



Έτος Ίδρυσης 2006

ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων
ΓΣΕΒΕΕ

Εργαστήριο
πρόγνωσης &
παρακολούθησης
αλλαγών
επαγγελμάτων



Αρτοποιός

Οδικός χάρτης
προσαρμογής
επαγγέλματος

Αρτοποιιός



Ταυτότητα έκδοσης

Εκδότης
ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Χρονολογία έκδοσης
2023

Τίτλος
Οδικός χάρτης προσαρμογής του επαγγέλματος «Αρτοποιός»

Εκπόνηση μελέτης
Δημήτριος Παπαδόπουλος

Μεθοδολογική προσέγγιση & επιστημονική παρακολούθηση
ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ : Παρασκευάς Λιντζέρης, Αναστασία Αυλωνίτου,
Ελένη Μόκα, Αντώνης Αγγελάκης

Τυπογραφική επιμέλεια - Διόρθωση
Γεωργία Παπαγεωργίου

Σχεδιασμός & σελιδοποίηση
The Birthdays Design & Ιωάννα Καλουμένου

Παραγωγή
Cloudprint digital & display products

ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας

Αριστοτέλους 46, 10433 Αθήνα
T: 210 8846852, F: 210 8846853, E: info@imegseevee.gr
www.imegseevee.gr

Βιβλιογραφική αναφορά:

Παπαδόπουλος Δ. & ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ (2021), *Οδικός χάρτης προσαρμογής του επαγγέλματος «Αρτοποιός». Μελέτη του Εργαστηρίου πρόγνωσης και παρακολούθησης αλλαγών επαγγελματών*, Αθήνα: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

ISBN 978-618-5653-38-5

© ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Η παρούσα μελέτη υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του υποέργου 2 της πράξης «Παρεμβάσεις της ΓΣΕΒΕΕ για τη συστηματική παρακολούθηση και πρόγνωση αλλαγών του παραγωγικού και επιχειρηματικού περιβάλλοντος των μικρομεσαίων επιχειρήσεων» με κωδικό ΟΠΣ 5003864 που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία 2014-2020».



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Περιεχόμενα

1	Εισαγωγή	
	1.1. Το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ	11
	1.2. Το Εργαστήριο παρακολούθησης αλλαγών επαγγελματών	12
2	Μεθοδολογία – Πηγές πληροφόρησης	
3	Αποτύπωση και ανάλυση επαγγέλματος	
	3.1. Περιγραφή επαγγέλματος	22
	3.2. Θεσμικό πλαίσιο άσκησης επαγγέλματος	24
	3.3. Επαγγελματικοί φορείς	25
	3.4. Τάσεις απασχόλησης	25
	3.5. Επιχειρηματική δραστηριότητα	26
	3.6. Μελέτη επαγγέλματος στην Ευρώπη	27
	3.7. Καινοτόμος δραστηριότητα στο επάγγελμα	28
4	Μελέτη παραγόντων αλλαγής επαγγέλματος	
	4.1. Επιχειρηματικό περιβάλλον, οικονομία και πλαίσιο ανταγωνισμού	32
	4.2. Θεσμικές μεταβολές και αλλαγές πολιτικής	34
	4.3. Τάσεις και εξελίξεις της σχετικής αγοράς αγαθών και υπηρεσιών	36
	4.4. Τεχνολογικός μετασχηματισμός και καινοτομία	38
	4.5. Νέα επιχειρηματικά μοντέλα και μοντέλα εργασίας	40
	4.6. Κλιματική αλλαγή και πράσινη οικονομία	42
	4.7. Βασικές τάσεις και δυναμικές επαγγέλματος	44
5	Ανάλυση δεξιοτήτων επαγγέλματος	
	5.1. Καταγραφή και πρόγνωση σημαντικότητας δεξιοτήτων	47
	5.2. Δεξιότητες σε έλλειψη	53
	5.3. Άλλα χαρακτηριστικά δεξιοτήτων	54
	5.4. Ψηφιακές δεξιότητες	56
	5.5. Βασικά σημεία μελέτης δεξιοτήτων	58
6	Ανάλυση SWOT του επαγγέλματος	62
7	Διαμόρφωση στρατηγικών προτάσεων προσαρμογής	
	7.1. Προτάσεις σε επαγγελματικό/κλαδικό επίπεδο	66
	7.2. Προτάσεις σε θεσμικό επίπεδο	71
	7.3. Σύνοψη στρατηγικών προτάσεων – χρονοδιάγραμμα	74
	Βιβλιογραφία	77
	Ομάδα εμπειρογνομώνων και πληροφορητές	82
	Ομάδες εστιασμένης συζήτησης	83
	Βιογραφικό σημείωμα επιστημονικού συνεργάτη	84
	Σύντομα βιογραφικά σημειώματα ομάδας έργου ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ	85

Επιτελική σύνοψη Οδικού Χάρτη

Ο Οδικός Χάρτης του επαγγέλματος του Αρτοποιού, αποτελεί το αποτέλεσμα της αποτύπωσης και της ανάλυσης του επαγγέλματος, της μελέτης των παραγόντων αλλαγής, της ανάλυσης των δεξιοτήτων του επαγγέλματος, του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος καθώς και της καταγραφής των στρατηγικών προτάσεων προσαρμογής. Το επάγγελμα χαρακτηρίζεται από σαφές επαγγελματικό περίγραμμα και οι προϋποθέσεις για την άσκηση του, βασίζονται σε μια σειρά εθνικά νομοθετήματα και Ευρωπαϊκούς κανονισμούς. Ως επάγγελμα, παρουσιάζει μια σταθερή πορεία, σε ό,τι αφορά τον αριθμό των απασχολούμενων, τον αριθμό των επιχειρήσεων και το κύκλο των εργασιών τόσο σε εθνικό όσο και σε πανευρωπαϊκό επίπεδο. Ωστόσο, παρουσιάζεται πτώση στο ποσοστό της αυτό-απασχόλησης, κάτι το οποίο σημαίνει ότι ο παραδοσιακός οικογενειακός φούρνος αρχίζει να εκλείπει.

Από τον οδικό χάρτη γίνεται σαφές, ότι το επάγγελμα επηρεάζεται σημαντικά από το εσωτερικό και το εξωτερικό περιβάλλον δραστηριοποίησης, ενώ χαρακτηρίζεται έντονα από καινοτόμες πρακτικές που ακολουθούνται τόσο στην Ελλάδα, αλλά και κυρίως στο εξωτερικό. Η επαφή με τους επαγγελματίες του κλάδου ανέδειξε προβλήματα και τάσεις που διαιωνίζονται εδώ και χρόνια, όπως η δυσκολία πρόσβασης σε πηγές χρηματοδότησης, η εύρεση προσωπικού, ο αθέμιτος ανταγωνισμός και άλλα που είναι μεν βραχυπρόθεσμα, αλλά έχουν προκαλέσει τεράστιες επιπτώσεις στο επάγγελμα, όπως το κόστος της ενέργειας.

Ο αρτοποιός πρέπει να ακολουθεί τις αρχές της επιχειρηματικότητας για να ανταπεξέλθει στις νέες καταναλωτικές συνήθειες για προϊόντα που προάγουν την υγεία και την ευεξία. Επιπλέον, πρέπει να επιδιώξει να αποκτήσει νέες δεξιότητες προκειμένου να ανταπεξέλθει στον ψηφιακό μετασχηματισμό του επαγγέλματος και τέλος θα πρέπει, σε συνεργασία με τους κλαδικούς φορείς, να αναλύσει τις τάσεις και τις αλλαγές στο επιχειρηματικό περιβάλλον και να προτείνει μέτρα για την αμβλυσση των προβλημάτων που αντιμετωπίζει. Κάποια από τα μέτρα που καταγράφονται και μπορούν να αποτελέσουν λύσεις είναι η χρηματοδότηση, οι δράσεις για την προσέλκυση νέων στο επάγγελμα και δράσεις για την ενίσχυση των γνώσεων των επαγγελματιών για να μπορέσουν να καινοτομήσουν και να προσελκύσουν τους καταναλωτές.

Παράλληλα ο κλάδος, πρέπει να αφήσει παθογένειες που τον χαρακτηρίζουν και να σχεδιάσει ένα πλάνο ανάπτυξης πάνω σε Ευρωπαϊκά πρότυπα και τεχνικές, αντισταθμίζοντας τα μειονεκτήματα του ωραρίου εργασίας με χρήση νέων τεχνικών, παρέχοντας συνεχή και άμεση πληροφορία στους επαγγελματίες του κλάδου για τις νομοθετικές και καταναλωτικές απαιτήσεις και αναπτύσσοντας ένα νέο περιβάλλον πάνω στο οποίο θα βασιστεί η ταυτότητα των αρτοποιιών την επόμενη δεκαετία. Αρτοποιεία που ήταν συνυφασμένα όλο αυτά τα χρόνια με την παραγωγή φρέσκων και παραδοσιακών προϊόντων, με την αμεσότητα με τον πελάτη και το οικογενειακή τραπέζι.

1. Εισαγωγή

1.1

Το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

1.2

Το Εργαστήριο
παρακολούθησης
αλλαγών επαγγελμάτων

1.1 Το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Το Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων της Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ) ιδρύθηκε το 2006 και αποτελεί φορέα μελέτης των μικρομεσαίων επιχειρήσεων της χώρας και επιστημονικό σύμβουλο της ΓΣΕΒΕΕ.

Στρατηγικό όραμα του φορέα αποτελεί η ανάδειξη του ρόλου των μικρών επιχειρήσεων ως καθοριστικού και δυναμικού συντελεστή της κοινωνικής και οικονομικής ανάπτυξης της χώρας. Για τον λόγο αυτόν, δίνεται σαφής έμφαση στη δημιουργία και διάχυση της επιστημονικής γνώσης για θέματα που ενδιαφέρουν τις μικρές επιχειρήσεις ενδυναμώνοντας τον ρόλο της ΓΣΕΒΕΕ και ενισχύοντας το ανθρώπινο δυναμικό των επιχειρήσεων στην προσαρμογή του στο μεταβαλλόμενο οικονομικό περιβάλλον.

Ειδικότερα, στο πλαίσιο των βασικών δραστηριοτήτων του, παρέχει στη ΓΣΕΒΕΕ τεκμηριωμένες θέσεις, καθώς μελετά, αξιολογεί και εκπονεί προτάσεις πολιτικής για θέματα οικονομικής ανάπτυξης, χρηματοδότησης επιχειρήσεων, φορολογίας, απασχόλησης, κοινωνικής ασφάλισης, ανταγωνισμού και αναβάθμισης των δεξιοτήτων του ανθρώπινου δυναμικού των μικρών επιχειρήσεων.

Η μέχρι σήμερα λειτουργία του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ συνέπεσε με την υλοποίηση των προγραμματικών περιόδων 2007-2013 και 2014-2020 του ΕΣΠΑ, στο πλαίσιο των οποίων υλοποίησε δράσεις και έργα σε θεματικά πεδία και αντικείμενα ενδιαφέροντος της ΓΣΕΒΕΕ. Έτσι, το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ αξιοποίησε τις ευκαιρίες και τις χρηματοδοτικές δυνατότητες των επιχειρησιακών προγραμμάτων του ΕΣΠΑ, για να διεξάγει έρευνες και να εκπονήσει εξειδικευμένες μελέτες. Παράλληλα, παρείχε υπηρεσίες υψηλής ποιότητας στα πεδία της συμβουλευτικής για την υποστήριξη των επιχειρήσεων, αλλά και της επαγγελματικής κατάρτισης των απασχολούμενων στις μικρές επιχειρήσεις.

1.2 Το Εργαστήριο παρακολούθησης αλλαγών επαγγελματών

Μετά από σχεδόν μια δεκαετία οικονομικής κρίσης και με έντονες τις επιπτώσεις της πρόσφατης υγειονομικής κρίσης εξαιτίας της πανδημίας της Covid-19, το τοπίο της ελληνικής οικονομίας, της επιχειρηματικότητας και των επαγγελματών που δραστηριοποιούνται εντός αυτής έχει μεταβληθεί σε διάφορα επίπεδα. Ο διάλογος για την κατάσταση των μικρών επιχειρήσεων, το επίπεδο απασχόλησης, τις μεταβολές σε πλήθος επαγγελματών και στις δεξιότητες του ανθρώπινου δυναμικού, είναι πιο επίκαιρος από ποτέ.

Υπό το πρίσμα αυτό, το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ ανέλαβε την πρωτοβουλία συγκρότησης ενός μηχανισμού για τη συστηματική παρακολούθηση των μεταβολών που αναμένεται να επηρεάσουν συγκεκριμένα επαγγέλματα στο άμεσο μέλλον. Κεντρικός στόχος της πρωτοβουλίας αυτής είναι να καλύψει ένα κενό στρατηγικής πληροφόρησης σε επίπεδο μικρών επιχειρήσεων και ειδικότερα όσον αφορά την έγκαιρη αναγνώριση τάσεων, εξελίξεων και μεταβολών στο ευρύτερο επιχειρηματικό, θεσμικό, οικονομικό και τεχνολογικό περιβάλλον, μέσα από ένα σύστημα παρακολούθησης, τεκμηρίωσης και αναλυτικής επεξεργασίας.

Ο παραπάνω μηχανισμός του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ υλοποιείται μέσα από τη δράση με τίτλο: «Εργαστήριο πρόγνωσης και παρακολούθησης παραγόντων αλλαγής του παραγωγικού περιβάλλοντος κλάδων και επαγγελματών» (εφεξής «Εργαστήριο πρόγνωσης και παρακολούθησης αλλαγών επαγγελματών»). Βασικό παραγόμενο της δράσης αποτελεί η προετοιμασία και εκπόνηση Οδικών Χαρτών Προσαρμογής Επαγγελματών, σε πρώτη φάση για είκοσι δύο (22) επαγγέλματα, οι οποίοι θα επικαιροποιούνται τακτικά, ώστε να αποτελέσουν διαρκείς οδηγούς δράσης για την αποτελεσματική ανταπόκριση των επιχειρήσεων στις επερχόμενες αλλαγές.

Σε συνέχεια των αποτελεσμάτων των Οδικών Χαρτών, αναμένεται να υλοποιηθούν στοχευμένες δράσεις για τα υπό μελέτη επαγγέλματα, όπως η εκπόνηση επαγγελματικών περιγραμμάτων, η ανάπτυξη εκπαιδευτικού περιεχομένου και υλικών, η διαμόρφωση σχημάτων πιστοποίησης κ.ά.

Ο παρών Οδικός Χάρτης, που αφορά στο επάγγελμα του «αρτοποιού», εκπονήθηκε από τον επιστημονικό συνεργάτη του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ κ. Παπαδόπουλο Δημήτριο υπό τον άμεσο συντονισμό της ομάδας έργου του Ινστιτούτου και συνοψίζει τα σημαντικότερα ευρήματα, όπως προέκυψαν από τη διαδικασία διερεύνησης των προοπτικών του επαγγέλματος.

2. Μεθοδολογία- Πηγές πληροφόρησης

Η διαδικασία της διερεύνησης των προοπτικών των επαγγελμάτων επικεντρώνεται στην ανάδειξη τεκμηριωμένων ευρημάτων, τα οποία συνθέτουν την εικόνα των τάσεων και δυναμικών, έχοντας ως κύριο στόχο τη δημιουργία ενός πλαισίου κατευθύνσεων που θα βοηθήσει επαγγελματίες, εμπλεκόμενους παραγωγικούς κλάδους και φορείς στην προσαρμογή τους στις νέες εξελίξεις.

Αναφορικά με τη μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για την προετοιμασία και την εκπόνηση του Οδικού Χάρτη Επαγγέλματος, αυτή περιλαμβάνει έναν συνδυασμό τεχνικών και εργαλείων διερεύνησης ανά φάση υλοποίησης.

Αναλυτικότερα, στη συνέχεια, αποτυπώνεται μια σύντομη περιγραφή της κάθε εφαρμοζόμενης τεχνικής εξειδικεύοντας στις βασικές μεθόδους «προοπτικής διερεύνησης» που αξιοποιήθηκαν και στα παραγόμενα αποτελέσματα κάθε φάσης, όπως αυτά προέκυψαν από τη διαδικασία προετοιμασίας και εκπόνησης του Οδικού χάρτη προσαρμογής του επαγγέλματος του «Αρτοποιού».

Βιβλιογραφική επισκόπηση – αρχική μελέτη επαγγέλματος

1.

Η βιβλιογραφική επισκόπηση¹ αποτελεί ένα βασικό μέρος της διαδικασίας διερεύνησης και περιλαμβάνει τη μελέτη και εξέταση παραμέτρων, δεδομένων και άλλων σχετικών ποσοτικών και ποιοτικών στοιχείων που αφορούν στο επάγγελμα. Διατρέχει όλες τις φάσεις υλοποίησης, επειδή η συγκέντρωση, η επεξεργασία, η συμπλήρωση και η ενσωμάτωση στοιχείων πραγματοποιείται απαραίτητα καθ' όλη τη διάρκεια της μελέτης του επαγγέλματος.

Κατά την επισκόπηση αυτή, αξιοποιήθηκαν επίσημες πηγές και βάσεις δεδομένων από

εθνικούς και ευρωπαϊκούς φορείς (ενδεικτικά: Ελληνική Στατιστική Αρχή, Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της αγοράς εργασίας, Ευρωπαϊκή Στατιστική Αρχή, Οργανισμός Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης, ESCO, Cedefop, ESI, κ.α.), δημοσιευμένες μελέτες, ερευνητικά κείμενα, εκπαιδευτικά υλικά και άλλες πηγές που κρίθηκαν απαραίτητες για την τεκμηριωμένη μελέτη και ανάλυση του επαγγέλματος.

Παραγόμενο αποτέλεσμα:

Ανάλυση υφιστάμενης κατάστασης και αρχική μελέτη επαγγέλματος

¹ Παράρτημα Ι – Βιβλιογραφία

Ημι-δομημένες συνεντεύξεις & Ομάδα εμπειρογνομώνων, πληροφορητών

2.

Οι ημι-δομημένες συνεντεύξεις με εμπειρογνομους και πληροφορητές² (expert interviews) αρχικά πραγματοποιήθηκαν παράλληλα με τη βιβλιογραφική επισκόπηση και κατά περίπτωση -αναλόγα με τις ιδιαίτερες ανάγκες- στα επόμενα στάδια της διερεύνησης των προοπτικών, τάσεων και δυναμικών του επαγγέλματος. Διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στην αξιολόγηση, την τεκμηρίωση και επικύρωση των ευρημάτων, καθώς διασταυρώθηκαν με άλλες πηγές πληροφοριών (π.χ. ομάδες εστιασμένης συζήτησης). Κατά τη διεξαγωγή τους χρησιμοποιήθηκε ημι-δομημένο ερωτηματολόγιο που λειτούργησε βοηθητικά στην προσέγγιση και συζήτηση των πεδίων μελέτης που σχετίζονται με το υπό εξέταση επάγγελμα.

Αναλυτικότερα, στάλθηκαν προσκλήσεις συμμετοχής σε στελέχη των φορέων Δημόσιας Διοίκησης, σε φορείς εκπροσώπησης επαγγελματιών, σε ερευνητικούς οργανισμούς, καθώς και σε επιχειρήσεις/επαγγελματίες. Στο πλαίσιο της διαδικασίας αυτής συγκροτήθηκε ομάδα εμπειρογνομώνων (expert panel) που συνεργάστηκε με τον επιστημονικό συνεργάτη του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ καθ' όλη τη διαδικασία διερεύνησης των προοπτικών του επαγγέλματος.

Η παραπάνω ομάδα διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην επικύρωση τάσεων και δυναμικών αλλαγής, όπως αυτές αναδείχθηκαν σε όλες τις φάσεις διερεύνησης, ενώ συνέβαλε στο να επιτευχθεί συναίνεση σε βασικά ζητήματα και στον εντοπισμό προτεραιοτήτων, να συγκεντρωθεί χρήσιμη πληροφορία σε σχετικά πεδία και να συμπληρωθούν κενά που προέκυψαν κατά τη διερεύνηση των προοπτικών του επαγγέλματος.

Παράλληλα με την ομάδα εμπειρογνομώνων, πραγματοποιήθηκαν συνεντεύξεις με εξειδικευμένους πληροφορητές που συνέβαλλαν στην συλλογή, ανάδειξη και αξιοποίηση γνώσεων και πληροφοριών απαραίτητων κατά τη διερεύνηση του επαγγέλματος.

Παραγόμενο αποτέλεσμα:

Συλλογή εμπειρικής γνώσης, επικύρωση αρχικών ευρημάτων και ανάδειξη νέας πληροφορίας η οποία δεν είχε διερευνηθεί

² Παράρτημα ΙΙ – Ομάδα εμπειρογνομώνων και πληροφορητές

Ομάδες εστιασμένης συζήτησης (focus groups)

3.

Οι συναντήσεις εστιασμένης συζήτησης (focus groups) αποτελούν τα κατεξοχήν εργαλεία των ασκήσεων προοπτικής διερεύνησης, καθότι προσφέρουν τη δυνατότητα συγκέντρωσης και επεξεργασίας απόψεων από διαφορετικά είδη πηγών, φορέων και ατόμων, ενώ επίσης δημιουργούν τη δυνατότητα επεξεργασίας και σύνθεσης διαφορετικών απόψεων επί συγκεκριμένων θεμάτων.

Συνολικά πραγματοποιήθηκαν δύο (2) διαδικτυακές συναντήσεις εστιασμένης συζήτησης (focus groups) με εκπροσώπους φορέων και επαγγελματίες του κλάδου. Η πρώτη συνάντηση (08/12/2022) είχε τέσσερις (4) συνολικά συμμετέχοντες και εστίασε στη διερεύνηση των παραγόντων αλλαγής που αναμένεται να επηρεάσουν το υπό εξέταση επάγγελμα τα επόμενα έτη. Η

δεύτερη συνάντηση πραγματοποιήθηκε επίσης στις 08/12/2022 με την συμμετοχή τεσσάρων (4) ατόμων και επικεντρώθηκε εκτεταμένα στο θέμα των υφιστάμενων αλλά και αναδυόμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων, που θεωρούνται αναγκαίες στο υπό μελέτη επάγγελμα.

Παραγόμενο αποτέλεσμα:

Προσδιορισμός/επικύρωση τάσεων και δυναμικών και χαρακτηρισμός τους ως προς την πιθανότητα πραγμάτωσης και την επίπτωση που θα έχουν στο επάγγελμα. Ενδεδειγμένη μελέτη υφιστάμενων, απαραίτητων και μελλοντικά αναδυόμενων δεξιοτήτων.

Σύνθεση ευρημάτων – εκπόνηση Οδικού χάρτη επαγγέλματος

4.

Στα προηγούμενα στάδια της διαδικασίας, με τη χρήση της παραπάνω δέσμης μεθόδων προοπτικής διερεύνησης εντοπίστηκαν σημαντικές δυνάμεις αλλαγής (π.χ. ανίχνευση περιβάλλοντος, εκτίμηση πιθανότητας εκδήλωσης φαινομένων), αναλύθηκαν οι επιπτώσεις τους (π.χ. ανάλυση τάσεων και δυναμικών) και αξιολογήθηκε η συνθετική αλληλεπίδρασή τους σε σημαντικά πεδία (π.χ. ανάλυση δεξιοτήτων).

Δύο εξειδικευμένα εργαλεία που αξιοποιήθηκαν κατά τα προηγούμενα στάδια και πρέπει να επισημανθούν, ως εργαλεία βάσης της όλης της μεθοδολογίας, είναι τα εξής:

Εργαλείο 1: Διάταξη εξειδίκευσης παραγόντων αλλαγής

Αφορά ουσιαστικά σε ένα δομημένο υπόδειγμα, το οποίο εξέτασε συγκεκριμένες περιοχές μελέτης (παραγόντες αλλαγής) και αξιοποιήθηκε ως μέσο αποθήκευσης συνοπτικής και ουσιαστικής πληροφορίας σε σχέση με τις τάσεις/δυναμικές του επαγγέλματος, όπως αυτή αντλήθηκε μέσα από την υλοποίηση των διεργασιών διερεύνησης (έρευνα πεδίου, βιβλιογραφική επισκόπηση, συνεντεύξεις, focus groups κοκ).

Εργαλείο 2: Διάγνωση και ανάλυση δεξιοτήτων

Αφορά επίσης σε δομημένο υπόδειγμα, από-

λυτα εξειδικευμένο στο πεδίο των δεξιοτήτων, τόσο σε επίπεδο διάγνωσης («ποιες είναι οι σημαντικότερες δεξιότητες για την άσκηση του επαγγέλματος σήμερα;»), όσο και σε επίπεδο μελλοντικής εκτίμησης («ποιες θα είναι οι σημαντικότερες τα επόμενα έτη;»). Τα σχετικά ευρήματα αναδείχθηκαν μέσα από την υλοποίηση των διεργασιών διερεύνησης (έρευνα πεδίου σε αντίστοιχες μελέτες, επαγγελματικά περιγράμματα, κείμενα εκπαιδευτικών προγραμμάτων κοκ, υλοποίηση συνεντεύξεων, focus groups κοκ).

Τα αποτελέσματα που προέκυψαν από το σύνολο της διαδικασίας και την αξιοποίηση των παραπάνω εργαλείων, τροφοδότησαν το περιεχόμενο του Οδικού χάρτη προσαρμογής του επαγγέλματος.

Οι Οδικοί Χάρτες αποτελούν ουσιαστικά το επιστέγασμα όλης της παραπάνω προσπάθειας και εργασίας, ενώ περιλαμβάνουν και τη διαμόρφωση στρατηγικών συμπερασμάτων και προτάσεων για το επάγγελμα και την προσαρμογή του στις επερχόμενες αλλαγές.

Παραγόμενο αποτέλεσμα:

Οδικός Χάρτης Προσαρμογής Επαγγέλματος

Η εικόνα της παραπάνω μεθοδολογίας αποτυπώνεται στο διάγραμμα που ακολουθεί, όπου αναλύονται τα βήματα που εφαρμόστηκαν ανά φάση για την παρακολούθηση και προοπτική διερεύνηση των αλλαγών του επαγγέλματος.

Μεθοδολογία και φάσεις διερεύνησης προοπτικών επαγγέλματος:





3. Αποτύπωση και ανάλυση επαγγέλματος

3.1

Περιγραφή
επαγγέλματος

3.2

Θεσμικό πλαίσιο
άσκησης επαγγέλματος

3.3

Επαγγελματικοί
φορείς

3.4

Τάσεις
απασχόλησης

3.5

Επιχειρηματική
δραστηριότητα

3.6

Μελέτη
επαγγέλματος
στην Ευρώπη

3.7

Καινοτόμος
δραστηριότητα στο
επάγγελμα

Στην ενότητα αυτή αρχικά προσδιορίζεται το πλαίσιο στο οποίο ασκείται το επάγγελμα και εν συνεχεία αναλύεται η υφιστάμενη κατάσταση βάσει ποσοτικών και ποιοτικών δεδομένων, όπως προέκυψαν από την διερεύνησή του.

Πρώτα εξετάζεται η αντιστοίχιση του επαγγέλματος με υφιστάμενα επαγγελματικά περιγράμματα, όπως και με τα ισχύοντα συστήματα ταξινόμησης επαγγελμάτων και κλάδων οικονομικής δραστηριότητας. Βάσει αυτών πραγματοποιείται συσχέτιση του επαγγέλματος με κλάδους προτεραιότητας της Στρατηγικής Έξυπνης Εξειδίκευσης του ΕΣΠΑ 2014-2020, ενώ γίνεται διασύνδεση με άλλα επαγγέλματα που δραστηριοποιούνται στην αλυσίδα αξίας.

Γίνονται επίσης αναφορές στο θεσμικό/ρυθμιστικό πλαίσιο, όπως και σε φορείς εκπροσώπησης του επαγγέλματος σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο. Στο ίδιο πλαίσιο και με βάση την αντιστοίχιση με τα παραπάνω συστήματα ταξινόμησης καταγράφονται οι τάσεις στην απασχόληση και την επιχειρηματική δραστηριότητα που αναφέρονται στο επάγγελμα.

Η ενότητα κλείνει με την ποιοτική διερεύνηση της καινοτόμου δραστηριότητας εντοπίζοντας τα πεδία και τα παραδείγματα, στα οποία το επάγγελμα εμφανίζει στοιχεία καινοτομίας.

3.1

Περιγραφή επαγγέλματος

Ο «αρτοποιός» ορίζεται ορίζεται στο Επαγγελματικό Περίγραμμα του Ε.Ο.Π.Ε.Π. (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων Επαγγελματικού Προσανατολισμού) ως «Αρτοποιός - Αρτοτεχνίτης», και περιγράφεται ως ο επαγγελματίας που παρασκευάζει και διαχειρίζεται ένα ευρύ φάσμα προϊόντων άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων, καθώς ασχολείται με όλες τις διαδικασίες παραγωγής, προώθησης και πώλησης, διαχείρισης της αποθήκης και οικονομικής διαχείρισης του αρτοποιείου (ΕΚΕΠΙΣ 2008, ΝΟΜΟΣ 3526/2007). Ο αρτοποιός-αρτοτεχνίτης διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες προκειμένου να προσφέρει υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού σε διάφορα είδη άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων, σύμφωνα με τους ανά περίπτωση ισχύοντες κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και την ισχύουσα νομοθεσία (ΦΕΚ 788/Β/31-12-1987: Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σύμφωνα με τις εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία).

Το επάγγελμα του Αρτοποιού ορίζεται και στον Νόμο 3526/2007 (Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας) ως ο επαγγελματίας που παρασκευάζει άρτο ή αρτοπαρασκευάσματα ή αρτοσκευάσματα, με βάση το αλεύρι από δημητριακά παντός τύπου.

Οι αρτοποιοί εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως αρτεργάτες σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου.

Τα είδη που παρασκευάζει είναι ευρείας κατανάλωσης και απαραίτητα για τη διατροφή των ανθρώπων, ενώ ο ρόλος του επαγγέλματος του αρτοποιού είναι θεμελιώδης. Ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους πλέον δυναμικούς πυλώνες της βιομηχανίας τροφίμων.

Στο επάγγελμα δεν εντοπίζονται ειδικότητες ή εξειδικεύσεις (ΕΚΕΠΙΣ, 2008).

Πηγή: ΕΟΠΠΕΠ, Νόμος 3526/2007

Συναφές Επαγγελματικό Περίγραμμα (βάσει λίστας ΕΠ του ΕΟΠΠΕΠ) :

- Αρτοποιός - Αρτοτεχνίτης

Αντιστοίχιση επαγγέλματος με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων (ISCO 08):

751 - Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα

7512 - Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες

Αντιστοίχιση επαγγέλματος με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομικής Δραστηριότητας (ΣΤΑΚΟΔ 08):

10.7 - Παραγωγή ειδών αρτοποιίας και αλευρωδών προϊόντων

10.71 - Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής

10.71.1 - Παραγωγή ψωμιού, νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής και γλυκισμάτων

10.72 - Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής

10.72.1 - Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής

46.36 - Αρτοποιίας προϊόντων, χονδρικό εμπόριο

47.24 - Αρτοποιίας προϊόντων, λιανικό εμπόριο

47.91 - Αρτοποιίας προϊόντων, λιανικό εμπόριο με αλληλογραφία ή μέσω διαδικτύου

47.99 - Αρτοποιίας προϊόντων, άλλο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών

Συσχέτιση επαγγέλματος
με τομείς και κλάδους
προτεραιότητας της
Στρατηγικής Έξυπνης
Εξειδίκευσης –
RIS3 (Research and
Innovation Strategy
for Smart Specialisation):

Αγροδιατροφή

Διασύνδεση με άλλα
επαγγέλματα /
δραστηριότητες:

Παροχή υπηρεσίας
από εργαζόμενους
(αρτοποιίτες, βοηθός
αρτοποιείου, πωλητής,
διανομέας)

Μεταποιητικές
μονάδες τροφίμων
(αλευροβιομηχανίες,
βιομηχανίες πρώτων
υλών αρτοποιίας,
ζαχαροπλαστικής,
σφολιατοειδών κ.ο.κ.)



Προμήθεια πρώτων
υλών, βοηθητικών υλών
και υλικών συσκευασίας
(κέντρα αποθήκης και
διανομής τροφίμων,
έμποροι υλικών
συσκευασίας κ.ο.κ.)

Παροχή υπηρεσίας από
τρίτους (τεχνολόγος
τροφίμων, ψυκτικός,
ηλεκτρολόγος, κ.ο.κ.)

⁴ Η συσχέτιση του επαγγέλματος με κλάδους-τομείς της RIS3, συνεπάγεται ότι υφίστανται δυνατότητες χρηματοδότησης της δραστηριότητας μέσω των δράσεων που υλοποιούνται στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ.

3.2

Θεσμικό πλαίσιο άσκησης επαγγέλματος

Οι προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος του «αρτοποιού» ορίζονται από την εξής νομοθεσία:

- Νόμος 3526/2007, Περί παραγωγής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας
- Νόμος 4442/2016. Νέο Θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας
- Υ.Α. οικ. 16228/2017 (ΦΕΚ 1723/Β` 18.5.2017) Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Θεάτρων και Κινηματογράφων
- Υπουργική Απόφαση Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 – ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις»

Βασική νομοθεσία σε εθνικό επίπεδο σε επίπεδο επαγγέλματος/κλάδου:

- ΕΦΕΤ, Οδηγός Υγιεινής για τα Αρτοποιία
- Νόμος 3420/2005 (ΦΕΚ 298/ τ. Α 2005) «Κύρωση της Σύμβασης Πλαίσιο του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας για τον έλεγχο του καπνού»
- Υπουργική απόφαση 14708/2007 (ΦΕΚ 1616/τ.Β` /17-8-2007)29 «εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών ορθής πρακτικής».
- Νόμος 3730/2008 (ΦΕΚ 262/ τ. Α/ 2008) «Προστασία ανηλίκων από τον καπνό & αλκοόλ και άλλες διατάξεις»
- Νόμος 4072/2012 (ΦΕΚ 86/Α/11-4-2012) «Τροποποίηση διατάξεων για την εγκατάσταση περάτωσης έψησης (Ν. 3526/2007)»
- Νόμος 4254/2014 (ΦΕΚ 85/Α/07-4-2014) «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας, διάθεσης άρτου, προϋποθέσεις για την λειτουργία ενός πρατηρίου άρτου»
- Νόμος 4441/2016 (ΦΕΚ 227/ 06-12-2016) «Απλοποίηση διαδικασιών σύστασης επιχειρήσεων, άρση κανονιστικών εμποδίων στον ανταγωνισμό και λοιπές διατάξεις», «παραδοσιακός άρτος», «παραδοσιακό αρτοποιείο» και «παραδοσιακός φούρνος»
- Υ.Α. Γ1(δ)/ ΓΠ οικ.67322/2017 (ΦΕΚ 3282/Β` 19.9.2017), Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, της 3ης Νοεμβρίου 1998 όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία (ΕΕ) 2015/1787
- Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.), 30/08/2017
- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, XIII Δημητριακά και προϊόντα εξ αυτών, άρθρα 111. Άρτος, 112. Αρτοσκευάσματα, 113. Απλά αρτοσκευάσματα, 114. Διάφορα Αρτοσκευάσματα και άρθρο 117. Πιεστή Ζύμη Αρτοποιίας

Βασική νομοθεσία σε ευρωπαϊκό/διεθνές επίπεδο:

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 «για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της ευρωπαϊκής αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων»
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, «για την υγιεινή των τροφίμων»
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004 «σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα»
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 «σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές (επισήμανση τροφίμων)»
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 2021/382 της επιτροπής της 3ης Μαρτίου 2021 «διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων, την αναδιανομή των τροφίμων και τη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων»

3.3 Επαγγελματικοί φορείς

Σε εθνικό επίπεδο:

- Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος <https://oae.gr/>
- Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής (ΕΕΠΑΖ)
- Ομοσπονδία Ιδιωτικών Υπαλλήλων Ελλάδος (ΟΙΥΕ) <https://oiye.gr/>
- Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο Αθήνας <http://www.eka.org.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος (ΓΣΕΕ) <https://gsee.gr/>

Σε ευρωπαϊκό/διεθνές επίπεδο:

- Ευρωπαϊκή Συνομοσπονδία Αρτοποιιών & Ζαχαροπλαστών – European Confederation of national

Bakery and Confectionery Organizations (C.E.B.P.)

- Διεθνής Ένωση Αρτοποιιών International Association of Plant Bakeries (A.I.B.I.)
- Ομοσπονδία των Ευρωπαίων Παραγωγών & Προμηθευτών Α' Υλών Αρτοποιίας / Ζαχαροπλαστικής Federation of European Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisseries Industries (FEDIMA)
- International Association for cereal science and technology- Διεθνής Ένωση για την Επιστήμη και την Τεχνολογία των Δημητριακών (I.C.C.)
- Cereals & Grains Association (Σύνδεσμος για τα Δημητριακά και τα Σιτηρά)

3.4 Τάσεις απασχόλησης

Εκτίμηση απασχόλησης σύμφωνα με την οικονομική δραστηριότητα και τους βασικούς τετραψήφιους Κωδικούς Αριθμούς Δραστηριότητας (ΚΑΔ) που σχετίζονται με το επάγγελμα:

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Αριθμός Απασχολούμενων		
	2017	2018	2019
10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	43.492	46.643	51.160

Πηγή: Μητρώο Επιχειρήσεων ΕΛ.ΣΤΑΤ (2017-2019)

Εκτίμηση απασχόλησης της ευρύτερης ομάδας επαγγελματιών, όπου υπάγεται το επάγγελμα βάσει του Συστήματος Ταξινόμησης Επαγγελματιών (ISCO 08):

Κωδικός Επαγγέλματος (ISCO 08)	Αριθμός Απασχολούμενων		
	2017	2018	2019
751 – Τεχνίτες επεξεργασίας Τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	54.751	52.140	48.595

Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας, Ετήσια Έκθεση 2020 Στοιχεία ΕΛ. ΣΤΑΤ.

Εκτίμηση ποσοστού αυτοαπασχόλησης⁵ της ευρύτερης ομάδας επαγγελματιών, όπου υπάγεται το επάγγελμα βάσει του Συστήματος Ταξινόμησης Επαγγελματιών (ISCO 08):

Κωδικός Επαγγέλματος (ISCO 08)	Αριθμός Απασχολούμενων		
	2017	2018	2019
751– Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	27,4%	28,3%	21,8%

Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας, Ετήσια Έκθεση 2020 Στοιχεία ΕΛ. ΣΤΑΤ.

⁵ Το ποσοστό των αυτοαπασχολούμενων υπολογίστηκε βάσει της Ευρωπαϊκής Έρευνας Εργατικού Δυναμικού (EU LFS) αθροίζοντας τους κυρίως αυτοαπασχολούμενους που είναι οι εργαζόμενοι για δικό τους λογαριασμό (αυτοαπασχολούμενοι χωρίς προσωπικό) με τα συμβοηθούσα μέλη (βοηθοί στην οικογενειακή επιχείρηση) και διαιρώντας το παραπάνω σύνολο με το σύνολο της απασχόλησης. Στον υπολογισμό δεν συμπεριλήφθηκε η κατηγορία των εργοδοτών (αυτοαπασχολούμενοι με προσωπικό).

3.5 Επιχειρηματική δραστηριότητα

Εκτίμηση επιχειρηματικής δραστηριότητας, ως προς τη μεταβολή του αριθμού επιχειρήσεων και του κύκλου εργασιών, σύμφωνα με τους βασικούς τετραψήφιους Κωδικούς Αριθμούς Δραστηριότητας (ΚΑΔ) που σχετίζονται με το επάγγελμα:

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Αριθμός επιχειρήσεων		
	2017	2018	2019
10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	9.025	8.847	8.847
10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	466	437	446

Πηγή: Μητρώο
Επιχειρήσεων
ΕΛ.ΣΤΑΤ
(2017-2019)

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Κύκλος εργασιών (εκ. €)		
	2017	2018	2019
10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	1.822,423	1.850,631	1.948,048
10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	486,597	514,374	554,533

Πηγή: Μητρώο
Επιχειρήσεων
ΕΛ.ΣΤΑΤ
(2017-2019)

Αξιολόγηση εξαγωγικής δραστηριότητας:

Σύμφωνα με στοιχεία από το Observatory of Economic Complexity (OEC) στην Ελλάδα, τα προϊόντα αρτοποιίας κατέχουν ένα ποσοστό 0,38% των ελληνικών εξαγωγών που αντιστοιχεί στα 138 εκατομμύρια δολάρια. Οι κύριες χώρες εξαγωγής των προϊόντων αυτών είναι οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής (12,4%), η Κύπρος (12,9%), η Βουλγαρία (9%), η Γερμανία (8,6%), η Ρουμανία (5,5%), η Σαουδική Αραβία (5,4%) κ.α. Η εξαγωγική δραστηριότητα των προϊόντων του κλάδου είναι αρκετά δυναμική, αυξάνοντας το ποσοστό συμμετοχής τους στο σύνολο των εξαγωγών προϊόντων από το 0,26% στο 0,38% την τελευταία πενταετία, ενώ τα έσοδα των εξαγωγών από τα 76,7 εκατομμύρια δολάρια το 2015 αυξήθηκαν κατά 80% σε μια πενταετία. Η εξαγωγική δραστηριότητα περιλαμβάνει κυρίως συσκευασμένα προϊόντα αρτοποιίας, όπως μπισκότα, παξιμάδια, βουτήματα κ.α., που παράγονται σε βιοτεχνίες μεταποίησης και όχι σε αρτοποιεία λιανικής πώλησης. Παράλληλα, βρίσκεται σε εξέλιξη προσπάθεια επέκτασης αλυσίδων πώλησης προϊόντων αρτοποιίας με την μέθοδο του Franchise σε χώρες του εξωτερικού.

3.6 Μελέτη επαγγέλματος στην Ευρώπη

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Αριθμός επιχειρήσεων		
	2017	2018	2019
10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	132.071	137.836	137.814
10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	6.415	6.775	

Πηγή: Structural Business Statistics Eurostat (2017-2019), EU-28

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Αριθμός απασχολούμενων		
	2017	2018	2019
10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	1.160.000	1.230.514	1.234.179
10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	135.707	-	-

Πηγή: Structural Business Statistics Eurostat (2017-2019), EU-28

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Κύκλος εργασιών (εκατ. €)		
	2017	2018	2019
10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	76.884	82.946	83.622,5
10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	20.549	21.706	-

Πηγή: Structural Business Statistics Eurostat (2017-2019), EU-28

3.7 Καινοτόμος δραστηριότητα στο επάγγελμα

Στην τελευταία ενότητα της ανάλυσης της υφιστάμενης κατάστασης περιγράφονται τα βασικά πεδία όπου εντοπίζονται στοιχεία καινοτομίας στο επάγγελμα, ως αποτέλεσμα της ποιοτικής διερεύνησης των χαρακτηριστικών του επαγγέλματος

Πεδία εισαγωγής καινοτομίας βάσει της μελέτης του επαγγέλματος

Καινοτομία προϊόντος/υπηρεσίας

- εισαγωγή στην αγορά ενός νέου ή σημαντικά βελτιωμένου προϊόντος (υλικού αγαθού ή υπηρεσίας), σε σχέση με τα βασικά χαρακτηριστικά του

Τεκμηρίωση και αναφορά σε συγκεκριμένα παραδείγματα

Οι βασικές τάσεις στην καινοτομία του ψωμιού, της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής σχετίζονται με την υγεία, την απόλαυση και την ευκολία. Οι καταναλωτές έχουν πλέον αυξανόμενο ενδιαφέρον για τρόφιμα που προωθούν την υγεία, διατηρούν την ενέργεια και ενισχύουν τον κορεσμό ή κάνουν τους καταναλωτές να αισθάνονται χορτάτοι μετά το φαγητό. Ως παραδείγματα καινοτομίας μπορούν να καταγραφούν:

- Η παραγωγή πιο υγιεινών προϊόντων με χρήση περισσότερων δημητριακών ολικής αλέσεως, φυτικών ινών, προβιοτικών ή αντιοξειδωτικών συστατικών.
- Η παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χαμηλότερες θερμίδες
- Η παραγωγή vegan προϊόντων
- Η παραγωγή αρτοσκευασμάτων σε ξυλάκι
- Η χρήση αρχαίων δημητριακών

Καινοτομία διαδικασίας

- εισαγωγή καινούριων συστατικών στοιχείων στην παραγωγική, κυρίως, λειτουργία, όπως νέων πρώτων υλών, νέων μηχανισμών και εργαλείων ροής εργασιών και πληροφοριών, καθώς και καινούριου εξοπλισμού.

Εισαγωγή νέων συστατικών στην παραγωγική διαδικασία, όπως κινόα, σόργο, λούπινο, ρεβίθι με σκοπό την χρήση για παραγωγή αλεύρων και αρτοπαρασκευασμάτων.

Νέες τεχνικές αρτοποιίας, όπως η αργή ωρίμανση χρησιμοποιώντας πολύ μικρό ποσοστό μαγιάς, με ή χωρίς προσθήκη προζυμιού. Η νέα τεχνική επιδρά πολύ ευεργετικά στα χαρακτηριστικά του ζυμαριού και στα οργανοληπτικά και φυσικά χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων. Επίσης δίνει την δυνατότητα παραγωγής πολλαπλών κωδικών (μεγάλη ποικιλία), οι οποίοι, αφού ζυμωθούν, τοποθετούνται σε ψυγεία στόφες μέχρι την επόμενη μέρα που θα ψηθούν. Χρήση τεχνικών μαγειρέματος όπως Sous-Vide, Cook-Vide και Moist Heat, αποτελούν με την σειρά τους καινοτόμες διαδικασίες στην παραγωγή προϊόντων που πωλούνται από τα αρτοποιεία.

**Πεδία εισαγωγής καινοτομίας
βάσει της μελέτης του επαγγέλματος****Καινοτομία στην οργάνωση/λειτουργία**

- εισαγωγή νέων μεθόδων και διαδικασιών στις πρακτικές του επαγγέλματος, στην οργάνωση της εργασίας ή στις εξωτερικές σχέσεις μιας επιχείρησης.

**Τεκμηρίωση και αναφορά
σε συγκεκριμένα παραδείγματα**

Η καινοτομία στην οργάνωση βασίζεται στην υιοθέτηση νέων πρακτικών από το προσωπικό που αναδεικνύουν την κουλτούρα ποιότητας σε ένα αρτοποιείο. Αυτό συνδέεται με καταμερισμό εργασιών, περιγραφή θέσεων εργασίας, κατάρτιση και εξειδίκευση. Η καινοτομία στην λειτουργία αναφέρεται στην συνεχή ενημέρωση του επαγγέλματος για πρακτικές και τάσεις του εξωτερικού, με σκοπό την άμεση προσαρμογή στις αναδυόμενες τάσεις.

Καινοτομία marketing

- εισαγωγή νέας μεθόδου marketing (προβολής/ διαφήμισης) που περιλαμβάνει σημαντικές αλλαγές στο σχεδιασμό των προϊόντων ή τη συσκευασία τους, την τοποθέτηση, την προώθηση ή την τιμολόγησή τους

Η καινοτομία στο μάρκετινγκ ξεχωρίζει μια επιχείρηση από τον ανταγωνισμό. Μπορεί να εξατομικευτεί με διάφορους τρόπους, όπως η διαμόρφωση της βιτρίνας ενός αρτοποιείου, η ποικιλία των αρτοσκευασμάτων, η προσθήκη προϊόντων βασιζόμενα σε παραδοσιακές συνταγές, η χρήση τοπικών πρώτων υλών και η ανάδειξή της, η σύνδεση προϊόντων με τοπικούς μύθους, ήθη και έθιμα, η διαφορετικότητα στα σχήματα, ακόμα και η χρήση πρώτων υλών σε ασυνήθιστους συνδυασμούς (π.χ. αρτοσκευάσματα με διαφορετικές γεμίσεις).

Επίσης, καινοτομία και διαδίκτυο μπορούν να αποτελέσουν σημαντικούς παράγοντες για την αύξηση των πωλήσεων ενός αρτοποιείου.

4.

Μελέτη παραγόντων αλλαγής επαγγέλματος

4.1

Επιχειρηματικό περιβάλλον, οικονομία και πλαίσιο ανταγωνισμού

4.2

Θεσμικές μεταβολές και αλλαγές πολιτικής

4.3

Τάσεις και εξελίξεις της σχετικής αγοράς αγαθών και υπηρεσιών

4.4

Τεχνολογικός μετασχηματισμός και καινοτομία

4.5

Νέα επιχειρηματικά μοντέλα και μοντέλα εργασίας

4.6

Κλιματική αλλαγή και πράσινη οικονομία

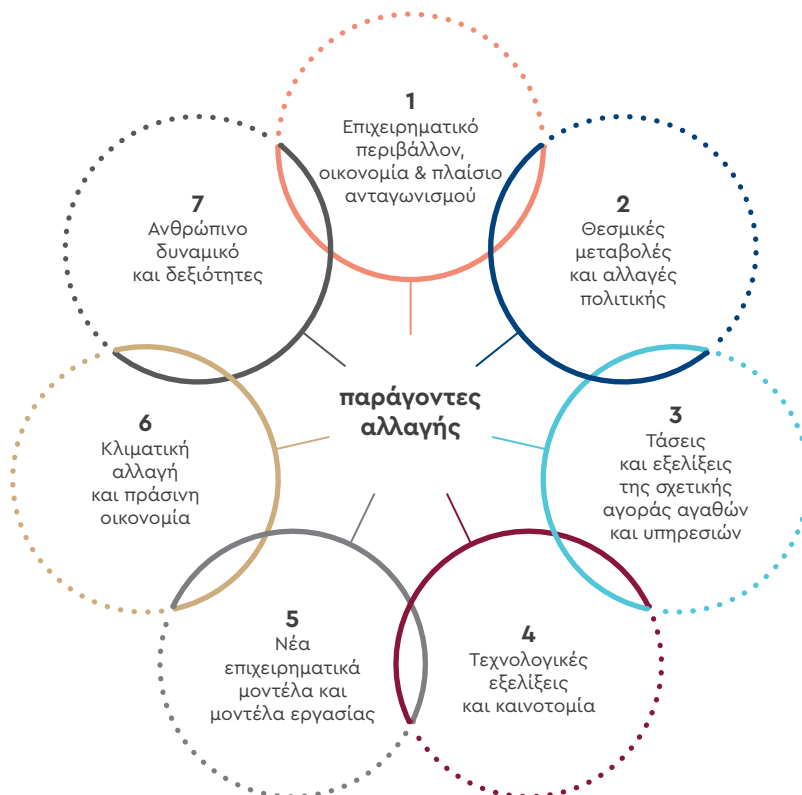
4.7

Βασικές τάσεις και δυναμικές επαγγέλματος

Βασικό τμήμα της διαδικασίας διερεύνησης των προοπτικών του επαγγέλματος αποτέλεσε ο εντοπισμός συγκεκριμένων ενοτήτων διερεύνησης που συχνά αναφέρονται ως «παράγοντες αλλαγής».

Ως «παράγοντας αλλαγής» προσδιορίζεται οποιαδήποτε εξέλιξη ή φαινόμενο που μπορεί να επηρεάσει το επάγγελμα μελλοντικά. Ο όρος λειτουργεί ως μια ευρύτερη ενότητα που καλύπτει δυναμικές, σήματα, τάσεις, μεγατάσεις (megatrends), αβεβαιότητες κ.ά. Η ανάλυση ενός «παράγοντα αλλαγής» περιλαμβάνει μια αλληλουχία ενεργειών που αφορούν στη συγκέντρωση έγκυρων ποσοτικών και ποιοτικών στοιχείων μέσα από ένα ευρύ φάσμα πηγών και τη συνθετική ανάλυση πληροφοριών. Τα στάδια αυτής της λογικής αλληλουχίας επιτελούνται στο πλαίσιο συγκεκριμένων τεχνικών που συνδυάζονται κατά την υλοποίηση της διαδικασίας προοπτικής διερεύνησης.

Συγκεκριμένα, οι παράγοντες αλλαγής, όπως προσδιορίστηκαν ως διακριτές περιοχές μελέτης, κατηγοριοποιήθηκαν ως εξής:



Βάσει της παραπάνω προσέγγισης, ακολουθούν τα σημαντικότερα ευρήματα ανά παράγοντα αλλαγής, όπως προέκυψαν από τη διαδικασία διερεύνησης συγκεκριμένων υπο-πεδίων μελέτης. Η μελέτη του ανθρώπινου δυναμικού και των δεξιοτήτων (7ος παράγοντας αλλαγής) ακολουθεί σε διακριτό κεφάλαιο του Οδικού Χάρτη, καθώς έχει έντονη αλληλεπίδραση και εφαρμογή σε όλους τους παράγοντες αλλαγής του επαγγέλματος.

4.1

Επιχειρηματικό περιβάλλον, οικονομία και πλαίσιο ανταγωνισμού

Στην πρώτη βασική ενότητα μελέτης αποτυπώνονται δυναμικές και τάσεις που αφορούν σε οριοθετημένες κατηγορίες του επιχειρηματικού περιβάλλοντος και αναφέρονται σε μεταβολές, τάσεις, επικείμενες αλλαγές ή άλλα γεγονότα στο επιχειρηματικό περιβάλλον, την οικονομία και το πλαίσιο ανταγωνισμού που αναμένεται να επηρεάσουν τη λειτουργία και την ανάπτυξη του επαγγέλματος.

Εξειδικευμένα πεδία μελέτης της ενότητας:

διάρθρωση επαγγέλματος /κλάδου	φορολογική πολιτική	επίδραση γραφειοκρατίας
χρηματοδότηση/ επενδύσεις	επιχειρηματικότητα και δομές στήριξης	εμπορική δραστηριότητα
εισαγωγές/ εξαγωγές	ανταγωνισμός	δημόσιες προμήθειες

Στην επόμενη σελίδα αναλύονται οι βασικότερες τάσεις/δυναμικές που εντοπίστηκαν στο πλαίσιο μελέτης του παράγοντα αλλαγής «Επιχειρηματικό περιβάλλον, οικονομία & πλαίσιο ανταγωνισμού»

Η Πιθανότητα αφορά στην εκτίμηση να εκδηλωθεί η τάση/δυναμική στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



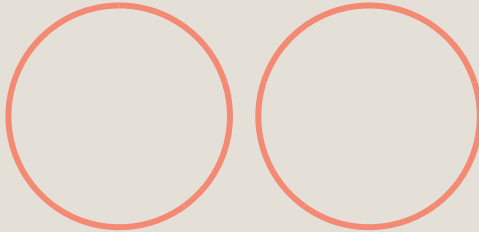
Η Επίπτωση αφορά στον βαθμό επίδρασης της τάσης/δυναμικής στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Εύρεση εξειδικευμένου προσωπικού για την παραγωγή άρτου και αρτοποιευσμάτων

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Ένας από τους λόγους μείωσης των επιχειρήσεων του κλάδου, είναι η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού, όπως αρτοποιητές και αρτεργάτες. Η συνεχής αναζήτηση εργαζομένων, η αδυναμία στελέχωσης από τις σχολές αρτοποιίας, η έλλειψη κινήτρων από την πολιτεία και οι χαμηλές οικονομικές αποδοχές σε συνδυασμό με το νυχτερινό ωράριο έχουν οδηγήσει σε ένα εκρηκτικό μίγμα που απειλεί την βιωσιμότητα των αρτοποιιών, προς όφελος των αλυσίδων πώλησης των προϊόντων αρτοποιίας. Παραδοσιακά αρτοποιεία κλείνουν το ένα μετά το άλλο, λόγω αδυναμίας διάδοχης κατάστασης, ενώ αρτοποιεία σε λειτουργία αδυνατούν να βρουν εξειδικευμένο προσωπικό για να στελεχώσουν την επιχείρησή τους. Το πρόβλημα είναι τόσο μεγάλο που σε παραδοσιακές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως η Γερμανία, έχει οδηγήσει σε λουκέτο το 30% των αρτοποιείων την τελευταία δεκαετία.

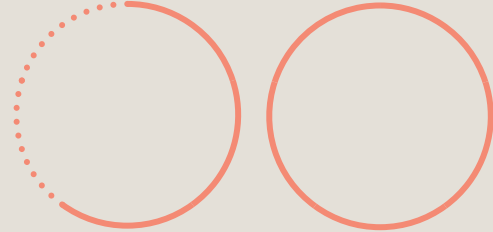
Χρόνος εκδήλωσης: 0-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Αρτοποιητής, αρτεργάτης, νυχτερινό ωράριο, διατροφικές συνήθειες

Δυσκολία πρόσβασης σε πηγές χρηματοδότησης (Τράπεζες, ΕΣΠΑ)

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Το ολοένα αυξανόμενο κόστος της ηλεκτρικής ενέργειας και των καυσίμων, καθιστά ασύμφορη την λειτουργία των αρτοποιιών τόσο σε εθνικό όσο και σε πανευρωπαϊκό επίπεδο. Η έλλειψη χρηματοδότησης δημιουργεί ανυπέρβλητα προβλήματα στην βιωσιμότητα των επιχειρήσεων του κλάδου διότι δεν μπορεί να αντιμετωπίσει το πρόβλημα της κατανάλωσης ενέργειας. Σε ό,τι αφορά τη χρηματοδότηση από ευρωπαϊκά προγράμματα, για τα επόμενα έτη, το νέο ΕΣΠΑ της περιόδου 2021-2027, όπως αναφέρεται σε σχετική εγκύκλιο του υπουργείου Οικονομίας, εστιάζει σε επενδύσεις στους τομείς της τεχνολογίας, των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, των δικτύων, της ανταγωνιστικότητας των μικρομεσαίων επιχειρήσεων και της πρόσβασης των ανέργων στην απασχόληση (ιδίως των νέων και των οικονομικά μη ενεργών ατόμων, κ.ά.). Παρόλα αυτά, η ένταξη των μικρών παραδοσιακών αρτοποιείων είναι δύσκολη λόγω των κριτηρίων επιλεξιμότητας (μονάδες εργασίας, ίδια κεφάλαια κ.α.). Η χρηματοδότηση από τράπεζες θα συνεχίσει να παρουσιάζει δυσκολίες λόγω των υψηλών επιτοκίων και υψηλών δεσμεύσεων εκ μέρους της επιχείρησης.

Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Τράπεζες, χρηματοδότηση, ΕΣΠΑ, ευρωπαϊκά συγχρηματοδοτούμενα προγράμματα, επενδύσεις, κεφάλαια, κύκλος εργασιών, εγγυήσεις, φερεγγυότητα

4.2

Θεσμικές μεταβολές και αλλαγές πολιτικής

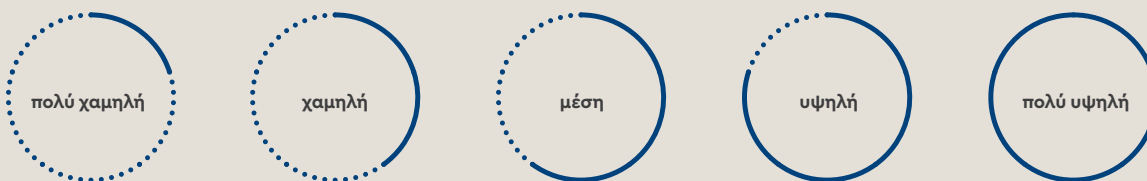
Στη δεύτερη ενότητα μελέτης αποτυπώνονται συγκεκριμένες τρέχουσες ή επικείμενες θεσμικές αλλαγές και αλλαγές πολιτικής που αφορούν στην ευρύτερη επιχειρηματική, οικονομική και κοινωνική δραστηριότητα, τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Εξειδικευμένα πεδία μελέτης της ενότητας:

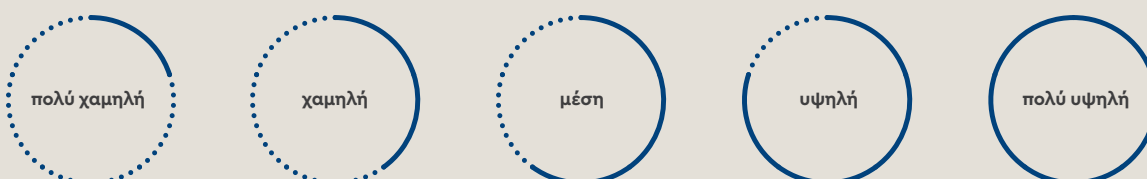
υφιστάμενο θεσμικό πλαίσιο	πρόσφατα νομοθετήματα	αναμενόμενα νομοθετήματα
συμπληρωματικότητα νόμων	βαθμός θεσμικής ολοκλήρωσης	

Στην επόμενη σελίδα αναλύονται οι βασικότερες τάσεις/δυναμικές που εντοπίστηκαν στο πλαίσιο μελέτης του παράγοντα αλλαγής «Θεσμικές μεταβολές και αλλαγές πολιτικής»

Η Πιθανότητα αφορά στην εκτίμηση να εκδηλωθεί η τάση/δυναμική στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



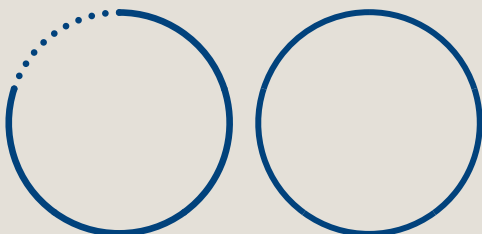
Η Επίπτωση αφορά στον βαθμό επίδρασης της τάσης/δυναμικής στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Ελλιπής επιτήρηση απαιτήσεων για την επισήμανση κατεψυγμένου άρτου

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Η πώληση του κατεψυγμένου ψωμιού από αλυσίδες λιανικής πώλησης τροφίμων, μετά την πλήρη απελευθέρωσή του, έχει αυξηθεί. Αυτό συμβαίνει κυρίως για οικονομικούς λόγους καθώς το κατεψυγμένο ψωμί είναι πιο οικονομικό αλλά και εξαιτίας της παραπλάνησης του καταναλωτή σχετικά με το είδος του ψωμιού (κατεψυγμένο) όπως και της αδυναμίας των αρμόδιων φορέων να ελέγξουν την τήρηση του σχετικού πλαισίου.

Ο αθέμιτος ανταγωνισμός που προκύπτει είναι μεγάλος, διότι το κοστολόγιο για την παραγωγή του κατεψυγμένου άρτου είναι χαμηλό, όταν ένας μικρός παραδοσιακός φούρνος για την παραγωγή φρέσκου ψωμιού καλείται να καταβάλει υψηλό κόστος πρώτων υλών, υψηλό κόστος ενέργειας και να αναζητήσει και το κατάλληλο εξειδικευμένο προσωπικό να το παρασκευάσει.

Κατά συνέπεια, οι έλεγχοι από τους αρμόδιους φορείς θα πρέπει να πραγματοποιούνται συχνά και συστηματικά, αυξάνοντας το αίσθημα της ασφάλειας στον καταναλωτή και στον επιχειρηματία. Η απουσία ελέγχων οδηγεί σε αθέμιτο ανταγωνισμό, κινδύνους για την ασφάλεια του καταναλωτή, προβλήματα βιωσιμότητας των αρτοποιειών και απομάκρυνση του επαγγελματισμού και της ηθικής.

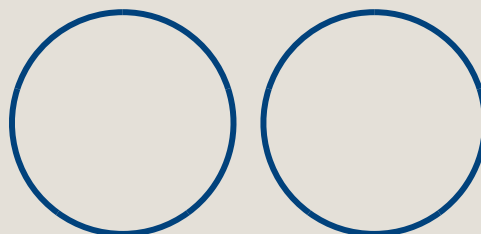
Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Bake off, super market, Κατεψυγμένο ψωμί, πτώση τζίρου, αθέμιτος ανταγωνισμός, προψημένο ψωμί

Αύξηση κανονιστικών απαιτήσεων για την λειτουργία αρτοποιείου

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Το θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας των αρτοποιειών καθορίζεται από Ευρωπαϊκούς κανονισμούς και εθνικά νομοθετήματα, όπου περιγράφονται αναλυτικά οι απαιτήσεις για την παραγωγή και διάθεση ασφαλών τροφίμων. Η συνεχής εφαρμογή νέων κανονιστικών απαιτήσεων, όπως το περιβαλλοντικό τέλος που εφαρμόζεται για τις πλαστικές σακούλες, η γραφειοκρατική διαδικασία της καθημερινής ενημέρωσης, του προγράμματος προσωπικού στην επιθεώρηση εργασίας και η συνεχής καταγραφή προστίμων, δημιουργεί ανασφάλεια στον επαγγελματία του κλάδου και οικονομικές απώλειες.

Η εφαρμογή της ψηφιακής κάρτας, αποτελεί και αυτή αίνιγμα για το πώς θα λειτουργήσει στα αρτοποιεία, μιας και όλοι γνωρίζουν την ιδιορρυθμία του ωραρίου. Η ηλεκτρονική τιμολόγηση στις επιχειρήσεις για την χονδρική πώληση δημιούργησε νέες απαιτήσεις, όπως κόστος εγκατάστασης προγραμμάτων μηχανογράφησης, προβλήματα χρήσης από επαγγελματίες του κλάδου χωρίς τις ανάλογες δεξιότητες.

Χρόνος εκδήλωσης: 0-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, επιθεώρηση εργασίας, πρόστιμα, ηλεκτρονική τιμολόγηση, περιβαλλοντικό τέλος, ψηφιακή κάρτα εργασίας, ΕΦΕΤ

4.3

Τάσεις και εξελίξεις της σχετικής αγοράς αγαθών και υπηρεσιών

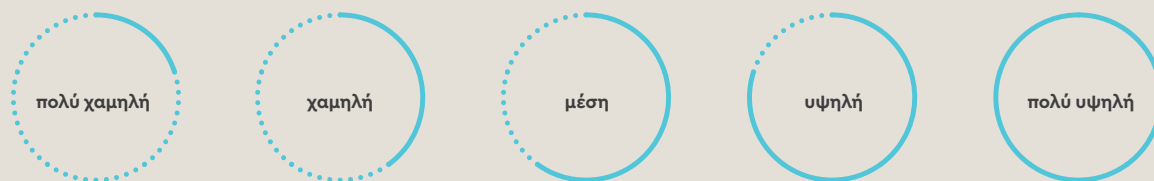
Στη παρούσα ενότητα μελέτης αποτυπώνονται συγκεκριμένες τρέχουσες ή επικείμενες ρυθμιστικές αλλαγές που αφορούν αμιγώς το υπό εξέταση επάγγελμα, σε εθνικό, ευρωπαϊκό ή διεθνές επίπεδο (π.χ. πρότυπα και προδιαγραφές προϊόντων). Επιπλέον, αποτυπώνονται τρέχουσες ή επικείμενες μεταβολές σε κοινωνικό-οικονομικό επίπεδο που σχετίζονται με νέες καταναλωτικές προτιμήσεις, νέες τάσεις προϊόντων ή αλλαγές που αναμένεται να επηρεάσουν τις μεθόδους παραγωγής, διανομής και προώθησης προϊόντων/υπηρεσιών.

Εξειδικευμένα πεδία μελέτης της ενότητας:

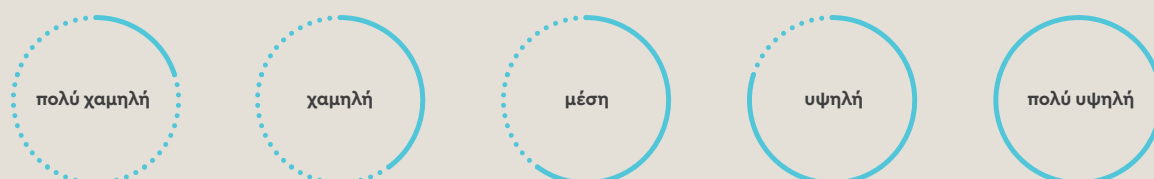
κανονιστικές προδιαγραφές στο επάγγελμα	ευρωπαϊκοί κανονισμοί/οδηγίες	αλυσίδα αξίας (πελάτες, προμηθευτές κοκ)
συναφή επαγγέλματα	κέντρα κόστους λειτουργίας επαγγέλματος	νέα πρότυπα καταναλωτικής ζήτησης

Στην επόμενη σελίδα αναλύονται οι βασικότερες τάσεις/δυναμικές που εντοπίστηκαν στο πλαίσιο μελέτης του παράγοντα αλλαγής «Τάσεις και εξελίξεις της σχετικής αγοράς αγαθών και υπηρεσιών»

Η Πιθανότητα αφορά στην εκτίμηση να εκδηλωθεί η τάση/δυναμική στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



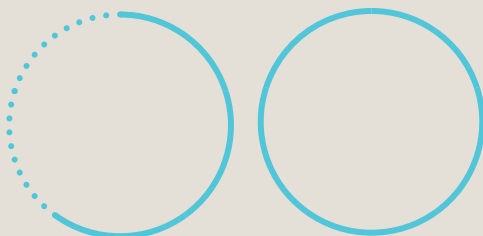
Η Επίπτωση αφορά στον βαθμό επίδρασης της τάσης/δυναμικής στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Παραγωγή καινοτόμων προϊόντων που να ικανοποιούν τις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Η πανδημία και τα προβλήματα υγείας που προκάλεσε, άλλαξαν τις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών. Είναι γεγονός ότι όλο και περισσότεροι καταναλωτές αναζητούν τρόφιμα για να ενισχύσουν την υγεία τους. Σύμφωνα με έρευνα του Διεθνούς Συμβουλίου Πληροφοριών για τα τρόφιμα (IFIC), ένας στους πέντε καταναλωτές αναζητά ενεργά οφέλη για την υγεία από τα τρόφιμα, οφέλη όπως η διαχείριση βάρους, η ενέργεια, η πεπτική υγεία και η υγεία της καρδιάς. Στην έρευνα, το 27% των καταναλωτών ορίζουν ως υγιεινά τρόφιμα τα τρόφιμα που περιέχουν θρεπτικά συστατικά, όπως τα δημητριακά ολικής άλεσης που είναι πλούσια σε πρωτεΐνη και φυτικές ίνες, ενώ το 25% αυτά που δεν περιέχουν ζάχαρη, λίπος και υδατάνθρακες.

Οι παραπάνω απόψεις, αναδεικνύουν και τις τάσεις πάνω στις οποίες θα πρέπει να καινοτομήσουν οι αρτοποιοί, με σκοπό την παραγωγή προϊόντων που θα βοηθήσουν τους καταναλωτές να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους.

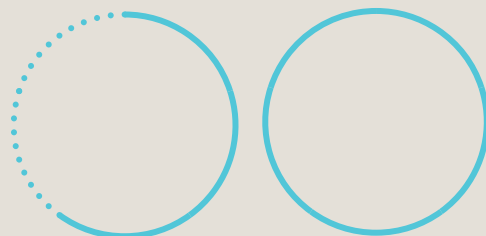
Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Ψωμί ολικής άλεσης, ψωμί με προζύμι, μαύρο ψωμί, πολύσπορο, σικάλεως, φυτικές ίνες, vegan, ζάχαρη, λιπαρά, χωρίς γλουτένη

Αύξηση νομοθετικών και καταναλωτικών απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Οι κανονιστικές αλλαγές που αναμένεται να επηρεάσουν το επάγγελμα τα επόμενα έτη είναι οι ευρωπαϊκοί κανονισμοί για την επισήμανση τροφίμων, τα πρόσθετα τροφίμων, τους ισχυρισμούς υγείας στα τρόφιμα, την προστασία του περιβάλλοντος και τους διατροφικούς κινδύνους από ουσίες όπως πρόσθετα, κουμαρίνη, ακρυλαμίδιο, υπερφθοριωμένες αλκυλιωμένες ουσίες (PFAS) κ.α. Σημαντικές παρεμβάσεις για το μέλλον του κλάδου αποτελούν:

- η ενημέρωση – κατάρτιση των επαγγελματιών του κλάδου προκειμένου να κατανοήσουν τη νομοθεσία που αναφέρεται στις επισημάνσεις για ιδιαίτερη προσοχή για τα αλλεργιογόνα συστατικά των τροφίμων και τη διαθρεπτική σύστασή τους
- η σωστή εφαρμογή των κανόνων για τους ισχυρισμούς υγείας και για την προστασία του περιβάλλοντος (σακούλες, καλαμάκια κ.α.)

Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Καινοτομία, ψωμί με προζύμι, λιπαρά, χωρίς γλουτένη, θερμιδική αξία, πρωτεΐνες, υγιεινή διατροφή, ευεξία, επισήμανση, ισχυρισμοί υγείας, κουμαρίνη, ακρυλαμίδιο, πρόσθετα τροφίμων

4.4

Τεχνολογικός μετασχηματισμός και καινοτομία

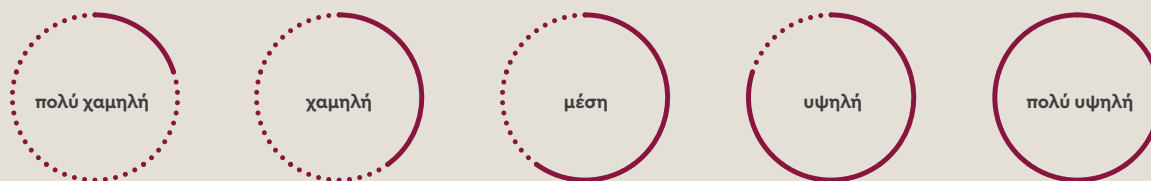
Στην τρέχουσα ενότητα μελέτης αποτυπώνονται δυναμικές και τάσεις που αφορούν σε μεταβολές, εξελίξεις και αλλαγές στο τεχνολογικό περιβάλλον, τόσο σε επίπεδο σχετικών μακρο-τεχνολογικών εξελίξεων όσο και σε επίπεδο εξειδικευμένων τεχνολογικών αλλαγών που αναμένεται να επηρεάσουν άμεσα τη λειτουργία και την ανάπτυξη του επαγγέλματος.

Εξειδικευμένα πεδία μελέτης της ενότητας:

πηγές εισαγωγής τεχνολογίας	βαθμός αξιοποίησης νέων τεχνολογιών	επενδύσεις
επίπεδα εισαγωγής καινοτομίας	νέα προϊόντα/ υπηρεσίες	

Στην επόμενη σελίδα αναλύονται οι βασικότερες τάσεις/δυναμικές που εντοπίστηκαν στο πλαίσιο μελέτης του παράγοντα αλλαγής «Τεχνολογικός μετασχηματισμός και καινοτομία»

Η Πιθανότητα αφορά στην εκτίμηση να εκδηλωθεί η τάση/δυναμική στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



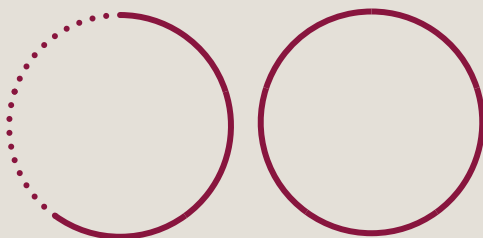
Η Επίπτωση αφορά στον βαθμό επίδρασης της τάσης/δυναμικής στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Χρήση ψηφιακής τεχνολογίας στην πώληση προϊόντων και στην υλοποίηση αναγκών για την λειτουργία ενός αρτοποιείου

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Η πανδημία επιτάχυνε την εφαρμογή της ψηφιακής τεχνολογίας στην καθημερινότητα του αρτοποιού. Η μείωση του ελεύθερου χρόνου σε συνδυασμό με την αύξηση των καθημερινών υποχρεώσεων οδηγούν τους καταναλωτές να παραγγέλνουν ηλεκτρονικά και να χρησιμοποιούν σε μεγάλο βαθμό το διαδίκτυο.

Ο ψηφιακός μετασχηματισμός στα αρτοποιεία τα τελευταία έτη είναι γεγονός ενώ βασικές ενδείξεις της εξέλιξης της τάσης αποτελούν οι ηλεκτρονικές πληρωμές, τα ηλεκτρονικά τιμολόγια, η ψηφιακή κάρτα εργασίας και η ηλεκτρονική πώληση προϊόντων. Η αύξηση χρήσης των ηλεκτρονικών συναλλαγών, με βασικά παραδείγματα τις διαδικτυακές αγορές (e-food, click delivery, deliveras, skroutz), τις διαδικτυακές κοινότητες (TripAdvisor, google αξιολογήσεις) και τα κοινωνικά δίκτυα (Facebook, Instagram κ.α.), είναι συνυφασμένη πλέον με την λειτουργία και των αρτοποιείων.

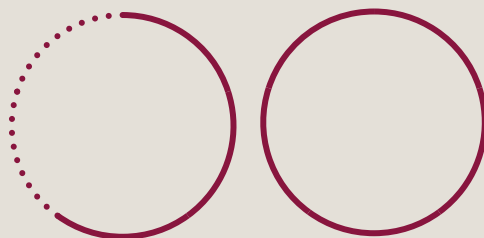
Χρόνος εκδήλωσης: 0-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Πλατφόρμες πώλησης προϊόντων, ηλεκτρονική τιμολόγηση, ηλεκτρονική παραγγελία, ψηφιακή κάρτα εργασίας, e-food, click delivery, deliveras, skroutz, TripAdvisor, google, facebook, Instagram

Υιοθέτηση καινοτόμων πρακτικών λειτουργίας Αρτοποιείων

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Οι συνεχόμενες αλλαγές στις προτιμήσεις των καταναλωτών και το δύσκολο επιχειρηματικό περιβάλλον δραστηριοποίησης οδηγεί τους αρτοποιούς στην υιοθέτηση πρακτικών καινοτομίας, με σκοπό την αύξηση της παραγωγικότητας και την παραγωγή προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Χαρακτηριστικά που προσδίδουν διαφορετικότητα στην γεύση, στην εμφάνιση κατά την πώληση (σχήμα, μέγεθος), στην ποιότητα, στο είδος των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται και στην χρήση νέων τεχνικών (Sous-Vide, Cook-Vide κ.α.). Παράλληλα, νέες υπηρεσίες προσφέρονται, όπως η πώληση μέσω διαδικτύου, η ταυτόχρονη πώληση γλυκών-παγωτού-μαγειρευτού φαγητού και νέα αρτοποιεία κατασκευάζονται με καινοτομία στην διακόσμηση και την αρχιτεκτονική.

Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Καινοτομία προϊόντων, σχεδιασμός νέων προϊόντων, διεθνείς τάσεις, ανταγωνισμός, έρευνα, τεχνικές

4.5

Νέα επιχειρηματικά μοντέλα και μοντέλα εργασίας

Στην παρούσα ενότητα μελέτης αποτυπώνονται δυναμικές και τάσεις που αφορούν στην εμφάνιση και ανάπτυξη νέων επιχειρηματικών μοντέλων, τα οποία αναμένεται να επηρεάσουν την εξέλιξη του επαγγέλματος αλλά και ολόκληρων συναφών τομέων και αλυσίδων αξίας. Στο πλαίσιο αυτό, αποτυπώνονται νέες τάσεις σε επιχειρηματικά μοντέλα που σχετίζονται με το επάγγελμα και τον ευρύτερο κλάδο και εντοπίζονται, τόσο σε επίπεδο μικρών επιχειρήσεων όσο και σε επίπεδο ευρύτερων τάσεων μεγάλων επιχειρήσεων, ενώ περιγράφονται πιθανές πραγματικές ή δυνητικές επιδράσεις από τις συγκεκριμένες τάσεις.

Εξειδικευμένα πεδία μελέτης της ενότητας:

αναδυόμενα επιχειρηματικά μοντέλα	αναδυόμενα μοντέλα εργασίας	ψηφιακός μετασχηματισμός
διαδικτυακές πλατφόρμες	βαθμός ετοιμότητας επαγγελματιών	

Στην επόμενη σελίδα αναλύονται οι βασικότερες τάσεις/δυναμικές που εντοπίστηκαν στο πλαίσιο μελέτης του παράγοντα αλλαγής «Νέα επιχειρηματικά μοντέλα και μοντέλα εργασίας»

Η Πιθανότητα αφορά στην εκτίμηση να εκδηλωθεί η τάση/δυναμική στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



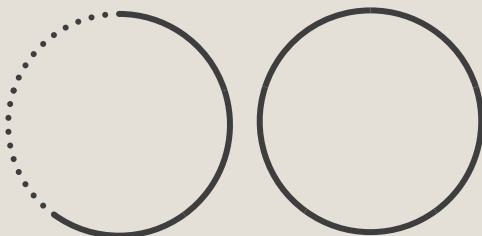
Η Επίπτωση αφορά στον βαθμό επίδρασης της τάσης/δυναμικής στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Μείωση της αυτό - απασχόλησης και ανάδειξη νέων επιχειρηματικών μοντέλων

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Η μείωση της αυτοαπασχόλησης (6,4 % μεταξύ 2017-2019) αναμένεται να επηρεάσει σημαντικά τον κλάδο της αρτοποιίας, καθώς ο τρόπος λειτουργίας των μικρών επιχειρήσεων με τον ιδιοκτήτη και τα συμβοηθούτα μέλη να υποστηρίζουν όλη την παραγωγική διαδικασία, εμφανίζει σημαντικές δυσκολίες από άποψη βιωσιμότητας. Ο μεγάλος ανταγωνισμός και η πληθώρα των απαιτήσεων, τόσο των καταναλωτών όσο και των ελεγκτικών μηχανισμών δημιουργούν μεγάλα προβλήματα στις μικρές επιχειρήσεις, που δεν μπορούν να καλυφθούν με το υφιστάμενο ανθρώπινο δυναμικό.

Σε ένα αναπτυσσόμενο βιομηχανικό ανταγωνιστικό περιβάλλον, το επιχειρηματικό μοντέλο που θα επηρεάσει περισσότερο τη διανομή και την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας στο άμεσο μέλλον είναι τα «Επιχειρηματικά μοντέλα αλυσίδων αρτοποιίας», ο αριθμός των οποίων αυξάνεται ραγδαία στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες. Τα παραδοσιακά αρτοποιεία δεν μπορούν να συναγωνιστούν αυτή την (αλματώδη) αύξηση των αλυσίδων, είτε λόγω κόστους προμήθειών, είτε λόγω παραγωγικότητας και επιστημονικής προσέγγισης. Σε ένα μικρό αρτοποιείο είναι δύσκολο να επιτευχθεί οικονομία κλίμακας και πολλές φορές η εξάρτηση από την βιομηχανία παρασκευής αρτοποιημάτων είναι μεγάλη.

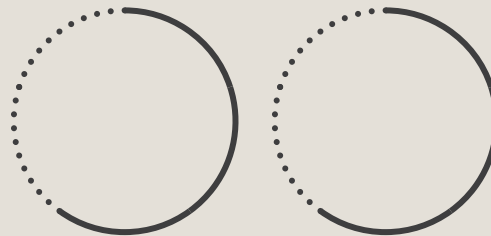
Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Αλυσίδες αρτοποιίας, αυτό-απασχόληση, αθέμιτος ανταγωνισμός, καταστήματα, οικονομία κλίμακας

Ανάπτυξη επιχειρηματικού μοντέλου Ghost bakery

Πιθανότητα

Επίπτωση



Αναλυτική περιγραφή:

Ως συνέχεια του επιχειρηματικού μοντέλου "κουζίνες φαντάσματα" (ghost restaurant), στα οποία το φαγητό που παράγεται προορίζεται όλο για διανομή (delivery) ή πώληση χωρίς καθήμενους (take away), αποτελούν και τα αρτοποιεία φαντάσματα (ghost bakery). Με βάση τα δεδομένα του εξωτερικού και τις απαιτήσεις των καταναλωτών που άλλαξαν κατά την διάρκεια της πανδημίας, το παραπάνω επιχειρηματικό μοντέλο εξελίσσεται και αναπτύσσεται. Το χαμηλό λειτουργικό κόστος (μείωση κόστους εξυπηρέτησης), η ευελιξία και η προσαρμοστικότητα χωρίς να απαιτείται η εγκατάσταση σε μια προνομιακή τοποθεσία, η χαμηλότερη τιμή των παραγόμενων προϊόντων, η δυνατότητα παραγωγής μεγαλύτερων ποσοτήτων και η χρήση της τεχνολογίας αποτελούν σημαντικά πλεονεκτήματα του μοντέλου.

Η ενημέρωση των επαγγελματιών του κλάδου σε νέες τεχνικές και η αναζήτηση προγραμμάτων χρηματοδότησης για τον εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού και την υιοθέτηση νέων τεχνικών είναι απαραίτητη για τον κλάδο. Η συσπείρωση του κλάδου και η ενεργοποίηση της συμμετοχής σε κλαδικό επίπεδο, αποτελεί μονόδρομο για την αντιμετώπιση της εκμετάλλευσης από την ραγδαία άνοδο των νέων μοντέλων επιχειρηματικότητας.

Χρόνος εκδήλωσης: 0-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Ηλεκτρονικές πωλήσεις, ηλεκτρονικές παραγγελίες, server, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, ιστοσελίδα, κοινωνικά δίκτυα αρτοποιεία φαντάσματα

4.6

Κλιματική αλλαγή και πράσινη οικονομία

Στην παρούσα ενότητα μελέτης αποτυπώνονται τρέχουσες ή επικείμενες δυναμικές, τάσεις και αλλαγές που σχετίζονται με το επάγγελμα και προκύπτουν ως αποτέλεσμα της στροφής σε πολιτικές, δράσεις, πρωτοβουλίες, επιχειρηματικές στρατηγικές και παραγωγικές διαδικασίες που λαμβάνουν υπόψη τους διαστάσεις της κλιματικής αλλαγής, της πράσινης οικονομίας και της κυκλικής οικονομίας.

Εξειδικευμένα πεδία μελέτης της ενότητας:

περιβαλλοντικά πρότυπα και προδιαγραφές	μελλοντικές κανονιστικές αλλαγές	κυκλική οικονομία
«πράσινες» τεχνολογίες	νέες δεξιότητες	

Στην επόμενη σελίδα αναλύονται οι βασικότερες τάσεις/δυναμικές που εντοπίστηκαν στο πλαίσιο μελέτης του παράγοντα αλλαγής «Κλιματική αλλαγή και πράσινη οικονομία»

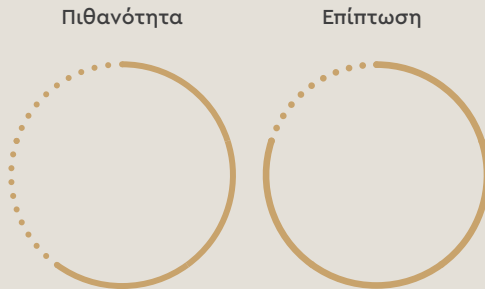
Η Πιθανότητα αφορά στην εκτίμηση να εκδηλωθεί η τάση/δυναμική στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Η Επίπτωση αφορά στον βαθμό επίδρασης της τάσης/δυναμικής στο επάγγελμα και ταξινομείται από:



Υιοθέτηση πράσινης τεχνολογίας στα αρτοποιεία



Αναλυτική περιγραφή:

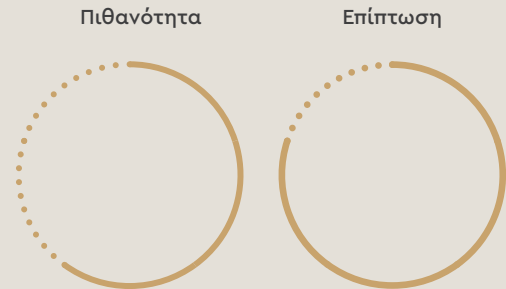
Η πράσινη τεχνολογία αποτελεί το νέο επιχειρηματικό μοντέλο για τον κλάδο, με σκοπό την αύξηση της απόδοσης και της παραγωγικότητας με τις λιγότερες επιπτώσεις στο περιβάλλον. Σε διεθνές επίπεδο, τα αρτοποιεία χρησιμοποιούν διάφορες μεθόδους για την προσαρμογή τους στα πρότυπα της πράσινης οικονομίας. Η χρήση της τεχνολογίας των λαμπτήρων LED, η χρήση επαγγελματικών φούρνων υψηλής ενεργειακής κλάσης, η χρήση εξελιγμένων μορφών ψυκτικών υγρών (οικολογικά, φιλικά προς το περιβάλλον), η χρήση οικολογικών τροφίμων και υλικών συσκευασίας φιλικών προς το περιβάλλον, αξιοποιούνται εν μέρει από τον κλάδο της αρτοποιίας.

Τα εμπόδια για την προσαρμογή του επαγγέλματος σε πράσινα πρότυπα είναι το κόστος αγοράς του εξοπλισμού, η σύνδεση της χρηματοδότησης από ευρωπαϊκά προγράμματα με τα οικονομικά στοιχεία των αρτοποιείων (τα οποία μετά την οικονομική κρίση και την πανδημία τις περισσότερες φορές δεν έχουν θετικό πρόσημο), η έλλειψη ρευστότητας και η παλαιότητα των κτιρίων.

Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Περιβάλλον, ενεργειακό αποτύπωμα, ενεργειακή κλάση, πράσινη οικονομία, αναβάθμιση εξοπλισμού, ενεργοβόρες συσκευές, κατανάλωση

Υιοθέτηση πρακτικών εξοικονόμησης ενέργειας στα αρτοποιεία



Αναλυτική περιγραφή:

Η εξοικονόμηση ενέργειας πλέον δεν είναι απαίτηση μόνο για την προστασία του περιβάλλοντος αλλά και για την βιωσιμότητα των επιχειρήσεων του κλάδου, λόγω του υψηλού κόστους της ηλεκτρικής ενέργειας. Η χρήση φωτοβολταϊκών συστημάτων, οι κτιριακές εργασίες εγκατάστασης, οι ηλεκτρομηχανολογικές και ειδικές εγκαταστάσεις στους χώρους της επιχείρησης που συνδέονται άμεσα είτε με εξοικονόμηση ενέργειας είτε με την προστασία του περιβάλλοντος αποτελούν παρεμβάσεις για την εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτές εξειδικεύονται με αναβάθμιση συστήματος κεντρικής θέρμανσης, με αντικατάσταση υαλοπινάκων ή/ και πλαισίων με νέα υψηλής ενεργειακής απόδοσης, με θερμομόνωση κτιρίων, με αισθητήρες κίνησης ή χρονοδιακόπτες για την ενεργοποίηση του φωτισμού, με αντικατάσταση ενεργοβόρων μηχανημάτων με χαμηλή ροή νερού, με συμμετοχή των επαγγελματιών του κλάδου σε προγράμματα αυτοπαραγωγής (net metering) κ.α.

Η χρήση εναλλακτικών μορφών ενέργειας, όπως για παράδειγμα τα φωτοβολταϊκά συστήματα θα μειώσουν και το ενεργειακό αποτύπωμα των αρτοποιείων και συνάμα θα συντελέσουν στην μείωση των επιπτώσεων στο περιβάλλον.

Χρόνος εκδήλωσης: 1-3 έτη

Λέξεις-κλειδιά: Ενεργειακή κατανάλωση, μορφές ενέργειας, εξοικονόμηση ενέργειας, ενεργειακό αποτύπωμα, ηλεκτρική ενέργεια, προστασία περιβάλλοντος

4.7

Βασικές τάσεις και δυναμικές επαγγέλματος

Με βάση την εκτεταμένη μελέτη και ανάλυση των παραγόντων αλλαγής που προηγήθηκε, πραγματοποιείται στη συνέχεια σύνοψη των τάσεων και δυναμικών που θα επηρεάσουν την εξέλιξη του επαγγέλματος του «Αρτοποιού» τα επόμενα έτη.

Η ακόλουθη σύνοψη απεικονίζει τις βασικές τάσεις και δυναμικές, ξεκινώντας από αυτές που έχουν υψηλότερη πιθανότητα και επίπτωση.

Πιθανότητα

Επίπτωση



Πολύ χαμηλή

Χαμηλή

Μέση

Υψηλή

Πολύ υψηλή



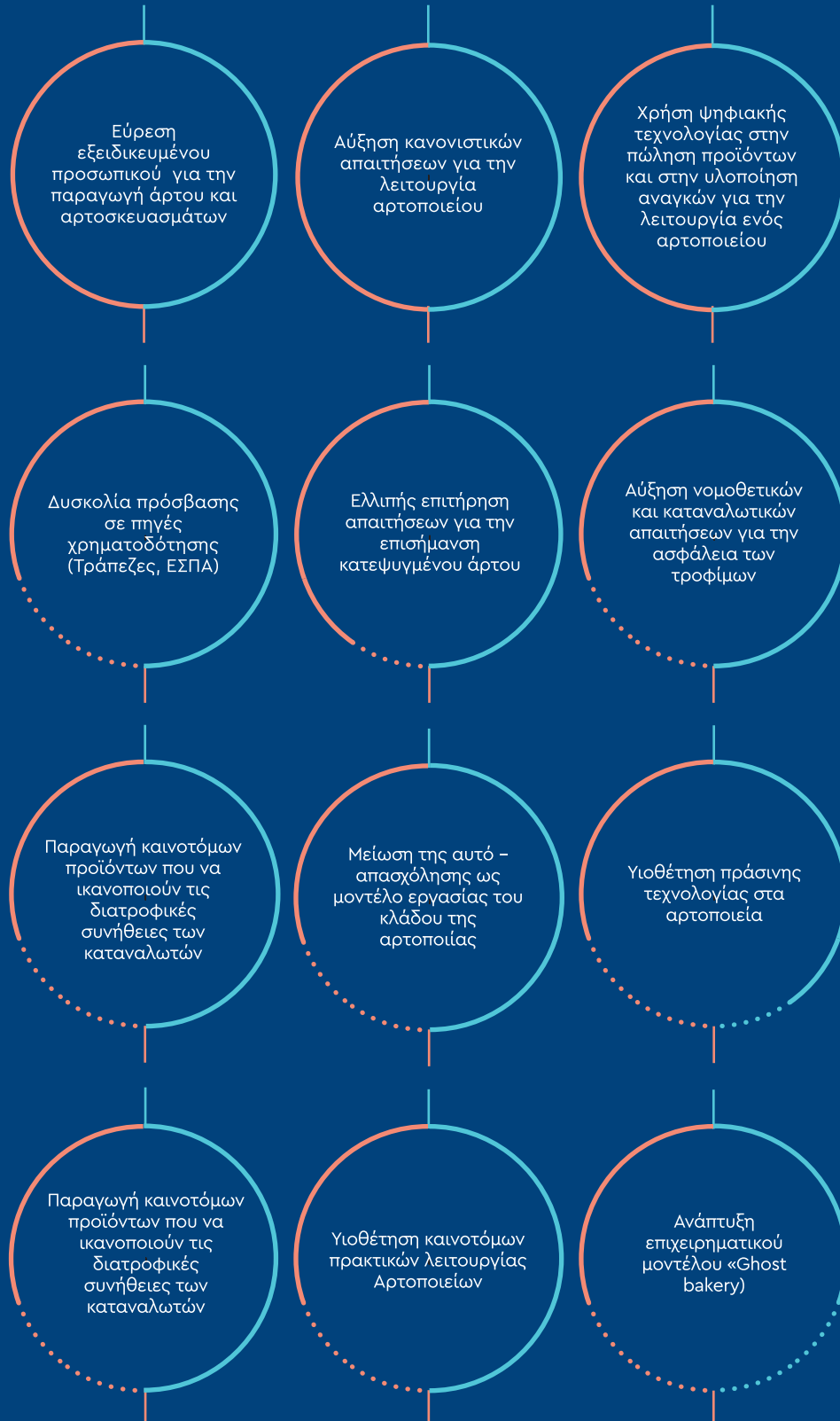
Πολύ χαμηλή

Χαμηλή

Μέση

Υψηλή

Πολύ υψηλή



5.

Ανάλυση δεξιοτήτων επαγγέλματος

5.1

Καταγραφή
και πρόγνωση
σημαντικότητας
δεξιοτήτων

5.2

Δεξιότητες
σε έλλειψη

5.3

Άλλα χαρακτηριστικά
δεξιοτήτων

5.4

Ψηφιακές
δεξιότητες

5.5

Βασικά σημεία
μελέτης δεξιοτήτων

Οι δεξιότητες αποτελούν διακριτή ενότητα μελέτης, καθώς αλληλεπιδρούν έντονα με όλους τους προαναφερθέντες παράγοντες αλλαγής, αποτυπώνοντας δυναμικές, ελλείψεις και αναδυόμενες τάσεις που αφορούν σε μεταβολές, εξελίξεις και αλλαγές στις ανάγκες δεξιοτήτων στην ευρύτερη δομή απασχόλησης του επαγγέλματος. Εξετάστηκαν εκτεταμένα σε συνάρτηση με τις μεταβολές στον ευρύτερο επιχειρηματικό και τεχνολογικό περιβάλλον, τόσο σε επίπεδο γενικών τάσεων όσο και σε επίπεδο εξειδικευμένων δεξιοτήτων (π.χ. επαγγελματικών, ψηφιακών, επιχειρηματικών) που αναμένεται να καταστούν αναγκαίες στα επόμενα έτη ως προς τη λειτουργία και ανάπτυξη του επαγγέλματος.

Κατηγορία (είδος) δεξιοτήτων:

βασικές γνώσεις

γενικές δεξιότητες

επαγγελματικές δεξιότητες

εξειδικευμένες
επαγγελματικές δεξιότητες

ψηφιακές δεξιότητες

ευρύτερες κοινωνικές
δεξιότητες

χαρακτηριστικά,
στάσεις και αξίες

Πεδία αποτίμησης δεξιοτήτων:

σημαντικότητα δεξιοτήτων

ελλείψεις δεξιοτήτων

πολυπλοκότητα,
επαναληπτικότητα, τυποποίηση

χρήση μηχανών, κίνδυνος απαξίωσης δεξιοτήτων

τυποποίηση, συνεργασία

τρόπος απόκτησης
δεξιοτήτων

5.1 Καταγραφή και πρόγνωση σημαντικότητας δεξιοτήτων

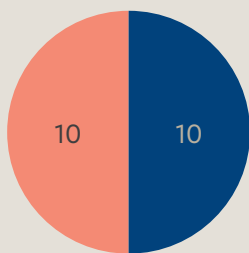
Στο πλαίσιο της μελέτης του επαγγέλματος του «Αρτοποιού» εντοπίστηκαν οι πιο σημαντικές δεξιότητες ανά κατηγορία σήμερα, όπως και αυτές που θα είναι σημαντικότερες μετά από πέντε (5) έτη.

Στη συνέχεια καταγράφονται οι δεξιότητες, ταξινομημένες ανά κατηγορία ανάλυσης και με βάση την τιμή, με την οποία αξιολογήθηκε η κάθε συγκεκριμένη δεξιότητα σε δεκαβάθμια κλίμακα (πιο σημαντικές θεωρήθηκαν όσες έχουν τιμή από 7 έως 10).

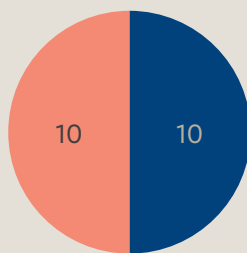
● Σήμερα ● Μετά από 5 χρόνια

Ειδικές επαγγελματικές δεξιότητες

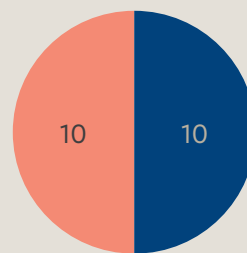
Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλεια



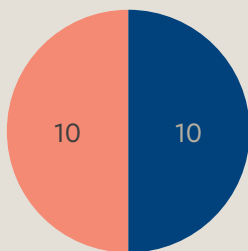
Επιλογή τόπου εγκατάστασης αρτοποιείου



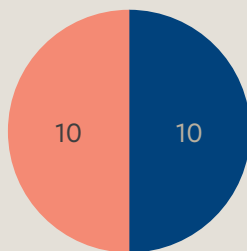
Οργανοληπτικός έλεγχος προϊόντων



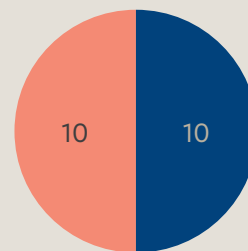
Κοστολόγηση προϊόντων και υπηρεσιών



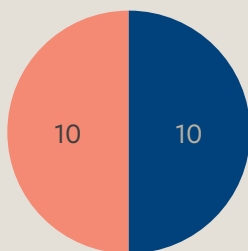
Έλεγχος δαπανών



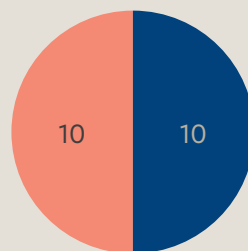
Τήρηση συνταγών



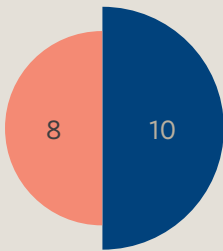
Διαχείριση προμηθειών



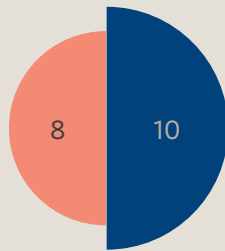
Προσοχή στην λεπτομέρεια



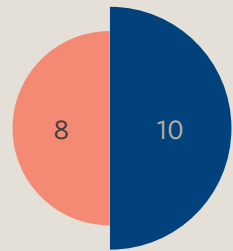
Σχεδιασμός και υλοποίηση
στρατηγικών μάρκετινγκ



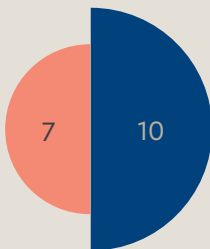
Εφαρμογή αρχών Η.Α.С.С.Р.



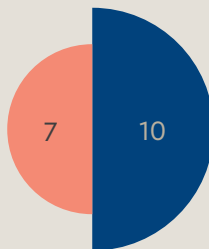
Αξιοποίηση τεχνολογίας για
μείωση του χρόνου και του
κόστους παραγωγής



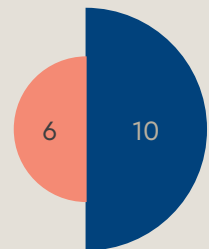
Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων
προϊόντων



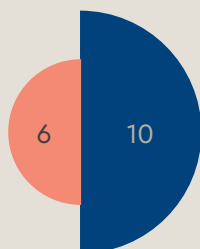
Συμμόρφωση με περιβαλλοντική
νομοθεσία



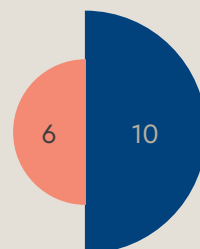
Επισήμανση προϊόντων



Διαχείριση αποβλήτων



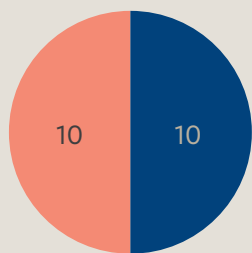
Εφαρμογή νέων τεχνικών
ωρίμανσης



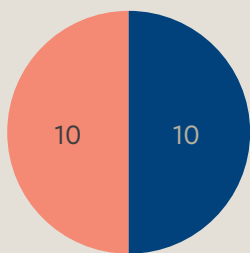
● Σήμερα ● Μετά από 5 χρόνια

Επαγγελματικές δεξιότητες

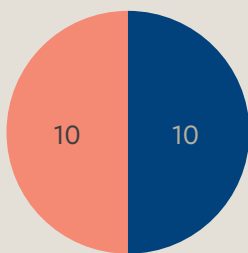
Κατανόηση και τήρηση θεσμικού πλαισίου και κανονισμών



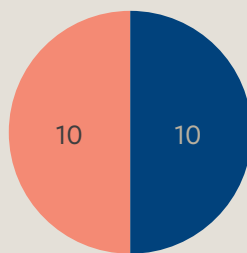
Φυσική δύναμη



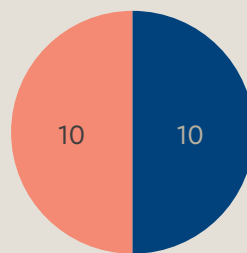
Χρήση εργαλείων και μηχανών



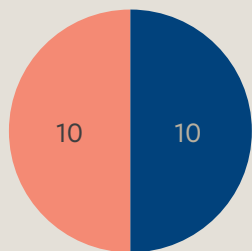
Διαχείριση οικονομικών και χρηματικών πόρων



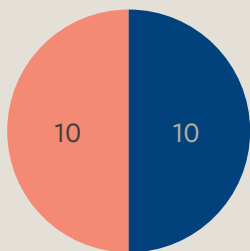
Διδασκαλία, υποστήριξη και καθοδήγηση άλλων



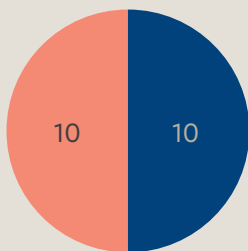
Ορθότητα και ταχύτητα υπολογισμών



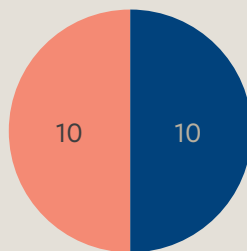
Επικέντρωση και προσοχή



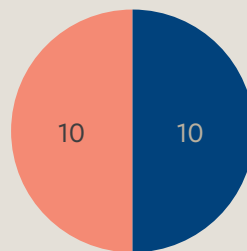
Υπολογισμός και διαχείριση του χρόνου



Προσανατολισμός στον πελάτη (επηρεασμός - πώληση - εξυπηρέτηση)

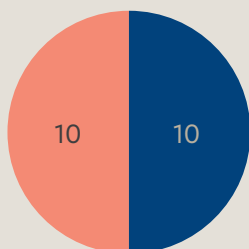


Προσανατολισμός στην επίτευξη στόχων

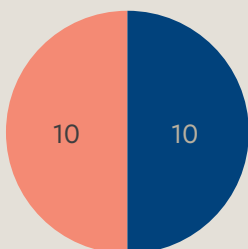


Χαρακτηριστικά, στάσεις και αξίες

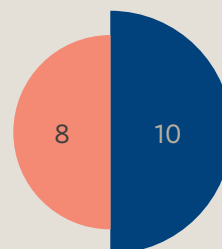
Αξιοπιστία



Εργασιακή ηθική

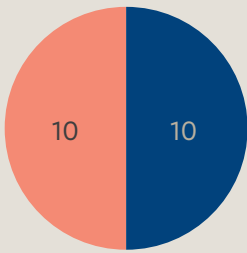


Κατανόηση και σεβασμός του διαφορετικού

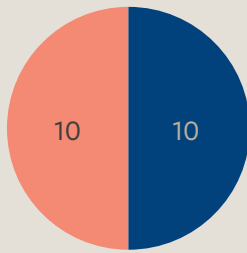


Γενικές δεξιότητες

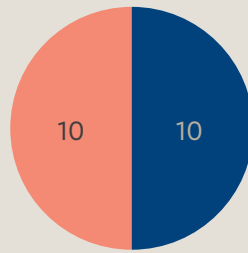
Ικανότητα
συνεχούς
μάθησης



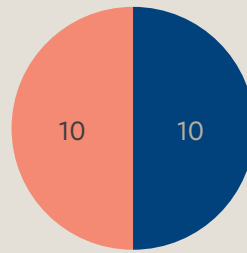
Επίλυση
προβλημάτων



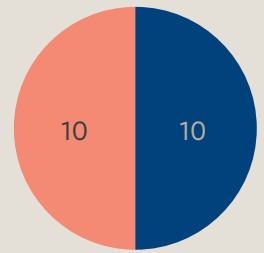
Συνεργασία,
ομαδική εργασία



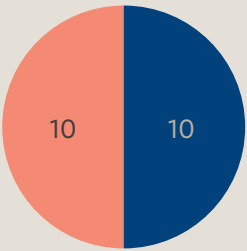
Σχεδιασμός και
οργάνωση



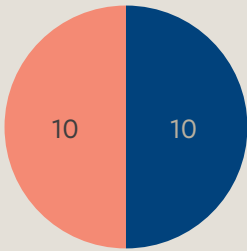
Επικοινωνία



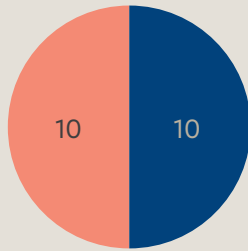
Λήψη αποφάσεων



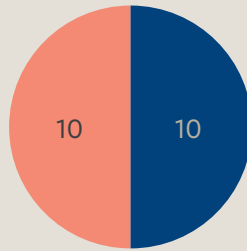
Ηγεσία



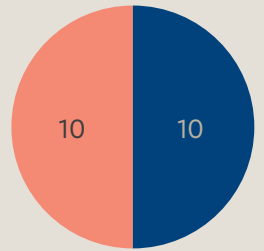
Διαχείριση
συγκρούσεων



Δημιουργικότητα

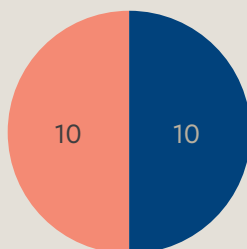


Υπευθυνότητα

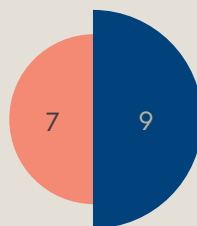


Κοινωνικές δεξιότητες

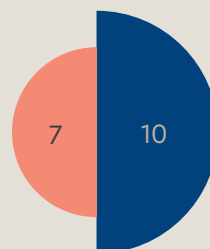
Διασφάλιση της
δημόσιας υγείας
και προστασίας
του καταναλωτή



Σεβασμός και
προστασία των
προσωπικών
δεδομένων



Περιβαλλοντική
μέριμνα και
προστασία



Εν συνεχεία, καταγράφονται οι δεξιότητες που εμφανίζουν τη μεγαλύτερη αύξηση σημαντικότητας όπως και οι δεξιότητες με την μεγαλύτερη μείωση σημαντικότητας για την περίοδο 2022-2027, ως αποτέλεσμα της σύγκρισης μεταξύ της τρέχουσας και της μελλοντικής σημαντικότητας των δεξιοτήτων.

Δεξιότητες αυξανόμενης σημαντικότητας 2022-2027

Διαθρεπτική δήλωση προϊόντων

Διατροφή – Διαιτολογία

Ψηφιακές μορφές οργάνωσης προσωπικού

Διαχείριση αποβλήτων

Ηλεκτρονική τιμολόγηση

Ποιοτικό εργασιακό περιβάλλον (κουλτούρα ποιότητας, ασφάλειας και περιβάλλοντος)

Καινοτομία παραγόμενων προϊόντων

Περιβαλλοντική νομοθεσία

Ανάπτυξη νέων μεθόδων εργασίας

Χρήση τεχνολογικών εφαρμογών

Εφαρμογή τεχνικών έρευνας αγοράς

Δεξιότητες μειούμενης σημαντικότητας 2022-2027

Δεν εντοπίστηκαν δεξιότητες μειούμενης σημαντικότητας. Ο λόγος της παραπάνω διαπίστωσης οφείλεται στην αυξανόμενη τάση των περισσότερων δεξιοτήτων, σε ένα επάγγελμα που εξελίσσεται συνεχώς.

5.2

Δεξιότητες σε έλλειψη

Στην ενότητα αυτή επισημαίνονται οι δεξιότητες που εμφανίζουν μεγάλη έλλειψη κατά την μελέτη του επαγγέλματος. Παράλληλα για κάθε δεξιότητα επισημαίνεται η βασική αιτία της έλλειψης.

Δεξιότητα σε μεγάλη έλλειψη	Βασική αιτία της έλλειψης
Ικανότητα συνεχούς μάθησης	Ελλιπής αρχική εκπαίδευση
Διαχείριση συγκρούσεων (διαχείριση καταστάσεων κρίσης)	Ελλιπής επαγγελματική εμπειρία
Σχεδιασμός και Οργάνωση	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Διαπραγμάτευση	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Συντονισμός έργων	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Ποιοτικό εργασιακό περιβάλλον (κουλτούρα ποιότητας και ασφάλειας)	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Ανάπτυξη νέων μεθόδων εργασίας	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Προσανατολισμός στην επίτευξη στόχων	Ελλιπής επαγγελματική εμπειρία
Αρχές και πρακτικές επιχειρηματικότητας	Ελλιπής επαγγελματική εμπειρία, Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Αξιολόγηση, ανάλυση και σύνθεση πληροφοριών και δεδομένων	Ελλιπή αρχική εκπαίδευση, Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Καινοτομία παραγόμενων προϊόντων	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Επισήμανση προϊόντων	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Συμμόρφωση με την περιβαλλοντική νομοθεσία	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Επιλογή τόπου εγκατάστασης αρτοποιείου	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση, άλλη αιτία
Γνώση για διαθρεπτική επισήμανση των παραγόμενων προϊόντων	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Διατροφή -Διαιτολογία	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Νέες τεχνικές ωρίμανσης ζύμης	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Ψηφιακές μορφές οργάνωσης προσωπικού	Ελλιπής επιχειρησιακή κατάρτιση
Αξιοπιστία	Προσωπικά χαρακτηριστικά

5.3

Άλλα χαρακτηριστικά δεξιοτήτων

Στην ενότητα αυτή αναφέρονται, από το σύνολο της μελέτης δεξιοτήτων, οι σημαντικότερες δεξιότητες που εκδηλώνουν το υπό εξέταση χαρακτηριστικό, π.χ. πολυπλοκότητα, επαναληπτικότητα κοκ.

Πολυπλοκότητα

- Προσανατολισμός στον πελάτη (Επηρεασμός- Πώληση -Εξυπηρέτηση)
- Πρόσβαση, εξαγωγή και επεξεργασία πληροφορίας
- Αξιολόγηση, ανάλυση και σύνθεση πληροφοριών και δεδομένων
- Καινοτομία παραγόμενων προϊόντων
- Επισήμανση προϊόντων
- Τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Επιλογή τόπου εγκατάστασης αρτοποιείου
- Διαθρεπτική δήλωση
- Νέες τεχνικές ωρίμανσης ζύμης
- Διατροφή – Διαιτολογία

Επαναληπτικότητα

- Γραφή, ανάγνωση, κατανόηση κειμένου στη μητρική γλώσσα
- Βασικά μαθηματικά
- Κατανόηση και τήρηση θεσμικού πλαισίου και κανονισμών
- Μελέτη, κατανόηση και εφαρμογή οδηγιών
- Προσανατολισμός στον χώρο
- Χρήση εργαλείων και μηχανών
- Επιμέλεια και συντήρηση εγκαταστάσεων και υποδομών
- Ζύμωση
- Μεριδοποίηση
- Φυσική δύναμη

Τυποποίηση

- Γραφή, ανάγνωση, κατανόηση κειμένου στη μητρική γλώσσα
- Κατανόηση και τήρηση θεσμικού πλαισίου και κανονισμών
- Ορθότητα και ταχύτητα υπολογισμών
- Μελέτη, κατανόηση και εφαρμογή οδηγιών
- Προσανατολισμός στον χώρο
- Φυσική δύναμη
- Επιδεξιότητα και ακρίβεια σωματικών χειρισμών
- Χρήση εργαλείων και μηχανών
- Επιμέλεια και συντήρηση εγκαταστάσεων και υποδομών
- Ζύμωση

Συνεργασία

- Επίλυση προβλημάτων
- Ικανότητα συσχέτισης με άλλα άτομα
- Σχεδιασμός και οργάνωση
- Συντονισμός έργων
- Ποιοτικό εργασιακό περιβάλλον/Κουλτούρα ποιότητας, ασφάλειας και περιβάλλοντος
- Ανάπτυξη νέων μεθόδων εργασίας
- Προσανατολισμός στην επίτευξη των στόχων
- Χρήση τεχνολογικών εφαρμογών
- Τήρηση συνταγών
- Τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

Χρήση μηχανών / εργαλείων / ψηφιακών εφαρμογών

- Πρόσβαση, εξαγωγή και επεξεργασία πληροφορίας
- Αξιολόγηση, ανάλυση και σύνθεση πληροφοριών και δεδομένων
- Χρήση τεχνολογικών εφαρμογών
- Επισήμανση προϊόντων
- Ηλεκτρονική τιμολόγηση
- Νέες τεχνικές ωρίμανσης ζύμης
- Ψηφιακές μορφές οργάνωσης προσωπικού
- Αξιοποίηση σύγχρονης τεχνολογίας στην εργασία για μείωση του χρόνου και του κόστους παραγωγής
- Ζύγιση και ανάμειξη συστατικών
- Ψήσιμο

Κίνδυνος Απαξίωσης

- Γραφή, ανάγνωση, κατανόηση κειμένου στη μητρική γλώσσα
- Βασικές γνώσεις τεχνολογιών και εφαρμογών πληροφορικής και επικοινωνιών
- Ορθότητα και ταχύτητα υπολογισμών
- Απομνημόνευση πληροφοριών
- Πρόσβαση, εξαγωγή και επεξεργασία πληροφορίας
- Σεβασμός και προστασία προσωπικών δεδομένων

Δεξιότητες με άμεσες ανάγκες κατάρτισης

- Επισήμανση προϊόντων
- Συμμόρφωση με την περιβαλλοντική νομοθεσία
- Ηλεκτρονική τιμολόγηση
- Νέες τεχνικές ωρίμανσης ζύμης
- Πρόσβαση, εξαγωγή και επεξεργασία πληροφορίας
- Αξιολόγηση, ανάλυση και σύνθεση πληροφοριών και δεδομένων
- Χρήση τεχνολογικών εφαρμογών
- Διατροφή- Διαιτολογία
- Καινοτομία παραγόμενων προϊόντων
- Ανάλυση τάσεων στον κλάδο τροφίμων και ποτών

5.4 Ψηφιακές δεξιότητες

Στην συγκεκριμένη ενότητα της μελέτης δεξιοτήτων, προσδιορίζεται αρχικά το ελάχιστο αναγκαίο επίπεδο των ψηφιακών δεξιοτήτων του επαγγέλματος σε πέντε πεδία που σχετίζονται με την επεξεργασία δεδομένων, επικοινωνία, δημιουργία περιεχομένου, ασφάλεια και επίλυση προβλημάτων. Ο επαγγελματίας ανάλογα με την γνώση και την εμπειρία που πρέπει να κατέχει σε κάθε πεδίο μπορεί να είναι βασικός, ανεξάρτητος ή έμπειρος χρήστης.

Πεδία δεξιοτήτων	Επίπεδο ψηφιακών δεξιοτήτων (γενικές επαγγελματικές δεξιότητες)		
	Βασικός χρήστης	Ανεξάρτητος Χρήστης	Έμπειρος Χρήστης
Επεξεργασία δεδομένων		●	
Επικοινωνία		●	
Δημιουργία περιεχομένου	●		
Ασφάλεια		●	
Επίλυση προβλημάτων	●		

Εξειδικεύοντας την ανάλυση, στον επόμενο πίνακα αξιολογείται η απαιτούμενη γνώση και η εμπειρία στις σημαντικότερες ειδικές επαγγελματικές δεξιότητες που σχετίζονται με ψηφιακές δεξιότητες.

Πεδία Δεξιότητων	Επίπεδο ψηφιακών δεξιοτήτων (ειδικές επαγγελματικές δεξιότητες)		
	Βασικός χρήστης	Ανεξάρτητος Χρήστης	Έμπειρος Χρήστης
Γνώσεις ηλεκτρονικού εμπορίου		●	
Διαχείριση social media (facebook, Instagram κοκ)		●	
Ψηφιακή τιμολόγηση		●	
Διαχείριση πλατφόρμων πώλησης (e-food, wolt, skroutz κ.ο.κ.) και πλατφόρμων ικανοποίησης πελατών (google, TripAdvisor κ.ο.κ.)		●	
Διαχείριση ψηφιακών υπηρεσιών δημοσίων οργανισμών (www.gov.gr, www.gsis.gr, www.sepe.gov.gr, www.efka.gov.gr, www.businessportal.gr, https://vouchers.gov.gr/, www.notifybusiness.gov.gr, e-banking)	●		

Στις γενικές ψηφιακές επαγγελματικές δεξιότητες, ο αρτοποιός πρέπει να έχει δεξιότητες επεξεργασίας δεδομένων, για να μπορεί να χρησιμοποιεί μηχανές αναζήτησης, με σκοπό την εύρεση πληροφοριών, την σύγκριση των πληροφοριών από άλλες πηγές και την αρχειοθέτηση τους. Παράλληλα, θα πρέπει να επικοινωνεί ψηφιακά, να δημιουργεί ψηφιακά αρχεία, να εγκαθιστά προγράμματα ασφάλειας και να επιλύει προβλήματα που προκύπτουν από την λανθασμένη χρήση των ψηφιακών εργαλείων. Στις ειδικές ψηφιακές δεξιότητες, ο αρτοποιός πρέπει να διαχειριστεί τις παραγγελίες μέσω των ηλεκτρονικών πλατφόρμων πώλησης, να ενημερώσει τα κοινωνικά δίκτυα με δράσεις για την επιχείρησή του, να χειρίζεται τα προγράμματα μηχανογράφησης για να εκδίδει παραστατικά ηλεκτρονικά και να ελέγχει σε καθημερινή βάση την ηλεκτρονική αξιολόγηση της εταιρείας του από τρίτους.

5.5

Βασικά σημεία μελέτης δεξιοτήτων

Στην ενότητα αυτή πραγματοποιείται συνοπτική ανάλυση των σημαντικότερων ευρημάτων ανά πεδίο με βάση την ανάλυση δεξιοτήτων όπως προέκυψε στο Κεφάλαιο 5.

Γενικές δεξιότητες

Σύμφωνα με στοιχεία του Ευρωπαϊκού Κέντρου για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης (CEDEFOP), η Ελλάδα παρουσιάζει την χαμηλότερη συμμετοχή των ενηλίκων στη διά βίου μάθηση και των εργαζομένων στην ενδοεπιχειρησιακή κατάρτιση. Αυτό γίνεται φανερό και στους επαγγελματίες του κλάδου, στην προσπάθεια αναζήτησης προσωπικού για την κάλυψη όλων των θέσεων του αρτοποιείου. Οι ελλείψεις εντοπίζονται στην μικρή συμμετοχή επαγγελματιών του κλάδου σε προγράμματα κατάρτισης, στην αδιαφορία κατά την διάρκεια παρακολούθησης και στην αποτυχία

σύνδεσης των προγραμμάτων κατάρτισης με τα προβλήματα του κλάδου, με αποτέλεσμα να παρουσιάζονται αδυναμίες στην ανάλυση και επίλυση προβλημάτων, στο σχεδιασμό και την οργάνωση, στη λήψη αποφάσεων και την ανάπτυξη νέων μεθόδων εργασίας και τέλος στην κουλτούρα ποιότητας και την ικανότητα συνεχούς μάθησης. Η κατάρτιση του προσωπικού σε κανονιστικές απαιτήσεις, σε τεχνικές αρτοποιήσης και στην ψηφιακή τεχνολογία απαιτεί εγρήγορση, αύξηση της εποπτείας και επαγγελματική εμπειρία.

Επαγγελματικές δεξιότητες

Σε επίπεδο γενικών επαγγελματικών δεξιοτήτων, η λειτουργία ενός αρτοποιείου βασίζεται σε νομοθεσίες και κανονισμούς, με σκοπό την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών τροφίμων. Επιχειρήσεις χωρίς στόχους και αρχές επιχειρηματικότητας δημιουργούν εμπόδια σε οποιαδήποτε βελτίωση και εξέλιξη, ενώ η αδυναμία χρήσης τεχνολογικών εφαρμογών οδηγεί σε αδυναμία εξυπηρέτησης πελατών. Οι μεγαλύτερες ελλείψεις καταγράφονται στις αναδυόμενες δεξιότητες, όπως η εφαρμογή έρευνας αγοράς, η ανάλυση των τάσεων, η καινοτομία και οι καταναλωτικές συνήθειες. Η συνεχής κατάρτιση όλων των εμπλεκόμενων και η εποπτεία αμβλύνει το πρόβλημα και δημιουργεί τις βάσεις για την

ορθή λειτουργία ενός αρτοποιείου.

Στις ειδικές επαγγελματικές δεξιότητες αναδεικνύονται ελλείψεις σε καθημερινές εργασίες, όπως η προετοιμασία και η παραγωγή του άρτου και των αρτοσκευασμάτων και η ορθή αποθηκευτική πρακτική, κυρίως λόγω της αδυναμίας εύρεσης εκπαιδευμένου προσωπικού. Παράλληλα, η δυσκολία εύρεσης πρώτων υλών, τόσο σε ποιότητα όσο και σε ποσότητα, οδηγεί με την σειρά της στην ανάπτυξη επαγγελματικών δεξιοτήτων, όπως η διαπραγμάτευση και η ανάλυση των τάσεων της αγοράς. Η κατάρτιση των εμπλεκόμενων και η επαγγελματική εμπειρία αποτελούν τη λύση για την άμβλυση των παραπάνω δεξιοτήτων.

Σημαντικότητα

Ένα μεγάλο πλήθος δεξιοτήτων καταγράφηκαν ως σημαντικές, τόσο σε θεμελιώδεις γνώσεις, όσο και σε επαγγελματικές, κοινωνικές εμπειρίες, στάσεις και αξίες. Σε αυτές τις δεξιότητες αναδεικνύεται η σημαντικότητα θεμελιωδών γενικών γνώσεων όπως η γραφή, η ανάγνωση, η κατανόηση κειμένου, οι γνώσεις εφαρμογών πληροφορικής και η ξένη γλώσσα. Στις γενικές δεξιότητες, η πλειοψηφία των κοινωνικών, συστηματικών και συστημικών δεξιοτήτων είναι πάρα πολύ σημαντική για την λειτουργία ενός αρτοποιείου. Εξίσου σημαντικές δεξιότητες έχουν καταγραφεί και στις επαγγελματικές δεξιότητες, γενικές και ειδικές, με χαρακτηριστικά παραδείγματα την ικανότητα

συνεχούς μάθησης, τον προσανατολισμό στην επίτευξη των στόχων, την κατανόηση και τήρηση του θεσμικού πλαισίου, την δημιουργικότητα, την έρευνα αγοράς, τον προσανατολισμό στον πελάτη και την διαχείριση των οικονομικών και χρηματικών πόρων. Εκτός από τις παραπάνω δεξιότητες, έχουν καταγραφεί σημαντικές αναδυόμενες επαγγελματικές δεξιότητες, που η χρήση τους θα ενταθεί το επόμενο χρονικό διάστημα και ορισμένες από αυτές είναι η καινοτομία, η διαχείριση των αποβλήτων, η κουλτούρα ποιότητας και ασφάλειας, η ανάπτυξη νέων μεθόδων εργασίας, η επισήμανση των προϊόντων αρτοποιίας και η αξιοποίηση των νέων τεχνολογιών.

Έλλειψη, αιτίες έλλειψης, τρόποι αντιμετώπισης της έλλειψης

Οι σημαντικότερες ελλείψεις στις επαγγελματικές δεξιότητες είναι αυτές που αφορούν συγκεκριμένες εργασίες του επαγγέλματος, όπως η επεξεργασία πληροφοριών, η χρήση τεχνολογικών εφαρμογών, η εφαρμογή τεχνικών έρευνας αγοράς, η καινοτομία, η διαχείριση αποβλήτων, η επισήμανση προϊόντων, ο προσανατολισμός στον πελάτη κ.α. Η έλλειψη δεξιοτήτων δημιουργεί πολλά προβλήματα στο επάγγελμα, όπως αδυναμία εύρεσης εργαζομένων, αύξηση του φόρτου εργασίας για το υφιστάμενο προσωπικό, υψηλότερο λειτουργικό κόστος και καθυστέρηση στην ανάπτυξη νέων προϊόντων και υπηρεσιών.

Σε ό,τι αφορά τους τρόπους αντιμετώπισης των ελλείψεων, οι βασικότεροι είναι η κατάρτιση και η διαρκής ενημέρωση

των επαγγελματιών του κλάδου. Προτάσεις που θα μπορούσαν να καταγραφούν είναι η αποτελεσματικότερη διασύνδεση των προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης με τις μεταβαλλόμενες ανάγκες της σύγχρονης παραγωγικής οικονομίας και των ανταγωνιστικών επιχειρήσεων, η ενίσχυση της σύγχρονης τεχνολογικής και της τεχνικής εκπαίδευσης, η προώθηση των ψηφιακών δεξιοτήτων, η ενίσχυση των μεθόδων μάθησης που βασίζονται στην εργασία (μαθητεία, πρακτική άσκηση κλπ.) σε όλες τις βαθμίδες της εκπαίδευσης και η εφαρμογή εκπαιδευτικών μεθόδων και τεχνικών για την ανάπτυξη των απαραίτητων οριζόντιων (γνωσιακών) δεξιοτήτων του ανθρώπινου δυναμικού.

Απαξίωση και αιτία απαξίωσης

Η απαξίωση των δεξιοτήτων εμφανίζεται όπου υπάρχει έλλειψη σύγχρονης γνώσης και παρατηρείται συνήθως όταν οι σωματικές ή γνωσιακές δεξιότητες εκφυλίζονται λόγω μη χρήσης ή φυσιολογικής φθοράς, παρά υποκατάστασης. Οι δεξιότητες που κινδυνεύουν περισσότερο να απαξιωθούν, είναι κυρίως οι δεξιότητες που μπορούν να αντικατασταθούν

με λογισμικό, όπως εφαρμογές τεχνολογίας, γραφή και ανάγνωση, ιστορία και γεωγραφία, απομνημόνευση πληροφοριών, ψηφιακές μορφές οργάνωσης, ταχύτητα υπολογισμών κ.ά.

Απόκτηση (καταλληλότερος τρόπος, χρόνος απόκτησης κτλ)

Ο βασικότερος τρόπος απόκτησης δεξιοτήτων είναι η βασική εκπαίδευση που ξεπερνάει τα δύο (2) έτη. Ο αρτοποιός πρέπει να πληρεί τις παρακάτω προϋποθέσεις για να λειτουργήσει την επιχείρησή του: α) να κατέχει δίπλωμα διετούς επαγγελματικής σχολής αρτοποιίας, με πρακτική εξάσκηση τουλάχιστον ενός έτους σε επιχείρηση αρτοποιίας ή β) να έχει παράσχει τις υπηρεσίες του για τρία (3) τουλάχιστον έτη σε επιχείρηση αρτοποιίας με καθήκοντα ειδικευμένου εργάτη αρτοποιίας ή γ) να έχει ασκήσει για τρία (3) τουλάχιστον έτη

δραστηριότητα αρτοποιίας ως οικογενειακός συνεργάτης ή εταίρος ιδιοκτήτη επιχείρησης αρτοποιίας, παρέχοντας υπηρεσίες παραγωγικού χαρακτήρα.

Βέβαια, τα παραπάνω αποτελούν ελάχιστα κριτήρια απόκτησης δεξιοτήτων, σύμφωνα με τις απόψεις των πληροφορητών, και η συνεχής ενημέρωση και κατάρτιση είναι απαραίτητη για την λειτουργία ενός αρτοποιείου την εποχή που διανύουμε.

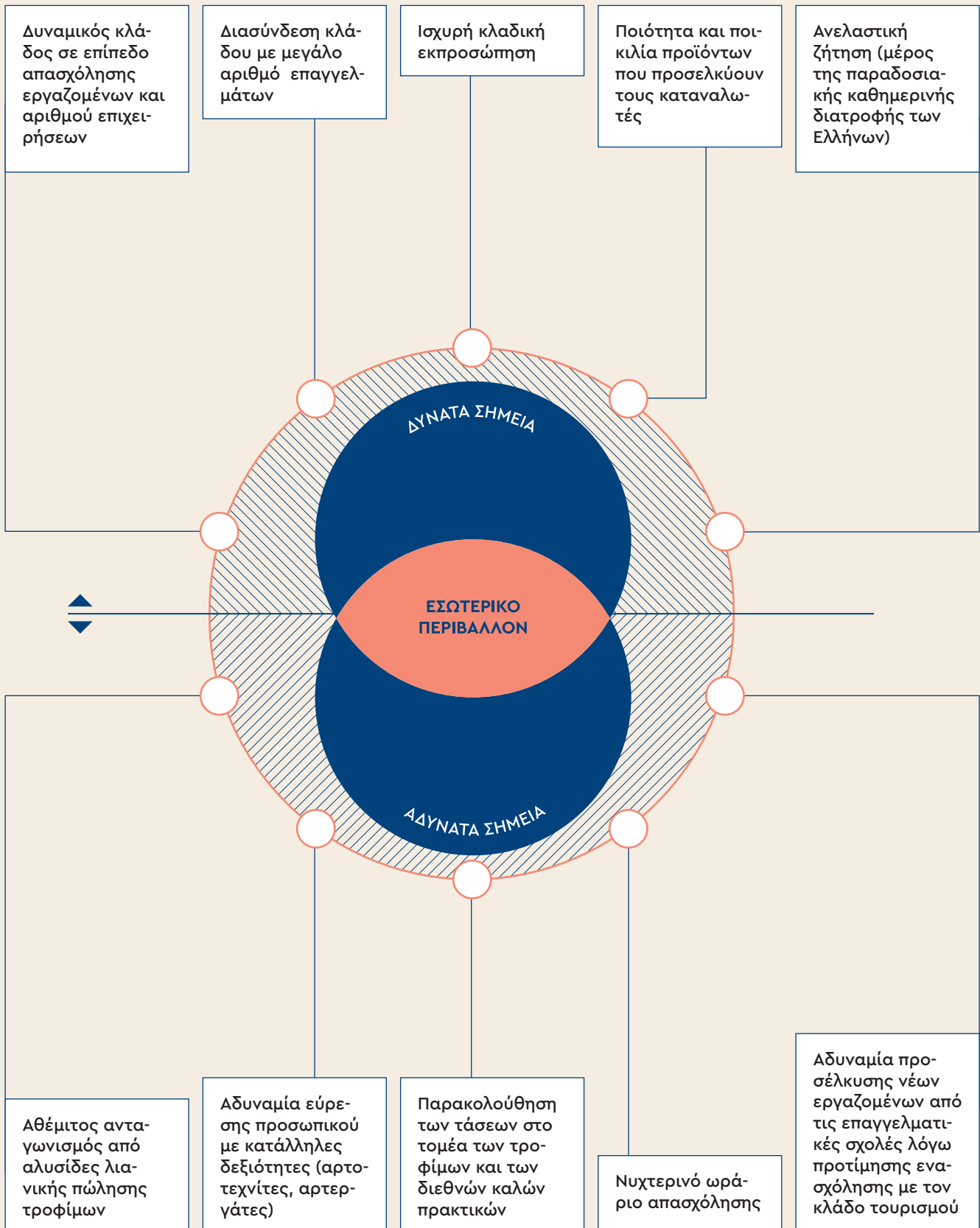
6. Ανάλυση SWOT του επαγγέλματος

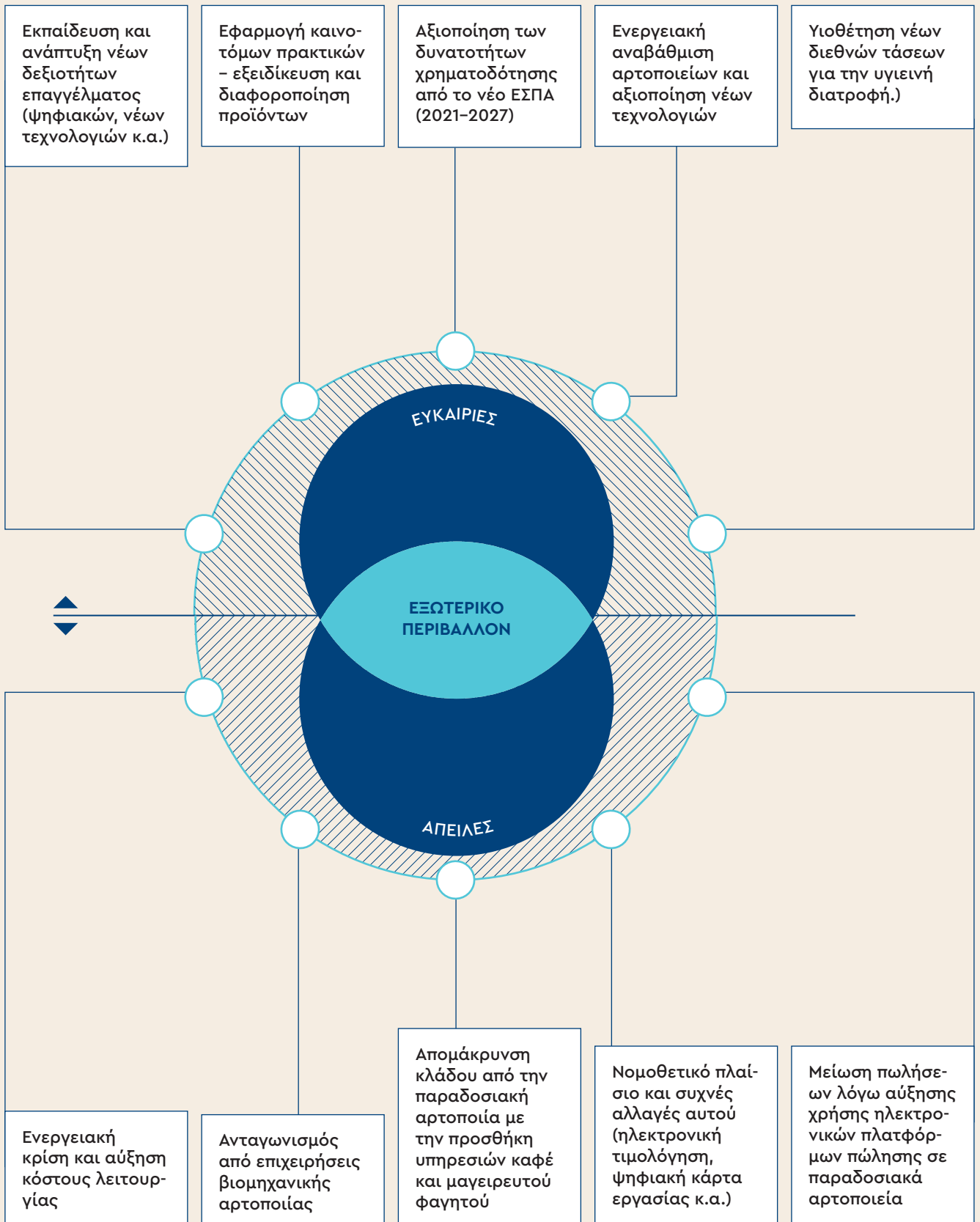
Η ανάλυση **SWOT** αφορά στην καταγραφή των δυνατών και αδύνατων σημείων, των μελλοντικών ευκαιριών και των δυνητικών απειλών, όπως προέκυψαν με βάση το σύνολο της μελέτης του επαγγέλματος.

Τα Δυνατά (**Strengths**) και Αδύνατα σημεία (**Weaknesses**) προκύπτουν από την ανάλυση του εσωτερικού περιβάλλοντος και αφορούν σε βασικά ευρήματα που καταγράφηκαν από την συνολική μελέτη και ανάλυση του επαγγέλματος. Σχετίζονται κυρίως με την υφιστάμενη κατάσταση και χρησιμεύουν στην αναγνώριση κρίσιμων παραμέτρων που επιδρούν θετικά ή αρνητικά στην λειτουργία του επαγγέλματος.

Οι Ευκαιρίες (**Opportunities**) και Απειλές (**Threats**) εντοπίζονται κυρίως στο εξωτερικό περιβάλλον και σχετίζονται με προοπτικές και μελλοντικές τάσεις που αναδείχθηκαν από τη διαδικασία διερεύνησης του επαγγέλματος. Οι μελλοντικές ευκαιρίες μπορούν να αναδείξουν νέα πεδία δραστηριότητας και ανάπτυξης του επαγγέλματος, ενώ οι δυνητικές απειλές λειτουργούν ως σήματα κινδύνου επερχόμενων μεταβολών.

Το επάγγελμα του αρτοποιού χαρακτηρίζεται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων κυρίως οικογενειακών, οι οποίες λιγοστεύουν στο πέρασμα των χρόνων. Πρόκειται για ένα κλάδο με ισχυρή κλαδική εκπροσώπηση εδώ και δεκαετίες, που συνδέεται με ισχυρούς δεσμούς με την καθημερινότητα του καταναλωτή καθώς παράγει ένα από τα πιο παραδοσιακά προϊόντα της ελληνικής κοινωνίας, τον άρτο συνοδευόμενο κι από μια μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων. Το επάγγελμα αναπτύσσεται σε ένα δυσμενές περιβάλλον δραστηριοποίησης και παρόλα τα συνεχή προβλήματα που αντιμετωπίζει όπως το κόστος λειτουργίας, ο αθέμιτος ανταγωνισμός, το ωράριο απασχόλησης και η αδυναμία εύρεσης προσωπικού, συνεχίζει να αποτελεί σημαντικό κομμάτι της καθημερινότητας του καταναλωτή. Ενέργειες όπως η εφαρμογή καινοτόμων πρακτικών και η αναβάθμιση της επιχειρησιακής λειτουργίας αποτελούν εχέγγρα για την αντιμετώπιση των απειλών που συρρικνώνουν τον κλάδο. Απειλές όπως η στροφή σε νέες υπηρεσίες, οι ηλεκτρονικές πωλήσεις και οι αλλαγές στο νομοθετικό πλαίσιο προβληματίζουν καθημερινά τους επαγγελματίες του κλάδου, που καλούνται να είναι σε συνεχή εγρήγορση.





7.

Διαμόρφωση στρατηγικών προτάσεων προσαρμογής

7.1

Προτάσεις σε
επαγγελματικό/
κλαδικό επίπεδο

7.2

Προτάσεις σε
θεσμικό επίπεδο

7.3

Σύνοψη στρατηγικών
προτάσεων –
χρονοδιάγραμμα

Ο Οδικός Χάρτης ολοκληρώνεται με την παρουσίαση στρατηγικών προτάσεων και δράσεων σε σχέση με τις πιο σημαντικές τάσεις και δυναμικές. Οι προτάσεις διακρίνονται σε δύο (2) επίπεδα:

- i. Επαγγελματικό-κλαδικό, το οποίο αφορά σε δράσεις που μπορεί να αναληφθούν σε επίπεδο επαγγελματιών/συλλογικών οντοτήτων
- ii. Θεσμικό, το οποίο αφορά σε δράσεις που θα προωθηθούν σε θεσμικό επίπεδο, σε σχετικούς φορείς και θεσμούς πολιτικής.

Στη βάση αυτή, αποτυπώνονται οι σημαντικότερες προτεινόμενες παρεμβάσεις και στα δύο επίπεδα, επισημαίνοντας παράλληλα εκείνες τις προτάσεις που χρήζουν άμεσης προτεραιότητας.

Περιγραφή πλαισίου στρατηγικής:

Το επάγγελμα του αρτοποιού για μια ακόμη φορά τα τελευταία χρόνια δέχεται μεγάλη πίεση από εξωγενείς παράγοντες, που καθιστούν δύσκολη τόσο την βιωσιμότητα του όσο και τις συνθήκες εξέλιξης του. Η ανάληψη δράσεων τόσο σε κλαδικό επίπεδο όσο και σε ατομικό επίπεδο κρίνεται απαραίτητη, ενώ η λήψη μέτρων από τους θεσμούς πρέπει να ακολουθεί την ίδια κατεύθυνση. Τα τελευταία δέκα έτη παράγοντες, όπως η οικονομική κρίση, η πώληση κατεψυγμένου άρτου από τις αλυσίδες λιανικής πώλησης τροφίμων, η πανδημία, η ενεργειακή κρίση και ο Ρώσο-Ουκρανικός πόλεμος δημιούργησαν ανυπέβλητα προβλήματα στη λειτουργία των αρτοποιείων. Παρόλα αυτά, τα αρτοποιεία επιβίωσαν, αλλά με κόστος το κλείσιμο εκατοντάδων επιχειρήσεων, την αύξηση του κόστους λειτουργίας και την αδυναμία εκσυγχρονισμού λόγω μείωσης των κερδών.

Στο παραπάνω πλαίσιο καλείται ο κλάδος και οι επαγγελματίες που τον απαρτίζουν, να καταρτιστούν σε νέες δεξιότητες, να καινοτομήσουν, να αναζητήσουν προσωπικό και να αντιμετωπίσουν τον αθέμιτο ανταγωνισμό έτσι ώστε το αρτοποιείο να παραμείνει στην συνείδηση του καταναλωτή ως «ο φούρνος της γειτονιάς» δηλαδή ένας χώρος κοινωνικοποίησης και εμπιστοσύνης.

Σε θεσμικό επίπεδο και εν όψει της νέας προγραμματικής περιόδου 2021–2027, προτείνεται η ενίσχυση του κλάδου με σκοπό την μείωση του κόστους λειτουργίας και την ενεργειακή και τεχνολογική αναβάθμιση. Παράλληλα, κατατίθενται προτάσεις, ώστε οι έλεγχοι των δημόσιων φορέων να γίνουν πιο εντατικοί έναντι του αθέμιτου ανταγωνισμού και επι πρόσθετα να επικαιροποιηθούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα των αρτοποιών με σκοπό την άμεση αντιμετώπιση των εξελίξεων στον κλάδο.

7.1

Προτάσεις σε επαγγελματικό/ κλαδικό επίπεδο

Αναλύονται οι σημαντικότερες από τις προτάσεις που αναδείχτηκαν σε επαγγελματικό/κλαδικό επίπεδο και χρήζουν άμεσης προτεραιότητας.

1. Σχεδιασμός και υλοποίηση δράσεων κατάρτισης επαγγελματιών για την ανάπτυξη εξειδικευμένων δεξιοτήτων

Η βιωσιμότητα των παραδοσιακών αρτοποιειών στις υπάρχουσες συνθήκες καθορίζεται από την δυνατότητα των επαγγελματιών του κλάδου να αναπτύσσουν και να εφαρμόζουν διαδικασίες, με σκοπό την αντιμετώπιση των συνεχών αλλαγών και του έντονου ανταγωνισμού. Οι νέες νομοθετικές απαιτήσεις που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων, την προστασία του περιβάλλοντος, την κουλτούρα ποιότητας και την χρήση της ψηφιακής τεχνολογίας, καθώς και οι διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών που αλλάζουν, απαιτούν εξειδίκευση γνώσεων και νέες δεξιότητες. Συνεπώς, η προσπάθεια των αρτοποιιών για την ικανοποίηση των αναγκών των πελατών περνάει μέσα από την κατάρτιση και τον εμπλουτισμό των προγραμμάτων εκπαίδευσης με νέες δεξιότητες και θεματολογία.

Προτεινόμενες ενέργειες

- Επικαιροποίηση προγραμμάτων σπουδών με σκοπό την ανάδειξη νέων δεξιοτήτων και ικανοτήτων και προσέλκυση νέων ανθρώπων να επενδύσουν στο επάγγελμα
- Εστίαση σε δεξιότητες που παρουσιάζουν σημαντικές ελλείψεις (ψηφιακές, διατροφή, καινοτομία -καταναλωτικές συνήθειες, επισήμανση - αλλεργίες κ.α.)
- Αξιοποίηση ως εκπαιδευτών, ατόμων αναγνωρισμένων στην αγορά από επιτυχημένες επιχειρήσεις που θα παρουσιάσουν παραδείγματα και επικρατούσες τεχνικές
- Συνεργασία με προμηθευτές πρώτων υλών για την παραγωγή προϊόντων ειδικής διατροφής και αξιοποίηση των υπηρεσιών που παρέχουν
- Συνεργασία με επιστημονικά ιδρύματα για την παροχή πληροφοριών για τις ευεργετικές ιδιότητες και μη των προϊόντων που παράγονται σε ένα αρτοποιείο

Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Επικαιροποίηση δεξιοτήτων βασιζόμενες στις υπάρχουσες συνθήκες (ψηφιακές δεξιότητες, επισήμανση τροφίμων, διατροφή - διαιτολογία)
- Εξέλιξη δεξιοτήτων επαγγελματιών του κλάδου
- Επαγγελματική εξέλιξη και ανάπτυξη
- Ανάπτυξη κουλτούρας ποιότητας και ασφάλειας στα αρτοποιεία
- Αύξηση του πελατολογίου
- Αύξηση της ικανοποίησης του πελάτη
- Καλύτερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση του πελάτη
- Προσέλκυση μεγάλου πλήθους και εύρους καταναλωτών
- Ανάπτυξη συνεργασίας με επιστημονικούς φορείς

2. Αναβάθμιση υλικοτεχνικής υποδομής αρτοποιείων

Τα αρτοποιεία στην προσπάθειά τους να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία, για τις ψηφιακές τεχνολογίες και για τις ενεργειακές μεταβολές καλούνται να εκσυγχρονίσουν την υλικοτεχνική υποδομή. Αυτός ο εκσυγχρονισμός θα συμβάλει, στην εύρυθμη λειτουργία των επιχειρήσεων, στην αντιμετώπιση του ανταγωνισμού, στην ικανοποίηση των προτιμήσεων των καταναλωτών και εντέλει στην βιωσιμότητά τους. Το ωράριο εργασίας των αρτοποιιών και η δυσκολία εύρεσης προσωπικού καθιστά επιτακτική την εγκατάσταση εξοπλισμού αργής ωρίμανσης με σκοπό την εφαρμογή νέων τεχνικών αρτοποιήσης. Η αύξηση του κόστους λειτουργίας, λόγω της ενεργειακής κρίσης και της παλαιότητας του εξοπλισμού, απαιτεί τον εκσυγχρονισμό του καθώς και την εγκατάσταση/χρήση εναλλακτικών μορφών ενέργειας.

Προτεινόμενες ενέργειες

- Διαβούλευση μεταξύ των επαγγελματιών του κλάδου για κατάθεση προτάσεων ενίσχυσής του
- Βελτίωση ικανοτήτων και γνώσεων επιχειρηματιών και εργαζομένων με δράσεις εκπαίδευσης και κατάρτισης
- Ψηφιακός εκσυγχρονισμός και υιοθέτηση αξιόπιστης τεχνολογίας (ιστοσελίδες, ηλεκτρονικές παραγγελίες κ.α.), βασιζόμενη σε σύγχρονα πρότυπα και πρακτικές
- Αύξηση μεριδίου online πωλήσεων
- Εκσυγχρονισμός εξοπλισμού
- Παρουσία επαγγελματιών του κλάδου σε εκθέσεις, επισκέψεις σε αντίστοιχες επιχειρήσεις του εξωτερικού
- Κλαδική ενημέρωση για τα οφέλη της τεχνολογικής εξέλιξης και επικοινωνία με τις αρμόδιες αρχές για έγκριση κονδυλίων που θα ενισχύσουν τις επιχειρήσεις του κλάδου στην τεχνολογική εξέλιξή του

Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Ανάδειξη του κλάδου
- Αύξηση πωλήσεων
- Προσέλκυση πελατών νεαρής ηλικίας
- Ψηφιακή προετοιμασία της κάθε επιχείρησης (ιστοσελίδα, κοινωνικά δίκτυα κ.α.) με σκοπό την αποφυγή χρήσης διαδικτυακών πλατφόρμων
- Κατανόηση των δυνατοτήτων της τεχνολογίας
- Προστασία προσωπικών δεδομένων εργαζομένων και καταναλωτών
- Αντιμετώπιση αθέμιτου ανταγωνισμού

3. Λήψη μέτρων για την αντιμετώπιση της αδυναμίας εύρεσης εξειδικευμένου προσωπικού της παραγωγικής διαδικασίας

Ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν τα αρτοποιεία είναι η αδυναμία προσέλκυσης εργαζομένων για την παραγωγική διαδικασία, όπως αρτοποιητές και αρτεργάτες. Το νυχτερινό ωράριο για την προετοιμασία του άρτου, οι χαμηλές οικονομικές αποδοχές, το είδος της εργασίας και η η στρόφη αποφοίτων των σχολών αρτοποιίας προς τον τουρισμό, σε συνδυασμό με το φαινόμενο της μεγάλης παραίτησης, αποτελούν ορισμένες από τις αιτίες μη προσέλκυσης εργαζομένων. Αρτοποιοί που συνταξιοδοτούνται αδυνατούν να κρατήσουν ανοιχτές τις επιχειρήσεις τους, λόγω αδυναμίας διάδοχης κατάστασης, ενώ αρτοποιία σε λειτουργία αδυνατούν να βρουν εξειδικευμένο προσωπικό, για να στελεχώσουν την επιχείρησή τους. Κρίνεται, λοιπόν, σκόπιμο να αναπτυχθούν δικλίδες προστασίας σε κλαδικό επίπεδο με σκοπό να μειωθεί/αμβλυνηθεί το πρόβλημα και να αποφευχθεί η ενίσχυση των αλυσίδων λιανικής πώλησης προϊόντων άρτου.

Προτεινόμενες ενέργειες

- Αύξηση μισθοδοσίας αρτοποιητών
- Βελτίωση του ωραρίου εργασίας με χρήση νέων τεχνικών αρτοποιίας
- Υιοθέτηση νέων τεχνικών ωρίμανσης από τα αρτοποιεία
- Παρεμβάσεις με σκοπό την επαγγελματική κατοχύρωση του επαγγέλματος
- Κάλυψη των εκπαιδευτικών αναγκών με στοχευμένα προγράμματα σπουδών στις νέες τάσεις της αγοράς
- Δημιουργία σύγχρονης σχολής αρτοποιίας
- Συνεργασία με δευτεροβάθμιες σχολές εκπαίδευσης για την απορρόφηση σπουδαστών

Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Άμβλυνηση προβλημάτων βιωσιμότητας αρτοποιείων
- Προσέλκυση νέων στον κλάδο της αρτοποιίας
- Ισχυροποίηση των αρτοποιείων έναντι στον ανταγωνισμού

Άλλες προτάσεις στρατηγικής που προέκυψαν στο πλαίσιο των διαδικασιών διερεύνησης του επαγγέλματος και κρίνεται σκόπιμο να επισημανθούν αφορούν στις ακόλουθες:

Πρώθηση της καινοτομίας προϊόντων και διαδικασιών στα αρτοποιία

Οι αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες μετά το πέρας της πανδημίας οδήγησαν τους καταναλωτές προς άλλες κατηγορίες ψωμιού, σε σχέση με το παρελθόν. Ψωμί ολικής άλεσης, ψωμί με προζύμι, μαύρο ψωμί, πολύσπορο, σικάλεως είναι ορισμένα χαρακτηριστικά παραδείγματα αντικατάστασης του χωριάτικου ψωμιού ή του σταρένιου. Επίσης, τα αρτοποιεία προσφέρουν πλέον περισσότερους κωδικούς προϊόντων εκτός από το ψωμί και στα αρτοσκευάσματα (κριτσίνια, σφολιατοειδή, μπάρες κ.α.). Στην διεθνή αγορά ήδη έχουν κάνει την εμφάνισή τους νέα προϊόντα που αποσκοπούν στην κάλυψη των νέων απαιτήσεων. Ενδεικτικές πρακτικές του εξωτερικού που έχουν καταγραφεί είναι το ψωμί φυτικής προέλευσης για vegan, το ψωμί «Κέτο» με λίγους υδατάνθρακες και υψηλή περιεκτικότητά σε λιπαρά, το ψωμί με λιγότερη ζάχαρη, το ψωμί πλούσιο σε πρωτεΐνες, το ψωμί με ίνες, το ψωμί που ενισχύει την ανοσία, το ψωμί με λιπαρά και έλαια, η χρήση αλευριού από κινόα, σόργο ή καβουρδισμένο καλαμπόκι, η χρήση τεχνικών όπως Sous-Vide, Cook-Vide και Moist Heat, χρήση υποκατάστατων ζάχαρης (γλυκόζη, σακχαρόζη).κ.α. Κρίνεται, λοιπόν, αναγκαία η εκπαίδευση – ενημέρωση των επαγγελματιών του κλάδου για τις πρακτικές καινοτομίας του εξωτερικού και τις ανάγκες των καταναλωτών όπως και η διαβούλευση με τις βιομηχανίες πρώτων υλών αρτοποιίας για την προμήθεια προϊόντων με χαρακτηριστικά που συνδέονται με την υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, τα χαμηλά λιπαρά, την μειωμένη ζάχαρη κ.α.

Πιστοποίηση προϊόντων Αρτοποιίας

Ο κλάδος της αρτοποιίας περιλαμβάνει ένα μεγάλο αριθμό παραγόμενων προϊόντων, τα οποία είτε χαρακτηρίζονται από την περιοχή που παράγονται (π.χ. κουλούρι Θεσσαλονίκης), είτε από ένα ποιολογικό χαρακτηριστικό (π.χ. τσουρέκι, σταφιδόψωμο), είτε ακόμα από την φήμη που αποδίδεται στην γεωγραφική προέλευση (π.χ. ηπειρώτικες πίτες). Όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά περιλαμβάνονται στις απαιτήσεις για την πιστοποίηση των προϊόντων ως Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε) και είναι ενδεικτικό ότι στην ελληνική επικράτεια μόνο δύο προϊόντα αρτοποιίας είναι πιστοποιημένα ως Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης, το κρητικό παξιμάδι και το μελεκούνι. Θα ήταν σκόπιμη, λοιπόν, η καταγραφή των παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας σε όλη την Ελλάδα αξιοποιώντας την εμπειρία και το δίκτυο της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, με σκοπό την σύνταξη προτάσεων για πιστοποίηση προϊόντων, με αναμενόμενο αποτέλεσμα την ενίσχυση της προστιθέμενης αξίας των αρτοποιείων και της σύνδεσης της παραδοσιακής αρτοποιίας με τον τουρισμό.

Ενημέρωση των καταναλωτών για τα χαρακτηριστικά των προϊόντων αρτοποιίας

Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας και των καταναλωτών για διαθρεπτική επισήμανση στα προϊόντα αρτοποιίας και ενημέρωση για τα αλλεργιογόνα συστατικά κάνει επιτακτική την ανάγκη για δράσεις πληροφόρησης και υποστήριξης των επαγγελματιών του κλάδου. Ανάμεσα στις προτάσεις που καταγράφηκαν αποτελεί και η ομαδοποίηση των συνταγών ανά περιοχή ή ανά σωματείο, με σκοπό την κοινή χρήση επισημάνσεων στα προϊόντα αρτοποιίας και την διευκόλυνση των αρτοποιών στην αντιμετώπιση των απαιτήσεων αυτών. Έτερη πρόταση είναι και η δημιουργία μιας ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων όπου θα καταγράφονται στοιχεία για την διαθρεπτική επισήμανση των βασικών συνταγών των αρτοποιείων (παράδειγμα βάσης: <https://www.nutritionvalue.org/>)

Συνεργασία με επιστημονικούς φορείς Τροφίμων – Διατροφής – Διαιτολογίας

Η σύνδεση στη συνείδηση του καταναλωτή, των αρτοποιείων με την υγιεινή διατροφή θα μπορούσε να αποτελέσει την αιτία για μια αναπτυξιακή πορεία στο επάγγελμα. Προς την κατεύθυνση αυτή θα συνεισφέρει η συνεργασία με επιστημονικούς φορείς (Πανεπιστημιακές σχολές σχετικές με τρόφιμα, εργαστήρια τροφίμων κ.α.), με σκοπό την μελέτη των χαρακτηριστικών των προϊόντων αρτοποιίας και την άντληση στοιχείων για τον προσδιορισμό ισχυρισμών υγείας και διατροφής. Αυτό θα είχε θετικό αντίκτυπο στην προσπάθεια προσέγγισης των νέων τάσεων που κάνουν την εμφάνιση τους.

Ορισμός ταυτότητας αρτοποιείων που να συνάδει με τα πρότυπα και τις αξίες του κλάδου

Μια νέα τάση έχει κάνει την εμφάνιση της την τελευταία πενταετία στον κλάδο της αρτοποιίας και ιδιαίτερα μετά την εφαρμογή της τελευταίας υγειονομικής διάταξης, η οποία επιτρέπει εκτός από την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής και την διάθεση καφέ και μαγειρευτών φαγητών. Η τάση αυτή χαρακτηρίστηκε από άλλους με θετικό και από άλλους με αρνητικό πρόσημο. Θετικό γιατί απευθύνθηκε σε περισσότερους καταναλωτές και αύξησε τις πωλήσεις. Αρνητικό γιατί οδήγησε σε αύξηση των αλυσίδων μεγάλων καταστημάτων πώλησης προϊόντων αρτοποιίας που τροφοδοτούνται από βιομηχανικές μονάδες και εν μέρει το αρτοποιείο έχασε την ταυτότητα του «παραδοσιακού». Θα πρέπει λοιπόν ο κλάδος να αφουγκραστεί τις έρευνες που έχουν διεξαχθεί κατά καιρούς για τον φούρνο της γειτονιάς και να ορίζει την ταυτότητα του αρτοποιείου για τα επόμενα έτη και τι πρεσβεύει για τον Έλληνα καταναλωτή. Μήπως, τελικά, η στροφή του καταναλωτή σε χειροποίητα προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αποτελεί έναυσμα για την μείωση της μαζικής παραγωγής κατεψυγμένων παρασκευασμάτων;

7.2

Προτάσεις σε θεσμικό επίπεδο

Αναφορικά με τις προτάσεις που αναδείχθηκαν σε θεσμικό επίπεδο επισημαίνονται καταρχάς οι σημαντικότερες προτάσεις που χρήζουν άμεσης προτεραιότητας και προώθησης:

1. Παροχή κινήτρων για την τεχνολογική και ενεργειακή αναβάθμιση των αρτοποιείων

Η τεχνολογική και ενεργειακή αναβάθμιση των αρτοποιείων αποτελούσε στόχο για την προστασία του περιβάλλοντος, αλλά σήμερα αποτελεί στόχο για την επιβίωση των αρτοποιείων λόγω της αύξησης του κόστους της ενέργειας και των καυσίμων. Δυσανάλογα κόστη δημιουργήθηκαν στα αρτοποιεία και πραγματοποιήθηκαν συλλογικές προσπάθειες για την δημιουργία ενός ενιαίου μετώπου αντιμετώπισης των προβλημάτων, με την αξιοποίηση ακόμα και ενεργειακών συμβούλων. Πάρ' όλα αυτά, ο κλάδος δεν μπορεί να παραμένει έρμαιο σε αυτές τις συνθήκες που δυστυχώς ήρθαν για να μείνουν και πρέπει να προσαρμοστεί στις νέες ανάγκες. Βασικές θέσεις του κλάδου που συμβαδίζουν με τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων είναι η χρηματοδότηση, είτε με τη μορφή της κρατικής επιδότησης της ηλεκτρικής ενέργειας είτε με την ενίσχυση για την αναβάθμιση του εξοπλισμού και τη χρήση εναλλακτικών μορφών ενέργειας.

Προτεινόμενες ενέργειες

- Εκπαίδευση των επαγγελματιών του κλάδου με σκοπό την ενίσχυση της περιβαλλοντικής συνείδησης
- Αναζήτηση τρόπων χρηματοδότησης για την χρήση εναλλακτικών μορφών ενέργειας. Συμμετοχή των επαγγελματιών σε προγράμματα αυτοπαραγωγής (net metering) με φωτοβολταϊκά συστήματα
- Κατάθεση προτάσεων συλλογικών οργάνων στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, στην Ανεξάρτητη Δημόσια Αρχή Εσόδων και στους προέδρους κομμάτων για την λήψη μέτρων, όπως η επιδότηση της ηλεκτρικής ενέργειας
- Συμμετοχή σε προγράμματα του ΕΣΠΑ με σκοπό την τεχνολογική αναβάθμιση των αρτοποιείων και την μείωση της κατανάλωσης των φυσικών πόρων

Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Επιβίωση των επιχειρήσεων του κλάδου
- Μείωση κόστους ενέργειας
- Εκσυγχρονισμός επιχειρήσεων του κλάδου
- Προσαρμογή των αρτοποιείων στα νέα περιβαλλοντικά πρότυπα
- Στροφή των επαγγελματιών του κλάδου στις νέες τάσεις απαλλαγμένοι από το πρόβλημα της ηλεκτρικής ενέργειας
- Αντιμετώπιση προβλημάτων καθημερινότητας (χρήση εξοπλισμού για νέες τεχνικές ωρίμανσης)

2. Εντατικοποίηση των ελέγχων από δημόσιες υπηρεσίες σε πρακτικές αθέμιτου ανταγωνισμού.

Δύο σημαντικά προβλήματα που απασχολούν τον κλάδο της αρτοποιίας είναι η μη τήρηση των απαιτήσεων για το κατεψυγμένο ψωμί και ο ασυσκεύαστος άρτος στα πρατήρια, το οποίο προκαλεί συνθήκες αθέμιτου ανταγωνισμού. Η μη τήρηση των νομοθετικών απαιτήσεων δημιουργεί την αίσθηση στον καταναλωτή, ότι το ψωμί είναι φρέσκο και παράγεται στον τόπο που πωλείται, κάτι το οποίο δεν είναι αληθές. Οι έλεγχοι από τις αρμόδιες υπηρεσίες (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου, Διεύθυνση Εμπορίου), θα πρέπει να εντατικοποιηθούν, αυξάνοντας το αίσθημα της ασφάλειας στον καταναλωτή αλλά και στους επιχειρηματίες του κλάδου. Αντίθετα η απουσία εντατικών ελέγχων θα αυξήσει τον αθέμιτο ανταγωνισμό που αποτελεί κίνδυνο για την ασφάλεια του καταναλωτή, του επαγγελματισμού και της ηθικής.

Προτεινόμενες ενέργειες

- Κατάθεση προτάσεων για την άμβλυση των προβλημάτων που έχουν δημιουργηθεί σε φορείς όπως η Γενική Γραμματεία Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή, ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, οι Διευθύνσεις Υγειονομικού Περιφερειών και το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων
- Ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού από τους κλαδικούς φορείς και τους εκπροσώπους του κλάδου μέσω συνεντεύξεων σε μέσα μαζικής ενημέρωσης και μέσω ενημερωτικών ημερίδων

Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Ενημέρωση καταναλωτών
- Αποφυγή παραπλάνησης καταναλωτών
- Αύξηση των πωλήσεων και μείωση του αθέμιτου ανταγωνισμού

Άλλες προτάσεις σε θεσμικό επίπεδο όπως προέκυψαν στο πλαίσιο των διαδικασιών διερεύνησης του επαγγέλματος και κρίνεται σκόπιμο να επισημανθούν:

Μετρίαση των αυξανόμενων νομοθετικών απαιτήσεων δραστηριοποίησης των αρτοποιείων

Το θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας των αρτοποιείων καθορίζεται αναλυτικά από Ευρωπαϊκούς κανονισμούς και εθνικά νομοθετήματα. Παρ' όλα αυτά, νέες νομοθετικές απαιτήσεις δημιουργούν ασφυκτικό κλίμα δραστηριοποίησης στον κλάδο, απομακρύνοντας τον επαγγελματία από τη βασική δραστηριότητα, την παρασκευή ψωμιού και προϊόντων αρτοποιίας. Παραδείγματα όπως το περιβαλλοντικό τέλος που εφαρμόζεται για τις πλαστικές σακούλες δημιουργώντας την αίσθηση του εισπράκτορα στα αρτοποιεία, προκαλεί δυσανασχέτηση στους πελάτες. Επιπλέον, η καθημερινή γραφειοκρατική διαδικασία ενημέρωσης για πιθανές αλλαγές στο πρόγραμμα προσωπικού δημιουργεί ανασφάλεια στον επαγγελματία και οικονομικές απώλειες. Τέλος, η εφαρμογή της ψηφιακής κάρτας αποτελεί κι αυτή ένα νέο πρόβλημα, το οποίο απαιτεί εργατώρες για τη λειτουργία του, όπως και η ηλεκτρονική τιμολόγηση.

Επιλογή θέσης εγκατάστασης αρτοποιείων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων

Το άνοιγμα αρτοποιείων ή πρατηρίων πώλησης άρτου ανεξέλεγκτα και η επιλογή του τόπου εγκατάστασης χωρίς να λαμβάνεται υπόψη ο αριθμός των αρτοποιείων και ο πληθυσμός της περιοχής δημιουργούν προβλήματα βιωσιμότητας των επιχειρήσεων. Η επιλογή για την έναρξη δραστηριοποίησης που θα βασίζεται σε πληθυσμιακά κριτήρια και θα λαμβάνει υπόψη τον αριθμό των ενεργών αρτοποιείων σε συγκεκριμένες αστικές περιοχές είναι μερικά μέτρα που θα μπορούσαν να θεσμοθετηθούν και η τήρησή τους να ελέγχεται από τις αρμόδιες υπηρεσίες (π.χ. επαγγελματικό επιμελητήριο), όπως γίνεται σε χώρες του εξωτερικού.

Επικαιροποίηση εκπαιδευτικού υλικού και καθιέρωση υποχρεωτικής εκπαίδευσης για τα αρτοποιεία

Το εκπαιδευτικό υλικό για την αρτοποιία του ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων), δεν έχει επικαιροποιηθεί εδώ και 20 έτη, παρόλο που οι απαιτήσεις έχουν διαφοροποιηθεί. Παράλληλα, η νέα υγειονομική διάταξη και η νέα αγορανομική διάταξη, το νομοθετικό πλαίσιο για την επισήμανση των προϊόντων και το νομοθετικό πλαίσιο για τους διατροφικούς κινδύνους στην αρτοποιία (π.χ. κουμαρίνη, ακρυλαμίδιο) έχουν καταγράψει νέες απαιτήσεις για την λειτουργία των αρτοποιείων. Οι αρμόδιες υπηρεσίες θα πρέπει να προχωρήσουν σε επικαιροποίηση του εκπαιδευτικού υλικού και σε καθιέρωση ετήσιας υποχρεωτικής εκπαίδευσης – ενημέρωσης για τους επαγγελματίες του κλάδου, με σκοπό την άμεση ενημέρωση και τον προγραμματισμό ενεργειών προσαρμογής στις νέες απαιτήσεις.

7.3 Σύνοψη στρατηγικών προτάσεων – χρονοδιάγραμμα

Στρατηγική πρόταση	Εμπλεκόμενα μέρη	Χρόνος υλοποίησης		
		Βραχυπρόθεσμα (0-1 έτη)	Μεσοπρόθεσμα (1-3 έτη)	Μακροπρόθεσμα (3+ έτη)
Σχεδιασμός και υλοποίηση δράσεων κατάρτισης επαγγελματιών για την ανάπτυξη εξειδικευμένων δεξιοτήτων	Φορείς εκπαίδευσης/ κατάρτισης, Επαγγελματίες, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος	●	●	
Υιοθέτηση πρακτικών ψηφιακής αναβάθμισης των υπηρεσιών στα αρτοποιεία	Επαγγελματίες, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος	●	●	
Λήψη μέτρων για την αντιμετώπιση της αδυναμίας εύρεσης εξειδικευμένου προσωπικού της παραγωγικής διαδικασίας	Επαγγελματίες, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος	●	●	
Προώθηση της καινοτομίας προϊόντων και διαδικασιών στα αρτοποιεία	Επαγγελματίες, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος	●	●	
Πιστοποίηση προϊόντων Αρτοποιίας	Θεσμοί πολιτικής, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες		●	●
Ενημέρωση των καταναλωτών για τα χαρακτηριστικά των προϊόντων αρτοποιίας	Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες Ερευνητικοί οργανισμοί	●	●	●
Συνεργασία με επιστημονικούς φορείς Τροφίμων – Διατροφής – Διαιτολογίας	Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες Ερευνητικοί οργανισμοί		●	●

Στρατηγική πρόταση	Εμπλεκόμενα μέρη Επαγγελματίες	Χρόνος υλοποίησης		
		Βραχυπρόθεσμα (0-1 έτη)	Μεσοπρόθεσμα (1-3 έτη)	Μακροπρόθεσμα (3+ έτη)
Ορισμός ταυτότητας αρτοποιείων που να συνάδει με τα πρότυπα και τις αξίες του κλάδου	Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες	●		
Παροχή κινήτρων για την τεχνολογική και ενεργειακή αναβάθμιση των αρτοποιείων	Θεσμοί πολιτικής, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες	●	●	
Εντατικοποίηση των ελέγχων από δημόσιες υπηρεσίες σε πρακτικές αθέμιτου ανταγωνισμού	Θεσμοί πολιτικής, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες	●	●	
Μετρίαση των αυξανόμενων νομοθετικών απαιτήσεων δραστηριοποίησης των αρτοποιείων	Θεσμοί πολιτικής, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες		●	
Επιλογή θέσης εγκατάστασης αρτοποιείων βάση συγκεκριμένων κριτηρίων	Θεσμοί πολιτικής, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες		●	
Επικαιροποίηση εκπαιδευτικού υλικού και καθιέρωση υποχρεωτικής εκπαίδευσης για τα αρτοποιεία	Θεσμοί πολιτικής, Φορείς εκπροσώπησης επαγγέλματος, Επαγγελματίες		●	

Βιβλιογραφία

Ελληνόγλωσση

Αγγελάκης, Α., Βάρδαρος, Σ., Βατικιώτης, Λ., Γεωργόπουλος, Δ., Γιακούλας, Δ., Γράβαρης, Δ., Δασκαλάκης, Ν., Θανόπουλος, Γ. & Λαμπριανίδης, Λ. (2021). Ο αντίκτυπος της πανδημίας στις επιχειρήσεις. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Αγγελόπουλος, Β. (2022, 20 Μαΐου). Ανθεί η «Μεγάλη Παραίτηση» στην ελληνική αγορά εργασίας. *Η Ναυτεμπορική*. <https://www.naftemporiki.gr/finance/1332693/anthei-i-megali-paraitisi-stin-elliniki-agera-ergasias/>

Ανεξάρτητη Αρχή Δημόσιων Εσόδων. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Δημητριακά και προϊόντα εξ αυτών (Άρθρα 111,112,113,114,117)

Βατικιώτης, Λ., Γιακούλας, Δ., Δασκαλάκης, Ν. & Θανόπουλος, Γ. (2019). Έκθεση για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Βατικιώτης, Λ., Γιακούλας, Δ. & Θανόπουλος, Γ. (2022). Έρευνα Αρτοποιιών. Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Εθνικό Ινστιτούτο Εργασίας & Ανθρώπινου Δυναμικού Ε.Ι.Ε.Α.Δ. (2019). Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας, Ετήσια Έκθεση 2019

Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης και Ηλεκτρονικού Περιεχομένου. <https://www.ekt.gr>

Ελληνική Στατιστική Αρχή (2019). Στατιστικό Μητρώο Επιχειρήσεων 2017-2019. <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/->

ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ (2020). Έρευνα: COVID 19 για τις επιπτώσεις της υγειονομικής κρίσης

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 178/2002, Γενικές αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 852/2004, Υγιεινή Τροφίμων

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 1935/2004, Υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 1334/2008, Για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 1169/2011, Για την επισήμανση των τροφίμων

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 2017/2158, Για τη θέσπιση μέτρων άμβλυνσης του κινδύνου και επιπέδων αναφοράς για τον περιορισμό της παρουσίας ακρυλαμιδίου στο ψωμί και στα εκλεκτά παρασκευάσματα.

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 1924/2006, Σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 2073/2005, Περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 915/2023, Σχετικά με μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006

Ευρωπαϊκός Κανονισμός 2021/382 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 3ης Μαρτίου 2021, Διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων, την αναδιανομή των τροφίμων και τη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων

Κατσούλας, Π. (2016). *Εργασιακή ηθική, εργασιακός εκφοβισμός & δίκαιη αντιμετώπιση των εργαζομένων*. <https://www.linkedin.com/pulse/εργασιακή-ηθική-εργασιακός-εκφοβισμός-δίκαιη-των-katsoulas>

Κρυωνίδου, Γ. (2019). *Διαπολιτισμική ευαισθητοποίηση και προκατάληψη των εκπαιδευτικών Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης απέναντι στους μετανάστες*. <https://apothesis.eap.gr/archive/item/144531>

Κοντουρή, Ε. (2016). *Η τεχνολογία της αργής ωρίμανσης*. <https://freshbakery.gr/tecnologia-argis-orimansis/>

Κοινή Υπουργική Απόφαση 14708/2007, Εκπαίδευση προσωπικού, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 1616/Β' 17.08.2007)

Κοινή Υπουργική Απόφαση 16228, Απλούστευση των διοικητικών διαδικασιών λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ1723/Β'18.05.2017)

Λυγγίτσος, Α. (2012). *Χρηματοδότηση της μικρής επιχείρησης*. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Μαρξ, Φ., Μπαντάρ, Μ., Μέρσνι, Μ., (2019, 26 Απριλίου). Γερμανία: Έκλεισε το 30% των κρεοπωλείων και αρτοποιείων. *Deutsche Welle*. <https://www.dw.com/>

Μποσδίκος, Δ. (2021). *Η διαδικασία ωρίμανσης του ζυμαριού στην αρτοποιία*. <https://freshbakery.gr/i-diadikasia-orimansis-tou-zymariou-stin-artopoiia/>

Νόμος 4646/2019, Φορολογική μεταρρύθμιση με αναπτυξιακή διάσταση για την Ελλάδα του αύριο, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Α' 201/12.12.2019).

Νόμος 4442/2016, Νέο Θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Α 230/07.12.2016).

Νόμος 4441/2016, Απλοποίηση διαδικασιών σύστασης επιχειρήσεων, άρση κανονιστικών εμποδίων στον ανταγωνισμό και λοιπές διατάξεις, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Α 227/ 06-12-2016)

Νόμος 4072/2012, άρθρο 231, Τροποποίηση διατάξεων για την εγκατάσταση περάτωσης έψησης (Ν. 3526/2007), Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Α 86/11.04.2012)

Νόμος 3420/2005, Κύρωση της Σύμβασης Πλαίσιο του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας για τον έλεγχο του καπνού, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 298/Α/06.12.2005)

- Νόμος 3730/2008, Προστασία ανηλίκων από τον καπνό & αλκοόλ και άλλες διατάξεις, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 262/Α/ 23.12.2008)
- Νόμος 3526/2007, Περί παραγωγής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Α 24/09.02.2007).
- Νόμος 4254/2014, Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 85/Α/07.04.2014)
- Νόμος 4496 /2017, Τροποποίηση του ν. 2939/2001 για την εναλλακτική διαχείριση των συσκευασιών και άλλων προϊόντων, προσαρμογή στην Οδηγία 2015/720/ΕΕ, ρύθμιση θεμάτων του Ελληνικού Οργανισμού Ανακύκλωσης και άλλες διατάξεις, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Α 170/ 08.11.2017)
- Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, RASS Consulting Services S.A. (2019). Έρευνα για την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, http://oae.gr/wp-content/uploads/2020/02/Bread_report.pdf
- Παπαδόπουλος, Δ. (2022). Ημερίδα Σωματίου Αρτοποιών Νομού Τρικάλων: Ενεργειακή κρίση και εξελίξεις στην Αρτοποιία
- Πούτα, Γ. (2009). Αλυσίδα Αξίας και Στρατηγική Διαφοροποίησης: Ένας άριστος συνδυασμός που δημιουργεί ανώτερη αξία για τον αγοραστή και εστιάζει στην ποιότητα. <https://dione.lib.unipi.gr/xmlui/handle/unipi/3038>
- Στεργίου, Λ. (2022, 13 Αυγούστου). Οι τέσσερις προϋποθέσεις για δάνεια σε περισσότερες επιχειρήσεις. <https://www.capital.gr/oikonomia/3652706/oi-4-proupotheseis-gia-daneia-se-perissoteres-epixeiriseis>
- ΣΤΟΧΑΣΙΣ Σύμβουλοι Επιχειρήσεων Α.Ε. (2012). Κλαδικές Στοχεύσεις: Βιοτεχνική Αρτοποιία.
- Σύλλογος Οικονομολόγων Λογιστών Ν. Θεσσαλονίκης. Οι αλλαγές στη φορολογία το 2019,2020,2021,2022,2023. http://www.solnth.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=5573:-----20192020202120222023&catid=86:epikairota&Itemid=61
- Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (Σ.Ε.Β). (2019). Οι ελλείψεις σε παιδεία και δεξιότητες εμπόδιο για τον παραγωγικό μετασχηματισμό και την σύγχρονη ανταγωνιστική παραγωγή. https://www.sev.org.gr/Uploads/Documents/52248/SpecialReport_paideia_dexiotites_V_03072019_F.pdf
- Υγειονομική Διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829, Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων ποτών και άλλες διατάξεις, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 2161/Β'/23.06.2017)
- Υπουργική Απόφαση Αριθμ. οικ. 181504, Κατάρτιση, περιεχόμενο και σύστημα διαχείρισης του Εθνικού Μητρώου Παραγωγών (Ε.Μ.ΠΑ.)-Καθορισμός διαδικασίας εγγραφής των παραγωγών, στο πλαίσιο της εναλλακτικής διαχείρισης των συσκευασιών και άλλων προϊόντων, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 2454/ 09-08-2016).
- Υπουργική απόφαση 26/2021 για την κουμαρίνη στο τσουρέκι, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ Β 4092/07.09.2021)

Υπουργική απόφαση 14708/2007, Εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών ορθής πρακτικής, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 1616/Β'/17.08.2007)

Υπουργική Απόφαση Γ1 (δ)/ΓΠ οικ. 67322/2017 Ποιότητα νερού, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 3282 / Β' 19.09.2017),

Υπουργική Απόφαση 91354/2017, Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ, Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (ΦΕΚ 2983/Β` 30.8.2017)

Υπουργείο Ανάπτυξης, Ε.Φ.Ε.Τ. (2002). Οδηγός Υγιεινής για τα Αρτοποιία

Υπουργείο Ανάπτυξης, Ε.Φ.Ε.Τ. (2012). Οδηγός Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής

Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων. (2023). Στρατηγική Έξυπνης Εξειδίκευσης (RIS). Επιχειρηματική Ανακάλυψη Περιόδου 2021–2027. <https://gsri.gov.gr/epicheirimatiki-anakalypsi-periodou-2021-2027/>

Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων. (2023). Εργαλειοθήκη Επιχειρηματικότητας: Εμπόριο – Εστίαση – Εκπαίδευση. <https://www.espa.gr/el/Pages/ProclamationsFS.aspx?item=4215>

Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων. Πρόγραμμα «Περιβάλλον και Κλιματική Αλλαγή». <https://yperepaa.gr/2-uncategorised/1189-ep-perivallon-energeia-klimatiki-allagi>

Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων. Γενική γραμματεία δημοσίων επενδύσεων και Ε.Σ.Π.Α. www.espa.gr

Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας. (2021). Κυκλική Οικονομία: Η σύγχρονη πρόταση για βιώσιμη ανάπτυξη. https://ypen.gov.gr/wp-content/uploads/2021/03/NEO_SXEDIO_DRASIS_KUKLIKH_OIKONOMIA.pdf

Υπουργείο Ψηφιακής Διακυβέρνησης. <https://www.digitalplan.gov.gr/dimosienvma/102/programma-sifiakos-metaschimatismos-2021-2027>

Hatzi Filax Group. Οι επαγγελματικές και κοινωνικές δεξιότητες (Soft Skills) είναι αναγκαίες για το μέλλον της εργασίας. <https://hatzifilax.com/2021/08/04/oi-epaggeamatikes-kaikoinwnikes-dexi/>

Ξενόγλωση

Baker pedia. (2021). 10-Step New Product Innovation Process. <https://bakerpedia.com/processes/10-step-new-product-innovation-process/>

Brewster E. (2021). Better for You Bakery Products: 7 Top Trends. <https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2021/august/columns/ingredients-7-top-bakery-product-trends>

Fremaux, A.(2022). Europe's dynamic business models. <https://bakingbiscuit.com/bbi-2022-02-europes-dynamic-business-models/>

Gayle's Bakery & Rosticceria. Sustainability. <https://www.gaylesbakery.com/sustainability/>

- Gira Consultancy & Research. (2022). *The Different business models of bakery chains in Europe*. <https://www.girafood.com/gallery/the-different-business-models-of-bakery-chains-in-europe/>
- Gokhan, E. (2022). *Belgian bakeries close doors due to energy crisis*. *Anadolu Ajansi*. <https://www.aa.com.tr/en/europe/belgian-bakeries-close-doors-due-to-energy-crisis/2703042>
- Hollak, M. (2021). *An Integrated Approach Towards Waste Management For Bakeries*. <https://www.mundea.com/post/10-tips-to-reduce-and-recycle-waste-for-bakeries>
- Martínez-Monzó, J., García-Segovia, P. & Albors-Garrigos, J. (2013). *Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry*, *Journal of Culinary Science & Technology*. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.728980>
- Von der Brelie, H. (2023, November 11). *Rising production costs puts the squeeze on Europe's bakers*. EURONEWS. <https://www.euronews.com/2022/11/17/rising-production-costs-puts-the-squeeze-on-europes-bakers>
- Anadolu, A. (2022). *500 French bakeries stage one-day closure to protest sky-high energy prices (2022)*. <https://www.aa.com.tr/en/economy/500-french-bakeries-stage-one-day-closure-to-protest-sky-high-energy-prices/2721280>
- The world bank – Doing Business. <https://archive.doingbusiness.org/en/data/exploreconomies/greece#>
- European Commission. (2019). *European Economic Forecast Autumn 2019*. Publications Office of the European Union.
- The baking business. <https://bakingbusiness.com.au/>
- The Observatory of Economic Complexity. *Where does Greece export Baked Goods to*. https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/grc/all/41905/2020/
- Waste Recycling and Destruction Limited (WRD). <https://recyclingdestruction.co.uk/>

Ομάδα εμπειρογνομένων και πληροφορητές

Ομάδα εμπειρογνομένων:

- Μούσιος Μιχαήλ (Πρόεδρος Πανελληνίας Ομοσπονδίας Αρτοποιών)
- Κουκουμέρια Έλσα (Πρόεδρος Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης)
- Γκούλιος Αλέξανδρος (Πρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας)

Ομάδα πληροφορητών:

- Δαφέρμος Βασίλειος (Αρτοποιός - Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Νομού Ηρακλείου - Ηράκλειο Κρήτης)
- Βάνας Ιωάννης (Αρτοποιός - Κομπότι Άρτας)
- Κακαράτζας Αλέξανδρος (Αρτοποιός - Ιωάννινα, Καλπάκι, Κουτσελιό Ιωαννίνων)
- Πανταζής Μηνάς (Αρτοποιός - Ηγουμενίτσα)
- Κοτσίνα Βασιλική (Αρτοποιός - Μέλος Δ.Σ. Συντεχνίας Αρτοποιών Ιωαννίνων)
- Παναγιώτου Κωνσταντίνος (Αρτοποιός - Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιείων Τρικάλων)
- Χύμα Μαρία (Αρτοποιός - Γεν. Γραμματέας Σωματείου Αρτοποιείων Τρικάλων)

Ομάδες εστιασμένης συζήτησης

1η Ομάδα εστιασμένης συζήτησης – Παράγοντες αλλαγής επαγγέλματος (08/12/2022)

- Γκούλιος Αλέξανδρος, Αρτοποιός, Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας
- Τσαπράλης Φίλιππος, Αρτοποιός, Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας
- Παπακωνσταντίνου Γεώργιος, Αρτοποιός, Λάρισα
- Καρέλια Έλενα, Γραμματέας Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας, Σπουδές Δημόσιες σχέσεις – Επικοινωνία, Ψυχολογία

2η Ομάδα εστιασμένης συζήτησης -Δεξιότητες επαγγέλματος (08/12/2022)

- Γκούλιος Αλέξανδρος, Αρτοποιός, Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας
- Τσαπράλης Φίλιππος, Αρτοποιός, Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας
- Παπακωνσταντίνου Γεώργιος, Αρτοποιός, Λάρισα
- Καρέλια Έλενα, Γραμματέας Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας, Σπουδές Δημόσιες σχέσεις – Επικοινωνία, Ψυχολογία

Συντονισμός

Παπαδόπουλος Δημήτριος, επιστημονικός συνεργάτης ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Βιογραφικό σημείωμα επιστημονικού συνεργάτη

Ο Παπαδόπουλος Δημήτριος είναι απόφοιτος του τμήματος σπουδών Γεωπονίας του Α.Π.Θ., με πιστοποιητικό τίτλο σπουδών μεταπτυχιακού επιπέδου (Integrated Master). Έχει αποκτήσει μεταπτυχιακούς τίτλους από το Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο στη Διασφάλιση Ποιότητας και στη Διαχείριση Αποβλήτων.

Τα τελευταία είκοσι (20) έτη δραστηριοποιείται στην παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών και μελετητικού έργου σε επιχειρήσεις και οργανισμούς, με σκοπό την οργάνωση επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και επιχειρήσεων της βιομηχανίας τροφίμων όπως και στην ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας. Το εύρος της επαγγελματικής εμπειρίας αναδεικνύεται από την συγγραφή μελετών και εφαρμογή συστημάτων ποιότητας σε τριακόσιες (300) περίπου επιχειρήσεις και την συγγραφή αρχών HACCP σε περισσότερες από εκατό (100) επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Παράλληλα, διαθέτει 15ετή εμπειρία ως επιθεωρητής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και είναι εγγεγραμμένος στα μητρώα εκπαιδευτών του ΕΟΠΠΕΠ, του ΛΑΕΚ και του ΕΦΕΤ με ιστορικό διδασκαλίας 4.400 ωρών.

Διαθέτει πλούσιο μελετητικό έργο στην καταγραφή τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων, με εξειδίκευση στο τομέα τροφίμων, την πιστοποίηση προϊόντων, την αναδιοργάνωση οργανισμών ενώ παράλληλα έχει συμμετάσχει σε Ευρωπαϊκά Προγράμματα ως συντονιστής ή μέλος της ομάδας έργου αυτών.

Σύντομα βιογραφικά σημειώματα ομάδας έργου ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Παρασκευάς Λιντζέρης

Εκτελεστικός Διευθυντής του Ινστιτούτου από την ίδρυσή του (2007), με βασική αρμοδιότητα και ευθύνη τον συντονισμό και την εποπτεία των επιχειρησιακών δράσεων του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Στο πλαίσιο του Εργαστηρίου πρόγνωσης και παρακολούθησης αλλαγών στα επαγγέλματα, ήταν υπεύθυνος του προγραμματισμού, σχεδιασμού και αξιολόγησης της δράσης, με έμφαση στην διαμόρφωση και εξειδίκευση του υποδείγματος της διάγνωσης και ανάλυσης δεξιοτήτων του επαγγέλματος.

Αντώνης Αγγελάκης

Επιστημονικό στέλεχος του Ινστιτούτου από το 2013, με κύρια δραστηριότητα στα πεδία διαχείρισης καινοτομίας, τεχνολογικών πολιτικών, ψηφιακού μετασχηματισμού και υποστήριξης συνεργατικών σχηματισμών.

Στο πλαίσιο της δράσης, συμμετείχε στον σχεδιασμό της μεθοδολογίας με έμφαση στη διαμόρφωση και εξειδίκευση του υποδείγματος της ανάλυσης των παραγόντων αλλαγής που επιδρούν στα επαγγέλματα, όπως και στην επιστημονική παρακολούθηση της συγγραφής του παρόντος Οδικού Χάρτη.

Αναστασία Αυλωνίτου

Διευθύντρια Διοικητικών Υπηρεσιών του Ινστιτούτου από το 2007, συντονίζει και οργανώνει τις διοικητικές διαδικασίες του φορέα, καθώς και όλες τις δράσεις που σχετίζονται με την υλοποίηση συγχρηματοδοτούμενων έργων.

Στο πλαίσιο του Εργαστηρίου πρόγνωσης και παρακολούθησης αλλαγών στα επαγγέλματα, συμμετείχε στο συντονισμό και επιστημονική παρακολούθηση του συνόλου της υλοποίησης της δράσης.

Ελένη Μόκα

Επιστημονικό στέλεχος του Ινστιτούτου από το 2009, ασχολείται με τον σχεδιασμό, την οργάνωση, την υλοποίηση και την παρακολούθηση έργων και μελετών καθώς και με θέματα επικοινωνίας.

Στο πλαίσιο του Εργαστηρίου, συμμετείχε στον σχεδιασμό της μεθοδολογίας, την προτυποποίηση κάθε σταδίου και την παρακολούθηση της υλοποίησης των οδικών χαρτών, συντονίζοντας τους επιστημονικούς συνεργάτες του Ινστιτούτου με βάση τους στόχους της δράσης. Τέλος, συνέβαλε σημαντικά στη διαμόρφωση της οπτικής ταυτότητας των οδικών χαρτών.

Η παρούσα μελέτη υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του Υποέργου 2 «Εργαστήριο πρόγνωσης και παρακολούθησης παραγόντων αλλαγής του παραγωγικού περιβάλλοντος κλάδων και επαγγελμάτων» του έργου «Παρεμβάσεις της ΓΣΕΒΕΕ για τη συστηματική παρακολούθηση και πρόγνωση αλλαγών του παραγωγικού και επιχειρηματικού περιβάλλοντος των μικρομεσαίων επιχειρήσεων» με κωδικό ΟΠΣ 5003864. Το έργο συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία 2014-2020».



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης