



Νίκος Ιωάννου

DELIVERY.GR

Ο ΛΕΚΤΟΡΑΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΝΤΕΛΙΒΕΡΑΣ

Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΟΥ δημιούργησε τη μοναδική ελληνικών συμφερόντων εταιρεία στην αγορά της online παραγγελίας φαγητού



ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΤΣΑΟΥΣΗ



α μπορούσε να ήταν και τίτλος: Ένας λέκτορας που έγινε ντελιβεράς. Προσοχή, όχι delivery boy αλλά ντελιβεράς. Όπως και η επωνυμία της εταιρείας του. Αλλά, ως σταματήσουμε εδώ τα σχήματα με τις λέξεις και τις ιδιότητες και αφηγηθούμε μια πραγματική ιστορία. Πίσω στον χρόνο, 22χρόνια πριν, στην Πάτρα, καταφθάνει από το νησί του Ιπποκράτη -την Κω- ο **Νίκος Ιωάννου**. Έχει μόλις περάσει στο Φυσικό του Πανεπιστημίου Πατρών και αρχίζει να ψηλαφεί τα μονοπώλια της νέας ζωής του στην ακαϊκή πρωτεύουσα. Είναι το 1996, όλα φαίνονται ρόδινα και φωτεινά, είναι 18 χρόνων και η ζωή του ανήκει!

Ο Νίκος πήρε το χαρτί χωρίς καθυστερήσεις, αλλά δεν θέλησε να ψιάξει την τύχη του ως καθηγητής σε σχολείο ή φροντιστήριο. Συνέχισε τις σπουδές του με ένα καλό μεταπτυχιακό στο Πανεπιστήμιο της Πάτρας - ένα διατηρησιακό **μεταπτυχιακό** πάνω στην επεξεργασία της πληροφορίας. Ακολούθησε ένα επίσης καλό διδακτορικό στο περιβάλλον του ερευνητικού κέντρου «Δημόκριτος» σχετικά με τη Μικροηλεκτρονική. Μαζί με όλα αυτά τον Νίκο τον συντρόφευε από νωρίς το σαράκι της πληροφορικής... Τρέχοντας στον χρόνο βρίσκουμε τον Νίκο να διδάσκει στις

υποψήφιας δασκάλες και τους υποψήφιους δασκάλους το μάθημα της Φυσικής ως λέκτορας στο Παιδαγωγικό του Πανεπιστημίου Πατρών. Η σχέση του με τη διδασκαλία κράτησε τρία χρόνια. Αλλά, πώς ο λέκτορας τα εγκατέλειψε όλα αυτά για να ασχοληθεί με τα σουβλατζδικα και τις πιταρίες της γειτονιάς;

Ο ίδιος μου εξηγεί ότι όλα ξεκίνησαν από μια... έλλειψη. Ένας κατάλογος που έλειπε από το γραφείο ή το τραπέζι την ώρα που ήθελε να παραγγείλει απ έξω για να χορτάσει την πείνα σου. Η έλλειψη αλλά και το μεράκι του προγραμματιστή σιγά-σιγά εφρτίζαν ένα... business εκ του μηδενός. Η διαδρομή της ιδέας που έγινε επιχείρηση ξεκινάει το 2006. Φυσικά από την Πάτρα. Ο Νίκος και ο φίλος του **Χρυσόστομος Φιλίππας**, και οι δύο με μοναδικό εφόδιο τον προγραμματισμό, βγήκαν στην πάτσα - στην τοπική αγορά- με το **patrasdelivery.gr**. Το εγχείρημά τους βρήκε ανταπόκριση και το διδύμο έανοιχθηκε και εκτός Πάτρας, δημιουργώντας τα επόμενα χρόνια πρώτα το **athensdelivery.gr** και μετά το **thessalonikidelivery.gr**. Τρεις

Το delivery.gr φιλοξενεί στην πλατφόρμα του 3.000 καταστήματα σε 35 πόλεις

ιδρυτικές - κατά κάποιον τρόπο- συστάσεις του σημερινού εταιρικού σχήματος delivery.gr.

Το τελευταίο φιλοξενεί στην πλατφόρμα του 3.000 καταστήματα σε 35 πόλεις. Ο Νίκος γελάει όταν του λέω να μου δώσει ένα χαρακτηρισμό με βάση τα δικά του δεδομένα στην πλατφόρμα που έχει με τόσο κόπο και αξιοζήλευτη επιμονή δημιουργήσει. «*Ένα mall παραγγελιών*», λέει. Σήμερα το delivery.gr είναι η μοναδική ελληνικών συμφερόντων εταιρεία στην αγορά της online παραγγελίας φαγητού - μια αγορά με περιθώρια ανάπτυξης καθώς το μερτικό του online καλύπτει ως ποσοστό της συνολικής αγοράς μόλις λίγο πάνω από το 10%. Μια αγορά που κατά βάση συγκροτείται από συννοικιακά καταστήματα. Εν ολίγοις, τα σουβλατζδικα και τις πιταρίες της γειτονιάς. Σε αυτούς απευθύνεται κατά κύριο λόγο και ο Νίκος και από εκείνους ζει και αναπτύσσεται.

Μια μικρή διακοπή στη ροή της αφήγησης της ιστορίας μας. Σε ένα ροστ στο blog του delivery.gr, τρία χρόνια πριν, διαβάζω ένα μικρό βιογραφικό του Νίκου με χιουμοριστική διάθεση: «*Πολυπρωγραμματιστής... CEO... στα ταβερνάκια της Πάτρας πριν το delivery.gr. Αρχές του, η καλή διατροφή, οι καλοί φίλοι και η μουσική... Λέγεται μάλιστα ότι δεν κοιμάται ποτέ και κάθεται στην οθόνη του υπολογιστή του και μετρά τις παραγγελίες που γίνονται στο site...*

...*Αν τα δελιβεράδικα είχαν γκότζι μπέρρις θα παράγγελνε τις διπλάσιες φορές απ ό,τι παράγγελνε. Από μουσικά όργανα Έχει πιάνο, σντσεσάζερ, κίθαρα, αρμόνιο, βιολί, όμποε... άστο... δεν έχει μόνο γουκαλίλι (μάλλον)... Συνθέτει μουσική και συντονίζει σαν μάϊτρος της ομάδας του delivery.gr. Όταν μεγαλώσει θέλει να πάει έναν μήνα στην Κίνα και να δουλέψει από εκεί. Αγαπημένη του λέξη είναι η "χορροανεξάρτησία", αγαπημένο του μέρος η Κούβα, λατρεύει τις τσώπερ μοτοσικλές».*

Τον ρωτώ ποια είναι η προστιθέμενη αξία για τον πελάτη που αντί να πάρει κατευθείαν τηλέφωνο και να παραγγείλει τα σουβλάκια του δίνει την παραγγελία του μέσω του delivery.gr. «*Εμείς, πέραν του ότι παρέχουμε μια ευρεία γκάμα διαθέσιμων επιλογών ως προς την πληρωμή της παραγγελίας, προσφέρουμε και μια σειρά ανταποδοτικών κινήτρων με τη μορφή του κουπονιού... Με άλλα λόγια, ο πελάτης κερδίζει πολλαπλά με τη χρήση των υπηρεσιών της πλατφόρμας.*

Πιο συγκεκριμένα, όπως θα μπορούσε να διαβάσει κανείς και στο site, εκείνα που προβάλλουν οι άνθρωποι της πλατφόρμας ως πλεονεκτήματά της είναι:

- «*Δικτυώνουμε τα delivery εστιατόρια σε πάνω από 30 πόλεις σε όλη την Ελλάδα.*
- *Κάνουμε εύκολη την αναζήτηση των αγαπημένων σας εστιατορίων.*
- *Προσφέρουμε όλες τις πληροφορίες τηλεφώνων για γρήγορη κλήση ακόμα και δωρεάν.*
- *Παράλληλα βελτιώνουμε τον τρόπο παραγγελίας φαγητού μέσα από την υπηρεσία online παραγγελίας.*
- *Παρακολουθούμε συνεχώς και ανανεώνουμε τη βάση μας με τους νέους καταλόγους και τα προϊόντα των εστιατορίων.*
- *Κάνουμε πιο απλή την πληρωμή μέσα από τη χρήση κάρτας, πέρα από τον παραδοσιακό τρόπο με μετρητά.*
- *Φροντίζουμε καθημερινά για την ταχύτατη εξυπηρέτηση της παραγγελίας από το click μέχρι την παράδοση».*

Το πιο ενδιαφέρον της όλης υπόθεσης είναι ότι ο Νίκος με το πάθος του προγραμματιστή μας έχει όλους «*φακελώσει*». Προς Θεού, don't panic. Απλώς, με την εξορύξη των δεδομένων που διαθέτει και αξιοποιεί μπορεί να γωρίζει με ασφάλεια τις διατροφικές συνήθειες ή τις γειτονιάς μιας ολόκληρης περιοχής. Και αυτό το αξιολογημένο στοιχείο μπορεί να αξίζει χρυσάφι στις μέρες μας με το μικρό διαθέσιμο εισόδημα του εργένι ή ενός νοικοκυριού σε ένα απολύτως ανταγωνιστικό περιβάλλον. Η αξιολόγηση αυτών των δεδομένων φέρνοντας και πιο κοντά τα επίσημα βήματα της εταιρείας του. Όπως λέει ο ίδιος μάλιστα, «*αυτή την περίοδο το delivery.gr είναι σε συνολικό redesign και rebranding το οποίο θα πραγματοποιηθεί σε λίγες ημέρες. Δημιουργήθηκαν νέες τεχνολογίες σε ένα πολύ χροστικό και ταχύτατο project, οι οποίες φιλοδοξούμε ότι θα προσφέρουν μοναδική εμπειρία χρήσης στους επισκέπτες μας».*