

Η ελληνική παράδοση που «ταξιδεύει» σε 30 χώρες με... Ούζο Πλωμαρίου

Του Κοσμά Ζακυνθινού
kzakinthinos@pegasus.gr

Στις αγορές του εξωτερικού επενδύει για την περαιτέρω ανάπτυξή της η διοίκηση της παραδοσιακής Ποτοποιίας Πλωμαρίου Ισιδώρος Αρβανίτης, προκειμένου να ανταποκριθεί επιτυχώς στις «πιέσεις» που δέχεται το εγχώριο επιχειρείν, λόγω μειωμένης αγοραστικής δύναμης.

Παρά την παρατεταμένα δυσμενή οικονομική συγκυρία των τελευταίων ετών, ο Νίκος Καλογιάννης, πρόεδρος της εταιρείας μιλώντας στην «ΗτΣ» επισημαίνει ότι «ως Ποτοποιία Πλωμαρίου Ισιδώρος Αρβανίτης είχαμε την πίστη πως, σε αυτές τις δύσκολες περιόδους, ο καταναλωτής ξεχωρίζει και προτιμά ακόμα περισσότερο τα ποιοτικά προϊόντα. Βασιζόμενοι ακριβώς σε αυτό το πνεύμα της αισιοδοξίας και στο όραμα της Ποτοποιίας, προχωρήσαμε πριν από περίπου τρία χρόνια σε ένα τολμηρό βήμα, λανσάροντας στην ελληνική αγορά το Ούζο Άδολο, την «καρδιά της καρδιάς» του Ούζου Πλωμαρίου, με το οποίο εγκαινιάσαμε μια νέα κατηγορία, αυτήν του premium ούζου.

Πρόκειται για ένα μοναδικό προϊόν από 100% τριπλή απόσταξη, περιορισμένης παραγωγικής δυναμικότητας, που δεν μπορεί ούτε ως ή άλλως να καλύψει μεγάλες καταναλώσεις, ενώ απευθύνεται σε ιδιαίτερα εκλεκτικό κοινό. Μάλιστα, όπως επισημαίνει η διοίκηση «η υποδοχή που επεφύλασσε αυτό ακριβώς το κοινό στο Ούζο Άδολο ήταν πολύ θερμή, παρά τις ιδιαίτερα δύσκολες συνθήκες που επικρατούν σήμερα για νέα premium προϊόντα, γεγονός που μας κάνει να αισθανόμαστε δικαιωμένοι για την απόφασή μας».

Η Ποτοποιία Πλωμαρίου Ισιδώρος Αρβανίτης έδειχνε ανέκαθεν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τις αγορές του εξωτερικού, αναπτύσσοντας σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα. Οι επενδύσεις προς αυτήν την κατεύθυνση έχουν αποφέρει θετικά αποτελέσματα, τα οποία αντικατοπτρίζονται και στο ιδιαίτερα σημαντικό ποσοστό των πωλήσεων της εταιρείας, καθώς πάνω από το 45% προέρχεται από την εξαγωγική της δραστηριότητα. Σήμερα, συμπληρώνοντας σχεδόν 120 χρόνια παρουσίας, το Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου έχει καταφέρει να εξαγεται σε περισσότερες από 30 χώρες, σε Ευρώπη, Αμερική, Ασία και Ωκεανία, ενώ αυτή τη στιγμή εξετάζει τη δυνατότητα επέκτασής της σε νέες αγορές, που μέχρι σήμερα θα μπορούσαν να θεωρηθούν ακόμη και απροσδόκητες για την κατηγορία της.

Στήριξη τοπικής οικονομίας

Προκειμένου να καλυφθεί επιτυχώς η αυξανόμενη ζήτηση των εξαγωγών, το αποστακτήριο του Ούζου Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου μεταφέρθηκε το 2008 σε νέο χώρο, μέσα σε έναν υπέροχο ελαιώνα και πάλι στο γραφικό Πλωμάρι, τον τόπο όπου γεννήθηκε και συνεχίζει να παράγεται εδώ και περισσότερα από 100 χρόνια. Το νέο αποστακτήριο αποτέλεσε μια σημαντική επένδυση για το νησί της Λέσβου, καθώς για την κατασκευή του, που διήρκεσε συνολικά πάνω από 2 χρόνια, η Ποτοποιία συνεργάστηκε με τοπικά συνεργεία, ενώ, όπου ήταν δυνατό, τα υλικά προέρχονταν από τοπικούς προμηθευτές.

Σήμερα, το αποστακτήριο απασχολεί ως προσωπικό 50 εργαζομένους από τη Λέσβο, ενώ η λειτουργία του υποστηρίζει άμεσα ή έμμεσα και τη δραστηριότητα άλλων τοπικών επιχειρήσεων, σχετικών με την προμήθεια των πρώτων υλών, των υλικών συσκευασίας, τη μεταφορά αυτών αλλά και του τελικού προϊόντος κ.λπ. Εκτός, όμως, από τα παραπάνω, η υποστήριξη της τοπικής οικονομίας έχει να κάνει και με την επένδυση της εταιρείας στη γη του νησιού. «Ο γλυκάνισος που χρησιμοποιείται στα προϊόντα μας παράγεται αποκλειστικά στα βιολογικής καλλιέργειας ιδιόκτητα κτήματα της Ποτοποιίας Πλωμαρίου Ισίδωρος Αρβανίτης στο χωριό Λισβόρι της Λέσβου, με τις σχετικές με την καλλιέργειά του εργασίες να εκτελούνται με το χέρι, δίνοντας έτσι δουλειά σε πολλούς κατοίκους του νησιού», όπως τονίζει ο Νίκος Καλογιάννης, υπογραμμίζοντας πως «προωθώντας με συνέπεια και συνέχεια το ούζο ως ένα μοναδικό απόσταγμα που παράγεται μόνο στη Λέσβο, η Ποτοποιία συνεισφέρει στην προβολή του νησιού ως ενός τουριστικού προορισμού που, εκτός από τη φυσική του ομορφιά, μπορεί να προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία ταξιδιού και απόλαυσης στον επισκέπτη του.

Η συνεισφορά αυτή είναι αρκετά σημαντική αν αναλογιστεί κανείς τους συνεργάτες αλλά και τα ΜΜΕ, ελληνικά και διεθνή, που επισκέπτονται το αποστακτήριό μας στο Πλωμάρι και γνωρίζουν έτσι τη Λέσβο, αλλά και τη συχνή δική μας συμμετοχή σε διεθνείς εμπορικές εκθέσεις που αποτελούν πόλο έλξης για πολλές χιλιάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Με την προβολή του νησιού να αποτελεί για εμάς βασική προτεραιότητα, η Ποτοποιία Πλωμαρίου αναλαμβάνει συχνά να υποστηρίξει εκδηλώσεις και γενικότερα ενέργειες που αποσκοπούν στην ανάδειξη των τοπικών παραδόσεων της τοπικής κουλτούρας, στην ιστορικότητά της και στις σύγχρονες εκφάνσεις της».

Γαστροτουρισμός

«Ως Ποτοποιία Πλωμαρίου Ισίδωρος Αρβανίτης πιστεύαμε ανέκαθεν στην αξία της συνεργασίας και της σύμπραξης, αλλά και στο γεγονός ότι με τις κατάλληλες δράσεις, η ελληνική γαστρονομία μπορεί να αναδειχθεί και να καθιερωθεί ως ένας από τους πρωταρχικούς λόγους προσέλκυσης τουριστών στην Ελλάδα, και ως εκ τούτου δεν θα μπορούσαμε να μείνουμε αμέτοχοι σε αυτή την προσπάθεια του ΣΕΤΕ», όπως εξηγεί ο πρόεδρος της εταιρείας, απαντώντας σχετικά με την πρόθεση δημιουργίας ενός ολοκληρωμένου χάρτη ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων.

Το Ούζο Πλωμαρίου έχει πολλές φορές στο παρελθόν υποστηρίξει προσπάθειες για την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού, για να επανασυστήσουμε την Ελλάδα. «Είμαστε αισιόδοξοι ότι η συνεργασία που ξεκίνησε ανάμεσα στον τουριστικό και τον επισιτιστικό κλάδο για την προώθηση της ελληνικής γαστρονομίας θα συμβάλει στην ποιοτική αναβάθμιση του τουριστικού προϊόντος της χώρας μας, προσελκύοντας επιπλέον τουρίστες, δημιουργώντας νέες θέσεις εργασίας και ενισχύοντας, τελικά, το ΑΕΠ», καταλήγει.

- Το 2010, η Ποτοποιία εμφιαλώνει την 3η απόσταξη του ούζου και εγκαινιάζει την premium κατηγορία του, το Άδολο.
- Το 2009, το Ούζο Πλωμαρίου γιορτάζει τα 115 χρόνια ιστορίας του και ως φόρο τιμής στην πατρίδα του φιλοτεχνεί συλλεκτικές μινιατούρες.
- Το 2008 το αποστακτήριο μεταφέρεται σε νέο χώρο και πάλι στο γραφικό Πλωμάρι της Λέσβου.

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1894 στο Πλωμάρι της Λέσβου από τον Ισίδωρο Αρβανίτη, εμπνευστή της περίφημης συνταγής του Ούζου Πλωμαρίου και παραμένει ως σήμερα 100% ελληνική.