

Η εταιρεία σήμερα καλύπτει το κέντρο της Αθήνας και ορισμένες περιοχές προς τα βόρεια και τα νότια. Στόχος της να καλύψει αρχικά την Αττική και μετά να επεκταθεί στην υπόλοιπη Ελλάδα

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΦΑΓΗΤΟ ΣΕ ΠΡΟΣΙΤΕΣ ΤΙΜΕΣ

Μιχάλης Γκόντας Πέτρος Πιτσιλής

Forky

Ο



Της Στεφανίας Σούκιου
stefania.soukier@gmail.com

Μιχάλης Γκόντας και ο Πέτρος Πιτσιλής είναι 29 χρόνων, παιδικό φίλοι, λάτρεις του καλού φαγητού και της τεχνολογίας. Αυτό ήταν και το κίνητρό τους για να φτιάξουν μια εταιρεία στην πολλά υποσχόμενη -διεθνή- αγορά του food tech, η οποία συνδυάζει το φαγητό με την τεχνολογία, αλλά στη χώρα μας βρίσκεται ακόμη σχετικά πίσω. Δεν συμβαίνει ωστόσο το ίδιο με άλλες αγορές, όπως π.χ. αυτή των ΗΠΑ, όπου οι startups του κλάδου «σπκώσαν», μόνο για το 2015, από επενδυτές κεφάλαια συνολικού ύψους 5,75 δισ. δολαρίων!

Πριν από δύο χρόνια, λοιπόν, οι δύο φίλοι δημιούργησαν το Forky, στο οποίο λίγο αργότερα προστέθηκαν δύο διάσημες υπογραφές, αυτές του γνωστού σεφ **Χριστόφορου Πέσκια** και του **Στέλιου Παρλιάρου**, και ήδη έχουν καταφέρει να συγκεντρώσουν κεφάλαια από επενδυτές ύψους 2,8 εκατ. ευρώ. Πρόσφατα το Forky, που αυτοοργανώνεται ως «μία εταιρεία η οποία παρέχει καθημερινά ισορροπημένη και νόστιμη μεσογειακή διατροφή, μέσω παράδοσης γευμάτων σε 15 λεπτά κατά μέσο όρο, καλύπτοντας, επί του παρόντος, περιοχές εντός της Αττικής μεσημέρι και βράδυ», εντάχθηκε στο δίκτυο της Endeavor, του γνωστού διεθνούς μη κερδοσκοπικού οργανισμού στήριξης της επιχειρηματικότητας.

«Η ιδέα μας προέκυψε ως απάντηση σε ένα καθημερινό πρόβλημα. Νιώθαμε συνεχώς αγανακτισμένοι σε ένα ότι και τόσο ευχάριστο δίλημμα: ανθυγιεινό fast food (πίτσα, σουβλάκι, burger κ.τ.λ.) από τη μια, μη ακριβές επιλογές από εστιατόρια από την άλλη», αναφέρει στο «business stories» ο κ. Γκόντας, εκ των ιδρυτών της εταιρείας.

Ο ίδιος είναι κάτοχος μεταπτυχιακού στην επιχειρηματικότητα από το Babson College στη Βοστώνη και πτυχίου στην Οργάνωση και Διοίκηση από το Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Ο δε Πέτρος Πιτσιλής κατέχει μεταπτυχιακό στη Διοίκηση από το EMLYON και πτυχίο στα Οικονομικά από το Sorbonne Universite στο Παρίσι. Οι δυο τους έκαναν το πρώτο βήμα στην αγορά του food tech μετά τις σπουδές τους, δημιουργώντας μια εταιρεία που μετέβλεπε στη συνέχεια στο Forky, το οποίο πρωτολειτούργησε προς το τέλος του 2014:

«Το Forky προσφέρει ποιοτικό φαγητό σε προσίτες τιμές, το οποίο παραγγέλνεις σε μόλις 3 κλικ μέσω της ιστοσελίδας www.forky.gr ή της εφαρμογής για κινητές συσκευές, και μπορείς να το απολαύσεις σε λίγα λεπτά. Είναι μια υπηρεσία που δίνει έμφαση στα φρέσκα υλικά και τα δημιουργικά πιάτα και μπορείς να τη χρησιμοποιήσεις καθημερινά χωρίς να νιώθεις τύψεις, εξασφαλίζοντας μια ισορροπημένη διατροφή. Την επιμέλεια του μενού μας έχει ο Χριστόφορος Πέσκιας ενώ τα γλυκά δημιουργεί ο Στέλιος Παρλιάρου».

Η τεχνολογία στο Forky εμπλέκεται (πέραν του πιο προσιτού -για τον πελάτη- κομμάτι της εύκολης πα-



Το Forky έχει προσελκύσει κεφάλαια 2,8 εκατ. ευρώ από Έλληνες και Ξένους επενδυτές και κάθε εβδομάδα εξυπηρετεί χιλιάδες καταναλωτές. Η εταιρεία έχει μεγαλώσει επτά φορές από τον Ιανουάριο του 2015 και στόχος των ιδρυτών της είναι να συνεχίσει με τον ίδιο ρυθμό ανάπτυξης



ΜΕ ΔΥΟ ΔΙΑΣΗΜΕΣ ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ, του γνωστού σεφ **Χριστόφορου Πέσκια** και του **Στέλιου Παρλιάρου**, η εταιρεία παρέχει καθημερινά ισορροπημένη και νόστιμη μεσογειακή διατροφή στον χώρο σου μέσα σε 15 λεπτά

ραγγελιοληψίας μέσω του site) σε ό,τι έχει να κάνει με τον αλγόριθμο της δρομολόγησης των διανομών, τη διαχείριση των πρατηρίων όπου γίνεται η παρασκευή και φύλαξη των γευμάτων και τα logistics.

Στο ερώτημα ως προς το τι διαφοροποιεί το Forky από ένα τυπικό ντελιβεράδικο στη συνείδηση του πελάτη, ο κ. Γκόντας αναφέρει:

«Αν και έχουν δημιουργηθεί δυνατά brands στον κλάδο της μαζικής εστίασης fast food, δεν υπάρχει κάποιος που να έχει εδραιωθεί στην αγορά του μαγειρευτού φαγητού. Το Forky διαφέρει από τον ανταγωνισμό κυρίως σε δύο σημεία: το πρώτο είναι τα ίδια μας τα πιάτα. Ακολουθούμε μια στρατηγική μοντέρνας ελληνικής κουζίνας, η οποία όμως συνοδεύεται συνήθως από μια εστιατορική πινελά διώντας μεγάλη έμφαση στα φρέσκα υλικά και τα δημιουργικά πιάτα. Το δεύτερο είναι η πολύ γρήγορη παράδοση, την οποία επιτυγχάνουμε εφαρμόζοντας τελευταία τεχνολογία σε όλες τις πτυχές της υπηρεσίας. Μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα έχεις αποφασίσει τι θέλεις μέσα από τρεις επιλογές που εναλλάσσονται καθημερινά και μπορείς να στείλεις την παραγγελία σου μέσω της ιστοσελίδας ή της εφαρμογής σε τρεις κινήσεις. Δεν χάνεις πια χρόνο ψάχνοντας σε καταλόγους τους οποίους μπορεί να ξεφυλλίζεις για 10 λεπτά και ακόμα να μην είσαι σίγουρος για το τι θα ήθελες. Η γρήγορη απόφαση σε συνδυασμό με την άμεση παραγγελία σε 3 κλικ και τη γρήγορη παράδοση κάνουν την όλη εμπειρία πολύ πιο ευχάριστη σε σχέση με ένα συμβατικό εστιατόριο που κάνει delivery, και αυτό κάνει γνωστή την εταιρεία μας μέσα από την ίδια την εμπειρία του πελάτη, από στόμα σε στόμα. Σερβίρουμε από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή από τις 12.00 έως τις 17.00 και από τις 19.00 έως τις 23.00».

Με δεδομένο ότι η εταιρεία θέλει να παραδίει τα γεύματα στον πελάτη κατά μέσο όρο σε 15 λεπτά, προς το παρόν καλύπτει το κέντρο της Αθήνας και προς τα βόρεια τις περιοχές Ψυχικό, Χολογρό, Χαλάνδρι, Αγία Παρασκευή και Μαρούσι. Προς τα νότια καλύπτει Καλλιθέα, Νέα Σμύρνη, Μοσχάτο και Πειραιά.

Ποια είναι τα επόμενα σχέδια με ορίζοντα το 2017; «Συνολικά έχουμε προσελκύσει κεφάλαια 2,8 εκατ. ευρώ από Έλληνες και Ξένους επενδυτές και κάθε εβδομάδα εξυπηρετούμε χιλιάδες καταναλωτές. Η εταιρεία έχει μεγαλώσει επτά φορές από τον Ιανουάριο του 2015 και σκοπεύουμε να συνεχίσουμε με τον ίδιο ρυθμό ανάπτυξης. Μέσα στο 2017 θα επενδύσουμε ακόμα περισσότερο στην τεχνολογία, θα επεκταθούμε σε νέες περιοχές του Λεκανοπέδιου μέσα από τη δημιουργία νέων πρατηρίων και φυσικά θα βελτιώσουμε συνολικά τη Forky εμπειρία δημιουργώντας συνεχώς νέα πιάτα. Θέλουμε να καλύψουμε αρχικά όλη την Αθήνα, π.χ. τη Δυτική Αττική, την Κηφισιά κ.τ.λ., και στη συνέχεια να επεκταθούμε σε άλλες μεγάλες πόλεις ανά την Ελλάδα, ξεκινώντας πιθανότατα από τη Θεσσαλονίκη».

Η εταιρεία ποντάρει και στη συνδρομή της Endeavor, «η οποία μπορεί να μας βοηθήσει μέσω της πρόσβασης στο παγκόσμιο δίκτυο επιχειρηματιών με στρατηγικές συμβουλές ώστε να μεγαλώσουμε ακόμα πιο γρήγορα, να προσελκύσουμε νέα κεφάλαια, καθώς και να επεκταθούμε πιθανόν σε αγορές του εξωτερικού».