

Ιούλιος - Αύγουστος 2018 / Τεύχος 101

αρτοποιός

freshbakery.gr

 **ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΣΧΟΛΗ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ
ΤΑΧΥΡΥΘΜΑ &
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ



για τους
επαγγελματίες
που σκέφτονται
το μέλλον



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ



ΑΡΤΟΠΟΙΑ ΚΑΙ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Για εγγραφές
επισκεφθείτε:
www.greekbakingschool.gr



εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε. - ΟΙΝΟΦΥΤΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ, Τ.Κ. 320 11, ΤΗΛ.: 22620 56000, WWW.ASOPOSMILLS.GR



Waffle Complete
Για τέλεια βάφλα,
με τον πιο απλό τρόπο!



www.kenfood.com

KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com

16



34



38



6



56



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παρουσίαση εκπαιδευτικών προγραμμάτων και σεμιναρίων για την αρτοποιία-αρτοζαχαροπλαστική και ζαχαροπλαστική
16 Νέα της αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα, σεμινάρια και τεχνικός εξοπλισμός
24 Fresh Pastry: Τεχνικός εξοπλισμός και προϊόντα για την αρτοποιία-αρτοζαχαροπλαστική
60 Γεύσεις από Ελλάδα: Σφακιανό ελληνικό από σίκαλη

ΘΕΜΑΤΑ

6 Αφιέρωμα στην εκπαίδευση
48 Έκθεση SIAL PARIS
41 Έκθεση SIGEP
50 Συνέντευξη από την Εύη Λούλη
52 Zymes Lesaffre Hellas: 30 χρόνια στην Ελλάδα

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

34 Η σημασία του πρωινού

ΤΕΧΝΙΚΑ

30 Βιοτεχνική αρτοποιία, στοιχεία της αγοράς και στατιστικά
38 Επιχείρηση τροφίμων: Ο αέρας ως πηγή κινδύνου
42 Η βρώμη στο επίκεντρο της σύγχρονης διατροφής
44 Η συσκευασία τροφίμων στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

54 Σταρένιο ψωμάκι σε φόρμα με κάρυ και σταφίδες
56 Προζυμένιο καρβελάκι με ολόκληρο καλαμπόκι και καρότο
58 Ατομικά ψωμάκια σίκαλης με ξηρούς καρπούς

Οκτάσπορο®

Γεύση
& Υγεία



Με το μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων



Αβέρωφ 34Α | 142 32 Νέα Ιωνία | Αθήνα
Τ +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | www.csmbakeryclub.gr | [/csmhellas](https://www.facebook.com/csmhellas)



EDITORIAL

«Μάθε τέχνη κι άσπνη και άμα πεινάσεις πιάσπνη» λέει ο θυμόσοφος λαός. Μια φράση η οποία βρίσκει την εφαρμογή της και στον κλάδο της αρτοποιίας, αρτοζαχαροπλαστικής και ζαχαροπλαστικής.

Ο Αρτοποιός έρχεται με το τεύχος 101 και κεντρικό του αφιέρωμα την εκπαίδευση πάνω σε θέματα αρτοποιίας, μέσα από παρουσιάσεις και προτάσεις για εκπαιδευτικά προγράμματα, τα οποία θα διδάξουν τους καινούργιους και θα αποκαλύψουν νέα μονοπάτια στους ήδη επαγγελματίες.

Μέσα από το ρεπορτάζ της αγοράς θα βρείτε μια ευρεία γκάμα εκπαιδευτικών προτάσεων για αρτοποιία, αρτοζαχαροπλαστική και ζαχαροπλαστική.

Επιπλέον, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό, περιλαμβάνονται τα νέα της αγοράς, οι τάσεις του κλάδου, χρήσιμα άρθρα που αφορούν στον εξαερισμό των επιχειρήσεων τροφίμων, τη σημασία του πρωινού στη διατροφή μας, τεχνικές πληροφορίες για τη συσκευασία των προϊόντων αρτοποιίας αλλά και όσα δε ξέρατε για τη βρώμη.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η συνέντευξη της Εύης Λούλη, διευθύντριας πωλήσεων και marketing στη Μύλοι Λούλη, μια επιχείρηση που μετρά στο χώρο των αλεύρων πάνω από δύο αιώνες παρουσίας.

Τέλος, μεταξύ άλλων, θα βρείτε νόστιμες συνταγές για ψωμάκια, τα οποία θα ενθουσιάσουν με τη γεύση και την υφή τους.

Καλή ανάγνωση και καλό υπόλοιπο καλοκαιριού!

Από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ: Θ. Σηφοστρατουδάκη
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Ελισάβετ Πετρίδου
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Μ. Αρκουλίδης
Α. Ασλάνογλου, Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός, Γ. Κουντούρης,
Α. Δ. Κρισσαντώνης, Χ. Μακρατζάκη,
Μ. Μαυριόπουλος, Δ. Μπασδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Βασιλική Πιτταρά
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ: Σουζάνα Κόκοτζη,
CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO
DTP: Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου,
Βάσια Τσάκα
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Μεγακλής Γαντζάς
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ: Σουζάνα Κόκοτζη
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Β. Μπαλάσης,
τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ: Ελλάδα 30€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημερησίων
Εντύπων και Ραδιοηλεκτρονικών Μέσων
Ενημέρωσης Ελλάδος.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ



SHAPE IKE, ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583, F. 2102798487
INFO@SHAPE.COM.GR
WWW.SHAPE.COM.GR

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ευπρόσγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόνημο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η αναστύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί 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 IKE PO. 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.

Μέλος: FAEP FIPP ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΥΝΔΕΣΜΟ

ISSN 2623-3045



Εεχωριστά νόστιμο ψωμί, με σπόρους CHIA!

Το ψωμί SOLEO περιέχει καλαμπόκι και ακόμη, σπόρους Τσία και άμυλο ταπίόκας, δύο από τους περιζήτητους θησαυρούς της Λατινικής Αμερικής!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

f i y
www.laoudis.gr

IREKS

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Όσο ζεις μαθαίνεις. Και αυτό είναι κάτι που ισχύει και στον κλάδο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Τα δεδομένα και οι τάσεις αλλάζουν συνεχώς και ένας επαγγελματίας οφείλει να δίνει τη δέουσα προσοχή και αξία προκειμένου να είναι πάντα ενημερωμένος. Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική είναι τέχνες τις οποίες μαθαίνεις και εξελίσσεις μέσα από την εκπαίδευση. Πλέον τα εκπαιδευτικά προγράμματα και τα σεμινάρια που προσφέρονται είναι τόσα πολλά, που ο επαγγελματίας έχει τη δυνατότητα να επιλέξει μέσα από μια ευρεία γκάμα αυτό που ανταποκρίνεται καλύτερα στις ανάγκες και επιθυμίες του.

Ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους πλέον δυναμικούς πυλώνες της βιομηχανίας τροφίμων. Ο θεμελιώδης ρόλος των αρτο-ζαχαροπλαστικών σκευασμάτων στις καθημερινές διατροφικές μας συνήθειες, έχει επιβάλει την ανάγκη για εξειδικευμένους επαγγελματίες. Οι απόφοιτοι των ειδικοτήτων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχουν αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή τους, ασχολούνται με την παρασκευή άρτου, αρτοσκευασμάτων, γλυκών και εδεσμάτων κάθε είδους και μορφής, οργανώνουν την παραγωγή τους στις αναγκαίες ποσότητες, σύμφωνα με τους αγορανομικούς και υγειονομικούς κανόνες. Εκτός της κλασικής αρτο-ζαχαροπλαστικής, ένας εξειδικευμένος Τεχνικός Αρτοποιός-Ζαχαροπλάστης έχει τη δυνατότητα να εργασθεί και στην τουριστική βιομηχανία, σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Τομείς απασχόλησης

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του. Οι Αρτοποιό-Ζαχαροπλάστες εργάζονται ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως υπάλληλοι σε άλλες μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις

της επισιτιστικής βιοτεχνίας ή του Ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα, τα τελευταία χρόνια, στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες ζαχαροπλαστικών του λιανικού εμπορίου. Όσον αφορά στις μικρές επιχειρήσεις, είναι κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα, χωρίς ωστόσο να υπάρχουν κάποιοι σημαντικοί περιορισμοί για την πρόσβαση στο επάγγελμα. Ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής προσφέρει απασχόληση σε ένα μεγάλο αριθμό εργαζόμενων καθώς και σε συγγενικά επαγγέλματα (όπως παραγωγούς και προμηθευτές πρώτων υλών, μηχανημάτων, αλευροβιομηχανίες κ.λ.π.), που προσδίδουν στην ελληνική οικονομία, κατά το μερίδιο που της αναλογεί, μια ισχυρή δυναμική ανεξαρτησίας και αυτάρκειας.

Εκπαίδευση και για τον ήδη επαγγελματία

Η εκπαίδευση πάνω στον κλάδο δεν απευθύνεται μόνο σε εκείνους που ξεκινούν τώρα τα πρώτα τους βήματα, αλλά και σε εκείνους που μετρούν χρόνια στο επάγγελμα. Ο τομέας της αρτοποιίας - αρτοζαχαροπλαστικής είναι ένας «ζωντανός οργανισμός» που εξελίσσεται, διαμορφώνεται από τις εκάστοτε τάσεις, δέχεται προσαφαιρέσεις και καινοτομίες. Άρα ένας επαγγελματίας που θέλει να ακολουθεί τις εξελίξεις, μπορεί να εκπαιδευτεί διαρκώς μέσα από μαθήματα, σεμινάρια και άλλα εκπαιδευτικά προγράμματα προκειμένου να ακολουθεί επιτυχώς το ρυθμό του κλάδου.

* Με πληροφορίες από το gsae.edu.gr

Ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους πλέον δυναμικούς πυλώνες της βιομηχανίας τροφίμων. Ο θεμελιώδης ρόλος των αρτο-ζαχαροπλαστικών σκευασμάτων στις καθημερινές διατροφικές μας συνήθειες, έχει επιβάλει την ανάγκη για εξειδικευμένους επαγγελματίες.



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Αναλυτικό ρεπορτάζ με εκπαιδευτικά προγράμματα και σεμινάρια για τον κλάδο της αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής και ζαχαροπλαστικής. Επιλέξτε μέσα από μια ευρεία γκάμα προτάσεων αυτό που σας ενδιαφέρει και αποκτήστε την κατάρτιση που θα σας εξελίξει προσωπικά και επαγγελματικά.

ΦΡΟΥΤΑ - Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ από τη *Gastronomy Essentials*

Το βιβλίο "FRUITS", του καλύτερου ζαχαροπλάστη στον κόσμο για το 2018, Cedric Grolet, θα κυκλοφορήσει φέτος αρχές φθινοπώρου και στα ελληνικά. Στη νέα έκδοση «ΦΡΟΥΤΑ - Η Χρήση τους στην Ζαχαροπλαστική», ο Cedric Grolet «υπό την εντολή» μιας άλλης εμβληματικής μορφής της γαλλικής κουζίνας, του Alain Ducasse, συγκεντρώνει 100 συνταγές ζαχαροπλαστικής (cakes, cookies, eclairs...), αναπαράγοντας άψογα 7 τύπους φρέσκων φρούτων. Το βιβλίο απευθύνεται σε επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και chefs και θα προπωλείται μέχρι 31 Αυγούστου με έκπτωση. www.cucina.gr



ΣΧΟΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ από την *Chef d'Oeuvre*

Η Σχολή Γαστρονομίας Chef d'Oeuvre εξειδικεύεται σε ειδικότητες μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, επαγγελματικού μπαρ και διοίκησης επισιτιστικών επιχειρήσεων (F & B Management). Το πρότυπο Τμήμα Επαγγελματικής Αποκατάστασης που διαθέτει η Σχολή, πραγματοποιεί κάθε χρόνο την Ημέρα Επαγγελματικής Καριέρας (Career day), που αποτελεί πλέον θεσμό και δίνει τη δυνατότητα στους σπουδαστές και αποφοίτους της να έρθουν σε προσωπική επαφή με τους εκπροσώπους των μεγαλύτερων ξενοδοχειακών και επισιτιστικών μονάδων και να κλείσουν σημαντικές επαγγελματικές συμφωνίες. www.chefdoeuvre.gr



**Κουλούρι Θεσσαλονίκης.
Καθημερινή, αγαπημένη συνήθεια!**

με αλεύρι
Φόρμας



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr



ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από τα ΙΕΚ Άλφα

Θέλεις να ανήκεις στο No1 Chef School σε μετάλλια και βραβεία; Αυτόν το Σεπτέμβριο κάνε την Άλφα επιλογή για το μέλλον σου! Το ΙΕΚ Άλφα είναι η Άλφα επιλογή για σπουδές Μαγειρικής και σπουδές Ζαχαροπλαστικής! Οι συνεχείς πρωτίες και διακρίσεις των σπουδαστών του στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς (που πραγματοποιούνται στο πλαίσιο των πλέον σημαντικών εκθέσεων και διοργανώσεων, όπως η Εξοτροφ, η Detrop, η Greek Tourism Expo κ.ά.), είναι ο «καθρέφτης» των κορυφαίων εκπαιδευτικών μεθόδων που εφαρμόζει.

www.iekalfa.gr

ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την Μύλοι Κρήτης



Οι Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου και οι Μύλοι Κρήτης ξεκινούν στρατηγική συνεργασία, με σκοπό να δημιουργηθεί Σχολή Αρτοποιίας στην Κρήτη. Η Σχολή θα λειτουργήσει στις εγκαταστάσεις των Τεχνικών Σχολών του Επιμελητηρίου Ηρακλείου στη Ν. Αλικαρνασσό, σε σύγχρονο, πλήρως εξοπλισμένο χώρο, που δημιουργήθηκε με τη σύμπραξη των Μύλων Κρήτης. Θα περιλαμβάνει ταχύρρυθμα, αλλά και μεγαλύτερης διάρκειας, σεμινάρια αρτοποιίας, τα οποία θα ξεκινήσουν το φθινόπωρο του 2018, με στόχο να εξελιχθεί το επάγγελμα του αρτοποιού και να καταρτιστούν νέοι αρτοποιοί με αναβαθμισμένα προσόντα.

www.mills.gr

ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΣΕΙΡΑ ΒΙΒΛΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

από την SHAPE Τεχνικές Εκδόσεις

Πέντε επαγγελματικά βιβλία, 300 συνταγές αρτοποιίας, 200 συνταγές ζαχαροπλαστικής, πρακτικές εφαρμογές, τεχνολογίες αρτοποιίας. Με λίγα λόγια όσα πρέπει να γνωρίζει ένας αρτοποιός-ζαχαροπλάστης. Η σειρά «Από το στάρι στο ψωμί» έρχεται με αυτά τα βιβλία-εργαλεία φιλοδοξώντας να δώσει στους επαγγελματίες όλα εκείνα τα εφόδια της βαθιάς επιστημονικής γνώσης των μυστικών του κλάδου. Τα βιβλία είναι τα: «Αρτοποιία και Αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά», «Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες», «Τεχνολογία Αρτοποιίας», «Συνταγές Ζαχαροπλαστικής αλεύρου» και «Συνταγές αρτοποιίας». Το περιεχόμενο κάθε βιβλίου της σειράς είναι αυτόνομο και δεν προαπαιτεί την ανάγνωση των υπόλοιπων για την κατανόησή του.

www.shape.com.gr



ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από το ΙΕΚ Δήμου Βόλου

Η ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής είναι από τις πιο δραστήριες του ΙΕΚ Δήμου Βόλου. Οι σπουδαστές εκπαιδεύονται και καταρτίζονται σε πλήρως εξοπλισμένους επαγγελματικούς χώρους από επαγγελματίες Αρτοποιούς και Ζαχαροπλάστες. Επισκέπτονται κλαδικές εκθέσεις, συμμετέχουν σε διαγωνισμούς και διαθεματικές εργασίες. Σημαντικό είναι ότι τα projects που αναλαμβάνουν στο πλαίσιο του μαθήματος, υλοποιούνται σε «πραγματικό χρόνο». Για την εκπαιδευτική χρονιά '17-'18 τα κυριότερα projects πραγματοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια των Χριστουγεννιάτικων εκδηλώσεων, με δημιουργία γλυκών μαζί με τα παιδιά της «Κιβωτού του Κόσμου», σοκολατενίων γλυκών κ.τ.λ.

www.diek.gr

ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ECOLE LENÔTRE

από την Στέλιος Κανάκης ABEE

Η Στέλιος Κανάκης ABEE έχοντας αποκλειστική συνεργασία με την κορυφαία σχολή γαστρονομίας ECOLE LENÔTRE για Ελλάδα, Κύπρο και Βουλγαρία πραγματοποιεί τετράμηρα, υψηλού επιπέδου, επιμορφωτικά σεμινάρια στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις των Center of Gastronomy στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη. Στα Σεμινάρια διάσημοι Chef εργάζονται μαζί με περιορισμένο αριθμό συμμετεχόντων και διδάσκουν νέες τεχνικές, σύμφωνα πάντα με τις διαρκώς εξελισσόμενες ανάγκες των σύγχρονων επαγγελματιών. Με την ολοκλήρωση των Σεμιναρίων οι συμμετέχοντες λαμβάνουν πιστοποιητικό παρακολούθησης από τη διεθνώς αναγνωρισμένη ECOLE LENÔTRE.

www.stelioskanakis.gr



INDIAN BREAD

από την Fama Food Service ΑΕ

Η Fama Food Service προτείνει το μίγμα υγείας Indian Bread της ULDO Backmittel. Το Indian Bread περιέχει μεγάλη ποικιλία σπόρων και κόκκων δημητριακών. Έχει υπέροχη γεύση και εξαιρετικό άρωμα με ψίχα που διατηρεί την υγρασία της. Χαρακτηρίζεται από υψηλό επίπεδο φυτικών ινών (7,8 g / 100 g), χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη (3,8 g / 100 g) και είναι επίσης πηγή μαγνησίου, χαλκού και φολικού οξέως. Ιδανικό για ψωμάκια, μικρά κριτσίνια και κολούρι Θεσσαλονίκης.

www.fama.gr

5 ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΟ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ & ΟΚΤΩΒΡΙΟ 2018

από τη Laoudis Chef Academy

Η Laoudis Chef Academy έχει προγραμματίσει μέσα στο Σεπτέμβριο και Οκτώβριο 2018, 5 ταχύρρυθμα σεμινάρια ζαχαροπλαστικής που θα σας δώσουν την ευκαιρία να ανεβάσετε τις τεχνικές γνώσεις σας σε άλλο επίπεδο! Συγκεκριμένα, για πρώτη φορά οι Έλληνες επαγγελματίες ζαχ/στες έχουν τη δυνατότητα να μαθητεύσουν και να δημιουργήσουν επί 3 ημέρες δίπλα στο διάσημο Παγκόσμιο Πρωταθλητή Chef, MICHEL WILLAUME! Επίσης, σε 4 διαφορετικά σεμινάρια, θα μπορέσουν να μάθουν όλα τα μυστικά της τούρτας γενεθλίων από ζαχαρόπαστα, από τις καταξιωμένες δημιουργούς Τίνα Μεγαλοοικονόμου και Cecilia Campana.

www.laoudis.gr



Η ΓΝΩΣΗ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΕΝΑ ΜΕΛΛΟΝ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ

από την Lesaffre Ελλάς ΑΕΒΕ

Στόχος της Lesaffre Ελλάς είναι να είμαστε πάντα ένας στενός συνεργάτης των επαγγελματιών του κλάδου. Μέχρι σήμερα, μοιραζόμαστε και μεταδίδουμε την εξειδίκευσή μας, ειδικά χάρη στα σεμινάρια και στα εξειδικευμένα επιμορφωτικά προγράμματα που πραγματοποιούνται στο Baking Center, στις εγκαταστάσεις της Lesaffre Ελλάς, στον Ασπρόπυργο. Τώρα, εκμεταλλευόμενοι την τεχνολογία, προχωρούμε με ένα εξειδικευμένο κανάλι στο You Tube, με την επωνυμία Ζύμες Λεσάφρ, όπου οι επαγγελματίες του κλάδου μπορούν να βρουν video με αναλυτικές συνταγές για ποικιλία προϊόντων και διαφορετικές τεχνικές αρτοποιίας.

www.zymes.gr



ΙΤΑΛΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΔΙΑΣΗΜΟ ΑΡΤΟΠΟΙΟ ΕΖΙΟ MARINATO

Μια μοναδική ευκαιρία να μυηθούν στην Ιταλική Αρτοποιία
θα έχουν οι Έλληνες αρτοποιοί στις 14-16/09/2018.



Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας σε συνέχεια της προσπάθειάς της να επιμορφώσει και να εκπαιδεύσει τους Έλληνες αρτοποιούς, συνεργάζεται ξανά με έναν ακόμη διάσημο αρτοποιό, τον Ιταλό Ezio Marinato. Ανώτερος σκοπός της συνεργασίας αυτής είναι να προσφέρει στους σπουδαστές τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις που θα τους βοηθήσουν να ανταποκριθούν στις σύγχρονες προκλήσεις και να ξεχωρίσουν. Ο Ezio Marinato, νικητής του Ευρωπαϊκού Πρωταθλήματος Αρτοποιίας στην Ελβετία, νικητής στην κατηγορία «Γεύση και Θρεπτική αξία» στο Παγκόσμιο Κύπελλο Αρτοποιίας στη Lyon της Γαλλίας, θα διδάξει τους σπουδαστές της σχολής την παραδοσιακή ιταλική αρτοποιία, παρασκευάζοντας προζυμμένα ψωμιά, Panettone, τσιαπάτες, pizza, focaccia και άλλες παραδοσιακές ιταλικές συνταγές.

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι σπουδαστές να αποκτήσουν πλήρη γνώση των ιταλικών προζυμιών Lievito Madre, Biga. Θα καταλάβουν τη σημασία των τεχνικών ζυμώματος και ωρίμανσης και θα αναγνωρίσουν τις αυθεντικές γεύσεις της ιταλικής αρτοποιητικής κουλτούρας. Το σεμινάριο απευθύνεται σε αρτοποιούς, υπαλλήλους αρτοποιείων και λοιπούς εργαζόμενους του κλάδου τροφίμων, οι οποίοι θέλουν να λάβουν επιπλέον κατάρτιση, εμπειρία κι εξειδίκευση. Το σεμινάριο είναι σχεδιασμένο ώστε να δώσει στους σπουδαστές εκπαίδευση πάνω σε βασικές έννοιες και τεχνικές, όπως:

- Τεχνολογία Προζυμιών
- Τεχνικές Ωρίμανσης
- Τεχνικές Ζυμώματος
- Σωστός Συνδυασμός Υλικών
- Τεχνικές Διακόσμησης

Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας έχει στόχο να προσφέρει ολοκληρωμένα και ταχύρρυθμα σεμινάρια αρτοποιίας, τεχνολογίας τροφίμων και μάρκετινγκ αρτοποιείου, προκειμένου να βοηθήσει ουσιαστικά τον επαγγελματία, ώστε να διακριθεί.

Πρόγραμμα

Β΄ όμφνου Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ - ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2018

Ιταλική Αρτοποιία

Ezio Marinato | 14/15/16 Σεπτεμβρίου 2018 | 600 €

Μπισκότα, Cookies & Κριτσίνια, Σύγχρονες Τάσεις

Δημοσθένης Ασημάκος | 24/25/26 Σεπτεμβρίου 2018 | 370 €

Οργάνωση & Διοίκηση Αρτοποιείου

Door Training | 01/02/03 Οκτωβρίου 2018 | 300 €

Τούρτες & Μικρά Γλυκά, Σύγχρονες Τάσεις

Δημήτρης Χρονόπουλος | 09/10/11 Οκτωβρίου 2018 | 370 €

Ψωμιά & Αρτοσκευάσματα Υψηλής Διατροφικής Αξίας
με Εναλλακτικές Α΄ Υλεις

29/30/31 Οκτωβρίου 2018 | 370 €

Ζαχαροπλαστική Αρτοποιείου & Εορταστικές Συνταγές
Παναγιώτης Τσιάβος | 05/06/07 Νοεμβρίου 2018 | 370 €

Σάντουιτς: Βάσεις Ψωμιού &

Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα Γεύματα / Σαλάτες

12/13/14 Νοεμβρίου 2018 | 370 €

Γαλλική Ζαχαροπλαστική

Cyril Veniat | 19/20/21 Νοεμβρίου 2018 | 600 €

Δείτε περισσότερες λεπτομέρειες στο site της σχολής www.greekbakingschool.gr
Ακολουθήστε μας στο Facebook & Instagram, Greek Baking School.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ & ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Μια συνεργασία με φόντο την εκπαίδευση
για νέους επαγγελματίες αρτοποιούς



Με επιτυχία ολοκληρώθηκαν τα εκπαιδευτικά σεμινάρια που πραγματοποιήσαν οι «Μύλοι Κρήτης» στις Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου, 8, 9 και 10 Ιουνίου για επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες.

Τα σεμινάρια ήταν προσανατολισμένα στην καινοτομία και τη διαφοροποίηση του φούρνου της Γειτονιάς και οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν μεταξύ άλλων για νέες τεχνικές και προϊόντα που μπορούν να προσφέρουν στους πελάτες τους. Η στρατηγική συνεργασία, που εγκαινίασαν οι ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ και οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, συνεχίζεται με τα πρώτα

εκπαιδευτικά τμήματα που θα λειτουργήσουν εντός του φθινοπώρου και θ' αποτελέσουν τη μαγιά, στην οποία θα βασισθεί η Σχολή Αρτοποιίας, εκπαιδεύοντας νέους επαγγελματίες αρτοποιούς για ν' αποκτήσουν γνώσεις, δεξιότητες και τεχνογνωσία.

Η Σχολή θα λειτουργήσει στις εγκαταστάσεις των Τεχνικών Σχολών του Επιμελητηρίου Ηρακλείου στη Ν. Αλικαρνασός, σε σύγχρονο, πλήρως εξοπλισμένο χώρο, που δημιουργήθηκε με τη σύμπραξη των Μύλων Κρήτης.

Θα περιλαμβάνει ταχύρρυθμα, αλλά και μεγαλύτερης διάρκειας σεμινάρια αρτοποιίας, τα οποία θα ξεκινήσουν

το φθινόπωρο του 2018, με στόχο να εξελιχθεί το επάγγελμα του αρτοποιού και να καταρτιστούν νέοι αρτοποιοί με αναβαθμισμένα προσόντα. Οι Τεχνικές Σχολές βρίσκονται ήδη σε επαφή με αντίστοιχες Σχολές της Γερμανίας και άλλων ευρωπαϊκών χωρών, προκειμένου να μεταφερθεί τεχνογνωσία και να εμπλουτιστεί το εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τις πλέον σύγχρονες τεχνικές.

Περισσότερες πληροφορίες θ' ανακοινωθούν προσεχώς στην ιστοσελίδα των Τεχνικών Σχολών του Επιμελητηρίου Ηρακλείου www.katartisi.gr.


ΔΕΛΙ-Mix
κέικ Βρώμης

**νέο
προϊόν**

**με τη διατροφική
αξία της Βρώμης**

- Μόνο νερό και λάδι
- Υψηλή απόδοση
- Εγγυημένο αποτέλεσμα
- Ελαφρύ και αφράτο
- Πλούσια γεύση
- Μαλακή και λεπτή κόρα
- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Κράτημα σε σιρόπια
- Και χωρίς μίξερ



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητεί συνεχώς το ποιοτικό.

ΑΛΕΥΡΙ ΦΟΡΜΑΣ

από την Μύλοι Λούλη

Η Μύλοι Λούλη προτείνει το Αλεύρι Φόρμας. Ένα αλεύρι από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο, με μεγάλη απορροφητικότητα και ιδανικό για μεγάλη μηχανική καταπόνηση. Κατάλληλο για την παρασκευή κουλουριού Θεσσαλονίκης, ψωμιού του τοστ, ντόνατς και άλλων αρτοποιημάτων. Τέλος προσδίδει μεγάλη διατηρησιμότητα στα τελικά προϊόντα.
www.loulismills.gr



WAFFLE COMPLETE

από την Kenfood

Η Kenfood, θέλοντας να καλύψει τις ανάγκες των επαγγελματιών μαζικής εστίασης και να τους προσφέρει λύσεις, δημιουργεί προϊόντα, που απευθύνονται αποκλειστικά σε αυτό το κανάλι. Έτσι, διατίθεται μια πλούσια σειρά σε μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η συλλογή περιλαμβάνει και το Waffle Complete, για την εύκολη παρασκευή βάφλας. Τραγανή από έξω και αφράτη μέσα, με εξαιρετική υφή και γεύση, σερβίρεται με παγωτό, σιρόπι, πραλίνα, φρούτα και ό,τι άλλο επιθυμείτε.
www.kenfood.com



ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ

Η 16η Διεθνής Έκθεση Συσκευασιών, Μηχανημάτων, Εκτυπώσεων & Logistics και η 10η Διεθνής Έκθεση Πλαστικών, Μηχανημάτων, Καλουπιών & Ανακύκλωσης ανοίγουν τις πόρτες τους στο κοινό στις 12-15 Οκτωβρίου 2018, στο Athens Metropolitan Expo. Οι εκθέσεις περιλαμβάνουν καινοτομίες, όπως το Hosted Buyers Program, όπου εισαγωγικές εταιρείες του εξωτερικού θα έρθουν σε επαφή με τις εξαγωγικές εταιρείες/εκθέτες. Οι εκθέσεις στηρίζονται από φορείς όπως ο ΣΥΒΙΠΥΣ (Σύνδεσμος Βιομηχανιών Παραγωγών Υλικών Συσκευασίας), η ΕΕΧ (Ένωση Ελλήνων Χημικών), κ.α., οι οποίοι θα οργανώσουν ημερίδες, συνέδρια και ομιλίες σε ειδικά διαμορφωμένες αίθουσες.
www.syskevasia-expo.gr
www.plastica-expo.gr

ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ «ΣΟΒΟΛΟΣ», Α.ΓΛΥΦΑΔΑ

από την Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ

Στις 6 και στις 7 Ιουνίου πραγματοποιήθηκαν τα λαμπερά εγκαίνια του ανακαινισμένου αρτοζαχαροπλαστείου «Σόβολος» επί της Γούναρη 158, στην Α. Γλυφάδα. Πλήθος πελατών, συνεργατών και φίλων επισκέφθηκαν το κατάστημα για να ευχθούν στους ιδιοκτήτες. Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε εξολοκλήρου την ανακαίνιση του εσωτερικού χώρου καταλήγοντας σε industrial και μινιμαλιστικό design με χρήση χαλκού, πέτρας, σκουριών, πλεγμάτων και μαρμάρων, που συνθέτουν μια εντυπωσιακή ολοκαίνουρια εικόνα!
www.drakoulakis.gr



Chocolate Graphics

Κάντε το σοκολατένιο τύπωσή!

σοκολατάνια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλαστείο σας

**ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ
σοκολάτα
ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

...την επωνυμία σας,
το λογότυπό σας,
φωτογραφίες, σχέδια
ή ότι άλλο φαντάζεστε!

Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!
Τηλ.: 213 0055 754
ή στο netsales@chocolategraphics



ΣΑΝΤΙΓΙΕΡΕΣ TELME από την A&D Βαρανάκης

Επαγγελματικά μηχανήματα για την αυτόματη παρασκευή κρέμας σαντιγί, TELME. Ανοξείδωτες μηχανές, ψυχόμενες με INOX δοχείο GN. Αξιόπιστες, εύκολες στη χρήση τους και γρήγορες, κατάλληλες για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, gelateria κ.λπ. Τόσο η υγρή όσο και η χτυπημένη κρέμα ψύχονται καθ' όλη τη διαδικασία μέχρι και στο στόμιο γαρνιρίσματος, διατηρώντας έτσι την κρέμα σε τέλειες συνθήκες χωρίς να διαχωρίζονται τα λιπαρά από τα υδαρή μέρη. Ρύθμιση 10 θέσεων της πυκνότητας του προϊόντος & διάφανο καπάκι για τον εύκολο έλεγχο της ποσότητας. Χωρητικότητα κάδου 2 ή 5lt με παραγωγή 100 ή 150lt/ώρα.
www.varanakis.com

CRISPY 10LTR: ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ από την CSM Hellas S.A.



Το CRISPY, εγκαινιάζει μια νέα εποχή στο επαγγελματικό τηγάνισμα, ως ειδικό προϊόν αποδίδει καλύτερα στο τηγάνισμα σε σχέση με τα κοινά σπορέλαια και παρέχει μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση σε σύγκριση με τα στερεά λιπαρά για τηγάνισμα. Λόγω της σύνθεσής του από εξευγενισμένα σπορέλαια και φυτικά λίπη και την ημίρρευστη μορφή του, εξασφαλίζει:

- Διπλά τηγανίσματα.
- Ευκολία στη χρήση.
- Καλύτερη απόδοση στο τηγάνισμα σε σύγκριση με τα κοινά σπορέλαια.

Εξαιρετικό αποτέλεσμα στα τηγανισμένα παρασκευάσματα.
www.csmbakerysolutions.com

PANCAKES, ΚΡΕΠΕΣ ΚΑΙ ΒΑΦΛΕΣ από την Kenfood

Η Kenfood, θέλοντας να καλύψει τις ανάγκες των επαγγελματιών μαζικής εστίασης και να τους προσφέρει λύσεις, δημιουργεί προϊόντα, που απευθύνονται αποκλειστικά σε αυτό το κανάλι. Έτσι, διατίθεται μια μεγάλη γκάμα σε επιδόρπια με προτάσεις για το πρωινό και το brunch όπως μείγμα για pancakes, κρέπες και βάφλες. Για τελικά προϊόντα αφράτα, με εξαιρετική υφή και γεύση τα οποία μπορείτε να εμπλουτίσετε με αμέτρητους τρόπους! Ο τεχνικός της Kenfood Γ. Αποστολάκης σας παρουσιάζει ό αλμυρές αλλά και γλυκές συνταγές, τις οποίες μπορείτε να εντάξετε στο μενού σας. Βρείτε το Video στο site της Kenfood (www.kenfood.com) αλλά και στο κανάλι της εταιρείας στο YouTube.
www.kenfood.com



ΕΞΑΓΟΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΣΤΗ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ από την Μύλοι Λούλη

Η Μύλοι Λούλη ενισχύει τις παραγωγικές της υποδομές με την αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας (Μύλος) στην πόλη General Toshevo, στη Βουλγαρία. Η νέα επένδυση, ύψους 2,25 εκατ. ευρώ, χρηματοδοτήθηκε από ίδια διαθέσιμα της εταιρείας και την επανατοποθετεί στην επιχειρηματική σκηνή της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, επιβεβαιώνοντας την ηγετική της παρουσία στον κλάδο. Η βιομηχανική μονάδα χωροθετείται σε έκταση 21.000 τ.μ., στην εύφορη περιοχή του Dobrich, μόλις 13 χιλιόμετρα από τα σύνορα με τη Ρουμανία, όπου παράγονται τα καλύτερα βουλγάρικα σιτηρά.
www.loulismills.gr

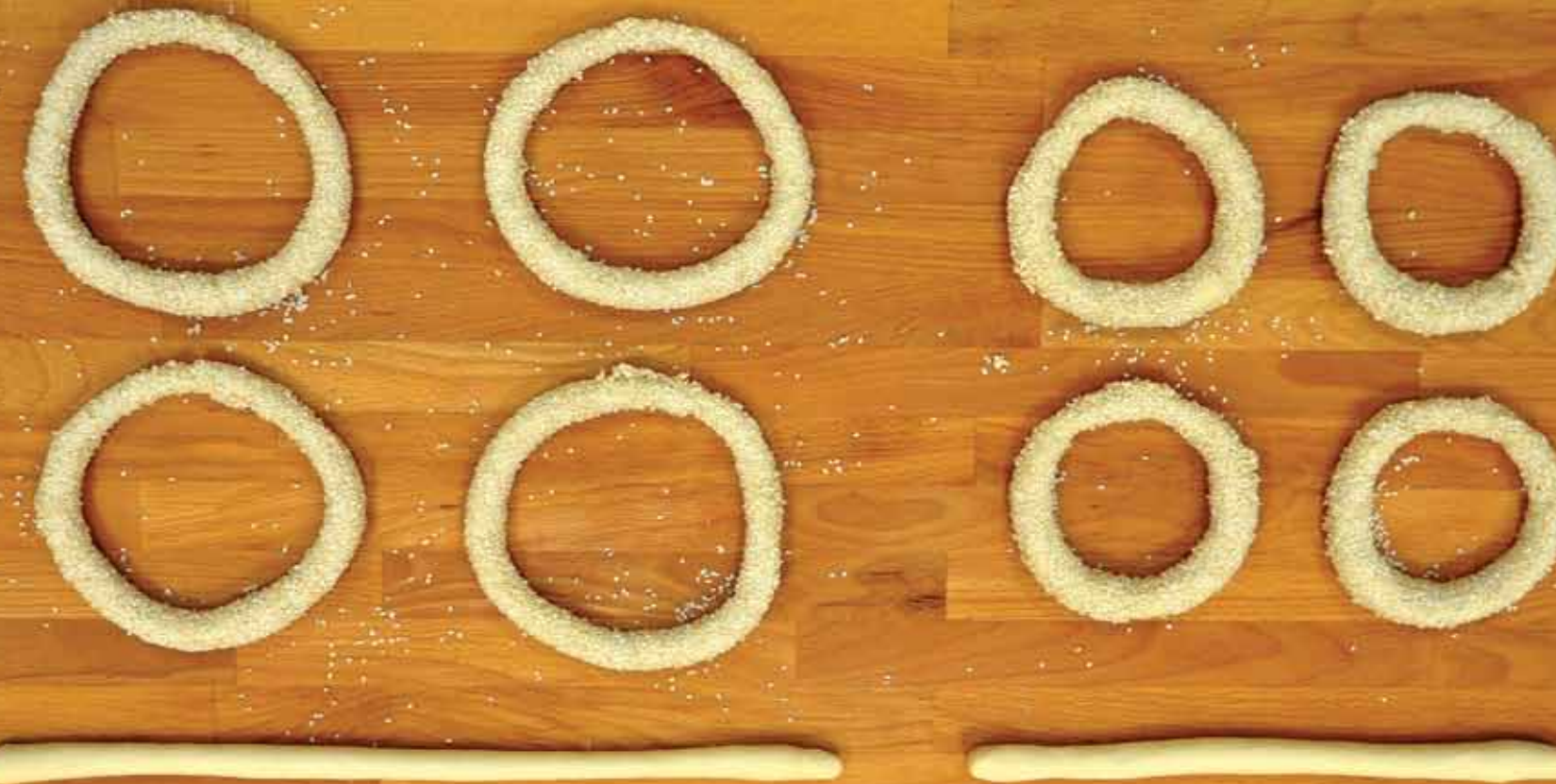


ΝΕΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.



Χρησιμοποιήστε

Magimix Relax

για ζυμάρια εύκολα στο άνοιγμα

χωρίς μαζέματα και σκισίματα.



LESAFFRE
HELLAS

10ο χλμ. Αττικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές, Ασπρόπυργος 19300
Τηλ.: 210 5580240, 210 4835386 • Fax: 210 4835387
e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com



www.lesaffre.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΡΟΛΙΑ

από την Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Το κατάστημα Δρόλιας στα Άνω Λιόσια ανακαινίστηκε με την επιμέλεια της Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Διαθέτει μεγάλη γκάμα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ενώ υπάρχουν και προτάσεις για ροφήματα και καφέ. Τα χειροποίητα προϊόντα φιλοξενούνται σε κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες υψηλής ποιότητας και εργονομίας. Τις εντυπώσεις κλέβει η διακόσμηση των βιτρινών με επενδύσεις με πατίνα σε μαύρο χρώμα προσδίδοντας ένα παλαιωμένο αλλά ταυτόχρονο μοντέρνο αποτέλεσμα.

www.antonomopoulos.com.gr

ROGGENBACK IREKS: ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΙΚΑΛΗ, ΠΟΥ ΟΛΟΙ ΑΓΑΠΟΥΝ!

από την Laoudis Foods ΑΕΒΕ



Τα βαριά ψωμιά σικάλεως, με την έντονη γεύση, έχουν περιορισμένη χρήση και αντίστοιχα, σχετικά περιορισμένο καταναλωτικό κοινό. Σε αντίθεση με εκείνα, το ROGGENABACK IREKS έχει όλα τα καλά στοιχεία της σίκαλης, για εκείνους που επιθυμούν προσεκτικότερη διατροφή με χαμηλά λιπαρά και μεγαλύτερη ενέργεια, αλλά παράλληλα διαθέτει μια πολύ διακριτική γεύση, που αγαπούν αμέσως όσοι το δοκιμάζουν! Με συμμετοχή μόλις 20% επί του αλεύρου, μπορεί και δίνει πολύ αφράτα και εντυπωσιακά αποτελέσματα, με «φιλική», ανοιχτόχρωμη εικόνα! Θα βρείτε συνταγές για φρατζόλες, καρβέλια, μπαγκέτες, πρωινό, τост, σάντουιτς κ.α. Σε σάκο 25 κιλών. www.laoudis.gr

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΔΗΜΟΣΙΑ ΚΑΙ ΙΔΙΩΤΙΚΑ ΙΕΚ

από την Fama Food Service ΑΕ

Η εταιρεία Fama Food Service επενδύει σταθερά τα τελευταία χρόνια στις νέες γενιές αρτοζαχαροπλαστών και μαγείρων. Σε συνεργασία με τα μεγαλύτερα ΙΕΚ της χώρας, βρίσκεται πάντα δίπλα στις ανάγκες των σπουδαστών. Οι τεχνικοί της εταιρείας δίνουν τον καλύτερό τους εαυτό, ώστε να παρουσιάσουν νέες ιδέες και τεχνικές στους νέους σπουδαστές.

Η Fama Food Service, αντιλαμβανόμενη τις νέες τάσεις της αγοράς, έχει θέσει ως προτεραιότητα τη στήριξη της στη νέα γενιά των επαγγελματιών και προγραμματίζει μία σειρά από παρουσιάσεις και events με το νέο ακαδημαϊκό έτος. www.fama.gr



IBA 2018, ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Με 12 επιχειρήσεις θα συμμετάσχει η Ελλάδα στη Διεθνή Έκθεση Μηχανημάτων και Αρτοποιίας, IBA, στο Μόναχο, από τις 15 μέχρι τις 20 Σεπτεμβρίου. Η έκθεση IBA, η οποία διοργανώνεται κάθε τρία χρόνια από τον Εκθεσιακό Οργανισμό του Μονάχου, θεωρείται ένα από τα πιο σημαντικά γεγονότα της βιομηχανίας αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, αφού συγκεντρώνει περισσότερους από 1.200 εκθέτες και 70.000 επαγγελματίες επισκέπτες από 164 χώρες. Στην έκθεση παρουσιάζεται ευρύτατο φάσμα προϊόντων από μηχανήματα, εξαρτήματα και εξοπλισμό, αλλά και υπηρεσίες, logistics, συσκευασία, καθαρισμό, συντήρηση, καθώς και νέες τεχνολογίες και συστήματα εξοικονόμησης ενέργειας. www.iba.de, www.german-fairs.gr



Εκπαιδεύουμε χαμόγελα!

...προσαρμόζοντας
ΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ
των εκπαιδευτικών μας
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
ξεχωριστά
για κάθε συνεργάτη!



Επικοινωνήστε μαζί μας για να ενημερωθείτε σχετικά με τη **νέα δωρεάν** υπηρεσία των Μύλων Κομοτηνής.

7ο Χλμ. Ε.Ο. Κομοτηνής - Ιάσμου | Τ: 25310 71616 | Φ: 25310 71617
Ε: info@komotini-mills.gr | www.komotini-mills.gr



ΥΨΗΛΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

από την *Στέλιος Κανάκης ABEE*

Η Στέλιος Κανάκης ABEE διοργανώνει επιδείξεις, σεμινάρια και εργαστήρια Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού στα δυο υπερσύγχρονα εκπαιδευτικά της κέντρα, τα Athens & Thessaloniki Center of Gastronomy. Το εξαιρετικά έμπειρο Τεχνικό Τμήμα της Εταιρείας καθώς και διακεκριμένοι Chefs του εξωτερικού παρουσιάζουν ειδικά σχεδιασμένα προγράμματα, προσφέροντας στους επαγγελματίες του κλάδου αποτελεσματική κατάρτιση με πρακτικές γνώσεις που ικανοποιούν τις εξελισσόμενες ανάγκες της αγοράς. Τα Σεμινάρια αποτελούν βασικό εργαλείο για την ισχυροποίηση της θέσης των επαγγελματιών στην αγορά και την εξέλιξη της καριέρας τους. www.stelioskanakis.gr



ΛΑΟΥΔΙΣ BAKERY DAYS: ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ IREKS & ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΑΡΩΜΑ!

από την *Laoudis Foods AEΒΕ*.



Πλησιάζουν οι επιδείξεις αρτοποιίας της Laoudis Foods (τέλη Σεπτέμβρη - αρχές Οκτώβρη σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη) και οι προετοιμασίες έχουν κορυφωθεί! Ομάδα τεχνικών της Laoudis Foods βρέθηκε γι' αυτό στα κεντρικά της IREKS στο Kulmbach, όπου συνεκπαιδεύτηκε και αντάλλαξε απόψεις και συνταγές με άλλους τεχνικούς από 12 διαφορετικές χώρες του κόσμου (εικόνα)! Οι επερχόμενες παρουσιάσεις αρτοποιίας θα γίνουν με μορφή ολοήμερων φόρουμ (BAKERY DAYS), όπου όλοι οι επισκέπτες θα δοκιμάσουν πλήθος τελικών προϊόντων με τις ύλες της εταιρείας, θα δουν σύντομα σεμινάρια παραγωγής και θα ενημερωθούν προσωπικά από τους τεχνικούς συμβούλους της Laoudis Foods! www.laoudis.gr

ΝΕΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ SIEBIN

από την *Κόντα ΑΕΒΕ*

Τραβήξτε τα βλέμματα των πελατών επικαλύπτοντας τις δημιουργίες σας με τις ολοκαίνουργιες κρέμες CHOCOSILK COVER (Κακάο) και WHITE SILK COVER (Λευκή) της SIEBIN. Εφαρμόζουν τέλεια, είναι εξαιρετικά σταθερές, στεγνώνουν αμέσως και είναι εύκολες στη χρήση, αφού απλά τις ζεσταίνετε στους 35-45°C και στους 30-40°C αντίστοιχα. Διαθέτουν εξαιρετική, πλούσια γεύση και είναι ιδανικές για όλα τα εκτός ψυγείου γλυκά, όπως κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες, σοκολατόπιτες, κρουασάν ή ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλ και τούρτες. Σε δοχείο των 6 κιλών. www.konta.gr



ΑΦΡΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ VELVET

από την *Στέλιος Κανάκης ABEE*

Η Στέλιος Κανάκης ABEE παρουσιάζει το VELVET της εταιρείας BAKELS, ένα καταπληκτικό βελτιωτικό αρτοποιίας σε μορφή σκόνης, που εξασφαλίζει υπέροχα μαλακά και αφράτα τελικά προϊόντα με μεγάλη φρεσκάδα που διαρκεί. Είναι ιδανικό για μαλακά ψωμάκια σάντουιτς, χάμπουργκερ, hot-dog, και μπριός. Δοσολογία: 1 - 2% επί του αλεύρου ανάλογα την εφαρμογή. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών. www.stelioskanakis.gr

MARKET EXPO

ΤΡΟΦΙΜΑ | ΠΟΤΑ | DELI

5-7/10/2018

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΤΑΝ
EXPO ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΟ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΣ

Η μεγάλη συνάντηση για τα τρόφιμα,
τα ποτά και τα delicatessen



Η **Market Expo** απευθύνεται σε όλη την αγορά πώλησης τροφίμων και ποτών, από το super market έως το εστιατόριο, τους χονδρεμπόρους και τους διανομείς τους, και έρχεται τον Οκτώβριο με μεγάλη δυναμική και έντονο ενδιαφέρον.

Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε επικοινωνήστε στο 2 111 801 801

Παράλληλη έκθεση

ROTA
Οργάνωση Εκθέσεων

Τηλ.: 2 111 801 801, www.rota.gr

ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ
ΠΡΟΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ
www.marketexpo.gr

Έκθεση
Περίπτερο
καπνικά, ψιλικά, ζαχαρώδη

TIFFANY'S VANILLA CAKE & TIFFANY'S CHOCO CAKE

Τα μίγματα κέικ λαδιού Tiffany's Cake της FAMA Food Service συμβαδίζουν με τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις και χαρίζουν τη δυνατότητα στον επαγγελματία να προσφέρει στους πελάτες του πληθώρα παρασκευασμάτων.

Προσφέρονται σε 2 μοναδικές γεύσεις, βανίλιας-εσπεριδοειδών και σοκολάτας. Παρασκευάζονται μόνο με την προσθήκη νερού και λαδιού. Η δομή τους προσφέρει τη δυνατότητα για προσθήκη φρούτων, κρέμας και σοκολάτας διατηρώντας αναλλοίωτο το τελικό προϊόν. Είναι κατάλληλα για την παρασκευή κέικ, soft cookies, σουφλέ, μάφινς κ.α. Διατίθενται σε πρακτική συσκευασία 10kg.



VANILLA CAKE ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό, στην αργή ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου με μια σπάτουλα και χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα για 4-5 λεπτά. Τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 - 170°C για 35-45 λεπτά περίπου (ανάλογα με το φούρνο σας). Λιώνουμε ελαφρώς την επικάλυψη σοκολάτας Decorar Cacao της Ισπανικής εταιρείας EUROCAO στο φούρνο μικροκυμάτων και στη συνέχεια επικαλύπτουμε το κέικ.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Tiffany's
Vanilla Cake
280 γρ. λάδι
FAMA Fritto
460 γρ. νερό
Decorar Cacao
EUROCAO

AMERICAN CHOCO CAKE ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΑ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Για το κέικ: Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Τα χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό, στην αργή ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου με μια σπάτουλα και χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα για 4-5 λεπτά. Τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 - 170°C για 35-45 λεπτά περίπου (ανάλογα με το φούρνο σας). Για την κρέμα: Χτυπάμε την Crème D' Or με το νερό στο μίξερ με το σύρμα, στη γρήγορη ταχύτητα, για 3-4 λεπτά. Μοντάρισμα: Κόβουμε το κέικ οριζοντίως στα τρία. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με οδοντωτό κορμό, κάνουμε ροζέτες με την Crème D' Or σε κάθε παντεσπάνι. Σε κάθε στρώση κρέμας που βάζουμε, τοποθετούμε Φράουλα Ολόκληρη σε Ζελέ Fruigel. Τέλος, διακοσμούμε με Φράουλα Ολόκληρη σε Ζελέ Fruigel.

ΥΛΙΚΑ ΚΕΪΚ

1000 γρ.
Tiffany's Choco Cake
270 γρ. λάδι
FAMA Fritto
500 γρ. νερό

ΥΛΙΚΑ ΚΡΕΜΑΣ

1000 γρ. νερό
400 γρ.
Crème D' Or
(κρέμα πατισερί)

Tiffany's Vanilla Cake
Tiffany's Choco Cake

Ιδανική επιλογή
σε γεύση και ποιότητα.





BAKERTOP MIND.MAPS PLUS



Οι φούρνοι BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS είναι το αποκορύφωμα των χρόνων έρευνας και της εμπειρίας της UNOX, που δουλεύουν μαζί με τους πιο απαιτητικούς Master Bakers και Pastry Chefs, καθώς αναλαμβάνουν την καθημερινή πρόκληση να ζωντανέψουν τις δημιουργίες τους! Είναι σχεδιασμένοι για να είναι εύκολοι στη χρήση και να εγγυώνται κορυφαία απόδοση σε όλες τις συνθήκες εργασίας. Χρησιμοποιούν τις πιο σύγχρονες, έξυπνες τεχνολογίες για να δώσουν πραγματική υποστήριξη στη δουλειά σας και να προσαρμοστούν σε όλα τα στυλ αρτοποιείου ή ζαχαροπλαστικού, όποιο κι αν είναι το δικό σας.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ, ΑΛΛΑ ΑΠΛΟ: Είναι ο νέος τρόπος επικοινωνίας μεταξύ εσάς και του φούρνου σας.

Πάνελ ελέγχου με οθόνη αφής 9,5 ιντσών, τόσο εύκολο στη χρήση του όσο και το smartphone σας!

- Δημιουργήστε το δικό σας πρόγραμμα ή σχεδιάστε το δευτερόλεπτο προς δευτερόλεπτο.
- Χρησιμοποιήστε μία από τις προεγκατεστημένες συνταγές της Unox.
- Ψήστε έως και 10 διαφορετικά προϊόντα, θέτοντας στο κάθε ένα το δικό του χρονόμετρο.
- Κάντε την μαεστρία σας επαναλαμβανόμενη: αποθηκεύστε τις δικές σας συνταγές/διαδικασίες ψησίματος μετατρέποντάς τις έτσι σε μια κληρονομία εμπειρίας.
- Επιλέξτε τη ροή του αέρα: βεντιλατέρ 4 ταχύτητων + 4 ημιστατικοί τρόποι ψησίματος, σας επιτρέπουν να ψήσετε ψωμί, κέικ, γλυκά, αλμυρά αρτοσκευάσματα, απαλό ψήσιμο, αφυδάτωση και παστερίωση.

ADAPTIVE.COOKING™: Ο ΕΞΥΠΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Η πατενταρισμένη τεχνολογία ADAPTIVE.Cooking™ μετατρέπει το φούρνο σας σε ένα έξυπνο εργαλείο. Κατανοεί τα αποτελέσματα που έχετε στο μυαλό σας, ερμηνεύει τις ρυθμίσεις που έχετε θέσει, καταγράφει τις μεταβολές της υγρασίας και της θερμοκρασίας, αντιλαμβάνεται την ποσότητα των τροφίμων που είναι στο θάλαμο ψησίματος και βελτιστοποιεί τη διαδικασία ψησίματος, προσαρμόζοντας αυτόματα τις ρυθμίσεις σας. Τέλειο αποτέλεσμα. Ακριβώς όπως το είχατε φανταστεί.

CLIMALUX™: ΠΛΗΡΗΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ

Η πραγματική υγρασία που υπάρχει μέσα στο θάλαμο ψησίματος είναι το σύνολο της υγρασίας που παράγεται από το φούρνο και αυτή που παράγεται από την εξάτμιση του νερού που υπάρχει στο προϊόν. Μέσω της ευφυούς τεχνολογίας CLIMALUX™, πραγματοποιείται ακριβής μέτρηση της αποτελεσματικής υγρασίας στο εσωτερικό του φούρνου, για να διασφαλιστεί ότι οι συνθήκες ψησίματος συμφωνούν με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις σας.



STEAM.BOOST: ΕΚΡΗΞΗ ΑΤΜΟΥ

Το φρέσκο ψωμί και οι φρέσκιες ζύμες απαιτούν εξαιρετικά μεγάλη ποσότητα ατμού από τις πρώτες στιγμές ψησίματος και κάθε γραμμάριο νερού μετράει! Το σύστημα Steam.BOOST επιτρέπει στο φούρνο σας να παράγει, εάν απαιτείται, 50% περισσότερο ατμό κατά τα πρώτα κρίσιμα λεπτά της διαδικασίας ψησίματος.

AUTO.SOFT: ΕΥΓΕΝΙΚΟ

Μετά την προθέρμανση του φούρνου, μία απότομη αύξηση της θερμοκρασίας θα θέσει σε κίνδυνο την ομοιομορφία του συνολικού αποτελέσματος ή μπορεί ακόμα και να καταστρέψει τα ευαίσθητα προϊόντα της ζαχαροπλαστικής, όπως είναι οι μαρέγκες. Η λειτουργία AUTO.Soft ρυθμίζει αυτόματα την ήπια και γλυκιά αύξηση της θερμοκρασίας, εξασφαλίζοντας βέλτιστη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο ψησίματος και σε κάθε ένα ταψί.



CREMAGEL 2 ΣΕ 1

Βραστήρες
ζαχαροπλαστικής
και μηχανές παγωτού!

Τα ιδανικότερα μηχανήματα για κάθε εργαστήριο ζαχαροπλαστικής αφού μπορούν να παρασκευάσουν και παγωτό. Χωρητικότητας 5 ή 10 Lt με **θερμοκρασία από +99 έως -15 °C**. Με **2 ταχύτητες** κατά την εξαγωγή του προϊόντος.

www.varanakis.com

fresh
PASTRY



ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΚΤΙΝΑ – AROMITALIA

Οι τούρτες αρέσουν σε πολλούς. Οι τούρτες παγωτού σε ακόμα περισσότερους. Και αφού είναι καλοκαίρι αποτελούν την καλύτερη επιλογή επιδόρπιου. Απολαυστικό cheesecake, μοναδικός κορμός Gianduiά και γευστική τούρτα ORONERO με την εγγύηση των προϊόντων ΑΚΤΙΝΑ – AROMITALIA.



CHEESECAKE

Μια ξεχωριστή πρόταση για τούρτα παγωτό με γεύση cheesecake, που θα ξεχωρίσει στη βιτρίνα σας.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

QUARK MIX 40
Γεύση Cream Cheese σε σκόνη 15200
VARIEGATO FRAGOLA
Ρίπλα φράουλα 15209
VARIEGATO FROLLA
Ρίπλα ρευστό μπισκότο τάρτας 15326
9923 ΒΑΣΗ ΓΙΑ CHEESECAKE
(τριμμένο μπισκότο)



ΚΟΡΜΟΣ GIANDUIA

Πλούσια γεύση τζιαντούγια σε μια πεντανόστιμη και πρωτότυπη βάση φεγεντίν.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

GIANDUIA
Γεύσης τζιαντούγια 15247
CREMA GIANDUIELLA EXTRA
Ρίπλα πραλίνα κατάψυξης
τζιαντούγια 15313
ΦΕΓΕΝΤΙΝ 9934



ΤΟΥΡΤΑ ORONERO

Τούρτα για όσους λατρεύουν το μπισκότο!

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

DPO PREMIUM 165 F CLASSIC SGI
Βάση 165 κρύα 15219
ORONERO
Ρίπλα Golosa Oronero
(Μαύρο ρευστό μπισκότο) 15303
ΒΑΣΗ ΤΡΙΜΜΕΝΟ
ΜΑΥΡΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ 9984
Διακόσμηση
MINI ΓΕΜΙΣΤΑ
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ 14002

BONBON^R
Linea Golosa



ΤΟ ΔΙΑΣΗΜΟ ΙΤΑΛΙΚΟ
ΚΕΡΑΣΜΑ ΠΟΥ
ΚΑΚΟΜΑΘΑΙΝΕΙ
ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΑΣ

ΓΕΥΣΗ 15203 BON BON • ΡΙΠΛΑ 15208 BON BON



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ, Πάμπου 21, 10442 Περιστερί, Αθήνα
Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr
www.aktinafoods.com

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Πτωτικά κινήθηκε και το 2017 ο κλάδος της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, η οποία, από το 2011 και μετά, τρέχει με μέση επίσια πώση περίπου 4,3%. Δηλαδή, μέσα στην τελευταία 7ετία (2011-2017) η Βιοτεχνική Αρτοποιία έχασε το 30% του τζίρου της.

Στοιχεία αγοράς

Ευτυχώς, που από τα τέλη του περασμένου χρόνου ο πτωτικός αυτός ρυθμός άρχισε να επιβραδύνεται, δημιουργώντας έτσι χαμόγελα αισιοδοξίας για το αμέσως προσεχές διάστημα. Η παρατεινόμενη οικονομική ύφεση, η διαρκής μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος και η αλλοπρόσκληση υπερφορολόγηση εξακολουθούν να δημιουργούν οικονομικές συνθήκες ασφυξίας και κλίμα αποσταθεροποίησης, το οποίο αποθαρρύνει τις επενδύσεις και αυξάνει τη ψυχολογική ανασφάλεια. Έτσι, οι μεν βιοτέχνες αρτοποιοί δεν προβαίνουν σε επενδύσεις, οι δε καταναλωτές το οποίο χρήμα ήταν διατεθειμένοι να ξοδέψουν σε καταναλωτικά αγαθά ή υπηρεσίες, είτε το διαθέτουν για την αποπληρωμή των επιπρόσθετων φορολογικών επιβαρύνσεων, είτε προσπαθούν να το κρατήσουν στο πορτοφόλι τους, γιατί πολύ απλά δε ξέρουν τι τους ξημερώνει αύριο. Μέσα λοιπόν από αυτό το πρωτοφανές αλαλούμ, ακόμη και το ψωμί –το βασικότερο είδος καθημερινής διατροφής – έχει υποστεί πλήγμα, δημιουργώντας έντονο προβληματισμό στις επιχειρήσεις του κλάδου.

Στοιχεία κλάδου

Ο κλάδος της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας σήμερα εκπροσωπεί περισσότερες από 12.000 επιχειρήσεις στην Ελλάδα και είναι ένας δυναμικός, ισχυρός, διεθνώς αναγνωρισμένος και βραβευμένος παραγωγικός κλάδος. Η Βιοτεχνική Αρτοποιία αποτελεί ένα ζωτικό κομμάτι της χώρας μας, το οποίο ενισχύει την Εθνική Οικονομία, συμβάλλοντας καταλυτικά τόσο στο ΑΕΠ όσο και στην αντιμετώπιση της ανεργίας στην Ελλάδα. Η εικόνα του κλάδου στην Ελλάδα αλλά και στην ΕΕ, είναι η εξής:

Ψωμί & Οικονομία στην Ευρώπη		
Άτομα	Βιοτεχνικά Αρτοποιεία	Βιομηχανίες & Μονάδες Παραγωγής
2.000.000	190.000	2.200
Ψωμί & Οικονομία στην Ελλάδα		
Άτομα	Βιοτεχνικά Αρτοποιεία	Βιομηχανίες & Μονάδες Παραγωγής
120.000	12.000	45

Η Ελλάδα μαζί με τη Γερμανία, Αυστρία, Ρουμανία και Βουλγαρία ανήκουν στην ομάδα υψηλής κατά κεφαλήν κατανάλωσης ψωμιού που υπερβαίνει τα 70 Kg ετησίως.

Παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση

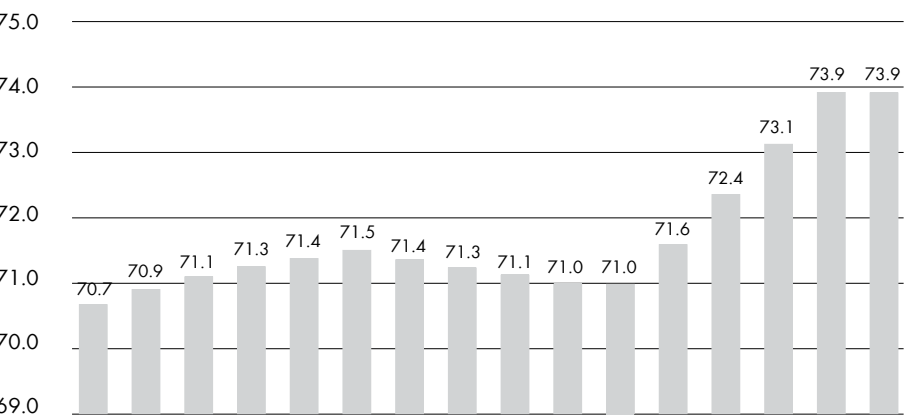
Οι βασικοί παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση για τα προϊόντα της βιοτεχνικής αρτοποιίας είναι ο πληθυσμός της περιοχής, το ανταγωνιστικό πεδίο, θεμιτό και αθέμιτο, η ανάπτυξη του Bake Off, οι μεταβαλλόμενες διατροφικές συνήθειες του αγοραστικού κοινού και βέβαια ο αναπροσαρμοσμένος τρόπος ζωής των εργαζομένων. Η αγορά δεν είναι στατική αλλά δυναμική. Ανιχνεύει αδυναμίες, ευκαιρίες και συνεχώς εξελίσσεται. Νέα προϊόντα συνεχώς εμφανίζονται, νέες τάσεις εκδηλώνονται, νέες ιδέες εισβάλουν στον κλάδο καθημερινά, νέες αγορές διαμορφώνονται. Δυναμικές είναι οι εξελίξεις στο Bake Off και στα επερχόμενα ΑΤΜ Ψωμιού και πολλά άλλα, που αλλάζουν τους κανόνες του παιχνιδιού τόσο συχνά, που είσαι υποχρεωμένος να τρέχεις για να προλαβαίνεις τις εξελίξεις. Ο βιοτέχνης αρτοποιός κρατά στα

Η Βιοτεχνική Αρτοποιία αποτελεί ένα ζωτικό κομμάτι της χώρας μας το οποίο ενισχύει την Εθνική Οικονομία συμβάλλοντας καταλυτικά τόσο στο ΑΕΠ όσο και στην αντιμετώπιση της ανεργίας στην Ελλάδα.

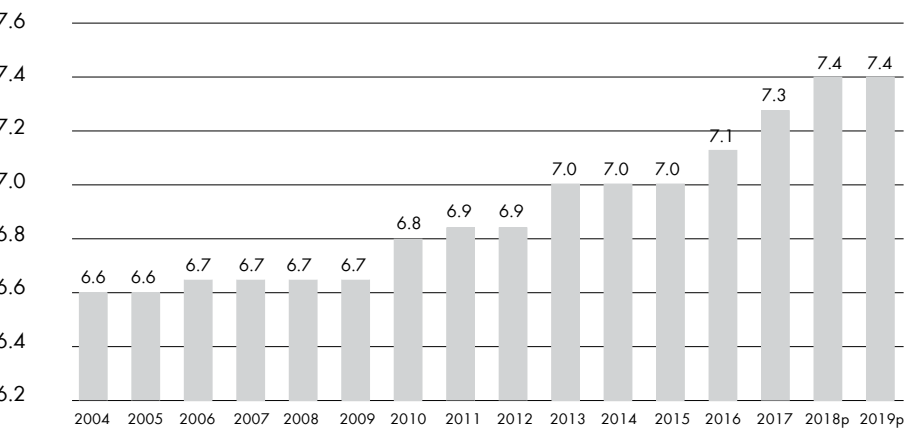
χέρια του το πιο δυνατό όπλο που είναι το Φρέσκο. «Εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται» είναι το κεντρικό σύνθημα που διαχωρίζει το Φούρνο της Γειτονιάς από όλα τα υπόλοιπα σημεία πώλησης ψωμιού - ίσως και απροσδιόριστης προέλευσης. Το σήμα από μόνο του όμως δε φθάνει, αλλά απαιτεί και την εφαρμογή ενός μοντέλου Νοημοσύνης Μάρκετινγκ, που πρέπει να εφαρμοστεί στο βιοτεχνικό αρτοποιείο. Ο Φούρνος της Γειτονιάς αποτελεί τον πιο ελκυστικό, αρωματικό και γευστικό χώρο σε κάθε γειτονιά, το κατάστημα που όλοι αγαπάνε, εμπιστεύονται και επισκέπτονται σχεδόν σε καθημερινή βάση. Καινούργια δεδομένα στον κλάδο σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη που δη-

μοσιεύτηκε στο περιοδικό Nutrients καταδεικνύουν ότι η καθημερινή κατανάλωση ψωμιού και εν γένει δημητριακών συμβάλει καθοριστικά στην διατήρηση της υγείας και σωστής λειτουργικότητας του ανθρώπινου οργανισμού, ενώ παράλληλα επιβραδύνει τη γήρανση. “Τρώτε ψωμί εάν θέλετε να μείνετε νέοι” είναι το καινούργιο σλόγκαν των ερευνητών, οι οποίοι συνιστούν στους ηλικιωμένους να μην κόβουν το ψωμί από τη διατροφή τους, καθώς περιέχει τα αναγκαία θρεπτικά συστατικά, που είναι απαραίτητα για μία υγιή γήρανση. Μονόδρομος για το μέλλον της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας είναι η προσαρμογή στις νέες εξελίξεις και η εκμετάλλευση των δυνατοτήτων που προσφέρονται

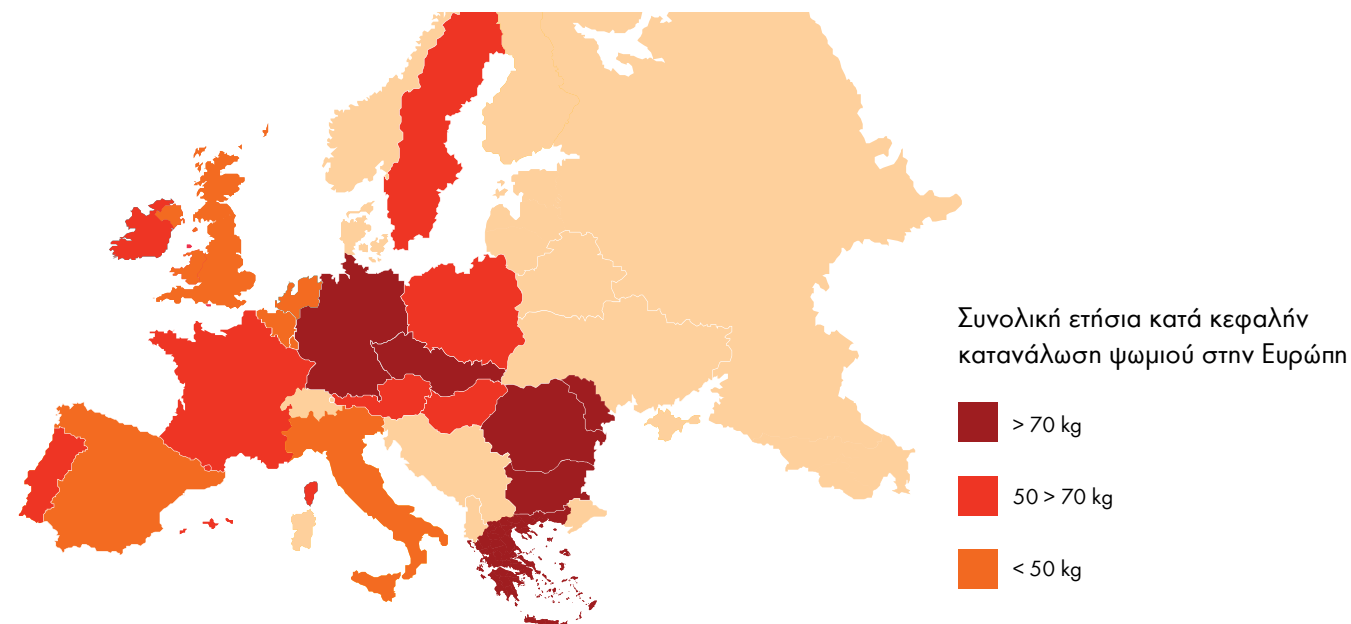
Ετήσια κατά κεφαλήν κατανάλωση (kg) φρέσκου ψωμιού



Ετήσια κατά κεφαλήν κατανάλωση (kg) συσκευασμένου ψωμιού



**Ο φούρνος αποτελεί τη μοναδική πιστοποίηση
ότι το ψωμί που παράγεται στο φούρνο της γειτονιάς
είναι το υπέρτατο καθημερινό αγαθό.**



στη Σύγχρονη Διατροφική Προσέγγιση και τη Νοημοσύνη Μάρκετινγκ.

Το νέο μοντέλο για τη Βιοτεχνική Αρτοποιεία, βασίζεται πάνω σε 3 άξονες:

1. Πλήρη ενημέρωση των καταναλωτών για τη Σύγχρονη Διατροφική Αξία του ψωμιού και αύξηση των θετικών συναισθημάτων τους, που με τη σειρά τους θα οδηγήσουν σε μεγαλύτερη κατανάλωση.

2. Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού του φούρνου και ευθυγράμμιση δεξιοτήτων με ευκαιρίες, για την ανάπτυξη ξεκάθਾਰου ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος.

3. Αναθεώρηση του μάρκετινγκ DNA και μετατόπιση στρατηγικής από τη διαχείριση προϊόντων, στη διαχείριση πελατών.

Ο φούρνος της κάθε ημέρας με τη λογική και το σεβασμό στην παράδοση, στις αξίες και στην τέχνη, αποτελεί τη μοναδική πιστοποίηση ότι το ψωμί που

παράγεται στο φούρνο της γειτονιάς είναι το υπέρτατο καθημερινό αγαθό. Το κουλούρι του πρωινού, η τσιμπημένη φρατζόλα πριν το μεσημεριανό, το σάντουιτς του παιδικού παιχνιδιού και η φρυγανιά στο τσάι του χειμώνα, είναι ολάκερη η ζωή.

ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΔΑΣΟΠΟΥΛΟΣ
Chem & Proc Eng
Partner/Market Analyst



δρακουλάκης
SHOP FITTINGS

**TOUCH,
FEEL,
ENJOY!**



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



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.
- κατοχυρωμένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες 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.

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα
Τ 210 3463133 F 210 3460388 E info@drakoulakis.gr
www.drakoulakis.gr





Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ

Πρωινό: Ένα από τα σημαντικότερα γεύματα του ανθρώπου κι όμως από τα πιο παραμελημένα. Δυστυχώς, έρευνες δείχνουν ότι η κατανάλωση πρωινού έχει περιοριστεί αρκετά. Από την άλλη όμως τα άτομα που το προτιμούν, δείχνουν να έχουν καλύτερους δείκτες υγείας, όπως χαμηλότερα επίπεδα λιπιδίων και γλυκόζης, χαμηλότερο σωματικό βάρος, υψηλότερη πρόσληψη μικροθρεπτικών συστατικών, καλύτερη πνευματική λειτουργία, σωστότερες διατροφικές συνήθειες και πιο ποιοτικό τρόπο ζωής.

Μελέτες συνέδεσαν την κατανάλωση πρωινού με χαμηλότερη πρόσληψη λίπους αλλά και χαμηλότερα επίπεδα χοληστερίνης αίματος.

Σύμφωνα με τον αγγλικό όρο breakfast, πρωινό σημαίνει διακοπή της νηστείας. Αρκετός κόσμος, παιδιά και ενήλικες, συνηθίζουν μετά το βραδινό ύπνο, όπου το σώμα βρίσκεται σε κατάσταση νηστείας για αρκετές ώρες, να μπαίνουν σε έντονη πρωινή δραστηριότητα. Το πρωινό διακόπτει τη βραδινή νηστεία και παρέχει την ενέργεια που χρειάζεται το σώμα και το μυαλό για να δουλέψουν. Καθώς η συχνότητα κατανάλωσης πρωινού έχει μειωθεί μέσα στις τελευταίες δεκαετίες και τα ποσοστά παχυσαρκίας έχουν αυξηθεί, υπάρχει έντονο επιστημονικό ενδιαφέρον όσον αφορά στη σχέση κατανάλωσης πρωινού με την αύξηση της παχυσαρκίας αλλά και άλλες συνδεδεμένες ασθένειες.

Πρωινό και παχυσαρκία

Αρκετές περιγραφικές μελέτες έχουν δείξει συσχέτιση της αποχής από το πρωινό με αύξηση σωματικού βάρους σε παιδιά. Μεγάλη προοπτική έρευνα σε 14.000 παιδιά, ηλικίας 9-14 ετών, βρήκε ότι όσα παιδιά απέφευγαν το πρωινό, είχαν μεγαλύτερο σωματικό βάρος. Μετά από 1 χρόνο, τα φυσιολογικού βάρους παιδιά που δεν έτρωγαν πρωινό έβαλαν βάρος, συγκριτικά με τα παιδιά που κατανάλωναν. (Berkey CS 2003).

Σε πιο πρόσφατη μελέτη, σε παιδιά ηλικίας 5-14 ετών, η μη κατανάλωση πρωινού συνδέθηκε και εκεί με αυξημένο βάρος. Επίσης, τα παιδιά που δεν έτρωγαν πρωινό είχαν και λιγότερες πιθανότητες να συναντήσουν τις συστάσεις σε κατανάλωση φρούτων και λαχανικών. Αντιθέτως, κατανάλωναν περισσότερα ανθυγιεινά σνακ. (Utter, 2007)

Περιγραφικές μελέτες όσον αφορά στη σχέση του βάρους με την κατανάλωση πρωινού έχουν γίνει και σε ενήλικες και έχουν βρει παρόμοια αποτελέσματα. Σε αρκετές μελέτες έχει συνδεθεί και το είδος του πρωινού. (Γιοναννίνι Μ, 2008) Αυτό θα το δούμε πιο συγκεκριμένα στην επίδραση του πολύτιμου αυτού γεύματος στη χοληστερόλη και το διαβήτη. Οπότε δεν έχει σημασία απλά να τρώμε πρωινό. Έχει σημασία και το είδος που καταναλώνεται. Όσον αφορά στις κλινικές μελέτες που σχετίζουν το βάρος με την κατανάλωση πρωινού, δεν είναι αρκετές και δυστυχώς χρειάζονται και άλλες, πιο μεγάλες, μελέτες για να το επιβεβαιώσουν με πιο δυνατά αποτελέσματα.

Μηχανισμοί που σχετίζουν το βάρος με την κατανάλωση πρωινού

Έρευνες με πρωινά με σύνθετους υδατάνθρακες, πλούσια σε φυτικές ίνες, δείχνουν να βελτιώνουν το αίσθημα του κορεσμού αλλά και των επιπέδων του σακχάρου. Υπάρχουν επίσης κλινικές μελέτες σε παιδιά και ενήλικες που έδειξαν ότι πρωινά με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, επηρέασαν την ποσότητα του ενδιάμεσου και μεσημεριανού γεύματος (Γιοναννίνι Μ, 2008). Πέρα από αυτό, αρκετές παρατηρητικές μελέτες, έχουν δείξει ότι τα άτομα που κατανάλωναν πρωινό τακτικά κάλυπταν καλύτερα τις ανάγκες τους σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία συγκρι-

τικά με τα άτομα που δεν έτρωγαν. Γενικά το πρωινό βοηθούσε σε καλύτερες και υγιεινότερες διατροφικές επιλογές (Γιοναννίνι Μ, 2008).

Σχολική απόδοση

Αυξάνονται οι έρευνες που συνδέουν την κατανάλωση πρωινού με την καλύτερη σχολική απόδοση και συγκέντρωση. Έχει αναφερθεί ότι η παράλειψή του επηρεάζει την επίλυση προβλημάτων, τη βραχεία μνήμη και τη συγκέντρωση.

Ακόμα και η ποιότητά του επηρέαζε την απόδοση. Οι μηχανισμοί δεν είναι πλήρως διευκρινισμένοι, αλλά ένα μηχανισμός είναι η χρησιμοποίηση της γλυκόζης από τον εγκέφαλο, το οποίο σχετίζεται και με την ποιότητα του γεύματος. Ένα πρωινό πλούσιο σε φυτικές ίνες και αργά απορροφήσιμους υδατάνθρακες, θα κρατήσει σε πιο ισορροπημένα επίπεδα τη γλυκόζη στο αίμα και θα διατηρηθεί περισσότερο η χρήση της από τον εγκέφαλο.

Σε άλλη έρευνα, τα παιδιά που έτρωγαν μικρό πρωινό, μετά από κάποια ώρα η προσοχή τους αποσπόταν. Εκεί βοηθούσε η συμβολή ενός ενδιάμεσου γεύματος. Σημασία βέβαια έπαιζε και η θρεπτική ποιότητα του σνακ. (Γιοναννίνι Μ, 2008).

Χοληστερίνη

Μεγάλες επιδημιολογικές μελέτες στις δεκαετίες του 80' και 90' συνέδεσαν την κατανάλωση πρωινού με χαμηλότερη πρόσληψη λίπους αλλά και χαμηλότερα επίπεδα χοληστερίνης αίματος. Τα άτομα που το έτρωγαν είχαν υψηλότερους δείκτες λιπιδίων σε αντίθεση με αυτά που έτρωγαν. Το πρωινό με τα πιο ευεργετικά αποτελέσματα ήταν ο συνδυασμός δημητριακών με άπαχο ή χαμηλού λίπους γάλα.

Με την πάροδο του χρόνου παρατηρήθηκε ότι δεν ήταν μόνο το πρωινό αυτό καθ' αυτό που συντελούσε στην

Το πρωινό, και ιδιαίτερα εκείνο χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, βοηθά στη διατήρηση του κορεσμού λόγω της επίδρασης στα επίπεδα της γλυκόζης. Αρκετές έρευνες επιβεβαιώνουν την αναγκαιότητα κατανάλωσης πρωινού από κάποιον πάσχοντα από διαβήτη.

υγιά εικόνα των ατόμων αυτών, αλλά ότι συγκεκριμένα δημητριακά μπορούσαν να επηρεάσουν ακόμα περισσότερο τα επίπεδα των λιπιδίων. Οι περισσότερες έρευνες πια επιβεβαιώνουν ότι η βρώμη έχει ευεργετική επίδραση στην υπερλιπιδαιμία. Το ενεργό συστατικό μέσω του οποίου η βρώμη δρα τόσο ευεργετικά είναι η διαλυτή φυτική ίνα β-γλυκάνη. Οι διαλυτές ίνες φαίνεται ότι μειώνουν τα επίπεδα των λιπιδίων. Οι βασικές πηγές των διαλυτών φυτικών ινών είναι τα όσπρια, η βρώμη και τα φρούτα. Δύο άλλα είδη δημητριακών που δείχνουν και αυτά να βοηθούν στη μείωση των επιπέδων της χοληστερίνης είναι το κριθάρι, το οποίο έχει και αυτό ενεργό συστατικό τη β-γλυκάνη αλλά και η σίκαλη. Για να είναι όμως εξίσου αποτελεσματικά πρέπει να καταναλωθούν σε μεγαλύτερες ποσότητες από ότι η βρώμη και φυσικά απαιτούνται περισσότερες έρευνες.

Πρωινό και Διαβήτης

Όπως αναφέρθηκε και νωρίτερα το πρωινό, και ιδιαίτερα αυτό χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, βοηθά στη διατήρηση του κορεσμού λόγω της επίδρασης στα επίπεδα της γλυκόζης. Αρκετές έρευνες επιβεβαιώνουν την αναγκαιότητα ενός πρωινού στο διατολόγιο ενός διαβητικού. Τι γίνεται όμως με την παράλειψη του πρωινού; Ερευνητές της CARDIA Study -προοπτική μελέτη που ερευνά εδώ και χρόνια τις διατροφικές συνήθειες 2.900 Αμερικανών πολιτών ηλικίας 18-30 σε 4 πολιτείες- ανέφεραν ότι τα άτομα που

έτρωγαν τακτικά πρωινό είχαν 37-55% λιγότερες πιθανότητες να γίνουν παχύσαρκα ή να παρουσιάσουν αντίσταση στην ινσουλίνη. Επιδημιολογικές έρευνες έχουν δείξει ότι πράγματι η απουσία πρωινού σχετίζεται με μεγαλύτερη κατανάλωση λίπους και ζάχαρης. Από τις πρώτες αξιολογικές κλινικές μελέτες που μελέτησαν την επίδραση της μη κατανάλωσης πρωινού στα επίπεδα γλυκόζης και ινσουλίνης είναι του Farschichi HR. Στο δείγμα τους είχαν 10 υγιείς γυναίκες και η όλη έρευνα διήρκεσε 2 εβδομάδες. Αυτό που παρατηρήθηκε ήταν ότι η απουσία του πρωινού δεν είχε επηρεάσει τα επίπεδα γλυκόζης και ινσουλίνης νηστείας κάτι που ήταν αναμενόμενο λόγω της μικρής διάρκειας της έρευνας. Εκεί που είδαν διαφορές ήταν στα μεταγευματικά επίπεδα της ινσουλίνης αλλά όχι της γλυκόζης. Η ομάδα που έτρωγε πρωινό είχε χαμηλότερους δείκτες σε σύγκριση με την ομάδα που δεν έτρωγε πρωινό. Αυτό που συμπέραναν οι ερευνητές ήταν ότι επειδή το δείγμα αποτελούνταν από υγιείς γυναίκες, οποιαδήποτε αλλαγή στα επίπεδα της γλυκόζης αποκαθίστατο με αντίστοιχη αλλαγή στην αντίδραση της ινσουλίνης. Αυτός είναι και ο λόγος που δεν παρουσιάστηκαν ιδιαίτερες αλλαγές. Η απουσία όμως του πρωινού μέσα στις 2 αυτές εβδομάδες είχε συμβάλλει στη μείωση της ευαισθησίας στην ινσουλίνη ή με διαφορετικό όρο, συνέβαλε στην εμφάνιση αντίστασης στην ινσουλίνη. Φυσικά χρειάζονται περισσότερες κλινικές μελέτες γιατί και το δείγμα ήταν μικρό αλλά και επειδή ήταν

και η πρώτη κλινική έρευνα που έδειξε τέτοια αποτελέσματα.

Συμπέρασμα

Το πρωινό όπως φαίνεται είναι το πιο σημαντικό γεύμα της ημέρας, αλλά αρκετός κόσμος το παρακάμπτει. Όλοι είμαστε πρεσαρισμένοι το πρωί, αλλά στο χρονικό διάστημα που παίρνει για να ετοιμαστεί ένα ζεστό ρόφημα, άνετα μπορεί να παρασκευαστεί ένα απλό πρωινό.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ. 1. Berkey CS et al (2003) Longitudinal Study of skipping breakfast and weight change in adolescents, Int J Obesity, 27: 1258-1266 2. British Dietetic Association: A healthy breakfast - the best start to your day: <http://www.bda.uk.com/foodfacts/HealthyBreakfast.pdf> 3. Farshchi HR et al (2005) Deleterious effects of omitting breakfast on insulin sensitivity and fasting lipid profiles in healthy lean women, Am J Clin Nutr 2005;81:388-96 4. Giovannini M et al (2008) Breakfast: a good habit, not a repetitive custom, The Journal of Medical Research, 36: 613-624 5. Kabir M et al (2002) Four-Week Low-Glycemic Index Breakfast With a Modest Amount of Soluble Fibers in Type 2 Diabetic Men, Metabolism, Vol 51, No 7; pp 819-826 6. Kelly S et al (2007) Wholegrain cereals for coronary heart disease Cochrane Database of Systematic Reviews 2007, issue 2 7. Pereira et al (2003) Reported Breakfast Habits and Incidence of Obesity and the Insulin Resistance Syndrome in Young Black and White Adults: The CARDIA Study: American Heart Association's 43rd Annual Conference on Cardiovascular Disease Epidemiology and Prevention. In: Circulation 2003;107:7001-7039 8. Rumpersaud GC (2005) Breakfast habits, nutritional status, body weight and academic performance in children and adolescents, Journal of the American Dietetic Association, vol 105, issue 5, pp 743-760 9. Utter J et al (2007): At-home breakfast consumption among New Zealand children: association with body mass index and related nutrition behaviors, J Am Diet Assoc; 107: 570-576



ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
Διατολόγος - Διατροφολόγος MSc
στη Διατροφή του Ανθρώπου



foodconsultant.gr
for quality & safety

Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

- Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις
- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις όπου η εφαρμογή των προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.

Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό
- Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στο χώρο σας για να συζητήσουμε μαζί σας τις ανάγκες σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Ο ΑΕΡΑΣ ΩΣ ΠΗΓΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Ο αέρας δεν είναι τόσο καθαρός όσο φαίνεται. Αποτελεί πιθανή πηγή επιμόλυνσης, της μεταφοράς δηλαδή κινδύνου από μία μολυσμένη πηγή στο τρόφιμο. Ο αέρας περιέχει πολλές δυνητικά επιβλαβείς ή επικίνδυνες ουσίες, ρυπαντές που πρέπει να αφαιρεθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα για την προστασία του καταναλωτή. Εκτός από την υγρασία και τα σωματίδια, ο εισερχόμενος αέρας μεταφέρει βακτήρια. Για την αποφυγή των επιμολύνσεων αυτών είναι απαραίτητη λήψη μέτρων, ανάλογων με τις ανάγκες της επιχείρησης, το είδος του τροφίμου και τον τρόπο διάθεσης αυτού.

Αερισμός εγκαταστάσεων

Ο αέρας σε όλους τους χώρους των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να μπορεί να ανανεώνεται επαρκώς, ώστε να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, η συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους, τις οροφές και τον εξοπλισμό, καθώς και η αερογενής μετάδοση λοιμογόνων παραγόντων. Ο αερισμός μπορεί να επιτυγχάνεται είτε με φυσικό τρόπο, είτε με κατάλληλη μηχανολογική εγκατάσταση πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα.

Στην περίπτωση που ο αερισμός γίνεται με φυσικό τρόπο, από πόρτες ή παράθυρα, θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει κίνδυνος αερομεταφερόμενης επιμόλυνσης των τροφίμων. Για την αποτροπή μεταφοράς της σκόνης και την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στα ανοίγματα πρέπει να χρησιμοποιούνται τεχνητοί φραγμοί, όπως πλέγματα και αεροκουρτίνες, ανάλογα με την περίπτωση. Εφόσον τοποθετηθεί μηχανολογική εγκατάσταση για τον αερισμό της επιχείρησης, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένη κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση, θα πρέπει να υπάρχει τακτική συντήρηση, καθαρισμός των φίλτρων και ειδικά αυτών που βρίσκονται μέσα στους χώρους παρασκευής τροφίμων. Οι παραπάνω εργασίες θα πρέπει να τεκμηριώνονται και να τηρείται σχετικό αρχείο.

Ο αέρας που εισέρχεται με φυσικό ή μηχανικό τρόπο στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων, δε θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους, χώρους απορριμμάτων ή από μη «κα-

θαρούς» χώρους. Θα πρέπει να μη δημιουργούνται ρεύματα αέρα που να επηρεάζουν δυσμενώς τους χώρους της επιχείρησης π.χ. από την αίθουσα πελατών προς την κουζίνα. Στις τουαλέτες απαιτείται αυτόνομο σύστημα εξαερισμού προς τον εξωτερικό χώρο. Και στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός αερισμός. Επιβάλλεται η δημιουργία διαδρόμων μεταξύ των εμπορευμάτων και η τοποθέτησή τους πάνω σε παλέτες και όχι στο δάπεδο.

Απαγωγή καπνών και αερίων καύσεως

Πάνω από την εστία πυρός πρέπει να τοποθετείται ειδικό απορροφητικό σύστημα ικανό να απομακρύνει τον καπνό, την αιθάλη και τα αέρια καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και τα αέρια και τις οσμές που παράγονται κατά την παρασκευή των φαγητών, ώστε να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι. Η απαγωγή των αερίων γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, ή με εξωτερικούς απαγωγούς σωλήνες, σύμφωνα με την πολεοδομική νομοθεσία. Στις επιχειρήσεις που χρησιμοποιείται το υγραέριο επιτρέπεται η εγκατάσταση ειδικού συστήματος (π.χ. φίλτρων ενεργού άνθρακα ή άλλου υλικού) κατάλληλου για την εξουδετέρωση των αερίων οσμών και σχεδιασμένο από αρμόδιο μηχανικό. Τα παραπάνω συστήματα πρέπει να συντηρούνται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία τους, ενώ η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει αποδεικτικό συντήρησης. Ο καθαρισμός τους πρέπει να είναι επιμελής.

Ο αέρας σε όλους τους χώρους των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να μπορεί να ανανεώνεται επαρκώς, ώστε να αποφεύγονται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών και η αερογενής μετάδοση λοιμογόνων παραγόντων.

Σε περιοχές όπου το τρόφιμο είναι εκτεθειμένο στον αέρα και συνεπώς υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από αυτόν, θα πρέπει να ληφθούν επιπλέον μέτρα.



Ζώνες υπερπίεσης αέρα

Σε περιοχές όπου το τρόφιμο είναι εκτεθειμένο στον αέρα και συνεπώς υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από αυτόν, χωρίς να υπάρχει επόμενο στάδιο εξάλειψης του εν λόγω κινδύνου, θα πρέπει να ληφθούν επιπλέον μέτρα. Η εισαγωγή αέρα στο χώρο αυτό με υπερπίεση μέσα από φίλτρα μπορεί να εξασφαλίσει καθαρό αέρα και να βοηθήσει στην εξάλειψη αυτού του κινδύνου. Με μια φιλτραρισμένη θετική πίεση αέρα σε ένα καθαρό δωμάτιο, τα βακτήρια και άλλες αερομεταφερόμενες μολυσματικές ουσίες (π.χ. σπόρια μούχλας, ιοί και αλλεργιογόνα) θα εξαναγκαστούν έξω ή σε «πιο βρώμικες» περιοχές του εργοστασίου, όπου η ποιότητα του αέρα δεν είναι τόσο κρίσιμη.

Ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης, ίσως να είναι απαραίτητο η εγκατάσταση περισσότερων από ένα συ-

στημάτων διαχείρισης του αέρα. Η διατήρηση της σωστής πίεσης του χώρου, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του επιπέδου φιλτραρίσματος είναι πολύ πιο άμεση σε αυτή την περίπτωση. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα του καθαρού αέρα που πρέπει να εισέλθει στο χώρο μέσω της μονάδας υγιεινής αέρα για να κρατήσει το δωμάτιο στην επιθυμητή πίεση είναι το μέγεθος του δωματίου, ο αριθμός των ανοιγμάτων σε παρακείμενους χώρους, καθώς και οποιοδήποτε τύπου διεργασίες εξάτμισης.



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ

Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

Η 40^Η SIGEP ΕΡΧΕΤΑΙ ΜΕ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Σαράντα χρόνια επιτυχίας για τα βιοτεχνικά είδη ζαχαροπλαστικής, σαράντα χρόνια SIGEP. Από τις 19 έως τις 23 Ιανουαρίου 2019, στο εκθεσιακό κέντρο Rimini, η ιταλική εκθεσιακή ομάδα θα γιορτάσει μαζί με τους βασικούς παράγοντες του μεγάλου ιταλικού και διεθνούς εμπορίου προϊόντων και τεχνολογίας για παγωτό, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και καφέ.

Μετά από τα ρεκόρ της προηγούμενης έκθεσης (με 135.746 Ιταλούς αγοραστές και 32.202 ξένους αγοραστές από 180 χώρες), η SIGEP είναι έτοιμη να επιταχύνει ακόμα περισσότερο, σύμφωνα με τις αναπτυξιακές στρατηγικές που περιγράφονται στο πενταετές βιομηχανικό σχέδιο της IEG. Ένα σχέδιο υπό την αιγίδα των επενδύσεων στις δομές, την καινοτομία και τη διεθνή δραστηριότητα, προκειμένου να επιβεβαιώσει το ρόλο της ως ο σημαντικότερος διεθνής κόμβος για το δίκτυο διανομής τροφίμων.

Κορυφαίες εκδηλώσεις

Η SIGEP θα φιλοξενήσει την 5η έκδοση του Παγκοσμίου Πρωταθλήματος Ζαχαροπλαστικής Junior, με τη συμμετοχή 12 από τους καλύτερους, κάτω των 23, σεφ ζαχαροπλαστικής, από πέντε ηπείρους. Όσον αφορά στο παγωτό, στο SIGEP Gelato d'Orto, οι φιναλίστ των 9 προγραμματισμένων ραντεβού κατά τη διάρκεια του έτους στην Ιταλία, θα αγωνιστούν ώστε να επιλεγεί η ομάδα που θα εκπροσωπήσει την Ιταλία στο Παγκόσμιο Κύπελλο IX Gelato 2020.

Πρεσβευτής των ιταλικών προϊόντων παγκοσμίως

Η SIGEP προωθεί ποικίλα ραντεβού σε όλο τον κόσμο για να διαδώσει τα ιταλικά προϊόντα του τομέα και να δημιουργήσει επιχειρηματικές σχέσεις, προκειμένου να αυξήσει περαιτέρω το διεθνές προφίλ της έκθεσης.

Συγκεκριμένα, η έκθεση υποστηρίζει και προωθεί δύο μεγάλες εκδηλώσεις: το Φεστιβάλ Gelato, το οποίο μετά τις ιταλικές πόλεις (στη Φλωρεντία, τη Ρώμη, το Τορίνο και το Μιλάνο) τον Ιούνιο και τον Ιούλιο θα κινηθεί γύρω από την Ευρώπη (Βερολίνο, Βαρσοβία, Λονδίνο και Βιέννη). Στη συνέχεια, μεταξύ Αυγούστου και Οκτωβρίου, στις ΗΠΑ (Τζέρσεϊ Σίτι, Ντένβερ, Σικάγο, Ουάσιγκτον, Λος Άντζελες, Ντάλλας, Σκοτντέιλ και Τούσον).

Επιπλέον, η έκθεση Barista & Farmer, αφιερωμένη στον κόσμο του καφέ, θα είναι επίσης στο Άμστερνταμ τον Ιούνιο και στο Belo Horizonte τον Νοέμβριο. Τα βασικά διεθνή γεγονότα των εκδηλώσεων ζαχαροπλαστικής θα διοργανωθούν σε Manila και Gurgaon (Ινδία), το Σεπτέμβριο και στη Λυών τον Οκτώβριο.

Μια συμμαχία για τις επιχειρήσεις

Η SIGEP αντιμετωπίζει τα επόμενα χρόνια με τη δύναμη της σταθερότητας της και την αναγνωρισμένη παγκόσμια ηγετικότητα της. Έχοντας αυτό υπόψη, αξίζει να θυμηθούμε την πρόσφατη τετραετή ανανέωση των συμφωνιών με την Acomag και την AllPA, αντίστοιχα, την Εθνική Ένωση Κατασκευαστών Μηχανημάτων Gelato, Decor and Equipment της Ιταλίας, η οποία αντιπροσωπεύει τους 14 σημαντικότερους Ιταλούς κατασκευαστές μηχανημάτων και βιτρίνες / μετρητές παγωτού (των οποίων τα μηχανήματα καλύπτουν το 90% της παγκόσμιας παραγωγής) και την Ιταλική Ένωση Βιομηχανιών Προϊόντων Τροφίμων, Gelato Products Group, έναν από τους κυριότερους βιομηχανικούς οργανισμούς της χώρας, μέλος της Confindustria.

SIGEP 2019

Ημερομηνίες: 19 - 23 Ιανουαρίου 2019. Διοργανωτές: Italian Exhibition Group SpA. Ώρες: 9:30 π.μ. - 6:00 μ.μ., τελευταία ημέρα 9:30 π.μ. - 3:00 μ.μ. (3:00 - 5:00 μ.μ. μόνο με εισιτήρια που κρατήθηκαν μέσω διαδικτύου).

Η ΒΡΩΜΗ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Η βρώμη είναι ένα δημητριακό που ανήκει στη φυλή *Avenae* και ειδικότερα στο γένος *Avena*. Απ' όλα τα είδη, σήμερα καλλιεργείται κυρίως το *Avena Sativa* και το *Avena Byzantina* (κόκκινη ή Βυζαντινή βρώμη). Στην Κρήτη αραά και σε άλλες περιοχές, θα τη συναντήσουμε ως ταγή.

Προέλευση

Η ήμερη βρώμη *Avena Sativa* προέρχεται από φυσική μετάλλαξη της *Avena Byzantina*. Η περιοχή προέλευσης της βρώμης εντοπίζεται στη Μ. Ασία, απ' όπου εξαπλώθηκε προς τη δύση και στις δυτικές παρυφές της Ευρώπης γύρω στο 1500 π.Χ. Σπόροι της *Avena Sativa* έχουν βρεθεί σε λιμναίους οικισμούς της κεντρικής Ευρώπης και διάφορα είδη βρώμης στη νότια Αγγλία, που χρονολογούνται από την εποχή του σιδήρου. Αρχαίοι Έλληνες συγγραφείς (Θεόφραστος, Διοσκουρίδης, Γαλνός, Βιργίλιος, Πλίνιος, κ.ά.) ασχολήθηκαν με τη βρώμη σαν φαρμακευτικό φυτό και από βοτανικό ενδιαφέρον. Οι μαρτυρίες του Πλίνιου δείχνουν ότι η καλλιέργεια της βρώμης για ανθρώπινη διατροφή, πρέπει να ξεκίνησε από γερμανικές φυλές λίγο πριν τον 1ο αιώνα μ.Χ. Γύρω στην ίδια εποχή φαίνεται να εξαπλώθηκε η καλλιέργεια στις περιοχές της λεκάνης της Μεσογείου και στην Αφρική (Αιθιοπία). Η καλλιέργεια της βρώμης ξεκίνησε στην Αγγλία λίγο πριν τον 7ο αιώνα μ.Χ., ενώ υπάρχουν μαρτυρίες ότι την ίδια περίπου περίοδο καλλιεργείται στη Ρωσία και την Κίνα. Στις ανατολικές Πολιτείες

των Η.Π.Α. καλλιεργήθηκε από τους ευρωπαίους κατοίκους, στο τέλος δε του 16ου αιώνα και περίπου την ίδια εποχή και από τους Καναδούς. Η καλλιέργεια έφθασε προς τα δυτικά της Αμερικής και επεκτάθηκε στη ζώνη του αραβοσίτου μέχρι το 1850. Για την ανάπτυξη της βρώμης δεν απαιτούνται ιδιαίτερα θερμά κλίματα και μεγάλη ηλιοφάνεια και γενικά το φυτό είναι περισσότερο ανθεκτικό σε υγρό περιβάλλον σε σχέση με τα άλλα δημητριακά, το σιτάρι, το κριθάρι και τη σίκαλη. Έτσι η καλλιέργειά της είναι ιδιαίτερα σημαντική σε χώρες με σχετικά ψυχρό κλίμα και υψηλή συχνότητα βροχών κατά τους θερινούς μήνες, όπως είναι οι χώρες της κεντρικής και βόρειας Ευρώπης.

Μορφολογία

Τα περιβλήματα αποτελούνται κατά 31% περίπου από ινώδεις ουσίες (λιγνίνη, κυτταρίνη και ημικυτταρίνες) και αποτελούν το 20-35% του βάρους του σπόρου.

Οι πρωτεΐνες αποτελούν το 85% των αζωτούχων ουσιών του καρπού και έχουν χαμηλά ποσοστά μεθειονίνης, τρυπτοφάνης και ιστιδίνης. Αντίθετα η περιεκτικότητα σε λυσίνη είναι μεγάλυ-

τερη από άλλα δημητριακά (3,3-3,6%). Οι πρωτεΐνες δε σχηματίζουν γλουτένη και έτσι το αλεύρι δεν είναι εύκολο να χρησιμοποιηθεί στην αρτοποιία αυτούσιο.

Τα λίπη βρίσκονται κυρίως στο έμβρυο και στο ενδοσπέρμιο σε υψηλότερα ποσοστά από άλλα δημητριακά και αποτελούνται κυρίως από παλμιτικό, α- και β-λιγνολαϊκό και ελαϊκό οξύ.

Οι υδατάνθρακες με κύριο συστατικό το άμυλο, είναι το κύριο συστατικό του ενδοσπέρμιου, ενώ σε χαμηλά ποσοστά βρίσκονται τα σάκχαρα. Άλλοι υδατάνθρακες, όπως οι πεντοζάνες, βρίσκονται στα περικάρπια, απ' όπου παράγονται βιομηχανικά ουσίες όπως φουρφουράλη, αραβάνη, ξυλάνη και κυρίως αντισηπτικά.

Ο καρπός της βρώμης υστερεί σε άμυλο και υπερτερεί σε λίπος, μέταλλα και ιχνοστοιχεία σε σχέση με τα άλλα δημητριακά.

Επεξεργασία

Η επεξεργασία της βρώμης γίνεται με διαφορετικό τρόπο απ' ότι στο σιτάρι και τη σίκαλη, κάτι που την καθιστά ιδιαίτερα επίπονη διαδικασία για τους μυλωνάδες.

Η βρώμη περιέχει περισσότερα ωφέλιμα λιπαρά απ' ότι άλλα δημητριακά. Το σύμπλεγμα των βιταμινών Β που περιέχει τονώνει το νευρικό σύστημα και δυναμώνει τα οστά. Επίσης προστατεύει την καρδιά και τους πνεύμονες.

Διατροφική αξία

Ο λόγος είναι ότι πρέπει να απομακρυνθεί πρώτα ο φλοιός από τον σπόρο, καθώς και να υποστεί ειδική κατεργασία ώστε να σταθεροποιηθούν τα λιπαρά της απέναντι στο τάγγισμα.

Στη συνέχεια η βρώμη διατίθεται σε διάφορες μορφές:

- Rolled oats: ονομάζονται οι αποφλοιωμένοι σπόροι (groats) που έχουν πεπλατυνθεί με πέρασμα μεταξύ δύο κυλίνδρων. Χρησιμοποιούνται κυρίως σε μπισκότα, ψωμιά ολικής άλεσης και granola.

- Quick oats: είναι οι θρυμματισμένοι και πεπλατυσμένοι σπόροι. Απαιτούν μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος απ' ότι οι νιφάδες βρώμης, αλλά χρησιμοποιούνται σχεδόν στις ίδιες εφαρμογές. Μπορούν ακόμα να καταναλωθούν και δίκως μαγείρεμα (π.χ. Quaker oats)

- Steelcut oats: θρυμματισμένοι σπόροι (groats) που δεν έχουν περάσει από τους κυλίνδρους για να πεπλατυθούν. Χρησιμοποιούνται σε ειδικά αρτοσκευάσματα για την ιδιαίτερη γεύση ξηρών καρπών που δίνουν, καθώς και ως décor αρτοσκευασμάτων.

- Αλεύρι βρώμης: είναι είτε παραπροϊόν των παραπάνω διαδικασιών, είτε πρωτογενές προϊόν άλεσης του σπόρου της βρώμης. Χρησιμοποιείται συχνότερα σε χημικά διογκωμένα προϊόντα όπως τηγανίτες, βάφλες και muffins, αλλά λόγω τεχνολογικών δυνατοτήτων που αναπτύχθηκαν πρόσφατα, βρίσκει και εφαρμογές σε αρτοσκευάσματα διογκωμένα με μαγιά (ψωμιά, παξιμάδια κλπ). Υπάρχει σε μορφή ολικής άλεσης ή ακόμα και σε μίλκευκη αποπιτυρωμένη (τύπος 997).

Η βρώμη περιέχει περισσότερα ωφέλιμα λιπαρά απ' ότι άλλα δημητριακά. Το σύμπλεγμα των βιταμινών Β που περιέχει τονώνει το νευρικό σύστημα και δυναμώνει τα οστά. Επίσης προστατεύει την καρδιά και τους πνεύμονες. Δημιουργώντας μια ασπίδα προστασίας στο έντερο, δεσμεύει τα χολικά οξέα και δεν επιτρέπει την απορρόφησή τους, έτσι βελτιώνει τη λειτουργία των εντέρων και εμποδίζει την ανάπτυξη εκκολπωμάτων, αιμορροϊδών και πιθανόν να έχει – σύμφωνα με τελευταίες έρευνες – αντικαρκινική δράση.

Με τις πολυφαινόλες που περιέχει, έχει αντιοξειδωτική δράση.

Είναι αντιφλεγμονώδης και αντιαλλεργική, γι' αυτόν το λόγο συστήνεται από τους γαστρεντερολόγους στην αντιμετώπιση των συμπτωμάτων του στομαχικού έλκους.

Με τις ίνες που περιέχει, βοηθά στη καταπολέμηση της δυσκοιλιότητας και τον έλεγχο του βάρους, λόγω της αύξησης της αίσθησης κορεσμού και κατά συνέπεια της μείωσης της όρεξης.

Η παρουσία της β-γλυκάνης βοηθάει στην αντιμετώπιση της χοληστερίνης, ενισχύει τη δράση του ανοσοποιητικού συστήματος απέναντι στους ιούς και τα παράσιτα, ενώ ελέγχεται ο γλυκαιμικός δείκτης και περιορίζεται η έκκριση της ινσουλίνης.

Στη βρώμη δεν ανιχνεύεται γλουτένη, εντούτοις οι συνθήκες καλλιέργειας, μεταφοράς και επεξεργασίας της βρώμης προκαλούν τη μεταφορά ελάχιστης έστω γλουτένης από άλλα δημητριακά. Αυτή η ελάχιστη ποσότητα είναι ικανή

να προκαλέσει κοιλιοκάκη σε άτομα με αυτήν τη δυσανεξία.

Παραταύτα, θεωρείται γενικά ασφαλής για κατανάλωση από άτομα που έχουν ελαφρά δυσανεξία στη γλουτένη και μπορεί να θεωρηθεί ως προϊόν χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη (<100ppm).

Ένα σημαντικό πλεονέκτημα της χρήσης βρώμης σε διάφορα τρόφιμα, είναι ότι μπορεί – υπό προϋποθέσεις – να οδηγήσει στην επισήμανση διατροφικών ισχυρισμών και ισχυρισμών υγείας, όπως αυτοί ορίζονται στους κανονισμούς 1924/2006 και 432/2012 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Προϊόντα βρώμης

Η βρώμη εκτός από ζωτροφή και πρώτη ύλη σε αλκοολούχα ποτά (π.χ. μύρα ή βότκα) έχει τις παρακάτω ενδιαφέρουσες εφαρμογές ως ωφέλιμη τροφή για τον άνθρωπο:

- Ψωμί, παξιμάδια (π.χ. τριομίγαδο) και άλλα αρτοσκευάσματα
- Μπάρες, flapjack
- Cookies
- Crackers
- Κέικ
- Ροφήματα και γισούρι βρώμης
- Πόριτζ
- Δημητριακά πρωινού (musli, granola)
- Νιφάδες για décor αρτοσκευασμάτων



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων,
Υπεύθυνος Έρευνας, Ανάπτυξης
και Τεχνικής Υποστήριξης
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

Η ΕΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

στα Προϊόντα Αρτοποιίας και Λαχαροπλαστικής

Η καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας είναι ένα θέμα που απασχολεί τους επαγγελματίες παραγωγούς και συσκευαστές τροφίμων στον ίδιο βαθμό με την καταλληλότητα των πρώτων υλών για τα τρόφιμα. «Καταλληλότητα συσκευασίας» σημαίνει η ικανότητα της συσκευασίας να διατηρεί σε άριστη κατάσταση το τρόφιμο, ώστε να μην αλλοιώνεται η εμφάνισή του, αλλά κυρίως να πληροί τις προδιαγραφές υγιεινής για τον καταναλωτή.

Με τον όρο «προδιαγραφές υγιεινής» νοείται η απουσία χημικών ουσιών επικίνδυνων για την υγεία, οι οποίες κατά την επαφή με το τρόφιμο, «απελευθερώνονται» και διεισδύουν στο τρόφιμο, ή έστω όταν «απελευθερώνονται», αυτές να είναι κάτω από συγκεκριμένα επιτρεπτά για την υγεία όρια. Η σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθορίζει τα ανώτατα επιτρεπτά όρια ύπαρξης των βλαβερών αυτών ουσιών, κάτω από τα οποία δεν είναι επικίνδυνες για την υγεία. Ο μέσος καταναλωτής είναι αρκετά ευαισθητοποιημένος όσον αφορά στην υγιεινή των τροφίμων που καταναλώνει, αρχίζοντας σταδιακά να ευαισθητοποιείται και για τα υλικά συ-

σκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Αυτός που έχει την ευθύνη για την καταλληλότητα των συσκευασιών που χρησιμοποιεί είναι ο ίδιος ο επαγγελματίας. Ο Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, ακολουθώντας τα Ευρωπαϊκά Πρότυπα, ορίζει πλήρως τις προδιαγραφές της άρτιας και υγιεινής συσκευασίας. Επειδή όμως, ο επαγγελματίας δεν μπορεί να είναι ειδικός στον τομέα της συσκευασίας και η απλή εμπιστοσύνη απέναντι στον κατασκευαστή των συσκευασιών του δεν αρκεί, είναι απαραίτητη η γραπτή δήλωση από τον κατασκευαστή των υλικών συσκευασίας για την καταλληλότητά τους.

Πώς ορίζεται η καταλληλότητα της συσκευασίας

Η καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας εξαρτάται από το είδος του τροφίμου που συσκευάζεται και διαφοροποιείται ανάλογα με την κατηγορία του τροφίμου. Για παράδειγμα, τα ξηρά και στεγνά τρόφιμα, όπως τα ψωμιά, χρειάζονται διαφορετικές προδιαγραφές συσκευασίας από τα λιπαρά, τα ψητά, ή τα ζεστά που απελευθερώνουν υδατμούς. Για να δώσει ο παραγωγός στον επαγγελματία εγγύηση για την καταλληλότητα της συσκευασίας, είναι υποχρεωμένος να ακολουθήσει μία διαδικασία έρευνας, χρονοβόρα και πολυέξοδη. Πρέπει

Η καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας εξαρτάται από το είδος του τροφίμου που συσκευάζεται και διαφοροποιείται ανάλογα με την κατηγορία του τροφίμου.

να πραγματοποιήσει χημικές αναλύσεις, τόσο των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, όσο και των τελικών συσκευασιών που παράγει με αυτές. Παράλληλα, πρέπει να ελέγχει τις μετρήσεις των αναλύσεων των προμηθευτών του. Οι προμηθευτές του σε πρώτες ύλες, αφού διεξάγουν τις αντίστοιχες χημικές αναλύσεις, είναι υποχρεωμένοι να τους παρέχουν τα πιστοποιητικά καταλληλότητας. Στη συνέχεια, ο παραγωγός συσκευασίας πρέπει να συγκρίνει τα αποτελέσματα με τα επιτρεπτά όρια που θέτουν Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί, όπως ο κανονισμός 10/2011 της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που αφορά στα πλαστικά υλικά, ή ο κανονισμός 1935/2004 που αφορά γενικά τα υλικά συσκευασίας όλων των κατηγοριών. Αντίστοιχα, πρέπει να συγκρίνει τα αποτελέσματα με τα επιτρεπτά όρια του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 24 που αφορά στο χαρτί συσκευασίας και άρθρο 26 που αφορά στα πλαστικά). Από τη σύγκριση αυτή προκύπτει η προδιαγραφή της συγκεκριμένης συσκευασίας, που ορίζει για ποια κατηγορία τροφίμου είναι κατάλληλη, με ποιες προϋποθέσεις και σε ποια θερμοκρασία (ανώτερη και κατώτερη). Βάσει των αποτελεσμάτων των αναλύσεων, κάθε κατασκευαστής συσκευασιών υποχρεούται να υπογράψει τη λεγόμενη «Δήλωση Συμμόρφωσης» για κάθε είδος συσκευασίας.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Αυτό που ορίζει ο κώδικας τροφίμων και ποτών (και συγκεκριμένα το άρθρο 24 και το άρθρο 26) είναι ότι οι κατα-

σκευαστές συσκευασιών είναι υποχρεωμένοι να παρέχουν στους παραγωγούς τροφίμων, τους οποίους προμηθεύουν με συσκευασίες, «Δήλωση Συμμόρφωσης» σύμφωνα με το άρθρο 16 του κανονισμού 1935/2004 και το άρθρο 15 του κανονισμού 10/2011. Ο επαγγελματίας καλείται να τηρεί τις προδιαγραφές που περιγράφονται στη δήλωση αυτή ώστε να είναι κατοχυρωμένος έναντι του νόμου. Η δήλωση αυτή πρέπει να υπογράφεται από τον κατασκευαστή συσκευασίας και να αναφέρει αναλυτικά τα υλικά από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευασία, την κατηγορία τροφίμου για την οποία προορίζεται και είναι κατάλληλη, καθώς και τις συνθήκες θερμοκρασίας κατά τις οποίες επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τρόφιμο. Πρόκειται για σημαντικά στοιχεία που πρέπει να λαμβάνει υπόψη του ο επαγγελματίας για τη χρήση των συσκευασιών. Για την οποιαδήποτε πλημμελή συσκευασία από και πέρα, την ευθύνη έχει ο παραγωγός της συσκευασίας. Στις δηλώσεις αυτές πρέπει να αναφέρεται το χρονικό διάστημα που ισχύουν και να ανανεώνονται με τη λήξη τους.

Σημεία προσοχής στην καταλληλότητα της συσκευασίας

Είναι χρήσιμο ο επαγγελματίας, να είναι σε θέση να διακρίνει, κατά το δυνατόν, την καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας, καθώς και βασικά σημεία προσοχής όσον αφορά στην αποθήκευση των συσκευασιών. Ένα από τα σημαντικά σημεία προσοχής σε μια συσκευασία που έρχεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο

είναι τα ίχνη χρωμάτων που περιέχουν χημικές ουσίες βλαβερές για τον άνθρωπο, στο εσωτερικό του κουτιού. Αυτό οφείλεται σε πλημμελή διαδικασία εκτύπωσης με αποτέλεσμα να μεταφέρονται στο τρόφιμο τα χρώματα αυτά. Η περίπτωση αυτή ποινικοποιείται βάσει του Ευρωπαϊκού κανονισμού 2023/2006, όπου αναφέρεται συγκεκριμένα ότι «στα τυπωμένα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να υπάρχει αποβαφή και μεταφορά στο εσωτερικό του κουτιού και στη συνέχεια στο τρόφιμο».

Ένας επίσης σημαντικός κίνδυνος είναι αυτός της «μετανάστευσης» βλαβερών ουσιών από την εξωτερική επιφάνεια του κουτιού στο τρόφιμο. Έχει επανειλημμένα παρατηρηθεί να έχουν «μεταναστεύσει» επικίνδυνες χημικές ουσίες στο τρόφιμο, όπως η βενζοφαινόνη, χωρίς αυτό να έρχεται σε άμεση επαφή με την επιφάνεια του κουτιού που είναι επιστρωμένη με τις ουσίες αυτές. Ακόμα και αν το τρόφιμο είναι μέσα σε σακουλάκι κλεισμένο αεροστεγώς, η ουσία αυτή δεν είναι σίγουρο ότι εμποδίζεται να περάσει μέσα στο τρόφιμο. Η σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης: 1935/2004 για τα υλικά συσκευασίας και 10/2011 για τα πλαστικά υλικά, όπου έχουν ενσωματωθεί αντίστοιχα στα άρθρα 24 και 26 του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ορίζει τα ανώτατα επιτρεπτά όρια περιεκτικότητας των βλαβερών αυτών ουσιών μέσα στο τρόφιμο, ώστε να μην είναι επικίνδυνες για την υγεία. Είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε ότι ο ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων) πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς ελέγχους ή ελέγχους κατόπιν καταγγελίας, σε παραγωγούς υλικών συ-

σκευασίας, σε κυτιοποιούς, αλλά και σε επαγγελματίες χρήστες (ζαχαροπλάστες, αρτοποιούς, εστιάτορες) στους οποίους μπορεί να γίνουν κάποιες συστάσεις και κατόπιν με επανέλεγχο μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα, να διαπιστωθεί αν οι συστάσεις αυτές έχουν διορθωθεί. Σε πιο σοβαρές περιπτώσεις επιβάλλει πρόστιμο, όπως στην περίπτωση μη επίδειξης της «Δήλωσης Συμμόρφωσης».

Σωστή αποθήκευση και χρήση της συσκευασίας

Τα περισσότερα υλικά συσκευασίας είναι ευαίσθητα στην υψηλή θερμοκρασία, αλλά και στην υγρασία. Τα υλικά τους, χαρτί, πλαστικό, μελάνια, βερνίκια, επηρεάζονται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης είναι σε θερμοκρασία έως 30°C, με σχετική υγρασία έως 50%. Ο χώρος πρέπει να είναι σκοτεινός και απαλλαγμένος από σκόνη, ή βλαβερά στοιχεία για την υγεία (χημικά, έντομα, τρωκτικά). Σε αυτές τις συνθήκες, ο μέσος όρος ζωής μιας συσκευασίας, ανάλογα και με τις επεξεργασίες της, είναι περίπου 5 χρόνια. Σε περιπτώσεις σωστής αποθήκευσης, ο χρόνος αυτός ενδέχεται να είναι μεγαλύτερος. Τα υλικά συσκευασίας (κουτιά, δίσκοι, σελοφάν, υλικά για flowrack, σακούλες, τσάντες, διακοσμητικά τούρτας) δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένα στον ήλιο, ή σε χώρους με υψηλές θερμοκρασίες, όπως κοντά σε φούρνους ή μοτέρ. Οι υψηλές θερμοκρασίες προκαλούν προβλήματα συγκόλλησης μεταξύ των υλικών, κυρίως σε επεξεργασίες όπως η πλαστικοποίηση, ή τα γυαλιστερά βερνίκια. Για παράδειγμα, πολλές φορές έχει παρατηρηθεί δέματα κουτιών που έχουν μείνει για καιρό σε υψηλές θερμοκρασίες, να κολλούν μεταξύ τους και να γίνονται σαν ένα σώμα. Επίσης, η αυξημένη υγρασία δημιουργεί προβλήματα, καθώς απορροφάται από τα κουτιά, τους δίσκους ή τα σελοφάν με αποτέλεσμα να φουσκώσουν, αλλά και να συγκολλούνται μεταξύ τους. Επιπλέον η υγρασία προκαλεί πολλές φορές αλλοίωση των χρωμάτων της εκτύπωσης.

Η συσκευασία του ψωμιού

Οι συνθετικές συσκευασίες στην τυποποίηση και πώληση του ψωμιού είναι οι χάρτινες σακούλες με παράθυρο από πολυπροπυλένιο, και οι σακούλες πολυπροπυλενίου. Τόσο το χάρτινο σακουλάκι στο οποίο μπαίνει το ψωμί και στη συνέχεια κλείνεται με ταινία, όσο και το σακουλάκι από πολυπροπυλένιο το οποίο μετά την πλήρωση με το ψωμί κλείνεται με θερμοσυγκόλληση, είναι χημικά αδρανή. Αυτό σημαίνει ότι δε μεταφέρουν επικίνδυνες χημικές ενώσεις στο ψωμί. Πρέπει να δίνεται βέβαια ιδιαίτερη προσοχή στο να έχει κρυσώσει επαρκώς το ψωμί πριν συσκευαστεί, διότι σε αντίθετη περίπτωση οι υδρατμοί που εγκλωβίζονται μέσα στο σακουλάκι, θα έχουν σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη ευρωτίσσης (μούχλας) στο ψωμί μετά από κάποιες ώρες.

Νόμιμο βάρος κουτιών

Οι επαγγελματίες θα πρέπει να έχουν πάντα στο μυαλό τους πως τα κουτιά που προμηθεύονται από τα κυτιοποιεία, καθώς και οι χάρτινοι δίσκοι πάνω στους οποίους τοποθετούνται τούρτες ή τσουρέκια, θα πρέπει να έχουν ένα όριο βάρους, ανάλογο με το βάρος του τροφίμου/γλυκού που συσκευάζεται. Τα νόμιμα βάρη των υλικών συσκευασίας υπαγορεύονται από την αγορανομική διάταξη 7 και θα πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις που φαίνονται παρακάτω. Τα ανώτατα όρια βάρους της πλαστικής ή χάρτινης βάσης (δίσκου) τοποθέτησης (στήριξης) της τούρτας ζαχαροπλαστικής/παγωτού, κατά τη χύδην πώληση, καθορίζονται ως εξής:

Βάρος τούρτας (g)			Μέγιστο βάρος βάσης/δίσκου (g)
	έως	1500	110
1501	έως	2000	160
2001	έως	2500	200
2501	έως	3000	230
3001	έως	3500	250
	πάνω από	3501	280

Η τούρτα ζαχαροπλαστικής/παγωτού σε βάση (δίσκο) ζυγίζεται πριν αυτή τοποθετηθεί εντός του κυτίου συσκευασίας της.

Τα κυτία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση ειδών ζαχαροπλαστικής αρτοποιίας, με μικτοβαρή ζύγιση με παρουσία του πελάτη και τα οποία κυκλοφορούν στο εμπόριο με τα αναφερόμενα στον παρακάτω πίνακα ενδεικτικά νούμερα/μεγέθη, πρέπει να ανήκουν στην παρακάτω σειρά ονομαστικού όγκου και να έχουν το αντίστοιχο μέγιστο βάρος:

Ενδεικτικό Νο	Όγκος περιέκτη σε λίτρα (L)	Μέγιστο βάρος σε γραμμάρια (g)
2	0,9	40
3	1,5	50
4	1,8	60
6	2,5	70
8	2,9	80
10	3,9	100

Στις περιπτώσεις όπου οι αρμόδιοι φορείς διενεργούν ελέγχους και διαπιστώνουν αποκλίσεις από τα παραπάνω νόμιμα βάρη, διατηρούν το δικαίωμα επιβολής προστίμου. Για αυτό το λόγο θα πρέπει ο επαγγελματίας να ενημερώνεται από τον προμηθευτή συσκευασίας αν το βάρος του κουτιού βρίσκεται εντός του επιτρεπτού ορίου της αγορανομικής διάταξης 7.

Στους δύσκολους αυτούς καιρούς που διανύουμε, οι σωστοί και υπεύθυνοι επαγγελματίες θα μπορέσουν με σωστό προϊόν και προδιαγραφές να ανταποκριθούν στις όλο και μεγαλύτερες απαιτήσεις, όχι μόνο από το κράτος, αλλά και από τον τελικό πελάτη-καταναλωτή, ο οποίος είναι πιο συστηματικά ενημερωμένος από παλιότερα.



ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων

{ freshbakery.gr

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop



Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

Το freshbakery ανανεώθηκε και γίνεται το απαραίτητο εργαλείο σου. Μπες και δες! Τα πάντα για τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό.

“ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ”

“ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ”



Η SIAL Paris αποτελεί μια μοναδική πλατοφόρμα για τη δοκιμή νέων αγορών, τη δρομολόγηση νέων προϊόντων και τη συνάντηση με τους κυριότερους επαγγελματίες του κλάδου και να συζητήσουν τις νέες προκλήσεις.

«Όλη η βιομηχανία τροφίμων, τον Οκτώμβριο του 2018 θα έχει το βλέμμα στραμμένο στο Παρίσι», λέει ο Nicolas Trentesaux, Διευθυντής του δικτύου SIAL. «Ας μη ξεχνάμε ότι η βιομηχανία τροφίμων είναι μια από τις πιο δυναμικές βιομηχανίες στις περισσότερες χώρες της ομάδας των G20! Η συμμετοχή στη SIAL Paris είναι για ανακαλύψει κανείς νέες αναπτυξιακές ευκαιρίες και νέες τάσεις και κυρίως για να επωφεληθεί από ένα εξαιρετικό εφελτήριο κάνοντας μια εξαιρετική αρχή στην επίτευξη των στόχων της βιομηχανίας τροφίμων». Η SIAL Paris αποτελεί μια μοναδική πλατοφόρμα για τη δοκιμή νέων αγορών, τη δρομολόγηση νέων προϊόντων και τη συνάντηση με τους κυριότερους επαγγελματίες του κλάδου για να συζητήσουν τις νέες προκλήσεις. Αποτελεί επίσης ένα πραγματικό εργαστήριο, με τμήματα E&A από όλο τον κόσμο, με σκοπό την τελειοποίηση των καινοτομιών και την παρουσίασής τους κατά τη διάρκεια της έκθεσης. Περισσότεροι από 2.500 καινοτομίες θα παρουσιάσουν στον κόσμο για πρώτη φορά ως μέρος της SIAL Innovation, ενισχύοντας την έμπνευση της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων.

SIAL Paris 2018: 9 μήνες προετοιμασίας

Σχεδόν το 90 % του χώρου της έκθεσης έχει ήδη δεσμευτεί. Πειρισσότερες από 80 χώρες έχουν ήδη επιβεβαιώσει τη συμμετοχής τους. Κατά τη διάρκεια αυτών των πέντε ημερών, η έκθεση αναμένει πάνω από 160.000 επαγγελματίες επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία ανάλογα με τις προτιμήσεις τους, τις προσδοκίες τους και τις ανάγκες τους να εξερευνήσουν την έκθεση, η οποία θα είναι χωρισμένη είτε ανά χώρα, είτε ανά τομείς. Η πρωτοβουλία που ξεκίνησε το 2016, η οποία αδιαμφησβήτητα θα επαναληφθεί με επιτυχία και φέτος, προωθεί το ρόλο της SIAL ως αναπόσπαστο εφελτήριο για την προώθηση των αναδυόμενων τομέων και

προϊόντων, τοποθετώντας τα σε κατάλληλους εκθεσιακούς τομείς. Φέτος λοιπόν, η SIAL Paris προτείνει το νέο τομέα της «Εναλλακτικής Διατροφής», ο οποίος συνδυάζει βιολογικά προϊόντα, προϊόντα "Free From", προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον και βιώσιμης παραγωγής αλλά και ημικατεργασμένα τρόφιμα, προσφέροντας χώρο για συζητήσεις στογγυλής τραπέζης αλλά και οργανωμένες ξεναγήσεις στους διάφορους τομείς της έκθεσης. Το 2018, δύο νέες προτάσεις κάνουν την επανεμφάνισή τους. Πρώτον, τα ποτά θα βρίσκονται πάλι στο επίκεντρο. Και επειδή η SIAL Paris είναι μια εξαιρετική ευκαιρία για τη γαλλική βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων, τα προϊόντα "Made in France" θα συγκεντρωθούν και θα προωθηθούν υπό τον ίδιο τίτλο! Δεύτερον, ο τομέας «Εξοπλισμός και υπηρεσίες» θα επανέλθει για να δώσει τη δυνατότητα στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις να παρουσιάσουν τις τεχνολογίες και τον εξοπλισμό τους. Τέλος, δεδομένου ότι η SIAL είναι πλέον η αφητηρία για το μέλλον στον τομέα των τροφίμων, η έκθεση του 2018 χαιρετίζει μια νέα εκδήλωση αφιερωμένη στις νέες τάσεις. Το «Future Lab», θα φιλοξενήσει ευρωπαϊκές νεοσύστατες επιχειρήσεις, παγκόσμιες έρευνες και βιωματικά εργαστήρια. Μια τόσο πλούσια πηγή έμπνευσης για το χώρο μας!

Σχετικά με την SIAL Paris

Η SIAL Paris είναι μέλος του δικτύου SIAL, του μεγαλύτερου παγκοσμίου δικτύου εμπορικών εκθέσεων, αφιερωμένο στα τρόφιμα και τα ποτά και διοργανώνεται από την Comexposium Group. Οι οκτώ τακτικές εκθέσεις (SIAL Paris, SIAL Canada στο Μόντρεαλ και Τορόντο, SIAL China, SIAL Middle East και SIAL Interfood στην Τζακάρτα και FOOD India Inspired by SIAL του Νέου Δελχί) συγκεντρώνουν 14.535 εκθέτες και 359.800 επισκέπτες από 194 χώρες. Περισσότερα στο Twitter, στο LinkedIn και στο Youtube, www.sialparis.com - www.sial-network.com

SIAL PARIS

Έχει περάσει πλέον περισσότερο από μισός αιώνας από τότε που η SIAL (Διεθνής Έκθεση Τροφίμων) υιοθέτησε για πρώτη φορά τη φιλοδοξία να γίνει το σημαντικότερο δίκτυο στον κόσμο για τους επαγγελματίες στον τομέα των τροφίμων. Η SIAL Paris 2018 θα πραγματοποιηθεί από τις 21 έως 25 Οκτωμβρίου στο Paris Nord Villepinte. Η Διεθνής έκθεση, η οποία πραγματοποιείται κάθε 2 χρόνια, έχει γίνει ο ιδανικός τόπος συνάντησης για ολόκληρη τη βιομηχανία μεταποίησης τροφίμων.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΗ ΛΟΥΛΗ

Ένας επαγγελματίας δε σταματά να μαθαίνει ποτέ, καθώς από τη γνώση έρχεται η εξέλιξη και μετά η επιτυχία. Αυτό είναι κάτι που μπορεί να επιβεβαιώσει και η Εύη Λούλη, Διευθύντρια πωλήσεων και marketing στη Μύλοι Λούλη, μια επιχείρηση που μετρά στο χώρο των αλεύρων 237 χρόνια παρουσίας.



Τι είναι αυτό που διαχωρίζει ένα μέτριο από έναν κάλο αρτοποιό;

Πιστεύω πως σε κάθε επάγγελμα ο καλός επαγγελματίας έχει όραμα για την επιχείρησή του, αγαπάει τη δουλειά του και προσπαθεί να εξελίσσεται ώστε να μπορεί να παρέχει καλύτερα τις υπηρεσίες του στους πελάτες του. Οι πελάτες αντιλαμβάνονται τις επιχειρήσεις που δίνουν αξία μέσα από τα προϊόντα τους και αυτό είναι το κλειδί για την επιτυχία.

Η μάθηση είναι αέναη. Ισχύει αυτό και στον κλάδο της αρτοποιίας-αρμοχλαστικής; Ισχύει σε κάθε κλάδο. Οι διατροφικές τάσεις αλλάζουν διαρκώς και με τη βοήθεια της τεχνολογίας οι άνθρωποι ενημερώνονται άμεσα για ό,τι τους ενδιαφέρει. Είναι πολύ σημαντικό να μπορεί ο επαγγελματίας αρτοποιός/ζαχαροπλάστης να ενσωματώσει αυτές τις τάσεις στα προϊόντα του. Μέσα από τη σχολή φροντίζουμε να φέρνουμε διευθετήσεις και νέες ιδέες που θα βοηθήσουν τους αρτοποιούς να εξελιχθούν και να διευρύνουν τις γνώσεις τους.

Τι είδους ανάγκες μπορεί να δημιουργηθούν σε έναν επαγγελματία του χώρου που μετρά χρόνια στον κλάδο, ώστε να παρακολουθήσει κάποιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα;

Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας προσφέρει τη δυνατότητα παρακολούθησης καινοτόμων και υψηλού επιπέδου σεμιναρίων, κατάρτισης και επιμόρφωσης, πάνω σε θέματα αρτοποιίας και

ζαχαροπλαστικής αρτοποιείου, τεχνολογίας τροφίμων και οικονομικής διαχείρισης και marketing αρτοποιείου. Θέματα τα οποία μπορούν να βοηθήσουν τον επαγγελματία να βελτιώσει τις υπηρεσίες του και να εξασφαλίσει την βιωσιμότητα της επιχείρησής του σε ένα έντονα ανταγωνιστικό περιβάλλον.

Πως μπορεί να εξελιχθεί γνωσιακά και τεχνικά ένας αρτοποιός-αρμοχλαστής;

Νομίζω, όπως προαναφέραμε, υπάρχει χώρος για τεχνική και γνωσιακή εξέλιξη και γι' αυτό δημιουργήσαμε την Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, τη μόνη σχολή που εξειδικεύεται σε ταχύρυθμα σεμινάρια για τον επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη.

Τι δυνατότητες προσφέρει μια Σχολή Αρτοποιίας σε σχέση με τις χιλιάδες πληροφορίες που μπορεί κανείς να βρει δωρεάν στο διαδίκτυο;

Στη σχολή δίνεται η δυνατότητα στους σπουδαστές να παρακολουθήσουν

“Ο ανταγωνισμός είναι πολύ έντονος. Οι αρτοποιοί είναι καλό να γνωρίζουν τις δυνατότητες που έχουν και να επικεντρωθούν στα σημεία διαφοροποίησής τους, ώστε να δώσουν αξία στους τελικούς καταναλωτές μέσα από τα προϊόντα τους.”



τους καλύτερους master bakers και ratisiers διεθνώς, να τους γνωρίσουν, να τους ακούσουν και να ανταλλάξουν απόψεις. Είναι ένας χώρος όπου σπουδαστές και καθηγητές έρχονται κοντά για τη δημιουργία γνώσης και ανταλλαγής πληροφοριών.

Ποια είναι τα τρία βασικά εφόδια που πρέπει να έχει ένας αρτοποιός; Πάθος, μεράκι και υπομονή.

Η περαιτέρω ενημέρωση και εκπαίδευση πάνω σε θέματα αρτοποιίας αποτελούν «όπλο» για επιβίωση στην αγορά και τον ανταγωνισμό;

Σαφέστατα πιστεύουμε ότι η εκπαίδευση είναι απαραίτητη για την επαγγελματική εξέλιξη. Ο ανταγωνισμός είναι πολύ έντονος, άμεσα αλλά και έμμεσα, μέσα από άλλα κανάλια, οπότε οι αρτοποιοί είναι καλό να γνωρίζουν τις δυνατότητες που έχουν και να επικεντρωθούν στα

σημεία διαφοροποίησής τους. Με αυτόν τον τρόπο θα δώσουν αξία στους τελικούς καταναλωτές μέσα από τα προϊόντα τους.

Πείτε μας τρία βασικά πράγματα που μπορεί κάποιος επαγγελματίας να μάθει σε μια Σχολή Αρτοποιίας.

Ένας σπουδαστής στη σχολή θα μπορούσε να αναπτύξει τις επαγγελματικές γνώσεις του όσον αφορά στην οικονομική διαχείριση της επιχείρησής του, να εξειδικευτεί σε μεθόδους και τεχνικές αρτοποιίας και να ενημερωθεί για θέματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων.

Πώς θα προτρέπατε κάποιον να παρακολουθήσει μια Σχολή Αρτοποιίας;

Πιστεύουμε ότι οι υπηρεσίες της σχολής είναι αρκετά υψηλές και αυτό το εισπράττουμε από τους σπουδαστές μέσα από τις αξιολογήσεις τους. Μας χαρο-

ποιεί ιδιαίτερα που έχουμε αρκετούς σπουδαστές, οι οποίοι παρακολουθούν κατ'εξακολούθηση τα σεμινάρια μας και οι ίδιοι τα συστήνουν ανεπιφύλακτα σε ενδιαφερόμενους. Αυτό για εμάς είναι η καλύτερη διαφήμιση.

Πιστεύετε ότι η συνεχής κατάρτιση, η εξειδίκευση και η διαφοροποίηση είναι για τις μικρές επιχειρήσεις του κλάδου, μια λύση για την αντιμετώπιση του ανταγωνισμού από τις μεγάλες αλυσίδες;

Σίγουρα, διότι οι μικρές επιχειρήσεις έχουν διαφορετικό μοντέλο διοίκησης και μπορούν να προσφέρουν ποικίλες και προσωποποιημένες υπηρεσίες. Όταν ο καταναλωτής αντιλαμβάνεται την προστιθέμενη αξία που παίρνει γίνεται πιστός πελάτης και δημιουργεί ένα δεσμό αξίας και εμπιστοσύνης με την επιχείρηση.



ZYMES LESAFFRE HELLAS: 30 ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Το Σάββατο 9 Ιουνίου, η Zymes Lesaffre Hellas, γιόρτασε τα 30 χρόνια παρουσίας της στην Ελλάδα με μια ιδιαίτερη εκδήλωση, στο Μουσείο της Ακρόπολης. Το παρόν έδωσαν ο Lucien Lesaffre, Πρόεδρος του Δ.Σ. και ο Antoine Baule, CEO του Ομίλου Lesaffre, καθώς και φίλοι, πελάτες και συνεργάτες της εταιρείας.

Το Σάββατο 9 Ιουνίου, η Zymes Lesaffre Hellas, γιόρτασε τα 30 χρόνια παρουσίας της στην Ελλάδα με μια ιδιαίτερη εκδήλωση, στο Μουσείο της Ακρόπολης. Το παρόν έδωσαν ο Lucien Lesaffre, Πρόεδρος του Δ.Σ. και ο Antoine Baule, CEO του Ομίλου Lesaffre, καθώς και φίλοι, πελάτες και συνεργάτες της εταιρείας.

Η βραδιά τα είχε όλα. Ξεκίνησε με μια ξενάγηση στους χώρους του Μουσείου. Στη συνέχεια ακολούθησε cocktail στη βεράντα κάτω από την Ακρόπολη, όπου η παιδική χορωδία του Κέντρου Αγάπης Ελευσίνας τραγούδησε ελληνικά τραγούδια. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με δείπνο που περιλάμβανε μια ευχάριστη έκπληξη. Καλλιτέχνες της Λυρικής τραγούδισαν κλασικά τραγούδια, κερδίζοντας τις εντυπώσεις

των παρευρισκόμενων. Στην εκδήλωση ανακοινώθηκε η αλλαγή της επωνυμίας της εταιρείας σε Lesaffre Hellas, κάτι που σηματοδοτεί το πέρασμα σε μια νέα εποχή.

Η εταιρεία

Η ZYMES LESAFFRE ιδρύθηκε το 1988. Επιχείρηση με αμιγώς εμπορικό χαρακτήρα, προσφέρει στους πελάτες της, σε Ελλάδα και Κύπρο, μια πλήρη γκάμα από μαγιές (πιεστές, σε τρίμμα, υγρές, ξηρές, ανενεργές), συστατικά αρτοποιίας (για όλους τους τύπους των ψωμιών και των μεθόδων αρτοποιίας), προζύμια (ενεργά, ανενεργά, σε σκόνη ή υγρά) και πρόσθετα αλευροποιίας (ένζυμα, σύμπλοκα ενζύμων, γαλακτομα-

τοποιητές και άλλα συστατικά). Οι εμβληματικές μάρκες της εταιρείας είναι οι l'hirondelle στις νωπές μαγιές και η Saf - Instant στις ξηρές. Σύμβολο της εγγύτητας και της αφοσίωσης, ΤΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ είναι το ενοποιητικό σύμβολο του Ομίλου Lesaffre σε όλο τον κόσμο. Στα πλαίσια της στρατηγικής επενδύσεων και ανάπτυξης η εταιρεία δημιούργησε το 2015 ένα Κέντρο Αρτοποιίας / Baking Center. Το Baking Center πλησιάζει περισσότερο τις ειδικές απαιτήσεις των πελατών. Στο χώρο αυτό διοργανώνονται επιμορφωτικές ημερίδες και σεμινάρια και γίνεται η υποδοχή των πελατών προκειμένου να αναπτυχθούν λύσεις που απαντούν στις ανάγκες τους. Είναι ένας μοναδικός χώρος ανταλλαγών και εξειδικεύσεων στο χώρο της αρ-

τοποιίας που δέχεται έναν όλο και αυξανόμενο αριθμό πελατών.

Οι πελάτες της εταιρείας είναι στην πλειοψηφία τους βιοτέχνες αρτοποιοί αλλά και αλυσίδες, βιοτεχνίες και βιομηχανίες. Επίσης δραστηριοποιείται στην αγορά του retail με τη φρέσκια μαγιά σε κύβους για οικιακή χρήση.

Τα στοιχεία που την έχουν καθιερώσει και παράλληλα διαφοροποιήσει από τον ανταγωνισμό είναι η ποιότητα και σταθερότητα των προϊόντων τους, η προνομιακή σχέση με τους πελάτες και οι σημαντικές προσπάθειές της στον τομέα της Έρευνας & Ανάπτυξης. Επίσης σημαντικό στοιχείο αποτελεί και η επένδυση σε 'ανθρώπινο δυναμικό' προ-

σλαμβάνοντας συνεργάτες με εξειδικευμένες δεξιότητες.

Αυτά τα 30 χρόνια και παρά την οικονομική κρίση στη χώρα, η εταιρεία αναπτύσσεται σταθερά. Οι προκλήσεις που αντιμετωπίζει είναι η διαρκής προσαρμογή σε ένα γρήγορα μεταβαλλόμενο περιβάλλον, στον τρόπο ζωής και στις διατροφικές συνήθειες που αλλάζουν και στον εντεινόμενο ανταγωνισμό. Στόχος η αποτελεσματικότητα και η άμεση ανταπόκριση στις ανάγκες των πελατών της.

Η εταιρική ευθύνη της εταιρείας εκφράζεται μέσα από διάφορες δράσεις αλληλεγγύης. Προσφέρει π.χ. τη στήριξη της στο Κέντρο Αγάπης Ελευσίνας

που βρίσκεται κοντά στις εγκαταστάσεις μας (προσφορά ψωμιού, οργάνωση εργασιών παρασκευής ψωμιού, θεατρικών δρώμενων κ.α). Ακόμη συνεργάζεται με την οργάνωση «Πλησίον» προσφέροντας αρτοσκευάσματα για διανομή σε αστέγους και εξαρτημένα άτομα στο κέντρο της Αθήνας, καθώς και εθελοντική συμμετοχή του προσωπικού της εταιρείας.

Η εταιρεία είναι εγκαταστημένη στον Ασπρόπυργο από το 2008, σε εγκαταστάσεις που καλύπτουν 1100m², γραφεία, αποθήκες και Κέντρο Αρτοποιίας (Baking Center) και απασχολεί 17 άτομα.



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΤΑΡΕΝΙΟ ΨΩΜΑΚΙ ΣΕ ΦΟΡΜΑ ΜΕ ΚΑΡΥ & ΣΤΑΦΙΔΕΣ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Η μαγεία του ψωμιού έγκειται στο ότι μπορεί να παρασκευαστεί με ποικίλους τρόπους, ανάλογα με το τι συνοδεύει κάθε φορά. Η συνταγή για ψωμί με κάρυ, μέλι και σταφίδες είναι μια πολύ καλή επιλογή σε συνδυασμό με ένα πιάτο πουλερικών.

ΥΛΙΚΑ:

800 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
200 γρ. αλεύρι κίτρινο τύπου Μ ψιλό
600 γρ. νερό
30 γρ. μαγιά
20 γρ. αλάτι
50 γρ. βούτυρο
30 γρ. κάρυ
100 γρ. σταφίδα μαύρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τη σταφίδα, που την προσθέτουμε στο τέλος, για 5' στην 1η ταχύτητα και για άλλα 5' στην 2η ταχύτητα. Κόβουμε αμέσως σε τεμάχια βάρους 350 γρ. και τοποθετούμε σε φόρμες. Στοφάρουμε για 40' περίπου, μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος του ζυμariού και ψήνουμε στους 240' για 30'. Μόλις ξεφουρνίσουμε, περνάμε την επιφάνεια του ψωμιού με λίγο λιωμένο βούτυρο. Αφότου κρυώσει, κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε.





ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΜΕ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ & ΚΑΡΟΤΟ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Υπάρχουν διάφορα είδη ψωμιού, τα οποία μπορούν να συνοδεύσουν κάθε γεύμα. Το προζυμένο καρβελάκι με ολόκληρο καλαμπόκι και καρότο είναι μια επιλογή που θα ισορροπήσει εξαιρετικά με τις σούπες, τα πιάτα λαχανικών και πολλά άλλα.

ΥΛΙΚΑ:

500 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
500 γρ. αλεύρι κίτρινο τύπου Μ ψιλό
300 γρ. προζύμι
600 γρ. νερό
25 γρ. αλάτι
5 γρ. μαγιά
150 γρ. ολόκληρος καρπός καλαμπόκι
50 γρ. νιφάδες καλαμποκιού
150 γρ. καρότο χονδροκομμένο
5 γρ. άνιθος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το καλαμπόκι και το καρότο, αρχικά για 10' στην 1η ταχύτητα και στη συνέχεια για ακόμα 4' στη 2η ταχύτητα. Στο τελευταίο λεπτό του ζυμώνματος προσθέτουμε το καλαμπόκι και το καρότο. Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε μία αλευρωμένη λεκάνη για 90' κάνοντας ένα δίπλωμα στη μέση της ξεκούρασης. Στη συνέχεια κόβουμε σε τεμάχια βάρους 400 γρ. και πλάθουμε ελαφρά σε καρβελάκια. Αφήνουμε να ξεκουραστούν για ακόμα 90' και φουρνίζουμε. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 250°C για τα πρώτα 20' και για ακόμα 25' στους 230'. Αν θέλουμε, μόλις ξεφουρνίσουμε μπορούμε να τα αλείψουμε αμέσως με λίγο ελαιόλαδο για να αποκτήσουν γυαλάδα και ένταση στη γεύση της κόρας.





ΣΥΝΤΑΓΗ

ΑΤΟΜΙΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΣΙΚΑΛΗΣ ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Για πρωινό ή μεσημεριανό, τα ατομικά ψωμάκια σίκαλης με ξηρούς καρπούς αποτελούν μια επιλογή που, είτε καταναλωθούν μόνα τους είτε σε συνδυασμό, προσφέρουν την απόλυτη ικανοποίηση μέχρι να πεις... κύμινο.

ΥΛΙΚΑ:

700 γρ. αλεύρι Σίκαλης
300 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
500 γρ. νερό
250 γρ. προζύμι
20 γρ. αλάτι
20 γρ. μαγιά
100 γρ. καρύδια χοντροαλεσμένα
6 γρ. κύμινο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 5' στην 1η ταχύτητα και για άλλα 5' στη 2η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20' και στη συνέχεια την ανοίγουμε με τον πλάστη και κόβουμε όμοια μικρά τεμάχια, ορθογώνιου σχήματος. Τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα, το ένα δίπλα στο άλλο κολλητά, με αντικοληπτικό χαρτί ανάμεσά τους για να μην κολλήσουν και στοφάρουμε για 40' περίπου, μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους. Πριν ψήσουμε, αν θέλουμε, ψεκάζουμε την επιφάνεια με νερό και διακοσμούμε με λίγο πίτυρο βρώμης. Ψήνουμε στους 250°C για 20' περίπου.





αρτοποιός
**ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ**

Πλούσιο σε βιταμίνες, ιχνοστοιχεία και φυτικές ίνες,
το ψωμί σίκαλης αποδεικνύεται ιδανικό για
τη διαφύλαξη της καλής υγείας. Είναι ένα ψωμί
με φανατικούς υποστηρικτές τόσο χάρη
στις ιδιότητές του όσο και στην ξεχωριστή γεύση του.



ΣΦΑΚΙΑΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟ ΣΙΚΑΛΗ

Κρήτη.
Ένας ευλογημένος τόπος,
με ξεχωριστή ταυτότητα,
φιλόξενους ανθρώπους,
ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
και εναλλαγές στα τοπία.
Παραλίες μοναδικές,
από αυτές, που αν τις δεις
για μια φορά, εσύ θα φύγεις
μα η ψυχή σου θα μείνει
να σε περιμένει
να γυρίσεις.

Τα Σφακιά είναι μια ιστορία από μόνα τους. Απάτητα και απροσπέλαστα στους κατακτητές. Πολλοί πέρασαν από την Κρήτη, όμως στα Σφακιά δεν έμεινε κανένας πορθητής. Τα χωριά έχουν το δικό τους χρώμα, καθένα έχει γραμμένη τη δική του ιστορία, παραδόσεις και ρίμες που ξέρουν οι ντόπιοι και τις περνούν από γενιά σε γενιά. Τραγούδια ριζίτικα, γιορτινά, μα και μοιρολόγια, περιγράφουν την ιστορία και τη ζωή των Σφακιανών. Στα χωριά των Σφακιών, με το λιγοστό χώμα, οι Σφακιανοί μεγάλωναν με πρόβατα, κατσίκια και γαλακτοκομικά. Καλλιέργησαν, στη μακρινή ιστορία τους, σάρια, κριθάρια και σίκαλη αλεσμένα, άλλοτε σε μείγματα και άλλοτε μόνα το καθένα ψήνοντάς τα σε πυθαρένιους φούρνους και πέτρινα πεζούλια. Έφτιαχναν παξιμάδια για τη βαρυχειμωνιά και τον υπόλοιπο χρόνο και φρέσκο «ψωμί για τις καλές μέρες», ψωμί από σίκαλη, όπως η συνταγή που σας περιγράφουμε.

Εκτέλεση

Για την παραγωγή του «Σφακιανού» χρησιμοποιούμε αλεύρι Σίκαλης τύπου 1150 και το ανακατεύουμε με το αλεύρι τύπου 55% για να έχουμε ομογενοποιημένο μείγμα αλεύρου. Ζυγίζουμε ένα-ένα τα υλικά. Προσθέτουμε το νωπό προζύμι Σίκαλης, ξηρή μαγιά, βύνη σίκαλης, νερό και κόλιανδρο και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα για 5 λεπτά. Η καλύτερη θερμοκρασία για τη ζύμη είναι 27°C. Μετά το πρώτο γύρισμα ξεκουράζουμε τη ζύμη για 45 λεπτά και ψήνουμε σε ατμό στους 220°C. Πλάθουμε σε ελεύθερο σχήμα ή σε φόρμες.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

700 γρ. σίκαλη 1150
300 γρ. αλεύρι 55
300 γρ. νωπό προζύμι Σίκαλης
15 γρ. ξύδι
5 γρ. αποξηραμένη Βύνη Σίκαλης
15 γρ. μαγιά
20 γρ. αλάτι
720 γρ. νερό
1 γρ. κόλιανδρο



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

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

5-8

Worldfood {Διεθνής έκθεση προϊόντων και τεχνολογιών
επεξεργασίας τροφίμων, Κωνσταντινούπολη}
www.worldfood-istanbul.com

15-20

IBA {Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας
και Ζαχαροπλαστικής, Μόναχο}
www.iba.de

22-25

IBEX
{Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής,
Τεχεράνη}
www.ibex.ir

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

21-25

SIAL {Διεθνής Έκθεση Φαγητού, Παρίσι}
www.sialparis.com

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

9-11

HOTELIA {Διεθνής Έκθεση για τους κλάδους
των ξενοδοχείων, της εστίασης και της καφεστίασης,
Θεσσαλονίκη}
www.hotelia.helexpo.gr

17-20

GLUTEN FREE {Διεθνής Έκθεση για την Αγορά
και τα Προϊόντα Χωρίς Γλουτένη, Ρίμινι}
www.en.glutenfreeexpo.eu



Από το στάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

- Τεχνολογία αρτοποιίας
- Αρτοποιήση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά
- Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες
- Συνταγές αρτοποιίας
- Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



<http://eshop.freshbakery.gr>

αρτοποιός

freshbakery.gr

Το περιοδικό “αρτοποιός” κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά εγγραφείτε στο newsletter του.

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. Παράλληλα θα λαμβάνετε ενημερωτικό υλικό σχετικά με τα νέα στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική.

online
ΕΚΔΟΣΗ



SHAPE

SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

<https://freshbakery.gr/>



QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστήμά 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 standards (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

ANTONOPoulos
shop fittings - design