

# Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Μάρτιος - Απρίλιος 2014

Τεύχος 75

Το παγωτό είναι...  
υπόθεση Credin!

Μετά από 45 χρόνια πρωτοπορίας  
είμαστε υπερήφανοι τόσο για τα  
προϊόντα μας όσο και για τις σχέσεις  
εμπιστοσύνης με τους συνεργάτες μας.



Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

# Χειροποίητη Τυρόπιτα Βουτύρου από την APTIZAN



Μοναδική σειρά με Non Trans Λιπαρά APTIZAN



Τηλέφωνο παραγγελιών: 210 2589200

**APTIZAN**  
csm

# REX Korn



ΜΕ 4 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ  
4 ΒΥΝΕΣ & ΣΠΟΡΟΥΣ!

**REX KORN:** Το νέο μίγμα για παραγωγή πολύσπορων ψωμιών και αρτοσκευασμάτων πρωινού από σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι και καλαμπόκι, που θα σας καταπλήξει με την παραδοσιακή νοστιμιά του!





**drakoulakis**  
SHOP FITTINGS

TOUCH,  
FEEL,  
ENJOY!



**Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.**  
Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:

- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- οιλοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

**Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.**



# DIFFER

## Technology & Design



### ΜΕΛΕΤΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ

Η εταιρία Differ, εδώ και 31 χρόνια (από το 1983), ειδικεύεται στο σχεδιασμό και την κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, ξενοδοχεία, gelateries, cafe-bars. Το πάθος και το μεράκι για το αντικείμενό μας, σε συνδυασμό με την ποιότητα των υπηρεσιών και των προϊόντων μας (CE και ISO 9001), καθιέρωσαν την εταιρία Differ στο χώρο του σχεδιασμού και της κατασκευής πρότυπων εξοπλισμών, με αποτέλεσμα να παίζει σήμερα πρωταγωνιστικό ρόλο στο χώρο του εξοπλισμού καταστημάτων.



τηλ. 2392 0 91577 / fax: 2392 0 91651 / [www.differ.gr](http://www.differ.gr) / e-mail: [info@differ.gr](mailto:info@differ.gr)

# {Περιεχόμενα}

## ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 Ρεπορτάζ αγοράς / 16 Fresh Pastry / 22 Η αγορά προτείνει / 30 Ο κλάδος κινείται

## ΘΕΜΑΤΑ

- 40 Άλλη μία χρονία επιτυχίας για την Sigep
- 42 Έρχεται η Europain 2014
- 50 Ένας αρτοποιός μιλάει «από καρδιάς»
- 55 Οι πολυφαινόλες στο marketing τροφίμων

## ΤΑΣΕΙΣ

- 44 Οι νέες τάσεις της αρτοποιίας

## ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

56 Κινόα: Ένα ξεχασμένο αλλά πολύ σημαντικό τρόφιμο

## ΤΕΧΝΙΚΑ

59 Σαφράν ή κρόκος Kozávns: ένα θεραπευτικό λειτουργικό μπαχαρικό

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 62 Νησιώτικο σιμιγδαλένιο ψωμί με κόκκινο κρασί / 64 Πολύτικο Τσουρέκι/
- 66 Φάβα με χταπόδι και καραμελωμένα κρεμμύδια / 67 Καβούρι με ταραμοσαλάτα



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ  
{Έωνός Επισήμως  
και Τεχνολογίας  
Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ  
{Τεχνολόγος  
Τροφίμων}



Γ. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗΣ  
{Τεχνολόγος Τροφίμων  
Ειδικός σε θέματα  
Αρτοποιίας - Ζαχ/κής}



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΟΝΗΣ  
{Τεχνικός Σύμβουλος  
Αρτοποιίας}



Δ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ  
{Αρτοποιός}  
X. ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ  
{Διαιτολόγος -  
Διατροφολόγος  
MSc στη Διατροφή  
του Ανθρώπου}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ  
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ  
{Ζαχαροπλάστης}



Μ. ΑΡΚΟΥΛΗΣ  
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



Χ. ΡΕΓΚΟΣ  
{Τεχνολόγος  
Τροφίμων Msc}



Γ. ΧΑΪΝΑΣ  
{Barista, Μάγειρας}  
Γ. ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗ  
{Έωνός Επισήμως και  
Τεχνολόγης Τροφίμων,  
Msc στη μελέτη και  
αξιοπόίηση φυσικών προϊόντων}

**Διεθνείς συνεργασίες:** Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιτρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE COMMUNICATION LTD. διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη δόξεις του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν καθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευση τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μπαναγμάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποι τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE COMMUNICATION LTD. P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.



ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΛΕΜΕ

1500

ΚΑΛΗΜΕΡΕΣ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ!

Πάνω από 1.500 συνεργάτες μας σε όλη την Ελλάδα υποδέχονται κάθε μέρα τους δικούς τους πελάτες με τις πιο γλυκές, τις πιο ζεστές και τις πιο νόστιμες καλημέρες!  
Και έτσι θα συνεχίσουμε...



# {Editorial}

Το τελευταίο διάστημα ήταν σίγουρα ανατρεπτικό και έφερε αρκετές εξελίξεις στον κλάδο της αρτοποιίας και της zαχαροπλαστικής, με πολύπλευρα αποτελέσματα. Όσοι οι νομοθεσίες διαφοροποιούνται, τόσο υπάρχουν υποστηρικτές αλλά και αντιδράσεις, όμως όπως και να έχει η εποχή που διανύουμε παρουσιάζει εξαιρετικό ενδιαφέρον και ευκαιρίες για ανάπτυξη, αρκεί να την αντιμετωπίσετε με αισιοδοξία και δημιουργία.

Από το ξεκίνημα ήδη της χρονιάς φαίνεται ότι το κομμάτι που χρήζει ιδιαίτερης προσοχής είναι οι νέες καταναλωτικές τάσεις του κλάδου που έχουν αρχίσει να κάνουν την εμφάνισή τους σε παγκόσμιο επίπεδο. Μικρότερα και γρήγορα σανακ είναι η επιταγή της εποχής, αφού η έλλειψη ελεύθερου χρόνου γίνεται ολοένα και πιο αισθητή, ενώ παράλληλα, οι καταναλωτές αρχίζουν να επιζητούν τα παραδοσιακά και φυσικά πριόντα ως μέρος μιας πιο υγιεινής διατροφής.

Επιπλέον, με την Πασχαλινή εορταστική περίοδο να είναι προ των πυλών, ήρθε η κατάλληλη στιγμή για να βάλετε τη δημιουργικότητά σας να δουλέψει, καθώς έχετε μία εξαιρετική ευκαιρία για να προβάλλετε την υψηλή ποιότητα και γεύση των μοναδικών πριόντων που προσφέρετε.

Στο τεύχος αυτό θα βρείτε τη νέα στήλη "Fresh Pastry", που είναι αποκλειστικά αφιερωμένη στην zαχαροπλαστική για να σας δώσει μία εικόνα του κλάδου με προϊόντα και συνταγές για να εναρμονιστείτε πλήρως με τις σημερινές καταναλωτικές απαιτήσεις. Θα έχετε, όπως πάντα, την ευκαιρία να γνωρίσετε πληθώρα νέων προϊόντων, να ενημερωθείτε για όλες τις εξελίξεις και τα τεχνικά ζητήματα του επαγγέλματος μέσω εξειδικευμένων άρθρων, αλλά και να πάρετε νέες ιδέες με τις συνταγές μας, ενώ μπορείτε να αποκτήσετε ένα σημαντικό προβάδισμα με το ρεπορτάζ αγοράς, που αυτή τη φορά φέρνει στα χέρια σας όλες τις καινοτομίες στον τομέα του παγωτού.

Με τα «εφόδια» που σας παρέχει το τεύχος αυτό του Αρτοποιού και σε συνδυασμό με την δική σας βαθιά εμπειρία και γνώση, είναι σίγουρο ότι θα καταφέρετε να κάνετε την έκπληξη χάρη στις πρωτότυπες δημιουργίες σας, συμβαδίζοντας πάντα με τις τελευταίες εξελίξεις του χώρου.

## από τον υπεύθυνο σύνταξης

### ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφιστρατουδάκη

### ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφιστρατουδάκης

### ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ιωάννης Τζαμτζής

### ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Μ. Αρκουλής, Α. Ασλανογλου,  
Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δασουτάκου,  
Ν. Ζαχαράκης, Θδ. Ιστορικός,  
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσανώνης,  
Χ. Μακραζάκη, Μ. Μαυριόπουλος,  
Δ. Μποσδίκος, Λ. Ψυλάκος,  
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Γ. Χαϊνάς,  
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

### ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτταρά

### ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτζη

### CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

### DTP

Αθανασία Βαθαρίνου

### ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

### ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζίας

### ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτζη

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημεροίων Εντύπων και Ραδιοτηλεοπτικών Μέσων Ενημέρωσης Ελλάδος.

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

<b>ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ</b>	<b>Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ</b> και η δουλειά του <small>Ημέρα - Αρχίσεις 2014</small> <small>Τελετή - Τελετή</small>
<b>SHAPE</b> ®	
<b>ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ</b> <b>ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ</b> <b>ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ</b>	Nίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217 Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€

# Βελτιωτικά & Μίγματα Αρτοποιίας



**VANHOFEN** ποιούσπορο - **MAISENA** καλαμποκιού - **PLATINA** Μπριός - **FROMENTA** Λευκό ποιούσπορο  
**CAMPA** Προζύμι σε σκόνη - **RYE FLOUR** Σίκαλη 997 & 1150 - **MAIS FLOUR 200** Καλαμπόκι - **FERLEN** Υγρό προζύμι  
**MAGIC** Βελτιωτικό - **FRIOPAN** Βελτιωτικό κατάψυξης



ANTZOULATOS A.E. | Τηλ.: 210 57 77 745 | Fax. 210 57 77 640 | email: info@antzoulatos.com | [www.antzoulatos.com](http://www.antzoulatos.com)



## {Ρεπορτάζ αγοράς}

### TSEPAS PACK ΑΕΒΕ

{Σκεύος από Διογκωμένη Πολυυτερίνη}

Ιδανικό για τη διατήρηση του παγωτού

Η εταιρεία TSEPAS PACK ΑΕΒΕ προσφέρει μία νέα λύση με σκεύοντα από διογκωμένη πολυυτερίνη, τα οποία παρέχουν άριστη θερμομόνωση και καθίστανται ιδανικά για την μεταφορά παγωτού.

Με χωρητικότητα 500, 750, 1000, 1500 gr. τα σκεύοντα αυτά διαθέτουν και εσωτερική θήκη PET, αλλά και μεμβράνη, ώστε να παραμένει αναλλοίωτο το προϊόν και να διατηρεί όλα τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά ανέπαφα. Διατίθενται σε κίβωτα των 50 τεμαχίων.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



### TSEPAS PACK ΑΕΒΕ

{Χρωματιστά Μπωλ Παγωτού}

Κεφάτες συσκευασίες παγωτού

Τα μοναδικά μπωλ παγωτού της TSEPAS PACK ΑΕΒΕ διατίθενται σε μοναδικά, ευχάριστα χρώματα με διάφανο καπάκι, για να ανατρέψουν τα δεδομένα στην συσκευασία παγωτού.

Διατίθενται σε διάφορα μεγέθη, χωρητικότητας 500, 750, 1250 gr. και είναι απολύτως κατάλληλα για την ασφαλή διακίνηση του παγωτού.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



**TSEPAS**  
ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ  
**Σ.Κ.**  
**Α.Ε.Β.Ε.**



Η εταιρεία TSEPAS PACK ΑΕΒΕ επεκτείνοντας την δραστηριότητά της, έχει μπει δυναμικά και στο χώρο παραγωγής προϊόντων injection. Η συλλογή μας αποτελείται από σφηνάκια έως μπωλ οικογενειακά τα οποία ξεχωρίζουν για την καθαρότητα του υλικού και τα πρωτοποριακά σχήματα.

Έδρα: Λ. Κατσώνη 187 • 135 62 Αγ. Ανάργυροι  
τηλ./fax: 2 10 2625.350 • 2 10 26 11.55 1 • 2 10 26 12.203  
www.tsepas.gr • e-mail: info@tsepaspak.gr

### METROPAK

**ΜΩΡΑΪΤΗΣ ΣΤΥΠΙΔΑΝΟΣ**

{OTELLA}

Καινοτομία για παγωτά και άλλες χρήσεις

Η METROPAK σε συνεργασία με την ELENKA σας προσφέρει μία σειρά από εκπληκτικά προϊόντα για παγωτά, frozen yogurt, zαχαροπλαστική αλλά και για την αρτοποιία, με κρεμώδη υφή, ιδανικά για χρήση ως VARIEGATO, επικαλύψεις, γεμίσεις κλπ.

Η απλή OTELLA αποτελεί μία γνήσια, υψηλής ποιότητας πραλίνα φουντουκιού με σοκολάτα(τύπου NUTELLA). Λίγο διαφορετική, η OTELLANOCCIOLA είναι υψηλής ποιότητας πραλίνα με Βραβευμένη γεύση φουντουκιού(τύπου BUENO). Από την άλλη μεριά η OTELLABIANCA, μία πραλίνα φουντουκιού με λευκή σοκολάτα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν βάση για άλλες γεύσεις όπως φιστίκι, αμύγδαλο, καφές, καραμέλα κλπ.

Η FANTA AGRUMELLA αποτελεί μία πολύ ξεχωριστή πρόταση, καθώς έχει γεύση λευκής σοκολάτας με γλυκό πορτοκάλι και άλλα εσπεριδοειδή.

Επιπλέον, η FANTA FRUTTA FRAGOLA είναι μία μοναδική σάλτσα με ολόκληρες φράουλες και η FANTAFRUTTADIBOSCO σάλτσα με ολόκληρη Φρούτα του Δάσους.

Και τέλος την περίφημη, μοναδική AMARENA IN GOVERNO, μια Σπεσιαλιτέ της ELENKA, που αποτελεί μία σάλτσα με ολόκληρα κομμάτια βύσσινου.

Όλα τα παραπάνω προϊόντα είναι σε μορφή πάστας και είναι θερμοσταθερά.

Παράλληλα η εταιρεία φέρνει στην ελληνική αγορά και σοκολάτες που παγώνουν (χρειάζονται μπεν-μαρή) με βασικές προτάσεις τη Σοκολάτα Υγείας (COPERTURA PANORMUS), τη Σοκολάτα Γάλακτος (COPERTURA CIOCCO-LATTE), τη Λευκή σοκολάτα (COPERTURA BIANCA) και μία μοναδική Παραδοσιακή Σοκολάτα Σικελίας (COPERTURA NERO MODICANA). Με βασικό άξονα τον συνεργάτη, η Metropak από την αρχή της λειτουργίας της έβαλε σε υψηλή προτεραιότητα την κάλυψη των αναγκών του.

Όλα τα προϊόντα της παρασκευάζονται με υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, οι οποίες ανανεώνονται και ελέγχονται ποιοτικά καθημερινώς. Όλα τα προϊόντα είναι πιστοποιημένα και ελεύθερα από (ΥΔΡΟΓΟΝΟΜΕΝΑ) trans λιπαρά.  
Α΄ ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

# technogel

## MIXCREMA 30-60



**ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ  
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ  
ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ**  
**ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ**  
**ΒΡΑΖΕΙ & ΠΑΓΩΝΕΙ:**

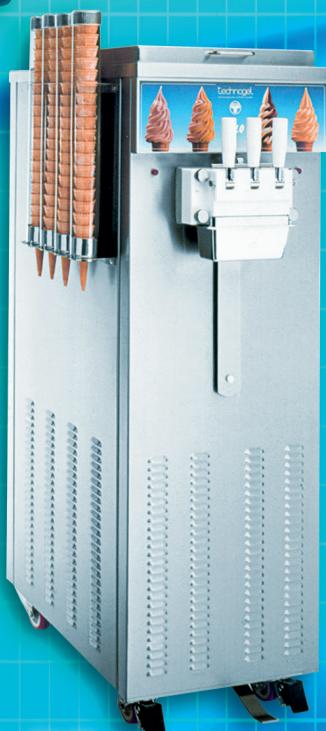
- Κρέμες • Παγωτό
- Σιρόπι • Γάλα
- Στρώνει σοκολάτα



## MIXGEL 30e-50e

### ΣΥΝΟΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Σύνθετες μηχανές σκληρού παγωτού Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά ευρωπαϊκά στάνταρ.  
**ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ & μαζί ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ**  
με παραγωγή 30 & 50 κιλά/ώρα



## SOFT IGLO

### ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ

Μηχανές για χωνάκι παγωτό Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά στάνταρ.

- Τριών γεύσεων
- Αερόψυκτες με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανα ώρα

## MANTEGEL 20-30 50-70



### ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Παγωτομηχανή εφοδιασμένη με μικροκομπιούτερ για παραγωγή **άριστης ποιότητας** και διόγκωσης παγωτού λόγω του ειδικού μαχαιριού (2 κλίσεων) που διαθέτει και όλα αυτά με τη μικρότερη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.



## MIXTRONIC 60-110

### ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

- Ελεγχόμενος από κομπιούτερ
  - Υψηλή παστερίωση 85° C
  - Χαμηλή παστερίωση 65° C
  - Γαλακτοματοποιητή με μοτέρ 2 ταχυτήτων
- Θερμομετρικός έλεγχος με αισθητήρα
- Επιλογή θέρμανσης ή ψύξης μισού κάδου



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ  
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32  
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

e-mail: info@kourlampa.gr

## Περιοράζ αγοράς

### ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ {MANTE}

Για άριστη ομογενοποίηση και διόγκωση

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ εισάγει την παγωτομηχανή Ιταλίας του οίκου TECHNOGEL με ηλεκτρονικό πληκτρολόγιο, η οποία παράγει παγωτό αρίστης ποιότητας και υφής λόγω της σωστής ομογενοποίησης και διόγκωσης.

Χάρη στον κατά 70% μεγαλύτερο κάδο που διαθέτει το παραγόμενο προϊόν διογκώνεται σωστά. Επίσης, διαθέτει ανοξείδωτο μαχαίρι ανάδευσης δύο κλίσεων.

Με αυτό τον τρόπο πετυχαίνουμε την εξαγωγή του 100% του παγωτού από τον κάδο της μηχανής με αποτέλεσμα να κάνουμε μεγάλη οικονομία.

Η μηχανή διαθέτει ειδική ταχύτητα για τη μεγαλύτερη διόγκωση. Τα ανταλλακτικά της είναι πολύ οικονομικά και το service προσφέρεται από την εταιρεία μας, η οποία έχει και την αποκλειστική αντιπροσωπεία.

Διατίθεται σε 4 μοντέλα με παραγωγή 10-30 / 15-45 / 20-60 / 30-100 λίτρα/ώρα.

Οι μηχανές μπορεί να είναι υδρόψυκτες ή αερόψυκτες.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



### Α. ΣΚΑΘΑΡΟΥΟΗΣ

Παρασκευαστής παγωτού SMART

«Έξυπνη» παγωτομηχανή υψηλή ποιότητας

Η Smart είναι η τελευταία γενιά ηλεκτρονικών παρασκευαστών παγωτού, ένα επιτραπέζιο μοντέλο που διαθέτει τέλεια χαρακτηριστικά και μοναδικό λειτουργικό δυναμικό.

Είναι ένας παρασκευαστής παγωτού αφιερωμένος σε όλους, ένα λειτουργικό εργαλείο για την ισχυρή και αξιόπιστη εργασία και πρακτική. Η Smart διακρίνεται από την ποιότητα των εξαρτημάτων και τη λειτουργικότητα των συστημάτων της. Ο ανάδευτής με τις εγγυήσεις INNOVA εξασφαλίζει την απόλυτη υγιεινή στο εσωτερικό του κυλίνδρου, ένα τέλειο πήξιμο του μήγματος και τέλος το συνολικό εκκύλισμα του παγωτού στο τέλος του κάθε κύκλου εργασιών.

Προσφέρει σημαντική ευκολία στο να την τοποθετήσετε παντού, χάρη στις μικρές διαστάσεις και απόλυτη κινητικότητά της (αερόψυκτο μοντέλο, χωρίς την ανάγκη παροχής νερού), ενώ μειώνει και το κόστος χάρη στην μηδενική κατανάλωση νερού που αυξάνει κατά 20% την εξοικονόμηση ενέργειας. Τέλος, σημαντικό χαρακτηριστικό της είναι και η υψηλή και συνεχής παραγωγική της απόδοση με περίπου 30 κιλά παγωτό ανά ώρα. Κατόπιν παραγγελίας μπορεί να τοποθετηθεί και σε βάση με ροδάκια για ευκολότερη μετακίνηση και χρήση.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



### ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Παγωτομηχανή - παστεριωτής Mixgel

Ιδανική επιλογή υψηλής ποιότητας

Η παγωτομηχανή - παστεριωτής του οίκου Technogel Ιταλίας είναι η ιδανική επιλογή, όταν απαιτείται ποιότητα σε περιορισμένο χώρο εργαστηρίου. Είναι απλή στη χρήση: στον επάνω κάδο γίνεται η παστερίωση και όταν το παγωτό είναι έτοιμο περνάει αυτόματα στον κάτω κάδο για την ψύξη του παγωτού. Φυσικά υπάρχει δυνατότητα επιλογής λειτουργίας μόνο του ενός κάδου. Οι Mixgel είναι οικονομικές, δεν αναπτύσσουν μικρόβια και ακολουθούν τις πιο αυτοηρές οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί υγιεινής τροφίμων. Η χωρητικότητα του κάδου παστερίωσης είναι 2-9 κιλά/ώρα. Διατίθεται σε δύο μοντέλα: Mixgel 30E για παραγωγή 22-30 κιλά/ώρα και Mixgel 50E για παραγωγή 38-50 κιλά/ώρα.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



### Α. ΣΚΑΘΑΡΟΥΟΗΣ

Soft παγωτομηχανή SLIM

Καινοτομία και υψηλή απόδοση

Η νέα Soft παγωτομηχανή SLIM της εταιρείας A. ΣΚΑΘΑΡΟΥΟΗΣ διαθέτει στρογγυλές γραμμές, μικρό μέγεθος, πολύ μικρό ανταγωνιστικό κόστος, καθώς και ένα μεγάλο πλεονέκτημα, που είναι η υψηλή απόδοση σε ωριαία παραγωγή. Η Slim παράγει εξαιρετικό Soft παγωτό αλλά και συμπαγές παγωμένο γιασούρτι, ενώ έχει μικρό μέγεθος (50x70x75 cm) και ισχυρή κατασκευή πλήρως αποτελούμενη από ανοξείδωτο χάλιυθα μέσα και έξω.

Διατίθεται δύο συστήματα ψύξης που διαχειρίζονται αυτόνομα την παραγωγή και τη διατήρηση της οποία λειτουργούν αθόρυβα και εξασφαλίζουν και εξοικονόμηση ενέργειας.

Παράλληλα, το σύστημα αντλίας με έναν ανεξάρτητο κινητήρα, εξασφαλίζει υψηλή παραγωγικότητα και μειωμένη συντήρηση.

Η υψηλή αποδοτικότητα του συστήματος ψύξης και των αναδευτήρων και το σύστημα των αντλιών ή της φυσικής ροής επιτρέπουν εξαιρετικά ποσοστά σε μια εξαιρετική ποιότητα παγωτού.

Τέλος, η νέα αυτή μηχανή παρέχει τη δυνατότητα για ηλεκτρονικό έλεγχο όλων των λειτουργιών, που γίνεται με μια καινοτόμο ηλεκτρονική κάρτα.

Η Slim διατίθεται σε διάφορες εκδόσεις (Με φυσική ροή ή αντλίες, με ή χωρίς αναδευτήρες, με μια γεύση, ή με Δυο γεύσεις + mix).

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ





# A. ΣΚΑΘΑΡΟΥΔΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ / ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ / ΠΙΤΣΑΡΙΑΣ

Ιταλικά Μηχανήματα  
Παρασκευής Παγωτού



Επιδαπέδια soft παγωτομηχανή



Αυτόματη soft παγωτομηχανή  
μιας γεύσης



Επιδαπέδια soft παγωτομηχανή  
αυτόματη με κέρματα



Επιτραπέζια soft  
παγωτομηχανή



Επιτραπέζια soft Slim παγωτομηχανή μιας γεύσης.  
Με ανάδευση, κατάλληλη για frozen yogurt



Επιτραπέζια soft Slim παγωτομηχανή τρεις γεύσεις.  
Με ανάδευση, κατάλληλη για frozen yogurt



Επιτραπέζιος παρασκευαστής παγωτού  
Smart 30kg αερόψυκτος ή υδρόψυκτος



Παρασκευαστής παγωτού υδρόψυκτος  
ή αερόψυκτος 30 κιλών & 60 κιλών



Παρασκευαστής και παστεριωτής υδρόψυκτος  
ή αερόψυκτος 60 κιλών



Παστεριωτής 70 Λίτρων υδρόψυκτος

Προλάβετε τις χαμηλές τιμές μέχρι και τέλο Απριλίου!

ΒΙΠΕΘ ΣΙΝΔΟΥ ΔΑ-12, 570 22 ΘΕΣ/ΝΙΚΗ, Τ./Φ. 2310 723 037 Κ. 6932231291, 6932231259  
www.skatharoudis.gr e-mail: a\_skath@otenet.gr

## {Ρεπορτάζ αγοράς}

### SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Casa Gelato}

Η νέα τάση στο παγωτό

Η αγάπη και η νοσταλγία για καλό σπιτικό παγωτό, οδήγησαν τη Seftco Zeelandia στη δημιουργία της ιδιαίτερης σειράς Casa Gelato.

Επιστροφή στην αυθεντικότητα και στις σπιτικές νοστιμίες μέσα από ένα άκρως ποιοτικό παγωτό, που υπόσχεται μία μοναδική γευστική εμπειρία και εκπλήσσει με την πλούσια βελούδινη υφή και την κορυφαία ποιότητα.

Η διεθνής παράδοση και οι διαφορετικές κουλτούρες του κόσμου αποτελούν τον οδηγό έμπνευσης της εταιρείας. Η μυστηριακή Ανατολή και οι μαγευτικές ευωδίες της(Oriental) συναντούν τις κλασικές συνήθειες (Classic) και συνδυάζονται με την ευρωπαϊκή και μεσογειακή ατμόσφαιρα(Specialties). Στη σειρά Casa Gelato προστίθενται εννέα νέες γεύσεις δημιουργώντας πλέον ένα σύνολο 24 γεύσεων που μεταφέρουν μυαλό και αισθήσεις σε όλους τους τόπους, σε όλους τους χρόνους. Σοκολάτα ρούμι, Μήλο, Ferentello, Λεμόνι γιαούρτι, Ροδάκινο, Καραμέλα γάλακτος, Λεμόνι, Φράουλα, Σοκολάτα συνοδεύουν τις παλαιότερες γευστικές εμπνεύσεις γιατί η απόλαυση δεν έχει όρια.

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 kg.

ΠΑΓΩΤΑ



### TZATZALAS ΚΟΣΜΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Μυχανές παγωτού του οίκου LINKRICH}

Παραγωγικότητα και καινοτομία

Η εταιρεία TZATZALAS ΚΟΣΜΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. φέρνει στη χώρα μας νέες μοναδικές λύσεις παρασκευής παγωτού και frozen yoghurt, με τις μυχανές παγωτού του οίκου LINKRICH. Οι μυχανές αυτές είναι ιδιαίτερα εύκολες στην χρήση και τον καθαρισμό τους, ενώ κατασκευάζονται σε δύο τύπους, με αντίλια αναρροφήσεως ή με βαρύτητα. Παράλληλα, είναι ιδανικές για soft παγωτό και frozen yogurt, με σημαντικό πλεονέκτημα το γεγονός ότι προσφέρουν μεγάλη ποικιλία παραγωγικότητας, μέχρι 70 lt/ώρα ή 510 χωνάκια. Είναι διαθέσιμες με μία ή τρεις γεύσεις και σε επιτραπέζια μοντέλα ή δαπέδου.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

### Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Diagonal Freezer G 9}

Νέα τεχνολογία στο παγωτό

Η εταιρεία Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. έχει αναγνωριστεί για την προσφορά της στον χώρο των μυχανημάτων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και συνεχίζει να καινοτομεί, φέρνοντας νέες τεχνολογίες στην ελληνική αγορά.

Η μυχανής παραγωγής παγωτού τύπου Diagonal Freezer G 9 της Kälte Rudi GmbH & Co., είναι η πραγματική εξέλιξη στην παραγωγή παραδοσιακού παγωτού με πατενταρισμένο σύστημα Diagonal-Freezer (Διαγώνιος Κατάψυξη).

Η πλήρως ανοξείδωτη αυτή μυχανή, που είναι εξολοκλήρου κατασκευασμένη στην Γερμανία, συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών κάθετων μυχανών παραγωγής παγωτού με αυτά των συμβατικών καταψύξεων παγωτού. Έτσι, η παραγωγική διαδικασία γίνεται χωρίς Shock Freezer και το τελικό προϊόν είναι παγωτό άριστης ποιότητας με ομοιογενή σύσταση και σωστή ανάπτυξη μικροκρυστάλλων, για να διατηρείται φρέσκο για πολλές εβδομάδες.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



### PASTRYGEL ΑΝΔΡΕΑΣ - ΓΙΑΝΝΙΚΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε.

{Speedy Chocolate KNAM}

Γλυκές γεύσεις από την Ιταλία

Ο Ιταλός "μάγος" της σοκολάτας, Ernst Knam, σε συνεργασία με την COMPRITAL δημιούργησαν ένα μοναδικό προϊόν, το οποίο φέρνει στην ελληνική αγορά η εταιρεία PASTRYGEL ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΙΚΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε.

To Speedy Chocolate KNAM είναι μία ιδιαίτερη έτοιμη βάση σοκολάτας σε γρήγορη μέθοδο (με προσθήκη χλιαρού νερού ή γάλακτος), που φέρει την υπογραφή του Ιταλού ειδόμονα για να καταπλήξει σε κάθε παρασκευή.

Mazí με το προϊόν διατίθεται και συνταγολόγιο για τις δικές σας σοκολατοδημιουργίες.

Α΄ ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



# ΑΝΑΤΡΟΠΗ

**Ξεχάστε όσα ξέρατε μέχρι σήμερα για τους φούρνους!**

- για το κόστος αγοράς      • για το κόστος λειτουργίας
- για τον απαιτούμενο χώρο      • για την ευκολία χρήσης



Ηλεκτρικός φούρνος ESAM 812Ε και ESAM 812.  
Ο φούρνος ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ από την METACLIVAN HELLAS.



ESAM 812 E

Ψήνει τέλεια  
όλους τους τύπους ψωμιού  
(από αρτοσκευάσματα  
μέχρι 2κιλα χωριάτικο)  
και ζαχαροπλαστικής.

### ΜΕ ΑΠΙΣΤΕΥΤΑ ΜΙΚΡΟ ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

#### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ:

100kg ψωμί  
+ σφοδριστοειδή  
+ ψιλικά...

**Μόνο 2,50 € !**



ESAM 812

**Η πραγματικότητα με απλά λόγια. Απίστευτη; Πιστέψτε την!**

Μοντέλο	Ισχύς KW	Χωρητικότητα	Εξωτερικές Διαστάσεις
ESAM 812 E	19	13 Λαμ. 50x70 cm / 117 Φρατζόλες	100x150x180 (ΠxΜxΥ)
ESAM 812	19	12 Λαμ. 40x60 cm / 72 Φρατζόλες	88x135x180 (ΠxΜxΥ)

METACLIVAN HELLAS

ΕΚΘΕΣΗ: Λ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 278 Β, ΑΧΑΡΝΑΙ 136 71, ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: ΓΚΡΙΤΣΗ 9, ΒΙΠΕ ΑΧΑΡΝΩΝ  
ΤΗΛ.: 210 2317604, 210 2381613, FAX: 210 2381613, E-MAIL: metaclivan@ymail.com

# fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

## ΠΡΟΪΟΝ

### Παγωτό με το όνομά σας!

Τα κύπελλα TYPO της Ιταλικής ALCAS μόλις κυκλοφόρησαν και σηματοδοτούν το τέλος των χάρτινων εκτυπωμένων συσκευασιών για παγωτό! Τα πλαστικά TYPO έχουν τεράστια προτερήματα σε σχέση με το χαρτί. Είναι ειδικά σχεδιασμένα στο χείλος τους για απίστευτη αντοχή στην πίεση της οπάτουλας και καταλαμβάνουν λιγότερο από το μισό δύγκο αποθήκευσης στο κατάστημα. Είναι πολύ πιο υγιεινά, λόγω της σχεδόν μηδενικής υδατοπερατότητας του πλαστικού και πλήρως ανακυκλώσιμα! Θα τα βρείτε σε πολλά πανέμορφα σχέδια και χρώματα, σε 10 βολικά μεγέθη (από 60 έως 500 cc) με ή χωρίς διάφανο καπάκι. Και το κυριότερο!

Τα νέα πλαστικά κύπελλα παγωτού και τα κουταλάκια TYPO έρχονται με τυπωμένο το ΟΝΟΜΑ ή το ΛΟΓΟΤΥΠΟ του καταστήματός σας, σε πολύ πρωτιή και απόλυτα ανταγωνιστική τιμή! Με μια πρωτότυπη ηλεκτρονική εφαρμογή, μπορείτε να δείτε άμεσα το τελικό αποτέλεσμα που θα έχετε με την προσθήκη της επωνυμίας σας επάνω στα πολλά σχέδια και χρώματα των TYPO! Μια νέα εποχή στη συσκευασία παγωτού ξεκίνησε! Εσείς ποιόν τύπο θα διαλέξετε;



## ΠΡΟΪΟΝ

### Νέα Παγωτά από την Ιταλική MEC3

Η MEC3 είναι παγκοσμίως διάσημη για την ποιότητα και την πρωτοτυπία των παγωτών της. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι είναι πρώτη σε πωλήσεις στην Ιταλία και ότι η Σχολή Παγωτού της προσελκύει χιλιάδες επαγγελματίες του κλάδου απ' όλο τον κόσμο.

Για άλλη μια χρονιά, η εταιρεία έκλεψε την παράσταση στην πρόσφατη έκθεση SIGEP 2014, παρουσιάζοντας πολλά νέα και άκρως γευστικά προϊόντα που θα αποτελέσουν τις must γεύσεις στο παγωτό αυτό το καλοκαίρι και στη χώρα μας, με τη βοήθεια της LAoudis FOODS που θα τις «συστήσει» στο ελληνικό κοινό.

Αδιαμφιβήτητα το μεγάλο γεγονός της χρονιάς είναι η κυκλοφορία της διάσημης σειράς για τούρτες και παγωτό-μπισκότο COOKIES® ORIGINAL και σε μαρύρη έκδοση. Τα COOKIES® BLACK έφτασαν τώρα για να κατατροπώσουν, με την απίθανη γεύση τους, κάθε «σκούρο» ανταγωνισμό.

Άλλα, όπως μας έχει συνηθίσει, η MEC3 μας εντυπωσίασε με πολλές ακόμα, πραγματικά απίστευτες, νέες κυκλοφορίες. Βγαλμένες από τα καλύτερα όνειρά μας, νέες γεύσεις όπως το ρόδι, η μηλόπιτα, η αλατισμένη καραμέλα βουτύρου με Ροζ Αλάτι από τα Ιμαλάια, η βανίλια Zero με φυσικό γλυκαντικό stevia για εκείνους που προτιμούν τα παγωτά διαίτης, καθώς και το QUELLO®, η νέα «καραμελένια» προσθήκη στην πεντανόστιμη οικογένεια QUELLA®, είναι βέβαιο ότι θα ενθουσιάσουν τους απανταχού φίλους των ιδιαίτερα γευστικών ιταλικών παγωτών.

Η φιλοσοφία της Laoudis Foods εδώ και 25 χρόνια βασίζεται στο τρίπτυχο υψηλή ποιότητα, άριστη εκπαίδευση και άψογη εξυπηρέτηση. Εισάγει και διακινεί υψηλής ποιότητας Α' ύλες ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού, οι οποίες βασίζονται στις γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών. Αντιπροσωπεύει επίσημα στην Ελλάδα πλήθος καταξιωμένων οίκων παραγωγής από χώρες με μεγάλη παράδοση στο αντικείμενο και με ηγετική θέση στην παγκόσμια αγορά.





Ingredienti e idee per il gelato

LAOUDIS FOODS! Και πρώτα απ' όλα το γεγονός της χρονιάς!

Τα αγαπημένα σας μπισκότα COOKIES®,  
τώρα και σε νέα μαύρη εκδοχή!

Οι νέες κυκλοφορίες της Ιταλικής MEC3 για τη φετινή δυναμική περίοδο του παγωτού, είναι βέβαιο ότι θα σας καταπλήξουν!

Θα τις βρείτε, μαζί με όλη την ήδη υπάρχουσα πλήρη σειρά παγωτού, στην

# ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΒΟΥΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΚΥΜΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΑΠΙΘΑΝΗ ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ ΜΑΥΡΟΥ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ!



## Παγωτό Μπισκότο COOKIES® BLACK

ΓΕΥΣΗ, ΡΙΠΛΑ, ΜΠΙΣΚΟΤΟ.

Τα αυθεντικά COOKIES®, η πιο πετυχημένη σειρά για παγωτό-μπισκότο την τελευταία 10ετία, απέκτησε από φέτος ένα ωραίο μαύρο αδελφάκι! Συνδυάστε την ντελικάτη απαλότητα της γεύσης λευκής σοκολάτας και την τραγανιστή νοστιμιά του νέου μαύρου μπισκότου με γάλα και δημιουργήστε ένα παγωτό που θα συγκινήσει τους μεγάλους και θα ενθουσιάσει τους μικρούς!



ΝΕΟ &  
ΩΡΑΙΟ!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι  
T: 210.6039228, 210.6038001-004  
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr



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

L LAOUDIS  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

# fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

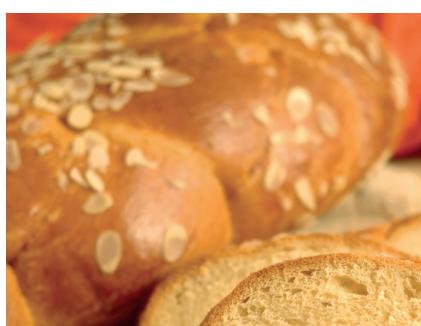
## ΠΡΟΪΟΝ

### Tsoureki Oriental

«Άρωμα και μυρωδιά παρελθόντος»

Αφράτο, μαλακό και μυρωδάτο, αξία κλασική μα και σύγχρονη ταυτόχρονα. Η Sefco Zeelandia διατήρησε την παραδοσιακή και κλασική σύσταση του τσουρεκιού, με μία νέα λαχταριστή πρόταση.

Βασισμένο στο προϊόντι του, το Tsoureki Oriental αποτελεί μία λαχταριστή δημιουργία εμπλουτισμένη με το άρωμα και τη μυρωδιά του παρελθόντος. Η ονομασία του και μόνο μαρτυρά τη σύνδεση με την ανατολίτικη πολιτική καταγωγή του. Φυσικά, ο «εκσυγχρονισμός» του τσουρεκιού ήταν αναπόφευκτος. Διατηρώντας τα παραδοσιακά τους στοιχεία, νέες εκδοχές ακόμη πιο λαχταριστές έρχονται να προστεθούν, δημιουργώντας μια νέα γενιά τσουρεκιών με τις πεντανόστιμες γεμίσεις να κλέβουν την παράσταση. Almond, coconut, hazelnut και walnut fillings, δηλαδή γεμίσεις από αμύγδαλο, καρύδα, φουντούκι και καρύδι, δημιουργούν τα πιο πρωτότυπα και λαχταριστά τσουρέκια που θα ξετρελάνουν μικρούς και μεγάλους. Το Tsoureki Oriental και το Almond Filling διατίθενται σε συσκευασία σακιού 15 kg, τα Hazelnut και Coconut Fillings σε συσκευασία σακιού 10 kg και το Walnut Filling σε συσκευασία σακιού 5 kg.



## ΣΥΝΤΑΓΗ

### Tsoureki Oriental



#### Υλικά

2000 γρ.	Tsoureki Oriental
1000 γρ.	Νερό (δροσερό)
200-220 γρ.	Μαγιά νωπή

#### Παρατηρήσεις σχετικά με τα υλικά

Η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι γενικά χαμηλή (δροσερό νερό το χειμώνα, παγωμένο νερό το καλοκαίρι). Όταν παράγονται μεγάλες ποσότητες ζύμης, μπορεί να μειωθεί λίγο η ποσότητα της μαγιάς στην συνταγή, για να ελεγχθεί καλύτερα η ταχύτητα της εξέλιξης («γινώματος») της ζύμης.

#### Εκτέλεση

Συμβούτε όλα τα υλικά μαζί, σε ταχυζυμωτήριο ή σε μίξερ ζαχαροπλαστικής με το «γάντζο», για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 10-12 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα του ταχυζυμωτηρίου (ή στην μεσαία ταχύτητα του μίξερ ζαχαροπλαστικής για δύο χρόνο χρειάζεται), έτσι ώστε να σχηματιστεί καλά αναπτυγμένη (ελαστική) ζύμη, με θερμοκρασία 34-35°C. Ξεκουράστε τη ζύμη για 5 λεπτά στο ζυμωτήριο ή σκεπασμένη στον πάγκο εργασίας. Κόψτε τη ζύμη σε τεμάχια των 500 ή των 560 γραμμαρίων για τσουρέκια του «μισού κιλού» (αρχικού ή τελικού βάρους αντίστοιχα).

Στρογγυλέψτε και ξεκουράστε τα τεμάχια της ζύμης για 5-10 λεπτά σε προστόφα ή στον πάγκο εργασίας, σκεπασμένα σε αυτήν την περίπτωση με πλαστικό φύλλο. Πλάστε στο χαρακτηριστικό σχήμα του τσουρεκιού κατά βούληση.

Τοποθετήστε τα τσουρέκια στη στόφα (σε 35°C, με υγρασία) για 45-60 λεπτά ανάλογα με την ταχύτητα «γινώματος» της ζύμης.

Γυαλίστε τα τσουρέκια αλείφοντάς τα με αυγό ή με διάλυμα OVEX POWDER.

#### Παρατηρήσεις σχετικά με την εκτέλεση

Στην περίπτωση που η στόφα είναι πολύ στεγνή (στόφα ζαχαροπλαστικής), για να μην «πετσιάσει» η ζύμη κατά τη διάρκεια του στοφαρίσματος, εάν δεν διαθέτει σύστημα υγρασίας, φεκάστε τα με λίγο νερό, αλλιώς ανεβάστε λίγο την υγρασία του θαλάμου. Η συνολική διαδικασία παραγωγής από το ζύμωμα μέχρι το ξεφούρνισμα διαρκεί περίπου 2 ώρες!!!

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ  
ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

TSOUREKI  
**ORIENTAL**

ΑΡΩΜΑ  
ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΑ  
ΠΑΡΕΛΘΟΝΤΟΣ



BEST  
SELLER



**Sefco Zeelandia**

Τηλ. Κέντρο: 210 6633663

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



# fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

## ΠΡΟΪΟΝ

### CHOCART

Νέες γεύσεις σοκολάτας

Η εταιρία ANTZOULATOΣ AE διαθέτει οημαντική εμπειρία στον χώρο των μοναδικών πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και συνεργάζεται με φημισμένα εργοστάσια από ολόκληρο τον κόσμο, ώστε να φέρνει όλες τις σύγχρονες καινοτομίες στην ελληνική αγορά.

Η νεότερη πρότασή της είναι λαχταριστές σοκολάτες με ιδιαίτερες γεύσεις, που μπορούν να δώσουν μία διαφορετική πινελιά σε κάθε γλυκιά δημιουργία.

Το νέο αυτό προϊόν είναι διαθέσιμο σε τρεις γεύσεις, με πορτοκάλι, φράουλα ή καραμέλα, που παραδοσιακά «παντρεύονται» απολαυστικά με την αγαπημένη σοκολάτα. Το γευστικό πορτοκάλι κάνει ένα κλασικό συνδυασμό, ο οποίος είναι αγαπημένος για πολλούς. Η φράουλα από την άλλη μεριά δίνει μία εντελώς διαφορετική διάσταση στη γεύση της σοκολάτας, ενώ η καραμέλα την εμπλουτίζει με μοναδικά αρώματα και ιδιαίτερη γεύση.

Οι νέες αυτές σοκολάτες με τις μοναδικές γεύσεις δημιουργούν πολύ ιδιαίτερα γλυκά με πλούσιο άρωμα και φίνα γεύση και γίνονται ιδανικές για γκανάζ, κρέμες, σοκολατάκια και μους.

Διατίθενται σε κιβώτια των 5 κιλών.



## ΣΥΝΤΑΓΗ

### Τούρτα Πραλίνας

#### Υλικά για Chocopie

1000 γρ.	Chocopie Σοκαλατόπιτα
120 γρ.	Brolio Κραμβέλαιο
400 γρ.	Νερό



Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ εκτός από το λιωμένο βούτυρο και τα χτυπάμε για δύο λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Μετά προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και το ανακατεύομε απαλά.

Στρώνουμε το μίγμα σε χαρτί σιλικόνης και ψήνουμε στους 230°C για 7-8 λεπτά.

#### Υλικά για Γέμιοη Πραλίνας

400 γρ.	Crexel Latte Γάλακτος
400 γρ.	Helior Κρέμα Γάλακτος 35% Γαλλίας
5 γρ.	Gelatine Φύλλα
100 γρ.	Ocean Κρανμπερι

Λιώνουμε την Crexel Latte. Τοποθετούμε τα 100 γρ. κρέμα γάλακτος σε μπεν μαρί και βάζουμε το φύλλο ζελατίνης σε κρύο νερό να μαλακώσει. Χτυπάμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος σε μορφή γιαουρτιού. Ρίχνουμε τη ζελατίνη μέσα στη ζεστή κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε. Προσθέτουμε την Crexel Latte και τα Κρανμπερι ανακατεύοντας καλά. Τέλος αφρατεύομε το μίγμα μας απαλά με τη σαντιγύ.

#### Υλικά για Γκλασάζ

550 γρ.	Crexel Latte γάλακτος
500 γρ.	Springel ουδέτερο ζέλε
250 γρ.	Helior Milk 3.5%



Ανακατεύομε όλα τα υλικά μαζί ζεσταίνοντάς τα επάνω στη φωτιά.

#### Εκτέλεση

Παίρνουμε ένα τσέρκι σε διάμετρο της αρεσκείας μας και βάζουμε από κάτω ένα φύλλο παντεσπάνι.

Μετά γεμίζουμε με την κρέμα πραλίνας.

Αν θέλουμε, χρησιμοποιούμε και ένα δεύτερο φύλλο ενδιάμεσα.

Παγώνουμε και μετά επικαλύπτουμε με το γκλασάζ πραλίνας που έχουμε φτιάξει.



Δίνουμε *αξία*  
στις δημιουργίες σας!



**ANTZOULATOS**  
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΠΑΓΩΤΟΥ



ΤΗΛ.: 210 57 77 745 | E-MAIL: info@antzoulatos.com

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



## {Η αγορά προτείνει}

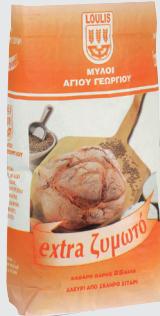
### ΜΥΟΙ ΠΟΥΠΗ

{Extra ζυμωτό}

Για υπέροχο προζυμένιο ψωμί

Οι Μύλοι Λούλη πρωτοπορούν δημιουργώντας ένα νέο προϊόν από τα πιο εκλεκτά ελληνικά σιτάρια, το Extra Ζυμωτό, το οποίο συνδυάζει το παραδοσιακό προζύμι με το No 1 σε πωλήσεις χωριάτικο αλεύρι της εταιρείας το "Ζυμωτό", το οποίο προσφέρει μεγάλες απορροφήσεις, ιδιαίτερο άρωμα και χρυσαφένιο χρώμα στο ψωμί σας. To Extra Ζυμωτό επιτυγχάνει υψηλό αποτέλεσμα στην παραγωγή προζυμένιου χωριάτικου ψωμιού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε σε πολλές παραλλαγές για τη δημιουργία παραδοσιακών ψωμιών, προσφέροντας στο τελικό προϊόν υπέροχη γεύση, χρώμα, μεγάλη διάρκεια ζωής και ιδιαίτερο άρωμα που θα πλημμυρίσει τον φούρνο σας και θα κεντρίσει σίγουρα το ενδιαφέρον των πελατών σας.

ΜΗΓΜΑΤΑ



### ΜΥΟΙ ΠΟΥΠΗ

{Έτοιμο μίγμα για κέικ}

Ευκολία και απαράμιλλη γεύση

Οι Μύλοι Λούλη καινοτομούν με μια νέα πρακτική και γευστική λύση. Δημιούργησαν ένα νέο μίγμα για κέικ, βασισμένο στο φαριναπ που εμπιστεύονται οι ελληνίδες νοικοκυρές από το 1963, στο οποίο χρειάζεται να προσθέσετε μόνο νερό και λάδι. Το έτοιμο αυτό μίγμα προσφέρει εύκολη παραγωγή σε κέικ και muffins, με τελικά προϊόντα που παραμένουν φρέσκα για πολλές ημέρες και χαρακτηρίζονται από υπέροχη διόγκωση σε συνδυασμό με μοναδικό άρωμα και γεύση.

ΜΗΓΜΑΤΑ



### ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΟΗ ΑΕΒΕ

{DINKEL IREKS}

150 χρόνια ιστορίας

Τα αρτοσκευάσματα από αρχέγονα δίκκοκα σιτάρια, έχουν αρχίσει να κατακτούν ένα αξιόλογο μερίδιο της αγοράς. Ένα από τα πιο επιτυχημένα Dinkel που κυκλοφορεί στην Ελλάδα είναι σίγουρα το DINKEΛ της IREKS. Με μια παράδοση 150 ετών στην παραγωγή μιγμάτων αρτοποιίας και μια εξειδικευμένη ομάδα έρευνας και παραγωγής που ξεπερνά τα 2.400 άτομα, η IREKS μπορεί και προσφέρει στον αρτοποιό ένα τεχνικά άριστο και πεντανόστιμο προϊόν!

ΜΗΓΜΑΤΑ



### ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Μηχανή παρασκευής παγωμένου γιουρτιού Gel-matic}

Νέα τάση: Frozen yogurt

Η εταιρεία "ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ" διαγράφοντας μια πορεία συνεχούς ανάπτυξης στην παραγωγή και αντιπροσώπευση μηχανημάτων για αρτοποιεία, zαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία και εστιατόρια είναι σε θέση να αναλάβει και να εξοπλίσει πλήρως καταστήματα με τις ιταλικές μηχανές παρασκευής παγωμένου παγωτού (frozen yogurt) του οίκου Gel-matic. Σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του πελάτη υπάρχουν διάφορα μοντέλα τόσο σε επιδαπέδιες όσο και επιτραπέζιες μηχανές. Η νέα τάση για παγωμένο γιαούρτι γνωρίζει μεγάλη απήχηση ανάμεσα στους καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Το προϊόν είναι ανταγωνιστικό καθώς απευθύνεται σε όλους ανεξαρέτως τους καταναλωτές.

Διαθέτει ελάχιστα λιπαρά, είναι ιδανικό ακόμα και για άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη, είναι πλούσιο σε προβιοτικά, ασβέστιο και βιταμίνη D και μειώνει τη χοληστερίνη.

Το μοναδικό είναι πως συνδυάζεται χωρίς περιορισμούς, σύμφωνα με την επιθυμία και την όρεξη του καταναλωτή, με διάφορα toppings, φρούτα, γλυκά του κουταλιού, μπισκότα, ξηρούς καρπούς, μέλι και πολλά άλλα. Χάρη στην πολυετή πείρα και τη συνεχή επαφή που κρατά τόσο με τον τομέα της έρευνας και της τεχνολογίας όσο και με την αγορά, η εταιρεία "ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ" καταφέρνει να διατηρεί τη σχέση ποιότητας και τιμής σε πολύ λογικά επίπεδα.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



### ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΟΗ ΑΕΒΕ

{KRHTIKO}

Με όλες τις παραδοσιακές αξίες!

Με διακριτικό άρωμα βύντος, ολόκληρες νιφάδες κριθαριού και «ζουμερό» σώμα από κριθάρι και αρχέγονο δίκοκκο σιτάρι, το KRHTIKO δίνει ένα πολύ γευστικό τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να προσφερθεί φρέσκο για πολλές ημέρες. Η μεγάλη περιεκτικότητα του KRHTIKO σε φυτικές lινες και β-γλυκάνες, αλλά και η χαμηλή σε αλάτι και γλουτένη, αποτελεί άλλωστε και το μυστικό της μακροζωίας των κατοίκων του μεγάλου μας νησιού!

ΜΗΓΜΑΤΑ



**Με 230 χρόνια ιστορίας προχωράμε με πάθος και αγάπη  
όχι για όσα ήδη είμαστε αλλά για όσα μπορούμε να γίνουμε  
για τους πελάτες μας και την κοινωνία.**

**Κινητήρια δύναμή μας σε αυτό το μακρύ ταξίδι είναι πάντα  
η εμπιστοσύνη που δείχνετε στην ποιότητα των αλεύρων μας.**

## Σας ευχαριστούμε

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

### Τροφαγούμε την παράδοση και τις υψηλές αξίες

Εκατοντάδες μαθητές κάθε εβδομάδα επισκέπτονται το ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ μαθαίνοντας για την υπέρτατη αξία του ψωμιού μέσα στους αιώνες και τη σημαντική του θέση στην ελληνική κοινωνία, τα ήθη, τα έθιμα και τη θρησκεία.

**Διαθέτουμε  
ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ  
ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ**

Δημιουργούμε περίπου 3 νέα προϊόντα ετησίως, επεκτείνοντας συνεχώς την πλούσια γκάμα μας και αποκτώντας οιούένα και περισσότερη εξειδίκευση.

**Εμπνεύμαστε από τις  
απαιτήσεις σας**

Είμαστε οι πρώτοι που πρωθήσαμε στην ελληνική αγορά τα βιολογικά άλευρα και τα χωρίς γλουτένη.

# Κάνουμε πράξη το όραμα!

### Προστατεύουμε το περιβάλλον

Πραγματοποιούμε επενδύσεις όπως την οικολογική απεντόμωση, τις εναλλακτικές πηγές ενέργειας και τον βιολογικό μύλο, εντάσσοντας οιούένα και περισσότερο τις πράσινες τακτικές στην καθημερινή μας ζειτουργία.

**Είμαστε καθημερινά  
στο πλευρό των  
πελατών μας**

Οι τεχνικοί αρτοποιίας της εταιρείας μας ταξιδεύουν σε όλους τους πελάτες μας προσφέροντας δωρεάν εκπαίδευση και συμβουλές για νέες τεχνικές και τάσεις στην αρτοποίηση.

**Μένουμε Ελλάδα και  
επενδύουμε στην Ελλάδα**

Από το 2007 έχουμε επενδύσει περισσότερα από 25εκ.€ σε νέες τεχνολογίες.

**Στηρίζουμε τους Έλληνες  
παραγωγούς**

Αλέρθουμε 60.000 τόνους ελληνικών σιτηρών ετησίως.



**ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**

Από το 1782  
οι ειδικοί στο αλεύρι

## ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ-ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι}

Με παράδοση από την αρχαιότητα

Ο Μύλος Πανταζή ήρθε σε επαφή με παραγωγούς του συλλόγου ΠΕΛΙΤΗ, που με αγώνα και μεράκι καλλιεργούν αρχαίες ποικιλίες αγροτικών προϊόντων ξεχασμένες στον χρόνο, όπως το δίκοκκο σιτάρι (Triticum dicoccum). Είναι ένα από τα αρχικά επτά σιτάρια που αναφέρονται στην Βίβλο και με πλικία που φτάνει τα 7.000 έτη, πρωτοεμφανίστηκε στην εύφορη περοική κοιλάδα και κατά τη διάρκεια των αιώνων βρέθηκε σε όλη την Ευρώπη όπου παρέμεινε ένα πολύ δημοφιλές είδος σιταριού για εκατοντάδες χρόνια. Το «μυστικό» του δίκοκκου για την ήπια γεύση και την ανώτερη απόδοση οφείλεται στην σκληρή εξωτερική φλούδα που προστατεύει τον πυρήνα του. Προστατεύει, επίσης, από τους ρύπους και τα έντομα και ενισχύει την διατήρηση των θρεπτικών ουσιών του. Έχει υψηλή διαλυτότητα στο νερό και έτσι οι θρεπτικές ουσίες απορροφώνται εύκολα από το σώμα.

Προέρχεται από το ίδιο γένος με τον κοινό σίτο και έχει 21 χρωμοσώματα έναντι 42 του κοινού σίτου.

Έχει υψηλά ποσοστά γλουτένης αλλά διαφορετικά σύστασης από τον κοινό σίτο ώστε να είναι ανεκτό από άτομα με δυσανεξία ή και αλλεργική αντίδραση στη γλουτένη. Ο Μύλος Πανταζή φρόντισε να το επεξεργαστεί κατάλληλα και να δημιουργήσει ένα προϊόν ασύγκριτης γεύσης και ποιότητας. Το αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι είναι ολικής αλέσεως και διατίθεται σε συσκευασίες των 10 και 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ



## ΑΤΤΙΚΗ - ΠΙΤΤΑΣ

{Χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ}

Γεύσην και απόλαυσην που αξίζει να δοκιμάσετε!

Ο χειροποίητος χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ φτιάχνεται με την παραδοσιακή συνταγή, έχει πλούσια γεύση και αφράτη υφή που ενθουσιάζει μικρούς και μεγάλους. Πλούσιος σε θρεπτικά συστατικά γίνεται σύμμαχος της καλής υγείας και ευεξίας γι' αυτό και αποτελεί την καλύτερη επιλογή όχι μόνο τη Σαρακοστή αλλά και ολόκληρο το χρόνο. Απολαύστε το ως επιδόρπιο ή σνακ σε υπέροχες γεύσεις κακάο, αμύγδαλο, βανίλια και φιοτίκι. Επιλέξτε και τον μοναδικό χαλβά ΑΤΤΙΚΗ μόνο με ελληνικό μέλι σε 3 γεύσεις (κακάο, αμύγδαλο και βανίλια) που φτιάχνεται αποκλειστικά από το εγγυημένο ελληνικό μέλι της ΑΤΤΙΚΗ που του χαρίζει και το ιδιαίτερο άρωμα του. Και αυτή τη Σαρακοστή απολαμβάνουμε χαλβά ΑΤΤΙΚΗ!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Γνωρίστε μας &  
καινοτομήστε μαζί μας!

Από το 1936 καινοτομούμε & παράγουμε 40 είδη αλεύρων

- Αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι
- Φαγόπυρο
- Ρυζάλευρο
- Ρεβυθάλευρο
- Χαρουπάλευρο
- Αλεύρι φακής, κριθαριού, βρώμης σίκαλης, ταπιόκας, πατάτας, λευκού καλαμποκιού
- Μείγματα χωρίς γλουτένη και πολλά άλλα

Αλευρόμυλος-Πετρόμυλος Πανταζή: Σπάρτης 3 Μέγαρα Τηλ. 22960-27017  
www.millpantazi.gr • www.alkathos.gr.gg • e-mail alkathos@gmail.com

## ALFA

{Κουλούρι CHEESE CAKE}

Μια μοναδική πρόταση

Η alfa, η εταιρεία που έχει αποδείξει την υψηλή ποιότητα και γεύση των προϊόντων της μέσα στην πολυετή πορεία της, σας προτείνει μία νέα γλυκιά γεύση.

Το κουλούρι συνδυάζεται με διπλή γέμιση cream cheese και μαρμελάδα με φρούτα του δάσους, για να δημιουργήσει κάτι μοναδικό. Σε συνδυασμό με την τριφτή ζύμη, το γευστικό αποτέλεσμα θα σας θυμίσει ένα απολαυστικό, σπιτικό cheese cake.

Φτιαγμένο, όπως πάντα, με αγνά υλικά και σηματοδοτημένο με τα αναγνωρίσιμα σύμβολα ανώτερης ποιότητας της alfa, το νέο αυτό γλυκό κλέβει την παράσταση.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ





...γεια στα χέρια σας!

Κοζάνη: 24610 42103 | Αθήνα: 210 2447690 | Θεσσαλονίκη: 2310 785765 | Ιωάννινα: 26510 57957 | Ηράκλειο: 2810 333144



## ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ-ΤΥΡΙ ΔΕΝ ΤΟ ΛΕΜΕ ΑΠΛΑ. ΤΟ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΟΥΜΕ.

ΣΥΜΒΟΛΑ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Για να φτιάξουμε το κουλούρι-τυρί alfa, με το πιλόύσιο και λαχταριστό cream cheese, επιλέγουμε πάντα τα πιο αγνά υλικά και ακολουθούμε τους πιο αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους, για ένα προϊόν ανώτερο και καινοτόμο.

Ενημερωθείτε κι εσείς για τα σύμβολα ποιότητας alfa.



[facebook.com/AlfaPastryGreece](https://facebook.com/AlfaPastryGreece)

[alfapastry.com/content/symvola-poititas](http://alfapastry.com/content/symvola-poititas)

## ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε.

{Μπάρες δημητριακών}

Μια έξυπνη πρόταση

Οι καταναλωτικές τάσεις φαίνεται ότι στρέφονται ολοένα και περισσότερο προς τα μικρά υγιεινά γεύματα και σνακ, που μπορούν να αποτελέσουν μία θρεπτική και πολύ γευστική λύση στη σημερινή εποχή, που ένα μεγάλο μέρος των καταναλωτών δεν διαθέτει πολύ ελεύθερο χρόνο στα χέρια του.

Η εταιρία ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε., πάντα έτοιμη να δώσει νέες επιλογές στην ελληνική αγορά, προσφέρει μοναδικές μπάρες δημητριακών που απαντούν ακριβώς στις σύγχρονες ανάγκες του κλάδου με τον πιο δημιουργικό τρόπο.

Μπορεί να μπάρα δημητριακών να είναι ένα κλασικό συσκευασμένο προϊόν που έχει τη δυνατότητα να προμηθευτεί ο καταναλωτής από τα ράφια των σούπερ μάρκετ και των περιπτέρων, όμως, υπάρχουν και αρκετοί καταναλωτές που αναζητούν το γρήγορο αλλά και ταυτόχρονα φυσικό και υγιεινό αυτό σνακ, στο αρτοποιείο της γειτονιάς τους.

Έτοις, οι επαγγελματίες είναι πλέον σε θέση να προσφέρουν ένα μοναδικό έδεσμα, με τη βοήθεια της εταιρίας ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε., η οποία Βρίσκεται πάντα κοντά τους.

Με βάση το νέο προϊόν MERLIN (με γεύση μελιού) ή το FLORIN (φυσική), μπορούν να παρασκευαστούν μπάρες δημητριακών στις οποίες προστίθενται 5 flakesseeds mix (ηλιόσπορος, βρώμη, λιναρόσπορος καφέ, λιναρόσπορος κίτρινος, κεχρί) ή 11seedflakes mix (ηλιόσπορος, σιτάρι, βρώμη, κριθάρι, σίκαλη, λιναρόσπορος καφέ, κεχρί, σάγια, σοσαμόσπορος, ρύζι, καλαμπόκι), goutes σταγόνες σοκολάτας υγείας και cranberry.

Αναμειγνύοντας όλα αυτά τα υλικά μαζί και ψύνοντας για 8 λεπτά περίπου το αποτέλεσμα είναι ένα υψηλής ποιότητας τελικό προϊόν, φρέσκο, αγνό με απλά υλικά μοναδική γεύση και εξαιρετική υφή.

Τα προϊόντα αυτά είναι διαθέσιμα ως εξής:

- MERLIN Κιβώτιο 6 x 1 kg,
- FLORIN Κιβώτιο 6 x 1 kg,
- 5 flakesseeds mix Σακί 5kg,
- 11seedflakes mix Σακί 5kg,
- CRANBERRY Συσκευασία 1 kg. & 11,34 kg
- GOUTES Κιβώτιο 6 kg

ΜΠΤΜΑΤΑ



## Από το 1995 παράγουμε προϊόντα άριστης ποιότητας!

Παρακολουθώντας τις εξελίξεις και τις ανάγκες της αγοράς, δημιουργήσαμε πρωτοποριακά προϊόντα όπως:

- Βελτιωτικό SUCCESS χωρίς τα συστατικά Ε...πολύ χρήσιμο για συσκευασμένο ψωμί
- Μίγμα για κέικ (λαδιού) Αλαντιν χωρίς χρώματα και συντροπτικά χρήσιμο και για καρυδόπιτα – ρεβανι.
- Μίγμα κέικ PROFESSIONAL (για κέικ, muffins, βασιλόπιτα) για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής
- Το εξαιρετικό μίγμα για τσουρέκι με την παραδοσιακή του γεύση, εύκολο και γρήγορο προσθέτοντας μόνο νερό και μαγιά.
- Προϊόντα χαμπλής γλουτένης (για ψωμί, κέικ) με φυτικές ίνες, χωρίς λακτόζη.
- Άλλα προϊόντα όπως μίγμα για Βάφλα, λουκουμάδες, μπεσαμέλ, κέικ Dinkel λαδιού, ciabatta, πολύσπορο κτλ.

Ζητήστε τον κατάλογο των προϊόντων μας!



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΓΜΑΤΩΝ & ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
Ι. Δραγούμη 31, Ιωνία Θεσσαλονίκης - Τηλ.: 2310 782256 - Fax.: 2310 668934  
[www.specialmix.gr](http://www.specialmix.gr), e-mail: [specialm@otenet.gr](mailto:specialm@otenet.gr)

## ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΠΙΑΤΑ Α.Ε.

{Χαλβαδόπιτα}

Νέο νηστίσιμο προϊόν

Έφτασε η περίοδος της νηστείας και η ΙΩΝΙΚΗ είναι έτοιμη να την υποδεχτεί με τις πιο μοναδικές γεύσεις, που σίγουρα δεν έχετε δοκιμάσει ποτέ. Σε στρογγυλό σχήμα, με το πιο αφράτο συμάρι που έχετε γευτεί και με πλούσιο χαλβά που λιώνει στο στόμα, θα αποδεχτείτε απλά, ότι αυτή η χαλβαδόπιτα θα σας γίνει συνήθεια όλες τις ημέρες του χρόνου. Νόστιμη, γεμάτη άρωμα, αποτελεί ιδανικό πρωινό ή κολατοσί ή για το σχολείο και το γραφείο! προϊόντα ζυμής



## SPECIAL MIX

{Κέικ Family LG}

Για γλυκό χωρίς γλουτένη

Η εταιρεία SPECIALMIX φέρνει την επανάσταση, με το νέο μοναδικό στην Ελλάδα προϊόν Κέικ Family LG. Είναι ένα ιδιαίτερο καινοτόμο προϊόν χαμπλής γλουτένης, με φυτικές ίνες και χωρίς λακτόζη, που μπορεί να καταναλωθεί από όλους και ειδικά από άτομα που εφαρμόζουν δίαιτα χαμπλής γλουτένης.

Επιπλέον, είναι εξαιρετικό όφελος το γεγονός ότι με ένα προϊόν το αποτέλεσμα είναι ένα κέικ που ικανοποιεί όλους τους πελάτες, με εξαιρετική υγρασία, πολύ καλή γεύση, και το οποίο παραμένει μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Σε συνδυασμό με το Αλεύρι LG(Low Gluten) της εταιρείας μπορείτε να κάνετε cookies ή κουλουράκια. Διατίθεται σε συσκευασία των 10 kg.

ΜΠΤΜΑΤΑ



*ioniki*

Νοστιμιά,  
μεταξύ  
φύλλων!



kitchen.was

Απολαύστε ακόμη περισσότερες  
νηστίσιμες γέυσεις

- ✓ Καλτσόνε με ψητά λαχανικά
- ✓ Πεϊνιρλί με ψητά λαχανικά
- ✓ Πίτσα με ψητά λαχανικά

Αν νομίζατε ότι η γεύση και η νοστιμιά σταματούν με τη νηστεία, δεν έχετε παρά να επιλέξετε από την μεγάλη ποικιλία των νηστίσιμων προϊόντων της ΙΩΝΙΚΗΣ και θα αλλάξετε γνώμη.

Δοκιμάστε την παραδοσιακή χαλβαδόπιτα, με γέμιση που λιώνει στο πιο αφράτο ζυμάρι που έχετε γευτεί. Μια λαχταριστή πρόταση με μεγάλη διαθρεπτική αξία.

Γιατί μόνο η ΙΩΝΙΚΗ ξέρει να δημιουργεί νηστίσιμα με όλη τη νοστιμιά της ελληνικής παράδοσης!

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ & ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: T: 2310 788120, E: info@ioniki.com, ΑΘΗΝΑ: T: 210 6640462, E: athens@ioniki.com, ΚΡΗΤΗ: T: 2810 381629, E: kriti-ioniki@ioniki.com



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

## KAZAKOS

{Τυροπιτάκι οιβάλ}

Δημοφιλής παραδοσιακή συνταγή

Η γνωστή εταιρεία KAZAKOS, με παράδοση στον χώρο, κλέβει τις εντυπώσεις για ακόμη μία φορά χάρη στο οιβάλ τυροπιτάκι, το προϊόν που σηματοδότησε την ανάπτυξή της. Με την μοναδική συνταγή που υπάρχει στα χέρια της εταιρείας εδώ και 40 έτη, το προϊόν αυτό είναι σταθερά το πρώτο σε πωλήσεις.

Η ιδιαίτερη γευστική απόλαυση που παρέχει οφείλεται στην αφράτη ζύμη σφολιάτας που συνδυάζεται με παραδοσιακή φέτα, για να καλύψει όλες τις απαιτήσεις.

Διατίθεται σε κιβώτιο των 5 kg.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



## KAZAKOS

{Μπουγάτσα κρέμα Θεσσαλονίκης}

Ένα κλασικό αγαπημένο προϊόν

Μία αγαπημένη γεύση της Βόρειας Ελλάδας και όχι μόνο, η μπουγάτσα Θεσσαλονίκης έχει αρχίσει να ξανακερδίζει το κοινό που στρέφεται στις παραδοσιακές γεύσεις, γι' αυτό η εταιρεία KAZAKOS φέρνει το προϊόν αυτό στο προσκόνιο για να εντυπωσιάσει. Η εξολοκλήρου χειροποίητη μπουγάτσα με κρέμα Θεσσαλονίκης, βασίζει τη μοναδική της γεύση στις εκλεκτές πρώτες ύλες και, φυσικά, την πλούσια κρέμα, που αποτελεί το «μυστικό» της επιτυχίας. Διατίθεται σε κιβώτια των 15 τεμαχίων.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



## SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Red Velvet Cake}

Σοκολατένια απόλαυση στο κόκκινο

Έχοντας πλέον ταυτίσει το όνομά της με την κατηγορία των κέικ, η Sefco Zeelandia παρουσιάζει ακόμη ένα νέο λαχαριστό προϊόν που θα κατακήσει τις καρδιές μας. Το Red Velvet Cake, διάσημο στην Νέα Υόρκη εδώ και πολλές δεκαετίες, καταφθάνει στην Ελλάδα προκαλώντας τις αισθήσεις μας. Γευστικό, με μοναδική υφή και εξαιρετικά κρεμώδη δομή, το Red Velvet Cake εντυπωσιάζει τόσο με την «βελούδινη» εμφάνιση του και το βαθύ κόκκινο χρώμα του όσο με την ανεπανάληπτη γεύση σοκολάτας. Αφήστε τη φαντασία σας ελεύθερη και δημιουργήστε cake on a stick, muffins, cupcakes, κορμούς, τούρτες και φυσικά εντυπωσιακά layered cakes με αφράτες στρώσεις.

Διατίθεται σε συσκευασία σακιού 15 kg.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



## ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

{Αλεύρι με φύτρο}

Επιστροφή στα βασικά της διατροφής και της γεύσης!

Η "Μύλοι Θράκης" προσθέτει στη μεγάλη γκάμα προϊόντων της για την αρτοποιία το αλεύρι με φύτρο. Το φύτρο είναι η καρδιά του σιταριού, γεμάτο με θρεπτικά συστατικά για να τρέφει τον καρπό όσο αυτός μεγαλώνει.

Το φύτρο δρα αντιοξειδωτικά στον οργανισμό μας και είναι πλούσιο σε βιταμίνες B και E, ψευδάργυρο, σίδηρο και κάλιο, στοιχεία σημαντικά για:

- την καθημερινή ενέργεια του οργανισμού
- το ανοσοποιητικό μας σύστημα
- τη διανοντική ανάπτυξη των παιδιών.

Διατίθεται σε συσκευασία 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ





**Δημιουργήστε προϊόντα που ξεχωρίζουν!**



**Εμείς φτιάχνουμε  
το αλεύρι!**



**ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.**

Οινόφυτα Βοιωτίας, Τ.Κ. 320 11, τηλ.: 22620 56000, fax: 22620 32926  
[www.asoposmills.gr](http://www.asoposmills.gr)

## {Ο κλάδος κινείται}

### Ένας χρόνος λειτουργίας ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΛΟΥΛΗ

Η εταιρεία Μύλοι Λούλη ανακοίνωσε με μεγάλο χαρά ότι πρόσφατα κλείνει ένα χρόνο λειτουργίας το «ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ από το σιτάρι στο ψωμί», με απολογισμό τουλάχιστον 10.000 επισκέπτες, από δεκάδες σχολεία, πολλές σχολές αρτοποιίας και zaxaroplaastikής, συλλόγους, αλλά και πλήθος

κόσμου απ' όλη την Ελλάδα.

Στόχος του Μουσείου είναι να αναδείξει τόσο την διατροφική όσο και την πολιτισμική αξία του ψωμιού, από την εμφάνιση του ανθρώπου μέχρι σήμερα, αλλά και τη σημαντική του θέση στην μεσογειακή διατροφή.

Η Μύλοι Λούλη με αφορμή την ίδρυση του Μουσείου, αποδεικνύει την αγάπη στην πολιτιστική μας κληρονομιά, τον σεβασμό στις αξίες και την κοινωνική ευαισθησία απέναντι στη νέα γενιά.



### Η LAOUDIS FOODS μεγαλώνει

Νέες υπερούγχρονες εγκαταστάσεις της Laoudis Foods έρχονται να προστεθούν από το Μάιο στις ήδη υπάρχουσες και να αυξήσουν τη δυναμική της εταιρείας κατά 25%, τόσο σε αποθηκευτική δυνατότητα, όσο και σε επιφάνεια γραφείων. Η οικονομική επένδυση είναι της τάξεως του 1 εκ. ευρώ και πραγματοποιείται στο σύνολό της από ίδια κεφάλαια της εταιρείας.

Ο νέος αποθηκευτικός χώρος βρίσκεται παραπλεύρως της έδρας της εταιρείας στο Πικέρμι Αττικής και θα έχει δυνατότητα συμπληρωματικής αποθήκευσης 800 παλε-

τοθέσεων σε απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Προορίζεται για την αποθήκευση και διατήρηση σοκολάτας και άλλων ημι-ευπαθών ειδών, με σκοπό όλα τα προϊόντα τα οποία διακινεί στην ελληνική αγορά η Laoudis Foods να υπερκαλύπτουν τις αυστηρές Ευρωπαϊκές προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων που ήδη τηρεί η εταιρεία. Αντίστοιχα, το πρότυπο τεχνικό κέντρο «Innovation & Training Center®» της Laoudis Foods, θα διπλασιάσει σχεδόν τον ήδη υπάρχοντα και άριστα εξοπλισμένο χώρο του, αποκτώντας νέες καινο-

τόμες δυνατότητες υποστήριξης των πελατών της, που αναμένεται να πολυσυζητηθούν.



**HOBART**

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ SERVICE HOBART

**IFESTOS**

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ & ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η εταιρεία IFESTOS το πλέον εξουσιοδοτημένο και τεχνικά καταρτισμένο service συσκευών Hobart μπορεί να προσφέρει στον επαγγελματία:

- Τεχνικούς με δεκαετή πείρα στην επισκευή επαγγελματικών πλυντηρίων, μίξερ κ.α.
- Γνήσια ανταλλακτικά Hobart και άλλων οίκων που αντιπροσωπεύει.
- Στοκ ανταλλακτικών
- Άμεση ανταπόκριση στις βλάβες σας
- Συμβόλαια προληπτικής συντήρησης

Ενδεικτικοί πελάτες:

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ - ΠΑΛΟΓΛΟΥ - ΗΠΕΙΡΩΤΙΣΑ ΔΙΕΘΝΕΣ - UNILEVER HELLAS - ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ - CINNABON





Εργοστάσιο Προϊόντων Ζύμης

**KAZAKOS**

*Mίνι προϊόντα κιλού*

**44 χρόνια επιτυχίας**

**Γεύσεις κιλού από παραδοσιακές συνταγές χρόνων!**

Με γνώμονα την υψηλή ποιότητα, οι άνθρωποι της εταιρείας KAZAKOS επενδύουν καθημερινά τον καλύτερο εαυτό τους στην δημιουργία των προϊόντων που έγιναν κομμάτι της ελληνικής καθημερινότητας μας.

ΗΦΑΙΣΤΟΥ 7, ΒΙΠΕ ΚΟΡΩΠΙΟΥ, email\_kazakoszymes1969@gmail.com , fax\_210 6624022  
ΤΗΛ\_210 6620780 , 2106624022 , [www.kazakos.com/gr](http://www.kazakos.com/gr)

## CREDIN και AROMITALIA μαζί στη SIGEP στο Ρίμινι

Η SIGEP είναι η σημαντικότερη έκθεση του κλάδου των πρώτων υλών Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής – Παγωτού στην Ευρώπη. Όλοι οι επαγγελματίες του χώρου την επισκέπτονται ανελλιπώς, διότι αναδεικνύει τις τάσεις και καλύπτει όλο το φάσμα των αναγκών του κλάδου. Η ομάδα της CREDIN Hellas A.E. υποδέχθηκε τους πελάτες και τους συνεργάτες της στο εντυπωσιακό περίπτερο της AROMITALIA. Η AROMITALIA, είναι η πλέον ποιοτική και πρωτοπόρος Ιταλική Εταιρία παγωτού, που για περισσότερα από 70 χρόνια απολαμβάνει την εκτίμηση και τον σεβασμό όλων των gelatieri της υφνής. Εστιάζει στην κατάκτηση της επιτυχίας των gelatieri και την προσφορά εξαιρε-

τικής ποιότητας βάσεων παγωτού, λεπτών και ισορροπημένων γεύσεων απόλυτης ακρίβειας, που μπορούν με ευκολία να παρασκευασθούν από τους επαγγελματίες και πρωτότυπων variegatti, ικανοποιώντας τις απαιτήσεις τους για ποικιλία, ευκολία παραγωγής και άριστο γευστικό αποτέλεσμα. Σε ένα από τα ωραιότερα και πλέον καλαίσθητα περίπτερα της έκθεσης, με σχεδιαστικό προσανατολισμό της δεκαετίας του '50, προσήλκυσε το ενδιαφέρον των επισκεπτών και κέρδισε τις εντυπώσεις. Νέες γεύσεις βασισμένες σε παραδοσιακά γλυκά, αλλά και πρωτότυπες προτάσεις πλαισίωσαν τις Βιτρί-

νες, συνοδευόμενες από απλές αλλά εντυπωσιακές διακοσμήσεις και συνδυασμούς. Η ποιότητα των βάσεων παγωτού, ξεχώριζε με την πρώτη ματιά από την υφή των παγωτών στις Βιτρίνες, γι' αυτό και το περίπτερο δεν άδειασε στιγμή. Εντυπωσιακή ήταν η προσέλευση των Ελλήνων επισκεπτών – επαγγελματιών.



## Νέος κατάλογος προϊόντων από την CREDIN

Η CREDIN Hellas A.E. γνωρίζει καλά ότι οι δημιουργικές ιδέες χρειάζονται αγνά και ποιοτικά υλικά για να πραγματοποιηθούν στην αρτοποιία, την ζαχαροπλαστική, την παγωτό και το food service.

Έτσι, δημιούργησε έναν κατάλογο προϊόντων, ο οποίος μόλις κυκλοφόρησε. Είναι ολοκαίνουργιος, ολόφρεσκος, πρωτοποριακός και πλήρης και περιέχει περισσότερα από 300 προϊόντα με την εγγύηση υψηλής

ποιότητας της CREDIN.

Βασικός στόχος της εταιρείας είναι να σας φέρει σε επαφή με νέες λύσεις που θα σας εμπνεύσουν και θα εξάφουν τη φαντασία και τη δημιουργικότητά σας.

Με πρωτότυπες, δημιουργικές, καθημερινές ιδέες και προτάσεις, που θα δελεάσουν και θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας, ο νέος κατάλογος σας δίνει την κατάλληλη ευκαιρία να

υπογραμμίσετε το ταλέντο, την τέχνη, την προσωπικότητα, την προσήλωσή σας στην άριστη ποιότητα και στη δημιουργία αριστουργημάτων, που σας κάνουν ακόμα πιο ανταγωνιστικούς.



## Η Τέχνη της Πάστας Ζάχαρης από την LAOUDIS FOODS

Η διακόσμηση είναι πλέον καθοριστική σημασίας για τις δημιουργίες κάθε αρτοποιείου και ζαχαροπλαστείου, γεγονός που αναγνωρίζει με την πολυετή πείρα της τη LAOUDIS FOODS.

Πιστή στην αφιλοκερδή τεχνική υποστήριξή της προς τους πελάτες της, η εταιρεία παρουσίασε μια νέα σειρά πανελλαδικών σεμιναρίων για την απαιτητική τέχνη της πάστας ζάχαρης. Διεθνώς αναγνωρισμέ-

νοι pastry chef και σχεδιαστές cake καλεσμένοι από το εξωτερικό, επέδειξαν στο πολυπλοκότερο πρωτότυπες τεχνικές εφαρμογών με τις νέες λευκές και έγχρωμες (Azo-Free) πάστες ζάχαρης της Ιταλικής IRCA, καθώς και την ποικίλη σειρά εργαλείων και καλουπιών για πάστα ζάχαρης της SILIKOMART που διαθέτει πλέον επίσημα στην Ελλάδα τη LAOUDIS FOODS. Λόγω της σημαντικής προσέλευσης και

του αδιαχώριτου που προέκυψε, τα ίδια σεμινάρια θα επαναληφθούν σε σύντομο χρονικό διάστημα.



## Σύμβολα ανώτερης ποιότητας στα προϊόντα της alfa

Η alfa, η εταιρεία που δημιουργεί καθημερινά γευστικά προϊόντα συμμένα με μεράκι και εκλεκτά υλικά, έχει πάντα μία ενδιαφέρουσα νέα πρόταση για την αγορά της Ελλάδας. Τώρα καινοτομεί για ακόμα μια φορά, σηματοδοτώντας τα προϊόντα της με αναγνω-

ρίσιμα σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Αυτά είναι τα σύμβολα που αποδεικνύουν ότι επιλέγονται πάντα οι αγνότερες πρώτες ύλες και ακολουθούνται οι πιο αυστηροί ποιοτικοί έλεγχοι, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα, σε όλη τη διαδικασία παραγωγής.

Έτσι, διασφαλίζεται η υψηλή διατροφική αξία των προϊόντων της και διατηρείται η αγνότητα και η νοοτριμία τους.





# A.N. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧ/ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧ/ΚΗΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Λ. Μαραθώνος 123, 153 44 Γέρακας Αττικής. Τ: 210 6612728, 6612892, F: 210 6611974  
www.ankostopoulos.gr Email: info@ankostopoulos.gr

Μεγάλη  
οικονομία  
καισίμου!

# 60

Χρόνια

*matador*

Για 60 χρόνια αυτός  
ο τελλαρωτός κλίβανος  
χρησιμοποιείται σε όλο  
τον κόσμο και πείθει  
καθημερινά τους  
αρτοποιούς για την  
κυριαρχία του, βασισμένη  
στο πιο σημαντικό  
χαρακτηριστικό του:  
**την υπεροχή στην  
ποιότητα εψήσεως.**

WP BAKERYGROUP



## Μηχανή Κοπής Παξιμαδιού



**bmTEC**

## Ο MATADOR WP Bakery Group γιορτάζει τα 60 χρόνια του

Για 60 χρόνια, αυτός ο τελλαρωτός κλίβανος χροσιμοποιείται σε πάνω από 100 χώρες σε όλο τον κόσμο και πείθει καθημερινά τους αρτοποιούς για την κυριαρχία του, βασισμένη στο πιο σημαντικό χαρακτηριστικό του, την υπεροχή στην ποιότητα εψήσεως. Αποτελεί πλέον ένα όνομα που έγινε συνώνυμο του τελλαρωτού φούρνου και έρχεται αμέσως στο νου κάθε Αρτοποιού, όπως η Nutella για φουντουκόπαστα ή το Jeep για 4x4 και εισάγεται στην χώρα μας από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε..

Πάνω από μισό αιώνα ο τελλαρωτός κλίβανος αντικαθιστά τον παραδοσιακό φούρνο με ξύλα, γιατί αποδεδειγμένα καταφέρνει να φένει τα προϊόντα αποδίδοντας τους τα ίδια χαρακτηριστικά.

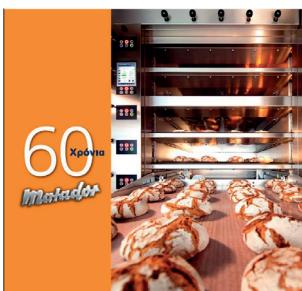
Ο τελλαρωτός κλίβανος MATADOR έχει την ίδια 'ήρεμη' ατμόσφαιρα εψήσεως με έναν

φούρνο εψήσεως με ξύλα. Τα αέρια θέρμανσης που παράγονται από τους καυστήρες πετρελαίου/αερίου μεταφέρουν την ενέργεια θέρμανσης στον θάλαμο, όπου απορροφάται ομοιόμορφα από τις ειδικές πέτρινες πλάκες. Μετά τη φόρτωση του κλίβανου με προϊόντα, το ψήσιμο πραγματοποιείται μέσω της επαφής με τις πλάκες έψησης από κάτω και με ακτινοβολία θέρμανσης από πάνω. Δεν υπάρχει επιπλέον ανα-θέρμανση, ούτε θερμοκρασίες που πέφτουν. Αυτό σημαίνει ότι τα προϊόντα, στην αρχή της διαδικασίας έψησης, απορροφούν περισσότερη ενέργεια - για όγκο και καλύτερη κόρα.

Τα εξαιρετικά αποτελέσματα εψήσεως επιτυγχάνονται και σε ειδικά προϊόντα όπως οι μαλακές ζύμες, τα μεγάλα καρβέλια κ.α. στα οποία η δυνατή θερμοκρασία, ειδικά

στην αρχή της έψησης, είναι σημαντική για τη γρήγορη δημιουργία στεγνής επιφάνειας στο κάτω μέρος τους.

Εκτός από εξαιρετικά αποτελέσματα εψήσεως, η τεχνολογία του φούρνου εξοικονομεί ενέργεια. Η Γερμανική TÜV Süd, έχει βραβεύσει αυτή την «ενεργειακά οικονομική» τεχνολογία εψήσεως με την Μπλε Σφραγίδα Εξοικονόμησης Ενέργειας, κάνοντας τον κλίβανο Matador τον μόνο τελλαρωτό κλίβανο που κατέχει αυτή τη διάκριση.



## Εκστρατεία ΣΑΝΤΙ & ΣΑΑΠ για τον «Φούρνο της Γειτονιάς»

Μία πρόσφατη έρευνα του ΟΟΣΑ σε σχέση με τα αρτοποιεία και την παραγωγή του ψωμιού έχει ανοίξει ένα τεράστιο ζήτημα για τον κλάδο, καθώς το Υπουργείο Ανάπτυξης έχει ήδη ξεκινήσει διεργασίες που αναμένεται να διαφοροποιήσουν σημαντικά τα μέχρι τώρα δεδομένα.

Με αφορμή αυτές τις εξελίξεις, η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων και Περιχώρων(ΣΑΑΠ) σε συνεργασία με το Σωματείο Αρτοποιών Πειραιώς και Νήσων(ΣΑΝΠ) ξεκίνησαν μία σημαντική εκστρατεία, για να στηρίξουν τον «Φούρνο της Γειτονιάς».

Κύριο μέλημα της πρωτοβουλίας αυτής είναι να προβάλει τα οφέλη του χειροποίητου ψωμιού από φρέσκια ζύμη έναντι της κατεψυγμένης. Με βάση τις μέχρι τώρα αποφάσεις του Υπουργείου, το ψωμί από κατεψυγμένη ζύμη αναμένεται να φέρει την ονομασία του φρέσκου, γεγονός στο οποίο αντιτίθενται οι αρτοποιοί με κύριο

επιχείρημα το άκρως διαφορετικό τελικό προϊόν από άποψη ποιότητας, γεύσης και θρεπτικής αξίας.

Παράλληλα, το γεγονός ότι θα καταργηθεί το προκαθορισμένο βάρος πώλησης αποτελεί ένα εξαιρετικά αρνητικό σημείο για τους αρτοποιούς, καθώς θα διαφοροποιήσει εντελώς τα μέχρι σήμερα δεδομένα. Η εφαρμογή μίας τέτοιας απόφασης θα σημάνει το τέλος μίας σταθερής τιμής πώλησης ανά βάρος, καθώς ο κάθε παραγωγός θα μπορεί να ορίσει και τις δύο αυτές μεταβλητές κατά βούληση, δημιουργώντας μία ιδιαίτερα πολύπλοκη κατάσταση.

Επιπλέον, στα σχέδια του Υπουργείου είναι να ονομαστεί «Φούρνος» κάθε σημείο πώλησης ψωμιού, ανεξάρτητα από το είδος του και την παραγωγική διαδικασία που ακολουθεί. Έτσι, θα εξισωθούν οι παραδοσιακοί φούρνοι που παρέχουν καθημερινά φρέσκο ψωμί, με οποιοδήποτε κατάστημα που μπορεί να διαθέτει προ πώληση

προϊόντα από κατεψυγμένη ζύμη.

Οι δύο φορείς καλούν όλους τους αρτοποιούς και λοιπούς ενδιαφερόμενους να στηρίξουν την εκστρατεία για τον «Φούρνο της Γειτονιάς», ώστε να έρθει δυναμικά στο προσκήνιο η ζήτηση για φρέσκο και ποιοτικό ψωμί σε καθημερινή βάση και να μην εξομοιωθεί η τέχνη των παραδοσιακών αρτοποιείων με την εύκολη και υποδεέστερη λύση των προϊόντων από κατεψυγμένη ζύμη.

Στα πλαίσια της επικοινωνιακής τους καμπάνιας οι δύο φορείς έχουν δημιουργήσει και σχετική σελίδα στο facebook.



## Επιτυχημένη συμμετοχή της IFESTOS στην έκθεση HO.RE.CA.

Η εταιρεία IFESTOS συμμετείχε στη φετινή HO.RE.CA με πρωτοφανή επιτυχία. Εκτός του ενδιαφέροντος για τις υπηρεσίες που προσφέρουμε στον τομέα του service και των ανταλλακτικών, οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να θαυμάσουν καινούρια επιπλα μπουφέδων και salad bars από την εταιρεία ALUMINOX, που εκτός του φρέ-

σκου και νεανικού design, ενσωματώνουν πληθώρα καινοτομιών, όπως στον τομέα της εξοικονόμησης ενέργειας.

Η εταιρεία IFESTOS, αναλαμβάνει αποκλειστικά την εγκατάσταση και τη συναρμολόγηση αυτών των μπουφέδων, καθώς και την παροχή ανταλλακτικών στους πελάτες της.





Ολοκληρωμένες λύσεις!



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ  
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - CAFÉ

8 χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης - Καβάλας  
564 10 Θεσσαλονίκη • Τ.Θ. 3220  
Τηλ. - Fax: 2310.681.610 & 2310.681.634  
web: [www.zenith.com.gr](http://www.zenith.com.gr)  
e-mail: [info@zenith.com.gr](mailto:info@zenith.com.gr)

## Ένα πρωτότυπο forum από τη Sefco Zeelandia

Με μεγάλη χαρά η Sefco Zeelandia υποδέχτηκε για ακόμη μία φορά τους επαγγελματίες πελάτες και συνεργάτες της από όλη την Ελλάδα που έσπευσαν να παρευρεθούν σε μία πρωτότυπη εκδήλωση.

To Red Velvet Cake Forum διοργανώθηκε με αφορμή το λανσάρισμα του ομώνυμου προϊόντος και έλαβε χώρα στις 5 και 6 Φεβρουαρίου στο Κέντρο Τεχνικών Εφαρμογών της εταιρίας στα Σπάτα, φιλοξενώντας πάνω από 200 επαγγελματίες.

Οι παρευρισκόμενοι είχαν πρωταρχικό

σκοπό να γνωρίσουν από κοντά και να γευτούν το διάσημο – εδώ και πολλές δεκαετίες στη Νέα Υόρκη – Red Velvet Cake. Το κέικ με την «βελούδινη» εμφάνιση, το βαθύ κόκκινο χρώμα και την πλούσια γεύση σοκολάτας εντυπωσίασε και αναδείχθηκε μέσα από πληθώρα εφαρμογών, όπως πρωτότυπα cake on a stick, muffins, cupcakes, τάρτες, κορμούς, τούρτες και φυσικά εντυπωσιακά layered cakes με αφράτες στρώσεις.

Επιπλέον, η νέα σειρά επικαλυπτικών Dip



με τις πέντε υπέροχες γεύσεις της (σοκολάτα, κεράσι, καραμέλα, μπανάνα, ουδέτερο) αναδείχθηκε με τον καλύτερο τρόπο στις δημιουργίες της εκδήλωσης προκαλώντας και αυτή με τον τρόπο την εξαιρετικά μεγάλη αίσθηση.

## Νέο αρτοποιείο «ΠΟΥΡΝΑΡΑΣ» στην Πάρισα από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ κατασκεύασε ένα νέο αρτοποιείο στην Λάρισα, στη συμβολή των οδών Ηπείρου 23 και Καραθάνου. Ο ιδιοκτήτης, κος Πουρναράς Στυλιανός, εμπιστεύτηκε για δεύτερη φορά την εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ και το αποτέλεσμα τον δικαίωσε πάλι.

Ζεστές αποχρώσεις του ξύλου, minimal design, σύγχρονες βιτρίνες που εκθέτουν με την πρώτη ματιά όλη την γκάμα των προϊόντων, όλα συντελούν σε ένα μοντέρνο, αλλά ταυτόχρονα φιλόξενο και οικείο περιβάλλον που μας προσκαλεί να γευτούμε τις λιχουδιές του.



## Η ZENIΘ δημιούργησε νέο αρτοζαχαροπλαστείο στον Εύοσμο

Η εταιρία Επαγγελματικών Ψυγείων ZENIΘ Α.λ. Χατζηναστασίου και ΣΙΑ Ο.Ε. παρουσίασε το νέο της ολοκληρωμένο δημιούργυμα στο κέντρο του Ευόσμου Θεσσαλονίκης, το Αρτοζαχαροπλαστείο VANILLIA, Αφοί Καρατζίκου Ο.Ε., στην οδό Μ. Αλεξάνδρου 41. Το ολόγκαν των ιδιοκτηών «Με την πέιρα των παλιών και τη διάθεση των νέων», αποτέλεσε έμπνευση και για την εταιρεία, που σχεδίασε και τελικά υλοποίησε ένα Αρτοζαχαροπλαστείο που να ουδυνάζει τον κλασικό παραδοσιακό φούρνο, με τις μοντέρνες γραμμές και τις σύγχρονες τάσεις της αισθη-

τικής, της διακόσμησης και της λειτουργικότητας των χώρων. Το αποτέλεσμα είναι εκπληκτικό, με τις αποχρώσεις ανοιχτόχρωμου ξύλου να έρχονται σε απόλυτη εναρμόνιση με τον φωτεινότατο χώρο, δημιουργώντας ένα ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον. Επιπλέον, οι βιτρίνες χαμηλής επιφάνειας που προδιαθέτουν τον πελάτη να δοκιμάσει όλα τα προϊόντα στην βιτρίνα του καταστήματος, καθώς και οι ψηλές βιτρίνες, ψυχόμενες και άψυκτες, στην πλαϊνή πλευρά οι οποίες μπορούν να δεχτούν την πολύ πλούσια ποικιλία των ειδών του καταστήματος, είναι μερι-



κές από τις βασικές παρεμβάσεις της εταιρίας ZENIΘ, που βάζουν την σφραγίδα της και αποδεικνύουν έμπρακτα το εύρος των δυνατοτήτων της στην σχεδίαση και στην κατασκευή Αρτοζαχαροπλαστείων.

## Νέο κατάστημα FORNO Bakery δια χειρός ZENIΘ

Η αλυσίδα καταστημάτων FORNO Bakery shop ένωσε τις δυνάμεις της για ακόμη μία φορά με την εταιρεία ZENIΘ Α.λ.Χατζηναστασίου και ΣΙΑ Ο.Ε. και εγκαίνιασε το τρίτο κατάστημά της στην Καβάλα, ιδιοκτησίας του κ. Θωμά Χατζούλη, σε κομβικό σημείο της πόλης στην οδό Ε. Βενιζέλου 49. Λιτό, με μοντέρνες γραμμές και σε αρμονικό συνδυασμό φυσικού ξύλου, πωρόλιθου και γυαλιού, το νέο κατάστημα πετυχαίνει να δώσει

έμφαση στην προβολή των προϊόντων, αναδεικνύοντας έντονα τον πλούτο και την ποικιλία των ειδών του καταστήματος.

Η νέα πρόταση των Επαγγελματικών Ψυγείων ZENIΘ, προκαλεί αίσθηση στην πόλη δημιουργώντας νέα πρότυπα και νέο ύφος στην κατασκευή Αρτοζαχαροπλαστείων. Παράλληλα, αποτελεί αξιόπιστο δείγμα της δουλειάς της εταιρείας και αναδεικνύει για μία ακόμη φορά τις ιδιαίτερες ικανότη-

τές της στον σχεδιασμό και την υλοποίηση πρωτότυπων ιδεών και κατασκευών.





συνεχίζουμε ... από γενιά σε γενιά !!!



Περιστρεφόμενοι Αρτοκλίβανοι



Ηλεκτρικοί Αρτοκλίβανοι



Σωληνωτοί Αρτοκλίβανοι



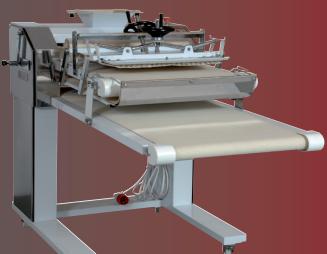
Ταχυζυμπάταιρα σταθερά η ανατρεπόμενα



Ζυμωτηρια INVERTER γαλλικού τύπου σταθερά ή ανατρεπόμενα



Απορροφητικά Ζυγοκοπτικά



Μηχανές Πλάσεως



Μίξερ με INVERTER



Μηχανές κοπής

**ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας**

Λ. Τατοΐου 344 Αχαρνά T.K.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818

[www.basas.gr](http://www.basas.gr) e-mail: [info@basas.gr](mailto:info@basas.gr)

## Ο.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ: Νέο κατάστημα "Κρητικός Φουρνος" στο Ηράκλειο

Την κατασκευή του εξοπλισμού για το νέο του κατάστημα στο Ηράκλειο Κρήτης, ανέθεσε ο κος.Νικολιδάκης στην εταιρεία Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ, με εντυπωσιακά αποτελέσματα.

Το νέο κατάστημα συνδυάζει το snack με το γλυκό και το ψωμί με τον καφέ, συμβαδίζοντας πλήρως με τις σύγχρονες απαιτή-

σεις του κλάδου. Ακολουθώντας τις τελευταίες τάσεις του design, η επίπλωση έχει γίνει με κυρίαρχες τις σκούρες αποχρώσεις, ώστε να προβάλλονται πιο εντυπωσιακά τα προϊόντα. Το κατάστημα διαθέτει και καθησικό, προσφέροντας τη δυνατότητα στους πελάτες του για ένα απολαυστικό διάλειμ-



## Ένα παιδικό «εργαστήρι» αρτοποιίας από το Αρτοποιείο Νούσια

Ο καλύτερος τρόπος να μάθουν τα παιδιά είναι μέσα από παιχνίδια και διασκεδαστικές δράσεις, που θα τραβήξουν το ενδιαφέρον τους και, φυσικά, αυτό ισχύει για οποιαδήποτε γνώση. Με αυτό το σκεπτικό, λοιπόν, το Αρτοποιείο Νίκου Νούσια αποφάσισε να φέρει την τέχνη της αρτοποιίας πιο κοντά στους μικρούς της φίλους, πραγματοποιώντας μία εξαιρετικά επιτυχημένη εκδήλωση στο διοργανωτή Νηπιαγωγείο Νέου Ηρακλείου.

Τα παιδιά είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ένα διασκεδαστικό «μάθημα»

αρτοποιίας και στη συνέχεια να δημιουργήσουν με ενθουσιασμό τα δικά τους λαχταριστά κουλούρια, διαπιστώνοντας πόσο εύκολη και ευχάριστη είναι ολόκληρη η διαδικασία.

Στόχος του Αρτοποιείου Νούσια είναι να προωθήσει με τέτοιου είδους εκδηλώσεις τη μοναδική διατροφική και γευστική αξία του φρέσκου ψωμιού, ειδικά στα μικρά παιδιά, τα οποία βρίσκονται ακόμη στην ευαίσθητη πλοκή που πρέπει να διαμορφώσουν σταδιακά τη γευστική τους παλέτα με υγιεινά και νόστιμα τρόφιμα.



## Τα ΙΕΚ ΞΥΝΗ Μακεδονίας...στο Food Festival του Mediterranean Cosmos!

Οι σπουδαστές του Τομέα Επισιτισμού των ΙΕΚ ΞΥΝΗ Μακεδονίας, συμμετείχαν στο μοναδικό Food Festival που διοργάνωσε το Mediterranean Cosmos στη Θεσσαλονίκη από τις 14 Φεβρουαρίου μέχρι την 1η Μαρτίου.

Την Παρασκευή 14 Φεβρουαρίου, οι μελλοντικοί chef υποδέχθηκαν και κέρασαν τους επισκέπτες του Mediterranean Cosmos γλυκές «αμαρτίες» βουτηγμένες στην σοκολάτα, επιβεβαιώνοντας την ρήση ότι ο έρωτας περνάει από το στομάχι. Ενώ το Σάβ-

βατο 15 Φεβρουαρίου, η κουζίνα που είχε στηθεί για το φεστιβάλ, γέμισε από τις φωνούλες των μικρών σεφ, οι οποίοι με τη βοήθεια των σπουδαστών του Τομέα Επισιτισμού των ΙΕΚ ΞΥΝΗ Μακεδονίας, ζύμωσαν και πρόσφεραν στον κόσμο λαχταριστά donuts.

Τα ΙΕΚ ΞΥΝΗ Μακεδονίας, ανανέωσαν το ραντεβού τους το απόγευμα την Τσικνοπέμπτη και κατάφεραν να καταρρίψουν το ρεκόρ του μεγαλύτερου μιλφέι!



## Σεμινάρια αρτοποιίας από τους Μύλους Θράκης

Η εταιρεία "Μύλοι Θράκης" πραγματοποίησε σεμινάρια αρτοποιίας σε τέσσερις σχολές (ΙΕΚ ΑΚΜΗ, ΙΕΚ ΞΥΝΗ, ΟΑΕΔ, CHEF D' OEUVR) στη διάρκεια των οποίων έγιναν αναλυτικές παρουσιάσεις που αφορούσαν τόσο τον κλάδο του αλεύρου όσο και την εταιρεία. Παράλληλα, έγινε αναλυτική επιμόρφωση – εκπαίδευση στις Α' ύλες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Επίσης παρουσιάστηκαν οι τελευταίες τάσεις της αρτοποιίας με ειδικά ψωμιά, τα οποία ζυμώθηκαν και ψήθηκαν όχι μόνον παρουσία των φοιτητών αλλά με την ενεργό συμμετοχή τους στην παραγωγή διαδικασία.

Αυτά ήταν:

1. "Dinkel λευκό και ολικής άλεσης", από αλεύρι δίκοκκου σιταριού, το οποίο με βάση τις τελευταίες πανευρωπαϊκές τάσεις λόγω της πιο ήπιας γλουτένης του δίνει πιο εύπεπτη ψωμιά.
2. "Ωμέγα", με Ω3 λιπαρά οξέα και φολικό οξύ, ιδανικό για να φροντίζουμε τη διατροφή και την καρδιά μας τρώγοντας ψωμί.
3. Ψωμιά από "αλεύρι με φύτρο σιταριού", δηλαδή με ενσωματωμένη την καρδιά του σπόρου, η οποία είναι πλήρης από θρεπτικά συστατικά για να τρέφει το σιτάρι. Παράλληλα δίνει ξεχωριστή γεύση και άρωμα



στα τελικά προϊόντα.

Τέλος, σε όλες τις σχολές δόθηκαν δωρεάν σακιά των 25 κιλών για τις εκπαιδευτικές τους ανάγκες κατά τη διάρκεια του έτους.

# Πές αλεύρι... Το φύτρο σε γυρεύει!



Φύτρο: η καρδιά του σταριού, γεμάτη θρεπτικά συστατικά  
...επιστρέφοντας στα βασικά της διατροφής και της χειρός!



Το φύτρο είναι η καρδιά του σιταριού, γεμάτο με θρεπτικά συστατικά για να τρέψει τον καρπό όσο αυτός μεγαλώνει. Είναι πλούσιο σε βιταμίνες Β και Ε, ψευδάργυρο, σίδηρο και κάλιο, στοιχεία σημαντικά για:

- την καθημερινή ενέργεια του οργανισμού
- το ανοσοποιητικό μας σύστημα
- τη διανοητική ανάπτυξη των παιδιών
- ενώ δρα και αντιοξειδωτικά στον οργανισμό μας



**ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ**  
I. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

  
**innovart**  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ

Γραφεία (Αθήνα): Μεταμόρφωση, τ. 210 2850553, φ. 210 2850351  
Θεσσαλονίκη - ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, τ. 2310 723301, φ. 2310 723303, Εργοστάσιο (Αλεξανδρούπολη): τ. 25510 26259, φ. 25510 31644  
email: axdmills@thracemills.gr

Εποκευφείτε μας και μάθετε περισσότερα [www.mylois-thrakis.gr](http://www.mylois-thrakis.gr)

# Άλλη μία χρονιά επιτυχίας για την Sigep

**Και το 2014 ξεκίνησε δυναμικά, με πλήθος κόσμου να δίνει το «παρών» στην πόλη Ρίμινι της Ιταλίας στα πλαίσια της φετινής έκθεσης Sigep, που πραγματοποιήθηκε παράλληλα με την RHEX Ristorazione. Από τις 18 έως τις 22 Ιανουαρίου οι εργασίες της έκθεσης ήρθαν στο προσκήνιο και εξέπληξαν ευχάριστα όλους τους παρευρισκομένους, οι οποίοι ξεπέρασαν κάθε προηγούμενο αυξάνοντας την συνολική προσέλευση κατά 20.1% σε σχέση με την περασμένη χρονιά, ενώ ανάμεσα στους 173.904 επισκέπτες ήταν και ένα σημαντικό ποσοστό ξένων επιχειρηματιών από όλον τον κόσμο, παρουσιάζοντας αύξηση της τάξεως του 32% σε σχέση με το 2013.**



Η Sigep βρίσκεται πλέον στο 35<sup>ο</sup> έτος «δράσης» της και αποδεικνύει ολοένα και περισσότερο ότι έχει αναχθεί στο επίσημο συνάντησης όλων των επαγγελματιών που δραστηριοποιούνται στους κλάδους της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, του καφέ, του παγωτού και του catering. Κάθε χρόνο φροντίζει να φιλοξενεί όλες τις καινοτομίες και τα πιο εξελιγμένα προϊόντα που βοηθούν τους επισκέπτες της να έρθουν σε επαφή με την νέα εποχή του κλάδου και να αποκτήσουν τα κατάλληλα εφόδια για την νέα επιχειρηματική χρονιά.

Και φέτος δεν απογοήτευσε ούτε στο ελάχιστο, όπως αποδεικνύει ο αριθμός των επισκεπτών, που ξεπέρασε τις προσδοκίες των διοργανωτών. Παρουσιάζοντας εντυπωσιακά αύξηση των επιχειρηματιών που συμμετείχαν, αλλά και με την παρουσία 600 διαισθευμένων δημοσιογράφων που κάλυψαν το γεγονός αυτό, η προβολή των τελευταίων εξελίξεων του κλάδου κατάφερε να φτάσει σε τελείως καινούρια επίπεδα. Παράλληλα, τα νέα μέσα έπαιξαν ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο, με την ιστοσελίδα της έκθεσης να λαμβάνει περίπου 300.000 επισκέψεις μέσα σε δέκα ημέρες, αλλά και 68.000 χρήστες του διαδικτύου να παρακολουθούν την ζωντανή αναμετάδοση ορισμένων από τις δραστηριότητες της έκθεσης.

Παράλληλα, χίλιες επιχειρήσεις του κλάδου συμμετείχαν ως εκθέτες και βρήκαν πρόσφορο έδαφος για να προβάλλουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους, καταλαμβάνοντας συνολική έκταση 110.000 m<sup>2</sup>. Από το σημαντικό αυτό γεγονός του κλάδου δεν θα μπορούσαν να λείπουν οι ελληνικές συμμετοχές, που έκαναν αισθητή την παρουσία τους με μεγάλη επιτυχία. Στο περίπτερο της Ιταλικής εταιρίας παγωτού Aromitalia βρέθηκε η ομάδα της Credin Hellas S.A. για να υποδεχθεί τους πελάτες και τους συνεργάτες της και να προβάλει τα προϊόντα της στους ενδιαφερόμενους επισκέπτες, που έμειναν εντυπωσιασμένοι.

Και η εταιρία KANAKΗΣ έδωσε το παρών, με σκοπό να παρουσιάσει τα καινοτόμα προϊόντα της και να συμμετάσχει ενεργά στη μεγάλη αυτή συνάντηση του χώρου.

Η σημαντική ανταπόκριση στην 35η Sigep αποτελεί ένα εξαιρετικά ενθαρρυντικό σημάδι για την επιχειρηματική πορεία του έτους στην διοργανώτρια Ιταλία και όχι μόνο, καθώς είναι ενδεικτική της γενικότερης τάσης του κλάδου.

Τα εγκαίνια της έκθεσης πραγματοποίησε ο Υπουργός Οικονομικής Ανάπτυξης της Ιταλίας, Flavio Zanonato, με πλήθος σημαντικών προσωπικοτήτων να βρίσκονται στην τελετή, ανάμεσα στους οποίους ήταν ο Δήμαρχος της πόλης Ρίμινι, Andrea Gnassi και ο πρόεδρος της Rimini Fiera, Lorenzo Cagnoni.

Πέρα από τις γνωστές ετήσιες δράσεις της έκθεσης, φέτος είχε την τιμπτική του ο καφές με το «Rimini Coffee Expo», που επιβεβαίωσε την ισχυρή παρουσία του καφέ στον χώρο και αποτέλεσε τον ιδιαίτερο προάγγελο του παγκόσμιου event World of Coffee, που θα λάβει χώρα στο Ρίμινι από τις 10 έως τις 12 Ιουνίου 2014. Φυσικά, δεν θα μπορούσαν να λείπουν από την 35η Sigep όλοι οι γνωστοί διαγωνισμοί που αναδεικνύουν τους καλύτερους τεχνίτες του κλάδου κάθε χρόνο, με εντυπωσιακές διαδικασίες.

## Πρωταθλήματα Ζαχαροπλαστικής

Και αυτήν την χρονιά συνεχίστηκε ένας από τους θεσμούς της Sigep, που αναδεικνύει τους κορυφαίους ζαχαροπλάστες. Στο Ιταλικό Πρωτάθλημα Νέων, νικητής αναδείχθηκε ο 20χρονος Marco Serlini, με τον 18χρονο Mattia Cortinoves να ακολουθεί στην δεύτερη θέση και τον Vincenzo Daloiso στην τρίτη. Όσο για το Ιταλικό Πρωτάθλημα Ζαχαροπλαστικής, την κορυφή κατέκτησε ο Emmanuele Forcone, ο οποία και θα εκπροσωπήσει την Ιταλία στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ζαχαροπλαστικής που θα διεξαχθεί στην Λυών το 2015.

## Πρωταθλήματα Καφέ

Με τον καφέ να πρωτοστατεί στην φετινή Sigep, δεν θα μπορούσαν να λείπουν τα συναρπαστικά Πρωταθλήματα Καφέ. Το φετινό Ιταλικό Πρωτάθλημα Barista συγκέντρωσε όλα τα βλέμματα, καθώς ο νικητής Giacomo Vanelli, θα εκπροσωπήσει την Ιταλία στο επερχόμενο παγκόσμιο πρωτάθλημα «World of Coffee».

Όσο για τους υπόλοιπους διαγωνισμούς, στον εξαιρετικά δημιουργικό «Latte Art» νικήτρια στέφθηκε η Chiara Bergonzi, στον «Coffee in Good Spirits» ο Francesco Corona και στον «Affogato Al Caffe» ο Manuel Sakay.

## 6<sup>ο</sup> Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Παγωτού

Φετινή νικήτρια στέφθηκε η Γαλλία, αν και φαινόταν ότι θα υπάρξει «μάχη» ανάμεσα σε αυτήν και την Ιταλία. Τελικά η ομάδα των Γάλλων τεχνιτών, με επικεφαλής τον Elie Cazaussus και αποτελούμενη από τους Christophe Bouret, Benoit Lagache, Jean Christophe Vitte και Yazid Ichemrahen, κατάφερε να κατακτήσει την πολυπόθητη πρώτη θέση με δημιουργίες που είχαν ως θέμα το Σύμπαν του Λεονάρντο Ντα Βίντσι. Τους νικητές ακολούθησαν οι ομάδες από την Ιταλία και την Πολωνία στην δεύτερη και την τρίτη θέση αντίστοιχα, ενώ αξίζει να σημειωθεί το γεγονός ότι συμμετείχαν συνολικά έντεκα ομάδες από όλον τον κόσμο, στο πρωτάθλημα αυτό που διοργανώθηκε από την Rimini Fiera – Sigep και τον Σύνδεσμο Gelato & Cultura.

## Star of Chocolate

Ο διαγωνισμός αυτός πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά, με σκοπό να φέρει στο προσκόνιο την αγαπημένη σε όλους σοκολάτα και ανέδειξε νικητή τον 32χρονο Roberto Cantolacqua Ripani. Η κριτική επιτροπή, με επικεφαλής τον Erst Knam και επίτιμο πρόεδρο τον Eliseo Tonti, έδωσε την δεύτερη θέση στον Carmelo Sciampagna από το Παλέρμο και την τρίτη στον Stefan Krueger από το Μεράνο.

## Ιταλικό Πρωτάθλημα Σχεδιασμού Τούρτας

Μία εκδήλωση που κίνησε σημαντικά το ενδιαφέρον των επισκεπτών ήταν το πρωτάθλημα του Σχεδιασμού Τούρτας, το οποίο μεταδόθηκε και μέσω της Ιταλικής κρατικής τηλεόρασης. Η διαδικασία επιλογής των δεκαπέντε φιναλίστ έκλεψε τις εντυπώσεις, καθώς πραγματοποιήθηκε μέσω ενός διαδικτυακού διαγωνισμού, τον οποίο οργάνωσε η GlamourItalianCakes. Όσο για τον τελικό, οι συμμετέχοντες έπρεπε να δημιουργήσουν μοναδικές τούρτες με βάση ένα πολύ συγκεκριμένο θέμα. Νικητές του διαγωνισμού στέφθηκαν οι Paolo Santilli και Valentina Urbini, ενώ την δεύτερη θέση πήραν οι Sebastiano Musolino και Fatima Lucchese, με τους Laura Saporiti και Roberto Albanese να έρχονται τρίτοι.

## Άλλοι διαγωνισμοί

Ξεπερνώντας δέκα εξίσου σημαντικές αντιπάλους, η Αμερικανίδα Cher Harris κατάφερε να κατακτήσει τον τίτλο της «Βασιλίσσας της Ζαχαροπλαστικής 2014» στον αντίστοιχο διαγωνισμό, ξεχωρίζοντας για την τακτικότητά της και την παρακολούθηση των κανόνων. Τις δύο επόμενες θέσεις κατέκτησαν οι Tomomi Futakami και Laetitia Moreau από την Ιαπωνία και την Γαλλία αντίστοιχα. Μεγάλη ήταν και η συμμετοχή στον διαγωνισμό για το καλύτερο παγωτό με γεύση φιστίκι, στον οποίο κέρδισε ο Giovanni Lasagna από το Αμβούργο. Παράλληλα, το εργαστήριο Casa del gelato di Galligani Roberto από την Σαβόνα πήρε την πρώτη θέση για την γεύση παγωτού της χρονιάς, με την δημιουργία

του που ονομάστηκε Etrusco.

Νικητές στην δοκιμασία Διακόσμησης με βάση το παγωτό αναδείχθηκαν με ισοψηφία ο Antonio Mezzalira και η Jennifer Boero που δημιούργησαν πραγματικά έργα τέχνης. Τέλος, στα πλαίσια της RHEX Ristorazione πραγματοποιήθηκαν διαγωνισμοί πίτσας, τους οποίους παρακολούθησε πλήθος επισκεπτών με αμέριστο ενδιαφέρον.

## Παράλληλες Δράσεις

Πέρα, όμως, από τους διαγωνισμούς η Sigep κατάφερε να αναδείξει και άλλα σημαντικά ζητήματα του κλάδου με τις πολύπλευρες και ευφάνταστες παράλληλες δράσεις της.

## Το Παγωτό στο προσκόνιο

Ο σύνδεσμος «Maestros of Italian Gelato-Making Association» και το πρόγραμμα «Eating(Gelato) is good for your health! Functional Gelato in modern nutrition», άδραξαν την ευκαιρία και παρουσίασαν το νέο λειτουργικό παγωτό που μπορούν να δημιουργήσουν οι τεχνίτες, προσθέτοντας φυτικές ίνες, μέλι και άλλα συστατικά, με σκοπό να γίνει ο διατροφικός σύμμαχος του ανθρώπου με απαραίλλη γεύση.

Παράλληλα, ανακοινώθηκε η δεύτερη Ευρωπαϊκή ημέρα παγωτού, η οποία ορίστηκε στις 24 Μαρτίου 2014 με την γεύση «Ευρωπαϊκή Stracciatella» να πρωταγωνιστεί.

## Προώθηση Αρτοποιίας στην Ιταλία

Κατά την διάρκεια της 35ης Sigep ο Πρόεδρος του Club Arti & Metieri, Fausto Rivola, ο αντιπρόεδρος Piero Paolo Genghini και ο διευθυντής του Università dei Sapori της Περούτζια, υπέγραψαν ένα σύμφωνο το οποίο οριστικοποίησε την διεξαγωγή μαθημάτων αρτοποίιας, εκδηλώσεων και σεμιναρίων σε ολόκληρη την Ιταλία, γεγονός που αναμένεται να δώσει περαιτέρω άθιση στον κλάδο.

## Ο Πάπας από σοκολάτα

Μία ιδιαίτερα ευφάνταστη δημιουργία έκανε την εμφάνισή της στην φετινή Sigep, καθώς κατά τη διάρκεια της έκθεσης ολοκληρώθηκε ένα σοκολατένιο άγαλμα του Πάπα Φραγκίσκου για φιλανθρωπικό σκοπό. 20 μαθητεύοντες της Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani κατάφεραν να ολοκληρώσουν το εντυπωσιακό αυτό έργο μέσα σε δύο εβδομάδες, υπό τις οδηγίες των Mirco Della Vecchia και Paolo Moro. Και μετά την ολοκλήρωσή του ακολουθεί η επόμενη φάση, που είναι να μοιραστεί σοκολάτα ίσου βάρους με το άγαλμα μέσω της οργάνωσης Caritas της Ρώμης.

## Δραστηριότητες της RHEX Ristorazione 2014

Η εκδήλωση «Food Factor» της έκθεσης οργανώθηκε από το περιοδικό La Madia Travelfood και την Accademia Nazionale Italcuochi και αντιμετωπίστηκε με μεγάλη θέρμην από το κοινό που παρακολούθησε τα καθημερινά μικρά σεμινάρια τα οποία παρέδωσαν αναγνωρισμένοι σεφ την Ιταλικής κουζίνας.

Επιπλέον, το κοινό έδειξε και πολύ μεγάλο ενδιαφέρον για το σεμινάριο γευσιγνωσίας οίνου «Sei + Uno» που πραγματοποίησε η Claudia Bondi, γευσιγνώστρια, ιδιοκτήτρια της εταιρείας Perle&Perlage και Ιταλίδα Πρέσβειρα της Σαμπάνιας για το 2013. Τέλος, στα πλαίσια του συνεδρίου που διοργανώθηκε από την ένωση UnionBirrai, συζητήθηκε και το ζήτημα αύξησης του εδικού φόρου κατανάλωσης στις μπύρες από 2.35 ευρώ τον Οκτώβριο του 2013 σε 2.70 ευρώ σήμερα και με πρόβλεψη ότι μέχρι τον Ιανουάριο του 2015 θα φτάσει τα 3.04 ευρώ, γεγονός που απασχολεί ιδιαίτερα τα μικρά ιταλικά zυθοποιεία.

Σημειώνοντας τόσο μεγάλη επιτυχία και στις φετινές της δράσεις η Sigep δεν μπορεί παρά να ανανεώσει το ραντεβού της για τον Ιανουάριο του 2015, αυτή την φορά μαζί τόσο με την RHEX Ristorazione όσο και με την A.B. TECH Expo.

# Έρχεται η Europain 2014

**Ένα από τα σημαντικότερα γεγονότα του κλάδου επιστρέφει δριμύτερο φέτος για να φέρει στο φως όλες τις σύγχρονες λύσεις στην αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική. Ο λόγος, φυσικά, για την έκθεση Europain & Intersuc, που θα πραγματοποιηθεί στο Παρίσι από τις 8 έως τις 12 Μαρτίου 2014.**

Πλήθος επαγγελματιών του κλάδου αναμένεται να δώσουν το «παρών» για ακόμη μία χρονιά και να συμμετάσχουν ενεργά σε ένα event που δίνει την κατάλληλη ευκαιρία για δημιουργικό διάλογο και ενημέρωση γύρω από όλα τα zntήματα του χώρου. Με την πολυετή τους εμπειρία οι διοργανωτές της έκθεσης αντιλαμβάνονται ότι το βασικότερο πλεονέκτημα μιας επιτυχημένης έκθεσης είναι να συμβαδίζει με την εποχή της, γ'αυτό και έχουν φροντίσει να σκιαγραφήσουν τις επτά βασικότερες τάσεις της φετινής χρονιάς, τις οποίες και θα παρουσιάσουν μαζί με καινοτόμες λύσεις από όλους τους εκθέτες.

Η εξοικονόμηση χρόνου χωρίς εκπτώσεις στην ποιότητα είναι ένα zήτημα που ανακύπτει συνεχώς, γ'αυτό και οι εκθέτες της Europain θα παρουσιάσουν καινοτόμα προϊόντα και μυχανήματα που μπορούν να βοηθήσουν σημαντικά την παραγωγή κι διαδικασία αρτοποιών και ζαχαροπλαστών. Οι νέες αυτές λύσεις βοηθούν στην βελτίωση της παραγωγής σε μειωμένο χρόνο, ενώ προάγουν και την βιωσιμότητα, με λειτουργίες που εξοικονομούν ενέργεια.

Παράλληλα, η στροφή των καταναλωτών προς τα υγιεινά τρόφιμα είναι πλέον γεγονός και η έκθεση αυτή αποτελεί μία σημαντική πηγή νέων ιδεών και προτάσεων για την διαχείριση αυτής της καταναλωτικής απαίτησης. Στα πλαίσια της έκθεσης θα αναδειχθούν όλα τα υγιεινά, βιολογικά και παραδοσιακά προϊόντα, που δεν διαθέτουν βλαβερά πρόσθετα, αλλά και εξοπλισμό διαφόρων λειτουργιών με οικολογική «συνείδηση» και διατίτερη προσοχή στην υγιεινή.

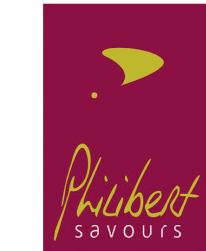
Ακόμη, το γρήγορο φαγητό πρωταγωνιστεί πλέον γ'αυτό και οι αρτοποιοί πρέπει να έχουν τα απαραίτητα εφόδια ώστε να προσφέρουν υγιεινό και νόστιμο γρήγορο φαγητό και συναντική πηγή νέων ιδεών. Η φετινή Europain στοχεύει στην ανάδειξη όλων των νέων αλμυρών και γλυκών προϊόντων που παρέχονται σε μικρές μερίδες και μπορούν να μεταφερθούν εύκολα. Επιπλέον, θα παρουσιαστούν συσκευασίες και μυχανήματα που βοηθούν στην δημιουργία και την πώληση γρήγορων συνακ, αλλά και έξυπνοι τρόποι διαμόρφωσης των καταστημάτων, ώστε οι πελάτες να μπορούν να καταναλώσουν τα προϊόντα επιτόπιου.

Πέρα από την παρουσίαση των εξελίξεων του κλάδου, η Europain & Intersuc θα αποτελέσει το σημείο συνάντησης κορυφαίων αρτοποιών και ζαχαροπλαστών οι οποίοι θα «αναμετρηθούν» για να διεκδικήσουν τα πολυπόθητα τρόπαια των διαγωνισμών της.

Ο διαγωνισμός «Les Masters de la Boulangerie», που συνδιοργανώνεται από την EKIP και την Lessaffre, είναι απολύτως αφιερωμένος στην αρτοποιία, με ορισμένους από τους καλύτερους αρτοποιούς παγκοσμίως να δίνουν τον καλύτερό τους εαυτό. Οι συμμετέχοντες προέρχονται από 18 διαφορετικές χώρες και θα



8-12 mars 2014  
Paris-Nord Villepinte  
France



STAND HALL 4 D 44

διαγωνιστούν ο καθένας ξεχωριστά σε τρεις κατηγορίες (άρτος, γλυκά αρτοσκευάσματα και διακόσμηση) προκειμένου να κατατίσουν τον τίτλο του «Master Baker 2014».

Όσο για την ζαχαροπλαστική έχει την δική της τιμπτική με τον διαγωνισμό «Le Mondial des arts sucrés», στον οποίο συμμετέχουν ζευγάρια ζαχαροπλαστών από 16 χώρες του κόσμου. Η διοργάνωση αυτή της DGF και της EKIP θα δώσει ένα πρωτότυπο βήμα στους ζαχαροπλάστες για να βάλουν την δημιουργικότητά τους να δουλέψει και να δημιουργήσουν μέσα σε τέσσερις ημέρες εντυπωσιακά γλυκά.

Επιπλέον, τα νέα ταλέντα του κλάδου θα έχουν την ευκαιρία να ξεδιπλώσουν το ταλέντο τους στον διαγωνισμό «La Coupe de France des Ecoles», ο οποίος θα διεξαχθεί για τέταρτη φορά και απευθύνεται σε νέους μαθητευόμενους. Ο ειδικά διαμορφωμένος χώρος της έκθεσης θα υποδεχθεί τους διαγωνιζόμενους σε ομάδες με τρία νέα άτομα, εκ των οποίων υποχρεωτικά ένα κορίτσι, μαζί με δύο εκπαιδευτές τους και θα προβάλλει την εξαιρετική δουλειά που πραγματοποιείται στα ίνστιτούτα κατάρτισης που καταβάλλουν προσπάθειες για τη βιωσιμότητα του επαγγέλματος του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.

Με αμέτρητες καινοτομίες, σημαντική προσέλευση και ενδιαφέροντες διαγωνισμούς, η φετινή Europain & Intersuc αναμένεται να κλέψει όλα τα βλέμματα και να δώσει δυναμικά τον παλμό του κλάδου και της αγοράς για το 2014.

# Οι πλέον οικονομικοί αρτοκλίβανοι...

## • MONDIAL •

### Οικονομία και Εργονομία...

χαρακτηρίζει την σειρά των σωληνωτών φούρνων **MONDIAL**:

- 3 ή 4 ορόφων για 2/3/4 πόρτες σε κάθε όροφο
- Επιφάνεια ψυσίματος από 5,10 έως 26,80m<sup>2</sup>
- Για καύση αερίου, πετρελαίου, ξύλων και βιομάζας (PELLET)



## • ECOMONDIAL •

### Σωληνωτός ...ECOMONDIAL:

- 3/4/5 ορόφων για 2/3 πόρτες σε κάθε όροφο
- Επιφάνεια ψυσίματος από 6,10 έως 20,30 m<sup>2</sup>
- Αερίου ή πετρελαίου



ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ | ΣΤΟΦΕΣ | ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ | ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ | ΜΙΞΕΡ | ΠΡΕΣΣΕΣ  
ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ | ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ | ΚΟΣΚΙΝΑ | ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΑ | ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

Από το 1926  
στηρίζουμε τη δουλειά σας!

## • DEKO •



### Τεχνολογία Αιχμής και Ποιότητα Κατασκευής...

- καθορίζει την νέα σειρά πλεκτρικών αρτοκλιβάνων **DEKO**:
- Για 3/4/5 ανεξάρτητους ορόφους
  - Με 1/2/3 πόρτες για κάθε όροφο
  - Επιφάνεια ψυσίματος από 4 έως 20m<sup>2</sup>

## • TECHNO •

### Αισθητική και Λειτουργικότητα...

διακρίνει την νέα σειρά των περιστροφικών φούρνων **TECHNO**:

- Για καρότσι 10/13/15/18/20 θέσεων
- Ηλεκτρικός, αερίου ή πετρελαίου
- Διαθέσιμο σε τρεις εκδόσεις: *active, logic & energy*



## • CICLOMONDIAL •

### Κυκλοθερμικός ...CICLOMONDIAL:

- 3/4/5 ορόφων για 2/3 πόρτες σε κάθε όροφο
- Επιφάνεια ψυσίματος από 9 έως 19 m<sup>2</sup>
- Αερίου ή πετρελαίου



## • SLIM 9T •

### Αερόθερμος ...SLIM 9T:

- 8/9/10 λαμαρινών μεγέθους 40x60cm
- Ηλεκτρικός



"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"  
**ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.**

Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος Τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255  
www.dakoronias.gr - email: info@dakoronias.gr

## ΤΑΣΕΙΣ

# Οι νέες τάσεις της αρτοποιίας

**Μπορεί το καταναλωτικό κοινό να κρύβει συνεχώς εκπλήξεις όσον αφορά στις προτιμήσεις του, όμως, πόδι έχουν κάνει την εμφάνισή τους ορισμένες ενδείξεις για την πορεία της αγοράς τη χρονιά αυτή.**



Σε παγκόσμιο επίπεδο, οι τάσεις της αρτοποιίας και της zaxaroplaastikihs allázouν σε ραγδαίους ρυθμούς, με ολοένα και περισσότερα νέα προϊόντα να εμφανίζονται. Υπάρχει, όμως, σημαντική απόσταση ανάμεσα στην δημιουργία ενός νέου προϊόντος και την καθιέρωση του στην αγορά και στην περιπτωση αυτή καθοριστικός παράγοντας είναι οι επιθυμίες των καταναλωτών.

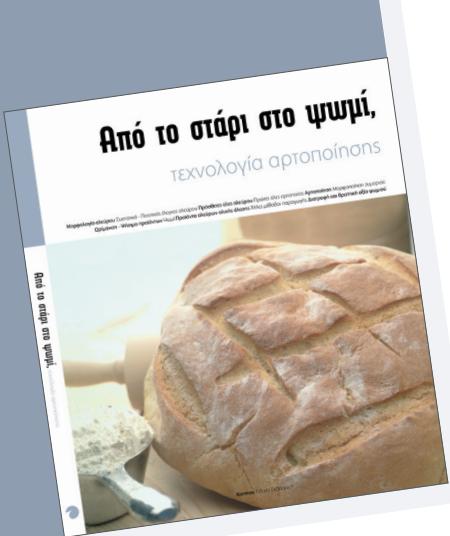
Για να μπορέσει να υπάρξει μία έγκυρη «πρόβλεψη» για την διαμόρφωσή τους δεν χρείζονται μαντικές ικανότητες. Όσο δύσκολο εγχείρημα κι αν φαίνεται στο ξεκίνημα, χρειάζεται απλώς να υπάρχει επαφή και γνωριμία με τους πελάτες και πολύ προσεκτική παρατήρηση των συνθειών και των προτιμήσεών τους.

Φυσικά, έχουν ήδη δειλά δειλά ξεκινήσει να διαφαίνονται ορισμένες νέες προτιμήσεις που δείχνουν τον δρόμο στους αρτοποιούς παγκοσμίως, οπότε το μόνο που μένει είναι να τις γνωρίσουν και να φροντίσουν για την ένταξή τους στην καθημερινή λειτουργία των αρτοποιείων.

### Μίνι φραντζόλακια

Παρατηρώντας γενικότερα νέα προϊόντα που φτάνουν στην αγορά, φαίνεται ότι υπάρχει μία τάση προς τις μίνι εκδόσεις τους. Ακόμη πιο λεπτά κινητά, μικρότερες πλεκτρικές συσκευές, είναι μερικά μόνο από αυτά, μέχρι που ερχόμαστε και στην αρτοποιία και την zaxaroplaastikihs, όπου τα μικρά cupcakes έχουν κάνει θραύση.

Φέτος, όμως, ήρθε η σειρά του ψωμιού να δείξει την αξία του και σε μικρότερο μέγεθος, καθώς τα μίνι φραντζόλακια, που δημιουργούνται εδώ και χρόνια σε όλον τον κόσμο, έχουν αρχίσει να αποκτούν ιδιαίτερα μεγάλη απήχηση. Ανάμεσα στους παράγοντες της ξαφνικής επιτυχίας τους φαίνεται ότι είναι οι νέες οικονομικές συνθήκες, αλλά και η στροφή στην «πράσινη» διατροφή. Γλυκά ή αλμυρά σε πληθώρα γευστικών συνδυασμών, τα μίνι αυτά ψωμάκια δίνουν νέα πνοή σε ένα πατροπαράδοτο προϊόν, χωρίς να κοστίζουν σε χρόνο και χρήματα, αφού κατά κύριο λόγο δημιουργούνται από την ίδια ζύμη που παρασκευάζεται για τα ψωμιά ενός αρτοποιείου.



## «Από το στάρι στο ψωμί»

## Τεχνολογία αρτοποίησης

Αναλύονται οι τύποι των αλεύρων, τα συστατικά και ο ποιοτικός έλεγχός τους, οι πρώτες και οι πρόσθιες ύλες αρτοποιίας και περιγράφονται παραστατικά οι διαδικασίες παραγωγής διαφόρων τύπων ψωμιού, τα προβλήματα και οι λύσεις τους.

Συγγραφέας: Δημήτρης Μποσδίκος Τεχνολόγος Τροφίμων 48 €

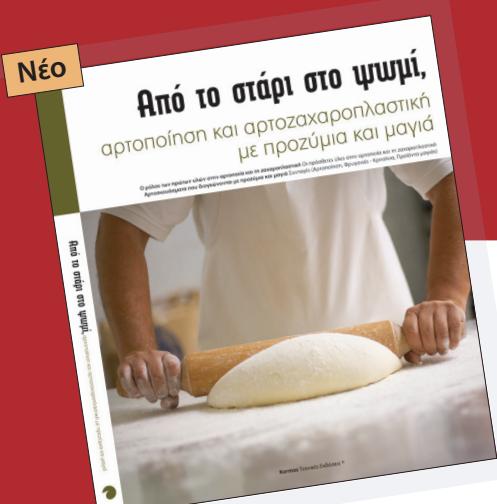


## «Από το στάρι στο ψωμί»

Συνταγές αρτοποίησης και ζαχαροπλαστικής αλεύρου

Ο τόμος αυτός παρουσιάζει μια πολύ μεγάλη γκάμα συνταγών, σε όλες τις κατηγορίες προϊόντων αρτοποιίας και zαχαροπλαστικής.

Συγγραφέας: Κώστας Παπαβασιλείου Τεχνικός Αρτοποίησης 58 €



# Μία διαφορετική διαδρομή σε νέες γεύσεις και προϊόντα

Αποκτήστε τώρα τα τέσσερα πολύτιμα βιβλία από τις εκδόσεις **Kormos**

## «Από το στάρι στο ψωμί»

Αρτοποίηση και αρτοζαχαροπλαστική με προzύμια και μαγιά

Ο ρόλος των πρώτων υλών και οι πρόσθετες ύλες στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Αρτοσκευάσματα που διογκώνονται με προζύμι - μαγιά. Συνταγές.

Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης Τεχνολόγος Τροφίμων 48 €



«Από το στάρι στο ψωμί»

## Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

Προϊόντα που διογκώνονται με χημικές ουσίες και με φυσικό τρόπο ή που παραμένουν αδιόγκωτα, μικροβιολογία προϊόντων, τεχνολογίες για την καλύτερη διατήρηση της φρεσκότητας και την επιμήκυνση του χρόνου ζωής.

Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης Τεχνολόγος Τροφίμων 48 €



### Δεύτερη ευκαιρία σε προϊόντα που μένουν στο ράφι

Είναι γεγονός ότι όλα τα αρτοποιήματα αξίζουν να τρώγονται όσο είναι φρέσκα, οπότε και είναι σε θέση να αποδώσουν την μέγιστη γεύση τους. Υπάρχουν, όμως, περιπτώσεις που παρά τους υπολογισμούς του αρτοποιού, μένουν ορισμένα προϊόντα χωρίς να πουληθούν.

Σε αυτήν την περίπτωση, η νέα «στρατηγική» είναι να υπάρχει ένας τρόπος αξιοποίησής τους. Πολλοί αρτοποιοί επιλέγουν να τα προσφέρουν ως κέρασμα, ενώ άλλοι βρίσκουν ευφάνταστους τρόπους να τα μετατρέψουν σε καινούρια προϊόντα που θα κινήσουν το ενδιαφέρον των καταναλωτών. Για παράδειγμα, μία έξυπνη μεταποίηση των κέικ ή των cupcakes που έχει εφαρμοστεί στις ΗΠΑ είναι να γίνουν ένα γλυκό «σάντουιτς» με βουτυρόκρεμα, το οποίο θα προσφέρεται στο ταμείο έναντι ενός μικρού ποσού, παρέα με μία επιγραφή που θα εξηγεί την δημιουργία και τον σκοπό τους.

Με αυτόν τον τρόπο, μειώνονται τα τρόφιμα που καταλήγουν στα σκουπίδια και πλέον οι καταναλωτές γνωρίζουν την σημασία μίας τέτοιας κίνησης και την εκτιμούν πολύ.

### Η σημασία της Βιωσιμότητας

Πέρα από την αξιοποίηση των φρέσκων αυτών προϊόντων, φαίνεται ότι η στρατηγική προς άλλες «πράσινες» πρακτικές έχει μπει για τα καλά και στην αρτοποιία. Η Βιωσιμότητα στον τρόπο λειτουργίας και στα προϊόντα αποτελεί ένα πολύ μεγάλο κεφάλαιο για τους καταναλωτές, οι οποίοι αρχίζουν να γνωρίζουν όλο και περισσότερο τους τρόπους με τους οποίους μπορεί οποιοσδήποτε να λειτουργεί φιλικά προς το περιβάλλον. Πέρα από τυχόν «πράσινες» παρεμβάσεις στον χώρο για εξοικονόμηση ενέργειας, μία πρόσφατη πρακτική που έχει υιοθετηθεί από καταστήματα του κλάδου στο εξωτερικό είναι η κομποστοποίηση. Με την μέθοδο αυτή μειώνονται σημαντικά τα απορρίμματα, καθώς πολλά από αυτά που προκύπτουν από την παραγωγή των προϊόντων ενός αρτοποιείου είναι κατάλληλα για την διαδικασία της κομποστοποίησης. Και, φυσικά, με φορέσις από όλον τον κόσμο να αναζητούν κι άλλες λύσεις για την βιώσιμη λειτουργία, είναι θέμα χρόνου να εμφανιστούν ακόμη περισσότερες μέθοδοι που μπορούν να εφαρμοστούν και στα αρτοποιεία.

### Η διατροφή στο προσκήνιο

Εδώ και αρκετά χρόνια έχει ξεκινήσει μία «μάχη» για την πρώθηση των σωστών διατροφικών συνηθειών και των συστατικών που θα πρέπει να περιέχουν τα τρόφιμα για να έχουν υψηλή διατροφική αξία.

Σ' αυτά τα πλαίσια είναι λογικό που η σωστή διατροφή συγκαταλέγεται ανάμεσα στους σημαντικότερους παράγοντες για την επιλογή τροφίμων από τους καταναλωτές.

Μέσα στο 2013 παρατηρήθηκε ότι το ψωμί ολικής άλεσης ξεπέρασε σε πωλήσεις το πολυτελείας, καταδεικνύοντας έτοι την αυξανόμενη ανάγκη των καταναλωτών για υγιεινά και λειτουργικά τρόφιμα, καθώς γνωρίζουν πια τι τους προσφέρουν.

Παράλληλα, φαίνεται ότι οι απαιτήσεις φορέων και καταναλωτών από τους παραγωγούς που δραστηριοποιούνται στους κλάδους των τροφίμων είναι να μειωθεί η περιεκτικότητα των προϊόντων σε αλάτι και zάχαρη, αλλά και να παράγονται σε μικρότερες «μερίδες» οι οποίες θα περιέχουν περισσότερα δημητριακά ολικής άλεσης.

### Όταν η «αφαίρεση» συστατικών έχει θετικό αποτέλεσμα

Η υγιεινή διατροφή μπορεί να αφορά στα συστατικά ενός τροφίμου, όμως δεν μένει μόνο εκεί. Πλέον, εξίσου σημαντικά με τα συστατικά είναι και αυτά τα οποία δεν περιέχει, όπως η zάχαρη, η γλουτένη και άλλα παρεμφερέ τα οποία είτε είναι αλλεργιογόνα είτε απλά επιβαρύνουν τον οργανισμό.

Τα προϊόντα που δεν περιέχουν τέτοιου είδους συστατικά βλέπουν σταδιακά τους υποστηρικτές τους να αυξάνονται, καθώς δίνουν μία σημαντική διέξοδο σε όσους δεν μπορούν να καταναλώσουν τα συμβατικά, ενώ φαίνονται να είναι και πιο υγιεινά από αυτά, παρέχοντας πολλαπλά οφέλη για την υγεία.

### Τα φυσικά προϊόντα

Ο συγκεκριμένος όρος ακόμη δεν θεωρείται απόλυτα δόκιμος στον χώρο των τροφίμων, καθώς είναι εξαιρετικά δύσκολο να οριστεί τι θεωρείται φυσικό τρόφιμο.

Γενικότερα, όμως, έχει καταγραφεί μία σημαντική προτίμηση των καταναλωτών σε προϊόντα και αρτοποιήματα που φροντίζουν να αξιοποιούν φυσικές πρώτες ύλες και ακόμη περισσότερες.

**10.13.04.2014**  
**İSTANBUL FAIR CENTER**  
**CNR EXPO YEŞİLKÖY**  
**HALL 1-2-3-4**

**7 th INTERNATIONAL  
TRADE FAIR FOR BAKERY,  
PATISSERIE MACHINERY,  
ICE CREAM, CHOCOLATE AND  
TECHNOLOGIES**



Key to Markets

Messe Stuttgart  
Ares Fuarçılık



[www.ibatech.com.tr](http://www.ibatech.com.tr)

Supported By



Messe Stuttgart  
Ares Fuarçılık



Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Ltd. Şti.

Tekstilkent A11 Blok No: 51 Esenler 34235 İstanbul Türkiye Tel: +90 212 284 11 10 Faks: +90 212 284 10 01 [www.messe-stuttgart.com.tr](http://www.messe-stuttgart.com.tr)

Landesmesse Stuttgart GmbH

Messepiazza 1 70629 Stuttgart Germany Tel: +49 711 18560 - 2173 Fax: +49 711 18560 - 2555 [www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de)

πο εάν αυτές είναι τοπικές. Με τη χρήση τους τα τελικά προϊόντα διαθέτουν μοναδική ποιότητα και γεύση, αφού τα συστατικά από τα οποία δημιουργήθηκαν είναι πολύ ιδιαίτερα και ξεχωριστά, ανάλογα με την περιοχή στην οποία παράγονται.

#### Εξωτικές γεύσεις στην καθημερινότητα

Μία ακόμη τάση των καταναλωτών είναι η ενσωμάτωση εξωτικών μέχρι πρότινος γεύσεων στην «παλέτα» της διατροφής τους. Δεν είναι απόλυτα γνωστοί οι λόγοι για τους οποίους δοκιμάστηκαν και εντάχθηκαν στην διατροφή των καταναλωτών γεύσεις που μέχρι τώρα ήταν αρκετά ιδιαίτερες, όμως όπως και να έχει παρατηρείται το φαινόμενο αυτό σε όλον τον κόσμο. Τρανταχτά παραδείγματα είναι το μάργκο ή η λεβάντα, τα οποία παρέμεναν σχεδόν άγνωστά στην διατροφή των καταναλωτών μέχρι πριν από λίγα χρόνια, όμως πλέον καταλαμβάνουν κι αυτά περίσση θέση στις επιλογές τους.

Η τάση αυτή είναι εξαιρετικά σημαντική για τους αρτοποιούς, αφού αφήνει μεγάλα περιθώρια για πειραματισμούς με πρωτόγνωρα υλικά, ώστε να υπάρχουν πρωτότυπα τελικά προϊόντα που θα ενθουσιάσουν τους πελάτες χάρη στην ιδιαίτερη γεύση τους.

#### Συνεχής δημιουργική επικοινωνία

Αυτό το σημείο είναι εξαιρετικά σημαντικό, όχι μόνο ως τάση, αλλά και ως εργαλείο προώθησης και εξέλιξης των ίδιων των αρτοποιών. Πλέον επιβάλλεται να μπουν τα social media στην ζωή κάθε σύγχρονου αρτοποιού και ζαχαροπλάστη, ώστε να ανοίξει έναν σύγχρονο δίσουλο επικοινωνίας με τους πελάτες του και να είναι σε θέση να αφουγκράζεται τις ανάγκες τους.

Το facebook αποτελεί ένα σημαντικό «βοηθό» προς αυτήν την κατεύθυνση, γιατί είναι ανέδοτο και άκρως αποτελεσματικό. Πέρα από το γεγονός ότι βοηθάει στο να ενημερώνονται εύκολα και γρήγορα οι καταναλωτές για οτιδήποτε νέο έχει να προσφέρει ο επαγγελματίας, αποτελεί και ένα εξαιρετικό μέσο για άμεση επικοινωνία μαζί τους. Στα πλαίσια αυτά δημιουργείται μία ιδιαίτερη διαπροσωπική σχέση μεταξύ αρτοποιού και καταναλωτή που έχει πάρα πολλά οφέλο να προσφέρει και στις δύο πλευρές.

Και για όσους επιθυμούν να κάνουν ένα βήμα παραπέρα, μπορούν να ανεβάζουν και βίντεο σχετικά με τα προϊόντα. Φαίνεται ότι οι καταναλωτές επιδιώκουν να μαθαίνουν όσα περισσότερα γίνεται για την διαδικασία παραγωγής των αγαπημένων τους παρασκευασμάτων, οπότε ούτομα βίντεο από το εργαστήριο ή την παρασκευή μίας συνταγής θα καλύψουν ακριβώς αυτήν την καταναλωτική ανάγκη και θα προωθήσουν τα προϊόντα.

#### Η απλότητα πρωταγωνιστεί

Μπορεί τα περίεργα και πολύπλοκα εδέσματα να εντυπωσιάζουν εκ πρώτης όψεως, όμως απότι φαίνεται οι ρυθμοί της καθημερινότητας έχουν οδηγήσει τους καταναλωτές στην αναζήτηση της απλότητας.

Όσο πιο απλό είναι ένα γλυκό ή σνακ, τόσο πιο γρήγορα θα φτάσει στα χέρια τους και πλέον ο χρόνος αποτελεί έναν σημαντικό παράγοντα που επηρεάζει τις επιλογές. Έτσι, ακόμα και γνωστά εστιατόρια σε όλον τον κόσμο που έχουν μειώσει τον αριθμό των πιάτων τους έχουν σημειώσει πολύ μεγάλη επιτυχία τον τελευταίο καιρό και φαίνεται ότι οι σύγχρονοι καταναλωτές τα προτιμούν.

Φυσικά, η απλότητα δεν σημαίνει μειωμένη απόδοση στην γεύση. Το αντίθετο, μάλιστα, καθώς το γεγονός ότι δεν υπάρχουν πολύπλοκες διαδικασίες για την παρασκευή των τελικών προϊό-



ντων αφήνει πολύ χώρο στον επαγγελματία να αφοσιωθεί στο γευστικό αποτέλεσμα και να φροντίσει ώστε να αποζημιώνει στο έπακρο ακόμη και τον πιο απαιτητικό πελάτη του.

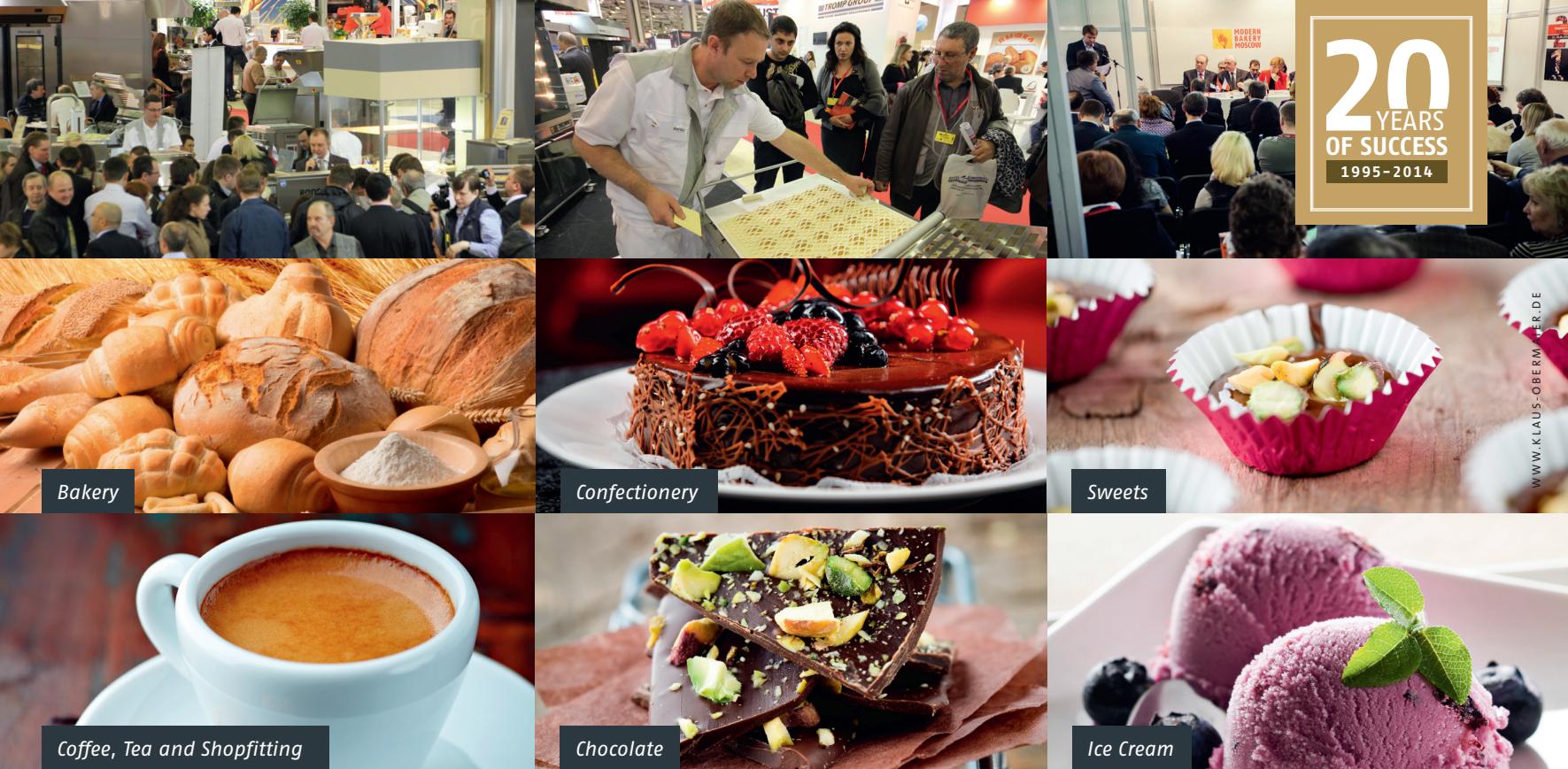
#### Επιστρέφει το παραδοσιακό ψωμί

Εδώ και μερικά χρόνια έχει αρχίσει να διαφαίνεται μία σταδιακά αυξανόμενη προτίμηση των καταναλωτών για το παραδοσιακό ψωμί. Ένα ταπεινό προϊόν που στο παρελθόν πέρασε αρκετά σκαμπανεβάσματα και ήρθε αντιμέτωπο με έντονο «ανταγωνισμό», αφού μπήκαν και άλλα είδη από το εξωτερικό στην διατροφική κουλτούρα των καταναλωτών, τώρα φαίνεται να επανακάμπτει με θεαματικά αποτελέσματα για τους αρτοποιούς. Με αρκετές έρευνες να τονίζουν και να προβάλουν τα ωφέλιμα για την υγεία συστατικά που περιέχει, φαίνεται ότι το παραδοσιακό ψωμί επιστρέφει δυναμικά πλέον και κερδίζει το ενδιαφέρον των καταναλωτικού κοινού.

Έτσι, τα παραδοσιακά αρτοποιεία παίρνουν νέα ώθηση σε δύσκολες εποχές και μπορούν να υπερηφανεύονται ότι είναι και πάλι στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος των καταναλωτών, καθώς προσφέρουν ένα τρόφιμο υψηλής διατροφικής αξίας σε συνδυασμό με μοναδική ποιότητα και γεύση.

Οι νέες «επιταγές» των καταναλωτών αρχίζουν να ξεκαθαρίζουν σταδιακά το τοπίο της αγοράς για τους αρτοποιούς και με αυτόν τον τρόπο δίνουν αρκετές ιδέες και εναλλακτικές επιλογές για την λειτουργία του κλάδου στο άμεσο μέλλον.

**ΠΗΓΗ:** <http://www.bakerieszone.com>  
<http://lostincatering.com>  
<http://qbakeproject.files.wordpress.com>



**20**  
YEARS  
OF SUCCESS  
1995-2014

WWW.KLAUS-OBERMAYER.DE

Bakery

Confectionery

Sweets

Coffee, Tea and Shopfitting

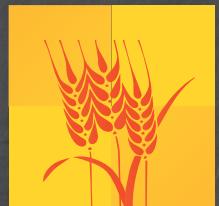
Chocolate

Ice Cream

# MORE THAN JUST BAKING

Modern Bakery Moscow is not only the **leading trade fair for bakery and confectionery since 1995** but has also developed into a major platform for new topics and trends. Modern Bakery Moscow has become a must-be event for all international and domestic companies engaged in coffee, tea, café & shopfitting, chocolate and ice cream.

**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



## BE SUCCESSFUL AT MODERN BAKERY MOSCOW 2014

**20 YEARS OF SUCCESS** › The leading trade fair in Russia and the CIS since 1995

**INTERNATIONAL** › Over 240 Exhibitors from 22 Countries, German & U.S. Pavilions

**IMPORTANT** › Over 14,000 Expert Visitors from over 30 Countries, 87,5% Decision Makers

**CONVINCING** › 96% Satisfaction of Expert Visitors and Exhibitors

**ESTABLISHED** › Supported by the Russian Government & all Major Russian Associations

**ENTERTAINING** › Extensive 4-day Supporting Programme, Master Classes and Presentations

**RELIABLE** › German Quality in Organisation, Execution and Marketing

**YOU GET** › International Attention & Valuable Contacts



**DON'T MISS THE OPPORTUNITY** to exhibit at our Anniversary Edition in 2014.

We are looking forward to your inquiry! See you in Moscow.

**APRIL 23-26, 2014**

**20. INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY AND CONFECTIONERY**  
EXPOCENTRE FAIRGROUNDS | MOSCOW, RUSSIA

**WWW.MODERNAKERY-MOSCOW.COM**



CONTACT OUR SALES TEAM FOR YOUR PARTICIPATION TODAY!

OWP OST-WEST-PARTNER GMBH | ULMENSTRASSE 52F | 90443 NÜRNBERG | GERMANY

PHONE +49 (0)911 50711-140 | FAX +49 (0)911 50711-240 | INFO@MODERNAKERY-MOSCOW.COM



## ΘΕΜΑ

# Ένας αρτοποιός μιλάει “από καρδιά”...

Θα πούμε μια ιστορία, μια ιστορία όχι και τόσο ευχάριστη. Μοιάζει περισσότερο με σενάριο, πιθανό να συμβεί σε κάποιους από εμάς, ειδικά όπως έχει εξελιχθεί και βαδίζει η αγορά σήμερα. Στις σκέψεις αυτές δεν θα θρεύτε οικονομοτεχνικές μελέτες, δυσνόπους όρους του μάρκετινγκ ή εξωπραγματικές προτάσεις σαν αυτές που ακούμε στα πρωινάδικα (π.χ. κείκι με αβοκάντο) αλλά λόγια απλά, “από καρδιά”, για να βοηθηθείτε μέσα σε όλο αυτό που συμβαίνει.



Θα τα πούμε σαν φίλοι, σαν να γνωριζόμαστε χρόνια, σαν να έχουμε μοιραστεί στο παρελθόν τον ίδιο πάγκο και σήμερα να μοιραζόμαστε τις ανησυχίες μας. Θα πούμε αλήθειες. Δεν θα υπαινιχθούμε εδώ πως όλα τα παρασκευάσματα του μαγαζιού μας τα φτιάχνουμε μόνοι μας! «Πού είναι ο αφολιατομηχανή που απλώνει το φύλλο για να κάνεις τις τυρόπιτες που μας πουλάς καθημερινά?» ρώτησε νεαρή μαθήτρια φίλο μου φούρναρη και τον έβγαλε οφοσάιντ με συνοπτικές διαδικασίες. Δεν θα πούμε πως κανένας από τους επαγγελματίες στους οποίους απευθύνεται αυτό το άρθρο δεν δουλεύει με μίγματα και τα φτιάχνει όλα μόνος του με παραδοσιακές συνταγές... Θα μιλήσουμε ειλικρινά και θα προσπαθήσουμε να εξετάσουμε πιθανές λύσεις, διεξόδους στη δύσκολη χρονιά που μπήκε.

As ξεκινήσουμε ρίχνοντας μια ματιά στην αγορά, όπως διαμορφώνεται για το 2014. Κατ' αρχάς, η πληγή που λέγεται ανεργία θα συνεχίσει να ταλαιπωρεί την αγορά. Κοντά σ' αυτό θα πρέπει να συνυπολογίσουμε και το κλίμα ανασφάλειας που όλο και εντείνεται με την απειλή νέων επιβαρύνσεων, φόρων, αυξήσεων κλπ. Σα να μη φτάνουν όλα αυτά, έρχεται από κοντά και ο μπαμπούλας των εκλογών να «τρομαξεί» την αγορά, γιατί όπως όλοι ξέρουμε, εκλογές, σημαίνει κάμψη της αγοράς τουλάχιστον για είκοσι μέρες πριν και δέκα μετά.

...για τον καταναλωτή

Ο καταναλωτής, λοιπόν, μέσα σε όλο αυτό το κλίμα που ζει, τι περιμένει από τον επαγγελματία; Τι θα ήθελε να του παρέχει το

μαγαζί που επισκέπτεται τουλάχιστον δύο με τρεις φορές την εβδομάδα;

Θα ήθελε σίγουρα να συνεχίσει να ψωνίζει στις ίδιες, αν όχι σε χαμηλότερες τιμές. Αν δεν μπορεί να το έχει αυτό, θα ήθελε να έχει περισσότερες επιλογές στο μικρό ποσό που μπορεί να ξόδεψει. Θα ήθελε, τα προϊόντα που αγοράζει να αξίζουν 100% τα λεφτά που δίνει. Τέλος, θα τον ευχαριστούσε ιδιαίτερα μια επιβράβευση της προτίμοσής του προς το κατάστημά μας, που για τον επαγγελματία μεταφράζεται σε ένα απλό κερασματάκι. Είναι επείγον, λοιπόν, να αναρωτηθούμε ποιοι είμαστε εμείς, ποιοι είναι οι καταναλωτές μας, τι μπορούμε να περιμένουμε από τη δουλειά μας και πώς μπορούμε να επέμβουμε για να βελτιώσουμε τη θέση μας σε αυτή την αγορά ή ακόμη-ακόμη και να αμυνθούμε σε πιθανές «διεκδικήσεις» μεριδίου αγοράς από άλλους ανταγωνιστές, κυρίως όψιμους, που μας προέκυψαν πρόσφατα, δηλαδή.

Γιατί, για να είμαστε ειλικρινείς, οι περισσότεροι από εμάς, ξέρουμε καλά τα τριγύρω μαγαζιά με συναφές αντικείμενο με το δικό μας, εκείνοι ξέρουν εμάς και όλοι μαζί, μέσα από μια άγραφη διαδικασία που επιβάλλει το ήθος της αγοράς, έχουμε αποφασίσει για το ποια πελατεία μας αντιστοιχεί και ποια πελατεία μας επιλέγει. Καλά μέχρις εδώ. Με τα άλλα όμως; Με τα μαγαζιά που φυτρώνουν σαν τα μανιτάρια εκεί όπου υπάρχει «ψωμί», τι γίνεται;

πως, στην άλλη γωνία ανοίγει ένα μαγαζί που έχει το ίδιο αντικείμενο με το δικό μας. Τι ακριβώς συμβαίνει, λοιπόν, όταν ανοίγει ένας ανταγωνιστής δίπλα μας; Τι είναι αυτό που μας τρομοκρατεί, που ξαφνικά φτιάχνει ένα κλίμα ανασφάλειας εκεί όπου προηγουμένως υπήρχε μια σταθερή σχέση με τον καταναλωτή, η οποία τώρα πάει να διαταραχτεί;

Το πρώτο που θα πρέπει να αναρωτηθούμε είναι τι ακριβώς θα θρεπεί ο πελάτης μας στο άλλο, νέο μαγαζί, που δεν βρίσκει σε εμάς. Πριν όμως, από αυτό, θα πρέπει να έχουμε την ειλικρίνεια να παραδεχτούμε ότι, ακόμη και ο πιστότερος πελάτης μας δεν θα αποφύγει να μπει στον πειρασμό να δοκιμάσει τον «νέο» της αγοράς. Και φτάνουμε στο κρίσιμο ερώτημα: πόσοι από αυτούς που δοκιμάσαν τον νέο θα γυρίσουν και θα παραμείνουν πιστοί σε εμάς και πόσοι θα την κάνουν με ελαφρά πιθηκάτικα για το ταμείο του ανταγωνιστή;

Ο διαρκής φόβος κάθε επαγγελματία είναι όντως αυτός: Τι τίζει ρ θα χάσω; Πόσοι θα φύγουν; Θα βγαίνω από εδώ και πέρα; Πόσο κινδυνεύω να κλείσω, βρει αδερφές; Βαριές κουβέντες, δυσάρεστες σκέψεις, που στο άκουσμά τους φτύνουμε τον κόρφο μας. Και πάνω από όλες, μια ενδόμυχη, ανομολόγητη πολλές φορές απορία: τι βρήκαν στον ανταγωνιστή μου, που δεν έβρισκαν τόσα χρόνια στο δικό μου το μαγαζί;

Ο φόβος μιας τέτοιας αντιπαράθεσης γίνεται ακόμη μεγαλύτερος, εάν ο ανταγωνιστής μας είναι υποκατάστημα μιας μεγάλης



#### ...για τον επαγγελματία

Πάω λίγο πίσω και σκέφτομαι πώς φτάσαμε να βρεθούμε όλοι εμείς οι επαγγελματίες να κτυπάμε με αλευρωμένα δάχτυλα τα πλήκτρα μια ταμειακής μπονανής; Με λίγα λόγια, πώς βρεθήκαμε να έχουμε ένα δικό μας μαγαζί, ό,τι κι αν αυτό συνεπάγεται για τον καθένα από εμάς ξεχωριστά. Μα ασφαλώς, τίποτε δεν μας χαρίστηκε, και αν μας χαρίστηκε, στη συνέχεια συντηρήθηκε με χήλια βάσανα, με απίστευτους κόπους, με πολλές στερνήσεις και καθημερινές ταλαιπωρίες που κανένας ο οποίος δεν έχει στηθεί πίσω από τον πάγκο δεν είναι σε θέση να καταλάβει.

#### ...για τον ανταγωνισμό

Και μετά από όλο αυτό, ένα ωραίο πρωινό ανακαλύπτουμε

αλυσίδας. Τότε τα πράγματα αλλάζουν προς το χειρότερο.

Ας προσπαθήσουμε να γίνουμε πιο συγκεκριμένοι και να προσπαθήσουμε να εντοπίσουμε τι είναι αυτό ή αυτά τα χαρακτηριστικά, που κάνουν μιαν αλυσίδα περισσότερο επικίνδυνη από έναν άλλον του χώρου. Πρώτα απ' όλα, το φανταχτερό μαγαζί, που πιθανόν να έρχεται σε αντίθεση με το παλαιότερο ή ίσως όχι τόσο μοντέρνο δικό μας. Μετά, είμαστε σχεδόν σίγουροι πως το μεγάλο μαγαζί θα έχει τεράστια ποικιλία προϊόντων άρα και επιλογών. Τρίτον, οι τιμές του θα είναι πιθανότατα χαμηλότερες. Και τέταρτον, το κατάστημα θα έχει αρκετό προσωπικό για να μπορεί να λειτουργεί με ένα ωράριο περίπου απαγορευτικό για μένα. Πανικός! Η αντίδραση κάθε φυσιολογικού ανθρώπου απέναντι στον κίνδυνο να ξάσει το ψωμί του είναι αυτή.



#### ...για την κοστολόγηση

Να αναρωτηθούμε τάρα και για κάτι άλλο. Κοστολογούμε σωστά; Διαλέγουμε τις πρώτες ύλες μας με βάση την απόδοση και όχι με βάση την τιμή ανά κιλό; Και ο πελάτης; Τι αγοράζει; Ή μάλλον, τι τον βολεύει να αγοράζει; Κομμάτι ή κιλό; Καρβέλι ή κομμάτι; Συσκευασμένα ή με το zýgi;

Να σας περιγράψω ένα από τα πιο δυσάρεστα συναισθήματα για έναν πελάτη; Είναι εκείνο, που μπαίνει σ' ένα μαγαζί με χήλια δυο καλούδια, ενώ την ίδια στιγμή ξέρει πώς τα λεφτά του δεν είναι αρκετά και φοβάται τι θα παραγγέλει μήπως του κοστίσει παραπάνω απ' όσο έχει υπολογίσει. Έχετε παρατηρήσει ποτέ την έκφραση στο πρόσωπο του πελάτη που «φωνάζει» πώς διαλέγει την μικρότερη τούρτα επειδή φοβάται πώς την αμέσως μεγαλύτερη, μάλλον, δεν θα μπορεί να την πληρώσει;

Το πρόβλημα για να κοντολογούμε, δεν είναι το κόστος αυτό καθ' εαυτό. Είναι η άγνοια του πελάτη για το πόσο κοστίζει το καθετί που βλέπει στη βιτρίνα. Μπαίνεις σε ένα μαγαζί. Κάπου σε μια άκρη βρίσκεται το καρτελάκι που γράφει τις τιμές των προϊόντων. Ψάχνεις με τα μάτια για λίγο να το βρεις. Και άντε και το βρήκες και έστω, πως γράφει «ΤΟΥΡΤΕΣ: 12 ΕΥΡΩ/κιλό». Έ, πώς στην ευχή ξέρω εγώ, βρε αδερφέ, πόσο συγίζει το κάθε κομμάτι που βλέπω στην βιτρίνα; Θα σε βάλω να ανεβοκατεβάζεις τούρτες στην ζυγαριά μέχρι το καντράν να τύχει να γράψει όσα έχω εγώ στην τσέπη;

Κάντε ένα βήμα παραπέρα, λοιπόν και βοηθήστε τον πελάτη σας: Βάλτε τιμές σε κάθε τούρτα, σε κάθε κορμό, σε κάθε κέικ ή τουρέκι και μην αφήνετε την τιμή να πέσει επάνω του σαν καταδικαστική ετυμογορία. Φτιάξτε διαφορετικά μεγέθη, που να μπορούν να τα πλησιάσουν πελάτες με διαφορετικό «βάθος τοέπιν». Πουλάτε τα κουλουράκια, τα σου, τα εκλέρ με το κιλό; Ποια είναι η συνηθέστερη ερώτηση των πελατών; «Πίσσα κομμάτια βγαίνουν στο κιλό;» Γράψτε λοιπόν, στο καρτελάκι του προϊόντος την πληροφορία κατά προσέγγιση. Θα έχετε με αυτόν τον τρόπο απαντήσεις εκ των προτέρων σε μια πολύ δύσκολη ερώτηση για τον πελάτη σας. Και θα έχουμε και μια ευκαιρία παραπάνω για να εκμεταλλευτούμε: Θα μπορούμε να «παιξουμε» με το μέγεθος των αρτοπαρασκευασμάτων ή αν πρόκειται για προϊόντα με γεμίσεις κρέμας, θα μπορούμε να «ελαφρύνουμε» το βάρος της γέμισης. Αυτό μπορεί να γίνει όχι απαραίτητα με περισσότερο αφράτεμα της κρέμας, αλλά, με αλλαγή του είδους της κρέμας π.χ. περνώντας από μια κλασσική πατισερί σε μια αφράτη μπαθαρουάζ.

#### ...για προτάσεις και λύσεις

Μετά λοιπόν από τον πρώτο πανικό εκείνο που πρέπει να κάνουμε είναι να δούμε ψύχραιμα τα τρωτά σημεία του ανταγωνιστή μας. Γιατί και το μεγαλύτερο φρούριο έχει ένα τρωτό σημείο απ' όπου μπορεί να πέσει. Επιπλέον, μπορούμε να κάνουμε και κάτι ακόμη. Ας ψάξουμε να δούμε ποια είναι τα δικά μας δυνατά σημεία. Τι έχω εγώ να προσφέρω που ο «μεγάλος» δεν θα μπορέσει να ακολουθήσει;

Αν παραδεχτούμε, λοιπόν, ότι ο αγορά είναι όπως την περιγράψαμε παραπάνω, τότε θα πρέπει να ξεκινήσουμε παραδεχόμενοι ότι, τα συνολικά κιλά ή τεμάχια των προϊόντων που θα πουλήσουμε φέτος, θα παραμένουν σταθερά. Μήπως λοιπόν θα πρέπει να δελεάσουμε τους πελάτες μας μοιράζοντας αυτά τα κιλά σε μεγαλύτερη ποικιλία; Ναι, θα πει κάποιος, αλλά μεγαλύτερη ποικιλία σημαίνει περισσότερο εργατικό κόστος, μεγαλύτερο κόστος αποθεμάτων, μεγαλύτερο ρίσκο στο φινάλε. Είναι έτοι ή μήπως όχι;

Για να λέμε την αλήθεια, ο τρόπος δουλειάς είναι με ή χωρίς μήγματα. Και παρακάτω, μήγματα για όλα ή μίγματα για ορισμένα από τα παραγόμενα.

Στα γρήγορα θα λέγαμε ότι, μπορεί κανείς να στραφεί σε κάποιο μήγμα, όταν αυτό του εξασφαλίζει πολλές εφαρμογές και μάλιστα, των πιο ταχυκίνητων προϊόντων που βγάζει στον πάγκο του. Αν αποφασίσουμε να στραφούμε σε μήγματα καλό είναι να θυμόμαστε ότι, το μεγαλύτερο κόστος ανά μονάδα τελικού παρασκευάσματος, έρχεται περίπου ίσα βάρκα-ίσα πανιά με τον παραπάνω χρόνο που απαιτείται για να συνθέσουμε μια παραδοσιακή συνταγή.

Θα πει κανείς πάλι, «η επιχείρηση είναι οικογενειακή και χρόνο έχουμε». Πολύ ωραία. Δεν αλλάζει κάτι αυτό προς το χειρότερο, αντιθέτως μάλιστα, μας βάζει σε πλεονεκτική θέση. Αποφασίζω εγώ, ο επιχειρηματίας, για το πώς θα μοιράσω τον χρόνο που διαθέτει η οικογένειά μου μέσα στο μαγαζί. Επιλέγω να παράγω τα πάντα μόνος μου χωρίς μήγματα; Πολύ καλά κάνω. Επιλέγω να έχω περισσότερο ελεύθερο χρόνο και να βγω μπροστά στον πάγκο για να αξιοποιήσω την προσωπική μου επαφή με τον πελάτη; Ό,τι και αν επιλέξω, έχω το τεράστιο «στρατηγικό» πλεονέκτημα, να μπορώ να τροποποιήσω ή να αλλάξω αυτή μου την επιλογή αναλόγως με τις αντιδράσεις που θα παρατηρήσω από τους πελάτες μου.

## Βγείτε μπροστά!

«Και για ποιο λόγο θα πρέπει να βγω εγώ στην πάλη; Εμένα η δουλειά μου είναι να φτιάχνω προϊόντα, όχι να τα πουλάω! Έχω την υπάλληλο γι' αυτή τη δουλειά!» Μάλιστα. Και ο πελάτης έχει όνομα και έχει και ουνήθεις και ακόμη, έχει και ανάγκη επικοινωνίας. Και πόσο ωραίο είναι να μας καλωσορίζουν σ' ένα μαγαζί με τ' όνομά μας ή να ξέρουν τι να μας σερβίρουν χωρίς καν να παραγγελουμε! Πόσο «ανεβαίνουμε» όταν αναγνωρίζουμε πως ο καταστηματάρχης θυμάται εμάς προσωπικά ανάμεσα σε όλους τους άλλους, πως θυμάται τις επιλογές μας! Κι ας κάνει το ίδιο με όλους τους άλλους! Σημασία έχει πως εγώ, ο πελάτης, εκείνη τη στιγμή γίνομαι μοναδικό! Και πόσο οικεία νιώθουμε όταν μας πει ο μάστορας μια μέρα εμπιστευτικά «Δοκίμασε αυτό να μου πεις μια γνώμη...» Πάει, τελείωσε, εδώ θα έρχομαι, εδώ που μπορώ και διαμορφώνω την γεύση αυτού που τρώω! Καταλαβαίνετε το είδος του δεσμού που δημιουργείται με τον πελάτη με έναν τόσο απλό τρόπο; Καταλαβαίνετε πως έτσι χτίζεται το αύριο ενός μαγαζιού; Αν καταφέρετε να φτιάξετε μια σχέση τέτοιου επιπέδου, τότε, ελάχιστα κινδυνεύετε από «επιθέσεις» του ανταγωνισμού.

## Διδάξτε τον πελάτη!

Ο μάστορας, ο τεχνίτης, ο ειδικός, είναι ο καταλληλότερος για να προωθήσει το προϊόν του στον πελάτη. Μια χωριάτικη πίτα με χειροποίητο φύλλο και φέτα Καλαβρύτων μπορεί να είναι τέλεια, αλλά, η δύστυχη, δεν μπορεί να το φωνάξει! Πίσω από το τζάμι της τυροπιτέρας είναι σαν μια οποιαδήποτε άλλη πίτα οποιουδήποτε άλλου μαγαζιού! Βγείτε, λοιπόν, ξώ, έστω και λίγο, όσο γίνεται κάθε μέρα, και διδάξτε τους πελάτες σας πώς και τι να τρώνε. Να μια ωραία λέξη να την θυμόμαστε: διδασκαλία. Ο πελάτης δεν γνωρίζει από πριν το νέο είδος όσο και να το έχει δει ή να το έχει ακούσει. Ο πελάτης διδάσκεται το προϊόν από εμάς! «Έτοι είναι το φύλλο, γιατί το φτιάχνω με λάδι για να είναι τραγανό. Βάζω φέτα και ανθότυρο για αυτόν και για αυτόν τον λόγο. Άφοσέ το να κρυώσει γιατί δεν θα καταλάβεις την γεύση. Δάγκωσε και θα δεις πως δεν αφήνει λίπος στον ουρανίσκο.» Αμέσως, με δυο κουβέντες, πήγαμε τον πελάτη στην καρδιά του προϊόντος και του δώσαμε και τα επιχειρήματα για να μας επιλέξει, για να μάθει τι να προσέχει σε μία πίτα και πώς να αξιολογεί τη διαφορά και να μπορεί και να την εντοπίζει ανάμεσα σε ομοειδή προϊόντα!

## Λέξη κλειδί: Ποικιλία

Πάμε πίσω στην, αναγκαία πλέον, ποικιλία. Τι κάνεις; Μοιράζεις την ποσότητα, του κέκι για παράδειγμα, που πουλάς καθημερινά στο μαγαζί σου σε τρεις ή τέσσερις παραλαγές π.χ. με κανέλα, με φρούτα, με επικάλυψη γλάσου ή πραλίνας, γεμιστό με πραλίνα ή κρέμα. Το μάτι ψωνίζει πρώτο, αυτό να μην τον ξεχνάμε. Ο πελάτης μπαίνει στο μαγαζί γιατί τον τράβηξε κάτι στην «μούρη» του καταστήματος, η ποικιλία και η αφθονία. Το αν θα μετατραπεί μετά σε μόνιμο ή τακτικό πελάτη, αυτό γίνεται επειδή η ποιότητα ανταποκρινόταν στις προσδοκίες που είχε, όταν επέλεξε αυτό το προϊόν.

Κι επειδή πιστεύω πως πρέπει να έχουμε διαρκώς τα μάτια μας ανοικτά και να διδασκόμαστε ακόμη και από τομείς της αγοράς που έχουν μικρή σχέση με το αντικείμενό μας, ας πάμε σε ένα άλλο, διπλανό παράδειγμα, από τον χώρο των σουπερμάρκετ. Έχετε προσέξει την διαφορά στα ράφια των μαγαζιών από τα συνοικιακά στα μεγαλύτερα; Στις περισσότερες περιπτώσεις τα είδη δεν αλλάζουν, είναι τα ίδια και εκείνο που αλλάζει είναι ο αριθμός των συσκευασιών στο ράφι. Δύο φάτσες στο μικρό; Πέντε στο μεγάλο! Γιατί γίνεται αυτό; Πρώτα απ' όλα, για το σου-

περμάρκετ μειώνεται ο χρόνος φορτώματος του ραφιού. Αυτό δεν μας χρονιμένει σαν παράδειγμα προς μίμηση. Δεύτερο και σημαντικό όμως, από το οποίο μπορούμε να διδαχτούμε, είναι το μήνυμα της αφθονίας που παίρνει ο πελάτης. Το μαγαζί είναι γεμάτο, μπορώ να πάρω όποιο προϊόν θελήσω σε όποια ποσότητα το θελήσω. Τελικώς, ο καταναλωτής θα καταλήξει να πάρει εκείνα που έχει γραμμένα στην λίστα με ελάχιστες παρεκκλίσεις, ειδικά αν συνθίζει να επισκέπτεται το σουπερμάρκετ περισσότερες από μία φορά την εβδομάδα. Έχει όμως, αισθανθεί για μερικές στιγμές πως, βρίσκεται στο κέντρο του ενδιαφέροντος, πως το μαγαζί είναι εκεί για αυτόν, περιμένει αυτόν ειδικά όχι για να ψωνίσει, αλλά, για να «ικανοποιήσει καταναλωτικές ανάγκες», όπως ακούμε και στην τηλεόραση. Που για μας μεταφράζεται στο να νιώσεις «άρχοντας» επιλέγοντας ή ένα φρέσκο κρουασάν, ή ένα σαντουιτάκι των 70 λεπτών με μισή φέτα ζαμπόν κι άλλη μισή φέτα τυρί επάνω σε ένα τέταρτο του φύλλου ενός μαρουλιού ή απλώς, ένα κουλούρι σημίτικο που όμως θα 'χει μέσα και λίγο πλιόσπορο. Για τον πελάτη όμως, αυτή είναι η καθημερινή του πολυτέλεια, το μέρος των χρημάτων του που αποφασίζει να θυσιάσει για να νιώσει πως δεν έχει φτάσει ακόμη τόσο χαμπλά, ώστε να μην μπορεί να προσφέρει στον εαυτό του ούτε αυτήν την μικρή απόλαυση.

Και φτάσαμε έτσι στο θέμα του μεγέθους. Το μέγεθος μετράει. Σε πολλές περιπτώσεις όσο μικρότερο, τόσο καλύτερα. Τρία μικρά σαντουιτάκια από το ίδιο συμάρι, με διαφορετικά σχήματα ή κοψίματα, προς 60 λεπτά το καθένα, μας κάνουν όσα θα έδινε πριν από μερικά χρόνια ο πελάτης για να αγοράσει μια κατεψυγμένη ζαμπονοτύροπιτα ολόιδια με άλλων δέκα γειτονικών καταστημάτων... Η μήπως όχι; Τώρα, με αρκετό κόπο παραπάνω ομολογουμένως, του δίνω την ευχέρεια να διαλέξει ανάμεσα σε πέντε-δέκα γεύσεις. Και όχι μόνον. Μπορεί πλέον να εναλλάσσει καθημερινά τις γεύσεις του, πράγμα που μεταφράζεται σε μια τεράστια ευκαιρία για μένα σαν επαγγελματία: να φτιάχνω κάθε εβδομάδα ένα καινούργιο συνδυασμό για να κρατάω το ενδιαφέρον ζωντανό και ταυτόχρονα να αποδείξω πως «ψάχνωμαι» με την δουλειά μου, πως αγαπάω και τον πελάτη και τη δουλειά.

## Κεράστε!

Να πούμε και το άλλο; Ο τρόπος αυτός μου δίνει κι άλλο ένα κρυφό χαρτί, που το μαγαζί της αλυσίδας δύσκολα θα μπορέσει να χειριστεί ποτέ: μπορώ να κεράσω ένα σαντουιτάκι ή ένα κρουασάνακι τους πιστούς μου πελάτες! Ποιος πελάτης δεν θα ήθελε μία στις τόσες να παίρνει ένα δωράκι, ναι, τόσο μικρό όσο ένα σαντουιτάκι ή ένα κρουασάνακι, σαν επιβράβευση της επιλογής του, σαν ένα αλλιώτικο, πολύ προσωπικό «ευχαριστώ» για το ότι επιλέγει το μαγαζί μου αντί για το απρόσωπο της αλυσίδας.

Πολλοί από εμάς τους παλαιότερους, θα θυμούνται σειρά χαροπλαστείων που έκανε το απλούστερο: δεν άφηνε να φύγει πελάτης από το μαγαζί χωρίς κέρασμα! Πόσο κοστίζει αυτό; Βγάλτε μολύβι και χαρτί και υπολογίστε, δεν είναι δουλειά αυτής εδώ της σουζήτησης να κοστολογήσει κουλουράκια, βουτύματα ή τυροπιτάκια. Εδώ προσπαθούμε να δούμε σαν άνθρωποι της αγοράς και όχι των γραφείων, πέρα από τις παρωπίδες του κόστους, αυτό που λέγεται προσδοκώμενο όφελος, αυτό που μεταξύ μας λέμε «Αξία» με το άλφα κεφαλαίο! Και η αξία δεν μετριέται με δεκάλεπτα και πενηντάλεπτα. Μετριέται με το χαμόγελο του πελάτη και ανταμείβεται με την πιστότητά του.



### Σκεφτείτε έξυπνα... δημιουργήστε πρωτότυπα!

Θυμάμαι, φίλο μου φούρναρη, που έψωνε κέικ μέσα στα μικρά αλουμινένια φορμάκια που βάζουν τις πατάτες τα σουβλατζίδικα! «Τι κάνεις ρε Θανάσον», του 'χα πει παραξενεμένος, «αυτό δεν βγάζει ούτε πέντε φέτες...» Έλα μου όμως που είχε δίκιο, τελικώς, ο Θανάσος και για αυτό χαμογέλαγε πονηρά όταν του γκρίνιαζα.

Με ένα κόκτος περίπου τρία ευρώ ανά κιλό στο κέικ, γέμιζε τέσσερα φορμάκια των διακοσίων πενήντα γραμμαρίων, που μετριέται σε 80 λεπτά μπόλικα-μπόλικα ανά φορμάκι, που το πούλαγε δυσόμισθε ευρώ! Άρα, δέκα ευρώ το κιλό! Και οι δεσποινίδες από τις διπλανές εταιρείες, που ήθελαν να βουτήξουν κάτι στον καφέ τους το πρωί, έπαιρναν ένα κέικ, το έκοβαν στα τέσσερα και το μοιράζονταν μεταξύ τους. Την άλλη μέρα, το κέικ άλλαζε και γινόταν με ξύσμα πορτοκαλιού. Την παραπάνω μέρα το κέικ έβγαινε με γλυκάνισο, την άλλη είχε μια διακόσμηση φρούτων. Και πάει λέγοντας. Όλα όμως τα κέικ ήταν αγορασμένα από τον Θανάσον και το κυριότερο, καμιά δεν έμπαινε μέσα zπτώντας ένα κέικ, αλλά, με δυνατή φωνή ρώταγε: «Τι καινούργιο μας έφτιαξες σήμερα!» Μεγαλύτερο παράσημο για τον επαγγελματία από αυτό δεν υπάρχει. Σκεφτείτε το!

### Μη προσπαθήσεις να ξεγελάσεις τον πελάτη!

Αλίμονό μας, όμως, έτσι και πούμε ψέματα... Ανοίξαμε τον λάκκο μόνοι μας και πιπδήξαμε και μέσα..Περνάω σε ένα πρόσφατο δυσάρεστο παράδειγμα από την δική μου καθημερινότητα. Μένω επάνω ακριβώς από ένα αρτοποιείο, που είναι απέναντι από το σχολείο που πηγαίνει ο γιος μου. Ο αρτοποιός έχει τέσσερα παιδιά και η γυναίκα του βοηθάει στο σέρβις του μαγαζιού σε καθημερινή βάση. Αν και το ψωμί του εν λόγω φούρνου είναι μέτριο, συνηθίζω να αγοράζω το καθημερινό μας ψωμί από αυτόν, σεβόμενος τον αγώνα του ανθρώπου για να συντηρήσει την οικογένειά του. Μικρός πελάτης, των πέντε έξι ευρώ την εβδομάδα, θα πει κανείς. Έχω όμως την εντύπωση, πως αυτό που μας νοιάζει πλέον είναι, το να μπαίνει ο πελάτης στο μαγαζί όσο το δυνατόν συνχόνεται και να έχω όσο γίνεται περισσότερους καθημερινούς πελάτες, έστω και μικρούς. Πάω πίσω στο συμβάν για να πω με λίγα λόγια ότι, ο αρτοποιός MOY, δεν δύστασε να δώσει μπαγιάτικο κρουασάν σοκολάτας, Σάββατο μεσημέρι, στον γιο μου και μάλιστα, μπροστά στα μάτια μου! Πόσο κορόιδο ένιωσα όταν ανεβήκαμε στο σπίτι και ο μικρός έφτυσε το κρουασάν με την πρώτη δαγκωματιά... Ήδη άκουγα στα αυτιά μου τις δικαιολογίες, που θα άκουγα εάν κατέβαινα να δώσω πίσω το μπαγιάτικο κρουασάν που ο επαγγελματίας αυτός ξεφορτώθηκε σε μένα. Προτίμουσα να μην το κάνω. Αντί γι' αυτό, επέλεξα να μην ξαναψωνίσω από αυτόν,

παρά μόνον σε μεγάλη ανάγκη.

Πού θέλω να καταλήξω: ας βγάλουμε από το μυαλό μας το θέμα του «ξεμπαζώματος» των αδιάθετων προϊόντων. Είναι καλύτερα να φέρω λιγότερα αλλά αυτά που έχω να είναι πάντα φρέσκα, παρά να φορτώνω την βιτρίνα με προϊόντα τα οποία ευελπιστώ πως θα μπορέσω να ξεφορτωθώ την επομένη. Γιατί για ξεφόρτωμα θα πρόκειται και όχι για πώληση...

Λίγο ως πολύ, όλοι γνωρίζουμε την ώρα που πουλιέται το κάθε προϊόν στο μαγαζί μας. Για να εξηγήσω τι θέλω να πω, πόσο φυσιολογικό είναι να zπτήσει κάποιος τυρόπιτα στις δέκα το βράδυ; Η φρεσκοψημένο ψωμί στις επτά το απόγευμα; Μπορεί να γίνει μία δύο φορές, δεν θα είναι όμως ο κανόνας. Με βάση λοιπόν το «ωράριο» του κάθε προϊόντος, ξέρω και πότε με παίρνει να κεράσω αυτό που πάει να μείνει. Ή καλύτερα, ξέρω πώς να εκμεταλλευτώ το μειονέκτημα, μια πιθανή απώλεια από το πέταγμα στα σκουπίδια ενός προϊόντος, και να το κάνω πλεονέκτημα! Απλούστατα, το κερνάω! Και xάνω εκείνα τα περίφημα 80 λεπτά κόστους, που αύριο θα με εξευτέλιζαν σε κάποιον πελάτη και θα έβαζαν σε κίνδυνο την μακροημέρευση του μαγαζιού μου!

### Μπε στη θέση του πελάτη!

Να πάμε και λίγο παρακάτω μιας και το έφερε η κουβέντα; Πόσο συχνά ερχόμαστε στην πλευρά του πελάτη; Πόσο συχνά αναρωτίμαστε τι περιμένει ο πελάτης από εμάς; Τι ακριβώς zπτάει μπαίνοντας στο μαγαζί μας; Και δεν μιλάω για το ψωμί ή την τυρόπιτα σαν αναγκαίο αγαθό. Ένα καρβέλι ψωμί και μια στραβοκουρού, άλλος λίγο κι άλλος πολύ, όλοι μπορούν να τα βγάλουν. Μιλάω για εκείνη την θαλπωρή που υποσυνείδητα επιθυμεί να νιώθει ο πελάτης μπαίνοντας στο μαγαζί μας. Μιλάω για εκείνο το πανάκριβο συναίσθημα της συμμετοχής σε έναν χώρο που δεν είναι πλέον ο φούρνος, δεν είναι το αρτοποιείο, δεν είναι «εκεί που πάω για να πάρω ψωμί», αλλά έχει μεταμορφωθεί σε ένα εργαστήριο όπου από κάποια έμπειρα χέρια φτιάχνονται όλα εκείνα τα ολόφρεσκα, τα zεστά προϊόντα, με τις ποιος ζέρει ποιες κρυφές συνταγές, είναι εκεί όπου μυρίζει βιούτυρο και καραμέλα και όπου δεν αντέχεις κάθε πρωί να μην βρεις μια δικαιολογία για να μπεις και να «κλέψεις» λίγη από τη μαγική ατμόσφαιρα αυτής της απλής, καθημερινής δημιουργίας. Το είπα καλά; Το είπα σαν να βγήκε από εκείνη την ταινία που n Μέριλ Στριπ έκανε την zαχαροπλάστισσα; Αν έτσι οσα φάνηκε, τότε καλά το είπα. Αυτό που επείγει να κάνουμε γρήγορα, λοιπόν, είναι να γίνουμε και οι ίδιοι «σκννοθέτες». Να «σκηνοθετήσουμε» το μαγαζί μας σαν να πρόκειται για το σκννικό μιας ταινίας στην οποία όλοι οι πελάτες μας θα ήθελαν να έχουν έναν ρόλο. Ισως, τελικά, να αποδειχθεί πως άξιζε το κόπο.

# Οι πολυφαινόλες στο marketing τροφίμων

**Η γενικότερη στροφή των καταναλωτικών τάσεων προς τα υγιεινά και λειτουργικά τρόφιμα έχει ανοίξει νέους δρόμους στον τομέα του marketing, με τα αντιοξειδωτικά και τις πολυφαινόλες να πρωτοστατούν σταδιακά στην στρατηγική προώθησης προϊόντων.**

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μία ιδιαίτερα ταχεία ανάπτυξη του τομέα των λειτουργικών τροφίμων και ποτών, με τον επιστημονικό κόσμο να παρουσιάζει ολοένα και περισσότερα ευρήματα για τα πλεονεκτήματα και τα οφέλη τους. Έτσι, οι καταναλωτές έχουν αρχίσει να αναγνωρίζουν τα συστατικά τα οποία θα πρέπει να αναζητούν για να διαπιστώσουν εάν ένα τρόφιμο είναι ευεργετικό για την υγεία τους πέρα από την γευστικότητά του.

Βέβαια, αξίζει να σημειωθεί το γεγονός, ότι οι καταναλωτές χωρίζονται σε δύο πολύ γενικές κατηγορίες: αυτούς που πληροφορούνται σε ένα ευρύ πλαίσιο και τους βαθύτερους γνώστες στα ζητήματα της υγιεινής διατροφής και των λειτουργικών τροφίμων και ποτών. Ο διαχωρισμός είναι πολύ βασικός στο να γίνει αντιληπτό το επίπεδο στο οποίο έχει ενταχθεί η γνώση γι'αυτά τα θέματα στην καθημερινότητα και την τακτική με την οποία επιλέγουν τρόφιμα οι σημερινοί καταναλωτές. Όσοι ασχολούνται σχετικά επιφανειακά με το ζήτημα γνωρίζουν ότι αν ένα προϊόν περιέχει αντιοξειδωτικά είναι καλό για την υγεία τους χωρίς να ξέρουν απαραίτητα γιατί και σε ποιον τομέα τους ωφελεί. Αντίστοιχα οι βαθύτεροι γνώστες ξέρουν ότι ορισμένα αντιοξειδωτικά που ονομάζονται πολυφαινόλες, φαίνονται να κάνουν καλό στην καρδιά.

Γάιατόν τον λόγο οι στρατηγικές προώθησης των προϊόντων έχουν ξεκινήσει να εντάσσουν περισσότερο την περιεκτικότητα των προϊόντων σε αντιοξειδωτικά και δη πολυφαινόλες, γεγονός που υποστηρίζεται και από τα νέα ευρήματα της εταιρείας, Mintel. Τα τελευταία πέντε έτη έχει παρουσιαστεί σημαντικά αύξηση στις τάξεως του 69% στην χρήση του όρου «πολυφαινόλες» στις συκευασίες των τροφίμων και των ποτών, ακόμα κι αν συμπεριλαμβάνεται απλά στη λίστα των συστατικών. Παράλληλα, και η εμφάνιση και του όρου «αντιοξειδωτικά» γενικότερα αυξήθηκε κατά 38% στο ίδιο χρονικό διάστημα, δημιουργώντας ένα κατάλληλο υπόβαθρο για την δεκτικότητα και των καταναλωτών. Σύμφωνα με τους αναλυτές οι πιο δημοφιλείς κατηγορίες προϊόντων για την χρήση του όρου είναι τα μπισκότα με ποσοστό 10.7% ενώ ακολουθούν τα ζελεδάκια, οι τούρτες και τα χαρακτά με 7.87%, καθώς και τα κέικ και τα γλυκά με ποσοστό 6.66%.

Βέβαια, υπάρχει ένα σημαντικό ζήτημα που αφορά στην γενικότερη αντίληψη που υπάρχει γύρω από τις πολυφαινόλες. Τα μέχρι τώρα επιστημονικά δεδομένα είναι ισχυρά, αλλά ταυτόχρονα πολυσχιδή και δεν έχουν φτάσει στο σημείο να κάνουν πλήρως ξεκάθαρα τα οφέλη που προκύπτουν από την κατανάλωση προϊόντων με αυτά τα συστατικά. Φυσικά, είναι λογικό από την στιγμή που ο επιστημονικός κόσμος δεν έχει καταλήξει σε κάποιο συμπέρασμα, ο κοινή γνώμη να ακολουθεί αυτή την άποψη και να αντιμετωπίζει με σκεπτικισμό τα συστατικά που δεν έχουν αποδείξει πλήρως την αξία τους. Επιπλέον, δεν θοιβάζει ιδιαίτερα και το γεγονός ότι στο μπτρώο ισχυρισμών επί θεμάτων διατροφής και υγείας την Ευρωπαϊκή Ένωση, υπάρχει μόνο μία εγκε-



κριμένην καταχώρωση για τις πολυφαινόλες, η οποία αναφέρεται στην υδροξυτυροσόλη του ελαιόλαδου. Υπήρξαν και άλλες 19 για τα μούρα, το μέλι, το κακάο, το ρόδι, την φλούδα του σταφυλιού, το κόκκινο κρασί, τα φρούτα, το τσάι, τα μήλα και άλλα, οι οποίες όμως απορρίφθηκαν. Και ακόμη λιγότερη Βαρύτητα φέρουν τα αντιοξειδωτικά γενικότερα, τα οποία θεωρούνται έμμεσος ισχυρισμός και θα μπορούσαν να συμπαρασύρουν και τις πολυφαινόλες ανάλογα με την ερμηνεία που τους προσδίδει το κάθε κράτος-μέλος.

Γάιατόν τον λόγο οι ειδήμονες τονίζουν ότι το marketing είναι καλό να στραφεί προς την ευρύτερη προβολή των πολυφαινόλων και όχι τόσο των αντιοξειδωτικών που θεωρούνται ελαφρώς αμφιλεγόμενα ακόμη ως προς τα οφέλη τους.

Όπως τονίζει ο manager του τμήματος λειτουργικών συστατικών της Coca-Cola Europe, Michele Kellerhals, «η βιομηχανία θα καταφέρει να δημιουργήσει και να κτίσει πάνω στις πολυφαινόλες ως όρο μέσα στον χρόνο. Το πρόβλημα που υπάρχει αυτήν τη στιγμή είναι πως θα μεταφράσουμε αυτό που συμβαίνει σε μνήματα φίλικά προς την καταναλωτή.»

Και μπορεί αυτό το εγχείρημα να φαίνεται προς το παρόν τολμηρό, με τα επιστημονικά πορίσματα να ποικίλουν, όμως υπάρχουν αρκετοί υπεύθυνοι του χώρου που αισιοδοξούν για το μέλλον. Είναι αρκετά σημαντικό το γεγονός ότι ήδη υπάρχουν μελέτες που στηρίζουν τα πλεονεκτήματα των πολυφαινολών για την υγεία, αλλά και παρουσιάζουν πολλά ακόμη τρόφιμα ως πηγές. Παράλληλα, είναι αρκετές χώρες που αρχίζουν να προβάλουν τις πολυφαινόλες ως βασικό λειτουργικό συστατικό σε συγκεκριμένες ομάδες προϊόντων, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι υπάρχει μία οργανωμένη μέθοδος.

Η κατάσταση σήμερα φαίνεται να διαφοροποιείται σημαντικά από χώρα σε χώρα και κυρίως εάν ξεφύγουμε από τα όρια της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όμως τα πρώτα σημάδια ανόδου των πολυφαινολών δείχνουν ότι ίσως εκεί να κρύβεται ένα σημαντικό μέσο του marketing για την προώθηση των λειτουργικών τροφίμων και την ενημέρωση των καταναλωτών.

## ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

# Κινόα: Ένα ξεχασμένο αλλά πολύ σημαντικό τρόφιμο

Χριστίνα Μακρατζάκη {Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου / email:ninamakr@otenet.gr}

Η κινόα τα τελευταία χρόνια εντάσσεται όλο και περισσότερο στα πλαίσια της υγιεινής διατροφής. Το 2013 ο FAO το ονόμασε ως το «Μιεθνές Έτος της Κινόας». Γιατί όμως διαφημίζεται τόσο πολύ; Στο παρελθόν υπήρχε; Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητές της που την κάνουν τόσο δημοφιλή;



Photo by <http://www.alterecofoods.com>

## Ιστορία

Η κινόα είναι ένας από τους αρχαιότερους καρπούς της Αμερικής. Σύμφωνα με αρχαιολογικά ευρήματα που εντοπίστηκαν στη Βόρεια Χιλή φαίνεται ότι η κινόα καλλιεργούταν στην περιοχή πριν από το 3.000 π.Χ., ενώ στο Περού πριν από το 5.000 π.Χ. Αποτελούσε μία αρκετά διαδεδομένη καλλιέργεια στην Κολομβία, το Εκουαδόρ, το Περού, την Βολιβία και τη Χιλή, μέχρι την περίοδο κατάκτησης των συγκεκριμένων περιοχών από τους Ισπανούς. Οι Ισπανοί με την έλευσή τους αντικατέστησαν τις παραδοσιακές καλλιέργειες της κινόα με καλλιέργειες του σταριού και του κριθαριού. Οπότε η κινόα συνεχίστηκε να καλλιεργείται σε μικρές επαρχιακές περιοχές κυρίως για οικιακή κατανάλωση, για αυτό το λόγο είχε ονομαστεί «το φαγητό των φτωχών».

## Βοτανική και αγρονομική πολυμορφία της κινόα

Η κινόα θεωρείται ψευδοδημητριακό το οποίο όμως χρησιμοποιείται ως δημητριακό. Αποτελούσε σημαντική τροφή για τους Ίνκας και συνεχίζει να παραμένει σημαντική τροφή για τους σημερινούς κατοίκους των συγκεκριμένων περιοχών.

Βοτανικά η Κινόα ανήκει στην κλάση των δικοτυλήδονων, στην οικογένεια των χνηνοποδιοειδών (Chenopodiaceae) στο γένος των χνηνοπόδιων (chenopodium), και στο είδος της κινόα. Το πλήρες όνομα είναι Chenopodium quinoa Willd.

Υπάρχει έντονη ποικιλία στα φυτά και στις ταξιανθίες. Το γένος των χνηνοπόδιων περιλαμβάνει 250 είδη. Η κινόα είναι ένα ετήσιο φυτό που βρίσκεται στην περιοχή των Άνδεων στη Νότια Αμερική και καλλιεργείται σε θαλάσσιες περιοχές αλλά και σε υψόμετρα μέχρι τα 4.000 μέτρα. Παράγει επίπεδους, οβάλ καρπούς, οι οποίοι είναι συνήθως έλαφρώς κίτρινοι αλλά το χρώμα τους μπορεί να ποικίλει από ροζ μέχρι και μαύρο. Κάποιες συγκεκριμένες ποικιλίες κινόα μπορούν να αντέξουν σε διάφορα περιβάλλοντα και να παράγουν καρπούς με υψηλό περιεχόμενο σε πρωτεΐνη και ιχνοστοιχεία. Η κινόα αναφέρεται να είναι από τα λίγα φυτά το οποίο μπορεί να παραχθεί σε περιοχές με αλάτι, όπως η Νότια Βολιβία και η Βόρεια Χιλή. Η υψηλή αλμυρότητα αυξάνει την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και μειώνει τους υδατάνθρακες. Επίσης η αλμυρότητα μειώνει την ανάπτυξη του φυτού, την παραγωγή των καρπών, το φρέσκο και το ξηρό βάρος.

Ενώ η κινόα καλλιεργείται κυρίως στην Νότια Αμερική, καλλιέργειες υπάρχουν επίσης στην Αμερική, την Κίνα, την Ευρώπη, τον Καναδά και την Ινδία. Στην Ευρώπη έφτασε το 1970 στην Αγγλία.

## Διατροφική ιδιαιτερότητα της κινόα

Οι Ίνκας θεωρούσαν την κινόα ιερό καρπό και την ονόμαζαν «η μπέρα των δημητριακών».

Τι είναι αυτό που περιέχει τελικά και την κάνει ένα τόσο εξαιρετικό τρόφιμο; Σε μία διατροφική ανάλυση θα δούμε ότι η κινόα έχει ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά.

Ο καρπός της τραβά την προσοχή αρχικά λόγω της ποιότητας των πρωτεϊνών που περιέχει, μιας και είναι πλούσιος στο απαραίτητο αμινοξύ λυσίνη. Πέρα από αυτό δεν περιέχει γλουτένη οπότε μπορεί να καταναλωθεί από άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη.

Το λίπος που περιέχει είναι υψηλής ποιότητας, λόγω του λινολεϊκού, ενώ περιέχει επίσης σημαντικές βιταμίνες και ιχνοστοιχεία όπως ο σίδηρος, το μαγνήσιο, οι φυτικές ίνες, η βιταμίνη E, ο χαλκός, ο φώσφορος, κάποιες βιταμίνες συμπλέγματος B, το κάλιο και ο ψευδάργυρος.

As τα δούμε όμως λίγο πιο αναλυτικά.

## Πρωτεΐνες

Η μέση περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες που αναφέρεται στη Βιβλιογραφία την καθιστά υψηλότερη συγκριτικά με άλλα δημητριακά, όπως το κριθάρι, το ρύζι, το καλαμπόκι, ενώ μπορεί να είναι συγκρίσιμη με αυτή του σταριού. Μία εικόνα μπορεί να φανεί στον πίνακα 1.

Πίνακας 1: Χημική σύσταση της κινόα, κάποιων δημητριακών και οσπρίων γρ./100 γρ. ξηρού βάρους

	Κινόα	Κριθάρι	Ρύζι	Στάρι	Βρώμη	Σίκαλη	Φασόλια	Σόγια
Pr	16,5	10,8	7,6	14,3	11,6	13,4	28	36,1
Fat	6,3	1,9	2,2	2,3	5,2	1,8	1,1	18,9
Φ.I	3,8	4,4	6,4	2,8	10,4	2,6	5,0	5,6
Cho	69	80,7	80,4	78,4	69,8	80,1	61,2	34,1

Από Jancurova M, (2009)

Συγκριτικά με τους καρπούς των δημητριακών, οι πρωτεΐνες της κινόα είναι ιδιαίτερα υψηλές σε λυσίνη. Η λυσίνη είναι το αμινοξύ το οποίο υπολείπεται στα περισσότερα δημητριακά. Η κινόα επίσης έχει καλύτερη ισορροπία και σε άλλα απαραίτητα αμινοξέα συγκρινόμενη με μερικά δημητριακά και οσπρια, υπερέχοντας στην λυσίνη και τη μεθειονίνη. Ο πίνακας 2 είναι χαρακτηριστικός.

Σύμφωνα με τον FAO/WHO η κινόα περιέχει επαρκή ποσότητα σε αρωματικά αμινοξέα – φαινυλαλανίνη, τυροσίνη – για ένα παιδί 10 ετών, όπως επίσης και σε ιστιδίνη, ισολευκίνη, θρεονίνη, φαινυλαλανίνη, τυροσίνη και βαλίνη. Στα παιδιά 2-5 ετών μπορεί να μη καλύπτει τη λυσίνη και τη λευκίνη. Γενικά, βάσοντας στην δεδομένων, η κινόα μπορεί να αποτελέσει μία καλή πηγή πρωτεϊνών ακόμα και για παιδιά.

Όσον αφορά την βιοδιαθεσιμότητα φαίνεται ότι η πρωτεΐνη της μαγειρεμένης κινόα φτάνει αυτή την καζείνης, αλλά είναι επίσης σημαντικό να έχουν απομακρυνθεί οι σαπωνίνες. Γενικά η υψηλή θερμοκρασία αυξάνει τη βιοδιαθεσιμότητα της πρωτεΐνης της κινόα.

## Πίνακας 2

	Κινόα	Κριθάρι	Σόγια	Στάρι	FAO / WHO		
Αμινοξέα			Mg / gr prot		2-5ετ	10-12	18+
Ιστιδίνη	28,8	22,5	27,6	23,5	19	19	16
Ισολευκίνη	35,7	36,5	44,5	38,9	28	28	13
Λευκίνη	59,5	98,2	72	68,1	66	44	19
Λυσίνη	54,2	37,2	57,8	22,1	58	44	16
Μεθιεινόν κ Κυστίνη	36,2	41,3	28,9	22,7	25	22	17
Φαινυλαλανίκη Κ Τυροσίνη	60,9	84,7	84,8	85,9	63	22	19
Θρεονίνη	29,8	34	38,6	26,7	34	28	9
Τρυπτοφάνη	11,4	16,6	12	12,8	11	9	5
Βαλίνη	42,1	49	57,1	41,6	35	25	13

Από Abugo – James L.E (2009)

## Υδατάνθρακες

Το άμυλο είναι ο κύριος περιεχόμενος υδατάνθρακας της κινόας και καλύπτει το 50-69,2%. Από αυτό το 70-80% είναι αμυλοποτίνη και το 20-30% αμυλόζη. Οι κόκκοι του αμύλου της κινόας είναι μικρότεροι από τους κόκκους του αμύλου των άλλων δημητριακών. Εξαιτίας της συγκεκριμένης μορφής του αμύλου, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βιοαποικοδομήσιμο υλικό πληρώσεως σε πολυμερή συσκευασία.

Εξαιτίας επίσης της σταθερότητας στην πήξη – απόψυξη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως πυκνοτικό μέσο σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Η ολική ποσότητα σε φυτικές ίνες είναι κοντά στην περιεκτικότητα των δημητριακών. Ένα 3% υδατανθράκων αποτελείται από απλά σάκχαρα. Τα κύρια απλά σάκχαρα είναι η μαλτόζη, η D – γλυκόζη και η D – ριβόζη, και υπάρχει και μία περιεχόμενη ποσότητα φρουκτόζης και γλυκόζης. Επειδή το αλεύρι της κινόας περιέχει υψηλή ποσότητα σε D-ξυλόζη και μαλτόζη και χαμηλή ποσότητα σε γλυκόζη και φρουκτόζη, καθίσταται χρήσιμο στην παραγωγή ροφημάτων σε μορφή σκόνης.

Ο γλυκαιμικός δείκτης της κινόας είναι επίσης χαμηλός.

Πίνακας 3

	Κινόα	Ρύζι	Κριθάρι
Υδατάνθρακες	73,6 -74	79,2	77,7
Άμυλο	52,2 - 69,2		
Ολικές Φυτικές ίνες	7-9,7	2,8	15,6
Αδιάλυτες Φυτικές ίνες	6,8-8,4		
Διαλυτές Φυτικές ίνες	6,1 - 1,3		
Σάκχαρα	2,9		0,8

## Λιπίδια

Πέρα από την πολύ καλή ποιότητα πρωτεϊνών, η κινόα έχει μία πολύ ενδιαφέρουσα σύσταση σε λίπη. Σύμφωνα με κάποιες μελέτες η σύσταση των λιπών της κινόας δείχνει να είναι η εξής:

Κορεσμένα 12-19%: κυρίως παλμιτικό.

Μονοακόρεστα 25-28,7%: κυρίως ολεϊκό.

Πολυακόρεστα: 58,3%: κυρίως λινολεϊκό.

Το λινολεϊκό είναι ένα απαραίτητα λιπαρό οξύ, ανήκει στα ω-6 και μετατρέπεται σε αραχιδονικό. Πολύ σημαντική είναι και η περιεχόμενη βιταμίνη E, η οποία δρα ως αντιοξειδωτικό. Στην κινόα επίσης έχουν εντοπισθεί σκουαλένιο και φυτοστερόλες. Τόσο το σκουαλένιο, όσο και οι φυτοστερόλες είναι σημαντικά για τη σωστή λειτουργία του καρδιαγγειακού συστήματος.

## Αντιοξειδωτικά

Φαίνεται ότι η κινόα λόγω των περιεχόμενων αντιοξειδωτικών, (φαινολικές ουσίες και φλαβονοειδή) έχει υψηλότερη αντιοξειδωτική δράση από άλλα δημητριακά όπως το ρύζι.

## Σαπωνίνες

Η περιεκτικότητα σε σαπωνίνες εξαρτάται από την περιοχή. Βρίσκονται στο επικάρπιο και προοδίδουν μία πικρή γεύση. Αν η κινόα περιέχει σαπωνίνες <0,11% λέμε ότι είναι ελεύθερη σαπωνινών και την ονομάζουμε «γλυκιά», ενώ εάν έχει >0,11% την ονομάζουμε πικρή.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Abugo – James L.E (2009) Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.): Composition, Chemistry, Nutritional, and functional properties, Advances in food and nutrition research vol 58, pp1-31
2. Jancurova M, Minarovicova L, Dandar A (2009) Quinoa – a review, Czech J. Food Sci, vol 27, is 2, pp 71-79
3. Vega – Galvez A, Miranda M, Vergara J, Uribe E, Puente I, Martinez E.A (2010) Nutrition facts and functional potential of quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) an ancient Andean grain: a review, J Sci Food Agric; 90: 2541 – 2547

Σε μεγάλες ποσότητες θεωρούνται τοξικές αλλά έχουν βρεθεί να ενεργούν και ευεργετικά στον οργανισμό είτε συμβάλλονται στην απορρόφηση κάποιων συστατικών είτε αποτελώντας συστατικά ορμονών. Η φυσική τους λειτουργία είναι να προστατεύουν τον καρπό. Οι σαπωνίνες μπορούν κατά μέρος να απομακρυνθούν με αλκαλικό νερό.

## Βιταμίνες και Ιχνοστοιχία

Η κινόα περιέχει σημαντικές ποσότητες ασβεστίου, μαγνησίου, σιδήρου, χαλκού και ψευδαργύρου. Αρκετά ιχνοστοιχία βρίσκονται σε υψηλότερες ποσότητες συγκριτικά με άλλα δημητριακά. Με την προϋπόθεση ότι βρίσκονται στην βιοδιαθέσιμη μορφή, η περιεκτικότητα σε ασβέστιο, μαγνήσιο και κάλιο είναι αρκετή για μία ισορροπημένη διατροφή. Φυσικά η περιεκτικότητα σε ιχνοστοιχία εξαρτάται και από το υπέδαφος

Η διαδικασία απομάκρυνσης των σαπωνινών μειώνει το περιεχόμενο των ιχνοστοιχίων και των βιταμινών σε κάποιο βαθμό.

## Πιθανά οφέλη στην υγεία

Η κινόα σε συνδυασμό με δημητριακά προσφέρει γεύμα υψηλής περιεκτικότητας σε αμινοξέα. Περιέχει επίσης σημαντική ποσότητα σε ασβέστιο, σίδηρο, ψευδάργυρο, μαγνήσιο και μαγγάνιο. Έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες λόγω της βιταμίνης E και των πολυακόρεστων οξέων. Η περιεκτικότητά της σε τρυποφάνη και βιταμίνη συμπλέγματος B βοηθούν στην εγκεφαλική λειτουργία. Ο ψευδάργυρος βοηθά στο ανοσοοποιητικό, ενώ το μαγνήσιο στην λειτουργία των νευρώνων.

Ο χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης καθιστά την κινόα ένα χρήσιμο τρόφιμο για τους διαβητικούς. Ενώ το γεγονός ότι είναι ελεύθερο γλουτεΐνης την καθιστά χρήσιμο τρόφιμο για άτομα με κοιλιοκάκη.

## Λειτουργικές Ιδιότητες

Αλεύρι	Διαλυτότητα, Ικανότητα συγκράτησης νερού, Ικανότητα συγκράτησης λίπους, ικανότητα γαλακτοματοποιήσης και αφρισμού
Πρωτεΐνες	Διαλυτότητα, ικανότητα συγκράτησης νερού, απορρόφησης νερού, ικανότητα γαλακτοματοποιήσης και αφρισμού
Άμυλο	Ισχύς απορρόφησης νερού, διαλυτότητα, ιξώδες, σταθερότητα παγώματος – απόψυξης, ικανότητα δέσμευσης νερού,

## Χρήσεις Κινόα

Η κινόα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορους τρόπους: μαγιερεμένη, ως άλευρο, ως υποκατάστατο κρέατος ή υποκατάστατο ρυζιού.

Το άλευρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ψωμιού, μπισκότων, μάφιν, παστών, σνακ, ποτών, νιφάδων, δημητριακών πρωινού, παιδικών τροφών, μπύρας, κα. Το άλευρο της κινόας δεν έχει τόσο καλές μαγειρικές ιδιότητες, όπως αυτό του σταριού, οπότε για την παρασκευή του ψωμιού από κινόα χρησιμοποιείται και ένα 10% άλευρο σταριού.

Η κινόα ερευνάται να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή τροφών χωρίς γλουτεΐνη.

Οι καρποί μπορούν να βραστούν όπως το ρύζι και να χρησιμοποιηθούν σε σούπες ή πορτζ (με γάλα ή νερό).

Οι καρποί επίσης μπορούν να μαγειρευτούν όπως του καλαμποκιού και να φτιαχτεί ποπ – κορν.

ΤΕΧΝΙΚΑ

# Σαφράν ή κρόκος Kozávns: ένα θεραπευτικό λειτουργικό μπαχαρικό

Γεώργιος Π. Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμονς και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων}

Ο κρόκος, γνωστός και με τις ονομασίες ζαφορά και σαφράνι είναι φυτό από το οποίο παράγεται ένα από τα πιο ακριβά μπαχαρικά που υπάρχουν στον κόσμο. Το σαφράν(i) προέρχεται από τον ύπερο του άνθους του φυτού κρόκος, η επιστημονική ονομασία του οποίου είναι Κρόκος ο ήμερος (*Crocus sativus*) L. και ανήκει στην οικογένεια των Ιριδοειδών (Iridaceae).



Photo by <http://arnovaz.com>

Το φυτό του κρόκου αποτελεί φυσική μετάλλαξη που συνέβη πριν από πολλά χρόνια σε περιοχές της Περσίας και της λεκάνης της Μεσογείου. Ανήκει στην κατηγορία των τριπλοειδών φυτών, πράγμα που σημαίνει ότι είναι στείρο και δεν μπορεί να αναπαραχθεί εγγενώς. Δεν παράγει σπόρους. Ο μόνος τρόπος για την αναπαραγωγή του είναι μέσω της διάσπασης και σποράς των βολβών του. Η διαδικασία αναπαραγωγής του είναι περίπου ίδια με αυτή του σκόρδου. Ο ένας βολβός παράγει νέους βολβούς και αυτοί μπορούν να δώσουν νέα φυτά όταν φυτευτούν.

### Ιστορικά στοιχεία του σαφράν

Η ιστορία του ξεκινάει από την Ανατολή. Αναφορές για το φυτό αυτό συναντώνται στην Μικρά Ασία καθώς και στην Αρχαία Αίγυπτο, όπου χρησιμοποιούνταν ως αρωματική και σαγηνευτική ουσία από τη Βασιλίσσα Κλεοπάτρα και από άλλους Φαραώ. Διαδεδομένη ήταν η χρήση του και σε ναούς και ιερά μέρη. Η χρήση του κρόκου απαντάται επίσης στην Μινωϊκή αλλά και στην Κλασική Ελλάδα όπου χρησιμοποιούνταν ως αρωματικό, αλλά και ως χρωστική ουσία. Τοιχογραφίες που παρουσιάζουν λουλούδια κρόκου αποτυπώνονται στις ανασκαφές των Μινωϊκών Ανακτόρων. Χαρακτηριστική είναι η τοιχογραφία με τις κροκοσυλλέκτριες που εκτίθεται στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο Αθηνών.

Στους αρχαίους Έλληνες ήταν γνωστές και οι φαρμακευτικές ιδιότητες του κρόκου καθώς το χρησιμοποιούσαν για να καταπολεμήσουν την αϋπνία. Επιπλέον, χρησιμοποιούνταν ως άρωμα στα λουτρά αλλά και ως αφροδισιακό. Οι Άραβες χρησιμοποιούσαν τον κρόκο ως αναισθητικό και είναι αυτοί που το εισήγαγαν στην Ισπανία τον δέκατο αιώνα. Αποτέλεσε βασικό συστατικό πάνω στο οποίο χτίστηκε η Ενετική αυτοκρατορία, ένα από τα σημαντικότερα εμπορικά κέντρα. Σήμερα χρησιμοποιείται σε όλο το κόσμο στην ζαχαροπλαστική, στην αρτοποιία καθώς και ως μέρος διαφόρων διάσημων πιάτων όπως για παράδειγμα η ισπανική παέγια.

### Η καλλιέργεια του κρόκου στην Ελλάδα

Το χωριό Κρόκος στον Νομό Κοζάνης βρίσκεται στην μοναδική περιοχή καλλιέργειας κρόκου στην Ελλάδα, με συστηματική καλλιέργεια του φυτού εδώ και πολλά χρόνια.

Η καλλιέργεια του κρόκου απαιτεί ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες. Χρειάζεται ξηρό και θερμό καιρό το καλοκαίρι και κρύο το χειμώνα. Η γη θα πρέπει να είναι ξηρή, ασβεστώδης, επίπεδη και χωρίς δένδρα. Το έδαφος πρέπει να έχει τη δυνατότητα να στραγγίζεται σωστά, ώστε να απομακρύνεται το νερό και να αποφεύγονται έτσι πιθανές προσβολές μυκήτων στους βολβούς, που θα έχουν ως αποτέλεσμα το σάπισμα τους. Η σπορά γίνεται τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο με τοποθέτηση των βολβών σε αυλάκια βάθους 20 εκατοστών και σε απόσταση 10 εκατοστών μεταξύ τους. Η συγκομιδή γίνεται στα τέλη Οκτωβρίου με αρχές Νοέμβριου.

Το άνθος του φυτού ανοίγει την αυγή και πρέπει να μείνει κατά το δυνατόν λιγότερο πάνω στο φυτό διότι μαραίνεται γρήγορα και τα στίγματα χάνουν το χρώμα και το άρωμα τους. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η συγκομιδή γίνεται από το ξημέρωμα έως τις 10 το πρωί. Μόλις τα λουλούδια μαραευτούν, γίνεται διαχωρισμός του στίγματος από το υπόλοιπο λουλούδι. Υπολογίζεται ότι χρειάζονται 85,000 άνθη για να συγκομισθεί ένα κιλό από φρέσκα στίγματα κρόκου. Μετά το τέλος της συγκομιδής τα στίγματα πρέπει να αποξηρανθούν για να μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατά τη διαδικασία αυτή, ο φρέσκος κρόκος χάνει περίπου τα 4/5 του αρχικού

του βάρους και αποκτά το χαρακτηριστικό του κόκκινο χρώμα. Από ένα κιλό φρέσκα στίγματα κρόκου το τελικό προϊόν είναι 200 γραμμάρια αποξηραμένων στιγμάτων. Τα αποξηραμένα στίγματα για να διατηρήσουν τα χαρακτηριστικά τους πρέπει να αποθηκευτούν και να προστατευθούν από την υγρασία, το ηλιακό φως και τη θερμότητα. Πρόκειται για μια διαδικασία που χρήζει ιδιαίτερης προσοχής. Άλλωστε, η εποχικότητα, και οι ιδιαίτερης καλλιέργειας, καθώς και το γεγονός ότι από ένα πολύ μεγάλο αριθμό λουλουδιών το αποτέλεσμα προς χρήση είναι πολύ μικρό, είναι παράγοντες στους οποίους οφείλεται και η ιδιαίτερη ακριβή τιμή του.

### Διατροφικά χαρακτηριστικά του κρόκου

Τα κυριότερα συστατικά του κρόκου είναι τα καροτενοειδή, η βιταμίνη C, ο σίδηρος, το μαγγάνιο, το μαγγάνιο και το κάλιο. Είναι φτωχό σε αλάτι και χοληστερόλη. Τα κύρια δρώντα συστατικά του είναι η πικροκρόκινη και η κροκίνη, ενώ άλλα συστατικά του είναι η λυκοπίνη, η ζεαζανθίνη, η βιταμίνη B και B2, το καρωτίνιο α-β και γ, οι υδατάνθρακες και το αιθέριο έλαιο. Η κροκετίνη που προέρχεται από την κροκίνη, είναι ένα καροτενοειδές που απομονώνεται από τον κρόκο και είναι υπεύθυνο για το κόκκινο χρώμα του, ενώ έχει πολλαπλές ιδιότητες στην ιατρική, αφού αποτελεί αντιοξειδωτικό και αντιφλεγμονώδη παράγοντα. Από την άλλη, η πικροκρόκινη μας δίνει τη σαφρανάλη, η οποία είναι αυτή που δίνει το χαρακτηριστικό άρωμα στον κρόκο και την πικρότητα που αφήνει στη γεύση. Ουσίες όπως η σαφρανάλη, η κροκίνη, το β – καρωτένιο και η κροκετίνη είναι υπεύθυνες για την ιοχυρή αντιοξειδωτική και αντιθρομβωτική του δράση. Ο κρόκος επίσης προστατεύει τον οργανισμό από χρόνιες παθήσεις όπως ο καρκίνος και τα καρδιαγγειακά νοσήματα. Αναλυτικότερα η διατροφική του αξία φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί:

Διατροφική αξία κρόκου Kozávns ανά 2 γρ. (1 κουταλάκι του γλυκού)

Θερμίδες	6 kcal
Πρωτεΐνη	0 γρ.
Υδατάνθρακες	1 γρ.
Λίπος	1 γρ.
Βιταμίνη C	1,6 mg
Σίδηρος	0,2 mg
Νάτριο	3 mg
Μαγγάνιο	0,6 mg
Μαγνήσιο	5,3 mg
Κάλιο	34,5 mg

Πίνακας 1: Διατροφική αξία σαφράν

### Τα οφέλη του σαφράν στην υγεία

Σαν στοιχείο στην ζαχαροπλαστική, τη μαγειρική, την τυροκομία, την ποτοποιία, ακόμα και τη φαρμακευτική, ο κρόκος Kozávns έχει μπει για τα καλά στη διατροφή μας, με σκοπό εκτός από τη γεύση, να μεταφέρει τις πολύτιμες ιδιότητές του.

**Αντικαρκινικές ιδιότητες:** Σύμφωνα με μελέτη του εργαστήριου Γενικής Χημείας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, σε συνεργασία με το γαλλικό Laboratoire de Spectroscopie Biomoléculaire, U.F.R de Pharmacie, οι κροκίνες που περιέχονται στα στίγματα του κρόκου είναι ασυνήθιστα υδατοδιαλυτά καροτενοειδή και μπορούν να αναστείλουν τον πολλαπλασιασμό των



Photo by <http://hadforum.com>



Photo by <http://www.terrapapers.com>

ασμό των λευκαιμικών κυπτάρων. Επιπλέον, έχει βρεθεί πως ο κρόκος δρα ενάντια σε ορισμένους τύπους καρκίνου, συμπεριλαμβανομένου του νευροβλαστώματος, του καρκίνου του μαστού και του αδενοκαρκινώματος του παχέος εντέρου.

**Αντιοξειδωτική δράση:** Τα αντιοξειδωτικά και ιδιαιτέρως τα καροτενοειδή του, στα οποία περιλαμβάνονται οι κροκίνες, συμειώνουν σημαντική ευνοϊκή επίδραση στην επιδερμίδα όσον αφορά την έκθεσή της στον ήλιο, ενώ η αντιοξειδωτική δράση του μπαχαρικού επεκτείνεται και στον καρδιακό μυ, ανακόπτοντας την αύξηση της απόπτωσης των μυϊκών ινών. Ενδιαφέρον, μάλιστα, παρουσιάζει και το γεγονός ότι στην ισπανική Βαλένθια σημειώνεται μειωμένη συχνότητα εμφραγμάτων, που αποδίδεται στην ευρεία κατανάλωση κρόκου στην περιοχή.

**Μείωση της αρτηριακής πίεσης:** Σύμφωνα με πειράματα σε τρωκτικά, ο χορήγησης κρόκου φάνηκε να συντελεί στη μείωση της αρτηριακής πίεσης, με τους συγγραφείς της μελέτης να κάνουν λόγο για τη σημαντικότητα της αντιοξειδωτικής του δράσης.

**Βελτίωση της μνήμης:** Ιάπωνες ερευνητές παρουσίασαν κλινική εφαρμογή του κρόκου για βελτίωση της μνήμης, με το σχετικό σκευασμα να κυκλοφορεί ήδη στην Ιαπωνία. Η δράση αυτή έχει μέχρι στιγμής αποδειχτεί με βεβαιότητα σε τρωκτικά.

Επίσης σύμφωνα με άλλες έρευνες ο κρόκος Kozávns όταν εντάσσεται στην καθημερινή διατροφική συνήθεια δείχνει να προλαμβάνει τη νόσο Alzheimer. Συγκεκριμένα φαίνεται πως τα παράγωγα του κρόκου αναστέλλουν τη δράση ενός ενζύμου, της ακετυλοχολιστεράσης, το οποίο σχετίζεται με τη νόσο του Alzheimer. Εξάλλου, το φυτό, που είναι γνωστό για την αντιοξειδωτική του δράση, φαίνεται πως έχει θετική επίδραση και στους ασθενείς με αγγειακή ή «μικροεμφραγματική» άνοια, η οποία σε υψηλό ποσοστό οφείλεται στο οξειδωτικό στρες και επηρεάζεται από την αθηροσκληρωτική κατάσταση των αγγείων του εγκεφάλου.

**Φροντίζει τα μάτια:** Παρ' όλο που για την πλιακή οφθαλμοπάθεια δεν υπάρχει παραδεκτή θεραπεία, ο χορήγησης κρόκου φαίνεται να αποτελεί μια ενδιαφέρουσα πρόταση, αφού σε πειραματικό μοντέλο που μιμείται τις βλάβες του οφθαλμού στον

άνθρωπο, τα αποτελέσματα υπήρξαν ενθαρρυντικά.

**Ευεργετεί το πεπτικό σύστημα και τα νεφρά:** Στη λαϊκή ιατρική, ο κρόκος Kozávns θεωρείται άριστο φάρμακο για τις ασθενείες του στομάχου, ενώ διευκολύνει την πέψη και αυξάνει την όρεξη. Από πολλούς ερευνητές υποστηρίζεται ότι καταπραΰνει τους πόνους των νεφρών, ενώ περιορίζει τις γαστραλγίες και τους νευρικούς κολικούς.

**Αφροδισιακές ιδιότητες:** Οι αρχαίοι φαίνεται να αποδίδουν στον κρόκο αφροδισιακές ιδιότητες, ενώ πολλοί συγγραφείς των συνδέουν με τον έρωτα και τη γονιμότητα και πολλοί ειδικοί αναφέρονται σε αυτόν ως ένα πολύ καλό τονωτικό. Οι αφροδισιακές του ιδιότητες φαίνεται να οφείλονται και πάλι στην κροκίνη.

#### Εμπορική διάθεση και χρήση του κρόκου

Ο κρόκος Kozávns διατίθεται στην αγορά, κατά κανόνα, με τη μορφή μιας ευλύγιστης υγροσοκοπικής μάζας από νήματα που προέρχονται από τα αποξηραμένα στίγματα των λουλουδιών. Επίσης διατίθεται και σε μορφή σκόνης, η οποία προέρχεται από το άλεσμα των νημάτων και στο εμπόριο διακρίνεται με τα ονόματα των περιοχών από τις οποίες παράγεται. Ο Ελληνικός κρόκος εμπορεύεται με το διακριτικό όνομα «κρόκος Kozávns» και η ποιότητά του εξωτερικά, προσδιορίζεται μέσω του χρώματος, του μεγέθους των στιγμάτων και του αρώματός του. Το χρώμα του πρέπει να είναι διακριτικό, βαθύ σκούρο κόκκινο, με μυρωδιά αρκετά χαρακτηριστική έως έντονη.

Ο κρόκος σαν μπαχαρικό, προσθέτει στο φαγητό ένα λεπτό άρωμα, όμορφο κίτρινο χρώμα και πικάντικη γεύση, ενώ είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται στις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές, προκειμένου να μην αλλοιωθεί η γεύση των φαγητών. Όταν ο κρόκος είναι σε μορφή σκόνης πρέπει να προστίθεται στο φαγητό διαλυμένος σε νερό, ενώ τα στίγματα πρέπει να μουλιάζονται σε ένα φλιτζάνι νερό μία ώρα πριν το μαγείρεμα. Στην αρτοπλαστική μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα όπως χαλβάς, γαλακτομπούρεκο, κέικ, παγωτό, ευεργετώντας τον οργανισμό.

#### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Jéssica Serrano-Díaz, Ana M. Sánchez, Magdalena Martínez-Tomé, Peter Winterhalter, Gonzalo L. Alonso. A contribution to nutritional studies on Crocus Sativus flowers and their value as food Original Research Article. Journal of Food Composition and Analysis, Volume 31, Issue 1, August 2013, Pages 101-108. 2. <http://el.wikipedia.org/wiki> 3. <http://www.healthyme.gr>

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

# Νησιώτικο σιμιγδαλένιο ψωμί με κόκκινο κρασί

Οδυσσέας Ιστορικός {Τεχνικός Αρτοποιίας / email:istorikos@gmail.com}

Ένα εύγευστο ψωμί από την καρδιά του Αιγαίου, γεμάτο άρωμα και γεύση που ξαφνιάζουν. Η τραγανή του κόρα, η ψίχα με τη μαστιχωτή υφή και η μεστή του γεύση αναδεικνύονται από τα υψηλής αξίας συστατικά του αλλά και από την πολύωρη διαδικασία παραγωγής.



# Νησιώτικο σιμιγδαλένιο ψωμί με κόκκινο κρασί

Ο συνολικός χρόνος παραγωγής αυτού του ψωμιού είναι περίπου 6 ώρες. Η συνταγή που ακολουθεί αφορά τη συνολική ποσότητα 50 κιλών αλεύρου. Ξεκινάμε με την παρασκευή του προζυμιού.

## Προζύμι

### Υλικά

20.000 γρ. αλεύρι T.55%, 18.000 γρ. νερό στους 22 βαθμούς Κελσίου, 2.000 γρ. κόκκινο κρασί, 100 γρ. μαγιά

Συμάνουμε όλα τα παραπάνω στην πρώτη ταχύτητα για 10 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα για 3 λεπτά. Ως αποτέλεσμα έχουμε μια πολύ αραιή ζύμη. Μπορούμε να το αφήσουμε μέσα στο ζυμωτήριο. Το προζύμι αυτό θα πρέπει να μείνει συνολικά δυο ώρες.

## Βασική συνταγή

### Υλικά

40.000 γρ. προζύμι 2 ωρών, 20.000 γρ. αλεύρι T.55%, 5.000 γρ. σιμιγδάλι ψιλό, 5.000 γρ. σιμιγδάλι χοντρό, 1.000 γρ. αλάτι, 700 γρ. ελαιόλαδο, 1.000 γρ. κόκκινο κρασί, 12.000 γρ. νερό, 100 γρ. μαγιά

### Εκτέλεση

Ζύμωμα για 10 λεπτά στο αργό και 3 λεπτά στο γρήγορο. Στο ζύμωμα, αυτό που πρέπει να προσέξουμε είναι ότι η προσθήκη του αλατιού γίνεται πάντα στο τέλος του ζυμώματος ενώ η προσθήκη του νερού σιγά σιγά και σταδιακά. Η τελική θερμοκρασία του ζυμαριού, το χειμώνα θα πρέπει να είναι 25 βαθμούς Κελσίου και το καλοκαίρι στους 22 βαθμούς Κελσίου.

Ανάπauso 45 λεπτά.

Τεμαχισμός στα 2.000 γρ. ή και μεγαλύτερα ψωμιά.

Πλάσιμο σε σχήμα καρβελιού πασπαλίζοντας με άσπρο αλεύρι.

Στόφα για 90 λεπτά σε θερμοκρασία 33 βαθμούς Κελσίου και σχετική υγρασία 75%.

Χαράσσουμε όπως θέλουμε και φουρνίζουμε στους 220 βαθμούς για 30 λεπτά, και συνεχίζουμε στους 210 βαθμούς για άλλα 35 λεπτά περίπου, με χρήση ελάχιστων ατμών στην αρχή.

**Καλή Επιτυχία!**



# Αρωματικό και “πλούσιο” πολίτικο τσουρέκι

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

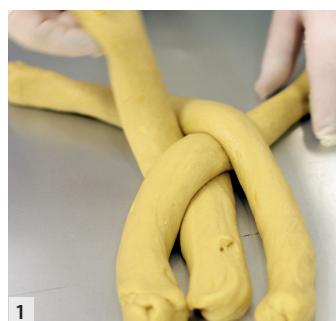
**Κλασικό, ιστορικά παραδοσιακό, διαχρονικής αξίας, βάση για νέα προϊόντα... Άυτοί οι χαρακτηρισμοί αποτελούν μόνο ένα μικρό μέρος αυτών που επιστρατεύονται κάθε φορά για την περιγραφή ενός από τα βασικότερα παρασκευάσματα του αρτοζαχαροπλαστείου μας, που είναι το τσουρέκι.**

Το τσουρέκι το συναντάμε σε όλη την Ελλάδα με μικρές διαφορές, ως προς τα υλικά του ή τον τρόπο παρασκευής. Από ιστορικής άποψης, Βέθαια, είναι ξεχωριστής σημασίας το “πολίτικο τσουρέκι” που σηματοδοτεί μια ολόκληρη περίοδο και ξυπνά με το άρωμά του μνήμες άλλων εποχών. Το “πολίτικο τσουρέκι” έχει αισθητές διαφοροποιήσεις ειδικά στα αρωματικά και λιπαρά υλικά του, γεγονός που του δίνει το χαρακτηρισμό “Βαρύ”, δηλαδή πλούσιο σε υλικά και αυτό γιατί έχει έντονη παρουσία βουτύρου γάλακτος καθώς και αρωματικές ύλες όπως κακουλέ, μαχλέπι, μαστίχα, Βανίλια κ.α. Ακόμη, πολύ χαρακτηριστική είναι η εσωτερική δομή του τσουρεκιού, η οποία αποτελείται από πλούσιες σχοινώδεις ίνες με ξανθοκίτρινο χρώμα.

## Συνταγή για πολίτικο τσουρέκι

### Υλικά

2500 γρ. Αλεύρι σούπερ, 12 τεμ. Αυγά, 550 γρ. Βούτυρο γάλακτος (αγελαδινό), 550 γρ. Βούτυρο γάλακτος (γιδίσιο), 500 γρ. Γάλα νωπό, 820 γρ. Ζάχαρη, 200 γρ. Μαγιά νωπή, 250 γρ. Νερό, 80 γρ. Κακουλέ, 10 γρ. Μαστίχα, 50 γρ. Μαχλέπι, 50 γρ. Κουκουνάρι, 2 τεμ. Ξύσμα πορτοκαλιού, 10 γρ. Άλατι



## Εκτέλεση

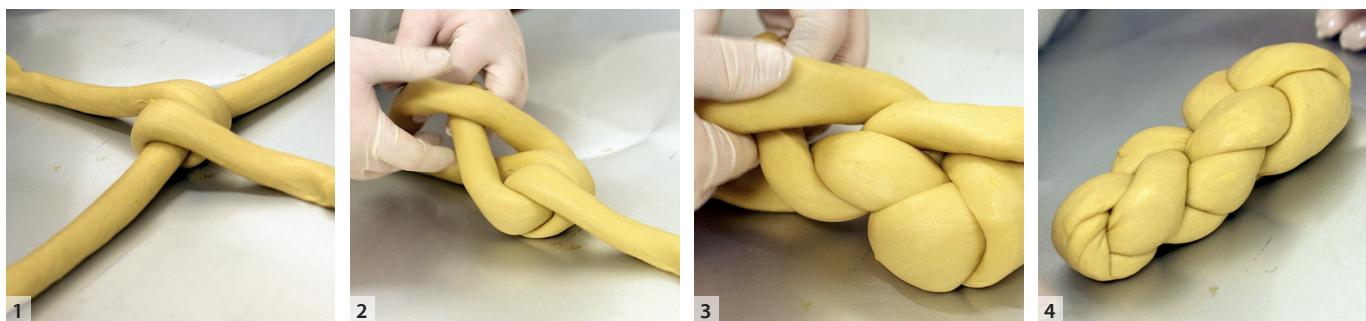
Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Λιώνουμε τη μαγιά σε χλιαρό νερό, βάζουμε σε μπασίνα τα αυγά και τα χτυπάμε με το σύρμα, στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και ζεσταίνουμε μέχρι να ενσωματωθούν και να αποκτήσουν την ίδια θερμοκρασία. Σε άλλο σκεύος ζεσταίνουμε το βούτυρο.

Έχουμε το αλεύρι με όλα τα αρωματικά στο μίξερ μαζί με τη λιωμένη μαγιά, ζυμώνουμε με το γάντζο στην πρώτη ταχύτητα προσθέτοντας τα υλικά της μπασίνας. Μόλις αφομοιωθούν βάζουμε τη δεύτερη ταχύτητα και χτυπάμε ρίχνοντας σταγόνα-σταγόνα το ζεστό βούτυρο. Το ζύμωμα διαρκεί τουλάχιστον 30 λεπτά μέχρι η ζύμη κατά το χτύπημα να ξεκολλά από τα τοιχώματα του μίξερ. Αφήνουμε να ξεκουραστεί μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο, στη στόφα.

Κόβουμε, ζυγίζουμε και ανοίγουμε σε φιτίλια, αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί στον πάγκο και πλάθουμε σε σχήμα που θέλουμε. Τοποθετούμε σε λαμαρίνες και στοφάρουμε. Ψήνουμε, αφού αλείψουμε με αυγό, στους 170°C, σε χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Φυσικά, υπάρχει πληθώρα συνταγών οι οποίες μας δίνουν τη δυνατότητα να παρασκευάσουμε τσουρέκι ανάλογα με το τι χαρακτηριστικά θέλουμε να του δώσουμε, για παράδειγμα αρκετά ογκώδες ή με πιο αρωματικό σε κάποιο συγκεκριμένο υλικό κ.α. Ακόμη σημαντικές διαφοροποιήσεις μπορεί να υπάρχουν στη διαδικασία παρασκευής που ακολουθούμε, γεγονός που θα καθορίσει την παραγωγικότητα του προϊόντος και τους χρόνους.

Πολύ σημαντική είναι η παρουσία ως ατομικό παρασκεύασμα και όχι μόνο στην απλή του μορφή αλλά και γεμιστό. Η γέμιση του τσουρεκιού σε αυτή την περίπτωση μπορεί να γίνει με ξηρούς καρπούς, φρούτα ή μαρμελάδα, σοκολάτα, κρέμα, σιροπιαστό ή τύπου κρουασάν. Η ζύμη του τσουρεκιού προσφέρεται για πλάσιμο διάφορων σχεδίων και σχημάτων καθώς και διαφορετικών τεχνικών μορφοποίησης και ψωσίματος. Εκτός από το κλασικό παραδοσιακό πλέξιμο της κοτσίδας - πλεξούδας σε ίσια μορφή ή στρογγυλή, μπορούμε να πλάσουμε σχέδια με ένα ή περισσότερα φιτίλια, να τα τοποθετήσουμε σε φόρμες ή τοέρκια ή ταψάκια, δίνοντας μια άλλα εικόνα, πιο ελκτική στους πελάτες μας.

Καλή Επιτυχία!



# Φάβα με χταπόδι και καραμελωμένα κρεμμύδια

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



## Υλικά

1 τοιαπάτα σίκαλης, 2 πλοκάμια χταπόδι, 200 γρ. φάβα, 2 κόκκινες πιπεριές, λίγο θυμάρι, 2 κρεμμύδια, 1 κ.σ. μέλι, 1 κ.γ. ζάχαρη καστανή, 2 κ.σ. ξύδι μπαλσάμικο



## Εκτέλεση

Βράζουμε το χταπόδι σε ένα μιρεπουά λαχανικών (καρότο, σέλερι, δάφνη, κόκκους πιπέρι, φινόκιο, πράσο ή ότι άλλο έχουμε σε αφθονία και μας περισσεύει). Προσθέτουμε και λίγο κόκκινο κρασί. Μόλις βράσει αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Γυρνάμε τον φούρνο στην αντίσταση και ψήνουμε τις πιπεριές. Μόλις αρχίσουν και μαλακώνουν από την μία πλευρά γυρνάμε από την άλλη. Κατά το ψήσιμο σε μερικά σημεία η πιπεριά θα μαυρίσει. Είναι επιθυμητό μιας και είναι η φλούδα η οποία και θα αφαιρεθεί ευκολότερα μετά το ψήσιμο. Μόλις ψηθούν τις τυλίγουμε όλες μαζί για να κρατήσουν τους υδρατμούς και μόλις κρυώσουν λίγο τις ξεφλουδίζουμε εύκολα. Βράζουμε τη φάβα σε νερό. Μόλις βράσει την βάζουμε στο μπλέντερ προσθέτοντας λάδι και λεμόνι, αλάτι και πιπέρι και την φτάνουμε γευστικά εκεί που θέλουμε. Εάν χρειαστεί, μπορούμε να προσθέσουμε και λίγο νερό για καλύτερη υφή.

Ψιλοκόβουμε σε φέτες τα κρεμμύδια. Σε χαμηλή φωτιά βάζουμε λίγο βούτυρο και ιδρώνουμε τα κρεμμύδια μαζί με λίγο θυμάρι. Μόλις μαλακώσουν προσθέτουμε τη ζάχαρη. Αφήνουμε λίγο ανακατεύοντας και στη συνέχεια προσθέτουμε το μέλι και το ξύδι ανακατεύοντας μέχρι στην ουσία να γλασάρει το ξύδι. Προσθέτουμε στο ψωμί τη φάβα και από πάνω κόβουμε σε ροδέλες το χταπόδι και προσθέτουμε λεπτές φέτες σε όλη την επιφάνεια. Τυλίγουμε σε ρολάκια τις πιπεριές και τις βάζουμε διάσπαρτα από πάνω μαζί με τα καραμελωμένα κρεμμύδια.

# Καβούρι με ταραμοσαλάτα

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



## Υλικά

1 φέτα φρυγανισμένο ψωμί από τσιαπάτα, 50 γρ. καβούρι, 30 γρ. ταραμάς, 3 αγγουράκια κορνισόν, ψιλοκομμένο σχοινόπρασσο ή μερικές μύτες του

**Εκδοχή 1η:** 1 κρόκο αυγού, 1 κ.γ. μουστάρδα, 100 γρ. ηλιέλαιο

**Εκδοχή 2η:** 80 γρ. ψωμί μπαγιάτικο μουσκεμένο και σταγγισμένο, 1/3 κούπας ελαιόλαδο, λεμόνι, λίγο νερό



## Εκτέλεση

### Εκδοχή 1η:

Φτιάχνουμε μια μαγιονέζα με έναν κρόκο αυγού, λίγη μουστάρδα, λίγο λεμόνι ή ξύδι και 100 γρ. ηλιέλαιο. Μόλις την ετοιμάσσουμε, ρίχνουμε μέσα και τον ταραμά και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί. Δοκιμάζουμε σε αλάτι και πιπέρι. Παίρνουμε το καβούρι και το αναμειγνύουμε με περίπου 20 γρ. μαγιονέζα. Στρώνουμε στο ψωμί, αφού το φρυγανίσουμε και κόβουμε σε λεπτές φέτες τα αγγουράκια. Σερβίρουμε από πάνω μαζί με το σχοινόπρασσο.

### Εκδοχή 2η:

Φτιάχνουμε την ταραμοσαλάτα χτυπώντας στο μπλέντερ τον ταραμά, την ψίχα ψωμιού, λίγο από το ελαιόλαδο και λεμόνι. Προσθέτουμε ότι χρειάζεται έτσι ώστε να γίνει λεία, αφράτη και γευστική. Αλείφουμε με αυτή το ψωμί. Μαρινάρουμε το καβούρι με αλάτι, πιπέρι, λεμόνι και ελαιόλαδο. Στο τέλος, προσθέτουμε ψιλοκομμένο το σχοινόπρασσο. Βάζουμε πάνω από την ταραμοσαλάτα το μαριναρισμένο καβούρι και από πάνω τα κορνισόν σε λεπτές φέτες.

## ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΚΘΕΣΕΩΝ 2014

### Μάιος

**03-06 TUTTOFOOD** {Εκθεση για Τρόφιμα, Γλυκά, Bio, Ποτά και Επώνυμα Προϊόντα. Μιλάνο, Ιταλία}  
<http://www.tuttofood.it>

**05-08 CIBUS** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων. Πάρμα, Ιταλία}  
<http://www.cibus.it/en>

**06-09 GASTRONORD & VINORDIC** {Εκθεση Τροφίμων και Ποτών. Στοκχόλμη, Σουηδία}  
[http://www.gastronord.se/?sc\\_lang=en](http://www.gastronord.se/?sc_lang=en)

**13-15 SIAL China** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Σαγκάν, Κίνα}  
<http://www.sialchina.com>

**13-16 BAKERY CHINA** {Διεθνής Έκθεση για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών στην Κίνα. Σαγκάν, Κίνα}  
<http://www.bakery-china.de/en/fair-overview>

**18 NEXT ORGANIC** {Διοργάνωση για την Παραγωγή, το Εμπόριο και τη Γαστρονομία Βιολογικών Προϊόντων. Βερολίνο, Γερμανία}  
<http://next-organic.de/en>

**21-25 FOOD AND DRINKS** {Εκθεση Τροφίμων και Ποτών, Τεχνολογίας και Συσκευασίας. Chisinau, Μολδαβία}  
<http://en.food-drinks.moldexpo.md>

**22-24 WORLD FOOD** {Εκθεση Τροφίμων. Μπακού, Αζερμπαϊτζάν}  
<http://worldfood.iteca.az/2014/?p=index>

### ΙΟΥΝΙΟΣ

**01-02 ORGANIC MARKETING FORUM** {Εκθεση Βιολογικών Προϊόντων. Βαρσοβία, Πολωνία}  
<http://www.organic-marketing-forum.org/en>

**03-05 BREAD UKRAINE 2014** {Διεθνής Έκθεση για το Ψωμί και τη Ζαχαροπλαστική. Κίεβο, Ουκρανία}  
<http://www.bread-expo.kiev.ua/en>

**04-05 EXPO FOOD SERVICE** {Εκθεση Τροφίμων. Μαδρίτη, Ισπανία}  
<http://eventseye.com/fairs/f-expo-food-service-14343-1.html>

**17-20 ROSUPACK** {Διεθνής Έκθεση Συσκευασίας. Μόσχα, Ρωσία}  
<http://www.rosupack.com/en-GB>

**22-25 FOODPRO** {Διεθνής Έκθεση για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών. Μελβούρνη, Αυστραλία}  
<http://www.foodproexh.com>

# Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

online ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά, συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας στο [www.freshbakery.gr](http://www.freshbakery.gr)

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας.



**“Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάει σε νέα εποχή!”**

**Στο *freshbakery.gr* θα βρείτε τα πάντα γύρω  
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.**

**Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.**

# ***freshbakery.gr***

**φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό**



**Τάσεις**



**Θέματα**



**Συνταγές**



**Οδηγός Εταιρειών**

Σε συνεργασία με το περιοδικό

**Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ**  
και η δουλειά του

**Fresh  
Bakery**  
ON LINE

**SHAPE®**

KΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ  
T. 2102723628, 2102718583  
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS  
EXPO MANAGEMENT  
CREATIVE MARKETING

INFO@SHAPE.COM.GR  
WWW.SHAPE.COM.GR



Q U A L I T Y



Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστημά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standard (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ  
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

"like" us on  
**facebook**



**ANTONOPoulos**  
shop fittings - design