



Vinaigreat!

Οι νέες βινεγκρέτ της Condito έφτασαν! Σε πέντε υπέροχες γεύσεις χωρίς λιπαρά και γλουτένη που θα σου μείνουν αξέχαστες!



Χωρίς Γλουτένη



0% Λιπαρά



• MATSUHISA ATHENS

DELIVERY ME ΕΙΔΙΚΑ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΑ - ΕΚΤΟΣ ΓΛΥΦΑΔΑΣ ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΧΡΕΩΣΗ €500



«Η κρίση του κορονοϊού μας οδήγησε σε νέα μονοπάτια, τα οποία στο παρελθόν δεν είχαμε ακολουθήσει. Η πτώση στην κίνηση είναι εμφανής, ωστόσο πρόσφατα λανσάραμε την υπηρεσία delivery. Οι καταναλωτές προτιμούν να καταναλώνουν στα σπίτια τους, καθώς φοβούνται στους φυσικούς χώρους, που πλέον είναι κλειστοί», δηλώνει στο Horeca Open ο Αντώνης Μπελλής, manager του Matsuhisa Athens.

ΜΕ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ

«Το menu μας είναι ιδιαίτερο, για αυτό και πρέπει να κάνουμε τη μεταφορά με αυτοκίνητο. Έχουμε ήδη συνεργασία με την Σπανός, και μέσω ειδικά διαμορφωμένου αυτοκινήτου κάνουμε τις παραδόσεις μας. Η ελάχιστη χρέωση για παραγγελίες εκτός της Βούλας, Γλυφάδας, Βάρης και Βουλιαγμένης είναι €500», επισημαίνει ο κ.Μπελλής.

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

«Ο κόσμος, που μας εμπιστευόταν στο φυσικό κατάστημα, συνεχίζει να το κάνει από

απόσταση. Έχουμε πλούσιο πελατολόγιο και αυτό έχει ως αποτέλεσμα να έχουμε αυξημένες παραγγελίες. Δεν περιμέναμε τέτοια ανταπόκριση, τα μηνύματα τις πρώτες ημέρες της νέας υπηρεσίας είναι ενθαρρυντικά», αναφέρει ο ίδιος.

ΟΧΙ ΣΕ ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ

«Τα πιάτα μας πρέπει να διατηρούνται σε καλές θερμοκρασίες και να έχουν όμορφη οπτική. Δεν γίνεται παράδοση με παπάκι, και οι πλατφόρμες δεν προσφέρουν ποιοτικό delivery για τα δεδομένα του μαγαζιού. Επομένως επιλέξαμε μόνο δικό μας στόλο και αυτοκίνητο», προσθέτει ο manager του διάσημου εστιατορίου.

ΤΗΡΟΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ

Σε ό,τι αφορά στην τήρηση των μέτρων πριν το lockdown, αλλά και μετά την άρση του, ο κ.Μπελλής υπογραμμίζει πως «ως εστιατόριο τηρούμε όλα τα μέτρα και ακόμη παραπάνω. Όλα γίνονται ανέπαφα, από το μενού μέχρι την πληρωμή και την παραγγελία. Είναι αυτονόητα στις μέρες μας τα αντισηπτικά, τα γάντια και οι μάσκες».

EDITORIAL

Πάρτυ

Όταν στις 31 Οκτωβρίου ανακοινωνόταν το κλείσιμο της εστίασης, στο Breaking View της Έκτακτης Έκδοσης της Notice Content and Services, έγραφα για το πώς τα χλωρά καίγονταν μαζί με τα ξερά. Αναφερόμουν στο γεγονός ότι οι καθόλα νόμιμοι και τηρούντες τα μέτρα επιχειρηματίες του Horeca πλήρωναν το μάρμαρο για τους ελλείψεις και χαλαρούς ελέγχους, που γίνονταν όλο το καλοκαίρι και έπειτα. Η ιστορία, που ακολουθεί, είναι πραγματική. Μου τη διηγήθηκε προχθές ένας από του πλέον έμπειρους επιχειρηματίες της εστίασης, ιδιοκτήτης πολυτελούς εστιατορίου:

«Την τελευταία Κυριακή πριν κλείσουμε (σημ: 1η Νοεμβρίου), το απόγευμα, στο παραδιπλανό μαγαζί, που είναι καφετέρια, γινόταν πάρτυ: Μουσική στη διαπασών και ένας ασύλληπτος συνωστισμός ορθίων ανά τραπέζι. Στο μαγαζί μου έτρωγε ένα υψηλόβαθμο στέλεχος μίας εκ των διωκτικών αρχών. Έρχεται προς το μέρος μου και μου λέει: 'Τώρα, όλοι αυτοί, ξέρεις τι θέλουν; Να τους στείλουμε τα αρμόδια στελέχη και να τουςβάλουμε το ένα πρόστιμο μετά το άλλο!'. Μόλις το άκουσα, απάντησα αμέσως: 'Τότε, γιατί δεν το κάνετε;'. Με κοίταξε και επέστρεψε στο τραπέζι του».

Ο ίδιος επιχειρηματίας είναι απεγνωσμένος. Δεν αμφισβητεί την αναγκαιότητα των μέτρων για τον περιορισμό της πανδημίας. Κάθε άλλο.

Δεν χωράει, όμως, στο μυαλό του το τι γινόταν τόσους μήνες, όπως εκείνο το απόγευμα, χωρίς κανείς να ασχολείται για να το περιορίσει.

Συμφωνώ.

Και επαυξάνω.

Νεκτάριος Β. Νώτης
nectarios@notice.gr

• HORECA INSIGHT

ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΡΙΩΝ ΦΑΣΕΩΝ ΓΙΑ ΑΝΑΚΑΜΨΗ

Tou Dan Simons, Co-Founder, Farmers Restaurant Group (FRG)

Από την εμπειρία μου ως συνιδρυτής του FRG, οι επιπτώσεις του κορονοϊού στην εστίαση είναι πολύπλευρες και πολύ σημαντικές. Πριν τον κορονοϊό, απασχολούσαμε 1.100 υπαλλήλους και εξυπηρετούσαμε περίπου 50.000 πελάτες την εβδομάδα. Πλέον, έχουμε κάνει περικοπές 97% του προσωπικού, ενώ τα έσοδά μας έχουν μειωθεί πάνω από 90%. Ωστόσο, έχουμε καταρτίσει ένα οργανωμένο σχέδιο για την επιστροφή μας στην αγορά μόλις καταλαγιάσει η κρίση, που συνεπάγεται η εξάπλωση του κορονοϊού. Το νέο μας σχέδιο αποτελείται από τρεις φάσεις:

Στην **πρώτη φάση**, σκοπεύουμε να λανσάρουμε το Market & Grocery. Ο κορονοϊός αποδεικνύει πως η αγορά τροφίμων αντέχει και δεν έχει πληγεί. Επομένως, θέλουμε να μπορούμε στην προμήθεια των μικρών σημείων λιανικής με φρέσκα προϊόντα. Στόχος μας είναι να προσεγγίσουμε περίπου 700 σημεία πώλησης τροφίμων στις ΗΠΑ, όπου θα προστεθούν στο

πελατολόγιό μας.

Η **δεύτερη φάση** του σχεδιασμού μας περιλαμβάνει την ενίσχυση του ηλεκτρονικού εμπορίου και την απόκτηση δικού μας στόλου delivery των προϊόντων. Με αυτό τον τρόπο, θα μπορέσουμε να είμαστε έτοιμοι σε περίπτωση νέας πανδημίας και να ενισχύσουμε τις πωλήσεις μας.

Η **τρίτη φάση** του σχεδιασμού μας περιλαμβάνει την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων μας σε όσα περισσότερα εστιατόρια γίνεται, συνδυαστικά πάντα με τα σημεία πώλησης τροφίμων. Η τρίτη αυτή φάση θα εξαρτηθεί άμεσα από την υποχώρηση του κορονοϊού και την επιστροφή στην κανονικότητα. Θεωρώ πως όλες οι επιχειρήσεις πρέπει να έχουν ένα σχέδιο δράσης, που θα τις βγάλει από τη δύσκολη κατάσταση, στην οποία έχουν περιέλθει, και θα ενισχύσουν τις πωλήσεις τους. Η προσαρμοστικότητα είναι το πιο σημαντικό στοιχείο μιας στρατηγικής και αυτό συμβουλευώ τους συνάδελφούς μου και τους επιχειρηματίες εστίασης.

HORECAOPINION

Διέξοδος

Στα αδιέξοδα βρίσκουμε διέξοδο, αναφέρουν οι Βρετανοί και αυτό φαίνεται πως ισχύει στην εστίαση διεθνώς. Όπως μεταδίδει το σημερινό Horeca Open διάσημα εστιατόρια έχουν αναπτύξει το δίκτυο delivery και takeaway, απόρροια της κρίσης του κορονοϊού. Δεν έκλεισαν και μεμψίμοιρα αποδέχτηκαν την εξαιρετικά δύσκολη κατάσταση που διαμορφώνεται με το lockdown. Βρήκαν τρόπο να διατηρήσουν ένα μέρος του τζίρου τους, ενώ όταν λήξει η πανδημία του κορονοϊού, θα αυξήσουν τα έσοδά τους, καθώς θα έχουν αναπτύξει ένα ακόμη κανάλι πωλήσεων. Η Ελλάδα ακολουθεί τις εξελίξεις και αυτό είναι ευχάριστο. Γνωστά εστιατόρια της χώρας μας άνοιξαν δρόμο στη δύσβατη πραγματικότητα για να προσφέρουν το menu τους στις ιδιαίτερες συνθήκες που ζούμε. Και αυτό είναι παρήγορο, καθώς η θέληση και η στοχοπροσήλωση των επιχειρηματιών εστίασης διατηρούν κάποιες θέσεις εργασίας και επιβιώνουν. Σε αντίθεση με τα ξενοδοχεία της χώρας μας, που αυτάρεσκα αρνούνται το delivery, τα εστιατόρια επιλέγουν τον δρόμο της λογικής. Μιας λογικής, που έχουν προσαρμόσει στα πιάτα τους και στην ποιότητα του menu. Έτσι, βλέπουμε άλλα εστιατόρια να επιλέγουν δικό τους στόλο, άλλα να κάνουν delivery εντός συγκεκριμένων γεωγραφικών ορίων. Κοινή συνισταμένη των προσπαθειών αυτών είναι να μην πέσει η ποιότητα από το delivery, κάτι που φαίνεται πως έχει επιτευχθεί. Άλλωστε, αυτοί οι επιχειρηματίες (μικροί και μεγάλοι), που προσαρμόζονται στις εξελίξεις και προσπαθούν να επιβιώσουν, είναι οι νικητές της επόμενης μέρας. Βρίσκουν διέξοδο σε αδιέξοδα.

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr

• PAPADAKIS - BIRDMAN ΣΤΟΝ ΑΣΤΕΡΙΣΜΟ ΤΟΥ DELIVERY ΤΑ ΔΥΟ ΓΝΩΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Papadakis
restaurant



Η κρίση του κορονοϊού έχει οδηγήσει πολλά εστιατόρια στο delivery, προκειμένου να διατηρήσουν ένα μέρος των πωλήσεων, που έκαναν όταν ήταν ανοιχτά. Δύο από τα πιο γνωστά εστιατόρια των Αθηνών, το Papadakis Restaurant της Αργυρώς Μπαρμπαρήγου και το Birdman του Άρη Βεζενέ ξεκίνησαν πρόσφατα υπηρεσία delivery.

PAPADAKIS: ΜΕ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ

Το Papadakis Restaurant έχει δημιουργήσει μάλιστα τη δική του πλατφόρμα delivery, ενώ η παράδοση των προϊόντων γίνεται μέσα από ιδιόκτητο στόλο. Στην e-πλατφόρμα της επιχείρησης μπορεί κανείς να βρει όλα τα πιάτα του γνωστού εστιατορίου και μάλιστα πιάτα της ημέρας. Πιο συγκεκριμένα:

- Σαλάτες
- Σούπες
- Πιάτα ημέρας
- Πρώτα Πιάτα
- Κρέας
- Θαλασσινά
- Συνοδευτικά
- Γλυκά
- Αναψυκτικά
- Μπύρες
- Κρασιά
- Μαγειρευτά

«ΤΟ ΕΧΕΙ ΑΓΚΑΛΙΑΣΕΙ Ο ΚΟΣΜΟΣ»

«Το delivery πηγαίνει συνεχώς καλύτερα. Ο κόσμος το έχει αγκαλιάσει. Το ξεκινήσαμε εξαιτίας του κορονοϊού, ωστόσο, επειδή οι επιδόσεις του είναι πολύ καλές, θα το συνεχίσουμε και όταν ανοίξουν τα εστιατόρια», σημειώνει στο Horeca Open η Ειρήνη Εμινίδου, υπεύθυνη επικοινωνίας του Papadakis Restaurant.

BIRDMAN: ΕΠΕΛΕΞΕ E-FOOD ΚΑΙ WOLT

«Όταν ξέσπασε η κρίση του κορονοϊού, αποφασίσαμε πως είναι αναγκαίο το

delivery, καθώς διατηρούμε μέσω αυτού ένα μέρος των πελατών μας. Η διανομή των προϊόντων μας γίνεται μέσω e-food και wolt. Με τη δεύτερη, ξεκινήσαμε τη συνεργασία μας στο πρώτο lockdown, ενώ με την πρώτη πριν λίγες μέρες», αναφέρει η Ερμιόνη Μαρτίκου, manager του Birdman.

«ΙΔΙΑΙΤΕΡΩΣ ΘΕΤΙΚΕΣ ΟΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ»

«Ο κόσμος ανταποκρίνεται θετικά στη νέα αυτή υπηρεσία. Έχουμε αρκετές παραγγελίες και συνεχώς αυξάνονται. Οι καταναλωτές, εξαιτίας της πανδημίας, προτιμούν να καταναλώνουν στο σπίτι. Την υπηρεσία θα τη διατηρήσουμε και μετά την άρση του lockdown», σημειώνει η ίδια.

Δεξιά:
Αργυρώ Μπαρμπαρήγου, Papadakis
Restaurant
Κάτω:
Άρης Βεζενέ, Birdman



• HORECA IN THE WORLD

ΔΙΑΣΗΜΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ...ΠΟΡΤΑ ΣΑΣ

Ο κορονοϊός οδήγησε σε περιοριστικά μέτρα ή σε lockdown. Οι καταναλωτές φοβούνται να καταναλώσουν στα φυσικά καταστήματα, γεγονός, που οδήγησε σε στροφή στο delivery και το takeaway. Στην προσπάθειά τους να επιβιώσουν, όλο και περισσότερα εστιατόρια κάνουν στροφή στο delivery, ενώ ανάμεσά τους θα βρει κανείς βραβευμένα, γνωστά για τα πιάτα τους σε όλο τον κόσμο καταστήματα.

BLACK SWAN

Στο Olsted του North Yorkshire, το βραβευμένο εστιατόριο Black Swan, του Tommy Baks, μπήκε κατά το πρώτο lockdown στο delivery. Λανσάρει food boxes με τρία πιάτα κύριο μενού, γεγονός, που του επιτρέπει να φτιάξει ατμόσφαιρα fine-dining στο σπίτι. Τα boxes περιλαμβάνουν πιάτα, όπως:

- Ώμος αρνιού
- Ham Hock terrine
- Μπιφτέκι με αλάτι
- Γλυκοπατάτες
- Κρασί

Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από το εκτροφείο στο Oldstead, και ήδη υπάρχουν χριστουγεννιάτικες προσφορές. Η ελάχιστη παραγγελία είναι £21.



10 GREEK STREET

Διαθέσιμο μέσω των apps Big Night και Supper, καθώς επίσης και μέσω της ιστοσελίδας του, το 10 Greek Street ξεκίνησε takeaway προκειμένου να μπορούν οι καταναλωτές να παραγγείλουν pizza, επιδόρπια και μπίρα στο σπίτι. Κάνει delivery μόλις 3 χλμ. από το εστιατόριο στο Soho, με πιάτα όπως:

- λουκάνικο
- μπρόκολο
- μοσχάρισα μπριζόλα
- πίτσα
- σκόρδο
- παγωτό

Επίσης, το εστιατόριο διαθέτει menu για όσους έχουν αλλεργία σε διάφορα συστατικά.



JAMAVAR

Το ινδικό εστιατόριο του Mayfair, Jamavar, ξαναλάνσαρε το menu του κατά τη διάρκεια του lockdown. Το εστιατόριο είχε σταματήσει μετά το lockdown το delivery και το takeaway, και το μενού του ονομάζεται «The Royal Kitchen».

Οι παραγγελίες γίνονται, είτε μέσω της ιστοσελίδας του εστιατορίου, είτε μέσω του Deliveroo. Η ελάχιστη χρέωση είναι £125 και η παραγγελία βρίσκεται στο σπίτι των καταναλωτών εντός 40 λεπτών.



HAKKASAN

Το Hakkasan είναι πλέον διαθέσιμο για delivery στο Λονδίνο. Μάλιστα, όπως αναφέρει η εταιρεία, έχει μεγάλη ανάπτυξη το delivery, με τις πωλήσεις καθημερινά να αυξάνονται. Οι καταναλωτές μπορούν να παραγγείλουν από:

- Deliveroo
- Uber Eats
- Supper,

και η παράδοση γίνεται εντός 5 χλμ. στο Λονδίνο. Επίσης, το εστιατόριο έχει λανσάρει το Wine by Hakkasan, όπου προσφέρει premium κρασιά και σαμπάνιες στους καταναλωτές. Ανάμεσα στα πιάτα, μπορεί κάποιος να βρει:

- Αστακό
- Κοτόπουλο
- Noodles



NOBU LONDON

Στο Deliveroo και το Supper μπορεί κανείς να βρει τα πιάτα, που κάνει delivery το διάσημο Nobu London. Το εστιατόριο επιτρέπει το delivery από το Old Park Lane και εντός 10 χλμ. Επίσης, σε περίπτωση, που κάποιος καταναλωτής μένει εντός αυτού του τετραγώνου, το delivery είναι δωρεάν. Η ελάχιστη παραγγελία είναι £40 και στο menu μπορεί να βρει κανείς:

- Sashimi
- Black cod miso
- Wagyu beef steak
- Σαμπάνια
- Κρασιά

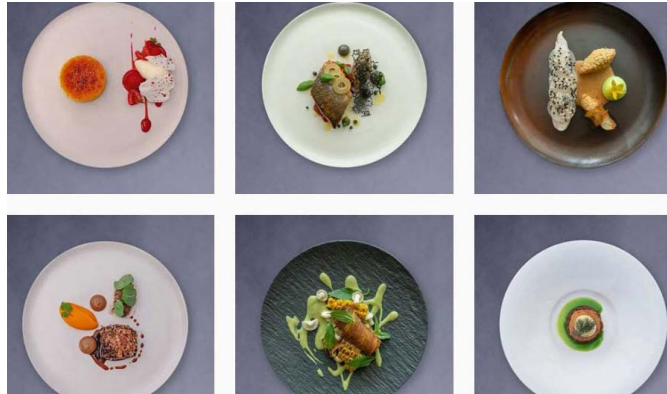


SIX BY NICO

Πριν ανοίξει στο Λονδίνο, τον Ιανουάριο του 2020, το Six By Nico είχε ήδη δραστηριοποιηθεί στις εξής πόλεις:

- Γλασκώβη
- Μπέλφαστ
- Λίβερπουλ
- Μάντσεστερ

Το εστιατόριο προσφέρει έξι πιάτα από το μενού του, ενώ διαθέτει ειδικές επιλογές για όσους είναι vegan. Το delivery και το takeaway ξεκίνησε κατά τη διάρκεια του πρώτου lockdown και συνεχίζεται στο δεύτερο, ενώ η ελάχιστη χρέωση είναι £60. Μαζί με κάθε παραγγελία, προσφέρεται ατομικό κρασί.



DISHOOM

Το ινδικό εστιατόριο Dishoom ξεκίνησε πρόσφατα το delivery, κάτι που σημαίνει πως οι καταναλωτές μπορούν να απολαύσουν τα αγαπημένα πιάτα τους στο σπίτι. Τα πιάτα είναι διαθέσιμα σε συγκεκριμένα σημεία γύρω από τις εξής περιοχές του Λονδίνου:

- King's Cross
- Shoreditch
- Kensington

Οι παραγγελίες γίνονται τηλεφωνικά, είτε μέσω του Deliveroo. Ανάμεσα στα πιάτα μπορεί κανείς να βρει:

- Κοτόπουλο
- Biryani
- Panee

Τέλος το εστιατόριο διαθέτει και παιδικά menu.



Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr



Εκδότης - Διευθυντής:
Υπεύθυνος Περιεχομένου:
Εμπορική Διεύθυνση:
Διεύθυνση Λειτουργίας:
Digital Art Director:
Τεχνική Υποστήριξη:

Νεκτάριος Β. Νώτης
Νικόλας Ταμπακόπουλος
Κλαίρη Στυλιάρη
Εύα Τσιώνη
Ιωάννα Μυλοπούλου
Θανάσης Βιρβίλης

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τηλ.: 210 363 4061
Πληροφορίες: sales@notice.gr Δελτία τύπου: media@notice.gr