ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

Μάρτιος - Απρίλιος 2020 / Τεύχος 111

fresh pastry



ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Sefco Zeelandia
T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | /sefcozeelandia



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα / Τηλ.: 210 4811207, 2104810305-6, Fax.: 210 4831732
http://www.pandecor.gr, e-mail: pandecor@pandecor.gr

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η όσφρηση σε ειδοποιεί από μακριά.
Η όραση μαγνητίζεται από τα χρώματα της γης.
Η αφή γιορτάζει με το άγγιγμα του χρυσαφένιου σπόρου.
Η ακοή ερεθίζεται με το θρυμμάτισμα του φλοιού.
Η γεύση μεθάει από την πρώτη επαφή με την άκρη του χειλιού.

Επιστρατεύουμε όλες τις αισθήσεις μας
και υποκλινόμαστε στην έκτη αίσθησή μας, τη μνήμη.

Γιατί για εμάς,

Το αλεύρι είναι Τέχνη.



ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
34ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ 3-5.10.2020 ΠΑΤΡΑ

ΒΙ.ΠΕ ΠΑΤΡΩΝ, ΤΚ 25018 | Τηλ. 2610 241940 | Email: mkepenos@kepenos.gr | www.kepenos.gr











ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

20 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παγωτό
36 Νέα της Ομοσπονδίας: Νέα και δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ
44 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
108 Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμένιο από βασιλικό και γλυκάνισο

ΘΕΜΑΤΑ

10 Αφιέρωμα: Millennials & Gen Z
40 Γενική Συνέλευση της ΟΑΕ στην ΑΡΤΟΖΥΜΑ
64 Απολογισμός ΑΡΤΟΖΥΜΑ
68 Συνέντευξη από τον Προκόπη Τσουκαλά
82 Παρουσίαση Zuccherino
88 Συνέντευξη από τον Kamel Saci
92 Διαγωνισμός και νικητές στο 4ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
94 Συνέντευξη Christian Vabret

ΤΕΧΝΙΚΑ

72 Προϊόντα sugar free, η νέα καταναλωτική τάση
96 Ασφάλεια & ατυχήματα
85 Μικροπλαστικά στα τρόφιμα
98 Πασχαλινά κουλούρια και επιμέρους συστατικά

FRESH PASTRY

78 Τούρτα RASPBERRY DELIGHT, από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

102 Πολίτικο τσουρέκι
104 Ψωμί της Μεγάλης Παρασκευής
106 Κουλούρια Πασχαλινά

{ freshbakery.gr



EDITORIAL



Αυτό το editorial είναι διαφορετικό από τα άλλα. Γράφεται σε μια περίοδο που όλοι μας δοκιμαζόμαστε σε καταστάσεις πρωτόγνωρες και καλούμαστε με σύνεση και συνειδητοποίηση να αντιμετωπίσουμε τα νέα δεδομένα και να βγούμε όσο το δυνατόν με λιγότερες απώλειες από τη μάχη με τον κορωνοϊό.
Συνεχίζοντας την καθημερινότητα, σε νέα βάση, βοηθάει να διατηρούμε την ψυχραιμία μας. Έτσι λοιπόν ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ συνεχίζει κανονικά την κυκλοφορία του, ακολουθώντας τις εξελίξεις του κλάδου και προσφέροντας, μέσα από την ύλη του, όσα χρειάζεται να γνωρίζετε για προϊόντα, υπηρεσίες, δραστηριότητες και πολλά άλλα.
Κεντρικό αφιέρωμα του τεύχους είναι το παγωτό. Μέσα από τις σελίδες του ρεπορτάζ θα βρείτε προτάσεις για πρώτες ύλες, έτοιμες προτάσεις και τεχνικό εξοπλισμό. Επίσης θα διαβάσετε όλα τα νέα και τις εξελίξεις της αγοράς και του κλάδου της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής ευρύτερα.
Στις σελίδες του περιοδικού φιλοξενείται και η έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ, η οποία πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία στη Θεσσαλονίκη και κατά τη διάρκεια της οποίας πραγματοποιήθηκε και το ΔΣ της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος καθώς και πολυποίκιλες δράσεις, όπως ο διαγωνισμός αρτοποιίας κ.ά.
Στο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ έδωσε μια πολύ ενδιαφέρουσα συνέντευξη ο κ. Προκόπης Τσουκαλάς, ιδιοκτήτης των ομώνυμων φούρνων, όπου αποκαλύπτει πολλά για την πορεία του στο χώρο αλλά και για τα προβλήματα του κλάδου.
Επίσης, ο master baker και σύμβουλος, Kamel Saci, δίνει μια αποκλειστική συνέντευξη όπου μιλά για πολύ ενδιαφέροντα θέματα.
Τέλος, θα βρείτε ενδιαφέροντα τεχνικά άρθρα και φυσικά συνταγές για τσουρέκι, κουλούρια πασχαλινά κ.ά που αποτελούν ιδανικές προτάσεις για την περίοδο του Πάσχα.
Καλή ανάγνωση και καλή δύναμη σε όλους!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλής
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μποσδίκος
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλιάκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Β. Μπαλάσης,
τηλ.: 210 52 24 217

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE.

Κρήτης 13, 142 31
Ν. Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628,
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr

ΜΕΛΟΣ

FAEP FIPP

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE ΙΚΕ διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη 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 P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.



Chocosilk Cover & White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν τα τσουρέκια σας!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τα τσουρέκια σας, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε δύο λαχταριστές γεύσεις, **κρέμα κακάο** ή **κρέμα λευκή** με βούτυρο κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη και διακόσμηση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι επίσης ιδανικές για κέικ, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα** και έχουν **μεγάλη σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες**. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, θα χαρίσετε στα τσουρέκια σας την επικάλυψη που τους αξίζει!



CODA S.A.

KONTA AEBE
Α΄Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • **www.konta.gr**

Siebin

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αξιότιμοι αναγνώστες και συνεργάτες...

Μέσα από αυτό το τεύχος, το οποίο ακολουθεί το πέρας της επιτυχημένης έκθεσης 9ης ΑΡΤΟΖΥΜΑ στη Θεσσαλονίκη, θα ήθελα κατ' αρχάς να ευχαριστήσω όλους όσους μας τίμησαν με την παρουσία τους, τη συμμετοχή τους και τη συνεργασία τους κατά τη διάρκειά της.

Θα ήθελα, επίσης, να ευχαριστήσω αλλά και να συγχαρώ όλες τις ομάδες που συμμετείχαν στο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα ψωμιού και να εκφράσω την ικανοποίησή μου για το ενδιαφέρον και την αγάπη της νέας γενιάς για την τέχνη της αρτοποιίας. «Το ψωμί της πινακωτής» ξύπνησε σε όλους μας μνήμες, μυρωδιές, εμπειρίες και διαδικασίες στους φούρνους της γειτονιάς και μας συγκίνησε όλους όσοι το γευτήκαμε...

Η Συγκέντρωση των προέδρων-μελών της Ομοσπονδίας μας με την ταυτόχρονη σύγκλιση του ΔΣ μας, στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία αλλά και σχεδόν καθολική συμμετοχή.

Οι απόψεις που ανταλλάχθηκαν είναι ιδιαίτερα σημαντικές αλλά και η εκτενής παρουσίαση της έρευνας και της μελέτης αρτοποιίας « Άρτος και καταναλωτής: Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και στην Ευρώπη», έθεσε πολλά ερωτήματα σε καθέναν από εμάς, ενώ οι προβληματισμοί που προκύπτουν μετά από την ενδελεχή ανάγνωσή της, εκτιμάται πως θα μας βοηθήσουν στην περεταίρω εξέλιξη της επαγγελματικής μας δραστηριότητας.

Δεν αναφέρομαι τυχαία στη μελέτη... Και δε θα σταθώ στις θετικές παρατηρήσεις που δεχθήκαμε από όσους την ανέγνωσαν μετά την ανάρτησή της στην ιστοσελίδα μας.

Θα σταθώ όμως στα σημαντικά στοιχεία της έρευνας, τα οποία εάν ο καθένας από εμάς τα χρησιμοποιήσει ως εργαλείο, στο δικό του αρτοποιείο, με μικρές αλλαγές, θα εντοπίσει σημαντικές διαφορές και στην αντιμετώπιση του καταναλωτή αλλά και την αντίδρασή του σε μικρές καινοτομίες που καθένας από εμάς είναι σε θέση να εφαρμόσει.

Ένα άλλο θέμα το οποίο με χαροποιεί ιδιαίτερα, είναι οι πρωτοβουλίες των σωματείων- μελών μας για διοργάνωση ημερίδων και εκδηλώσεων ενημερωτικών για τον κλάδο μας. Ήδη είχε προγραμματιστεί από τη Συντεχνία Αρτοποιών του Ν. Εβρου υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας μας ημερίδα με θέμα: «Αρτοποιία και ποιότητα- Η συμπεριφορά μας ορίζει το μέλλον», η οποία δυστυχώς θα μετατεθεί σε μεταγενέστερο χρόνο, λόγω μέτρων αποφυγής εξάπλωσης του κορονοϊού.

Επιπλέον, σε κάθε σύγκλιση Δ.Σ. της Ομοσπονδίας μας, γίνεται και μία πρόσκληση- πρόταση για τη σύγκλιση



του επομένου σε όλους τους νομούς της Ελλάδας. Αυτήν την φορά, η πρόταση έγινε από τη Συντεχνία αρτοποιών Λακωνίας και δη από τον πρόεδρο κ. Νικόλαο Μάζη και ομόφωνα έγινε δεκτή, το επόμενο Δ.Σ. της Ομοσπονδίας μας να γίνει στη Σπάρτη.

Τέλος, για ακόμα μία φορά θέλω να ευχαριστήσω τους χορηγούς της Ομοσπονδίας μας, την εταιρεία Lessafre και τους μύλους Κεπενού, οι οποίοι με τη συνεισφορά τους, καλύπτουν μέρος των λειτουργικών εξόδων της Ομοσπονδίας μας.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ

Tahipack®
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - FLOWPACK


Mini flow pack


Περιστροφική flow pack full servo


Flow pack ανάποδης εκτύλιξης φιλμ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΜΙΣΗΣ


Δοσομετρικά 1-2-4-10 κεφαλών


Μηχανή Κάθετης συσκευασίας με Πολυκέφαλο ζυγιστικό


Μηχανήματα Συσκευασίας & Γέμισης Doypack

ΕΠΙΚΟΛΛΗΣΗΣ ΦΙΛΜ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ- TRAY SEALERS


Ημιαυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων


Ημιαυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων & Skinpack


Αυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ- VACUUM & ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ


Συσκευασίας κενού αέρος - Vacuum


Συσκευασίας κενού αέρος - βαρέως τύπου


Θερμοδιαμόρφωσης και επικόλλησης φιλμ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ


Μηχανήματα θερμοσυρρίκνωσης


Ομαδοποίησης & θερμοσυρρίκνωσης


Ανιχνευτές μετάλλων

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΑ-ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ- ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ


Κλιπαριστικά


Θερμοκολλητικά


Γεμιστικά

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ – FLOW PACK
- ΚΑΘΕΤΑ
- ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ
- ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗΣ
- TRAY SEALERS
- ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ
- ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ
- ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ CLIP-TWIST
- ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΣΑΚΟΥΛΑΣ
- ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ ΥΓΡΩΝ – ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΩΝ
- ΣΕΛΟΦΑΝΕΖΕΣ
- ΕΤΙΚΕΤΕΖΕΣ
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΕΚΤΥΠΩΤΕΣ
- ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ
- ΕΛΕΓΚΤΕΣ ΒΑΡΟΥΣ
- ΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ
- ΖΥΓΙΣΤΙΚΑ - ΟΓΚΟΜΕΤΡΙΚΑ
- ΤΑΙΝΙΟΔΡΟΜΟΙ & ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΚΑ

ΠΑΡΕΧΟΥΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ - ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ


ΤΑΙΝΙΕΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ


CLIP BANDS TWIST BANDS


ΦΙΛΜ PE, POF, PP

Tahipack®
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝ/ΠΗ ΕΠΕ
ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ 84-86
19009, ΠΙΚΕΡΜΙ, ΑΤΤΙΚΗ

T: 210 94 280 82-3
F: 210 94 280 84
info@tahipack.gr
www.tahipack.gr

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ
Ι.Σ. ΣΠΗΛΙΑΔΗΣ & ΥΙΟΣ ΕΕ
ΑΘΗΝΩΝ 114, ΚΑΛΑΜΑΤΑ
T: 27210 23314



Όλα για...

- ice fruit lemon/strawberry & chocolate
- βάσεις παγωτού ζεστής/κρύας μεθόδου
- toppings & γεύσεις σε σκόνη
- variegato (φράουλα, φραμπουάζ, φρούτα του δάσους, σύκο)
- freddomix soft (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, γιαούρτι)
- freddomix free (χωρίς πρόσθετα σάκχαρα) βανίλια & σοκολάτα
- semifredo & parfait
- καϊμάκι βάση 100 και πηκτικό ΠΟΛΙΤΙΚΟ ζεστής και κρύας παρασκευής

το παχωτό!



ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
0.1 χλμ. Λεωφ. Σπατών-Πικερμίου, Σπάτα Αττικής Τ.Κ. 19004
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr
www.foodstuff.com.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Νεα δεκαετια και καταναλωτες της επομενης γενιας

Λίγο πολύ όλοι έχουν ακούσει τον όρο «Millennials», που στα ελληνικά αποδίδεται συνήθως ως «τα παιδιά της χιλιετίας», δηλαδή αυτοί που γεννήθηκαν τη δεκαετία του ’80 και ενηλικιώθηκαν στις αρχές της δεκαετίας του 2000, βίωσαν την παγκόσμια οικονομική κρίση, η οποία ξέσπασε το 2008, κλήθηκαν να αντιμετωπίσουν σημαντικά προβλήματα που «γέννησε» η παγκοσμιοποίηση.

Η γενιά που έρχεται μετά τους Millennials είναι μια γενιά εξίσου δημοφιλής, η οποία ονομάζεται Generation Z (GEN Z) ή γενιά Z στα ελληνικά. Η γενιά Z έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Μεγάλωσε με την τεχνολογία, τα κοινωνικά μέσα και το διαδίκτυο, έχει κλίση προς την επιχειρηματικότητα και αναζητά να κάνει το χόμπι της εργασία, ενώ πολλές φορές λειτουργεί ως υπέρμαχος της κοινωνικής δικαιοσύνης. Η παραπάνω συμπεριφορά εξηγείται σε έναν βαθμό, σύμφωνα με έρευνα της Goldman Sachs, από το γεγονός ότι τα άτομα αυτά μεγάλωσαν μέσα σε κοινωνικοπολιτική και οικονομική αστάθεια και αβεβαιότητα, βίωσαν την αλματώδη αύξηση των χρεών των γονιών τους, το «κραχ» του 2008 και, ως αποτελέσματα της ύφεσης, την απομυθοποίηση του «αμερικανικού ονείρου». Είναι, επομένως, λιγότερο ιδεαλιστές και περισσότερο πραγματιστές.

Οι γενιές αυτές έχουν ήδη πάρει το τιμόνι της συνολικής κατανάλωσης, αποτελώντας το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς, με τους millennials να απαριθμούν 3 εκατομμύρια καταναλωτές μόνο στην Ελλάδα και τη Γενιά Z που εκτιμάται ότι το 2020 θα αποτελεί παγκοσμίως το 40% της αγοράς.

Η επιθυμία τους να «κάνουν τη διαφορά» είναι εμφανής, τόσο από τις προσωπικές τους ανησυχίες - η κλιματική αλλαγή και το περιβάλλον είναι δύο από τα σημαντικότερα ζητήματα που ανέδειξαν - όσο και από τους παράγοντες που εξετάζουν κατά την επιλογή καταναλωτικών προϊόντων και υπηρεσιών.

Οι αρτοποιοί και οι επαγγελματίες γενικότερα της αλυσίδας εφοδιασμού πρέπει να κρατήσουν ένα πράγμα στο μυαλό: αυτοί οι καταναλωτές έχουν διαφορετικές προσδοκίες από τις προηγούμενες γενιές.

Οι νεότεροι θέλουν τρόφιμα των οποίων την προέλευση γνωρίζουν και εγκρίνουν. Το υγιεινό είναι ένα πλεονέκτημα, όπως και η «καθαρή ετικέτα».

Και οι δύο γενιές έχουν μια θετική διατροφική σχέση με πολλούς τύπους προ-



Οι Millennials και οι Gen Zers είναι πιο πιθανό να αγοράσουν προϊόντα που χρησιμοποιούν οικολογική συσκευασία και ετικέτες όπως "λιπασματοποιήσιμο" ή "κατασκευασμένο από ανακυκλώσιμο χαρτί".

ϊόντων αρτοποιίας. Μια πρόσφατη μελέτη που διεξήχθη από την Generational Kinetics αποκάλυψε ότι το 78% των καταναλωτών των Millennials και των Gen Z συμπεριλαμβάνουν υδατάνθρακες στη διατροφή τους, με το 73% να αγοράζει ψωμί και το 63% άλλα γλυκά αρτοποιήματα.

Προκλήσεις & ευκαιρίες

Τα πράγματα μπορεί να φαίνονται ρόδινα για τη βιομηχανία αρτοποιίας αυτή τη στιγμή, αλλά η ίδια μελέτη δείχνει ότι θα μπορούσε να υπάρξει πρόβλημα. 53% των Gen Zers και το 48% των Millennials αγοράζουν ή τρώνε λιγότερα προϊόντα αρτοποιίας από ότι πριν από ένα χρόνο.
Επίσης, αναζητούν διαφάνεια και καθαρότερες και απλούστερες ετικέτες συστατικών και θέλουν να υποστηρίξουν εταιρείες που αντικατοπτρίζουν τις δικές τους αξίες. Υπάρχει η επιθυμία επιστροφής σε πιο φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές και υποστήριξης μιας πιο «ηθικής» αλυσίδας εφοδιασμού.
Οι νεότεροι καταναλωτές θα αγόραζαν πιθανότατα και περισσότερα προϊόντα αρτοποιίας, αν θα μπορούσαν να τα δοκιμάσουν πρώτα, ενώ πάνω από τα μισά θα αγοράζονταν εάν πωλούνταν σε μικρότερες ποσότητες, συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού.
Επίσης τεράστιας σημασίας για τις νεότερες γενιές είναι η εστίαση στην εμπειρία, εξατομίκευση και προσαρμογή. Αυτές οι γενιές εμπνέονται από προϊόντα που αναφέρουν μια ιστορία και δημιουργούν μια εμπειρία. Σχεδόν οι μισοί Millennials και Gen Zers θα πειστούν να δοκιμάσουν αγαθά που έχουν συστατικά "υπεύθυνης προέλευσης", σύμφωνα με την έκθεση.

Αειφορία και ποιότητα

Ίσως το πιο σημαντικό στοιχείο όλων των οικολογικά συνειδητοποιημένων αγοραστών είναι το πρόβλημα των απορριμμάτων τροφίμων.
Σύμφωνα με μια έκθεση της ABA (American Bakers Association), σχεδόν τα τρία τέταρτα αυτών των νεότερων καταναλωτών ανησυχούν για τη σπατάλη ψωμιού και πολλές φορές η περίπτωση να πετάξουν το ψωμί, τους αποτρέπει από μελλοντικές αγορές.
Μικρότερες συσκευασίες και ψωμί που διαρκεί περισσότερο χωρίς να χαλά είναι μεταξύ των λύσεων που προτείνονται στους αρτοποιούς για να καλύψουν τη ζήτηση παράλληλα με λιγότερα απόβλητα τροφίμων.
Εκτός από τα απόβλητα τροφίμων, οι Gen Zers και οι Millennials αναζητούν προϊόντα που φέρουν ισχυρισμούς υγείας, όπως δημητριακά ολικής αλέσεως, φυσικά συστατικά κ.ά.
Αυτοί οι νέοι καταναλωτές συσχετίζουν την κατανάλωση προϊόντων «καθαρής ετικέτας» με βελτιωμένη ποιότητα ζωής. Εάν τα συστατικά ενός προϊόντος προέρχονται από βιώσιμη ή τοπική μονάδα παραγωγής, ακόμα καλύτερα!
Οι Millennials και οι Gen Zers είναι επίσης πιο πιθανό να αγοράσουν προϊόντα που χρησιμοποιούν οικολογική συσκευασία και ετικέτες όπως "λιπασματοποιήσιμο" ή "κατασκευασμένο από ανακυκλώσιμο χαρτί".
Τι σημαίνουν όλες αυτές οι αλλαγές για τη βιομηχανία αρτοποιίας; Ακόμη και μπροστά στις μεταβαλλόμενες αγοραστικές συνήθειες των γενεών, υπάρχει μεγάλη ευκαιρία για τις επιχειρήσεις να διαφοροποιηθούν και να ξεχωρίσουν.
Εισερχόμαστε σε μια νέα δεκαετία, η οποία είναι υποχρεωμένη να φέρει τις δικές της αλλαγές και μετασχηματισμούς. Η πρόβλεψη των αναγκών των νέων καταναλωτών είναι ένας καλός τρόπος προετοιμασίας. Μάθαμε ήδη πως η Generation Z βλέπει τα πράγματα διαφορετικά και πως αυτό επηρεάζει τη συμπεριφορά τους.
Οι καταναλωτές είναι πιο ενημερωμένοι και επιθυμούν να μοιράζονται το φαγητό τους. Η Gen-Z είναι η πρώτη γενιά που ξοδεύει περισσότερα χρήματα για τα τρόφιμα από ότι για άλλα αντικείμενα, όπως τα ρούχα.
Στη νέα δεκαετία, η διαφάνεια θα ανταγωνιστεί την ίδια τη γεύση και θα μεταμορφώσει εντελώς την αλυσίδα παραγωγής. Οι άνθρωποι θα επιλέξουν τα εμπορικά σήματα που προσφέρουν όχι μόνο προϊόντα εξαιρετικής γεύσης αλλά και προϊόντα ευθυγραμμισμένα με τις αξίες που επιδιώκουν. Η υποστήριξη των τοπικών κοινοτήτων, η βιωσιμότητα, το δίκαιο εμπόριο και η ελαχιστοποίηση των επιπτώσεων στο περιβάλλον είναι πτυχές που αναζητούν οι νεότεροι καταναλωτές. Αυτές οι προτεραιότητες έχουν ενισχύσει την ανάπτυξη των ειδών αρτοποιίας και θα συνεχίσουν να επεκτείνονται τα επόμενα χρόνια.





QUELLA® RUBY
Ρίπλα για παγωτό. Πραλίνα ροζ σοκολάτας ποικιλίας Ruby.

QUELLA® COFFEE & CRYSTALS
Ρίπλα για παγωτό. Πραλίνα με γεύση καφέ, με κομματάκια από κόκκους καφέ και κρυστάλλους.

2020 novelties



MECBROWNIE VARIEGATO
Ανανεωμένη έκδοση! Ρίπλα για παγωτό με αφράτα κομμ. brownie.

KIT MAMA QUE BUENA WHITE
Κιτ με γεύση, ρίπλα και topping για παγωτό λευκή πραλίνα ψημένου φουντουκιού, με σπόρους κακάο και γκοφρέτα.

PISTACCHIO FIORDISALE DI SICILIA
Γεύση αλμυρό φιστίκι, αλατισμένο με ανθό αλατιού από τη Σικελία.

KIT PEANUT CIURI CIURI
Κιτ από γεύση, ρίπλα και topping για παγωτό φυστικοβούτυρο με αλατισμένα και καραμελωμένα peanuts.

Βάσεις παγωτού NATURA MEC3

Το βιοτεχνικό παγωτό στην πιο φυσική μορφή του!
Κρύας/ζεστής μεθόδου, για παγωτά με βάση το γάλα.

- **BASE NATURA 50**
  Χωρίς γαλακτωματοποιητές, φυτικά λίπαρα και αρωματικές ύλες!
- **BASE NATURA EVOLUTION 100**
  Χωρίς πρόσθετα πηκτικά, γαλακτωματοποιητές, φυτικά λίπαρα και αρωματικές ύλες!



LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr



EXTRA DARK ZERO
Βάση για σορμπέ σε σκόνη, με ενσωματωμένη γεύση μαύρη σοκολάτα. Με στέβια και γλυκαντικά, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη.

KIT TRILOGY
Ολοκληρωμένος συνδυασμός τριών προϊόντων για gelato σοκολάτα EXTRA MEC3. Γεύση σοκολάτα γάλακτος, ρίπλα από λευκή σοκολάτα & crumble μαύρου μπισκότου.

EXTRA SANTO DOMINGO
Βάση παγωτού σορμπέ σε σκόνη, με 100% μονοποικιλιακή σοκολάτα του Άγιου Δομίνικου.

Τα νέα παγωτά της MEC3 είναι πάντα ένα βήμα μπροστά!

MEC3

Δεκαεπτά (17) νέες πρώτες ύλες παγωτού (novelties) παρουσιάζει φέτος η MEC3 και καθεμιά υπόσχεται να σας ενθουσιάσει!

CAPRISE CROCOCO VARIEGATO
Ρίπλα για παγωτό. Κρεμώδης σοκολάτα γάλακτος με τραγανή φεγεντίνη (feuilletine) από σοκολατένιο πουράκι γαλλικής κρέπας.



KIT MARSHMALLOW
Βάση με ενσωματωμένη γεύση και ρίπλα για παγωτό marshmallow (παιδικό μαλακό λαστιχωτό ζαχαρωτό).

GOLDEN CARAMEL SAUCE
Εντυπωσιακό topping. Καραμέλα βουτύρου με λαμπερό χρυσό glitter.

KIT PROFITTEROLES
Κιτ με δύο ρίπλες. Λευκή και σκούρα σάλτσα σοκολάτας με κομματάκια choux για παγωτό προφιτερόλ.

2020 novelties



GRANFRUTTA MELAGRANA (ΡΟΔΙ)
Από την επαναστατική σειρά με την πολύ μεγάλη περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο! Για σορμπέ, αλλά και soft, frozen yogurt, smoothies & ice-lollies!



KIT COOKIES® COCOBOOM
Ολοκληρωμένος συνδυασμός τριών προϊόντων για παγωτό cookies καρύδα με τραγανή υφή. Γεύση καρύδα με καραμέλα, ρίπλα με ψημένη καρύδα & κράμπλ μπισκότου.

ΕΔΩ ΚΑΙ 160 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ.

Η εξαιρετική ποιότητα της σοκολάτας PERNIGOTTI, επιτυγχάνεται μέσα από την προσεκτική επιλογή των καλύτερων ποικιλιών κακάο και της περίτεχνης επεξεργασίας τους. Απόδειξη είναι ο ξεχωριστός χαρακτήρας και η εξαιρετική γεύση όλων των ποικιλιών, από την κλασική έως τη μονοποικιλιακή.

OFG FOOD GALLERY

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI.
Δημαράκη 18-20, 118 55 Αθήνα, Τηλ.: 213 0904400
/optimapastry, /optimafoodgallery
ofg@ofg.gr, www.ofg.gr

PERNIGOTTI DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

PUBLI

FABBRI 1905

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ FABBRI 1905

Το 2020 εντυπωσιάστε και κερδίστε τους πιο απαιτητικούς λάτρεις του παγωτού, προσφέροντας μοναδικές δημιουργίες και πρωτοποριακές γεύσεις, με τα νέα υψηλής ποιότητας προϊόντα της κορυφαίας ιταλικής εταιρίας FABBRI. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προτείνει ένα συναρπαστικό ταξίδι απόλαυσης & γεύσης με μοναδικούς συνδυασμούς και εφαρμογές που θα δημιουργήσουν τις νέες τάσεις της αγοράς.



Delipaste NONNA

Με έμπνευση από την παράδοση και τις συνταγές της γιαγιάς, η FABBRI 1905 μας ξανασυστήνει τα παραδοσιακά γλυκά σε καλοκαιρινή εκδοχή, μεταμορφώνοντάς τα σε παγωτό χάρη στο πρωτοποριακό Delipaste "NONNA".
Με γεύση παραδοσιακών υλικών όπως βούτυρο, αυγά, αλεύρι και ζάχαρη, το "NONNA" γίνεται η βάση για μοναδικές παγωμένες δημιουργίες. Εμπνευστείτε από τα ελληνικά παραδοσιακά γλυκά και δημιουργήστε υπέροχες γεύσεις παγωτού που θα ταξιδέψουν και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές στις πιο γλυκές τους αναμνήσεις.



Simplé Amarena

Η υπέροχη, αυθεντική γεύση της Amarena FABBRI σε παγωτό. Ιδανικό και για soft gelato, semifreddo και γρανίτα.



Simplé YOGOGRECO

Με πλούσια γεύση παραδοσιακού ελληνικου γιαουρτιού. Για παγωτό, soft gelato και semifreddo.



Simplé Avocado

Με την ιδιαίτερη γεύση & το άρωμα του αβοκάντο. Για παγωτό, soft gelato & semifreddo.



Base Gran Cioccolato

Πηκτικό με κακάο για παραγωγή εύκολου και γρήγορου παγωτού σοκολάτα. Για ζεστή μέθοδο.



Snackoloso Bom Bon

Variegato με πλούσια γεύση φουντουκιού και σοκολάτα γάλακτος, τονισμένη με φουντούκια & γκοφρέτα.

Η FABBRI από το 1905 δημιουργεί και παρέχει υψηλής ποιότητας & γεύσης προϊόντα σε όλους τους πελάτες της παγκοσμίως. Γι' αυτό οι καλύτεροι επαγγελματίες στο παγωτό εμπιστεύονται την FABBRI και τα προϊόντα της.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, 35 χρόνια δίπλα στον επαγγελματία και τις ανάγκες του, φροντίζει να παρέχει λύσεις με μία ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων που συνεχώς ανανεώνεται, ώστε να αντοποκρίνεται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

LANCE

FABBRI 1905

Πρώτες Ύλες Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής



Ιταλική Παράδοση, Ασυναγώνιστη Γεύση!

- Κορυφαία ποιότητα από το 1905
- Εγγυημένα άψογο αποτέλεσμα
- Συναρπαστικές ιδέες για παγωτό & γλυκό



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !



Photo designed by freepik.com

ΠΑΓΩΤΟ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για πρώτες ύλες, μίγματα, έτοιμες δημιουργίες. Επίσης θα βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

DELIPASTE NONNA ΤΗΣ FABBRI

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας παρουσιάζει ένα νέο, καινοτομικό προϊόν, που δημιούργησε η FABBRI 1905, το "Delipaste Nonna" με γεύση και αρώματα παραδοσιακών υλικών όπως βούτυρο, αυγά, αλεύρι και ζάχαρη. Το Delipaste Nonna γίνεται η βάση που θα μεταμορφώσει σε παγωτό τις γνωστές και αγαπημένες γεύσεις της ζαχαροπλαστικής, όπως τα γλυκά Cheesecake & Brownie ή το παραδοσιακό ελληνικό Γαλακτομπούρεκο. Δημιουργήστε ξεχωριστές γεύσεις παγωτού, το μόνο που χρειάζεστε είναι έμπνευση και Delipaste Nonna. Σε δοχείο 1,5 κιλών.
www.stelioskanakis.gr

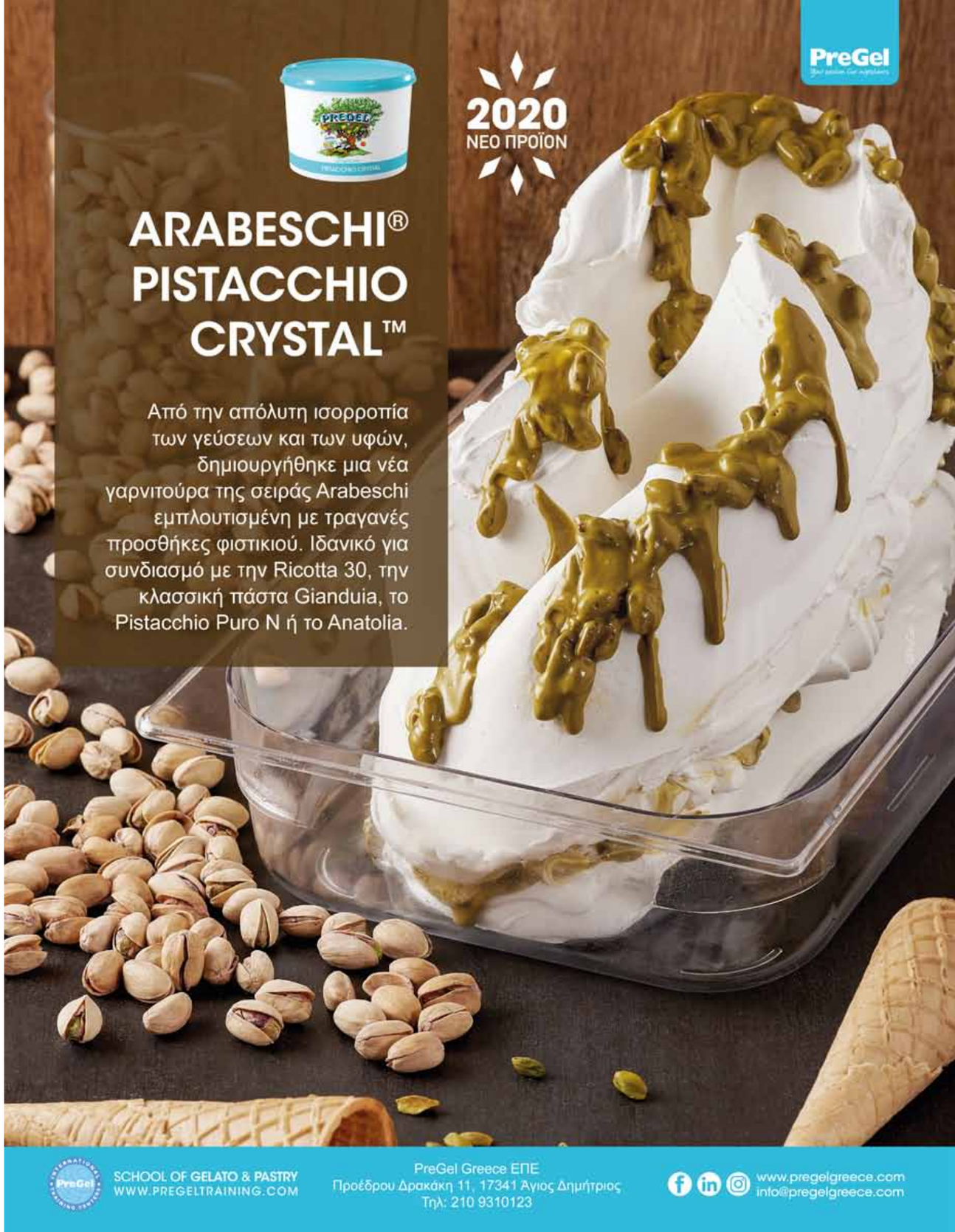




ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ PT1/2 & ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΓΩΤΟΥ GEL

από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"

Ο Παστεριωτής PT1/2 της GELITA SK παστεριώνει, ψύχει και διατηρεί το μίγμα με τη μέγιστη αποτελεσματικότητα και με πλήρη σεβασμό στους κανόνες υγιεινής. Προσφέρει χαμηλή-υψηλή παστερίωση, ευκολία στη χρήση και το καθάρισμα. Από 30-120 λίτρα παραγωγής. Συνδυάζεται με την Παγωτομηχανή GEL, ανθεκτική και υψηλής απόδοσης, με παραγωγές από 5-20 λίτρα παγωτού ανά 10λεπτο κύκλο. Η GELITA SK διαθέτει εργονομία και αξιοπιστία στα προϊόντα της, καθώς και την καλύτερη σχέση ποιότητας και ανταγωνιστικής τιμής στην αγορά.
www.dakoronias.gr





ΓΕΥΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΑΣΤΙΧΑ

από την SEFCO ZEELANDIA

Γνωρίστε τη νέα πάστα παγωτού Μαστίχα της SEFCO ZEELANDIA. Έχει αυθεντική, παραδοσιακή γεύση μαστίχας Χίου και είναι ιδανική για παγωτό, αλλά και για εφαρμογές πατισερί. Πρόκειται για ένα υψηλής ποιότητας προϊόν, με αδιαμφισβήτητο άρωμα και οικεία γεύση που θα αγαπήσετε. Διατίθεται σε δοχείο 3kg.
www.sefcozeelandia.gr



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ - ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΑΣ - ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. εισάγει στην ελληνική αγορά την πλήρη σειρά παστεριωτών - βραστήρων κρέμας, χωρητικότητας κάδου 30 –60 –130 και 180 λίτρων, της αναγνωρισμένης εταιρείας VALMAR. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής μίγματος παγωτού και κρέμας patisserie–ganache με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας, οδηγούν στην παρασκευή άριστου προϊόντος. Το πολυμηχάνημα CHEF CREAM TTi είναι κατασκευασμένο ώστε να αντέχει στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων ενώ το πατενταρισμένο σύστημα ανακύκλωσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης σε όλο το μίγμα.
www.kourlampas.gr





SUPERFOOD ΠΑΣΤΑ ΣΟΥΣΑΜΙ ΤΗΣ FUGAR

από την SWEET ICE

Η SWEET ICE προτείνει την πάστα σουσάμι για το παγωτό και τα σορμπέ! Μια ισορροπημένη συνταγή, αποτέλεσμα βαθιάς διατροφικής έρευνας, σχολαστικών γευστικών δοκιμών και τη συνέπεια της FUGAR στη δημιουργία θρεπτικών προϊόντων. Το σουσάμι είναι πλούσιο σε κάλιο, σίδηρο και αντιοξειδωτικά, πηγές ευεξίας για τον ανθρώπινο οργανισμό. Το καβουρδισμένο άρωμα και η μοναδική του γεύση προσφέρουν ένα συνδυασμό γευστικής απόλαυσης με τις ευεργετικές ιδιότητες ενός Superfood. Για τη νηστεία, η Sweet Ice έχει αναπτύξει 2 συνταγές σορμπέ με βάση το σουσάμι ή το μαυροσίσαμο. Συσκευασία: δοχείο 3 κιλών.
www.sweetice.gr



dakoronias

ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

Η σειρά διαθέτει Παστεριωτές, μηχανές Παγωτού επιτραπέζιες & επιδαπέδιες, Πολυμηχάνημα με Παστεριωτή & Παγωτομηχανή μαζί, μηχανή Soft Παγωτού καθώς και μηχανή παραγωγής Σαντιγί. Ιδανικές & εύκολες στη χρήση με ευέλικτη παραγωγή, δυνατές και τεχνολογικά προηγμένες. Η Gelita SK διαθέτει εργονομία & αξιοπιστία στα προϊόντα της, καθώς και την καλύτερη σχέση ποιότητας – ανταγωνιστικής τιμής στην αγορά.



ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
PTI & PT2



ΜΗΧΑΝΗ
ΠΑΓΩΤΟΥ GEL



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ
ΠΑΓΩΤΟΥ TRT



ΜΗΧΑΝΗ
SOFT ΠΑΓΩΤΟΥ

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ | Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος
τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172, Fax: 210 52 36 255, www.dakoronias.gr - email: info@dakoronias.gr
facebook: Δακορώνιας Μηχανηματα Αρτοποιιας



ΝΕΟ SEMIFREDDO ΠΟΛΙΤΙΚΟ

από την FOODSTUFF

Για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά semifreddo πολίτικο από τη FOODSTUFF. Η πιο αγαπημένη ελληνική γεύση του καλοκαιριού με σαλέπι και μαστίχα σε ένα μοναδικό καινοτόμο προϊόν. Ιδανικό για τούρτες παγωτού, για γλυκίσματα κατάψυξης με βάση ραβανί, καρυδόπιτα, σάμαλι κ.λπ. Εξαιρετικό προϊόν για παγωτίνια με φύλλο σε τρίγωνο και σαραγλί ή σε σφηνάκι με εκμέκ. Παρασκευάζεται εύκολα στο μίξερ, διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα στην κατάψυξη χωρίς να πετσιάζει και δεν κρυσταλλώνει.
www.foodstuff.com.gr



ViViÓ: ΤΟ 1ο ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΑ

από την KONTA AEBE

Η πιο πρωτοποριακή πρόταση για τη φετινή σεζόν παγωτού έρχεται από την GALATEA, την ιταλική εταιρεία που δεσμεύεται να παρέχει πρώτες ύλες παγωτού και ζαχαροπλαστικής μόνο από φυσικά συστατικά εξαιρετικής ποιότητας. Το ViViÓ είναι το πρώτο προϊόν που συνδυάζει την απόλαυση ενός παγωτού με ιδιαίτερα σημαντικά οφέλη για την υγεία του καταναλωτή. Μοναδικό και καινοτόμο προϊόν, περιέχει προβιοτικά, τα οποία προστατεύουν την ισορροπία της μικροχλωρίδας του εντέρου. Φέρει πιστοποιήσεις: 100% Clean Label, Palm Oil Free, Χωρίς τεχνητά αρώματα και χρώματα.
www.konta.gr

EXTRA DARK ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΙΑ ΥΠΕΡΟΧΟ ΠΑΓΩΤΟ

από την OPTIMA FOOD GALLERY - OFG

Το Purofondente Extra Nero είναι μια σοκολάτα με έντονη γεύση και χρώμα. Η υψηλή περιεκτικότητά της σε κακάο (60%) και η έλλειψη γάλακτος προσδίδει το χαρακτηριστικό σκούρο χρώμα της και την ιδιαίτερη γεύση της. Διατίθεται σε σακουλάκι 1,8 κιλών και εφαρμόζεται γρήγορα μόνο με την προσθήκη νερού.
Η Pernigotti Maestri Gelatieri, μέσα από χρόνια εμπειρίας, προσφέρει εξαιρετικής ποιότητας σοκολάτα, για την παραγωγή παγωτού, η οποία επιτυγχάνεται από την προσεκτική επιλογή των καλύτερων ποικιλιών κακάο. Αποκλειστική διάθεση των προϊόντων Pernigotti για την Ελλάδα: OFG AE.
www.ofg.gr





CARAMELA ROSSANA

από την AKTINA AE

Από το 1926, η διάσημη ιταλική καραμέλα Rossana πρωταγωνιστεί με τη γλυκιά και απαλή γεύση της και τη γέμιση με νότες κρέμας και λεμονιού. Η ξεχωριστή αυτή γεύση δε θα μπορούσε να λείπει από τη συλλογή της Aromitalia. Διατίθεται σε συσκευασία: Γεύση σε δοχείο 3,5kg –Ρίπλα σε δοχείο 5,5kg.
www.aktinafoods.com

ΣΑΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΜΕ ΤΗΝ "Nonna Lella"
ΤΗΝ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΚΡΕΜΑ
ΑΠΟ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ



ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΟΝΟ
'ΚΑΛΑ' ΛΙΠΑΡΑ
Ελαιόλαδο και ηλιέλαιο: μόνο φυτικά λιπαρά, μη υδρογονωμένα.



ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΓΑΛΑ ΚΑΙ
ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στην λακτόζη
Χωρίς συστατικά ζωικής προέλευσης,
κατάλληλο για vegan διατροφή.



ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΟΝΟ
ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΗ
ΚΑΣΤΑΝΗ ΖΑΧΑΡΗ
Φυσικά πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και βιταμίνες.



ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΤΗΝ!

ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ
ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ!

VEGANOK

FUGAR®
PRODUZIONE
www.fugar.it

Sweet Ice - Νάξου 21, 18541 Πειραιάς - Τηλ 210 4125413/ 4818617
www.sweetice.gr - info@sweetice.gr @Sweetice_ltd



45LT ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΘΕ 11 ΛΕΠΤΑ!

από την VARANAKIS

Αυτή είναι η νέα παγωτομηχανή ECOGEL T 60-200, η μεγαλύτερη μηχανή παραγωγής παγωτού artigianale σε ολόκληρο τον κόσμο! Υδρόψυκτη μηχανή, με κάθετο κύλινδρο και με 2 ανεξάρτητα μοτέρ, με δυνατότητα λειτουργίας και με 1 μόνο μοτέρ για εξοικονόμηση ενέργειας, έως 40%. Εφοδιασμένη με Inverter για τον έλεγχο της ταχύτητας κατά την εξαγωγή του παγωτού. Πάνελ αφής με προεγκατεστημένα προγράμματα και ειδικό πρόγραμμα Dry Gelato. Παραγωγή: 200Lt / ώρα. Χωρητικότητα κάδου: min.15Lt - max.30Lt. Ισχύς: 13Kw / 400V.
Διαστάσεις: 62x85x125cm
www.varanakis.com



Η ΠΙΟ ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

από την LAOUDIS FOODS

Με τη σειρά EXTRA της MEC3 θα δημιουργήσετε τα πιο Premium σοκολατένια παγωτά! Εννέα ποιοτικές προτάσεις για εύκολη παραγωγή αυθεντικού ιταλικού gelato ή sorbet, ανάλογα ποιο θα επιλέξετε. Τα παγωτά Extra παράγονται από τις καλύτερες ποικιλίες σοκολάτας και διαθέτουν έντονη γεύση, εξαιρετικό άρωμα και σπάνια, για σορμπέ, κρεμώδη δομή! Από τα πιο ξεχωριστά είναι, το EXTRA BLACK και η νέα έκδοσή του ZERO με STEVIA και γλυκαντικά χωρίς πρόσθετη ζάχαρη! Με 1.750 γρ. προϊόν και 2,5 λιτ. νερό θα έχετε το πιο μαύρο σοκολατένιο παγωτό!
www.laoudis.gr

THE GELATO SELECTION

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας προτείνει τη συλλογή "The Gelato Selection". Μια πλήρης σειρά πρώτων υλών για παγωτό και γρανίτες. Η γκάμα περιλαμβάνει τη σειρά για παγωτό σκληρού τύπου, το οποίο διατίθεται σε μια πλούσια παλέτα γεύσεων όπως βανίλια, κακάο, φιστίκι, φράουλα, μπισκότο, πραλίνα, μαστίχα και μπανάνα. Δοκιμάστε, ακόμα, τη σειρά για την παραγωγή μαλακού παγωτού μηχανής, σε 4 γεύσεις, σοκολάτα, βανίλια, φράουλα και γιαούρτι. Και τέλος, ανακαλύψτε την σειρά για την παραγωγή μοναδικής γρανίτας με χυμό φρούτων, σε 4 γεύσεις, φράουλα, λεμόνι, καρπούζι και blueberry.
www.kenfood.com





ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΧΩΝΑΚΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ

Παρασκευάστε φρέσκα, τραγανά χωνάκια και μπολάκια παγωτού. Στη βαφλιέρα ψήνετε τη ζύμη (μια λεπτή βάφλα/γκοφρέτα) και όσο είναι ζεστή την τυλίγετε στον ειδικό κώνο για να γίνει χωνάκι παγωτού ή σε άλλη φόρμα για να γίνει μπολάκι.
Η συσκευή κατασκευάζεται στη Γερμανία από την εταιρεία Neumaerker και χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ποιότητα κατασκευής.
www.grill.gr

VALMAR
Οι λεπτομέρειες κάνουν την διαφορά...
Διαλέξτε την κατάλληλη παγωτομηχανή για εσάς...
για οποιαδήποτε συνταγή, ποσότητα και μέθοδο παραγωγής!
T&Ti
Valmar COMBISYSTEM®
ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ
KOURLAMPAS
BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES
ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32, ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253
info.kourlampas.gr • www.kourlampas.gr

PUBLI

MENNE GELATO DAL 1927
Η ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ!

Το παγωτό αποτελεί τη μεγαλύτερη απόλαυση του καλοκαιριού. Για το σπίτι, το δρόμο, το γραφείο... απόλαυση που είτε τη μοιράζεσαι με τους άλλους είτε την κρατάς για τον εαυτό σου. Απόλαυση που μπορείς να βρεις στο φούρνο, στο αρτοποιείο ή στο ζαχαροπλαστείο της γειτονιάς σου. Απόλαυση που δεν πρέπει να απογοητεύει.



Η Gelati **MENNE** ξέρει πώς να **κάνει την απόλαυση** αυτή **ξεχωριστή**, καλύπτοντας τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών. Βασισμένη στη **διαφοροποίηση** προσφέρει μια ολοκληρωμένη γκάμα που ξεχωρίζει για:

- **Την πραγματική** σοκολάτα
- **Τις ξεχωριστές γεύσεις**
- **Την ποικιλία επιλογών** με προτάσεις για όλες τις προϊοντικές κατηγορίες
- **Την πλούσια εμφάνιση**
- **Τη φροντίδα** των προϊόντων με χρήση blister στις συσκευασία

Με γνώμονα την ποιότητα και την εξυπηρέτηση τόσο του επαγγελματία όσο και του τελικού πελάτη, προσφέρει μια πλούσια γκάμα από:

- Μίνι ξυλάκια (βανίλια, σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, αμυγδάλου, di bosco, cookies, salted caramel, φυστίκι, nocciola, double, φράουλα, μπανάνα, 0%, κα)
- Μίνι πυραυλάκια (βανίλια, σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, αμυγδάλου, di bosco, cookies, salted caramel)
- Μίνι σάντουιτς (βανίλια, σοκολάτα, 2γευστο με επικάλυψη σοκολάτας, κα)
- Παγωτό soft (βανίλια, κακάο)
- Παγωτό scoop (σε 22 ξεχωριστές γεύσεις με ιταλικό χαρακτήρα: crema, panna, nocciola, καφές, pannacotta, tiramisu, salted caramel, κα)

Μια προσιτή πρόταση για κάθε επαγγελματία που θέλει να διαφοροποιηθεί.

Η Menne με σταθερά βήματα έχει διαμορφώσει μια πρόταση για το παγωτό που ξεχωρίζει. Ξεκινώντας από το Certaldo, μια μικρή γραφική πόλη στην καρδιά της Τοσκάνης το 1927. Εκεί ο Amegon Pieragnoli γνωστός και ως "Menne", ξεκίνησε να παράγει και να πουλάει σπιτικό παγωτό στους δρόμους, δημιουργώντας μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση, τη Gelati Menne SRL. Το 2015, ξεκινά το ταξίδι στην ελληνική αγορά, μαζί με την EMFI (πρώην ΕΒΓΑ) καλύπτοντας τις ξεχωριστές ανάγκες που έχει το κανάλι του food service. Αποδεχτείτε την πρόσκληση να γίνετε μέρος της ιστορίας της Menne. Επικοινωνήστε μαζί μας για να μάθετε περισσότερα: Ιερά Οδός 88, Αθήνα, τηλ: 210 3487612.

www.gelatimenne.it

EMFI





ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΜΕΝΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ

από την TSEPAS PACK AEBE

Μελετημένες και λειτουργικές λύσεις διακίνησης παγωτού όπως: σκεύη φελιζόλ (με εσωτερικό PET περιέκτη) για τη διατήρηση και μεταφορά παγωτού σε μεγάλες αποστάσεις, σκεύη για την απλή διακίνηση του παγωτού, μπολάκια χρωματιστά για 2 ή 3 μπάλες καθώς και κουταλάκια παγωτού. Η εταιρεία διαθέτει Πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2015 HACCP.
www.tsepaspack.gr



ICE CREAM DISPLAY

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ προτείνει στους πελάτες της ένα ψυγείο χύμα παγωτού, υψηλών προδιαγραφών και τεχνολογίας για το καλοκαίρι του 2020. Το μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του είναι το LUMINA. Είναι ιταλικό της εταιρίας FB, διαθέτει μεγάλο και ενιαίο κουρμπαριστό κρύσταλλο στην πρόσοψη για άνετη θέαση των γεύσεων του παγωτού, ανοξείδωτη κατασκευή, μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", ψηφιακό θερμοστάτη και θερμόμετρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ παρέχει τη δυνατότητα για after sales service με το άρτια καταρτισμένο προσωπικό της.
www.antonopoulos.com.gr

ΤΡΑΓΑΝΑ CRUMBLE ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ RED BERRIES

από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Είναι γνωστό ότι τα προϊόντα CrumbOlé της PREGEL είναι ευέλικτα και υπέροχα γευστικά! Τραγανά Crumble μπισκότου που δεν υγρασιάζουν μέσα στο παγωτό ή στις κρέμες ζαχαροπλαστικής και σε 3 λαχταριστές γεύσεις που όλοι αγαπήσανε: Βανίλια, Κακάο και Otto Caramel Μπισκότο! Φέτος, μετά την επιτυχία της κλασσικής του έκδοσης, το Crumbole Red Fruits παρουσιάζεται και ξεχωρίζει με τη γεμάτη γεύση των κόκκινων φρούτων σε ένα προϊόν τραγανό και ευπροσάρμοστο, χωρίς υδρογονωμένα φυτικά λίπη και με φυσικό χρωματισμό.
www.pregelgreece.com





CREAM PLUS TOUCH SCREEN / LCD

από την ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Εξελιγμένο πολυμηχάνημα με οθόνη αφής LCD. Ιδανικό για την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας παγωτού, κρέμας ζαχαροπλαστικής, προφιτερόλ, γκανάζ, πάστας σου, γιαουρτιού, φρούτων ποσέ & μαρμελάδας φρούτων, μαντολάτου με μέλι, pannacotta, τιραμισού, μπαβαρουάζ, ινβερτοζάχαρου, στρωσίματος σοκολάτας και συντήρησης της στρωμένης σοκολάτας καθώς και παστερίωσης κρόκου αυγών. Διατίθεται σε τέσσερα μοντέλα.
www.dourmousoglou.gr

SELMI CHOCOLATE MACHINERY

Φόρμες σοκολάτας



ΨΥΚΤΙΚΟ ΤΟΥΝΕΛ προηγμένης τεχνολογίας πλήρως ελεγχόμενο από οθόνη αφής, με ενσωματωμένο ιμάντα επικάλυψης 30 cm για τούνελ 12 & 8 m & 20 ή 25 cm για τούνελ 4 m

PLUS EX +R200

TUTTUNO
Μηχανή αυτόματης παραγωγής γεμιστών πραλινών (one shot)

Υπερσύγχρονες μηχανές στρωσίματος σοκολάτας, με εύκολα αφαιρούμενο κοχλία σε 5 λεπτά, συνεχούς ροής & εξαιρετικής ακρίβειας, με θερμαινόμενο δονητικό τραπέζι & δοσομετρική αντλία.

Ιμάντας επικάλυψης σοκολάτας, ηλεκτρονικά ελεγχόμενος με δικό του μοτέρ και αυτόνομη ρύθμιση ταχύτητας μέσω inverter

GALILEO
Ανοξείδωτη φυγοκεντρική μηχανή με δόνηση & ρυθμιζόμενη ταχύτητα για σοκολατένιες φιγούρες

ΜΟΝΤΕΛΑ
CENTO κάδος 100 κιλ. στρώνει 300 κιλά/ώρα
TOP EX κάδος 60 κιλών στρώνει 200 κιλά/ώρα
FUTURA κάδος 35 κιλών στρώνει 170 κιλά/ώρα
PLUS EX κάδος 24 κιλ. στρώνει 90 κιλά/ώρα
COLOR EX κάδος 12 κιλών στρώνει 55 κιλά/ώρα

NEO προηγμένο μοντέλο με κεφαλή που δέχεται & τριμμένους ξηρούς καρπούς

MICRON
Μηχανή παραγωγής ραφιναρισμένης πραλίνας & άνυδρων παστών

MACCHIA
Βρύση σοκολάτας ιδανική για χρήση σε πάγκους ζαχαροπλαστείων, καφετεριών, gelaterie & chocolateries

ICETECH GELATO EQUIPMENT

SHOCK FREEZERS
Θάλαμος ταχείας ψύξης εξολοκλήρου ανοξείδωτος, ιταλικής προέλευσης. Διαθέτει 2 μεθόδους προγραμματισμού & πανίσχυρο ημίκλειστου τύπου ψυκτικό μοτέρ
MOD. F15
MOD. F10
MOD. F5
STREAM

MIKRI
Επιτραπέζια μηχανή παραγωγής παγωτού
Αερόψυκτη, μονοφασική & μικρή σε μέγεθος, ιδανική για εστιατόρια, ξενοδοχεία, καφετέριες & ζαχαροπλαστεία. Παραγωγή 8-14 κιλά/ώρα.

CREAM PLUS
Touch screen / LCD
Μηχανή παραγωγής παγωτού & κρέμας με οθόνη αφής
συνδυάζει απόλυτα την υψηλή τεχνολογία του κατασκευαστή GENYO με την προηγμένη τεχνολογία και τις εξαιρετικές δυνατότητες του CREMA MIX

GENYO LCD
Κατασκευαστής παγωτού
Νέο εξυπνο μοντέλο με οθόνη αφής
Διαθέτει:
- προηγμένο σύστημα ελέγχου του inverter, με 4 βαθμίδες διόγκωσης του παγωτού
- πρόγραμμα γρανίτας
- έλεγχο σκληρότητας του παγωτού
- πληροφόρηση για κάθε φάση της διαδικασίας

PST/LCD
Παστεριωτής PST/ LCD INV με οθόνη αφής, inverter και 6 προγράμματα παστερίωσης (πρόγραμμα μέχρι 95°C) χωρητικότητας 70 και 130 lt.

CREAM MIX
Touch screen / LCD
Πολυχρηστικό μηχάνημα, του οποίου η λειτουργία ελέγχεται ηλεκτρονικά με εξελιγμένη οθόνη αφής, που οπτικοποιεί τις συνταγές. Διαθέτει 10 ταχύτητες αναδεύσεις και βράσιμο μέχρι 140° C. Μπορούμε να παράγουμε εξαιρετικής ποιότητας κρέμα ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδες, ινβερτοζάχαρο, διάφορες σάλτσες κ.α. 35, 60 lt
NEO μοντέλο 14lt

Πρώτες ύλες παγωτού για αυθεντικές ιταλικές γεύσεις
LEAGEL

Longoni COOLING DESIGN

Βιτρίνες παγωτού υψηλών προδιαγραφών & εντυπωσιακού design



LUMINA



GEMMA

VITRA
μαύρο, λευκό, ασημί
65 x 65 x 190 cm
85 x 65 x 190 cm

CLASSICA
ασημί, χρυσό, χρώμιο
70 x 65 x 190 cm
132 x 65 x 190 cm

1968 50 ΧΡΟΝΙΑ 2018

ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.

1ο κατάστημα
Γ. Κ. Μικρού 20
542 50, Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 301 090
Fax: 2310 313 001
adour.co@gmail.com

2ο κατάστημα
Γιαννιτσών 77
546 27 Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 525 890
Fax: 2310 525 891

3ο κατάστημα
ΕΚΘΕΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
ΧΩΡΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ & ΕΠΙΔΕΙΞΕΩΝ
Γ. Κ. Μικρού 28, 542 50 Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 327 915
dourmousoglou.gr



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Η εταιρεία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. διαθέτει ποικιλία από εύχρηστες συσκευασίες για παγωτό και για προϊόντα κατάψυξης ευρύτερα.
Διατίθενται σε 3 διαστάσεις:
22x13/26x15xΥ4,5cm (χωρητ.:1.560ml),
26x16/30x18xΥ4,5cm (χωρητ.: 2.160ml) και
12x12/20x20xΥ9cm (χωρητ.: 1.600ml).
Συσκευασία: 25/150 τμχ.
Χρώματα διάφανο και φιμέ.
www.pandecor.gr



ORION ΝΕΑ ΣΥΛΛΟΓΗ ΨΥΓΕΙΩΝ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος των επαγγελματικών ψυγείων παγωτών, του φημισμένου ιταλικού οίκου ORION και παρουσιάζει τη νέα συλλογή των μοντέλων "Blue", "Nine", "KT24", που χαρακτηρίζονται για τη μοναδική ποιότητα, την άριστη λειτουργικότητα και την κορυφαία αισθητική τους. Το μοντέλο "Nine" είναι το μοναδικό ψυγείο με βάθος 90cm που έχει χωρητικότητα για δυο δοχεία παγωτού και είναι διαθέσιμο σε 12,18 και 24 θέσεις. Επισκεφτείτε την έκθεση του εργοστασίου για να απολαύσετε την υπέροχη συλλογή των προϊόντων.
www.drakoulakis.gr

ΛΥΟΜΕΝΟΣ ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΠΟΛΥΘΑΛΑΜΟΣ

από την ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ



Ο λυόμενος ψυκτικός πολυθάλαμος της ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ είναι ένα πρωτοποριακό εργαλείο για κάθε επαγγελματία εστίασης, δικής της κατασκευής, με πανέλα μόνωσης πολυουρεθάνης, βαρέως τύπου, πάχους 7cm/10cm, ένωσής τους με κλειδιά και ανοξείδωτο δάπεδο aisi 304, τύπου σκάφης, πληρώντας έτσι όλες τις προδοαγραφές αρχών HACCP. Ιδανικός για τη συντήρηση και την κατάψυξη προϊόντων. Διατίθεται με επιλογή υλικού κατασκευής (plalam/ανοξείδωτος), σε ποικίλες διαστάσεις και συνδυασμούς μεγεθών πορτών.
www.psictothermiki.gr



ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ

από τη δωδώνη

Η δωδώνη, η ελληνική εταιρεία που από το 1967 έχει ταυτιστεί με το θεϊκό παγωτό και την τέχνη της ζαχαροπλαστικής, αφουγκραζόμενη την τάση της αγοράς και τις ειδικές, διατροφικές ανάγκες μιας μεγάλης μερίδας καταναλωτών, λανσάρει φέτος 2 νέες γεύσεις παγωτού. Lactose free, Βανίλια και Κακάο από 100% φρέσκο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα χωρίς λακτόζη. Οι 2 νέες γεύσεις παγωτού, είναι το ίδιο απολαυστικές με τις υπόλοιπες θεϊκές γεύσεις δωδώνη και είναι κατάλληλες για όσους επιλέγουν η διατροφή τους να μη συμπεριλαμβάνει λακτόζη.
www.dodoni.com.gr

TSEPASPACK
QUALITY PACKAGING



TSEPAS PACK AEBE
Έδρα - Εργ.: Λ. Κατσώνη 187 - 13562, Αγ. Ανάργυροι
Τηλ.: 210 2625350 / 2611551 Fax: 210 2612203
e-mail: info@tsepaspack.gr, Website: www.tsepaspack.gr

Find us:
www.Tsepaspack.gr
Tsepaspack sa
@tsepaspack

PUBLI

ΜΙΑ ΝΕΑ ΣΕΖΟΝ ΠΑΓΩΤΟΥ ΞΕΚΙΝΑ

Η COLD SIN AE ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΕΤΟΙΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΛΑΝΣΑΡΕΙ ΤΗΝ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΓΚΑΜΑ ΤΗΣ ΣΤΑ ΨΥΓΕΙΑ SNICKERS

Η COLD SIN AE για μια ακόμα χρονιά, έχει εμπλουτίσει την γκάμα των παγωτών της με νέα παγωτά, νέες γευστικές προτάσεις για να καλύψει τη λαχτάρα των καταναλωτών της για παγωτό.



Παγωτά Snickers

Τα αγαπημένα παγωτά Snickers που ενισχύονται με μια νέα μπάρα παγωτού την Snickers Crisp.



Παγωτά Sammontana

Τα παγωτά Sammontana με την αυθεντική ιταλική γεύση που λάτρεψαν οι καταναλωτές, με πολλές νέες προτάσεις όπως το σάντουιτς Biscotto & οι πύραυλοι Cinque stele.



Häagen-Dazs

Τα παγωτά Häagen-Dazs, αγαπημένα κύπελλα και ξυλάκια που ανανεώνονται με την νέα σοκολατένια γεύση Häagen-Dazs Chocolate Salted Caramel.



Παγωτά COLD SIN AE

Η γκάμα ολοκληρώνεται με τα παγωτά κάτω από την μάρκα COLD SIN AE όπως τα Fancy, οι πύραυλοι Enormous και πολλά άλλα.

Βρείτε όλα τα αγαπημένα παγωτά της COLD SIN AE στα καφέ ψυγεία Snickers σε όλη την Ελλάδα.



COLD SIN AE
ΒΙ.ΠΕ Λαμίας, Οδός 5, Λαμία 35100
τηλ. 22310 68090
info@coldsin.gr - www.coldsin.gr



ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος δίνει στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να ενημερώσουν αλλά και να ενημερωθούν για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της σε όλη την Ελλάδα.

ΕΤΗΣΙΟΣ ΧΟΡΟΣ & ΚΟΠΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Το Σάββατο 15 Φεβρουαρίου 2020, πραγματοποιήθηκε ο ετήσιος χορός- κοπή Βασιλόπιτας του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης στην αίθουσα δεξιώσεων του Κτήματος Μεϊμαρίδη, στο Νέο Ρύσιο Θεσσαλονίκης. Η εκδήλωση είχε μεγάλη επιτυχία και τα μέλη καθώς και οι συνεργάτες είχαν την ευκαιρία να διασκεδάσουν, ξεχνώντας για λίγο τα προβλήματα της καθημερινής ζωής. Η Διοίκηση του Σωματείου ευχαριστεί θερμά όσους τους τίμησαν με την παρουσία τους καθώς και τους συνεργάτες-χορηγούς της εκδήλωσης.



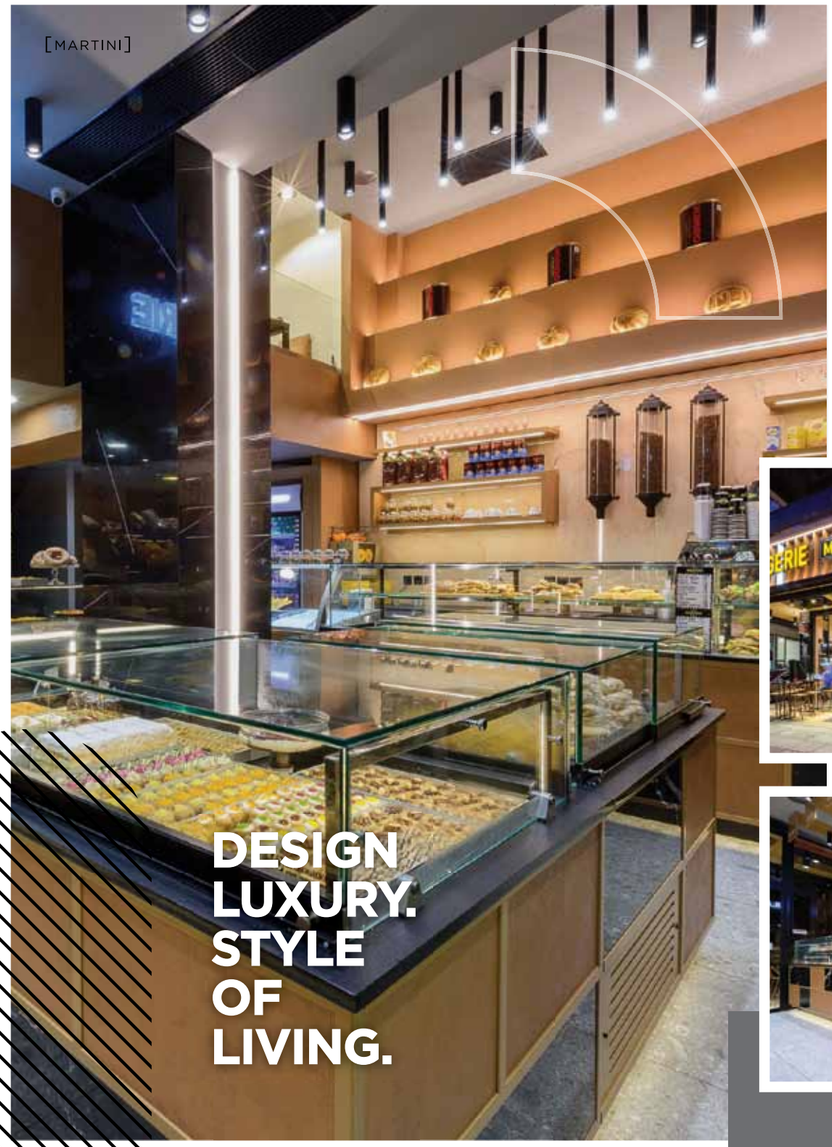
ΒΡΑΒΕΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΙΑ

στα Βραβεία Ποιότητας 2019

Το περιοδικό ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ της εφημερίδας «Καθημερινή» απένειμε για 12η χρονιά τα «Βραβεία Ποιότητας 2019». Στους διακριθέντες περιλαμβάνονταν και ο αρτοποιός και μέλος του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιά, Μιχάλης Σέκκας, με τη σύζυγό του, Διονυσία Χρήστου, στους οποίους απονεμήθηκε το «ΒΡΑΒΕΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ», για τα εκπληκτικά ψωμιά που παρασκευάζουν με παραδοσιακό τρόπο, με αυθεντικό προζύμι και ψήσιμο σε ξυλόφουρνο. Το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιώς & Νήσων εκφράζει τα θερμά του συγχαρητήρια για την παραπάνω διάκριση και εύχεται να αποτελέσει την αρχή για νέες σημαντικές διακρίσεις των συναδέλφων αρτοποιών του Πειραιά.

Photo Credit: Εφημερίδα «Καθημερινή»

Drakoulakis
SHOP FITTINGS



DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.





Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ
Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα
T 210 3463133 E info@drakoulakis.gr

www.drakoulakis.gr

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:
ORION
TÜV AUSTRIA HELLAS
EN ISO 9001:2015



ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΥΒΟΙΑΣ

Την πίτα του έκοψε το σωματείο Αρτοποιών Εύβοιας την Κυριακή 9 Φεβρουαρίου σε μια απόλυτα πετυχημένη εκδήλωση, στην οποία παρευρέθηκαν αρτοποιοί από όλη την Εύβοια. Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, κ. Μιχάλης Μούσιος, ο ταμίας, κ. Ανδρέας Παπαϊωάννου, ο αντιπρόεδρος του επιμελητηρίου Εύβοιας, κ. Νικόλαος Μώρος, ο γενικός γραμματέας του επιμελητηρίου κ. Ιωάννης Μαραγκός, ο αντιδήμαρχος Χαλκιδέων, κ. Βασίλης Γουρνής και ο πρόεδρος των συνταξιούχων ΤΕΒΕ ΟΑΕΕ, κ. Λευτέρης Ντεγιάννης.



ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Την πρωτοχρονιάτικη πίτα του έκοψε το Σωματείο Αρτοποιών Τρικάλων. Ο Πρόεδρος του Σωματείου, Λάμπρος Κόγιας, ευχαρίστησε όλους τους συναδέλφους που έδωσαν το παρόν αλλά και τους προμηθευτές του Σωματείου. Μεταξύ άλλων παρευρέθηκαν ο Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Κωνσταντίνος Σκρέκας, η Βουλευτής ΝΔ, Κατερίνα Παπακώστα και ο Πρόεδρος της ΟΑΕ, Μιχάλης Μούσιος. Επίσης, ο κ. Κόγιας έκανε αναφορά και στην παρουσία του σωματείου στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης καλώντας όλους να στηρίξουν την προσπάθεια ώστε να επιτευχθεί έγκυρη πληροφόρηση για τις δραστηριότητες του σωματείου αλλά και ενημέρωση για το βασικότερο αγαθό, το ψωμί.

ΚΟΠΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗΣ ΠΙΤΑΣ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΑΡΙΣΑΣ

Παρουσία του αντιπεριφερειάρχη Γ. Λαδόπουλου, του αντιδημάρχου Ι. Αλεξούλη, του προέδρου της ΟΕΒΕΛ, Δ. Παληογιάννη, του διοικητικού συμβούλου του Επιμελητηρίου Ε. Ζαμπούρα, του προέδρου της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας τους Μ. Μούσιου και εκπροσώπων παραγωγικών τάξεων της περιοχής, διοίκηση και μέλη της συντεχνίας αρτοποιών του νομού έκοψαν την Τρίτη 11/2, το απόγευμα στο Επιμελητήριο Λάρισας την πρωτοχρονιάτικη πίτα τους. Νωρίτερα στην τακτική γενική συνέλευσή τους οι αρτοποιοί είχαν αποφασίσει την αναβίωση του εθίμου της «γιορτής ψωμιού», που θα πραγματοποιηθεί εντός του Μαΐου.





ΛΑΓΑΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΗΜΑΙΑ
από το ΦΟΥΡΝΟ ΔΑΦΕΡΜΟΥ ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Με το δικό του μοναδικό τρόπο γιόρτασε ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΟΥ ΔΑΦΕΡΜΟΥ στο Ηράκλειο Κρήτης τα Κούλουμα. Πιστός στην παράδοση, ο Γενικός Γραμματέας του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», κ. Βασίλης Δαφέρμος, έφτιαξε και φέτος μια ξεχωριστή λαγάνα που απεικόνιζε την ελληνική σημαία, στέλνοντας μηνύματα συνεργασίας, εθνικής ομοψυχίας και αφοσίωσης στα ήθη και έθιμα του τόπο μας. Η λαγάνα είχε διαστάσεις 1,50m x 1,00m και για την παρασκευή της χρειάστηκαν 12 κιλά ζυμάρι και περίπου 2 κιλά άσπρο και μαύρο σουσάμι.

ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Artigianale

Με κάθετο ή οριζόντιο κύλινδρο.
Παραγωγή από 5 έως 200Lt έτοιμο προϊόν/ώρα.



Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία του μηχανών στο VaranakisTV

Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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













ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ ΔΣ ΤΗΣ ΟΑΕ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Την Κυριακή 23 Φεβρουαρίου 2020 συνεδρίασε το ΔΣ της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, στο πλαίσιο της ΑΡΤΟΖΥΜΑ, που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη, παράλληλα με τη συγκέντρωση των προέδρων των Σωματείων ΟΑΕ. Πριν την έναρξη της συνεδρίασης ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας, Μ. Μούσιος, έκοψε την πρωτοχρονιάτικη πίτα, η οποία ήταν μια προσφορά του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης.

Κατά την έναρξη των συζητήσεων για τα θέματα της ημερήσιας διάταξης ο κ. Μούσιος αναφέρθηκε στη συνάντηση που είχε με τον υφ. Ανάπτυξης, κ. Παπαθανάση, στον οποίο παρουσίασε την έρευνα που εκπονήθηκε για λογαριασμό της ΟΑΕ, κάτι που έλαβε ιδιαίτερα υπόψιν του δεσμευόμενος να στείλει στη Γενική Γραμματεία της κυβέρνησης τις θέσεις της Ομοσπονδίας και το υπόμνημα μαζί με τις παρατηρήσεις και τις θέσεις του υπουργείου. Ο κ. Μούσιος δεν παρέλειψε να τονίσει τη μεγάλη έκταση και δημοφιλία που έλαβε η έρευνα, την οποία πρόβαλαν πολλά site και τηλεοπτικά κανάλια.

Κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης συζητήθηκαν επίσης το θέμα των ταμειακών μηχανών που θα πρέπει να συνδεθούν on line με το Υπουργείο, του βιβλίου καπνίσματος που επιβλήθηκε μετά την εφαρμογή του αντικαπνιστικού νόμου, για το οποίο ο πρόεδρος είπε ότι εστάλη υπόμνημα από την ΟΑΕ και το Υπουργείο Ανάπτυξης προς το υπ. Υγείας, όπου με επιχειρήματα αναφέρεται ότι τα αρτοποιεία δεν μπορούν να έχουν το συγκεκριμένο βιβλίο αφού δεν αποτελούν καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Επίσης αναφορά έγινε στα τραπεζοκαθίσματα και στη μουσική, με τον κ. Μούσιο να τονίζει ότι υπάρχουν δικαστικές αποφάσεις που απαλλάσσουν τα αρτοποιεία από την καταβολή του τέλους πνευματικών δικαιωμάτων της μουσικής. Αυτές οι δικαστικές αποφάσεις αφορούν και το χώρο πώλησης, με το επιχείρημα ότι η είσοδος των πελατών είναι ολιγόλεπτη μέσα στο χώρο και με δεύτερο επιχείρημα ότι η χρήση μουσικής στα αρτοποιεία δεν είναι μέσο προσέλκυσης πελατών. Τέλος, αναφορά έγινε στο θέμα με τα ψυγεία και την πλατφόρμα για την παρακολούθηση του φρέον.

Στη συνέχεια, τέθηκε το θέμα για το Ταμείο Επικουρικής Ασφάλισης Αρτοποιών και το Ασφαλιστικό με τον κ. Μούσιο να αναφέρεται στο υπόμνημα που κατατέθηκε από την Ομοσπονδία όπου μέσα, μεταξύ άλλων, αναφέρεται η αδικία που υφίστανται οι επαγγελματίες με τις περικοπές που γίνονται στις συντάξεις τους λόγω διαφόρων εισφορών.

Το θέμα που συζητήθηκε ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης ήταν η έρευνα που εκπονήθηκε για λογαριασμό της ΟΑΕ με θέμα « Άρτος και καταναλωτής: Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και στην Ευρώπη». Ο κ. Μούσιος παρουσίασε τα βασικότερα σημεία της έρευνας ενώ το λόγο πήραν πολλοί παρευρισκόμενοι ανταλλάσσοντας απόψεις και προβληματισμούς, που όπως εκτιμήθηκε, θα βοηθήσουν στην εξέλιξη της δραστηριότητας των επαγγελματιών του κλάδου.

Όπως τόνισε ο πρόεδρος της ΟΑΕ «εάν ο καθένας από εμάς τα χρησιμοποιήσει ως εργαλείο, στο δικό του αρτοποιείο, με μικρές αλλαγές, θα εντοπίσει σημαντικές διαφορές και στην αντιμετώπιση του καταναλωτή αλλά και την αντίδρασή του σε μικρές καινοτομίες που καθένας από εμάς είναι σε θέση να εφαρμόσει».

Η συνεδρίαση έληξε με τον οικονομικό Απολογισμό Β΄ Εξαμήνου 2019.

Ο κ. Μούσιος δεν παρέλειψε να τονίσει τη μεγάλη έκταση και δημοφιλία που έλαβε η έρευνα, την οποία πρόβαλαν πολλά site και τηλεοπτικά κανάλια.

Το «ψωμί της Μ. Παρασκευής»

Δια χειρος των μαθητων της σχολης αρτοποιιας της επα.σ. μαθητειας στο Γαλατσι

Ο εορτασμός του Πάσχα στην ελληνική παράδοση έχει ξεχωριστή θέση, καθώς σε πολλές πόλεις και νησιά θα συναντήσουμε σπουδαία τοπικά έθιμα. Το Χριστιανικό Πάσχα, ή Πασχαλιά ή Λαμπρή, και ειδικότερα η Ανάσταση του Χριστού ή απλώς Ανάσταση, είναι η σπουδαιότερη γιορτή του χριστιανικού εκκλησιαστικού έτους.

Γιορτάζεται την πρώτη Κυριακή μετά την πανσέληνο που ακολουθεί την εαρινή ισημερία της 21ης Μαρτίου μη συμπεριλαμβανομένης, κατά το Ιουλιανό ημερολόγιο στην Ορθόδοξη εκκλησία και κατά το Γρηγοριανό στη Ρωμαιοκαθολική. Τα λαϊκά έθιμα κατά το σύγχρονο εορτασμό της Ανάστασης στην Ελλάδα, περιλαμβάνουν δείπνο με κύριο φαγητό τη μαγειρίτσα, το βράδυ της Ανάστασης, το τσούγκρισμα των κόκκινων αυγών, το «φιλί της αγάπης» την ώρα της Ανάστασης, το σούβλισμα του αρνιού κατά την Κυριακή του Πάσχα και άλλες εκδηλώσεις. Ο εορτασμός του Πάσχα στην ελληνική παράδοση έχει ξεχωριστή θέση, καθώς σε πολλές πόλεις και νησιά θα συναντήσουμε σπουδαία τοπικά έθιμα.

Το «Ψωμί της Μ. Παρασκευής» είναι ένα έθιμο που συναντάται στη Β. Εύβοια όπου ζυμώνουν τον άρτο αυτό στα νοικοκυριά και στους παραδοσιακούς φούρνους της περιοχής, κάθε χρόνο τη Μ. Παρασκευή. Από τις τροφές, το ψωμί, εκτός από τη βασική σημασία του στη διατροφή του λαού, χρησιμοποιείται και με λατρευτική ή συμβολική σημασία.

Κάτοικοι των χωριών της Β. Εύβοιας, σε διηγήσεις τους, μας πληροφόρησαν ότι είθισται να φτιάχνουν αυτό το Ψωμί, εκείνη την ημέρα, για να θυμούνται τη μεγαλοψυχία του Χριστού μας. Την απέραντη αγάπη Του προς τον άνθρωπο, που ακόμη και την ύστατη ώρα του μαρτυρίου Του πάνω στο Σταυρό, ο Θεάνθρωπος δε λύγισε και μετέτρεψε τον πόνο και το βάσανο σε μια γλυκιά μπουκιά ψωμί.

Οι ρίζες του χάνονται μέσα στα βάθη της ελληνικής μας παράδοσης και της ορθόδοξης πίστης. Το «Ψωμί της Μ. Παρασκευής» ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β1 της Σχολής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ Μαθητείας στο Γαλάτσι, στο πλαίσιο του εργαστηρίου «Αρτοποιίας» με την επίβλεψη και καθοδήγηση του κου Ζαχαράκη Νικόλαου, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και του κου Πανταζόπουλου Κωνσταντίνου, Τεχνολόγου Τροφίμων.

Τη συνταγή για το ψωμί της Μεγάλης Παρασκευής θα βρείτε στη σελ. 104.

Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική».

Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση είναι διετούς φοίτησης και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων, το πτυχίο της Σχολής είναι αντίστοιχο του επιπέδου 4. Ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training).

Οι μαθητές αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή και Ζαχαροπλαστείου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.



Τσουρέκι Mix
Για παραδοσιακό, πολίτικο τσουρέκι με χρυσαφένια ψίχα, γεμάτο αρώματα!
Pastry SELECTION
KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com
www.kenfood.com



Photo designed by freepik.com

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

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

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΣΤΗΝ GULFOOD 2020

Για πέμπτη συνεχή χρονιά, οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και KENFOOD συμμετείχαν με μεγάλη επιτυχία στην Gulfood 2020, στο Ντουμπάι, 16-20 Φεβρουαρίου. Κατά τη διάρκεια της έκθεσης, οι τεχνικοί της εταιρείας παρουσίασαν τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους στο κοινό. Οι επισκέπτες γνώρισαν την έμπειρη ομάδα πωλήσεων εξωτερικού της εταιρείας και πληροφορήθηκαν για τις ποιοτικές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα, που προσφέρει η εταιρεία μέσω των προϊόντων της στους επαγγελματίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Όλοι έμειναν με τις πιο θετικές εντυπώσεις, τόσο για τα προϊόντα, όσο και για τα μέλη της εταιρείας.
www.loulismills.gr





Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ

Όπως κάθε χρόνο, έτσι και τη φετινή χρονιά, το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ενισχύει έμπρακτα και είναι υποστηρικτής στον ετήσιο χορό της κοπής βασιλόπιτας του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, «Ο Προφήτης Ηλίας». Η εκδήλωση υλοποιήθηκε το Σάββατο 15 Φεβρουαρίου 2020 και ώρα 21:00, στο κέντρο διασκέδασης ΚΤΗΜΑ ΜΕΙΜΑΡΙΔΗ (17ο χλμ. Θεσ/νίκης –Μουδανιών, Ν.Ρύσιο). Η κα Ελισάβετ Κουκουμέρια, Πρόεδρος του Σωματείου, πραγματοποίησε την ομιλία της, κάνοντας ειδική αναφορά στους υποστηρικτές της διοργάνωσης.
www.drakoulakis.gr



Ανακαλύψτε τα Snack και Protein Bites!
Διατίθενται σε 4 υπέροχες γεύσεις!
Salty Caramel, Praline Cocoa, Banoffee, Strawberry

Pastry SELECTION

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

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

www.kenfood.com



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ & ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"



Το TRT της GELITA SK είναι ένα πολυμηχάνημα παραγωγής παγωτού, το οποίο συνδυάζει παστερίωση και παραγωγή παγωτού, μια τεχνολογία που αναπτύχθηκε για την εξοικονόμηση χώρου και χρόνου. Το TRT συνδυάζει την ανάμιξη, την παστερίωση και την παραγωγή παγωτού, χάρη στους δύο κυλίνδρους με εσωτερική σύνδεση, που εγγυώνται τη μέγιστη υγιεινή του προϊόντος, καθώς επίσης επιτρέπουν τη συνεχή και συγχρονισμένη παραγωγή με 10λεπτους κύκλους παραγωγής. Ωριαία παραγωγή: 30/50/60/120 λίτρα παγωτού. Υδρόψυκτες ή αερόψυκτες.
www.dakoronias.gr

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 150LT

από την VARANAKIS

Νέος βραστήρας ζαχαροπλαστικής, χωρητικότητας 150Lt, εξοπλισμένος με INVERTER για τον έλεγχο της ταχύτητας κατά την παρασκευή και την εξαγωγή. Αναμιγνύει, ομογενοποιεί και ζυμώνει όλα τα συστατικά: γάλα, κρέμα, αλεύρι, φρούτα, αβγά, δεξτρόζη, σταθεροποιητές κ.λπ. και χάρη στον κάθετο κύλινδρο μπορούν να εισαχθούν ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων, κατά τη διάρκεια παρασκευής! Διπλό καπάκι στο επάνω μέρος του μηχανήματος για την εισαγωγή των πρώτων υλών, χωρίς να διακόπτεται η διαδικασία. Χωρητικότητα κάδου: min.50Lt - max.150Lt. Κύκλος εργασίας: 90-130λεπτά/κύκλο. Ισχύς: 20,2Kw/ 400V.
Διαστάσεις: 78x96x120cm.
www.varanakis.com





ΚΑΦΕΔΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ BONJOUR

από την ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ

Για τους λάτρεις του καφέ φίλτρου, η εταιρεία "ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ" δημιούργησε τον καφέ φίλτρου Bonjour σε κλασσική γεύση και επιπλέον σε δύο απολαυστικά αρώματα, Bonjour Φουντούκι και Bonjour Καραμέλα.
www.ouzounoglou.gr





100 ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

από την ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ-ΑΣΤΗΡ

Η ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ, πάντα πρωτοπόρα, έφερε πρώτη στην Ελλάδα την εφαρμογή αντικολλητικών σκευών. Σε μια προσπάθεια για συνεχή βελτίωση, η εταιρεία επενδύει τόσο σε νέο μηχανολογικό εξοπλισμό, όσο και σε νέες συνεργασίες με οίκους του εξωτερικού για προμήθεια προϊόντων, προσαρμοσμένα στις ανάγκες της κάθε επιχείρησης. Ως οικογενειακή επιχείρηση, εκτιμώντας τις αρχές και τα πιστεύω των ιδρυτών, στόχο έχει να προσφέρει καινοτόμες λύσεις, απαράμιλλη ποιότητα και συμβουλευτικές υπηρεσίες πριν και μετά την πώληση, αναπτύσσοντας μια σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες της.
www.kastrinaki.gr

ΝΕΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΤΗΣ LEMAN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα τη Νέα Συλλογή Πασχαλινών Διακοσμητικών της εταιρίας LEMAN CAKE DECORATIONS. Δημιουργήστε υπέροχες πασχαλινές συνταγές και δώστε τους μοναδικό χαρακτήρα και εμφάνιση με τα Νέα Πασχαλινά Σοκολατένια διακοσμητικά της LEMAN CAKE DECORATIONS. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες, πάστες, σοκολατένια αυγά κ.ά. Αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες.
www.stelioskanakis.gr

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ

από την LAOUDIS FOODS



Για μια ακόμη διοργάνωση, η LAOUDIS FOODS συμμετείχε δυναμικά στην κλαδική έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη στις 22-24 Φεβρουαρίου 2020. Μια μεγάλη ομάδα από υπεύθυνους πωλήσεων, τοπικούς αντιπροσώπους και τεχνικούς ζαχ/κης, αρτοποιίας και παγωτού βρίσκονταν εκεί για να υποδεχθεί τους πολυάριθμους συνεργαζόμενους πελάτες της εταιρείας στη Βόρεια Ελλάδα και να τους ενημερώσει για όλα τα νέα προϊόντα των μεγάλων και καταξιωμένων παραγωγών MEC3, IRCA, IREKS, CORMAN, DOBLA, DGF, SILIKOMART, ALCAS κ.α. που αντιπροσωπεύει επίσημα στην ελληνική αγορά.
www.laoudis.gr



ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. εισάγει στην ελληνική αγορά τη νέα σειρά επιτραπέζιων μηχανών, με οριζόντιο κάδο, για άριστη ποιότητα παγωτού. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής παγωτού με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας οδηγούν στην παρασκευή βιοτεχνικού παγωτού, ακόμα και σε τόσο μικρές διαστάσεις. Οι παρασκευαστές παγωτού είναι κατασκευασμένοι ώστε να αντέχουν στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων παγωτού με οριακές ποσότητες. Διατίθενται μοντέλα με ή χωρίς παστεριωτή καθώς και υδρόψυκτα ή αερόψυκτα.
Χωρητικότητα κάδου 3-4 κιλά / Ωριαία παραγωγή 18-25 κιλά / ώρα.
www.kourlampas.gr



με αλεύρι
Ζαχαροπλαστικής

Παραδοσιακά και αφράτα, κουλουράκια βουτύρου!

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

www.loulismills.gr



COLOMBA ΣΕ CLEAN LABEL ΕΚΔΟΧΗ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για τέλεια χειροποίητη Colomba, η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει μια συνταγή εξαιρετικών επιδόσεων με βάση δύο καινοτόμα Clean Label προϊόντα του ιταλικού brand GOLOSA. Το BASE MADRE, με φυσική άγρια μαγιά, χρησιμοποιείται στο 1ο ζύμωμα για τη δημιουργία προζυμιού, ενώ στο 2ο ζύμωμα το EXTRA LIFE 3, ειδικό προϊόν με φυτικές ίνες, ένζυμα και αλεύρι ειδικής κοκκοποίησης, για extra διατηρησιμότητα και φρεσκάδα. Ο συνδυασμός τους εξασφαλίζει εξαιρετική εμφάνιση, υπέροχη γεύση και άρωμα, τέλεια δομή και φρεσκάδα για περισσότερες από 80 ημέρες.
www.konta.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την SWEET ICE

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το εκπαιδευτικό σεμινάριο με θέμα το παγωτό, στις εγκαταστάσεις της κορυφαίας κατασκευάστριας μηχανών παγωτού Cattabriga, στην Μπολόνια. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να μάθουν τις βασικές αρχές που διέπουν μια ολοκληρωμένη συνταγή παγωτού, από τους έμπειρους εκπαιδευτές της εταιρείας και να δουλέψουν σε ένα εργαστήριο εξοπλισμένο με τα τεχνολογικά εξελιγμένα μηχανήματα που μόνο η Cattabriga διαθέτει στην παγκόσμια αγορά.
Το επόμενο ραντεβού ανανεώθηκε για τον Απρίλιο, όπου μια νέα ομάδα συνεργατών της SWEET ICE θα έχει το προνόμιο συμμετοχής σε αυτό το μοναδικό σεμινάριο.
www.sweetice.gr

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΕ ΤΗΝ CALLEBAUT ATHENS CHOCOLATE ACADEMY

Την τοποθέτηση και παρουσίαση της λειτουργίας των μηχανημάτων σοκολάτας Selmi στις εγκαταστάσεις της Callebaut Athens Chocolate Academy, η οποία θα λειτουργήσει σύντομα στην Αθήνα, ανέλαβε η εταιρεία ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ.
Ο χώρος έχει εξοπλιστεί με μια σειρά μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας, για την άριστη εκπαίδευση των συμμετεχόντων στην ακαδημία. Ειδικότερα, η εταιρεία Δουρμούσογλου εξόπλισε την Callebaut Athens Chocolate Academy με τέσσερις υπερσύγχρονους στρωτήρες σοκολάτας, με αφαιρούμενο κοχλία, επικαλυπτική μηχανή, καθώς και μια αυτόματη μηχανή παραγωγής ντραζέ.
Στη φωτογραφία ο κ. Αλέξανδρος Δουρμούσογλου, στο χώρο της Ακαδημίας.
www.dourmousoglou.gr





ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ OPTIMA FOOD GALLERY- PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI

Η OPTIMA FOOD GALLERY συνεχίζει την αποκλειστική συνεργασία της με την ιταλική εταιρεία PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI, μια αδιαμφισβήτητα ιστορική εταιρεία με μεγάλη εμπειρία στην παραγωγή πρώτων υλών ιταλικού παγωτού. Το προϊοντικό χαρτοφυλάκιο της PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI, συνδυάζει υψηλής ποιότητας προϊόντα με ανταγωνιστικές τιμές και καλύπτει πλήρως τις ανάγκες του Έλληνα επαγγελματία στην κατηγορία του παγωτού. Η OPTIMA FOOD GALLERY και η PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI επενδύουν από κοινού στην εξέλιξη, τη διαφήμιση καθώς και στις νέες τάσεις και προτάσεις, στην αγορά του παγωτού.
www.ofg.gr

Η εταιρία μας, ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ, δραστηριοποιείται από το 1989 στον τομέα της κατασκευής εξοπλισμού μαζικής εστίασης και εξοπλισμού καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος. Στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας 5.200τμ και με τελευταίας τεχνολογίας μηχανολογικό εξοπλισμό κατασκευάζουμε λυόμενους θαλάμους, επαγγελματικά ψυγεία, ανοξείδωτες κατασκευές, εξοπλισμό επαγγελματικής κουζίνας και ολοκληρωμένα projects καταστημάτων από τον σχεδιασμό έως την υλοποίηση. Όλα τα προϊόντα μας καλύπτουν τις προδιαγραφές αρχών HACCP. Στόχος μας η υπεροχή σας και πάθος μας η κατασκευή.

σχεδιασμός, κατασκευή, υλοποίηση καταστημάτων

PSICTOTHERMIKI



PSICTOTHERMIKI
ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
SHOP FITTINGS

PSICTOTHERMIKI ABEE
8ο χλμ Ν.Ε.Ο. Πατρών-Πύργου Πάτρα Ελλάδα
Τηλ +30 2610 528400, +302610524940 Φαξ +30 2610 527027
email psicto@otenet.gr www.psictothermiki.gr



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ
από την ΑΡΤΙΖΑΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Βάλτε τη βρώμη στη διατροφή σας με το νέο ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ της ΑΡΤΙΖΑΝ. Περιέχει β-γλυκάνες, φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά συστατικά για τη ρύθμιση της γλυκόζης στο αίμα και τη μείωση των λιπιδίων. Λύνει τα χέρια για πολλά, διαφορετικά, νόστιμα και υγιεινά αρτοπαρασκευάσματα. Δοκιμάστε το!
www.artizanhellas.gr

Η ΓΕΥΣΗ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ!
από την SEFCO ZEELANDIA



Το νέο ψωμί Eusporo της SEFCO ZEELANDIA ήρθε για να προκαλέσει θετικά συναισθήματα! Είναι μίγμα δοσολογίας 50% για παρασκευή πολύσπορων αρτοσκευασμάτων με 8 διαφορετικούς σπόρους, που προσφέρουν υπέροχο άρωμα και γεύση που ξεχωρίζει. Το ευχάριστο δάγκωμα, η τραγανή κόρα και η αφράτη ψίχα σε κάνουν να θες κι άλλο. Έχει μεγάλη διατηρησιμότητα, ακόμα περισσότερη απελευθέρωση γεύσης μέρα με τη μέρα, ενώ συνδυάζεται με διάφορους τύπους αλεύρων. Διατίθεται σε συσκευασία 15kg & 20kg.
www.sefcozeelandia.gr

SNACK BITES & PROTEIN BITES
από την KENFOOD

Τα Snack Bites και τα Protein Bites, από την KENFOOD, δεν πρέπει να λείπουν από κανένα αρτοζαχαροπλαστείο! Δύο καινοτόμες σειρές μειγμάτων σε 4 υπέροχες γεύσεις: πραλίνα, φράουλα, banoffee και salty caramel, για να δημιουργήσετε μόνο με την προσθήκη νερού, μπάρες ή μπουκίτσες χωρίς ψήσιμο! Με συστατικά όπως φιστίκι, πλιόσπορο, χουρμά, κράνμπερι, μαύρη σταφίδα και σταγόνες σοκολάτας! Η σειρά Snack Bites είναι ιδανική για πρωινό αφού δίνει έξτρα ενέργεια, αλλά και ως σνακ για να καλύψει την επιθυμία για κάτι γλυκό.
Η σειρά Protein Bites είναι κατάλληλη ως σνακ για πριν ή μετά την άθληση/γυμναστική αφού περιέχει πρωτεΐνη, είναι χωρίς ζάχαρη και έχει γλυκομαννάνη που βοηθά στην απώλεια βάρους.
www.kenfood.com





BIANCHERO, Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΦΙΛΟΣ ΣΑΣ
από την SWEET ICE

Το Bianchero είναι μια εξαιρετική βάση, κατάλληλη για την παραγωγή προϊόντων που μπορούν να προσφέρονται είτε από συντήρηση (+5°C) είτε από κατάψυξη (-20°C). Θεωρείται δίκαια ένα «πολυεργαλείο» γιατί επιτρέπει, με απλές συνταγές, την παραγωγή μιας πλούσιας γκάμας προϊόντων, όπως τούρτες, μους ζαχαροπλαστικής, τούρτες παγωτό, παγωτίνια και το γνωστό σε όλους παραδοσιακό παρφέ!
Το Bianchero δεν περιέχει σακχαρόζη, είναι ουδέτερο σε γεύση και επιτρέπει στο χρήστη να το αρωματίσει όπως επιθυμεί, δίνοντας τη δική του γευστική νότα στις δημιουργίες του. Συσκευασία 6x3κιλά.
www.sweetice.gr

24 ΩΡΗ
ΥΠΕΥΘΥΝΗ & ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΦΟΥΡΝΩΝ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

Skaros από το 1936 GROUP
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΜΗΧ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

Καλό Πάσχα!


ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ


ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ


ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΡΕΣΑΚΙ ΖΥΜΗΣ 36ΤΜΧ.


ΜΙΞΕΡ 5 - 120 LT


ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ


ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ (ΤΥΠΟΥ MODULAR)


ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ & ΑΕΡΙΟΥ


ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ


ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ


ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΤΑΘΕΡΟ Ή ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ 'Η ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ


ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΜΕ ΨΥΧΟΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΡΟΣ του Αχιλλέα
Φιλαδελφείας 153 & Πρεβελάκη - Αχαρναί,
Τηλ.: 213 0242000 - 697 48 98 914 , email: skarosgroup@hotmail.com • www.skarosgroup.gr



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ NEWSLETTER ΤΗΣ KENFOOD

Εργάζεστε στο χώρο του αρτοποιείου, του ζαχαροπλαστείου ή σε επιχείρηση εστίασης (HO.RE.CA); Θέλετε να μαθαίνετε πρώτοι τα νέα του κλάδου σας, να διαβάζετε χρήσιμα άρθρα και να ενημερώνεστε για νέα προϊόντα και συνταγές της KENFOOD; Αν ναι, τότε εγγραφείτε στο ανανεωμένο newsletter της εταιρείας! Τα βήματα είναι πολύ απλά. Επιλέξτε τον τύπο της επιχείρησης που σας ανήκει ή που εργάζεστε σε αυτή, συμπληρώστε τα προσωπικά σας στοιχεία και μείνετε συντονισμένοι! Κάντε την εγγραφή σας, εδώ: www.kenfood.com/el/newsletter-subscribe



ΚΟΠΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗΣ ΠΙΤΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Με τις ευχές όλων για μια δημιουργική χρονιά πραγματοποιήθηκε η κοπή της πρωτοχρονιάτικης βασιλόπιτας της SEFCO ZEELANDIA. Οι ιδιοκτήτες αναφέρθηκαν στα επιτεύγματα της περσινής χρονιάς και στους στόχους της νέας και ευχήθηκαν υγεία και ακόμα περισσότερες επιτυχίες. Ξεχωριστό ρόλο είχαν οι τιμητικές βραβεύσεις των εργαζομένων που έχουν συνδέσει την καριέρα τους με την εταιρεία. Επίσης, βραβεύτηκε το τμήμα παραγγελιών-τιμολόγησης για την απόλυτη εναρμόνισή του με τις αρχές και αξίες της εσωτερικής καμπάνιας «Προσανατολισμός στον πελάτη». Η εκδήλωση έκλεισε με ένα παιχνίδι-έκπληξη, μουσική και χορό, μέχρι αργά το βράδυ!
www.sefcozeelandia.gr

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

από την SKAROS GROUP

Η εταιρεία SKAROS GROUP, με πάνω από 80 χρόνια στο χώρο, σας προτείνει μηχανήματα βάσει των αναγκών και του χώρου σας. Αερόθερμος περιστροφικός φούρνος τεχνολογίας 2020. Με πυρίμαχο κουρμπαριστό γυαλί για εύκολη παρακολούθηση του ψησίματος. Ανοξείδωτος, με πλήρη ατμοδότηση και τρόλεϊ με ρόδες. Εξαιρετικά οικονομικός και πολύ μικρός σε διαστάσεις.
14 λαμαρίνες 50x70 ή 40x60 με απόσταση λαμαρίνα από λαμαρίνα 8.5 cm.
Εξωτ. διαστάσεις: 120x120x200.
Εσωτ. 50x70-4,1m². Ισχύς: 37,50 kw.
www.skarosgroup.gr





ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ICE FRUIT

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα σειρά προϊόντων για παγωτά στιγμιαίας παρασκευής χωρίς γάλα. Αναμίξτε μόνο με νερό, τοποθετήστε το μίγμα στην παγωτομηχανή και απολαύστε βελούδινο παγωτό σε τρεις μοναδικές γεύσεις. ICE FRUIT STRAWBERRY με φυσικό χυμό και κομματάκια φράουλας, ICE FRUIT LEMON με φυσικό χυμό λεμονιού και ICE CHOCOLATE με πλούσια γεύση και άρωμα σοκολάτας. Μοναδικά γευστικά προϊόντα που κλέβουν τις εντυπώσεις και παρασκευάζονται γρήγορα και εύκολα!
www.foodstuff.com.gr

I ♥ Oats
Βάλε βρώμη στη διατροφή σου
Β-γλυκάνες
Φυτικές ίνες
Αντιοξειδωτικά συστατικά
APTIZAN
Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα | Τ +30 210 2589200 | /artizanhellas



CHICCO ROSSO SANGRIA MIX
από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Εκφράζοντας αυθεντικά τον τόπο προέλευσής της, η PREGEL επιλέγει με ακρίβεια τα καλύτερα σταφύλια για να δημιουργήσει μια νέα σειρά προϊόντων, την Chicco. Οι καλύτεροι φυσικοί χυμοί σταφυλιών εμποτίζουν αυτή τη νέα γραμμή με τα αρώματα που χαρακτηρίζουν την παράδοση. Με το Chicco Rosso –Sangria Mix από εκλεκτή σοδειά σταφυλιών, μπορείτε να φτιάξετε παγωτό και γρανίτες καθώς και δροσιστικά ποτά που ξεχωρίζουν με τη φρουτώδη, χαρακτηριστική γεύση του διάσημου ισπανικού ροφήματος.
www.pregelgreece.com



COVERCREAM LATTE IRCA
από την LAOUDIS FOODS

Το COVERCREAM LATTE IRCA, η νέα κρέμα σοκολάτας γάλακτος, ήρθε να συμπληρώσει την αγαπημένη σειρά των ζαχαροπλαστών. Όπως και τα υπόλοιπα τρία ευέλικτα προϊόντα Covercream, έχει και αυτό πολλές χρήσεις στη ζαχαροπλαστική! Με ελαστική και γυαλιστερή υφή, η Covercream Latte μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το γλασάρισμα με σοκολάτα γάλακτος σε έτοιμα ψημένα προϊόντα, πχ. τσουρέκια, κρουασάν, σου, ντόνατς, κέικ κ.α. Με το ίδιο προϊόν μπορείτε να δημιουργήσετε σάλτσα προφιτερόλ, γεμίσεις, γκανάζ, να δώσετε γεύση σε κρέμες ζαχ/κής κ.α.
www.laoudis.gr

ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ ΣΤΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ YESOVENS
από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Μοντέλα για αρτοποιία - ζαχαροπλαστική και γαστρονομία, με δυνατότητα steam cooking (ψήσιμο προϊόντων στον ατμό, π.χ. για bao buns κ.α.). Χωρητικότητα 4, 6, 10 ή 20 λαμαρινών 40*60cm ή GN 1/1 (το μοντέλο 20 λαμαρίνων με καρότσι). Απλός χειρισμός με οθόνη αφής 10 ιντσών, προεγκατεστημένες συνταγές YESRECIPES και δυνατότητα αποθήκευσης δικών σας συνταγών. WiFi και USB, με σύστημα αυτοδιάγνωσης βλαβών. Αποθήκευση έως 10 φάσεων ψησίματος και έως 7 διαφορετικές ρυθμίσεις έντασης αέρα. Αυτόματο σύστημα πλύσης θαλάμου.
www.clivanexport.gr





ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Και αυτό το Πάσχα πρωταγωνιστές στα αρτοζαχαροπλαστεία θα είναι τα τσουρέκια! Δημιουργήστε με τέχνη και μεράκι το πιο αφράτο, μαστιχωτό, πολίτικο τσουρέκι από εκλεκτά υλικά και με το αλεύρι Extra Τσουρεκιού από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο, αφού το Extra Τσουρεκιού, ένα άλευρο από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, είναι εύκολο κατά το δούλεμα, προσφέρει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και σταθερότητα τελικών προϊόντων και είναι κατάλληλο για να αποφεύγεται το "κάθισμα" των τσουρεκιών κατά το ψήσιμο.
www.loulismills.gr

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ | www.grill.gr



• Συσκευές για Βάφλες. Η μεγαλύτερη ποικιλία σε σχέδια βάφλας και σε συσκευές βάφλας
• Μίγματα Βάφλας – Κρέπας – Pancake
• Αναλώσιμα και αξεσουάρ για Βάφλες
• Συσκευές Pop Corn και Μαλλί της Γριάς
• Σιντριβάνια Σοκολάτας
• Μπαιν Μαρί Σοκολάτας και Toppings
• Παγωτό – Roll ice Cream – Ice Teppanyaki
• Συσκευές για γλυκό Καμινάδα, Poffi, Pancake, Τάρτες

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.
Λεωφόρος Στρατού 151 – Πολίχνη Θεσσαλονίκης – Τ.Κ. 56535
Τηλ. 2310209986, 2310656056, Fax 2310656035, www.grill.gr – E-mail: info@grill.gr



ΜΙΓΜΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν το Μίγμα για Τσουρέκι το οποίο χρειάζεται προσθήκη μόνο μαγιάς και νερού για να φτιάξετε σε σύντομο χρόνο αυθεντικά και λαχταριστά πολίτικα τσουρέκια σαν της μαμάς, τα οποία αναδύουν άρωμα μαστίχας και μαχλεπιού. Χάρη στα εκλεχτά στάρια, την ποιότητα των πρώτων υλών και την τεχνογνωσία των Μύλων Κρήτης, το Μίγμα για Τσουρέκι σχηματίζει μία ομοιογενή και ελαστική ζύμη και τα τσουρέκια σας επιτυγχάνουν χωρίς διακυμάνσεις την επιθυμητή διόγκωση και εξαιρετικό "κορδάρισμα" με εγγυημένο αποτέλεσμα κάθε φορά!
www.mills.gr



ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ FABBRI 1905
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε με επιτυχία διήμερο σεμινάριο παγωτού FABBRI 1905. Το έμπειρο τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σε συνεργασία με τον Gelato Master Franco Toso, της FABBRI, παρουσίασαν τα νέα προϊόντα για το 2020. Όλοι ενθουσιάστηκαν με τις νέες λαχταριστές γεύσεις της σειράς Simplé: Amarena, YogoGreco, Avocado και Aloe. Τα εκπληκτικά Variegato Biscotti Cookies, Snackoloso Bom Bon και την εξαιρετική βάση Gran Cioccolato. Τις εντυπώσεις κέρδισε το καινοτομικό Delipaste "Nonna", με το οποίο παρουσιάστηκαν εκπληκτικές παραδοσιακές συνταγές γλυκού σε παγωτό.
www.stelioskanakis.gr

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ΥΠΟΓΡΑΦΕΙ ΕΝΑ ΑΚΟΜΑ BREAD FACTORY

Ένα εντυπωσιακό κατάστημα BREAD FACTORY άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στο Μαρούσι. Την επιμέλεια του εξοπλισμού ανέλαβε για ακόμα μία φορά η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ με εμπειρία σε τόσο απαιτητικές εφαρμογές. Η διάταξη του χώρου και η σωστή κατηγοριοποίηση των προϊόντων αποτέλεσαν ιδιαίτερη πρόκληση για το σχεδιαστικό τμήμα της εταιρείας. Η ιδιαίτερη μελέτη φωτισμού στις κρυστάλλινες βιτρίνες, η επιλογή των επενδύσεων με ανοιχτόχρωμο μπεζ γρανίτη, η λάκα σε γκρι αποχρώσεις με ανάγλυφες λεπτομέρειες και το λογότυπο εταιρείας συντελούν σε καλαίσθητο αποτέλεσμα.
www.antonopoulos.com.gr





ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ & SORBET
από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε ακόμα ένα σεμινάριο στις Βασικές Αρχές Παραγωγής Παγωτού και Sorbet, στο υπερσύγχρονο Εκπαιδευτικό Κέντρο της PREGEL στις εγκαταστάσεις του υποκαταστήματός της στον Άγιο Δημήτριο. Οι εκπαιδευόμενοι υπό την επίβλεψη των τεχνικών συμβούλων της PREGEL πέτυχαν το στόχο τους, στα πλαίσια μιας ολοκληρωμένης εκπαίδευσης, που περιλαμβάνει θεωρητικές γνώσεις αλλά και έντονη πρακτική στην παραγωγική ζώνη του εργαστηρίου. Όλοι οι επαγγελματίες που συμμετείχαν έλαβαν βεβαίωση συμμετοχής από το Διεθνές Εκπαιδευτικό Κέντρο (ITC) της PREGEL.
www.pregelgreece.com

Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

... και το καλό στο ψωμί έχει υπογραφή ZANAE!

Στη ZANAE, τη μοναδική ελληνική εταιρία στο χώρο της μαγιάς, προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο, μέσα από έναν συνδυασμό παράδοσης και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής!



Η ΜΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ





ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
είναι η μόνη ελληνική ζύμη που προσφέρει άριστο όγκο, πλούσιο άρωμα, ευχάριστη γεύση και ιδανική κυψέλωση

ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ελληνική ζύμη για αρτοσκευάσματα με υψηλό ποσοστό ζαχάρων (25-40%) και υψηλά λιπαρά (10-20%)

VELTIZAN SUPER
για αρτοσκευάσματα πολυτελείας

VELTIZAN CLASSIC PLUS
για χωριάτικα αρτοσκευάσματα

VELTIZAN BEST
για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων

VELTIZAN FROST
για παραγωγή κατεψυγμένων ζυμαριών

ΥΓΡΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΑΝΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ
για αρτοσκευάσματα

ΒΙ.ΠΕ.Θ ΣΙΝΔΟΥ | Τηλ.: 2310 796360 | Fax: 2310 723597 | e-mail: info@zanae.gr
ΑΓ. ΦΑΝΟΥΡΙΟΥ 8 - ΙΛΙΟΝ | Τηλ.: 210 5711353-4 | Fax: 210 5711301 | e-mail: sales.athens@zanae.gr

90 χρόνια ZANAE από το 1930



ΜΙΞΕΡ REGO PM 80
από την MITSIDIS - HELLAS

Μίξερ Rego PM 80, γερμανικής προέλευσης. Διαθέτει: εσωτερική μνήμη με 37 προγράμματα, συνεχή ηλεκτρονικό έλεγχο ταχύτητας, ηλεκτρονική ρύθμιση του ύψους του κάδου, ψηφιακό δείκτη χρόνου και ταχύτητας καθώς και αυτόματη ηλεκτρονική διακοπή. Επίσης, μεγάλο πλεονέκτημα αποτελεί τόσο το αυτόματο ελεγχόμενο, από υπολογιστή πρόγραμμα εκκίνησης, όσο και το γρήγορο σύστημα αλλαγής εργαλείων. Με ιδιαίτερα χαμηλά επίπεδα θορύβου. Εύκολο στον καθαρισμό.
Στάνταρ εξοπλισμός: 1 κάδος, σύρμα, σπάτουλα, γάντζος και τρόλεϊ μεταφοράς του κάδου. Όλα τα εργαλεία είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.

ΜΗΧΑΝΗ ΠΡΑΛΙΝΑΣ MICRON 50
από την ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.



Νέο, προηγμένης τεχνολογίας, μηχάνημα παραγωγής πραλίνας, σοκολάτας και άνυδρων παστών, υφής κάτω από 20 micron (βιομηχανικού επιπέδου), του ιταλικού οίκου SELMI, για παγωτά, γεμίσεις γλυκών και πραλινών καθώς και κρέμες επάλειψης. Διαθέτει ψυκτικό σύστημα, ώστε να διατηρεί ανέπαφες όλες τις οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος, διπλής ενέργειας ογκομετρική αντλία, για εξαιρετικής ποιότητας αποτελέσματα και μαγνητικό φίλτρο, για φιλτράρισμα του τελικού προϊόντος. Χωρητικότητα κάδου 60 κιλά. Παραγωγή 40 κιλά/ώρα.
www.dourmousoglou.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ BEIGELS
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Αφράτα, μυρωδάτα, εμπλουτισμένα με θρεπτικούς σπόρους και συστατικά της ελληνικής γης, όπως χαρούπι, η νέα σειρά «beigels», από τον Ελληνικό Φούρνο, έρχεται να διασκεδάσει τους ουρανίσκους σας και σε προτάσεις για σάντουιτς. Μπείτε στη σελίδα στο Facebook και δείτε τις συνταγές που σας προτείνονται. Καλαμπόκι, πολύσπορα, με χαρούπι, κινόα και τσία. Θα ενημερωθείτε για όλα τα θρεπτικά συστατικά τους. Με την υπογραφή του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.
www.brakopoulos.gr





ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΕ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΒΟΥΤΥΡΟ
από την "ΟΙ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ"

Γευστικά πασχαλινά κουλουράκια με ελληνικό αιγοπρόβειο βούτυρο, φρέσκο χυμό πορτοκαλιού και άρωμα βανίλιας ή μαχλέπι και μαστίχα. Μια μοναδική, αρωματική και νόστιμη επιλογή για τους πελάτες σας που θα σας δικαιώσει. Διατίθεται σε συσκευασία 390 γρ. ή χύμα 3 κιλών.
www.lixoudiesathinas.gr

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world

Mitsidis-Hellas
Αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα
των γερμανικών φούρνων αρτοποιίας.
2ο χλμ. Σερρών - Θεσσαλονίκης
Τηλ.: +30-23210-35357 Fax:+ 30-23210-35316



Η λύση κάθε αρτοποιού για την επιτυχία.

ATLAS
Ο κυρίαρχος σε όλες τις κατηγορίες.
Περιστροφικός φούρνος ηλεκτρικός / πετρελαίου / αερίου υψηλής οικονομίας.
ECO MULTI STEAM - Ανακύκλωση ατμού
AUTOPILOT AIR PRESSURE - Σταθερές συνθήκες πίεσης
ENERGY MANAGER -Πληροφορίες σχετικά με το κόστος ενέργειας και νερού
Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταφοράς του αέρα
Τριπλά τζάμια θερμομόνωσης
Εργονομικός σχεδιασμός της πόρτας
W MAGNETIC - Μαγνητικό στήριγμα για μαχαίρια και γάντια ψησίματος
Τεχνολογία LED - εσωτερικά και εξωτερικά



INFRA

Ταμπανωτός, ηλεκτρικός φούρνος.
Πληκτρολόγιο **IQ TOUCH.**
Ξεχωριστές γεννήτριες ατμού για κάθε όροφο, υψηλής απόδοσης.
Κεραμικές αντιστάσεις.
Αεροστεγείς συγκολλημένοι θάλαμοι ψησίματος.
ICT (Υπέρυθρη Κεραμική Τεχνολογία).
TURBO (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και κυκλοφορίας αέρα).
Ανασυρόμενος όροφος (κατόπιν αιτήματος)



Φούρνοι πρατηρίων - **PICCOLO**

Το στολίδι σε κάθε πρατήριο / αρτοποιείο ή εργαστήριο. Εγγυάται υψηλή τεχνολογία για αποτελεσματικό / αποδοτικό ψήσιμο. Το έξυπνο αρθρωτό σύστημα του, σας επιτρέπει να προσθέσετε ορόφους όποτε χρειαστεί.

Πληκτρολόγιο **IQ TOUCH.**



GLACAGE ΓΕΥΣΕΩΝ
από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Τα νέα Glacage με γεύσεις Raspberry, Strawberry και Cookies από την ΑΚΤΙΝΑ, εκτός από υπέροχη γεύση, προσδίδουν στο τελικό προϊόν κορυφαία επικαλυπτικότητα και εντυπωσιακή γυαλάδα. Τα προϊόντα είναι ιδανικά είτε για την κατάψυξη είτε για τη συντήρηση. Διατίθενται σε περιέκτες 5 κιλών.
www.aktinafoods.com



ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ - FLOWPACK SERVO
από την ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ

Η εταιρεία ΤΑΧΥΠΑΚ παρουσιάζει τη νέα γενιά, πλήρως αυτόματων συσκευαστικών μηχανημάτων Flowpack, SPL Full Servo, κατάλληλων για απαιτητικές συνθήκες παραγωγής με πολλές αλλαγές κωδικών προϊόντων. Στα πλεονεκτήματα που διαθέτουν είναι οι ανεξάρτητοι σερβοκινητήρες με εξελιγμένο λειτουργικό σύστημα, ελεγχόμενο από οθόνη αφής, η ευελιξία με μεγάλο εύρος στις διαστάσεις και τα είδη των συσκευαζόμενων προϊόντων, ταχύτητα στην παραγωγή, συστήματα ασφάλειας του χειριστή και ειδοποίησης περί σφαλμάτων και προσαρμογή εκτυπωτικών μηχανισμών: Thermal Transfer & Hot Foil, eurohole, παροχής αδρανών αερίων και άλλων αξεσουάρ κατ' επιλογή.
www.tahipack.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΑΝΤΙΔΙΑΒΡΩΤΙΚΗ ΛΑΜΑΡΙΝΑ
από την ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ - ΑΣΤΗΡ

Η εταιρεία ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗΣ, προτείνει στους επαγγελματίες του κλάδου τη νέα σειρά προϊόντων από λαμαρίνα αντιδιαβρωτική η οποία δεν χρειάζεται "κάψιμο" για την αποφυγή της σκουριάς. Για τα 100 χρόνια λειτουργίας, σας προσφέρει την αντικατάσταση των παλαιών λαμαρινών και φορμών με το υλικό νέας τεχνολογίας (αντικολλητικών και μη), σε ιδιαίτερα συμφέρουσες τιμές.
www.kastrinaki.gr





ΝΕΑ ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ συμμετείχε για πρώτη φορά στη διεθνή κλαδική έκθεση Artozyma, όπου έκανε εντύπωση το νέο λογότυπο και η ανανεωμένη εταιρική ταυτότητα. Με μοντέρνο σχεδιασμό και νέα χρωματική προσέγγιση, η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ αφενός συνεχίζουν να εστιάζουν στην ποιότητα και την παράδοση και αφετέρου αναδεικνύουν τη σύγχρονη προσέγγιση για το μέλλον της εταιρείας. Το νέο slogan «Το αλεύρι είναι Τέχνη» υποδηλώνει τη σταθερή προσήλωση, το μεράκι και τις καινοτόμες μεθόδους στις οποίες εστιάζουν η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, ώστε να παραχθεί άρτιο τελικό προϊόν.
www.kepenos.gr



100 ΧΡΟΝΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
1920-2020

www.kastrinaki.gr

Λευκοσιδηρουργία "ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ"
Αντικολλητικά "ΑΣΤΗΡ"

Η εταιρεία μας όπως πάντα πρωτοπόρα στα κατασκευαζόμενα είδη μας από το 1920, εφάρμοσε και εξέλιξε πρώτη στην Ελλάδα μια νέα σειρά αντικολλήτικών σκευών ΑΣΤΗΡ διεθνών προδιαγραφών και εγκεκριμένων για τη χρήση τους από διεθνή ινστιτούτα τροφίμων , τόσο για τη καλυτέρευση των δικών σας συνθηκών εργασίας αλλά και του παραγόμενου αποτελέσματος αφού με την νέα γενιά αντικολλητικών σκευών επιτυγχάνεται τέλειο ψήσιμο άρτου απλού και τοστ, πίτσας, γλυκισμάτων και λοιπών αρτοσκευασμάτων σε λιγότερο χρόνο και με καθαριότητα των σκευών και του εργαστηρίου σας. Τα σκεύη μας χρησιμοποιούνται επιτυχώς σε αρτοβιομηχανίες, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και φούρνους και συνοδεύονται από τα απαραίτητα πιστοποιητικά καταλληλότητας.

ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΕ ΣΥΡΜΑ
ΧΩΡΙΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΣΥΡΜΑΤΟΣ
ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΜΕΓΕΘΩΝ
ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ HAMBURGER - PIZZA
ΔΙΑΤΡΗΤΕΣ ΤΡΙΩΝ ΠΛΕΥΡΩΝ
ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΚΕΥΗ & ΕΡΓΑΛΕΙΑ
ΦΟΡΜΕΣ ΤΟΣΤ-ΚΟΙΝΟ ΚΑΠΑΚΙ
Επενδύσεις σκευών και μηχανημάτων

ΒΙΟ.ΠΑ. ΣΚΑΡΑΜΑΓΚΑ
Β. ΕΛΛΑΔΟΣ 25 & ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ
ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ: 210 5570777
FAX: 210 5570776
www.kastrinaki.gr

ΑΠΟΘΕΣΜΑ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΡΗ ΕΒΑ

ΜΕΓΑΛΗ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ARTOZYMA ΚΑΙ ΣΤΗΝ DETROP BOUTIQUE

Με 11% αύξηση των εμπορικών επισκεπτών οι εκθέσεις Detrop Boutique και Artozyma κατέγραψαν από τις 22-24 Φεβρουαρίου στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης τον «παλμό» των εξελίξεων και την καινοτομία στην εγχώρια παραγωγή υψηλής ποιότητας τροφίμων.

Αξιοσημείωτο είναι ότι οι εμπορικοί επισκέπτες από το εξωτερικό ήταν αυξημένοι συνολικά κατά 46%, γεγονός που καταδεικνύει την διευρυμένη διεθνοποίηση των δύο εκθέσεων.

Detrop Boutique και Artozyma συγκέντρωσαν φέτος 355 εκθέτες (άμεσους και έμμεσους) από 16 χώρες, σε 7 εκθεσιακά περίπτερα, ενώ υποδέχθηκαν συνολικά 230 Hosted Buyers και εμπορικούς επισκέπτες από 32 χώρες, προερχόμενους από την Ευρώπη, Μέση Ανατολή, Ασία, Αμερική κ.ά.

Η 9η Artozyma συγκέντρωσε για πρώτη φορά τις σημαντικότερες επιχειρήσεις πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, αλλά και συσκευασίας και εξοπλισμού.

Οι δύο εκθέσεις πλαισιώθηκαν από πλειάδα παράλληλων εκδηλώσεων, στις οποίες καταγράφηκαν καινούργιες τάσεις και νεωτερισμοί στην παραγωγή, επεξεργασία και pairing τροφίμων και ποτών.

Μεγάλη επιτυχία με πανελλαδικό αντίκτυπο παρουσίασαν οι παράλληλες εκδηλώσεις της Artozyma.

Στο 4ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού συμμετείχαν ομάδες από την Κρήτη, Μακεδονία, Θράκη, Πελοπόννησο, Μικρά Νησιά και μία Μικτή ομάδα, ενώ την πρώτη θέση κατέλαβε η Πελοπόννησος. Από το συγκεκριμένο Πρωτάθλημα, που είχε φέτος τιμώμενο ψωμί την πιτακωτή, προέκυψε και η Εθνική ομάδα Αρτοποιίας με τους 8 καλύτερους αρτοποιούς των 6 παραπάνω ομάδων, που θα εκπροσωπεί τη χώρα σε διαγωνισμούς του εξωτερικού. Στην κριτική επιτροπή ήταν και ο ιδρυτής και πρόεδρος του Coupe du Monde de la Boulangerie (παγκόσμιο πρωτάθλημα αρτοποιίας) κ. Christian Vabret.

Με την παρουσία και διεθνώς διακεκριμένων pastry chefs στην κριτική επιτροπή πραγματοποιήθηκε και ο 1ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής, που διοργάνωσε η Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος. Μέσα από τον διαγωνισμό αναδείχθηκε για ακόμη μια φορά η τέχνη της ζαχαροπλαστικής, καθώς και νέοι ταλαντούχοι ζαχαροπλάστες από τη μαθητική, αλλά και την επαγγελματική κατηγορία.

Τέλος, η Ημερίδα Free From... ανέδειξε τα μυστικά και τις αλήθειες για τα προϊόντα «χωρίς» σε επαγγελματίες της γαστρονομίας και ανέλυσε τους ασφαλείς τρόπους παρασκευής και διάθεσής τους στον τελικό καταναλωτή.















1



2



3


4



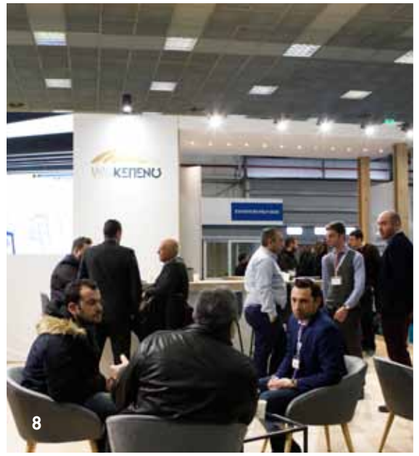
5



6



7


8



9



10



11



12



13



14



15

Οι εταιρείες που συμμετείχαν στην ΑΡΤΟΖΥΜΑ

1. ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.
2. Α.ΚΟΥΤΣΜΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε –CRONUS
3. DIFFER - ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ
4. ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ
5. G&B EXPERTS ΑΕΒΕ
6. ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ Α.Ε.Β.Ε.
7. ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
8. ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ ΑΒΕΕ
9. LESAFFRE ΕΛΛΑΣ Α.Ε.Β.Ε.
10. ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ Α.Ε.
11. Π. ΚΟΡΦΙΤΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
12. ΜΗΤΣΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ - WACHTEL
13. Δ. ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ ΑΒΕΕ
14. Α.ΣΚΑΘΑΡΟΥΔΗΣ
15. ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΙΚΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε. PASTRYGEL



ΣΥΝΤΕΝΤΕΥΞΗ ΠΡΟΚΟΠΗΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ

Με πολλές δεκαετίες εμπειρίας και επιτυχίας στα κιτάπια του, ο κ. Προκόπης Τσουκαλάς, αρτοποιός, επιχειρηματίας και β΄ αντιπρόεδρος της ΟΑΕ, μιλά στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, μεταξύ άλλων, για την πορεία του, τις δυσκολίες του επαγγέλματος αλλά και την εκτίμησή του για το μέλλον του κλάδου της αρτοποιίας.

Μόνο η αγάπη γι' αυτό που κάνει κάθε άνθρωπος μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευση

Πότε και πώς αποφασίσατε να ασχοληθείτε με το επάγγελμα του αρτοποιού;

Στα 13 χρόνια μου ήρθα για πρώτη φορά σε επαφή με το επάγγελμα. Αν και σε αυτή την ηλικία είναι δύσκολο να αποφασίσεις, τελικά στην πορεία αποδείχτηκε ότι δε θα μπορούσα να κάνω κάτι διαφορετικό.

Πότε ξεκινήσατε τη δική σας επιχείρηση;

Όλα ξεκίνησαν το 1989 με το πρώτο μου κατάστημα στην Καλλίπολη του Πειραιά, με το αποκορύφωμα της διαδρομής αυτής να με βρίσκει το 2018 με δύο καταστήματα στο κέντρο του Πειραιά. Φυσικά οι απαιτήσεις ενός κεντρικού σημείου είναι εντελώς διαφορετικές αλλά όπως και να έχει η ποιότητα είναι το α και το ω για να κρατηθείς στην αγορά.

Ποια είναι τα στοιχεία εκείνα που χαρακτηρίζουν το αρτοποιείο σας και ποιο πιστεύετε ότι είναι το σημείο διαφοροποίησής σας από άλλες επιχειρήσεις του κλάδου;

Το κύριο χαρακτηριστικό των καταστημάτων μου είναι η προσωπική επαφή με τους πελάτες. Ποτέ τα καταστήματά μου δεν έμειναν «ακέφαλα». Πάντα ο πελάτης από τη στιγμή που θα μπει στο χώρο έχει την πρέπουσα εξυπηρέτηση και σεβασμό, είτε ψωνίσει είτε όχι. Το 90% των προϊόντων που θα βρει κάποιος στα καταστήματά μου είναι δικής μας παραγωγής. Τίποτα δε βγαίνει προς πώληση αν δεν το τσεκάρω και εγκρίνω. Δε λειτουργεί απρόσωπα η επιχείρησή μου. Ο πελάτης μπορεί καθημερινά να έρθει σε επαφή μαζί μου, είτε για να επιδοκιμάσει κάτι είτε για κάποιο παράπονο. Όσον αφορά στη διαφοροποίησή μου από τις άλλες επιχειρήσεις του κλάδου μου δεν είμαι εγώ εκείνος που θα μιλήσει. Βεβαίως όλοι μας ασκούμε την αυτοκριτική στη δουλειά μας. Παρόλα αυτά είναι στην κρίση άλλων να βρουν εκείνα τα στοιχεία που με διαφοροποιούν.

Ποια είναι η άποψή σας για την αναγκαιότητα της εκπαίδευσης του προσωπικού;

Είμαι ένθερμος υποστηρικτής αυτής της αναγκαιότητας. Το προσωπικό είναι το δεξί μας χέρι και θα πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά τι κάνει, από την παραγωγή ως την πώληση. Το επάγγελμα του αρτοποιού είναι «τέχνη» και "λειτούργημα" και όχι κατ' ανάγκη απασχόληση.

Πόσο συχνά εμπλουτίζετε την γκάμα των προϊόντων σας; Είναι κάτι που προκύπτει και από την επαφή και επικοινωνία σας με τους καταναλωτές;

Πολύ συχνά θα έλεγα. Πειραματίζομαι με νέα υλικά, δοκιμάζω συνταγές. Χωρίς να απορρίπτω τις κλασικές, διαχρονικές δημιουργίες του «φούρνου». Φυσικά και όλο αυτό έχει σχέση με τις ανάγκες και τις προτιμήσεις του καταναλωτή. Αυτός είναι το ζητούμενο και ο τελικός αποδέκτης.

Παρακολουθείτε τις νέες τάσεις που διαμορφώνονται στην αγορά; Πως επιλέγετε ποιες θα ακολουθήσετε και σε τι βαθμό;

Εννοείται παρακολουθούμε τις τάσεις μέσα από εκθέσεις, ενημερωτικές ημερίδες, σεμινάρια κ.ά. Ακούμε αυτό που ζητάει η αγορά. Οι ανάγκες των πελατών μας οδηγούν σε νέα προϊόντα. Αρχίζει το μυαλό και δουλεύει διαφορετικά. Όμως πρέπει να κάνεις και μόνος σου έρευνα. Με έχει βοηθήσει το ότι έχω βρεθεί σε πολλά σημεία της Ελλάδας να γνωρίζω συναδέλφους. Η πρώτη μου κίνηση είναι να συζητήσω μαζί τους για τα θέματα και τα προβλήματα του κλάδου μας. Στη συνέχεια θα ανταλλάξουμε απόψεις πάνω σε συνταγές. Αυτό για μένα είναι επένδυση. Πρέπει οι συνάδελφοι μεταξύ τους να ανταλλάζουν απόψεις και συνταγές. Όπου βρισκόμαστε να μιλάμε για τις δουλειές μας. Πάντα σε ένα διάλογο έχεις κάτι να δώσεις και κάτι να πάρεις.

Για ποια προϊόντα σας είστε ιδιαίτερα περήφανος και ποια είναι η πηγή έμπνευσής σας;

Είναι σαν να ρωτάτε έναν πατέρα για ποιο από τα παιδιά του είναι πιο περήφανος... Δεν έχει απάντηση αυτή η ερώτηση. Για κάθε τι που είναι βγαλμένο από τα χέρια μου, υπάρχει και ένας λόγος να είμαι περήφανος. Όσον αφορά στην πηγή έμπνευσής μου απαντώ ότι μόνο η αγάπη γι' αυτό που κάνει κάθε άνθρωπος μπορεί να αποτελέσει πραγματική πηγή έμπνευσης.

Πώς οργανώνετε την παραγωγή σας;

Δύσκολο κομμάτι. Ίσως το δυσκολότερο για μια επιχείρηση. Χρειάζεται πείρα. Μετά από 30 χρόνια στο επάγγελμα λειτουργώ με γνώμονα τις ανάγκες των καταστημάτων μου, τη ροή των πελατών, τι προέχει για να ξεκινήσει η ημέρα. Βασικός παράγοντας η ομάδα παραγωγής. Δεν είναι υπάλληλοι, είναι συνεργάτες. Ωστόσο, έχουμε έλλειψη προσωπικού. Εδώ και πολλά χρόνια στον κλάδο μας αντιμετωπίζουμε αυτό το θέμα.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του σύγχρονου καταναλωτή;















Ο κ. Προκόπης Τσουκαλάς με την κόρη του, Όλγα, η οποία είναι τελειόφοιτος Νομικής.

Ο καταναλωτής σήμερα είναι απαιτητικός. Σε μεγάλο βαθμό είναι γνώστης του τι αγοράζει. Δεν έρχεται στο κατάστημά σου γιατί δε μπορεί να κάνει αλλιώς. Έρχεται κατ' επιλογή. Αυτό δημιουργεί μεγάλη ευθύνη στον επιχειρηματία και ίσως και αυτό είναι το μεγαλύτερο στοίχημα.

Πόσο σημαντική πιστεύετε ότι είναι η προσωπική επαφή με τον πελάτη και πώς επιτυγχάνεται;

Είναι αυτό που ξεχωρίζει τις ατομικές επιχειρήσεις από τις απρόσωπες αλυσίδες επιχειρήσεων. Δε σου αφήνει μεγάλη δυνατότητα απουσίας από το χώρο σου. Αυτό όμως πρέπει να το ξέρεις από την ώρα που ξεκινάς. Αυτό είναι και η διαφήμισή σου.

Ποια είναι η άποψή σας για τον κλάδο της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής σήμερα στην Ελλάδα και ποια είναι η εκτίμησή σας για το μέλλον;

Έχουν γίνει μεγάλα βήματα. Τα καταστήματα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής ανά την Ελλάδα είναι στη μεγάλη πλειοψηφία τους εξελιγμένα και στέκονται άξια απέναντι στην ευθύνη που δημιουργεί το είδος που πραγματεύονται. Τολμώ να πω όμως πως η εικόνα των μαγαζιών μας αποτελεί άθλο μπροστά στον πόλεμο που δέχτηκε το επάγγελμα τα τελευταία χρόνια.

Ποια είναι τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος της αρτοποιίας;

Ο αθέμητος ανταγωνισμός, η γενίκευση του τίτλου «φούρνος», που δίνει το δικαίωμα στον καθένα ό,τι ψήνει να το λέει φρέσκο ψωμί, είναι μερικά από τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος μας και που αλλοιώνουν το περιεχόμενο του επαγγέλματός μας, παραπλανώντας τον καταναλωτή. Ο πρόεδρος της ΟΑΕ, το ΔΣ και τα σωματεία δίνουν μεγάλο αγώνα για τα αδιαπραγμάτευτα δικαιώματα του κλάδου. "Όπλο" μας σε αυτό τον αγώνα είναι η έρευνα που εκπονήθηκε για λογαριασμό της ΟΑΕ και η οποία αποτελεί ένα μπούσουλα στα χέρια του αρτοποιού. Η έρευνα δείχνει περίτρανα ότι η συντριπτική πλειοψηφία του κόσμου προτιμά το Φούρνο της Γειτονιάς. Όλοι εμείς πρέπει να εκμεταλλευτούμε αυτή την έρευνα στο έπακρο και προς όφελός μας.

Ποιοι είναι οι στόχοι σας για το μέλλον;

Να προσεγγίσουμε τη νέα γενιά. Να ασχοληθούν με το επάγγελμα νέοι άνθρωποι. Να μας δώσουν τη φρεσκάδα των ιδεών τους.
Την όρεξή τους για δημιουργία και την αισιοδοξία τους. Εμείς θα είμαστε δίπλα τους με την πείρα μας. Να μπορέσουμε να τους εμφυσήσουμε την αγάπη γι' αυτό το επάγγελμα που δεν πρέπει να χαθεί γιατί ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένο με τον Ελληνισμό.

Και για να κλείσουμε, ποιο είναι το μυστικό της επιτυχίας σας;

Δύο λέξεις. Σεβασμός και αγάπη σε αυτό που κάνεις!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ SUGAR FREE

Η ΝΕΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΗ ΤΑΣΗ

Είναι πλέον διαδεδομένο πως η άνευ μέτρου κατανάλωση ζάχαρης βλάπτει την υγεία και οι επιπτώσεις ποικίλουν ανάλογα με την ηλικία και το διατροφικό προφίλ του κάθε ανθρώπου. Μεγάλες αλυσίδες σουπερμάρκετ σε όλη την Ευρώπη προσπαθούν να μειώσουν την ποσότητα ζάχαρης στα προϊόντα που παράγουν οι ίδιες οι αλυσίδες, αποτέλεσμα των όλο και περισσότερων ερευνών που δημοσιεύονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα, με θέμα τις αρνητικές επιπτώσεις της ζάχαρης πάνω στην υγεία.



Υπάρχουν πάρα πολλές γλυκαντικές ουσίες που υποκαθιστούν τη ζάχαρη και μπορεί πλέον ο σύγχρονος καταναλωτής να αναγνωρίσει μέσω της επισήμανσης της συσκευασίας του κάθε τροφίμου.

Ο λόγος που γίνεται αυτή η προσπάθεια είναι ότι, πλέον, οι Ευρωπαίοι καταναλώνουν υπερβολικά μεγάλες ποσότητες ζάχαρης. Ως αποτέλεσμα, αυξάνονται τα ποσοστά παχυσαρκίας, διαβήτη και υψηλής πίεσης. Εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι το μεγαλύτερο μέρος των ποσοτήτων ζάχαρης που καταναλώνουν οι Ευρωπαίοι δεν προέρχεται από την ίδια τη ζάχαρη, που καταναλώνεται αυτούσια, όπως για παράδειγμα στον καφέ, αλλά είναι «κρυμμένο» στα επεξεργασμένα τρόφιμα. Γι' αυτό το λόγο ο σύγχρονος καταναλωτής είναι πλέον ευαισθητοποιημένος και έχει στραφεί στην αναζήτηση προϊόντων τα οποία είτε έχουν ζάχαρη σε μικρότερα ποσοστά από τα κανονικά, είτε σε προϊόντα που περιέχουν άλλα είδους γλυκαντικά, όπως παράδειγμα τα γλυκαντικά του φυτού στέβια.

Ο ρόλος των σακχάρων στην αρτοποιία

Τα ζάχαρα έχουν τριπλή σπουδαιότητα για τα αρτοσκευάσματα που διογκώνονται με μαγιά. Η πρώτη αναφέρεται στη γεύση και η δεύτερη στη διατηρησιμότητα. Οι δύο αυτές ιδιότητες έχουν σημασία για όλα τα αμυλούχα παρασκευάσματα. Η τρίτη όμως αναφέρεται ειδικά σε όσα διογκώνονται με μαγιά και συνίσταται στο ότι τα ζάχαρα μπορούν να χρησιμεύσουν ως υπόστρωμα για την αλκοολική ζύμωση. Στην περίπτωση αυτή έχουμε διαφορές ανάλογα με τα ζάχαρα. Τα απλά ζάχαρα ζυμώνονται όλα. Από τους διζαχαρίτες η ζάχαρη και η μαλτόζη ζυμώνονται αφού η μαγιά παραγάγει ένζυμα που τα υδρολύουν. Η ιμβερτάση για την υδρόλυση της ζάχαρης παράγεται άμεσα και είναι πολύ ισχυρή. Η μαλτάση χρειάζεται κάποιο χρόνο. Η λακτόζη δε ζυμώνεται από τη συνηθισμένη μαγιά. Οι πολυζαχαρίτες πρέπει να υδρολυθούν σε απλά ζάχαρα ή τουλάχιστον σε ζυμώσιμους διζαχαρίτες.

Τα απλά ζάχαρα είναι υπεύθυνα για την αντίδραση Maillard, στην οποία οφείλεται το χρώμα της κόρας, για την καραμελοποίηση, για τη δημιουργία αρώματος από τη διάσπασή τους σε πτητικά οξέα και αλδεϋδες και για τη βελτίωση της υφής με την ιδιότητα που έχουν να κατακρατούν νερό. Λόγω της τελευταίας αυτής ιδιότητας, προκαλούν αύξηση της θερμοκρασίας ζελατινοποίησης του αμύλου και της θερμοκρασίας θρόμβωσης της γλουτένης. Εξαιτίας αυτού, η ζελατινοποίηση και η θρόμβωση καθυ-

Πίνακας 1. Στις ετικέτες τροφίμων μπορεί αντί για τη ζάχαρη να συναντήσετε τους παρακάτω όρους, που αναφέρονται σε άλλα απλά σάκχαρα ή πρώτες ύλες που τα περιέχουν:

Γαλακτόζη	Μέλι
Γλυκόζη	Νέκταρ αγκάβε
Δεξτρόζη	Πετιμέζι
Εκχύλισμα βύνης	Σακχαρόζη
Ζάχαρη άχνη	Σιρόπι γλυκόζης
Ινβερτοσάκχαρο	Σιρόπι ή χυμός ζαχαροκάλαμου
Ισογλυκόζη	Σιρόπι καστανής ζάχαρης
Καστανή ζάχαρη	Σιρόπι ρυζιού
Λακτόζη	Σιρόπι φρουκτόζης καλαμποκιού
Μαλτόζη	Τροποποιημένο άμυλο
Μαλτοδεξτρίνη	Φρουκτόζη
Μελάσα	Γλυκαντικά του φυτού Στέβια

Πολλά προϊόντα έχουν κυκλοφορήσει τα τελευταία χρόνια που περιέχουν υποκατάστατα ζάχαρης. Αυτά τα προϊόντα είναι ξεκάθαρο πως καλύπτουν μία μεγάλη μερίδα καταναλωτών, που έχουν πλέον την τάση να καταναλώνουν λίγη ή καθόλου ζάχαρη.

στερούν, με αποτέλεσμα να δίδεται περισσότερος χρόνος στο αρτοσκεύασμα για να διογκωθεί στο φούρνο πριν η γλουτένη στερεοποιηθεί και σκληρύνει και πριν το άμυλο ζελατινοποιηθεί. Ωστόσο, μία σειρά υποκατάστατων, που έχουν δημιουργηθεί τα τελευταία χρόνια, έχουν κάνει εφικτή την παραγωγή των εκλεκτών αρτοσκευασμάτων χωρίς ζάχαρη, πλέον εφικτή.

Τα γλυκαντικά που υποκαθιστούν τη ζάχαρη

Υπάρχουν πάρα πολλές γλυκαντικές ουσίες που υποκαθιστούν τη ζάχαρη και μπορεί πλέον ο σύγχρονος καταναλωτής να αναγνωρίσει μέσω της επισήμανσης της συσκευασίας του κάθε τροφίμου. Ενδεικτικά τα κυριότερα γλυκαντικά που συναντάει κανείς σε τρόφιμα αναφέρονται στον πίνακα 1.

Προϊόντα με χαμηλά ποσοστά ή απουσία ζάχαρης

Τα τρόφιμα χωρίς ζάχαρη έχουν μπει δυναμικά στη ζωή μας, καθώς επιλέγονται από όλες τις ηλικιακές ομάδες σαν σνακ, κατά τη διάρκεια της ημέρας. Ρυθμίζουν τη γλυκόζη στον οργανισμό, ενώ αποτελούν την ιδανική λύση για όσους γυμνάζονται αλλά και για όσους προσέχουν τη διατροφή τους.
Υπάρχει πληθώρα προϊόντων χωρίς ζάχαρη και χωρίς προσθήκη ζάχαρης, όπως αρτοσκευάσματα (φρυγανιές, krispies, cream crackers) αλλά και γλυκά, όπως τα πολυδημητριακά μπισκότα πρωινού, τα μπισκότα Digestive αλλά και οι μπάρες Digestive Bars με μαύρη σοκολάτα. Πρόκειται για τροφές πλούσιες σε δημητριακά που αποτελούν τη βάση της μεσογειακής διατροφής και παρέχουν σύνθετους υδατάνθρακες, ένα από τα τρία μακροθρεπτικά συστατικά της διατροφής μας, που αντιπροσωπεύει την πιο σημαντική πηγή ενέργειας για τον οργανισμό.
Επίσης, για παράδειγμα τα πολυδημητριακά μπισκότα πρωινού είναι μια ιδανική λύση, καθώς περιέχουν πολύτιμες βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία όπως θειαμίνη, νιασίνη, παντοθενικό οξύ, βιταμίνη Β6, Β12, Ε, φολικό οξύ αλλά και μαγνήσιο, ψευδάργυρο και ασβέστιο. Τα παραπάνω τρόφιμα μας γλυκαίνουν και μπορούν να δώσουν τα απαραίτητα ιχνοστοιχεία που χρειάζεται ο οργανισμός για την εύρυθμη λειτουργία του. Ο συνδυασμός τους με φρούτα ή λαχανικά προσφέρει πολύτιμες βιταμίνες, φυτικές ίνες και φυσικά σάκχαρα.

Προϊόντα με υποκατάστατα ζάχαρης

Πολλά προϊόντα έχουν κυκλοφορήσει τα τελευταία χρόνια που περιέχουν υποκατάστατα ζάχαρης, όπως είναι σοκολάτες με στέβια, τα κουλουράκια, γλυκά με χρήση ασπαρτάμης και πολλά άλλα. Αυτά τα προϊόντα είναι ξεκάθαρο πως καλύπτουν μία μεγάλη μερίδα καταναλωτών, που έχουν πλέον την τάση να καταναλώνουν λίγη ή καθόλου ζάχαρη. Τα περισσότερα προϊόντα που δεν περιέχουν ζάχαρη, συνήθως περιέχουν γλυκαντικά. Η προτίμηση των καταναλωτών στη γλυκιά γεύση έδωσε την ώθηση στις βιομηχανίες να παράγουν γλυκαντικές ύλες από φυσικές πρώτες ύλες. Τα τελευταία χρόνια ακούστηκαν πολλά για την ασφάλεια των γλυκαντικών ουσιών, χωρίς όμως να είναι αληθή. Πλήθος ερευνών σχετικά με την ασφάλεια των γλυκαντικών ουσιών έδειξαν πως είναι ασφαλή και γι' αυτό το λόγο επιτρέπεται η χρήση τους στα τρόφιμα.

Διατροφική επισήμανση προϊόντων χωρίς ζάχαρη

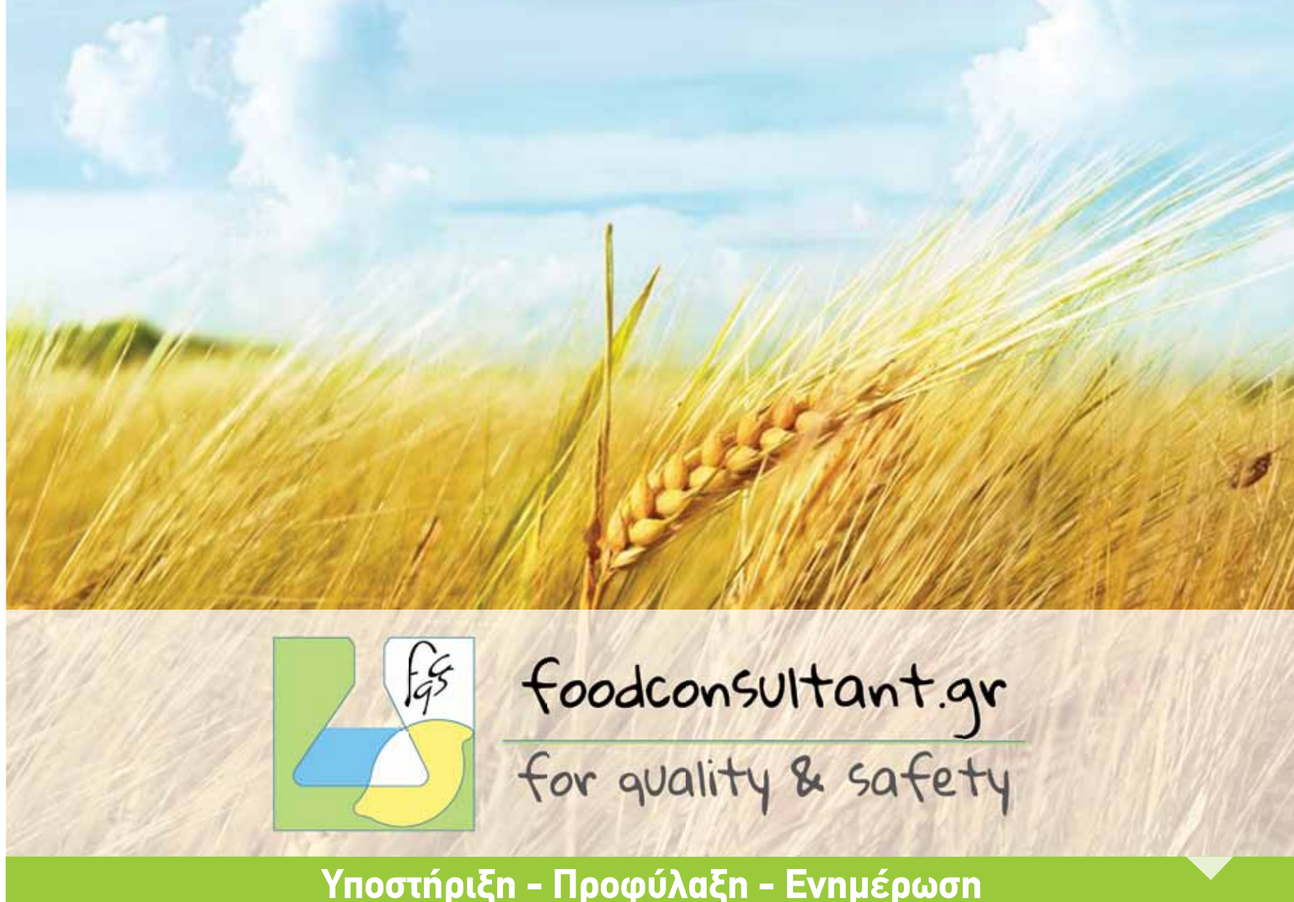
Στα προϊόντα αυτά, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, ανά 100γρ. προϊόντος, δεν πρέπει να ξεπερνά τα 0,5γρ. Η πληροφορία αυτή, είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται στο διατροφικό πίνακα του προϊόντος, από τη στιγμή που το προϊόν ισχυρίζεται ότι είναι χωρίς ζάχαρη.

Βιβλιογραφία
1. https://www.teilar.gr
2. Νομοθεσία τροφίμων (2006). Σημειώσεις Γεωπονικού πανεπιστημίου Αθηνών. Τμήμα επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων.

Photo designed by Freepik



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



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

PUBLI

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

ΝΟΣΤΙΜΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ!

Φέτος το Πάσχα, ετοιμάστε τα πιο νόστιμα και αφράτα, πασχαλινά τσουρέκια, με το αλεύρι Extra Τσουρεκιού της Μύλοι Λούλη! Ένα άλευρο από μαλακά σιτάρια πολυτελείας για να ζυμώσετε παραδοσιακά, πολίτικα τσουρέκια με χρυσαφένια ψίχα και πλούσιο άρωμα μαστίχας!



ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε το βούτυρο και διαλύουμε τη ζάχαρη μέσα σε αυτό. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μίξερ ή στο ταχυζυμωτήριο και αφού προσθέσουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη ζυμώνουμε 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 12 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης 35°C.

Αφήνουμε το ζυμάρι να ωριμάσει στη στόφα για 40 λεπτά. Χωρίζουμε τη ζύμη σε μερίδες ανάλογα με το επιθυμητό βάρος σχηματίζοντας φυτίλια.

Με τα φυτίλια δημιουργούμε επιθυμητές πλεξούδες. Στοφάρουμε για 40 λεπτά ή μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού όγκου. Αλείφουμε με χτυπημένο αυγό πριν το ψήσιμο και ψήνουμε στους 160°C για 40 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Extra Τσουρεκιού
200 γρ. αυγά
200 γρ. βούτυρο 82%
300 γρ. ζάχαρη
10 γρ. αλάτι
10 γρ. μαχλέπι
5 γρ. κακουλέ
2,5 γρ. μαστίχα
90 γρ. φρέσκια μαγιά
200 γρ. νερό
50 γρ. γάλα



με αλεύρι **Extra Τσουρεκιού**



Για το πιο νόστιμο, μαστιχωτό, πασχαλινό τσουρέκι...

...εμείς βάζουμε την ποιότητα και εσείς την τέχνη!

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

www.loulismills.gr

fresh pastry

ΤΟΥΡΤΑ RASPBERRY DELIGHT

Μια μοναδική πρόταση για μια ακαταμάχητη τούρτα που συνδυάζει ιδανικά τη γλυκιά γεύση της βελούδινης μους λευκής σοκολάτας με την οξύτητα και τα αρώματα των φρούτων του δάσους, τέλεια φινιρισμένη με τα νέα Glacage γεύσεων ΑΚΤΙΝΑ που προσφέρουν πλούσια γεύση και κορυφαία επικαλυπτικότητα.



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΕ AKTICAKE MOIST

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για AktiCake Moist. Χτυπάμε με το φτερό για 1 min στην 1η ταχύτητα και 3-4 min στη 2η ταχύτητα. Σε μπασίνα ανακατεύουμε τη ζύμη μας με το αμύγδαλο σε σκόνη. Τοποθετούμε 900 gr περίπου από το μίγμα σε φύλλο σιλικόνης (40x60cm) και το απλώνουμε. Ψήνουμε στους 200°C για περίπου 7 min ανάλογα με το φούρνο.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. AktiCake Moist ΑΚΤΙΝΑ (κωδ.9004)

220 γρ. Νερό

350 γρ. Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο

350 γρ. Αυγά

350 γρ. Αμύγδαλο σε σκόνη

ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε σε κατσαρολάκι το γάλα και ύστερα προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Περιχύνουμε με το καυτό μίγμα τη Λευκή Κουβερτούρα σε Σταγόνες, αφήνουμε να κρυώσει έως τους 20°C και προσθέτουμε τη σαντιγί ελαφρώς χτυπημένη και ομογενοποιούμε.

ΥΛΙΚΑ

400 ml Γάλα 3,5% UHT

10 γρ. Φύλλο Ζελατίνης

800 γρ. Σοκολάτα Λευκή Σταγόνες ΑΚΤΙΝΑ (κωδ. 6056)

500 ml AktiCrema Velvet Cream (κωδ. 8103)

500 ml Κρέμα Γάλακτος 35%

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε την Premiera Λευκή Απομίμηση Σοκολάτας Buttons και προσθέτουμε μέσα το Τριμμένο Λευκό Μπισκότο. Το απλώνουμε επάνω σε φύλλο σιλικόνης και δημιουργούμε μία πολύ λεπτή στρώση περίπου 3cm. Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε το επιθυμητό σχέδιο.

ΥΛΙΚΑ

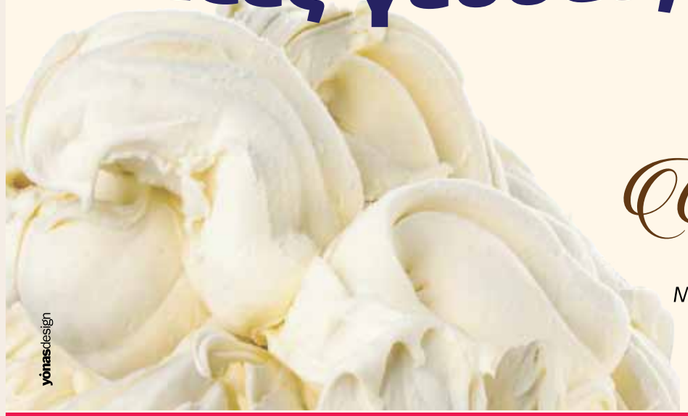
350 γρ. Premiera Λευκή Απομ. Σοκολάτας Buttons (κωδ. 6021)

350 γρ. Τριμμένο Μπισκότο Λευκό (κωδ. 9925)

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΝΤΕΚΟΡ

Σε σιλικόνη της επιλογής μας προσθέτουμε μια στρώση Μους Λευκής Σοκολάτας. Ύστερα προσθέτουμε μια ποσότητα Ρίπλα Σως Φρούτα του Δάσους και τοποθετούμε ένα λεπτό φύλλο AktiCake Moist. Κλείνουμε την τούρτα μας με την υπόλοιπη κρέμα και ακόμη ένα φύλλο Παντεσπανιού AktiCake Moist. Επικαλύπτουμε την Τούρτα μας με Glacage Raspberry (κωδ. 7422), που έχουμε λιώσει στους ±35°C και έχουμε περάσει από beamer και την τοποθετούμε επάνω στην Τραγανή Βάση. Τέλος, διακοσμούμε με ντεκόρ Σοκολάτας.

Νέες γεύσεις Aromitalia



Crema Fiorentina

Μία παραδοσιακή τορινέζικη κρέμα με πλούσια γεύση κρέμας, αυγού και μελιού σε σακουλάκι του 1,1 kg

GELATO DI CARAMELLA

Rossana

Από το 1926, η διάσημη Ιταλική καραμέλα Rossana πρωταγωνιστεί με την γλυκιά και απαλή γεύση της και τη γέμιση με νότες κρέμας και λεμονιού.

Γεύση & Ρίπλα

Συσκευασία γεύσης δοχείο 3,5kg

Συσκευασία ρίπλας δοχείο 5,5kg





MORETTO

Απαλές νότες φουντουκιού Piemonte (25%) παντρεμένες με μία γεμάτη σκούρα σοκολάτα και τραγανά κομματάκια φουντουκιού.

Γεύση & Ρίπλα

Συσκευασία γεύσης δοχείο 3,5kg

Συσκευασία ρίπλας δοχείο 5,5kg

AKTINA

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

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

PUBLI

LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η τεχνική ακαδημία των φημισμένων εισηγητών και των επιτυχημένων επαγγελματιών!

- Συνεργασία με διάσημους Chef και καταξιωμένους ευρωπαϊκούς οργανισμούς!
- Υψηλής ποιότητας υπηρεσίες, αντίστοιχες με εκείνες των σχολών του εξωτερικού!
- Ποικίλα και ταχύρρυθμα τμήματα, τα οποία καλύπτουν τις ανάγκες των επαγγελματιών!
- Ειδική θεματολογία, βασική, μέση ή προχωρημένη, ανάλογα με το επίπεδο εμπειρίας!
- 100% πρακτική μέθοδος "ένας προς έναν", με μόλις οκτώ (8) θέσεις ανά σεμινάριο!

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2020



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΤΟΝ MARCO BRUNO

Ο επιτυχημένος Maestro Gelatiere, επιστρέφει στην Laoudis Chef Academy με ένα νέο πρωτότυπο κύκλο επαγγελματικών σεμιναρίων, για να αναπτύξει τις γνώσεις σας στην παραγωγή παγωτού!

	ΘΕΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ / ΕΠΙΠΕΔΟ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ*
	**Παγωτό: Cream Gelato / Βάσεις Παγωτού** Προχωρημένη εκπαίδευση	Δευτέρα 27 έως Τρίτη 28 Απριλίου 2020 (2ήμερο)	430 €
	**Παγωτό: Fruits & Sorbets / Παγωτά με φρούτα** Μέση εκπαίδευση	Τετάρτη 29 Απριλίου 2020 (1ήμερο)	220 €
	**Παγωτό: Gelato & Chocolate / Παγωτά με σοκολάτα** Μέση εκπαίδευση	Πέμπτη 30 Απριλίου 2020 (1ήμερο)	220 €

*Οι αναγραφόμενες τιμές ΔΕΝ περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗ ΣΧΟΛΗ

LAOUDIS CHEF ACADEMY

Μοράνη 7, 19009 Πικέρμι
Τηλ.: 210 60 38 002 (εσωτ. 114)
Γραμματεία: κ. Γιάννα Τσαμπά

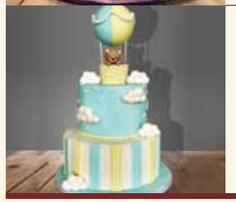
e-mail: academy@laoudis.gr





ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ ΜΕ ΤΗ ΔΩΡΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Η γνωστή ζαχαροτέχνης, φιναλίστ στο πρόσφατο τηλεοπτικό ριάλιτι ζαχαροπλαστικής, επιστρέφει στην Laoudis Chef Academy για δεύτερη χρονιά για να σας μεταδώσει τα μυστικά της επιτυχίας της!

	ΘΕΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ / ΕΠΙΠΕΔΟ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ*
	**Ζαχαρόπαστα: "Elsa & Anna" Birthday Cake** Βασική εκπαίδευση	Τρίτη 05 Μαΐου 2020 (1ήμερο)	120 €
	**Ζαχαρόπαστα: "Αερόστατο" Birthday Cake & Candy Bar** Μέση εκπαίδευση	Τετάρτη 06 Μαΐου και Πέμπτη 07 Μαΐου 2020 (2ήμερο)	220 €



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ ΜΕ ΤΗ CECILIA CAMPANA

Η πολυβραβευμένη δημιουργός, επιστρέφει στην Laoudis Chef Academy για ακόμη μία σεζόν, για να σας μυήσει στα μυστικά της τέχνης της, με δύο νέες εντυπωσιακές πολυόροφες τούρτες γάμου από ζαχαρόπαστα.

	ΘΕΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ / ΕΠΙΠΕΔΟ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ*
	**Ζαχαρόπαστα: "Rose Waves" Wedding Cake** Μέση εκπαίδευση	Τρίτη 12 έως Τετάρτη 13 Μαΐου 2020 (2ήμερο)	280 €
	**Ζαχαρόπαστα: "Upside-down" Wedding Cake** Προχωρημένη εκπαίδευση	Πέμπτη 14 έως Παρασκευή 15 Μαΐου 2020 (2ήμερο)	300 €

Τα παρακάτω ισχύουν για όλα τα σεμινάρια της Laoudis Chef Academy:

- Άμεση μετάφραση του εισηγητή την ώρα του μαθήματος, από ειδικευμένο τεχνικό σύμβουλο, στα Ελληνικά.
- Όλοι οι συμμετέχοντες λαμβάνουν δωρεάν τσάντα σεμιναρίου, προσωπική ποδιά εργασίας με το σήμα της σχολής, αναλυτικές σημειώσεις του μαθήματος στα Ελληνικά και δίπλωμα παρακολούθησης υπογεγραμμένο από το διάσημο chef εισηγητή!
- Κάθε εκπαιδευτική ημέρα διαρκεί 9:00 π.μ. - 17:00 μ.μ. (με διαλείμματα για coffee breaks και μεσημεριανό φαγητό).
- Το πλήρες μεσημεριανό φαγητό και τα coffee breaks παρέχονται δωρεάν, σε όλη τη διάρκεια κάθε σεμιναρίου.

*Οι αναγραφόμενες τιμές ΔΕΝ περιλαμβάνουν ΦΠΑ.



ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ GELATO "ZUCCHERINO"

Το γνωστό για την ποιότητα και τη γεύση των προϊόντων του ζαχαροπλαστείο-gelato "Zuccherino", μετά το Π. Φάληρο (2 καταστήματα) και τη Ν. Σμύρνη επεκτάθηκαν τώρα και στο κέντρο της Αθήνας με ένα ολοκαίνουριο κατάστημα επί της Μητροπόλεως 80 στο Μοναστηράκι! Η οικογένεια του κ. Ευάγγελου Ντεμίρη που γνωρίζει καλά να επιλέγει τα καλύτερα για την παρασκευή των γλυκών και παγωτών της από το 1988 της λειτουργίας του πρώτου "Zuccherino" στο Π. Φάληρο, επέλεξε για τέταρτη φορά το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, συνεχίζοντας τη μακρόχρονη επιτυχημένη συνεργασία, για να αναδείξει μοναδικά τη μεγάλη ποικιλία φρέσκου παγωτού και των υπέροχων γλυκών.

Νέο κατάστημα Zuccherino, με την υπογραφή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ένα φωτεινό και ευχάριστο κατάστημα με γεύσεις παγωτού που ξεπερνούν τις 100!

Πρόκειται για ένα φωτεινό και ευχάριστο κατάστημα όπου κυριαρχεί ο εγγυημένος συνδυασμός λευκού με γαλάζιο που διατηρεί την ταυτότητα των "Zuccherino", γαληνεύει τον επισκέπτη και τον προσκαλεί να τον φιλοξενήσει. Στο νέο στέκι απόλαυσης θα βρείτε ολόφρεσκο χειροποίητο gelato που ετοιμάζεται καθημερινά στο εργαστήριο του καταστήματος, φτιαγμένο από 100% ελληνικό γάλα και με τις πιο αγνές πρώτες ύλες. Οι γεύσεις παγωτού ξεπερνούν συνολικά τις 100 και ανανεώνονται συνέχεια στις βιτρίνες.

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Είστε ένα εργοστάσιο που μετρά δεκαετίες στο χώρο, χιλιάδες ολοκληρωμένα projects και πολλές βραβεύσεις και διακρίσεις. Ποιο είναι το κλειδί της επιτυχίας σας;

Καταθέτουμε την πολυετή εμπειρία μας στην ανάλυση έργου, θέτοντας τις ανάγκες του πελάτη στο επίκεντρο και πραγματοποιούμε τη μελέτη του εκάστοτε χώρου από τους καταρτισμένους αρχιτέκτονες και σχεδιαστές μας. Παρακολουθούμε στενά την εξέλιξη του έργου σε κάθε στάδιο, προτείνοντας ολοκληρωμένες λύσεις από το σχεδιασμό μέχρι την υλοποίηση ενώ παράλληλα ενημερωνόμαστε διαρκώς για τις νέες τάσεις της παγκόσμιας αγοράς. Χρησιμοποιούμε εξαιρετικές πρώτες ύλες και τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν για την υψηλή ποιότητά τους. Επιπρόσθετα, παρέχουμε after sales support από τα εξειδικευμένα συνεργεία μας με άμεση τηλεφωνική και επιτόπια εξυπηρέτηση, ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη για υποστήριξη στη χρήση του εξοπλισμού και στην παροχή ανταλλακτικών, επισφραγίζοντας τη σχέση διαρκούς συνεργασίας και εμπιστοσύνης μαζί του. Για αυτούς τους λόγους, το εργοστάσιό μας με την αξιοπιστία των ανθρώπων και των έργων του, έχει καταστήσει το όνομά του συνώνυμο υψηλής ποιότητας υπηρεσιών, ταχύτητας εξυπηρέτησης και φερεγγυότητας.

Πως επιλέξατε τον τρόπο με τον οποίο σχεδιάσατε το Zuccherino;

Η εικαστική σύνθεση του χώρου είναι στις αποχρώσεις του μπλε και του λευκού. Η επιλογή αυτής της χρωματικής παλέτας αντιπροσωπεύει την αγνότητα των πρώτων υλών όπως είναι το φρέσκο γάλα, αυγά αλλά και τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των υπέροχων παγωτών.

Ποιες παραμέτρους λάβατε υπόψη για την καλύτερη δυνατή ανάδειξη των προϊόντων του Zuccherino και ευρύτερα της προβολής του;

Η αλυσίδα των καταστημάτων Zuccherino είναι από τις καλύτερες gelaterie της Αττικής. Επιλέξαμε ειδική σειρά βιτρινών, θερμαινόμενα κρύσταλλα με ειδικούς φωτισμούς led και ιδιαίτερες επενδύσεις επαγγελματικού εξοπλισμού, με κύριο γνώμονα τη βέλτιστη προβολή των εξαιρετικών προϊόντων του καταστήματος.

ZUCCHERINO

Πάνω από 30 χρόνια ιστορίας, δυναμική παρουσία στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής, ψηλά στην προτίμηση του κόσμου και 4 καταστήματα Zuccherino. Ποιο είναι το μυστικό της επιτυχίας σας;

Νομίζω η συνεχής εξέλιξη. Θέτουμε συνεχώς στόχους, μόλις πετύχουμε τον έναν πάμε για τον επόμενο. Δεν επαναπαυόμαστε. Από την άλλη η επαφή με τους πελάτες είναι το κλειδί, πρέπει να αφουγκράζεσαι τις ανάγκες τους, να πιάνεις το σφυγμό τους και να προσαρμόζεσαι στις συνεχώς εναλλασσόμενες επιθυμίες τους, χωρίς όμως να χάνεις την ταυτότητά σου ως επιχείρηση.

Μετά η ποιότητα είναι το Α και το Ω. Σε όλα μας τα προϊόντα χρησιμοποιούμε τις πιο αγνές και ποιοτικές πρώτες ύλες. Όλα παρασκευάζονται καθημερινά στα εργαστήρια των καταστημάτων μας. Όλα φτιάχνονται από εμάς και σε αυτό δε γίνεται κανένας συμβιβασμός.

Τέλος πολύ σημαντική είναι η ποικιλία, οι επιλογές που προσφέρεις στο σημερινό, απαιτητικό πελάτη. Στα καταστήματά μας θα βρει κανείς από παραδοσιακά γλυκά που μας ταξιδεύουν στο παρελθόν μέχρι και τις πιο φίνες γεύσεις που ακολουθούν τις πιο σύγχρονες τάσεις στη ζαχαροπλαστική. Η φαντασία και δημιουργικότητα των pastry chef μας είναι ανεξάντλητη και αυτή είναι και η πρόκλησή μας.

Γιατί επιλέξατε να συνεργαστείτε με την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ;

Η συνεργασία μας με το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ κρατάει πολλά χρόνια. Δεν είναι η πρώτη φορά που συνεργαζόμαστε μαζί και φυσικά αυτό δεν είναι κάτι τυχαίο αλλά πραγματικά πάντα το αποτέλεσμα μας ανταμείβει. Είναι ένα εργοστάσιο που επενδύει τόσο στη δική του εξέλιξη όσο και στην εξέλιξη των πελατειακών σχέσεών του. Είναι έτοιμο να προτείνει όλες τις τάσεις της παγκόσμιας αγοράς και έτοιμο να προτείνει έξυπνες και εργονομικές λύσεις με εξαιρετικό design.

Ποια προϊόντα είναι αυτά που προτιμούν περισσότερο οι πελάτες σας και ποιες γεύσεις προτείνετε για το φετινό καλοκαίρι;

Τα Zuccherino best sellers είναι η τούρτα cookies, τα προφιτερόλ, οι γαλέτες αμυγδάλου & το φρέσκο χειροποίητο παγωτό σε ό,τι γεύση μπορείτε να φα-



νταστείτε. Ναι, πλέον οι Έλληνες μπορώ να πω ότι καταναλώνουν παγωτό όλες τις εποχές του χρόνου και στα καταστήματά μας μπορούν να βρουν μια μεγάλη ποικιλία γεύσεων. Η ζήτηση των πελατών συνήθως είναι ανάλογη της ηλικίας τους. Τα παιδιά προτιμούν τις πιο κλασσικές γεύσεις, κρέμα, σοκολάτα & φράουλα, οι έφηβοι και ενήλικες τις πιο ιδιαίτερες όπως cookies, nocciolino, ferrero και οι πελάτες που ανήκουν στο πιο ώριμο ηλικιακό κοινό μας αγαπούν τις παραδοσιακές όπως το καϊμάκι.
Φυσικά τους καλοκαιρινούς μήνες, λόγω της μεγάλης ποικιλίας εποχιακών φρούτων υπάρχει σημαντική προτίμηση στα sorbetto. Για αυτό και εμείς δημιουργήσαμε μια ξεχωριστή σειρά special sorbetto με μοναδικές γεύσεις όπως bergamangado (αβοκάντο, μάνγκο, περγαμόντο), berriolette (βατόμουρο, μύρτιλο & βιολέτα), pina colada και πολλές ακόμα.
Οι νέες γεύσεις που δοκιμάζουμε αυτή την περίοδο θέλουμε να συνδυάσουν την υφή του αυθεντικού gelato με crunchy στοιχεία. Ένα συνδυασμός που οδηγεί σε ένα πραγματικά πλούσιο γευστικό αποτέλεσμα που αγαπάνε μικροί και μεγάλοι. Για το καλοκαίρι 2020 ετοιμάζουμε λοιπόν τριλογία με crumbles bitter σοκολάτας, λευκή σοκολάτα με ruby chocolate & crumbles από φρούτα του δάσους και πολλά πολλά ακόμα.

Τι σας διαφοροποιεί από άλλες, παρόμοιες επιχειρήσεις;

Αυτό που πιστεύω ότι μας έχει βοηθήσει όλα αυτά τα χρόνια είναι η ποιότητα, η εξέλιξή μας ως επιχείρηση και ο σεβασμός στον πελάτη. Παρά τις δυσκολίες που υπάρχουν στην οικονομία της χώρας και - κατά συνέπεια - στις επιχειρήσεις σε όλους τους κλάδους, η ποιότητα των προϊόντων που προσφέρεις, η ειλικρίνεια αλλά και ο σεβασμός απέναντι στον πελάτη που έρχεται στο κατάστημά σου να διαθέσει κάποια χρήματα, είναι κάποια πράγματα στα οποία δεν πρέπει να γίνεται καμία έκπτωση. Αν μια επιχείρηση σε ένα τόσο αναπτυσσόμενο περιβάλλον δεν εξελιχθεί τότε η ίδια η αγορά θα την πετάξει εκτός. Πρέπει να επενδύουμε στη δουλειά μας, στους ανθρώπους μας και να μην επαναπαυόμαστε.

Παρακολουθείτε τις τάσεις; Πως επιλέγετε ποιες θα ακολουθήσετε;

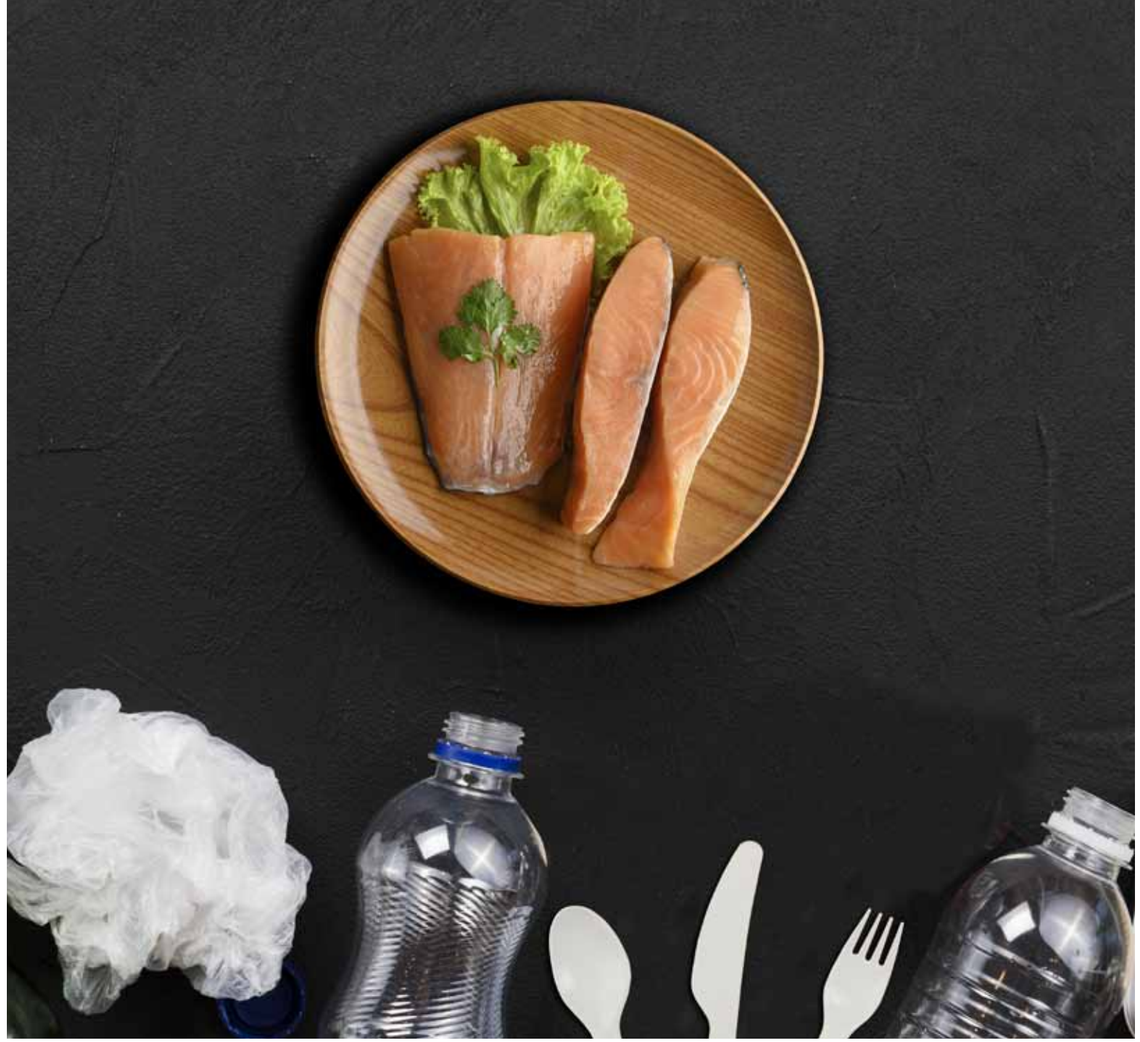
Φυσικά. Δε γίνεται αλλιώς αν θες εξέλιξη και διάρκεια ζωής. Οφείλεις να είσαι ενημερωμένος. Θέλει προσοχή όμως στο τι επιλέγεις να υιοθετήσεις. Μία από τις συμβουλές που μας έδωσαν οι γονείς μας είναι ότι η ισορροπία είναι η μεγαλύτερη αρετή. Η παράδοση είναι η βάση μας, πάνω σε αυτή χτίζονται όλα τα επόμενα. Η παράδοση θέλει σεβασμό αλλά και εξέλιξη γιατί οι εποχές έχουν αλλάξει, όλοι μας αλλάζουμε το ίδιο και ο καταναλωτής. Οι σύγχρονες πινελιές είναι απαραίτητες. Αυτό προσπαθούμε να κάνουμε καθημερινά σε όλους τους τομείς στα καταστήματά μας. Ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής έχει εξελιχθεί σημαντικά σε παγκόσμιο επίπεδο. Δεν ταιριάζουν όμως όλες οι τάσεις για όλα τα καταστήματα. Πρέπει να βρεις τι είναι αυτό που ταιριάζει στη δική σου ταυτότητα ως επιχείρηση, στο δικό σου πελάτη. Αλλιώς χάνεται ο χαρακτήρας του καταστήματος. Το κλειδί για εμάς λοιπόν είναι ο ίδιος ο πελάτης.

Ποια είναι η θέση σας για τα γλυκά χωρίς ζάχαρη, κάτι που πολλοί καταναλωτές προτιμούν;

Είναι μια μεγάλη τάση. Η ζήτηση βέβαια για γλυκά χωρίς ζάχαρη ή με λιγότερες θερμίδες και λιπαρά υπήρχε πάντα, έτσι για εμάς δεν είναι κάποια νέα ανάγκη που πρέπει να καλύψουμε. Στα καταστήματα μας εδώ και πολλά χρόνια μπορεί κάποιος να βρει κάποιες γευστικές προτάσεις χωρίς ζάχαρη. Νέες ανάγκες που έρχονται πολύ δυναμικά επίσης στην αγορά είναι η αναζήτηση vegan γλυκών ή ακόμα πιο ειδικών κατηγοριών.

Ποιοι είναι οι στόχοι σας για το μέλλον;

Η επιχείρηση είναι ένας ζωντανός οργανισμός που θέλει συντήρηση, ανανέωση, μεράκι και αγάπη. Πολλοί μας λένε σήμερα, ότι είμαστε τυχεροί γιατί βρήκαμε κάτι από τους γονείς μας. Σίγουρα είναι σημαντικό! Αλλά το μεγάλο στοίχημα για το μέλλον είναι να το διατηρήσεις, να το εξελίξεις, να το πας ένα βήμα μπροστά, να το φέρεις στην εποχή σου, στο δικό σου όνειρο, να μεγαλώσει και να πετύχει. Αυτός είναι και ο δικός μας στόχος.



ΜΙΚΡΟΠΛΑΣΤΙΚΑ
ΑΝΑΔΥΟΜΕΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τα μικροπλαστικά βρίσκονται διάσπαρτα στο περιβάλλον, ενώ είναι πλέον επιβεβαιωμένο ότι εντοπίζονται και στα τρόφιμα. Το 2018, σε μελέτη που διεξήχθη από την Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Περιβάλλοντος της Αυστρίας (Austrian Federal Environment Agency) και την Ιατρική Πανεπιστημιακή Σχολή της Βιέννης (Medical University of Vienna), εντοπίστηκαν στο πεπτικό σύστημα του ανθρώπου κομμάτια από μικροπλαστικά. Ποιος είναι όμως ο κίνδυνος για την ανθρώπινη υγεία όταν τα τρόφιμα και το νερό που καταναλώνουμε περιέχουν μικροπλαστικά;

Η έρευνα για τα μικροπλαστικά μόλις άρχισε. Ο στόχος είναι η απόκτηση αξιόπιστων δεδομένων, προκειμένου να αξιολογηθεί καλύτερα ο κίνδυνος για την υγεία.

Τα μικροπλαστικά είναι πολύ μικρά στερεά σωματίδια, διαστάσεων από 5 ως 0,0001 χιλιοστά, αποτελούμενα από μίγματα πολυμερών (τα πρωταρχικά συστατικά του πλαστικού) και λειτουργικά πρόσθετα. Διακρίνονται σε δύο κατηγορίες. Τα πρωτογενή παράγονται βιομηχανικά με τη μορφή κόκκων ή σφαιριδίων, από διάφορα πολυμερή, όπως πολυαιθυλένιο (PE), πολυπροπυλένιο (PP), πολυστυρένιο (PS) κ.ά. Αυτά βρίσκουν εφαρμογή στα καλλυντικά, τα λιπάσματα, τα απορρυπαντικά, τα καθαριστικά, τις βαφές κ.ά. Τα δευτερογενή προκύπτουν από τη διάσπαση των πλαστικών που απορρίπτονται στο περιβάλλον (δεν ανακυκλώνονται) μέσω χημικών και φυσικών διεργασιών και που μπορεί να είναι σακούλες, μπουκάλια, ελαστικά αυτοκινήτων, κ.ά. Στις θάλασσες σχηματίζουν μεγάλες περιοχές που ονομάζονται «πλαστικές σούπες», ενώ σταδιακά διασπώνται σε μικρότερα κομμάτια. Τα πλαστικά μπορούν να διασπαστούν και σε ακόμη μικρότερα τμήματα, στα νανοπλαστικά, τα οποία έχουν διαστάσεις 0,001 ως 0,1 μικρόμετρα.

Στο νερό και στα τρόφιμα

Καταλήγουν στα τρόφιμα μέσω του αέρα, της θάλασσας, του νερού. Ωστόσο δε γνωρίζουμε ακόμη τις ποσότητες που φθάνουν στα τρόφιμα και τους τύπους των πλαστικών που τελικά περνούν στο πεπτικό σύστημα του ανθρώπου. Κάποια από τα τρόφιμα στα οποία έχουν ανιχνευθεί είναι το μέλι, η μπύρα, το αλάτι, τα μύδια και άλλα οστρακοειδή. Υπολογίζεται ότι μια μερίδα μύδια (225 γρ.) περιέχει 7 μικρογραμμάρια μικροπλαστικών. Στα ψάρια, τα πλαστικά εντοπίζονται κυρίως στο πεπτικό σύστημα που δεν καταναλώνεται από τον άνθρωπο, αλλά δε γνωρίζουμε κατά πόσο περνούν σε άλλους ιστούς. Στη Βαυαρία οι αρχές εντόπισαν μικροπλαστικά σε γυάλινα μπουκάλια εμφιαλωμένου νερού, προερχόμενα είτε μέσω των διαδικασιών καθαρισμού, είτε από το καπάκι ή τον αέρα. Κατά την προετοιμασία του φαγητού μικρότερες ίνες συνθετικού υφάσματος από τα ρούχα μας όπως fleece ή νάιλον (που θεωρούνται ως μικροπλάσματα), μπορούν να «καταλήξουν» μέσα στο φαγητό μας. Δυστυχώς, δεν υπάρχουν ακόμη γενικά αναγνωρισμένες και επικυρωμένες μέθοδοι αναγνώρισης και ποσοτικής ανάλυσης για τον προσδιορισμό των μικροπλαστικών στα τρόφιμα.

Στον οργανισμό μας τα μικροπλαστικά εισέρχονται και μέσω της αναπνευστικής οδού όπου καταλήγουν στους πνεύμονες. Μια καλή πηγή αυτών είναι τα ελαστικά των αυτοκινήτων.

Οι επιπτώσεις στην υγεία

Δεν υπάρχουν καθόλου αξιόπιστα στοιχεία για τις επιπτώσεις στην υγεία από την παρουσία μικροπλαστικών στον ανθρώπινο οργανισμό. Σε μια έρευνα που έκανε το Γερμανικό Ομοσπονδιακό Ινστιτούτο Αξιολόγησης Κινδύνων (German Federal Institute for Risk Assessment BfR), για την επίδραση των πλαστικών στο πεπτικό σύστημα σε ανθρώπους και ποντίκια, διαπίστωσαν ότι τα σωματίδια πολυστυρενίου είναι απίθανο να προκαλέσουν βλάβη. Όμως δε γνωρίζουμε τι ισχύει για άλλα είδη πλαστικών. Επίσης δε γνωρίζουμε τις επιπτώσεις στην υγεία από τις ουσίες που προστίθενται στα πλαστικά για να τα κάνουν πιο μαλακά ή πιο σκληρά, για να τους προσδώσουν χρώμα, ή να τα κάνουν ανθεκτικά στην ακτινοβολία UV, κάποια εκ των οποίων γνωρίζουμε ότι είναι επικίνδυνα για την υγεία. Απειλή για την υγεία μπορούν να αποτελέσουν και άλλες ουσίες όπως πολυχλωριωμένα διφαινύλια (PSB' s) ή αρωματικοί πολυκυκλικοί υδρογονάνθρακες (PAH's) που συσσωρεύονται στα πλαστικά, καθώς και η διφαινόλη Α (BPA) που χρησιμοποιείται στα υλικά συσκευασίας. Σύμφωνα με κάποιες μελέτες, οι τρεις αυτές ουσίες εισχωρούν στους ιστούς του οργανισμού μας, όταν καταναλωθούν τρόφιμα που περιέχουν μικροπλαστικά που τις περιέχουν.

Το 2019 το Ευρωβαρόμετρο έδειξε ότι τα μικροπλαστικά στα τρόφιμα αποτελούν θέμα αυξανόμενης ανησυχίας για τους κατοίκους της ΕΕ. Εκτιμάται ότι στην ΕΕ χρησιμοποιούνται 50.000 τόνοι μικροπλαστικών, εκ των οποίων οι 36.000 απελευθερώνονται στο περιβάλλον.

Ελλιπείς είναι και οι πληροφορίες για τα νανοπλαστικά στα τρόφιμα, όμως γνωρίζουμε ότι τα μηχανικά νανοσωματίδια (από διαφορετικούς τύπους νανοϋλικών) μπορούν να εισέλθουν σε ανθρώπινα κύτταρα επιβαρύνοντας την ανθρώπινη υγεία.

Η έρευνα για τα μικροπλαστικά μόλις άρχισε. Ο στόχος είναι η απόκτηση αξιόπιστων δεδομένων, προκειμένου να αξιολογηθεί καλύτερα ο κίνδυνος για την υγεία. Η έρευνα θα πρέπει να συγκεντρώσει δεδομένα σχετικά με την εμφάνιση μικροπλαστικών και κυρίως νανοπλαστικών στα τρόφιμα, την πορεία τους στο γαστρεντερικό σωλήνα και την τοξικότητά τους. Η γνώση σχετικά με την τοξικότητα των νανοπλαστικών είναι ιδιαίτερα απαραίτητη επειδή αυτά τα σωματίδια μπορούν να διεισδύσουν σε όλα τα είδη ιστών και τελικά να καταλήξουν στα κύτταρα.

Δράσεις

Το 2019 το Ευρωβαρόμετρο έδειξε ότι τα μικροπλαστικά στα τρόφιμα αποτελούν θέμα αυξανόμενης ανησυχίας για τους κατοίκους της ΕΕ. Εκτιμάται ότι στην ΕΕ χρησιμοποιούνται 50.000 τόνοι μικροπλαστικών, εκ των οποίων οι 36.000 απελευθερώνονται στο περιβάλλον. Αρκετές χώρες της ΕΕ έχουν θεσπίσει την απαγόρευση χρήσης μικροπλαστικών, κυρίως τη χρήση μικροσφαιριδίων, σε ορισμένα προϊόντα. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εξετάζει τρόπους μείωσης της απελευθέρωσης μικροπλαστικών στο υδάτινο περιβάλλον. Η Ευρωπαϊκή Αρχή για τον έλεγχο των τροφίμων (EFSA) οργανώνει επιστημονικό συνέδριο «Μια συντονισμένη προσέγγιση για την αξιολόγηση των κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία από τα μικρο- και τα νανο-πλαστικά στα τρόφιμα» που θα διεξαχθεί στην Λισαβόνα τον Ιούνιο του 2020.

Ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Χημικών Προϊόντων (ECHA) τον Ιανουάριο του 2019 πρότεινε τον περιορισμό της χρήσης σωματιδίων μικροπλαστικών σκοπούμενης χρήσης, έτσι ώστε να αποφευχθεί η απελευθέρωση 400.000 τόνων μικροπλαστικών τα επόμενα 20 έτη. Τον Ιούνιο του 2020 αναμένουμε την ενοποιημένη γνώμη της επιτροπής αξιολόγησης κινδύνου (RAC) και της επιτροπής κοινωνικοοικονομικής ανάλυσης (SEAC) αναφορικά με τον προτεινόμενο περιορισμό χρήσης σκοπίμων προστιθέμενων μικροπλαστικών και με βάση αυτή θα αποφασιστούν τα περιοριστικά μέτρα που θα λάβει η Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Πηγές:
http://www.efsa.europa.eu/
https://www.bfr.bund.de/en/home.html
https://echa.europa.eu/el/home

Photo designed by Freepik



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

KAMEL SACI
ΕΝΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Μεγάλωσε στο Μπορντό της Γαλλίας και υπήρξε επαγγελματίας αθλητής του τζούντο, κερδίζοντας τρεις φορές το γαλλικό πρωτάθλημα. Ένας σοβαρός τραυματισμός στο γόνατο τον ανάγκασε να ψάξει μια περιστασιακή δουλειά, σπουδάζοντας παράλληλα οικονομικά. Από... λάθος βρέθηκε μέσα σε ένα φούρνο όπου του ζητήθηκε να φτιάξει χίλιες μπαγκέτες. Αυτό το «λάθος» έμελλε να αλλάξει το ρου στη ζωή του και σήμερα να αποτελεί έναν από τους κορυφαίους αρτοποιούς στον κόσμο. Βάση του η Νέα Υόρκη με δραστηριότητα επίσης σε Γαλλία, Ελλάδα και Ισπανία.

Επικοινωνιακός, χαμογελαστός και πάνω από όλα συνειδητοποιημένος και σωστός επαγγελματίας. Ένας αρτοποιός του κόσμου αφού η πηγαία ανάγκη του για νέες προκλήσεις τον έχει ταξιδέψει σε Ρωσία, Κολομβία, Βραζιλία, Ηνωμένο Βασίλειο, ΗΠΑ. Ο Kamel Saci μιλά αποκλειστικά στο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ για τη φιλοσοφία του, το σωστό ψωμί και τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο σύγχρονος αρτοποιός.

Από το τζούντο στην αρτοποιία. Από το Μπορντό της Γαλλίας στο Λονδίνο, την Ισπανία, την Ελλάδα και τις ΗΠΑ. Αρτοποιός, επιχειρηματίας, σύμβουλος. Αν κάποιος σου ζητούσε να περιγράψεις τον εαυτό σου με λίγα λόγια, τι θα έλεγες;

Θα έλεγα σκληρά εργαζόμενος, τελειομανής, ανοιχτόμυαλος.

Θυμάσαι να μας περιγράψεις την πρώτη σου επαφή με το ψωμί; Τι ήταν αυτό που σε έκανε να καταλάβεις ότι είναι αυτό με το οποίο θέλεις να ασχοληθείς;

Την πρώτη φορά που έφτιαξα ψωμί, ήμουν κατάπληκτος και ταυτόχρονα τόσο νευρικός. Είναι τόσο ενδιαφέρον να δημιουργείς κάτι από ένα τόσο ευγενές συστατικό που προορίζεται να θρέψει τους ανθρώπους. Την πρώτη φορά που έκανα ψωμί, ήξερα ότι ήταν κάτι ξεχωριστό και ότι θα γίνει ένα μεγάλο κομμάτι της ζωής μου. Είχα ένα καταπληκτικό συναίσθημα, ένα μίγμα ευτυχίας, περιέργειας και άγχους. Το άγχος έφυγε, αλλά είμαι πάντα περίεργος να ανακαλύπτω νέες τεχνικές από όλο τον κόσμο, να πειραματιστώ και φυσικά πάντα να αντλώ χαρά φτιάχνοντας ψωμί.

Πως θα περιέγραφες τη φιλοσοφία με την οποία δουλεύεις; Τι είναι αυτό που θέλεις να προσφέρεις στον κόσμο;

Πιστεύω ότι το ψωμί είναι μια ταπεινή τέχνη, ένα τόσο σημαντικό κομμάτι του γεύματος, που όμως δεν του δίνουμε τη δέουσα προσοχή. Για μένα είναι ο βασιλιάς του τραπεζιού. Ταπεινό αγαθό που φτιάχνεται από ταπεινούς άνδρες και γυναίκες. Θέλω να προσφέρω ένα καλό ψωμί. Ένα ψωμί που θα γίνει με φυσικά συστατικά και θα ψηθεί τέλεια. Θέλω να χαρίσω στους ανθρώπους



Μου αρέσει να μιλάω με τους πελάτες μου και να τους εκπαιδεύω. Να τους βοηθάω να επιλέγουν το ψωμί που θα ταιριάζει στο γεύμα τους. Ζητώ πάντα τη γνώμη τους για τα προϊόντα μου.



χαρά, ένα κομμάτι ευτυχίας σε κάθε μπουκιά. Θέλω να σημαδέψω τη μνήμη τους.

Ποιες είναι οι διαφορές και οι ομοιότητες που εντοπίζεις στον κλάδο της αρτοποιίας στην Ελλάδα και στις άλλες χώρες που έχεις βρεθεί;

Πιστεύω ότι ο Έλληνας αρτοποιός είχε στο παρελθόν πολύ καλές τεχνικές δεξιότητες χρησιμοποιώντας πολύ καλά συστατικά. Δυστυχώς, οι τεχνίτες άφησαν πάρα πολύ «χώρο» στο βιομηχανικό χώρο για πολλά χρόνια. Οι αρτοποιοί έγιναν πιο δυσεύρετοι και ο καταναλωτής πλέον δεν ξέρει τη διαφορά. Πρέπει να μπούμε πάλι στη διαδικασία της αναδημιουργίας!

Πως πιστεύεις έχει αλλάξει ο κλάδος της αρτοποιίας αλλά και η τέχνη παρασκευής ψωμιού όλα αυτά τα χρόνια;

Τα τελευταία 10 χρόνια μπορώ να διακρίνω μια πραγματική αλλαγή, σε όλο τον κόσμο. Οι καταναλωτές ενδιαφέρονται περισσότερο για το τι τρώνε και κυρίως για το ψωμί. Θέλουν την ποιότητα και οι αρτοποιοί πρέπει να βελτιωθούν και να μάθουν περισσότερα, να εκπαιδεύσουν τον εαυτό τους πάνω στη διαδικασία της μακράς και φυσικής ζύμωσης, τεχνική που θα τους δώσει καλύτερα και πιο υγιεινά προϊόντα. Οι καλοί αρτοποιοί ξεχωρίζουν για τα ακατέργαστα προϊόντα τους και φυσικά απέχουν από τα πρόσθετα και τα κατεψυγμένα βιομηχανικά προϊόντα.

Πόσο σημαντικό είναι να αγοράζει κανείς ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς και όχι κατεψυγμένο;

Είναι πιο υγιεινό. Το κατεψυγμένο ψωμί έχει μια τεράστια ποσότητα προσθέτων και βελτιωτικών για να παραμένει το ψωμί φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα. Είναι επίσης γεμάτο ζάχαρη. Το ψωμί πρέπει να αγοράζεται καθημερινά και να καταναλώνεται καθημερινά.

Μαζί με εσένα πάει και το προζύμι σου, το οποίο όπως έχεις δηλώσει «ταϊζεις» καθημερινά. Σε έχουν σταματήσει ακόμα και στο αεροδρόμιο για έλεγχο! Πόσο σημαντικό λοιπόν είναι το προζύμι για έναν αρτοποιό και γιατί προζυμένιο ψωμί και όχι κάτι άλλο;

Πήρα το προζύμι μου από το δάσκαλό μου όταν ήμουν μαθητευόμενος. Το κράτησα από τότε και έδωσα ένα κομμάτι σε όλους τους πελάτες μου, σε όλο τον κόσμο. Είναι η βάση της σωστής ζύμωσης. Θα βοηθήσει στην ανάπτυξη του ψωμιού αλλά και στο άρωμα και στην υφή. Το καλό προζύμι θα αποτελέσει τη βάση για ένα καλό ψωμί!

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο σύγχρονος αρτοποιός;

Αντιμετωπίζουν 2 προκλήσεις: Το πρώτο είναι η εκπαίδευση. Πιστεύω ότι το μεγαλύτερο μέρος των σχολών δε δίνουν απόλυτα σωστή εκπαίδευση στο μαθητή προκειμένου να καταλάβει τι είναι πραγματικά ένα ψωμί, πως πρέπει να αναμιχθεί, να ζυμωθεί, να ψηθεί. Πρέπει να μπορείς να τα αισθανθείς όλα αυτά, να τα προσαρμόσεις και να αλλάζεις τη διαδικασία κάθε μέρα. Όλα αυτά λείπουν από ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης. Η δεύτερη πρόκληση είναι εκείνοι που έχουν ένα φούρνο και διαλέγουν τον εύκολο τρόπο αγοράζοντας κατεψυγμένα προϊόντα για να είναι πιο ανταγωνιστικοί ή απλά επειδή δε μπορούν να βρουν προσωπικό.

Ποιες είναι οι νέες τάσεις που διαμορφώνονται στον αγορά και με τι κριτήριο επιλέγεις το ποιες θα ακολουθήσεις;

Στο ψωμί, η πραγματική τάση είναι το προζύμι και φυσικά το καλό και ποιοτικό ψωμί, κάτι που είναι πρεσβεύω κι εγώ. Δεν ακολουθώ καμία τάση, δουλεύω περισσότερο για να δημιουργήσω το δικό μου στυλ και ταυτότητα. Προσπαθώ να αποκτήσω γαστρονομική εμπειρία κατά τη διάρκεια των ταξιδιών μου και χρησιμοποιώ αυτές τις γεύσεις για να δημιουργήσω νέο ψωμί και αρτοσκευάσματα.

Πως επιλέγεις τις πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιήσεις;

Συνήθως πηγαίνω και επισκέπτομαι φάρμες και μύλους. Συζητώ με τους αγρότες για να τους δώσω να καταλάβουν τι ψάχνω προκειμένου να βρω τις καλύτερες πρώτες ύλες.

Ποια είναι η πηγή έμπνευσής σου και τι πιστεύεις ότι είναι αυτό που ξεχωρίζει τις δημιουργίες σου;

Τα ταξίδια μου και οι άνθρωποι γενικά. Μου αρέσει να δημιουργώ με ερασιτέχνες αρτοποιούς, όπως η γιαγιά μου. Μαθαίνω πολλά πράγματα φτιάχνοντας pao de queijo (βραζιλιάνικα τυρόψωμα) σε ένα αγρόκτημα στη Βραζιλία ή chapati (ψωμί-πίτα) στην Ινδία. Όλα έχουν να κάνουν με τη μάθηση.

Πως είναι μια τυπική ημέρα για σένα;

Ξυπνάω στις 3 π.μ., απολαμβάνω ένα ωραίο εσπρέσο και ψήνω όλο το πρωί παρέα με το προσωπικό μου, στο φούρνο μου. Πηγαίνω στο γυμναστήριο για να εξασκηθώ στο βραζιλιάνικο jiu jitsu και απολαμβάνω την οικογένειά μου για το υπόλοιπο της ημέρας.

Ποια είναι η σχέση σου με εκείνους που έρχονται να αγοράσουν τις δημιουργίες σου και πόσο σημαντική είναι για σένα η προσωπική επαφή με τον πελάτη;

Μου αρέσει να μιλάω με τους πελάτες μου και να τους εκπαιδεύω.

Είναι τόσο ενδιαφέρον να δημιουργείς κάτι από ένα τόσο ευγενές συστατικό που προορίζεται να θρέψει τους ανθρώπους.

Μου αρέσει να τους βοηθάω να επιλέγουν το ψωμί που θα ταιριάζει στο γεύμα τους. Ζητώ πάντα τη γνώμη τους για τα προϊόντα μου. Είναι σημαντικό για μένα να έχω μια διαδραστική σχέση μαζί τους.

Ποιο είναι το αγαπημένο σου ψωμί;

Ψωμί με αλεύρι από πετρόμυλο, 48ωρης ζύμωσης, ψημένο σε ξυλόφουρνο.

Ποιοι είναι οι στόχοι σου για το μέλλον;

Να ανοίξω μερικούς φούρνους στο Παρίσι και τον επόμενο χρόνο μια σχολή. Επίσης έχω μερικά project στη Νέα Υόρκη, το Σαν Σεμπαστιάν (Ισπανία) και την Αθήνα.

Ποιο είναι το μυστικό της επιτυχίας σου;

Ταπεινότητα και μια πολύ καλή ομάδα που με ακολουθεί για περισσότερο από 15 χρόνια.

Κλείνοντας, τι είναι αυτό που θα συμβούλευες τους Έλληνες αρτοποιούς;

Επιστρέψτε πίσω σε αυτό που ήταν και σήμαινε το ψωμί στην Ελλάδα, όπως μου το έχει περιγράψει η γυναίκα μου, η Βάγια. Αργή και φυσική ζύμωση. Μάθετε, εμπνευστείτε αλλά δημιουργήστε και τη δική σας ταυτότητα. SIGA SIGA!

4ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

Αρτοποιοί από όλη την Ελλάδα διαγωνίστηκαν στο πλαίσιο του 4ου Πανελλήνιου Πρωταθλήματος Ψωμιού, το οποίο πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της έκθεσης ΑΡΤΟΖΥΜΑ. Συμμετείχαν συνολικά έξι τετραμελείς ομάδες που επιλέχθηκαν από ολόκληρη τη χώρα. Στο χώρο του διαγωνισμού βρέθηκε και ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, Μιχάλης Μούσιος ο οποίος ευχήθηκε καλή επιτυχία στους διαγωνιζόμενους.

Εξέφρασε τη χαρά του που το πρωτάθλημα ψωμιού ξεκίνησε για μια ακόμη φορά με τις καλύτερες προϋποθέσεις στη Θεσσαλονίκη και που νέα παιδιά, αγόρια και κορίτσια, μπαίνουν στο χώρο της αρτοποιίας με όρεξη και μεράκι. Αυτό σημαίνει ότι τα επόμενα χρόνια η αρτοποιία θα γίνει ακόμη καλύτερη, όπως είπε.

Η μάχη του πρωταθλήματος

Οι έξι ομάδες αγωνίστηκαν την πρώτη ημέρα (Σάββατο 22 Φεβρουαρίου) στην κατηγορία «Ψωμί» που προέβλεπε την παρασκευή και δημιουργία τεσσάρων ειδών άρτου: Χωριάτικου, BIO, Αργής Ωρίμανσης και Ψωμί του Τόπου μας (παραδοσιακό).

Τη δεύτερη μέρα (Κυριακή 23 Φεβρουαρίου) η μάχη δόθηκε στα αρτοποιήματα: Τσουρέκι, Κουλούρι (κλασικό και καινοτόμο), Σταφιδόψωμο (νέα πρόταση), Τοπική Πίτα, Γκουρμέ Σάντουιτς και Ελεύθερη Πρόταση, ενώ την τρίτη ημέρα (Δευτέρα 24 Φεβρουαρίου) οι έξι ομάδες αγωνίστηκαν στην κατασκευή Καλλιτεχνικών Δημιουργιών με βάση το ζυμάρι και με θέμα «Αρχαία Ελλάδα».

Ιδιαίτερη αίσθηση έκαναν σε όλους τα καλλιτεχνήματα από ζυμάρι που παρουσίασαν οι έξι ομάδες: «Αρχαία Τριήρης» (το σκάφος του Οδυσσέα) από την ομάδα των Μικρών Νησιών, «Κιονόκρανο Ιωνικού ρυθμού» από την ομάδα της Πελοποννήσου, «το Ανάκτορο της Κνωσσού» από την ομάδα της Κρήτης, «Καρυάτιδα» από την ομάδα της Μακεδονίας, «Αρχαίο Θέατρο» από την ομάδα της Θράκης, «Δούρειος Ίππος» από τη Μικτή Ελλάδος.

Την Κριτική Επιτροπή του 4ου Πανελλήνιου Πρωταθλήματος Ψωμιού αποτελούσαν οι: Νίκος Μάζης (πρόεδρος Αρτοποιών Λακωνίας), Έλσα Κουκουμέρια (πρόεδρος Αρτοποιών Θεσσαλονίκης), Παναγιώτης Καλιώτης (Τεχνικός και Εκπαιδευτής Αρτοποιών Lesaffre, Γαλλία), Χρήστος Φραγκέας (τ. πρόεδρος Αρτοποιών Μεσσηνίας), Παρθένα Παστραφίδου (ιδρύτρια Πανελλήνιου Πρωταθλήματος Ψωμιού, Πρόεδρος Κριτικής Επιτροπής) και Christian Vabret (ιδρυτής του Παγκόσμιου Πρωταθλήματος Ψωμιού και επίτιμος Πρόεδρος της Κριτικής Επιτροπής).

Η βαθμολογία που συγκέντρωσαν τις τρεις ημέρες οι έξι ομάδες όρισε τους τρεις νικητές και την τελική κατάταξη στον τριήμερο μαραθώνιο αγώνα του 4ου Πανελλήνιου Πρωταθλήματος Ψωμιού.

Από τις έξι ομάδες -με βάση και τη βαθμολογία που συγκέντρωσαν- ορίστηκαν τα οκτώ μέλη της νέας εθνικής ομάδας (τακτικά και αναπληρωματικά) που θα εκπροσωπήσουν την Ελλάδα στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού που θα διεξαχθεί σε δύο χρόνια στο Παρίσι.




1



2


3

Οι ομάδες που συμμετείχαν και οι διακρίσεις:

1. Πελοπόννησος (Χρυσό Μετάλλιο)
- Σείριος Καίσαρης
- Δημήτρης Δρίτσας
- Στέφανος Διαμαντόπουλος
- Θεοδώρα Γεωργιοπούλου

2. Κρήτη (Ασημένιο Μετάλλιο)
- Μανώλης Καλαϊτζάκης
- Διονύσης Βογιατζής
- Μιχάλης Πατεράκης
- Μενέλαος Πλουμής

3. Μακεδονία (Χάλκινο Μετάλλιο)
- Ιωάννης Δρόσος
- Τάσος Μπουζέλος
- Νίκος Δεληγιαννίδης
- Ελένη Δομοχτζίδου

Μικρά Νησιά
- Φάνης Βελετζάκος
- Στάθης Κατωπόδης
- Νίκος Κορφιάτης
- Ευάγγελος Γράβαρης

Θράκη
- Κατερίνα Φύσαρη
- Αγγελική Κουτσούροβα
- Παναγιώτα Βαφειάδου
- Μάριος Λυκουρίνος

Μικτή Ελλάδος
- Λεωνίδας Γιαλαντωνίδης
- Ονούρ Τσαμπάζ
- Ιωσήφ Κυριακίδης
- Βαγγέλης Τσώτρας

Σύμφωνα με την απόφαση της Κριτικής Επιτροπής η σύνθεση της νέας Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας που θα ταξιδέψει στο Παρίσι είναι:

- Σείριος Καίσαρης, Δημήτρης Δρίτσας (Πελοπόννησος)
- Μανώλης Καλαϊτζάκης, Διονύσης Βογιατζής (Κρήτη)
- Ιωάννης Δρόσος (Μακεδονία)
- Νίκος Κορφιάτης (Μικρά νησιά)
- Κατερίνα Φύσαρη (Θράκη)
- Λεωνίδας Γιαλαντωνίδης (Μικτή Ελλάδος)

CHRISTIAN VABRET
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ BAKERY WORLD CUP ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Ο μετρ του άρτου στη Γαλλία, Christian Vabret, βρέθηκε στη Θεσσαλονίκη, στο πλαίσιο της 9ης Διεθνούς Έκθεσης Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Μηχανημάτων Εξοπλισμού και Έτοιμων προϊόντων ΑΡΤΟΖΥΜΑ, καλεσμένος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης. Ο κ. Vabret σε μια πολύ ενδιαφέρουσα συνέντευξη, αποκλειστικά στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ.



Πείτε μας λίγα λόγια για σας

Είμαι αρτοποιός και γιος αρτοποιού. Ξεκίνησα την καριέρα μου στην Οβέρν, στην κεντρική Γαλλία. Ανέπτυξα μέσα στο μυαλό μου το concept του πρωταθλήματος ψωμιού της Γαλλίας. Δημιούργησα μια σχολή αρτοποιίας και ταυτόχρονα ξεκίνησα και έφτιαξα το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας. Ανέπτυξα την προσωπική μου δουλειά ανοίγοντας υποκαταστήματα στη Χιλή, την Κίνα, στο Παρίσι.

Πότε ήταν ο πρώτος διαγωνισμός που έγινε στο Παρίσι;

Πριν από 30 χρόνια. Όταν δημιούργησα το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα κάλεσα φίλους από τα ευρωπαϊκά κράτη. Λόγω του ότι υπήρχαν πολλές συμμετοχές (Νότια Αμερική, ασιατικά κράτη και ΗΠΑ) έπρεπε να δημιουργήσω και ημιτελικούς. Χώρισα το παγκόσμιο χάρτη στα τέσσερα (Μέση Ανατολή, Ασία, Αμερική και Ευρώπη) και έτσι δημιουργήθηκαν οι ημιτελικοί του Παγκοσμίου Κυπέλλου. Ξεκινούν 60 κράτη, στο τέλος μένουν 12.

Ποια είναι τα μέρη του διαγωνισμού;

Είναι ομάδες 3 ατόμων. Ο ένας φτιάχνει ψωμί, ο άλλος φτιάχνει το καλλιτεχνικό κομμάτι και ο άλλος είναι στο κομμάτι βιενουά. Στη συνέχεια κάνουν μια δημιουργία με σάντουιτς. Ο αρχηγός της ομάδας οφείλει να συμμετέχει και εκείνος και φυσικά να εμψυχώνει την ομάδα του.

Ταξιδεύετε πολύ και γνωρίζετε ανθρώπους από όλο τον κόσμο. Ποια είναι η εικόνα σας για την αρτοποιία;

Πρέπει να προωθηθούν περισσότερο τα προϊόντα. Συνήθως φούρνοι και ζαχαροπλαστεία βρίσκονται σε καλά σημεία σε μια πόλη, ωστόσο πρέπει να γίνουν μεταρρυθμίσεις. Υπάρχει κρίση παγκοσμίως και οι άνθρωποι περιορίζονται μόνο στην πώληση του ψωμιού και όχι των υπόλοιπων αρτοσκευασμάτων.

Πολλοί άνθρωποι έχουν αλλεργίες, άλλοι δεν μπορούν να καταναλώσουν ζάχαρη, προϊόντα με γλουτένη κ.ά. Ποια η άποψή σας γι' αυτά τα ζητήματα;

Είναι ένα γενικό πρόβλημα υγείας. Κυρίως οι νέοι είναι πιο ευαισθητοποιημένοι στην κατανάλωση. Υπάρχουν πάντοτε αλλεργίες πάνω σε κάποια προϊόντα άλλα υπάρχει και μια ψύχωση γενική και φοβόμαστε ότι θα δηλητηριαστούμε αν φάμε. Εμείς πρέπει να καθησυχάσουμε τον κόσμο, να τους διαβεβαιώσουμε ότι τα προϊόντα είναι εγγυημένα και φρέσκα και ότι πουλάμε ένα προϊόν που δεν χρειάζεται να προσθέσουμε συντηρητικά. Υπάρχει ένα μεγάλο κομμάτι επικοινωνίας και επειδή υπάρχουν άνθρωποι που είναι πορωμένοι, όπως οι vegan, εμείς πρέπει να τους καθησυχάσουμε για να μπορούμε να προωθούμε τα προϊόντα μας.

Στην Ελλάδα το snacking καταλαμβάνει όλο και περισσότερο χώρο στα ράφια των αρτοποιών. Πως βλέπετε αυτή την τάση;

Η αλήθεια είναι ότι αλλάζουμε κατηγορία επειδή παράγουμε προϊόντα που έχουν μέσα π.χ αλλαντικό. Είναι διαφορετικό προϊόν και πρέπει να εκπαιδεύσουμε τους αρτοποιούς για τους κινδύνους στη χρήση του αλλά και για τα πλεονεκτήματα που υπάρχουν για τους καταναλωτές. Στο Παρίσι, έχει ανέβει κατά 25-30% η πώληση τέτοιων προϊόντων.

Πως σας φάνηκε ο ελληνικός διαγωνισμός αρτοποιίας;

Είμαι πολύ ευτυχισμένος που είδα επαγγελματίες, ανθρώπους χαρούμενους και περήφανους που παρουσίασαν τα προϊόντα τους. Είδα μεγάλη ποικιλία και αρκετή έρευνα. Το πιο ενδιαφέρον ήταν ότι έφεραν προϊόντα της περιοχής τους.

Υπάρχει μεγάλη δυσκολία ώστε τα νέα παιδιά να ασχοληθούν με την αρτοποιία. Ο διαγωνισμός είναι ένα εργαλείο για να γνωρίσουν και να αγαπήσουν το χώρο;

Οι νέοι αγαπούν τον ανταγωνισμό και τους διαγωνισμούς, άρα είναι ένα κίνητρο. Εδώ και επτά χρόνια, η γαλλική τηλεόραση προβάλλει εκπομπές με διαγωνισμούς αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής και έτσι βλέπουν οι γονείς ότι είναι ένα καλό επάγγελμα και δίνουν κίνητρο στα παιδιά. Ο σκοπός είναι να μας κάνει να ονειρευόμαστε και όταν ονειρευόμαστε έρχεται και πιο καλά η πραγματικότητα!

Ποια συμβουλή θα δίνατε στους νέους αρτοποιούς;

Να είναι παθιασμένοι. Όταν είμαστε παθιασμένοι ξεχνάμε την κούραση και τα προβλήματα. Πρέπει να κάνουμε τους νέους να ονειρεύονται για να μπορούν να παθιαστούν. Να τους δώσουμε να καταλάβουν ότι έχουν προοπτικές. Αν είναι ικανοί να κάνουν καλά προϊόντα θα αμείβονται και καλά. Στη Γαλλία υπάρχει πρόβλημα εύρεσης προσωπικού και το «καλό χέρι» αμείβεται καλά.

Ένα τελευταίο σχόλιο για την εμπειρία σας στο διαγωνισμό;

Είμαι πολύ χαρούμενος που η Έλσα Κουκουμέρια διοργάνωσε αυτόν το διαγωνισμό και θα ήθελα μια ελληνική ομάδα να συμμετάσχει στο Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Αρτοποιίας.
Γι' αυτό το λόγο κάλεσα την Έλσα στο Διαγωνισμό του Παγκοσμίου Κυπέλλου στη Europain, τον Ιανουάριο, για να δει και να σπρώξει και να ενθαρρύνει εδώ.

ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ ΜΗΝ ΤΑ ΑΓΝΟΕΙΤΕ!

Το επάγγελμα του αρτοποιού, σχεδόν σε όλες τις περιπτώσεις, περιλαμβάνει τη διαχείριση θερμών επιφανειών, η επαφή με τις οποίες μπορεί να προξενήσει εγκαύματα. Τις περισσότερες φορές, τείνουμε, αυτού του είδους τους τραυματισμούς, να τους θεωρούμε ελαφρούς και στην πλειονότητα ίσως έτσι είναι. Υπάρχουν, όμως, περιπτώσεις που, αν τους αγνοήσουμε, μπορεί να κινδυνεύσει η ίδια η ζωή μας.

Τι είναι «καυτό»;

Η επαφή με ένα αντικείμενο, επιφάνεια ή ουσία, που έχουν υψηλή θερμοκρασία, μπορεί να μας προκαλέσει έγκαυμα. Επειδή έχουμε μάθει να μιλάμε με θερμοκρασίες, πότε είναι κάτι αρκετά ζεστό ώστε να μας προκαλέσει έγκαυμα;
Οι μελέτες έχουν δείξει ότι για τους περισσότερους ανθρώπους παρουσιάζεται έγκαυμα μέσα σε λιγότερο από ένα δευτερόλεπτο σε θερμοκρασίες κοντά στους 70°C, ενώ ο άνθρωπος αισθάνεται έντονα τη ζέστη («κάψιμο») σε θερμοκρασίες πάνω από 55-60°C.

Τι είναι το έγκαυμα;

Με απλά λόγια το έγκαυμα είναι το αποτέλεσμα της βλάβης του δέρματος όταν αυτό έρθει σε επαφή με πηγές θερμότητας που έχουν θερμοκρασίες πάνω από 44°C. Φυσικά, εκτός από τη θερμοκρασία της πηγής, το μέγεθος της ζημιάς εξαρτάται από τη διάρκεια της έκθεσης (μερικά δευτερόλεπτα αρκούν) αλλά και την εκτιθέμενη περιοχή, δηλαδή το πάχος του δέρματος στο μέρος του σώματος που θα εκτεθεί.
Φυσικά, στις μικρότερες θερμοκρασίες (των 44°C) η χρονική διάρκεια πρέπει να φθάσει τις 6 ώρες.
Η συνηθέστερη κατηγοριοποίηση των εγκαυμάτων είναι σε 3 κατηγορίες. Στο Α' βαθμού κοκκινίζει τα δέρμα, στο Β' βαθμού δημιουργούνται φουσκάλες ενώ στο Γ' βαθμού (το πιο σοβαρό) το δέρμα μαυρίζει. Σε όλες τις περιπτώσεις το δέρμα υφίσταται βλάβη και δυσλειτουργεί. Οι δύο πρώτες κατηγορίες εγκαυμάτων συνοδεύονται από έντονο πόνο ενώ η τρίτη από καθόλου γιατί έχουν καταστραφεί οι νευρικές απολήξεις.

Πηγές θερμότητας και αιτίες εγκαυμάτων στο επάγγελμα του αρτοποιού

Αυτό που δεν πρέπει να λησμονούμε είναι ότι δεν είναι ανάγκη το δέρμα να έρθει σε επαφή με την πηγή θερμότητας για να υποστεί έγκαυμα. Η θερμότητα μπορεί να μεταδοθεί και με ακτινοβολία και να μας προξενήσει μεγάλη βλάβη, όπως γνωρίζουμε πολύ καλά ότι συμβαίνει στη χώρα μας το καλοκαίρι.
Στο επάγγελμα του αρτοποιού, όπως και όλων των συναφών επαγγελμάτων παρασκευής τροφίμων, οι συνηθέστερες πηγές θερμότητας είναι

- Τα θερμαινόμενα μαγειρικά σκεύη
- Τα μαγειρεία παντός τύπου
- Οι πρώτες ύλες (όταν αυτές θερμαίνονται), όπως το λάδι αλλά και το νερό

Αν και τα ανωτέρω είναι προφανή, πολλά ατυχήματα γίνονται κατά την παρασκευή των τροφίμων, όχι μόνο λόγω απ' ευθείας επαφής με τα θερμά αντικείμενα αλλά και εμμέσως, όπως για παράδειγμα από τη διαφυγή ατμού από χύτρες ταχύτητας. Άλλη αιτία ατυχημάτων είναι η διαφυγή καυτών υλικών σε σταγονίδια («πιτσίλισμα»). Μία από τις αιτίες σοβαρών εγκαυμάτων από λάδι είναι η προσθήκη νερού σε καυτό λάδι, γεγονός που προκαλεί έκρηξη με τρομερές συνέπειες. Ίσως, η πιο συχνή αιτία εγκαυμάτων είναι η επαφή με τρεχούμενο «καυτό» νερό.

Το δέρμα και η σπουδαιότητά του

Γιατί όμως το έγκαυμα μπορεί να εξελιχθεί επικίνδυνο ακόμη και για τη ζωή μας; Το δέρμα είναι το μεγαλύτερο όργανο του σώματος, περιβάλλοντας και προστατεύοντας όλα τα υπόλοιπα. Στις ιδιότητες του φυσιολογικού δέρματος περιλαμβάνεται η υψηλή οξύτητα, που εξοντώνει τα μικρόβια της ατμόσφαιρας, τα οποία το «βομβαρδίζουν» συνεχώς. Εκτός των παθογόνων μικροοργανισμών, το δέρμα λειτουργεί ως ειδική ασπίδα προστασίας κατά της αφυδάτωσης, του κρύου, της ζέστης, της υπεριώδους ακτινοβολίας και των μηχανικών ερεθισμών. Με το έγκαυμα το δέρμα χάνει αυτές τις ιδιότητές του, οπότε ανάλογα με την έκταση και τη σοβαρότητα, ο εγκαυματίας κινδυνεύει από μολύνσεις, αφυδάτωση και θερμικό σοκ.

Τα μέτρα

Όλες οι θερμές επιφάνειες των συσκευών που χρησιμοποιείτε πρέπει να φέρουν την ακόλουθη σήμανση (τοστιέρες, ψησταριέρες, ηλεκτρικές εστίες κουζίνας).



Όσο μικρή και να είναι η συσκευή, πρέπει να έχει τη σήμανση αυτή. Εάν η σήμανση δεν είναι εμφανής θα πρέπει να την προσθέσετε εσείς στη συσκευή ή στο χώρο όπου χρησιμοποιούνται αυτές οι συσκευές.
Η χρήση θερμάντοχων γαντιών (κουζίνας) επίσης είναι απαιτητή για κάποιες εργασίες. Αυτά μάλιστα πρέπει να καλύπτουν και μέρος των πήχεων.
Φροντίστε να έχετε ένα πλήρως εξοπλισμένο φαρμακείο Α' Βοηθειών με κατάλληλα για εγκαύματα υλικά όπως πηκτώματα (gel) εγκαυμάτων, αερολύματα (spray), καθαρές γάζες κλπ. Καλό θα ήταν να συμβουλευτείτε έναν φαρμακοποιό για τα διαθέσιμα στο εμπόριο υλικά.
Σε περίπτωση που υποστείτε ένα έγκαυμα ΜΗΝ ΤΟ ΥΠΟΤΙΜΗΣΕΤΕ. Εάν είναι εκτεταμένο (έστω και Α' βαθμού), εάν εμφανίσετε φλύκταινες ή εάν η περιοχή έχει μαυρίσει (είναι δηλαδή Β' βαθμού και άνω), ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΕΙΤΕ ΕΝΑ ΓΙΑΤΡΟ ΑΜΕΣΩΣ.
Για τις Α' Βοήθειες θα μιλήσουμε σε ειδικό αφιέρωμα σε μελλοντικό τεύχος.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Δρ Μηχανολόγος Μηχανικός
Γενικός Διευθυντής RMS ΕΞΥΠΠ
Πρόεδρος Επιτροπής Υγείας & Ασφάλειας
του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Εταιρειών Συντήρησης

Η συνηθέστερη κατηγοριοποίηση των εγκαυμάτων είναι σε τρεις κατηγορίες. Στο Α' βαθμού κοκκινίζει τα δέρμα, στο Β' βαθμού δημιουργούνται φουσκάλες ενώ στο Γ' βαθμού (το πιο σοβαρό) το δέρμα μαυρίζει.



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

Πολλά είναι τα παραδοσιακά γλυκίσματα του Πάσχα από περιοχή σε περιοχή της χώρας μας, τρία όμως είναι τα πιο γνωστά και κοινά για όλη την επικράτεια: το τσουρέκι, τα σοκολατένια αυγά και τα πασχαλινά κουλουράκια. Στο παρόν άρθρο θα ασχοληθούμε με τα πασχαλινά κουλουράκια και θα προσπαθήσουμε να εμβαθύνουμε στο ρόλο των επιμέρους συστατικών τους από τεχνολογική άποψης, με στόχο την επιτυχία του τελικού προϊόντος.

Όπως σε κάθε βούτημα, τα βασικά υλικά είναι τα λιπαρά, η ζάχαρη και το αλεύρι, αλλά επίσης και τα αυγά, τα αρωματικά, τα υγρά (γάλα ή χυμός) και τα διογκωτικά. Ας τα αναλύσουμε περαιτέρω:

Αλεύρι

Ο ρόλος του αλεύρου στην παρασκευή πασχαλινών κουλουριών είναι το σωστό δέσιμο των επιμέρους συστατικών: λιπαρά, ζάχαρη, υγρά. Το καταλληλότερο αλεύρι για τα πασχαλινά κουλούρια είναι το αλεύρι μπισκοτοποιίας, ή αλλιώς μαλακό ζαχαροπλαστικής. Είναι σημαντικό το αλεύρι αυτό να έχει κατάλληλη κοκκομετρία, να είναι δηλαδή πολύ ψιλοαλεσμένο για να μπορεί να απορροφήσει και να «δέσει» τα υλικά της συνταγής χρησιμοποιώντας όσο λιγότερη ποσότητα αλεύρου, έτσι ώστε η ζάχαρη και τα λιπαρά να έχουν μεγαλύτερη συμμετοχή στο τελικό «μπουκέτο» γεύσης και αρωμάτων. Για αυτό το λόγο παράγεται από μύλους με ειδικές τεχνολογίες άλεσης και επεξεργασίας ώστε να έχει τα σωστά χαρακτηριστικά:
Βαθμός άλεσης: 65-70%
Πρωτεΐνη: 8-9%
Τέφρα: 0,45-0,55%
Ενίοτε μπορεί να μπουν από το μύλο στο αλεύρι και κάποιες αναγωγικές ουσίες ή πρωτεολυτικά ένζυμα που βοηθάνε στα ρεολογικά χαρακτηριστικά της ζύμης. Με το συγκεκριμένο τύπο αλεύρου λοιπόν παράγεται μαλακή, εύπλαστη ζύμη με χαμηλή ελαστικότητα, που δεν «κορδάρει» και με καλή εκτατότητα.

Ζάχαρη

Η ζάχαρη πέρα από τη γλυκύτητα, επηρεάζει σημαντικά τη διατηρησιμότητα (μέσω της μείωσης της ενεργότητας του νερού, aw), το χρώμα, την υφή και το άπλωμα των κουλουριών.
Μικρή ποσότητα ζάχαρης θα μας δώσει άγλυκα, μαλακά και άχρωμα κουλούρια, ενώ υπερβολική ποσότητα θα δημιουργήσει πολύ σκληρό κουλούρι, με έντονο χρώμα στο ψήσιμο και υπερβολικά γλυκό. Η κοκκομετρία της ζάχαρης είναι σημαντικός παράγοντας τόσο ως προς τη διαλυτότητά της στη ζύμη κατά την ανάμιξη, όσο και προς το βαθμό απλώματός της κατά το ψήσιμο: μεγάλοι κρύσταλλοι ζάχαρης οδηγούν σε μεγάλο άπλωμα των κουλουριών και το αντίστροφο. Οπότε μια καλή λύση είναι η χρήση άχνης ζάχαρης, συνυπολογίζοντας όμως το ποσοστό του αμύλου που εμπεριέχει συνήθως η άχνη (περίπου 3%) ως αντισυσσωματικό παράγοντα.

Λιπαρά

Μετά το αλεύρι και τη ζάχαρη, τα λιπαρά είναι το μεγαλύτερο και σημαντικότερο συστατικό στις περισσότερες συνταγές κουλουριών. Τα λιπαρά που χρησιμοποιούνταν παλαιότερα ήταν συνήθως ζωικά (βούτυρο γάλακτος), ενώ τις τελευταίες δεκαετίες έχει αυξηθεί η χρήση λιπαρών φυτικής προέλευσης.
Αν και γευστικά το βούτυρο γάλακτος υπερτερεί, ο λόγος που κέρδισαν έδαφος τα φυτικά λιπαρά, πέρα από τη μείωση του κόστους, είναι η ιδιότητά τους να διατηρούν τη φρέσκια γεύση και το άρωμά τους και να είναι πιο σταθερά στην τάγγιση, λόγω των φυσικών αντιοξειδωτικών που συνήθως περιέχουν.
Κατά την ανάμειξη της ζύμης η υδατική φάση και τα λιπαρά ανταγωνίζονται για το ποιο θα βγει στην επιφάνεια των σωματιδίων του αλεύρου. Όταν τα λιπαρά επικαλύπτουν το αλεύρι πριν από την ενυδάτωσή του, ο σχηματισμός του πλέγματος της γλουτένης αναστέλλεται, με αποτέλεσμα την παραγωγή μαλακότερης ζύμης. Η κρυσταλλική δομή και το μέγεθος των λιποσφαιρίων έχουν σημαντική επίδραση στην κατακράτηση αέρα στη μάζα της ζύμης, με τους μικρότερους κρυστάλλους να επιτρέπουν μεγαλύτερη συγκράτηση αερίων. Άλλος ρόλος των λιπαρών είναι η μείωση της τριβής που δημιουργείται από τη ζάχαρη και το αλεύρι κατά την ανάμιξή τους, καθώς και ότι εμποδίζει τα κουλούρια να κολλήσουν στη λαμαρίνα κατά το ψήσιμο. Τέλος, τα λιπαρά συνεισφέρουν σημαντικά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: στη γεύση και το άρωμα των κουλουριών.

Είναι σημαντικό το αλεύρι να έχει κατάλληλη κοκκομετρία, να είναι δηλαδή πολύ ψιλοαλεσμένο για να μπορεί να απορροφήσει και να «δέσει» τα υλικά της συνταγής χρησιμοποιώντας όσο λιγότερη ποσότητα αλεύρου, έτσι ώστε η ζάχαρη και τα λιπαρά να έχουν μεγαλύτερη συμμετοχή στο τελικό «μπουκέτο» γεύσης και αρωμάτων.

Αυγά

Το αυγό αποτελείται κατά 40% περίπου από τον κρόκο και 60% από το ασπράδι (λεύκωμα ή αλμπουμίνη). Ο κρόκος πέρα από το ότι συμμετέχει στο όμορφο κιτρινωπό χρώμα με τα καροτενοειδή που περιέχει, διατροφικά είναι μια πολύ καλή πηγή πολλών θρεπτικών συστατικών, όπως βιταμίνες A, D, E, φολικό οξύ, βιοτίνη και χολίνη.

Ο βασικός τεχνολογικός του ρόλος όμως στα κουλούρια είναι η γαλακτωματοποιητική του ιδιότητα (οι γαλακτωματοποιητές βοηθούν στο να μη διαχωρίζεται το λίπος) λόγω της λεκιθίνης που περιέχει.

Το ασπράδι του αυγού που είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, βοηθάει στη συνεκτικότητα της ζύμης, με καλύτερο «δέσιμο» των υλικών, ενώ πρέπει να συνυπολογίζεται στα υγρά της συνταγής, μιας και περιέχει νερό σε ποσοστό περίπου 80%.

Γάλα

Το γάλα συμμετέχει στη συνταγή για τα πασχαλινά κουλουράκια προσδίδοντας ελαφρά γλυκιά γεύση και χρώμα, ενώ βοηθάει κι αυτό με τη σειρά του στην καλύτερη συνεκτικότητα και ευπλαστότητα της ζύμης.

Είναι σημαντικό κατά τη χρήση του να είναι χλιαρό και όχι κρύο για να μην παγώσουν τα λιπαρά και «κόψει» η ζύμη Το ίδιο βέβαια ισχύει και για τα αυγά.

Αλάτι

Αν και σε πολύ μικρό ποσοστό, ο ρόλος του αλατιού είναι να εξισορροπήσει την έντονα γλυκιά γεύση της ζάχαρης, αλλά και να τονίσει τις γεύσεις και τα αρώματα των υπόλοιπων συστατικών μιας και η ελαφρώς αλμυρή γεύση ερεθίζει τους γευστικούς κάλυκες της γλώσσας με αποτέλεσμα την εντονότερη αίσθηση όλων των υπόλοιπων γεύσεων. Επίσης, συμβάλλει κι αυτό στην καλύτερη διατηρησιμότητα των κουλουριών μέσω της μείωσης της ενεργότητας του νερού (aw).

Διογκωτικά

Οι διογκωτικές ουσίες προκαλούν αύξηση του όγκου, δίνοντας πορώδη δομή στο κουλούρι και καθιστώντας το έμμεσα πιο τραγανό. Αν και υπάρχουν ορισμένες συνταγές πασχαλινών κουλουριών με χρήση μαγιάς ως διογκωτικό μέσο, είναι πολύ πιο συχνή η χρήση χημικών διογκωτικών όπως η μαγειρική σόδα, το baking powder και η αμμωνία.

Αρωματικά

Αν και τα πασχαλινά κουλουράκια, όπως όλα τα μπισκότα, αναπτύσσουν τις χαρακτηριστικές γεύσεις και τα αρώματα του ψημένου που οφείλεται στα επιμέρους συστατικά (ζάχαρη, αυγό, λιπαρά, αλεύρι) εντούτοις προστίθενται σε μικρό ποσοστό και άλλα αρωματικά, όπως η βανίλια, το ξύσμα εσπεριδοειδών κλπ που εξισορροπούν τις έντονες γεύσεις το αυγού και του βουτύρου.

Ενδεικτική συνταγή για Πασχαλινά κουλουράκια

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Βούτυρο γάλακτος (μαλακό)
500 γρ. Φυτικά λιπαρά
1.000 γρ. Ζάχαρη άχνη
5 γρ. Αλάτι
300 γρ. Αυγά
750 γρ. Γάλα (χλιαρό)
45 γρ. Αμμωνία
3 γρ. Βανίλια
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
~3.000 γρ. Αλεύρι Μαλακό Ζαχ/κής
Διάλειμμα κρόκων με ζάχαρη για επάλειψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο κάδο του μίξερ χτυπάμε τα λιπαρά με τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέτουμε τα αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ελαφρώς χτυπημένα. Διαλύουμε την αμμωνία στο χλιαρό γάλα και την προσθέτουμε. Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα υλικά και στο τέλος το αλεύρι λίγο - λίγο, αφήνοντας το μίξερ και δουλεύοντας με τα χέρια για να μην κορδάρει. Θέλουμε να πετύχουμε μια ομοιόμορφη ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20-30 λεπτά. Πλάθουμε τα πασχαλινά κουλουράκια σε διάφορα σχέδια και τα τοποθετούμε στη λαμαρίνα με κάποια απόσταση για να μην κολλήσουν όταν φουσκώσουν. Τα αλείφουμε με το μίγμα κρόκου - ζάχαρης. Ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά περίπου μέχρι να πάρουν χρώμα.



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



ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
T: 28210 81380 F: 28210 89898, info@mills.gr
www.mills.gr

Πασχαλινά κουλουράκια

Δώστε εξαιρετική γεύση, τραγανότητα και αφρατάδα στα κουλουράκια σας με το Αλεύρι Μαλακό Ζαχαροπλαστικής των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, με χαμηλό ποσοστό γλουτένης που αναδεικνύει τα αρώματα των υλικών και ελαχιστοποιεί τις φύρες.



Παρασκεύασμα μικρού βάρους και μεγάλου όγκου, υποκίτρινη ψίχα με μεγάλη κυψέλωση, γλυκιά γεύση με έντονα αρώματα. Παραδοσιακό προϊόν με κόκκινο φλόγωμα, πολύ αφράτο.
Χρόνος ζωής στο σακουλάκι: 3-4 ημέρες.

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΜΕ ΕΝΤΟΝΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΑΛΟΝΙΚΙΩΤΙΚΗ, ΙΣΩΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ, ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Νίκος Ζαχαράκης
Καθηγητής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Σε ένα από τα πολλά ταξίδια μου στον ελλαδικό χώρο, πριν αρκετά χρόνια, βρέθηκα στη Θεσσαλονίκη για δουλειές. Εκεί γνώρισα, κάπου κοντά στα κάστρα, τον παππού Λεωνίδα. Φερμένο στη νύφη του Βορρά από την Πόλη. Περήφανος για την καταγωγή του και το υπέροχο τσουρέκι που έφτιαχνε, με συνταγή παλιά, γραμμένη σε κιτρινισμένο χαρτί, που φάνταζε στα μάτια μου σαν πάπυρος, φερμένος και αυτός από την Πόλη. Σήμερα, λοιπόν, αποφάσισα μετά από πολλά χρόνια να σας την αφιερώσω γιατί πιστεύω ότι η παράδοση και η ιστορία μας, τα χρώματα και οι γεύσεις του τόπου μας, πρέπει να περνούν από γενιά σε γενιά.
Για το Πολίτικο τσουρέκι θα χρειαστούμε τα παρακάτω υλικά και αρκετή υπομονή.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

2 κιλά γάλα αγελαδινό 3,5% λιπαρά
500 γρ. μαγιά
1500 γρ. αλεύρι τσουρεκιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

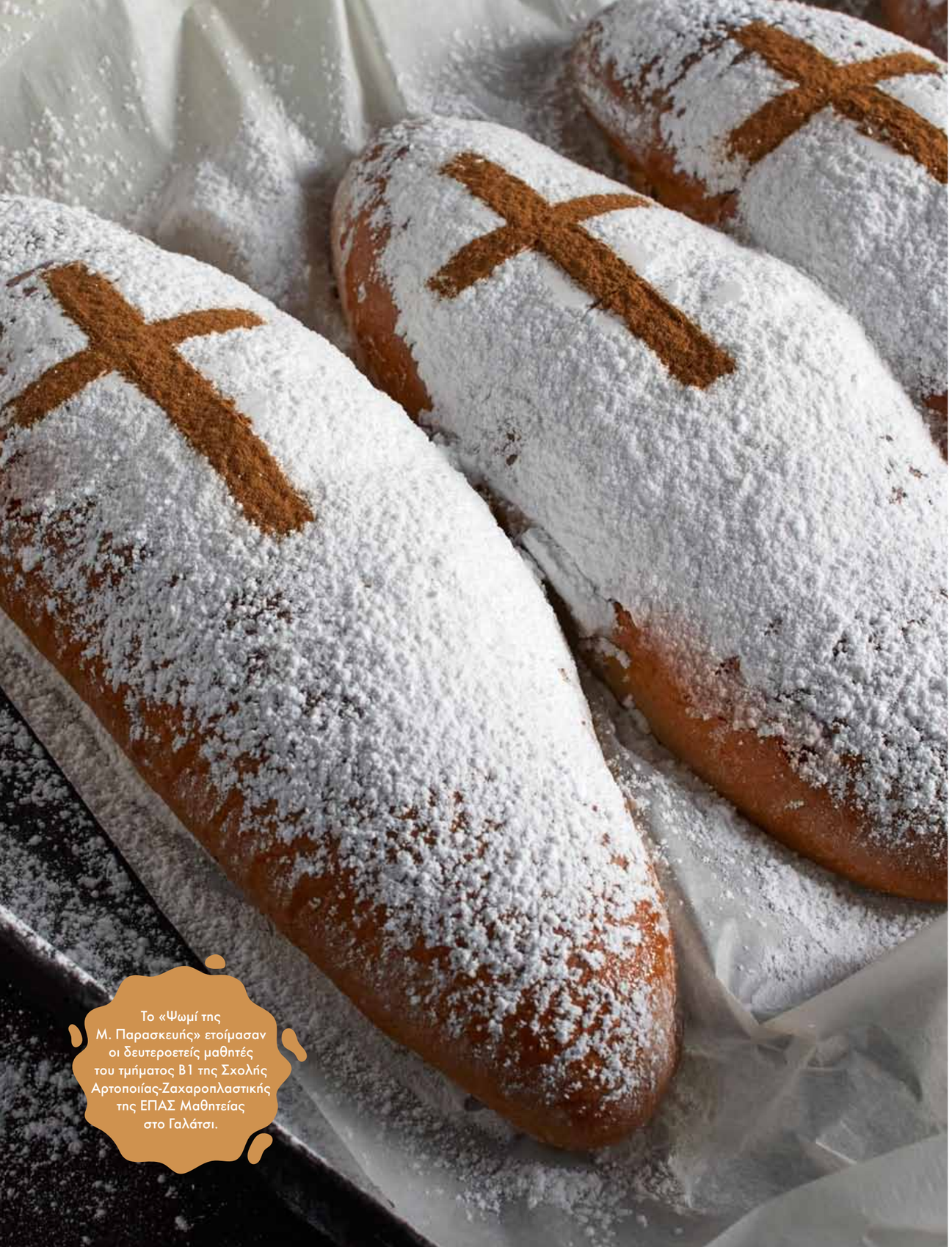
Ζεσταίνουμε το γάλα στους 40°C, ρίχνουμε το αλεύρι σε μια μπασίνα, τρίβουμε τη μαγιά και το αφήνουμε για περίπου 30 λεπτά να φουσκώσει σε ζεστό χώρο, σκεπασμένο με ένα πανί (αναπιάνουμε το προζύμι).
Στο χρόνο που χρειάζεται για να γίνει το προζύμι, ζυγίζουμε και ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα παρακάτω υλικά:

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

4500 γρ. αλεύρι τσουρεκιού
1 κ. γλ. αλάτι ή 15 γρ.
1600 γρ. άχνη ζάχαρη
150 γρ. μαχλέπι
4 γρ. μαστίχα τριμμένη
4 γρ. βανίλια ή ένα κλωναράκι
1300 γρ. αυγά ή 26 τεμάχια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Όταν ετοιμάσουμε και αυτά τα υλικά μέσα στον κάδο του μίξερ, τότε προσθέτουμε και το προζύμι που έχουμε προετοιμάσει. Πριν ξεκινήσουμε να ζυμώνουμε, λιώνουμε 1κιλό βούτυρο γάλακτος, περίπου στους 50°C.
Δεν το προσθέτουμε από την αρχή στο ζύμωμα αλλά 4-5 λεπτά αργότερα, αφού πρώτα έχουν μορφοποιηθεί τα υλικά μας σε ζύμη. Τότε ξεκινάμε να ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο συνεχόμενα και σε αργή ροή μέχρι να απορροφηθεί όλο από τη ζύμη, η οποία θα αρχίσει να κολλά στα τοιχώματα του κάδου. Ανεβάζουμε ταχύτητα και ζυμώνουμε για 10-15 λεπτά, όπου πλέον η ζύμη μας θα πρέπει να γυαλίζει, να έχει σφίξει και να μην κολλά στα τοιχώματα του κάδου.
Με τη βοήθεια λαδιού (ηλιέλαιο) βάζουμε τη ζύμη σε μια λαδωμένη λεκάνη, τη σκεπάζουμε με καθαρό πανί και την αφήνουμε να ωριμάσει (να διπλασιάσει τον όγκο της) για περίπου 1 ώρα. Στη συνέχεια, πατάμε τη ζύμη με τα χέρια μας για να ξεφουσκώσει και την αφήνουμε πάλι να φουσκώσει, σκεπασμένη με καθαρό πανί. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία τουλάχιστον 2 φορές. Έπειτα, κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 250 γρ., πλάθουμε σε σχέδιο φραντζόλα και τοποθετούμε με σειρά πάνω στη λαδωμένη πλάση. Ξεκινάμε από την πρώτη φραντζόλα να επιμηκύνουμε φιτίλια χονδρά, τα τοποθετούμε με σειρά και πλέκουμε σε σχέδιο «σταυρό», προσέχοντας να κλείνουμε καλά τις άκρες του φιτιλιού στο τέλος του πλεξίματος του κάθε τσουρεκιού.
Τοποθετούμε σε λαμαρίνες με αντικολλητική λαδόκολλα, σε μεγάλες αποστάσεις μεταξύ τους (μεγάλη διόγκωση). Βάζουμε το προϊόν στη στόφα για ωρίμανση στους 38°C με 75% υγρασία για περίπου 40 λεπτά. Στη συνέχεια, αλείφουμε το προϊόν με ασπράδι αυγού και ρίχνουμε από πάνω αμύγδαλο φιλέ ή κροκάν λευκού, άψητου αμυγδάλου. Τέλος, ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 150°C για περίπου 40 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν και μετά από 4 ώρες συσκευάζουμε σε σακούλες, ειδικές για τρόφιμα.



Το «Ψωμί της Μ. Παρασκευής» ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β1 της Σχολής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ Μαθητείας στο Γαλάτσι.

Ψωμί

Μ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

ΥΛΙΚΑ

10 κιλά αλεύρι Τ.70% Δυνατό
10 κιλά αλεύρι Super
350 γρ. αλάτι
1 κιλό μαγιά
2400 γρ. ζάχαρη
1500 γρ. φυτικό μαγειρικό λίπος
100 γρ. κανέλα
50 γρ. γλυκάνισο
13 λίτρα νερό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΜΠΕΤΙ

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε
500 γρ. σιρόπι
50 γρ. κονιάκ
500 γρ. μέλι
1 ματσ. φασκόμηλο

* Για DECOR άχνη και κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Επιλέγουμε και ζυγίζουμε τα υλικά μας. Κοσκινίζουμε το αλεύρι στο ζυμωτήριο. Αναπιάνουμε τη μαγιά. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά εκτός του νερού. Ανακατεύουμε τα υλικά μας. Ξεκινάμε το ζύμωμα ρίχνοντας αρχικά τα 10 λίτρα νερό θερμοκρασίας τέτοιας ώστε η θερμοκρασία της αρτοζύμης να είναι 27°C. Γαλακτίζουμε τη ζύμη μας με το υπόλοιπο του νερού της συνταγής μας καθ' όλη την διάρκεια του ζυμώματος.

Χρόνος ζυμώματος περίπου 20 λεπτά. Βγάζουμε τη ζύμη μας πάνω σε αλευρωμένη πλάση. Κόβουμε σε τεμάχια των 500 γρ., κάνουμε πρόπλαση σε φρατζόλα και τοποθετούμε με σειρά πάνω στον πάγκο εργασίας.

Στη συνέχεια, ξεκινώντας πάντα από το πρώτο κομμάτι, ολοκληρώνουμε το πλάσιμο (σχέδιο φρατζόλα). Τοποθετούμε σε λαμαρίνες με αντικολλητικό χαρτί πάντοτε σε σειρά και σε ίσες αποστάσεις μεταξύ τους.

Ακολουθεί το στάδιο της ωρίμανσης σε ιδανικές συνθήκες. (α.45min ο χρόνος παραμονής, β. 35°C-38°C η θερμοκρασία γ. 75% η υγρασία.).

Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο (180°C-200°C) διοχετεύοντας ατμό στην επιφάνεια του προϊόντος. Μόλις βγάλουμε το προϊόν από το φούρνο το αλείφουμε με σερμπέτι. Αφήνουμε να κρυώσουν, τα πασπαλίζουμε με άχνη και τέλος με τη βοήθεια της σκόνης κανέλας κάνουμε το σχήμα του σταυρού στην επιφάνεια του άρτου.

Κουλούρι

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Αλεύρι Αμερικής
60 γρ. Μαγιά
35 γρ. Βούτυρο γιδίσιο
140 γρ. Φυτικό λίπος
150 γρ. Αυγά
260 γρ. Γάλα νωπό
350 γρ. Ζάχαρη
2 γρ. Μαχλέπι ή μαστίχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύουμε στο μίξερ το αλεύρι, τη διαλυμένη στο γάλα μαγιά, το μαχλέπι (ή μαστίχα) και τη ζάχαρη και ζυμώνουμε. Τελευταίο ρίχνουμε το βούτυρο και το φυτικό λίπος και ζυμώνουμε. Μετά το ζύμωμα, στοφάρουμε για 45 λεπτά και μετά κιλινδρίζουμε για να αφρατέψει. Στη συνέχεια, τεμαχίζουμε και πλάθουμε σε διάφορα σχέδια της αρεσκείας μας. Στοφάρουμε για 20-30 λεπτά και ψήνουμε στους 160ο-170°C, για 25-30 λεπτά.

αρτοποιός

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Δοκιμάζοντας αυτό το υπέροχο ψωμί, σίγουρα θα σταθούμε στο εξαιρετικό άρωμά του, με μια απαλή και ευχάριστη γεύση προζυμιού. Κατάλληλο για τη βασική παραγωγή στο αρτοποιείο μας.











ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

Σαν βάση έχουμε ένα αλεύρι τύπου Τ. 70% και αλεύρι τύπου Μ κίτρινο. Στο μίγμα αυτό προσθέτουμε προζύμη από βασιλικό και γλυκάνισο. Η παραγωγή είναι εύκολη και απροβλημάτιστη και η διατηρησιμότητά του φτάνει τις 3 ημέρες.

Μέθοδος παρασκευής προζύμης

Προετοιμάζουμε το νερό που θα ζυμώσουμε με τον εξής απλό τρόπο: Παίρνουμε 2 κιλά νερό και εμβαπτίζουμε μέσα σε αυτό 1 κλαράκι από ανθισμένο βασιλικό. Αλέθουμε στο μπλέντερ 30 γραμμάρια γλυκάνισο. Το αφήνουμε 12 ώρες. Με αυτό το νερό ξεκινάμε τη συνταγή μας. Την πρώτη ημέρα παίρνουμε 2 κιλά Τ.70% από μαλακό στάρι και προσθέτουμε 2 κιλά νερό. Το αφήνουμε σε σκεπασμένη λεκάνη για δυο εικοσιτετράωρα. Μετά, προσθέτουμε 2 κιλά αλεύρι Τ. 70% και 1 κιλό νερό και το αφήνουμε για άλλες εικοσιτέσσερις ώρες να γίνει. Στη συνέχεια μπορούμε να κρατήσουμε τη μισή ποσότητα για να δουλέψουμε με το ψωμί και το υπόλοιπο να το αναπιάνουμε ισόποσα, δηλαδή για κάθε 2 κιλά προζύμη προσθέτουμε στο ανάπιασμα 2 κιλά αλεύρι και 1 κιλό νερό.
Με αυτόν τον τρόπο θα έχουμε καθημερινά επαρκή ποσότητα προζύμης για χρήση, αλλά και ικανοποιητική ποσότητα για να μπορούμε να αναπιάνουμε. Σε ημέρες που μπορούμε να προβλέψουμε μεγαλύτερη παραγωγή ή ακόμα και διπλάσια, τότε 2 μέρες νωρίτερα φροντίζουμε με τη μέθοδο που περιγράψαμε να έχουμε διαθέσιμο και το ανάλογο προζύμι. Αν η παραγωγή μας είναι κλειστή για 1 ή 2 μέρες, τότε τους καλοκαιρινούς μήνες ακολουθούμε δυο πρακτικές:
Α. Βάζουμε την προζύμη στο ψυγείο
Β. Αν δεν υπάρχει η παραπάνω δυνατότητα τότε κάνουμε τη ζύμη της προζύμης όσο το δυνατό πιο σφιχτή, ρίχνοντας λιγότερο νερό στο ανάπιασμα. Χρησιμοποιούμε παγωμένο νερό και αποθηκεύουμε το ζυμάρι στο πιο δροσερό σημείο του εργαστηρίου.

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε κατά προτίμηση σε αργό ζυμωτήριο για 30 με 35 λεπτά. Ρίχνουμε κατά προτίμηση το αλάτι 10 λεπτά πριν σταματήσουμε το ζύμωμα. Θα πρέπει κανονικά να έχουμε ένα κολλώδες ζυμάρι, που όταν πέσει το αλάτι να το μαζέψει και μετά να αποκτήσει μια φυσιολογική συμπεριφορά. Σε δικές μου δοκιμές αν ρίξουμε το αλάτι κανονικά από την αρχή, αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψωμί. Ίσα ίσα μπόρεσα να προβλέψω καλύτερα και την τελική απορροφητικότητα σε νερό. Η θερμοκρασία της ζύμης δε θα πρέπει να ξεπερνά τους 24 με 25 βαθμούς για το λόγο ότι ακολουθούν μεγάλα διαστήματα ξεκούρασης και θα πρέπει να δώσουμε το περιθώριο στη ζύμη μας να αναπτύξει τα επιθυμητά αρώματα, αυτό το στοιχείο δηλαδή που κάνει αυτό το ψωμί τόσο ξεχωριστό. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας μέσα στο κάδο για 45 λεπτά.
Σκεπάζουμε με καθαρό άσπρο σεντόνι για να μην πετσιάσει το ζυμάρι. Τεμαχίζουμε κατά προτίμηση φραντζόλες και τις αραδιάζουμε στον πάγκο με τη σειρά, να ξεκουραστούν άλλα 20 λεπτά. Πλάθουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με αλεύρι κίτρινο από σκληρό στάρι. Στοφάρουμε για περίπου 60 λεπτά στους 30 βαθμούς και υγρασία 75%. Αν θέλουμε μια πιο παραδοσιακή εμφάνιση και πιο τραγανή κόρα εξωτερικά τότε έχουμε τη στόφα μας σβηστή και επιμηκύνουμε λίγο το χρόνο παραμονής σε αυτή. Ψήνουμε στους 210 βαθμούς περίπου για μια ώρα με χρήση ελάχιστου ατμού στην αρχή. Επίσης το ψωμί αυτό είναι κατάλληλο και για επεξεργασία στην πάσα με πανιά και φούρνισμα σε ξυλόφουρνο. Τότε τα αποτελέσματα είναι θεαματικά.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

1 κιλό (10%) αλεύρι Τ. 70% μαλακό

9 κιλά (90%) αλεύρι τύπου Μ κίτρινο

3 κιλά (30%) προζύμη από βασιλικό και γλυκάνισο

180 γρ. (1,8%) αλάτι

40 γρ. (0,4%) μαγιά

200 γρ. (2%) ελαιόλαδο

6,5 κιλά (65%) νερό κρύο

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπιος Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Παναγιώτης Ράπτης
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αμ. Γ. Γραμματέας: Δημήτρης Κόγιας
Οργ. Γραμματέας: Βασίλειος Ζιάκας
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Θεόδωρος Σίνδρος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Ιωάννης Βακάλογλου
Νικόλαος Μάζης
Θωμάς Χατζούλης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ
Αλεξούδης Πολυχρόνης
Χρήστος Κούτσικος
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Δημήτριος Θανασούλης
Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
Δημήτριος Ντούρας
Βασίλειος Τούλης
Κων/νος Παπαδόπουλος
Λεωνίδας Τέντογλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγιας
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σαχινίδης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Μέλος: Στέλλα Αθανασίου
Μέλος: Γεώργιος Τσουκαλάς

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
T: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarte@otenet.gr
Web site: oae.gr

Η Ο.Α.Ε. είναι μέλος της διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Φίλιππος Τσούνης
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ
Πρόεδρος: Σωτήριος Καπώνης
Έδρα: Πεντάλοφο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Διολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταΰρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ
Πρόεδρος: Ηλίας Σταυρόπουλος
Έδρα: Αμαλιάδα

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
Έδρα: Κόρθι Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας
Έδρα: Βέροια

ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ
Πρόεδρος: Ιωάννης Γκαβανίδης
Έδρα: Γιαννιτσά

ΓΡΕΒΕΝΩΝ
Πρόεδρος: Λεωνίδας Τεντόγλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Εμμανουήλ Βολανάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Ανδόνης
Έδρα: Ηγουμενίτσα

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Έδρα: Θεσσαλονίκη

ΘΗΒΩΝ
Πρόεδρος: Ηλίας Χρήστου
Έδρα: Θήβα

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
Έδρα: Ιωάννινα

ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
Έδρα: Καβάλα

ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Μικές Σουλούνιας
Έδρα: Κάλυμνος,

ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Πετρινιώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα1

ΚΕΡΚΥΡΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Σουπιώνης
Έδρα: Κέρκυρα

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ & ΙΘΑΚΗΣ
Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ
Πρόεδρος: Απόστολος Κύριας
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΞΟΥ
Πρόεδρος: Μιχάλης Βερνίκος
Έδρα: Γλυνάδα Νάξου

ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Δάφνη

ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη
Έδρα: Ξάνθη

ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Ντούβας
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Κομψελίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΡΕΒΕΖΗΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Σκαμνέλος
Έδρα: Πρέβεζα

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΠΥΡΓΟΥ
Πρόεδρος: Χαράλαμπος Κυριακόπουλος
Έδρα: Πύργος

ΡΕΘΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Χαράλαμπος Σαμψών
Έδρα: Ρέθυμνο

ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΑΜΟΥ
Πρόεδρος: Φώτιος Σφάντος
Έδρα: Νέο Καρλόβασι

ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Γεώργιος Παπαδόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΣΥΡΟΥ & ΤΗΝΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Βαμβακούρης
Έδρα: Ερμούπολη Σύρου

ΤΕΩΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ
Πρόεδρος: Σαχινίδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Παλαβρατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ
Πρόεδρος: Χριστόπουλος Σαββάνης
Έδρα: Σκριπερό

ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασάνδρα

ΧΑΝΙΩΝ
Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

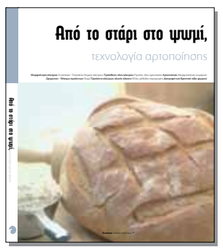
ΧΙΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βερίτη



Από το στάρι στο ψωμί

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

- **Τεχνολογία αρτοποίησης**
- **Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά**
- **Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες**
- **Συνταγές αρτοποιίας**
- **Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου**











http://eshop.freshbakery.gr

SHAPE

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

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

https://freshbakery.gr/







Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2020
57
ΧΡΟΝΙΑ

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ
Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρι / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr