

Πρόταση Βέλτιστης Χρήσης για τα ακόλουθα ακίνητα:

A) λεωφ Ηρακλειου 402

B) λεωφ Ηρακλειου 130

Γ) Χίου Καμινια

Project 1: Food Mall. Διαρκές εκθεσιακό κέντρο. Χώρος συνάντησης Παραγωγών-Καταναλωτών.

Οι παραγωγοί όλης της Ελλάδας ιδιαίτερα οι μικροί ήρωες που - ενώ έχουν πετύχει να έχουν καλό και ανταγωνιστικό προϊόν - δεν έχουν το μέγεθος να οργανωθούν και να αποτανθούν στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού. Και αυτό λόγω του ότι οι μεγάλες αλυσίδες super markets πολύ δύσκολα τους βάζουν στα καταστήματά τους και, αν τα καταφέρουν να μπουν, οι όροι είναι εξουθενωτικοί. Τους ζητείται να πληρώσουν για το ράφι που θα φιλοξενήσει τα προϊόντα τους υπέρογκα ποσά, ενώ εξοφλούνται για το προϊόν που διαθέτουν έως και μετά έξι μήνες.

Επίσης, για να προσεγγίσουν τους μεγάλους καταναλωτές, ημιχονδρέμπορους, ξενοδοχεία, εστιατόρια κλπ, πρέπει να συνενώσουν τις δυνάμεις τους για να έχουν την ποικιλία που χρειάζεται και το μέγεθος για να μπορούν να έχουν την οργάνωση για παραγγελιοληψία και παράδοση. Οσον αφορά δε τις εξαγωγές εκεί είναι που δεν έχουν καμία ελπίδα λόγω αδυναμίας οργάνωσης. Τώρα οι παραγωγοί μπορούν να έχουν στην Αθήνα την έδρα τους με εκθετήριο σε ράφια ή σε ψυγεία, με αποθήκη για πωλήσεις ημιχονδρικής, θέση για τα προϊόντα τους στην λιανική, καθημερινή ενημέρωση για τις πωλήσεις τους σε όλα τα τμήματα. Επίσης τους δίδεται η δυνατότητα να εισπράτουν καθημερινώς τις πωλήσεις της ημέρας με κατάθεση στην τράπεζα, τους παρέχεται οργάνωση για τις εξαγωγές τους και όλα αυτά με ξεκάθαρες συμφωνίες για κάθε τομέα.

A)εξαγωγές

B)Χονδρέμποροι super market

Γ) ημιχονδρική ξενοδοχεία, εστιατόρια

Δ) στο Food mall τα 2.350 M2 που είναι το κτίριο

1. τα 500 M2 θα είναι διαρκές εκθεσιακό κέντρο.

Οι εκθέτες που θα πουλάνε από τα 15 μ2 περίπτερα τους (βλέπε την έκθεση του αθηνοραματος γεύσεις όπου ο έκθετης μπορεί να έχει περισσότερα από ένα περίπτερα, ο πωλητής μπορεί να είναι ο ίδιος ο παραγωγός, θα υπάρχουν και πωλητές που θα εξυπηρετούν ένα ή περισσότερα περίπτερα. Οι εκθέσεις θα γίνονται ανα περιοχή- π.χ Κρήτη - με τα προϊόντα και τις γεύσεις τους, με τις ενδυμασίες της περιοχής, την μουσική και τις εικόνες της περιοχής που θα προβάλλονται με προτζέκτορα. Ένας βασικός λόγος διαφήμισης θα είναι η προσιτή τιμή. Επίσης, θα υπάρχει και Εστίαση που θα επιμελείται κάθε φορά κάποιος Chef που γνωρίζει την κουζίνα της εκάστοτε περιοχής ο οποίος θα προσφέρει κάποιες ωρες μαθημάτων μαγειρικής με τους πελάτες.

E) 200M2 θα είναι ένας χώρος πραγματικών ευκαιριών π.χ ότι έγινε με την πατάτα στην Κατερίνη και στα Μεσόγεια

Ζ) Θα υπάρχει παλιό παντοπωλείο και μεζεδοπωλείο παραγωγών με προϊόντα και μεζέδες από όλη την Ελλάδα.

Η) Χώρος νωπών προϊόντων .

Θ) Χώρος συσκευασμένων προϊόντων, χώρος κρεατικών ίσως και ψαρικών κ.λ.π όλα τα προϊόντα τα οποία θα έχουν και Εστιαση σε χαμηλές τιμές

Η) Site με e-shop, ηλεκτρονικές πωλησεις είναι ακόμα πολλά που μπορεί το management να δημιουργήσει.

Βλέπε άλλα διεθνή concept: www.eataly.com, www.boroughmarket.org.uk