

## Γιώργος Φάβιος: "Ότι κάνεις να το κάνεις με πάθος"

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)  
/ Συνεντεύξεις



Ο Γιώργος Φάβιος το 2015 τελείωσε το Ναυτικό Λύκειο ωστόσο τον κέρδισε ο χώρος της εστίασης. Ο Γιώργος Φάβιος γεννήθηκε στο Βόλο και κατάγεται κατά το ήμισυ από το Νότιο Πήλιο καθώς η μητέρα του είναι γέννημα θρέμμα από το γραφικό χωριό Τρίκερι. Τα καλοκαίρια του είναι γεμάτα από αναμνήσεις στην υπέροχη Μηλίνα όπου διατηρούσαν οι γονείς του οικογενειακή επιχείρηση. Ο Γιώργος Φάβιος μεγάλωσε μέσα στις γεύσεις και τις μυρωδιές και από παιδί αναζητούσε το παραδοσιακό και νόστιμο φαγητό. Προχωράει στη ζωή του σκεπτόμενος ότι ό,τι κάνεις να το κάνεις με πάθος!! Απολαμβάνει την οικογένεια του και τον υπέροχο γιο του, μόλις 9 μηνών! Του αρέσει να ανακαλύπτει καινούργιες γεύσεις σε πρώτες ύλες και να αθλείται στην φύση!



## **Τι σ' ενέπνευσε για να συνεχίσεις στο χώρο της εστίασης;**

Νιώθω ευλογημένος που από μικρός κατάφερα να γεμίσω την φαρέτρα μου με εμπειρία και γνώση σ' αυτόν τον χώρο για να μπορέσω να ανταπεξέλθω σε όλες τις δυσκολίες που έχει αυτός ο κλάδος. Η έμπνευση για μένα ήταν και είναι η αγάπη μου για το καλό φαγητό και η επιθυμία μου να προσφέρω στους πελάτες μου και στο μαγαζί μου. Η επικοινωνία με τον πελάτη θεωρώ ότι παίζει σημαντικό ρόλο όταν έχεις ένα μαγαζί. Εγώ θέλω ο κόσμος που έρχεται στο μαγαζί μου να νιώθει άνετα σαν να του ανοίγω το σπίτι μου και να τον φιλοξενώ.

## **Αναφέρθηκαν σε δυσκολίες που έχει ο κλάδος της εστίασης. Ποιες είναι αυτές οι δυσκολίες;**

Τα πρώτα μου βήματα ήταν δύσκολα καθώς έπρεπε να ξεκινήσω από την αρχή την δική μου πλέον επιχείρηση. Οπότε μιλάμε για μικρό κεφάλαιο εκκίνησης και πολύ προσωπική εργασία. Επίσης, να επισημάνω και το εξής, η Μηλίνα είναι ένα παραθαλάσσιο τουριστικό χωριό του Νότιου Πηλίου με ωραία εστιατόρια οπότε ο ανταγωνισμός είναι αναμενόμενος. Οπότε ο στόχος για την επίτευξη για το καλύτερο βρίσκεται συνεχώς σε υψηλά επίπεδα.

## **Πες μας λίγα λόγια για την επιχείρηση που έχεις;**

Το εστιατόριο λέγεται "[Ψαροταβέρνα Γιώργος Φάβιος](#)" βρίσκεται στον Παγασητικό κόλπο στην Μηλίνα όπως έχω ήδη αναφέρει. Είναι ένα μαγαζί άκρως καλοκαιρινό δίπλα στη θάλασσα με ευχάριστο περιβάλλον και ζεστή ατμόσφαιρα. Το μενού αποτελείται από ψάρια και θαλασσινά, φυσικά σερβίρουμε τσίπουρο συνοδευόμενο με παραδοσιακούς μεζέδες. Σε αυτό το σημείο δεν μπορώ να μην αναφέρω τον πολυαγαπημένο παππού Γιώργο με πολυετή πείρα στην θάλασσα καθώς ήταν καπετάνιος σε μεγάλα αλιευτικά καράβια σε όλο τον κόσμο και ο οποίος με έχει βοηθήσει πάρα πολύ. Γι' αυτό κυρίως τον συμβουλευόμαι και μετά προσπαθώ να πάρω ό,τι μπορώ από την γνώση που έχει σε αυτόν τον τομέα. Στην κουζίνα επικεφαλής είναι η μητέρα μου. Άλλος ένας άνθρωπος που με βοηθάει με όλη της την δύναμη να πετύχω κάνοντας αυτό που ξέρει καλύτερα δηλαδή, να μαγειρεύει. Η μητέρα μου, κ. Γαρυφαλλιά μαγειρεύει πάνω απ' όλα με αγάπη, εικόνες, βιώματα, μυρωδιές και της αρέσει να δημιουργεί. Αυτό είναι και το μυστικό της πιστεύω. Είναι μοναδική!!! Έτσι λοιπόν και εγώ προσπαθώ να στήσω

την δική μου οικογενειακή επιχείρηση με σταθερές παραδοσιακές βάσεις και πινελιές της σύγχρονης μαγειρικής. Οι συνεργάτες μου και εγώ, λοιπόν, σας περιμένουμε.

**Ποιος είναι ο στόχος σου και ποια είναι η επιθυμία σου για την επιχείρησή σου;**

Στόχος μου είναι γίνομαι και εγώ και το μαγαζί καλύτεροι. Προσπαθώ να έχω μία σταθερότητα.. μου δίνει ασφάλεια αυτό γιατί δεν πρέπει να ξεχνάμε και τους δύσκολους καιρούς της εποχής μας. Θέλω να εξελίσομαι προς το καλύτερο και αυτό το πετυχαίνω με προσήλωση σε αυτό που κάνω χωρίς να δίνω σημασία στον αθέμιτο ανταγωνισμό και στην αρνητική ενέργεια. Προχωράω μπροστά και ότι κάνω θέλω να το κάνω με πάθος! Επιθυμία μου είναι η ολοκλήρωση της προσωπικής και επαγγελματικής ευτυχίας.

**Μου μίλησες για προσωπική ευτυχία. Από την επιθυμία σου προκύπτει η εξής ερώτηση: Οικογένεια και Επιχείρηση. Πώς τα συνδυάζεις και αν συνδυάζονται;**

Κατά την γνώμη μου συνδυάζονται ωστόσο χρειάζεται ισορροπία. Ειδικά για μένα που χρειάζεται να είμαι στο μαγαζί πολλές ώρες. Καταφέρνω όμως να ξεκλέβω κάποιες ώρες και να είμαι με την γυναίκα μου την Κωνσταντίνα που είναι δίπλα μου και με στηρίζει σε ότι και να κάνω και φυσικά στον γιό μου τον Νικόλα...Είναι το πλάσμα που αγαπώ περισσότερο στη ζωή μου!

**Πες μου τρία χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένας επιχειρηματίας για σένα και γιατί.**

Ξεκινάω με την οξυδέρκεια για να μπορείς να αντιμετωπίσεις με ταχύτητα τις δυσκολίες που προκύπτουν. Θα έλεγα την αποφασιστικότητα ως επόμενο και απαραίτητο χαρακτηριστικό γιατί χρειάζεται να μην επηρεάζεσαι από κανέναν και να προχωράς με δεδομένο την δική σου σκέψη. Χωρίς ωστόσο να μην ακούς τις συμβουλές που σου δίνονται. Υπομονή και αγάπη...τα τελευταία! Υπομονή γιατί χρειάζεται να συνεργαστείς και να επικοινωνήσεις και με άλλους ανθρώπους και αγάπη γιατί τίποτα δεν γίνεται χωρίς αγάπη, διάθεση και επιθυμία για δημιουργία και έκφραση μέσω αυτού που κάνεις.

**Η συνεργασία λοιπόν με άλλους ανθρώπους όπως είναι το προσωπικό ή ακόμα και οι πελάτες...προϋποθέτει υπομονή. Πόσο εύκολο ή δύσκολο είναι να συνεργάζεσαι με άλλους ανθρώπους;**

Κάθε σεζόν το προσωπικό του μαγαζιού αποτελείται από διαφορετικά άτομα. Αυτό συμβαίνει στα περισσότερα μαγαζιά που δουλεύουν καλοκαιρινή σεζόν. Στο δικό μου εστιατόριο απασχολούνται περίπου 15 άτομα. Δηλαδή, μιλάμε για δεκαπέντε διαφορετικές προσωπικότητες και χαρακτήρες. Προσπαθώ να διατηρώ τις διαπροσωπικές μου σχέσεις με εμπιστοσύνη και ειλικρίνεια σε ότι και να συμβεί. Αυτές οι σχέσεις είναι σαν να περπατάς σε τεντωμένο σχοινί και να προσπαθήσεις να ισορροπήσεις ειδικά πάνω στη δουλειά. Παρόλα αυτά η ομάδα του μαγαζιού είναι η καλύτερη που είχα ποτέ. Απαρτίζονται όλοι από εργατικούς και τίμιους ανθρώπους και τους ευχαριστώ πολύ που είναι δίπλα μου. Στόχος μας είναι να γίνουμε ακόμα καλύτεροι.





## **Τι σου έχει διδάξει η δουλειά που κάνεις και τι έχει ανακαλύψει στον εαυτό σου;**

Μέσα από την δουλειά μου βλέπω ότι έχω περισσότερη υπομονή από αυτή που νόμιζα ότι έχω και επίσης έμαθα να βάζω όρια. Έμαθα να βάζω πρόγραμμα στην καθημερινότητά μου καθώς ήμουν πιο ελεύθερος άνθρωπος μέχρι τώρα. Και όλα αυτά βέβαια χαίρομαι που συνέβησαν γιατί με κάνουν καλύτερο άνθρωπο. Αυτό που έχω ανακαλύψει είναι η διπλωματία, ένα χαρακτηριστικό που επιβάλλεται να το έχει κάθε επιχειρηματίας κατά την γνώμη μου αρκεί να το διαχειρίζεται σωστά.

## **Επιπτώσεις covid-19. Πόσο επηρέασε την επιχείρησή σου;**

Σε μένα συνέβη το εξής παράδοξο. Μετά την πρώτη καραντίνα άρχισα να στήνω την επιχείρησή μου...παράτολμο εγχείρημα. Ωστόσο εμένα με ευνόησε γιατί το μαγαζί τηρούσε τα αυστηρά μέτρα κατά του covid καθότι καλοκαιρινό και ανοιχτό μαγαζί με αποτέλεσμα ο κόσμος που ερχόταν σε εμάς να αισθάνεται ασφαλής. Παρόλα αυτά ήταν και είναι μπορώ πω κατά περιπτώσεις συγκρατημένος και θέλει να βλέπει ότι τηρούνται τα οριζόντια μέτρα ασφαλείας κατά του ιού που ταλαιπωρεί όλο τον κόσμο.

## **Καλοκαίρι του 2022. Πες μας λίγα λόγια για τον τουρισμού αυτής της σεζόν;**

Μέχρι τώρα δεν μπορώ να πω ότι δεν είμαι και εγώ συγκρατημένος και έχω πολύ αγωνία πώς θα εξελιχθεί το καλοκαίρι. Μέχρι τώρα τα πράγματα είναι ανησυχητικά καθώς τα περσινά δείγματα φαίνεται να ήταν λίγο ανεβασμένα προς το καλύτερο. Προφανώς, ο κόσμος δυσκολεύεται να ανταπεξέλθει οικονομικά γεγονός που συμβαίνει και σε εμάς τους ίδιους. Αυτό το μήνυμα παίρνουμε και από τους πελάτες μας καθώς και από συναδέλφους. Η αύξηση των τιμών σε όλες τις κατηγορίες είναι συχνό φαινόμενο και αυτό συνεπάγεται ζημιά και στα μαγαζιά μας. Η κατάσταση είναι ιδιαίτερα δύσκολη. Αισιοδοξώ ότι στο τέλος του καλοκαιριού η τουριστική σεζόν θα έχει θετικό πρόσημο.

## **Ποιο είδος marketing χρησιμοποιείς περισσότερο για να προσελκύσεις τους πελάτες σου και να διαφημίσεις την επιχείρησή σου;**

Είναι αλήθεια ότι μου αρέσει να ασχολούμαι με τα social media αλλά πιστεύω ότι το καλύτερο marketing είναι δια στόματος. Όταν φεύγει ένας πελάτης χαρούμενος και ευχαριστημένος θεωρώ ότι έχει γίνει η καλύτερη διαφήμιση. Γιατί θα έρθει τουλάχιστον μία ακόμη φορά ή θα κάνει σύσταση σε κάποιον φίλο του για το μαγαζί και το πόσο καλά πέρασε. Επομένως, ο στόχος επετεύχθει.

### **Περιέγραψε μας ένα αστείο ή περίεργο περιστατικό με πελάτη.**

Ναι, βέβαια...έχω ένα αστείο περιστατικό που αξίζει να το περιγράψω. Καλοκαίρι του 2021. Ηλιόλουστο απόγευμα χωρίς να δίνει κανένα δείγμα για την κακοκαιρία που θα έφερνε. Εδώ στην περιοχή μας έχουμε πολλά μπουρίνια...τα οποία γίνονται ξαφνικά αλλά είναι ιδιαίτερα έντονα. Την ώρα λοιπόν που πιάνει η βροχή μαζί με τον αέρα...όλοι οι πελάτες έχουν σηκωθεί για να προφυλαχθούν κάτω από το σκέπαστρο του μαγαζιού αφήνοντας το φαγητό τους πάνω στα τραπέζια. Ένας κύριος έχει ανοίξει ομπρέλα προστατεύοντας βεβαίως και την αγαπημένη του κάτω από αυτή και συνεχίζουν να απολαμβάνουν το δείπνο τους ανενόχλητοι. Ήταν σαν να βλέπεις ταινία, όπου για αυτούς και μόνο, είχε σταματήσει ο χρόνος ενώ γύρω τους συνέβαιναν ακραία καιρικά φαινόμενα. Ήταν απίστευτο και δεν πρόκειται να το ξεχάσω ποτέ!

**Πηγή:** [maxmag.gr](http://maxmag.gr)