

Δ.Ι.Ε.Κ XXXXXXXXX

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ'

ΜΑΘΗΜΑ: ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗ

ΘΕΜΑ :

**Σύνταξη – Συγκρότηση προσχεδίου Επιχειρηματικής Πρότασης για
ένα προϊόν ή υπηρεσία της επιλογής της Σπουδάστριάς**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 10 / 12 / 2020

Ονοματεπώνυμο σπουδάστριάς: XXXXXXXX
Εισηγητής: Γρηγόριος Καρράς

**Πρόταση λανσαρίσματος Πευκοθυμαρόμελου
AMBROSIA στην Βόρεια Γαλλία**

Αίτημα Συνεργασίας με την Υπεραγορά Leclerc



Πίνακα Περιεχομένων

I. Πρόταση Συνεργασίας AMBROSIA με την υπεραγορά Leclerc	4
II. Πολιτιστικές ανάγκες Γαλλικής αγοράς	4
III. Παρουσίαση Πευκοθυμαρόμελου AMBROSIA	4
IV. Καινοτομίες και Μοναδικότητα	5
V. Σύντομη περιγραφή της Εταιρείας	6
VI. Οικονομική πρόταση	6
VII. Όροι και Προϋποθέσεις	6
VIII. Υπογραφές προς τεκμηρίωση συμφωνίας	6



I. Πρόταση Συνεργασίας AMBROSIA με την υπεραγορά Leclerc

Σε μια εποχή όπου η καινοτομία και η εξωστρέφεια αποτελούν βασικά ζητούμενα οποιασδήποτε επιχειρηματικής προσπάθειας, η AMBROSIA φιλοδοξεί να προωθήσει ένα πανάρχαιο προϊόν, το μέλι. στη Γαλλία μέσω συνεργασίας με την υπεραγορά Leclerc. Η πρωτοβουλία της εταιρείας να συνεργαστεί με τον γαλλικό κολοσσό συνιστά απόρροια του ραγδαίου ρυθμού ζήτησης -ύψους 25,6%- του ελληνικού μελιού από την αγορά της Γαλλίας που σημειώνεται τα τελευταία χρόνια. Ειδικότερα, στόχος της AMBROSIA αποτελεί η βόρεια Γαλλία και ειδικότερα το Στρασβούργο, μια εκ των μεγαλύτερων πόλεων της Γαλλίας, προκειμένου να καταστεί δυνατή η σταδιακή εξάπλωση και στην υπόλοιπη επικράτεια.

II. Πολιτιστικές ανάγκες Γαλλικής αγοράς

Το πευκοθυμαρόμελο συνιστά ιδιαίτερο ελληνικό προϊόν που συνδυάζει την ήπια γεύση ενός δασόμελου με το έντονο άρωμα. Η γαλλική αγορά διαθέτει μεγάλη ποικιλία μελιού, με πάνω από 40 τύπους, και μία σημαντική εγχώρια παραγωγή, η οποία ανήλθε σε περίπου 17.000 τόνους το 2017, ενώ εντοπίζεται μεταξύ των μεγαλύτερων καταναλωτών μελιού στην Ευρώπη, καταναλώνοντας περίπου 40.000 τόνους μελιού ετησίως. Ωστόσο, προκύπτει εύλογα η επιτακτική ανάγκη για κάλυψη του χάσματος μεταξύ της εγχώριας παραγωγής και κατανάλωσης με την εισαγωγή σημαντικών ποσοτήτων μελιού.

Η λύση στην αυξανόμενη απόκλιση μεταξύ εγχώριας παραγωγής και κατανάλωσης δίδεται από την ελληνική εταιρεία AMBROSIA και ειδικότερα το πευκοθυμαρόμελο, την τροφή των αρχαίων Μινών. Η ανταπόκριση στη ζήτηση καθίσταται δυνατή καθώς οι μελιτοεκκρίσεις του πεύκου αποτελούν σταθερή πηγή μελιού για τους Κρήτες καθώς προσελκύουν μεγάλο αριθμό μελισσών ανεξαρτήτως περιβαλλοντικών συνθηκών και αποδίδουν εξαιρετικής ποιότητας μέλι.

III. Παρουσίαση Πευκοθυμαρόμελου AMBROSIA

Το πευκοθυμαρόμελο AMBROSIA αποτελεί βιολογικό Κρητικό προϊόν που προκύπτει από την φυσική ανάμιξη δασόμελου (πευκόμελου) με θυμάρι δημιουργώντας μια ξεχωριστή κατηγορία μελιού, ένα ιδιότυπο προϊόν. Με την πάροδο του χρόνου οι Κρήτες μελισσοκόμοι αντιλήφθηκαν ότι ο πρώτος τρύγος των πευκόδασων παρήγαγε ένα διαφορετικό και ιδιαίτερο προϊόν το οποίο συνδυάζει την ήπια γεύση του πευκόμελου με το έντονο αρωματικό προφίλ του θυμαριού και προτιμάται από τον καταναλωτή.

Οι τεράστιες μορφολογικές αντιθέσεις που υπάρχουν στην Κρήτη, έχουν ως αποτέλεσμα τη συγκέντρωση μεγάλου αριθμού φυτικών ειδών - μερικά εκ των οποίων συνιστούν το τραχείο πεύκο (*Pinus brutia*) και το χαλέπιο πεύκο (*Pinus halepensis* Mill). Το ιδιόμορφο κλίμα του νησιού ευνοεί και την ύπαρξη του μελιτογόνου εντόμου *Marchallina hellenica*, το οποίο παρασιτεί στα πευκόδασα και εντοπίζεται μόνο στην Ελλάδα και Τουρκία.

Τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του πευκοθυμαρόμελου:

◇ Λιγότερο γλυκό από το θυμαρίσιο μέλι και περισσότερο αρωματικό από το πευκόμελο.

◇ Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αποτελούν σημαντικό ποιοτικό κριτήριο για τον καταναλωτή του μελιού. Το πευκοθυμαρόμελο συνδυάζει δύο είδη μελιών, προσδίδοντας ήπια γεύση στο τελικό προϊόν διατηρώντας παράλληλα το διακριτό άρωμα που οφείλεται κυρίως σε αρωματικές ουσίες που προέρχονται από το θυμάρι, καθώς και από λουλούδια.

◇ Η ενδιάμεση συγκέντρωση σακχάρων ($\geq 50\%$) μετριάζει την έντονη γλυκύτητα και ταυτόχρονα διατηρεί τον αρωματικό του χαρακτήρα.

◇ Χαμηλή συγκέντρωση υγρασίας και χαμηλή ταχύτητα κρυστάλλωσης του προϊόντος, διατηρώντας το ρευστό για διάστημα που ξεπερνά τους 12 μήνες, χρόνο αρκετό για να καταναλωθεί.

◇ Διαυγές χρώμα (70-130 mm Pfund)

◇ Η απουσία υπολειμμάτων ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ($\leq 10 \mu\text{g/kg}$) προκύπτει από τους ορθούς μελισσοκομικούς χειρισμούς, δηλαδή η αποφυγή χρήσης αντιβιοτικών σκευασμάτων καθώς και το κάπνισμα των μελισσών κατά τον τρύγο.



IV. Καινοτομίες και Μοναδικότητα

Η εταιρεία AMBROSIA εξειδικεύεται στην ανάδειξη βιολογικών μελισσοκομικών προϊόντων με γνωστότερο το Πευκοθυμαρόμελο που αποτελεί φυσική ανάμιξη θυμαρίσιου μελιού με πευκόμελο. Το συγκεκριμένο προϊόν αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ το 2017 και αποτελεί πλούσια πηγή θρεπτικών συστατικών, όπως καθίσταται εμφανές από τον πίνακα που παρατίθεται.

Η καινοτόμα στρατηγική marketing που υιοθέτησε η εταιρεία, είχε ως αποτέλεσμα να θεμελιώσει την παρουσία της εντός της πρώτης Ζετίας λειτουργίας της. Παράλληλα, φυσική απόρροια αποτελεί και η ανάπτυξη ευρέος δικτύου πελατών και συνεργατών, καθώς το πευκοθυμαρόμελο AMBROSIA επιλέχθηκε από ποικίλες ξενοδοχειακές μονάδες και αρκετά e-shops σε Αθήνα, Κέρκυρα, Ηράκλειο, Μύκονο, Ρόδο και Σαντορίνη. Η επιλογή του πευκοθυμαρόμελου από πληθώρα τουριστικών επιχειρήσεων σε περιοχές που επισκέπτονται κατά κόρον οι Γάλλοι τουρίστες επαληθεύει την αναμενόμενη απήχηση του προϊόντος.

Ποσότητα ανά 100 g	
Θερμίδες	304 kcal
Κορεσμένα λιπαρά	0 g
Χοληστερόλη	0 mg
Νάτριο	4 mg
Κάλιο	52 mg
Υδατάνθρακες	82 g
Φυτικές ίνες	0,2 g
Ζάχαρη	82 g
Πρωτεΐνη	0,3 g
Ασβέστιο	6 mg
Μαγνήσιο	2 mg

V. Σύντομη περιγραφή της Εταιρείας

Η εταιρεία υπό την επωνυμία AMBROSIA, φιλοδοξεί να υλοποιήσει ένα ολοκληρωμένο σχέδιο προώθησης προϊόντων μελισσοκομίας στη Γαλλία με κύρια έμφαση στο μέλι. Κύριοι μέτοχοι της εταιρείας είναι η τετραμελής οικογένεια Αποστολάκη όπου οι γονείς ασχολούνται κατ'αποκλειστικότητα με την μελισσοκομία, ενώ τα παιδιά τους αποφοίτησαν πρόσφατα από το Οικονομικό και Γεωπονικό Πανεπιστήμιο αντίστοιχα. Κοινό χαρακτηριστικό όλων είναι η αγάπη τους για την μελισσοκομία και η πίστη τους πως είναι ένας κλάδος από τον οποίο θα μπορούσε να επωφεληθεί αδρά και η γαλλική αγορά. Η εταιρεία έχει έδρα το Λασίθι, Κρήτης όπου διαμένει η οικογένεια, απασχολεί 15 εργαζόμενους και διατηρεί χώρο 120 τ.μ., ο οποίος χρησιμοποιείται ως αποθήκη και χώρος συσκευασίας των μελισσοκομικών προϊόντων.

Η επιθυμία πώλησης των προϊόντων AMBROSIA στη Γαλλία συνιστά μια οικογενειακή προσπάθεια να προωθηθούν τα βιολογικά ελληνικά μελισσοκομικά προϊόντα, διατηρώντας φυσικά το πρωτοποριακό τρόπο παραγωγής τους, ως “εναρκτήριο λάκτισμα” μιας μακροπρόθεσμης συνεργασίας.

VI. Οικονομική πρόταση

Το πευκοθυμαρόμελο Ambrosia πωλείται σε συσκευασίες των 250γρ. και των 450γρ. που κοστολογούνται σε 15€ και 25€ αντιστοίχως. Το κόστος διαμορφώνεται τοιουτοτρόπως καθώς το πευκοθυμαρόμελο συνιστά προϊόν ΠΟΠ και η συσκευασία του είναι γυάλινη με ιδιαίτερο σχεδιασμό. Η εταιρεία μας προτείνει την αποστολή 800 κιλών πευκοθυμαρόμελου - 300 κιλά από την συσκευασία των 450 γρ. και 500 κιλά της συσκευασίας 250 γρ. - όπως έχει εκτιμηθεί ύστερα από έρευνα που έχουμε διεξάγει.

VII. Όροι και Προϋποθέσεις

Ως όροι και προϋποθέσεις για τη σύναψη συμβολαίου μεταξύ της Ambrosia και του οργανισμού Leclerc τίθενται η προκαταβολή του 40% του συνολικού ποσού πριν την αποστολή των προϊόντων στη Γαλλία και το υπόλοιπο 60% να πιστωθεί με το πέρασ 3 μηνών. Η πληρωμή θα πραγματοποιηθεί με τη μορφή επιταγών, ενώ η συμφωνία θα συναφθεί μόνο εφόσον εφαρμοστεί ο διεθνής εμπορικός όρος FCA.

VIII. Υπογραφές προς τεκμηρίωση συμφωνίας

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ AMBROSIA

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ LECLERC

