

## Ουρές για λουκουμάδες, ντόνατ, μπέργκερ

Ουρά σχηματίζεται κάθε απόγευμα στις 7, έξω από τα καταστήματα των δημοφιλών ντόνατ, 100 σε όλη την πρωτεύουσα, ένα σε κάθε γειτονιά, που ανοίγουν μόνο για ένα δίωρο κάθε βράδυ. Ταχυφαγεία με μπέργκερ και λουκουματζίδικα συμπληρώνουν την τριάδα των προϊόντων που έχουν δημιουργήσει τεράστια πελατεία αλλάζοντας τον γαστρονομικό χάρτη της πόλης και τη διάθεση των κατοίκων της. Δημιούργησαν ουρές στους δρόμους της Αθήνας της κρίσης, έβγαλαν τον κόσμο από το σπίτι μόνο και μόνο για να δοκιμάσει τα προϊόντα τους: ένα ταχυφαγείο με μπέργκερ, ένα λουκουματζίδικο και μια αλυσίδα με φρέσκα ντόνατς είναι μερικές από τις επιχειρήσεις που άλλαξαν εσχάτως τον γαστρονομικό χάρτη της πόλης, αλλά και τη διάθεση των κατοίκων της. Οι εν λόγω επιχειρήσεις μάς θυμίζουν τον εντυπωσιακά υψηλό αριθμό των νέων επιχειρήσεων εστίασης που έκαναν έναρξη μέσα στο 2012 (σύμφωνα με στοιχεία της Endeavor Greece), κάτι που αποδεικνύει ότι το ελληνικό επιχειρείν εξακολουθεί να περιστρέφεται, κατά 90%, γύρω από τη γαστρονομία.

Σπάνια βλέπει κανείς ηλικιωμένους πλάι σε νεολαίους να περιμένουν υπομονετικά τη σειρά τους. Το εν λόγω θέαμα είναι, ωστόσο, συχνό στο μόλις δύο μηνών κατάστημα με λουκουμάδες στην πλατεία Αγίας Ειρήνης: η γιαγιά παραγγέλνει τον λουκουμά με ζάχαρη, όπως συνηθιζόταν σε παλαιότερες εποχές, και ο έφηβος παραδίπλα με πραλίνα και φουντούκι. «Θέλαμε να προωθήσουμε στο κοινό ένα προϊόν, γνωστό και οικείο, με έναν τρόπο φρέσκο», εξηγεί στην «Κ» συνέργατης της εταιρείας.

*"Καθημερινή 16.11.2013"*