

# Το πρόβατο στην Ευρωπαϊκή τυροκομία - Στρατηγικές προκλήσεις μέσα από την Ευρωπαϊκή Γαστρονομία

Κίμων Γεωργίου,  
Σύμβουλος strategic management στη γαστρονομία

[kimon.paesano@gmail.com](mailto:kimon.paesano@gmail.com)  
[www.kimongeorgiou.com](http://www.kimongeorgiou.com)

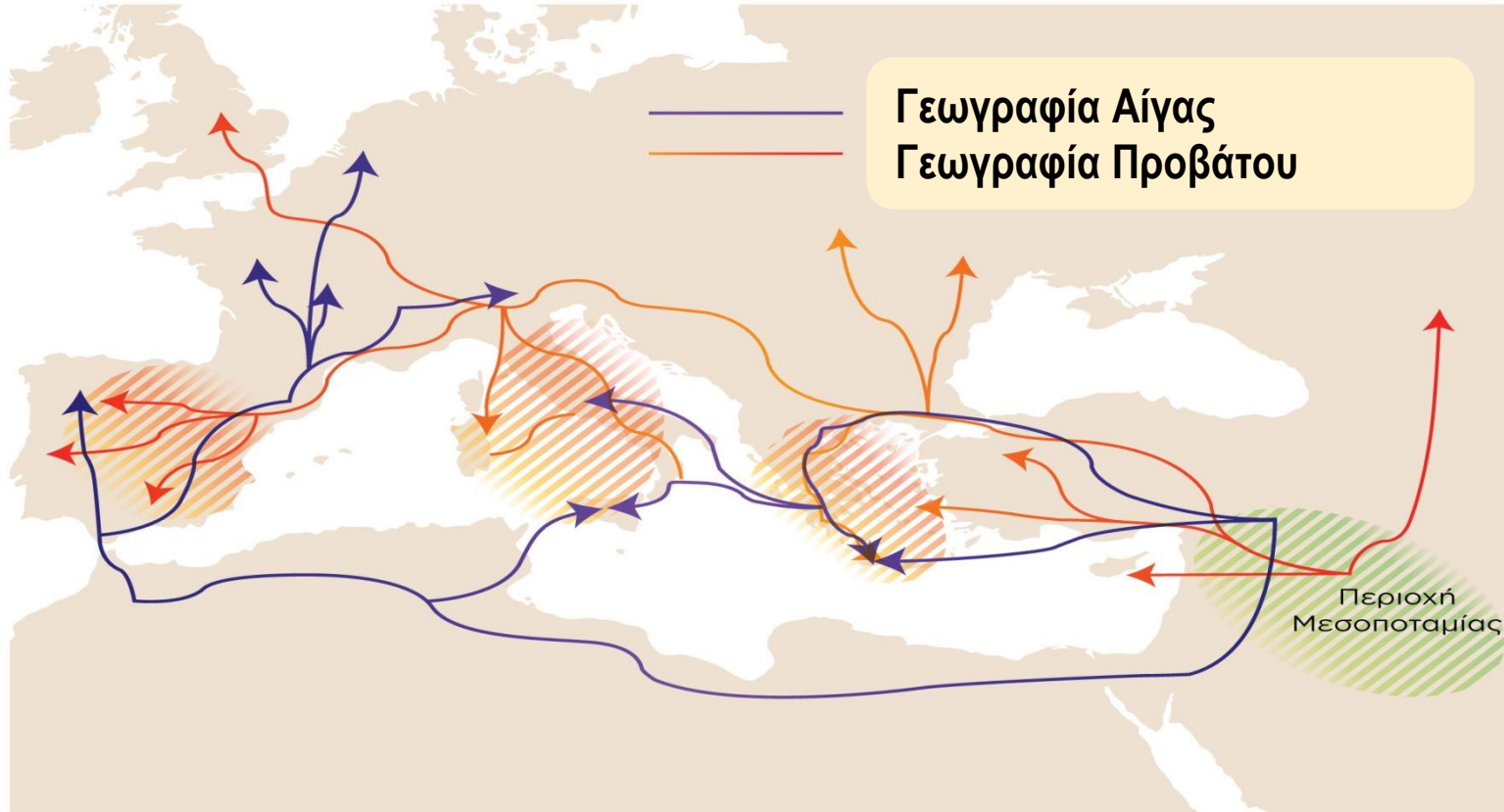
# Ορισμός Γαστρονομίας

Η μελέτη, τέχνη και επιστήμη που ασχολείται με τη διατροφή,  
-την προέλευση, κουλτούρα και ιστορία της-  
είτε όταν ο άνθρωπος τρέφεται για να επιβιώσει η όταν γευματίζει για  
ευχαρίστηση, υγεία, status η άλλους κοινωνικούς λόγους η κοινωνική  
καταξίωση

Η Γαστρονομία δεν είναι η μαγειρική, δεν εξισώνεται με την κουζίνα  
Γύρω από την Γαστρονομία ξετυλίγονται σημαντικότερα κομμάτια άλλων  
επιστημών, τεχνών και μελετών όπως:

της Ανθρωπολογίας, Ανθρωπογεωγραφίας, Κοινωνιολογίας, Γεωγραφίας,  
Φιλοσοφίας, Ιστορίας, Χημείας, Βιολογίας, Πληροφορικής, Συστημάτων  
πληροφόρησης, η ακόμα καλών τεχνών όπως της Ζωγραφικής,  
Κινηματογράφου, Φωτογραφίας ως επίσης και αυτό του Strategic  
Management

Η γεωγραφία και η ιστορία του προβάτου έδωσε στην Ελλάδα συγκριτικό πλεονέκτημα  
Δεύτερο συγκριτικό πλεονέκτημα πρόεκυψε από τις τεχνοτροπίες που αναπτύχτηκαν



# Οι τεχνοτροπίες δημιουργούν ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα – Κεφαλοτύρι

**Γάλα από συγκεκριμένη ράτσα των ζώων**

**Διατροφή των ζώων**

**Vertical integration – sustainability**

**Χρόνος ξεκούρασης για το γάλα**

**Χρόνος ξεκούρασης για το τυρόπηγμα**

**Τρόπος κοπής του τυροπήγματος**

**Υγρασία στο τυρόπηγμα / πίεση, τρόποι**

**Εισαγωγή βοτάνων η μπαχαρικών**

**Μέγεθος τροχού**

**Είδη αλατίσματος, τύπος άλατος**

**Τόπος ωρίμανσης / τρόποι**

**Κεφαλοτύρι**

# Οι τρεις μεγάλες σχολές πρόβειου τυριού στην Ευρώπη

## Με ποιούς ανταγωνιζόμαστε και σε πια προϊόντα?



01

Ισπανική Σχολή

02

Ιταλική Σχολή

03

Ελληνική Σχολή

Anthotyro - Ανθότυρο  
Arseniko - Αρσενικό  
Feta - Φέτα  
Graviera - Γραβιέρα  
Halloumi - Χαλούμι

Kasseri - Κασέρι  
Kefalotyri - Κεφαλοτύρι  
Ladotyri - Λαδοτύρι  
Manouri - Μανούρι

# Συγκρίνουμε τα ίδια προϊόντα με βάση το προβειο γαλα?

## Ελληνική Τυροκομία

- Κεφαλοτυρι
- Γραβιέρα
- Κεφαλογραβιέρα
- Λαδοτύρι
- Φρέσκα Τυριά
- Φέτα
- Κασέρι
- Γιαούρτι

## Ιταλική Τυροκομία

- Pecorino Romano
- Pecorino Toscano
- Canestrato Dolce
- Canestrato
- Ricotta / Robiola
  
- Cacciocavallo

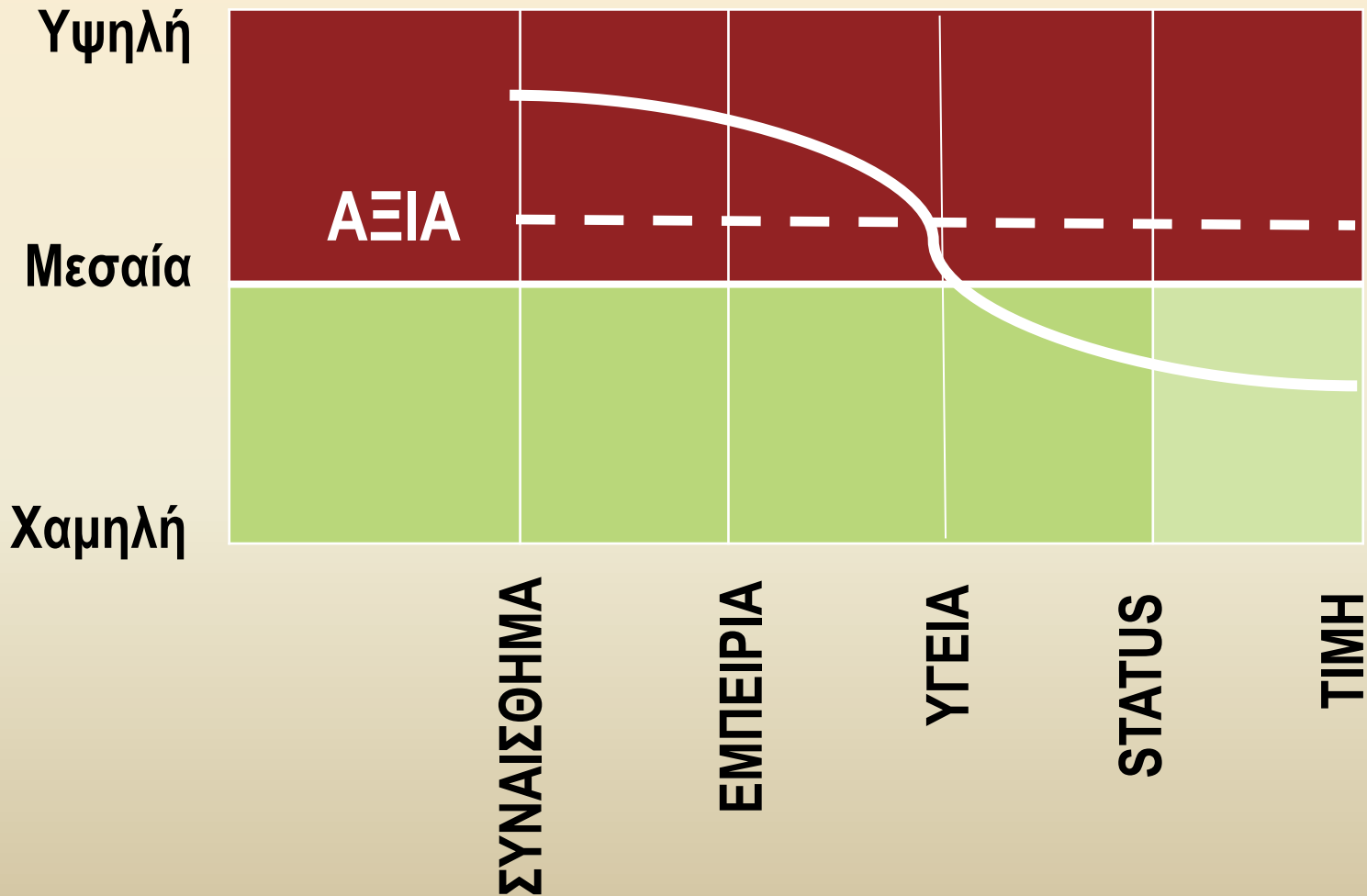
## Ισπανική Τυροκομία

- Manchego

## Δυο βασικές αρχές των οικονομικών και της ζωής εφαρμοσμένες στη Γαστρονομία

- Δεν ορίζουμε αυτό που κάνουμε από το προϊόν που πουλούμε αλλά από τα οφέλη (Αξία) που φέρνουμε στην αγορά και σε κάθε συνεργάτη χωριστά
- Το εισόδημα του οργανισμού μας δεν είναι όπως συχνά ορίζουμε το σύνολο των πωλήσεων αλλά τα χρήματα που η αγορά ξοδεύει στα οφέλη (Αξία) των προϊόντων που ο οργανισμός παράγει η προσφέρει. Για να αγοράσει η αγορά περισσότερα πρέπει τα οφέλη να γίνουν μεγαλύτερα και εμείς οι ίδιοι πιο ανταγωνιστικοί και καλύτεροι

# Άξια και Τιμή στη Γαστρονομία





# Άξια και Τιμή στη Γαστρονομία

## Πρόβειο Γάλα – Τυριά και Γιαούρτι

