

Ταξίδι γεύσεων

Η Τσικουδιά με την ιδιαίτερη γεύση λόγω των Κρητικών σταφυλιών έδινε πάντα ένα διαφορετικό γευστικό αποτέλεσμα στα λικέρ που έχουν βάση την Τσικουδιά. Το ByRaki flavor έχει ένα γευστικό ταξίδι από 25 συνταγές - προορισμούς που σήμερα μπορούμε να απολαύσουμε σε κοκτέιλ, στην Μαγειρική και στην Ζαχαροπλαστική, υπογραμμίζει ο Γιώργος Νικηφόρος ιδρυτής του ByRaki flavor, σε συνέντευξη στο ΚΡΗΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ.



Γιώργος Νικηφόρος

Από πότε δραστηριοποιείται η ByRaki flavor;

Η επιχείρηση ByRaki flavor δραστηριοποιείται στην Ελλάδα από τον Μάρτιο του 2015 με όλες τις νόμιμες διαδικασίες από τις αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες. Από το 2008 με έρευνα και μελέτη στο Κρητικό Απόσταγμα, δημιούργησε συνταγές τόσο για την τσικουδιά, όσο και για τα ηδύποτα. Το Μάρτιο του 2015 παρουσιάστηκαν στο καταναλωτικό κοινό τα προϊόντα Τσικουδιά (38% vol alc), Ρακό-μελο (20% vol alc), καθώς και άλλες 12 γεύσεις σε μορφή ηδύποτων (17% & 16% vol alc). Όλα αυτά τα προϊόντα έχουν γεύσεις με πρώτες ύλες από την Ελληνική ύπαιθρο, όπως πορτοκάλι, μαστίχα, ρόδι και άλλες. Λίγους μήνες αργότερα, έκαναν την εμφάνισή τους και 9 διαφορετικές γεύσεις με 25% vol Alc. Έχοντας ως όραμα την αναβάθμιση της τσικουδιάς και των ηδύποτων, ως προϊόντα, προτείνει στην Ελληνική αγορά διαφορετικούς τρόπους σερβιρίσματος, Cocktails, συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.

Πως ταιριάζει η τσικουδιά με το λικέρ;

Στην Κρήτη ανέκαθεν υπήρχαν λικέρ με βάση την Τσικουδιά. Σε κάθε περιοχή της Κρήτης η γεύση των λικέρ ήταν διαφορετική, σε περιοχές που υπήρχε σε αφθονία το ρόδι βλέπαμε το λικέρ ρόδι. Το ίδιο ισχύει και για άλλα φρούτα όπως το λεμόνι, το πορτοκάλι και άλλα. Η Τσικουδιά με την ιδιαίτερη

γεύση λόγω των Κρητικών σταφυλιών έδινε ένα διαφορετικό γευστικό αποτέλεσμα στα λικέρ.

Έχοντας τις γεύσεις από τα λικέρ της Κρήτης και όλης της Ελλάδας, προσθέσαμε και γεύσεις που δεν συναντούσαμε όπως την Καραμέλα, το Καρπούζι, την Σοκολάτα και άλλες. Ξεκίνησε ένα διαφορετικό ταξίδι γεύσεων με βάση την Τσικουδιά και γεύσεις από την Ελληνική ύπαιθρο, έχοντας 25 διαφορετικές συνταγές.

Η ομάδα του ByRaki flavor δεν σταμάτησε το γευστικό ταξίδι στις 25 συνταγές και έτσι η αναζήτηση να τις απολαύσουμε και με διαφορετικούς τρόπους. Πλέον μπορούμε να απολαύσουμε το ByRaki flavor σε κοκτέιλ, στην Μαγειρική και στην Ζαχαροπλαστική. Το ByRaki flavor έχει ενσωματωθεί στο Greek Breakfast του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, που ο chef Στράτος Ιωσηφέλης έχει δημιουργήσει αρκετές συνταγές.

Ποιά η παρουσία σε Ελλάδα και εξωτερικό;

Το ByRaki flavor μπορούμε να το βρούμε σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα καθώς και στο Εξωτερικό. Στόχος μας ήταν εξ αρχής η εξωστρέφεια, με αποτέλεσμα, από τις αρχές του 2020 το ByRaki flavor ταξιδεύει εκτός Ελλάδας. Μπορείτε να βρείτε επιλεγμένες γεύσεις ByRaki flavor στην Κύπρο, στην Ολλανδία καθώς και στην Αυστραλία. Παράλληλα, μέσα από το eshop πραγματοποιούνται αποστολές σε 25 χώρες.

Τα προϊόντα έχουν πιστοποίηση;

Το ByRaki flavor το 2016, πιστοποιήθηκε από τον Οργανισμό Βιομηχανική Ιδιοκτησία, για την μοναδικότητα και την καινοτομία σε μια σειρά προϊόντων, στην αγορά της Ελλάδος. Σε αυτά τα προϊόντα υπάρχει το αποκλειστικό δικαίωμα να εκμεταλλευτεί την προστατευόμενη εφεύρεση στην Ελλάδα, για όσο χρόνο είναι σε ισχύ. Πρόκειται για δικαίωμα μονοπωλιακής εκμετάλλευσης της εφεύρεσης.

Η επιχείρησή μας έχει σαν στόχο την ανάδειξη της Τσικουδιάς – Ρακή Κρήτης σε πολλούς τομείς. Ως αποτέλεσμα ήταν η ένταξη τα επιχείρησής μας και των προϊόντων μας στο Heraklio Gastronomy του Δήμου Ηρακλείου, στο Greek Breakfast του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, στο Mediterranean Diet πρόγραμμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Υπάρχει δυνατότητα αξιοποίησης ως επιχειρηματικού δώρου;

Το ByRaki flavor έχει την δυνατότητα να αξιοποιηθεί ως επαγγελματικό δώρο εντός και εκτός Ελλάδος. Με την πληθώρα γεύσεων που διαθέτει μπορεί να επιλέξει την γεύση που επιθυμεί ανάλογα με το project που υπάρχει εκείνη την χρονική



στιγμή. Για παράδειγμα με την Τσικουδιά Κρήτης μπορεί να ανάδειξη την ένταση, τον δυναμισμό και την διαχρονικότητα της επιχείρησης, ενώ με μια γεύση όπως το ByRaki flavor Σοκολάτα μπορεί να αναδείξει τον παραδοσιακό χαρακτήρα της επιχείρησης σε συνδυασμό με την εξέλιξη.

Παράλληλα υπάρχουν αρκετοί συνδυασμοί στα Gift Box με ByRaki flavor και άλλα προϊόντα, βρώσιμα και μη, από αρκετούς συνεργάτες μας.

Ποια τα επόμενα αναπτυξιακά σχέδια;

Τα επόμενα αναπτυξιακά σχέδια είναι η επέκταση σε νέες αγορές του εξωτερικού και η δημιουργία νέων συνταγών.

Η δημιουργία νέας συσκευασίας σε συνεργασία με μικρές επιχειρήσεις του τόπου μας είχε ως αποτέλεσμα το ByRaki flavor Limited edition, ένα πλεκτό μπουκάλι εμφιαλωμένο με Τσικουδιά Κρήτης. Στόχος μας είναι η ανάπτυξη και άλλων τέτοιων συνεργασιών με χειροτέχνες του τόπου μας και η ανάδειξή τους.

Η ενημέρωση και η εκπαίδευση έχει ενσωματωθεί από το 2015 στην επιχείρηση με αποτέλεσμα και την πρώτη Ημερίδα για την Τσικουδιά. Η ομάδα μας δεν σταμάτησε εκεί και πλέον αναπτύσσετε σε αυτό τον τομέα. Η πραγματοποίηση εκπαιδευτικών σεμιναρίων σε επαγγελματίες, καθώς και η πραγματοποίηση γευσιγνωσίας σε όσους θέλουν να ενημερωθούν αυξάνονται.

Παράλληλα το ByRaki flavor έχοντας αναγνωρί-

σει ότι οι επιχειρήσεις έχουν ανάγκη την κοινωνία και η κοινωνία τις επιχειρήσεις, δεσμεύτηκε οικειοθελώς, από τα πρώτα του βήματα, να ενσωματώσει την υπεύθυνη επιχειρηματικότητα στις πρακτικές του. Το ζήτημα ήταν και είναι ηθικό απέναντι στην κοινωνία που δραστηριοποιείται.

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Ο Γιώργος Νικηφόρος γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο Κρήτης. Απέκτησε πτυχίο Διοίκησης και Οικονομίας στο ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ. Κατά την περίοδο 2006 – 2015 ήταν co-founder σε Συμβουλευτικό - Φοροτεχνικό γραφείο.

Το 2015 ίδρυσε το ByRaki flavor με στόχο την αναβάθμιση και την αναγνώριση του Κρητικού Αποστάγματος. Το 2016 πήρε Πιστοποίηση Καινοτομίας μετά από έρευνα, σε μία σειρά προϊόντων και είναι κάτοχος Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας.

Το 2016 πραγματοποίησε την πρώτη εξαγωγή στην Αυστραλία και ακολούθησαν η Ολλανδία και η Κύπρος.

Το 2017 διοργάνωσε την πρώτη Ημερίδα για την Τσικουδιά Κρήτης στην Ελλάδα με θέμα «Η Τσικουδιά ... από τη Παραγωγή, στην Γαστρονομία και τα Cocktail». Ακολούθησαν σεμινάρια και ενημερώσεις για το Κρητικό Απόσταγμα αλλά και για την επιχειρηματικότητα.

Ανήκει στα Δίκτυα Μεντόρων 100 Mentors, στο The Tipping Point και της Wise Greece.

