

Ανάπτυξη επί το... Ergon σε Βρετανία- κεντρική Ευρώπη

ΤΟΥ ΚΟΣΜΑ ΖΑΚΥΝΘΙΝΟΥ

kzakinthinos@pegasus.gr

Δύο νέα σημεία πώλησης προσθέτουν στο αμέσως επόμενο διάστημα οι Θεσσαλονικείς Θωμάς και Γιώργος Δούζης στο δίκτυο καταστημάτων της Ergon Products, καταφέροντας σε διάστημα 7 περίπου ετών και παρά την οικονομική κρίση να εμφανίζουν σταθερά ανοδική πορεία, αριθμώντας έτσι έξι σημεία στην Ελλάδα και ένα στο εξωτερικό.

Στις επόμενες βδομάδες ανοίγει τις πύλες του, στον Άγιο Στέφανο Μυκόνου, το νέο ντελικατέσεν, ενώ εντός του ερχόμενου Ιουνίου θα λειτουργήσει το πρώτο ελληνικό μεζεδοπαντοπωλείο στο Νότινγκ Χιλ του Λονδίνου, σε έκταση 200 τ.μ. Στόχος της Έργον είναι η εξάπλωση του brand και η επιλεκτική διανομή των προϊόντων της εταιρείας αρχικά στη Βρετανία και μετέπειτα σε ολόκληρη την κεντρική Ευρώπη. Σε μια εποχή όπου η κρίση μαστίζει την Ελλάδα ο 30χρονος Θωμάς Δούζης και 27χρονος αδελφός του, εξακολουθούν να πιστεύουν πως διέξοδο της κρίσης αποτελούν τα «διαμάντια» της ελληνικής παραγωγής, τα οποία συλλέγονται από κάθε γωνιά της χώρας. Η επιχειρηματική τους δραστηριότητα ξεκίνησε το 2007, σε ηλικία 24 και 22 ετών αντίστοιχα, έπειτα χρόνια ενασχόλησης με μικρούς παραγωγούς και τοπικά προϊόντα, συγκεντρώνοντας ελληνικά προϊόντα από όλες τις γωνιές της χώρας.

Το 2008 κυκλοφόρησε το πρώτο προϊόν με την επωνυμία «Έργον», ένα εκλεκτό μέλι, ενώ σειρά πήραν μετά όσπρια από τις Πρέσπες, χειροποίητα ζυμαρικά από την Καρδίτσα, μανιτάρια από την Πίνδο, τόνος από την Αλόνησο κ.ά.. Σημείο σταθμός για την ανάπτυξη της εταιρείας αποτελεί ο Φεβρουάριος του 2011, οπότε και εγκαινιάζεται το πρώτο ελληνικό ντελικατέσεν με προϊόντα της, στη Θεσσαλονίκη, ενώ τον Μάιο συνεργάστηκαν με έναν από τους καλύτερους Έλληνες chef, το Δημήτρη Σκαρμούτσο ο οποίος ανέλαβε να ετοιμάσει συνταγές με τα κορυφαία αυτά προϊόντα. Ένα μήνα μετά, τον Ιούνιο του 2011, ανοίγει μεζεδοπωλείο-παντοπωλείο σε ένα από τα καλύτερα ξενοδοχεία της Ελλάδας το Sani Resort στη Χαλκιδική.

Δημιουργήθηκαν συσκευασίες, συνταγές και προϊόντα με σύγχρονη αισθητική, αλλά ποιότητα από τα παλιά. Όπως επισημαίνει ο Θωμάς Δούζης μιλώντας στην «ΗτΣ» τα προϊόντα προέρχονται από μικρά εργαστήρια, συνεταιρισμούς, και παραγωγούς που επιμένουν στη ποιότητα. Έτσι δημιουργήθηκε η πρώτη συλλογή προϊόντων από τις Πρέσπες, την Αλόνησο, την Κρήτη, τη Μάνη, την Πίνδο, την Κομοτηνή και τα Κύθηρα. Όλα τα προϊόντα, συσκευάζονται στον τόπο καταγωγής τους.

Ανάπτυξη και προσλήψεις

Στόχος της προσπάθειας των αδελφών Δούζη είναι η περαιτέρω επέκταση της φιλοσοφίας της Έργον στην κεντρική Ευρώπη. Η οικονομική κρίση στην Ελλάδα και η ανάπτυξη της επιχείρησης λειτουργούν αντιστρόφως ανάλογα καθώς μολονότι η δυσμενής κατάσταση στη χώρα μας και οι προοπτικές του

επιχειρείν αποτρέπουν στην πλειονότητά τους τις όποιες φιλόδοξες επενδύσεις, εκείνοι φαίνεται πως βρήκαν τη λύση.

Η προσπάθεια των αδελφών Δούζη αποδεικνύει ότι το όραμα και το ρίσκο όταν συνδυάζεται με μεθοδευμένη δουλειά ανταμείβεται. Έτσι, νέα σημεία πώλησης προστίθενται στο δίκτυο της Έργον, ενώ στις αρχές Μαΐου εγκαινιάστηκε το πρόσφατο τελευταίο ελληνικό μεζεδοπαντοπωλείο στον πεζόδρομο της Παπαδιαμάντη, στη Σκιάθο. «Αυτη τη στιγμή η επιχείρηση απασχολεί 65 άτομα, ενώ έως το τέλος του χρόνου πρόκειται να φτάσουμε στους 100 υπαλλήλους, για την κάλυψη των αυξανόμενων αναγκών επέκτασης του δικτύου» όπως τονίζει ο Θωμάς Δούζης.

Στόχος των δύο αδελφών, δεν ήταν να αναβιώσουν στη παραδοσιακή μορφή το παντοπωλείο των παλιών ελληνικών ταινιών. Ηθελαν να δημιουργήσουν έναν μοντέρνο χώρο του 2011 που μπορεί να αναδείξει σύγχρονα τα προϊόντα της ελληνικής φύσης. Έτσι, τα δύο αδέρφια προχώρησαν κι έφτιαξαν ένα μεζεδοπαντοπωλείο όπου προσπάθησαν να ανταποκριθούν στο στοίχημα του να επαναπροσδιορίσουν τις ελληνικές συνταγές βασιζόμενοι στην ιδέα του μεζέ ως κουλτούρα.

Σε αυτό το εγχείρημα τους στήριξε και ο Δημήτρης Σκαρμούτσος, ο οποίος, βασιζόμενος σε προϊόντα της εταιρείας τους, έφτιαξε ελληνικούς μεζέδες, σερβίροντας το συνηθισμένο κεφαλοτύρι σαγανάκι μαύρο, πανάροντάς το με βρώμη, χαρουπάλευρο και παπαρουνόσπορο.

Οικογενειακή παράδοση

Η σύλληψη της ιδέας για τη δημιουργία οικογενειακής επιχείρησης στη Θεσσαλονίκη, έγινε το 2004, έχοντας ήδη παράδοση τριών γενεών στο χώρο των τροφίμων.

Η ενασχόληση με έναν μεγάλο αριθμό παραγωγών και συλλεκτών από όλη την Ελλάδα έφερε την ανάγκη για τη δημιουργία ενός νέου brand που θα μπορούσε να εγγυηθεί ενιαία και σταθερή ποιότητα σε μία διευρυμένη προϊοντική γκάμα.

Η συνεχώς αναπτυσσόμενη τάση της εξωστρέφειας της ελληνικής γαστρονομίας και η ενασχόληση όλο και μεγαλύτερης μερίδας του πληθυσμού με ελληνικά τοπικά προϊόντα ήταν σύμμαχοι.

Να σημειωθεί πως ο Θωμάς Δούζης γεννήθηκε Θεσσαλονίκη το 1983 και σπούδασε στο τμήμα Εφαρμοσμένης Πληροφορικής του Πανεπιστημίου Μακεδονίας με κατεύθυνση στο online branding. Μετά το Πανεπιστήμιο τον κέρδισε η αγάπη του για το branding και το graphic design όπου σε συνδυασμό με την οικογενειακή παράδοση στα ελληνικά τρόφιμα τον οδήγησαν στη δημιουργία της Έργον, μαζί με τον αδερφό του Γιώργο.

Το 2008 δημιουργήθηκε μία νέα σειρά προϊόντων με βάση το ΠΟΠ Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης με το όνομα Ελιάς Έργον.

Τον Αύγουστο του 2008, σε συνεργασία με τον Αγροτικό συνεταιρισμό «Ο Πελεκάνος» δημιουργήθηκε η σειρά Γης Έργον.

Τον Σεπτέμβριο του 2009 προστίθενται στη γκάμα Γης Έργον τα Άγρια Βασιλο-μανίταρα και η Άγρια Τρούφα από την Πίνδο.

Τον Φεβρουάριο του 2011 δημιουργήθηκε το πρώτο κατάστημα Έργον - Ελληνικό Παντοπωλείο στο κέντρο της Θεσσαλονίκης με σκοπό την ανάπτυξη του δικτύου retail της εταιρείας .

Τον Ιούνιο του 2011 άνοιξε το πρώτο μεζεδοπαντοπωλείο Έργον στη μαρίνα του Sani Resort στην Κασσάνδρα Χαλκιδικής. Στον ίδιο χώρο λειτουργεί και κλασσικό ελληνικό μεζεδοπωλείο.

18/05/2013