

ΟΙ ΑΠΟΦΟΙΤΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΟΥΝ

Oinosporos

Handmade beauty products from grape seed oil



συνέντευξη με την

ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ

Ιδρύτρια τής επιχείρησης Oinosporos



Ευαγγελία Σωτηροπούλου

Απόφοιτη τού 2001 – Α΄ Αρσάκειο Λύκειο Ψυχικού
Οινολόγος-Τεχνολόγος ποτών

Υποψήφια διδάκτωρ στο τμήμα Βιομηχανικής Χημείας ΕΚΠΑ
Έχει ιδρύσει την εταιρεία Sporos: Handmade beauty products
based on grape seed oil.

Βραβείο καινοτομίας 2018 από το Εργαστήριο Επενδυτικών
Εφαρμογών (ΕΠΕΦΑ) τού ΕΚΠΑ.

Κυρία Σωτηροπούλου, καλωσορίσατε και πάλι στα Αρσάκεια. Από ποιο Σχολείο αποφοιτήσατε;

Στο Αρσάκειο ξεκίνησα στο νηπιαγωγείο και αποφοίτησα το 2001 από το Α΄ Αρσάκειο Λύκειο Ψυχικού. Από το δημοτικό ήδη έχω πολύ όμορφες αναμνήσεις. Επειδή μεγάλωσα και ζω στο κέντρο της Αθήνας, ο περιβάλλων χώρος του Αρσακείου Ψυχικού ήταν πολύ ευχάριστος για τη σχολική μου καθημερινότητα. Μεγαλώνοντας αντιλαμβάνεσαι και εκτιμάς τις διαφορές. Βλέποντας τα σχολεία στα Εξάρχεια, που είναι η περιοχή μου, καταλαβαίνω ότι η διαφορά είναι τεράστια.

Πώς αποφασίσατε να ασχοληθείτε με την οινολογία;

Η κατεύθυνσή μου ήταν η γεωπονία και όταν ανακάλυψα την ύπαρξη αυτής της σχολής την ερωτεύτηκα αμέσως και η επιλογή μου με αποζημίωσε. Ήταν ό,τι καλύτερο ζητούσα.

Οι Έλληνες ταυτίζουμε τους Γάλλους με το κρασί, αλλά γνωρίζουμε επίσης ότι και η Καλιφόρνια είναι ανερχόμενη παραγωγός περιοχή τα τελευταία χρόνια. Η Ελλάδα, που έχει αρχαία παράδοση στο κρασί, σε ποιο σημείο βρίσκεται σήμερα;

Ως χώρα είχαμε πάντα ιστορία και δέσιμο με το κρασί και το αμπέλι και τα τελευταία χρόνια έχουμε κάνει μεγάλη πρόοδο στην παραγωγή. Βέβαια είμαστε μόλις στο 1,5% της παγκόσμιας παραγωγής. Ήμασταν συνδεδεμένοι με τη ρετσίνα, και μάλιστα την κακής ποιότητας, αλλά έχουμε κάνει μεγάλη προσπάθεια να γνωρίσουμε και να διαδώσουμε τις ελληνικές ποικιλίες κρασιού, τόσο στους Έλληνες όσο και στους άλλους λαούς, και να αλλάξουμε τη νοοτροπία των Ελλήνων παραγωγών που υπάκουαν στη μόδα για καλλιέργεια ξένων ποικιλιών. Προσπαθούμε να διασώσουμε και να προστατέψουμε τις σπάνιες ελληνικές

ποικιλίες, όπως το Μαυροτράγανο στη Σαντορίνη, το Μούχταρο στη Βοιωτία κ.ά.

Η παλιά ρετσίνα τι έχει γίνει;

Έχει βελτιωθεί και εξελιχθεί. Οι νέες ρετσίνες έχουν βραβευτεί και σε παγκόσμιους διαγωνισμούς. Δεν παράγεται μόνο στα Μεσόγεια, όπως παλιά. Μεγάλη άνθηση έχει και στη βόρεια Ελλάδα. Ετικέτες όπως «το Δάκρυ του Πεύκου», ο «Ρητινίτης Οίνος» είναι γνωστές και έχουν διαφοροποιηθεί από τη λογική που υπήρχε στο παρελθόν, που έβαζαν ρετσίνα στο κρασί που δεν ήταν καλό για να πουληθεί πιο εύκολα. Τώρα η ρετσίνα είναι ένα εντελώς καινούργιο προϊόν και μάλιστα υπάρχει και αφρώδης οίνος από ρετσίνα.

“... βρισκόμαστε σε ένα σταυροδρόμι. Να στηρίξουμε ένα νέο βιώσιμο αναπτυξιακό μοντέλο, βασισμένο στην υγιή επιχειρηματικότητα, ή να συνεχιστεί η ανακύκλωση των πρακτικών που οδήγησαν στην κρίση, την ύφεση και την ανεργία”

Πώς προωθούνται αυτές οι ποικιλίες στο εξωτερικό; Έχουν κάποιον εξωτικό χαρακτήρα;

Γενικά προωθούνται ως γηγενείς ποικιλίες και η προώθηση γίνεται στο πλαίσιο της προβολής όλων των ελληνικών προϊόντων, όπως είναι το γιαούρτι, το ελαιόλαδο κτλ.



Puzzle σαπουνιών. Συλλογή απο 6 χειροποίητα σαπούνια

Υπάρχει κάποιο συντονιστικό όργανο που να βοηθάει τους οινοπαραγωγούς να προωθήσουν την παραγωγή τους;

Ναι, η Ένωση «WinesofGreece» είναι η ομπρέλα όλων των τοπικών ενώσεων: των κρασιών τής Κρήτης, τής Πελοποννήσου, τής Βόρειας Ελλάδας... Αυτή αναλαμβάνει την προώθησή τους σε παγκόσμιες εκθέσεις και σε διαγωνισμούς.

Ποια βήματα ακολουθήσατε όταν καταλάβατε ότι σας ενδιαφέρει ο χώρος τού κρασιού;

Όλα ξεκίνησαν όταν τελείωνα τη σχολή μου. Στην πρακτική άσκηση που πρέπει να κάνουμε για να πάρουμε το πτυχίο μας δούλεψα για 6 μήνες στην παραγωγή σε ένα οινοποιείο τής Λήμνου, και συγκεκριμένα στον τρύγο, που είναι η βασικότερη περίοδος τού οινοπαραγωγού. Μετά το πρώτο μου «βάπτισμα» στη Λήμνο, πήγα για λίγους μήνες στην Κρήτη, στο οινοποιείο τού Μπουτάρη,

και συνέχισα στο οινοποιείο του στην Τρίπολη, όπου έκανα τον δεύτερο τρύγο, σε μεγάλη πια παραγωγή με σταφύλι Μοσχοφίλερο. Για το κρασί τής βόρειας Ελλάδας απέκτησα εμπειρία στο οινοποιείο τού Κώστα Λαζαρίδη στη Δράμα, πριν γυρίσω πια στο Καπανδρίτι. Σιγά-σιγά από την παραγωγή τού κρασιού πέρασα στις πωλήσεις, τόσο σε οινοποιεία όσο και σε κάβες. Έτσι έχω εικόνα από τα πρώτα στάδια μέχρι το τελικό. Αλλά και στη σχολή μου, στο ΤΕΙ, είχα δουλέψει στον εργαστηριακό χώρο.

Και πώς προχωρήσατε;

Επειδή είχα πολλές ανησυχίες, έκανα το πρώτο μου μεταπτυχιακό στο Deree σε θέματα Marketing και συνέχισα στο ΕΚΠΑ στο τμήμα Βιομηχανικής Χημείας, όπου ολοκλήρωσα το δεύτερο μεταπτυχιακό μου στον

ερευνητικό χώρο με προσανατολισμό το κρασί και τα αποστάγματα. Στη μεταπτυχιακή μου εργασία αποτυπώθηκε η έρευνά μου πάνω στην αξιοποίηση των οινικών υποπροϊόντων, δηλαδή τού κουκουτσιού και τής φλούδας τού σταφυλιού, τα στέμφυλα, όπως λέγονται. Πιο συγκεκριμένα ειδικεύτηκα στα κουκούτσια, τα λεγόμενα γίγαρτα, και οδηγήθηκα στην εξαγωγή τού λαδιού τού κουκουτσιού τού σταφυλιού, που επιστημονικά λέγεται γιγαρτέλαιο. Δούλεψα στη βιομηχανία για την παραγωγή τού γιγαρτελαίου, αλλά και ερευνητικά έψαξα κατά πόσο αυτό το λάδι είναι ευεργετικό για χρήση στην κοσμετολογία, αλλά και στην ιατρική, και προσπάθησα να βρω τρόπους αξιοποίησής του. Πλέον, στο διδακτορικό μου μελετώ την αξιοποίηση των στεμφύλων για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας.

Εδώ και δέκα χρόνια λειτουργεί στα Σχολεία μας το λεγόμενο επιχειρηματικό σχολείο.

Είναι πολύ σημαντικό αυτό, διότι σε αυτή την ηλικία και σε αυτή την εκπαιδευτική βαθμίδα τα παιδιά καλλιεργούν την πεποίθηση ότι

μπορούν να ξεκινήσουν μια ιδέα τους και μαθαίνουν πώς θα την υλοποιήσουν. Είναι σημαντικό επίσης, γιατί τα βγάξει από την υπάρχουσα λογική του μονόδρομου ότι όταν μεγαλώσουν θα πρέπει να βρουν μια θέση εργασίας και να γίνουν μισθωτοί υπάλληλοι. Με αυτό τον τρόπο τα παιδιά έχουν την ευκαιρία να δραστηριοποιηθούν και να ανοίξουν τους ορίζοντές τους. Ως καθηγήτρια σε ΙΕΚ προσπαθώ καθημερινά να δίνω ιδέες στα παιδιά και τους προτείνω διάφορα πράγματα για να ανοιχτούν και να παρακολουθούν τις εξελίξεις στον τομέα των ενδιαφερόντων τους. Η νέα γενιά φαίνεται να προβληματίζεται γόνιμα, επιζητεί την καινοτομία, οραματίζεται και θέλει να τολμήσει και να συμβάλει στην υγιή ανάπτυξη του τόπου. Οφείλουμε λοιπόν και εμείς να ανταποκριθούμε και να της εξασφαλίσουμε τα εφόδια, οπότε το επιχειρηματικό σχολείο είναι ένα εξαιρετικό «εργαλείο» για τους μαθητές και τις μαθήτριες του Σχολείου μας.

Ως καθηγήτρια σε ΙΕΚ, πώς παρακινείτε τους σπουδαστές προς αυτή την κατεύθυνση; Μπορείτε να μας πείτε κάποια παραδείγματα;

Τελευταία είχαμε πάει να παρακολουθήσουν μια ημερίδα για τα τρόφιμα του μέλλοντος, όπου άκουσαν νέους που είχαν κάνει την ιδέα τους πραγματικότητα στον τομέα τής καινοτομίας στα τρόφιμα. Είτε οι ιδέες αυτές προέρχονται από την εκπαίδευσή τους είτε όχι, το σημαντικό είναι ως καθηγητής να δίνεις κίνητρα και ερεθίσματα, ώστε να τονώσεις τη διάθεση του νέου να δημιουργήσει παίρνοντας κάποιο ρίσκο. Δυστυχώς όμως η πλειοψηφία τους αρκείται να βουλευτεί σε μια θέση. Πολύ λίγοι νέοι έχουν τη διάθεση να ξεκινήσουν κάτι δικό τους. Τουλάχιστον να το δοκιμάσουν, να

αφιερώσουν κάποιες ώρες σε αυτό.

Αυτό έχει τη ρίζα του κάπου;

Στη γενικότερη κατάσταση. Υπάρχει δυσaréσκεια, που τα παιδιά την αντιλαμβάνονται και θεωρούν ότι δεν έχουν άλλη λύση παρά μόνο να βρουν μια απασχόληση, όποια κι αν είναι αυτή. Όμως πλέον βρισκόμαστε σε ένα σταυροδρόμι. Να στηρίξουμε ένα νέο βιώσιμο αναπτυξιακό μοντέλο, βασισμένο στην υγιή επιχειρηματικότητα, ή να συνεχιστεί η ανακύκλωση των πρακτικών που οδήγησαν στην κρίση, την ύφεση και την ανεργία.

Πώς βλέπουν εσάς που είσαστε ζωντανό παράδειγμα;

Μου λένε ότι είναι πολύ υπερήφανοι για τη δασκάλα τους! Κάτι που με συγκινεί. Αν υποθέσω ότι μπορεί να αποτελώ πρότυπο, είναι πολύ σημαντικό να βλέπουν τις όποιες κινήσεις κάνω και τις πολλές δυσκολίες τους, γιατί ο δρόμος δεν είναι στρωμένος με ροδοπέταλα. Όμως αυτό που χρειάζεται για να προχωρήσεις είναι να δοκιμάζεις, να δυσκολεύεσαι, να βρίσκεις λύσεις στα εμπόδια.

“Από το δημοτικό ήδη έχω πολύ όμορφες αναμνήσεις. Επειδή μεγάλωσα και ζω στο κέντρο τής Αθήνας, ο περιβάλλον χώρος τού Αρσακείου Ψυχικού ήταν πολύ ευχάριστος για τη σχολική μου καθημερινότητα”

Ποια είναι τα πλεονεκτήματα των ελληνικών κρασιών; Τι θα επιλέγατε ελληνικό ή γαλλικό κρασί;

Τα ελληνικά κρασιά δεν μπορεί να συγκριθούν με τα γαλλικά. Το καθένα έχει ξεχωριστό χαρακτήρα. Σαφώς η Ελλάδα σήμερα έχει πολλές δικές της ποικιλίες, έχει

γίνει μεγάλη προσπάθεια να κλείσει η ψαλίδα ως προς την ποιότητα του τελικού αποτελέσματος, οπότε όχι μόνο επιλέγουμε αλλά και προβάλλουμε τα ελληνικά κρασιά.

Ποιο είναι τα αγαπημένο σας ελληνικό κρασί;

Αγαπώ πολύ το Ασύρτικο από τη λευκή ποικιλία και το Ξινόμαυρο από τα κόκκινα της βόρειας Ελλάδας.

Η οينوγνωσία είναι μια εξεζητημένη μόδα ή ένα απαραίτητο τελετουργικό;

Στη γευσιγνωσία τού κρασιού πρέπει να τηρούμε κάποια συγκεκριμένα βήματα. Ακόμα και το ποτήρι που το κρατάμε από τη βάση έχει τη λογική ότι δεν θέλουμε να μεταφέρουμε τη θερμοκρασία τού σώματος στο κρασί. Σκεφτείτε ότι τα λευκά καταναλώνονται γύρω στους 12 βαθμούς, ενώ η θερμοκρασία τού σώματός μας είναι 36,8. Οπότε, έστω και λίγο να το αγγίξουμε, θα του αλλάξουμε τη θερμοκρασία. Για τον οينوγνώστη, λοιπόν, δεν είναι ένα τελετουργικό που τον παιδεύει, είναι μια απαραίτητη τεχνική την οποία υιοθετεί. Μπορεί να φαίνονται υπερβολικές ανησυχίες, αλλά έχουν βάση. Ως προς τα αρώματα τού κρασιού είναι θέμα ακρίβειας και εξάσκησης, ώστε να μπορείς να τα ξεχωρίσεις.

Αγοράζετε κρασί από κάβα ή από παραγωγούς που γνωρίζετε;

Και τα δύο.

Ας έρθουμε λοιπόν στον Οίνοςπορο...

Όπως είπα και στην αρχή, η ιδέα προέκυψε από το μεταπτυχιακό μου, που είχε θέμα την παραγωγή τού ελαίου από τα γίγαρτα. Διαπιστώνοντας παράλληλα ένα κενό στην αγορά, θέλησα να προχωρήσω την έρευνά μου. Η πρώτη προσπάθεια ήταν η παραγωγή σαπουνιών με βάση το γιγαρτέλαιο και άλλα συστατικά, όπως το κρασί, το πετιμέζι, τα κουκούτσια για απολέπιση. Για απολέπιση, για παράδειγμα, υπάρχουν πολλά συστατικά. Αλλά το κουκούτσι δεν είχε χρησιμοποιηθεί

*Χειροποίητες
φλούδες σαπουνιού
μιας χρήσης
για το ταξίδι*



ποτέ και θεώρησα ότι η αξιοποίησή του είναι μια πολύ καλή ιδέα. Πιστεύω γενικά στη φιλοσοφία τής αξιοποίησης των υποπροϊόντων, είτε είναι στα τρόφιμα είτε στην οينوποίηση. Είναι μια νοοτροπία που δεν συναντάται στη χώρα μας. Ειδικά στο οينوποιείο οτιδήποτε μένει συνήθως πάει για απόσταξη, για τσίπουρο ή ρακί. Από αυτή τη λογική λοιπόν προέκυψαν τα σαπούνια «σπόρος», τα οποία εμπλουτίστηκαν με άλλα προϊόντα: κρέμα σώματος, άλατα, σκραμπ και λάδια σώματος, βάλσαμα.



Πόσο χρόνο χρειαστήκατε για να αναπτύξετε αυτή την ολοκληρωμένη σειρά περιποίησης;

Μόνο για τα σαπούνια, με τις δοκιμές και τους ελέγχους, χρειάστηκαν δύο χρόνια για να καταλήξω στην τελική μορφή και στα τελικά συστατικά. Τα υπόλοιπα προϊόντα βγήκαν πολύ γρήγορα και πολύ αυθόρμητα.

Το μεταπτυχιακό στο marketing σας βοήθησε;

Με βοήθησε αρκετά, επειδή έμαθα τα βασικά εργαλεία προώθησης και προβολής μιας ιδέας.

Έχετε δημιουργήσει μια επιχείρηση με την επωνυμία Oinosporos;

Ναι, και έχω τον κεντρικό ρόλο στην παραγωγή και την προώθηση των προϊόντων.

Υπάρχει έδαφος για άνοιγμα σε εξαγωγές;

Είναι μέσα στα σχέδιά μου η εξαγωγή των προϊόντων, αλλά αυτό που με ενδιαφέρει καταρχάς είναι η αξιοποίηση των υποπροϊόντων μέσα από τη δημιουργία νέων προϊόντων. Το γεγονός, δηλαδή, ότι πρόκειται για προϊόντα που προκύπτουν από υποπροϊόντα που μένουν αναξιοποίητα.

Συλλογή
προϊόντων
Oinosporos :
κρέμα, λάδι και
απολεπιστικό
σώματος,
άλατα μπάνιου,
κρέμα χεριών
και χειλιών



Η βιωσιμότητα είναι πολύ διαδεδομένη στο εξωτερικό και πιστεύω ότι τα προϊόντα μου δένουν με αυτή τη φιλοσοφία. Επίσης, επειδή σχετίζονται με τα οινοποιεία, οι πρώτες προσπάθειες που έχω κάνει για προώθηση των προϊόντων μου είναι σ' αυτό τον χώρο. Δεδομένου ότι υπάρχει αύξηση στην επισκεψιμότητα των οινοποιείων, λόγω της αύξησης τού τουρισμού με ανάλογο ενδιαφέρον, η παρουσία τέτοιων προϊόντων στον χώρο είναι κάτι διαφορετικό και μάλλον αρέσει.

Για να προωθήσετε τα προϊόντα αυτά στα οινοποιεία χρειάζεται να κάνετε κάποια παρουσίαση;

Βέβαια. Μέσα στην όλη φιλοσοφία τού «Oinosporos» είναι η εκπαίδευση και η ενημέρωση σε σχέση με τα κουκούτσια, αλλά και γενικά με την αξιοποίηση προϊόντων που μέχρι σήμερα τα οινοποιεία πετούσαν. Η εκπαίδευση και η ενημέρωση απευθύνεται τόσο προς τους οινοπαραγωγούς όσο και προς τους καταναλωτές.

Ποιος αναλαμβάνει αυτή την εκπαίδευση;

Προς το παρόν δεν υπάρχει κάποιος άλλος. Στην αρχή έκανα μεγάλες προσπάθειες, οι οποίες δεν εισακούγονταν, κυρίως επειδή είναι ένα επιπλέον έξοδο για τους οινοπαραγωγούς. Άρα πρέπει να τους πείσεις ότι μπορούν να αναπτύξουν την παραγωγή τους και πέραν τού κρασιού. Στην Αμερική, για παράδειγμα, παράγουν μέχρι και μπισκότα από το γιγαρτάλευρο, το αλεύρι που προκύπτει από το κουκούτσι των σταφυλιών. Εξαρτάται και πόσο ανοικτός είναι ο οινοπαραγωγός σε νέα προϊόντα. Αυτή είναι η μεγαλύτερη δυσκολία.

Οι οινοπαραγωγοί με τους οποίους έρχεστε σε επαφή είναι δεκτικοί στο να γίνουν προμηθευτές αυτού τού προϊόντος;

Η πρώτη μας συνεργασία με οινοποιείο, το Κτήμα Κοκοτού στη Σταμάτα, δείχνει ότι υπάρχει περιθώριο. Οι ίδιοι χρησιμοποιούν τα προϊόντα αυτά και ως επαγγελματικά δώρα. Υπάρχουν λοιπόν περιπτώσεις που το δέχονται με χαρά και το βλέπουν σαν

ευκαιρία προβολής και διαφοροποίησης στην αγορά. Πλέον τα οινοποιεία αλλά και άλλα σημεία, όπως κάβες, μαγαζιά περιποίησης άκρων, μαγαζιά με φυσικά προϊόντα, boutique hotels, είναι πολύ θετικά στον Οίνοςporο λόγω της ποιότητας των προϊόντων, αλλά και της καινοτομίας της ιδέας, η οποία και βραβεύτηκε τον Ιούνιο 2018 από το Εργαστήριο Επενδυτικών Εφαρμογών (ΕΠΕΦΑ) τού Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Η εταιρεία λοιπόν λειτουργεί σε πολλά επίπεδα: στο επίπεδο προϊόντων περιποίησης, στο καθαρά εμπορικό επίπεδο τού δώρου, σε επίπεδο εκπαίδευσης και διατηρεί και την ερευνητική της πλευρά.

Ναι, η έρευνα συνεχίζεται, διότι συνεχίζω και εγώ με το διδακτορικό μου στο τμήμα Βιομηχανικής Χημείας τού ΕΚΠΑ. Έτσι υποστηρίζω την έρευνα πάνω στην αξιοποίηση των υποπροϊόντων και συνεχίζω να τα προβάλλω και στις εισηγήσεις μου στα συνέδρια στα οποία λαμβάνω μέρος, ώστε η ιδέα να έχει τη μεγαλύτερη δυνατή διάχυση.

Σε επίπεδο εγκαταστάσεων πού βρίσκεται η επιχείρησή σας;

Σε πρώτη φάση είχα μεγάλο φόβο για τέτοιου είδους ανοίγματα. Έτσι επέλεξα να είμαι πιο συγκρατημένη. Έμεινα στον χώρο τού εργαστηρίου για να κάνω τα πειράματά μου. Πλέον ο Οίνοςporοs έχει δικό του εργαστήριο παραγωγής στην Αθήνα και εκθετήριο-σημείο πώλησης των

προϊόντων (Πανεπιστημίου 64), το οποίο χρησιμοποιείται και ως χώρος για σεμινάρια ή για γευσιγνωσία τού κρασιού. Μέσα στον επόμενο μήνα θα είναι έτοιμο και το eshop, για αγορά και αποστολή των προϊόντων εντός αλλά και εκτός Ελλάδος. Προσπαθώ τα βήματά μου να είναι μικρά και σταθερά.

Τι θα συμβουλευάτε τους νέους, τους μαθητές τού λυκείου που τώρα θα αποφοιτήσουν;

Άκουγα πρόσφατα μια συνέντευξη στην οποία οι μαθητές έλεγαν ότι δεν προτίθενται να σπουδάσουν, αφού οι χρηματικές απολαβές δεν θα διαφέρουν στη μία ή την άλλη περίπτωση. Αυτό όμως που θέλω να πω σε αυτούς τους νέους είναι ότι οι σπουδές δεν σχετίζονται απόλυτα με την οικονομική μας αποκατάσταση. Αντίθετα, μέσα από τις σπουδές πολλοί από αυτούς μπορούν να ολοκληρωθούν ως προσωπικότητες, μπορούν να διαμορφώσουν μια πιο ανοικτή στάση και αντίληψη για τα πράγματα. Καλώς ή κακώς, οι σημερινές συνθήκες έχουν διαμορφωθεί όπως όλοι ξέρουμε. Όμως εμείς πρέπει διαρκώς να προσπαθούμε να

βελτιωθούμε για να μπορέσουμε να τις βελτιώσουμε και αυτές, να προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο. Η ανάγκη μας για το καλό και το θετικό δεν σταματά ποτέ.

Ευχαριστώ για τη συνομιλία μας και εύχομαι ο Οίνοςporοs να φέρει καρπούς.

“Η νέα γενιά φαίνεται να προβληματίζεται γόνιμα, επιζητεί την καινοτομία, οραματίζεται και θέλει να τολμήσει και να συμβάλει στην υγιή ανάπτυξη τού τόπου. Οφείλουμε λοιπόν και εμείς να ανταποκριθούμε και να της εξασφαλίσουμε τα εφόδια, οπότε το επιχειρηματικό σχολείο είναι ένα εξαιρετικό «εργαλείο» για τους μαθητές και τις μαθήτριες τού Σχολείου μας.



ΟΙ ΑΠΟΦΟΙΤΟΙ επικοινωνούν

ένθετο συνεντεύξεων τού περιοδικού Επικοινωνία

Ιούλιος 2019

Περιοδική έκδοση τής Φιλεκπαιδευτικής Εταιρείας

Κοκκώνη 18, Π. Ψυχικό 154 52, Αθήνα

τηλ: 210 67 55 555

fax: 210 67 19 725

e-mail: dsxeseis@arsakeio.gr

Ιδιοκτήτης
Φιλεκπαιδευτική Εταιρεία

Εκδότης
Καθηγητής Γεώργιος Μπαμπινιώτης,
Πρόεδρος τής Φ.Ε.

Σύνταξη - Επιμέλεια ύλης
Μικέλα Βλαβιανού, φιλόλογος,
Δημόσιες σχέσεις

Συνέντευξη
Γεώργιος Τράπαλης, γλωσσολόγος

Διόρθωση
Λίντα Βολτή, φιλόλογος

Ψηφιακή επεξεργασία -
Σελιδοποίηση
Βασιλική Σασλίδη, web designer