

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ FOOD CONCIERGE

ΑΠΟ ΤΗΝ
ΝΤΙΑΝΑ ΚΑΡΤΣΑΓΚΟΥΛΗ

Σε ένα δεύτερο κατά σειρά αλλόκοτο καλοκαίρι μάς έχει οδηγήσει η COVID-19. «Κόκκινα» νησιά, τοπικά lockdowns, δυσοίωνες προβλέψεις για την υπερμετάδοση της μετάλλαξης Δέλτα είναι μερικά από τα θέματα που μας απασχολούν όλους, ειδικά όμως τους εργαζομένους στον τομέα του τουρισμού. Παράλληλα με όλα αυτά, παρατηρείται και ένα φαινόμενο πολύ διαφορετικό, το οποίο επίσης προκύπτει από την πανδημία και δεν είναι άλλο από την εκπληκτική άνθηση που γνωρίζει ο exclusive τουρισμός, δηλαδή οι εκμισθώσεις σκαφών – ειδικά σε όσα είναι από 35 μέτρα και πάνω – και οι πολυτελείας. 100% πληρότητα σημειώνεται στην ενοικίαση σκαφών μέχρι και τα τέλη Σεπτεμβρίου, ενώ μεγάλα ναυπηγεία, όπως το Hessen και το Lurssen, ανακοίνωσαν πρόσφατα ότι για τα δύο επόμενα χρόνια δεν θα μπορούν να αναλάβουν νέες παραγγελίες λόγω έλλειψης χωρητικότητας στις εγκαταστάσεις τους. Στο «Bloomberg» διαβάζουμε ότι στο αεροδρόμιο της Μυκόνου και, γενικότερα, στην Ελλάδα καταφτάνουν οι περισσότερες ιδιωτικές πτήσεις στον πλανήτη. Κάθε μέρα στο Νησί των Ανέμων προσγειώνονται 20-30 ιδιωτικά αεροπλάνα, καθώς οι ασφαλέστερες και πιο ελεγχόμενες μετακινήσεις είναι το απόλυτο ζητούμενο. Πρόκειται, λοιπόν, για ένα υψηλό επίπεδο τουρισμού που αναπτύσσεται στη χώρα μας και το οποίο δημιουργεί απαιτήσεις για ιδιαίτερες εξειδικευμένες υπηρεσίες ακόμη και σε τομείς όπως είναι η γαστρονομία.

Απολύτως ειδικός να μας μιλήσει γι' αυτό είναι ο κ. Γιάννης Στασινόπουλος, ιδιοκτήτης της εταιρείας Fine Foods Collection: «Οι συγκεκριμένοι πελάτες πηγαίνουν μεν στα διάφορα εσπιατόρια, αλλά ως επί το πλείστον, επειδή τα μεγάλα σκάφη διαθέτουν εκπληκτικούς σεφ και οι επιβάτες έχουν ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις και τρώνε συγκεκριμένα πράγματα, τα γεύματά τους πραγματοποιούνται κυρίως on board. Θέλουν πάντα ό,τι καλύτερο και το ζητούν ακόμη και την τελευταία στιγμή. Δεν είναι καθόλου σπάνιο να έχουν προγραμματίσει την άφιξή τους σε έναν προορισμό για Παρασκευή, για παράδειγμα, και να κάνουν παραγγελίες τροφίμων την Πέμπτη, μόλις 24 ώρες πιο



Εκλεκτά καβούρια και αστακοί, φρέσκια τρούφα από την Αυστραλία, το καλύτερο και σπανιότερο χαβιάρι στον κόσμο είναι μόνο μερικά από τα εδέσματα πολυτελείας με τα οποία εφοδιάζουν τα superyachts τους οι πλούσιοι επισκέπτες της χώρας μας.

πριν. Εμείς έχουμε τον μηχανισμό να τους εξυπηρετούμε ταχύτατα. Εχουμε μια μεγάλη γκάμα προϊόντων, με ναυαρχίδα μας το χαβιάρι, φρέσκα θαλασσινά, καβούρια και αστακούς, τα οποία επίσης είναι νούμερο ένα σε ζήτηση, τρούφες καλοκαιρινές, από την Ελλάδα και την Τοσκάνη. Εχουμε και μελανόσπορες από την Αυστραλία, ένα σπάνιο έδεσμα, που δεν το συναντάς εύκολα το καλοκαίρι στην Ευρώπη, καθώς εδώ η εποχή της ξεκινά τον Δεκέμβριο και φτάνει μέχρι Φεβρουάριο. Αντίθετα, τώρα υπάρχουν στην Αυστραλία και στη Χιλή. Τις φέρνουμε από εκεί και τις παραδίδουμε κατευθείαν στο σκάφος». Και δεν είναι μόνο τα σπάνια και ακριβά προϊόντα

που έχουν ζήτηση από τους επιβάτες των θαλαμηγών. Μπορεί να θέλουν λαχανικά από μία συγκεκριμένη φάρμα, φαγητά gluten free ή χωρίς λακτόζη, ένα εκλεκτό κρασί στο οποίο έχουν αδυναμία και δεν υπάρχει στην Ελλάδα, οπότε θα πρέπει να έρθει από τη Γαλλία, τη Βρετανία ή ακόμη και από την Αμερική. Συχνά υπάρχει και η ανάγκη κάποιες υπηρεσίες και προϊόντα να ταξιδέψουν σε άλλους ευρωπαϊκούς προορισμούς, εκτός Ελλάδας. Σύμφωνα με τον κ. Στασινόπουλο: «Έχει τύχει αρκετές φορές εφέτος να στείλουμε πράγματα στη Νότια Γαλλία αλλά και στις ακτές Αμάλφι και στο Πόρτο Τσέρβο. Πελάτες που έρχονται στην Ελλάδα, έχουν εξυπηρετηθεί πολύ

καλά, τους αρέσει η ποιότητα των προϊόντων μας, ζητούν από εμάς να τους στείλουμε πράγματα που μπορούν να ταξιδέψουν με “παράδοση την επόμενη μέρα” γιατί βρίσκουν όμορφο και πρακτικό τον τρόπο με τον οποίο τα συσκευάζουμε ή μας εμπιστεύονται για τη διαλογή και επιλογή που κάνουμε αλλά και για την ταχύτητα στην παράδοση. Να ξέρετε ότι γενικότερα στις τροφοδοσίες σκαφών ανά την Ευρώπη οι εταιρείες είναι αρκετά δυσκίνητες και δεν έχουν καλό σέρβις. Εμείς ακόμη και προϊόντα που δεν διαθέτουμε, τα προμηθευόμαστε και τα παραδίδουμε. Παρέχουμε δηλαδή και μία υπηρεσία πέρα από την πώληση τροφίμων. Αυτό το ονομάζουμε “food concierge”. Ενα από τα πιο διάσημα σκάφη τα οποία τροφοδοτεί η Fine Foods είναι και το άκρως εντυπωσιακό Maltese Falcon που ανήκει στην επιχειρηματία Ελενα Αμβροσιάδου – πρώτος ιδιοκτήτης ήταν ο Τομ Πέρκινς, ένας εκ των ιδρυτών της εταιρείας επιχειρηματικού κεφαλαίου Kleiner Perkins. «Παρέχουμε στο σκάφος όλες τις προμήθειες και το butler training κάθε χρονιά ώστε να είναι έτοιμο για τα ταξίδια του. Εξυπηρετούμε



● Το Maltese Falcon (1) είναι ένα από τα διάσημα superyachts στα οποία η εταιρεία Fine Foods Collection του Γιάννη Στασινόπουλου (2) προσφέρει τις «food concierge» υπηρεσίες της.



● Η μελανόσπορη φρέσκια τρούφα (3) και το εκλεκτό χαβιάρι (4, 5) βρίσκονται μεταξύ των προϊόντων που έχουν τη μεγαλύτερη ζήτηση.



όλα τα γνωστά και μεγάλα σκάφη» μας λέει ο κ. Στασινόπουλος.

Special events και μικρές προκλήσεις

Ενα άλλο, παρεμφερές κομμάτι των δραστηριοτήτων της Fine Foods Collection είναι η διοργάνωση ειδικών εκδηλώσεων μέσα στα σκάφη. Αναλαμβάνουν την ψυχαγωγία, την εξυπηρέτηση θεματικών πάρτι και μικρών εθνικών επετείων, μέχρι και παραστάσεις με βεγγαλικά. Τον ρωτάμε αν κάτι από όλα αυτά που αναλαμβάνουν είναι πιο δύσκολο ή αν έχει υπάρξει κάποιο προϊόν που δεν έχουν καταφέρει να βρουν: «Είναι πολύ σπάνιο να μη βρούμε κάτι. Τώρα το καλοκαίρι υπάρχει ένα πρόβλημα με το χαβιάρι Beluga, για παράδειγμα. Πολλοί πελάτες θέλουν το γκρι, ενώ αυτή την εποχή υπάρχει το μαύρο. Πρέπει να το φέρουμε από το Ιράν, κάτι που χρειάζεται διαδικασίες με τελωνεία και άλλα ζητήματα που μας καθυστερούν. Επίσης, μία πρόκληση που αντιμετωπίσαμε είχε να κάνει με τις μεταφορές στην πανδημία. Αν και οι περισσότερες εταιρείες διαθέτουν “next day delivery”, δεν το εγγυώνται λόγω των ειδικών μέτρων. Άλλη έλ-

λειψη στην αγορά υπάρχει στις μεγάλες, κόκκινες γαρίδες καραμπινιέρος από την Ισπανία, με το χαρακτηριστικό τεράστιο κεφάλι. Η έλλειψη έχει δημιουργήσει μεγάλη ζήτηση, αλλά και αύξηση της τιμής. Εμείς όμως φροντίσαμε να έχουμε πρόσβαση στο προϊόν γιατί οι πελάτες το ζητούν ασχέτως κόστους. Το φρέσκο γουασάμπι που έρχεται από την Ιαπωνία το έχουμε πάντοτε γιατί το θέλουν πολλοί. Ειδικά ανήματα υπάρχουν και σε κρασιά και σαμπάνιες, ιδιαίτερες από Αμερικανούς, οι οποίοι θέλουν συγκεκριμένες ετικέτες από την χώρα τους που δεν υπάρχουν στην Ευρώπη. Αν και είμαστε αντιπρόσωποι της Rothchild, φέρνουμε και όποια άλλη ετικέτα ζητήσουν, καθώς διαθέτουμε δίκτυο ανεύρεσης σπάνιων κρασιών “on demand”».

INFO
Fine Foods Collection & Fine Living Concierge Services, Σουηδίας 51, Κολωνάκι, τηλ.: 210 9670170, 210 3647643
www.finefoodscollection.com
www.luxuryconciergegreece.com.gr