

Εικονικά εστιατόρια, μόνο με κουζίνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Την περασμένη Πέμπτη, κάπου στην ανατολική Θεσσαλονίκη, σε ένα ισόγειο κατάστημα χωρίς ταμπέλα, μια μπριγάδα πέντε ατόμων είχε πιάσει από νωρίς δουλειά. Είχαν να μαγειρέψουν από κόκορα κρασάτο, σουτζουκάκια σμυρναίικα μέχρι σολομό ψητό και οσπριάδα, να ανοίξουν ζύμη για πίτσα, να κάνουν την προετοιμασία για ριζότο και να πλάσουν ratties για μπέργκερ. Οι πέντε τους εκτελούν καθημερινά τις παραγγελίες τριών διαφορετικών εστιατορίων που υφίστανται αποκλειστικά ψηφιακά: του Mami, με παραδοσιακό, «μαμαδίστικο» φαγητό, του Eight Pieces, με πίτσα και pasta, και του HotBox με street food.



Λιγότερα άτομα προσωπικό, λιγότερα έξοδα, λιγότερη «σκλαβιά». Οι dark kitchens στην πανδημία ήταν λύση ανάγκης επιχειρηματική κίνηση, διεκδικώντας ολοένα μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς. Φωτ. ΝΙΚΟΣ Κ

Είναι το Cookflix, μία από τις πρώτες «κουζίνες-φαντάσματα» της Θεσσαλονίκης, δηλαδή μια επιχείρηση χωρίς σάλα και τραπεζοκαθίσματα, που παράγει φαγητό αποκλειστικά για ντελίβερι. Ενα εστιατόριο που παραγγέλνεις χωρίς να ξέρεις πού βρίσκεται. «Είμαστε ένα εργαστήριο μαγειρικής που εξυπηρετεί τρεις μπράντες», λέει στην «Κ» ο σεφ και συνιδιοκτήτης Παναγιώτης Ιωσήφ. «Αντί για σάλα έχουμε μια μεγάλη κουζίνα πολύ λειτουργικά στημένη ώστε να βγαίνει καθημερινά η δουλειά». Η επιχείρηση δεν έχει δικό της πελατολόγιο. Τα μενού έχουν αναρτηθεί στις γνωστές πλατφόρμες, που αναλαμβάνουν τις παραγγελίες και τη διανομή. «Εμείς δεν βλέπουμε ονόματα και διευθύνσεις, μας στέλνουν την παραγγελία και ειδοποιούμε όταν είναι έτοιμη για να έρθει ο διανομέας».

Με τον συνεταίρο του, γνωστό σεφ, Νίκο Τζούμα, ίδρυσαν το Cookflix εν μέσω

πανδημίας, πριν από ενάμιση χρόνο. Η διεθνής τάση που ακούει στο όνομα ghost kitchens -αλλιώς dark ή cloud kitchens- είχε κάνει ήδη την εμφάνισή της στην Ελλάδα, ωστόσο ήταν το lockdown στην εστίαση που επέσπευσε τις εξελίξεις. Ως γνωστόν, την περίοδο της πανδημίας ακόμη και γνωστά fine dining εστιατόρια της Αθήνας ανέπτυξαν διαδικτυακά «παραρτήματα» με ειδικό μενού για ντελίβερι (χαρακτηριστική περίπτωση που είχε μεγάλη επιτυχία το PS Luncheon του Nolan). Η έκρηξη των online αγορών και του ντελίβερι, η ανάπτυξη των διαδικτυακών πλατφορμών και η ανάγκη των καταναλωτών για «έξοδο για φαγητό», έστω και από το σπίτι, κέντρισαν το ενδιαφέρον επιχειρηματιών της εστίασης που άρχισαν να σκαρώνουν ψηφιακά εστιατόρια, με βιτρίνα αποκλειστικά στις εφαρμογές παραγγελιών. Σήμερα, σκρολάροντας στο μενού της Wolt, δεν είναι σπάνιο να διαβάσεις στο πεδίο όπου θα αναγραφόταν η διεύθυνση του καταστήματος τη φράση: «Αυτό είναι ένα εικονικό εστιατόριο».



Δύο dark kitchens με μπέργκερ και πίτσα λειτουργεί τους τελευταίους μήνες ο όμιλος Βενέτη, λέει ο πρόεδρος Παναγιώτης Μονεμβασιώτης.

Διεθνώς οι dark kitchens δεν θεωρούνται λύση ανάγκης, αλλά έξυπνη επιχειρηματική κίνηση. Αυτό ήταν για τον Ντονάτο Ραγκούζα, συνιδιοκτήτη από το 1996 έως το 2017 του εμβληματικού Pasta Ragusa στη Γλυφάδα και συμβούλου εστίασης, το άνοιγμα τον Ιούνιο του '21 του Kloud Kitchen στο Παγκράτι. Δεν ήταν ένα εστιατόριο που μετατράπηκε σε dark kitchen, αλλά εξαρχής «μια κουζίνα όπου συνυπήρχαν τρία μαγειρικά concept», όπως σημειώνει ο ίδιος στην «Κ». Εν

προκειμένω, το ιταλικό Cucinetta, το μπεργκεράδικο Burger Chefs και το γιαπωνέζικο Kumo Sushi, από τα οποία μπορούσες να παραγγείλεις αποκλειστικά online μέσω των εφαρμογών. «Το αβαντάζ είναι ότι μοιράζονταν τα έξοδα διά του τρία. Ήταν τρία εστιατόρια που λειτουργούσαν κάτω από την ίδια στέγη στην ίδια κουζίνα». Ο Ραγκούζα έχει ήδη πουλήσει την επιχείρηση και έχει φύγει για τη Γερμανία προκειμένου να μεταφέρει τεχνογνωσία γύρω από τον χώρο των cloud kitchens. «Ο χώρος της εστίασης εδώ (σ.σ. στη Γερμανία) μεγαλουργεί. Επειδή ο κόσμος δουλεύει πολύ, για lunch ή για βραδινό επιλέγουν είτε να βγουν έξω είτε να παραγγείλουν φαγητό».

Πολλοί επιχειρηματίες, εκτός από την άνοδο του ντελίβερι, «καβάλησαν» και το κύμα της βίγκαν διατροφής. Ο Θανάσης Στεφάνου, από πελάτη του βίγκαν εστιατορίου Plant Kingdom στο Παλαιό Φάληρο, έγινε στις αρχές του '19 ιδιοκτήτης. Δεν είναι «βέρος» βίγκαν («κατάγομαι από το Μαρτίνο Φθιώτιδας, μόνο τα κολοκυθάκια δεν βάζουμε στη σούβλα!» λέει), ακολουθεί όμως αυτή τη διατροφή τις περισσότερες ημέρες της εβδομάδας, έχοντας δει πόση ζωτικότητα και ενέργεια τού προσφέρει. Υστερα από λίγους μήνες, παρατηρώντας τη δυναμική του ντελίβερι, αποφάσισε να κλείσει τη σάλα. «Είδα ότι δεν έχει νόημα, δεν συμφέρει να το έχω ανοιχτό». Εκτοτε, άρχισε να νιώθει μια άλλου είδους «ευεξία». «Σήμερα λειτουργούμε σαν εργαστήριο φαγητού. Πάμε το πρωί στις 8 και φεύγουμε στις 4, μια βάρδια, μεγάλο πράγμα (σ.σ. το εστιατόριο λειτουργεί με προπαραγγελίες). Το εστιατόριο με τραπεζοκαθίσματα, αν δεν μπαίνουν 500 άτομα καθημερινά μέσα, δεν έχει νόημα και είναι σκλαβιά. Σήμερα ούτε πλυντήριο πιάτων δεν χρειαζόμαστε. Μόνο τηγάνια πλένουμε». Από 5 άτομα προσωπικό την περίοδο της ανοιχτής σάλας, σήμερα έχει τρία, ενώ η διανομή του φαγητού, καθημερινά 11.30 με 14.30, γίνεται από τον κατάστημα. «Και από μένα».



«Ούτε πλυντήριο πιάτων δεν χρειάζομαι. Μόνο πηγάκια πλένουμε», λέει ο Θανάσης Στεφάνου του Plant Kingdom, που εξυπηρετεί μόνο ντελίβερι. Φωτ. ΝΙΚΟΣ ΚΟΚΚΑΛΙΑΣ

Στον Άγιο Δημήτριο έχει στηθεί και η ghost kitchen Vego, όπου παράγεται το μενού δύο εικονικών εστιατορίων, του Vegan Souvlaki και του Vegan Only Pizza. «Πολύ καιρό πριν από την πανδημία, παρατηρώντας την τάση μείωσης της κοινωνικής συνάθροισης και προβλέποντας πόση σημασία θα αρχίσει να παίζει το κόστος για τον καταναλωτή, είχαμε αρχίσει να σκεφτόμαστε τη δημιουργία μιας πλατφόρμας διατροφής εστιατορικού επιπέδου αλλά με street food μενού και τιμές, απαλλαγμένα από τα βάρη και τα υπερβολικά έξοδα ενός συμβατικού εστιατορίου», εξηγεί στην «Κ» ο συνιδιοκτήτης της Vego, Ηλίας Παντζόπουλος. Συνδυάζοντας τα παραπάνω με την αγάπη για τη vegan διατροφή, η ομάδα έκανε την αρχή πριν από 2,5 χρόνια με μεγάλη επιτυχία. «Οι ghost kitchens αποτελούν επιχειρηματική λύση γι' αυτούς που θέλουν να ασχοληθούν με το fooding αποφεύγοντας τα υπερβολικά logistics ενός εστιατορίου. Ωστόσο η απότομη και υπερβολική άνοδος του delivering έφερε και την ανάλογη αύξηση κόστους και επιχειρηματικού ρίσκου».

Ο πρώτος μεγάλος «παίκτης» της ελληνικής αγοράς εστίασης που επεκτάθηκε στην αγορά των dark kitchens ήταν ο όμιλος Βενέτη, που ήδη διαθέτει δύο χώρους

αποκλειστικά για delivery χωρίς πρόσβαση του πελάτη, υπό δύο σήματα, το Jackson's Burgers και το Pizza Mia. «Είχαμε σχεδιάσει να αναπτύξουμε 10 κουζίνες και άλλες 10 σε έξι μήνες, αλλά θα πρέπει να περιμένουμε», ανέφερε στην «Κ» ο πρόεδρος του ομίλου, Παναγιώτης Μονεμβασιώτης. «Η κατάσταση με την ενέργεια δημιουργεί χειρότερες συνθήκες ακόμη και από την πανδημία. Στην πανδημία είχαμε 40% πτώση και το διαχειριστήκαμε. Τώρα δεν υπάρχει διαχείριση. Περιμένουμε η κυβέρνηση να δώσει λύση».



Οι αναπληρωτές καθηγητές του Πανεπιστημίου του Μπόρνμουθ δρ Χαράλαμπος Γιουσμπάσογλου και δρ Ευαγγελία Μαρινάκου μελετούν εδώ και χρόνια τις διεθνείς τάσεις στην εστίαση και το φαινόμενο ghost kitchens.

Μαγειρική σε αποθήκες: όταν τα σκιώδη μαγαζιά γίνονται «μαύρα»

Μια dark kitchen μπορεί να είναι μια «κανονική» επιχείρηση, που τηρεί όλα τα μέτρα υγιεινής και ασφάλειας, μπορεί και όχι. Οπως λέει στην «Κ» ο Ελληνοϊταλός σύμβουλος εστίασης Ντονάτο Ραγκούζα, τα τελευταία χρόνια έχουν γεννηθεί ακόμη και στην Αθήνα πολλές κουζίνες-φαντάσματα, «που δεν έχουν τη μορφή καταστήματος, με βιτρίνα, είσοδο, πινακίδα, και μπορεί να βρίσκονται οπουδήποτε, ακόμη και χωμένες κάπου μέσα σε ένα κτίριο ή σε ένα υπόγειο». Οπως λέει μάλιστα, ghost kitchens έχουν ανοίξει ακόμη και μέσα σε σπίτια! «Κάποιος μπορεί να πει “ανοίγω μια κουζίνα στο σπίτι μου”, να τη δηλώσει ως εστιατόριο στις πλατφόρμες και να ξεκινήσει να μαγειρεύει. Ο πελάτης νομίζει ότι παραγγέλνει σε εστιατόριο και παραγγέλνει σε σπίτι. Προφανώς αυτό θέτει

διάφορα ζητήματα υγειονομικής φύσης». Από πλευράς Wolt διευκρίνισαν στην «Κ»: «Η διαδικασία για μια επιχείρηση που επιθυμεί να ξεκινήσει τη συνεργασία της μαζί μας είναι ιδιαίτερα απλή και μπορεί να γίνει αποκλειστικά ψηφιακά εφόσον διαθέτει ΑΦΜ. Ωστόσο, η οριστικοποίηση της συμφωνίας και η εκπαίδευση για τα εργαλεία που χρησιμοποιούμε γίνεται διά ζώσης από εκπρόσωπό μας».

Πάντως, στο εξωτερικό ήδη έχουν καταγραφεί τα πρώτα προβλήματα, κυρίως στις ΗΠΑ και στη Μεγάλη Βρετανία, όπου το επιχειρηματικό μοντέλο εφαρμόζεται εδώ και αρκετά χρόνια, έχει εξελιχθεί (οι μεγάλες πλατφόρμες διατηρούν δίκτυο ghost kitchens) και σε περιπτώσεις έχει κακοφορμίσει. Συγκεκριμένα, έχει εμφανιστεί το φαινόμενο της κουζίνας-γαλέρας, όπου παρασκευάζεται το φαγητό πολλών εικονικών εστιατορίων υπό άθλιες συνθήκες. «Υπάρχουν αναφορές για τη λειτουργία 27 κουζινών-φαντασμάτων σε χώρο 28 τ.μ. σε αποθήκη του Λος Αντζελες», λένε στην «Κ» οι αναπληρωτές καθηγητές στη Διοίκηση Ανθρωπίνων Πόρων του Πανεπιστημίου του Μπόρνμουθ δρ Χαράλαμπος Γιουσμπάσογλου και δρ Ευαγγελία Μαρινάκου, που εδώ και χρόνια αναλύουν τις διεθνείς τάσεις στην εστίαση. «Σύμφωνα με δημοσίευμα των Times, κατά τη διάρκεια μιας βάρδιας μπορούν να εξυπηρετηθούν μέχρι και 1.000 παραγγελίες σε ημέρες με αυξημένη ζήτηση». Όπως αναφέρουν, το 2019 περισσότερα από 400 τέτοια σημεία πώλησης κρίθηκαν ακατάλληλα από τις υγειονομικές αρχές σε τρεις πόλεις στην Αγγλία. Ο δήμος Κάμντεν του Λονδίνου έχει δεχθεί 1.800 καταγγελίες για κουζίνες-φαντάσματα που λειτουργούν στην περιοχή.

Σύμφωνα με τους δύο ειδικούς, το τυπικό προφίλ των εργαζομένων στις ghost kitchens είναι κυρίως άνδρες μετανάστες που στην καλύτερη περίπτωση αμείβονται με τον βασικό μισθό και στερούνται κάθε δικαιώματος (άδειες διακοπών, ασθένειας, ασφάλισης). «Πρόκειται για “αόρατους” εργαζομένους οι οποίοι προσλαμβάνονται με “ευέλικτες” συμφωνίες, που τους αντιμετωπίζουν ως ελεύθερους επαγγελματίες ή εργαζομένους προσωρινής απασχόλησης, απαλλάσσοντας έτσι τον εργοδότη από ένα μεγάλο μέρος της μισθολογικής δαπάνης».

Μολονότι οι περισσότεροι καταναλωτές, ιδίως στην Ελλάδα, αγνοούν ότι το φαγητό που παρήγγειλαν δεν παρασκευάζεται σε κάποιο εστιατόριο αλλά σε μια αποκομμένη κουζίνα σε ένα άγνωστο σημείο στον χάρτη, οι dark kitchens αποτελούν ένα προσοδοφόρο επιχειρησιακό μοντέλο, διεκδικώντας ολοένα μεγαλύτερο κομμάτι της αγοράς. «Τα εικονικά εστιατόρια απειλούν πλέον ευθέως τα εστιατόρια που δέχονται και σερβίρουν πελάτες», τονίζει ο κ. Γιουσμπάσογλου. «Ωστόσο, γεννιέται ένα σοβαρό ερώτημα ηθικής τάξης, που σχετίζεται με τις ακατάλληλες συνθήκες εργασίας και την εκμετάλλευση των εργαζομένων στις

ghost kitchens. Αν και δεν υπάρχουν ακόμη στοιχεία που αφορούν την Ελλάδα, θα πρέπει ο κλάδος της εστίασης να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες που θα εξασφαλίζουν τόσο τον υγιή ανταγωνισμό όσο και τη λειτουργία αυτών των επιχειρήσεων σε νόμιμα πλαίσια και πρακτικές της αγοράς».

1 τρισ. δολάρια θα φθάσει ο τζίρος των εστιατορίων που θα έχουν αντικείμενο μόνο το delivery έως το 2030 (Euromonitor).

12 εικονικά εστιατόρια βγαίνουν μόνο από μια κουζίνα-φάντασμα στις ΗΠΑ σύμφωνα με δημοσιεύματα.

500 εκατ. ευρώ είναι η συνολική αξία της αγοράς delivery στη χώρα μας.

56,7% αυξήθηκαν οι πωλήσεις της efood εντός του 2021.

27 εκατ. ευρώ ο τζίρος της Wolt το 2021 σύμφωνα με εκτιμήσεις.

Πηγή: kathimerini.gr