

CAPTAIN  
VASSILIS  
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ  
ΚΑΠΕΤΑΝ  
ΒΑΣΙΛΗΣ

# Odysea Ltd

11 Μαρτίου 2013

Παναγής Μανουηλίδης  
Διευθύνων Σύμβουλος

[www.odysea.com](http://www.odysea.com)

# Η ιστορία της Odysea

**1991:** Portobello Market ----> Harvey Nichols, 1 παλέτα λάδι

**1993:** Η Odysea συστήνει για πρώτη φορά τα προϊόντα της στο Special Selection του Sainsbury's. Ιδιωτική ετικέτα για τις ελιές σε βάζο του Sainsbury's.  
Τα λάδια με επωνυμία ΙΛΙΑΔΑ μπαίνουν στα Αγγλικά super markets.

**1993:** Την ίδια χρονιά τα προϊόντα μας βρίσκονται στα ράφια του Tesco



*Odysea*

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)

# Η ιστορία της Odysea

**1997:** Η Odysea γίνεται η πρώτη εταιρεία που εισάγει ελιές στο deli τμήμα του Sainsbury's

**2000:** Είμαστε οι πρώτοι που τοποθετούμε Ελιές Καλαμών εκπυρηνωμένες στις Αλυσίδες.

**2011:** Ελιές σε snack rack για 3 μεγάλες αλυσίδες super markets του Ηνωμένου Βασιλείου



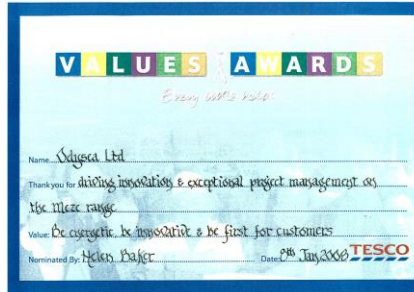
Odysea olives in  
extra virgin olive oil since 1993

Odysea

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)



# Βραβεία και διακρίσεις



## Peter Bazalgette The taste test



### Olive oils

Up until the 1950s the British used olive oil as a lubricant, a hair restorer, lamp fuel or, in the case of an unfortunate uncle of mine, an infant body rub. The one thing we couldn't bring ourselves to do was use it. But, with the help of Elizabeth David and, later, the rapidly expanding supermarkets, we learnt to "distill" the extra virgin oil just about everything. Its worldwide popularity has led to an olive oil diaspora - our tasting included single-estate oils from California, Chile, South Africa and New Zealand as well as nine Mediterranean countries. We had some specialist help from an olive oil expert and author, Holly Midway, in sourcing distinctive samples from a bewildering choice of "designer" oils. All were extra virgin, which means the fruit is pressed carefully to yield oil with very low acidity. Some were also cold pressed and unfiltered in an attempt to preserve as much of their flavour and as many of their nutrients as possible.

Taste, as this column is happy to admit, is individual, not to say idiosyncratic. So we recruited a range of native Mediterranean participants - the Greek Magistrate (GM), the Lebanese Gastronom (LG) and the Iberian Exile (IE). All attempts at including the French and Italians failed, which meant the Gloucestershire Pig (GP) and the Discerning Litigator (DL) were required to complete the panel. The latter entered oil from her own Italian grove and the Greek Magistrate threw in the extra virgin from his island estate. With such personal interest a strictly blind tasting was enforced. The stakes were high and the sparks flew.

A gold medalist immediately between the Greek Magistrate and the rest. What he loved, everyone else did. Zeyron is a Palestinian oil, "wonderfully strong, like a time bomb" (GM); "old-fashioned" (GP); "bittery" (IE); "yuck" (LG). Bittery comes from Lebanon. "You can taste the olives" (GM); "too strong" (IE). Then we came to the Greek Magistrate's own oil, its identity concealed: "good flavour, pure" (GM), "too peppery" (LG), "in its own! No thank you" (GP). And what the Greek Magistrate detested, everyone else admired. De Medicis is Californian: "bland, little flavour" (GM); "wey wey" (IE). In this fit for fat the Discerning Litigator's Italian oil offered a similar fate. It was dismissed as "a touch of the Berlusconi" by GM, which we took to mean dubious and exotic. The same sample was judged somewhat differently by the others: "my favourite - extremely subtle" (LG); "well balanced with strong aftertaste" (DL).

What this spot illustrates nicely is that oils from the eastern Med are pungent and strongly aromatic. Further west, oils such as the Italian ones are gentler. Which you like may depend on your mood, the robustness of your palate or your cultural background. But by the end of the tasting reason and diplomacy had reassessed themselves - our top three oils covered both eyes and yet gained acceptance from us all.



The Mediterranean connection: an olive grove in Greece

**THE WINNERS**  
**1. Hilda New Season Early Harvest Extra Virgin Olive Oil**, Greece, 2010 harvest, scored 95; [www.olivesofchile.com](http://www.olivesofchile.com); [www.sainsbury.co.uk](http://www.sainsbury.co.uk)

**2. Olive Organic Extra Virgin Olive Oil**, Chile, 2010 harvest, scored 92.5; [www.olivesofchile.com](http://www.olivesofchile.com); [www.sainsbury.co.uk](http://www.sainsbury.co.uk)

**3. Seggiano Extra Virgin Olive Oil**, Italy, 2010 harvest, scored 89.5; [www.seggiano.co.uk](http://www.seggiano.co.uk); stockists include Sainsbury, Fortnum & Mason, Harvey Nichols, House of Fraser, Whitefish, Planet Organic and John Lewis Foodhubs



The French oils performed well, as did the Moroccan and Jordanian, but the panel's runners-up come from Italy and South America. Third was Seggiano from the black Val d'Orcia in Tuscany: "delicious" (IE); "peppery" (GM); "another rich flavour" (LG). Second came Clave from Chile, derived from imported Italian olive trees: "so easy and herbic as a spring meadow" (GP); "right and easy" (GM). And, much to the Greek Magistrate's delight, our winner was Hilda from Greece. It's a dark green oil made from early harvested berries: "strong - the real thing" (GM); "good flavour" (LG); "so green, inconvertible" (GP).

On the back of this national triumph for Greece, GM reminded us how Thucydides had observed the wholesale felling of olive trees during the Peloponnesian wars as a way for the Athenians and Spartans to damage each other's economies. But we suspected that, today, GM had someone else in mind, further west across the Mediterranean sea. **EW**

Next week: Paul Bettis

# Brands



**ILIADA**

*Odyssea*

**OLIVES**  
from  
**ROVIES**

**KARYATIS**



*Odyssea*

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)

Πού βρίσκονται τα προϊόντα μας

Sainsbury's

HARVEY NICHOLS

Harrods

Waitrose

The **co-operative**

**ASDA**  
part of the **WAL\*MART** family

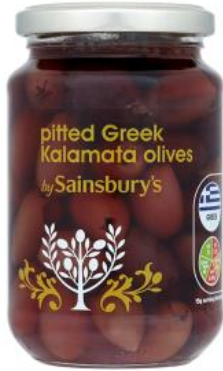
**WHOLE  
FOODS**  
MARKET

**SEFRIDGES&C<sup>o</sup>**

*Odyssea*

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)





# Παρουσία στα Media



Jamie's 30 minute meals

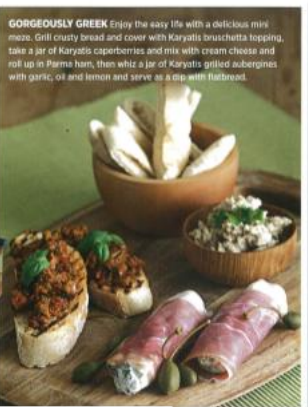


## Mediterranean summer

Summer is here! We can't think of a better way to enjoy it than an irresistible Mediterranean inspired feast with family and friends



**RICH & TASTY** Add some traditional Spanish flavour to your menu with Freedom Food approved, Taste the Difference chorizo style pork sausages, made using outdoor bred British premium pork. Simply skewer with courgette, pepper and red onion, grill on both sides and serve with mini roasted potatoes and a green leaf salad.



**GORGEOUSLY GREEK** Enjoy the easy life with a delicious mini meze. Grill crusty bread and cover with Karyatis bruschetta topping, take a jar of Karyatis caperberries and mix with cream cheese and roll up in Parma ham, then whiz a jar of Karyatis grilled aubergines with garlic, oil and lemon and serve as a dip with flatbread.

Sainsbury's Magazine



The F Word



Heston's Feast



www.odyssea.com



# Η Odysea σήμερα

- Κυρίως δραστηριότητα σε Ηνωμένο Βασίλειο. Επίσης: Βέλγιο, Ιαπωνία, Ιρλανδία, Ισπανία, Γερμανία, Πολωνία, ΗΠΑ.
- Προϊόντα: Ελιές, Λάδι, Φέτα και άλλα Ελληνικά τυριά, Dips, Πίτα, Μέλι κ.α.
- Ισχυρή τεχνική ομάδα
- Συνεργασία και με μικρούς συνεταιρισμούς αλλά και με μεγάλες παραγωγικές μονάδες υψηλής τεχνολογίας.
- Πρωτοπόρο e-shop



*Odysea*

[www.odyssey.com](http://www.odyssey.com)

# Στόχοι και σημεία διαφοροποίησης

- Στόχος μας είναι να είμαστε το πρώτο σημείο αναφοράς για τα Ελληνικά προϊόντα στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Έχουμε εδραιώσει ισχυρούς εργασιακούς δεσμούς αλλά και προσωπικές φιλίες με τους παραγωγούς μας, με τους περισσότερους από τους οποίους συνεργαζόμαστε από το 1991.
- Γρήγορη και αποτελεσματική ανταπόκριση στις ανάγκες των πελατών μας για καινούρια προϊόντα.
- Αυστηρές διαδικασίες ποιότητας
- Καινοτομία στην ανάπτυξη, παρουσίαση και συσκευασία των προϊόντων
- Ισχυρές συνεργασίες στις αγορές



Odysea

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)



# Παράγοντες Αποφάσεων

- ✓ Εισαγωγείς – Διανομείς
- ✓ Καταστήματα
- ✓ Καταναλωτές



*Odysea*

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)



## Προκλήσεις για τους Διανομείς

- Ανάγκες Καταναλωτή /Καταστήματος
- Ενδιαφέροντα και καινοτόμα προϊόντα
- Αποκλειστικότητα
- Τιμή /Κέρδος
- Στήριξη σε προωθητικές ενέργειες
- Διασφάλιση ποσοτικής επάρκειας
- Διάρκεια Ζωής
- Επικοινωνία με τον προμηθευτή
- Διασφάλιση ποιότητας
- Logistics

## Προκλήσεις για τα Καταστήματα

- Δυνατότητα κέρδους
- Φήμη προϊόντος / Ισχύς Brand
- Private Label
- Διαθεσιμότητα προϊόντος
- Συσκευασία (από βάζο μέχρι παλέτα)
- Διασφάλιση ποιότητας (έλεγχος προμηθευτή / ασφάλεια / ιχνηλασιμότητα
- Προωθητικές ενέργειες / Στήριξη ανάπτυξης
- Κοινωνική / Περιβαλλοντική ευθύνη



# Προκλήσεις για τον Έλληνα προμηθευτή

## Από τη γη της Καρδίτσας στα Harrods

Στις εξαγωγές βρήκε διέξοδο η οικογενειακή εταιρεία του παραγωγού κ. Αλέξανδρου Γκουσιάρη

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ: 21/10/2012 05:45

**Εμπορικές :** Αξιολόγηση και προσαρμογή στις τάσεις της αγοράς , Τιμή σε σχέση με το μερίδιο αγοράς / Ελαχιστοποίηση κόστους

**Προϊόντος :** Συσκευασία, Νομική συμμόρφωση, Κωδικοποίηση / Bar Code, Σταθερή ποιότητα, Προμήθεια πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας, Προγραμματισμός παραγωγής (λίστα ελέγχου)



Ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης επί το έργον. Η εταιρεία του εκτός από μέλι παράγει και σάλτσα ντομάτας. Οι εξαγωγές των δύο προϊόντων καλύπτουν το 90% του τζίρου της οικογενειακής του επιχείρησης

*Odyssea*

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)

# Προκλήσεις για τον Έλληνα προμηθευτή

**Τεχνικές :** Γραφειοκρατία πιστοποίησης, Έρευνα, Ανάπτυξη (NPD) και βελτίωση προϊόντων, HACCP/BRC

**Εξυπηρέτηση :** Διαθεσιμότητα, Logistics, επικοινωνία (Αγγλικά), Τήρηση συμφωνιών, Συνεργασία με διανομέα, Στήριξη με προωθητικές ενέργειες



**ΒΡΑΒΕΙΟ ΒΙΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**  
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΚΟΥΣΙΑΡΗΣ

## Ενας μικρός Έλληνας παραγωγός κατακτά τα Harrods

Ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης είναι μαθηματικός, γιος και εγγονός αγρότη από το χωριό Ηλιάς της Καρδίτσας. Τελειώνοντας τις σπουδές του, αποφάσισε να ασχοληθεί με τη μελισσοκομία. «Ταξίδεψε» τις μέλισσές του στους πορτοκαλιώνες και στα γεμάτα έλατα βουνά της Πελοποννήσου και βγάζει ένα εξαιρετικό μέλι. Όταν, για την εξαγωγή του μελιού, συνεργάστηκε με την εταιρεία διανομής εκλεκτών προϊόντων Odysea στο Λονδίνο, οι «Αγγλοι», όπως τους λένε στον Ηλιά, έστειλαν τεχνολόγους τροφίμων για να ελέγξουν τον τρόπο παραγωγής του. «Έννοείται ότι τους φιλοξενήσαμε τους ανθρώπους», λέει ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης. «Τρόγουμε μαζί την ντομάτα του κήπου μας, ντόπια ποικιλία που ονομάζεται "italική", και τη σάλτσα ντομάτας που φτιάχνουμε για δική μας χρήση. Σετρελάθηκα και μου ζήτησαν να τους φτιάξω σάλτσες ντομάτας. Επέμειναν ότι θέλουν τη συγκεκριμένη ντομάτα, και τη θέλουν βιολογική και πιστοποιημένη. Έτσι λόγω... φιλοξενίας ξεκίνησαμε την παραγωγή. Σήμερα παράγουμε περί τους 5 - 15 τόνους μέλι και 20.000 - 50.000 βάζα ντομάτας, ανάλογα με τη χρονιά. Καλλιεργούμε 80 στρέμματα και τυποποιούμε οι ίδιοι στο μικρό τυποποιητήριο μας εδώ στον Ηλιά».

Βραβεύοντας τον Αλέξανδρο Γκουσιάρη, βραβεύουμε στο ίδιο πρόσωπο τον αγρότη, τον μεταποιητή και τον έμπορο που απαντά στο ζήτημα της αγροτικής παραγωγής - και ως προς την ποιότητα, και ως προς τη διάθεσή της - με τον βέλτεστο δυνατό τρόπο. Δεν είναι τυχαίο που τα προϊόντα Γκουσιάρη κοσμούν τα ράφια των περιφημων Harrods.

**ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΥΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**  
Σε επιλεγμένα παντοπωλεία στην Αθήνα, π.χ. Εβόδωμα της Ραλλούς, Γενναίου Κολοκοτρώνη 1, Κουκάκι, τηλ. 210-92.23.366, Πανδαισία, Αγ. Ιωάννη 23β, Αγία Παρασκευή, 210-60.17.731, Gourmet Box, Κυδωνίων 36, Βύρωνα, 210-76.00.279.  
■ Πληροφορίες στο τηλέφωνο 24440-32.379 και στην ιστοσελίδα [www.goustaris.gr](http://www.goustaris.gr)

“Κάνουμε κάτι απλό και ταπεινό. Πήραμε ένα μικρό φυτό που οι πρόγονοί μας το είχαμε επιλέξει για τη γεύση και την παραγωγικότητά του. Το φέραμε στα σύγχρονα μέσα παραγωγής και τυποποίησης και σε αυτά τα βαζάκια φυλακίσαμε τη γεύση του.”

*Odysea*  
[www.odyssey.com](http://www.odyssey.com)



# Προκλήσεις σε σχέση με τον Καταναλωτή

- Οφέλη στην υγεία
- Ψυχολογία τιμής
- Συσκευασία
- Ιδιαιτερότητα προέλευσης
- Χρήση / Γεύση
- Ποιότητα
- Θέματα κοινωνικά και προστασίας του περιβάλλοντος

*“ My husband is having ecstasies over FINALLY having found bamies (okra) in the UK. So glad Odysea products are sold at Sainsbury's here in Aberdeen, we were going mental trying to find good Greek dishes..”*

**Μήνυμα καταναλωτή στον ιστότοπο της Odysea,  
Ιανουάριος 2013**



*Odysea*

[www.odyseas.com](http://www.odyseas.com)

*Odysea* premium Greek products

Available in Sainsbury's including Special Selection

Odysea products are sold by Theodore Kyriakou in the new restaurant **MEDEA** at Sainsbury's Bank in London

[www.odyseas.com](http://www.odyseas.com)

GREEK FOOD

# Down among the olive groves

Theodore Kyriakou's authentic Greek feast will take you right back to that amazing little taverna you know

PHOTOGRAPHY: TIM WORTER

© 2007 Sainsbury's Magazine Ltd

Sainsbury's Magazine για τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ροβιών

CAPTAIN  
VASSILIS  
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ  
ΚΑΠΕΤΑΝ  
ΒΑΣΙΛΗΣ

# Ευχαριστώ

Παναγής Μανουηλίδης  
Διευθύνων Σύμβουλος

*Odyssea*

[www.odyssea.com](http://www.odyssea.com)