



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1, Αθήνα 10437
Τηλ: 210.5236086, 210.5228214
Fax: 210.5236771, www.oape.gr



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Εμπ. Μπενάκη 16, Αθήνα 10678
Τηλ: 210.3303401
Fax: 210.3837729, www.oeze.gr

Προς:

Πρωθυπουργό της Ελλάδος και Κυριάκο Μητσοτάκη

Κοιν.:

1. Υπουργό Επικρατείας και Γεώργιο Γεραπετρίτη
2. Υπουργό Επικρατείας και Χρήστο-Γεώργιο Σκέρτσο
3. Υπουργό Ανάπτυξης & Επενδύσεων και Άδωνι Γεωργιάδη
4. Υπουργό Περιβάλλοντος & Ενέργειας και Κων/νο Σκρέκα
5. Υπουργό Εργασίας & Κοινωνικών Υποθέσεων και Κων/νο Χατζηδάκη
6. Αναπληρωτή Υπουργό Οικονομικών και Θεόδωρο Σκυλακάκη
7. Υφυπουργό στον Πρωθυπουργό και Ιωάννη Μπρατάκο
8. Υφυπουργό Οικονομικών και Απόστολο Βεσυρόπουλο

Αθήνα, 05-05-2023

ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ & ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΣΤΙΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ

Ε.Ε.Π.Α.Ζ.

Σχετικά με τη δημιουργία αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας με τον διακριτικό τίτλο Ε.Ε.Π.Α.Ζ και των αιτημάτων που είδαν το φως της δημοσιότητας τις προηγούμενες ημέρες θα θέλαμε να σημειώσουμε τα παρακάτω:

Διαβάσαμε με έκπληξη ότι η αστική αυτή εταιρεία εστιάζει στην ανάδειξη των αρτοζαχαροπλαστείων ως επιχειρήσεις με πολιτισμική διάσταση και κύριο αίτημα είναι η ένταξη του ελληνικού αρτοποιείου και ζαχαροπλαστείου στα προστατευόμενα επαγγέλματα.

Η δική μας άποψη είναι ότι σαν πολιτισμική μονάδα, η κάθε επιχείρηση διαθέτει και αναπτύσσει τη δική της κουλτούρα, δηλαδή ένα σύστημα κοινών αξιών, εννοιών, παραδοχών, εθίμων, κανόνων και προτύπων.

Μέσα σ' αυτήν την πολιτισμική διάσταση προσδιορίζεται η λειτουργία της επιχείρησης, η σχέση της με το περιβάλλον, οι στάσεις της ως προς τα προϊόντα και τους πελάτες.

Στην ελληνική επικράτεια επιχειρούν 14.000 αρτοποιεία ορίζοντας σαφώς την πολιτισμική διάσταση του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων και προφανώς δε θα μπορούσαν ούτε θα ήθελαν να χαρακτηριστούν προστατευόμενο επάγγελμα, αφενός

γιατί επιχειρούν σε μια ελεύθερη αγορά και αφετέρου γιατί τα τελευταία 150 χρόνια ο ελληνικός παραδοσιακός φούρνος είναι το μοναδικό σημείο, που ζυμώνει, παράγει και διαθέτει φρέσκο ψωμί στον καταναλωτή, σε αντίθεση με τα καταστήματα που αναφέρει ο Ε.ΕΠ.ΑΖ, που στην πλειοψηφία τους αποτελούν σημεία πώλησης και όχι παραγωγής.

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, ως ανώτερο όργανο εκπροσώπησης των αρτοποιών της Ελλάδος, δεν αποτελεί ένα στεγανό συνδικαλιστικό όργανο με την απλή έννοια, και πολλές φορές λανθασμένη, που έχει ο συνδικαλισμός στη χώρα μας, αλλά μια συλλογική δραστηριότητα ανθρώπων που ασκούν το ίδιο επάγγελμα και δραστηριοποιούνται με στόχους την προάσπιση κοινών συμφερόντων και την προβολή των διεκδικήσεων τους.

Στην ευνομούμενη Ελληνική Δημοκρατία προφανώς ο καθένας είναι ελεύθερος να δημιουργεί όποιο αφήγημα θέλει, όμως είναι προτιμότερο ο εκπρόσωπος της αστικής αυτής εταιρείας να διατηρήσει τον άτυπο ρόλο, ως εκφραστής του φάσματος των

καταστημάτων που διαθέτουν άρτο (κατά δήλωση του στην επιστολή του προς τον Πρωθυπουργό στις 25/10/2022) και ειδικότερα των καταστημάτων εστίασης.

Σε εκείνα δηλαδή που σήμερα, παραδείγματος χάρη, μέσα σε δεκαπέντε (15) τετραγωνικά μέτρα θέλουν να έχουν παρασκευαστήρια, να επιχειρούν 10 εργαζόμενοι, να πωλούν τον μεταφερόμενο άρτο και οποιοδήποτε άλλο προϊόν με ενδεχόμενο κίνδυνο για την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων και των προϊόντων.

Δυστυχώς σε αυτό το σημείο επιβεβαιωνόμαστε ως Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος από την δυνατότητα που δόθηκε από τον Αύγουστο του 2015 σε αυτά τα σημεία να ονομάζονται φούρνοι-αρτοποιεία, χωρίς να παράγουν κανένα προϊόν, αλλά ψήνοντας μόνο κατεψυγμένο ψωμί !

Παρά τις όποιες παραινέσεις μας, με ξεκάθαρα επιχειρήματα, στην Κυβέρνηση, στον καθ' ύλη αρμόδιο υπουργό, σε όλα τα κόμματα, αυτή η κατάφωρη αδικία συνεχίζεται προς τους Αρτοποιούς.

Όλα τα παραπάνω αποτελούν και τη σαφή αντίδραση μας απέναντι στην κατάργηση των δεσμεύσεων για τα καταστήματα που έχουν εργαστήρια.

Γιατί αυτές οι «δεσμεύσεις», δηλαδή το να υπάρχουν σαφή τετραγωνικά μέτρα, οδηγίες για το ύψος του καταστήματος και τις αποθήκες αλεύρων, είναι τα στοιχεία εκείνα που βοηθούν στον έλεγχο της υγιεινής, στην ασφάλεια των εργαζομένων και στην διασφάλιση της δημόσιας υγείας καθώς και των παραγόμενων προϊόντων.

Ζητά αυτή η αστική εταιρεία την αυτοματοποιημένη διαδικασία αδειοδότησης και μάλιστα από δύο υπηρεσίες αδειοδότησης

Όσον αφορά την εστίαση και τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος η διευκόλυνση στην αδειοδότηση έχει θεσπιστεί καιρό πριν. Ωστόσο ορθά προέβλεψε ο νομοθέτης στα αρτοποιεία τα οποία λόγω της μεταποιητικής παραγωγικής τους δραστηριότητας, να αδειοδοτούνται από την Διεύθυνση Ανάπτυξης επιβεβαιώνοντας και με αυτόν τον τρόπο τη σημασία που πρέπει να δίνεται στο χώρο που παράγεται ένα προϊόν τόσο ευαίσθητο υγιεινολογικά, όπως το ψωμί.

Αναφέρεται στην παρουσίαση της αστικής εταιρείας η θέσπιση νέου πλαισίου αδειοδότησης στο μοτίβο του μικτού μοντέλου καταστήματος όπως στα σούπερ μάρκετ με το επιχείρημα των πολλών κατηγοριών προϊόντων και εξέλιξης του κλάδου...

Μα το δικαίωμα για μικτά καταστήματα το έχετε ήδη και τα ίδια μικτά καταστήματα ανήκουν στους περισσότερους από εσάς, προεξέχοντος του εκπροσώπου σας, ο οποίος στην επιστολή προς τον Πρωθυπουργό ζητούσε ένταξη των ρυθμίσεων για τους ΚΑΔ 47.24 και 56.10 δηλαδή για το Λιανικό εμπόριο ψωμιού και αρτοσκευασμάτων και λοιπών ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής σε εξειδικευμένα καταστήματα και αντίστοιχα υπηρεσίες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης.

Κλείνοντας θα θέλαμε να τονίσουμε ότι σε κάθε πρόταση από όπου και αν προέρχεται αυτή που έχει ως σκοπό την εύρυθμη λειτουργία της αγοράς χωρίς να αλλοιώνει τη de facto επιχειρηματική ύπαρξη της όποιας επιχείρησης πάντα σε συνεννόηση και σε αγαστή συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς, προφανώς και θα μας βρείτε σύμφωνους.

Σε οτιδήποτε όμως προσπαθεί, από το παράθυρο, να αλλοιώσει τη μορφή, την κουλτούρα, την παραγωγική διαδικασία του ελληνικού παραδοσιακού φούρνου, θα βρεθείτε απέναντι από την θέληση των 14.000 παραγωγικών αρτοποιών και των φορέων που τους εκπροσωπούν.

Ο Πρόεδρος της ΟΑΕ

Μιχάλης Μούσιος

Ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ

Ιωάννης Γλύκος