

ΝΕΑ
ΓΕΩΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ
ΓΕΝΙΑ

ΠΙΛΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ

ΚΑΨΟΥΛΕΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ

Επιχειρηματική ομάδα: Δαμιανός Κωνσταντίνος, Μυλωνάς Χρήστος, Τσιάτσιος Μίλτος, Χριστόπουλος Αναστάσιος, Στεργίου Γεώργιος

Ερευνητική ομάδα: Γ. Οικονόμου, Καθηγήτρια ΓΠΑ, Κ. Τσιμπούκας, Καθηγητής ΓΠΑ, Π. Ταραντίλης, Καθηγητής ΓΠΑ, Α. Ασσαριωτάκης, Γεωπόνος M.Sc., Υπ. Διδάκτωρ ΓΠΑ, Μ. Σπηλιώτη, Γεωπόνος M.Sc., Υπ. Διδάκτωρ ΓΠΑ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ:
ΔΡΑΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Το πρόγραμμα ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ υλοποιείται

Υπό την καθοδήγηση του:



Σε συνεργασία με:



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΘΗΝΩΝ

Με αποκλειστική δωρεά από το:



ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ
STAVROS NIARCHOS FOUNDATION



ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΙΔΕΑ	3
2. Η ΟΜΑΔΑ.....	3
3. ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	4
4. Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	5
5. Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ.....	6
6. ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΗΣΗΣ - ΙΣΤΟΡΙΑ & ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ.....	7



1. Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΙΔΕΑ

Στο πλαίσιο του Προγράμματος, ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ, με αποκλειστική χρηματοδότηση του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, αναπτύχθηκε από την Δράση των “Αρωματικών και Φαρμακευτικών Φυτών” το Καινοτόμο Πιλοτικό Προϊόν.

Η παρούσα επιχειρηματική ιδέα αφορά την δημιουργία καψουλών τύπου Nespresso¹, οι οποίες περιέχουν Φαρμακευτικά και Αρωματικά Φυτά, από επαγγελματίες καλλιεργητές του κλάδου των αρωματικών φυτών.

Μέσω της συγκεκριμένης προσπάθειας, τα μέλη της επιχειρηματικής ομάδας επιδιώκουν να δημιουργήσουν ένα καινοτόμο προϊόν τροφίμου, το οποίο θα δημιουργήσει πρόσθετη αξία στις ήδη υπάρχουσες καλλιέργειες τους.

2. Η ΟΜΑΔΑ

Δαμιανός Κωνσταντίνος

Μυλωνάς Χρήστος

Τσιάτσιος Μίλτος

Χριστόπουλος Αναστάσιος

Στεργίου Γεώργιος

¹ συμβατές με μηχανές Nespresso, το σήμα αποτελεί ιδιοκτησία τρίτου



3. ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Η κάθε κάψουλα, περιέχει 1,5 γραμμάρια φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών στην μορφή ξηρής δρόγης.

Η επιχειρηματική ομάδα έχει δώσει έμφαση στην διατήρηση, σταθερής ποιότητας σε όλες τις σειρές καψουλών, μέσω του προσεκτικού γεμίσματος με φρέσκα αρωματικά φυτά και με προσαρμοσμένη άλεση κάθε φορά.

Η πρώτη ύλη για το γέμισμα των καψουλών είναι εξαιρετικής ποιότητας και προέρχεται από την βιολογική καλλιέργεια των αρωματικών φαρμακευτικών φυτών *Sideritis raeseri* (τσάι του βουνού), *Matricaria chamomilla* (χαμομήλι) και *Mentha pulegium* (μέντα) από πληθυσμούς που αποκλειστικά αυτοφύονται στην περιοχή της Βρύναινας.

Οι κάψουλες κυκλοφορούν σε έξι διαφορετικούς γευστικούς συνδυασμούς:

1. Με τσάι του βουνού
2. Με χαμομήλι
3. Με μέντα
4. Με μίγμα τσάι του βουνού και μέντα
5. Με μίγμα τσάι του βουνού και χαμομήλι
6. Με μίγμα μέντα και χαμομήλι



ΟΤΗΡΥΣ ΗΕRΒS

Greek Herbal Tea



4. Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Οι κάψουλες είναι μια ιδανική λύση για την γρήγορη παρασκευή ροφήματος οποιαδήποτε ώρα της ημέρας.

Οι επιλεγμένες κάψουλες λόγω σχεδιασμού, επιτρέπουν την αεροστεγή σφράγιση του περιεχομένου, διατηρώντας την φρεσκάδα του προϊόντος προσφέροντας καθημερινή ευκολία στους καταναλωτές που θέλουν να ετοιμάσουν το ρόφημα τους γρήγορα. Επιπλέον, το συγκεκριμένο σχέδιο κάψουλας, επιτρέπει την σταθερή ροή του νερού στο εσωτερικό της κάψουλας, ώστε να αξιοποιείται το συνολικό περιεχόμενο της ως προς την δημιουργία του ροφήματος.





5. Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η παραγωγική διαδικασία για την δημιουργία των καψουλών περιλαμβάνει τα εξής τρία στάδια:

Καλλιεργητικό στάδιο: Καλλιέργεια τσαγιού του βουνού, χαμομηλιού και μέντας.

Στάδιο αποξήρανσης – Πρωτογενείς επεξεργασίες: Όλες οι πρωτογενείς επεξεργασίες, όπως η κοπή των βλαστών σε μικρότερα τεμάχια και το πλύσιμο του συλλεχθέντος φυτικού υλικού. Στο στάδιο αυτό, συμπεριλαμβάνεται επίσης η φυσική ή τεχνητή ξήρανση των φαρμακευτικών & αρωματικών φυτών.

Στάδιο επεξεργασίας & τυποποίησης – Δευτερογενείς επεξεργασίες: Διαδικασίες διαλογής των αρωματικών φυτών ανάλογα με την ποιοτική τους κατάσταση, το κοσκίνισμα για την απομάκρυνση τυχών τμημάτων του βλαστού, την ομογενοποίηση των φυτικών μειγμάτων, την αποστείρωση, καθώς και την τυποποίηση στην τελική συσκευασία.





6. ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΗΣΗΣ – ΙΣΤΟΡΙΑ & ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ

Το προϊόν έχει παραχθεί στην Βρύναϊνα, του Δήμου Αλμυρού, της Περιφερειακής Ενότητας Μαγνησίας. Η Βρύναϊνα βρίσκεται στην ανατολική πλαγιά του όρους Όρθυς σε υψόμετρο 547 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η περιοχή της Βρύναϊνας, έχει περισσότερο από σαράντα χρόνια παράδοση στην καλλιέργεια του τσαγιού του βουνού. Η καλλιέργεια του τσαγιού γίνεται με συστηματικό τρόπο και εκτείνεται σε περισσότερα από πεντακόσια στρέμματα. Η καλλιέργεια του συγκεκριμένου φυτικού είδους, αποτελεί κύρια ή δευτερεύουσα εργασία των κατοίκων της περιοχής.



Η Ερευνητική Ομάδα της Δράσης των Αρωματικών και Φαρμακευτικών Φυτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών:

Γ. Οικονόμου, Καθηγήτρια ΓΠΑ

Κ. Τσιμπούκας, Καθηγητής ΓΠΑ

Π. Ταραντίλης, Καθηγητής ΓΠΑ

Α. Ασσαριωτάκης, Γεωπόνος M.Sc., Υπ. Διδάκτωρ ΓΠΑ

Μ. Σπηλιώτη, Γεωπόνος M.Sc., Υπ. Διδάκτωρ ΓΠΑ