

Ari Weinzwweig

ο «αναρχικός» μεγαλομπακάλης!

Υπόδειγμα επιτυχημένης επιχείρησης με φαγώσιμα, που αναλύεται από τις εγκυρότερες οικονομικές εφημερίδες των ΗΠΑ, το Zingerman's μοιράζει ποσοστό από τα κέρδη του στους υπαλλήλους και επενδύει στις προσωπικές σχέσεις, αποκλείοντας κάθε είδος franchising...

Με δόση ρομαντικής εφηβείας ο Αρι Γουένζβείγκ, ιδρυτής των ντελικατέσεν Zingerman's, στο Αν Αρμπορ του Μίσιγκαν, θεωρεί τον εαυτό του αποστάτη αναρχικό, ίσως επειδή κατά την περίοδο του Ψυχρού Πολέμου σπούδασε ρωσική ιστορία... Όπως και να 'χει, είναι μοναδικός στο να ψάχνει και να ανακαλύπτει ενδιαφέροντα προϊόντα από μικρούς παραγωγούς όλου του κόσμου. Για να βάλει κάτι στα ράφια του θα πει ότι πρόκειται για προϊόν γευστικά και ποιοτικά ανώτερο, από μικρό τοπικό παραγωγό, που φτάνει στο Zingerman's απευθείας, δίχως μεσάζοντες ή μεγάλες εταιρείες διακίνησης, ό,τι είναι δηλαδή αληθινή τροφή, φτιαγμένη από πραγματικούς ανθρώπους. Και προτείνοντας διάφορα ασυνήθιστα φαγώσιμα στους πελάτες του, φροντίζει να τους δίνει να δοκιμάσουν, προτού αγοράσουν, για παράδειγμα, μια κονσέρβα με καπνιστούς βολβούς από τη Σικελία ή ξίδι από μέλι της Νότιας Γαλλίας ή μια σχεδόν σπιτική γλυκοκαυτερή πάστα από κόκκινες πιπεριές της Τουρκίας και ελληνική βαρελίσια φέτα του Βασίλη Ρούσσα, από τον Αλμυρό.

Φίλος μας από χρόνια, ο Αρι θεωρείται ιδιαίτερα εμπνευσμένος επιχειρηματίας, ο οποίος έχει παίξει σημαντικό ρόλο στο σημερινό διατροφικό τοπίο των ΗΠΑ. Και είναι τόσο επιτυχημένος, που εφημερίδες όπως οι «Τάιμς της Νέας Υόρκης» έχουν επανειλημμένα ασχοληθεί μαζί του και έχουν αναλύσει την εταιρεία του. Έχει επισκεφτεί την Ελλάδα πολ-



λές φορές για γαστρονομικά συνέδρια, αλλά και για να αναζητήσει προϊόντα. Όπως μας εκμυστηρεύτηκε, έχει πολλές φορές απογοητευτεί από παραγωγούς, που ενώ του δίνουν να δοκιμάσει υπέροχα πράγματα, τελικά ποτέ δεν του τα στέλνουν ή του στέλνουν κάτι άλλο, που δεν τον ενδιαφέρει. Όμως αυτό είναι μια άλλη λυπητερή ελληνική ιστορία...

Εναυσμα για τούτο το κομμάτι αποτέλεσε η κυκλοφορία του τελευταίου του βιβλίου «A Lapsed Anarchist's Approach to Building a Great Business» («Απόψεις για τη δημιου-

ργία μιας επιτυχημένης επιχείρησης από έναν αποστάτη αναρχικό»), αλλά και η εκτενής αναφορά του στο ελαιόλαδο Biolea, του Γιώργου Δημητριάδη, στο food blog του έγκυρου περιοδικού «The Atlantic». Κι εμείς έχουμε αναφερθεί στο μοναδικό αυτό ελαιόλαδο από τον Αστρία της δυτικής Κρήτης, ο Αρι όμως δεν μιλάει απλώς για τη γεύση του στο «Atlantic», αναλύει τον πολύ ασυνήθιστο και «σύγχρονα παραδοσιακό» τρόπο που χρησιμοποιεί ο Δημητριάδης, λιώνοντας τις ελιές σε ειδικά διαμορφωμένο πετρόμυλο και περιορίζοντας σημαντικά τα τοξικά απόβλητα του

ελαιοτριβείου, καθώς δεν χρησιμοποιεί νερό! Πάγια τακτική του Γουένζβείγκ είναι να εξηγήσει και να περιγράψει με λεπτομέρειες την παραγωγή των φαγώσιμων που διαλέγει να πουλήσει, αλλά και την προσωπικότητα των ανθρώπων που τα φτιάχνουν. Είναι φανερό πως ο επιχειρηματίας αυτός έχει προσωπική σχέση με το αντικείμενό του και αγαπάει τη δουλειά του. Δεν λείπουν βέβαια κι εκείνοι που πιστεύουν ότι πρόκειται απλώς για έναν ακόμη επιτυχημένο πωλητή – καθώς ο φθόνος που ακολουθεί την κατάκτηση της εγκυρότητας και της επιτυχίας είναι αναμενόμενος.

Ας πάρουμε, όμως, τα πράγματα από την αρχή. Φοιτητής στο πανεπιστήμιο του Αν Αρμπορ, εντάρφισε στους ρώσους και άλλους επαναστάτες φιλοσόφους και, όπως πολλοί νέοι, ενστερνίστηκε την ιδέα ότι η επίσημη κυβέρνηση είναι το ουσιαστικό πρόβλημα και ότι χωρίς αυτήν τα πράγματα θα ήταν καλύτερα. Και μη βιαστείτε να κάνετε παραλληλισμούς με τη σύγχρονη ελληνική πραγματικότητα, που δεν έχει καμία σχέση με την Αμερική στα τέλη της δεκαετίας του 1970. Στην κοσμοθεωρία του Αρι κυριαρχούν ιδέες για το σεβασμό των ατομικών δικαιωμάτων, τη βελτίωση των συνθηκών εργασίας, την ανάγκη να πάρουν οι καλλιεργητές του Τρίτου Κόσμου δίκαιη αμοιβή για το μόχθο τους. Κάπως έτσι, άλλωστε, ξεκίνησε και ο θεσμός των κιμπούτς στο πρώιμο Ισραήλ.

Ο Γουένζβείγκ βρίσκει μεγάλο ενδιαφέρον στα γραπτά αυτής της σχολής, λέγοντας: «Έχει να κάνει με τον ατομικό σεβασμό, με το να συμπεριφερόμαστε σε όλους ως ίσοι, να επιλέγουμε ελεύθερα με ποιον θα συνεργαστούμε, να παίρνουμε ανεξάρτητα τις αποφάσεις μας, να μπορούμε να αυτοοργανωνόμαστε, να ενθαρρύνουμε τους ανθρώπους να είναι ο εαυτός τους, να υπάρχει πλουραλισμός και όχι μονοπώλια και ολιγοπώλια σε κανένα επίπεδο. Ουσιαστικά, δηλαδή, να χρησιμοποιούμε την τόσο συζητημένη ελεύθερη αγορά με τρόπο θετικό για όλους τους συμμετέχοντες, όχι απλώς και μόνο για το κέρδος κάποιων μεγαλομετόχων». Μιλάει για στοιχειώδη δικαιώματα, τα οποία οι Αγγλοσάξονες έχουν καταφέρει να καθιερώσουν επιτυχημένα και αποτελεσματικά με ασφαλιστικές δικλίδες. Αξίζει τον κόπο να ρίξει κανείς μια ματιά στα βιβλία του Αρι, όπως στο «Zingerman's Guide to Great Service», το οποίο θα φανεί ιδιαίτερα χρήσιμο σε πολλούς Έλληνες επιχειρηματίες, στο «Zingerman's Guide to Good Eating», όπου εξηγεί με παραδείγματα και συνταγές πώς να διαλέγει κανείς και να χρησιμοποιεί



Στο πολυεθνικό μπακάλικο-πρότυπο του Αρι Γουένζβείγκ βρίσκει κανείς από καπνιστούς βολβούς από τη Σικελία μέχρι βαρελίσια φέτα από τον Αλμυρό!

ασυνήθιστα φαγώσιμα και βέβαια στο τελευταίο του «A Lapsed Anarchist's Approach to Building a Great Business», όπου αναλύει την επιχειρηματική φιλοσοφία του.

Δεν είναι ο Αρι διανοούμενος του γραφείου, ούτε γόνος οικογένειας με χρήματα και status, μη βιαστείτε λοιπόν να αρχίσετε τις ενστάσεις. Λαντζέρης σε εστιατόριο έπρεπε να δουλέψει όταν τέλειωσε το πανεπιστήμιο, και ήταν αυτή η δουλειά που τον έφερε κοντά στο φαγητό, που τελικά τον κέρδισε. Το 1982, με δάνειο 20.000 δολάρια που πήρε από τράπεζα, άνοιξε με τον συνεταιίρο του Paul Saginaw, το Zingerman's Delicatessen, ένα μπακάλικο που μοιάζει με κείνα τα παλιοκαιρία, τα οποία δυστυχώς δεν υπάρχουν πια στη χώρα μας. Προσέλαβε δύο υπαλλήλους και προσέφερε μια μικρή αλλά ενδιαφέρουσα ποικιλία από νοστιμιές, καθώς και εξαιρετικά σάντουιτς. Αυτό ήταν μόνον η αρχή.

Σήμερα, έπειτα από 29 χρόνια, η επιχείρησή του απασχολεί 550 υπαλλήλους, στους οποίους –προσέξτε!– μοιράζει ποσοστό από τα κέρδη, ενώ τους παρέχει όχι απλώς ιατρική περίθαλψη, αλλά ακόμη και οδοντιατρική κάλυψη – ανήκουστο για τις ΗΠΑ. Το Zingerman's περιλαμβάνει εστιατόριο, τυροκομείο και αρτοποιείο, όπου ζυμώνονται και ψήνονται παλαιού τύπου ψωμιά με προζύμι. Παρασκευάζει επίσης παγωτό, φτιάχνει ζαμπόν και καβουρντίζει καφέ. Έχει και υπηρεσία catering και ένα πολύ ζωντανό σάιτ όπου διαθέτει όλα τα προϊόντα του μέσω Internet (www.zingermans.com). Οι πωλήσεις του αναμένεται να ξεπεράσουν τα 30 εκατομμύρια δολάρια. Τα κέρδη για τον Γουένζβείγκ και τον Saginaw θα ήταν ακόμα μεγαλύτερα αν το Zingerman's προχωρούσε σε franchising.

Σκεφτείτε ένα παγκοσμιοποιημένο μπακάλικο τύπου Starbucks, ας πούμε. Όμως, οι ιδιοκτήτες δεν ενέδωσαν στις προκλήσεις του εύκολου και γρήγορου κέρδους. Μην παραξευτεείτε, είναι απλό το γιατί. Ετσι διατηρούν την αυτονομία τους, εξακολουθούν να εργάζονται σε ένα χώρο που τους αρέσει και έχουν απευθείας επαφή με τους παραγωγούς. Εντέλει, έχουν και «πρόσωπο» στην κοινότητα του Αν Αρμπορ, απ' όπου ο Αρι αρνείται πεισματικά να φύγει. Η πόλη, κοντά στο Σικάγο, είναι μικρή. Είναι όμως από τις πιο ζωντανές, μιας και εδώ έχει την έδρα του το πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν, από τα καλύτερα της Αμερικής, αλλά και του κόσμου.

Στο κομμάτι του για το Biolea ο Αρι αναφέρει ένα απόσπασμα από το δοκίμιο «Self Management and the New Society» («Ατομική επιχειρηματικότητα και νέα κοινωνία») του αμερικανού σοσιαλιστή φιλόσοφου Murray Bookchin: «Σκεφτείτε, ίσως ουτοπιστικά, τη δυνατότητα να μετατρέψουμε τη σκληρή δουλειά σε γιορτή και παιχνίδι: το θερισμό που καταλήγει σε χορό, γλέντι, τραγούδι, συναδελφικότητα και αγάπη, σε αντίθεση με τη μονοτονία της τρομακτικά μηχανοποιημένης, σχεδόν βιομηχανικής εργασίας». Στη χώρα μας, όπου τέτοιες παλιοκαιρίες συλλογικές πρακτικές –χοιροσάγια, τρύγος, ελιομάζωμα κ.λπ.– δεν έχουν ακόμα τελειώσει ξεχαστεί, προτάσεις σαν αυτή που επαναφέρει στο προσκήνιο ο ευτυχισμένος, και πετυχημένος, επιχειρηματίας Αρι Γουένζβείγκ ελπίζουμε να βάλουν κάποιους σε δημιουργικές σκέψεις...

Το κέρδος δεν αποκλείει την κοινωνική προσφορά, τη σωστή εργοδοτική συμπεριφορά, εντέλει την ανθρωπιά. Είναι η απάντηση στα απρόσωπα και απάνθρωπα σχήματα των μεγαλεμπόρων και των πολυεθνικών. Με θαυμασμό –ίσως και ζήλια– αντικρίζουν πολλοί την επιτυχία δυο ανεξάρτητων επιχειρηματιών με αρχές. Αξίζει να αναλύσουν το παράδειγμα του Zingerman's και οι Έλληνες «καπιταλιστές της αρπαχτής», αλλά και οι αντίθετοι κάθε επιχειρηματικότητας, που συγχέουν τον καπιταλισμό με την ολιγαρχία! Παρατηρούμε με λύπη ότι πολλοί νέοι στη χώρα μας αρνούνται να εργαστούν σκληρά, με φαντασία και όραμα, και καταλήγουν να χτυπούν την πόρτα του Δημοσίου. Θα μου πείτε η Αμερική είναι μια σπουδαία αγορά όπου όποιος έχει ιδέες και κότσια μπορεί να πετύχει, χωρίς προσκόμματα και τρικλοποδιές από παντού. Ίσως οι παραλληλισμοί με τη δική μας χώρα να ακούγονται ουτοπικοί, όμως τι πέτυχε κανείς ποτέ δίχως τόλμη;