

Χιονάτη πίνεις... την κάψα σβήνεις

► Άντεξε στο χρόνο η τοπική εταιρεία αναψυκτικών «Χιονάτη» από τη Σκύδρα επενδύοντας σε νέα ελκυστικά προϊόντα

Χροιά σταθμός έμελλε να γίνει το 1951 με το χρυσό βραβείο της ΔΕΘ

ΤΗΣ **ΕΛΕΝΑΣ ΤΑΓΚΑΛΑΚΗ**
tagalaki@agronews.gr

Σε νέα προϊόντα επενδύει η τοπική εταιρεία αεριούχων ποτών από τη Σκύδρα με το παραμυθένιο όνομα Χιονάτη, στην προσπάθειά της να διευρύνει το πελατολόγιό της και να καλύψει τις νέες σύγχρονες καταναλωτικές ανάγκες.

Τα νέα προϊόντα αναμένεται να βγουν στην κυκλοφορία τον επόμενο χρόνο, αφού πρώτα όμως περάσουν από εντατικούς ελέγχους και δοκιμές.

Η «Χιονάτη» είναι η επιχείρηση που «έχτισε» πίσω στο 1948, ο Γιώργος Τασιός, λεμοναδοποιός. Η μεταπολεμική Ελλάδα, πάλευε να επουλώσει τις πληγές και τα εμφιαλωτήρια υπήρξαν «τονωτικά» για τις τοπικές κοινωνίες.

Το μεράκι του κ. Γιώργου για τα αναψυκτικά τον οδήγησε στη δημιουργία μίας μικρής εταιρείας αναψυκτικών με μοναδικό προϊόν τη γκαζόζα, το άρωμα της οποίας ήταν εξαιρετικό και ιδιαίτερο.

Με ένα κάρο, ο κ. Γιώργος μετέφερε τα ξύλινα κιβώτια με τη γκαζόζα στα τοπικά καταστήματα. Η ανάγκη της παραγωγής μεγάλωσε καθώς η ζήτηση αυξανόταν με σταθερούς ρυθμούς και έτσι η οικογενειακή επιχείρηση προχώρησε σε αλλαγή της γραμμής εμφιάλωσης και από το χειροκίνητο πέρασε στο ημιαυτόματο μηχανήμα, δυναμικότητας 1.200 φιαλών την ώρα. Την ίδια εποχή, αποφάσισε να επενδύσει και σε νέες γεύσεις όπως η πορτοκαλάδα, η λεμονάδα, η μπυράλ και η βουσσινάδα, τα οποία η τοπική κοινωνία «αγκάλιασε» με ενθουσιασμό.

Έτσι, το 1948, με νέα προϊόντα και νέα μηχανήματα η εταιρεία του Γιώργου Τασίου «βαφτίστηκε» Χιονάτη, καθώς ο εμπνευστής της θέλησε να δώσει παραμυθένια διάσταση στα αναψυκτικά. Με το όνομα αυτό, τα προϊόντα Χιονάτη έγιναν γνωστά από γενιά σε γενιά.

Διατηρώντας παράλληλα και την άλλη δραστηριότητά της, την εμπορία αεριούχων ποτών, η Χιονάτη συνεχίζει να εργάζεται με το ίδιο πάθος και μεράκι και να γίνεται ευρέως γνωστή στις περιοχές της Κατερίνης και της Χαλκιδικής.



Πορτοκαλάδα, λεμονάδα, βουσσινάδα, γκαζόζα, μπυράλ και μπανάνα.

Νέα πνοή

Για τα δεδομένα του 1975 η γραμμή παραγωγής έδωσε νέα πνοή στην εταιρεία

Αρκετά χρόνια αργότερα, το 1951, η εταιρεία βραβεύτηκε στην 16η ΔΕΘ κατακτώντας το χρυσό για την απaráμιλλη και ξεχωριστή γεύση της γκαζόζας.

Με την ίδια αυθεντική συνταγή από το 1948, η Χιονάτη αλλάζει χέρια και τα νηία αναλαμβάνει ο γιός Χαράλαμπος. Η γραμμή παραγωγής εκσυγχρονίζεται εκ νέου, με ημιαυτόματα και αυτόματα μηχανήματα, μικρή διεύρυνση του δικτύου διανομής πέρα από τα στενά όρια της Σκύδρας. Για τα δεδομένα του



Με ένα κάρο, ο κ. Γιώργος μετέφερε τα ξύλινα κιβώτια με τη γκαζόζα στα τοπικά καταστήματα. Όπως είπε στην Agrenda, ο Δημήτρης Τασιός, οι πελάτες έκαναν ουρά έξω από το εμφιαλωτήριο για μία γκαζόζα.



Μπροστά οι μηχανές για τα αναψυκτικά της εποχής: πορτοκαλάδα, λεμονάδα, μπυράλ και βουσσινάδα. Η ίδια παραδοσιακή συνταγή παραμένει έως και σήμερα διατηρώντας τον οικογενειακό χαρακτήρα της εταιρείας «Χιονάτη».



Γνωστά τα αναψυκτικά της Σκύδρας με το εμνευσμένο σλόγκαν: «Χιονάτη πίνεις, την κάψα σβήνεις», εμφιαλώνταν πλέον στο νεότερο εργοστάσιο της οικογενειακής εταιρείας στο Μαυροβούνι.



Η Χιονάτη συνεχίζει με το ίδιο πάθος και μεράκι και γίνεται γνωστή πέρα από τα στενά όρια της Σκύδρας, ήτοι στην Κατερίνη και τη Χαλκιδική

1975, η γραμμή παραγωγής δυναμικότητας 3.500 φιαλών την ώρα έδωσε νέα πνοή στην οικογενειακή μονάδα αεριούχων ποτών. Το brand name Χιονάτη κατοχυρώθηκε εμπορικά τέσσερα χρόνια αργότερα και η εταιρεία συνέχισε να πουλάει τα προϊόντα της τοπικά αλλά και στους όμορους νομούς.

Τη δεκαετία του 1980 κάνουν την εμφάνισή τους στην χώρα οι μεγάλες μονάδες εμφιάλωσης οι οποίες σταδιακά εκτοπίζουν τις τοπικές ανταγωνιστικές τους που αδυνατούν να τις συναγωνιστούν. Έτσι, μειώνεται χρόνο με τον χρόνο και ο αριθμός των εταιρειών αναψυκτικών ανά την επικράτεια.

Κομβικός σταθμός για τη Χιονάτη έμελλε να είναι το 1993 όταν και η εταιρεία εξαναγκάζεται να σταματήσει τις μηχανές της -διατηρώντας ωστόσο την άλλη δραστηριότητά της-, της εμπορίας. Διάδοχη κατάσταση δεν υπήρχε, είπε στην Agrenda ο εγγονός Δημήτρης Τασιός και η είσοδος των πολυεθνικών στάθηκε καταστρεπτική για την επιχείρηση.

Το 2001 η εταιρεία ξεκίνησε πάλι από το μηδέν, επενδύοντας σε νέο εμφιαλωτήριο, μηχανήματα ετικέτας, πλυντήριο τύπου τούνελ και δύο μηχανήματα για πόμα βιδωτό (screw cup) και πόμα crown. Επέλεξε την Αργολίδα για την προμήθεια των φρούτων, τη Νιγηρία για τη ζάχαρη και τη Θεσσαλονίκη για τα ανθρακικά και ξαναέβαλε μπρος τις μηχανές.

Επίσημα, το 2003 η εταιρεία ξαναφουλάρει με νέα προϊόντα τη σόδα και τη μπανάνα. Σήμερα, με τον Δημήτρη 36 ετών και Γιώργο 39 ετών, γίνονται προσπάθειες για νέου πελατολόγιο. Τα προϊόντα διακινούνται πέραν της κεντρικής Μακεδονίας σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Χαλκίδα ενώ στόχος είναι να γίνουν και εξαγωγές.