



# Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 1 - 104 37 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ: 210 5236.086, 210 5228.214 - FAX: 210 5236.771

## Hellenic Federation of Bakers

1, KOUMOUNDOUROU STR. - 104 37 ATHENS - GREECE

TEL: 210 52 36 086, 210 52 28 214 - FAX: 210 52 36 771

e-mail: omarie@otenet.gr • www.oae.gr

Ρόδων Α. Δ. Ζήνη

Boulevaris Magvnies

Αθήνα, 11-7-2011

Αρ. Πρωτ:3940

### ΘΕΜΑ: Κλειστά επαγγέλματα - N. 3919/2011

A) Είναι κλειστό το επάγγελμα του αρτοποιού;

ΠΑΒ 7026

B) Θέλετε τον Φούρνο της Γειτονιάς;

19 ΙΟΥΛ. 2011

Κύριε Βουλευτά,

Για μια ακόμη φορά επικοινωνούμε μαζί σας μέσω αυτής της επιστολής και σας ζητούμε να πάρετε ξεκάθαρη θέση για την Βιοτεχνική αρτοποιία στη χώρα μας.

### **ΙΣΤΟΡΙΚΟ:**

Έως το 1968 οπότε και καταργήθηκε, το επάγγελμα του αρτοποιού ήταν κλειστό. Το πόσα αρτοποιεία θα λειτουργήσουν και που, το καθόριζε η Πολιτεία και η άδεια λειτουργίας αποτελούνταν περιουσιακό στοιχείο του ιδιοκτήτη που καθόριζε εκείνος που θα την μεταβιβάσει (Βλ. Δ.Χ. φορτηγά, TAXI).

Έως το 1992 οπότε και καταργήθηκαν, υπήρχαν οι γεωγραφικοί περιορισμοί, αποστάσεις βιωσιμότητάς από αρτοποιείο σε αρτοποιείο.

Από το 1992 έως και σήμερα που ισχύει ο Ν. 3526/07 όπως τροποποιήθηκε και με το Ν.3853/2010 κάθε νόμιμος πολίτης της χώρας μας μπορεί να ιδρύσει και να λειτουργήσει αρτοποιείο σε οποιαδήποτε πόλη και σε οποιοδήποτε σημείο, δύνλα σε άλλο φούρνο, απέναντι, χωρίς κανέναν απολύτως περιορισμό.

Κάθε πολίτης μπορεί να ιδρύσει και να λειτουργήσει δύο αρτοποιεία θέλει υπό οποιαδήποτε νόμικη μορφή.

Κάθε πολίτης, ανειδίκευτος εργάτης, τεχνίτης, επιστήμονας, ελεύθερος επαγγελματίας μπορεί να εργαστεί σε οποιοδήποτε αρτοποιείο χωρίς καμία προϋπόθεση.

Σύμφωνα με το α.2 του Ν. 3919/2011, περιορισμός ορίζεται:

...Περιορισμός αριθμού προσώπων που έχουν πρόσβαση στο επάγγελμα.

...Εξάρτηση της χορήγησης άδειας από εκτίμηση ύπαρξης πραγματικής ανάγκης.



## Ομοσπονδία Αρτοποιων Ελλας

...Ορισμός γεωγραφικών ορίων στο δικαιώμα άσκησης του επαγγέλματος.

...Ορισμός ελαχίστων αποστάσεων μεταξύ των ασκούντων το επάγγελμα.

...Απαγόρευση της δημιουργίας περισσότερων εγκαταστάσεων από το ίδιο πρόσωπο.

...Επιβολή ή απαγόρευση της άσκησης επαγγέλματος υπό ορισμένη εταιρική μορφή

...Περιορισμός της συμμετοχής στο εταιρικό κεφάλαιο με κριτήρια την επαγγελματική ιδιότητα των συμμετεχόντων.

...Επιβολή υποχρεωτικών κατωτάτων τιμών.

Η πρόβλεψη αποκλειστικής δυνατότητας ή απαγόρευση διάθεσης είδους αγαθών από ορισμένη κατηγορία επαγγελματικών εγκαταστάσεων

Στο Ν. 3526/07 α.14 ορίζεται η διάθεση άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων.

Σήμερα τα προϊόντα άρτου διατίθενται από μία πλειάδα καταστημάτων όπως αρτοποιεία, πρατήρια άρτου, super market, υπεραγορές τροφίμων, mini-market, μικτά καταστήματα τροφίμων, ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, καταστήματα ζαχαρωδών προϊόντων.

Συνεπώς κανείς δεν μπορεί να ισχυριστεί ότι η δυνατότητα διάθεσης άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων είναι αποκλειστική.

Η απαγόρευση διάθεσης προϊόντων άρτου από επαγγελματικές εγκαταστάσεις, που δεν αναφέρονται στο α. 14 του Ν. 3526 δηλ. ιχθυοπωλεία, μανάβικα, κρεοπωλεία, κομμωτήρια, συνεργεία αυτοκινήτων, καταστήματα υπόδησης και ένδυσης, καταστήματα ζωστροφόν κλπ, κατά την άποψη του Υπουργείου Οικονομικών και του Υπουργείου Περιφερειακής Ανάπτυξης αντό συνιστά περιορισμό και ορίζει το επάγγελμά του αρτοποιού ως κλειστό επάγγελμα.

Εδώ και τέσσερις μήνες σε συνεχή συνεργασία με το Υπουργείο Περιφερειακής Ανάπτυξης, ζητήσαμε και έγινε δεκτό από τους αρμόδιους η εξαίρεση του α.14 του Ν. 3526 για προφανείς λόγους δημοσίου συμφέροντος.

Εάν δεν εξαιρεθεί τα παραπάνω άρθρο τότε θα δημιουργηθεί ένα χάος στην αγορά που θα έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια της επαγγελματικής ταυτότητας των επαγγελμάτων

Δυστυχώς, τις τελευταίες μέρες το Υπουργείο Περιφερειακής Ανάπτυξης δια στόματος του Υπουργού κ. Συνίδη ξαφνικά άλλαξε στάση δηλώνοντας ότι δεν συμφωνεί στην έκδοση Π.Δ.

Τι συμβαίνει λοιπόν;



Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος αποτελεί τον ανώτατο συνδικαλιστικό φορέα του κλάδου των αρτοποιών, καθώς αντιπροσωπεύει 15.000 αρτοποιούς, 140000 άμεσα και έμμεσα εργαζόμενους.

Πιο συγκεκριμένα, στην Ελλάδα λειτουργούν 14.400 βιοτεχνικά αρτοποιεία, ενώ οι άμεσα απασχολούμενοι στα αρτοποιεία (αρτοποιοί, αρτεργάτες, βοηθοί αρτεργατών, τεχνίτες, πωλητές, πωλήτριες, εργάτες) ανέρχονται στον αριθμό των 67.000.

Οι έμμεσα συνεργαζόμενοι ανέρχονται στον αριθμό των 70.000 οικογενειών.

Λειτουργούν 120 κυλινδρόμυλοι – αλευροβιομηχανίες απασχολώντας έναν τεράστιο αριθμό εργαζομένων.

Οι έμποροι αλεύρων ανέρχονται στους 110 ενώ οι κατασκευαστικές και εμπορικές εταιρείες μηχανημάτων αρτοποιίας ανέρχονται στις 80, απασχολώντας ένα ευρύ φάσμα ειδικοτήτων δικώς τεχνίτες, εργάτες, οδηγοί, πωλητές.

Ταυτόχρονα σε κάθε πόλη της Ελλάδας υφίστανται δεκάδες προμηθευτές βοηθητικών υλών (μαγιά, σπούδι, έλαια, χαρτικά, είδη συσκευασίας, καθαριστικά, απορρυπαντικά).

Σε κάθε γειτονιά πάντα ιδρύεται και λειτουργεί αρτοποιείο, δημιουργείται ένας οικονομικός και κοινωνικός ιστός από διάφορα μικροράγαζα (κρεοπωλεία, ψυλικατζίδικα, μανάβικα, κλπ).

Τα στοιχεία που παραθέτουμε αυτήν τη στιγμή, αντικατοπτρίζουν την πραγματική εικόνα της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας ενώ οι εργαζόμενοι που αναφέραμε στηρίζονται αποκλειστικά στην Βιοτεχνική Αρτοποιία. Συγκεκριμένα, στον χώρο της βιοτεχνικής αρτοποιίας, οι εκενδύσεις είναι κοντά στα 3 δις. Ευρώ. Και αναφερόμαστε σε ιδία κεφάλαια των αρτοποιών, γιατί ελάχιστοι αρτόποιοι έχουν πρόσβαση στους αναπτυξιακούς και επενδυτικούς νόμους.

Όταν αναφερόμαστε σε επενδύσεις πρέπει να τονίσουμε ότι το 95% του μηχανολογικού εξοπλισμού προέρχεται από Ελληνικές κατασκευαστικές εταιρίες, ενώ ο εξοπλισμός των καταστημάτων βιτρίνες, ψυγεία κ.λ.π είναι 100% από Ελληνικές εταιρίες.

Εκθέτοντας τα πάραπάνω, διακρίγονται όλοι μας πως η Βιοτεχνική Αρτοποιία αποτελεί ένα ζωτικό οικονομικό κομμάτι της κοινωνίας το οποίο ταυτόχρονα ενισχύει την Εθνική Οικονομία και συμβάλλει με αποφασιστικότητα στην αντιμετώπιση της ανεργίας στην Ελλάδα.

Όσον αφορά στο θέμα της τιμής του ψωμιού στην Ελλάδα, ετησίως προβαίνονται 2-3 φορές σε τιμοληψίες τις οποίες και παραθέτουμε στους αρμόδιους φορείς, αποδεικνύοντας πάντα με στοιχεία από όλες τις Ευρωπαϊκές Ομοσπονδίες, ότι το ψωμί στην Ελλάδα πωλείται φθηνότερά κατά 30% από ότι σε άλλες



## Ομοσπονδια Αρτοποιων Ελλαδος

Ευρωπαϊκές χώρες, σε αντίθεση με τα υπόλοιπα τρόφιμα που ο Έλληνας καταναλωτής τα προμηθεύεται κατά 12% ακριβότερα.

Τα στοιχεία αυτά επιβεβαιώθηκαν και από την τελευταία έρευνα της Eurostat όπου αναφέρεται ότι τα λαχανικά και το ψωμί πωλούνται φθηνότερα στην Ελλάδα ενώ είναι αρίστης ποιότητας.

Και αυτό έχει μία εξήγησή και μάλιστα πολύ λογική: Το ψωμί δεν είναι ιδιαίτερα επικερδές, ενώ η αρτοποιία εν γένει στην Ελλάδα δεν χαρακτηρίζεται από τις πιο κερδοφόρες επιχειρήσεις. Ο λόγος που επιβιώνει είναι η προσωπική εργασία των περισσότερων μελών της οικογένειας που απασχολείται στο αρτοποιείο για 12-14 ώρες/ 24 ωρο επί 365 ημέρες ετησίως.

Από τα ως όνω αναφερόμενα προκύπτει, απόδεικνύεται και δικαιολογείται η χαμηλή τιμή του ψωμιού στην Ελλάδα και η διαφορά της σε σχέση με τις Ευρωπαϊκές τιμές. Απαντάται επίσης και το ερώτημα στο γιατί το ψωμί του φούρνου της γειτονιάς είναι φθηνότερο ακόμα και από το βιομηχανικό και κατεψυγμένο που προμηθεύεται ο καταναλωτής από τις υπεραγορές τροφίμων και το Σούπερ Μάρκετ.

Ερωτάσθε λοιπόν κ. Βουλευτά: Θέλετε τον Φούρνο της Γειτονιάς; Επιθύμετε να διατηρηθούν οι θέσεις απασχόλησης; Επιθυμείτε ο καταναλωτής να συνεχίσει να προμηθεύεται φτηνό και ποιοτικό ψωμί; Με όλα αυτά που διαδραματίζονται το τελευταίο διάστημα έγινε πια βεβαιότητα σε όλους τους αρτοποιούς της χώρας μας ότι μας θεωρείτε περιττούς και ότι η ανάπτυξη της χώρας μας στηρίζεται αποκλειστικά και μόνο στους καρφουρομαρτινόπουλους και σε άλλες παρόμοιες εταιρείες και όχι στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις.

Ζητούμε να παρέμβετε υπέρ της βιοτεχνικής αρτοποιίας της χώρας μας, να στηρίξετε την μικρομεσαία επιχείρηση και να ζητήσετε την έκδοση Π.Δ. από τα συναρμόδια Υπουργεία όπου θα εξαιρείται το α.14 του Ν. 3526/07.

Είμαστε στην διάθεσή σας για αποιαδήποτε συνεργασία ή περαιτέρω διευκρινήσεις επί του θέματος.

Ο Πρόεδρος  
Μιχάλης Μόσιος

Με τιμή  
Ο Γενικός Γραμματέας  
Χρήστος Κουτσικός