

ΨΗΤΟ

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



Καλωσορίζουμε τη νέα, επτανόστιμη σειρά προψημένων προϊόντων Bellecious.
Λαχταριστές, ζουμερές νοστιμιές, πανέτοιμες μέσα σε λίγα λεπτά,
δίνουν λύση κάθε στιγμή της ημέρας.



09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO
2024

food Greece
expo

Συμμετέχουμε!

HALL 2/STAND B22, C21



ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ



ΣΤΟ AIR FRYER

bellemeat.gr

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 Αχαρναί | Τ 210 2447299 | sales@alexakis-pittes.gr | www.alexakis-pittes.gr

ΓΕΜΗ 0005048801000

KASIDIS

— est.1885 —

Σουβλάκι Κοτόπουλο μπούτι

Τρυφερά σουβλάκια
από κοτόπουλο μπούτι
μαριναρισμένα με
αρωματικά βότανα
και μπαχαρικά.



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!





NANOS

& ΣΙΑ

Ανακάλυψε την νέα σειρά προϊόντων!



Ι. ΝΑΝΟΣ & ΣΙΑ Α.Ε.Β.Ε





ΜΠΕΣ ΚΑΤΕΥΘΕΪΑΝ ΣΤΟ ΨΗΤΟ



Νέες ψημένες γευστικές προτάσεις που προέρχονται από ατόφια κομμάτια αυθεντικού κρέατος εμπλουτισμένα με φυσικά μυρωδικά και βότανα της ελληνικής γης, τα οποία συνθέτουν συνταγές από σπίτι, ενώ προσφέρουν ευκολία στην χρήση μόλις σε λίγα λεπτά έτοιμες για σερβίρισμα.

Οι γευστικές προτάσεις είναι βασισμένες σε όλες τις κατηγορίες κρέατος όπως χοιρινό, κοτόπουλο και μοσχάρι. Σε συνταγές που αναδεικνύουν όλη την γεύση και την ευκολία τους.

Η σειρά αυτή ήρθε για να προσφέρει στον επαγγελματία του χώρου, και προτάσεις για όλα τα κοινά και για όλες τις ώρες.

Η νέα σειρά, θα παράγεται πλέον σε μία νέα σύγχρονη μονάδα που θα αναπτυχθεί σε πάνω από 2500 τμ & θα υποστηρίξει την παραγωγή νέων κατηγοριών προϊόντων και θα επανδρωθεί με τελευταίας τεχνολογίας γραμμές παραγωγής.

Χοιρινό Schmitzel



Γύρος Κοτόπουλο



Γύρος Χοιρινός



Ανάμεικτο Μπιφτέκι
με Γραβιέρα



ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ

HALL 2/
STAND A02/B01



09 - 11
MARCH
ATHENS • GREECE
2024

foodexpo
Greece

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE

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. Περικύψτε ένα από τα γλάσα της προτιμήσεως σας λίγο πριν το βγάλετε από 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
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



- 30.000 τ.μ. που περιλαμβάνουν μια από τις πιο τεχνολογικά προηγμένες εγκαταστάσεις παραγωγικής διαδικασίας, αποθήκης και logistics
- € 70.000.000 κύκλος εργασιών
- 350 άτομα προσωπικό
- Μία από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες επεξεργασίας κρέατος στην Ελλάδα
- Η μεγαλύτερη ελληνική βιομηχανία παρασκευής γύρου

Papageorgiou Food Service S.A
3^η κlm Ampelonas - Larissa
40400, Greece

T +30 2410 942069
F +30 2410 941055
E sales@pfs-foods.com

Find us @



www.pfs-foods.com



ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ

HALL 2/
STAND A12/B11



09-11
MARCH
ATHENS • GREECE
2024

Greece
foodexpo

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE

Η **PFS**, μια από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες επεξεργασίας κρέατος στην Ελλάδα μετά και την κατασκευή της μονάδας παραγωγής προψημένων και παναρισμένων προϊόντων, συνεχίζει τις επενδύσεις με την επέκταση παραγωγικών μονάδων. Συγκεκριμένα έχουν ολοκληρωθεί επενδύσεις αξίας 3.000.000 € στα τμήματα του χοιρινού, κοτόπουλου και προψημένου γύρου με σκοπό της αύξηση της παραγωγικής δυναμικότητας. Επιπλέον μέσα στους επόμενους 3 μήνες θα λειτουργήσει και νέα παραγωγική μονάδα κρεατοσκευασμάτων 2.500 τ.μ.

Όλη αυτή η νέα δυναμική θα υποστηριχθεί από τη νέα κατασκευή ψυγείων-αποθήκης 5.000 τ.μ. και χωρητικότητας 12.000 παλετοθέσεων τα οποία θα λειτουργούν με υπερσύγχρονο ρομποτικό σύστημα ραφιών. Η νέα αποθήκη θα είναι έτοιμη για λειτουργία τέλος της χρονιάς. Επιπλέον, μέσα στους επόμενους 3 μήνες ξεκινά και η κατασκευή ψυγείων-αποθήκης στον Ασπρόπυργο Αττικής χωρητικότητας 3.000 παλετοθέσεων.

Η **PFS** επενδύει συνεχώς και ενισχύεται προσφέροντας μια ευρεία γκάμα κωδικών προσαρμοσμένη στις σύγχρονες ανάγκες της εστίασης και τις τάσεις της αγοράς που μεταβάλλονται στο πολυποίκιλο και ρευστό καταναλωτικό περιβάλλον, ικανοποιώντας και το πιο απαιτητικό επαγγελματία με προϊόντα κορυφαίας ποιότητας και γεύσης.

Θα μας βρείτε και φέτος στην έκθεση **Food Expo (Stand A12-B11 - Hall 2)** για να δοκιμάσετε καινούρια αλλά και προϊόντα-θεσμούς της εταιρείας, τα οποία έχουν κάνει την **PFS ηγέτη** για περισσότερα από 30 χρόνια στις προτιμήσεις των επαγγελματιών της εστίασης.

Σας περιμένουμε όλους!



SIVVA

Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΑ DRESSINGS

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





Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΙΣ ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ



SIVVAS A.E.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ 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 Τ.Κ. 41500 - Τηλ.: 2410 572029



provil.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου Οδός Α3, 57022, Τ: 2310 795 730
ΑΘΗΝΑ Λεωφ. Λαυρίου 101, 153 54, Γλυκά Νερά, Τ: 210 66 57 680
info@provil.gr





provil
flavor concepts

30 *ΧΡΟΝΙΑ*

Ταξίδι στη Γεύση

FLAVOR CONCEPTS

30 χρόνια συνοδοιπόροι
στο ταξίδι της γεύσης

Πριν από 30 χρόνια ξεκινήσαμε μαζί ένα συναρπαστικό ταξίδι στον κόσμο της γεύσης. Μία πορεία γεμάτη προκλήσεις και μοναδικές στιγμές ανακάλυψης, με πυξίδα μας την ποιότητα.

Για όλους εμάς στην Provil, η γεύση δεν έχει όρια, γι' αυτό πάντα αναζητούμε το νέο, το διαφορετικό, το ανεξερεύνητο. Για να προσφέρουμε σε εσάς και στους πελάτες σας εμπειρίες που μένουν αξέχαστες. Αυτός είναι ο προορισμός μας.

Ευχαριστούμε που ταξιδεύετε μαζί μας!



I AM  ITALIAN CUISINE
CANDIDATE FOR UNESCO HERITAGE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



ITALIAN COOKING CLASS

with **Chef Giovanni Scaraggi**,
Sole Giaguaro Restaurant

Monday, March 11 @ 12:15-13:00

Food Expo Athens,
Mediterranean Food Stage, Hall 1

ITALY at FOOD EXPO ATHENS 2024

Come and visit us at Hall 1/E14,F11

4.0 CAFFE'

🌐 www.quarantacaffe.it

BAR ITALIA

🌐 www.foxitalia.com

BLOG

🌐 www.blogsrl.it

COMPAGNIA DEL CAFFE'

🌐 www.universalcaffe.com

CON SAR

🌐 www.consaritaly.com

DEA società benefit

🌐 www.deanocciola.com



E' BUFALA CASEIFICIO

🌐 www.ebufala.it

FOODS IMPORT DEI FELLI MONTI

🌐 www.baccalamonti.com

MOTTA SAS DI MOTTA CARMELA & C.

🌐 www.caffemotta.com

POLI.COM

🌐 www.policomsrl.it

RAFF

🌐 www.cuscinetticroccanti.com

TEOREMA MEDITERRANEO

🌐 www.teoremamediterraneo.com



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



madeinitaly.gov.it

76

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Αυτοματισμοί, νέες τεχνολογίες, ποιότητα και χαμηλά λειτουργικά κόστη χαρακτηρίζουν τις σύγχρονες λύσεις εξοπλισμού για τους επιχειρηματίες των ψητοπωλείων.



38

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ!

Οι επαγγελματίες προτείνουν νόστιμες και ποιοτικές προτάσεις χωρίς κρέας για όλους όσοι επιλέγουν να απέχουν από τις ζωικές πρωτεΐνες στη διάρκεια της Σαρακοστής.

22 Editorial

24 Ειδήσεις

32 Meat News
Τα νέα του κλάδου του κρέατος

34 Συνέντευξη
Γιάννης Καλλιάς

38 Αφιέρωμα
Νηστίσιμες λύσεις

48 HORECA 2024
Απολογιστικό:
Όλα όσα έγιναν στο μεγαλύτερο εκθεσιακό event

58 Ρεπορτάζ
Cocktails and Food

66 Παρουσίαση
Osteria Greca

70 Συνταγές
Μαγειρέματα με κρασί

76 Αφιέρωμα
Εξοπλισμός
Ψητοπωλείου

86 Επικαιρότητα
ΣΟΚΕΕ

90 Θέμα
Iris, απογείωση των αισθήσεων στα νορβηγικά φιόρντ

94 FOOD EXPO 2024

96 Προφίλ
Θοδωρής Τσίγκας

98 Συνέντευξη
Remco Kerssens,
Salomon Foodworld

100 WOB

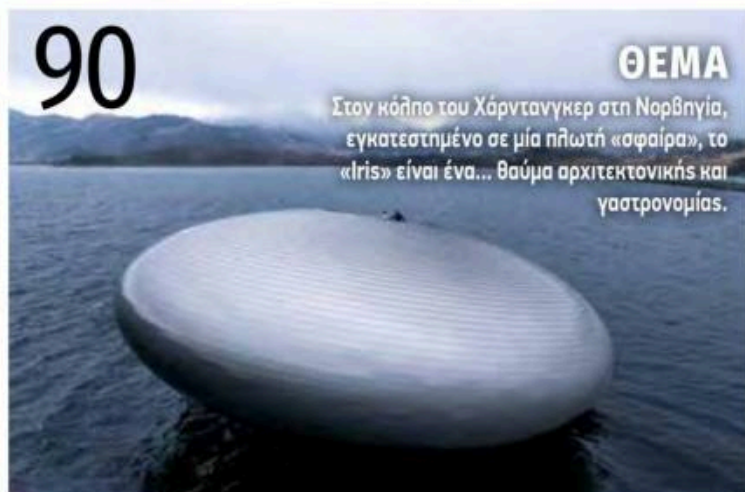
102 Νέα Προϊόντα

104 Last Page

90

ΘΕΜΑ

Στον κόλπο του Χάρντανγκερ στη Νορβηγία, εγκατεστημένο σε μία πλωτή «σφαίρα», το «Iris» είναι ένα... θαύμα αρχιτεκτονικής και γαστρονομίας.



34

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τον κ. Γιάννη Καλλιά,
Διευθύνοντα Σύμβουλο της
εταιρείας KALLAS INC.



24

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



58

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Η τάση του cocktail and food pairing κερδίζει όλο και περισσότερους θιασώτες, ενώ υπόσχεται μία πλούσια γευστική εμπειρία.

70

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο Γιάννης Στανίτσας δημιουργεί εντυπωσιακά πιάτα, στα οποία πρωταγωνιστεί το ελληνικό κρασί.





ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ



ΑΝΤΟΧΗ ΣΕ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ



ΑΝΤΙΑΦΡΙΣΤΙΚΟ

GOLD 10

100% ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΥΨΗΛΟΥ ΕΛΑΪΚΟΥ ΟΞΕΟΣ

Η χρυσή επιλογή



- Μεγάλη διάρκεια ζωής με 72 ώρες συνεχούς ποιοτικού τηγανίσματος.
- Μεγάλη αντοχή στη θερμοκρασία (240°C).
- Δεν αφρίζει κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
- Το πιο νόστιμο και υγιεινό τηγάνισμα λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ.
- Εξοικονόμηση χρημάτων λόγω μεγάλης διάρκειας και σταθερής ποιότητας.



KALLAS
INC



KALLAS INCORPORATION A.E.

Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές

T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833

E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

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



🔴🔴 Ελλάδα δεν είναι μόνο ήλιος και θάλασσα. Ελλάδα είναι και τα προϊόντα που παράγει η γη της: Η ελιά το ελαιόλαδο, το κρασί, η φέτα, μέλι και τόσα ακόμα... 🔴🔴

Μια ανάσα πριν από την έκθεση Food Expo και ενώ βρισκόμαστε στον προεκθεσιακό πυρετό της διοργάνωσης, δεν γίνεται να μην αναλογιστούμε τη δυναμική ανάπτυξη του κλάδου Τροφίμων και Ποτών στη χώρα μας. Ενός κλάδου, με έντονη εξωστρέφεια, που συμβάλλει σημαντικά στην ενίσχυση της ελληνικής οικονομίας. Δεν είναι τυχαίο πως για το 2023 οι ελληνικές εξαγωγές τροφίμων αναμένεται να σημειώσουν τη δεύτερη καλύτερη επίδοση όλων των εποχών ξεπερνώντας τα 50 δισ. ευρώ. Αυτή η επιτυχία οφείλεται σίγουρα στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους που τα καθιστούν μοναδικά, ωστόσο καθοριστικό ρόλο παίζει και η ανταπόκριση των παραγωγικών και μεταποιητικών επιχειρήσε-

ων του κλάδου στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των κατά τόπους ξένων αγορών. Με στόχο να αναδείξουν κάθε ανταγωνιστικό τους πλεονέκτημα, οι επιχειρήσεις αυτές εκσυγχρονίζονται, ψηφιοποιούνται, ενσωματώνουν νέες τεχνολογίες, πιστοποιούνται και

παράγουν προϊόντα που μπαίνουν με αξιώσεις στα ράφια μεγάλων αλυσίδων σε όλο τον κόσμο. Η έκθεση Food Expo δημιουργήθηκε για να αναδείξει αυτόν ακριβώς τον κόπο, το μόχθο, το μεράκι, αλήθαι και την καινοτομία των Ελλήνων παραγωγών, που ταξιθεύουν την Ελλάδα στον κόσμο. Γιατί η Ελλάδα δεν είναι μόνο ήλιος και θάλασσα. Ελλάδα είναι και τα προϊόντα που παράγει η γη της. Ελλάδα είναι και η ελιά, το ελαιόλαδο, το κρασί, η φέτα, το μέλι και τόσα ακόμη αγαθά του τόπου μας. Το ίδιο συμβαίνει και με τα ελληνικά προϊόντα γαστρονομίας που πατούν σ' αυτές ακριβώς τις βάσεις. Όποιος επισκέπτεται τη Food Expo κάθε χρόνο δεν μπορεί παρά να νιώσει δέος μπροστά στα δεκάδες χιλιάδες προϊόντα που ενσωματώνουν την άοκνη προσπάθεια των παραγωγών αυτών να αγγίξουν το τέλειο. Γι' αυτή και μόνο την προσπάθεια η επίσκεψη στη Food Expo είναι επιβεβλημένη.

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

INTERNATIONAL &

NEW BUSINESS DIRECTOR

ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

MARKETING DIRECTOR

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΜΠΑ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ DIGITAL

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ

LABROULIS CREATIVE

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

ΕΛΕΝΗ ΣΑΜΑΡΑ

PERSONAL ASSISTANT CEO

ΠΕΡΣΥ ΓΡΗΓΟΡΑΤΟΥ

HEAD OF SALES SUPPORT

Μ. ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ

HEAD OF DATA ENTRY

ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Δ. ΚΟΛΙΟΣ, Δ. ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΜΠΑΞΑΣ ΑΕ

ΤΟ "ΨΗΤΟ" ΑΠΟΣΤΕΛΛΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ ΣΕ

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ ΚΑΙ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM AE

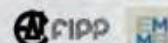
Member of NürnbergMesse Group

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328,

ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

ΤΗΛ.: 210 5242100

info@forumsa.gr, www.forumsa.gr



ΜΕΛΟΣ

Ενώσεως Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
1983 - 2023

40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!

ZENDAYA

Fusion εμπειρία στη Θεσσαλονίκη

Στην καρδιά της Θεσσαλονίκης έχει κάνει εδώ και λίγους μήνες την εμφάνισή του ένα εστιατόριο που προσφέρει μία αριστοκρατική και γαστρονομικά αξέχαστη fusion εμπειρία. Ο λόγος για το «Zendaya», που συνδυάζει την πολυτέλεια με την κομψότητα. Στον χώρο, όπου ξεχωρίζουν τα ιδιαίτερα φωτιστικά, κυριαρχεί το βελούδο, ενώ εντύπωση προκαλούν και οι μοναδικές ταπετσαρίες, δημιουργώντας ένα μυστηριώδες ατμοσφαιρικό περιβάλλον. Δίνοντας έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών, κάθε πιάτο αποτελεί ένα ταξίδι σε όλη τον κόσμο, συνδυάζοντας στοιχεία διαφορετικών γαστρονομικών παραδόσεων. Στο μενού, μεταξύ άλλων ξεχωρίζει το χειροποίητο ψωμί, η συλλογή των ιδιαίτερων burgers με τρούφα, φέτα ή τσιμιτσούρι, ο «Kobe Gyros», αλλά και το «Secretto» - εκλεκτή κοπή μαύρου χοίρου με συνοδεία λαχανικών. Η γευστική εμπειρία συμπληρώνεται ιδανικά με μία πλούσια λίστα κρασιών.

info

Δ/νση: Προξένου Κορομηλά 4, Θεσσαλονίκη
Τηλ: 690 6099 319



1

1. Στο μενού του «Zendaya» υπάρχουν στοιχεία από διαφορετικές γαστρονομικές παραδόσεις.
2. Το εσωτερικό συνδυάζει πολυτέλεια και κομψότητα.



2

Εξαγωγές τροφίμων: Θα ξεπεράσουν τα €50 δισ.

Την δεύτερη καλύτερη επίδοση όλων των εποχών αναμένεται να σημειώσουν οι ελληνικές εξαγωγές, καθώς υπολογίζεται πως θα ξεπεράσουν τα 50 δισ. ευρώ το 2023. Συγκεκριμένα, το διάστημα Ιανουαρίου – Νοεμβρίου 2023 ανήλθαν στα 6,9 δισ. ευρώ από 6,3 δισ. ευρώ, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 9%, σε σχέση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο. Στα 6,9 δισ. ευρώ προστίθενται και οι εξαγωγές της κατηγορίας έλαια και λίπη, στην οποία περιλαμβάνεται ως επί το πλείστον το ελαιόλαδο, οι οποίες για το ίδιο χρονικό διάστημα ανήλθαν στο 1,37 δισ. ευρώ από 842 εκατ. ευρώ το ενδεκάμηνο του 2022, σημειώνοντας την εκρηκτική αύξηση της τάξης του 63,4%, που μεταφράζεται σε 534 εκατ. ευρώ περισσότερα.

Paliria: Άνω των €115 εκατ. ο στόχος πωλήσεων για το 2024

Ενοποιημένες πωλήσεις άνω των €115 εκατ. και αύξηση του όγκου πωλήσεων 14% έχει ως στόχο της φέτος η Παλέρια Σουλιώτης, που πέρσι εξαγόρασε τη βιομηχανία ζυμών Τσαμπάσης, ενώ σχεδιάζει την περαιτέρω διεύρυσή της στην αγορά των έτοιμων γευμάτων εντός και Ελλάδας. Διαθέτοντας συνολικά 7 εργοστάσια σε Ελλάδα, Βουλγαρία, Κίνα και Ιορδανία, η εταιρεία που έχει διεθνή παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες, υλοποιεί επενδύσεις ύψους 18-19 εκατ. ευρώ για την διετία 2023-2024. Το επενδυτικό πλάνο επικεντρώνεται στην επέκταση της μονάδας της Τσαμπάσης στο Άργος αλλά και την ενίσχυση της παραγωγικής δυναμικής των υπόλοιπων μονάδων.



ERGON FOODS: ΝΕΟ ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΟ ΑΜΠΟΥ ΝΤΑΜΠΙ

Ένα νέο κατάστημα άνοιξε η Ergon Foods στο Abu Dhabi, στο εμβληματικό 5στερό Erth resort. Το Ergon Deli & Café προσφέρει ένα πλήρες μενού με πλήθος πιάτων (μεζέδες, ζυμαρικά, κρεατικά κ.λπ.), όλων βασισμένων στην Ελληνική/ Μεσογειακή κουζίνα. Πρόκειται για το δεύτερο κατάστημα της Ergon Foods στην Μέση Ανατολή, μετά το πρώτο που άνοιξε το 2022 στη Ντόχα του Κατάρ και το οποίο συνεχίζει να λειτουργεί με επιτυχία.

ΜΙΝΕΡΒΑ: ΝΕΑ CEO Η ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΒΛΑΧΟΥ

Μετά από 6 χρόνια στην ηγεσία και συνολικά 20 χρόνια στο δυναμικό της ΜΙΝΕΡΒΑ ΑΕ Ελαιοεργατικών Επιχειρήσεων και Τροφίμων, η Χρυσάνθη Μπόνου ανακοίνωσε την οικειοθελή παραίτησή της από τη θέση της Διευθύνουσας Συμβούλου της ΜΙΝΕΡΒΑ. Τη θέση της αναλαμβάνει η Κατερίνα Βλάχου, που υπήρξε CEO Ελλάδας και Κύπρου στην εταιρία Mondelez Hellas με προϋπηρεσία στο Marketing και τις Πωλήσεις.



Η ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΠΗΝΕΙΟΥ ΨΗΦΙΟΠΟΙΗΘΗΚΕ

Η Ζυθοποιία Πηνειού σε συνεργασία με την Ελληνική startup Oliveex ψηφιοποίησε πλήρως τις παραγωγικές της διαδικασίες και εφάρμοσε τεχνητή νοημοσύνη με σκοπό τη βελτιστοποίηση του τρόπου λειτουργίας. Παράλληλα, ολοκληρώνει την 3η φάση του επενδυτικού της σχεδίου, επεκτείνοντας τις εγκαταστάσεις της με χώρους αποθήκευσης και νέο χώρο εμφιάλωσης.



Hot News

SELECT

Jackson

HOT OR NOT

TASTE ON TOP

SIMPLE.
EASY.
COMFORT.

PLAIN

HOT

COLD

LUMA

Σύγχρονο ιταλικό στέκι

Το «Luma» αποτελεί την πιο πρόσφατη ιταλική πρόταση στη γειτονιά του Παγκρατίου. Το νέο εγχείρημα της ομάδας, που βρίσκεται πίσω από τα «Aperio», «White Spoon» και «Big Spoon» αποτελεί μία σύγχρονη τρατορία, με τέσσερα «ζεστά» δωμάτια, τα οποία φιλοξενούν τους επισκέπτες, ενώ ιδιαίτερα εντυπωσιακό είναι και το walk in κελάρι. Το μενού, το οποίο επιμελείται ο executive chef Κώστας Καρακώστας και εκτελεί ο σεφ Γιάννης Ντισόλλας, περιλαμβάνει φυσικά πίτσες και pasta, αλλά υπάρχουν και πολύ ενδιαφέροντα antipasti όπως για παράδειγμα το vitello tonnato, τα raccheri καρμπονάρα και η costoletta alla Milanese. Από τον κατάλογο δεν λείπουν «γλυκιές» επιλογές, ενώ το «Luma» διαθέτει και μία πλούσια λίστα κρασιών.

info

Δ/ση: Φερεκίδου 2,
Παγκράτι
Τηλ: 210 7524092



1. Ο σεφ Γιάννης Ντισόλλας. 2. Η σύγχρονη τρατορία χωρίζεται σε τέσσερα δωμάτια που φιλοξενούν τους επισκέπτες. 3. Το vitello tonnato αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα του μενού στο «Luma».

» «Έρχεται» Θεσσαλική αγροδιατροφική σύμπραξη

Πράσινο φως «άναψε» το Περιφερειακό Συμβούλιο για την ίδρυση Αστικής μη Κερδοσκοπικής εταιρείας με την επωνυμία Αγροδιατροφική σύμπραξη Θεσσαλίας μετά από εισήγηση του Περιφερειάρχη Δημήτρη Κουρέτα. Πρόκειται για μια πρωτοβουλία με σκοπό την ανάδειξη, προβολή και προώθηση των θεσσαλικών προϊόντων στην εγχώρια και τις διεθνείς αγορές. Όπως ανέφερε ο Περιφερειάρχης κ. Δημήτρης Κουρέτας στην εισήγησή του, η νέα Περιφερειακή Αρχή προτάσσει την ανασυγκρότηση του πρωτογενούς τομέα, ως μονόδρομο για το συνολικό μετασχηματισμό της περιοχής σε πόλο βιώσιμης ανάπτυξης και υψηλής ανταγωνιστικότητας. Για το λόγο αυτό, πρόσθεσε, είναι χρέος όλων η ανάδειξη των παραγωγικών χαρακτηριστικών της Θεσσαλίας τα οποία αποτελούν τα συγκριτικά πλεονεκτήματά της, με σκοπό να διασφαλιστεί η βιωσιμότητα στη γεωργία, να ενισχυθεί η ανταγωνιστικότητα του αγροδιατροφικού τομέα και να τονωθούν και οι υπόλοιποι παραγωγικοί τομείς του τόπου.

» Select Bakery: Διψήφια ανάπτυξη το 2023

Ξεκίνησε να λειτουργεί ήδη η νέα μονάδα της Select Bakery, αυξάνοντας σημαντικά την παραγωγική δυνατότητα της Βορειοελλαδίτικης βιομηχανίας. Η Select, η οποία σημείωσε διψήφια ανάπτυξη τη χρονιά που πέρασε στοχεύει να συνεχίσει την ανοδική της πορεία, δίνοντας έμφαση στην εξωστρέφεια, αλλά και στην παραγωγή νέων κωδικών αξιοποιώντας και τις νέες υπεράσύγχρονες εγκαταστάσεις της. Θυμίζουμε πως η εταιρεία υλοποιεί επενδύσεις που αγγίζουν τα 25εκ. Ευρώ, ενώ ήδη εξάγει σε περισσότερες από 50 χώρες, με τις εξαγωγές να καταλαμβάνουν το 30% του συνολικού τζίρου.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΛΑΒΙΔΑ

40 εκατοστών λαβίδα της Jasfyee έχει εξαιρετική αντοχή και δεν απαιτεί συναρμολόγηση. Ιδανική για τη διαχείριση κάθε φωτιάς.

★ amazon.com.uk ★



ΓΙΑ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Με την Dual Chamber συσκευή της SQUEEZE master δεν σταματά ποτέ η κομποστοποίηση. Είναι ανθεκτική και διαθέτει σύστημα εξαερισμού.

★ amazon.com.uk ★



ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

Τα σουβλάκια από ανοξείδωτο ατσάλι της JD Europe διαθέτουν ευρεία, επίπεδη επιφάνεια για να συγκρατούν τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος.

★ 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.

NEBBIOLO

Από Ιταλία... Εκάλη

Στα μέσα του περασμένου Δεκεμβρίου, η Εκάλη απέκτησε ένα νέο ιταλικό hot spot. Ο λόγος για το all day bar restaurant «Nebbiolo» των Γιάννη Μωράκη, Χρήστου Φιλόκου και Άγγελου Αντωνίου. Το μενού υπογράφει ο σεφ Θοδωρής Παπανικολάου, ενώ επικεφαλής της κουζίνας έχει αναλάβει ο Noel Angoli. Στον ενδιαφέροντα κατάλογο, ο οποίος περιλαμβάνει comfort και σύγχρονες ιταλικές επιλογές, μπορεί κανείς να ξεχωρίσει τα raccheri casio e pere, τα ζυμαρικά με ραγού από πάπια, το κοτόπουλο Nanaki με λεμόνι και τραγανές ψητές πατάτες, την πίτσα Fungi Misto & Tartuffo, αλλά και το Milanese Veal Cutlet (μοσχάρι γάλακτος, προσούτο cotto, τυρί Fontina και χρυσή κρούστα ψωμιού). Έμφαση έχει δοθεί στο οινικό κομμάτι, με τη λίστα να περιλαμβάνει πολλή καλοδιαλεγμένες ετικέτες κρασιών από την Ελλάδα και τον υπόλοιπο κόσμο.

info

Δ/ση: Λεωφ. Θησέως
111, Εκάλη
Τηλ: 210 6228888



1. Στο «Nebbiolo» το μενού περιλαμβάνει comfort και σύγχρονες ιταλικές επιλογές.

2. Στον χώρο ξεχωρίζει το ιδιαίτερο τζάκι, που βρίσκεται στο κέντρο της σάλας, «κλέβοντας» βλέμματα και εντυπώσεις.



➤ Πρότυπο οινοποιείο στην Costa Navarino

Η ΤΕΜΕΣ Α.Ε. και η PREMIA Properties ΑΕΕΑΠ, προχωρούν σε στρατηγική συνεργασία με στόχο να αναπτύξουν περαιτέρω τους αμπελώνες Navarino Vineyards που βρίσκονται στην Costa Navarino, στη Μεσσηνία. Οι δύο εταιρείες ενώνουν τις δυνάμεις τους για να δημιουργήσουν μέσω μιας νέας επένδυσης, ένα πρότυπο και σύγχρονο οινοποιείο, με σεβασμό στην οινική παράδοση της περιοχής και στο περιβάλλον. Στο επενδυτικό πλάνο θα συμμετέχει και η εταιρεία Ελληνικά Οινοποιεία Α.Ε. (μέλος του Ομίλου Sterner Stenhus, βασικού μετόχου της BOUTARI Wineries) για την παραγωγή και την εμπορική εκμετάλλευση των παραγόμενων κρασιών. Στόχος της συνεργασίας είναι μεταξύ άλλων η ανάδειξη των ιστορικών αμπελώνων Navarino Vineyards και της ελληνικής και πελοποννησιακής οινικής ιστορίας.

➤ Πρωτοποριακή επένδυση από τη «Μανιτάρια Κεχαγιά»

Η «Μανιτάρια Κεχαγιά» -που δραστηριοποιείται στην παραγωγή μανιταριών, προχώρησε στη δημιουργία της πρώτης κατετοιμημένης μονάδας παραγωγής και διακίνησης λευκών μανιταριών στην Ευρώπη, αλλά και της πρώτης μονάδας παραγωγής λευκών μανιταριών στη χώρα μας. Η νέα μονάδα διαθέτει καλλιερητικούς θαλάμους εμβαδού 8.000 τ.μ., που ξεκινούν με εμπορικές αποδόσεις 40 τόννων την εβδομάδα. Η επένδυση, που άγγιξε τα 20 εκατ. ευρώ, αξιοποιεί γεωθερμία, τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό, ενώ αποφεύγει εντελώς τη χρήση φυτοφαρμάκων.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Ένα πρωτοποριακό εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο «Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία», υλοποιείται από την Περιφέρεια Κρήτης σε συνεργασία με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη και την Εκπαιδευτική Αναπτυξιακή ΠΛΟΗΓΟΣ. Το πρόγραμμα αναδεικνύει τον κρητικό διατροφικό πολιτισμό και απευθύνεται σε όσους δραστηριοποιούνται στον τομέα της εστίασης (σέφ, μάγειρες, ζαχαροπλάστες κ.λπ.) Πληροφορίες: <http://agrocrete.com/>.

ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ: Ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΤΣΟΛΚΑΣ ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Ο κ. Χρήστος Τσολκάς, Δ/νων Σύμβουλος της ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ, εξελέγη πρόσφατα πρόεδρος του Δ.Σ. της ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ, έπειτα από έκτακτη γενική συνέλευση, με την ευκαιρία της ολοκλήρωσης της διαδικασίας εξαγοράς της εταιρείας. «Αναλαμβάνω τα νέα μου καθήκοντα με αίσθημα τιμής» δήλωσε ο ίδιος, μετά την εκλογή του.



ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ ZERO WASTE ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Για 2η συνεχή χρονιά η ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ πιστοποιήθηκε και για τα 3 εργοστάσιά της σε Άρτα, Δομοκό και Ελάσσονα, με το Πρότυπο Μηδενικών Απορριμμάτων (Zero Waste to Landfill-EU1) από τη EUROCERT. Και τα τρία εργοστάσια έλαβαν την υψηλότερη βαθμολογία "Platinum" για το 2022, καθώς λιγότερο από το 1% των απορριμμάτων τους καταλήγει σε χώρους υγειονομικής ταφής.

Hot
News

➤ ΘΕΣ Γάλα: Περνά στην Cosmos Investments

Η Cosmos Investments, στην οποία ανήκει και η Cosmos Alamil, εξαγόρασε τη ΘΕΣ Γάλα με στόχο την εξυγίανση της.



Το μετοχικό κεφάλαιο της νεοσυσταθείσας Cosmos ΘΕΣ Γάλα Μονοπρόσωπη ΙΚΕ ανέρχεται στα € 3,5 εκατ., ενώ κύρια δραστηριότητα της είναι το χονδρικό εμπόριο γάλακτος και κρέμας σε στέρεες μορφές. Πρόκειται για την τρίτη απόπειρα να διασωθεί ο Συνεταιρισμός από την Θεσσαλία με το πρωτότυπο concept πώλησης φρέσκου γάλακτος μέσω αυτόματων πωλητών. Η ανάπτυξη του, με σημεία σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Λάρισα, βασίζεται κυρίως στο franchise.

➤ Tripadvisor: Ξεχώρισε η Κρήτη στα Travellers' Choice Awards

Σημαντικές διακρίσεις απέσπασαν η Αθήνα, η Κρήτη και η Σαντορίνη στα Travellers' Choice Awards της Tripadvisor για το 2024. Οι διακρίσεις διαμορφώθηκαν με βάση τις κριτικές και τις αξιολογήσεις των χρηστών της Tripadvisor κατά τους τελευταίους 12 μήνες. Πιο συγκεκριμένα, η Κρήτη βρέθηκε στο βάθρο με τους δημοφιλέστερους προορισμούς στον κόσμο, καταλαμβάνοντας την ένατη θέση, ενώ, παράλληλα, κατέλαβε την τέταρτη θέση στη λίστα με τους κορυφαίους προορισμούς στην Ευρώπη. Στην ίδια κατάταξη (Top Destinations in Europe) συμπεριλαμβάνονται δύο ακόμη ελληνικοί προορισμοί, η Σαντορίνη και η Αθήνα, στην 14η και 18η θέση, αντίστοιχα. Εν τω μεταξύ, οι τρεις ελληνικοί προορισμοί κέρδισαν μία σειρά ακόμη από διακρίσεις στις κατηγορίες Food Destinations, Culture Destinations και Honeymoon Destinations, με την Κρήτη να αναδεικνύεται στην τρίτη θέση στον κόσμο και στη δεύτερη στην Ευρώπη στους κορυφαίους γαστρονομικούς προορισμούς και την Αθήνα να κερδίζει αντίστοιχα στην ίδια κατηγορία την 15η θέση στον κόσμο και την 8η στην Ευρώπη.

WILD POPPIES

Ατμοσφαιρικό meeting point

«Ντυμένο» στα χρώματα της παπαρούνας, το «Wild Poppies» άνοιξε τις πόρτες του στην καρδιά της Αθήνας λίγο πριν την εκκίνησή του 2023. Το νέο αυτό bar restaurant της οικογένειας Πιτσιλή και της ομάδας Poco a Poco και Forte, ξεχωρίζει για το ιδιαίτερο στιλ του, τις εντυπωσιακές τοιχογραφίες, αλλά και τις fusion γεύσεις του. Το μενού αποτελείται από μικρά πιάτα στη λογική «to share», που αντλούν έμπνευση από Κίνα, Ταϊλάνδη και Ιαπωνία. Αυτά τα pan-asian tapas φέρουν την υπογραφή του σεφ, Σπύρου Μαυροειδή, ο οποίος δίνει έμφαση σε εποχικά και φρέσκα υλικά. Ο επισκέπτης μπορεί εδώ να απολαύσει από sushi rolls μέχρι gyozas και από bao burgers μέχρι short ribs με yuzukosho, συνοδεία signature, αλλά και κλασικών cocktails.

info

Δ/ση: Σταδίου 7, Αθήνα
Τηλ: 210 3233334



1. Το μενού υπογράφει ο σεφ Σπύρος Μαυροειδής και κινείται στη λογική των pan-asian tapas. 2. Το το «Wild Poppies» ξεχωρίζει για το ιδιαίτερο στιλ, αλλά και για τις εντυπωσιακές τοιχογραφίες του.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΒΑΖΑΚΙΑ ΖΥΜΩΣΗΣ

Τα βαζάκια ζύμωσης της YUEYEE αποτελούν το ιδανικό gadget για κάθε επαγγελματία που θέλει να παρασκευάσει τουρσί, κίμτσι, πίκλες κ.α.

★ amazon.com.uk ★



ΣΠΑΤΟΥΛΑ

Εξαιρετικά πρακτική η σπάτουλα της Farrang. Η εύκαμπτη κεφαλή σιλικόνης με γωνιακή άκρη διευκολύνει το flip και το πιάσιμο των τροφίμων.

★ amazon.com.uk ★



ΣΑΝΙΔΕΣ ΚΟΠΗΣ

Η HZSZJMN προτείνει ένα σετ 4 σαλινιδων κοπής, με ετικέτες που καθορίζουν ποια είναι η κατάλληλη για κοτόπουλο, ψάρι, λαχανικά ή κρέας.

★ amazon.com.uk ★



Επίσημη παρουσίαση του φεστιβάλ "World of Beer"

Σε μια εντυπωσιακή εκδήλωση, που φιλοξενήθηκε στο Metropolitan Expo, στη διάρκεια της έκθεσης HORECA, πραγματοποιήθηκε η πρώτη επίσημη παρουσίαση του φεστιβάλ "World of Beer", το οποίο θα λάβει χώρα στην Τεχνόπολη, στο Γκάζι, 10-12 Μαΐου. Ο κ. Θανάσης Παναγούλης, Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της διοργανώτριας του φεστιβάλ, FORUM AE, ανέφερε μεταξύ άλλων: «Το World of Beer ήταν ένα όραμά μας. Θεωρούμε ότι είναι η κατάλληλη στιγμή να παρουσιάσουμε κάτι νέο στον κόσμο της μπίρας, ένα φεστιβάλ το οποίο θα αναδείξει πραγματικά το προϊόν». Ο κ. Παναγούλης έκανε αναφορά και στην επιλογή του ονόματος το οποίο επιλέχθηκε για να υπογραμμίσει αυτή ακριβώς τη συμπερίληψη όλου του κλάδου της μπίρας σε μια μεγάλη γιορτή, που τους χωρά όλους. Στην εκδήλωση απηύθυνε χαιρετισμό και ο κ. Peter Ottmann, CEO του εκθεσιακού ομίλου της Nurnbergmesse του οποίου είναι μέλος η FORUM SA., ενώ την εκδήλωση προλόγισε και ο πρόεδρος της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών (υπό την αιγίδα της οποίας διοργανώνεται το φεστιβάλ) κ. Σοφοκλής Παναγιώτου, ο οποίος χαιρέτισε την πρωτοβουλία αυτή και δήλωσε σίγουρος για την επιτυχία του WORLD OF Beer Festival, το οποίο, όπως χαρακτηριστικά ανέφερε «θα αφήσει εποχή».

Εβδομάδα Γαλλικής Γαστρονομίας

Από τις 25 Φεβρουαρίου έως την 1η Μαρτίου η γαλλική γαστρονομία είχε την τιμητική της. Με τίτλο «Merci Chef!» η Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα και το Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος διοργάνωσαν για πρώτη φορά μια σειρά εκδηλώσεων σε διαφορετικά σημεία της Αθήνας αφιερωμένες στη γαλλική κουζίνα. Έξι Γάλλοι chef, εκ των οποίων ένας βραβευμένος με αστέρι Michelin και τρεις βραβευμένοι Σεφ με την ανώτατη διάκριση M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France – Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας) μοιράστηκαν τις γνώσεις τους με το ελληνικό κοινό. Υπό την καθοδήγηση του σεφ της Πρεσβείας, JeanMarie Hoffmann, Γάλλοι και Έλληνες σεφ μαγείρεψαν μαζί τονίζοντας τη σημασία της πολιτιστικής ανταλλαγής.

Greek Farms: Portal ελληνικών προϊόντων

Το νέο Portal Greek Farms από το Υπ. Ανάπτυξης και Τροφίμων στοχεύει στην ενδυνάμωση της εξωστρέφειας των ελληνικών αγροδιατροφικών και γεωργικών προϊόντων. Πρόκειται για μία πολύγλωσση πλατφόρμα (τουλάχιστον 8 γλώσσες) που όταν ολοκληρωθεί θα περιλαμβάνει: ιστοσελίδες προβολής της Μεσογειακής Ελληνικής Διατροφής, video με την παρασκευή γνωστών ελληνικών παραδοσιακών συνταγών με ελληνικά προϊόντα, περιεχόμενο για τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ με προσθήκη πληροφοριών γεωγραφικού και ιστορικού ενδιαφέροντος περιοχών της Ελλάδας κ.ά. Η ψηφιακή υπηρεσία «Greek Farms» αφορά όλους όσοι διαμένουν στην Ελλάδα και παράγουν, πωλούν ή καταναλώνουν αγροτικά προϊόντα.



ΤΟ «R&R HOSPITALITY FORUM» ΓΙΑ 3 ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Τη διεξαγωγή της διεθνούς διοργάνωσης «Resort & Residential Hospitality Forum» (R&R) για τα προσεχέ 3 χρόνια στην Αθήνα, ανακοίνωσαν ο Πρ. του Ξ.Ε.Ε, κ. Αθ. Βασιλικός, ο Δ/νων Σύμβουλος της Enterprise Greece κ. Μ. Γιαννόπουλος και ο Γεν. Γραμ. του ΕΟΤ κ. Δ. Φραγκάκης. Υπογραμμίζεται ότι οι 3 φορείς συμπράττουν προκειμένου να φιλοξενηθεί στην Αθήνα μία από τις μεγαλύτερες διεθνείς διοργανώσεις στο χώρο της φιλοξενίας.

ΑΝΕΣΤΕΙΛΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΤΟ FORKY.GR

Ροζά κατέβασε μετά από 10 χρόνια λειτουργίας η εταιρεία Forky, το ηλεκτρονικό κατάστημα έτοιμου φαγητού, που ήταν μια από τις πιο επιδοδοφόρες ελληνικές Startups, η οποία το 2017 εξαγοράστηκε από το όμιλο Vivartia. Όπως δημοσίευσε στον ιστότοπό της: «Αυτό δεν είναι το τέλος της γαστρονομικής μας περιπέτειας. Κρατήστε την όρεξή σας, γιατί τα καλύτερα έρχονται».



ΞΕΚΙΝΟΥΝ ΟΙ ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΣΕΙΣ "ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ"

Δημοσιεύθηκε πρόσφατα στο ΦΕΚ 7470/Β'/29-12-2023 η Κοινή Υπουργική Απόφαση, με θέμα τον καθορισμό των προδιαγραφών των εγκαταστάσεων που θα μπορούν να φέρουν το νέο τουριστικό σήμα επισκέψιμου τυροκομείου. Το Σήμα (ΣΕΤ) θα εκδίδεται από την Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού (ΠΥΤ), στη χωρική αρμοδιότητα της οποίας βρίσκεται η εγκατάσταση για την οποία υποβάλλεται η αίτηση.

Hot News



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.



ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

meat MARKET

»» ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ ΑΕ: Κοπή της πίτας για το 2024



1. Ο κ. Θάνος Αγγελάκης, κατά την ομιλία του στη διάρκεια της εκδήλωσης.
2. Η δήμαρχος Χαλκιδέων, κα Έλενα Βάκα.

ΣΕ ΜΙΑ ΜΕΓΑΛΗ ΕΩΡΤΑΣΤΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ, στη Χαλκίδα, έκοψε την Πρωτοχρονιάτικη πίτα της για το 2024 η ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ ΑΕ με καλεσμένους όλους τους εργαζόμενους και τις οικογένειές τους, καλούς φίλους και συνεργάτες, αλλά και εκπροσώπους από την πολιτική ηγεσία και την τοπική αυτοδιοίκηση. Στην εκδήλωση παρευρέθησαν μεταξύ άλλων: ο Περιφερειάρχης Στερεάς Ελλάδας κ. Φάνης Σπανός, η Δήμαρχος Χαλκιδέων κα Έλενα Βάκα και ο Αντιπεριφερειάρχης Ευβοίας κ. Γιώργος Κελαϊδότης, οι οποίοι τόνισαν τον κρίσιμο ρόλο που κατέχει η εταιρεία στη στήριξη της τοπικής κοινωνίας. Την εκδήλωση τίμησαν και εκπρόσωποι από το Χαμόγελο του Παιδιού, το οποίο η εταιρεία υποστηρίζει συστηματικά. Σε χαιρετισμό που απύθυνε ο Διευθύνων Σύμβουλος, κ. Θάνος Αγγελάκης, ανέφερε μεταξύ άλλων. «Η επιτυχία αυτής της εταιρείας δεν είναι αποτέλεσμα της δικής μου δουλειάς ή της Διοίκησης. Τα εύσημα ανήκουν σε όλους μας! Κοιτάμε μπροστά όλοι μαζί, για τα καλύτερα που έρχονται!».

Belle Meat: Ενισχύει το portfolio της

Μια νέα σειρά προψημένων προϊόντων λανσάρε η Belle Meat, απαντώντας στις ανάγκες των συνεργατών της για έτοιμες αξιόπιστες λύσεις, που μπορούν να αξιοποιηθούν σε πλήθος γευμάτων, όλες τις ώρες της ημέρας. Ο λόγος για τη σειρά Bellecious, που περιλαμβάνει τους κωδικούς Γύρο Κοτόπουλο, Κεφτεδάκι Σπιτικό, Πολίτικο προψημένο, κοτομπουκιές, φτερούγες

Bellecious
by BELLE MEAT

κοτόπουλο BBQ και Μπιφτέκια. Η Belle Meat από το 2009 δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και τυποποίηση προϊόντων κρέατος και μέσα σ' αυτό το διάστημα κατάφερε να σημειώσει σημαντική ανάπτυξη. Βασικός στόχος της εταιρείας είναι η παραγωγή προϊόντων άριστης ποιότητας και η καλλιέργεια σχέσεων εμπιστοσύνης με τους συνεργάτες της.

ΝΙΚΑΣ: 110 νέες θέσεις εργασίας

Σε σημαντικές κινήσεις προχώρησε το 2023 η ΠΓ Νίκας. Συγκεκριμένα η εταιρεία δημιούργησε 110 νέες θέσεις εργασίας, ενώ εξασφάλισε μία σειρά από παροχές, όπως: δωρεάν πλήρη γεύματα, δωρεάν διάθεση προϊόντων και γιορτινών καθαθιών και επιμόρφωση των εργαζομένων μέσω του πρωτοποριακού προγράμματος της MORPHOSES. Όσον αφορά τις δράσεις της για το Περιβάλλον, το 2023, μείωσε το περιβαλλοντικό της αποτύπωμα μέσω της ανακύκλωσης, προέβη στην πλήρη κατάρτιση των πηλαστικών μιας χρήσης στις διοικητικές υπηρεσίες ενώ προχώρησε στην παραγωγή βιοαερίου και ζωοτροφών αξιοποιώντας το 100% των ζωικών υποπροϊόντων της.



FOODELCO Φέρνει στην Ελλάδα 3D printed κρέας

Ένα ιδιαίτερης τεχνολογίας προϊόν φέρνει στην αγορά η Foodelco, αποκλειστική αντιπρόσωπος της Beyond Meat στην Ελλάδα. Ειδικότερα, η εταιρεία παρουσίασε το Redefine Beef Flank (plant based flank beef style), φυτικό κρέας που παράγεται με τεχνολογία 3D print. Το συγκεκριμένο προϊόν είναι της Redifine Meat από το Ισραήλ και στόχος της Foodelco είναι να διατεθεί στο κανάλι HoReCa. Αξίζει να αναφέρουμε ότι η Foodelco έκλεισε με ανάπτυξη 7% στον ετήσιο τζίρο της.



ΣΒΕ: Ελλείψεις ανθρώπινου δυναμικού στη μεταποίηση

Τρομακτική» είναι η έλλειψη εργατικού δυναμικού στην Ελλάδα. Τα παραπάνω επισήμανε η πρόεδρος του Συνδέσμου Βιομηχανιών Ελλάδος (ΣΒΕ), Λουκία Σαράντη, κατά τη διάρκεια συνάντησης με δημοσιογράφους, επισημαίνοντας ότι ο ΣΒΕ ανέθεσε στην Deloitte την εκπόνηση σχετικής έρευνας. Στάθηκε και στις επιπτώσεις της κλιματικής κρίσης, εκτιμώντας ότι πολλές μεταποιητικές επιχειρήσεις τροφίμων έχουν αναγκαστικά στραφεί πλέον σε εισαγωγές πρώτων υλών.



ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ: Επέλεξε τα σκεύη Halorack® της Kapelis

Ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ, παρουσίασε τη νέα σειρά έτοιμων μαριναρισμένων προϊόντων «Chicken Gourmet», στα ψηνόμενα οικοδογικά σκεύη Halorack® της Kapelis Packaging. Η σειρά περιλαμβάνει 4 προϊόντα (τηγανιά, φιλέτακια, σουβλάκια και κοπανάκια), από τα υψηλής ποιότητας κοτόπουλα της Πίνδου, μαριναρισμένα με βότανα και μπαχαρικά της Ηπείρου, έτοιμα για ψήσιμο, χωρίς προετοιμασία. Τα νέα σκεύη



είναι κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων ή συμβατικό με αέρα στους 180°C, παράγονται από παρθένα Α' ύλη χαρτιού και σφραγίζονται υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα με το κατάλληλο φιλμ, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τη νοστιμιά των προϊόντων.

Ο Στέλιος Σκαρίμπας, ξανά πρόεδρος στον ΣΕΒΕΚ

Την επανεκλογή του Δρ. Στέλιου Σκαρίμπα, Διευθύνοντος Συμβούλου της εταιρίας ΕΛΒΙΔΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ, στην Προεδρία του ανανεωμένου Διοικητικού Συμβουλίου του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος αποφάσισε το Δ.Σ. του ΣΕΒΕΚ στα μέσα Φεβρουαρίου. Το υπόλοιπο Δ.Σ. έχει ως εξής:



Α' Αντιπρ.: Γιορανίδης Δημ., ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΒΕΕ, Β' Αντιπρ.: Κασίδης Αθ., ΚΑΣΙΔΗΣ ΑΕ, Γεν. Γραμ.: Μπακιρλή Δέση., Π. ΚΑΜΑΡΑΤΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ, Αναπλ. Γεν. Γραμ.: Πατούνας Ιω., ΑΠΣΙ - Η ΠΙΝΔΟΣ, Ταμίας: Γιατράκος Γ., Π. Γ. ΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ, Μέλος: Φασουλής Γ., ΚΡΙΒΕΚ ΑΕ.

ΑΒΕΕ, Β' Αντιπρ.: Κασίδης Αθ., ΚΑΣΙΔΗΣ ΑΕ, Γεν. Γραμ.: Μπακιρλή Δέση., Π. ΚΑΜΑΡΑΤΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ, Αναπλ. Γεν. Γραμ.: Πατούνας Ιω., ΑΠΣΙ - Η ΠΙΝΔΟΣ, Ταμίας: Γιατράκος Γ., Π. Γ. ΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ, Μέλος: Φασουλής Γ., ΚΡΙΒΕΚ ΑΕ.

» Εκδήλωση γευσιγνωσίας από την "Genes & Nature Αυτόχθονες Φυλές"



Η ΕΝΩΣΗ ΕΚΤΡΟΦΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗΣ φυλής βοοειδών και η Genes & Nature Αυτόχθονες Φυλές διοργάνωσαν πρόσφατα εκδήλωση γευσιγνωσίας με θέμα «Γνωριμία με τα προϊόντα της ελληνικής Βραχυκερατικής φυλής». Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν συνεργάτες της Ένωσης, αλλά και δημοσιογράφοι, που θέλησαν να μάθουν περισσότερα για την πρώτη κατετοπινημένη παραγωγή προϊόντων αποκλειστικά από πιστοποιημένο κρέας ελληνικών αυτόχθονων φυλών εκτατικής εκτροφής. Τους παρευρισκόμενους υποδέχτηκε ο πρόεδρος της Ένωσης, κ. Αχιλλέας Τσαπραΐλης ο οποίος αναφέρθηκε στα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι παραγωγοί (υπερδσάωση και απώλειες ζωικού κεφαλαίου) και στη συνέχεια τον λόγο πήρε η κα Παναγιώτα Βραντζα, μέλος της Ένωσης, που ανέφερε μεταξύ άλλων: «Η Genes and Nature έχει μια παράλληλη πορεία με την Ένωση Βραχυκερατικής. Είναι μια εταιρεία μεταποίησης που ιδρύθηκε το 2020 στην Καρδίτσα, με μεταποιητές κτηνοτρόφους που εκτρέφουν ζώα ελληνικών φυλών. Ο στόχος της εταιρείας είναι να παραχθούν προϊόντα από το λιβάδι στο πιάτο, τα οποία θα έχουν υψηλή διατροφική αξία, χωρίς κατάλοιπα αντιβιοτικών και πρόσθετα, με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα». Στη συνέχεια, ακολούθησε γεύμα που ετοίμασε ο chef Λάζαρος Ράπτης, με τα προϊόντα Genes & Nature, στη διάρκεια του οποίου οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν 4 είδη πουκάνικου (βόειο, πικάντικο, βόειο με χοιρινό και με μαύρο σκόρδο), ραγού με κρέας Βραχυκερατικής, μπριζολάκι Βραχυκερατικής και φυσικά, μπιφτέκι, κεφτεδάκι και σουτζουκάκι. Όλα έλαβαν διθυραμβικά σχόλια για την ποιότητα και τη γεύση τους.

Ο πρόεδρος της Ένωσης κ. Αχιλλέας Τσαπραΐλης ενημέρωσε δημοσιογράφους και συνεργάτες για τα προβλήματα των παραγωγών της βραχυκερατικής φυλής

Ισραήλ: Ναι στο κρέας κυτταροκαλλιέργειας

Μετά τη Σιγκαπούρη και τις ΗΠΑ, το Ισραήλ γίνεται η 3η χώρα που επιτρέπει την εμπορία κρέατος κυτταροκαλλιέργειας. Η ισραηλινή start-up, Aleph Farm πήρε το πράσινο φως να παράγει και να εμπορεύεται το προϊόν της προερχόμενο από εργαστηριακή καλλιέργεια κυττάρων ζώντων βοοειδών. Το Ισραήλ αποτελεί leader στο χώρο της κυτταρικής καλλιέργειας με πολλές εταιρείες να επικεντρώνονται στην παραγωγή εναλλακτικών προϊόντων κοτόπουλου, αρνιού ή ακόμη και ψαριού.



ENIFER: 12 εκατ. ευρώ για την κατασκευή εργοστασίου μυκοπρωτεϊνών

Την κατασκευή μονάδας παραγωγής πρωτεϊνών από μύκητες δρομολογεί η φινλανδική νεοφυής Enifer, που κέρδισε βραβείο 12 εκ. Ευρώ από το NextGenerationEU της ΕΕ. Η Enifer του Τεχνικού Ερευνητικού Κέντρου VTT της Φινλανδίας, χρησιμοποιεί ένα στέλεχος μύκητα για την παραγωγή πρωτεϊνών. Η μυκοπρωτεΐνη στοχεύει στις αγορές για ανθρώπινα τρόφιμα (έως 55% πρωτεΐνη) τροφές για ζώα συντροφιάς (60% + πρωτεΐνη) και υδατοκαλλιέργειας (ως 65% πρωτεΐνη) σύμφωνα με την εταιρεία.





ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΛΛΑΣ

Διευθύνων σύμβουλος της KALLAS INC

«Κύριο μέλημά μας η κάλυψη αναγκών των συνεργατών μας»

Ο διευθύνων σύμβουλος της KALLAS INC μας μιλά για την αναπτυξιακή πορεία της εταιρείας που αποτελεί σήμερα ηγέτιδα δύναμη στο χώρο της εμπορίας τροφίμων, αλλά και για το όραμα της επόμενης μέρας...

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

Η Kallas μετρά πάνω από μισό αιώνα παρουσίας στην ελληνική αγορά. Μιλήσαμε με τον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας, κο Γιάννη Καλλά και είχε πολλή να πει γι' αυτή την πορεία:

«Όπως λέει μια γνωστή κινέζικη παροιμία «ακόμη και ένα ταξίδι χιλίων μιλίων ξεκινάει με ένα βήμα», όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο ίδιος. «Έτσι, ο πρώτος κομβικός σταθμός στην πορεία μας είναι η ίδρυση της εταιρείας το 1967 από τους γονείς μου με μόνο 4 κωδικούς που απευθύνονταν στην σκοκολατοποιία και την γαλακτοβιομηχανία. Όταν ξεκίνησα στην εταιρεία, το 1985, η εταιρεία είχε αναπτύξει μια αξιόλογη παρουσία στην κατηγορία των Α' υλών τροφίμων, αντιπροσωπεύοντας επιλεγμένες εταιρίες του εξωτερικού, και έκανε τζίρο 1€ εκ. (σε δραχμές, βέβαια, εκείνη την εποχή). Από τότε κομβικοί σταθμοί είναι η επιτυχημένη επέκτασή μας στο ho.re.ca., στη συνέχεια στο Λιανεμπόριο και η επέκταση στο εξωτερικό, ξεκινώντας με τη θυγατρική της Ρουμανίας το 2008. Τελευταίος σταθμός κομβικής σημασίας είναι η μετοχική αλλαγή και η μετονομασία της εταιρείας από Καλλάς – Παπαδόπουλος σε Kallas Incorporation το 2020. Η απόκτηση του 100% των μετοχών από την οικογένεια Καλλά και ο εταιρικός μετασχηματισμός που ακολούθησε ενίσχυσε κρίσιμες εταιρικές δεξιότητες, την αποφασιστικότητα και την ευελιξία μας και διευκόλυνε τη λήψη ουσιαστικών αποφάσεων που ήδη οδηγούν την εταιρεία στο επόμενο επίπεδο.

Διατηρείτε ένα μεγάλο δίκτυο συνεργατών στη Βιομηχανία Τροφίμων, τη λιανική αγορά, αλλά και τον κλάδο ho.re.ca. Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες κάθε τομέα και τι ποσοστό κατέχει ο κάθε τομέας από το συνολικό τζίρο της εταιρείας; Στην Βιομηχανία Τροφίμων τα προϊόντα μας αποτελούν συστατικά τα οποία θα συμβάλουν στην παραγωγή του καλύτερου τελικού προϊόντος με το καλύτερο δυνατό κόστος και απευθυνόμαστε σε στελέχη του R&D και τεχνικούς παραγωγής. Στον κλάδο ho.re.ca. και το Λιανεμπόριο απευ-

θυνόμαστε στον αγοραστή της μονάδας – που συχνά είναι ο ίδιος ο ιδιοκτήτης – ή της αλυσίδας super market και στον τελικό καταναλωτή. Ένα βασικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημά μας είναι ότι έχουμε αναπτύξει την τεχνογνωσία για να καλύπτουμε με υποδειγματικό τρόπο τις ανάγκες όλων των πελατών μας, ενσωματώνοντας στη στρατηγική μας τις ιδιαιτερότητες των καναλιών. Σε ό,τι αφορά τη συμμετοχή στο συνολικό τζίρο της εταιρίας, η βιομηχανία τροφίμων αντιπροσωπεύει το 48%, το ho.re.ca. που αναπτύσσεται δυναμικά το 39% και η λιανική το 13%.

Αντιπροσωπεύετε πολλές και σημαντικές εταιρείες τροφίμων. Ποιο είναι το κριτήριο με το οποίο επιλέγετε συνεργάτες;

Οι εταιρείες με τις οποίες συνεργαζόμαστε συνδυάζουν τεχνογνωσία, καινοτομία και φήμη παγκοσμίου επιπέδου και έχουν αφήσει ισχυρό αποτύπωμα στον κλάδο των τροφίμων, το οποίο αποτελεί και δικό μας πρωταρχικό στόχο στις αγορές που δραστηριοποιούμαστε. Από κει και πέρα, καθοριστικό κριτήριο επιλογής αποτελεί το πνεύμα συνεργασίας, η ευελιξία του υποψήφιου συνεργάτη και η ικανότητά του να απαντά στις ανάγκες που έχουμε σε τοπικό επίπεδο.

Ποιες είναι οι τάσεις που βλέπετε να κυριαρχούν το επόμενο διάστημα στον χώρο των εστιατορίων;

Θα έλεγα πως είναι η δημιουργία γευστικών εμπειριών, η αναζήτηση ποιοτικών και εύκολων στη χρήση προϊόντων και η βιωσιμότητα. Βιώνουμε μια διαρκή στροφή από το quantity στο quality eating που χαρακτηρίζεται από επιθυμία για πειραματισμό και ανακάλυψη πρωτότυπων και ασυνήθιστων γευστικών εμπειριών. Αυτή περιλαμβάνει πιάτα fusion, μοριακή γαστρονομία, εξωτικές κουζίνες (ιαπωνική, μεξικάνικη), μοντέρνα προσέγγιση παραδοσιακών πιάτων, εξατομικευμένα μενού βασισμένα σε διατροφικές ή γευστικές προτιμήσεις (υγιεινό, vegan, χωρίς γλυuten). Η ταχύτητα που χαρακτηρίζει την εποχή μας έχει φέρει στο προσκήνιο την ανάγκη των επαγγελματιών



1.2. Η νέα μονάδα της KALLAS INC. στη Θεσσαλονίκη ολοκληρώθηκε εντός του 2023 ως μέρος του επενδυτικού πλάνου που η εταιρεία υλοποιεί απρόσκοπτα τα τελευταία χρόνια. Εδώ συσκευάζει γλυκόζη και φυτικά έλαια σε παλετοδεξαμενές και άλλες συσκευασίες και στη συνέχεια τα διαθέτει στο κανάλι της βιομηχανίας.

της εστίασης να εξοικονομήσουν χρόνο στην παραγωγή των γευμάτων και, σε πολλές περιπτώσεις, να αντιμετωπίσουν την έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού. Έτσι, τα έτοιμα, ποιοτικά προϊόντα σε μερίδες κερδίζουν έδαφος, προσφέροντας λύσεις. Την ίδια στιγμή, η περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση αυξάνεται συνεχώς και αυτό θα οδηγήσει σε έμφαση στη βιωσιμότητα και τις φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές, όπως τα τοπικά επιλεγμένα συστατικά, η αλλαγή των μενού με βάση την εποχικότητα των Α' υλών και η ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων.

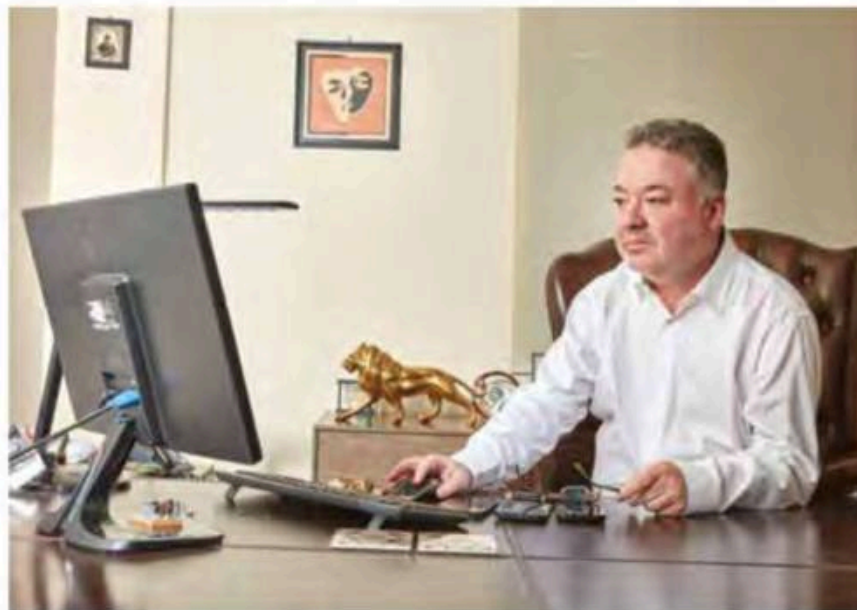
Ποια προϊόντα διαθέτετε για τον κλάδο της μαζικής εστίασης;

Έχουμε αναπτύξει μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων που περιλαμβάνει γαλακτοκομικά, τυριά, βούτυρα, κρέμες γάλακτος, τοματικά, κονσέρβες, φυτικά έλαια

και λιπαρά, δημητριακά και ξηρούς καρπούς, ζυμαρικά και snack, αλλιά και μία ευρεία γκάμα κατεψυγμένων προϊόντων όπως πατάτες, αλλεύματα, κρέατα, φρούτα και λαχανικά. «Σκανάρουμε» συνεχώς την αγορά για νέες ανάγκες και τάσεις και εμπλουτίζουμε την γκάμα μας με στόχο να παραμείνουμε ένα βήμα μπροστά στην εξυπηρέτηση των συνεργατών μας. ➤

«Σκανάρουμε» συνεχώς την αγορά για νέες ανάγκες και τάσεις και εμπλουτίζουμε τη γκάμα μας με στόχο να παραμείνουμε ένα βήμα μπροστά στην εξυπηρέτηση των συνεργατών μας».





Ποιοι είναι οι βασικοί πυλώνες της αναπτυξιακής σας στρατηγικής;

Η αναπτυξιακή μας στρατηγική εστιάζει στην ενίσχυση των ανταγωνιστικών μας πλεονεκτημάτων: Μεγάλη τεχνογνωσία στην αγορά των τροφίμων, καινοτομία, ισχυρές συνεργασίες με τους μεγαλύτερους Οίκους διεθνώς, διακίνηση προϊόντων άριστης ποιότητας και αφοσίωση στην ικανοποίηση των αναγκών των πελατών. Βασικός πυλώνας της στρατηγικής μας είναι το επενδυτικό μας πλάνο που υλοποιούμε απρόσκοπτα τα τελευταία χρόνια. Το 2023 ολοκληρώθηκαν σημαντικές επενδύσεις όπως η λειτουργία σύγχρονων, ιδιόκτητων εγκαταστάσεων της θυγατρικής μας εταιρείας στη Ρουμανία και η ανέγερση της νέας μονάδας στη Θεσσαλονίκη. Η εγκατάσταση αυτή έχει ως αντικείμενο

την εμπορία φυτικών ελαίων και γλυκόζης, τα οποία συσκευάζονται σε παλετοδεξαμενές και άλλες συσκευασίες και δι-ατίθενται στο κανάλι της βιομηχανίας. Η αποφασιστικότητα στην υλοποίηση του πλάνου μας παρά τις αντιξοότητες, μας βοήθησε να ανακάμψουμε δυναμικά από την πανδημία και ήδη από το 2022 ξεπεράσαμε κατά 5% το τζίρο του 2019. Συνεχίζουμε έτσι και το 2024 με ολοκλήρωση της μεγάλης ψηφιακής αναβάθμισης της εταιρίας και άλλες σημαντικές επενδύσεις.

Ποια είναι φιλοσοφία της Kallas Inc;

Είμαστε μια αμιγώς οικογενειακή επιχείρηση με ανθρωποκεντρική φιλοσοφία. Η σχέση με τους πελάτες και τους προμηθευτές μας, τους συνεργάτες μας όπως τους αποκαλούμε, στη βάση της ειλικρί-

νειας, του αμοιβαίου σεβασμού και της αποτελεσματικής συνεργασίας, αποτελεί για εμάς κορυφαία προτεραιότητα. Επίσης, δίνουμε μεγάλο βάρος στην ποιότητα ζωής των ανθρώπων που δουλεύουν δίπλα μας και αποτελούν την κινητήρια δύναμη της εταιρίας. Επενδύουμε στην πρόοδο και την ευημερία τους, στεκόμαστε πάντα στο πλευρό τους και νιώθουμε ότι είμαστε μια μεγάλη οικογένεια. Όσο για τον τρόπο δράσης μας, χαρακτηρίζεται από ευελιξία, αμεσότητα, προσαρμοστικότητα και δέσμευση στη συνεχή αναβάθμιση της αξίας που προσφέρουμε. Δεν έχουμε σύνθετες δομές, παίρνουμε γρήγορα αποφάσεις και κάνουμε τομήνερές κινήσεις όταν χρειάζεται.

Τι σας κινητοποιεί επιχειρηματικά; Παρουσιάζετε τα τελευταία χρόνια σημαντικά αυξημένο κύκλο εργασιών, ενώ πρόσφατα προχωρήσατε και σε μια σημαντική επένδυση στα Οινόφυτα...

Κύριο μέλημά μας είναι να ανεβάσουμε συνεχώς τον πήχη στην κάλυψη των αναγκών των συνεργατών μας. Για αυτό έχουμε δημιουργήσει ιδιότητα, σύγχρονα κέντρα διανομής στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Διαθέτουμε εγκαταστάσεις στις Αχαρνές Αττικής, στη Θεσσαλονίκη, στο Βόλο και στο Βαθύ Αυλίδας. Ορόσημο αποτελεί η επένδυση στα Οινόφυτα που πρόσθεσε 13.000 τ.μ. αποθηκευτικού χώρου βαθιάς κατάψυξης, τον μεγαλύτερο στα Βαλκάνια. Σε ό,τι αφορά τις οικονομικές επιδόσεις, σύμφωνα με τους τελευταίους ισολογισμούς, ο ενοποιημένος κύκλος εργασιών παρουσίασε το 2022 αύξηση +27% σε σχέση με το 2021 και διαμορφώθηκε σε 251,44 εκ. €, έναντι 197,46 εκ. €, ενώ ο κύκλος εργασιών της μητρικής εταιρείας στην Ελλάδα αυξήθηκε +32% σε σχέση με το 2021 και διαμορφώθηκε σε 208,42 εκ. €, έναντι 157,71 εκ. €. Και μου δίνει μεγάλη χαρά ότι έχουμε αφήσει το στίγμα μας στον κλάδο και -με εξαίρεση τις αλυσίδες λιανεμπορίου- αποτελούμε σήμερα την Νο1 εμπορική εταιρία τροφίμων στην χώρα μας. ■

Η KALLAS INC ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ



40.000 τ.μ.

εγκαταστάσεις (Ελλάδα)

17.000 τ.μ. εγκατα-

στάσεις (εκτός Ελλάδας)



251

εργαζόμενοι



100

και πλέον
προμηθευτές



€ 251,44

ενοποιημένος
κύκλος
εργασιών το 2022

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 τραγανότητα 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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΜΟ ΜΕΑΤ!

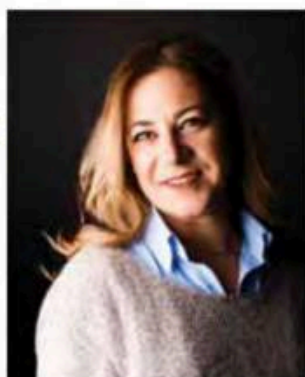
Νηστίσιμες λύσεις

Η πιο απαιτητική περίοδος της χρονιάς πλησιάζει και δεν μπορείτε παρά να εξοηλιστείτε εγκαίρως με ό,τι χρειάζεστε για να αντεπεξέρθετε στις αυξημένες ανάγκες των πελατών σας. Με δυο λόγια, νόστιμες, εύκολες, διαφοροποιημένες και ποιοτικές προτάσεις χωρίς κρέας, για όσους επιλέγουν να απέχουν από τις ζωικές πρωτεΐνες στη διάρκεια της Σαρακοστής.

Σήμερα, το να προσφέρει μία επιχείρηση εστίασης επιλογές χωρίς κρέας, που να είναι εξίσου νόστιμες και θρεπτικές, είναι ίσως πιο εύκολο από ποτέ. Όπως σημειώνει ο κ. Αν. Αλεξίου (UNILEVER FOOD SOLUTIONS): «Έχοντας αντιληφθεί την τάση για vegan προϊόντα, έχουμε επεκτείνει τη γκάμα μας με τέτοιες επιλογές, προσφέροντας καινοτόμες προτάσεις που προσελκύουν όχι μόνο τους λάτρεις της vegan διατροφής, αλλά και νέους καταναλωτές που αναζητούν υγιεινές και βιώσιμες επιλογές». Ο κ. Ευ. Μπρακόπουλος (ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ) συμπληρώνει: «Σύμφωνα με τελευταίες έρευνες, η ζήτηση των φυτικών προϊόντων σε χώρους σίτισης αλλά και στη λιανική πώληση θα σημειώνει ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης της τάξης του 10,5% μέχρι και το 2026. Οι τάσεις που παρατηρούνται αφορούν στο μεγαλύτερο ποσοστό, προϊόντα υποκατάστατα του κρέατος που αποτελούν πλέον πάνω από τα 2/5 της αγοράς και τελευταία και τα υποκατάστατα θαλασ-

σινών». Η κα Μ. Κωνσταντοπούλου θεωρεί πως η ιδιαίτερη αυτή αγορά των νηστίσιμων προϊόντων, εδώ και χρόνια επιδιώκει να επεκτείνει χρονικά τις περιόδους κατανάλωσης στη διάρκεια του έτους: «Οι βιομηχανίες επενδύουν στην καινοτομία, προκειμένου να διαμορφώνουν ένα σύγχρονο καταναλωτικό κοινό, που θα εντάσσει στο καθημερινό του διαιτολόγιο νηστίσιμες γεύσεις! Προς αυτή την κατεύθυνση κινούμαστε και εμείς». Τέλος, η κα Ζαφουρίου (MEGAS YEEROS) υπογραμμίζει πως «Οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα που είναι υγιεινά και διατροφικά ισορροπημένα, χωρίς τη χρήση ζωικών προϊόντων. Έτσι, η αγορά των vegan προϊόντων εξελίσσεται συνεχώς με νέες καινοτόμες προσεγγίσεις και τάσεις, όπως η χρήση εναλλακτικών πηγών πρωτεΐνης ώστε να είναι εφάμιλλη σε γεύση και την υφή των ζωικών προϊόντων. Αντίστοιχα, οι εταιρίες τροφίμων προσφέρουν ολοένα και περισσότερες plant-based επιλογές, από εναλλακτικές πρωτεΐνες μέχρι vegan εκδοχές τυριών, γαλακτοκομικών και αυγών».

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ



**ΔΙΟΝΥΣΙΑ
ΖΑΦΕΙΡΙΟΥ**

Marketing
Manager

“Τα προϊόντα Mega Meatless και Mega Fishless τοποθετούν τη σύγχρονη διατροφή σε περίοπτη θέση στα εστιατορικά μενού.”

MEGAS YEEROS

Η MEGAS YEEROS, όπως σημειώνει η κα Ζαφειρίου, προσφέρει την πιο ολοκληρωμένη σειρά φυτικών προϊόντων για την εστίαση, αυτή των mega meatless και mega fishless. «Στο πλαίσιο της αυξανόμενης ζήτησης για plant-based προϊόντα, δημιουργούμε υγιεινές και γευστικές επιλογές που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των επαγγελματιών, αλλά και των πελατών τους. Με την περίοδο της νηστείας να πλησιάζει, οι επιχειρήσεις δεν μπορούν παρά να επεκτείνουν το μενού τους με τις νόστιμες λύσεις της σειράς mega meatless: Τα καινοτόμα “mega meatless Yeeros” και “mega meatless Souvlaki”, το Υψηλής Πρωτεΐνης “mega meatless Burger”, τα Παραδοσιακών Γεύσεων “mega meatless Κεφτεδάκια” και “mega meatless Falafel” και τα νέα μας προϊόντα “mega meatless Nuggets” και “mega meatless Κιμά”. Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε το νέο προϊόν “mega fishless Fish Sticks”, που προσφέρει αυθεντική εμπειρία θαλασσινών χωρίς τη χρήση ζωικών συστατικών. Κάθε προϊόν μας δημιουργείται με φροντίδα & πάθος, απαντώντας στην ανάγκη των πελατών σας για μια υγιεινή και σύγχρονα απολαυστική γευστική εμπειρία».

Mega Meatless Yeeros Τυλίχτό

ΥΛΙΚΑ
Για 2 άτομα
2 Πίτες
200 γρ. mega meatless
Yeeros
sauce Κηπουρού
1 Ντομάτα
120 gr. Κρεμμύδι
1 Καρότο τριμμένο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Συνθέτουμε το τυλίχτό, τοποθετώντας στη πίτα μας mega meatless yeero και προσθέτουμε καρότο, κρεμμύδι, ντομάτα και σως κηπουρού. Το σουβλάκι στη gourmet εκδοχή του!



Η MEGAS YEEROS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



mega fishless Fish Sticks

Ένα νέο προϊόν, που παρασκευάζεται από αγνά υλικά, χωρίς προσθήκη σόγιας, πλούσιο σε φυτικές ίνες και Ω3 λιπαρά οξέα. Απόλυτα τραγανά θα ενθουσιάσουν κάθε πελάτη σας, με τη γεύση τους και την υφή τους.



mega meatless Burger

Ζουμερό, πεντανόστιμο burger, από όσπρια υψηλής πρωτεϊνικής αξίας. Εντάξτε το στο μενού σας και δημιουργήστε πρωτοποριακές και νόστιμες συνταγές ακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις.



mega meatless Nuggets

Ένα προϊόν υψηλής ποιότητας και εκπληκτικής γεύσης! Νόστιμο και τέλει τραγανά nuggets για παιδιά και ενήλικες. Ιδανικό ως σνακ ή ως θρεπτικό γέυμα. Τέλειο ως ορεκτικό ή κυρίως πιάτο!

**100% PLANT
BASED FOOD**

mega
meatless

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ + ΥΓΙΕΙΝΑ

Καινοτόμες προτάσεις φυτικής διατροφής που σας δείχνουν το τρόπο να πρωτοτυπήσετε και να ξεχωρίσετε μέσα από τα menu σας.

BURGERS



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



SOY FREE



NON-GMO



VEGAN



No Added Preservatives



No Added Hormones



No Added Antibiotics

Προσέλκυση νέων πελατών • Γρήγορη Προετοιμασία • Αύξηση Κερδοφορίας

MEET THE MEATLESS

Πληροφορίες και δοκιμή των προϊόντων:
Τηλ.: 210 5584 098 | email: info@megameatless.com



**ΜΑΡΟΥΣΣΑ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ**
Production Manager

“Παράγουμε πάνω από 200 διαφορετικές σάλτσες, με γεύσεις παραδοσιακές, ασιατικές, έθνικ, αλλιά και μία πληθώρα Νηστίσιμων-Vegan sauces.”



PICCANTA

Η συνταγή της επιτυχίας για την Piccanta Dressings & Sauces στηρίζεται στην οικογενειακή παράδοση που κρατά από το 1975. Σύμφωνα με την κα Κωνσταντοπούλου: «Εξειδικευόμαστε στους ιδιαίτερους κωδικούς που δίνουν προστιθέμενη αξία στις δημιουργίες του επαγγελματία. Παράγουμε περισσότερες από 200 διαφορετικές σάλτσες σε διάφορες γεύσεις όπως παραδοσιακές, Ασιατικές & Έθνικ, καθώς και μια πληθώρα Νηστίσιμων-Vegan Sauces! Πλέον, ο επαγγελματίας της εστίασης μπορεί να επιλέξει ανάμεσα σε μία ιδιαίτερα μεγάλη γκάμα προϊόντων που αφορούν την περίοδο νηστείας. Οποιοδήποτε υλικό επεξεργάζεται στην κουζίνα του όλο το χρόνο, σίγουρα υπάρχει η αντίστοιχη νηστίσιμη επιλογή προς αντικατάστασή του. Επομένως, η εξισορρόπηση του τζίρου των καταστημάτων

τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο είναι δεδομένη! Σε κάποιο ψητοπωλείο θα πρότεινα για το νηστίσιμο τυλιχτό σουβλάκι φαλάφελι τη νηστίσιμη French Sauce Piccanta! Ενώ για το τυλιχτό με γύρο σόγιας, τη νηστίσιμη Mustard Sauce! Για τις μερίδες αλλιά και τις πατάτες, Sweet Onion Relish & Chutney πιπεριάς, όλα με την υπογραφή της Piccanta! Επίσης, πολλές επιλογές χρήσης δίνει και η Νηστίσιμη Μαγιονέζα, ένας από τους best selling κωδικούς μας κατά την περίοδο της Σαρακοστής! Ακολουθεί η Mustard Sauce, αλλιά και οι Νηστίσιμες Burger's Sauces, όπως η Whiskey Sauce, τα Chutneys κρεμμυδιού και πιπεριάς και ό,τι μπορεί να φανταστεί κάποιος για το street food! Αξίζει να αναφερθούν και τα φρουτώδη και δροσερά Dressings ιδανικά για σαλάτες, αλλιά και οι Asian Sauces!



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



FRENCH SAUCE 1KG

Δοκιμάστε την πιο δημοφιλή μας σάλτσα σ' ένα Vegan/Σαρακοστιανό τυλιχτό, ως dip για πατάτες ή ως dressing σε σαλάτα λαχανικών. Διατίθεται σε συσκευασία του 1Kg και 5Kg.



HONEY AND MUSTARD SALAD DRESSING 1KG

Σάλτσα με άρωμα φρούτων, γλυκιά και πικάντικη! Τέλεια για κοτόπουλο, φρέσκα λαχανικά, burgers και Sandwiches! Διατίθεται & σε συσκευασία 3kg.



WHISKEY SAUCE 1KG

Πρόκειται για μια τέλεια σάλτσα, πηχτή όσο πρέπει για το μπιφτέκι λαχανικών σας! Την προτείνουμε με plant based burger, αλλιά και με τηγανιτές πατάτες! Διατίθεται και σε συσκευασία 5Kg.

**Το μυστικό μιας υπέροχης Σαλάτας
είναι το “ντύσιμό” της!**

Φρουτώδη, γλυκά, όξινα Dressings
από την Piccanta για Σαλάτες Λαχανικών!

**Lemon
Dressing**

**Μουστάρδα
με μέλι**

**Caesar's
Salad Dressing**

**Vinaigrette
Βατόμουρου**

**Balsamic
Cream**

**Vinaigrette
Μουστάρδας**

**Aioli
Dressing**

**Vinaigrette
Ροδιού**

NO MEAT



**ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ
ΑΛΕΞΙΟΥ**
Executive Chef

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Η Unilever Food Solutions αποτελεί νύξη στον τομέα της μαζικής εστίασης με παρουσία σε 77 χώρες. Όπως σημειώνει ο κ. Αλεξίου: «Η Unilever Food Solutions έχει δημιουργηθεί από Chef, γι' αυτό και ξέρουμε τις ανάγκες της κουζίνας και παρέχουμε στους επαγγελματίες της εστίασης υψηλού επιπέδου λύσεις και προϊόντα που ξεχωρίζουν για την ανώτερη ποιότητα και τη γεύση τους. Στόχος μας είναι να σας εμπνεύσουμε, να σας εκπαιδεύσουμε και να σας παρέχουμε τις καλύτερες προϊόντικές λύσεις για κάθε περίπτωση. Κατά την περίοδο της νηστείας, ένα εστιατόριο ή ψητοπωλείο καλείται να ενισχύσει τη γκάμα χορτοφαγικών επιλογών. Η Unilever Food Solutions με την 100% plant based σειρά προϊόντων, The Vegetarian Butcher, συνδυάζει την παραδοσιακή γεύση με τη σύγχρονη καινοτομία, σεβόμενη τις διαφορετικές διατροφικές συνήθειες, για έναν κόσμο όπου δε χρειάζεται να θυσιάσεις τίποτα! Με 3 must προτάσεις Raw NoBeef Burger, NoChicken Chunks & NoChicken Nuggets, προσφέρει εξαιρετικές λύσεις για συνταγές, που παρασκευάζονται εύκολα και γρήγορα και θα ενθουσιάσουν και τους πιο απαιτητικούς σας πελάτες!»

“Οι vegan κωδικοί
“The Vegetarian Butcher”
θα ενθουσιάσουν
ακόμη και τους πιο
απαιτητικούς πελάτες.”

Vegan Πίτα Club

ΥΛΙΚΑ

Για 2 άτομα

- 2 τεμ No Beef Burger
- 1 τεμ κίτρινη πιπεριά
- 1 τεμ κόκκινη πιπεριά
- 2 τεμ μανιτάρια Porto Bello
- 50 γρ vegan τυρί τριμμένο
- 50 γρ καρότο
- 50 γρ λάχανο
- 2 τεμ πίτες καλαμποκιού
- 150 γρ Vegan μαγιονέζα Hellmann's
- 200 γρ γλυκοπατάτα
- 10 γρ Knorr Pesto rosso

Για το dip

- 100 γρ Vegan μαγιονέζα Hellmann's
- 10 γρ Knorr Pesto rosso



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ NO BEEF BURGER. Ξεπαγώνουμε και ζεσταίνουμε 2 τεμ The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger. Πατάμε ώστε να είναι τύπου smashed. Ψήνουμε, προσθέτουμε το τυρί και γκρατινάρουμε για να λιώσει. Χοντροκόβουμε τα λαχανικά, αλατίζουμε και ψήνουμε στη σχάρα.
ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ. Σε 150 γρ. μείγμα (λάχανο-καρότο) προσθέτουμε τη μαγιονέζα με το Pesto Rosso και ανακατεύουμε καλά.
ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ. Καθαρίζουμε τις γλυκοπατάτες, κόβουμε σε σχήμα μπατονέτ και τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο (180°C). Στήνουμε την πίτα βάζοντας διαδοχικά σαλάτα, λαχανικά και το burger.



Η UNILEVER FOOD SOLUTIONS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger

Τρυφερό, ζουμερό, με πλούσια, γεμάτη γεύση και umami πληρότητα. Πρόκειται για μια πραγματική gourmet εμπειρία που συνδυάζει υψηλή ποιότητα, προσεκτικά επιλεγμένα υλικά και σωστή εικόνα.



The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks

Μαλακά και ζουμερά σε κάθε τύπου πιάτο, έχουν ως βάση τους την πρωτεϊνή σόγιας. Προϊόντα φυτικής προέλευσης με 100% γεμάτη γεύση, μπορούν να μαγειρευτούν με διάφορους τρόπους.



The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets

Τραγανά, με απολαυστικά γεμάτη γεύση και προσεκτικά επιλεγμένα υλικά. Προϊόν με βάση τη σόγια, εμπλουτισμένο με βιταμίνη B12 και σίδηρο.



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗΣ ΑΛΛΑΞΕ!



THE VEGETARIAN BUTCHER

Η μεγαλύτερη διατροφική επανάσταση μας καλεί να αναθεωρήσουμε ό,τι γνωρίζαμε μέχρι τώρα!
Το **The Vegetarian Butcher**, η 100% plant-based σειρά προϊόντων,
είναι εδώ για να προσφέρει την απόλυτη γεύση με τα λαχταριστά
Raw NoBeef Burger, **NoChicken Chunks** και **NoChicken Nuggets**.

Ένα δώρο από τους λάτρεις του κρέατος για όλους όσους θέλουν να μειώσουν το κρέας
από τη διατροφή τους, χωρίς όμως να στερηθούν τη μοναδική του γεύση και τη ζουμερή του υφή.

Ο ανατρεπτικός κόσμος του **The Vegetarian Butcher** συνδυάζει την παραδοσιακή γεύση
με την καινοτομία τού σήμερα, για έναν κόσμο όπου **δε χρειάζεται να θυσιάσεις τίποτα!**



**ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**
Ιδρυτής και CEO

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ- ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

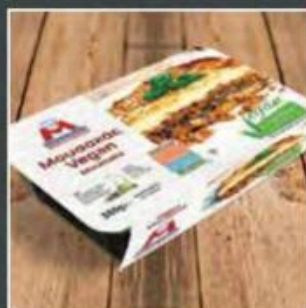
Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ μετράει 24 χρόνια λειτουργίας, με δραστηριότητα στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Πρόσφατα βραβευμένη από το International Taste Institute, διαθέτει μια ποικιλία προϊόντων που αποτελείται από αγαπημένα ελληνικά παραδοσιακά πιάτα. Όπως εξηγεί ο κ. Μπρακόπουλος: «Όλα τα προϊόντα μας μαγειρεύονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αγνά φρέσκα υλικά και χωρίς συντηρητικά. Διαθέτουμε επίσης, vegan γεύματα και plant-based συνταγές». Ειδικά την περίοδο της νηστείας οι vegan και plant based κωδικόι δίνουν λύση σε πολλές επιχειρήσεις που θέλουν να διαφοροποιηθούν. Ωστόσο σύμφωνα με τον κ. Μπρακόπουλο, «μια επιχείρηση εστίασης επιβάλλεται να εντάξει μόνιμα στο μενού της, πιάτα νηστίσιμα, χορτοφαγικά

και εναλλακτικά. Έτσι θα κερδίσει ακόμα μεγαλύτερη προσέλευση και θα δημιουργήσει θετικό αντίκτυπο στους vegan και μη πελάτες για την ποικιλία γεύσεων που διαθέτει. Η εταιρεία μας προσφέρει τέτοιες προτάσεις που καλύπτουν αυτήν την ανάγκη με εξαιρετική ανταπόκριση. Από τους πιο ευπώλητους κωδικούς μας είναι ο **vegan μουσακάς** και το **vegan παστίτσιο** αλλά και οι Plant-Based παρασκευές μας, οι οποίες κυκλοφορούν ως σειρά **Planteatgr**, με λύσεις όπως **Μπιφτέκι γεύσης μοσχαριού**, **Φαλάφελ** και **Κεφτεδάκια**. Αυξανόμενη ζήτηση υπάρχει και στα **Plant-Based τυριά** μας, με γεύση φέτας και γκούντα. Το μενού μας επίσης είναι πλήρως σε νηστίσιμες παραδοσιακές συνταγές από **λαδερά** και **όσπρια**. Όλα τα προϊόντα μας προφέρονται για χονδρική και λιανική πώληση».

“Όλα τα προϊόντα μας μαγειρεύονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αγνά φρέσκα υλικά και χωρίς καμία προσθήκη συντηρητικών.”



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



VEGAN ΜΟΥΣΑΚΑΣ

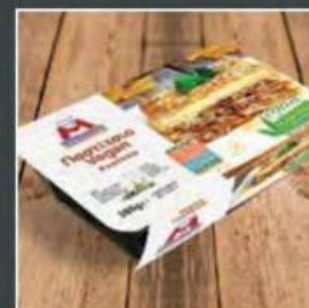
Παρασκευή χωρίς καμία προσθήκη ζωικής πρώτης ύλης, με συνταγή βασισμένη στην παράδοση του τόπου μας, αυτός ο Μουσακάς έρχεται να σας κερδίσει σε γεύση και εμφάνιση.



ΜΠΙΦΤΕΚΙ

(γεύση Μοσχαρί)

Ένα πεντανόστιμο vegan burger της σειράς Planteatgr, που περιέχει πρωτεΐνη σίτου, πρωτεΐνη μπιζελιού, βότανα και λαχανικά. Έτοιμο σε 15'!



VEGAN ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Συνταγή πιστή στην ελληνική παράδοση αλλά με μια εναλλακτική πρόταση υλικών. Χρησιμοποιήσαμε μακαρόνια rigatoni, κιμά σόγιας και μπεσαμέλ από γάλα καρύδας.

Οι γεύσεις που όλοι αγαπούν,
τώρα και νηστίσιμες!



Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ παντρεύει την παράδοση με τις σύγχρονες ανάγκες και δημιουργεί ποικιλία νηστίσιμων συνταγών!

Προσφέρει έτοιμες **λύσεις** σε μια μεγάλη **γκάμα επιλογών** που μπορούν να εξυπηρετήσουν κάθε προτίμηση των πελατών σας. Επιλέξτε επίσης προτάσεις φυτικών προϊόντων για την περίοδο της **νηστείας**, σε **Μπιφτέκι, Κεφτεδάκια** και **Φαλάφελ**.

Η **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ** συνδυάζει την ποιότητα με την υπέροχη γεύση και την άριστη εξυπηρέτηση.



ΖΗΤΗΣΤΕ ΤΑ - ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΤΑ!

HORECA

80.284
ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ!



Η HORECA 2024, με μια απίστευτα μεγάλη επισκεψιμότητα ποιοτικού επαγγελματικού κοινού, απέδειξε περίτρανα ότι αποτελεί την κορυφαία έκθεση στην Ελλάδα και σημείο αναφοράς για τους κλάδους του τουρισμού και της μαζικής εστίασης. Το μεγαλύτερο και πιο επιδραστικό εκθεσιακό event στην χώρα μας υποδέχτηκε 80.284 επαγγελματίες από κάθε γωνιά της Ελλάδας και επιβεβαίωσε ότι μπορεί αποδεδειγμένα να εγγυηθεί την υλοποίηση των στόχων και την εμπορική επιτυχία των εκθετών. Μάλιστα, αξίζει να σημειωθεί ότι στη φετινή διοργάνωση, το 57% των επισκεπτών ήρθαν από επιχειρήσεις της περιφέρειας ενώ και 500 διεθνείς αγοραστές έβαλαν την έκθεση στην ατζέντα τους. Η τεράστια δυναμική που έχει η έκθεση στους

δύο αυτούς καίριους κλάδους της ελληνικής οικονομίας επιβεβαιώνεται κάθε χρόνο ακόμα περισσότερο. Η εντυπωσιακή προσέλευση χιλιάδων decision maker από τον χώρο της φιλοξενίας για τέσσερις συνεχόμενες ημέρες, γέμισε τους 500 εκθέτες με χαμόγελα και αισιοδοξία. Η έκθεση αποτέλεσε ένα ολοζώντανο εμπορικό φόρουμ, όπου οι εταιρείες που συμμετείχαν πραγματοποίησαν παρά πολλές επαφές, με πελάτες τους, αλλά και δυνητικούς πελάτες. Αντί επιλήθους, στεκόμαστε επιγραμματικά στον απολογισμό της φετινής διοργάνωσης: 500 εκθέτες, 80.284 επισκέπτες, εξαιρετικά workshops, εντυπωσιακά cooking shows, βραβεύσεις, συναντήσεις, διάθεση για επενδύσεις, σπουδαίες εμπορικές συμφωνίες, αισιοδοξία για το μέλλον. Αυτή ήταν η εντυπωσιακή HORECA 2024!

που άφησε εποχή!



“ Η δυναμικότητα της φετινής HORECA ήταν εμφανέστατη από την πρώτη κιόλας μέρα. Η διοργάνωση ήταν για μία ακόμα χρονιά άψογη. Mas εντυπωσίασε το ότι σχεδόν όλοι οι επισκέπτες ήταν επαγγελματίες και έδειξαν ενδιαφέρον για νέες ιδέες. ”

—Ευάγγελος Παπαδημητρίου / Coca – Cola 3E



Λαμπερά εγκαίνια σε κλίμα αισιοδοξίας

Χαιρετισμό απύθνηταν στα εγκαίνια της HORECA 2024, πολλοί και σημαντικοί εκπρόσωποι του πολιτικού και του επιχειρηματικού κόσμου, αλλά και των κορυφαίων θεσμικών φορέων του Τουρισμού και της Εστίασης. Το “παρών” έδωσε και ο κ. Peter Ottmann, CEO του εκθεσιακού ομίλου της Nurnbergmesse, του οποίου είναι μέλος η FORUM SA, ο οποίος δήλωσε κατά τη διάρκεια της ομιλίας του ότι «Η HORECA είναι κάτι παραπάνω από μια έκθεση, είναι μια συγκέντρωση των σημαντικότερων παραγόντων του κλάδου».



Ο Πρωθυπουργός στη HORECA 2024!

Την έκθεση τίμησε με την παρουσία του και ο Πρωθυπουργός κ. Κυριάκος Μητσοτάκης, ο οποίος περιηγήθηκε στα 4 halls από τον Πρόεδρο και Διευθύνοντα Σύμβουλο της FORUM AE, κ. Θανάση Παναγούλη. «Χαίρομαι ιδιαίτερα που μου δίνεται η ευκαιρία για ακόμη μια χρονιά να επισκεφθώ τη μεγαλύτερη κλαδική έκθεση της εστίασης και του τουρισμού», δήλωσε ο πρωθυπουργός που συνοδεύταν από τον υφ. Ανάπτυξης, κ. Κ. Σκρέκα, τον υφ. Εργασίας, κ. Β. Σπανάκη, την υφ. Τουρισμού, κα. Έλ. Ράπη και τον Γεν. Δ/τή της Νέας Δημοκρατίας κ. Γ. Σμυρλή.

Παράλληλα Special events

Σεμινάρια, ομιλίες, cooking shows

Πολλές και σημαντικές οι παράλληλες δράσεις και φέτος στη HORECA. Από διαγωνισμούς και πρωταθλήματα έως πάνελ ομιλιών και εισηγήσεις εκπαιδευτικού χαρακτήρα στα πολλά και ενδιαφέροντα stages της έκθεσης.


BUSINESS Lab

Για άλλη μία φορά ένα πλούσιο πρόγραμμα φιλοξενήθηκε στο stage του HORECA Business Lab. Οι επισκέπτες της έκθεσης, κατά τη διάρκεια του τετραημέρου, είχαν τη δυνατότητα να διευρύνουν τους επιχειρηματικούς τους ορίζοντες και να ενημερωθούν για όλα τα marketing και management trends, που κυριαρχούν στους κλάδους της Εστίασης και της Ξενοδοχίας μέσα από workshops, ομιλίες, case studies και συζητήσεις πάνελ. Κορυφαίοι marketers, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων και στελέχη της αγοράς παρουσίασαν αναλύσεις, στοιχεία και απόψεις πάνω στα σημαντικότερα θέματα της βιομηχανίας HORECA. Μεταξύ άλλων, στο επίκεντρο βρέθηκαν οι τελευταίες τάσεις στην Εστίαση, οι καινοτομίες στη ξενοδοχειακή βιομηχανία, η στελέχωση επιχειρήσεων, τα χρηματοδοτικά προγράμματα, οι ψηφιακές πληρωμές, αλλά και τα digital tools για τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στην έννοια του sustainability και στη φιλοσοφία του zero waste.


**7th International
Hospitality Forum**

Η επόμενη μέρα του ελληνικού τουρισμού βρέθηκε στο επίκεντρο του 7ου Διεθνούς Φόρουμ Φιλοξενίας. Χαιρετισμό απηύθυνε ο Α. Βασιλικός (Πρόεδρος του ΞΕΕ), ενώ ακολούθως στη σκηνή ανέβηκαν καταξιωμένοι παράγοντες της τουριστικής αγοράς από την Ελλάδα και το εξωτερικό, υψηλόβαθμα τραπεζικά στελέχη και εκπρόσωποι παγκόσμιων επενδυτικών και ξενοδοχειακών κολλοσσών. Ξεχώρισε, μεταξύ άλλων, η συζήτηση για το επόμενο στοιχείο στον παγκόσμιο τουρισμό, που ήδη βρίσκει επιτυχημένη εφαρμογή στην Ελλάδα και αφορά στη δημιουργική σύζευξη πολυτελών ξενοδοχειακών brands με ελληνικές επιχειρήσεις φιλοξενίας, αλλά και το θέμα της αλλαγής γενιάς και της ώριμης διαχείρισης μιας σύγχρονης τουριστικής επιχείρησης.


Ημερίδα ΠΟΕΣΕ

Μία σημαντική ημερίδα διοργανώθηκε από την ΠΟΕΣΕ, στο πλαίσιο της οποίας συζητήθηκαν «φλέγοντα» θέματα για τον κλάδο της Εστίασης. Τις εργασίες άνοιξε ο Πρ. Γ. Καββαθός, για να ακολουθήσει ένα πάνελ για τα τραπεζικά εργαλεία, που είναι εστιασμένα στον κλάδο, με τη συμμετοχή των Ν. Δασκαλάκη (Επικ. Καθηγητής, Πάντειο Παν/μιο) και Στ. Ηλιάδη (General Manager Retail Segments Strategy & Sales, Τράπεζας Πειραιώς). Ο Διοικητής της ΑΑΔΕ, Γ. Πιτσιλής και ο Πρ. της ΠΟΦΕΕ, Β. Καμπάνης ανέλυσαν φορολογικά ζητήματα, ενώ στο θέμα της ενέργειας αναφέρθηκαν οι Α. Σδούκου, υφυπουργός Περιβάλλοντος & Ενέργειας, Ε. Ζέρβας (Καθηγητής ΕΑΠ), Χ. Δανελάτος (Δέλτα Ενεργειακοί Σύμβουλοι) και Λ. Βατικιώτης, (Επιστημονικό στέλεχος ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ).



Δυναμική παρουσία και το 2024 στην Ελληνική Αγορά



est. 1951

www.gnarghyriou.gr





Gastronomy Lab

Η HORECA 2024 σε συνεργασία με τον Χάρη Χαραλαμπίδη και την Gastronomy Essentials παρουσίασε για δεύτερη φορά το Gastronomy Lab, φιλοξενώντας κατά τη διάρκεια του τετραήμερου μεγάλα ονόματα της παγκόσμιας, αλλά και εγχώριας γαστρονομικής σκηνής, της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. Μεταξύ άλλων, στο stage ανέβηκαν ο Αλέξανδρος Χαραλαμπίδης, που παρουσίασε πιάτα «γεμάτα» Ελλάδα, ενώ ο Γάλλος Julian Mercier «ξενάγησε» το κοινό σε έναν κόσμο φαγητού που αγκαλιάζει την οικολογική ευαισθησία. Από την πλευρά του ο βραβευμένος σεφ Παναγιώτης Γιακαλής ανέλυσε την τάση "from farm-to-table" και ο σεφ Δημήτρης Κονταράτος μίλησε για τη τριδιάστατη εκτύπωση στη γαστρονομία. Οι Ιάπωνες σεφ Hisanobu Shigeta και Imtineria Aier, από την Ducasse Conseil, παρουσίασαν στον κόσμο δύο συνταγές, συνδυάζοντας αρωματικά μπαχαρικά με κλασικές γαλλικές τεχνικές. Ο αναγνωρισμένος σεφ Παύλος Κυριάκης, προσκάλεσε τους

επισκέπτες να ανακαλύψουν τον κόσμο της υψηλής γαστρονομίας μέσα από ένα vegetarian πιάτο, ενώ ο chef Σωτήρης Ευαγγέλου ανέδειξε τη σημασία των «μαγειρευτών» στην ελληνική κουζίνα. Ο Αλέξανδρος Τσιοτίνης, έθεσε στο επίκεντρο της γεύσης τα ελληνικά υλικά και ο σεφ Ιωσήφ Συκιανάκης παρουσίασε τη μεξικάνικη κουζίνα από το street food στο fine dining. Ο διάσημος σεφ ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας MOF Frédéric Lalos, μάγεψε το κοινό, αποκαλύπτοντας τα μυστικά πίσω από τα ψωμιά του, ενώ ο Δημήτρης Παμπόρης, παρουσίασε μία κλασική συνταγή αγιορείτικης κουζίνας. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε το πάνελ στο οποίο συμμετείχαν οι Θ. Φέσκος, Αλ. Τσιοτίνης, Π. Κυριάκης και Π. Γιακαλής, περιγράφοντας μέσα από τις εμπειρίες τους τον δρόμο που πρέπει να διανύσει ένας σεφ, για να κερδίσει ένα πολυπόθητο αστέρι Michelin.



Στο πλαίσιο του Gastronomy Lab ο σεφ Μιχάλης Μάρθας ανέβηκε στη σκηνή και παρουσίασε την εξέλιξη της pescetarian κουζίνας.



Ημερίδα Γαστρονομίας

Οι τάσεις του κλάδου της εστίασης, αλλά και οι νέες γαστρονομικές συνήθειες βρέθηκαν στο επίκεντρο της Ημερίδας Γαστρονομίας που διεξήχθη από το Chef's Club of Greece στη HORECA 2024. Μεταξύ άλλων, συζητήθηκαν οι καινοτομίες στον εξοπλισμό εστίασης, η πράσινη γαστρονομία και η δυνατότητα εφαρμογής της στα ελληνικά δεδομένα, τα πλεονεκτήματα που μπορούν να προκύψουν από την ανάπτυξη τόσο του Γαστροτουρισμού όσο και του Οινοτουρισμού, αλλά και το Yachting, ενώ οι Αλεξάνδρα Μήτσιου (Food Stylist), Τάσος Πρωτοψάτης (Executive Chef Kayak) και Τάσος Τόλης (Executive Chef & Food Styling, Food Photographer) μοιράστηκαν πολύτιμες πληροφορίες αναφορικά με την καλλιτεχνία στο στήσιμο των πιάτων.



Coffee Events

Το stage του Coffee Events φιλοξένησε και φέτος τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Καφέ 2024 από το SCA Greece. Νικητής στην κατηγορία "Καλύτερος Barista" αναδείχθηκε ο Χρ. Λουκάκης, με την Π. Χαλκιαδάκη να έρχεται δεύτερη και τον Γ. Μωραϊτή τρίτο (φωτό). Όσον αφορά το Brewers Cup, την τριάδα των νικητών απαρτίζουν οι Γ. Δημητράκης, Γ. Παπαντωνίου και Στ. Παππάς. Στην κατηγορία Cup Tasters την πρώτη θέση κατέκτησε ο Ορ. Σφυρής, ενώ δεύτερος και τρίτος αναδείχθηκαν οι Στ. Σανταμούρης και Αν. Μασούκας αντίστοιχα. Αξίζει να σημειωθεί ότι στον χώρο των Coffee Events την Κυριακή 11/2 φιλοξενήθηκε η επίσημη «πρώτη» του ελληνικού παραρτήματος του διεθνούς οργανισμού IWCA (International Women's Coffee Alliance).



Beer & Spirits Show

Στη σκηνή του Beer & Spirits η μπίρα είχε την τιμητική της. Ανάμεσα στο πλούσιο πρόγραμμα, ξεχώρισε το πάνελ «Όχι... άλλη ποικιλία: Ιδέες για πρωτότυπο beer food», με τους Γρ. Χέλημη και Αν. Διακοδημήτρη (ιδιοκτήτες Me-ZeN), η πολύ ενδιαφέρουσα παρουσίαση για το στήσιμο μιας σωστής beer list σε χώρους εστίασης από τον έμπειρο beer consultant Ποή Εμμανουηλίδη (ιδιοκτήτη Beer Deli), αλλά και η συζήτηση για την άνοδο των taprooms στην Ελλάδα, με τη συμμετοχή των Αντ. Περιστερή (Strange Brew Taproom) και Δημ. Λαδόπουλου (Blame the Sun Taproom) (φωτό).



Διαγωνισμοί Cocktail

Πέντε cocktail διαγωνισμοί διεξήχθησαν κατά τη διάρκεια του τετραμέρου της HORECA. Την πρώτη θέση στον 13ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Non Alcohol Cocktail κατέκτησε η Σταυρούλα Μερλίγκα, ενώ νικητής στον 3ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Battle of the Bars αναδείχθηκε το Bar Carousello. Ο Ευθύμης Κουσαρίδας βγήκε πρώτος στον 28ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Classic Cocktail After Dinner και ο Ρουσλάν Ντζγκόεβ νίκησε στον 11ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Ελληνικού Cocktail. Στον 1ο Διαγωνισμό Ladies Cocktail νικήτρια στέφθηκε η Κωνσταντίνα Νικορίτση.

Χοιρινά Duroc από την ΦΑΡΜΑ μας με μεγάλη περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος, για εξαιρετική γεύση και μεγαλύτερη απόλαυση!

ΦΑΡΜΑ



ΧΑΡΤΑΚΗ



Φάρμα παραγωγής ελληνικού κρέατος / 1ο χλμ. Αλιάρτου - Λιβαδειάς, τ. 22680 24055 / sales@farmaxartaki.gr | www.farmaxartaki.gr



Ενθουσιασμένοι οι εκθέτες με την επιτυχία της HORECA 2024

Η HORECA αποτέλεσε και πάλι το σημαντικότερο εμπορικό φόρουμ για τον κλάδο της Εστίασης και της Φιλοξενίας. Η επιτυχία της φετινής διοργάνωσης αντικατοπτρίζεται και στις δηλώσεις των εκθετών της, που μίλησαν με ενθουσιασμό για τη συμμετοχή τους.

ΗΛΙΑΣ ΣΑΧΑΡΙΔΗΣ FOODELCO

«Η FOODELCO IKE συμμετέχει στην HORECA από το 2019. Αυτό που παρατηρούμε είναι πως χρόνο με το χρόνο η έκθεση γίνεται όλο και καλύτερη. Φέτος είχε πάρα πολύ κόσμο και όσον αφορά στην εταιρεία μας, εμείς μείναμε απόλυτα ικανοποιημένοι τόσο από την προνομιακή θέση του περιπτέρου μας, όσο και από τη συνολική διοργάνωση».

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΤΣΑΚΟΣ FRIESLANDCAMPINA HELLAS – NOYNOY BARISTAS GOLD

«Η εντύπωση που έχουμε αποκομίσει από τη φετινή HORECA είναι εξαιρετικά θετική. Από το περίπτέρό μας πέρασε πλήθος επισκεπτών και οφείλω να πω ότι μόνο και μόνο η επαφή με τόσους πολλούς επαγγελματίες συνιστά μία μοναδική εμπειρία. Μείναμε πάρα πολύ ευχαριστημένοι από τη διοργάνωση, στην οποία η Frieslandcampina Hellas παρουσίασε το νέο φυτικό ρόφημα NOYNOY Baristas Gold αμυγδαλίου. Επίσης, κάναμε αρκετά εποικοδομητικές συζητήσεις, αθλή και συναντήσεις με αρκετούς από τους επισκέπτες με θέμα το γάλα στο πλαίσιο της παρασκευής του καφέ».

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΤΑΚΟΥΛΑΣ METRO CASH & CARRY

«Τα METRO Cash & Carry παίρνουν μέρος για τέταρτη φορά στη HORECA. Είναι μια έκθεση σημείο αναφοράς για τον κλάδο της εστίασης. Είμαστε δίπλα στον επαγγελματία και θεωρούμε υποχρέωσή μας να στηρίξουμε αυτό τον θεσμό. Τα METRO Cash & Carry είναι one-stop προορισμός για όλους τους επαγγελματίες της εστίασης, καθώς μπορούμε να καλύψουμε όλες τις ανάγκες τους. Η φετινή διοργάνωση σε σύγκριση με την προηγούμενη είναι πιο αναβαθμισμένη με καλύτερες υπηρεσίες και ποιοτικότερο κόσμο».

ΓΙΑΝΝΑ ΡΟΥΛΙΟΥ NESTLE PROFESSIONAL

«Στη HORECA 2024 παρουσιάσαμε το νέο μας concept Academista by Nestlé Professional, ένα οικοσύστημα με coffee capabilities που έχει να κάνει με το πώς οι πελάτες μας αναπτύσσουν τις δεξιότητες και τη γνώση τους γύρω από τον καφέ, ενώ φέτος λανσάρουμε και το NESCAFÉ espresso. Είναι χαρά μας να συμμετέχουμε στη HORECA και ειδικά φέτος είμαστε ευτυχείς, καθώς ο κόσμος "πλημμύρισε" όλα τα Halls από την πρώτη ημέρα».

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΠΕΝΑΚΗ OLYMPIC FOODS

«Η HORECA φέτος παρουσίασε μεγάλη επισκεψιμότητα, γεγονός που από μόνο του αποτελεί επιτυχία και μας βοηθά να ολοκληρώσουμε τους επαγγελματικούς μας στόχους. Επιπλέον, μείναμε πολύ ευχαριστημένοι με τη συνεργασία που είχαμε με τους ανθρώπους της FORUM».

ΠΑΝΟΣ ΛΕΚΚΑΣ PEPSICO HELLAS M.A.B.E.E.

«Για πολλοστή φορά συχαρητήρια στη FORUM για την εξαιρετική διοργάνωση. Για εμάς είναι δεύτερη σερί χρονιά που είμαστε παρόντες στη HORECA και βλέπουμε από κοντά τη δυναμική της έκθεσης στον επισιτιστικό κλάδο. Ο κόσμος είναι αυξημένος και ποιοτικά αναβαθμισμένος σε σχέση με πέρυσι».

ΘΕΟΔΩΡΑ ΒΑΡΑΝΑΚΗ VARANAKIS

«Η HORECA 2024 ήταν η καλύτερη όλων των εποχών. Επαγγελματίες από όλες τις περιοχές της χώρας επισκέφθηκαν το περίπτερό μας. Στη φετινή έκθεση, η εταιρεία μας παρουσίασε και νέα μηχανήματα, όπως το σύστημα φιλτραρίσματος λαδιού και τα βιομηχανικά μηχανήματα της fyrex. Η συμμετοχή μας στη HORECA 2025 πρέπει να θεωρείται δεδομένη».

ΛΑΖΑΡΟΣ ΒΟΓΙΑΤΖΟΓΛΟΥ ΑΘΗΝΑΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΕ

«Οι εντυπώσεις μας από τη φετινή διοργάνωση ήταν άριστες. Η προσέλευση ήταν μεγάλη και οι επαγγελματίες που μας επισκέφθηκαν έδειξαν ουσιαστικό ενδιαφέρον για τα προϊόντα μας. Στη HORECA 2024, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία παρουσίασε την μπύρα ΑΛΦΑ με θαλασσινό αλάτι και το νέο μπηλίτ με γεύση grapefruit. Συχαρητήρια στη FORUM για την άψογη διοργάνωση της φετινής έκθεσης».

ΕΙΡΗΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ ΒΙΚΟΣ Α.Ε. ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΩΝ

«Είναι η ένατη χρονιά που η εταιρεία μας συμμετέχει στη HORECA. Είμαστε πολύ ικανοποιημένοι από την προσέλευση του κόσμου, αλλά και από τις εμπορικές συμφωνίες που κάναμε στο πλαίσιο της έκθεσης. Η Βίκος Α.Ε. συνεχίζει και φέτος να προωθεί τις νέες συσκευασίες της από γυαλί και αλουμίνιο και για εμάς η HORECA, είναι το κατάλληλο event λόγω του μεγέθους της και της ποιότητάς της».

ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΤΣΑΠΑΤΟΣ ΕΛΕΤΡΟ ΑΕ

«Η HORECA είναι η μόνη έκθεση που εξειδικεύεται στο χώρο του ξενοδοχείου και της μαζικής εστίασης, έχει καθιερωθεί στο χώρο ως η κορυφαία έκθεση για τους επαγγελματίες και όλοι οι άνθρωποι του χώρου την επισκέπτονται. Είμαστε άκρως εντυπωσιασμένοι από τη φετινή προσέλευση του κόσμου, ενώ όπως πάντα η διοργάνωση ήταν άριστη».

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ ΑΕ

«Το επίπεδο της έκθεσης HORECA ήταν -όπως κάθε χρόνο- πάρα πολύ υψηλό. Μας εντυπωσίασε το γεγονός ότι όλοι οι επισκέπτες ήταν αισιόδοξοι και εξωστρεφείς. Στη φετινή διοργάνωση η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης ΑΕ παρουσίασε τις νέες ταυτότητες για τις μπύρες Pils Hellas και για την ΕΖΑ».

ΝΙΚΟΣ ΚΑΛΛΙΩΝΗΣ ΚΑΣΙΔΗΣ ΑΕ

«Η συμμετοχή μας στη HORECA, σε μια έκθεση παγκοσμίως επιπέδου και ενδιαφέροντος, έδωσε την ευκαιρία στην ΚΑΣΙΔΗΣ ΑΕ να αναδείξει τον ηγετικό της ρόλο και χαρακτηρίσει στο χώρο της εστίασης. Η ομάδα μας δίνει ολοκληρωμένες λύσεις στους πελάτες μας σε Ελλάδα και εξωτερικό και μέσα από την έκθεση είχαμε την ευκαιρία να αναδείξουμε τα νέα προϊόντα μας».

“ Συμμετέχουμε στη HORECA τα τελευταία δέκα τουλάχιστον χρόνια. Πρόκειται για μια έκθεση μέσω της οποίας μας δίνεται η ευκαιρία να μάθουμε πολλά.”
– Γιώργος Κωστιάνης / ΠΑΛΙΡΡΟΙΑ Α.Ε.

ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΓΚΑΒΟΣ ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ Π. ΥΙΟΙ ΑΕΒΕ

«Είμαστε απόλυτα ικανοποιημένοι με τη συμμετοχή μας στη HORECA 2024 και η δυναμικότητά της ήταν εμφανέστατη από την πρώτη κιόλας μέρα. Η έκθεση αποδείχτηκε αναβαθμισμένη, με την επισκεψιμότητα να σπάει κάθε προηγούμενο ρεκόρ και το ενδιαφέρον των επαγγελματιών να παραμένει αμείωτο καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης. Η HORECA χρόνο με το χρόνο εξελίσσεται και βλέπουμε κάθε διοργάνωση να είναι καλύτερη από την προηγούμενη».

Δυναμικό «παρών» και από τους διεθνείς επισκέπτες

Πολλοί σημαντικοί εκπρόσωποι διεθνών brands της προμηθευτικής αγοράς των ξενοδοχείων και της Εστίασης έδωσαν το "παρών" στη HORECA 2024.



**COSTAS MICHAEL / CYPRUS MILLERS
KENFOOD ABEE**

«Με την Kenfood έχουμε μια συνεργασία πάνω από 25 χρόνια και είμαστε αποκλειστικοί αντιπρόσωποι της στην Κύπρο. Η έκθεση HORECA είναι πολύ εντυπωσιακή, τα περίπτερα και τα προϊόντα είναι πολύ αναβαθμισμένα και αυτή είναι μία εξέλιξη που τη βλέπουμε χρόνο με το χρόνο. Συχαρητήρια!».



**GIULIA GIONIVETTI / SCOTSMAN
LINEVITAKI ICE - ΕΥΘΥΜΙΟΥ Σ.Θ.Ε.**

«Εδώ και μια δεκαετία, η HORECA με αφήνει με τις καλύτερες εντυπώσεις. Η επισκεψιμότητα βρίσκεται στα ύψη. Η έκθεση αποτελεί την ιδανική ευκαιρία να γνωρίσουμε νέους πελάτες. Οι Έλληνες μοιάζουν με τους Ιταλούς κι έτσι έχουμε μια άψογη συνεργασία με τον διανομέα μας για την Ελλάδα, την εταιρεία Linevitaki».



**ROBERTO FACCHINI / SPIDOCOOK
VARANAKIS**

«Η HORECA είναι το απόλυτο σημείο συνάντησης ανθρώπων και επιχειρήσεων. Είναι η πρώτη μου επίσκεψη και σίγουρα είμαι πάρα πολύ ικανοποιημένος. Οι συνεργάτες μας, η εταιρεία Varanakis, είναι από τους πιο σημαντικούς και έχουν ανταποκριθεί πλήρως στην πρόωπόσή μας στην ελληνική αγορά».



**GIUSEPPE FRANCIA / ANTICA
ACETAIA DODI S.R.L.
ΕΛΕΤΡΟ ΑΕ**

«Είναι η πρώτη φορά που επισκεπτόμαστε την HORECA. Με την ΕΛΕΤΡΟ συνεργαζόμαστε περισσότερα από δέκα χρόνια και είμαστε περήφανοι που βρισκόμαστε εδώ μαζί τους. Η ατμόσφαιρα είναι απίστευτη. Στην Ιταλία έχουμε πολλές εκθέσεις σχετικές με τον τομέα του φαγητού, αλλά καμία δεν συγκρίνεται με αυτήν».



**LOUIS GAZEAU / ROBOT COUPE
ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ ΑΕ**

«Δεν περίμενα ότι θα συναντήσω τόσο πολλούς ανθρώπους από την πρώτη κιόλας μέρα στη HORECA. Κάναμε μια δυναμική αρχή σε ένα εξαιρετικά εποικοδομητικό τετράημερο. Συνεργαζόμαστε με την ΕΜΚΟ πάνω από 40 χρόνια τώρα και θέλουμε να συνεχίσουμε την συνεργασία μας στο μέλλον».



**LORENZO UGUCCIONI / RESTO
ITALIA
ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ ΑΕΒΕ**

«Η έκθεση με άφησε έκπληκτο. Ως προμηθευτής στην εταιρεία ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ, είμαι πολύ ευχαριστημένος από τη δουλειά που έχουν κάνει στην διανομή των προϊόντων μας στην ελληνική αγορά. Η HORECA είναι μια εξαιρετική ευκαιρία για να συναντήσουμε ανθρώπους που διακρίνονται από επαγγελματισμό. Είναι υπέροχη εμπειρία!».



**ALEXANDAR RAUNIG / BARON
ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ Α.Ε.**

«Διαθέτουμε οριζόντια συστήματα κουζίνας για τον κλάδο horeca. Στην έκθεση παρουσιάζουμε 3 μοντέλα που ξεχωρίζουν για τις μοναδικές τεχνολογίες τους. Η συνεργασία μας με την ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ, η οποία έχει την αποκλειστική διάθεση των προϊόντων μας στην ελληνική αγορά, είναι εξαιρετική».



**FABIO FABRIS / FORMEC BIFFI
ΤΡΙΑ ΔΕΛΤΑ ΑΕ**

«Εξειδικευόμαστε στα condiments, ενώ είμαστε leaders στο pesto. Η συνεργασία με την ΤΡΙΑ ΔΕΛΤΑ είναι άριστη. Μας εντυπωσίασε το πόσο πολλοί επισκέπτες πέρασαν από το περίπτερό μας, κάτι που δείχνει και πώς θα εξελιχθεί ο τουρισμός το καλοκαίρι. Υπάρχει απαίτηση για νέα προϊόντα, αλλά και πίεση στις τιμές».

TOP MEAT

1996

*Ποιοτικές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

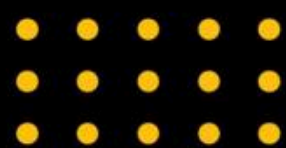
TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr

Καθώς η γαστρονομία εξελίσσεται και οι προτιμήσεις των καταναλωτών αλλιάζουν, όλο και περισσότερα εστιατόρια βάζουν στο «παιχνίδι» του pairing, εκτός από κρασιά ή μπίρες, πρωτότυπα και γευστικά cocktails! Πρόκειται για μία τάση που υπόσχεται μία πλούσια και διασκεδαστική εμπειρία γευστικής ανακάλυψης και φαίνεται να κερδίζει όλο και περισσότερους θιασώτες...

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ ΚΑΙ
ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



COCKTAILS

Η έννοια του «cocktail and food pairing» προέκυψε από την επιθυμία των ανθρώπων να απολαμβάνουν ταυτόχρονα το φαγητό και το ποτό τους, αξιοποιώντας τα γευστικά «παντρέματα», αλλά και τις ενδιαφέρουσες αντιθέσεις που μπορεί να προκύψουν. Πρόκειται για ένα concept το οποίο κυριαρχεί εδώ και χρόνια στο εξωτερικό, όπου σεφ και mixologists συνθέτουν από κοινού ένα μενού από νόστιμα πιάτα και πρωτότυπα cocktails, δημιουργώντας μια απόλυτα αρμονική γαστρονομική εμπειρία. Στην Ελλάδα δεν ήμασταν ιδιαίτερα «μαθημένοι» στον συγκεκριμένο συνδυασμό. Ωστόσο αυτό άλλαξε τα χρόνια της πανδημίας, όταν το κοινό «αναγκάστηκε» -λόγω των περιορισμών του ωραρίου- να «συμπυκνώσει» τις εξόδους του. Έτσι, σήμερα βλέπουμε όλο και περισσότερα εστιατόρια να αναπτύσσουν το κομμάτι του cocktail και όλο και πιο πολλούς επισκέπτες να δείχνουν πρόθυμοι να δοκιμάσουν το εν λόγω pairing. Για την ανερχόμενη αυτή τάση μιλή-



1. Ο κήπος του «Hide & Seek» αποτελεί ιδανικό προορισμό για κάθε ώρα της ημέρας. 2. Το μενού στο «Fred» είναι εποχικό και δίνει έμφαση στην καλή Α' ύλη. 3. Οι συνιδιοκτήτες του «Kitschen», ο σεφ Δημήτρης Liem (δεξιά) και ο barman, Σπύρος Μινέτος.

σαμε με εκπροσώπους τριών μαγαζιών που συνδυάζουν ποιοτικό φαγητό και εντυπωσιακά ποτά. Όπως μας λέει ο συνιδιοκτήτης και σεφ του «Kitschen», Δημήτρης Liem: «Ο κόσμος διατηρεί ακόμα τις συνήθειες που υιοθέτησε κατά την πανδημία, όπως το να βγαίνει πιο νωρίς και να συνδυάζει σε μία έξοδο φαγητό και ποτό». Από την πλευρά του ο ιδιοκτήτης του «Fred», Άλκης Αφεντάκης σημειώνει: «Έχουμε υιοθετήσει ένα πιο ευρωπαϊκό μοντέλο αναφορικά με τις εξόδους μας. Ο κόσμος προτιμά να βγει μετά τη δουλειά, επιλέγοντας μαγαζιά, στα οποία μπορεί να απολαύσει τα πιάτα του συνοδεία κάποιων cocktails», ενώ η κα. Έφη Κωστάκη, υπεύθυνη στο «Hide & Seek» τονίζει: «Βλέπουμε πως από την περίοδο του Covid-19, ο κόσμος άλλαξε τον τρόπο διασκέδασής του και ξεκίνησε να επιλέγει μαγαζιά που συνδυάζουν το καλό ποτό με το φαγητό. Πρόκειται βέβαια για μία συνήθεια που είναι ακόμα σε πρώιμο στάδιο. ➤

“Έχουμε υιοθετήσει ένα πιο ευρωπαϊκό μοντέλο αναφορικά με τις εξόδους μας. Ο κόσμος προτιμά πλέον μαγαζιά, στα οποία μπορεί να απολαύσει τα πιάτα του συνοδεία κάποιων cocktails.”



Aka Bakeneko • the best Yokai for you • zero luck guaranteed
100% success • Immediate results • 1,000 000 satisfied

wave
goodbye
to luck*

& FOOD

HIDE & SEEK

Μία «κρυφή» όαση

Το καλοκαίρι του 2014 έκανε την εμφάνισή του το «Hide & Seek», με στόχο τη δημιουργία ενός ζεστού χώρου υψηλών προδιαγραφών που θυμίζει...

κήπο. «Θέλουμε οι επισκέπτες μας να αισθανθούν οικεία, ώστε να απολαύσουν την κουζίνα και τα ποτά μας με ευχαρίστηση», σημειώνει η υπεύθυνη του καταστήματος, κα. Έφη Κωστάκη. Το μενού στο all-day restaurant φέρει την υπογραφή του executive chef Γιάννη Λιόκα και περιλαμβάνει επιλογές σε brunch, μεσημεριανό και βραδινό. «Στα πιάτα μας ο πελάτης θα δοκιμάσει εποχικά, ποιοτικά υλικά, τα οποία παρουσιάζονται με υψηλές τεχνικές, αλλά σε μια comfort εκδοχή», τονίζει η κα. Κωστάκη. Ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο στο «Hide & Seek» παίζει και το κομμάτι του ποτού με τη δημιουργία των cocktails – τη λίστα των οποίων επιμελείται ο Λυκούργος Χριστοθανόπουλος με την ομάδα του- να «πατά» στις αρχές της αειφορίας. «Για τα cocktails μας χρησιμοποιούμε εποχικά, τοπικά προϊόντα, ενώ μειώνουμε τη σπατάλη πρώτων υλών, χρησιμοποιώντας leftovers από την κουζίνα ή από παρασκευές άλλων ποτών», εξηγεί η κα. Κωστάκη. Στον κατάλογο υπάρχουν επίσης και non-alcoholic, αλλά και low-alcoholic επιλογές, ενώ τα ποτά στο σύνολό τους συνυπάρχουν αρμονικά με τα πιάτα. «Η αρμονία επιτυγχάνεται με το συνδυασμό ιδίων υλικών και με την ανάλυση των γευστικών χαρακτηριστικών ενός πιάτου για τη δημιουργία ενός cocktail που θα ταιριάζει με αυτό. Ένα χαρακτηριστικό pairing θα μπορούσε να είναι ένα ιδιαίτερο dry martini σε συνδυασμό με κάποιο θαλασσινό, καθώς επίσης και ένα espresso martini με ένα επιδόρπιο», λέει, κλείνοντας, η υπεύθυνη του «Hide & Seek».

• Δ/ση: Λεωφ. Κηφισίας 254, Χαλάνδρι
Τηλ: 210 6776747



1. 4. Στην Κηφισίας ένας... κρυμμένος κήπος αποτελεί τον κατάλληλο προορισμό για να αποδράσει κανείς από την καθημερινότητα.
2. Τα cocktails στο «Hide & Seek» πατούν στις αρχές της αειφορίας και της βιωσιμότητας.
3. Το μενού εδώ είναι comfort-casual και αντλούν έμπνευση από τη μεσογειακή κουζίνα.



“Θέλουμε οι επισκέπτες μας να αισθανθούν οικεία και να μπορέσουν να απολαύσουν την κουζίνα μας, αλλά και τα ποτά μας με ευχαρίστηση.”

—Έφη Κωστάκη





stohos
FOOD STORIES

#HOMESTYLE ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ

NEO TREND

ΕΥΚΟΛΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

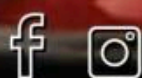
ΣΤΑΘΕΡΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

ΤΡΑΓΑΝΟ ΑΠ' ΕΞΩ
ΚΑΙ ΖΟΥΜΕΡΟ ΜΕΣΑ



Foodexpo
Greece

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE



LIKE &
FOLLOW US

@stohosfoods
stohos.foods

Σκανάρετε
για τον
κατάλογο!



ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ
ΜΑΖΙ ΜΑΣ
ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ
CHICKEN BUCKET

Καλέστε μας
για να τα
δοκιμάσετε!

2399 051 644



FRED

All day healthy spot

Στην καρδιά της Νέας Σμύρνης σ' έναν «ζεστό» χώρο που τον διακρίνουν οι γήινοι τόνοι και η προσοχή στην κάθε λεπτομέρεια έκανε την εμφάνισή του τον Νοέμβριο του 2022 το «Fred». Δύο και κάτι χρόνια μετά, το all day αυτό spot, έχει εξελιχθεί σε έναν top προορισμό για όλους όσους θέλουν να συνδυάσουν ποιοτικό φαγητό και ευφάνταστα cocktails. «Θέλαμε να φτιάξουμε ένα μαγαζί ιδανικό για κάθε ώρα της ημέρα, στο οποίο ο επισκέπτης θα έρθει να χαλαρώσει και περάσει όμορφα», τονίζει ο ιδιοκτήτης, Άλκης Αφεντάκης. Το μενού στο «Fred» έχει αναλάβει ο σεφ Δημήτρης Παπαδημητρίου, ο οποίος προτείνει μοντέρνα και healthy πιάτα, δίνοντας έμφαση στην καλή, εποχική πρώτη ύλη. «Πολλά από τα λαχανικά που χρησιμοποιούμε είναι δικά μας, καθώς τα φέρνουμε από το κτήμα μας στον Ωρωπό. Η εποχικότητα είναι πολύ σημαντική για εμάς, όπως επίσης και η ποιότητα των υλικών μας. Άλλωστε, αυτό είναι που ζητά πλέον και ο κόσμος», σημειώνει ο κ. Αφεντάκης. Εδώ, ο επισκέπτης θα βρει και μία πλούσια λίστα με signature cocktails, την οποία επιμελείται ο Χρήστος Χατζής. Από τα πιο περιζήτητα είναι το «Bohemian Rhapsody», με μαστίχα και τζιν, αγγούρι, πράσινο μήλο, κόκκινο πιπέρι, ενώ υπάρχουν επιλογές και σε mocktails (χωρίς αλκοόλ). Τέλος, ρωτάμε τον κ. Αφεντάκη, εάν στο «Fred» ο κόσμος επιλέγει να συνοδεύσει το φαγητό του με ένα cocktail και απαντά: «Πλέον ο κόσμος συνδυάζει στις εξόδους του το φαγητό με το ποτό. Όσον αφορά στα cocktails, βλέπουμε πως το εν λόγω pairing έχει μεγάλη πέραση το καλοκαίρι, με τους επισκέπτες μας τον χειμώνα να στρέφονται κυρίως στο κρασί».

• Δ/ση: Κων/νου Παλαιολόγου 24, Νέα Σμύρνη, Τηλέφωνο: 210 9324867



1



2



1. Στον ζεστό χώρο του «Fred» κυριαρχούν οι γήινες αποχρώσεις. 2. Η φρέσκια pasta είναι ένας από τους πιο αγαπημένους κωδικούς. 3. Το μενού περιλαμβάνει μοντέρνα healthy πιάτα. 4. Εδώ ο επισκέπτης μπορεί να συνοδεύσει το φαγητό του, απολαμβάνοντας πρωτότυπα, αλλά και κλασικά cocktails.

“Πλέον ο κόσμος συνδυάζει στις εξόδους του το φαγητό με το ποτό και βλέπουμε πως το pairing με τα cocktails έχει μεγάλη πέραση το καλοκαίρι”

-Άλκης Αφεντάκης



3



4

Γιατί η ποιότητα μας διαφέρει!

Η Elvida Foods είναι μια **100% ελληνική εταιρεία** με ιστορία άνω των 20 ετών και πρωτοποριών, παράγοντας και διακινώντας προϊόντα με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας.

Είναι η πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα που, υπό την επωνυμία «Ελληνικός Γύρος», έθεσε τις βάσεις και άνοιξε το δρόμο για την βιομηχανική παραγωγή και διανομή του κατεψυγμένου γύρου. Έτσι, ο «Ελληνικός Γύρος» έγινε συνώνυμος της αυθεντικότητας, της παράδοσης και της υψηλής ποιότητας και γεύσης.

Με αγάπη για αυτό που κάνουμε, υψηλή τεκνογνωσία, ευελιξία και ταχύτητα στις απαιτήσεις και ανάγκες του πελάτη και της αγοράς, παράγουμε αυθεντικές ελληνικές γεύσεις, παραμένοντας η κορυφαία επιλογή για τους πελάτες και καταναλωτές.



HELLENIC GYROS

Οι επαγγελματίες της νοστιμιάς



Ο Αυθεντικός Ελληνικός Γύρος!

Συνώνυμο της αξιοπιστίας, συνέπειας στη γεύση και ιδανικής σχέσης ποιότητας - τιμής. Η Νο1 επιλογή του επαγγελματία και με καινοτόμα προϊόντα για τον καταναλωτή.



Καλωσορίσατε στο ταξίδι της γευστικής απόλαυσης!

Η σειρά προϊόντων Nostimost, προσφέρει αμέτρητες επιλογές σε παρασκευάσματα, κρεατοσκευάσματα, πανέ, κιμάδες και μαγειρευτά για τον επαγγελματία της εστίασης και τον καταναλωτή. Συνταγές μοναδικές με ποιότητα και γεύση.



Premium Angus Αργεντινής για πελάτες με υψηλές απαιτήσεις!

Η Devesa αποτελεί έναν από τους κύριους παραγωγούς υψηλής ποιότητας premium Angus στην Αργεντινή με βοοειδή που μεγαλώνουν χωρίς ορμόνες και αντιβιοτικά στο φυσικό τους περιβάλλον. Από το 2019, η Devesa διακρίνεται συνεχώς στο Διεθνή Διαγωνισμό "World Steak Challenge".



KITSCHEN

Γεύσεις Ασίας και cocktails

Ενα όμορφο, φιλόξενο και διαφορετικό από τα συνηθισμένα στέκι γεύσης άνοιξε τις πόρτες του το 2021 στον Πειραιά. Ο λόγος για το «Kitschen», πίσω από το οποίο βρίσκονται ο σεφ Δημήτρης Liem και ο barman, Σπύρος Μινέτος. «Εδώ ο επισκέπτης θα βρει πανασιατικό φαγητό, καθώς αντλούμε επιρροές από όλες τις χώρες της Ασίας - Κίνα, Ιαπωνία, Ινδονησία, Κορέα. Παράλληλα, προσφέρουμε ωραία, πρωτότυπα και δροσερά κοκτέιλς, που ταιριάζουν με τα πιάτα μας. Στόχος μας είναι οι επισκέπτες μας να περάσουν καλά και να ζήσουν μία ξεχωριστή εμπειρία», τονίζει ο Δημήτρης. Το μενού περιλαμβάνει πιάτα "to share" με θαλασσινά και κρέας, ενώ υπάρχουν και vegan επιλογές, με τον κόσμο να έχει ξεχωρίσει, μεταξύ άλλων, το καβούρι ταρτάρ και το sushi roll με τόνο και γαρίδα. Σύμφωνα με τους ιδιοκτήτες η πλειοψηφία των πελατών τους θα συνδυάσει το φαγητό με κάποιο cocktail. «Όταν χιτίσαμε το μενού, αρχίσαμε να παίρνουμε ο ένας στοιχεία από τις προετοιμασίες του άλλου. Έτσι, δημιουργήθηκε μία αρμονία ανάμεσα στο γαστρονομικό κομμάτι και σε εκείνο του ποτού», εξηγεί ο Δημήτρης και στη συνέχεια ο Σπύρος προσθέτει: «Τα cocktails φτιάχνονται με βάση τις εντάσεις των γεύσεων. Εάν έχουμε ένα πολύ spicy πιάτο, θα προτείνουμε ένα πιο δροσερό cocktail, όπως για παράδειγμα το Miyagi, που περιέχει τζιν, σέλιερι, πράσινο μήλο, τόνικ και κάρδαμο bitter». Όπως σημειώνει ο Σπύρος οι επισκέπτες «αγκαλιάσαν» εξ αρχής το «Kitschen», με τον Δημήτρη να συμπληρώνει: «Πλέον ο κόσμος είναι πιο ανοιχτός στο να δοκιμάσει νέα πράγματα, γνωρίζει τι τρώει και αναγνωρίζει την ποιοτική πρώτη ύλη».

• Δ/ση: Κανάρη 5, Πειραιάς
Τηλέφωνο: 211 7351205



1



2



1. Τον ιδιαίτερα εντυπωσιακό χώρο του «Kitschen» έχει επιμεληθεί η Φωτεινή Τρουμπαδάκη. 2. Το "enter the dragon" ξεχωρίζει στη λίστα των signature cocktails. 3. Τα dumplings ατμού με πατζάρι, μίσο και γλυκιά ponzu είναι από τα must try πιάτα.

☀️ Εδώ ο επισκέπτης θα βρει πανασιατικό φαγητό, αλλά και ωραία, πρωτότυπα και δροσερά κοκτέιλς, που ταιριάζουν με τα πιάτα μας ☀️

-Δημήτρης Liem



3

SUPERCRUNCH



ΟΙ ΠΙΟ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Οι πατάτες SuperCrunch είναι τραγανές πατάτες με μοναδική επικάλυψη που διατηρεί τις πατάτες σας πιο ζεστές για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Νόστιμη γεύση, οι πατάτες μας υψηλής ποιότητας είναι ιδανικές για εστιατόρια, fast food, delivery και take-away. Οι Super Crunch Fries διατίθενται σε διάφορα μεγέθη για να ταιριάζουν σε κάθε μενού. Το SuperCrunch έχει επίσης εξαιρετική απόδοση και λαχταριστή εμφάνιση.



TOGETHER WE
BRING JOY TO *tables*

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας: avikofoodservice.com
Αντιπρόσωπος Ελλάδος Gee Quality Foods, www.geeqf.gr, info@geeqf.gr, T: 2221062516



OSTERIA GRECA

Ο απόλυτος συνδυασμός οινοποιείου & εστιατορίου

Μία ολοκληρωμένη εμπειρία προσφέρει στους επισκέπτες του το «Κτήμα Παπαργυρίου» στον Λαλιώτη Κορινθίας. Οίνος και γαστρονομία «παντρεύονται» σε ένα μοναδικό concept, που αναδεικνύει στο έπακρο την ελληνική κουζίνα και ικανοποιεί ακόμα και τον πιο απαιτητικό οινόφιλο.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ OSTERIA GRECA

Τον Νοέμβριο του 2022 η «Osteria Greca» άνοιξε τις πόρτες της και καλωσόρισε όλους όσους αγαπούν το νόστιμο φαγητό και το καλό κρασί. Σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη, κ. Γιάννη Παπαργυρίου, πρόκειται για ένα κανονικό, απόλυτα και πλήρως λειτουργικό εστιατόριο, που βρίσκεται μέσα στο οινοποιείο. «Η αρχική ιδέα ήταν να δημιουργήσουμε ένα χώρο, στον οποίο οι επισκέπτες μας, μετά την ξενάγηση στις εγκαταστάσεις μας, θα μπορούσαν να καθίσουν και να απολαύσουν γεύσεις της περιοχής μας, σε συνδυασμό με τα κρασιά μας. Στη συνέχεια, όμως, προχωρήσαμε ένα ακόμα βήμα παραπέρα, με στόχο να προσφέρουμε στον κόσμο μία ολοκληρωμένη εμπειρία. Έτσι, εκτός από τα 12 κρασιά που παράγουμε εμείς, προσθέ-

σαμε στον κατάλογο περίπου 150 ετικέτες από την Ελλάδα και τον υπόλοιπο κόσμο, τις οποίες αξίζει να δοκιμάσει κάποιος», λέει χαρακτηριστικά και συμπληρώνει: «Για εμάς ήταν πολύ σημαντικό να συμπεριλάβουμε οίνους και άλλων συναδέλφων, για να μπορεί ο επισκέπτης μας να ανακαλύψει το κρασί σε βάθος. Έτσι, έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει μία φιάλη άλλης περιοχής, άλλου οινοποιού, άλλης χώρας ενδεχομένως, και σταδιακά να αποκτήσει πληθώρα εικόνων και παραστάσεων». Όσον αφορά στην επιλογή του ονόματος σημειώνει: «Είχαμε ως πρότυπο το ιταλικό concept της osteria, δηλαδή έναν χώρο με πιο χαλαρό στιλ από αυτόν ενός εστιατορίου, στον οποίο σερβίρονται πιάτα απλά, πιο ρουστίκ με έμφαση στο comfort food».



Ελληνική κουζίνα με ντόπια υλικά

Σύμφωνα με τον κ. Παπαργυρίου σημαντικό ρόλο στην προσπάθεια αυτή διαδραμάτισε η γνωριμία του με τον σεφ Γιώργο Αντωνέλλο, που έχει την επιμέλεια του μενού: «Πρεσβεύει ιδέες που θεωρούμε και εμείς σημαντικές πάνω στην γαστρονομία και στο "πάντρεμα" φαγητού με το κρασί. Δουλεύει συνταγές που είναι φαινομενικά απλές, αλλά συνδυάζουν ποιοτικά, τοπικά υλικά πάντα στην εποχή τους». Βάση της «Osteria Greca» είναι η ελληνική κουζίνα, χωρίς να λείπουν κάποιες διεθνείς πινελιές. Εδώ, ο επισκέπτης θα βρει παραδοσιακά πιάτα, όπως φρικασέ με γαρδουμπάκια από αρνάκι γάλακτος, αλλά και bucatini με κεφτεδάκια αγριογούρουνου. Σύμφωνα

με τον εμπνευστή του project ο κόσμος έχει ξεχωρίσει ιδιαίτερα την ελληνική μπουράτα, η συνταγή της οποίας αλλάζει ανάλογα με την εποχή. Συγκεκριμένα στο χειμερινό μενού συνοδεύεται με επτανησιακή νερατζοσαλάτα με εσπεριδοειδή, ενώ στο καλοκαιρινό με κεράσια και αμπελοβλάσταρα. Ιδιαίτερη απήχηση έχουν ακόμα τα μοσχάρια μάγουλα με τον τραχανά, ενώ από τα αγαπημένα του κοινού είναι και τα σογάνια (κρεμμυδοτοημάδες) με πλιγούρι. Στο μενού υπάρχουν και vegan επιλογές, όπως για παράδειγμα το ριζότο με ξηρή μαυροδάφνη, μηλοπιτώ και φουντούκια. Εκτός από την εποχικότητα και την εντοπιότητα – στο μέτρο του δυνατού– ιδιαίτερη σημασία για τον κ. Παπαργυρίου είναι το γεγονός ότι το εστιατόριο ακολουθεί μία zero waste ➤

1. Ο εσωτερικός χώρος του οινοποιείου είναι "ντυμένος" με ξύλο, ενώ κυριαρχούν οι γήινες αποχρώσεις. 2. Η κάβα περιλαμβάνει περίπου 150 ετικέτες κρασιού, τόσο από τον ελληνικό όσο και από τον διεθνή αμπελώνα. 3. Ο ιδιοκτήτης του "Osteria Greca", κ. Γιάννης Παπαργυρίου. 4. Ένα από τα best seller πιάτα στο μενού είναι το αρνί στην λαδόκολλα με λαχανικά.



“Στην Osteria Greca ο σεφ Γιώργος Αντωνέλλος δουλεύει συνταγές που είναι φαινομενικά απλές, αλλά συνδυάζουν ποιοτικά, τοπικά και εποχικά υλικά, δίνοντας έμφαση στην ελληνική κουζίνα.”



1. Ο σεφ της "Osteria Greca", Γιώργος Αντωνέλλης. 2. Η ελληνική μπουράτα με κεράσια και αμπελοβλάσταρα, που σερβίρεται στο καλοκαιρινό μενού, έχει κερδίσει τις εντυπώσεις.

φιλοσοφία. «Δεν πετάμε τίποτα και αυτό οφείλεται στην πολύ καλή διαχείριση που γίνεται στην κουζίνα. Είναι πολύ σημαντικό σε μία περίοδο, κατά την οποία οι πόροι του πληνθήτη μειώνονται, να διαχειριζόμαστε τις πρώτες ύλες με φειδώ και προσοχή», τονίζει.

Αίσθηση ολοκλήρωσης

Όπως γίνεται εύκολα αντιληπτό, στην «Osteria Greca» το κρασί κατέχει ισάξια θέση με το φαγητό, δεν παίζει απλώς έναν δευτερεύοντα ρόλο, με τους ιδύνοντες να είναι πάντα δίπλα στους πελάτες και να τους καθοδηγούν ώστε να γίνουν τα σωστά pairings. Σύμφωνα με τον κ. Παπαργυρίου το κρασί είναι βασικό συστατικό σε κάθε τραπέζι, προσφέροντας μία αίσθηση ολοκλήρωσης. «Πρόκειται για το προϊόν, το οποίο από τα αρχαία χρόνια, αποτελεί το κατ' εξοχήν συνοδευτικό ενός καλού γεύματος. Εγείρει συζητήσεις και συνδέει τους συνδαιτυμόνες. Κανένα ποτό δεν θα μπορέσει ποτέ να αντικαταστήσει το κρασί», λέει χαρακτηρι-

στικά. Συνομιλώντας με έναν γνώστη του είδους, η συζήτηση δεν θα μπορούσε να μην πάει και στις τάσεις που επικρατούν σήμερα στο κρασί. «Βλέπουμε πως τα τελευταία χρόνια ο κόσμος επιλέγει κρασιά με λιγότερο αλκοόλ, ενώ ειδικά στα κόκκινα κρασιά προτιμά εκείνα, που είναι πιο έτοιμα για κατανάλωση, δηλαδή δεν χρειάζεται να παλαιώσουν για πέντε ή έξι χρόνια. Φυσικά, υπάρχει και η άνοδος των natural wines, των κρασιών χαμηλής ή μηδενικής παρέμβασης». Αναφορικά με το μέλλον, ο κ. Παπαργυρίου τονίζει: «Πιστεύω ότι τα επόμενα χρόνια θα έχουμε μικρότερη κατανάλωση κατά κεφαλή. Άλλωστε, δεν χρειάζεται να πίνουμε πάρα πολύ κρασί. Χρειάζεται να πίνουμε ποιοτικό κρασί. Όπως επίσης, δεν χρειάζεται να τρώμε πολύ, αλλά να επιλέγουμε καλής ποιότητας φαγητό».

Project αφοσίωσης και χρόνου

Η αλήθεια είναι πως παρότι στη χώρα μας υπάρχουν πολλά επισκέψιμα οινοποιεία, δεν συναντάμε συχνά μέσα σε αυτά ένα

πλήρως λειτουργικό εστιατόριο, κάτι που θα προσφέρει στον επισκέπτη μία total εμπειρία. «Είναι πολύ λίγα τα οινοποιεία που προσφέρουν τη δυνατότητα σε κάποιον να επισκεφθεί τις εγκαταστάσεις τους και στη συνέχεια να τον φιλοξενήσει στο εστιατόριό τους, όπως το κάνουμε εμείς. Πρόκειται για ένα project, που απαιτεί πολλά χρήματα για να στηθεί, τεράστια, αφοσίωση, πολύ χρόνο και αστείρευτο ενδιαφέρον. Δεν είναι κάτι εύκολο, αλλά σίγουρα είναι κάτι που το αγαπάμε και το πιστεύουμε», σημειώνει ο κ. Παπαργυρίου. Τέλος, τον ρωτάμε αν ο κόσμος έχει «αγκαλιάσει» το εστιατόριο και εκείνος απαντά: «Η αλήθεια είναι ότι οι άνθρωποι της περιοχής δυσκολεύτηκαν λίγο στην αρχή, γιατί από το μενού μας λείπουν κάποια πράγματα, που έχουν συνηθίσει να τρώνε στις εξόδους τους, όπως τηγανιτές πατάτες και λουκάνικο. Ωστόσο, όσο περνάει ο καιρός ο κόσμος εξοικειώνεται όλο και περισσότερο με το concept μας, καταλαβαίνει τι θέλουμε να προσφέρουμε και το αγκαλιάζει όλο και πιο θερμά». ■

Osteria Greca
Λαλιώτης Κορινθίας
Τηλ: 6944 511107

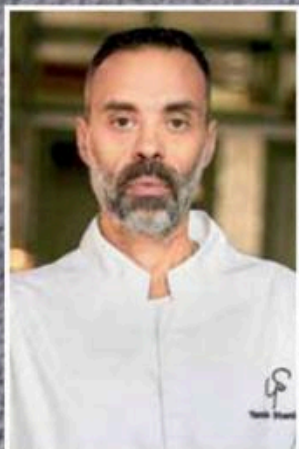
“ Το κρασί από τα αρχαία χρόνια, αποτελεί το κατ' εξοχήν συνοδευτικό ενός καλού γεύματος. Εγείρει συζητήσεις και συνδέει τους συνδαιτυμόνες. Κανένα ποτό δεν θα μπορέσει ποτέ να αντικαταστήσει το κρασί. ”



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



Παπαδοπούλου 22, Αγ. Ιωάννης Ρέντης | T: 210 4837001 - 210 4833043 | W: www.vittosfamily.gr



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.

Μαγειρέματα με κρασί

Οι πλούσιες σάλτσες με κρασί συνοδεύουν ιδανικά κάθε πιάτο, αναδεικνύοντας τα χαρακτηριστικά αρώματα και τον πλούσιο χαρακτήρα της πρώτης ύλης. Εμπνευστείτε από τον ελληνικό αμπελώνα και δημιουργήστε πιάτα που θα μείνουν ανεξίτηλα χαραγμένα στη γευστική μνήμη όσων τα δοκιμάσουν...

Ταλιάτα πορτομπέλο με δεντρολίβανο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΠΙΑΤΟ

- ▶ 250 γρ. Μανιτάρια πορτομπέλο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 15- 20 γρ. Ελαιόλαδο
- ▶ 10 γρ. Βούτυρο

(για τη σάλτσα κόκκινου κρασιού)

- ▶ 350 γρ. Cabernet
- ▶ 80 γρ. Ντεμιγκλές
- ▶ Δεντρολίβανο φρέσκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλατοπιπερώνουμε τα μανιτάρια, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 10'. Στη συνέχεια, τα κόβουμε σε λεπτές φέτες σε μορφή ταλιάτας. Για τη σάλτσα, αφήνουμε να κάνουν ρεντουξιόν το κρασί με τη ντεμιγκλές, προσθέτουμε λίγο φρέσκο δεντρολίβανο, δένουμε με λίγο βούτυρο και προσθέτουμε λίγο λευκό ξύδι. Γαρνίρουμε με φύλλα ρόκας και τοματίνια ψητά.



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



Λουκάνικο χωριάτικο με καραμελωμένα κρεμμύδια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΠΙΑΤΟ

- ▶ 1 Λουκάνικο Τρικάλων (250-300 γρ.)
- ▶ 2 φέτες προζυμένιο ψωμί
- ▶ 150 γρ. Κρεμμύδια
- ▶ 250 γρ. Κρασί Μοσχάτο Τυρνάβου
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σωτάρουμε τα κρεμμύδια σε ένα κατσαρολάκι χωρίς λιπαρή ουσία, σβήνουμε με το κρασί και σιγοβράζουμε μέχρι να καραμελώσουν. Σωτάρουμε το λουκάνικο, το ψήνουμε στη σχάρα, το χαράσσουμε στη μέση, και το γεμίζουμε με τα καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρουμε πάνω σε 2 ψητές φέτες προζυμένιο ψωμί. Αν θέλουμε, μπορούμε να προσθέσουμε λίγες λεπτές φέτες αποξηραμένου σύκου.



Κοτόπουλο σε κρούστα τραχανά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΠΙΑΤΟ

- ▶ 200 γρ. Στήθος Κοτόπουλο
- ▶ 250 γρ. Μαυροδάφνη Πατρών
- ▶ 100 γρ. Κρεμμύδι
- ▶ 50 γρ. Ξύδι (Λευκό)
- ▶ Ξύσμα από 1 λεμόνι
- ▶ θυμάρι
- ▶ λίγη μουστάρδα
- ▶ 1 φλούδα πορτοκάλι
- ▶ 150 γρ. Πατάτα
- ▶ 20 γρ. Παρμεζάνα
- ▶ Αλάτι πιπέρι
- ▶ 3, 4 γρ. Μαϊντανό
- ▶ 150 γρ. Ξινό τραχανά
- ▶ 1 αβγό
- ▶ αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κοτόπουλο (σε στήθι μπατονέτ). Αλατοπιπερώνουμε, το περνάμε με λίγη μουστάρδα, ξύσμα λεμονιού, θυμάρι, πανάρουμε α λα αγκιέζ και στο τέλος καλύπτουμε με έναν ξινό τραχανά. Το τηγανίζουμε στους 170°C και εν συνεχεία -αν θέλουμε- το βάζουμε για λίγο και στο φούρνο. Για τη σάλτσα αφήνουμε να βράσει η μαυροδάφνη μαζί με το κρεμμύδι, το ξύδι και τη φλούδα πορτοκάλι μέχρι να "πέσει" η σάλτσα μας και στο τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και σερβίρουμε. Για τις κροκέτες πατάτας, προβράζουμε την πατάτα, την "πατάμε" με ένα πιρούνι, γαρνίρουμε με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι, παρμεζάνα και ανακατεύουμε καλά. Από το μίγμα της πατάτας πλάθουμε τις κροκέτες σε μέγεθος μεγάλου καρέ και τηγανίζουμε στη φριτέζα.



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





Παβέ κοτόπουλου σε σάλτσα Αγιωργήτικου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΠΙΑΤΟ

- ▶ 1 στήθος κοτόπουλο (250 γρ.)
- ▶ 10 γρ. Φέτας
- ▶ Ξύσμα από 1 лайм και 1 λεμόνι
- ▶ λίγο μοσχοκάρυδο
- ▶ λίγο κύμινο
- ▶ ελαιόλαδο
- ▶ 10 – 15 γρ. φύλλα ρόκας,
- ▶ 10 γρ. Φέτας

- ▶ 40 – 50 γρ.
Φρέσκια ντομάτα
(ψιλοκομμένη)
- ▶ Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

- (για τη σάλτσα)
- ▶ 200 γρ. Αγιωργήτικο
- ▶ 25 γρ. Χαρουπόμελο
- ▶ 20 γρ. Βατόμουρα
- ▶ 15 γρ. Ζωμός κότας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κοτόπουλο σε μορφή ταχιάτας, αλατοπιπρώνουμε, περνάμε από το ξύσμα, πασπαλίζουμε με μοσχοκάρυδο και κύμινο και σπάρουμε με ελαιόλαδο. Για τη σάλτσα, αφήνουμε τα υλικά να βράσουν και προσθέτουμε το ζωμό κότας (δεμένο) και τα βατόμουρα. Μόλις πάρουν μια βράση τα περνάμε από μπλέντερ. Σουρώνουμε, καρυκεύουμε και σερβίρουμε. Για τη σαλάτα, ανακατεύουμε την ντομάτα με τη φέτα και τη ρόκα, προσθέτουμε ελαιόλαδο, ρίγανη αλάτι και πιπέρι. Στήνουμε εναλλάξ το κοτόπουλο με τη σαλάτα, σε στιλ παβέ.



Χοιρινή πανσέτα με πολόντα κόκκινου κρασιού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΠΙΑΤΟ

- ▶ 250 γρ. Πανσέτα
- ▶ 80 γρ. Πολόντα καλαμποκιού
- ▶ 240 γρ. Ζωμό κότας
- ▶ 50 ml Κόκκινο κρασί Βισάντο
- ▶ Λίγη τριμμένη γραβιέρα
- ▶ θυμάρι
- ▶ ξύσμα από 1 λεμόνι
- ▶ 10 γρ. βούτυρο

(για τη σάλτσα)

- ▶ 200 γρ. Visanto Σαντορίνης κόκκινο
- ▶ 30 γρ. σάλτσα ντεμιγκλάς κρέατος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε την πανσέτα σε κύβους, αλατοπιπρώνουμε, τη "θωρακίζουμε" σε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο, θυμάρι, ξύσμα από λεμόνι και λίγο βούτυρο και την κάνουμε αροζέ στο φούρνο στους 170°C για 7 έως 8 '. Βράζουμε την πολόντα στο ζωμό κότας, προς το τέλος προσθέτουμε 50 ml κρασί και δένουμε με βούτυρο, αλάτι και τη γραβιέρα. Για τη σάλτσα, αφήνουμε το Visanto να κάνει ρεντουξιόν μέχρι να γλασάρει και προς το τέλος προσθέτουμε τη ντεμιγκλάς κρέατος.





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**

ΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ

Αυτοματισμοί, νέες τεχνολογίες, ποιότητα κατασκευής και χαμηλά λειτουργικά κόστη χαρακτηρίζουν τις σύγχρονες λύσεις εξοπλισμού που προτείνουν στους επιχειρηματίες των ψητοπωλείων οι ειδικοί, προκειμένου να παραμείνουν ανταγωνιστικοί και να αντιμετωπίσουν τις σύγχρονες προκλήσεις

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Οι ανάγκες εξοπλισμού των ψητοπωλείων είναι ιδιαίτερες και σίγουρα αυξημένες, καθώς συχνά απαιτείται να λειτουργούν απρόσκοπτα για μεγάλα διαστήματα και να αποδίδουν μεγάλους όγκους παραγωγής με σταθερή απόδοση. Σύμφωνα με την κα Θεοδώρα Βαρανάκη (VARANAKIS) «Αυτό που απασχολεί όλους τους επιχειρηματίες της εστίασης είναι η εξοικονόμηση ενέργειας και γι' αυτό οι εταιρείες σχεδιάζουν συσκευές υψηλής απόδοσης, με το ελάχιστο δυνατό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, εξασφαλίζοντας μειωμένο κόστος λειτουργίας και συντήρησης». Στο ίδιο μήκος κύματος και η κα Κυβέλη Αμπελά (INOMAK) που συμπληρώνει πως «Για εμάς στην υψηλότερη θέση των προτεραιοτήτων μας είναι οι πελάτες μας και στόχος μας για περισσότερες

από 4 δεκαετίες είναι να προσφέρουμε προϊόντα και υπηρεσίες που θα τους λύσουν τα χέρια!». Ο κ. Εμμανουηλίδης (EMMANOYHΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ) σημειώνει πως οι τελευταίες εξελίξεις στον εξοπλισμό ψητοπωλείων περιλαμβάνουν τη χρήση προηγμένων τεχνολογιών και υλικών τα οποία προσφέρουν αποδοτικότερη λειτουργία με χαμηλότερο κόστος και διασφαλίζουν την ασφάλεια χρήσης του εξοπλισμού και την υγιεινή κατά την διαδικασία ψησίματος ή επεξεργασίας των τροφίμων». Τέλος ο κύριος Γιώργος Καραμάνης (KARAMANIS) συμφωνεί πως «η εξέλιξη στις συσκευές των ψητοπωλείων είναι μεγάλη τα τελευταία χρόνια και απαντά στις ιδιαίτερες ανάγκες του κλάδου για μικρότερο φόρτο εργασίας, αυξημένη παραγωγικότητα και οικονομία».



INOMAK



Κυβέλη Αμπελιά,
Marketing
Manager

Η Inomak Refrigerators εδώ και 48 χρόνια εξειδικεύεται στην κατασκευή επαγγελματικών ψυγείων & εξοπλισμού μαζικής εστίασης στην υπηρεσία του τομέα Foodservice & Hospitality, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, έχοντας παρουσία σε περισσότερες από 30 χώρες παγκοσμίως. Όπως εξηγεί η κα Κυβέλη Αμπελιά: «Για εμάς στην υψηλότερη θέση των προτεραιοτήτων μας είναι οι πελάτες μας και στόχος μας για περισσότερες από 4 δεκαετίες είναι να προσφέρουμε προϊόντα και υπηρεσίες που θα τους λύσουν τα χέρια! Η Inomak Refrigerators παρέχει στην γκάμα της ολοκληρωμένες λύσεις μεταξύ άλλων και για τις ανάγκες ενός ψητο-

πωλείου, με συσκευές σε ποικίλους τύπους και διαφορετικών διαστάσεων, ιδανικές ακόμα και για πιο... Gourmet ανάγκες. Χαρακτηριστικό παράδειγμα τα νέα Dry Age ψυγεία μας και σύντομα φυσικά έρχονται και άλλα νέα προϊόντα. Όλα τα ψυγεία διατίθενται με 2 χρόνια εγγύηση (στα μηχανικά και ηλεκτρικά μέρη), με οικολογικό φυσικό ψυκτικό Υγρό R290 για εξοικονόμηση ενέργειας, αλλά και καταγραφικό θερμοστάτη που παρέχεται και με Wifi, κατόπιν παραγγελίας. Τέλος, παρέχονται σε άπειρες επιλογές χρώματος, ώστε να μπορεί ο επαγγελματίας να επιλέξει μέσα από μια παλέτα RAL, 213 + αποχρώσεων!

**NEW
ENTRY!**



Ψυγεία Σαλατών

Ιδανικά για εύκολη προετοιμασία, με ποικιλία σε διαστάσεις, τύπους βιτρινών & συρτάρια σε συγκεκριμένα μοντέλα. Το NEO μοντέλο ZPFP με ανοιχτή μπροστά βιτρίνα και θέσεις για 1 σειρά GN 1/3 λεκανάκια, είναι ιδανικό για να έχετε και χώρο προετοιμασίας μπροστά σας! Βρείτε πολλές εναλλακτικές σε μοντέλα σαλατών από σταθμούς προετοιμασίας & με μηχανήματα κάτω, μέχρι και με διάφορους τύπους βιτρίνας για κάθε ανάγκη (2 μοντέλα κλειστού τύπου, ή χωρίς βιτρίνα ή με αντιπερnisτικά κρύσταλλα).

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Ψυγείο Θάλαμος Compact διαστάσεις

Compact θάλαμος ψυγείο, ιδανικός για μικρές και μεσαίες κουζίνες που θέλουν μια εξειδικευμένη λύση, που θα καταλαμβάνει τον ελάχιστο δυνατό χώρο. Τον βρίσκετε και σε κανονική διάσταση και με Glass Doors!



Πάγκος ψυγείο & πάγκος κατάψυξη

Ιδανικά για όλες τις κουζίνες, σε διάφορες διαστάσεις, με Συρτάρια ή & Glass doors! Οι πάγκοι ψυγεία διατίθενται και σε χαμηλό ύψος για τοποθέτηση ψηστικών μηχανημάτων από πάνω, λύνοντάς σας τα χέρια στη διαχείριση του χώρου σας! Επίσης, ο ΝΕΟΣ Πάγκος κατάψυξης με ενεργειακή κλάση C θα σας εξοικονομήσει ενέργεια και θα κάνει την κουζίνα σας ακόμη πιο λειτουργική!



Μπεν μαρί επιδαπέδια ή επιτραπέζια

Θα διατηρήσουν τα φαγητά σας ζεστά! Επιλέξετε ανάμεσα σε Μπεν Μαρί με θερμαινόμενο ή ουδέτερο ερμάριο ή προτιμήστε ένα μοντέλο που τοποθετείται πάνω σε πάγκο. Όλα μας τα Μοντέλα διατίθενται & με διαφόρους τύπους βιτρινών. (Βιτρίνα full, χωρίς βιτρίνα, με αντιπερnisτικά κρύσταλλα ή με τετραγωνισμένη βιτρίνα)!



INOMAK

Refrigerators

a Brand You Can Trust

Επαγγελματικά Ψυγεία / Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης

Αξιοπιστία • Εργονομία • Ασφάλεια

Αξιόπιστος εξοπλισμός και αξία, πέρα από τη συσκευή, που ενισχύει την επαγγελματική εμπειρία στους τομείς Foodservice & Hospitality.

48 ΧΡΟΝΙΑ
Αξιοπιστίας

NEES αφίξεις 2024



DRY AGE

ψυγεία για ξηρή
ωρίμανση
κρέατος



Ψυγεία Πάγκοι Σαλατών
(& για GN 1/3 λεκανακία)



Πάγκος Κατάψυξης



Ψυγεία Πάγκοι Chef's Bases
σε ΝΕΑ διάσταση (1345 x 700 x 643)



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

☎ 210 6624224

🌐 www.inomak.com

✉ info@inomak.com

📧 [@inomak.gr](https://www.facebook.com/inomak.gr)

📷 [inomak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators)

📌 [Inomak S.A.](https://www.linkedin.com/company/inomak-s.a.)

KARAMANIS



Γιώργος
Καραμάνης,
Ιδιοκτήτης

Η ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ ΑΕΒΕ, από το 1959 αναπτύσσεται καθημερινά, προσφέροντας νέες πρωτοποριακές, τεχνολογικές λύσεις για το χώρο της μαζικής εστίασης. Όπως εξηγεί ο κ. Καραμάνης: «Εφαρμόζοντας καινοτόμες λύσεις, διασφαλίζουμε ότι οι πελάτες μας παραμένουν στην αιχμή των εξελίξεων. Το όραμά μας είναι να διατηρήσουμε την ανάπτυξή μας, ως η πλέον εξειδικευμένη εταιρεία στο χώρο των έργων εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης, προσφέροντας στους πελάτες μας, ευρεία γκάμα επιλογών, καινοτομικές λύσεις και άριστη υποστήριξη. Σκοπός μας να καλύπτουμε τη ραγδαία ζήτηση μηχανημάτων που καλύπτουν τις ανάγκες των καταστημάτων γρήγορου φαγητού. Η εταιρία μας, συνεργάζεται με κορυφαίους οίκους της Ευρώπης και παγκοσμίως και διαθέτει τη μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων για μονάδες Μαζικής Εστίασης, κάθε είδους και μεγέθους».

Όπως σημειώνει ο κ. Καραμάνης, η εξέλιξη στις συσκευές των ψητοποιηθίων είναι μεγάλη τα τελευταία χρόνια και απαντά στις ιδιαίτερες ανάγκες του κλάδου για μικρότερο φόρτο εργασίας, αυξημένη παραγωγικότητα και οικονομία. Έτσι οι πιο σύγχρονες λύσεις αφορούν νέους ρομποτικούς γύρους υγραερίου και ηλεκτρικού μεγάλης παραγωγής και τα φίλτρα καθαρισμού λαδιού.

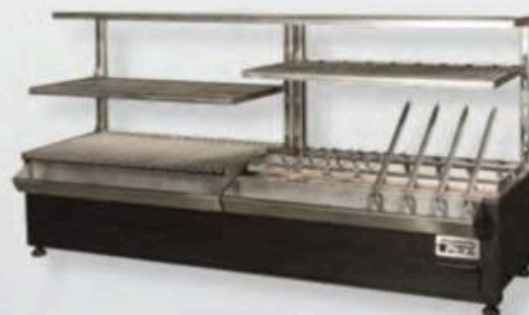


NEW
ENTRY

Γύρος ηλεκτρικός ή υγραερίου ROBOT

Ο γύρος ROBOT έχει συμπαγή σχεδιασμό και εξασφαλίζει συνεχή λειτουργία και εύκολο καθαρισμό. Έχει λειτουργία ακονίσματος και κρατά ζεστό τον κομμένο γύρο, ενώ εξασφαλίζει σταθερό κόψιμο από 0,5- 6mm και αυτόματο κόψιμο standard 6- 7εκ. ή wide 12- 13εκ. Κατάλληλο για γύρους από 90κ. μέχρι και 350κ. Κερδίστε εργατοώρες και μειώστε τη φύρα σας!

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Ψησταριά για κάρβουνα ROBATA

Ιδανική για ψητοποιηθεία, με θαλάμη από πυρίμαχο τούβλο ώστε να κρατά την θερμοκρασία. Κατασκευασμένη από χυτοσίδηρο με ρύθμιση σχάρας σε 5 διαφορετικά ύψη. Στο κάτω μέρος φέρει λιποσυλλέκτη που αφαιρείται εύκολα καθώς και συρτάρι για την στάχτη.



Μαχαίρι γύρου ηλεκτρικό Αγγλίας

Μαχαίρι διαμέτρου Ø 6,5 ή 7,2cm και ταχύτητας: 6000rpm. Μπορεί να κόψει 15-20Kg/ώρα. Με δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του πάχους κοπής, διαστάσεις: Ø 8,5x23cm και ισχύ: 60Watt/230Volt. Μοντέλο EASY CUT.



Φίλτρο λαδιού KARAMCO

Το "FRITCLEAN" φιλτράρει το λάδι στη φριτέζα σε 2-6 λεπτά (!) ώστε να είναι επαναχρησιμοποιούμενο. Εξασφαλίστε ποιότητα στα τηγανητά σας και παρατείνετε έως 50% τη διάρκεια ζωής των λαδιών σας! Λειτουργεί σε καυτό λάδι μέχρι 180°C, ενώ όλα του τα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο. Τέλος, φιλτράρει με μια σκούφα επαναχρησιμοποιούμενη!



KARAMANIS

est. 1959



Γύροι ROBOT KARAMCO

Ηλεκτρικοί και υγραερίου



Μοντέλο	Ικανότητα φιλτραρίσματος	Διαστάσεις cm	Φιλτράρει	Τιμή €	ΤΩΡΑ €
FC30B	30lit/λεπτό	22*23*40	6-14 λίτρα	2.000	1.400
FC50B	50lit/λεπτό	22*23*50	15-22 λίτρα	2.250	1.575
FC80B	80lit/λεπτό	22*23*65	23-33 λίτρα	2.350	1.645

Ετήσιο κόστος λειτουργίας του φίλτρου για μια διπλή φριτέζα,
φιλτράροντας 1 φορά την ημέρα τα λάδια της 1.650€ + ΦΠΑ

Μοντέλο	sku	Φιλτράρει	Για φριτέζα	Διάρκεια κύκλου	Κατ/ση Kw/ κύκλο	Διαστάσεις cm	Kg	Τιμή €	ΤΩΡΑ €
VITO 30	40729	30Lit/λεπτό	έως 12Lit	9 λεπτά	0,035	15,5*30,4*38,7	6,8	3.100	2.170
VITO 50	407210	50Lit/λεπτό	12-30Lit	4,5 λεπτά	0,021	19,5*32*42,6	7,3	4.600	3.220

Επικοινωνήστε μαζί μας για την προσφορά σας: sales@karamanis.gr

Σπ. Πολυκράτη 28, Αγ. Ιωάννης Ρέντης 182 33

(+30) 210 482 6940, <https://karamanis.gr/>



VARANAKIS



Ανδρέας Βαρανάκης,
Ιδιοκτήτης

Η VARANAKIS μετρά 45 και πλέον χρόνια στον χώρο του εξοπλισμού μαζικής εστίασης εισάγοντας μηχανήματα και κατασκευάζοντας ανοξείδωτες κατασκευές. Όπως εξηγεί ο κ. Βαρανάκης: «Συνεργαζόμαστε με τους πιο όμορφους οίκους του εξωτερικού και είμαστε περήφανοι που μας έχουν εμπιστευτεί ηχηρά brand names της συγκεκριμένης βιομηχανίας όπως είναι οι Jospo, Arris Grillvapor, Unox, Elettrobar, Firex κι άλλοι πολλοί ακόμα». Όπως σημειώνει ο κ. Βαρανάκης, ο επαγγελματίας σήμερα θα πρέπει να δώσει προσοχή στη σωστή επιλογή μηχανημάτων/μοντέλων με βάση τις ανάγκες του καταστήματός του. «Είναι σημαντικό να επιλέγει πάντα έναν αξιόπιστο συνεργάτη,

που θα είναι σε θέση να παρέχει στοχευμένες συμβουλές και προτάσεις. Η VARANAKIS, μέσα από την πολύχρονη εμπειρία της μπορεί να βοηθήσει κάθε επαγγελματία να επιλέξει τις σωστές λύσεις. Σε κάθε περίπτωση, τα μηχανήματα που χρειάζεται απαραίτητα ένα ψητοποιηείο είναι συσκευές ψησίματος και ψύξης. Για το ψήσιμο προτείνω τις γκριλιέρες Arris με συρτάρι νερού, γυριέρες Potis, πηλάτο και φριτέζες Berto's. Για την ψύξη απαραίτητα ψυγεία θάλαμοι και πάγκοι Varanakos και φυσικά ψυγεία set-up για λεκανάκια GN της Afixox που διευκολύνουν αφάνταστα το πόστο του τυλιχτή και του service».

NEW
ENTRY



Καινοτόμο Σύστημα Φιλτραρίσματος Λαδιού

Αποκλειστική συνεργασία με τον Γερμανικό Οίκο VITO, το καλύτερο σύστημα φιλτραρίσματος λαδιού στον κόσμο! Εξασφαλίζει οικονομία λαδιού έως και 50%, βελτιωμένη ποιότητα και γεύση των τηγανητών και μειωμένο φόρτο εργασίας. Μηχανήματα plug&play για φιλτράρισμα μέσα στον κάδο και συσκευές για εξωτερικό φιλτράρισμα, ιδανικά για την βιομηχανική κουζίνα.

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Φριτέζα BERTO'S

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



Ρόνερ SIRMAN

Ρόνερ μαγειρικής με κυκλοφορητή για μαγείρεμα σε νερό του Ιταλικού Οίκου Sirman. Προσαρμόζεται σε σκεύη έως 50L νερό με βάθος έως 16,5cm. Υψηλής ακρίβειας θερμομέτρο, γρήγορη ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου. Η γκάμα περιλαμβάνει και μοντέλα με ασύρματη ακίδα για την μέτρηση της θερμοκρασίας.



Φούρνος UNOX

Ο έξυπνος φούρνος CHEFTOP MIND.MAPS PLUS της Unox έχει σχεδιαστεί για να καλύπτει κάθε ανάγκη βελτιώνοντας τις διαδικασίες της κουζίνας. Χωρητικότητας 7 ταψιά GN1/1, πιστοποιημένος με ENERGY STAR για εξοικονόμηση ενέργειας. Πατενταρισμένες τεχνολογίες για τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά!

GRILLVAPOR

ΟΙ ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΕΣ ΜΕ ΣΥΡΤΑΡΙ ΝΕΡΟΥ



www.varanakis.com



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ



Ανδρέας
Εμμανουλίδης,
Ιδιοκτήτης

Η εταιρεία ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με έδρα τη Θεσσαλονίκη, η οποία ασχολείται αποκλειστικά με τον εξοπλισμό καταστημάτων εστίασης. Όπως σημειώνει ο κ. Εμμανουηλίδης: «Αντιπροσωπεύουμε μεγάλους κατασκευαστές από την Ευρώπη και την Ασία οι οποίοι είναι πρωτοπόροι στους τομείς τους. Σκοπός μας είναι η ικανοποίηση των ιδιαίτερων αναγκών των πελατών μας, μέσω της εξειδίκευσής μας και μάλιστα σε ανταγωνιστικές τιμές». Αυτές ακριβώς οι ανάγκες είναι και το βασικότερο κριτήριο για την επιλογή του κατάλληλου εξοπλισμού για κάθε επιχείρηση: «Γι' αυτό θα πρέπει να επιλέγει κανείς προμηθευτή που να μπορεί να τον καθο-

δηγήσει κατά την πώληση και κυρίως να τον υποστηρίξει μετά (χρήση και συντήρηση εξοπλισμού, αποκατάσταση βλαβών). Τα πλέον απαραίτητα μηχανήματα για ένα ψητοπωλείο είναι σίγουρα ψησταριά, φριτέζα, πηλατό και κάποια θερμαντική συσκευή (γέφυρα θέρμανσης, μπεν μαρί κ.ά). Επίσης σπουδαίο ρόλο έχουν και τα εργαλεία που μειώνουν το φόρτο εργασίας, ελαχιστοποιούν τα ανθρώπινα λάθη και αυξάνουν την παραγωγικότητα. Ενδεικτικό παράδειγμα, το ηλεκτρικό μαχαίρι κοπής γύρου το οποίο προτείνουμε ανεπιφύλακτα σε κάθε κατάσταση, καθώς πετυχαίνει τέλει κόψιμο ψημένου γύρου, εύκολα και γρήγορα».

**BEST
SELLER**



Ηλεκτρικό Μαχαίρι Γύρου DOST D090

Ένα αξιόπιστο εργαλείο, απαραίτητο σε κάθε ψητοπωλείο. Κατασκευάζεται στην Γερμανία από την DOST η οποία εξειδικεύεται αποκλειστικά στα ηλεκτρικά μαχαίρια κοπής ψημένου γύρου, από υλικά υψηλής αντοχής και ποιότητας. Με βάρος μόλις 860g και περιστρεφόμενο δίσκο κοπής Ø90mm είναι εύκολο στην χρήση και αποδοτικό καθιστώντας το πρώτο σε πωλήσεις.

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Ηλεκτρικό μαχαίρι γύρου DOST D080

Το D080 διαθέτει τον μικρότερο δίσκο Ø80mm από όλη την σειρά DOST. Ο μικρός δίσκος και το χαμηλό του βάρος 830g το καθιστούν εξαιρετικά εύκολο και ευέλικτο στην χρήση. Συστήνεται σε γυράδικα με μικρότερη κατανάλωση όπου η ευελιξία και η ευκολία είναι τα κυρίως ζητούμενα.



Ηλεκτρικό μαχαίρι γύρου DOST D100

Το D100 διαθέτει δίσκο Ø100mm και σπαστή εργονομική λαβή η οποία διευκολύνει την πολύωρη χρήση. Προτείνεται σε γυράδικα που κόβουν περισσότερα από 80 κιλά γύρο ημερησίως. Ένα εργονομικό, χρηστικό και στιβαρό μοντέλο για κάθε επιχείρηση με αυξημένες καταναλώσεις και αντίστοιχα απαιτήσεις.



Ηλεκτρικό μαχαίρι γύρου DOST D120

Το D120 διαθέτει μεγάλο δίσκο Ø120mm και προτείνεται σε γυράδικα που κόβουν περισσότερα από 120 κιλά ημερησίως. Με κιβώτιο γραναζιών (μειωτήρας), σπαστή εργονομική λαβή και μεγάλο δίσκο, κόβει μεγάλες ποσότητες με αποτελεσματικότητα και ευκολία.

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



ΕΡΕΥΝΑ ΣΟΚΕΕ

ΑΝΩ ΤΟΥ €1 ΔΙΣ Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Τα εντυπωσιακά στοιχεία της μελέτης της Oxford Economics, την οποία παρουσίασε ο Σύνδεσμος Οργανωτών και Κατασκευαστών Εκθέσεων Ελλάδος (ΣΟΚΕΕ) σε εκδήλωση για την κοπή της πίτας του, επιβεβαιώνουν τη δυναμική του κλάδου στη χώρα μας, κάνοντας επιτακτική την ανάγκη για περαιτέρω επενδύσεις σε υποδομές, για ακόμα μεγαλύτερη ανάπτυξη.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΛΕΝΗ ΜΑΝΙΚΑ

Εντυπωσιακά είναι τα μεγέθη της συνολικής συμβολής του **εκθεσιακού κλάδου στην οικονομία της χώρας**, σύμφωνα με τα αποτελέσματα της σχετικής μελέτης που διεξήγαγε η διεθνώς αναγνωρισμένη εταιρεία οικονομικών ερευνών **Oxford Economics**, για λογαριασμό του **ΣΟΚΕΕ** σε συνεργασία με την

UFI, την Παγκόσμια Ένωση του Εκθεσιακού Κλάδου. Μάλιστα, αν και η έρευνα διενεργήθηκε για το **έτος 2022**, χρονιά ανάκαμψης από την πανδημία, τα αποτελέσματά της είναι αρκετά εντυπωσιακά καταγράφοντας **έσοδα** (άμεσα, έμμεσα και προκαλούμενα) της τάξης του **1.062 δισ. ευρώ**, συμβολή **499 εκατ. ευρώ στο ΑΕΠ** (Ακαθάριστο Εθνικό Προϊόν) και υ-

ποστήριξη **8.400 θέσεων εργασίας**, που καταδεικνύουν τη **δυναμική του κλάδου των εκθέσεων στην Ελλάδα**.

Η έρευνα παρουσιάστηκε στα μέσα Φεβρουαρίου, στο ξενοδοχείο Electra Palace Athens. Παρόντες εκπρόσωποι της κυβέρνησης και θεσμικών φορέων, δημοσιογράφοι, καθώς και το σύνολο των μελών του Συνδέσμου.



1. Από αριστερά: Καθ. Κώστας Αξαρλόγλου, ALBA Graduate Business School, Αλέξανδρος Θάνος, ΣΕΤΕ, Θανάσης Παναγούλιας, Μέλος Δ.Σ. ΣΟΚΕΕ, Ευάγγελος Χαραλάμους, Γενικός Γραμματέας ΣΟΚΕΕ, Δρ. Κυριάκος Ποζρικίδης, Αντιπρόεδρος ΣΟΚΕΕ, Θεόδωρος Βώκος, Πρόεδρος ΣΟΚΕΕ Έλενα Ράπτη, Υφυπουργός Τουρισμού, Ευάγγελος Γαλατσόπουλος, Ταμίας ΣΟΚΕΕ, Nick Dugdale-Moore, UFI, Αλέξης Λαγουδάκης, Μέλος Δ.Σ. ΣΟΚΕΕ 2. Ο Αναπληρωτής Υπουργός Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών κ. Νικόλαος Παπαθανάσης 3. Έλενα Ράπτη, Υφυπουργός Τουρισμού 4. Nick Dugdale-Moore, Διευθυντής της UFI για την Ευρώπη.

Στην κορυφή της κούρσας οι ελληνικές εκθέσεις!

Σύμφωνα με τα στοιχεία της μελέτης, το 2022 οι εκθέσεις στην Ελλάδα «κάλυψαν» περίπου **480.000 τ.μ. χώρο**. Παράλληλα, με βάση τη συνολική οικονομική επίπτωση των **1,62 δις. ευρώ** και τη συνολική εκθεσιακή χωρητικότητα της Ελλάδας (147.500 τ.μ., όπως αναφέρεται στον Παγκόσμιο Χάρτη Χώρων της UFI), τα συνολικά έσοδα ανά τετραγωνικό μέτρο χωρητικότητας ανήλθαν σε περίπου **€7.200**.

Εντυπωσιακά ήταν και τα στοιχεία της μελέτης **UFI Global Barometer Report**, που παρουσίασε ο **Nick Dugdale-Moore**, Διευθυντής της UFI για την Ευρώπη, σύμφωνα με τα οποία η **Ελλάδα** είναι η **δεύτερη** ταχύτερα αναπτυσσόμενη αγορά εκθέσεων στον κόσμο μετά την Ινδία, και με διαφορά η **πρώτη** στην **Ευρώπη**!

Παρών στην εκδήλωση ήταν και ο αναπληρωτής υπουργός Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, κ. **Νικόλαος Παπαθανάσης**, ο οποίος τόνισε ότι ο εκθεσιακός κλάδος έχει μεγάλη αξία για την ελληνική οικονομία, καθώς εισφέρει σημαντικά έσοδα. «Η συμβολή αυτή είναι εξαιρετικά σημαντική, καθώς κάθε ευρώ μετράει για να πετύχουμε τους στόχους μας», είπε προσθέτοντας ότι «το 2024 αναμένουμε ανάπτυξη 2,9%». Ο **Αλέξης Λαγουδάκης**, μέλος του Δ.Σ. του ΣΟΚΕΕ και Δ/νων Σύμβουλος της POTA ΑΕ, τόνισε ότι: «Ένα σημαντικό πόρισμα της μελέτης της Oxford Economics αποτελεί ο πολλαπλασιαστής ΑΕΠ, ο οποίος ανέρχεται σε 2,1. Αυτό σημαίνει ότι για κάθε 1 ευρώ ΑΕΠ που παράγει ο εκθεσιακός κλάδος, η ελληνική οικονομία απολαμβάνει επιπλέον 1,1 ευρώ από έμμεσες και προκαλούμενες δραστηριότητες».

€€€€

1.062εκ.
Συνολική
παραγωγικότητα



8.400
θέσεις
εργασίας



2,1x
Πολλαπλασιαστής
ΑΕΠ



480.000τ.μ.
Εκθεσιακού
χώρου

«Πυλώνας ανάπτυξης οι εκθέσεις»

«Η FORUM ΑΕ, διοργανώτρια εταιρεία των εκθέσεων HORECA, FOOD EXPO, XENIA, ARTOZA, FOODTECH, GLOBAL PACK, OENOTELIA, Athens Coffee Festival και WORLD OF Beer και εκδότρια των επαγγελματικών περιοδικών ΨΗΤΟ, AZ, AMBROSIA MAGAZINE και SNACK & COFFEE καλωσορίζει την πρώτη έρευνα για τη συνεισφορά της εκθεσιακής βιομηχανίας στην ελληνική οικονομία. Οι εκθέσεις απο-

τελούν πυλώνα ανάπτυξης και απασχόλησης με πολλαπλασιαστικές επιδράσεις που είναι εξαιρετικά περιήλοκο να υπολογιστούν πλήρως. Η εταιρεία μας, με αίσθημα ευθύνης τόσο απέναντι σε πελάτες όσο και απέναντι σε επισκέπτες/αναγνώστες, συνεχίζει να συμβάλλει στη μεγέθυνση της εθνικής οικονομίας.»

—Θανάσης Παναγούλιας, Διευθύνων Σύμβουλος FORUM Α.Ε.





1. Από αριστερά: Δρ. Κ. Ποζρικήδης, Αντιπρόεδρος ΣΟΚΕΕ, Θ. Παναγούλης, Μέλος Δ.Σ. ΣΟΚΕΕ, Θ. Βώκος, Πρόεδρος ΣΟΚΕΕ, Αθ. Λαγουδάκης, Μέλος Δ.Σ. ΣΟΚΕΕ, Ευ. Χαραλάμπους, Γεν. Γραμματέας ΣΟΚΕΕ, Έ. Ράπτη, Υφυπουργός Τουρισμού, Ευ. Γαλατσόπουλος, Ταμίας ΣΟΚΕΕ 2,3. Θετικά ήταν τα σχόλια των παρευρισκομένων σχετικά με τα πορίσματα της έρευνας.

Σε ανοδική πορεία διεθνώς ο εκθεσιακός κλάδος

Η Διεθνής Ένωση για την Εκθεσιακή Βιομηχανία UFI δημοσίευσε πρόσφατα την παγκόσμια έρευνα 'Global Exhibition Barometer', η οποία πραγματοποιείται δυο φορές το χρόνο.

Η μελέτη καταγράφει τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις της εκθεσιακής αγοράς, ενώ αποτελεί μια χρήσιμη επισκόπηση του κλάδου σε παγκόσμιο επίπεδο. Συμμετείχαν 419 εταιρείες από 61 χώρες και περιοχές. Η 32η έκδοση της έρευνας, που ολοκληρώθηκε τον

“Ο δρόμος της ανάπτυξης είναι ανοιχτός για τον κλάδο μας και ο ΣΟΚΕΕ αναλαμβάνει πρωτοβουλίες για να φέρουμε την ανάπτυξη πιο γρήγορα.”

–Θεόδωρος Βώκος,
Πρόεδρος ΣΟΚΕΕ και
Διευθ. Σύμβουλος των
Εκθέσεων ΠΟΣΕΙΔΩΝΙΑ ΑΕ.

Ιανουάριο 2024, ανέλυσε την παγκόσμια βιομηχανία εκθέσεων και, μεταξύ άλλων, κατέγραψε τα εξής ενδιαφέροντα συμπεράσματα που αφορούν και τον ελληνικό εκθεσιακό κλάδο:

- Ποσοστό **78%** των συμμετεχόντων επιβεβαίωσε ότι στο δεύτερο δμήνο του 2023 η λειτουργία του κλάδου στην Ελλάδα σημείωσε **ανοδική πορεία**.
- Το **73%** των εταιρειών σκοπεύει να προσλάβει **επιπλέον προσωπικό** εντός του επόμενου εξαμήνου.
- Σε **παγκόσμιο** επίπεδο, η λειτουργία των εκθέσεων το δεύτερο εξάμηνο του 2023 **βεβητιώθηκε**.
- Αυτή η τάση αναμένεται να συνεχιστεί το 2024 παγκοσμίως. ■

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟ ΣΟΚΕΕ & ALBA GRADUATE SCHOOL

Μεταξύ των άλλων, στην εκδήλωση παρουσιάστηκε επίσημα το εκπαιδευτικό πρόγραμμα ΣΟΚΕΕ - ALBA, από τον Πρύτανη του ALBA Graduate School, Καθ. Κώστα Αξαρλόγλου και τον Δρ. Κυριάκο Ποζρικήδη, Αντιπρόεδρο ΣΟΚΕΕ. Πρόκειται για ένα Executive Programme in Exhibition and Events Management,

που θα ξεκινήσει τον Απρίλιο του 2024 και θα απευθύνεται σε νέα στελέχη και φοιτητές που θέλουν να στραφούν προς τον εκθεσιακό κλάδο. Η απουσία πανεπιστημιακής σχολής για την εκθεσιακή βιομηχανία συνεπάγεται έλλειψη πληροφόρησης για τις ευκαιρίες καριέρας που παρουσιάζονται στον κλάδο

αυτό, ένα κενό που έρχεται να καλύψει η πρωτοβουλία του ΣΟΚΕΕ. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα καλύπτει όλες τις πτυχές του κλάδου, παρουσιάζοντας τον τρόπο λειτουργίας και τις ανάγκες των εταιρειών διοργάνωσης εκθέσεων, κατασκευής περιπτέρων, αλλά και των εκθεσιακών κέντρων.



60 Χρυσά Χρόνια στο τραπέζι σας

Εδώ και 60 χρόνια παράγουμε και προσφέρουμε
υγιινό, νόστιμο και θρεπτικό κοτόπουλο!

www.ambrosiadis.gr



IRIS

ΑΠΟΓΕΙΩΣΗ ΤΩΝ ΑΙΣΘΗΣΕΩΝ ΣΤΑ ΝΟΡΒΗΓΙΚΑ ΦΙΟΡΔ

Στον πανέμορφο κόλπο του Χάρντανγκερ στη Νορβηγία, ένα πραγματικό θαύμα της αρχιτεκτονικής και της γαστρονομίας κλέβει την παράσταση. Ο λόγος για το «Iris», ένα από τα πιο εντυπωσιακά εστιατόρια της Σκανδιναβίας, που συνδυάζει την υπέροχη θέα με τη γευστική απόλαυση, προσφέροντας μια ανεπανάληπτη εμπειρία.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ IRIS



φωτό: Tobias Lambert Torjusen

1

Μία επίσκεψη στο «Iris» είναι κυριολεκτικά ένα ταξίδι. Άλλωστε το εστιατόριο είναι προσβάσιμο αποκλειστικά διά της θάλασσας. Συγκεκριμένα, οι ενδιαφερόμενοι έχουν τη δυνατότητα να φτάσουν στο εστιατόριο αποκλειστικά μέσω ηλεκτρικών σκαφών, βιώνοντας τη μοναδική εμπειρία θαλάσσιας μεταφοράς μέσα στα καταγάλινα νερά των φιορδ. Έτσι προτού καν γευτούν κάποιο πιάτο, μια αίσθηση περιπέτειας, εξερεύνησης και μυστηρίου, εμπλουτίζει την εμπειρία τους. Ξεκινώντας από την γραφική πόλη Rosendal και αφού κάνουν μία στάση για το «καλωσόρισμα» στο μικροσκοπικό νησάκι Snilstveitøy, που αποτελεί και τη βάση της σεφ Anika Madsen, φτάνουν στην πραγματικά εντυπωσιακή πλωτή σφαίρα «Salmon Eye», μέσα στην οποία φιλοξενοείται το εστιατόριο.

Sustainability και food waste

Κάθε βραδιά -στη διάρκεια της οποίας εξυπηρετούνται το πολύ 24 επισκέπτες- ξεκινά με μια «πολυαισθητηριακή» εμπειρία, στο υποβρύχιο επίπεδο της ιδιαίτερης εγκατάστασης, με τους φιλοξενούμενους να παρακολουθούν μια ταινία για το food waste. Η εξάωρη εμπειρία κορυφώνεται στην τραπεζαρία, η οποία προσφέρει μία εκπληκτική θέα στα φιορδ, τους παγετώνες και τα βουνά, που συνθέτουν το ιδανικό σκηνικό για το μενού γευσιγνωσίας, που ακολουθεί. Τα 18 πιάτα είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το φυσικό τοπίο και μοιάζει να διηγούνται μία ιστορία για τις προκλήσεις και τις απειλές που αντιμετωπίζει το παγκόσμιο σύστημα διατροφής, προσφέροντας ταυτόχρονα καινοτόμες ιδέες και προτάσεις. Εξάλλου, η σεφ Madsen, είναι γνωστή για τη προσήλωσή της στο θέμα

της βιωσιμότητας, αλλά και για το πάθος της να ανακαλύπτει νέες Α' ύλης από τον ωκεανό. «Ανέκαθεν στόχος μου ήταν να αναδεικνύω συστατικά που δεν είναι ευρέως γνωστά και να τα φέρνω στο προσκήνιο. Για να τα “αγκαλιάσει”, όμως, ο κόσμος, πρέπει να τα προσφέρουμε στην πιο νόστιμη εκδοχή τους», υπογραμμίζει η ίδια.

Νορβηγική γαστρονομική πανδαισία

Στο «Iris» η Δανή σεφ ενσωματώνει την πλούσια κουζίνα και την παράδοση της Νορβηγίας μέσα σε κάθε μπουκιά. Μαζί με την ομάδα της, συνδυάζουν με μαεστρία τα διάφορα στοιχεία της φύσης για να δημιουργήσουν πιάτα εκλεπτυσμένης γεύσης και αξιοσημείωτης καλαισθησίας, δίνοντας μεγάλη σημασία στο θέμα της εντοπι-



φωτό: John Asle E. Hansen

2

1. 4. Το «Iris» εξυπηρετεί 24 επισκέπτες κάθε βραδιά και υπόσχεται μία ανεπανάληπτη γαστρονομική εμπειρία και μία μοναδική θέα στα φιορδ και τα βουνά. 2. Ο restaurant manager, Nico Danielsen και η head chef, Anika Madsen. 3. Το μενού περιλαμβάνει 18 πιάτα και κοστίζει 344 ευρώ το άτομο.



φωτό: John Asle E. Hansen

4



φωτό: Tobias Lambert Torjusen

“Ανέκαθεν στόχος μου ήταν να αναδεικνύω συστατικά που δεν είναι ευρέως γνωστά. Για να τα “αγκαλιάσει”, όμως, ο κόσμος, πρέπει να τα προσφέρουμε στην πιο νόστιμη εκδοχή τους.”



1. Το «Salmon Eye», η πλωτή «σφαίρα» που φιλοξενεί το εστιατόριο, συνδυάζει την αισθητική με τη λειτουργικότητα. 2. Η σεφ Madsen είναι γνωστή για τη προσήλωσή της στο θέμα της βιωσιμότητας, αλλά και για το πάθος της να ανακαλύπτει νέες πρώτες ύλες. 3. Κάθε πιάτο αποτελεί ένα «φεστιβάλ» γαστρονομικής και πολιτισμικής κληρονομιάς της περιοχής.

☪ Το «Salmon Eye» έχει στόχο να εμπνεύσει την αλλαγή της νοοτροπίας σύμφωνα με την οποία ο ωκεανός αναγνωρίζεται ως σημαντική πηγή τροφής, να ενημερώσει για βιώσιμες πρακτικές θαλασσινών, αλλά και να θέσει τα πρότυπα για το μέλλον της υδατοκαθλιέργειας. ☪



ότητας. Χρησιμοποιώντας κατά κόρον υλικά από τη θάλασσα και τη γη της σκανδιναβικής χώρας, η Anika Madsen με τις δημιουργίες της εξάπτει τις αισθήσεις και ενθουσιάζει τους ουρανίσκους. Από φρέσκα θαλασσινά μέχρι τοπικά λαχανικά και βότανα, κάθε πιάτο αποτελεί ένα «φεστιβάλ» της γαστρονομικής και πολιτισμικής κληρονομιάς της περιοχής. Όπως σημειώνει η σεφ: «Σε αυτές τις νορβηγικές ακτές, μπορώ να εξερευνήσω ένα ολόκληρο σύμπαν. Πρόκειται για μία περιοχή που προσφέρει μερικά από τα πιο συναρπαστικά προϊόντα». Μεταξύ άλλων, ο επισκέπτης εδώ μπορεί να απολαύσει πιάτα όπως, αχινό, σοθόμο με φύκια chlorella, μια «γυάληνη σφαίρα» με καπνιστά γαλάζια μύδια, μαργαριτάρια και ζωμό καβουριού, νορβηγικές ταλιετέλνες σουπιάς, αλλά και φιλέτο ταράνδου με πουρέ από γλιστρίδα και κόκκινη σταφίδα.

Αρχιτεκτονικό επίτευγμα

Όσον αφορά στο «Salmon Eye», το design του εμπνέεται από την παρθένα ομορφιά του φιόρδ Χάρντανγκερ. Η πλωτή αυτή «σφαίρα» ολοκληρώθηκε το 2022 και έχει βάρος 1.256 τόνους, διάμετρο 25 μέτρα και επιφάνεια 1.000,6 τ.μ. που κατανέμεται σε τέσσερα επίπεδα, εκ των οποίων το ένα είναι κάτω από το νερό. Η μοναδική

διπλή καμπυλότητα του κτιρίου, εμπνευσμένη από το σχήμα του ματιού του ψαριού, δημιουργεί ένα αρχιτεκτονικό προφίλ που συνδυάζει την αισθητική με τη λειτουργικότητα. Η εξωτερική του επένδυση από ανοξείδωτο ατσάλι προσδίδει μια μοντέρνα και κομψή αισθητική, ενώ ο εσωτερικός χώρος σχεδιάστηκε με έμφαση στη λεπτομέρεια, προκειμένου να εξασφαλιστεί η άνεση των επισκεπτών. Εκτός όμως από την εμφάνιση, ιδιαίτερα εντυπωσιακό είναι και το όραμα πίσω από τον ιδιαίτερο αυτόν χώρο, που εγκαινιάστηκε από την εταιρεία «Eide Fjordbruk». Συγκεκριμένα το «Salmon Eye» έχει στόχο να εμπνεύσει την αλλαγή της νοοτροπίας σύμφωνα με την οποία ο ωκεανός αναγνωρίζεται ως σημαντική πηγή τροφής, να ενημερώσει τις σημερινές και μελλοντικές γενιές για βιώσιμες πρακτικές θαλασσινών, αλλά και να ανεβάσει τον πήχη και να θέσει τα πρότυπα για το μέλλον της υδατοκαθλιέργειας. Είτε, λοιπόν, κάποιος επιλέξει να επισκεφθεί το «Iris» για μια εξαιρετική γευστική εμπειρία, είτε για να θαυμάσει το αρχιτεκτονικό θαύμα του «Salmon Eye», το μόνο σίγουρο είναι ότι το ταξίδι αυτό θα του μείνει αξέχαστο. ■

i IRIS
Hardangerfjorden, Νορβηγία



VICTORINOX



**ΕΛΒΕΤΙΚΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ,
ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ**

Ανακαλύψτε την πλούσια συλλογή Victorinox από εξειδικευμένα μαχαίρια κρέατος -και όχι μόνο. Μαχαίρια εξαιρετικά αιχμηρά, κορυφαίας ποιότητας, σχεδιασμένα για να καλύψουν κάθε σας ανάγκη.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINALS SWISS ARMY KNIFE
ESTABLISHED 1884

INFO: 210 3235435



FOOD EXPO 2024: Η ώρα των πρωταγωνιστών!

Τα καλύτερα Τρόφιμα και τα Ποτά από την Ελλάδα και τον κόσμο θα πρωταγωνιστήσουν για ακόμη μία χρονιά στην έκθεση FOOD EXPO, στο απόλυτο σημείο συνάντησης για κάθε επαγγελματία του κλάδου.

Η FOOD EXPO θα πρωταγωνιστήσει για μία ακόμα χρονιά στα εκθεσιακά δρώμενα, παρουσιάζοντας όλες τις τάσεις και τις καινοτομίες που διαμορφώνουν το αύριο της βιομηχανίας Τροφίμων και Ποτών. Η φετινή έκθεση θα αποτελέσει και πάλι το κορυφαίο meeting point για όλους τους επιχειρηματίες της Οργανωμένης Λιανικής, του Χονδρεμπορίου, της Φιλοξενίας και της Μαζικής Εστίασης, ενώ θα φέρει σε επαφή τους εκθέτες της με τους πιο δυναμικούς εκπροσώπους του παγκόσμιου F&B. Χίλιες τριακόσιες (1.300) κορυφαίες παραγωγικές και εμπορικές εταιρείες από την Ελλάδα και το

εξωτερικό, θα παρουσιάσουν πάνω από 50.000 εκλεκτές Α' ύλης, μοναδικές γεύσεις και καινοτόμα προϊόντα, καλύπτοντας τις ανάγκες κάθε επισκέπτη. Στη φετινή έκθεση αναμένεται να δώσουν το «παρών» πάνω από 35.000 αγοραστές, ενώ πάνω από 2.000 food traders από 80 χώρες έχουν βάλει στην agenda τους τη διοργάνωση του 2024. Παράλληλα, η FOOD EXPO 2024 μέσω του προγράμματος Hosted Buyers θα υποδεχτεί 1.000 στελέχη ιδιοκτήτες και managers μεγάλων αλυσίδων supermarket, χώρων μαζικής εστίασης, ξενοδοχείων και εστιατορίων, οι οποίοι θα πραγματοποιήσουν 15.000 b2b meetings με τους εκθέτες της.

09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
2024
METROPOLITAN
EXPO



1.300
Εκθέτες



35.000
Επισκέπτες



50.000 m²
Εκθεσιακή επιφάνεια

* Forecast



oenotelia

ΤΟ ΕΤΗΣΙΟ ΟΙΝΙΚΟ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ!

Με τη συμμετοχή 190 εκθετών και την παρουσίαση περισσότερων από 2.000 ετικετών, η OENOTELIA προωθεί το κρασί σε χιλιάδες αγοραστές από τους χώρους εστίασης, τουρισμού, χονδρεμπορίου, λιανικής, online καταστημάτων από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Γνωστά, αλλιά και νεότερα οινοποιεία και αποσταγματοποιεία της χώρας, θα παρουσιάσουν τα

εκλεκτά προϊόντα τους και θα πραγματοποιήσουν στοχευμένα επαγγελματικά ραντεβού. Οι επισκέπτες θα γνωρίσουν σε βάθος τον ελληνικό αμπελώνα, μέσα από γευστικές δοκιμές στην Πλατεία Γευσιγνωσίας. Πάνω από 400 ετικέτες θα δημιουργήσουν ένα hot spot ενημέρωσης στο Hall 1 και ο χώρος της γευσιγνωσίας θα αποτελέσει και φέτος την καρδιά της OENOTELIA.



WORKSHOPS & SEMINARS

Σημαντικές ομιλίες, ενδιαφέρουσες ημερίδες, παρουσίαση πετυχημένων case studies θα συνθέσουν ένα πλούσιο τριήμερο πρόγραμμα στο Workshops & Seminars stage στο Hall 2. Οι τελευταίες τάσεις, τα νέα πακέτα και οι ευκαιρίες χρηματοδότησης, οι εξαγωγικές δυνατότητες των ελληνικών τροφίμων και ποτών σε νέες αναπτυσσόμενες για αυτά αγορές, αλλά και οι στρατηγικές προσέγγισης των καταναλωτών της νέας εποχής, είναι μόνο μερικά από τα θέματα που θα αναλυθούν.



MEDITERRANEAN FOOD STAGE

Με θεματικό τίτλο «Mezé Project», τα live cooking shows της φετινής διοργάνωσης, που θα πραγματοποιηθούν και τις τρεις ημέρες στο stage του Hall 1, θα εστιάζουν στη δημιουργία προτάσεων για μεζέδες με βάση τα υψηλής ποιότητας ελληνικά τρόφιμα και ποτά. Στη σκηνή θα ανέβουν διακεκριμένοι chefs, οι οποίοι θα δείξουν πρωτότυπους τρόπους αξιοποίησης εξαιρετικών προϊόντων από κάθε γωνιά της χώρας, σε Έλληνες και ξένους επισκέπτες - επαγγελματίες της εστίασης και των ξενοδοχείων, ώστε να μπορέσουν κι εκείνοι να εντάξουν νόστιμους μεζέδες στα μενού τους. Παράλληλα, τα cooking shows θα συμβάλλουν στην περαιτέρω ανάδειξη των εξαγωγικών προοπτικών των ελληνικών προϊόντων στην παγκόσμια αγορά.



ΗΜΕΡΙΔΑ ΠΕΤΕΤ

Το Workshops & Seminars stage το Σάββατο 9/3 φιλοξενήσει την Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημών Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) με θέμα τις προκλήσεις και τις προοπτικές στον τομέα τροφίμων, καθώς και την προτεραιότητα στην ασφάλεια και στη βιώσιμη ανάπτυξη. (Επισκεφτείτε το site της foodexpo.gr για περισσότερες πληροφορίες και για το αναλυτικό πρόγραμμα όλων των παράλληλων εκδηλώσεων της έκθεσης).



ΘΟΔΩΡΗΣ
ΤΣΙΓΚΑΣ

Ο Έλληνας που «κέρδισε» την Κοπεγχάγη

Εδώ και έντεκα χρόνια, στη γαστρονομική σκηνή της πρωτεύουσας της Δανίας ξεχωρίζει ένα ελληνικό εστιατόριο, που αναδεικνύει τις μεσογειακές πρώτες ύλες και προσφέρει πιάτα υψηλού επιπέδου, ικανοποιώντας ακόμα και τους πιο απαιτητικούς foodies.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ DELIGRECO

Πίσω από το «Deligreco», το οποίο έχει εξελιχθεί σ' ένα από τα πιο αγαπημένα food spots των Δανών, βρίσκεται ο κ. Θοδωρής Τσίγκας, ο οποίος σπούδασε μηχανολόγος-μηχανικός στο Πολυτεχνείο της Πάτρας, αλλά η αγάπη του για το φαγητό και το κρασί τον οδήγησε στις... κουζίνες. Έχοντας δουλέψει κάποια χρόνια στην Ελλάδα, το 2013 επισκέπτεται έναν φίλο του στην Κοπεγχάγη και από τότε δεν την εγκαταλείπει ποτέ. «Μου άρεσε πά-

ρα πολύ η πόλη. Μιλάμε για την γαστρονομική πρωτεύουσα της Ευρώπης, αλλά ταυτόχρονα και για ένα πολύ όμορφο μέρος να ζει κάποιος. Είδα ότι υπήρχε ένα κενό στην εστιατορική σκηνή, που αφορούσε στο ελληνικό φαγητό και έτσι το 2013 ανοίξαμε το μαγαζί. Ξεκινήσαμε περισσότερο σαν delicatessen και προσφέραμε πολύ εξειδικευμένα ελληνικά προϊόντα. Σιγά-σιγά, όμως, ο κόσμος μάς ζητούσε όλο και περισσότερο φαγητό και σταδιακά εξελιχθήκαμε σε εστιατόριο», υπογραμμίζει ο ιδιοκτήτης.

Ελληνο-τσέχικη «συμμαχία»

Στο «Deligreco» ο επισκέπτης θα βρει νόστιμο, μοντέρνο φαγητό σε προσιτές τιμές. Το μενού επιμελείται από κοινού ο κ. Τσίγκας με τον Τσέχο Head Chef Martin Steininger, ο οποίος στο παρελθόν έχει περάσει από κορυφαία εστιατόρια της Κοπεγχάγης όπως το Noma. Η μαγειρική φιλοσοφία των δύο συνεργατών «παντρεύει» στοιχεία από την Ελλάδα, την Τσεχία, αλλά και τη Σκανδιναβία και στόχος τους είναι να αναδείξουν την ποιότητα των πρώτων υλών μέσα από πιάτα που συνδυάζουν την απλότητα με την κομψότητα. «Το μενού μας περιλαμβάνει περίπου 15 πιάτα, εκ των οποίων ένα ή δύο αλλάζουν κάθε εβδομάδα ανάλογα με την διαθεσιμότητα των υλικών. Χρησιμοποιούμε αρκετά ελληνικά προϊόντα, τα οποία εισάγουμε όλη εμείς, ενώ αντλούμε έμπνευση και από ελληνικές συνταγές που πατούν στην παράδοση, χωρίς ωστόσο να τις σερβίρουμε όπως θα τις έβρισκε κάποιος σε ένα κλασικό ελληνικό εστιατόριο. Εμείς είμαστε ένα μοντέρνο διεθνές εστιατόριο με ελληνικές και μεσογειακές επιρροές», σημειώνει ο κ. Τσίγκας. Σύμφωνα με τον ίδιο, ο κόσμος έχει αναδείξει σε best seller πιάτα το κοκκινιστό αρνί, το κριθαρότο με πέστο από σπανάκι, ενώ από τα πιο αγαπημένα των Δανών είναι οι μαρινarisμένες σαρδέλες. Στο «Deligreco» το κεφάλαιο



1



1. Στο «Deligresco» το κρασί παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο, με την κάβα να περιλαμβάνει 250 ελληνικές ετικέτες. 2. Στη φιλόξενη σάλα ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει νόστιμο, μοντέρνο φαγητό σε προσιτές τιμές. 3. Ο Head Chef Martin Steininger επιμελείται το μενού από κοινού με τον κ. Τσίγκα. 4. Τα πιάτα αναδεικνύουν την ποιότητα των πρώτων υλών και συνδυάζουν την απλότητα με την κομψότητα.

του κρασιού διατηρεί ισάξια θέση με το φαγητό. «Διατηρούμε μία κάβα, η οποία περιλαμβάνει 250 ελληνικές ετικέτες - ίσως τη μεγαλύτερη ποικιλία που θα βρει κάποιος στη βόρεια Ευρώπη», μας λέει ο κ. Τσίγκας και προσθέτει: «Τα ελληνικά κρασιά είναι value for money και αποτελούν ένα από τα μεγαλύτερα ατού μας. Ο κόσμος τα αγαπάει, γιατί έχει την ευκαιρία να πιει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας σε χαμηλές τιμές».

Αναγνώριση και αποδοχή

Ποια είναι, όμως, η άποψη του κοινού της Δανίας για το ελληνικό φαγητό και πόσο έχει «αγκαλιάσει» το project του «Deligresco»; «Η ελληνική κουζίνα στη Δανία, τη Σκανδιναβία και τη Βόρεια Ευρώπη, στη φιλοσοφία της αποτελεί ουσιαστικά μία τουριστική κουζίνα. Εμείς κάναμε μία μεγάλη προσπάθεια για να αντιστρέψουμε την επικρατούσα αρνητική άποψη των Σκανδιναβών για το ελληνικό φαγητό, οι οποίοι για πολλά χρόνια στα deli της χώρας τους έβρισκαν κακής ποιότητας προϊόντα. Αυτό που θέλαμε να δείξουμε είναι ότι υπάρχει μία πιο μοντέρνα εκδοχή του ελληνικού φαγητού, η οποία βασίζεται σε πο-

λλά ποιοτικά υλικά. Σταδιακά, λοιπόν, οι άνθρωποι άρχισαν να καταλαβαίνουν τι προσφέρουμε και πλέον το έχουν «αγκαλιάσει», απαντά ο κ. Τσίγκας.

The Nordic Food Manifest

Ρωτάμε τον κ. Τσίγκα για το πώς κατάφερε η σκανδιναβική κουζίνα να αναδειχθεί σε μία εκ των κορυφαίων παγκοσμίως. «Οι Δανοί πριν από 15 περίπου χρόνια αποφάσισαν ότι θέλουν να κατακτήσουν τον κόσμο της γαστρονομίας. Με μεγάλη στήριξη, λοιπόν, από το κράτος και χρηματοδοτώντας πολύ υποσχόμενους σεφ δημιούργησαν αυτό που έγινε γνωστό ως «Nordic Food Manifest». Το σκανδιναβικό αυτό «φαινόμενο», ουσιαστικά δεν λέει κάτι παραπάνω από το ότι πρέπει να πατάμε στην εντοπιότητα των υλικών και να αναδεικνύουμε τη μαγειρική μας παράδοση. Όλα αυτά που εμείς τα εφαρμό-



ζουμε πολλά χρόνια στην Ελλάδα, αλλιώς ποτέ δεν προσπαθήσαμε να τα προωθήσουμε με ένα σωστό μάρκετινγκ. Η ελληνική κουζίνα δεν έχει τίποτα να ζητήσει από τη σκανδιναβική. Μακάρι να μπορέσουμε κι εμείς να κάνουμε μία συντονισμένη προσπάθεια, που θα στηριχθεί από όλους τους φορείς, ώστε να προωθήσουμε σωστά τα πολλά ποιοτικά προϊόντα του τόπου μας και να δείξουμε σε όλη την Ευρώπη την γαστρονομική αξία που διαθέτουμε». ■

i Deligresco

Δ/ση: Gammel kongevej
170 DK-1850 Frederiksberg
Τηλ: +45 38 34 00 08

☀️ Χρησιμοποιούμε αρκετά ελληνικά προϊόντα και αντλούμε έμπνευση από παραδοσιακές συνταγές. Είμαστε ένα μοντέρνο διεθνές εστιατόριο με ελληνικές και μεσογειακές επιρροές ☀️

SALOMON FOODWORLD

Ποιότητα & ευκολία, κυρίαρχες τάσεις στην εστίαση

Συναντήσαμε τον Remco Kerssens, Head of Markets International της SALOMON FOODWORLD και μιλήσαμε για τις εστιατορικές τάσεις της επόμενης μέρας στην Ελλάδα και τον κόσμο.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Με αφορμή την παρουσία του στην έκθεση HORECA, ο Remco Kerssens μας μίλησε για τις αναζητήσεις των σύγχρονων καταναλωτών, αλλά και τις τάσεις στην Εστίαση. Η SALOMON FOODWORLD, θυγατρική του ομίλου VION, είναι μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής προϊόντων foodservice στον κόσμο. Όπως σημειώνει ο κ. Kerssens: "Οι σύγχρονοι καταναλωτές είναι ενημερωμένοι για τη γαστρονομία κάθε τόπου και αναζητούν αυτή την ποικιλία και στα μενού των εστιατορίων.

Τι ζητούν σήμερα οι καταναλωτές;

Θα έλεγα πως σίγουρα αποζητούν απλότητα στο πιάτο και συγχρόνως υψηλή ποιότητα. Ωστόσο, υπάρχουν ελλείψεις εκπαιδευμένου προσωπικού στις κουζίνες - πρόβλημα που αντιμετωπίζει ο κλάδος σε παγκόσμιο επίπεδο - και έτσι προκύπτει η ανάγκη για προϊόντα που να μοιάζουν σαν να τα δημιούργησε μόλις ο σεφ, ενώ στην πραγματικότητα ο ίδιος κατέβαλε τη μικρότερη δυνατή προσπάθεια για να τα σερβίρει.

Σε επίπεδο προϊόντων;
Πιστεύουμε πολύ στο burger, με το οποίο προμηθεύουμε κομβικούς πελάτες μας στην Ευρώπη, όπως η αλυσίδα Burger King. Πρόκειται για ένα αγνό προϊόν, το οποίο περιέχει κατά 99% μοσχάρι και 1% αλάτι και λίγα μπαχαρικά. Γι' αυτό εστιάζουμε την προσοχή μας στο λανσάρισμά του και μπορώ να σας πω με χαρά πως έπειτα από κάποια πρώτα workshops, τα burgers μας έτυχαν όντως ενθουσιώδους υποδοχής από τους επαγγελματίες. Ε-

πίσης, βλέπουμε μεγάλη δυναμική για τα προϊόντα finger food από τη σειρά snack punk concept, που περιλαμβάνει λύσεις με βάση το κοτόπουλο και εναλλακτικά τα λαχανικά. Είναι προϊόντα νόστιμα, καινοτόμα, διαφορετικά, που μπορεί να χρησιμοποιήσει κανείς σε πολλές παρασκευές, ως γαρνιτούρα, ως κυρίως πιάτο ή ως ορεκτικό.

Υπάρχει κάποια κουζίνα που να εξελίσσεται σε trend;

Αρκετές. Μάλιστα, φέτος το κόνσεπτ της σειράς snack punk είναι οι διεθνείς γεύσεις. Παρατηρούμε πράγματι κάποιες κουζίνες να δυναμώνουν χρόνο με το χρόνο, όπως η ασιατική, η αμερικανική, η ινδική, αλλά και οι κουζίνες από το Περού και από το Μαρόκο, που μας εμπνέουν να προτείνουμε προϊόντα στη φιλοσοφία τους.

Υπάρχει κάποια ιδιαίτερη ανάγκη που εντοπίζετε στην ελληνική αγορά;

Όλοι οι επιχειρηματίες της εστίασης δουλεύουν με τον ίδιο τρόπο σε όλο τον κόσμο, είτε μιλάμε για γρήγορο φαγητό, είτε για full service εστιατόριο. Εμείς απευθυνόμαστε αποκλειστικά σε αυτούς και γι' αυτό τα προϊόντα μας σχεδιάζονται βάσει των δικών τους αναγκών. Άλλωστε, η έννοια της Εστίασης έχει να κάνει κυρίως με το συναίσθημα και τη συνοδική εμπειρία και αυτό ακριβώς προσφέρουμε και εμείς. Προϊόντα που είναι μοναδικά, ποιοτικά και συγχρόνως ευέλικτα. Έχουμε δημιουργήσει λύσεις για κάθε είδους επιχείρηση αλλά κυρίως για εστιατορικές κουζίνες, ώστε να μπορεί ο σεφ να βάλει και τη δική του τελική πινελιά αν το επιθυμεί. ■



FRX

Ηλεκτρικός φούρνος Αφής (TOUCH PANEL)

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



T702

Grill / Σχαριέρα Αερίου

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



GASE400

Φλόγιτρο / Εστία Αερίου

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



FL25

Φριτέζα Ηλεκτρονική Με **LIFT**

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



FPD152

Φούρνος Πίτσας

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

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



MK110

Γύρος αερίου με **διπλούς καυστήρες**

- **TURBO λειτουργία** για τραγανό & γρήγορο ψήσιμο
- Δυνατότητα καύσης ανά πλευρά
- Μοτέρ στη βάση & εργονομική σχεδίαση στην κίνηση για την προστασία.
- Αποσπώμενα μέρη για τον καθαρισμό και διπλός διαιρούμενος δίσκος σούβλας



'Όλη η τέχνη της Μπίρας στο νέο φεστιβάλ WORLD OF BEER!

Bonus εισόδου!

Το εισιτήριο για
το κοινό κοστίζει
5 ευρώ και

περιλαμβάνει:

- Συλλεκτική
branded tote bag
- Branded ποτήρι
330ml με χάραξη
100 ml για tasting
- 1 μάρκα για 100ml
free tasting της
limited edition
μπίρας του φεστιβάλ
- 1 μάρκα για
100ml free tasting
μπίρας από μέλη της
Ελληνικής Ένωσης
Ζυθοποιών, με
ειδικό διακριτικό
γνώρισμα στο
περίπτερο.

Aπό φέτος το Μάιο ο Κόσμος της Μπίρας αποκτά το δικό του 100% cool φεστιβαλικό στέκι! Το WORLD OF Beer έρχεται, με την οργανωτική σφραγίδα της FORUM και με την Αιγίδα και τη Στήριξη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, από τις 10 έως τις 12 Μαΐου 2024 για να αποτελέσει το μεγαλύτερο φεστιβάλ μπίρας στην Ελλάδα! Το αυθεντικό ποτό θα πρωταγωνιστεί (12:00-23:00) για τρεις μέρες, στη διάρκεια των οποίων, χιλιάδες beer enthusiasts θα ανακαλύψουν ελληνικές μικροζυθοποιίες που εμφανίζονται με μεράκι, θα γνωρίσουν δεκάδες craft μπίρες υψηλής ποιότητας, θα δοκιμάσουν δυσεύρετες limited etiquettes από κάθε γωνιά του πλανήτη.

Ποιο είναι λοιπόν το μεθυστικό κοκτέιλ του World of Beer; Αμέτρητα είδη μπίρας -lager, ale, stout, trappist, Dinkel, draught, Weiss, trippel, abbey, pills, non alcohol, μηλίτης και πολλές ακόμα ποικιλίες- workshops από beer experts, εξαιρετικές επιλογές σε street food, live dj sets, συναυλίες, παιχνίδια για όλη την παρέα, stand up comedy shows και πολλά ακόμα happenings!

Workshops, beer tastings & games

Κατά τη διάρκεια των Beer Workshops, που θα πραγματοποιηθούν στο Αμφιθέατρο της Τεχνόπολης, sommeliers, bartenders, ζυθοποιοί, στελέχη από brands της ελληνικής και παγκόσμιας αγοράς, θα μιλήσουν για την κουζί-

τούρα, τα είδη, τη διαδικασία παραγωγής του δημοφιλέστατου ποτού. Επιπλέον θα διαμορφωθεί Games area για... φιλικούς αγώνες σε μπιλιάρδο, ποδοσφαίρακι, Air Hockey ή πινγκ πονγκ κ.ά. Τους επισκέπτες θα υποδέχονται αγαπημένοι stand-up comedians. Και για όσους θέλουν κάπου να ακουμπήσουν την μπίρα τους ή να απολαύσουν το burger ή το hot dog τους μετά μουσικής, τα Stage Beer Barrell μπροστά από την κεντρική σκηνή, αλλά και τα Playground Beer Tables θα είναι εκεί, για να μη χάσετε στιγμή!

Οι εκθέτες του φεστιβάλ

Ζυθοποιεία & Μικροζυθοποιεία από την Ελλάδα • Εισαγωγείς-Διανομείς & Αντιπρόσωποι Ζυθοποιείων εξωτερικού • Συνεργατικές, Ελληνικές, Νομαδικές μπίρες • Αθυσίδες εστίασης • Street food Καντίνες • Αξεσουάρ μπίρας • Είδη σεβριρίσματος μπίρας • Ψύκτες μπίρας • Μηχάνημα draft • Coasters - Επαγγελματική ένδυση • Εργαλεία bartender • Θήκες για μπουκάλια. Εκτός από τους καταναλωτές-λάτρεις της μπίρας, οι εκθέτες θα καλωσορίσουν και επαγγελματίες από την Εστίαση και όχι μόνο. 10-12 Μαΐου: It's beer time!

10 ΜΑΪΟΥ	11 ΜΑΪΟΥ	12 ΜΑΪΟΥ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
12.00-23.00	12.00-23.00	12.00-23.00

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

NEW PRODUCTS



Εναλλακτικά «fish-sticks»

Η εταιρεία Megas Yeeros παρουσιάζει τα Mega Fishless Fish Sticks, τα καινοτόμα για την ελληνική αγορά προϊόντα, που υπόσχονται μια μοναδική γευστική εμπειρία θαλασσινών χωρίς τη χρήση ζωικών συστατικών. Παρασκευάζονται από αγνά υλικά, χωρίς προσθήκη σόγιας και είναι πλούσια σε φυτικές ίνες και Ω3 λιπαρά οξέα. Απόλυτα τραγανά θα ενθουσιάσουν μικρούς και μεγάλους, με τη γεύση και την υφή τους, αποτελώντας ένα θρεπτικό γεύμα. Ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα των φυτικών προϊόντων είναι η βιωσιμότητά τους, καθώς συμβάλλουν στη μείωση της υπερθέρμανσης.

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



Σως με πέστο και μαγιονέζα

Η Piccanta Dressings & Sauces παράγει πλούσια γκάμα προϊόντων όπως Sauces, Dressings & Dips, απευθυνόμενη σε ξενοδοχειακές μονάδες, Caterings, αλυσίδες εστιατορίων, Burgers και ψητοπωλεία. Στις νέες της συνταγές η εταιρεία συμπεριέλαβε την πρωτότυπη Pesto Mayo, μια δροσιστική σάλτσα, που διαθέτει αλμυρή γεύση pesto και υφή απαλής μαγιονέζας. Χρησιμοποιείται ως dipping sauce σε διάφορα ορεκτικά ή ως topping σε pasta, hot dogs, pizza, burgers κ.ά. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία των 2Lt.

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

Προψημένα προϊόντα

Η Belle Meat εμπλουτίζει τη γκάμα των προϊόντων της με τη νέα... επτανόστιμη σειρά των προψημένων προϊόντων Bellecious. Λαχταριστές, ζουμερές νοστιμιές από Γύρο Χοιρινό, Γύρο Κοτόπουλο, Κεφτεδάκι Σπιτικό, Ποητικό προψημένο, Κοτομπουκιές, Φτερούγες κοτόπουλο BBQ και Μπιφτέκια. Πανέτοιμα μέσα σε λίγα λεπτά, δίνουν λύση κάθε στιγμή της ημέρας.

BELLE MEAT ΜΟΝ ΕΠΕ, Τηλ: 210 5595135,
www.bellemeat.gr



Νηστίσιμες σαλάτες

Για όλες τις νηστίσιμες ή vegan δημιουργίες, οι σως και οι σαλάτες της 3Π προσφέρουν τον ιδανικό συνδυασμό άριστης ποιότητας και εξαιρετικής τιμής. Άλλωστε, η εμμονή της εταιρείας με τις εκλεκτές πρώτες ύλες και τις δοκιμασμένες, αλάνθαστες συνταγές, από το 1998 μέχρι σήμερα, εγγυώνται το τέλειο σε γεύση και υφή αποτέλεσμα... και τη Σαρακοστή! Γι' αυτή την περίοδο, λοιπόν, η «3Π» κάνει τις εξής προτάσεις: Vegan Μαγο, Μελιτζάνα Καπνιστή, Χούμους, Ταρामοσαλάτα, αλλιά και Ταρामοσαλάτα Λευκή.

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



Μοσχαρίσιο Burger

Η εταιρεία «ΝΑΝΟΣ ΑΕΒΕ» με 45 χρόνια παράδοσης στο καλό κρέας, παρουσιάζει ένα μοσχαρίσιο burger από εκλεκτή πρώτη ύλη βοοειδών, εμπλουτισμένο με καραμελωμένα κρεμμύδια και sauce barbecue. Πρόκειται για ένα προϊόν που ξεχωρίζει στον κατάλογο, ξεφεύγει από τα συνηθισμένα και οδηγεί σε μία νέα, σύγχρονη και μοναδική γευστική εμπειρία. Το BBQ burger είναι απαλό στην υφή, ενώ δημιουργείται με σεβασμό στην πρώτη ύλη και είναι ικανό να πείσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο.

Ι.ΝΑΝΟΣ & ΣΙΑ ΑΕΒΕ, Τηλ: 210 5590994-6,
www.nanosaeve.gr





Ατομικό ψωμάκι σε 2 version

Η Select παρουσίασε σε avant premiere στη HORECA 2024 το νέο προϊόν - έκκληση, Jackson Bread, ένα αρτοσκεύασμα ανατρεπτικό και μοναδικό! Ατομικό ψωμάκι 15cm, διαθέσιμο ψημένο και έτοιμο προς χρήση. Υπάρχει δυνατότητα με ένα scoring στην επάνω πλευρά να γεμιστεί με τα υλικά από πάνω, αλλά μπορεί να κοπεί και εντελώς για να αποτελέσει τη βάση κάποιου πιάτου. Το προϊόν διατίθεται ψημένο, αλλά ο χρήστης μπορεί, επίσης, να το αναθερμάνει για να δημιουργήσει κρούστα στην εξωτερική επιφάνεια. Προσφέρεται σε 2 version: Jackson Brioché - μια ενισχυμένη συνταγή brioché με εξαιρετικά αρώματα και επίγευση και Jackson Ολικής Αλέσεως με χαρούφι, το οποίο ακολουθεί τον εναλλακτικό δρόμο των φυτικών ινών και της γεύσης του χαρουπιού, ιδανικό για light sandwiches αλλά & για νηστίσιμα. Τα προϊόντα είναι άμεσα διαθέσιμα.

SELECT BAKERY SA, Τηλ: 2310 798566, www.selectbakery.gr

Ψίχα τομάτας

Η νέα Polpa Γκρέκα, που διατίθεται από την εταιρεία KOPE AE, αποτελεί τη νέα προσθήκη στη σειρά των τοματοειδών Γκρέκα. Με μότο το «Η μαγειρική θέλει ψυχή για να πετύχει» η Polpa Γκρέκα είναι λεπτοτριμμένη ψίχα τομάτας στον πλούσιο χυμό της και πρόκειται για ένα προϊόν με ελληνική φινέτσα και μεσογειακή γεύση. Ιδανική για πίτσες, σάλτσες, αλλά και ζυμαρικά. Τα βασικά χαρακτηριστικά της είναι η πλούσια γεύση της καλοκαιρινής σεραϊκής τομάτας, το γεγονός ότι είναι ήδη δεμένη και δεν χρειάζεται πολύ μαγείρεμα, αλλά και το ότι δεν έχει φλούδα, ούτε σπόρους.

KOPE AE, Τηλ: 210 5694512-5, www.kore.gr



Μπιφτέκι λαχανικών

Το νέο ανανεωμένο μπιφτέκι λαχανικών της Aviko έφτασε. Κρατώντας την παραδοσιακή του συνταγή αυτή που το ανέδειξε ως το αγαπημένο Veggie burger για τη νηστεία και όχι μόνο, έρχεται με νέα ανανεωμένη εξαιρετικά τραγανή επικάλυψη και είναι, όπως πάντα, Vegetarian! Πρόκειται για ένα μπιφτέκι, το οποίο είναι ιδανικό για να αντικαταστήσει το κρέας και είναι κατάλληλο τόσο για χορτοφαγικές όσο και για vegan δίαιτες.

**AVIKO, www.avikofoodservice.com
GEE QUALITY FOODS,
Τηλ: 22210 62516, www.geeqf.gr**



Μαγιονέζα με λιγότερα λιπαρά

Η ΠΡΟΒΥΛ, με την τεχνογνωσία 30 χρόνων στο χώρο της μαζικής εστίασης και το όνομά της συνυφασμένο με την ποιότητα και την υψηλή απόδοση, παρουσιάζει τη νέα προσθήκη στην ήδη ευρεία γκάμα προϊόντων της. Με 50% λιπαρά, κρεμώδη υφή και απαλή καρύκευση, η νέα Μαγιονέζα προσφέρει μία εναλλακτική για τις ανάγκες της επαγγελματικής κουζίνας, χωρίς κανέναν συμβιβασμό στη γεύση. Κατάλληλη για να συνοδεύσει πλήθος εφαρμογών όπως σαλάτες, sandwich και burger, μπορεί να χρησιμοποιηθεί αυτούσια, αλλά και ως βάση για να δημιουργήσετε τις δικές σας sauce. Διατίθεται σε συσκευασία 5 λίτρων.

ΠΡΟΒΥΛ ΑΕ, Τηλ: 2310-795730, www.provil.gr



Amber Lager

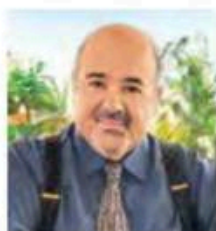
Η πρώτη Ελληνική μικροζυθοποιία Craft παρουσιάζει την Hoppy Amber Lager, μία special release μπύρα σε πολύ μικρή παραγωγή, που αποτελεί φόρο τιμής στην τέχνη της δημιουργικής ζυθοποίησης. Η δημιουργικότητα αποτελεί θεμελιώδες συστατικό του DNA της Craft από την πρώτη μέρα που δημιουργήθηκε, το 1997. Στην Hoppy Amber Lager μία ποικιλία από 5 θυκίσκους, που περιλαμβάνει ευγενείς ευρωπαϊκές ποικιλίες και αμερικάνικους θυκίσκους νέας γης, απογειώνει το μεστό σώμα της ελληνικής βύνης κατά τρόπο εξαιρετικό, ισορροπημένο, αλλά και παντελώς πρωτότυπο και μοναδικό.

FOODRINCO SA, Τηλ: 216 4000200, www.foodrinco.gr





WORLD X11 ATM ΓΙΑ BURGER!



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Τα τελευταία χρόνια στην Αθήνα έχουμε δει πολλά και διαφορετικά concepts γύρω από το μπέργκερ. Διαφορετικά μεγέθη, απίθανες γεμίσεις, conceptικά μαγαζιά, διαφορετικά interiors design, αλλά σίγουρα κανένα δεν μοιάζει με το οδοκαίνουργιο World X11 που άνοιξε τις πύλες του πριν λίγες εβδομάδες στο Παγκράτι. Αλήθεια τώρα, αν κάποιος σας έλεγε «World X11», πόσο πιθανό είναι να σκεφτόσασταν πως πρόκειται για μπεργκεράδικο; Την ιδέα είχε ο Βασίλης Στεφανάνης, ο δημιουργός του Lost Athens, που θέλησε να παντρέψει το ανώτερο ποιοτικό μπέργκερ με την εξυπηρέτηση που συναντά κανείς στις αλυσίδες των ταχυφαγείων. Έτσι φαντάστηκε και δημιούργησε ένα τεράστιο (και πιο παιχνιδιά-

ρικο από τα συνηθισμένα) ATM που αντί για μετρητά βγάζει μπέργκερ και πατάτες τηγανιτές! Εκείνος έβαλε την αγάπη του για το μπέργκερ ενώ η ιδέα για το πρωτότυπο concept και το σκηνικό του World X11 –που παραπέμπει σε όλα εκείνα τα παράξενα μηχανήματα ανάληψης φαγητού της Ιαπωνίας– ανήκει στον φωτογράφο Γιάννη Ουμουδουμίδη.

Το ATM αυτό λειτουργεί στο Παγκράτι, στην πολυσύχναστη Αρχαίου, και βρίσκεται μέσα στο οδοκαίνουργιο World X11. Θα δείτε στον αριθμό 14 του δρόμου το όνομα του μπεργκεράδικου γραμμένο με σύμβολα, ένα μπλε X με καμπύλες και το 11 γραμμένο με δυο σταγόνες που συμβολίζουν ότι «με αυτό που θα φας θα κλάψεις».

Μπαίνοντας στο μαγαζί δεν υπάρχει κά-

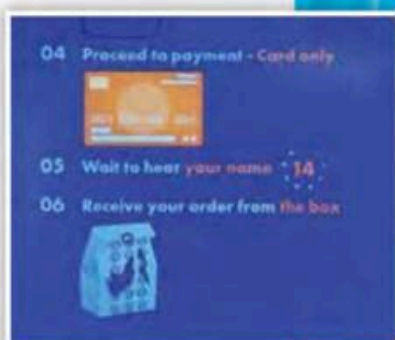
ποιος για να πάρει την παραγγελία σας. Σκανάρετε ένα QR code και εμφανίζεται στο κινητό σας ένα πολύ σύντομο μενού με 3 κρεατοφαγικές επιλογές, η μία μάλιστα με αφράτες φέτες toast, τηγανιτές πατάτες σε κλασική fast food εκδοχή, αναψυκτικά και μια μπίρα.

Επιλέγετε όσα θέλετε να παραγγείλετε, συμπληρώνετε απλά το μικρό σας όνομα και πληρώνετε μόνο με κάρτα. Σε μερικά λεπτά θα ακούσετε μέσα από το ATM να φωνάζουν το όνομά σας, για να παραλάβετε το μπέργκερ από ένα χέρι που βγαίνει από έναν πάγκο. Δεν βλέπετε το πρόσωπο... μόνο το χέρι!

Όσο περιμένετε για την παραγγελία σας μπορείτε να παίξετε δωρεάν arcade παιχνίδια βγαλμένα από μια άλλη εποχή. Να μην παραλείψουμε το γεγονός ότι αν στη σασκούλα σας βρείτε ένα μπλε μπαλάκι, είστε τυχεροί, το ανοίγετε και ανακαλύπτετε τι επιπλέον έχετε κερδίσει.

Στην διακόσμηση κυριαρχεί το γαλαζομπλέ και τα neon lights, ενώ στον τοίχο υπάρχει μια εγκατάσταση με χιλιάδες μπλε μπαλάκια που νομίζεις ότι θα πατηθεί κάποιο κουμπί και θα αρχίσουν να πέφτουν στο έδαφος. Ένα μπεργκεράδικο αμερικάνικης φιλοσοφίας με γιγαντινή αισθητική!

Το World X11 δεν έχει, ουσιαστικά, συγκεκριμένο ωράριο, απλά λειτουργεί μέχρι να τελειώσουν τα μπέργκερ... ■



Το νέον μπλε κυριαρχεί στο χώρο! Τα παιχνίδια arcade είναι δωρεάν για όσο περιμένει κάποιος να παραλάβει την παραγγελία του, ενώ οι καρέκλες για την αναμονή θυμίζουν... νοσοκομείο



40
ΧΡΟΝΙΑ
Μαζί

Ο ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ

Βορειοελλαδίτικος

ΓΥΡΟΣ

Best
Precooked
Gyros ever!



ΟΜΙΛΟΣ ΧΑΤΖΗΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ



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



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

Scan here



www.bikre.gr

Συμμετέχουμε!

foodexpo Greece

HALL 2
STAND D10/E09

09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN EXPO 2024

100% PLANT
BASED FOOD



mega
meatless

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ + ΥΓΙΕΙΝΑ

Καινοτόμες προτάσεις φυτικής διατροφής που σας δείχνουν το τρόπο να πρωτοτυπήσετε και να ξεχωρίσετε μέσα από τα menu σας.

NUGGETS



HIGH FIBER



HIGH PROTEIN



SOY FREE



NON-GMO



VEGAN



No Added Preservatives



No Added Hormones



No Added Antibiotics

Προσέλκυση νέων πελατών • Γρήγορη Προετοιμασία • Αύξηση Κερδοφορίας

MEET THE MEATLESS

Πληροφορίες και δοκιμή των προϊόντων:
Τηλ.: 210 5584 098 | email: info@megameatless.com