



**ΜΥΛΟΙ
ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ®**



ΟΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ ΤΗΣ ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ ΑΕ

Μπαντής Αθανάσιος

Σέρρες, 23.05.2012

ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ

➤ ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ Α.Ε.



- ΑΛΕΥΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ-ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

➤ Κ-ΜΕΝΤΙΤΟΥΡΑ Α.Ε.



- Εταιρία τεχνοβλαστός (spin of) Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας/Καθ. Δ. Κουρέτας

➤ ΦΑΡΜΑ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ Α.Ε.

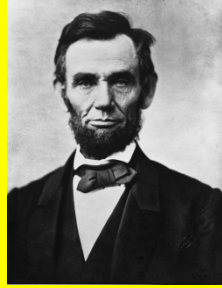


- ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

➤ ΑΡΤΟΤΕΛΕΙΑ ΕΠΕ



- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΥ & ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ



Αβραάμ Λίνκολν

Ο 16ος Πρόεδρος των ΗΠΑ
(1809-1865)

*«...όταν αγοράζω το παλτό μου από την Αγγλία,
το παλτό είναι δικό μου
αλλά τα χρήματά μου μένουν στην Αγγλία.»*

*Όταν αγοράζω το παλτό μου από την Αμερική,
το παλτό είναι **πάλι δικό μου**
αλλά **και τα χρήματά μου μένουν στην Αμερική...**»*

Καινοτομία

Νοείται, η ανανέωση και η διεύρυνση του φάσματος προϊόντων και υπηρεσιών και των συναφών αγορών, η καθιέρωση νέων μεθόδων σχεδιασμού, παραγωγής, εφοδιασμού και διανομής, η εισαγωγή αλλαγών στη διαχείριση, την οργάνωση της εργασίας, τις συνθήκες εργασίας και τις δεξιότητες του εργατικού δυναμικού, καλύπτει δε τέσσερις τύπους καινοτομίας: **καινοτομία προϊόντος**, καινοτομία διεργασιών, καινοτομία μάρκετινγκ, οργανωτική καινοτομία.

Καινοτομία προϊόντος

Η εισαγωγή ενός αγαθού ή μιας υπηρεσίας που είναι νέα ή ουσιωδώς βελτιωμένα ως προς τα χαρακτηριστικά ή τη σκοπούμενη χρήση τους. Περιλαμβάνει ουσιώδεις βελτιώσεις στα τεχνικά χαρακτηριστικά ή άλλα λειτουργικά χαρακτηριστικά.

Η καινοτομία στο προϊόν μπορεί να επιτευχθεί με τη χρήση νέας γνώσης ή τεχνολογιών ή μπορεί να βασίζεται σε νέες χρήσεις ή συνδυασμούς υφιστάμενης γνώσης ή τεχνολογιών.

CERTIFICATE | ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ | CERTIFICATA | 証明書 | CERTIFICAT

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ



Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει η



ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ Α.Ε.

**Λευκοθέα
620 45 ΣΕΡΡΕΣ**

Έχει αξιολογηθεί και συμμορφωθεί με

FOOD



Το παρόν πιστοποιητικό

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΑΛΕΥΡΩΝ & ΣΙΜΙΓΔΑΛΙΩΝ – ΠΑΡΑΓΩΓΗ
& ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΙΤΥΡΩΝ.**

Αριθμός Αναφοράς: **11411196**
Αριθ. Εγγραφής Πιστοποιητικού: **02911007**

Ισχύει έως: **2014-10-24**
Ημερομηνία απόφασης πιστοποίησης:
2014-10-24

Ι. ΒΑΡΔΑΛΑΧΟΥ
ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Όργανισμός Πιστοποίησης
TUV AUSTRIA HELLAS

Έκδοση πιστοποιητικού
Αθήνα, 2011-10-25

Η παρούσα Πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Διαδικασία Επιθεώρησης και Πιστοποίησης της TUV AUSTRIA HELLAS και επιτηρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

TUV AUSTRIA HELLAS
Λ. Μεσογείων 429
Τ.Κ. 153 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuvaustriahellas.gr



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 236



**TUV AUSTRIA
GROUP**



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΩΝ Α.Ε.
EUROPEAN INSPECTION AND CERTIFICATION COMPANY S.A

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CERTIFICATE OF CONFORMITY

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ : EUROCERT/004/2008
CERTIFICATE No :

ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΟΤΙ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΜΗ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΗΣ

«ΜΥΛΟΙ ΚΑΡΛΑΝΙΔΗ Α.Ε.»
ΛΕΥΚΟΘΕΑ ΣΕΡΡΩΝ, ΕΛΛΑΔΑ

THIS IS TO CERTIFY THAT THE NON GMO MANAGEMENT SYSTEM OF

«KARLANIDIS MILLS S.A.»
LEFKOTHEA SERRON, GREECE



ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ

HAS BEEN FOUND TO CONFORM TO THE



(REGULATION OF THE EUROPEAN PARLIAM AND OF THE COUNCIL OF EUROCERT)

Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΤΩΘΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ:

ΕΜΠΟΡΙΑ ΣΙΤΟΥ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΑΛΕΥΡΩΝ, ΣΙΜΙΓΔΑΛΙΩΝ ΚΑΙ ΠΙΤΥΡΩΝ ΣΙΤΟΥ ΜΗ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ

THIS CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING SCOPE OF APPLICATION:

TRADE OF WHEAT, PRODUCTION AND TRADE OF NON -GMO WHEAT FLOURS, SEMOLINA AND BRANS

Ημερομηνία 1^{ης} Έκδοσης : Κηφισιά, 2008-07-08
Date of 1st Issue
Ημερομηνία 2^{ης} Έκδοσης : Κηφισιά, 2009-07-08
Date of 2nd Issue
Ημερομηνία 3^{ης} Έκδοσης : Μεταμόρφωση, 2010-07-08
Date of 3rd Issue
Ημερομηνία 4^{ης} Έκδοσης : Μεταμόρφωση, 2011-10-31
Date of 4th Issue

Το πιστοποιητικό ισχύει ως την : 2012-10-30
This Certificate is valid till



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΠΡΙΣΚΟΛΑΣ
ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Η μη ικανοποίηση των όρων της σύμβασης Αρ. ΧΠ/22488/2011 μπορεί να καταστήσει άκυρο το πιστοποιητικό
Lack of fulfillment of condition as set out in the contract No. ΧΠ/22488/2011 may render this certificate invalid



Κοιλιοκάκη

- Η **κοιλιοκάκη** (εντεροπάθεια/ευαισθησία στη γλουτένη ή δυσανεξία γλουτένης) είναι μια παθολογική κατάσταση του λεπτού εντέρου, προερχόμενη από μια σύνθετη ανοσολογική απάντηση (=αντίδραση) που προκαλείται από τη **γλουτένη**.
- Η **γλουτένη** είναι μια πρωτεΐνη που βρίσκεται στο **σιτάρι**, στη **σίκαλη**, στο **κριθάρι** και στη **βρώμη**.
- **Θεραπεία:** Με κατάλληλη διαίτα, **«ελεύθερη γλουτένης»**



Η απάντηση για τη σωστή διατροφή
των πασχόντων από κοιλιοκάκη!

Gluteno

η νέα σειρά προϊόντων χωρίς γλουτένη από την «ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ ΑΕ»



Η διατροφή με προϊόντα χωρίς γλουτένη (η πρωτεΐνη που υπάρχει στο σιτάρι, το κριθάρι, τη βρώμη και τη σίκαλη) αποτελεί τη μοναδική «θεραπεία» για όσους πάσχουν από κοιλιοκάκη.

Η εταιρία «**ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ ΑΕ**» μετά από πλήθος γευστικών δοκιμών «πάντρεψε» τη γαστρονομική «φαντασία» με τις παραδόσεις και γευστικές επιθυμίες των Ελλήνων πασχόντων από κοιλιοκάκη, για να μπορούν να παρασκευάσουν αρτοσκευάσματα που λαχταρούν, όπως γευστικότατο ψωμί, τραγανούς λουκουμάδες με μέλι, λαχταριστά κέικ, σπιτικές πίτες κ.α.!

Gluteno

- Προϊόντα ΕΟΦ
- Πιστοποιημένα Gluten Free προϊόντα
- Συνταγογραφούμενα μέσω Ασφαλιστικών Ταμείων
- Τα προϊόντα Gluteno/ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ προέκυψαν μέσα από τεράστιο **πλήθος** γευστικών δοκιμών, έτσι ώστε να καταφέρουμε να «παντρέψουμε» τη «φαντασία της **ελληνικής κουζίνας**» με τις γευστικές **παραδόσεις και επιθυμίες** των Ελλήνων πασχόντων από κοιλιοκάκη.



INNOVATION IN FUNCTIONAL FOOD DEVELOPMENT



Τι είναι τα βιολειτουργικά τρόφιμα...

... είναι όμοια σε εμφάνιση με τα συνήθη τρόφιμα ή μπορεί να είναι τυπικά τρόφιμα τα οποία καταναλώνονται ως μέρος της συνήθους διατροφής, αλλά πέραν της βασικής διατροφικής τους χρησιμότητας βοηθούν τη φυσιολογική λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού και/ή μειώνουν την πιθανότητα χρόνιων παθήσεων.

Οι επιστήμονες...

Σύμφωνα με επιστημονικές μελέτες η χορήγηση συμπληρωμάτων μίγματος υδατανθράκων-πρωτεϊνών σε συγκεκριμένη αναλογία μπορεί:

- να αυξήσει την απόδοση
- να μειώσει την μυϊκή καταστροφή
- να μειώσει τον κάματο

Κέικ αποκατάστασης

Feedback

Προϊόν συνεργασίας:



Παν. Θεσσαλίας / Καθ. Δημήτρη Κουρέτα

Προϊόν συνεργασίας της ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ Α.Ε.
με την Κ-MEDITURA Α.Ε.
(Τεχνοβλαστός του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας).



Feedback

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΠΗΓΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

Το FEEDBACK παρουσιάζει μια καινοτομία στη σύνθεσή του. Ο συνδυασμός πρωτεΐνης ορού γάλακτος και ενός μίγματος σακχάρων αποτελεί ιδανική τροφή για τον καταπονημένο οργανισμό. Κλινικές μελέτες έχουν δείξει ότι η κατανάλωση 20 γραμ. πρωτεΐνης ορού γάλακτος ημερησίως βελτιώνει την άμυνα του οργανισμού.

Δ.Ε. Ο.Β.Ι.: 1007078



Feedback

ΑΘΛΕΙΣΑΙ; ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΣΑΙ ΓΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ; Η ΑΠΛΑ ΖΗΤΑΣ ΚΑΤΙ ΠΟΥ ΘΑ ΣΕ ΒΟΗΘΗΣΕΙ ΝΑ ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΕΙΣ **ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΣΑΙ; ΑΝ ΝΑΙ, ΤΟΤΕ ΤΟ FEEDBACK ΕΙΝΑΙ Η ΑΠΑΝΤΗΣΗ!** ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΠΗΓΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ, ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΑΠΙΘΑΝΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΚΑΟ, ΠΟΥ ΣΟΥ ΔΙΝΕΙ Ο,ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΣΑΙ!

FEEDBACK

ΚΑΙ ΔΕΝ ΕΙΣΑΙ ΑΠΛΑ
ΟΚ... ΕΙΣΑΙ Ο ΣΑΚΕ!



Ποια είναι η «καινοτομία»;

- Τα συστατικά του κάνουν το προϊόν την ιδανική τροφή για τον καταπονημένο οργανισμό
- Δημιουργεί μέσα στο αίμα τις καλύτερες προϋποθέσεις απορρόφησης των πρωτεϊνών και των σακχάρων μειώνοντας το σάκχαρο που μπορεί να γίνει λίπος στο σώμα.
- Από μη Γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς

ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ - ΣΤΟΧΟΣ

Το FEED BACK απευθύνεται:

Σε αθλητές

και στοχεύει στην άμβλυση των αρνητικών συνεπειών ενός εξαντλητικού προπονητικού προγράμματος άσκησης στον οργανισμό και το μυϊκό σύστημα. Επίσης, σκοπεύει να αυξήσει την ταχύτητα της αποκατάστασης των αθλητών ώστε να είναι δυνατή η διατήρησή τους σε υψηλό επίπεδο ανταγωνισμού κάτω από συνθήκες έντονης προπόνησης

Στο γενικό πληθυσμό

και έχει ως στόχο τη γρήγορη αποκατάσταση του οργανισμού μετά από μια κουραστική μέρα

Σε ασθενείς με καρκίνο, ανοσοκατασταλμένους, με διαπιστωμένο καρδιακό πρόβλημα και σε παιδιά

- *«Γαλλικό παράδοξο»*
- *Τα αντιοξειδωτικά είναι σημαντικοί παράγοντες που μπορούν να προστατέψουν την υγεία, εξουδετερώνοντας τις ελεύθερες ρίζες.*
- *Η ίδια αντιοξειδωτική δράση διατηρείται αναλλοίωτη και στο έτοιμο προϊόν (ψωμί, κέικ κ.α.) μετά από ψήσιμο*
- *Δημοσιευμένες μελέτες αποδεικνύουν ότι το εκχύλισμα σταφυλιών ασκεί αντιοξειδωτική δράση και συμβάλλει στην καλή λειτουργία των αιμοφόρων αγγείων.*

Προϊόν σύμφωνο με Καν. (ΕΚ) αριθ. 1924/2006
Αρ. Πρωτ. ΕΦΕΤ: Ταυτ. 7841/2009
Αρ. Ο.Β.Ι.: 20090100386



ΜΥΛΟΙ
ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ®



ΑΛΕΥΡΙ
ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ
ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ
ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΑΝΘΟΚΥΑΝΙΝΕΣ,
ΠΡΟΑΝΘΟΚΥΑΝΙΔΙΝΕΣ ΚΑΙ ΦΑΙΝΟΛΕΣ

Ασκεί αντιοξειδωτική δράση και συμβάλλει
στην καλή λειτουργία των αιμοφόρων αγγείων.



Η K – MEDITURA A.E. είναι μία εταιρεία τεχνολογίας (spin off), που δημιουργήθηκε με τη συνεργασία της ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ Α.Ε. με τον καθηγητή του Τμήματος Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Δημήτρη Κουρέτα, με δραστηριότητες:



- Την έρευνα, ανάπτυξη, προτυποποίηση, παραγωγή και εμπορία βιολειτουργικών τροφίμων με ειδικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες.
- Την in vitro αξιολόγηση των βιολογικών ιδιοτήτων φυτικών εκχυλισμάτων ως προς την αντιοξειδωτική τους δραστηριότητα.
- Την παροχή συμβουλευτικών ή και εκπαιδευτικών υπηρεσιών σε θέματα μεθόδων εξαγωγής βιοδραστικών ουσιών από φυτά, in vitro βιοδραστικότητας, εμπλουτισμού τροφίμων και διατροφικής αξιολόγησης βιολειτουργικών τροφίμων.
- Την παροχή υπηρεσιών πιστοποίησης της σύστασης και των ιδιοτήτων τροφίμων.
- Την παροχή υπηρεσιών εξειδικευμένης ανάλυσης της

τοξικότητας και της δραστηριότητας συστατικών τροφίμων.

- Την παροχή υπηρεσιών προετοιμασίας, σύνταξης και κατάθεσης φακέλων προϊόντων ή διαδικασιών παραγωγής σύμφωνα με τους εκάστοτε ισχύοντες Εθνικούς και Κοινοτικούς Κανονισμούς για την κυκλοφορία και διάθεση στην αγορά εξειδικευμένων τροφίμων ή και προϊόντων ειδικής διατροφής.
- Την παροχή υπηρεσιών προετοιμασίας, σύνταξης και κατάθεσης φακέλων προϊόντων για την εναρμόνιση της σήμανσης και επισήμανσής τους σύμφωνα με την εθνική και Κοινοτική νομοθεσία.
- Την παροχή υπηρεσιών τεχνολογικής υποστήριξης, διάγνωσης των αναγκών των επιχειρήσεων σε νέες τεχνολογίες, επίλυσης τεχνολογικών προβλημάτων, υποστήριξη μεταφοράς τεχνολογίας κ.α.
- Την παροχή υπηρεσιών επιμόρφωσης προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων σε διάφορα θέματα (π.χ. Συστήματα και Πρακτικές για τη Διαχείριση της Ποιότητας, της Ασφάλειας και της Υγιεινής των Προϊόντων Διατροφής, της Εφαρμογής Νέων Τεχνολογιών, των Τεχνικών Ελέγχου κ.ο.κ.)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ
- ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ
- ΣΥΝΕΠΕΙΑ
- ΟΡΓΑΝΩΣΗ
- ΜΕΘΟΔΙΚΟΤΗΤΑ
- ΔΥΝΑΜΗ, ΕΠΙΜΟΝΗ & ΤΥΧΗ!