والمعامل والماشية والفلاحين والعمال، تنتج الفواكه والخضراوات والألبان ومختلف أنواع الجبن والزبد ومركّزات العصائر والمربى، يتم تعليبها وتغليفها بملصقات تختلف حجما ولونا وإن اشتركت كلها في العلامة المسجلة: اسم ج. جروبي.

توزع عمل جروبي وولده أكيلس على المحل الجديد في ميدان سليمان والمحل القديم الممتد بين شارع المناخ وشارع المغربي (عبد الخالق ثروت وعدلي حاليا)، والذي حظي بتردد الضباط البريطانيين عليه طوال سنوات الحرب العالمية الأولى. ثم توزع عملهما أكثر وتضاعف حين أنشأ الوالد والولد محلين أبسط وأصغر يتناول فيهما الروّاد الشطائر والحلوى والمشروبات وقوفا على الطريقة الأمريكية «آلَمريكين»، (وحقق فرعا الأمريكين سبقا ثقافيا بتقديم نوع من الحلوى المثلجة لا يَقدمه سواهما في كل مصر المحروسة اسمه trois petits cochons وترجمته «الخنازير الثلاثة»، وليس كل خنزير منها سوى كرة مثلجة من الحليب أو الشكولاتة أو عصير الفاكهة تجاور أختيها في سلطانية صغيرة من البللور). ولم تكن المحلات الأربعة على كثرة روادها وطلاب ما تبيعه من الأطعمة والمشروبات هي وحدها الشغل الشاغل لجروبي وولده، كانا يشرفان على الحركة اليومية النشطة لتوصيل طلبات تتفاوت بين إقامة الولائم في بيوت الوزراء والكبراء، وتلبية رغبات سامية تتطلب سرعة وحرصا وعناية أكبر في الإعداد والتغليف بما يليق بالطالب والمطلوب له، وإن كان الطلب لا يزيد على مائة كيلو من الشيكولاتة أمر بها القصر ليرسلها فاروق ملك مصر إلى لندن هدية للأميرتين إليزابث، وليّة عهد إنجلترا، وأختها مارجريت.

لم يتح للمسيو جروبي فرصة إبراز مواهبه ومهاراته في ولائم بيت موسى قطاوي الواقع في الجهة المقابلة من الميدان. كان يسعده حتما أن يعد الطعام لضيوف جاره، ويزيده اعتزازا أنهم من سفراء ونبلاء الدول الأوروبية العظمى، ويسعده أكثر أن يلتقي بزوجة موسى باشا، ويتحدث معها بالإيطالية