

Ο Παναγιώτης Νίκας, ιδιοκτήτης της **Coffeexpert,** μιλά για τους λόγους που οδήγησαν στη μετεξέλιξη της εταιρείας και την ανάδειξη του νεοπαγούς εκπαιδευτικού της κέντρου.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΝΙΚΑΣ

COFFEE SPECIALIST

ΣΤΑ ΘΡΑΝΙΑ ΜΕ ΤΗΝ COFFEEEXPERT

Κείμενο: Αλεξάνδρα Παπαδημητρίου
Φωτο: Δημήτρης Κοηλιός

Το 1987, όταν ο Παναγιώτης Νίκας περνούσε το κατώφλι του θρυλικού *Λέντζου*, στο Παγκράτι, δεν μπορούσε να φανταστεί ότι τριάντα χρόνια αργότερα θα μεταλαμπάδευε τη γνώση που κατέκτησε τότε, στους νέους barista που επισκέπτονται το εκπαιδευτικό κέντρο της εταιρείας του. «Είχα την τύχη να μυηθώ από νωρίς στα μυστικά του -δημοφιλέστατου τότε- φραπέ, δηλαδή στις ορθές αναλογίες νερού, στιγμιαίου καφέ και λευκής ψιλής ζάχαρης», επισημαίνει ο 45χρονος ιδιοκτήτης της εταιρείας *Coffeexpert*. «Μα πάνω απ' όλα, μέσα από τη συγκεκριμένη εμπειρία που απέκτησα φτιάχνοντας έναν σχεδόν μυθικό καφέ που σημάδεψε ολόκληρες γενιές, έμαθα πώς έπρεπε να επικοινωνώ και να προβάλλω τα θετικά μου στοιχεία, και

μάλιστα σε μια εποχή όπου τα πάντα ήταν σχετικά», τονίζει ο Παναγιώτης Νίκας. Μόλις ολοκλήρωσε τις σπουδές του ως μηχανικός ηλεκτρονικών υπολογιστών, έκανε μία πιο δυναμική είσοδο στον κλάδο της εστίασης, δουλεύοντας σε όλα σχεδόν τα πόστα. Η συλλογή των πρώτων αυτών εμπειριών σε συνδυασμό με την οξυδέρκεια, την ετοιμότητα και την επικοινωνιακή δεινότητα που τον διέκριναν από πολλή νωρίς, τον οδήγησαν σύντομα σε επιτυχημένα, μικρής έκτασης εγχειρήματα μέχρι την στιγμή που τόλμησε το παράτολμο. Αρχικά επενδύοντας στο κατάστημα *Δεληολάνης* της Καλλιθέας (αργότερα και του Παγκρατίου), δίνοντας μια καινούργια πνοή και έναν αέρα ανανέωσης στην αλυσίδα, η οποία κατείχε σημαντικό μερίδιο εκείνη την εποχή.

📍 Λ. Βουλιαγμένης 312,
Άγιος Δημήτριος
☎️ Τ. 210 7600430
🌐 coffeexpert.gr

Πρόσφορο πεδίο πειραματισμού

Η ικανοποίηση που αντιλούσε από τη δημιουργία των concepts, τον οδήγησε να επικεντρωθεί στο συγκεκριμένο αντικείμενο, αναπτύσσοντας μια δράση στην οποία υλοποιούσε καταστήματα, σχεδόν πάντα εκ του μηδενός. «Η συγκεκριμένη ειδίκευση βρήκε την ταυτότητά της στην εταιρεία *Coffeexpert*», διευκρινίζει ο Παναγιώτης Νίκας, ο οποίος αποφάσισε σύντομα να διευρύνει την προσφερόμενη γκάμα υπηρεσιών, εντάσσοντας τον espresso *Lucaffè* στο προϊόντικό χαρτοφυλάκιο της νεοσύστατης τότε εταιρείας. «Η πολυετής εμπειρία μέσα από τη δημιουργία διαφορετικού ύφους καταστημάτων, τις διαδικασίες ακριβούς κοστολόγησης και στην κατασκευή καταλόγων και εγχειριδίων για το προσωπικό, δημιούργησαν ένα σημαντικό υπόβαθρο ενώ λειτούργησε σαν ένα πρωτόλειο σχήμα για το τι θα ακολουθούσε μερικά χρόνια αργότερα», επισημαίνει.

Σφαιρική εξειδίκευση

Με ανατρεπτική διάθεση και διαφορετική εμπορική προσέγγιση, η *Coffeexpert* έσπευσε από την πρώτη στιγμή να δώσει στην εγχώρια αγορά λύσεις που κινούνταν εκτός κατεστημένου. Λειτούργησε με κανόνες πρωτοφανούς για τις συνθήκες της αγοράς εξωστρέφειας, καταργώντας το σύννηθες σύστημα πωλήσεων και χτίζοντας ουσιαστικά την επικοινωνία με ένα εν δυνάμει πελατολόγιο που αναζητούσε εναγωνίως in-house ή και outsource τεχνικό service, μια μεγάλη γκάμα από ξεχωριστά εκλεκτά προϊόντα, μα πάνω απ' όλα υποστήριξη σε επίπεδο θεωρητικό και πρακτικό. «Επιδιώξή μας ήταν η εκμάθηση των σωστών παρασκευών και η μεταλημπάδευση της γνώσης που οφείλει να κατέχει ο barista σήμερα για όλα τα ροφήματα - και όχι μόνο τον espresso».

Σε καινούργιες εγκαταστάσεις

Τρία ανεξάρτητα τμήματα συνιστούν σήμερα πλήρως την *Coffeexpert*, τα οποία και αναπτύσσονται στρατηγικά στις νέες εγκαταστάσεις της, συνοδικής επιφάνειας 600 τ.μ., στον Άγιο Δημήτριο. Πρόκειται για το showroom και το κέντρο διαχείρισης προϊόντων, το τεχνικό τμήμα όπου πραγματοποιούνται τα service συνεργαζόμενων ή μη καταστημάτων και το εκπαιδευτικό κέντρο. «Βασίζομενο σε ένα δικής μας έμπνευσης πρότυπο πρόγραμμα εκμάθησης, το εκπαιδευτικό πρόγραμμα εκτελείται βάσει της αρχής της διάχυσης της γνώσης, σε έξι πλήρεις σταθμούς εργασίας, όπου πραγματοποιούνται μια σειρά από ολοκληρωμένους κύκλους κατάρτισης τόσο για barista όσο και για τεχνικούς, προσεγγίζοντας τον καφέ από τον κόκκο μέχρι το φλιτζάνι καθώς και την επιστημονική τεκμηρίωση για κτήση τεχνικών γνώσεων», επισημαίνει ο Παναγιώτης Νίκας.



“**Η νέα δομή της Coffeexpert ευνοεί την ανεξάρτητη λειτουργία των τριών επιμέρους τμημάτων της: πωλήσεις, service μηχανών και παροχή εκπαιδευτικών υπηρεσιών.**”

Οι ολοκληρωμένοι σταθμοί εργασίας βοηθούν τον εκπαιδευτή να πραγματοποιήσει το σεμινάριο με ορθό τρόπο, την ίδια στιγμή που τονώνεται η αυτοπεποίθηση του εκπαιδευόμενου.



Επένδυση σε όλα τα προϊόντα που αφορούν τον καφέ

Μέσα στο πέρασμα των χρόνων και ανταποκρινόμενη πλήρως στην απαίτηση της αγοράς για παροχή ολοκληρωμένης γκάμας προϊόντων, η *Coffeexpert* εμπλούτισε το χαρτοφυλάκιο της με συμπληρωματικά του καφέ προϊόντα όπως σιρόπια, πουρέδες, σοκολάτες και τσάγια, ενώ έδωσε έμφαση στην εξειδικευμένη προσέγγισή στον ίδιο τον καφέ. Στον νέο εκθεσιακό χώρο της εταιρείας μπορεί να βρει κανείς μια πλήρη σειρά από αρμάνια της *Lucaffè* που εκπροσωπείται από την *Coffeexpert* στην Ελλάδα, αλλά και την ελληνική προσέγγιση του καφέ της *Coffeexpert*, που ονομάζεται *Ottimo*. «Πρόκειται για τρία espresso blends, τα οποία έχω δημιουργήσει και καβουρδίζω στις εγκαταστάσεις του συνεργάτη μας Γιάννη Δρίτσα, καθώς και για μια σειρά από single origin καφέδες», διευκρινίζει ο Παναγιώτης Νίκας για τα προϊόντα που μπορούν να δεχτούν και σήμανση private label ή και να παραμετροποιηθούν, ανάλογα με το χαρακτήρα του κάθε μαγαζιού. ■