



Ηλίας Μανούσακας  
Ιδιοκτήτης  
Creta Carob



Συνέντευξη

## Θησαυρός Υγείας & Γαστρονομίας

*Το κυριότερο όμως είναι ότι, παίρνοντας το παρεξηγημένο χαρούπι και βάζοντάς το στη ζωή μας, η Creta Carob κατάφερε να αναδείξει τον «ξεχασμένο θησαυρό της Κρήτης», σε μια υπερτροφή που εξελίσσει τον τόπο και τους ανθρώπους του. Με λίγα λόγια, είναι το καμάρι του τόπου μας, υπογραμμίζει στο Κρητών Επιχειρείν, ο κ. Ηλίας Μανούσακας, ιδιοκτήτης της εταιρίας Creta Carob, που επεξεργάζεται και συσκευάζει προϊόντα χαρουπιού και φραγκόσουκου.*

### **Ποια η συμβολή της Cretacarob στην Κρητική διατροφή και την υγεία;**

Πριν ιδρυθεί η Creta Carob, υπήρχε ένα μεγάλο κενό στην τεχνογνωσία και οι περισσότεροι είχαν κρατήσει την ιδέα ότι το χαρούπι είναι μόνο «τροφή για τα ζωντανά», ή «η σοκολάτα της κατοχής». Έτσι τα πρώτα βήματα έγιναν αργά, αλλά σταθερά. Πέντε χρόνια μετά την ίδρυση, και παρά τον ασαφή χρονικό ορίζοντα της επιτυχίας της επένδυσης, η Creta Carob άρχισε το 2011 τη λειτουργία της, οπότε και βγήκαν τα πρώτα προϊόντα στην αγορά.

Σήμερα η Creta Carob καταφέρνει να αυξάνει το τζίρο της σταθερά, ενώ πάνω από το 50% των προϊόντων της εξάγονται στο εξωτερικό, όπου το χαρούπι είναι αρκετά πιο δημοφιλές από ό,τι στην Ελλάδα. Η εταιρεία παράγει περίπου πενήντα (50) διαφορετικά προϊόντα, αποκλειστικά από χαρούπι, όλα υψηλής διατροφικής αξίας, με φυσικά γλυκαντικά (χωρίς προσθήκη ζάχαρης). Από χαρουπόμελο, χαρουπόσκονη, καφέ, θρεπτικές μπάρες, κριτσίνια, μακαρόνια, μέχρι πηκτίνη χαρουπιού, ακόμα και αντιγηραντικές κρέμες και προϊόντα



καλλωπισμού. Φυσικά υπάρχουν συνεχείς βελτιώσεις στα υφιστάμενα προϊόντα ακολουθώντας αυστηρούς υγειονομικούς κανόνες.

Μεταξύ άλλων, η Creta Carob έχει επενδύσει στην έρευνα, καθώς σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, δημιούργησε το «carobite», ένα επιδόρπιο-σνακ οικολογικού χαρακτήρα, υψηλής διατροφικής αξίας και χαμηλών λιπαρών που προκαλεί γρήγορα κορεσμό. Το καινοτόμο carobite έλαβε την τρίτη θέση στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό καινοτόμων προϊόντων διατροφής Ecotrophelia 2014.

#### Ποιό το οικονομικό απούτωμα της Cretacarob στην Κρητική οικονομία;

Η εταιρεία ΑΦΟΙ ΜΑΝΟΥΣΑΚΑ Ο.Ε. συμβάλει σε μεγάλο ποσοστό στην Κρητική οικονομία καθώς όλη η πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί για να φτάσει στο τελικό στάδιο μεταποίησης ενός προϊόντος από χαρούπι αγοράζεται από ντόπιους Κρητικούς παραγωγούς.

Επίσης με τη σημερινή μορφή που έχει πάρει σήμερα και εννοούμε στη χρήση του χαρουπιού στη καθημερινή μας διατροφή έχει ωφελήσει τους ντόπιους παραγωγούς καθώς η αξία του έχει αυξηθεί. Με αυτό το τρόπο έχει δημιουργηθεί μια πιο ενεργή και προσοδοφόρα δραστηριότητα για τους επαγγελματίες αγρότες.

Συνολικά η Creta Carob είναι μια καθαρά ελληνική επιχείρηση με πλήθος καινοτομιών και σεβασμό για το φυσικό περιβάλλον. Με στόχο την ανάδειξη του χαρουπιού ως προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας, προτάσσει ένα εναλλακτικό τρόπο ζωής και τη φυσική θεραπεία. Το κυριότερο όμως είναι ότι, παίρνοντας το παρεξηγημένο χαρούπι και βάζοντάς το στη ζωή μας, η Creta Carob κατάφερε να αναδείξει τον «ξεχασμένο θησαυρό της Κρήτης», σε μια υπερτροφή που εξελίσσει τον τόπο και τους ανθρώπους του. Με λίγα λόγια, είναι το καμάρι του τόπου μας.

#### Πως ο πρωτογενής τομέας συμβάλει στην τουριστική οικονομία;

Όπως παρουσιάσαμε και παραπάνω στο θέμα που αφορά στην αναγνωρισιμότητα που έχει πάρει παγκοσμίως η θέση του χαρουπιού στη διατροφική αλυσίδα παρατηρούμε ειδικά το καλοκαίρι που στη Κρήτη υπάρχει μεγάλη επισκεψιμότητα τουριστών πως υπάρχει μεγάλο ενδι-

αφέρον να έρθουν να γνωρίσουν προϊόντα μας αλλά και τη διαδικασία παραγωγής μέχρι το τελικό στάδιο μεταποίησης ενός φυσικού αγαθού στη τελική μορφή κάθε προϊόντος μας. Και ως συνέπεια αυτό δημιουργεί μια αλυσίδα, ένα κύκλο εργασιών όχι μόνο για την εταιρεία μας αλλά και τον ντόπιο παραγωγό.

#### Ποιες είναι οι προκλήσεις καινοτομίας της Κρητικής βιομηχανίας διατροφής;

Μπήκαμε και δοκιμαστήκαμε σε μία μεγάλη πρόκληση όσον αφορά το εξοπλισμό και τα μηχανήματα παραγωγής τους εργοστασίου μας. Με το να μην υπάρχει τεχνογνωσία πάνω στο αντικείμενο τα παλαιότερα χρόνια δυσκολευτήκαμε αλλά και τα καταφέραμε να οργανώσουμε και να δημιουργήσουμε νέα μηχανήματα τα οποία για να φτάσουν στη τελική τους μορφή της αρχικής ιδέας ήθελε αρκετή υπομονή και συνεχείς αλλαγές καθώς τα μηχανήματα που χρησιμοποιούμε είναι χειροποίητα για να μπορούν να εκτελούν το κάθε ένα από αυτά ένα συγκεκριμένο στάδιο εξέλιξης και ολοκλήρωσης της παραγωγικής διαδικασίας.

#### Βιογραφικό

Ο Ηλίας Μανούσακας είναι ιδιοκτήτης εταιρίας Creta Carob που ασχολείται με την επεξεργασία και συσκευασία προϊόντων χαρουπιού και φραγκόσκου με πωλήσεως σε διεθνές εμπορικό δίκτυο.

Είναι απόφοιτος Μηχανολόγος του Τεχνικού Λυκείου Ρεθύμνου και του ΤΕΙ Μηχανολογίας Ηρακλείου Κρήτης. Είναι κάτοχος Bachelor of Business Administration Located in Lennoxville Quebec – Canada και MBA School of Business and Economics at McGill University of Montreal.

Επίσης έχει δραστηριοποιηθεί στο real estates, ιδιοκτήτης της αλυσίδας εστιατορίων του Ομίλου Eggs Fruits και με εισαγωγές - εξαγωγές συσκευασία προϊόντων καφέ και κακάο από Λατινική Αμερική σε πλήθος χωρών.



# Cretan Herbs & Spices from Sfakia

## BIO Cretan

# AMBROSIA®



K.M.O. GR 94000148



GR-BIO-06



Σφακιά Χανίων / Sfakia Chania, Crete  
Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας / Product of Organic Farming  
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ / GREEK PRODUCT