

Χρήμα

Από τη **Μαρία Μαθιοπούλου**
mmathio@poulo@dimitrakianews.gr

Το ελαιόλαδο βρήκε τους (τρεις) «πρεσβευτές» του!

Ο Αλ. Στεφανίδης, ο Κ. Στεφανίδης και η Στέλλα Γραμματικοπούλου δημιούργησαν την εταιρία Agora στη Θεσσαλονίκη, για να δώσουν στο ελληνικό προϊόν τη θέση που του αξίζει εντός και εκτός συνόρων

Το κοινό μπορεί να έχουν ο περιβαλλοντικός σχεδιασμός κτιρίων, η πληροφορική και η αρχιτεκτονική με το ελαιόλαδο και τα προϊόντα ελιάς; Σε πρώτη ανάγνωση, κανένα, σε δεύτερη, όμως, πολλά, όταν η κλωστή που ενώνει τα τρία αντικείμενα είναι η αγάπη τριών νέων παιδιών για τα ελληνικά τρόφιμα και την ελληνική γαστρονομία.

Ο 31χρονος Αλέξης Στεφανίδης μαζί με την 31χρονη σύντροφό του Στέλλα Γραμματικοπούλου και τον 36χρονο αδερφό του Κώστα Στεφανίδη, παιδιά με σημαντικές σπουδές εντός και εκτός Ελλάδας, αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να δώσουν στο ελληνικό ποιοτικό ελαιόλαδο τη θέση που του αξίζει εντός και εκτός συνόρων, εμφανίζοντας μια νέα φιλοσοφία στους παραγωγούς και δημιουργώντας φρέσκους τρόπους μάρκετινγκ και προώθησης των προϊόντων τους.

Η πρωτοβουλία

Με πρωτοβουλία του Αλέξη Στεφανίδη, οι τρεις τους δημιούργησαν το 2013, μέσα στην κρίση, την εταιρία Agora (About Olive Oil), με έδρα τη Θεσσαλονίκη, για να ασχοληθούν με τον θαυμαστό κόσμο του ποιοτικού ελαιολάδου και των προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου που ανήκουν στην κατηγορία delicatessen. Αλλιώς, όταν έμειναν και οι τρεις στο εξωτερικό, τους έκανε εντύπωση το γεγονός ότι το ελληνικό ελαιόλαδο έλειπε από τα ράφια των delicatessen καταστημάτων, παρότι η ποιότητά του υπερέχει πολλών αντίστοιχων, που κυριαρχούν σε αυτή την κατηγορία αγορών εκτός συνόρων.

Σήμερα η εταιρία των τριών νέων συνεργάζεται με πολλούς παραγωγούς σε όλη την Ελλάδα, οραματίζεται τα προϊόντα και ορίζει τη δομή και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της παραγωγής



Πάθος, αγάπη και (σκληρή) δουλειά

«Η αγάπη μας για τα προϊόντα αυτά μας οδήγησε να δημιουργήσουμε μια ολιστική προσέγγιση της παραγωγής και του μάρκετινγκ των ελληνικών γυύσεων» λέει στην «κυριακάτικη δημοκρατία» ο Αλέξης Στεφανίδης και προσθέτει ότι, αν αυτό που

θες, το αγαπάς, παθιάζεσαι μαζί του και δουλεύεις σκληρό για να το πετύξεις, μπορείς να αντιμετωπίσεις τα δύσκολα, είτε αυτά λέγονται κρίση και οικονομικές δυσκολίες είτε γραφειοκρατικές συγκυλώσεις και βαριά φορολογία.

τους, επενδύει σε αυτά με το branding της, αναλαμβάνει την προβολή το μάρκετινγκ και την πώληση, δίνοντας ουσιαστικά προσιπθήμενη αξία και αναδεικνύοντας, μεταξύ άλλων, προσπάθειες που ίσως να μην είχαν ευ-

οδοθεί μόνες τους. «Παρακολουθούσαμε τα της γαστρονομίας στο εξωτερικό, όταν ζούσαμε εκεί, και διαπιστώσαμε την απουσία των ελληνικών delicatessen τροφίμων» λέει στην «κυριακάτικη δη-

μοκρατία» ο Αλέξης Στεφανίδης, που είχε από τη πρώτη στιγμή προσωπικό ενδιαφέρον για το ελληνικό τρόφιμο. Παρόλο που η βάση των τριών νέων ήταν για κάποια χρόνια στο εξωτερικό και θα μπορούσαν

να ασχοληθούν από εκεί με το αντικείμενο, επέλεξαν να δημιουργήσουν την εταιρία τους στην Ελλάδα, γιατί θεώρησαν ότι τα προϊόντα τους δεν θα μπορούσαν να πείσουν τους ξένους καταναλωτές, αν δεν γίνο-

ταν πρώτα γνωστά και δεν αγαλιόζονταν από τους Έλληνες, τους οποίους η Agora θεωρεί τους καλύτερους «πρεσβευτές».

Το πρώτο προϊόν τους και αυτό που αποτελεί τη ναυαρχίδα της εταιρίας ήταν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης από το Κολυμβάρι Χαλίων, το οποίο συσκευάσαν σε μια πρωτότυπη μεταλλική συσκευασία. Ακολούθησαν, όμως, και πολλά άλλα.

Στο χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της Agora υπάρχουν πλέον 21 κωδικοί, από ελιές και πάστες ελιάς με διαφορετικές γυύσεις και χαρακτηριστικά μέχρι παρσκευασμένα από ελαιόλαδο, όπως βοτανικά σπούνια ελαιολάδου. Μάλιστα, η εταιρία έχει φτάσει σε ελάχιστο χρόνο να πραγματοποιεί εξαγωγές σε 17 χώρες, μεταξύ των οποίων η Νορβηγία, η Σουηδία, η Ολλανδία, το Βέλγιο, η Γερμανία και το Αζερμπαϊτζάν, ενώ τα σχέδιά της δεν σταματούν εδώ, αφού νέες αγορές, όπως αυτές της Φινλανδίας, βρίσκονται στα πλάνα της.

Οι εξαγωγές

Η ανταπόκριση των ξένων που γνωρίζουν τα προϊόντα της Agora είναι ιδιαίτερα θετική, ενώ γνωστά delicatessen, καταστήματα, εστιατόρια, αλλά και ξενοδοχεία του εξωτερικού φιλοξενούν το θεσσαλονικιώτικο σήμα. Μάλιστα, περί το 70% του τζίρου της Agora προέρχεται σήμερα από τις εξαγωγές.

Η εταιρία βρίσκεται σε ανοδική πορεία και χτίζει μέρα με τη μέρα τη θέση της. Μαζί με την εταιρία δημιουργήθηκε το 2013 και το πρώτο, τότε, θεματικό κατάστημα - show room ελαιολάδου και προϊόντων ελιάς, στην Πολίχνη Θεσσαλονίκης, που, εκτός από τις δικές τους σειρές, φιλοξενεί και άλλα εμπορικά σήματα, μέσα από συνεργασίες με παραγωγούς ανά την Ελλάδα. Στον σχεδιασμό, μάλιστα, είναι η δημιουργία προσεκώς ακόμη ενός θεματικού καταστήματος.

Οι σπουδές, η (όχι τυχαία) επιλογή του ονόματος και η πρώτη έκθεση

Ο ΑΛΕΞΗΣ Στεφανίδης σπούδασε μηχανικός ανακαίνισης κτιρίων στην Πάτρα και στη συνέχεια πήγε στην Αγγλία, όπου έκανε μεταπτυχιακό στον περιβαλλοντικό σχεδιασμό. Για οκτώ χρόνια εργάστηκε ως μηχανικός στη Θεσσαλονίκη και ασχολήθηκε με το αντικείμενο του περιβαλλοντικού σχεδιασμού και δη τα θεματικά - πράσινα κτίρια. Ο αδερφός του, που είναι σήμερα καθηγητής Πληροφορικής σε πανεπιστήμιο της Φινλανδίας, σπούδασε Πληροφορική στην

Ελλάδα, συνέχισε με μεταπτυχιακό και διδακτορικό, για να βρεθεί έπειτα στη Νορβηγία και την Κίνα, στο πλαίσιο μεταδιδακτορικών προγραμμάτων. Η δε Στέλλα Γραμματικοπούλου έκανε σπουδές στην Αρχιτεκτονική και μεταπτυχιακό στον αστικό σχεδιασμό. Τίποτε από όλα αυτά δεν προμήνυε τη μετέπειτα ενσوخόλησή τους με το ελαιόλαδο και τα προϊόντα ελιάς, το πάθος τους, όμως, πήρε τα καλύτερα στοιχεία και από τους τρεις τομείς και τα μετέφερε στην

καινούργια επαγγελματική δραστηριότητά τους. Με τον Αλέξη και τη Στέλλα στην Ελλάδα και τον Κώστα στη Φινλανδία η εταιρία έχει αρκίσει να χαράσσει τους δικούς της δρόμους, αξιοποιώντας την εμπειρία των τριών από το εξωτερικό. Η επιλογή του ονόματος Agora δεν ήταν τυχαία. Η πρώτη ερμηνεία της στην αρχαία Ελλάδα ήταν το σημείο συνάντησης. Αργότερα η αγορά λειτουργούσε ως τόπος πώλησης προϊόντων. Για τον Αλέξη Στεφανίδη, όμως, Agora σημαί-

νει πολύ περισσότερα από την πώληση ποιοτικών ελληνικών τροφίμων. Σημαίνει επικοινωνία, συνάντηση, μάθηση και δημιουργία. Πρόσφατα η Agora πρωτοστάτησε στη διοργάνωση της πρώτης έκθεσης «Gourmet Olive Exhibition», στη Θεσσαλονίκη, με ποιοτικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, προϊόντα ελιάς, ειδή delicatessen, φαρμακικά φυτά και βότανα, καθώς και προϊόντα προσωπικής περποίησης με βάση το ελαιόλαδο.