

14 • business stories

ΠΡΩΤΟ ΘΕΜΑ / Κυριακή 7 Ιουνίου 2015

Το ξενοδοχείο λειτουργεί από τον Οκτώβριο του 2013 και έχει καταφέρει μέχρι σήμερα να αποσπάσει ουκ ολίγες διακρίσεις, μεταξύ των οποίων από το TripAdvisor και το Booking.com



Το ξενοδοχείο «Marpessa» οφείλει το όνομά του στην ηρωική Μάρπησσα, κόρη του βασιλιά Εύηνου και εγγονή του θεού του πολέμου Αρη. Θεωρείται σύμβολο της σύνεψης καθώς ανάμεσα στον θεό Απόλλωνα και τον θνητό Ίδα επέλεξε τον δεύτερο για σύζυγό της

Το «Marpessa» έβαλε το Αγρίνι

ΤΟ ΒΟΥΤΙΚΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ που δημιούργησαν ο Κώστας Πιστιόλας της Αγρίνου και η σύζυγός του Μαριάννα Ζωΐδη συγκαταλέγεται πλέον ανάμεσα στα καλύτερα ιστο

Τα τελευταία 60 χρόνια το όνομα Πιστιόλα έχει ταυτιστεί με το Αγρίνιο, έχοντας μάλιστα επίπυκε, μέσω της Αγρίνου, να ταξιδεύει τα ελληνικά τρόφιμα σε όλο τον κόσμο, με εξαγωγές σε Ευρώπη, Αμερική και Αυστραλία.

Της Στεφανίας Σούκη
stefania.souki@gmail.com



Εδώ και λίγο καιρό όμοιο ο πολυπράχμον κ. Κώστας Πιστιόλας μαζί με τη σύζυγό του κυρία Μαριάννα Ζωΐδη έβαλαν ένα οικογενειακό -αυτή τη φορά- στοιχείο: να φέρουν ταξιδιώτες από την Ελλάδα και -γιατί όχι- από το εξωτερικό στην πόλη τους, η οποία δεν φημίζεται και τόσο για τον τουρισμό της, αναδεικνύοντας παράλληλα τις τουριστικές δυνατότητες ολόκληρης της Αττικοακαρνανίας.

Το «Marpessa» είναι το βουτίκε ξενοδοχείο που δημιούργησαν οι δύο τους σε ένα διατηρητέο του 1926, στο κέντρο της πόλης, με θεματικό μοτίβο γύρω από το νερό λόγω του πλούτου των υδάτων της Αττικοακαρνανίας.

Το όνομά του το πήρε από την ηρωική Μάρπησσα, κόρη του βασιλιά Εύηνου και εγγονή του θεού του πολέμου Αρη. Η μυθολογία θέλει την ιστορία να διαδραματίζεται στα μέρη της Αττικοακαρνανίας: η Μάρπησσα ανάμεσα στον θεό Απόλλωνα και τον θνητό Ίδα επέλεξε τον δεύτερο για σύζυγό της, ακολουθώντας μια πιο συμβατική και απλή ζωή.

Η Μάρπησσα, λοιπόν, το σύμβολο της σύνεψης, έδωσε το όνομά της στο ξενοδοχείο και με αυτήν ακριβώς τη σύνεψη οι δημιουργοί του μετακρίστηκαν την αρχαιολογική του, στην οποία δεν άλλαξαν ούτε τα τυχόν λάθη - κράτησαν μέχρι και την τελευταία πέτρα. Οι δεν σούθηκα από τον χρόνο ανακαταστάθηκε από ακριβή αντίγραφα σημειμένα στο χέρι από τεχνίτες.

Ο κ. Πιστιόλας και η κυρία Ζωΐδη έχουν 30 χρόνια κοινής πορείας. Τελειώνουν και οι δύο σπουδές Οικονομικών στην Αθήνα, με τον κ. Πιστιόλα να ακολουθεί -εν έτη 1987- την προδιαγεγραμμένη πορεία στην Αγρίνο, η οποία παρεμπιπτόντως κλείνει φέτος 60 χρόνια παρουσίας στην αγορά, και την κυρία Ζωΐδη να κάνει, μετά τα οικονομικά, σπουδές διακόσμησης. Το επιχειρηματικό δαιμόνιο του κ. Πιστιόλα, επικεφαλής σήμερα της Αγρίνο - ΕΥ.ΓΕ. Πιστιόλας Α.Ε., και το μεράκι της διακόσμησης της κυρίας Ζωΐδη ήταν ακριβώς ο συνδυασμός που δημιούργησε το «Marpessa», ένα πραγματικό στελλίδι στο κέντρο της πόλης του Αγρίνου.

-Στο Αγρίνο δεν υπήρχαν μέχρι σήμερα καταλύματα που θα

έκαναν τη διαφορά στο κομμάτι των ξενοδοχείων. Η πρώτη σκέψη να ασχοληθούμε με τον κλάδο του τουρισμού ήταν πριν από 20 χρόνια, το ένυσμα αυτός για να κάνουμε τελικά το μεγάλο βήμα ήταν το ίδιο το κτίριο. Βλέπαμε όλα αυτά τα χρόνια το διατηρητέο που κατέρρευσε στο κέντρο του Αγρίνου και πήραμε την απόφαση να το σώσουμε, χωρίς να έχουμε σκεφτεί αρχικά ότι θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για ξενοδοχείο», αναφέρει στο «business stories» η κυρία Ζωΐδη, η οποία κατέχει τη θέση της προέδρου και διευθύνουσας συμβούλου στην Ξενοδοχειακή εταιρεία.

-Μας πήρε εννέα χρόνια από τη στιγμή που ξεκινήσαμε όλες τις διαδικασίες, το 2004, μέχρι τον Οκτώβριο του 2013, όπου τελικά άνοιξε το «Marpessa», σε μια επένδυση που ξεπέρασε συνολικά τα 4 εκατ. ευρώ», επισημαίνει ο κ. Πιστιόλας και συνεχίζει: -Η πρώτη μεγάλη δυσκολία ήταν να βρούμε και να πείσουμε τους κληρονόμους, οι οποίοι, με πέντε διαφορετικά μερίδια, ήταν διάσπαρτοι σε όλο τον κόσμο, από την Κρήτη μέχρι την Αριζόνα!

Η δεύτερη δυσκολία είχε να κάνει με τις δημόσιες υπηρεσίες που χρειάστηκε να συναρμόσουν και να εγκρίνουν τις αδειοδοτήσεις για την ολική ανακαίνιση του κτιρίου, τις υπηρεσίες του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού, την Εφορία Νεωτέρων Μνημείων, την Πο-

-Η τοπική κοινωνία, κάτοικοι από το Αγρίνιο και το Μεσολόγγι, έχει αγκαλιάσει το ξενοδοχείο και επισκέπτεται καθημερινά τους χώρους εστίασης και το στα. Στην κουζίνα του χρησιμοποιούνται βιολογικά προϊόντα από το κτήμα της οικογένειας Πιστιόλα, ενώ το νερό που ρέει από την πηγή στα θεμέλια εμφανιάζεται με το όνομα «Marpessa»-

λεοδομία, το υπουργείο Πολιτισμού, το υπουργείο Περιβάλλοντος για την εξασφάλιση εύκαλων όρων δόμησης κ.λ.λ. Ενδεικτικό είναι ότι χρειάστηκαν 3 ΦΕΚ αφενός για τον χαρακτηρισμό του κτιρίου, αφετέρου για τη δόμησή του. Ήταν μία επένδυση που δεν πραγματοποιήθηκε εκ του ασφαλούς, αφού δεν έγινε σε μία αγαυή τουριστική περιοχή όπως η Σαντορίνη, η Μύκονος ή το Ηράκλειο, και επιπλέον είχε έντονο το σενιόσθημα....

Η ιστορία του ακινήτου συνδέεται με τα κοινά (ακού λειτουργούσε ως καντινίσθηκη και οικία ενός από τους καπνέμπορους της πόλης), μια δραστηριότητα που ανθούσε κατά το παρελθόν στο Αγρίνιο, έφθινε ωστόσο στη συνέχεια, με αποτέλεσμα το διατηρητέο να μείνει κενό.

Το ξενοδοχείο λειτουργεί από τον Οκτώβριο του 2013 και έχει καταφέρει μέχρι σήμερα να αποσπάσει ουκ ολίγες διακρίσεις,

μεταξύ των οποίων από το TripAdvisor και το Booking.com, ενώ στο πλαίσιο των φετινών 100% Hotel Design Awards 2015 απονεμήθηκε στον αρχιτέκτονα Δημήτρη Παπακωνσταντίνου και στο «Marpessa Smart Luxury Hotel» το βραβείο Best City Hotel (Καλύτερο Ξενοδοχείο Πόλης) για τον συνολικό σχεδιασμό.

Επιπλέον, το «Marpessa» συγκαταλέγεται πλέον ανάμεσα στα καλύτερα ιστορικά ξενοδοχεία της Ευρώπης, καθώς εντάχθηκε ως μέλος στο δίκτυο Historic Hotels of Europe και στα Ελληνικά Ιστορικά Ξενοδοχεία (Yades Greek Historic Hotels).

Στο ερώτημα πού επιτυχημένο μπορεί να γίνει ένα ξενοδοχείο στο Αγρίνιο η κυρία Ζωΐδη απαντά: -Το Αγρίνιο είναι το οικονομικό και εμπορικό κέντρο μιας περιοχής 250.000 κατοίκων και γι' αυτό υπάρχουν πολλοί επαγγελματίες που μπορεί να επισκέπτονται την περιοχή για τη δουλειά τους. Από την άλλη, και το ίδιο το ξενοδοχείο λειτουργεί πλέον ως προορισμός. Χαρακτηριστικό είναι ότι το περινό καλοκαίρι φιλοξενούμε Κινέζους τουρίστες που είναι το ξενοδοχείο στο Ήνερνετ και θέλουν να επισκεφθούν την περιοχή μας.

Εξαρτάται πού είχαμε ότι θα μπορούσαμε να δημιουργήσουμε έναν προορισμό -μέσα από το ίδιο το ξενοδοχείο- ώστε να δώσουμε την ευκαιρία σε επισκέπτες της πόλης μας να ανακαλύψουν τις δυνατότητες μιας περιοχής η οποία δεν έχει γενικά την προβολή που της αξίζει, αφού δεν τη γνωρίζει ο κόσμος, αλλά προσφέρει πολλές εναλλακτικές προτάσεις λόγω του μεγάλου υδάτινου πλούτου της. Την ίδια στιγμή και η τοπική επικοινωνία, κάτοικοι από το Αγρίνιο και το Μεσολόγγι, έχει αγκαλιάσει το ξενοδοχείο και επισκέπτεται καθημερινά τους χώρους εστίασης και το στα. Έχουμε δική μας κτήμα απ' όπου βγάινουμε βιολογικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα, ενώ συλλέγουμε και το νερό που ρέει από την πηγή στα θεμέλια και το εμφανιάζουμε με το όνομα «Marpessa», αναφέρει η κυρία Ζωΐδη.

Η ίδια επισημαίνει ότι -υπάρχει ως σκέψη να κάνουμε ένα δεύτερο ξενοδοχείο, ωστόσο δεν είναι τόσο εύκολο γιατί θα θέλαμε να ακολουθήσουμε την ίδια φιλοσοφία: με ένα διατηρητέο κτίριο το οποίο θα αναλάβουμε να αναμορφώσουμε εξαρτάς-.

Εκεί που συναντώνται τα τρόφιμα με τον τουρισμό

-Έχοντας μια πρώτη εμπειρία στον κλάδο του τουρισμού, θεωρούμε ότι είναι ένας χώρος που θα μας ενδιέφερε για ένα νέο ξενοδοχείο, υπό προϋποθέσεις», προσθέτει ο κ. Πιστιόλας, και συνεχίζει:

-Τουρισμός, τρόφιμα και ναυτιλία είναι και η γνώση μου οι τρεις κυριότεροι κλάδοι στην Ελλάδα. Επομένως, σίγουρα θα μας ενδιέφερε ένα αντίστοιχο ξενοδοχείο στον τομέα της φιλοξενίας, αν και εφόσον σταθεροποιηθούν οι συνθήκες. Στον κλάδο των τροφίμων βιώνουμε την κρίση με δυσκολία, όμως στην Αγρίνο όλο το προσηύ-



Το ακίνητο όπου στεγάζεται το «Marpessa» αρχικά ήταν καπνοποθήκη και οικία ενός από τους καπνέμπορους της πόλης, μια δραστηριότητα που ανθούσε κατά το παρελθόν στο Αγρίνιο, έφθινε ωστόσο στη συνέχεια, με αποτέλεσμα το διατηρητέο να μείνει κενό και να αρχίσει να καταρρέει, μέχρι που το ζεύγος Πιστιόλα αποφάσισε να το μετοτρέψει σε Ξενοδοχείο

Ο ΣΤΟΝ ΧΑΡΤΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

κά Ξενοδοχεία της Ευρώπης και αποτελεί από μόνο του τουριστικό προορισμό

μενο διάστημα είχαμε κάποια μαδάλια ασφαλείας.

Δυστυχώς, στην περίοδο της κρίσης κάθε χρονιά είναι χειρότερη από την προηγούμενη συνολικά για το ελληνικό επιχειρείν. Οι πολύ δυνατές εταιρείες μπορεί να καταφέρνουν ακόμη να διατηρούν τις δυνάμεις τους, ωστόσο είναι πολύ δύσκολο υπό τις σημερινές συνθήκες να πάρουν αποφάσεις ανάπτυξης, γιατί όλα αυτά τα χρόνια έχουν εδωθεί για την επιβίωσή τους και δεν διαθέτουν πόρους. Εκεί καθεύει λοιπόν μία αναπτυξιακή επιτακία.

Ιδιαίτερα ο τομέας των τροφίμων έχει τεράστιες δυνατότητες ανάπτυξης, ωστόσο θα πρέπει ως κλάδος να ξεπεράσει το έλλειμμα ανταγωνιστικότητας. Εκεί όμως που βλέπουμε εμείς να συναντώνται οι δύο χώροι - τουρισμός και τρόφιμα - είναι η προσήλωσή στην απόλυτη ποιότητα. Αυτό είναι το μοντέλο με το οποίο λειτουργεί όλα αυτά τα χρόνια η Agrino και το ίδιο ακολουθήσαμε και στο νέο εγχείρημα με το Ξενοδοχείο. Ένα δεύτερο σημείο στο οποίο επιμενίναμε ελαρχής είναι να δημιουργήσουμε ένα brand με κύρος - και μάλιστα ξεκινώντας από το "οξύμωρο" με ένα Ξενοδοχείο υψηλών προδιαγραφών στο Αγρίνιο. Και μόνο το γεγονός αυτό δημιουργεί ανάδραση.

Η ιστορία της Agrino

Η Agrino - ΕΥ.ΓΕ. Πιστιόλας Α.Ε. ιδρύθηκε πριν από 60 χρόνια στο Αγρίνιο, ωστόσο η επιχειρηματική δράση της οικογένειας Πιστιόλα ξεκίνησε πολύ νωρίτερα, τη δεκαετία του 1920, από ένα μακαλικό της πλατείας Κ. Χατζόπουλου στο Αγρίνιο.

Το 1955, τα αδελφία Ευστράτιος, Ευθύμιος και Γεώργιος Πιστιόλας κάνουν το πρώτο μεγάλο επιχειρηματικό βήμα και αρχίζουν



Ο κ. Κώστας Πιστιόλας και η σύζυγός του Μαρίαννα Ζωΐδη με το «Marpessa» θέλησαν να δώσουν την ευκαιρία στους επισκέπτες του Αγρινίου να ανακαλύψουν τις δυνατότητες μιας περιοχής η οποία δεν έχει γενικότερα προβολή, αλλά προσφέρει πολλές εναλλακτικές προτάσεις λόγω του μεγάλου υδάτινου πλούτου της

να δραστηριοποιούνται στο εμπόριο ρυζιού. Το 1962 δε αποφασίζουν να καθετοποιήσουν την επιχειρηματική τους δραστηριότητα και μπαίνουν στην παραγωγική διαδικασία αγοράζοντας τις εγκαταστάσεις της εταιρείας Ελληνικοί Ορυζόμυλοι.

Επτά χρόνια αργότερα, το 1969, προχωρούν στην τυποποίηση του προϊόντος με την εμπορική ονομασία Agrino ώστε τα προϊόντα τους να αρχίσουν να αποκτούν τη δική τους ταυτότητα.

Το 1976 δημιουργείται η πρώτη -στην Ελλάδα- μονάδα υγροθερμικής επεξεργασίας (parboiled) ρυζιού. Στα μέσα της δεκαετίας του '80 η ανάλυση καθηκόντων από τη δεύτερη γενιά, μετά την ολοκλήρωση των σπουδών της στις Οικονομικές Επιστήμες, αλλά και το ξεκίνημα των πρώτων εξαγωγών, με έμφραση στη Γερμανία και την Αμερική, έδωσαν ώθηση στην εταιρεία εντός και εκτός Ελλάδας.

Σήμερα η εταιρεία εδάζει σε μεγάλες και ώριμες καταναλωτικές αγορές, όπως η Μεγάλη Βρετανία, η Γερμανία, η Γαλλία, αλλά και σε Ολλανδία, Βέλγιο, Αυστρία, Ελβετία, Αλβανία, Βουλγαρία, Νότια Αφρική, ΗΠΑ, Αυστραλία, Κύπρος, Σουηδία, Φινλανδία, Ρουμανία, Πολωνία, Ουγγαρία, Τσεχία και Σερβία.

Η δεκαετία του '90 χαρακτηρίζεται από ανάπτυξη, αφού το 1993 η εταιρεία εισέρχεται στην αγορά των οσπρίων (brand extension), το 1996 ολοκληρώνεται το νέο κύριο γραφείο και σύγχρονων αποθηκευτικών χώρων στο Αγρίνιο, ενώ το 1998 ολοκληρώνεται το δεύτερο εργοστάσιο στη Θεσσαλονίκη, το πλέον σύγχρονο στην Ευρώπη. Παράλληλα, με στρατηγικό στόχο τη διαφοροποίηση, αποφασίζεται να επεκταθεί το χαρτοφυλάκιο του ρυζιού στην κατηγορία των ημιέτοιμων φαγητών (Agrino Specialites), τα οποία βραβεύονται στη διεθνή έκθεση τροφίμων και ποτών SIAL. Το 2005 η εταιρεία δημιουργεί το πρώτο ελληνικό ρύζι γρήγορου βρασμού, το 2006 γίνεται η πιστοποίηση του ρυζιού Agrino με τους κανόνες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής και Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Καλλιέργειας (μοναδική στον κλάδο στην Ευρώπη) και το 2008 πραγματοποιείται η επανακαλλιέργεια ελληνικών οσπρίων σε ημερομηνίες περιοχές.