

# Ο Θανάσης Κοντόπουλος με την «Omega Foods»: Μισό αιώνα εισάγει στην Αυστραλία μεσσηνιακά προϊόντα

Σχεδόν μισό αιώνα δραστηριοποιείται στην Αυστραλία, εγκατεστημένος στην Αδελαΐδα, ο Μεσσήνιος Θανάσης Κοντόπουλος, ιδιοκτήτης της μεγάλης εισαγωγικής εταιρείας «Omega Foods», η οποία προμηθεύει τους Ελληνες -αλλά και τους υπόλοιπους κατοίκους της μακρινής περιόδου- με προϊόντα της μεσσηνιακής γης, αλλά και της Ελλάδας γενικότερα. Λάδι, ελιές, σύκα, είναι μερικά από τα προϊόντα που εισάγει από τη χώρα μας στην Αυστραλία ο Θανάσης Κοντόπουλος και εκπιμά, με βάση την πολύχρονη εμπειρία του, ότι ειδικά για το θέμα της επιτραπέζιας ελιάς ή καλύτερην κίνηση, προκειμένου να διασφαλιστεί η αγορά του συγκε-

κριμένου προϊόντος, θα ήταν η επέκταση της ΠΟΠ “Ελιές Καλαμών” και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, υπό την προϋπόθεση βεβαίως ότι θα πληρούνται αυστηρά ποιοτικά κριτήρια. Πολυσχιδής προσωπικότητα ο Θανάσης Κοντόπουλος ασχολήθηκε και με τη δημοσιογραφία, καθώς δημιούργησε στις αρχές της δεκαετίας του 1960 την εφημερίδα “Ελληνικά Νέα” στο τιμόνι της οποίας παρέμεινε για πολλά χρόνια, πριν τελικά παραδώσει το δημιούργημά του σε άλλον ιδιοκτήτη. (Ακολουθεί απόσπασμα από τη συζήτηση του με τον Θανάση Κοντόπουλο και την εφημερίδα “Ελευθερία”)

- Τι είναι η «Omega Foods», πώς ξεκίνησε;

«Είναι μια εταιρεία στην Αδελαΐδα, ουνέχεια της πρώτης που δημιουργήσαμε η οικογένειά μου -ο πατέρας και η μπέρα μου- κι εγώ στην Αυστραλία, η οποία λεγόταν «Soulis Foodland». Την πρώτη εισαγωγή την κάναμε την Πρωτομαγιά του 1959, με προϊόντα από τη Μεσσηνία και συγκεκριμένα λάδι, σύκα και ρίγανη, από ένα συγγενή μας στα Αρφαρά, τον Κώστα Γεωργούντζο. Μεγαλώνοντας η εταιρεία ξεκινήσαμε -και συνεχίζουμε- συνεργασία και με άλλες επιχειρήσεις της Μεσσηνίας, όπως του αείμνηστου Γιώργου Κεφαλέα, του Καλογερόπουλου, του Δραγώνα, του Τυφτέα, τη Συκική, την ΑΓΡΕΞ, του Παπαδημητρίου, του Πετρόπουλου, του Δαμουρά, του Δρακόπουλου και πολλών άλλων ντόπιων επιχειρηματιών. Κι αυτό γιατί στην εταιρεία μας έχουμε ως αρχή να υποστηρίζουμε τις ντόπιες επιχειρήσεις και τα ντόπια προϊόντα, τα προϊόντα της Μεσσηνίας δηλαδή. Παράλληλα, η εταιρεία μας αντιπροσωπεύει στην Αυστραλία και γνωστές φίρμες από την Ελλάδα, όπως την Μεταξά, την Μπουτάρη, την Καμπά και πολλές άλλες».

- Μιλάμε, δηλαδή, για οικογενειακή επιχείρηση;

«Την επιχείρηση τη στήσαμε ο πατέρας μου κι εγώ, και τώρα είναι και τα παιδιά μου, η κόρη μου και ο γιος μου. Οσον αφορά την Αυστραλία, είμαστε πλέον η πιο παλιά ελληνική επιχείρηση που μας ανήκει το 100% της ιδιοκτησίας. Παλιότερα υπήρχαν κι άλλες, αλλά πουλήθηκαν ή έκλεισαν. Αυτή τη συγκίνηση απασχολούμε 42 άτομα, ενώ επιπλέον άτομα εργάζονται στο τυποποιητήριο της ελιάς».

- Απευθύνεστε κυρίως στο ελληνικό στοιχείο ή και στις υπόλοιπες εθνότητες της Αυστραλίας;

«Ζουν περί τους 56.000 Ελληνες στην πολιτεία της Νότιας Αυστραλίας, ωστόσο με τους μικτούς γάμους -που είναι περί το 38% των γάμων στην ελληνική παροικιά- έχουμε κάνει Ελληνες και ανθρώπους από άλλες εθνικότητες. Στους πελάτες μας, όμως, έχου-



με και πολλούς Λιβανέζους, Σέρβους και αρκετούς Τούρκους».

- Υπάρχει ζήτηση για το μεσσηνιακό ελαιόλαδο που εισάγετε εσείς, δεδομένου ότι η Αυστραλία τα τελευταία χρόνια μπαίνει δυναμικά στον τομέα της ελαιοκαλλιέργειας; Προτιμούν, δηλαδή, το δικό τους αυστραλέζικο ελαιόλαδο σε σχέση με το ελληνικό;

«Προτιμούν το δικό τους, αν το βρουν όμως, γιατί είναι πολύ λίγο, όπως μικρή είναι η παραγωγή τους και σε ελιές. Είναι αλλιώς ότι στην Αυστραλία έχουν αναπτύξει την ελαιοκαλλιέργεια σε μεγάλες εκτάσεις, με πολλά δέντρα, όμως η παραγωγή τους είναι μικρή, ακόμα βρίσκεται στα σπάργανα - δεν καλύπτει ούτε το 20% της εγκώριας ζήτησης.

Χαρακτηριστικά, η επόμενη παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς στην Αυστραλία με το ζόρι φθάνει τους 800 με 1.000 τόνους, όταν μόνο η δική μας εταιρεία χρειάζεται 1.500 τόνους επιτραπέζιες ελιές τον χρόνο, κάποιες από τις οποίες της παράγουμε στον δικό μας ελαιώνα. Άλλωστε, η ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας στην Αυστραλία είναι περίεργη. Μέχρι τώρα, από το 1908 και μετά, ξεκίνησαν τέσσερις φορές την ελαιοκαλλιέργεια και ισάριθμες φορές εγκατέλειψαν την προσπάθεια, λόγω των ακριβών εργατικών, αλλά

κυρίως επειδή δεν μπορούσαν να καταναλώσουν το ελαιόλαδο. Δεν το έτρωγε κανείς. Θυμάμαι ότι όταν φθάσαμε, η οικογένειά μου κι εγώ, στην Αυστραλία, κανένας εκεί δεν έτρωγε ελαιόλαδο, εκτός από τους Ελληνες και τους Ιταλούς που το αγόραζαν σε μπουκαλάκια 190 μιλιγράμ, από τα φαρμακεία!».

- Και η δική σας παραγωγή ελιών πώς προέκυψε; Πώς αποφασίσατε, ως εταιρεία, να καλλιεργήσετε ελιές στην Αυστραλία και τι είδους ελιές παράγετε;

«Παράγουμε επιτραπέζιες ελιές Καλαμών. Αγόρασα, τη δεκαετία του 1960, ένα χτίμα 400 στρέμματα, το οποίο είχε 6.500 δέντρα ελιές, πολύ παλιές. Εκεί έχω και το σπίτι μου. Σιγά σιγά, από το 1970, ξεκινήσαμε να μπολιάζουμε τα δέντρα έτσι ώστε να παράγουν ελιές τύπου Καλαμών. Βέβαια, αρχικά, είχαμε δυσκολίες, τόσο λόγω του εδάφους, όσο και του νερού -γιατί έχει πολλά μέταλλα το νερό στην Αυστραλία- όμως βρήκαμε τρόπους και αντεπεξήλθαμε και τα δέντρα παράγουν τον καρπό τους χωρίς πρόβλημα πλέον.

- Τελειώνοντας, έχετε οικεφεί ενδεχόμενη οριστική επιστροφή σας στην Ελλάδα;

«Δεν γίνονται αυτά τα πράγματα... Ετοι μι αλλιώς όμως, εγώ τον μισό χρόνο βρίσκομαι στην Ελλάδα, έχω πολλούς ντόπιους φίλους εδώ - και κάποιους που επέστρεψαν από την Αυστραλία και εγκαταστάθηκαν εδώ μόνιμα. Είμαι από 16 χρόνων στην Αυστραλία, έφυγα από το Γυμνάσιο Μεσσήνης όταν μετανάστευσαν οι γονείς μου - κι ο πατέρας μου διάλεξε την Αδελαΐδα γιατί το κλίμα της είναι παρόμοιο με τη Μεσσηνία, βρίσκεται στον 350 νότιο παράλληλο από τον Ισημερινό, όπως και η Μεσσηνία βρίσκεται πολύ κοντά στον 350 βόρειο παράλληλο. Η Ελλάδα είναι πάντα μέσα στην ψυχή μας, αλλά πλέον είναι δύσκολο να μετακινηθείς οριστικά πίσω. Πώς θα γίνει; Τα παιδιά σου είναι στην Αυστραλία, η οικογένεια σου είναι εκεί, η ζωή σου ολόκληρη είναι εκεί. (Πηγή: εφημερίδα Ελευθερία, Βασίλης Μπακόπουλος)

# Radio Ellas Fm 90.1

Every Sunday 8-10pm

[Voice of Ahepa 8-9pm Radio Ellas 9-10pm]

Producer: George Giakoumidis

John Dramitinos / Kosmos Newspaper

•Station tel: 9534 2888 •Studio tel: 9534 2777 •Email: george\_giak@hotmail.com

