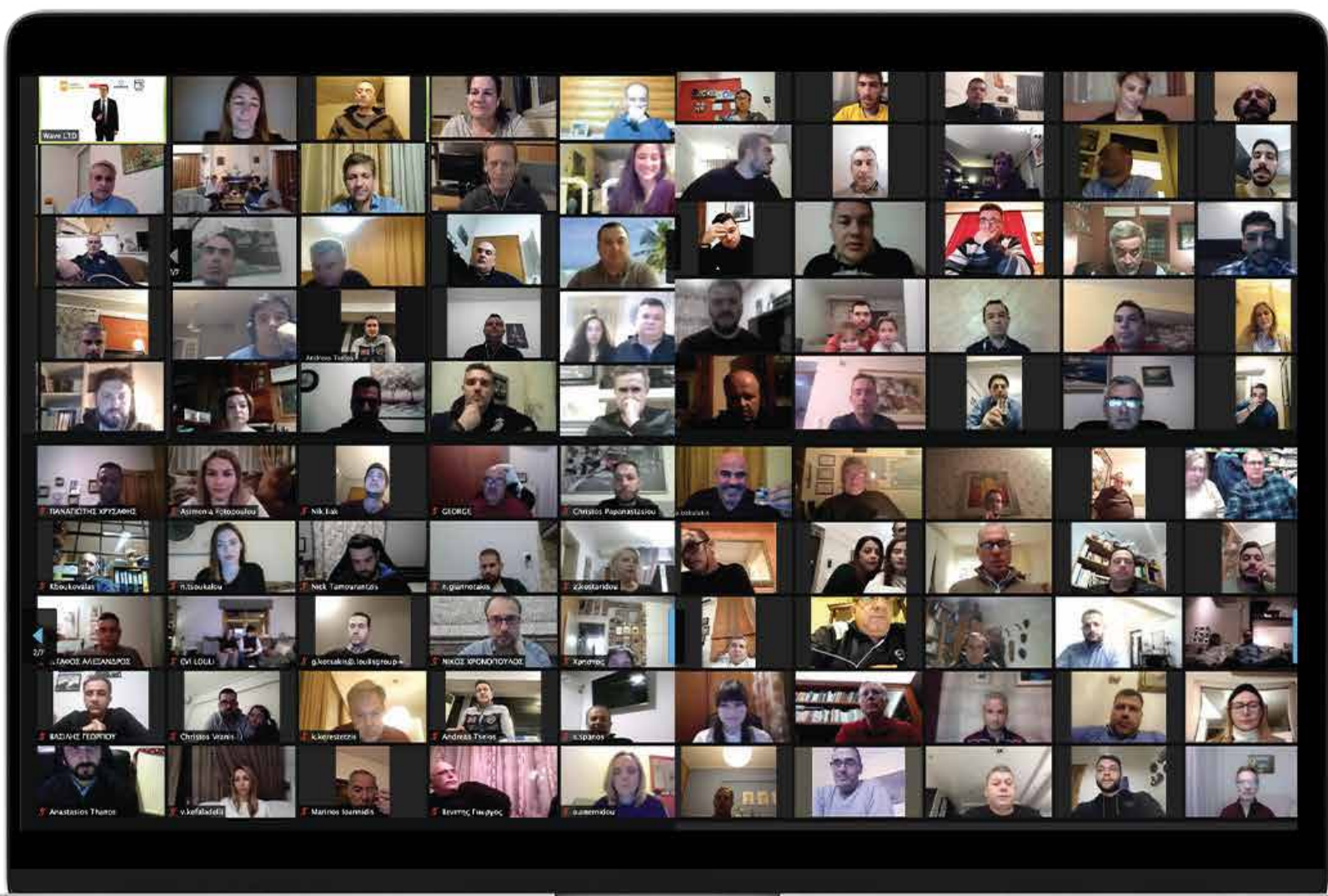




Ο ΜΥΛΟΣ & ΕΣΕΙΣ

ΤΕΥΧΟΣ 53 | ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2021

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΗ
ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.



είμαστε μαζί κάθε στιγμή.



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr





Καλωσόρισμα

Αγαπητοί συνεργάτες και φίλοι,

Το 2020 ήταν μια χρονιά που διδαχθήκαμε πως η μόνη ασφαλής πρόβλεψη για το μέλλον παραμένει η αναγκαιότητα προσαρμογής στα νέα δεδομένα, όσο ανατρεπτική κι αν είναι για αυτό που θεωρούμε κανονικότητα. Νικητής πλέον δεν βγαίνει ο πιο δυνατός αλλά ο πιο προσαρμοστικός.

Είμαι ιδιαίτερα υπερήφανος κοιτώντας αυτά που έχουμε καταφέρει στη Μύλοι Λούλη, σαν ομάδα, καθώς παντού βλέπω αλλαγές και προσαρμογές προς το καλύτερο. Η επιτυχής προσαρμογή όλων μας στην εργασία υπό την απειλή του COVID-19, η έναρξη

παραγωγής της νέας μας μονάδας στη Βουλγαρία, η αναβάθμιση του τμήματος τεχνικής υποστήριξης είναι μόνο λίγες από τις πολύ δύσκολες και πολύ σημαντικές αλλαγές που πετύχαμε στην εταιρεία μας.

Το 2020 ήταν σίγουρα μια δύσκολη χρονιά από όλες τις απόψεις και για τη χώρα μας αλλά και για την εταιρεία μας. Σίγουρα όμως μας άφησε και κάποια σημαντικά μαθήματα. Μάθαμε να εκτιμούμε τα απλά πράγματα, όπως μια βόλτα στο πάρκο, ένα φαγητό με τους αγαπημένους μας και πάνω από όλα την υγεία μας. Ας κρατήσουμε αυτά τα μαθήματα για το μέλλον ώστε ακόμη και από μια τέτοια χρονιά να έχουμε αποκτήσει κάποιο θετικό δίδαγμα.

Στις επόμενες σελίδες θα μπορέσετε να δείτε πως παρά την κατάσταση παγκοσμίως, εμείς στη Μύλοι Λούλη παραμερίναμε δημιουργικοί και συνεχίσαμε να κοιτάμε μπροστά!

Είμαι σίγουρος πως και το 2021 θα έχει τις προκλήσεις του και θα χρειαστεί καιρός ώσπου να μπορούμε να πούμε με σιγουριά πως οι «παρενέργειες» του COVID-19 είναι πίσω μας. Είμαι όμως σίγουρος πως το 2021 θα είναι μια χρονιά ελπίδας και αναγέννησης, γιατί είναι μια χρονιά που η ανθρωπότητα θα μπορέσει για άλλη μια φορά να βγει νικήτρια χάρη στην ατομική ευθύνη, στη συλλογική προσπάθεια και στην επιστήμη.

Σαν εταιρεία θα συνεχίσουμε και στο μέλλον να χαράσσουμε ένα δρόμο συνεχούς προσπάθειας, αλλαγής και προσαρμογής, ένα δρόμο που θέλει κόπο αλλά που θα μας οδηγήσει σε ένα πιο δυνατό αύριο.

Εύχομαι σε όλους σας υγεία για το νέο έτος και σύντομα να είμαστε πάλι όλοι μαζί από κοντά!

Νίκος Λούλης



ΕΚΔΟΤΗΣ

Μύλοι Λούλη Α.Ε.

ΣΥΝΤΑΞΗ

Τμήμα Επικοινωνίας

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Δημιουργικό τμήμα

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

Σπετσών 1, 187 55

Κερατσίνι

T: 210 40 90 100

F: 210 40 90 150

info@loulisgroup.com



www.loulismills.gr



ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

3

Η Μύλοι Λούλη ανάμεσα στις «Most Admirable Companies»



**Νίκος Λούλης,
Πρόεδρος Μύλοι Λούλη**

Η Μύλοι Λούλη για πρώτη φορά στη λίστα των Πιο Αξιοθαύμαστων Επιχειρήσεων στην Ελλάδα.

Η **Μύλοι Λούλη**, μια εταιρεία με μακρά ιστορία και παράδοση επτά γενιών, βρέθηκε για πρώτη φορά στη λίστα με τις **20 Πιο Αξιοθαύμαστες Επιχειρήσεις στην Ελλάδα**, η οποία συντάσσεται από το Fortune Greece και την KPMG. Η βράβευση των εταιρειών πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 22 Ιουλίου 2020 στο Four Seasons Astir Palace Hotel Athens.

Η εταιρεία μας ξεχώρισε μεταξύ άλλων για τον μετασχηματισμό της σε έναν Όμιλο πρώτων υλών διατροφής, την εταιρική της υπευθυνότητα, την έντονη εξωστρέφειά της και τις εξαγωγές σε περισσότερες από 13 χώρες, τις επενδύσεις στην καινοτομία και την παραγωγική της ενίσχυση. Σε μια δύσκολη δεκαετία, η εταιρεία μας κατάφερε το 2019 να έχει έναν κύκλο εργασιών που ξεπερνά τα 107 εκατ. Ευρώ και περισσότερους από 340 εργαζόμενους.

Στην έρευνα και αξιολόγηση των επιχειρήσεων συμμετείχαν περισσότερα από 1.500 κορυφαία στελέχη εταιρειών. Κατόπιν ψηφοφορίας, από μια λίστα 319 κερ-

δοφόρων εταιρειών των οποίων ο τζίρος είναι πάνω από 50 εκατ. ευρώ, επέλεξαν τις καλύτερες εταιρείες του κλάδου τους έχοντας ως γνώμονα την εταιρική τους φήμη καθώς και ποσοτικά και ποιοτικά κριτήρια. Από αυτές αναδείχθηκαν οι 20 που πληρούν τα παρακάτω 9 κριτήρια του Fortune: Καινοτομία, Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού, Αξιοποίηση Πόρων και Εταιρικών Παγίων, Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη, Ποιότητα της Διοικητικής Ομάδας, Οικονομική Επίδοση, Μακροπρόθεσμη Επενδυτική Αξία, Ποιότητα Προσφερόμενων Προϊόντων ή Υπηρεσιών, και Εξωστρέφεια/Ανταγωνιστικά Πλεονεκτήματα.

Ο κ. Νίκος Λούλης, Πρόεδρος της Μύλοι Λούλη, δήλωσε σχετικά: «Μας γεμίζει χαρά και υπερηφάνεια που η Μύλοι Λούλη βρίσκεται φέτος στη λίστα **Most Admirable Companies**. Είναι μια διάκριση που επιβεβαιώνει και αναγνωρίζει όλες τις προσπάθειες και τις επενδύσεις που έχουμε κάνει, οι οποίες μας οδήγησαν σε μια νέα εποχή ανάπτυξης. Στη Μύλοι Λούλη με σεβασμό στη δύο αιώνων ιστορία μας, συνεχίζουμε να εξελισσόμαστε με περιβαλλοντική και κοινωνική υπευθυνότητα, υλοποιώντας το όραμα μας να δημιουργούμε αξία για τους πελάτες μας, τους εργαζόμενους μας, τους μετόχους μας και την κοινωνία».





Διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποιίας Μύλοι Λούλη & Kenfood

Για ακόμα μια φορά, η Μύλοι Λούλη και η Kenfood πρωτοπορούν ως προς τις υπηρεσίες που προσφέρουν στους πελάτες μας, διοργανώνοντας για πρώτη φορά **διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποιίας!** Τα σεμινάρια διεξάγονται από τους έμπειρους τεχνικούς μας, στην πλήρως εξοπλισμένη Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας. Στόχος μας είναι, να μάθουν οι πελάτες μας τις σωστές τεχνικές αρτοποιίας, να γνωρίσουν τα εξαιρετικά προϊόντα που διαθέτουμε, αλλά και τις ποιοτικές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει το κάθε ένα από αυτά. Με τα διαδικτυακά σεμινάρια δίνεται η ευκαιρία σε όλους τους πελάτες μας, σε όποιο μέρος της Ελλάδας και αν βρίσκονται να δουν ότι νεότερο κυκλοφορεί στην αγορά και να γνωρίσουν ιδιαίτερους τρόπους παρασκευής έτσι ώστε να μπορούν να δημιουργούν μοναδικές συνταγές με τα προϊόντα μας. Επιπλέον, όλοι έχουν την δυνατότητα να μοιραστούν τις απορίες τους για τα προϊόντα ή τις τεχνικές που παρουσιάζονται και να λάβουν μια έγκυρη απάντηση σε αυτές, από τους έμπειρους τεχνικούς μας.

Ενημερωθείτε για τα σεμινάρια μας στα social media και δείτε τα βίντεο μας στο youtube.

   loulismills    kenfoodcom/ kenfood_greece

Νέα ενότητα «Χρήσιμα άρθρα»

Επισκεφθείτε κι εσείς τη νέα ενότητα «Χρήσιμα άρθρα» που δημιουργήσαμε στα site μας, των **Μύλων Λούλη** και **Kenfood**, ώστε να μαθαίνετε πρώτοι ότι νέο κυκλοφορεί στην αγορά, νέες συνταγές, νέες χρήσεις των προϊόντων αλλά και πιο εξειδικευμένες τεχνικές αρτοποιίας και όχι μόνο!

Δημιουργήσαμε μια ενότητα, που ανανεώνεται συχνά με τα άρθρα της πιο καταρτισμένης και έμπειρης ομάδας τεχνικών μας, ώστε να φροντίζουμε να ενημερώνετε για τα νέα του κάθε κλάδου, για μυστικά και tips τεχνικών αρτοποιίας αλλά και για τις διάφορες εφαρμογές των προϊόντων μας, στις πιο πετυχημένες συνταγές.



www.loulismills.gr/useful-posts



www.kenfood.com/el/xrisima-arthra



Εγγραφείτε στα ανανεωμένα newsletters μας!

Εργάζεστε στο χώρο του **αρτοποιείου**, του **ζαχαροπλαστείου** ή σε **επιχείρηση εστίασης (HO.RE.CA)**; Θέλετε να μαθαίνετε πρώτοι τα **νέα του κλάδου** σας, να διαβάζετε **χρήσιμα άρθρα** και να ενημερώνετε για **νέα προϊόντα** και **συνταγές**; Αν ναι, τότε **εγγραφείτε στα ανανεωμένα μας newsletters!** Τα βήματα είναι πολύ **απλά!** Επισκεφθείτε τα sites μας (www.loulismills.gr & www.kenfood.com) και εισάγετε το e-mail σας στο αντίστοιχο πεδίο, στο **κάτω μέρος της σελίδας**. Τόσο εύκολα και γρήγορα, συμπληρώνοντας ελάχιστα στοιχεία σας, μένετε συντονισμένοι και ενημερωμένοι για οτιδήποτε σας ενδιαφέρει!



Η Μύλοι Λούλη έγινε «χρυσή» στα Sales Excellence Awards!

Τα **Sales Excellence Awards**, τα βραβεία που αναδεικνύουν τις καλές πρακτικές στις Πωλήσεις, βράβευσαν την εταιρεία Μύλοι Λούλη. Συγκεκριμένα, η εταιρεία μας απέσπασε **βραβείο GOLD** στην κατηγορία «**Καινοτόμο Προϊόν/Υπηρεσία**» για την πολύ επιτυχημένη σε πωλήσεις προωθητική ενέργεια που πραγματοποίησε σε super market γνωστής αλυσίδας για τα προϊόντα: **ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ** και **Easy Bake**.



Ολοκληρώθηκε με επιτυχία ο ψηφιακός μετασχηματισμός της Μύλοι Λούλη σε SAP S/4 HANA

Την TEKA Systems AE επέλεξε η Μύλοι Λούλη για τον σχεδιασμό και υλοποίηση του έργου S/4HANA on Azure για τις εταιρείες της σε Ελλάδα και Βουλγαρία. Το έργο περιλάμβανε σχεδιασμό και υλοποίηση στα υποσυστήματα της Οικονομικής Διαχείρισης, της Ελεγκτικής, των Πωλήσεων και της Διανομής, της Διαχείρισης Αποθηκών και Υλικών, του Προγραμματισμού Παραγωγής και του Ποιοτικού Ελέγχου. Η ψηφιακή αναβάθμιση υλοποιήθηκε και παραδόθηκε από την TEKA Systems εντός χρονοδιαγράμματος (11 μήνες) και είναι σε πλήρη λειτουργία από τις αρχές του έτους 2020, υποστηρίζοντας τέσσερις υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής που βρίσκονται στη Σούρρη, στο Κερατσίνι, στη Θήβα και στο General Toshevo της Βουλγαρίας καθώς και τρεις αποθηκευτικούς χώρους στη Μάνδρα Αττικής, Θεσσαλονίκη και Καβάλα. Με την υλοποίηση S/4HANA on Azure, τυποποιήσαμε τις διαδικασίες του για όλες τις εταιρείες μας. Επιπλέον αποκτήσαμε σε πραγματικό χρόνο δομημένη πληροφορία για τις καθημερινές κινήσεις σε όλα τα σημεία διανομής και παραγωγής που δραστηριοποιούμαστε.



Προτεραιότητα, η ασφάλεια των εργαζομένων μας

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε, την Τρίτη 20 Ιουνίου 2020, η ενημερωτική διαδικτυακή συνάντηση που συνδιοργάνωσαν ο Σύνδεσμος Βιομηχανιών Θεσσαλίας & Στερεάς Ελλάδος ΣΒΘΣΕ και το Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής & Ασφάλειας της Εργασίας ΕΛΙΝΥΑΕ, με θέμα: «**Νέο πλαίσιο ασφαλούς και εύρυθμης λειτουργίας των επιχειρήσεων και οργάνωσης της εργασίας – Παρουσίαση Καλών Πρακτικών**». Από την εταιρεία μας συμμετείχαν οι κ. Γιάννης Μπόνος Τεχνικός Ασφαλείας και η κα Μαρία Φυσαράκη - Ψίωτα, Ιατρός Εργασίας.

Εκπαιδευτικά Σεμινάρια «Cyber Security»

Προκειμένου να διασφαλιστεί ότι όλοι μας είμαστε επαρκώς καταρτισμένοι ως προς την ασφαλή χρήση των ψηφιακών συστημάτων, διοργανώθηκαν τον Ιούνιο και τον Ιούλιο εκπαιδευτικά σεμινάρια με περιεχόμενο την «**Ασφάλεια Συστημάτων – Cyber Security**» για όλο τον Όμιλο από τον επαγγελματικό φορέα Deloitte. Πραγματοποιήθηκαν συνολικά 6 διαδικτυακά σεμινάρια, δίνοντας την δυνατότητα σε όλους τους εργαζομένους να εκπαιδευτούν αποτελεσματικά και με ασφάλεια.

Εκπαίδευση πρώτων βοηθειών

Αναγνωρίζοντας την ζωτική σημασία που έχει η ικανότητα ορθής αντίδρασης των εργαζομένων απέναντι σε περιστατικά έκτακτης ανάγκης στον χώρο εργασίας, πραγματοποιήθηκε εκπαίδευση «**Παροχής Πρώτων Βοηθειών**» σε εργαζομένους του εργοστασίου **KENFOOD**, τηρώντας όλα τα μέτρα προστασίας έναντι του COVID-19. Κατά την ολοήμερη αυτή εκπαίδευση, παρουσιάστηκαν στην ομάδα των συναδέλφων που συμμετείχαν όλες οι νέες τεχνικές άμεσης ενέργειας σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, ενώ υποβλήθηκαν και σε πρακτική εφαρμογή των τεχνικών αυτών.



Webinar: Διαχείριση Στρες & Ανάπτυξη Ανθεκτικότητας

Για να ανταπεξέλθουμε αποτελεσματικά στις δυσκολίες της εποχής του Covid-19, θεωρήσαμε απαραίτητη την ψυχολογική υποστήριξη όλων μας. Ξεκινήσαμε και συνεχίζουμε τα Διαδικτυακά Σεμινάρια (Webinars) από επαγγελματίες ψυχολόγους της **HR PSYCHOLOGY**. Ένα από αυτά τα σεμινάρια πραγματοποιήθηκε στις 29 Οκτωβρίου 2020 με θέμα **«Διαχείριση στρες & Ανάπτυξη Ανθεκτικότητας»**. Παράλληλα συνεχίζεται με ιδιαίτερη ανταπόκριση η παροχή της 24ώρης τηλεφωνικής γραμμής συμβουλευτικής & ψυχολογικής υποστήριξης των εργαζομένων μας.

Εξέταση του ανθρώπινου δυναμικού για Covid-19

Διανύοντας μια πρωτόγνωρη περίοδο με την νόσο COVID-19, στη Μύλοι Λούλη βρισκόμαστε σε συνεχή επαγρύπνηση προκειμένου να διασφαλίσουμε ότι η εταιρεία έχει λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την προφύλαξη των ανθρώπων μας. Συγκεκριμένα, για την αποτελεσματική αντιμετώπιση της πανδημίας, η εταιρεία προχώρησε άμεσα στη διενέργεια διαγνωστικού ελέγχου σε όλους τους εργαζομένους που επιστρέφουν από την άδεια τους, το **κόστος των εξετάσεων αναλαμβάνει πλήρως η Μύλοι Λούλη**. Πέραν αυτού προμηθευτήκαμε **rapid test** ώστε ανά πάσα στιγμή να κάνουμε προληπτικές εξετάσεις σε όλο το προσωπικό σε όλες τις μονάδες παραγωγής καθώς και στους χώρους των γραφείων. Στόχος της εταιρείας μας είναι πάντα η διασφάλιση της υγείας των εργαζομένων της και η συνεισφορά στην εθνική προσπάθεια που γίνεται καταπολέμησης του COVID-19.

Γήπεδο Μπάσκετ



Μία από τις μεγαλύτερες και ευχάριστες δημιουργίες της χρονιάς ήταν η κατασκευή του Γηπέδου Μπάσκετ στον προαύλιο χώρο του Κερατσινίου που τέθηκε στην διάθεση των εργαζομένων τον Ιούνιο. Μια σύγχρονη εγκατάσταση που αποτελεί μια χαρούμενη νότα με ζωηρά χρώματα και σχέδια, φτιαγμένη με μεράκι για τους ανθρώπους της εταιρείας μας.

Parking



Επιδιώκοντας την βελτίωση των εγκαταστάσεων Κερατσινίου, τον Μάιο ολοκληρώθηκαν οι εργασίες δημιουργίας του **νέου χώρου στάθμευσης**, που πλέον, πέρα από την καλαισθησία παρέχει την κατάλληλη ασφάλεια και οργάνωση. Με αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται η καλύτερη εξυπηρέτηση τόσο των εργαζομένων της εταιρείας μας, όσο και των επισκεπτών, παρέχοντάς τους σκέπαστρα καθώς και ειδική θέση φόρτισης ηλεκτροκίνητων οχημάτων, φροντίζοντας για το περιβάλλον.

Νέοι χώροι διαλείμματος προσωπικού

Τον Ιούλιο παραδόθηκαν στους εργαζομένους του Κερατσινίου, Σούρης & Θήβας οι **ανανεωμένοι χώροι διαλείμματος** για κάθε εγκατάσταση αντίστοιχα, αποσκοπώντας στο να προσφέρουν άνεση και κάποιες στιγμές χαλάρωσης και αποφόρτισης στους εργαζομένους. Σύγχρονες υποδομές, με όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό, ώστε να καλυφθούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο οι ανάγκες των εργαζομένων.



Νέες προσλήψεις

Με προσανατολισμό το όραμά μας για ανάπτυξη και βελτίωση, πραγματοποιήσαμε προσλήψεις, έτσι ώστε να επανδρώσουμε αποτελεσματικότερα πολλά τμήματα του οργανισμού, καθώς και νέες θέσεις εργασίας που δημιουργήθηκαν.

Από τον Ιούνιο 2020 έως τον Δεκέμβριο 2020 έγιναν 12 προσλήψεις στη Μύλοι Λούλη, εκ των οποίων 4 στο εργοστάσιο της Σούρης, 7 στο Κερατσίνι και 1 στην Kenfood.

Το **Καταναλωτικό** τμήμα ενισχύθηκε με τον Επιθεωρητή Πωλήσεων Νοτίου Ελλάδος κ. Δημήτριο Αθανασόπουλο και την κα Μαρία Ελένη Πατούχα ως Key Account Specialist.

Στο **Χημείο Σούρης** καλωσορίσαμε την τεχνολόγο τροφίμων κα Αποστολία Μελέτη και στο τμήμα **Ποιοτικού Ελέγχου Σούρης** τον κ. Γιώργο Κορτέση – Κατσάνο, ο οποίος είναι εργαζόμενος 4ης γενιάς. Η παράλληλη ιστορία που συνδέει τη Μύλοι Λούλη και την οικογένεια Κορτέση πάει πίσω στο χρόνο, στη δεκαετία 1920, όταν ο Ηλίας Κορτέσης από τα Κατσανοχώρια της Ηπείρου, όπως πιστοποιεί και το επίθετό του - Κατσάνος, ξεκίνησε την εργασία του στο Μύλο και διακρίθηκε σαν εξαιρετος μυλωνάς. Ακολούθησαν οι γιοί του Δημοσθένης, Θανάσης και Γιώργος. Αργότερα συνεχίζει ο γιος του Γιώργου Ηλίας και φτάνουμε έτσι στο 2020 όπου με ιδιαίτερη συγκίνηση καλωσορίζουμε στον μύλο τον Γιώργο και του ευχόμαστε κάθε επιτυχία και να συνεχίσει αυτή την μοναδική και σπάνια παράδοση.

Στη Σούρη στο τμήμα **Συντήρησης** καλωσορίσαμε τον μηχανικό κ. Νικόλαο Κόμτσια, στο τμήμα **Αποθηκών** προσλήφθηκε ο κ. Δημήτριος Παλαμίτης και στο αντίστοιχο τμήμα στο Κερατσίνι ο κ. Αχιλλέας Σπαθιάς.

Στην Βόρεια Ελλάδα στην **KENFOOD** καλωσορίσαμε τον πωλητή κ. Γιώργο Γιαννόπουλο.

Το τμήμα **Εσωτερικού Ελέγχου** αναλαμβάνει ο κ. Ζακίνος Κοέν και στο τμήμα **Ανθρώπινου Δυναμικού** προσλήφθηκε η κα Βίκυ Κεφαλαδέλλη.

Στο τμήμα **Λογιστηρίου** Κερατσινίου καλωσορίσαμε την Ιωάννα Γιαννοπούλου και την Νικολέττα Τσουκαλού.

Σε όλους τους νέους συναδέλφους ευχόμαστε καλή επιτυχία στα νέα τους καθήκοντα!

Συνταξιοδοτήσεις

Ο συνάδελφος μας **Κωσταντίνος Ζάνης** μετά από 26 χρόνια εργασίας στην εταιρεία μας συνταξιοδοτήθηκε. Ο κ. Κώστας, έχει έναν άριστο χαρακτήρα με ήθος και ακεραιότητα και συνδέεται με την Μύλοι Λούλη με μακρόχρονη ιστορία δεδομένου ότι είναι εργαζόμενος 3ης γενιάς. Σαν συνάδελφος ήταν πάντα ιδιαίτερα εργατικός, φιλότιμος και αγαπητός από όλους. Στάθηκε δίπλα στην εταιρεία και δίπλα στους συναδέλφους του στο υψηλότερο επίπεδο αποδεικνύοντας πως είναι ένα άξιο μέλος της οικογενείας των Μύλων Λούλη.

Μετά από 30 χρόνια προϋπηρεσίας στον οργανισμό μας ο κ. **Παναγιώτης Οικονόμου** βγήκε στην σύνταξη. Ο κ. Παναγιώτης ξεκίνησε το 1991 από το τμήμα Διακίνησης στην θέση της δρομολόγησης. Με την τιμιότητά του, την εργατικότητά του και το ήθος του έφτασε να έχει υπό την ευθύνη του μετά από 20 χρόνια το σύνολο της μισθοδοσίας του Ομίλου μας. Πραγματικά ήταν ένας εξαιρετικός, πρόθυμος, χαμογελαστός και αγαπητός συνεργάτης που ενσάρκωνε όλες τις αρχές και τις αξίες του ομίλου μας στο ύψιστο επίπεδο και θα λείψει ιδιαίτερα από την καθημερινότητά μας.

Επίσης, από το τμήμα Άλεσης συνταξιοδοτήθηκαν ο κ. **Θεμιστοκλής Κορομηλής** μετά από 26 χρόνια προϋπηρεσίας και ο κ. **Χρήστος Παραγιούτσιος** μετά από 11 χρόνια προϋπηρεσίας, έχοντας εκτελέσει τα καθήκοντα τους με συνέπεια και υποστηρίξει έμπρακτα το τμήμα τους.

Τους ευχαριστούμε όλους ιδιαίτερα και τους συγχαίρουμε για όλα όσα πρόσφεραν στην εταιρεία μας. Ελπίζουμε σύντομα να μας επιτρέψουν οι συνθήκες και να ξεπεράσουμε τις δυσκολίες της εποχής μας, ώστε να τους βραβεύσουμε για την προσφορά τους στην εταιρεία μας σε μια όμορφη εκδήλωση όπου όλοι μαζί να τους αποδώσουμε το χειροκρότημα που τους αξίζει!

Επιτυχόντες Πανελληνίων Εξετάσεων 2020

Συγχαίρουμε θερμά τα παιδιά των συναδέλφων μας για την επιτυχία τους!

- Νίκος Φωτόπουλος – Φυσικό (Πάτρα)
- Κατερίνα Ανεμίδου - Περιβάλλοντος και Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας (Λάρισα)
- Παναγιώτης Καλογερόπουλος – Γεωλογία (Πάτρα)
- Απόστολος Σταματέλος – Μηχανικών Επιστήμης Υλικών (Ιωάννινα)
- Γεώργιος Αποστόλου – Αγροτική Ανάπτυξη (Ορεστιάδα)
- Νικόλαος Σκεπετάρης - Διεθνών Ευρωπαϊκών Οικονομικών Σπουδών (Αθήνα)
- Απόστολος Κερασιώτης – Μεσογειακών Σπουδών (Ρόδος)
- Πάννης Εμμανουήλ – Γραφικών Τεχνών (Αθήνα)
- Πάννης Μαρέδης - ΤΕΦΑ (Τρίκαλα)
- Κωνσταντίνος Αναγνωστόπουλος – Νομική & Κοινωνικών Λειτουργιών (Κομοτηνή)
- Παναγιώτης Πιερακάς – ΤΕΦΑ (Τρίκαλα)

Καλή πρόοδο σε όλους!

Συνένωση τμημάτων «Τεχνικής Υποστήριξης» Μύλοι Λούλη & Kenfood



Προτεραιότητά μας πάντα είναι η απόλυτη και ολοκληρωμένη εξυπηρέτηση του πελάτη και δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στην τεχνική τους υποστήριξη. Έτσι προχωρήσαμε το Σεπτέμβριο του 2020 στην συνένωση των τμημάτων τεχνικής υποστήριξης της Μύλοι Λούλη και της KENFOOD σε ένα ενιαίο και ισχυρό τμήμα.

Με αυτή την κίνηση, έχουμε ως στόχο την πλήρη υποστήριξη των συνεργατών και των δυο εταιρειών, σε οποιοδήποτε τμήμα ή κανάλι πωλήσεων ανήκουν από ένα ενιαίο τμήμα που έχει γνώση όλων των προϊόντων της εταιρείας.

Οι **έμπειροι** και **καταξιωμένοι** στον χώρο **τεχνικοί** σύμβουλοι και Master Baker της εταιρείας μας, είναι πλέον απόλυτα ενημερωμένοι για όλη την γκάμα των προϊόντων μας και ειδικοί για **να εκπαιδεύουν, να εξυπηρετούν, να συμβουλευθούν αλλά και να προτείνουν τα κατάλληλα προϊόντα**, σε κάθε συνεργάτη ανάλογα πάντα με τις ανάγκες του.

Ο Πρόεδρος της εταιρείας κ. Νίκος Λούλης δήλωσε: «Για μια ακόμα φορά, η εταιρεία **Μύλοι Λούλη** κάνει πράξη τη **δέσμευσή** της να **στηρίζει** και να **ενισχύει** τους **συνεργάτες** και **πελάτες** της όχι απλά με προϊόντα αλλά με εκπαίδευση, τεχνογνωσία και νέες ιδέες. Πλέον το τεχνικό μας τμήμα έχει πλήρη αντίληψη όλων των προϊόντων μας, είτε αυτά προέρχονται από τη Μύλοι Λούλη είτε από την KENFOOD και έτσι είναι σε θέση να προτείνουν πιο ολοκληρωμένες λύσεις αλλά και να «παντρέψουν» καλύτερα τα προϊόντα των δύο εταιρειών. **Στόχος μας**, είναι μέσα από τα προϊόντα μας και τις υπηρεσίες μας **να δημιουργούμε αξία για τους πελάτες μας** δίνοντας τους τη δυνατότητα να γίνονται καλύτεροι και πιο ανταγωνιστικοί».



ιδιαίτερη προσπάθεια, πείσμα και μεράκι, κατάφερε να αποκτήσει το πτυχίο και τίτλο του Master Baker. **Κατέχει το πτυχίο MEISTERBRIEF (πτυχίο Master Baker) της Γερμανίας αναγνωρισμένο παγκοσμίως σαν BACHELOR DIPLOM, όπου ελάχιστοι Έλληνες το διαθέτουν.** Εργάστηκε στο Hilzigen της Γερμανίας ως Γενικός Διευθυντής σε βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Το 1993 έρχεται στην Ελλάδα, και εργάζεται ως Διευθυντής Παραγωγής στην βιομηχανία «Cibus» στη Θεσσαλονίκη. Εδώ και 10 χρόνια εργάζεται στην εταιρεία μας ως Τεχνικός Σύμβουλος. Παράλληλα, από το 2002 ανήκει στην εκπαιδευτική ομάδα του ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360, μεταλαμπαδεύοντας στους σπουδαστές του, τις πολύτιμες γνώσεις και εμπειρίες που έχει αποκτήσει καθ' όλη τη διάρκεια του επαγγελματικού του βίου στο κομμάτι της αρτοποιίας.

Χρήστος Τσουμάνης



Otto-Otmar Fricker



Ο Otto-Otmar Fricker γεννήθηκε στη Γερμανία στις 12 Νοεμβρίου του 1961, όπου και σπούδασε την τέχνη της αρτοποιίας και συνέχισε με σπουδές ζαχαροπλαστικής στην Ελβετία. Έχει ταξιδέψει σε πολλές χώρες, όπως Ισπανία, Γαλλία, Ιταλία, Αγγλία και Τυνησία, στις οποίες εργάστηκε και εμπλούτισε τις γνώσεις του στο αντικείμενο σπουδών του. Επέστρεψε στη Γερμανία και με

στην δουλειά του τον ανταμείβει και γίνεται πλέον τεχνίτης σε αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Το 1993 κάνει τα πρώτα του βήματα ως ελεύθερος επαγγελματίας και δημιουργεί προσωπική επιχείρηση, μια βιοτεχνία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στην οποία απασχολήθηκε ως το 2000. Το 2001 ξεκινά να εργάζεται ως τεχνικός σύμβουλος στους Μύλους Θράκης και ένα χρόνο αργότερα το 2002, εντάσσεται στο δυναμικό της εταιρείας Kenfood, ως πωλητής και τεχνικός σύμβουλος. Στην Kenfood, θα αναλάβει πολλαπλούς ρόλους, αφού έχει αποδείξει πως μπορεί να τα καταφέρει εξίσου καλά σε διαφορετικές θέσεις. Εμπλέκεται στη σύσταση της τεχνικής ομάδας, στην έρευνα και ανάπτυξη προϊόντων και στην εισήγηση σεμιναρίων αρτοποιίας σε Ελλάδα και εξωτερικό. Με την πολυετή εμπειρία του, έχει καταφέρει να συμμετάσχει συνολικά σε 25 διεθνείς εκθέσεις παρουσιάζοντας τα προϊόντα της εταιρείας καθώς και τεχνικές μεθόδους. **Από τον Σεπτέμβριο του 2020 έχει αναλάβει τον ρόλο του προϊστάμενου στην ενοποιημένη ομάδα τεχνικών συμβούλων των εταιρειών Μύλοι Λούλη/ Kenfood.**

Δημήτρης Φραγκογιάννης



Ο Δημήτρης Φραγκογιάννης, γεννήθηκε στην Αθήνα στις 12 Οκτωβρίου 1988. Είχε από μικρός πάθος με τα γλυκά και τα προζύμια. Είναι απόφοιτος της Σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Γαλατσίου και συνέχισε τις σπουδές του στην Ιταλία πάνω στην Αρτο-

ποιία, Ζαχαροπλαστική και το Παγωτό. Το 2006, σε ηλικία μόλις 16 ετών, ξεκίνησε να εργάζεται σε ζαχαροπλαστείο. Εν συνεχεία εργάστηκε στην Σμύρνη αναλαμβάνοντας την διοίκηση αρτοζαχαροπλαστείου σε ξενοδοχείο. **Ακολούθησαν διάφορες συνεργασίες με καταστήματα του κλάδου καθώς παράλληλα παρακολουθεί ταχύρρυθμα σεμινάρια αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής στην Ισπανία, Αγγλία και Γαλλία με τη Μύλοι Λούλη**, τα οποία τον βοήθησαν να εμπλουτίσει τις γνώσεις του, με εξειδικευμένες τεχνικές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Από το 2015 έως και σήμερα εργάζεται ως τεχνικός σύμβουλος αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής στην Μύλοι Λούλη.

Κώστας Γεωργακόπουλος



Ο Κώστας Γεωργακόπουλος, γεννήθηκε 4 Ιουλίου του 1981 και μεγάλωσε στον Βόλο. Το 2000 σπούδασε στο Ι.Ε.Κ. Δέλτα στη Θεσσαλονίκη στο τμήμα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Το 2005 έκανε μετεκπαίδευση στη σχολή Ο.Τ.Ε.Κ της Θεσσαλονίκης στο τμήμα αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής, ενώ το 2008 έγινε μέλος της λέσχης των αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος. Η επαγγελματική του πορεία ξεκίνησε το 2001, όπου παράλληλα με τις σπουδές του εργάστηκε για 4 χρόνια ως βοηθός αρτοποιού στο αρτοζαχαροπλαστείο Leone στη Θεσσαλονίκη. Το 2005 ανέλαβε τη θέση του Executive Pastry Chef στο ξενοδοχείο Mediterranean

palace της Θεσσαλονίκης και το 2008 εργάστηκε για δύο χρόνια ως αρτοποιός στο κατάστημα Μελί-Μελί στη Θεσσαλονίκη. Από το 2010 μέχρι και σήμερα, είναι καθηγητής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στη σχολή τουριστικών επαγγελματιών Le gourmet στο Βόλο. **Παράλληλα, διατηρεί το δικό του αρτοζαχαροπλαστείο «Αρτογνώσια» στο Βόλο.** Το 2019 μπήκε στην ομάδα της μύλοι Λούλη και ανέλαβε το ρόλο του τεχνικού συμβούλου.

Σωτήρης Τσουμάνης



Ο Σωτήρης Τσουμάνης, γεννήθηκε 26 Σεπτεμβρίου του 1994, στην Αθήνα και ξεκίνησε από μικρή ηλικία να ασχολείται με τον χώρο της αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής, ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα του, Χρήστου Τσουμάνη. Το 2011 και για δύο χρόνια, εργάστηκε σε εργαστήριο σοκολατοποιίας ως υπεύθυνος γραμμής παραγωγής. Το 2013 ξεκίνησε να φοιτά στην σχολή της Le Monde ως τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής. Παράλληλα εργαζόταν ως βοηθός ζαχαροπλάστη σε αρτοζαχαροπλαστείο και ως αρτεργάτης σε φούρνο. **Από το 2015 έως σήμερα εργάζεται στην Μύλοι Λούλη, αρχικά στην θυγατρική εταιρεία Kenfood ως πωλητής και τεχνικός και έπειτα στο εργοστάσιο της Kenfood στην Θήβα ως τεχνικός ποιοτικού ελέγχου.** Τον Σεπτέμβριο του 2020 εντάχθηκε στην ενοποιημένη ομάδα τεχνικών συμβούλων των εταιρειών Μύλοι Λούλη/ Kenfood.



Δωρεά στο Ινστιτούτο Prolepsis

1.850 συσκευασίες με αλεύρι ολικής αλέσεως Μύλοι Αγίου Γεωργίου από την εταιρεία Μύλοι Λούλη για μαθητές του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ



Η Μύλοι Λούλη εκτιμώντας ιδιαίτερα το σημαντικό έργο του Ινστιτούτου Prolepsis συνεχίζει να στηρίζει το έργο του και συγκεκριμένα το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ που προσφέρει σε μαθητές σε όλη την Ελλάδα ειδικά σχεδιασμένα πακέτα τροφίμων που περιλαμβάνουν είδη τα οποία καλύπτουν ένα υγιεινό και πλήρες δεκατιανό για 15 ημέρες. Το Ινστιτούτο Prolepsis δήλωσε πως **«Ευχαριστούμε από την καρδιά μας την εταιρεία Μύλοι Λούλη για την πολύτιμη στήριξη και τη συγκινητική προσφορά».**

Δωρεά στο Χαμόγελο του Παιδιού

Για 7η χρονιά διαθέσαμε το χρηματικό ποσόν που αντιστοιχεί στα εταιρικά δώρα των Χριστουγέννων για να στηρίξουμε κοινωνικά υπεύθυνες πρωτοβουλίες. Και φέτος σε αυτά τα ιδιαίτερα Χριστούγεννα διαθέσαμε το αντίστοιχο ποσόν για την κάλυψη των αναγκών των Σπιτιών του οργανισμού **«Το Χαμόγελο του Παιδιού»** ενισχύοντας έτσι ουσιαστικά το έργο του.



Αποστολή ανθρωπιστικής βοήθειας στο Λίβανο

Ανταποκρινόμενοι στην πρωτοβουλία του Πρωθυπουργού Κυριάκου Μητσοτάκη και της Ελληνικής Κυβέρνησης για **παροχή βοήθειας στο Λίβανο**, που είχε πληγεί από την έκρηξη στο λιμάνι της Βηρυτού στις 4 Αυγούστου 2020, δωρίσαμε ποσότητα **20.000kg Αλεύρου Αρτοποιίας μέσω του αρματογώνου «ΙΚΑΡΙΑ»** η οποία παραδόθηκε στις ένοπλες δυνάμεις του Λιβάνου.



Δωρεά στους πληγέντες του ΙΑΝΟΥ

Σταθήκαμε έμπρακτα και άμεσα δίπλα στο πλευρό των συνεργατών μας στους **Νομούς Καρδίτσας και Κεφαλονιάς** που επλήγησαν από τον μεσογειακό κυκλώνα «Ιανός», διαθέτοντας περισσότερα από **11.000 kg αλεύρι**, στηρίζοντας τους συμπολίτες μας που βρέθηκαν αντιμέτωποι με τις καταστροφικές συνέπειες των ακραίων καιρικών συνθηκών που έπληξαν τη χώρα μας. Για μια ακόμα φορά, κάνουμε πράξη τη δέσμευσή μας να στηρίζουμε και να ενισχύουμε τους συνεργάτες μας και τους συνανθρώπους μας που έχουν ανάγκη.

3η μελέτη ουσιαστικών θεμάτων της Μύλοι Λούλη

Μαζί με τους εργαζόμενους και όλους τους συνεργάτες μας πραγματοποιήσαμε για τρίτη φορά τα τελευταία 6 χρόνια την αναγνώριση των σημαντικών θεμάτων που μας αφορούν όλους με τελικό σκοπό να ανανεώσουμε τους στόχους αειφορίας της Μύλοι Λούλη. Συνολικά περίπου **2.500 άτομα** με στενή σχέση με την Μύλοι Λούλη συνεργάστηκαν με το τμήμα Εταιρικής Υπευθυνότητας & Επικοινωνίας **απαντώντας ανώνυμα σε σχετικό ερωτηματολόγιο** και μας βοήθησαν να εντοπίσουμε τα θέματα που θεωρούνται σημαντικά για την υπεύθυνη λειτουργία και τη βιώσιμη ανάπτυξη της εταιρείας μας. Ευχαριστούμε όλους όσους συμμετείχαν για την πολύτιμη συνεργασία τους και τον χρόνο τους.



Η Μύλοι Λούλη στηρίζει τη «Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων»

Η σπατάλη τροφίμων μας αφορά όλους. Έχει σοβαρές επιπτώσεις στο περιβάλλον, την οικονομία και την κοινωνία. Για να την αντιμετωπίσουμε, είναι αναγκαία μια συντονισμένη δράση κράτους, αγοράς και κοινωνίας, και για το λόγο αυτό στηρίζουμε ενεργά την δημιουργία της **«Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων»** (Alliance for the Reduction of Food Waste) που έγινε με πρωτοβουλία της οργάνωσης Μπορούμε, της ΑΒ Βασιλόπουλος και συμμετοχή αρχών, επιχειρήσεων, οργανώσεων, επαγγελματιών και επιστημονικών φορέων.

Η κα Όλγα Μάνου Διευθύντρια Επικοινωνίας & Εταιρικής Υπευθυνότητας συμμετείχε την Τρίτη 29 Σεπτεμβρίου 2020 στην πρώτη τηλεδιάσκεψη, υπό την αιγίδα του Υπουργού Περιβάλλοντος και Ενέργειας κ. Κωστή Χατζηδάκη, μαζί με τα υπόλοιπα «Συνεργαζόμενα Μέρη» της Εθελοντικής Συμφωνίας Συνεργασίας και δήλωσε μεταξύ άλλων: **«Με μεγάλη χαρά η Μύλοι Λούλη συμμετέχει στην εξαιρετική πρωτοβουλία του «Μπορούμε» με όραμα την εθελοντική συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων στην αλυσίδα της διατροφής και στόχο τον περιορισμό της σπατάλης των τροφίμων, μιας μάστιγας της εποχής που μας αφορά όλους. Η πείρα και ο ενθουσιασμός του «Μπορούμε» αποτελούν εγγύηση για θετικό αποτέλεσμα».**



1ος Διαγωνισμός Καλύτερης Ιδέας «Μύλοι Λούλη – Έχεις την ιδέα?»

Σε αυτόν είχαν την δυνατότητα να συμμετέχουν όλοι ανεξαρτήτως οι εργαζόμενοι μας, με σκοπό να συνεισφέρουν όλοι πρακτικά στην υλοποίηση των 8 στρατηγικών προτεραιοτήτων. Δεκαεφτά συνολικά εργαζόμενοι κατέθεσαν την ιδέα τους σχετικά με το Project που θεωρούν ότι θα μας βελτιώσει ως οργανισμό ή θα μας κάνει να ξεχωρίσουμε ακόμα περισσότερο. Οι προτάσεις που υποβλήθηκαν τέθηκαν ανώνυμα για αξιολόγηση στην Διοικητική ομάδα της Μύλοι Λούλη, η οποία αποφάσισε ποιες ήταν οι νικήτριες βάσει των εξής κριτηρίων: η συσχέτιση της ιδέας με τις στρατηγικές προτεραιότητες της εταιρείας μας, η δυνατότητα εφαρμογής και υλοποίησης και η σχέση με το επίπεδο καινοτομίας. **Η καλύτερη ιδέα βραβεύεται με ένα διήμερο σε resort στον Παρνασσό και οι επόμενες με δώρα έκπληξη!**

Ανανεωμένο site για το Μουσείο Λούλη

Το μουσείο μας με αίσθημα ευθύνης συνεχίζει να παραμένει προσωρινά κλειστό, ως μέτρο πρόληψης κατά της εξάπλωσης του Covid-19, όμως συνεχίζει να επικοινωνεί όλες τις θεματικές ενότητες και να πραγματοποιεί το ταξίδι του σιταριού μέσα στους αιώνες αναλυτικά μέσα από το σύγχρονο και ανανεωμένο μας site **www.loulismuseum.gr**.

Στις σελίδες του μπορεί κανείς να περιπλανηθεί σε όλες τις θεματικές ενότητες και να εμπλουτίσει τις γνώσεις του γύρω από τον πολιτισμό της διατροφής, το περιβάλλον, την ιστορία της βιομηχανίας άλεσης και της γεωργίας, την σπουδαιότητα και την θρησκευτική διάσταση του άρτου καθώς και για την πλούσια παράδοση αυτών. Μέσα από τα αναλυτικά κείμενα αλλά και από τα εκπαιδευτικά βίντεο που προβάλλονται σε αυτό, αναδεικνύεται ο ρόλος της γεωργίας, του σιταριού και του ψωμιού στην ανάπτυξη του πολιτισμού, η σπουδαιότητα της ισορροπημένης διατροφής για τον άνθρωπο, η σφράγιση του άρτου και η σημασία της, αλλά και η σημαντική μας βιομηχανική κληρονομιά. Επιπλέον όποιος επιθυμεί μπορεί να επικοινωνήσει τηλεφωνικά με τους ανθρώπους του Μουσείου μας για πιο άμεση και προσωπική εξυπηρέτηση.

Μείνετε κοντά μας και συνεχίστε την περιήγησή σας στο Μουσείο Λούλη από το σπίτι σας!

ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ



www.loulismuseum.gr

FOLLOW US!





Ψωμί Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη

Υλικά

- 1.000 γρ. μείγμα **Low GI Ευ Ζην**
- 550 γρ. νερό
- 50 γρ. νωπή μαγιά

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο (κρατώντας μία ελάχιστη ποσότητα νερού για το τέλος του ζυμώματος).
2. Ζυμώνουμε για 20 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 3 λεπτά στη 1η ταχύτητα και 8 λεπτά στη 2η σε ταχυζυμωτήριο.
3. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
4. Μορφοποιούμε τη ζύμη στο επιθυμητό μας σχήμα.
5. Στοφάρουμε για 45 λεπτά περίπου.
6. Ψήνουμε στους 200 - 210°C για 30-35 λεπτά.



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr

