

ΨΗΤΟ

FORUM A.E. ■ ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, 173 42, ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΤΗΛ. 210 5242100

Το **No.1** μαχαίρι
κοπής γύρου

Κάνει για:
χοιρινό
κοτόπουλο
μοσχάρι
κιμά

- Ξεκούραστο στη χρήση
- Ταχύτητα στο κόψιμο
- Κόβει λεπτά αναδεικνύοντας τον γύρο
- Ασύγκριτη οικονομία
- Μεγαλύτερο κέρδος
- Αδιαμφισβήτητη ποιότητα



K&N ΜΗΧΑΝΙΚΟΙ
ΕΠΕ.

<https://www.kn-engineers.gr> • e-mail: kn@kn-engineers.gr
<https://powerknife.eu/> • e-mail: info@powerknife.eu
Τηλ.: 210 5200 440

WHIZARD
POWER
K N I F E

Η βάση για την τέλεια πίτσα!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

Pitta Pizza

Οι βάσεις για pizza Αλεξάκης είναι ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες και πολύ μεράκι και είναι ιδανικές για να κάνετε υπέροχους συνδυασμούς με φρέσκα υλικά για μια τέλεια πίτσα!



Food For Thought.gr



Στρογγυλή



Τετράγωνη



Μακρόστενη

ΣΕ 3 ΣΧΗΜΑΤΑ
& ΠΟΛΛΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ!

από το 1956
Αλεξάκης

Λουτρού 97, 13678 Αχαρναί | Τ 210 2447299 | sales@alexakis-pittes.gr | www.alexakis-pittes.gr

ΓΕΜΗ 0005048801000

ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Εδώ και 20 χρόνια η Elvida Foods, η **πρωτοπόρος βιομηχανία παραγωγής γύρου**, υλοποιεί **καινοτόμες πρακτικές**. Βρίσκεται συνεχώς δίπλα στον Έλληνα επαγγελματία και τις ανάγκες του. Δημιουργεί και εξελίσσει **ποιοτικά προϊόντα** αναβαθμίζοντας τις διατροφικές συνήθειες των σύγχρονων καταναλωτών. Με τις ολοκληρωμένες προτάσεις της κρατά ψηλά τον πήχη της **ποιότητας** συνεχίζοντας να **πρωτοπορεί**.



HELLENIC GYROS



Στ. Γονατά 40 | Περιστέρι, Αθήνα | Τ: 210 5785051
www.elvidafoods.gr | www.hellenicgyros.gr



3psalads.gr



sales@3psalads.gr

ΣΩΣ - ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ - ΤΣΑΤΝΕΪ - ΜΑΓΙΟΝΕΖΕΣ - ΚΕΤΣΑΠ - ΜΟΥΣΤΑΡΔΕΣ - ΣΑΛΑΤΕΣ - ΝΤΙΠ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ

6ο χλμ. Ε.Ο. Καρδίτσας - Αθηνών
43100 Καρδίτσα
Τ +30 24410 62255

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Λουτρού 18
13671 Αχαρνές
Τ +30 210 24 49700

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

4ο χλμ. Π.Ε.Ο. Βόλου - Λάρισας
38500 Βόλος
Τ +30 24210 67688

ΤΟ ΔΕΞΙ ΧΕΡΙ ΤΟΥ Chef

Χαρίστε έμπνευση
στη μαγειρική φαντασία σας,
με περισσότερες
από 150 παραδοσιακές
και διεθνείς συνταγές



Γεύσεις που θα λατρέψεις!

Η εταιρία NANOΣ φέρνει κοντά σας την αυθεντικότερη ελληνική γεύση. Εξαιρετικής ποιότητας κρέας, μοναδικής και ξεχωριστής διατροφικής αξίας.

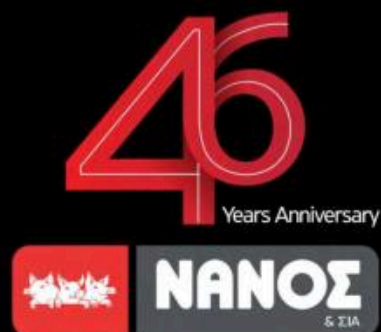
Η εταιρία NANOΣ ιδρύθηκε το 1977 και από τότε έως σήμερα ακολουθεί με απόλυτη ευθύνη όλα τα διεθνή πρότυπα παραγωγής και επεξεργασίας κρέατος.

Συνδυάζει τις παραδοσιακές συνταγές με υψηλής ποιότητας κρέας και σας προσφέρει προϊόντα με άριστη γεύση τέτοια, που κανείς από τους πελάτες σας να μην μπορεί ν' αντισταθεί!

PRIME Q

I. NANOΣ & ΣΙΑ Α.Ε.Β.Ε





Το καλύτερο... έχει όνομα και ιστορία!





Με σεβασμό στον επαγγελματία

Στην Φάρμα Μητσόπουλος με παραπάνω από μισό αιώνα εμπειρίας στην παραγωγή και τυποποίηση κρέατος, συνεχίζουμε να επενδύουμε σε σημαντικό βαθμό στο σχεδιασμό και στη δημιουργία νέων καινοτόμων προϊόντων με στόχο την διασφάλιση της επιτυχίας των συνεργατών μας, στον χώρο της εστίασης.

Το όνομα Φάρμα Μητσόπουλος, συνδέεται άρρηκτα με την παράδοση του κρέατος εναρμονισμένη στις σύγχρονες διατροφικές τάσεις του σήμερα.

Η εξελιγμένη κατετοπονημένη παραγωγή υπερέχει σε όλα τα στάδια, δίνοντας στον επαγγελματία ένα προβάδισμα στο να διαθέτει προϊόντα σταθερής ποιότητας και άριστης γεύσης.

Γνωρίζουμε τα πάντα γύρω από το κρέας!

Και η φιλοσοφία αυτή αποδεικνύεται μέσα από μία μεγάλη γκάμα με παραπάνω από 250 προϊόντα που καλύπτουν όλες τις εξατομικευ-

μένες ανάγκες των επαγγελματιών του χώρου της εστίασης.

Ο επαγγελματίας μπορεί να βρει σε εμάς Γύρους εξαιρετικής ποιότητας μαριναρισμένους, σουβλάκια σε διαφορετικές κοπές, premium burger, παραδοσιακές συνταγές σε λαχταριστά κεμπάπ, ζουμερά μπιφτέκια, γεμιστά κρεατοσκευάσματα και παναρισμένα.

Επιπλέον, η ομάδα τεχνικών συμβούλων μπορεί να σταθεί αρωγός στην διαχείριση των προϊόντων σας, πάντα με στόχο το άριστο τελικό αποτέλεσμα.

Ο ιδιόκτητος στόλος της εταιρείας μας, έχει την δυνατότητα να παραδίδει σε όλη την Ελλάδα.

Ο «Σεβασμός στον επαγγελματία» είναι για εμάς το κύριο χαρακτηριστικό έτσι ώστε να χτίζουμε σχέσεις εμπιστοσύνης και διάρκειας.

Ελάτε να χαράξουμε μαζί το success story της επιχείρησής σας!





Τόνοι παραγωγής ανά βάρδια



Γραμμή παραγωγής
Γύρου & Σουβλάκι

20 ΤΟΝΟΙ



Γραμμή παραγωγής
Κιμά

30 ΤΟΝΟΙ



Γραμμή παραγωγής
**Πλήρους αποστέωσης
Χοιρινού & Βόειου κρέατος**

60 ΤΟΝΟΙ



Γραμμή παραγωγής
Αλλαντικών

20 ΤΟΝΟΙ



Γραμμή παραγωγής
Ψημένων Προϊόντων

7 ΤΟΝΟΙ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΚΕ ΜΠ ΑΠ

Η παραδοσιακή συνταγή από τη Μέση Ανατολή
τώρα στο τραπέζι σας!

Φρέσκα μυρωδικά και αρωματικά μπαχαρικά
αναμειγνύονται με εκλεκτό κιμά από μοσχάρι και αρνί.

Ένα πιάτο που το σερβίρουμε με περηφάνια!

Το προϊόν διατίθεται σε μάζα.

Εδέσσης 20, 182 33 Αγ. Ι. Πέντης

☎ 210 4935035 📠 6985 983132

✉ info@ginisgreekmeat.com

www.ginisgreekmeat.com





ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ
DONER



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER



30

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Ο απόλυτος οδηγός για τις τάσεις στον εξοπλισμό της μαζικής Εστίασης, αλλά και για τις σύγχρονες λύσεις, που δίνουν οι ελληνικές εταιρείες επαγγελματικού εξοπλισμού.

12 Editorial

14 Ειδήσεις

24 Meat News

Τα νέα του κλάδου του κρέατος

26 Συνέντευξη

Θοδωρή Σακελλάρου

30 Αφιέρωμα

Εξοπλισμός Εστίασης: Τάσεις & Προτάσεις

44 Παρουσίαση

Άκρα

48 Συνταγές

Όρα για... pinsa

54 Ρεπορτάζ

Αποστολή στον Βόλο: Στα τσιπουράδικα της πόλης

64 Θέμα

Η εξέλιξη των μενού γευσιγνωσίας

68 Ρεπορτάζ

Το σουβλάκι... αθληώς

72 Θέμα

50 Best Restaurants: Ποια ξεχώρισαν σε Μ.Ανατολή και Αφρική

76 Παρουσίαση

Αφοί Βλάχου Α.Β.Ε.

78 Θέμα

Έρχεται το εκθεσιακό δίδυμο: Global Pack - FoodTech

80 Αποστολή

Ισραήλ

84 Νέα Προϊόντα

88 Last Page

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Γιάννης Λουκάκης και Σπύρος Πεδιαδιδάκης φτάνουν στα... «Άκρα» και στήνουν ένα γαστρονομικό στέκι, όπου πρωταγωνιστεί η πρώτη ύλη.

44



26

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τον κ. Θοδωρή Σακελλάρου, Γενικό Διευθυντή της εταιρείας Unilever Food Solutions.



54

14

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Τα τσιπουράδικα του Βόλου προσφέρουν μία μοναδική εμπειρία γαστρονομίας. Πήγαμε, είδαμε, δοκιμάσαμε, αναφέρουμε.

48

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο Γιάννης Στανίτσας μάς μυσεί στην pinsa με απλές συνταγές που περικλείουν όλες τις γεύσεις της Μεσογείου.



ΝΙΤΣΙΑΚΟΣ



ΒΟΕΙΟ ΝΕΕΣ ΚΟΠΕΣ



www.nitsiakos.gr

Επικοινωνήστε με τον πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες!

ΒΙ.ΠΕ. Ιωαννίνων, Ροδοτόπι, 45500, Τηλ.: 2651057900 | Αγίας Σοφίας 17, Ασπρόπυργος, 19300 Αθήνα, Τηλ.: 2112000200



“ Η κλιματική αλλαγή δεν μπορεί να περιμένει τον δυσκίνητο γραφειοκρατικό “γίγαντα” της Ελλάδας να δώσει το πράσινο φως για αντιπημμυρικά έργα. ”

Πριν καλά, καλά σβήσουν οι θηριώδεις φωτιές του καλοκαιριού, ήρθαν οι πλημμύρες.

Η θεομηνία βούλιαξε στη λήσπη τη μισή χώρα. Σπίτια, ζώα, άνθρωποι χάθηκαν εν ριπή οφθαλμού. Η Ελλάδα μετρά τις πληγές της. Είναι πολλές.

Το νερό σάρωσε τα πάντα. Ήταν τέτοιος ο όγκος του που άλλαξε τη γεωμορφολογία της περιοχής. Μαγνησία και Θεσσαλία πνίγηκαν μέσα σε λίγες ώρες, δημιουργώντας δύο τεράστιες λίμνες 74 τετραγωνικών χιλιομέτρων, ορατές από δορυφόρο. Πρόκειται για μια ασύλληπτη τραγωδία, οι συνέπειες της οποίας θα επηρεάζουν κάθε πτυχή της κοινωνίας, για τα επόμενα χρόνια*.

Μέσα στο επίκεντρο αυτής της συμφοράς οι άνθρωποι. Οι ανάγκες

αποκατάστασης υποδομών και κάλυψης βασικών αναγκών είναι τεράστιες. Συγχρόνως, ο πόνος για το χαμό όσων πνίγηκαν αναίτια και το τραύμα που αφήνει κάθε τέτοια τραγωδία στον ψυχισμό όσων έχασαν σπίτι, δουλειά και γη, δυσβάσταχτα.

Και τώρα τι; Πάλι ακούμε εξαγγελίες για αντιπημμυρικά, για σχέδια δράσης, για εκπόνηση νέων μελετών, για έκτακτες ενισχύσεις, για... για... για... Κάποια στιγμή πρέπει να αντιμετωπίσουμε την πραγματικότητα. Δεν γίνεται να πορευόμαστε άλλο ως κράτος δύο ταχυτήτων. Δεν υπάρχει μέλλον μπροστά μας, αν δεν συνειδητοποιήσουμε την ανάγκη του momentum. Η κλιματική αλλαγή δεν περιμένει τον δυσκίνητο γραφειοκρατικό “γίγαντα” της Ελλάδας να δώσει το πράσινο φως για να ξεκινήσουν και να ολοκληρωθούν (επιτέλους!) τα αντιπημμυρικά έργα που περιμένουν στο συρτάρι χρόνια. Πράξεις ουσίας χρειαζόμαστε. Οργανωμένο κράτος που προάγει. Λιγότερη εξαγγελία, περισσότερη δράση! Μέσα στο τεύχος που κρατάτε θα βρείτε και ένα αφιέρωμα στα τσιπουράδικα του όμορφου Βόλου, που επίσης σήμερα μετρά τις πληγές του...

Εύα Τούνα
Διευθύντρια Σύνταξης

* Με βάση στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ η Θεσσαλία παράγει το 1/3 των σιτηρών της Ελλάδας, το 38% του βαμβακιού, το 50% και πλέον της βιομηχανικής τομάτας, το 20% περίπου του αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος, το 20% του βόειου και το 10% του χοιρινού κρέατος, το 40% των μαλακών και το 20% των σκληρών τυριών...

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ



@psitomagazine



ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ
ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ (et@forumsa.gr)
ΣΥΝΤΑΞΗ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
(eth@forumsa.gr)
SENIOR ART DIRECTOR
ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO
ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
ΚΑΤΙΑ ΜΟΛΦΕΤΑ
(km@forumsa.gr, sales@forumsa.gr)
PROJECT MANAGER
Α. ΚΑΛΙΑΝΤΖΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ: Ν. ΚΟΥΜΑΝΗΣ
Θ. ΜΠΕΛΕΚΟΥΚΙΑΣ, Α. ΜΟΥΡΑΤΗ,
Δ. ΜΙΧΑΛΟΧΡΗΣΤΑΣ, Ι. ΜΑΡΓΕΛΗΣ,
Γ. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ, Μ. ΜΕΛΛΙΟΣ,
Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ, Ν. ΜΑΣΤΙΧΙΑΔΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ
MARKETING DIRECTOR
ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΜΠΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ DIGITAL
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ
ΓΩΓΩ ΤΡΙΚΕΡΙΩΤΗ
ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ
ΕΛΕΝΗ ΣΑΜΑΡΑ
PERSONAL ASSISTANT CEO
ΠΕΡΣΥ ΓΡΗΓΟΡΑΤΟΥ
HEAD OF SALES SUPPORT
Μ. ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ
HEAD OF DATA ENTRY
ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Δ. ΚΟΛΙΟΣ, Δ. ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΜΠΑΞΑΣ ΑΕ
ΤΟ “ΨΗΤΟ” ΑΠΟΣΤΕΛΛΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ ΣΕ
ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ ΚΑΙ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM AE
Member of NürnbergMesse Group
ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328,
ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42
ΤΗΛ.: 210 5242100
info@forumsa.gr, www.forumsa.gr

ΜΕΛΟΣ
Ενώσεως Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
1983 - 2023

40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!

DEOS

Μαγική θέα... all day

Στην κορυφή του Πύργου Απόλλων, σε ύψος 80 μέτρων, δεσπόζει εδώ και λίγους μήνες το «Deos», προσφέροντας μία εκπληκτική θέα σε όλη την πόλη. Το νέο all-day restaurant, στον 25ο όροφο του επιβλητικού κτιρίου, είναι ανοικτό από το πρωί έως αργά το βράδυ, σερβίροντας breakfast, brunch, αλλά και lunch. Από το ηλιοβασίλεμα και μετά, ο χώρος προσφέρει μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία, χάρη στο μενού του executive chef Γιάννη Στανίτσα που δημιουργήσε έναν κατάλογο για όλα τα γούστα, με σύγχρονες μεσογειακές προτάσεις, αλλά και κρεοφαγικές επιλογές prime κοπών, συνοδεία πολλών διαφορετικών sides. Το concept ολοκληρώνεται με το rooftop pool & cocktail bar, με την λίστα των κοκτέιλ να επιμελείται ο Bar Manager, Λάμπρος Λιόνας.

info

Δ/ση: Λουίζης
Ριανκούρ 64, Αθήνα
Τηλ: 216 0045685



1. Το «Deos» βρίσκεται στα 80 μέτρα ύψος, προσφέροντας μία εκπληκτική θέα σε όλη την πόλη και εκτείνεται σε δύο ορόφους

2. Ο interior designer Στράτος Χιωτέλης έχει επιμεληθεί τους κομψούς χώρους.



➤ Νέα κλαδική σε εστίαση και τουρισμό

Γενικώς υποχρεωτική κηρύχθηκε από 17/6/23 η νέα κλαδική συλλογική σύμβαση εργασίας στην εστίαση. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Εργαζομένων στον Επισιτισμό – Τουρισμό (ΠΟΕΕΤ), η μεγαλύτερη κλαδική συλλογική σύμβαση της χώρας (400.000 εργαζόμενοι), ανανεώθηκε με θετικό πρόσημο για τους εργαζόμενους, καθώς μεταξύ άλλων προβλέπει αύξηση 10,5%, διατήρηση όλων των επιδομάτων, διατήρηση του άρθρου για τους διανομείς και αύξηση στον βασικό μισθό.



➤ Συγχώνευση Vivartia Συμμετοχών και Venetiko

Συγχωνεύεται τελικά η Vivartia Συμμετοχών με τη μητρική της εταιρεία Venetiko Holdings, όπως είχε αποφασίσει το CVC Capital Partners που ελέγχει τον όμιλο Vivartia. Σύμφωνα με σχετική ενημέρωση από τη Vivartia, σε έκτακτη Γενική Συνέλευση της εταιρείας, απορροφώσα εταιρεία θα είναι η Vivartia Συμμετοχών. Η συγχώνευση των δύο εταιρειών εξυπηρετεί την απλοποίηση των λειτουργιών του Ομίλου, με απώτατο στόχο το ενιαίο σχήμα να καταστεί ισχυρότερο χρηματοοικονομικά, ενώ η συγχωνευμένη εταιρεία διατηρεί την επωνυμία Vivartia Συμμετοχών. Θυμίζουμε πως στη Vivartia ανήκουν τα σήματα ΔΕΛΤΑ, Μπάρμπα Στάθης, Goody's και Δωδώνη.

vivartia

ΔÉLIFRANCE HELLAS: ΝΕΟΣ ΓΕΝ. Δ/ΤΗΣ Ο Δ. ΛΥΜΠΕΡΗΣ

Τη θέση του γενικού διευθυντή της εταιρείας Délifrance Hellas για Ελλάδα, Κύπρο, Αθηνά και Τουρκία ανέλαβε ο Δημήτρης Λυμπέρης. Η πολυετής εμπειρία του, οι ηγετικές ικανότητες και η βαθιά γνώση της αγοράς αναμένεται να συμβάλουν στην επίτευξη των στόχων της εταιρείας.



ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ: ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΗΝ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΗ ΠΑΤΑΤΑ

Την απόφαση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου να επενδύσει στο ελαιόλαδο και να προχωρήσει στην παραγωγή προτηγανισμένης πατάτας αποκάλυψε ο πρόεδρος, Δημήτρης Καπούνης, σε εκδήλωση για την Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. Σύμφωνα με τον ίδιο, η Ένωση προχωρά στην εξαγορά της Cyclades Culture of Olive Oil, με αντικείμενο την επεξεργασία Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου από τις Κυκλάδες, αποκτώντας το 51% της εταιρείας.

"ΕΦΥΓΕ" Ο ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑΣ ΝΙΚΟΣ ΑΡΖΙΝΟΣ

Έφυγε από τη ζωή ο επιχειρηματίας Νίκος Αρζινός, ο οποίος από το 1980 ως σήμερα δραστηριοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία, μέσω της ΑΡΖΙΝΟΣ ΑΕ, στο χώρο της εμπορίας εξοπλισμού Μαζικής Εστίας. Στην είδηση του θανάτου του, ο ΣΕΕΜΕ, εξέδωσε επιστολή όπου μεταξύ άλλων ανέφερε: «Με βαθύτατη θλίψη αποχαιρετούμε ένα δραστήριο και αγαπητό Μέλος του Συνδέσμου μας».



SELECT

πάει σε
όλους
και
με
όλα.

ØΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΣΕ: 15cm • 17cm

ΠΙΤ'ΑΠ'ΟΛΑ

ATOLE

Μεξικάνικο fine dining

Ένα ταξίδι στην Οαχάκα αποτέλεσε το έναυσμα για τον σεφ Δημήτρη Αφεντάκη να δημιουργήσει ένα σύγχρονο, αλλά αυθεντικό μεξικάνικο εστιατόριο. Το «Atole» είναι ένας comfort fine dining χώρος, που δίνει έμφαση στην ποιότητα των Α' υλών και στο στοιχείο του χειροποίητου, με τον σεφ να φτιάχνει ο ίδιος από το... μηδέν ακόμα και τις τορτίγιες, για τις οποίες προμηθεύεται καλαμπόκι από μικροπαραγωγούς στο Μεξικό. Στο μενού ξεχωρίζουν τα ψητά broccolini με salsa macha φουντουκι, η tostada με φρέσκο καβούρι και πράσινο μήλο, καθώς και το ψητό ψάρι ημέρας με mole από φιστίκια Αιγίνης και άγρια χόρτα. Στο κομμάτι του ποτού, ο επισκέπτης θα βρει μία πλούσια λίστα σε τεκίλες και μεσκάλ, αλλά και ενδιαφέροντα pairings με κρασί.

info

Δ/ση: Γριβαίων 3,
Κοζωνάκι
Τηλ: 210 3614961



1. 2. Ο σεφ Δημήτρης Αφεντάκης και η ομάδα του υπόσχονται αυθεντικές μεξικάνικες γεύσεις. 3. Ο χώρος κινείται σε μοντέρνες και λιτές γραμμές.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΔΙΣΚΟΣ DEFROST

Η Generic φέρνει στο τραπέζι τον δίσκο γρήγορης απόψυξης, που επιτρέπει τη γρήγορη ανταλλαγή θερμότητας. Εκτός από τον δίσκο defrost, το σετ περιλαμβάνει και σανίδα κοπής.

★ amazon.com.uk ★



ΤΣΑΝΤΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Οι φιλικές προς το περιβάλλον βαμβακερές τσάντες της A&M Natural Living, είναι ιδανικές για πατάτες, κρεμμύδια και σκόρδα, παρατείνοντας την φρεσκάδα των λαχανικών.

★ amazon.com.uk ★



ΠΑΓΟΘΗΚΗ

Η Golitik προτείνει την επαναχρησιμοποιούμενη παγοθήκη χωρητικότητας 84 τεμαχίων. Το σετ περιλαμβάνει 3 δίσκους για παγάκια, κάδο αποθήκευσης, τσιμπίδα και σέσουλα.

★ amazon.com.uk ★

Νέα διοικητική δομή για τον όμιλο NürnbergMesse

Νέα διοικητική δομή απέκτησε πρόσφατα ο όμιλος NürnbergMesse, σύμφωνα με απόφαση που ελήφθη από το Εποπτικό Συμβούλιο στις 30 Ιουνίου. Συγκεκριμένα, ο Peter Ottmann είναι από 1ης Αυγούστου ο μοναδικός Διευθύνων Σύμβουλος (CEO) του οργανισμού μετά την αποχώρηση του καθηγητή Fleck, ο οποίος ηγείτο από κοινού με τον κ. Ottmann του ομίλου από το 2011. Το νέο Δ.Σ. της NürnbergMesse αποτελείται από τους: Dr. Thomas Koch, Dirk Blum, Petra Wolf και Dr. Martin Kassubek, η επιλογή των οποίων επικυρώθηκε στο Εποπτικό Συμβούλιο, που συνεδρίασε υπό την προεδρεία του Δημάρχου της Νυρεμβέργης, Marcus König.



Ο Δήμαρχος Marcus König, ο Dr. Th. Koch, ο κ. D. Blum, η κ. P. Wolf, ο Dr. M. Kassubek και ο CEO κ. Peter Ottmann.

Έρευνα INE-ΓΣΕΒΕΕ: Πιέζονται οι μικρές επιχειρήσεις εστίασης

Προβλήματα ρευστότητας αντιμετωπίζουν οι μικρές και πολύ μικρές επιχειρήσεις εστίασης σύμφωνα με την εξαμηνιαία έρευνα της Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδος (ΓΣΕΒΕΕ), από την εταιρεία Marc. Πιο συγκεκριμένα, το 38,2% αυτών έχει δύο ή περισσότερες πληρωτέες οφειλές, το 58,8% διατηρεί ταμειακά διαθέσιμα που επαρκούν μόλις για έναν μήνα, το 28% έχει μηδενικά ρευστά διαθέσιμα και το 22,4% έχει το πολύ για έναν μήνα. Στην ίδια έρευνα, το 41,5% δήλωσε μείωση ρευστότητας, ενώ μόλις το 25,6% παρατήρησε αύξηση. Τέλος, το 36,4% των μικρών και πολύ μικρών επιχειρήσεων δήλωσε ότι η ζήτηση αυξήθηκε το δεύτερο εξάμηνο του 2022, το 32,3% δήλωσε πως παρέμεινε η ίδια, ενώ το 31,2% σημείωσε ότι μειώθηκε.

Οι τηγανιτές πατάτες «μιλάνε» μόνο με

delizio
Gold



Μόνο με το ποιοτικό λάδι **Delizio Gold** οι τηγανητές πατάτες αποκτούν μοναδική νοστιμιά γιατί:

- Είναι 100% φυτικό προϊόν.
- Έχει φρέσκο άρωμα εσπεριδοειδών όταν θερμαίνεται για πρώτη φορά.
- Τα τηγανισμένα προϊόντα δεν γυαλίζουν και είναι στεγνά.
- Έχει ευχάριστη γεύση ακόμη και στα παναρισμένα.

Επιπλέον:

- Είναι το πιο οικονομικό λάδι φριτέζας.
- Έχει διάρκεια 88 ώρες συνεχούς τηγανίσματος.




ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τρώων 19Α • Περιστέρι • Τηλ.: 210 5755870
Fax: 210 5755365 • E-mail: eletro@otenet.gr • www.eletro.gr

MONK GASTROBAR

In fire they trust

Η νέα εστιατορική άφιξη στη Γλυφάδα φέρει το όνομα «Monk Gastrobar» και θέτει στο επίκεντρο το ψήσιμο στη φωτιά. Παράλληλα, δείχνει μια ιδιαίτερη αγάπη στην μπίρα κάτι που φαίνεται τόσο από τις πολλές επιλογές που θα βρει εδώ κανείς, όσο και από τη διακόσμηση του μαγαζιού, με τον μπρούτζινο αποστακτήρα να κλέβει τις εντυπώσεις, όπως και τα ξύλινα βαρέλια στους τοίχους. Πίσω από την μεγάλη μπάρα που δεσπόζει στον χώρο, ο επισκέπτης μπορεί να παρατηρήσει το μπαρ,

αλλά και την ανοιχτή κουζίνα. Οι σεφ, Προκόπης Κουρής και Αριστοτέλης Ζέρβας, επιλέγουν ποιοτικά υλικά, όπως premium κοπές κρέατος, εκλεκτά θαλασσινά και φρέσκα λαχανικά. Στο μενού ξεχωρίζουν η XL μπιφτέκα από κιμά black angus, τα «καμένα» μύδια με chili, lime και ελαιόλαδο, αλλά και η μακαρονάδα σε... βάζο.

info

Δ/ση: Λαζαράκη 26, Γλυφάδα
Τηλ: 210 8983900



1. Η XL Μπιφτέκα από κιμά Black Angus είναι τα πιο δελεαστικά πιάτα του μενού. 2. Στον χώρο του «Monk Gastrobar» δεσπόζει η μεγάλη μπάρα.

Μεγάλη η επιτυχία του 1ου Συνεδρίου του ΣΟΚΕΕ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το 1ο Συνέδριο του Συνδέσμου Οργανωτών & Κατασκευαστών Εκθέσεων Ελλάδος (ΣΟΚΕΕ) τον Ιούνιο. Μαζική ήταν η συμμετοχή όλων των μελών, ενώ παρευρέθηκαν κι εκπρόσωποι των Διεθνών οργανισμών UFI, AUMA, IFES. Το FORUM AE εκπροσώπησε ο CEO κ. Θάνος Παναγούλιας -μέλος ΔΣ του ΣΟΚΕΕ- ενώ στους παριστάμενους δόθηκε η ευκαιρία φυσικής δικτύωσης με φόντο τα θέματα του κλήδου.



Από αριστερά: Θάνος Παναγούλιας, Βαγγέλης Γαλατσόπουλος, Ευάγγελος Χαραλάμπους, Κυριάκος Ποζρικίδης, Θωδωρής Βώκος, Αλέξης Λαγουδάκης, Σαφοκλής Ιωσφιδής.

Ετήσια Γενική Συνέλευση ΣΕΒΤ

Τη Δευτέρα 12 Ιουνίου, πραγματοποιήθηκε η Ετήσια Γενική Συνέλευση του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών, στην Αθήνα, με βασικό θέμα συζήτησης τις προκλήσεις και τις προοπτικές που επιφυλάσσουν οι σύγχρονες εξελίξεις για τη Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών, μέσα σε ένα διαφοροποιημένο επιχειρηματικό σκηνικό. Στο σχετικό πάνελ συμμετείχαν: ο κ. Ιωάννης Γιώτης, Πρόεδρος ΣΕΒΤ, ο κ. Γρηγόρης Αντωνιάδης, Αντιπρόεδρος ΣΕΒΤ, ο κ. Νίκος Βέττας, Γενικός Δ/της του Ιδρύματος Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών (ΙΟΒΕ) & Καθηγητής Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών, ο κ. Παναγιώτης Μπορέτος, Δ/ων Σύμβουλος CIRCANA και η κα Κατερίνα Δασκαλάκη, Senior Advisor, Τομέας Απασχόλησης & Αγοράς Εργασίας ΣΕΒ.

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΜΒΑΚΑΣ ΒΙΟΜ/ΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΕ

Μία από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στον τομέα του βιομηχανικού εξοπλισμού, η ΒΑΜΒΑΚΑΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΕ απέσπασε διακρίση στα βραβεία «Πρωταγωνιστές της ελληνικής οικονομίας», στην κατηγορία «Greek Business Champions», στην οποία βραβεύονται οι επιχειρήσεις με κύκλο εργασιών άνω των 10 εκ. ευρώ που έχουν καταγράψει αύξηση μεγαλύτερη του 15% σε κύκλο εργασιών και σε κέρδη προ φόρων.

ΣΕΟ: ΥΠΟΔΕΧΤΗΚΕ 25 ΟΙΝΟΧΟΥΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Για δεύτερη φορά μέσα σε ένα χρόνο και με στόχο τη διάδοση της αξίας του επώνυμου ελληνικού κρασιού, ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου προσκάλεσε στην Ελλάδα 25 καταξιωμένους οινοχόους από βραβευμένα εστιατόρια της Ευρώπης που διαθέτουν αστέρια Michelin. Οι σωματίδες επισκέφθηκαν την Κρήτη και τη Σάμο από 4 έως 10 Ιουνίου και γνώρισαν από κοντά τις κυριότερες αμπελουργικές περιοχές και ποικιλίες των δημοφιλών νησιών.

Η HELLENIC CATERING ΕΠΙΛΕΓΕΙ "HALOPACK"

Η Hellenic Catering εμπιστεύτηκε την Kapelis Packaging με την πρωτοποριακή συσκευασία Halopack, για την παρουσίαση των νέων Guru Burger (αφράτο ψωμάκι, σε 3 λαχταριστές γεύσεις: Cheese, BBQ και Chicken)! Η χάρτινη συσκευασία από έως και 90%



ανακυκλωμένο χαρτί, μειώνει έως 90% το πλαστικό ανά σκεύος.

Hot News

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

82,4

ΚΑΡΑΤΙΩΝ*

*ΚΑΡΑΤΙΑ=ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ



Όπως τα καράτια αναδεικνύουν την αξία των κοσμημάτων έτσι και η σύνθεση της μαγιονέζας αναδεικνύει την ανώτερη ποιότητά της και την απaráμιλλη νοστιμιά της.

Η μαγιονέζα Colona με **82,4% φυτικά λιπαρά**, τα υψηλότερα από κάθε άλλη μαγιονέζα της αγοράς, δίνει στον επαγγελματία ένα μεγάλο ατού νοστιμιάς και απόλαυσης.

Έρθε η ώρα να νιώσετε και εσείς την αξία της μαγιονέζας Colona 82,4, ήρθε η ώρα να αναβαθμίσετε την κουζίνα σας.




ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

NOMADA

Αέρας Λατινικής Αμερικής

Άρτι αφιχθέν στο ισόγειο του Dusit Suites Athens της Γλυφάδας, το «Nomada» προσφέρει μία γαστρονομική περιπέτεια. Ο Αργεντινo-Περουβιανός σεφ Andre Josef Nweh Severino, υπογράφει ένα πολυσυλλεκτικό μενού, αντλώντας επιρροές από την γαστρονομική κληρονομιά της Νότιας Αμερικής. Εδώ «ηρωταγωνιστεί» η ανοιχτή φωτιά και το μενού περιλαμβάνει από ζουμερά θαλασσινά, μέχρι τρυφερά κρέατα υψηλής ποιότητας και δελεαστικές επιλογές για χορτοφάγους, ενώ, μεταξύ πολλών άλλων, ξεχωρίζει και το σουσι, που συνδυάζει τον ιαπωνικό με τον περουβιανό κόσμο. Παράλληλα, ο επισκέπτης θα απολαύσει δημιουργικά κοκτέιλ, ενώ υπάρχει μία προσεγμένη λίστα κρασιών με έμφαση στους αμπελώνες της Νότιας Αμερικής.

info

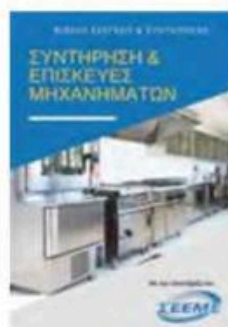
Δ/ση: Πανδώρας 3,
Γλυφάδα,
Τηλ: 214 4103464



1. Το εστιατόριο «Nomada» στεγάζεται στο ισόγειο του Dusit Suites Athens.
2. Το σουσι εδώ συνδυάζει γεύσεις από Ιαπωνία και από Περού.

> ΣΕΕΜΕ: Νέα καινοτόμος έκδοση

Ο Σύνδεσμος Επιχειρήσεων Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης (ΣΕΕΜΕ) ανακοινώνει με υπερηφάνεια την έκδοση του καινοτόμου «Βιβλίου Συντήρησης & Επισκευής Μηχανημάτων», που εξέδωσε ειδικά για να υποστηρίξει τα μέλη του Συνδέσμου και τους πελάτες τους, προσφέροντας αναγκαίες πληροφορίες για την αποτελεσματική συντήρηση και λειτουργία των μηχανημάτων. Όπως σημειώνει ο πρόεδρος, κ. Πάνος Μωραΐτης: «Αυτή η έκδοση αποτελεί μόνον την αρχή. Ο ΣΕΕΜΕ δεσμεύεται να συνεχίσει να αναπτύσσεται και να προσφέρει νέες πρωτοβουλίες που θα υποστηρίζουν τα μέλη μας και θα συμβάλουν στην ανάπτυξη του κλάδου μας».



> Ρεκόρ Guinness στη Σητεία, για τη μεγαλύτερη κακαβιά

Στο βιβλίο ρεκόρ Γκίνες μπήκε η Σητεία, καθώς έφτιαξε τη μεγαλύτερη κακαβιά του κόσμου, ξεπερνώντας το ρεκόρ που κατείχε η Ισπανία. Πρόκειται για κακαβιά (είδος ψαρόσουπας) που παρασκευάστηκε στην Κρήτη και ζύγισε περίπου 650 κιλά. Μάλιστα, την επιμέλεια και την εκτέλεση της κακαβιάς επιμελήθηκε η γνωστή σεφ Ντίνα Νικολάου μαζί με ομάδα μαγείρων. Ο δήμαρχος Σητείας, Γιώργος Ζερβάκης, μιλώντας στο "cretapost.gr", είχε δηλώσει πως «η προσπάθεια να ενταχθούμε στο παγκόσμιο ρεκόρ Γκίνες -σερβίροντας τη μεγαλύτερη κακαβιά στη Σητεία- συμβάλλει στην ανάδειξη των τοπικών ποιοτικών παραδοσιακών προϊόντων και την προώθηση της περιοχής σαν γαστρονομικού προορισμού».



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΟΣΕ ΑΥΓΑ

Ποσέ αυγά πιο εύκολα και γρήγορα από ποτέ χάρη στο ειδικό τηγάνι της Kitchen Craft, με τις τέσσερις αντικολλητικές θήκες να εγγυώνται ένα πετυχημένο αποτέλεσμα.

★ amazon.com.uk ★



ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΒΙΟΛΙ

Η BUENTYA «υπόσχεται» τα πιο... όμορφα ραβιόλι. Το σετ περιλαμβάνει 4 Ravioli Stamps για ποικιλία στα σχήματα, ενώ το ο τροχός επιτρέπει το ακριβές κόψιμο της ζύμης.

★ amazon.com.uk ★



GADGET 6 ΣΕ 1

Το πολυεργαλείο της SULIVES είναι ιδανικό για όλες τις κουζίνες. Συνδυάζει κόφτη πίτσας, αποφλοιωτή, ανοιχτήρι μπουκαλιών, τρίφτη τυριών, ψαλίδι βοτάνων και μύλο.

★ amazon.com.uk ★



5 GOLDEN & 2 SILVER AWARDS
Meat & Grill Days
6th ORGANOLEPTIC ASSESSMENT
meat products

vittos
family

MEAT PRODUCTS SINCE 1971

Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ 22, ΑΓ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ | Τ: 210 4837001 - 210 4833043 | www.vittosfamily.gr

VOILÀ ATHÉNES

Στέκι γεύσης και διασκέδασης

Την Πλατεία Αθηνών και μία αθηναϊκή κατοικία του '50 επέλεξαν οι Ειρήνη Καραγκούνη, Κώστας Σκουληκαράκης και Κωνσταντίνος Κασσιδιάρης για να στεγάσουν το νέο τους εγχείρημα. Ο λόγος για το «Voilà», που φιλοδοξεί να γίνει στέκι γεύσης και διασκέδασης. Στον πρώτο όροφο ο επισκέπτης θα βρει το bar, ενώ ο δεύτερος οδηγεί στην ταράτσα. Στην κουζίνα οι σεφ Αλέξανδρος Μπαζεγάκης και Πασχάλης Αδαμάκης δημιουργούν νόστιμα πιάτα, στη λογική του «τσιμπήματος», όπως απολαυστικά burger κοτόπουλου, τάκος με γύρο χοιρινό, αλλά και μοσαρίσια κεφτεδάκια με σάλτσα και πατάτες τηγανιτές.

info

Δ/νση: Πλ. Αθηνών 3,
Μοναστηράκι
Τηλ: 6976 590904



1. Το μενού στο «Voilà» επιμελούνται οι σεφ Μπαζεγάκης και Αδαμάκης.
2. Εδώ ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει brunch με θέα την Ακρόπολη.

> 48η Τακτική Γενική Συνέλευση ΣΕΒΕ

Πραγματοποιήθηκε στα τέλη Ιουνίου η 48η Τακτική Γενική Συνέλευση των μελών του ΣΕΒΕ.

Στο Ανοικτό μέρος της Συνέλευσης συμμετείχε ο Αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, κ. Μαργαρίτης Σχοινάς, ως κεντρικός ομιλητής, καθώς και ο τ. Αναπληρωτής Υπουργός Οικονομικών, κ. Θόδωρος Σκυλακάκης, ο τ. Υφυπουργός για την Οικονομική Διπλωματία και την Εξωστρέφεια, κ. Κώστας Φραγκογιάννης και η Διευθύνουσα Σύμβουλος της Attica Bank, κα Ελένη Βρεττού. Το συντονισμό της εκδήλωσης έκανε ο δημοσιογράφος, κ. Νίκος Υποφάντης.



Ο πρ. του Συνδέσμου Εξαγωγέων, Συμεών Διαμαντίδης.

> Νέα υπηρεσία από την Delivery Manager

Η εταιρεία πληροφορικής Delivery Manager IKE, ξεκίνησε τη διάθεση μιας νέας υπηρεσίας. Μέσω του αυτόματου πωλητή (Kiosk POS) εξειδικευμένου για τον κλάδο της εστίασης, κάθε πελάτης μπορεί να καταχωρεί παραγγελία στην οθόνη αφής και να πληρώνει άμεσα με την κάρτα του, χωρίς να απαιτείται η εξυπηρέτησή του από το προσωπικό του καταστήματος. Μάλιστα, ο αυτόματος πωλητής μπορεί να συνδυαστεί με Loyalty Apps (Android / iOS) για το κινητό του πελάτη, ώστε να συγκεντρώνει πόντους αξιοποιώντας αποκλειστικές προσφορές. Πληροφορ.: www.kioskpos.gr.



ΗΠΑ: ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΩΣ ΣΤΟ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

Στην παραγωγή προϊόντων από καλλιεργημένο κρέας κοτόπουλου φαίνεται πως μπαίνουν σιγά σιγά και οι ΗΠΑ, καθώς το Υπουργείο Γεωργίας έδωσε το πράσινο φως σε δύο εταιρείες να αρχίσουν να το παράγουν και να το πωλούν. Η έγκριση του USDA αφορά στις εταιρείες Upside Foods και Good Meat. Οι εταιρείες παραγωγής σκοπεύουν να το προσφέρουν για δοκιμή σε εστιατόρια στο Σαν Φρανσίσκο και την Ουάσινγκτον.

ΝΕΑ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ CONDITO ΣΤΑ SUPERIOR TASTE AWARDS 2023

Η ελληνική εταιρεία Condito διακρίθηκε για πέμπτη συνεχόμενη χρονιά στον Διεθνή Διαγωνισμό Πιστοποίησης Γεύσης και Ποιότητας, Superior Taste Awards 2023. Η φετινή διάκρισή της έχει γεύση και άρωμα Ιταλίας, καθώς κέρδισε το Βραβείο Ανώτερης Γεύσης, λαμβάνοντας ένα χρυσό αστέρι στις 2 νέες σάλτσες πέστο Pesto alla Genovese Condito και Vegan Pesto Basilico Condito The Green Line.



Ο ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

Την προώθηση των Π.Γ.Ε Οίνων της Αττικής στο Ηνωμένο Βασίλειο οργάνωσε η Περιφέρεια Αττικής, στο πλαίσιο του Προγράμματος Προώθησης Οίνων Ποιότητας της Περιφέρειας Αττικής σε Τρίτες Χώρες (ΗΠΑ-Καναδάς, Ιαπωνία, Κορέα, Ηνωμένο Βασίλειο). Η προώθηση αφορούσε τους οίνους Ελευσίνα Αττικής Μαρκόπουλο και Πηλαγίς Κιθαιρώνα και περιελάμβανε επίσκεψη βρετανών επαγγελματιών στα Οινοποιεία της Αττικής.

Hot News

CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED



Αφήστε την
πρώτη **μπουκιά**
να αποφασίσει

Πατάτες τραγανές παντού & πάντα

- Extra τραγανές για αληθινή απόλαυση!
- Μένουν ζεστές και τραγανές ακόμα και μετά από 30 λεπτά!



Seasoned Wedges Skin on

- Σούπερ τραγανές κυδωνάτες πατάτες που δεν χάνουν την τραγανότητά τους με το delivery
- Διαλεγμένες από τις καλύτερες ποικιλίες πατάτας και με υπέροχη γευστική επικάλυψη
- Αυθεντική γεύση πατάτας για κάθε κομμάτι, επικαλυμμένο με ειδικό πανάρισμα για σούπερ τραγανότητα
- Προτηγανισμένες σε ηλιέλαιο

» Δύο νέα στελέχη πρόσθεσε στο δυναμικό της η ELVIDA FOODS



1. Η νέα General Manager της ELVIDA FOODS, κα Γιάννα Καραμήτσα.
2. Ο κ. Πάνος Αδαμαντιάδης, νέος Εμπορικός Διευθυντής της εταιρείας.

Η **ELVIDA FOODS** ενισχύει το δυναμικό της με δύο νέα μέλη που θα συμβάλουν στο μετασχηματισμό της, στην περαιτέρω ενίσχυση της ηγετικής της θέσης στην αγορά και στην υλοποίηση του φιλόδοξου αναπτυξιακού της σχεδίου. Συγκεκριμένα, η Γιάννα Καραμήτσα ανέλαβε το ρόλο της General Manager και ο Πάνος Αδαμαντιάδης του Εμπορικού Διευθυντή. Η κα Καραμήτσα εργαζόταν στην Edenred Ελλάδος ως Sales Director. Είναι κάτοχος πτυχίου Ηλεκτρολόγου Μηχανικού και Τεχνολογίας Υπολογιστών από την Πολυτεχνική Σχολή του Παν/μίου Πατρών κι έχει περισσότερα από 20 χρόνια εμπειρίας σε ηγετικούς ρόλους στις Πωλήσεις σε πολυεθνικούς οργανισμούς όπως η Coca-Cola Τρία Έψιλον και η Frigoglass. Ο κος Αδαμαντιάδης έχει πολυετή εμπειρία σε εμπορικούς και διευθυντικούς ρόλους στον κλάδο των τροφίμων, με τελευταίο αυτό του Head of Organized Trade, Retail & HoReCa, στην Alfa Pastry. Είναι κάτοχος πτυχίου Πληροφορικής, Λογιστικής και Marketing και είναι μέλος στο ΔΣ του Ινστιτούτου Πωλήσεων.

Ξεκίνησε η δράση "Ακαδημία Πτηνοτροφίας"

Την έναρξη της καινοτόμου δράσης Ακαδημία Πτηνοτροφίας ανακοίνωσε ο οργανισμός Νέα Γεωργία Νέα Γενιά, με στόχο να προσφέρει σε νέες και νέους πτηνοτρόφους τις απαραίτητες γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες για την αποτελεσματική εκτροφή κρεοπαραγωγών πτηνών, όπως το κοτόπουλο και η γαλοπούλα. Η Ακαδημία Πτηνοτροφίας ξεκίνησε από την περιοχή της Χαλκίδας και θα υλοποιηθεί επιπλέον στις περιοχές της Θεσσαλονίκης, της Άρτας και των Ιωαννίνων, από το Σεπτέμβριο μέχρι το Δεκέμβριο του 2023. Μέσω της δράσης δίνεται η δυνατότητα, συνολικά, σε 100 νέες και νέους πτηνοτρόφους με μεγάλη, μικρή ή και καθόλου εμπειρία, να αποκτήσουν εξειδικευμένες γνώσεις για την εκτροφή κρεοπαραγωγών πτηνών.



Η ομάδα της ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ ενισχύεται

Η **ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ**, επενδύοντας συστηματικά στη βέλτιστη στελέχωση του ανθρώπινου δυναμικού της, ενισχύει την ομάδα της με 3 έμπειρα, ανώτερα στελέχη της αγοράς. Ο λόγος για τους Πέτρο Σπανό, Senior Τεχνολόγος Τροφίμων (MSc QA, MBA, BPCS, PCQI) με πολυετή παρουσία στον κλάδο των τροφίμων, που αναλαμβάνει τη θέση του Γεν. Διευθυντή, Λάζαρο Αποστολίδη, με 15ετή εμπειρία στον χρηματιστηριακό κλάδο και τα επενδυτικά εγχειρήματα, που έχει ήδη αναλάβει τη θέση του Οικονομικού Διευθυντή και Ιωάννης Μαλλιάρης, ανώτερο στέλεχος και επαγγελματίας Εμπορικών Οικονομικών, που αναλαμβάνει Διευθυντής Προμηθειών.



ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ: Καμπανάκι κινδύνου για τις αυτόχθονες φυλές

Τον κίνδυνο να χαθεί το φυτικό και ζωικό γενετικό υλικό της χώρας, κρίσιμο για το μέλλον της γεωργίας και της κτηνοτροφίας, τονίζουν οι ερευνητές του **ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ**. Σε συνέντευξη Τύπου που παραχώρησαν, σημείωσαν ότι οι μονάδες που συλλέγουν τους γενετικούς πόρους λειτουργούν χωρίς θεσμικό πλαίσιο, σταθερή χρηματοδότηση και επαρκές προσωπικό και ανέφεραν emphatically ότι, εάν συνεχιστεί αυτή η κατάσταση, θα καθούν ενδημικά φυτικά είδη και θα εξαφανιστούν αυτόχθονες φυλές παραγωγικών ζώων.



Τον Οκτώβριο το Παγκόσμιο Συνέδριο Κρέατος στην Ολλανδία

Κάλεσμα στην παγκόσμια βιομηχανία κρέατος απευθύνουν η οργάνωση διεθνούς εκπροσώπησης του κλάδου κρέατος και κτηνοτροφίας **International Meat Secretariat (IMS)** και ο **Ολλανδικός Σύνδεσμος για τη Βιομηχανία Κρέατος (COV)**, οι οποίοι διοργανώνουν το Παγκόσμιο Συνέδριο Κρέατος 2023, 11-13 Οκτωβρίου στο Συνεδριακό Κέντρο του Μάαστριχτ στην Ολλανδία. Το συνέδριο θα δώσει βήμα σε ομιλητές, που θα αναλύσουν τον τρόπο με τον οποίο η βιομηχανία κρέατος αντιμετωπίζει τις σύγχρονες προκλήσεις.



Bovillage: Σύμφωνο κοινωνικής ευθύνης

Μία συλλογική εκστρατεία μακροχρόνιας κοινωνικής ευθύνης, με τίτλο «Το σύμφωνο κοινωνικής ευθύνης», ξεκίνησε η Interbev. Στόχος του Σύμφωνου να παρέχει τις απαραίτητες εγγυήσεις σε ό,τι αφορά μεταξύ



άλλων: τη διατήρηση του περιβάλλοντος, την ευζωία, προστασία και υγεία των ζώων, το σεβασμό των εργαζόμενων και την εξασφάλιση των δίκαιων αμοιβών. Προκειμένου να

επιτευχθούν οι παραπάνω στόχοι, ο γαλλικός κλάδος υλοποιεί δράσεις προς αυτή την κατεύθυνση. Μεταξύ αυτών, το πρόγραμμα μείωσης αερίων θερμοκηπίου LIFE BEEF CARBON, με στόχο -15% το 2025 (vs 2015), αλλά και προγράμματα για την ευζωία και προστασία των ζώων.

Κρέας υψηλής ποιότητας

Ιδιαίτερα θετική είναι η ανταπόκριση της ελληνικής αγοράς κρέατος στα νέα προϊόντα χοιρινού «Robusto», μετά το επιτυχές λανσάρισμά τους και στην χώρα μας. Η επιλογή από αποκλειστικά θηλυκά χοιρινά ειδικής διατροφής και πάχυνσης, με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος, αποτελεί ένα από τα μυστικά για τη μοναδική τρυφερότητα και την ασύγκριτη γεύση τους. Ιδανικά για τη λιανική πώληση, αλλά και για την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων (σουβλάκι κ.λπ.), αναβαθμίζουν γευστικά κάθε γαστρονομική εμπειρία. Παράγονται και διστίθενται από τη Vion Food Group. (Πληροφορίες: 210 2812323, www.vionfood.com)



» Διάκριση Α.Π.Σ.Ι. ΠΙΝΔΟΣ στα βραβεία "Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας"



Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ «ΠΙΝΔΟΣ» τιμήθηκε με το βραβείο Πρωταγωνιστής Κλάδου «Ανάπτυξη και Επενδύσεις» στη διοργάνωση Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας 2023. Η «ΠΙΝΔΟΣ» συμμετείχε στο θεσμό που επιβραβεύει τις επιχειρήσεις εκείνες που πρωταγωνιστούν ανοίγοντας δρόμους και στηρίζοντας έμπρακτα την ελληνική οικονομία. Η μεγάλη οικογένεια της «ΠΙΝΔΟΣ», με 1.200 εργαζόμενους, περισσότερα από 500 μέλη-παραγωγούς και 50 συνεργαζόμενους παραγωγούς συμβάλλει στη διαρκή εξέλιξη του Συνεταιρισμού, στηρίζοντας παράλληλα την εγχώρια και την τοπική οικονομία. Μέσα από ένα ισχυρό επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 40 εκατομμυρίων ευρώ για το διάστημα 2020 – 2024, ο Α.Π.Σ.Ι. «ΠΙΝΔΟΣ» αναπτύσσει περαιτέρω την παραγωγική δυναμικότητα. Παράλληλα διευρύνει το δίκτυο διανομής σε πανελλαδικό επίπεδο, τόσο μέσω της ανανέωσης του στόλου οχημάτων όσο και μέσω της υιοθέτησης «πράσινων» πρακτικών μείωσης του ενεργειακού αποτυπώματος, ενώ μέσα από χρήση νέων τεχνολογιών επιτυγχάνει την καλύτερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση και τη διασφάλιση των ιδανικών συνθηκών μεταφοράς και παράδοσης των προϊόντων ΠΙΝΔΟΣ στο σύνολο του πελατολογίου.



Το βραβείο παρέλαβε η marketing manager του Συνεταιρισμού, Ελευθερία Μασούρα.

Συρρικνώνεται η ελληνική κτηνοτροφία

Σύμφωνα με τα στοιχεία για το ζωικό κεφάλαιο που δημοσιοποίησε η ΕΛΣΤΑΤ την τριετία 2020-2022, οι αριθμοί της ελληνικής κτηνοτροφίας σοκάroun, καθώς φανερώνουν το πόσο συρρικνώθηκε ο κλάδος, το συγκεκριμένο διάστημα. Συνολικά, την τριετία 2022-2023 η ελληνική πρωτογενής παραγωγή είδε να χάνονται 12.963 εκμεταλλεύσεις(!) η συντριπτική πλειοψηφία των οποίων βρισκόταν στην ελληνική ύπαιθρο και πολλές φορές στις ακριτικές περιοχές.



Η Γερμανία προχωρά μονομερώς σε επισήμανση προέλευσης

Έναν κανονισμό που επεκτείνει το πεδίο εφαρμογής της υποχρεωτικής επισήμανσης προέλευσης του κρέατος στη χώρα υιοθέτησε η Γερμανία στα τέλη 26 Ιουλίου, με τον υπουργό Γεωργίας, Τζεμ'Εζντεμπίρ, να κατηγορεί την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ότι δεν τήρησε την υπόσχεσή της για μια πρόταση σε ενωσιακό επίπεδο, καθώς η πρόταση της Κομισιόν για την επισήμανση των τροφίμων αναμενόταν πριν από το τέλος του 2022, αλλά δεν έχει ακόμη κατατεθεί.





ΘΟΔΩΡΗΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ,
Γεν. Δ/ντής Unilever Food Solutions

«Εργαζόμαστε στο πλευρό των σεφ για ένα βιώσιμο μέλλον»

Ο επικεφαλής της Unilever Food Solutions στην Ελλάδα, κ. Θοδωρής Σακελλαρίου, περιγράφει τις σύγχρονες προκλήσεις για τον κλάδο της Εστίασης και τη Βιομηχανία Τροφίμων και εξηγεί τη φιλοσοφία της εταιρείας που θέτει στην καρδιά των υπηρεσιών της τους μάγειρες και σεφ.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Η Unilever Food Solutions αποτελεί μια διεθνή δύναμη στο κλάδο του foodservice. Στο πλαίσιο αυτό, συνεχίζει να καινοτομεί και να σχεδιάζει νέα προϊόντα και υπηρεσίες με στόχο την παροχή εξειδικευμένων λύσεων στον επαγγελματία της γαστρονομίας. Για όλα αυτά, αλλά και για τις πρωτοβουλίες της εταιρείας που απαντούν στην ανάγκη προσαρμογής της εστίασης σε πιο βιώσιμα πρότυπα λειτουργίας, συνομιλούμε με τον γενικό διευθυντή της Unilever Food Solutions, κ. Θοδωρή Σακελλαρίου...

Ποιοι είναι οι στόχοι σας ως General Manager της Unilever Food Solutions σε Αθήνα και Κύπρο;

Στόχος μας είναι να είμαστε η Νο1 εταιρεία επιλογής των σεφ και των επαγγελματιών της εστίασης και να αναπτυσσόμαστε

σειφόρα μέσω ενός μοντέλου ανάπτυξης που προσφέρει αξία, υποστήριξη, εκπαίδευση και λύσεις. Αυτό άληωστε πρεσβεύουμε ως εταιρεία, ως μάρκες και ως προϊόντα. Προτεραιότητά μας είναι οι νέοι κωδικοί "The Vegetarian Butcher" καθώς και συνοδικά η διεύρυνση της διείσδυσής μας σε νέα σημεία.

Ποιες προκλήσεις αναπτύσσονται στην διεθνή κοινότητα των σεφ και ποιες αφορούν περισσότερο τη χώρα μας;

Η Unilever Food Solutions είναι ένας οργανισμός με παρουσία σε 77 χώρες και με πολύ καλές σχέσεις με τους Σεφ και τους Επαγγελματίες της Εστίασης. Αυτό μας κάνει πρωτοπόρο στον κλάδο του επαγγελματικού τροφίμου, οδηγό των παγκόσμιων τάσεων και γνώστη των αναγκών της αγοράς. Τα τελευταία χρόνια, ειδικά μετά το σοκ που προκάλεσε ο Covid θα μπορούσαμε να αναφέρουμε τις εξής προκλήσεις: Έλλειψη εξειδικευμένου εργατικού δυναμικού, αύξηση κόστους, ανάγκη επίσπευσης του ψηφιακού μετασχηματισμού, ελλείψεις Α' υλών, απαίτηση για διαφοροποιημένα μενού, καθώς και σε κάποιες περιπτώσεις προβλήματα βιωσιμότητας σε συνδυασμό με αυξημένη γραφειοκρατία. Ως προς τις προτάσεις των προσφερόμενων μενού, θα μπορούσαμε να ξεχωρίσουμε κυρίως την τάση των Vegan επιλογών με προϊόντα φυτικής προέλευσης που είναι πιο έντονη κυρίως στο εξωτερικό. Επίσης, την ανάγκη ενός πιο σειφόρου τρόπου λειτουργίας της αγοράς με έμφαση στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων.

Όπως αναφέρατε, η εύρεση προσωπικού για την κουζίνα στην Εστίαση παραμένει ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα του κλάδου παγκοσμίως. Πόσο σας έχει επηρεάσει όσον αφορά τις αυξημένες απαιτήσεις των επαγγελματιών για έτοιμες λύσεις και κατά πόσο έχει στρέψει το ενδιαφέρον σας προς την ανάπτυξη τέτοιων προϊόντων;
Ακριβώς, όπως αναφέρθηκε, είναι μια

πραγματικότητα την οποία βλέπουμε και εμείς, αφουγκραζόμενοι τους επαγγελματίες της εστίασης με τους οποίους συνεργαζόμαστε. Η Unilever Food Solutions, άληωστε, είναι μια επιχείρηση που έχει φτιαχτεί από σεφ για σεφ, οπότε ξέρουμε ακριβώς τι αντιμετωπίζουν οι άνθρωποι της γαστρονομίας στην κουζίνα κάθε μέρα. Γι' αυτό, άληωστε, εστιάζουμε στο να κάνουμε τη ζωή τους πιο εύκολη, ενώ στόχος μας είναι να εμπνεύσουμε, να εκπαιδεύσουμε και να παρέχουμε τις καλύτερες λύσεις με τα προϊόντα μας. Γνωρίζουμε πολύ καλά τις απαιτήσεις του κλάδου, και βάσει αυτών αναπτύσσουμε και προσφέρουμε όσο το δυνατόν πιο ολοκληρωμένες λύσεις και εμπειρίες ώστε να τους βοηθάμε στο μέγιστο βαθμό να παρέχουν υψηλή ποιότητα υπηρεσιών, σε σταθερή βάση. Το δίκτυο επαγγελματιών στον κλάδο τροφίμων που συνεργαζόμαστε μας βοηθά να αναπτύσσουμε προϊόντα ποιότητας που καθίστανται λύσεις για να διευκολύνουν τους επαγγελματίες στη χρήση. Το portfolio μας παρέχει ποικιλία τέτοιου είδους προϊόντων όπως για παράδειγμα τους ζωμούς της Knorr, τα προϊόντα της Hellmann's και της Carte D' Or, αληά και τους κωδικούς "The Vegetarian Butcher" που ήρθαν για να λύσουν τα χέρια των επαγγελματιών που θέλουν να ανταποκριθούν στην αυξανόμενη ζήτηση για πιάτα με βάση τα φυτικά συστατικά. Συνεπώς, αποτελεί βασικό μας στόχο να αναζητάμε διαρκώς και να προσφέρουμε έτοιμες λύσεις, με σκοπό την εξυπηρέτηση των αναγκών της εστίασης, λαμβάνοντας συγχρόνως υπόψιν και τις τάσεις της εποχής.

Θεωρείτε πως η ελληνική αγορά της εστίασης έχει ενσωματώσει στο μενού της τα φυτικά υποκατάστατα κρέατος;
Νομίζω πως δείχνει ένα έντονο και αυξανόμενο ενδιαφέρον και το βλέπουμε από τον ενθουσιασμό με τον οποίον υποδέχτηκε τη δική μας νέα σειρά προϊόντων φυτικής προέλευσης "The Vegetarian Butcher". Θεωρούμε πως η Unilever Food Solutions μαζί με το "The Vegetarian Butcher" αληάζουν για ακόμα μία φορά τα δεδομένα, καθώς προσφέρουν προϊόντα που έχουν όψη, υφή και γεύση αντίστοιχη με του κρέατος για να μη χρειάζεται ο καταναλωτής να κάνει καμία απολύτως θυσία! Το Raw NoBeef Burger, τα NoChicken Chunks και τα NoChicken Nuggets είναι οι 3 κωδικοί που απαρτίζουν τη νέα πρόταση – επανάσταση της Unilever Food Solutions και προσφέρουν εξαιρετικές λύσεις για συνταγές που σίγουρα θα ενθουσιάσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς πελάτες.

Η Unilever Food Solutions έχει εντάξει τη βιωσιμότητα ως βασική αρχή της στρατηγικής της ανάπτυξης, επιζητώντας να επηρεάσει θετικά και την εστιατορική κοινότητα, προκειμένου η τελευταία να μειώσει το food waste. Πώς ανταποκρίνεται η εγχώρια αγορά της εστίασης σ' αυτή την προτροπή; Είστε αισιόδοξος για το μέλλον;

Σε μια εποχή ιστορική, λόγω της κλιματικής αληαγής και των μεγάλων απειλών για τη βιωσιμότητα του πλανήτη, είμαστε υποχρεωμένοι να αποτελούμε ενεργό και δραστήριο μέρος αυτής ακριβώς της ιστορίας. Η δέσμευση της Unilever να μειώσει στο μισό όλα τα απόβλητα ➤

“Στη Unilever Food Solutions δεν παρέχουμε απλώς επαγγελματικά προϊόντα διατροφής. Στόχος μας είναι να εμπνεύσουμε, να εκπαιδεύσουμε και να παρέχουμε στους σεφ τις καλύτερες λύσεις με τα προϊόντα μας, για να δημιουργούν εμπειρίες για τους καλεσμένους τους.”



Οι τρεις προτάσεις του brand προϊόντων φυτικής προέλευσης "The Vegetarian Butcher": Raw NoBeef Burger, NoChicken Chunks και NoChicken Nuggets

τα τροφίμων σε όλες τις δραστηριότητές της, αλλά και να βοηθάει τους συνεργάτες της στην αντιμετώπιση της απώλειας τροφίμων στις δικές τους δραστηριότητες αποτελεί οδηγό των ενεργειών μας για ανάληψη δράσης. Σε αυτό το πλαίσιο, η Unilever Food Solutions έχει υποστηρίξει αρκετές πρωτοβουλίες Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων, με μεγαλύτερη τη συνεργασία με τη WWF από το 2019 για το πρόγραμμα Hotel Kitchen του WWF Ελλάς προσπαθώντας να γνωστοποιήσει τις λύσεις και τις πρακτικές που αποδεδειγμένα υπάρχουν μέσω του προγράμματος. Στόχος μας είναι ευαισθητοποιήσουμε επαγγελματίες και guests, να εκπαιδεύσουμε περισσότερο και καλύτερα το προσωπικό, αλλά και να χτίσουμε ένα φυτώριο νέων σεφ ακόμα πιο ευαισθητοποιημένων σε θέματα περιβάλλοντος, δημιουργώντας τις συνθήκες για τη θεσμοθέτηση σύγχρονων πρακτικών.

Πόσο έχουν αλλάξει οι αναζητήσεις των καταναλωτών όσον αφορά τους χώρους εστίασης και τη γαστρονομία; Υπάρχει κάποια κουζίνα που να παρατηρείτε ότι κερδίζει έδαφος στη χώρα μας;

Καθώς ο κόσμος ταξιδεύει όλο και περισσότερο, η γαστρονομική σκηνή αλλάζει, γίνεται όλο και πιο ποικιλόμορφη και δημιουργεί χώρο για ενδιαφέρουσες νέες κουζίνες. Νέοι άνθρωποι με επαγγελματική κατάρτιση, προερχόμενοι από διάφορες χώρες και με διαφορετικές γευστικές αναφορές, μοιράζονται τις μαγειρικές τους παραδόσεις και συμβάλλουν

στην ανάπτυξη μιας νέας γαστρονομικής κουλτούρας, που είναι σίγουρα πιο τολημνή και μοιάζει να ενδιαφέρεται να ανακαλύψει τις γεύσεις του κόσμου. Σε αυτό το πλαίσιο, έθνικ κουζίνες όπως η μεξικάνικη, η ασιατική και η νοτιοαμερικάνικη εκπροσωπούνται επάξια στη χώρα μας λαμβάνοντας θετική ανταπόκριση από το ευρύ κοινό.

Πώς εκτιμάτε ότι θα διαμορφωθεί το τοπίο της Μαζικής Εστίασης στην Ελλάδα τα επόμενα χρόνια;

Είμαι ιδιαίτερος αισιόδοξος για το πως θα εξελιχθεί το μέλλον του κλάδου στη χώρα μας. Δεν πρέπει να ξεχνάμε άλλωστε, ότι όταν μιλάμε για τη μαζική εστίαση στην Ελλάδα, μιλάμε για ένα εξόχως υψηλό επίπεδο σε σχέση με άλλες χώρες της Ευρώπης με ιδιαίτερη παράδοση και με Α' ύλης εξαιρετικής ποιότητας. Κατά τη γνώμη μου, τέσσερις πυλώνες θα επηρεάσουν και θα διαμορφώσουν το μέλλον του κλάδου: Η ψηφιοποίηση, τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, η βιωσιμότητα και οι καινοτομίες στη διανομή φαγητού.

Ποιες είναι οι σύγχρονες αξίες της Unilever Food Solutions και ποια θα ξεχωρίζετε ως τα ανταγωνιστικά της πλεονεκτήματα;

Στη Unilever Food Solutions δεν παρέχουμε απλώς επαγγελματικά προϊόντα διατροφής. Στόχος μας είναι να εμπνεύσουμε, να εκπαιδεύσουμε και να παρέχουμε στους σεφ τις καλύτερες λύσεις με τα προϊόντα μας, για να δημιουργούν

εμπειρίες για τους καλεσμένους τους. Προσπαθούμε να προσφέρουμε υπέροχες γεύσεις που εξοικονομούν χρόνο και κόστος. Αυτό που μας διαφοροποιεί είναι η υπόσχεση που δίνουμε για συνεχή και απρόσκοπτη υποστήριξη στους συνεργάτες μας, για έμπνευση στη δημιουργία μέσω των παγκόσμιων τάσεων της εστίασης και για βιωσιμότητα στις κουζίνες μέσω πρωτοβουλιών που παίρνουμε ώστε οι συνεργαζόμενες επιχειρήσεις να είναι έτοιμες για τις προκλήσεις του μέλλοντος. ■

ΕΡΕΥΝΑ ΤΗΣ UNILEVER FOOD SOLUTIONS για τα κορυφαία menu trends

Η Unilever Food Solutions παρουσίασε πριν από λίγους μήνες, την πρώτη της μεγάλη διεθνή έρευνα για τις τάσεις στα μενού το 2023, με τίτλο "Future Menu Trends Report 2023". Όπως σημειώνει ο κ. Σακελλαρίου: «Αξιοποιώντας τον διεθνή ηγέτη της ρόλο της, η εταιρεία βασίστηκε στις απαντήσεις περισσότερων από 1.600 chefs σε 21 και πλέον χώρες, για να συγκεντρώσει τα κορυφαία 8 trends της χρονιάς, τα οποία και ανακοίνωσε σε ειδική εκδήλωση στο Ηνωμένο Βασίλειο, τον περασμένο Μάρτιο. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, στις τάσεις περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων, το Σύγχρονο Comfort Food, οι Γευστικές Αντιθέσεις και τα Low-Waste μενού. Στην έκθεση των αποτελεσμάτων, μάλιστα, επιθέσαμε να συμπεριλάβουμε και συνταγές, προτάσεις συστατικών και τεχνικές, προκειμένου να βοηθήσουμε τον επαγγελματία της κουζίνας να ενσωματώσει όποιες τάσεις επιθυμεί στην επιχείρησή του εύκολα και αποτελεσματικά».

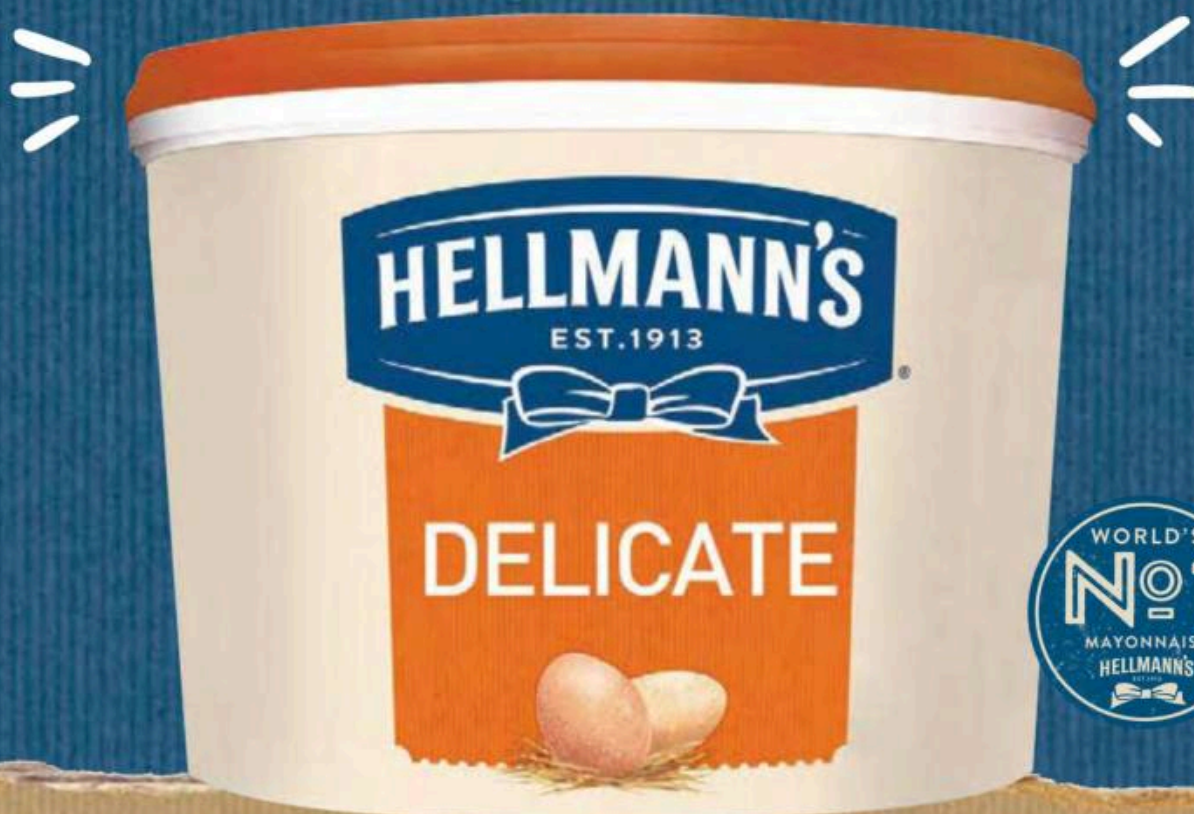
HELLMANN'S

EST.1913



ΑΝΑΚΑΛΥΨΕ ΤΗ ΝΕΑ HELLMANN'S DELICATE

- ✓ Γλυκιά επίγευση ✓ Ισορροπημένη γεύση
- ✓ Σταθερή και στις πιο απαιτητικές εφαρμογές



ΜΕ ΤΗ ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ HELLMANN'S



*Πηγή Euromonitor International Limited, Έκδοση Συσκευασμένων Τροφίμων 2022, αξία πωλήσεων θιανικής, ταξινόμηση επωνυμίας ομπρέλας στοιχείων 2021 (περιλαμβάνει όλες τις πωλήσεις της μάρκας Hellmann's και Best Foods).

ΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Οι ελληνικές εταιρείες επαγγελματικού εξοπλισμού προβλέπουν τις τεχνολογίες που θα καθορίσουν τις επόμενες γενιές συσκευών για τη μαζική εστίαση και παρουσιάζουν τις δικές τους σύγχρονες, λύσεις εξοπλισμού για κάθε χώρο εστίασης που αναζητά τεχνολογίες αιχμής, με υψηλές αποδόσεις και χαμηλά λειτουργικά κόστη.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Σύμφωνα με τον κο Ανδρέα Βαρανάκη (VARANAKIS) η τεχνολογία που θα καθορίσει τις επόμενες γενιές συσκευών για τη Μαζική Εστίαση είναι χωρίς αμφιβολία η τεχνητή νοημοσύνη: «Κατασκευάζονται ήδη μηχανήματα που κάνουν τα πάντα κι ο άνθρωπος πατάει απλά ένα κουμπί, αν και σε καμία περίπτωση δεν μπορεί ένα μηχάνημα αι να αντικαταστήσει την εμπειρία του μάγειρα». Σύμφωνα με τον κ. Νίκο Νικοησιδη (Domestica) «το μέλλον ανήκει στις τεχνολογίες που θα δίνουν ακόμη μεγαλύτερη έμφαση στην εξοικονόμηση λειτουργικών εξόδων κατά την παραγωγή και λύση στο παγκόσμιο πρόβλημα της εύρεσης αξιόλογου προσωπικού». Στο ίδιο μήκος κύματος, ο κ. Χρήστος Πάρτσος (Electrolux Professional) σημειώνει: «Ήδη παρατηρούμε μεγάλο ενδιαφέρον για μηχανήματα ψηφιοποιημένα, με πλήρη συνδεσιμότητα και υψηλή ταχύτητα και ευελιξία, με ελάχιστη επιβάρυνση στο περιβάλλον και ιδιαίτερα χαμηλά λειτουργικά κόστη». Ο κ. Πολυχρόνης Μανουσαρίδης (ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ) συμφωνεί πως «οι έξυπνες συσκευές είναι εκείνες που θα κυριαρχήσουν στο μέλλον με πλήρως αυτοματοποιημένη διαδικασία έλεγχου του μαγειρέματος και του κόστους εργασιών μέσα από future apps». «Το μέλλον μας οδηγεί σε συσκευές ψηφιοποιημένες», υπογραμμίζει και ο κ. Δημήτρης Προδανός (NORTH CATERING EQUIPMENT): «Άρα, σταθερή ποιότητα, εγγυημένο αποτέλεσμα παραγωγής και φιλικές προς το περιβάλλον τεχνολογίες». Τέλος, ο κ. Στέλιος Ευσταθίου (LINEVITAKI ICE) προβλέπει πως το IoT και οι παροχές cloud θα είναι η τεχνολογική επανάσταση και για τα μηχανήματα μαζικής εστίασης». Σε κάθε περίπτωση, οι περισσότερες τεχνολογίες αξιοποιούνται ήδη από τις κατασκευαστικές εταιρείες εξοπλισμού, με τις τελευταίες να προσφέρουν καινοτόμες λύσεις για κάθε ανάγκη...

DOMESTICA



**Νίκος
Νικολαΐδης,
Γεν. διευθυντής**

Η εταιρεία Domestica, όπως εξηγεί ο γενικός δι/ντής, κ. Νίκος Νικολαΐδης, εξειδικεύεται στις λύσεις εξοπλισμού υψηλής παραγωγικότητας με ταυτόχρονη συνεισφορά στην εξοικονόμηση λειτουργικών εξόδων: «Αντιπροσωπεύουμε εργοστάσια που εμπιστεύονται οι κορυφαίες αλυσίδες ταχείας εστίασης παγκοσμίως και υποστηρίζουμε τους πελάτες μας για να αξιοποιήσουν στο μέγιστο τη ζήτηση στα προϊόντα που προσφέρουν». Στα best sellers της εταιρείας συγκαταλέγονται «οι φριτέζες της Henny Penny με ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος, νο1 επιλογή για τα καταστήματα που προσφέρουν σε σύντομο χρονικό διάστημα μεγάλες ποσότητες τηγαντών προϊόντων, αλλά και οι φούρνοι της Rational, καθώς στις μέρες μας κάθε εστιατόριο διαθέτει τουλάχιστον 1 φούρνο Combi-Steamer και η Domestica, ως ο μεγαλύτερος και παλαιότερος εισαγωγέας Rational στην Ελλάδα, έχει συμβάλει και επωφεληθεί από αυτή την τάση». Όσο για τις σύγχρονες απαιτήσεις των επαγγελματιών της εστίασης, ο κ. Νικολαΐδης εξηγεί: «Η ραγδαία ανάπτυξη του delivery τους οδηγεί σε λύσεις που εγγυώνται σταθερά, υψηλής ποιότητας προϊόντα σε ανταγωνιστικές τιμές που να τους αφήνουν περιθώριο κέρδους».

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



Γκριλ Synergy

Η πατενταρισμένη τεχνολογία αεροκουρτίνας εγκλωβίζει την θερμότητα στην θερμαινόμενη πλάκα που βρίσκεται κάτω από το γκριλ και την κατανέμει ομοιόμορφα στο ματέμι επιτυγχάνοντας ταυτόχρονα τουλάχιστον 50% εξοικονόμηση στο ρεύμα/αέριο σε σχέση με οποιαδήποτε άλλη συμβατική συσκευή. Το καλύτερο αποτέλεσμα ψησίματος με πανεύκολο και γρήγορο καθαρισμό στο τέλος κάθε βάρδιας.

Η εταιρεία προτείνει



Θερμαινόμενα συρτάρια Duke

Δημιουργούν γρήγορα το κατάλληλο κλίμα για την διατήρηση έτοιμων φαγητών. Με ανεξάρτητη ρύθμιση άνω και κάτω θερμοκρασίας ανά θέση και πολλαπλές ζώνες θερμότητας ανά επίπεδο, διαθέτουν έγχρωμη οθόνη αφής, σύνδεση μέσω wifi και δυνατότητα καταχώρισης τοπικά ή απομακρυσμένα 30 συνταγών διατήρησης προϊόντων.



Ταχυφούρνοι Merrychef

Συνδυάζουν διαφορετικές τεχνολογίες ψησίματος για ταχύτατο, ομοιόμορφο, σταθερό ψήσιμο και αναθέρμανση σε πολύ μικρό χώρο. Τοποθετούνται παντού, δεν χρειάζονται φούσκα και συνδέονται στο ρεύμα μονοφασικά. Είκοσι φορές πιο γρήγοροι από τους συμβατικούς φούρνους, είναι εύκοιοι στη χρήση ακόμη και από μη εξειδικευμένο προσωπικό.



Φριτέζες Henny Penny

Το ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος προστατεύει την ποιότητα του λαδιού και διηλασιάζει τη διάρκεια του. Με ταχύτατη ανάκτηση της θερμότητας, έχουν κατασκευαστεί για συνεχόμενους κύκλους τηγανίσματος. Πιστοποιημένες με Energy Star για την ενεργειακή τους απόδοση, διαθέτουν πολλά μοντέλα και τεχνολογίες για κάθε είδος τηγανίσματος.



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ FAST FOOD

Τα μυστικά των κορυφαίων αλυσίδων fast-food παγκοσμίως για μέγιστη αποδοτικότητα, χαμηλά λειτουργικά έξοδα και σταθερή ποιότητα, αποκλειστικά στην DOMESTICA!

- Πάγκοι προετοιμασίας της True Refrigeration Αμερικής.
- Κάθετες φρυγανιέρες της Antunes Αμερικής.
- Θερμαινόμενα συρτάρια της Duke Αμερικής.
- Γκριλ με πατενταρισμένη τεχνολογία της Synergy Αγγλίας.
- Φριτέζες υψηλής απόδοσης της Henny Penny Αμερικής.
- Μηχανές παγωτού Soft & Milkshake της Carpigiani Ιταλίας.

Από το 1961 συμβάλλουμε στην ανάπτυξη δοκιμασμένων λύσεων για την βελτίωση της κερδοφορίας σας.



ELECTROLUX PROFESSIONAL HELLAS



Χρήστος
Πάρτσος,
Διευθυντής

Η ELECTROLUX PROFESSIONAL είναι ένας παγκόσμιος ηγέτης στην παροχή λύσεων για την εστίαση, την καφεστίαση και τον καθαρισμό ιματισμού για επαγγελματική χρήση. Όπως εξηγεί ο κ. Χρήστος Πάρτσος, διευθυντής της εταιρείας στην Ελλάδα, «Η ELECTROLUX PROFESSIONAL έχει 4.000 άτομα προσωπικό και παρουσία σε 110 χώρες. Επενδύει το 4% των πωλήσεών της σε έρευνα & ανάπτυξη -το μεγαλύτερο στον κλάδο και αυτό την καθιστά πρωτοπόρο, ενώ συνεργάζεται με πανεπιστήμια, ερευνητικά κέντρα και κατακτά συνεχώς διεθνείς διακρίσεις. Μία από τις μοναδικότητές μας είναι ότι προ-

σφέρουμε πλήρεις λύσεις για κάθε ανάγκη των χώρων εστίασης και ευκαιρίες για νέες, βιώσιμες και αναβαθμισμένες λειτουργίες. Τα top selling μηχανήματά μας είναι οι φούρνοι, οι συσκευές μαγειρικής, τα συστήματα cook&chill, τα μηχανήματα προετοιμασίας τροφίμων, τα πλυντήρια πιάτων και σκευών, τα ψυγεία και οι καταψύκτες μας, όλη συνεργαζόμενα μεταξύ τους, ώστε να λειτουργούν σαν μια συγχρονισμένη ορχήστρα, με άριστο αποτέλεσμα». Σύμφωνα με τον κ. Πάρτσο, «ο σύγχρονος επαγγελματίας αναζητά τις πλέον αξιόπιστες λύσεις, εφ' όρου ζωής τεχνική υποστήριξη, άμεση και εξειδικευμένη και αυτά τα προσφέρουμε "ενσωματωμένα" στα προϊόντα και τις λύσεις μας. Έτσι "χτίζουμε" σχέσεις απόλυτης εμπιστοσύνης και εξασφαλίζουμε την κερδοφορία στους πελάτες μας, με προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον και είμαστε περήφανοι γι' αυτό».

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



SafeBox Hold

Το SafeBox Hold, αποκλειστικά από την Electrolux Professional, αποτελεί ιδανική λύση για να συντηρείτε τις θρεπτικές ουσίες των μαγειρικών δημιουργιών σας. Έτσι, παραμένουν έτοιμες για διανομή ή σερβίρισμα, χωρίς να ανησυχείτε για επιμολύνσεις, απώλειες και food waste, χάρη στις ρυθμίσεις υγρασίας, ξηρότητας & θερμοκρασίας, απλά Plug & Play.

Η εταιρεία προτείνει



Γκριλ Υψηλής Απόδοσης

Το γκριλ υψηλής απόδοσης 400/800/1200 χιλ., αποκλειστικά από την Electrolux Professional, εξοικονομεί ενέργεια, χώρο και χρόνο, χάρη στο σύστημα υψηλής ακρίβειας Energy Control. Με χαμηλό κόστος λειτουργίας για κάθε ζώνη, προσφέρει τέλειο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος. Με ή χωρίς ενσωματωμένη είσοδο νερού & αποχέτευσης.



Υπεραυτόματη Φριτέζα Υψηλής Απόδοσης

Η υπεραυτόματη φριτέζα 23 λίτρων, με αυτόματη ανύψωση καλαθιού και 5 προγράμματα, εγγυάται απόλυτη υγιεινή για τέλειο τηγάνισμα, ενώ διαθέτει σύστημα φίλτρων που αυξάνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού. Έτοιμη για χρήση σε λίγα λεπτά, εξασφαλίζει πολύ υψηλές ταχύτητες παραγωγής.



Εστίες Αερίου Υψηλής Απόδοσης

Οι εστίες αερίου της Electrolux Professional (4 X 10kW έκαστη) διαθέτουν σύστημα EcoFlame & FlowerFlame (αναγνώριση σκεύους και αυτορυθμιζόμενη φλόγα ανάλογα με το μέγεθος του, για μεγάλη οικονομία) και σχάρες ειδικού χυτοσίδηρου για βαριά χρήση. Υπόσχονται κορυφαία παραγωγικότητα, χωρίς μαυρίδες και δεν σβήνουν από ρεύματα αέρα.

Serve always fresh and tasty dishes

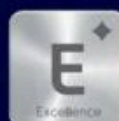
Enhance your menu
Extend food shelf-life
Reduce food waste

**Electrolux Professional SkyLine
Cook&Chill and Vacuum Packer,**
more than just preservation.

ELECTROLUX PROFESSIONAL HELLAS S.A.

Λεωφόρος Καποδιστρίου 58
Νέα Ιωνία Αττικής, ΤΚ 142 35
Τηλ.: 210 68 27 669
www.electroluxprofessional.com

Follow us on



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com



LINEVITAKI ICE



Στέλιος
Ευθυμίου,
Δ/νων Σύμβουλος

Η εταιρεία "LINEVITAKI ICE S.A." εξειδικεύεται από το 1992 στον τομέα του πάγου- παγομηχανών και είναι ο επίσημος αντιπρόσωπος των παγομηχανών Scotsman ice στην Ελλάδα: «Στα πλαίσια της περαιτέρω ανάπτυξής μας προσθέσαμε στο portfolio μας και νέα προϊόντα μέσω δύο συνεργασιών μας με τον όμιλο Middleby (Pitco, Lincat, Houno) και την Comenda», διευκρινίζει ο δι/νων σύμβουλος, Στέλιος Ευθυμίου: «Πρόκειται για επώνυμα brands, με διεθνή αναγνωρισιμότητα στον εξοπλισμό κουζίνας. Ετσι, μέσα από μια πλούσια γκάμα ποιοτικών προϊόντων, είμαστε πλέον σε θέση να ικανοποιήσουμε κάθε

ανάγκη στον χώρο επαγγελματικού εξοπλισμού». Σύμφωνα με τον CEO της Linevitaki Ice, πρώτα σε πωλήσεις μηχανήματα σε χώρους ταχείας εστίασης και εστιατόρια είναι «οι παγομηχανές Scotsman, οι φριτέζες Pitco, ο ταχυφούρνος Cibo+ και τα πλυντήρια Comenda». Τέλος, όπως σημειώνει ο κ. Ευθυμίου: «Κάθε επιχειρηματίας αναζητά αξιόπιστα μηχανήματα που εξασφαλίζουν ποιότητα στο παραγόμενο προϊόν του. Ωστόσο, χρειάζεται να δίνει προσοχή στην παροχή after sales service που προσφέρει κάθε εταιρεία ξεχωριστά».

Νέος ταχυφούρνος CIBO+ ΤΗΣ LINCAT

Ψήστε γρήγορα και ποιοτικά με τον νέο ταχυφούρνο Cibo+ της Lincat! Εξασφαλίζει ταχύτητα (μέσω microwave), τέλειο ψήσιμο (turbo air) και έξτρα crunchy αποτέλεσμα (μέσω contact base). Η μοναδική τεχνολογία Tri-heat προσφέρει ασυναγώνιστη ποιότητα ψησίματος και μέγιστη ταχύτητα.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Η εταιρεία προτείνει



Παγομηχανή Scotsman Ice

Όλες οι παγομηχανές Scotsman ice παράγουν το ασύγκριτο συμπαγές παγάκι gourmet ice/ nugget ice. Η πλούσια γκάμα μοντέλων της εταιρείας είναι σχεδιασμένη έτσι ώστε να καλύπτει κάθε ανάγκη.



Επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων/ ποτηριών Comenda Ιταλίας

Τα πλυντήρια πιάτων και ποτηριών της Comenda, με πάνω από 60 χρόνια εμπειρίας, ξεχωρίζουν για την τεχνολογική υπεροχή και αξιοπιστία τους.



Σειρές επαγγελματικών φούρνων Houno Invoq Δανίας

Οι 2 νέες σειρές επαγγελματικών φούρνων για μαγειρική και αρτοποιία -ζαχαροπλαστική διατίθενται σε μεγάλη γκάμα μοντέλων ρεύματος και αερίου.

ΦΡΙΤΕΖΕΣ



Made in USA



Η κορυφαία σειρά ROV στη διαχείριση λαδιού.
Εύχρηστες και στοχευμένες λειτουργίες
με αυτόματο φιλτράρισμα
και χειριστήρια οθόνης αφής.

Τι σημαίνει το ROV: ΜΕΙΩΜΕΝΟΣ ΟΓΚΟΣ ΛΑΔΙΟΥ

Λιγότερη χρήση λαδιού = λιγότερη δαπάνη λαδιού

Φριτέζες με ενσωματωμένο φίλτρο λαδιού:

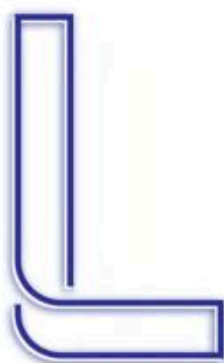
Οι φριτέζες Pitco με ενσωματωμένο φιλτράρισμα
προσφέρουν υψηλές αποδόσεις μειώνοντας σημαντικά
το κόστος λαδιού.

Οι φριτέζες φιλτραρίσματος λαδιού αυξάνουν
τη διάρκεια ζωής, παράγοντας προϊόν υψηλής ποιότητας.



Portable filtration P14

Το μοναδικό φορητό σύστημα
φιλτραρίσματος λαδιού της Pitco!
Τώρα έχετε τη δυνατότητα να κάνετε
εξοικονόμηση λαδιού μέσω
του φιλτραρίσματος
ακόμα και με την
υπάρχουσα φριτέζα σας.
Φορητό σύστημα,
συμβατό με
τις περισσότερες φριτέζες
της αγοράς.



linevitaki

Ατταλείας 39-41, Νίκαια
Πειραιάς 18450

Τηλ.: 210 5610711
Fax: 210 5617485

info@linevitaki-ice.gr
www.linevitaki-ice.gr

NORTH CATERING EQUIPMENT



Δημήτρης
Προδανάς,
Ιδιοκτήτης

Η NORTH Catering Equipment ιδρύθηκε το 1977 από τον Σωτήριο Προδανά, με αντικείμενο την κατασκευή επαγγελματικού εξοπλισμού συσκευών μαζικής εστίασης ρεύματος & υγραερίου. Σύμφωνα με τον κ. Δημήτρη Προδανά: «Η διαρκής ανανέωση των εκσυγχρονισμένων μηχανημάτων παραγωγής, το εξειδικευμένο εργατικό δυναμικό, η πιστοποίηση ποιότητας της παραγωγικής διαδικασίας ISO 9001:2008, καθώς και η συνεχής αναβάθμιση πιστοποίησης καταλληλότητας των μηχανημάτων CE, εγγυώνται την άριστη απόδοση των κατασκευών μας, με αποτέλεσμα την

ραγδαία ανάπτυξη της εταιρείας τόσο στον Ελλαδικό, όσο και τον διεθνή χώρο. Η συνεχώς αναπτυσσόμενη γκάμα παραγωγής μας ανταποκρίνεται στις ανάγκες όλων των χώρων εστίασης». Όπως εξηγεί ο ίδιος: «Ο επαγγελματίας του κλάδου σήμερα αναζητά συσκευές νέας τεχνολογίας οι οποίες προσφέρουν ποιότητα, σταθερότητα και οικονομία στην ενέργεια. Αν κάτι θα έπρεπε να προσέξει στην επιλογή του εξοπλισμού, αυτό είναι το After sale support και η ταχεία επικοινωνία».

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



Ηλεκτρική σχαριέρα CHIOS3

Οι καινοτόμες αντιστάσεις επαφής προσφέρουν γρήγορο και ομοιόμορφο ψήσιμο. Με αποσπώμενο δοχείο νερού περισυλλογής λίπους και παραγωγής υγρασίας, σύστημα ανύψωσης των ζωνών μαγειρέματος και μειωμένη κατανάλωση ρεύματος έως 40%, καθίσταται ο απόλυτος σύμμαχός σας.

Η εταιρεία προτείνει



Φριτέζα υγραερίου FL102

Ο ειδικά διαμορφωμένος κάδος άμεσης μετάδοσης της θερμοκρασίας και η τεχνολογία κρύας ζώνης για την οικονομία του λαδιού εξασφαλίζουν ομοιόμορφο και υγιεινό τηγάνισμα. Η βάνα εξαγωγής λαδιού καθιστά εύκολο τον καθαρισμό της συσκευής κερδίζοντας πολύτιμο χρόνο.



Φούρνος αερίου FG6

Με ισχυρούς καυστήρες προηγμένης τεχνολογίας διαθέτει ειδικά διαμορφωμένο θάλαμο, με μοτέρ διπλής περιστροφής - μεγάλης διαμέτρου, για ομοιόμορφο και γρήγορο ψήσιμο. Αξιοπιστός και οικονομικός θα αποτελέσει τον κύριο σύμμαχό σας στην επιτυχία. (Τοποθέτηση ταψιών ή G/N).



Ηλεκτρικό πλάτο PL70D

Η ειδικά διαμορφωμένη πλάκα σιδήρου 10 χιλ. ή σκληρού χρωμίου 12χιλ. σε συνδυασμό με την πυκνή διάταξη αντιστάσεων προσφέρουν γρήγορο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Διαθέτει αποσπώμενο συρτάρι νερού περισυλλογής λίπους, εξυπηρετώντας κάθε παρασκευή, από πρωινό έως δείπνο.



FRX

Ηλεκτρικός φούρνος Αφής (TOUCH PANEL)

- Πολλαπλά Προγράμματα
- Επιλογή **Cook & Hold** & Αναγέννησης
- Βελόνα θερμοκρασίας & **Επιλογή Υγρασίας**
- Ρύθμιση Στροφών & Προγράμματα μαγειρικής
- **Αυτόματο πλύσιμο** πολλαπλών προγραμμάτων



FPD152

Φούρνος Πίτσας

Με ηλεκτρονικό **Smart controller** για ακριβή ρύθμιση θερμοκρασίας & **εξοικονόμηση ενεργείας**

- Λειτουργία **AUTO COOK-TURBO**
- Επιλογή Αυτόματης προθέρμανσης
- Ειδική πυρίμαχη πλάκα &
- Πανοραμικό Τζάμι για την επίβλεψη
- Διατίθεται σε διάφορα μοντέλα

FL25

Φριτζά Ηλεκτρονική Με **LIFT**

- Smart controller για **εξοικονόμηση ενέργειας & Λαδιού**
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
- Μνήμη Προγραμμάτων
- **Αυτόματο Καλάθι**
- **Ταχεία απόδοση**



GASE400

Φλόγιτρο / Εστία Αερίου

- Καυστήρας με **Διπλή ζώνη καύσης** υψηλής απόδοσης
- Στιβαρές βάσεις σκεύους από χυτοσίδηρο
- Πιλότος για **χαμηλή κατανάλωση**
- Αποσπώμενα μέρη για εύκολο καθαρισμό
- Διατίθεται σε διάφορα μοντέλα



T702

Grill / Σχαριέρα Αερίου

- Ενιαία επιφάνεια σχάρας
- Πιλότος & Θερμοκόπια εξασφαλίζουν την ασφάλεια
- Συρτάρι νερού για τρυφερό ψήσιμο
- Αποσπώμενα μέρη διευκολύνουν τον καθαρισμό.
- Δυνατότητα σχάρας σε διαφορετικούς τύπους



VARANAKIS



Ανδρέας
Βαρανάκης,
CEO

Η VARANAKIS μετρά περισσότερα από 45 χρόνια στον χώρο του εξοπλισμού μαζικής εστίασης εισάγοντας μηχανήματα και κατασκευάζοντας ανοξείδωτες κατασκευές: «Συνεργαζόμαστε με τους πιο όμορφους οίκους του εξωτερικού και είμαστε περήφανοι που μας έχουν εμπιστευτεί ηχηρά brand names όπως ο Jospet, ο Arris Grillvapor, η Unox, η Elettrobar, η Firex κι άλλοι πολλοί», σημειώνει ο CEO, κ. Ανδρέας Βαρανάκης. Όπως εξηγεί, κάθε χώρος εστίασης χρειάζεται ένα μίνιμουμ βασικό εξοπλισμό, στον οποίο περιλαμβάνονται οι φούρνοι και τα γκριλ, ενώ ακολουθούν οι κουζίνες, οι φριτέζες, τα πλυντήρια και φυσικά τα ψυγεία -πάγκοι και θάλαμοι. «Θεωρώ πως

κάθε επαγγελματίας του χώρου όταν καλείται να επιλέξει εξοπλισμό αναζητά συνδυασμό καλής ποιότητας μηχανημάτων σε σωστή τιμή. Σε κάθε περίπτωση χρειάζεται μεγάλη προσοχή προτού καταλήξει σε οποιαδήποτε αγορά, καθώς θα πρέπει να λάβει υπόψη του τις ιδιαίτερες ανάγκες του καταστήματός του. Σε αυτό παίζει μεγάλο ρόλο ο συνεργάτης που θα επιλέξει, δηλαδή η εταιρεία εξοπλισμού όπως η δική μας, ώστε να διαθέτει την απαραίτητη εμπειρία και γνώση, για να του δώσει στοχευμένες συμβουλές και προτάσεις».

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Κοτοπουλιέρα Jospet

Ο Jospet εμπλουτίζει την γκάμα των προϊόντων του με τις πλανητικές κοτοπουλιέρες κάρβουνου για 24 και 48 κοτόπουλα. Με την γνωστή και απaráμιλλη ποιότητα του Ισπανικού Οίκου, οι κοτοπουλιέρες φέρουν περιστρεφόμενο δίσκο και σούβλες, θερμική μόνωση με πυρίμαχο τοίχωμα, σύστημα ασφαλείας κατά των σπινθήρων και τάμπερ.

Η εταιρεία προτείνει



Γκριλιέρα Arris Grillvapor

Η αυθεντική γκριλιέρα Arris Grillvapor είναι ένα best seller μοντέλο με 2 ζώνες ψησίματος και επιλογή σχαρών ανάλογα με το τι θέλετε να ψήσετε. Με συρτάρια νερού για την περισυλλογή του λίπους και δημιουργία υγρασίας που εγγυάται ως και 20% μικρότερη απώλεια βάρους του προϊόντος.



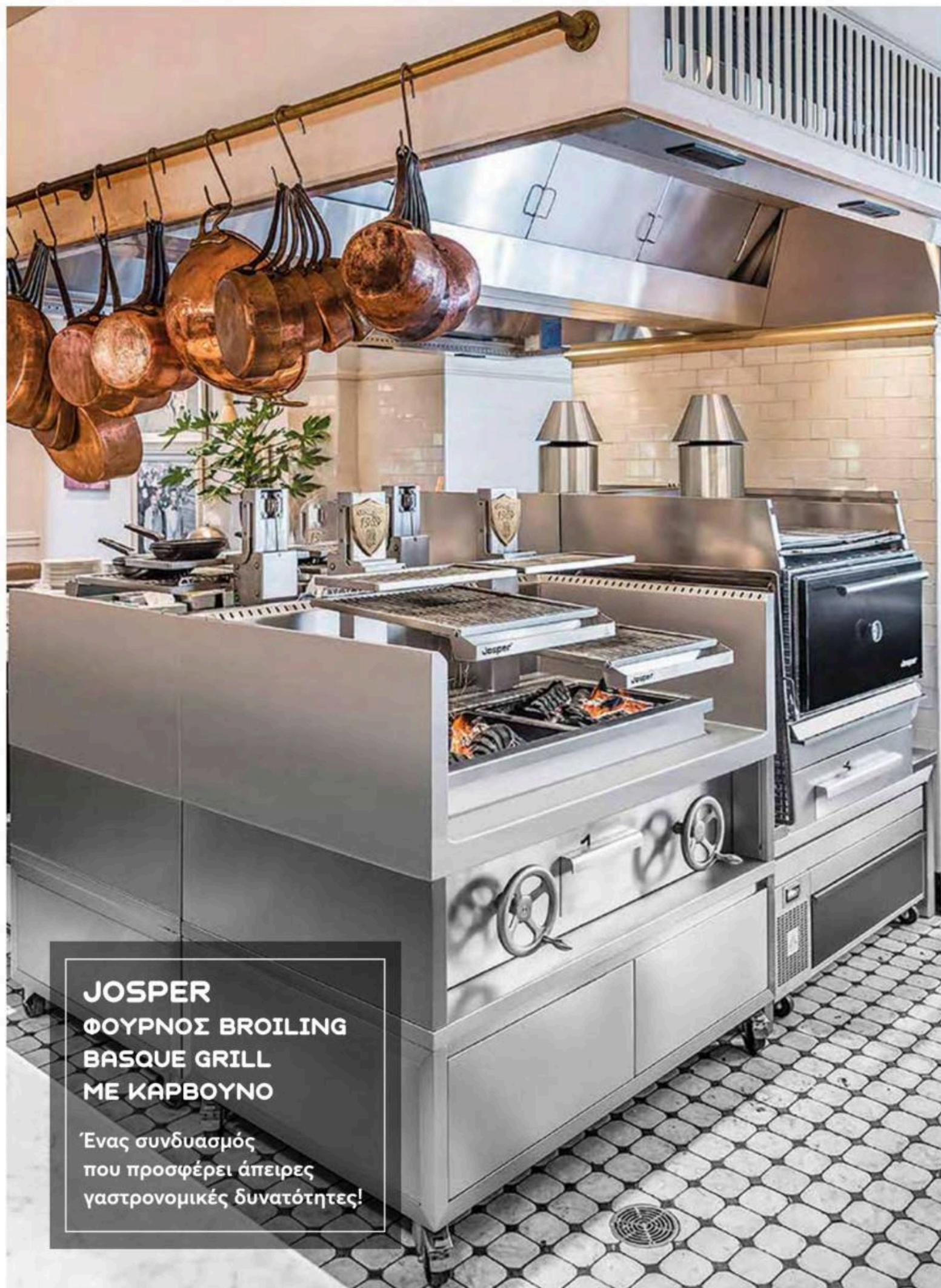
Διπλή φριτέζα του Οίκου Berto's

Πανίσχυρη διπλή φριτέζα 10+10L του Ιταλικού Οίκου Berto's, με αναδιπλούμενες ανοξείδωτες αντιστάσεις. Δυνατή και αξιόπιστη με 2 ανεξάρτητους κάδους (για ένα μεγάλο ή δύο μισά καλάρια), για να τηγανίζει σωστά και επαγγελματικά χωρίς να "πέφτει" το λάδι όταν ρίχνετε το προϊόν.



Έξυπνος φούρνος της Unox

Ο φούρνος CHEFTOP MIND. MAPS PLUS της UNOX καλύπτει κάθε ανάγκη σας και βελτιώνει τις διαδικασίες της κουζίνας. Χωρητικότητας 7 ταψιών GN1/1 και πιστοποιημένος με ENERGY STAR για εξοικονόμηση ενέργειας, φέρει πατενταρισμένες τεχνολογίες για τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά!



**JOSPER
ΦΟΥΡΝΟΣ BROILING
BASQUE GRILL
ME ΚΑΡΒΟΥΝΟ**

Ένας συνδυασμός
που προσφέρει άπειρες
γαστρονομικές δυνατότητες!



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com

ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ



Πολυχρόνης
Μανουσαρίδης,
Managing Director

Με 25 χρόνια παρουσίας η «ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ» προσφέρει ολοκληρωμένη γκάμα κορυφαίων προϊόντων για το σύνολο των αναγκών της επαγγελματικής κουζίνας: «Αναλαμβάνουμε από τη σχεδίαση έως την τοποθέτηση του εξοπλισμού οποιουδήποτε καταστήματος. Παρέχουμε άριστη σχέση ποιότητας - τιμής, ενώ είμαστε αποκλειστικοί αντιπρόσωποι γνωστών οίκων του εξωτερικού, με πανελλαδική τεχνική υποστήριξη», εξηγεί ο κ. Μανουσαρίδης και συνεχίζει: «Κορυφαία σε πωλήσεις μηχανήματα στην εταιρεία μας είναι οι φριτέζες αυτόματου φιλτραρίσματος και ανύψωσης κάδων, οι γκριλιέρες και τα πλάτο μας. Όλα κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, για εξοικονόμηση ενέργειας και χρόνου. Επίσης, οι ολοκληρωμένες κουζίνες, επιτραπέζιες ή επιδαπέδιες, σειράς 60 - 70 - 90εκ. Ο σύγχρονος επιχειρηματίας αναζητά μηχανήματα ποιοτικά, με χαμηλά ενεργειακά κόστη. Ωστόσο, χρειάζεται προσοχή στην επιλογή των πιστοποιημένων συσκευών και της διασφάλισης του after sales service. Μεγάλο πλεονέκτημα προσφέρει και η επιλογή «user friendly» συσκευών που μπορεί να τις χειριστεί ακόμα και ανειδίκευτο προσωπικό».



NEW ENTRY
Καινοτομία

Μηχάνημα επιταχυμένης ωρίμανσης και μαγειρέματος WAVECO 2021

Επαναστατική, ταχεία μέθοδος ωρίμανσης κρέατος, με «μασάζ» υπέρηχων! Πολυβραβευμένη τεχνολογία που επιτυγχάνει άμεση μείωση του βακτηριακού φορτίου και αυξημένο χρόνο συντήρησης του προϊόντος έως και 3 φορές περισσότερο. Έτσι, αυξάνει την ασφάλεια του τροφίμου και επιτρέπει τη μέγιστη αξιοποίησή του.

Η εταιρεία προτείνει



Φούρνος καπνίσματος KOPA

Ο φούρνος καπνίσματος KOPA είναι ένας ευέλικτος φούρνος κρύου και ζεστού καπνίσματος με άνθρακα και με πρόσθετη ταχύτητα ηλεκτρικής θέρμανσης. Ένας «slow cooker» αργού μαγειρέματος, με ηλεκτρονικό έλεγχο για ευκολία στη χρήση.



Θριμαντήριο κρέατων ZERNIKE KMS 900

Θάλαμος ωρίμανσης που ενισχύει τη γεύση και την τρυφερότητα του κρέατος. Με ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου και το μοναδικό (κατοχυρωμένο) σύστημα αποστείρωσης-οξυγόνωσης «OxygenKLIMA» δημιουργεί ιδανικό κλίμα για κάθε είδος κρέατος.

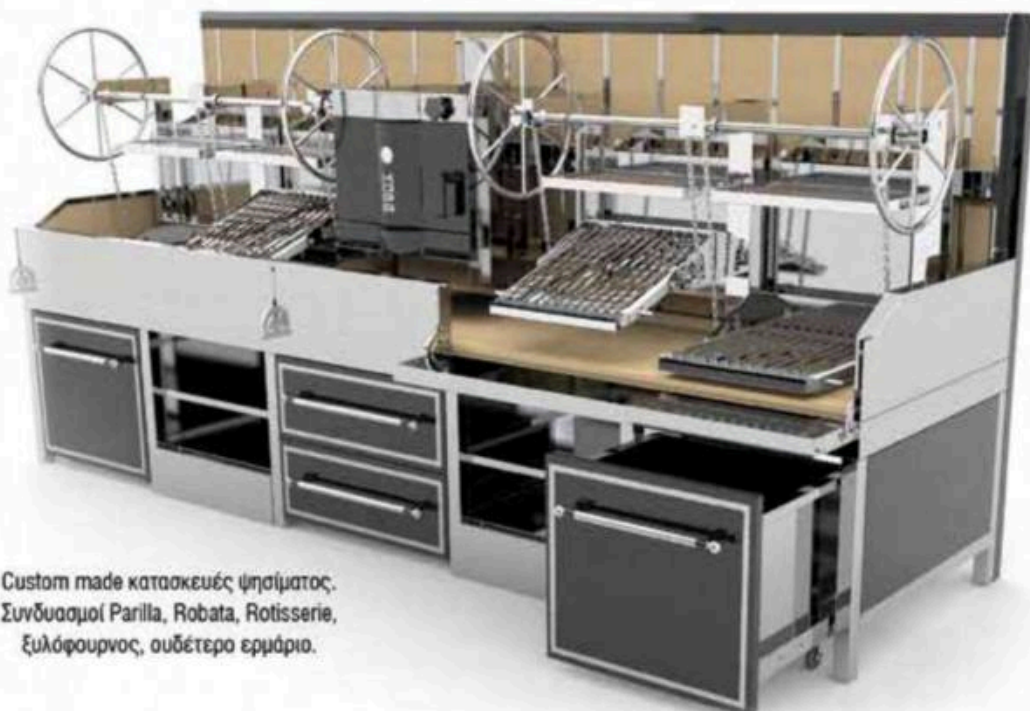


Αυτόματες μηχανές γύρου KORKMAZ

Αυτοματοποιημένο μαγείρεμα και κοπή όλων των ειδών κεμπάπ - ντονέρ - γύρου. Με δυνατότητα ρύθμισης κοπής από τον χρήστη που καθορίζει την απόσταση και τη γωνία κοπής. Αερίου ή Ρεύματος με ποικίλη δυνατότητα φόρτωσης, διαθέτουν έλεγχο οθόνης αφής και τηλεχειριστήριο.



Combi Tower
Συνδυασμός αυτοπλενόμενης κοτοπουλιέρας & φούρνου.



Custom made κατασκευές ψησίματος.
Συνδυασμοί Parilla, Robata, Rotisserie,
Ξυλόφουρνος, ουδέτερο ερμάριο.



Φριτζές πιέσεως.
Μοντέλα για 8 - 14 - 25 λίτρα λάδι.



BROILER GRILL αερίου ή ηλεκτρικό.
Μονό - διπλό - τριπλό, με καυστήρες από πάνω.
850 °C σε 3 λεπτά. 80% λιγότερος καπνός.



Φριτζά χωρίς λάδι.
Μοντέλα με τον κάδο αριστερά, δεξιά ή στο κέντρο.



Φριτζά κλειστού τύπου.
Ταυτόχρονο τηγανίσμα διαφορετικών προϊόντων.
Άοσμη, άκαπνη, χωρίς πρόσμιξη γεύσεων.



Πλατό ΠΡΕΣΑ δυο όψεων για burger.
Μονό - διπλό - τριπλό.



Κάθετη φρυγανιέρα για ψωμάκια burger

Θα μας βρείτε: Στο 9ο χλμ Βέροιας – Νάουσας / Στην Αθήνα, Λεωφόρος Μαραθώνος (110), Γέρακας

T. 801 10 10 500 & 211 0012721

www.kontex.gr

info@kontex.gr



Κοντόπουλος Εξοπλισμοί



kontopoulos_equipment



Άκρα ΤΟ ΝΕΟ TALK OF THE TOWN

Στο Παγκράτι, σε μία από τις πιο «ζωντανές» γειτονιές της Αθήνας, ο Γιάννης Λουκάκης και ο Σπύρος Πεδιαδιτάκης έστησαν ένα ξεχωριστό γαστρονομικό στέκι. Συνδυάζοντας τρία projects σε ένα, αντιμετωπίζουν την πρώτη ύλη σαν «βασίλειά» και «υπόσχονται» μία ανεπανάληπτη εμπειρία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Περπατώντας στην οδό Αμύντα, λίγο πριν φτάσει κανείς στην Πλατεία Προσκόπων, συναντά τα «Άκρα», που άνοιξαν τον περασμένο Μάιο. Οι δύο ιδιοκτήτες, θέλοντας να αποφύγουν κάτι συνηθισμένο και συλιζαρισμένο, δημιούργησαν μαζί με την αρχιτέκτονα Μυρτώ Κιούρτη έναν όμορφο χώρο, που αναδεικνύεται μέσα από την απλότητά του. Το νέο αυτό hot spot αποτελεί προορισμό για κάθε ώρα της ημέρας. Όπως τονίζει ο pastry chef, Σπύρος Πεδιαδιτάκης: «Ουσιαστικά συνδυάζουμε τρία διαφορετικά projects. Το πρώι είμαστε κάτι σαν bakery, με τον κόσμο να έρχεται είτε για να αγοράσει φρέσκο ψωμί είτε για να απολαύσει το πρωινό του. Παράλληλα, λειτουργούμε ως ζαχαροπλαστείο και φυσικά ως εστιατόριο».

Στο επίκεντρο η Α' ύλη

Στα «Άκρα» η ουσία προκύπτει μέσα από την ιδιосуγκρασιακή «σύγκρουση» των δύο συνεργατών. Η έμφαση στην ακρίβεια και στο τεχνικό κομμάτι που δίνει ο κ. Πεδιαδιτάκης, έρχεται σε αντίθεση με την ανατρεπτική φιλοσοφία του μάγειρα, Γιάννη Λουκάκη. Πρόκειται για δύο διαφορετικούς κόσμους, οι οποίοι, όμως, καταφέρνουν να έρθουν σε επαφή και να ισορροπήσουν χάρη στην πρώτη ύλη. «Αυτή είναι η βάση του μαγαζιού και αυτή θέλουμε να είναι ο "Βασιλιάς" του όληου concept. Να προσφέρουμε την πρώτη ύλη στα καλύτερά της, με όσο το δυνατόν λιγότερη επεξεργασία», υπογραμμίζει ο κ. Πεδιαδιτάκης. Από την πλευρά ο κ. Λουκάκης προσθέτει: «Δουλεύουμε αυστηρά εποχικά, ανάλογα με τα υλικά που θα βρούμε στις βιολογικές αγορές, στις λαϊκές ή με όσα θα μας φέρουν οι μικροπαραγωγοί, με τους οποίους έχουμε επιλέξει να συνεργαστούμε». Το εστιατόριο ακολουθεί την αρχή του zero waste, προσπαθώντας να αξιοποιήσει κάθε πρώτη ύλη στο έπακρο, ώστε τίποτα να μην παγώνει χαμένο.



Νέα μέρα, νέο μενού

Στο νέο αυτό γαστρονομικό σημείο, κάθε γεύμα αποτελεί και μία... κυριολεκτικά ανεπανάληπτη εμπειρία, μιας και εδώ δεν υπάρχει ένα φιξ μενού. «Καθημερινά εκτυπώνουμε τρεις καταλόγους, έναν για το πρωινό, έναν για το μεσημεριανό και έναν για το βραδινό. Το κάθε μενού εκτυπώνεται μισή ώρα πριν ξεκινήσει το σέρβις», μάς εξηγεί ο κ. Πεδιαδιδάκης και συνεχίζει: «Σήμερα (σ.σ την ημέρα που πραγματοποιήθηκε η συνέντευξη) για παράδειγμα στο κομμάτι του πρωινού βρίσκει κανείς μία πιπερόπιτα με κοκόρι, αυγό μελάτο και αρσενικό Νάξου, μία πίτα με μελιτζάνα ψημένη στην φωτιά, αυγά με λαχανικά και σάντουιτς με δικό μας προζυμένιο ψωμί και δικά μας "αθλητικά", όπως για παράδειγμα ένα νουά μοσχαρίσιο». Από τις 13:00 και μετά το

σκηνικό αλλάζει. «Το μεσημέρι θέλουμε να λειτουργεί ο χώρος σε μία ατμόσφαιρα καφενείου – μαγέρικου. Δουλεύουμε 12 πιάτα, έξι κρύα και έξι ζεστά, ενώ υπάρχει και η επιλογή του να παραγγείλει κάποιος μισή μερίδα. Μπορεί να επιλέξει φακές, φασολάδα, μπακαλιάρο τηγανητό παστό... Πιάτα, που ακόμα κι αν τα φας μισά μπορούν να σε χορτάσουν, αλλιά που επίσης, μπορούν να χαρακτηριστούν και μεζέδες για να πεις ένα ταίπουργο», λέει ο κ. Λουκάκης, τονίζοντας πως το βράδυ το μενού αλλάζει και πάλι με νέα πιάτα να κάνουν την εμφάνισή τους.

Όλα στη... φωτιά

Μπορεί στα «Άκρα» η πρώτη ύλη να είναι ο απόλυτος πρωταγωνιστής, ωστόσο ο δεύτερος ρόλος ανήκει δικαιωματικά στην «ανοιχτή φωτιά» που κυριαρχεί στην κουζίνα. «Όλα μαγειρεύονται σ' αυτή. Δεν χρησιμοποιούμε κάρβουνο, μόνο ξύλο ελιάς, το οποίο έχει σωστή καύση και προσδίδει πολύ ωραία γεύση και άρωμα στο φαγητό» σημειώνει ο κ. Πεδιαδιδάκης, με τον κ. Λουκάκη να συμπληρώνει: «Κάθε μέρα προσφέρουμε κάτι καινούριο ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών. Σε αυτό έρχεται και "κουμπώνει" η φωτιά, καθώς ποτέ δεν είναι ίδια. Πότε πέφτει, πότε ανεβαί- ➤



1. Ο εσωτερικός χώρος στα "Άκρα" είναι απλός, καθαρός και όμορφος. 2. Πιάτα από το μεσημεριανό μενού: ωμή γαρίδα με χυμό από σταφύλι και φρικασέ σέσκουλα με αρνίσια μυαλά και γλώσσα. 3. Μετά την "Μούργα" και την "Συν-τροφή" στη Θεσσαλονίκη, ο Γιάννης Λουκάκης συστήνεται και στο αθηναϊκό κοινό. 4. Συνδημιουργός των "Άκρων", ο pastry chef Σπύρος Πεδιαδιδάκης.



☛ Δουλεύουμε αυστηρά εποχικά, ανάλογα με τα υλικά που θα βρούμε στις βιολογικές αγορές και στις λαϊκές ή με όσα θα μας φέρουν οι μικροπαραγωγοί, με τους οποίους έχουμε επιλέξει να συνεργαστούμε. ☛ –Γιάννης Λουκάκης

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



2

1. Στο ένα μέρος της ανοιχτής κουζίνας οι σεφ επιμελούνται τα κρύα πιάτα, ενώ εκεί που "καίει" η φωτιά γίνονται τα ζεστά. 2. Το ψωμί στα "Άκρα" αποτελεί το πιο ζεστό καλωσόρισμα. 3. Η τάρτα με καμένο γάλα και παγωτό βανίλια, μέλι έλαιο και αλάτι.



3

“Η βάση του μαγαζιού είναι η πρώτη ύλη. Αυτή θέλουμε να είναι ο “Βασιλιάς”- να την προσφέρουμε στα καλύτερά της, με όσο το δυνατόν λιγότερη επεξεργασία.”
—Σπύρος Πεδιαδιτάκης

νει και με έναν φυσικό τρόπο αλληλίζει τις γεύσεις». Ο επισκέπτης στα Άκρα μπορεί να βρει τα πάντα: Από πιάτα με ψάρι ή κρέας, μέχρι και πολλές vegan και vegetarian επιλογές. Από την πρώτη στιγμή που θα καθίσει στο τραπέζι, τον υποδέχονται με το πιο «ζεστό» καλωσόρισμα, ένα προζυμένιο ψωμάκι, που έχει μόλις βγει από τον φούρνο, σερβιρισμένο δίπλα σε ένα ωραίο αγουρέλαιο. «Απλά και νόστιμα», σημειώνει ο κ. Πεδιαδιτάκης, ο οποίος είναι φυσικά υπεύθυνος και για το «γλυκό» κλείσιμο κάθε γεύματος. Ο ιδανικός επίλογος μιας ξεχωριστής γαστρονομικής εμπειρίας περιλαμβάνει γλυκά όπως η τάρτα με καμένο γάλα, μέλι έλαιο, βανίλια και αλάτι. Η φιλοσοφία που ακολουθούν τα "Άκρα" στην επιλογή και διαχείριση των υλικών δεν θα μπορούσε να διαφέρει στο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής και έτσι όλες οι Α' ύλης είναι κατά βάση βιολογικές, προερχόμενες από μικρούς παραγωγούς. Μάλιστα, από όλες τις παρασκευές έχει εξαιρεθεί η λευκή ζάχαρη και αντικατασταθεί εξ ολοκλήρου με ακατέργαστη, μαύρη, μία αλληλαγή που επηρεάζει όλην τον γευστικό χαρακτήρα της ζαχαροπλαστικής.

Σημασία στη "γευστική ουσία"

Κλείνοντας, ρωτάμε τους δύο συνεργάτες, τι είναι αυτό που επιθυμούν να αποκομίσει το κοινό από μία επίσκεψη στα "Άκρα". «Ο κόσμος θέλει να πηγαίνει κάπου, όπου νιώθει ότι δεν τον κοροϊδεύουν και να γεύεται την ουσία. Και αυτό είναι που προσπαθούμε να κάνουμε εδώ. Θέλουμε ο κόσμος να βλέπει και να νιώθει ότι είμαστε τίμιοι, ότι αγοράζουμε το καλύτερο προϊόν και το προσφέρουμε στην πιο χαμηλή τιμή που μπορούμε. Πρωταρχικός καθημερινός στόχος του Γιάννη Λουκάκη είναι να δίνει αξία στη σωστή πρώτη ύλη», απαντά ο κ. Πεδιαδιτάκης, ενώ ο κ. Λουκάκης τονίζει: «Θέλω ο πελάτης να αισθανθεί την αμεσότητα και να καταλάβει τι είναι αυτό που τρώει. Όχι το τεχνικό κομμάτι ή τη δική μου πινελιά στο πιάτο, αλλά να βρει στη γεύση την ουσία, που δεν είναι άλλη από την πρώτη ύλη».



Άκρα
Αμύντα 12, Παγκράτι
210 7251116

ΠΑΓΩΣΑΜΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ, ΣΦΡΑΓΙΣΑΜΕ ΤΟ ΚΕΡΔΟΣ ΣΑΣ!



Επιλέξτε
κατεψυγμένα
κρέατα και
πουλερικά!

- Σταθερή ποιότητα
- Εξασφάλιση διαθεσιμότητας
- Μείωση κόστους
- Όλη η γεύση

Μεγάλη
ποικιλία
ειδών σε
πλήθος
κοπών



ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ
ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ



ΑΡΙΣΤΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΚΡΕΑΤΩΝ



ΤΗΡΗΣΗ
ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΩΝ
ΥΓΕΙΑΣ



ΜΕΓΑΛΗ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΚΡΕΑΤΩΝ



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΗ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΗ
ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ



ΑΜΕΣΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΑ



KALLAS

INC

KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαριανού 13, 136 71 Αχαρνές

T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833 | E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία



It's pinsa time!

Αέρινες, ανάλαφρες και ιδανικές για κάθε μενού!
Δοκιμάστε αυτές τις απλές συνταγές pinsa που περικλείουν όλες τις γεύσεις της Μεσογείου.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το εστιατόριο
Deos, για τη φιλοξενία

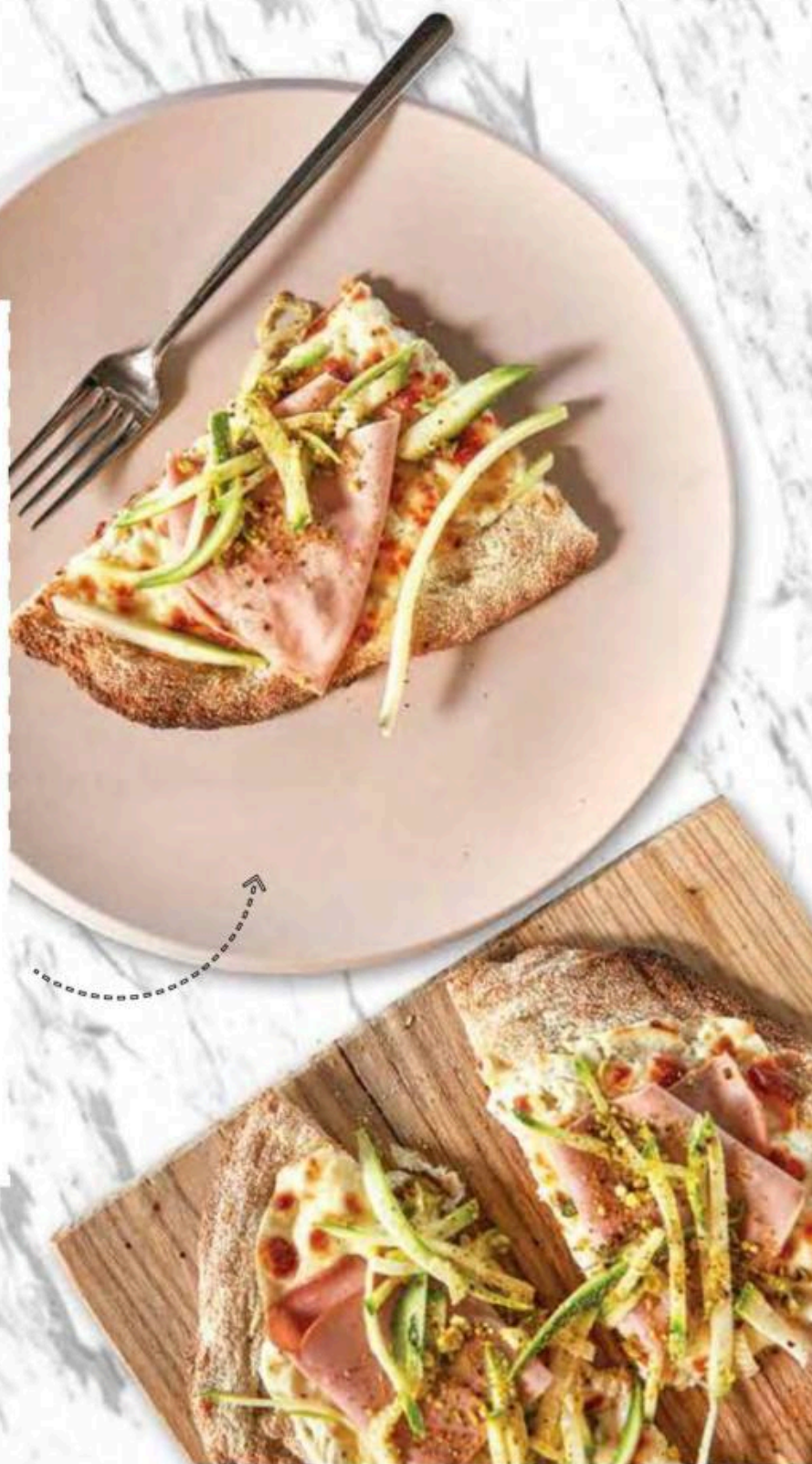
Μορταδέλλα Bologna με κολλοκύθι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΤΜΧ

- ▶ 280 γρ. Ζυμάρι pinsa
- ▶ 70 γρ. Τυρί κρέμα
- ▶ 100 γρ. Μοτσαρέλλα κουμπετίνι
- ▶ 60 γρ. Μοτσαρέλλα Fiore di Latte
- ▶ 20 γρ. Μορταδέλλα Bologna φιστίκι
- ▶ 15 γρ. Κολλοκύθι
- ▶ 5 γρ. Φιστίκι Αιγίνης (τριμμένο) (για το ζυμάρι pinsa)
- ▶ 1 κ. αλεύρι 00
- ▶ 100 γρ. Ρυζάλευρο
- ▶ 60 γρ. Αλεύρι σόγιας
- ▶ 4 έως 5 γρ. Ξηρή μαγιά
- ▶ 450 ml παγωμένο νερό

- ▶ 4 έως 5 γρ. Αλάτι
- ▶ 25 γρ. Ελαιόλαδο

Εκτέλεση Αναμειγνύουμε το αλεύρι και τη μαγιά, προσθέτουμε νερό και ζυμώνουμε, έπειτα αλάτι και ελαιόλαδο και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε ένα μαλακό ζυμάρι. Αφήνουμε στην άκρη για 30' και ζυμώνουμε ξανά. Σκεπάζουμε και αφήνουμε στο ψυγείο για 48 έως 72 ώρες. Έπειτα χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μπαλάκια. Ανοίγουμε το καθένα σε επιφάνεια πασπαλισμένη με πολέντα καλαμποκιού (ή ρυζάλευρο), σε σχήμα οβάλ, πιέζοντας με τα δάχτυλα προς τα κάτω το ζυμάρι. Απλώνουμε το τυρί κρέμα, πασπαλίζουμε με τη μοτσαρέλλα και το λεπτοκομμένο κολλοκύθι, γαρνίρουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 230°C για 15 έως 20'. Αφού ψηθεί προσθέτουμε τη μορταδέλλα και σερβίρουμε.





LAMPRIDIS FAMILY

more than food

Η **Lampridis Family**
είναι δίπλα σε κάθε επιχείρηση
εστίασης, προσφέροντας την
παραδοσιακή, χειροποίητη
πίτα για σουβλάκι, καθώς και όλες
τις πρώτες ύλες, όπως πατάτες,
λάδια, σαλάτες, κρέας και αναλώσιμα.
- **35 χρόνια εμπειρία**
- **35 χρόνια ποιότητα!**

Καλυπούς 3, Περιστερί (κεντρικά) ● Τεγέας 8, Περιστερί (αποθήκη)
210 5745705-6 - 6936293564

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το **lampridisfamily.gr**



Margherita

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΤΜΧ

- ▶ 100 γρ. Μοτσαρέλα cubetti
- ▶ 60 γρ. Μοτσαρέλα Fiore di Latte
- ▶ Λίγο φρέσκο βασιλικό
- ▶ Λίγο ελαιόλαδο
- ▶ 280 γρ. Ζυμάρι pinsa

Για τη σάλτσα ντομάτας

- ▶ 500 γρ. Κονσέρβα αποφλοιωμένα ντοματάκια Σαν Ματζάνο
- ▶ 50 γρ. Ελαιόλαδο
- ▶ 15 γρ. Αλάτι
- ▶ 3 γρ. Ρίγανη
- ▶ 5 γρ. Ζάχαρη
- ▶ 2 γρ. Πιπέρι
- ▶ 3 σκελίδες σκόρδο
- ▶ 1/2 ματσάκι βασιλικό φρέσκο

Εκτέλεση

Για τη σάλτσα, πολτοποιούμε τα ντοματάκια και την ανακατεύουμε με όλα τα υλικά. Αφήνουμε στο ψυγείο για λίγες ώρες να τραβήξει αρώματα και γεύσεις. Ανοίγουμε το φύλλο της ζύμης, σε αλευρωμένη επιφάνεια πασπαλισμένη με καλαμποκάλευρο. Η βάση μας θέλουμε να έχει 25 εκ. πλάτος και 35 εκ. μήκος. Απλώνουμε τη σάλτσα με ένα κουτάλι, προσθέτουμε τη μοτσαρέλα, γαρνίρουμε με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε σε επαγγελματικό φούρνο στους 230°C για 15 έως 20'. Αφού ψηθεί ξεφουρνίζουμε πασπαλίζουμε με τον φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε.



Peperoncino

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΤΜΧ

- ▶ 100 γρ. Μοτσαρέλα κουμπетίνι
- ▶ 60 γρ. Μοτσαρέλα Fiore di Latte
- ▶ Λίγο φρέσκο βασιλικό
- ▶ Λίγο ελαιόλαδο
- ▶ 8 έως 10 ντοματίνια
- ▶ Λίγη ρόκα
- ▶ 280 γρ. Ζυμάρι pinsa

Για τη σάλτσα ντομάτας

- ▶ 500 γρ. Κονσέρβα αποφλοιωμένα ντοματάκια Σαν Ματζάνο
- ▶ 50 γρ. Ελαιόλαδο
- ▶ 15 γρ. Αλάτι
- ▶ 3 γρ. Ρίγανη
- ▶ 5 γρ. Ζάχαρη

- ▶ 2 γρ. Πιπέρι
- ▶ 3 σκελίδες σκόρδο
- ▶ 1/2 ματσάκι βασιλικό φρέσκο

Εκτέλεση Ανοίγουμε το φύλλο της ζύμης, σε αλευρωμένη επιφάνεια πασπαλισμένη με καλαμποκάλευρο. Το φύλλο μας θέλουμε να έχει 25 εκ. πλάτος και 35 εκ. μήκος. (Για την παρασκευή της σάλτσας, βλ. συνταγή για Pinsa Margherita). Απλώνουμε τη σάλτσα με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε το τυρί και τα ντοματίνια, γαρνίρουμε με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε στην πλάκα, στους 230°C για 15 έως 20'. Αφού ψηθεί ξεφουρνίζουμε πασπαλίζουμε με τον φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε.



ΕΜΠΟΡΙΑ • ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ • ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ





Pinsa Prosciutto

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΤΜΧ

- ▶ 280 γρ. Ζυμάρι pinsa
- ▶ 140 γρ. Σάλτσα ντομάτας (βλ. συνταγή Margherita)
- ▶ 100 γρ. Μοτσαρέλλα κουμπετίνι
- ▶ 60 γρ. Μοτσαρέλλα Fiore di Latte
- ▶ 10 γρ. Τριμμένη παρμεζάνα
- ▶ 5 γρ. Φηύδες παρμεζάνας
- ▶ 20 γρ. Προσούτο
- ▶ Λίγη ρόκα

▶ Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230°C. Ανοίγουμε το φύλλο της ζύμης (με διαστάσεις 25X35 εκ.) και απλώνουμε τη σάλτσα με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε τη μοτσαρέλλα, γαρνίρουμε με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε σε επαγγελματικό φούρνο (σε πλάκα) στους 230°C για 15 έως 20'. Πασπαλίζουμε με τη μοτσαρέλλα και το προσούτο, γαρνίρουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε 15 έως 20'. Αφού ψηθεί πασπαλίζουμε με τον φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε.

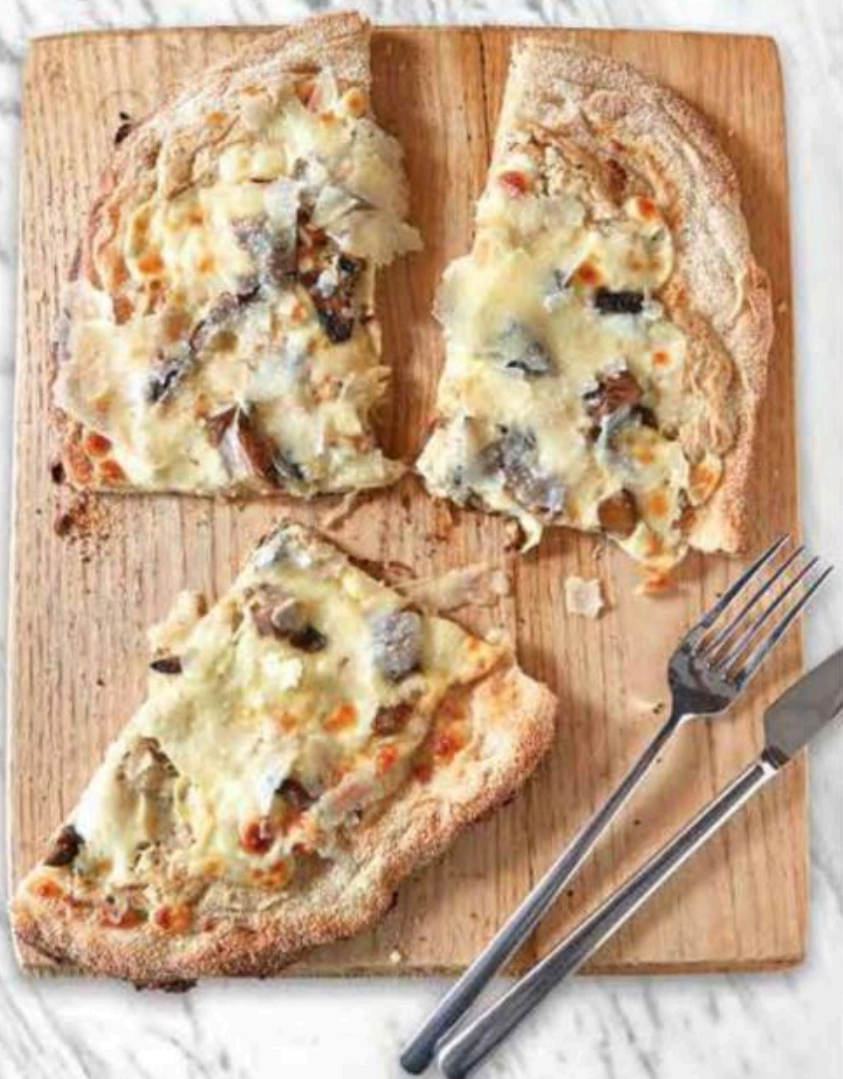


Με μανιτάρια porcini, portobello και λάδι τρούφας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΤΜΧ

- ▶ 280 γρ. Ζυμάρι pinsa
- ▶ 70 γρ. Τυρί κρέμα
- ▶ 5 γρ. Κρέμα τρούφας
- ▶ 5 γρ. Λάδι τρούφας
- ▶ 50 γρ. Μανιτάρια porcini
- ▶ 15 γρ. Pecorino romano

Εκτέλεση Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230°C. Ανοίγουμε το φύλλο της ζύμης (25X35 εκ.) σε σχήμα οβάλ, πάνω σε σπασμένη ποπέντα καλαμποκιού ή ρυζάλευρο. Σε σκεύος ανακατεύουμε το τυρί κρέμα με την κρέμα και το λάδι τρούφας και απλώνουμε το μείγμα στην επιφάνεια της βάσης μας. Προσθέτουμε μανιτάρια, γαρνίρουμε με pecorino και ψήνουμε στην πλάκα στους 230°C για 15 έως 20'. Αφού ψηθεί ξεφουρνίζουμε, χαράσσουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.



TOP MEAT

1996

Ποιοτικές δημιουργίες κρέατος

ΓΥΡΟΣ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ DELI

B612.GR

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

Προφήτου Δανιήλ 14, 177 78 Ταύρος, Αθήνα | Τ. 2103414201

www.topmeat.gr

ΣΤΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑΔΙΚΑ ΤΟΥ ΒΟΛΟΥ

Είναι φιλοσοφία, είναι καθημερινότητα, είναι αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορίας της πόλης. Άλλα πατούν στην παράδοση και άλλα «παντρεύουν» το χθες με το σήμερα. Όλα όμως προσφέρουν μία μοναδική εμπειρία γαστρονομίας και φιλοξενίας.



1

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΚΩΣΤΑΣ ΓΚΑΤΣΗΣ

* Η καταστροφική
κακοκαιρία Daniel έπληξε
τον Βόλο τις ημέρες
που το περιοδικό ήταν
στο τυπογραφείο.

Χτισμένος στον μυλό του Παγασπτικού κόλπου και σε απόσταση αναπνοής από το Πήλιο, ο Βόλος συνδυάζει την γοητεία της θάλασσας με την ομορφιά του βουνού. Εκτός όμως από την αβανταδόρικη τοποθεσία της, η πόλη ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη γαστρονομική της ταυτότητα, η οποία δεν αφορά αποκλειστικά σε ένα προϊόν, ή

σε μία συνταγή, αλλά σε μία ολοκληρωμένη εμπειρία, που συνδυάζει παραδοσιακές γεύσεις και ελληνική φιλοξενία. Και φυσικά αναφερόμαστε στα τσιπουράδικα! Στην πρωτεύουσα της Μαγνησίας το τσίπουρο αποτελεί τρόπο ζωής και η ιεροτελεστία της τσιπουροποσίας μετρά σχεδόν 100 χρόνια ζωής. «Οι πρόσφυγες ήταν αυτοί που μύησαν τους ντόπιους στην κουζίνα του τσί-

πουρου. Το δυνατό αυτό ποτό αποτελούσε γι' αυτούς ένα είδος "παρηγοριάς" για όλα όσα έχασαν και ένα "καταφύγιο", που τους βοηθούσε να αντεπεξέλθουν στη δύσκολη καθημερινότητα. Παράλληλα, το συνόδευσαν με ό,τι έβγαζε η ψαριά του καθενός», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Δημήτρης Δεμίρης, οικονομικός διευθυντής του τσιπουράδικου «Δεμίρης» στη Νέα Ιωνία. «Τα τσιπουράδι-



κα είναι μέρος της ταυτότητας του Βόλου. Μπορεί στο πέρασμα των χρόνων να εξελίχθηκαν και στο "μενού" να προστέθηκαν περισσότεροι μεζέδες, αλλά παραμένουν βαθιά ριζωμένα στην παράδοση», τονίζει από την πλευρά του ο κ. Οδυσσεάς Παπούλιας, ιδιοκτήτης του «Καβούρα». Πώς λειτουργεί, λοιπόν, σήμερα, το μυσταγωγικό concept ενός τσιπουράδικου; Στο τραπέζι καταφθάνουν γύρες «με ή χωρίς» (γλυκάνισο), «εμφιασμένου ή χύμα» και μαζί μικρά πιάτα, που επιλέγει η κουζίνα, με τον επισκέπτη να «παραδίνεται» στην εμπειρία, απολαμβάνοντας το τσίπουρο, δοκιμάζοντας μεζέδες και συμμετέχοντας σε συζητήσεις με φίλους και συνδαιτημόνες. Σύμφωνα με τον εκ των ιδιοκτητών του «Καρακατσάνη», Τιμοθέωντα Διαμαντή: «Το τσιπουράδικο α-

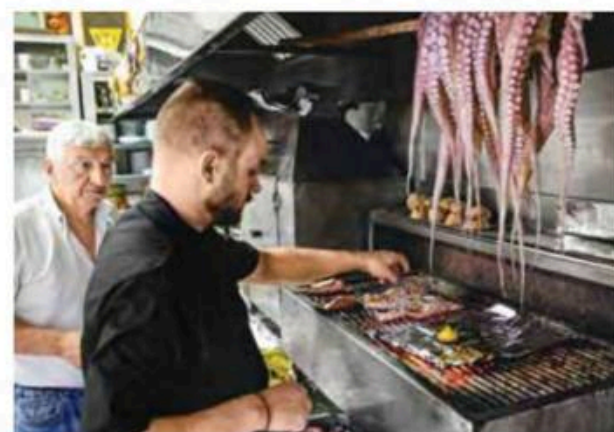
ποτελεί ένα είδος ψυχοθεραπείας. Δεν είναι μόνο το φαγητό και το ποτό. Είναι ο τρόπος που καθόμαστε, η επαφή, η ατμόσφαιρα, η συζήτηση. Πρόκειται για μία φιλοσοφία που διέπει μία ολόκληρη πόλη». Εκτός όμως από τους ντόπιους, είναι πολλοί ακόμα που δείχνουν την προτίμησή τους στη γαστρονομική πρόταση του Βόλου. «Η πόλη είναι συνυφασμένη με τα τσιπουράδικα. Το concept του τσίπουρου με τον μεζέ αποτελεί ένα πολύ δυνατό προϊόν, που δεν υπάρχει πουθενά αλλού. Εκ των πραγμάτων, λοιπόν, ο Βόλος έχει αναδειχθεί σε έναν κατά κύριο λόγο ελληνικό γαστρονομικό προορισμό, ενώ με λίγη βοήθεια θα μπορούσε να εξελιχθεί και σε παγκόσμιο», σημειώνει ο σεφ και ένας από τους ιδιοκτήτες του «Μεζέν», Γρηγόρης Χέλμης. ➤



1. Η παρτίτικη ατμόσφαιρα χαρακτηρίζει τον εσωτερικό χώρο του "Δεμίρη. 2. Ο σεφ και εκ των ιδιοκτητών του "Καρακατσάνη", Τιμοθέων Διαμαντής. 3. Φρέσκιαι τσιπουραμεζέδες στον "Καβούρα. 4, 5. Στο "Μεζέν" εξέλθξαν το concept του τσιπουράδικου.



Το τσιπουράδικο αποτελεί ένα είδος ψυχοθεραπείας. Δεν είναι μόνο το φαγητό και το ποτό. Είναι ο τρόπος που καθόμαστε, η επαφή, η ατμόσφαιρα, η συζήτηση. Πρόκειται για μία φιλοσοφία που διέπει μία ολόκληρη πόλη.



ΚΑΒΟΥΡΑΣ

Αυθεντικότητα και παράδοση



Κατάλογος εδώ δεν υπάρχει. Ψωνίζουμε καθημερινά ό,τι έχει η θάλασσα. Από τις 5:30 το πρωί είμαστε στην αγορά και διαλέγουμε επί τόπου από ό,τι βγάζουν τα καϊκία.

ΜΕ 65 χρόνια ιστορίας «στην πλάτη» του, ο «Καβούρας» ή «Κάβουρας» έχει φτάσει να αποτελεί συνώνυμο του αυθεντικού, παραδοσιακού τσιπουράδικου στην ευρύτερη περιοχή του Βόλου. Η ιδιαιτερότητά του; Εδώ δεν... παίζουν 25άρικια, παρά μόνο χύμα τσίπουρο, που σερβίρεται με τη μύστρα και η τσιπουροποσία συνοδεύεται με φρέσκους μεζέδες, αναλόγως με τις διαθέσεις της θάλασσας. «Το μαγαζί δεν είχε ποτέ εμφανιζόμενο τσίπουρο και αυτό δεν θα αλλοξεί. Κάθε τσίπουρο συνοδεύεται και με ένα μεζεδάκι. Κατάλογος δεν υπάρχει. Ψωνίζουμε καθημερινά ό,τι έχει η θάλασσα και αυτό έχει ως αποτέλεσμα τα πιάτα να διαφοροποιούνται. Από τις 5:30 το πρωί είμαστε στην αγορά και διαλέγουμε από ό,τι βγάζουν τα καϊκία», εξηγεί ο νέος ιδιοκτήτης του καταστήματος Οδυσσέας Παπούλιας, ο οποίος ήταν από τους πιο συχνούς πελάτες του τσιπουράδικου και τελικά το... «παντρεύτηκε», όπως λέει ο ίδιος χαριτολογώντας. Στο ιστορικό μαγαζί του Βόλου δουλεύουν κυρίως σχάρα και λίγο τηγάνι. Η... ιεροτελεστία στον «Κάβουρα» ξεκινά με παστό, λάχανο, ψάρι, τουρσί, χταπόδι, πατάτα,

παλαμίδα, γούρο. Η πανδαισία συνεχίζεται με καλαμάρια, ψητή σουπιά, караβίδα, γαρίδα, τα οποία είναι και από τα best sellers. Παράλληλα, και στο συγκεκριμένο κατάστημα η εποχικότητα παίζει κυρίαρχο ρόλο. Χαρακτηριστικά, αυτήν την περίοδο από τα πλέον ιδιαίτερα πιάτα που βρίσκει κανείς είναι ο γάδος, η σαρδέλλα, το σαρπανιό (σαβρίδι). Αν πάλι τύχει και η θάλασσα «στεγνώσει», τότε μόνο ίσως βρει κάποιος εδώ κάτι σε κρεατικό, όπως για παράδειγμα ένα σπετζοφάι. Όσον αφορά στο πελατολόγιο, ποικίλει κι αυτό. Για πολλούς ντόπιους αποτελεί ένα αγαπημένο στέκι, στο οποίο μπορεί να τους βρεις ακόμα και στις 11:00 το πρωί για «ένα με ή χωρίς» στα γρήγορα, αλλά εξίσου πολλοί είναι και οι πιστοί θαμώνες από άλλες πόλεις. «Αν βρεθείς στο Βόλο και θέλεις να πάρεις μία γεύση από την παράδοση, τον πολιτισμό και το ταμπεραμέντο του, να απολαύσεις καλό τσίπουρο και να γευτείς ποιοτικούς μεζέδες, τότε ο «Καβούρας» αποτελεί το πλέον κατάλληλο μέρος», υπογραμμίζει ο κ. Παπούλιας. ➤

i Χατζηπαγγύρη 3
Τηλ: 24210 28520

KIOSK POS

Αυτόματος πωλητής για εστίαση

NEW!

ORDER
HERE



KIOSK POS



QR Code
Scanner

27" / 32"
Touch Screen

Θερμικός
εκτυπωτής

Πληρωμή
με κάρτα

www.kioskpos.gr



2312 20 20 22
211 780 86 68

DELIVERY MANAGER IKE

www.deliverymanager.gr



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης





ΜΕΖΕΝ Φιλοσοφία και εξέλιξη



Το μότο είναι «γουλιά, μπουκιά, κουβέντα», με τον σεφ να τονίζει: «Το τσιπουράδικο είναι ένα μέρος για να κοινωνικοποιηθείς, πίνοντας και τσιμπώντας».

Με στόχο να πάρουν την παράδοση από... το χέρι και να τη φέρουν στο σήμερα, οι Γρηγόρης Χέλμης, Ανδρέας Διακοδημήτρης και Θανάσης Τσαλδόγλου άνοιξαν το 2013 το «Με ζεν» στην καρδιά του Βόλου. Οι τρεις συνέταιροι εξέλιξαν το concept του τσιπουράδικου, τόσο διακοσμητικά, δημιουργώντας έναν όμορφο και μοντέρνο χώρο, όσο και γαστρονομικά, μιας και από τις συνταγές τους δεν λείπουν σύγχρονες τεχνικές και ιδιαίτερα υλικά, που όμως εξυπηρετούν τον σκοπό της αυθεντικής εμπειρίας. «Υπάρχει μία φιλοσοφία στο τι μεζέδες βγάζουμε και πότε», τονίζει ο σεφ Χέλμης και εξηγεί: «Αρχικά, λαμβάνουμε υπόψη το θέμα του κόστους, γιατί όσο ανεβαίνει η κατανάλωση στο τσίπουρο, τόσο πιο εκλεκτοί και ακριβοί είναι οι μεζέδες. Από εκεί και πέρα, σε κάθε γύρα στήνουμε μία σύνθεση, που να περιλαμβάνει μία ποικιλία όσον αφορά στους τρόπους μαγειρέματος». Σε αυτό το πλαίσιο, τα πρώτα πιάτα είναι «δυνατές μπουκιές» όπως τουρσιά και παστά, στη συνέχεια ακολουθούν ψάρια, χταπόδια και γαρίδες, ενώ παρεμβάλλονται κάποια λαχανικά, μαγειρευτά ή ζυμαρικά. Εδώ συναντά κανείς, όμως, και πρωτότυ-

πα πιάτα όπως σεφταλιές μπακαλιάρου, θράψαλο καρμπονάρα, αλλά και κοκορέτσι θράψαλο, με τον κ. Χέλμη να δημιουργεί και θαλασσινά αθηναϊκά, σαν το μπέικον τόνου. Στο μενού όλα είναι χειροποίητα, ενώ χρησιμοποιούνται κατά βάση τοπικές Α' ύλης. Παρ' όλα αυτά, δεν διστάζει να «τολμήσει», προσθέτοντας για παράδειγμα ένα... κίμτσι ελληνικής λογικής. Το μότο είναι «γουλιά, μπουκιά, κουβέντα», με τον σεφ να τονίζει: «Το τσιπουράδικο είναι ένα μέρος για να κοινωνικοποιηθείς, πίνοντας και τσιμπώντας». Η ανοιχτή κουζίνα «προσκαλεί» τον κόσμο να παρακολουθήσει τη μαγειρική διαδικασία, ενώ όσοι τυχεροί κάθονται στη μπάρα μπορούν και να συνομιλήσουν με τους μάγειρες. Όσο για το τσίπουρο, αν και στον κατάλογο υπάρχει μία μεγάλη γκάμα επιλογών αποσταγμάτων, ο κόσμος προτιμά το εμφιαλωμένο τσίπουρο δικής τους ετικέτας. «Θέλουμε ο πελάτης να μπορεί να δοκιμάσει κάτι διαφορετικό και να εκπαιδευτεί ακόμα περισσότερο στο τι σημαίνει τσίπουρο», σημειώνει ο κ. Χέλμης.

i Αθωννήσου 8
Τηλ: 24210 20844

Η **ΑΒΕΝΚΟ** ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ **FOODTECH**

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ **ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΛΥΣΕΙΣ**
ΓΙΑ ΤΗΝ **ΠΑΡΑΓΩΓΗ** ΚΑΙ ΤΗ **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Viscofan

VF VERPACKUNGEN
VACUUM FILMS FLEXIBLE FILMS

**Visko
Teepak**

VEMAG

holac **ITEC**
FRONTMATEC HYGIENE

AVENCO

Προμηθευτές για τη βιομηχανία τροφίμων www.avenco.gr - info@avenco.gr τηλ. 210 60 20 620



ΚΑΡΑΚΑΤΣΑΝΗΣ

Ωμή φωτιά, ποιότητα και γεύση



Κρατάμε τα πιάτα μας μικρά, παραδοσιακά. Το τσίπουρο δεν είναι για φας. Είναι για να πεις, να τσιμπήσεις τον μεζέ και να συζητήσεις. Αλλιώς χάνεται η φιλοσοφία...

Τι θα προέκυπτε από τη συνεργασία ενός master chef με έναν ποδοσφαιριστή; Κρίνοντας από το αποτέλεσμα, κάτι ιδιαίτερος αξιόλογο που «παντρεύει» την παράδοση με το σήμερα. Ο Τιμοθέων Διαμαντής και ο Άγγελος Άργυρης είναι φίλοι παιδιόθεν και ο «Καρακατσάνης» - ένα ιστορικό μαγαζί της Νέας Ιωνίας που πρωτοάνοιξε το 1969- ήταν το αγαπημένο τους τσιπουράδικο. Όταν αυτό έκλεισε το 2021, αποφάσισαν να το αναλάβουν από κοινού. «Θέλαμε να κάνουμε κάτι παρείστικο με αγάπη, όπως όταν μαζεζόμασταν με φίλους τις γιορτές», υπογραμμίζει ο κ. Διαμαντής και προσθέτει: «Επενδύσαμε πολύ στο κομμάτι της κουζίνας. Μαγειρεύουμε σε ωμή φωτιά, κάναμε ένα ξυλόφουρνο για να καπνίζουμε τα όστρακα, ενώ φέραμε και αργεντινική παρίγια. Δεν έχουμε τίποτα τηγαντό, μόνο ψητά και αχνιστά». Εδώ, η ποιότητα έχει τον πρώτο λόγο, ενώ η προσέγγιση κάθε πιάτου ακολουθεί την λογική του sustainability, της εντοπιότητας και της εποχικότητας. Έτσι οι μεζέδες διαμορφώνονται ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών. «Μπορεί να είναι καβούρια, στρείδια ή ακόμη και χταποδάκια Παγασσι-

κού», υποστηρίζει ο σεφ, ο οποίος ακολουθεί τη βασική αρχή του slow food: Καλή Α' ύλη, προερχόμενη από μικρή ακτίνα. Ο επισκέπτης, μεταξύ πολλών άλλων, θα δοκιμάσει θράψαλο με φάβα και κρεμμυδάκια στιφάδο, κριθαράκι με χταπόδι κοκκινιστό, ακόμα και σούπες από μπρασκαουρές, ενώ ξεχωρίζει ο αγιορείτικος μπακαλιάρος με δαμάσκηνα, αλλιά και τα χειροποίητα τουρσιά, όπως τα τσιτσίραβλα. Ιδιαίτερη πινελιά αποτελεί το τσίπουρο που προσφέρουν. «Επιλέξαμε να συνεργαστούμε με το οινοποιείο Νιβουρή από την Αριδαία. Πρόκειται για ένα τσίπουρο διαφορετικό, που συνδυάζει ποικιλία αμάσι και μοσχάτο», λέει ο κ. Διαμαντής. Σύμφωνα με τον ίδιο στον «Καρακατσάνη» προσπαθούν να επαναφέρουν τη σωστή αναλογία ποσότητας, ποιότητας και τιμής: «Κρατάμε τα πιάτα μας μικρά, παραδοσιακά. Αποφεύγουμε τις μεγάλες ποσότητες για να μπορέσουμε να είμαστε βιώσιμοι. Άλλωστε το τσίπουρο συνοδεύει παραδοσιακά μεζέδες και κουβεντούλα. Αλλιώς χάνεται η φιλοσοφία...».

i Δορυλαίου 8
Τηλ: 24210 84287



Για τον επαγγελματία
που απαιτεί ποιότητα και οικονομία

- 🔥 Υψηλή Αντοχή
- 🔥 Άριστη σχέση ποιότητας τιμής
- 🔥 Μεγάλο δίκτυο διανομών σε όλη την Ελλάδα

NUTRIA Frying Oil

Μίγμα ηλιελαίου και
παλμολεϊνης διπλής
κλασμάτωσης

- 3 φορές περισσότερα
τηγανίσματα* σε σχέση
με τα κοινά σπορέλαια
- Τηγανητά
παρασκευάσματα
με άψογη εμφάνιση
και χρυσαφένιο χρώμα
- Δεν αφρίζει

*η διάρκεια ζωής έχει υπολογιστεί για
κατάλληλες συνθήκες τηγανίσματος,
καύση στους 180°C & σωστή
συντήρηση του ελαίου.



NUTRIA Frying Oil Advance

Μίγμα ηλιελαίου υψηλού
ελαϊκού (high oleic) και
παλμολεϊνης διπλής
κλασμάτωσης

- Πλούσιο σε ελαϊκό οξύ
- Υψηλό σημείο καπνού
>210°C
- Αντοχή έως και σε
25 τηγανίσματα*
- Ιδανικό για
νωπές πατάτες
- Τηγανητά και
παναρισμένα
παρασκευάσματα στεγνά,
με τραγανή κρούστα
- Δεν αφρίζει

10
ΛΙΤΡΑ

100% φυτικά



NUTRIA A.E.

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 162ο χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 350 06, Άγιος Κωνσταντίνος, Τ. 22350 91 081

ΓΡΑΦΕΙΑ/ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ: Κόδρου 10, 154 51, Νέο Ψυχικό, Αθήνα, Τ. 210 32 49 085

nutria@nutria.gr - www.nutria.gr



[nutriaoliveoil/](https://www.facebook.com/nutriaoliveoil/)



[nutria_greek_olive_oil/](https://www.instagram.com/nutria_greek_olive_oil/)



ΔΕΜΙΡΗΣ Για όστρακα και καλή παρέα



‘Ηθελα να συνεχίσω την παράδοση του παππού μου, που άνοιξε το μαγαζί. Είναι ό,τι πιο ωραίο να βλέπεις το τσίπουρο να ενώνει παρέες και να δημιουργεί σχέσεις.

Ορισμός της οικογενειακής επιχείρησης. Η Κατερίνα Δεμίρη είναι η εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς ενός τσιπουράδικου, που για κοντά δύο δεκαετίες ολόκληρες αποτελεί «στολίδι» του είδους στη Νέα Ιωνία Βόλου. «Μπήκα στο μαγαζί από τεσσάρων ετών και από τότε ήξερα ότι ήθελα να συνεχίσω την παράδοση του παππού μου, που άνοιξε το μαγαζί. Είναι ό,τι πιο ωραίο να βλέπεις το τσίπουρο να ενώνει παρέες και να δημιουργεί σχέσεις», λέει χαρακτηριστικά. Τι ιδιαίτερο βρίσκει εδώ ο επισκέπτης; «Μα φυσικά τα όστρακα», απαντά ο πατέρας της Κατερίνας, Δημήτρης Δεμίρης, που έχει αναλάβει τον ρόλο του οικονομικού διευθυντή. «Σε σχέση με τους υπόλοιπους έχουμε την μεγαλύτερη ποικιλία: Γυαλιστερές, στρείδια, γαλλικά στρείδια, βασιλικά χτένια, κυδώνια, αχινούς, φούσκες, πορφύρες κι άλλα πολλά ανάλογα με την εποχή», σημειώνει. Στον «Δεμίρη», όμως, θα φάει κανείς και άλλους, δυσεύρετους κωδικούς, όπως ο ολιός (ένα πιάτο που βγαίνει μόνο εάν υπάρχει φρέσκο χταπόδι, μιας και φτιάχνεται από τα μυαλά και το μελάνι του μαλακίου), ενώ σήμα κατατεθέν είναι και η ταραμοσαλάτα. Όσο για τον

πρωταγωνιστή, το τσίπουρο, το κατάστημα προσφέρει επιλογές σε εμφιαλωμένο, αλλά είναι ιδιαίτερα υπερήφανοι για το χύμα που έχουν, το οποίο δεν έχει αλλιάξει από τότε που πρωτοάνοιξαν. Έπειτα, ο κ. Δεμίρης μάς μυεί στην εμπειρία: «Μαζί με τα 25αρια -είτε με, είτε χωρίς γλυκάνισο- έρχονται και οι μεζέδες. Στις πρώτες δύο γύρες, θα βγάλουμε τόσα πιάτα όσα τα τσίπουρα που θα παραγγείλει κάποιος συν ένα επιπλέον. Από εκεί και πέρα όσο αυξάνεται η κατανάλωση, “σοβαρεύουν” οι μεζέδες και το πάμε αναλογικά». Η ιδιαίτερη ταυτότητα του μαγαζιού, το οποίο θα μπορούσε να χαρακτηρίσει κανείς και «οστρακάδικο», το ποιοτικό τσίπουρο και η παρείστικη ατμόσφαιρα είναι από τους λόγους που ο «Δεμίρης» έχει τόσο μεγάλο loyalty σε πελάτες. «Εκτός από τους καθημερινούς μας επισκέπτες, έχουμε πολλούς ακόμα που θα διανύσουν εκατοντάδες χιλιόμετρα μία ή και δύο φορές τον χρόνο για να μας τιμήσουν και να απολαύσουν αυτό που προσφέρουμε», σημειώνει, κλείνοντας, ο κ. Δεμίρης. ■

i Ευφραιμίδου 23
Τηλ: 24210 65559



ΕΚΠΤΩΣΗ 13%
ΣΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ
ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ

www.tigerpack.gr



ONE STOP SHOP
ΜΕ ΕΝΑ ΜΟΝΟ ΚΛΙΚ

Show room: Γεωργίου Κασσιμάτη 6, Πειραιάς **T** 210 692 5933
E accounts@tigerpack.gr **Facebook/Instagram:** TigerPack



TASTING



The evolution



Τα μενού γευσιγνωσίας, πιο γνωστά ως tasting ή degustation menu, αποτελούν μία γευστική περιπέτεια πολλών πιάτων, η οποία για ορισμένους αποτελεί την καλύτερη έκφραση της υψηλής και όχι μόνο γαστρονομίας, ενώ για κάποιους άλλους δεν είναι παρά ένα αναίτια ακριβό και επιτηδευμένο «κλήσέ», που συναντάμε σε high end εστιατόρια.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ

Το «debate» για την αποδοχή ή όχι των tasting menu επανέφερε πρόσφατα ο δημοσιογράφος Tony Naylor, ο οποίος σε άρθρο του στη βρετανική «Guardian» ανέφερε χαρακτηριστικά πως «λίγα πράγματα διχάζουν τόσο έντονα τις απόψεις του κόσμου στην παγκόσμια γαστρονομική σκηνή όσο η ύπαρξη των μενού γευσιγνωσίας». Τα μενού πολυημερών μικρών πιάτων μπορεί να πρωτοεμφανίστηκαν στα τέλη του 19ου με αρχές του 20ου αιώνα, αλλά μόλις στη διάρκεια της δεκαετίας του 1990 εξελίχθηκε σε ένα mainstream ρεύμα, απογειώνοντας το fine dining. Τα επόμενα χρόνια το «φαινόμενο» των degustation menu έγινε ολόένα και πιο δημοφιλές παίρνοντας μεγάλες διαστάσεις— μάλιστα υπάρχουν εστιατόρια που ακόμη και σήμερα σερβίρουν έως και 40 (!) πιάτα σε κάθε επισκέπτη-, συμπαρασύροντας εκατοντάδες top chefs ανά την υφήλιο να αναδείξουν το ταλέντο τους μέσα από την τάση αυτή.

Η πτώση

Όπως συμβαίνει συχνά, μετά την μεγάλη άνθηση, επίκειται μία «πικρή» πτώση. Τα tasting menu απαντώνται πλέον σχεδόν παντού και έχουν αρχίσει να... κουράζουν κριτικούς και θαμνώνες. Φτάνουμε πλέον στο 2012 όταν ο food critic των New York Times, Pete Wells, γράφει πως αισθάνεται «παγιδευμένος και αβοήθητος μπροστά στα "μαραθώνια" γεύματα», ενώ έναν χρόνο αργότερα σημειώνει: «Σε όλη τη χώρα (σ.σ ΗΠΑ), τα ακριβά εστιατόρια που σερβίρουν αποκλειστικά μενού γευσιγνωσίας εξαπλώνονται σαν επιδημία». Κάπως έτσι, την τελευταία δεκαετία επέρχεται ένα αίσθημα κορεσμού και μαζί με αυτό μία αρνητική χροιά ξεκινά να χαρακτηρίζει τα tasting menu. Το συστηρό ή ίσως ακόμα και επιτηδευμένο ύφος που τα διακρίνει, τα στελίσματα και κάποιες φορές υπερβολικά πιάτα και οι κατά περιπτώσεις εξωφρενικές τιμές τους, έχουν ως αποτέλεσμα οι πελάτες να χάνουν το ενδιαφέρον τους και σταδιακά να στρέφονται αλλού,

επιλέγοντας να δοκιμάσουν δημιουργικές προτάσεις street food, για παράδειγμα, ή έθνικ αυθεντικό φαγητό, σε μικρά συνοικιακά εστιατόρια.

The grand return

Η οικονομική ύφεση στα τέλη της πρώτης δεκαετίας του 21ου αιώνα και η πανδημία έφεραν πραγματικό πλήγμα στην haute cuisine και τα degustation menus. Ωστόσο, με την ε-



Η casual γευσιγνωσία

Για μία νέα, πιο χαλαρή προσέγγιση των degustation menu κάνει λόγο ο Έλβι Δημήτρης Ζύμπα. «Βλέπουμε πως τα τελευταία χρόνια τα μαγαζιά έχουν προσθέσει στις επιλογές των μενού ένα καινούριο είδος γευσιγνωσίας. Ο λόγος για την casual - neo bistro εκδοχή. Πρόκειται για ένα μενού που πρωτοσυνάντησα στην Γαλλία το 2014, την ίδια περίπου εποχή που ξεκίνησε και η τάση του bistronomy. Πλέον στα μαγαζιά με χαλαρή ατμόσφαιρα, ο επισκέπτης μπορούσε να επιλέξει εκτός από το à la carte, και ένα tasting menu σε πολύ προσιτές τιμές.

Μου άρεσε τόσο πολύ η λογική του να δημιουργείς κάτι ενδιαφέρον, το οποίο να είναι συγχρόνως και πιο οικονομικό, που την υιοθέτησα αρχικά στο "Aethicon", αλλά και εν συνεχεία στο "Esthiō", λέει χαρακτηριστικά.

πιστροφή στην κανονικότητα, το κοινό φάνηκε να διψά και πάλι για την εμπειρία του dining. Οι συνθήκες εξακολουθούν να μην ευνοούν ωστόσο την άνθιση της τάσης (πόλεμος Ρωσίας-Ουκρανίας, παγκόσμιες πληθωριστικές πιέσεις κ.λπ.). Γι' αυτό η εστίαση προσαρμόστηκε στις ανάγκες. Και κατάφερε να προσφέρει την εμπειρία, σε χαμηλότερο κόστος σε σχέση με το παρελθόν και σε πιο προσιτούς χώρους γαστρονομίας. Τα μενού γευσιγνωσίας επανακάμπτουν, αλλά με εντελώς διαφορετικούς όρους αυτή τη φορά. Ιδιοκτήτες και σεφ ανά τον κόσμο τα σχεδιάζουν με γνώμονα τη βιωσιμότητα, στοχεύοντας στην καλύτερη δυνατή διαχείριση υλικών και κόστους, ενώ ταυτόχρονα μειώνουν την δαπανηρή σπατάλη του φαγητού που σχετίζεται με τα à la carte μενού. Μέσα σ' αυτό το κλίμα, τα επανασυστήνουν, διατηρώντας μεν την υψηλή ποιότητά τους σε επίπεδο δημιουργικότητας και έμπνευσης, αλλά, ταυτόχρονα αλλάζοντας άρδην κάποια χαρακτηριστικά, που μέχρι τότε ήταν συνυφασμένα με την ύπαρξή τους. Για παράδειγμα κάνουν την εμφάνισή τους σε εστιατόρια με πιο χαλαρή ατμόσφαιρα και όχι μόνο σε εκείνα που υπηρετούν ακριβά και πολυτελή concept, μειώνουν τα στάδια των γευμάτων, προσφέροντας λιγότερα αλλά πιο ουσιαστικά πιάτα, αποφεύγουν τις εξτραβαγκάντζες και επιτρέπουν στους σεφ να δείξουν ένα επιμελημένο απόσπασμα όλων όσων κάνουν, αναδεικνύοντας γεύσεις και υλικά με πολύ πιο οικονομικό τρόπο. Πρόσφατα οι New York Times χαιρέτησαν τους Αμερικανούς σεφ που σερβίρουν μενού γευσιγνωσίας «με χαμηλότερες τιμές και λιγότερο attitude...». Ακόμα, όμως και σε αυτή τη νέα εκδοχή τους τα tasting menu βρίσκουν απέναντί τους επικριτές, που θα προτιμούν πάντα την επιλογή του à la carte, καθώς θεωρούν ότι ένα οποιοδήποτε degustation menu στερεί από τον εκάστοτε επισκέπτη την «ελευθερία» του να επιλέξει τι ακριβώς θέλει να γευτεί. ➤

☛ Τα τελευταία χρόνια τα μαγαζιά έχουν προσθέσει στις επιλογές των μενού ένα καινούριο είδος γευσιγνωσίας. Ο λόγος για την casual - neo bistro εκδοχή. Πλέον στα μαγαζιά με χαλαρή ατμόσφαιρα, ο επισκέπτης μπορούσε να επιλέξει εκτός από το à la carte, και ένα tasting menu σε πολύ προσιτές τιμές. ☛ —Έλβι Δημήτρης Ζύμπα



Degu αλλά ελληνικά

Τι συμβαίνει όμως με τα tasting menu στην Ελλάδα; Την απάντηση σε αυτό το ερώτημα δίνουν δύο νέοι, αλλά εξαιρετικά ταλαντούχοι και έμπειροι σεφ. «Τις προηγούμενες δεκαετίες τα tasting menu ίσως να είχαν συνδεθεί με ένα πιο αυστηρό και επιτηδευμένο ύφος. Ο κόσμος τρόμαζε στην ιδέα ενός μενού γευσιγνωσίας, γιατί ήταν κάτι άγνωστο. Κάποια μενού χαρακτηρίζονταν ως γκουρμέ – όρος, επίσης, παρεξηγημένος για πολλά χρόνια, καθώς πολλός κόσμος νόμιζε ότι θα πληρώσει το φαγητό του ακριβά και θα μείνει και νηστικός», υπογραμμίζει ο σεφ και συνιδιοκτήτης των εστιατορίων «Herve» και «Uron», Γρηγόρης Κίκης.

Όπως τονίζει ο ίδιος, αυτό, πλέον έχει αλλάξει. «Το επίπεδο της γαστρονομίας στην Ελλάδα έχει ανέβει και σίγουρα μαζί με τους σεφ έχει εξελιχθεί και ο κόσμος. Το tasting menu έχει μπει στη ζωή μας, δε μας ξενίζει πλέον. Πολλά εστιατόρια μπορούν να το υποστηρίξουν δίπλα στο σταθερό μενού τους, ως μια πρόταση του σεφ ανοιχτή για δοκιμή στο κοινό, σχεδιασμένη ιδανικά για τη συγκεκριμένη περίοδο. Υπάρχει το στοιχείο της έκπληξης σε πολλές περιπτώσεις. Ένα μενού γευσιγνωσίας σε βγάζει από την ζώνη ασφαλείας σου. Μπαίνεις στη διαδικασία να δοκιμάσεις γεύσεις με τις οποίες δεν είσαι εξοικειωμένος». Τί ισχύει, όμως, αναφορικά με το οικονομικό



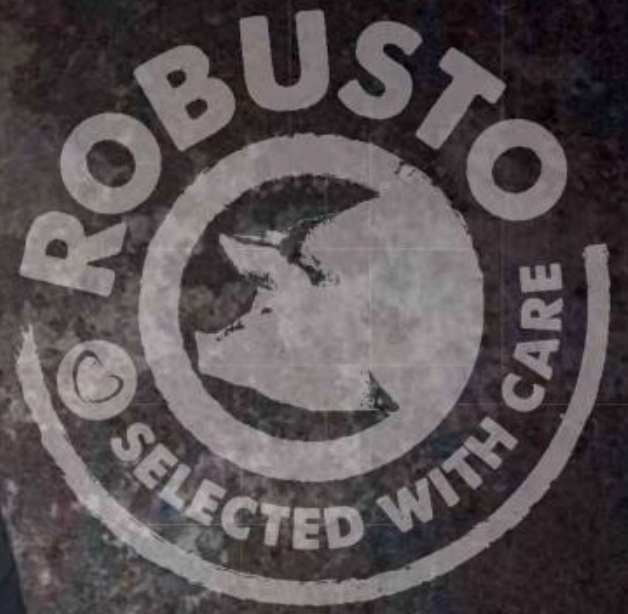
Tasting is sharing

Για τον Γρηγόρη Κίκη το φαγητό είναι απόλαυση. Όπως τονίζει ο σεφ: «Πρέπει να χρησιμοποιείς όλες σου τις αισθήσεις και να αφιερώσεις τον κατάλληλο χρόνο σε αυτό. Αυτή είναι ουσιαστικά και η φιλοσοφία γύρω από τα μενού γευσιγνωσίας. Είναι ένα ταξίδι, μία εμπειρία που σου δίνει τη δυνατότητα να εξερευνήσεις κάθε πιάτο. Από εκεί και πέρα, όπως πολλά άλλα πράγματα, είναι και θέμα εξοικείωσης». Σύμφωνα με τον ίδιο, όμως, το tasting menu υπήρχε πάντα στη ζωή μας: «Αν το σκεφτούμε όμως καλύτερα, όταν μοιραζόμαστε πιάτα με την παρέα μας σε ένα τραπέζι, είναι κι αυτό μία μορφή γευστικής δοκιμής. Άρα μπορείς να έχεις μία εμπειρία γευσιγνωσίας ακόμα και στις πιο απομακρυσμένες ταβέρνες χωρίς καν να το καταλάβεις. Ο περισσότερος κόσμος το έχει αντιληφθεί αυτό και πλέον δεν τον τρομάζει ένα τέτοιο μενού».

κομμάτι; «Στα degustation menu, γίνεται καλύτερη διαχείριση κόστους, γιατί επιλέγουμε συγκεκριμένα υλικά, μαγειρεύουμε συγκεκριμένα πιάτα και ξέρουμε ότι θα προσφέρουμε συγκεκριμένες μερίδες ανάλογα με τους καλεσμένους μας. Επιπλέον, μας δίνεται έτσι η ευκαιρία να αλληλάζουμε κάθε μέρα το μενού και να προσφέρουμε κάτι διαφορετικό, ξεχωριστό και νόστιμο. Έτσι και εμείς ως μάγειρες ασκούμε τις δεξιότητές μας και ο κόσμος διευρύνει τους γευστικούς του ορίζοντες», σημειώνει ο σεφ.

Από την πλευρά του ο συνιδιοκτήτης και σεφ στο «Esthiō» και culinary director στα «The artist Athens» και «Feeling Good», Έλβι Δημήτρης Ζύμπα κινείται στο ίδιο μήκος κύματος: «Σίγουρα τα tasting menus προσφέρουν μεγαλύτερη οικονομική σταθερότητα. Παράλληλα, η εφαρμογή τους κάνει πολύ πιο εύκολο για την κουζίνα να διαχειριστεί το ενδεχόμενο food waste». Σύμφωνα με τον σεφ Ζύμπα τα μενού γευσιγνωσίας αποτελούν ίσως τον καλύτερο τρόπο για να μπορέσει κάποιος να καταλάβει όλη τη φιλοσοφία του chef και του εστιατορίου που επισκέπτεται: «Μέσα από αυτά τα μενού ο κάθε καλεσμένος μπορεί να αντλήσει όλες τις πληροφορίες για τις γεύσεις και τις επιρροές, που έχει ο άνθρωπος που τα δημιούργησε, να αποκτήσει μία συνολική εικόνα του μαγαζιού και να ζήσει μία ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία». ■

☝☝ Με τα μενού γευσιγνωσίας μας δίνεται η ευκαιρία να προσφέρουμε καθημερινά κάτι διαφορετικό, ξεχωριστό και νόστιμο. Τόσο εμείς ως μάγειρες διευρύνουμε τις δεξιότητές μας, όσο και ο κόσμος διευρύνει τους γευστικούς του ορίζοντες. ☝☝ –Γρηγόρης Κίκης



ROBUSTO

από επιλεγμένα θηλυκά χοιρινά ειδικής διατροφής και πάχυνσης, για μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος, που υπόσχεται εξαιρετική ποιότητα και γεύση.

- Ευρεία γκάμα προϊόντων με και χωρίς κόκκαλο
- Με τη σφραγίδα και την εγγύηση ποιότητας Robusto
- Μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία για τους επαγγελματίες του χώρου



TRUSTED QUALITY MEAT
SINCE 1997



FOOD GROUP

Vion Food Hellas Ltd

Tel: +30 210 2812323

E-mail: vion.greece@vionfood.com

Το εθνικό μας street food μπορεί να είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την παραδοσιακή πίτα, ωστόσο η ανάγκη διαφοροποίησης έχει οδηγήσει πολλές επιχειρήσεις σε ευφάνταστες εναλλακτικές: παραδοσιακή τραβηχτή Μάνης, τортίγια, θρακόψωμο, ακόμα και μαρούλι είναι μερικές μόνο από αυτές!

Σουβλάκι... αλλιώς



ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΙΡΗΝΗ
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΚΟΛΙΟΣ

Σουβλάκι χωρίς πίτα γίνεται; Κι όμως γίνεται! Ο «Βασιλιάς» του fast food στην Ελλάδα εξελίσσεται, προσαρμόζεται στα «θέλω» των καταναλωτών και τις κυρίαρχες γαστρονομικές τάσεις και δεν χάνει σε τίποτα από την αίγλη του!

ΤΙ ΠΙΤΑ ΤΡΑΒΑΣ Για μανιάτικο street food

Τον Σεπτέμβριο του 2020 ο Σπύρος Σούμπασης μαζί με τη σύζυγό του, Ευτυχία Τουλιέρογλου έφεραν στον Πειραιά το σουβλάκι με τραβηχτή Μάνης. Πρόκειται για μία πίτα, την οποία έφτιαχναν οι Μανιάτισσες σε περιόδους πολέμου. Απλή, αλλήλα χορταστική και νόστιμη, η τραβηχτή πέρασε από γενιά σε γενιά και εξελίχθηκε σε παραδοσιακή συ-

νταγή. Ο Σπύρος κατάγεται από την ιστορική περιοχή της Πελοποννήσου και όποτε την επισκεπτόταν με την οικογένειά του, αναζητούσε το τοπικό έδεσμα. «Αναρωτιόμασταν πώς γίνεται να υπάρχουν τόσοι Μανιάτες στην Αθήνα και κανείς να μην έχει ανοίξει ένα μαγαζί με τραβηχτή. Τελικά το τοιμήσαμε εμείς!», τονίζει η Ευτυχία. Το «Τι πίτα τραβάς» είναι ένα μικρό στέκι γεύσης, που έχει επενδύσει στην ποιότητα, τη φρεσκάδα και την εντοπιότητα των πρώτων υλών. Η χειροποίητη πίτα ζυμώνεται καθημερινά, σερβίρεται με κεφαλοτύρι και μπορεί να συνοδευτεί με καλαμάκι χοιρινό ή κοτόπουλο, κεμπάπ, γεμιστό μπιφτέκι, σύγκλινο και λουκάνικο. Τα δύο τελευταία, όπως και η ρίγανη, το λάδι και το αλάτι, έρχονται απευθείας από τη Μάνη. Στο μενού υπάρχουν και

vegan επιλογές, αλλήλα και γλυκές εκδοχές όπως τραβηχτή με μανιάτικο θυμάριο μέλι ή με πραλίνα. «Θέλουμε να προσφέρουμε κάτι ποιοτικό, με γεύσεις ξεκάθαρες και αναλλοίωτες. Γι' αυτό δεν υπάρχει κάποια σος ή τζατζίκι και φυσικά τίποτα δεν είναι προψημένο ή προτηγανισμένο», τονίζει η Ευτυχία. Κλείνοντας, ρωτάμε την ιδιοκτήτρια αν πιστεύει πως το σουβλάκι είναι τόσο εντυπωμένο στη συνείδηση των Ελλήνων, ώστε να το δοκιμάσουν ακόμα και με μία τραβηχτή πίτα και απαντά: «Ο κόσμος αρχίζει και στρέφεται προς το υγιεινό και προτιμά να φάει κάτι χειροποίητο. Έτσι, αποδέχεται εύκολα μία εναλλακτική πρόταση, που πατά στην εντοπιότητα και την παράδοση».

● **Δ/ση: Κολλοκοτρώνη 68, Πειραιάς**
Τηλ: 211 416 8918



3



5



4

1. Η Ευτυχία Τουηγερογλου και ο Σπύρος Σούμπας, ιδιοκτήτες του "Τι πίτα τραβάς". 2.3. Το χορταστικό θρακόψωμο και η πιο... light τورتίγια ξεχωρίζουν στο "Pita Bar". 4. 5. Ο Θέμης Σταματάκης, ένας εκ των ιδιοκτητών του "Σουβλάκης". Το καγκουρό αποτελεί τη... μασκότ του μαγαζιού. 6. Η "τριηλέτα" της Μάνης αποτελείται από τραβηχτή πίτα με κεφαλοτύρι και σύγκλινο.

PITA BAR

Έθνικ, κρητικό, ποιοτικό

Με 16 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στην αθηναϊκή γαστρονομική σκηνή και δύο καταστήματα «Pita Bar» σε Ηλιούπολη και Παλαιό Φάληρο, οι Κωνσταντίνος Χρυσάφης, Νικόλαος Ταμπουλάρης, Γιώργος Πελέκας και Παναγιώτης Μπαφατάκης έχουν καταθέσει διαπιστευτήρια στον χώρο του ψητοπωλείου. Σ' έναν πληθωρικό κατάλογο με 128 κωδικούς, ξεχωρίζει η τورتίγια και το θρακόψωμο, που συνδυάζονται με σουβλάκι, γύρο και όχι μόνο. «Είμαστε περήφανοι, γιατί φέραμε πρώτοι το θρακόψωμο στην Αθήνα. Ένα αμιγώς κρητικό προϊόν, το οποίο το προσφέρουμε ως "φωλιά" με ό,τι επιθυμεί ο πελάτης. Πρόκειται για κάτι πο-

λύ χορταστικό, που απευθύνεται σε όσους θέλουν να... περωθούν και να ευχαριστηθούν φαγητό», λέει ο κ. Μπαφατάκης. Σύμφωνα με τον ίδιο η έμπνευση για την τورتίγια ήρθε εξ Αυστραλίας. Στο «Pita Bar» εκτίμησαν τον έθνικ χαρακτήρα της από το 2007 και δικαιώθηκαν, καθώς έχουν εξελιχθεί στο νούμερο ένα μαγαζί σε κατανάλωση τورتίγιας στην πρωτεύουσα. «Πολλές μέρες περνάει σε πωλήσεις ακόμα και τα τυλιχτά με πίτα. Η τورتίγια – η οποία διατίθεται και χωρίς γλυuten – με κοτόπουλο είναι ο best seller κωδικός μας», υπογραμμίζει και προσθέτει: «Όπως φαίνεται ο κόσμος όχι μόνο αποδέχεται το σουβλάκι σε αυτή τη version, αλλά την απολαμβάνει εξίσου». Τέλος, ρωτάμε τον κ. Μπαφατάκη



6

ποιο είναι το «κλειδί» για να παραμείνει ένα brand για δύο σχεδόν δεκαετίες, στο top επίπεδο: ««Δεν υπάρχει συνταγή επιτυχίας. Η αγάπη για αυτό που κάνεις, η ταυτότητά σου και η συνέπεια στην ποιότητα και στις σχέσεις είναι κάποια στοιχεία που τίθενται στην κρίση του κόσμου. Εμείς είμαστε τυχεροί γιατί εισπράττουμε αγάπη από τους πελάτες και τους ευχαριστούμε πολύ γι' αυτό»

● Δ/ση: Αγίου Αλεξάνδρου 39,

Παλαιό Φάληρο

Τηλ: 210 9802 807





1. 2. Ο Παναγιώτης Μπαφατάκης, ένας εκ των ιδιοκτητών του "Pita Bar" στο κατάστημα του Παλαιού Φαλήρου. 3. Το "Τι πίτα τραβάς" είναι μια μικρή γωνιά παράδοσης και γεύσης στον Πειραιά. 4. Λαχταριστά και δροσιστικά τα "πράσινα" τυλιχτά στους "Σουβλάκες".

☕☕ Ο κόσμος ακόμα και στο σουβλάκι αρχίζει και στρέφεται προς υγιεινές επιλογές και προτιμά να φάει κάτι χειροποίητο. Έτσι, αποδέχεται εύκολα μία εναλλακτική πρόταση, που, παράλληλα, πατά στην εντοπιότητα και την παράδοση. ☕☕



είδε ο κόσμος, εντυπωσιάστηκε και έτσι το 2014 το λανσάραμε και στο μαγαζί», υπογραμμίζει ο εκ των ιδιοκτητών. Πρόκειται για μία ιδανική επιλογή για τους καλοκαιρινούς μήνες, καθώς είναι πολύ ελαφρύ και δροσερό. Οι περισσότεροι το συνδυάζουν με καλαμάκι κοτόπουλο, ωστόσο διατίθεται με όλα τα κρέατα ή ακόμα και με μανιτάρι σαν vegan επιλογή. Τέλος, ρωτάμε τον κ. Σταματάκη αν πιστεύει πως το σουβλάκι, ακόμα και στην «πράσινη» εκδοχή του κυριαρχεί στις προτιμήσεις των Ελλήνων. «Οι Έλληνες το σουβλάκι, σε όλες τις μορφές του, δεν το αλλάζουν με τίποτα. Μπορούν να το παραγγέλουν καθημερινά με την ίδια λαχτάρα». ■

● Δ/ση: Λεωφ. Δεκελίας 57, Νέα Χαλκηδόνα
Τηλ: 210 2511714

ΣΟΥΒΛΑΚΕΣ

Σουβλάκι στα... «πράσινα»

Μία ιδιαίτερη και αρκετά εντυπωσιακή πρόταση για το σουβλάκι θα βρει ο επισκέπτης στους «Σουβλάκες» στη Νέα Χαλκηδόνα. Το μαγαζί αποτελεί την επιχειρηματική σύμπραξη των Μάρα Παπαθανασίου, Βασίλη Καλαμαρά, και Θέμη Σταματάκη, οι οποίοι, αν και προερχόμενοι από διαφορετικούς χώρους ο καθένας, το 2012 αποφάσισαν να ανοίξουν ένα σουβλατζίδικο. «Αγαπήσαμε την δουλειά και μας αγάπησε και ο κόσμος, γιατί ξέρει

ότι εδώ θα βρει ποιοτικό φαγητό, που θυμίζει σπιτικό», τονίζει ο κ. Σταματάκης. Στο μενού ο επισκέπτης θα βρει πολλές επιλογές σε ορεκτικά, τυλιχτά και μερίδες, ωστόσο οι «Σουβλάκες» ξεχωρίζουν για τα «πράσινα» τυλιχτά τους, στα οποία η κλασική πίτα έχει αντικατασταθεί από τρυφερά φύλλα iceberg. «Όπως τα περισσότερα πράγματα, η ιδέα αυτή γεννήθηκε από μία προσωπική ανάγκη. Ήμασταν σε φάση δίαιτας και θέλαμε κάτι για να αντικαταστήσουμε το ψωμί. Δοκιμάσαμε το iceberg, μας άρεσε πολύ, το



Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΑΣ!

**ΛΑΔΙ
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ
ΥΨΗΛΗΣ ΑΝΤΟΧΗΣ
ΣΕ 100%
ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ
ΥΛΙΚΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

VS

**100% Μίγμα
φυτικών ελαίων
Μεγάλη διάρκεια
τηγανίσματος
Δεν αφρίζει**

**ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΗ
ΣΥΝΘΕΣΗ
ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ
ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ**



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΤΑ

METRO
CASH & CARRY



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΑΠΟ ΤΗ ΦΥΤΕΛ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΕΠΕ, ΘΕΣΗ ΘΥΜΑΡΙΤΣΑ, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ Τ.Κ. 19018 Τ: 210 5578280 WWW.FYTEL.GR

Middle East North Africa's 50 BEST RESTAURANTS™ 2023

Από το Ντουμπάι μέχρι το Ισραήλ και το Κάιρο, η λίστα των 50 καλύτερων εστιατορίων Μέσης Ανατολής και Αφρικής για το 2023 "αφηγείται" τη σύγχρονη εξέλιξη μιας γαστρονομικής ιστορίας αιώνων και συγχρόνως "ανοίγει" την πόρτα σε διεθνείς κουζίνες και επιρροές από κάθε γωνιά της γης. Το κοσμοπολίτικο Ντουμπάι, όπως ήταν αναμενόμενο, πρωταγωνιστεί, με διεθνώς αναγνωρισμένους σεφ και εξαιρετικά ενδιαφέροντα concepts εστίασης, στην πρώτη γραμμή.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Ο θεσμός των 50best restaurants ανακοίνωσε πρόσφατα τα καλύτερα εστιατόρια στον κόσμο. Στην κορυφή φιγουράρει το Central, στη Λίμα (πέραν στο νο2), ενώ ακολουθούν το Disfrutar, στη Βαρκελώνη και το Diverxo, στη Μαδρίτη. Πέρα από τη λίστα των overall νικητών ωστόσο, μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζει και η λίστα με τα 50 καλύτερα εστιατόρια Μέσης Ανατολής και Αφρικής. Νέοι, δραστήριοι σεφ επαναπροσδιορίζουν τη γαστρονομία της περιοχής, φιλοδοξώντας να αναδείξουν τις εθνικές κουζίνες τους διεθνώς. Ακολουθεί το top 10 αυτής της λίστας...

1. Orfali Bros Bistro, Ντουμπάι

Οι αδελφοί Orfali, με καταγωγή από τη Συρία, συνεργάζονται δημιουργώντας μια αυθεντικά μοναδική εμπειρία εστίασης στο μπιστρό τους στο Ντουμπάι, εμπειρία που τους χάρισε τον τίτλο του Καλύτερου Εστιατορίου σε όλη τη Μέση Ανατολή και τη Βόρεια Αφρική για το 2023. Με τον μεγαλύτερο αδερφό Mohammad ως head chef και τα δύο νεότερα αδέρφια, Wassim και Omar, να επιμελούνται το κομμάτι της ζαχαροπλαστικής, συνδυάζουν την συριακή παράδοση και τις προσωπικές τους εμπειρίες, προτείνοντας πιάτα μοναδικά, όπως το Fattoush, ένα υβρίδιο ανάμεσα σε Ελ-



1. Στο εσωτερικό του «Ossiano» τα πάντα είναι μαγικά. 2. Η μπριγάντα του μπιστρό "Orfali Bros", στο Ντουμπαί, που ξεχώρισε στην 1η θέση, ως το Καλύτερο Εστιατόριο Μέσης Ανατολής και Αφρικής για το 2023. 3. Το "3 Fills" στο Ντουμπαί, 4ο φέτος στη λίστα, φιγουράριζε στην πρώτη θέση το 2022, χάρη στις δυνατές ασιατικές γεύσεις του σεφ Shun Shiroma. 4. Στο εστιατόριο "Κίνογα" απόλυτος πρωταγωνιστής τα ράμεν. 5. Ένα από τα πολλά εντυπωσιακά πιάτα του σεφ Himanshu Saini, στο Trèssind Studio, στο Ντουμπαί.

ληνική σαλάτα και gazpacho, το Aleppo street bun και το shish barak a la gyoza, όπου εμπλουτίζουν μία βασική συνταγή της ασιατικής κουζίνας, με σαφείς ανατολίτικες αναφορές.

2. Trèssind Studio, Ντουμπαί

Εδώ ο ινδός σεφ Himanshu Saini επαναπροσδιορίζει τη γαστρονομία της χώρας του. Το tasting menu του, με τον τίτλο «Γεύση Ινδίας», χωρίζεται σε 4 συλλογές πιάτων που εξερευνούν την ινδική επικράτεια από βορά προς νότο και από δύση προς ανατολή, σε μια εμπειρία που είναι σχεδόν θεατρική. Όσο προχωρά το μενού, η επισκέπτης οδηγείται σε διαφορετικές περιοχές του εστιατορίου, η κάθε μία προσεκτικά διακοσμημένη για να ταιριάζει με τα πιάτα μπροστά του.



3. Fusions by Tala, Μπαχρέιν

Η Tala Bashmi, βραβευμένη ως η "καλύτερη γυναίκα σεφ σε Μέση Ανατολή και Βόρεια Αφρική" για το 2022 μαγειρεύει παραδοσιακά φαγητά της χώρας της, σε μια σύγχρονη δημιουργική εκδοχή. Στόχος της να συνεισφέρει στη γαστρονομική αναγέννηση της Μέσης Ανατολής και του Μπαχρέιν ειδικά, παντρεύοντας στοιχεία της παράδοσης με σύγχρονες τεχνικές.

4. Ossiano, Ντουμπαί

Οι επισκέπτες του Ossiano κατέρχονται στο εστιατόριο μέσω μιας επιβλητικής στριφογυριστής σκάλας που τους οδηγεί σε μία σάλα χτισμένη στο κέντρο σχεδόν ενός πελώριου ενυδρείου. Παρά το θεατρικό σκηνικό, αληθιά και την ονειρική εμπειρία τού να δειπνεί κανείς με καρχαρίες και εξωτικά ψάρια να κοθυμπούν τριγύρω του, αυτό που μένει στο τέλος της εμπειρίας ανεξίτηλο στη μνήμη κάθε επισκέπτη είναι το φαγητό του σεφ Gregoire Berger και το όμορφο "χορογραφημένο" σέρβις.

5. 3 Fils, Ντουμπαί

Ο συνδυασμός των Ασιατικών fusion πιάτων και το super-casual στιλ του το κάνουν να ξεχωρίζει. Ο Chef Shun Shiroma, από την Ιαπωνία, με θητεία σε σειρά εμβληματικών εστιατορίων διεθνώς, συνεχίζει μέχρι σήμερα να ετοιμάζει καθημερινά ο ίδιος στην κουζίνα του 3 Fils τέλεια sushi rolls, indomie και μαριναρισμένα παϊδάκια αρνιού. ➤



“Στη Μέση Ανατολή και την Αφρική νέοι δραστήριοι σεφ επιδιώκουν να επαναπροσδιορίσουν τη γαστρονομία της ευρύτερης περιοχής, φιλοδοξώντας να αναδείξουν τις εθνικές κουζίνες τους διεθνώς.”



1. Στο Zooba, το αιγυπτιακό street food γίνεται talk of the town και ταξιδεύει τις γεύσεις του σε Νέα Υόρκη και Ριάντ. 2. Η Tala Bashmi, επικεφαλής του "Fusions by Tala", στο Μπαχρέιν. 3. Πιάτο του chef Solemann Haddad, στο εστιατόριο Moonrise του Ντουμπάι. 4. Στο George & John, στο Τελ Αβίβ. 5. Το Fakhreldin, στο Αμάν, βραβεύτηκε ως το Καλύτερο Εστιατόριο στην Ιορδανία το 2023.



6. George & John, Τελ Αβίβ

Ανακηρύχθηκε ως το καλύτερο εστιατόριο στο Ισραήλ για το 2023, χάρη στα πιάτα του σεφ Tomer Tal, ο οποίος συνδυάζει γεύσεις και συνταγές από την Εβραϊκή-Μαροκινή του κληρονομιά.

Το μενού του θα μπορούσε να θεωρηθεί και ωδή στο κάρβουνο. Το χειροποίητο κεμπάπ ετοιμάζεται σε ένα μικρό, παραδοσιακό κλασικό γκριλ της Μέσης Ανατολής ενώ τα τοπικά άγρια λάχανα καπνίζονται σε ένα πήλινο σκεύος, στον κήπο του εστιατορίου.

7. Kinoya, Ντουμπάι

Στο Kinoya όλα περιστρέφονται γύρω από τα ράμεν και τη φιλοσοφία του izakaya, αλλά η σπεσιαλιτέ της σεφ Neha Misra είναι η παρασκευή noodles, καθώς πριν ανοίξει το δικό της χώρο είχε ήδη γίνει διάσημη στις κοινωνικές πλατφόρμες για αυτό. Το εστιατόριο προσφέρει πιάτα, τέλεια εκτελεσμένα, σε άριστη σχέση ποιότητας τιμής.

8. Fakhreldin, Amman

Το καλύτερο εστιατόριο στην Ιορδανία για το 2023, είναι ξεχωριστό. Στεγασμένο σε μια από τις παλαιότερες γειτονίες του Αμάν, λειτουργεί από το 1997, στη βίλα που ανήκε κάποτε στην οικογένεια του Πρωθυπουργού Fawzi Al Mulki. Παραδοσιακό και κομψό, ξεχωρίζει για τους φρέσκους με-

ζέδες και τα εξαιρετικά του κρέατα, αλλιά και τα signature πιάτα του όπως το kebab στα κάρβουνα, με κουκουνάρι, κρεμμύδια και ντομάτες, σερβιρισμένο με πάστα τσίλι.

9. Zooba, Κάιρο

Αιγυπτιακό street food ενισχυμένο με ζωντανές γεύσεις και έντονα χρώματα. Το 2012, όταν ο κόσμος ήταν στα πρόθυρα της επανάστασης του street food, κανείς δεν μιλούσε για την Αίγυπτο. Για τον Αιγυπτίο-Αμερικανό επιχειρηματία Chris Khalifa, ήταν σημαντικό να φέρει τη γενέτειρά του στη συζήτηση. Σήμερα, το Zooba έχει ήδη επεκταθεί σε Νέα Υόρκη και Ριάντ, φέρνοντας μαζί του τις street food γεύσεις του Καΐρου.

10. Moonrise, Ντουμπάι

Το Moonrise διαθέτει μόνο 8 θέσεις σίτιζοντας καθημερινά μόλις 16 επισκέπτες (2 service τη βραδιά). Οι πελάτες παρακολουθούν την παρασκευή κάθε συνταγής του γευσισγνωσίας 8 πιάτων μενού, καθισμένοι δίπλα στην καλοκουρδισμένη μπριγάντα του εστιατορίου. Ο σεφ, Solemann Haddad στα 26 του χρόνια, είναι αυτοδίδακτος κάτοχος τον τίτλο του Young Chef of the Year 2022 των βραβείων Michelin. ■



est. 1951

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



T. 210 3218907 • E. info@gnarghyriou.gr



[ArgyriouGNSNC](https://www.facebook.com/ArgyriouGNSNC)



[arghyriougncp](https://www.instagram.com/arghyriougncp)



www.gnarghyriou.gr



ΑΦΟΙ ΒΛΑΧΟΥ Α.Β.Ε.

Ανάπτυξη, με όχημα την καινοτομία στην παραγωγή

Η ΑΦΟΙ ΒΛΑΧΟΥ Α.Β.Ε. παραμένει πρωτοπόρος στην παραγωγή προϊόντων εύκαμπτης συσκευασίας. Από την ίδρυσή της έως σήμερα, εφαρμόζει νέες τεχνολογίες και παρέχει καινοτόμες λύσεις, με γνώμονα την υψηλή ποιότητα προϊόντων και υπηρεσιών.

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Η ΑΦΟΙ ΒΛΑΧΟΥ Α.Β.Ε. δημιουργήθηκε το 1996 από τους αδελφούς Δημήτρη και Νίκο Βλάχο, με κοινό όραμα των δύο συνεργατών, την εφαρμογή νέων τεχνολογιών στη συσκευασία. Σήμερα η εταιρεία ασχολείται με τη Βαθυτυπική εκτύπωση και παράγει λαμιναρισμένα πολυστρωματικά φιλμ απευθυνόμενα κατά βάση στη Βιομηχανία Τροφίμων. Όπως σημειώνει ο κ. Δημήτρης Βλάχος: "Ο αδελφός μου, Νίκος, ήταν ο πρώτος που ασχολήθηκε επαγγελματικά με τον κλάδο

της συσκευασίας από το 1983, οπότε είχε ήδη αρκετή εμπειρία στην παραγωγή και τη διαχείριση των Α' υλών. Το 1996 ξεκινήσαμε μαζί την πρώτη παραγωγική μονάδα στο Κορωπί, με όνειρο την ανάπτυξη καινοτόμων λύσεων, σε μια δύσκολη εποχή, καθώς τότε ο κόσμος δεν ήταν έτοιμος να δεχτεί καινούριες εφαρμογές. Τελικά, όμως, καταφέραμε να ξεχωρίσουμε στην αγορά και να αναπτυχθούμε". Όπως εξηγεί ο κ. Βλάχος, το 2001 ολοκληρώθηκε η πρώτη μεγάλη επένδυση σε εξοπλισμό, για να ακολουθήσει

μία ακόμη το 2012, ενώ πρόσφατα, η εταιρεία μεταφέρθηκε σε νέες υπεράσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Μαρκόπουλο Αττικής, που περιλαμβάνουν και μια καινούρια γραμμή παραγωγής: «Θέλαμε ένα κτίριο μεγαλύτερο σε εμβαδόν και πιο λειτουργικό, που θα μας εξασφάλιζε 50% αύξηση της δυναμικότητας και ταχύτερη εξυπηρέτηση του πελάτη, πράγμα εξίσου σημαντικό. Ήδη προσθέσαμε, για παράδειγμα, την παραγωγή έτοιμης σακούλας, για κωδικούς που δεν θέλει κάποιος να συσκευάσει σε αυτόματα



1

μηχανή. Από εκεί και πέρα, η παραγωγή μας είναι χωρισμένη σε δύο μέρη: Στις μικρότερες γραμμές, με έναν πολύ ευέλικτο εξοπλισμό - που μπορεί γρήγορα και με χαμηλό κόστος να παράγει μικρές ποσότητες- και στις βαριές γραμμές για τους μεγάλους πελάτες, που έχουν μεγαλύτερες απαιτήσεις σε όγκο. Φυσικά και στις δύο περιπτώσεις, ακολουθούμε το ίδιο customer service, αντιμετωπίζοντας κάθε συνεργάτη μας -ανεξαρτήτως μεγέθους- ως μοναδικό, γεγονός που αποτελεί και ένα σημαντικό ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα. Για εμάς, όλοι οι πελάτες μας, είτε πρόκειται για μικρή βιοτεχνία, είτε για πολυεθνική, έχουν την ίδια αξία”.



3

Όραμα και αξίες

Από την ίδρυση της εταιρείας, βασικός στόχος ήταν να απευθυνθεί και στις διεθνείς αγορές. Σήμερα, όπως σημειώνει ο κ. Βλάχος, «το 60% του τζίρου μας αφορά εξαγωγές κυρίως στη Δυτική Ευρώπη και την Αμερική, όπου διατηρούμε ένα σημαντικό πελατολόγιο». Κινητήριος δύναμη αυτής της εξέλιξης η φιλοσοφία που διέπει την ΑΦΟΙ ΒΛΑΧΟΥ από τη γέννησή της: «Αυτό που ήλμε και στους πωλητές μας είναι πως η εταιρεία μας δεν πουλά πλαστικό, αλλά έναν ήσυχο ύπνο», σημειώνει ο κ.

Βλάχος. «Βασική μας αρχή είναι να παρέχουμε στον συνεργάτη μας υψηλή ποιότητα, αδιαμφισβήτητη συνέπεια και ταχύτητα εξυπηρέτησης, ώστε να νιώθει ασφάλεια και να ξέρει πως δεν θα αντιμετωπίσει κανένα πρόβλημα”. Τέλος, όσον αφορά τους στόχους της εταιρείας, σύμφωνα με τον κ. Βλάχο, «αυτή τη στιγμή, με αφετηρία τη νέα μας επέκταση, προτεραιότητά μας είναι να προσλάβουμε και να εκπαιδεύσουμε νέο κόσμο, γιατί πιστεύουμε ακράδαντα πως οι άνθρωποι κάνουν την πρόοδο και όχι τα μηχανήματα». ■



2

1, 3. Το νέο εργοστάσιο της "ΑΦΟΙ ΒΛΑΧΟΥ" στο Μαρκόπουλο διαθέτει μια σύγχρονη γραμμή ρολοκοπτικών μηχανών, αλλά και ένα σύστημα έγκαιρων παραδόσεων, καλύπτοντας κάθε ανάγκη. 2. Χειριστής στην εντυπωσιακή γραμμή εκτύπωσης βαθυτυπίας της εταιρείας.



“«Αντιμετωπίζουμε κάθε συνεργάτη μας, ως μοναδικό. Για εμάς, όλοι οι πελάτες μας, από τη μικρή βιοτεχνία έως την πολυεθνική, έχουν την ίδια αξία».

Δημήτρης και Νίκος Βλάχος, Ιδιοκτήτες



5000

Τόνοι παραγωγής προϊόντων



26

Εκατομμύρια ευρώ, κύκλος εργασιών του 2022



100

Εργαζόμενοι και συνεργάτες



62%

Ετήσιος κύκλος εργασιών σε εξαγωγές



17

Χώρες εξαγωγών



Global Pack
INTERNATIONAL PACKAGING EXHIBITION



FOODTECH
International food processing exhibition

Ένα Εκθεσιακό δίδυμο με σημαντικά εμπορικά οφέλη!

Η παράλληλη διοργάνωση των δύο εκθέσεων θα αναδείξει σημαντικές συνέργειες και θα έχει πολλαπλά εμπορικά οφέλη, τόσο για τους εκθέτες, όσο και για τους επισκέπτες.

Global Pack

Η νέα έκθεση για τη Συσκευασία
με Διεθνή εμβέλεια

Η Global Pack θα διεξαχθεί για πρώτη φορά φέτος από τις 11 έως τις 13/11/23 στο Metropolitan Expo, φιλοξενώντας ολόκληρη την αλυσίδα προϊόντων συσκευασίας, από υλικά, πρωτοποριακές τεχνολογίες και αυτοματισμούς, μέχρι καινοτόμα προϊόντα επεξεργασίας και αποδοτικό εξοπλισμό για τη σωστή αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων. Στόχος της, να γίνει αρωγός στη νέα εποχή που διανύει ο κλάδος συσκευασίας. Την έκθεση αναμένεται να επισκεφθούν ιδιοκτήτες και στελέχη α-

πό όλους τους κύριους παραγωγικούς και εμπορικούς κλάδους της οικονομίας, ενώ highlight θα αποτελέσει και η τελετή απονομής βραβείων του Διαγωνισμού Ετικέτας, στις 11/11/23. Τέλος, στη διάρκεια της έκθεσης θα πραγματοποιηθούν για 3 ημέρες, και τα ενημερωτικά Workshops & Seminars με τίτλο "Η επόμενη ημέρα στη συσκευασία", με τη συμμετοχή στελεχών της αγοράς και experts του κλάδου, που θα αναλύουν τα πιο επίκαιρα ζητήματα του κλάδου συσκευασίας.

www.globalpackexpo.gr

FOODTECH

Η μεγάλη έκθεση Τεχνολογίας και
Εξοπλισμού για τον κλάδο Τροφίμων & Ποτών

Η FOODTECH είναι μία premium έκθεση, 100% στοχευμένη στη βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών. Ο συγκεκριμένος κλάδος έχει να αντιμετωπίσει σειρά προκλήσεων σχετικά με τις νέες διαδικασίες παραγωγής, που απαιτούν κατανάλωση λιγότερης ενέργειας και φυσικών πόρων, ενώ ταυτόχρονα οφείλει να παράγει ανταγωνιστικά, καινοτόμα προϊόντα. Η 3η FOODTECH, εστιασμένη στις τεχνολογίες παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης προϊόντων, θα δώσει την ευκαιρία σε ιδιο-

κτήτες και στελέχη από όλο το φάσμα των παραγωγικών και εμπορικών επιχειρήσεων του κλάδου να βρουν νέες υπηρεσίες και λύσεις, ώστε να βελτιώσουν τις γραμμές παραγωγής τους. Συγχρόνως, στο ειδικά διαμορφωμένο stage των Workshops & Seminars, ειδικοί ομιλητές, ακαδημαϊκοί, επιστήμονες και στελέχη της βιομηχανίας Τροφίμων και Ποτών θα αναλύσουν σε βάθος όλες τις σύγχρονες προκλήσεις του f&b industry και θα μοιραστούν την τεχνογνωσία τους.

www.foodtech.gr

☑☑ Με στόχο οι δύο εκθέσεις να αποτελέσουν ένα κομβικό εμπορικό σταυροδρόμι διεθνούς εμβέλειας, η διοργανώτρια εταιρεία FORUM SA, μέσω στοχευμένης στρατηγικής marketing, θα προσελκύσει 350 σημαντικούς hosted buyers. Οι αγοραστές αυτοί θα πραγματοποιήσουν πάνω από 5.000 b2b meetings με τους εκθέτες. ☑☑

11>>13 NOE 2023

METROPOLITAN EXPO



Global Pack

INTERNATIONAL PACKAGING EXHIBITION

MAZI ME THN EKΘΕΣΗ
FOODTECH
International food processing exhibition



DISCOVER THE FUTURE OF **PACKAGING**

Supported by



POWTECH

Beviale Family

ΥΠΟ ΤΗΝ
ΑΙΓΙΑ

- **ΕΛΣΕΤ** (Ελληνικός Σύνδεσμος Ετικετοποιών) • **ΣΥΒΙΠΥΣ** (Σύνδεσμος Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών & Συσκευασίας)
- **ΠΕΤΕΤ** (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων) • **Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύκους**
- **ΣΒΠΕ** (Σύνδεσμος Βιομηχανιών Πλαστικών Ελλάδος) • **Ελληνική Εταιρεία Logistics**

FORUMSA Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 210 5242100 • www.globalpackexpo.gr • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE

FORUM ΑΕ Ολοκληρώθηκε με επιτυχία η διεθνής αποστολή στο Ισραήλ

Η FORUM ΑΕ προχωρά τη χαρτογράφηση διεθνών αγορών που ενδιαφέρουν τους εκθέτες της. Σειρά είχε το Ισραήλ, μία χώρα με κραταιά οικονομία, που ενδιαφέρεται για εισαγωγές αγροδιατροφικών προϊόντων, ξενοδοχειακού εξοπλισμού και τεχνολογίας.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Το τμήμα εξωστρέφειας της FORUM ΑΕ επισκέφτηκε το Ισραήλ στα μέσα Μαΐου, με στόχο να επικοινωνήσει τη σημασία των εκθεσιακών της διοργανώσεων (HORECA, FOOD EXPO, FOODTECH, GLOBAL PACK, XENIA, ARTOZA) σε επιχειρηματίες και θεσμικούς εκπροσώπους της χώρας. Στο πλαίσιο αυτό, πραγματο-

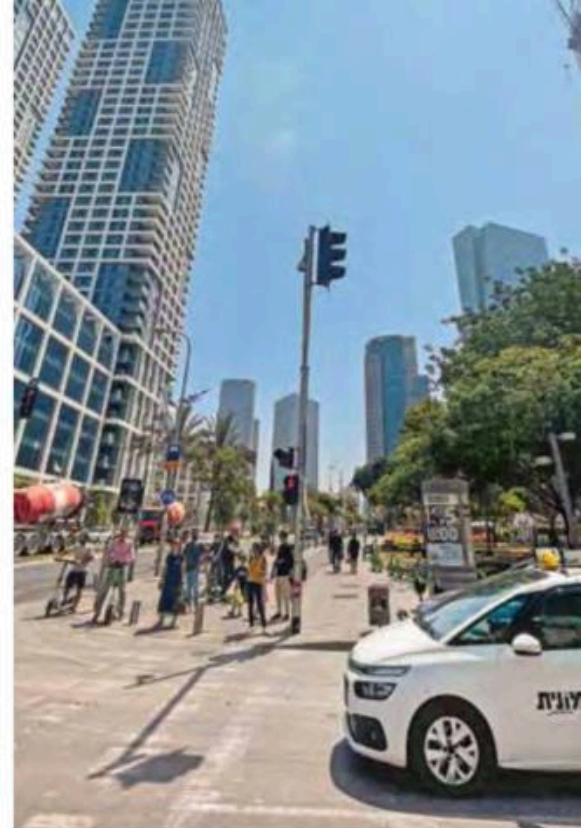
ποίησε πολλές και κομβικές συναντήσεις, με σημαντικά πρόσωπα της οικονομικής ζωής της χώρας, αλλά και κορυφαία στελέχη κλαδικών φορέων.

Ο κύκλος επαφών ξεκίνησε με την επίσκεψη του Φίλιππου Παπαναστασίου, International Development Director και της Χριστίνα Μπινώτη, Hosted Buyers Coordinator, με τη Γενική Διευθύντρια

της Ισραηλινής Ένωσης Ξενοδόχων, κα Romi Gorodisky, η οποία υπογράμμισε πως ο τομέας φιλοξενίας στο Ισραήλ είναι δυναμικός, με μεγάλο ενδιαφέρον για επενδύσεις και στη χώρα μας. Σειρά είχε η συνάντηση με τον κ. Nir Deutsch, Διευθυντή Εξωτερικού Εμπορίου της Ένωσης Ισραηλινών Κατασκευαστών. Η Ένωση εκπροσωπεί πάνω από 2.000 οργανώσεις και βιομηχανικές επιχειρήσεις του Ισραήλ που δραστηριοποιούνται σε διάφορους τομείς (από software και φαρμακευτικές εταιρείες, μέχρι ενέργειας και τροφίμων). Ο κ. Deutsch αναφέρθηκε στην αγορά της χώρας του, επισημαίνοντας το ενδιαφέρον που παρατηρείται για λύσεις εξοπλισμού στον τομέα του packaging και των πλαστικών. Στη συνέχεια η ελληνική αποστολή συναντήθηκε με τον Έλληνα πρέσβη στο Ισραήλ, κ. Κυριάκο Λουκάκη και τους εμπορικούς ακόλουθους, κ. Νικόλαο Χριστοδουλίδη και κ. Βασίλη Λιβέρη, οι οποίοι επιβεβαίωσαν πως το τελευταίο διάστημα οι Ελληνο-ισραηλινές σχέσεις είναι στο καλύτερό τους σημείο, καθώς Αθήνα και Ιερουσαλήμ προχώρησαν σε συμφωνία στρατηγικής συνεργασίας σε τομείς όπως η ενέργεια, η φιλοξενία, οι επενδύσεις, αλλά και η αγροτική ανάπτυξη και τα τρόφιμα.

Ανάπτυξη και του online εμπορίου

Η άνοδος του ηλεκτρονικού εμπορίου φαίνεται πως αποτελεί πρόκληση για τις περισσότερες ισραηλινές επιχειρήσεις. Η ελ-



ηθική πλευρά είχε μια εκτενή συζήτηση γι' αυτό το ζήτημα με την Deputy Director της Ένωσης Εμπορικών Επιμελητηρίων του Ισραήλ, κα Sharon Mermelstein και τη sales Manager της Ένωσης, κα Danielle Rubinstein. Οι δύο εκπρόσωποι ανέφεραν πως υπάρχει ζήτηση για υγιεινά Kosher τρόφιμα, ενώ σημείωσαν και το σχετικό ενδιαφέρον της αγοράς για διαρκή ανάπτυξη των online πωλήσεων. Ακολούθησε συνάντηση με τη Διευθύντρια του τμήματος Εκθέσεων, κα Mizrachi- Pinto Liz από το Ινστιτούτο Ισραηλινών Εξαγωγών και Διεθνούς Συνεργασίας (έναν μη κερδοσκοπικό οργανισμό που λειτουργεί από το 1958 στηρίζοντας την εξωστρεφή δράση ισραηλινών εταιρειών) και στη συνέχεια η ελληνική αποστολή συναντήθηκε με τον κο Avi Ravid, ιδιοκτήτη της αλυσίδας Victory Supermarket (με 58 καταστήματα στην πόλη του Τελ Αβίβ). Σειρά είχε η επίσκεψη στον Marketing Director της Avramento Logistic Warehouse, κο Haim Termin, (ιδιοκτήτη ενός delicatessen με ελληνικά και τουρκικά προϊόντα), ενώ στη συνέχεια ο κ. Παπαναστασίου και η κα Μπινώτη αντάλλαξαν απόψεις με τους κους Assaf Shamay της εταιρείας Smartship, η οποία παρέχει υπηρεσίες διανομής για b2c

και b2b καταστήματα ηλεκτρονικού εμπορίου, αλλά και τον κο Hasid Ilan, CEO της Royal Technology Company, κατασκευαστρια εταιρεία καινοτόμων μηχανών frozen Yogurt. Οι δύο εκπρόσωποι της FORUM AE δεν παρέλειψαν να γνωρίσουν και τον CEO της εταιρείας Zarubi -που παράγει μπαχαρικά, κράκερ, αποξηραμένα φρούτα και καραμέλες, κο Khaled Zarubi, ενώ στη συνέχεια είχαν προγραμματισμένες επαφές με τα στελέχη της Schestowitz, η οποία εισάγει, φανσάρει και διανέμει τα καταναλωτικά αγαθά 50 και πλέον διεθνών brands και συγκεκριμένα συνομίλησαν με τον CEO Mr Guy Schestowitz και τον Export Manager, κο Dror Shiloh. Κατά γενική ομολογία, ήταν ένα εποικοδομητικό ταξίδι, που πέτυχε απόλυτα το σκοπό του, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ενίσχυση του διεθνούς χαρακτήρα του εκθεσιακού portfolio της FORUM, με απώτερο στόχο φυσικά την τόνωση της εξωστρέφειας των εκθετών της. Θυμίζουμε ότι η επίσκεψη στο Ισραήλ αποτελεί την τρίτη κατά σειρά διεθνή αποστολή της ελληνικής εταιρείας, καθώς προηγήθηκαν ήδη μέσα στο προηγούμενο εξάμηνο, αντίστοιχες προγραμματισμένες συναντήσεις στη Βόρεια Μακεδονία και την Αλβανία. ■



1. Από αριστερά: Οι κύριοι Guy Schestowitz, CEO της Schestowitz, Dror Shiloh, Export Manager και Φίλιππος Παπαναστασίου. 2. 4. Με τα στελέχη της Avramento Logistic Warehouse, στα γραφεία και τους χώρους αποθήκευσης της εταιρείας. 3. Η κα Μπινώτη (δεξιά) με τη Sales Manager της Ένωσης Εμπορικών Επιμελητηρίων, κα Danielle Rubinstein, τον κο Παπαναστασίου και την Deputy Director, κα Sharon Mermelstein.



“ Η επίσκεψη στο Ισραήλ αποτελεί την τρίτη κατά σειρά διεθνή αποστολή της FORUM AE, καθώς προηγήθηκαν ήδη μέσα στο προηγούμενο εξάμηνο, αντίστοιχες προγραμματισμένες συναντήσεις στη Βόρεια Μακεδονία και την Αλβανία. ”



Το μυστικό είναι στη σάλτσα!

Ο επαγγελματίας της εστίασης μπορεί να επιλέξει ανάμεσα σε 180 διαφορετικές γεύσεις σε Sauces & Dressings με εξαιρετική ποιότητα! Πρωτότυπες, ιδιαίτερες λύσεις για κάθε επαγγελματική κουζίνα σε πολλές πρακτικές συσκευασίες με την υπογραφή της Piccanta!



Σπύρου Βρεττού 111, 13671, Αχαρνές. Τ: 210 2460775
E: info@piccanta.gr www.facebook.com/piccanta/

www.piccanta.gr

Sticks sauces 15g

σε 4 διαφορετικές γεύσεις!

Ενισχύστε τη θετική σας εικόνα, επιλέγοντας συσκευασμένες Sticks Sauces 15g & mini Sauces 38g Piccanta, στις οποίες αναγράφονται πλήρως, τα συστατικά, οι αλλεργιογόνες ουσίες και η ημερομηνία λήξης. Μπορείτε πλέον, να παρέχετε ασφαλή, βάσει νομοθεσίας, κοστολογημένα προϊόντα!



Sticks
sauces
15g



Mini
sauces
38g


piccanta
dressings & sauces



NEW PRODUCTS



Έτοιμα ψημένα

Η «Φάρμα Μητσόπουλος» καινοτομεί με τις νέες έτοιμες ψημένες λύσεις, έχοντας ως γνώμονα την άριστη πρώτη ύλη και το σταθερό αποτέλεσμα. Στόχος της νέας κατηγορίας είναι η μείωση παρέμβασης του χρόνου του επαγγελματία. Έτσι η εταιρεία προτείνει μία σειρά ψημένες γευστικές προτάσεις που θυμίζουν συνταγές από σπίτι, παρασκευασμένες από ατόφια κομμάτια αυθεντικού κρέατος, εμπλουτισμένα είτε με φυσικά μυρωδικά και βότανα, είτε με την προσθήκη αυθεντικών τυριών. Η σειρά περιλαμβάνει χοιρινά nuggets, χοιρινό schnitzel, κεμπάπ πολίτικο & γεμιστό με γραβιέρα, μπιφτέκι βόειο και μπιφτέκι ανάμεικτο με γραβιέρα.

ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Τηλ: 27410 74162,
www.mitsopoulos.farm

Φούρνος υψηλής ταχύτητας

Ο GourmeXpress, που διατίθεται αποκλειστικά από την «Electrolux Professional», είναι επαγγελματικός επιτραπέζιος φούρνος υψηλής ταχύτητας, που αυξάνει την παραγωγικότητα, μειώνοντας ταυτόχρονα τον χρόνο ψησίματος. Έξτρα χαρακτηριστικά: Η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, η ταχύτητα και η μέγιστη ευελιξία (πολλοπλά στάδια ψησίματος και προγράμματα μαγειρικής, αναθέρμανσης και καθαρισμού). Δεν απαιτείται εγκατάσταση απορροφητήρα καθώς είναι μηχανήμα χωρίς βαλβίδα εξαερισμού, με διαστάσεις ΠxΒΥx 460x710x660.

ELECTROLUX PROFESSIONAL HELLAS AE,
Τηλ: 210 6827669
www.electroluxprofessional.com/gr



Παραδοσιακό Σουβλάκι

Αντλώντας έμπνευση από παιδικές αναμνήσεις και νιώθοντας την ανάγκη να δώσει ένα νέο ποιοτικό και γευστικό προϊόν, η εταιρεία «Vitto's Family» δημιούργησε το παραδοσιακό χοιρινό σουβλάκι, το οποίο ήρθε για να θυμίσει γνήσιες γεύσεις από τα παλιά! Ζουμερό και νόστιμο, φέρει την υπογραφή ποιότητας της «Vitto's Family».

VITTOS FAMILY,
Τηλ: 210 4837001,
www.vittosfamily.gr



Νέα Sauce

Η εταιρεία «3Π» δημιουργεί συνεχώς καινοτόμα προϊόντα με αυθεντική γεύση και μοναδική υφή. Ένα τέτοιο προϊόν είναι και η Aioli Sauce, που «παντρεύει» τη γευστική μαγιονέζα με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού και συνδυάζει το σκόρδο με τις μεσογειακές νότες του βασιλικού. Η νέα sauce της «3Π» αναδεικνύει ιδανικά τα burgers, εκμοντερνίζει τα κλασικά πιτόγυρα, τα σάντουιτς και τις δημιουργίες με tortilla, χαρίζοντας υπέροχο χρώμα, χαρακτηριστική γεύση και άρωμα, ενώ συνδυάζεται ευχάριστα με τους περισσότερους μεζέδες της μεσογειακής κουζίνας.

3P SALADS, Τηλ: 24410 62255, 210 2449700
www.3psalads.gr



Κοπτικό λαχανικών

Το κοπτικό Robot Coupe CL50 Γαλλίας, το δημοφιλέστερο κοπτικό λαχανικών στον κόσμο από την ΕΜΚΟ Κουτελλάς, εξοικονομεί ώρες προετοιμασίας, προσφέροντας ποικιλία κοψιμάτων υψηλής ποιότητας, χάρη στους 50+ ειδικούς δίσκους για φέτες, τρίψιμο, julienne, κυματιστή κοπή, πατάτες τηγανιτές, κύβους και πουρέ πατάτας. Εξασφαλίζει μεγάλη παραγωγή για κάθε είδος λαχανικού, ενώ διαθέτει ειδικό πιεστήρι για ακριβείς κοπές και ισχυρό μοτέρ.

ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΛΑΣ Α.Ε., Τηλ: 210 9401702,
www.emko.gr



> 11-13
NOE 2023
METROPOLITAN EXPO

FOODTECH

International food processing exhibition

MAZI ME THN EKΘΕΣΗ
Global Pack
INTERNATIONAL PACKAGING EXHIBITION

Supported by



POWTECH

| Beviale Family

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ

- **ΥΠΑΑΤ** (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων) • **ΣΕΒΕΚ** (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος)
- **ΣΒΠΕ** (Σύνδεσμος Βιομηχανιών Πλαστικών Ελλάδος) • **ΣΕΒΤ** (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων) • **ΕΛΣΕΤ** (Ελληνικός Σύνδεσμος Ετικετοποιών)
- **ΣΥΒΙΠΥΣ** (Σύνδεσμος Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών & Συσκευασίας) • **ΠΕΤΕΤ** (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων)
- **ΣΕΒΙΤΕΛ** (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποιήσεως Ελαιολάδου) • **ΕΒΨ** Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics
- **INCOFRUIT HELLAS** (Σύνδεσμος Ελληνικών Επιχειρήσεων Εξαγωγής-Διακίνησης Φρούτων, Λαχανικών & Χυμών)

FORUMSA Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 210 5242100 • www.foodtech.gr • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE

NEW PRODUCTS



Πλήρες γεύμα σε μπολ

Από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας της η «Megas Yeeros» όρισε την καινοτομία ως οδηγό της. Η εξέλιξη της βασίζεται στις συνεχείς επενδύσεις σε έρευνες που αφορούν στις νέες διατροφικές τάσεις και οδηγούν σε μοναδικά προϊόντα. Έτσι παρουσιάζει τα «mega Bowls», φέρνοντας την επόμενη μέρα στο ψητοπωλείο. Μία πρόταση που θα προσφέρει ένα πλήρες, ισορροπημένο γεύμα στον τελικό καταναλωτή και θα βελτιώσει τη κερδοφορία του επαγγελματία της εστίασης. Τα συστατικά των bowls ποικίλουν, περιλαμβάνοντας είτε θρεπτικά κλασικά όπως λαχανικά και ρύζι είτε πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Η λογική της σύνθεσής τους στηρίζεται στη γρήγορη προετοιμασία.

MEGAS YEEROS SA, Τηλ: 210 5584098,
www.megasyeeros.gr



Φριτέζα με αυτόματη ανύψωση

Η φριτέζα της ιταλικής Baron από την ESTIASI προσφέρει σημαντικό όφελος στο κόστος ηλεκτρικής ενέργειας και συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος με τη μείωση των εκπομπών CO2. Το αυτόματο σύστημα ανύψωσης επιτρέπει στο προσωπικό να επικεντρωθεί σε παράλληλες εργασίες ενώ εξασφαλίζει τέλεια απόδοση στο τηγάνισμα. Η φριτέζα διασφαλίζει ομοιόμορφο αποτέλεσμα που συμβάλλει στην ικανοποίηση των πελατών. Το ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος διατηρεί την καθαριότητα του λαδιού και βελτιώνει τη διάρκεια ζωής του, εξοικονομώντας πολύτιμο χρόνο και πόρους.

ESTIASI, Τηλ: 210 6010132, www.estiasi.com

Ψημένες θωρίδες κοτόπουλο

Τα έτοιμα, ποιοτικά προϊόντα σε μερίδες κερδίζουν συνεχώς έδαφος, ρύνοντας τα χέρια του επαγγελματία. Ικανοποιώντας την ανάγκη αυτή η KALLAS INCORPORATION παρουσιάζει τις ψημένες θωρίδες από φιλέτο στήθος κοτόπουλο. Πρόκειται για ένα προϊόν υψηλής και σταθερής ποιότητας της Vossko GmbH, ιδανικό για αλυσίδες fast food, μικρά σημεία πώλησης και café, καθώς προσφέρει μεγάλη ποιότητα χρήσεων σε έτοιμα γεύματα, σαλάτες κ.λπ.



KALLAS INCORPORATION AE,
Τηλ: 210 2401830, www.kallasinc.com

Νέο kit Sous-vide - παστερίωσης

Με το νέο kit sous-vide και παστερίωσης για όλα τα συστήματα μαγειρέματος iCombi Pro, η Rational ανοίγει πρόσθετες επιλογές στους πελάτες της για δημιουργικό μαγείρεμα, καθώς το νέο kit αυξάνει σημαντικά τη διάρκεια ζωής, τη χρήση και την ασφάλεια των τροφίμων. Απλώς, το συνδέετε μέσω της διεπαφής USB και ένα εικονίδιο στην οθόνη σας καθοδηγεί, ώστε να μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ παστερίωσης και μαγειρέματος sous-vide.



RATIONAL Greece, Τηλ: 2100108373, 6930779687
www.rational-online.com

Ασύρματοι αισθητήρες

Η Infoscope Hellas με έδρα τη Θεσσαλονίκη και εξειδίκευση στα συστήματα καταγραφής, έχει λανσάρει το νέο μοντέλο Meton Sense Wireless Edition με ασύρματους αισθητήρες θερμοκρασίας, υγρασίας κ.ά. και διάρκεια ζωής μπαταρίας 14 χρόνια, διευκολύνοντας εξαιρετικά τη διαδικασία της εγκατάστασης. Τα καταγραφικά Meton καλύπτουν ένα μεγάλο εύρος εφαρμογών, με κεντρική επιτήρηση 24/7 για έγκαιρη ειδοποίηση σε περίπτωση οποιασδήποτε βλάβης. Η Infoscope Hellas υπόσχεται λύσεις για κάθε ανάγκη καταγραφής του κλάδου της εστίασης.

INFOSCOPE HELLAS,
Τηλ: 23150 05906, www.infoscope.gr



09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO 2024



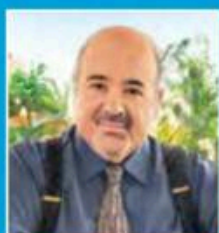
food Greece
expo

Μαζί και η έκθεση
oenotelia

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE



Η ΑΙ* ΑΛΛΑΖΕΙ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Η Τεχνητή Νοημοσύνη (στο εξής AI) εξαπλώνεται ραγδαία σε πολλά επαγγέλματα και ενώ σε κάποια προσφέρει σημαντικές βελτιώσεις, κάποια άλλα τα απειλεί με εξαφάνιση... Και δεν μιλάμε απλά για το εργατικό δυναμικό της βιομηχανίας που πρώτο δέχεται την εισβολή των ρομπότ, αλλά ακόμη και για πολύπλοκα διανομικά επαγγέλματα όπως αυτά της συγγραφής, της δημοσιογραφίας αλλά προσφάτως και της μαγειρικής.

Τι είναι αλήθεια η τεχνητή νοημοσύνη;

Η τεχνητή νοημοσύνη (AI) είναι πολύ περισσότερα από κουζίνες ρομπότ. Πρόκειται για μια τεχνολογία που δημιουργείται από έναν άνθρωπο για να επιτρέψει σε έναν υπολογιστή να μιμείται την ανθρώπινη συμπεριφορά. Η AI μπορεί να λάβει πληροφορίες από τον κόσμο γύρω της και να αντιδράσει σε αυτές, αλλά δεν μπορεί να αποθηκεύσει αυτές τις πληροφορίες και να τις χρησιμοποιήσει για να αναπτυχθεί και να γίνει πιο περίπλοκη με την πάροδο του χρόνου... Όμως

πλέον γίνεται ήδη λόγος για τη Μηχανική Εκμάθηση που οδηγεί την τεχνητή νοημοσύνη στο επόμενο επίπεδο. Αυτό το είδος τεχνολογίας επιτρέπει στους υπολογιστές όχι μόνο να λαμβάνουν πληροφορίες, αλλά και να χρησιμοποιούν πολύπλοκους αλγόριθμους για να μάθουν από αυτές, ώστε να μπορούν να κάνουν προβλέψεις για γεγονότα ή ανθρώπινες συμπεριφορές με βάση ιστορικά πρότυπα. Η μηχανική εκμάθηση χρησιμοποιείται από πλατφόρμες όπως το Netflix και το Spotify, αλλά και τη Google και το Facebook ώστε να γνωρίζουν τις προτιμήσεις μας και να μας παρέχουν εξατομικευμένο περιεχόμενο.

Τι μπορεί να προσφέρει η AI στα εστιατόρια;

- **Μείωση του κόστους:** Η τεχνολογία AI μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αυτοματοποίηση πολλών απλών εργασιών (όπως η λήψη κρατήσεων).
- **Μείωση σφαλμάτων:** Το ανθρώπινο λάθος ευθύνεται για πολλά λάθη σε ένα εστιατόριο. Για παράδειγμα, ένας σερβιτόρος μπορεί να ακούσει λάθος τον παραγγελλία ενός πελάτη ή να σημειώ-

σει λάθος τον αριθμό του τραπεζιού. Όταν οι πελάτες θα παραγγέλλουν μέσω AI, θα εξαλειφθούν αυτές οι αστοχίες.

● **Βελτιστοποίηση των παραγγελιών και ολοκληρωμένη απογραφή** σε πραγματικό χρόνο. Η AI μπορεί με τη διασύνδεση των συστημάτων απογραφής και αγορών με τις έξυπνες ταμειακές μηχανές του εστιατορίου να παρακολουθεί ιστορικά δεδομένα αποθέματος και αγορών, κάνοντας συστάσεις σε πραγματικό χρόνο για τον αριθμό των συστατικών και των προμηθειών που θα αγοράσετε! Άμεσο αποτέλεσμα, **εκμνησίσιμος υπερβολικών αποθεμάτων και μείωση της σπατάλης** των τροφίμων.

Και μερικές εξωτικές εφαρμογές από το κοντινό παρόν...

Το Flippy, είναι ένα ρομπότ που γυρίζει burger με μαθηματική ακρίβεια στο CaliBurger στην Pasadena, ενώ την ίδια στιγμή ένα drone χρησιμοποιείται από την Domino's για μια παράδοση πίτσας στη Νέα Ζηλανδία! Ταυτόχρονα στα KFC στην Αμερική και στην Κορέα, πειραματίζονται με σταθμούς παραγγελιών με τεχνολογία αναγνώρισης προσώπου, η οποία μπορεί να αναγνωρίσει τους επαναλαμβανόμενους επισκέπτες και να προσαρμόσει την εμπειρία τους με βάση τις παραγγελίες και τις προτιμήσεις τους! Μείνετε συντονισμένοι και κυρίως αποδεχθείτε το γεγονός πως το αύριο είναι εδώ! ■



Η γνωστή αλυσίδα pizza's DOMINOS ήδη επεξεργάζεται σύστημα παραδόσεων με drones που καθοδηγούνται από AI.

KASIDIS

— est.1885 —

Λουκάνικο Τυρνάβου με πράδο

Η παράδοσή μας με διαλεχτά,
αγνά υλικά, στο πιάτο σας.



ΚΕΝΤΡΙΚΟ: 1ο χλμ. διαστ. Αγίας Σοφίας & Ε.Ο. Τυρνάβου Λάρισα, ΤΚ 40100, τηλ: 2410 831520, fax: 2410 831521
ΥΠ/ΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: Λυκοβρύσεως 15, Μεταμόρφωση, τηλ: 210 2822200
ΥΠ/ΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ: Τέρμα Αριστοτέλους, Νέα Μαγνησία, τηλ.: 2310 753054

info@kasidissa.gr

www.kasidissa.gr



Η επόμενη μέρα
στο Ψητοπωλείο!



Είναι ωραίο να έχεις κάποιον δίπλα σου να σε **στηρίζει**, να **αφουγκράζεται** τις προκλήσεις της εποχής και να σου **προσφέρει** τις κατάλληλες λύσεις.

Η Megas Yeeros φέρνει την επόμενη μέρα
στο ψητοπωλείο με τις **mega bowl** προτάσεις.

Γρήγορη προετοιμασία / Εύκολη μεταφορά / Βελτίωση κερδοφορίας

