

1. Ιστορία και Λειτουργία των Μύλων Χατζηγιώρκη

Ερώτηση: Μπορείτε να μας πείτε λίγα λόγια για την ιστορία και την λειτουργία των Αλευρόμυλων Χατζηγιώρκη;

Απάντηση: Κάποια από τα προϊόντα που τρώμε σήμερα έχουν ως κύριο παράγωγο το σιτάρι. Παράγωγο δηλαδή, είτε μακαρόνια, είτε αλεύρι, είτε ψωμί, είτε οτιδήποτε τρώμε σήμερα.

Η εταιρεία μας ξεκίνησε από το **1945** με τον παππού, τον Σάββα του Χατζηγιώρκη. Αυτή ήταν και η επωνυμία της εταιρείας, «Σάββας Χατζηγιώρκης». Μετά από την πάροδο αρκετού χρόνου, το όνειρο του παππού μαζί με τον πατέρα μου και τα αδέρφια του ήταν να κάνουμε έναν σύγχρονο όμιλο, δηλαδή να φύγουμε από τους πετρόμυλους. Θα δείτε σήμερα αυτούς τους ίδιους τους πετρόμυλους που βλέπετε πάνω στη φωτογραφία, θα το δείτε στο μουσείο σε λειτουργία, γιατί τους έχουμε συντηρήσει και τους έχουμε βάλει για να τους εκθέτουμε στον κόσμο, για να βλέπει.

Οπότε, σήμερα τροφοδοτούμε όλη την Κύπρο με αλεύρι. Αλεύρι και διάφορα άλλα προϊόντα που συνάδουν με τη λειτουργία ενός αρτοποιείου — δηλαδή από τα βούτυρα, τα άλατα, τη ζάχαρη, το λάδι, τη μαγιά που χρησιμοποιούν οι αρτοποιοί. Σκοπός είναι η εταιρεία να πηγαίνει σε έναν αρτοποιό και να πουλάει όσο περισσότερα προϊόντα και να εξυπηρετεί όσο περισσότερο γίνεται. Εκμεταλλευόμενοι το ότι ένας αρτοποιός έχει πιο ήσυχη την κεφαλή του, να ξέρει ότι έχει έναν προμηθευτή και όχι πολλούς προμηθευτές για όλα τα προϊόντα που χρειάζεται.

Εισάγουμε προϊόντα και εμείς από το εξωτερικό, όπως εισάγουμε και την πρώτη ύλη.

Η εταιρεία λειτουργεί με πρότυπα όσο πιο σύγχρονα, με όλα τα συστήματα υγιεινής και ασφάλειας: **ISO, HACCP, BRC, FSSC**. Αυτά μας βοηθούν στο να είμαστε πιο σωστοί στην παραγωγή μας. Ειδικά τώρα με τις εξαγωγές που κάνουμε εμείς στο εξωτερικό, μας δίνουν μια πιο δυνατή και πιο σίγουρη παρουσία. Δηλαδή, το απαιτούν οι ευρωπαϊκές εταιρείες, και οι κυπριακές εταιρείες τώρα έχουμε μπει σε έναν τέτοιο τρόπο λειτουργίας.

Έχουμε **180 άτομα προσωπικό**.

Ο κύριος προμηθευτής μας είναι η **Ευρώπη**, γιατί η Κύπρος δεν μπορεί να παράξει τις ανάγκες μας. Η Κύπρος παράγει γύρω στο **3 με 5%** σε καλές χρονιές των αναγκών που χρειάζονται. Οι δύο μύλοι που υπάρχουν σήμερα στην Κύπρο – εμείς και η εταιρεία Μιτσίδα – παράγουμε το **100%** της παραγωγής για την κυπριακή αγορά.

Φέρνουμε περίπου γύρω στους **90-100 χιλιάδες τόνους σιτάρι** τον χρόνο. Η Κύπρος παράγει γύρω στους 10 χιλιάδες, αν έχει πολύ καλές χρονιές. Πέρυσι σχεδόν τίποτε, 3 χιλιάδες, δηλαδή ένα πάρα πολύ μικρό ποσοστό.

Εμείς αγοράζουμε σιτάρι από την **Ιταλία, την Ουγγαρία, τη Ρουμανία**. Αγοράζαμε πριν τον πόλεμο από τη **Ρωσία** και κάποιες φορές από την **Ουκρανία**. Επιλέγουμε τις ποιότητες που χρειαζόμαστε για τα προϊόντα που θέλουμε. Φέρνουμε γύρω στα **20 πλοία** τον χρόνο με σιτάρι.

2. Επίδραση της Έλλειψης Νερού στο Κυπριακό Σιτάρι

Ερώτηση: Πώς επηρεάζει η έλλειψη νερού στις καλλιέργειες σιτηρών στην Κύπρο σύμφωνα με τους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεστε;

Απάντηση: Το νερό είναι ένα κύριο χαρακτηριστικό της καλλιέργειας του σιταριού. Το σιτάρι χρειάζεται οπωσδήποτε βροχή σε ανάλογες χρονικές περιόδους, στην αρχή, στο μέσο και στο τέλος της περιόδου. Δυστυχώς, στην Κύπρο επηρεάζει **σχεδόν 100%**. Η παραγωγή στην Κύπρο εξαρτάται από τις βροχές, γιατί οι περισσότερες περιοχές (Πάφος, Λάρνακα και λίγο Αμμόχωστος) που φυτεύουν σιτάρι, περιμένουν τις βροχές. Τα τελευταία χρόνια είναι πάρα πολύ λίγες οι βροχές, με συνέπεια η παραγωγή να είναι πάρα πολύ μειωμένη.

Το **νερό** είναι ο βασικός παράγοντας αν θέλετε για την παραγωγή, την **ποσότητα** και την **ποιότητα** του σιταριού.

Ερώτηση: Παρατηρείτε διαφορές στην ποιότητα των σιτηρών (π.χ. πυκνότητα, υγρασία) όταν υπάρχει ξηρασία ή λιγότερες βροχοπτώσεις;

Απάντηση: Βέβαια υπάρχουν διαφορές. Μία χρονιά που χαρακτηρίζεται γεμάτη και πλούσια σε βροχές, το σιτάρι έχει πιο μεγάλο **ειδικό βάρος** ανά κόκκο, γιατί αναπτύσσεται πιο καλά. Έχει λίγο πιο πολύ **υγρασία** στο τέλος της περιόδου, αλλά αυτό δεν επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό, γιατί το σιτάρι θερίζεται γύρω στο Μάιο με Ιούνιο.

Ερώτηση: Υπάρχει μείωση σε ποσότητες σιτηρών που παραλαμβάνετε λόγω της έλλειψης νερού; Αν ναι, πόσο σημαντική είναι αυτή η μείωση;

Απάντηση: Ναι, βεβαίως, υπάρχει μείωση. Όπως σας είπα, η παραγωγή της Κύπρου κυμαίνεται από **2.000 τόνους**, που είναι το αρνητικό ρεκόρ (περίπου φέτος), μέχρι και **18-20.000 τόνους**. Οπότε, η απόσταση μεταξύ μιας καλής και μιας κακής περιόδου είναι πάρα πολύ μεγάλη. Άρα, ξεκάθαρα, η έλλειψη νερού επηρεάζει τις ποσότητες σιτηρών που παραλαμβάνουμε.

3. Ποιότητα Τελικών Προϊόντων και Προσαρμογές

Ερώτηση: Έχετε παρατηρήσει αλλαγές στην υφή, τη γεύση ή στις ιδιότητες των τελικών προϊόντων (π.χ. ψωμιού) λόγω της ξηρασίας;

Απάντηση: Ο μύλος έχει ένα τεχνικό εργαστήριο, το λεγόμενο **Χημείο**, όπου υπάρχουν όλα τα όργανα που αναλύουμε τα σιτάρια.

Οι αγορές μας εξαρτώνται από την επιλογή που θα κάνουμε. Συνήθως επιλέγουμε τα σιτάρια που είναι ολοκληρωμένα σωστά. Σίγουρα, όταν το σιτάρι δεν είναι καλά υδατωμένο, μπορεί να υπάρξει μια **διαφοροποίηση ποιότητας** στο τέλος της ημέρας. Αν υπάρχει αυτό το πράγμα, εμείς θα το κατατάξουμε σε **κατηγορία Β'** και δεν θα το χρησιμοποιήσουμε σε προϊόντα που χρειάζονται ανάλογους όγκους κτλ.

Όσον αφορά τη **γεύση**, δεν επηρεάζεται αρκετά η γεύση του ψωμιού. Λόγω των εδαφών που έχει η Κύπρος και του προβλήματος της χαμηλής βροχόπτωσης, τα συστατικά που έχει μέσα το χώμα (είτε και από λιπάσματα) δεν διαβρέχονται πάρα πολύ σε σχέση με το εξωτερικό. Ως εκ τούτου, το σιτάρι (όπως και η πατάτα, το καρπούζι) έχει σε πάρα πολύ καλό ποιοτικό χαρακτηριστικό **γεύσης**. Το αρνητικό μας, που είναι το νερό, πολλές φορές είναι

πλεονέκτημα στη γεύση, γιατί δεν ξεπλένει το έδαφος. Οπότε, ο καρπός παίρνει περισσότερα συστατικά, όπως το **κάλιο, ο σίδηρος, διάφορες βιταμίνες** που υπάρχουν ήδη στο έδαφος.

Ερώτηση: Χρειάζεται να αλλάξετε τη διαδικασία ανάλυσης ή τις συνταγές σας όταν χρησιμοποιείτε σιτάρι που έχει επηρεαστεί από την ξηρασία;

Απάντηση: Ναι, βέβαια. Εμείς για να καθαρίσουμε το σιτάρι, το καθαρίζουμε με ειδικά μηχανήματα και του βάζουμε μια **υγρασία** (αντί να το ξεπλένουμε). Αυτό γίνεται για να μπορέσει ο καρπός να ανοίξει και να αλεστεί πιο εύκολα, να είναι πιο καθαρή η άλεση. Οπότε, ανάλογα με την υγρασία που έχει ο καρπός, κάνουμε κάποιες αλλαγές.

Ερώτηση: Συνεργάζεστε με τους παραγωγούς για να τους συμβουλευσετε για προληπτικές ενέργειες (ανθεκτικές ποικιλίες σιτηρών ή νέες μεθόδους άρδευσης);

Απάντηση: Βεβαίως. Υπάρχει μια πολύχρονη συνεργασία. Είχαμε πρωτοβουλία για τη δημιουργία **Συνδέσμων Σιτοπαραγωγών**. Σκοπός ήταν να παίρνουν κάποιες συμβουλευτικές ιδέες από εμάς και να σταθεροποιήσουμε την ποικιλία που έχουμε στην Κύπρο.

Η συνεργασία μας με τους παραγωγούς είναι επιβεβλημένη. Τους βοηθάμε και στην **επιλογή των σπόρων**. Αυτό μας βοηθά στο να έχουμε καλύτερο αποτέλεσμα σε ποσότητα και ποιότητα.

4. Προβλήματα και Μήνυμα

Ερώτηση: Ποιο θεωρείτε ότι είναι το μεγαλύτερο πρόβλημα που θα αντιμετωπίσει η κυπριακή αλευροβιομηχανία τα επόμενα χρόνια λόγω της κλιματικής αλλαγής;

Απάντηση: Το μεγαλύτερο πρόβλημα είναι αυτό που σας είπα, η **λειψυδρία**. Ο στόχος μας ήταν και είναι να προμηθευόμαστε όλο το σιτάρι της Κύπρου, και αυτό κάνουμε εδώ και 30-40 χρόνια. Απλά δεν υπάρχουν ποσότητες.

Η λειψυδρία μάς αναγκάζει να βγούμε στις αγορές του εξωτερικού. Για μια μικρή χώρα όπως η Κύπρος, δεν είναι εύκολο να έχει την κατάλληλη θέση στις αγορές για να αποκτήσει εύκολα πρόσβαση στα μεγάλα κέντρα και στις μεγάλες εμπορικές χώρες. Οπότε, ένα από τα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε είναι ότι λόγω της μη κάλυψης της ποσότητας από το κυπριακό σιτάρι, εξαναγκαζόμαστε να φέρνουμε από το εξωτερικό την πρώτη ύλη.

Ένα σοβαρό πρόβλημα είναι και η απώλεια της **Μεσαορίας**, την οποία πήρε ο κατακτητής. Χάσαμε ένα τεράστιο πλεονέκτημα να έχουμε αρκετές και σταθερές ποσότητες σιτηρών.

Ερώτηση: Ποιο μήνυμα θα θέλατε να στείλετε στους νέους μαθητές σχετικά με τη σημασία της εξοικονόμησης νερού για την κυπριακή γεωργία και βιομηχανία;

Απάντηση: Μεγαλώσαμε με την πρώτη αρχή των ειδικών να **εξοικονομούμε το νερό**. Θεωρώ ότι με την πάροδο του χρόνου επιβεβαιώνονται όλοι όσοι έλεγαν ότι το μεγαλύτερο πρόβλημα δεν θα είναι το πετρέλαιο ή κάτι άλλο, θα είναι το νερό. Πάρα πολλές χώρες σήμερα αντιμετωπίζουν σοβαρότατο πρόβλημα νερού.

Αυτό από μόνο του μας κάνει να περιορίσουμε κυρίως τη **σπατάλη του νερού** και να το έχουμε ως έναν βασικό μας καθημερινό στόχο. Ο καθένας από εμάς που εξοικονομεί, δεν εξοικονομεί μόνο για τον εαυτό του, αλλά εξοικονομεί για όλη τη χώρα.