


**EATA**  
 European Association  
 of Translators and  
 Interpreters  
 2011-2015  
 2015-2019  
 2019-2023  
 2023-2027  
 2027-2031  
 2031-2035  
 2035-2039  
 2039-2043  
 2043-2047  
 2047-2051  
 2051-2055  
 2055-2059  
 2059-2063  
 2063-2067  
 2067-2071  
 2071-2075  
 2075-2079  
 2079-2083  
 2083-2087  
 2087-2091  
 2091-2095  
 2095-2099  
 2099-2103  
 2103-2107  
 2107-2111  
 2111-2115  
 2115-2119  
 2119-2123  
 2123-2127  
 2127-2131  
 2131-2135  
 2135-2139  
 2139-2143  
 2143-2147  
 2147-2151  
 2151-2155  
 2155-2159  
 2159-2163  
 2163-2167  
 2167-2171  
 2171-2175  
 2175-2179  
 2179-2183  
 2183-2187  
 2187-2191  
 2191-2195  
 2195-2199  
 2199-2203  
 2203-2207  
 2207-2211  
 2211-2215  
 2215-2219  
 2219-2223  
 2223-2227  
 2227-2231  
 2231-2235  
 2235-2239  
 2239-2243  
 2243-2247  
 2247-2251  
 2251-2255  
 2255-2259  
 2259-2263  
 2263-2267  
 2267-2271  
 2271-2275  
 2275-2279  
 2279-2283  
 2283-2287  
 2287-2291  
 2291-2295  
 2295-2299  
 2299-2303  
 2303-2307  
 2307-2311  
 2311-2315  
 2315-2319  
 2319-2323  
 2323-2327  
 2327-2331  
 2331-2335  
 2335-2339  
 2339-2343  
 2343-2347  
 2347-2351  
 2351-2355  
 2355-2359  
 2359-2363  
 2363-2367  
 2367-2371  
 2371-2375  
 2375-2379  
 2379-2383  
 2383-2387  
 2387-2391  
 2391-2395  
 2395-2399  
 2399-2403  
 2403-2407  
 2407-2411  
 2411-2415  
 2415-2419  
 2419-2423  
 2423-2427  
 2427-2431  
 2431-2435  
 2435-2439  
 2439-2443  
 2443-2447  
 2447-2451  
 2451-2455  
 2455-2459  
 2459-2463  
 2463-2467  
 2467-2471  
 2471-2475  
 2475-2479  
 2479-2483  
 2483-2487  
 2487-2491  
 2491-2495  
 2495-2499  
 2499-2503  
 2503-2507  
 2507-2511  
 2511-2515  
 2515-2519  
 2519-2523  
 2523-2527  
 2527-2531  
 2531-2535  
 2535-2539  
 2539-2543  
 2543-2547  
 2547-2551  
 2551-2555  
 2555-2559  
 2559-2563  
 2563-2567  
 2567-2571  
 2571-2575  
 2575-2579  
 2579-2583  
 2583-2587  
 2587-2591  
 2591-2595  
 2595-2599  
 2599-2603  
 2603-2607  
 2607-2611  
 2611-2615  
 2615-2619  
 2619-2623  
 2623-2627  
 2627-2631  
 2631-2635  
 2635-2639  
 2639-2643  
 2643-2647  
 2647-2651  
 2651-2655  
 2655-2659  
 2659-2663  
 2663-2667  
 2667-2671  
 2671-2675  
 2675-2679  
 2679-2683  
 2683-2687  
 2687-2691  
 2691-2695  
 2695-2699  
 2699-2703  
 2703-2707  
 2707-2711  
 2711-2715  
 2715-2719  
 2719-2723  
 2723-2727  
 2727-2731  
 2731-2735  
 2735-2739  
 2739-2743  
 2743-2747  
 2747-2751  
 2751-2755  
 2755-2759  
 2759-2763  
 2763-2767  
 2767-2771  
 2771-2775  
 2775-2779  
 2779-2783  
 2783-2787  
 2787-2791  
 2791-2795  
 2795-2799  
 2799-2803  
 2803-2807  
 2807-2811  
 2811-2815  
 2815-2819  
 2819-2823  
 2823-2827  
 2827-2831  
 2831-2835  
 2835-2839  
 2839-2843  
 2843-2847  
 2847-2851  
 2851-2855  
 2855-2859  
 2859-2863  
 2863-2867  
 2867-2871  
 2871-2875  
 2875-2879  
 2879-2883  
 2883-2887  
 2887-2891  
 2891-2895  
 2895-2899  
 2899-2903  
 2903-2907  
 2907-2911  
 2911-2915  
 2915-2919  
 2919-2923  
 2923-2927  
 2927-2931  
 2931-2935  
 2935-2939  
 2939-2943  
 2943-2947  
 2947-2951  
 2951-2955  
 2955-2959  
 2959-2963  
 2963-2967  
 2967-2971  
 2971-2975  
 2975-2979  
 2979-2983  
 2983-2987  
 2987-2991  
 2991-2995  
 2995-2999  
 2999-3003  
 3003-3007  
 3007-3011  
 3011-3015  
 3015-3019  
 3019-3023  
 3023-3027  
 3027-3031  
 3031-3035  
 3035-3039  
 3039-3043  
 3043-3047  
 3047-3051  
 3051-3055  
 3055-3059  
 3059-3063  
 3063-3067  
 3067-3071  
 3071-3075  
 3075-3079  
 3079-3083  
 3083-3087  
 3087-3091  
 3091-3095  
 3095-3099  
 3099-3103  
 3103-3107  
 3107-3111  
 3111-3115  
 3115-3119  
 3119-3123  
 3123-3127  
 3127-3131  
 3131-3135  
 3135-3139  
 3139-3143  
 3143-3147  
 3147-3151  
 3151-3155

# Όλη η γεύση στο τσεπάκι τους!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

## Pitta Pocket

Οι πίτες Pocket Αλεξάκης ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες και πολύ μεράκι, είναι ιδανικές για να δημιουργήσετε εύκολα και γρήγορα το αγαπημένο σας σάντουιτς ή τοστ!



Food For Thought.gr



Στρογγυλή



Τετράγωνη



Οβάλ

ΣΕ 3 ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ  
ΓΙΑ ΑΜΕΤΡΗΤΟΥΣ  
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ!

  
από το 1956  
**Αλεξάκης**

Λουτρού 97, 13678 Αχαρνάι | Τ 210 2447299 | [sales@alexakis-pittes.gr](mailto:sales@alexakis-pittes.gr) | [www.alexakis-pittes.gr](http://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**.

**nosti  
most**

**HELLENIC GYROS**

 **elvida**  
foods

Στ. Γονατά 40 | Περιστέρι, Αθήνα | Τ: 210 5785051  
[www.elvidafoods.gr](http://www.elvidafoods.gr) | [www.hellenicgyros.gr](http://www.hellenicgyros.gr)

# ΤΟ ΔΕΞΙ ΧΕΡΙ ΤΟΥ

# Chef





3psalads.gr



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

[sales@3psalads.gr](mailto: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

# 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



Instagram nanosaeve.gr

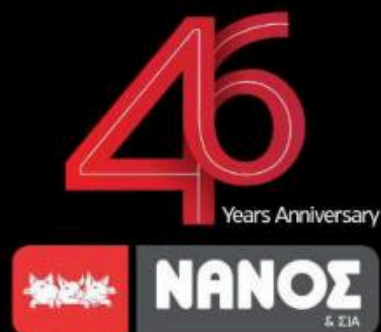
Facebook nanosaeve

Website www.nanosaeve.gr

Phone +30 210 5590994-6

Email info@nanosaeve.gr

Location Τζαβερδέλλα | Ασπρόπυργος



*Το καλύτερο... έχει όνομα και ιστορία!*





Στη 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 τη διασφάλιση της επιτυχίας των συνεργατών μας, στο χώρο της εστίασης.



Η νέα σειρά προ-ψημένων προϊόντων περιλαμβάνει συνταγές από στόφιο κρέας υψηλής ποιότητας συνδυασμένο με μπαχαρικά και βότανα της ελληνικής γης.

Συνταγές από «σπίτι», όπου θα αγαπήσουν μικροί και μεγάλοι στο μενού του κάθε επαγγελματία.



Κρητικό, Αρχαία Κόρινθος | [info@mitsopoulos.farm](mailto:info@mitsopoulos.farm) | T 27410 74162 | [mitsopoulos.farm](https://mitsopoulos.farm)  [farmamitsopoulos](https://www.facebook.com/farmamitsopoulos)  [farma\\_mitsopoulos](https://www.instagram.com/farma_mitsopoulos)





Σε ευέλικτες και ασφαλείς συσκευασίες.

Στόχος της νέας κατηγορίας είναι η μείωση του χρόνου παρέμβασης του επαγγελματία, ευελιξία και ταχύτητα, όρα ενεργειακή εξοικονόμηση, πάντα με γνώμονα τη σταθερή ποιότητα και τα υψηλά γευστικά χαρακτηριστικά.

Η γκάμα περιλαμβάνει την σειρά των προ-ψημένων γύρων όπως χοιρινό, κοτόπουλο, doner & al pastor, βόεια μπιφτέκια και ανόμεικτα με γραβιέρα, κεμπάπ πολιτικό και γεμιστό με γραβιέρα και τα καινοτόμα παναρισμένα από χοιρινό όπως pork nuggets και χοιρινό schnitzel, μέσα σε ευέλικτες συσκευασίες.



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. Ρέντης

☎ 210 4935035 📠 6985 983132

✉ info@ginisgreekmeat.com

[www.ginisgreekmeat.com](http://www.ginisgreekmeat.com)





ΣΟΥΒΛΑΚΙ  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ  
ΧΟΙΡΙΝΟΣ  
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ  
DONER



# GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER

# BRESC

## ΑΠΑΛΕΣ ΣΑΝ ΧΑΔΙ ΔΥΝΑΤΕΣ ΣΑΝ ΓΕΥΣΗ

### ΥΓΡΕΣ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ - ΓΛΑΣΑ - ΣΑΛΤΣΕΣ

Πριν το BBQ βυθίστε το κρέας στη μαρινάδα για 24 ώρες πριν το ψήσιμο και αφήστε το να πάρει γεύση και άρωμα. Περικύψτε ένα απο τα γλάσα της προτιμήσης σας λίγο πριν το βγάλετε απο τη φωτιά για το τέλειο αποτέλεσμα. Γεμίστε το τραπέζι με σάλτσες και σως. Αναλόγως τη σως, μπορείτε να τη σερβίρετε επί τόπου στο πιάτο, σε μερίδες ή στο τραπέζι.



### ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ | BEFORE GRILLING

- Το μυστικό συστατικό πριν το ψήσιμο.
- Η γεύση εισχωρεί στο κρέας πιο εύκολα, μέσω της όσμωσης.
- Δεν καίγεται από τη φωτιά.
- Αλείψτε 24 ώρες πριν το ψήσιμο.
- Εξαιρετικός γευστικός συνδυασμός.





## ΓΛΑΣΑ ΤΕΛΕΙΩΜΑΤΟΣ

## AFTER GRILLING

- Αλείψτε λίγο πριν το τέλος του ψησίματος.
- Δώστε στο κρέας τη δική σας πινελιά με διάφορες, λαχταριστές γεύσεις.
- Ο τέλειος γευστικός συνδυασμός.



## ΣΑΛΤΣΕΣ ΕΘΝΙΚ

## JUST ADD

- Υπέροχες, νέες δημιουργίες.
- Μάνγκο και Χαμπανέρο: Φρουτένια, Γλυκιά, Πικάντικη γεύση.
- Το τέλειο συνοδευτικό για το πιάτο σας.



**ΕΛΕΤΡΟ**  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



**42**  
**ΑΦΙΕΡΩΜΑ**  
**ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ**

Οι σύγχρονοι τεχνίτες αλλαντοποιίας δεν επαναπαύονται στις δάφνες τους και προτείνουν με τόλη τις δικές τους umami εκδοχές.



**28**  
**ΑΦΙΕΡΩΜΑ**  
**ΧMAS MENU!**

Οι έτοιμες λύσεις της αγοράς προσφέρουν ευκολία, αξιοπιστία, αλλά κυρίως έμπνευση για ένα γιορτινό, άκρως χριστουγεννιάτικο μενού που θα αφήσει εποχή.

**14 Editorial**

**16 Ειδήσεις**

**26 Meat News**

**28 Αφιέρωμα**  
Xmas menu

**36 Συνέντευξη**  
Π. Μητρόπουλος

**38 Trends 2024**

**42 Αφιέρωμα**  
Αλλαντικά

**54 Άρθρο**  
Κάπνισμα αλλαντικών

**56 Concept**  
Dining like a Viking

**60 Συνταγές**  
New Year's Roasts

**64 Ρεπορτάζ**  
Upgraded ψητοπωλεία

**68 Θέμα**  
Μοναστηριακή Μπίρα

**72 Θέμα**  
Kitchen Suite

**74 Παρουσίαση**  
3P SALADS

**76 Γαστροκαφεενεία**  
Ara:zo, Ρόδος

**80 Θέμα**  
R&BDA 2023

**84 Θέμα**  
Κρέας εργαστηρίου

**88 FOOD EXPO**

**90 HORECA**

**92 Νέα Προϊόντα**

**96 Last Page**



**64**  
**ΡΕΠΟΡΤΑΖ**

Τα ψητοπωλεία αλλάζουν, επενδύουν στην ποιότητα και αναβαθμίζουν το μενού και τις υπηρεσίες τους, κερδίζοντας το στοίχημα της επόμενης ημέρας.



**36**  
**ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ**

με τον κ. Παναγιώτη Μητρόπουλο,  
Head of Sales Traditional HoReCa  
της Elvida Foods.



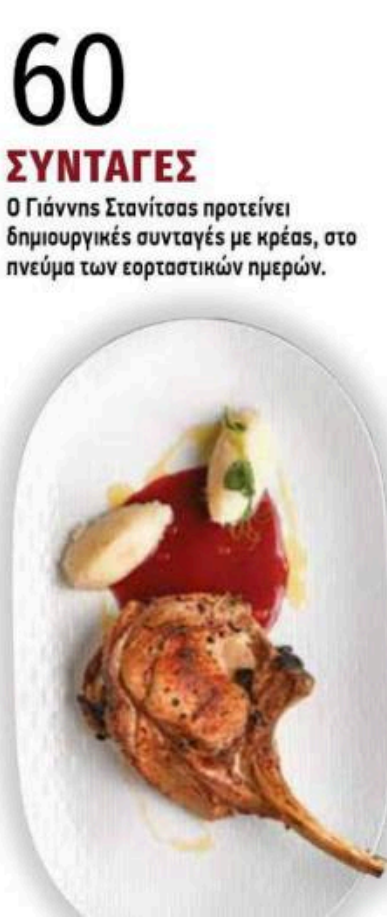
**16**  
**ΕΙΔΗΣΕΙΣ**

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



**68**  
**ΘΕΜΑ**

Η μπίρα Trappist ακολουθεί την παραδοσιακή διαδικασία ζυθοποίησης, όπως την όρισαν οι μοναχοί του τάγματος των Κιστερσιανών.



**60**  
**ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Ο Γιάννης Στανίτσας προτείνει δημιουργικές συνταγές με κρέας, στο πνεύμα των εορταστικών ημερών.

# ΝΙΤΣΙΑΚΟΣ



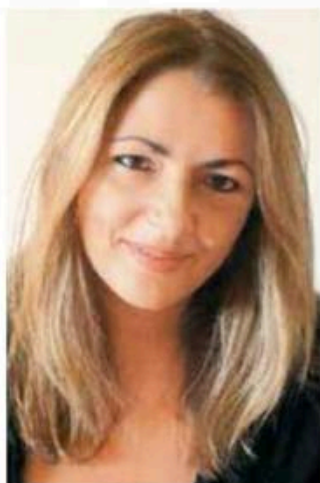
## ΒΟΕΙΟ ΝΕΕΣ ΚΟΠΕΣ



[www.nitsiakos.gr](http://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



☑ Τα βασικά εργαλεία για να διατηρεί μία επιχείρηση ένα υψηλό επίπεδο λειτουργίας είναι η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού και η επιθυμία για διαρκή βελτίωση. ☑

**Η** εορταστική περίοδος είναι ήδη εδώ και οι επιχειρήσεις προετοιμάζονται πυρετωδώς για να ανταπεξέρθουν στις αυξημένες απαιτήσεις. Το βασικό ερώτημα όλων είναι τι θέλει τη δεδομένη στιγμή ο καταναλωτής; Από αυτή την ερώτηση, αλθώστε, ξεκινά κάθε προσφορά αγοράς. Τι διαφορετικό μπορεί να προσφέρει μία επιχείρηση για να τον κερδίσει; Τι είδος μενού να προτείνει -μιας και μιλάμε για χώρους εστίασης- και πώς να παραμείνει κανείς ανταγωνιστικός; Η απάντηση σίγουρα δεν είναι μία, ωστόσο υπάρχει μία κοινή συνισταμένη που αποτελεί προαπαιτούμενο, για την επιτυχία κάθε εγχειρήματος. Κι αυτή δεν είναι άλλη από τη διασφάλιση της καλύτερης δυνατής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών. Το βασικό εργαλείο για να δι-

ατηρεί μια επιχείρηση ένα υψηλό επίπεδο λειτουργίας είναι η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού και η επιθυμία για διαρκή βελτίωση. Κι αυτό, αν και ακούγεται απλό, δεν είναι πάντα. Κυρίως γιατί συχνά, θεωρώντας εαυτούς ειδικούς

σε κάθε τι που αφορά την επιχείρηση, δεν απευθυνόμαστε πάντα στους κατάλληλους συνεργάτες γι' αυτή τη δουλειά. Η εκπαίδευση του προσωπικού απαιτεί συνδυασμό ικανοτήτων, γνώσεων, αθλή και δεξιοτήτων από την πλευρά των εκπαιδευτών, οι οποίοι επίσης χρειάζεται να αναπτύσσονται, να διευρύνουν διαρκώς τις γνώσεις τους και να παραμένουν σε επαφή με τις εξελίξεις, προβλέποντας τις προκλήσεις που θα χρειαστεί να αντιμετωπίσουν οι εκπαιδευόμενοι στο μέλλον. Πολύ συχνά, δε, είναι και οι ίδιοι οι επιχειρηματίες εκείνοι που χρειάζεται να λάβουν αντίστοιχη εκπαίδευση για μία σειρά ζητημάτων που αφορούν την επιχείρηση, από το management και τα logistics μέχρι τη διαχείριση του προσωπικού. Σε κάθε περίπτωση, η αυτοβελτίωση μπορεί να είναι ένας πολύ εποικοδομητικός στόχος για όλους την νέα χρονιά. Σας εύχομαι ολόψυχα να τον κατακτήσετε!

**Εύα Τούνα**

**Διευθύντρια Σύνταξης**

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 ΑΕ**

Member of NürnbergMesse Group

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328,

ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

ΤΗΛ.: 210 5242100

info@forumsa.gr, www.forumsa.gr



ΜΕΛΟΣ

Ένωσης Δημοσιογράφων  
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



# GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ  
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ  
1983 - 2023

40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ  
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!

## MAKRIS ATHENS

### Κομψότητα και υψηλή γαστρονομία

Στα τέλη του Σεπτεμβρίου ένα νέο hot spot υψηλής γαστρονομίας έκανε την εμφάνισή του στην καρδιά της Αθήνας. Ο λόγος για το «Makris Athens», που αποτελεί το νέο εστιατορικό project του ομίλου Domes. Εδώ, ο Chef Patron, Πέτρος Δήμας συνδυάζει παράδοση και γαστρονομική καινοτομία, αναδεικνύοντας την ουσία της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας μέσα από τρία degustation menus (Γένεσις, Ουτοπία, Φύσις Vegan). Τα πιάτα αντανakλούν την εποχικότητα και βιωσιμότητα, καθώς βασίζονται σε φρέσκα και εκλεκτά υλικά, προϊόντα που προέρχονται από τη φάρμα του MAKRIS και από μικρούς τοπικούς παραγωγούς. Όσον για το χώρο, ο αρχιτεκτονικός σχεδιασμός έχει σεβαστεί την αρχαία κληρονομιά που φέρει το ιστορικό κτίριο στο οποίο στεγάζεται το εστιατόριο. Απόδειξη, το εντυπωσιακό γυάλινο πάτωμα, που αποκαλύπτει αρχαία ευρήματα που βρίσκονταν εκεί από πάντα.

## info

Δ/ση: Άστιγος 10 @ Ερμού 119, Αθήνα  
Τηλ: 2160047777



1. Το βιολογικό τάρταρ με ελληνικό μοσχάρι φιλέτο, σπινό και φουντούκι είναι μία μικρή μπουκιά γεμάτη γεύση. 2. Το εστιατόριο «Makris» αποτελεί το νέο hot spot υψηλής γαστρονομίας.



## Βιομηχανικό Συνέδριο από τον ΣΕΒ

Με το μήνυμα «Σχέδιο και Τομές για το μέλλον των δυνατοτήτων μας» (#SEV4Growth) ο ΣΕΒ διοργάνωσε στις 9/10 Βιομηχανικό Συνέδριο, στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, θέτοντας κρίσιμα ζητήματα για την ελληνική βιομηχανία. Την επόμενη ημέρα, στην Ανοικτή Εκδήλωση της Γενικής Συνέλευσης 2023, πραγματοποιήθηκε συζήτηση μεταξύ του Πρωθυπουργού, κ. Κυρ. Μητσοτάκη και του Προέδρου του ΣΕΒ, κ. Δ. Παπαθεοφάνη. Στις εργασίες του συνεδρίου συμμετείχαν επιχειρηματίες και ανώτατα στελέχη επιχειρήσεων, καθώς και εκπρόσωποι ευρωπαϊκών και διεθνών οργανισμών.



## Τρία νέα αστέρια Michelin για την Αθήνα

Ανακοινώθηκαν τον Οκτώβριο τα αστέρια του οδηγού Michelin για το 2023 και φαίνεται πως η Αθήνα διατηρεί όλα τα προηγούμενα και προσθέτει άλλα 3 στη συλλογή της. Το Delta βραβεύεται και πάλι με 2 αστέρια, ενώ το ένα αστέρι τους διατηρούν τα Botrini's, Hytra, Varoulko Seaside, The Zillers, το Pelagos του Four Seasons Astir Palace Hotel, το CTC, η Σπονδή και το Soil. Στην ίδια κατηγορία μπαίνουν για πρώτη φορά τα Hervé, το Tudor Hall του King George και το Patio του The Margi. Soil και Delta (photo) μάλιστα διατηρούν και το πράσινο αστέρι Michelin (Michelin Green Star) ενώ δίνει τους μπαίνει και το Patio.



## Hot News

### 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 Πλαγιές Κιθαιρώνα και περιελάμβανε επίσκεψη Βρετανών επαγγελματιών στα Οινοποιεία της Αττικής.

### ΧΡΟΝΙΑ ΟΡΟΣΗΜΟ ΤΟ 2023 ΓΙΑ ΤΗΝ PALIRIA

Όπως αναφέρθηκε, στο πλαίσιο συνέντευξης τύπου, το 2023 εξελίσσεται σε χρονιά «ορόσημο» για την Παλέρια καθώς αναμένεται να εμφανίσει έσοδα της τάξης των 100 εκατ. ευρώ. Η φετινή εξαγορά της βιομηχανίας κατεψυγμένων ζυμών Τσαμπάκης δίνει σημαντική ώθηση στα μεγέθη της, ενώ προσδίδει και νέα αναπτυξιακή ώθηση στην διεθνή παρουσία του ομίλου.



### ΝΕΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ COCA-COLA 3E

Ο Alin Cojocaru είναι το νέο πρόσωπο στο ΔΣ της Coca-Cola Τρία Έψιλον αναλαμβάνοντας τον ρόλο του Αντιπροέδρου. Ανήκει στο δυναμικό του Ομίλου Coca-Cola HBC από το 2016 και τον Ιούλιο ανέλαβε καθήκοντα Chief Financial Officer στην Coca-Cola Τρία Έψιλον για την Ελλάδα και Κύπρο. Στη συγκεκριμένη θέση μετακινήθηκε από τη θυγατρική του ομίλου στην Τσεχία όπου επί τριετία διατηρούσε ανάλογο ρόλο.

SELECT

πάει σε  
όλους  
και  
με  
όλα.

ØΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΣΕ: 15cm • 17cm

ΠΙΤ'ΑΠ'ΟΛΑ

## ΖΟΗΟΣ

## «Καταφύγιο» γεύσης

Στον καταπράσινο κήπο του ξενοδοχείου Electra Palace Athens, εδώ και λίγους μήνες έχει ανοίξει τις πόρτες του το εστιατόριο «zohós». Φωλιασμένο σε ένα γαλήνιο «καταφύγιο» το νέο αυτό στέκι γεύσης θέτει στο επίκεντρο τον «μεζέ» και συνδυάζει ελληνική παράδοση και δημιουργικότητα με τον πιο νόστιμο τρόπο. Ο executive chef Σάκης Βενέτης μαζί με τον chef de cuisine Χάρη Αντωνόπουλο συνεργάζονται με ντόπιους αγρότες, κτηνοτρόφους και ψαράδες, καλλιεργούν τα δικά τους βότανα και ετοιμάζουν πιάτα, έχοντας ως βασική αρχή τους την μαγειρική πρακτική "nose-to-tail", ελαχιστοποιώντας τη σπατάλη και προάγοντας τη βιωσιμότητα. Μεταξύ άλλων, στο μενού ξεχωρίζει το «κλέφτικο», αλλά και η κρεμμυδόπιτα Καρπάθου.

## info

Δ/ση: Ναυάρχου  
Νικοδήμου 18-20,  
Αθήνα  
Τηλ: 210 3370035



1. Ο executive chef Σάκης Βενέτης (δεξιά) μαζί με τον chef de cuisine Χάρη Αντωνόπουλο (αριστερά). 2. Το εστιατόριο βρίσκεται στον καταπράσινο κήπο του ξενοδοχείου Electra Palace Athens. 3. Στο «zohós» η γευστική εμπειρία ξεκινά με χειροποίητο ψωμί και κρεμώδες φυτικό βούτυρο.

## > Συμμετοχή της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας στη μπύρα "ΝΗΣΟΣ"

Την αποκλειστική διανομή των ζύθων «Νήσος» αναλαμβάνει η Ολυμπιακή Ζυθοποιία ενώ αποκτά και μικρή συμμετοχή στο μετοχικό της κεφάλαιο. Στόχος της νέας συνεργασίας, όπως επισημαίνεται σε σχετική ανακοίνωση, είναι η διεύρυνση της διανομής της τηνιακής ζυθοποιίας και η περαιτέρω ενίσχυση της παρουσίας της Νήσος, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Σημειώνεται ότι το χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της αποτελείται από τις: ΝΗΣΟΣ Greek Island Pilsner, ΝΗΣΟΣ All Day, ΝΗΣΟΣ Θαλή, ΝΗΣΟΣ 7 Μποφόρ, ΝΗΣΟΣ APOCALYPSH και ΝΗΣΟΣ Pure Lager. Η συνεργασία, αφορά στην αποκλειστική διανομή, τόσο στο σύνολο της ελληνικής επικράτειας όσο και στο εξωτερικό, σε αγορές όπου δραστηριοποιείται η Ολυμπιακή Ζυθοποιία.



## > Συνάντηση ΠΟΕΣΕ με το Δήμαρχο Θεσσαλονίκης

Στο πλαίσιο της ΔΕΘ, πραγματοποιήθηκε τον Σεπτέμβριο συνάντηση της ΠΟΕΣΕ με το Δήμαρχο Θεσσαλονίκης κ. Κωνσταντίνο Ζέρβα. Στη συνάντηση συμμετείχαν εκτός από τον Πρόεδρο της Ομοσπονδίας, κ. Γιώργο Καββαθά, ο Γεν. Γραμματέας κ. Ιω. Δαβερώνης, το Μέλος της Διοίκησης κ. Σ. Κοτσαμπάς και το Μέλος της Διοίκησης της ΠΟΕΣΕ και Πρόεδρος της Ένωσης Εστιάτορων Ψητοπωλών Θεσσαλονίκης κ. Γ. Φιλοκώστας. Οι προοπτικές ανάπτυξης της τοπικής οικονομίας βρέθηκαν στο επίκεντρο της συζήτησης.



Από αριστερά: Ιωάννης Δαβερώνης, Γιώργος Καββαθάς, Κων/νος Ζέρβας, Γιάννης Φιλοκώστας και Σωτήρης Κοτσαμπάς.

## ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



### ΤΡΙΦΤΗΣ ΤΥΡΙΟΥ

Το τρίψιμο του τυριού γίνεται πιο εύκολο από ποτέ. Τοποθετείτε το τυρί στη συσκευή Yisawro και στη συνέχεια την περιστρέφετε.

★ amazon.com.uk ★



### ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΜΑΧΑΙΡΙ

Κομψό ιαπωνικό μαχαίρι της SWYSH με κοφτερή ασάθλη λεπίδα και κυρτή ξύλινη λαβή. Το σετ διαθέτει θήκη, πανί καθαρίσματος και ακονιστήρι.

★ amazon.com.uk ★



### ΜΥΛΟΣ ΚΛΕΨΥΔΡΑ

Χειροκίνητος μύλος μπαχαρικών, αλατιού ή πιπεριού διπλής κατεύθυνσης από την LIUASMUE σε σχήμα κλεψύδρας με μηχανισμό λείανσης.

★ amazon.com.uk ★

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

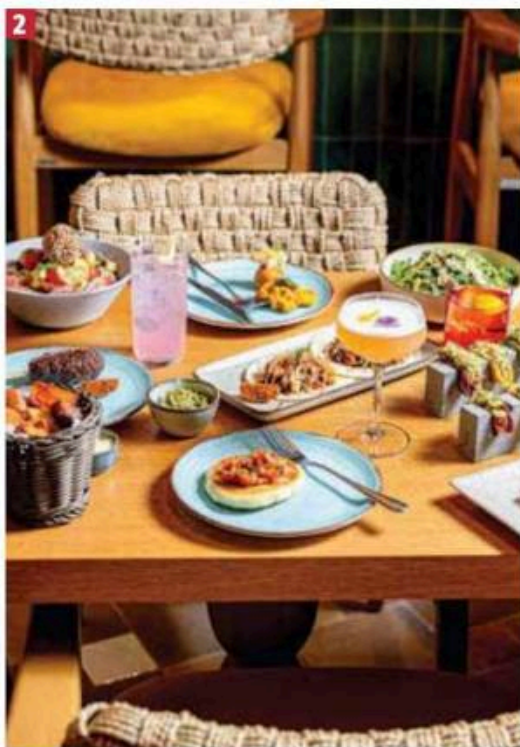
## PALOMA'S

### Cocina Latinoamericana

«Αέρας» Λατινικής Αμερικής φυσάει από τα τέλη Σεπτεμβρίου στο Κοθωνάκι. Στο άρτι αφιχθέν «Paloma's» οι παστέλ τόννοι κυριαρχούν, ενώ τα βλέμματα «κλέβει» η ανοιχτή κουζίνα. Το μενού, το οποίο επιμελείται ο σεφ Χάρης Τζαν, βασίζεται στη λογική του sharing και προσφέρει πολλές επιλογές, στις οποίες είναι εμφανείς οι γαστρονομικές επιρροές από το Μεξικό, τη Βραζιλία και το Περού. Στα "must try" πιάτα του εστιατορίου είναι το taco raw beef με σάλτσα μανιταριών, τουρσί ενοκί, κρεμώδες αβοκάντο & κρόκο αυγού, το tiradito με ψάρι ημέρας, τραγανό φαγόπυρο και leche mango, οι κροκέτες από yucca, αλλιά και τα anticucho (στικς από κρέας) από wagyu beef. Τις γευστικές προτάσεις συμπληρώνουν τα signature cocktails, με το Clarified Strawberry Paloma να ξεχωρίζει στη σχετική λίστα.

## info

Δ/ση: Χάρης 43,  
Κοθωνάκι  
Τηλ: 210 7299373



1. 2. Στο «Paloma's» το μενού επιμελείται ο σεφ Χάρης Τζαν, ο οποίος αντλεί γαστρονομικές επιρροές από το Μεξικό, τη Βραζιλία και το Περού.

## Δράση "Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2023"

Με πολύ μεγάλη συμμετοχή, για ακόμη μια χρονιά, ολοκληρώθηκε η δράση «Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2023» της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, με επισκέψεις του κοινού στα ζυθοποιεία – μέλη της Ένωσης σε όλη τη χώρα. Τα ζυθοποιεία που συμμετείχαν στην δράση για το 2023 ήταν: Αθηναϊκή Ζυθοποιία, Έλξη Μικροζυθοποιία, Ζυθοποιία Πηνειού, Κρητικές Ζυθοποιίες – Ζηδιανάκης, Κρητική Ζυθοποιία, Μικροζυθοποιία Κυκλάδων στην Τήνο, Μικροζυθοποιία Local streets beer, Μικροζυθοποιία Septem, Ολυμπιακή Ζυθοποιία και Siris Craft Brewery.



## Όμιλος Goody's - Everest: Επιστροφή στην κερδοφορία

Η καινοτομία σε προϊόντα και υπηρεσίες και η ενίσχυση του brand equity των σημάτων του, αποτελούν βασικούς στρατηγικούς πυλώνες ανάπτυξης του Ομίλου Goody's τη φετινή χρονιά. Αναφορικά με το 2022, ο όμιλος αναπτύχθηκε με ρυθμούς της τάξης του 71%, με τον συνολικό τζίρο να αγγίζει τα €220 εκατ. ενώ επέστρεψε σε κέρδη (€1,14 εκατ.) μετά τις ζημιές ύψους €4,64 εκατ. το 2021. Από τα σημεία του ομίλου τη μεγαλύτερη ανάπτυξη κατέγραψε η La Pasteria (+74,3%), ακολουθούμενη από τα Flocafe (+61,7%), τα Goody's (+41,3%) και τα Everest (+30,6%). Ο πρωταρχικός στόχος παραμένει η αναβαθμισμένη εμπειρία του καταναλωτή σε κάθε συναλλαγή με τα σήματά του ομίλου.

## ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΟΡΥΦΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟΣ

Για άλλη μια χρονιά, τέσσερα προϊόντα ΗΠΕΙΡΟΣ ξεχώρισαν σε διαγωνισμούς γεύσης. Η ήδη πολυβραβευμένη Φέτα ΠΟΠ ΗΠΕΙΡΟΣ και το ΗΠΕΙΡΟΣ Ελαφρύ, απέσπασαν από ένα Πλατινένιο Βραβείο στα Olymp Taste Awards 2023, ενώ η ΗΠΕΙΡΟΣ Αλειφωτή κέρδισε το Χρυσό Βραβείο. Παράλληλα, η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΗΠΕΙΡΟΣ, διακρίθηκε με 2 αστέρια στον διαγωνισμό Great Taste Awards 2023, αποσπώντας πολύ θετικά σχόλια.

## ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΒΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΣΤΗΝ Ε.Ε. Ο ΘΩΜΑΣ ΜΟΣΧΟΣ

Ο Θωμάς Μόσχος (Φάρμα Μόσχου), από την Καστοριά ανακηρύχθηκε καλύτερος παραγωγός βιολογικών προϊόντων, στα βραβεία EU Organic Awards 2023 της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο Θωμάς Μόσχος είναι βιολογικός κτηνοτρόφος με έδρα την Καστοριά, με εξειδίκευση στην εκτροφή προβάτων και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.



## TO CHEF'S CLUB ΣΤΟ "TASTE THE MEDITERRANEAN"

Στο 11ο Διεθνές Φεστιβάλ "Taste The Mediterranean" που διοργανώθηκε στο Split της Κροατίας τον Οκτώβριο συμμετείχε η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος εκπροσωπώντας τη χώρα μας. Στη διάρκεια του ο chef Χρήστος Άμαντος παρουσίασε μεταξύ άλλων masterclass με τίτλο "Verrine Meze" σε σπουδαστές και επαγγελματίες εισάγοντάς τους στη νοοτροπία του μεζέ με εναλλακτικό τρόπο στυλίσματος.

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.

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



**ΕΛΕΤΡΟ**  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## ETHER

Άρωμα Μεσογείου  
στην Ηλιούπολη

Το new entry στη γαστρονομική σκηνή της Ηλιούπολης ακούει στο όνομα «Ether». Εκτός από τη δροσερή αυλή και τον καλαίσθητο εσωτερικό χώρο, στο εστιατόριο ξεχωρίζει η open space κουζίνα. Η φιλοσοφία του «πατάει» στη μεσογειακή κουζίνα, ενώ τηρείται πιστά η αρχή της εποχικότητας, με το μενού να ανανεώνεται τακτικά. Στη φθινοπωρινή εκδοχή ξεχωρίζει, η παντζαροσαλάτα, το αρνί φρικασέ με χόρτα εποχής, αυγολέμονο και μυρωδικά, το ψητό ψάρι ημέρας με χόρτα εποχής τσιγαριστά και σάλτσα κακαβιά, ενώ υπάρχουν και vegan επιλογές όπως το ριζότο με ρεβυθάδα και μανιτάρια. Ο επισκέπτης θα βρει εδώ 30 περίπου ετικέτες κρασιού από τον ελληνικό αμπελώνα, ενώ υπάρχουν επιλογές σε μπίρες και κοκτέιλ.

## info

Δ/ση: Πριάμου 2,  
Ηλιούπολη  
Τηλ: 210 9919499



1. Η ομάδα του Ether. 2. Το αρνί φρικασέ με χόρτα εποχής, αυγολέμονο και μυρωδικά ξεχωρίζει στον κατάλογο. 3. Η αυλή αποτελεί το ιδανικό σημείο για να απολαύσει κάθε επισκέπτης το γεύμα του.

> ΚΟΤΙΝΟΣ 2024: Έναρξη  
διαγωνισμού ελαιολάδου

Ξεκίνησε την 1η Νοεμβρίου παράλληλα με την έναρξη της νέας ελαιοκομικής περιόδου και ο καταξιωμένος Διεθνής



Διαγωνισμός Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ΚΟΤΙΝΟΣ. Έτσι, η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς ΦΙΛΑΙΟΣ καλεί τους ελαιοπαραγωγούς και τυποποιητές ελαιολάδου να διεκδικήσουν για τα προϊόντα τους, μια θέση μεταξύ των κορυφαίων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων της τρέχουσας εσοδείας 2023/24. Για αιτήσεις συμμετοχής: Γραμματεία ΦΙΛΑΙΟΣ (info@filaios.org).

## &gt; FORUM SA: Εταιρική εκδήλωση

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο εκδήλωση της FORUM SA-Member of NürnbergMesse Group, παρουσία όλων των υπαλλήλων, ενώ ο CEO της FORUM, κ. Θανάσης Παναγιώτης και ο Οικονομικός Διευθυντής, κ. Στράτος Αποστολάκος, παρουσίασαν τη στρατηγική του Ομίλου έως το 2026. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και οι συνάδελφοι του NürnbergMesse Group: Julia Holzinger, Senior Manager Int. Relations & Business Management, Christine Kudla, Manager Int. Relations & Business Management, Dr. Maximilian Maier, Head of Business Analytics & Strategy, Nina Schiffer και Isabelle Amtmann, Managers Business Analytics & Strategy.



Αναμνηστική φωτογραφία του προσωπικού της FORUM.

## ΜΙΚΡΑ &amp; ΚΑΥΤΕΡΑ



## ΚΟΥΤΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Το masala dabba από την Pick N Save διαθέτει 7 ξεχωριστές θήκες και είναι ιδανικό για την οργάνωση των μπαχαρικών κάθε κουζίνας.

★ amazon.com.uk ★



## ΣΕΤ ΓΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Η MISUVRSE παρουσιάζει ένα εργαλείο που καθιστά πανεύκολο τον καθαρισμό γαρίδων, αστακών κι άλλων θαλασσινών.

★ amazon.com.uk ★



## ΚΟΦΤΗΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Με μία περιστροφή του κόφτη της εταιρείας wzzbd το βούτυρο ψιλοκόβεται εύκολα ακόμα κι αν προέρχεται κατευθείαν από το ψυγείο.

★ amazon.com.uk ★

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

## BLESS ME FATHER

### “Bites, Music & Holy Spirits”

Το «Bless me father» αποτελεί τη νέα προσθήκη στην πηλασία Καρύτσας. Πρόκειται για ένα all day bar restaurant, το οποίο ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του και έχει ως μότο το «Bites, Music & Holy Spirits». Το νέο αυτό hot spot δίνει έμφαση τόσο στο ποιοτικό φαγητό όσο και στο κομμάτι του ποτού. Το μενού επιμελείται ο σεφ Ασημάκης Χανιώτης και κινείται στη λογική του bar food, με επιλογές όπως το beef burger sando και το fried chicken, που ανεβαίνει επίπεδο χάρη στον συνδυασμό nori, kombu και μαγο πάπρικας. Η μπάρα φέρει την υπογραφή του Αλέξανδρου Γκιόπουλου με signature προτάσεις στα κοκτέιλ και μία ενημερωμένη κάρτα κρασιού.

## info

Δ/ση: Πηλασία Καρύτσα 2, Αθήνα  
Τηλ: 6988 011323



1. Το fried chicken αποτελεί ένα από τα must try πιάτα του μενού. 2. Το «Bless me father» αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για κάθε ώρα τη μέρας.

## Συνάντηση του ΕΛΛΑΔΙΚΑ ΜΑΣ στη Λέσβο

Στα τέλη Σεπτεμβρίου πραγματοποιήθηκε η 15η Ολομέλεια της ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ στο Πλωμάρι Λέσβου, καθώς αποτελεί την έδρα τριών Μελών της Κοινότητας, του Ούζου Πλωμαρίου Ι. Βαρβαγιάννη και του Ούζου Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου και του τυροκομείου Θυμέλης, οι οποίοι ήταν οικοδεσπότες της. Στη διάρκεια της Κλειστής Ολομέλειας, συζητήθηκαν τα επόμενα βήματα για τα projects που υλοποιεί η ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ αλλά και το αποτύπωμα της Κοινότητας στην ελληνική κοινωνία και στον άνθρωπο.



## ECOFRIST: Γιορτάζει 20 χρόνια!

Με εγκαταστάσεις στη Βέληνη περιφέρεια της Βαλθονίας, και βασισμένη σε 3 γενιές εμπειρίας των οικογενειών ΗΟFLACK και VERVAEKE, η ECOFRIST έχει αναπτύξει δίκτυο εξαγωγών σε περισσότερες από 110 χώρες. Χρησιμοποιώντας τεχνολογία αιχμής παρέχει στους πελάτες της προϊόντα υψηλής ποιότητας, ενώ προσφέρει μεγάλη ποικιλία κοπών και σπασιλαίτε πατάτας. Στη χώρα μας, μέσω της αποκλειστικής συνεργασίας της με την εταιρεία ΑΡΓΥΡΙΟΥ, έχει καθιερωθεί σε ένα αναγνωρισμένο brand πατάτας με εξαιρετική σχέση ποιότητας – τιμής. Στόχος της είναι η συνέχιση και επέκταση της επιτυχημένης πορείας της στην Ελληνική αγορά. (www.gnarghyriou.gr)



## Hot News

### THE WINE HUB: Ο ΝΕΟΣ ΧΩΡΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

Το «The Wine Hub» είναι ο νέος επισκέψιμος χώρος των Οίνοποιων Βορείου Ελλάδος, στη Θεσσαλονίκη. Στόχοι του είναι να αποτελέσει πηγή πληροφοριών για όλα τα δρώμενα γύρω από το κρασί και τα μέλη της ένωσης, αλλά και να διοργανώνει θεματικές γευσιγνωσίες και εκπαιδευτικού χαρακτήρα οινικές δράσεις, που θα διευρύνουν τη γνώση του κόσμου γύρω από την οινική δυναμική της περιοχής.

### ΔΙΠΛΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ «ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ»

Το Ταλαγάκι, το τυρί σχάρας με τη μαστιχωτή υφή, κέρδισε τις εντυπώσεις των κριτών σε δύο κορυφαίους διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης, αποσπώντας ένα χρυσό αστέρι στα Great Taste Awards 2023 και το Ασημένιο Βραβείο στα Olymp Taste Awards 2023. Το Ταλαγάκι είναι μαστιχωτό τυρί που παράγεται από πρόβειο γάλα και θυμίζει πολύ το κυπριακό χαλούμι.



### ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΦΑΚΗΣ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣ ΩΣ ΠΟΠ

Γεγονός δημοσιευμένο στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως αποτελεί η αίτηση καταχώρισης της Φακής Εγκλουβής από την Ομάδα Παραγωγών του συγκεκριμένου οσπρίου, στο Ενωσιακό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ ως προϊόντος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ). Όπως τονίζεται, πρόκειται για ένα μοναδικό ελληνικό προϊόν που παράγεται στο οροπέδιο της Εγκλουβής στη Λευκάδα, σε υψόμετρο άνω των 750 μέτρων.



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!

Καλυψούς 3, Περιστέρι (κεντρικά) • Τεγέας 8, Περιστέρι (αποθήκη)  
210 5745705-6 - 6936293564

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με μας στο **lampridisfamily.gr**

## » ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ και Algosystems διέπρεψαν στα ΔΕΗ BITE Awards 2023



Από αριστερά: Γεώργιος Σπανόπουλος, Εμπορικός Διευθυντής της Algosystems, Ανδρέας Δημητρίου, Πρόεδρος του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων και Νικόλαος Ραγκόπουλος, Διευθυντής Πληροφορικής και Ψηφιακού Μετασχηματισμού ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ.

**ΓΙΑ ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΧΡΟΝΙΑ** μέσα από το θεσμό των BITE AWARDS, οι πρωτοπόρες εταιρείες στις επενδύσεις πληροφορικής της Ελλάδας, βραβεύτηκαν από κοινού με τους συνεργάτες τους για την τεχνολογική κατάρτισή τους! Ανάμεσα στους νικητές ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων ΑΠΣΙ «ΠΙΝΔΟΣ» και η Algosystems SA ως Cybersecurity Service Provider, όπου ξεχώρισαν και παρέλαβαν από κοινού το Silver βραβείο στην κατηγορία Υπηρεσίες & Τεχνολογίες Cyber Security! Ο ΑΠΣΙ «ΠΙΝΔΟΣ» στα πλαίσια του Ψηφιακού Μετασχηματισμού επενδύει διαρκώς σε τεχνολογίες αιχμής, αναγνωρίζοντας τον καταλυτικό της ρόλο στην περαιτέρω ανάπτυξη των Οργανισμών. Με γνώμονα τις σύγχρονες ανάγκες, επενδύοντας σε έργα Cyber Security και υλοποιώντας Advanced Vulnerability Management Services, με καθοδηγητή την Algosystems SA, μπορεί να προτείνει και να υλοποιήσει σύνθετα έργα κυβερνοασφάλειας, διαφυλάττοντας την επιχειρησιακή συνέχεια και την εταιρική ταυτότητα των πελατών της!

## Αύξηση τζίρου για την Αγγελάκης

Σημαντική ενίσχυση μεγεθών κατέγραψε το 2022 η Αγγελάκης. Σε μια χρονιά ορόσημο για την εταιρεία, καθώς συμπλήρωσε 60 χρόνια διαδρομής στην ελληνική αγορά, η Αγγελάκης κατέγραψε τζίρο ύψους 38,76 εκατ. ευρώ αυξημένο κατά 38,08% σε σχέση με το 2021. Επίσης τα μικτά κέρδη αυξήθηκαν κατά 47,16% από 2,1 εκατ.



ευρώ το 2021 στα 3,1 εκατ. ευρώ το 2022. Η διοίκηση της εταιρείας αναφέρει πως για την συνέχεια έχει σαν στόχο, παρά τις αντίξοες συνθήκες στην αγορά, να θέσει την επιχείρηση σε ανοδική πορεία. Υπενθυμίζεται πως από τον Οκτώβριο του 2022 η Αγγελάκης έχει ανακοινώσει επενδύσεις ύψους 30 εκατ. ευρώ.



## Κρέατα Αττικής: Ενίσχυση μεγεθών

Βελτιωμένα μεγέθη κατέγραψε το 2022 η Κρέατα Αττικής (Βουδούρης-Κώνστας), ο κύκλος εργασιών της οποίας ανήλθε σε 111,2 εκατ. ευρώ αυξημένος κατά 15,7% σε σχέση με τα 96,16 εκατ. ευρώ του 2021. Τα κέρδη προ φόρων αυξήθηκαν κατά 16,5% και ξεπέρασαν το 1,3 εκατ. ευρώ ενώ τα κέρδη μετά από φόρους ανήλθαν σε 924.752,40 ευρώ αυξημένα κατά 15,8%. Για την συνέχεια, η εταιρεία αναμένει διατήρηση του κύκλου εργασιών της.

## SELMA: Ευρωπαϊκή Ένωση για το κρέας

Σε μια ιστορική κίνηση, εξέχοντες Ευρωπαϊκοί οργανισμοί κτηνοτροφίας και βιομηχανίας κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των INTERBEV (Γαλλία), FEBEV (Βέλγιο), EDOK (Ελλάδα), OI Intercarneitalia (Ιταλία), Provacuno and Interovic (Ισπανία) και PZPBM (Πολωνία), ενώθηκαν για να ξεκινήσουν την πρώτη ευρωπαϊκή Ένωση αφιερωμένη στις βιομηχανίες βόειου κρέατος, προβατοειδών και αιγών, με το ακρωνύμιο SELMA (δηλαδή Sustainable European Livestock & Meat Association).



## Ημερίδα για τα προϊόντα αυτόχthonων φυλών

Οι προοπτικές αξιοποίησης των προϊόντων από τις αυτόχθονες φυλές αγροτικών ζώων, αποτέλεσαν το επίκεντρο ημερίδας που πραγματοποιήθηκε από την Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου σε συνεργασία με το Κέντρο Ζωικών και Γενετικών Πόρων Ιωαννίνων. Χαιρετισμό απεύθυναν ο περιφερειάρχης Αθ. Καχριμάνης και ο δήμαρχος Ζίτσας Μιχάλης Πηλιάκος που αναφέρθηκαν στα προβλήματα που συναντά η αυτοδιοίκηση στην υλοποίηση έργων για τους κτηνοτρόφους.



## «ΝΙΚΑΣ»: 10% μείωση τιμών σε συσκευασμένα αλλαντικά

Σε μείωση τιμών σε όλες τις συσκευασμένες γαλοπούλες και στη σειρά έτοιμων γευμάτων «Ελληνική Κουζίνα», προχώρησε η ΝΙΚΑΣ. Η εταιρία, σε μια προσπάθεια να σταθεί δίπλα στους καταναλωτές στη δύσκολη οικονομική συγκυρία που αντιμετωπίζουν, πήρε αυτή τη σημαντική πρωτοβουλία με στόχο να ανακουφίσει το «καλάθι» των πολιτών. Όπως σημειώνεται σε σχετική ανακοίνωση, «η ΝΙΚΑΣ, με ιστορία 57 ετών, σέκεται πάντα με εντιμότητα και σεβασμό κοντά στον καταναλωτή, προσφέροντας προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, με αξεπέραστη γεύση και ποιότητα. Παρ' όλες τις δύσκολες συνθήκες που επικρατούν στην αγορά, η εταιρεία μειώνει τις τιμές της, έχοντας την πεποίθηση ότι η επιτυχία της είναι ταυτοσημη με την ευρύτερη κοινωνική ευμάρεια».



## Krivek: Αφετηρία νέας εποχής το 2022

Έτος αφετηρία μιας νέας εποχής δημιουργίας αξίας για τους μετόχους της, το προσωπικό και τους συνεργάτες της χαρακτηρίζει το 2022 η Krivek, στην έκθεση διαχείρισης για την προηγούμενη χρονιά. Αναλυτικότερα, η Krivek μετά την επίτευξη ιστορικού υψηλού επιπέδου κερδοφορίας το 2022 έχει θέσει στέρεες βάσεις για ένα ισχυρότερο 2023 με τα στοιχεία εισόδων της χρήσης να προδιαγράφουν μια ακόμη ιστορική χρονιά. Ο όμιλος εταιριών KRIVEK αποτελεί μια πολυεπίπεδη, αμιγώς κρητική εταιρία.

## » Εκδήλωση από το Ι.Π.Κ: «ΑΣ ΜΙΛΗΣΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ»



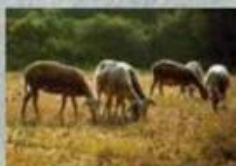
**ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΜΕΡΟΣ** μιας ισορροπημένης διατροφής. Αυτό αποτέλεσε κοινό σημείο αναφοράς των επιστημόνων που συμμετείχαν ως εισηγητές στην διεπιστημονική εκδήλωση, με θέμα «Ας μιλήσουμε για το κρέας: Υγεία, διατροφική αξία, βιωσιμότητα». Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στο γεγονός ότι το αυστηρό νομοθετικό πλαίσιο, το οποίο κατοχυρώνει την ευζωία των ζώων και την παραγωγή ασφαλών προϊόντων κρέατος, αναδεικνύει την κατανάλωση κρέατος και προϊόντων κρέατος σε μια εξαιρετική και ασφαλή επιλογή διατροφικά. Την εκδήλωση χαιρέτισε εκ μέρους του Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων του Ελ. Αυγενάκη, ο Γεν. Γραμματέας Αγροτικής Πολιτικής και Διεθνών Σχέσεων Κων/νος Μπαγινέτας. Στο πρώτο πάνελ, με θέμα «Υγεία και Διατροφική Αξία Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος» συμμετείχαν: ο κος Δερδεμέζης Χρ., Κλινικός Διαιτολόγος – Διατροφολόγος, οι κυρίες Καψοκεφάλου Μ., Καθηγήτρια Διατροφής Ανθρώπου Γ.Π.Α., και Πάνου Χρ., Δ/ντρια Διασφάλισης Ποιότητας VIVARTIA και ο κος Σοδημάκος Ν., Αναπλ. Καθηγητής Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Παν/μίου Θεσσαλίας. Τη συζήτηση συντόνισε ο κος Π. Κατοίκος, Κτηνίατρος, Τεχνικός Σύμβουλος της Πανελλ. Ομοσπονδίας Κρεοπωλίων. Στο δεύτερο πάνελ με θέμα «Τομέας Κρέατος και Περιβαλλοντική Βιωσιμότητα», συμμετείχαν οι κ.κ. Πατσιάς Απ., Υπ. Χημικού-Μικροβιολογικού Εργαστηρίου ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ και Σκαρίμπας Στέλιος, Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ και οι κυρίες Τσιφόρου Έλλη, Διευθύνουσα Σύμβουλος GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ και Χωραφά Ντία, Οργάνωση Μπορούμε, «Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων». Τη συζήτηση συντόνισε η κα Ευαγγελία Γκίτζα.



1. Η πρόεδρος του Ινστιτούτου, Δρ. Ευαγγελία Γκίτζα
2. Από αριστ.: Οι συμμετέχοντες του δεύτερου πάνελ με θέμα «Τομέας Κρέατος και Περιβαλλοντική Βιωσιμότητα», κ.κ. Ευ. Γκίτζα, Ντία Χωραφά, Σκαρίμπας Στέλιος, Πατσιάς Απόστολος και Τσιφόρου Έλλη.
3. Ο πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ, κ. Στέλιος Σκαρίμπας

## Πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης προβάτων

Σύμβαση συνεργασίας μεταξύ της Περιφέρειας Αν. Μακεδονίας Θράκης και του Τμήματος Κτηνιατρικής του Αριστοτελείου Παν/μίου Θεσ/κης υπεγράφη στα τέλη Σεπτεμβρίου.



Στόχος της η εφαρμογή του Προγράμματος γενετικής βελτίωσης και ανάδειξης των παραγωγικών ιδιοτήτων των εκτρεφόμενων προβάτων, στην Περιφέρεια ΑΜΘ, με στόχο να αναπτυχθεί ένα πρότυπο εκτροφής των προβάτων που θα αντικατοπτρίζει τις πραγματικές συνθήκες στην Περιφέρεια.

## Ανεβάζει στροφές η παγκόσμια αγορά πουλερικών

Όπως αναφέρει σε πρόσφατη έκθεσή της η Rabobank, η παγκόσμια αγορά πουλερικών αναμένεται να κλείσει το 2023 με ανάπτυξη της τάξης του 1,2%, αρκετά κάτω δηλαδή από τον ετήσιο ιστορικό μέσο όρο της, που είναι 2,5%. Ωστόσο, από το δεύτερο εξάμηνο, η ολλανδική τράπεζα εκτιμά ότι η αγορά θα αρχίσει σταδιακά να... ανεβάζει στροφές, χτίζοντας όσο πλησιάζουμε στο κλείσιμο του έτους ένα μομέντουμ που θα διατηρηθεί και το 2024.





ΑΦΙΕΡΩΜΑ

# ΧMAS MENU!

## Έτοιμες λύσεις

Από παραδοσιακές γιορτινές συνταγές, μέχρι εντυπωσιακές εξωτικές προτάσεις με κρέας ή χωρίς και από ιδέες για ευφάνταστα ορεκτικά μέχρι προτάσεις για γκουρμέ ή all time classic επιδόρπια, οι έτοιμες λύσεις της αγοράς προσφέρουν ευκολία, αξιοπιστία, αλλά κυρίως έμπνευση για ένα menu που θα αφήσει εποχή.

**Μ**παίνουμε ήδη σε μια από τις πιο απαιτητικές περιόδους του χρόνου. Οι γιορτές ευνοούν την κατανάλωση, αλλά αυξάνουν και τις απαιτήσεις των καταναλωτών για υψηλής ποιότητας προϊόντα και υπηρεσίες. Σύμμαχος των επιχειρήσεων στην προσπάθειά τους να ξεχωρίσουν είναι οι έτοιμες λύσεις της αγοράς foodservice. Όπως σημειώνει ο κ. Φώτης Μακρής (PICCANTA) «Πλέον ο τομέας της βιομηχανίας των τροφίμων παρέχει άφθονες επιλογές! Πρακτικές, κοστολογημένες, εύκολες και γρήγορες λύσεις είναι στη διάθεση των επαγγελματιών ώστε να πετύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα».

Αντίστοιχα, ο κ. Ευάγγελος Μπρακόπουλος (ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ) συμπληρώνει: «Οι έτοιμες λύσεις είναι ιδιαίτερα χρήσιμες καθώς εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα, εύκολη διαχείριση και μεγάλη οικονομία σε υλικά και κατανάλωση ενέργειας, με ελάχιστη προσωπική παρέμβαση». Τέλος η κα Ιωάννα Καραγιάννη (ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ) θεωρεί πως οι έτοιμες λύσεις μπορούν να αποτελέσουν έναν πολύτιμο σύμμαχο για τον επαγγελματία της εστίασης, ιδίως σε περιόδους υψηλής ζήτησης: «Τα προϊόντα μας μειώνουν τον χρόνο προετοιμασίας και μαγειρέματος, επιτρέποντας στον επαγγελματία να εστιάσει σε πιο απαιτητικά πιάτα του μενού».

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ**





ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ

## ΠΑΡΑΔΟΣΗ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και καινοτομίας, σχεδιασμένα για να υπηρετούν κάθε επαγγελματική κουζίνα.



**ΙΩΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ**  
Διευθ. Πωλήσεων

Από το 1989, η Νικολοπούλου είναι πρωτοπόρος στη δημιουργία κατεψυγμένων τροφίμων υψηλής ποιότητας, συνδυάζοντας την παράδοση και την καινοτομία. Όπως εξηγεί η κα Ιω. Καραγιάννη: «Η προϊόντική γκάμα περιλαμβάνει από

finger foods και ορεκτικά έως plant-based προϊόντα φυτικής διατροφής, προσφέροντας λύσεις για κάθε μενού. Για την εορταστική περίοδο προτείνουμε τις έτοιμες Γεμιστές Κρέπες με τυριά και αλλαντικά, ιδανικό πρώτο πιάτο για τις ανάγκες του catering ή του ξενοδοχείου, αλλά και τα Γλυκά Spring Rolls με λαχανικά, μήλα, σταφίδες και κανέλα, μια πρωτοποριακή πρόταση για επιδόρπιο καθώς δεν περιέχουν ζάχαρη παρά μόνο τα φυσικά σάκχαρα των λαχανικών και των φρούτων (Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία Επιδόρπια και Γλυκά στα Frozen Food Awards 2023) ενώ από τη σειρά plant based προϊόντων Veganact, προτείνουμε συγκεκριμένα τα Genius Burger και το Σνίτσελ με superfoods, σταφίδα και κουκουνάρι.

### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



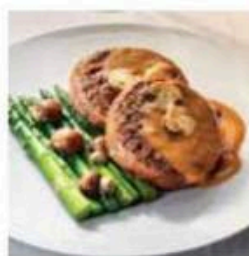
#### Κρέπες με τυριά και αλλαντικά

Οι κρέπες με τυριά και αλλαντικά της Νικολοπούλου είναι το απόλυτο πρώτο πιάτο για το Χριστουγεννιάτικο μενού. Ξεχωρίζουν τόσο για την ανεπανάληπτη γεύση τους, όσο και για την εύκολη διαχείριση τους.



#### Spring Rolls με γλυκιά γεύση

Τα Γλυκά Spring Rolls είναι η επανάσταση στα επιδόρπια χωρίς ζάχαρη και ζωικά λιπαρά. Ο συνδυασμός των λαχανικών με τα μήλα, τις σταφίδες και την κανέλα το καθιστά τέλεια πρόταση για γιορτινό γλύκισμα.



#### Genius Burger

Το πρώτο ελληνικό plant-based Burger, προσφέρει όλη την απόλαυση και τη γεύση ως μια εξαιρετική εναλλακτική επιλογή για το Χmas menu. Πηγή φυτικών πρωτεϊνών, χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά έχει σχεδιαστεί σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Παν/μιο.



#### Σνίτσελ λαχανικών με σταφίδα και κουκουνάρι

Μια vegan πρόταση για απαιτητικούς ουρανίσκους! Το σνίτσελ με superfoods, σταφίδα και κουκουνάρι είναι η γκουρμέ φυτική επιλογή που θα διαφοροποιήσει και θα αναβαθμίσει το γιορτινό μενού κάθε επιχείρησης.



# Vegan Christmas



Με την εγγύηση

  
**Nikolopoulos**



PICCANTA  
Dressings & sauces

ΣΤΑΘΕΡΗ  
ΑΞΙΑ

Η εταιρεία Piccanta εξειδικεύεται στους ιδιαίτερους κωδικούς που δίνουν προστιθέμενη αξία στο μενού κάθε εστιατορικής επιχείρησης.



ΦΩΤΗΣ ΜΑΚΡΗΣ  
CEO

Η συνταγή της επιτυχίας για την Piccanta Dressings & Sauces στηρίζεται στην οικογενειακή παράδοση που κρατά από το 1975. Οι εξειδικευμένες γνώσεις, το μεράκι και η αδιάκοπη έρευνα για εξέλιξη συνέβαλαν στην εντυπωσιακή

πορεία ανάπτυξης του brand, εντός και εκτός συνόρων. Όπως εξηγεί ο κ. Μακρής: «Παράγουμε περισσότερες από 200 σάλτσες, ώστε να μπορεί ο επαγγελματίας να επιλέξει ανάμεσα σε Ασιατικές και Έθνικ, αλλιά και αγαπημένες Μεσογειακές γεύσεις. Σημαντική αύξηση των πωλήσεων την περίοδο των εορτών παρουσιάζουν τα Chutneys της Piccanta! Συνοδεύουν εξαιρετικά το κρέας και δίνουν μία ιδιαίτερη νότα στο εορταστικό μενού. Οι επαγγελματίες μπορούν να επιλέξουν ανάμεσα σε Chutney καπνιστής κόκκινης πιπεριάς και Sweet Onion Relish (σάλτσα καραμελωμένου κρεμμυδιού με πιπεριά Φλωρίνης και σιναπόσπορο) και σαφώς την Whiskey Sauce, ολοκληρώνοντας μια εξαιρετική Χριστουγεννιάτικη γευστική εμπειρία».

## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



### Aïoli Sauce 1kg

Σκορδάτη μαγιονέζα με βασιλικό και μπαχαρικά! Μεσογειακή γεύση και με πολλές εφαρμογές! Από κρέας, dressing για σαλάτες, έως ψάρι και ως dip για πατάτες και finger food. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.



### Chutney Καπνιστής Πιπεριάς Βαζάκι 220gr

Ένα γλυκόξινο αλλιά και πικάντικο συνοδευτικό για ψητά, τυριά και κριτσίνια, με καταγωγή από την Ινδία του 19ου αιώνα. Προτείνεται και ως dip για λαχανικά! Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.



### Squeeze Μαγιονέζα Premium 500gr

Η Gourmet Μαγιονέζα της Piccanta είναι πλούσια σε λιπαρά, βουτυρένια και εξαιρετικά γευστική, ιδανική για μοναδικές δημιουργίες. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.



### Squeeze Sweet Chili 500gr

Η Ασιατική Sweet Chili Sauce είναι μια γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι με σκόρδο, που ταιριάζει ιδανικά με ψητά κατόπουλο! Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.

  
**piccanta**  
dressings & sauces

Από το  
**1975**

Ελληνικά προϊόντα  
με οικογενειακή  
παράδοση



ΚΡΥΜΜΕΝΗ  
*Μαγεία*



Σπύρου Βρεττού 111, 13671, Αχαρνές. Τ: 210 2460775  
E: [info@piccanta.gr](mailto:info@piccanta.gr)  [www.facebook.com/piccanta/](https://www.facebook.com/piccanta/)  
[www.piccanta.gr](http://www.piccanta.gr)



## ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

### ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ

Γεύματα άριστης ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας, σύμφωνα με τις αρχές της μεσογειακής διατροφής.



**ΕΥ. ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**  
Ιδρυτής & CEO

**Η** Ελληνική Κουζίνα έχει εδραιωθεί με 20ετή παρουσία στον χώρο του μαγειρευτού. Όπως εξηγεί ο κ. Ευάγγελος Μπρακόπουλος: «Την εορταστική περίοδο, ο Έλληνας προτιμά να καταναλώνει πιάτα με πρωταγωνιστή το κρέας. Η

“Ελληνική Κουζίνα” διαθέτει μεγάλη ποικιλία, όπως είναι το κότσι αρνιού με αρωματισμένες πατάτες φούρνου, το χοιρινό σέλινο, το αρνάκι φρικασέ, οι λαχανοντολμάδες, τα σουτζουκάκια κ.λπ. Το κάθε πιάτο μπορεί να αναδεικτεί με ένα ολοκληρωμένης πρότασης μενού από κουβέρ πολύσπορα, ελιάς, τσία-κινόας με ένα συνοδευτικό ντιν, μια εορταστική σαλάτα γαρνιρισμένη με ρόδια και καραμελωμένα καρύδια, αλλά και ένα κέρασμα από μελομακάρονα ή κουραμπιέδες που θα ολοκληρώσει το μενού. Τέλος, επισημάνεται πως όλα μας τα προϊόντα είναι βαθιάς κατάψυξης, η οποία θεωρείται η πιο υγιεινή μέθοδος συντήρησης τροφίμων και δεν επιβαρύνονται από κανένα άλλο ύποπτο διατροφικά συμπλήρωμα ή συστατικό».

### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



#### Μουσακάς

Κατεψυγμένος, προψημένος, σε πήλινη συσκευασία 450g. Διατίθεται και σε ταψί στα 2,8kg και 380g. Αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο για 20-45' ή σε MICRO για 8'. Ιδανική επιλογή για ταβέρνες εστιατόρια κ.λπ.



#### Λαχανοντολμάδες

Κατεψυγμένοι, προψημένοι. Διατίθενται σε ταψί στα 2,3kg και 350g. Αποψύχονται και θερμαίνονται σε φούρνο για 20-25' ή σε MICRO για 8'. Συμπληρώνουν ιδανικά το μενού κάθε χώρου εστίασης.



#### Αρνάκι Φρικασέ

Κατεψυγμένο, προψημένο. Διατίθεται σε ταψί στα 2,5kg και στα 350g. Αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο για 25-30' ή σε MICRO για 8'. Αποτελεί τέλεια πρόταση για κάθε χώρο εστίασης, ειδικά αυτή την περίοδο των εορτών.



#### Σουφλέ Ζυμαρικών με Αλλαντικά

Κατεψυγμένο, προψημένο. Μπορείτε να το προμηθευτείτε επίσης σε ταψί στα 2,8kg και τα 450g. Αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο για 20-25'. Ένας δημοφιλής κωδικός για μια μεγάλη μερίδα του καταναλωτικού κοινού.

# ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

## με παραδοσιακές συνταγές

Ανάμεσα σε μια μεγάλη γκάμα γευμάτων που συνεχώς ανανεώνεται, επιλέξτε να σερβίρετε καλομαγειρεμένα πιάτα, φτιαγμένα με ολόφρεσκα και αγνά υλικά. Για τους επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν αγαπημένες ελληνικές συνταγές, με **ελάχιστο κόπο** και **μεγάλη οικονομία** σε υλικά και κατανάλωση ενέργειας, έχουμε την ιδανική λύση, μιας και όλα έρχονται έτοιμα κατεψυγμένα.

### και *plant-based* προϊόντα

Για τους **χορτοφάγους** και **vegan** πελάτες σας, διαθέτουμε **ΜΠΙΦΤΕΚΙ, ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ, ΦΑΛΑΦΕΛ** και **ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ**

Όλα τα προϊόντα  
προσφέρονται για  
**Χονδρική** και **Λιανική**



ΜΕ  
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ  
ΠΑΡΘΕΝΟ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ  
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ



ΕΤΟΙΜΑ ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ | VEGAN & PLANT BASED

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Βασ. Παύλου 228, Σπάτα, 190 04 Αθήνα • Τ. 210 6634871

E: [info@helliniki-kouzina.gr](mailto:info@helliniki-kouzina.gr) • [www.helliniki-kouzina.gr](http://www.helliniki-kouzina.gr)





ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

Head of Sales Traditional HoReCa - Elvida Foods

## «Επενδύουμε στην επόμενη μέρα»

Ο Head of Sales Traditional HoReCa της Elvida Foods μιλά για τη στρατηγική ανάπτυξη της εταιρείας, που περνά με σίγουρα βήματα στην επόμενη μέρα. Στο πλαίσιο αυτής της διαδικασίας, βασική στόχευση παραμένει η κάλυψη των αναγκών κάθε επιχειρηματία της Εστίασης, σε ένα απαιτητικό περιβάλλον γεμάτο προκλήσεις.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

**Η** εταιρεία Elvida Foods, η πρώτη ιστορικά βιομηχανία γύρου στην Ελλάδα, σχεδιάζει τη στρατηγική της ανάπτυξη, η οποία αναμένεται να καθορίσει το μετασχηματισμό της την επόμενη πενταετία. Πιο συγκεκριμένα, το πλάνο ανάπτυξής της θα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, ενίσχυση του ανθρώπινου δυναμικού με προσθήκη καταρτισμένων στελεχών σε διάφορα τμήματα λειτουργίας, παραγωγή καινοτόμων προϊόντων και επέκταση σε νέες αγορές, με στόχο τα brands Elvida Foods και Ελληνικός Γύρος να αποτελέσουν πρότυπα στον κλάδο της Βιομηχανίας Τροφίμων όχι μόνο σε εγχώριο, αλλά και σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Ο Head of Sales Traditional HoReCa, κος Παναγιώτης Μητρόπουλος εξηγεί...

**Η Elvida Foods, όπως είναι ήδη γνωστό, βρίσκεται σε διαδικασία μετασχηματισμού. Ποιοι είναι βασικοί στόχοι του φιλόδοξου αναπτυξιακού σχεδίου της εταιρείας και ποιος ο ρόλος του ho.re.ca. section στο στρατηγικό σας πλάνο;**

Η Elvida Foods είναι μια 100% ελληνική εταιρεία με ιστορία άνω των 20 χρόνων. Είναι η εταιρεία η οποία κάτω από την επωνυμία Ελληνικός Γύρος ΑΕ έθεσε τις βάσεις για τη βιομηχανική παραγωγή γύρου σε εθνικό επίπεδο και που εκπαιδευσε κι επέβαλλε στη σχετική αγορά, τη διακίνηση του γύρου σε κατεψυγμένη μορφή για λόγους υγιεινής και ασφάλειας. Στα πλαίσια της συνεχούς αναβάθμισής της και έχοντας σαν στόχο την πιο αποτελεσματική λειτουργία της, η διοικητική ομάδα στελεχώνεται με έμπειρα και καταξιωμένα στελέχη από το χώρο των τροφίμων. Ο κλάδος του Ho.Re.Ca απορροφούσε ανέκαθεν το μεγαλύτερο τμήμα της δραστηριότητάς μας, χωρίς ωστόσο να σημαίνει ότι δεν έχουμε επεκταθεί και σε άλλα κανάλια πώλησης τόσο εντός όσο

και εκτός Ελληνικής Αγοράς. Ωστόσο, το συγκεκριμένο κανάλι, συνεχίζει να αποτελεί κύριο κανάλι δραστηριοποίησης, το οποίο περιλαμβάνει πελάτες υψηλών απαιτήσεων και αναπτύσσεται σταθερά τα τελευταία χρόνια.

Οι σωστές βάσεις που έχει θέσει η εταιρία επιβεβαιώνονται και από τις διακρίσεις που αποσπά, αφού, για 2η συνεχόμενη χρονιά η Elvida Foods διακρίθηκε με:

Τρία Χρυσά στις κατηγορίες 'Κατεψυγμένο Προϊόν', 'Έτοιμη Λύση Προϊόντος Κρέατος' και 'Επιχείρηση Παραγωγής Παρασκευασμάτων Κρέατος', Δύο βραβεία (Χρυσό & Platinum) για την Εξαγωγική της δραστηριότητα και ένα βραβείο ως 'Meat Company of the year'.

Φυσικά τίποτα από αυτά δεν θα ήταν εφικτό χωρίς τους ανθρώπους της Elvida Foods. Οι άνθρωποι της θα συνεχίσουν να αποτελούν το βασικό συστατικό της επιτυχίας, όπως γινόταν όλα αυτά τα χρόνια της λειτουργίας.

**Ποιες είναι οι πιο δραστήριες διεθνείς αγορές για την εταιρεία και ποιες αποτελούν τις επόμενες αγορές-στόχους της;**

Η Elvida Foods έχοντας από την ίδρυσή της έντονο εξωστρεφή προσανατολισμό απευθυνόταν πάντα στις μεγά-

λες αγορές του εξωτερικού, με αποτέλεσμα αυτή τη στιγμή να έχει έντονη παρουσία σε περισσότερες από 15 χώρες σε όλο τον κόσμο. Η εξαγωγική της δράση επεκτείνεται σε σημαντικές αγορές της Ευρώπης αλλά και της Μέσης Ανατολής, όπου έχει μάλιστα ήδη τη δυνατότητα να εξαγάγει προϊόντα με πιστοποίηση Halal.

**Μιλήστε μας λίγο για τα νέα προϊόντικά σας λανσαρίσματα. Ποιοι κωδικοί θεωρείτε πως θα κινηθούν πιο δυναμικά στους χώρους της Μαζικής Εστίασης;**

Βασική μας στόχευση όλα αυτά τα χρόνια είναι να μπορούμε να παράγουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας και ξεχωριστής γεύσης που να ανταποκρίνονται στις ανάγκες των πελατών μας. Το τελευταίο διάστημα βλέπουμε ο συγκεκριμένος χώρος να ερπηδύζεται και με άλλες λύσεις προκειμένου να προσελκύσει επιπλέον καταναλωτές. Σε αυτό το πλαίσιο κινούμαστε και εμείς προσφέροντας, μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων που δεν έχουν σαν βάση μόνο το γύρο και που δρουν συμπληρωματικά στο εκάστοτε σημείο, ενισχύοντας τον κατάλογό τους και κάνοντάς τον πιο ελκυστικό για τον καταναλωτή.



**Ποια είναι η εκτίμησή σας για τον κλάδο των ψυτοπωλείων και με ποιον τρόπο θεωρείτε πως μπορεί να προσαρμοστεί στις νέες προκλήσεις;**  
Είναι γεγονός πως τα τελευταία χρόνια ο κλάδος του ψυτοπωλείου δοκιμάζεται έντονα αντιμετωπίζοντας πρωτόγνωρες προκλήσεις. Οι μεγάλες αυξήσεις στις τιμές των πρώτων υλών, η μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών, η έλλειψη προσωπικού για τα καταστήματα αποτελούν όλα σημαντικά προβλήματα τα οποία πολλές φορές οδηγούν σε κρίση και κλείσιμο καταστημάτων.

**Τι κινήσεις κάνετε ή στοχεύετε να κάνετε στο νέο περιβάλλον που δημιουργείται;**

Σε αυτό το περιβάλλον κύριο μέλημά μας είναι να διατηρούμε την κορυφαία ποιότητα των προϊόντων μας και να καταφέρνουμε και να μας επιλέγουν αλλά και να προσελκύουμε αντίστοιχα σημεία του κλάδου, που οδηγούν σε μακροχρόνιες, σταθερές συνεργασίες. Η εταιρεία μας πέρα από τις στοχευμένες συνεργασίες σε επιλεγμένα σημεία, είναι σε θέση να προσφέρει, συνεχή υποστήριξη κάθε συνεργάτη, καινοτόμα προϊόντα και προωθητικές ενέργειες όπου κρίνεται απαραίτητο. Όλα αυτά αποτελούν λύσεις ώστε οι πελάτες μας να έχουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο σημείο. ■

☞ Ο κλάδος ho.re.ca, συνεχίζει να αποτελεί κύριο κανάλι δραστηριοποίησης που αναπτύσσεται σταθερά και περιλαμβάνει πελάτες υψηλών απαιτήσεων. ☞



Το brand "Ελληνικός Γύρος" παραμένει συνώνυμο υψηλής ποιότητας και εξαιρετικής γεύσης.

# 2024

# F&B

## trends

### PART 1

Ενώ το 2024 πλησιάζει, τα επόμενα μεγάλα food trends έχουν ήδη κάνει την εμφάνισή τους. Η βιωσιμότητα, η τοπικότητα, αλλά και η χρήση προηγμένης τεχνολογίας πρωταγωνιστούν.

ΚΕΙΜΕΝΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

## Αρχαία Δημητριακά

Τα αρχαία σιτηρά επιστρέφουν στην καρδιά της γαστρονομίας και θα τα δούμε ακόμη πιο έντονα σε διάφορες παρασκευές μέσα στην επόμενη χρονιά. Κινόα, αμάρανθος, teff (παραδοσιακός σπόρος της Κεντρικής Αφρικής) και αρχαίες ποικιλίες σιταριού εμπλουτίζουν σαλάτες, ξινό ψωμί και μπουλ δημητριακών, προσθέτοντας γευστικό βάθος και υγιεινό προφίλ σε κλασικές συνταγές.



## Καινοτόμες Τεχνολογίες τροφίμων

Εξελιξείς στην τεχνολογία τροφίμων οδηγούν στην επιτάχυνση της παραγωγής καινοτόμων προϊόντων. Εκτός από τα plant-based τρόφιμα που μιμούνται πολύ καλά τη γεύση και την υφή του κρέατος, τόσο οι πρωτεΐνες που αναπτύσσονται στο εργαστήριο, όσο και τα 3d εκτυπωμένα φαγητά προσφέρουν βιώσιμες και εξατομικευμένες επιλογές.

## Έξυπνη τεχνολογία στις συσκευές

Η σύγχρονη κουζίνα μεταμορφώνεται σε κέντρο τεχνολογίας. Οι έξυπνες συσκευές στο σπίτι προσαρμόζονται στις διατροφικές ανάγκες των ιδιοκτητών, ενώ το AI προτείνει συνταγές με ό,τι υπάρχει στο ψυγείο. Όσο τα πάντα διασυνδέονται, οι κουζίνες εξελίσσονται σε χώρους που δίνουν προτεραιότητα στην ευκολία την υγεία και τη βιωσιμότητα. Αυτή η επανάσταση που έχει ξεκινήσει από τις εστιατορικές κουζίνες θα συνεχίσει να φέρνει αλλαγές στην εστίαση το 2024 με την εισαγωγή περισσότερων τεχνολογικών καινοτομιών.



## Ανακύκλωση – Zero Waste

Καθώς η βιωσιμότητα γίνεται ένα πειστικό ζήτημα, τα εστιατόρια επιβάλλεται να μειώσουν το food waste. Με το να ενσωματώνουν με δημιουργικό τρόπο στα πιάτα τους, υποπροϊόντα ή παραγκωνισμένα μέρη φρούτων, λαχανικών και δημητριακών, οι σεφ θα προσφέρουν φιλικές στο περιβάλλον και καινοτόμες προτάσεις μενού, ενώ οι καταναλωτές θα συνεχίσουν να ανταμείβουν εστιατόρια και μπαρ που υιοθετούν βιώσιμες πρακτικές και αγκαλιάζουν τη zero-waste φιλοσοφία.



## Άλγη, ο πράσινος "χρυσός"

Η άλγη ή αλλιώς ο πράσινος χρυσός της διατροφής "τρέντάρει" το 2024 όχι μόνο ως superfood, αλλά και ως μία βιώσιμη πηγή πρωτεΐνης. Καθώς η επάρκεια καλλιέργεισής της στον πλανήτη συνεχίζει να αποτελεί πρόβλημα -το οποίο μάλιστα επιδεινώνεται από την παράλληλη αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού- η άλγη φιγουράρει ως μια ελκυστική εναλλακτική πηγή πρωτεΐνης, επειδή πολύ απλά μπορεί να αναπτυχθεί στο νερό και δεν έχει καμία ανάγκη το έδαφος. Το μέγεθος της αγοράς μικροάλγης υπολογίζεται να φτάσει τα 18 εκ. δολάρια έως το 2023 και γι' αυτό εταιρείες όπως η MiAlgae και η Green Stream Farms ήδη επενδύουν στην παραγωγή της. Είτε ως συστατικό βιταμίνης είτε ως το επόμενο plant burger, είναι σίγουρο πως η άλγη θα μας απασχολήσει σοβαρά στο μέλλον.



## Μικρόβιο-φιλικά φαγητά

Όσο η διατήρηση της καλής υγείας του γαστρεντερολογικού συστήματος θα προωθείται ως εγγύηση ευζωίας και θα συνδέεται με την γενικότερη καλή κατάσταση του οργανισμού, τόσο οι καταναλωτές θα αναζητούν φαγητά σχεδιασμένα γι' αυτό το σκοπό. Πλούσια σε προβιοτικά, τα λαχανικά και τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, θα γίνουν ακόμη πιο δημοφιλή μέσα στα επόμενα χρόνια, καθώς οι καταναλωτές θα συνεχίσουν να αναζητούν τρόπους να βελτιώσουν την υγεία τους και να εξασφαλίσουν μακροζωία.



Τεχνογνωσία • Εξειδίκευση • Πιστοποιήσεις



✓ Γάντια μιας χρήσης

✓ Αναλώσιμα προστασίας εργαζομένων HoReCa

**filoskin®**

**F. BOSCH**  
MEDIZINTECHNIK  
GERMANY

**Πιστοποιημένα προϊόντα  
Κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα  
Πολιτική μηδενικών επιστροφών**

📍 Πάρνηθος 184  
13675 Αχαρναί, Αττική  
☎ Τηλ. +30 2102466888

📍 Τριπολέμου 4  
54351 Θεσσαλονίκη  
☎ Τηλ. +30 2311 824190

✉ welcome@cosmomed.gr 🌐 www.cosmomed.gr



## Βιώσιμη συσκευασία

Καθώς η περιβαλλοντική κρίση επιδεινώνεται, η βιομηχανία τροφίμων και ποτών στρέφεται προς βιώσιμες λύσεις συσκευασίας. Από plant-based πλαστικά έως zero-waste συσκευασίες, οι επιχειρήσεις καινοτομούν για να απαντήσουν στην απαίτηση του καταναλωτή για οικολογικές εναλλακτικές. Με τη συγκεκριμένη αγορά να αναμένεται να ξεπεράσει τα 100 δις. δολάρια σε αξία την επόμενη πενταετία, οι startups διψούν να αναπτύξουν λύσεις σ' αυτό το χώρο. Ήδη το Πανεπιστήμιο του Cambridge έχει λανσάρει την Xampla, μία startup που αναπτύσσει βρώσιμα και βιοδιασπώμενα plant-based σκεύη συσκευασίας. Λαμβάνοντας όλη τα παραπάνω υπόψη, εύκολα συμπεραίνει κανείς πως οι F&B πολυεθνικοί γίγαντες είναι πιθανό να αυξήσουν τις επενδύσεις σ' αυτό τον τομέα το 2024.

## Eco-friendly ζυθοποιίες και αποστακτήρια

Οι ζυθοποιίες και τα αποστακτήρια θα προτε-  
ραιοποιήσουν τις προσπάθειες βιωσιμότητας,  
εφαρμόζοντας φιλικές στο περιβάλλον διαδι-  
κασίες παραγωγής, συσκευασίας και προώθη-  
σης. Έτσι, οι βιολογικές μπίρες, τα βιοδυναμικά  
κρασιά και τα οινοπνευματώδη από τοπικά βι-  
ολογικά συστατικά θα είναι πολύ δημοφιλή. Το  
ίδιο ισχύει για τα ποτά με καναβιοδιόλη, τα low  
και non alcoholic cocktails κ.ά.



## Τοπικότητα και "on-site" καλλιέργειες

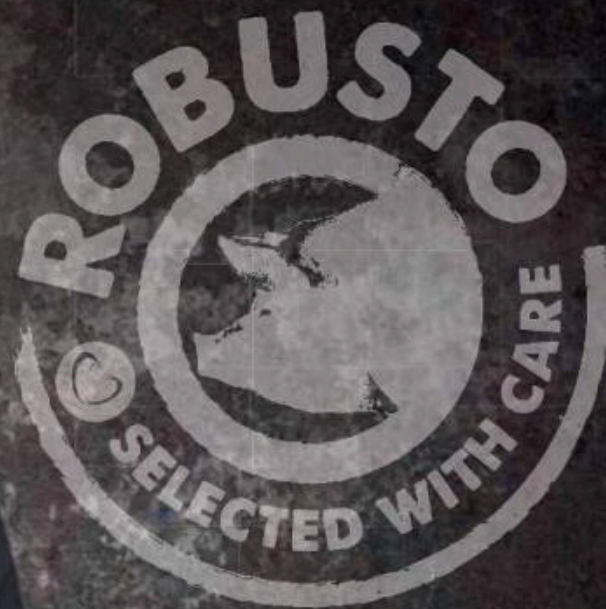
Η στήριξη των τοπικών κοινοτήτων βρίσκεται στην πρώτη γραμμή των εστιατορίων και της βιομηχανίας εστίασης. Οι σεφ χρησιμοποιούν συστατικά από κοντινές φάρμες, βιοτεχνικούς παραγωγούς και ταράτσες κήπων, στηρίζοντας το κίνημα slow food και προωθώντας εποχικές και φρέσκες γεύσεις. Μερικές επιχειρήσεις έχουν ακόμη και "on-site" κήπους ή συνεργάζονται με τοπικούς αγρότες για να παρέχουν αποκλειστικά αντικείμενα του μενού.

## Όλα... Μανιτάρια

Η τάση των μανιταριών σε φαγητά και ποτά απογει-  
ώνεται. Η μοναδική τους γεύση και υφή και τα  
διατροφικά οφέλη εκτιμώνται ιδιαίτερα από  
τις νεότερες γενιές και γι' αυτό αξιοποιού-  
νται ως βάση σε plant based εναλλακτικές  
του κρέατος και σε καινοτόμα προϊόντα όπως  
jerky (είδος αφυδατωμένου προϊόντος κρέατος)

και pizza crusts. Στα ροφήματα, η έγχυση μανιταριών σε καφέδες και τσάι, κερδίζει δημοτικότητα και μερικές ζυθοποιίες πειραματίζονται ακόμη και με μπίρες μανιταριών. Τέλος, η αγορά του μυκηλίου (το φυτικό μέρος του μύκητα) είναι κάτι που η βιομηχανία F&B αναμένει με ανυπομονησία, καθώς, αν και φτωχό σε θρεπτικά συστατικά, το μυκήλιο είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες.





# 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



Vion Food Hellas Ltd  
Tel: +30 210 2812323  
E-mail: [vion.greece@vionfood.com](mailto:vion.greece@vionfood.com)







**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ  
Θ. ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΟΥ**  
Senior Manager

“ Η νέα σειρά  
αλλαντικών, με  
τον σχεδιασμό και  
την επιμέλεια της  
κ. Αμβροσιάδου  
Αναστασίας. ”

## ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

**Η** εταιρεία ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΒΕΕ, η μεγαλύτερη στη Β. Ελλάδα και από τις μεγαλύτερες στον Ελλαδικό χώρο, έχει κατακτήσει δυναμικό μερίδιο στην αγορά. Όπως σημειώνει η κ. Αναστασία Θ. Αμβροσιάδου: «Παρακολουθώντας τις διατροφικές τάσεις, ανταποκρινόμαστε με ευελιξία στις διαφοροποιημένες ανάγκες και προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή, ενώ τα προϊόντα μας, χάρη στον άρρηκτο συνδυασμό ανώτερης ποιότητας, γεύσης και ποικιλίας, παραμένουν σταθερά στις πρώτες θέσεις της προτίμησής του». Σήμερα, η εταιρεία παρουσιάζει τη νέα σειρά αλλαντικών κοτόπουλου Ολύμπου ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ που έρχεται για να κερδίσει όσους αγαπούν το κοτόπουλο και αναζητούν τρόπους να το εντάξουν στην καθημερινή τους διατροφή. Έτσι, το λουκάνικο τ. Φρανκφούρτης ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ υπόσχεται το τέλειο Hot-Dog, ενώ τόσο το παριζάκι, ένα ποιοτικό και πρωτοποριακό προϊόν, όσο και οι φέτες από ψυτό φιλέτο κοτόπουλο, μπορούν να “απογειώσουν” γευστικά κάθε sandwich, αποτελώντας έμπνευση και για πλήθος άλλων συνταγών.

## Club ολικής με παριζάκι κοτόπουλο

### ΥΛΙΚΑ

για το σάντουιτς

3 φέτες πολυσπόρο ψωμάκι

2 φύλλα Λόλα

4 φέτες παριζάκι

Αμβροσιάδης

2 φέτες μοτσαρέλα

baby φύλλα λόλας

σως αβοκάντο

4 ντοματίνια

Sauce αβοκάντο

1 αβοκάντο

χυμός ενός λάιμ

1 κουταλιά της σούπας

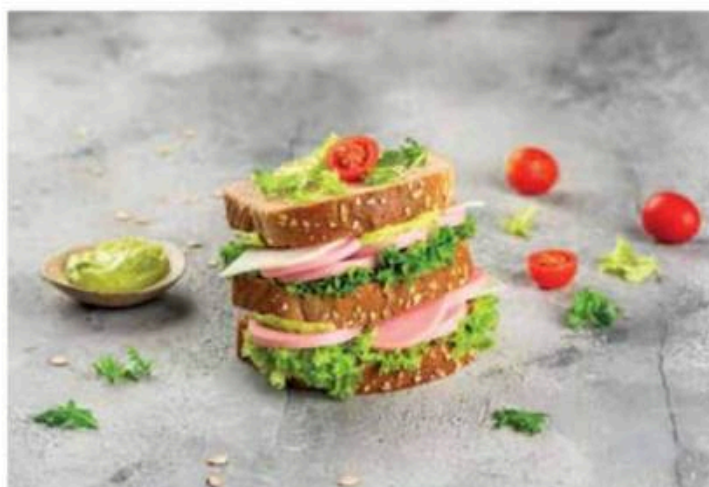
μουστάρδα

4 κουταλιές της σούπας

ελαιόλαδο

Πιπέρι

Μια πρέζα αλάτι



**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Ετοιμάζουμε τη sauce αβοκάντο, χτυπώντας στο μπλέντερ όλα τα υλικά μαζί. Σε καθαρή επιφάνεια απλώνουμε τις φέτες ψωμιού και τις αλείφουμε από τη μία πλευρά με τη sauce. Στη συνέχεια, στις 2 φέτες, προσθέτουμε σε στρώσεις από 1 φύλλο Λόλα, 2 φέτες παριζάκι ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ και 1 φέτα μοτσαρέλα και έπειτα βάζουμε τη μία φέτα επάνω στην άλλη. Σκεπάζουμε το σάντουιτς με την τρίτη φέτα ψωμιού και διακοσμούμε με baby φύλλα λόλας και ντοματίνια κομμένα στη μέση.



## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



### Ψυτό κοτόπουλο σε φέτες

Το εκλεκτό ψυτό κοτόπουλο Αμβροσιάδης, τώρα και σε φέτες, εμπλουτίζει με την ακαταμάχητη γεύση του κάθε δημιουργία, όλες τις ώρες της ημέρας!



### Παριζάκι

Αυτό το πεντανόστιμο κοτοπαριζάκι, φτιαγμένο από φρέσκο κοτόπουλο Αμβροσιάδης, είναι ιδανική επιλογή για τα πιο επιτυχημένα kids' menus!



### Λουκάνικα τ. Φρανκφούρτης

Η υψηλή διατροφική αξία του κοτόπουλου Αμβροσιάδης, τώρα και σε λουκάνικα τ. Φρανκφούρτης, για να φτιάξετε αγαπημένες κλασικές συνταγές, στην πιο ελαφριά και νόστιμη εκδοχή τους.



**ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ**  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

τα καλά νέα  
από την  
Αμβροσιάδης!



Γιατί τώρα τα νέα αλλαντικά με την ποιότητα,  
τη θρεπτική αξία και τη νοστιμιά  
του κοτόπουλου Αμβροσιάδης

είναι η καλή είδηση  
για τη διατροφή σας!



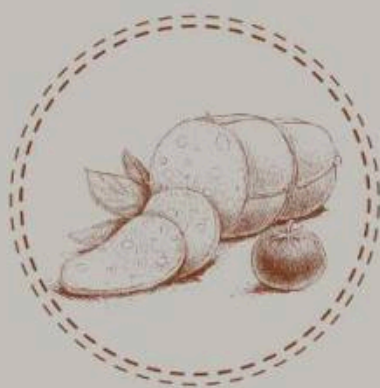
**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ  
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ**  
CEO

## ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ MEAT COMPANY

**Η** εταιρεία Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company είναι μια ελληνική οικογενειακή καθιερωμένη επιχείρηση, που λειτουργεί στην Ξάνθη, από το 1925. Με τρεις γενιές στην παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία κρέατος, η επιχείρηση λειτουργεί σήμερα μεταξύ άλλων μονάδες εκτροφής, σφαγής και επεξεργασίας, διαθέτοντας στην αγορά νωπά και συσκευασμένα κομμάτια κατεψυγμένου, συμβατικού και βιολογικού κρέατος, αλλά και μια μεγάλη γκάμα κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών. Όπως σημειώνει ο κ. Απ. Παπαδόπουλος: "Από την δεκαετία του 1960 που η εταιρεία ξεκίνησε την πιο συστηματική παραγωγή αλλαντικών, δημοφιλής παραμένει η κατηγορία των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων στην οποία περιλαμβάνονται ο

βοδινός θρακιώτικος καβουρμάς, το βοδινό πέταλο λουκάνικο Ξάνθης, ο βοδινός παστουρμάς, τα χωριάτικα χοιρινά λουκάνικα και τα βοδινά καραμανλίδικα λουκάνικα, ενώ στην συνέχεια προστέθηκαν και τα καπνιστά χοιρινά προϊόντα όπως το μπούτι, οι μπριζόλες, η πανσέτα και το ψαρονέφρι". Όπως συμπληρώνει ο κ. Παπαδόπουλος, «τις ανάγκες των χώρων εστίασης για διαφοροποίηση και των καταναλωτών για ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα έρχεται να καλύψει η σειρά προϊόντων καθαρής ετικέτας της εταιρείας, προϊόντα στα οποία δεν έχουν προστεθεί συντηρητικά και τεχνητά συστατικά, έχουν παραχθεί με ήπια ή πολύ μικρή επεξεργασία και η συνταγή τους βασίζεται σε απλές και αναγνωρίσιμες Α' ύλης φυσικής προέλευσης».

“ Από το 1925, μετράμε 3 γενιές εμπειρίας στην παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία κρέατος, προϊόντων κρέατος και αλλαντικών. ”



### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



#### Παστουρμάς

Επιλεγμένο βόειο μπούτι που “ψήνεται” με αλάτι, ξηραίνεται φυσικά, καλύπτεται με πάστα μπαχαρικών και τριγωνέλλας -γνωστή ως τσιμένι- και ωριμάζει φυσικά. Παραδοσιακή συνταγή της Ανατολής.



#### Μπριζόλα χοιρινή με κόκκαλο καπνιστή

Μοναδικό προϊόν από 100% ελληνικό χοιρινό κρέας, καπνισμένο σε ξύλο οξιάς. Ιδανικό για τη μαζική εστίαση, μπορεί να αξιοποιηθεί σε πλήθος παρασκευών.



#### Παστράμι

Επιλεγμένο βόειο μπούτι, καλυμμένο με τριμμένους κόκκους πιπεριών και μπαχαρικά, ψημένο στον ατμό και καπνισμένο σε ξύλο οξιάς. Ένα προϊόν μοναδικής γεύσης και υψηλής διατροφικής αξίας.



## Αλλαντικά καθαρής ετικέτας

Τα αλλαντικά με καθαρή ετικέτα (clean label) είναι προϊόντα στα οποία δεν έχουν προστεθεί συντηρητικά και τεχνητά συστατικά, έχουν παραχθεί με ήπια ή πολύ μικρή επεξεργασία και η συνταγή τους βασίζεται σε απλές και αναγνωρίσιμες πρώτες ύλες φυσικής προέλευσης.



### Καβουρμάς θρακιώτικος

Επιλεγμένα κομμάτια 100% ελληνικού βόειου κρέατος καβουρντισμένα και σιγομαγειρεμένα στο λίπος τους, σε τεχνητό μη βρώσιμο περίβλημα. Παραδοσιακή συνταγή της Θράκης.

Διαθέσιμος σε συσκευασία των 130 g\* (φέτα) και σε μπαστούνι των 3 kg\* για επαγγελματική χρήση.



### Πρόβειο λουκάνικο

Επιλεγμένα κομμάτια 100% ελληνικού πρόβειο κρέατος σε φυσικό βρώσιμο βοδινό περίβλημα, φυσικά ωριμασμένο.

Διαθέσιμο σε συσκευασία των 300 g\* (2 κομμάτια)



### Πέταλο λουκάνικο Ξάνθης

Επιλεγμένο 100% ελληνικό βόειο κρέας με μπαχαρικά σε φυσικό βρώσιμο περίβλημα, δένεται με το χέρι στο χαρακτηριστικό σχήμα από όπου παίρνει και το όνομά του και ωριμάζει φυσικά.

Πατροπαράδοτη τοπική συνταγή, πρεσβευτής της γαστρονομικής ταυτότητας της Ξάνθης.

Διαθέσιμο σε συσκευασία των 280 g\* (1 κομμάτι) και χύμα για επαγγελματική χρήση.



### Γλώσσα βοδινή καπνιστή

Γλώσσα επιλεγμένων βοοειδών καπνισμένη σε ξύλο οξιάς.

Διαθέσιμη σε συσκευασία των 200 g\* (φέτες)

Πρόταση σερβιρίσματος: καταναλώνεται δροσερή στου 6-10°C με αλάτι, μαύρο πιπέρι, χυμό λεμονιού και extra παρθένο ελαιόλαδο.

\*κατά προσέγγιση.  
Ζυγιζόμενο προϊόν

**Πάρκο Παραγωγής**  
Λαμπρινό Ξάνθης 67100  
Τ. +30 2541 600500  
**Κρεοπωλείο**  
Δημοτική Αγορά Ξάνθης  
Ξάνθη 67133  
Τ. +30 25410 22080

**Διάθεση Χονδρικής**  
Αττική & Νότια Ελλάδα  
Τυρεμπορική Μπαταγιάννης  
Πύργου 20, 18346 Μοσχάτο  
Τ. +30 210 5230459  
E. info@traditionalgourmet.gr  
www.traditionalgourmet.gr

**Σημεία Πώλησης:**



info@meatcompany.gr  
www.meatcompany.gr



**ΚΑΤΙΑ ΜΟΥΤΕΒΕΛΗ**

Διευθύντρια  
Σχεδιασμού  
& Ανάπτυξης

“ Πενήντα χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή παραδοσιακών αλλαντικών με συνταγές από όλη την Ελλάδα. ”

## ΜΟΥΤΕΒΕΛΗΣ

**Η** εταιρεία ΜΟΥΤΕΒΕΛΗΣ είναι μία οικογενειακή αλλαντοτεχνία με 3 γενιές παράδοση. Όπως εξηγεί η κα Μουτεβελή: «Φέτος για πρώτη φορά παρουσιάζουμε τη νέα σειρά αλλαντικών "Deli a la ελληνικά". Περιλαμβάνει προϊόντα από στόφια διαλεκτά κομμάτια κρέατος, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα φρέσκα, φυσικά συστατικά και τον παραδοσιακό τρόπο κόπνισης. Τα νέα μας προϊόντα είναι το Σύγκλινο – παστό με ελαιόλαδο, Χοιρομέρι καπνιστό, Χοιρομέρι βραστό, Back bacon καπνιστό, Μπριζόλα καπνιστή, Μπριζόλα χοιρινή καπνιστή με κόκκαλο & Λουκάνικα black Angus. Βέβαια, οι παραδοσιακές συνταγές στα χωριάτικα λουκάνικα έχουν πάντα το σταθερό κοινό τους, όπως π.χ. τα «Λουκάνικα με πράσο και μπαχαρικά», τα «Ριγανάτα» αλλιά και τα «Μοσχαρίσια με θυμάρι και κρασί», ενώ τη δική τους παράδοση έχουν δημιουργήσει και πιο ιδιαίτερες γεύσεις, όπως τα "Λουκάνικα a la ελληνικά με φέτα και λιαστή τομάτα", "Με μανούρι και ελιά Καθαμών", "Με φιστίκι Αιγίνης", αλλιά και τα "Τυροκοζάκια με γραβιέρα Κρήτης", που έχουν κερδίσει τις εντυπώσεις και στην εστίαση!»



## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



**Σύγκλινο Παστό**

Βασισμένο σε παραδοσιακή συνταγή της Καθαμάτας, παρασκευάζεται από επιλεγμένα κομμάτια χοιρινού και καπνίζεται σε ξύλο ελιάς!



**Μπριζόλα Χοιρινή**

Η Χοιρινή μπριζόλα της ολοκαίνουρας σειράς "Deli a la ελληνικά", καπνίζεται σε ξύλο οξιάς που της δίνει ασύγκριτο άρωμα και ανεπανάληπτη γεύση!



**Back Bacon**

Το Back Bacon της νέας προϊοντικής σειράς "Deli a la ελληνικά" αποτελεί έμπνευση για μοναδικές γαστρονομικές δημιουργίες, αναβαθμίζοντας κάθε παρασκευή.

## ❖ Σάντουιτς με Παστό/Σύγκλινο και καγιανά

**Χρόνος Εκτέλεσης:**

25 λεπτά

**Ποσότητα:** 4 άτομα

### ΥΛΙΚΑ

200 γρ. παστό/σύγκλινο

Μουτεβελής

8 φέτες προζυμένιο ψωμί

Φρέσκια ή ξερή ρίγανη

Για τον καγιανά

500 γρ. ώριμες

ντομάτες, τριμμένες

4 αυγά

30 ml Ελαιόλαδο

1 ½ κουταλάκια του

γλυκού ζάχαρη

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Αλάτι



**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Βάζουμε σε ευρύχωρο τηγάνι την τριμμένη ντομάτα να σιγοβράσει μέχρι να στεγνώσει, προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, τα αυγά ελαφρά χτυπημένα, αλάτι και πιπέρι. Σε αντικαταθλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το παστό για μερικά λεπτά από κάθε πλευρά. Μοιράζουμε τον καγιανά στις 4 φέτες του ψωμιού, προσθέτουμε παστό, λίγη ρίγανη και σερβίρουμε. **Tips:** Μπορούμε να προσθέσουμε στον καγιανά 100 γρ. φέτα ή σφέλα.



GLUTEN  
FREE

Deli α λα ελληνικά

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ  
τα Deli του Μουτεβελή

Χελμού 45  
145 65 Άγιος Στέφανος  
Τ: 214 4089380  
Ε: [info@moutevelis.gr](mailto:info@moutevelis.gr)  
[www.moutevelis.gr](http://www.moutevelis.gr)



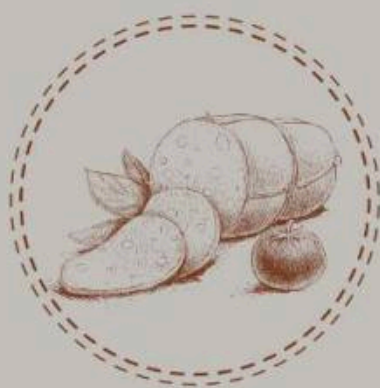
**ΓΙΩΡΓΟΣ  
ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ**  
CEO

## ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ ΑΕ

**Η** Πατερράκης ΑΕ είναι μια Κρητική οικογενειακή επιχείρηση, με παρουσία 30 ετών στην αγορά, που ασχολείται με την επεξεργασία, την τυποποίηση και την εμπορία νωπών, κατεψυγμένων κρεάτων και παρασκευασμάτων. Η οικογενειακή της μορφή της επιτρέπει να έχει τον απόλυτο έλεγχο της παραγωγής, της επεξεργασίας και της τυποποίησης των προϊόντων που παράγει. Σε έναν πλήρως ανακαινισμένο και υπεράσύγχρονο χώρο, δημιουργεί με έμπνευση από την κρητική γη, υγιεινά προϊόντα χωρίς γλυuten. Όπως σημειώνει ο κ. Πατερράκης, «Από τους πιο δημοφιλείς κωδικούς μας είναι το ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ, που παραπέμπει σε μια ιδιαίτερη γεύση που μπορεί να συναντήσει κανείς στα βουνά της Κρήτης. Αυτό που το κάνει

να ξεχωρίζει είναι ότι είναι καπνισμένο με φυσικό τρόπο σε ξύλο οξιάς και έχει πλούσια γεύση. Αγαπημένοι κωδικοί είναι επίσης το ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΠΡΑΣΟ, ένα ξεχωριστό προϊόν που βρίσκεται σε κάθε τραπέζι και το ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ, με την κατεξοχήν παραδοσιακή γεύση ενός λουκανικού που προτιμούν οι λάτρες του Barbeque». Σύμφωνα με τον κ. Πατερράκη, οι καταναλωτές σήμερα είναι αρκετά ευαισθητοποιημένοι, με αυξημένη επίγνωση σε θέματα υγείας, βιωσιμότητας και ποιότητας τροφίμων, με αποτέλεσμα αυτό να επηρεάζει και τις διαιτητικές τους επιλογές: «Η εταιρεία μας παράγει προϊόντα χωρίς γλυuten και προσπαθεί να επιλέγει κομμάτια κρέατος για τις παρασκευές της, τα οποία έχουν χαμηλότερη λιποπεριεκτικότητα σε σχέση με άλλα».

“ Η ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ ΑΕ είναι μια εύρωστη και δυναμική επιχείρηση, που παράγει προϊόντα με έμπνευση από την κρητική γη. ”



### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



**Λουκάνικο Σχάρας**  
Αποτελείται από 85% χοιρινό κρέας και δεν περιέχει γλυuten. Η ιδιαίτερη γεύση του οφείλεται στον συνδυασμό των άγριων κρητικών βοτάνων όπως είναι το θυμάρι και η ρίγανη.



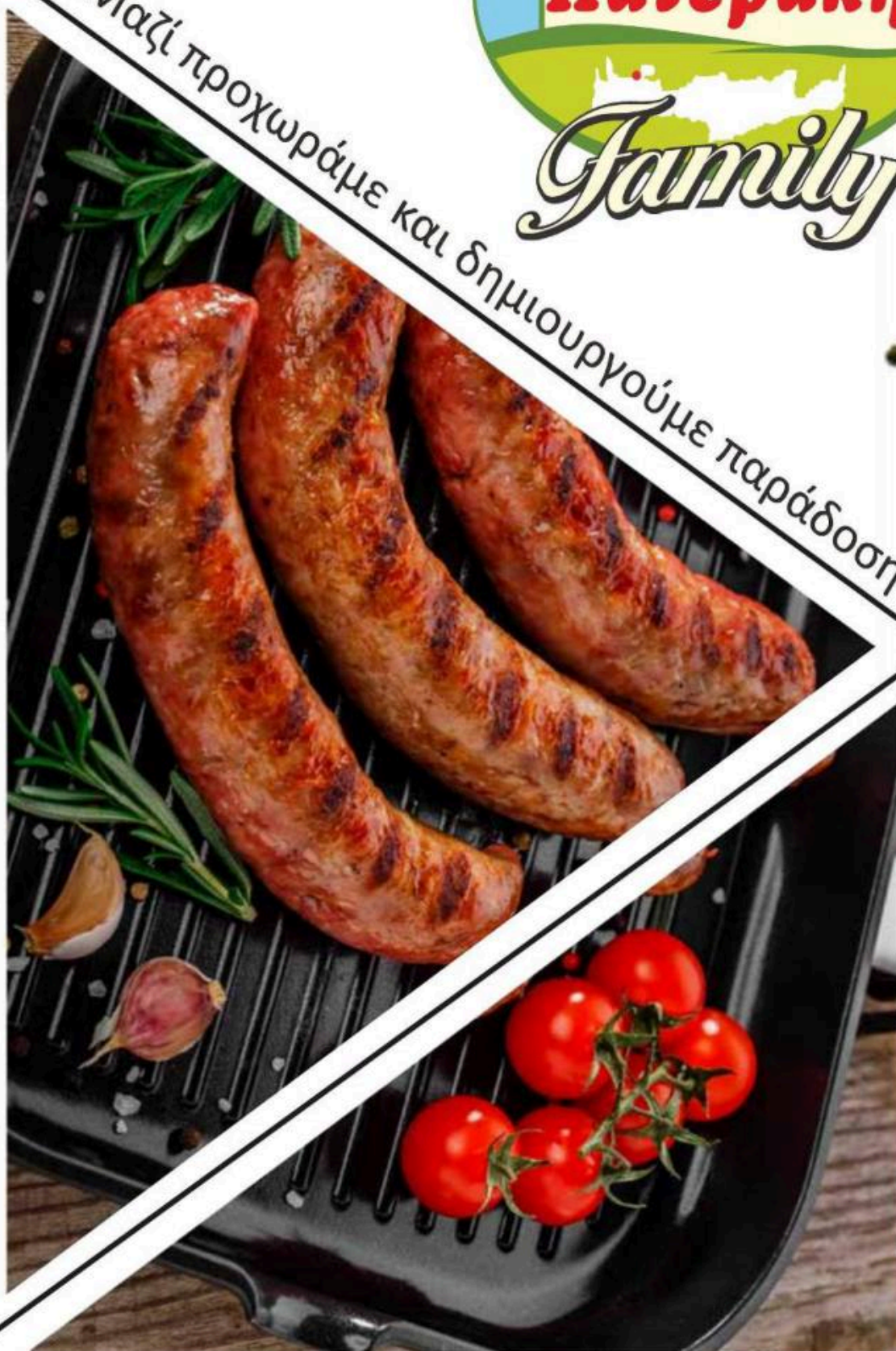
**Απάκι Κρήτης**  
Από 100% άπαχο φιλέτο χοιρινού κρέατος. Αφού μένει για 3 μέρες μέσα σε εξαιρετικό κρητικό ξύδι από κρασί, καπνίζεται σε ειδικό φούρνο με αρωματικά βότανα όπως φασκόμηλο, θυμάρι και ρίγανη.



**Λουκάνικο με πράσο**  
Αποτελείται από 80% καθαρό χοιρινό κρέας και είναι ένα προϊόν χωρίς γλυuten. Περιέχει μεγάλη ποσότητα πράσου και καπνίζεται σε ειδικό φούρνο με ξύλο οξιάς και αρωματικά φυτά.



Μαζί προχωράμε και δημιουργούμε παράδοση!



Πατεράκης Α.Ε.  
Στέρνες Ακρωτηρίου,  
Χανιά Κρήτης, 73100  
**28210-66121**



**ΣΠΥΡΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΥ**

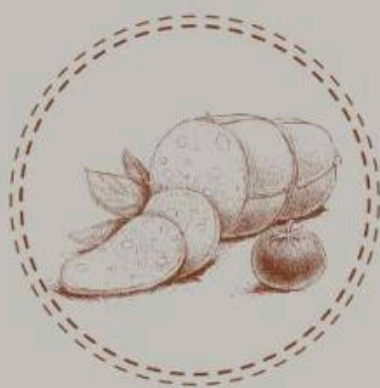
Διευθυντής  
Πωλήσεων

## ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, αποτελεί μία οικογενειακή επιχείρηση, ηγέτη στον κλάδο της, η οποία εδώ και 60 χρόνια, υπερασπίζεται την ποιότητα και την καινοτομία παράγοντας προϊόντα υψηλής αξίας. Όπως σημειώνει ο κ. Σωτηρίου: «Η ποιότητα των προϊόντων μας είναι αδιαπραγμάτευτη. Με απόλυτη τεχνογνωσία γύρω από το κρέας σχεδιάζουμε σειρές από λουκάνικα υψηλών γευστικών προδιαγραφών. Με το δίπτυχο "Γεύση από παράδοση, γεύση από χωριό" τα λουκάνικα μας διαθέτουν υψηλό ποσοστό κρέατος συνδυασμένο με μοναδικά μπαχαρικά της ελληνικής γης. Έτσι, αποτελούν μια ολοκληρωμένη «οικογένεια» προϊόντων εξαιρετικής νοστιμιάς, υφής και ποιότητας. Ωστόσο, υπάρχουν τρεις κωδικοί που είναι σταθερά στην κορυφή. Τα "Λουκάνικα Ορει-

νής Κορινθίας" είναι πλούσια σε γεύση, με συνταγή από τον τόπο μας και καπνίζονται σε ξυλο οξιάς. Επιπλέον δύο ιδιαίτερες συνταγές που σημειώνουν μεγάλη ζήτηση και είναι τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Πράσο" και τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Φέτα & Ελιά". Στους επιχειρηματίες της εστίασης θα προτείναμε να δοκιμάσουν όλα μας τα προϊόντα, καθώς είμαστε γνώστες του κρέατος όντας παραγωγοί οι ίδιοι, συνεπώς τα χωριάτικα λουκάνικα που σχεδιάζουμε απαντούν στις ανάγκες τόσο της επιχείρησης όσο και των πελατών της. Τέλος, ως μια άλλη εκδοχή του «τυλιχτού» προτείνουμε τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά Θράκας", δίνοντας μια ξεχωριστή γευστική πινελιά στην συνταγή της πίτας».

“ Με απόλυτη τεχνογνωσία γύρω από το κρέας παράγουμε λουκάνικα υψηλών γευστικών προδιαγραφών. ”



### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



**Λουκάνικα με Φέτα & Ελιά**  
Χωριάτικα καπνισμένα λουκάνικα από ελληνικό χοιρινό κρέας που συνδυάζεται ιδανικά με την ελληνική φέτα, καρπούς ελιάς και επιλεγμένα καρυκεύματα για μια αξέχαστη γευστική εμπειρία.



**Λουκάνικα με πράσο**  
Παραδοσιακό καπνιστό λουκάνικο από ελληνικό χοιρινό κρέας που διανθίζεται από ολόφρεσκο πράσο. Μοναδική συνταγή που ικανοποιεί διαφορετικές γευστικές προτιμήσεις.



**Λουκάνικα "Γεμάτα Γεύση Άρωμα Πόλης"**  
Χωριάτικα καπνισμένα λουκάνικα από ελληνικό βόειο και χοιρινό. Πικάντικη αίσθηση από ποικιλία μπαχαρικών που κρύβουν μέσα τους γεύση από την Ανατολή.



# Χωριάτικα Λουκάνικα

ΜΕ ΥΨΗΛΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ

**Λουκάνικα ανώτερης ποιότητας, πλούσια σε γεύση από παράδοση και χωριό.**  
Συνδυασμένα με μοναδικά μπαχαρικά της ελληνικής γης, εξαιρετικής νοστιμιάς, υφής και ποιότητας που αποτελούν μία ολοκληρωμένη πρόταση σερβιρίσματος.



ΜΙΑ **ΜΕΓΑΛΗ ΓΚΑΜΑ** ΣΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ, ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ:

Χοιρινά λουκάνικα χωριάτικα καπνιστά • με πράσο • με φέτα & ελιά • πικάντικα • παραδοσιακά

Βόεια λουκάνικα χωριάτικα καπνιστά • παραδοσιακά

Χοιρινά λουκάνικα χωριάτικα • πράσο - ρίγανη - θρούμπι • καπνιστά θράκας

Κρητικά Αρχαίας Κορίνθου, Κόρινθος | Τ.Κ. 20 131, Τ.Θ. 309 | Καλέντζι Κορινθίας | Τ 27410 74162 | EMAIL [info@mitsopoulos.farm](mailto:info@mitsopoulos.farm)

farmamitsopoulos farma\_mitsopoulos

**MITSOPOULOS.FARM**

ΑΡΘΡΟ

# Τα πάντα για το κάπνισμα των αλλαντικών

Η διαδικασία του καπνίσματος των τροφίμων είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Οι αντισηπτικές ιδιότητες του καπνού και η βελτιωμένη γεύση των προϊόντων που καπνίζονται έκαναν τη συγκεκριμένη τεχνική εξαιρετικά δημοφιλή μέχρι σήμερα καθώς προσφέρει απεριόριστες δυνατότητες...

**ΑΡΘΡΟ**  
**ΒΑΣΙΛΕΙΑ**  
**ΒΑΣΙΒΑΓΛΗ**  
Managing  
Director  
ΤΕΧΝΙΚΑ INOX



**Η** διαδικασία καπνίσματος αφορά διάφορα είδη τροφίμων. Οι Κινέζοι, για παράδειγμα, χρησιμοποιούν ένα μίγμα άψητου ρυζιού και ζάχαρης, το οποίο καίνε, για να προσδώσουν χαρακτηριστικό άρωμα στο τσάι. Στην Σκωτία καίνε τύρφη καλαμποκιού για να καπνίσουν την βύνη που χρησιμοποιούν για την παραγωγή μπύρας και ουίσκι.

## Γιατί να προμηθευτούμε έναν θάλαμο καπνίσματος;

Το βασικότερο πλεονέκτημα του καπνίσματος είναι ότι εμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών οπότε και δίνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο προϊόν μας. Στις ημέρες μας βέβαια, που έχουμε και άλλους τρόπους να εμποδίζουμε την ανάπτυξη βακτηριδίων, το κεντρικό ενδιαφέρον του καπνίσματος εστιάζεται στην ιδιαίτερη γεύση που αποκτά το προϊόν. Η μακρόχρονη εμπειρία μας στο χώρο της επεξεργασίας τροφίμων έχει οδηγήσει στην κατασκευή θαλάμων που μας δίνουν πολύπληρες δυνατότητες παραγωγής προϊόντων. Διαθέτουμε θαλάμους με δυνατότητα να παράγουμε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας (καπνιστά ή μη) καθώς και θαλάμους παραγωγής προϊόντων ωρίμανσης (καπνιστά ή μη). Ένας τέτοιος θάλαμος προσφέρει στο χρήστη την ευελιξία να παράγει γρήγορα και με ασφάλεια τα προϊόντα της επιλογής του.

## Πόσες μέθοδοι καπνίσματος υπάρχουν;

Κατά βάση υπάρχουν 4: Κρύο κάπνισμα, ζεστό κάπνισμα, καυτό κάπνισμα και μέσω της χρήσεως αρωματικού υγρού καπνού. Στις 3 πρώτες περιπτώσεις συνθιζέται η χρήση φυσικού καπνού από την καύση ξύλου ενώ στην τελευταία ο καπνός παράγεται τεχνητά με χημικά μέσα. Η πιο διαδεδομένη μέθοδος είναι η χρήση φυσικού καπνού από επεξεργασμένο ξύλο σε μορφή πριονιδιού το οποίο είναι απαλλαγμένο από έντομα και επικίνδυνα πρόσθετα επιβλαβή για τα τρόφιμα. Ο καπνός παράγεται από γεννήτριες καπνού που αναλαμβάνουν να κάνουν την καύση του ξύλου (συνήθως οξιά ή βελανιδιά που συλλέγεται με βάση την αειβάλη ανάπτυξη των δέντρων) στην κατάλληλη θερμοκρασία χωρίς να γίνεται ανάφλεξη του ξύλου.

## Τι πρέπει να προσέξουμε ως προς την επιλογή;

Στην ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX η επιλογή του εξοπλισμού γενικότερα και των θαλάμων ειδικότερα δεν είναι μια εύκολη υπόθεση. Θα πρέπει κανείς να έχει σοβαρά κριτήρια που θα αφορούν το παρόν και το μέλλον της παραγωγής του. Ο θάλαμος θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις παραγωγής τροφίμων και να είναι κατασκευασμένος από πιστοποιημένη εταιρεία με εμπειρία στην κατασκευή εξοπλισμού. Η μακρόχρονη εμπειρία μας στον χώρο της κατασκευής εξοπλισμού μάς έχει δώσει την απαραίτητη τεχνογνωσία για να κατασκευάσουμε ευέλικτους θαλάμους με δυνατότητα εφαρμογής όλων των απαραίτητων λειτουργιών (βράσιμο, ψήσιμο, ωρίμανση, κάπνισμα κ.λπ.) ■



SCAN ME



# Γνωρίζεις πως **Καπνίζουν\*** τα αλλαντικά;

## **\*ΘΑΛΑΜΟΙ**

## ΝΕΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

Οι αναβαθμισμένοι θάλαμοι που κατασκευάζουμε (θερμικής επεξεργασίας, ωρίμανσης, συντήρησης, απόψυξης κτλ) έχουν την δυνατότητα να εκτελούν όλα τα στάδια της επεξεργασίας που απαιτεί η παραγωγή του εκάστοτε προϊόντος.

- Καλύπτουμε όλες τις ανάγκες της παραγωγής σας από την πιο μικρή έως την πιο μεγάλη
- Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα και υλικά εγκεκριμένα για την βιομηχανία τροφίμων
- Απόλυτος έλεγχος των ζητούμενων συνθηκών μέσω PLC-οθόνης αφής
- Δυνατότητα δημιουργίας τεχνολογικών προγραμμάτων που εκτελούνται αυτόματα
- Αυτόματο πρόγραμμα πλύσης
- Συντήρηση-ανταλλακτικά από το service-team της ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX



 **ΤΕΧΝΙΚΑ  
INOX**  
εξοπλισμός βιομηχανίας τροφίμων

**ΔΗΜΟΣ ΒΑΣΙΒΑΓΛΗΣ**

Ιωνίας 77, Αχαρναί, 136 73 | T: 210.240.7510 | F: 210.240.7411  
e-mail: [info@texnika-inox.gr](mailto:info@texnika-inox.gr) | [www.texnika-inox.gr](http://www.texnika-inox.gr)

CONCEPT

1

# CAVES OF HELLA DINING LIKE A VIKING!

Μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία υπόσχεται το ξενοδοχείο «Rangá» στην Ισλανδία, το οποίο προσφέρει στους επισκέπτες του ένα αξέχαστο δείπνο στα ενδότερα των πιο ιστορικών σπηλαίων της χώρας.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: INGIBJÖRG FRÍÐRIKSDÓTTIR



2



Kristján Pétur Vilhelmsson

1. Κατά τη διάρκεια του δείννου ένας έμπειρος ξεναγός είναι παρών και αφηγείται την ιστορία των σπηλαίων. 2. Ο σεφ Jón Aron Sigmundsson. 3. Ο επισκέπτης στο Hotel Rangá μπορεί να θαυμάσει το βόρειο σέλλας. 4. Το ισλανδικό αρνί με πατάτες είναι ο πρωταγωνιστής του σπέκιαστου αυτού δείννου.

**Σ**τη νότια πλευρά της «παγωμένης» Ισλανδίας, δύο ώρες μακριά από το Ρέικιαβικ, το πολυτελές «Hotel Rangá» αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για κάθε ταξιδιώτη που θέλει να προκαλέσει τον εαυτό του, να ξεφύγει από την comfort zone και να ζήσει στο έπακρο το περιπετειώδες πνεύμα, που χαρακτηρίζει την πανέμορφη αυτή χώρα. Εδώ, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν μία βόλτα με snowmobile σε ένα ηφαίστειο-παγετώνα ή ακόμα και ιππασία με ισλανδικά άλογα σε μια παραλία με μαύρη άμμο. Μπορούν να εξερευνήσουν τα υπέροχα φυσικά τοπία της περιοχής, αλλά και να απολαύσουν τα λαμπερά πράσινα και κίτρινα φώτα του Aurora Borealis (βόρειο σέλλας).

### Icelandic Cave Dining

Εκτός όμως από όλες τις υπαίθριες δραστηριότητες, το ξενοδοχείο προσφέρει και μία ανεπανάληπτη γαστρονομική περιπέτεια, καθώς προσκαλεί τους επισκέπτες του σ' ένα μοναδικό γεύμα, μία γιορτή των Βίκινγκς, όπως το χαρακτηρίζουν, το οποίο λαμβάνει χώρα μέσα σε μία μυστηριώδη ισλανδική σπηλιά. Ο λόγος για τα «Σπήλαια της Έλλα» (Caves of Hella), που αποτελούν μία από τις αρχαιότερες και ιστορικότερες τοποθεσίες - ορόσημα στην Ισλανδία. Ένα πέπλο μυστηρίου «ντύνει» τις εν λόγω σπηλιές, στο εσωτερικό των οποίων ο επισκέπτης μπορεί να

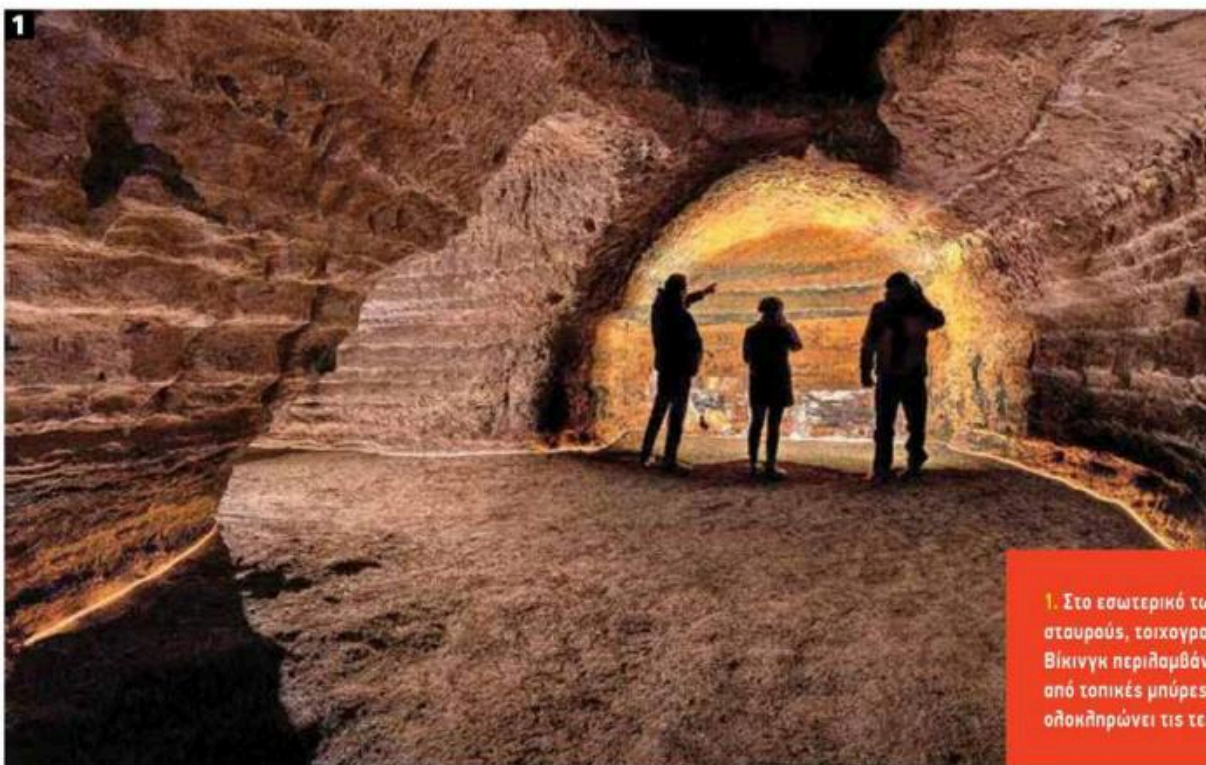
δει αρχαίους σταυρούς, τοιχογραφίες και σκαλιστά καθίσματα, ενώ υπάρχουν σημάδια που δείχνουν ότι τα σπήλαια προήρχαν της άφιξης των Βίκινγκς στην Ισλανδία το 850 μ.Χ. Μέσα, λοιπόν, στη σπηλιά, σε ένα σκηνικό βγαλμένο από μία άλλη εποχή, οι καλεσμένοι, υπό το φως των κεριών, μπορούν να απολαύσουν ένα νόστιμο γεύμα τριών σταδίων, το οποίο πατά στην ισλανδική παράδοση. «Το μενού είναι εμπνευσμένο από την τοπική κουζίνα. Χρησιμοποιούμε μόνο υλικά τα οποία ταυτίζονται με την γαστρονομική κουλτούρα της χώρας. Άλλωστε, αυτό που θέλαμε ήταν να δημιουργήσουμε μια μοναδική γευστική ισλανδική εμπειρία, η οποία υφίσταται εδώ και αιώνες», σημειώνει ο head chef του ξενοδοχείου, Jón Aron Sigmundsson, ο οποίος βρίσκεται μέσα στο σπήλαιο κατά τη διάρκεια του δείννου, ολοκληρώνει εκεί τη δημιουργία των πιάτων και αλληλεπιδρά με τους καλεσμένους.

### What's on menu

Όσον αφορά στο τι περιέχει το μενού, στο κομμάτι του ορεκτικού οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν σολμομό (gravlax). «Η αλιεία αποτελεί ουσιαστικό μέρος της ιστορίας και της κληρονομιάς της Ισλανδίας. Στον Μεσαίωνα, οι ψαράδες συντηρούσαν τον σολμομό θάβοντάς τον στο αμώδες έδαφος για να ζυμωθεί. Σήμερα, τον παρασκευάζουμε στις κουζίνες μας ➤



🔥 Μέσα στη σπηλιά, σε ένα σκηνικό βγαλμένο από μία άλλη εποχή, οι καλεσμένοι, υπό το φως των κεριών, μπορούν να απολαύσουν ένα νόστιμο γεύμα τριών σταδίων, το οποίο πατά στην ισλανδική παράδοση. 🔥



1. Στο εσωτερικό των σπηλιών οι επισκέπτες μπορούν να δουν αρχαίους σταυρούς, τοιχογραφίες και ακαθιστά καθίσματα. 2. Η... γιορτή των Βίκινγκ περιλαμβάνει τρία γευστικά στάδια, τα οποία συνοδεύονται από τοπικές μπύρες ή επιλεγμένα κρασιά. 3. Μέσα στη σπηλιά ο σεφ ολοκληρώνει τις τελευταίες πινελιές πριν το σερβίρισμα των πιάτων.

🔴🔴 Το μενού είναι εμπνευσμένο από την τοπική κουζίνα. Χρησιμοποιούμε μόνο υλικά τα οποία ταυτίζονται με την γαστρονομική κουλτούρα της χώρας και στόχος είναι η δημιουργία μιας μοναδικής γευστικής εμπειρίας. 🔴🔴



και τον μαρινάρουμε με αλάτι, ζάχαρη και φρέσκα βότανα για έξτρα γεύση», υπογραμμίζει ο σεφ. Στο κυρίως πιάτο πρωταγωνιστής είναι το αρνί. «Το ισλανδικό αρνί βόσκει ελεύθερα στα βουνά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και τρέφεται με χόρτα, μούρα και μανιτάρια, γεγονός που του δίνει μία χαρακτηριστική γεύση θηράματος. Οι πρώτοι Σκανδιναβοί άποικοι (Βίκινγκς) έφεραν τα πρόβατα στην Ισλανδία πριν από περισσότερα από 1000 χρόνια, κίνηση που αποδείχθηκε ζωτικής σημασίας για την επιβίωσή μας», λέει ο σεφ Sigmundsson. Το δείπνο «κλείνει» γλυκά με το Skyr, ένα ισλανδικό γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, είναι παρόμοιο με το γιαούρτι, αλλά η υφή του είναι πιο πηκτή. Σύμφωνα με τον σεφ «το Skyr έχει μακρά ιστορία στην Ισλανδία. Μάλιστα, πιστεύεται ότι προηγείται της έλευσης των Βίκινγκς στην χώρα. Πρόκειται για ένα προϊόν το οποίο είναι μέρος της διατροφής μας εδώ και αιώνες, μία συνταγή που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά για σχεδόν 1000 χρόνια».

## Do it like the Vikings

Οι καλεσμένοι και για τα τρία πιάτα που καλούνται να απολαύσουν δεν έχουν στη

διάθεσή τους σερ μαχαίροπύρουων, παρά μόνο μια ξύλινη κουτάλα! «Θέλαμε οι επισκέπτες μας να συνδεθούν με τους πρωτόγονους τρόπους ζωής των Ισλανδών κατά την εποχή των Βίκινγκς», εξηγεί ο σεφ. Ο κόσμος μπορεί να συνδυάσει το φαγητό του με τοπικές μπύρες ή επιλεγμένα κρασιά, ενώ κατά τη διάρκεια του δείπνου το «παρών» δίνει και ένας έμπειρος ξεναγός, ο οποίος αφηγείται την ιστορία των σπηλαιών και είναι ανοιχτός σε ερωτήσεις του κοινού. Κλείνοντας, αξίζει να αναφέρουμε πως η αξέχαστη περιπέτεια του να φάει κάποιος σαν... Βίκινγκ μέσα σε μία ισλανδική σπηλιά διατίθεται μόνο ως ιδιωτική γευστική εμπειρία, με τιμή εκκίνησης στα 1.700 ευρώ, ενώ καθώς οι σπηλιές είναι υπόγειες και άρα ευχάριστα... δροσερές το ξενοδοχείο συνιστά στους καλεσμένους να ντύνονται ζεστά, προτείνοντας ένα μάλλινο καπέλο και μία ισλανδική lopapeysa\*!

\*εμβληματικό μάλλινο πουλόβερ από ντόπιο μαλλί ισλανδικού προβάτου. ■

**i HOTEL RANGA**  
Sudurlandsvegi 851 Hella



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!

Παπαδοπούλου 22, Αγ. Ιωάννης Ρέντης | T: 210 4837001 - 210 4833043 | W: [www.vittosfamily.gr](http://www.vittosfamily.gr)



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:  
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ  
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά  
το Plaka Hotel  
για τη φιλοξενία.



# New Year's Roasts!

Πέντε δημιουργικές συνταγές με κρέας,  
στο πνεύμα των ημερών. Εμπνέονται από  
την εγχώρια κουζίνα και αναδεικνύουν τα  
ξεχωριστά προϊόντα της ελληνικής γης.



## Γεμιστή μπριζόλα Μαύρου Χοίρου

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 1 μπριζόλα  
μαύρου χοίρου  
(300- 350 γρ.)
- ▶ 70 γρ. πλευρώτους  
μανιτάρια
- ▶ 1 κρεμμύδι,
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ Ξύσμα από 1 λεμόνι  
(για τη σάλτσα  
μαυροδάφνης)
- ▶ 200 ml  
μαυροδάφνη
- ▶ 100 ml ντεμιγκλές
- ▶ 1 κρεμμύδι
- ▶ 1 δάφνη
- ▶ 1 μπαχάρι

Για τον πουρέ  
σελινόριζας

- ▶ 120 γρ. σελινόριζα

- ▶ 20 γρ. κρεμμύδι  
κομμένο σε φέτες
- ▶ 100 ml. γάλα
- ▶ 100 ml νερό
- ▶ Ξύσμα από 1 λάιμ

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Ανοίγουμε στην  
κάτω πλευρά της μπριζόλας  
μία σχισμή (σαν τσέπη). Σοτά-  
ρουμε τα μανιτάρια με κρεμ-  
μύδι και σκόρδο και σβήνου-  
με με κονιάκ. Γεμίζουμε τη  
σχισημή με τα μανιτάρια, κα-  
ρυκεύουμε και ψήνουμε στο  
φούρνο για 35' στους 180°C.  
Για τη σάλτσα κάνουμε το  
κρεμμύδι ρεντουξιόν με τη  
μαυροδάφνη, προσθέτουμε  
τη ντεμιγκλές, δάφνη, μπα-  
χάρι, αφήνουμε να γλασά-  
ρει σε χαμηλή φωτιά, προ-  
σθέτουμε λίγο βούτυρο και  
σουρώνουμε. Για τον που-  
ρέ αφήνουμε τη σελινόρι-  
ζα με το κρεμμυδάκι σε χα-  
μηλή φωτιά μέχρι να μα-  
λακώσουν. Μετά, περνάμε  
από μπλέντερ δένουμε με  
ελαιόλαδο και βούτυρο και  
σερβίρουμε.





## Κοτόπουλο γεμιστό με δαμάσκηνα & σύκα

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 1 στήθος κοτόπουλο
- ▶ 20-30 γρ. σύκα
- ▶ 20-30 γρ. δαμάσκηνα
- ▶ 30 ml κονιάκ
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ Ξύσμα από λίκιμ
- ▶ Ξύσμα από πορτοκάλι
- ▶ ελαιόλαδο
- ▶ Λίγο βούτυρο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 60 γρ. μαύρο ρύζι
- ▶ 30 γρ. ξηρούς καρπούς ωμούς

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Καραμελώνουμε το κρεμμύδι με λί-

γο βούτυρο. Ψιλοκόβουμε τα δαμάσκηνα και τα σύκα και τα αφήνουμε μέσα σε κονιάκ για 1 ώρα περίπου. Ανοίγουμε το στήθος του κοτόπουλου, αλατοπιπερώνουμε, απλώνουμε τα ξύσματα, προσθέτουμε τη γέμιση και ρολάρουμε. Έπειτα, αλατοπιπερώνουμε ξανά, θωρακίζουμε το στήθος στο τηγάνι με λίγο βούτυρο και ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 10 - 12'. Βράζουμε το ρύζι σε νερό με αλάτι και σουρώνουμε. Ψήνουμε στο φούρνο τους ξηρούς καρπούς (φουντούκια, κάσιους, αμύγδαλα, καρύδια) και τους περνάμε από ένα μπλέντερ με λίγο αλάτι. Τέλος σοτάρουμε σε ελαιόλαδο με λίγο βούτυρο το ρύζι, προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς, καρυκεύουμε και σερβίρουμε.

## Γλυκοπατάτα με ραγού γαλοπούλας

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 1 γλυκοπατάτα
- ▶ 150 γρ. γαλοπούλα στήθος
- ▶ 50 γρ. κρεμμύδι
- ▶ 1/2 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 20 γρ. πιπεριά
- ▶ 1 ποτηράκι κονιάκ
- ▶ 1 ποτήρι λευκό κρασί
- ▶ Βούτυρο
- ▶ ελαιόλαδο
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 1 πιπεριά
- ▶ 1 μικρό κρεμμύδι
- ▶ 20 γρ. ντομάτα
- ▶ 50 γρ. κρέμα καπνιστού τυριού Μετσόβου
- ▶ Λίγο ζωμό

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Πλένουμε τη γλυκοπατάτα και τη βάζουμε με τη φλούδα στο φούρνο στους 170°C για 2 ώρες μέχρι να μαλακώσει. Έπειτα, τη χαράζουμε και την ανοίγουμε. Για το ραγού γαλοπούλας, κόβουμε τη γαλοπούλα καρεδάκι, τη σοτάρουμε με βούτυρο και ελαιόλαδο προσθέτουμε κρεμμύδι, σκόρδο, πιπεριές, φλαμπάρουμε με κονιάκ και έπειτα με λευκό κρασί, προσθέτουμε λίγο ζωμό, την ντομάτα και μαγειρεύουμε για 12' περίπου. Στο τελευταίο πεντάλεπτο δένουμε με την κρέμα τυριού, αφήνουμε να πάρει μία βράση και καρυκεύουμε. Γεμίζουμε τη γλυκοπατάτα με το ραγού και τη βάζουμε στο φούρνο για 7' περίπου στους 180°C να γκρατιναριστεί.



# ΣΥΝΤΑΓΕΣ

## Γαλοπούλα με κάστανα και ρόδι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 180 γρ. στήθος γαλοπούλας
- ▶ 50 γρ. κόκκινη πιπεριά
- ▶ 50 γρ. πράσινη πιπεριά κομμένη μπατονέτ
- ▶ 50 γρ. κάστανα καθαρισμένα
- ▶ Λίγοι σπόροι ροδιού
- ▶ 1 φρέσκο κρεμμυδάκι
- ▶ Χυμό από 1/2 λάιμ
- ▶ Χυμό από 1/2 πορτοκάλι
- ▶ 60 γρ. μαύρο ρύζι

#### Για τη μαρινάδα

- ▶ 1 ποτήρι κονιάκ
- ▶ Ξύσμα από πορτοκάλι
- ▶ Ξύσμα από λάιμ
- ▶ 20 γρ. μαύρη ζάχαρη
- ▶ Δάφνη
- ▶ Μείγμα 5 μπαχαρικών

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Για τη γαλοπούλα, παίρνουμε στήθος το κόβουμε σε μπατονέτ. Μαρινάρουμε για 2, 3 ώρες στο μείγμα της μαρινάδας. Αποσύρουμε, σοτάρουμε σε ελαιόλαδο, προσθέτουμε τις πιπεριές, σβήνουμε με τα υγρά της μαρινάδας και μαγειρεύουμε για 10'. Το τελευταίο 2λεπτο προσθέτουμε και τα κάστανα. Για τη γαρνιτούρα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μαύρο ρύζι: Το βράζουμε με αλάτι, σουρώνουμε, ξεπλένουμε, στραγγίζουμε και έπειτα το σοτάρουμε με λίγο βούτυρο. Προσθέτουμε πράσινο κρεμμύδι ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, σβήνουμε με το χυμό λάιμ και πορτοκάλι και σερβίρουμε. Γαρνίρουμε με σπόρους ροδιού.

## Χοιρινά φιλετίνια σοτέ με κουμ κουάτ

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 220 γρ. χοιρινά φιλετίνια (ψαρονέφρι)
- ▶ 1 μανιτάρι portobello (50, 60 γρ.)
- ▶ Φρέσκο θυμάρι
- ▶ Φρέσκο δεντρολίβανο
- ▶ 1 μικρή πατάτα

#### Για την κρέμα

- ▶ 50 ml ζωμός κότας
- ▶ 40 γρ. τριμμένο τυρί Μετσοβόνη
- ▶ Αλάτι πιπέρι
- ▶ 1/5 σκελίδα σκόρδο
- ▶ Για τη σάλτσα πορτοκάλι
- ▶ Χυμό από 1,5 πορτοκάλι
- ▶ Ξύσμα από 1/2 πορτοκάλι
- ▶ 30 γρ. κουμ κουάτ
- ▶ Βούτυρο

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ** Για την κρέμα βάζουμε να βράσει ο ζωμός με το σκόρδο, προσθέτουμε το τυρί, το αλάτι το πιπέρι, αφήνουμε να πάρει μια βράση, σουρώνουμε και γεμίζουμε το portobello. Το βάζουμε να ψηθεί στο φούρνο για 10' στους 180°C και κόβουμε τα κουμ κουάτ στα 3. Τα βάζουμε να πάρουν βράση μαζί με 3 ml χυμό από λάιμ, ξύσμα, αλάτι πιπέρι και 30 γρ. βούτυρο για να δέσουμε τη σάλτσα. Αλάτο-πιπερώνουμε τα χοιρινά φιλετίνια και τα περνάμε από βούτυρο μαζί με φρέσκα μυρωδικά (θυμάρι, δεντρολίβανο) να πάρουν χρώμα, τα κάνουμε αροζέ με το βούτυρο, φθαμπάρουμε με λίγο κονιάκ και σβήνουμε με λίγο κρασί. Καθαρίζουμε και κόβουμε την πατάτα σε ακανόνιστα κομμάτια, την τηγανίζουμε, αλάτο-πιπερώνουμε και σερβίρουμε με τα φιλετίνια.





# TOP MEAT

1996

*Ποιοτικές  
δημιουργίες  
κρέατος*

*καλαμάκι κοτόπουλο*

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

[www.topmeat.gr](http://www.topmeat.gr)



# Το ψητοπωλείο αλλάζει...

Η εστίαση εξελίσσεται. Το ψητοπωλείο, που βρίσκεται στην «καρδιά» της εστιατορικής βιομηχανίας δεν θα μπορούσε να αποτελέσει εξαίρεση. Φρεσκάρει μενού και υπηρεσίες, επενδύει στην ποιότητα και τη διαφοροποίηση και κερδίζει το στοίχημα...

**ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ**  
**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ**

**Π**έντε επαγγελματίες του επισιτισμού με το κρέας στο επίκεντρο της επιχείρησής τους, ανέπτυξαν τρία ξεχωριστά μοντέλα εστίασης με σαφείς αναφορές στο ελληνικό ψητοπωλείο, αλλά και μία πρόταση φαγητού που ξεφεύγει από τα καθιερωμένα.

## **Μπακάλ Θεσσαλονίκη: Γάστρες και ανοιχτή φωτιά**

Το Μπακάλ στη Θεσσαλονίκη δεν χρειάζεται συστάσεις. Λειτουργεί από το 1999 κάτω από τη στέγη του θρυλικού κτιρίου του Ισμαήλ Πασά Χαν, στη Μπότσαρη. Μάλιστα, αρχικά άνοιξε ως «Ελιά Λεμόνι», καθώς οι σημερινοί ιδιοκτήτες του, Νίκος και Κώστας Κοκκινόπουλος, υπήρξαν από τα ιδρυτικά στελέχη της αλυσίδας, από την οποία το κατάστημα ανεξαρτητοποιήθηκε το 2017.

Στο μενού του Μπακάλ μπορεί να βρει κανείς μεταξύ άλλων σιγομαγειρεμένη πανσέτα στον πετρόφουρνο με BBQ sauce, ζεστή φάβα Φενεού, με καραμελωμένο κρεμμύδι και κάπαρη, αλλά και Αρμένικο μπουρέκι με παστουρμά Μιράν, ποντιακό τυρί Γαίς, γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας. Όπως σημειώνει ο κ. Νίκος Κοκκινόπουλος: «Λειτουργούμε στη φιλοσοφία μιας σύγχρονης γαστροναμίας με comfort food σε γενναίο, όμορφο μερίδιο και το ελληνικό στοιχείο να κυριαρχεί». Η ριζική ανακαίνισή του τον περασμένο Αύγουστο είχε ως στόχο την ολοκλήρωση του concept, το οποίο διατηρεί στην καρδιά του μενού την έμφαση στο κρέας. Μάλιστα, το ειδικό τμήμα bbq, με κυρίαρχη την ανοιχτή φωτιά και το ξύλο είναι ένα από τα στού του: «Θα χρησιμοποιούμε τις ανοιχτές φωτιές όπως έκαναν πα-



1. Ο κ. Θωμάς Γκόλλας, συνιδιοκτήτης του "Nomsy". 2. Η σάλα του "Μπακάλη" στη Θεσσαλονίκη. 3. Μπριζολάκια με μαροκινή τσιμιτσούρι σος και τηγανιτές πατάτες, στο μενού του "Nomsy". 4. Άποψη από τη σάλα του "Nomsy". 5. Ο κ. Γεωργόπουλος, ιδιοκτήτης της "Λότζας". 6. Στη "Λότζα" όλα τα πιάτα εμπνέονται από τις γεύσεις του τόπου μας, με έμφαση στην γαστρονομική παράδοση του Αιγίου. 7. Στην αυλή της "Λότζας", στην Ηλιούπολη.

ραδοσιακά, για γάστρες και αντικρυστά, ψητά της ώρας αλλιά και κατασρόλεις που θα σιγοβράζουν κυλιούς», εξηγεί ο κ. Κοκκινόηλις, ο οποίος προσθέτει: «Φέτος ξεκινάμε νέα συνεργασία με τον Νίκο Μαλαματά, έναν καταξιωμένο σεφ με μεγάλη εμπειρία, ο οποίος θα μας βοηθήσει να αναδείξουμε όλη αυτή τη φιλοσοφία μας με το κρέας στο επίκεντρο». Η φροντίδα γύρω από το νέο μενού, η χρήση της ανοιχτής φωτιάς, αλλιά και ο εμπλουτισμός του καταλόγου με νέες προτάσεις απαντά όπως εξηγεί ο ιδιοκτήτης του Μπακάλη, στις νέες ανάγκες: «Ο Έλληνας καταναλωτής έχει περιορίσει και τις εξόδους του και τα χρήματα που μπορεί να ξοδέψει, έτσι λοιπόν εμείς οφείλουμε να του δώσουμε αυτό που επιθυμεί σε πιο ολοκληρωμένους χώρους. Συνεπώς, αν και θα υπάρχουν πάντα κάποιες διαχω-

ριστικές γραμμές ανάμεσα σε ψητοπωλεία, μπαρ, ουζερί κ.λπ. χρειάζεται και εμείς στα πρότυπα του εξωτερικού να κινηθούμε στη λογική του all day».

### Nomsy: Ένα μπουτίκ ψητοπωλείο στη Γλυφάδα

Το Nomsy άνοιξε στη Γλυφάδα πριν από 3 χρόνια περίπου, με ένα πολύ ξεκάθαρο χαρακτήρα εξ' αρχής. Ο Θωμάς Γκόλλας, που μαζί με την αδελφή του Βασιλική συνέλαβαν την ιδέα και άνοιξαν την επιχείρηση, έχουν σημαντικούς δεσμούς με τον χώρο της εστίασης, καθώς ο πατέρας τους, Αθανάσιος Γκόλλας, βρίσκεται πίσω από το θρυλικό «Κερπάκι του Θανάση». Όπως εξηγεί ο ιδιοκτήτης του Nomsy: «Το συγκεκριμένο κατάστημα είναι μια ανεξάρτητη από τη μαμά εταιρεία επιχειρηματική προσπάθεια.

Είναι ένα μπουτίκ ψητοπωλείο, το οποίο επιστρέφει στις βασικές αρχές της επεξεργασίας κρέατος με φυσικούς τρόπους, ενώ συγχρόνως ενσωματώνει τεχνικές, κοπές και είδη κρέατος που συναντάμε και σε άλλους λαούς». Όπως σημειώνει ο κ. Γκόλλας, το μενού στο Nomsy εμπνέεται από τις κουητούρες άλλων χωρών, όπως η Ιταλία, η Ασία, τα αραβικά κράτη, η Ρωσία, η Κορέα και η Ιαπωνία, που προ- ➤

«Η εστίαση έχει γνωρίσει δομικές αλλαγές τα τελευταία χρόνια. Ωστόσο καταφέρνει κάθε φορά να βρίσκει λύσεις σε προβλήματα που αρχικά μοιάζουν αδιέξοδα.»



1. Ο εξωτερικός χώρος του ψητοπωλείου "Λούτσα" στην περιοχή της Ηλιούπολης. 2. Στο μενού του "Μπακάλ" η έμφαση δίνεται στο κρέας. Στη φωτό, μπαλοτίνα κοτόπουλου γεμιστή με τυριά, λιαστή ντομάτα, μανιτάρια και αρωματικά βοτάνια, με ριζότο alla Milanese. 3. Το "Μπακάλ" στη Θεσσαλονίκη αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα στέκια της πόλης.



σφέρουν νόστιμο φαγητό γρήγορα και οικονομικά: «Έχουμε ως βάση μας το σουβλάκι, αλλά συνυπολογίζουμε και το τι έχουν κάνει και άλλοι λαοί». Έτσι, πέρα από τον κλασικό κατάλογο, το εστιατόριο προσφέρει ένα signature μενού που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων προτάσεις όπως chips φρέσκιας γλυκοπατάτας με σπιτικό γουκαμόλε, πικάντικο γιαούρτι, κόλιαντρο και ραϊμ, μπριζολάκια από μοσχάρι γάλακτος με μαροκινή τσιμιτσούρι sos και τηγανιτές πατάτες, αλλά και μερίδα Ταλιάτα Σουβλάκι Μοσχάρι Black Angus σε αρωματική κορεατική μαρινάδα και chips γλυκοπατάτας. Σύμφωνα με τον κ. Γκότσα, υπάρχει διάχυτη στο κοινό η τάση να βιώσει κάτι διαφορετικό, το οποίο συγχρόνως πρέπει να είναι ποιοτικό και value for money. Αναρωτιόμαστε αν υπάρχει η σκέψη να εξελιχθεί το Nomsy σε αλυσίδα καταστημάτων στο μέλλον. «Όλες οι επιχειρήσεις πρέπει να στοχεύουν στον

πολλαπλασιασμό αυτού που κάνουν», απαντά. «Αλλιώστε, σήμερα λόγω της ανάπτυξης του Τουρισμού, δεν ανταγωνίζεσαι τοπικά. Ανταγωνιστής μας είναι ο Ευρωπαίος, ο Ισπανός ο Τούρκος ο Άραβας. Και αυτή είναι η νοοτροπία που πρέπει να έχουμε».

## Λούτσα: Το καθαμάκι σπίτι του

Ο κ. Γεωργόπουλος άνοιξε τη Λούτσα στην Ηλιούπολη πριν από 8 χρόνια και έκτοτε αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα στέκια στα νότια προάστια. Όπως εξηγεί: «Διατηρούσα ένα άλλο κατάστημα στην Αργουρούπολη μαζί με έναν συνέταιρο και πουλώντας το μερίδιό μου ήθελα να διαφοροποιηθώ. Εδώ εκτός από το χοιρινό καθαμάκι που φτιάχνουμε με την παραδοσιακή συνταγή του Αιγίου (όπως τη γνωρίζω από τον παππού μου που εργαζόταν τη δεκαετία του '80 στα φημισμένα "Σουβλάκια του Ράγιου"), προσθέσαμε κοτόπουλο μπουτί και στήθος, μοσχάρι, αρνί, πρόβατο, συκώτι και κεμπάπ». Σταδιακά, οι κωδικοί προσαρμόστηκαν στις ανάγκες της επιχείρησης και έτσι κάποια καθαμάκια στρατηγικά έμειναν μόνο ως μερίδες (όπως το πρόβατο π.χ.) διαμορφώνοντας έναν ευέλικτο κατάλογο που παραμένει σε πολλά μοναδικός. Έτσι το μενού της Λούτσας περιλαμβάνει μεταξύ

άλλων: Τυροπιτάρι Ευβοίας και παστουρμαδόπιτα, όλα χειροποίητα από ένα ευβοϊκό εργαστήριο, λαχματζούν ψημένο σε ξυλόφουρνο, σφέλα Μεσνίας με χειροποίητη μαρμελάδα, αλλά και χιουνκιάρ μπγιερντί με πουρέ μελιτζάνας. Επίσης δεν λείπει το κασερίλι κεμπάπ, το καθαμάκι με μοσχαρίσιο συκωτάκι γάλακτος, αλλά και τα μπριζολάκια από πρόβατο φιλέτο. Όπως εξηγεί ο κ. Γεωργόπουλος: «Είμαστε ένα σουβλατζίδικο στην ουσία, αλλά διαφορετικό. Έχουμε ένα μικρό μενού με γεύσεις που βασίζονται σε αυτές του τόπου μας, του Αιγίου και εμπνέονται και από άλλα προϊόντα της ελληνικής παράδοσης. Και νομίζω πως γι' αυτό μας έχει αγαπήσει και ο κόσμος». Όπως έχουμε δει πολλούς, αλλιώστε, η στρόφι στην παράδοση είναι κάτι που συγκινεί το κοινό και όταν την εντοπίζει σε μια επιχείρηση, ανταποκρίνεται με ενθουσιασμό. ■

🔥 Την ώθηση προς την εξέλιξη, δίνουν οι άνθρωποι του επιχειρείν, που αντιλαμβάνονται τις ανάγκες προτού καν γίνουν αντιληπτές από τους ίδιους τους καταναλωτές. 🔥



**SANITAS**  
*Professional*

ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Τα σκεύη αλουμινίου που  
εμπιστεύεται ο επαγγελματίας

ΓΡ. ΣΑΡΑΝΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

210 6173 000

[www.sanitasprofessional.com](http://www.sanitasprofessional.com)



# Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΜΠΙΡΑΣ

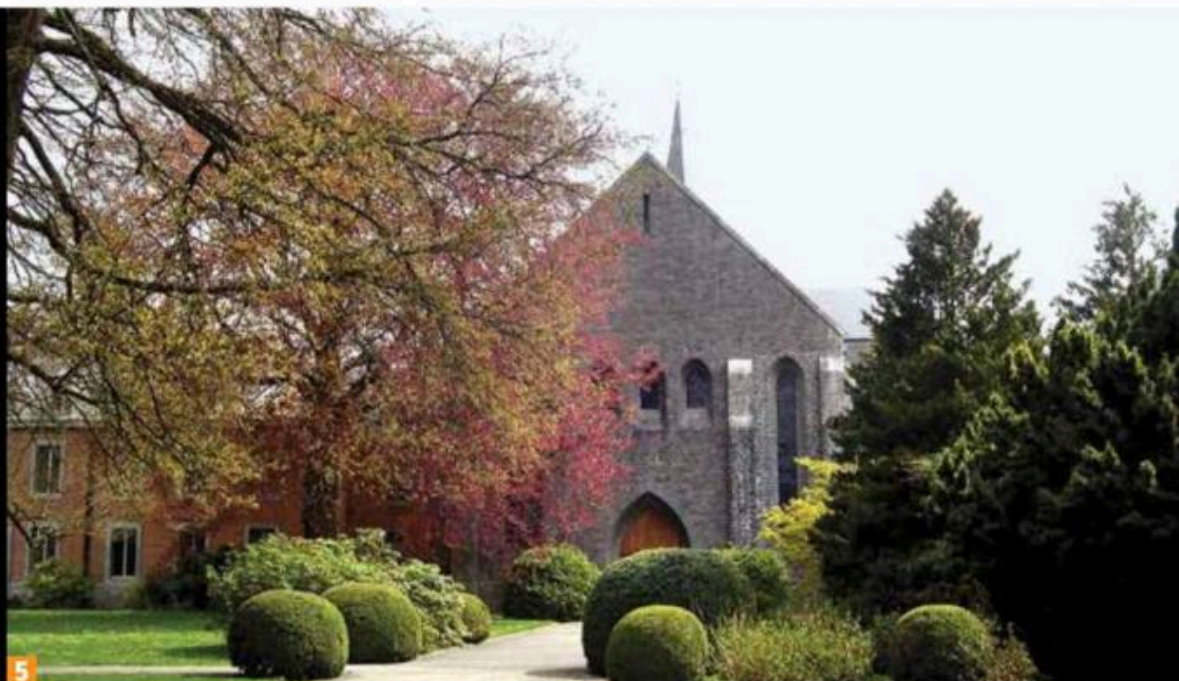
Σε μια εποχή όπου οι νέες καταναλωτικές τάσεις καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή, οι Trappist μπίρες παραμένουν αφοσιωμένες στην παραδοσιακή διαδικασία ζυθοποίησης, όπως την όρισαν οι μοναχοί του τάγματος των Κιστερσιανών εδώ και αιώνες.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Δ.Ε.Τ. (© ΑΠΟ ΤΑ SITES ΤΩΝ ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΩΝ)





4



5

**Κ**ρυμμένοι πίσω από τους τοίχους επιβλητικών μοναστηριών, οι αφοσιωμένοι υπηρέτες του Θεού δημιουργούν εδώ και αιώνες τις περίφημες μοναστηριακές μπίρες, με την ίδια πανομοιότυπη συνταγή εκατοντάδων ετών. Το προϊόν που παράγουν, είναι γνωστό στον κόσμο με την ονομασία μπίρα Trappist και στην πραγματικότητα αποτελεί μέρος μιας ιερής πνευματικής παράδοσης. Ωστόσο, ο αριθμός των μοναστηριών που αποτελούν παραγωγούς Trappist μπίρας δυστυχώς τείνει να μειώνεται με την πάροδο του χρόνου. Παράγοντες όπως τα αυξημένα κόστη συστατικών ή η μεγάλη ηλικία των μοναχών, παίζουν τον κύριο ρόλο αυτής της συρρίκνωσης. Η πλειονότητα των εναπομεινώντων αββαείων που παράγουν Trappist βρίσκονται στο Βέλγιο (πέντε συνολικά), ενώ δύο λειτουργούν στην Ολλανδία, ένα στη Ρώμη, και ένα στην Αγγλία. Ειδικά τα τελευταία χρόνια, η δυσκολία διατήρησης της παραγωγής έγινε ακόμη μεγαλύτερη. Ήδη η αυστριακή Stift Engelszell, ανακοίνωσε πρόσφατα την επιθυμία να σταματήσει την παραγωγή, καθώς κατά δήλωσή της δεν μπορεί πλέον να διατηρήσει τα στάνταρτς

που συνοδεύουν τον τίτλο Trappist, ενώ μέσα στην προηγούμενη χρονιά η μοναδική Trappist ζυθοποιία στις ΗΠΑ ακολούθησε την ίδια πορεία. Παρόλα αυτά, υπάρχουν ακόμη αρκετά μοναστήρια που συνεχίζουν παρά τα εμπόδια, να παράγουν μερικές από τις πιο εμβληματικές μπίρες του κόσμου. Αυτή τη στιγμή στην επίσημη λίστα της Διεθνούς Ένωσης Trappist συμπεριλαμβάνονται τα εξής σήματα: Engelszell (Αυστρία), Koningshoeven (Ολλανδία), Mount Saint Bernard (Ην. Βασ.) Orval (Βέλγιο), Rochefort (Βέλγιο), Scourmont Lez Chimay (Βέλγιο), Tre Fontane (Ιταλία), Westmalle (Βέλγιο) Westvleteren (Βέλγιο), Zundert (Ολλανδία).

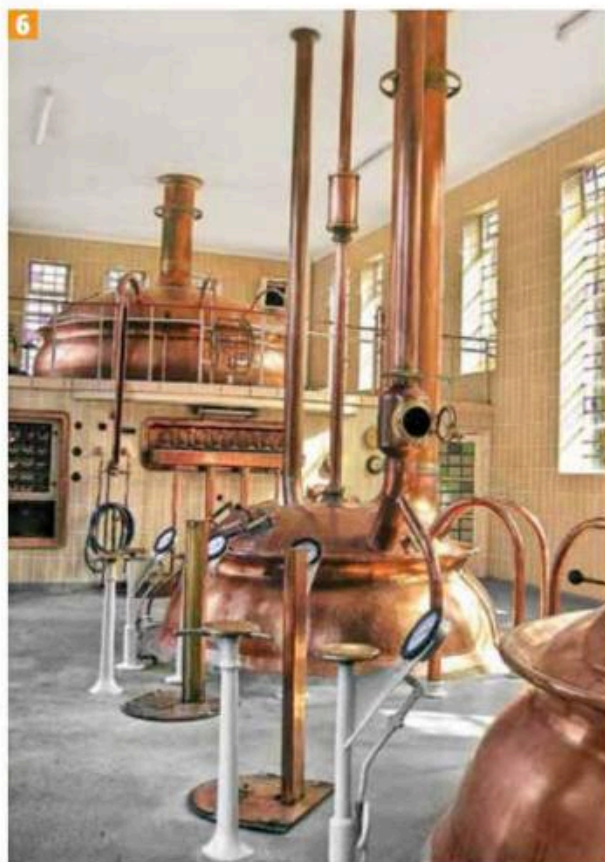
### Τι σημαίνει Trappist;

Αν και στην Ελλάδα συναντάται πιο συχνά αναφερόμενος στις μπίρες, ωστόσο ο όρος Trappist δεν αφορά μόνο αυτές και σίγουρα δεν προσδιορίζει κάποιο είδος μπίρας. Οπότε μπορεί κανείς να συναντήσει μπίρες Trappist κάθε είδους στιλ, χρώματος, γεύσης ακόμη και ποσοστού αλκοόλ. Η Διεθνής Ένωση Trappist είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός, αφιερωμένος στο να βοηθά τα μέλη του στην παραγωγή αγαθών, με κριτήρια αριστείας. Αποστολή της είναι επίσης η προστασία του σήματος "Trappist®" και των θεμελιωδών αξιών πίσω από τα ομώνυμα προϊόντα. Όλα τα μοναστήρια που φέρουν τον ➤



7

1. 7. Η αυστριακή Stift Engelszell ανακοίνωσε πρόσφατα πως προτίθεται να σταματήσει την παραγωγή. 2. Στάδιο επιφώσεως της βελγικής Chimay. 3. Η Tynt Meadow παράγεται στη μοναδική Trappist ζυθοποιία του Ην. Βασιλείου, στη μονή του Mount Saint Bernard. 4. Trappist μπίρες της ολλανδικής Zundert. 5. Το μοναστήρι του Scourmont Lez Chimay, στο Βέλγιο. 6. Τα καζάνια παρασκευής μπίρας στη μονή του Rochefort, στο Βέλγιο.



👉 Πίσω από κάθε μπίρα Trappist υπάρχει και μια μοναδική ιστορία, συνυφασμένη με το μοναστήρι, την περιοχή και την παράδοση. Στη ρίζα όλων ωστόσο, παραμένουν ως κοινά σημεία το θρησκευτικό στοιχείο, η προσευχή, η αγάπη και η προσήλωση στην ποιότητα και τη λεπτομέρεια. 🍷

τίτλο ανήκουν στο τάγμα των Κιστερσιανών Μοναχών. Όσο για τον όρο Trappist ουσιαστικά αφορά την προέλευση. Ο κ. Manu Pauwels, επικεφαλής marketing στη Westmalle και εκπρόσωπος Τύπου της Διεθνούς Ένωσης Trappist, διευκρινίζει: «Υπάρχουν πολλά προϊόντα τροφίμων που φέρουν την ίδια πιστοποίηση, η οποία συνδέει συνολικά 20 Trappist μοναστήρια της Ευρώπης, αλλά και κάποια εκτός. Σε κάθε περίπτωση όλα τα προϊόντα για να μπορούν να φέρουν τον τίτλο, θα πρέπει να παράγονται εντός των τειχών της μονής ή σε κοντινή απόσταση και πάντοτε υπό την επίβλεψη των μοναχών (ανδρών ή γυναικών)». Εκτός από τις 2 παραπάνω προϋποθέσεις, ωστόσο υπάρχει ακόμη μία εξίσου σημαντική: «Τα κέρδη θα πρέπει να διατίθενται για τις ανάγκες της μοναστικής κοινότητας ή για την ανάπτυξη έργων για κοινωνοφελείς σκοπούς».

## Η ιστορία πίσω από την παράδοση

Πίσω από κάθε μπίρα Trappist υπάρχει και μια μοναδική ιστορία, συνυφασμένη με το μοναστήρι, την περιοχή και την παράδοση. Στη ρίζα όλων ωστόσο, παραμένουν ως κοινά σημεία το θρησκευτικό στοιχείο, η προσευχή, η αγάπη και η προσήλωση στην ποιότητα και τη λεπτομέρεια. Για όλους αυτούς τους λόγους οι

Trappist έχουν το δικό τους κοινό σε όλο τον κόσμο. Όπως σημειώνει ο κ. Pauwels «Υπάρχει σίγουρα ενδιαφέρον των καταναλωτών για το ιδιαίτερο background των προϊόντων Trappist, καθώς για πολλούς οι αξίες είναι σημαντικές. Όσο για τις αγορές στις οποίες είναι πιο δημοφιλείς, σίγουρα εντός της Ευρώπης ηγούνται πολύ καλά, ιδιαίτερα σε χώρες όπως η Ολλανδία, η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία και τα σκανδιναβικά κράτη, ενώ υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον και στον υπόλοιπο κόσμο και γι' αυτό μπορεί κανείς να βρει Trappist μπίρες και στις πιο απομακρυσμένες γωνιές του πλανήτη».



1



2

1. Λυκίσκος στο ζυθοποιείο της Westmalle, στο Βέλγιο. 2. Η ομώνυμη μπίρα του μοναδικού Trappist ζυθοποιείου στην Ιταλία, Tre Fontane. 3. Η μπίρα της Βελγικής Trappist ζυθοποιίας Westmalle. 4. Μοναχός ελέγχει τη διαδικασία παρασκευής της μπίρας Zundert, στη ζυθοποιία De Kievit Trappist, της μονής Maria Toevlucht, στην πόλη Zundert της Ολλανδίας.



3



4

“Ο όρος Trappist δεν αφορά μόνο αυτές και σίγουρα δεν προσδιορίζει κάποιο είδος μπίρας. Οπότε μπορεί κανείς να συναντήσει μπίρες Trappist κάθε είδους στιλ, χρώματος, γεύσης ακόμη και ποσοστού αλκοόλ.”

# 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](http://www.kioskpos.gr)



2312 20 20 22  
211 780 86 68

**DELIVERY MANAGER IKE**

[www.deliverymanager.gr](http://www.deliverymanager.gr)



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



# A kitchen... to rent

Στην Αγορά Άθωνος στην καρδιά της Θεσσαλονίκης, εδώ και λίγο καιρό, έχει κάνει την εμφάνισή του ένα πολύ ενδιαφέρον και πρωτότυπο project, το οποίο προσφέρει μία πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα προς ενοικίαση...

ΚΕΙΜΕΝΟ:  
ΕΙΡΗΝΗ  
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

«Just like cooking at home, but better», λέει το μότο του εγχειρήματος του αρχιτέκτονα Αλέξανδρου Τσολάκη και το «Kitchen Suite» το δικαιολογεί απόλυτα. Πρόκειται για έναν ιδιωτικό χώρο, ο οποίος διατίθεται προς ενοικίαση και αποτελεί το ιδανικό σημείο για γαστρονομικές δεξιότητες, γευσιγνωσία, φωτογράφιση, private dining & chef residencies, ενώ απευθύνεται στους απανταχού λάτρεις της μαγειρικής τέχνης, σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες. Η ιδέα για τη δημιουργία του προέκυψε κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού του εμπνευστή της, στο Κούσκο του Περού. «Στην κεντρική αγορά τροφίμων Σαν Πέδρο εντυπωσιάστηκα με τα τοπικά προϊόντα και θέλησα αμέσως να δοκιμάσω να μαγειρέψω με αυτά, κάτι φυσικά που δεν μπορούσε να γίνει, μιας και το δωμάτιό μου στο ξενοδοχείο δεν διέθετε τις υποδομές για κάτι τέτοιο. Έτσι, μου ήρθε η ιδέα μιας πλήρως λειτουργικής κουζίνας δίπλα σε μία αγορά τροφίμων, την οποία θα μπορούσες να νοικιάσεις για να γευματίσεις

εκεί με τους φίλους σου», εξηγεί ο κ. Τσολάκης. Ο ίδιος επέλεξε τη συμπρωτεύουσα για να στέγασει το εγχείρημά του. «Η Θεσσαλονίκη αγαπά το καλό φαγητό, τον πειρατισμό και τη διασκέδαση. Δε θα μπορούσε να υπάρχει καλύτερη πόλη να ξεκινήσουμε το «Kitchen Suite» και συγκεκριμένα στην Αγορά Άθωνος, δίπλα στα καλύτερα και παλαιότερα καταστήματα τροφίμων», επισημαίνει.

## Custom made εμπειρία

Οι Θεσσαλονικείς «αγκάλησαν» το νέο αυτό project από το ξεκίνημά του, κλείνοντας τον χώρο για μαγειρέματα με φίλους, ενώ συχνά τον επιλέγουν τόσο επαγγελματίες σεφ, όσο και ξένοι τουρίστες που συμμετέχουν στο πλαίσιο γαστρονομικών guided tours στην αγορά Άθωνος σε μαθήματα μαγειρικής παραδοσιακών συνταγών. Στο «Kitchen Suite» ο χώρος είναι ειδικά σχεδιασμένος για να φιλοξενεί οποιαδήποτε δραστηριότητα γύρω από τη μάζωξη για το φαγητό, ανάλογα με τα «θέλω» του εκάστοτε επισκέπτη. Η εμπειρία ξεκινάει με βόλτα στην

αγορά τροφίμων για προμήθειες, συνεχίζεται με το μαγείρεμα και ολοκληρώνεται με το κάλεσμα φίλων (μέγιστος αριθμός καλεσμένων 12 καθιστοί ή 22 όρθιοι). Όπως μας λέει ο εμπνευστής του concept, το μαγείρεμα μπορεί να το αναλάβει ιδιωτικός σεφ. «Είμαστε μια μεγάλη ομάδα, η οποία απαρτίζεται από ζαχαροπλάστες μέχρι sushi σεφ» εξηγεί. Παράλληλα, προσφέρονται και έξτρα υπηρεσίες, όπως καθαριότητα εξοπλισμού, βοηθός κουζίνας για προετοιμασία, λάντζα, σερβίρισμα, φωτογράφιση, κινηματογράφιση, ακόμα και D.J. Τέλος, όσον αφορά στον σχεδιασμό του χώρου, αυτός έχει υλοποιηθεί με οικολογικά υλικά και με 100% ελληνικά βαμβακερά υφάσματα. Όλα τα έπιπλα είναι custom designed and made από τεχνίτες της γειτονιάς, ενώ τα κεραμικά σερβίτσια είναι χειροποίητα από ντόπιους κεραμοποιούς. ■

**i Kitchen suite**  
Δ/ση: Παπαμάρκου 10, Αγορά  
Άθωνος, Τηλ: 6936122073



Ο χώρος μπορεί να φιλοξενήσει 12 καθήμενους καλεσμένους και 22 όρθιους.

photo: Eleni Chrysomali



Ο εμπνευστής του «Kitchen Suite», Αλέξανδρος Τσολάκης.

photo: Lazaros Grakos

**EU FOODS**  
C Y P R U S



*Το θαδάκε  
bas!*

Το μείγμα φυτικών ελαίων της EUFOODS  
συνδυάζει τις υψηλές θερμικές  
ιδιότητες του ηλιελαίου με το πλούσιο άρωμα του  
εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

**Ιδανικό για dressing, μαγείρεμα  
και ζαχαροπλαστική.  
Αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες λόγω της  
σύστασής του και προσδίδει γεύση στα  
τηγανητά.**

Παράγεται και συσκευάζεται στην Κύπρο για την  
N.I. EU FOODS & BEVERAGES LTD.  
[www.eufoods.com.cy](http://www.eufoods.com.cy)

Εισάγεται και διατίθεται στην Ελλάδα αποκλειστικά  
από τη Φυτέλ Ελαιουργική ΕΠΕ.  
Μαγούλα Απικής, τηλ: 2105578280, [www.fytel.gr](http://www.fytel.gr)



## 3P SALADS

# Υψηλή ποιότητα & σχέσεις αξιοπιστίας

Η εταιρεία μετρά περίπου 25 χρόνια ιστορίας, προσφέροντας εκλεκτές πρώτες ύλες, αυθεντικές συνταγές, αλλά και νόστιμες προτάσεις, που την έχουν καθιερώσει στη συνείδηση εκατοντάδων επιχειρήσεων στην Ελλάδα και όχι μόνο.

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:**  
ΕΙΡΗΝΗ  
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ  
**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:**  
ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ  
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ  
3P SALADS

**Η** «3P SALADS» είναι μια δυναμική εταιρεία, που ιδρύθηκε το 1998 στην Καρδίτσα, και για περισσότερες από δύο δεκαετίες τροφοδοτεί επιχειρήσεις ho.re.ca. σε όλη την Ελλάδα, με ένα κωδικολόγιο, που περιλαμβάνει ορεκτικά, αλειφόμενες σαλάτες, σάλτσες και dressing. Παράλληλα, εξάγει τα προϊόντα της σε Ιταλία, Κύπρο, Αλβανία, Βουλγαρία, Γερμανία, Νορβηγία, Ρουμανία, Ισπανία, Ολλανδία, Ντουμπάι, Ελβετία, Αυστρία, Λουξεμβούργο, Βρυξέλλες, Σουηδία, Αυστραλία, Σλοβακία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ηνωμένο Βασίλειο και ΗΠΑ. Στη διάρκεια της 25ετούς ιστορίας

της εταιρείας, ο Commercial Director της, κ. Γιώργος Χουλιαράς, μετρά 4 σταθμούς – ορόσημα: «Αρχικά, η ολοκλήρωση των εγκαταστάσεών μας το 2004, η οποία σήμανε τη μετάβαση της εταιρείας από μία τοπική, σε μία πανελλαδικής εμβέλειας μονάδα. Δεύτερος σταθμός ήταν η δημιουργία του ιδιόκτητου δικτύου διανομής και πωλήσεων στην Αττική, το 2012. Τρίτος σταθμός, το 2015, η δημιουργία ενός πανελλαδικού δικτύου συνεργατών χονδρεμπορίου. Τέταρτο σταθμό, θεωρώ, τον Ιανουάριο 2023, με την μετατροπή της επιχείρησης σε Ανώνυμη Εταιρεία και με την ολοκλήρωση της στρατηγικής σημασίας επένδυση και εκσυγχρονισμού».

### Φιλοσοφία η ποιότητα

Η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, καθώς και οι σχέσεις αξιοπιστίας και σεβασμού με τους συνεργάτες της, αποτελούν τον πυρήνα της φιλοσοφίας της εταιρείας.

«Δημιουργούμε υψηλής ποιότητας προϊόντα, προσφέροντάς τα στους επαγγελματίες πελάτες μας στη σωστή τιμή. Εξαλείφουμε οποιαδήποτε πιθανότητα αστοχίας, ώστε ο πελάτης μας να γνωρίζει ότι χρησιμοποιεί ένα σταθερό σε σύσταση προϊόν», τονίζει ο εμπορικός διευθυντής και προσθέτει: «Διαθέτουμε ένα μεγάλο προϊοντικό portfolio, το οποίο εμπλουτίζεται συνεχώς με νέ-



1. Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας στην Καρδίτσα 2. Το έμπειρο και κατάρτισμένο προσωπικό της 3P SALADS εν ώρα εργασίας. 3. Το τζατζίκι αποτελεί έναν από τους best seller κωδικούς, από την αρχή λειτουργίας της επιχείρησης.



«Όλα γίνονται με σεβασμό στην παράδοση και με έμφαση στην ποικιλία, την καινοτομία και την παραγωγή νόστιμων προϊόντων.»

**Γιώργος Χουλιαράς,**  
**Commercial Director,**  
**3P SALADS**

ες γεύσεις από όλο τον κόσμο και μπορεί να καλύψει τις γαστρονομικές τάσεις της αγοράς του food service».

Best seller κωδικοί είναι οι Μαγιονέζες και ακολουθούν το Τζατζίκι, η Ketchup και η Mustard. Μεγάλη απήχηση, όμως, έχουν και τα νέα προϊόντα, που λανσαρίστηκαν το 2023: οι συσκευασίες blister 40 γραμμαρίων, που κυκλοφορούν σε έξι γεύσεις (Μαγιονέζα, BBQ Sauce, French Dressing, Yogurt Sauce, Ketchup και Mustard) και η «Aioli Sauce», που «παντρεύει» τη γευστική μαγιονέζα με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού και συνδυάζει το σκόρδο με τον βασιλικό.

### Πλεονεκτήματα και ανάπτυξη

Ποια είναι, όμως, τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της «3P SALADS»; «Η καθιερωμένη δράση και η άμεση επαφή που έχει το Sales Force της εταιρεί-

ας, με τον παλμό της αγοράς και με τις συνεχείς μεταβαλλόμενες ανάγκες των καταναλωτών. Αυτό μας δίνει το πλεονέκτημα της γρήγορης πληροφόρησης και της άμεσης ανταπόκρισης για την ανάπτυξη καινοτομιών (συσκευασιών ή/και συνταγών) στη σωστή τιμή», επισημαίνει ο κ. Χουλιαράς.

Παράλληλα, υπογραμμίζει πως οι αξίες της εταιρείας αποτελούν και τον βασικό άξονα ανάπτυξής της. «Ακολουθούμε πιστά τις αξίες μας και αναπτυσσόμαστε μέσα από αυτές, τόσο σε επίπεδο λειτουργίας διαδικασιών και υποδομών όσο και σε νέα προϊόντα για να καλύψουμε τις σύγχρονες τάσεις διατροφής. Όλα γίνονται με σεβασμό στην παράδοση, με διασφάλιση της ποιότητας και με έμφαση στην ποικιλία, την καινοτομία και την παραγωγή νόστιμων προϊόντων», λέει χαρακτηριστικά.

### Επενδύσεις και μελλοντικοί στόχοι

Η «3P SALADS» διαθέτει παραγωγικές εγκαταστάσεις σε Καρδίτσα, Βόλο και Αττική, προκειμένου να υποστηρίξει με υψηλές προδιαγραφές το ευρύ δίκτυο επιχειρήσεων που την εμπιστεύονται. Ωστόσο η εταιρεία δεν επαναπαύεται και συνεχίζει να πραγματοποιεί μεγάλες επενδύσεις, που την βελτιώνουν και την εξελίσσουν. Όπως σημειώνει ο κ. Χουλιαράς, πρόσφατα ολοκληρώθηκε μία σημαντική επένδυση με τριετή διάρκεια και συνολικό προϋπολογισμό 2,6 εκ. ευρώ. «Πιο συγκεκριμένα, εκσυγχρονισμα- με τη μονάδα παραγωγής σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα BRC και IFS, με σκοπό τη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των προϊόντων μας.

Παράλληλα, επεκτείνουμε τις γραμμές παραγωγής με επένδυση 1,1 εκ. ευρώ, για την αύξηση της παραγωγικής μας δυναμικότητας. Επίσης, ολοκληρώσαμε το νέο υπερασύγχρονο συγκρότημα logistics».

Τέλος όσον αφορά στους μελλοντικούς στόχους της εταιρείας, ο κ. Χουλιαράς σημειώνει: «Είμαστε μια εταιρεία παραγωγής τροφίμων. Η τεχνογνωσία που αποκτήσαμε όλα αυτά τα χρόνια, μάς ενθαρρύνει να εντάξουμε στο portfolio μας και μία νέα κατηγορία προϊόντων με χαρακτηριστικά 'Α υλών που μπορούν να αξιοποιηθούν τόσο στην εστίαση, όσο και σε μονάδες παραγωγής τροφίμων».



**150**

**Εργαζόμενοι**  
(με συζευγισμό, σύμφωνα με τις εποχικές ανάγκες)



**Εγκαταστάσεις**

**3.000 τ.μ.**  
Εργοστάσιο Καρδίτσας

**1.000 τ.μ.**  
Αποθήκες Καρδίτσας

**2.000 τ.μ.**  
Υποκατάστημα Αττικής

**1.000 τ.μ.**  
Υποκατάστημα Βόλου

**1.500 τ.μ.**  
Χώροι Παραγωγής



**20**

**Σύνολο χωρών**  
στις οποίες η εταιρεία εξάγει



ΡΟΔΟΣ

ARA:ZΩ



1

# ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΤΕΙΧΩΝ

Εδώ και καιρό τα γαστροκαφενεία αποτελούν μία από τις πιο νόστιμες τάσεις στη γαστρονομική σκηνή της χώρας, αναδεικνύοντας την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, την οποία αποδίδουν με ιδιαίτερη δημιουργικότητα και φαντασία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

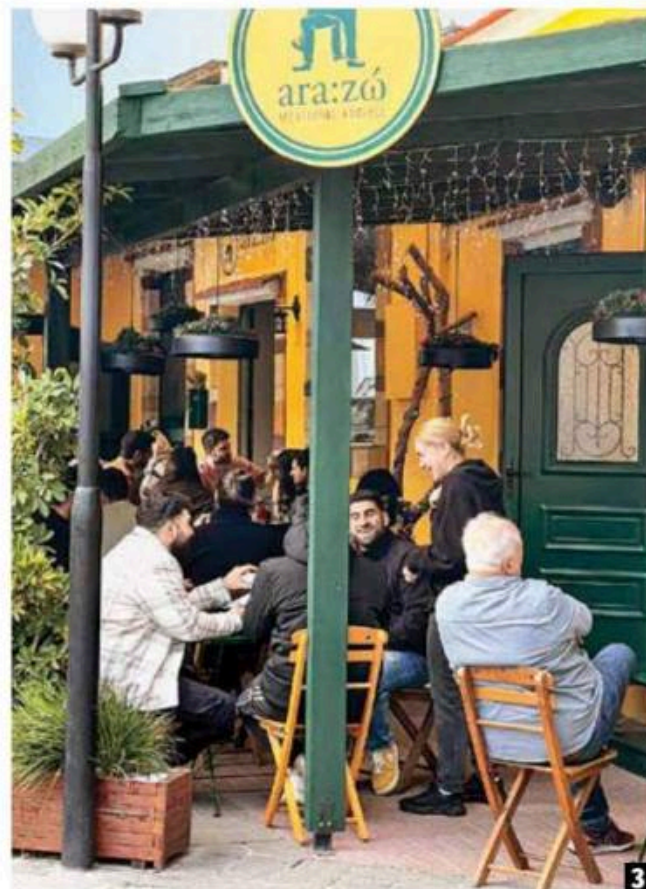
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Ελλάδα δεν είναι μόνο η Αθήνα, έλεγε ένα παλιό σλόγκαν. Η χώρα μας είναι σίγουρα πιο πολυσύνθετη και ενδιαφέρουσα εκτός των τειχών, ήμε εμείς. Έτσι μετά την Άρτα και το «Palantza Alternative» επόμενος και άκρως ενδιαφέρον προορισμός είναι η Ρόδος, όπου εδώ και λίγο καιρό έχει κάνει την εμφάνισή του το «Ara:Zō», ένας μοντέρνος καφενές, που συνδυάζει στοιχεία της παράδοσης με μία πιο μοντέρνα ματιά, προσφέροντας νόστιμα και πρωτότυπα πιάτα. Πώς, όμως, προέκυψε η έμπνευση για ένα τόσο ιδιαίτερο γαστρονομικό concept; «Ήταν άμεση σκέψη μόλις είδαμε τον χώρο. Μελετήσαμε την γειτονιά και σκεφτήκαμε τι ήταν αυτό που έλειπε από την περιοχή. Πλέον, οι περισσότεροι, προσπαθούν να φτιάξουν μοντέρνα μαγαζιά με ξένες επιρροές και έτσι εμείς αποφασίσαμε να πάμε κόντρα στο ρεύμα, να ξεχωρίσουμε και να κάνουμε κάτι το οποίο θα μας θυμίζει τα παιδικά μας χρόνια, αλλά σε αρμονία με την τωρινή περίοδο. Οπότε καταλήξαμε σε έναν καφενέ με επιρροές από το σή-

μερα», μας λέει ο Παναγιώτης Αγγέλου, που μαζί με τον Θάνο Ζώταλη βρίσκονται πίσω από το φρέσκο αυτό project.

## Εξ αρχής... εντοπιότητα

Το «Ara:Zō» έχει ήδη καθιερωθεί στη συνείδηση τόσο των Ροδιτών όσο και των τουριστών. Πατάει στις αρχές της εντοπιότητας και της εποχικότητας και έχει δημιουργήσει ένα μενού, το οποίο τυγχάνει απόλυτης αποδοχής από τον κόσμο. «Η γειτονιά μας έχει πολλούς ντόπιους, αλλά και πολλή Airbnb που σημαίνει ότι θα είχαμε και πολλούς επισκέπτες από το εξωτερικό, οι οποίοι αναζητούν κυρίως τα τοπικά και γενικότερα τα ελληνικά προϊόντα. Επομένως, σκεφτήκαμε να συνδυάσουμε παιδικές αναμνήσεις για τους ντόπιους και, στο βαθμό που είναι εφικτό, ντόπια προϊόντα για τους επισκέπτες του νησιού μας», εξηγεί ο εκ των ιδιοκτητών. Έτσι, λοιπόν, στον μοντέρνο αυτό καφενέ, προμηθεύονται τις πρώτες ύλες από εμπόρους του νησιού, ενώ για κάποια χαρακτηριστικά ροδίτικα προϊόντα, όπως είναι για παράδειγμα τα μελεκούνια (είδος



παστελίου), συνεργάζονται με ντόπιους παραγωγούς. Παράλληλα, το μενού αλλάζει δύο φορές τον χρόνο - χειμώνα και καλοκαίρι-, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών, ενώ σε θεματικές περιόδους υπάρχουν και έξτρα επιλογές.

### Για μεζέ all day

Αγκαλιάζοντας, λοιπόν, τις γεύσεις της Ελλάδος, η γαστρονομική περιπέτεια στο «Ara:Zō» ξεκινά από νωρίς με πρωινό και specialty καφέ, συνεχίζει με σνακ και ροφήματα, όπως το αλμυρό τост και η σπιτική λεμονάδα με μαστίχα και από το μεσημέρι μέχρι το βράδυ ο επισκέπτης μπορεί να βρει ένα γευστικό κατάλογο με πρωτότυπα μεζεδάκια, που συνδυάζονται με αλκοόλ.

«Το σκεπτικό μας στηρίζεται στις συνήθειες του παρελθόντος, όταν ακόμη οι άνθρωποι πήγαιναν στο καφενείο το πρωί για καφέ και τост, το μεσημέρι για ούζο ή τσίπουρο με μεζέ, το απόγευμα για καφέ και γλυκό και από το βράδυ για ποτό», υπογραμμίζει ο κ. Αγγέλου.

Το μενού φέρει την υπογραφή του σεφ Δημήτρη Κονταράτου, σε συνεργασία με τον σεφ του μαγαζιού, Άγγελο Βίκτωρα. Μέχρι στιγμής, ο κόσμος έχει δείξει ιδιαίτερη προτίμηση στα αυγά μάτια που συνδυάζονται με κρητική στάκα, τηγανιτές πατάτες και τυρί Σαν Μιχάλη και στο αλμυρό τост που είναι ένας συνδυασμός από σαλάμι, γραβιέρα Κρήτης και μουστάρδα,

1. Ο εξωτερικός χώρος του «Ara:Zō». 2, 3. Στο εσωτερικό του μοντέρνου αυτού καφενέ κυριαρχεί το ξύλο, τα χρώματα και η γεωμετρία. 4. Το μενού φέρει την υπογραφή του σεφ Δημήτρη Κονταράτου, σε συνεργασία με τον σεφ του μαγαζιού, Άγγελο Βίκτωρα.

όπου αντί για ψωμί του τост χρησιμοποιούν φέτες από τσουρέκι.

Όσον για τους μεζέδες, μεγάλη απήχηση έχουν οι «Βόλθοι» -πλιγούρι με σουτζούκι, δηλαδή, σε σχήμα βόθου με γιαούρτι- και οι ροδίτικες λαδόπιτες.

Στο «Ara:Zō» ξεχωρίζουν επίσης η σφαιρική πίτα με λαχανικά, η παναέτα, που σερβίρεται με τοματίνια και κρεμμυδομαϊντανό, το καλαμάρι με πέστο βασιλικού και ρόκα, το σπεντζοφάι με μυζήθρα, ενώ υπάρχουν ποικιλίες ελληνικών τυριών και αθηναϊκών.

### Συνδυασμός φαγητού- ποτού

Στο ροδίτικο αυτό στέκι γεύσης, έχει δοθεί μεγάλη έμφαση και στο κομμάτι του ποτού, όπου αντιστοίχως με το γαστρονομικό, υπάρχουν πολλές ελληνικές επιλογές. «Έχουμε τοπικά κρασιά, αλβή και μπύρες από ελληνικές μικροζυθοποιίες, ελληνικά αποστάγματα, αλβή και κοκτέιλ με συνδυασμούς ελληνικών γεύσεων και προϊόντων. Φυσικά, δεν λείπουν και τα... ξενόφερτα ποτά, στα οποία συμπεριλαμβάνονται όλα τα υπόλοιπα αποστάγ- ➤



“Θέλαμε να ξεχωρίσουμε και να κάνουμε κάτι το οποίο θα μας θυμίζει τα παιδικά μας χρόνια, αλβή σε αρμονία με την τωρινή περίοδο. Οπότε καταλήξαμε σε έναν καφενέ με επιρροές από το σήμερα.”

-Παναγιώτης Αγγέλου



1. Η γαστρονομική περιπέτεια στο «Ara:Zō» ξεκινά από νωρίς και διαρκεί μέχρι αργά το βράδυ. 2. Στο ροδίστικο γαστροκαφενείο έχει δοθεί μεγάλη έμφαση στο κομμάτι του ποτού. 3. Από τον κατάλογο δεν λείπουν οι γλυκές επιλογές.



☕☕ Στο Ara:Zō καταφέραμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας έναν όμορφο χώρο, όπου νιώθουν ότι μπορούν να χαλαρώσουν και να διασκεδάσουν. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό concept, που συνδυάζει ελληνικά, παραδοσιακά στοιχεία και γεύσεις με μοντέρνα twists. ☕☕

ματα και κλασικά κοκτέιλ», σημειώνει ο κ. Αγγέλου. Ο κόσμος αγάπησε πολύ γρήγορα το ιδιαίτερο αυτό concept, με τον ίδιο να τονίζει σχετικά: «Ήταν ένα στοίχημα για εμάς, να ξεφύγουμε από την πεπατημένη και να προτείνουμε κάτι φρέσκο. Είμαστε πολύ χαρούμενοι, που ο κόσμος μάς στηρίζει με τόσο αγάπη. Στο "Ara:Zō" δεν έχουμε συγκεκριμένο target group. Εδώ, θα συναντήσεις κάθε λογής καταναλωτή που θέλει να χαλαρώσει και να διασκεδάσει, όπως φοιτητές, εργαζόμενους, τουρίστες και γενικά υποδεχόμαστε με χαρά όποιον θα εκτιμήσει και θα σεβαστεί τον χώρο μας».

## «Αράζω ή άρα ζω»;

Δεν θα μπορούσαμε να μη μιλήσουμε με τον κ. Αγγέλου για την ευφάνταστη ονομασία, του μαγαζιού. «Γενικά μελετάμε αρκετά τις επιλογές μας και έτσι κάναμε και με το όνομα. Θέλαμε κάτι που να τραβάει την προσοχή, να μένει στο μυαλό και να έχει και νόημα. Έτσι βγήκε το "Ara:Zō", ένα συνδυασμός από ελληνι-

κούς και λατινικούς χαρακτήρες, με διπλό νόημα. Το πρώτο είναι το "αράζω", από το άραγμα στο καφενείο, γιατί εμείς θέλουμε οι επισκέπτες μας να έρχονται ν' αράζουν και να χαλαρώνουν εδώ και η δεύτερη είναι, πως εφόσον πάω στο καφενείο είμαι ζωντανός, "άρα ζω" και πάω σε ένα χώρο ζωντανό να διασκεδάσω. Για τους γνωστούς μας υπάρχει και η τρίτη εκδοχή που προκύπτει από τον συνδυασμό των αρχικών γραμμάτων των επιθέτων μας», αποκαλύπτει.

Κλείνοντας, ρωτάμε τον επιχειρηματία, ποιο πιστεύει πως είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του «Ara:Zō» και μας απαντά: «Το ότι καταφέραμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας έναν όμορφο χώρο περιφερειακά του κέντρου της Ρόδου, όπου νιώθουν ότι βρίσκονται κάπου αλλού, εκτός πόλης και μπορούν να χαλαρώσουν, να διασκεδάσουν και να απολαύσουν ποιοτική ελληνική κουζίνα. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό concept, που συνδυάζει εγχώρια, παραδοσιακά στοιχεία και γεύσεις με μοντέρνα twists». ■



**ΕΚΠΤΩΣΗ 13%**  
ΣΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ  
ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ

[www.tigerpack.gr](http://www.tigerpack.gr)



**ONE STOP SHOP**  
ΜΕ ΕΝΑ ΜΟΝΟ ΚΛΙΚ

**Show room:** Γεωργίου Κασσιμάτη 6, Πειραιάς Τ 210 692 5933  
**E** [accounts@tigerpack.gr](mailto:accounts@tigerpack.gr) **Facebook/Instagram:** TigerPack



# Design Awards

Για 15η διαδοχική χρονιά ο διεθνώς αναγνωρισμένος design διαγωνισμός για τους χώρους μαζικής Εστίασης αναγνωρίζει και βραβεύει τα πιο εντυπωσιακά εστιατόρια και μπαρ της υψηλούς, αλλά και τους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από τον πρωτοποριακό σχεδιασμό τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: RBDA





2

**Τ**α Restaurant & Bar Design Awards πραγματοποιήθηκαν φέτος στη Floraticca του Λονδίνου, γιορτάζοντας για μία ακόμα φορά την ομορφιά και τη δημιουργικότητα του κλάδου της μαζικής εστίασης και της φιλοξενίας. Οι 40 κριτές αξιολόγησαν περισσότερες από 1.130 αιτήσεις, οι οποίες προήλθαν από 61 χώρες και ανέδειξαν τους μεγάλους νικητές.

### The best of the best

Ο τίτλος του "Καλύτερου Εστιατορίου στον Κόσμο" σε επίπεδο αρχιτεκτονικής και διακόσμησης απονεμήθηκε στο Cicchetti του Λονδίνου, το οποίο κέρδισε, επίσης και στις κατηγορίες "Καλύτερο Εστιατόριο της Ευρώπης" και "Multiple" (εστιατόρια ή μπαρ με το ίδιο όνομα που αποτελούν μέρος μιας ομάδας ή μιας αλυσίδας). Αντλώντας έμπνευση από την βενετσιάνικη κουζίνα, η Fettle Design δημιούργησε έναν πολυτελή χώρο, μία σύνθεση από μάρμαρο,

καθρέφτες και ξύλινες λεπτομέρειες, παραπέμποντας στα γιοστ και τα water taxis της «επιπλέουσας πόλης». Όσο για το βραβείο του "Καλύτερου Design Bar παγκοσμίως", αυτό δόθηκε στο Luma, που βρίσκεται στο εμβληματικό ξενοδοχείο Playford στην Αδελαΐδα. Το project φέρει την υπογραφή του αρχιτεκτονικού γραφείου Hachem, που κατάφερε να συνδυάσει τη διαχρονική κομψότητα με τη σύγχρονη φινέτσα. Ωστόσο τις εντυπώσεις κλέβει το τεράστιο κρεμαστό χειροποίητο φωτιστικό που προκαλεί δέος στους επισκέπτες. Το Luma ήταν από τους μεγάλους νικητές της βραδιάς, καθώς κατέκτησε την πρώτη θέση και στις κατηγορίες "Καλύτερο Εστιατόριο/ Bar σε Αυστραλία και Ειρηνικό", "Καλύτερο Εστιατόριο εντός Ξενοδοχείου" στην ίδια περιοχή και "Καλύτερος Φωτισμός".

### Οι νικητές στην Ευρώπη

Μπορεί το Cicchetti να αναδείχθηκε overall νικητής στην Ευρώπη, ωστόσο υπήρ-



3

❖❖ Οι 40 κριτές του πιο επιδραστικού design διαγωνισμού, αφού αξιολόγησαν περισσότερες από 1.130 αιτήσεις, οι οποίες προήλθαν από 61 χώρες, ανέδειξαν τους μεγάλους νικητές. ❖❖



4

1. Ο τίτλος του "Καλύτερου Design Bar στον Κόσμο" ανήκει στο Luma.
2. Το Title κέρδισε στην κατηγορία "In Another Space" (Μ. Ανατολή / Αφρική).
3. Οι δημιουργοί του Cicchetti.
4. Το Tan90° ήταν ο νικητής στην κατηγορία "In Another Space" (Ασία).
5. Το Beano's αναδείχθηκε πρώτο στην κατηγορία "Όροφή".



5



Ξαν κι άλλα εστιατόρια, που διακρίθηκαν σε άλλες κατηγορίες που αφορούν στη «Γηραιά Ήπειρο». "Κορυφαίο Εστιατόριο εντός Ξενοδοχείου", αναδείχθηκε το Beefbar στο Μιλάνο από τους Humbert & Royet, οι οποίοι συνδύασαν την μεσαιωνική αίγλη με μπαρόκ στοιχεία, ενώ στην κατηγορία "In Another Space", που αναφέρεται σε χώρους εστίασης που λειτουργούν σε διάφορες επισκέψιμες δομές εκτός ξενοδοχείων (από πλοία μέχρι αεροδρόμια, θέατρα, μουσεία, κ.λπ.) διακρίθηκε το Πονδρέζικο Studio Frantzén. Η αρχιτεκτονική του εστιατορίου ισορροπεί ανάμεσα στο μοντέρνο σκανδιναβικό ντιζάιν και το ρουστίκ και φέρει την υπογραφή των Jøyn Studio + Woods Hardwick. Την πρωτιά στην κατηγορία "Standalone στην Ευρώπη" κατέκτησε το Va Bene Cicchetti στη Βαρσοβία από τους NOKE Architects, ενώ κορυφαίο "Ευρωπαϊκό

café" σε επίπεδο design αναδείχθηκε το Tanu στην Οδησό, που επιμελήθηκαν οι Sivak+Partners. Τέλος, το Nota Blu (Μαρμπέγια, Ισπανία) από το Astet Studio πήρε το πρώτο βραβείο στην κατηγορία "Surface Interiors", με τους εμπνευστές του να «παντρεύουν» τον εσωτερικό με τον εξωτερικό χώρο, θέλοντας να δημιουργήσουν μία άμεση σύνδεση του εστιατορίου με τη φύση.

### The best of... the rest

Ποια εστιατόρια, όμως, ξεχώρισαν για την αρχιτεκτονική και το design τους στις υπόλοιπες ηπείρους; Στην Ασία το βραβείο του "Καλύτερου Εστιατορίου" κατέκτησε το Lai Zhou (Σανγκάι). Το RooMoo Design Studio «ύψωσε» έναν επιβλητικό θόλο από 6.000 κομμάτια παλαιών, ξύλινων βαρελιών απόσταξης ούσκι, χαρίζοντας στον επισκέπτη μία ανεπανάληπτη οπτική εμπειρία. Η «δεύτερη ζωή» που έδωσαν οι δημιουργοί του στα βαρέλια, τα οποία

1. Το Delizio αναδείχθηκε overall νικτής σε Μέση Ανατολή και Αφρική.
2. Το Nota Blu πήρε την πρωτιά στην κατηγορία "Surface Interiors" (Ευρώπη).
3. Ο τίτλος του "Καλύτερου Εστιατορίου στον Κόσμο" σε επίπεδο αρχιτεκτονικής απονεμήθηκε στο Cicchetti.
4. Στην κατηγορία "In Another Space" (Ευρώπη) κέρδισε το Studio Fran.



διακοσμούν ολόκληρο τον χώρο, χάρισε στο Lai Zhou και το βραβείο στην κατηγορία Sustainability.

Σε Μέση Ανατολή και Αφρική overall νικητής αναδείχθηκε το Delizio στο Κουβέιτ, κερδίζοντας παράλληλα και στην κατηγορία "Standalone" στη συγκεκριμένη ήπειρο. Το εστιατόριο αποτελεί δημιουργήμα της αρχιτεκτονικής φέρμας Lines, που συνδύασαν διαφορετικά στοιχεία, συνθέτοντας ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον περιβάλλον με έμφαση στις γεωμετρικές γραμμές.

Στην Αμερική την πρωτιά πήρε το εντυπωσιακό Queen (Miami Beach), το οποίο βραβεύτηκε επίσης και στην κατηγορία "In Another Space". Το Prospect Design + Escala Forma Studio μεταμόρφωσε το ιστορικό Paris Theater σ' έναν κόσμο πολυτέλειας, πολιτισμού και απαράμιλλης ψυχαγωγίας, ο οποίος χαρακτηρίζεται από «αναζωογονημένη» art deco αισθητική.

### Global category winners

Στα highlights του θεσμού ανήκουν και οι διεθνείς βραβεύσεις εστιατορίων και μπαρ που ξεχωρίζουν για μεμονωμένα στοιχεία του design όπως η "Οροφή", ο "Πολυτελής χαρακτήρας" κ.ά. Αξίζει να αναφερθούμε στο Baovan (Βαλένθια), όπου το Clap Studio δημιούργησε έναν χώρο παστέλ που θυμίζει ηλιοβασιλέμα στην παραλία, γεγονός που του χάρισε και την πρωτιά στην κατηγορία "Χρώμα". Καλύτερη "Οροφή" εστιατορίου αναδείχθηκε εκείνη που ανήκει στο Beano's (Κάιρο). Το γραφείο Shewekar εμπνεύστηκε από το Banyan, ένα αιωνόβιο δέντρο, ενδημικό στο αιγυπτιακό έδαφος και δημιούργησε μία εναέρια σύνθεση από όμορφα στυλιζαρισμένα, στριφογυριστά φύλλα ορείχαλκου, τα οποία παραπέμπουν στις ρίζες του «μαγικού» αυτού δέντρου, το οποίο – όπως κάποιοι πιστεύουν – πραγματοποιεί ευχές. ■



Την πρωτιά στην κατηγορία "Standalone" στην Ευρώπη κατέκτησε το "Va Bene Cicchetti" στη Βαρσοβία, το οποίο φέρει την υπογραφή των NOKE Architects.

Μέσα από την εμπειρία μας καταφέραμε να συνδυάσουμε την **εξαιρετική ποιότητα** με τις πλέον **ανταγωνιστικές τιμές** προϊόντων εισαγωγής μας.



## HORECABAR.GR

www.horecabar.gr



**ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ**  
ΕΡΧΕΤΑΙ ΝΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ  
ΤΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ!

**HORECABAR A.E.**

T: 8011179320

E: sales@horecabar.gr



**ΗΠΑ: Σέρβιραν  
για 1η φορά**

# ΚΡΕΑΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Μετά τη Σιγκαπούρη, οι ΗΠΑ έγιναν η δεύτερη χώρα που επέτρεψε την κατανάλωση κρέατος κυτταρικής καλλιέργειας. Πρόσφατα, τα εστιατόρια China Chilcano και Bar Crenn έγιναν και τα πρώτα στις ΗΠΑ που πρόσφεραν καλλιεργημένο κρέας σε γευστική δοκιμή.

**ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ**

**Ο**ι εταιρείες Good Meat και Upside Foods είναι οι δύο εταιρείες τεχνολογίας τροφίμων που εγκρίθηκαν από τον USDA ως κατάλληλες να καλλιεργούν στις εγκαταστάσεις τους κυτταρικό κρέας κοτόπουλου. Το επόμενο βήμα μετά την αδειοδότησή τους ήταν να οργανώσουν μια πρώτη γευστική δοκιμή των προϊόντων τους σε δύο αμερικανικά εστιατόρια. Το κοτόπουλο που σέρβιραν ξεκίνησε ως κύτταρο από ένα ζωντανό πτηνό. Τα κύτταρα καλλιεργήθηκαν σε δοχεία έως ότου να συγκεντρωθεί αρκετός ιστός και -έπειτα από επεξεργασία- να προκύψουν κάποια τεμάχια κρέατος, τα οποία και μαγειρεύτηκαν στις κουζίνες του Bar Crenn και του China Chilcano.

## Κοτόπουλο της Upside στο Bar Crenn

Το εστιατόριο Bar Crenn της βραβευμένης με 3 αστέρια Michelin Dominique Crenn, στο Σαν Φρανσίσκο, συνεργάζεται με την Upside Foods, έχοντας εντάξει το προϊόν της στο μενού του. Συγκεκριμένα, μία φορά το μήνα η σεφ αξιοποιεί 28 γρ. περίπου κοτόπουλο κυτταρικής καλλιέργειας, ως μέρος ενός μενού 6 πιάτων, αξίας €150. Τον Αύγουστο η Crenn και η ομάδα της παρουσίασαν για πρώτη φορά το συγκεκριμένο μενού, όπου το κρέας είχε παναριστεί σε χυλό τεμπούρα με recado negro (πολύ έντονη μεξικάνικη πάστα τσίλι) και στη συνέχεια είχε τηγανιστεί σε καυτό λάδι. Ήταν η πρώτη φορά μέσα στα τελευταία 5 χρόνια που η Crenn σέρβιρε κρέας που να μην προέρχεται από ψάρι. Στη συγκεκριμένη tempura το κρέας αποτελείται από 99% κύτταρα κοτόπουλου, δίνοντας ένα βαθιά "κρεατέ-





1. 2. 4. Ο chef José Andrés προσφέρει στο China Chilcano το κοτόπουλο κυτταρικής καλλιέργειας της Good Meat στην εκδοχή του δημοφιλή περουβιανού street food Anticucho. 3. Οι πελάτες του Bar Crenn που θέλησαν να δοκιμάσουν το κοτόπουλο της Upside ακολούθησαν τη συμβουλή της chef Dominique Crenn και δεν χρησιμοποίησαν σερβίτσια.

νιο" nugget, η πρώτη ύλη του οποίου, όπως αποκαλύφθηκε πρόσφατα, δεν αναπτύσσεται καν σε συμβατικό βιοαντιδραστήρα, αλλά σε μίας χρήσης πλαστικές φιάλες που λέγονται roller bottles. Πρόκειται για μία ακριβότερη διαδικασία που ωστόσο παράγει αποδεδειγμένα προϊόν, το οποίο μάλιστα έχει έντονη γεύση κοτόπουλου.

#### Anticucho της Good Meat στο China Chilcano

Ο γνωστός για την ανθρωπιστική του δράση, chef, José Andrés, ανέλαβε να προσφέρει το προϊόν της Good Meat (εταιρεία της EatJust) σε ένα από τα εστιατόριά του στην Ουάσινγκτον και συγκεκριμένα στο China Chilcano. Η Good Meat, αν και πήρε έγκριση από τον USDA για το συγκεκριμένο προϊόν, συνεχίζει να κάνει δοκιμές παραγωγής προϊόντων, με διαφοροποιημένη ποσότητα του κρέατος σε κάθε ένα από αυτά. Στόχος της να μεγιστοποιήσει την παραγωγή, μειώνοντας όσο γίνεται τους χρόνους, αλλά κυρίως να ρίξει τα κόστη, καθώς όσο μεγαλύτερο ποσοστό κρέατος περιλαμβάνει ένας κωδικός, τόσο υψηλότερη η τιμή του. Προς το παρόν βέβαια, έγκριση έχει πάρει για τη Version4 (περιλαμβάνει περίπου 70% κύτταρα κοτόπουλου) η οποία είναι διαθέσιμη και στο China Chilcano, ως μέρος του αντίστοιχου Exclusive Tasting Menu. Φυσικά, διευκρινίζεται πως για να την απολαύσει κανείς χρειάζεται να κάνει κράτηση αρκετές μέρες πριν, με βασική προϋπόθεση φυσικά να υπάρχει διαθέσιμο προϊόν, καθώς η παραγωγή δεν είναι ακόμη σε θέση να καλύψει τη ζήτηση σε εβδομαδιαία βάση. Παρόλα αυτά, όταν διατίθεται, το εστιατόριο το σερβίρει ως "Good Meat Anticucho" (το anticucho είναι παραδοσιακό περουβιανό street food) μαριναρισμένο με anticucho sauce, πατάτες και sos ají Amarillo chimichurri. Οι πρώτες εντυπώσεις όσων το δοκίμασαν (ρεστοκριτικών συμπεριλαμβανομένων) κάνουν λόγο για ένα προϊόν που έχει ξεκάθαρα γεύση κοτόπουλου, ωστόσο η υφή είναι πιο συμπαγής καθώς δεν υπάρχει στη σύσταση λίπος ή σκληρά μέρη, όπως συμβαίνει με το συμβατικό λευκό κρέας. ■

# POLIS

## FOOD SERVICE

### ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

**ΚΟΥΤΙΑ ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

**ΣΟΥΠΛΑ ΧΑΡΤΙΝΑ**

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑΔΙΑ**

**ΧΑΡΤΙ ΤΥΛΙΓΜΑΤΟΣ (για σουβλάκι)  
ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**

**ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ  
ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ  
ΡΟΛΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

**ΤΣΑΝΤΑ  
ΠΛΑΣΤΙΚΗ - ΧΑΡΤΙΝΗ**

**ΜΕΜΒΡΑΝΗ  
ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ**

**ΣΑΚΟΥΛΕΣ  
ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ**

**ΚΟΥΒΕΡ**

**ΓΑΝΤΙΑ**

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ  
ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ**

**ΣΚΕΥΗ - ΜΠΟΛ**  
**MICRO & ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΡΕΤ**  
**ΣΑΛΑΤΑΣ & ΣΟΣΑΚΙΑ**  
**ΧΑΡΤΙΝΑ & ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**

τα χάρτινα προϊόντα μπορούν να είναι γενικής χρήσης  
ή **τυπωμένα με το λογότυπο** της επιχείρησής σας

Μια εταιρεία της

**VES** Company

Υπηρεσίες Έντυπης Επικοινωνίας

Στυλιανού Γονατά 23  
121 32, Περιστέρι

☎ 210 5711 700 • 210 30 00 972  
210 57 76 660

☎ 698 5679784 (viber)

🌐 <https://polis-print.gr/>

✉ [info@ves.gr](mailto:info@ves.gr) • [info@polis-print.gr](mailto:info@polis-print.gr)

## ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ & ΚΥΠΡΟ



# ΜΕΙΩΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΕΛΑΙΟ

Η μείωση κόστους του μαγειρικού λαδιού είναι μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες της εστίασης. Τι εξοπλισμό χρειάζονται και τι πρέπει να κάνουν για να εξοικονομήσουν χρήματα και να εξασφαλίσουν υψηλή ποιότητα στα τηγανητά;



**ΑΡΘΡΟ:**  
**ΗΛΙΑΣ**  
**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ**  
Καθηγητής  
μαγειρικής  
τέχνης  
Corporate Chef  
VITO HELLAS

**Σ**ε όλες τις επιχειρήσεις εστίασης τέσσερις, κυρίως, είναι οι παράγοντες που προκαλούν τη διάσπαση του λαδιού: Θερμότητα, Οξυγόνο, Υγρασία και Φως.

**Αυτά αντιμετωπίζονται με 3 τρόπους:**

- Δεν αφήνουμε τη φριτέζα αναμμένη σε υψηλές θερμοκρασίες, αντιθέτως όταν δεν χρησιμοποιείται τη χαμηλώνουμε σε κατάσταση «αναμνήσης».
- Φροντίζουμε να ελαχιστοποιήσουμε την υγρασία (νερό, πάγος) στη φριτέζα, όπως π.χ. από κατεψυγμένες πατάτες.
- Σκεπάζουμε πάντα τη φριτέζα, όταν είναι εκτός λειτουργίας, για να αποφύγουμε την επαφή με τον αέρα και το φως.

**Πώς ξέρουμε πότε το λάδι χαλάει;**

Διαφορετικές επιχειρήσεις χρησιμοποιούν διαφορετικούς τύπους λαδιών. Αυτό, σε συνδυασμό με τα παραπάνω είναι παράγοντες που καθορίζουν το πόσο καιρό

μία παρτίδα λαδιού παραμένει φρέσκια. Υπάρχουν, άλλωστε, δύο εμφανή σημάδια που μας δείχνουν εάν υποβαθμίζεται σε ποιότητα:

- Το χρησιμοποιημένο λάδι τείνει να έχει παχύρρευστη, κολλώδη υφή, συχνά δε, αφρίζει, σημάδι πως έχει πολλή υγρασία.
- Το χρώμα του λαδιού είναι συχνά ένας δείκτης της φρεσκάδας του, όσο περισσότερο χρησιμοποιείται, τόσο περισσότερο σκουραίνει.

Πέρα από αυτές τις βασικές ενδείξεις που γίνονται αντιληπτές από τις αισθήσεις μας, τα kit δοκιμών είναι ένα χρήσιμο εργαλείο για τον προσδιορισμό του πόσο φρέσκο είναι το λάδι.

Χρησιμοποιώντας τη συσκευή ελέγχου λαδιού VITO, μετράτε τακτικά τη θερμοκρασία και την ποιότητα του τηγανέλαιού σας. Το VITO έχει σχεδιαστεί σύμφωνα με τα πρότυπα του HACCP και διαθέτει έγχρωμη οθόνη, που προειδοποιεί με σαφήνεια όταν είναι ώρα να αλλάξε-

τε το τηγανέλαιο σας, για να μην αλλιάξετε ποτέ ξανά το λάδι σας πολύ νωρίς ή πολύ αργά.

**Επαναστατική φροντίδα για τα τηγανητά, πώς η σειρά Vito αναβαθμίζει την ποιότητα και μειώνει το κόστος.**

Χωρίς την ανάγκη πρόσθετων χημικών, η σειρά φιλτραρίσματος λαδιού Vito βοηθά στη διατήρηση της βέλτιστης γεύσης, χρώματος και υφής των τηγανισμένων τροφίμων, φιλτράροντας το λάδι και αφαιρώντας σωματίδια τροφίμων, κατακάθι και λοιπά στερεά κατάλοιπα στη φριτέζα. Με αυτόν τον τρόπο παρατείνεται η διάρκεια ζωής του τηγανέλαιου και μειώνεται το κόστος έως και 50%. Ταυτόχρονα βελτιώνεται σημαντικά η ποιότητα του τελικού προϊόντος, ελαχιστοποιείται η ανάγκη για κοπιαστικά φιλτραρίσματα και χρονοβόρο καθάρισμα (μικρότερη κόπωση του προσωπικού) συμβάλλοντας σε ένα πιο βιώσιμο περιβάλλον, μειώνοντας το αποτύπωμα άνθρακα της επιχείρησης. ■

# Εξοικονομήστε έως και 50% του τηγανέλαιου σας



Καλέστε μας σήμερα  
για να οργανώσουμε  
μια προσωπική  
επίδειξη από τον  
Corporate Chef μας.

211 10 89920

[demo@vitofilter.gr](mailto:demo@vitofilter.gr)



## Φίλτρα λαδιού τηγανίσματος



Φιλτράρει αυτόματα το λάδι στη φριτέζα  
ενώ είναι αναμμένη και σε πλήρη  
λειτουργία, χωρίς την ανάγκη  
επιτήρησης, μέσα σε μόλις 4,5 λεπτά

Καλύτερη ποιότητα για τα τηγανητά  
προϊόντα σας

**Καθαρίστε το Vito απλά  
τοποθετώντας το στο  
πλυντήριο πιάτων σας**



## Δοκιμαστές τηγανέλαιου

Αλλάξτε λάδι όπως απαιτείται  
ποτέ πολύ νωρίς, ποτέ πολύ αργά.

VITO HELLAS - Τηλ. 211 10 89920





# FOOD EXPO 2024: Μία παγκόσμια συνάντηση της F&B βιομηχανίας

Η FOOD EXPO 2024 ανοίγει νέους δρόμους για τα ελληνικά Τρόφιμα και Ποτά και αποτελεί το πιο σταθερό πλαίσιο ώστε τα ελληνικά προϊόντα να συνεχίσουν να κατακτούν τον κόσμο.

**Η** FOOD EXPO, η οποία εδώ και 10 χρόνια αντιπροσωπεύει με τον καλύτερο τρόπο το δυναμικό κλάδο τροφίμων και ποτών της χώρας μας, επιστρέφει από τις 9 ως τις 11 Μαρτίου στο Metropolitan Expo. Η έκθεση αποτελεί σημείο συνάντησης των παραγωγικών και εμπορικών επιχειρήσεων του κλάδου με τους πιο δυναμικούς επιχειρηματίες της Οργανωμένης Λιανικής, του Χονδρεμπορίου, της Φιλοξενίας και της Μαζικής Εστίασης. Προσελκύοντας κάθε χρόνο πάνω από 4.000 διεθνείς αγοραστές, προσφέρει ουσιαστικές εξαγωγικές δυνατότητες στις εταιρείες που συμμετέχουν. Έτσι, στη FOOD EXPO 2024, 1.300

ηγέτες της ελληνικής και παγκόσμιας βιομηχανίας F&B θα παρουσιάσουν τα προϊόντα τους συμμετέχοντας στο μεγαλύτερο εμπορικό φόρουμ για τα Τρόφιμα και Ποτά στη χώρα μας.

## Food traders από δυνατές αγορές

Η φετινή έκθεση θα ανοίξει νέους δρόμους στο ταξίδι των ελληνικών προϊόντων σε κάθε γωνιά της γης. Πάνω από 4.000 food traders από 80 χώρες έχουν ήδη βάψει στην agenda τους τη διοργάνωση του 2024, ενώ 900 key buyers θα την επισκεφτούν μέσω του προγράμματος Hosted Buyers και θα πραγματοποιήσουν 13.500 b2b meetings με τους εκθέτες της.

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

**oenotelia** 

Με τη συμμετοχή 200 παραγωγών και αντιπροσώπων οίνων και αποσταγμάτων και με την παρουσίαση περισσότερων από 2.000 ετικετών, η **OENOTELIA** συγκαταλέγεται στα κορυφαία οινικά γεγονότα, συγκεντρώνοντας το ενδιαφέρον των σημαντικότερων wine buyers παγκοσμίως. Χιλιάδες επαγγελματίες του κρασιού, της Εστίασης και της Λιανικής από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα δώσουν το «παρών» για να συναντήσουν κορυφαίους οινοπαραγωγούς και να συνομιλήσουν με εισαγωγείς/ διανομείς οίνων. Στην έκθεση θα παρουσιαστούν όλες οι νέες τάσεις και οι τεχνολογικές καινοτομίες στον χώρο της οινοποίησης.

Forecast



**1.300**  
Εκθέτες



**35.000**  
Επισκέπτες



**4.000**  
Διεθνείς αγοραστές

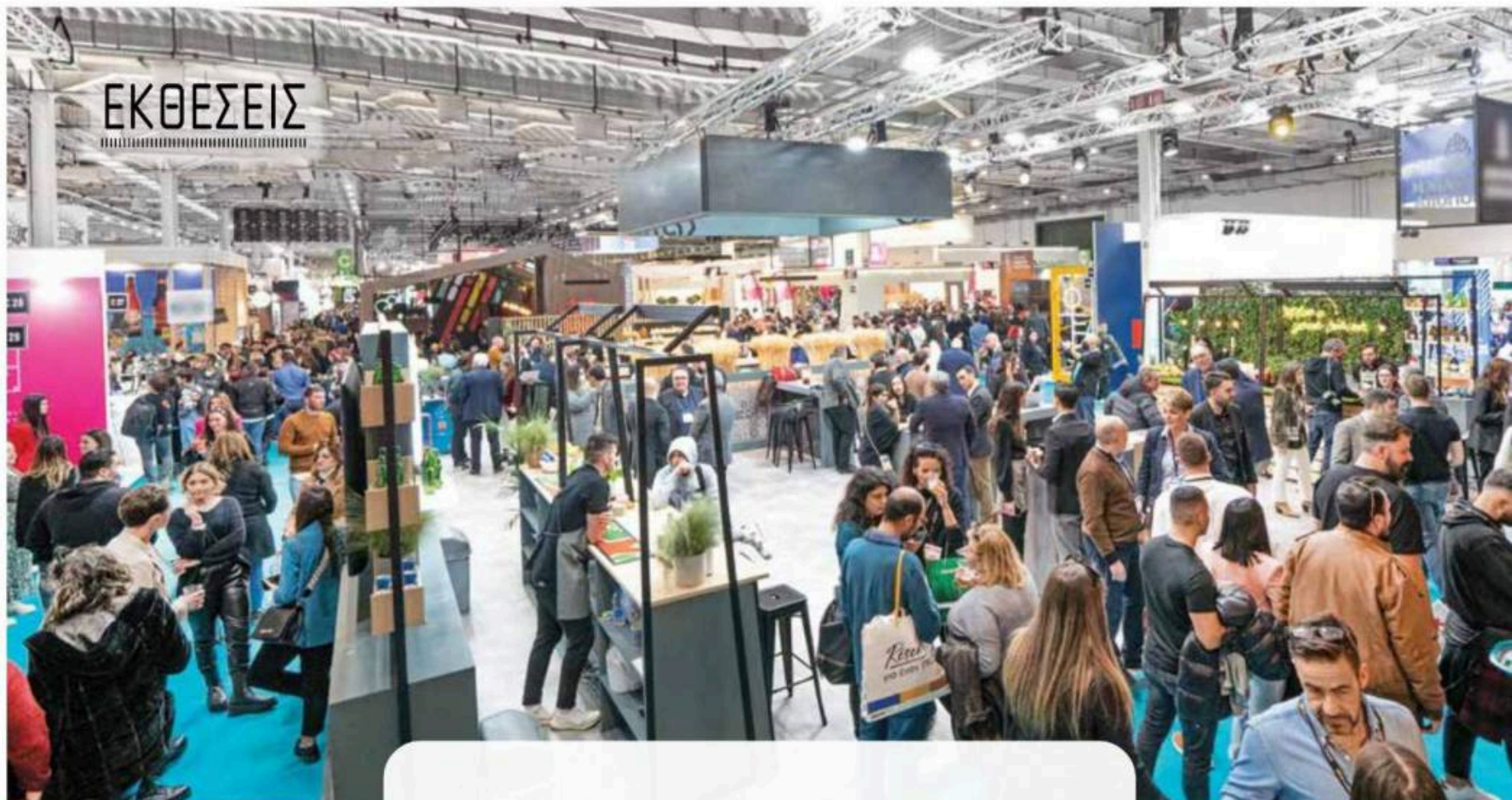
09-11  
ΜΑΡΤΙΟΥ  
METROPOLITAN  
EXPO 2024



**food** Greece  
**expo**

Μαζί και η έκθεση  
**oenotelia**

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE



# HORECA 2024

## Το μέλλον του κλάδου είναι εδώ!

Το mega εκθεσιακό event για τα Ξενοδοχεία & την Εστίαση έρχεται 9 με 12 Φεβρουαρίου και φέρνει μαζί του τάσεις, πρωτοπόρες λύσεις και σημαντικές εμπορικές συμφωνίες.

**Η** HORECA έχει καταφέρει να αποτελέσει έναν καταξιωμένο εκθεσιακό θεσμό διεθνών προδιαγραφών, ο οποίος κάθε χρόνο συγκεντρώνει χιλιάδες επαγγελματίες απ' όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων που σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με τη Φιλοξενία, και θέτει τις βάσεις για επενδύσεις και σημαντικές συμφωνίες. Έτσι, η διοργάνωση του 2024 θα αποτελέσει τον τόπο συνάντησης και ενημέρωσης δυναμικών επιχειρηματιών, που εξελίσσονται και ακολουθούν τις τάσεις της εποχής. Συγκεκριμένα, 500 εκθέτες θα έρθουν σε επαφή με υφιστάμενους και εν δυνάμει συνεργάτες, θα παρουσιάσουν τις λύσεις τους, θα κάνουν networking και θα διευρύνουν αποτελεσματικά την πελατειακή τους βάση.

### Καινοτομία, έμπνευση, τάσεις

Για ακόμα μία φορά, η έκθεση θα αποτελέσει έναν τόπο ενημέρωσης και έμπνευσης, στον οποίον θα θα λάβουν χώρα συζητήσεις με κορυφαία στελέχη της αγοράς, cooking shows με βραβευμένους chefs από την Ελλάδα και το εξωτερικό, πρωταθλήματα καφέ και cocktail, ημερίδες και συνέδρια με τη συμμετοχή εκπροσώπων από global brands του hospitality. Μέσα από το πλήθος των διάσημων, πλέον, εκδηλώσεων, που διοργανώνει, η HORECA στοχεύει στο να προσφέρει στους επιχειρηματίες τα απαραίτητα «εργαλεία», τη γνώση και την ενημέρωση για να αντιμετωπίσουν με τον καλύτερο τρόπο τις σύγχρονες προκλήσεις, να αναβαθμιστούν και να παραμείνουν ανταγωνιστικοί..



**500**  
Εκθέτες

**70.000**  
Επισκέπτες

**50.000 τ.μ.**  
Εκθεσιακή  
Επιφάνεια

**170 Ώρες**  
Special  
Events

Forecast

## Παράλληλα events με πλούσιο περιεχόμενο

Highlights της HORECA σε κάθε της διοργάνωση, οι παράλληλες εκδηλώσεις που αφήνουν εποχή!



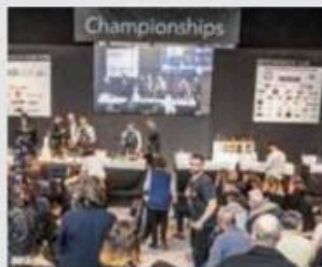
### ► Business Lab

Το Business Lab της HORECA επιστρέφει ανανεωμένο. Μέσα από workshops, case studies και συζητήσεις σε πάνελ, κορυφαίοι marketers, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων και στελέχη της αγοράς θα παρουσιάσουν αναλύσεις, στοιχεία, απόψεις, τάσεις και όλες τις εξελίξεις για τη digital προβολή, το marketing και management για τα ξενοδοχεία και τις επιχειρήσεις εστίασης.



### ► Coffee Events

Το ελληνικό coffee industry δίνει ραντεβού στη HORECA 2024. Η διεξαγωγή των πρωταθλημάτων του SCA αναμένεται να μονοπωλήσει και πάλι το ενδιαφέρον με τους best of the best να τα δίνουν όλα για την πρωτιά στις κατηγορίες Barista, Brewers Cup και Cup Tasters. Οι νικητές θα εκπροσωπήσουν τη χώρα μας σε παγκόσμιο επίπεδο.



### ► Beer & Spirits Show

Premium spirits, άριστες πρώτες ύλες, ευρηματικότητα και ταλέντο θα είναι τα βασικά συστατικά των

Cocktails battles, που θα διεξαχθούν στην σκηνή της HORECA, κρατώντας αμείωτο το ενδιαφέρον. Ταλαντούχοι bartenders ρίχνονται στη «μάχη» των Πανελληνίων Πρωταθλημάτων Cocktail -που διεξάγονται από την Ένωση Bartenders Ελλάδος -και στοχεύουν στην κορυφή.



## Gastronomy Lab

Όλες οι νέες τάσεις και τεχνικές, που επικρατούν στην παγκόσμια γαστρονομική σκηνή, θα πρωταγωνιστήσουν στο Gastronomy Lab της HORECA 2024. Chefs από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα μυήσουν τους επισκέπτες στην τέχνη της γαστρονομίας και θα παρουσιάσουν τις τελευταίες εξελίξεις στο κλάδο της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ακόμη, θα αναδείξουν τις πλέον πρόσφατες και καινοτόμες προσεγγίσεις, που συνδυάζουν φουτουρισμό, γαστρονομία και κυκλική οικονομία με εφαρμοσμένες λύσεις για εστιατόρια, μπαρ και ξενοδοχεία. Στη σκηνή του Gastronomy Lab, θα διεξαχθούν εισηγήσεις, παρουσιάσεις και live cooking shows, ενώ διάσημοι chefs, ιδιοκτήτες εστιατορίων και στελέχη της αγοράς της Εστίασης θα αναλύσουν όλα τα επικαίρια ζητήματα.



## International Hospitality Forum

Η κορυφαία πλατφόρμα διαλόγου, γνώσης και ανταλλαγής τεχνογνωσίας για τον κλάδο της φιλοξενίας στην Ελλάδα, επιστρέφει στην HORECA 2024. Ο λόγος για το 7ο Διεθνές Φόρουμ Φιλοξενίας, που διοργανώνει το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος. Κατά τη διάρκεια του Φόρουμ Φιλοξενίας, επιχειρηματίες και εκπρόσωποι της τουριστικής βιομηχανίας, καθώς και διεθνώς αναγνωρισμένες συμβουλευτικές εταιρείες, θα αναλύσουν τις κυρίαρχες παγκόσμιες τάσεις, τα νέα ψηφιακά κανάλια πώλησης και διάθεσης του ξενοδοχειακού προϊόντος και τις νέες προοπτικές για επενδύσεις στον ξενοδοχειακό κλάδο.



Σας

περιμένουμε  
στη HORECA  
2024 για να  
κρατήσουμε  
ψηλά -μαζί-  
τον πήχη της  
ελληνικής  
Φιλοξενίας.



# NEW PRODUCTS



## Σάλτσα

Η εταιρεία Piccanta Dressings & Sauces παρουσιάζει τη νέα συσκευασία retail 220gr της Sweet Pickle Relish Sauce Piccanta! Πρόκειται για μια τέλεια σάλτσα, που συνδυάζει καραμελωμένη πίκλα με κρεμμύδι και είναι ρευστή όσο χρειάζεται για να την απορροφήσει το μπιφτέκι και να γίνει ακόμα πιο ζουμερό. Η Sweet Pickle Relish sauce, έχει ιδιαίτερη γεύση και ξεχωριστό άρωμα! Η έτοιμη λύση για όπου θέλετε να χρησιμοποιήσετε αγγουράκι τουρσί με έντονο χρώμα και γλυκιά επίγευση. Ιδανική για γέμιση σε οποιοδήποτε ρολό κρέατος με πολλή εναλλαγή γεύσεων. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία των 1Kg & 3Kg.

**PICCANTA ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΟΝ ΙΚΕ,**  
Τηλ.: 210 2460775, [www.piccanta.gr](http://www.piccanta.gr)



## Χειμερινά πιάτα

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Α.Ε.Ε.Τ. προτείνει πιάτα που προκαλούν μνήμες γευστικής παράδοσης. Σπετσοφάι, χοιρινό με σέλινο, αρνάκι φρικασέ, γίγαντες, είναι μόνο ένα μικρό δείγμα από τα χειμερινά, αλλά και όχι μόνο, πιάτα που προσφέρει ο κατάλογος της εταιρείας. Για τους επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν ελληνικές συνταγές, με ελάχιστο κόπο και μεγάλη οικονομία, πρόκειται για την ιδανική λύση, μιας και όλα έρχονται έτοιμα κατεψυγμένα. Προσφέρονται σε συσκευασίες ταψιού, αλλά και ατομικές. Διατίθενται για χονδρική και λιανική.

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Α.Ε.Ε.Τ.,**  
Τηλ.: 210 6634871, [www.helliniki-kouzina.gr](http://www.helliniki-kouzina.gr)

## Μείγμα φυτικών ελαίων

Το μείγμα φυτικών ελαίων της EUFOODS συνδυάζει τις υψηλές θερμικές ιδιότητες του ηλιελαίου με το πλούσιο άρωμα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Είναι ιδανικό για dressing, μαγείρεμα και ζαχαροπλαστική. Αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες λόγω της σύστασής του και προσδίδει γεύση στα τηγανητά. Εισάγεται και διατίθεται στην Ελλάδα αποκλειστικά από τη «Φυτέλ Ελαιουργική ΕΠΕ».

**ΦΥΤΕΛ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΕΠΕ,**  
Τηλ: 210 5578280, [www.fytel.gr](http://www.fytel.gr)



## Κεφαπαπιάκια

Η Megas Yeeros παρουσιάζει τα Κεφαπαπιάκια Φλώρινας, το απόλυτο λαχταριστό έδεσμα με πλούσια γεύση, απαλή υφή και μοναδική αρωματική ποικιλία. Το νέο αυτό προϊόν προσφέρει τη δυνατότητα στον επαγγελματία να δημιουργήσει απολαυστικές προτάσεις τόσο για το κυρίως μενού, όσο και για τα ορεκτικά, ενώ μπορεί να αξιοποιηθεί και ως επιλογή σε μια ποικιλία εδεσμάτων. Αυτή η ευελιξία καθιστά τα Κεφαπαπιάκια Φλώρινας ιδανική επιλογή για την αναβάθμιση κάθε μενού που έχει ανάγκη από μια παραδοσιακή πρόταση, είτε μια εκλεπτυσμένη gourmet επιλογή ή ακόμα και μια μοντέρνα street food εκδοχή.

**MEGAS YEEROS SA, Τηλ: 210 5584098, [www.megasyeeros.gr](http://www.megasyeeros.gr)**



## Παστουρμάς

Παστουρμάς, ο μεζές που δεν λείπει ποτέ από το γιορτινό τραπέζι! Επιλεγμένο βόειο μοστί "ψήνεται" με το αλάτι, ξηραίνεται φυσικά, καλύπτεται με την πάστα μείγμα τριγωνέλλας και μπαχαρικών, γνωστή ως τσιμένι, και ωριμάζει φυσικά. Καταναλώνεται σε σχεδόν διάφανες, λεπτοκομμένες φέτες. Ιδανικός για πλάτο αθηναϊκών και παστούρμαδοπιτες. Διαθέσιμος σε συσκευασία των 100gr (φέτες) και σε ολόκληρο μπαστούνι 1-2 kg.

**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ  
MEAT COMPANY,**  
Τηλ: 2541 600500, [www.meatcompany.gr](http://www.meatcompany.gr)



09-12  
ΦΕΒ  
METROPOLITAN  
EXPO  
2024

HO  
RE  
CA

Μια έκθεση παγκοσμίου επιπέδου

HO|RE|CA|

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • +30 210 5242100 • [www.horecaexpo.gr](http://www.horecaexpo.gr) • [sales@forumsa.gr](mailto:sales@forumsa.gr)

NÜRNBERG MESSE

# NEW PRODUCTS



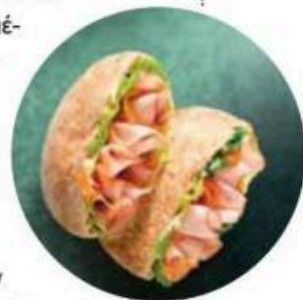
## Sauces

Η 3Π προσφέρει πρωτοποριακά προϊόντα, που συνδυάζουν γεύση και praticότητα. Ένα τέτοιο καινοτόμο προϊόν είναι και η Aioli Sauce, η οποία παντρεύει τη μαγιονέζα με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού και συνδυάζει το σκόρδο με τον βασιλικό, αναδεικνύοντας burgers, πιτόγυρα, σάντουιτς κ.ά. Παράλληλα, η 3Π έρχεται να λύσει τα χέρια του επαγγελματία με την πρακτική σειρά Sauçákia. Χάρη στην κρεμώδη υφή της μαγιονέζας, τις ισορροπημένες γεύσεις της barbeque sauce και του French dressing, τη δροσερή πινελιά της σως γιαουρτιού, καθώς και τις κλασικές γεύσεις κέτσαπ και μουστάρδας, οι θαυματουργές αυτές μερίδες δίνουν μια νέα διάσταση στην εμπειρία των πελατών.

**3P SALADS, Τηλ: 24410 62255, 210 2449700**  
[www.3psalads.gr](http://www.3psalads.gr)

## Προζυμένια πίττα

Η νέα σειρά προζυμένων πιττών Pitta Pocket της εταιρείας Αλεξάκης είναι μια πρωτότυπη παραλλαγή της κυπριακής πίτας. Ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες, είναι ιδανικές για μια εναλλακτική πρόταση του κλασικού sandwich. Οι επαγγελματίες βρίσκουν σε αυτές ένα γευστικό σύμμαχο, αφού ανοίγουν εύκολα, γεμίζουν ακόμα ευκολότερα και κρατούν τέλεια όλη τη γέμιση! Κυκλοφορούν σε τρία σχήματα για αμέτρητες γευστικές ιδέες: στρογγυλή, ιδανική για γύρο ή burger, τετράγωνη για τσος και οβάλ για χορταστικά σάντουιτς.



**ΑΛΕΞΑΚΗΣ Ι. Μ. ΕΠΕ, Τηλ: 210 2447299,**  
[www.alexakis-pittes.gr](http://www.alexakis-pittes.gr)

## Λουκάνικα

Με βάση το δίπτυχο «Γεύση από παράδοση, γεύση από χωριό» η Φάρμα Μητσόπουλος σχεδιάζει σειρές λουκάνικων υψηλών προδιαγραφών, προσφέροντας ολοκληρωμένες προτάσεις σερβιρίσματος. Πρόκειται για λουκάνικα με υψηλό ποσοστό κρέατος και ελληνικά μπαχαρικά. Στην κορυφή είναι σταθερά 3 κωδικοί: τα «Ορεινής Κορινθίας», τα «Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Πράσο» και τα «Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Φέτα και ελιά».



**ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Τηλ: 27410 74162,**  
[www.mitsopoulos.farm](http://www.mitsopoulos.farm)

## Κοτομπουκιές

Η «NANOS ΑΕΒΕ», πιστή στο όραμα και την φιλοσοφία της, εξέλιξε το αγαπημένο snack μικρών και μεγάλων. Τα pure chicken nuggets παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας με τα πλέον αξιόπιστα μέσα για την διασφάλιση της ανώτερης ποιότητάς τους. Τα βασικά χαρακτηριστικά που ξεχωρίζουν είναι η σχολαστική διαλεγμένη πρώτη ύλη από ατόφιο φιλέτο στήθος κοτόπουλο και το αγνό πανάρισμα, που προσδίδει μοναδική υφή και γεύση σε κάθε μπουκιά. Αυτά είναι και τα στοιχεία που εξασφαλίζουν ότι το fast food, πλέον είναι και υγιεινό!

**I. NANOS @ ΣΙΑ ΑΕΒΕ, Τηλ: 210 5590994-6,**  
[www.nanosaeve.gr](http://www.nanosaeve.gr)



## Αυτόματος πωλητής

Η Delivery Manager IKE παρουσιάζει τον αυτόματο πωλητή (Kiosk POS), που επιτρέπει στους πελάτες να καταχωρούν τις παραγγελίες τους μέσα από μια οθόνη αφής και να πραγματοποιούν πληρωμές με κάρτες χωρίς την ανάγκη εξυπηρέτησης από το προσωπικό. Η νέα υπηρεσία συνδυάζεται και με Loyalty Apps (Android/ iOS), ώστε ο πελάτης να συγκεντρώνει πόντους και να αξιοποιεί προσφορές.

**DELIVERY MANAGER IKE, Τηλ: 211 7808668,**  
**2312 202022, [www.deliverymanager.gr](http://www.deliverymanager.gr)**



09-11  
ΜΑΡΤΙΟΥ  
METROPOLITAN  
EXPO 2024



ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

**foodexpo** Greece

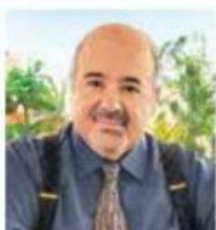


# oenotelia

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

THE LEADING TRADE SHOW FOR WINE AND SPIRITS IN GREECE

# ΤΟΚΙΟ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΩΝ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ!



**ΘΑΝΑΣΗΣ  
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**  
Διευθυντής  
εκδόσεων  
FORUM AE

**Μ**ια «ειδησούλα» στη ροή του Facebook, μου προκάλεσε το ενδιαφέρον και έτσι αφού αποφάσισα να την «ψάξω» λίγο περισσότερο, ανακάλυψα ένα απολύτως διαφορετικό εστιατόριο που λειτουργεί στην Ιαπωνία. Μοναδικό κριτήριο για να προσληφθεί και να δουλέψει κάποιος σε αυτό το ξεχωριστό ρεστοράν είναι να χαμογελάει πάντα και ...να πάσχει από άνοια!

Ο λόγος για το «Εστιατόριο των λανθασμένων παραγγελιών» - ένα εστιατόριο όπου οι παραγγελίες, αλλιώς και το σερβίρισμα των πιάτων μπορεί και να παραστράτησουν χωρίς όμως αυτό να ενοχλή-

σει κανέναν. Γιατί οι πελάτες αυτού του ρεστοράν γνωρίζουν από πριν ότι θα βιώσουν μια ξεχωριστή εμπειρία με σκοπό να κατανοήσουν καλύτερα τους συνανθρώπους τους που αντιμετωπίζουν κάποιο βαθμό γνωστικής εξασθένησης... Το 2017, μετά από μια επίσκεψη σε γηροκομείο, ο τηλεοπτικός παραγωγός Σίρο Ογκούνι αποφάσισε να βρει έναν τρόπο να εντάξει άτομα που πάσχουν από άνοια, στην ευρύτερη κοινωνία. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα ενός pop up εστιατορίου στο οποίο οι σερβιτόροι και οι σερβιτόρες θα πάσχουν από άνοια. «Όπως και πολύς κόσμος, έτσι και η δική μου αντίληψη για

την άνοια στην αρχή έτεινε να είναι αρνητική. Αλλά στην πραγματικότητα, οι ασθενείς αυτοί μπορούν να μαγειρέψουν, να καθαρίσουν, να πλύνουν τα ρούχα, να πάνε για ψώνια και να κάνουν και άλλα 'φυσιολογικά' πράγματα», εξηγεί ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου.

Οι σκηνές που εξελίσσονται στο εστιατόριο μερικές φορές προξενούν αμηχανία, άλλοτε γέλια, αλλιώς κάθε φορά καταλήγουν σε χαρά και συγκίνηση. Τι κι αν έχεις παραγγείλει μια μπριζόλα και τελικά σου έρχεται ένα πιάτο με σουσί... Και ακόμη κι αν πρέπει να ζητήσεις 3-4 φορές τα ποτά σου και τα βιλέεις να προσγειώνονται σε άλλο τραπέζι... είναι αυτός ουσιαστικός λόγος για να χαλάσεις το κέφι σου και την ημέρα σου; Σκεφτείτε λίγο... Με αυτό το είδος ανοχής, η στιγμή του φαγητού μπορεί να γίνει χαλαρή και απολαυστική για όλους.

“ Το «Εστιατόριο των λανθασμένων παραγγελιών» προσλαμβάνει άτομα με άνοια, προκειμένου να ευαισθητοποιήσει την πελατεία του σχετικά με τη νόσο. ”



Σ' αυτό το εστιατόριο τα λάθη είναι καλοδεχούμενα!

Μια γυναίκα σερβιτόρος δείχνει στους πελάτες το τραπέζι τους και μετά κάθεται μαζί τους. Ένας άλλος σερβίρει ζεστό καφέ με καλαμάκι. Μια άλλη ηλικιωμένη γυναίκα παλεύει να στρίψει έναν μεγάλο μύλο πιπεριού, χωρίς να είναι απολύτως σίγουρη ότι το πιπέρι θα πέσει εκεί που θέλει. Όλοι οι πελάτες μπαίνουν γρήγορα στο νόημα και αποφασίζουν αντί να γκρινιάζουν και να λιοιδορήσουν το λάθος και το διαφορετικό, να συμπράξουν ώστε το αποτέλεσμα να φέρει χαρά στους πάντες. ■

# Καλές Γιορτές γεμάτες γεύση!

Η οικογένεια της ΒΙΚΡΕ σάς εύχεται ολόψυχα  
καλές γιορτές και χρόνια πολλά  
με υγεία, αγάπη και ευτυχία!

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
Βέργας



Ο ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ

*Βορειοελλαδίτικος*

ΓΥΡΟΣ

ΟΜΙΛΟΣ ΧΑΤΖΗΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ



ΚΑΒΑΛΑ

ΑΜΙΣΙΑΝΑ ΚΑΒΑΛΑΣ, Τ.Κ. 64100  
Τ (+30) 2510 327084 info@bikre.gr



ΑΘΗΝΑ

ΨΥΓΕΙΑ ΕΥΡΩΠΗΣ, ΠΕΤΡΟΥ ΡΑΛΛΗ 8, Τ.Κ. 11855  
Τ (+30) 210 34 27 299 info.athens@bikre.gr



bikre.gr

**ΒΙΚΡΕ**  
γευστικό κρέας



Κάποτε στο ψητοπωλείο σου έπρεπε να κάνεις λίγο απ' όλα.  
**Τώρα έχεις Megas Yeeros με απ' όλα!**

- Με **Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου** και 3.000 εξειδικευμένες αναλύσεις & ελέγχους DNA κάθε μήνα για σταθερά διασφαλισμένη υψηλή ποιότητα
- Με **Τμήμα Εκπαίδευσης & Ανάπτυξης** και συμβουλές για την καλύτερη λειτουργία της επιχείρησής σου με εκπαίδευση του προσωπικού
- Με **Τμήμα R&D** και καινοτόμα προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας
- Με **Τμήμα Marketing** και εξειδικευμένους συμβούλους με σύγχρονες τεχνικές επικοινωνίας



**Με όλα όσα χρειάζεται η επιχείρησή σου**