

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΑΠΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑ
Οικογενειακή Επιχείρηση "Ζυμαρικά Δαρδούμα" 14.03.2019

1. Τι σας έκανε να ασχοληθείτε με αυτήν την επιχείρηση;

Το όνειρο της προγιαγιάς εκπλήρωσαν τα τρισεγγόνα Γιάννης και Βαγγέλης Μάλλιος και δημιούργησαν το εργαστήριο.

2. Από πότε υπάρχει αυτή η επιχείρηση;

Από το 2008.

3. Ποιος ξεκίνησε την επιχείρηση;

Η μητέρα των παιδιών – Μαρία Δαρδούμα – μέχρι που ανέλαβαν τα παιδιά.

4. Μπορείτε να συγκρίνετε τον τρόπο παραγωγής των προϊόντων σας από την εποχή της γιαγιάς σας μέχρι σήμερα;

Σήμερα καθώς η τεχνολογία έχει αναπτυχθεί, ο τρόπος παραγωγής διαφέρει από παλαιότερα.

5. Τι αριθμό προϊόντων παράγετε;

Υπάρχει ποικιλία προϊόντων σε ζυμαρικά και τραχανάδες.

6. Υπάρχουν περίοδοι που η ζήτηση είναι μεγαλύτερη;

Από τον Απρίλιο μέχρι τον Οκτώβρη υπάρχει υψηλή ζήτηση.

7. Από πού προμηθεύεστε τα υλικά σας;

Προμηθευόμαστε γάλα και αβγά από τους ντόπιους παραγωγούς.

8. Εσείς πώς ανταγωνίζεστε τις άλλες όμοιες επιχειρήσεις;

Μέσω της υψηλής ποιότητας των προϊόντων μας και του παραδοσιακού τρόπου παραγωγής.

9. Κάνετε εξαγωγές;

Ναι. Σε Λονδίνο, Βέλγιο και Γερμανία.

10. Βγαίνουν εύκολα τα χρήματα;

Κυρίως το καλοκαίρι παρατηρείται αύξηση.

11. Τα προϊόντα που δεν έχουν ζήτηση, τι τα κάνετε;

Παρατηρούμε ποια προϊόντα έχουν ζήτηση και ανάλογα μειώνουμε την παραγωγή σε αυτά που δεν έχουν.

12. Πόσους υπαλλήλους απασχολείτε και με τι ειδικότητες;

Δύο. Έναν τακτικό και έναν εποχικό σε περίοδο ακμής.

13. Πόσο εύκολη είναι η συνεργασία μεταξύ των μελών της οικογένειας;

Αρκετά εύκολη. Δεν παρατηρούνται δυσκολίες στη συνεργασία.

14. Τι ωράριο έχει ένας εργαζόμενος στην επιχείρηση σας;

Οκτάωρο. Η επιχείρηση είναι ανοιχτή από τις 08:00 το πρωί έως τις 08:00 το βράδυ καθημερινά, ακόμα και τις Κυριακές.

15. Πόσα μέλη της οικογένειας εργάζονται στην επιχείρηση;

Κυρίως δύο. Τα δύο αδέρφια.

16. Με ποιο τρόπο διαφημίζετε την επιχείρησή σας;

Με τη συμμετοχή σε εκθέσεις τροφίμων στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη και το Διαδίκτυο.