αρχές της πανδημίας έκαναν και το ντεμπούτο τους στις αγορές με μια νέα premium σειρά ελληνικού μελιού καστανιάς, ερείκης, πεύκου, θυμαρίσιο και βελανιδιάς. Ήδη έχουν γίνει οι πρώτες εξαγωγές σε Ρουμανία και Γερ-



### Νέο προϊόν

Ο νεαρός μελισσοκόμος επιχειρεί να επεκτείνει τα μελίσσια του στην Κίμωλο, για την παραγωγή μελιού άγριας λεβάντας

μανία. «Λέμε για το manuka της Νέας Ζηλανδίας. Το ελληνικό μέλι είναι ισόζυο από άποψη ποιότητας και διατροφικής αξίας. Το δείχνουν και μελέτες» ισχυρίζεται ο συνομιλητής μας. Όπως αναφέρει ο Παναγιώτης Μουρίκης, «μέσα στη δεκαετία ό,τι έβγαλα από αυτήν τη δουλειά, το έριξα ξανά στις μελίσσιες. Όλες τις προσπάθειες τις χρηματοδοτούμε με ίδια κεφάλαια».

Η ανάγκη για εκσυγχρονισμό της μελισσοκομικής μονάδας, τόσο σε επίπεδο εξοπλισμού όσο και μέγιστης διασφάλισης ποιότητας, οδήγησε στη δημιουργία μιας νέας, υπερ σύγχρονης, ιδιόκτητης μονάδας - συσκευαστηρίου στη Στεφάνη Βοιωτίας. «Μόνο οι αποθήκες στοίχησαν 100.000 ευρώ, βάλει τα αυτοκίνητα και τα φορτηγά, τα μηχανήματα, τον εξοπλισμό» λέει ο Παναγιώτης. Στο μεταξύ, επειδή του αρέσει να δοκιμάζει την τεχνολογία του σε νέες προκλήσεις επιχειρεί σε αυτήν τη φάση να επεκτείνει τα μελίσσια του στην Κίμωλο, για την παραγωγή μελιού άγριας λεβάντας.



## INFO

### ΜΕΛΙ ΜΟΥΡΙΚΗ

Εκτός από την παραγωγή μελιού, η επιχείρηση με έδρα το χωριό Στεφάνη στα Δερβενοχώρια της Βοιωτίας διαθέτει στην αγορά παραφύλακες, βασιλισσες και προϊόντα κυψέλης  
E-Mail: info@mouriki.gr

## Πρόσωπα

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



### ΣΜΟΕ Ακόμα μια θητεία για Θάνο Ντούγκο

Στο τιμόνι του Συνδέσμου Μικρών Οικονομιών Ελλάδας για ακόμα μια θητεία θα παραμείνει ο Θάνος Ντούγκος, έπειτα από απόφαση της Γενικής Συνέλευσης του ΣΜΟΕ που έγινε προ ολίγων ημερών. Η ανανέωση της θητείας αποφασίστηκε στην ετήσια γενική και εκλογική συνέλευση του Συνδέσμου Μικρών Οικονομιών Ελλάδας στις 28 Φεβρουαρίου.

### Heineken Νέος Οικονομικός Διευθυντής

Η Heineken NV ανακοίνωσε ότι η οικονομική διευθύντρια της, Laurence Debroux θα αποχωρήσει τον επόμενο μήνα και ότι θα διορίσει τον Harold van den Broek, επί του παρόντος πρόεδρο στο τμήμα υγιεινής της Reckitt Benckiser Group, ως αντικαταστάτη της. Η Debroux θα αποχωρήσει από την εταιρεία μετά από την ετήσια γ.σ. στις 22 Απριλίου, ανακοίνωσε η ολλανδική ζυθοποιία.



### Danone Μη εκτελεστικός ο Emm. Faber

Ο γαλλικός όμιλος τροφίμων Danone ανακοίνωσε ότι ο Emmanuel Faber, ο οποίος κατέχει και τις δύο θέσεις προέδρου και του διευθύνοντος συμβούλου για επτά χρόνια, θα παραμείνει ως μη εκτελεστικός πρόεδρος μόλις βρεθεί ένας νέος CEO.