



αρτοποιός

Μάιος - Ιούνιος 2020 / Τεύχος 112

fresh
pastry



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

Παραδοσιακό, χωριάτικο ψωμί,
με μοναδική προζυμμένα γεύση όπως
μόνο ο αρτοποιός ξέρει....
με αλεύρι Extra Ζυμωτό!



www.loulismills.gr



QUELLA® RUBY MEC3

Ρίπλα για παγωτό.
Πραλίνα ροζ σοκολάτας ποικιλίας Ruby.



Quella Coffee & Crystals

2020 novelties

QUELLA® COFFEE & CRYSTALS MEC3

Ρίπλα για παγωτό. Πραλίνα με γεύση καφέ, με κομματάκια από κόκκους καφέ και κρυστάλλους.



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 reasnuts.



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!



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

CROCOCO CAPRISE VARIEGATO

Ρίπλα για παγωτό. Κρεμώδης σοκολάτα γάλακτος με τραγανή φεγγετίνη (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 χουχ για παγωτό profiteroles.

2020 novelties

Βάσεις παγωτού NATURA MEC3

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



• BASE NATURA 50

Χωρίς γαλακτωματοποιητές, φυτικά λίπαρα και αρωματικές ύλες!

• BASE NATURA EVOLUTION 100

Χωρίς πρόσθετα ηχητικά, γαλακτωματοποιητές, φυτικά λίπαρα και αρωματικές ύλες!



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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



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.



Το πολύσπορο της Νέας εποχής





Από τον φούρνο
της γειτονιάς σας!

- Με ευεργετικούς σπόρους Chia & Quinoa
- Προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας
- Με χαμηλά κορεσμένα λιπαρά
- Με υπέροχο άρωμα και γεύση



Ένα βήμα μπροστά!

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

82



88



20



90



61

fresh
pastry

fresh
pastry

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 20** Ρεπορτάζ Αγοράς: Φούρνοι Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής
36 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
44 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
92 Γεύσεις από Ελλάδα: Νησιώτικο σιμιγδαλένιο ψωμί με πετιμέζι

ΘΕΜΑΤΑ

- 10** Έρευνα: Οι συνέπειες του κορονοϊού στον κλάδο της αρτοποιίας
40 Έρευνα ΟΑΕ: Ο Φούρνος της Γειτονιάς & η τάση των καταναλωτών
42 Άρτος & Καταναλωτής: Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και την Ευρώπη

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 72** Κίνδυνοι και μέτρα κατά του κορονοϊού: Ένας ορθολογικός οδηγός
74 Υγεία και ασφάλεια σε προϊόντα ζύμης
78 Covid-19 και Ασφάλεια Τροφίμων
82 Βραστής ζύμες: Το κοινό μυστικό της φρεσκάδας των ψωμιών

FRESH PASTRY

- 62** Τούρτα σοκολάτα-φράουλα, από την ΑΚΤΙΝΑ
64 Δροσερή πορτοκαλόπιτα με rich & richcreme cake base, από την CODA
66 G&B EXPERTS: Νέα προϊόντα 2020 από την κορυφαία εταιρεία υλών παγωτού Giuso
68 Απολαυστικά παγωτίνια από την ΚΑΝΑΚΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 86** Ψωμάκια με άρωμα πορτοκαλιού
88 Triple Lemon Cake με βουτυρόκρεμα λεμονιού και γέμιση lemon curd
90 Ηπειρωτική κασόπιτα Πωγωνίου

{ freshbakery.gr

EDITORIAL

Το διάστημα που διανύσαμε ήταν μια ευκαιρία για ανασύνταξη. Ήταν η αφορμή για να σκεφτούμε αλλιώς, τόσο σε ατομικό όσο και σε συλλογικό επίπεδο. Δοκιμαστήκαμε ο καθένας διαφορετικά αλλά και όλοι μαζί απέναντι σε μια κατάσταση που άλλαξε πολλά. Όμως, καταφέραμε να ανταπεξέλθουμε με δύναμη και πλέον αισιοδοξούμε για το μέλλον. Ωστόσο όλη αυτή η περιπέτεια άφησε το στίγμα της σε διάφορους τομείς της καθημερινότητάς μας. Ένας από αυτούς είναι και ο τομέας της εργασίας. Επαγγέλματα επλήγησαν, άλλα περισσότερο άλλα λιγότερο και φυσικά άλλαξε και η συμπεριφορά του καταναλωτή, η οποία ορίστηκε, σε ένα μεγάλο βαθμό, από το φόβο της έκθεσης στον κίνδυνο του κορονοϊού. Όλο αυτό, εμάς, την ομάδα του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, μας έβαλε σε σκέψεις και μας οδήγησε στην ανάγκη να αποτυπώσουμε τον αντίκτυπο αυτής της συγκυρίας στον κλάδο της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής αλλά και να προτείνουμε λύσεις και ιδέες για τη βελτίωσή του. Έτσι λοιπόν, ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ και η ιστοσελίδα freshbakery.gr, με τη χορηγία της Lesaffre Hellas και την υποστήριξη του Σωματείου Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης, διεξήγαγαν μια έρευνα με σκοπό να μελετηθεί πώς οι αρτοποιοί αντιμετώπισαν την κρίση που δημιούργησε ο κορονοϊός αλλά και να αναπτυχθούν νέες στρατηγικές ώστε οι αρτοποιοί να βελτιώσουν και να ισχυροποιήσουν τη θέση τους. Μέσα από την 9σέλιδη έρευνα γίνεται κατανοητό, μεταξύ άλλων, το πώς λειτούργησαν οι επιχειρήσεις κατά τη διάρκεια της κρίσης, τι πωλήσεις σημείωσαν, ποιες συμπεριφορικές αλλαγές παρατηρήθηκαν στους καταναλωτές και ποια μέτρα υγιεινής ακολούθησαν οι αρτοποιοί. Επίσης, αναλύονται και προτείνονται κάποιες στρατηγικές για τη μετά κορονοϊού εποχή, αναφορικά με τη μείωση κόστους και την ανάπτυξη πωλήσεων-κέρδους. Τέλος, υπάρχουν και τα ανάλογα γραφήματα για την πλήρη κατανόηση της έρευνας. Το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας δημιουργήθηκε σε μια ιδιαίτερη περίοδο, μια περίοδο που μας δίδαξε ότι μπορούμε καλύτερα όταν προσπαθούμε όλοι μαζί. Καλή ανάγνωση

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπορικά κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύσει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφόσον 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 αντιπρόσωποι τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE 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.



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκατζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλιανόρη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκατζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκανοδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκατζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE

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

All day
Food...
...all day good

Για τις πιο λαχταριστές προτάσεις μόνο
Εκλεκτά Αλλαντικά Παντέρη.

ΑΦΟΙ ΠΑΝΤΕΡΗ Ο.Ε.
Ελληνική Βιομηχανία Αλλαντικών
Λ. Τατοΐου 32 | 136 77 Αχαρνές | Αθήνα
Τ +30 210 8071797 | F +30 210 8071320 | E info@paderis.gr



www.paderis.gr

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Το τελευταίο διάστημα, βιώνουμε όλοι μας μια κατάσταση κρίσιμη και γεμάτη αβεβαιότητα. Όχι μόνο ως επαγγελματίες αλλά και ως άνθρωποι βρισκόμαστε μπροστά σε μία πρωτόγνωρη συγκυρία, μαχόμενοι, ο κάθε ένας από την πλευρά του ενάντια στην πανδημία του Κορωνοϊού COVID-19.

Η ατομική ευθύνη και η κοινωνική συνειδηση είναι έννοιες αμοιβαία εξαρτώμενες και αναγκαίες όσο ποτέ άλλοτε. Και οι Έλληνες αρτοποιοί έχουν ήδη αποδείξει στην πράξη ότι μπορούν να ανταποκριθούν επάξια στις απαιτήσεις των ημερών. Μέσα σε μία δύσκολη για όλους μας καθημερινότητα, συνεχίζουμε να εξυπηρετούμε τον καταναλωτή και να τροφοδοτούμε το ελληνικό τραπέζι με ψωμί.

Δεν υπάρχει τίποτα πιο σημαντικό από την υγεία και την ασφάλεια όλων μας. Γι' αυτόν το λόγο, χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να κρατήσουμε τους φούρνους μας ανοικτούς για την εξυπηρέτηση του καταναλωτικού κοινού, τηρώντας πάντοτε με αυστηρότητα όλους τους κανόνες υγιεινής και προστατεύο-

ντας τους εργαζόμενους, τους πελάτες και τους εαυτούς μας.

Από την πρώτη στιγμή, η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος αντιμετώπισε με προσοχή την κατάσταση. Έπειτα από τις άμεσες σχετικές ενέργειές μας, τα αρτοποιεία έχουν πλέον ενταχθεί στις πληττόμενες επιχειρήσεις. Θα συνεχίσουμε να προσαρμόζομαστε στις εξελίξεις, εστιάζοντας πρωτίστως στην ασφάλειά μας.

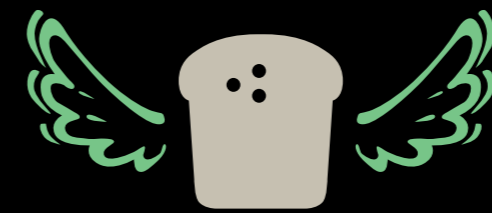
Μέσα από αυτό το μήνυμα, θέλω προσωπικά να σας ευχαριστήσω όλους για τη στάση και τη συμπεριφορά σας στο δύσκολο αυτό διάστημα. Οι αρτοποιοί στεκόμαστε δίπλα στους συνανθρώπους μας, τους εργαζόμενους, τους πελάτες και τους συνεργάτες μας και προσπαθούμε με το δικό μας τρόπο να κάνουμε την καθημερινότητά τους καλύτερη.

Ωστόσο, οι πραγματικοί ήρωες των ημερών είναι οι γιατροί και οι νοσηλευτές του ΕΣΥ, καθώς και όλοι οι επαγγελματίες υγείας. Οι σκέψεις όλων μας είναι μαζί τους. Εκ μέρους όλων των αρτοποιιών, που, με μεγάλη ανησυχία αλλά και προσοχή, συνεχίζουν να εργάζονται καθημερινά: σας ευχαριστούμε από καρδιάς.



Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ

Για μία ακόμη φορά, σας ευχαριστώ όλους. Να προσέχετε τους εαυτούς σας τηρώντας όλες τις συστάσεις του ΕΟΔΥ και της Πολιτείας, να προσέχετε την οικογένειά σας και τους συνεργάτες σας και εύχομαι πραγματικά να βγούμε από αυτή την κρίση το συντομότερο δυνατόν.



BUCKMILL

με ΦΑΓΟΠΥΡΟ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ

Γεύση που πετάει!



Με σπόρους φαγόπυρου, τζίντζερ, κεχρί, ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, σουσάμι, φυτικές ίνες μήλου, προζύμι και πιπέρι καγιέν.

Ένας διατροφικός θησαυρός με μοναδικό συνδυασμό συστατικών



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



Νέα σειρά προϊόντων!

variegatto

GELATO TOP
Strawberry

GELATO TOP
Forest Fruit

GELATO TOP
Raspberry

GELATO TOP
Fig

BLUEBERRY
FILLING 60

γρανίτες
μείγματα

ice fruit
lemon/strawberry
Chocolate



American & Red Velvet

βάφλες

PRALIN
hazelnut white

HAZELNUT
PASTE
100

αγνή φουντουκόπαστα
100%



Όλα για... ΤΟ ΠΑΧΥΤΟ!

- βάσεις παγωτού ζεστής/κρύας μεθόδου
- toppings & γεύσεις σε σκόνη
- freddomix soft (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, γιασούρι)
- freddomix free (χωρίς πρόσθετα σάκχαρα) βανίλια & σοκολάτα
- semifredo semifredo πολίτικο parfait
- καϊμάκι βάση 100 και πηκτικό ΠΟΛΙΤΙΚΟ ζεστής και κρύας παρασκευής



πηκτικό βάση καϊμάκι
100

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

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

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

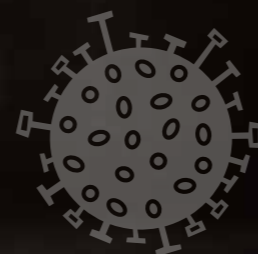
ΕΡΕΥΝΑ

ΟΙ ΣΥΝΕΠΕΙΕΣ ΤΟΥ ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ

ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Στρατηγικές για τη μετά κορονοϊού εποχή

Το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ και η ιστοσελίδα freshbakery.gr διεξήγαγαν την παρούσα έρευνα με σκοπό να μελετηθεί πως οι αρτοποιοί αντιμετώπισαν την κρίση που δημιούργησε ο κορονοϊός αλλά και να αναπτυχθούν νέες στρατηγικές για να βελτιώσουν οι αρτοποιοί τη θέση τους στο μέλλον. Η έρευνα έγινε με τη χορηγία της Lesaffre Hellas και την υποστήριξη του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης.



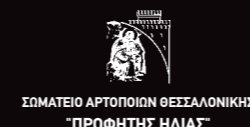
αρτοποιός

{ freshbakery.gr

ΧΟΡΗΓΟΣ

LESAFFRE
ΕΛΛΑΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

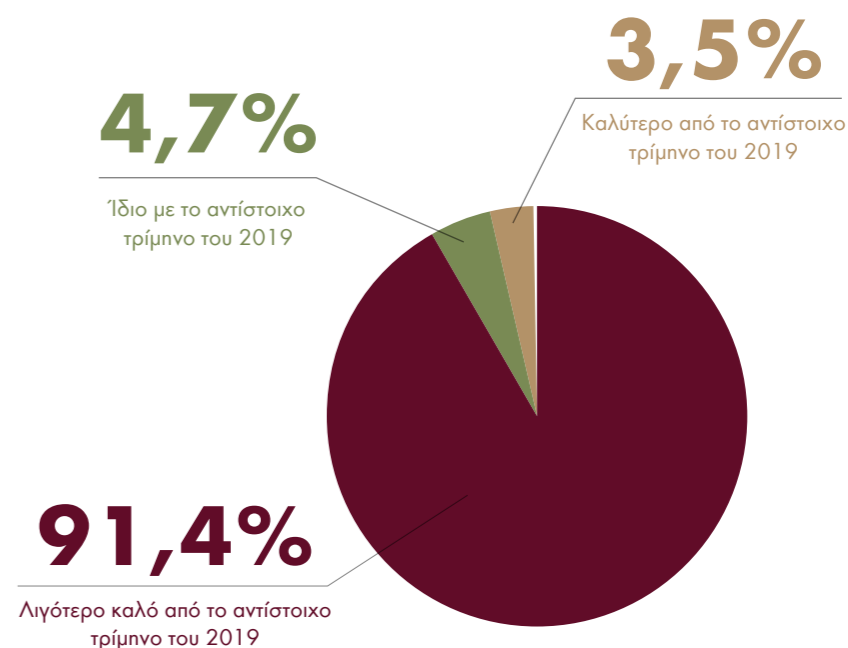


ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
'ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ'

Ερώτηση 1

Πως αξιολογείτε τις πωλήσεις σας το τρίμηνο Φεβρουάριου - Απρίλιου (κατά την περίοδο του κορονοϊού);

Είναι ξεκάθαρο ότι τα αρτοποιεία της χώρας υπέστησαν αρνητικές επιπτώσεις στην περίοδο της κρίσης. Σε παλιότερες εποχές, όταν συνέβαινε κάποια κρίση, συνήθως η ελληνική κοινωνία συσπειρωνόταν γύρω από τα αρτοποιεία (Τσέρνομπιλ), κάτι που δε συνέβη με αυτήν την κρίση. Υπάρχουν δύο πιθανές εξηγήσεις: α) είτε η ελληνική κοινωνία αρχίζει να θεωρεί ότι το αρτοποιείο αποχρωματίζεται από κατάσταση πρώτης ανάγκης β) είτε γιατί τα ψωμιά σε αυτήν την κρίση δε θεωρούνται είδη πρώτης ανάγκης



Ερώτηση 2

Για την περίοδο του κορονοϊού και για κάθε κατηγορία προϊόντων παρακαλώ αξιολογήστε την αύξηση ή την πτώση πωλήσεων συγκρινόμενα με το αντίστοιχο τρίμηνο πέρσι

2.1 Κλασικά ψωμιά (χωριάτικο, άσπρο πολυτέλειας, κίτρινο σιμιγδαλένιο, κτλ) Εντυπωσιακό είναι το γεγονός ότι το 80% των αρτοποιείων είχαν πτώση πωλήσεων. Αυτή η πτώση δεν άφησε αλώβητη ακόμα και την πιο σημαντική κατηγορία άρτου, ενώ είναι αρκετά ανησυχητικό το γεγονός ότι στο 25% των

αρτοποιείων αυτή η πτώση ήταν πάνω από 50%. Ο μέσος όρος πτώσης υπολογίζεται σε 30-35%

2.2 Ολικής άλεσης- Σίκαλης (μαύρο, γερμανικό, πολύσπορο, σίκαλης, κτλ) Σε αυτήν την κατηγορία το 82,3% των αρτοποιείων είχε πτώση πωλήσεων ενώ το 26,2 είχε πτώση άνω από 50%. Τα «μαύρα» ψωμιά είχαν μικρότερη δυναμική πωλήσεων από τα κλασικά ψωμιά και είναι η κατηγορία που αγγίζει μ/ο 35-40% πτώση.

2.3 Ειδικά ψωμιά, ψωμιά με προζύμι Αυτή η κατηγορία φαίνεται να παρου-

σιάζει μία μεγαλύτερη δυναμική από τις υπόλοιπες κατηγορίες ψωμιού, όσον αφορά στη συνολική πώση των πωλήσεων. Ο μέσος όρος πώσης υπολογίζεται στο 28-33%. Παρόλο που αυτή η κατηγορία έχει τις υψηλότερες τιμές, φαίνεται ότι οι καταναλωτές που αγοράζουν αυτά τα προϊόντα δείχνουν μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στο αρτοποιείο της γειτονιάς. Επίσης, δείχνουν περισσότερο ενδιαφέρον για την ποιότητα και τα οφέλη αυτών των ψωμιών και λιγότερο στις υψηλές τιμές.



22%

Αρτοποιεία με αύξηση πωλήσεων

80,4%

Αρτοποιεία με πτώση πωλήσεων

2.1 Κλασικά ψωμιά
(χωριάτικο, άσπρο πολυτέλειας,
κίτρινο σιμιγδαλένιο, κτλ)



20,2%

Αρτοποιεία με αύξηση πωλήσεων

82,3%

Αρτοποιεία με πτώση πωλήσεων

2.2 Ψωμιά ολικής άλεσης, σίκαλης
(μαύρο, γερμανικό, πολύσπορο, σίκαλης, κτλ)



23,9%

Αρτοποιεία με αύξηση πωλήσεων

78,4%

Αρτοποιεία με πτώση πωλήσεων

2.3 Ειδικά ψωμιά,
ψωμιά με προζύμι



2,8%

Αρτοποιεία με αύξηση πωλήσεων

97,2%

Αρτοποιεία με πτώση πωλήσεων

2.4 Είδη πρωινού-ψιλικά

(κουλούρι, πίτες διάφορες, πείνιρλί, κρύο σάντουιτς, ψωμάκια, σάντουιτς, μπαγκετάκια, κτλ)



3,6%

Αρτοποιεία με αύξηση πωλήσεων

96,5%

Αρτοποιεία με πτώση πωλήσεων

2.5 Είδη ζαχαροπλαστικής

(βουτίματα, πι-φουρ, κέικ, πατισερί, κτλ)



18,4%

Αρτοποιεία με αύξηση πωλήσεων

83,2%

Αρτοποιεία με πτώση πωλήσεων

2.6 Καφέδες, αναψυκτικά και γάλα

Συνολικός σχεδιασμός για τα ψωμιά

Το μεγαλύτερο μέρος των αρτοποιειών έχουν αρκετά σημαντική πτώση πωλήσεων και στα ψωμιά παρότι θεωρείται το πιο σταθερό κομμάτι πωλήσεων.

Αυτή η πτώση πιθανολογείται από το φόβο πολλών καταναλωτών να επισκέπτονται διαφορετικά καταστήματα κατά την περίοδο του lock down. Έτσι, αρκετοί αγόραζαν συσκευασμένα ψωμιά από το super market. Είναι προφανές ότι έδιναν μεγαλύτερη προτεραιότητα στην ασφάλεια και στην υγεία τους από το να αγοράζουν φρέσκο ψωμί.

Ωστόσο παρατηρείται ότι τα προζυμμένα και ειδικών κατηγοριών ψωμιά κράτησαν περισσότερο τους πελάτες κοντά στα αρτοποιεία, παρόλο που σε αρκετές περιπτώσεις η τιμή τους είναι υψηλότερη από τα κλασικά ψωμιά. Οι πιθανοί λόγοι αυτής της συμπεριφοράς είναι:

α) δε μπορούν να τα βρουν αλλού. Έτσι η έννοια της εξειδίκευσης αρχίζει να γίνεται εργαλείο marketing και για το αρτοποιείο.

β) υπάρχει μεγαλύτερη πίστη των καταναλωτών στο ότι αυτά τα ψωμιά είναι σαφώς πιο ποιοτικά και αξιόπιστα.

γ) τα αγοράζουν συνήθως νεότερης ηλικίας, που κινούνταν πιο ελεύθερα, σε σχέση με μεγαλύτερες ηλικίες.

Ένα άλλο γεγονός που οι αρτοποιοί θα

πρέπει να συνειδητοποιήσουν είναι ότι αυτή η τάση επιβεβαιώνει το γεγονός ότι το ψωμί, πλέον, για μια μεγάλη μερίδα καταναλωτών έχει πάψει να είναι είδος πρώτης ανάγκης, απαραίτητο για κάθε γεύμα. Το ψωμί καταναλώνεται από πολλούς ως ένα συνοδευτικό φαγητού ή ως βάση για ένα σνακ (όπως για παράδειγμα οι σαλάτες). Αυτό διαφοροποιεί αρκετά τον τρόπο διαχείρισης των ψωμιών σε ένα αρτοποιείο. Οι περισσότεροι αρτοποιοί θα πρέπει να συνειδητοποιήσουν ότι αυτή η νέα συμπεριφορά των καταναλωτών αλλάζει το κλασικό, παραδοσιακό αρτοποιείο από ένα κατάστημα πρώτης ανάγκης σε ένα μοντέρνο κατάστημα που προσφέρει συνοδευτικά γεύματος και σνακ. Έτσι λοιπόν οι αρτοποιοί για τα μαγαζιά τους θα πρέπει να δημιουργήσουν θετική καταναλωτική εμπειρία με μεγαλύτερη ποικιλία, διαφορετικές προτάσεις, μικρότερες παραγωγές, εξειδικευμένα ψωμιά, ψωμιά μεγάλης διάρκειας, ποικιλομορφία κτλ.

2.4 Είδη πρωινού-ψιλικά (κουλούρι, πίτες διάφορες, πείνιρλί, κρύο σάντουιτς, ψωμάκια, σάντουιτς, μπαγκετάκια, κτλ)

2.5 Ζαχαροπλαστική (βουτίματα, πι-φουρ, κέικ, πατισερί, κτλ)

Αυτές οι δύο κατηγορίες είχαν και τη μεγαλύτερη πτώση πωλήσεων με πάνω από το 95% των αρτοποιειών να έχουν πτώση πωλήσεων, ενώ περίπου στο 45% αυτή η πτώση υπολογίζεται πάνω από 50%. Ο μέσος όρος υπολογίζεται σε πτώση πω-

λήσεων μεταξύ 40-45%. Είναι σαφές ότι αυτές οι δύο κατηγορίες προϊόντων είχαν και τις μεγαλύτερες απώλειες κυρίως γιατί ένα αρκετά μεγάλο μέρος των πωλήσεων αποτελούνται από σνακ κατανάλωσης στο δρόμο. Επίσης τα σχολεία και οι επιχειρήσεις έμειναν κλειστά και δεν υπήρχαν κανονικές εκδηλώσεις (επισκέψεις, γιορτές κλπ)

Συνολικός σχολιασμός ερώτησης 2

Κατά την περίοδο του κορονοϊού είναι σαφές ότι επλήγησαν σοβαρά τα βιοτεχνικά αρτοποιεία της χώρας. Επίσης είναι ξεκάθαρο ότι το ψωμί παραμένει ο βασικός πυλώνας επιβίωσης για τα αρτοποιεία. Πιθανόν οι αρτοποιοί θα πρέπει να επαναπροσδιορίσουν τη θέση τους γύρω από τις διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων που διαθέτουν και να δώσουν μεγαλύτερη βαρύτητα στα ψωμιά και στην ποιότητά τους. Ειδικά στην κατηγορία προζύμι- ειδικά ψωμιά που δείχνει τη μεγαλύτερη αντοχή.

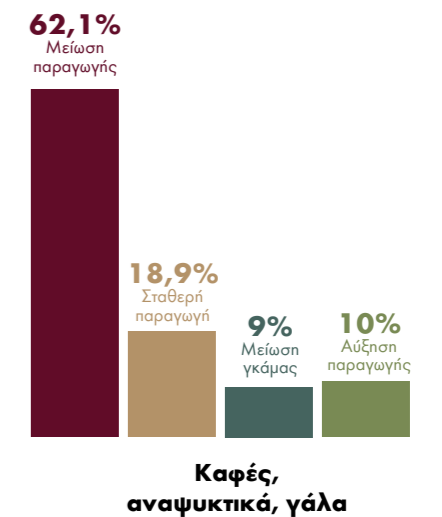
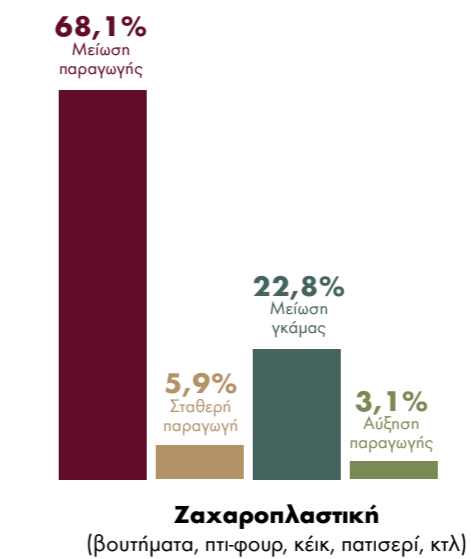
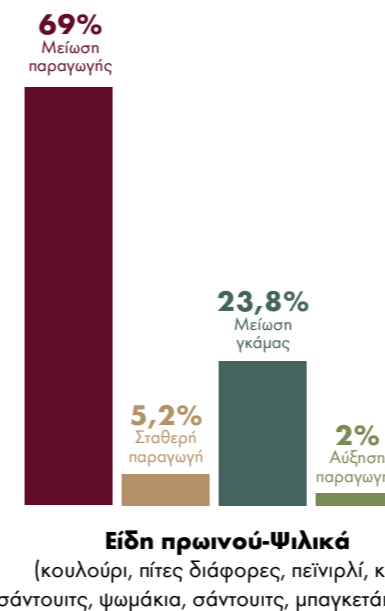
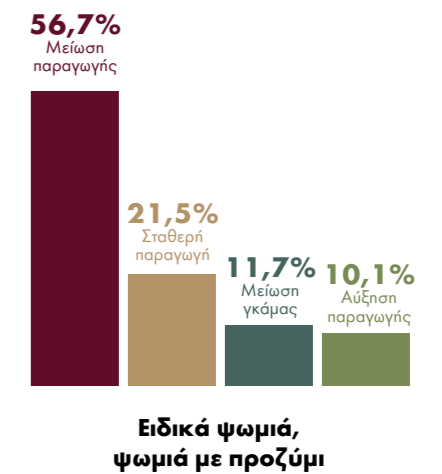
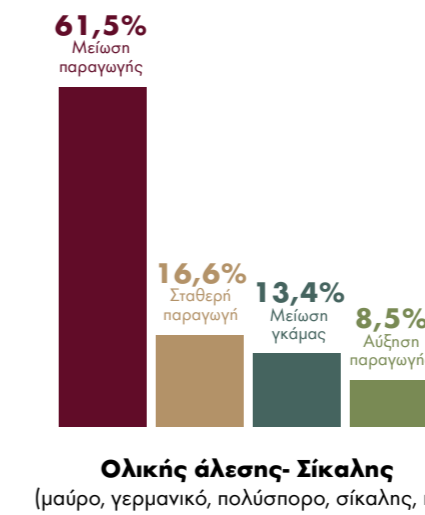
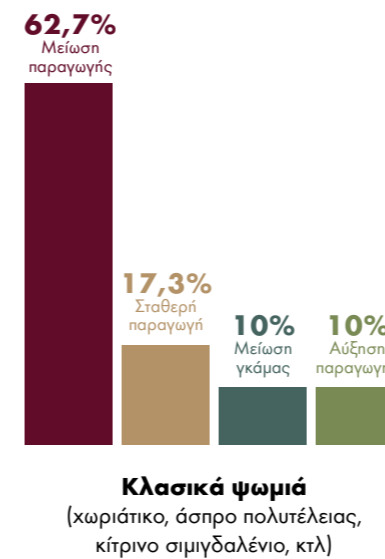
Η εξειδίκευση σε ειδικού τύπου προζυμμένα ψωμιά που οι αρτοποιοί θα διαθέτουν αποκλειστικά στο αρτοποιείο τους είναι μία στρατηγική που μάλλον θα δημιουργήσει περισσότερους πελάτες και θα προσελκύσει νεότερους καταναλωτές, πιστούς στο αρτοποιείο τους.

Ερώτηση 3

Κατά την περίοδο του κορονοϊού και για κάθε κατηγορία προϊόντων από τις παρακάτω και για όσες διαθέτετε στο κατάστημά σας, παρακαλώ σημειώστε αν κάνατε αλλαγές στην παραγωγή σας (σημειώστε μόνο για τις κατηγορίες προϊόντων που πουλάτε στο μαγαζί σας)

Οι απαντήσεις των αρτοποιιών σε αυτή την ερώτηση επιβεβαιώνουν το σχολιασμό της προηγούμενης ερώτησης. Οι αρτοποιοί αμέσως αντέδρασαν στην πτώση και αντίστοιχα με τις πωλήσεις τους προσαρμόσαν την παραγωγή τους. Τα ολικής άλεσης και σίκαλης έχουν τη μεγαλύτερη πτώση, τα κλασικά ψωμιά

είναι αμέσως μετά, ενώ τα ειδικά ψωμιά δείχνουν μία σαφώς καλύτερη δυναμική αντοχής. Τα ψιλικά και η ζαχαροπλαστική έχουν τη μεγαλύτερη μείωση παραγωγής και αντίστοιχα πτώση πωλήσεων. Ο καφές και το γάλα έχουν σχετικά λιγότερες επιπτώσεις με μέσο όρο 30-35% πτώση.



Ερώτηση 4

Κατά την περίοδο του κορονοϊού, πως διαχειρίζεστε τα απούλητα προϊόντα;

Σε σχέση με τα απούλητα προϊόντα κατά την περίοδο του κορονοϊού οι περισσότεροι αρτοποιοί δείχνουν τις κοινωνικές ευαισθησίες τους. Πάνω από το 82% των αρτοποιών διαθέτει τα απούλητα προϊόντα είτε σε άπορες οικογένειες, είτε σε διάφορες κοινωνικές υπηρεσίες (συσσίτια, εκκλησίες, δήμους κ.λπ). Δείχνουν με αυτόν τον τρόπο πως μπορούν να είναι το ζωντανό κύτταρο της γειτονιάς τους. Για όσους (32%) δε μπορούν να τα διαθέσουν κάπου, τα πετούν.

Ένα 45% δηλώνει ότι έχει προσαρμόσει την παραγωγή του στα νέα δεδομένα. Εφόσον το μεγαλύτερο μέρος των αρτοποιών ήδη εκτελεί κοινωνικό έργο, καλό θα ήταν να χρησιμοποιήσει (όπως κάνουν και οι μεγάλες επιχειρήσεις) ως ένα εργαλείο εταιρικής ευθύνης προς την τοπική κοινωνία.



Ερώτηση 5

Κατά την περίοδο του κορονοϊού, ποιες αλλαγές παρατηρήσατε στη συμπεριφορά των πελατών σας;

Η αγοραστική συμπεριφορά κατά την περίοδο της πανδημίας του κορονοϊού έχει αλλάξει. Η σημαντικότερη αλλαγή είναι αυτή της επισκεψιμότητας των πελατών στα αρτοποιεία, η οποία και έχει μειωθεί. Πάνω από το 80% των αρτοποιών έχει δηλώσει ότι οι πελάτες τους έρχονται λιγότερο συχνά στα καταστήματά τους. Το πιο πιθανό είναι ότι αυτή η συμπεριφορά θα εξομαλυνθεί κατά τη διάρκεια του χρόνου.

Ωστόσο αποτελεί ταυτόχρονα και μία διαχρονική τάση την οποία οι αρτοποιοί θα πρέπει να αντιμετωπίσουν. Δύο βασικούς τρόπους αντιμετώπισης μπορεί να χρησιμοποιήσει ένα αρτοποιείο. Ο πρώτος είναι να δημιουργήσει ψωμιά με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, έτσι ώστε να φτιάχνει ειδικά ψωμιά (που έχουν και μεγαλύτερο περιθώριο κέρδους) τα οποία έχουν τη δυνατότητα ευχάριστης κατανάλωσης τουλάχιστον 2 ημερών. Με αυτόν τον τρόπο μπορεί μεν οι συνολικές ποσότητες να μειώνονται αλλά το κέρδος παραμένει το ίδιο.

Ο δεύτερος τρόπος είναι να δημιουργεί διαφορετικές προσφορές κάθε μέρα για να παρακινήει το ενδιαφέρον προσέλευσης των καταναλωτών.

Μια άλλη αλλαγή στη συμπεριφορά είναι ότι ένα σημαντικό ποσοστό (33,5%) επιθυμεί την παράδοση στο σπίτι. Μια στρατηγική που θα πρέπει να προβληματίσει τους αρτοποιούς και θα πρέπει να την κάνουν πιο οργανωμένα.

Επίσης, ένα ποσοστό 13% στρέφεται σε συσκευασίες, αντί των ελεύθερων προϊόντων. Και αυτό είναι ένα σημείο προβληματισμού, όχι βέβαια να συσκευάζουν τα προϊόντα τους, αλλά

με κάποιο τρόπο να τα προστατεύουν από την άμεση έκθεση (π.χ. πλέξι glass).

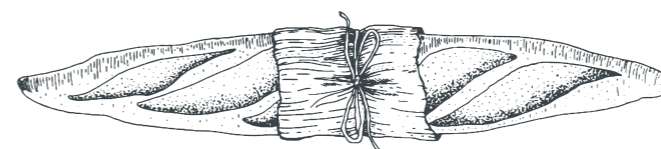
Επίσης οι καταναλωτές είναι αρκετά επηρεασμένοι από τον κορονοϊό και προσπαθούν να λάβουν μέτρα προστασίας κατά τη διάρκεια των αγορών τους.



Ερώτηση 6

Κατά την περίοδο του κορονοϊού, ποια μέτρα υγιεινής ή προσωπικού υιοθετήσατε στα μαγαζιά σας;

Οι αρτοποιοί έχουν λάβει σοβαρά υπόψη τις προφυλάξεις κατά του κορονοϊού για να αισθάνονται ασφαλείς οι πελάτες τους κατά την αγορά. Έτσι χρησιμοποιούν απολυμαντικά στα ταμεία (90,3%), επιτρέπουν ορισμένο αριθμό πελατών μέσα στο μαγαζί (86%). Επίσης, παρέχουν γάντια και μάσκες για το προσωπικό (85,6%), φέρουν σημάτσες για τις αποστάσεις ασφαλείας (67%) και κάνουν τακτικά απολυμάνσεις (66%). Μια καλή πρακτική θα ήταν να κάνουν μία αφίσα και ένα έντυπο ώστε και οι καταναλωτές να γνωρίζουν αυτά τα μέτρα ασφαλείας.



Ερώτηση 7

Ποιες ενέργειες ακολουθήσατε για να μειώσετε τις επιπτώσεις του κορονοϊού στις πωλήσεις και τα κέρδη σας;

Οι βασικές ενέργειες που ακολούθησαν οι βιοτέχνες αρτοποιοί για να μειώσουν τις επιπτώσεις του κορονοϊού ήταν κατά κύριο λόγο να λάβουν μέτρα προστασίας ώστε να αισθάνονται οι πελάτες περισσότερο ασφαλείς (81%). Επίσης περίπου το 50% προσάρμοσε την παραγωγή του έτσι ώστε να μην έχει φύρα και μείωσε το ωράριο λειτουργίας, κυρίως το απόγευμα που δεν υπήρχε κίνηση. Ωστόσο διατήρησε τις θέσεις εργασίας στηρίζοντας την ελληνική οικονομία. Ένα αρχικά μεγάλο ποσοστό (42,4%) έκανε διανομή στο σπίτι για να εξυπηρετήσει τους πελάτες του για να αισθάνονται περισσότερο ασφαλείς. Ωστόσο αυτές οι ενέργειες αποδείχτηκε ότι δε στάθηκαν ικανές να ανακόψουν την πτώση των πωλήσεων που είχαν τα αρτοποιεία.

Υπάρχει άμεση συσχέτιση μεταξύ των μέτρων που πάρθηκαν και της πτώσης των πωλήσεων. Όσα περισσότερα μέτρα εφαρμόζε ένα αρτοποιείο τόσο λιγότερη επίπτωση είχε στην πώληση πωλήσεων με κάποια μάλιστα από αυτά να έχουν αύξηση αντί για μείωση (περίπου στο 8%).

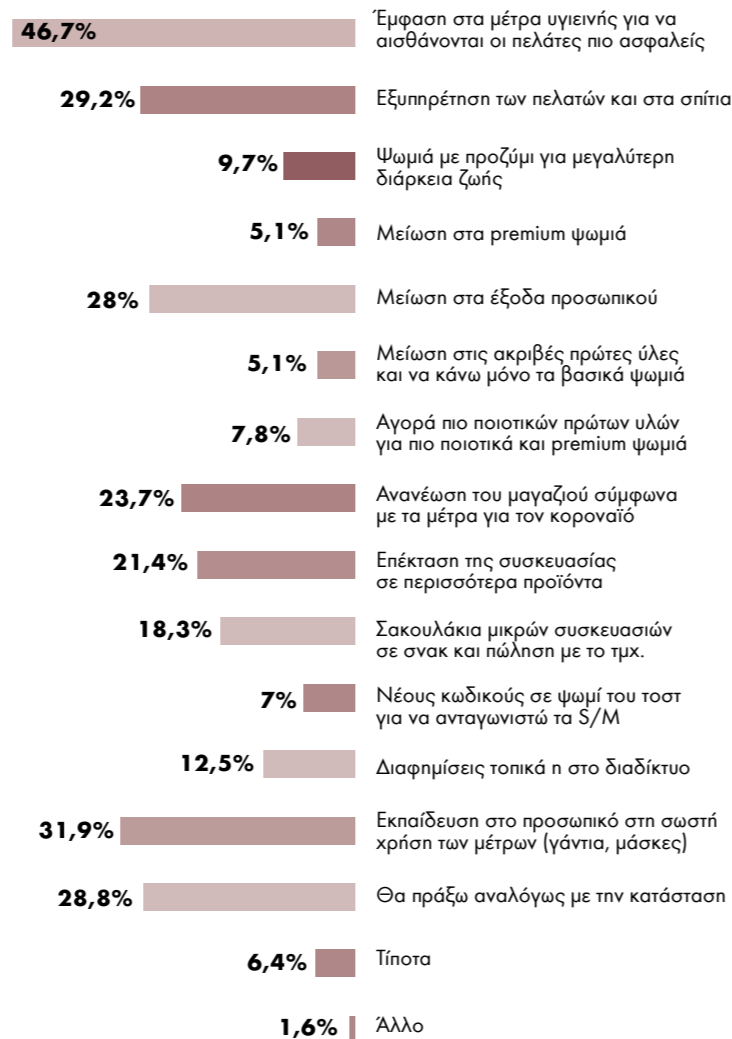
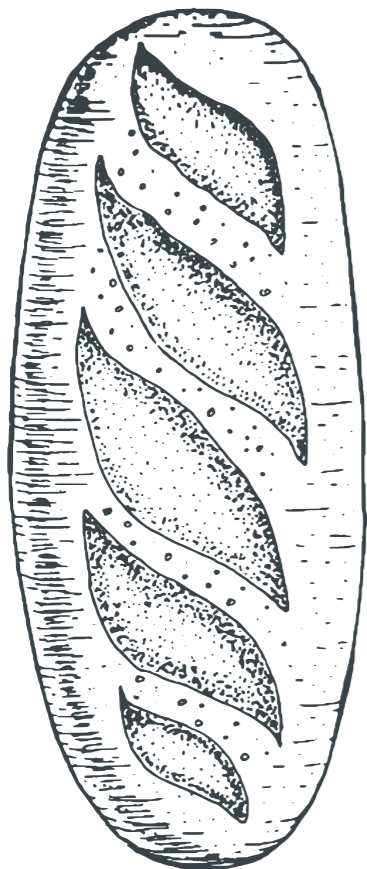


Ερώτηση 8

Για την επόμενη περίοδο όπου ο κορονοϊός θα εξακολουθεί να επηρεάζει τις ζωές μας, ποιες ενέργειες πιστεύετε ότι θα βοηθούσαν να διατηρήσετε ή και να αυξήσετε τις πωλήσεις και τα κέρδη σας;

Οι στρατηγικές που προτείνουν οι αρτοποιοί για την αντιμετώπιση του άμεσου μέλλοντος χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες. Η πρώτη αφορά στον έλεγχο των εξόδων και στη μείωση του κόστους, η δεύτερη αφορά στην ανάπτυξη των πωλήσεων και φυσικά αποτελεί μία πιο αισιόδοξη πολιτική. Η τρίτη κατηγορία αφορά στην προστασία κατά του κορονοϊού. Οι περισσότεροι αρτοποιοί πιστεύουν ότι θα πρέπει να δώσουν μεγαλύτερη έμφαση σε αυτήν την κατηγορία έτσι ώστε να προστατέψουν τα καταστήματά τους. **Εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι 1 στους 10 αρτοποιούς δεν προτίθενται να κάνουν τίποτα. Ενώ ένα 28% θα πράξει ανάλογα με την κατάσταση** (ωστόσο η κατάσταση είναι εδώ και τώρα, ενώ αυτοί παραμένουν αναποφάσιστοι για το πώς μπορούν να αντιμετωπίσουν την κατάσταση).

Photo designed by freepik.com



ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ:

Είναι η μελέτη των επιπτώσεων της πανδημίας του κορονοϊού στη βιοτεχνική αρτοποιία και οι πιθανές ενέργειες επιβίωσης.

ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ:

Όλα τα βιοτεχνικά αρτοποιεία

ΔΕΙΓΜΑ:

257 αρτοποιεία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ:

Απλή, τυχαία δειγματοληψία

ΟΡΓΑΝΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ:

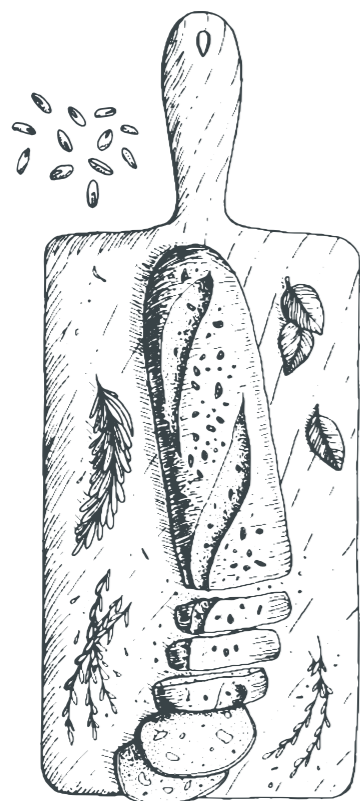
Ερωτηματολόγιο, με κλειστού τύπου ερωτήσεις



ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑ ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ ΕΠΟΧΗ

Είναι πασιφανές ότι η πανδημία του κορονοϊού χτύπησε και τα αρτοποιεία. Ωστόσο, οι επιπτώσεις φαίνεται να είναι παροδικές. Οι αρτοποιοί θα πρέπει να δώσουν περισσότερη έμφαση στις γενικότερες διαχρονικές τάσεις της συμπεριφοράς των καταναλωτών. Έτσι πρέπει να δημιουργήσουν αξία στα μάτια των καταναλωτών με προϊόντα περισσότερο υγιεινά, θρεπτικά, νόστιμα και εμφανίσιμα, σε ένα ευχάριστο περιβάλλον αγορών.

Για τα πολύ υψηλής αξίας ψωμιά σας δημιουργήστε μια πιο ιδιαίτερη παρουσίαση στο ράφι. Φτιάξτε μια ιστορία και ενημερώστε τον καταναλωτή ή μια αφίσα με όλα τα οφέλη που έχουν τα ψωμιά σας και επικοινωνήστε το.



Στρατηγική μείωσης κόστους

Αναφορικά με τη μείωση των εξόδων, οι παρακάτω ενέργειες μπορεί να βοηθήσουν:

Καλύτερη διαχείριση των Α' υλών με στόχο την μείωση κεφαλαίου κίνησης
α) Οι αρτοποιοί θα μπορούσαν να χωρίσουν τους προμηθευτές τους ανάλογα των ημερών κύκλου παραγωγής: πχ 1 φορά την εβδομάδα, 2 φορές/εβδομάδα και κάθε μέρα. Να υπολογίσουν τις ποσότητες που χρειάζονται καθώς και τα stock ασφαλείας και έτσι να κάνουν αντίστοιχα τις παραγγελίες τους, μειώνοντας το κόστος των υλικών.
β) Εκμετάλλευση όλων των χρηματοδοτικών εργαλείων που παρέχει το κράτος.

γ) Μείωση ωραρίου σε πλεονάζον προσωπικό.

Μελετήστε την κίνηση του καταστήματός σας και τις ώρες που είναι μικρή μειώστε τους υπαλλήλους στη σάλα. Για το προσωπικό παραγωγής, μελετήστε άλλες τεχνικές αρτοποιείας όπως την **τεχνική της Αργής Ωρίμανσης ή την τεχνική της Διακοπτόμενης Ύψωσης** για τα ψιλικά-σνακ για να μειώσετε εργατοώρες παραγωγής.

δ) Καλύτερη εκμετάλλευση των ψυγείων έτσι ώστε αν γίνεται να μειωθούν οι ψυκτικές μονάδες στις απαραίτητες.

ε) Μελέτη για το αν ο φούρνος μπορεί να μειωθεί σε όγκο (πχ κατάργηση ενός ραφιού). Μελέτη εναλλακτικής κατανάλωσης ενέργειας για το φούρνο.

Στρατηγική ανάπτυξης πωλήσεων-κέρδους

Και αυτή η έρευνα έδειξε ότι οι καταναλωτές αργά αλλά σταθερά αλλάζουν τη συμπεριφορά τους σε σχέση με τις αγορές στα αρτοποιεία. Από καταστήματα πρώτης ανάγκης γίνονται καταστήματα συνοδευτικού γεύματος και σνακ τα οποία για να διατηρήσουν και να αυξήσουν τις πωλήσεις τους θα

πρέπει να δημιουργήσουν θετική καταναλωτική εμπειρία. Η οποία είναι:

α) δημιουργία ευχάριστης ατμόσφαιρας αγοράς,

β) ευκολία ανεύρεσης προϊόντων,

γ) μεγάλη ποικιλία προϊόντων (με διαφορετικές και μοναδικές προτάσεις ψωμιών σνακ και ζαχαροπλαστικής, μικρότερες παραγωγές, εξειδικευμένα ψωμιά, ψωμιά μεγάλης διάρκειας, ποικιλομορφία κτλ)

δ) ικανότητα πληροφόρησης πελάτη για τις ωφέλειες των προϊόντων

ε) να «χορταίνει» το μάτι του καταναλωτή μπαίνοντας στο μαγαζί

ζ) να αισθάνεται ασφαλής τόσο από πλευράς υγείας όσο και από πλευράς εμπιστοσύνης

στ) ανάπτυξη διαπροσωπικών σχέσεων με τους πελάτες

Πάνω σε αυτούς τους άξονες θα πρέπει να σπριζονται πλέον οι νέες στρατηγικές ανάπτυξης των αρτοποιείων στην Ελλάδα έτσι ώστε να ατενίζουν με αισιοδοξία το μέλλον.

1) Η έρευνα έδειξε ότι τα προζυμμένα-ειδικά ψωμιά έχουν μεγαλύτερη αντοχή. Αυτά λοιπόν θα μπορούσαν να προωθηθούν προς όφελος των αρτοποιείων.

α) Το αρτοποιείο θα αποκτήσει νεότερους στην ηλικία καταναλωτές.

β) Εφόσον παράγει ψωμιά που οι καταναλωτές δε θα μπορούν να βρουν αλλού, τότε οι καταναλωτές γίνονται περισσότερο πιστοί και αναπτύσσουν συμπεριφορά επαναληπτικής αγοράς.

γ) Το αρτοποιείο δημιουργεί ποικιλία κάτι που φαίνεται ότι οι καταναλωτές εκτιμούν και θέλουν.

δ) Τα περιθώρια κέρδους αυτών των ψωμιών συνήθως είναι ανά τεμάχιο 2-4 φορές περισσότερο, άρα με τον ίδιο τζίρο περισσότερα κέρδη.

ε) Το αρτοποιείο αρχίζει και χρησιμοποιεί την έννοια της τμηματοποίησης των πελατών με αποτέλεσμα περισσότερες κατηγορίες πελατών να μπαίνουν στο κατάστημα.

2) Μια άλλη ιδέα είναι να παράγουν ψωμί του τοστ και να εκμεταλλευτούν τη διαφήμιση που κάνουν οι βιομηχα-

νίες προς όφελός τους. Είναι γεγονός ότι τελευταία και ειδικά στην περίοδο του κορονοϊού αρκετοί πελάτες αγόρασαν συσκευασμένο ψωμί του τοστ. Εκμεταλλευόμενοι οι αρτοποιοί την τάση που δημιούργησαν οι βιομηχανίες με τη διαφήμιση, να αρχίσουν να παράγουν ψωμί του τοστ 2-3 φορές την εβδομάδα, με επιπλέον πλεονέκτημα ότι είναι φρέσκο και χωρίς συντηρητικά. Θα μπορούσαν εύκολα να έχουν ένα τοστ κομμένο σε σακούλα (η συσκευασία να είναι χειροποίητη όχι βιομηχανοποιημένη) και τα υπόλοιπα άκοπα και να κόβονται μπροστά στον πελάτη (θυμηθείτε πόσο ανέβηκαν οι πωλήσεις κρουασάν στα αρτοποιεία όταν διαφήμισαν οι εταιρείες τα συσκευασμένα κρουασάν).

3) In store marketing

Για τα πολύ υψηλής αξίας ψωμιά σας δημιουργήστε μια πιο ιδιαίτερη παρουσίαση στο ράφι. Φτιάξτε μια ιστορία και ενημερώστε τον καταναλωτή. Φτιάξτε μια αφίσα με όλα τα οφέλη που έχουν τα ψωμιά σας και επικοινωνήστε το. Εκπαιδεύστε τους πωλητές σας ώστε να προωθούν στους πελάτες σας τα πλεονεκτήματα και τα οφέλη που θα έχουν αν καταναλώσουν τα ψωμιά ανώτερης ποιότητας που φτιάχνετε.
4) Δημιουργήστε τοπικές διαφημίσεις. Χρησιμοποιήστε τα social media, κάντε καταχωρήσεις σε αυτά και χρησιμοποιήστε τα τοπικά περιοδικά που τυπώνονται ανά περιοχή.

5) Η παράδοση στο σπίτι είναι επίσης μια επιλογή που φαίνεται να έχει περαιτέρω προοπτική. Μια πιο οργανωμένη προσέγγιση θα δώσει επιπλέον πωλήσεις. Ενημερώστε τους καταναλωτές της γειτονιά σας ότι θα συνεχίσετε να κάνετε παράδοση στο σπίτι με φυλλάδια που θα μοιραστούν τοπικά, με ανακοίνωση στο κατάστημα, με επικοινωνία από τους πωλητές του καταστήματος, μέσω των social media κτλ. Έχετε ένα τιμοκατάλογο με όλα τα προϊόντα που διαθέτετε και εξηγήστε την ώρα διανομής.

Στρατηγικές διαχείρισης μέτρων κατά του κορονοϊού

Όπως έδειξε η έρευνα, όσα περισσότερα μέτρα κατά της πανδημίας παίρνει ένα αρτοποιείο τόσο περισσότερο ο πελάτης εμπιστεύεται το μαγαζί και κατά συνέπεια τόσο λιγότερες απώλειες πωλήσεων έχει το κατάστημα.

Ορισμένα από τα μέτρα που χρησιμοποιούν ήδη οι αρτοποιοί, θα πρέπει να συνεχίσουν να τα χρησιμοποιούν αλλά και να υιοθετήσουν ακόμα περισσότερα. Επιπλέον θα πρέπει να επικοινωνούν αυτά τα μέτρα στους πελάτες τους. Έτσι αναπτύσσεται ακόμα περισσότερο η εμπιστοσύνη του πελάτη στο αρτοποιείο. Επίσης, με αυτό τον τρόπο, το αρτοποιείο φαίνεται μια σοβαρή επιχείρηση που μπορεί να ανταπεξέλθει και σε δύσκολες περιστάσεις.

Photo designed by freepik.com



ΒΑΘΙΩΤΗΣ ΚΩΣΤΑΣ

Σπούδασε στην Ελλάδα και στο Μεγάλο Βρετανία επιχειρησιακές επικοινωνίες, Μάρκετινγκ και Διοίκηση επιχειρήσεων, συνεργάστηκε με αρκετές ελληνικές αλλά και πολυεθνικές επιχειρήσεις ως σύμβουλος σε θέματα μάρκετινγκ, υπήρξε επιστημονικός συνεργάτης με την Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδας διετέλεσε Ακαδημαϊκός Διευθυντής του τμήματος Μάρκετινγκ του ICBS Business School

Τα αρτοποιεία σήμερα, από καταστήματα πρώτης ανάγκης, γίνονται καταστήματα συνοδευτικού γεύματος και σνακ, τα οποία για να διατηρήσουν και να αυξήσουν τις πωλήσεις τους θα πρέπει να δημιουργήσουν θετική καταναλωτική εμπειρία.



ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου με προτάσεις για φούρνους αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής. Βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για ειδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

Photo designed by freepik.com



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ από την VASA OVENS ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ

Ηλεκτρικός αρτοκλίβανος, κατασκευασμένος από υψηλής ποιότητα πρώτες ύλες. Προσφέρει ομοιόμορφο ψήσιμο, δυνατότητα εψίσεως διαφορετικών προϊόντων ανά θάλαμο και μεγάλη οικονομία κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας.

VASA OVENS ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ ΒΑΣ. ΣΑΒΒΑΣ

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΩΝ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΩΝ ΚΑΙ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ



Διατίθενται
μεταχειρισμένοι φούρνοι
και μηχανήματα



📍 18ο χλμ. Θεσ/νίκης - Λαγκαδά
☎ 23940 73010
📞 6972 834 512
✉ vasa.ovens@gmail.com



Σταυροπούλου & Συραγιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr
Γραφείο Αθηνών: Ακαδημίας 95, Pj Ergon Constructions
Γεωργιος Χατζηαγγελίδης, Τηλ.: 6977 974111

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ MONDIAL FORNI MOD. BASIC 3.0

από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"



Ιδανικός για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Χαρακτηριστικά:

- Απλός στη χρήση, Εξοικονόμηση ενέργειας & χώρου
- Standard έκδοση με άγκιστρο ή με πλάκα περιστροφής (optional)
- Μέγιστη θερμοκρασία: 300° C
- Σύστημα ψσίματος ΒΤΤ (Bottom to Top): Μέγιστη κυκλοφορία αέρα στο θάλαμο για τέλειο αποτέλεσμα
- Μπροστινό μέρος και κάλυμμα από ανοξείδωτο ατσάλι
- Ανυψωμένο δάπεδο για την αύξηση της θερμομόνωσης από το έδαφος
- Υψηλής ποιότητας διπλής μόνωσης & θερμοανακλαστικών τζαμιών
- Πόρτα με ένα θερμαινόμενο γυαλί και ένα εξωτερικό γυάλινο παράθυρο με αρθρωτό άνοιγμα για ευκολότερο καθαρισμό
- Γεννήτρια ατμού
- Πολυ-λειτουργικό Touch Panel για την αποθήκευση συνταγών
- Προγραμματισμός αυτόματης εκκίνησης
- Διαχείριση ψσίματος και για 1/2 ή 1/3 του φορτίου στο καρότσι

www.dakoronias.gr



Τεχνικά Χαρακτηριστικά:



Διαθέσιμα 3 μοντέλα για λαμαρίνες από 40x60cm έως 60x80cm



Επιφάνεια εψίσεως από 3,6m² - 7.2m²



Καύσιμο: Ηλεκτρικός, Αερίου ή Πετρελαίου



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
DEKOMONDIAL 3.0
από 4m² έως 22,80m²



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ
ECOMONDIAL
από 6,10m² έως 20,30m²



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP
από 10 - 60 λίτρα



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PIETRO BERTO
Από 50 - 250 kg



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ VITELLA



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ROLLMATIC



ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN



ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

"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 Μηχανήματα Αρτοποιίας

Ο ΠΙΟ ΕΥΕΛΙΚΤΟΣ ΤΑΜΠΑΝΩΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΥΠΟΥ MODULAR

από την Varanakis



Καινοτόμος, ευέλικτος, ακριβής

Η εταιρεία Varanakis παρουσιάζει στους επαγγελματίες του κλάδου το νέο, εξελιγμένο, Ιταλικό φούρνο LEONARDO, πιστό ακούραστο συνεργάτη κάθε αρτοποιίας.

Ανοξείδωτοι ηλεκτρικοί φούρνοι υψηλών προδιαγραφών, στιβαροί, με όμορφο design, το οποίο εναρμονίζεται ακόμα και σε ορεα εργαστήριο. Εξοπλισμένοι με πάνελ αφής, τόσο εύκολο στη χρήση του όσο και το smartphone σας! Αποθήκευση προγραμμάτων, ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος, εσωτερικός φωτισμός και τάμπερ υδρατμών.

Επιλέξτε το εσωτερικό ύψος του φούρνου 18 ή 25cm και επιλέξτε επιφάνεια ψησίματος πυρότουβλο για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην επιφάνεια, ή

λαμαρίνα για το ψήσιμο προϊόντων σε ταψί. Ή ακόμα καλύτερα, χτίστε τη δική σας κολόνα με δύο ή τρεις φούρνους, κάνοντας διάφορους συνδυασμούς: πολύτιμη ευελιξία για τη διαφοροποίηση της παραγωγής σας & την ανάπτυξη της πελατείας σας!

Με την ανεξάρτητη ρύθμιση της ισχύος των αντιστάσεων στην επάνω και κάτω επιφάνεια και την ξεχωριστή ρύθμιση της θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος, οι φούρνοι LEONARDO εγγυώνται τέλειο επαγγελματικό ψήσιμο σε χειροποίητα σαβάρν, κέικ, γλυκά του ταψιού, briciole, μακαρόν, παντεσπάνι, σου, εκλέρ κι άλλα πολλά προϊόντα της αρτοποιίας. Εκμεταλλευτείτε το πλεονέκτημα των ταμπανωτών φούρνων που σας χαρίζουν ποιότητα ψησίματος & θωράκιση θερμοκρασίας ακόμα και μετά το τέλος του ψησίματος, όπου μπορείτε για παράδειγμα να στεγνώσετε τους μπεζέδες!

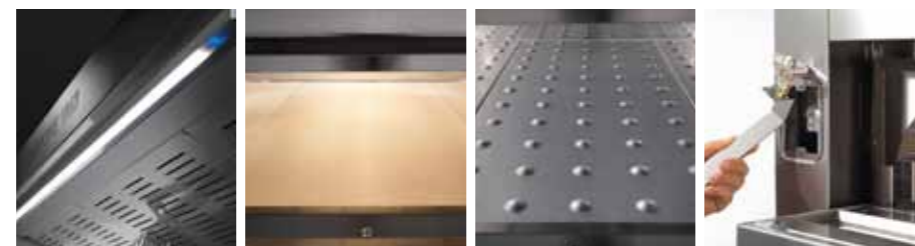
Εξειδικευμένα προγράμματα

- Σε στιγμές λιγότερης δουλειάς, ενεργοποιείτε το πρόγραμμα ECO, το οποίο κρατάει το φούρνο σε μια σταθερή θερμοκρασία και τις αντιστάσεις στο minimum της ισχύος.
- Ακόμα κι αν έχετε κάνει το παραμικρό λάθος, όπως για παράδειγμα να ξεχάσετε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, το πρόγραμμα FAST RECOVERY θα κάνει άμεση ανάκτηση της θερμοκρασίας και θα δώσει το boost που χρειάζεται, ώστε να ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος.


Εύκολο service


Ο εσωτερικός φωτισμός του θαλάμου αλλάζεται πανεύκολα από τη μπροστινή πλευρά και τα ηλεκτρικά & ηλεκτρονικά μέρη είναι προσβάσιμα από την πλαϊνή μεριά του φούρνου.


www.varanakis.com



Περαιτέρω εξοπλισμός

 STEAMER: για το ψήσιμο των προϊόντων που απαιτούν ατμό/υγρασία

 ΧΟΑΝΗ: κοάνη εξαερισμού με μοτέρ 5 ταχυτήτων και φωτισμό LED

 ΒΑΣΗ: τροχήλατη βάση με 10 διαφορετικά ύψη για να επιλέξετε!



Dream big

BAKERTOP MIND.Maps BIG

Φούρνοι με καρότσι φόρτωσης για κάθε επαγγελματικό εργαστήριο που απαιτεί μέγιστη επαναληψιμότητα και υψηλή παραγωγικότητα.

- 16' > πλήρες φορτίο από κρουασάν
- 18' > πλήρες φορτίο από μπαγκέτες
- 25' > πλήρες φορτίο από ζύμη για σου
- 45' > πλήρες φορτίο από πανετόνε

ΝΕΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΚΛΙΒΑΝΟΣ, ΕΥΕΛΙΚΤΟΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ
 από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Πρόσοψη από inox AISI 304

Σωληνωτές αντιστάσεις χαμηλής ισχύος, με Εγγύηση εφ' όρου ζωής

Πόρτες με αθόρυβη λειτουργία

Πόρτες από inox ή πυρίμαχο κρύσταλλο, με σύστημα για πολύ εύκολο καθάρισμα (προαιρετικός εξοπλισμός)

Βαλβίδες ανακούφισης ατμοδότησης θαλάμου (2 ανά όροφο)

Κεραμικές πλάκες έψησης



Έως -50% κόστος λειτουργίας από κλίβανο με καυστήρα

Ηλεκτρολογικός πίνακας με ενεργή και παθητική ψύξη

Σύστημα λειτουργίας στο 50% της ισχύος, για μικρές παροχές ρεύματος

Ανεξάρτητοι μονωμένοι θάλαμοι, με ξεχωριστές θερμοκρασίες πατώματος & οροφής

Αυτόματος φωτισμός με το άνοιγμα της (inox) πόρτας

Σύστημα ηχητικής & φωτεινής ειδοποίησης λήξης χρόνου ψησίματος (για πόρτες από κρύσταλλο)

Ανεξάρτητες ατμογεννήτριες για κάθε θάλαμο

+ κεντρική ηλεκτροβαλβίδα ασφαλείας



www.clivanexport.gr

Προαιρετικός εξοπλισμός



Αυτόματα τάμπερ εξαγωγής ατμού



Χειριστήριο Αφής με 99 προγράμματα 2 σταδίων + Απομακρυσμένος Έλεγχος με Bluetooth ή WiFi



Σύστημα Φουρνίσματος & Ξεφουρνίσματος



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ
 Η βοήθεια του Αρτοποιού, το εργαλείο του Ζαχαροπλάστη



Μοντέλα για 1 έως 6 καρότσια 40x60cm, 50x70cm, 60x80cm, 80x90cm.

Το ψήσιμο προϊόντων με κυκλοφορία αέρα, πλεονεκτεί έναντι των στατικών ("τετραρωτών") κλιβάνων, για προϊόντα όπως : Όλα τα προϊόντα Ζαχαροπλαστικής, Γαλλική Μπαγκέτα, Ψωμί Φόρμας, Κρουασάν, Τσουρέκι & όλα τα μικρού όγκου προϊόντα όπως Βουτήματα, Κουλούρι Θεσσαλονίκης, Κριτσίνια κλπ.

Έχει σχεδιαστεί & κατασκευάζεται με αερολέβητα μεγάλης επιφάνειας εναλλαγής θερμότητας και με πολλές άλλες (μικρές ή μεγάλες) εφαρμογές σε διάφορα σημεία του, για τη Μέγιστη εκμετάλλευση της ενέργειας του καυσίμου και για ρύθμιση κυκλοφορίας του αέρα για απόλυτη ακρίβεια και ομοιόμορφο ψήσιμο.

ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΣ

Διαχρονικά η σταθερή, κλασική επιλογή



Είναι ο φούρνος που ανηκατέστησε τις περασμένες δεκαετίες τους περισσότερους παραδοσιακούς χριστούς ξυλόφουρνους και προσέφερε στους αρτοποιούς ευελιξία, ακρίβεια, ταχύτητα, συνεχόμενη παραγωγή με πολύ καλύτερα αποτελέσματα, με πολύ λιγότερο κόστος και καθόλου κόπο.

Μπορεί να λειτουργήσει με καύσιμο : Πετρέλαιο, Υγραέριο, Φυσικό αέριο, Pellet ή και σε συνδυασμό με 1 ή 2 Ηλεκτρικούς ορόφους, για ακόμη μεγαλύτερη ευελιξία (Υβριδικά μοντέλα).

Είναι ένας κλίβανος που εξ' αρχής κατασκευάστηκε για να είναι οικονομικός & αξιόπιστος, με άψογα και ομοιόμορφα ψησίματα και με διάρκεια ζωής μέχρι και 50 χρόνια!



MODULAR

Να μεταφέρεται & να χωράει παντού...



Δεν έχει να ζητήσει τίποτα από ένα μεγάλο φούρνο, με αποτέλεσμα το ίδιο άψογα σε ποιότητα ψησίματος, σε ποικιλία προϊόντων και σε ταχύτητα. Κατασκευάζεται με αυτόνομους, ανεξάρτητους ορόφους, σε πάρα πολλές διαφορετικές διαστάσεις, ώστε να μπορεί να εξυπηρετήσει καταστήματα με διαφορετικές ανάγκες και σε περιορισμένο χώρο.

Οι επιλογές ξεκινούν από 1 έως 4 ορόφους & με δυνατότητα τοποθέτησης στόφας ή βάσης στο κάτω μέρος, με χώρο τοποθέτησης ψαμαρινών ή και τελάρων.

Διαθέτει Νέο χειριστήριο με πλήκτρα αφής και οθόνη 3" με 99 προγράμματα 2 σταδίων + Σύνδεση με Bluetooth ή WiFi (Βασικός εξοπλισμός).

Τέλος, όλος ο κλίβανος μπορεί να τοποθετηθεί πάνω σε ρόδες.



24 ΩΡΕΣ ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ: 24210 95279

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ, ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟΣ

από την SKAROS GROUP



Δίνει στο προϊόν σας το σωστό ψήσιμο, το χρώμα, την εμφάνισή του, επομένως,είναι σημαντικό ο φούρνος να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- ευκινησία - δυνατότητα για γρήγορη επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας
- έλεγχος - δυνατότητα να προσδιορίσουν επακριβώς θερμοκρασία και ενεργό ενέργεια των θερμαντήρων (ξεχωριστά για κορυφές και πυθμένα και για κάθε όροφο)
- ατμού - οι ανάγκες του κάθε φούρνου προϋποθέτουν να έχουν πλούσια ατμοδότηση έτσι ώστε να μπορεί να ακολουθήσει η δυναμική της παραγωγής σας
- ομοιομορφία - κάθε προϊόν που βγαίνει από το φούρνο πρέπει να έχει ψηθεί με τον ίδιο τρόπο όπως οποιοδήποτε άλλο από το ίδιο όροφο
- απλότητα - αν και πρέπει να έχει πολλά χαρακτηριστικά, ο φούρνος πρέπει να είναι εύχρηστος
- αξιοπιστία - ο φούρνος πρέπει να είναι ο δικός σας αξιόπιστος σύμμαχος

Χωρίς αμφιβολία, το πιο σημαντικό κομμάτι του εξοπλισμού στην παραγωγή σας είναι ο φούρνος αρτοποιίας

Ιδανικός για ψήσιμο κάθε τύπου αρτοσκευάσματος, ζαχαροπλαστικής και πίτσας.

Παρέχει ανεξάρτητη ρύθμιση και ένδειξη θερμοκρασίας σε κάθε πάτωμα και ουρανό.

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτος για να εξασφαλίζει υψηλή αντοχή.

Οι θάλαμοι ψσίματος θερμαίνονται από θωρακισμένες, ηλεκτρικές αντιστάσεις ανεξάρτητες μεταξύ άνω και κάτω, συναρμολογούνται στεγανά και μονωμένα από πολύ καλό μονωτικό υλικό.

Με ανεξάρτητα καζάνια ανά όροφο επιτυγχάνεται η πλούσια παροχή ατμού. Με touch screen panels. Εξαιρετικά πλούσια ατμοδότηση και πολύ λειτουργικές διαστάσεις.

Οι ηλεκτρικοί φούρνοι αρτοποιίας SKAROS GROUP πληρούν όλες αυτές τις απαιτήσεις, οπότε θα πρέπει να είναι η πρώτη σας επιλογή όταν αποφασίζετε να αγοράσετε νέο εξοπλισμό.

Οι φούρνοι παραδίδονται αποσυναρμολογημένοι έτσι ώστε να μπορούν να εγκατασταθούν σε δωμάτια με περιορισμένη πρόσβαση, όπως σε υπόγεια και ορόφους, αλλά και συναρμολογημένοι αν ο πελάτης το απαιτήσει.

Το καταρτισμένο συνεργείο της εταιρείας καλύπτει την εγκατάσταση αυτού και σας παρέχει εγγύηση καλής λειτουργίας ως κατασκευαστές και όχι ως έμποροι, άλλος ένας πολύ σημαντικός λόγος για να την εμπιστευτείτε."

www.skarosgroup.gr



Πλεονεκτήματα



Κατασκευάζεται σε όποιες διαστάσεις θέλετε



Καινοτομία με την πιο πλούσια ατμοδότηση από οποιονδήποτε άλλο φούρνο



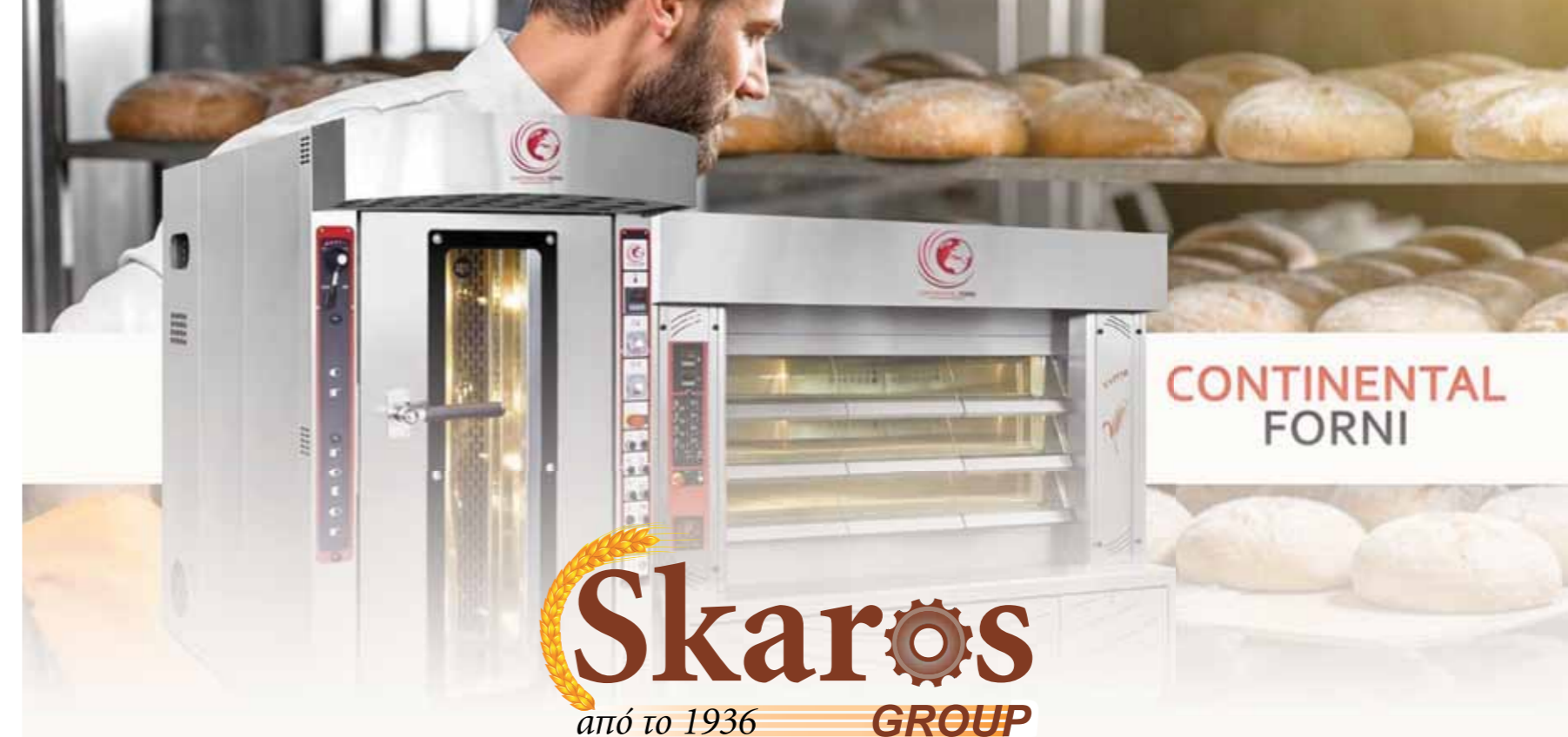
Εξαιρετικά χαμηλή κατανάλωση ρεύματος λόγω της κυκλοθερμίας που υπάρχει



Έξυπνο ηλεκτρονικό χειριστήριο με πολλές εναλλακτικές ψσίματος βάσει του εκάστοτε αρτοσκευάσματος



Πρόγραμμα αφύπνισης φούρνου και έναρξη ψσίματος ηλεκτρονικά την ώρα που εσείς θα επιλέξετε



ΣΑΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΜΕ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

με αναγνωρισμένες ιταλικές εταιρείες του κλάδου όπως η **CONTINENTAL** & η **SUNMIX**



Καινούργια & Ανακατασκευασμένα Μηχανήματα

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΡΟΣ του Αχιλλέα

Φιλαδελφείας 153 & Πρεβελάκη - Αχαρνάι, τηλ.: 213 0242000 - 697 48 98 914, email: skarosgroup@hotmail.com • www.skarosgroup.gr

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ATLAS ΤΗΣ WACHTEL - ΓΕΡΜΑΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

από την MITSIDIS - HELLAS



Ο κυρίαρχος σε όλες τις κατηγορίες

Ο περιστροφικός φούρνος ηλεκτρικός / πετρελαίου / αερίου υψηλής οικονομίας, με τις λειτουργίες εξοικονόμησης ενέργειας, σχεδιασμένες αποκλειστικά από την WACHTEL και τα υλικά υψηλής ποιότητας, είναι ο τέλειος φούρνος για έξιπνους αρτοποιούς.

Καυστήρας πολλαπλών σταδίων

Ευέλικτη παραγωγή ψησίματος, καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, εξοικονόμηση ενέργειας και κόστους.

ECO MULTI STEAM

Ανακύκλωση ατμού, πολλαπλή χρήση ατμού, διατήρηση πόρων.

AUTOPILOT AIR PRESSURE

Σταθερές συνθήκες πίεσης, σταθερά υψηλή, αναπαραγώγιμη ποιότητα ψησίματος.

Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταφοράς του αέρα

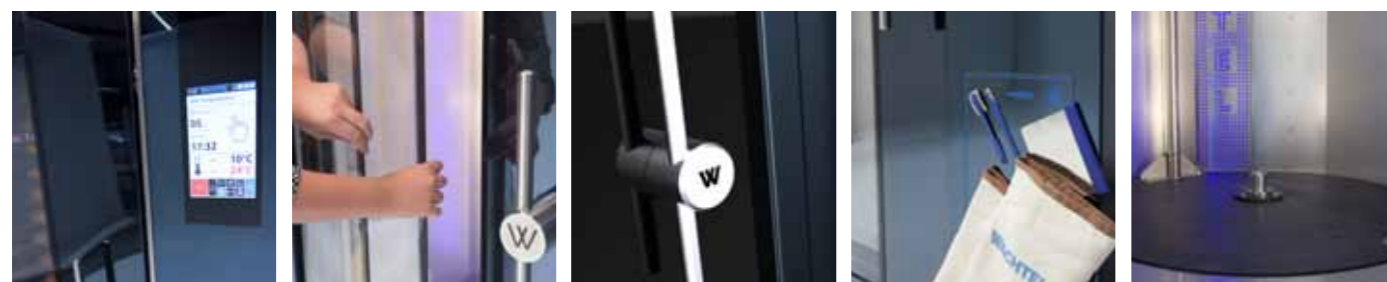
Ειδική ατμόσφαιρα ψησίματος των προϊόντων, ψήσιμο ευρέος φάσματος προϊόντων.

Υγιεινή χωρίς άκρες και γωνίες

Θάλαμος ψησίματος εύκολης φροντίδας, λίγες βίδες, αρθρωτά πάνελ, γρήγορος καθαρισμός.

Χαμηλό συνδεδεμένο φορτίο

Βελτιστοποίηση θέρμανσης, υψηλό επίπεδο απόδοσης, μειωμένη ισχύς.



Energy Manager

Πληροφορίες σχετικά με το κόστος ενέργειας και νερού, τη βελτιστοποίηση της χωρητικότητας του φούρνου.

Τριπλά τζάμια θερμομόνωσης

Τζάμι πίσω εξαερισμού, ελάχιστες απώλειες θερμότητας, εξοικονόμηση ενέργειας και κόστους.

Εργονομικός σχεδιασμός της πόρτας

Μαλακό άνοιγμα πόρτας, σίον πόρτας, λαβή πόρτας σχεδιασμένη από ανοξείδωτο ασάλι, εύκολο άνοιγμα και κλείδωμα.

W MAGNETIC

Μαγνητικό στήριγμα για μαχαίρια και γάντια ψησίματος.

Τεχνολογία LED εσωτερικά και εξωτερικά

Σύστημα φωτισμού στο θάλαμο ψησίματος αλλά και για το χώρο εργασίας μπροστά από το φούρνο

MITSIDIS - HELLAS: Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της εταιρείας **WACHTEL** στην Ελλάδα, την Κύπρο και όμορες Βαλκανικές χώρες

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.



COLUMBUS

Ταμπανωτός φούρνος αερίου / πετρελαίου

Ο συγκεκριμένος φούρνος έχει τη δυνατότητα να δουλεύει μέχρι και σε ρεις διαφορετικές θερμοκρασίες ταυτόχρονα, γεγονός που βοηθάει στο ψήσιμο διαφορετικών αρτοσκευασμάτων.

Πληκτρολόγιο IQ TOUCH

ICT (Υπέρυθρη Κεραμική Τεχνολογία)

W - TURBO (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και ανακυκλωμένου αέρα)

STEIN (Πυρίμαχη επιφάνεια σε όλο το φούρνο) Ανασυρόμενοι όροφοι

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)



THERMICO PLUS

Κυκλοθερμικός ηλεκτρικός φούρνος

Δυνατότητα συνδυασμού κυκλοθερμικού με ταμπανωτό φούρνο Καινοτόμο διπλό σύστημα ατμού το οποίο παρέχει ατμό κατά το ψήσιμο και την ωρίμανση των αρτοσκευασμάτων.

Μόνιμη παροχή συνεχούς παλμικού ατμού για τέλειο ψήσιμο.

10 ταχύτητες, λειτουργία ταχείας αλλαγής κατεύθυνσης της περιστροφής **REFRESH:** Ελεγχόμενη παροχή φρέσκου αέρα για περισσότερη τραγανότητα και καλύτερη κρούστα.

CLEAN WASH: Εις βάθος, γρήγορος αυτο-καθαρισμός, με ελάχιστη κατανάλωση νερού.

Με πληκτρολόγιο IQ AIR και οθόνη LCD 7 ιντσών



ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΚΛΙΒΑΝΟΣ WP ROTOTHERM GREEN®

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ



Ο ROTOTHERM GREEN® είναι σχεδιασμένος για καρότσια που παίρνουν όλων των ειδών τις λαμαρίνες. Ο φούρνος προκαλεί ενθουσιασμό στους χειριστές με την ποιότητα του τελικού προϊόντος που παραδίδει, την εξαιρετική ανθεκτικότητά του, την ασφάλεια καθώς και με τη σταθερότητα στην παραγωγή ίδιου αποτελέσματος κάθε φορά. Επιπλέον όλων αυτών των στοιχείων, ο περιστροφικός φούρνος της Werner & Pfleiderer είναι ενεργειακά αποδοτικός με χαμηλά επίπεδα κατανάλωσης ενέργειας, εξοικονομώντας έως και 25% λιγότερο καύσιμο από άλλους φούρνους και φυσικά με πολύ μικρές θερμοκρασίες στην εξαγωγή των καυσαερίων.

Το μοντέλο ROTOTHERM GREEN® της Werner & Pfleiderer έχει δεχτεί τη μεγαλύτερη αναγνώριση από την TÜV Süd, μια Γερμανική τεχνική εταιρεία παροχής υπηρεσιών, με τη δημοφιλή σφραγίδα "energy-efficient technology" από το 2009. Οι αρτοποιοί και οι πελάτες τους είναι ενθουσιασμένοι με το αποτέλεσμα εψίσεως. Αυτή είναι η μεγαλύτερη επιτυχία και ανταμοιβή για τους δημιουργούς αυτού του εξαιρετικού φούρνου.

Πλεονεκτήματα

Ο όγκος και το "άνοιγμα" των προϊόντων σε όλα τα βάρη, η μεγάλη παραγωγικότητα και ποιότητα στην έψηση ψωμιού, ψωμιού φόρμας και τoστ, η μεγάλη ποικιλία προϊόντων που ο περιστροφικός της WP μπορεί να διαχειριστεί, είναι τα δυνατά σημεία αυτού του φούρνου. Επιπλέον με την επιλογή του συστήματος Varioripot που ρυθμίζει τις στροφές του βενιλατέρ, η ταχύτητα αέρα είναι απολύτως ρυθμιζόμενη και μπορούν να ψηθούν πολύ ευαίσθητα προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής.

www.ankostopoulos.com

Εξοικονόμηση ενέργειας!

Με τη δύναμη του να ψήνει "το ένα καρότσι μετά το άλλο" και με διαφορετικά προϊόντα, ο Rototherm Green® της WP θα σας καταπλήξει και αφού τον χρησιμοποιήσετε, θα διαπιστώσετε ότι δε θα σας απογοητεύσει ποτέ, όσο απαιτητικές και εάν είναι οι παραγωγικές σας ανάγκες. Εξ' άλλου οι περισσότεροι πελάτες το χρησιμοποιούν για 3 βάρδιες / ό ημέρες την εβδομάδα.



Παρουσίαση νέου, ενεργειακά αποδοτικού, περιστροφικού φούρνου WP REC GREEN

Μειώστε το χρόνο εψίσεως κατά 10%	Φορτώστε το καρότσι πολύ! Με συνολικό βάρος προϊόντων σε 1x καρότσι 350kg
Μειώστε το χρόνο αναθέρμανσης και αυξήστε την παραγωγή σας	Με λαμαρίνες διαστάσεως έως 800x1000 χιλ.
Μειώστε τη κατανάλωση ενέργειας κατά 25%	Εξοικονομήστε ενέργεια



Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΪΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ | ΦΑΡΜΑΚΩΝ

www.ankostopoulos.com

Λύσεις από το Μέλλον για τη Βιομηχανία Τροφίμων

DIGITAL FUTURE 2020

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ HTN

από την ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.



Ιδιαίτερα Χαρακτηριστικά

- Οι αντιστάσεις που χρησιμοποιούνται έχουν ειδική προστατευτική επίστρωση έτσι ώστε να μην πυρακτώνονται κατά τη λειτουργία, με αποτέλεσμα να προσφέρουν καλύτερη λειτουργία και καλύτερη διανομή της θερμότητας, όπως και υψηλή αντοχή στο χρόνο.
- Το ηλεκτρονικό σύστημα διαχείρισης του αρτοκλιβάνου, εκτός από το αυτόματο άναμμα του φούρνου (με τρεις ανεξάρτητους χρονοδιακόπτες ανά ημέρα), είναι εξοπλισμένος και με πρωτοπόρο σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας δίνοντας τη δυνατότητα στον κλιβανο να λειτουργεί μέχρι το 75% της ισχύος του, χωρίς να δημιουργείται κανένα πρόβλημα στην έψηση των προϊόντων.
- Το σύστημα μόνωσης αποτελείται από πετροβάμβακα μεγάλης πυκνότητας αλλά και πιο ειδικευμένα υλικά, με αποτέλεσμα η θερμική απώλεια να είναι ελάχιστη και κυρίως το κόστος λειτουργίας να παραμένει σε χαμηλά επίπεδα.
- Η δομική κατασκευή του αρτοκλιβάνου καθώς και η εξωτερική επένδυση γίνεται εξολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα.

Τα μοντέλα κατασκευής ξεκινούν από τα 4,1 τ/μ και φτάνουν μέχρι τα 22,8 τ/μ με πάρα πολλές παραλλαγές και δυνατότητες στον αριθμό των ορόφων καθώς και στο βάθος αυτών.

www.basas.gr



Συνεχίζουμε από γενιά σε γενιά

Η εταιρία ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε., έχοντας εμπειρία πάνω από 50 χρόνια στο χώρο της αρτοποιίας, παρουσιάζει τον ηλεκτρικό αρτοκλιβανο. Οι κλιβανοί της εταιρίας είναι προϊόντα συνεχόμενης εξέλιξης, όπου, κυρίως τα τελευταία 20 χρόνια, έχουν πρωταγωνιστήσει στην ελληνική αγορά χάρη της ευελιξίας τους, της καταπόνησής τους και τέλος της ποιότητας κατασκευής τους.

Πρόκειται λοιπόν για έναν αρτοκλιβανο σχεδιασμένο γύρω από τις ανάγκες της σύγχρονης πλέον αρτοποιίας, λαμβάνοντας υπόψη την κατανάλωση, τη λειτουργικότητα, την ευελιξία και την αντοχή και κάθε στοιχείο και χαρακτηριστικό του είναι μελετημένο γι' αυτόν το σκοπό.

Ο αρτοκλιβανος παραδίδεται με:

Στόφα κλιματιζόμενη αυτόνομη Inox ή Στόφα Ψυγείο Inox

Λαμαρίνες

Τελάρα αλουμινίου

Καρότσια λαμαρινών Inox

αρτοκλιβανοί & μηχανήματα αρτοποιίας
basas

Γιατρείουμε την παράδοση με την εξέλιξη!



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ



Σωληνωτοί Αρτοκλιβανοί



Σωληνωτοί Αρτοκλιβανοί Κτιστοί



Περιστρεφόμενοι Αρτοκλιβανοί



ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλιβανοί & Μηχανήματα Αρτοποιίας

Λ. Τατοΐου 78 Αχαρνάι Τ.Κ.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818
www.basas.gr e-mail: info@basas.gr



DRAKOULAKIS
SHOP FITTINGS



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



www.drakoulakis.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.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ COVID-19

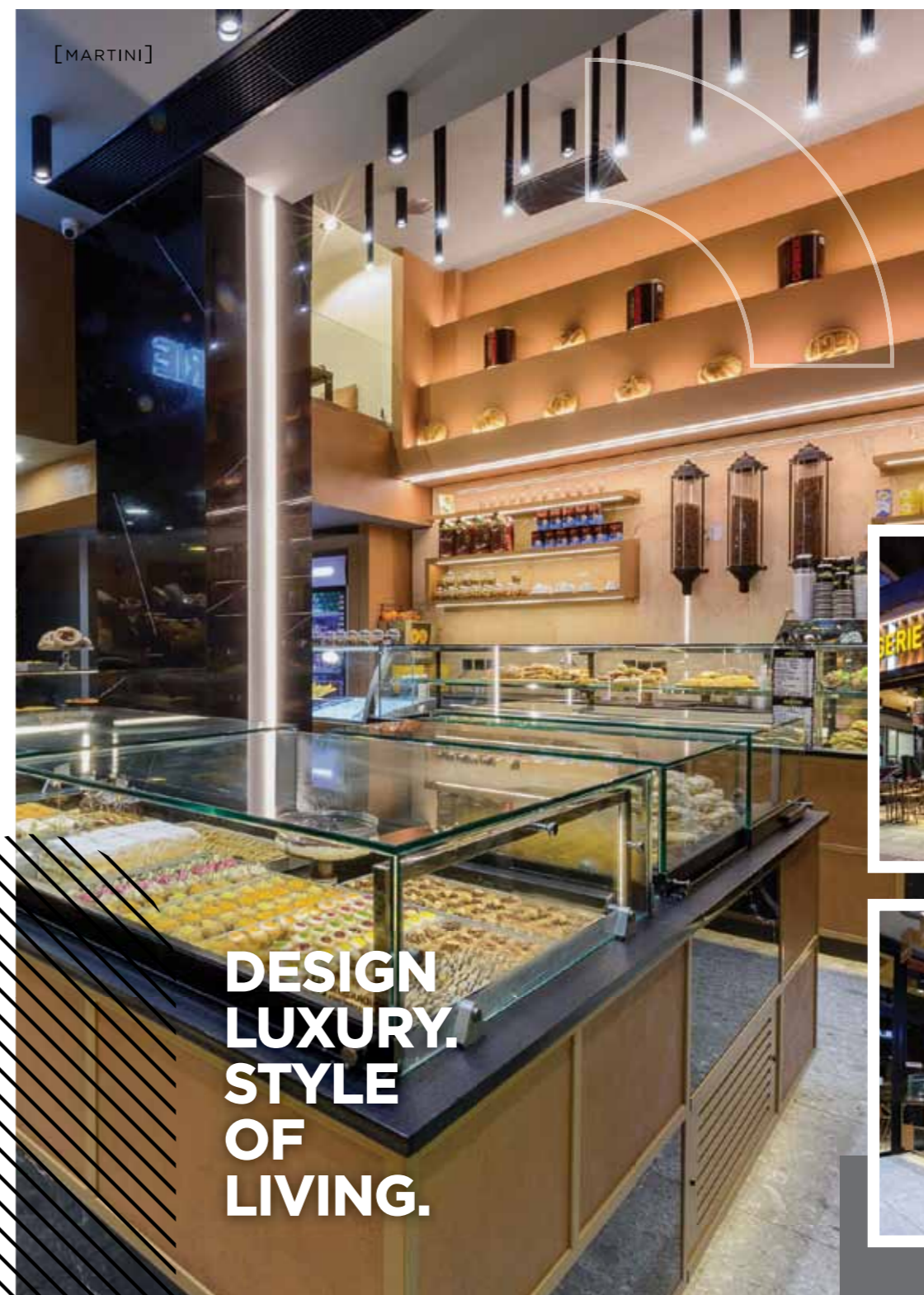
από την ΟΑΕ

Βίντεο με στόχο την ενημέρωση αρτοποιών για την ασφάλεια στα καταστήματα εν καιρώ πανδημίας ανήρτησε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, τονίζοντας πως δεν υπάρχει τίποτα πιο σημαντικό από την υγεία και την ασφάλεια όλων. Στο βίντεο επισημαίνεται πως οι αρτοποιοί πρέπει να υλοποιήσουν όλα τα μέτρα που κρίνονται απαραίτητα για την καθημερινή ασφάλεια και υγεία των ιδίων και των πελατών τους, όπως το να πλένουν τακτικά τα χέρια τους, να φορούν γάντια, να απολυμαίνουν καθημερινά τα εργαλεία της δουλειάς τους και να κρατούν αποστάσεις ασφαλείας.



ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ Η ΜΗ ΙΑΤΡΙΚΗ ΜΑΣΚΑ ΑΠΟ ΤΙΣ 4 ΜΑΪΟΥ ΚΑΙ ΜΕΧΡΙ ΝΕΩΤΕΡΑΣ

Υποχρεωτική καθίσταται η χρήση μη ιατρικής μάσκας για τους εργαζόμενους σε αρτοποιία, έπειτα από τις αποφάσεις της υγειονομικής επιτροπής για τα μέτρα δημόσιας υγείας στους χώρους όπου είναι ελεύθερη η πρόσβαση από τη Δευτέρα 4 Μαΐου. Οι σχετικές συστάσεις της επιτροπής συμπληρώνονται από την επισήμανση ότι η μη ιατρική μάσκα αποτελεί συμπληρωματικό μέτρο και δεν υποκαθιστά τους βασικούς κανόνες προστασίας, όπως το σχολαστικό πλύσιμο των χεριών, τη σωστή εφαρμογή και απόρριψη της μάσκας και την αφαίρεσή της εφόσον υγρανθεί.



[MARTINI]

**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**





ΚΟΡΟΝΟΪΟΣ:

ΣΕ ΦΕΚ ΟΙ ΝΕΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΕΩΝ ΣΕ ΙΔΙΩΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ η υπουργική απόφαση με τους Κανόνες τήρησης αποστάσεων σε ιδιωτικές επιχειρήσεις προς περιορισμό της διασποράς του κορονοϊού COVID-19. Οι διοικήσεις τους οφείλουν να διασφαλίζουν την τήρηση, κατά την προσέλευση των καταναλωτών, συγκεκριμένων αποστάσεων. Σύμφωνα με την απόφαση, στους χώρους γραφείων, διοικητικών και άλλων υπηρεσιών των ιδιωτικών επιχειρήσεων πάσης φύσεως που παραμένουν σε λειτουργία, τηρείται ελάχιστη απόσταση 1,5 μέτρου μεταξύ των εργαζομένων. Στις επιχειρήσεις που δεν τηρούν τις απαιτήσεις, επιβάλλεται, ανάλογα με το βαθμό διακινδύνευσης της δημόσιας υγείας, για κάθε παράβαση, με αιτιολογημένη πράξη της αρμόδιας αρχής, διοικητικό πρόστιμο από 1.000 έως 100.000 ευρώ και αναστολή λειτουργίας για χρονικό διάστημα από 15 έως 90 ημέρες.



ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΔΑΝΕΙΩΝ ΜΕ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ

από το ΤΕΠΠΧ II



Από τις 28/4/2020 ενεργοποιήθηκε, προς όφελος των επιχειρήσεων που έχουν υποστεί αναστολή ή περιορισμό της λειτουργίας τους εξαιτίας της πανδημίας CoViD-19, το δικαίωμα υποβολής αίτησης χορήγησης δανείου για κεφάλαιο κίνησης, με επιτόκιο πλήρως επιδοτούμενο από την Ελληνική Αναπτυξιακή Τράπεζα. Με εξαιρετικά σύντομες διαδικασίες, οι συνεργαζόμενες τράπεζες θα χορηγούν Δάνεια Κεφαλαίου Κίνησης προς τις επιχειρήσεις που έχουν πληγεί από την πανδημία. Το επιτόκιο των δανείων επιδοτείται κατά 100% για τα δύο πρώτα χρόνια από το Ταμείο Επιχειρηματικότητας ΤΕΠΠΧ II, ενώ βασικό κριτήριο για τη λήψη της επιδότησης επιτοκίου είναι η διατήρηση των θέσεων εργασίας κατά τα δύο αυτά έτη.

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΤ'ΟΙΚΟΝ

από 600 ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Σε μια σημαντική πρωτοβουλία προέβη το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Προφήτης Ηλίας», προσφέροντας τη δυνατότητα κατ'οίκον παραλαβής ψωμιού στους πολίτες από περισσότερα από 600 αρτοποιεία της πόλης κατά την περίοδο των περιοριστικών μέτρων απαγόρευσης της κυκλοφορίας λόγω του κορονοϊού. Η δράση αφορούσε όλους τους καταναλωτές -κυρίως ηλικιωμένους που συνήθιζαν να βγαίνουν κάθε πρωί προκειμένου να προμηθευτούν φρέσκο ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς τους- προκειμένου να αποφυγούν την έξοδο και τον συνωστισμό, ενώ ανάλογες υπηρεσίες «υιοθέτησαν» και αρκετά κρεοπωλεία της πόλης.



ΕΝΤΑΞΗ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ

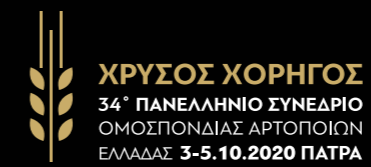
ΣΤΑ ΜΕΤΡΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ - ΑΙΤΗΜΑ ΚΑΙ ΑΠΟΦΑΣΗ

Την ένταξη των αρτοποιειών στους Κωδικούς Αριθμούς Δραστηριότητας (ΚΑΔ) που αφορούσαν στην ενίσχυση των επιχειρήσεων, ζήτησε με ανακοίνωσή της η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, κάνοντας λόγο για μεγάλη πτώση της παραγωγής και του τζίρου που φτάνει μέχρι και το 70%. Στο αίτημα αυτό ανταποκρίθηκε θετικά η ελληνική κυβέρνηση, συμπεριλαμβάνοντας τον ΚΑΔ 1071 που αντιστοιχεί στις επιχειρήσεις αρτοποιίας, στα μέτρα για την οικονομική ενίσχυση των επιχειρήσεων που πλήττονται από την επιδημία του κορονοϊού.



Το
αλεύρι
είναι
Τέχνη.

Ήθελε χρόνο, υπομονή και εμπιστοσύνη στη διαδικασία. Προσπάθεια. Ξανά και ξανά. Μέχρι να το πετύχουμε σωστά. Και ύστερα, η τελειοποίηση. Οι τελευταίες πινελιές. Το γυάλισμα. Κανένα ψεγάδι. 68 χρόνια δουλεύουμε για το άρτιο.



ΕΡΕΥΝΑ ΟΑΕ

Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ & Η ΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα και τις προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών όσον αφορά στην αγορά ψωμιού αναδεικνύονται μέσα από μία νέα έρευνα - πρωτοβουλία της ΟΑΕ.



Γράφημα 1

Βάση: Όλοι	Σύνολο	Ηλικιακή κατηγορία						Επίπεδο σπουδών		
		Έως 24 ετών	25-34 ετών	35-44 ετών	45-54 ετών	55-64 ετών	Άνω των 65 ετών	Απόφοιτοι Α-βάθμιας	Απόφοιτοι Β-βάθμιας	Απόφοιτοι Γ-βάθμιας
Κάθε μέρα	31,8	31,5	29,2	26,7	38,8	32,7	30,2	37,5	38,4	24,3
Μέρα παρά μέρα	22,6	25,9	19,4	26,7	20,9	17,8	24,5	22,9	22,4	23,2
Μία με δύο φορές την εβδομάδα	34,0	33,3	33,3	35,9	34,5	34,7	31,1	29,2	31,6	37,3
Μερικές φορές το μήνα	8,8	7,4	11,1	8,4	5,8	9,9	11,3	4,2	4,9	13,0
Λιγότερο συχνά	2,8	1,9	6,9	2,3	0,0	5,0	2,8	6,3	2,7	2,1
Σύνολο	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

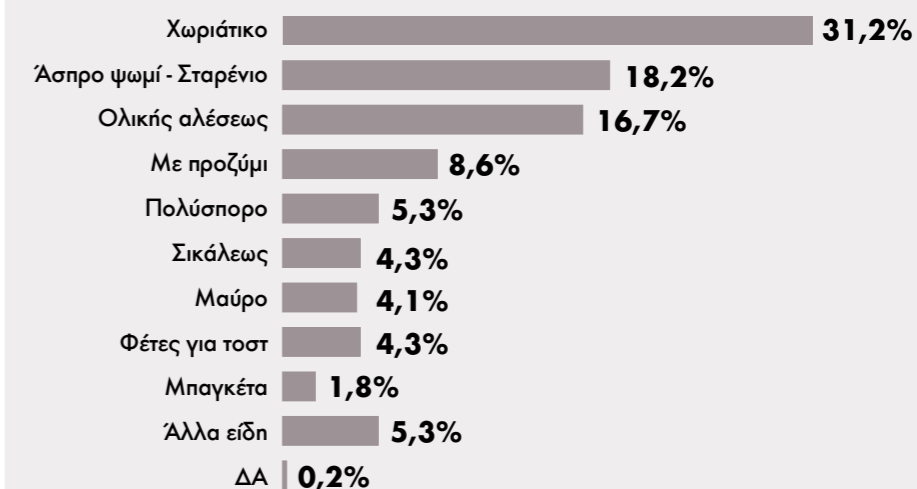
Γράφημα 2

Βάση: Όλοι	Σύνολο	Φύλο		Ηλικιακή κατηγορία							Το οικογενειακό εισόδημα...			
				Έως 24 ετών	25-34 ετών	35-44 ετών	45-54 ετών	55-64 ετών	Άνω των 65 ετών	Φτάνει για να ζήσει καλά και περισσεύει για αποταμίευση	Φτάνει για όσα είναι αναγκαία	Φτάνει μόνο για τα απαραίτητα και υπάρχουν δυσκολίες	Δε φτάνει ούτε για τα απαραίτητα, υπάρχουν μεγάλες δυσκολίες	ΔΑ
		Άνδρας	Γυναίκα											
Φούρνος Γειτονιάς	88,1	89,3	86,8	83,3	84,7	91,6	87,1	90,1	87,7	88,5	85,3	90,1	100,0	88,0
Σούπερ Μάρκετ	6,3	5,3	7,3	14,8	9,7	5,3	3,6	6,9	3,8	5,8	8,4	3,3	0,0	12,0
Αλυσίδα Φούρνων / Πρατηρίων	3,3	3,3	3,3	1,9	5,6	2,3	5,0	2,0	2,8	3,8	3,8	3,3	0,0	0,0
Πρατήριο Ψωμιού	2,2	2,0	2,3	0,0	0,0	0,8	3,6	1,0	5,7	1,9	2,1	3,3	0,0	0,0
ΔΑ	0,2	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
Σύνολο	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Μία εκτεταμένη ποσοτική έρευνα διεξήχθη πρόσφατα για λογαριασμό της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, με στόχο να εξακριβωθεί, μεταξύ άλλων, τι ακριβώς συμβαίνει στον κλάδο, ποιο είναι το ηλικιακό γκρουπ που πρέπει να στοχεύσουν οι αρτοποιοί, τι επισκεψιμότητα έχει ο φούρνος της γειτονιάς και ποιες είναι οι προτιμήσεις και οι συνήθειες του καταναλωτικού κοινού.

Οι ερευνητές πραγματοποίησαν 603 ολοκληρωμένες τηλεφωνικές συνεντεύξεις σε Αθήνα (402) και Ηράκλειο Κρήτης (201), λαμβάνοντας αρχικά πληροφορίες σε σχέση με τους συμμετέχοντες, όπως ηλικία, φύλο, επίπεδο σπουδών, εργασιακή απασχόληση, επάρκεια οικογενειακού εισοδήματος και μέγεθος νοικοκυριού και στη συνέχεια ρωτώντας τις συνθήκες τους όσον αφορά στην αγορά ψωμιού και προϊόντων αρτοποιίας. Όπως αναδεικνύεται από τα αποτελέσματα, η μεγαλύτερη μερίδα των συμμετεχόντων αγοράζει ψωμί μία με δύο φορές την εβδομάδα (34,07%), με την ηλικία και το επίπεδο σπουδών να διαφοροποιούν τις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών (γράφημα 1).

Γράφημα 3: Ποιο είδος ψωμιού καταναλώνετε πιο συχνά;



Αρκετά σαφέστερα φαίνεται να είναι τα πράγματα όσον αφορά στα σημεία πώλησης ψωμιού, αφού ο φούρνος της γειτονιάς βγαίνει ξεκάθαρος νικητής στα σημεία ενδιαφέροντος, ως αποτέλεσμα των συνειρμών των καταναλωτών. Από το γράφημα 2 φαίνεται, επίσης, πως οι καταναλωτές με τη μικρότερη οικονομική άνεση έχουν στο μυαλό τους το φούρνο, ενώ το σουπερμάρκετ είναι πιο δημοφιλές στις γυναίκες και

στις νεαρές ηλικίες. (γράφημα 2) Όσον αφορά, τέλος, στο είδος ψωμιού που επιλέγουν συχνότερα οι καταναλωτές, εδώ τα πρωτεία κατέχει το χωριάτικο, ανεξαρτήτως φύλου, ηλικίας, οικογενειακού εισοδήματος ή ατομικής μηνιαίας κατανάλωσης ψωμιού (γράφημα 3).

*Η έρευνα θα παρουσιαστεί σε συνέχεια στα επόμενα τεύχη του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ

ΑΡΤΟΣ & ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ: ΟΡΟΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΕΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Μια νέα μελέτη με θέμα το ψωμί χαρτογραφεί τη σχέση ενός εκ των βασικότερων διατροφικών προϊόντων με τον καταναλωτή και τον ανταγωνισμό στο νέο πλαίσιο που διαμορφώνεται σε εθνικό αλλά και ευρωπαϊκό επίπεδο.

Στη διερεύνηση του ρόλου, του μεγέθους και της υφιστάμενης κατάστασης του κλάδου της αρτοποιίας, αλλά και στην καταγραφή του βαθμού εξυπηρέτησης του καταναλωτή και των συνθηκών ανταγωνισμού στον κλάδο σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδα προχώρησε μια νέα μελέτη με τίτλο Άρτος & Καταναλωτής: Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και την Ευρώπη (2020).

Τα παρουσιαζόμενα στοιχεία αφορούν κατά κύριο λόγο στην κατανάλωση προϊόντων αρτοποιίας (συνολικά και ανά βασικό τύπο προϊόντος π.χ. φρέσκα έναντι προ-συσκευασμένων), τη δομή και διάρθρωση της παραγωγής και προφοράς της εν λόγω αγοράς και την παρουσίαση του κανονιστικού πλαισίου, καναλιών διανομής και τιμών άλλων χωρών. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στις διαφορετικές παραγωγικές διαδικασίες με την αντίστοιχη παρουσίαση στοιχείων (όπως π.χ. αριθμός μονάδων και μερίδιο στην συνολική κατανάλωση) των

βιομηχανικών και των βιοτεχνικών αρτοποιείων (δηλαδή των αντίστοιχων ελληνικών «φούρνων») καθώς και τις συγκεκριμένες εθνικές πολιτικές σε νομικό επίπεδο που σχετίζονται με την παραπάνωση ή μη του καταναλωτή, σχετικά με τη χρήση ενός όρου.

Μεταξύ άλλων, από την Έρευνα Καταναλωτικής Συμπεριφοράς & Αντίληψης προκύπτει ότι το ψωμί παραμένει βασικό στοιχείο της διατροφής και εκτιμάται από το σύνολο σχεδόν των καταναλωτών, οι οποίοι αναγνωρίζουν τις θρεπτικές του ιδιότητες αλλά και την αλλαγή της πραγματικότητας ως προς την ποιότητα. Η αναβάθμιση του προϊόντος και η επαναφορά του σε γεύσεις παλαιότερων εποχών είναι ίσως η μεγαλύτερη πρόκληση για το σημερινό φούρνο της γειτονιάς. Ταύτιση του ποιοτικού ψωμιού με το προϊόν του φούρνου και προβολή της χαμηλότερης ποιότητας και άρα διατροφικής αξίας του ψωμιού από κατεψυγμένη ζύμη, συνάμα με την

ανάδειξη και του κοινωνικό ρόλου του αρτοποιού της γειτονιάς μπορεί να βοηθήσει στη διατήρηση του κυρίαρχου ρόλου στην αγορά του ψωμιού. Ενδεχόμενος εκσυγχρονισμός της πρόσβασης στο ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς (ίσως και με διανομή κατ'οίκον, ή με συμμετοχή σε πλατφόρμες διανομής τροφίμων, κ.ά.) θα μπορούσε να αντιμετωπίσει επί ίσοις όροις την αυξανόμενη προμήθεια ψωμιού από το super market. Τέλος, η στρατηγική προσέγγιση θα πρέπει να κινηθεί σε δύο διαστάσεις, αφενός στην ενίσχυση της άποψης πως το ψωμί είναι πυλώνας της υγιεινής διατροφής και άρα μπορεί να ενταχθεί ως βασικό συστατικό στη σύγχρονη διατροφή και αφετέρου στην προσφορά του επαγγέλματος του αρτοποιού στην οικονομία και την κοινωνία.

*Η μελέτη θα παρουσιαστεί σε συνέχεια στα επόμενα τεύχη του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ



Ζωντανά Προζύμια
από τη Lesaffre
Η οικογένεια που θα αγαπήσετε!



Crème de Levain

Το πρώτο υγρό ζωντανό προζύμι από σίκαλη & σιτάρι ιδανικό για παραδοσιακά προζυμμένα φωμιά.



LVBD3000

Το μοναδικό υγρό ζωντανό προζύμι από σκληρό σιτάρι ιδανικό για τσουρέκια και όλα τα γλυκά ζυμάρια.



Φαγόπυρος

Το νέο υγρό ζωντανό προζύμι από φαγόπυρο για χωριάτικα φωμιά και αρτοσκευάσματα με τις ευεργετικές ιδιότητες του φαγόπυρου.

Made by www.shape.com.gr



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ AEBE

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

Find Us On





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.

SIMPLÉ YOGOGRECO

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η γεύση του φετινού καλοκαιριού ονομάζεται «YogoGreco»! Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο Simplé YogoGreco της FABBR1 1905 που αναδεικνύει την πλούσια γεμάτη γεύση του ελληνικού γιαουρτιού και τη μεταμορφώνει σε εξαιρετικό παγωτό. Άλλωστε το ελληνικό παραδοσιακό γιαούρτι είναι ένα προϊόν που τα τελευταία χρόνια διαπρέπει στην παγκόσμια αγορά. Το Simplé YogoGreco συνδυάζεται υπέροχα με Variegato Amarena. Ιδανικό για παγωτό, soft gelato & semifredo. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές ή αρωματικές ουσίες. Έχει πιστοποίηση Gluten Free. Σε κιβώτιο 12x1,2 κιλά. www.stelioskanakis.gr



ΖΥΜΗ ΣΕ ΚΟΡΝΕ

από την ΒΑΚΕΗΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία ΒΑΚΕΗΕΛΛΑΣ, εξειδικευμένη στα προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής, δημιούργησε νέα σειρά σε κατεψυγμένες ζύμες για Cakes, Muffins, Souffle Brownies, Waffles και Red Velvet σε κορνέ. Ο καινοτόμος περιέκτης περιέχει έτοιμη ζύμη σε διάφορες γεύσεις που δίνει στον επαγγελματία άμεσες λύσεις με τρία απλά βήματα: ξεπαγώνει, γεμίζει, ψήνει... τόσο απλά! www.bakehellas.gr

ΕΙΜΑΣΤΕ ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ

ΤΟ ΠΑΘΟΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ
ΜΑΣ ΚΡΑΤΑΕΙ ΠΙΣΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΕΔΩ ΚΑΙ 160 ΧΡΟΝΙΑ.

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

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





**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ
ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ
ΑΠΟ ΤΗ ΒÖCKER**
από την **KONTA ΑΕΒΕ**

Η KONTA ΑΕΒΕ παρουσιάζει το Bio M Liquid, Βιολογικό υγρό προζύμι σίτου, από τη Νο. 1 εταιρεία στα προζύμια Ernst Böcker GmbH & Co. Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται αποκλειστικά πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας. Ιδανικό για λαχταριστά παραδοσιακά και χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα. Εγγυάται σταθερό αποτέλεσμα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά: εξαιρετική γεύση και άρωμα, ψίχα με προζυμμένα υφή και υπέροχη τραγανή κόρα. Εξασφαλίζει ταχύτητα και οικονομία στην παραγωγή, καθώς χρησιμοποιείται απευθείας στη ζύμωση (δοσολογία 5-10% επί του αλεύρου). Σε δοχείο 5 κιλών. www.konta.gr



**1^η ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ LIVE ΕΠΙΔΕΙΞΗ
ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧ/ΚΗΣ**
από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, πάντα ένα βήμα μπροστά στις εξελίξεις και πάντα δίπλα στους συνεργάτες της, πραγματοποίησε με απόλυτη επιτυχία την 1η διαδικτυακή LIVE επίδειξη παγωτού & ζαχ/κής με προϊόντα FABBRI 1905 στις 29 Απριλίου. Ο υπεύθυνος του Τεχνικού Τμήματος Ζαχ/κής & Παγωτού, κ. Γιώργος Κόσπιουτσουκ και ο Gelato Master της FABBRI 1905, κ. Franco Toso, παρουσίασαν σε ένα ενθουσιώδες κοινό 115 επαγγελματιών από όλη την Ελλάδα και τα Βαλκάνια νέα προϊόντα, τεχνικές και τάσεις που θα επικρατήσουν στο παγωτό τους επόμενους μήνες. www.stelioskanakis.gr

Λογότυπο σε σοκολατάκια!
Δώσε ζωή στη βιτρίνα σας και αξία στο προϊόν σας!

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!

MADRE DE CACAO
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754
κiv.: 6947 202510

Καραμέλα

Chocolate Graphics

**ΝΕΕΣ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ**

Τον Απρίλιο, το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ επεκτάθηκε σε νέες, ιδιόκτητες, κτιριακές υποδομές στον κόμβο του 25ου χλμ. Ε.Ο. Αθηνών- Κορίνθου, δημιουργώντας το μεγαλύτερο και πιο σύγχρονο εργοστάσιο της Ευρώπης. Ξεκίνησε η λειτουργία όλων των τμημάτων του εργοστασίου για να εξυπηρετήσει τους πελάτες του. Διαθέτει περισσότερα από 25.000 τ.μ. παραγωγής, 2.000 τ.μ. εκθεσιακού χώρου και 2.000 τ.μ. γραφείων διοίκησης. Οι έμπειροι σχεδιαστές δημιουργούν καινοτόμα concepts δίνοντας έμφαση στη χρήση πρωτοποριακών υλικών, σε στενή συνεργασία με το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης που στελεκώνουν αναγνωρισμένοι αρχιτέκτονες, μηχανολόγοι, διακοσμητές. www.drakoulakis.gr

I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

**Αντιοξειδωτικά
συστατικά**



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f /artizanhellas



ΑΛΕΥΡΑ ΒΡΩΜΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Η βρώμη θεωρείται ένα από τα πιο ωφέλιμα δημητριακά καθώς περιέχει βιταμίνες του συμπλέγματος Β, πολυφαινόλες και φυτικές ίνες, ιδιαίτερα τη γνωστή για τον έλεγχο της χοληστερόλης β-γλυκάνη. Δώστε τα πλεονεκτήματα της βρώμης στο ψωμί σας με τα άλευρα βρώμης των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Διατίθενται σε ολικής άλεσης και Τ997 ημίλευκο, σε σακί 25 κιλών.
www.mills.gr



ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΕΝΑ ΧΩΝΑΚΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την LAOUDIS FOODS



Η LAOUDIS FOODS σας προσφέρει τώρα τα νέα ψηλά χωνάκια παγωτού από τη σειρά HAPPY GRANDE της ITAL NORGE, με νόστιμη και πολύ εντυπωσιακή διακόσμηση! Έχουν ύψος 185 κιλ., διάμετρο 55 κιλ. και θα τα βρείτε σε τέσσερις πολύ γευστικές επιλογές: Happy Grande Granella di CACAO γαρνιρισμένα με σοκολάτα και κόκκους κακάο, Granella di RISO με σοκολάτα και κόκκους από διογκωμένο ρύζι, Granella di COCCO με σοκολάτα και τριμμένη καρύδα και τέλος Granella FANTASIA, γαρνιρισμένα με σοκολάτα και πολύχρωμη τρούφα.
www.laoudis.gr

ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΖΥΜΩΤΟ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ σας προτείνει το Extra Ζυμωτό, ένα αλεύρι από σκληρό σιτάρι, ενισχυμένο με προζύμι σίκαλης και βυνάλευρο. Αποκτήστε τα πιο νόστιμα προζυμμένα αρτοσκευάσματα, χωρίς κόπο, βάζοντας μόνο την τέχνη σας και τη σωστή τεχνική ζυμώματος. Είναι κατάλληλο για πρόσμειξη με άλλα άλευρα, προσφέροντας έτσι προϊόντα με μοναδικό άρωμα, γεύση και υφή. Δοκιμάστε το για χωριάτικο προζυμένιο ψωμί, προζυμένιο ψωμί ολικής άλεσης ή σε οτιδήποτε άλλο επιθυμείτε.
www.loulismills.gr



ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ LOW GI 50

από την KENFOOD

Η KENFOOD, παρουσιάζει ένα μείγμα για την παραγωγή λειτουργικών αρτοσκευασμάτων, χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη (<54), εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β και ιχνοστοιχεία, το οποίο αποτελεί και πηγή εδωδιμων ιών. Τα παραγόμενα αρτοσκευάσματα διατηρούνται φρέσκα για αρκετές ημέρες, έχουν τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα και είναι ιδιαίτερα γευστικά λόγω της παρουσίας των επιμέρους συστατικών του αρχικού μείγματος (ηλιόσπορου, νιφάδων καλαμποκιού και πατάτας κτλ).
www.kenfood.com

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 5.200μ 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 ΑΒΕΕ
8^ο χλμ ΝΕΟ, Πατρών-Πύργου Πάτρα Ελλάδα
Τηλ +30 2610 528400, +302610524940 Φαξ +30 2610 527027
email psicto@otenet.gr www.psictothermiki.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΒΙΝΤΕΟ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΨΩΜΙΑ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, σας παρουσιάζει τη νέα της σειρά video, με συνταγές για χωριάτικα ψωμιά. Μάθετε τη σωστή τεχνική, αλλά και τον ιδανικό συνδυασμό αλεύρων, ώστε να έχετε σίγουρο και εγγυημένο αποτέλεσμα. Επισκεφθείτε το κανάλι στο YouTube, Μύλοι Λούλη/Loulis Mills και δείτε το σωστό τρόπο για να ετοιμάσετε γιαννιώτικο στριφτό ψωμί, χειροποίητο σκαστό ψωμί αλλά και την παραδοσιακή χωριάτικη κουλούρα. Κάντε εγγραφή στο κανάλι και μείνετε συντονισμένοι για πολλά «νόστιμα» video συνταγών που έρχονται! Μην διστάσετε να μοιραστείτε τυχόν απορίες σας.
www.loulismills.gr



ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΜΑΖΙ... ΣΤΑ SOCIAL MEDIA!

από την LAOUDIS FOODS

Μπορεί οι προσωπικές επαφές να είναι δυσκολότερες αυτή την περίοδο, όμως η LAOUDIS FOODS φροντίζει να είναι καθημερινά κοντά σας, μέσω των πιο διαδεδομένων κοινωνικών δικτύων και της διαρκώς ενημερωμένης ιστοσελίδας της! Εάν είστε και εσείς στους χιλιάδες ακόλουθους των επίσημων σελίδων της Loudis Foods στο FACEBOOK και στο INSTAGRAM, θα έχετε ήδη διαπιστώσει ότι η εταιρεία φροντίζει να σας ενημερώνει διαδικτυακά για όλες τις εταιρικές εξελίξεις, όπως παραλαβή νέων προϊόντων, ημερομηνίες διενέργειας επιδείξεων και παρουσιάσεων, συνταγές και νέες προτάσεις ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού και άλλα πολλά.
www.laoudis.gr

ΝΕΑ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΑ MIRROR

από την FOODSTUFF

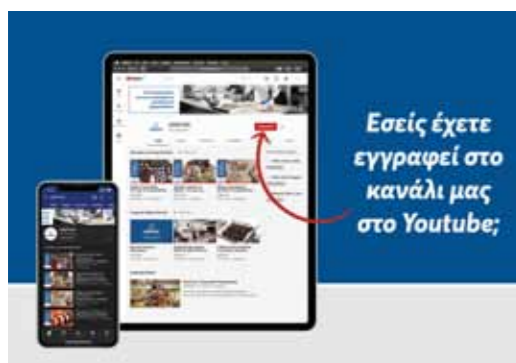
Η FOODSTUFF παρουσιάζει στην ελληνική αγορά μια νέα σειρά Mirror. Ξεχωρίζει το μοναδικό black carbon mirror σε μαύρο, γυαλιστερό χρώμα με ενεργό άνθρακα και υπέροχη γεύση, για κάθε εφαρμογή. Η σειρά περιλαμβάνει ακόμα 4 φανταστικές γεύσεις, φράουλα, σοκολάτα, καρμέλα toffee και λευκή σοκολάτα. Ιδανικά για τέλεια επικάλυψη πάνω και γύρω από τα γλυκίσματα, με εξαιρετική γυαλάδα και αντοχή στην κατάψυξη και απόψυξη. Όλα τα Mirror διατίθενται σε κουβαδάκια των 6 κιλών.

www.foodstuff.com.gr



Για βιολογικά αρτοσκευάσματα, υψηλής διατροφικής αξίας & μοναδικής γεύσης όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει..

επιλέξτε τα Βιολογικά Άλευρα, της σειράς Eu Zen!



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΑΝΑΛΙ ΤΗΣ KENFOOD ΣΤΟ YOUTUBE!

Στο ανανεωμένο κανάλι της KENFOOD στο YouTube θα βρείτε τις συνταγές που σας προτείνουν οι τεχνικοί της εταιρείας, με περιεχόμενο που ανανεώνεται συχνά. Κάνετε την εγγραφή σας και μείνετε συντονισμένοι στο κανάλι ώστε να μαθαίνετε πρώτοι όλα τα νέα της KENFOOD! Επίσης, μην διστάσετε να μοιραστείτε τις απορίες σας. Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών θα σας λύσει κάθε σας απορία σχετικά με τα προϊόντα ή τις συνταγές, για να μπορέσετε κι εσείς με τη σειρά σας να προσφέρετε στους πελάτες σας ποιοτικά και νόστιμα προϊόντα.

www.youtube.com/kenfoodgreece



μύλοι ΛΟΥΛΗ



www.loulismills.gr



AKTIBAKERY ENERGO P-1

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Ενεργό μίγμα αρτοποιίας για χωριάτικο ψωμί 4% για αυθεντικά, παραδοσιακά ψωμιά με έντονο άρωμα και ισορροπημένη οξύτητα. Δίνει καλό πάχος και τραγανότητα στην κόρα, ελαστική και συνεκτική ψίχα. Διατίθεται σε συσκευασία 1kg.
www.aktinafoods.com



Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ΕΠΙΜΕΛΗΘΗΚΕ ΤΟ ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΛΕΞΟΥΔΗΣ



Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα Αλεξούδης άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στη Βάρη. Τη μελέτη και το σχεδιασμό του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ έχοντας πολύχρονη εμπειρία. Η διαμόρφωση του χώρου και η σωστή εργονομία ήταν τα βασικά ζητούμενα στο έργο. Επιλέχθηκαν κρυστάλλινες βιτρίνες με άνετη προβολή των προϊόντων. Σε ιδιαίτερη θέση βρίσκεται το πόστο του καφέ προκειμένου να έχει θέαση και από το δρόμο. Η διακόσμηση με καφέ γρανίτη με νερά και οι ξύλινες λεπτομέρειες συνθέτουν ένα όμορφο και συνάμα ζεστό αποτέλεσμα στον επισκέπτη.
www.antonopoulos.com.gr

ΒΡΑΣΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΑ

από την ΑΦΟΙ ΠΑΝΤΕΡΗ ΟΕ

Κατόπιν συστηματικής έρευνας και μελέτης και πάντα σε συνεργασία με τους ειδικούς του χώρου, έρχεται η απόλυτη πρόταση στην κατηγορία «Βραστό λουκάνικο με Προσωπικότητα»! Ιδανικό για ψήσιμο μέσα σε σφολιάτα, αλλά και κάθε είδους ζύμη, διατηρεί τον όγκο του, τις γεύσεις και τα αρώματά του έως τον τελικό του προορισμό! Διατίθεται σε συσκευασίες 1 κιλού και 2 κιλών, σε όλα τα μήκη και τις διαμέτρους, καλύπτοντας κάθε ανάγκη του επαγγελματία.
www.paderis.gr



ΝΕΑ ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την TECH COOL KONDILIS

Η TECH COOL KONDILIS δημιούργησε τη νέα βιτρίνα παγωτού για επαγγελματίες, με απaráμιλλη φινέτσα και λεπτές γραμμές, για την καλύτερη ανάδειξη του προϊόντος. Στη συγκεκριμένη βιτρίνα χρησιμοποιήθηκαν και διάφανες λεκάνες. Η βιτρίνα έχει αυτόματη απόψυξη, ημίκλειστο μηχανήμα DORIN ITALY (standard), φωτισμό led, διπλά θερμαινόμενα κρύσταλλα, τριπλά πλαινό, πίσω plexi glass, πανοραμική θέα, εξ ου και το όνομα SHOW UP. Η Show up παράγεται εξ' ολοκλήρου στην Ελλάδα στο εργοστάσιο της εταιρείας και βγαίνει σε 12-18-20-24 γεύσεις, σε τιμές πολύ ανταγωνιστικές.
www.tech-cool.gr

Beigel καλαμπόκι

& φτιάξε υπέροχα σάντουιτς



www.brakopoulos.gr
T: +30 210 66.26.562

Πάντα δίπλα σας



ΝΕΟΣ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΛΕ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ

από την ΠΕΤΡΙΔΗΣ ΑΕ

Ο νέος φούρνος Eco 4.0, με χωρητικότητα 4,6,8,10 λαμαρινών 40x60, είναι ο ιδανικός φούρνος για ψήσιμο κρουασάν, σφολιατοειδών, μπαγκατών, δανέζικων, μπριός και πλήθος άλλων προϊόντων. Με δυνατότητα ατμοδότσης, όπου αυτό είναι απαραίτητο και τέλειο ψήσιμο. Με φιλικό πίνακα λειτουργιών που μας εξασφαλίζει 100 προγράμματα μνήμης, με 5 στάδια ρυθμίσεων σε κάθε πρόγραμμα. Με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας ECO-Mode που ρυθμίζει τη θερμοκρασία του φούρνου στην επιθυμητή τιμή όταν δεν το χρησιμοποιούμε. Διαθέτει επίσης άριστο φωτισμό.
www.petridis.com.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

από την TECH COOL KONDILIS



Νέο κατάστημα στο κέντρο της Πάτρας άνοιξε η αρτοποιία ΜΑΛΟΥΣΗΣ, η οποία εμπιστεύθηκε το γούστο και την αισθητική των εξειδικευμένων ανθρώπων της TECH COOL KONDILIS. Το πράσινο μάρμαρο σε συνδυασμό με το ξύλο δρυός αναδύουν την ομορφιά της φύσης και οι κρεμαστοί κήποι απορρέουν μία αίσθηση δροσιάς στο ζεστό, από όλες τις πλευρές, καλοκαίρι μας. Η TECH COOL KONDILIS ήθελε να συνδυάσει ένα αρμονικό περιβάλλον στο πολύβουο κέντρο της πόλης για ένα ήρεμο διάλειμμα όλων των πελατών του καταστήματος και το πέτυχε.
www.tech-cool.gr

ΒΕΙΓΕΛ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Βείγελ ζυμωμένο με αλεύρι χαρουπιού. Ένας διατροφικός θησαυρός. Το χαρούπι είναι γνωστό από την αρχαιότητα για τις θεραπευτικές του ιδιότητες γι' αυτό και θεωρείται ως ένας καρπός - φάρμακο. Έχει γλυκιά και ιδιαίτερη γεύση και τα τελευταία χρόνια έχει βρει μια ξεχωριστή θέση στις gourmet κουζίνες. Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ αξιοποιώντας αυτό το μοναδικό υλικό της ελληνικής γης έφτιαξε ένα υπέροχο βείγελ που ωφελεί την υγεία σας και διασκεδάζει τον ουρανίσκο σας.
www.brakopoulos.gr



PISTACCHIO PURO 100%, ORIGINAL ΠΑΓΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ

από την OPTIMA FOOD GALLERY - OFG

Το παγωτό με γεύση φυστίκι είναι συνδεδεμένο με το ελληνικό καλοκαίρι και η γεύση του μας φέρνει στο νου παιδικές μνήμες και γεύσεις. Η Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani χρησιμοποιεί για την παραγωγή της πάστας Pistacchio puro 100%, φυστίκια αποκλειστικά από τη Μεσόγειο. Το αποτέλεσμα είναι η δημιουργία ενός παγωτού με το χαρακτηριστικό χρώμα του φυστικιού, πλούσια και ολοκληρωμένη γεύση. Διατίθεται σε συσκευασία των 2.5kg, αποκλειστικά από την OFG ΑΕ.
www.ofg.gr



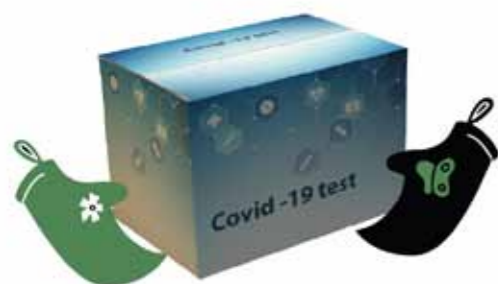
Ευελιξία και προσαρμοστικότητα Κι όμως, είναι εφικτό να συνυπάρχουν στο Process engineering!

Η Acmon Systems, μέλος του ομίλου εταιρειών Acmon, με **30 χρόνια εμπειρία στους κλάδους τροφίμων, χημικών και τσιμεντοκονιαμάτων**, έχει την τεχνογνωσία, το εξειδικευμένο προσωπικό και τις διεθνούς κύρους συνεργασίες να προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις διαχείρισης πρώτων υλών με συνολική ευθύνη για την άρτια εκτέλεση και παράδοση του έργου με το κλειδί στο χέρι.

Οι λύσεις που παρέχονται, προέρχονται από μία τεράστια βάση τυποποίησης, αλλά προσαρμόζονται στις εξατομικευμένες ανάγκες και στον τρόπο

λειτουργίας της επιχείρησής σας. Αποτέλεσμα γνώσης, εμπειρίας και εξειδικευμένης μελέτης, σε ένα περιβάλλον όπου προϊόντα, δεδομένα και σωστές πρακτικές συνεχώς μεταβάλλονται και αναθεωρούνται.

Αξιοποιήστε τις **ευέλικτες λύσεις** που βρίσκονται στη διάθεσή σας. Από την παραλαβή των πρώτων υλών και την επεξεργασία έως την τελική συσκευασία. Και από τη σχεδίαση, την κατασκευή και την εγκατάσταση του έργου, έως τη θέση σε λειτουργία και τη διαρκή υποστήριξή του. **Με την εγγύηση του ονόματος Acmon Systems.**



Η ΙΟΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΕΡΕ 250 COVID-19 ΤΕΣΤ ΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΤΟΣ

Σε μια σημαντική ενέργεια για την καταπολέμηση της εξάπλωσης του κορονοϊού προχώρησε η Ioniki, δωρίζοντας διαγνωστικά τεστ COVID-19 στο ελληνικό κράτος. Η απόφαση ελήφθη από το διοικητικό συμβούλιο της Ioniki, στο πλαίσιο συντονισμένου σχεδίου για τη στήριξη της ελληνικής κοινωνίας και την προστασία της δημόσιας υγείας.

Παρά τις δύσκολες συνθήκες που επικρατούν, εξαιτίας της μεγάλης ζήτησης παγκοσμίως, τα διαγνωστικά τεστ Covid-19 παραδόθηκαν έγκαιρα στο ελληνικό κράτος για να ενισχύσουν την πρώτη γραμμή άμυνας της χώρας μας.
www.ioniki.com



ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ



Σε ανανέωση του στόλου των φορτηγών της προχώρησε η εταιρεία ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ. Η ανακατασκευή των φορτηγών στηρίχτηκε στην ανανέωση της εταιρικής ταυτότητας της εταιρείας. Το λογότυπο διατηρεί τη διαχρονικότητα του κλασσικού, με ελαφριές παρεμβάσεις. Τα χρώματα μπλε, κόκκινο, χρυσό συμβολίζουν την ελληνικότητα των προϊόντων της εταιρείας, το πάθος των ανθρώπων της για τη δουλειά αλλά και το χρυσό καρπό, το στάχυ, που έχει τις ρίζες του στην ανθρώπινη ζωή. Τα φορτηγά της εταιρείας καθημερινά διανείμουν τα προϊόντα της σε Ελλάδα αλλά και εξωτερικό.
www.brakopoulos.gr

ΝΕΟ ΒΡΑΒΕΙΟ

για την *ELECTROLUX PROFESSIONAL*

Το σύστημα SkyLine Cook & Chill, της Electrolux Professional, κέρδισε το Red Dot Award, στην κατηγορία Product Design 2020. Σύμφωνα με το σλόγκαν "In search of good design and innovation", η διεθνής κριτική επιτροπή Red Dot - αποτελούμενη από εμπειρογνώμονες όλου του κόσμου και από διάφορους εξειδικευμένους τομείς - αξιολόγησε περισσότερες από 6.500 έξυπνες και καινοτόμες συμμετοχές από 60 χώρες και ξεχώρισε το σύστημα SkyLine Cook & Chill, το οποίο απέκτησε το βραβείο υψηλής ποιότητας για το σχεδιασμό του.
www.electroluxprofessional.com



ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΗΣ ΚΡΕΝΤΙΝ ΠΕΡΝΑ ΣΤΗΝ ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Το εργοστάσιο της ΚΡΕΝΤΙΝ που επί δεκαετίες παρήγαγε πρωτοπόρα προϊόντα για τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία περνά στην ιδιοκτησία της ΑΚΤΙΝΑ. Η ΑΚΤΙΝΑ, στο πλαίσιο της σταθερής της ανάπτυξης και ενάντια στα προβλήματα της εποχής, επενδύει δυναμικά και στοχεύει να ξανακάνει το ιστορικό εργοστάσιο πόλο παραγωγής κορυφαίων και πρωτοπόρων προϊόντων για την ελληνική και τη διεθνή αγορά. Μαζί με την ακίνητη περιουσία η ΑΚΤΙΝΑ αποκτά και κάποια από τα πολύ γνωστά brand της ΚΡΕΝΤΙΝ.
www.aktinafoods.com

BAKEHELLAS

Έτοιμες ζύμες σε κορνέ για...



- ΞΕΠΑΓΩΣΤΕ
- ΓΕΜΙΣΤΕ
- ΨΗΣΤΕ

Η απόλυτη απόλαυση σε 3 μόλις βήματα !!!



ΤΑ ΠΑΓΩΤΑ ΤΗΣ MEC3 ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΤΑ ΕΝΑ ΒΗΜΑ ΠΙΟ ΜΠΡΟΣΤΑ!

Η MEC3 έχει συνηθίσει να εκπλήσσει κάθε χρόνο τους gelatieri που επιλέγουν τις δικές της πρώτες ύλες παγωτού και αυτό γιατί χάρης στο πολύ δυνατό Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων (R&D) που διαθέτει, παρουσιάζει πάντα πρώτη νέα παγωτά τα οποία ο ανταγωνισμός κατορθώνει να προσφέρει στην αγορά ένα, δύο ή και περισσότερα χρόνια μετά! Τι σημαίνει αυτό στην πράξη;

Κάθε gelateria και ζαχαροπλασείο που παράγει τα χειροποίητα βιοτεχνικά παγωτά της MEC3 μπορεί και παρουσιάζει μέσα στην τρέχουσα σεζόν στους πελάτες του, νέες εντυπωσιακές προτάσεις για παγωτά που είναι ότι πιο επίκαιρο υπάρχει στον κλάδο παγκόσμια και τα οποία πολύ δύσκολα μπορούν να βρεθούν σε ανταγωνιστικό κατάστημα που δε χρησιμοποιεί πρώτες ύλες παγωτού της MEC3! Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι η MEC3 έχει φέρει πρώτη στην παραγωγή πολλά καινοτόμα και εμπορικά κατοχυρωμένα (Registered®) προϊόντα, τα οποία έφεραν επανάσταση στον κλάδο του παγωτού! Στην ουσία, η ιστορία της MEC3 είναι η ίδια η ιστορία του χειροποίητου παγωτού, όπως αυτό εξελίχθηκε από την παλιά απλή μορφή του, στην κορυφαία γαστρονομική απόλαυση που όλοι γνωρίζουμε και γευόμαστε σήμερα! Και βέβαια, όλη αυτή η τεχνογνωσία έχει μεταλαμπαδευτεί και στη ζαχαροπλαστική, καθώς οι περισσότερες από τις πρώτες ύλες της MEC3 έχουν εφαρμογή σε πλήθος ζαχαροπλαστικές δημιουργίες!

Επένδυση στην έρευνα

Η κατάρτιση και η διατήρηση της κορυφής σε έναν τόσο ανταγωνιστικό κλάδο, όπως αυτός του παγωτού, είναι ένα πολύ δύσκολο επίτευγμα. Για να βρεθεί κάποιος στην πρώτη θέση δεν αρκεί να ακολουθεί τους άλλους... Πρέπει να ξέρει να δημιουργεί επιτυχημένα προϊόντα πρώτος, από την αρχή,

υλοποιώντας νέες και φρέσκιες ιδέες! Αυτό προϋποθέτει χρόνο, κόπο και κόστος, δηλαδή επένδυση! Η «καρδιά» της MEC3 χτυπά στο πολύτιμο R&D Τμήμα της, υπεύθυνο για την Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων, στο οποίο η MEC3 έχει επενδύσει τα μέγιστα. Και όπως κάθε ομάδα που έχει πετύχει σπουδαία αποτελέσματα, έτσι και αυτή χρειάζεται έναν σταθερό και ικανό «προπονητή». Για την MEC3 αυτός είναι ο κ. Carlo Vanni, Gelato Master και Διευθυντής R&D της MEC3 από το 1995 έως σήμερα, βασικός υπεύθυνος για την ανακάλυψη πολλών και εμβληματικών υλών παγωτού! Ο Carlo, παρά τις μεγάλες επιτυχίες και τις τεράστιες γνώσεις στο παγωτό, παραμένει πάντα ταπεινός. Συνηθίζει μάλιστα να δίνει τα εύσημα για κάθε επιτυχία της MEC3 στους ίδιους τους πε-

λάτες της, καθώς όπως λέει χαρακτηριστικά "όλα τα επιτυχημένα προϊόντα γεννήθηκαν από την υψηλή τεχνογνωσία της MEC3 αλλά και από τους ίδιους τους πιστούς και δημιουργικούς πελάτες μας, οι οποίοι αναζητούσαν, και συνεχίζουν ακόμα να αναζητούν, όλο και πιο καινοτόμα προϊόντα παγωτού για τη βιτρίνα τους". Βέβαια, η πορεία από την ιδέα έως την υλοποίηση και την κυκλοφορία μιας πρωτοποριακής πρώτης ύλης στην αγορά, είναι μακρά, επίπονη και απαιτεί τεράστιες γνώσεις. Διαμόρφωση της συνταγής, εργοστασιακοί έλεγχοι, διορθώσεις και βελτιώσεις των χαρακτηριστικών, καταναλωτικές έρευνες, κοστολόγηση του προϊόντος κ.α. είναι μερικά από τα πολλά στάδια ανάπτυξης ενός προϊόντος παγωτού της MEC3 μέχρι αυτό να φτάσει στον επαγγελματία!



Μπαίνοντας και εσείς στην οικογένεια της MEC3, θα δώσετε στο κατάστημά σας την κορυφαία θέση που του αξίζει!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΤΡΙΑ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ MEC3 ΠΟΥ ΕΦΕΡΑΝ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ!

Η MEC3 είναι η παγκόσμια ηγέτιδα εταιρεία στην παραγωγή πρώτων υλών παγωτού, με παρουσία σε 150 διαφορετικές χώρες! Για περισσότερα από 35 χρόνια, το όνομα της MEC3 είναι συνυφασμένο με την έρευνα, τη δημιουργικότητα και την ανώτατη ποιότητα, στοιχεία που έχουν δώσει ζωή σε πολλά καινοτόμα και ακαταμάχητα προϊόντα, τα οποία απογείωσαν την εικόνα του παγωτού και το έκαναν μια από τις μεγαλύτερες γαστρονομικές απολαύσεις που μπορεί να νιώσει κανείς σήμερα!

COOKIES®
THE ORIGINAL MEC3
Τα πρώτα και μόνα αυθεντικά προϊόντα Cookies για παγωτό!

Τα πρωτοπόρα προϊόντα της οικογένειας COOKIES® THE ORIGINAL MEC3 (BISCOTTINO® κ.α.), δηλαδή το παγωτό με νόστιμο μπισκότο που δεν υγρασιάζει στην ψύξη και η καινοτόμα ιδέα του variegato, της παχύρευστης ρίπλας που αναμιγνύεται με το παγωτό και του δίνει μια «ζαχαροπλαστική μορφή», προσελκύουν από το 2001 που κυκλοφόρησαν έως σήμερα χιλιάδες καταναλωτές στις τζελατέριες όλου του κόσμου, για να ζήσουν τη μοναδική γευστική εμπειρία που προσφέρει μόνο το αυθεντικό παγωτό Cookies MEC3. Εντάξτε τα και εσείς στην παραγωγή σας και δείτε αμέσως τη μεγάλη διαφορά στις πωλήσεις! Δεν είναι τυχαίο ότι αποτελούν την Νο1 επιλογή για παγωτό Cookies παγκόσμια! Η αυθεντική σειρά COOKIES® MEC3 περιλαμβάνει 12 διαφορετικά προϊόντα, γεύσεις, variegato και toppings.



QUELLA®
THE ORIGINAL MEC3
Οι πρώτες και μόνες αυθεντικές πραλίνας για παγωτό!

Η ανάπτυξη το 2009 μιας πολύ πρωτοποριακής πρώτης ύλης παγωτού από την MEC3, όπως η QUELLA® MEC, η πρώτη ρίπλα (variegato) από πραλίνα φουντουκιού με ειδικά μελετημένα λιπαρά ώστε να μη σκληραίνει στην κατάψυξη, προσέφερε στις τζελατέριες όλου του κόσμου νέους δημιουργικούς ορίζοντες! Τα εντυπωσιακά παγωτά Cremino σε στρώσεις που συνδυάζουν διαφορετικές υφές και γεύσεις, είναι μια από αυτές τις καινοτόμες ιδέες! Τα Cremino κατάφεραν να φέρουν την "τούρτα-παγωτό" μέσα στη βιτρίνα της gelateria! Η επιτυχημένη οικογένεια προϊόντων QUELLA® MEC περιλαμβάνει πλέον 15 γευστικές επιλογές!



GRANFRUTTA®
MEC3
Η επανάσταση στα φρουτένια παγωτά!

Τα GRANFRUTTA® MEC3 είναι η επαναστατική σειρά σε μορφή πολτού, η οποία από το 2016 και μετά άλλαξε τα παγωτά σορμπέ, από την παλιά μορφή που τα ξέραμε. Με πολύ μεγάλη περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο, έως 70% στον προϊόν και έως 30% στο τελικό παγωτό, τα σορμπέ με Granfrutta® βρίσκονται σε άλλο, κορυφαίο επίπεδο! Είναι πολύ ευέλικτα προϊόντα, με τα οποία εκτός από sorbet μπορείτε να παράγετε επίσης soft παγωτό, frozen yogurt φρούτου, smoothies και γρανιζές ice-lollies! Τα δύο τελευταία, μόνο με χρήση μπλέντερ! Από τη σειρά σορμπέ GRANFRUTTA® MEC3 μπορείτε να επιλέξετε 14 διαφορετικά φρούτα.



Η MEC3 αντιπροσωπεύεται επίσημα στην Ελλάδα από την LAOUDIS FOODS AEBE. Δείτε όλες τις διαθέσιμες ύλες παγωτού της MEC3, στην ιστοσελίδα www.laoudis.gr

Ηπειρώτικη "κασόπιτα" Πρωγωνίου

δια Χειρὸς τῶν μαθητῶν τῆς ἐχολῆς ἀρτοποιίας
τῆς ἐπα.ε. μαθητείας ἐτο Γαλατζί

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Οι πίτες είναι χαρακτηριστικό έδεσμα της τοπικής κοινωνίας του Πρωγωνίου Ηπείρου και χωρίς αμφιβολία ο πρωταγωνιστής της πειρώτικης γαστρονομίας. Η πίτα στην Ήπειρο είναι και ψωμί και φαγητό και "προσφάι", γιατί ήταν το βασικό κομμάτι της διατροφής των νομάδων, των κτηνοτρόφων, των Βλάχων και Σαρακατσαναίων.

Η "κασόπιτα" είναι η πιο συνηθισμένη ηπειρώτικη πίτα και η παλαιότερη παραδοσιακή συνταγή.

"Κάσιου" στα βλάχικα, είναι το τυρί και γι' αυτό λέγεται "κασόπιτα". Επίσης, λέγεται και "αλευρόπιτα" ή "ζαρκόπιτα" (= γυμνή, δηλ. χωρίς φύλλο - από το "ζαρκά" που στα ηπειρώτικα σημαίνει γυμνός) και συναντάται σε διάφορες παραλλαγές.

Η παρασκευή της "κασόπιτας" είναι η απλότητα σε όλο της το μεγαλείο. Ένας κυλός που ψήνεται στη νεότερη εποχή σε ειδικό γανωμένο ταψί "το σινί" (τα παλιά τα χρόνια, ψηνόταν σε επίπεδη πέτρα σχιστόλιθου, στην πυροστιά) και δημιουργεί πανδαισία γεύσεων.

Κύριο ρόλο στη νοστιμιά της, έχει η ποιοτική φέτα και το βούτυρο της περιοχής, αφού ανέκαθεν η κτηνοτροφία συγκαταλέγεται στα παραδοσιακά - κλασσικά επαγγέλματα της Ηπείρου, κάτι το οποίο ισχύει και σήμερα.

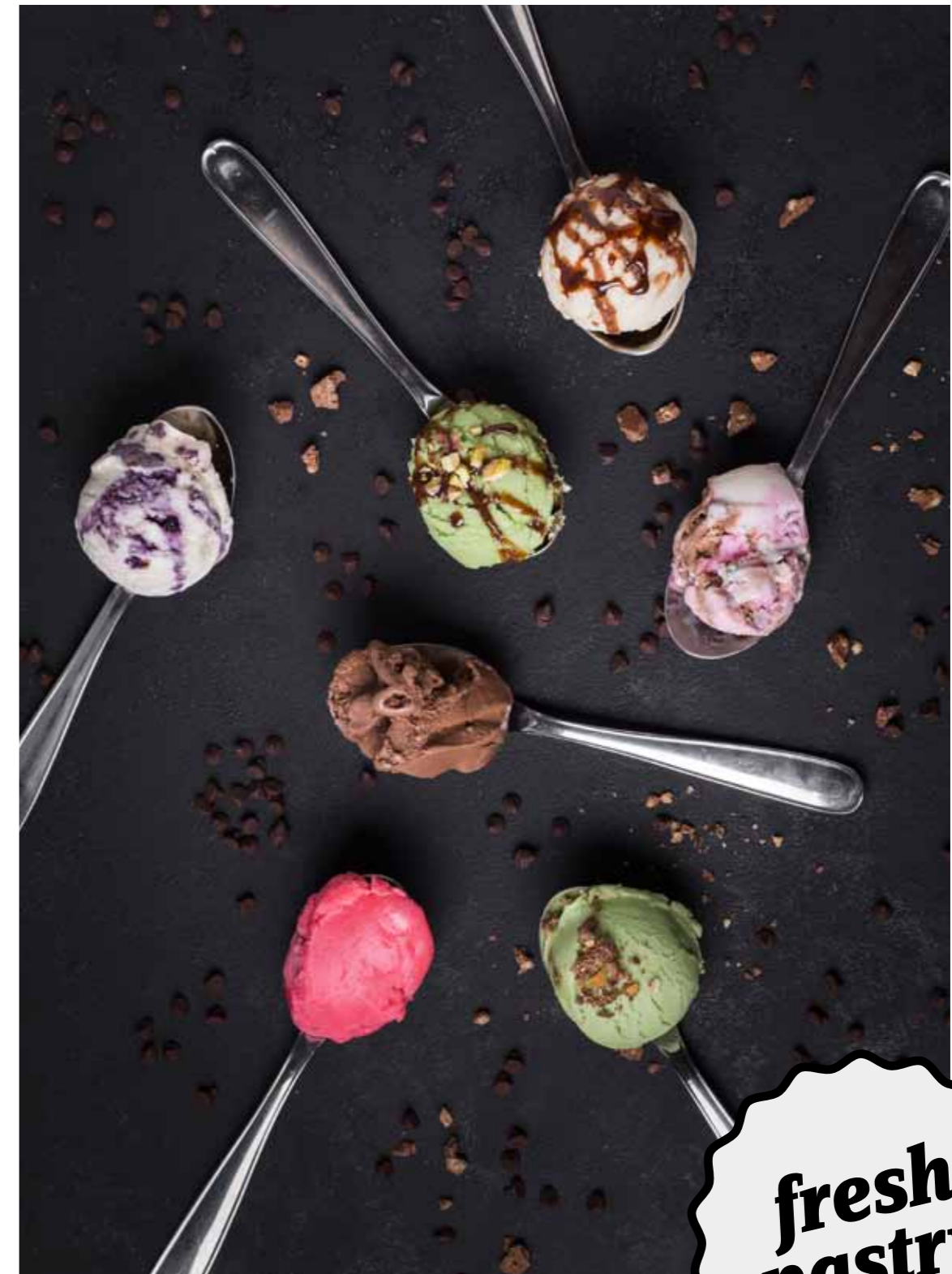
Την Ηπειρώτικη "κασόπιτα" ετοίμασαν ο π. Φιλάρετος Χριστιάς, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και ο Καρτέρης Νικόλαος, Τεχνολόγος Τροφίμων, στο πλαίσιο της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης του μαθήματος "Εργαστήριο Συναφών προϊόντων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής".

Βρείτε τη συνταγή στη σελ. 90 του τεύχους.

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 Ζαχαροπλαστέιου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.



fresh
pastry



ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΦΡΑΟΥΛΑ

Μια κορυφαία σοκολατένια απόλαυση που παντρεύεται με τη γεύση βελούδινης κρέμας φράουλα και αποκορυφώνεται με τα Glacage Σοκολάτα και Φράουλα ΑΚΤΙΝΑ για υψηλά γευστικά αλλά και αισθητικά αποτελέσματα.



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ

Αναμιγνύετε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάτε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα με σύρμα για 6-8 min ανάλογα το μίξερ και κατεβάζετε στην 1η ταχύτητα για 1 min. Ψήνεται στους 180-190°C για 50 min περίπου ανάλογα με το φούρνο και το σκεύος.

ΥΛΙΚΑ (ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ)

1000 γρ. Παντεσπάνι Κακάο Μιξ (κωδ. 9011)
600 γρ. Αυγά
200 γρ. Νερό

ΚΡΕΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

Χτυπάμε σε μίξερ την κρέμα με το κρύο νερό. Προσθέτουμε την γεύση παγωτού Φράουλα και τέλος την κρέμα σαντιγί μισοχτυπημένη αποτελούμενη από την velvet cream και την κρέμα γάλακτος.

ΥΛΙΚΑ (ΚΡΕΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ)

400 γρ. Crème Patissiere Premium Soft - Κρύα κρέμα
1000 ml Νερό
500 ml Velvet Cream ΑΚΤΙΝΑ
500 ml Κρέμα γάλακτος 35 %
200 γρ. Γεύση Παγωτού ΑΡΟΜΙΤΑΛΙΑ Φράουλα (κωδ. 15270)

ΒΑΥΑΡΟΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ΜΕ GOLDEN LINE 62%)

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και το προσθέτουμε στο μίγμα κρόκου αυγού. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα και το ξαναπροσθέτουμε στο κατσαρολάκι και το φέρνουμε σε απαλό ζέσταμα ως τους 84°C (παστερίωση). Περιχύνουμε σε 2 μέρη το μίγμα της κρέμας επάνω στη λιωμένη μας κουβερτούρα, χρησιμοποιώντας πάντα κι ένα σουρωτήρι για τυχόν υπολείμματα αυγού. Ομογενοποιούμε και αφήνουμε να κρυώσει ως τους 10°C. Τέλος προσθέτουμε στο μίγμα μας τη μισοχτυπημένη σαντιγί (σε μορφή γιαουρτιού), αποτελούμενη από την velvet cream και την κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε το μίγμα μας σε φόρμες σιλικόνης ή τσέρκια της αρεσκείας μας και το καταψύχουμε.

ΥΛΙΚΑ (ΒΑΥΑΡΟΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ)

500 ml Γάλα 3,5%
80 γρ. Κρόκος αυγού
100 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
650 γρ. Κουβερτούρα Golden Line 62% (κωδ.6075)
450 ml Κρέμα γάλακτος 35%
450 ml Velvet Cream ΑΚΤΙΝΑ (κωδ. 8103)

GLACAGE ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΦΡΑΟΥΛΑ

Ζεσταίνουμε ξεχωριστά το Glacage Choco ΑΚΤΙΝΑ και το Glacage Strawberry ΑΚΤΙΝΑ στους 36-40°C. Τοποθετούμε σε ένα μπωλ το Glacage strawberry και προσθέτουμε μικρή ποσότητα του Glacage Choco. Ανακινούμε ελαφρά για να αναμιχθούν ελάχιστα τα 2 χρώματα και επικαλύπτουμε την τούρτα μας.

ΒΑΣΕΙΣ ΑΡΟΜΙΤΑΛΙΑ

κορυφαίες βάσεις από το 1976 με κλασικό και αξιόπεραστο άρωμα

ΤΕΛΕΙΟ ΑΡΩΜΑ

χάρη στα συστατικά υψηλής ποιότητας που περιέχει, αναδεικνύει τα αρώματα των γεύσεων χωρίς να τα καλύπτει

ΧΩΡΙΣ ΥΔΡΟΓΟΝΩΜΕΝΑ ΛΙΠΑΡΑ

0% οξεία trans λιπαρά

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΥΦΗ

οι βάσεις Aromitalia εγγυώνται ένα παγωτό κρεμώδες, απαλό, ανθεκτικό στη βιτρίνα, με τέλεια δομή

ΓΕΛΑΤΟ ΟΠΩΣ ΤΟ ΘΕΛΕΤΕ

οι βάσεις Aromitalia αφήνουν τον τζελατιέρη να προσαρμόσει το μίγμα του στις δικές του ανάγκες, δίνοντας εξαιρετικό αποτέλεσμα



ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΡΟΜΙΤΑΛΙΑ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ 40 ΧΡΟΝΙΑ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ

ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΑΠΟΛΥΤΗ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

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

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità



ΔΡΟΣΕΡΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ R&H RICHCREME CAKE BASE

Το R&H Richcreme Cake Base, που εισάγει και διανέμει κατ' αποκλειστικότητα η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, είναι η τέλεια βάση κέικ για κάθε είδους εφαρμογή. Προϊόν κορυφαίας ποιότητας και εξαιρετικά ευέλικτο, εξασφαλίζει πλούσια γεύση, τέλεια κρεμώδη υφή, εντυπωσιακή εμφάνιση, μοναδική διατηρησιμότητα και εγγυάται σταθερά άψογο τελικό αποτέλεσμα που θα ενθουσιάσει τους τελικούς καταναλωτές.



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. R&H Richcreme Cake Base IAS-BUNGE FOODS
400 γρ. Αυγά
330 γρ. Λάδι Baker's Canola Oil BUNGE FOODS
250 γρ. Νερό
60 γρ. Peel Paste Πορτοκάλι OLBRICHTAROM
15 γρ. Μπέικιν Πάουντερ
150 γρ. Φύλλο Κρούστας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΣΙΡΟΠΙ (ΜΙΑ ΒΡΑΣΗ)

1.000 γρ. Νερό
1.350 γρ. Ζάχαρη
250 γρ. Γλυκόζη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το νερό, το Richcreme Cake Base, το λάδι και το Peel Paste Πορτοκάλι.

Ανακατεύουμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2η ταχύτητα με το φτερό.

Αφήνουμε να στεγνώσει το φύλλο κρούστας, το θρυμματίζουμε και το ανακατεύουμε με το μείγμα.

Τοποθετούμε το μείγμα σε ταψάκια της αρεσκείας μας (προαιρετικά διακοσμούμε με Κρέμα Πορτοκάλι ΒΑΚΒΕΛ).

Θερμοκρασία Ψησίματος: 170°C.

Χρόνος Ψησίματος: 30 λεπτά περίπου.

Αφού η πορτοκαλόπιτα κρυώσει, την κόβουμε στα επιθυμητά τεμάχια και σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι 28 γράδα.

Πρόταση σερβιρίσματος: Μπορούμε να συνοδεύσουμε τέλεια την πορτοκαλόπιτα με παγωτό Pasta Antica GALATEA.



R&H RICHCREME CAKE BASE

Το κέικ που κάνει τη διαφορά!

Λαχταριστό, με τέλεια εμφάνιση, πλούσια γεύση, διακριτικό άρωμα και εξαιρετικά κρεμώδη υφή... Αυτό είναι το κέικ που παρασκευάζεται με το κορυφαίο προϊόν Richcreme Cake Base. **Εύκολο** και **γρήγορο στη χρήση**, το Richcreme Cake Base συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια, εξασφαλίζει **τέλειο δέσιμο** και **μεγάλη διόγκωση**, είναι κατάλληλο για κατάψυξη και χαρίζει **μεγάλη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν**. Αποτελεί ευέλικτη βάση για μεγάλη ποικιλία γλυκισμάτων που εντυπωσιάζουν όπως κρημ κέικ, μάφινς, cookies, βασιλόπιτες, μηλόπιτες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες, τάρτες κ.ά.
Με το Richcreme Cake Base, η επιτυχία είναι σίγουρη!



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ
Α' Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 240694
info@konta.gr • www.konta.gr





ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 2020 ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΥΛΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ GIUSO

Και φέτος η φημισμένη παραγωγός πρώτων υλών παγωτού και ζαχαροπλαστικής, η ιταλική GIUSO, σας προτείνει πολλά νέα καινοτόμα προϊόντα που καλύπτουν τις πιο σύγχρονες τάσεις του κλάδου!

Δημιουργήστε μια εμπνευσμένη βιτρίνα παγωτού με τις ανανεωμένες, παραδοσιακές γεύσεις που μπορείτε να δείτε στη σελίδα δεξιά! Perfetto-18 για παρφέ με βελουδίνη υφή, Complet Chocolate 100 για το πιο εκ-

πληκτικό παγωτό σοκολάτα και πέντε υπέροχα παραδοσιακά variegato (ρίμπλες). Μέλι, Bombardino, Zuppa Inglese, καθώς και Crispy Λεμόνι και Crispy Φράουλα, με τραγανά κομματάκια φρούτου! Τέλος, ολοκληρώστε

τη φετινή σας βιτρίνα προσθέτοντας στις νέες παραδοσιακές προτάσεις της GIUSO και τις παρακάτω, πολύ πιο καινοτόμες ύλες, έτσι ώστε να καλύψετε τις αγοραστικές ανάγκες και των πιο απαιτητικών καταναλωτών!



Giuso Cuzco VEGANOK

Η σειρά Cuzco αντιπροσωπεύει την επανάσταση με τη χρήση πραγματικής σοκολάτας, με ισχυρή και πλούσια γεύση, όντως παράλληλα Vegan OK!



Giuso Base Vegan Plus 250

Βάση για Vegan OK παγωτό. Συνδυάστε την με πολλές διαθέσιμες Vegan OK γεύσεις φρούτων της Giuso!



Giuso Flash 0%

Καινοτόμα σειρά προϊόντων για sorbet παγωτό βανίλια ή σοκολάτα με 0% ζάχαρη και 0% λιπαρά!



Επίσημος αντιπρόσωπος για την Ελλάδα:
GELATO & BAKERY EXPERTS A.E.B.E.



Υπέροχο παραδοσιακό Παρφέ με βελουδίνη υφή, μόνο με τη χρήση Perfetto-18 Giuso

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ & ΠΑΓΩΤΟ

ΣΥΝΔΥΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΞΙΕΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΙΟ ΝΕΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΤΑΣΕΙΣ



Variegato
Μέλι

Variegato
Bombardino

Zuppa Inglese



Complet Chocolate 100
Βάση για εκπληκτικό
παγωτό σοκολάτα



Variegato
Λεμόνι με
κομμ. crispy
λεμονιού

Variegato
Φράουλα με
κομμ. crispy
φράουλας



GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE | Αγ. Χριστοφόρου 15, 19009 Πικέρμι
T +30 210.6043333 F +30 210.6043334 E info@gnbexperts.gr | www.gnbexperts.gr

NEO



ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ

Η απόλυτη καλοκαιρινή απόλαυση είναι φυσικά το παγωτό. Κερδίστε και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές με τις συνταγές της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ για λαχταριστά παγωτίνια.

Το μυστικό βρίσκεται στον πρωτοποριακό σταθεροποιητή INTEGRATTORI CON FIBRA της Fabbri 1905, που εξασφαλίζει εξαιρετικό κράτημα και βελούδινη υφή, αποτρέπει την κρυσταλλοποίηση και δεν αφήνει επίγευση.

Για απολαυστικά παγωτίνια, semifreddo & παρφε με μοναδική εμφάνιση και αυθεντική γεύση.



Παγωτίνια Nonna

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% Excellence ELLE & VIRE
300 γρ. Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD
60 γρ. Integrattori Con Fibra FABBRI
100 γρ. Delipaste Nonna FABBRI

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε παγωμένο κάδο χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν. Τέλος, γεμίζουμε τα κωνάκια ή τις φόρμες.

Παγωτίνια Φράουλα

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% Excellence ELLE & VIRE
300 γρ. Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD
60 γρ. Integrattori Con Fibra FABBRI
120 γρ. Delipaste Φράουλα FABBRI

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε παγωμένο κάδο χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν. Τέλος, γεμίζουμε τα κωνάκια ή τις φόρμες.

Παγωτίνια Σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% Excellence ELLE & VIRE
250 γρ. Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD
60 γρ. Integrattori Con Fibra FABBRI
300 γρ. Σοκολάτα Κουβερτούρα 55% CÉMOI

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε τα 500 γρ. κρέμα γάλακτος, ινβερτοζάχαρο και το integrattori con fibra και προσθέτουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα 55% CÉMOI λιωμένη. Στη συνέχεια, προσθέτουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για 12 ώρες να ωριμάσει. Τέλος, χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψει και γεμίζουμε τα κωνάκια ή τις φόρμες.

Παγωτίνια Râté à Tartiner

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% Excellence ELLE & VIRE
250 γρ. Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD
60 γρ. Integrattori Con Fibra FABBRI
250 γρ. Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος 35% CÉMOI
250 γρ. Râté à Tartiner CÉMOI

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε τα 500 γρ. κρέμα γάλακτος, ινβερτοζάχαρο και το integrattori con fibra και προσθέτουμε τη μαλακωμένη σοκολάτα γάλακτος και το râté à tartiner. Στη συνέχεια, προσθέτουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για 12 ώρες να ωριμάσει. Τέλος, χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψει και γεμίζουμε τα κωνάκια ή τις φόρμες.

Παγωτίνια Αλμυρή Καραμέλα

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35% Excellence ELLE & VIRE
300 γρ. Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD
60 γρ. Integrattori Con Fibra FABBRI
80 γρ. Delipaste Αλμυρή Καραμέλα FABBRI

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε παγωμένο κάδο χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν. Τέλος, γεμίζουμε τα κωνάκια ή τις φόρμες.

LANCÉ

FABBRI

1905

Πρώτες Ύλες Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής



Ιταλική Παράδοση, Αсуναγώνιστη 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

Ένα βήμα μπροστά!



ΨΩΜΙ ΜΕ ΧΑΜΗΛΟ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟ ΔΕΙΚΤΗ

Δοκιμάστε το Low GI 50, της Kenfood και ετοιμάστε πεντανόστιμο ψωμί, χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη και υψηλής διατροφικής αξίας! Το ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη με Low GI, είναι πηγή φυτικών ινών και εμπλουτισμένο σε βιταμίνες της σειράς Β (Β1, Β2, Β3, Β5, Β6, Β9, Β12) και ιχνοστοιχεία (σίδηρο, ασβέστιο, φώσφορο και κάλιο).



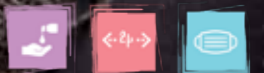
ΣΥΝΤΑΓΗ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμειγνύετε 1.000 γρ. πρόμειγμα με 1.000 αλεύρι μαλακό, 1.100 γρ. νερό και 100 γρ. μαγιά.
- Ζυμώνετε για 4 λεπτά στη 1η ταχύτητα του ζυμωτηρίου και 8 λεπτά στη 2η ταχύτητα του ζυμωτηρίου.
- Αφήνετε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
- Μορφοποιείτε και στοφάρετε για 60 λεπτά.
- Ψήνετε στους 210°C για 50 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. πρόμειγμα Low G.I 50
- 1.000 γρ. αλεύρι (μαλακό)
- 1.100 γρ. νερό
- 100 γρ. μαγιά



ΜΕΝΟΥΜΕ
ΑΣΦΑΛΕΙΣ



Είμαστε καθημερινά δίπλα σας για να συνεχίσετε να προσφέρετε στους πελάτες σας υγιεινές επιλογές, όπως το ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη με Low GI 50!

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



www.kenfood.com

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ ΕΝΑΣ ΟΡΘΟΛΟΓΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

Το επάγγελμα του αρτοποιού μένει στις επάλξεις σε όλη τη διάρκεια της πανδημίας. Όμως οι προκλήσεις όχι μόνο δε σταματούν αλλά η χαλάρωση των μέτρων δημιουργεί την ανάγκη να υιοθετήσουμε ιδιαίτερες συμπεριφορές για μεγάλο χρονικό διάστημα. Δυστυχώς ο κατακλυσμός αντικρουόμενων πληροφοριών έχει προκαλέσει σύγχυση στους επαγγελματίες και στο άρθρο αυτό θα προσπαθήσουμε όχι μόνο να ξεκαθαρίσουμε τα πράγματα αλλά και να παράσχουμε πρακτικές λύσεις.

Οι βασικές αρχές συμπεριφοράς

Αυτό που είναι σημαντικό να θυμόμαστε στα θέματα Υγείας & Ασφάλειας είναι ότι πάνω απ' όλα μας προστατεύει η συμπεριφορά μας. Ως εκπρόσωπος της καλύτερης εταιρείας στο χώρο, της RMS, αποφασίσαμε, για να ενισχύσουμε τόσο τη δική μας δέσμευση απέναντι στους πελάτες μας αλλά και το κοινό να συνδέσουμε το λογότυπό μας με τις βασικές αρχές συμπεριφοράς που πρέπει να υιοθετήσουμε γι' αυτή την περίοδο.

- Responsibility για την Υπεύθυνη Συμπεριφορά
- Measures για τη Συνεπή Λήψη Μέτρων
- Social distancing για την Κοινωνική Αποστασιοποίηση

Τι είναι ο κορονοϊός;

Ο κορονοϊός είναι ένας παθογόνος μικροοργανισμός που έχει κάποια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

- Δεν είναι πολύ επικίνδυνος από πλευράς νοσηρότητας αλλά είναι πολύ μεταδοτικός.
- Μεταδίδεται μέσω μολυσμένων σταγονιδίων που μεταφέρονται στον αέρα άρα περνάει στο σώμα μας μέσω της εισπνοής και των ματιών. Το καλό είναι ότι δεν περνάει μέσα από το υγιές δέρμα.
- Είναι πολύ ευαίσθητος και συνεπώς διαλύεται εύκολα (με κοινό σαπουνόνερο) αλλά μεταλλάσσεται (αλλάζει ταυτότητα) εύκολα ώστε να δυσκολεύει ο εντοπισμός του.
- Προσβάλλει πολλά όργανα (πνεύμονες, καρδιά, εγκέφαλο, συκώτι, νεφρά κλπ.) Από την άλλη δυστυχώς ακόμη γνωρίζουμε πολύ λίγα για τη βιολογική συμπεριφορά του.
- Δεν ξέρουμε εάν είναι εποχικός δηλαδή δεν ξέρουμε εάν το καλοκαίρι θα υποχωρήσει.
- Δεν ξέρουμε εάν προκαλεί ανοσία μόνιμη όπως οι παιδικές ασθένειες ή παροδική όπως ο τέτανος και πόση διάρκεια έχει αυτή η ανοσία.

- Δεν ξέρουμε το ρόλο των παιδιών στη μετάδοσή της.
- Δεν ξέρουμε την πραγματική μολυσματικότητά της αφού αρκετοί ασθενείς είναι ασυμπτωματικοί οπότε ακόμη και η θνητότητά της βασίζεται σε υποθέσεις ενώ τα τεστ είναι αναξιόπιστα για ασφαλή συμπεράσματα.
- Δεν ξέρουμε πόσο γρήγορα μεταλλάσσεται και εάν οι μεταλλάξεις του θα είναι επικίνδυνες.
- Δεν ξέρουμε πόσο βαριά μπορεί να νοσήσει κάποιος εάν παρουσιάσει συμπτώματα.

Τι κάνει τον κορονοϊό τόσο επικίνδυνο;

Είναι ένας νέος ιός με τόσο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ώστε η ιατρική επιστήμη δεν έχει αναπτύξει ούτε θεραπευτική αγωγή μέσω φαρμάκων ούτε προληπτικό εμβόλιο. Η ανάπτυξη και των δύο αυτών μέτρων αντιμετώπισης θα αργήσει ακόμη και συνεπώς είμαστε απροστάτευτοι στη

μόλυνσή μας. Το σώμα έχει μεν ανοσοποιητικό σύστημα, αλλά η αποτελεσματικότητά του δε μπορεί να καθοριστεί και δε μας διασφαλίζει ανάρρωση. Άρα πρέπει να είμαστε πολύ προσεκτικοί για ένα χρονικό διάστημα κάποιων μηνών. Κάθε θυσία αξίζει για την υγεία μας και κανένα μέτρο δεν πρέπει να θεωρείται υπερβολή.

Μέτρα για το επάγγελμα του αρτοποιού

Για το επάγγελμα του αρτοποιού μπορούμε να εξετάσουμε κάποιες αρχικές προσεγγίσεις μέσα σε όλη αυτή την αβεβαιότητα. Τα καλά νέα είναι ότι οι μέχρι τώρα έρευνες δείχνουν ότι ο ιός δε μεταφέρεται μέσω των τροφίμων. Επίσης, επειδή το επάγγελμα εφαρμόζει τις βασικές αρχές Υγιεινής Τροφίμων (HACCP), πλείστα από τα μέτρα εφαρμόζονται ήδη (όπως το πλύσιμο των χεριών) απλά πρέπει η εφαρμογή να γίνεται σχολαστικά χωρίς εκπτώσεις.

Προσωπικό

Για τους αρτοποιούς μπορεί η δραστηριότητα να μη σταμάτησε αλλά αυτό που σταδιακά θα αλλάξει είναι η αύξηση της επισκεψιμότητας στα καταστήματα, η οποία είναι επαγγελματικά επιθυμητή αλλά πλέον εγκυμονεί και κινδύνους. Η χρήση μάσκας στα σημεία εξυπηρέτησης είναι υποχρεωτική. Η απλή χειρουργική μάσκα είναι επαρκής και έχει διάρκεια ζωής 3 ώρες. Οι πάνινες ή οι ιδιοκατασκευασμένες μάσκες απαγορεύονται διότι η προστασία τους είναι ανεπαρκής έως επικίνδυνη για επαγγελματίες. Οι πελάτες επίσης υποχρεούνται να φορούν μάσκα. Η χρήση γαντιών πρέπει να είναι σχολαστικότερη και σε κάθε χώρο διαλείμματος προσωπικού πρέπει να είναι αναρτημένες οδηγίες χρήσεως και απόρριψης τόσο για τα γάντια όσο και για τις μάσκες. Η τήρηση αποστάσεων πρέπει να διασφαλίζεται σε όλα τα σημεία εξυπηρέτησης ακόμη και εάν χρειαστεί να γίνεται τακτική υπενθύμιση μεταξύ του προσωπικού αλλά και προς τους πελάτες. Μία σχετική ευγενική επισήμανση προς

τους πελάτες για τα ανωτέρω στις εισόδους θα βοηθήσει.

Η επαφή με τους πελάτες είναι το δυσκολότερο κομμάτι τα δουλειάς. Η τήρηση απόστασης 1,5-2 μέτρων πρέπει να τηρείται και η επικοινωνία να είναι όσο το δυνατόν πιο χαμηλόφωνη. Κάθε αρτοποιείο πρέπει να εξετάσει εάν τμήμα των δραστηριοτήτων του, όπως για παράδειγμα η παρασκευή καφέ, μπορεί να εκτελεστεί εξ αποστάσεως μέσω κάποιου παραθύρου εξυπηρέτησης. Επίσης, ο πληθυσμός των εντός του καταστήματος πελατών πρέπει να ελέγχεται σχολαστικά. Μία επισήμανση των απαιτούμενων θέσεων αναμονής και ουράς στο δάπεδο του περιβάλλοντα χώρου θα βοηθούσε πολύ.

Καθαριότητα

Δεν υπάρχουν ακόμη σαφείς ενδείξεις σχετικά με τη διάρκεια της παραμονής του ιού στα διάφορα υλικά αλλά σε κάθε περίπτωση είναι της τάξης των ημερών με εξαίρεση τον χαλκό που έρευνες έχουν καταλήξει στις 4 ώρες. Η χρήση αντισηπτικού ως μέσο ατομικής υγιεινής δεν είναι πανάκεια. Τα αντισηπτικά, σε περίπτωση υπερβολικής χρήσης, είναι ερεθιστικά για το δέρμα και συνεπώς η χρήση τους πρέπει να γίνεται με σύνεση και δεν υποκαθιστά ποτέ το σχολαστικό πλύσιμο των χεριών που για τους αρτοποιούς είναι ήδη υποχρεωτικό. Κατά το πλύσιμο να μην ξεχνάμε να σαπουνίζουμε σχολαστικά και τους καρπούς. Η παρατήρηση της συμπεριφοράς των πελατών θα οδηγήσει το προσωπικό στο να εντοπίσει ποια σημεία χρειάζεται να καθαρίσει συχνότερα επειδή τα αγγίζουν οι πελάτες. Οι συμβατικοί κάδοι απορριμμάτων πρέπει να είναι κλειστοί. Ανακύκλωση μικρών συσκευασιών σε αντίστοιχους κάδους εντός του υποστατικού πρέπει να απαγορευτεί. Οι συμβατικοί κάδοι πρέπει να φέρουν εσωτερική σακούλα υψηλής αντοχής είτε διπλή σακούλα και να αδειάζουν μόλις γεμίζουν, οι σακούλες να δένονται και να απορρίπτονται άμεσα με τη χρήση γαντιών τα οποία θα απορρίπτονται αμέσως μετά τη χρήση αυτή. Κατωτέρω αναφέρονται και οδηγίες για την

Για τους αρτοποιούς μπορεί η δραστηριότητα να μη σταμάτησε αλλά αυτό που σταδιακά θα αλλάξει είναι η αύξηση της επισκεψιμότητας στα καταστήματα, η οποία είναι επαγγελματικά επιθυμητή αλλά πλέον εγκυμονεί και κινδύνους.

απόρριψη των συσκευασιών. Τέλος, τα συστήματα εξαερισμού και κλιματισμού πρέπει να συντηρούνται πολύ σχολαστικά και να γίνονται απολυμάνσεις όλων των χώρων με τα κατάλληλα χημικά και σε κάθε περίπτωση να παρέχεται από τον απολυμαντή πιστοποιητικό. Η βασική αρχή που πρέπει εδώ να τηρείται είναι η διασφάλιση της κάλυψης όλων των περιοχών ακόμη και αυτών που είναι «κρυφές». Να σημειωθεί βέβαια ότι η διάρκεια της απολύμανσης είναι περιορισμένη.

Συσκευασία

Οι συσκευασίες έχουν το μειονέκτημα ότι μπορεί να είναι αντικείμενα μολυσμένα από τον ιό. Αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να εφαρμόζονται προληπτικά μέτρα ραντισμού με συμβατά για τρόφιμα χημικά, όπου είναι αυτό εφικτό. Συγκέντρωση σε μεγάλες ποσότητες των εξωτερικών συσκευασιών (κούτες, παλέτες) πρέπει να αποφεύγεται. Η ανακύκλωση πρέπει να εφαρμόζεται μόνο για τις μεγάλες εξωτερικές συσκευασίες οι οποίες πρέπει να απορρίπτονται χωρίς να συσσωρεύονται απευθείας στους αντίστοιχους κάδους του δήμου. Η μεταφορά τους από το προσωπικό πρέπει να γίνεται με προσοχή, χωρίς να πλησιάζουν το πρόσωπο και ει δυνατόν να ελαχιστοποιείται η επαφή με το σώμα. Η μάσκα θα συνεχίσει να χρησιμοποιείται σε όλη τη διαδικασία απόρριψης των συσκευασιών.

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



ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Ένας από τους πλέον μεγαλύτερους προβληματισμούς του σύγχρονου καταναλωτή είναι, εκτός από το αν είναι υγιεινό το τρόφιμο το οποίο καταναλώνει, να είναι και ασφαλές. Έπειτα και από τις τελευταίες εξελίξεις με τη πανδημία του COVID-19 είναι πλέον απαραίτητο όλες τις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων, αν δεν είναι πιστοποιημένες με κάποιο πρότυπο το οποίο συμμορφώνεται με τις αρχές του HACCP, τουλάχιστον να εφαρμόζει τις αρχές του HACCP.

Τι είναι το HACCP και γιατί να το εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων

Πολύ συχνά θεωρούμε κάποια πράγματα γνωστά και δεδομένα λόγω της εξοικείωσής μας με τους όρους και τις εκφράσεις. Όμως, τόσο η εξέλιξη της τεχνολογίας όσο και οι αλλαγές στις απαιτήσεις της αγοράς αλλά και της νομοθεσίας, καθιστούν απαραίτητη τη συνεχή ενημέρωση τόσο των επιχειρήσεων όσο και των καταναλωτών. Ένα από αυτά είναι και το HACCP, το οποίο αποτελεί ένα ευέλικτο εργαλείο για την εξασφάλιση της διάθεσης ασφαλών και υγιεινών τελικών προϊόντων από τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών στους καταναλωτές. Το HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ή αλλιώς Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, είναι μια μέθοδος που σκοπό έχει την εξασφάλιση της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και ποτών που παράγει μια επιχείρηση σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης. Ξεκίνησε στις ΗΠΑ την δεκαετία του 1960 από την εταιρία Pillsbury για να εξυπηρετήσει τις

ανάγκες των διαστημικών αποστολών της NASA και πλέον θεωρείται παγκοσμίως ως η πλέον οικονομικά αποδοτικότερη προσέγγιση που έχει ποτέ εφαρμοσθεί στην ασφάλεια των τροφίμων. Η Ευρωπαϊκή Ένωση, με τον Κανονισμό ΕΚ 852/2004, στον οποίο βασίζεται πλέον και η ελληνική νομοθεσία, θέτει την υποχρέωση των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων να τηρούν και να εφαρμόζουν διαδικασίες βάσει των αρχών του HACCP.

Οι 7 αρχές του HACCP

- 1.Εντοπισμός των Πιθανών Πηγών Κινδύνου οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα
- 2.Εντοπισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου στα στάδια για την πρόληψη ή τη μείωση ή και την εξάλειψη μιας Πηγής Κινδύνου
- 3.Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων στα επιμέρους Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
- 4.Καθορισμός αποτελεσματικών Διαδικασιών Παρακολούθησης στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
- 5.Καθορισμός Διορθωτικών Μέτρων

σε περίπτωση εντοπισμού αποκλίσεων από τα Καθορισμένα Κρίσιμα Όρια

- 6.Καθορισμός διαδικασιών τήρησης αποτελεσματικότητας των σημείων 1 έως 5
- 7.Κατάρτιση εγγράφων καταγραφής των διαδικασιών ελέγχου, λήψης και αντιμετώπισης μέτρων που αναφέρονται στα σημεία 1 έως 6

Υγειονομικοί Υπεύθυνοι επιχειρήσεων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών οφείλουν να αναθεωρούν τις διαδικασίες που ακολουθούν βάσει των 7 Αρχών του HACCP κάθε φορά που πραγματοποιούνται αλλαγές στα τρόφιμα προϊόντα, στο χώρο, στο μέγεθος, στη μέθοδο συλλογής, μεταφοράς, επεξεργασίας και διάθεσης και σε οποιοδήποτε στάδιο. Η ανάπτυξη και εφαρμογή του HACCP υλοποιείται με τη βοήθεια εξειδικευμένου επιστημονικού προσωπικού, το οποίο θα πρέπει να έχει πολύ καλή γνώση των διαδικασιών της επιχείρησης. Η μελέτη και η εφαρμογή του HACCP και η πολυπλοκότητα του Συστήματος εξαρτάται από το είδος των προϊόντων, τις επιμέρους φάσεις

Με την κρίση που έχει προκαλέσει ο κορονοϊός στη χώρα μας είναι πλέον απαραίτητη η χρήση μάσκας και γαντιών μιας χρήσης από το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα. Επίσης πρέπει να υπάρχει σταθμός απολύμανσης χεριών κατά την είσοδο στο χώρο παραγωγής.

που απαιτούνται, το μέγεθος της παραγωγής και αρκετούς άλλους παράγοντες.

Ομάδα HACCP & έλεγχος

Σε μονάδες που είναι εξοπλισμένες με γραμμές παραγωγής και απασχολούν προσωπικό είναι απαραίτητη η δημιουργία ομάδας HACCP, αποτελούμενη από εργαζόμενους της επιχείρησης οι οποίοι βάσει της γνώσης και της εμπειρίας του αντικειμένου εργασίας τους και την κατάλληλη εκπαίδευση, θα είναι ικανοί να εφαρμόσουν αποτελεσματικά το Σύστημα. Η εφαρμογή και τήρηση των Αρχών του HACCP είναι υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών στην Ελλάδα και βάση αυτών ελέγχονται. Ο έλεγχος εφαρμογής του HACCP σύμφωνα με τη νομοθεσία γίνεται υποχρεωτικά και απροειδοποίητα από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), ο οποίος σύμφωνα με το Νόμο 2741/99 σε περίπτωση διαπίστωσης παράβασης προτείνει την επιβολή προστίμων, την αναστολή λειτουργίας και σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμα και την ανάκληση της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης. Η εφαρμογή συστήματος HACCP μπορεί να πιστοποιηθεί από ανεξάρτητο Φορέα Πιστοποίησης με σκοπό να τεκμηριώνεται η τήρηση των Αρχών του προς τρίτους (ελεγκτές, συνεργάτες, πελάτες).

Ενδεικτικά μέτρα εφαρμογής HACCP σε προϊόντα ζύμης - αρτοποιίας

Ενδεικτικά μέτρα εφαρμογής των αρχών του HACCP σε αρτοποιία είναι τα ακόλουθα:

- Τήρηση αρχείου προμηθευτών και συστήματος ιχνηλασιμότητας ώστε να είναι γνωστό το τελικό προϊόν από ποια πρώτη ύλη έχει παραχθεί.
- Εφαρμογή συστήματος μυοκτονίας - απεντόμωσης.
- Πιστοποιητικά υγείας χειριστών τροφίμων.

- Αποτυπωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων παραγωγής και χρήση εγκεκριμένων καθαριστικών από το αρμόδιο υπουργείο.

- Τήρηση αρχείου καταγραφής θερμοκρασιών ψυκτικών θαλάμων.

- Έλεγχος παραλαβών και τήρηση αρχείου πιστοποιητικών προμηθευτών και αναλύσεων (μικροβιολογικών και χημικών όπως salmonella, listeria, μετανάστευση υλικών συσκευασίας, διοξινών, φυτοφαρμάκων κλπ.).

- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας από τους χειριστές τροφίμων (γάντια, μάσκες, ιματισμός κλπ.).

Ειδικότερα, με τη κρίση που έχει προκαλέσει ο κορονοϊός στη χώρα μας είναι πλέον απαραίτητη η χρήση μάσκας και γαντιών μιας χρήσης από το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα. Επίσης πρέπει να υπάρχει σταθμός απολύμανσης χεριών κατά την είσοδο στο χώρο παραγωγής ενώ όλες οι επιχειρήσεις πρέπει να έχουν συμπληρώσει και το έντυπο αξιολόγησης για τον COVID-19, σύμφωνα με την εγκύκλιο του υπουργείου εργασίας αρ. πρωτ. 17312 / Δ9.506 4/5/2020.

Τέλος, αν υπάρχει εργαζόμενος με συμπτώματα θα πρέπει να παραμένει σπίτι του πάντα σε συνεννόηση με τον ΕΟΔΥ. Κάθε επιχείρηση τροφίμων φέρει ευθύνη έναντι του καταναλωτή. Όσο πιο εντατικά και σοβαρά γίνεται η εφαρμογή ενός συστήματος αυτοελέγχου όπως είναι το HACCP, τόσο πιο ασφαλή είναι τα προϊόντα που παράγει η επιχείρηση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Νομοθεσία τροφίμων (2006). Σημειώσεις Γεωπονικού πανεπιστημίου Αθηνών. Τμήμα επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων.
2. <https://www.ergon-consultants.gr/>

Photo designed by freepik.com



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

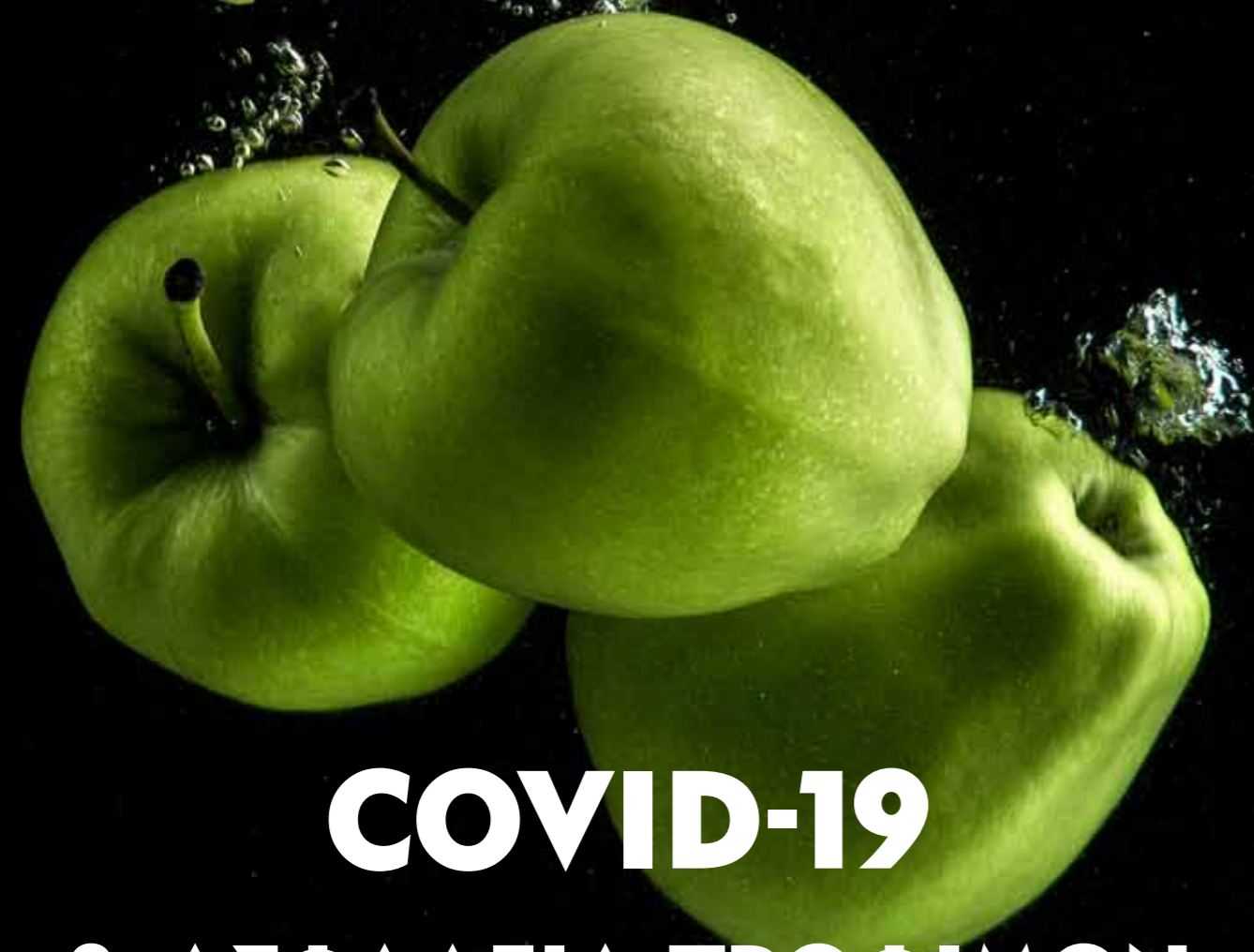


Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

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

“ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ”

“ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ”



COVID-19 & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εμπειρίες από προηγούμενα κρούσματα σχετικών κορονοϊών, όπως ο SARS-CoV και MERS-CoV δείχνουν ότι δεν υπάρχει μετάδοση μέσω της κατανάλωσης τροφίμων, ενώ προς το παρόν φαίνεται ότι ο νέος κορονοϊός έχει παρόμοια συμπεριφορά. Με βάση τα όσα γνωρίζουμε μέχρι τώρα η νόσος του αναπνευστικού συστήματος Covid-19, που οφείλεται σε μόλυνση από τον νέο κορονοϊό SARS-CoV-2, εξαπλώνεται από άνθρωπο σε άνθρωπο, μέσω της αναπνευστικής οδού με σταγονίδια από μολυσμένα άτομα. Μπορεί όμως να μεταδοθεί μέσω των τροφίμων και τι μέτρα πρέπει να λάβουν οι επιχειρήσεις;

Τα μέτρα υγιεινής που εφαρμόζονται ως τώρα από τις επιχειρήσεις τροφίμων είναι εξίσου αποτελεσματικά στον COVID-19 όπως και σε άλλους μικροβιολογικούς κινδύνους. Όμως, στην παρούσα κατάσταση, είναι απαραίτητο να ληφθούν επιπλέον μέτρα, τα οποία παράλληλα θα πρέπει να επανεξετάζονται με γνώμονα την ασφάλεια των τροφίμων.

Τα τρόφιμα ως πιθανή πηγή μόλυνσης

Μέχρι σήμερα δεν έχει υπάρξει καμία αναφορά για ανθρώπινες ασθένειες που υποδηλώνουν ότι ο COVID-19 μπορεί να μεταδοθεί μέσω των τροφίμων. Οι κορονοϊοί δεν μπορούν να πολλαπλασιαστούν στα τρόφιμα. Χρειάζονται ως ξενιστή τον άνθρωπο για να πολλαπλασιαστούν. Επιπλέον είναι ευαίσθητοι στη θερμότητα. Θερμική επεξεργασία του τροφίμου στους 60°C για 4 λεπτά μειώνει τον κίνδυνο μόλυνσής του. Εκφράστηκαν ανησυχίες σχετικά με την πιθανότητα να παραμείνουν αυτοί οι ιοί σε ωμά τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Πρέπει να αποφεύγεται η κατανάλωση ακατέργαστων ή άψητων ζωικών προϊόντων, όπως το ωμό κρέας. Τα νωπά προϊόντα πρέπει να αντιμετωπίζονται με προσοχή ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη μόλυνση. Ο ιός μπορεί να βρεθεί πάνω σε φρούτα και λαχανικά εάν επιμολυνθούν από μολυσμένο άτομο. Σχολαστικό πλύσιμο με σαπούνι και χλιαρό νερό μπορεί να το εξαλείψει. Είναι σημαντικό να ακολουθείτε πάντα καλές πρακτικές υγιεινής κατά το χειρισμό ή την προετοιμασία των τροφίμων. Δηλαδή, να πλένετε συχνά τα χέρια και τις επιφάνειες, να διαχωρίζετε το ωμό κρέας από άλλα τρόφιμα, να μαγειρεύετε στη σωστή θερμοκρασία και να ψύχετε τα τρόφιμα αμέσως. Οι κορονοϊοί είναι ευαίσθητοι σε ουσίες που διαλύουν το λίπος, όπως είναι οι αλκοόλες και οι επιφανειοδραστικοί παράγοντες που περιέχονται στα σαπούνια και τα απορρυπαντικά. Οι ουσίες αυτές καταστρέφουν την επιφάνεια του ιού και τον καταστρώνουν

ανενεργό. Η δράση των απορρυπαντικών ενισχύεται όταν συνδυάζεται με το ζεστό νερό (60°C). Εγγυήσεις για την απουσία του ιού από τρόφιμο με την μορφή πιστοποίησης δεν ισχύει μια και δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα αποτελούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.

Μετάδοση του SARS-CoV-2 μέσω των επιφανειών

Μετάδοση μέσω επιφανειών που έχουν πρόσφατα μολυνθεί με ιούς είναι δυνατή, μόνο σε σύντομο χρονικό διάστημα λόγω της σχετικά χαμηλής σταθερότητας των κορονοϊών στο περιβάλλον. Οι κορονοϊοί μπορούν μεταδοθούν μέσω σκευών μαγειρικής και στερεών επιφανειών από μολυσμένο άτομο, όπου επιβιώνουν για κάποιο χρονικό διάστημα. Ωστόσο δεν έχει καταγραφεί ανάλογο περιστατικό. Σε πρόσφατη μελέτη που εκδόθηκε στο περιοδικό «The new england journal of medicine» αναφέρεται ότι ο ιός SARS-CoV-2 επιβιώνει έως και 24 ώρες σε χαρτόνι και ως αρκετές ημέρες σε σκληρές επιφάνειες, όπως ο χάλυβας και το πλαστικό. Οι χρόνοι αυτοί ισχύουν για ελεγχόμενη σχετική υγρασία και θερμοκρασία, δηλαδή σε πειραματικές συνθήκες και δεν γνωρίζουμε αν η λοίμωξη μεταδίδεται σε διαφορετικές περιβαλλοντικές συνθήκες. Οι έρευνες για την αξιολόγηση της βιωσιμότητας και του χρόνου επιβίωσης του SARS-CoV-2 συνεχίζονται. Γενικά οι κορονοϊοί είναι σταθεροί στις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Στους -20°C επιζών έως και δύο χρόνια και στη θερμοκρασία ψύξης (4°C) έως και 72 ώρες.

Πρόσφατες μελέτες δείχνουν ότι ενώ οι κορονοϊοί φαίνεται να είναι σταθεροί σε χαμηλές και παγωμένες θερμοκρασίες για ορισμένο χρονικό διάστημα, η υγιεινή των τροφίμων και οι καλές πρακτικές ασφάλειας των τροφίμων μπορούν να αποτρέψουν τη μετάδοσή τους μέσω των τροφίμων. Οι κορονοϊοί είναι θερμοευαίσθητοι. Χρησιμοποιείτε σαπούνι και νερό, καθαρίζετε σχολαστικά τις επιφάνειες. Είναι σημαντικό να ακολουθείτε τα 4 βασικά βήματα για την ασφάλεια των τροφίμων - καθαρισμός, διαχωρισμός, μαγείρεμα και ψύξη, ώστε να αποφεύγονται οι τροφικές δηλητηριάσεις.

Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής

Μπορεί όπως αναφέραμε νωρίτερα ο ιός να μη μεταδίδεται μέσω των τροφίμων, ωστόσο είναι επιτακτική ανάγκη να τηρούνται οι γενικοί κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής, όχι μόνο λόγω της παρούσας κατάστασης, αλλά και για την αντιμετώπιση όλων των άλλων παθογόνων μικροοργανισμών που μεταδίδονται μέσω των τροφίμων. Ιδιαίτερη βαρύτητα πρέπει να δοθεί στο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, επιφανειών και εξοπλισμού, στην έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων και στην εφαρμογή του προγράμματος μυοκτονίας και απεντόμωσης. Οι εργαζόμενοι σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να τηρούν υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής, να διαθέτουν τον κατάλληλο ρουχισμό, να τηρούν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής (τακτικό πλύσιμο

κεριών και χρήση απολυμαντικού, απαγόρευση ανθυγιεινών συμπεριφορών, κάλυψη με χαρτομάντιλο του στόματος και της μύτης κατά το βήχα ή το φτέρνισμα και έπειτα απόρριψη του χαρτομάντιλου και πλύσιμο κεριών, κλπ), να έχουν πιστοποιητικό υγείας σε ισχύ. Επειδή σε πολλές περιπτώσεις μολυσμένα άτομα μπορεί να είναι ασυμπτωματικά, είναι ανάγκη όλο το προσωπικό, ανεξάρτητα από την προφανή κατάσταση της υγείας του, να ασκεί προσωπική υγιεινή και να χρησιμοποιεί κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας, ώστε να διατηρείται ένα περιβάλλον εργασίας χωρίς ασθένειες.

Νέα μέτρα υγιεινής για την αντιμετώπιση του COVID-19

Τα μέτρα υγιεινής που εφαρμόζονται ως τώρα από τις επιχειρήσεις τροφίμων είναι εξίσου αποτελεσματικά στον COVID-19 όπως και σε άλλους μικροβιολογικούς κινδύνους. Όμως, στην παρούσα κατάσταση, είναι απαραίτητο να ληφθούν επιπλέον μέτρα, τα οποία παράλληλα θα πρέπει να επανεξετάζονται με γνώμονα την ασφάλεια των τροφίμων:

- κοινωνική αποστασιοποίηση στον χώρο εργασίας
- τοποθέτηση πλεξιγκλάς όταν δεν είναι δυνατή η τήρηση απόστασης
- περιορισμός των εξωτερικών επαφών στις απολύτως αναγκαίες
- αποφυγή επαφής μεταξύ των οδηγών φορητών και της εγκατάστασης τροφίμων
- εκ περιτροπής εργασία ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν υπάρχουν περισσότεροι εργαζόμενοι στην εγκατάσταση από όσους είναι απολύτως αναγκαίοι
- εργασία από το σπίτι, όπου αυτό είναι δυνατόν
- οποιοσδήποτε παρουσιάζει ενδεικτικά συμπτώματα της εν λόγω νόσου (πυρετό, βήχα, δύσπνοια, κόπωση) καλείται να μείνει στο σπίτι του, ώστε να αποφευχθεί η εξάπλωση του ιού
- ενίσχυση των μέτρων υγιεινής, όπως μεγαλύτερη διαθεσιμότητα απολυμαντικών κεριών
- καλός αερισμός των χώρων

- επανεκπαίδευση στα θέματα ατομικής υγιεινής, καθώς και εκπαίδευση σχετικά με τον τρόπο αποτροπής εξάπλωσης του ιού

- εκπαίδευση του προσωπικού στην ορθή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας (όπως μάσκες και γάντια)

Αυτά τα μέτρα θα προστατεύσουν το προσωπικό από την εξάπλωση του νέου ιού μεταξύ των εργαζομένων, θα διατηρήσουν ένα υγιές εργατικό δυναμικό ενώ σε συνδυασμό με το γεγονός ότι τα τρόφιμα δεν αποτελούν γνωστή πηγή μετάδοσης, παρέχουν εγγυήσεις για την ασφάλεια της παραγωγής τροφίμων.

Τα καταστήματα λιανικής πώλησης πρέπει να εφαρμόζουν επικαιροποιημένες διαδικασίες καθαρισμού και υγιεινής. Δεδομένου ότι ο ιός είναι πιο ανθεκτικός σε λείες αδρανείς επιφάνειες, όπως είναι το πλαστικό και ο ανοξείδωτος χάλυβας, επιβάλλεται ο τακτικός καθαρισμός αυτών των επιφανειών. Συνιστάται να ελέγχουν την είσοδο των εξωτερικών προμηθευτών προϊόντων και παρόχων υπηρεσιών (καθαρισμού κ.λπ.). Θα πρέπει να ενημερώνουν τους πελάτες σχετικά με τους κανόνες συμπεριφοράς για θέματα υγιεινής.

Επίσης, να εξασφαλίζουν την τήρηση ασφαλούς φυσικής απόστασης μεταξύ των ατόμων, όπως συνιστάται από τις αρχές δημόσιας υγείας, για παράδειγμα μέσω της σήμανσης του δαπέδου ανά σημεία και να περιορίζουν τον αριθμό των ατόμων που βρίσκονται στο κατάστημά τους ταυτόχρονα. Τα προϊόντα αρτοποιίας στις προθήκες αυτοεξυπηρέτησης δεν πρέπει να εκθέτονται ή να πωλούνται χωρίς περιτύλιγμα και τα μη προσυσκευασμένα αρτοποιασκευάσματα (π.χ. κουλουράκια, παξιμάδια, γλυκίσματα κ.α.) πρέπει να τοποθετούνται σε ερμάρια από πλεξιγκλάς.

Εργαζόμενος στην επιχείρηση με Covid-19

Ο πρωταρχικός στόχος των πρόσθετων ασφαλείας είναι η διατήρηση του ιού COVID-19 έξω από τις επιχειρήσεις. Ο

ιός θα εισέλθει στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων μόνο όταν ένα μολυσμένο άτομο ή μολυσμένα προϊόντα ή αντικείμενα εισέρθουν σ' αυτές. Σε περίπτωση που ένας εργαζόμενος αισθανθεί αδιαθεσία στο χώρο εργασίας με τυπικά συμπτώματα του Covid-19, θα πρέπει να απομονωθεί μακριά από άλλα άτομα και να απομακρυνθεί από την εργασία το συντομότερο δυνατό. Όλες οι επιφάνειες με τις οποίες έχει έρθει σε επαφή ο προσβεβλημένος εργαζόμενος πρέπει να καθαριστούν αποτελεσματικά. Εάν επιβεβαιωθεί ότι ο εργαζόμενος έχει Covid-19, είναι απαραίτητο όλοι οι εργαζόμενοι με τους οποίους έχει έρθει σε στενή επαφή (πρόσωπο με πρόσωπο ή με φυσική επαφή) και κάθε υπάλληλος που ήταν σε απόσταση εντός 1 μέτρου ή στην ίδια ομάδα εργασίας με το επιβεβαιωμένο κρούσμα, να παραμείνουν σε καραντίνα 14 ημερών, ενώ οι υπόλοιποι υπάλληλοι μπορούν να συνεχίσουν κανονικά την εργασία τους. Η οργάνωση υπαλλήλων σε μικρές ομάδες εργασίας θα βοηθήσει στην ελαχιστοποίηση της διαταραχής στη λειτουργία της επιχείρησης. Δεν συνιστάται το κλείσιμο της επιχείρησης. Τα μέτρα που λαμβάνονται για την αποφυγή μετάδοσης του κορονοϊού αφορούν τη δημόσια υγεία και δεν έχουν να κάνουν με την ασφάλεια των τροφίμων. Τρόφιμα που παρήχθησαν σε επιχείρηση όπου εργαζόμενος νόσισε με κορονοϊό, σύμφωνα με τις υποδείξεις του ΕΦΕΤ, δε χρειάζεται να ανακληθούν.

Πηγές:
Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας
Ευρωπαϊκή Επιτροπή
Ευρωπαϊκή Αρχή για τον Έλεγχο των Τροφίμων
ΕΦΕΤ
περιοδικό «The new england journal of medicine»

Photo designed by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων,
FOODCONSULTANT



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



Όταν δουλεύουμε με άλευρα ολικής άλεσης ή με σπόρους, η φρεσκάδα των αρτοσκευασμάτων μπορεί να αυξηθεί σημαντικά με τη χρήση βραστής ζύμης.

Οι βραστές ζύμες δεν είναι κάτι καινούριο στην τεχνολογία της αρτοποιίας. Τις συναντάμε από παλιά σε παραδοσιακές τεχνικές του μεσαίωνα στην Ασία, οι οποίες πέρασαν με τα χρόνια στην ανατολική και βόρεια Ευρώπη μέχρι να εξαπλωθούν σε όλο τον κόσμο.

Ο ρόλος της ζελατινοποίησης του αμύλου

Η ζελατινοποίηση του αμύλου είναι απαραίτητη για τη σωστή δομή της ψίχας στο ψωμί. Κατά τη ζελατινοποίηση αυξάνεται το ιξώδες της ζύμης και με αυτόν τον τρόπο σταθεροποιείται η δομή του ψωμιού κατά το τελευταίο στάδιο του ψησίματος. Ειδικά όταν δουλεύουμε με άλευρα ολικής άλεσης ή με σπόρους, η φρεσκάδα των αρτοσκευασμάτων μπορεί να αυξηθεί σημαντικά με τη χρήση βραστής ζύμης, επειδή τα αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης συχνά «στεγνώνουν» μετά από μερικές ώρες στο ράφι. Αυτό οφείλεται στο υψηλό ποσοστό πιτύρων, τα οποία χρειάζονται πολύ περισσότερο χρόνο για να διογκωθούν με το νερό καλά και να το συγκρατήσουν κατά το ψήσιμο. Εάν αυτή η ενυδάτωση δε συμβεί κατά τη διαδικασία του ζυμώματος και της ωρίμανσης,

αναγκαστικά θα συμβεί μετά το ψήσιμο, με αποτέλεσμα τα πύτυρα να προσροφήσουν την υγρασία από τη μάζα του ψωμιού και να δώσουν την αίσθηση στεγνής ψίχας.

Παρασκευή

Οι μέθοδοι που περιγράφονται παρακάτω απαιτούν κάποια προεργασία η οποία όμως είναι αρκετά απλή. Η εφαρμογή των διαφορετικών μεθόδων εξαρτάται από την προβλεπόμενη χρήση και από την ικανότητα συγκράτησης νερού από τα συστατικά που χρησιμοποιούμε.

Καυτή ζύμη (Brühstück)

Ζεσταίνουμε το νερό μέχρι το σημείο βρασμού στους 95-100°C. Ρίχνουμε το βραστό νερό αμέσως πάνω στο αλεύρι (ή κόνδρους, νιφάδες, σπόρους ή μίγμα αυτών) και αναδεύουμε. Ανάλογα με τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, των υλικών και τον τρόπο ανάμιξης, η θερμοκρασία της ζύμης πέφτει σχεδόν αμέσως στους 60-65°C. Για αυτό είναι σημαντικό το νερό που θα χρησιμοποιηθεί να φτάσει στο σημείο βρασμού και να διασφαλιστεί η ζελατινοποίηση του αμύλου. Περιεκτικότητα νερού: 200-300%. Χρόνος αναμονής: 3-4 ώρες. Μόλις κρυώσει μπορεί να αποθηκευτεί στο ψυγείο (2-5°C) έως και 3 μέρες. Εφαρμογή: 5-15% επί του βάρους του αλεύρου της τελικής μας συνταγής. Εξαιτίας της μερικής ζελατινοποίησης του αμύλου, έχουμε κάποια ενζυματική δράση που μπορεί να οδηγήσει σε προβλήματα μείωσης όγκου σε μεθόδους αργής ωρίμανσης. Ιδανική τεχνική για ενσωμάτωση στη ζύμη σπόρων, ολόκληρων δημητριακών, κόνδρων και νιφάδων.

Βραστή ζύμη (Kochstück)

Σε μπασίνα ανακατεύουμε υπό βρασμό αλεύρι (ή σιμιγδάλι, άμυλο, πατάτες βρασμένες, κόνδρους, νιφάδες ή μίγμα αυτών) αναδεύοντας ταυτόχρονα μέχρι να απορροφηθεί όλο το νερό και να πίξει ο κυλός (2-3 λεπτά περίπου). Περιεκτικότητα νερού: 350-500%. Χρόνος αναμονής: 4-5 ώρες. Ψύχουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και αποθηκεύουμε στο ψυγείο (2-5°C) για έως 5 μέρες. Εφαρμογή: 10-20% επί του βάρους του αλεύρου της τελικής μας συνταγής. Ιδανική τεχνική για άλευρα ολικής άλεσης όπως βρώμη & κριθάρι, για σιμιγδάλι, καλαμποκάλευρο κι άμυλο, όπου πετυχαίνουμε πλήρη ζελατινοποίηση και απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων νερού. Προσοχή χρειάζεται στη σωστή και γρήγορη ανάδευση ώστε να μη δημιουργηθούν σβώλοι. Με αυτήν τη διαδικασία επιτυγχάνεται μεγαλύτερη φρεσκάδα και πιο ελαστική και υγρή ψίχα σε ψωμιά ολικής άλεσης.

Παραλλαγές

Λόγω του ότι οι θερμοκρασίες είναι αρκετά υψηλές, δε δύναται να χρησιμοποιήσουμε μαγιά ή ενεργό προζύμι. Μπορούμε όμως να προσθέσουμε ανενεργό προζύμι για επιπλέον γεύση και άρωμα. Επίσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν: Βυνάλευρα (σκούρα ή ανοικτόχρωμα), σπόροι (πλιόσποροι, κολοκυθόσποροι) και νιφάδες δημητριακών που καθίστανται πιο μαλακά και εύκολα ενσωματωμένα μέσα στη ζύμη, καλαμποκάλευρο, πολέντα, σιμιγδάλι αλλά και κόνδροι από δημητριακά, όπως πλιγούρι σταριού, σίκαλης, νίνκελ κλπ., πατάτα βρασμένη, ρύζι, ταπίοκα και άλλες αμυλούχες πρώτες ύλες, ή ακόμα και άμυλο (νισεστέ).

ΒΡΑΣΤΕΣ ΖΥΜΕΣ

ΤΟ ΚΟΙΝΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΗΣ ΦΡΕΣΚΑΔΑΣ ΤΩΝ ΨΩΜΙΩΝ

Σε προηγούμενο άρθρο είχαμε αναφερθεί στη βυνοποιημένη ζύμη (malzstück) και τα πλεονεκτήματά της στη χρήση της σε αρτοσκευάσματα. Στο παρόν θα επικεντρωθούμε στις βραστές ζύμες, τις οποίες - ανάλογα με τη μεθοδολογία παρασκευής που ακολουθούμε - τις συναντάμε στη διεθνή ορολογία ως «Cooked Dough» (Αγγλία), «Pâte Cuite» (Γαλλία), «Brühstück» & «Kochstück» (Γερμανία), «Tangzhong» (Ιαπωνία).



Πρέπει ωστόσο να σημειωθεί ότι για την ποσότητα νερού που θα προσθέσουμε στην τελική συνταγή, πρέπει να λάβουμε υπόψη το ποσοστό νερού που έχουμε ενσωματώσει. Σίγουρα το συνολικό ποσοστό νερού που θα συγκρατήσει η ζύμη θα είναι αρκετά μεγαλύτερο απ' ό,τι στην αντίστοιχη απλή αρτοποιία.

Ακόμα, διάφορα ψευδοδημητριακά όπως τσίρα, κινόα, τεφ, αμάρανθο, σόργο, κεχρί κλπ., μπαχαρικά και άλλα αρωματικά βότανα, πετιμέζι, ξύδι κλπ. Για αύξηση της διατηρησιμότητας μπορούμε να προσθέσουμε και αλάτι, το οποίο θα αποτρέπει ανεπιθύμητες ζυμώσεις ή αναπτύξεις μυκήτων κατά την αποθήκευση. Σε αυτή την περίπτωση βέβαια, θα πρέπει να το συνηγορήσουμε στην τελική μας συνταγή. Τέλος, στην ιαπωνική παραλλαγή της βραστής ζύμης - την Tangzhong - το αλεύρι αναμιγνύεται με καυτό νερό ή γάλα, ζελατινοποιείται το άμυλό του και χρησιμοποιείται σε γλυκά ψωμάκια τύπου brioche ή buns, με μεγάλη αφράτωση, ζουμερή ψίχα, μαλακή κόρα και αυξημένη διάρκεια ζωής.

Πλεονεκτήματα

Τα πλεονεκτήματα της τεχνικής είναι:

- Ο σκληρός φλοιός των σπόρων μαλακώνει.
- Τα σπόρια και οι χόνδροι διογκώνονται και γίνονται πιο μαλακά και εύγευστα.
- Η απόδοση της ζύμης αυξάνει.
- Η ψίχα του ψωμιού είναι ελαστική και κόβεται ομοιόμορφα χωρίς να τρίβεται.
- Το ψωμί διατηρεί περισσότερο τη φρεσκάδα του.

Πρέπει ωστόσο να σημειωθεί ότι για την ποσότητα νερού που θα προσθέσουμε στην τελική συνταγή, πρέπει να λάβουμε υπόψη το ποσοστό νερού που έχουμε ενσωματώσει με την παραπάνω τεχνική. Σίγουρα το συνολικό ποσοστό νερού που θα συγκρατήσει η ζύμη θα είναι αρκετά μεγαλύτερο απ' ό,τι στην αντίστοιχη απλή αρτοποιία.

Ιδανικά δημητριακά για την τεχνική της βραστής ζύμης είναι η βρώμη και το κριθάρι, τα οποία εκ φύσεως παρουσιάζουν δυσκολίες στην απλή αρτοποιία. Λόγω των μεγάλων ποσοστών που έχουν σε υδατοδιαλυτές εδώδιμες ίνες, απορροφούν μεγάλες ποσότητες νερού και το συγκρατούν σωστά κατά τη ζύμωση και το ψήσιμο.

Συμπεράσματα

Σίγουρα η τεχνική που παρουσιάστηκε απαιτεί μια προετοιμασία, χωρίς ιδιαίτερο και πολυδάπανο εξοπλισμό, αλλά για τους αρτοποιούς είναι μια ευκαιρία να αυξήσουν σημαντικά τη φρεσκάδα και διατηρησιμότητα των αρτοσκευασμάτων χωρίς να χρειάζεται να προσθέσουν διάφορα πρόσθετα που αυξάνουν το κόστος και καθιστούν το προϊόν λιγότερο αποδεκτό από τους καταναλωτές που αναζητούν τρόφιμα με «καθαρή επικήτα» (clean label).

Συνταγή για ψωμί βρώμης με βραστή ζύμη

ΥΛΙΚΑ

5.000 γρ. Βραστή ζύμη (1.000 γρ Αλεύρι Βρώμης, 4.000 γρ Βραστό νερό)
2.400 γρ. Αλεύρι Τ70%
1.175 γρ. Αλεύρι Βρώμης
900 γρ. Προζύμι
100 γρ. Αλάτι
75 γρ. Μαγιά
25 γρ. Εκχύλισμα Ξανθιάς βύνης

Ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Ξεκουράζουμε για 60 λεπτά. Κόψιμο στα 650 γρ. και προ-μορφοποι-

ηση σε μπάλες. Ξεκούραση άλλα 20 λεπτά. Τελική μορφοποίηση. Βρέκουμε, κυλάμε σε νιφάδες βρώμης και τοποθετούμε σε καλάθια. Ωρίμανση στο περιβάλλον για 30-45 λεπτά. Χάραγμα και ψήσιμο στους 240°C με ατμό για 25 λεπτά. Ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 200°C και ψήνουμε άλλα 20 λεπτά με ανοικτά τάμπερ.

Μπαγκέτες με βραστή ζύμη

ΥΛΙΚΑ

800 γρ. Προζύμι
1.000 γρ. Poolish (500 γρ αλεύρι Τ70%, 500 γρ νερό, 5 γρ μαγιά, ωρίμανση 4-8 ώρες)
500 γρ. Βραστή ζύμη (75 γρ σιμιγδάλι, 375 γρ νερό, 50 γρ αλάτι)
1.250 γρ. Αλεύρι Τ70%
275 γρ. Αλεύρι Κίτρινο ψιλό
500 γρ. Νερό
25 γρ. Μαγιά

Ζύμωμα: 5 λεπτά στην αργή και 4 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 25°C
Ξεκούραση: 90 λεπτά με δύο διπλώματα ενδιάμεσα.
Κόψιμο 320 γρ. και μορφοποίηση σε μπαγκέτα σε δύο φάσεις με ενδιάμεση ξεκούραση 10 λεπτών.
Ωρίμανση σε πανιά για 30 λεπτά.
Χάραγμα και ψήσιμο στους 250°C με ατμό για 20 λεπτά περίπου.



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



Ψωμί με Βρώμη

Η βρώμη θεωρείται ένα από τα πιο ωφέλιμα δημητριακά καθώς περιέχει βιταμίνες του συμπλέγματος Β, πολυφαινόλες και φυτικές ίνες, ιδιαίτερα την γνωστή για τον έλεγχο της χοληστερόλης β-γλυκάνη. Δώστε τα πλεονεκτήματα της βρώμης στο ψωμί σας με τα άλευρα βρώμης των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Διατίθενται σε ολικής άλεσης και Τ997 ημίλευκο.



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



ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΠΡΙΟΣ

ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ

1500 γρ. αλεύρι κίτρινο Τ.Μ
500 γρ. αλεύρι 70% μαλακό
1200 γρ. νερό
40 γρ. αλάτι
40 γρ. ζάχαρη
50 γρ. μαγιά
100 γρ. βούτυρο 82%
50γρ. αυγά
Ξύσμα πορτοκάλι, βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο, για 3' στην αργή ταχύτητα και για ακόμη 10' στη γρήγορη. Προσθέτουμε το βούτυρο και ζυμώνουμε στη γρήγορη ακόμη 3'. Ξεκουράζουμε 15', πλάθουμε σε καρβελάκια και τοποθετούμε σε ειδικές φόρμες «μπόμπας». Στοφάρουμε μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους και ψήνουμε στους 220°C για περίπου 35'.

Λαχταριστά ψωμάκια με πορτοκάλι & βανίλια που θα εντυπωσιάσουν με τη γεύση και το άρωμά τους!

TRIPLE LEMON CAKE

ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΗ LEMON CURD

από την Καλλιόπη Αναγνωστή/Madame Gâteaux

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΕΪΚ ΔΙΑΜΕΤΡΟΥ 16 ΕΚ. ΜΕ 4 LAYERS)

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

280 γρ. ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
170 γρ. βούτυρο ανάλατο
330 γρ. αλεύρι μαλακό
4 γρ. αλάτι
14 γρ. μπέικιν πάουντερ
8 γρ. μαγειρική σόδα
ξύσμα από 2-3 λεμόνια
170 ml γάλα πλήρες
70 ml χυμός λεμόνι

ΓΙΑ ΤΗ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

120 γρ. ασπράδι αβγού
250 γρ. ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
νερό
350 γρ. βούτυρο ανάλατο, πολύ μαλακό

ΓΙΑ ΤΗ LEMON CURD

200 γρ. αυγό
30 γρ. κρόκος
130 γρ. χυμός λεμόνι
ξύσμα από 2 λεμόνια
250 γρ. ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
110 γρ βούτυρο ανάλατο, μαλακό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

Στον κάδο του μίξερ, χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη ώσπου να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το ξύσμα. Προσθέτουμε τα ξηρά υλικά (του μπολ) εναλλάξ με τα υγρά (χυμός και γάλα) και χτυπάμε ώσπου να αποκτήσουμε ένα ομοιόμορφο παχύρρευστο μείγμα. Μεταφέρουμε το μείγμα στα δύο τσέρκια και ψήνουμε στους 170 βαθμούς. Αφήνουμε τα κέικ να κρυώσουν εντελώς προτού ξεφορμάρουμε.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

Στον κάδο του μίξερ, χτυπάμε τα ασπράδια ώσπου να αφρατέψουν. Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι τη ζάχαρη και τη σκεπάζουμε με νερό. Φτιάχνουμε σιρόπι (118-120 βαθμοί). Χύνουμε το σιρόπι στον κάδο του μίξερ επάνω στα ασπράδια χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα, ανεβάζουμε την ταχύτητα και χτυπάμε ώσπου το μείγμα να κρυώσει αρκετά. Προσθέτουμε το βούτυρο λίγο-λίγο και χτυπάμε ώσπου να ενσωματωθεί εντελώς και να αποκτήσουμε μια λεία βουτυρόκρεμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗ LEMON CURD

Σε ένα μπολ, χτυπάμε τα αυγά και τους κρόκους μαζί με τη μισή ζάχαρη με έναν αυγοδάρτη. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το χυμό λεμονιού, το ξύσμα και την άλλη μισή ζάχαρη. Μόλις πάρουν βράση, χύνουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας στο μπολ με τα αυγά, ανακατεύουμε και επιστρέφουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα. Βράζουμε ώσπου η lemon curd να πήξει, ανακατεύοντας συνεχώς. Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια και ανακατεύουμε ώσπου να διαλυθεί. Μεταφέρουμε τη lemon curd σε ένα σκεύος που κλείνει αεροστεγώς και σκεπάζουμε την επιφάνειά της με μεμβράνη. Όταν κρυώσει, κλείνουμε το σκεύος με το καπάκι του και το τοποθετούμε στο ψυγείο ώσπου να πήξει.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Κόβουμε τα κέικ σε δύο οριζόντιες φέτες το καθένα. Γεμίζουμε ένα κορνέ με lemon curd και τοποθετούμε λίγη lemon curd στο κέντρο της πρώτης φέτας, αφήνοντας περίπου 2 εκ. περιθώριο περιμετρικά. Γεμίζουμε ένα δεύτερο κορνέ με βουτυρόκρεμα και «περικυκλώνουμε» τη lemon curd με βουτυρόκρεμα. Επαναλαμβάνουμε με τη δεύτερη και την τρίτη φέτα και σκεπάζουμε με την τέταρτη φέτα. Καλύπτουμε το κέικ με βουτυρόκρεμα και περνάμε τα πλαϊνά του με ένα scraper ώστε να δημιουργήσουμε το semi-naked εφέ. Τοποθετούμε το κέικ στο ψυγείο για λίγη ώρα ώστε να σφίξει η κρέμα. Διακοσμούμε την επιφάνεια του κέικ με βουτυρόκρεμα δημιουργώντας «στάλες» με το κορνέ και ανάμεσα στα κενά τους επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τη lemon curd. Στολίζουμε με sprinkles και κας κας κίτρινα και λευκά.

Εργαλεία/εξοπλισμός: Θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής, 2 τσέρκια διαμέτρου 16 εκ., 2 κορνέ με στρογγυλή μύτη

TIP:

Με όση βουτυρόκρεμα και lemon curd περισσέψει μπορούμε να γεμίσουμε μακαρόν λεμονιού.

Ηπειρώτικη

"ΚΑΣΟΠΙΤΑ" ΠΩΓΩΝΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. αλεύρι τύπου 70%
500 γρ. νερό
100 γρ. γιαούρτι πρόβειο
50 γρ. ελαιόλαδο για τη ζύμη
400 γρ. φέτα σκληρή
(για γέμιση και παπάλισμα)
12 γρ. αλάτι
50 γρ. ελαιόλαδο για άλειμμα ταψιού
1 τεμχ. αυγό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Ζυγίζουμε τα υλικά.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι.
- Τοποθετούμε σε λεκάνη το αλεύρι, ανοίγοντας μια λακούβα στο κέντρο και ρίχνοντας όλα τα υλικά, εκτός από τη φέτα και το ελαιόλαδο για άλειμμα.
- Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά με ξύλινη κουτάλα μέχρι να γίνει ομοιογενής χυλός.
- Προσθέτουμε και τη φέτα σε χοντρά κομμάτια και αφού ανακατέψουμε αδειάζουμε το μείγμα σε στρογγυλό ταψί (το λεγόμενο "σινί"), διαμέτρου 34 cm.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 220 βαθμούς Κελσίου, αφού πρώτα ρίξουμε από πάνω λάδι.
- Χρόνος ψήσιματος 40'.

Την Ηπειρώτικη "κασόπιτα" ετοίμασαν ο π. Φιλάρτος Χριστιάς, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής & ο Καρτέρης Νικόλαος, Τεχνολόγος Τροφίμων, στο πλαίσιο της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης του μαθήματος "Εργαστήριο Συναφών προϊόντων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής".



αρτοποιός
ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

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



ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ ΣΥΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ

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

Εκτέλεση για το προζύμι

Τα παραπάνω τα ζυμώνουμε στην πρώτη ταχύτητα για 10 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα για 3 λεπτά και το αποτέλεσμα είναι μια πολύ αραιή ζύμη. Μπορούμε να το αφήσουμε μέσα στο ζυμωτήριο.

Το προζύμι αυτό θα πρέπει να μείνει συνολικά δυο ώρες.

Υλικά για το προζύμι

20.000 γρ. αλεύρι T.70%
18.000 γρ. νερό στους 20 βαθμούς
1.000 γρ. ΠΕΤΙΜΕΖΙ Ή ΜΟΥΣΤΟ
70 γρ. μαγιά

Εκτέλεση

- Ζύμωμα για 25 λεπτά στο αργό.
- Στο ζύμωμα αυτό που πρέπει να προσέξουμε είναι ότι η προσθήκη του αλατιού γίνεται πάντα στο τέλος του ζυμώματος και η προσθήκη του νερού σιγά σιγά και σταδιακά.
- Η τελική θερμοκρασία του ζυμαριού το χειμώνα θα πρέπει να είναι 25 βαθμούς και το καλοκαίρι στους 22 βαθμούς.
- Ανάπαυση 60 λεπτά.
- Τεμαχισμός στα 450 γρ. ή και μεγαλύτερα ψωμιά.
- Πλάσιμο σε σχήμα φρατζόλας με ντεκόρ σουσάμι.
- Στόφα για 90 λεπτά σε θερμοκρασία 33 βαθμούς και σχετική υγρασία 75%.
- Χαράσσουμε όπως θέλουμε και φουρνίζουμε στους 220 βαθμούς για 30 λεπτά και συνεχίζουμε στους 210 βαθμούς για άλλα 15 λεπτά περίπου, με χρήση ελάχιστων ατμών στην αρχή.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

40.000 γρ. προζύμι 2 ωρών
30.000 γρ. αλεύρι Μ. ΚΙΤΡΙΝΟ
1.000 γρ. αλάτι
700 γρ. ελαιόλαδο
13.000 γρ. νερό
100 γρ. μαγιά

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας



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 Κόγινας
Οργ. Γραμματέας: Βασίλειος Ζιάκας
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Θεόδωρος Σινδρος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Βακάλογλου
Νικόλαος Μάζης
Θωμάς Χατζούλης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Αλεξούδης Πολυχρόνης
Χρήστος Κούτσικος
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Δημήτριος Θανατούλης
Μαριάνθη Μαλλιάρουδάκη
Δημήτριος Ντούρας
Βασίλειος Τούλης
Κων/νος Παπαδόπουλος
Λεωνίδας Τέντογλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγινας
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σακινιδής
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΔΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνοπούρου 1
10437 Αθήνα
Τ: 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 Μέλν της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Φίλιππος Τσούννης
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ

Πρόεδρος: Σωτήριος Καπόννης
Έδρα: Πεντάλοφο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΔΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Σταυρόπουλος
Έδρα: Αμαλιάδα

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
Έδρα: Κόρθι Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγινας
Έδρα: Βέροια

ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ

Πρόεδρος: Ιωάννης Γκαβανιδής
Έδρα: Γιαννιτσά

ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τέντογλου
Έδρα: Φελλιά Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΔΕΣΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτσης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Εμμανουήλ Βοκανάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Ανδόνης
Έδρα: Ηγουμενίτσα

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Έδρα: Θεσσαλονίκη

ΘΗΒΩΝ

Πρόεδρος: Ηλίας Χρήστου
Έδρα: Θήβα

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος
Έδρα: Ιωάννινα

ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
Έδρα: Καβάλα

ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μικές Σουλούνιες
Έδρα: Κάλυμνος,

ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Πετριώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τέντογλου
Έδρα: Κλεισούρα

ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Σουπιώνης
Έδρα: Κέρκυρα

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ & ΙΟΑΚΗΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/ νιάς

ΚΙΛΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηνεφραμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινος
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΔΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΔΑΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΔΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΔΕΣΦΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΣΟΥ

Πρόεδρος: Μιχάλης Βερνίκος
Έδρα: Γλινάδα Νάσου

ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανατούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Λάφνη

ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαλλιάρουδάκη 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 Σαμπών
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

ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος: Σακινιδής Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγινας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Παλαβρατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόπουλος Σαββάνης
Έδρα: Σκριπερό

ΦΘΙΩΤΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιπούρας
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμιά

ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβαντάς
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 αρτοποιήσης
- Αρτοποιήση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά
- Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες
- Συνταγές αρτοποιίας
- Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



<http://eshop.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

ANTO
NOPOU
LOS

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