

**Omiros Dairies HQ****Omiros Substation****500 selected farms & dairy producers raw supply**

Alexandroupoli  
Komotini  
Xanthi  
Drama  
Serres  
Kavala  
Imathia  
Pieria  
Pella  
Florina  
Kozani  
Grevena  
Kastoria  
Trikala  
Larisa  
Volos  
Karditsa  
Aitolookarnania  
Evrytania  
Fthiotis  
Fokis  
Viotia  
Attica

**ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ**

Η Θεσσαλική εταιρεία που αναπτύσσεται ραγδαία, επενδύοντας τόσο στον άνθρωπο όσο και στην τεχνολογία



**Το σλόγκαν Epic Tastes From Greece**, δίνει απόλυτα με το όνομα, τα ιδανικά, και το όραμα της εταιρείας, της οποίας ο σκοπός είναι να φέρει σε όλο τον κόσμο τις επικές γεύσεις των προϊόντων της. Και τα καταφέρνει περίφημα! Φέτος κέρδισε το 2ο βραβείο της κορυφαίας ελληνικής εταιρείας εξαγωγών Top Greek Export Company 2019 στα Greek Export Awards, όπου επίσης κέρδισε και το bronze βραβείο Top Industrial Export Company. Με εξαγωγές σε πάνω από 20 χώρες η εταιρεία που ίδρυσαν οι αδελφοί Σωκράτης και Γεώργιος Γιαννίτσας πριν από 35 χρόνια, δεν επαναπαύεται και συνεχίζει να εξελίσσεται ραγδαία, καθώς τη σκυτάλη έχει πάρει η επόμενη γενιά, συνεχίζοντας με τον ίδιο ζήλο το έργο τους και οδηγώντας την εταιρεία στη σύγχρονη εποχή.

**Με συμμετοχή σε κορυφαίες εκθέσεις τροφίμων** παγκοσμίως (ANUGA, SIAL, PLMA κ.ά.) και συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket και βιομηχανίες τροφίμων, έχει καθιερωθεί ως μία από τις πλέον ανταγωνιστικές βιομηχανίες γάλακτος, με το σύνολο της παραγωγής να προορίζεται για εξαγωγές, εντός και εκτός του ευρωπαϊκού χώρου. Η ΟΜΗΡΟΣ, διατηρώντας την τεχνογνωσία της και δίνοντας έμφαση στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων, παράγει στις σύγχρονες και άριστα εξοπλισμένες εγκαταστάσεις τη βραβευμένη παραδοσιακή Φέτα ΠΟΠ και άλλα Λευκά Τυριά, καθώς και καινοτόμα προϊόντα όπως τη lacto free και βιολογική φέτα, ώστε να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή.

**Όλα τα προϊόντα** της παράγονται σύμφωνα με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές, που διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα. Εφαρμόζει ολοκληρωμένα συστήματα ελέγχου (HACCP), τα οποία συνεχώς αναβαθμίζονται. Είναι πιστοποιημένη για όλα τα στάδια της παραγωγικής της διαδικασίας, σύμφωνα με το πρότυπο διασφάλισης ποιότητας ISO 22000:2005 και τα συστήματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων BRC και IFS, καθώς επίσης και για την παραγωγή βιολογικών τυροκομικών προϊόντων.

**Ο κύκλος εργασιών στις εξαγωγές της** θα ξεπεράσει το 2020 τα 40 εκατομμύρια. Η εταιρεία έχει δύο εργοστάσια επεξεργασίας γάλακτος στα Τρίκαλα Θεσσαλίας και προμηθεύεται καθημερινά φρέσκο ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα από 1000 και πλέον συνεργαζόμενους Έλληνες αιγοπρωτοτρόφους.

**Στο ευρύ δίκτυο των σταθμών γάλακτος** που διαθέτει ανά την Ελλάδα (Ιάνθη, Αμύνταιο, Κοζάνη, Λειβαδιά) η εταιρεία πρόσφατα αποφάσισε να επενδύσει και στη δημιουργία σταθμού γάλακτος στο Αγρίνιο, ώστε να καλύψει τις ανάγκες συλλογής γάλακτος του νομού Αιτωλοακαρνανίας και της δυτικής Ελλάδας γενικότερα.

**Στόχος της εταιρείας** είναι η εισκόμιση γάλακτος από την περιοχή, η άριστη συνεργασία με τους κτηνοτρόφους, η θέσπιση μακροχρόνιας συνεργασίας μαζί τους και η αναβάθμιση της κτηνοτροφίας στην περιοχή. Εντός του 2020, στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας προστίθενται 8.500 τ.μ., που θα καλύπτουν τις αυξημένες ανάγκες παραγωγής, θα υποστηρίζουν την έρευνα και την ανάπτυξη νέων προϊόντων και θα δημιουργήσουν νέες θέσεις εργασίας. Με νέες επενδύσεις 7.000.000 ευρώ, στόχος είναι η αύξηση της παραγωγής και ο διπλασιασμός των εξαγωγών μέσα στην επόμενη τριετία.

**Με σεβασμό στην παράδοση και τις ρίζες της**, η εταιρεία επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού γάλακτος σε πάνω από 1.000 επιλεγμένες ελληνικές φάρμες σε Θεσσαλία, Ήπειρο, Θράκη, Ανατολική, Δυτική και Κεντρική Μακεδονία, Στερεά Ελλάδα και Αττική. Πραγματοποιεί αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους, τόσο για τη διασφάλιση της ποιότητας της πρώτης ύλης όσο και για την ευημερία των ζώων που συμμετέχουν στην παραγωγική διαδικασία. Στόχος της ΟΜΗΡΟΣ αποτελεί η συνεχής βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων της, η κυκλοφορία νέων, καινοτόμων και γευστικών προϊόντων, καθώς και η συνεχής αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών με σκοπό τη μεγαλύτερη δυνατή ικανοποίηση των αναγκών των πελατών της.

