



Οι μύλοι Χρησιτίδη αποτελούν μια μεγάλη και σύγχρονη αλευροβιομηχανία, από τις σημαντικότερες επιχειρήσεις της Δυτικής Μακεδονίας, με εμπειρία ενός αιώνα και δυναμικότητα άλεσης πάνω από 250 τόνους το 24ωρο.

Δημήτρης και Αριστείδης Χρησιτίδης



Από το 2011 στον πετρόμυλο αλέθεται οτιδήποτε σχετίζεται με προϊόντα ολικής άλεσης, κριθαρένιο αλεύρι, ζέα και προϊόντα σίκαλης.

Από το 2011 στον πετρόμυλο αλέθεται οτιδήποτε σχετίζεται με προϊόντα ολικής άλεσης, κριθαρένιο αλεύρι, ζέα και προϊόντα σίκαλης.

Εξειδίκευση δραστηριοτήτων για προϊόν σύγχρονης αντίληψης και αισθητικής

Ο όμιλος έχει συσσωρευμένη πια γνώση πάνω στους κατάλληλους σπόρους σποράς, στις απαιτούμενες εισροές, στην συνεισφορά των καλλιεργητικών δραστηριοτήτων μέχρι οι κομπίνες να βγουν από το κοράφι έχοντας ολοκληρώσει τη δουλειά τους, καθώς και στη μεταποίηση σε πρώτης ποιότητας αλεύρι διάφορων τύπων με κατεύθυνση φούρνους αλλά και τον τελικό καταναλωτή, ζωοτροφική για κάθε μορφή κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης, αρτοποιήματα. Έτσι εστιάζει την τελευταία δεκαετία στην εξειδίκευση των δραστηριοτήτων και στην σύνδεση της παραγωγής με την ακαδημαϊκή έρευνα. Σε αυτό το πλαίσιο κατασκευάστηκε ένας σύγχρονος μύλος, με έντονο στο στοιχείο και το φιλοσοφείν της παράδοσης δε πετρόμυλο.



Ο Ιωάννης Χρησιτίδης, Πρόεδρος του ομίλου - 3η γενιά

Από το 2012 αλέθεται εκεί οτιδήποτε σχετίζεται με προϊόντα ολικής άλεσης, κριθαρένιο αλεύρι, ζέα και προϊόντα σίκαλης. Όπως εξηγεί στην Agrenda ο Δημήτρης Χρησιτίδης, οι απαιτήσεις των καταναλωτών βαίνουν αυξανόμενες, ενώ όσο πιο εξειδικευμένο και υγιεινό είναι ένα προϊόν, τόσο πιο εύκολα «περπατάει» στην αγορά. «Με αυτήν τη λογική, ήμασταν οι πρώτοι που βγάλαμε στην αγορά

αλεύρι ζέας, πιστοποιημένο κατά τα πρότυπα AGRO. Το σύνολο των προϊόντων μας, προσεγγίζει το μοναδικό με πατενταρισμένο τρόπο» εξηγεί ο ίδιος. Το 2013 μπήκε σε λειτουργία ειδικός συμμιγολόμος, στον οποίο αλέθεται το σκληρό σπάρι που διαχειρίζεται η επιχείρηση.

Παράλληλα, στο κομμάτι της έρευνας, ο όμιλος Χρησιτίδη, αναζητά τον τρόπο με τον οποίο η λίπανση στο κοράφι με περισσότερο θείο, θα μπορούσε να μειώσει τα επίπεδα ακρυλαμιδίου, μιας καρκινογόνου ουσίας που αναπτύσσεται στα προϊόντα αλεύρου όταν ψήνονται σε θερμοκρασίες άνω των 200°C. Αρωγός στο εγχείρημα αυτό, η Ελίδα Σαμαρά, σύζυγος του Δημήτρη Χρησιτίδη, που επιβλέπει την έρευνα που ξεκίνησε σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

Τώρα σε ό,τι αφορά τη διοίκηση του ομίλου, παρά τα 76 του χρόνια, στο τιμόνι παραμένει ο πατέρας της οικογένειας, Ιωάννης Χρησιτίδης. Ο συντομιλτής μας Δημήτρης Χρησιτίδης έχει αναλάβει το κομμάτι των εφοδίων και του συντονισμού των παραγωγών, ο αδερφός του Αριστείδης την παραγωγή αλεύρων, ενώ ο ξάδερφος Θεμιστοκλής Χρησιτίδης, το κομμάτι των ζωοτροφών.



Πετρόμυλος

Με παραδοσιακό τρόπο σε έναν σύγχρονο πετρόμυλο παράγονται τα αλεύρια ολικής άλεσης και σίκαλης



ΠΤΟΛΕΜΑΙΔΑ ΚΟΖΑΝΗΣ

INFO

ΜΥΛΟΙ ΧΡΗΣΤΙΔΗ Α.Ε.

Με ένα άρτια οργανωμένο δίκτυο πωλήσεων και με ιδιόκτητα μεταφορικά μέσα τα προϊόντα μας φθάνουν γρήγορα και άμεσα σε κάθε γωνία της Ελλάδας χύμα ή συσκευασμένα.

<http://www.xristidis.com/>

Μύλοι Χρησιτίδη Α.Ε.

Γνώση 100 χρόνων από το σπόρο σίτου μέχρι τη σφολιάτα

Άλλη διάσταση στην καθετοποίηση δίνουν οι μύλοι Χρησιτίδη που παράγουν αλεύρι για όλη τη Μακεδονία



Ποιότητα

Εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης ποιότητας ISO 22000:2005 καθώς και η πιστοποίηση κατά το πρότυπο AGRO 2.1-2.2



ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ gogos@agronews.gr



ΜΥΛΟΙ ΧΡΗΣΤΙΔΗ Α.Ε.

ΑΛΕΥΡΟΠΟΙΑ - ΣΙΜΓΑΛΟΠΟΙΑ

Λίγοι είναι εκείνοι που γνωρίζουν τη διαδρομή από τον σπόρο του σπαραίου στο κοράφι, μέχρι τη σφολιάτα που μόλις βγήκε από τον φούρνο. Μια οικογένεια μυλωνάδων από την Πτολεμαίδα, με πορεία σχεδόν εκατονταετή στην αγροτική παραγωγή, όχι μόνο γνωρίζει τα μυστικά της διαδρομής, αλλά μπορεί και δίνει κατευθύνσεις σε κάθε ένα από τα στάδια, προσδίδοντας ένα άλλο βάθος στην έννοια της καθετοποίησης.

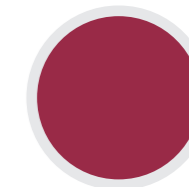
Η παραγωγή αλευριού αποκλειστικά με ελληνική πρώτη ύλη, βρίσκεται στον πυρήνα της δραστηριότητας των Μύλων Χρησιτίδη, από τα πρώτα κιόλας βήματα της εταιρείας, όταν το 1926 ο Δημήτριος Θ. Χρησιτίδης έφτασε στην προσφυγική τότε πόλη της Πτολεμαίδας όπου κατασκεύασε μόνος του τον πρώτο μηχανοκίνητο πετρόμυλο της Εορδαίας. Μέσα σε λίγες δεκαετίες και παρά τις αντιξώ-

στες του 20ου αιώνα, τα κάρτα που έφευγαν από τον μύλο κουβαλώντας το αλεύρι της χρονιάς για τις γειτονιές της Κοζάνης, έγιναν ολόκληρο δίκτυο διανομής που τροφοδοτεί με αλεύρι όλη τη Μακεδονία.

Ο μύλος βελτιώθηκε, χτίστηκε ακόμα ένας, μετά ένας τρίτος πιο σύγχρονος, όσο στην πορεία άνοιξε ένα αρτοποιείο. Μετά ήρθε η ενασχόληση με τις ζωοτροφές και με την εμπορία γεωργικών εφοδίων, ώσπου η οικογένεια Χρησιτίδη μπήκε δυναμικά και στο πρωτογενές κομμάτι της παραγωγής, παρέχοντας στους συνεργαζόμενους αγρότες τις εισροές που απαιτεί η καλλιέργειά τους, ώστε εκείνοι να είναι σε θέση με τη σειρά τους να εφοδιάζουν με την αρμόζουσα για τις ανάγκες των μύλων πρώτη ύλη. Πλέον, με την τέταρτη γενιά της οικογένειας να τρέχει τα πράγματα, οι δραστηριότητες του ομίλου έχουν επεκταθεί κυριολεκτικά σε κάθε ενότητα του κεφαλαίου: Σιτηρά.

Πρόσωπα

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

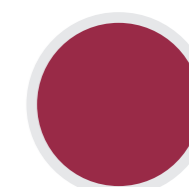


fEπ ffέος αντιπρόεδρος

Ο Δανός Κρίστιαν Κέττελ Τόμσεν διορίστηκε ως αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, αντικαθιστώντας τον Άντριου ΜακΝτόουελ, του οποίου η θητεία ως εκπροσώπου της Ιρλανδικής Κυβέρνησης έληξε στις 31 Αυγούστου.

fSDA fλεχος ο Dr. Σπύρος Στεφάνου

Το Αμερικανικό υπουργείο Γεωργίας (USDA) όρισε τον Dr Σπύρο Στεφάνου επικεφαλής της Υπηρεσίας Οικονομικής Έρευνας (ERS) του υπουργείου. Ο Dr Στεφάνου ήταν καθηγητής Οικονομικών στο Ινστιτούτο Τροφίμων και Γεωργίας του Πανεπιστημίου της Φλόριδα για περισσότερα από πέντε χρόνια. Κατέχει διδακτορικό στην Αγροτική Οικονομία από το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια, Davis και M.S. από το Πανεπιστήμιο του Μέριλαντ.



ΣΔΙΤ Νέος γενικός γραμματέας

Νέος γενικός γραμματέας Ιδιωτικών Επενδύσεων και Συμπράξεων Δημοσίου και Ιδιωτικού Τομέα (Σ.Δ.Ι.Τ.) αναλαμβάνει ο δικηγόρος Ορέστης Καβαλάκης. Ο νέος γενικός Σ.Δ.Ι.Τ. είναι απόφοιτος της Νομικής Σχολής του ΕΚΠΑ και της Νομικής