

ΝΕΕΣ ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΕΣ ΜΑΣΚΕΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΤΥΠΟΥ Ι **CE**



ΜΕΓΑ

Χειρουργικές μάσκες
μιας χρήσης

Σχεδιασμένες για τη δική σας ασφάλεια!

- Οι μόνες διαθέσιμες σε 3 μεγέθη (Small - Medium - Large).
- Σχεδιασμένες με εξαιρετικά ασφαλή και παράλληλα μοναδικά απαλά υλικά.
- Με ειδικά μελετημένο τριπλό σύστημα προστασίας, που εξασφαλίζει το φιλτράρισμα ακόμα και πολύ μικρών σωματιδίων, όπως αυτά του κορωνοϊού SARS-CoV-2, σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά πρότυπα (Φιλτράρισμα BFE≥95% EN14683).
- Επιτρέπουν άνετη αναπνοή.
- Με καινοτόμα απαλά πλαϊνά, που δεν κουράζουν και δεν ερεθίζουν την περιοχή γύρω από τα αυτιά.



- Με πιστοποίηση Oeko-Tex® Standard 100.

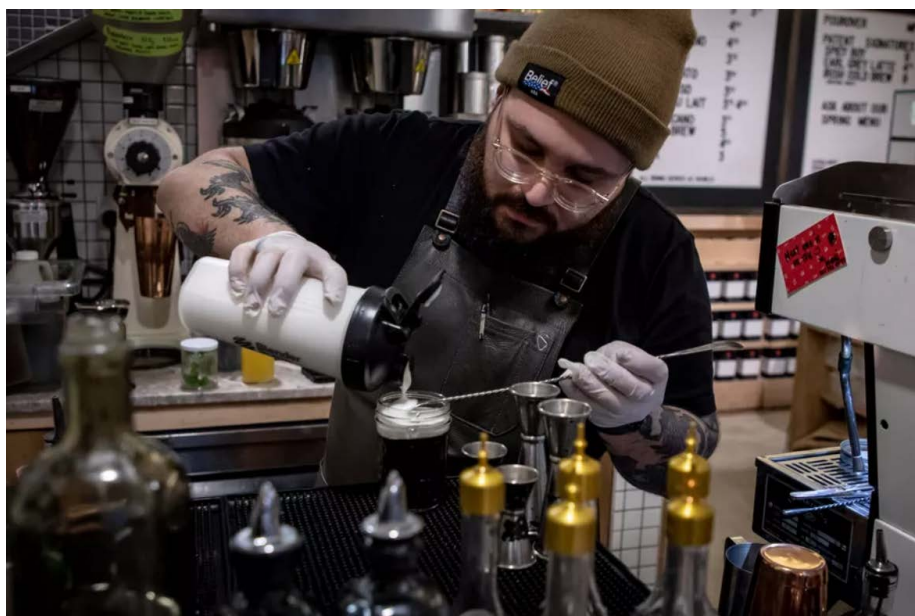


Παράγονται ανέπαφα, στην Ελλάδα, με τη σφραγίδα προϊόντικής ασφάλειας της ΜΕΓΑ.

ΜΕΓΑ
Ελληνική
καινοτομία

• CORONAVIRUS ALCOHOL

ΓΙΑΤΙ ΓΝΩΣΤΑ COCKTAIL BAR ΤΟ ΓΥΡΙΣΑΝ ΣΤΟ DELIVERY ΣΤΗ Ν. ΥΟΡΚΗ



Από το πρώτο lockdown, τα περισσότερα cocktail bar της Νέας Υόρκης το γύρισαν σε... delivery. Και αν στο πρώτο κύμα του κορονοϊού οι παραδόσεις είχαν αυξητικές τάσεις, στο δεύτερο κύμα η αύξηση είναι πάνω από 30% συγκριτικά με το πρώτο lockdown. Μπορεί ορισμένες περιοχές να μην έχουν ολοκληρωτικό lockdown, όμως τα περιοριστικά μέτρα και ο φόβος των καταναλωτών τους έχει οδηγήσει στην κατανάλωση στο σπίτι τους. Ανάμεσα στα bars, που έχουν υιοθετήσει το delivery, θα δει κανείς τα κορυφαία:

- Pride
- Danny Meyer
- David Chang
- Vognerchten

ΜΕΓΑΛΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ

Αντίθετα με τα τρόφιμα, που στο delivery δεν έχουν μεγάλο περιθώριο κέρδους, τα ποτά διατηρούν μεγάλα τα περιθώρια για τους ιδιοκτήτες τους. Μπορεί οι προμήθειες, που χρεώνουν οι πλατφόρμες

delivery, να είναι αυξημένες, ωστόσο τα περιθώρια παραμένουν υψηλά.

ΠΑΡΕΕΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Ο κορονοϊός έχει αλλάξει τον τρόπο διασκέδασης των νέων ανθρώπων. Έτσι, λοιπόν, ο δεύτερος λόγος ενίσχυσης του delivery ποτών είναι το γεγονός πως οι νέοι σήμερα μένουν στα σπίτια τους και βρίσκονται εκεί με την παρέα τους. Και, όπως φαίνεται από την αύξηση των παραγγελιών στα bars, το ποτό είναι κάτι, που λείπει από τις παρέες των νέων.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Αυτό, που κάνει μοναδικό το ποτό από τα cocktail bar, είναι ο τρόπος, με τον οποίο αυτά παρασκευάζονται. Επομένως, ο τρίτος λόγος, που η συγκεκριμένη αγορά βρίσκεται σε άνοδο, είναι πως οι καταναλωτές αναζητούν τον τρόπο παρασκευής του ποτού τους από τον bartender, που εμπιστευόνταν για τη διασκέδασή τους πριν το lockdown.

EDITORIAL

Το τελικό ξεκαθάρισμα

Ήταν εξ αρχής δεδομένο ότι δεν επρόκειτο να ανοίξει ούτε ένα σημείο εστίασης για καθήμενους αυτές τις γιορτές. Η πορεία της πανδημίας το έδειχνε αυτό ξεκάθαρα. Δυστυχώς, όμως, κάποιοι επέμεναν να διατηρούν ψευδώς τις ελπίδες στους επιχειρηματίες του κλάδου.

Ο πρωθυπουργός, στο τελευταίο μήνυμά του, το πήγε ένα βήμα παρακάτω. Είπε πως ό,τι έχει να κάνει με νυχτερινή διασκέδαση μάλλον δεν θα ανοίξει πριν το Πάσχα. Εξαίρεσε από αυτή την εκτίμηση την εστίαση.

Αμφιβάλλω, πάντως, αν τελικά η εξέλιξη του κορονοϊού θα κάνει τους ειδικούς να επιτρέψουν το άνοιγμα της εστίασης νωρίτερα (βλέπετε, το τέλος της πρώτης καραντίνας μας βρήκε στις αρχές του καλοκαιριού, όπου οι θερμοκρασίες ήταν πολύ υψηλότερες και όλοι έτρωγαν ή έπιναν το ποτό τους έξω).

Τι σημαίνει αυτή η προοπτική;

Ότι, δυστυχώς, πολλές από τις επιχειρήσεις ίσως δεν καταφέρουν να ανοίξουν ξανά.

Γιατί, ας μη γελοιάσουμε, όλοι γνωρίζουμε ότι τα νούμερα δεν βγαίνουν εύκολα για ουκ ολίγες περιπτώσεις σημείων εστίασης. Ειδικά για όσα κινούνταν ήδη οριακά προ της πανδημίας.

Για το θέμα του delivery, τα έχουμε πει αναλυτικά σε προηγούμενα τεύχη.

Είναι δεδομένο, λοιπόν, ότι ο εστιατορικός - και όχι μόνο - χάρτης θα είναι πολύ διαφορετικός μετά το πρώτο τρίμηνο του 2021. Ίσως είναι μια πρώτης τάξης ευκαιρία για να δούμε μια ριζική αναδιάρθρωση του κλάδου.

Γιατί είναι καιρός να ξεκαθαρίσει το τοπίο και να μείνουν στον κλάδο οι σοβαροί, συνεπείς και αξιόπιστοι επαγγελματίες. Και όχι οι περαστικοί και οι έχοντες τη λογική της αρπαχτής.

Νεκτάριος Β. Νώτης
nectarios@notice.gr



• HORECA INSIGHT Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΗΣ ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ

* Της Victoria Kalinin, Communication Officer
της FAO Ευρώπης



Ένας τομέας που έχει ιδιαίτερη σημασία τόσο κατά τη διάρκεια της πανδημίας του κορονοϊού, όσο και μετά από αυτόν είναι η ασφάλεια των τροφίμων. Τα εστιατόρια και όσοι εμπορεύονται τρόφιμα πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί στα τρόφιμα, που προσφέρουν, στην παραγωγική διαδικασία αυτών και στην εισαγωγή τους στην αγορά. Κατά τη διάρκεια του κορονοϊού, έχουν αυξηθεί οι καταγγελίες καταναλωτών σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, που έχουν παραγγείλει, είτε από αλυσίδες fast food, είτε από εστιατόρια.

Όταν ξεκίνησε το πρώτο lockdown, προέκυψαν αμέσως δύο βασικές ανησυχίες:

Αν τα τρόφιμα μεταδίδουν τον ιό και αν θα υπάρχει αρκετή διαθέσιμη τροφή.

Παγκόσμια αξιόπιστα όργανα επιστημονικής αξιολόγησης δήλωσαν ότι δεν υπάρχουν στοιχεία πως τα τρόφιμα μπορούν να μεταδώσουν τον ιό, ενώ η αγορά αντιμετώπισε ελλείψεις κρέατος, που είχαν παρατηρηθεί σε ορισμένες αγορές. Σε ορισμένες χώρες, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων ανησυχούσαν ότι ορισμένα συστατικά ή πρώτες ύλες ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμα ή να έχουν έλλειμμα, ή ότι το βασικό προσωπικό ενδέχεται να μην είναι σε θέση να εργαστεί, λόγω των περιορισμών, που είχαν τεθεί σε εφαρμογή εκείνη την περίοδο.

Ορισμένες ανησυχίες των αρμόδιων αρχών περιελάμβαναν τη διανομή ανασφαλών τροφίμων, λόγω προσαρμογών στα πρότυπα προμήθειας, πώληση τροφίμων σε ανθυγιεινές συνθήκες και αύξηση της απάτης σε τρόφιμα. Τα εστιατόρια είναι ένας σημαντικός κρίκος στην αλυσίδα εφοδιασμού, από την παραγωγή τροφίμων στην κατανάλωση. Στο εξωτερικό, υπάρχουν ιστότοποι, όπου συμμετέχουν ιδιοκτήτες εστιατορίων και ενημερώνονται για τρόφιμα, που δεν είναι ποιοτικά ή υπάρχουν καταγγελίες για αυτά. Η ενημέρωση, η συνεργασία μεταξύ των επιχειρήσεων και η διανομή πληροφοριών αποτελεί το βασικό όπλο για τη μείωση των περιπτώσεων καταγγελιών για μη ποιοτικά τρόφιμα.

HORECAOPINION

Νέα εποχή

Κάθε κρίση δημιουργεί ευκαιρίες, όμως δεν είναι αυτονόητο πως κάθε κρίση μετασχηματίζει τον τρόπο λειτουργίας των επιχειρήσεων. Αυτό ακριβώς συνέβη με τον κορονοϊό, ο οποίος επιτάχυνε τις εξελίξεις και έφερε τις επιχειρήσεις αντιμέτωπες στο παρόν με το...μέλλον τους. Έτσι, λοιπόν, οι παραγγελίες της Grubhub αυξήθηκαν πάνω από 200%, ενώ οι ηλεκτρονικές αγορές στο σύνολό τους καταγράφουν αλματώδη αύξηση. Έγκυροι αναλυτές και επιχειρηματίες αναφέρουν πως η τάση των διαδικτυακών αγορών δεν είναι ένα παροδικό coronatrend, αλλά μία νέα πραγματικότητα, στην οποία όλοι μας θα κληθούμε να ζήσουμε. Έτσι και οι επιχειρηματίες εστίασης, μπήκαν από ανάγκη στον κόσμο των διαδικτυακών πωλήσεων και το delivery, όμως πλέον επενδύουν σε αυτό, ως ένα νέο κανάλι πώλησης στη μετά Covid-19 εποχή. Το σημερινό Horeca Open αναδεικνύει αυτή την τάση διεθνώς αλλά και στην Ελλάδα. Διάσημα bars της Ν.Υόρκης επιλέγουν το delivery ποτών για να αντιμετωπίσουν τον κορονοϊό, ενώ θα συνεχίσουν και μετά από αυτόν τις νέες τους υπηρεσίες. Στο ίδιο μήκος κύματος κινούνται και ελληνικές μπυραρίες, οι οποίες έχουν προσαρμοστεί πλέον στις νέες επιταγές. Προσφέρουν μπύρα με πιάτα τους, που παλαιότερα ήταν διαθέσιμα μόνο στα φυσικά καταστήματα, και στο διαδίκτυο. Αυτό αποδεικνύει πως ο Έλληνας επιχειρηματίας θα επιβιώσει από αυτή την λαίλαπα και θα είναι πάντα προσαρμοστικός. Άλλωστε όταν δεν υπάρχει flexibility, το επιχειρείν πεθαίνει.

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr

• HORECA USA

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΟΛΙΤΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ DELIVERY ... ΠΟΤΩΝ

Η πανδημία του κορονοϊού έχει αλλάξει τον τρόπο που ζούμε, εργαζόμαστε και...διασκεδάζουμε. Τα περισσότερα bars στις ΗΠΑ έχουν λανσάρει την ηλεκτρονική παράδοση cocktails και ποτών, με τους καταναλωτές να δείχνουν πως δέχονται θετικά αυτή τη νέα τάση. Από την άνεση του σπιτιού τους μπορούν να παραλάβουν το αγαπημένο τους ποτό, για το οποίο εμπιστεύονται συγκεκριμένους bartenders.

ΑΥΞΗΣΗ ΑΝΕΡΓΙΑΣ

Παρά την έκρηξη των ηλεκτρονικών παραγγελιών, ο κλάδος της εστίασης υποφέρει από υψηλή ανεργία. Σύμφωνα με πρόσφατες έρευνες, η ανεργία του κλάδου έχει σκαρφαλώσει στο 13,8%, καθώς ιδιοκτήτες εστιατορίων και bars προχωρούν σε μαζικές απολύσεις. Ο λόγος είναι το αυξημένο κόστος διατήρησης του προσωπικού, σε μία περίοδο, που το service εντός του καταστήματος έχει μειωθεί αισθητά.

ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΩΝ ΜΕΤΡΩΝ

Ένας ακόμη λόγος, που τα bars έχουν χαμηλότερο, από ό,τι θα μπορούσαν, τζίρο, είναι πως έχουν τεθεί σε εφαρμογή μέτρα περιορισμού του delivery ποτών, το οποίο επιτρέπεται ανάλογα με την περιεκτικότητα σε αλκοόλ ανά πολιτεία στις ΗΠΑ. Το Horeca Open παρουσιάζει ορισμένα από τα μέτρα που έχουν τεθεί σε ισχύ σε ορισμένες πολιτείες των ΗΠΑ.

ALABAMA

Drink type	Curbside/takeout	Delivery	Limits
Beer	Yes	No	No limit (container limit of 288 ounces)
Wine	Yes	No	1500 ml
Spirits	No	No	1 liter
Mixed drinks	No	No	N/A

ALASKA

Drink type	Curbside/takeout	Delivery	Limits
Beer	Yes	Yes	With food orders
Wine	Yes	Yes	With food orders
Spirits	Yes	No	Bottles must be sealed
Mixed drinks	No	No	N/A

ARIZONA

Drink type	Curbside/takeout	Delivery	Limits
Beer	Yes	Yes	With food orders, for restaurants and bars
Wine	Yes	Yes	With food orders
Spirits	Yes	Yes	With food orders, for restaurants and bars
Mixed drinks	Yes	Yes	With food orders, for restaurants and bars

ARKANSAS

Drink type	Curbside/takeout	Delivery	Limits
Beer	Yes	Yes	Limit 750 milliliters with food orders, for restaurants
Wine	Yes	Yes	Limit 750 milliliters with food orders, for restaurants
Spirits	Yes	Yes	Liquor stores only
Mixed drinks	No	No	N/A

CALIFORNIA

Drink type	Curbside/takeout	Delivery	Limits
Beer	Yes	Yes	With food orders, for restaurants
Wine	Yes	Yes	With food orders, for restaurants
Spirits	Yes	Yes	With food orders, for restaurants. Craft distillers may only sell up to 2.25 liters per day per customer.
Mixed drinks	Yes	Yes	With food orders, for restaurants

• Η ΝΕΑ ΜΟΔΑ DELIVERY ΜΠΥΡΑΣ ΚΑΙ...ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ Η ΝΕΑ ΜΟΔΑ DELIVERY ΜΠΥΡΑΣ ΚΑΙ...ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

Η κρίση του κορονοϊού έχει οδηγήσει πολλές επιχειρήσεις στην ενίσχυση του delivery τους και στην προσέλκυση πελατών μέσω προσφορών. Ωστόσο, μια νέα μόδα κάνει την εμφάνισή της στον χώρο του delivery. Το Horeca Open παρουσιάζει πέντε μπουαρίες, οι οποίες φέρνουν στην πόρτα των καταναλωτών μπίρες και τα συνοδευτικά τους, δηλαδή:

- Λουκάνικα
- Πατάτες
- Burger

«ΘΕΤΙΚΗ Η ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ»

Με τις περισσότερες μπουαρίες να έχουν ξεκινήσει την υπηρεσία μετά ή κατά τη διάρκεια του πρώτου lockdown, οι managers, που τις τρέχουν, αναφέρουν πως η ανταπόκριση του κόσμου είναι πολύ θετική, ενώ υπάρχει μεγάλη αύξηση των παραγγελιών των συνοδευτικών της μπίρας. Οι μπουαρίες, είτε διαθέτουν δικό τους στόλο, είτε συνεργάζονται με κάποια πλατφόρμα delivery, είτε χρησιμοποιούν συνδυασμό των δύο τρόπων παράδοσης.



O'CANTO PUB

Η O' canto pub άνοιξε για πρώτη φορά το καλοκαίρι του 2015. Η εταιρεία δέχεται παραγγελίες μέσω e-food και διαθέτει:

- Βαρελίσες μπίρες
- Burger
- Black Angus



BEER ACADEMY

Ιδρύθηκε τη δεκαετία του 90 και προσφέρει, εκτός από μπίρες:

- Κρασιά
 - Γερμανική Κουζίνα
- Η εταιρεία συνεργάζεται με το efood.



BEER GARDEN

Η μπουαρία άνοιξε τις πόρτες της πρώτη φορά το 1974. Συνεργάζεται με τη Wolt, ενώ δέχεται και παραγγελίες, που εξυπηρετεί με το δικό της στόλο. Το menu της περιλαμβάνει:

- Lager
- Weiss
 - Pils
 - Export
 - Γερμανική Κουζίνα
 - Σνίτσελ
 - Λουκάνικο currywurst



SKAKESBEER

Η Shakesbeer άνοιξε στην Ηλιούπολη με στόχο να εξυπηρετεί τις περιοχές γύρω από την πόλη. Ωστόσο, γρήγορα στο κατάστημα έρχονταν από πολλές περιοχές της Αθήνας και έτσι το delivery της αφορά σε όλη την Αθήνα. Διαθέτει:

- Βαρελίσια μπίρα
- Γνωστά beer brands
- Μερίδες γερμανικής κουζίνας

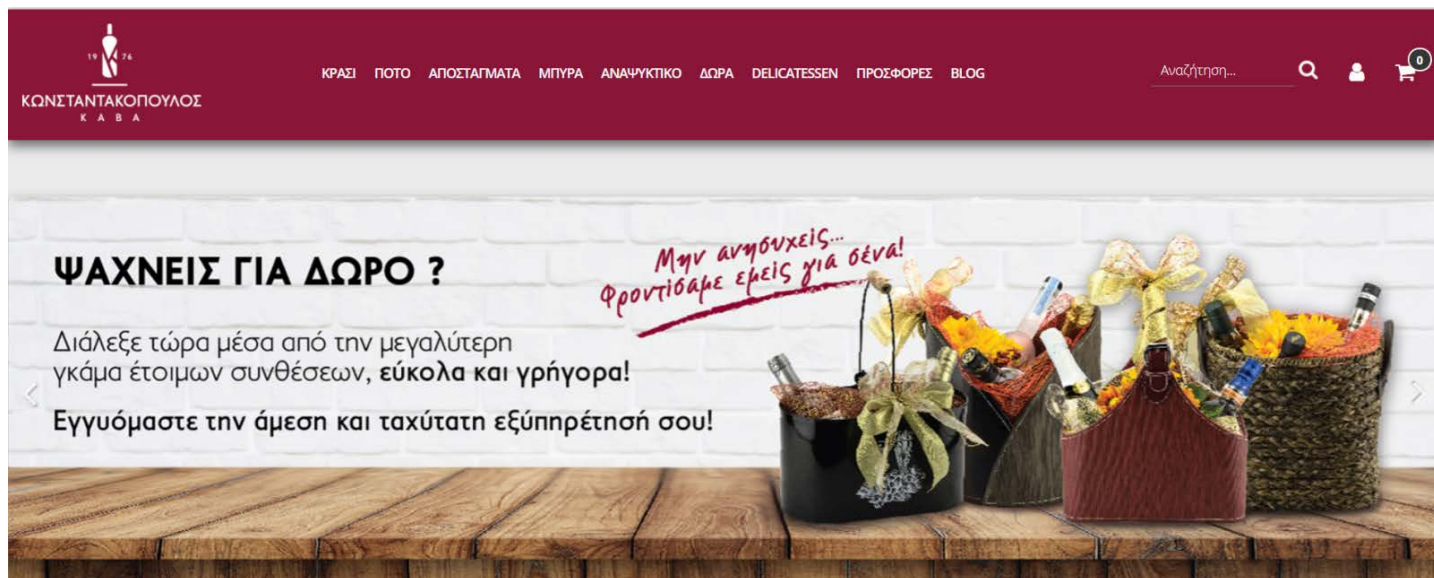


BEEROLGY

Η μπουαρία άνοιξε το 2014 και προσφέρει κλασικές γεύσεις γερμανικής κουζίνας. Διαθέτει ευρεία γκάμα μπιρών και πιτών και συνεργάζεται με την efood.

• ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΛΕΙΝΟΥΝ ΤΑ ΜΑΓΑΖΙΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - ΤΟ 2023 ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ...2019



«Αν και η αύξηση των παραγγελιών από το eshop είναι σημαντική, σε καμία περίπτωση δεν αναπληρώνει τον χαμένο τζίρο από το χονδρεμπόριο. Η πτώση είναι κατακόρυφη και δυστυχώς αναμένουμε η αγορά να γυρίσει στα επίπεδα Δεκεμβρίου 2019, τουλάχιστον σε τρία χρόνια», σχολιάζει στο Horeca Open ο Ξενοφών Κωνσταντακόπουλος, manager της Κάβα Κωνσταντακόπουλος.

«ΚΛΕΙΝΟΥΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ»

«Η κατάσταση στην αγορά είναι πολύ δύσκολη. Στο πρώτο lockdown, περίπου το 5% των μαγαζιών, που συνεργαζόμαστε, έκλεισαν. Φαντάζομαι πως το ποσοστό αυτό θα αυξηθεί σημαντικά μετά την άρση του lockdown, πόσο μάλλον τώρα, που δεν θα ανοίξουν τα καταστήματα εστίασης για τις γιορτές», σχολιάζει ο κ.Κωνσταντακόπουλος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΚΑΝΑΛΙ ΠΩΛΗΣΗΣ

«Πριν από τρία χρόνια, αποφασίσαμε να επενδύσουμε στο eshop. Η τάση από τότε έδειχνε πως θα είναι στις ηλεκτρονικές παραγγελίες. Πλέον, με το lockdown, είναι από τα πιο σημαντικά κανάλια πώλησης», δηλώνει ο ίδιος.

«ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΝΟΔΟΣ»

«Τόσο στο πρώτο, όσο και σε αυτό το lockdown υπάρχει κατακόρυφη αύξηση των ηλεκτρονικών παραγγελιών. Ο κόσμος περνά πολύ περισσότερο χρόνο στο σπίτι του και αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση αλκοόλ. Για να ενισχύσουμε το delivery, έχουμε ειδικές προσφορές, ενώ οι παραγγελίες άνω των €30 διανέμονται δωρεάν από την εταιρεία. Η άνοδος στα πιο εξεζητημένα και ιδιαίτερα ποτά είναι ακόμη μεγαλύτερη», σημειώνει ο ίδιος.

Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr