

NO 112 | ΜΑΪΟΣ • ΙΟΥΝΙΟΣ 2024

ΨΗΤΟ

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



Lutosa



Ανακαλύψτε περισσότερα
στην ιστοσελίδα μας



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

Μεγάλες, απολαυστικές τηγανητές πατάτες
που παραμένουν τραγανές μέχρι 25'
Η λύση στο delivery & take-away είναι Lutosa

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 —

Μπιφτέκι γεμιστό

Μπιφτέκι γεμιστό
με τυρί gouda και bacon.
Γεμάτο νοστιμιά!



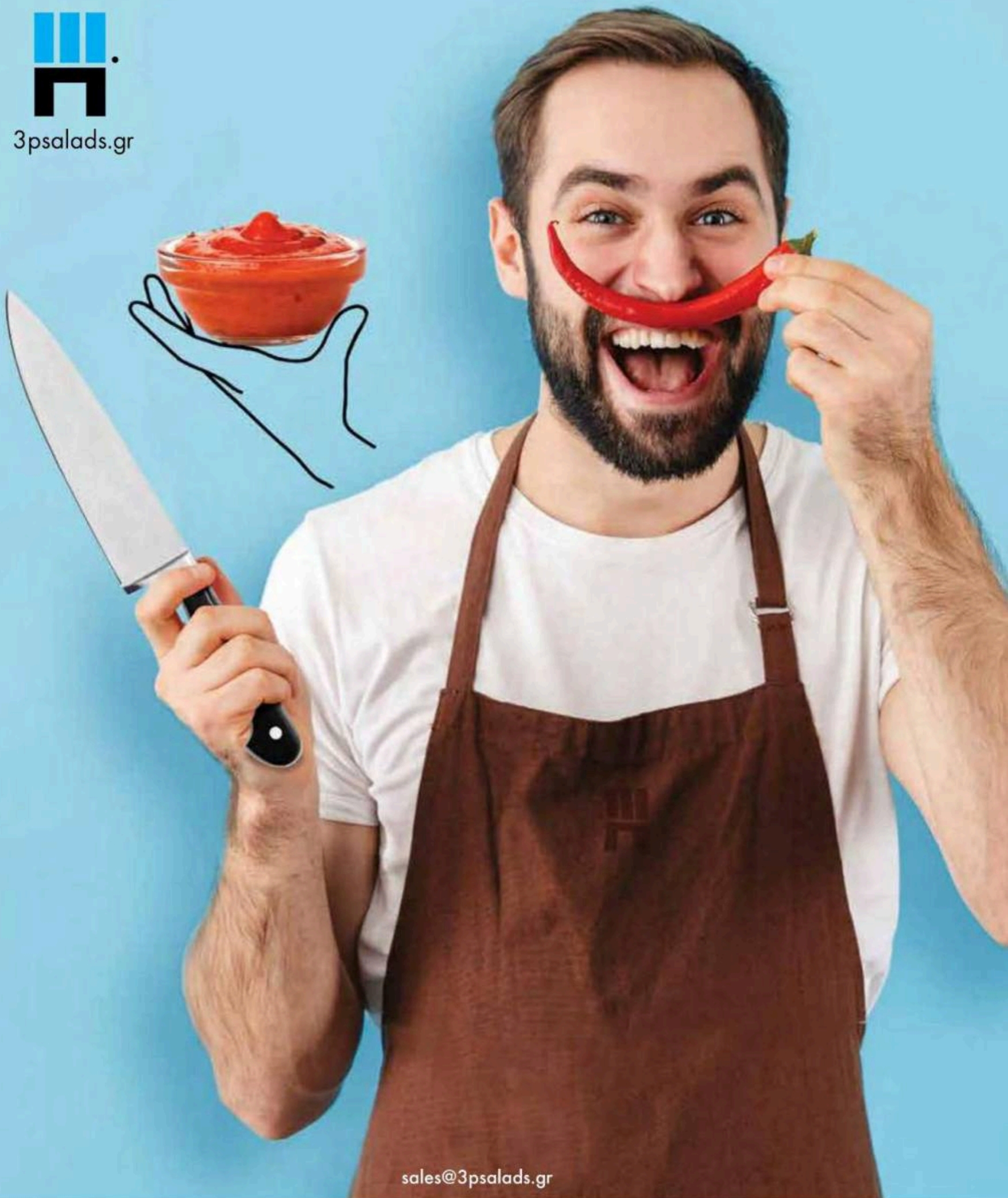
ΚΕΝΤΡΙΚΟ: 1ο χλμ. διαστ. Αγίας Σοφίας & Ε.Ο. Τυρνάβου Λάρισας, ΤΚ 40100, τηλ: 2410 831520, fax: 2410 831521

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



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





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



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



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





Σε ευέλικτες και ασφαλείς συσκευασίες.

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

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

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



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
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



SIVVA

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΚΑΡΥΚΕΥΣΗΣ

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



Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ



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 • 2410 572 029 Τ.Κ. 41500

34 ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΕΛΑΙΑ

Οι ειδικοί απαντούν στο πώς να επιλέξει κανείς το κατάλληλο έλαιο για την επιχείρησή του, δίνοντας τις δικές τους λύσεις και προτάσεις.



14 Editorial

16 Ειδήσεις

26 Meat News

Τα νέα του κλάδου του κρέατος

30 Συνέντευξη

Χρήστος Βογιάνου

34 Αφιέρωμα

Έλαιο τηγανίσματος

44 Παρουσίαση

Bless me father

48 Συνταγές

Μαγειρέματα με μπίρα από τον σεφ Γιάννη Στανίτσα

52 Ρεπορτάζ

Από την Κρήτη με αγάπη

60 Θέμα

Weihenstephan, το παλαιότερο ζυθοποιείο του κόσμου

64 Θέμα

Beer and food pairing στο Παντάρ

68 World of Beer

70 Συνέντευξη

Γιώργος Γκόνος

72 Θέμα

Taste the future

74 Food Expo

Απολογιστικό

80 Θέμα

Bibimbap

82 FTS

84 Νέα Προϊόντα

88 Last Page

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Τρία γνωστά εστιατόρια της Αθήνας που προσφέρουν κρητική κουζίνα μάς μυσούν στα μυστικά της και εξηγούν που οφείλεται η διαρκώς αυξανόμενη δημοφιλία της.



52

30



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τον διευθύνοντα σύμβουλο της Provil, Χρήστο Βογιάνου με αφορμή την επέτειο 30 χρόνων της εταιρείας.

16

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



64

ΘΕΜΑ

Στο Παντάρ της Ηλιούπολης, ο Νίκος Αναστασάκος κάνει beer and food pairing, προτείνοντας απολαυστικούς συνδυασμούς.

48

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο Γιάννης Στανίτσας χρησιμοποιεί μπίρα και «απογειώνει» γευστικά 5 συνταγές.



CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED



Αφήστε την
πρώτη **μπουκιά**
να αποφασίσει

Πατάτες τραγανές παντού & πάντα

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



Seasoned Wedges Skin on

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



👉 Το φεστιβάλ γαστρονομίας "Νικόλαος Τσελεμεντές" συγκεντρώνει παραγωγούς και προϊόντα από όλα τα κυκλαδονήσια σε μια μεγαλειώδη γιορτή. 🗣️

Η Ελλάδα συνεχίζει να συγκεντρώνει το ενδιαφέρον του κόσμου όχι μόνο για τη φυσική της ομορφιά, αλλά και για τη μαγειρική της παράδοση, η οποία την καθιστά για πολλούς ιδανικό γαστρονομικό προορισμό. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η Σίφνος, που την επέλεξε τόσο το βρετανικό National Geographic όσο και το ισπανικό Conde Nast Traveler ως το καλύτερο ελληνικό νησί για γαστρονομικές απολαύσεις. Μάλιστα το National Geographic προτρέπει τους αναγνώστες να ταξιδέψουν στις Κυκλάδες και να μαγειρέψουν σαν Έλληνες, ενώ το Conde Nast σημειώνει πως το νησί οφείλει τη «γευστική φήμη» του στον Νικόλαο Τσελεμεντές που συνέγραψε το πρώτο βιβλίο ελληνικής μαγειρικής. Η αλήθεια είναι πως το αποτύπωμα αυτής

της γαστρονομικής παράδοσης στο dna του νησιού είναι μέχρι σήμερα εξαιρετικά ισχυρό. Η Σίφνος, πέρα από τα σημαντικά φεστιβάλ γαστρονομίας που φιλοξενεί (με πιο χαρακτηριστικό εκείνο της Κυκλαδικής Γαστρονομίας "Νικόλαος Τσελεμεντές" που συγκεντρώνει

κάθε χρόνο παραγωγούς και προϊόντα από όλα τα κυκλαδονήσια σε μια μεγαλειώδη γιορτή), φημίζεται και για την ποιότητα των υπηρεσιών της όσον αφορά το φαγητό και τη φιλοξενία (βλ. Cantina, Betty's Bakery Sifnos, Bostani Restaurant -Hotel Verina κ.ά.). Και ενώ πάντα το νησί ξεχώριζε ως η πατρίδα του Τσελεμεντές, η γέννηση και η ανάπτυξη του φεστιβάλ τα τελευταία 15 χρόνια φαίνεται να έχει συμβάλει καθοριστικά στην ανάδειξη της φήμης του και διεθνώς. Κι αυτό γιατί αποτελεί κάθε χρόνο την αφορμή να αναδειχθούν συνταγές, προϊόντα, παραγωγοί σε μία γιορτή που τραβά κάθε χρόνο το βλέμμα πάνω στις Κυκλάδες και πρωτίστως στη Σίφνο που το φιλοξενεί. Συμπέρασμα; Συλλογικότητα, συνεργατικότητα και κοινό όραμα φέρνουν πάντα αποτέλεσμα. Η Σίφνος μπορεί να αποτελέσει παράδειγμα και για άλλους προορισμούς, που θα μπορούσαν να λειτουργήσουν αντίστοιχα, προβάλλοντας συλλογικά τον αγροδιατροφικό τους πλούτο και την κοινή γαστρονομική τους ταυτότητα.

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)
ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ: ΧΑΡΙΤΩΜΕΝΗ ΒΟΝΤΑ
SENIOR ART DIRECTOR
ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO
ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΚΑΤΙΑ ΜΟΛΦΕΤΑ
(km@forumsa.gr, sales@forumsa.gr)
PROJECT MANAGER
Α. ΚΑΛΙΑΝΤΖΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ: Ν. ΚΟΥΜΑΝΗΣ
Θ. ΜΠΕΛΕΚΟΥΚΙΑΣ, Α. ΜΟΥΡΑΤΗ,
Δ. ΜΙΧΑΛΟΧΡΗΣΤΑΣ, Ι. ΜΑΡΓΕΛΗΣ,
Γ. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ, Μ. ΜΕΛΛΙΟΣ,
Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ, Ν. ΜΑΣΤΙΧΙΑΔΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ
MARKETING DIRECTOR
ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΜΠΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ DIGITAL
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ
ΣΟΦΙΑ ΛΑΔΕΝΗ
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 Ένωσης Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
1983 - 2023

40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!

TARTUFO CUCINA ITALIANA

Vivere all'Italiana

Άρτι αφιχθέν στου Ψυρρή το «Tartufo Cucina Italiana» είναι στεγασμένο σε ένα art deco οίκημα και αποπνέει μία αύρα ιταλικής αριστοκρατίας. Το νέο εγχείρημα των Τάσου και Δήμου Χέλημη είναι ιδανικό για κάθε ώρα της ημέρας, προσφέροντας το πρωί ένα brunch menu, ενώ στη συνέχεια ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει comfort πιάτα βασισμένα σε φρέσκες και εποχικές πρώτες ύλες. Το μενού υπογράφει ο σεφ Pino Saccheri σε συνεργασία με τον executive chef Αλέξανδρο Λαζούλη και μεταξύ άλλων περιλαμβάνει πίτσες με ζυμάρι 48ωρης ωρίμανσης, φρέσκα ζυμαρικά, αλλά και πιάτα με έμφαση το κρέας. Εδώ ο επισκέπτης θα βρει μία μεγάλη ποικιλία κρασιών, αλλά και μία προσεγμένη λίστα cocktails που επιμελείται ο Γιώργος Λαϊνάς.

info

Δ/ση: Αγ. Θέκλας 9,
Αθήνα
Τηλ: 2103315458

1. «Caccia Peppe e Tartufo» με λιγκουίνι, πιπέρι, τρούφα και πεκορίνο. 2. Στο εσωτερικό ξεχωρίζει η μπάρα, ενώ κυριαρχούν οι γήινες αποχρώσεις.



➤ Συνάντηση της Υπουργού Τουρισμού με ΠΟΕΣΕ

Συνάντηση πραγματοποιήσε τον Φεβρουάριο η Υπ. Τουρισμού, Όλγα Κεφαλογιάννη με τον πρόεδρο της ΠΟΕΣΕ, Γιώργο Καββαθά και τον γεν. γραμματέα, Ιωάννη Δαβερώνη. Στη διάρκεια της συνάντησης ανακοινώθηκε από την υπουργό η δημιουργία πηλατόφορμας με διαδραστικό ψηφιακό χάρτη που θα βοηθήσει την προώθηση και την προβολή της εστίασης, του αγροτουρισμού και του γαστρονομικού τουρισμού στην Ελλάδα, ενώ δόθηκε ιδιαίτερη βάση και στην επικαιροποίηση του Σχήματος Ελληνικής Κουζίνας στα εστιατόρια.



Από αριστ.: Ιω. Δαβερώνης, Όλγα Κεφαλογιάννη, Γ. Καββαθάς

➤ efood: Ανοίγει φυσικά καταστήματα

Η efood εισέρχεται στην κατηγορία των φυσικών καταστημάτων «παντρεύοντας» την εστίαση και το λιανεμπόριο. Το πρώτο βήμα έγινε το 2021 όταν εξαγόρασε τις εταιρείες του ομίλου Μούχαλη, συμπεριλαμβανομένου του δικτύου convenience stores με την επωνυμία Kiosky's, δίκτυο που αριθμεί 51 σημεία πανελλαδικά.



Τώρα, ωστόσο, θα αναπτύξει έναν νέο τύπο καταστήματος με την επωνυμία efood local, στα οποία θα υπάρχουν είδη μίνι μάρκετ, αλλά θα δίνεται έμφαση στην πώληση καφέ – ροφημάτων και έτοιμου φαγητού. Τα δύο πρώτα νέα καταστήματα θα ανοίξουν μέσα στο δεύτερο τρίμηνο του 2024 σε κεντρικές γειτονιές της Αθήνας.

ΕΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ

Στην θέσπιση κανονισμού για τη βελτίωση της προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων (ΓΕ) και άλλων συστημάτων ποιότητας για τα αγροτικά προϊόντα, αλλά και για την απλοποίηση των διαδικασιών καταχώρισης των ΓΕ, προχώρησε το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο. Η συμφωνία θα αποφέρει απτά οφέλη στην αγροτική οικονομία και θα διαφυλάξει τη γαστρονομική κληρονομιά της ΕΕ σε ολόκληρο τον κόσμο.

ΝΕΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΗΣ ΝΤΙΝΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Στο σαλόνι της Ελληνικής Πρεσβείας στο Παρίσι πραγματοποιήθηκε η επίσημη παρουσίαση του νέου βιβλίου μαγειρικής της σεφ, Ντίνας Νικολάου με τίτλο "CRÈTE la cuisine authentique". Στην παρουσίαση μίλησαν μεταξύ άλλων ο πρόεδρος της Ελλάδας κ. Δ. Ζεβελάκης, ο διάσημος κριτικός γαστρονομίας Gilles Pudlowski και ο σύμβουλος γαστρονομίας Sébastien Ripari.



SITE ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΠΛΕΥΡΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η πρόσφατη ένταξη της Θεσ/κης στο Δίκτυο Δημιουργικών Πόλεων Γαστρονομίας της UNESCO (UCCN) αποτέλεσε την αφορμή για τη δημιουργία της νέας ιστοσελίδας cityofgastronomy.thessaloniki.gr. Εδώ, μέσω εντυπωσιακών φωτογραφιών, αναδεικνύεται η ιστορία και η μοναδικότητα των τοπικών πιάτων, προβάλλονται τα προϊόντα της Μακεδονικής γης, αλλά και αξιοθέατα της περιοχής, όπως το Καπάνι και ο αστικός αμπελώνας.

Hot
News

SELECT

Jackson

HOT OR NOT

TASTE ON TOP

SIMPLE.
EASY.
COMFORT.

HOT

PLAIN

COLD

ΑΣΤΑΚΟΣ**Ποιοτική ψαροφαγία στη Γλυφάδα**

Στη 2η Μαρίνα Γλυφάδας ο «Αστακός» αποτελεί must visit προορισμό για τους λάτρεις της καλής κουζίνας και της θάλασσας. Το εστιατόριο προσφέρει τραπέζια στην αμμουδιά και διακρίνεται για την βοήθη αισθητική του. Ο διακεκριμένος σεφ Άγγελος Μπακόπουλος δημιουργεί ένα μενού που αποπνέει απλότητα και ποιότητα, με έμπνευση από την παράδοση της ελληνικής θάλασσας. Το μαγείρεμα στη φωτιά αποτελεί το επίκεντρο της γαστρονομικής εμπειρίας, ενώ τα πιάτα αποτελούνται από προσεκτικά επιλεγμένα υλικά. Ο Ανδρέας Χότζας προτείνει μια ποικιλία από ελληνικά αποστάγματα, ενώ το «γλυκό» κομμάτι έχει αναλάβει ο pastry chef, Αργύρης Πόπτσιος.

info

Δ/ση: Διαδόχου
Παύλου 46, Γλυφάδα
Τηλ: 210 8947342



1. Το εστιατόριο προσφέρει τραπέζια στην αμμουδιά.
2. Ο Άγγελος Μπακόπουλος μαγειρεύει στη φωτιά και εμπνέεται από την παράδοση της ελληνικής θάλασσας.

> 12% πάνω οι εξαγωγές των ελληνικών τροφίμων το 2023

Παρά τη μείωση των συνολικών ελληνικών εξαγωγών κατά 7,1% το προηγούμενο έτος – σε σύγκριση με το 2022, ο τομέας τροφίμων-ποτών κατέγραψε το 2023 αύξηση της τάξης του 12%, φτάνοντας τα €9,13 δισ. Όπως ανέφερε στην Ημερίδα του Συνδέσμου Εξαγωγέων (ΣΕΒΕ) που πραγματοποιήθηκε στην Food Expo 2024, ο Εκτελεστικός Αντιπρόεδρος, Παναγιώτης Χασάπης, ο κλάδος τροφίμων ήταν ο τρίτος πιο εξωστρεφής για την Ελλάδα, μετά τα πετρελαιοειδή και τη βιομηχανία. Σύμφωνα με τα στοιχεία κορυφαίος προορισμός των ελληνικών εξαγωγών είναι η Ιταλία και ακολουθούν Γερμανία, ΗΠΑ, Ην. Βασίλειο και Ισπανία. Κλείνοντας, ο κ. Χασάπης τόνισε πως η Κεντρική Μακεδονία παρέμεινε η κορυφαία εξαγωγική περιφέρεια τροφίμων και ποτών, ενώ σημαντική ήταν και η επίδοση των περιφερειών Αττικής και Θεσσαλίας.

> McDonald's: Αγοράζει τα franchise σημεία της στο Ισραήλ

Συμφωνία για την αγορά και των 225 franchise εστιατορίων της στο Ισραήλ ανακοίνωσε πρόσφατα η McDonald's. Τα καταστήματα ανήκουν στην ισραηλινή εταιρεία Alonyal Limited για περισσότερα από 30 χρόνια. Ωστόσο, τους τελευταίους μήνες, καταναλωτές σε όλο τον κόσμο, αλλά ιδιαίτερα στις αραβικές και μουσουλμανικές χώρες έχουν μποϊκοτάρει τη μάρκα, μετά την κίνηση του υποκαταστήματος franchise του Ισραήλ να παρέχει δωρεάν γεύματα McDonald's σε Ισραηλινούς στρατιώτες που αναπτύσσονται στη Γάζα. Με την ολοκλήρωση της συναλλαγής, η McDonald's Corporation θα κατέχει τα εστιατόρια και τις δραστηριότητες της Alonyal Limited και οι εργαζόμενοι θα διατηρηθούν με τους ίδιους όρους.

**ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ****ΓΙΑ... ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΑ**

Η συσκευή της LearnLyrics για εύκολο και γρήγορο ξεφλούδισμα οποιουδήποτε φρούτου ή λαχανικού δεν πρέπει να λείπει από καμία κουζίνα.

★ amazon.com.uk ★

**ΒΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ**

Η βάση σερβιρίσματος χοιρινού κρέατος της Jamonprive θα εντυπωσιάσει όλους τους επισκέπτες. Συνοδεύεται από μαχαίρι και ακονιστήρι.

★ amazon.com.uk ★

**GADGET ΛΑΔΙΟΥ**

Γυάλινο δοχείο λαδιού με βουρτσάκι σιλικόνης, σταγονόμετρο και δοσομετρητή από την zarbenna, για αποφυγή σπατάλης και υπερχειλίσας.

★ 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.



SALOME

Γεύσεις Μεσογείου all day long

Ο γαστρονομικός χάρτης του κέντρου της Αθήνας απέκτησε, λίγο πριν την εκπονή του 2023, ένα ολόημερο «καταφύγιο». Το «Salome», που φέρει τη σφραγίδα του Γιώργου Φυταγορίδη και των αδελφών Άγγελου και Κώστα Μπούρα, προσφέρει έναν χώρο με κομψή αισθητική και ζεστή ατμόσφαιρα. Η εντυπωσιακή μπάρα του καταπλήσσει τους επισκέπτες, αποπνέοντας μια ευρωπαϊκή αύρα μπιστρό. Ο σεφ Αντρέας Μπέλλης έχει αναλάβει την επιμέλεια του μενού, προσφέροντας μία μεσογειακή γαστρονομική εμπειρία, που ενώνει τις ελληνικές γεύσεις με σύγχρονα στοιχεία και διεθνείς επιρροές. Όσον αφορά στο κομμάτι του ποτού, στο «Salome» ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει πάνω από 100 προσεκτικά επιλεγμένες ετικέτες κρασιών από τον Γιώργο Αλεξίου, κυρίως ελληνικές, καθώς και μια ποικιλία από ελληνικές μπύρες.

info

Δ/ση: Καθαριώτου 15,
Αθήνα
Τηλ: 2103318778



1. Ο κατάλογος περιλαμβάνει πιάτα που «παντρεύουν» τις ελληνικές γεύσεις με διεθνή στοιχεία και χαρακτηρίζονται από σύγχρονα twists.
2. Το «Salome» αποτελεί ένα ολόημερο «καταφύγιο» στο κέντρο της Αθήνας.

> Ecofrost: Διεθνείς συναντήσεις στελεχών

Σημαντικές συναντήσεις πραγματοποίησε η Ecofrost Greece στη διάρκεια της έκθεσης Food Expo, καθώς μεταξύ άλλων παρευρέθη στο περίπτερο της η Γενική Διευθύντρια της Ecofrost, Claire Hoflack. Η κα Hoflack με την ομάδα της #EcofrostGreece υποδέχθηκαν πελάτες από όλη την Ελλάδα και την Κύπρο. Μάλιστα, παρουσίασαν μεταξύ άλλων και τα προϊόντα που λάνσασε πιο δυναμικά το brand, όπως οι Ecoscrunch με διπλή επικάλυψη, οι Deep Crinkle με βαθύ κυματισμό, οι πικάντικες Cajun κ.ά.

> Φάβα Αμοργού: Προς αναγνώριση ΠΓΕ

Ευχάριστα νέα για τους 70 και πλέον μικροπαραγωγούς του φάβα της Αμοργού, μιας και το ιδιαίτερο τοπικό προϊόν αναμένει την τελική έγκριση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για να κατοχυρωθεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Πρόκειται για τη γνωστή μας φάβα, η οποία στην αμοργιανή ντοπιολαλιά έχει ουδέτερο γένος. Είναι ένα όσπριο, προσαρμοσμένο στις τοπικές κλιματικές συνθήκες των Κυκλάδων, το οποίο μπορεί κανείς να βρει σε όλες σχεδόν τις ταβέρνες του νησιού.

Hot News

ΞΕΝΑ ΜΕΣΑ ΑΠΟΘΕΩΝΟΥΝ ΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΣΙΦΝΟΥ

Στον απόλυτο προορισμό του 2024 για τους λάτρεις της γαστρονομίας ανέδειξαν την Σίφνο δύο μεγάλα ξένα περιοδικά. Το βρετανικό National Geographic προτρέπει τους αναγνώστες να μεταβούν στο νησί των Κυκλάδων και να μαγειρέψουν «σαν Έλληνες», κάνοντας λόγο για ένα νησί με πλούσια γαστρονομική ιστορία, ενώ το ισπανικό Conde Nast Traveler ξεχώρισε τη Σίφνο ως το καλύτερο ελληνικό νησί για γαστρονομικές απολαύσεις.

ΝΕΑ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΖΑΛΦΑ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Στρατηγική επένδυση με στόχο την ενίσχυση της ελληνικής γεωργικής παραγωγής και της εφοδιαστικής της αλυσίδας ανακοίνωσε η Ζαλφα - ΑΦΟΙ Κ. ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΕΒΕ. Η νέα επένδυση στις Νέες Καρυές (Θεσσαλία) θα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων μια υπερσύγχρονη μονάδα βιομηχανικής παραγωγής και συσκευασίας.



40 ΕΚ. ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΜΙΚΡΑ ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΔΑΝΕΙΑ

ΣΤΗΝ ΕΚ ΝΕΟΥ ενεργοποίηση του Ταμείου Μικρών Δανείων Αγροτικής Επιχειρηματικότητας με την αξιοποίηση πρόσθετων πόρων 40 εκατ. ευρώ συμμετέχει η Τράπεζα Πειραιώς σε συνεργασία με την Ελληνική Αναπτυξιακή Τράπεζα. Τα δάνεια κυμαίνονται από 3.000 έως 25.000€, με διάρκεια από 2 έως και 7 έτη, ενώ για τα πρώτα δύο χρόνια είναι άτοκα. Πληρ.: www.hdb.gr και www.ependyseis.gr και Τράπεζα Πειραιώς.



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

YODA ATHENS

Κλασική αισθητική και εκλεκτή γαστρονομία

Αν και μετρά λίγους μόνους μήνες «ζωής», το «Yoda», δείχνει να έχει ήδη κερδίσει το αθηναϊκό κοινό. Πρόκειται για ένα κλασικής αισθητικής bar restaurant, που προσφέρει καφέ, εκλεκτή γαστρονομία και εξαιρετικά ποτά. Οι σεφ Κώστας Άκουρος και Αρίστος Γιάννης δημιουργούν μενού για κάθε ώρα της ημέρας βασισμένα στην ελληνική – μεσογειακή κουζίνα, με έμφαση στις ποιοτικές πρώτες ύλες και στις χειροποίητες παρασκευές. Εδώ, ο επισκέπτης θα βρει, επίσης, signature cocktails από τον bar manager, Λάμπρο Λικώνα και μια διεθνή ενημερωμένη κάρτα κρασιού με 75 ετικέτες, επιλεγμένες από τη sommelier, Κατερίνα Μπανιώκου.

info

Δ/ση: Ιννοκράτους
11, Αθήνα
Τηλ: 210 3645115



1. Στο «Yoda» ο επισκέπτης θα βρει καφέ, εκλεκτή γαστρονομία και εξαιρετικά ποτά. 2. Κλασική αισθητική και αύρα πολυτέλειας χαρακτηρίζουν το νέο αυτό hot spot. 3. Το μενού υπογράφουν οι σεφ Κώστας Άκουρος και Αρίστος Γιάννης.

> Yeeros: Το καλύτερο takeaway στο Ην. Βασίλειο

Πρώτο στη λίστα του Deliveroo με τα καλύτερα takeaway καταστήματα του Ην. Βασιλείου και της Ιρλανδίας αναρρίχθηκε ένα ελληνικό εστιατόριο στο Δουβλίνο, το Yeeros. Η διάκριση αυτή απονεμήθηκε έπειτα από μια αυστηρή διαδικασία αξιολόγησης με επικεφαλής τον έγκριτο κριτικό φαγητού και συγγραφέα Jimi Famurewa και τον διευθύνοντα σύμβουλο και ιδρυτή του Deliveroo, Will Shu. Τα κριτήρια αξιολόγησης περιελάμβαναν την προσωπικότητα της μάρκας, την ποιότητα των τροφίμων, τη συσκευασία και την παρουσίαση, τις κριτικές των πελατών και την περιβαλλοντική συνείδηση. Οι κριτές εντυπωσιάστηκαν ιδιαίτερα από τις καινοτόμες μεθόδους μαγειρέματος που εισάγουν γευστικές σύγχρονες παραλλαγές στα κλασικά ελληνικά φαγητά.



> Η Μύκονος υποδέχεται το DB.One

Η γαστρονομική σκηνή της Μυκόνου μετρά μια νέα, κρεοφαγική προσθήκη για το φετινό καλοκαίρι, με το premium steakhouse DB.one να αποτελεί το νέο εστιατόριο του ξενοδοχείου Mileo, στο Καλό Λιβάδι Μυκόνου. Με εξειδίκευση στις premium κοπές κρεάτων, ο καταξιωμένος σεφ Ulash Tunc και η ομάδα του επαναπροσδιορίζουν τις έννοιες της απόλαυσης και της πολυτέλειας δημιουργώντας το απόλυτο meeting place για τους λάτρεις του κρέατος. Το εστιατόριο θα λειτουργεί καθημερινά, από τον Ιούνιο προσφέροντας premium κοπές κρεάτων και fusion επιλογές σε αιγαιοπελαγίτικο φόντο.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΠΙΑΤΟ ΓΙΑ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

Το Escargot Plate της Laquerj είναι ο πιο κομψός τρόπος για το σερβίρισμα σαλιγκαριών. Το σετ αποτελείται από 2 πιάτα, πιρούνια και λαβίδες.

★ amazon.com.uk ★



ΨΑΛΙΔΙ ΓΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Το ψαλίδι της Fiskars με τις κυρτές λεπίδες είναι ιδανικό για τον τεμαχισμό όσων των πουλερικών, όπως χίνα, γαλοπούλα ή κοτόπουλο.

★ amazon.com.uk ★



ΔΟΧΕΙΟ ΜΕΛΙΟΥ

Η Pastoralist παρουσιάζει ένα διανεμητή μελιού από γυαλί υψηλής ποιότητας. Εύκολο στη χρήση, και κατάλληλο για αποφυγή διαρροής.

★ amazon.com.uk ★



Δυναμική παρουσία και το 2024 στην Ελληνική Αγορά



est. 1951

www.gnarghyriou.gr

f EcofrostGreece
ecofrost_greece
in ecofrost-greece



BARDO

Hot spot για κάθε ώρα

Η νέα προσθήκη της πολυσύχναστης οδού Λαοδίκης στη Γλυφάδα, φέρει το όνομα «Bardo» και έχει μότο το «eat. drink. repeat». Στο νέο αυτό all day bar restaurant ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει ένα πλούσιο brunch με επιλογές όπως avocado toast, αβγά benedict ή σοκολατένια pancakes, αλλά και comfort πιάτα για lunch ή dinner. Αντλώντας επιρροές από την μεσογειακή κουζίνα, το μενού επιμελείται ο σεφ Δημήτρης Μπότος με sous-chef τον Απόστολο Ρουβά. Μεταξύ άλλων ο κατάλογος περιλαμβάνει από σεβίτσε χταποδιού, ταρτάρ σολομού, κεφτέδες με κούμους, μοσχαρίσιο καρπάτσιο, τυρόπιτα με κρέμα σπανάκι, μέχρι ταχιάτα με τηγανιτές πατάτες, πίτσα και πάστα, ικανοποιώντας όλα τα γούστα. Μεγάλη έμφαση έχει δοθεί στο κομμάτι του κοκτέιλ και της μουσικής, καθιστώντας το «Bardo» ιδανικό και για βραδινή έξοδο.

info

Δ/ση: Λαοδίκης 31,
Γλυφάδα
Τηλ: 210 8981747



1. Το μενού περιλαμβάνει γευστικές επιλογές, που αντλούν έμπνευση από τη Μεσόγειο. 2. Το «Bardo» αποτελεί ιδανικό προορισμό για κάθε ώρα της ημέρας. 3. Στην κουζίνα του νέου αυτού all day bar restaurant βρίσκονται ο σεφ Δημήτρης Μπότος με sous-chef τον Απόστολο Ρουβά.

ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ - ΕΒΕΑ: Αποστολή στη Γαλλία

Η ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ και το ΕΒΕΑ με την υποστήριξη της Enterprise Greece διοργάνωσαν σε συνεργασία με το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της Πρεσβείας Παρισίων και το Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο Παρισίων την πρώτη ελληνική επιχειρηματική αποστολή στο Παρίσι μετά από 2 δεκαετίες. Η αποστολή πραγματοποιήθηκε στα μέσα Απριλίου με τη συμμετοχή 11 επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών με σκοπό την προβολή των καινοτόμων προϊόντων τους σε αλυσίδες λιανικής πώλησης, χονδρεμπόρους και εισαγωγείς. Στο πλαίσιο της αποστολής προηγήθηκε διαδικτυακό σεμινάριο από το ΕΒΕ Παρισίων για τη δομή και τις δυνατότητες πρόσβασης των εταιρειών στη γαλλική αγορά.

Διάκριση για τη Rational

Το βραβείο Internorga Future στην κατηγορία "Τεχνολογία & Εξοπλισμός" έλαβε η Rational για το σύστημά της iCareSystem AutoDose. Ένα από τα κριτήρια της πενταμελούς κριτικής επιτροπής ήταν ότι η καινοτομία θα πρέπει να προσφέρει μια νέα και έξυπνη λύση και να θέτει νέα πρότυπα στην αγορά. Η ποιότητα, η εξασφάλιση πόρων και η αποτελεσματική χρήση της ενέργειας και των υλικών, έπαιξαν επίσης ρόλο στην απόφαση. Οι κριτές στήριξαν την απόφασή τους στο γεγονός ότι το iCareSystem AutoDose διευκολύνει τη ζωή στην επαγγελματική κουζίνα, εξαλείφει τους κινδύνους στο χώρο εργασίας και παράγει λιγότερα απόβλητα από τις ταμπλέτες. Το βραβείο παρέλαβαν η κ. Stephanie Bohlinger, Senior Vice President Product Management, και ο κ. Thomas Pfeiffer, Executive Vice President DACH.

ΝΕΟ ΣΗΜΕΙΟ KFC ΣΤΗΝ ΝΕΑ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

Το 18ο κατάστημά τους στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στην περιοχή της Ν. Φιλαδέλφειας άνοιξαν τα KFC. Η αλυσίδα αριθμεί συνολικά στην πρωτεύουσα 15 σημεία και άλλα 3 στη Θεσσαλονίκη. Την αλυσίδα αναπτύσσει στην Ελλάδα η Food Plus AEBE, που δραστηριοποιείται ως franchisee της Yum International. Υπενθυμίζεται ότι εντός του 2023 άνοιξαν 3 νέα KFC στην πλ. Αριστοτέλους (Θεσ/κη), τη Νέα Σμύρνη και το Χαλάνδρι.

ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΦΕΤΟΣ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

Τον χαμηλότερο όγκο οίνου όλων των εποχών κατέγραψε η Ελλάδα την αμπελοοικονομική περίοδο 2023/2024 (1.379.433 hl), σύμφωνα με τα στοιχεία που έδωσε το υπ. Αγρ. Ανάπτυξης & Τροφίμων, προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Η πτώση της παραγωγής οφείλεται κυρίως στα καιρικά φαινόμενα που σημειώθηκαν την περασμένη άνοιξη και το καλοκαίρι. (βροχές και

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ: ΕΡΧΟΝΤΑΙ 300 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ

Διηλεκάζονται τα κονδύλια του προϋπολογισμού για την ενίσχυση των επενδυτικών σχεδίων που υπάγονται στο καθεστώς «Μεταποίηση – Εφοδιαστική Αλυσίδα – Α' Κύκλος» του Αναπτυξιακού Νόμου 4887/2022. Ειδικότερα, με Κοινή Υπουργική Απόφαση, τα συνολικά κονδύλια ανέρχονται στα 300 εκατ. ευρώ και ενισχύονται συνολικά 256 επενδυτικά σχέδια συνολικού προϋπολογισμού 632 εκατ. Ευρώ.

Hot
News



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

vittos
family

MEAT PRODUCTS SINCE 1971



Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

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

meat MARKET

» Elvida Foods: Παρουσίασε την νέα εταιρική κουλτούρα της



Η κα Γιάννα Καραμήτσα παρουσίασε την νέα εταιρική κουλτούρα της εταιρείας.

ΔΙΑΝΥΟΝΤΑΣ ΠΕΡΙΟΔΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ και μετασχηματισμού, η Elvida Foods παρουσίασε πρόσφατα την ανανεωμένη εταιρική κουλτούρα της και τις στρατηγικές πρωτοβουλίες του οργανισμού, στο πλαίσιο της ετήσιας κοπής της πίτας της. Στην εκδήλωση, που είχε ως κεντρικό μήνυμα το σύνθημα "ΜΑΖΙ ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΑΥΡΙΟ" έδωσαν το παρόν –για πρώτη φορά– και οι 200 εργαζόμενοι της εταιρείας. Παλιοί και νέοι συνάδελφοι γιόρτασαν μαζί, ενημερώθηκαν για τα σχέδια και τους στόχους της επιχείρησης και διασκέδασαν. Η Γενική Διευθύντρια, κα Γιάννα Καραμήτσα, η οποία από τον Απρίλιο του 2023 ηγείται της προσπάθειας της εταιρείας για μετασχηματισμό και περαιτέρω ενίσχυση της θέσης της στην αγορά, ανέφερε μεταξύ άλλων: "Η εκδήλωση αυτή θέλουμε να σηματοδοτήσει την ανανεωμένη μας εταιρική κουλτούρα που στο επίκεντρό της έχει τους ανθρώπους μας".

Εκδήλωση για τα 5 χρόνια των Bovillage Ambassadors

Την Κυριακή 10 Μαρτίου, η Bovillage πραγματοποίησε το καθιερωμένο της cocktail, υποδεχόμενη επαγγελματίες του κλάδου, εκπροσώπους σχολών κρέατος και δημοσιογράφους. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της Food Expo, παρουσία της Γαλλικής Διεπ/κής Ένωσης Ζώντων Ζώων και Κρέατος Interbev και των εταιρειών-μελών του Ομίλου Ευρωπαϊκού Βόειου Κρέατος CVBE. Στο πλαίσιο των εορτασμών, η Claudine Allain, υπεύθυνη διεθνούς επικοινωνίας της INTERBEV, τόνισε μεταξύ άλλων την επιτυχημένη πορεία και τον καίριο ρόλο των Ambassadors ενώ ανακοίνωσε και το πρόγραμμα δράσεων για το 2024.



Αγγελάκης ΑΕ: Χορηγός αγάπης

Με κεντρικό μήνυμα «Δώσε αίμα, σώσε μια ζωή», η Αγγελάκης ΑΕ, στήριξε ως μέγας χορηγός την εθελοντική αιμοδοσία που διοργάνωσαν τα websites infokids.gr – infowoman.gr, σε συνεργασία με τον Ερυθρό Σταυρό, στο τέλος Μαρτίου, κατά την οποία συγκεντρώθηκαν συνολικά 16 φιάλες αίμα, οι οποίες δυνητικά μπορούν να σώσουν 48 συνανθρώπους μας. Ο στόχος της συγκεκριμένης πρωτοβουλίας ήταν διττός: αφενός να συγκεντρωθεί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα αίματος για όσους το έχουν ανάγκη και αφετέρου να ευαισθητοποιηθεί το κοινό για ένα ζήτημα ζωτικής σημασίας. Η συγκεκριμένη δράση εντάσσεται σε ένα ευρύτερο πλαίσιο δράσεων εταιρικής κοινωνικής ευθύνης.



ΥΠΑΑΤ: Νέο πλαίσιο για την προστασία από ελληνοποιήσεις

Σε ριζικές αλλαγές στο πλαίσιο που διέπει την προστασία του ελληνικού κρέατος προχωρεί ο υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Λευτέρης Αυγενάκης με στόχο την προστασία από ελληνοποιήσεις. Συγκεκριμένα, τροποποιείται η με αρ. 1384/41923/2018 (Β' 1127) Κ.Υ.Α. σχετικά με την ιχνηλασιμότητα, την επισήμανση κρέατος και τη διενέργεια ελέγχων στην αγορά κρέατος καθώς και η υπ. αριθ. 1458/143681/2020 (ΦΕΚ Β' 2244) ΥΑ που αφορά στην επισήμανση βοείου κρέατος.



Πρώτη στην αιγοτροφία και τρίτη στην προβατοτροφία η Ελλάδα

Τις προβλέψεις της για την παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων το δεύτερο εξάμηνο του 2024 δημοσίευσε η Eurostat. Σύμφωνα με αυτές, η Ισπανία θα είναι η κορυφαία παραγωγός χοίρων και προβάτων, η Γαλλία βοοειδών και η Ελλάδα αιγών, με τη χώρα μας να βρίσκεται επίσης στην τρίτη θέση όσον αφορά τα πρόβατα. Όσον αφορά το αίγαιο κρέας, η Ελλάδα αναμένεται να παράξει 1 εκατομμύριο κεφάλια το δεύτερο εξάμηνο του 2024.



ΠΑΡΕ ΤΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΟΥ



Η UNILEVER FOOD SOLUTIONS ΠΑΙΖΕΙ ΜΠΑΛΑ ΜΕ ΤΗ HELLMANN'S ΚΑΙ ΣΤΟ UEFA EURO 2024™

Πώς συνδυάζεται η απόλυτη γευστική εμπειρία με την ποδοσφαιρική μαγεία; Η Unilever Food Solutions σκοράρει στη γεύση, με την εμβληματική Hellmann's να αποτελεί επίσημο χορηγό BBQ του UEFA EURO 2024™. Σε αυτό το πλαίσιο, η Unilever Food Solutions συνεργάζεται επίσης με πολλά διακεκριμένα καταστήματα εστίασης, προσφέροντας καινοτόμες λύσεις στους επαγγελματίες με την υπογραφή της Hellmann's. Last but not least, με μια σειρά από activations και διαγωνισμούς, η UFS δίνει, ανάμεσα σε άλλα πλούσια δώρα, τη μοναδική ευκαιρία σε super τυχερούς να παρακολουθήσουν από κοντά αγώνες του EURO 2024 στη Γερμανία.



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ BBQ ΤΟΥ UEFA EURO 2024™

meat MARKET

» Άνοιξε το Mantri Fine Meats and Deli



ΕΝΑΣ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ντελικατέσεν κρεοπωλείου άνοιξε πριν από λίγους μήνες στον Άλιμο με την ονομασία "Mantri Fine Meats and Deli". Πρόκειται για το νέο επιχειρηματικό project της οικογένειας Καραϊνδρου, ιδιοκτήτες της γνωστής ταβέρνας "Μαντρί" στην Άνω Γλυφάδα. Νωπά κρέατα υψηλής ποιότητας, ειδικά παρασκευάσματα έτοιμα για ψήσιμο, αλλά και τυροκομικά, αλλαντικά και κρασιά είναι μόνο λίγα από τα υψηλής ποιότητας προϊόντα που διαθέτει το νέο κατάστημα. Η ιστορία της οικογένειας στον χώρο της εστίασης ξεκίνησε με τον Θανάση Καραϊνδρο, παππού των σημερινών ιδιοκτητών, ο οποίος είχε στους πρόποδες του Υμηττού το δικό του μαντρί και αποφάσισε να ανοίξει ταβέρνα στην ίδια τοποθεσία. Σήμερα ο Χρήστος, ο Θανάσης και η Μαρία Καραϊνδρου συνεχίζουν το έργο του παππού τους, διατηρώντας την παράδοση της οικογένειας, ενώ παράλληλα προσπαθούν να την εξελίσουν και να τη φέρουν ακόμη πιο κοντά στο σήμερα.

Βιοαισθητήρας αναγνωρίζει το χαλασμένο κρέας

Επιστήμονες ανέπτυξαν έναν πρωτοποριακό βιοαισθητήρα που έχει σχεδιαστεί για να αναγνωρίζει το χαλασμένο κρέας. Πιο συγκεκριμένα, αναπτύχθηκε από ερευνητές προερχόμενους από διάφορα ερευνητικά ιδρύματα, συμπεριλαμβανομένης της Ακαδημίας Επιστήμης και Τεχνολογίας του Βιετνάμ (VAST) και της Ρωσικής Ακαδημίας Επιστημών και έχει σχεδιαστεί για να ανιχνεύει τον ΗΧΑ, ο οποίος αποτελεί έναν βασικό δείκτη φρεσκάδας του κρέατος.



Ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ στήριξε ενεργά το TechFuse

Ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ στήριξε ενεργά το πρώτο Συνέδριο Τεχνολογίας, Καινοτομίας και Πολιτισμού στην Ελλάδα, TechFuse, το οποίο πραγματοποιήθηκε στις 5 και 6 Απριλίου στην πόλη των Ιωαννίνων και στον πολιτιστικό χώρο «Δημήτρης Χατζής». Στο Συνέδριο συμμετείχαν ως ομιητές ο Πρόεδρος, κ. Δημητρίου Ανδρέας και ο Διευθυντής Πληροφορικής και Ψηφιακού Μετασχηματισμού, κ. Ρογκότης Νικόλαος. Στόχος του Συνεδρίου να αναδείξει τα Ιωάννινα σαν έναν αναπτυσσόμενο περιφερειακό κόμβο καινοτομίας και ψηφιακής οικονομίας και να αναδείξει τις προσπάθειες για τη βιώσιμη ανάπτυξη της Ηπείρου.



Από αριστερά: Ιω. Καλλιός, Δ. Καββούρης, Μ. Μωραΐτης, Ανδρ. Δημητρίου, Ν. Ρογκότης.

Παρεμβάσεις για τη στήριξη της κτηνοτροφίας

Ποσά που φτάνουν τα 2 δισ. ευρώ προβλέπει ο επιχειρησιακός σχεδιασμός του ΠΑΑ για τη στήριξη της ελληνικής κτηνοτροφίας κατά την μεταβατική περίοδο 2021-2022, όπως ανέφερε ο υπ. Αγρ. Ανάπτυξης και Τροφίμων, Λ. Αυγενάκης, μιλώντας στη Βουλή. Ο υπουργός αναφέρθηκε διεξοδικά στα ποσά και τις δράσεις που αφορούν μέτρα στήριξης των νέων κτηνοτροφών ή Σχέδια Βελτίωσης, μεταξύ των οποίων νέα ευέλικτα χρηματοδοτικά εργαλεία, αλλά και έργα αγροτικής οδοποιίας, μέτρα για την ενίσχυση της ποιότητας στην παραγωγή, για την ευζωία των ζώων και για τη στήριξη του γεωργικού εισοδήματος.



ΣΕΚ: Προτάσεις για την αναθεώρηση της ΚΑΠ

Τις προτάσεις του για την αναθεώρηση της ΚΑΠ 2023-2027 απέστειλε ο Σύνδεσμος Ελληνικής Κτηνοτροφίας (ΣΕΚ) στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Μεταξύ τους και ο επανασχεδιασμός των υφιστάμενων προγραμμάτων γενετικής βελτίωσης με την εισαγωγή επιλεκτικών στόχων προσαρμοσμένων στο εκάστοτε σύστημα εκτροφής και η στοχευμένη τακτοποίηση του μεγάλου παραγωγικού πληθυσμού που έχει προκύψει από τις ανεξέλεγκτες διασταυρώσεις.





ΕΚΠΤΩΣΗ 13%
ΣΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ
ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ

www.tigerpack.gr



ONE STOP SHOP
ΜΕ ΕΝΑ ΜΟΝΟ ΚΛΙΚ

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



Χρήστος Βογιάνου, διευθύνων σύμβουλος Provil 30 ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο Χρήστος Βογιάνου, με αφορμή την επέτειο 30 χρόνων από την ίδρυση της Provil, μας μιλά για την πορεία, την εξέλιξη και τη συνεχή ανάπτυξη της εταιρείας, η οποία έχει καταξιωθεί στον χώρο της παραγωγής βοηθητικών υλών.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Από την πρώτη μέρα ίδρυσής της εταιρείας μέχρι σήμερα, οι άνθρωποι της Provil δεν έχουν σταματήσει να ερευνούν με τον ίδιο ενθουσιασμό, παραδοσιακά και νέα πεδία δραστηριότητας, με όχημα καταρχάς την καινοτομία. Έτσι, σήμερα η Provil, έχοντας καταξιωθεί στη συνείδηση συνεργατών και κοινού ως συνώνυμη της ποιότητας, συνεχίζει να προσφέρει λύσεις βασισμένες στις γεύσεις και τα αρώματα της ελληνικής γαστρονομίας απευθυνόμενη στη μαζι-

κή εστίαση, τη βιομηχανία τροφίμων, το κρεοπωλείο, αλλά και τον καταναλωτή.

Τι ποσοστό της δραστηριότητάς σας αφορά τον χώρο της Εστίασης και ποιος από τους κλάδους στους οποίους απευθύνεστε εμφανίζει τη μεγαλύτερη ανάπτυξη αυτή την περίοδο;

Η αγορά της Μαζικής Εστίασης – horeca – αποτελεί για την Provil τον κύριο μοχλό ανάπτυξής της. Αντιπροσωπεύει το 40% περίπου των πωλήσεων της εταιρείας τόσο στην αγορά Εστίασης των αστικών

κέντρων και της τουριστικής αγοράς, όσο και αυτής των Ξενοδοχείων. Μεγάλη είναι η διείσδυσή μας επίσης στον κλάδο της βιομηχανίας Τροφίμων. Καθώς ο τομέας αυτός της ελληνικής οικονομίας αναπτύσσεται έντονα και εμφανίζει εξαγωγικό προσανατολισμό, η εταιρία μας με τα καινοτόμα προϊόντα, την τεχνική υποστήριξη που προσφέρει και την παροχή όλων των αναγκαίων πιστοποιητικών, αναδεικνύεται σε βασικό και απαραίτητο συνεργάτη των επιχειρήσεων αυτών. Από εκεί και πέρα, οι εξαγωγές και οι πωλή-



σεις Retail θα αποτελέσουν επιπρόσθετους μοχλούς ανάπτυξης για την Provil τα προσεχή χρόνια.

Ποια προϊόντα ή brands σας ξεχωρίζουν ως best sellers στον χώρο της Εστίασης;

Στην Επαγγελματική κουζίνα τα μείγματα Combi για ζύμωμα κιμά, οι Έτοιμες Σάλτσες, οι Σάλτσες Mise en Place, τα Καρυκεύματα, οι Μαρινάτες και τα Sandwich creams αποτελούν τους συμμάχους των Μαγείρων εδώ και χρόνια.

Ποιοι ήταν οι κομβικοί σταθμοί της στρατηγικής σας ανάπτυξης και ποιες οι σημαντικότερες επενδύσεις που πραγματοποιήσατε τα τελευταία χρόνια;

Σίγουρα, τόσο η στελέχωση του Τμήματος Πωλήσεων και της Τεχνικής Υποστήριξης με έμπειρα και καταρτισμένα στελέχη, όσο και η ενίσχυση και ενδυνάμωση του Τμήματος R&D και του Τμήματος Marketing, αποτέλεσαν κομβικά σημεία για την ανάπτυξη της εταιρείας. Όσον αφορά τις επενδύσεις μας, αυτές δεν έχουν σταματήσει, ενώ ειδικά την τελευταία δεκαετία έχουν ενταθεί. Πιο συγκεκριμένα, έχουμε ήδη ολοκληρώσει το διάστημα 2014-2023 επενδύσεις που ξεπέρασαν τα 6,5 εκ. €, ενώ έχουμε ξεκινήσει να υλοποιούμε την επόμενη επένδυση συνολικού ύψους 9 εκατ. €. Πρόκειται για ένα πολύ μεγάλο έργο που αφορά στην επέκταση των παραγωγικών εγκαταστάσεων, με τη δημιουργία δύο νέων γραμμών παραγωγής, την κατασκευή ενός σύγχρονου Logistics Center και τη λειτουργία ενός πρωτοποριακού τμήματος σχεδιασμού και ανάπτυξης νέων προϊόντων – R&D, επενδύσεις που αποτελούν

αναμφίβοτα σημεία καμής στην ιστορία της Provil. Στο σύνολό της η νέα επένδυση αναμένεται να ολοκληρωθεί το 2026.

Μέσα σ' αυτό το ταξίδι των 30 ετών οι διεθνείς προκλήσεις που επηρέασαν (και συνεχίζουν να επηρεάζουν) σημαντικά την οικονομία και το επιχειρείν είναι συνεχείς. Ποιο είναι το μυστικό της δικής σας επιτυχίας; Πώς καταφέρει η Provil να αναντληθεί σε ένα τόσο αβέβαιο περιβάλλον που αλλάζει διαρκώς;

Η εταιρεία όλη αυτά τα χρόνια δεν σταμάτησε ποτέ να εξελίσσεται. Με τα μάτια στραμμένα συνεχώς στο μέλλον, σχεδιάζει προϊόντα που προσφέρουν απόλαυση, οικονομία και ευκολία για τους επαγγελματίες του κλάδου των τροφίμων, αθλητά και για τους καταναλωτές στο σπίτι. Με σταθερά βήματα, αίσθημα ευθύνης και συνεχή ανάπτυξη, κατάφερε ώστε τα προϊόντα της να μπαίνουν στις κουζίνες όλου του κόσμου και να δημιουργήσει σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης ευχαριστημένους πελάτες. Αφουγκραζόμαστε πάντα την αγορά, παρακολουθούμε συνεχώς τις τάσεις, υποστηρίζουμε τις ανάγκες των πελατών μας, σχεδιάζουμε και προσφέρουμε καινοτόμα προϊόντα που λύνουν τα χέρια των συνεργατών μας. Αυτά είναι τα συστατικά του πυρήνα της Provil. Και αδιαπραγμάτευτη αξία της η ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών που παρέχει!

Ποιες θα λέγατε πως είναι σήμερα οι κύριες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες της Μαζικής Εστίασης; Υπάρχουν προϊόντικές λύσεις στο portfolio σας που να τους βοηθούν να αντιμετωπίσουν κάποιες από αυτές;

Κύριο πρόβλημα των επαγγελματιών της Μαζικής Εστίασης σήμερα είναι η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού. Η ανάγκη εξεύρεσης ικανών μαγείρων για τις επαγγελματικές κουζίνες είναι πιο έντονη από ποτέ.

Έτσι λοιπόν η Provil, σταθερά βρίσκεται εδώ και χρόνια πλάι στον Επαγγελματία Chef, προσφέροντας προϊόντα, λύ- ➤

«Αφουγκραζόμαστε πάντα την αγορά, παρακολουθούμε συνεχώς τις τάσεις, υποστηρίζουμε τις ανάγκες των πελατών μας, σχεδιάζουμε και προσφέρουμε καινοτόμα προϊόντα που λύνουν τα χέρια των συνεργατών μας. Αυτά είναι τα συστατικά του πυρήνα της Provil».



Το αποτύπωμα της Provil στις διεθνείς αγορές είναι ισχυρό. Ήδη, η εταιρία είναι παρούσα, είτε στη μαζική εστίαση, είτε στη Βιομηχανία Τροφίμων, είτε στην Λιανική σε 30 χώρες του εξωτερικού.

σεις και εφαρμογές που διευκολύνουν το έργο του μέσα στην κουζίνα, που δίνουν την ευχέρεια για δημιουργία και γευστικές διαφοροποιήσεις, χωρίς σπατάλη υλικών, με χαμηλότερο κόστος παραγωγής και κυρίως με σταθερό γευστικό αποτέλεσμα στο πιάτο.

Σε πόσες χώρες έχετε παρουσία και ποιες είναι οι σημαντικότερες διεθνείς αγορές για εσάς;

Τα τελευταία χρόνια, η βελτίωση του αποτυπώματος της Provil στις διεθνείς αγορές είναι συνεχής. Ήδη, η εταιρία είναι παρούσα, είτε στην Μαζική Εστίαση,

είτε στη Βιομηχανία Τροφίμων, είτε στην Λιανική σε 30 χώρες του εξωτερικού. Οι χώρες της Βαλκανικής Χερσονήσου, της Μέσης Ανατολής και ευρύτερα της Μεσογείου, αλλά και άλλες όπως η Γερμανία, η Αγγλία, ο Καναδάς, οι ΗΠΑ, η Αυστραλία, αλλά και η μακρινή Νέα Ζηλανδία, αποτελούν αναμφίβοτα αγορές – στόχους για την εταιρία.

Θεωρείτε πως η ελληνική γαστρονομία μπορεί να κατακτήσει κάποια στιγμή τον κόσμο;

Ξεκάθαρα ναι. Η Ελληνική Γαστρονομία έχει και πρέπει να έχει ρόλο στην Πα-

γκόσμια γαστρονομία. Παρόλα αυτά, θα πρέπει όλοι οι εμπλεκόμενοι (Βιομηχανία μεταποίησης τροφίμων, μάγειρες και εστιάτορες, ξενοδοχεία, κ.λπ.) να την υποστηρίξουμε και να την προστατεύσουμε από το φθηνό και το ευτελές! Ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο καλείται να διαδραματίσει η Βιομηχανία μεταποίησης Τροφίμων, καθώς αυτή θα πρέπει να τροφοδοτεί τους επαγγελματίες της εστίασης με τα απαραίτητα υλικά. Εάν θέλουμε η Ελληνική κουζίνα να αποτελέσει σημείο αναφοράς στο παγκόσμιο διατροφικό γίγνεσθαι, τότε θα πρέπει να στηθεί ένα υψηλό τείχος άμυνας. Την ποιότητα και τη διαφοροποίηση, δεν μπορούν να μας την προσφέρουν υποβαθμισμένες πρώτες ύλες, προχειρότητα και έλλειψη οράματος. Πρόταση που θα μπορούσε να βοηθήσει προς την κατεύθυνση αυτή, θα ήταν η θεσμοθέτηση ενός «Σήματος Ελληνικής Γαστρονομίας» για τα Εστιατόρια και επαγγελματίες μάγειρες που θα προωθούν και θα διαδίδουν την Ελληνική κουζίνα.

Ποιο είναι το σημαντικότερο “μάθημα” που κρατάτε μέσα απ’ αυτή την πορεία; Ποιο το όραμά σας για τα επόμενα 30 χρόνια;

Από την πρώτη μέρα της ίδρυσής της η Provil είχε σαν στόχο να αναζητά το νέο, το διαφορετικό, το ανεξερεύνητο. Γιατί η γεύση δεν έχει όρια. Με πυξίδα της την ποιότητα, η εταιρεία, όλα αυτά τα χρόνια, παρέμεινε συνεπής στην αποστολή της: Να βρίσκει λύσεις σε κάθε μαγειρική πρόκληση με προϊόντα που προσφέρουν μοναδικές γευστικές εμπειρίες, υποστηρίζοντας σθεναρά την ελληνική διατροφική παράδοση και γαστρονομική μας κουλτούρα. Κοιτάζοντας πίσω, όλοι εμείς οι άνθρωποι της Provil, vivούμε υπερηφάνεια για όσα έχουμε καταφέρει και δηλώνουμε έτοιμοι για όλες τις προκλήσεις που θα έρθουν στο μέλλον. Ένα μέλλον που είναι ευθύνη όλων να είναι βιώσιμο. ■

Η PROVIL ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ



17.000 τ.μ.
ιδιόκτητες κτιριακές
& παραγωγικές
εγκαταστάσεις



150
άτομα
προσωπικό



€ 6,5 εκ.
επενδύσεις μεταξύ
2014 – 2023
€ 9 εκ. επιπλέον
επενδύσεις με ορίζοντα
ολοκλήρωσης το 2026

ΦΡΙΤΕΖΕΣ



Made in USA



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

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

Φριτέζες με ενσωματωμένο φίλτρο λαδιού:

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

Portable filtration P14

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



linevitaki

Ατταλείας 39-41, Νίκαια
Πειραιάς 18450

Τηλ.: 210 5610711
Fax: 210 5617485

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

ΤΑΣΕΙΣ, ΛΥΣΕΙΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Έλαια Τηγανίσματος

Χάρη στη διαρκή εξέλιξη της Τεχνολογίας των τροφίμων, σήμερα οι περισσότερες εταιρείες παραγωγής ελαίων είναι σε θέση να προσφέρουν φυτικά έλαια υψηλής διατροφικής αξίας και μεγάλης αντοχής, ιδανικά για τις ανάγκες κάθε επαγγελματικής κουζίνας.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Η επιλογή του κατάλληλου ελαίου αποτελεί συχνά πονοκέφαλο για το ψητοποιηείο, καθώς η λάθος επιλογή μπορεί να του κοστίσει πολύ ακριβά. Πώς να επιλέξει λοιπόν κανείς το κατάλληλο για την επιχείρησή του έλαιο και ποιοι παράγοντες το καθιστούν ποιοτική λύση; Σύμφωνα με τον κύριο Π. Λιντόβον (Fytel) «Τον πιο σημαντικό ρόλο στη σταθερότητα ενός ειδικού ελαίου τηγανίσματος αποτελεί η ποιότητα του ελαίου που προσλαμβάνεται κατόπιν της διαδικασίας εκχύλισής του από το σπόρο που παράγεται μέχρι το τελικό στάδιο της παραγωγής του. Επιπροσθέτως, ο συνδυασμός των ελαίων που θα χρησιμοποιηθούν και η προσθήκη αντιοξειδωτικών αυξάνουν κατά πολύ την αντοχή του». Ο κ. Παϊζάνης (Nutria) συμπληρώνει: «Θα πρέπει να είναι σταθερό σε υψηλές θερμοκρασίες

ες ώστε να μην αλλοιωθεί ή να παράγει επιβλαβείς ενώσεις κατά το τηγάνισμα, να έχει υψηλή θερμοκρασία καπνίσματος, μηδενική ποσότητα υγρασίας και ρύπων και φυσικά να διατηρεί τη φρεσκάδα και τη γεύση του για μεγάλο χρονικό διάστημα». Σύμφωνα με τον κ. Χριστόφορο Τσαπάτο (ELETRO) «Για ένα σταθερό αποτέλεσμα, τα έλαια τηγανίσματος θα πρέπει να έχουν υψηλή θερμότητα, σταθερή θερμοκρασία, χαμηλή περιεκτικότητα σε ακατέργαστα λίπη και απουσία αρωμάτων και γεύσεων που θα μπορούσαν να επηρεάσουν το προϊόν». Τέλος, σύμφωνα με τον κ. Θεοφιλόπουλο (Kallas Inc) «Τα κριτήρια που μεγιστοποιούν την αξία ενός ελαίου τηγανίσματος είναι η μεγάλη διάρκεια ζωής, η αντοχή στην υψηλή θερμοκρασία και η διασφάλιση νόστιμου και υγιεινού τηγανίσματος. Επίσης, το προϊόν δεν πρέπει να αφρίζει».





FYTEL

Ανάπτυξη και καινοτομία



**ΠΑΥΛΟΣ
ΛΙΝΤΟΒΟΗΣ**

CEO

Η FYTEL δραστηριοποιείται στον ελληνικό χώρο από το 2007 και είναι 100% ελληνική. Όπως εξηγεί ο κ. Λιντοβόης: «Βασική δραστηριότητα είναι η εμφιάλωση σπορελαίων και ελαιολάδου και η διάθεσή τους στην ελληνική και διεθνή αγορά. Στόχος της FYTEL από την ίδρυσή της ήταν η εξειδίκευση, η οποία σε συνδυασμό με την καθημερινή έρευνα, την καθιστά σήμερα μια καινοτόμο και διαρκώς αναπτυσσόμενη εταιρεία. Η τεχνολογία τροφίμων αποτελεί διαχρονικά σημαντικό σύμμαχό μας για την ανάπτυξη και βελτίωση των προϊόντων που ενδείκνυνται για βα-

θύ τηγάνισμα. Οι τεχνολογικές εξελίξεις προσανατολίζονται πλέον στα φυσικά πρόσθετα και καθοδηγούμενοι από αυτή την τάση λανσάραμε στην ελληνική αγορά το FYTEL GREEN FRY, ένα λάδι τηγανίσματος για επαγγελματική χρήση, στο οποίο χρησιμοποιούνται μόνο φυσικά πρόσθετα. Χωρίς φοινικέλαιο και με τα χαμηλότερα κορεσμένα λιπαρά της κατηγορίας συνίσταται για βαθύ τηγάνισμα πατάτας φρέσκιας ή κατεψυγμένης και για παναρισμένα. Έχει τραγανό αποτέλεσμα και μεγάλη αντοχή στην οξείδωση ενώ και η συσκευασία του είναι από 100% ανακυκλωμένο pet.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ
ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



ΚΥΠΡΙΑΝΑ!

Το μείγμα φυτικών ελαίων ΚΥΠΡΙΑΝΑ συνδυάζει τις υψηλές θερμικές ιδιότητες του ηλιελαίου (70%) με το πλούσιο άρωμα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου (30%). Ιδανικό για μαγείρεμα και ζαχαροπλαστική, αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες και προσδίδει γεύση στα τηγανητά.

Οι τεχνολογικές εξελίξεις προσανατολίζονται πλέον στα φυσικά πρόσθετα και καθοδηγούμενοι από αυτή την τάση λανσάραμε στην ελληνική αγορά το FYTEL GREEN FRY.



Η ΠΕΝΤΑΔΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΩΝ!



**ΠΛΗΡΗΣ ΣΕΙΡΑ FOOD SERVICE
ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ!**



*ελληνική
εταιρία*



Συσκευάζεται στην Ελλάδα από την ΦΥΤΕΛ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΕΠΕ.
Θέση Θυμαρίτσα - Μαρούδα, Αττική, Τηλ.: 210-5578280, www.fytel.gr



KALLAS INC

Ισχυρή διεθνής παρουσία



**ΚΩΣΤΑΣ
ΘΕΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΣ**

Marketing
Director

Η Kallas Inc ιδρύθηκε το 1967 για να καλύψει τις ανάγκες της βιομηχανίας τροφίμων σε ποιοτικές Α' ύλης. Έκτοτε, έχει ακολουθήσει μια πορεία συνεχούς ανάπτυξης, έχει διευρύνει θεαματικά την γκάμα των προϊόντων, έχει επεκταθεί με επιτυχία στο hogesa και στη λιανική και έχει δημιουργήσει ισχυρή παρουσία στο εξωτερικό με θυγατρικές σε Ρουμανία, Βουλγαρία, Σερβία, Κύπρο και Β. Μακεδονία. Όπως σημειώνει ο κ. Θεοφιλόπουλος: «Σήμερα αποτελεί τη Νο 1 εμπορική εταιρία τροφίμων στην Ελλάδα – εξαιρουμένων των αθυσίδων λιανεμπορίου – και έναν από τους μεγαλύτε-

ρους ομίλους στην ΝΑ Ευρώπη. Στην Food Expo Ιλνσάραμε το 100% Ηλιέλαιο Υψηλού Ελαιοκού Οξέος Redda Gold 10, ένα έλαιο τηγανίσματος το οποίο προτείνουμε ανεπιφύλακτα γιατί προσφέρει μεγάλα πλεονεκτήματα στον επαγγελματία της εστίασης. Συνδυάζει μεγάλη αντοχή στη θερμοκρασία (240°C) και διάρκεια τηγανίσματος (72 ώρες), δεν αφρίζει και λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ, εξασφαλίζει το πιο νόστιμο και υγιεινό τηγάνισμα. Μάλιστα, σε συνδυασμό με την σειρά κατεψυγμένης πατάτας Farm Frites, την οποία επίσης διανέμουμε, δίνει ένα καταπληκτικό γευστικό αποτέλεσμα».

Έχοντας διαγράψει μία πορεία 55 και πλέον χρόνων, η Kallas Inc σήμερα αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους Ομίλους Τροφίμων στην Νοτιοανατολική Ευρώπη.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Gold 10

Ένα 100% Ηλιέλαιο Υψηλού Ελαιοκού Οξέος που χαρακτηρίζεται από μεγάλη διάρκεια ζωής (72 ώρες τηγανίσματος), μεγάλη αντοχή σε υψηλή θερμοκρασία (240°C) και δεν αφρίζει κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Εξασφαλίστε οικονομία χρήμάτων και εξαιρετικό τελικό αποτέλεσμα.



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



NUTRIA

Εξειδικευμένες λύσεις



**ΓΙΑΝΝΗΣ
ΠΑΪΖΑΝΗΣ**

Εμπορικός
Διευθυντής

Η NUTRIA ΑΕ δραστηριοποιείται για πάνω από 30 χρόνια στον τομέα των ελαίων. Σύμφωνα με τον κ. Παϊζάνη: «Η εμπειρία και η τεχνογνωσία, η αγάπη για τη δουλειά μας αλλά και ο σεβασμός μας στον επαγγελματία και το καταναλωτικό κοινό είναι αυτά που μας έχουν δώσει πρωταγωνιστική θέση στην ελληνική και διεθνή αγορά». Όπως σημειώνει ο κ. Παϊζάνης, η τεχνολογία τροφίμων εξελίσσεται με στόχο τη βελτίωση των προϊόντων λαδιού για επαγγελματική χρήση: «Ορισμένες από αυτές τις εξελίξεις περιλαμβάνουν υγιεινότερες επιλογές λαδιού

όπως προϊόντα με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά ή ειδικά μείγματα πλούσια σε αντιοξειδωτικά και λαδία με υψηλότερο ελαϊκό. Άλλες τεχνολογίες προσφέρουν βελτιωμένη απόδοση στο τηγάνισμα, όπως μεγαλύτερη διάρκεια ζωής σε υψηλές θερμοκρασίες και καλύτερη διατήρηση της φρεσκάδας και της γεύσης των τροφίμων. Στον επαγγελματία θα προτείναμε τη σειρά των Frying oils της εταιρείας μας που αποτελείται από 3 εξειδικευμένα για τον επαγγελματία προϊόντα τα οποία μπορούν να καλύψουν κάθε ανάγκη του: Τα "Frying Oil", "Frying Oil Advance" και "Elite".

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Elite

Ηλιέλαιο με βελτιωμένες ιδιότητες. Πλούσιο σε ωφέλιμα για την υγεία Ω9-μονοακόρεστα λιπαρά και με ουδέτερη γεύση, πλησιάζει διατροφικά το ελαιόλαδο. Με >70% περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ για ενισχυμένη αντοχή στο τηγάνισμα, διαρκεί έως και 2 φορές περισσότερο σε σχέση με το κοινό ηλιέλαιο!

{ Η εμπειρία και η τεχνογνωσία, η αγάπη για τη δουλειά μας, αλλά και ο σεβασμός μας στον επαγγελματία και το κοινό μας έχουν δώσει κυρίαρχη θέση στην αγορά. }



Για τον επαγγελματία που απαιτεί ποιότητα και οικονομία

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

NUTRIA Frying Oil

Μίγμα ηλιελαίου και
παλμολεϊνης διπλής
κλασμάτωσης

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

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



NUTRIA Frying Oil Advance

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

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

10
ΛΙΤΡΑ

100% ΦΥΤΙΚΑ

NUTRIA A.E.

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

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

nutria@nutria.gr - www.nutria.gr



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



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



**ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ
ΤΣΑΠΑΤΟΣ**

CEO

ΕΛΕΤΡΟ

Αξιόπιστο αποτέλεσμα

Η ΕΛΕΤΡΟ, 30 χρόνια τώρα εισάγει, αντιπροσωπεύει και διανέμει κατ' αποκλειστικότητα μερικούς από τους πιο σημαντικούς οίκους τροφίμων στον κόσμο. Προσανατολισμένη στο να παρέχει λύσεις αποκλειστικά για την αγορά της μαζικής εστίασης, στοχεύει, από την ίδρυσή της ακόμη να ικανοποιεί τις ανάγκες των πελατών της μέσα από επιλεγμένα και αξιόπιστα προϊόντα. Όπως σημειώνει ο κ. Τσαπάτος: "Αντιλαμβανόμενοι τα μηνύματα της εποχής, πιστεύουμε ότι η υψηλή ποιότητα των λύσεων που παρέχουμε βοηθάει τους ανθρώπους της κουζίνας να δημιουργήσουν

την δική τους παλέτα. Ειδικά για τα ψητοπωλεία, είναι πολύ σημαντικό να ξέρουν ότι χρησιμοποιούν έλαια αξιόπιστα που εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα. Στην ΕΛΕΤΡΟ προτείνουμε στον συνεργάτη μας που αναζητά ένα πραγματικά ποιοτικό προϊόν με εξαιρετική αντοχή, έως και 3 φορές μεγαλύτερη από τα συνηθισμένα, το φυτικό λάδι Delizio. Εξασφαλίζει τέλειο τελικό προϊόν, τόσο σε εμφάνιση όσο και σε γεύση, με χρυσαφένιο χρώμα και τραγανό "δάγκωμα". Αυτό που επίσης το κάνει να ξεχωρίζει είναι ότι διαθέτει Ω3 λιπαρά οξέα, τα οποία μάλιστα διατηρεί και μετά το τηγάνισμα».

Στην ΕΛΕΤΡΟ προτείνουμε στον συνεργάτη μας που αναζητά ένα πραγματικά ποιοτικό προϊόν με εξαιρετική αντοχή πέρα από τα συνηθισμένα, το φυτικό λάδι Delizio.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Delizio Gold

Το Delizio Gold είναι ένα φυτικό έλαιο τηγανίσματος, με εξαιρετική ισορροπία λιπαρών οξέων, καθώς στη σύστασή του κυριαρχούν τα σταθερά μονοακόρεστα και υγιή πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (Ωμέγα 3 & Ωμέγα 6). Χωρίς αλλεργιογόνα και χωρίς GMO συστατικά, κάνει τη διαφορά σε κάθε τηγαντό κωδικό. Εύκολο στη χρήση, αναδύει ένα φρέσκο άρωμα εσπεριδοειδών όταν ζεσταθεί για πρώτη φορά.

Οι τηγανιτές πατάτες «μιλάνε» μόνο με

delizio
Gold



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

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

Επιπλέον:

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




ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



Bless Me Father

ΝΕΑ ΑΦΙΞΗ ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Κάτι γίνεται τελευταία στο κέντρο της πρωτεύουσας. Νέοι χώροι με ενδιαφέρουσες γαστρονομικές προτάσεις απευθύνονται όχι μόνο στους ξένους, αλλά και στους Έλληνες πελάτες που ψάχνουν πάντα μια καλή αφορμή για έξοδο στο κέντρο. Το Bless Me Father είναι μια τέτοια άφιξη.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΧΑΡΙΤΩΜΕΝΗ ΒΟΝΤΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

Η Πλατεία Καρύτση είναι ένα από τα «κρυμμένα μυστικά» του κέντρου της Αθήνας, και όχι τυχαία: μια ανάσα από την Πλατεία Συντάγματος, χωρίς την κίνηση ωστόσο από τα αυτοκίνητα, αποτελεί σημείο συνάντησης για το happy crowd της πόλης. Ένα γραφικό, χαρακτηριστικό meeting point της πρωτεύουσας, το οποίο,

ομοιογενώς είχε κάπως αποδυναμωθεί τα τελευταία χρόνια, κυρίως την περίοδο της οικονομικής κρίσης, όσο και στη συνέχεια, ως αποτέλεσμα των lockdowns και της πανδημίας. Ωστόσο, η δυναμική του μέρους είναι αναμφισβήτητη, κι αυτό εκτίμησαν οι ιδιοκτήτες του Bless Me Father, του νέου, all day χώρου που άνοιξε εκεί τον περασμένο Σεπτέμβριο.

Σημείο & Αρχιτεκτονική

Η ιδέα των ιδιοκτητών ήταν να αναζωογονήσουν την Πλατεία Καρύτση: «Το σημείο θεωρήθηκε ιδανικό για να δημιουργηθεί ένα κατάστημα που θα αυξήσει την κίνηση στην περιοχή και θα έχει και το ίδιο όλη την ημέρα δουλειά. Στη συγκεκριμένη πλατεία ο ήλιος χτυπάει ελάχιστα, μόνο μια ώρα την ημέρα, κι



1 αυτό αποτελεί ιδανική συνθήκη, ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες, που ο ήλιος της Αθήνας δεν αστειεύεται», εξηγεί ο κύριος Στέλιος Σιόλης, γενικός διευθυντής του καταστήματος, με προϋπηρεσία σε σημαντικούς χώρους εστίασης, όπως η Ιθάκη, το Blends, το Krabo, και το Κόκκινο Ποδήλατο στην Οία της Σαντορίνης.

Στα μεγάλα συν του χώρου, οι εξαιρετικές του αρχιτεκτονικές επιλογές, σε concept του αρχιτέκτονα Ζήση Παπαμίχου και της ομάδας του, ZitaTeam. Ο χώρος σχεδιάστηκε με γνώμονα την ολοήμερη λειτουργία, με στόχο να μπορεί, με μικρές αλλαγές -όπως για παράδειγμα, η ένταση του φωτισμού- να αλληλάζει ύψος, και να μετατρέπεται εύκολα από ήσυχο brunch place το πρωί σε bar hotspot το βράδυ. Όσο για το όνομά του, ήταν πρόταση μιας συνεργάτιδας που εμπνεύστηκε από το location (ο χώρος βρίσκεται πίσω από την εκκλησία του Αγίου Γεωργίου του Καρύτση), και η επιλογή δεν υποκρύπτει κάποιον θρησκευτικό ή άλλο λόγο.

Σημαντικοί συνεργάτες

Από την πρώτη ημέρα της λειτουργίας του, το Bless Me Father έχει επιλέξει σημαντικούς συνεργάτες. «Το κομμάτι του ποτού, πήγε εξ αρχής πολύ δυνατά και το μαγαζί απέκτησε γρήγορα ταυτότητα ως μπαρ, ωστόσο θέλουμε να ενισχύσουμε την ταυτότητα του εστιατορίου, που αποτελεί και το δικό μου expertise», λέει ο κύριος Σιόλης, εξηγώντας πως ο σεφ Γιώργος Γκαρτζώνης επιμελείται την νέα

κάρτα του εστιατορίου, η οποία θα είναι διαθέσιμη από τα μέσα Μαΐου 2024.

«Με τον Γιώργο Γκαρτζώνη συνεργαζόμαστε αρκετά χρόνια. Ήμασταν συνεργάτες στο Krabo και στο Κόκκινο Ποδήλατο και εμπιστευόμαστε απολύτως το χέρι του, τη γεύση του, τις επιλογές και το αποτέλεσμα που θεωρούμε πως θα έχουμε σε σχέση με τους πελάτες», εξηγεί ο κύριος Σιόλης, αναφέροντας πως, εκτός από το μενού, έχει γίνει μια σημαντική επένδυση και στους χώρους, και συγκεκριμένα στην κουζίνα και στο μπαρ. Εδώ και λίγους μήνες, μισθώθηκαν δύο διπλανά καταστήματα και, εκτός της επέκτασης στην κουζίνα, δημιουργείται και ένα δεύτερο μπαρ, γεγονός που αποδεικνύει τη δυναμική του Bless Me Father.

Ελληνική και Μεσογειακή Κουζίνα

Ο χώρος έκανε εγκαίνια στις 28 Σεπτεμβρίου 2023 και έδειξε τις δυνατότητές του από τις πρώτες εβδομάδες. Ανοίγει στις 9 το πρωί με πρωινό και brunch, στη συνέχεια διαθέτει all day κατάλογο με λίγες αλλά εξαιρετικές επιλογές, ενώ ο καφές που σερβίρεται είναι Area 51, που ανήκει στους specialty coffees.

Το μενού, που είναι στη διαδικασία της αλλαγής κάρτας, είναι το επόμενο θέμα που συζητάμε με τον κύριο Σιόλη. «Το φαγητό και το κρασί αποτελεί μεγάλο κομμάτι της δικής μου επαγγελματικής εξειδίκευσης, και είναι αυτό στο οποίο θα δοθεί έμφαση μέσα στο επόμενο διάστημα. Ο Γιώργος Γκαρτζώνης που ➤



1. Το νέο μενού επιμελείται ο σεφ Γιώργος Γκαρτζώνης, ο οποίος θα εστιάζει στην Ελληνική, Μεσογειακή κουζίνα και στα ελληνικά προϊόντα από διάφορες περιοχές της Ελλάδας. 2. Ο εξωτερικός χώρος του Bless Me Father είναι πάνω στην πλατεία Καρύτση.



Το φαγητό και το κρασί είναι το κομμάτι στο οποίο θα δοθεί έμφαση μέσα στο επόμενο διάστημα. Το μενού έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να καλύψει ακόμα περισσότερες ανάγκες των πελατών μας.

-Στέλιος Σιόλης

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



1. Ο σχεδιασμός του χώρου είναι του αρχιτέκτονα Ζήση Παπαμίχο και της ομάδας του, Zita Team. 2. Το κομμάτι του μπαρ έχει πάει "δυνατά" από τις πρώτες μέρες λειτουργίας του Bless Me Father, στα τέλη του περασμένου Σεπτεμβρίου. 3. Οι εντυπωσιακά σχεδιασμένες τουαλέτες του καταστήματος είναι ένα από τα πιο ιδιαίτερα σημεία του χώρου.



Το Bless Me Father είναι ένας χώρος στον οποίο προσφέρουμε ποιοτικά, επιλεγμένα προϊόντα, άριστη εξυπηρέτηση, ευγένεια και καλές τιμές. Με μια φράση, το Bless Me Father ήρθε για να μείνει.



αναλαμβάνει την κουζίνα εστιάζει στην Ελληνική Μεσογειακή μαγειρική με έμφαση στην ελληνική παραγωγή και προϊόντα όπως σαλάμι Δράμας, φυστίκι Αιγίνης, τυριά ΠΟΠ και άλλα». Όπως σημειώνει ο κ. Σιόλης, αυτό που διαπιστώνουν ως ανάγκη της εποχής είναι το να έχει ο καταναλωτής επιλογές. Έτσι, στον νέο κατάλογο θα υπάρχουν vegetarian και vegan πιάτα, μπουσκέτες, pinsa, περισσότερες προτάσεις στα κυρίως, αλλά και πιάτα για ανθρώπους που θέλουν κάτι πιο υγιεινό κι ελαφρύ... «Γενικά, η απόφασή μας είναι το μενού να σχεδιαστεί έτσι ώστε να καλύψει περισσότερες ανάγκες των πελατών μας, να ικανοποιηθούν περισσότεροι ουρανίσκοι, και, φυσικά, να υπάρξει και η ανάλογη wine list που θα μπορεί να το στηρίξει», εξηγεί ο ίδιος.

Η wine list αναβαθμίζεται

Κάνοντας ειδική αναφορά στην λίστα κρασιών, ο κύριος Σιόλης αναφέρει πως τα κρασιά της λίστας θα υπάρχουν όλη. Εκτός αυτών, όμως, θα διατίθενται επιπλέον κάποιες εκτός λίστας, premium Ελληνικές ετικέτες, αλλά και ορισμένες πιο ιδιαίτερες επιλογές, όπως ετικέτες από την Βουργουνδία. «Θέλουμε να προβάλλουμε τα ελληνικά κρασιά. Δίνουμε έμφαση εκεί.

Η λίστα έχει αναδιαμορφωθεί από εμένα προσωπικά με αυτό το κριτήριο, αν και δεν μπορούν να λείψουν και κάποιες σημαντικές ξένες ετικέτες. Έχουμε συμπεριλάβει πολλά μικρά οινοποιεία, τα οποία δείχνουν τη δυναμική τους τα τελευταία χρόνια, αλλά διαθέτουμε και πολλές ετικέτες από μεγάλα, ήδη καθιερωμένα και σημαντικά οινοποιεία, όπως τα La Tour Melas, Κτήμα Γαία και Κτήμα Γεροβασιλείου, που διαθέτουν κρασιά υψηλής ποιότητας και γεύσης. Γενικά, καλό είναι οι πελάτες να ρωτούν για τις επιλογές που έχουν στο κρασί, ώστε να μπορούμε να τους προτείνουμε το ιδανικό για το γεύμα τους» τονίζει ο κύριος Σιόλης.

Πριν κλείσουμε τη συνέντευξή μας με τον γενικό διευθυντή του καταστήματος, ζητάμε να μας πει μια φράση που θεωρεί πως αποτυπώνει τη φιλοσοφία του εστιατορίου: «Το Bless Me Father ήρθε για να μείνει. Είναι ένας χώρος στον οποίο προσφέρουμε ποιοτικά, επιλεγμένα προϊόντα, άριστη εξυπηρέτηση, ευγένεια και καλές τιμές, ειδικά αν συνηγορήσει κανείς και το υψηλό επίπεδο υπηρεσιών και παροχών». ■

i **Bless Me Father**
Πλατεία Καρύτση 2
Τηλέφωνο: 210 3249781

VIBRANT BURGERS

ΓΙΑ VEGANS ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟ



Η τάση στα λαχανικά γίνεται ολοένα και πιο «καυτή»

Η δημοτικότητα και η διαθεσιμότητα των vegan εναλλακτικών για μπέργκερ, μπριζόλες και κοτόπουλο αυξάνεται. Τα Aviko Veggie και Falafel Burgers είναι ιδανικά για να δημιουργήσετε φρέσκα και ζωντανά μπιφτέκια για να εξυπηρετήσετε τον αυξανόμενο αριθμό χορτοφάγων, vegans και flexitarians.

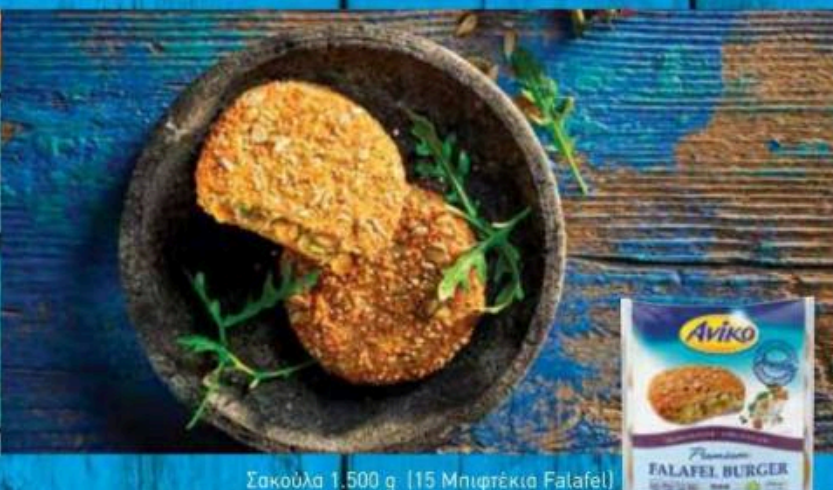
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



Σακούλα 1.125 g (10 Μπιφτέκια Λαχανικών)

Μια νόστιμη χορτοφαγική και vegan επιλογή, φτιαγμένη με ποικιλία λαχανικών, επικαλυμμένη με τραγανή τριμμένη φρυγανιά.

FALAFEL BURGERS

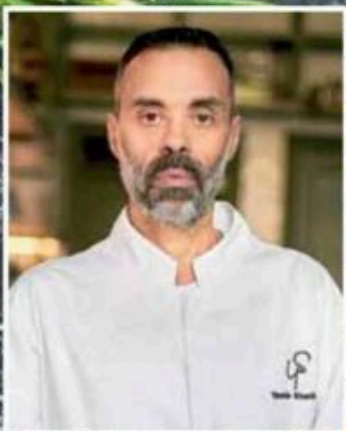


Σακούλα 1.500 g (15 Μπιφτέκια Falafel)

Ένας τέλειος συνδυασμός παράδοσης της Μέσης Ανατολής και μοντέρνου σχήματος μπιφτέκι, φτιαγμένο για να προσφέρει μια λαχταριστή εμπειρία.

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



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.

Μαγειρέματα με μπίρα

Ο Γιάννης Στανίτσας μαγειρεύει με μπίρα πέντε συνταγές που κάνουν τη διαφορά. Ξανθές, κόκκινες ή μαύρες, φρουτώδεις, ανάλαφρες ή πλούσιες σε σώμα, οι μπίρες “απογειώνουν” γευστικά κάθε παρασκευή με κρέας αλλιά και ψάρι.

Γαρίδες σε κρούστα από μίγμα 5 spices

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 1 ½ κ. γαρίδες νο 2
- ▶ Ασπράδι από 5 αυγά
- ▶ 80 γρ. γαλέτα
- ▶ 2 μπουκάλια μαύρη μπίρα
- ▶ 150 γρ. μέλι
- ▶ 2 κ.σ. μίγμα 5 spices
- ▶ Κύμινο
- ▶ Πάπρικα
- ▶ Ηλιέλαιο
- ▶ Chutney mango

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Καθαρίζουμε τις γαρίδες αφήνοντας το κεφάλι και την ουρά. Τις μαρινάρουμε στη μπίρα και έπειτα τις περνάμε από ασπράδι αυγού, τις πανάρουμε σε μία γαλέτα τριμμένη μαζί με το κύμινο την πάπρικα και το μίγμα 5 spices και τις τηγανίζουμε. Για το γλάσο σιγοβράζουμε για 10 λεπτά σε μέτρια φωτιά την μπίρα με το μέλι. Σερβίρουμε τις γαρίδες με το γλάσο και ένα chutney mango.



Φωλιές πατάτας με λουκάνικο μαύρου χοίρου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- 1 πατάτα
- 250 γρ. Λουκάνικο μαύρου χοίρου
- 1 γ.γλ. κορν φλάουρ
- 1 ποτήρι μαύρη μπύρα
- Αλάτι, πιπέρι
- Ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι κόκκινο κρασί
- 60 ml ζωμός κοτόπουλου
- Λίγο λευκό ξύδι
- Λίγο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Τρίβουμε την πατάτα στον χοντρό τρίφτη ή στο μαντολίνο την αλματοπιπερώνουμε, την αφήνουμε να βγάλει τα υγρά της και την πασπαλίζουμε με λίγο κορν φλάουρ. Παίρνουμε μικρά φορμάκια, τα περνάμε με λίγο σπρέι λα-

διού και βάζουμε μία λεπτή στρώση από την πατάτα στο εσωτερικό τους προσαρμοσμένη στη βάση και τα "τοιχώματα" της φόρμας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 15 έως 20 λεπτά και έπειτα ξεφορμάρουμε τις φωλιές και τους δίνουμε ένα δυνατό τηγάνισμα. Κόβουμε το λουκάνικο σε καρεδάκι, το σοτάρουμε σε ελαιόλαδο, σβήνουμε με μαύρη μπύρα και κόκκινο κρασί, αφήνουμε να κάνει ρεντουζιόν, προσθέτουμε λίγο ζωμό κρέατος ή μία ντεμιγκλάς αφήνουμε να γλυσάρει και στο τέλος προσθέτουμε λίγο λευκό ξύδι, αλάτι πιπέρι και λίγο βούτυρο. Γεμίζουμε τις φωλιές με το λουκάνικο και γαρνίρουμε με το γλάσο από το λουκάνικο και λίγο φρέσκο μαϊντανό.

Κοτόπουλο με μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- 200 γρ. φιλέτο
- 100 γρ. Μανιτάρια διάφορα ωμά
- 180 γρ. Πλευρώτους
- 60 ml ζωμός κοτόπουλου
- 2 μπουκάλια lager των 330ml

Για το relish

- 500 γρ. πορτοκάλια
- 200 γρ. Ζάχαρη
- 100 γρ. Γλυκόζη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Μαρινάρουμε το κοτόπουλο κομμένο ζυγλιέν σε lager μπύρα για 12 ώρες και στη συνέχεια το αποσύρουμε και αλματοπιπερώνου-

με. Κόβουμε τα μανιτάρια σε μεγάλα καρέ και τα σοτάρουμε μαζί με το κοτόπουλο. Σβήνουμε με τη lager, προσθέτουμε γύρω στα 60 ml ζωμό κοτόπουλου και αφήνουμε να βράσει. Δένουμε με λίγο βούτυρο και έξτρα αλάτι και πιπέρι. Για τη relish, καθαρίζουμε τα πορτοκάλια και μηλανσάρουμε 2, 3 φορές τις φλούδες σε νερό που βράζει. Μετά, βάζουμε όλα τα μέρη του να βράσουν με τα υπόλοιπα υλικά και πολτοποιούμε. Απλώνουμε relish στο πιάτο και σερβίρουμε επάνω το κοτόπουλο με τα μανιτάρια. Γαρνίρουμε με τηγαντά πλευρώτους.





Χοιρινά μπιριζοθήκια λαιμού μαριναρισμένα με μαύρη μπίρα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 1 κ. χοιρινά μπιριζοθήκια λαιμού
- ▶ 2 μπουκάλια μοναστηριακή μπίρα
- ▶ 1κ.γλ. μίγμα μπαχαρικών Αρτζεντίνα
- ▶ Λίγο αλεύρι
- ▶ Ασπράδι από 2 αυγά
- ▶ γαλλέτα
- ▶ 2 σκελίδες μαύρο σκόρδο
- ▶ Ελαιόλαδο
- ▶ Αλάτι
- ▶ Πάπρικα
- ▶ Βούτυρο
- ▶ Πιτάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφήνουμε τα μπιριζοθήκια για 12 ώρες στη μπίρα με το μίγμα μπαχαρικών. Έπειτα τα πανάρουμε τα περνάμε από το ασπράδι αβγού, από τη γαλλέτα ψωμιού, τα τηγανίζουμε και στη συνέχεια τα αφήνουμε στο φούρνο για 2 έως 3 λεπτά. Για να φτιάξουμε ένα γλάσο για το σερβίρισμα αφήνουμε τα σκόρδα για 5 ώρες στη μαύρη μπίρα. Τα απομακρύνουμε, βάζουμε τη μπίρα να πάρει μία βράση και έπειτα τη χτυπάμε στο μπλέντερ μαζί με τα σκόρδα. "Ανεβάζουμε" με λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και λίγο βούτυρο. Σερβίρουμε με πιτάκια τηγανητά και πάπρικα.



Ξινός τραχανάς με ραγού αρνί και μία σάλτσα ντεμιγκλές

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ ½ κ. αρνί σπάλα ή μπούτι
- ▶ 100 γρ. κρεμμύδι
- ▶ 50 γρ. καρότο
- ▶ 50 γρ. σέλινο
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 120 γρ. Ξινός τραχανάς
- ▶ 1 ντομάτα ψιλοκομμένη
- ▶ Δάφνη
- ▶ Μπαχάρι
- ▶ 1,5 λ. ζωμός αρνιού

(για τη σάλτσα)

- ▶ 80 ml μαύρη μπίρα
- ▶ 1 ποτήρι κόκκινο κρασί
- ▶ 50 γρ. χαρουπόμελο
- ▶ Λεμονοθύμαρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε το αρνί σε καρδέακι, σοτάρουμε σε ελαιόλαδο με το μπιριζοθήκια λαιμού κομμένο σε καρέ, σβήνουμε με κρασί και αφού κάνει ρεντουξιόν προσθέτουμε ντομάτα, δάφνη, μπαχάρι και το ζωμό. Όταν βράσουν, ρίχνουμε και τον ξινό τραχανά. Αφήνουμε να πιει τα υγρά του και στο τέλος προσθέτουμε ελαιόλαδο και λίγο ξύσμα λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και λίγο βούτυρο. Βάζουμε όλα τα υλικά της σάλτσας να βράσουν και αφού κάνουν ρεντουξιόν, τα ενσωματώνουμε σε ένα θερμομίξ με λίγο βούτυρο αλάτι πιπέρι. Διακοσμούμε με διάφορα μικρόφυλλα.



Το μυστικό είναι στην σάλτσα!

Απογειώστε τα Burger σας με σάλτσες Piccanta.

Στην Piccanta εξειδικευόμαστε στην παραγωγή πλούσιας γκάμας προϊόντων που συνοδεύουν εξαιρετικά το Street Food!



ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ με αγάπη

Αν υπάρχει μια περιοχή της Ελλάδας που μπορεί κανείς να “βρει”, γευστικά τουλάχιστον, σε κάθε γωνία της χώρας, αυτή είναι αναμφισβήτητα η Κρήτη με την εκπληκτική της κουζίνα, η οποία είναι ίσως η πιο δημοφιλής σε όλη την επικράτεια.



ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΧΑΡΙΤΩΜΕΝΗ ΒΟΝΤΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

«**Τ**α αυγά είχαν φαγωθεί σύμφλουδα, κι ο καπετάν Μιχάλης έσπασε με μια γροθιά το τσουκάλι και το μοίρασε στους συντρόφους να το φάνε. [...] Τριών λογιών είναι οι άνθρωποι, σιγά-σιγά άρχιζε ο Μπερτόδουλός μας να το καταλαβαίνει: Αυτοί που τρων τ' αυγά χωρίς το τσάφλι, αυτοί που τα τρων σύμφλουδα, κι

αυτοί που, αφού τα φαν σύμφλουδα, τρώνε και το τσουκάλι όπου τα είχανε μέσα. Τους στερνούς αυτούς ανθρώπους τους λένε Κρητικούς.

-Νίκος Καζαντζάκης, Καπετάν Μιχάλης σ. 138)

Αυτή η μοναδική όρεξη για φαγητό -και κατ' επέκταση για ζωή και ελευθερία- που περιγράφει ο Νίκος Καζαντζάκης στο

διάσημο βιβλίο του μπορεί να μην αντανακλά επί λέξει το σήμερα της κρητικής μαγειρικής, δίνει, όμως, μια έξοχη, στην υπερβολή της, εικόνα μιας κουζίνας που η συνέπεια, η αφθονία και η εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη είναι μεταξύ των βασικών της χαρακτηριστικών. Πράγματι, η Κρητική κουζίνα, ίσως η μόνη από τις τοπικές κουζίνες της Ελληνι-



2



3

1. Η κεντρική σάλα στην "Τσικουδιά". 2. Η διακόσμηση στο "Μικιό" είναι λιτή, αλλά γεμάτη χρώμα. 3. Χοχλιοί στο "Καπλάνι". 4. Ο κ. Πέτρος Ζιάβρος από το "Μικιό". 5. Εξαιρετικός ξινόχοντρος και νόστιμο γαμοπίλαφο στην "Τσικουδιά", στον Πειραιά.

κής επικράτειας που κάνει διεθνή καριέρα με το όνομά της -Cretan Cuisine-, γνωρίζει μια ξεχωριστή άνθιση και εντός συνόρων τα τελευταία χρόνια. Όλο και πιο συχνά βλέπουμε Κρητικά προϊόντα να διατίθενται από μικρές και μεγάλες εταιρείες στο λιανεμπόριο, κάνοντας πιο εύκολο να φέρει κανείς τις Κρητικές γεύσεις στο καθημερινό τραπέζι της οικογένειας. Παράλληλα, όλο και συχνότερα βλέπουμε κρητικά ταβερνάκια, καφενεία, μεζεδοπωλεία, αλλά και πιο «αυστηρά» εστιατόρια να στηρίζουν το μενού τους στις μοναδικές συνταγές της. Είναι, όμως, μόνο οι συνταγές; Όχι, θα μας πουν κατηγορηματικά οι επιχειρηματίες Πέτρος Ζιάβρος από «Το Μικιό» (Παλαιό Φάληρο), Μάνος Κυριακάκης

από την «Τσικουδιά» (Πειραιάς) και Μανώλης Ρωμανάκης από «Το Καπλάνι» (κέντρο Αθήνας). Και οι τρεις τονίζουν ομόφωνα πως η ντόπια πρώτη ύλη στην σωστή ποιότητα είναι απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχίας: Αν κρίνουμε από τα πολλή χρόνια επιτυχημένης συνεχούς λειτουργίας και την πιστή τους πελατεία, μάλλον έχουν δίκιο.

Το Περιοδικό Ψητό βρέθηκε στους χώρους των τριών γνωστών εστιατορίων, συζήτησε με τους ιδιοκτήτες για το πώς βλέπουν εκείνοι την διαρκώς αυξανόμενη δημοφιλή της Κρητικής κουζίνας, δοκίμασε τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα, ήπιε μαρουβά και κρασιά από Κρητικούς αμπελώνες και παρουσιάζει την κρητική κουζίνα εκ των έσω. ➤



4



5

Η Κρητική κουζίνα είναι, ίσως, η μόνη από τις τοπικές κουζίνες της πατρίδας μας που κάνει διεθνή καριέρα με το δικό της όνομα - Cretan Cuisine.



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ Το Κρητικό δίπλα στη θάλασσα



Για μένα η Κρητική κουζίνα δεν είναι τάση, είναι οι ολόφρεσκες πρώτες ύλες και το φαγητό με το οποίο μεγάλωσα. Μαγειρεύω εδώ όπως μαγειρεύω σπίτι μου.

Ακριβώς απέναντι από τα διάσημα βράχια της Πειραιϊκής, η «Τσικουδιά» σερβίρει Κρητικές γεύσεις από το 2018. «Ξεκινήσαμε το 2014, αλλήλα σε έναν μικρότερο χώρο, κοντά στην Ευαγγελίστρια του Πειραιά. Εδώ, δίπλα στη θάλασσα, είμαστε τα τελευταία έξι χρόνια. Θεωρούμε την απόφαση να μεταφερθούμε ολόσωστη, επειδή εδώ μπορούμε να προσφέρουμε το εύρος των γεύσεων που θέλουμε. Στον προηγούμενο χώρο είχαμε 40 καθίσματα, κι εδώ τουλάχιστον 160», λέει ο Μάνος Κυριακάκης, σεφ και συνιδιοκτήτης με τον αδερφό του Βαγγέλη, εξηγώντας μας με καμάρι πως από τον πάνω όροφο του καταστήματος η θέα φτάνει Λυκαβηττό και Ακρόπολη. Όμως, γιατί επέλεξαν την Κρητική κουζίνα; «Έχω γεννηθεί και μεγαλώσει στην Κρήτη, στα Μάλια, μια περιοχή κοντά στο Ηράκλειο. Στην Τσικουδιά, με την καθοδήγηση του πατέρα μου, ο οποίος ήταν επαγγελματίας μάγειρας και δεν είναι πλέον στη ζωή, μεταφέρω τις γεύσεις που θυμάμαι από τα παιδικά μου χρόνια και τη μαγειρική της μητέρας μου», λέει ο κύριος Κυριακάκης, εξηγώντας, παράλληλα, πως στην συντριπτική της πλειονότητα, η πρώτη ύλη που

μπαίνει στο κατάστημα, συμπεριλαμβανομένων των κρασιών, προέρχεται από το νησί. «Η πρώτη ύλη είναι το άλφα και το ωμέγα, επειδή συνήθως δεν επεμβαίνουμε στις συνταγές, τις περισσότερες τις κάνουμε όσο πιο παραδοσιακές γίνεται. Όπως το σήμα κατατεθέν μας, το γαμοπίλαφο, που είναι από τα best sellers. Ο κόσμος αγαπά το χοιρινό κότσι, που σιγομαγειρεύεται με πετιμέζι, το συκώτι σαβόρο, άλλη μια παραδοσιακή συνταγή που έφτιαχνε η μητέρα μου, αλλήλα και ένα πιάτο από την νέα μας κάρτα, το κατσικάκι με χυλοπίτες που ψήνεται με μαρουβά, το οποίο επίσης φεύγει πάρα πολύ.» Όσο για την Κρητική κουζίνα ως τάση, ο κύριος Κυριακάκης σχολιάζει πως όντως έχει γίνει πολύ δημοφιλής τελευταία, αλλήλα σπεύδει να διαχωρίσει τη θέση του. «Παρακολουθώ τις εξελίξεις, κάθε κουζίνα αλληλάζει, κι αλίμονο αν δεν εξελισσόταν. Όμως, για μένα η κρητική κουζίνα δεν είναι τάση, είναι οι ολόφρεσκες πρώτες ύλες και το φαγητό με το οποίο μεγάλωσα. Μαγειρεύω εδώ όπως ακριβώς μαγειρεύω στο σπίτι μου.» ➤

i Ακτή Θεμιστοκλέους 68, Πειραιάς,
Τηλ: 210 4525557

ΕΙΜΑΣΤΕ ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΟ BURGER

100% ΦΡΕΣΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ
ΤΗΣ ΑΜΕΣΗΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ «SHOCK»



Impulses. Success. Emotions.

100%
μοσχαρίσιο
κρέας

Prime Cut Burger

ΚΟΥΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ

- Εξαιρετικά απλή προετοιμασία ακόμη και από μη εξειδικευμένο προσωπικό
- Σταθερή γεύση και ποιότητα κάθε φορά, χωρίς επιπλέον εργασίες όπως ζύγισμα, πλάσιμο
- Αποθήκευση με ασφάλεια στην κατάψυξη για συνεχή διαθεσιμότητα
- Ακριβή κοστολόγηση. Μηδενική φύρα



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ
ΜΑΖΙ ΜΑΣ



ΤΟ ΚΑΠΛΑΝΙ Έμφαση στην πρώτη ύλη



Προσπαθώ να βάλω μια δημιουργική φρεσκάδα στα πιάτα, αλλά ως εκεί φαντάζεστε τα πιάτα της Κρητικής Κουζίνας σε αποδομημένη εκδοχή;

Αν και μόλις 5 ετών, το Καπλάνι είναι σημείο συνάντησης στο κέντρο της Αθήνας. «Ανοίξαμε Γενάρη του 2019. Ευτυχώς, πριν το lockdown είχαμε κλείσει ένα χρόνο λειτουργίας, είδαμε τη δυναμική. Το κατάστημα ήθελε να πάει, το βλέπαμε και κάναμε υπομονή», λέει ο Μανώλης Ρωμανάκης, σεφ και ιδιοκτήτης, με μακρά θητεία στην εστίαση. «Είμαι 23 χρόνια σεφ, έχω δει πολλές μόδες στο φαγητό. Όμως, σε κάθε χώρα με μεγάλη παράδοση, όπως η Ελλάδα, μόνιμο σημείο αναφοράς είναι η παραδοσιακή κουζίνα. Από το 2006 ασχολούμαι σταθερά με την Κρητική κουζίνα, ακριβώς επειδή έβλεπα μέλλον», αναφέρει, εξηγώντας πως η πρώτη ύλη για το Καπλάνι έρχεται κυρίως από τη Μεσσαρά Κρήτης, από σταθερούς προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται χρόνια, ενώ λάδι και μέλι είναι παραγωγή της οικογένειάς του. Όμως, ποια είναι τα best sellers; «Γαμοπίλαφο, χοχλιοί, οφτό αρνί, το δικό μου αγαπημένο, και μοσχάρι μάγουλα κοκκινιστά με πουρέ πατάτας», λέει, ενώ μιλάει και για την πολυσυζητητικότητα της πελατείας. «Προσπαθούμε να προσελκύσουμε νεότερους ανθρώπους που έχουν

πιο fast food συνήθειες. Συχνά έρχονται οικογένειες που λένε 'τα παιδιά δεν τα τρώνε αυτά', κι εγώ σερβίρω οφτό αρνί, καλιτσούνια, απάκι, και τα τσακίζουν. Τα παιδιά τρώνε ότι τα μαθαίνουμε. Αν δεν το βάλεις μπροστά στο παιδί, να το δοκιμάσει, δεν θα φτιάξει ουρανίσκο, γεύση. Με μακαρόνια εύκολα γεμίζει το στομάχι», λέει, δίνοντας παράλληλα και το στίγμα ενός καταστήματος στο οποίο, συχνά, νεότεροι πελάτες ξανάρχονται φέρνοντας τους γονείς τους για φαγητό. «Η Κρητική κουζίνα βασίζεται στην απλότητα. Αφήνουμε το προϊόν να οδηγήσει, δεν φορτώνουμε τα πιάτα με έναν σωρό υλικά. Στόχος είναι όποιος τρώει εδώ, να φεύγει με ελαφρύ στομάχι», τονίζει, συμπληρώνοντας πως, το δεύτερο κόλλημα που έχει, εκτός από την υψηλή ποιότητα, είναι η καθαριότητα των χώρων. Τελευταίο ερώτημα είναι το κατά πόσο 'παίζει' με την παράδοση. «Προσπαθώ να βάλω μια δημιουργική φρεσκάδα στα πιάτα, αλλά ως εκεί φαντάζεστε τα πιάτα της Κρητικής κουζίνας σε αποδομημένη εκδοχή;» ➤

i Ευφρονίου 47, Περιοχή Caravel, Αθήνα, Τηλ: 210 7211191

FOOD
SERVICE

ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ!



ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΣ
STRUGATO

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



ΤΟ ΜΙΚΙΟ Το Κρητικό της παρέας



Θέλαμε έναν χώρο προσιτό σε όλες τις ηλικίες. Να έρθει μια παρέα νεαρών, που θα καθίσουν με ένα κρασί, λίγο τυρί και ντομάτα, και θα κάνουν την έξοδό τους.

Στην γωνία της Αγίου Αλεξάνδρου με την Αρτέμιδος, στην καρδιά του Παλαιού Φαλήρου, το Μικίο, αν και μικρό σε τετραγωνικά, όπως ακριβώς το λέει το όνομά του, έχει αντιστρόφως ανάλογη φήμη που απλώνεται σταθερά στον χρόνο, όχι μόνο στην περιοχή, από το 2010 που άνοιξε για πρώτη φορά. «Ανοιξαμε μέσα σε μια δύσκολη περίοδο, κι αυτό ήταν ρίσκο, ωστόσο το κάναμε χωρίς καμία έκπτωση στην ποιότητα και αυτό συνέβαλε ώστε να καταφέρουμε να επιβιώσουμε και να υπάρχουμε σήμερα», μας λέει ο Πέτρος Ζιάβρος, μάγειρας και συνιδιοκτήτης, μαζί με τη σύζυγό του Ελίζα Ψαρμηνίγκου, η οποία εξηγεί πως «μαγειρεύουμε εδώ με τα ίδια υλικά και τον ίδιο τρόπο που μαγειρεύουμε σπίτι μας.» Και η αλήθεια είναι πως αυτό είναι άμεσα αντιληπτό σε κάθε πιάτο που δοκιμάσαμε. Όμως, πώς κατέληξαν στο Κρητικό; «Η αρχική ιδέα ήταν ένα εστιατόριο που να προσφέρει χαρακτηριστικά νησιώτικα πιάτα από την Ελλάδα. Όμως η αδερφή της Ελίζας, μόνιμη κάτοικος Κρήτης, μας είπε πως, εφόσον η οικογένειά μας είναι από την Κρήτη που από μόνη της έχει τόσο μεγάλη παράδοση στην κουζίνα ενώ πα-

ράλληλα η ίδια θα μπορούσε να μας φέρει σε επαφή με προμηθευτές με την καλύτερη πρώτη ύλη απευθείας από το νησί, γιατί να μην επικεντρωθούμε αποκλειστικά εκεί; Και αυτό κάναμε», λέει ο κ. Ζιάβρος, εξηγώντας παράλληλα πως υπάρχει λόγος που το κατάστημα αυτοπροσδιορίζεται ως 'καφενείο'. «Θέλαμε έναν χώρο προσιτό σε όλες τις ηλικίες. Να έρθει και μια παρέα νεαρών, που θα καθίσουν με ένα κρασί, λίγο τυρί και ντομάτα, και θα κάνουν την έξοδό τους, και το καταφέραμε. Η πελατεία μας είναι άνθρωποι όλων των ηλικιών, που έρχονται ξανά και ξανά». Όσο για το πιάτο υπογραφή, ξεχωρίζει η χειροποίητη μαραθόπιτα και η λεπτή Σφακιανή πίτα με πρόβεια μυζήθρα, που φτιάχνονται με την αυθεντική συνταγή από μαγείρισσα στην Κρήτη. Κλείνουμε την κουβέντα με ένα σχόλιο από τον κ. Ζιάβρο για το ποιος εκ των δύο είναι ο άρχων της κουζίνας. «Μαγειρεύουμε και οι δύο, αν και εγώ λίγο περισσότερο, όχι για κανέναν άλλον λόγο, απλά επειδή πραγματικά το απολαμβάνω και αγαπώ αυτό που κάνω». ■

i Αγίου Αλεξάνδρου 58, Παλαιό Φάληρο, Τηλ: 215 5509203



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**



W e i h e n s t e p h a n

Το παλαιότερο ζυθοποιείο του κόσμου

Η Βαυαρική Κρατική Ζυθοποιία Weihenstephan, η οποία βρίσκεται στην πόλη Freising, θεωρείται το παλαιότερο ζυθοποιείο στον κόσμο. Η ιστορία της πηγαίνει περίπου χίλια χρόνια πίσω και αποτελεί ένα σύμβολο της βαυαρικής μπίρας και της παράδοσης.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ BAVARIAN STATE BREWERY WEIHENSTEPHAN





4



5

1. Η Βαυαρική Κρατική Ζυθοποιία Weihenstephan βρίσκεται στην πόλη Freising. 2. Ο κ. Matthias Ebner, Πρόεδρος της Εταιρείας και Αντιπρόσωπος Πωλήσεων στην Ελλάδα. 3.5.6. Στο αρχαιότερο ζυθοποιείο του κόσμου εξακολουθούν να παρασκευάζουν όλες τις μπίρες σύμφωνα με τον βαυαρικό νόμο περί καθαρότητας του 1516, αξιοποιώντας ωστόσο παράλληλα την πιο σύγχρονη τεχνολογία. 4. Η ζυθοποιία προσφέρει μία ευρεία γκάμα προϊόντων.

Ηταν το 725 όταν ο Saint Corbinian μαζί με δώδεκα ακόμα μοναχούς ίδρυσαν ένα Βενεδικτινό μοναστήρι στο Weihenstephan. Χρονιά ορόσημο για τη μονή αποτελεί το 1040, όταν ο ηγούμενος Arnold εξασφαλίζει άδεια παραγωγής και πώλησης μπίρας επιτρέποντας έτσι στο μοναστήρι να ασχοληθεί επίσημα με τη ζυθοποιία. Μέχρι το 1463, το μοναστήρι καταστρέφεται ολσχερώς τέσσερις φορές από πυρκαγιά, πηλτήτεται από έναν ισχυρότατο σεισμό, ενώ ο πληθυσμός του ξεκληρίζεται τρεις φορές από επιδημίες και λιμούς. Ωστόσο μετά από κάθε καταστροφή του, οι μοναχοί το ανοικοδομούν ξανά και ξανά, διατηρώντας παράλληλα ανέγγιχτη και την τέχνη της καλής ζυθοποιίας. Το 1516 ο δούκας Wilhelm IV της Βαυαρίας εκδίδει τον νόμο Περί Καθαρότητας της Μπίρας, σύμφωνα με τον οποίο «αυθεντική» μπίρα είναι μόνο αυτή που φτιάχνεται αποκλειστικά με κριθάρι, λυκίσκο και νερό. Η Weihenstephan πληροί αυτά τα κριτήρια και εδραιώνεται στις συνειδήσεις ως μπίρα πρότυπο. Το 1803 το ιστορικό μοναστήρι περνά στη δικαιοδοσία του κρατιδίου της Βαυαρίας και διαλύεται, ωστόσο η ζυθοποιία διατηρείται. Η παραγωγή συνεχίζει να γίνεται από τους μοναχούς, υπό την υψηλή διοικητική εποπτεία της κοσμικής εξουσίας του κρατιδίου. Το 1852 στην περιοχή «μετακομίζει» η Κεντρική Γεωργική Σχολή, που το 1895 μετατρέπεται σε ακαδημία και το 1919 αναβαθμίζεται σε Πανεπιστήμιο Γεωργίας και Ζυθοποιίας, το οποίο έντεκα χρόνια μετά ενσωματώνεται στο Τεχνικό Πανεπιστήμιο του Μονάχου. Και κάπως έτσι, το Weihenstephan εξελίσσεται σε παγκόσμιο κέντρο τεχνογνωσίας παραγωγής μπίρας. Το 1921, η ζυθοποιία παίρνει το όνομα,



που φέρει μέχρι σήμερα «Βαυαρική Κρατική Ζυθοποιία Weihenstephan» και από το 1923 χρησιμοποιεί ως επίσημο λογότυπο τη σφραγίδα του Βαυαρικού Κράτους.

Η παλαιότερη μύρα του κόσμου σήμερα

Χίλια σχεδόν χρόνια αργότερα η ζυθοποιία της Μονής Weihenstephan θεωρείται η «Μέκκα της μπίρας» και σήμερα αναγνωρίζεται ως μία από τις κορυφαίες στον κόσμο, συνδυάζοντας την εμπειρία αιώνων με τις πλέον σύγχρονες επιστημονικές γνώσεις. Άλλωστε η στενή συνεργασία που έχει αναπτύξει με το επιστημονικό κέντρο Weihenstephan του Τεχνικού Πανεπιστημίου του Μονάχου έχει συμβάλει καθοριστικά στη διαμόρφωση του ισχυρού και καινοτόμου χαρακτήρα της. Όπως μας λέει ο Matthias Ebner, Πρόεδρος της Εταιρείας

και Αντιπρόσωπος Πωλήσεων στην Ελλάδα: «Αυτή τη στιγμή η ζυθοποιία προσφέρει μία ευρεία γκάμα προϊόντων με 14 specialty μπίρες: lager -ξανθές έως και μαύρες, non alcoholic και υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, αλλή και αντίστοιχες ales. Ουσιαστικά προσφέρουμε έναν πλήρη τυπικό βαυαρικό κατάλογο μπίρας, που χαρακτηρίζει μια παραδοσιακή βαυαρική ζυθοποιία μεσαίου μεγέθους όπως η δική μας».



“Οι εκλεπτυσμένες συνταγές μας αποτελούν πτυχή της υψηλής μας ποιότητας. Το κλειδί είναι ότι τις προσαρμόζουμε ανάλογα με τις πρώτες ύλες, που επηρεάζονται από τον καιρό, το κλίμα, το έδαφος και τη συγκομιδή.”



1.3. Το ζυθοποιείο είναι ανοιχτό για το κοινό και ο κάθε επισκέπτης έχει την ευκαιρία να παρακολουθήσει από κοντά τη διαδικασία ζυθοποίησης, να μάθει για την ιστορία του Weihenstephan, αλλά και να επιδοθεί σε μία γευσίγνωσία μπίρας. 2. Η Vitus αποτελεί από τους best seller κωδικούς. 4. Ο διευθυντής του ζυθοποιείου, Dr. Josef Schrädler.



Best sellers και η νέα άφιξη

Ποιες μπίρες, όμως, από το portfolio της εταιρείας είναι οι πιο αγαπημένες του κοινού; Σύμφωνα με τον κ. Ebner: «Σίγουρα η Hefeweissbier, μία ισορροπημένη μπίρα με ελαφρύ, κρεμώδη χαρακτήρα, στην οποία οι γεύσεις βύνης αναμειγνύονται με τις φρουτώδεις αποχρώσεις της μπανάνας και του γαρίφαλου. Θα έλεγα πως αποτελεί τη ναυαρχίδα και το best seller της Weihenstephan. Επίσης, μεγάλη απήχηση έχει και η Weizenbock Vitus, μία δυνατή μπίρα (7,7 %), με μία επίγευση γαρίφαλου και... υποψία μπανάνας», υπογραμμίζει. Όπως αποκαλύπτει ο Πρέσβης της Weihenstephan, αυτή την περίοδο ετοιμάζονται να λανσάρουν και ένα νέο προϊόν στην αγορά. Ο λόγος για την «Braupakt», την οποία παρασκευάζουν από κοινού με την εμβληματική βελγική ζυθοποιία St. Bernardus. «Είναι μια μπίρα που θα παρασκευαστεί μόνο μία φορά. Είναι πικάντικη με μια χαρακτηριστική νότα μαγιάς, φρουτώδης και δυνατή με 6,5% αλκοόλ». Αξίζει να αναφερθεί ότι στην ελληνική αγορά μπορεί να βρει κανείς αρκετές από τις μπίρες της Weihenstephan συμπεριλαμβανομένων των Hefeweissbier, Vitus, Weihenstephan Kristall wheat beer, Pils κ.ά., ενώ διαθέσιμη στην Ελλάδα θα είναι και η Braupakt.



The brewing process

Στη συνέχεια μιλάμε με τον κ. Ebner, για τη διαδικασία ζυθοποίησης στο Weihenstephan. «Όλα ξεκινούν με την επιλογή των σωστών πρώτων υλών. Χρησιμοποιούμε μόνο βύνη και ρυκίσκο βαυαρικής καλλιέργειας και τη δική μας μαγιά. Εξακολουθούμε να παρασκευάζουμε όλες τις μπίρες μας σύμφωνα με τον βαυαρικό νόμο περί καθαρότητας του 1516, αλλά παράλληλα χρησιμοποιούμε την πιο σύγχρονη τεχνολογία. Οι εκλεπτυσμένες συνταγές μας αποτελούν μια βασική πτυχή της υψηλής μας ποιότητας. Το κλειδί είναι ότι τις προσαρμόζουμε από χρόνο σε χρόνο, ανάλογα με τις πρώτες ύλες, οι οποίες, όπως είναι φυσικό, επηρεάζονται από τον καιρό, το κλίμα, το έδαφος και τη συγκομιδή. Επεξεργαζόμαστε διαφορετικές ποιότητες βύνης και ρυκίσκων ανά τους αιώνες, αλλά επιτυγχάνουμε το

ίδιο αποτέλεσμα στη μπίρα μας. Δεν μπορούμε να ελέγξουμε τη φύση και τον καιρό, αλλά μπορούμε (τουλάχιστον σε ορισμένες παραμέτρους) να προσαρμόσουμε τη διαδικασία και τις συνταγές, ώστε να διαστηρούμε στο πέρασμα του χρόνου το γευστικό προφίλ και την ίδια υψηλή ποιότητα. Άλλωστε, η συνέπεια στη γέυση είναι κάτι που επιθυμεί τόσο ο ζυθοποιός όσο και ο καταναλωτής», σημειώνει. Κλείνοντας, αξίζει να αναφέρουμε πως το ζυθοποιείο είναι ανοιχτό για το κοινό. «Στο Weihenstephan η ξενάγηση ξεκινά από το μουσείο - το παλαιότερο τμήμα των εγκαταστάσεών μας. Στη διαδρομή μέσα από το ζυθοποιείο και τα κελάρια αποθήκευσης, ο κόσμος μπορεί ζήσει από κοντά το brewing process και να μάθει για τη συναρπαστική ιστορία μας. Στο τέλος, δεν λείπει φυσικά μια γευσίγνωσία, στο πλαίσιο της οποίας ο επισκέπτης μπορεί να γνωρίσει και να απολαύσει κωδικούς από την ευρεία γκάμα μας», υπογραμμίζει ο κ. Ebner. ■

i Weihenstephan brewery
Freising, Γερμανία

GREEN DELIGHT



100% ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ SNACKS



Μια απόλαυση για vegans και μη

Αν ψάχνετε για vegan εναλλακτικές για να οδηγήσετε περισσότερους πελάτες στη γαστρονομική σας εγκατάσταση, η Aviko μπορεί να προσφέρει την τέλεια λύση σε 100% φυτικά σνακ. Αυτά τα καινοτόμα σνακ είναι πραγματικά η αληθινή προσφορά. Μια απόλαυση για vegans και non-vegans. Τα σνακ φυτικής προέλευσης της Aviko είναι εξαιρετικά βιώσιμα στοιχεία μενού που ταιριάζουν τέλεια σε εστιατόρια και Fast Food. Δοκιμάστε τη διαφορά μόνοι σας και ανεβάστε το μενού σας στο επόμενο επίπεδο με τα σνακ Aviko Green Delight.

PLANT-BASED POPS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ



PLANT-BASED CHILI CHEEZZ NUGGETS



PLANT-BASED CHEEZZ ONION RINGS



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

Ραντάρ

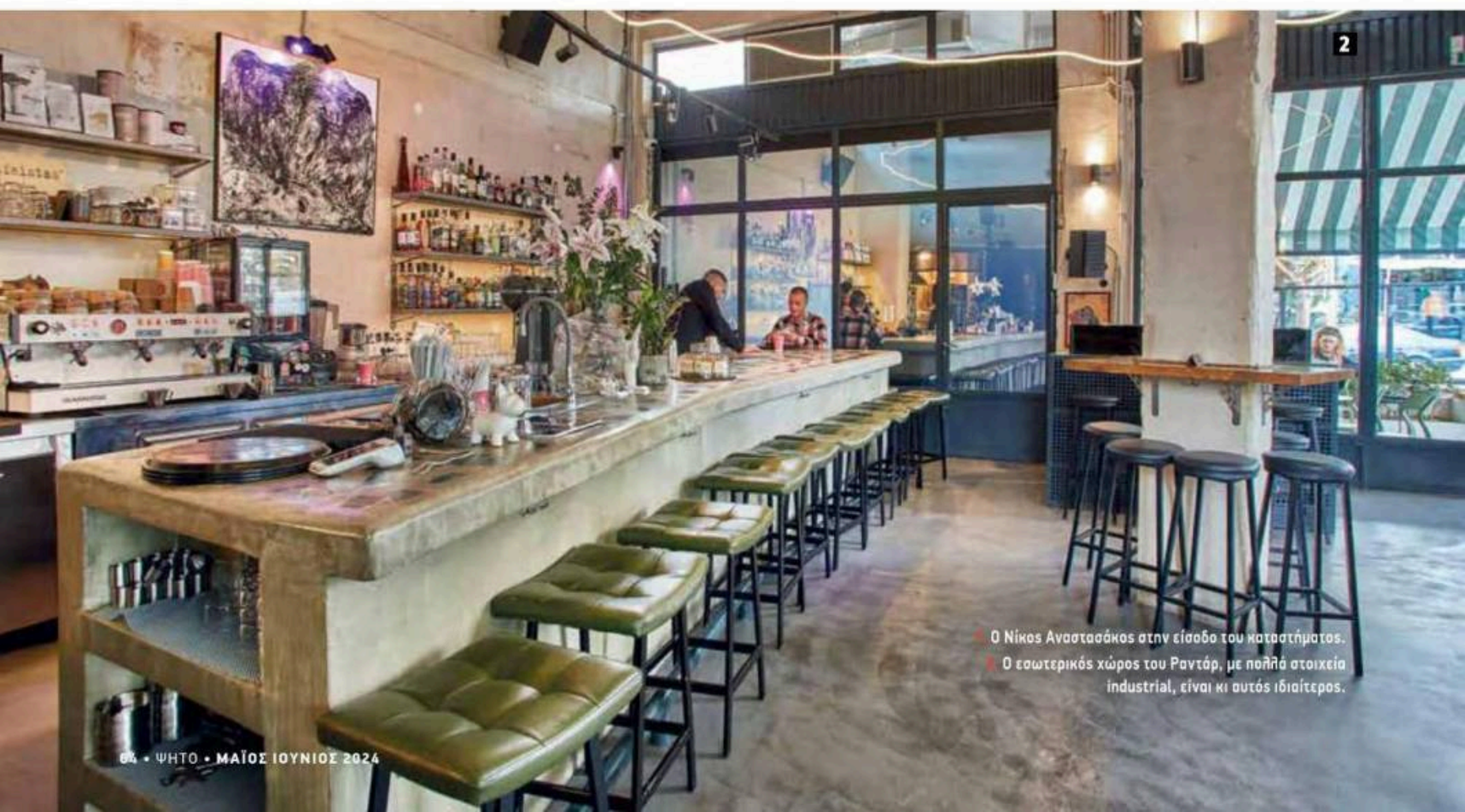
BEER+FOOD PAIRING ΣΤΗΝ ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ

Άνοιξε στην Ηλιούπολη πριν από λίγο καιρό για να γίνει στέκι όσων αγαπούν τις “ψαγμένες” μπύρες, το νόστιμο φαγητό και την καλή μουσική. Το Ραντάρ δεν είναι ένα απλό μαγαζί, είναι φροντισμένο στη λεπτομέρεια για να σε κερδίζει από την πρώτη στιγμή...

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



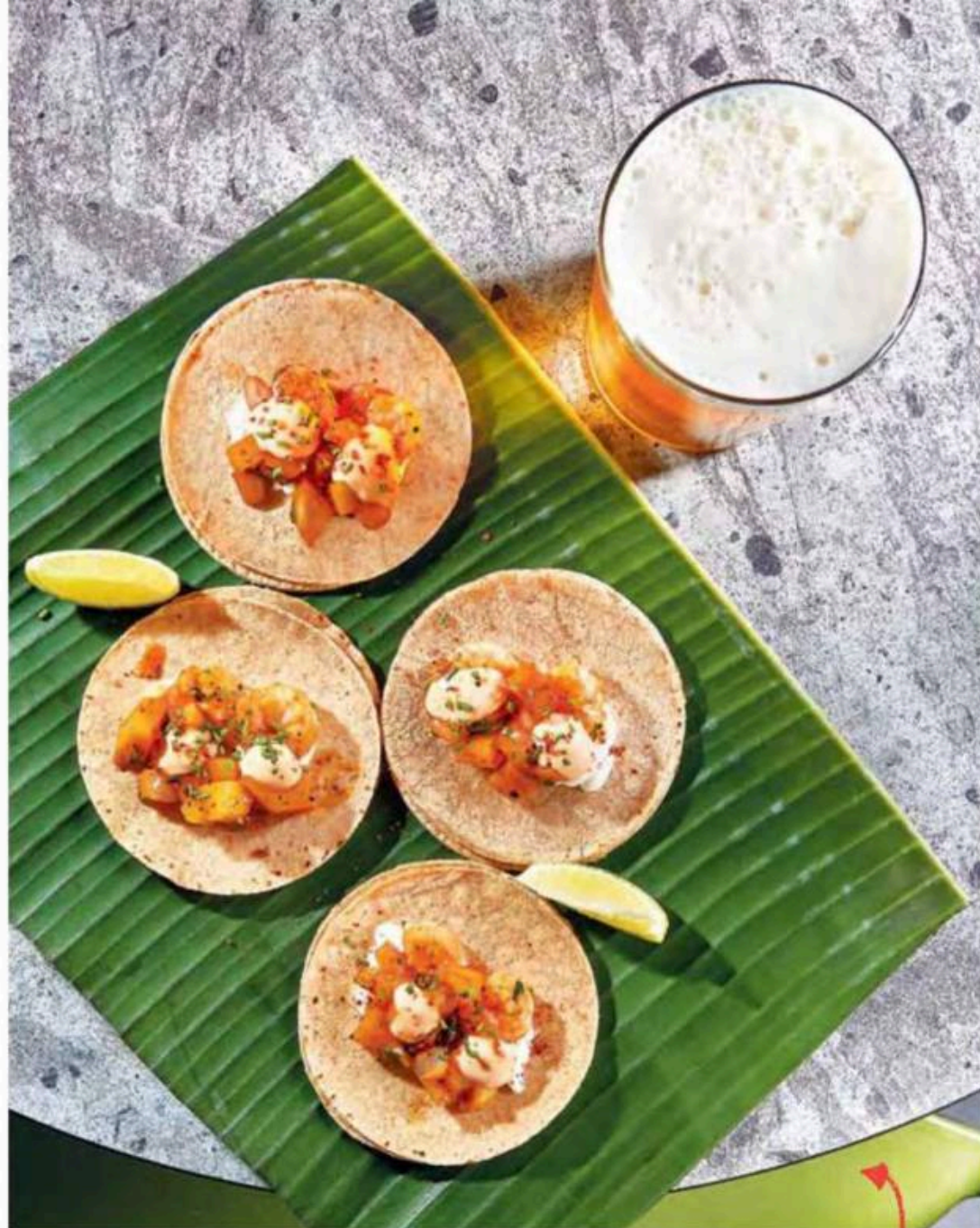
1



2

Ο Νίκος Αναστασάκος στην είσοδο του καταστήματος.
Ο εσωτερικός χώρος του Ραντάρ, με πολλά στοιχεία industrial, είναι κι αυτός ιδιαίτερος.

Πίσω από αυτό το all day bar στην Ηλιούπολη βρίσκονται 3 φίλοι που ήθελαν να δημιουργήσουν το δικό τους χώρο. Ο Θανάσης Μπεσίνης, ο Νίκος Αναστασάκος και ο Στέλιος Ράμπος έφτιαξαν έναν ιδιαίτερο bar σε ένα ψηλοτάβανο κατάστημα που λειτουργούσε επί δεκαετίες ως ξυλουργείο. Ο industrial χαρακτήρας παραμένει κυρίαρχος, χάρη στα στοιχεία της παλιάς τοιχοποιίας, πολλά από τα οποία διατηρήθηκαν σχεδόν άθικτα, καθορίζοντας και το ύφος του χώρου. Το κυρίαρχο φωτιστικό στην οροφή (ένα λεπτές φωτεινός σωλήνας που αλληλάζει χρώματα), τα έργα στους τοίχους (όπως του μουσικού και visual artist Αριστομένη Θεοδωρόπουλου), η μουσική (που προέρχεται μόνο από βινύλια) είναι λίγες μόνο από τους λόγους που το Ραντάρ ξεχωρίζει. Οι υπόλοιποι αφορούν τα signature ποτά, τις σπάνιες μπύρες και φυσικά το φαγητό. Όπως εξηγεί ο κ. Αναστασάκος: «Η μπίρα είναι σημαντικό κομμάτι του Ραντάρ, καθώς εδώ ο επισκέπτης μας μπορεί να δοκιμάσει ετικέτες που δεν θα βρει αλλού. Όσον αφορά τις ελληνικές μικροζυθοποιίες, συνεργαζόμαστε με το Paragon, το οποίο κατά τη γνώμη μου κάνει μερικές από τις καλύτερες μπύρες στην Ελλάδα». Εδώ, όμως, μπορεί να βρει κανείς και πολλές διεθνείς ετικέτες που δεν θα συναντήσει εύκολα σε all day bar. Όπως σημειώνει ο ιδιοκτήτης του Ραντάρ: «Νομίζω πως αυτή τη στιγμή είμαστε το μοναδικό all day μαγαζί στην Αθήνα που έχει τόσες craft και ιδιαίτερες μπύρες. Έχουμε π.χ. την Verdant που είναι ένα microbrewery από την Αγγλία που δυσκολεύεται να κάνει διανομή εντός της χώρας, πόσο μάλλον στο εξωτερικό. Η μπίρα, όμως, είναι ένας τομέας στον οποίο έχουμε επενδύσει πολύ. Επιλέ-



γουμε, προϊόντα ιδιαίτερα, παρά το γεγονός ότι έχουν αυξημένο κόστος αγοράς και περιορίζουν σημαντικά το κέρδος μας σε σύγκριση με μια μπίρα ροής. Αλλά βλέπουμε πόσο αρέσει στον κόσμο και για εμάς η παράμετρος αυτή είναι βασικό κριτήριο επιλογής».

Μπίρα και φαγητό

Λόγω τού ότι ο χώρος της κουζίνας είναι αρκετά περιορισμένος, ο κ. Αναστασάκος επέλεξε να προσφέρουν ένα πιο comfort φαγητό σε όλες τις κάρτες του καταστήματος: «Επειδή ασχολούμαι χρόνια με την κουζίνα, ταξιδεύω και μου αρέσει πολύ το street food, επέλεξα να έχουμε ένα menu, το οποίο στηρίζεται στο ψωμί (στα διαφορετικά είδη >

Tacos με γαρίδα + IPA

Μεξικάνικο tacos με γαρίδα πάνω σε πιτάκι καλαμποκιού που περιέχει στη σύστασή του flakes πιπεριάς Chipotle, για ένα έξτρα spiceness. Όπως εξηγεί ο κ. Αναστασάκος: «Περνάμε τις γαρίδες στο τηγάνι με λίγο βούτυρο, προσθέτουμε passion fruit και lime, λίγο σιρόπι τσίλι και στο τέλος λίγο μάνγκο. Γαρνίρουμε με spice mayo, sour creme (όλα homemade) κόλιαντρο και tajin (μεξικάνικο μίγμα μπαχαρικών με πιπεριές chili, lime και θαλασσινό αλάτι). Σερβίρουμε τα tacos ανοιχτά πάνω σε φύλλο μπανάνας. Συνδυάζουμε ιδανικά με μία κλασική IPA, με αρώματα τροπικών φρούτων για να ολοκληρώσουμε με τον καλύτερο τρόπο τη γαστρονομική εμπειρία».

“ Η μπίρα είναι ένας τομέας στον οποίο έχουμε επενδύσει πολύ. Αν και είμαστε "all day", θα βρει κανείς εδώ πολλές craft και ιδιαίτερες μπύρες. ”

Nachos pulled pork + Lager

Τα κλασικά μεξικάνικα πιτάκια, τόσο δημοφιλή και στη χώρα μας, εδώ προτείνονται με pulled pork που έχει αργομαγειρευτεί για 18 ώρες με διάφορα μεξικάνικα μπαχαρικά και σάλτσες. Όπως σημειώνει ο ιδιοκτήτης του Ραντάρ: «Γαρνίρουμε με cheddar sauce, sour creme και μαγιονέζα τρούφας (όλες φτιαγμένες inhouse) κόλιαντρο, tajin και chives. Ένα ιδιαίτερο πιάτο που προτείνουμε με μία φρέσκια ελληνική Lager, με αρώματα εσπεριδοειδών, η οποία ταιριάζει τέλεια».



του) όσον αφορά το πρωί και σε ωραία sandwiches με λίγα υλικά, πολύ ευδιάκριτα αλλά πάρα πολύ ποιοτικά. Το βράδυ τη σκυτάλη παίρνει το ethnic street food, επηρεασμένο από διάφορες κουζίνες, όπως η αμερικάνικη, η μεξικάνικη και η κορεάτικη». Αξίζει να αναφερθεί πως αντίστοιχη σημασία δίνεται στις πρώτες ύλες τόσο όσον αφορά την ποιότητα όσο και την προέλευση: «Συνεργαζόμαστε ως επί το πλείστον με προμηθευτές της περιοχής μας και προτιμούμε τα ελληνικά ΠΟΠ προϊόντα. Ψωνίζουμε από τον χασάπη της γειτονιάς και από το παντοπωλείο του Αλεξανδρή, στην Ηλιούπολη με ιστορία 75 χρόνων».

☝☝ Συνεργαζόμαστε ως επί το πλείστον με προμηθευτές της περιοχής μας και προτιμούμε συνειδητά τα ελληνικά ΠΟΠ προϊόντα. ☝☝

Από εκεί και πέρα, σχεδόν τα πάντα στο μενού γίνονται στο κατάστημα inhouse: «Όλες τις σάλτσες τις φτιάχνουμε εδώ με δικές μας συνταγές», εξηγεί ο κ. Αναστασάκος. «Γνωρίζουμε από πού προμηθευόμαστε τα κρέατά μας και αλληλίζουμε συνέχεια το πρωινό μενού μας, ειδικά τα Σαββατοκύριακα, όπου μπορεί να βρεις ακόμη και bao bun ή santo, σε πολύ ιδιαίτερες γεύσεις. Έπειτα από 21 χρόνια στην Εστίαση, από τα οποία τα 17 εργαζόμουν πίσω από το bar, αυτή τη στιγμή απολαμβάνω να ασχολούμαι μόνο με την κουζίνα, να σκέφτομαι πώς θα μπορούσα να συνδυάσω συγκεκρι-

μένα πιάτα με τα ποτά μας και να προτείνω food pairings τόσο με μπύρα, όσο και με cocktails».

Επιστροφή στην απλότητα

Όπως εξηγεί ο κ. Αναστασάκος, οι καταναλωτές σήμερα αναζητούν τη σιγουριά του οικείου: «Αυτή τη στιγμή ο κόσμος αρχίζει να επιστρέφει στις πιο απλές γεύσεις. Δηλαδή, το brunch που γνωρίσαμε τα τελευταία χρόνια με τα τεράστια πιάτα, τις άπειρες ποσότητες και τις σύνθετες γεύσεις, νομίζω ότι αρχίζει να το βαριέται». Αναρωτιόμαστε αν το food cost έχει σε ένα βαθμό επηρεάσει τα «θέλω» του κοινού: «Ναι, είναι πολύ σημαντικό», παραδέχεται ο κ. Αναστασάκος. «Είναι, όμως, αντίστοιχα και για τις επιχειρήσεις πονοκέφαλος, όχι μόνο γιατί καθούνται να πετύχουν με αυτές τις τιμές το ιδανικό value for money, αλλά γιατί και οι Α' ύλης στο φαγητό έχουν φύρα. Γι' αυτό και πρέπει να έχει κανείς πολύ βαθιά γνώση των υλικών του. Δηλαδή το ότι ένα sandwich έχει 3-4 υλικά, δεν σημαίνει ότι δεν χρειάζεται γνώση για να τα διαχειριστείς σωστά. Είναι δύσκολο». ■

Μπέργκερ + Stout

«Ένα διαφορετικό μπέργκερ με potato bread, ελαφρώς περασμένο από το τηγάνι για να βουτυρώσει», όπως μας λέει ο κ. Αναστασάκος: «Περιέχει home made μαγιονέζα τρούφας, πολύ λεπτό φιλέτο μοσχάρι -που έχουμε σοτάρει με λίγο βούτυρο και στη συνέχεια κόψαμε σε μικρά ταχιάτα, μία πικάντικη γραβιέρα Κρήτης, λίγη ρόκα, αλάτι και πιπέρι. Σερβίρεται τέλεια με μία Stout. Επειδή είναι ένα πιάτο με εντάσεις, μία γλυκιά, ελαφριά, ωστόσο, σε αλκοόλ, μαύρη μπύρα, αποτελεί ιδανική επιλογή».



i Ραντάρ
Κοτζιά 22, Ηλιούπολη, 163 46
Τηλέφωνο: 210 9949678



INOMAK

Refrigerators

NEO DRY AGE | για ξηρή ωρίμανση κρέατος

a Brand You Can Trust



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

☎ 210 6624224



www.inomak.com



210 6626436



info@inomak.com



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



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



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

10 > 12
ΜΑΪΟΥ
2024

ΤΕΧΝΟΠΟΛΗ
ΔΗΜΟΥ ΑΘΗΝΑΙΩΝ

WORLD OF
Beer



ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ



The **Great Beer Festival** of Athens

WORLD OF BEER

Η τέχνη της μπίρας σε 72 ώρες!

Στο "ολόφρεσκο" φεστιβάλ χιλιάδες λάτρεις της μπίρας θα γνωρίσουν από κοντά premium brands, αλλά και μικροζυθοποιίες σε μια ατμόσφαιρα πάρτι, με live dj sets, happenings, stand-up comedy shows, αλλά και πολλές συναυλίες.

Το WORLD OF Beer είναι προ των πυλών και θα αποτελέσει το μεγαλύτερο και πλέον ενημερωμένο φεστιβάλ μπίρας στην Ελλάδα, με την εγγύηση της διοργανώτριας FORUM και με την Αιγίδα και τη Στήριξη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών. Από τις 10 έως τις 12 Μαΐου 2024, ο υπέροχος χώρος της Τεχνοπόλης του Δήμου Αθηναίων στο Γκάζι θα γίνει σημείο συνάντησης για όλους τους λάτρεις της μπίρας, οι οποίοι θα έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν 1.000+ ετικέ-

τες μπίρας από τις καλύτερες ζυθοποιίες της Ελλάδας και του εξωτερικού, να γευτούν σπάνιες ετικέτες, να γνωρίσουν μικροζυθοποιίες που εμφανίζονται με όρεξη και μεράκι, αλλά και δεκάδες craft μπίρες υψηλού επιπέδου.

Πλούσιο πρόγραμμα εκδηλώσεων

Κατά τη διάρκεια των Beer Talks & Tastings, που θα πραγματοποιηθούν στο Αμφιθέατρο, sommeliers, bartenders, ζυθοποιοί, στελέχη από brands της ελληνικής

και παγκόσμιας αγοράς, θα μας μιήσουν στον κόσμο του δημοφιλέστατου ποτού. Επιπλέον, η ειδικά διαμορφωμένη Games area θα φιλοξενήσει αξέχαστες «μάχες» σε air hockey, επιτραπέζιο ποδοσφαίρακι, παιχνίδια δύναμης κ.ά, ενώ για όλους όσοι 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!



Ημέρες
& ώρες
λειτουργίας

10 Μαΐου
2024
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
12.00 - 23.00

11 Μαΐου
2024
ΣΑΒΒΑΤΟ
12.00 - 23.00

12 Μαΐου
2024
ΚΥΡΙΑΚΗ
12.00 - 23.00



STAND-UP COMEDY



Υποδεχόμαστε 4 αγαπημένους Stand-up Comedians!

Το WORLD OF Beer υποδέχεται στο Αμφιθέατρο της Τεχνόπολης 4 αγαπημένους Stand-up comedians, ενώ δεν θα λείπουν και οι εκηγήξεις!

Παρασκευή 10 Μαΐου: Στις 13:00 το αγαπημένο κωμικό δίδυμο των **Βύρωνα Θεοδωρόπουλο** και **Μιχάλη**

Μαθιουδάκη υποσχεται ένα σούπερ Stand up comedy show.

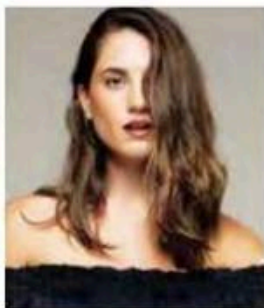
Σάββατο 11 Μαΐου: Το WOB καλωσορίζει τον φανταστικό, **Διονύση Ατζαράκη** (14:00 - 16:00), ως τον επίσημο Host του φεστιβάλ! Ο cool αυτός τύπος, όμως, θα συντονίσει και

ένα sit down event (14:00-14:45).

Κυριακή 12 Μαΐου: Ο ανεπανάληπτος κωμικός **Λάμπρος Φισφής**, έρχεται από 12:00 έως τις 16:00 στο WORLD of Beer σαν επίσημος Host, ενώ ετοιμάζει και μία μοναδική παράσταση (13:00).



STAGE



9 Συναυλίες σε 3 θεματικές βραδιές

Γιορτή χωρίς μουσική δεν γίνεται και το WORLD OF Beer έχει ετοιμάσει 3 μοναδικές θεματικές μουσικές βραδιές, αφιερωμένες στο έντεχνο, το rock και το pop. Το πρόγραμμα θα ξεκινά από τις 14:00 με live μουσικές επιλογές ραδιοφωνικών παραγωγών, που στη συνέχεια θα παραδώσουν τη σκηνή σε αγαπημένους καλλιτέχνες και συγκροτήματα!

•Παρασκευή 10 Μαΐου: Την αυλαία ανοίγει με έντεχνες μουσικές επιλογές η Δήμητρα Τερρανόβα του Μεθωδία 99.2, για να ακολουθήσουν οι **Γιαγκίνηδες** (18:00), η **Παυλίνα Βουληγαράκη** (19:30) και ο **Κώστας Μακεδόνας** (21:30).

•Σάββατο 11 Μαΐου: Στο main stage θα εκθέμει σε rock ρυθμούς ο Γιώργος Αποστόλου (Red 96.3), με

το συναυλιακό πρόγραμμα να περιλαμβάνει **Domenica** (18:00), **Κίτρινα Ποδήλατα** (19:30) και **Μηλε** (21:30).

•Κυριακή 12 Μαΐου: Το πρόγραμμα ξεκινά με ένα dance live dj set των Σάκη Τσιτομενέα & Σπύρο Παγιατάκη (En Lefko 87.7), για να πάρουν την σκυτάλη οι **Wedding Singers** (18:00), **Πέννυ Μπαττατζή** (19:30) και **Μύρωνας Στρατής** (21:30).



ΕΙΣΟΔΟΣ ΚΑΙ BONUS!

Το εισιτήριο για το κοινό κασιτίζει

5 ευρώ και

περιλαμβάνει:

•Συλλεκτική τσάντα του φεστιβάλ

•Branded WoB ποτήρι 330ml με χάραξη 100ml για tasting

•Μία μάρκα για τη limited edition μπύρα του φεστιβάλ και

•Μία μάρκα για free tasting μπύρας από εκθέτη - μέλος της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών.



Σκανάρετε εδώ για την αγορά εισιτηρίου.





Γιώργος Γκόνος «Η ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ, ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ»

Αεικίνητος, αντισυμβατικός, σίγουρα πρωτοπόρος, ο κ. Γιώργος Γκόνος, από τους πιο επιτυχημένους managers στο χώρο των Τροφίμων, γιορτάζοντας 50 χρόνια παρουσίας στα πράγματα, μας μιλά για τη μέχρι σήμερα πορεία του...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Είναι περίεργο πώς μία τυχαία συνάντηση μπορεί να αλλάξει την πορεία σου στη ζωή. Στην περίπτωση του κ. Γκόνου, ήταν η συνάντησή του με ένα άλλοιον διοικητικό μάντζερ, εκείνη που καθόρισε τη στροφή στην καριέρα του, όταν ο τελευταίος αποφάσισε να αναθέσει σε ένα Χημικό Μηχανικό της Unilever τη διεύθυνση πωλήσεων, για να διαπιστώσει αν αυτή η πρωτοβουλία του θα ενίσχυε τα εμπορικά αποτελέσματα της εταιρείας. Το πείρα-

μα σημείωσε εξαιρετική επιτυχία. Ο Χημικός Μηχανικός δεν ήταν άλλος από τον κ. Γκόνου: «Είχα την τύχη να σπουδασω στο Πολυτεχνείο, δίπλα σε καθηγητές που υπήρξαν πρωτοπόροι. Η πρώτη εργασιακή μου εμπειρία ήταν στη Unilever ως υπεύθυνος του τμήματος R&D. Χάρη σε ένα οραματιστή διευθυντή προσωπικού, που θέλησε να δοκιμάσει ένα Χημικό Μηχανικό στις πωλήσεις, μεταπήδησα στο εμπορικό τμήμα, αναλαμβάνοντας τότε τα επαγγελματικά απορροπαντικά. Στη συνέχεια ανέ-

λαβα τη δημιουργία του δικτύου πωλήσεων της Algida, θέση την οποία διατήρησα μέχρι το '91».

Η σταδιοδρομία σας σε μεγάλο βαθμό ταυτίστηκε με την ανάπτυξη της McCain στην ελληνική αγορά. Πώς ξεκινήσατε εκεί;
Το 1992 η Καναδική McCain ήθελε να ιδρύσει μια θυγατρική στην Ελλάδα, με προϋποθέσεις, που τότε ήταν πρωτόγνωρες: Αναζητούσε ένα στελεχος, το οποίο θα αναλάμβανε το project χωρίς γραφείο α-

πο το σπιτι του, χωρίς συνεργάτες και με την ευθύνη να κάνει όλη τη στρατηγική και όλη τη διεκπεραίωση μόνος του (πωλήσεις, γραμματειακή υποστήριξη κ.λπ.). Το ανέλαβα γιατί αντιλήφθηκα ποια ήταν η προοπτική της εταιρείας. Μάλιστα, ενώ αρχικά, ακόμα και η διοίκηση της εταιρείας δίσταζε να δοθεί έμφαση στην πρώτη ποιότητα, γιατί θεωρούσαν πως η ελληνική αγορά δεν ήταν ώριμη για κάτι τέτοιο, τελικά πείστηκαν να το επιχειρήσουμε. Έτσι παρουσιάστηκε ξαφνικά στην αγορά κάποιος "παράξενος" που ισχυριζόταν ότι όλες οι πατάτες δεν ήταν ίδιες και απαιτούσε υψηλότερη τιμή για το προϊόν του. Η απόρριψη ήταν σχεδόν καθολική. Δεν με άκουγε σχεδόν κανείς εκτός από τη Goody's με επικεφαλής τότε τον Αχιλλέα Φώλια. Και θα είμαι δια βίου ευγνώμων γιατί χάρη στην εμπιστοσύνη του Αχιλλέα και των στελεχών του, άνοιξε ένα διάπλοτο παράθυρο για μένα στην αγορά. Αυτό με έμαθε, στο ξεκίνημα κάθε νέου εγχειρήματος, να μπορώ να διαχειρίζομαι την απόρριψη, που οφείλεται κυρίως σε έναν παράγοντα: Στο ότι η αγορά περιμένει να ακούσει αυτό που γνωρίζει τη δεδομένη στιγμή, ενώ εσύ "πουλάς" αυτό που θα χρειαστεί η αγορά την επόμενη μέρα.

Οπότε αυτό ήταν για σας κομβικό σημείο...

Ναι. Ήταν η βάση. Γιατί μετά από αυτό, σταδιακά η McCain εξελίχθηκε σε αξιόλογη δύναμη στη χώρα μας και εγώ στη συνέχεια έζησα στιγμές συναρπαστικές. Η Ελπίδα για τη McCain ήταν πλέον σημαντική αγορά, τόσο μεγάλης δυναμικής που την τοποθετούσαν δίπλα στη Γαλλία, την Ισπανία και την Ιταλία. Και εγώ ήμουν ο "Νέστορας". (γέλια) Ο βασιλιάς της μικρής Πύλου στον Τρωικό πόλεμο, που τον άκουγαν οι άλλοι βασιλείς όχι γιατί είχε μεγάλο βασί-

λαιο, αλλά επειδή είχε κάτι να τους πει. Το έζησα αυτό μέχρι που έφτασε το 2015 και ολοκλήρωσα την θητεία μου στη McCain σαν Διευθύνων Σύμβουλος Νοτιοανατολικής Ευρώπης με 12 χώρες και 5 αθροιστικούς στην ζώνη μου και με πλανάρισμα της εταιρείας στην εξαιρετικά δύσκολη αγορά της Τουρκίας. Είχα τότε εκεί Country Manager, ένα σπουδαίο στέλεχος, που στη συνέχεια έγινε υπουργός Γεωργίας και Δασών επί Ερντογάν. Έμεινα στη McCain μέχρι τα 66 μου και αποχωρώντας υπό συνθήκες που δεν θα μπορούσαν να είναι καλύτερες, άφησα πίσω μου μια ισχυρή διοικητική ομάδα με πανάξιους συναδέλφους. Η McCain συνεχίζει σήμερα να είναι ένα υπέροχο μαγαζί, ασύγκριτο από πλευράς ήθους, γνώσης, ποιότητας ανθρώπων και αξιοκρατίας.

Φτάνουμε λοιπόν στην επόμενη μέρα μετά τη McCain...

Τη στιγμή εκείνη βρέθηκε ο φίλος και συνεργάτης, ο Γιάννης Φασουλής και μου προσέφερε την ευκαιρία να δουλέψουμε μαζί για μια μεγαλύτερη Krivek, πρόταση που δέχτηκα με μεγάλη χαρά. Η Krivek σήμερα προχωρεί δυναμικά, με βαθιά γνώση της Μαζικής Εστίασης και σοβαρές προοπτικές ανάπτυξης. Η πείρα του Γιάννη και η φρεσκάδα του Γιώργου το εγγυώνται. Διαφορετική, πολύτιμη εμπειρία για μένα. Αν έχεις εργαστεί μόνο στις πολυεθνικές είναι σαν να βρίσκεσαι μονίμως σε ασπινικό περιβάλλον. Είχα την ευκαιρία, λοιπόν, στην Krivek να δω και την άλλη πλευρά του λόφου που είναι εξίσου συναρπαστική.

Η GHBS πώς προέκυψε;

Η GHBS, που σημαίνει GHONOS BUSINESS SOLUTIONS είναι οικογενειακή μας εταιρεία, στην οποία δραστηριοποιείται η κό-

ρη μου, η οποία επίσης προέρχεται από τον χώρο των επιχειρήσεων. Αντιπροσωπεύουμε εταιρείες κορυφαίας ποιότητας από το χώρο των τροφίμων και ιδιαίτερα των κατεψυγμένων, οι οποίες αντί να ιδρύσουν θυγατρική στη χώρα μας, εμπιστεύονται σε εμάς τη διείσδυση και ανάπτυξή τους στην αγορά. Έτσι, έχουμε συγκεντρώσει αυτή τη στιγμή μια ευπρόσωπη γκάμα προϊόντων κορυφαίας ποιότητας, τα οποία μέσα από επιλεγμένα δίκτυα διανομής, απευθύνονται κατ' αποκλειστικότητα στη μαζική εστίαση.

Στο επίκεντρο της δραστηριότητάς σας παραμένει η μαζική εστίαση...

Η μαζική εστίαση, είναι μια συναρπαστική εμπορική μηχανή. Για μένα, είναι η "Ναυτιλία της Στεριάς". Και υπάρχουν και σε αυτό το χώρο, όπως και στη Ναυτιλία, χαρισματικοί καραβοκύρηδες που ξέρουν να διαφεντεύουν τα σκαριά τους με μαεστρία. Σε αντίθεση με το Retail που είναι πιο πολύ "σύστημα" και "μεθοδολογία" που διδάσκεται, το Food Service είναι "χάρισμα" που, σε μεγάλο βαθμό, είτε το έχεις είτε όχι.

Ποιες είναι οι πιο σημαντικές συμβουλές που θα δίνετε σε ένα νέο επιχειρηματία;

Θα του έλεγα: Μακριά από το συνωστισμό σκέψης. Όπου βλέπεις συνωστισμό, φύγε μακριά. Επίσης, θα τον συμβούλευα να αποφύγει ένα τρομερό κίνδυνο που υπάρχει στις επιχειρήσεις και λέγεται ελπίδα. Η ελπίδα είναι λειψίδα. Δεν σε αφήνει να δεις την πραγματικότητα. Τρίτον, μη δουλεύεις ποτέ με ζημιά με την προσδοκία να κερδίσεις αργότερα. Δεν πρόκειται να συμβεί ποτέ αυτό. Τέλος, το να διαχειριστείς την αποτυχία είναι όντως δύσκολο. Ακόμη πιο δύσκολο, όμως, είναι να διαχειριστείς την επιτυχία. ■

☛ Για μένα, η μαζική εστίαση είναι η "Ναυτιλία της Στεριάς". Και υπάρχουν και σε αυτό το χώρο, όπως και στη Ναυτιλία, χαρισματικοί καραβοκύρηδες που ξέρουν να διαφεντεύουν τα σκαριά τους με μαεστρία... ☛

Taste the future

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΟΝΟ ΜΕ ΡΟΜΠΟΤ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ

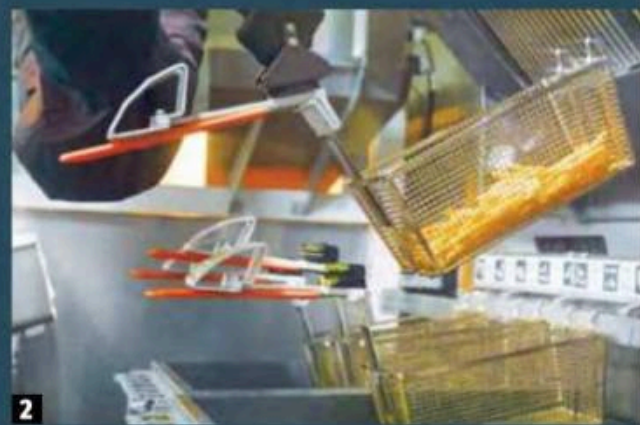
Μέσα από τη συνδυασμένη χρήση της Τεχνητής Νοημοσύνης, της ρομποτικής και της καινοτόμου σχεδίασης, το «CaliExpress by Flippy» ανοίγει νέους ορίζοντες στον τομέα της Εστίασης και υπόσχεται στους πελάτες του μία μοναδική εμπειρία.

Στην εποχή της τεχνολογικής εξέλιξης και της αυτοματοποίησης, η επιχειρηματική καινοτομία παρουσιάζει συνεχώς νέα projects, που αφορούν σε όλες τις εκφάνσεις της καθημερινότητάς μας. Ένα από τα πιο χαρακτηριστικά παραδείγματα αυτής της εξέλιξης είναι το πρώτο πλήρως αυτοματοποιημένο εστιατόριο στον κόσμο, με «εργαζόμενους» - ρομπότ, το οποίο άνοιξε εδώ και λίγο καιρό τις πόρτες του για το κοινό της Πασαντίνα στην Καλιφόρνια. Το «CaliExpress by Flippy» είναι το αποτέλεσμα της επιχειρηματικής σύμπραξης της Cali Group, μιας εταιρείας που επενδύει στη χρήση της τεχνολογίας με στόχο τον μετασχηματισμό της βιομηχανίας της εστίασης και του λιανικού εμπορίου, της Miso Robotics, που μέσω της Τεχνητής Νοημοσύνης αναπτύσσει τα πρωτοποριακά προϊόντα της, συμπεριλαμβανομένου του Flippy, του πρώτου πλήρως αυτόνομου ρομπότ στον κόσμο για το τηγάνισμα και της PopID, μιας τεχνολογικής εταιρείας που απλοποιεί την παραγγελία και τις πληρωμές χρησιμοποιώντας βιομετρία.

Πώς λειτουργεί;

Χρησιμοποιώντας τα πιο προηγμένα συστήματα στην τεχνολογία τροφίμων, τόσο το ψήσιμο όσο και το τηγάνισμα γίνονται πλήρως αυτοματοποιημένα με τη βοήθεια προηγμένης Τεχνητής Νοημοσύνης και ρομποτικής. «Οι επισκέπτες μπορούν να παρακολουθούν το φαγητό τους να ψήνεται ρομποτικά,

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ
CALI GROUP ΚΑΙ MISO ROBOTICS



1, 2. Ο Flippy της Miso Robotics, αποτελεί το πρώτο πλήρως αυτόνομο ρομπότ στον κόσμο, που επιδίδεται στο τηγάνισμα. 3. Το εστιατόριο εδώ και λίγο καιρό έχει ανοίξει τις πόρτες του για το κοινό της Πασαντίνας. 4. Οι επισκέπτες θα μπορούν να παρακολουθούν το φαγητό τους να ψήνεται ρομποτικά, αφού χρησιμοποιήσουν τα self-ordering κιόσκια.

αφού χρησιμοποιήσουν τα self-ordering κιόσκια για να πραγματοποιήσουν εύκολες και γρήγορες πηλωμές», μας λέει η Nina Harding, Υπεύθυνη Προσωπικού της Miso Robotics. «Το "CaliExpress by Flippy" σερβίρει φρεσκομαγειρεμένα burgers από μείγμα wagyu σε τιμές εξαιρετικά ανταγωνιστικές με άλλα premium burgers. Το μοναδικό grill robot (από την εταιρεία Cucina) αλέθει το υψηλής ποιότητας βόειο κρέας σε πραγματικό χρόνο, αμέσως μετά την τοποθέτηση της παραγγελίας», τονίζει η κα. Harding και προσθέτει: «Την ίδια ώρα ο Flippy ετοιμάζει τραγανές τηγαντές πατάτες πάντα σε ακριβείς χρόνους». Το μενού του φουτουριστικού φαστφουντάδικου είναι μάλλον... minimal, διαθέτοντας 3 επιλογές σε burger (hamburger, cheeseburger, μπιφτέκι τυλιχτό σε μαρούλι), τηγαντές πατάτες και αναψυκτικά. Το νέο εστιατόριο επιδιώκει να συνδυάσει προϊόντα υψηλής ποιότητας και προσιτές τιμές, ενώ ταυτόχρονα δείχνει να είναι φιλικό προς το περιβάλλον, καθώς

μειώνει στο ελάχιστο το food waste. «Χάρη στην αποτελεσματική λειτουργία των ρομπότ και το μειωμένο εργατικό κόστος, είμαστε σε θέση να επενδύσουμε σε top γευστικά συστατικά. Για παράδειγμα, εδώ μπορείτε να απολαύσετε ένα wagyu burger στην τιμή ενός συνηθισμένου», σημειώνει η κα. Harding.

The human factor

Αξίζει να σημειωθεί πως ο ανθρώπινος παράγοντας δεν θα είναι τελείως απών από το εστιατόριο, το οποίο θα προσλάβει υπαλλήλους στη συσκευασία φαγητού και τον καθαρισμό. Σύμφωνα με την εταιρεία, η χρήση τεχνολογίας θα βελτιώσει τις ανθρώπινες συνθήκες εργασίας, βοηθώντας στην αποφυγή ατυχημάτων. «Η κουζίνα του "CaliExpress by Flippy" μπορεί να λειτουργήσει με ένα πολύ μικρότερο πλήρωμα, σε ένα λιγότερο αγχωτικό περιβάλλον, σε σχέση με τα ανταγωνιστικά εστιατόρια, παρέχοντας μισθούς άνω του μέσου όρου», αναφέρει η κα. Harding.

Μελλοντικά σχέδια

Η εταιρεία ελπίζει ότι το «CaliExpress by Flippy» θα ερμηνεύσει την επόμενη γενιά επιχειρηματιών που ασχολούνται με την Τεχνητή Νοημοσύνη στην κουζίνα και την αυτοματοποίηση. Παράλληλα, στα σχέδιά της είναι να προσκαλεί σχολεία και εκπαιδευτικές ομάδες και να τις ξεναγεί στο πρωτοποριακό εστιατόριο, στο οποίο μάλιστα θα εκθέτει και ρομποτικά χέρια από αποσυρμένες μονάδες Flippy που θα «χορεύουν», πειραματικά αντικείμενα, 3D φωτογραφίες κ.ά. Ένα είναι σίγουρο, βρισκόμαστε στην ανατολή μιας νέας εποχής, στην οποία το AI θα πρωταγωνιστεί. ■

👉 Στο «CaliExpress by Flippy» τόσο το ψήσιμο όσο και το τηγάνισμα γίνονται πλήρως αυτοματοποιημένα με τη βοήθεια προηγμένης Τεχνητής Νοημοσύνης και ρομποτικής. 👉



Η FOOD EXPO 2024 ξεπέρασε τον εαυτό της!

Το success story της FOOD EXPO 2024 αντανakλά τη δυναμική του F&B κλάδου, αποδεικνύοντας ότι η έκθεση διαμορφώνει το πιο κατάλληλο επιχειρηματικό πλαίσιο για επενδύσεις και αναδεικνύει τις τάσεις και τις καινοτομίες του αύριο.

Οι 34.931 επαγγελματίες της Οργανωμένης Λιανικής, του Χονδρεμπορίου, των Ξενοδοχείων και της Μαζικής Εστίασης από την Ελλάδα και από άλλες χώρες που επισκέφτηκαν φέτος την έκθεση FOOD EXPO ανακάλυψαν από κοντά πάνω από 50.000 ανώτερης ποιότητας και διατροφικής αξίας τρόφιμα και ποτά από 1.300 εκθέτες, πραγματοποίησαν ουσιαστικές συναντήσεις με τους εκπροσώπους τους και έκλεισαν σπουδαία deals. Επιπλέον, η παρουσία 2.500 Διεθνών αγοραστών, καθώς και 1.000 hosted buyers από 80 χώρες από όλο τον κόσμο, οι οποίοι πραγματοποίησαν περισσότερα από 15.000 b2b meetings με τους εκθέτες, διαμόρφωσε ακόμα πιο κατάλληλες συνθήκες για

την ανάπτυξη της εξωστρέφειας των ελληνικών επιχειρήσεων που συμμετείχαν ως εκθέτες. Στο ίδιο μήκος, περισσότερες από 600 επιχειρήσεις από κάθε γωνιά της Ελλάδος, που έδωσαν το «παρών» μέσα από τις οργανωμένες συμμετοχές 13 Περιφερειών, 14 Επιμελητηρίων και 3 Δήμων, έκλειψαν τις εντυπώσεις με τα μοναδικής ποιότητας και γαστρονομικής υπεροχής παραδοσιακά προϊόντα. Κάνοντας έναν πρώτο απολογισμό της συμμετοχής τους στη FOOD EXPO 2024, οι εκθέτες εξέφρασαν τον ενθουσιασμό τους για το επίπεδο της φετινής διοργάνωσης και την ποιότητα του επισκεπτικού κοινού, ενώ μέσα από δηλώσεις τους προανήγγειλαν ήδη τη συμμετοχή τους και στην επόμενη, που θα διεξαχθεί 08 έως 10 Μαρτίου 2025.



1.300
Έλληνες
& ξένοι Εκθέτες

50.000m²
Εκθεσιακή
επιφάνεια

34.931
Έλληνες &
ξένοι επισκέπτες

2.500
Διεθνείς
αγοραστές





Παράλληλες εκδηλώσεις

Όπως κάθε διοργάνωση της FOOD EXPO, έτσι και η φετινή, φιλοξένησε πολλά και σημαντικά special events με μια ευρεία θεματολογία, η οποία ανέδειξε όλα τα καίρια ζητήματα του κλάδου Τροφίμων και Ποτών.



Ελληνικά προϊόντα στο «Mezé Project»

Με θεματικό τίτλο «Mezé Project», τα live cooking shows της φετινής FOOD EXPO, που πραγματοποιήθηκαν και τις τρεις ημέρες στο stage του Hall 1, κέρδισαν το ενδιαφέρον του κοινού, αλλά και τις γευστικές εντυπώσεις. Οι επισκέπτες της έκθεσης είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν έμπειρους και καταξιωμένους chefs, οι οποίοι εστίασαν στη δημιουργία προτάσεων για

μεζέδες με βάση τα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας ελληνικά τρόφιμα και ποτά, ενώ παράλληλα, έδειξαν πρωτότυπους τρόπους αξιοποίησης εκλεκτών 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.

Workshops για εξελίξεις και τάσεις στον F&B κλάδο



Κατά τη διάρκεια του τριημέρου της έκθεσης οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ένα πλούσιο πρόγραμμα στο stage του Workshops & Seminars. Έμπειρα στελέχη της αγοράς, αλλά και εκπρόσωποι κλαδικών φορέων πραγματοποίησαν σημαντικές ομιλίες, ενδιαφέρουσες ημερίδες και παρουσιάσεις πετυχημένων case studies, ενημερώνοντας τους επαγγελματίες του κλάδου, για όλες τις εξελίξεις, τα καίρια ζητήματα και τις νέες τάσεις στον κόσμο του F&B.



Προϊόντα κρέατος στο επίκεντρο του «MEAT LAB»

Στο πρόγραμμα της Κυριακής ξεχώρισε η ημερίδα «Τα προϊόντα κρέατος ως διατροφική επιλογή, εντός και εκτός Ελλάδας» με συντονιστή τον Γ. Οικονόμου και τη διεξαγωγή δύο πάνελ με μεγάλο ενδιαφέρον, που ανέλυσαν τα εξής θέματα: «Τα προϊόντα με βάση το κρέας στην αντίληψη του καταναλωτή» και «Πόσο εφικτές είναι οι ελληνικές εξαγωγές παρασκευασμάτων κρέατος».



oenotelia

Εκλεκτοί οίνοι και μοναδικά αποστάγματα

Με περισσότερα από 2.000 κρασιά και αποστάγματα, και με την παρουσία εκατοντάδων Ελλήνων οινοπαραγωγών, η έκθεση αποτέλεσε την κορυφαία συνάντηση του οινικού κλάδου, συγκεντρώνοντας το ενδιαφέρον των σημαντικότερων wine buyers παγκοσμίως. Χιλιάδες επαγγελματίες του κρασιού, της εστίασης, του τουρισμού και της θιανικής από Ελλάδα και εξωτερικό βρέθηκαν για ακόμα μία φορά στην OENOTELIA, όπου συνάντησαν κορυφαίους οινοπαραγωγούς, αποσταγματοποιούς και συνομίλησαν με εισαγωγείς / διανομείς οίνων. Παράλληλα, στην έκθεση παρουσιάστηκαν όλες οι νέες τάσεις – τεχνολογικές καινοτομίες στο χώρο της οινοποίησης, ενώ, επίσης, οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να πραγματοποιήσουν γευστικές δοκιμές στην Πλατεία Γευσιγνωσίας.

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

ΦΑΡΜΑ



ΧΑΡΤΑΚΗ



Μπριζολάκι χοιρινό χωρίς κόκκαλο



What's trending in Food Expo

Καινοτομία στην παραγωγή, πρωτότυπες ιδέες και διεθνείς καταναλωτικές τάσεις πρωταγωνίστησαν και φέτος στην έκθεση- θεσμό για τα Τρόφιμα και Ποτά. Είδαμε, φωτογραφίσαμε και παρουσιάζουμε τα πιο ισχυρά food trends της φετινής διοργάνωσης.



Είναι εξαιρετικά δύσκολο να καταγράψει κανείς σε λίγες σελίδες τον προϊόντικό πλούτο της Food Expo, η οποία και φέτος είχε να παρουσιάσει δεκάδες χιλιάδες προϊόντα από κάθε γωνιά της γης. Αυτό που μπορούμε ωστόσο να καταγράψουμε με ασφάλεια είναι οι τάσεις που είδαμε σε κάθε προϊόντική κατηγορία.

Παράδοση

Οι παραδοσιακές κουζίνες εμπνέουν τις εταιρείες να προτείνουν καταρχάς το προφανές: προπαρασκευασμένα φαγητά με ελάχιστη έως καθόλου προετοιμασία. Ειδικά στην τελευταία κατηγορία, είδαμε και πολύ εξειδικευμένες συνταγές, που απαιτούν κόπο και γνώση για να γίνουν (όπως τα Vareniki Dumplings και τα Pelmeni Dumplings από την Αφοί Κεσίδη). Στην ίδια τάση συγκαταλέγονται και άλλα προϊόντα που εξασφαλίζουν γεύση παράδοσης χωρίς κόπο (βλ. σειρά σαλτσών Cook at Home, Provil).

Εναλλακτικές πηγές πρωτεΐνης

Η διεθνής διατροφική κρίση παραμένει ένας ορατός κίνδυνος για το μέλλον και στο πλαίσιο αυτό τα τελευταία χρόνια ενισχύεται



1. Έτοιμα πλάτο τυριών, "Platw" της Provence Deli. 2. Καταικίσιοι κορμοί gourmet με "Βότανα", "Παπάγια" και "Μέλι" και γραβιέρες σε 4 γεύσεις, όλα της Οικογένειας Αλιφιεράκη. 3. Προβρασμένα σαλιγκάρια και προϊόντα σαλιγκαριού όπως μπιφτέκι, πένες, πιτάκια, σαγανάκι και φιλετάκια από τα Σαλιγκάρια Θράκης. 4. Σειρά Gluten Free Organic της HELIOS, Ριγατόνι από κίτρινη φακή και κολλοκύθα, Πέννες από καστανό ρύζι και κουνουπίδι, Στριφτόρια από κόκκινη φακή και παντζάρι.

η αξιοποίηση και άλλων -φυτικών κυρίως- πηγών πρωτεΐνης, με πολλές εταιρείες να προτείνουν αντίστοιχες λύσεις. (βλ. Σαλιγκάρια Θράκης). Στην ίδια λογική, τα μανιτάρια συνεχίζουν να θεωρούνται από τις κορυφαίες εναλλακτικές, τάση που ευνοεί αντίστοιχες επενδύσεις (όπως η μονάδα παραγωγής λευκών μανιταριών στο Κιλκίς από τα «Μανιτάρια Κεχαγιά»).

Ready to Serve

Εύκολα, πρωτότυπα, ιδανικά για τον χώρο της εστίασης, τα συγκεκριμένα προϊόντα δίνουν λύση κυρίως στον επαγγελματία εστιατόρο ή ξενοδόχο που θέλει να ελαχιστοποιήσει κόπο και χρόνο σερβιρίσματος ή να χρησιμοποιήσει έτοιμες λύσεις σε άλλες παρασκευές (βλ. Plató τυριών της Provence Deli και αλμυρά crumble της Magna Carta).

Healthy – Organic – Gluten Free

Διαχρονικά δημοφιλή, τα προϊόντα που προάγουν την υγεία συνεχίζουν να εξελίσσονται. Χωρίς ζάχαρη, με μικρότερη περιεκτικότητα σε αλάτι, ενισχυμένα με βιταμίνες, σίδηρο και ιχνοστοιχεία ή συνδυάζοντας super foods στο συνταγολόγιό τους, έχουν κάτι να πουν. (Χαρακτηριστικά παραδείγματα, η σειρά ζυμαρικών HELIOS "Gluten Free- Organic" -προς το παρόν διαθέσιμη μόνο στη θιανική, η σειρά ρυζιών Ευτομία "της θρέψης" από την EURICOM HELLAS, οι μαρμελάδες με βιταμίνες EVLOGIA κ.ά.).

Vegan και plant based

Τα προϊόντα αυτά δίνουν γεύση ή αντικαθιστούν ζωικά τρόφιμα και είναι κατάλληλα για κατανάλωση και από τους vegans. Είδαμε πολλά, ενδεικτικά αναφέρουμε τη σειρά των vegan condiments της 3Π, τη σειρά Green Line της Condito, τη Μαγιονάτα (μαγιονέζα με ταχίνι χωρίς αυγό) της Kalamata Papadimitriou, αλλά και το vegan τυρί της Ελληνικής Κουζίνας).

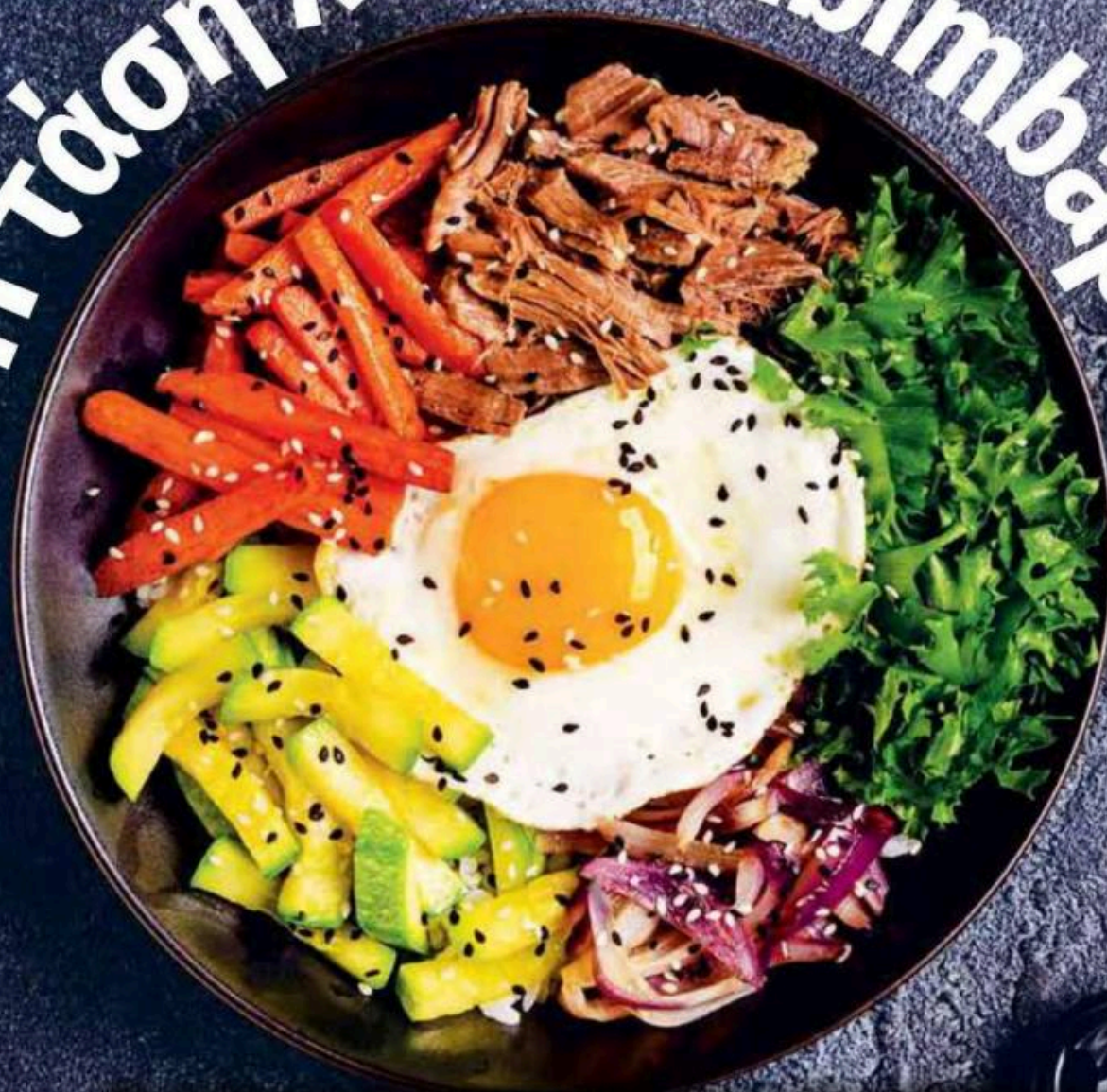
Καινοτομία – διαφοροποίηση

Η καινοτομία επίσης πρωταγωνίστησε στη Food Expo, ενώ εντυπωσιακά ήταν τόσο τα διαφοροποιημένα προϊόντα (π.χ. γραβιέρες οικογένειας Αλιφιεράκη) όσο και εκείνα που σχεδιάστηκαν ώστε να είναι μοναδικά στην κατηγορία τους (π.χ. τραγανές Kalamata Baked Olives και Γλυκοπατάτες της Farm Frites).

5. Τηγαντά μπαστούνια γλυκοπατάτας από τη Farm Frites. 6. Η σειρά vegan sauces της 3Π. 7. Vegan Mayo της σειρά Green Line από την Condito. 8. Οι σάλτσες Cook at Home της Provil, εμπνευσμένες από παραδοσιακές συνταγές της ελληνικής κουζίνας. 9. Νηστίσιμα τυριά με γεύσεις φέτας και γκούντα, από τη σειρά PLANTeatgr της "Ελληνικής Κουζίνας". 10. Αλμυρά crumble σε διάφορες γεύσεις όπως θυμάρι - Μέλι, Παντζάρι - Σουσάμι, αλλά και Τρούφα - Βαλσάμικο, από την εταιρεία Magna Carta. 11. Pelmeni και Vareniky με Πατάτα, Μυζήθρα και Κιμά και για foodservice από την Αφοί Κεσίδη ΟΕ.



Η τάση λέει... bibimbap!



Η κορεάτικη κουζίνα κερδίζει όλο και περισσότερο έδαφος, αποτελώντας μία από τις πιο ανερχόμενες γαστρονομικές τάσεις παγκοσμίως, με πιάτα όπως το kimchi, το bulgogi και το bibimbap να αποκτούν διεθνή αναγνώριση, με το τελευταίο μάλιστα να... κερδίζει το 2023 το κοινό της Google!

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

Από τη μουσική έως τον κινηματογράφο και από τη μόδα έως την γαστρονομία, η νοτιοκορεάτικη κουλτούρα τα τελευταία χρόνια αφήνει παντού έντονα το στίγμα της και αποκτά φανατικό κοινό, το οποίο ανήκει κατά κύριο λόγο στη «γενιά Z». Ο λόγος, για εκείνους που γεννήθηκαν κατά τη διάρκεια των τελευταίων δεκαετιών του 20ού αιώνα και των πρώτων του 21ου αιώνα και δείχνουν να ενδιαφέρονται περισσότερο για την εξερεύνηση διαφορετικών πολιτισμών και τρόπων ζωής. Πρόκειται για την ίδια γενιά, που «παίζει στα δάχτυλα» την τεχνολογία και διαμορφώνει τα trends,

μέσα από τις διάφορες πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης. Μεταξύ άλλων, το τελευταίο διάστημα οι... zoomers κατάφεραν να αναδείξουν σε παγκόσμιο φαινόμενο τον κορεάτικο πολιτισμό, συμπεριλαμβανομένης, φυσικά και της κουζίνας του. Έπομένως μόνο εντύπωση δεν προκαλεί το γεγονός πως η πιο δημοφιλής συνταγή που αναζήτησαν οι χρήστες του διαδικτύου στο Google το 2023 ήταν το κορεάτικο «bibimbap».

Μύθοι, θρύλοι και... «ανάμεικτο ρύζι»

Η λέξη «bibimbap» σημαίνει κυριολεκτικά «ανακατεμένο ρύζι»

και το πιάτο χρονολογείται αιώνες πίσω. Ορισμένοι πιστεύουν ότι το όνομα προκύπτει από το «goldongban», που προέρχεται από γραπτούς κινεζικούς χαρακτήρες (goldong σημαίνει αναμειγνύω, όπως και το bibim στα κορεατικά). Στην Κορέα το «goldongban» ήταν συνδεδεμένο με την παραμονή της νέας σελήνης. Σύμφωνα με το... τελετουργικό, οι άνθρωποι καλούνταν να καθαρίσουν τα ντουλάπια τους στο τέλος του έτους για να υποδεχτούν το επόμενο. Έτσι, γέμιζαν ένα μπολ με ρύζι, μέσα στο οποίο πρόσθεταν ό,τι άλλο είχε απομείνει, ανακάτευν τα υλικά και το κατανάλωναν. Μία άλλη θεωρία συνδέει το πιάτο με τελετές αφιερωμένες στους προγόνους (jesa). Οι συγγενείς ετοίμαζαν πολλή, διαφορετικά εδέσματα, αποτίνοντας φόρο τιμής στα πνεύματα και όσα υλικά περίσσευαν μετατρέπονταν σε «bibimbap». Άλλοι λένε ότι είναι συνυφασμένο με τους αγρότες, για τους οποίους, κατά τη διάρκεια της γεωργικής περιόδου, ήταν πιο εύκολο να φτιάξουν μεγάλες ποσότητες φαγητού, εκμεταλλευόμενοι τα υπολείμματα των τροφίμων, ενώ υπάρχει και η εκδοχή, που λέει ότι πρόκειται για ένα πιάτο που απολάμβανε στο παλάτι ο βασιλιάς!

Παραλλαγές για όλους

Το «bibimbap» δεν έχει έναν εφευρέτη, έναν τόπο προέλευσης και μια οριστική εκδοχή. Πρόκειται για ένα πιάτο το οποίο απευθύνεται σε όλους και πιθανόν σήμερα υπάρχουν τόσα διαφορετικά «bibimbap» όσα και οι μάγειρες που το παρασκευάζουν. Στην basic εκδοχή του αποτελείται από κοντόκοκκο λευκό ρύζι, πηλασμένο από μία πολύχρωμη πανδαισία λαχανικών ζουλιέν (καρότο, αγγούρι, κολλοκυθάκι, ραπανάκι, μανιτάρια, σπανάκι κ.ά.), τα οποία αλλιάζουν ανάλογα την εποχή. Στο μπολ βρίσκει κανείς και κρέας, συνήθως μοσχάρι ταρτάρ, φέτες χοιρινού ή ακόμα και κοτόπουλο, ενώ υπάρχει και η εκδοχή hoedeorbar με ωμά θαλασσινά. Στο πιάτο προστίθεται μία κουταλιά από gochujang (πάστα τσίλι), dwenjjang (πάστα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση) ή ganjang (σάλτσα σόγιας), ενώ στην κορυφή όλων των συστατικών τοποθετείται το αβγό.

Η ιδέα του obangsaek

Εκτός από την πληθώρα των γεύσεων, των αρωμάτων και των υφών του, το «bibimbap» ενσωματώνει τις 5 γεύσεις που δημιουργούν ισορροπία σε ένα γεύμα (αλημυρή, γλυκιά, καυτερή, ξινή, πικρή), καθώς και την ιδέα του obangsaek. Η τελευταία περιλαμβάνει τα 5 αντιπροσωπευτικά χρώματα της κορεατικής κουζίνας: κόκκινο, πράσινο ή μπλε, κίτρινο, λευκό και μαύρο. Αυτά υποδηλώνουν αντίστοιχα τα στοιχεία φωτιά, ξύλο, γη, μέταλλο και νερό και τις θέσεις του ορίζοντα (νότος, ανατολή, κέντρο, δύση και βορράς). Λέγεται, επίσης, ότι αντιστοιχούν στα 5 κύρια όργανα: καρδιά, συκώτι, στομάχι, πνεύμονες και νεφρά. Το «bibimbap», λοιπόν, δεν είναι απλώς ένα πιάτο, αλλά ένα κομμάτι της κορεατικής κουζίνας που έχει κερδίσει επάξια την θέση του στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη, χάρη στην πλούσια ποικιλία των υλικών του, τη μοναδική του εμφάνιση και την ιστορία του. ■



ΓΙΑ 5 ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος εκτέλεσης:

1 ώρα και 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

- ▶ ½ κιλό μοσχάρι σε φέτες
- ▶ 1 κ.γ σάλτσα σόγιας
- ▶ 1 κ.γ σπασμέλαιο
- ▶ 1 κ.γ ζάχαρη
- ▶ 8 σκελίδες σκόρδο
- ▶ ½ κ.γ αλεσμένο μαύρο πιπέρι
- ▶ 500 γρ. βλαστοί σόγιας
- ▶ 7 κ.σ φυτικό λάδι
- ▶ 3 ½ κ.γ αλάτι
- ▶ 500 γρ. σπανάκι
- ▶ 10 μανιτάρια shiitake ή άλλα μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- ▶ 2 μεσαία κολλοκυθάρια, κομμένα ζουλιέν
- ▶ 2 μέτρια καρότα,

κομμένα σε φέτες

- ▶ 1 κιλό μαγειρεμένο ρύζι (για το σερβίρισμα)
- ▶ 5 αυγά τηγαντά (για το σερβίρισμα)

Για την πάστα τσίλι (gochujang)

- ▶ 4 κ.σ πάστα τσίλι gochujang
- ▶ 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- ▶ 2 κ.σ καβουρδισμένο σπασμέλαιο
- ▶ 1 κ.σ σάλτσα σόγιας
- ▶ 2 κ.σ ζάχαρη ή κορεατικό σιρόπι βύνης
- ▶ 2 κ.σ καβουρδισμένο σουσάμι (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε το κρέας σε μαρινάδα που περιέχει σάλτσα σόγιας, σπασμέλαιο, ζάχαρη, 3 σκελίδες σκόρδο και μαύρο πιπέρι. Βάζουμε 120 ml νερό να πάρει βράση, προσθέτουμε τους βλαστούς σόγιας και σιγοβράζουμε για 10'. Στραγγίζουμε, κρατώντας το ζεστό νερό για μπηλνσάριασμα. Ζεσταίνουμε 1 κ.σ λάδι σε ένα τηγάνι, προσθέτουμε μία ψιλοκομμένη σκελίδα σκόρδου και τους βλαστούς. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε ½ κ.γ αλάτι, ανακατεύουμε και μεταφέρουμε σε μπολ. Μπηλνσάρουμε το σπανάκι στο ζεστό νερό που κρατήσαμε. Ξεπλένουμε αμέσως με κρύο νερό και το αφήνουμε να στραγγίξει. Ζεσταίνουμε σε τηγάνι 1 κ.σ λάδι και σοτάρουμε 1 σκελίδα σκόρδου και το σπανάκι. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε ½ κ.γλ. αλάτι, ανακατεύουμε και μεταφέρουμε

σε μπολ. Στο ίδιο τηγάνι ζεσταίνουμε 1 κ.σ λάδι, ψιλοκόβουμε 1 σκελίδα σκόρδο και προσθέτουμε τα μανιτάρια. Τηγανίζουμε για 2-3', προσθέτουμε ½ κ.γλ. αλάτι, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Σοτάρουμε 1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη σε 1 κ.σ. λάδι, προσθέτουμε τα κολλοκυθάρια και τηγανίζουμε για 3'. Αποσύρουμε από τη φωτιά, αλατίζουμε με 1/2 κ.γλ. αλάτι και ανακατεύουμε. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για τα καρότα. Σοτάρουμε το μοσχάρι στο τηγάνι για 5-7'. Βάζουμε όλα τα υλικά για την πάστα τσίλι σε ένα μπολ και ανακατεύουμε. Μοιράζουμε το ρύζι σε 5 μπολ. Τοποθετούμε τα λαχανικά και το κρέας πάνω από το ρύζι κατά χρώμα. Προσθέτουμε τηγανητό αυγό και σερβίρουμε αμέσως μαζί με την πάστα τσίλι ή με σπασμέλαιο και σάλτσα σόγιας, αν το προτιμάτε λιγότερο πικάντικο.



FORUM
TOTAL SOLUTIONS
ONE COMPANY. MANY POSSIBILITIES.

Ο ΝΕΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ FORUM ΜΕ ΟΛΙΣΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΚΘΕΤΕΣ!

Όπως γνωρίζει η αγορά, στο DNA της FORUM είναι γραμμένη η "γενετική" προδιάθεση για διαρκή πρωτοπορία. Έτσι, με το ξεκίνημα του 2024, η εταιρεία επηλούτισε το portfolio των υπηρεσιών της με ένα νέο τομέα, μοναδικό στην Ελλάδα. Στόχος του FORUM TOTAL SOLUTIONS είναι να προσφέρει αποτελεσματική καθοδήγηση, μαζί με εξειδικευμένες και value for money λύσεις που θα εξασφαλίσουν την επιτυχημένη συμμετοχή κάθε μεγέθους και εμβέλειας εταιρείας σε μία εμπορική έκθεση. Πέρα από το ολιστικό εκθεσιακό service, τα καταρτισμένα στελέχη του νέου τομέα αναλαμβάνουν να προτείνουν ένα σύνολο υπηρεσιών, τεχνικών λύσεων και εξοπλισμού για οποιαδήποτε άλλη επιχειρησιακή ανάγκη που αφορά τις εταιρικές εκδηλώσεις των πελατών της. Τα 35 χρόνια ηγετικής παρουσίας της FORUM SA στην εκθεσιακή βιομηχανία -με μερικές από τις σημαντικότερες εκθέσεις της Ν/Α Ευρώπης στο χαρτοφυλάκιο της- εγγυώνται απόλυτη επιτυχία και για το νεοσύστατο τομέα της.

Κατασκευές περιπτέρων

Σε πρώτη προτεραιότητα βρίσκονται οι value for money, αισθητικά άρτιες λύσεις που θα αναδείξουν με τον καλύτερο τρόπο τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας, καθώς επίσης και το brand της εταιρείας σας. Οι προτάσεις κατασκευής των εκθεσιακών περιπτέρων, ανάμεσα στις οποίες μπορείτε να επιλέξετε, περιλαμβάνουν μοντέρνο εξοπλισμό και επίπλωση, θέσεις προβολής -φωτιζόμενες και μη- αλλά και φωτισμό.

Τεχνικές Υπηρεσίες

Τα έμπειρα στελέχη του τομέα FTS είναι σε θέση να σας παράσχουν πλήρεις τεχνικές λύσεις, οπτικοακουστικό & ηλεκτρολογικό εξοπλισμό καθώς και ευρεία γκάμα λύσεων επίπλωσης, υπηρεσίες καθαριότητας και ασφάλειας, catering και promotion για το εκθεσιακό περίπτερό σας. Παράλληλα, ένα έμπειρο δίκτυο συνεργατών αναλαμβάνει για εσάς την εκτύπωση και εφαρμογή των εικαστικών του περιπτέρου σας.

Οργάνωση Events

Ο λεπτομερής σχεδιασμός και η δημιουργική υλοποίηση κάθε εταιρικής εκδήλωσης εναποτίθενται στα πιο έμπειρα χέρια. Από κλαδικές εκθέσεις έως εταιρικά events με business agenda -και με πιστή τήρηση των συμφωνημένων χρονοδιαγραμμάτων- το επόμενο σας Team Building, Press Conference, Annual Meeting, Product Launch, Workshop θα υλοποιηθεί στην άριστη εκδοχή του!

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



NEW PRODUCTS



Κεμπανάκια Φλώρινας

Η Megas Yeeros παρουσιάζει το απόλυτο λαχταριστό έδεσμα με την πλούσια γεύση, την απαλή υφή και την μοναδική αρωματική του ποικιλία που θα σας ταξιδέψει στην παραδοσιακή κουζίνα της Φλώρινας. Τα νέα Κεμπανάκια Φλώρινας επιτρέπουν στον επαγγελματία να δημιουργήσει απολαυστικές προτάσεις σύμφωνα με τις ανάγκες και το προφίλ του καταστήματος του... ως κύριο πιάτο, ως ορεκτικά, σε πιτάκια - ψωμάκι ή ακόμα και ως επιλογή σε μια ποικιλία από εδέσματα. Αυτή η ευελιξία καθιστά τα Κεμπανάκια Φλώρινας ιδανικά για την αναβάθμιση κάθε μενού που έχει ανάγκη από μια παραδοσιακή απολαυστική πρόταση, μια gourmet επιλογή ή ακόμα και μια μοντέρνα street food λύση.

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

Ηλιέλαιο

Το 100% ηλιέλαιο υψηλού ελαιικού οξέος «Gold 10» είναι ένα φυσικό προϊόν, το οποίο αποτελεί την ιδανική επιλογή για νόστιμο και υγιεινό τηγάνισμα, καθώς προσφέρει πληθώρα πλεονεκτημάτων. Χαρακτηρίζεται από μεγάλη διάρκεια ζωής (72 ώρες τηγανίσματος), μεγάλη αντοχή σε υψηλή θερμοκρασία (240°C) και δεν αφρίζει κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Εξασφαλίστε οικονομία χρημάτων και εξαιρετικό τελικό αποτέλεσμα.

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



Dressings & sauces

Οι εξειδικευμένες γνώσεις, η πολυετής εμπειρία και η αδιάκοπη έρευνα για εξέλιξη της εταιρείας Piccanta Dressings & Sauces είναι τα στοιχεία που την διακρίνουν από το 1975 στην αγορά της μαζικής εστίασης... Η επιτυχημένη αυτή πορεία, ώθησε την εταιρεία στην προσθήκη νέων κωδικών στην κατηγορία Squeeze Sauces Piccanta 500g! Πρόκειται για τις εξής



τρεις άκρως ενδιαφέρουσες γεύσεις: Pesto Mayo, Truffle Mayo και Μουστάρδα με Μέλι.

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

Πλυντήριο πιάτων - ποτηριών

Η εταιρεία «Linevitaki Ice» παρουσιάζει τη σειρά επαγγελματικών πλυντηρίων πιάτων και ποτηριών Comenda από την Ιταλία. Τα πλυντήρια πιάτων - ποτηριών Comenda ξεχωρίζουν για την υπεροχή και την



αξιοπιστία τους, με την εταιρεία να διαθέτει πάνω από 60 χρόνια εμπειρίας στην κατασκευή και την εξέλιξη των συστημάτων πλύσης.

SCOTSMAN -
LINEVITAKI ICE -
ΕΥΘΥΜΙΟΥ Σ. & Ε. Α.Ε.,
Τηλ: 21 0561 0711,
www.linevitaki-ice.gr

Ψυγείο θάλαμος Dry Age

Η INOMAK Refrigerators λανσάρει το νέο Ψυγείο Θάλαμο Dry Age στην Κατηγορία Ωρίμανσης Κρέατος, σχεδιασμένο για να δημιουργεί τη σωστή θερμοκρασία, υγρασία και ροή αέρα για τη διαδικασία της ξηρής ωρίμανσης! Με ειδικά σχεδιασμένο θερμοστάτη, ενσωματωμένο Wifi ως στάνταρντ και νέο look, διατίθεται σε Inox, Μαύρο και οποιοδήποτε χρώμα επιλογής σας από RAL παλέτα!

INOMAK REFRIGERATORS,
Τηλ: 210 6624224, www.inomak.com





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

NEW PRODUCTS



Ατομικό ψωμάκι σε 2 version

Η Select παρουσιάζει το 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 Brioche, μια ενισχυμένη συνταγή brioche με εξαιρετικά αρώματα και επίγευση και Jackson Ολικής Αλέσεως με χαρούφι, ιδανικό για light sandwiches. Τα προϊόντα είναι άμεσα διαθέσιμα.

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



Φίλτρο λαδιού

Φίλτρο λαδιού από τη «North Catering Equipment» με πατενταρισμένο (patent) σύστημα φιλτραρίσματος αμερικάνικης τεχνολογίας για εξοικονόμηση λειτουργικού κόστους έως και 50%. Το ειδικό φίλτρο ενεργού άνθρακα ελκύει σαν μαγνήτης οργανικές ενώσεις, ανεπιθύμητες οσμές και γεύσεις από το λάδι. Έτσι με καθημερινό φιλτράρισμα, η ζωή του λαδιού μπορεί να παραταθεί στο διπλάσιο και παραπάνω, διατηρώντας σταθερή τη γεύση και την ποιότητα των προϊόντων. Το φίλτρο είναι βιοδιασπώμενο και φιλικό προς το περιβάλλον.

NORTH CATERING EQUIPMENT
ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.,
Τηλ.: +30 23410 41991-971, www.north.gr

Churros

Τα churros της AVIKO υπόσχονται απόλαυση σε κάθε μπουκιά. Πρόκειται για ένα ευέλικτο προϊόν που μπορεί να σερβιριστεί μόνο του και σαν συνοδευτικό σε γλυκιά ή αλμυρή μορφή, κερδίζοντας συνεχώς έδαφος στην ελληνική αγορά. Τα churros διαθέτουν γρήγορους χρόνους προετοιμασίας, είναι πάντα τραγανά και αφράτα, επιτρέπουν την εύκολη εξυπηρέτηση κατά τις ώρες αιχμής και αποτελούν μια απολαυστική προσθήκη σε οποιοδήποτε μενού.



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

Sauces

Η 3P δημιούργησε το Premium Tzatziki, μια μοναδική συνταγή με στραγγιστό ελληνικό γιαούρτι, φρέσκο αγγουράκι και σκόρδο. Για όσους θέλουν κάτι διαφορετικό στο σουβλάκι τους προτείνει την Pitta Sauce, με μουστάρδα, μέλι, λεμόνι και λεπτοκομμένο αγγουράκι, ενώ για τους λάτρεις των burgers την Golden Barbeque. Παράλληλα, η 3P λύνει τα χέρια του επαγγελματία με τη σειρά Saucákia, προσφέροντας ευκολία, πρακτικότητα και, φυσικά, απόλαυση!



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

Αυτόματος Πωλητής

Η Delivery Manager IKE καινοτομεί στον κλάδο της εστίασης με τον αυτόματο πωλητή Kiosk POS. Ο σύγχρονος και εύχρηστος εξοπλισμός επιτρέπει στους πελάτες να παραγγέλλουν μέσω οθόνης αφής και να πληρώνουν με κάρτα, χωρίς την ανάγκη εξυπηρέτησης από υπάλληλο. Επίσης, η ενσωμάτωση με εφαρμογές πιστότητας για Android και iOS για κινητά, επιτρέπει στους πελάτες να επωφεληθούν από ειδικές προσφορές.



DELIVERY MANAGER IKE, Τηλ: 211 7808668,
www.deliverymanager.gr

21 έως **24**
2025 **φεβ**
METROPOLITAN
EXPO



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
& ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται το μέλλον...

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

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

NÜRNBERG MESSE



DELIVERY BY DRONE!



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Φανταστείτε ένα μέλλον όπου το αγαπημένο σας γεύμα από το εστιατόριο της προτίμησής σας θα παραδίδεται ακριβώς στο κατώφλι σας, σε ελάχιστο χρόνο, όχι από κάποιον ντελιβερά με μηχανάκι ή ποδήλατο, αλλά από ένα drone... Αν και ακούγεται σαν σενάριο βγαλμένο από ταινία επιστημονικής φαντασίας, η πραγματικότητα είναι ότι η παράδοση φαγητού με drone έχει κιόλας απογειωθεί και σε κάποιες χώρες εφαρμόζεται ήδη με μεγάλη επιτυχία. Η συζήτηση γύρω από τις δυνατότητες και τις εφαρμογές των drones στην εστίαση δεν είναι καινούργια. Ήδη σε ορισμένες πολιτείες των ΗΠΑ, στη Μ. Βρετανία, στη Γερμανία, αλλά και στην Αυστραλία η ζήτηση για παράδοση από drone αυξάνεται σημαντικά, καθώς οι καταναλωτές τα προτιμούν για λόγους ταχύτητας και ανέπαφων συναλλαγών στην μεταcovid εποχή. Ένας ακόμη σοβαρός παράγοντας είναι η ανάγκη για βιωσιμότητα, αφού τα drones στο σύνολό τους είναι ηλεκτρικά με μηδενικούς ρύπους, ενώ ταυτόχρονα μειώνουν σημαντικά την κυκλοφορία στο έδαφος.

Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα χρήσης των drones για delivery είναι η αμερικανική εταιρεία Flytrex (flytrex.com) που δραστηριοποιείται προς το παρόν στα προάστια των μεγάλων αμερικανικών πόλεων. Η Flytrex χρησιμοποιεί μη επανδρωμένα εναέρια οχήματα και υπόσχεται παράδοση εντός 5 λεπτών, καλύπτοντας απόσταση περίπου 8 χλμ σε ευθεία γραμμή.

Στο κάτω μέρος του drone προσαρμόζεται ένα ειδικό θερμομονωτικό κουτί που εγγυάται ότι η παραγγελία θα παραδοθεί ακριβώς όπως συσκευάστηκε. Οι κινήσεις των drones ενορχηστρώνονται από έναν κεντρικό αλγόριθμο, που μέσω AI τηρεί προκαθορισμένες διαδρομές με χρόνους παράδοσης ακριβείς μέχρι και δύο δευτερόλεπτα!

Κατά τη διάρκεια της πτήσης τους τα drones παρακολουθούνται από ένα προηγμένο ραντάρ micro-doppler, το οποίο προσφέρει ακριβείς πληροφορίες της δραστηριότητάς τους υπό διάφορες συνθήκες. Μόλις η παραγγελία αποσταλεί, οι πελάτες παρακολουθούν την πρόοδο της παράδοσης σε πραγματικό χρόνο μέσω εφαρμογών για κινητά ή διαδικτυακών πλατφορμών. Φτάνοντας το drone στον προορισμό του το σύστημα στέλνει αυτόματα sms στον παραλήπτη για να βγει να παραλάβει στην αυλή ή την ταράτσα του. Το κουτί κατεβαίνει με ένα συρμάτινο μηχανισμό αθόρυβα και με ασφάλεια.

Τα drones χρησιμοποιούν αισθητήρες και κάμερες για να παρακολουθούν και να ρυθμίζουν τη θερμοκρασία των ευαίσθητων αγαθών καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παράδοσης, διασφαλίζοντας ότι γεύματα και τρόφιμα φτάνουν πιο φρέσκα. Έτσι, μπορούν επίσης να παραδώσουν με ασφάλεια από καφέδες και μιλκσέικς, έως είδη παντοπωλείου ακόμη και αυγά! Όπως όλα δείχνουν, τα drones φέρνουν επανάσταση στον κλάδο της φιλοξενίας. Εταιρείες σε όλο τον κόσμο αγκαλιάζουν αυτήν την τεχνολογία, πραγματοποιούν εκτεταμένες δοκιμές για ασφάλεια και αποτελεσματικότητα και σχεδιάζουν περαιτέρω επέκταση. Για να έχουμε και μια εικόνα των οικονομικών μεγεθών, η αυξανόμενη ζήτηση για υπηρεσίες παράδοσης τροφίμων με drone προβλέπεται να έχει σύνθετο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης μόνο στην Αμερική 47,5% μεταξύ 2023 και 2032 με τα έσοδα της αγοράς να φτάνουν στο απίστευτο νούμερο των 65 δισ δολαρίων! ■

👉 Οι κινήσεις των drones ενορχηστρώνονται από έναν αλγόριθμο, που μέσω AI τηρεί προκαθορισμένες διαδρομές με χρόνους παράδοσης ακριβείς μέχρι και δύο δευτερόλεπτα! 👉





*Ποιοτικές
δημιουργίες
κρέατος*



καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr

Ανώτερη ποιότητα που ξεχωρίζει!

Αναζητήστε στο ξυλάκι το λογότυπο **MEGA SOUVLAKI®** για να είστε σίγουροι, ότι απολαμβάνετε εκλεκτό, φρέσκο κρέας από επιλεγμένες φάρμες που μαρινάρεται με αγνά συστατικά από την ελληνική φύση, πλούσια σε αντιοξειδωτικές ιδιότητες.

MEGA
SOUVLAKI®
Χοιρινό



MEGA
SOUVLAKI®
Μοσχάρι γάλακτος



MEGA
SOUVLAKI®
Κοτόπουλο



...γιατί το επώνυμο είναι και ασφαιρής!



MEGAS YEEROS A.E. Λεωφ. Νάτο 100, 19300 Ασπρόπυργος

T: +30 210 558 4098 - F: +30 210 558 4099 | www.megasyeeros.gr - info@megasyeeros.gr