

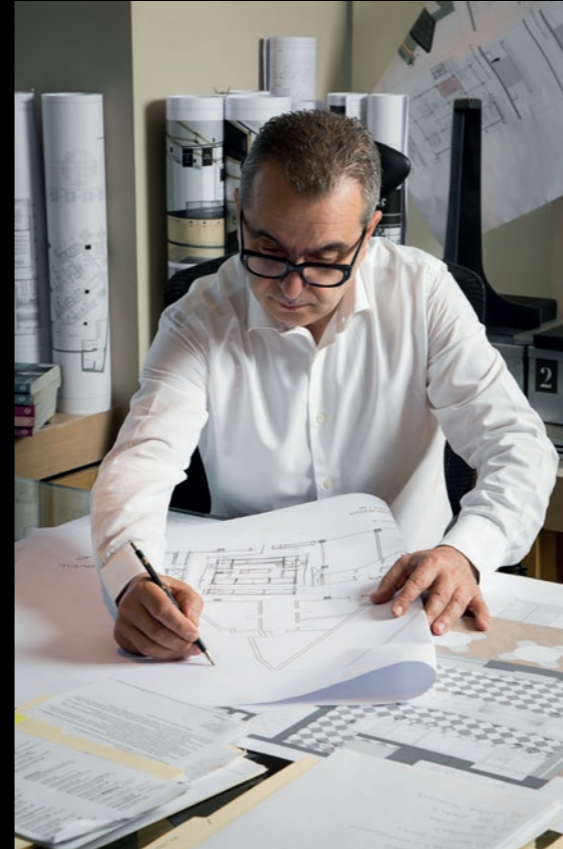


VAG

SHOP DESIGN+
CONSTRUCTION



2 Litous str./ 26th October str.
Thessaloniki, Greece



Ο **Δημήτρης Βαγαβανίδης** γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Θεσσαλονίκη το 1958, έχοντας ως πρότυπο τον παππού του, chef γνωστών εστιατορίων στην Αμερική. Αποφάσισε λοιπόν να ακολουθήσει το ίδιο μονοπάτι στον δρόμο της γαστρονομίας όταν σε ηλικία 14 ετών αναγκάστηκε να εργαστεί σκληρά για να συντηρήσει τους γονείς και τα αδέρφια του. Έτσι λοιπόν ξεκίνησε να εργάζεται στο τμήμα παραγωγής γλυκών, μαθητεύοντας δίπλα σε εξαιρετικούς επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς. Έπειτα από κάποια χρόνια οι ρόλοι αντιστράφηκαν και ο μαθητευόμενος μετατράπηκε σε αρχιμάστορας, επιδεικνύοντας τεχνотροπίες σε επαγγελματίες. Ως εκπαιδευτής πλέον δίδαξε την τέχνη σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε αρκετές χώρες του εξωτερικού, με αποτέλεσμα η δουλειά του να αξιολογηθεί από αναγνωρισμένα πανεπιστημιακά ιδρύματα και κάπως έτσι ακολούθησε μια μεγάλη συλλογή βραβείων και διακρίσεων.

Κάπως έτσι ξεκίνησαν όλα, με μια βαλίτσα, ένα βιβλίο συνταγών, ένα μέτρο, πολλά χιλιόμετρα και ατέλειωτες ιδέες. Την δεκαετία του '90 ο Δημήτρης Βαγαβανίδης κατέληξε στο συμπέρασμα πως η ποιότητα του προϊόντος και μόνο δεν αρκούσε για την πώληση του. Έτσι ξεκίνησε την ενεργή του δράση στο χώρο της προώθησης προϊόντων, σχεδιάζοντας αρκετά καταστήματα, εφαρμόζοντας το κατάλληλο design στο χώρο αλλά και ορθές τεχνικές marketing. Έτσι μαζί με την σχεδιαστική του ομάδα έχουν δημιουργήσει πάνω από 600 καταστήματα και επιτυχημένες επιχειρήσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Ευρώπη, Αμερική, Λατινική Αμερική και ο χάρτης διευρύνεται καθημερινά. Τελικά, το μυστικό της επιτυχίας είναι η απόλυτη αφοσίωση.

Dimitris Vagavanidis was born and raised in Thessaloniki, in 1958. His grandfather worked as a chef in various famous restaurants in the United States of America and was a role model for him. Consequently, he chose to follow the path of gastronomy himself and at the age of 14, he started working to support his family. Thus, he worked at the pastry department and learned from the greatest bakers and pastry chefs. A few years later, he became a pastry chef instructor. He taught the art of pastry both in Greece and in several countries abroad and as a result he got appraised for his work from many acknowledged Universities, therefore he earned many distinctions and a collection of awards, followed.

That's how everything started, with a suitcase in hand, a recipe book, a tape measure, many miles and lots of ideas. In the 90s, Dimitris Vagavanidis came to the conclusion that the product quality was not enough when it came to selling it. As a result, he started working in merchandising and he designed several stores with marketing strategies always in mind. He and his team of architects have designed over 600 successful stores all over the world: Europe, North America, Latin America.

After all, the secret to his success is the absolute commitment.



TOÑO'S CAFE BAKERY

COSTA DEL ESTE, PANAMA



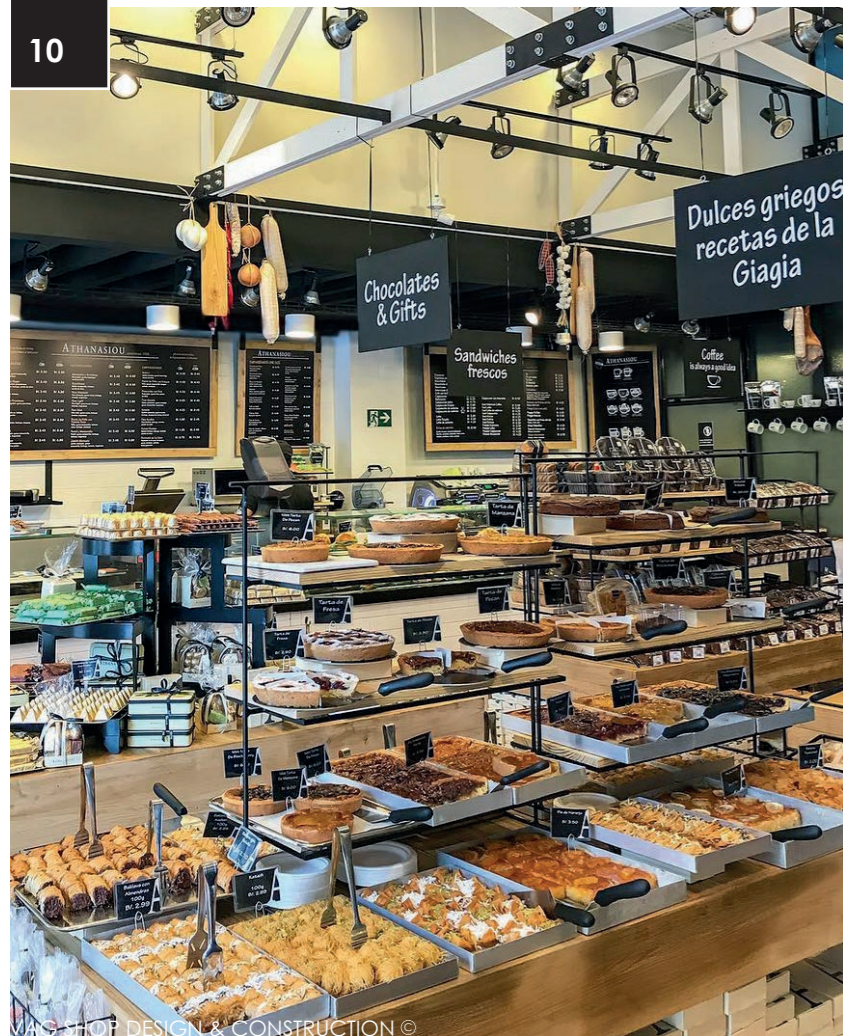


KORPA DELI MARKET

NOVI SAD, SERBIA









PAPASOTIRIOU

THESSALONIKI







Siel

COFFEE • SWEETS • ICE CREAM



SIEL CAFE
PERAIA, THESSALONIKI

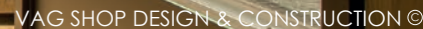






VAG SHOP DESIGN & CONSTRUCTION ©

VAG SHOP DESIGN & CONSTRUCTION ©



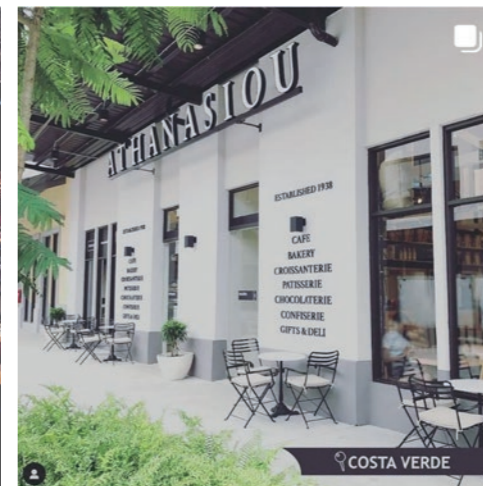
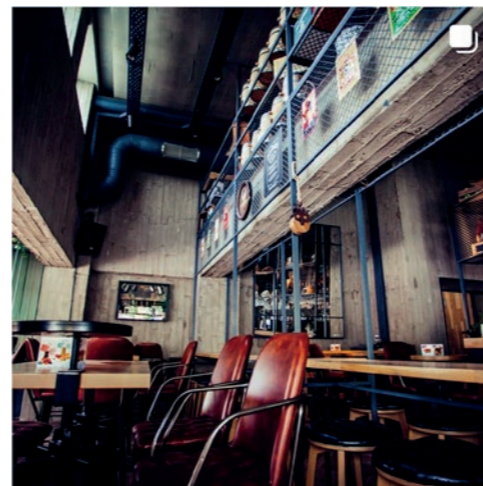


#vagdesign #shopdesign #shopfitting #retailarchitecture #designinspiration



Follow

@vagshopdesign
follow us on Instagram



#decoration #interiordesign #restaurantdesign #cafedesign #pastrydesign



2 Litous str./ 26th October str.
Thessaloniki, Greece



+30 2310 525 496



www.vagdesign.gr

VAG

SHOP DESIGN+
CONSTRUCTION

