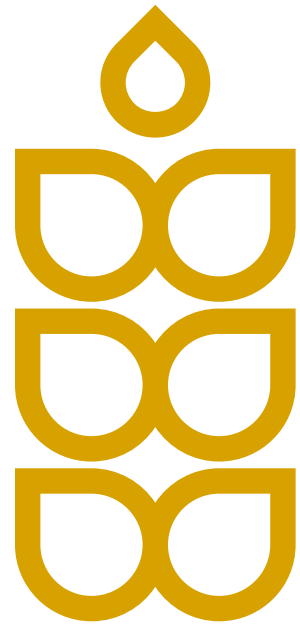


ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ
ΑΞΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ
ΔΙΑΤΡΟΦΗ



μύλοι
ΛΟΥΛΗ



1782

Ο Ζώης Λούλης κατασκευάζει έναν **νερόμυλο στην Αετοράχη Ιωαννίνων**. Κατά τη διάρκεια της οπισθοχώρησης των Τούρκων το 1912, η ιδιοκτησία της οικογένειας Λούλη στην Ήπειρο καταστρέφεται και ο μύλος καίγεται ολοσχερώς.



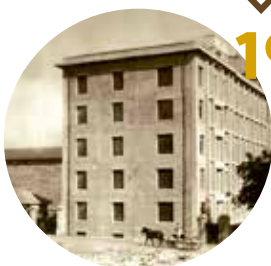
1898

Οι αδελφοί Χρήστος, Κωνσταντίνος και Νίκος Λούλης, απόγονοι του Ζώη Λούλη, εγκαθίστανται στον απελευθερωμένο Βόλο. Στη συνέχεια, **μισθώνουν τον ατμόμυλο Ξύδη** και ξεκινούν την δική τους επιχείρηση.



1914

Η επιτυχία και το όραμα της εκβιομηχάνισης και της εξέλιξης, οδηγεί στην **ίδρυση νέου εργοστασίου** και στη σύσταση της εταιρείας Κυλινδρόμυλος αδελφών Λούλη - Ν. Χατζηνίκου & ΣΙΑ. Εξελίσσεται στον μεγαλύτερο μύλο της Θεσσαλίας με παραγωγή 75 τόνων/24 ώρες. Το 1924 οι αδελφοί Λούλη αποκτούν την πλήρη κυριότητα της εταιρείας που μετατρέπεται σε Ανώνυμη με την επωνυμία, **ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.**



1928

Μετά την καταστροφική πυρκαγιά το 1926, ο μύλος ανακατασκευάζεται και εξοπλίζεται με τα **νέα συστήματα της εταιρείας Bühler** με αποτέλεσμα η παραγωγή να αυξηθεί σε **100 τόνους/24 ώρες**.



1951

Στις 24 Οκτωβρίου η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε. **εισέρχεται στο Χρηματιστήριο Αξιών Αθηνών**.



1975

Ο **Κωνσταντίνος Λούλης** αναλαμβάνει τη διοίκηση της εταιρείας ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.



1978

Κατασκευάζεται **καινούργιος μύλος στη Βιομηχανική Περιοχή Βόλου** ακολουθώντας την τελευταία λέξη της τεχνολογίας της εποχής του με αρχική δυναμικότητα 180 τόνους/24 ώρες. Σταδιακά, μέσα σε μία δεκαετία, η παραγωγή αναβαθμίζεται και φτάνει τους 700 τόνους/24 ώρες το 1988.



1999

Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε. **εξαγοράζει την ΜΥΛΟΙ ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ Α.Ε.** μέσω του Χρηματιστηρίου Αξιών Αθηνών, την οποία στη συνέχεια απορροφά. Η νέα ενοποιημένη εταιρεία γίνεται η μεγαλύτερη εταιρεία άλεσης στα Βαλκάνια.



2001

Το όνομα της εταιρείας αλλάζει από ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε. σε **«ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.»**. Ολοκληρώνεται ο **καινούργιος μύλος** μαζί με τις επιλιμένες εγκαταστάσεις στη **Σούρπη Μαγνησίας** με παραγωγική δυναμικότητα 1.000 τόνους/24 ώρες.



1999-2007

Η εταιρεία επεκτείνεται στα Βαλκάνια ελέγχοντας **7 μύλους σε 4 χώρες** (Αλβανία, Ρουμανία, Βουλγαρία, Ελλάδα). Το 2007 η εταιρεία πουλά τις ξένες θυγατρικές της και επικεντρώνει την παραγωγή της στην Ελλάδα.



2010

Η εταιρεία περνά στην 7η γενιά της και ο **Νίκος Κ. Λούλης** αναλαμβάνει τη διοίκησή της.



Εγκαινιάζεται το **Μουσείο Λούλη**.

2013

aldahra agriculture

Επιτυγχάνεται **στратηγική συνεργασία με την Al Dahra Agriculture**, η οποία θέτει γερά θεμέλια για περαιτέρω ανάπτυξη στις αναπτυσσόμενες χώρες της Μέσης Ανατολής και της Ασίας.



2015

Εξαγορά της Kenfood, εταιρείας μειγμάτων και πρώτων υλών αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής.



Ίδρυση της **Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας**.



2018

Αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας - Μύλου στη βορειοανατολική Βουλγαρία.



Αγορά ισόγειας αποθήκης συνολικής επιφάνειας 2.250 τ.μ., στο Δήμο Μάνδρας Αττικής.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

Από γενιά σε γενιά, εδώ και 237 χρόνια, η Μύλοι Λούλη πιστή στις αξίες της, έχει στο κέντρο των δραστηριοτήτων της την ποιότητα, την εξυπηρέτηση και την ικανοποίηση των πελατών της.



237 χρόνια
παράδοσης
& ιστορίας



1.500
τόνοι/24 ώρες
αλεστική
δυναμικότητα



285
εργαζόμενοι



170 τελικά
προϊόντα αλεύρων



750 τελικά
προϊόντα
μειγμάτων



39
καταναλωτικά
προϊόντα



4
υπερσύγχρονες
μονάδες
παραγωγής



101 εκατ. €
ετήσιος
κύκλος
εργασιών



26%
μερίδιο
Ελληνικής
αγοράς

* οι παραπάνω πληροφορίες αναφέρονται σε στοιχεία του 2018.



ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΜΑΣ

ΟΡΑΜΑ

Να δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή.

ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Να παράγουμε και να διαθέτουμε **ποιοτικές & καινοτόμες πρώτες ύλες**, καθώς και να προσφέρουμε υψηλού επιπέδου **υπηρεσίες** στην αγορά τροφίμων.

Με σεβασμό στην τριών αιώνων **παράδοσή** μας, δεσμευόμαστε να **πρωτοπορούμε** και να **αναπτυσσόμαστε**, καθώς και να **δημιουργούμε αξία** για τους πελάτες μας, τους εργαζομένους μας, τους μετόχους μας και την κοινωνία.

Στοχεύουμε να είμαστε η **ηγετική** εταιρεία του χώρου μας στη **νοτιοανατολική Ευρώπη** ενισχύοντας παράλληλα και τον **εξαγωγικό** μας προσανατολισμό με περιβαλλοντική και κοινωνική υπευθυνότητα.

ΑΞΙΕΣ

Ποιότητα. Εξυπηρέτηση. Σεβασμός.
Αγάπη. Βελτίωση. Ανάπτυξη.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ

Η **Μύλοι Λούλη** σήμερα δραστηριοποιείται στην Ελλάδα με **δύο υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής**, στρατηγικά τοποθετημένες στη **Σούρπη Μαγνησίας** και στο **Κερατσίνι Αττικής**, έχοντας έτσι τη δυνατότητα άμεσης εξυπηρέτησης σε όλη την Ελλάδα. Παράλληλα δραστηριοποιείται, μέσω της **Kenfood**, στο χώρο των πρώτων υλών και μειγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η μονάδα παραγωγής της Kenfood βρίσκεται στη **Θήβα Βοιωτίας**. Το 2018 πραγματοποιήθηκε η αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας - μύλου στο **Τόσεβο Βουλγαρίας**, η οποία διαθέτει κέντρο διανομής όπου εξυπηρετούνται πελάτες της Βουλγαρίας και της Ρουμανίας.

Η εταιρεία διαθέτει **4 ιδιόκτητα κέντρα διανομής** στην Ελλάδα, τα οποία αποτελούν ένα άριστο δίκτυο, με σημεία διάθεσης προϊόντων ανά 200 - 250 χλμ και ένα κέντρο διανομής στη Βουλγαρία.

- ✦ Μάνδρα, Αττική
- ✦ Καλοχώρι, Θεσσαλονίκη
- ✦ Ποδοχώρι, Καβάλα
- ✦ Σούρπη, Μαγνησία
- ✦ Τόσεβο, Βουλγαρία

Τα κέντρα διανομής διαθέτουν όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά λειτουργίας (HACCP και ISO) και πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές αποθήκευσης και διάθεσης των προϊόντων.

4

**ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΕΣ
ΜΟΝΑΔΕΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
1.500 ΤΟΝΟΙ
/24 ΩΡΕΣ**

5

**ΙΔΙΟΚΤΗΤΑ
ΚΕΝΤΡΑ
ΔΙΑΝΟΜΗΣ**



ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΣΟΥΡΠΗΣ

Η **Μύλοι Λούλη** σήμερα είναι μια από τις μεγαλύτερες και πλέον σύγχρονες αλευροβιομηχανίες στη Νοτιοανατολική Ευρώπη. Με **2 τεχνολογικά εξοπλισμένες και επιλιμένες βιομηχανικές μονάδες**, στρατηγικά τοποθετημένες στη Σούρπη Μαγνησίας και στο Κερατσίνι Αττικής, επιτυγχάνεται η άμεση εξυπηρέτηση σε όλη την Ελλάδα.

Το 2001 ολοκληρώθηκε & ξεκίνησε τη λειτουργία της η υπερσύγχρονη επιλιμένα βιομηχανική μονάδα στη **Σούρπη Μαγνησίας**.



ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ 1.100 ΤΟΝΟΙ/24 ΩΡΕΣ

- ✦ Σιλό Αλεύρων 5.000 τόνων
- ✦ Σιλό Δημητριακών 55.000 τόνων
- ✦ Σιλό πιτύρων 250 τόνων
- ✦ Παραδοσιακός Πετρόμυλος
- ✦ Πρότυπος Βιολογικός Μύλος
- ✦ 7 Γραμμές Παραγωγής
- ✦ Υπερσύγχρονα Τμήματα Διασφάλισης Ποιότητας, Ποιοτικού Ελέγχου και Έρευνας & Ανάπτυξης, υποστηριζόμενα από πλήρως εξοπλισμένο Πειραματικό Αρτοποιείο
- ✦ Επίπεδες Αποθήκες Χωρητικότητας 3.000 τόνων
- ✦ Ιδιόκτητο Λιμάνι για Ταυτόχρονη Φορτοεκφόρτωση 4 πλοίων



ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΚΕΡΑΤΣΙΝΙΟΥ

Η ανέγερση της βιομηχανικής μονάδας του **Κερατσινίου** ολοκληρώθηκε το 1927 και αποτελεί ένα από τα πιο ιστορικά βιομηχανικά κτίρια της Αττικής, το κτίριο των **Μύλων Αγίου Γεωργίου**.

Το 2013 ανακαινίστηκε πλήρως, με σκοπό την παραγωγή αλεύρων προς χύδην διακίνηση, για την άμεση και οικονομικότερη εξυπηρέτηση των βιομηχανιών της Αττικής.



ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ 300 ΤΟΝΟΙ/24 ΩΡΕΣ

- ✦ Σιλό Αλεύρων 3.500 τόνων
- ✦ Σιλό Δημητριακών 20.000 τόνων
- ✦ Σιλό Πιτύρων 300 τόνων
- ✦ Υπερσύγχρονα Τμήματα Διασφάλισης Ποιότητας και Ποιοτικού Ελέγχου, υποστηριζόμενα από πλήρως εξοπλισμένο Πειραματικό Αρτοποιείο
- ✦ Ιδιωτικό λιμάνι με χωρητικότητα φορτοεκφόρτωσης σιτηρών 150 τόνων/ώρα



ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΟΣΕΒΟ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑΣ

Η ανέγερση της βιομηχανικής μονάδας στο **General Toshevo** ολοκληρώθηκε το 2015, ενώ πέρασε στην ιδιοκτησία της Μύλοι Λούλη το 2018, η οποία πραγματοποίησε ριζική ανακαίνιση και αναβάθμιση.

Ο μύλος βρίσκεται στην εύφορη περιοχή του Dobrich, όπου παράγονται τα καλύτερα Βουλγάρικα σιτηρά και εξυπηρετεί τις αναπτυσσόμενες αγορές της Βουλγαρίας και Ρουμανίας.



ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ 100 ΤΟΝΟΙ/24 ΩΡΕΣ

- ✦ Σιλό Αλεύρων 430 τόνων
- ✦ Σιλό Δημητριακών 9.000 τόνων
- ✦ Σιλό πιτύρων 100 τόνων
- ✦ Υπερσύγχρονο Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας και Ποιοτικού Ελέγχου
- ✦ Επίπεδες αποθήκες με δυνατότητα αποθήκευσης άνω των 750 τόνων



KENFOOD

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΘΗΒΑΣ

Η **KENFOOD** ιδρύθηκε το 1996 από τους Λεωνίδα και Παναγιώτη Πιερακέα και είναι μία από τις ηγετικές εταιρείες στην παραγωγή και διανομή μειγμάτων και πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Το 2006 η εταιρεία μεταφέρει την παραγωγή της σε νέες, ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα, συνολικής έκτασης 3.000 τ.μ. Με συνεχείς επενδύσεις σε εξοπλισμό και εγκαταστάσεις, η Kenfood βρίσκεται σε συνεχή πορεία ανάπτυξης, ενώ το 2015 εντάχθηκε στο δυναμικό της **Μύλοι Λούλη**.

Η εταιρεία, με γνώμονα την πρωτοπορία και την άψογη εξυπηρέτηση των πελατών της, έχει σαν κύριο στόχο να προσφέρει καινοτόμες λύσεις στους επαγγελματίες στον τομέα της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, μέσα από μια **μεγάλη προϊόντική γκάμα που ξεπερνά τα 750 προϊόντα**.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα προϊόντα της KENFOOD

απευθύνονται σε:

Επαγγελματίες Αρτοποιούς | Ζαχαροπλάστες
| ΗΟ.ΡΕ.ΚΑ | Βιομηχανίες τροφίμων

Η KENFOOD παράγει και εμπορεύεται:

- ✧ Έτοιμα μείγματα αρτοποιίας
- ✧ Έτοιμα μείγματα ζαχαροπλαστικής
- ✧ Διακοσμητικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- ✧ Βελτιωτικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- ✧ Κρέμες ζαχαροπλαστικής
- ✧ Γεμίσεις ζαχαροπλαστικής
- ✧ Παγωτά
- ✧ Προϊόντα μακαρονοποιίας
- ✧ Ροφήματα σοκολάτας

Η παραγωγή των προϊόντων γίνεται στη σύγχρονη μονάδα παραγωγής της εταιρείας, σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα Βοιωτίας, όπου εκτός από τους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης, λειτουργεί τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης και κέντρο Ποιοτικού Ελέγχου για τον καθημερινό έλεγχο των προϊόντων και υποστηρίζονται από το Πειραματικό Αρτοποιείο.

Η υψηλή και σταθερή ποιότητα των προϊόντων επιτυγχάνεται μέσω:

- ✧ της άρτιας και συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού
- ✧ των υψηλών προδιαγραφών για την επιλογή των πρώτων υλών
- ✧ των αυστηρών συνθηκών υγιεινής
- ✧ της σταθερής και ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης
- ✧ των αυστηρών ελέγχων παραγωγής σε όλα τα στάδια

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ

- › ISO 22000:2005
- › ISO 9001:2008
- › IFS
- › HALAL
- › KOSHER

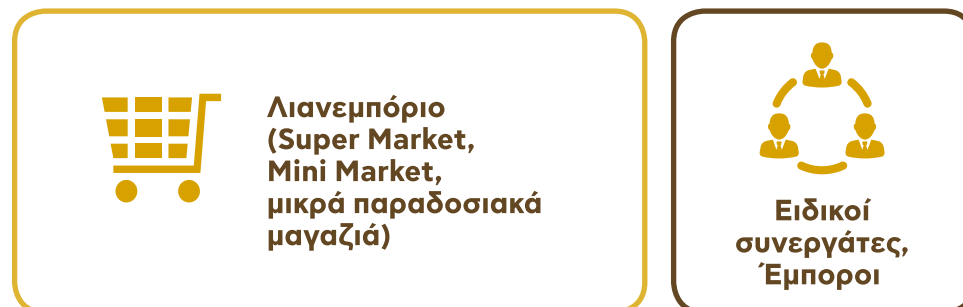


ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

Προϊόντα Επαγγελματικής Χρήσης



Προϊόντα Καταναλωτικής Χρήσης



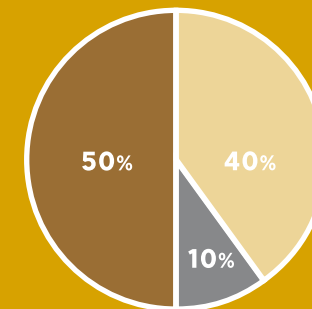
Υπο- προϊόντα



ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ

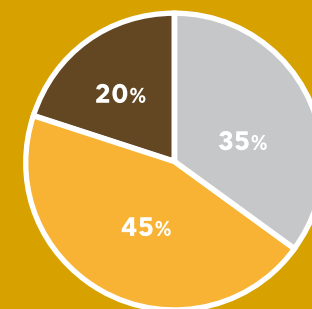


ΑΛΕΥΡΑ | 187.000 τόνοι

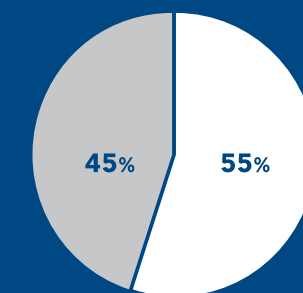


- Άλευρα χύδην
- Καταναλωτικά προϊόντα
- Άλευρα ενσασκισμένα

ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ | 69.000 τόνοι



- Κυβοποιημένα πίτυρα (pellets)
- Πίτυρα ενσασκισμένα
- Πίτυρα χήδην



- Μείγματα
- Βελτιωτικά

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ
ΧΩΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ:

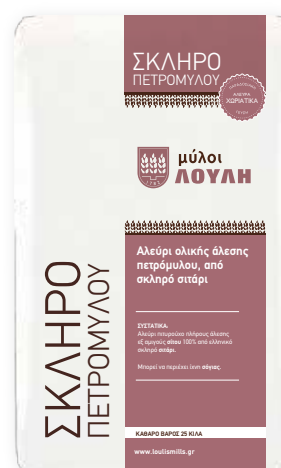
Προϊόντα άλεσης:
Μύλοι Λούλη

Επαγγελματικά:
Αλεύρι ενσασκισμένο
και χύδην



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**

170
τελικά
προϊόντα



ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

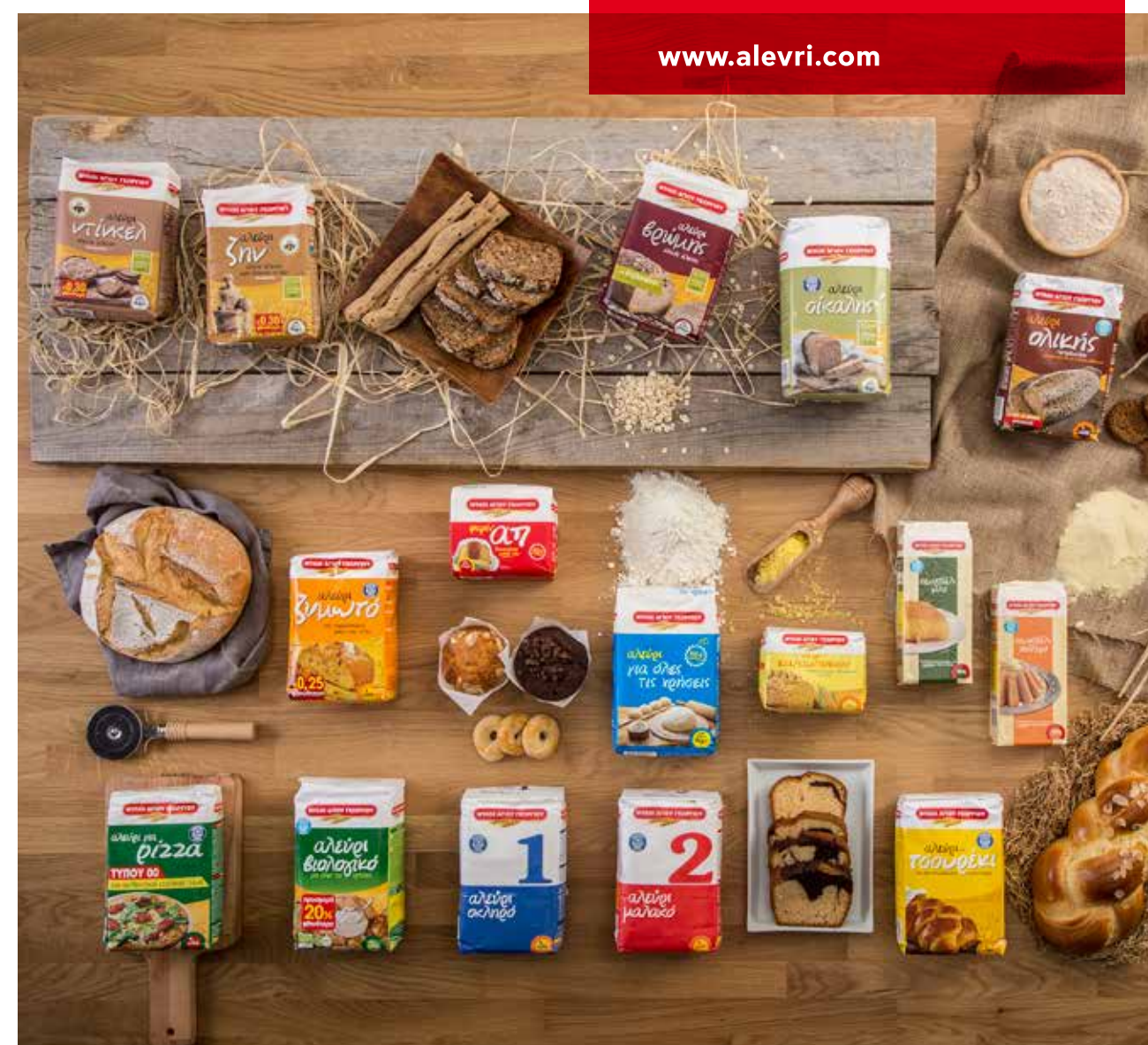
16
προϊόντα
αλεύρου

**ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΕΥΡΩΝ
ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ
ΓΕΩΡΓΙΟΥ**

Άλευρα σε πακέτα
από 0,5 έως 5 κιλών

- » Ηγέτης της αγοράς καταναλωτικών αλεύρων στην Ελλάδα
- » Συνεργασία με μεγάλες αλυσίδες Super Market, για την παραγωγή των private label προϊόντων τους
- » Πρωτοποριακή συσκευασία χωρίς απώλειες αλεύρου στο ράφι, με ειδική αυτοκόλλητη ταινία κλεισίματος και με δοσομετρητή για μεγαλύτερη ευκολία στη κουζίνα
- » Πρωτοποριακή, αεροστεγής συσκευασία για το σιμιγδάλι

www.alevri.com



* οι παραπάνω πληροφορίες αναφέρονται σε στοιχεία του 2018.

* οι παραπάνω πληροφορίες αναφέρονται σε στοιχεία του 2018.



ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Τα Easy Bake δημιουργήθηκαν από τους Μύλους Αγίου Γεωργίου και είναι μία πρωτοποριακή σειρά προϊόντων έτοιμων μειγμάτων με βάση το αλεύρι, που με την προσθήκη ελάχιστων υλικών που όλοι έχουμε στην κουζίνα μας, μπορούμε να δημιουργήσουμε φρεσκοψημένες, πεντανόστιμες λιχουδιές στο σπίτι!



* οι παραπάνω πληροφορίες αναφέρονται σε στοιχεία του 2018.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ KENFOOD

- ♦ Μείγματα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
- ♦ Βελτιωτικά
- ♦ Συμπληρωματικά προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
- ♦ Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής

10-25 kg



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

1-2 kg



4-10 kg



* οι παραπάνω πληροφορίες αναφέρονται σε στοιχεία του 2018.



Καθημερινά ακολουθούνται αυστηρές προδιαγραφές και πραγματοποιείται μια σειρά διαδικασιών, ώστε να διασφαλιστεί η άριστη ποιότητα που χαρακτηρίζει τα προϊόντα μας, εδώ και 7 γενιές.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΚΑΙ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ

Τα ποιοτικά αλεύρα και μείγματα εξαρτώνται σε μεγάλο ποσοστό από την ποιότητα των πρώτων υλών. Έτσι, για να διασφαλιστεί η ποιότητα, **επιλέγουμε τα καλύτερα σιτηρά και τις καλύτερες πρώτες ύλες από όλο τον κόσμο** και τα διακινούμε εύκολα και γρήγορα μέσω των ιδιοκτητην λιμένων μας. Σήμερα, η Μύλοι Λούλη προσφέρει **πάνω από 170 διαφορετικούς τύπους επαγγελματικών αλεύρων** και **πάνω από 750 μείγματα**, εξασφαλίζοντας έτσι, τη μεγαλύτερη προϊόντική γκάμα στην αγορά, ιδανική για να καλύψει όλες τις ανάγκες των πελατών.

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΩΝ & ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ

Γνωρίζοντας πόσο σημαντική είναι για τους πελάτες μας η υψηλή και σταθερή ποιότητα των προϊόντων, η Μύλοι Λούλη διαθέτει **τρία άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια Ποιοτικού Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας**. Η ομάδα τους απαρτίζεται από έμπειρους τεχνολόγους τροφίμων και αρτοποιούς, οι οποίοι φροντίζουν καθημερινά τα προϊόντα μας να πληρούν τις προδιαγραφές και να είναι πάντα υψηλής ποιότητας.

ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Στο κέντρο των δραστηριοτήτων μας είναι η **καινοτομία**, η **εξυπηρέτηση** και η **ικανοποίηση του πελάτη μας**. Έτσι μέσω του τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης, επενδύουμε συνεχώς στη **δημιουργία καινοτόμων και πρωτοποριακών προϊόντων**. Κάθε χρόνο προσφέρονται στην αγορά περίπου **10 νέα προϊόντα**, που έχουν σαν στόχο να καταστήσουν τον πελάτη μας ανταγωνιστικό στην αγορά, μέσω σταθερής ποιότητας και πλούσιας γκάμας των τελικών προϊόντων.

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ

Καθημερινά, όλα τα προϊόντα μας πριν συσκευαστούν και διατεθούν στον πελάτη, περνούν για τον τελικό έλεγχο μέσω της πειραματικής αρτοποιίας, όπου αρτοποιοί ζυμώνουν, πλάθουν και ψήνουν, προκειμένου να πιστοποιήσουν την άριστη ποιότητά τους.

ΤΜΗΜΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

Η ανάγκη για την αποτελεσματικότερη κάλυψη των αναγκών της Μύλοι Λούλη σε επίπεδο πρώτων υλών, οδήγησαν στη δημιουργία τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης Δημητριακών, υπεύθυνο μεταξύ άλλων για το **Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας**, μιας σύγχρονης και πρωτοπόρας πρωτοβουλίας, για τη σπορά και συγκομιδή σιταριού ανώτερης ποιότητας σε συνεργασία με Έλληνες παραγωγούς.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ

- › ISO 14001 για την περιβαλλοντική διαχείριση
- › ISO 9001 για τη διαχείριση ποιότητας
- › BRC - Διεθνές πρότυπο για την ασφάλεια τροφίμων
- › IFS Food - Διεθνές πρότυπο για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων
- › ISO 22000 για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων
- › HALAL για την καταλληλότητα των προϊόντων σύμφωνα με τους κανονισμούς της μουσουλμανικής κοινότητας
- › KOSHER για την καταλληλότητα των προϊόντων σύμφωνα με τον Ιουδαϊκό νόμο
- › Πιστοποιητικό χρήσης του σήματος της Ελληνικής Άλεσης
- › Πιστοποιητικό παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκευσης, εμπορίας και διακίνησης βιολογικών προϊόντων
- › Πιστοποιητικό ορθής διακίνησης Ιατροτεχνολογικών προϊόντων (αλεύρων χωρίς γλουτένη)

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Το ποιοτικό αλεύρι και οι πρώτες ύλες είναι ένας από τους βασικούς λόγους για τον οποίο θα επιλέξει ο επαγγελματίας να συνεργαστεί με τη Μύλοι Λούλη. Επιπλέον τα προϊόντα μας πλαισιώνονται από ποικίλες υπηρεσίες, που έχουν ως μοναδικό στόχο την εκπαίδευση, εξυπηρέτηση και συνεχή εξέλιξη των αρτοποιιών και ζαχαροπλαστών.

ΔΙΚΤΥΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Το τμήμα πωλήσεων είναι στη διάθεση των πελατών για την **άμεση εξυπηρέτησή** τους, τόσο για την **παραγγελιοληψία**, όσο και για την παροχή συμβουλών για την κατάλληλη επιλογή των προϊόντων που θα καλύψουν τις ανάγκες τους. Η **διανομή** τους, πραγματοποιείται **σε όλη την Ελλάδα** μέσω του οργανωμένου δικτύου διανομής, με έναν μεγάλο στόλο φορτηγών και σιλοφόρων.

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Οι τεχνικοί σύμβουλοι αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής της Μύλοι Λούλη, είναι στη διάθεση των πελατών μας, προσφέροντας **δωρεάν εκπαίδευση**, πολύτιμες συμβουλές για νέες τεχνικές και τάσεις, ιδέες και λύσεις που θα τους βοηθήσουν να ξεχωρίσουν τόσο στην αρτοποιία όσο και στη ζαχαροπλαστική.



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κύριος στόχος της Μύλοι Λούλη είναι η συνεχή εξέλιξη των πελατών της και για αυτό το λόγο δημιουργήσαμε **2 εξοπλισμένες αίθουσες εκπαίδευσης**, την **Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας** στην εργοστασιακή μονάδα του Κερατσινίου και την **αίθουσα σεμιναρίων** στη μονάδα της Σούρπης.

Μέσα από μια σειρά σεμιναρίων αρτοποιίας, οι επαγγελματίες μπορούν να αποκτήσουν ειδικές γνώσεις σχετικά με τεχνικές αρτοποιίας, να γνωρίσουν νέα προϊόντα αλλά και να μάθουν νέες συνταγές.

TAILOR MADE ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ορισμένοι πελάτες επιθυμούν την παραγωγή εξειδικευμένων προϊόντων για την κάλυψη ιδιαίτερων αναγκών τους. Στη Μύλοι Λούλη κύριος στόχος μας είναι η κάλυψη των απαιτήσεων των πελατών μας, για αυτό το λόγο, για πελάτες με μεγάλους όγκους, αναπτύσσουμε **μοναδικά προϊόντα** (tailor made) βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών. Έτσι, οι έμπειροι τεχνικοί μας σύμβουλοι σε συνεργασία με τον πελάτη και το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης προϊόντων, δημιουργούν συγκεκριμένα είδη τα οποία προμηθεύεται αποκλειστικά ο πελάτης.



ΔΙΚΤΥΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ



ΧΥΔΗΝ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ



ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΣΕ 13 ΧΩΡΕΣ



ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ
SUPER MARKET

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Φροντίζουμε
για το μέλλον.



Το βραβείο
BRONZE
απέσπασε η
Μύλοι Λούλη
για τη συνολική
στратηγική
της και τις

επιδόσεις της σε θέματα Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης, μετά από αξιολόγηση που διοργάνωσε το Ινστιτούτο Εταιρικής Ευθύνης (CRI). Η Μύλοι Λούλη έχοντας ενσωματώσει αποτελεσματικά και μετρήσιμα υπεύθυνες πρακτικές στη στρατηγική της, μέσα από ένα διεθνώς αναγνωρισμένο εργαλείο αξιολόγησης των επιδόσεών της, έλαβε επίσης τη Διάκριση: Έπαινος για το Περιβάλλον (Environment).



ΚΟΙΝΩΝΙΑ

- ✦ **2008-2018**
Διαχρονική στήριξη και συνεισφορά στις τοπικές κοινωνίες και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσα από 2.930 δωρεές σε 1.750 φορείς, ιδρύματα & Μ.Κ.Ο, εκκλησιαστικούς φορείς, σχολές, σχολεία, δήμους και αρχές
- ✦ **2013**
Ίδρυση και λειτουργία του Μουσείου Λούλη
- ✦ **2015**
Ίδρυση και λειτουργία της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- ✦ Έργα μείωσης κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας
- ✦ Έργα προστασίας & αναβάθμισης περιβάλλοντος
- ✦ Μηδενικά απόβλητα οποιασδήποτε μορφής λόγω ανακύκλωσης
- ✦ Συνεχείς εκπαιδεύσεις με ασκήσεις του προσωπικού σε περιβαλλοντικά θέματα
- ✦ Εφαρμογή εγκεκριμένου σχεδίου αντιρρυπαντικής προστασίας θαλάσσης
- ✦ Εφαρμογή Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης κατά το πρότυπο ISO 14001:2004



ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΜΑΣ

- ✦ Κατάργηση των 50κιλων σάκων και διάθεση των επαγγελματικών προϊόντων σε σάκους 25 κιλών
- ✦ Συνεχής ανάπτυξη και εκπαίδευση των εργαζομένων
- ✦ Καθιέρωση εβδομάδας εθελοντισμού και τράπεζας αίματος
- ✦ Δωρεάν παροχή διαγνωστικών εξετάσεων και check up
- ✦ Εταιρική παροχή πολιτικών ομαδικής ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης
- ✦ 71% των εργαζομένων προέρχεται από τις τοπικές κοινωνίες



ΑΓΟΡΑ

- ✦ Παροχή προϊόντων που καλύπτουν κάθε διατροφική, οικονομική και ποιοτική ανάγκη
- ✦ Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας και Έρευνας Νέων Ποιοτήτων Σίτου
- ✦ Νέα προϊόντα κάθε χρόνο
- ✦ Νέες, καινοτόμες συσκευασίες
- ✦ Παροχή σεμιναρίων στους πελάτες αρτοποιούς
- ✦ Εφαρμογή πολιτικής ασφαλείας τροφίμων

Με το ίδιο πάθος που δεσμευόμαστε για την ποιότητα των προϊόντων μας, δεσμευόμαστε και για τον σεβασμό μας προς το περιβάλλον, τους ανθρώπους μας, την αγορά και την κοινωνία.

Η δέσμευσή μας αφορά όλες τις δραστηριότητές μας, αποτελεί ουσιαστική αρχή της εταιρικής μας κουλτούρας και είναι η βάση της αειφόρου ανάπτυξης και επιτυχίας της Μύλοι Λούλη.

- ✦ Εφαρμόζουμε Στρατηγική Εταιρικής Υπευθυνότητας και Βιώσιμης Ανάπτυξης
- ✦ Εκδίδουμε ετήσια Έκθεση Εταιρικής Υπευθυνότητας σύμφωνα με τα πρότυπα GRI
- ✦ Εφαρμόζουμε Κώδικα Δεοντολογίας





10.000
επισκέπτες ετησίως,
στην πλειονότητά τους
μαθητές

Όραμα του Μουσείου είναι να διαφυλάξει την ιστορία και την παράδοση της καλλιέργειας και επεξεργασίας του σιταριού, να καταγράψει το ρόλο και τη σημασία του ψωμιού στις διάφορες εκφάνσεις της καθημερινής ζωής διαχρονικά και να αναδείξει τη σπουδαιότητα της μεσογειακής διατροφής ως τρόπου ζωής και στοιχείο πολιτισμού.

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΛΟΥΛΗ



ΜΟΥΣΕΙΟ
ΛΟΥΛΗ

Η **οικογένεια Λούλη** για περισσότερο από έναν αιώνα συλλέγει με αγάπη αντικείμενα σχετικά με την θεματική **«σιτάρι-αλεύρι-ψωμί»**. Η επιθυμία της οικογένειας να γίνει η συλλογή προσβάσιμη στο κοινό αλλά και η στρατηγική απόφαση της Μύλοι Λούλη, στα πλαίσια της Εταιρικής Υπευθυνότητας, να εστιάσει την κοινωνική της προσφορά στην εκπαίδευση, οδήγησε το 2012 στη δημιουργία του Μουσείου Λούλη στο ιστορικό κτίριο των Μύλων Αγίου Γεωργίου στο Κερατσίνι.

Λειτουργεί από το 2013 με πλήρες εκπαιδευτικό πρόγραμμα και υλικό και περιλαμβάνει:

- ♦ Σημαντική συλλογή 500 σφραγίδων άρτου
- ♦ Μηχανήματα και εξοπλισμό άλεσης από το 1894
- ♦ Λαϊκά εργαλεία, έγγραφα, φωτογραφίες και πολλά άλλα αντικείμενα που σχετίζονται με την επεξεργασία σιτηρών και την παρασκευή ψωμιού
- ♦ Παραδοσιακό φούρνο για τη διαδραστική συμμετοχή των παιδιών
- ♦ Χώρο ανάπαυσης
- ♦ Πρόσβαση για άτομα με ειδικές ανάγκες
- ♦ Διαδραστικά εκθέματα με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων και ψηφιακής τεχνολογίας

Στόχοι του μουσείου είναι:

- ♦ Να προσεγγίσει την ιστορία και την παράδοση του πολιτισμού της διατροφής
- ♦ Να προσφέρει ενημέρωση για τα οφέλη της ισορροπημένης διατροφής
- ♦ Να ευαισθητοποιήσει το κοινό για το φαινόμενο της σπατάλης και απώλειας τροφίμων, τις επιπτώσεις του και την αντιμετώπισή του
- ♦ Να αναδείξει την σπουδαία βιομηχανική κληρονομιά της διαδικασίας άλεσης στην Ελλάδα



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ



www.greekbakingschool.gr



Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον γεμάτο προκλήσεις και ανταγωνισμό ο **επαγγελματίας στο χώρο των αλεύρων χρειάζεται να εξελίσσεται και να βελτιώνεται διαρκώς.**

Η **Μύλοι Λούλη** όντας πάντα στο πλευρό του **επαγγελματία** παρέχοντάς του εκτός, από άριστης ποιότητας άλευρα, τεχνικές γνώσεις και συμβουλές, **ανταποκρινόμενη στα αιτήματα των πελατών της για εκπαίδευση** και θέλοντας να τους στηρίξει ενεργά, ίδρυσε την Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας.

Στην αίθουσα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, **διοργανώνονται σεμινάρια και επιδείξεις τόσο για το προσωπικό της Μύλοι Λούλη, όσο και για τους πελάτες-συνεργάτες της εταιρείας**, παρέχοντάς τους όλες τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις που θα τους βοηθήσουν να ανταποκριθούν στις σύγχρονες προκλήσεις και να ξεχωρίσουν.

Η αίθουσα διατίθεται προς ενοικίαση για επιδείξεις/σεμινάρια.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να καλέσετε στο 210 4090168.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Η αίθουσα διδασκαλίας έχει αμφιθεατρική διάταξη, είναι εξοπλισμένη με **οπτικοακουστικά συστήματα τελευταίας τεχνολογίας** (κάμερες, ηχεία, προβολείς κ.λπ.), ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να συμμετέχουν απόλυτα μέσα στην τάξη. Επιπλέον, η αίθουσα είναι εξοπλισμένη με τα πιο **προηγμένα μηχανήματα αρτοποιίας** (ζυμωτές, φούρνους κ.λπ.) επιτρέποντας στους εισηγητές να δημιουργήσουν τα προϊόντα που χρειάζονται για τις ανάγκες των σεμιναρίων, για μια εγγυημένη εκπαιδευτική εμπειρία.



www.loulismills.gr



www.alevri.com | www.easybake.com.gr | www.kenfood.com



www.loulismuseum.gr | www.greekbakingschool.gr

ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ
ΑΞΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ
ΔΙΑΤΡΟΦΗ



Γραφεία Κερατσινίου

Σπετσών 1, Κερατσίνι, 187 55
Τ. 210 40 90 100 | Φ. 210 40 90 150
info@loulisgroup.com

Γραφεία Βόλου

Ιάσονος 82, Βόλος, 382 21
Τ. 24210 94 550 | Φ. 24210 94 555
info@loulisgroup.com



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**