

Δύο αδέρφια άνοιξαν μεζεδοπωλείο στο Λονδίνο και ξεπουλάνε -Γι'αυτούς δεν υπάρχει κρίση



Με

δυο νέα, φιλόδοξα, μεζεδοπαντοπωλεία «Έργον», σε Αθήνα και Λονδίνο, οι Θεσσαλονικείς αδελφοί Θωμάς και Γιώργος Δούζης αποδεικνύουν πως, όταν έχεις μια καλή ιδέα και την πιστέψεις με όλη σου την ψυχή, μπορείς να πετύχεις ακόμα κι όταν η Ελλάδα αναστενάζει.

Τα τρόφιμα, οι συσκευασίες, τα ξύλινα ράφια, η μυρωδιά του παντοπωλείου ήταν ανέκαθεν στο αίμα μας. Ο παππούς μας ήταν παλαιάς κοπής παντοπώλης στη Θεσσαλονίκη και συχνά πυκνά επισκεπτόμασταν το μαγαζί με τον αδερφό μου -θυμάμαι ακόμα το δέος που μου προκαλούσε το θηριώδες ψυγείο με τα αλλαντικά: στεκόμουν και το κοίταζα με μάτια ορθάνοιχτα, λες κι επρόκειτο για κάτι «εξωτικό», λέει ο Θωμάς Δούζης.

Κάθε τόσο ερχόταν ο παππούς και με ρωτούσε: «Τι είναι βρε, δεν έχεις ξαναδεί ψυγείο;». Εκείνη την εποχή ο πατέρας μας εκτελούσε δρομολόγια στο παντοπωλείο και μας έπαιρνε μαζί του πότε για παρέα και πότε για να μαθαίνουμε τη δουλειά. Το 2004 -κι αφού πρώτα είχε θητεύσει για πολλά χρόνια σε μία πολυεθνική τροφίμων- αποφάσισε να δημιουργήσει μια εταιρεία διανομής ελληνικών προϊόντων. Το δίκτυό του αποτελούνταν από μικρούς παραγωγούς της επαρχίας με καλά προϊόντα, που όμως υπολείπονταν σε επίπεδο branding.

Σιγά σιγά αρχίσαμε να ασχολούμαστε κι εμείς -παράλληλα με τις σπουδές μας. Το όνειρό μας, τότε, ήταν να συσκευάσουμε ένα ελληνικό προϊόν, ποντάροντας στη δική μας σύγχρονη αισθητική. Ο πρώτος που μας εμπιστεύτηκε (και λέω

«εμπιστεύτηκε» γιατί ήμασταν δυο παιδάκια κοντά στα 22, 23) ήταν ένας Θασίτης παραγωγός μελιού. Ονομάσαμε το προϊόν –ένα blend μελιών από τη Θάσο και την Κρήτη- «Μέλισσας Έργον» και προσπαθήσαμε να το λανσάρουμε αρχικά σε μικρά μπακάλικα. Σύντομα μας άνοιξε η όρεξη... Οραματιζόμασταν ολοένα και περισσότερα νέα προϊόντα με την ετικέτα «Έργον» και σύγχρονο packaging. Στην ανοιχτή κουζίνα ο σεφ Δημήτρης Σκαρμούτσος θα συστήσει στο αθηναϊκό κοινό πολλά από τα πιάτα μας, αλλά και νέες συνταγές –έχετε δοκιμάσει ποτέ μαύρο τζατζίκι;

Πηγή: 4news.gr