



Όταν θέλεις να σερβίρεις το καλύτερο



Ασφάλεια &
ποιότητα
προϊόντων



Παραγωγή
προϊόντων υψηλών
προδιαγραφών



Πρότυπα ποιότητας
BRC, ISO 9001 &
ISO 22000



Πλήρης γκάμα
οσπρίων & ρυζιών



• ΕΣΤΙΑΣΗ ΠΑΝΩ ΑΠΟ €1 ΔΙΣ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΒΙΩΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Ο κλάδος της εστίασης είναι από αυτούς που έχουν χτυπηθεί περισσότερο από την πανδημία του κορωνοϊού. Πλέον, ο κλάδος μετά το Πάσχα ανοίγει, όμως παρέμεινε κλειστός για μεγάλο διάστημα και ίσως και άδικα, καθώς τηρούσε τα μέτρα προστασίας κατά της πανδημίας. Ωστόσο ο κλάδος έχει λάβει ή πρόκειται να πάρει πάνω από €1 δισ. συνολικά από τα μέτρα στήριξης της κυβέρνησης. Πρόκειται για ένα σημαντικό ποσό, ιδιαίτερα αν ληφθεί υπόψη η δημοσιονομική ικανότητα της χώρας. Το Horeca Open αναφέρει κάθε δράση που έχει ληφθεί και όσες πρόκειται να υλοποιηθούν στο μέλλον.

ΕΣΠΑ €330 ΕΚΑΤ.

Το πιο πρόσφατο μέτρο που έχει ανακοινωθεί είναι αυτό του ΕΣΠΑ ύψους €330 εκατ., για το οποίο έχει γράψει σε προηγούμενα τεύχη το newsletter. Συγκεκριμένα, πρόκειται για μία νέα δράση παροχής κεφαλαίου κίνησης στις επιχειρήσεις εστίασης, με σκοπό την αγορά πρώτων υλών για τους 2-3 πρώτους μήνες επανεκκίνησης

της λειτουργίας τους. Η δράση, που τίθεται σε εφαρμογή από το Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων, χρηματοδοτείται μέσω του ΕΣΠΑ 2021 – 2027, αφορά σε μικρομεσαίες και μεγάλες εταιρείες, ενώ περιλαμβάνει για πρώτη φορά και επιχειρήσεις franchise. Το μέγιστο ποσό ενίσχυσης ορίζεται στα €100 χιλ. ανά ΑΦΜ και είναι μη επιστρεπτέο.

ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ €670 ΕΚΑΤ.

Για να έχουμε μια αίσθηση των ποσών που έχουν δαπανηθεί για τον κλάδο της εστίασης, περίπου 65.000 μοναδικές επιχειρήσεις από τις περίπου 77.000 επιχειρήσεις του κλάδου, έχουν συμμετάσχει σε έναν ή περισσότερους κύκλους της Επιστρεπτέας Προκαταβολής.

Ο κλάδος της εστίασης έχει λάβει ποσά τα οποία πλησιάζουν το €1 δισ. Και για τους 260.000 περίπου, από τους 410.000 εργαζόμενους του κλάδου, που τέθηκαν κάποια στιγμή σε αναστολή, το κράτος διέθεσε €720 εκατ. για αποζημιώσεις που αναπλήρωναν τις αποδοχές τους.

EDITORIAL

Τόσα ξέρουν, τόσα κάνουν

Και, τελικά, ακούσαμε το πολυπόθητο "Ναι" για την επαναλειτουργία της εστίασης. Ομολογώ ότι ουδείς περίμενε - συμπεριλαμβανομένου και του γράφοντος - ότι αυτό θα γινόταν τόσο γρήγορα.

Ομολογώ, επίσης, ότι δεν κατανοώ τον λόγο, για τον οποίο αυτό γίνεται ακριβώς την επομένη της Κυριακής του Πάσχα και όχι από την Μεγάλη Δευτέρα.

Αλλά, επειδή δεν είμαι ειδικός, θεωρώ ότι οι επιστήμονες ξέρουν πολύ καλύτερα από εμένα για το τι κάνουν. Οπότε μένω εκεί.

Αυτό, όμως, το οποίο πραγματικά ΔΕΝ καταλαβαίνω, είναι η γκρίνια κάποιων "επιχειρηματιών" του κλάδου, σχετικά με τη συγκεκριμένη απόφαση.

Διότι, άκουσα - άκουσον, άκουσον - ότι η κυβέρνηση αποφάσισε την επαναλειτουργία της εστίασης, για να μην δώσει τα χρήματα, που έχει υποσχεθεί!

Δηλαδή, όλους αυτούς τους μήνες, οι επιχειρηματίες φώναζαν διαρκώς ότι δεν γίνεται να είναι κλειστοί.

Και, μάλιστα, παρά το γεγονός ότι - όπως έχω εξηγήσει - όσοι επένδυσαν εξ αρχής στο delivery και το take away, μόνο χαμένοι δεν έχουν βγει.

Αλλά, βλέπετε, όσοι φωνάζουν, είναι αυτοί, που θέλουν να επιχειρούν εκ του ασφαλούς.

Δηλαδή, είτε άλλος να πληρώνει και αυτοί να κάνουν το κέφι τους χωρίς ρίσκο, είτε να είναι κλειστοί και να παίρνουν ταυτόχρονα τα κρατικά βοηθήματα.

Το έχω, όμως, ξαναπεί ουκ ολίγες φορές: Τα πάντα στη ζωή είναι θέμα προσλαμβάνουσών.

Τόσο ξέρουν, τόσα κάνουν.

Νεκτάριος Β. Νώτης
nectarios@notice.gr

• ΓΑΛΛΙΑ

ΤΑ ΚΛΕΙΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΦΕΡΝΟΥΝ... ΣΕΦ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Οι κάτοικοι στο Παρίσι, στην Γαλλία, που λαχταρούν να επιστρέψουν στα εστιατόρια, τα οποία παραμένουν κλειστά λόγω του lockdown, βρήκαν εναλλακτική λύση: ιδιωτικούς σεφ που παρασκευάζουν και σερβίρουν το φαγητό στα σπίτια των πελατών. Η σεφ, Φατικά Ελ-Καντάουι, δέχεται παραγγελίες από ιδιώτες, πηγαίνει τα υλικά για την παρασκευή του φαγητού στα σπίτια τους και χρησιμοποιεί τον εξοπλισμό της κουζίνας τους, για να ετοιμάσει και να τους σερβίρει πιάτα εφάμιλλα με εκείνα του εστιατορίου.

Πριν από την πανδημία ήταν πολυάσχολη. Αλλά σήμερα, όπως λέει, αναγκάζεται να απορρίπτει έως και 30 αιτήματα τον μήνα. "Υπάρχει μεγάλη, πολύ μεγάλη ζήτηση, γιατί οι άνθρωποι αυτοί συνήθιζαν να πηγαίνουν σε εστιατόρια μια, δύο, τρεις ή και περισσότερες φορές την εβδομάδα", εξηγεί. Την περασμένη εβδομάδα, η Ελ-Καντάουι είχε κράτηση από την 35χρονη Βα-



λερί Λακρούα για να ετοιμάσει ένα γεύμα για εκείνη και την μητέρα της. Μαγειρεύοντας στην κουζίνα της Λακρούα, η σεφ έφτιαξε φουά γκρα για ορεκτικό και ακολούθησε ένα σεβίτσο με φαγκρί και έπειτα ένα πιάτο με γαρίδες και χτένια. "Προφανώς θέλουμε να βγούμε έξω, να δούμε τους φίλους μας και τις οικογένειές μας, να περάσουμε χρόνο μαζί τους, αλλά δεν μπορούμε. Αυτά αναπαριστεί τις στιγμές που μοιραζόμαστε το φαγητό στο σπίτι", λέει η Λακρούα.

Η ΝΕΑ ΤΑΣΗ

Στην Γαλλία, πολλά εστιατόρια που θέλουν να δώσουν την αίσθηση που έχει το dine in, είτε στέλνουν δικό τους σεφ στο σπίτι των καταναλωτών, είτε φτιάχνουν τα προϊόντα και τα σερβίρουν εξειδικευμένοι υπάλληλοι στους πελάτες, τηρώντας πάντα όλα τα απαραίτητα μέσα υγειονομικής προστασίας.



workforce effectiveness

σύγχρονες λύσεις πωλήσεων για υψηλές επιδόσεις

«Το Regate Effective μας έδωσε τη δυνατότητα καλύτερης παρακολούθησης και συντήρησης των παγίων μας και επιτάχυνε τις διαδικασίες παραγγελιοληψίας. Η Regate ανταποκρίθηκε άμεσα και με ευελιξία σε όλες μας τις ανάγκες.»

Μιχάλης Τσαούτος - Γενικός Διευθυντής




Πάνω από **7,000** χρήστες χρησιμοποιούν ικανοποιημένοι τις λύσεις μας!

www.regate.gr Τηλ.: Αθήνα : 215-55.17.050, Θεσσαλονίκη : 2312-201.555

• **Α.ΣΤΑΥΡΟΥ**
(KASTELORIZO GROUP)
Ο ΔΡΟΜΟΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ
ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ
ΕΥΚΟΛΟΣ

Μετά το Πάσχα ανοίγει η εστίαση σε εξωτερικούς χώρους γεγονός που έχει δημιουργήσει αισιοδοξία πως οι απώλειες του κλάδου θα μετριαστούν και θα αρχίσει μια περίοδος επανόδου στην κανονικότητα για τον κλάδο. Ωστόσο όπως επισημαίνει στο Horeca Open ο Αντώνης Σταύρου, CEO της KastelORIZO Group ο δρόμος δεν είναι εύκολος.

ΟΙ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ

"Η απόφαση μας αιφνιδίασε, καθώς έπρεπε να είχαμε ενημερωθεί τουλάχιστον δέκα μέρες πριν. Το να ανοίξει η εστίαση δεν είναι εύκολο, ούτε μπορεί να γίνει σε επτά μέρες και μάλιστα σε ημέρες γιορτών. Οι δυσκολίες είναι σημαντικές και εντοπίζονται:

- Στην οργάνωση του προσωπικού
- Στην οργάνωση της κουζίνας
- Στην εύρεση κατάλληλων προμηθευτών για τις πρώτες ύλες
- Στους καθαρισμούς του χώρου και την απολύμανση

INFO – KASTELORIZO GROUP

Καστελόριζο, Κηφισιά
Καστελόριζο Βάρκιζα
Ορίζοντες, Λυκαβηττός
Όmikρον, Κηφισιά
Ρακί Μεζέ, Καλλιθέα
K. Grill, Τζιτζιφιές
Mezze, Γλυφάδα
Ramino, Γλυφάδα
K. Grill, Βούλα
Ζουμπουρλού, Ψυρρή
Omnivore, Πλ. Αγίας Ειρήνης

ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

"Θεωρώ πως τον πρώτο καιρό θα παρατηρηθεί αύξηση της κατανάλωσης στην εστίαση. Αυτή ωστόσο δεν θα είναι μεγάλη καθώς υπάρχουν προβλήματα. Δεν υπάρχει μεγάλο διαθέσιμο εισόδημα στους καταναλωτές. Επομένως πιο αυξημένη κατανάλωση θα δούμε στα σουβλάκια, τα fast food και τις καφετέριες. Αντίθετα στα πιο premium εστιατόρια δεν θα υπάρξει τρομερή άνοδος" εκτιμά ο ίδιος.

ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Τέλος ο κ.Σταύρου υπογραμμίζει πως "κομβικό ρόλο στην εξυπηρέτηση των καταναλωτών διαδραματίζει η παροχή υπηρεσιών με ασφάλεια, υπευθυνότητα και αυξημένη υγιεινή. Πλέον οι καταναλωτές στρέφουν το βλέμμα τους στην ασφάλεια ενός χώρου, από το αν διαθέτει ηλεκτρονικού ή μιας χρήσης μενού, αν γίνεται ανέπαφη παραγγελία, αν διαθέτει απολυμαντικά, πιρουνία μιας χρήσης και βεβαίως το προσωπικό να είναι ομοιογενές και να τηρεί τα μέτρα".



Αντώνης Σταύρου,
επικεφαλής, KastelORIZO
Group

HORECAOPINION

Πισωγύρισμα

Και επιτέλους, ήρθε η στιγμή να ανοίξει η εστίαση. Ένας κλάδος που ταλαιπωρήθηκε όσο κανένας και πλήρωσε βαρύ το τίμημα της πανδημίας του κορωνοϊού. Μάλιστα, πολλές φορές άδικα, καθώς είναι από τους κλάδους που τηρούσε και τηρεί ευλαβικά τα μέτρα κατά της COVID-19. Όμως η αλήθεια είναι πως η στήριξη της πολιτείας υπήρξε. Συνολικά, πάνω από €1 δισ. διοχετεύονται ή πρόκειται να διοχετευθούν στην αγορά, όπως γράφει και το σημερινό Horeca Open. Τα μέτρα αυτά δεν επαρκούν για να καλύψουν τις ζημιές. Όμως, σίγουρα είναι αρκετά για να κρατήσουν ζωντανό τον κλάδο ή για την ακρίβεια όσους παλεύουν για την επιβίωσή τους. Οπότε, με όχημα τα χρήματα που έχουν πέσει ή θα πέσουν στην αγορά, μια τουριστική σεζόν που αρχίζει επισήμως, το σταδιακό άνοιγμα της αγοράς από τις αρχές Μαΐου, ας αφήσουμε τη γκρίνια και να κοιτάξουμε μπροστά. Με αισιοδοξία και οργάνωση. Με γνώση και υπευθυνότητα. Οι καλύτερες μέρες φαίνεται πως είναι μπροστά για τον κλάδο, ενώ τα νούμερα του 2019 θα καθυστερήσουμε να τα δούμε. Όμως, με όπλα την εφευρετικότητα και την απαραίτητη οργάνωση που απαιτείται, ο κλάδος θα μπορέσει να ανταπεξέλθει. Και έτσι να γλιτώσει ένα πισωγύρισμα... Το οποίο και μάλλον θα είναι καταστροφικό, στο απευκταίο σενάριο που αυτό υπάρχει.

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr



• TURKCE MEZE ΦΟΥΣΚΕΣ ΜΕ ΘΕΑ ΤΟΝ...ΒΟΣΠΟΡΟ - ΤΑ ΣΧΕΔΙΑ ΤΩΝ ΤΟΥΡΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΩΝ

Το εστιατόριο Turkce Meze προμόταρε τη συγκεκριμένη πατέντα με φούσκες για τους πελάτες που δειπνούν, με τις διάφανες φούσκες του να γίνονται viral σε μια σειρά από μεγάλα ειδησεογραφικά μέσα του κόσμου, μεταξύ των οποίων και ο Guardian. Αυτή τη φορά, εξόπλισε τις φούσκες με σόμπες για ζεστασιά και άνοιξε και πάλι τις πόρτες του σε όσους επιθυμούσαν να δειπνήσουν με θέα τον Βόσπορο.

ΤΙ ΑΛΛΑΖΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Το σύνολο των κρουσμάτων ξεπέρασε τα 4 εκατ. στην Τουρκία, ενώ ο αριθμός των θυμάτων από την πανδημία ξεπερνά τις 35 χιλ. Μιλώντας σε συνέντευξη Τύπου την περασμένη εβδομάδα, ο Τούρκος Υπουργός Υγείας τόνισε πως το 85% των διαγνωσμένων νέων κρουσμάτων αφορούν στη βρετανική παραλλαγή του ιού. Ο Τούρκος Πρόεδρος, Recep Tayyip Erdoğan, ανακοίνωσε, στο πλαίσιο αυτό, τη λήψη νέων περιοριστικών μέτρων και την επιβολή μερικού lockdown για τις πρώτες

δύο εβδομάδες του Ραμαζανιού, με στόχο να αναχαιτιστεί η πανδημία. Οι διαδημοτικές μετακινήσεις απαγορεύτηκαν, οι ηλικιωμένοι πολίτες δεν επιτρέπεται πλέον να χρησιμοποιούν τα μέσα μαζικής μεταφοράς, ενώ ορισμένες τάξεις στα σχολεία της Τουρκίας θα επιστρέψουν σε καθεστώς τηλεκαπαίδευσης.

Επίσης, θα απαγορευτεί η τέλεση γάμων, τα συνέδρια και όλες οι εκδηλώσεις σε κλειστούς χώρους, μέχρι και μετά τη λήξη του Ραμαζανιού. Θα χρειαστεί να ληφθούν σκληρότερα μέτρα, αν όσα ισχύουν τώρα δεν φέρουν αποτελέσματα, σημείωσε αναφορικά με τη διαχείριση της πανδημίας ο Τούρκος Πρόεδρος.

ΚΛΕΙΣΤΑ ΤΑ ΜΑΓΑΖΙΑ

Έτσι λοιπόν, καθ'όλη τη διάρκεια του Ραμαζανιού τα εστιατόρια στην Τουρκία θα παραμείνουν κλειστά, ενώ τα παραπάνω περιοριστικά μέτρα έχουν οδηγήσει τους εστιάτορες σε διαδικασίες μείωσης του προσωπικού τους και ενίσχυσης του delivery.

• HORECA INSIGHT Η ΟΜΟΙΟΓΕΝΕΙΑ ΚΛΕΙΔΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Του *Jonathan Deutsch*,
Καθηγητή Τεχνολογίας Τροφίμων στο
Drexel University

Τα περιοριστικά μέτρα πέρασαν, το εστιατόριο έμεινε κλειστό, λειτουργούσατε μόνο με delivery και ...επιβιώσατε. Τελικά η εστίαση ανοίγει σταδιακά και εσείς είστε χαρούμενοι. Λογικό; Απολύτως. Όμως το άνοιγμα του εστιατορίου δεν είναι μια εύκολη υπόθεση. Χρειάζεται προετοιμασία και οργανωτικές ικανότητες. Έτσι λοιπόν, περνώντας στα βασικά, πρέπει να εκπαιδεύσετε το προσωπικό στο πώς να εξυπηρετεί τον κόσμο με ασφάλεια, τηρώντας τα μέτρα προστασίας. Το κλειδί για την όποια επιτυχία βασίζεται στη λέξη ομοιογένεια. Η ασφάλεια είναι από τα πρώτα πλέον κριτήρια για τους καταναλωτές και το αν θα μπορέσει ένα εστιατόριο να τους την παρέχει, έχει να κάνει, εκτός των άλλων, και με την ομοιογένεια στην παροχή υπηρεσιών. Το δεύτερο θέμα που καλείστε να διαχειριστείτε είναι η εξισορρόπηση των παραγγελιών που θα λαμβάνεται από το delivery κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του εστιατορίου. Δηλαδή, θα έχετε να διαχειριστείτε, καθώς εκόντων των πραγμάτων, αυξημένες παραγγελίες και στα δύο κανάλια. Αν και φαντάζει εύκολο δεν είναι, γιατί η τάση του delivery θα συνεχίσει να αυξάνεται, ενώ παράλληλα και η ζήτηση για dine in υπηρεσίες στο εστιατόριό σας.



Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr