



Lutosa



Νέο
Αλατισμένες πατάτες
rustic με επικάλυψη

foodexpo Greece

09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO 2024

09-12
ΦΕΒ
METROPOLITAN
EXPO 2024

HO|RE|CA



Ανακαλύψτε περισσότερα
στην ιστοσελίδα μας



Lutosa Greece - Interfrost
Τηλ: 210 96 80 646
greece@lutosa.com
www.lutosa.com

Η Lutosa σας παρουσιάζει με περηφάνια τις αλατισμένες πατάτες rustic με φλούδα. Τις αποκαλούμε rustic γιατί είναι χοντροκομμένες, με φλούδα και αλατισμένη επικάλυψη οπότε θυμίζουν τις πατάτες από τα παλιά. Σας προειδοποιούμε: είναι εθιστικές!

Η απόλαυση ξεκινάει από την πίττα!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

Pitta Original

Οι πίττες Original Αλεξάκης
είναι ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες
και πολύ μεράκι και θα απογειώσουν
τη γεύση σε κάθε τυλιχτή σας
δημιουργία.



Σταρένια

Ολικής

Καλαμποκιού

ΣΕ 3 ΓΕΥΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΓΟΥΣΤΟ!

από το 1956
Αλεξάκης

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

ΓΕΜΗ 0005048801000

KASIDIS

— est.1885 —

Burger Προβατίνας



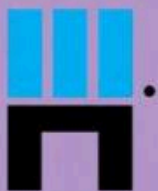
Από διαλεχτά κομμάτια ελληνικού πρόβειου κρέατος. Καθαρή κρεάτινη γεύση με λίγο αλάτι, κρεμμύδι και αρωματικό, πράσινο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι.



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

info@kasidissa.gr

www.kasidissa.gr



3psalads.gr



sales@3psalads.gr

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

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Λουτρού 18
13671 Αχαρνές
Τ +30 210 24 49700

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

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



ΤΟ ΔΕΞΙ ΧΕΡΙ ΤΟΥ Chef

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



Γεύσεις που θα λατρέψεις!

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

Η εταιρία ΝΑΝΟΣ 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. ΝΑΝΟΣ & ΣΙΑ Α.Ε.Β.Ε





Το καλύτερο... έχει όνομα και ιστορία!





Η ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ με παραπάνω από μισό αιώνα εμπειρίας διαθέτει προϊόντα που εμπεριέχουν βαθιά γνώση και τέχνη.



Ξεπερνώντας κάθε κριτήριο σε ποιότητα και γεύση δημιουργούμε συνταγές που αποθεώνουν ακόμα περισσότερο την πρώτη ύλη, σε συνδυασμό με μπαχαρικά και μυρωδικά της ελληνικής γης.



Κρητικά, Αρχαία Κόρινθος | info@mitsopoulos.farm | Τ 27410 74162 | mitsopoulos.farm  [farmamitsopoulos](https://www.facebook.com/farmamitsopoulos)  [farma_mitsopoulos](https://www.instagram.com/farma_mitsopoulos)





Σε ευέλικτες και ασφαλείς συσκευασίες.

Οι συσκευασίες ενός κιλού ήρθαν για να εντυπωσιάσουν τους επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Η σειρά περιλαμβάνει ψημένες γευστικές προτάσεις που προέρχονται από κομμάτια αυθεντικού κρέατος εμπλουτισμένα με φυσικά μυρωδικά και βότανα της ελληνικής γης, οι οποίες συνθέτουν συνταγές από σπίτι και προσφέρουν ευκολία στην χρήση μόλις σε λίγα λεπτά!

Στην σειρά θα βρείτε μία γκάμα με προ-ψημένους γύρους, κεμπάπ πολίτικο, κεμπάπ πολίτικο γεμιστό με γραβιέρα, μπιφτέκι βόειο, μπιφτέκι ανάμεικτο με γραβιέρα και πολύ σύντομα τα υπέροχα χοιρινά nuggets και χοιρινό schnitzel.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΚΕ ΜΠ ΑΠ

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

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

Ένα πιάτο που το σερβίρουμε με περηφάνια!

Το προϊόν διατίθεται σε μάζα.

Εδέσσης 20, 182 33 Αγ. Ι. Πέντης

☎ 210 4935035 ☎ 6985 983132

✉ info@ginisgreekmeat.com

www.ginisgreekmeat.com





ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ
DONER



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER

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. Περικύστε 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

ΣΕΙΡΑ "Catrine" ΨΗΤΟΠΟΛΕΙΟΥ

Έχετε την επιλογή διάφορων συνδυασμών με συσκευές υγραερίου ή ηλεκτρικές. Κοντοσούβλι, φριτζέζα, μπαιν μαρί, σταθμός πατάτας, ψησταριά σουβλακιών δυόροφης, πλατώ, γύρου κτλ. Προαιρετικά πυρόσβεση επί της φούσκας και ανακύκλωση αέρα.

Με σεβασμό σε όλα τα πρότυπα υγιεινής HACCP



ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΠΑΝΟΡΑΜΙΚΕΣ

Υγραερίου ή κάρβουνου ή ηλεκτρικές. Ψήνουν με μεγάλη ταχύτητα σε βάθος δίνοντας χρώμα και γεύση.

- Ιδανικές για χρήση σε εσωτερικούς και υπαίθριους χώρους. • Μεγάλη ταχύτητα ψησίματος
- Οικονομία καυσίμων 30%. • Λειτουργούν και σαν θερμοθάλαμοι.



7 σούβλες, ταυτόχρονο ψήσιμο 5 μεγάλων αρνιών



10 σούβλες ταυτόχρονο ψήσιμο 6 μεγάλων αρνιών



4 σούβλες ταυτόχρονο ψήσιμο 3 μεγάλων αρνιών

Ενεργειακά μοντέλα
Οικονομία, ταχύτητα, προστασία χειριστή

NEO

Γύρος μίνι
σε 3 μεγέθη.

Γύρος ενεργειακός "Turbo"
σε 7 μεγέθη.



NEO

Ταυτόχρονο άνοιγμα τζαμιών προς τα πάνω και κάτω

PSE 10A1 - Ηλεκτρική ή υγραερίου ή κάρβουνου
χωρητικότητα 10 σούβλες για διάφορα ψητά ή 5 αρνιά. Τα τζάμια ανοίγουν στη μια πλευρά.
Διαστάσεις: 155X60X213



PSG 20A2 - Υγραερίου ή κάρβουνου
χωρητικότητα 20 σούβλες για διάφορα ψητά ή 10 αρνιά. Τα τζάμια ανοίγουν από τις 2 πλευρές.
Διαστάσεις: 155X91X213



Visvardis S.A.



ΣΕΙΡΑ '70 - '90 - HOTEL PROFESSIONAL "Catrine"

Εχετε την επιλογή διαφόρων συνδυασμών με συσκευές υγραερίου ή ηλεκτρικές. Κουζίνα νερού, βραστήρας ζυμαρικών, μπαιν μαρί, φριτέζα, πλάτω, γκριλ, κτλ.

Με σεβασμό σε όλα τα πρότυπα υγιεινής HACCP



ΓΚΡΙΛ ΝΕΡΟΥ ΣΕΙΡΑ "CATRINE"



Επανάσταση στο ψήσιμο

Με τα νέα μοντέλα "ΚΥΜ" πείτε αντίο στο λαμπάδιασμα

Δίνουν γεύση, ψήνουν με μεγάλη ταχύτητα σε βάθος και δεν στεγνώνουν τα ψητά. Όλα τα μοντέλα γίνονται υγραερίου ή ηλεκτρικά ή κάρβουνου.



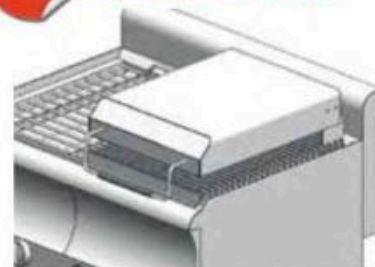
Γκριλ δυο επίπεδων
Διατίθενται σε 10 μεγέθη



Γκριλ restaurant
Διατίθενται σε 5 μεγέθη



Γρήγορο, ποιοτικό ψήσιμο σε βάθος



Καπάκι γκριλ. Προσαρμόζεται σε όλα τα μοντέλα



ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

Το απόλυτο μηχάνημα για πολύ απαιτητικούς σεφ



σε 8 μεγέθη
υγραερίου ή ηλεκτρική



με φούρνο
υγραερίου ή ηλεκτρικό ή αερόθερμο.

επιλέξτε σε όλα τα μοντέλα καυστήρες 14kw και 21kw

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

υγραερίου ή ηλεκτρικοί με αποσπώμενο κάδο σε 3 μεγέθη.



κατόπιν παραγγελίας σε όλα τα μοντέλα μόνιμη υπερχειλίση και αποχέτευση

ΦΡΥΤΕΖΕΣ



με αποσπώμενο κάδο
Υγραερίου ή ηλεκτρικές.

κουζίνα νερού φαροταβέρνας για πολύ απαιτητικούς



KGLN 460 S, 150X60X26
μοντέλα με 1, 2, 3 & 4 εστίες



κατ' επιλογή με αποσπώμενο ράφι εμπρός



SIVVA

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΚΑΡΥΚΕΥΣΗΣ

Βελτιωτικές & Γευστικές
βοηθητικές ύλες HO.RE.CA
Βελτιωτικές & Γευστικές
βοηθητικές ύλες Βιομηχανίας





Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ



SIVVAS A.E.

ΕΞΟΛΙΣΜΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξωτερικής Περιφερειακής Θεσσαλονίκης - Εγνατίας Οδού, Περιοχή Διαβατών Θεσσαλονίκης, Τ.Θ.: 1773, Τ.Κ.: 57008 Ελλάδα, Τηλ.: 2310 948 851, 2310 688 757 Fax: 2310 948 852, mail: info@sivvas.com, web: www.sivvas.com
Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τ.Κ.: 14342 Τηλ.: 210 2777 910, 210 2753 454 Fax: 210 2777 907

Λάρισα: 5ο χλμ περιφερειακής οδού Λάρισας-βόλου • 2410 572 029 Τ.Κ. 41500

ΟΙ ΜΟΣΧΙΔΕΣ NORLAND ΣΤΕΦΘΗΚΑΝ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΡΙΕΣ ΚΟΣΜΟΥ ΣΤΟΥΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ ΓΕΥΣΗΣ 2023

Για τρία συνεχόμενα χρόνια (2021, 2022, 2023) οι μοσχίδες NORLAND διαγωνίστηκαν στους παγκόσμιους διαγωνισμούς γεύσης κερδίζοντας τα χρυσά μετάλλια στις κοπές Ribeye, Φιλέτο και Κόντρα Φιλέτο. Ιδιαίτερα για το 2023 μπορούμε να περηφανευόμαστε ότι οι μοσχίδες μας κέρδισαν πέρα από το Παγκόσμιο και το Ευρωπαϊκό βραβείο καλύτερης γεύσης για τη κοπή του Φιλέτου και της Μπριζόλας. Αντίστοιχα το κρέας από μοσχίδες NORLAND θα κερδίζει τις εντυπώσεις και στο τραπέζι σας.

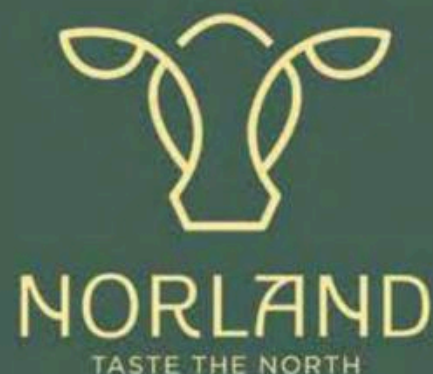
Κρίνετε και μόνοι σας!

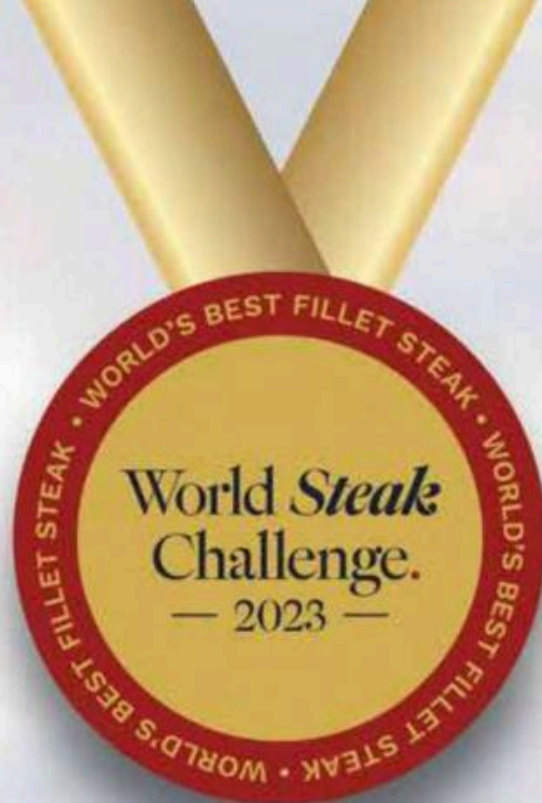


Το World Steak Challenge είναι η σημαντικότερη διοργάνωση παγκοσμίως που παρέχει σε παραγωγούς και προμηθευτές

μπριζόλας ένα χώρο όπου μπορούν να παρουσιάσουν τα χαρακτηριστικά της φυλής των διαγωνιζόμενων ζώων, τα πρότυπα επεξεργασίας τους καθώς και την ποιότητα των τελικών προϊόντων τους. Είναι μια αναγνωρισμένη σφραγίδα ποιότητας που αποτελεί πλέον σημείο αναφοράς για την παγκόσμια παραγωγή μπριζόλας.

Το κρέας από μοσχίδες NORLAND είναι ένα ειδικά επιλεγμένο κρέας με εξαιρετική εμφάνιση, τρυφερή υφή και πλούσια γεύση στο πιάτο. Η όψη του με το έντονο κόκκινο χρώμα, εμπλουτίζεται με ελαφρύ ενδομυϊκό λίπος προσδίδοντάς του γεύση και άρωμα με όλους τους τρόπους μαγειρέματος από φούρνο και κατσαρόλα έως ψήσιμο και sous vide.





Danish Crown



Danish Crown



Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΓΕΥΣΗ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗ ΦΥΣΗ ΜΑΣ

Με 3 ασημένια βραβεία στο World Steak Challenge, η απαλή, ντελικάτη γεύση του Danish Veal θα κερδίζει τις εντυπώσεις και στο τραπέζι σας.

Κρίνετε και μόνοι σας!



Η πλούσια γεύση και η τρυφερή υφή είναι το ζητούμενο για εμάς και για τους κριτές του World Steak Challenge. Το Danish Veal (Κρέας Μόσχου Δανίας) κέρδισε 3 ασημένια μετάλλια για τις κοπές: Ribeye, Κόντρα Φιλέτο και Φιλέτο που αποτελεί ένα φόρο τιμής στην πείρα και τις εξειδικευμένες γνώσεις των αφοσιωμένων εκτροφέων μας. Σε αυτόν τον απαιτητικό διεθνή διαγωνισμό, η ζουμερή και ντελικάτη γεύση κέρδισε τη σφραγίδα ποιότητας για την κορυφαία μπριζόλα σε παγκόσμιο επίπεδο.



42

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Η ιταλική κουζίνα τα τελευταία χρόνια δείχνει να αναγεννάται και εμπνέει όλο και περισσότερα εστιατορικά projects, που δίνουν έμφαση στην ποιότητα και την αυθεντικότητα.

22 Editorial

24 Ειδήσεις

34 Meat News

38 Συνέντευξη
Γιώργος Σίσκος -
Έλενα Σίσκου

42 Αφιέρωμα
Ιταλική κουζίνα

56 Συνταγές

60 Παρουσίαση
Makris Athens

64 Τάσεις

68 Ρεπορτάζ
Street food
Θεσσαλονίκης

72 Έρευνα
Μπίρα

76 Παρουσίαση
Avli, στο Μιθιγούκι

80 Θέμα
Luminary

82 Θέμα
Παγκόσμιο
Πρωτάθλημα BBQ

84 Ρεπορτάζ
Texas BBQ

88 HORECA 2024

92 Επικαιρότητα
Future Ocean Foods

94 FOOD EXPO 2024

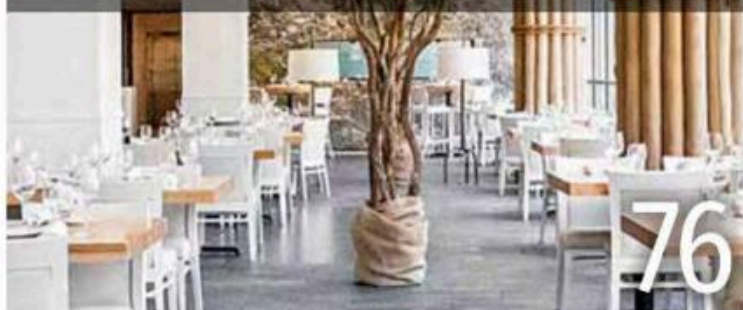
98 Θέμα
Jerk chicken

100 GLOBAL PACK -
FOOD TECH
Post Show

102 Νέα Προϊόντα

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η εστιατορική αλυσίδα «Avli» μετρά πέντε καταστήματα στην ευρύτερη περιοχή του Σικάγο, ενώ πρόσφατα κατέκτησε και το Μιθιγούκι.



76



38

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τον Γιώργο Σίσκο και την Έλενα Σίσκου, τους εκπροσώπους του brand της LUTOSA στην Ελλάδα.

24

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



68

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Το street food στη Θεσσαλονίκη αποτυπώνεται σε φρέσκα concepts και προσεγμένους χώρους, που προσφέρουν αληθινό φαγητό.

56

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο Γιάννης Στανίτσας προτείνει πρωτότυπες και προπάντων πεντανόστιμες συνταγές με μανιτάρια.



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



🔴 Σε άλλα νέα, αθαλούμ και με τον ΦΠΑ των μη αλκοολούχων ποτών στην εστίαση, καθώς η ίδια επιχείρηση καλείται να εφαρμόσει 24% στα σερβιριζόμενα και 13% στο πακέτο! 🔴

Ο χειμώνας μπήκε για τα καλά. Εκτός από τσουχτερό κρύο, το 2024 έφερε μαζί του κι άλλα «χαριτωμένα» όπως νέα άνοδο του πληθωρισμού, αλλαγές στον τρόπο φορολόγησης των επαγγελματιών, νέες χρεώσεις στην ενέργεια, αλλά και μια «αλληγορική» αύξηση ΦΠΑ στα μη αλκοολούχα στην εστίαση. Μέσα σε ένα ευρύτερο ανασφαλές περιβάλλον, ο χώρος της Εστίασης προσπαθεί να ισορροπήσει. Ζούμε πράγματι σε μία εποχή γεμάτη προκλήσεις. Σε μια εποχή που παλεύουμε να ερμηνεύσουμε. Ναι, το καλό του νοικοκυριού μειώθηκε, ωστόσο ο κόσμος γεμίζει τα μαγαζιά, ταξιδεύει, καταναλώνει. «Πώς γίνεται αυτό;», αναρωτιούνται πολλοί. «Καταναλώνει, αλλά λιγότερο»,

απαντούν οι επαγγελματίες του Τουρισμού. Η μέση ταμειακή απόδειξη μιας οικογένειας σε ένα εστιατόριο σήμερα είναι σαφώς μειωμένη σε σχέση με άλλες χρονιές κι αυτό αποτυπώνεται ξεκάθαρα στα κέρδη της επιχείρησης. Κοινώς, ένα

γεμάτο μαγαζί δεν σημαίνει πάντα «τρελά κέρδη». Παρόλα αυτά, περίπου 730.000 ελεύθεροι επαγγελματίες, αυτοαπασχολούμενοι και ατομικές επιχειρήσεις θα φορολογηθούν για τα εισοδήματα του 2023 με τεκμαρτό τρόπο. Σε άλλα νέα, αθαλούμ και με τον ΦΠΑ των μη αλκοολούχων στην εστίαση, καθώς η ίδια επιχείρηση καλείται να εφαρμόσει 24% ΦΠΑ στα σερβιριζόμενα και 13% στα «to go». Σε επίσημη ανακοίνωσή της η ΠΟΕΣΕ, αναφέρει πως «Η άνοδος του ΦΠΑ έρχεται σε αντίθεση με τις επίσημες δηλώσεις αισιοδοξίας για την καλή πορεία των φορολογικών εσόδων και τα αυξημένα δημοσιονομικά περιθώρια. Αν αυξηθεί ο ΦΠΑ σημαίνει πως δεν υπάρχουν δημοσιονομικά περιθώρια κι είμαστε μάρτυρες της απαρχής στην επιστροφή αποτυχημένων συνταγών υπερφορολόγησης». Προσωπικά, προσυπογράφω. Καλή χρονιά είπαμε;

Εύα Τούνα
Διευθύντρια Σύνταξης

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ

@psitomagazine



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

CFO
ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
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
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ
Δ. ΚΟΛΙΟΣ, Δ. ΤΣΙΤΣΟΣ

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

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

ΜΕΛΟΣ
Ενώσεως Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
1983 - 2023



40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!

AGORA N

All day προορισμός
στο ΚΠΙΣΝ

Ένα νέο ολόημερο spot για καφέ, φαγητό και ποτό έχει ανοίξει εδώ και λίγο καιρό, στην καρδιά του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Το Agora N, ένας χώρος με ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα, αποτελεί το νέο γαστρονομικό εγχείρημα της Φωτεινής Παντζιά και του Σταύρου Θεοδωράκη. Το μενού υπογράφει ο βραβευμένος σεφ Κώστας Τσίγκας και υπάρχουν επιλογές για brunch, που περιλαμβάνουν αυγά, κρουασάν και σάντουιτς, all day προτάσεις, όπως σαλάτες με βιολογικά προϊόντα, αλλά και ένας κατάλογος για... μετά την όπερα, στον οποίον ξεχωρίζουν τα buccatini με άγρια μανιτάρια σοτέ, η tagliatta από black angus μοσχάρι, αλλά και τα πιάτα με τυριά και αλλαντικά από βραβευμένους Έλληνες παραγωγούς. Ο επισκέπτης μπορεί εδώ να απολαύσει μερικά από τα καλύτερα κρασιά του ελληνικού αμπελώνα.

info

Δ/ση: ΚΠΙΣΝ,
Λ. Συγγρού 364,
Τηλ: 2168091280



1. Ο εσωτερικός χώρος του Agora N είναι ιδανικός για να απολαύσει κανείς τον καφέ ή το ποτό του, αλλά και νόστιμες γαστρονομικές προτάσεις. 2. Τα πιάτα βασίζονται σε εποχικά και βιολογικά υλικά.

Αλαλούμ με τον ΦΠΑ
στα αναψυκτικά

Σε πλήρη εφαρμογή τέθηκε ο ΦΠΑ «2 ταχυτήτων» σε αναψυκτικά, χυμούς και άλλα μη αλκοολούχα ποτά στην εστίαση. Όπως προκύπτει από την ερμηνευτική Εγκύκλιο που εξέδωσε η ΑΑΔΕ, άλλος συντελεστής ΦΠΑ θα εφαρμόζεται στο κατάστημα και άλλος στο take away. Για «εξελισόμενη φορο-τρομοκρατία» μιλά η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελμάτων (ΠΟΕΣΕ), που σε επιστολή προς τον πρωθυπουργό, εκφράζει ανησυχία για «ένα σπινράλ ανασφάλειας στην αγορά» και ζητά την αναθεώρηση της πρότασης για αύξηση του ΦΠΑ στα σεβριζόμενα μη αλκοολούχα ποτά.

Νέο deal στον κλάδο
κατεψυγμένων

Η θυγατρική της Vivartia, Μνάρμπα Στάθης, προχώρησε στην εξαγορά του 80% της εταιρείας «Αγρόκηπος Χαλβατζή», με λαχανικά στον ατμό, έτοιμες σαλάτες κ.ά. Με την εν λόγω εξαγορά, η Μνάρμπα Στάθης διευρύνει σημαντικά το προϊόντικό της χαρτοφυλάκιο, διεκδικώντας ακόμη μεγαλύτερα μερίδια αγοράς στις κατηγορίες που δραστηριοποιείται. Με αφορμή την υπογραφή της συμφωνίας, ο Αντιπρόεδρος του Δ.Σ. και Διευθύνων Σύμβουλος της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, κ. Νικήτας Ποθουλάκης δήλωσε μεταξύ άλλων: «Με μεγάλη χαρά καλωσορίζουμε σήμερα την ΧΑΛΒΑΤΖΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗ ΑΒΕΕ στην οικογένεια της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ. Πρόκειται για μία επιχείρηση με άριστο ανθρώπινο δυναμικό, μακρόχρονη πορεία και ουσιαστική παρουσία στον χώρο της αγροδιατροφής».

Hot
News«1904 ΑΕ»: ΝΕΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΙΓΛΗ ΖΑΠΠΕΙΟΥ

Η νεοσύστατη 1904 ΑΕ φαίνεται πως θα είναι η εταιρεία που θα διαχειρίζεται την «Αίγλη» Ζάππειου. Το μετοχικό της κεφάλαιο ανέρχεται στα 1.470.000 ευρώ, εκ των οποίων το 51% (749.700 ευρώ) εισφέρει η Γρηγόρης και το 49% (720.300 ευρώ) η Foodcorp Investment. Αξίζει να σημειωθεί πως το όνομα 1904 είναι συμβολικό και παραπέμπει στη χρονιά που η εμβληματική Αίγλη ξεκίνησε τη λειτουργία της.

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ:
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

Συνολικά κεφάλαια 90 εκ. ευρώ περιλαμβάνει το επενδυτικό πλάνο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας (2024-2026). Όπως ανέφερε στο πλαίσιο σχετικής εκδήλωσης ο Δ/ων Σύμβουλος, κ. Αλ. Δαυινιλίδης: «Δρομολογούνται σχεδιασμοί αύξησης της παραγωγικότητας και στα 2 ζυθοποιεία σε Θεσ/κη και Πάτρα. Είμαστε σε μια ανταγωνιστική αγορά και η παραγωγικότητα είναι διαβατήριο για το μέλλον».

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

Στην τελική ευθεία της υλοποίησής του βρίσκεται το σήμα Επισκέψιμου Τυροκομείου, το οποίο διασφαλίζει την επισκεψιμότητα σε χώρους παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας. Αξίζει να αναφερθεί ότι για να λάβει μια τέτοια εγκατάσταση το σήμα απαιτούνται κάποιες «προδιαγραφές», όπως η ύπαρξη κατάλληλα εξοπλισμένης αίθουσας για γευσισγνωσίες προϊόντων κ.ά.

SELECT



πάει σε
όλους
και
με
όλα.

ØΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΣΕ: 15cm • 17cm



ΠΙΤ'ΑΠ'ΟΛΑ



Όλη η τέχνη της Μπίρας συναντιέται στο WORLD OF Beer!

Το μεγαλύτερο φεστιβάλ μπίρας στην Ελλάδα έρχεται 10-12 Μαΐου στην Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, με όλα τα είδη μπίρας από τις καλύτερες ζυθοποιίες της Ελλάδας και του εξωτερικού! Πρωταγωνιστές, premium brands γνωστών, αλλά και σπάνιων ετικετών από όλο τον κόσμο, προϊόντα νομαδικών ζυθοποιών και μικροζυθοποιών, αλλά και craft μπίρες υψηλής ποιότητας, δίπλα σε stands με εξαιρετικό street food. Ένα τριήμερο πλούσιο σε συναυλίες, μουσικά happenings, beer tastings & games περιμένει το κοινό για να το μυήσει στον μαγικό κόσμο της ζυθοποίησης. Μάλιστα, ο επισκέπτης του φεστιβάλ θα έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει και την limited edition μπίρα που θα παραχθεί μόνο για το WoB, στην «WoB Tasting Tables» area. Το WORLD OF Beer διοργανώνεται από την FORUM AE - Member of NürnbergMesse Group, διοργανώτρια των σημαντικότερων και μεγαλύτερων εκθέσεων στην Ελλάδα: HORECA, FOOD EXPO, ARTOZA, XENIA, OENOTELIA, GLOBAL PACK, FOODTECH καθώς και του μεγαλύτερου φεστιβάλ καφέ στην Ελλάδα, το ATHENS COFFEE FESTIVAL και φέρει την Αιγίδα & τη στήριξη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών.

Επιτυχημένη η ετήσια συνάντηση ΣΕΕΜΕ

Με ιδιαίτερα μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις 8 Δεκεμβρίου 2023 η καθιερωμένη ετήσια εκδήλωση του ΣΕΕΜΕ «Ψηφιακός Μετασχηματισμός και Καινοτομία», στην οποία παρουσιάστηκε και η στρατηγική του Συνδέσμου για το επόμενο έτος. Στην ομιλία του, ο Πρόεδρος κύριος Παναγιώτης Μωραΐτης, έθεσε στο επίκεντρο αυτής της στρατηγικής, 6 κύριους πυλώνες: Ψηφιακός Μετασχηματισμός (με τη δημιουργία ηλεκτρονικής πλατφόρμας «SEEME ACADEMY»), Εκπαίδευση, Στρατηγικές Συνεργασίες, Βιωσιμότητα, Ασφάλεια, Εξαγωγές για τη διείσδυση σε διεθνείς αγορές.



Από αριστερά: οι κύριοι Θ. Μπίρης και Στ. Μπεκιάρης με τον υφυπ. Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, Βασίλη Πέτρο Σπανάκη, τον κ. Π. Μωραΐτη και τον Λ. Αυγεράκη.

KFC: Απογειώθηκαν οι πωλήσεις τους στην Ελλάδα

Δυναμική πορεία ανάπτυξης καταγράφει η αλυσίδα KFC στη χώρα μας, καθώς ο τζίρος της το 2022 αυξήθηκε κατά 62,27% σε σχέση με το 2021. Σήμερα η αλυσίδα μετρά 17 εταιρικά εστιατόρια υπό το σήμα KFC, τα περισσότερα από τα οποία έχουν έδρα στην Αττική. Πιο συγκεκριμένα 14 εστιατόρια βρίσκονται στην Αθήνα και 3 ακόμα στη Θεσσαλονίκη, ενώ για το προσεχές διάστημα είναι προγραμματισμένο να λειτουργήσουν 3 εστιατόρια στη Νέα Φιλαδέλφεια, τη Μεταμόρφωση, το Γέρακα, ενώ εξετάζεται και η δημιουργία ενός ακόμη σε τοποθεσία που ακόμη δεν έχει αποφασιστεί ποια θα είναι.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ

Η συσκευή σφράγισης τροφίμων της Electromax προσφέρει ακρίβεια χάρη στο ηλεκτρονικό κύκλωμα ελέγχου της. Διατίθεται σε 4 μεγέθη.

★ amazon.com.uk ★



ΤΣΙΜΠΙΔΑ ΓΙΑ CHEF

Η τσιμπίδα της Creativechef είναι η ιδανική για κάθε επαγγελματία γαστρονομίας. Διατίθεται σε 6 χρώματα και είναι ανθεκτική στη θερμότητα.

★ amazon.com.uk ★



ΜΕΤΡΗΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Ο μετρητής ζυμαρικών από την Ziumurt με τις τέσσερις διαφορετικές βαθμίδες του εξασφαλίζει τέλειες μερίδες ανάλογα τις προτιμήσεις σας.

★ amazon.com.uk ★



ΜΗΔΕΝ ΚΡΕΑΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ!

VEGAN
BURGER
120 gr

HIGH
PROTEIN

VITAMIN
B12



✓ ΧΩΡΙΣ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ | ✓ ΧΩΡΙΣ ΕΝΙΣΧΥΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ | ✓ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

Η ΕΛΕΤΡΟ ΑΕ με υπερηφάνια σας παρουσιάζει, το πρώτο plant-based burger που αναπτύχθηκε και παράγεται στην Ελβετία.

Τα Green Mountain Burgers, απευθύνονται σε όσους αναζητούν / θέλουν / επιθυμούν, την απόλαυση αλλά όχι το κρέας. Μοιάζουν με κρέας, έχουν γεύση κρέατος και συμπεριφέρονται ακόμη και στην προετοιμασία τους, όπως ακριβώς, τα αντίστοιχα προϊόντα με κρέας.

OKRA

Σύγχρονο μπιστρό
με ελληνικές γεύσεις

Άρτι αφιχθέν στο πολύβουο Μοναστηράκι, το Okra υπόσχεται μία αξέχαστη γευστική περιπέτεια. Το μενού στο new age μπιστρό του κέντρου βασίζεται στην σύγχρονη ελληνική κουζίνα. Τον κατάλογο επιμελείται ο σεφ Γιώργος Ζαχείλλας, ο οποίος δίνει έμφαση στην εποχικότητα και την εντοπιότητα των πρώτων υλών, δημιουργώντας πιάτα που είναι προορισμένα για να μπαίνουν στη μέση και να μοιράζονται με την παρέα. Μεταξύ άλλων η γαστρονομική εμπειρία περιλαμβάνει επιλογές όπως στρείδια με ρόδο και λεμονοθύμαρο, μπηλε τόνο με ζωμό αχλαδιού και αγριοσέλινο, γεμιστά κρεμμύδια με κασιόκκι, που συνοδεύονται με τραχανά, αλλιά και κοτόπουλο ψητό au vin με μαντί και ξινόμαυρο. Το εστιατόριο αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για να δοκιμάσει κανείς εξαιρετικά κρασιά, αλλιά και να απολαύσει συγχρόνως τη μαγευτική θέα της Ακρόπολης.

info

Δ/ση: Μητροπόλεως
82, Αθήνα
Τηλ: 2103217700



1. Το μενού, που επιμελείται ο σεφ Γιώργος Ζαχείλλας, βασίζεται στη σύγχρονη ελληνική κουζίνα.



2. Οι γήινοι τόνοι κυριαρχούν στην κομψή σάλα του Okra.

ΦΙΛΑΙΟΣ: Εκδήλωση
Enoo in Gastronomy

Μια μοναδική εκδήλωση διοργάνωσε τον Δεκέμβριο η Λέσχη Φίλων Ελαιοπιάδου «ΦΙΛΑΙΟΣ», στο πλαίσιο του εορτασμού του θεσμού ΗΜΕΡΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2023. Εκεί βράβευσε μεταξύ άλλων και εστιατόρια που συμβάλλουν στην πρόωθηση επώνυμων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων. Τα εστιατόρια που βραβεύτηκαν είναι: Αρακλειά (Ηρακλειά), Βερσαλλίτες (Καθαμάτα), Μαραθιά (Τήνος), Στου Κώστα (Καθαμάτα), Το μαγαζάκι που ήλεγμε (Ιωάννινα), Aspasia (Μάκρη), Avli restaurant (Ρέθυμνο), Etrusco (Κέρκυρα), Girea Elia (Χαλκιδική), Makris (Αθήνα), Panigyrí restaurant (Σαντορίνη), Pelagos seaside (Ιεράπετρα), Peskesi (Ηράκλειο), The Zillers (Αθήνα), Thigaterra (Ηράκλειο Κρήτης).

McDonald's: Στόχος τα
50.000 σημεία ως το 2027

Η McDonald's σχεδιάζει την διεθνή της επέκταση, ανακοινώνοντας την πρόθεσή της να ανοίξει 10.000 νέα εστιατόρια μέχρι το 2027, δηλαδή ένα νέο εστιατόριο κάθε 4,5 ώρες! Σε ανακοίνωσή της δήλωσε ότι θέλει να έχει 50.000 τοποθεσίες παγκοσμίως μέχρι το 2027, γεγονός που αποτελεί τον πιο φιλόδοξο στόχο όσον αφορά τους χρόνους επίτευξής του στην ιστορία της εταιρείας. Για να πετύχει ο όμιλος τα αναπτυξιακά του σχέδια και να μεγιστοποιήσει τις πωλήσεις σε όλους τους τομείς, θα χρειαστεί να στρέψει το βλέμμα και σε μη κορεσμένες αγορές, όπως της Κίνας και της Ιαπωνίας.

Hot
NewsΧΗΤΟΣ: ΑΥΞΗΣΗ ΤΖΙΡΟΥ 35%
ΣΤΑ 79,5 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΤΟ 2022

Αύξηση τζίρου τόσο της μητρικής όσο και του ομίλου ανακοίνωσε η ΧΗΤΟΣ ΑΒΕΕ, μέλος του GREEN BEVERAGES GROUP. Συγκεκριμένα, ο κύκλος εργασιών της μεν μητρικής εταιρείας (ΧΗΤΟΣ ΑΒΕΕ) παρουσίασε αύξηση 34% το 2022 και διαμορφώθηκε στα 78,5 εκατ. ευρώ, του δε ομίλου (ΧΗΤΟΣ ΑΒΕΕ & ΖΗΡΕΙΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ) σημείωσε άνοδο 35% αγγίζοντας τα 79,5 εκατ. ευρώ σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά.

PLANT BASED: ΑΝΟΔΟΣ ΤΗΣ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΕΚΤΟΣ ΣΠΙΤΙΟΥ

Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα, η κατανάλωση προϊόντων plant based σε εστιατόρια εκτός σπιτιού στην Ευρώπη έχει αυξηθεί κατά 48% σε σύγκριση με το 2019. Η μελέτη προέβλεψε ότι ο αριθμός των χορτοφάγων και των vegans στην Ευρώπη αναμένεται να παραμείνει σταθερός, ενώ ο αριθμός των flexitarians θα συνεχίσει να αυξάνεται.

ΝΕΟ Δ.Σ. ΓΙΑ ΤΗΝ
ΓΡ. ΣΑΡΑΝΤΗΣ ΑΕΒΕ

Ο Όμιλος Σαράντη ανακοίνωσε τη σύνθεση του νέου Δ.Σ., που σηματοδοτεί και την έναρξη μιας νέας εποχής με ισχυρές προοπτικές βιώσιμης ανάπτυξης. Η νέα σύνθεση του Διοικητικού Συμβουλίου διαμορφώθηκε ως εξής: 1. Γρηγόριος Σαράντης, Πρόεδρος 2. Κυριάκος Σαράντης, Διευθύνων Σύμβουλος 3. Ιωάννης Μπούρας, Αναπλ. Διευθύνων Σύμβουλος, 4. Χρήστος Βάρσος, Οικονομικός Διευθυντής.



Μαριονέζα με Κάρυ

Μια πρωτοποριακή
γαλακτωματοποιημένη σάλτσα,
ενισχυμένη με ένα μπουκέτο
μπαχαρικά κάρυ. Η γεύση της
είναι μοναδική και είναι η
ιδανική επιλογή για
παρασκευές με κρέας, burgers
και κοτόπουλο.



OX ATHENS

Meet the meat

Από τις πιο πολυαναμενόμενες αφίσξεις του 2023, ήταν αυτή του OX. Ο λόγος για το κρεατοφαγικό meeting point των Γιάννη Μωράκη, Γιώργου Μελισσάρη, Thomas Grubac και της ομάδας που βρίσκεται πίσω από το Onio και το Curoia (Πολίτης & Μεντόγιαννης). Στην ανοιχτή κουζίνα βρίσκεται ο βραβευμένος σεφ, Μιχάλης Νουρλόγλου, ο οποίος επαναπροσδιορίζει εδώ το concept της ελληνικής ταβέρνας. Το μενού περιλαμβάνει από

info

Δ/ση: Χατζηγιάννη
Μέξη 9, Αθήνα
Τηλ: 210 7107070



κοκορέτσι και σασλίκι χορινού βιολογικής εκτροφής, μέχρι τζιγερσαρμάδες, πίτες και μαγειρευτά ημέρας. Ο Γιάννης Μακρής έχει δημιουργήσει μία πλούσια λίστα κρασιών με περισσότερες από 100 ετικέτες που ταιριάζουν με τον κερνιβορικό χαρακτήρα του OX, ενώ υπάρχει μεγάλη ποικιλία σε μπύρες και αποστάγματα.

1. Το κρέας πρωταγωνιστεί στο OX. 2. Ο σεφ, Μιχάλης Νουρλόγλου. 3. Η ανοιχτή κουζίνα με την ισπανική custom made parilla κλέβει τα βλέμματα, ενώ η κομψή σάλα αποτελεί δημιουργία του γραφείου ADD Architects.



> Η ΛΑΕ στην πρεσβεία της Ελλάδας στην Ιαπωνία

Ο chef Κυριάκος Μελλάς, ιδρυτής της πρώτης σχολής μαγειρικής για παιδιά στην Ευρώπη και Υπεύθ. δημοσίων σχέσεων της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος βρέθηκε στην ελληνική πρεσβεία του Τόκιο με αφορμή την υποδοχή του νέου έτους 2024, χρονιά πολιτισμού και τουρισμού μεταξύ Ιαπωνίας και Ελλάδας. Ο chef μαγειρεύει στην ελληνική πρεσβευτική κατοικία προωθώντας την ελληνική γαστρονομία και η δράση βιντεοσκοπήθηκε για το κανάλι Fuji Tv. Το ελαιόλαδο, ο πελτές, τα όσπρια και το γιαούρτι ήταν τα βασικά υλικά που επέλεξε ενώ τα πιάτα που ξεχώρισαν ήταν σαρδέλες με φάβα και αυγοτάραχο, «γιουβέτσι» γαρίδες με φρέτα και ούζο, Μπουγάτσα με γιαούρτι.



Από αριστερά: Ο πρέσβης της χώρας μας στην Ιαπωνία, Δημήτριος Καραμήτσος-Τζιράς και ο σεφ Κυριάκος Μελλάς.

> Taste Atlas: Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 4ο καλύτερο τυρί διεθνώς

Το Taste Atlas, η ηλεκτρονική εγκυκλοπαίδεια γευσιγνωσίας που αφορά τις κουζίνες όλου του πλανήτη, ανέδειξε τη γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ ως το 4ο καλύτερο τυρί στον κόσμο, ενώ στην πρώτη πενήντα συμπεριλαμβάνονται άλλα 4 ελληνικά τυριά. Συγκεκριμένα, στην 14η θέση είναι το Μελίχλωρο Λήμνου (ΠΟΠ), στην 31η το κρασοτύρι Κω (ΠΓΕ), στην 32η θέση κατατάσσεται το Καθαθάκι Λήμνου και στην 41η θέση της λίστας των καλύτερων τυριών του κόσμου βρέθηκε η κεφαλογραβιέρα. Το «Taste Atlas» είναι ένας βιωματικός ταξιδιωτικός οδηγός που στοχεύει στη διατήρηση και προώθηση των παραδοσιακών γεύσεων του πλανήτη.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΚΡΕΑΤΟΣ

Με το ασύρματο θερμόμετρο κρέατος της Meater επιτυγχάνετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά. Διαθέτει Bluetooth 5 και διηλούς αισθητήρες.

★ amazon.com.uk ★



GADGET ΓΙΑ ΛΕΜΟΝΙΑ

Η εταιρεία NSIBAN προτείνει ένα χρήσιμο gadget από ανοξείδωτο ατσάλι, για να κόβετε τα λεμόνια σε ισομερείς φέτες χωρίς κόπο.

★ amazon.com.uk ★



ΚΟΥΒΕΡΤΑ ΚΟΜΠΟΣΤ

Η κουβέρτα κομποστ από ίνες γιού-τας της LINGJIONG προσαρμόζεται σε κάθε κάδο κομποστοποίησης, διατηρώντας τον αεροστεγή.

★ amazon.com.uk ★

Νέες sticks sauces 15g

σε 4 διαφορετικές γεύσεις!

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



Sticks
sauces
15g



Mini
sauces
38g

LOLITA'S

Ιταλική dolce vita

Αύρα Ιταλίας πνέει από τον περασμένο Οκτώβριο στο Νέο Ψυχικό, με το Lolita's Athens να έχει καταφέρει, μέσα σε λίγους μήνες, να κερδίσει κοινό και εντυπώσεις. Ο χώρος συνδυάζει κομψότητα και πολυτέλεια, ενώ το κόκκινο χρώμα κυριαρχεί. Το μενού επιμελούνται οι σεφ Δημήτρης και Θανάσης Σταμούδης και περιλαμβάνει σπεσιαλιτέ της γείτονας χώρας, όπως πάστα, ριζότο, pizzete, χωρίς όμως να λείπουν και οι κοπές κρέατος. Από τους πρωταγωνιστές στα ορεκτικά είναι το μοσχάρι στο καρπάτσιο και η σαλάτα burrata, ενώ στα κυρίως ξεχωρίζουν τα λινγκουίνι ραγού με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, ζωμό βοδινού, βότανα και κρέμα γκοργκοντζόλα, το ριζότο άγριων μανιταριών με πεκορίνο τρούφας, αλλά και η μοσχάρισα κοτολέτα a la milanese. Ιδιαίτερη θέση στον κατάλογο έχουν τα γλυκά, αλλά και τα signature cocktails.

info

Δ/νση: Λεωφόρος Κηφισίας 340, Νέο Ψυχικό, Αθήνα
Τηλ: 2107548350



1



2

1. Το μενού επιμελούνται οι σεφ Δημήτρης και Θανάσης Σταμούδης. 2. Η πρόσοψη του νέου ιταλικού hot spot της Αθήνας επί της Λεωφ. Κηφισίας.

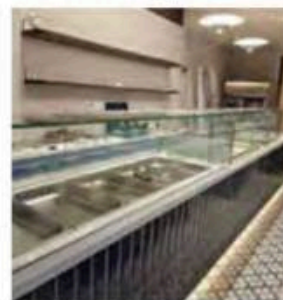
Επίσκεψη στη φάρμα του Δειπνοσοφιστηρίου

Στη βιωσιμότητα επενδύει το Δειπνοσοφιστήριο μέσω της φάρμας που διατηρεί στη Βραυρώνα, η οποία τροφοδοτεί με «καθαρά» προϊόντα τα εστιατόρια του ομίλου. Μάλιστα, πρόσφατα η εταιρεία ξενάγησε γνωστούς δημοσιογράφους γεύσης στη συγκεκριμένη φάρμα, η οποία καλύπτει περίπου το 30-40% των αναγκών του εστιατορίου Δέλτα, στο ΚΠΣΝ και του εστιατορίου Natu, στο Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας. Τα πλεονάσματα της παραγωγής διοχετεύονται στο κομμάτι του catering, ενώ ένα μικρό μερίδιο καταλήγει σε λίγους αγοραστές.



Άνοιξε το MAM TO MAM με την επιμέλεια της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ

Το MAM TO MAM είναι το new entry στο κέντρο της πόλης που προσφέρει αναβαθμισμένο μαγειρευτό φαγητό σε έναν ήγρε κουκλίστικο χώρο, το σχεδιασμό του οποίου υπογράφει η εταιρεία ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ, η οποία ανέλαβε και τον επαγγελματικό εξοπλισμό του. Πίσω από το brand, δύο χαρισματικοί δημιουργοί, η Σοφία Σαντζαρίδου και ο σύζυγος της και haute pâtissier Γιάννης Τσίχλης, οι οποίοι έχουν και το ζαχαροπλαστείο Durée du Goût στην ίδια γειτονιά. Εκτός από εξαιρετικό φαγητό το εστιατόριο λειτουργεί και ως ένα ενημερωμένο deli, από τα ράφια του οποίου μπορεί κάποιος να προμηθευτεί τόνο από την Αθήνησο, όσπρια, ζυμαρικά, ντολμαδάκια κ.ά.



Hot News

ΕΛΛΗΝΑΣ Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΕΥΡΩΠΑΙΟΣ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Οι Βιολογικοί ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, στη Λακωνία, κατάφεραν να συγκεντρώσουν 833 βραβεία (στους εγκυρότερους διεθνείς διαγωνισμούς γευστικής γνώσης για την εξαιρετικά υψηλή ποιότητά τους), με επιστέγασμα την κορυφαία διάκρισή τους από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Γαστρονομίας και Οινολογίας (CEUCO), με το βραβείο του Καλύτερου Ευρωπαίου Ελαιοκαλλιεργητή.

Ο ΕΚΤΟΡΑΣ ΜΠΟΤΡΙΝΙ ΣΤΟ ONE & ONLY AESTHESIS

Το βασικό εστιατόριο του ξενοδοχείου «One&Only Aesthesis» στα Αστέρια της Γλυφάδας ανέλαβε πρόσφατα ο γνωστός σεφ Έκτορας Μποτρίνι (με



αυτό επέλεξε να δημιουργήσει ένα μεσογειακό μενού με έμπνευση τα προϊόντα και τις γεύσεις της Ελλάδας και της Ιταλίας.

ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΗ MIELE HELLAS

Η Miele Hellas φιλοξένησε στα κεντρικά γραφεία της μια αποκλειστική εκδήλωση του CEO Clubs Greece για το "Μέλλον των Τροφίμων", η οποία πραγματοποιήθηκε με τη συνεργασία της Ειδικής Γραμματείας Μακροπρόθεσμου Σχεδιασμού της Προεδρίας της Κυβέρνησης. Εκεί παρουσιάστηκαν στα μέλη του Club οι τάσεις του μέλλοντος όπως η χρήση ρομπότ και τεχνητής νοημοσύνης για την παρασκευή τροφίμων κ.ά.



INOMAK
Refrigerators

NEO DRY AGE | για ξηρή ωρίμανση κρέατος

a Brand You Can Trust



Λεωφόρος Δημοσθένους 85, Άγιος Γεώργιος, Κορωπί Αττικής, Τ.Θ. 169, Τ.Κ. 194 00

210 6624224 | www.inomak.com | 210 6626436 | info@inomak.com

[@inomak.gr](https://www.facebook.com/inomak.gr) | [inomak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators) | [in](https://www.linkedin.com/company/inomak) Inomak S.A.

meat MARKET

» Νιτσιάκος: Ισχυρή ενίσχυση κερδών για το 2022



ΙΣΧΥΡΗ ΑΥΞΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΔΩΝ ΤΗΣ καταγράφει η εταιρεία Νιτσιάκος ΑΒΕΕ. Πιο συγκεκριμένα, ο κύκλος εργασιών της εταιρείας έφθασε τα 490,55 εκατ. ευρώ από 402,74 εκατ. ευρώ το 2021, ενώ τα μικτά κέρδη έφθασαν τα 49,85 εκατ. ευρώ από 30,44 εκατ. ευρώ το 2021. Τα προ φόρων κέρδη διαμορφώθηκαν στα €16,26 εκατ. από €3 εκατ. έναν χρόνο πριν και τα καθαρά σε €12,57 εκατ. έναντι €2 εκατ. το 2021. Επόμενος σταθμός για τη βιομηχανία είναι ο κύκλος εργασιών να σπάσει το «φράγμα» των 500 εκατ. ευρώ. Σύμφωνα με τα όσα αναφέρει στις ετήσιες χρηματοοικονομικές καταστάσεις του 2022, για τη φετινή χρήση η Διοίκηση της Νιτσιάκος «παρακολουθεί προσεκτικά τις εξελίξεις στο κλάδο της και θα προσπαθήσει να εκμεταλλευτεί την αποκτηθείσα εμπειρία, με σκοπό να επιτύχει αύξηση του μεριδίου αγοράς και αύξηση των πωλήσεων και της κερδοφορίας της».

Mountain Meat: Έργο για τη διατήρηση της Κόκκινης Φυλής

Με στόχο την περαιτέρω βελτίωση του παραγόμενου κρέατος βοοειδών της ελληνικής Κόκκινης Φυλής, αλλά και τη δημιουργία ενός ισχυρού brand, ξεκίνησε πρόσφατα το έργο Mountain Meat. Επικεφαλής εταιρός του είναι η Αμερικανική Γεωργική Σχοδή, ενώ το αντικείμενό του αφορά τη διαχείριση της Κόκκινης Φυλής βοοειδών της ορεινής περιοχής των νομών Δράμας και Ξάνθης, μέσω ψηφιακών τεχνολογιών διαχείρισης βοσκότοπων.



Elvida: Πέντε μετάλλια για την Azul Natural Beef

Με ενθουσιασμό, η Elvida ανακοινώνει τις διακρίσεις της Azul Natural Beef με το brand της Devesa στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Βόειου Κρέατος, που διεξήχθη φέτος στην Ολλανδία. Η Azul Natural Beef με το brand Devesa κέρδισε 5 μετάλλια γευσιγνωσίας: 3 χρυσά και 2 ασημένια στις κατηγορίες «ribeye» και «striploin» Grain Fed βόειου κρέατος. Αυτή η νίκη σηματοδοτεί την τέταρτη συνεχόμενη χρονιά επιτυχίας του brand στον διεθνή αναγνωρισμένο διαγωνισμό.



KRIVEK: Νέο υπερσύγχρονο LOGISTICS CENTER

Νέα μονάδα παραγωγής και κέντρο διανομής δημιούργησε η KRIVEK GROUP OF COMPANIES, στον νομό Ηρακλείου. Στο νέο χώρο θα παράγονται τα νωπά και κατεψυγμένα είδη του Ομίλου (VIRA αλιεύματα), με την παραγωγική δυναμική της μονάδας να φτάνει μέχρι 24 τόνους/ημέρα. Στον ίδιο χώρο θα φιλοξενηθούν και οι κεντρικές αποθήκες του



Ομίλου χωρητικότητας 2.500 παλετών, σε θερμοκρασίες κατάψυξης. Στόχος της επένδυσης είναι η αποτελεσματική και άμεση παράδοση των εμπορευμάτων. Αξίζει να αναφερθεί πως οι εγκαταστάσεις διαθέτουν προηγμένο μηχανολογικό και τεχνολογικό εξοπλισμό και συγκεκριμένα αυτοματοποιημένο σύστημα διαχείρισης αποθήκης WMS (warehouse management system).

Υφαντής: Στόχος η αύξηση του κύκλου εργασιών του

Συνέχεια στην αναπτυξιακή πορεία των τελευταίων ετών επιδιώκει και για το 2023 η διοίκηση του ομίλου Υφαντής, παρά τις ιδιαίτερες αρνητικές συνθήκες που επικρατούν στην οικονομία και με στόχο την καλύτερη δυνατή εκμετάλλευση οικονομικών κλίμακας. Η εταιρεία Α. & Χ. Υφαντής, έχει αναπτύξει διεθνές αποτύπωμα, με σειρά δραστηριοτήτων για τον όμιλο αλλιά και τη μητρική εταιρεία. Το 2022 έκλεισε για τον όμιλο με αύξηση του τζίρου κατά 16,53% σε σχέση με το 2021, στα €190,18 εκατ. Αναφορικά με την εξωστρέφεια της εταιρείας, οι πωλήσεις εκτός Ελλάδας αυξήθηκαν ελαφρώς, στο 14,4% από 13,3% το 2021, φθάνοντας τα €21,63 εκατ.





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

vittos
family

MEAT PRODUCTS SINCE 1971

Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

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

» ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ: Πέτυχε αύξηση τζίρου 18% για το 2022



ΜΕ ΘΕΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΗΣΕ ΤΟ 2022 ο Α.Π.Σ.Ι. «ΠΙΝΔΟΣ», με κύκλο εργασιών που άγγιξε τα 337,8 εκατ. ευρώ, αυξημένος κατά 18,08% σε σχέση με τα 286,1 εκατ. ευρώ του 2021. Το EBITDA ξεπέρασε τα 9,2 εκατ. ευρώ συγκριτικά με τα 7,6 εκατ. ευρώ της προηγούμενης χρήσης, ενώ τα κέρδη προ φόρων υπερδιπλασιάστηκαν (140,83%) και από τα 671.369 ευρώ εκτινάχθηκαν στο 1,6 εκατ. Ευρώ. Αντίστοιχη αύξηση (147,8%) σημείωσαν και τα κέρδη μετά φόρων που ξεπέρασαν τα 1,5 εκατ. ευρώ σε σχέση με τα 609.115 ευρώ το 2021. Επιπρόσθετα, εφαρμόζοντας στην πράξη τον ψηφιακό μετασχηματισμό του, αξιοποιεί και υιοθετεί ολιστικά στη λειτουργία του Συνεταιρισμού τεχνολογίες αιχμής και συστήματα αυτοματοποίησης, τα οποία έχουν ως αποτέλεσμα μεταξύ άλλων, τη βελτιστοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας, τη διάθεση καινοτόμων προϊόντων στην αγορά, αλλά και την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και της εξωστρέφειας του Α.Π.Σ.Ι «ΠΙΝΔΟΣ».



Ενίσχυση του ρόλου των Διεπαγγελματικών

Η πρώτη κοινή συνεδρίαση εκπροσώπων από τις οκτώ Διεπαγγελματικές Οργανώσεις που λειτουργούν στη χώρα μας, υπό την προεδρία του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Λευτέρη Αυγενάκη και τη συμμετοχή των υφυπουργών, Διονύση Σταμενίτη και Σταύρου Κελέτη, πραγματοποιήθηκε πρόσφατα στο ΥΠΑΑΤ. Στόχος η ενίσχυση της μεταξύ τους συνεργασίας και η ανταλλαγή καλών πρακτικών για την προώθηση των προϊόντων που εκπροσωπούν.

Συνεργασία ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ - ΜΑΣΟΥΤΗΣ

Στο πλαίσιο της αναπτυξιακής της πορείας και της διεύρυνσης του δικτύου διανομής των προϊόντων της, η πτηνοτροφική επιχείρηση ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ Α.Ε. ανακοινώνει τη συνεργασία της με την αθυσίδα ΜΑΣΟΥΤΗΣ. Ήδη στα καταστήματα της τελευταίας στην Αττική και τη Χαλκίδα, έχουν τοποθετηθεί τα προϊόντα ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ, μεταξύ των οποίων και το πολυβραβευμένο Ελαιοπουλάκι®. Όπως είναι ευρέως γνωστό, όλοι οι κωδικοί της εταιρείας παράγονται με τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας και ευζωίας στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στην Εύβοια.



Αυστραλία: Αύξηση προβάτων, μείωση τιμών

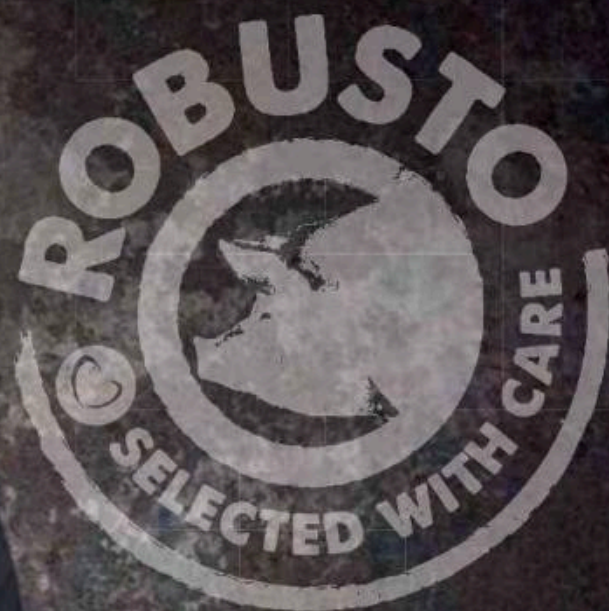
Η υπερπληθώρα προβάτων στην Αυστραλία έχει προκαλέσει πτώση των τιμών του κρέατος κατά 70% τον τελευταίο χρόνο, σύμφωνα με τα στοιχεία της Meat and Livestock Australia (MLA). Η βασική αιτία γι' αυτή την άνοδο του πληθυσμού προβάτων είναι η αύξηση των βροχοπτώσεων τα τελευταία χρόνια στις περιοχές εκτροφής, που παρέτεινε την ανάπτυξη χλόης κάνοντας δυνατή για μεγαλύτερο διάστημα την ελεύθερη βόσκηση.



Καλλιεργημένο κρέας ετοιμάζεται και στην Ελλάδα

Η εταιρεία Food Novelties γίνεται η πρώτη στην Ελλάδα που εισέρχεται στην κυτταρική καλλιέργεια κρέατος. Σύμφωνα με δηλώσεις της συνιδρύτριας, κας Όλγας Κήκου, στον Τύπο, η πρώτη φάση της χρηματοδότησης θα καλυφθεί από ίδια κεφάλαια. Μετά την παραγωγή προϊόντος που θα είναι καταναλωσιμο αλλά ενδεχομένως δεν θα έχει την τελική υφή, θα επιδιωχθεί η προσέλευση επενδυτών, με στόχο -έπειτα από επιπλέον δοκιμές- την παραγωγή προϊόντος σε βιομηχανική κλίμακα.





ROBUSTO

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

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



TRUSTED QUALITY MEAT
SINCE 1997



FOOD GROUP

Vion Food Hellas Ltd

Tel: +30 210 2812323

E-mail: vion.greece@vionfood.com



LUTOSA

Σταθερή αξία από το χωράφι στο πιάτο

Ο κ. **Γιώργος Σίσκος**, CEO της Interfrost, η οποία εκπροσωπεί τη LUTOSA στην Ελλάδα και η κα **Έλενα Σίσκου**, marketing manager της Interfrost, μιλούν για τους στρατηγικούς στόχους ανάπτυξης του brand.

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

Αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα brands στο χώρο της κατεψυγμένης πατάτας. Όπως σημειώνει ο κ. Γιώργος Σίσκος, CEO της Interfrost και διευθυντής πωλήσεων της LUTOSA στην Ελλάδα, «Η αξιοπιστία της LUTOSA έχει χτιστεί στα πάνω από 40 χρόνια εμπειρίας μας στον χώρο της πατάτας σε παγκόσμιο επίπεδο».

Πείτε μας δυο λόγια για την Interfrost και την LUTOSA και για την κοινή πορεία τους στον χώρο του foodservice.

ΓΣ: Η Interfrost εκπροσωπεί την LUTOSA στην Ελλάδα από το 1987. Έχουμε καταφέρει σε μια πορεία που μετράει δεκαετίες να εδραιώσουμε την LUTOSA ως κορυφαίο brand πατάτας στη χώρα μας με προϊόντα που ανταποκρίνονται σε κάθε τομέα του foodservice από το ψητοπωλείο και το εστιατόριο ως το fastfood & το delivery. Έτσι, έχει εξελιχθεί σε μία σταθερά στην αγορά της πατάτας, συνδυάζοντας καλή τιμή με καλή ποιότητα. Είναι μία γερά εδραιωμένη εταιρεία, με θεμέλια την ιστορία της, την τεχνολογία της και τη δημιουργία καινοτόμων και καλών πρακτικών. Παρακολουθούμε συνεχώς την αγορά και εξελισσόμαστε με αυτήν.

Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζετε σ' αυτή την πορεία;

ΓΣ: Έχοντας φτάσει στην κορυφή είναι πρόκληση να παραμείνουμε εκεί, καθώς οι τάσεις συνεχώς αλλάζουν και οι πελάτες αναζητούν διαρκώς νέα προϊόντα με δυναμική, ανταγωνιστικές τιμές και σταθερή ποιότητα. Έτσι απαιτείται συνεχώς η ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και

ταυτόχρονα η διατήρηση καλών τιμών σε έναν χώρο με υψηλό ανταγωνισμό.

Ποιοι είναι οι στρατηγικοί σας στόχοι για τα επόμενα χρόνια;

ΓΣ: Μας ενδιαφέρει οι πωλήσεις μας να αναπτύσσονται γύρω από νέα, καινοτόμα προϊόντα που προσφέρουν ειδικά προσαρμοσμένες και ασυναγώνιστες λύσεις στους πελάτες μας. Ένας από τους στόχους είναι να αυξήσουμε τις πωλήσεις σε προϊόντα με προστιθέμενη αξία.

Τι έχει αλλάξει όσον αφορά τις ανάγκες των καταναλωτών;

ΕΣ: Οι καταναλωτές αναζητούν πλέον μοναδικές γευστικές εμπειρίες, οπότε προσπαθούμε να ανταποκρινόμαστε στις απαιτήσεις τους. Έτσι, φέτος λανσάραμε τις rustic fries, τις spicy fries, τις BBQ fries και τα mozza sticks, ενώ δημιουργήσαμε επίσης λύσεις που να απαντούν στις τάσεις για υγιεινή, αλλά και vegetarian διατροφή. Έχουμε για παράδειγμα προϊόντα που μπορούν να παρασκευαστούν στον φούρνο αντί στη φριτέζα και άρα δεν χρειάζονται πολύ λάδι, ενώ διαθέτουμε και προϊόντα με λιγότερο αλάτι, αλλά και χωρίς γλυτένη.

Ανάμεσα στη μεγάλη προϊόντική γκάμα της LUTOSA, ποιοι κωδικοί ξεχωρίζουν;

ΓΣ: Ανάμεσα στους πιο ταχικίνητους κωδικούς στην ελληνική αγορά είναι τα προϊόντα της σειράς Foodservice με τις προτηγανισμένες πατάτες 10/10, 12/12, τις Premium 9/9 & 11/11 και τις Steak. Οι Dipsters μας έχουν επίσης αυξανόμενη δυναμική λόγω του ιδιαίτερου σχήματός τους που τις καθιστά ιδανικές για dipping. Αντίστοιχα, υπάρχει περιθώριο

ανάπτυξης για προϊόντα με καρυκεύματα, που προσδίδουν ιδιαίτερες γεύσεις στην πατάτα. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι Cajun μας. Προσπαθούμε συνεχώς να τοποθετούμε προϊόντα με αξία στην αγορά και να δημιουργούμε αγορές με νέες σειρές προϊόντων, όπως με τη σειρά μας X-tra Crispy και Crispy Salted.

Πόσο επηρεάζει η κλιματική κρίση την αγορά, αλλά και την παραγωγή αγροτικών προϊόντων όπως είναι η πατάτα;

ΕΣ: Η κλιματική κρίση επηρεάζει αρνητικά την παραγωγή αγροτικών προϊόντων όπως οι πατάτες, λόγω φαινομένων όπως η έλλειψη βροχοπτώσεων και οι υψηλές θερμοκρασίες. Ως αποτέλεσμα έχουμε μειωμένες παραγωγές και λιγότερες ποσότητες ποιοτικών πατατών προς επεξεργασία. Αυτό οδηγεί στην αύξηση του κόστους παραγωγής. Στη LUTOSA ➤

Η LUTOSA ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ



44
χρόνια
τεχνολογίας



1.000
άτομα
ανθρώπινο
δυναμικό



>645.000
τόνοι
δυνατότητα
παραγωγής



95%
εξαγωγές
141
χώρες



300+
καλλιεργητές
πατάτας
50+
έμποροι
πατάτας



21
γραμμές
παραγωγής
93
τόνοι/ώρα
τελικό προϊόν



2
εργοστάσια
παραγωγής



6
γραφεία
πωλήσεων
παγκοσμίως



26%
επαναχρησιμοποίηση
νερού

«Στη LUTOSA μας ενδιαφέρει οι πωλήσεις μας να αναπτύσσονται γύρω από νέα, καινοτόμα προϊόντα προστιθέμενης αξίας, τα οποία προσφέρουν ειδικά προσαρμοσμένες και ασυναγώνιστες λύσεις στους πελάτες μας». -Γιώργος Σίσκος



«Μέσα στα 40 χρόνια εμπειρίας μας στον χώρο της πατάτας έχουμε αποκτήσει γνώση, τεχνογνωσία και πάθος για αυτήν, και τα μοιραζόμαστε καθημερινά με τους πελάτες μας» **-Έλενα Σίσκου**

μέσω του μοντέλου βιωσιμότητας που έχουμε αναπτύξει προσπαθούμε να διαχειριστούμε αυτήν την πρόκληση. Βασισμένη στον σεβασμό και την εγγύτητα, η αγροτική πολιτική της LUTOSA στηρίζεται στην ισχυρή συνεργασία με τους αγρότες και προμηθευτές της. Απορροφά έως και το 70% της πατάτας που καλλιεργείται στην περιοχή γύρω από το εργοστάσιό της στο Βέλγιο, με την μέση απόσταση ανάμεσα στα χωράφια και τη μονάδα της να είναι μόνο 50 χιλιόμετρα. Αυτό μειώνει σημαντικά το αποτύπωμα άνθρακα της εταιρείας. Επίσης, έχοντας πάντοτε υπόψη τις περιβαλλοντικές προκλήσεις, η LUTOSA έχει υιοθετήσει εδώ και αρ-

κετά χρόνια έναν στρατηγικό στόχο που συνίσταται στο να κατευθύνει τους συνεργάτες-παραγωγούς της σε πιο βιώσιμες γεωργικές πρακτικές (προστασία του εδάφους, βέλτιστη χρήση του νερού και προστασία της βιοποικιλότητας). Κάθε κρίκος της αλυσίδας παραγωγής αξιοποιεί στο μέγιστο την Α' ύλη της πατάτας, ενώ παράλληλα ανακυκλώνει ή επαναχρησιμοποιεί ό,τι δεν αξιοποιείται (φλούδες, άμυλο, κ.τ.λ.). Κάθε εργοστάσιο διαθέτει τη δική του μονάδα επεξεργασίας λυμάτων που διαχειρίζεται τα υπολείμματα της παραγωγικής διαδικασίας. Καλή γεωπονία, καλές πρακτικές λειτουργίας, καλές συνεργασίες, καλοί άνθρωποι και

καλά προϊόντα αποτελούν τις βάσεις της στρατηγικής βιωσιμότητας της LUTOSA.

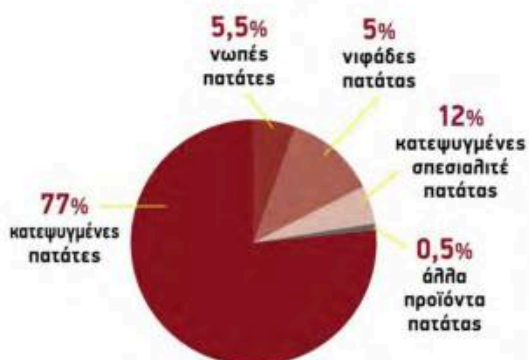
Πώς βλέπετε να διαμορφώνεται η ελληνική αγορά εστίασης; Ποιες τάσεις θεωρείτε πως θα κυριαρχήσουν;

ΕΣ: Θα έλεγα πως παρατηρούμε κάποιες κοινές τάσεις στις περισσότερες χώρες που εξάγουμε ως LUTOSA. Για παράδειγμα βλέπουμε την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων όσον αφορά τις κοπές και τα καρυκεύματα πατάτας, καθώς υπάρχει ζήτηση για εξεζητημένες γεύσεις που διαφοροποιούν το μενού. Οι νέες μας προτάσεις ανταποκρίνονται ακριβώς σε αυτές τις ανάγκες. Οι spicy fries ανήκουν στη σειρά crispy flavoured και παράγονται από ποιοτικές πατάτες με επικάλυψη μπαχαρικών tex-mex. Αυτή η επικάλυψη προσδίδει μία ισορροπημένη πινεθιά τραγανότητας και γεύσης, καθώς και χρώμα στο πιάτο. Αντίστοιχα οι BBQ fries προσφέρουν μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία μέσα από έναν συνδυασμό μπαχαρικών, καπνιστής γεύσης και αλτισιού. Οι rustic fries από την άλλη συνδυάζουν την νοσταλγία με το σήμερα. Χοντροκομμένες, με φλούδα και αλτισμένη επικάλυψη, θυμίζουν πατάτες από τα παλιά. Σημαντική είναι και η τάση για γρήγορη προετοιμασία φαγητού και delivery. Η σειρά μας Fast Ready προσφέρει πατάτες που είναι έτοιμες σε 90 δευτερόλεπτα ενώ όσον αφορά την τάση για take-away/delivery προτείνουμε την σειρά Premium X-tra Crispy με πατάτες που παραμένουν ζεστές για περισσότερο χρόνο σε σύγκριση με τις κλασικές και χρόνο κρατήματος ακόμα και ως 25'!

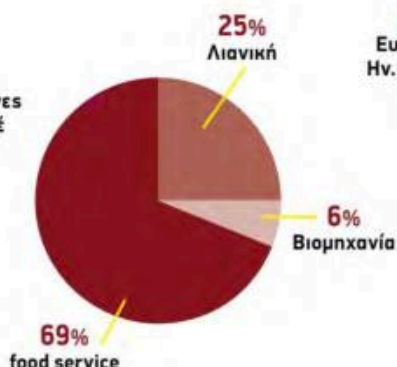
Πώς θα περιγράφατε τη φιλοσοφία σας;

ΕΣ: Έχουμε τις ρίζες μας στην βέλγικη παράδοση, η οποία είναι συσφασμένη με την παραγωγή ποιοτικής πατάτας. Μέσα στα 40 και πλέον χρόνια εμπειρίας μας στον χώρο έχουμε αποκτήσει γνώση, τεχνογνωσία και πάθος για την πατάτα, και τα μοιραζόμαστε έμπρακτα καθημερινά με τους πελάτες μας παγκοσμίως μέσω των προϊόντων μας. Το σλόγκαν μας "Πατάτες σε όλη τον κόσμο" συνοψίζει αυτήν την φιλοσοφία. ■

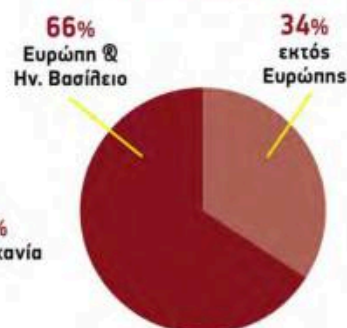
ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΑΓΟΡΕΣ



ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΤΑΝΟΜΗ





*Ποιοτικές
δημιουργίες
κρέατος*



καλαμάκι κοτόπουλο

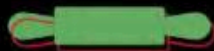
TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr

Italian **Cuisine!**

Η ιταλική κουζίνα γνωρίζει μια πρωτοφανή αναγέννηση τα τελευταία χρόνια. Στη χώρα μας έχει καταφέρει να εμπνέει οδοένα και περισσότερα εστιατορικά projects, που επικεντρώνονται στην ποιότητα και τη διαφοροποίηση και προσφέρουν γεύσεις με απλότητα και ουσία, στη φιλοσοφία της αυθεντικής ιταλικής κουζίνας.



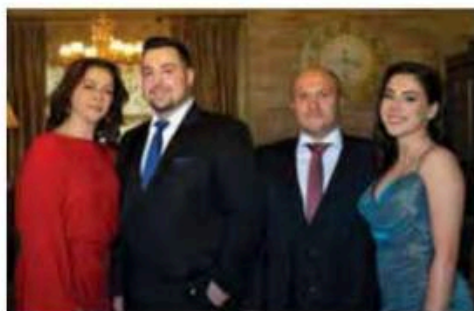


Η εξέλιξη των ελληνικών εστιατορίων που προσφέρουν ιταλικό φαγητό είναι εντυπωσιακή και εμφανέστατη τόσο στις φροντισμένες σάλες, όσο και στην εξειδίκευση των σεφ. Στο πλευρό τους προμηθευτικές επιχειρήσεις που μπορούν να υπηρετήσουν το όραμά τους, προσφέροντας αυθεντικά προϊόντα ποιότητας που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα. Όπως εξηγεί ο κ. Γιώργος Μεταξάς, CEO της PIERI GUSTI «Η ιταλική κουζίνα έχει τεράστια ποικιλομορφία και αφθονία σε συνταγές, Α' ύλης και γεύσεις. Αποτελεί μια από τις πιο αγαπημένες του κόσμου. Η λιτότητα, αλλά και η έμφαση στη γεύση και στην ποιότητα έχουν δημιουργήσει ένα τεράστιο κύμα γαστρονομικής κουλτούρας που συνεχώς μεγαλώνει σε όλο τον κόσμο και η Αθήνα δεν αποτελεί εξαίρεση. Το γεγονός ότι είμαστε και γείτονες χώρες επηρεάζει θετικά την ανάπτυξη της Ιταλικής κουζίνας και στην χώρα μας με την μεταφορά γνώσεων, προϊόντων και τεχνογνωσίας απευθείας από την πηγή». Στο ίδιο μήκος κύματος, η κα Χάιντι Μερτζάνη Παντέρη σημειώνει: «Η αύξηση της δημοτικότητας της ιταλικής γαστρονομίας στην αθηναϊκή εστίαση οφείλεται στην ποικιλία των γεύσεων της και της φιλοσοφίας της περί φρεσκάδας και απλότητας στα υλικά. Η αναζήτηση των ανθρώπων για γνήσιες και ποιοτικές γεύσεις είναι ένας ακόμη λόγος γι' αυτή την επιτυχία. Παρατηρούμε πως οι Έλληνες επιχειρηματίες επενδύουν στην ιταλική κουζίνα είτε με τη δημιουργία νέων εστιατορίων είτε με την ενσωμάτωση ιταλικών στοιχείων σε υπάρχοντα μενού».

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ
ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ



PIERI GUSTI



**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΕΤΑΞΑ**
Ιδιοκτήτες

Η δραστηριότητα της Pieri Gusti (πρώην Pasta Metaxa) ξεκίνησε το 2006 μετά από 10 χρόνια εμπειρίας στον τομέα της εστίασης, όταν ο ιδρυτής της, Γεώργιος Μεταξάς, μαζί με την σύζυγό του Λιάνα, αποφάσισαν να δημιουργήσουν μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής φρέσκων ζυμαρικών βαθιάς ψύξης στην Κατερίνη. Όπως σημειώνει ο κ. Μεταξάς: «Με την εισαγωγή και εγκατάσταση ιταλικών μηχανημάτων και τεχνογνωσίας, δημιουργήθηκε μία από τις πρώτες βιοτεχνικές μονάδες παραγωγής φρέσκων ζυμαρικών βαθιάς ψύξης, στην Ελλάδα». Σύμφωνα με τον ίδιο, μερικοί από τους πιο ταχικίνητους κωδικούς είναι το Tortelloni Tricolore που περιλαμβάνει ανά-

μεικτες 3 γεύσεις ("Με ελληνικά τυριά", "Με ελληνικά τυριά και σπανάκι" και "Με ψητή πιπεριά Φλωρίνης και φέτα"), το "Tortelloni γεμιστό με μανούρι, ανθότυρο, παρμεζάνα και βασιθομανίταρο" και το "Ravioli με μανούρι, ανθότυρο, παρμεζάνα και σπανάκι": «Η φιλοσοφία της σειράς ζυμαρικών **Pastalia** είναι βασισμένη στη δημιουργία πρωτοπορικών χαρακτηριστικών, με σκοπό τη διαφοροποίηση. Τα γεμιστά ζυμαρικά με ελληνικές γεύσεις είναι κάτι που έλειπε από την αγορά, όπως και κάποια άλλα ιδιαίτερα προϊόντα σαν τα Spaghetti alla chitarra ζυμωμένα με ελιά, Tagliatelle με χαρουπάλευρο και φυσικά το Garganelli. Ο χρόνος βρασμού των ζυμαρικών κυμαίνεται από 2 έως 6', έχουν διάρκεια ζωής 18 μήνες, είναι εύκολα στη μεριδοποίηση και τη διαχείριση του food cost και αποτελούν ιδανικές λύσεις για κάθε χώρο εστίασης.

“Παντρέψαμε” την Ιταλική γαστρονομία με εξαιρετικές ελληνικές πρώτες ύλες.



Tortelloni Tricolore

Αποτελείται από 3 γεμιστά ζυμαρικά: Tortelloni τυριών, Tortelloni τυριών με σπανάκι και ροζ Tortelloni με φέτα και ψητή πιπεριά Φλωρίνης. Μια μοναδική πρόταση, με αγνό αγελαδινό βούτυρο και παρμεζάνα.



Πράσινο Ravioli

Εντυπωσιακό προϊόν, παρασκευασμένο από εξαιρετικές Α' ύλες. Το γεμιστό ραβιόλι με μανούρι, ανθότυρο, παρμεζάνα και σπανάκι εμπνέει πλήθος συνταγών βασισμένων στην ιταλική κουζίνα.



Tortelloni με Μέλι

Tortelloni γεμιστό με φέτα, μέλι Ολύμπου και αμύγδαλο, στη φιλοσοφία της ιταλικής κουζίνας, με σαφή αναφορά στην Ελλάδα. Εδώ προτείνεται με λευκή σάλτσα, καθουρδισμένο σουσάμι και παπαρουνόσπορο.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



PASTALIA

Fresh Pasta

Μια μοναδική γευστική εμπειρία



info@pierigusti.gr

www.pastalia.gr

f pastalia @ pastalia.gr


Pieri Gusti
eccellenza gastronomica



Garganelli



Spaghetti alla Chitarra



Tagliolini



Fettuccine με παντζάρι



Tagliatelle με σπανάκι



Rappardelle
με μελάνι σουπιάς



Tagliatelle
με χαρουπάλευρο



Tortelloni με
μανιτάρι porcini



Tortelloni tricolore



Tortelloni με
καπνιστό σολομό



Ravioli ολικής άλεσης
με τυριά



Ravioli με τυριά



Ravioli με
παρμεζάνα & σπανάκι



ΠΑΝΤΕΡΗ



**ΧΑΪΝΤΙ ΜΕΡΤΖΑΝΗ
ΠΑΝΤΕΡΗ**

**Marketing
& Sales Manager**

Η εταιρεία ΠΑΝΤΕΡΗ παραμένει πιστή στην τέχνη της αθλητοποίησης τα τελευταία 52 χρόνια. Σύμφωνα με την κα Χαϊντι Μερτζανη Παντέρη: «Είμαστε προσηλωμένοι στην άριστη ποιότητα. Τα προϊόντα μας, αποτέλεσμα τεχνογνωσίας και πολύχρονης πείρας, μα πάνω από όλα της συλλογικής μας προσπάθειας, ξεχωρίζουν και έχουν αποκτήσει φανατικό κοινό». Βάσει της εικόνας που έχει, υπάρχει έντονο ενδιαφέρον για καλό αθλητικό από την πλευρά των εστιάτορων: «Αφουγκραζόμαστε την αθητική ανάγκη του επαγγελματία και έτσι δημιουργούμε συχνά ιδιαίτερες προτάσεις που να υπηρετούν αυτή την ανάγκη, όπως το ψητό στήθος πάπιας αλλά και το προσούτο μόσχου!». Τέλος, η εταιρεία διατηρεί συνεργασία με τον γνωστό σεφ Κωνσταντίνο Κωβαίο, ο οποίος προτείνει μέσα από το site paderis.gr ευφάνταστες συνταγές με έμπνευση -μεταξύ άλλων και- την ιταλική κουζίνα, που παραμένει εξαιρετικά δημοφιλής.

“ Προσφέρουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας,
με γεύση και προσωπικότητα. ”



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Χωριάτικο Ρουκάνικο τύπου Τζουμαγιάς

Προσεκτικά διαλεγμένα κομμάτια χοιρινού και μπαχαρικά της ελληνικής γης, όλα σε απόλυτη ισορροπία, τραγανά και ζουμερά, με μοναδική επίγευση.



Στήθος γαλοπούλας ψητό, καπνιστό

Πηγή πρωτεΐνης με χαμηλά λιπαρά και ξεχωριστή γεύση. Κατάλληλη για σάντουιτς, σαλάτες ή ως μέρος άλλων πιάτων. Εναρμονίζεται τέλεια σε διάφορες γευστικές προτάσεις προφέροντας ισορροπημένα και νόστιμα γεύματα!



Golden πανσέτα καπνιστή

Ψήνεται στο τηγάνι ή στο φούρνο για να καραμελώσει και να γίνει μοναδικά τραγανή. Γαρνίρει σούπες, μακαρονάδες και πρωταγωνιστεί ιδανικά σε μπρουσκέτα φρυγανισμένη στο ψητό λίπος της!

Ταλιατέλλες “paglia fieno” από τον σεφ Κωνσταντίνο Κωβαίο

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ ταλιατέλλες δίχρωμες
- 4 φέτες prosciutto cotto Παντέρη
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 100 γρ μανιτάρια λευκά σε φέτες
- 50 ml λευκό κρασί
- 150 γρ σπανάκι
- Φρέσκο θυμάρι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 100 ml ζωμό κτάς
- 50 γρ βούτυρο παγωμένο
- Παρμεζάνα τριμμένη και νιφάδες
- Αλάτι και πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε μια ανοικτή κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα μανιτάρια και το προσούτο. Παράλληλα, βράζουμε τις ταλιατέλλες σε αλατισμένο νερό, για περίπου 5' και κρατάμε το νερό τους. Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε το ζωμό και λίγο νερό από τα ζυμαρικά. Βράζουμε για 5' και μετά προσθέτουμε τις ταλιατέλλες. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το σπανάκι, αλάτι, πιπέρι και φρέσκο θυμάρι. Τραβάμε από τη φωτιά και δένουμε με το βούτυρο και τριμμένη παρμεζάνα. Σερβίρουμε αμέσως, τελειώνοντας με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και νιφάδες παρμεζάνας.

*Let's
Brunch*



ΠΑΝΣΕΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ

Η τέλεια ιδέα που αναδεικνύει την γεύση του ιταλικού μενού, προσφέροντας μοναδική απόλαυση!

ΑΦΟΙ ΠΑΝΤΕΡΗ Ο.Ε.
Ελληνική Βιομηχανία Αλλαντικών
Λ. Τατοΐου 32 | 136 77 Αχαρνές | Αθήνα
Τ +30 210 8071797 | F +30 210 8071320 | E info@paderis.gr



If it's Italian, it's trending

Κάποιες κουζίνες ξεπερνούν τα εκάστοτε γαστρονομικά trends. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η ιταλική, η οποία καταφέρνει να διατηρείται πάντα στις top προτιμήσεις των απανταχού foodies. Άλλωστε ποιος μπορεί να πει «όχι» σε μία pizza ή σε φρέσκια pasta;



ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΙΡΗΝΗ
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΤΣΙΤΣΟΣ, ΑΠΟ
ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ
VITELLO

Κατά καιρούς διάφορες κουζίνες εξελίσσονται σε trends. Ωστόσο, υπάρχουν πάντα οι σταθερές αξίες, που παραμένουν διαχρονικά αγαπημένες. Η ιταλική είναι αναμφίβολα μία από αυτές. Είτε γιατί μάς είναι τόσο οικεία σε γεύσεις και πρώτες ύλες, είτε γιατί παραμένει μία από τις πιο ενδιαφέρουσες και νόστιμες κου-

ζίνες της Μεσογείου, καταφέρνει να αναζωπυρώνει κατά καιρούς το ενδιαφέρον των καταναλωτών, με φρέσκιες ιδέες και συνταγές και να εμπνέει επιχειρηματίες και σεφ να την αναδείξουν. Έχοντας ρίζες που χάνονται βαθιά στον χρόνο, βασισμένη στην απλότητα των πιάτων και -το δίχως άλλο- στην ποιότητα των υλικών της, έχει καταφέρει να κυριαρχήσει



2

σε κάθε γωνιά του πλανήτη. Στη χώρα μας το ιταλικό αποτελεί μια απολαυστική επιλογή, η οποία δεν φεύγει ποτέ από τη γαστρονομική... μόδα!

Όπως σημειώνει η κα Ρεβέκκα Μαυρίδου, υπεύθυνη επικοινωνίας του ομίλου Βουλγαράκη: «Η Ιταλία είναι φίλη, γείτονα χώρα, που βρίσκεται πολύ κοντά στην ελληνική κουζίνα πολιτιστικά και γαστρονομικά. Συγκεκριμένα, έχει "μαμαδί-στικες" γνώριμες γεύσεις, με υλικά που χρησιμοποιούμε και στην ελληνική κουζίνα, ενώ ακόμα και οι πιο ιδιαίτερες συνταγές είναι κοντά σε αυτά που έχουμε συνηθίσει». Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται και ο κ. Αλέξανδρος Σβορώνος, υπεύθυνος του εστιατορίου «La Ricotta», τονίζοντας: «Εμείς οι Έλληνες προτιμούμε ό,τι μας είναι οικείο γευστικά. Έχουμε κοινά στοιχεία με τους Ιταλούς, τόσο από άποψη κουζίνας όσο και γεύσεων, ενώ μαγειρεύουμε με πρώτες ύλες που

είναι παρόμοιες. Το ιταλικό φαγητό δεν θα σε απογοητεύσει ποτέ, ενώ οι αμέτρητες επιλογές καλύπτουν όλα τα γούστα». Τέλος, σύμφωνα με τον σεφ του «Sole Giaguaro», Τζιοβάνι Σκαράτζι: «Το ιταλικό, ίσως, είναι το πιο safe φαγητό που υπάρχει στον κόσμο. Σε ποιον δεν αρέσουν τα ζυμαρικά, η πίτσα ή τα τυριά; Βέβαια, η ιταλική κουζίνα δεν περιορίζεται μόνο εκεί. Προσφέρει πολλές επιλογές, αλλά την ίδια στιγμή δεν σε μπερδεύει και στον πυρήνα της είναι νόστιμη, σπιτική και φυσικά, comfort».

Αυτή η comfort πλευρά της είναι ίσως και εκείνη που την έκανε να αναπτυχθεί τόσο δυναμικά και στην ελληνική εστιατορική σκηνή, στη μετά Covid εποχή. Είτε μέσω φρέσκων προτάσεων όπως οι αέρινες pinsa, είτε μέσα από κλασικά πιάτα που βρίσκει κανείς στις αυθεντικές τρατορίες, τα ιταλικά εστιατόρια έχουν σίγουρα πολλές γευστικές ιστορίες να διηγηθούν... ➤



3

1. Το «Vitello» αποτελεί μία αυθεντική ρωμαϊκή τρατορία. 2. Ο σεφ Τζιοβάνι Σκαράτζι προτείνει μία πιο σύγχρονη εκδοχή της ιταλικής κουζίνας. 3. 4. Στο «La Ricotta» η καρμπόναρα αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα πιάτα του κοινού, ενώ ιδιαίτερη απήχηση έχει και η ναπολιτάνικη πίτσα. 5. Στο «Sole Giaguaro» τα χειροποίητα cappelletti γίνονται ανάρπαστα.



4



5

Με ρίζες που χάνονται βαθιά στον χρόνο, βασισμένη στην απλότητα των πιάτων και στην ποιότητα των υλικών της, η ιταλική κουζίνα έχει αποκτήσει φανατικούς θαυμαστές και παραμένει διαχρονικά στις κορυφαίες προτιμήσεις του κόσμου.-



SOLE GIAGUARO Σύγχρονη ιταλική κουζίνα



Στόχος είναι ο καλεσμένος μας να περάσει ωραία. Να απολαύσει την βραδιά του, χωρίς να αισθάνεται ότι βρίσκεται σε ένα περιβάλλον πάρα πολύ στημένο.

Μία διαφορετική και άκρως νόστιμη εκδοχή της ιταλικής κουζίνας προτείνει ο σεφ Τζιοβάνι Σκαράτζι μέσα από το «Sole Giaguaro Athens Italian dining house», που άνοιξε τον Νοέμβριο του 2022 στα Άνω Πετράλωνα. Εδώ, ο επισκέπτης, σε έναν όμορφο χώρο, όπου κυριαρχούν οι γήινοι τόνοι, θα βρει γεύσεις που πατούν στην κουζίνα της γειτονικής χώρας, χωρίς, όμως να... εγκλωβίζονται σε αυτή. «Στόχος είναι ο καλεσμένος μας να περάσει ωραία. Να απολαύσει τη βραδιά του, χωρίς να αισθάνεται ότι βρίσκεται σε ένα περιβάλλον πάρα πολύ στημένο. Το ίδιο προσπαθούμε να κάνουμε και με το φαγητό. Η βάση μας είναι αναμφίβοτα ιταλική, αλλά η πρότασή μας είναι λίγο πιο μοντέρνα και δημιουργική. Χρησιμοποιούμε σύγχρονες τεχνικές και αντλούμε έμπνευση και επιρροές από τα ταξίδια που έχουμε κάνει, τα μέρη που έχουμε ζήσει και τις εικόνες που έχουμε πάρει», υπογραμμίζει ο σεφ. Το μενού βασίζεται σε φρέσκα, εποχικά προϊόντα, ενώ οι πρώτες ύλες προέρχονται κυρίως από Έλληνες μικροπαραγωγούς, εκτός από τα τυριά, τα αλλαντικά και κάποια ξηρά ζυμαρικά τα οποία φέρνει ο κ. Σκαράτζι από την Ιταλία. «Προσπαθούμε, στον βαθ-

μό που μπορούμε, όλα να τα κάνουμε από την αρχή μέσα στο εστιατόριο» σημειώνει. Έτσι, οι πελάτες του εστιατορίου μπορούν να απολαύσουν χειροποίητο ψωμί, focaccia, pasta fresca, αλλά και handmade γλυκά. Με τον κατάλογο να αγγίζει τέσσερις φορές τον χρόνο, το κοινό μέχρι στιγμής έχει ξεχωρίσει το χταπόδι guanciale με σαλάτα μαυρομάτικα, σος τζιντζερ και ταραμά, ενώ ανάρπαστα γίνονται τα χειροποίητα cappelletti, γεμιστά με gremolata, που σερβίρονται με οσομπούκο. Ιδιαίτερη απήχηση έχει το ψητό ορτύκι με σέσκουλα, χουρμάδες, αλλά και το στήθος πάπιας. Από το μενού δεν λείπουν οι vegan επιλογές, όπως το καρπάτσιο σελινόριζας με κονσομέ παλαιωμένου κρεμμυδιού και φουντούκι. Τέλος, όσον αφορά στο κομμάτι του ποτού, στο «Sole Giaguaro» το κρασί κατέχει σημαντική θέση, με τη λίστα να περιλαμβάνει 125 ετικέτες – ενώ υπάρχουν κι άλλες 25 επιλογές εκτός καταλόγου. Έμφαση έχει δοθεί στον ιταλικό αμπελώνα, υπάρχουν όμως και επιλογές σε ελληνικά, γαλλικά, ισπανικά, αλλά και φυσικά κρασιά. ➤

i Τρώων 66, Άνω Πετράλωνα
Τηλ: 210 3478008



Δυναμική παρουσία και το 2024 στην Ελληνική Αγορά

Μεγάλη ποικιλία κοπών και σπεσιαλιτέ πατάτας



www.gnarghyriou.gr



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



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

f [ArgyriouGNSNC](#) i [arghyriougnpc](#)





LA RICOTTA From Italy with love



Στην πίτσα χρησιμοποιούμε ζυμάρι 24ωρης ωρίμανσης, ακολουθώντας την κλασική ναπολιτάνικη συνταγή, ενώ δουλεύουμε αποκλειστικά με pasta fresca.

Μία φιλόξενη, αυθεντική και αμιγώς ιταλική γωνιά έκανε την εμφάνισή της πριν από 1,5 χρόνο στη γειτονιά της Νέας Σμύρνης. Ο λόγος για το «La Ricotta», το οποίο αποτελεί το δεύτερο -μετά το La Bella Napoli- γαστρονομικό εγχείρημα της ομάδας AMICI MIEI, που απαρτίζεται από τρεις φίλους με κοινό πάθος για την Ιταλία και την κουζίνα της. «Πρόκειται για μία κλασική τρατορία, που βασίζεται στην ποιότητα των πρώτων υλών. Τα αλλαντικά και τα τυριά που χρησιμοποιούμε, τα προμηθεύουμε εξ ολοκλήρου από την γειτονική χώρα, ενώ τα λαχανικά μας είναι πάντα φρέσκα και προέρχονται από μικρές παραγωγές», σημειώνει ο υπεύθυνος του καταστήματος κ. Αλέξανδρος Σβορώνος. Η φιλοσοφία του εστιατορίου βασίζεται στην απλότητα, με την πίτσα και τα φρέσκα ζυμαρικά να αποτελούν τους απόλυτους πρωταγωνιστές. «Στην πίτσα χρησιμοποιούμε ζυμάρι 24ωρης ωρίμανσης, για το οποίο ακολουθούμε πιστά την κλασική ναπολιτάνικη συνταγή, ενώ δουλεύουμε αποκλειστικά με pasta fresca», υπογραμμίζει ο κ. Σβορώνος και προσθέτει: «Οι επισκέπτες μας έχουν αγαπήσει την καρμπονάρα με ταλιατέλες γκουαντσιόλε, πανσέτα, πεκο-

ρίνι ρομάνο, παρμεζάνα και αυγό, ενώ στις πίτσες έχει την... τιμητική της η «La Ricotta», που ξεχωρίζει για το γεμιστό στεφάνι της. Από τα αγαπημένα του κοινού είναι, όμως, και η... ιδιαίτερη «Parma», η οποία διαθέτει μία βάση από μοτσαρέλα και ντοματίνια, στη συνέχεια ψήνεται και έπειτα προστίθενται ο top ρόκα, παρμεζάνα και προσούτο 20 μηνών ωρίμανσης». Από το μενού δεν λείπουν, τα antipasti και τα πιάτα ημέρας, ενώ στα highlights είναι και το τιραμισού. Η γευστική εμπειρία μπορεί να ολοκληρωθεί ιδανικά με κάποιο μπύρα ή ένα κρασί, με τις λίστες να περιλαμβάνουν αποκλειστικά ιταλικές ετικέτες. Μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα το «La Ricotta» έχει καταφέρει να κερδίσει την εμπιστοσύνη και την αγάπη του κόσμου. «Είμαστε πολύ τυχεροί που έχουμε πελάτες, οι οποίοι μας τιμούν με την παρουσία τους σε καθημερινή βάση, ενώ έρχονται άνθρωποι από όλη την Αττική», μας λέει ο κ. Σβορώνος και αποκαλύπτει: «Στα σχέδια των AMICI είναι να επεκταθούν και να ανοίξουν ένα ακόμα ιταλικό εστιατόριο».

i Λεωφ. Ελευθερίου Βενιζέλου 25,
Νέα Σμύρνη, Τηλ: 210 9346070



LAMPRIDIS FAMILY

more than food

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

Καλυπούς 3, Περιστερί (κεντρικά) ● Τεγέας 8, Περιστερί (αποθήκη)
210 5745705-6 - 6936293564
Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το **lampridisfamily.gr**



VITELLO

Αυθεντική ρωμαϊκή τρατορία



Η δημιουργία του “Vitello Trattoria Romana” ήταν μονόδρομος, καθώς ήταν καθολικό το αίτημα των πελατών μας για ένα ακόμα ιταλικό στο Π. Φάληρο.

Με πάνω από πενήντα χρόνια εμπειρίας στον τομέα της Εστίασης, ο όμιλος Βουλγαράκης έχει επενδύσει τα τελευταία χρόνια στην ιταλική κουζίνα.

Το 2020 ανοίγει τις πόρτες του το «Il Trovatore», για να ακολουθήσει έναν χρόνο αργότερα το «Ortigia», ενώ πιο πρόσφατο ιταλικό εγχείρημα κάνει την εμφάνισή του τον Δεκέμβριο του 2021 και φέρει την ονομασία «Vitello». Σύμφωνα με την υπεύθυνη επικοινωνίας του ομίλου, κα. Ρεβέκκα Μαυρίδου: «Η δημιουργία του “Vitello Trattoria Romana” ήταν μονόδρομος, καθώς ήταν καθολικό το αίτημα των πελατών μας για μία ακόμα ιταλική πρόταση στο Παλαιό Φάληρο». Στον cozy εσωτερικό χώρο του εστιατορίου ξεχωρίζει η open air kitchen, ενώ ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει και την καταπράσινη αυλή, για να απολαύσει γνήσια πιάτα μιας ρωμαϊκής τρατορίας, όπως ριζότο Gorgonzola & Amaretti και πίτσα Nduja. Το μενού επιμελείται ο βραβευμένος Ιταλός σεφ, Pino Saccheri, ακολουθώντας αυθεντικές συνταγές, ενώ η κουζίνα χρησιμοποιεί αμιγώς ιταλικά προϊόντα για όλα τα πιάτα. «Σύντομα αναμένουμε και την πιστοποίηση Ospitalita Italiana», σημειώνει η κα. Μαυρίδου. Ο κατάλογος είναι πλη-

θωρικός και περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, πηλατό με επιλεγμένα ιταλικά τυριά και αλλαντικά, crostone, focaccia και μία μεγάλη γκάμα κρεατικών. Στο... αιώνιο δίλημμα, πίτσα ή pasta, το κοινό του «Vitello» ψηφίζει, φυσικά, και τα δύο. «Η πίτσα μας φτιάχνεται με ζυμάρι ωρίμανσης 24 ωρών, με τη λεπτή χαρακτηριστική ιταλική αυθεντική ζύμη, ενώ υπάρχουν πολλές επιλογές και ξεχωριστές γεύσεις. Η pasta μας είναι φρέσκια, φτιαγμένη με βάση την ιταλική παραδοσιακή κουζίνα, ενώ ό,τι υπάρχει σε secca (ξηρά ζυμαρικά) προέρχεται από Ιταλία», υπογραμμίζει η Communication Manager. Από τα πιο αγαπημένα πιάτα του κόσμου είναι η Carbonara & Tartufo, οι πίτσες Biancaneve και Estrella, αλλά και το Lasagnotto Gamebri & Parma. Το άρωμα Ιταλίας κυριαρχεί και στο κρασί. «Η κάβα μας περιλαμβάνει εξαιρετικά κρασιά από ιταλικούς αμπελώνες, ενώ έχουμε την αποκλειστική συνεργασία με το οινοποιείο της οικογένειας του Andrea Bocelli, με επιλεγμένες ετικέτες που ταιριάζουν απόλυτα με τα πιάτα μας», λέει, κλείνοντας, η κα. Μαυρίδου. ■

i Ζησιμοπούλου 41, Παλαιό Φάληρο
Τηλ: 210 9403333

ANIMAL FRIES

Ποτέ οι τηγανητές πατάτες, δεν ήταν τόσο συναρπαστικές!

NEO TREND | ΕΥΚΟΛΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ | ΕΞΤΡΑ ΕΣΟΔΑ ΑΝΑ ΑΠΟΔΕΙΞΗ



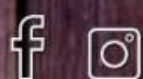
Με την
ποιότητα της:



stohos
FOOD STORIES

Καλέστε μας
για να τα
δοκιμάσετε!

2399 051 644



LIKE &
FOLLOW US

@stohosfoods
stohos.foods

Σκανάρετε
για τον
κατάλογο!





Mushroom Rules!



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.

Μαγειρεύουμε με μανιτάρια! Πέντε πρωτότυπες συνταγές, εύκολες, γρήγορες και προπάντων πεντανόστιμες, με την υπογραφή του σεφ Γιάννη Στανίτσα!

Γύρος μανιταριών

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 150 γρ. πλευρώτους μανιτάρια (ψιλοκομμένα)
- ▶ 50 γρ. κρεμμύδι
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 2-3 γρ. καπνιστή πιπεριά σε σκόνη
- ▶ 2 γρ. ρίγανη
- ▶ 70 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ αλάτι
- ▶ πιπέρι

Για τη σάλτσα γιαούρτι- αβοκάντο

- ▶ 230 γρ. γιαούρτι πρόβειο
- ▶ 1/2 αβοκάντο
- ▶ Χυμό από μισό λάιμ
- ▶ 2 γρ. κύμινο
- ▶ 3 γρ. φρέσκο άνηθο
- ▶ 50 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ αλάτι
- ▶ πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνουν crispy ή τα ψήνουμε όλα ολόκληρα στο γκριλ και τα ψιλοκόβουμε. Για τη σάλτσα, τα πολτοποιούμε όλα μαζί. Σερβίρουμε με λίγα πιτάκια καλαμποκιού και τη sauce γιαούρτι- αβοκάντο.



Σαγανάκι μανιταριών

- ▶ 50 γρ. κονιάκ
- ▶ 150 γρ. φέτα
(σε κρούστα ψωμιού)
- ▶ αλάτι
- ▶ πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 70 γρ. πλεурώτους
- ▶ 70 γρ. ζιρόθ
- ▶ 70 γρ. king oyster
- ▶ 100 γρ. portobello
- ▶ 100 γρ. κρεμμύδι
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 40 γρ. porcini
(αποξηραμένα)
- ▶ 100 γρ. βούτυρο
- ▶ 5 γρ. μαϊντανός
- ▶ 2- 3 γρ. φρέσκο
θυμάρι
- ▶ 100 γρ. ντεμιγκλās

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε τα μανιτάρια σε χοντρές φέτες, ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σοτάρουμε, σβήνουμε με κονιάκ, προσθέτουμε τη ντεμιγκλās, αφήνουμε να πάρει βράση και τέλος προσθέτουμε αλάτι πιπέρι, μαϊντανό και το θυμάρι. Για τη φέτα σε κρούστα ψωμιού, κόβουμε τη φέτα σε μικρούς κύβους και την πανάrouμε σε γαλήτα από προζυμένιο ψωμί.



Τάρτα με μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΤΑΡΤΑ

- ▶ 1 βάση τάρτα
αλημυρή 26 εκ.
- ▶ 100 γρ. πλεурώτους
- ▶ 100 γρ. σαμπινιόν
- ▶ 30 γρ. porcini
αποξηραμένα
- ▶ 100 γρ. κρεμμύδι ξερό
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ φρέσκο θυμάρι
- ▶ Ξύσμα από 1 λεμόνι
- ▶ 150 γρ. τυρί
καπνιστό Βερμίου
- ▶ 150 γρ. κρέμα
γάλακτος

- ▶ 2 αυγά
- ▶ μοσχοκάρυδο
- ▶ 50 γρ. βούτυρο
- ▶ 60 γρ. λευκό κρασί
- ▶ αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάrouμε τα μανιτάρια ελαφρώς και προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το θυμάρι και το ξύσμα λεμόνι. Σβήνουμε με κρασί, προσθέτουμε τα τυριά, γεμίζουμε τις τάρτες και στη συνέχεια φτιάχνουμε ένα μείγμα λιεζόν (από κρόκο αυγό και κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και τυρί γραβιέρα) το οποίο προσθέτουμε στο τέλος στην τάρτα. Ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά.





Λουκουμάδες τραχανά

- ▶ 100 γρ. king oyster
- ▶ 60 γρ. κανθαρέλες
- ▶ 1 ποτήρι λευκό κρασί

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 250 γρ. τραχανά ξινό
- ▶ 50 γρ. κρεμμύδιο ξερό
- ▶ 2 αυγά
- ▶ 60 γρ. τριμμένη γραβιέρα
- ▶ 6 γρ. πιπεριά τσίλι
- ▶ 100 ml ζωμό μόσχου
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 20 γρ. φρέσκο κρεμμύδι
- ▶ 100 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ 40 γρ. βούτυρο
- ▶ 100 γρ. porcini φρέσκα
- ▶ 100 γρ. portobelo

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάρουμε τον τραχανά με βούτυρο, ελαιόλαδο, κρεμμύδι, προσθέτουμε τα μανιτάρια και αφήνουμε με λίγο κρασί. Προσθέτουμε το ζωμό, αφήνουμε να γίνει ένα σφιχτό μείγμα, προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τα τυριά, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Στη συνέχεια, κόβουμε το μείγμα μας σε μπαλάκια 30 γρ. το πανάρουμε σε γαλέτα και το τηγανίζουμε. Σερβίρουμε με chutney ντομάτας ή sauce της αρεσκείας μας.



Chutney μανιταριών

- ▶ 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- ▶ Χυμό από 1 λάιμ
- ▶ Αλάτι πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 60 γρ. portobello
- ▶ 80 γρ. king oyster
- ▶ 60 γρ. ζιρόφι
- ▶ 50 γρ. porcini φρέσκα
- ▶ 60 γρ. κρεμμύδι ξερό
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 100 γρ. κρασί λευκό
- ▶ 100 γρ. ξίδι λευκό μήλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάρουμε τα μανιτάρια με το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα υπόλοιπα υλικά, αφήνουμε με ξίδι και προσθέτουμε τη ζάχαρη. Σβήνουμε με κρασί και τα αφήνουμε να πάρουν μία βράση. Προαιρετικά συνοδεύουμε το chutney με ταλαγάνι ή χαλούμι που έχουμε ψήσει ελαφρώς, γαρνιρισμένο με φυστίκι Αιγίνης.



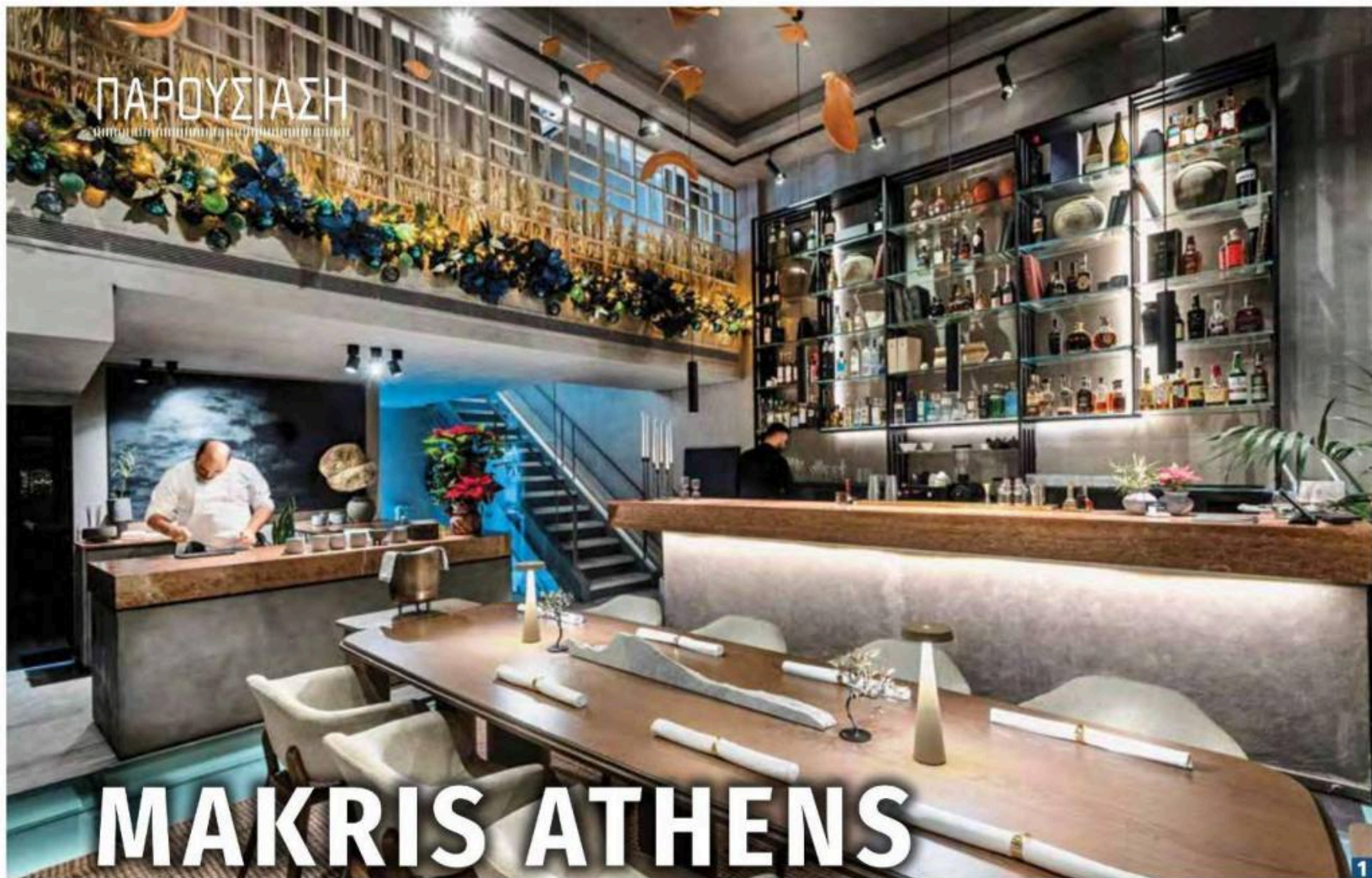
FOOD
SERVICE

ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ!



ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΣ
STRUGATO

Πάππου 26 & Ακράγαντος, 104 42 Αθήνα
Τ. 210 5695 616, 210 5610 200 F. 210 51 33 502
info@strugato.gr • www.strugato.gr



ΜΑΚΡΙΣ ΑΘΗΝΣ

Η ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΗΝ ΠΙΟ FINE ΕΚΔΟΧΗ ΤΗΣ

Στα μέσα του περασμένου Σεπτεμβρίου σε μία από τις πιο όμορφες γειτονιές της Αθήνας, στο Θησείο άνοιξε τις πόρτες του ένα νέο γαστρονομικό hot spot, που υπόσχεται μία ολοκληρωμένη fine dining εμπειρία, βασισμένη σε αμιγώς ελληνικά προϊόντα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

Το «Makris» πήρε το όνομά του από την αρχαία ονομασία της Κέρκυρας, όπου ξεκίνησε το ταξίδι του το 2018 στο ξενοδοχείο Domes Miramare, με τον chef Πέτρο Δήμα να αφήνει το Λονδίνο για να αναλάβει το γαστρονομικό τιμόνι ενός φιλόδοξου project, μετά από πρόταση του CEO του Domes Resorts, κ. Γιώργου Σπανού. Η συνεργασία απέδωσε τα μέγιστα και πέντε χρόνια αργότερα ο όμιλος μετρά τρία ακόμα εστιατόρια σε Ελλόντα, Μήλο και την πιο πρόσφατη άφιξη στην πρωτεύουσα. «Θέλαμε έναν χώρο, που να λειτουργεί σαν ναυαρχίδα δώδεκα μήνες τον χρόνο και όπου ο επισκέπτης θα μπορεί να απολαύσει υψηλή γαστρονομία με σύγχρονες τεχνικές και μοντέρνα παρουσίαση, αλλά βασισμένη σε ελληνικά προϊόντα», μας λέει ο κ. Δήμας.

Πιάτο n... Ακρόπολη

Έχοντας στόχο να πρωταγωνιστήσουν στην αθηναϊκή γαστρονομική σκηνή, επέλεξαν το ιδανικότερο σημείο για να στεγάσουν το όραμά τους. Το κτίριο, που φιλοξενεί το εστιατόριο στον πεζόδρομο της Άστυγος, εκτείνεται σε τρία επίπεδα και περιβάλλεται από μία αύρα σχεδόν μυσταγωγική. Το roof προσφέρει άπλητη θέα στη Ακρόπολη και στον Ναό του Ηφαίστου, ενώ η κομψή σάλα, την οποία έχει επιμεληθεί το γραφείο «Makridis Associates», διακρίνεται για την σύγχρονη αισθητική της, με τις λεπτομέρειες να «υπηρετούν» άριστα το concept της ελληνικότητας, από τις ελιές που κοσμούν κάθε τραπέζι μέχρι την εντυπωσιακή οροφή με τα κρεμαστά «σπασμένα» αγγεία. Εκείνο, όμως, που κλέβει την παράσταση είναι το «Aktiki Private Dining Room», που βρί-



2

σκεται στο κάτω επίπεδο και αναδεικνύει την ιστορία και κληρονομιά του τόπου, χάρη στο γυάλινο πάτωμα, το οποίο αποκαλύπτει αρχαία ευρήματα. «Ο χώρος έχει ένα τρομερό vibe. Υπάρχει συναίσθημα, ενέργεια, ζωντάνια», υπογραμμίζει ο σεφ.

Βιωσιμότητα σε πρώτο πλάνο

Το «Makris Athens» και ο σεφ Πέτρος Δήμας ακολουθούν πιστά τις αρχές της εντοπιότητας, της εποχικότητας και της βιωσιμότητας. «Το 95% των υλικών που χρησιμοποιούμε είναι ελληνικά και τα μενού μας αλλάζουν ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών. Συνεργαζόμαστε με μικρούς παραγωγούς, ενώ προμηθευόμαστε τα λαχανικά, τα βότανα, τα αρωματικά και τα βρώσιμα άνθη, που χρησιμοποιούμε από τη φάρμα μας, η οποία βρίσκεται στους πρόποδες της αρχαίας Κορίνθου», σημειώνει. Πρόκειται για έναν ιδιωτικό χώρο, που έχει δημιουργήσει ο σεφ με τον πατέρα του και αποτελείται από θερμική κλιματική με αυτόματο πότισμα, μπουστάνια και παρτέρια. «Η φιλοσοφία "from farm to table" είναι κάτι που επιδιώκουμε να πετύχουμε σε όσο το δυνατό μεγαλύτερο βαθμό. Για εμάς η βιωσιμότητα και οι zero waste πρακτικές είναι πρωταρχικός στόχος», τονίζει ο κ. Δήμας και στη συνέχεια προσθέτει: «Χρησιμοποιούμε μεθόδους αειφορικής γεωργίας στο μπουστάνι μας, χωρίς τη χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, στη φάρμα κάνουμε κομποστοποίηση, ενώ στο εστιατόριο ανακυκλώνουμε τις πλαστικές συσκευασίες και χρησιμοποιούμε χαρτικά και απορρυπαντικά μη τοξικά, οικολογικά, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία».



3

Γένεσις, ουτοπία, φύσις

Αξιοποιώντας στο έπακρον την ποιότητα των πρώτων υλών του μέσα από σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές, ο σεφ έχει δημιουργήσει τρία degustation μενού. «Το "Γένεσις" περιλαμβάνει 8 στάδια. Σημαίνει ηγή, δημιουργία και αντιπροσωπεύει την καινούρια αρχή του εστιατορίου. Έπειτα, έχουμε την "Ουτοπία", ένα γαστρονομικό ταξίδι 13 σταδίων, που αποτυπώνει έναν φανταστικό κόσμο όπου όλα λειτουργούν αρμονικά και τέλεια. Το τρίτο είναι το "Φύσις", που προκύπτει από το φύω, θειεύω, αναπτύσσομαι. Πρόκειται για τη vegan πρότασή μας, η οποία μπορεί να μετατραπεί και σε vegetarian εάν το επιθυμεί ο καλεσμένος μας», μας εξηγεί ο κ. Δήμας. Ένα ➤



4

1. Στο «Makris» το στοιχείο της ελληνικότητας κυριαρχεί σε κάθε λεπτομέρεια, από τις ελιές που κοσμούν τα τραπέζια μέχρι τα κρεμαστά «σπασμένα» αγγεία. 2. Η κομψή σάλα διακρίνεται για τη σύγχρονη αισθητική της. 3. Το μπαρμπουνί με τα λήνια του είναι από τα πιάτα που ξεχωρίζουν. 4. Ο σεφ, Πέτρος Δήμας. 5. Η κάρτα του εστιατορίου περιλαμβάνει πάνω από 250 ετικέτες κρασιού.



5

«Η φιλοσοφία "from farm to table" είναι κάτι που επιδιώκουμε να πετύχουμε σε όσο το δυνατό μεγαλύτερο βαθμό. Για εμάς η βιωσιμότητα και οι zero waste πρακτικές είναι πρωταρχικός στόχος. —Πέτρος Δήμας



1. Το «Aktiki Private Dining Room» κλέβει τις εντυπώσεις. 2. Η υψηλή γαστρονομία συνδυάζεται με σύγχρονες τεχνικές και μοντέρνα παρουσίαση. 3. Ένα από τα signature πιάτα είναι αυτό με το αυγό ορτυκιού, τον πουρέ αρακά και το καντιστό χέλι.



από τα highlights της γαστρονομικής εμπειρίας στο «Makris Athens» είναι το στάδιο που αφορά στο ψωμί, το οποίο είναι φτιαγμένο από μονόκοκκο και δίκοκκο σιτάρι ζέας με προζύμι 11 ετών του ίδιου του σεφ. Σερβίρεται με φρέσκο βούτυρο Κερκύρας, ανθό αλταίου και ελαιόλαδο, το οποίο επιλέγει ο πελάτης μέσα από μία κάρτα με 30 premium ετικέτες.

It's all about pairing

Το κρασί διαδραματίζει εξαιρετικά σημαντικό ρόλο, με το εστιατόριο να διαθέτει μία πλήρως ενημερωμένη βάση με πάνω από 250 ετικέτες. Παράλληλα, προσφέρει τέσσερα διαφορετικά pairing με κάθε μενού: ελληνικά ΠΟΠ κρασιά, εκλεκτά ελληνικά, διεθνή κρασιά και εξαιρετικά premium από τον διεθνή αμπελώνα. Επίσης, υπάρχει και λίστα με cocktail pairing όσο και με virgin cocktail pairing (χωρίς αλκοόλ). Εκτός αυτών, όμως, ο επισκέπτης μπορεί εδώ να απολαύσει crème de la crème επιλογές σε καφέ και τσάι, όπως για παράδειγμα βιολογικό first grade matcha tea από την Ιαπωνία. «Στο κομμάτι του μπαρ και του καφέ συνεργαζόμαστε με τον Χρήστο Κλουβάτο και

σε εκείνο του κρασιού με τον Στάθη Τσόκο και τον Νίκο Λουκάκη. Είμαστε μια ομάδα ανθρώπων που δουλεύουμε μαζί και προσπαθούμε να προσφέρουμε κάτι διαφορετικό», αναφέρει ο σεφ.

Πρόοδος, τάσεις και στόχοι

Πόσο εξοικειωμένο είναι, άραγε, το ελληνικό κοινό με το fine dining; «Έχουμε κάνει πολύ μεγάλη πρόοδο τα τελευταία χρόνια. Σε αυτό βοηθούν πολύ τα ταξίδια και οι διαφορετικές εικόνες που παίρνουμε, ενώ μαθαίνουμε να σκεφτόμαστε περισσότερο "out of the box". Αυτό έχει να κάνει τόσο με το κομμάτι της κουζίνας, όσο και με το σέρβις, αλλά και με τον πελάτη». Σύμφωνα με τον σεφ οι τάσεις που επικρατούν αυτή τη στιγμή στην ελληνική γαστρονομική σκηνή, αφορούν στην απλότητα, στις καλές πρώτες ύλες, στη βιωσιμότητα και στην εντοπιότητα: «Βλέπουμε να γίνεται μία σωστή προσπάθεια στο κομμάτι του sustainability, με τα φρέσκα, ποιοτικά, ελληνικά προϊόντα να κερδίζουν συνεχώς έδαφος». Κλείνοντας, ρωτάμε ποιοι είναι οι στόχοι που έχει θέσει ο ίδιος για το μέλλον. «Πυλώνες μας είναι η ποιότητα και στόχος μας να παραμείνουμε συνεπείς σε αυτό που προσφέρουμε. Όσο είμαστε σωστοί και όσο μας στηρίζει ο κόσμος, θα διεκδικήσουμε στον υπέρτατο βαθμό ό,τι καλύτερο μπορούμε», απαντά χαμογελώντας. ■

«Θέλαμε να δημιουργήσουμε έναν χώρο, όπου ο επισκέπτης θα μπορεί να απολαύσει υψηλή γαστρονομία βασισμένη σε ελληνικά προϊόντα.»

—Πέτρος Δήμας

Makris Athens
Άστιγος 10 @ Ερμού 119,
Αθήνα, Τηλ: 216 004 7777

♦ ΕΜΠΟΡΙΑ • ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ • ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ



Έχοντας βαθειά γνώση της τέχνης και της επιστήμης της ανθρώπινης διατροφής, ακολουθούμε τις απαιτήσεις μιας σύγχρονης εποχής και εφαρμόζοντας αυστηρά όλους τους κανόνες υγιεινής μέσα σε ένα υπεράσύγχρονο εργοστάσιο με έμπειρο προσωπικό εγγυόμαστε κορυφαία γεύση και άριστη ποιότητα αγαθών, βασισμένα στις δικές σας καθημερινές ανάγκες.



2024

F&B

trends

PART 2

Εντυπωσιακά μεξικάνικα σάντουιτς, petit μερίδες, fusion ασιατικά πιάτα και ατμοσφαιρικά φωτισμένες σάλες φέρνει μαζί του το 2024. Οι τάσεις στην εστίαση είναι πολλές και είναι όλες εδώ.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Ιταλικές Πιπεριές

Οι σεφ ανακαλύπτουν ξανά τις τσίλι πιπεριές Καλαβρίας (ιταλική ποικιλία που μοιάζει με τις Cayenne και τις jalapeno) και τις χρησιμοποιούν παντού. Χάρη στη ζωηρή γεύση τους, αποτελούν μια εναλλακτική της κλασικής μεξικάνικης πιπεριάς τσίλι και βρίσκουν τη θέση τους σε διάφορες πειραγμένες συνταγές μεσογειακής και όχι μόνο κουζίνας. Είναι επίσης καυτερή, αλλά έχει μια γευστική διαφοροποίηση που την κάνει ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα. Η τάση του οικείου, αλλά με μια πινελιά αλλαγής είναι επίσης ζητούμενο φέτος.



Everyday VS εποχικά menus

Φυσικά, η κλιματική αλλαγή θα συνεχίσει να κυριαρχεί στη συζήτηση για το φαγητό το 2024. Οι αυξημένες θερμοκρασίες ήδη επηρεάζουν την αγροτική παραγωγή, καθορίζοντας τι είδους προϊόντα θα είναι διαθέσιμα και πότε. Όσο τα όρια ανάμεσα στις 4 εποχές συνεχίζουν να είναι θολά, η αλλαγή των μενού σε καθημερινή βάση, ανάλογα με τις διαθέσιμες Α' ύλης, θα είναι για τους σεφ σχεδόν αναπόφευκτη.

Ώρα για απεριτίφ

Το aperitivo γίνεται τάση. Πρωτότυπα low και non alcohol κοκτέιλ πικρούτσικα και χρωματιστά ή αντίστοιχου αλκοολικού βαθμού μπίρες σερβίρονται πριν από το δείπνο μαζί με μικρά πιάτα που απλώς συνοδεύουν το ποτό περισσότερο για να ολοκληρώσουν γευστικά την εμπειρία, παρά για να χορτάσουν την όρεξη. Το "aperi", παλιά ευρωπαϊκή συνήθεια επανακάμπτει με ορμή. Ήδη πολλή ξενοδοχεία στις ΗΠΑ το προωθούν με συγκεκριμένες προτάσεις στο μενού και αρκετά εστιατόρια το επικοινωνούν ως "The old-new happy hour".



Κουρκουμάς στο πιάτο

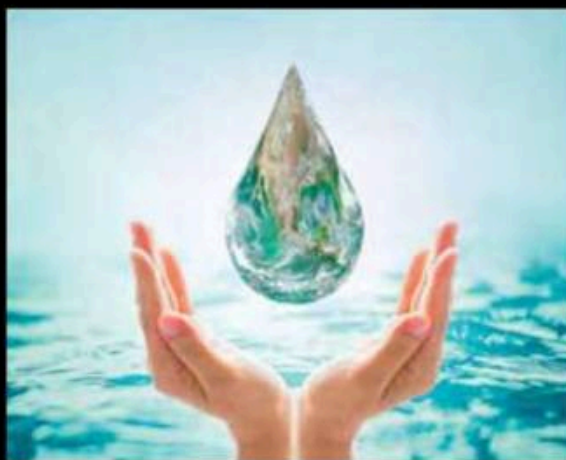
Ένα συστατικό που θα δούμε πολύ το '24 είναι και ο κουρκουμάς. Σύμφωνα με τη Google, οι αναζητήσεις γι' αυτό το ζωηρόχρωμο μπαχαρικό είναι πολύ ψηλά κυρίως γιατί έχει σημαντικά οφέλη για την υγεία. Οι διεθνείς πωλήσεις του υπολογίζεται πως έχουν ήδη αυξηθεί 5,5% εντός του 2023 (Future Market Insights), ενώ καθώς χρησιμοποιείται εκτενώς και σε πολλές έθνικ κουζίνες όπως η αραβική και η ινδική, ενδέχεται να δώσει και σ' αυτές μια διεθνή ώθηση.





Μεξικάνικο chilaquiles sandwich

Το μεξικάνικο σάντουιτς chilaquiles γίνεται το απόλυτο hit. Τυπικά, είναι απλώς ένα πιάτο από μουςκεμένα τσιπς καλαμποκιού με κόκκινη σάλτσα, γαρνιρισμένα με αβγά και τυρί. Τίποτε άλλο από μία δημιουργική αξιοποίηση της left-over τσιπς που οι Μεξικάνοι, για να μην την πετάξουν, τη μετατρέπουν σε αυτή τη ζουμερή γέμιση σάντουιτς. Τα εστιατόρια του Μεξικού προσθέτουν τώρα τραγανή υφή και δημιουργούν ένα πρωτότυπο σάντουιτς που έχει γνωρίσει τέτοια αποδοχή, ώστε να ταξιδέψει ως τα εστιατόρια των ακτών των ΗΠΑ, από όπου φαίνεται πως σύντομα θα φτάσει και στην Ευρώπη. Μάλιστα στην Ν.Υ. προσθέτουν διάφορα είδη κρέατος μεταμορφώνοντάς το σε ένα εντυπωσιακό σάντουιτς αξιώσεων.



Οικονομία νερού

Το να προστατεύουμε τις πηγές νερού είναι σαφής προτεραιότητα στη διεθνή αγροτική ατζέντα. Τα brands που ακολουθούν βιώσιμες πρακτικές, εφαρμόζουν τεχνολογίες οικονομίας νερού και διαφημίζουν αυτές τις προσπάθειες στους καταναλωτές. Εκτός από την εξοικονόμηση υδάτινων πόρων, οι εταιρείες επενδύουν και στη βελτίωση του εδάφους, που συμβάλλει στην καλύτερη διαχείριση του νερού στη διαδικασία παραγωγής. Αυτή η τάση επηρεάζει σημαντικά όλο το εύρος της βιομηχανίας τροφίμων, αλλά επεκτείνεται και σε άλλα προϊόντα όπως στην παραγωγή απορρυπαντικών κ.ά.

Για τον επαγγελματία που απαιτεί ποιότητα και οικονομία



www.nutria.gr

Υψηλή Αντοχή
Άριστη σχέση ποιότητας τιμής

Nutria

100% ΦΥΤΙΚΑ





Πορτοκαλί κρασί

Το 2010 ήταν η χρονιά του ροζέ. Από τότε μέχρι και σήμερα τα ροζέ κρασιά αύξησαν την παρουσία τους στην εστίαση, καθώς οι καταναλωτές θέλησαν να τα γνωρίσουν σε βάθος. Το πορτοκαλί κρασί, επίσης γνωστό σαν amber wine, έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Η διαδικασία οινοποίησης προϋποθέτει πλευκά σταφύλια με τη σάρκα τους άθικτη, δίνοντας έναν βαθύ πορτοκαλί τόνο στο τελικό προϊόν. Ενώ το συγκεκριμένο κρασί καταναλώνεται εδώ και αιώνες έχει αρχίσει να ακούγεται ως trend τον τελευταίο καιρό, γεγονός που φανερώνει ένα αυξημένο καταναλωτικό ενδιαφέρον που θα επηρεάσει τις πωλήσεις του. Δεν είναι τυχαίο πως η αγορά του αναμένεται μέσα στα επόμενα χρόνια να αυξηθεί από 40 εκ. δολλάρια το '22 σε 67 εκ. δολλάρια το '32.

Τηγανητό ρύζι παντού

Θα το δούμε παντού, σε fusion εκδοχές εντός αθλή και εκτός ασιατικών μενού. Κι αυτό γιατί μπορεί να συνδυαστεί με άπειρα υλικά και να γίνει το απόλυτο ινσταγκραμικό μπολ. Ήδη κάποιοι σεφ στο εξωτερικό πειραματίζονται με ιταλικά αλλαντικά, φουά γκρα, μοσχάρι ψητό ή καπνιστή πάπια, συχνά και με ενδιάμεσους συνδυασμούς που το αποδεσμεύουν από τα υλικά και τις τεχνικές της ασιατικής κουζίνας, δίνοντάς του νέα πνοή.

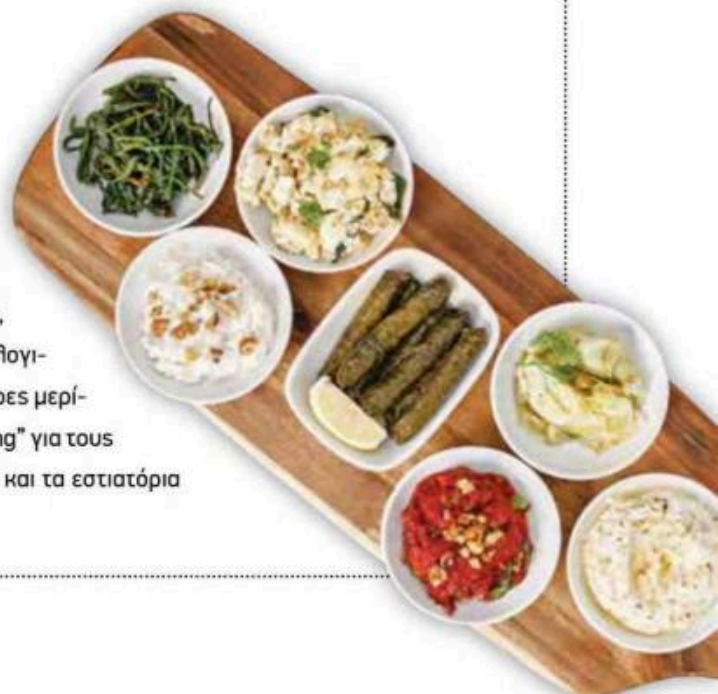


Σάλες με κόκκινο φωτισμό

Στις ΗΠΑ έχουν αρχίσει να εμφανίζονται ολοένα και περισσότερα εστιατόρια που επιλέγουν το κόκκινο φως για να δημιουργήσουν ατμόσφαιρα μυστηρίου. Το κόκκινο χρώμα φαίνεται να ιντριγκάρει τους καταναλωτές, που βιώνουν μια διαφορετική εμπειρία φαγητού. Το "C as in Charlie" στην Νέα Υόρκη, το "Baru" στο Σινσινάτι και το "Rouge Room" στο Λας Βέγκας (φωτό) είναι τρεις μόνο από τους χώρους εστίασης που το έχουν ήδη υιοθετήσει με επιτυχία.

Η επανάσταση των μικρών πιάτων

Όσο ο πληθωρισμός παραμένει στα ίδια υψηλά επίπεδα, τόσο οι μικρές μερίδες θα συνεχίσουν να αποτελούν σημαντική τάση στην εστίαση. Πέρα από τη φιλοσοφία του μοιράσματος, την οποία περικλείουν, βοηθούν την επιχείρηση να παραμείνει τιμολογικά ευέλικτη, κοστολογώντας τις μικρότερες μερίδες χαμηλότερα. Η επανάσταση του "sharing" για τους ίδιους πάνω, κάτω λόγους έχει καταλάβει και τα εστιατόρια του εξωτερικού, σε Ευρώπη και ΗΠΑ.



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ FLATBREADS

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΙΤΑ

αφράτη - ευλύγιστη - γευστική - χρηστική

ΦΤΙΑΓΜΕΝΗ ΜΕ ΜΑΣΤΟΡΙΑ



Η Ελληνική Πίτα μας
τώρα με νέα συνταγή, πιο μαλακή,
αφράτη, ευλύγιστη και γευστική
μα πάνω απ' όλα χρηστική.
Κατάλληλη για τον πιο απαιτητικό επαγγελματία
που ζητά φρεσκάδα, ποιότητα και ευκολία
καθημερινά.

Η νέα πίτα Κολιός για σουβλάκι κάνει την παραδοσιακή μας
γευστική εμπειρία... μοναδική!


ΚΟΛΙΟΣ
ΠΙΤΕΣ

3ο ΧΑΜ, ΛΕΩΦ. Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ, 190 18 ΜΑΓΟΥΛΑ, ΕΛΛΑΔΑ, Τ: 210 555 5445

www.piteskolios.gr



THESSALONIKI

Η επανάσταση του street food

Φρέσκα concepts, προσεγμένοι χώροι, αληθινό φαγητό, έθνικ γεύσεις, νέες πιάτσες, η Θεσσαλονίκη τα έχει όλα και σε γενναίες δόσεις...

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



Το street food στη συμπρωτεύουσα ανθεί. Οι Θεσσαλονικείς διαμορφώνουν νέες μαγειρικές γειτονιές, αγκαλιάζουν όμορφα μαγαζιά με ποιοτικό φαγητό και δίνουν ψήφο εμπιστοσύνης σε εξωτικές έθνικ κουζίνες και νέες συναρπαστικές γεύσεις.

IKIGAI, THE DUMPLING EXPERIENCE

Το "Ikigai, the Dumpling Experience" άνοιξε πριν από ένα χρόνο στη Στοά Μοδιάνο. Ο chef Γιάννης Μπαρμπακτσίδης με

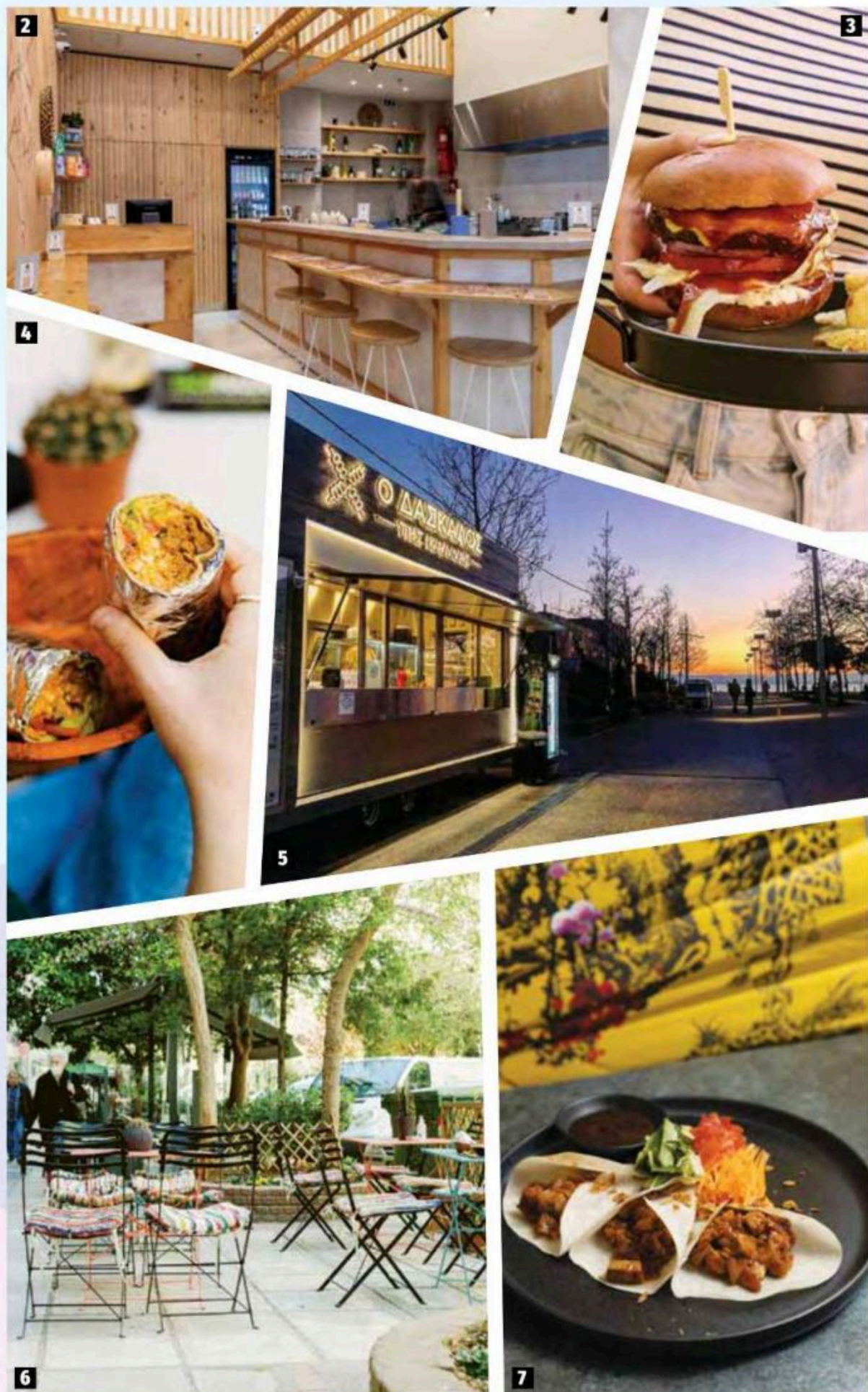
τη σύζυγό του Μαριάννα Πατσατζή, ήθελαν εδώ και χρόνια να δημιουργήσουν ένα εστιατόριο με dumpling στη Θεσσαλονίκη, αλλήλ δίσταζαν. Όπως εξηγεί η κα Πατσατζή: "Πάντα μας συνάρπαζε ο ασιατικός πολιτισμός και η κουζίνα πίσω απ' αυτόν. Είχαμε χρόνια την ιδέα, οπότε όταν είδαμε την υποδοχή που επεφύλαξε το κοινό για τα bao buns όταν πρωτοεμφανίστηκαν στην πόλη, είπαμε να προχωρήσουμε". Το opening συνδυάστηκε με την εκκίνηση της αγοράς Μοδιάνο, όπου στεγάζεται το κατάστημα, με το 97% των προϊόντων που προσφέρει

να παρασκευάζονται in house. Στο μενού του φιγουράρουν 8 επιλογές dumpling, ταϊλανδέζικες σούπες, σαλάτες και bao bans, όλα fusion: "Ο κόσμος μας αγκάλλισε", εξηγεί η κα Πατσatzή "και εμείς από την πλευρά μας προσπαθούμε να προσφέρουμε πάντα κάτι διαφορετικό. Για παράδειγμα αυτή την εποχή κάνουμε tea pairing και προτείνουμε συνδυασμούς τσαγιού με φαγητό, μια συνήθεια αρκετά διαδεδομένη στο εξωτερικό. Στο επίκεντρο όλης της προσπάθειας, όμως, είναι να προάγουμε ένα διαφορετικό πιο υγιεινό τρόπο διατροφής". Γι' αυτό άλλωστε και σχεδόν όλα τα αναψυκτικά και ροφήματα είναι βιολογικά, οργανικά και χωρίς ζάχαρη, ενώ εδώ θα βρει ο καταναλωτής και αναψυκτικό με το ζυμομύκητα kombucha και μάλιστα από ελληνική εταιρεία παραγωγής. Όπως σημειώνει η κα Πατσatzή, οι καταναλωτές μετά την πανδημία δίνουν μεγαλύτερη βαρύτητα στην ευζωία τους, αλλά και την ποιότητα της διατροφής τους. Παράλληλα αναζητούν κάτι διαφορετικό: "Στη Θεσσαλονίκη παρατηρούμε τα τελευταία χρόνια τον κόσμο να φεύγει σιγά, σιγά από την παραλία και να συγκεντρώνεται πιο μέσα, σε νέες πιάτσες που διαμορφώνονται σε απίθανα μέρη, σε στενάκια που μέχρι χτες ήταν σχεδόν έρημα. Κοινώς, δεν τον ενδιαφέρει πια πού είναι το μαγαζί, αρκεί να είναι κάτι διαφορετικό. Το σούσι είναι σταθερά δημοφιλές τα τελευταία χρόνια, όπως και το burger και ίσως το fusion μεξικάνικο".

• **Δ/ση:** Βασ. Ηρακλείου 33 (εντός Αγοράς Μοδιάνο) Τηλ: 2310 238721

TACOS MAZAMA

Το Tacos Mazama άνοιξε πριν από 2 χρόνια στη Θεσσαλονίκη, ακολουθώντας το concept των 3 ομώνυμων σημείων που άνοιξε ο ιδιοκτήτης τους, Μάνος Κωνσταντάρης με τον συντάιρό του στη Γλασκόβη: "Έπειτα από 11 χρόνια στη Σκωτία, αποφασίσαμε να φέρουμε την ιδέα του μεξικάνικου και στην Ελλάδα και επιλέξαμε τη Θεσσαλονίκη επειδή ήταν πιο προσιτή από άποψη τιμών". Όπως σημειώνει ο κ. Κωνσταντάρης, "δεν υπάρχουν πολλά μεξικάνικα street food spots ➤



1. 3. Στο "Ο Δάσκαλος της Κάλης" όλα είναι χειροποίητα, φτιαγμένα στο παρασκευαστήριο του εστιατορίου ή προέρχονται από μικρές φόρμες της Βόρειας Ελλάδας". 2. Στο "Ikigai The Dumpling Experience" ο χώρος αντανακλά την ασιατική φιλοσοφία πίσω από το φαγητό, που περικλείει απλότητα και ουσία. 4. Το "Tacos Mazama" παροτρύνει τον πελάτη να δημιουργήσει τη δική του συνταγή burrito ή tacos με υλικά που επιλέγει από τις 2 βιτρίνες του καταστήματος. 5. Το καλοκαίρι το food box "Ο Δάσκαλος της Κάλης" στην Νέα Παραλία Θεσσαλονίκης. 6. Τραπεζάκια έξω στο "Tacos Mazama". 7. Στο "Ikigai" ο chef Γιάννης Μπαρμπακταΐδης δημιουργεί fusion ασιατικά πιάτα.



1. Τα χοιρινά σουβλάκια στον "Δάσκαλο της Κάλιλλας" είναι αναμφίβολα ο νο1 κωδικός του foodbox. 2. Στο "Tacos Mazama" κάθε πιάτο είναι μοναδικό και στήνεται σε συνεργασία με τον πελάτη. 3. Στο "Ikigai The Dumpling Experience", ο πελάτης μπορεί να μυηθεί και στα μυστικά του tea-pairing. 4. Στο "Tacos Mazama" η ποσότητα ενός μεσαίου burrito αγγίζει τα 500 γρ.

στην πόλη, οπότε θεωρήσαμε καλή ευκαιρία να το ξεκινήσουμε εμείς". Αυτό που διαφοροποιεί το Tacos Mazama από τα υπόλοιπα καταστήματα του είδους είναι ότι δεν υπάρχει στάνταρντ μενού. Ο πελάτης επιλέγει από 2 βιτρίνες με κρύες και ζεστές Α' ύλης, τα υλικά αλλά και πόσο spicy θα είναι το πιάτο του και έτσι φτιάχνει κάτι που να τον καλύπτει γευστικά. Ένα άλλο συγκριτικό πλεονέκτημα του Tacos Mazama, είναι σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη του, η ποσότητα της μερίδας: "Το μεσαίο μας burrito, που είναι πλήρες γεύμα, είναι μισό κιλό και ξεκινάει από 7 ευρώ. Οπότε ανταγωνιστικά είμαστε ψηλά στη σκάλα των ποσοτήτων". Όπως εξηγεί

ο κ. Μάνος, "Η εστίαση στη Θεσσαλονίκη έχει αλλάξει πολύ τα τελευταία χρόνια. Για παράδειγμα, η Παλαιών Πατρών όπου βρίσκεται το κατάστημα, κατά παράδοση ήταν εμπορική πιάτσα με ρούχα και παπούτσια. Μετά τον covid, άνοιξαν χώροι φαγητού και μάλιστα με éθνικ μενού όπως ιταλικό, τούρκικο, ιαπωνικό. Από την άλλη βλέπουμε και μία σημαντική άνοδο του τουρισμού. Τα τελευταία 2 καλοκαίρια, η Θεσσαλονίκη είναι γεμάτη τουρίστες, που θέλουν να φάνε κάτι γρήγορο και να φύγουν, οπότε το street food τους εξυπηρετεί".

• **Δ/ση: Παλαιών Πατρών Γερμανού 28, Τηλ: 2315 114649**

Ο ΔΑΣΚΑΛΟΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΑΣ

Ένα καλαίσθητο food box πρωταγωνιστεί στην Νέα Παραλία Θεσσαλονίκης. Πίσω από τη σκέψη και την εκτέλεση της ιδέας βρίσκεται ο Δημήτρης Τριανταφύλλου που μαζί με τον ξάδελφό του, Μάριο Ζερβομπεάκο, συνιδιοκτήτη της ταβέρνας "Ο δάσκαλος", προσάρμοσαν ένα concept διαδεδомένο σε μεγαλουπόλεις του εξωτερικού στα δεδομένα της πόλης τους. Κάπως έτσι γεννήθηκε ο "Δάσκαλος της Κάλιλλας", με ένα όνομα που εμπνεύστηκαν από την ταβέρνα "Ο δάσκαλος" και την οδό Μαρίας Κάλιλλας, όπου βρίσκεται το food box. Η σταθερή καντίνα που το στεγάζει, εντάσσεται αρμονικά στο χώρο, ενώ όσο για το φαγητό: "Εδώ είναι όλα χειροποίητα. Φτιάχνονται σε δικό μας παρασκευαστήριο και ό,τι δεν μπορούμε να φτιάξουμε οι ίδιοι, το προμηθευόμαστε από μικρές φάρμες της Βόρειας Ελλάδας. Έχουμε, για παράδειγμα, μαύρο χοίρο από τη Φάρμα Φωτιάδη, αηλιά και βουβαλίσιο λουκάνικο και κεμπάπ από τον Μπόρα στη λίμνη Κερκίνης". Αν και το μενού είναι σταθερό, όπως μας εξηγεί ο κ. Τριανταφύλλου, στόχος είναι να προστίθενται 2, 3 νέες προτάσεις κάθε χρόνο. Αν και δεν έχει σάλα -street food άλληλασε- "Ο δάσκαλος της Κάλιλλας" εκτός από take away έχει εντάξει και τη διανομή στις υπηρεσίες του και μάλιστα με δικό του στόλο. "Έχουμε delivery από την πρώτη μέρα. Έτσι, έχουμε αντιληφθεί ότι πολύ συχνά παραγγέλνουν από εμάς ολόκληρες οικογένειες το πλήρες μεσημεριανό γεύμα τους, γεγονός που μας γεμίζει χαρά". Όπως σημειώνει ο κ. Τριανταφύλλου: "Από τότε που ξεκίνησαν διάσπομο σεφ να ανοίγουν δικά τους καταστήματα, παρέσυραν και τους επιχειρηματίες να τους ανταγωνιστούν. Έτσι σήμερα βλέπουμε μενού με ουσία, έξυπνα, καλά στημένα και ποιοτικά. Και όχι μόνο σε εστιατόρια, αλλά και σε ταβέρνες, ουζερί, καφέ, μπαρ. Νομίζω ότι η Θεσσαλονίκη έχει βάλει τον πήχη αρκετά ψηλά πια". ■

• **Δ/ση: Μαρία Κάλιλλας Τηλ: 2310 888005**

♥♥ Η Θεσσαλονίκη τα έχει όλα και σε γενναίες δόσεις. Το αποτέλεσμα; Μία ευρωπαϊκή πόλη, γεμάτη γεύσεις και χρώμα που έχει εξελιχθεί σε γαστρονομικό προορισμό. ♥♥



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Λύσεις ποιότητας & οικονομίας!



FG4D

Φούρνος πίτσας
υγραερίου με βάση

RP2

Φούρνος πίτσας
υγραερίου με
περιστρεφόμενες
πλάκες και βάση



ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



PARILLA GRILL

Ψησταριά ξυλοκάρβουνου
Parilla με διαφορετικά
επίπεδα ψησίματος



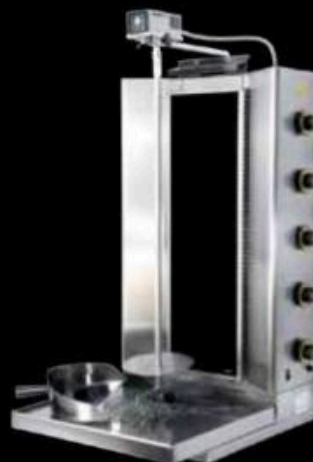
ΚΟΥΖΙΝΕΣ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΣΧΑΡΙΕΡΕΣ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΓΥΡΟΙ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΕΣ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 7ο χλμ. οδού Θεσσαλονίκης - Λαγκαδά | Τηλ.: 2310 681 633

ΕΚΘΕΣΗ: Μοναστηρίου 13, 546 27 Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 526 828 | Fax: 2310 681 277

www.sergas.gr
info@sergas.gr





Ανάπτυξης ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΜΠΙΡΑΣ

...αν πρόσφατα για τη μπίρα επιβεβαιώνουν
...πτυξη του κλάδου τα επόμενα χρόνια,
...ομολογεί για τον τομέα συσκευασίας.

Α ΤΟΥΝΑ
ΚΕΙΟ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

...θεσίας και φορολόγησης των αλκοολούχων ποτών, η
...ανησυχία για την υγεία σχετικά με τη μπίρα και ο έντο-
...νος ανταγωνισμός.

Αγορές με ενδιαφέρον

...Η Ασία και η περιοχή του Ειρηνικού είναι μία από τις
...ταχύτερα αναπτυσσόμενες περιοχές στην παγκόσμια
...αγορά μπίρας, με την τελευταία να οδηγείται από χώ-
...ρες όπως οι Κίνα, Αυστραλία, Ιαπωνία, Βιετνάμ και
...Ινδία. Αυτή η ανάπτυξη μπορεί να αποδοθεί στην αύ-
...ξηση του ακαθάριστου εγχώριου προϊόντος και στην
...οικονομική άνοδο των συγκεκριμένων περιοχών, την
...αυξανόμενη δημοτικότητα και αποδοχή της μπίρας
...σε διάφορες χώρες στην ευρύτερη αυτή γεωγραφική
...ζώνη, την άνοδο της μεσαίας τάξης στα συγκεκριμέ-
...να κράτη, την αύξηση του κατά κεφαλήν εισοδήμα-

ΦΟΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

72 • ΨΗΤΟ • ΙΑΝ ΦΕΒ 2024

τος και τη στροφή των millennials στη μπίρα. Βασική παραγωγός μπίρας στην περιοχή αναδεικνύεται η Κίνα, με ένα μεγάλο μερίδιο διεθνώς. Το 2021 η Κίνα παρήγαγε περίπου 3,526 χιλιάδες μπίρας, με 5,6% αύξηση σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά. Η αγορά μπίρας σε Ασία και Ειρηνικό είναι κατακερματισμένη, εξαιτίας της παρουσίας σημαντικών τοπικών και διεθνών παικτών.

Βιωσιμότητα και packaging

Η αύξηση του μεριδίου αγοράς του κλάδου φιαλών θα είναι σημαντική κατά την περίοδο πρόβλεψης. Παραδοσιακά, η μπίρα συσκευάζεται σε γυάλινα μπουκάλια, με τη φιάλη των 600 ml να είναι η πιο δημοφιλής επιλογή. Οι σύγχρονοι καταναλωτές, ωστόσο, δείχνουν μια προτίμηση στα ελαφριά μεταλλικά κουτιά, ενώ, έχουν εμφανιστεί και εναλλακτικά υλικά συσκευασίας όπως ξύλινα δοχεία και φιάλες PET, αλφά

και η οικολογική Green Fiber (αρχικά από την Carlsberg) ως μια νέα λύση. Αυτά τα μπουκάλια είναι αδιαφανή και άθραυστα, με μια χαρακτηριστική δομή ινών. Επιπλέον, είναι φιλικά προς το περιβάλλον και προσφέρουν μια βιώσιμη επιλογή. Αυτές οι εξελίξεις αναμένεται να οδηγήσουν την άνοδο της παγκόσμιας αγοράς κατά την περίοδο πρόβλεψης.

Ανάπτυξη και για τον κλάδο συσκευασίας μπίρας

Η δεύτερη σημαντική έρευνα αφορά τη συσκευασία μπίρας και δημοσιεύτηκε πρόσφατα από τη Global Market Insights. Σύμφωνα με τα αποτελέσματά της, παράλληλα με την ανάπτυξη του ζύθου, η διεθνής αγορά της συσκευασίας του αναμένεται να αγγίξει πρωτοφανή ρυθμό ανάπτυξης, ξεπερνώντας τα 34,6 δις δολλάρια έως το 2032. Αυτή η άνοδος μπορεί να αποδοθεί σε διάφορους παράγοντες, που ποικίλουν

από καινοτομίες στα υλικά συσκευασίας μέχρι αλλαγές στις καταναλωτικές προτιμήσεις. Ωστόσο υπάρχουν κάποιοι σημαντικοί παράγοντες που καθορίζουν την εξέλιξη του κλάδου συσκευασίας μπίρας όπως:

Η προστασία του περιβάλλοντος

Η βιωσιμότητα, σήμερα ίσως περισσότερο από ποτέ, αποτελεί σοβαρή κινητήριο δύναμη για όλο τον κλάδο. Τόσο οι εταιρείες του χώρου, όσο και οι ζυθοποιίες προσανατολίζονται σε ακόμη πιο οικολογικά υλικά και βιώσιμες διαδικασίες παραγωγής. Το αλουμίνιο για παράδειγμα που μπορεί να ανακυκλωθεί, αποτελεί την πιο δημοφιλή επιλογή για περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένους καταναλωτές. Επιπλέον, η τάση για πιο ελαφρά υλικά συσκευασίας συμβάλλει στη μείωση των εκπομπών καυσαερίων κατά τη μεταφορά των φορτίων συμβάλλοντας στην προστασία του περιβάλλοντος. ➤



ΦΑΡΜΑ ΧΑΡΤΑΚΗ

DUROC GRAIN FED
ΦΑΡΜΑ ΧΑΡΤΑΚΗ

Αποστολή σε όλη την Ελλάδα

Μονάδα παραγωγής ελληνικού κρέατος
1ο ΧΛΜ Αλιάρτου - Λιβαδειάς Τ. 22680 24 055
sales@farmaxartaki.gr | www.farmaxartaki.gr

Το marketing στη συσκευασία

Η συσκευασία έχει εξελιχθεί σε κάτι παραπάνω από ένα δοχείο. Σήμερα αποτελεί καμβά για να "αφηγηθεί" ο ζυθοποιός μια ιστορία. Μικρές και μεγάλες ζυθοποιίες επενδύουν σε καινοτόμα είδη συσκευασίας, για να διαφοροποιηθούν.

Καινοτομία στις τεχνολογίες φραγμού

Η διατήρηση της φρεσκάδας και της ποιότητας της μπίρας ήταν ανέκαθεν πρωταρχικής σημασίας στόχοι για κάθε προϊόν συσκευασίας και η πρόοδος στις τεχνολογίες φραγμού έχει παίξει κυρίαρχο ρόλο σ' αυτό. Είτε είναι ένα μεταλλικό δοχείο που τείνει να εμποδίζει τη μεταλλική γεύση ή ένα καπάκι που απορροφά το οξυγόνο από το κενό στο εσωτερικό της φιάλης, αυτές οι καινοτομίες διασφαλίζουν πως οι καταναλωτές απολαμβάνουν ένα σταθερό και υψηλής ποιότητας προϊόν.

Άνοδος της Craft μπίρας

Η άνοδος της craft έχει αποτελέσει σημαντικό καταλύτη στην εξέλιξη του beer packaging. Οι μικροζυθοποιοί, γνωστοί για την έμφαση σε

ποιότητα και δημιουργικότητα, πειραματίζονται συχνά με μοναδικές λύσεις συσκευασίας. Είτε επενδύοντας σε πολύ χαρακτηριστικές ετικέτες, είτε επιλέγοντας πολλή φορές να λανσάρουν limited-edition κυκλοφορίες, οι παραγωγοί craft μπίρας αξιοποιούν τη συσκευασία ως μέσο για να εκφράσουν την προσωπικότητά τους και να συνδεθούν με τους καταναλωτές.

Ηλεκτρονικό εμπόριο

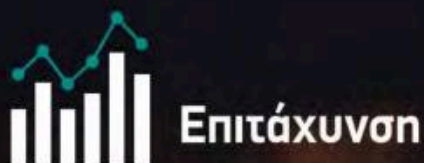
Η ανάπτυξη των ηλεκτρονικών πωλήσεων έχει επιφέρει σημαντικές αλλαγές στη συσκευασία της μπίρας. Τα online καταστήματα και οι απευθείας πωλήσεις στους καταναλωτές έχουν αυξήσει την ανάγκη για λύσεις packaging που δεν διευκολύνουν απλώς τη μεταφορά των προϊόντων αλλά κατορθώνουν επίσης να τα κάνουν να ξεχωρίζουν ανάμεσα σε άλλα παρόμοια προϊόντα μέσα σε μία σελίδα e-shop. Επιπρόσθετα, αυτή η εξέλιξη έχει διευρύνει τις δυνατότητες των μικρών ζυθοποιών να προσεγγίσουν ένα μεγαλύτερο καταναλωτικό κοινό απ' ευθείας, χωρίς να χρειάζονται πλέον εκτεταμένα δίκτυα διανομής.

Διεθνή δυναμική αγοράς

Ενώ καθιερωμένες αγορές μπίρας στη Βόρεια Αμερική και την Ευρώπη συνεχίζουν να καθοδηγούν τη ζήτηση για συσκευασία, αναπτυσσόμενες αγορές σε Ασία-Ειρηνικό, Λατινική Αμερική και Αφρική βιώνουν ταυτόχρονα μία άνοδο στην κατανάλωση μπίρας. Αυτή η εξέλιξη έχει οδηγήσει στην αυξανόμενη ανάγκη για διαφοροποιημένες λύσεις, που να απαντούν στις διαφορετικές καταναλωτικές προτιμήσεις και να προσαρμόζονται στις κατά τόπους νομοθεσίες. Η αγορά της συσκευασίας μπίρας εκτιμάται πως θα ξεπεράσει τα 34,6 δις δολλάρια έως το 2032, φανερώνοντας μία δυναμική βιομηχανία που εξελίσσεται. Αξιοποιώντας βιώσιμα υλικά και καινοτόμα σχέδια, το τοπίο στον κλάδο αλλάζει για να συναντήσει την αντίστοιχη εξελισσόμενη βιομηχανία παραγωγής ζύθου. Αυτή η άνοδος δεν αναδεικνύει μόνο τη διαχρονική δημοτικότητα της μπίρας, αλλά τονίζει και τον ζωτικό ρόλο που η συσκευασία παίζει στην επικοινωνία των εμπορικών σημάτων ζύθου, αλλά και τη διαμόρφωση των καταναλωτικών εμπειριών. ■



Ο μέσος όρος αύξησης της αγοράς μπίρας έως το 2023, σε ετήσια βάση



Αναμένεται να επιταχύνει τους ρυθμούς ανάπτυξης της η διεθνής αγορά ζύθου



Προβλεπόμενος σύνθετος ρυθμός ετήσιας ανάπτυξης 2022- 2027



Αναμένεται να αυξήσει τα μεγέθη της ως το 2027

KIOSK POS

Αυτόματος πωλητής για εστίαση



- Λύση στην έλλειψη προσωπικού
- Αύξηση της παραγωγικότητας
- Σύστημα πιστότητας πελατών

www.kioskpos.gr



2312 20 20 22
211 780 86 68

DELIVERY MANAGER IKE

www.deliverymanager.gr



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης





Avli

Κατακτώντας την Αμερική

Η αλυσίδα εστιατορίων του Louie Alexakis εξηγεί τι σημαίνει «Philoxenia, Kefi και Meraki». Το concept μετρά 5 καταστήματα στην ευρύτερη περιοχή του Σικάγο, ενώ πρόσφατα επεκτάθηκε και στο Μιλγουόκι, με τον Γιάννη Αντετοκούνμπο να βρίσκεται πίσω από τη νέα «Avli».

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Η ελληνική συμβολή στην εστιατορική ιστορία των ΗΠΑ δεν χρειάζεται ιδιαίτερη επεξήγηση. Είναι γνωστό πως εδώ και δεκαετίες οι Έλληνες μετανάστες ανέδειξαν τις γεύσεις του τόπου μας μέσα από επιχειρήσεις εστίασης που άνοιξαν σε όλη την Αμερική. Ειδικά, τα τελευταία χρόνια, με όχημα το εθνικό μας street food, ολο-

ένα και περισσότερα νέα εγχειρήματα εμφανίζονται προβάλλοντας τις παραδοσιακές συνταγές της Ελλάδας σε σύγχρονες εκδοχές. Ένα από αυτά είναι και η «Avli Inspired Greek», η αλυσίδα εστιατορίων του Louie Alexakis που εδώ και 14 χρόνια εξελίσσεται και επεκτείνεται, προσφέροντας δημιουργική ελληνική κουζίνα, που έχει αποκτήσει φανατικό κοινό.

Εκεί που ξεκίνησαν όλα

Για τον ιδιοκτήτη της αλυσίδας «Avli», ο κλάδος της Εστίασης και της φιλοξενίας δεν ήταν άγνωστος, καθώς μεγάλωσε μέσα σε αυτόν, δουλεύοντας για τους γονείς του, οι οποίοι ήταν ιδιοκτήτες μιας αλυσίδας με hot dog stands, στην περιοχή του πάρκου του Σικάγο για πάνω από 50 χρόνια. «Η ιδέα για την «Avli» προέκυψε



όταν συνειδητοποιήσα ότι, εκτός από το Greektown (σ.σ. την κοινότητα των Ελλήνων μεταναστών στο Σικάγο), δεν υπήρχαν άλλα ελληνικά εστιατόρια στην ευρύτερη περιοχή. Έτσι, θέλοντας να “γεμίσω” αυτό το κενό, το 2009 ανοίξαμε το πρώτο εστιατόριο στη Γουϊνέτκα, με στόχο να προσφέρουμε comfort, αυθεντική, αλλά ταυτόχρονα σύγχρονη ελληνική κουζίνα», μας λέει ο κ. Louie Alexakis. Μετά την επιτυχία του πρώτου σημείου, ο κ. Alexakis επέκτεινε την επιχείρηση, ανοίγοντας μαζί με τους συνεργάτες του Lou Canellis και William Glastris, το πρώτο spot στο Σικάγο (Avli Taverna) το 2018. Πέντε χρόνια αργότερα το «Avli», έχει κατακτήσει την «πόλη των ανέμων», εγκαινιάζοντας τρία ακόμα καταστήματα, και τον περασμένο Σεπτέμβριο «πέταξε» για το Μιλγουόκι. «Είμαστε ενθουσιασμένοι που συνεχίζουμε να επεκτείνουμε το όραμά μας για τα σύγχρονα ελληνικά εστιατόρια», τονίζει ο εμπνευστής του concept και managing director της αλυσίδας.

Με «άρωμα» MVP

Πώς, όμως, προέκυψε η συνεργασία με τον Γιάννη Αντετοκούνμπο; Ο Louie Alexakis πρωτοσυνάντησε τον «Greek Freak» και τον μάνατζέρ του Άλεξ Σαράτση το 2018, όταν οι δύο τους δείντησαν στο «Avli» στη γειτονιά Lincoln Park του Σικάγο. Από τότε ο Έλληνας NBAer ταξίδευε συχνά για να γευτεί τις ελληνικές, παραδοσιακές γεύσεις και εν τέλει αποφάσισε να τις φέρει

στην πόλη, όπου εδρεύει η ομάδα του, οι «Bucks». «Ήταν μία εύκολη απόφαση και το κατάλληλο timing για μία τέτοια κίνηση. Χαιρόμαστε πολύ που συμμετέχουμε στην κοινότητα φιλοξενίας της πόλης του Μιλγουόκι, η οποία μας υποδέχθηκε με θέρμη. Για πρώτη φορά “βγάζουμε” τη σύγχρονη, προσιτή ελληνική κουζίνα μας εκτός Ιλινόις», τόνισε ο κ. Alexakis.

«Το Avli Inspired Greek στοχεύει στο να είναι ένα fun συνοικιακό εστιατόριο και ταυτόχρονα ένας γαστρονομικός προορισμός, στον οποίο οικογένειες, φίλοι ακόμα και συνάδελφοι, μπορούν να απολαύσουν ένα γευστικό γεύμα», προσθέτει ο ίδιος.

Menu by Tsotras

Την κουζίνα του «Avli» στο Μιλγουόκι έχει αναλάβει ο Executive Chef, Μπάμπης Τσότρας, ο οποίος συνεργάζεται με τον όμιλο για πάνω από δύο χρόνια, δουλεύοντας προηγουμένως στο εστιατόριο του Lakeshore East του Σικάγο, το οποίο συμπεριλήφθηκε στον MICHELIN Dining Guide για το 2023. Η φιλοσοφία βασίζεται στο concept του «μεζέ», με τα πιάτα να περιλαμβάνουν ως επί το πλείστον στοιχεία φτιαγμένα in house και from scratch. Σίγουρα, ο επισκέπτης εδώ θα απολαύσει σαλάτες με άρωμα Ελλάδας, και θα βρει στον κατάλογο χορτοφαγικές επιλογές, ωστόσο στο μενού δεν μπορούν παρά να ξεχωρίζουν πιάτα, που «φωνάζουν» Ελλάδα, όπως το σουβλάκι, ο μουσακάς, η παραδοσιακή σπανακόπιτα με σπιτικό φύλλο, ➤

1. Ο σεφ Τσότρας δέχεται τα συγχαρητήρια του κόσμου στη νέα «Avli», στο Μιλγουόκι. 2. Στη διακόσμηση της σάλας το ξύλο έχει πρωταγωνιστικό ρόλο, ενώ κυριαρχούν οι γήινες αποχρώσεις. 3. Το μενού κινείται σε μία φιλοσοφία σύγχρονης και ταυτόχρονα αυθεντικής ελληνικής κουζίνας, με τα πιάτα να “μοιράζονται” στη λογική του μεζέ.



Είμαστε ενθουσιασμένοι που συνεχίζουμε να επεκτείνουμε το όραμά μας για τα σύγχρονα ελληνικά εστιατόρια. Χαιρόμαστε πολύ που συμμετέχουμε στην κοινότητα φιλοξενίας της πόλης του Μιλγουόκι, η οποία μας υποδέχθηκε με θέρμη.

-Louie Alexakis



1. Το μπαρ στην "Avli" συμπληρώνει αρμονικά το όλο concept. 2. Οι γαρίδες κανταΐφι αποτελούν το signature πιάτο σε όλα τα εστιατόρια της αλυσίδας.



το κοτόπουλο φούρνου με σοταρισμένο σπανάκι, αλλά και τα αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα. Ρωτάμε τον σεφ Τσότηρα ποια είναι τα πιάτα που δείχνουν να έχουν κερδίσει τους επισκέπτες και μας απαντά: «Στα ορεκτικά ο κόσμος έχει ξεχωρίσει τις αλαιοφές (τυροκαυτερή, ταραμά και τζατζίκι), αλλά έχει αγαπήσει και τις γαρίδες κανταΐφι, το signature πιάτο μας, που βρίσκει κανείς σε κάθε "Avli"». Όπως μας εξηγεί ο κ. Alexakis υπάρχουν μεν κάποιες ομοιότητες στα μενού των εστιατορίων της αλυσίδας, ωστόσο καθώς το καθένα

βρίσκεται σε διαφορετική γειτονιά, οι σεφ δημιουργούν και ξεχωριστές προτάσεις, προσπαθώντας να ταιριάξουν στο χαρακτήρα της εκάστοτε τοποθεσίας.

Yamas!

Επιστρέφοντας στην «Avli» του Μιθιγούοκι, η Ελλάδα δεν λείπει ούτε από το κομμάτι του μπαρ, το οποίο διαθέτει μία εντυπωσιακή λίστα κοκτέιλ, με επιλογές που αναδύουν ένα αίσθημα νοσταλγίας και «υπηρετούν» όλες τις σύγχρονες τάσεις. Εδώ μπορεί κανείς να βρει παραδοσιακά αποστάγματα και μία προσεγμένη λίστα ελληνικών κρασιών, τα οποία συμπληρώνουν ιδανικά το γαστρονομικό ταξίδι στην χώρα μας. Έτσι, για παράδειγμα ο επισκέπτης μέσα από τραγανά λευκά κρασιά μπορεί να ανακαλύψει τη Σαντορίνη, μέσα από τα ροζέ την αρχαία Νεμέα, ενώ μέσα από τα κόκκινα ταξιδεύει στις βόρειες περιοχές του Ολύμπου. Επίσης, μπορεί να γευτεί όλη την Ελλάδα, δοκιμάζοντας το signature κοκτέιλ «Teach Me To Dance», που «παντρεύει» τη βότκα με ελληνικό άγριο τσάι του βουνού, περγαμόντο, θυμάρι, μέλι και χυμό λεμονιού.

What's to come

Όσον αφορά στον χώρο του «Avli», το εστιατόριο εκτείνεται σε 2 ορόφους. Η εσωτερική τραπεζαρία μπορεί να φιλοξενήσει 90 άτομα, ενώ η εξωτερική βεράντα

διαθέτει 155 θέσεις, από τις οποίες ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει τη θέα στον ποταμό Μιθιγούοκι, αλλά και την πανοραμική όψη της πόλης. Παράλληλα, υπάρχουν καθίσματα bar και στα δύο επίπεδα, ιδανικά για παρέες 6 έως 10 καλεσμένων, που επιθυμούν να πιουν το ποτό τους. Η διακόσμηση είναι καθαρή και μοντέρνα με το λευκό και το ξύλο να κυριαρχούν, ενώ οι γήινες αποχρώσεις παραπέμπουν σε μία ολοκληρωμένη, αυθεντική εμπειρία καλοκαιριού στην Ελλάδα. Προς το παρόν το «Avli» στο Μιθιγούοκι προσφέρει μόνο δείπνο, ωστόσο σύμφωνα με τα σχέδια που υπάρχουν, τους επόμενους μήνες, οι επισκέπτες θα μπορούν να απολαύσουν εκεί το brunch τους τα σαββατοκύριακα, ενώ το εστιατόριο θα ξεκινήσει να φιλοξενεί και ιδιωτικές εκδηλώσεις. Ακόμα, αναμένεται να προστεθεί κι ένα καθημερινό μεσημεριανό μενού, το οποίο θα περιλαμβάνει ελαφριές επιλογές, όπως για παράδειγμα Gyro Wraps με χοιρινό ή κοτόπουλο, μπουλ πρωτεϊνών, αλλά και παραδοσιακά ελληνικά σουβλάκια. ■



Ήταν το 2009, όταν ανοίξαμε το πρώτο εστιατόριο στη Γουϊνέτκα και στόχος μας ήταν να προσφέρουμε comfort, αυθεντική, αλλά ταυτόχρονα σύγχρονη, ελληνική κουζίνα.

-Louie Alexakis

• Δ/ση: 1818 N. Hubbard St.,
Milwaukee, Wisconsin 27,
Τηλ. (414) 395-1300

ΦΡΙΤΕΖΕΣ



Made in USA



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

Τι σημαίνει το ROV: ΜΕΙΩΜΕΝΟΣ ΟΓΚΟΣ ΛΑΔΙΟΥ
Λιγότερη χρήση λαδιού = λιγότερη δαπάνη λαδιού

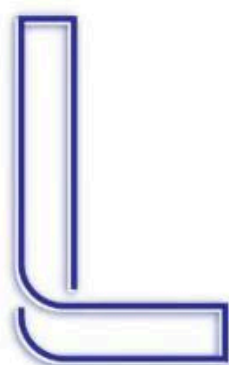
Φριτέζες με ενσωματωμένο φίλτρο λαδιού:

Οι φριτέζες Pitco με ενσωματωμένο φιλτράρισμα
προσφέρουν υψηλές αποδόσεις μειώνοντας σημαντικά
το κόστος λαδιού.
Οι φριτέζες φιλτραρίσματος λαδιού αυξάνουν
τη διάρκεια ζωής, παράγοντας προϊόν υψηλής ποιότητας.



Portable filtration P14

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



linevitaki



Ατταλείας 39-41, Νίκαια
Πειραιάς 18450

Τηλ.: 210 5610711
Fax: 210 5617485

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ APPLEJACK





Πίσω από το εγχείρημα βρίσκεται ο όμιλος Applejack Hospitality, που την άνοιξη του 2023 διεξήγαγε τον διαγωνισμό «Create Your Dream Restaurant with AI». Στόχος ήταν να προκαλέσει τους συμμετέχοντες να εξερευνήσουν τις δυνατότητες της τεχνολογίας στον κλάδο της εστίασης, υποβάλλοντας μια ιδέα για ένα εστιατόριο, η οποία θα βασιζόταν στα AI εργαλεία, με τον νικητή να βλέπει το όραμά του να υλοποιείται. «Η τεχνολογική καινοτομία και το πώς μπορούμε να την αξιοποιήσουμε μας εντρίγκαρα ανέκαθεν», σημειώνει η Joanna Steuart, Director of Marketing & Partnerships της Applejack. «Οι συμμετέχοντες χρησιμοποίησαν εργαλεία όπως ChatGPT, Canva, Looka, Jasper, Dream AI, Bing AI, DALL-E κ.ά. για τη συγγραφή του brand story, για τη δημιουργία λογότυπων και οπτικών εφέ, αλλά ακόμα και για τις λίστες μουσικής», τονίζει η κ. Steuart.

And the winner is...

Νικήτρια του διαγωνισμού αναδείχθηκε η Stefanie Wee, η οποία χρησιμοποίησε έναν συνδυασμό ChatGPT και Canva για την ανάπτυξη της ιδέας του «Luminary». Η κα.

Wee ζήτησε από το γλωσσικό μοντέλο να «σκεφτεί» ένα όνομα και μια ιδέα για ένα high end εστιατόριο, ενώ «δούλεψε» με το Canva για να δημιουργήσει virtual εικόνες. Στη συνέχεια και προκειμένου η ιδέα να πάρει... σάρκα και οστά, η Applejack χρησιμοποίησε εκ νέου τις προτροπές του ChatGPT, ώστε να υπάρξει μία καθοδήγηση σχετικά με την φιλοσοφία του εστιατορίου, αλλά και τα διαφημιστικά κείμενα. «Συνεργαζόμαστε με το Reelize Studio, το οποίο χρησιμοποίησε το Midjourney για να σχεδιάσει περαιτέρω τον φωτισμό του εστιατορίου, τα εφέ και την όλη παραγωγή. Η αξιοποίηση των AI εργαλείων μάς βοήθησε στην εξοικονόμηση χρόνου, ενώ ήταν και αποδοτική από πλευράς κόστους», υπογραμμίζει η Joanna Steuart.

Η φύση στο επίκεντρο

Και κάπως έτσι από τις 29/7 έως τις 5/8, το pop up «Luminary» φιλοξενήθηκε στο εστιατόριο «RAFI», καθιλώνοντας το κοινό. Έχοντας ως θέμα την «τέχνη του φωτισμού» και μέσω της εξειδικευμένης χρήσης της ομίχλης, αλλά και καινοτόμων LED εγκαταστάσεων, δημιουργήθηκε ένα αιθέριο περιβάλλον, όπου οι επισκέπτες απόλαυσαν μία μοναδική γαστρονομική εμπει-

ρία, εμπνευσμένη από τα τέσσερα στοιχεία της φύσης, τόσο στο κομμάτι του φαγητού όσο και στα κοκτέιλ.

Ανήχνηση

Σύμφωνα με την κα. Steuart το όλο project έτυχε καθολικής αποδοχής. «Οι συνάδελφοι το επικρότησαν επειδή ήμασταν οι πρώτοι που αγκαλιάσαμε τη νέα τεχνολογία στη χώρα, ενώ και το κοινό ενθουσιάστηκε». Κλείνοντας, ρωτάμε την κα. Steuart αν και πώς πιστεύει ότι η AI θα επηρεάσει στο άμεσο μέλλον την γαστρονομία και μας απαντά: «Νομίζω ότι η Τεχνητή Νοημοσύνη, εάν υιοθετηθεί αποτελεσματικά, θα βελτιώσει την εμπειρία του πελάτη, εξατομικεύοντας τις προτάσεις πιάτων και ποτών ή παρέχοντας αποτελεσματικότερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση. Ακόμα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία νέων ιδεών, από συνδυασμούς γεύσεων έως αντίγραφα εμπορικών σημάτων». ■

1. Το «Luminary» αποτέλεσε το πρώτο εστιατορικό εγχείρημα στην Αυστραλία, που δημιουργήθηκε με εργαλεία Τεχνητής Νοημοσύνης. 2. Το κοινό εντυπωσιάστηκε από το pop up εστιατόριο. 3. Ο καθηλωτικός φωτισμός σχεδιάστηκε μέσω AI. 4. Το μενού επιμελήθηκαν οι Patrick Friesen και Matias Cilloniz. 5. Το smoking cocktail αντιπροσωπεύει το στοιχείο της φωτιάς.



Το παγκόσμιο πρωτάθλημα BBQ ήταν... «φωτιά»

Περισσότερες από 30 χώρες αναμετρήθηκαν στο διηπειρωτικό πρωτάθλημα μπάρμπεκιου της WBQA, το οποίο διεξήχθη από τις 17 έως τις 19 Νοεμβρίου στο Σαν Χοσέ της Κόστα Ρίκα, όπου η **Meat & Fire Chef Μυρσίνη Λαμπράκη** εκπροσώπησε την Ελλάδα ως η μοναδική γυναίκα κριτής απ' όλη την Ευρώπη.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ WBQA ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΥΡΣΙΝΗΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ

Σε μία εκδήλωση, στην οποία απόλυτη πρωταγωνίστρια ήταν η... «φωτιά», η Χιλή απέδειξε πως είναι master στην τέχνη του μπάρμπεκιου, καθώς αναδείχθηκε πρωταθλήτρια χώρα, καταλαμβάνοντας την πρώτη, τη δεύτερη, αλλά και την τρίτη θέση συνολικά στον διαγωνισμό και κερδίζοντας 8 ξεχωριστά βραβεία στις 6 κατηγορίες. Πιο συγκεκριμένα οι 45 ομάδες πήραν μέρος σε έξι διαφορετικούς γύρους μαγειρέματος, που περιλάμβαναν χοιρινά παϊδάκια, ψάρι, κοτόπουλο, χορτοφαγικά πιάτα, συνοδευτικά και ένα ολόκληρο γουρουνόπουλο(!).

Πιάτα υψηλού επιπέδου

Για την κα. Λαμπράκη η εμπειρία που έζησε στην Κόστα Ρίκα ήταν μοναδική! «Πρόκειται για έναν διαγωνισμό που προάγει την φιλία μεταξύ χωρών και φυσικά προωθεί τις διαφορετικές κουζίτσες ψησίματος ανά την υφήλιο. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο οι ομάδες τεστάρουν τις ικανότητες και την τεχνογνωσία τους», σημειώνει η Meat & Fire Chef και προσθέτει: «Μου έκανε εντύπωση η αφοσίωση και το πάθος που επέδειξαν όλοι, όπως, επίσης, η αλληλεγγύη και η φιλικότητα της μιας ομάδας προς την άλλη». Ούσα η μοναδική γυναίκα κριτής απ' όλη την Ευρώπη δεν θα μπορούσε να μην αναφερθεί και στα πιάτα που δοκίμασε: «Σε όλες τις κατηγορίες δοκιμάσαμε πιάτα εστιατορικά - όλη φτιαγμένα αποκλειστικά σε φωτιά ή κάρβουνο σε σούβλες και καπνιστήρια - που μπορούν άνετα να σταθούν σε ένα διάστημα εστιατόριο στην Ευρώπη. Οι συμμετέχοντες έδωσαν μεγάλη έμφαση στις τεχνικές και αναδείχθηκαν μέσα από τις μαγειρικές τους δεξιότητες, τη δημιουργικότητα και τη γεύση τους». ■



1. Η Meat & Fire Chef Μυρσίνη Λαμπράκη εκπροσώπησε την Ελλάδα από τη θέση του κριτή. 2. Μέλη και κριτές του World Barbecue Association. 3. Οι συμμετέχοντες διαγωνίστηκαν σε 6 κατηγορίες μαγειρέματος. 4. Τα πιάτα ήταν εστιατορικού επιπέδου. 5. Μπορεί η Χιλή να αναδείχθηκε μεγάλος νικητής, αλλά το Μεξικό έκλεψε τις εντυπώσεις.

Ηλεκτρικά Μαχαίρια Γύρου DOST, γερμανικής κατασκευής



Η **DOST** εξειδικεύεται στην κατασκευή ηλεκτρικών μαχαιριών κοπής γύρου.
Διαθέτει πλήρη γκάμα μοντέλων καλύπτοντας όλες τις ανάγκες της αγοράς.
Αντιπροσωπεύουμε αποκλειστικά την **DOST** στην Ελλάδα και στην Κύπρο.

Διαθέτουμε μεγάλα αποθέματα σε ανταλλακτικά και παρέχουμε
υπηρεσίες επισκευών για όλα τα μοντέλα **DOST**.



ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ | www.grill.gr

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.

Λεωφόρος Στρατού 151 – Πολίχνη Θεσσαλονίκης – Τ.Κ. 56535
Τηλ. 2310209986, 2310656056, Fax 2310656035, E-mail: info@grill.gr
www.grill.gr



ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΣ ΝΟΤΟΣ

Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ BBQ



Νέοι, ταλαντούχοι μάστορες της φωτιάς εξελίσσουν τη μοναδική τέχνη του παραδοσιακού τρόπου ψησίματος στον αμερικανικό νότο, βάζοντας τη σφραγίδα τους σε μια νέα εποχή για το είδος. Φρέσκιες τεχνικές και έθνικ πινελιές δίνουν το ρυθμό.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

1



Αν για κάτι είναι φημισμένος ο αμερικανικός νότος -πέρα από τις ερήμους και τους κάκτους του- αυτό είναι σίγουρα η παράδοσή του στο bbq. Αυτό που το κάνει μοναδικό είναι η βαθιά γεύση του κρέατος που καπνίζεται για ώρες (συχνά πάνω από 20), σε ξύλο μεσκίτ, αλλά και το ότι σε αντίθεση με τις περισσότερες περιοχές των ΗΠΑ όπου προτιμούν το χοιρινό, εδώ καπνίζουν μεγάλα κομμάτια βόειου στήθους (brisket) τα οποία αξιοποιούν σε διάφορες παρασκευές. Μάλιστα, τα τελευταία χρόνια, πολλή εστιατορία του Τέξας βιώνουν μια άνευ προηγουμένου αναγέννηση, ξαναγράφοντας από την αρχή την ιστορία του αμερικανικού τρόπου ψησίματος. Είναι τέτοια η ορμή της νέας γενιάς επιχειρηματιών, που οδήγησε ακόμη και τους New York Times να φιλοξενήσουν ένα εκτενές αφιέρωμα γι' αυτή την αναγέννηση. Είτε πρόκειται για μετανάστες ή ντόπιους, αυτοδίδακτους ψήστες, είτε για εργαζόμενους επί χρόνια δίπλα σε μεγάλους "pitmasters" ή ακόμη και για chefs προερχόμενους από το fine dining, όλοι εμπλουτίζουν δημιουργικά την τέχνη του θρυλικού τεξανικού bbq.

2M Smokehouse, San Antonio

Το μπρίσκετ, τα λουκάνικα και τα χοιρινά παιδάκια, ακόμη και η καπνιστή γαλοπούλα στο 2M λέγεται πως είναι υποδειγματική, απόδειξη πως ο συνδιοκτήτης Esaul Ramos Jr, φιγουράρει ανάμεσα στους πιο ταλαντούχους pitmasters



της πολιτείας του Τέξας. Στο σημείο που άνοιξε με τη σύντροφό του, Joe Melig IV το 2016, θέτει πολύ ψηλά τον πήχη, σερβίροντας taco με πίκλες φραγκόσου-κου ή με χοιρινό θουκάνικο γαρνιρισμένο με πιπεριά serrano και ενισχυμένο με τυρί Oaxacan (μεξικάνικο τυρί που θυμίζει πολύ τη μοσαρέλα). Επίσης, η γυναίκα του, Grecia Ramos, φτιάχνει εκπληκτικά cheesecakes, πίτες και τάρτες με εποχικά φρούτα. 2msmokehouse.com



Evie Mae's Pit Barbeque, Wolfforth

Προτού ανοίξουν το εστιατόριό τους οι ιδιοκτήτες Amis και Mallory Robbins ξεκίνησαν με μια καντίνα, που πολύ σύντομα έκανε θραύση. Ένα χρόνο μετά, στο σταθερό τους σημείο στο Wolfforth του Δυτικού Τέξας οι ουρές είναι ατελείωτες. Ωστόσο, όσο περιμένει κανείς μπορεί να απολαύσει μια δροσερή μπύρα (κερασμένη από το κατάστημα). Το κάπνισμα εδώ είναι τέχνη για λίγους, ενώ στο μενού ξεχωρίζουν τα χοιρινά παιδάκια με πλούσια σάλτσα, αλλιά και τα γερμανικά καπνιστά θουκάνικα που διατίθενται και σε κατεργημένη εκδοχή με τυρί για ανεπιάνθητο δάγκωμα. eviemaesbbq.com

Goldee's Barbecue, Fort Worth

Οι πέντε αρχικοί ιδιοκτήτες άνοιξαν το εστιατόριο σε ηλικία κάτω των 30, αν και οι περισσότεροι είχαν ήδη εργαστεί μέχρι τότε σε αρκετά κορυφαία εστιατόρια του είδους. Με τα χρόνια τελειοποίησαν την τέχνη τους, αποταμίευσαν χρήματα και άνοιξαν το Goldee's BBQ το Φεβρουάριο του '20 μόλις ένα μήνα πριν ο covid κλείσει τα πάντα. Τα κρέατα εδώ καρυκεύονται με ένα μοναδικό τρόπο που τα κάνει κάτι παραπάνω από νόστιμα και ζουμερά. Χάρη στον τρόπο παρασκευής, διατηρούν τους χυμούς τους σε βάθος, με τρόπο που σπάνια συναντάται σε bbq. Το λευκό ψωμί είναι πάντα φρεσκοψημένο. goldeesbbq.com



1.2. Στο Goldee's Barbecue, όλα τα κρέατα καλύπτονται με ένα ειδικό μίγμα μπαχαρικών που σφραγίζει στο εσωτερικό τους χυμούς τους. 3. Το Evie Mae's Pit Barbeque, στο δυτικό Τέξας έχει φαναστικό κοινό που συχνά σχηματίζει ουρές. 4. Το προσωπικό στο Goldee's Barbecue είναι πάντα χαμογελαστό και πρόθυμο να εξυπηρετήσει! 5. Οι συνιδιοκτήτες του 2M Smokehouse, Esaul Ramos και Joe Melig! 6. Ιαπωνικού τύπου bbq στο Kemuri Tatsu-Ya, στο Austin.



☪ Τα τελευταία χρόνια, πολλή εστιατόρια του Τέξας βιώνουν μια άνευ προηγουμένου αναγέννηση, ξαναγράφοντας από την αρχή την ιστορία του αμερικανικού τρόπου ψησίματος. ☪



1, 4. Στο 2M Smokehouse, τα γκράφιτι σε προειδοποιούν πως ήρθες στο σωστό σημείο για να δοκιμάσεις κάτι μοναδικό και λίγο πιο πέρα οι φωτιές στους κλειστούς φούρνους που καπνίζουν τα μπρίσκετ σε διαβεβαιώνουν. 2. Στο Evie Mae's Pit ο κόσμος συρρέει για να δοκιμάσει τα ψημένα χοιρινά παϊδάκια με πλούσια σάλτσα, αλλά και τα γερμανικά καπνιστά λουκάνικα! 3. Ο Joel Garcia, συνιδιοκτήτης του Teddy's Barbecue, στο Weslaco, που προσφέρει μία μοναδική tex-mex barbecue εμπειρία.



Kemuri Tatsu-Ya, Austin

Αυτό δεν είναι ακριβώς ένα bbq στέκι στο Τέξας. Είναι ένα full-service εστιατόριο που φαντάζεται τι θα μπορούσε να μαγειρεύει ένας Ιάπωνας σεφ σε ένα σπίτι του Τέξας πριν από 100 χρόνια. Μάλιστα οι ιδιοκτήτες τους και σεφ (Tatsu Aikawa και Takuya Matsumoto) θεωρούν το εστιατόριο ένα τεξανικό izakaya γεγονός που κάνει το Kemuri Tatsu-Ya, χωρίς καμία αμφιβολία- ως το πιο συνειδητά επηρεασμένο από την ασιατική κουζίνα barbecue restaurant στο Τέξας. Γι' αυτό και στα πιάτα του ξεχωρίζουν ο καπνιστός τόνος, το ψητό χέλι και το kushiyaki (ή αλλιώς σουβλάκι) με κεφτεδάκια κοτόπουλου. kemuri-tatsuya.com

Teddy's Barbecue, Weslaco

Το Teddy's Barbecue στο Weslaco είναι μία οικογενειακή επιχείρηση στο Τέξας σε μια πόλη κοντά στα σύνορα με το Μεξικό. Τα αδέρφια Joel και Jesse Garcia άνοιξαν το εστιατόριο στη γενέτειρά τους το 2019 αφού πρώτα φοίτησαν σε μία σχολή bbq στο Όστιν. Η μητέρα τους, Ann Maria, φτιάχνει τις τσιγές και μερικά ο-

ρεκτικά. Το μενού έχει ξεκάθαρα Tex-Mex επιρροές, με ιδιαίτερες καρυκεύσεις στα λουκάνικα, στο μπρίσκετ αλλά και στο κοτόπουλο, ενώ δεν λείπουν οι τσιγίγες, που φτιάχνει η μητέρα των ιδιοκτητών και το μεξικάνικο ρύζι. teddysrgv.com

LeRoy and Lewis, Austin

Μία όμορφη αυλή στεγάζει αυτό το food truck στο Όστιν που σερβίρει μερικά από τα κορυφαία ψητά κρέατα στο Τέξας. Το ήθος της επιχείρησης συνοψίζεται στο σλόγκαν του "New School BBQ, Old School Service", που θα πει πελατοκεντρική προσέγγιση, αλλά και νέα κόλπα στη σχάρα, όπως μοσχαρίσια μάγουλα και καψαλισμένο κουνουπίδι με σπιτικό kimchi, αλλά και pulled whole hog (δηλαδή ξεψαχνισμένο κρέας από χοιρινό που καπνίστηκε ολόκληρο) με ιδιαίτερες γαρνιτούρες όπως ξινολάχανο και λουκάνικο. leroyandlewisbbq.com

Ray's Real Pit BBQ Shack, Houston

Το Ray προκύπτει από το Ray Busch, έναν συνταξιούχο βοηθό σερίφη που ξεκίνησε να ψήνει έξω, σε ένα φουντ τρακ στα 80's. Το 2011 άνοιξε σταθερό σημείο στο Χιούστον και από εκεί μεταφέρθηκε το 2018 στο εστιατόριο που διατηρεί ακόμη με με δύο συνεταίρους. Εκεί σερβίρει παραδοσιακά καπνιστά κρέατα έως και πιάτα soul food (έθνικ παραδοσιακή κουζίνα της μαύρης κοινότητας του νότου) όπως λουκάνικα και gumbo (παραδοσιακό μαγειρευτό της Νέας Ορλεάνης με κρέας ή θαλασσινά και λαχανικά). Raysbbqshack.com ■



Ολοκληρωμένες Cloud Λύσεις Παραγγελιοληψίας Επιχειρήσεων Εστίασης



Cloud Point Of Sale (POS)

Πολλαπλοί κατάλογοι, διαχείριση τραπεζιών, σερβιτόροι, αναγνώριση κλήσεων, ασύρματη παραγγελιοληψία



Online Παραγγελιοληψία

Web & Mobile Apps (iOS & Android) για online παραγγελιοληψία χωρίς προμήθειες



Δωρεάν Online Κατάλογος

QR-Code κατάλογος με δυνατότητα παραγγελιοληψίας απευθείας από τον πελάτη



Υποστήριξη & Αναβαθμίσεις

Συνεχής υποστήριξη έως 365 ημέρες το χρόνο. Δωρεάν ενημερώσεις με νέα χαρακτηριστικά και δυνατότητες της εφαρμογής



Απεριόριστοι χρήστες

Απεριόριστες θέσεις εργασίας, χρήστες και σερβιτόροι με μια σταθερή ετήσια συνδρομή



Συμβατότητα Συσκευών

Πλήρης συμβατότητα με κάθε Smartphone, Tablet, H/Y και εκτυπωτή



Αναλυτικά Στατιστικά

Πλήρη στατιστικά λειτουργίας της επιχείρησης σε πραγματικό χρόνο με γραφήματα και εξαγωγή σε Excel



Marketing & Επικοινωνία

Σύγχρονα εργαλεία επικοινωνίας για την αποτελεσματική απόκτηση, διατήρηση και επανασύνδεση των πελατών σας

**Αποκτήστε το πιο σύγχρονο και ολοκληρωμένο
cloud σύστημα παραγγελιοληψίας για την εστίαση**

από **39€**
/ μήνα

ΔΩΡΕΑΝ ΟΙ ΠΡΩΤΟΙ 6 ΜΗΝΕΣ
για νέες ετήσιες συνδρομές έως 31/03/2024





Έρχεται το mega εκθεσιακό event!

Από τις 9 έως τις 12 Φεβρουαρίου οι επαγγελματίες του κλάδου της Φιλοξενίας, δίνουν ραντεβού στη HORECA 2024, μία έκθεση παγκοσμίου επιπέδου για τα Ξενοδοχεία και τη Μαζική Εστίαση

500
ΕΚΘΕΤΕΣ

50.000m²
ΕΚΘΕΣΙΑΚΗ
ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

70.000*
ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

* Forecast

Η έκθεση HORECA θα αποτελέσει για ακόμη μία χρονιά τον τόπο συνάντησης και ενημέρωσης δυναμικών επιχειρηματιών, που οραματίζονται, εξελίσσονται, επενδύουν και ακολουθούν τις τάσεις της εποχής. Το πολυαναμενόμενο εκθεσιακό ραντεβού για τη Μαζική Εστίαση και τον Τουρισμό πλησιάζει και δεκάδες χιλιάδες επιχειρηματίες από όλη την Ελλάδα, προερχόμενοι από τον χώρο του επισιτισμού και των ξενοδοχείων, ετοιμάζονται να συναντήσουν τους πιο σημαντικούς εκπροσώπους κορυφαίων ελληνικών και παγκόσμιων brands, που θα παρουσιάσουν καινοτόμα προϊόντα, πρωτοπόρες λύσεις, σύγχρονες υπηρεσίες και τεχνολογίες για την αναβάθμιση των επιχειρήσεων του κλάδου. Η φετινή διοργάνωση θα ξεχωρίσει, όχι μόνο για το μοναδικό community των επαγγελματιών που θα συγκεντρώσει, αλλά και για-

τί θα αποτελέσει τόπο έμπνευσης και ενημέρωσης που, για ακόμα μία φορά, θα θέσει τις βάσεις για επενδύσεις και εμπορικές συμφωνίες.

Events που διαμορφώνουν τάσεις

Τα events θα δώσουν και πάλι τον παλμό των εξελίξεων στον κλάδο, με τέσσερα ειδικά διαμορφωμένα stages να υποδέχονται εκατοντάδες experts του HoReCa industry. Στόχος της έκθεσης, μέσα από το πλήθος των διάσημων πλέον εκδηλώσεων που διοργανώνει (HORECA LAB, Gastronomy Lab, Coffee Events, Πανελλήνια Πρωταθλήματα Cocktail, International Hospitality Forum), είναι να προσφέρει στους επιχειρηματίες τα απαραίτητα «εργαλεία», τη γνώση και ενημέρωση για να αντιμετωπίσουν με τον καλύτερο τρόπο τις σύγχρονες προκλήσεις, να αναβαθμιστούν και να παραμείνουν ανταγωνιστικοί.

7th International Hospitality Forum

Η κορυφαία πλατφόρμα διαλόγου, γνώσης και ανταλλαγής τεχνογνωσίας για τον κλάδο της φιλοξενίας στην Ελλάδα, επιστρέφει στο Metropolitan Expo, στη συνεδριακή αίθουσα C1, στο πλαίσιο της έκθεσης HORECA 2024, με στόχο να αποτελέσει ξανά τόπο συνάντησης για τα κορυφαία στελέχη της ελληνικής και παγκόσμιας τουριστικής βιομηχανίας. Στο 7ο Διεθνές Φόρουμ Φιλοξενίας, που διοργανώνει το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος, θα παρουσιαστούν οι τελευταίες εξελίξεις, που θα καθορίσουν την επόμενη ημέρα του τουρισμού.



COFFEE EVENTS

Το ελληνικό coffee industry δίνει ραντεβού στη HORECA 2024 για τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Καφέ (Barista, Cup Tasters & Brewers Cup), ενώ οι επισκέπτες μέσα από workshops και happenings θα ανακαλύψουν όλες τις τάσεις και τις εξελίξεις στον χώρο του καφέ.

HALL 1



HORECA BUSINESS LAB

Το Business Lab επιστρέφει ανανεωμένο! Αναλύσεις, στοιχεία, απόψεις, τάσεις και όλες οι εξελίξεις για τη digital προβολή, το marketing και management για τα ξενοδοχεία και τις επιχειρήσεις εστίασης θα παρουσιαστούν από κορυφαίους marketers, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων και στελέχη της αγοράς.

HALL 3



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑΤΑ COCKTAIL

Ταλαντούχοι bartenders από την εγχώρια σκηνή του bartending δίνουν ραντεβού στην έκθεση HORECA 2024, για να αναμετρηθούν στο πλαίσιο των Πανελληνίων Πρωταθλημάτων Cocktail της Ένωσης Bartenders Ελλάδος. Οι συμμετέχοντες θα διαγωνιστούν στις κατηγορίες Greek Cocktail, Non Alcohol, Classic Cocktail και Battle of the Bars.

HALL 1

☘☘ Για ακόμα μία φορά η έκθεση HORECA, μέσα από το πλήθος των διάσημων πλέον εκδηλώσεων που διοργανώνει, θα αποτελέσει έναν τόπο ενημέρωσης και έμπνευσης. ☘☘



Gastronomy Lab

Το Gastronomy Lab της HORECA 2024 θα αναδειχθεί για άλλη μία χρονιά σε σημείο αναφοράς, με μεγάλα ονόματα της παγκόσμιας και εγχώριας γαστρονομίας να δίνουν το «παρών» και να υπόσχονται ένα συναρπαστικό τετραήμερο event.

Στο Gastronomy Lab, που διοργανώνει η HORECA σε συνεργασία με τον Χάρη Χαραλαμπίδη και τη Gastronomy Essentials, καταξιωμένοι σεφ της εγχώριας αλλά και παγκόσμιας γαστρονομικής σκηνής θα παρουσιάσουν τις τελευταίες εξελίξεις, τις νέες γαστρονομικές τάσεις και τις πιο σύγχρονες τεχνικές. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει το πάνελ με θέμα "Ο δρόμος προς τα αστέρια MICHELIN" με τη συμμετοχή των σεφ Έκ. Μποτρίνι, Α. Λαζάρου, Θ. Φέσκου, Αλ. Τσιολίνη, Τ. Μαντή και Π. Κυριακή, ενώ στο πρόγραμμα ξεχωρίζουν ακόμα πολλές ενδιαφέρουσες θεματικές ενότητες που αγγίζουν σύγχρονες ανάγκες της Εστίασης όπως: «Από τη φάρμα στο πιάτο» - Π. Γιακαλής, «Τρισδιάστατη εκτύπωση στη γαστρονομία» - Δ. Κονταράτος και «Η γεύση του μέλλοντος & zero waste cocktails» - Δ. Κατριβέσης. Επίσης, περίοπτη θέση σε όλες τις εκδηλώσεις του stage θα έχουν και οι διατρο-



φικές τάσεις που μονοπωλούν τα μενού των εστιατορίων όπως: «Vegetarian fine dining experience» - Π. Κυριάκης, «Αναφορά στο Ernest Hemingway: Απολαμβάνοντας ένα bloody Mary με πιρούνι αντί για καλαμάκι & θαλασσίνα ημέρας με μία ασιατική νότα» - J.Cointre, «Τα μαγειρευτά, η μαγεία της ελληνικής κουζίνας» - Σ. Ευαγγέλου και «Vegan παγωτά» - J. Puigvert. Δείτε αναλυτικά το πρόγραμμα στο www.horecaexpo.gr.



1. Στο Gastronomy Lab της HORECA θα παρουσιαστούν οι τελευταίες εξελίξεις, οι νέες γαστρονομικές τάσεις και οι πιο σύγχρονες τεχνικές. 2. Μαγειρευτά βασισμένα στην ελληνική κουζίνα θα παρουσιάσει ο σεφ Σωτήρης Ευαγγέλου. 3. Ο σεφ Δημήτρης Κονταράτος θα εντυφώσει στο θέμα της τρισδιάστατης εκτύπωσης. 4. Ο σεφ Αλέξανδρος Χαραλαμπίδης θα ασχοληθεί με το θέμα "Ρίζες" στο Gastronomy Lab της HORECA 2024.



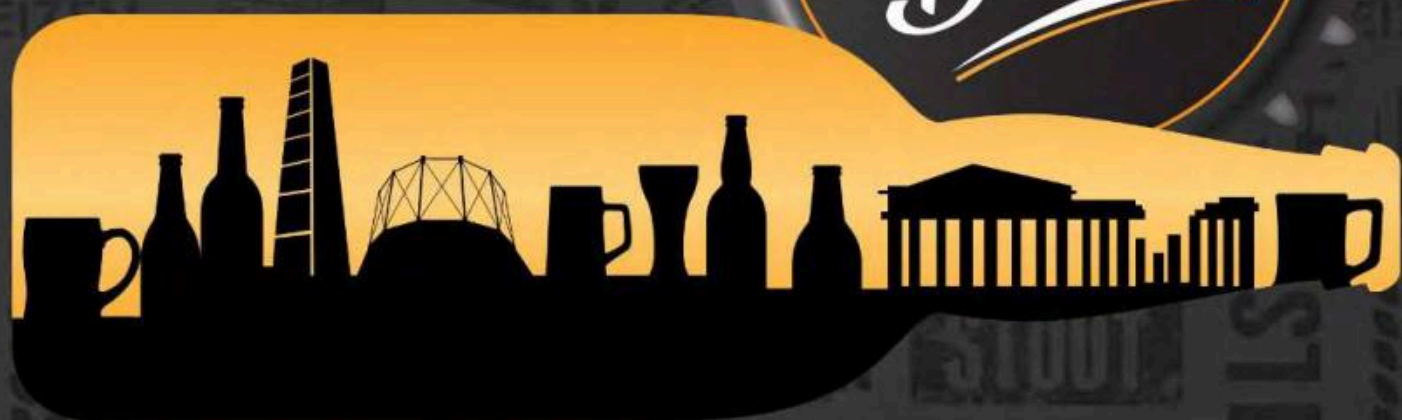
ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ
ΤΟ SITE
ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

HORECA

10 > 12
ΜΑΪΟΥ
2024

ΤΕΧΝΟΠΟΛΗ
ΔΗΜΟΥ ΑΘΗΝΑΙΩΝ

WORLD OF
Beer



The Great Beer Festival of Athens

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ



FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 2105242100 • worldofbeerfestival.gr • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE

FUTURE OCEAN FOODS

ΝΕΟΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ALTERNATIVE ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Στα μέσα του περασμένου Νοέμβρη ανακοινώθηκε η ίδρυση μίας νέας παγκόσμιας οργάνωσης, η οποία έχει ως αποστολή να υποστηρίξει και να επιταχύνει την ανάπτυξη της βιομηχανίας των εναλλακτικών θαλασσινών θέτοντας ως πρωταρχικό στόχο της την περιβαλλοντική βιωσιμότητα και τη διατήρηση των ωκεανών.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ



Πρόκειται για τον πρώτο οργανισμό σε αυτόν τον τομέα, που μετρά ήδη 36 πρωτοπόρες εταιρείες- μέλη από 14 χώρες, μεταξύ των οποίων το Ηνωμένο Βασίλειο, τη Γερμανία, τις Ηνωμένες Πολιτείες, τον Καναδά και τη Σιγκαπούρη. Ο λόγος για τη «Future Ocean Foods», η οποία θέτει στο επίκεντρο τα plant based και τα κυτταρικής καλλιέργειας θαλασσινά, δημιουργώντας εναλλακτικές επιλογές για φιλέτα σολομού, τόνο για σούσι, λευκά ψάρια, γαρίδες, καβούρια, καλαμάρια και άλλα. Όπως αναφέρει η ανακοίνωση που εκδόθηκε μετά το επίσημο λανσάρισμά της, αποστολή της νέας αυτής οργάνωσης είναι η προώθηση της επισιτιστικής ασφάλειας, της ανθρώπινης υγείας, της περιβαλλοντικής βιωσιμότητας και της διατήρησης των ωκεανών. Τα μέλη της έχουν λάβει σημαντικά επενδυτικά κεφάλαια και συνεργάζονται ήδη με μεγάλες εταιρείες παραδοσιακών θαλασσινών για τη δημιουργία βιώσιμων τροφίμων. Η ιδρύτρια και εκτελεστική διευθύντρια, Marissa Bronfman, εξέφρασε τον ενθουσιασμό της, σημειώνοντας: «Πρόκειται για μια απίστευτη στιγμή για το μέλλον των τροφίμων και των ωκεανών μας. Τα εναλλακτικά θαλασσινά μας προσφέρουν την ευκαιρία να οικοδομήσουμε ένα πιο νόστιμο, θρεπτικό, βιώσιμο και ηθικό παγκόσμιο σύστημα διατροφής».

Ταχύτατα αναπτυσσόμενοι τομείς

Σύμφωνα με την «Future Ocean Foods» η βιομηχανία των alternative θαλασσινών αποτελεί έναν τομέα που αναπτύσσεται ταχύτατα, ανταποκρινόμενος στην αυξημένη παγκόσμια ζήτηση για πρωτεΐνες. «Οι επενδύσεις στην ανάπτυξη εναλλακτικών θαλασσινών αυξήθηκαν κατά 92% από το 2021 έως το 2022, με τις λιανικές πωλήσεις στις

ΗΠΑ να αυξάνονται κατά την ίδια χρονική περίοδο κατά 42%. Η παγκόσμια αγορά plant based τροφίμων αναμένεται να ξεπεράσει τα 100 δισ. δολάρια έως το 2030», αναφέρεται χαρακτηριστικά.

«Καμπανάκι»... η κλιματική κρίση

Ο οργανισμός δεν θα μπορούσε παρά να κρούει τον κώδωνα του κινδύνου σχετικά με την κλιματική κρίση, η οποία επηρεάζει σοβαρά τους ωκεανούς. Η υπερθέρμανση, η οξίνιση, η άνθιση των φυκών, η ρύπανση των κοραλλιών, τα προβλήματα με τα μικροπλαστικά, αλλά και η υπεραλίευση απειλούν τη βιοποικιλότητα, τη θαλάσσια ζωή, αλλά και τον διεθνή εφοδιασμό τροφίμων. «Καθώς προετοιμαζόμαστε για έναν πληθυσμό 10 δισ. ανθρώπων έως το 2050, η ανάγκη για δημιουργία βιώσιμων πηγών πρωτεΐνης γίνεται ορθότατη και πιο κρίσιμη. Οι παραδοσιακές μέθοδοι αλιείας δεν μπορούν να καλύψουν αυτήν τη ζήτηση και οι απειλές που αντιμετωπίζουν οι ωκεανοί απαιτούν επείγουσα δράση», σημειώνεται στην ανακοίνωση.

Ανταλλαγή γνώσεων και συνεργασία

Αυτό που επιδιώκει η «Future Ocean Foods» είναι να δημιουργήσει σχέσεις συνεργασίας ανάμεσα σε όλους τους παγκόσμιους ενδιαφερόμενους φορείς, ώστε να προωθήσει την ανταλλαγή γνώσεων και να αυξήσει την ευαισθητοποίηση σχετικά με τα οφέλη των εναλλακτικών θαλασσινών για την ανθρώπινη υγεία και τη περιβαλλοντική βιωσιμότητα. Ακόμα, τα μέλη της οργάνωσης στοχεύουν στην βελτίωση ενός διατροφικού προφίλ με έμφαση στις πρωτεΐνες και τα ωμέγα, κάνοντας τα εναλλακτικά προϊόντα ισάξια ή και ανώτερα από τα παραδοσιακά. Παράλληλα, όπως αναφέρεται και στην

επίσημη ιστοσελίδα του οργανισμού, δεσμεύονται να συνεργαστούν με παραδοσιακές εταιρείες και οργανώσεις θαλασσινών για τη διαφοροποίηση των προσφορών, τη δημιουργία βιώσιμων ρύσεων και την προώθηση της οικονομικής ευημερίας σε περιοχές, που εξαρτώνται ιστορικά από τον τομέα των θαλασσινών.

Διεθνείς εκδηλώσεις και ενσωμάτωση

Ο νεοσύστατος αυτός οργανισμός θα κατευθύνει τα μέλη του ώστε να συμμετέχουν σε όλα τα μεγάλα event, που αφορούν στα τρόφιμα και το κλίμα, ενώ σχεδιάζει μία παγκόσμια εκδήλωση για να φέρει κοντά νεοσύστατες επιχειρήσεις εναλλακτικών θαλασσινών με επενδυτές, κυβερνητικές ομάδες, εμπορικές ενώσεις παραδοσιακών θαλασσινών, καθώς και με εκπροσώπους του λιανικού εμπορίου, της εστίασης και του παντοπωλείου. Στην ανακοίνωσή της η «Future Ocean Foods» υπογραμμίζει τη σημασία που έχει για εκείνη η συνεργασία της με τρεις κορυφαίους οργανισμούς, οι οποίοι ασχολούνται με τον μετασχηματισμό του παγκόσμιου συστήματος διατροφής. Πρόκειται για το «Good Food Institute» (μία μη κερδοσκοπική δεξαμενή σκέψης, που εργάζεται πάνω στο πώς να γίνουν τα εναλλακτικά θαλασσινά πιο νόστιμα, πιο οικονομικά προσιτά και πιο προσβάσιμα), το «ProVeg International» (οργανισμός ευαισθητοποίησης για τα τρόφιμα), καθώς και τον «GOED» (Global Organization for EPA & DHA Omega-3s, που στοχεύει στην αύξηση της κατανάλωσης ποιοτικών ωμέγα-3). Κλείνοντας, αξίζει να σημειωθεί πως το 40% των μελών της νέας αυτής οργάνωσης, αποτελείται από γυναίκες επιχειρήτριες, προωθώντας με αυτόν τον τρόπο την ποικιλομορφία και την ενσωμάτωση. ■





foodexpo Greece

Η κορυφαία έκθεση για τα Τρόφιμα και Ποτά

Η FOOD EXPO θα πρωταγωνιστήσει για ακόμη μία φορά στα εκθεσιακά δρώμενα παρουσιάζοντας 9 με 11 Μαρτίου, τάσεις και καινοτομίες που διαμορφώνουν το αύριο της F&B βιομηχανίας.

Η FOOD EXPO εδώ και 10 χρόνια συμβάλλει καθοριστικά στην ισχυροποίηση της θέσης των ελληνικών Τροφίμων και Ποτών στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Στη φετινή έκθεση 1.300 κορυφαίες παραγωγικές και εμπορικές εταιρείες, από την Ελλάδα και το εξωτερικό, θα παρουσιάσουν πάνω από 50.000 εκλεκτές πρώτες ύλες, μοναδικές γεύσεις και καινοτόμα προϊόντα, καλύπτοντας τις ανάγκες κάθε επισκέπτη. Επιπλέον, η φετινή διοργάνωση αναμένεται να προσελκύσει περισσότερους από 35.000 Έλληνες αγοραστές, 4.000 food traders από 80 χώρες, αλλά και 900 key buyers -μέσω του προγράμματος Hosted Buyers-, οι οποίοι θα πραγματοποιήσουν 13.500 b2b meetings με τους εκθέτες της.

Συναρπαστικά special events

Στο ειδικά διαμορφωμένο **Mediterranean Food Stage** στο Hall 1, θα πραγματοποιηθούν live cooking shows με θεματικό τίτλο «Greek Authentic Meze», εστιάζοντας στη δημιουργία προτάσεων για μεζέδες, οι οποίοι έχουν ως βάση τα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας ελληνικά τρόφιμα. Παράλληλα, στο πλαίσιο των **Workshops & Seminars Stage** στο Hall 2, οι θεσμικοί φορείς ΣΕΒΕ, ΠΕΤΕΤ, ΣΕΒΤ, ΕΣΥΔ, ΕΛΟΠΥ, ΣΕΒΙΤΕΛ, ΣΕΒΕΚ, κ.ά. θα αναλύσουν όλες τις εξελίξεις, τις προκλήσεις, αλλά και τις τάσεις που αφορούν τόσο στην παραγωγή, μεταποίηση, τυποποίηση των τροφίμων και των ποτών όσο και στις εξαγωγικές τους δυνατότητες.

09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
2024
METROPOLITAN
EXPO



1.300
Εκθέτες



35.000
Επισκέπτες



50.000 m²
Εκθεσιακή επιφάνεια

* Forecast

09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO 2024



food Greece
expo

Μαζί και η έκθεση
oenotelia

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE



oenotelia

190 εκθέτες, πάνω από 2.000 ετικέτες!

Γνωστά οινοποιεία και αποσταγματοποιεία της χώρας μας και του εξωτερικού, θα παρουσιάσουν τα εκλεκτά κρασιά τους και αποστάγματα.

Η έκθεση OENOTELIA εμπνέει και προωθεί το κρασί και τα αποστάγματα σε χιλιάδες αγοραστές της εστίασης, του τουρισμού, του χονδρεμπορίου, της λιανικής, αλλά και των online καταστημάτων από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Με περισσότερες από 2.000 ετικέτες και με την παρουσία 190 παραγωγών και διανομέων, η φετινή διοργάνωση θα αποτελέσει την κορυφαία συνάντηση του οινικού κλάδου και θα συγκεντρώσει το ενδιαφέρον των σημαντικότερων wine buyers από όλο τον κόσμο. Γνωστά, αλλά και νεότερα έως και πρωτοεμφανιζόμενα οινοποιεία και αποσταγματοποιεία της χώρας μας θα παρουσιάσουν τα εκλεκτά προϊόντα τους και θα πραγματοποιήσουν στοχευμένα επαγγελματικά ραντεβού με χιλιάδες επαγγελματίες του κρασιού, δημιουργώντας τις προϋποθέσεις για δικτύωση και σύναψη συμφωνιών εντός και εκτός

συνόρων. Αξίζει να σημειωθεί πως πάνω από 700 Wine Importers από τις πέντε ηπείρους θα επισκεφτούν ξανά την έκθεση, ανάμεσα τους και 170 Hosted Buyers.

Ελληνικός οινικός πλούτος στην Πλατεία Γευσιγνωσίας

Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν, επίσης, τη δυνατότητα να γνωρίσουν σε βάθος τον ελληνικό αμπελώνα, τις γηγενείς ποικιλίες, αλλά και τη σύγχρονη ταυτότητα των επώνυμων κρασιών από την Ελλάδα, μέσα από τις γευστικές δοκιμές που θα πραγματοποιηθούν στην Πλατεία Γευσιγνωσίας. Εκεί πάνω από 400 ετικέτες – καθιερωμένα εμπορικά σήματα αλλά και νέες κυκλοφορίες – θα δημιουργήσουν ένα hot spot έμπνευσης και ενημέρωσης, στο οποίο θα "χτυπά" και φέτος η καρδιά της OENOTELIA.

**09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
2024**
METROPOLITAN
EXPO



190
Εκθέτες



16.000
Επισκέπτες



4.000 m²
Εκθεσιακή επιφάνεια

* Forecast

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



ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΖΑΜΑΪΚΑ ΜΕ ΑΓΑΠΗ

Η έγκυρη ιστοσελίδα "Food Republic" το κατέταξε πρόσφατα στη λίστα με τα πιο επιδραστικά πιάτα όλων των εποχών. Το κοτόπουλο jerk δεν είναι απλά ένα πιάτο, είναι η αφορμή για ένα γαστρονομικό ταξίδι στα πέρατα του κόσμου.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

Προερχόμενο από την όμορφη Τζαμαϊκά, το jerk chicken αντιπροσωπεύει την ιστορία, την κουζίνα και το «ζωντανό» πνεύμα της περιοχής. Ουσιαστικά πρόκειται για ένα αρκετά... πικάντικο πιάτο με ψητό κρέας – σήμερα το συναντάμε συνήθως με κοτόπουλο, αλλά υπάρχουν εκδοχές του και με μοσχάρι, χοιρινό, κατσίκι, αγριογούρουνο, θαλασσινά, ακόμα και λαχανικά. Ο όρος «jerk» – ο οποίος ετυμολογικά φέρεται να προέρχεται από το ισπανικό «charqui», που σημαίνει αποξηραμένο κρέας-, αναφέρεται στον τρόπο, με τον οποίο το κρέας καρυ-

κεύεται, καπνίζεται και ψήνεται αργά πάνω σε φωτιά. Παράλληλα, η ίδια λέξη χρησιμοποιείται και για το πολύπλοκο μείγμα καρυκευμάτων και βοτάνων, που χρησιμοποιούνται στη μαρινάδα, η οποία συνήθως περιλαμβάνει καυτερές πιπεριές scotch bonnet, μπαχάρι, θυμάρι, φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο, τζίντζερ, πιμέντο και κανέλα. Το κοτόπουλο «jerk» συνοδεύεται συνήθως από ρύζι, φασόλια, γλυκοπατάτες, ενώ υπάρχουν και πιο εξωτικές επιλογές σε sides όπως για παράδειγμα μπανάνες Αντιλλών, ή τηγανίτες από καλαμποκόψωμο (γνωστές ως «festival» στη Τζαμαϊκά).

☕☕ Με την πάροδο του χρόνου η τεχνική μαγειρέματος άλλαξε, κρατώντας ωστόσο τον χαρακτήρα και την ταυτότητα του «jerk», η οποία παραμένει συνυφασμένη μέχρι σήμερα με τη φλόγα και τον καπνό. ☕☕

A little bit of history

Σύμφωνα με τους food historians, το «jerk» τόσο όσον αφορά στον τρόπο μαγειρέματος, όσο και στη χρήση καρυκευμάτων, είναι μία γαστρονομική παρακαταθήκη της συγχώνευσης του πολιτισμού των Ταίνο και των Αφρικανών στην Τζαμάικα. Οι πρώτοι ήταν μέλη του αυτόχθονου πληθυσμού της Καραϊβικής, ενώ τους δεύτερους έφεραν στο νησί ως σκλάβους οι Ισπανοί αποικιοκράτες τον 16ο αιώνα. Στα μέσα του 17ου αιώνα ο πόλεμος μεταξύ Αγγλίας και Ισπανίας φτάνει στις ακτές του νησιού, με τους Βρετανούς να επικρατούν και τους Ισπανούς να εγκαταλείπουν τη χώρα. Όσοι υποδουλωμένοι Αφρικανοί ξέφυγαν, κατέφυγαν στα βουνά της ενδοχώρας και γι' αυτό πήραν το όνομα «Maroons», που προέρχεται από την ισπανική λέξη cimarrones και σημαίνει ορειβάτες. Εκεί αναμείχθηκαν με τους ιθαγενείς, που επέζησαν της εισβολής, οι οποίοι μεταξύ άλλων τους δίδαξαν και τις μαγειρικές τους παραδόσεις. Οι Maroons κυνηγούσαν αγριογούρουνα, τα οποία τα καρύκευαν, με ό,τι υλικό είχαν διαθέσιμο από το φυσικό περιβάλλον τους και στη συνέχεια τα μαγείρευαν αργά μέσα σε λάκκους πάνω σε φωτιά, καίγοντας ξύλο pimento -ενδημικό στην Τζαμάικα και βασικό συστατικό της γεύσης. Και κάπως έτσι, προέκυψε το περίφημο «Jamaican Jerk».

Βαρέλια και... jerk pan men

Με την πάροδο του χρόνου η τεχνική μαγειρέματος άλλαξε, κρατώντας ωστόσο τον χαρακτήρα και την ταυτότητα του «jerk», η οποία παραμένει συνυφασμένη μέχρι σήμερα με τη φλόγα και τον καπνό. Πλέον, στην εξωτική Τζαμάικα, οι επισκέπτες μπορούν να συναντήσουν τους λεγόμενους jerk pan men, οι οποίοι λειτούργουν «περίπτερα» με jerk στο δρόμο, χρησιμοποιώντας ως καπνιστήρια... μετασκευασμένα μεταλλικά βαρέλια. Φυσικά, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλοι μέθοδοι καπνίσματος του κρέατος, όπως οι ξυλόφουρνοι, ωστόσο τα βαρέλια αποτελούν αναμφισβήτητα μία από τις πιο δημοφιλείς μεθόδους ψήσματος στην χώρα.

Trademark

Το κοτόπουλο «jerk» έχει επηρεάσει σημαντικά την παγκόσμια γαστρονομική σκηνή, καθώς έχει κάνει την εμφάνισή του

οπουδήποτε υπάρχει σημαντικός πληθυσμός με καταγωγή από την Καραϊβική, όπως το Ηνωμένο Βασίλειο, ο Καναδάς ή οι Ηνωμένες Πολιτείες. Πλέον, μπορεί κανείς να βρει παραλλαγές του signature αυτού πιάτου της Τζαμάικα σε εστιατόρια και κουζίνες σε όλο τον κόσμο, που προσκαλούν τους πιο τολμηρούς ουρανίσκους να γευτούν τον «εκρηκτικό» συνδυασμό μπαχαρικών που το χαρακτηρίζει. Επομένως, μόνο τυχαίο δεν είναι το γεγονός πως το «jerk» -μαζί με τη reggae- έχει εξελιχθεί σε παγκόσμιο τζαμαϊκανό εμπορικό σήμα... ■



JERK CHICKEN Η ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 2 κοτόπουλα (3 έως 4 κιλά), κομμένα στα 4

Για τη μαρινάδα:

- ▶ 1 μέτριο κρεμμύδι, χοντροκομμένο
- ▶ 3 μέτρια φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ▶ 6 μεσαίου μεγέθους πιπεριές Scotch bonnet
- ▶ 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- ▶ 1 κ.γ. αποξηραμένο θυμάρι
- ▶ 3 κ.σ. ψιλοκομμένο τζίντζερ
- ▶ 2 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- ▶ 2 κ.γ. αλάτι
- ▶ 1 κ.σ. μαύρο πιπέρι
- ▶ 1½ κ.γ. μπαχάρι
- ▶ 1 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- ▶ 1 κ.γ. κανέλα
- ▶ 1/2 φλιτζάνι σάλητσα σόγιας
- ▶ 2 κ.σ. λάδι (ελαιόλαδο, φυτικό ή κανόλα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μέθοδος: Τοποθετήστε τα υλικά της μαρινάδας στο μπλέντερ και χτυπήστε τα μέχρι το μείγμα να γίνει μια λεία πάστα. Προσαρμόστε την ποσότητα των πιπεριών Scotch bonnet ανάλογα με το πόσο καυτερό επιθυμείτε το αποτέλεσμα. Χαράξτε ελαφρά τα κομμάτια του κοτόπουλου, ώστε να απορροφήσουν τη μαρινάδα και τρίψτε καλά το κρέας. Αφήστε το κοτόπουλο να μαριναριστεί για μερικές ώρες. Όσο περισσότερο το αφήσετε, τόσο πιο γευστικό θα είναι. Μπορείτε να το ψήσετε στη σχάρα σε μέτρια φωτιά, γυρνώντας το περιστασιακά, μέχρι να ροδίσει καλά και να ψηθεί μέχρι μέσα, 35 -40' λεπτά. Για πιο καπνιστή γεύση καλύψτε τη σχάρα. Αν επιλέξετε τον φούρνο, προθερμάνετε τον στους 180°. Σε ένα σχαροτήγανο σε μέτρια-υψηλή θερμοκρασία, ψήστε το κοτόπουλο 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι η πέτσα να αρχίζει να καραμελώνει. Μεταφέρετε το κοτόπουλο σε ένα ταψί και ψήστε 25-30 λεπτά.



Global Pack

POST SHOW REPORT



GLOBAL PACK

15.180 επισκέπτες στη μεγάλη διεθνή έκθεση Συσκευασίας!

Τεχνολογία IoT, 3D printing, βιώσιμες συσκευασίες βρέθηκαν στο επίκεντρο. Πού; Στην GLOBAL PACK! Εδώ όπου ο κόσμος της συσκευασίας συναντήθηκε σε μία επιτυχημένη έκθεση.

Ενα συναρπαστικό και ενδιαφέρον τριήμερο καινοτομίας, έμπνευσης, networking και ενημέρωσης έζησαν από τις 11 έως και τις 13 Νοεμβρίου 15.180 επισκέπτες, 562 διεθνείς αγοραστές και εκατοντάδες εκθέτες στην πρώτη GLOBAL PACK, τη νέα premium έκθεση για την συσκευασία. Οι κορυφαίες εταιρείες του κλάδου παρουσίασαν σε επιχειρηματίες από τους τομείς Τροφίμων & Ποτών, Φαρμακευτικών & Καλλυντικών Προϊόντων, Βιομηχανικών, Κατασκευαστικών, Γε-

ωργικών ειδών, τεχνολογικές λύσεις και υπηρεσίες που αφορούν τα μηχανήματα και τα υλικά συσκευασίας, τις εκτυπώσεις και τις ετικέτες. Για τρεις ημέρες, στα περίπτερα των εκθετών ξεχώρισαν οι καινοτομίες, οι εξειδικευμένες λύσεις στον τομέα της συσκευασίας, οι παγκόσμιες τάσεις στο κομμάτι του sustainable packaging, καθώς και τα digital εργαλεία για τον ψηφιακό μετασχηματισμό της γραμμής συσκευασίας για άμεση βελτίωση της παραγωγικότητας, μείωση κόστους, αλλά και αύξηση παραγωγής.

•• Η παράλληλη διοργάνωση της GLOBAL PACK με την FOODTECH ανέδειξε σημαντικές συνέργειες και είχε πολλαπλά εμπορικά οφέλη για εκθέτες και επισκέπτες. ••



FOODTECH

International food processing exhibition

POST SHOW REPORT



Δυναμική η παρουσία των διεθνών αγοραστών

Η Βιομηχανία 4.0 και ο ψηφιακός μετασχηματισμός των επιχειρήσεων παραγωγής τροφίμων & ποτών βρέθηκαν στο επίκεντρο των συζητήσεων στη FOODTECH 2023.

Η FOODTECH 2023 αποτέλεσε ένα δραστήριο και δυναμικό εμπορικό forum, ένα κέντρο καινοτομιών και τεχνολογικών εξελίξεων για τον κλάδο της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών. Πιο συγκεκριμένα, προσέλκυσε 15.180 επισκέπτες και 562 διεθνείς αγοραστές, ενώ πραγματοποιήθηκαν πλήθος εμπορικά deals, συναντήσεις και επαγγελματικές συζητήσεις. Οι leaders της αγοράς παρουσίασαν νέες γενιές εξοπλισμού και τεχνολογικές καινοτομίες που οδηγούν τις επιχειρήσεις του f&b κλάδου στο Industry 4.0, στην ψηφιοποίηση και στην εποχή της διασύνδεσης. Όσο για τους επισκέπτες, περισσότερα από 15.000 στελέχη της ελληνικής βιομηχανίας -ανάμεσα τους 5.252 από παραγωγικές και εμπορικές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών και 2.019 από την λιανική και το χονδρεμπόριο- έδωσαν δυναμικό "παρών".

FOODTECH Workshops & Seminars

Τα πιο επίκαιρα ζητήματα που απασχολούν το f&b industry αναλύθηκαν εις βάθος από experts του κλάδου και στελέχη της αγοράς, στο stage των FOODTECH Workshops & Seminars, κατά τη διάρκεια της FOODTECH 2023. Το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων βρέθηκε στο επίκεντρο της πρώτης ημέρας, ενώ την δεύτερη τα panels και οι ομιλίες επικεντρώθηκαν εκτός από την ασφάλεια τροφίμων και στις σύγχρονες τεχνολογικές εξελίξεις στο ελαιόλαδο. Τέλος, την σκηνή της τρίτης ημέρας πήρε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) μέσα από ενδιαφέρουσες ομιλίες και παρουσιάσεις.



GLOBAL Packaging Stage: NEXT DAY ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κατά τη διάρκεια της έκθεσης GLOBAL PACK 2023 πραγματοποιήθηκε για τρεις ημέρες, το GLOBAL Packaging Stage σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο Hall 3, όπου experts του κλάδου και στελέχη της αγοράς ανέλυσαν τα πιο επίκαιρα ζητήματα, που απασχολούν τον κλάδο της συσκευασίας. Πλήθος επισκεπτών παρακολούθησαν καθόλη τη διάρκεια της έκθεσης τα πάνελ ομιλιών και τις εισηγήσεις των ειδικών που επικεντρώθηκαν σε επίκαιρα θέματα όπως οι Αυτοματισμοί και το Artificial Intelligence στη βιομηχανία, το branding, οι παγκόσμιες τάσεις, αλλά και το eco packaging, για να αναφέρουμε μερικά μόνο από αυτά. Αξίζει να σημειωθεί ότι μετά το πέρας των ομιλιών πραγματοποιήθηκε και η απονομή των σημαντικών Βραβείων GREEK LABEL AWARDS 2023.

NEW PRODUCTS



Γλυκιά μαγιονέζα

Η «Piccanta Dressing & Sauces» παράγει πλούσια γκάμα προϊόντων όπως Sauces, Dressings & Dips, απευθυνόμενη σε ξενοδοχειακές μονάδες, caterings, αθυσίδες εστιατορίων και ψητοπωλεία. Σήμερα παρουσιάζει την «Gold Mayonnaise» στην πρακτική συσκευασία των 2kg για καταστήματα εστίασης και όχι μόνο! Πρόκειται για μια γλυκιά μαγιονέζα ψυγείου με πλούσια γεύση και βελούδινη υφή! Παρασκευάζεται από άριστες πρώτες ύλες με την προσθήκη εξαιρετικών μπαχαρικών. Αποτελεί μια σωστή βάση, παχύρρευστη όσο χρειάζεται και ιδανική για όλα τα sandwich, είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με άλλα προϊόντα της εταιρείας. Διατίθεται και σε συσκευασία των 5 Kg.

PICCANTA ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΟΝ ΙΚΕ,
Τηλ: 210 2460775, www.piccanta.gr



Ενεργειακό καπάκι γκριλ

Το ενεργειακό καπάκι γκριλ αποτελεί μια ακόμα πατέντα της «ΒΙΣΒΑΡΔΗΣ ΑΕ». Με το καπάκι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και μείωση χρόνου ψησίματος μεγάλων κομματιών κρέατος, ψαριών, κοτόπουλων κ.λπ., τα οποία ψήνονται σε βάθος και αποκτούν χρώμα και γεύση χωρίς να στεγνώνουν. Το καπάκι προσαρμόζεται σε όλα τα μοντέλα γκριλ, ενώ κινείται με την ώθηση της χειρολαβής και σταθεροποιείται σε δύο θέσεις. Απομακρύνεται εύκολα για καθαρισμό.

ΒΙΣΒΑΡΔΗΣ Α.Ε., Τηλ: 2610 672500,
www.visvardis.gr

Γύπος

Η εταιρεία «Megas Yeeros» εμπλουτίζει την PREMIUM σειρά της με ένα ακόμα νέο καινοτόμο προϊόν. Μετά το επιτυχημένο λανσάρισμα του PREMIUM MEGA SOUVLAKI, η εταιρεία παρουσιάζει τον PREMIUM MEGAS YEEROS, τον πρώτο γύρο από εξαιρετικής ποιότητας χοιρινό μπουτί και πανσέτα, που μαρινάρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κρόκο Κοζάνης και θαλασσινό αλάτι, δημιουργώντας ένα προφιί γύρου με αντιοξειδωτική δράση, ωφέλιμα λιπαρά οξέα, πλούσιο σε ιχνοστοιχεία, με 40% λιγότερο νάτριο, χωρίς γλυτένη και γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.

MEGAS YEEROS SA, Τηλ: 2105584098,
www.megasyeeros.gr



Garganelli

Η «Pieri Gusti» (πρώην Pasta Metaxa) παρουσιάζει για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά το ιταλικό ζυμαρικό «Garganelli». Σύμφωνα με την ιστορία, το βράδυ της πρωτοχρονιάς του 1725 στο σπίτι κάποιου καρδινάλιου της Ιταλίας, ο μάγειρας ξέμεινε από γέμιση για τα γεμιστά ζυμαρικά του δείχνου και πολύ δημιουργικά εφάρμοσε μία νέα φόρμα, φέρνοντας την τετράγωνη ζύμη γύρω από ένα ραβδί και στη συνέχεια πάνω από τα δόντια μιας χτένας ενός υφαντή. Έτσι γεννήθηκε το «Garganelli», το οποίο φέρνει για πρώτη φορά στην ελληνική παραγωγή η Pieri Gusti!

PIERI GUSTI, Τηλ: 23510 76253, www.pastalia.gr



Street food dressings

Η gourmet γοντεία του street food απαιτεί λύσεις προϊόντων που προσφέρουν γεύση, ταχύτητα και ευελιξία. Το Cheddar sandwich cream και η Caesar's cream της «Provil» ήρθαν για να καλύψουν δημιουργικά την ανάγκη για γευστικά και λαχταριστά προϊόντα που εξοικονομούν χρόνο και ενέργεια. Έτοιμα για χρήση, με κρεμώδη υφή και πλούσια γεύση, τα προϊόντα της «Provil» είναι ιδανικά για να αναδείξετε ένα πλήθος από street food παρασκευές, ενώ είναι κατάλληλα και για vegetarian εφαρμογές.

PROVIL SA, Τηλ: 2310 795730, www.provil.gr





Sauces

Η «3Π» προσφέρει στους επαγγελματίες πρωτοποριακά προϊόντα, που συνδυάζουν γεύση και pratickότητα. Ένα τέτοιο καινοτόμο προϊόν είναι και η «Aioli Sauce». Χάρη στο πάντρεμα της μαγιονέζας με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού και τον συνδυασμό του σκόρδου με τις νότες βασιλικού, η «Aioli Sauce», αναδεικνύει ιδανικά burgers, πιτάγυρα, σάντουιτς κ.ά. Παράλληλα, η «3Π» έρχεται να λύσει τα χέρια του επαγγελματία με την pratickή σειρά Sauçákia. Χάρη στην κρεμώδη υφή της μαγιονέζας, τις ισορροπημένες γεύσεις της barbecue sauce και του French dressing, τη δροσερή πινελιά της σως γιαουρτιού, καθώς και τις κλασικές γεύσεις κέτσαπ και μουστάρδας, οι θαυματοργές αυτές μερίδες δίνουν μια νέα διάσταση στην εμπειρία των πελατών και φυσικά, απόλαυση στο έπακρο!

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

Σύστημα διαχείρισης και παραγγελιοληψίας

Το «GETFOOD Pro» είναι το πιο σύγχρονο, ολοκληρωμένο, αλλά και αποτελεσματικό cloud σύστημα διαχείρισης και παραγγελιοληψίας επιχειρήσεων HORECA. Μέσω ενός απλού, φιλικού και λειτουργικού περιβάλλοντος δέχεται και διαχειρίζεται παραγγελίες από πολλαπλά κανάλια, όπως το website/eshop, mobile app, POS, τηλέφωνο, αλλά και τραπέζια εστιατορίου, δωμάτια και ξαπλώστρες ξενοδοχείου έως και παραγγελίες από τρίτες πλατφόρμες. Έρχεται χωρίς προμήθειες και κρυφά κόστη, με μια σταθερή ετήσια συνδρομή που περιλαμβάνει τη χρήση, τις ανανεώσεις και την υποστήριξη.

OTO DEV, Τηλ: 215 2152324,
www.getfoodpro.gr



Μορταδέλλα

Εμπνευσμένη από την ιταλική παράδοση και τη μορταδέλλα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης της Μπολόνιας, η μορταδέλλα της «Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company» παρασκευάζεται από επιλεγμένο βοδινό και χοιρινό κρέας, σε φυσικό βοδινό βρώσιμο περιβλήμα. Καταναλώνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε λεπτοκομμένες φέτες και είναι κατάλληλη για πηλατό αθλητικών, πιτάκια, πίτσα, καλτσόνε, χορταστικά σάντουιτς κ.ά. Διαθέσιμη σε μπαστούνι 6 περίπου κιλών για τον πάγκο κοπής αθλητικών, ιδανική για επαγγελματική χρήση.



ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ MEAT COMPANY,
Τηλ: 2541 600500, www.meatcompany.gr

Πίτα

Η «Ελληνική Πίτα» από την εταιρεία «Πίτες Κολιός», ή αλλιώς η πίτα για σουβλάκι ή σουβλακόπιτα, διατίθεται τώρα με νέα συνταγή, η οποία έχει ως αποτέλεσμα ένα εξαιρετικό προϊόν, σκόνη πιο μαλακό, αφράτο, ευλύγιστο και γευστικό μα πάνω απ' όλα χρηστικό. Πρόκειται για την πλέον κατάλληλη λύση για κάθε απαιτητικό επαγγελματία, ο οποίος ζητά φρεσκάδα, ποιότητα, αλλά και ευκολία καθημερινά στην δουλειά του. Δοκιμάστε την, ψήστε την, τυλίξτε την και ικανοποιηστε και τον πιο απαιτητικό σας πελάτη.

ΠΙΤΕΣ ΚΟΛΙΟΣ ΑΕ, Τηλ: 210 5555445,
www.piteskolios.gr.



Ζαμπονομηχανή

Η ιταλική SIRMAN παρουσιάζει τη χειροκίνητη μηχανή κοπής αθλητικών Anniversario LX 350, που διατίθεται από την «Estiasi». Με διάμετρο μαχαιριού 35εκ. και πατενταρισμένο σύστημα μετάδοσης, προσφέρει απόλυτο έλεγχο στο κόψιμο. Ο κομψός ιταλικός σχεδιασμός συνδυάζεται με ρύθμιση κοπής από 0-3χιλ, καθιστώντας την μηχανή ιδανική για το κόψιμο προσούτο και άλλων αθλητικών. Πρόκειται για μια σύγχρονη, αξιόπιστη και επαγγελματική λύση για την κοπή αθλητικών στον χώρο εστίασης.

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



IT'S GOOD

ΜΙΑ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΘΕΤΙΚΕΣ ΚΡΙΤΙΚΕΣ!



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Σήμερα, περισσότερο από ποτέ άλλοτε, οι ιδιοκτήτες των εστιατορίων έχουν να αντιμετωπίσουν το «φόβητρο» των κακών κριτικών που μερικές φορές δεν είναι τόσο αθώες όσο φαίνονται... Το να υπάρξει ένας ή και περισσότεροι δυσαρεστημένοι πελάτες είναι λογικό, όταν, όμως, διάφορα «προφίλ» φαινομενικά ασύνδετα μεταξύ τους επιτίθενται μαζικά σε ένα εστιατόριο ασκώντας πολύ κακές κριτικές, τότε αυτή η σύμπτωση μπορεί να κρύβει διάφορα... Τις περισσότερες φορές μπορεί να είναι κάποιος δυσαρεστημένος υπάλληλος ή πιο σπάνια να πρόκειται για μια συντονισμένη επίθεση ώστε κάποιοι να εκβιάσουν τον επιχειρηματία για να υποκύψει σε οικονομικές απαιτήσεις ή ακόμα και ανταγωνιστικές επιχειρήσεις να στοχεύουν συστηματικά να πλήξουν τη φήμη ενός εστιατορίου. Να, όμως, που στις ΗΠΑ εμφανίστηκε μια start-up που θέλει να διαταράξει το διαδικτυακό σύστημα αξιολόγησης. Το όνομα αυτής: «It's Good» και πρόκειται για μια πλατφόρμα κριτικών εστιατορίων η οποία επιτρέπει μόνο θετικές κριτικές και ποτέ αρνητικές.

Εύλογα προκύπτει το ερώτημα τού πως ο καταναλωτής θα εμπιστευτεί μια πλατφόρμα μόνο με θετικές κριτικές. Η αξία έγκειται, όχι μόνο στη λεπτομέρεια της κριτικής, αλλά στο αξιόπιστο δίκτυο χρηστών που υποβάλλουν την κριτική. Οι χρήστες θα πρέπει να έχουν προσκληθεί για να δώσουν την κριτική τους, να ανήκουν σε κάποιο club καλοφαγάδων, να είναι

επιφανείς Σεφ, έγκριτοι food editors, διασημότητες ή food influencers, άνθρωποι που νοιάζονται και αγαπούν το καλό φαγητό και ξέρουν πως να εκτιμήσουν και να αξιολογήσουν την εξυπηρέτηση και το περιβάλλον. Το εγχείρημα υποστηρίζεται από τον τραγουδιστή John Legend, ο οποίος μαζί με τον τεχνολογικό συνεργάτη του Mike Rosenthal ανέπτυξαν την ιδέα καθ' όλη τη διάρκεια της πανδημίας. Η πλατφόρμα δεν έχει χώρο για αρνητικές κριτικές, είναι ένα μέρος για συστάσεις από ανθρώ-

“ Η πλατφόρμα δεν έχει χώρο για αρνητικές κριτικές, είναι ένα μέρος για συστάσεις από ανθρώπους που γνωρίζουν από καλό φαγητό. ”

πους που γνωρίζουν από καλό φαγητό. Τα μελλοντικά έσοδα θα προέρχονται από προμήθεια κάποιας κράτησης μέσω της πλατφόρμας. Ωστόσο, σίγουρα το μοντέλο ψηφιακής διαφήμισης clickbait θα αποφευχθεί, αφαιρώντας την πιθανότητα τοξικής συμπεριφοράς κριτικών στην πλατφόρμα.

Ο συνιδρυτής της πλατφόρμας δηλώνει αποφασιστικά: «Πόσες φορές οι φίλοι σας δεν σας έχουν ρωτήσει για κάποιο εστιατόριο, επειδή απλά εμπιστεύονται τη γνώμη σας και σας εκτιμούν σαν εξαιρετικό γευσιγνώστη; Μια καλή κριτική από κάποιον που γνωρίζετε είναι πάντα πιο πολύτιμη από έναν άγνωστο σχολιαστή του διαδικτύου ή ένα bot στον Ιστό. Με το It's Good, επιδώσαμε να δημιουργήσουμε μια αξιόπιστη κοινότητα για τους λάτρεις του φαγητού, μια φιλική προς το χρήστη πλατφόρμα που είναι εύκολα κοινοποιήσιμη και όμορφη». Γιατί τελικά το καλό και το όμορφο θα νικάει πάντα το κακό και το άσχημο... Καλή χρονιά! ■



Οι συνιδρυτές της πλατφόρμας. Αριστερά ο Mike Rosenthal και δεξιά ο εμπνευστής της ιδέας τραγουδιστής John Legend.

ΜΕΒΓΑΛ

SPECIALISTAS



ΓΙΑΟΥΡΤΙ SPECIALISTAS
10% λιπαρά, 5kg

ΓΙΑΟΥΡΤΙ SALAD
8% λιπαρά, 5kg

ΦΥΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
SPECIALISTAS 5kg

CREAM SPREAD
SPECIALISTAS
Κρεμώδες αλειφόμενο
προϊόν 2,5kg

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ 8kg

ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ
SPECIALISTAS 1kg

Premium MEGAS YEEROS®

ΕΑΝ
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ
MEGAS
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ
YEEROS

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ
ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΓΥΡΟΣ
ΑΠΟ ΜΠΟΥΤΙ & ΠΑΝΣΕΤΑ.



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Με την αντιοξειδωτική δράση
και ωφέλιμα λιπαρά οξέα του
εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου.



ΥΠΕΡΤΡΟΦΗ (SUPERFOOD)

Με κρόκο Κοζάνης υψηλής
διατροφικής αξίας πλούσιο σε
ιχνοστοιχεία και μέταλλα.



ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Φυσικό θαλασσινό αλάτι
με 40% λιγότερο νάτριο.

Με την εγχύση της



* Πρόταση σερβιρίσματος