



BFRESH SPITIKO

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΑΠΟ... ΣΠΙΤΙ!

Ο ιδρυτής της bfresh spitiko, Βασίλης Ρουμπής μιλά για την πορεία από την ιδέα έως την υλοποίηση και μοιράζεται τις σκέψεις του για το παρόν και το μέλλον της εταιρείας του.

Συνέντευξη:
Πέτρος Πουλόπουλος
Φωτογραφίες:
Δημήτρης Κοϊλιός

Τη διαδρομή της bfresh spitiko που ξεκίνησε μέσα στην κρίση από το μηδέν και σήμερα παίρνει βραβεία σε παγκόσμιο επίπεδο εξιστορεί ο Βασίλης Ρουμπής. Η ιδέα είχε ως αφετηρία την αγάπη του -ως απόφοιτος ΤΕΦΑΑ και προπονητής τένις- για τον αθλητισμό και την υγιεινή διατροφή. «Όταν το 2008 είχα μια επιχείρηση πώλησης φίλτρων νερού και επαναγεμιζόμενων φιαλών, διαπίστωσα ότι δεν υπήρχε ένα αναψυκτικό που να συνδυάζει τα χαρακτηριστικά που εγώ θα ήθελα ως πελάτης. Δηλαδή να μην έχει ζάχαρη, συντηρητικά, χρωστικές ουσίες και να μην είναι βιομηχανικά επεξεργασμένο. Έτσι, μετά από πολύ πειραματισμό, το 2013, δημιούργησα επισήμως το νέο brand, bfresh spitiko. Από τον πρώτο κιόλας χρόνο, αρχίσαμε να φτιάχνουμε φασόν το bfresh χρησιμοποιώντας αντί για ζάχαρη γλυκαντικό από το φυτό στέβια. Η ανταπόκριση του κοινού ήταν πέρα από κάθε προσδοκία και έτσι δημιουργήθηκε η ανάγκη τα προϊόντα να παράγονται στις πιστοποιημένες εγκαταστάσεις μας στη Χαλκίδα.»

Το μυστικό της επιτυχίας!

Πίσω από το bfresh spitiko βρίσκεται μια «οικογένεια», μια ομάδα ανθρώπων που πιστεύει στον υγιεινό τρόπο ζωής, στην ποιότητα και στο σεβασμό προς τους συνανθρώπους και το περιβάλλον. «Αυτό που κάνει αγαπητό το bfresh spitiko είναι το γεγονός ότι προσφέρουμε ποιοτικά, χειροποίητα αναψυκτικά ανταποκρινόμενοι σε μια αυξανόμενη ανάγκη για αγνά προϊόντα. Χρησιμοποιούμε φυτικά γλυκαντικά και ιδιαίτερα συστατικά όπως το ζίντζερ, η μαστίχα, το τσίλι και το περγαμόντο», τονίζει ο κ. Ρουμπής και προσθέτει: «Αυτό που μας διαφοροποιεί είναι τα χειροποίητα στάδια παραγωγής, αδιαπραγμάτευτος κανόνας για εμάς, ώστε να πετύχουμε την αναλλοίωτη, δροσιστική γεύση του φρεσκοστυμμένου. Επίσης, η πρωτοποριακή ιδέα μας να προσφέρουμε το προϊόν σε δοσομετρικό βάζο ήταν το στοιχείο που καθιέρωσε το brand μας στην αγορά, σαν το πρώτο αναψυκτικό στο βαζάκι. Στη συνέχεια ακολούθησαν προϊόντα που προσπάθησαν να μας μιμηθούν».



“

Στα μελλοντικά σχέδια του Βασίλη Ρουμπή για την εταιρεία περιλαμβάνεται η κατασκευή νέου εργοστασίου, το οποίο θα προσφέρει τη δυνατότητα της περαιτέρω παραγωγικής και ποιοτικής εξέλιξης της bfresh spitiko.

Έμφαση στο χειροποίητο με σύγχρονο εταιρικό προφίλ

Τα περισσότερα στάδια παραγωγής γίνονται χειροποίητα επιδιώκοντας τη λιγότερο δυνατή επεξεργασία στην πρώτη ύλη χωρίς τίποτε τεχνητό. Για τη διασφάλιση ωστόσο της ποιότητας, ο Βασίλης Ρουμπής έχει εντάξει στην ομάδα του επιστημονικό προσωπικό ενώ διαθέτει τις πιστοποιήσεις ISO 22000:2005 και της παραγωγής βιολογικών προϊόντων (EK834/2007-EK 889/2008). Ταυτόχρονα από την αρχή της λειτουργίας της, η bfresh spitiko επιδεικνύει εταιρική κοινωνική ευθύνη, με χορηγίες και στήριξη στις ΜΚΟ “blood-e” και το “ΕΜΕΙΣ”. Επιπρόσθετα συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος χρησιμοποιώντας βιοδιασπώμενα καθαμάκια και ανακυκλώνοντας τα οργανικά κατάλοιπα της παραγωγής.

Διεθνείς βραβεύσεις και δυναμική πορεία εκτός συνόρων

Σε ό,τι αφορά στις συνεχείς βραβεύσεις της επιχειρηματικής δραστηριότητας και των προϊόντων της bfresh ο κ. Ρουμπής υποστηρίζει ότι η διάκριση που χαροποίησε ιδιαίτερα όλα τα στελέχη της εταιρείας είναι η θέση finalist στην κατηγορία των Καλύτερων Χειροποίητων Προϊόντων στα World Food

Innovation Awards. «Στο θεσμό αυτό ανταγωνιστήκαμε άλλα 220 καινοτόμα προϊόντα, προερχόμενα από 29 χώρες. Θεωρώ πολύ σημαντικό το γεγονός ότι μια ελληνική εταιρεία που προέρχεται από μια μικρή πληθυσμιακά αγορά να αναγνωρίζεται από έναν διεθνή οργανισμό». Κλείνοντας, ο ιδρυτής της bfresh spitiko σημειώνει ότι, αναπτύσσοντας καινούργια προϊόντα, η εταιρεία πλέον εξάγει σε Γερμανία, Κύπρο, Δανία, ενώ φέτος αναμένεται να ξεκινήσουν και νέες συνεργασίες σε Αυστραλία, Ολλανδία, Ισπανία και Τσεχία. ■

bfresh σε 9 γεύσεις!

Τα 9 διαφορετικά προϊόντα κατηγοριοποιούνται σε 3 σειρές: Τη *βιολογική* με τη λεμονάδα με αγαύη και πιπερόριζα και τη λεμονάδα με αγαύη και τσίλι, τη σειρά *χαμηλών θερμίδων* με τη λεμονάδα πιπερόριζα, τη λεμονάδα μαστίχα και το ρόδι πράσινο τσάι με στέβια και τέλος, τη σειρά με *φυσικά σάκχαρα*, με το ρόδι τσάι του βουνού, μήλο με χαμομήλι, μήλο με περγαμόντο και το βύσσινο.