

Ευχαριστούμε!



HEALTHYDIET AWARDS 2021



Βιολογικά **CousCous** χωρίς γλουτένη
BEST HEALTHY FOOD PRODUCT
BEST PLANT BASED PRODUCT

Βιολογικό **spaghetti espressi**
BEST ORGANIC PRODUCT

Ζωάκια ολικής άλεσης «τα παιδικά μας»
BEST HEALTHY FOOD PRODUCT FOR CHILDREN

5 νέες διακρίσεις για τη Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ από τη διοργάνωση Healthy Diet Awards 2021. Για δεύτερη συνεχή χρονιά, η ΗΛΙΟΣ ξεχώρισε για τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων που προάγουν την ισορροπημένη και υγιεινή διατροφή:

- **Platinum βραβείο & Gold βραβείο** στα **βιολογικά spaghetti espressi ΗΛΙΟΣ** στην κατηγορία Organic Food Products
- **2 Silver βραβεία** στα νέα **βιολογικά CousCous χωρίς γλουτένη ΗΛΙΟΣ** στις κατηγορίες «Free From or Low» Food Products και Plant Based Food Products
- **Bronze βραβείο** στα νέα πρωτοποριακά **Ζωάκια ολικής άλεσης «τα παιδικά μας» ΗΛΙΟΣ** στην κατηγορία Healthy Food Products for Children.

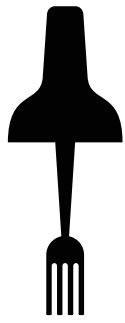


ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τηλ: (+30) 210 2840140 - 7 | E-mail: welcome@heliospasta.gr
www.heliospasta.gr | [f /heliospasta](https://www.facebook.com/heliospasta)



ΕΔΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



HO.RE.CA. OPEN

Powered by
FnB Daily

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ NEWSLETTER
ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ HO.RE.CA.



Με την υποστήριξη της πρωτοβουλίας ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ

Παρασκευή 5 Φεβρουαρίου 2020 ΤΕΥΧΟΣ #28



• ΕΣΤΙΑΣΗ

ΑΥΞΗΣΗ 59% ΤΩΝ DARK STORE & GHOST KITCHEN TRENDS

Η πανδημία του κορωνοϊού δοκιμάζει τις αντοχές των επιχειρήσεων εστίασης, καθώς παραμένουν σε ισχύ, σε αρκετές χώρες, περιοριστικά μέτρα κατά της μετάδοσης του νέου κορωνοϊού. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις εστίασης να ψάχνουν νέους τρόπους εξυπηρέτησης του κοινού, μέσω delivery. Ωστόσο, η τάση που αναδείχθηκε κατά τη διάρκεια της πανδημίας για delivery, αναμένεται να συνεχιστεί τα επόμενα χρόνια, αλλάζοντας το τοπίο της αγοράς.

Η ΝΕΑ ΤΑΣΗ

Το νέο trend που αναδεικνύεται στην εστίαση ακούει στα ονόματα:

- Ghost Kitchens
- Dark Stores

Πρόκειται για νέου είδους «μαγαζιά», τα οποία λειτουργούν μόνο με delivery. Μέσα σε ένα κατάστημα συσσεγάζονται διάφοροι chefs από διάφορες κουζίνες, οι οποίοι φτιάχνουν τα πιάτα τους και τα κάνουν delivery. Μέσω αυτού του τρόπου επιτυγχάνεται:

- Η μείωση του λειτουργικού κόστους
- Η ταχύτητα στην ετοιμασία

- Η πιο γρήγορη παράδοση των παραγγελιών
- Αποφυγή εργασιακού κόστους

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

Εταιρείες όπως οι:

- Amerest
- Muscle Marker Grill
- Fat Brands

έχουν σχεδιάσει την μετάβαση από τα φυσικά καταστήματα στα dark stores ή αλλιώς ghost kitchens. Έτσι λοιπόν, προσφέρουν τα πιάτα τους αποκλειστικά μέσω delivery, διατηρώντας μόνο το απαραίτητο προσωπικό που εργάζεται στην κουζίνα. Τη νέα τάση εκμεταλλεύονται και κατά μόνας chefs ή νεοεισερχόμενες επιχειρήσεις, που δραστηριοποιούνται σε αυτόν τον ανερχόμενο κλάδο.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Σύμφωνα με την Alpha Sense, η αγορά των ghost kitchens θα αναπτύσσεται με ταχείς ρυθμούς την επόμενη πενταετία. Το νέο αυτό trend αναμένεται να καταγράψει ανάπτυξη 59% το τρέχον τρίμηνο, συγκριτικά με τον Μάρτιο του 2020, όπου και είχε καταγράψει ανάπτυξη 58%.

EDITORIAL

Σκοτεινά μυαλά

Το περασμένο Σάββατο μεσημέρι, χτυπάει το τηλέφωνό μου.

Ήταν ένας φίλος, ο Τάσος.

«Να σε ρωτήσω, επειδή πρέπει να κάνουν οι γονείς μου covid test, ξέρεις πού μπορώ να τους πάω;».

Αφού του ανέφερα 3 πιθανά σημεία, μου απάντησε:

«Άσε, μην το ψάχνεις. Όλα κλείνουν στις 14:00 ή 15:00, λόγω Σαββάτου και δεν εξυπηρετούν περισσότερο», μου είπε και πρόσθεσε: «Μα, καλά, δεν έχουμε μάθει τίποτα από την πανδημία; Ειδικά αυτές οι επιχειρήσεις, δεν θα έπρεπε να λειτουργούν περισσότερες ώρες, τουλάχιστον αυτή την περίοδο; Κανείς δεν θέλει να δουλέψει; Τόσο πίσω παραμένουμε;».

Συμφώνησα μαζί του, κουνώντας το κεφάλι μου καταφατικά, χωρίς φυσικά εκείνος να με βλέπει.

Κλείσαμε το τηλέφωνο.

«Το ίδιο δεν συμβαίνει και με τα φαρμακεία; Είναι δυνατόν να μην ισχύει για αυτά το διευρυμένο ωράριο, μέχρι τις 23:00, επειδή κάποιοι βολεύονται με το να δουλεύουν λιγότερο;», σκέφτηκα.

Το ίδιο ακριβώς ισχύει και για τον κλάδο Horeca.

Όποιος ασχοληθεί, το ψάξει και πάρει θέση εγκαίρως στην αγορά σήμερα, θα είναι καβάλα στο άλογο, όταν αυτή επαναλειτουργήσει πλήρως.

Αυτό κάνουν και όσοι επενδύουν σήμερα στις Ghost Kitchens και στα Dark Stores.

Αυτό κάνει και το Horeca Open, αναδεικνύοντας τις προσπάθειές τους.

Για την ιστορία, ο Τάσος βρήκε θεραπευτήριο, που ήταν ανοιχτό μέχρι τις 20:00, και έκανε τη δουλειά του.

Οι γονείς του είναι καλά.

Νεκτάριος Β. Νώτης
nectarios@notice.gr

• MEALCO ΣΗΚΩΣΕ \$7 ΕΚΑΤ. ΓΙΑ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΕΙ CHEFS ΝΑ ΚΑΝΟΥΝ DELIVERY

Η πανδημία του κορωνοϊού μετάβαλλε τις καταναλωτικές συνήθειες, ενώ οδήγησε σε κατακόρυφη πτώση τις πωλήσεις των φυσικών καταστημάτων. Απόρροια της κατάστασης που έχει διαμορφωθεί στην εστίαση, είναι ο περιορισμός του κόστους λειτουργίας μεγάλων αλυσίδων εστίασης, καθώς επίσης και η αύξηση της κατανάλωσης πράσινης ενέργειας φιλικής προς το περιβάλλον. Ωστόσο, η πανδημία επιτάχυνε τις τεχνολογικές εξελίξεις στον κλάδο, με τις αλυσίδες εστίασης να εστιάζουν στο delivery των προϊόντων τους. Το σημερινό Horeca Open αναδεικνύει άλλη μία τάση στην αγορά, αυτή του dark store.

ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΤΕΥΘΥΝΘΕΙ Η ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ

Mια startup, η Mealco, σήκωσε πρόσφατα \$7 εκατ. με σκοπό να βοηθήσει τους chefs να λανσάρουν ένα νέο είδος καταστήματος, τα λεγόμενα dark stores. Πρόκειται για χώρους όπου chefs φτιάχνουν πιάτα, τα οποία στέλνονται στους καταναλωτές μόνο μέσω delivery. Επίσης, η κίνηση της νεοφυούς επιχείρησης στοχεύει και στην μείωση του κόστους για τους επιχειρήσεις που θέλουν να μπουν στην εστίαση.

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Chefs και επιχειρηματίες που θέλουν να επενδύσουν στην εστίαση, δεν είναι ανά-

• HORECA INSIGHT ΝΑΙ ΜΕΝ... ΑΛΛΑ ΓΙΑ ΤΙΣ GHOST KITCHENS

Tou Andy Wiederhorn, CEO της Fat Brands

Η ghost kitchen αποτελεί αδιαφιλονίκητα μια σύγχρονη τάση της αγοράς εστίασης. Ικανοποιεί το trend για παραγγελίες delivery, καθώς όλο και περισσότεροι καταναλωτές φαίνεται πως προτιμούν το delivery από το takeaway ή το dine in. Επίσης εξυπηρετούν και τον επιχειρηματία, ο οποίος έχει να αντιμετωπίσει λιγότερα έξοδα, άρα και εξασφάλιση μεγαλύτερης ρευστότητας. Ωστόσο, είμαι σκεπτικός σχετικά με τη νέα αυτή τάση. Αρχικά θα πρέπει να διατηρείται η ποιότητα των πιάτων που προσφέρονται. Δεν ξέρω αν αυτό συμβαίνει, καθώς όταν υπάρχουν μαζικές παραγγελίες αυτόματα και η ποιότητα πέφτει. Επίσης, για να έχει κέρδος από αυτή τη δραστηριότητα, πρέπει να προσφέρει πολλά μενού ghost kitchen. Να τρέχει δηλαδή δύο τρία projects, κάτι που αυτομάτως αυξάνει τα έξοδα. Τρίτον, αργότερα, ο κορωνοϊός θα αποτελέσει παρελθόν. Τότε τί θα γίνει; Ο κόσμος θα θέλει να φάει έξω, στα καταστήματα, να διασκεδάσει. Τότε θα γίνεται λόγος για μια επένδυση που δεν τράβηξε. Αυτοί είναι οι ενδοιασμοί μου σχετικά με τη νέα τάση στην αγορά.



Daniel Simon,
CEO & Founder,
Mealco

γκη πλέον να στήσουν το δικό τους κατάστημα. Φτιάχνουν ένα e-shop, το προωθούν μέσω διαφήμισης σε social media και google, και στέλνουν τα προϊόντα που παρασκευάζουν κατευθείαν στα σπίτια των καταναλωτών. Μέσω των χρημάτων της Mealco, θα ενοικιαστούν ή θα αγοραστούν χώροι, μέσα στους οποίους οι φιλοξενούμενοι chefs θα παρασκευάζουν τα πιάτα τους.

«ΜΕΓΑΛΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ»

«Η νέα αυτή τάση αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία και είναι δοκιμασμένη από εμάς στο Ισραήλ. Θέλουμε να βοηθήσουμε την εστίαση, οδηγώντας την στην εκμετάλλευση του delivery. Οι κουζίνες που χρησιμοποιούμε είναι τελευταίας τεχνολογίας και μέσα στα stores υπάρχει ο κατάλληλος εξοπλισμός, προκειμένου οι chefs να παρασκευάζουν τα πιάτα τους. Το delivery των πιάτων γίνεται μέσω της συνεργασίας με πλατφόρμες, όπως:

- Uber Eats
- Door Dash
- Postmates
- Seamless»,

δήλωσε ο ιδρυτής και CEO της startup, Daniel Simon.



HORECAOPINION

Το... φάντασμα της ανάπτυξης

Η αγορά έχει μια μοναδική ικανότητα να αυτοοργανώνεται, να αυτορυθμίζεται καλύτερα. Το ξέσπασμα της πανδημίας του κορωνοϊού βρήκε τις περισσότερες εταιρείες εστίασης απροετοίμαστες και η πανδημία οδήγησε σε ραγδαία πτώση των πωλήσεων των επιχειρήσεων εστίασης. Όχι μόνο στη χώρα μας, αλλά διεθνώς. Όμως, οι επιχειρηματίες με πείσμα και γαϊδουρινή επιμονή, συνεχίζουν να αναπτύσσονται. Θέλουν ανάπτυξη, επέκταση και παλεύουν για αυτό. Προσπαθούν να βρεθούν μπροστά από τις καταναλωτικές συνήθειες και να πιάνουν την τάση της εποχής. Το σημερινό Horeca Open αναδεικνύει ακριβώς αυτή την τάση. Οι κουζίνες φαντάσματα (ghost kitchens) ήρθαν για να μείνουν. Στο εξωτερικό είναι διαδεδομένη η λειτουργία τους και στη χώρα μας γίνονται δειλά δειλά τα πρώτα βήματα, για να μπουν εταιρείες στην αγορά. Το αποτέλεσμα της λειτουργίας κουζίνας που αφορά αποκλειστικά στο delivery, έχει πολλαπλά οφέλη. Πρώτον, μείωση του λειτουργικού κόστους για τις επιχειρήσεις. Επομένως ενίσχυση της ρευστότητάς τους. Δεύτερον, είσοδο σε ένα καταναλωτικό κοινό που θέλει μόνο delivery και αναζητά και την ποιότητα. Τρίτον, συναντά την τάση των καταναλωτών να παραγγέλνουν από το διαδίκτυο ή μέσω applications. Το συμπέρασμα από αυτή την τάση είναι, πως παρά τις δυσκολίες που υπάρχουν, το «φάντασμα» της ανάπτυξης άρχισε να πλανάται πάνω από τα κλειστά εστιατόρια. Η ghost kitchen είναι γεγονός.

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr

• **PS: LUNCHEON**

ΜΕΤΑ ΤΟ NOLAN ΚΑΙ ΤΟ PROVELEGGIOS ΗΡΘΕ Η...GHOST KITCHEN

Μετά τα επιτυχημένα projects των εστιατορίων Nolan και Proveleggios, ο Σωτήρης Κοντιζάς μπαίνει στη νέα τάση της αγοράς, που δεν είναι άλλη από την... ghost kitchen, με το νέο project να ακούει στο όνομα «PS: Luncheon». «Η νέα τάση στην αγορά είναι μια κουζίνα που θα εξυπηρετεί αποκλειστικά delivery. Θεωρούμε πως η εν λόγω τάση, δεν θα διαρκέσει μόνο όσοι διαρκεί η πανδημία του κορωνοϊού, αλλά θα επεκταθεί στο μέλλον. Έτσι λοιπόν αποφασίσαμε να ακολουθήσουμε τη διεθνή τάση και φτιάξαμε τη δική μας Ghost Kitchen», αναφέρει η διοίκηση της PS: Luncheon στο Horeca Open.

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

«Στην ουσία οι chefs του Nolan και του Proveleggios συνεργάζονται και φτιάχνουν πιάτα αποκλειστικά για...delivery. Η αποδοχή του κόσμου, το πρώτο διάστημα που δραστηριοποιούμαστε σε αυτή

την αγορά, είναι πράγματι εντυπωσιακή. Ξεπέρασε τις προσδοκίες μας η αποδοχή από τον κόσμο. Η διανομή γίνεται αποκλειστικά μέσω της Wolt, ενώ όσοι επιθυμούν να παραγγείλουν σε περιοχές που δεν εξυπηρετεί η Wolt, αναλαμβάνουμε να παραδώσουμε το γεύμα με ταξί, και ο πελάτης επιβαρύνεται με τα αντίστοιχα κόστη», σημειώνουν οι ίδιες πηγές.

«ΘΑ ΤΟ ΣΥΝΕΧΙΣΟΥΜΕ»

«Το νέο project θέλουμε να το συνεχίσουμε και αφού περάσει η πανδημία του κορωνοϊού. Δεν έχουμε την πρόθεση να σταματήσουμε με το άνοιγμα της εστίασης, καθώς το delivery θα είναι ένας κλάδος που θα αναπτύσσεται συνεχώς», εξηγούν πηγές της εταιρείας.

«ΔΙΝΟΥΜΕ ΒΑΣΗ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ»

«Η κουζίνα έχει φτιαχτεί με τέτοιο τρόπο



Σωτήρης Κοντιζάς, Nolan, Proveleggios, Ps:Luncheon

ώστε να διατηρείται η ποιότητα των πιάτων, να είναι ζεστά και να μην χάνουν την γεύση τους και τα θρεπτικά συστατικά τους. Διατηρούμε την υψηλή ποιότητα των πιάτων μας, καθώς αυτό είναι που μας ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό», καταλήγουν οι ίδιες πηγές.

• **J. MODIANO**

Η ΠΙΤΑ ΠΑΝ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ...DARK STORES. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ MUNCHY'S

Όπως φαίνεται από το ρεπορτάζ του σημερινού Horeca Open, γίνονται ευρύτερες ανακατατάξεις στον χώρο της εστίασης με αφορμή τη νέα διεθνή τάση των dark stores ή αλλιώς των ghost kitchens. Πρόκειται για κουζίνες που ασχολούνται αποκλειστικά με την παρασκευή και το delivery πιάτων, τα οποία διατίθενται μέσω εφαρμογών delivery ή ιδιόκτητου στόλου. Όπως αποκαλύπτει το σημερινό Horeca Open, η Πίτα Πάν είναι η πρώτη μεγάλη αλυσίδα που μπαίνει σε αυτό τον κλάδο.

«ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΠΡΩΤΟ ΒΗΜΑ»

«Η συνεργασία μας με την Munchy's είναι το πρώτο βήμα. Προφανώς δεν αφήνουμε την κύρια δραστηριότητά μας, απλά είναι ένα βήμα που κάνουμε στην παρασκευή burgers και στην αποστολή τους στους πελάτες. Η κουζίνα που θα ασχολείται αποκλειστικά με αυτό το project θα είναι σε συνεργασία με την Munchy's και τα



προϊόντα θα προορίζονται μόνο για delivery», σημειώνει ο Joe Modiano, CEO της Πίτα Παν.

«ΕΙΝΑΙ Η ΝΕΑ ΤΑΣΗ»

«Τα ghost kitchens και γενικότερα η παρασκευή προϊόντων είναι μια τάση που, ήδη, έχει αναδειχθεί στο εξωτερικό. Καλύπτει τη νέα τάση του delivery, ενώ όσες επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται σε αυτό τον κλάδο δεν έχουν μεγάλα λειτουργικά έξοδα», αναφέρει ο CEO της Πίτα Πάν.

ΣΤΟΧΟΣ ΝΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΤΖΙΠΟ

Η εταιρεία είδε τις πωλήσεις της να καταγράφουν διαχειρίσιμη πτώση. Η πτώση αυτή στο σύνολο των καταστημάτων αγγίζει το 30% και αίτια της αποτελούν τα περιοριστικά μέτρα που έχουν τεθεί σε εφαρμογή για τη διάδοση του κορωνοϊού. Στόχος της διοίκησης της μεγάλης αλυσίδας, είναι μέσω της νέας συνεργασίας, να καλύψει ένα μέρος από τις χαμένες πωλήσεις.

ΧΕΙΡΟΤΕΡΗ ΕΙΚΟΝΑ ΣΤΑ MALLS

Στα εμπορικά κέντρα η πτώση αγγίζει έως και το 80%. Αυτό οφείλεται στο γεγονός, πως ο κόσμος ακόμη φοβάται να επισκεφθεί κλειστά εμπορικά κέντρα.

• 100% HOTEL DESIGN AWARDS ΤΑ 10+1 ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΠΟΥ ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΑΝ



Τα 100% Hotel Design Awards ολοκληρώθηκαν, συγκεντρώνοντας πάνω από 3.000 θεατές τη βραδιά της διοργάνωσής τους, και έχοντας 60+ εκλεκτούς καλεσμένους, που έδωσαν έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα γιορτής στη βραδιά. Με παρουσιάστρια την Interior Designer, Μαίρη Σφυράκη, και ένα digital σκηνικό, τα 100% Hotel Design Awards ανέδειξαν με τον καλύτερο τρόπο την ελληνική Ξενοδοχειακή Αρχιτεκτονική, με 11 ξενοδοχεία να λαμβάνουν βραβείο, τόσο για τον υψηλής αισθητικής σχεδιασμό τους, όσο και για την εργονομία τους. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με την ανακοίνωση των Βραβείων Περιπτέρου των Εκθετών που συμμετείχαν στο 100% Hotel Show το 2019, υπενθυμίζοντας την αξία των εκθέσεων, αλλά και τον ρόλο που έχουν οι εταιρείες στη διαμόρφωση του ελληνικού Design. Τέλος, δίνοντας τον λόγο στο κοινό, απονεμήθηκαν τα ειδικά βραβεία από την ψηφοφορία κοινού κατά τη διάρκεια του 100% Hotel Show 2019 & 2020, ενώ δόθηκε για πρώτη φορά και ένα ξεχωριστό βραβείο, που προέκυψε από τη live ψηφοφορία.

INFO -ΒΡΑΒΕΙΑ

Καλύτερο Resort

Ξενοδοχείο: Dexamenes Seaside Hotel | Peloponnese

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: K-Studio

Καλύτερο City Style Hotel

Ξενοδοχείο: Athens Capital Hotel | MGallery by Accor | Athens

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: MTArchitects | Massouridis Theodoraki Architects

Ξενοδοχείο: The Bold Type Hotel | Patra

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: Empi & Associates Architects

Καλύτερη Βίλα

Ξενοδοχείο: Villa San Matteo by Elafonisi Villas | Chania

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: PALY Architects

Καλύτερο Boutique Style Hotel

Ξενοδοχείο: Aqua Blu Boutique Hotel | Kos

Εταιρεία: ΠΕΛΑΓΟΣ ΑΕ

Καλύτερο Luxury Apartment

Ξενοδοχείο: Urban Suites | Athens

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: Μυρτώ Λεωτσάκου (Studio Ice-Cream Interior Design), Δάφνη Καλά (Studio Improvise), Ινώ Κουλαδούρου

Καλύτερο Δωμάτιο & Μπάνιο

Ξενοδοχείο: Dexamenes Seaside Hotel | Peloponnese

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: K-Studio

Καλύτερο Lobby / Foyer / Reception

Ξενοδοχείο: Saint Hotel | Santorini

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: Kapsimalis Architects

Καλύτερος Περιβάλλον Χώρος

Ξενοδοχείο: Villa San Matteo by Elafonisi Villas | Chania

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: PALY Architects

Καλύτερο All-Day Restaurant

Ξενοδοχείο: Omma Hotel | Santorini

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: Stones and Walls

Καλύτερο Μη Υλοποιημένο Έργο

Ξενοδοχείο: White Cave Suites | Santorini

Αρχιτεκτονικό Γραφείο: Α. Τσερπέλης & ΣΙΑ Ε.Ε., Utopia Hotel Design

Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr



Εκδότης - Διευθυντής:

Αρχισυντάκτης:

Content Manager:

Office Manager:

Εμπορική Διεύθυνση:

Digital Art Director:

Νεκτάριος Β. Νότης

Νικόλας Ταμπακόπουλος

Δέσποινα Βασιλοπούλου

Χρύσα Βλάχου

Κλαίρη Στυλιάρá

Ιωάννα Μυλοπούλου

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τηλ.: 210 363 4061

Πληροφορίες: sales@notice.gr Δελτία τύπου: media@notice.gr