



αρτοποιός

Ιούλιος - Αύγουστος 2020 / Τεύχος 113

fresh
pastry

Super λαχταριστά!

προιόντα
Vegan

μπιφτεκόπιτα
λουκανικόπιτα
φαλάφελ


ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

info@brakopoulos.gr www.brakopoulos.gr
f/Ελληνικός Φούρνος - Μπρακόπουλος ΑΒΕΕΤ





ΘΕΡΜΟΙΔΙΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ ΤΗΣ nrg

Πετρέλαιο θέρμανσης - κίνησης

- Ιδιόκτητες Εγκαταστάσεις
- Αυθημερόν Παράδοση
- Ανταγωνιστικές Τιμές

Υγραέρια

Χύμα - Εμφιαλωμένα

Απολύμανση - Πιστοποίηση

Η εταιρία μας με ειδικούς επιστήμονες, τεχνικό προσωπικό, σύγχρονα μηχανήματα εκνέφωσης, διενεργεί εφαρμογές μικροβιοκτονίας και παρασιτοκτονίας με φάρμακα διαρκείας, αβλαβή για ανθρώπους και κατοικίδια, εξασφαλίζοντας ένα απόλυτα υγιεινό περιβάλλον.

Καυστήρες πετρελαίου & φυσικού αερίου

Διαθέτουμε και προχωρούμε στην εγκατάσταση της προηγμένης και πλήρους γκάμας λεβήτων συμπίκνωσης της σειράς INOXDENS HE της SAVIO.

Ρεύμα & φυσικό αέριο από την nrg

Επίσημος αντιπρόσωπος και αποκλειστικός συνεργάτης της εταιρίας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας και φυσικού αερίου nrg.



18-136

ΓΙΑ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ 7 ΗΜΕΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΚΟΝΤΑ ΣΑΣ!

ΑΘΗΝΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - ΠΑΤΡΑ - ΧΑΛΚΙΔΑ - ΚΟΡΙΝΘΟΣ - ΤΗΝΟΣ - ΜΥΚΟΝΟΣ - ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



Νικηταρά 1, Χαλάνδρι 15232



thermoildioikisi@gmail.com



www.thermoil.gr



210 6898947

Sweet Velvet

Ανακαλύψτε
τα **νέα σιρόπια παγωτού!**



Σε τρεις υπέροχες γεύσεις:
Σοκολάτα, Φράουλα, Toffee



Sefco Zeelandia

T. 210 663 3663

www.sefcozeelandia.gr | f @ /sefcozeelandia



CHIA QUINOA
BREAD



Το πολύσπορο της Νέας εποχής

- Με ευεργετικούς σπόρους Chia και Quinoa
- Προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας
- Πηγή πρωτεϊνών και εδωδιμων ινών
- Με χαμηλά κορεσμένα λιπαρά
- Εξαιρετική γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

58



60



18



12



39



fresh
pastry

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 18** Ρεπορτάζ Αγοράς: Προϊόντα Ζύμης
24 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
28 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
68 Γεύσεις από Ελλάδα: Λευκαδίτικο προζυμένιο ψωμί

ΘΕΜΑΤΑ

- 12** Η σημασία της ποιότητας του νερού στην αρτοποιία
42 Συνέντευξη ΤΑΗΡΑΚ: Η σημαντικότητα της ποιότητας και ασφαλούς συσκευασίας
50 Ένα Τρομερό Παιδί έριξε άγκυρα στα Ιλίσια

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 48** Κίνδυνοι και μέτρα κατά του κορονοϊού - Αντιμετώπιση κρούσματος
54 Υλικά συσκευασίας σε επαφή με τρόφιμα Νομοθετικές απαιτήσεις
58 Φαγόπυρο, το «μαύρο σάρι»
62 Back to Basics - Βασικές αρχές της αρτοποιίας

FRESH PASTRY

- 40** Strawberry - Pistachio Layer Cake από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 64** Ψωμί σικάλως προζυμένιο
66 Ραβανί Βεροίας

fresh
pastry

{ **freshbakery.gr**

EDITORIAL

Μπορεί ο κορονοϊός να είναι ακόμα εδώ και να βιώνουμε τις επιπτώσεις του στην καθημερινότητά μας, ωστόσο τα πράγματα συνεχίζουν να εξελίσσονται και εμείς συνεχίζουμε στο πλάι του επαγγελματία αρτοποιού. Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ έρχεται με ένα τεύχος με κεντρικό του θέμα τα προϊόντα ζύμης. Μέσα από τις σελίδες του θα ανακαλύψετε μια ευρεία γκάμα προϊόντων που σας προτείνουν καταξιωμένες εταιρείες του χώρου. Προτάσεις και ιδέες για δημιουργίες που θα αναβαθμίσουν την εικόνα της επιχείρησής σας και θα ικανοποιήσουν στο έπακρο τους πελάτες σας. Μέσα από τις σελίδες του τεύχους 113 θα ενημερωθείτε για τα νέα της αγοράς και τις τάσεις του κλάδου καθώς και για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας. Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα άρθρα για τη σημασία της ποιότητας του νερού στην αρτοποιία, τους κινδύνους και τα μέτρα κατά του κορονοϊού αλλά και πως μπορεί να αντιμετωπιστεί ένα κρούσμα καθώς και τις νομοθετικές απαιτήσεις για τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Μην χάσετε επίσης την παρουσίαση του φούρνου Τρομερό Παιδί, ενός φούρνου που δίνει άλλο νόημα στο ψωμί και την αρτοποιία καθώς και το άρθρο για τη σημαντικότητα της ποιοτικής και ασφαλούς συσκευασίας. Τέλος βρείτε υπέροχες συνταγές για προζυμένιο ψωμί σικάλεως και ραβανί Βεροίας.

Καλή ανάγνωση και καλό υπόλοιπο καλοκαιριού.

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κάκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζιάς
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κάκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κάκοτση

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

ΔΥΟ ΥΠΕΡΟΧΑ ΚΕΪΚ

ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ*

American Style
Cake & Muffin

American Style
ΛΕΥΚΟ

Mella Muffin Choco

Mella Muffin Choco
ΣΟΚΟΛΑΤΑ

* Διαθέσιμες συνταγές για:
πορτοκαλόπιτα • κερασόπιτα • ραβανί • carrot κέικ • κέικ banoffee
κέικ μελιού • μπισκοτόπιτα • σταφιδόκεικ • muffins • αμερικάνικα cookies
cantucci • red velvet κέικ • βασιλόπιτα • καρυδόπιτα • σοκολατόπιτα
σουφλέ σοκολάτας • muffins σοκολάτας • cookies σοκολάτας κ.α.

ΜΕΛΟΣ

FAEP FIPP

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

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αξιότιμοι αναγνώστες και συνεργάτες...

Τους τελευταίους μήνες ξαφνικά όλα άλλαξαν. Μέσα σε λίγες ημέρες έκλεισαν τα σχολεία, τα καταστήματα, τα γήπεδα ακόμα και οι παραλίες. Οι άνθρωποι κλείστηκαν στα σπίτια τους κυριευμένοι από ανασφάλεια και φόβο. Το φόβο της αρρώστιας που εξαπλώθηκε σε όλη την υφήλιο. Έννοιες όπως «πανδημία», «κρούσματα», «διασωληνωμένος», «άσκοπες μετακινήσεις», εντάχθηκαν στη ζωή μας και με την επιστροφή στην κανονικότητα, προσπαθούμε να τις ξεχάσουμε, να συνεχίσουμε τη ρουτίνα μας.

Υπό κανονικές συνθήκες, το τεύχος αυτό θα ήταν «προεκλογικό», ίσως και λίγο συνδικαλιστικό. Όμως, η περίοδος που διανύουμε δεν επιτρέπει γιορτές, εκδηλώσεις, συναθροίσεις- για να χρησιμοποιήσω μία επίκαιρη λέξη.

Όσα ήταν προγραμματισμένα να γίνουν ματαιώθηκαν ή αναβλήθηκαν. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η εκτενής παρουσίαση της έρευνας και της μελέτης αρτοποιίας «Άρτος και καταναλωτής: Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και στην Ευρώπη», που θα παρουσιαζόταν προγραμματισμένα σε όλη την Ελλάδα. Βρίσκεται ωστόσο στην ιστοσελίδα μας, μέχρι να μας το επιτρέψουν οι συνθήκες να παρουσιαστεί με τη δέουσα επι-

μέλεια. Στην ιστοσελίδα μας επίσης μπορείτε να βρείτε και τα σποτάκια που αναρτήθηκαν εν μέσω καραντίνας και τα οποία είχαν πάνω από 400.000 προβολές.

Μέχρι τις 30 Σεπτεμβρίου- εκτός άλλης νομοθετικής ρύθμισης - έχει παραταθεί η θητεία των πρωτοβάθμιων σωματείων. Έχει δοθεί επίσης η δυνατότητα τηλεδιασκέψεων για τα Διοικητικά Συμβούλια και πραγματοποιήθηκαν δύο της Ομοσπονδίας μας. Ένα άτυπο στις 12.04 και το τακτικό μας στις 05.07.

Στο τελευταίο μάλιστα εκφράστηκε και η ανασφάλεια των συναδέλφων- συμμετεχόντων στο επερχόμενο 34ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αρτοποιίας, σχετικά με την πιθανότητα κρούσματος, είτε στο Συνέδριο είτε στην πόλη που θα διεξαχθεί. Γι' αυτόν το λόγο και προς αποφυγή εξάπλωσης της πανδημίας COVID-19, αποφασίστηκε ομόφωνα να μην πραγματοποιηθεί στις προκαθορισμένες ημερομηνίες, αλλά σε μεταγενέστερες, εφόσον η Πολιτεία κρίνει ότι έχουμε διαφύγει τον κίνδυνο και επιτρέπονται τέτοιου είδους συναθροίσεις. Παρόλα αυτά, ένα είναι βέβαιο. Θα κερδίσουμε τη μάχη και κάποτε, ελπίζουμε στο κοντινό μέλλον, όλα αυτά να αποτελούν μία κακή ανάμνηση. Ίσως μάλιστα, όταν σε λίγους μήνες ξανασυναντηθούμε σε μία αίθουσα ξενοδοχείου, σε μία συνεδρίαση, να έχουμε



με παραμερίσει από το μυαλό μας τον εφιάλτη της πανδημίας. Και αυτή η συνεδρίαση θα είναι η πιο όμορφη και η πιο ζεστή από όλες, γιατί όλοι έχουμε πλέον μάθει ότι τίποτα από την καθημερινή ρουτίνα μας δεν είναι δεδομένο, ούτε ασήμαντο.

Εύχομαι Καλό Καλοκαίρι σε όλους, με υγεία στις οικογένειες και στους εργαζομένους μας.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ



Φυσικό Προζύμι.
Δεν συγκρίνεται με τίποτα!

ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

Η ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η Νο.1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμιού, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο από τις αρχές του 1900. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!** Διατίθενται αποξηραμένα, σε υγρή μορφή και σε πάστα. Είναι ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας λύσουν τα χέρια!



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



Μοναδικές ιδέες ...για να συνδυάσετε το παγωτό σας!



ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ DOUBLE CHOCO

Μίγμα για λαχταριστή και νόστιμη σοκολατόπιτα που παρασκευάζεται εύκολα με λάδι νερό και αυγό.
Πλούσια γεύση σοκολάτας και αφράτη δομή που δε λασπώνει και δεν τριβει με σιρόπι ή σάλτσα.
Συνδυάζεται ιδανικά με τη SAUCE CHOCOLATE και με το CHOCOVER HAZELNUT της FOODSTUFF.
Ιδανική σκέτη, με παγωτό και για ατέλειωτους συνδυασμούς σε γλυκίσματα με semifreddo.



ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Μίγμα για παραδοσιακή και αρωματική πορτοκαλόπιτα που παρασκευάζεται με λάδι νερό και αυγό.
Περιέχει γιαούρτι, σιμιγδάλι και κομματάκια από φυσική φλούδα πορτοκαλιού.
Απολαύστε την σιροπιασμένη με ή χωρίς προσθήκη φύλλου κρούστας στη συνταγή και δοκιμάστε την με παραδοσιακές γεύσεις παγωτού όπως το μοναδικό ΚΑΙΜΑΚΙ της FOODSTUFF.



MONKEY BREAD ME TO ΜΙΓΜΑ BRIOCHE BLEND

Δημιουργήστε πρώτοι το απόλυτο TREND του καλοκαιριού!
Το πιο φρέσκο και αφράτο γλύκισμα MONKEY BREAD με το μοναδικό πολυχρηστικό μίγμα BRIOCHE BLEND από τη FOODSTUFF.
Αγαπημένος συνδυασμός που μοσχοβολάει κανέλλα, βούτυρο και μαύρη ζάχαρη.
Ιδανικό για όλες τις ώρες σκέτο ή με παγωτό.



ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Η ιδανική «παρέα» του παγωτού για τους λάτρεις της σοκολάτας.
Μίγμα για ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ που παρασκευάζεται σε 10 λεπτά.
Μπορεί να καταναλωθεί ζεστό, να διατηρηθεί σε ψυγείο ή κατάψυξη και να αναθερμανθεί σε φούρνο μικροκυμάτων ενώ διατηρείται πάντα ρευστό στο κέντρο.
Μοναδική συνταγή με πλούσια γεύση σοκολάτας.



WAFFLES

Το τέλειο συνοδευτικό του παγωτού! Φρεσκοψημένες βάφλες που παρασκευάζονται εύκολα και γρήγορα μόνο με νερό.
RICH AMERICAN WAFFLE για αυθεντική αμερικάνικη τραγανή βάφλα, RED VELVET WAFFLE με μοναδικό φυσικό χρώμα και άρωμα κόκκινων φρούτων και NEA μοναδική WAFFLE CHOCOLATE.
Συνδυάστε τα με PRALIN HAZELNUT WHITE, FRUIT FILLINGS και CHOCOVER όλα από τη FOODSTUFF. Όλα τα προϊόντα είναι ιδανικά και για pancakes.



BROWNIES MIX

Το all time classic BROWNIES της FOODSTUFF είναι πάντα εδώ για να συνοδεύσει το παγωτό σας.
Με πλούσια γεύση από εκλεκτές ποικιλίες κακάο, μπορεί να καταναλωθεί σκέτο ή με παγωτό ενώ αποτελεί ιδανική βάση για κάθε γλύκισμα όπως παστάκια, κεράσματα ή τούρτες παγωτού και γλυκού.
Γρήγορη παρασκευή μόνο με λάδι και νερό.
Σερβίρεται ζεστό ή κρύο, και διατηρείται σε ψυγείο ή κατάψυξη, χωρίς να στεγνώνει.

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

γρανίτες
μείγματα

ice fruit
lemon/strawberry
Chocolate

- βάσεις παγωτού ζεστής/κρύας μεθόδου
- toppings & γεύσεις σε σκόνη
- freddomix soft (βανίλια, σοκολάτα, περάουλα, μπανάνα, γιαούρτι)
- freddomix free (χωρίς πρόσθετα σάκχαρα) βανίλια & σοκολάτα

HAZELNUT
PASTE
100

αγνή φουντουκόπαστα
100%



semifreddo
semifreddo 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
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr
www.foodstuff.com.gr

GELATO TOP variegatto για γευστικές ερίπλες

MHS

μηχανές
κοπής ψωμιού
& αρτοσκευασμάτων

SCHNEIDETECHNIK GMBH

Για αυτούς που θέλουν κάτι παραπάνω

Καλύτερες, ευκολότερες και οι οικονομικότερες στην αγορά.

Για παραπάνω από 30 χρόνια η MHS-Schneidetechnik είναι από τους πιο πρωτοπόρους διεθνείς κατασκευαστές τεχνολογιών κοπής για τη βιομηχανία τροφίμων.

Οι μηχανές κοπής ψωμιού της MHS με κυκλική λεπίδα προσφέρουν υψηλής ποιότητας κοπή **ακόμη και για ζεστό ψωμί χωρίς τη χρήση ελαίου.**



ΚΟΠΗ ΧΩΡΙΣ
ΕΛΑΙΟ



ΖΕΣΤΟ
ΨΩΜΙ



ΔΕΝ ΕΝΟΧΛΟΥΝ



ΕΥΚΟΛΟΣ
ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ



ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΟΥΝ
ΕΝΕΡΓΕΙΑ

✓ ΚΟΠΗ ΧΩΡΙΣ ΘΟΡΥΒΟ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟ

✓ ΑΠΛΗΣ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

✓ ΓΡΗΓΟΡΟΣ & ΕΥΚΟΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



SIVVAS A.E.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξωτερικής Περιφερειακής Θεσσαλονίκης - Εγνατίας Οδού, Περιοχή Διαβατών Θεσσαλονίκης, Τ.Θ.: 1773, Τ.Κ.: 57008 Ελλάδα, Τηλ.: 2310 948 851, 2310 688 757 Fax: 2310 948 852, mail: info@sivvas.com, web: www.sivvas.com.gr
Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τ.Κ.: 14342 Τηλ.: 210 2777 910, 210 2753 454 Fax: 210 2777 907



SIVVAS A.E.

Δείτε Video



	MHS Basic	MHS Compact	MHS Ideal	MHS Integral	MHS Premium	MHS Premium Touch	MHS Professional
Διαστάσεις (ΠxΥxΒ) cm	59.5 x 112 x 73.5	59.5 x 125 x 74	76.5 x 52.5 x 68.5	80 x 83 x 70	80 x 113 x 71	80 x 110 x 73	(161) 260 x 114 x 86.5
Μεγ. φέτες / λεπτό	Ανά τεμάχιο	100	100	100	160	220	80-220
Μέγιστο πλάτος εισόδου (mm)	340	280	360	320	320	350	350
Μέγιστο μήκος εισόδου (mm)	450	380	350	370	390	400	750
Μέγιστο ύψος εισόδου (mm)	140	140-160	140-160	140-160	140-160	140-160	140-160
Ηλεκτρικό φορτίο (kW)	1.2	1	1	1	2.5	2.5	2.6
Βάρος (kg)	200	250	110	150	200	220	320
Τύπος λεπίδας	Πλαίσιο λεπίδων	Κυκλική, ø 260 mm	Κυκλική, ø 260 mm	Κυκλική, ø 260 mm	Κυκλική, ø 420 mm	Κυκλική, ø 420 mm	Κυκλική, ø 420 mm
Χωρίς έλαιο	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Λειτουργίες							
Μοίρασμα στα δύο	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Κοψίμο στα δύο	-	✓	-	-	✓	✓	✓
Αριθμός φρετών	-	-	-	-	✓	✓	✓



MHS Basic



MHS Compact



MHS Ideal



MHS Integral



MHS Premium



MHS Premium Touch



MHS Professional



Μια βαθιά κατανόηση της λειτουργικότητας του νερού στο ψήσιμο μπορεί να αποκαλύψει ότι η ποιότητά του είναι εξίσου σημαντική με την ποιότητα του αλευριού.

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ!

Η σωστή αρτοποιία απαιτεί ένα συνδυασμό από δεξιότητες, χρήση ποιοτικών συστατικών, λειτουργικότητα και απόδοση. Με την πάροδο των ετών δόθηκε μεγάλη βαρύτητα στις προδιαγραφές του αλευριού, αλλά το νερό, αυτό το απλό συστατικό, είναι κάτι στο οποίο λίγοι δίνουν σημασία και θεωρείται κάπως δεδομένο.

Το νερό είναι το δεύτερο, ποσοτικά, συστατικό στη διαδικασία ζυμώματος, κάτι που το καθιστά τόσο σημαντικό όσο το αλεύρι. Πολλές φορές οι αρτοποιοί δε δίνουν αρκετή προσοχή στα χαρακτηριστικά του και στο πώς μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα των τελικών προϊόντων. Ωστόσο, μια βαθιά κατανόηση της λειτουργικότητας αυτού του συστατικού στο ψήσιμο μπορεί να αποκαλύψει ότι η ποιότητα του νερού είναι εξίσου σημαντική με την ποιότητα του αλευριού. Οι λειτουργίες του νερού στο ψήσιμο είναι πολλαπλές. Ο στόχος αυτού του άρθρου είναι να περιγράψει το ρόλο που διαδραματίζει το νερό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψήσιματος και να κατανόησει κανείς πώς μια αλλαγή στην

ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του μπορεί να επηρεάσει τη συνοχή των τελικών προϊόντων. Τρεις παράγοντες πρέπει να ληφθούν υπόψη όταν σκεφτόμαστε την ποιότητα του νερού: γεύση, περιεκτικότητα σε χημικά στοιχεία και περιεκτικότητα σε μέταλλα.

Γεύση

Μια ασυνήθιστη, κακή γεύση ή κακή μυρωδιά που εντοπίζεται στο νερό θα μπορούσε να αλλάξει τη γεύση του τελικού προϊόντος. Αυτό θα μπορούσε να συμβεί σε συγκεκριμένες περιόδους του έτους, για παράδειγμα μετά από έντονες βροχές ή κατά τη διάρκεια αλλα-

γής εποχών. Είναι επίσης κοινή πεποίθηση ότι το νερό διαφέρει από μέρος σε μέρος κάτι που μπορεί να επηρεάσει τη γεύση των τελικών προϊόντων.

Περιεκτικότητα σε χημικά στοιχεία

Ανάλογα με τη σύσταση του νερού, οι εταιρείες προσθέτουν διαφορετικά επίπεδα χημικών στοιχείων για να το μετατρέψουν σε ασφαλές και πόσιμο νερό. Το χλώριο είναι μια χημική ουσία που έχει την πιο αξιοσημείωτη επίδραση στη ζύμη, ιδιαίτερα κατά τη ζύμωση. Η μαγιά, ως φυσικός μικροοργανισμός, είναι ευαίσθητη στο χλώριο. Οι δοκιμές

Η θερμοκρασία του νερού θα έχει άμεση επίδραση στο τελικό προϊόν κάτι που καθιστά το ρόλο του ιδιαίτερα σημαντικό. Μια ζύμη με καλή συνοχή θα οδηγήσει και σε άρτια τελικά προϊόντα.

έχουν δείξει ότι σε επίπεδο 10 PPM χλωρίου στο νερό, η απόδοση της μαγιάς θα επηρεαστεί αρνητικά. Ένα υψηλό επίπεδο χλωρίου θα μπορούσε επίσης να επηρεάσει τη λειτουργία ορισμένων συστατικών αλευριού, όπως τα ένζυμα.

Περιεκτικότητα σε μέταλλα

Η περιεκτικότητα σε μέταλλα θα καθορίσει τη σκληρότητα ή την απαλότητα του νερού. Τα κύρια είναι το ασβέστιο, το μαγνήσιο και το νάτριο. Το σκληρό νερό περιέχει μεγάλη ποσότητα μετάλλων, ενώ το μαλακό νερό περιέχει μια πιο περιορισμένη ποσότητα. Τα χαρακτηριστικά της ζύμης θα μπορούσαν να επηρεαστούν από την περιεκτικότητα του νερού σε μεταλλικά στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά θα χρησιμοποιηθούν ως θρεπτικά συστατικά από τη μαγιά, επομένως μια αλλαγή στη συγκέντρωση μετάλλων στο νερό θα επηρεάσει τη δραστηριότητα ζύμωσης. Έμμεσα, μια αλλαγή στη ζύμωση θα επηρεάσει τα χαρακτηριστικά της ζύμης, καθιστώντας την ισχυρότερη ή ασθενέστερη. Το σκληρό νερό θα δώσει ταχύτερη ζύμωση και ζύμη με την τάση να έχει μεγάλη αντοχή, ενώ το μαλακό νερό θα δημιουργήσει βραδύτερη δραστηριότητα ζύμωσης και ζύμη με τάση έλλειψης αντοχής. Ορισμένα αρτοποιεία, που ασχολούνται με την ποιότητα του νερού, επιλέγουν να εγκαταστήσουν μια συγκεκριμένη συσκευή για την επεξεργασία νερού που ονομάζεται σύστημα αντίστροφης όσμωσης. Αυτό το κομμάτι εξοπλισμού, χρησι-

μοποιώντας μια φυσική διαδικασία υπερδιήθησης, μειώνει την περιεκτικότητα σε μέταλλα και τις ακαθαρσίες που παραμένουν στο νερό της βρύσης και βοηθά στην εξισορρόπηση της περιεκτικότητας σε μέταλλα. Ωστόσο, είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι τα συστήματα αντίστροφης όσμωσης σπαταλούν μια μεγάλη ποσότητα νερού και δεδομένου ότι το νερό είναι πολύτιμο, αυτός ο τύπος τεχνολογίας δεν είναι καθόλου «φιλικός» προς το περιβάλλον. Επιπλέον, ένα σύστημα αντίστροφης όσμωσης «απογυμνώνει» το νερό, αφήνοντάς το χωρίς θρεπτικά συστατικά και γεύση. Στη συνέχεια απαιτούνται πρόσθετα συστήματα για την επανεισαγωγή αυτών των χαρακτηριστικών και είναι δύσκολο να διατηρηθεί η συνέπεια.

Ενυδάτωση και σχηματισμός της ζύμης

Τα δύο κύρια συστατικά του αλευριού είναι το άμυλο και η πρωτεΐνη. Το νερό θα ενυδατώσει πρώτα τα σωματίδια του αμύλου και θα ξεκινήσει το σχηματισμό της ζύμης. Στη συνέχεια, η πρωτεΐνη θα αρχίσει να απορροφά λίγο νερό και θα αρχίσει να σχηματίζει τη γλουτένη της ζύμης. Σε αυτό το στάδιο, είναι ενδιαφέρον να σημειωθεί ότι η πρωτεΐνη απορροφά το νερό πιο αργά σε σύγκριση με το άμυλο. Επομένως, είναι σημαντικό για τον αρτοποιό να έχει αρκετό χρόνο ενσωμάτωσης στην πρώτη ταχύτητα. Αυτό θα εξασφαλίσει τον κατάλληλο σχηματισμό γλουτένης και σωστή σύνδεση των συστατικών του αλευριού. Το νερό θα

αραιώσει και θα εξασφαλίσει τη σωστή διάχυση στη ζύμη όλων των άλλων συστατικών, όπως αλάτι και μαγιά.

Το νερό προκαλεί όλες τις χημικές αντιδράσεις

Το νερό είναι υπεύθυνο για όλες τις χημικές αντιδράσεις που συμβαίνουν φυσικά σε ένα σύστημα ζύμης. Τα δύο πιο σημαντικά είναι η δραστηριότητα των ενζύμων και η δραστηριότητα της ζύμωσης. Χωρίς νερό, αυτές οι δύο κρίσιμες αντιδράσεις δε θα ενεργοποιηθούν, καθιστώντας αδύνατη τη διαδικασία ψήσιματος. Το πιο σημαντικό είναι ότι η ποσότητα του νερού στη ζύμη θα επηρεάσει το ρυθμό αυτών των αντιδράσεων. Η πολύ ενυδατωμένη ζύμη ζυμώνεται γρηγορότερα, ενώ η λιγότερο ενυδατωμένη ζύμη πιο αργά.

Το νερό ελέγχει τη θερμοκρασία της ζύμης

Η τελική θερμοκρασία της ζύμης είναι ζωτικής σημασίας. Επειδή το νερό είναι το συστατικό που αλλάζει τη θερμοκρασία, ο αρτοποιός το χρησιμοποιεί για τον έλεγχο της τελικής θερμοκρασίας ζύμης. Η θερμοκρασία του νερού θα έχει άμεση επίδραση στο τελικό προϊόν κάτι που καθιστά το ρόλο του ιδιαίτερα σημαντικό. Μια ζύμη με καλή συνοχή θα οδηγήσει και σε άρτια τελικά προϊόντα.

Με πληροφορίες από το bakemag.com

Photo designed by Freepik

I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά
συστατικά



ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ DRAGSBAEK

ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΓΕΥΣΗ, ΑΣΥΝΑΓΩΝΙΣΤΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ!

Η DRAGSBAEK, η μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής μαργαρινών και λιπαρών στη Δανία από το 1923, έχει αναπτύξει κορυφαία τεχνολογία στην παραγωγή μαργαρινών κάθε τύπου. Διαθέτει προϊόντα αξεπέραστης ποιότητας και γεύσης, απόλυτα εναρμονισμένα στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας και ειδικά προσαρμοσμένα να καλύψουν τις ιδιαίτερες ανάγκες κάθε συνεργάτη. Οι Μαργαρίνες DRAGSBAEK προσφέρουν μοναδικό ποιοτικό αποτέλεσμα, τέλεια δομή και εξασφαλίζουν ασφαλή τελικό προϊόν, σε εμφάνιση και γεύση.



ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

Για σφολιάτες & κρουασάν υψηλών επιδόσεων

**SUPER RULLE, SUPER RULLE ΠΛΑΚΑ,
SUPER CROISSANT ΠΛΑΚΑ, RULLE YELLOW**

Ιδανικές για τυρόπιτες, σφολιάτες & κρουασάν.

Μοναδικά Πλεονεκτήματα:

- Νέας Γενιάς Μαργαρίνες προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας
- Οι μοναδικές στην αγορά με 4 νούμερα σκληρότητας αναλόγως την εποχή & τη θερμοκρασία εργαστηρίου
- Αποδίδουν τέλειο φιλάρισμα και διόγκωση
- Υπέροχη πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα
- Τέλεια πλαστικότητα και συνοχή
- Ασφαλή τελικό προϊόν, σε εμφάνιση και γεύση

Συσκευασίες:

SUPER RULLE Κιβώτιο 4 x 5 κιλά
SUPER RULLE ΠΛΑΚΑ Κιβώτιο 10 x 2 κιλά
SUPER CROISSANT ΠΛΑΚΑ Κιβώτιο 10 x 2 κιλά
RULLE YELLOW Κιβώτιο 2 x 10 κιλά



ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

Η απόλυτη επιλογή για τον επαγγελματία

SUPER RORE, SUPER CAKE

Ιδανικές για απεριόριστες εφαρμογές όπως κουλούρια, βουτήματα, κέικ, τσουρέκια, πάστα φλώρα & βουτυρόκρεμα.

Μοναδικά Πλεονεκτήματα:

- Υπέροχη πλούσια γεύση & μοναδικό άρωμα
- Προσδίδουν αφράτη και τραγανή υφή
- Έως 30% περισσότερο όγκο από τις κοινές μαργαρίνες
- Ασφαλή τελικό προϊόν, σε εμφάνιση και γεύση

Συσκευασίες:

SUPER RORE Κιβώτιο 2 x 5 κιλά
SUPER CAKE Κιβώτιο 2 x 5 κιλά



Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, πιστή στις αξίες της, φροντίζει να παρέχει λύσεις με μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων που συνεχώς ανανεώνεται ώστε να ανταποκρίνεται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις.

Ένα βήμα μπροστά!



ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ



Η απόλυτη επιλογή στις Μαργαρίνες

- Πλούσια γεύση, μοναδικό άρωμα, σωστή δομή
- Περισσότερη διόγκωση από τις κοινές μαργαρίνες
- Εξαιρετικά αφράτο τελικό προϊόν
- Απεριόριστες εφαρμογές σε: κουλούρια, βουτήματα, κέικ, τσουρέκια, πάστα φλώρα και βουτυρόκρεμα.



Νέας Γενιάς
Μαργαρίνες

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!



Photo designed by freepik.com

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για πρώτες ύλες, μείγματα, άλευρα και έτοιμες προτάσεις για να δημιουργήσετε προϊόντα ζύμης που θα ενθουσιάσουν.

SUPER RORE: Η ΑΠΟΛΥΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προτείνει τη Μαλακή Μαργαρίνη SUPER RORE, με την αξεπέραστη ποιότητα και τεχνογνωσία της δανέζικης εταιρίας DRAGSBAEK, ιδανική για απεριόριστες εφαρμογές σε κρέμες, βουτήματα, κουλούρια, κέικ, τσουρέκια, πάστα φλώρα κ.α. Προσδίδει στο τελικό προϊόν αφράτη και τραγανή υφή, έως 30% περισσότερο όγκο από τις κοινές μαργαρίνες, υπέροχη πλούσια γεύση και άρωμα. Εξασφαλίζει απεγδάιστο τελικό προϊόν σε εμφάνιση και γεύση. Συσκευασία: Κιβώτιο 2 x 5 κιλά. www.stelioskanakis.gr



ΕΚΛΕΚΤΑ ΓΛΥΚΑ & ΑΛΜΥΡΑ BRIOCHE

από την KONTA AEBE

Δημιουργήστε τα πιο λαχταριστά «αέρινα» brioche με το νέο BRIOCHE 25 από την KONTA AEBE. Ιδιαίτερα ευέλικτο προϊόν, κατάλληλο για πολυάριθμες γλυκές και αλμυρές εφαρμογές. Εκτός από βάση για πεντανόστιμα μπριος γαλλικού τύπου, θα ετοιμάσετε αφράτα ψωμάκια για σάντουιτς, βιεννέζικο ψωμί, αλμυρές φωλιές, καθώς και πολλές γλυκές ζύμες, όπως coffee cakes και μπερλίνες. Το προϊόν εγγυάται εξαιρετική υφή, πεντανόστιμη γεύση και εντυπωσιακό όγκο. Χρησιμοποιείται σε χαμηλή δΟΣΟΛΟΓΙΑ (25%), είναι απλό στην παραγωγή και εξασφαλίζει μεγάλη διατηρησιμότητα. Σε σακί 10 κιλών. www.konta.gr



Επισκεφθείτε το κανάλι μας στο YouTube (Μύλοι Λούλη/Loulis Mills) για να δείτε όλα τα βίντεο συνταγών από τους τεχνικούς μας

με άλευρα
Extra Fino & Extra Ζυμωτό

Δοκιμάστε τον συνδυασμό των μοναδικών αλεύρων για ψωμί με μεστή, προζυμένια γεύση ...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!



μύλοι
ΛΟΥΛΗ



www.loulismills.gr



ΞΗΡΗ ΜΑΓΙΑ

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Ξηρή μαγιά, κατάλληλη για την παρασκευή ποιοτικών προϊόντων ζύμης όπως ψωμί, πίτσες και doughnuts. Στη δοσολογία παρασκευής απαιτείται σχεδόν το 1/3 σε σχέση με τη νωπή μαγιά. Συντηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, χωρίς κίνδυνο αλλοίωσης και έχει διάρκεια ζωής 24 μήνες. Διατίθεται σε συσκευασία 500g & 125g.
www.aktinafoods.com

BRIOCHE ME TO GOLDEN BRIOCHE

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας προτείνει το μείγμα Golden Brioche, για να ετοιμάσετε εύκολα και σίγουρα τα πιο νόστιμα brioche. Με τη χρήση του, θα έχετε τελικά προϊόντα με χρυσαφένια όψη, υπέροχη γεύση βουτύρου, ψιλή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Η υπόγλυκη γεύση του είναι που το κάνει ξεχωριστό, αφού ταιριάζει εξίσου με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις! Μάθετε περισσότερα για το προϊόν και τις συνταγές του στο site της εταιρείας.
www.kenfood.com



ΒΟΥΤΥΡΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ CORMAN

από την LAOUDIS FOODS

Η βελγική CORMAN είναι η κορυφαία ευρωπαϊκή εταιρία στην παραγωγή βουτύρου. Είναι εκείνη που, μεταξύ άλλων, ανακάλυψε πρώτη τις πλάκες βουτύρου, οι οποίες έφεραν επανάσταση στην παραγωγή σφολιάτας και κρουασάν! Τα βούτυρα EXTRA 99.9% με καροτίνη, EXTRA 82% και PATISY MIXED FAT από βούτυρο και φυτικά λιπαρά, είναι τρία προϊόντα που κυκλοφορούν σε πλάκες για εξαιρετική ενσωμάτωση στις ζύμες, με δυνατότητα 3 συνεχόμενων διπλωμάτων χωρίς ξεκούραση! Επίσης, περιορίζουν τη συρρίκνωση της ζύμης, με αποτέλεσμα την παραγωγή περισσότερων τεμαχίων με την ίδια ποσότητα βουτύρου!
www.laoudis.gr



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΟ ΣΝΑΚ ΜΑΓΙΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA παρουσιάζει το καινοτομικό σνακ μαγιάς, Delisnack. Έχει πλούσια, ισορροπημένη γεύση που δέχεται πολλές γεμίσεις, ενώ είναι σταθερό στην κατάψυξη-απόψυξη. Ένα εξαιρετικό προϊόν που παρουσιάζει ιδιαίτερη ευελιξία στη χρήση. Συνδυάστε το με τυριά, αλλαντικά ή λαχανικά για απεριόριστη ποικιλία αλμυρών εφαρμογών, όπως κρουασάν, muffin, sandwich και mini bites. Εσείς, τι γευστικό συνδυασμό θα επιλέξετε;
www.sefcozeelandia.gr



One Life. One Body. One Chance.

- Νόστιμη μπάρα δημητριακών
- Υψηλή διατροφική αξία
- Πλούσια σε πρωτεΐνες
- Καινοτόμο προϊόν
- Εύκολη παραγωγή

- ΙΔΑΝΙΚΗ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
- ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΨΗΣΙΜΟ



πρωτεϊνική μπάρα

> 25 ΓΡ. ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ
ΑΝΑ 100 ΓΡ. ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Protein Muesli Berries 5 kg
Για μπάρα πρωτεΐνης με κόκκινα φρούτα
- Protein Muesli Chocolate 5 kg
Για μπάρα πρωτεΐνης με σοκολάτα
- Cruncy Mix 5 kg
Ειδική βάση για μπάρες πρωτεΐνης





ΑΛΕΥΡΙ ΠΙΤΣΑΣ ΤΙΡΟ 00

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Επειδή η τέλεια πίτσα θέλει τις σωστές βάσεις, η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ σας προτείνει το αλεύρι Πίτσας Τίρο 00! Ένα προϊόν από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, εύκολο στη χρήση, με πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή που το καθιστούν ιδανικό για την παρασκευή αυθεντικής, ιταλικής ζύμης για πίτσα. Ιδανικό και για τη δημιουργία ιταλικών ψωμιών, όπως focaccia και ciabatta αλλά και για αφράτο πείνιρλι!

www.loulismills.gr



ΦΥΣΙΚΕΣ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

από την SIVVAS A.E.



It's the right ingredient
at the right time.™

Φυτικές ίνες με την ιδιότητα να διατηρούν υψηλά επίπεδα υγρασίας που δίνει στους αρτοποιούς τη δυνατότητα να μειώσουν τα έλαια και/ή το βούτυρο στα είδη τους. Όταν χρησιμοποιούνται π.χ σε ποσοστά της τάξης του 0.25% έως 1.00% σε muffins, cookies ή κέικ, τα φυσικά συστατικά τους διατηρούν την υγρασία. Σαν αποτέλεσμα ο δείκτης φρεσκάδας των ψημένων σκευασμάτων διατηρείται σε υψηλά επίπεδα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Οι φυτικές ίνες αντικαθιστούν το 50% των ελαίων ή του βουτύρου σε προϊόντα αρτοποιίας, χωρίς να υποβαθμίζουν την ποιότητα.

www.sivvas.com.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ VEGAN

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Για όσους αναζητούν νέες γεύσεις στη Vegan διατροφή η εταιρεία ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ εμπλουτίζει τη νέα σειρά προϊόντων της "Vegan" με μικρά πείνιρλι, φαλάφελ, μπιφτεκόπιτα και λουκανικόπιτα. Θα γίνουν τα αγαπημένα σας, μιας και το μπιφτέκι και το λουκανικό δεν περιέχουν καθόλου κρέας και έχουν την ίδια λαχταριστή γεύση. Όσο για τα φαλάφελ, πρόκειται για μια μοναδική συνταγή με ρεβίθι, κόλιανδρο, κύμινο, μαϊντανό και χυμό λεμονιού. Η νέα σειρά "Vegan" θα εμπλουτίζεται συνεχώς με νέα προϊόντα με σκοπό να ικανοποιήσει κάθε διατροφική ανάγκη.

www.brakopoulos.gr



ΜΟΝΑΔΙΚΑ ANGEL CAKES

από την FOODSTUFF

Υποδεχθείτε για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά τα νέα, μοναδικά ANGEL CAKES από τη FOODSTUFF. Αφράτα, αέρινα αλλά ταυτόχρονα με τόσο ελαστική δομή που τα κάνει ξεχωριστά! Είναι απολαυστικά σκέτα σαν κέικ ενώ αποτελούν την τέλεια λύση για τόμπους, swiss rolls, γεμιστά κέικ Αμερικάνικου τύπου με πολλές στρώσεις, αλλά και ως παντεσπάνι ή βάση για κάθε γλύκισμα. Διατηρούν τη φρεσκάδα και την υγρασία τους, για περισσότερες ημέρες από κάθε άλλο κέικ. Σε δύο λαχταριστές, δυνατές γεύσεις ΒΑΝΙΛΙΑ και ΣΟΚΟΛΑΤΑ.

www.foodstuff.com.gr

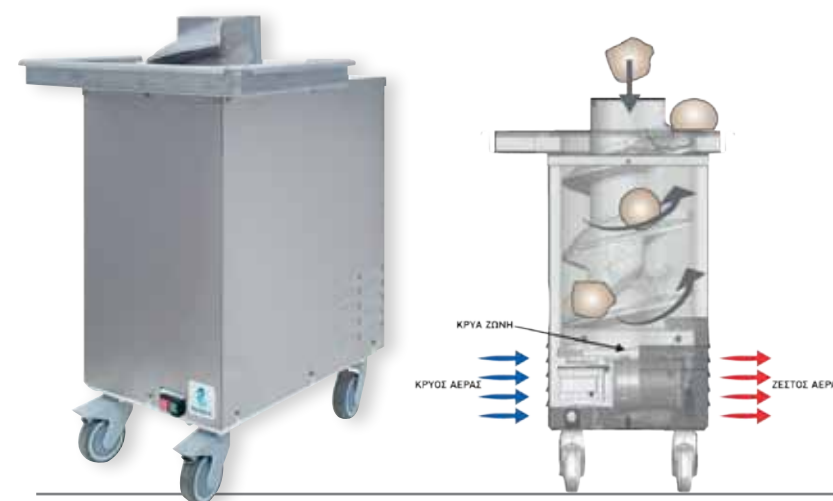


Kali

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΗΣ

ΖΥΜΗΣ

Μερίδες ζύμης από 20 έως 1.000gr



ΚΟΧΛΙΑΣ ΤΥΠΟΥ Α: Σκληρές ζύμες όπως πίτσα.
ΚΟΧΛΙΑΣ ΤΥΠΟΥ Β: Υγρές και ευαίσθητες ζύμες αρτοποιίας.
ΚΟΧΛΙΑΣ ΤΥΠΟΥ Β Teflon: Πολύ ευαίσθητες ζύμες ζαχαροπλαστικής.

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.

ΔΙΑΒΕΒΑΙΩΣΗ ΓΙΑ ΜΗΛΕΝΙΚΑ ΚΡΟΥΣΜΑΤΑ ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ

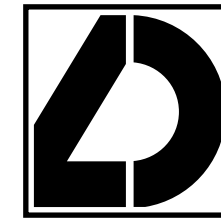
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΚΑΙ ΚΛΙΒΑΝΕΩΝ ΡΟΔΟΥ

Στη διαβεβαίωση των καταναλωτών ότι δεν υπάρχει κρούσμα κορονοϊού σε εργαζόμενους σε αρτοποιεία προχώρησε το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου Αρτοποιών και Κλιβανέων Νομού Ροδόπης. Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά η σχετικά ανακοίνωση «Το Σωματείο Αρτοποιών και Κλιβανέων Νομού Ροδόπης, θέλοντας να καθησυχάσει τους καταναλωτές, διαβεβαιώνει ότι δεν υπάρχει κρούσμα κορονοϊού σε εργαζόμενους σε αρτοποιεία που ανήκουν στη δύναμη του σωματείου».

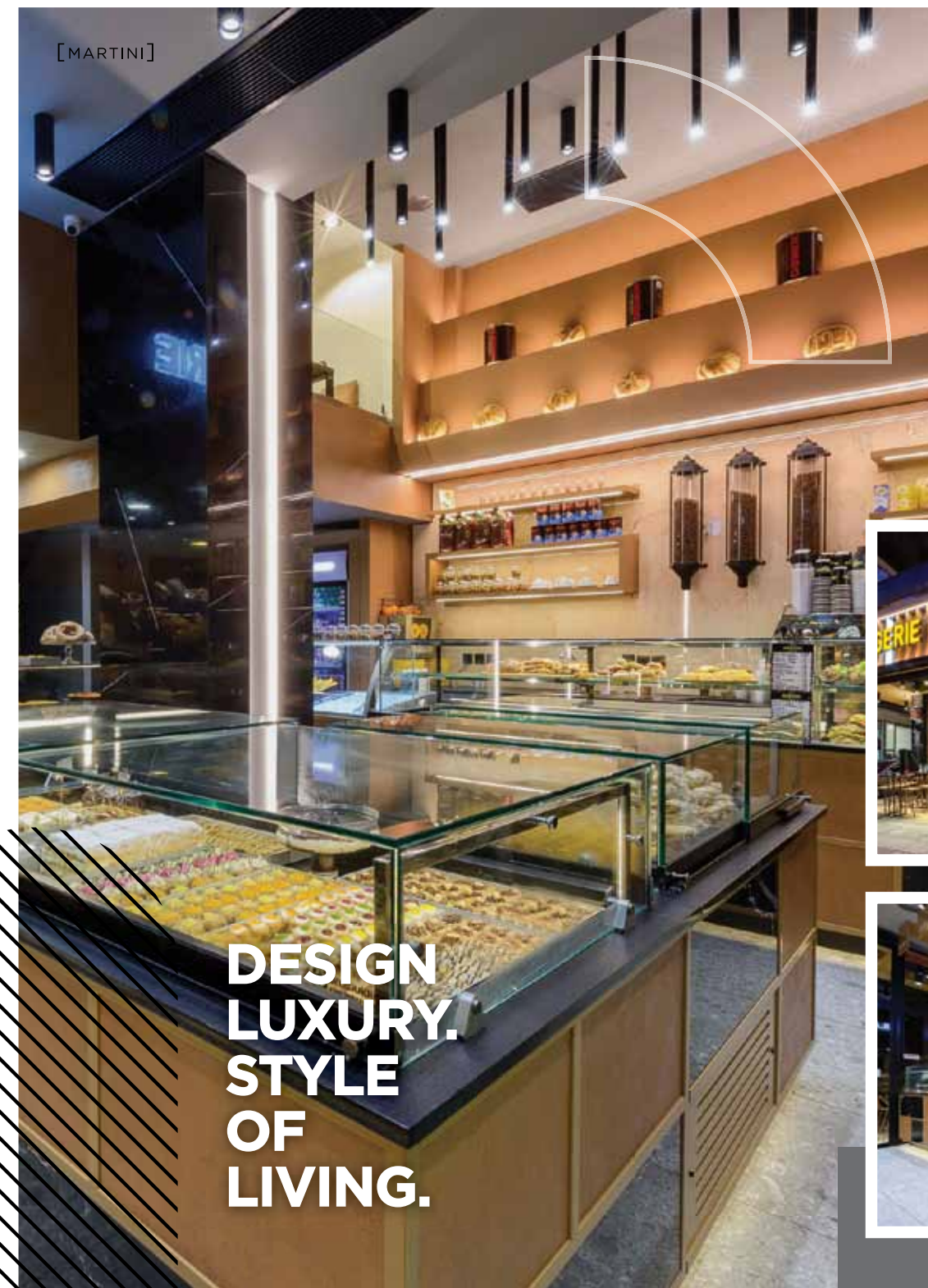


ΑΝΑΔΡΟΜΙΚΑ: ΤΟΝ ΙΟΥΛΙΟ Η ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΤΟΥΣ ΣΕ 245.000 ΣΥΝΤΑΞΙΟΥΧΟΥΣ

Τρεις μήνες νωρίτερα καταβλήθηκαν τα αναδρομικά των επικουρικών συντάξεων σε 245.000 συνταξιούχους, με την καταβολή να γίνεται τελικά τον Ιούλιο και όχι τον Οκτώβριο. Κατά μέσο όρο υπολογίζεται πως οι συνταξιούχοι έλαβαν 800 ευρώ, ενώ για κάποιους το ποσό αυτό ίσως και να άγγιξε τα 2.500 ευρώ. Δεν πήραν αυξήσεις γιατί δεν είχαν μειώσεις στις επικουρικές τους οι συνταξιούχοι της ΔΕΗ, του ΤΑΠΠΕΝ (επικουρικό Εμπορικού Ναυτικού), του ΤΕΑΕΧ (επικουρικό χημικών), του ΤΕΑΥΑΠ (επικουρικό Σωματίων Ασφαλείας) και του ΤΕΑΑ (επικουρικό αρτοποιών).



Drakoulakis
SHOP FITTINGS



**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)
T 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



www.drakoulakis.gr





ΝΕΑ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

στο ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

Το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ευβοίας είναι στην ευχάριστη θέση να ανακοινώσει τη νέα σχολή αρτοποιίας που θα λειτουργήσει την προσεχή σχολική χρονιά στις εγκαταστάσεις του ΟΑΕΔ στο Βασιλικό.

Αρχικά, η σχολή θα έχει 20 σπουδαστές, οι οποίοι για να εγγραφούν θα πρέπει να έχουν τελειώσει την 1η Λυκείου και να είναι έως 23 ετών. Το Σωματείο ευχαριστεί θερμά τον διοικητή του ΟΑΕΔ, κ. Πρωτοψάλτη για το πραγματικό ενδιαφέρον για το αίτημά του από την έναρξη της περφόδου διοίκησης του.



ΜΕΙΩΣΗ 35-40% ΣΤΙΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ

κατά τη διάρκεια της καραντίνας



Ως «ψευδαισθηση» χαρακτηρίζει η πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Νομού Θεσσαλονίκης «Ο Προφίτης Ηλίας», Έλσα Κουκουμέρια, την εκτίμηση των αρτοποιών της πόλης ότι με το τέλος της καραντίνας η κινητικότητα θα ήταν μεγαλύτερη. «Ευτυχώς οι προηγούμενοι μήνες ήταν καλοί, όμως η μείωση πλέον φτάνει το 35-40%. Ο κόσμος δεν έχει χρήματα και οι συνάδελφοι που συνεργάζονται με τον τουρισμό, προμηθεύοντας ξενοδοχεία και εστιατόρια, έχουν υποστεί αρκετά μεγάλο πλήγμα. Η ψυχολογία μας είναι κάπως πεσμένη, φοβούμενοι και το φθινόπωρο, ελπίζουμε όμως ότι όλα θα πάνε καλά και δε θα μπούμε ξανά σε μια τέτοια διαδικασία», ανέφερε η κα. Κουκουμέρια.

"ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ" ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΡΟΔΟΠΗΣ από τον ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΗ ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

Τις δημόσιες ευχαριστίες του εκφράζει ο Μητροπολίτης Μαρωνείας και Κομοτηνής κ. Παντελεήμων προς τον Πρόεδρο και τα μέλη του Σωματείου Αρτοποιών Νομού Ροδόπης για την ολοπρόθυμο συμπαράστασή τους με τη χορηγία προϊόντων τους προς την πρωτοβουλία της Ιεράς Μητροπόλεως, για τη μαθητεία νεολαία της πόλης. Η πρωτοβουλία αυτή πραγματοποιείται συγχρόνως με την προσφορά των κυριών του δικτύου εθελοντών της Ιεράς Μητροπόλεως για τους οποίους ο Σεβασμιώτατος εύχεται ο Θεός να ευλογεί όλους προσωπικά και τις επιχειρήσεις των αρτοποιών, επιδραυλεύοντας την άνωθεν βοήθεια.



ΕΡΓΟ ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ERASMUS + του ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΕΥΒΟΙΑΣ

Εγκρίθηκε το τρίτο χρηματοδοτούμενο έργο κινητικότητας κατάρτισης Erasmus + του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ευβοίας, με τίτλο «LINKED. CuLiNary BaKEry innovations that match food service sector needs», διάρκειας 10 ημερών, κατά την περίοδο 2020-2021 στην Valencia της Ισπανίας. Το έργο αφορά στην κατάρτιση 10 αρτοποιών/προσωπικού, μελών του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ευβοίας, σε θέματα αξιοποίησης των νέων γαστρονομικών τάσεων που ξεκινούν από τον FSS και γεννούν την ανάγκη για ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων άρτου/ζύμης και γλυκισμάτων αρτοποιείου, με σκοπό την αύξηση της ανταγωνιστικότητας, του εισοδήματος και της απασχόλησης.



Δοκιμάστε το Super Toast από την Kenfood!

Για αφράτο και γευστικό ψωμί του τοστ, με σίγουρη επιτυχία!

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

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





ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Η αγοραστική έρευνα που δημοσιεύτηκε στο προηγούμενο τεύχος του ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ κατέδειξε ότι τα ειδικά ψωμιά με ωφέλιμα χαρακτηριστικά ήταν εκείνα που επηρεάστηκαν λιγότερο από την πρόσφατη κρίση. Οι βασικοί λόγοι ήταν ότι διαθέτουν μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και το ότι δεν υπάρχουν παρόμοια συσκευασμένα ψωμιά στις αλυσίδες τροφίμων. Η κορυφαία παραγωγός IREKS σας προσφέρει πλήθος ποιοτικών μειγμάτων αρτοποιίας για νόστιμα ειδικά ψωμιά, τα οποία θα σας βοηθήσουν να κρατήσετε τις πωλήσεις του αρτοποιείου σας ψηλά!



IREKS SOLEO

Νόστιμο ψωμί με σπόρους Chia!

Το IREKS SOLEO είναι ένα πολύ νόστιμο ψωμί με σπόρους CHIA (Τσία, *Salvia hispanica*) και ένα από τα μεγαλύτερα best-sellers προϊόντα της IREKS στην ελληνική αγορά! Πρόκειται για ένα μείγμα αρτοποιίας για συμμετοχή 50%. Η υπέροχη γεύση του, που το κάνει να ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό, προέρχεται από το νόστιμο καλαμπόκι που περιέχει, καθώς και από το άμυλο ταπιόκας, αυτό το πολύ περιζήτητο αλεύρι χωρίς γλουτένη από την Λατινική Αμερική!

ΔΩΡΕΑΝ ΠΡΟΩΘΗΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Όλα τα ειδικά ψωμιά της IREKS συνοδεύονται δωρεάν από όμορφες, διακοσμητικές ταινίες που θα ομορφύνουν την αρτοποιία σας και θα τραβήξουν τα βλέμματα των πελατών σας, σε αυτά τα πολύ καινοτόμα προϊόντα της LAOUDIS FOODS.



IREKS REX KORN

Πλούσιο πολυδημητριακό ψωμί!

Το REX KORN είναι ένα πολύ καινοτόμο μείγμα συμμετοχής 50% για πολυδημητριακό ψωμί και σνακς ισορροπημένης διατροφής. Το REX KORN IREKS περιέχει επτά πολύτιμα δημητριακά, σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, καλαμπόκι, νιφάδες σόγιας, λινάρο, ρόσπορο, ηλιόσπορο και τέσσερις διαφορετικές βύνες! Όλα αυτά τα πλούσια συστατικά χαρίζουν στο REX KORN IREKS μια μοναδική γεύση που όμοιά της δε θα βρείτε σε άλλο πολυδημητριακό ψωμί!



ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ LAOUDIS FOODS!

Η LAOUDIS FOODS, επίσημος αντιπρόσωπος της IREKS και πολλών ακόμα ευρωπαϊών παραγωγών στην ελληνική αγορά, σας προσφέρει καινοτόμα προϊόντα, τα οποία σας βοηθούν να ξεχωρίσετε από τον ανταγωνισμό. Πέρα από αυτό, πλήθος τεχνικών συμβούλων από την Ελλάδα και το εξωτερικό, βρίσκονται πάντα κοντά σας για να σας υποστηρίξουν κάθε στιγμή! Τέλος, στον τομέα ΣΥΝΤΑΓΕΣ της ιστοσελίδας laoudis.gr θα βρείτε πλήθος επαγγελματικές συνταγές για πολλά ψωμιά και νόστιμα αλμυρά σνακ με όλα τα μίγματα αρτοποιίας της εταιρείας!



IREKS PROTEIN BREAD

Ψωμί πρωτεΐνης για έξτρα δύναμη!

Το ψωμί πρωτεΐνης PROTEIN BREAD της IREKS ήρθε για να προσφέρει την έξτρα δύναμη που χαρίζουν οι αυξημένες πρωτεΐνες, μέσα από ένα πολύ γευστικό ψωμί και μικρά ψωμάκια σάντουιτς σίτου ολικής άλεσης! Είναι σύμφωνο με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (ΕΥ) Νο 432/2012 κατά τον οποίο «οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στην αύξηση και διατήρηση της μυϊκής μάζας» και «οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών». Το PROTEIN BREAD IREKS αποτελεί ιδανική διατροφή για εκείνους που κάνουν επίπονη χειρωνακτική εργασία, για όσους αθλούνται συστηματικά, άτομα τρίτης ηλικίας κ.α. Είναι μείγμα χρήσης 100%, για απλή και ποιοτικά σταθερή παραγωγή!



IREKS MULTISEED

Πρωτοπόρο πολύσπορο καθαρής ετικέτας!

Το IREKS MULTISEED είναι ένα ξεχωριστό προϊόν στην ελληνική αγορά του πολύσπορου ψωμιού! Πρόκειται για ένα μείγμα συμμετοχής 50%, με μοναδικά τεχνικά χαρακτηριστικά τα οποία καλύπτουν τις πιο νέες τάσεις της παγκόσμιας αγοράς στην αρτοποιία! Το IREKS MULTISEED διαθέτει σημαντικά μειωμένο γλυκαιμικό δείκτη και καθαρή ετικέτα! Καθαρή ετικέτα σημαίνει ότι η υπέροχη γεύση του προκύπτει χωρίς χρήση πρόσθετων βελτιωτικών υλών, αλλά μόνο από τα πλούσια φυσικά περιεχόμενά του, όπως το φυσικό προζύμι, οι νόστιμοι ελαιώδεις σπόροι δημητριακών, το πίτουρο σιταριού, οι νιφάδες βρώμης κ.α.!

Επίσημος αντιπρόσωπος στην Ελλάδα:
LAOUDIS FOODS ΑΕΒΕ, τηλ. 210.6038001-3, www.laoudis.gr



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.

ΝΕΟ DELIPASTE ΜΑΣΤΙΧΑ ΜΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο Delipaste Μαστίχα της FABBR! 1905 με αυθεντική Μαστίχα Χίου. Το Delipaste Μαστίχα αναδεικνύει την υπέροχη γεύση και το άρωμα της Μαστίχας σε παγωτό και συνδυάζεται υπέροχα με Variegato Amarena. Ιδανικό και για soft gelato, semifreddo ή ζαχαροπλαστική χρήση. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές ή αρωματικές ουσίες. Διαθέτει πιστοποίηση Gluten Free, Lactose Free, Palm Oil Free, Vegan. Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x1,4 κιλά. www.stelioskanakis.gr



QUELLA® RUBY MEC3

από την LAOUDIS FOODS

Η επιτυχημένη οικογένεια προϊόντων QUELLA® MEC3 μεγαλώνει κάθε χρόνο και πλέον περιλαμβάνει 15 υπέροχες επιλογές! Η Quella® Ruby είναι μια πολύ γευστική κρέμα, βασισμένη στη νέα ποικιλία ροζ σοκολάτας Ruby! Όλα τα προϊόντα Quella® έχουν ειδικά μελετημένα λιπαρά, ώστε να μη σκληραίνουν και να διατηρούν την κρεμώδη υφή τους και στην κατάψυξη! Είναι ιδανικά ως κλασική ρίπλα (variegato), ως στρώση σε επίπεδα παγωτά τύπου Cremino και για χρήση σε κάθε ποιοτική ζαχαροπλαστική δημιουργία, της οποίας θέλετε να απογειώσετε τη γεύση! www.laoudis.gr

Το
αλεύρι
είναι
Τέχνη.

Αφοσίωση στην ποιότητα

Κάθε μέρα, στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Βιομηχανική Περιοχή Πατρών, τίποτα δεν συμβαίνει τυχαία, από την επιλογή του σιταριού, μέχρι το άλεσμα και την τελική παράδοση. Επισφράγιση της αφοσίωσης στην επίτευξη του άρτιου, είναι η απόκτηση των πιστοποιητικών Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001 & ISO 22000 που επιβεβαιώνουν την υψηλή και σταθερή ποιότητα των προϊόντων μας.

Τα προϊόντα μας

Καθημερινά παράγονται αδιάκοπα πάνω από 40 διαφορετικά προϊόντα, τα οποία ανταποκρίνονται στις πιο αυστηρές επαγγελματικές απαιτήσεις, διασφαλίζοντας τη συνεχή και συνεπή τροφοδοσία της αγοράς.

- Άλευρα Κίτρινα
- Άλευρα Αρτοποιίας
- Άλευρα πολυτελείας
 - Super
- Ολικής άλεσης
- Έτοιμα μείγματα
 - Σιμιγδάλια
 - Άλευρα BIO





ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ 0% ΖΑΧΑΡΗ από την KONTA AEBE

Με το καινοτόμο DOLCE FIBRA GELATERIA της GALATEA αφαιρείτε τα σάκκαρα χωρίς να θυσιάσετε τη γεύση. Πρόκειται για φυτικές ίνες σε υγρή μορφή με προσθήκη αγαύης, για αντικατάσταση της ζάχαρης σε παγωτό και ζαχαροπλαστική. Συνδυάστε το αποκλειστικά με τη βάση NEUTRO E-SENZA NO ADDED SUGAR της ίδιας εταιρείας για απολαυστικό παγωτό με 0% ζάχαρη. Προϊόν Vegan και Gluten Free. Διατίθεται σε κιβώτιο 2 x 3 κιλά.
www.konta.gr



ΕΥΚΟΛΑ, ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ PANCAKES από την SEFCO ZEELANDIA



Γευθείτε τα πιο νόστιμα και αφράτα pancakes με το νέο Pancake mix της SEFCO ZEELANDIA. Παρασκευάζονται εύκολα και γρήγορα μόνο με προσθήκη νερού και ανάμειξη στο χέρι! Έχουν πλούσια, ισορροπημένη γεύση και μπορούν να συνδυαστούν με τα αγαπημένα σας toppings για γλυκές ή αλμυρές εφαρμογές για κάθε στιγμή της ημέρας. Η αγαπημένη επιλογή για όλες τις ηλικίες! Διατίθεται σε σακί 1.5kg.
www.sefcozeelandia.gr

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

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!

MADRE DE CACAO
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510

Καραμέλα

Chocolate Graphics

ΠΛΑΣΤΙΚΟΙ ΔΙΣΚΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ από την TSEPAS PACK AEBE

Πλαστικοί δίσκοι, ιδανικοί για τη βιτρίνα σας ή τη μεταφορά ειδών αρτοποιίας σε 3 διαφορετικές διαστάσεις (43.5x29.5x2.5 / 39x29x5 / 30x25x4). Επίσης για την περαιτέρω διασφάλιση της ποιότητας και της υγιεινής των προϊόντων σας διατίθεται και πλαστικό καπάκι μιας χρήσης. Σεβόμενοι πάντα τις απαιτήσεις της αγοράς όλα τα προϊόντα της εταιρείας παράγονται από ανακυκλωμένο υλικό και είναι πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα προϊόντα διαθέτουν επίσης πιστοποίηση καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα ISO 9001:2015 καθώς και HACCP 2018.
www.tsepaspack.gr



ΟΙ ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΜΕ TABLET ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ από την SEFCO ZEELANDIA

Για να μεγιστοποιήσει τα αποτελέσματα των τεχνικών επιδείξεων σε πελάτες, η SEFCO ZEELANDIA λάνσαρε μια ειδική εφαρμογή για την ομάδα τεχνικών, όπου μέσω πολύ απλής και αυτοματοποιημένης διαδικασίας συλλέγουν αποτελέσματα για κάθε επίδειξη σε όλες τις περιοχές. Στόχος της νέας εφαρμογής είναι να καταγράφονται στατιστικά στοιχεία που βοηθούν την εταιρεία να ανταποκρίνεται με τον καλύτερο τρόπο στις ανάγκες των πελατών. Πρόκειται για μια απλή και οικεία εφαρμογή, την οποία αγκάλιασε όλη η ομάδα των τεχνικών της εταιρείας. Η SEFCO ZEELANDIA εξελίσσεται συνεχώς για το μέγιστο δυνατό αποτέλεσμα!
www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Ο κ Δημήτρης Κεπενός είναι ο νέος πρόεδρος των ΜΥΛΩΝ ΚΕΠΕΝΟΥ και η κα. Ελένη Κεπενού νέα διευθύνουσα σύμβουλος. Η εταιρεία εξέλεξε στις 8 Ιουνίου το εξαμελές ΔΣ της, το οποίο έχει τριετή θητεία. Καθίκοντα αντιπροέδρου αναλαμβάνει ο κ. Σπυρίδων Αναγνωστόπουλος, ενώ μέλη είναι οι κ.κ. Παναγιώτης Σκαμπαρδώνης, Ιωάννης Ξενογιάννης και Ανδρέας Γούναρης. Ο κ. Γεώργιος Κεπενός, πρώην πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, δεν έθεσε εκ νέου υποψηφιότητα, διευκολύνοντας τη διοικητική αλλαγή.
www.kepenos.gr



Διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποιίας από την Μύλοι Λούλη & Kenfood

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και την KENFOOD

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και η KENFOOD πρωτοπορούν για ακόμη μια φορά! Με αφορμή τις νέες εξελίξεις σε παγκόσμιο επίπεδο για την μετά Covid εποχή, ξεκίνησαν μια σειρά εκπαιδευτικών, διαδικτυακών σεμιναρίων αρτοποιίας. Τόσο οι τεχνικοί της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, όσο και της KENFOOD, θα παρουσιάζουν ζωντανά συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ώστε να έχουν όλοι οι επαγγελματίες του χώρου την ευκαιρία να δουν μια ζωντανή αρτοποίηση αλλά και να μοιραστούν απορίες και ερωτήσεις σχετικά με τις προτεινόμενες συνταγές και προϊόντα. Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών σας λύνει κάθε απορία!
www.loulismills.gr - www.kenfood.com



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΟΥΖΟΥΝΙΑΝ από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ολοκαίνουριο κατάστημα «Ουζουνιάν» ξεκίνησε πρόσφατα τη λειτουργία του στη Θεσσαλονίκη. Τη μελέτη, σχεδιασμό και εγκατάσταση του εξοπλισμού ανέλαβε το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ με τη μακρόχρονη εμπειρία που διαθέτει. Οι εντυπωσιακές αρτοθήκες, οι προβολικές βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας και οι επενδύσεις από ξύλο σε γήινες αποχρώσεις δημιουργούν ένα φιλικό και σύγχρονο περιβάλλον που προσελκύει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες να γευτούν τα ολόφρεσκα αρτοποιήματα φτιαγμένα με ζήλο. Γι' αυτό άλλωστε, μέσα σε μικρό χρονικό διάστημα, έχει εισπράξει τις καλύτερες κριτικές από το κοινό της συμπερωτεύουσας.
www.drakoulakis.gr



ΝΕΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΡΘΡΑ

από την KENFOOD

Επισκεφθείτε την ειδικά διαμορφωμένη ενότητα με τα Χρήσιμα Άρθρα στο site της KENFOOD (www.kenfood.com/el/xrisima-arthra). Εκεί θα βρείτε κατατοπιστικές συμβουλές για τη σωστή χρήση των προϊόντων και τεχνικές αρτοποιίας, από την πιο έμπειρη ομάδα των τεχνικών της εταιρείας. Με ένα περιεχόμενο άρθρων που ανανεώνεται συχνά, θα μαθαίνετε ό,τι νέο κυκλοφορεί στον κλάδο σας αλλά και τα μυστικά για τις πιο πετυχημένες συνταγές. Παράλληλα, θα βρείτε άρθρα που αφορούν την εικόνα του καταστήματός σας και τρόπους προσέλκυσης πελατών. www.kenfood.com

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ LIVE ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧ/ΚΗΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ συνεχίζει δυναμικά και διαδικτυακά. Στις 10 Ιουνίου πραγματοποίησε με απόλυτη επιτυχία τη 2η διαδικτυακή LIVE επίδειξη παγωτού με προϊόντα FABBRI 1905 και ενθουσίασε για ακόμα μια φορά. Ο υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος Ζαχ/κής & Παγωτού της Εταιρείας, κ. Γιώργος Κόστιουτσουκ, παρουσίασε LIVE, σε ένα ενθουσιώδες κοινό εκατοντάδων επαγγελματιών από όλη την Ελλάδα, ξεχωριστές συνταγές και μοναδικούς γευστικούς συνδυασμούς για Παγωτίνια, Semifreddo αλλά και Τούρτες Παγωτού και Παρφέ. Τις εντυπώσεις κέρδισαν ομολογουμένως το Νέο Delipaste Μαστίχα αλλά και η εκπληκτική Τούρτα Παγωτό Γαλακτομπούρεκο. www.stelioskanakis.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΡΟΚΟΠΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΟΛΠ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο και ιδιαίτερα εντυπωσιακό κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του, στον Πειραιά, στην περιοχή του ΟΛΠ. Πρόκειται για το νέο κατάστημα "ΠΡΟΚΟΠΗΣ" με την υπογραφή της εταιρείας Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η λειτουργικότητα του εξοπλισμού και η φινέτσα των προηγμένων βιτρινών αποτέλεσαν βασικό ζητούμενο στη σχεδιαστική ομάδα της εταιρείας. Ο χώρος διατηρεί τη λάμψη και φωτεινότητά του καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας τονίζοντας και την παραμικρή λεπτομέρεια της κατασκευής. Οι καλοσχεδιασμένες βιτρίνες φιλοξενούν μεγάλη γκάμα προϊόντων ενώ "δένουν" αισθητικά με την εικόνα του εργαστηρίου. www.antonopoulos.com.gr



LAOUDIS GELATO DAYS 2020 ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

από την LAOUDIS FOODS

Με μεγάλη επιτυχία και πρωτόγνωρη προσέλευση πραγματοποιήθηκαν οι «Ημέρες Παγωτού» 2020 της LAOUDIS FOODS στην Αθήνα. Το ενδιαφέρον των επαγγελματιών gelatieri για τις δεκαεπτά νέες πρώτες ύλες παγωτού της MEC3 ήταν τόσο μεγάλο, που κατέκλυσαν το τεχνικό κέντρο για να τις γευτούν! Παρ' όλα αυτά, χάρη στην υπομονή και την υπευθυνότητα που έδειξαν όλοι οι συνεργάτες-επισκέπτες, τηρήθηκαν αυστηρά οι κανόνες και οι νέες, μεγάλες αποστάσεις ασφάλειας που ισχύουν σε τέτοιες εκδηλώσεις (εικόνα). Στο laoudis.gr θα βρείτε το φετινό συνταγολόγιο παγωτού, με όλες τις νέες και τις πιο φημισμένες ύλες της MEC3. www.laoudis.gr



ΑΛΕΥΡΙ EXTRA FINO

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ σας προτείνει το Extra Fino, ένα αλεύρι ψιλόκοκκο, από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια. Είναι κατάλληλο για πρόσμιξη με όλων των ειδών άλευρα, ενώ είναι ιδανικό για χωριάτικα αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης. Έχει την ιδιότητα να βελτιώνει τα χωριάτικα προϊόντα αρτοποιίας, αφού είναι πολύ «δυνατό». Δίνει τελικά προϊόντα με υπέροχο άρωμα και ιδιαίτερο, χρυσαφένιο χρώμα. Δοκιμάστε το σε χωριάτικο ψωμί ή κουλούρα, σε ψωμί λαμαρίνας ή φόρμας αλλά και για πεντανόστιμο ψωμί τοστ! www.loulismills.gr



ΛΥΟΜΕΝΟΙ ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ

από την ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ

Οι λυόμενοι, ψυκτικοί θάλαμοι, της εταιρείας ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ, κατασκευάζονται από panels μόνωσης πολυουρεθάνης, βαρέως τύπου 40:42 kg/m². Η ένωση των panels γίνεται με πλαστικά κλειδιά. Ως υλικό κατασκευής χρησιμοποιείται λαμαρίνα με επικάλυψη PVC 6/10 MM, κατάλληλη για τρόφιμα ή λαμαρίνα ανοξείδωτη AISI 304. Το δάπεδο κατασκευάζεται στάνταρ από ανοξείδωτη λαμαρίνα AISI 304, τύπου σκάφης, είναι αντιπολισθητικό και διαθέτει ενσωματωμένες, στρογγυλοποιημένες, υγειονομικές γωνίες. Οι θάλαμοι είναι ιδανικοί για κάθε εφαρμογή συντήρησης και κατάψυξης. Η συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση και επεκτασιμότητα των panels είναι εύκολη και γρήγορη. www.psictothermiki.gr



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ FIBERSTAR

από την SIVVAS A.E.

Σε αποκλειστική συνεργασία με τη Fiberstar η εταιρεία φέρνει στην Ελλάδα σειρά φυσικών φυτικών ινών, ειδικά φτιαγμένες για τον εμπλουτισμό και τη βελτίωση της ποιότητας προϊόντων αρτοποιίας. Βοηθούν στη διατήρηση της υγρασίας, αντικαθιστούν την ηλεκτρική, μειώνουν τη χρήση ελαίων και/ή βουτύρου και αβγών, βελτιώνουν την υφή καθώς επίσης χρησιμεύουν και ως γαλακτοματοποιητής. Οι φυτικές ίνες είναι κατάλληλες για μεγάλη γκάμα προϊόντων, όπως cookies (σκληρά ή μαλακά), τηγανητά είδη αρτοποιίας, είδη χωρίς γλουτένη και προετοιμασία πρώτης ύλης, όπως γემίσεις φρούτων. www.sivvas.com.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ COVER

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει δυο νέα, υπέροχα προϊόντα για επικάλυψη: CHOCOVER WHITE, με υπέροχη γεύση λευκής σοκολάτας και CHOCOVER HAZELNUT COCOA, με λαχταριστή γεύση σοκολάτας από εκλεκτές ποικιλίες κακάο και πάστα φουντουκιού που το κάνουν μοναδικό! Ιδανικά για επικάλυψη σε κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες αλλά και για γέμιση σε ταρτάκια, πουράκια κλπ. Κατάλληλα και για ganache και σάλτσα για σοκολατόπιτα, με προσθήκη γάλακτος ή κρέμας γάλακτος. www.foodstuff.com.gr



ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΟΠΗΣ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

από την **SIVVAS A.E.**

Καλύτερες, ευκολότερες και οι οικονομικότερες στην αγορά. Για παραπάνω από 30 χρόνια η MHS-Schneidetechnik είναι μία από τις πιο πρωτοπόρες κατασκευαστικές τεχνολογιών κοπής για τη βιομηχανία της αρτοποιίας, με διεθνή φήμη. Η SIVVAS A.E., ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος, διαθέτει τις μηχανές κοπής ψωμιού και αρτοσκευασμάτων της MHS-Schneidetechnik με ειδικά κατασκευασμένη κυκλική λεπίδα, που προσφέρουν υψηλής ποιότητας κοπή ακόμη και για ζεστό ψωμί χωρίς τη χρήση ελαίου και το ηχητικό αποτύπωμα ψιθύρου. Εύκολες στη χρήση και τον καθαρισμό χάρη στα αποσπώμενα, χωρίς εργαλεία, εξαρτήματα. www.sivvas.com.gr

ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ ΜΕ ΤΟ SUPER TOAST

από την **KENFOOD**

Με το Super Toast της KENFOOD θα ετοιμάσετε το πιο αφράτο και νόστιμο ψωμί για τост! Μόνο με την προσθήκη νερού και μαγιάς, θα έχετε γευστικό ψωμί για τост, με το σωστό όγκο, το οποίο διατηρείται φρέσκο για αρκετές ημέρες. Χρησιμοποιείτε επίσης το Super Toast σε συνδυασμό με άλλα μείγματα για ψωμί της KENFOOD, για πιο ιδιαίτερες ποικιλίες στο τост σας, όπως πολύσπορο, γερμανικού τύπου, ολικής και πολλά ακόμα! Δείτε και το σχετικό βίντεο στο κανάλι της εταιρείας στο YouTube (KENFOOD) για να πάρετε περισσότερες ιδέες. www.kenfood.com



ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ

από την **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

Το φαγόπυρο ανήκει στα λεγόμενα ψευδοδημητριακά και οι καρποί του αποτελούν μια πολύ θρεπτική τροφή. Το άλευρο βρίσκει εφαρμογές σε ψωμιά, κέικ, muffins και άλλες συνταγές ζαχαροπλαστικής. Στην αρτοποιία, σε συνδυασμό με άλλα αλεύρα, μπορεί να δώσει εξαιρετικά αρτοσκευάσματα χάρη στην ιδιαίτερη γεύση του, ενώ ταιριάζει πολύ σε συνταγές μαζί με αλεύρι ντίνκελ και σίκαλη. Δώστε τα πλεονεκτήματα του φαγόπυρου στο ψωμί σας με το Αλεύρι Ολικής από Φαγόπυρο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Διατίθεται σε σακί 6 κιλών. www.mills.gr



NEO CROQUANT PASSION TEMPTATION

από την **ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.**

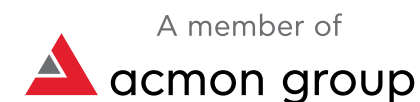
Η ARTIZAN γιορτάζει τα 100 χρόνια της MARGUERITE και παρουσιάζει ένα νέο προϊόν της σειράς τραγανών γεμίσεων CROQUANT. Ένας νέος, απίθανος συνδυασμός: Φρούτα του πάθους, Καρύδα, Λευκή Σοκολάτα και τραγανή, τριμμένη βάφλα! Έτοιμη γέμιση, κατάλληλη για: τούρτες, σοκολατάκια, γκανάζ, κρέπες, ρίπλα σε παγωτό και σε ό,τι άλλο σας παρασύρει η φαντασία σας. Η νέα γεύση του καλοκαιριού που θα σας ξετρελάνει! www.facebook.com/artizanhellas



Η Acmon Data, πρωτοπόρος σε θέματα **Industry 4.0**, με εξειδίκευση στον χώρο της παραγωγής και της αποθήκης, δημιούργησε το 2003 ένα πολύτιμο εργαλείο για τη βιομηχανία, το **TracePro**. Μία εξαιρετικά εύκολη στη χρήση και ευέλικτη σουίτα εφαρμογών, που προσαρμόζεται απόλυτα στον δικό σας τρόπο λειτουργίας και στις ανάγκες σας. Το TracePro αυτοματοποιεί τις διαδικασίες παραγωγής και της διαχείρισης αποθήκης, με ψηφιακό συντονισμό όλων των εργασιών. Αναβαθμίστε τη βιομηχανία σας με εύστοχη διαχείριση πόρων, μικρότερα κόστη και διασφάλιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος. **Με την εγγύηση του ονόματος Acmon Data.**



Όλο το εργοστάσιό σας
στα δάχτυλα ενός χεριού



ACMON DATA S.A.
12th km National Road Athens-Lamia
GR 14452 Metamorfosi - Greece
T+30 21061 05831 | www.acmondata.com



ΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΑCΜΟΝ ΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΤΕΡΕΩΜΑ

Ο ελληνικός Όμιλος Αcmon ξεκίνησε το 1992 με την ίδρυση της 1ης εταιρείας Acmon Systems και όλα αυτά τα χρόνια κατάφερε να διανύσει μια πορεία με πολλές δυσκολίες αλλά και πολλές και σημαντικές επιτυχίες, που έφεραν και τις 3 εταιρείες σήμερα στο προσκήνιο όχι μόνο της ελληνικής αλλά και της διεθνούς αγοράς της σύγχρονης βιομηχανίας.



Ο Όμιλος χαίρει της πλήρους εμπιστοσύνης κολοσσών, όπως Nestle, Mondelez, General Mills, Zeelandia, Puratos, εμπιστοσύνη που αποδεικνύεται στα χρόνια με την επανειλημμένη ανάθεση έργων όταν πρόκειται να διεισδύσουν σε νέες αγορές με νέα εργοστάσια. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η εταιρεία Chirita, για την οποία η Αcmon έχει πραγματοποιήσει πολλαπλά projects σε όλο τον κόσμο.

«Οι διεθνείς συνεργασίες είναι αυτές που έχουν ισχυροποιήσει τη θέση μας σε παγκόσμιο επίπεδο. Είναι το αποτέλεσμα των πολυάριθμων έργων που έχουμε υλοποιήσει, ειδικά την τελευταία δεκαετία, σε ολόκληρο τον κόσμο», επισημαίνει ο ιδρυτής του Ομίλου Αcmon, Λ. Μοσχάκης.

Ο ελληνικός όμιλος έχει πετύχει να διεισδύσει σε μια παγκόσμια αγορά με έντονη παρουσία δυτικοευρωπαϊκών εταιρειών και να αποσπάσει σημαντικά μερίδια, ενώ δεν είναι τυχαίο ότι έχει υλοποιήσει έργα στη Βόρεια και τη Νότια Αμερική, την Ευρώπη, τη Μέση Ανατολή, τη νοτιοανατολική Ασία, την Ιαπωνία και την Αφρική, απασχολώντας πάνω από 100 εργαζόμενους σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στα Οινόφυτα Βοιωτίας. Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του Ομίλου αποτελούν οι συνεργείες που δημιουργούνται μεταξύ των τριών εταιρειών του, Acmon Systems, Icon Systems & Acmon Data, δίνοντας τη δυνατότητα στον πελάτη να επωφελείται από τις οικονομίες κλίμακος που δημιουργούνται, ενώ το κάθε project έχει ενιαία διαχείριση "single management" και βέβαια συνολική ευθύνη "single responsibility", χαρακτηριστικά που οδηγούν στη γρήγορη αλλά και εύρυθμη διαδικασία υλοποίησης, μειώνοντας δραματικά τους χρόνους, τη γραφειοκρατία και την πιθανότητα λάθους στην κατανόηση του ζητούμενου-αποτελέσματος. Ο συνδυασμός των τριών εταιρειών έχει ως αποτέλεσμα την αμφίδρομη επικοινωνία σε επίπεδο τεχνογνωσίας, την εξειδίκευση και εμπειρία σε ολοκληρωμένες λύσεις διαχείρισης πρώτων υλών-Bulk Handling Industrial Solutions, την ψηφιακή παραγωγή -Industry 4.0- και τον έλεγχο ποιότητας -Product Inspection, καθώς και τη διακίνηση και παλετοποίηση του τελικού προϊόντος. Έργο, σημαντικό για τον Όμιλο, αποτέλεσε η πρόσφατη ολο-

κλήρωση του υπερσύγχρονου εργοστασίου παραγωγής πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Sefco της πολυεθνικής Zeelandia, το οποίο θεωρείται από τα πλέον σύγχρονα στην Ελλάδα. Στο έργο συμμετείχαν και οι τρεις εταιρείες του Ομίλου και αποτελεί ορόσημο για την ευρωπαϊκή αγορά. Έργο κομβικής σημασίας για τον Όμιλο είναι η ανάθεση πιλοτικού συγκροτήματος παραγωγής coffee mixtures για τη Nestle, έργο το οποίο ολοκληρώνεται το 1ο εξάμηνο του 2020. Παρόλες τις δυσκολίες την περίοδο του κορονοϊού, η εταιρεία δε σταμάτησε να λειτουργεί και να επιτελεί έργο. Έτσι, το πρώτο εξάμηνο του 2020 ολοκληρώθηκε το εργοστάσιο της εταιρείας «Μύλοι Λούλη» στη Βουλγαρία και η σύνδεση του SAP συστήματος των τριών εργοστασίων του ελληνικού Ομίλου με το TracePro.

«Είναι ένα έργο που ολοκληρώνει σε μεγάλο ποσοστό τη διασυνδεσιμότητα όλης της παραγωγής του Ομίλου «Μύλοι Λούλη» και προσφέρει σημαντικά οφέλη για την αποκαλούμενη ψηφιακή παραγωγή», σχολίασε ο Σ. Βαλιάνος, Εμπορικός Διευθυντής της Αcmon Data.

Στα νέα έργα περιλαμβάνονται η καινούργια βιομηχανική μονάδα της Chirita στη Σλοβακία, για την παραγωγή κρουασάν «7 Days» και κράκερς «Bake Rolls», αλλά και η νέα συνεργασία με την εταιρία «El Sabor», που αφορά τροφοδοσία νέας γραμμής παραγωγής tortillas & nachos.

Εν μέσω της καραντίνας, η Icon Systems σχεδίασε και κατασκεύασε την επέκταση της γραμμής αυτόματης παλετοποίησης πολυσυσκευασιών αλεύρων για λογαριασμό της «Μύλοι Λούλη», η οποία θα είναι πλήρως λειτουργική έως τις αρχές Ιουλίου 2020.

Η Αcmon έχοντας επενδύσει στην Τεχνογνωσία, στους Ανθρώπους της, στις διεθνείς συνεργασίες και αντιπροσωπείες που έχει με τα χρόνια παγιώσει, με επιμονή και πάθος για αποτέλεσμα που θα ικανοποιήσει τον πελάτη και θα ξεπεράσει τις προσδοκίες του, συνεχίζει να επεκτείνει τις δραστηριότητές της στη νέα αγορά για εκείνη, αυτή της Ρωσίας, στην Αφρική αλλά και στη Μ. Ανατολή.

Το "Ραβανί 'Η Ρεβανί Βερούιας"

Δια Χειρός ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΕΧΟΛΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΠΛ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ

Το «Ραβανί» ή «Ρεβανί» στην Ελλάδα, ή «revani» στην Τουρκία, ή «basbousa» στην Αίγυπτο, ή «hareesa» στα αραβικά, ή «rastucha» στο Κουβέιτ, έρχεται από πολύ παλιά και έχει δοκιμαστεί σε άπειρες εκδοχές σε βάθος 3.000 χρόνων. Μάλλον το πρωτοδοκίμασαν οι Αιγύπτιοι ως "Μα μουνιά" (μια εκδοχή νηστίσιμου γλυκού με σιμιγδάλι χωρίς αβγά ή γιαούρτι) και αργότερα εξαπλώθηκε στις τριγύρω αραβικές και μεσογειακές χώρες.

Το μελιστάλακτο γλυκό της Βέροιας

Η παράδοση θέλει να πήρε το όνομά του από τον Τούρκο ποιητή Ρεβανί, που έζησε τον 16ο αιώνα και ήταν γνωστός για τις γαστρονομικές του ρίμες. Τα ποιήματά του ήταν γλυκά και μελιστάλαχτα σαν αυτό το σιμιγδαλένιο, σιροπιαστό γλυκό. Το όνομά του Ρεβανί γενικά φαίνεται να περιπλέκεται με τοποθεσίες, ιστορικά γεγονότα και ποίηση σε ένα σύνθετο μωσαϊκό που εξελίσσεται μέχρι σήμερα. Στην πόλη της Βέροιας, η ιστορία παραγωγής του γλυκού ξεκινάει στα χρόνια της τουρκοκρατίας, το 1886 από τον Χοχλιούρο, που είχε μια επιχείρηση γαλακτοπωλείου στο κέντρο της Βέροιας και πουλούσε κυρίως γιαούρτι αλλά και σιροπιαστά γλυκά. Λέγεται ότι η συνταγή του δόθηκε από κάποιον Τούρκο και διατηρήθηκε από γενιά σε γενιά, ως τις ημέρες μας, σαν επτασφράγιστο μυστικό. Το "Ρεβανί" είναι πλέον το απόλυτο διάσημο γλυκό της πόλης της Βέροιας, το σήμα κατατεθέν. Έτσι κάθε ζαχαροπλαστείο της πόλης έχει τη δική του συνταγή με τα δικά της μυστικά. Η βάση του ρεβανί είναι το γιαούρτι και το σιμιγδάλι που θα πρέπει να είναι η μισή ποσότητα λεπτό και η άλλη μισή χονδρό. Τα υλικά πρέπει να είναι εκλεκτά, το γιαούρτι δυνατό και πρόβειο και το σιρόπι βαρύ! Ο τρόπος σιροπιάσματος του ραβανί είναι ιδιαίτερος αφού θέλει να γίνεται αργά αργά. Επίσης, ένα ακόμα μυστικό είναι ότι η ζύμη του γλυκού μόλις μπει στο ταψί πρέπει να έχει ύψος περίπου 2-2,5 εκατοστά και να κάνει φουσκάλες και το ταψί να έχει ύψος 5 εκ. διότι θα φουσκώσει αρκετά το γλυκό. Ο φούρνος πρέπει να είναι ζεστός, το σιρόπι χλιαρό και το ρεβανί πρέπει να είναι ζεστό. Το "Ρεβανί" επίσης έχει πινελιά από άρωμα λεμονιού και με το παγωτό καϊμάκι δένει αρμονικά. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν βάση για γλυκάκια με μους κρέμας ή για το Cheesecake.

Το "Ρεβανί" ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β3 της Σχολής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ Μαθητείας στο Γαλάτσι, στο πλαίσιο του μαθήματος "Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής", υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του κου Τσουκαλά Απόστολου, Τεχνικού Ζαχαροπλαστικής και της κας Λύρα Ευσταθίας, Τεχνολόγου Τροφίμων. Βρείτε τη συνταγή στη σελ. 72 του τεύχους.

ΠΗΓΕΣ:
<https://efindawaybyjwp.blogspot.com/2013/07/revani-sponge-cake-recipe.html>
<https://emvolos.gr/syntagi-revani-ravani-echi-ti-diki-tou-istoria-melistalakto-glyko-simakatathen-tis-verias/> - <http://www.bostanistas.gr/?i=bostanistas.el.article&id=3064>

Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα "Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική". Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων, το πτυχίο της Σχολής είναι αντίστοιχο του επιπέδου 4. Ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training). Οι μαθητές αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή και Ζαχαροπλαστείου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



fresh
pastry



STRAWBERRY - PISTACHIO LAYER CAKE

Μια δροσερή πρόταση για ξεχωριστό Layer Cake με το κορυφαίο AktiCake Moist, με χαρακτηριστικές νότες φιστικιού και ανάλαφρη κρέμα βουτύρου με την αγαπημένη γεύση Φράουλας.



ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε το νερό στους 80 °C και στη συνέχεια το αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε την AktiCrema Gold. Χτυπάμε με το σύρμα έως ότου κρυώσει και προσθέτουμε την Μαργαρίνη AktiLux. Χτυπάμε για 8-10' έως ότου αφρατέψει και στο τέλος προσθέτουμε την πραλίνα και ομογενοποιούμε.

ΥΛΙΚΑ

500 ml Νερό
200 γρ. Μαργαρίνη AktiLux (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) (κωδ.3500)
200 γρ. AktiCrema Gold (κωδ.9051)
500 γρ. Πραλίνα με γεύση Φράουλα (κωδ.6132)

ΑΚΤΙΚΑΚΕ MOIST ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΙΣΤΙΚΙ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό, τα αυγά, την γεύση Φιστίκι και τέλος το AktiCake Moist. Χτυπάμε με το φτερό για 1' στην 1η ταχύτητα και για 3-4' στην 2η ταχύτητα. Γεμίζουμε 3 τσέρκια 16cm και ύψος 5cm και ψήνουμε στους 150-160 °C για 50-60'.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. AktiCake Moist (κωδ.9004)
350 γρ. Αυγά
220 ml Νερό
300 ml Ηλιέλαιο
180 γρ. Pistachio Traditionale Γεύση Φιστίκι τύπου Αιγίνης (κωδ.15257)

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΝΤΕΚΟΡ

Όταν κρυώσουν τα κέικ τα κόβουμε σε τέσσερις φέτες. Τα κολλάμε με τη βουτυρόκρεμα και τα διακοσμούμε.

NEO ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΓΑΛΛΙΚΟ

Brioche



Έχει φινό, ισορροπημένο άρωμα & γεύση, αζεπέραστη γυαλάδα μετά το ψήσιμο και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα.



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ PREMIUM QUALITY
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ INGREDIENTS
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ & FOR PASTRY & BAKERY
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΤΑΗΙΡΑΚΚ Η ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Από το 1960 η ΤΑΗΙΡΑΚΚ εξειδικεύεται στην κατασκευή μηχανημάτων συσκευασίας, διατηρώντας το δικό της εργοστάσιο παραγωγής στην Καλαμάτα. Από την πρώτη μηχανή "Flowpack Σπηλιάδης" το 1970 μέχρι και σήμερα, προσφέρει στους πελάτες και τους συνεργάτες της κορυφαίες επιλογές σε μηχανήματα συσκευασίας αλλά και ολοκληρωμένες υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης, με άμεση εξυπηρέτηση και μόνιμο στοκ ανταλλακτικών - αναλωσίμων. Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001 και στοχεύει στη συνεχή εξέλιξη & βελτίωση των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών.

Tahipack®

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - FLOWPACK		
 Mini flow pack	 Περιστροφική flow pack full servo	 Flow pack ανάποδης εκτύλιξης φιλμ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΜΙΣΗΣ		
 Δοσομετρικά 1-2-4-10 κεφαλών	 Μηχανή Κάθετης συσκευασίας με Πολυκέφαλο ζυγιστικό	 Μηχανήματα Συσκευασίας & Γέμισης Doypack
ΕΠΙΚΟΛΛΗΣΗΣ ΦΙΛΜ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ- TRAY SEALERS		
 Ημιαυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων	 Ημιαυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων & Skippack	 Αυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ- VACUUM & ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ		
 Συσκευασίας κενού αέρος - Vacuum	 Συσκευασίας κενού αέρος - βαρέως τύπου	 Θερμοδιαμόρφωσης και επικόλλησης φιλμ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ		
 Μηχανήματα θερμοσυρρίκνωσης	 Ομαδοποίησης & θερμοσυρρίκνωσης	 Ανιχνευτές μετάλλων
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΑ-ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ- ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ		
 Κλιπαριστικά	 Θερμοκολλητικά	 Γεμιστικά

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

ΠΑΡΕΧΟΥΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ - ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΤΑΙΝΙΕΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ

CLIP BANDS TWIST BANDS

ΦΙΛΜ PE, POF, PP

Tahipack®

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

T: 210 94 280 82-3

F: 210 94 280 84

info@tahipack.gr

www.tahipack.gr

ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝ/ΠΗ ΕΠΕ

ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ 84-86

19009, ΠΙΚΕΡΜΙ, ΑΤΤΙΚΗ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Ι.Σ. ΣΠΗΛΙΑΔΗΣ & ΥΙΟΣ ΕΕ

ΑΘΗΝΩΝ 114, ΚΑΛΑΜΑΤΑ

T: 27210 23314

Η αρτοποιία είναι ένας τομέας που είναι ψηλά στην προτίμηση του καταναλωτή.

Επομένως όσο πιο ασφαλή είναι τα προϊόντα του συγκεκριμένου τομέα, τόσο μεγαλύτερη εμπιστοσύνη θα έχει ο καταναλωτής ώστε να τα προτιμήσει.

Η TAHIPACK παρέχει μεγάλη ποικιλία χειροκίνητων-ημιαυτόματων-αυτόματων μηχανημάτων συσκευασίας, ανταλλακτικών και αναλωσίμων και καλύπτει κάθε ανάγκη που μπορεί να προκύψει σε μια μονάδα παραγωγής ανεξάρτητα από το μέγεθός της. Δίνει εξειδικευμένες λύσεις που προκύπτουν έπειτα από μελέτη της κάθε ανάγκης ξεχωριστά. Λύσεις σε τομείς όπως: αρτοποιία - ζαχαρική, γαλακτοκομικά - τυροκομικά, αγροτικά προϊόντα, καλλυντικά - φάρμακα, catering, κρέατα, ξηρούς καρπούς, καφέ, ψάρια, ελαιόλαδο - ελιά, ζύμες - σφολιάτες - πίτες, σαλάτες - φρούτα - λαχανικά.

Η TAHIPACK διαθέτει πλούσιο πελατολόγιο, με χιλιάδες εγκαταστάσεις σε μικρές-μεσαίες-μεγάλες εταιρείες τόσο σε εγχώρια όσο και σε αγορά του εξωτερικού. Αναλύει τις ανάγκες των πελατών της ξεχωριστά, προσφέροντας την καλύτερη δυνατή λύση. Το προσωπικό της εταιρείας διαθέτει πολυετή πείρα και εξειδίκευση.

Με αφορμή την κατάσταση που βιώσαμε και συνεχίζουμε να βιώνουμε με τον Covid-19 και ότι αυτό συνεπάγεται, γίνεται κατανοητή η ανάγκη διασφάλισης στον καταναλωτή της ασφάλειας και της υγιεινής. Η συσκευασία παίζει πολύ σημαντικό ρόλο και είναι κάτι που θα κερδίζει συνεχώς έδαφος, ειδικά όσο αυτή η κατάσταση συνεχίζεται. Με αφορμή αυτό η εταιρεία TAHIPACK απαντά σε μερικές καίριες ερωτήσεις για τη σημαντικότητα της συσκευασίας σε μια επιχείρηση.

Δεδομένων των σημερινών συνθηκών, με την κρίση του κορονοϊού, όπου τα συσκευασμένα προϊόντα φαίνεται να κερδίζουν έδαφος σε σχέση με τα μη συσκευασμένα, πόσο σημαντική πιστεύετε ότι είναι η ποιοτική και ασφαλής συσκευασία;

Σίγουρα στην περίοδο που διανύουμε, λόγω Covid-19, οι μονάδες παραγωγής αλλά και οι καταναλωτές δίνουν έμφαση στη συσκευασία των προϊόντων καθώς η ποιοτική και ασφαλής συσκευασία προσφέρει μεγαλύτερη ασφάλεια

για την κατανάλωσή τους. Παρέχοντας είτε ανιχνευτές μετάλλων, είτε μηχανήματα ημιαυτόματα-αυτόματα tray sealer, διασφαλίζεται σε μεγάλο ποσοστό η φρεσκάδα, η ποιότητα και η ασφάλεια των προϊόντων.

Παρατηρείτε κάποια αύξηση στη ζήτηση μηχανημάτων συσκευασίας;

Όπως προαναφέραμε λόγω Covid-19 πλέον και βάση νόμου, κάθε προϊόν είναι απαραίτητο να συσκευάζεται για μεγαλύτερη ασφάλεια, έχοντας ως αποτέλεσμα την αύξηση της ζήτησης των μηχανημάτων συσκευασίας. Κάθε παραγωγή-ανεξαρτήτως μεγέθους- αναζητά λύσεις συσκευασίας για τα προϊόντα της, θέλοντας ο καταναλωτής να νιώσει ασφάλεια.

Πως πιστεύετε ότι βοηθά η συσκευασία τα αρτοποιεία; Πόσο ρόλο παίζει στην ψυχολογία του καταναλωτή;

Η αρτοποιία είναι ένας τομέας που είναι ψηλά στην προτίμηση του καταναλωτή, καλύπτοντας μια από τις βασικές διατροφικές του ανάγκες. Επομένως όσο πιο ασφαλή είναι τα προϊόντα του συγκεκριμένου τομέα, τόσο μεγαλύτερη εμπιστοσύνη θα έχει ο καταναλωτής ώστε να τα προτιμήσει.

Ποιες λύσεις προτείνετε στους αρτοποιούς αναφορικά με το πως μπορούν να συσκευάζουν τα προϊόντα που είναι προς πώληση;

Θα πρέπει τα προϊόντα να συσκευάζονται σε σακουλάκια ή σε σκαφάκια τροφίμων (κατάλληλα για τη δημιουργία περιβάλλοντος τροποποιημένης ατμόσφαιρας). Τα μηχανήματα συσκευασίας flowpack μπορούν να προσφέρουν λύσεις συσκευασίας σε μεγάλη ποικιλία προϊόντων και σε συνδυασμό με τους ανιχνευτές μετάλλων (ανιχνεύοντας τυχόν ξένα μεταλλικά αντικείμενα που ενδέχεται να παγιδευτούν εντός του προϊόντος στα διάφορα στάδια παραγωγής), αποτελούν μια ολοκληρωμένη λύση για την ασφάλεια των προϊόντων.



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 5200ημ 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 ABEE

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

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΡΟΥΣΜΑΤΟΣ

Κανείς δεν είναι στο απυρόβλητο. Η χώρα μας τα πήγε πολύ καλά μέχρι στιγμής, αλλά η επιστημονική κοινότητα δεν έχει δώσει ακόμη μόνιμη λύση στην αντιμετώπιση της ασθένειας Covid-19 που προκαλείται από τον κορονοϊό. Πρέπει ακόμη να επαγρυπνούμε. Η πιθανότητα προσβολής με έντονα συμπτώματα είναι μικρή αλλά όχι μηδενική και όταν έχουμε να κάνουμε με την υγεία μας η στατιστική είναι μία άκομψη προσέγγιση.

Η σημασία της πρόληψης και της προετοιμασίας

Η καλή προετοιμασία για το ενδεχόμενο εμφάνισης ενός κρούσματος στο χώρο μας και η έγκυρη ενημέρωση του προσωπικού θα αποτρέψουν τον πανικό που τυχόν θα προκληθεί, με κίνδυνο να διακοπούν οι δραστηριότητές μας. Θα πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη ώστε οι αποφάσεις να ληφθούν το συντομότερο δυνατόν και να αναλάβετε δράση άμεσα. Εάν διαχειρίζεστε αλυσίδα καταστημάτων θα πρέπει να ορίσετε τουλάχιστον ένα άτομο υπεύθυνο ανά εγκατάσταση, ώστε οι αποφάσεις να λαμβάνονται με ενιαίο τρόπο και να υλοποιούνται άμεσα. Κάθε αρτοποιείο, όσο μικρό ή μεγάλο και να είναι, θα πρέπει να συγκροτήσει ειδικό σχέδιο αντιμετώπισης της κρίσιμης αυτής κατάστασης, που θα του επιτρέψει να συνεχίσει τη λειτουργία του, τροποποιώντας διαδικασίες

και χρησιμοποιώντας εναλλακτικούς τρόπους εργασίας αλλά και να έχει διαδικασίες για την πρόσληψη εφεδρικού προσωπικού. Ο Ιατρός Εργασίας και το βοηθητικό νοσηλευτικό προσωπικό, όπου υπάρχει, θα πρέπει να είναι σε διαρκή επαγρύπνηση και εγρήγορση μέχρι να λήξει η περίοδος αυξημένης επαγρύπνησης. Σε περίπτωση που το αρτοποιείο δεν υποχρεούται σε απασχόληση Ιατρού Εργασίας τότε καλό θα ήταν ο αρτοποιός να επιλέξει έναν Ιατρό τον οποίο να εμπιστεύεται και να συμβληθεί μαζί του για να του παρέχει συμβουλές σε περίπτωση ύποπτου κρούσματος ή ακόμη και διαγνωστική κάλυψη.

Οργάνωση στο χώρο εργασίας

Η οργάνωση αυτή μπορεί να περιλαμβάνει μέτρα, όπως παραμονή στο σπίτι, κρίσιμου αριθμού εργαζομένων με

συμπτώματα λοίμωξης αναπνευστικού, οπότε η δραστηριότητα μπορεί να υποστεί πλήγμα ή και να διακοπεί εφόσον τα συμπτώματα επιβεβαιώσουν λοίμωξη Covid-19. Ενθαρρύνετε ενεργά τους άρρωστους υπαλλήλους να παραμένουν σπίτι. Οι εργαζόμενοι που εμφανίζουν συμπτώματα οξείας αναπνευστικής νόσου συνιστάται να παραμένουν στο σπίτι και να μην πηγαίνουν να εργαστούν έως ότου δεν εμφανίζουν πυρετό (38°C ή περισσότερο, με χρήση θερμόμετρου από το στόμα), συμπτώματα πυρετού και οποιαδήποτε άλλα συμπτώματα για τουλάχιστον 24 ώρες, χωρίς τη χρήση αντιπυρετικών φαρμάκων ή άλλων φαρμάκων που μεταβάλλουν τα συμπτώματα αυτά (π.χ. κατασταλτικά του βήχα). Σε περίπτωση που το αρτοποιείο ανήκει σε αλυσίδα καταστημάτων συστήνεται η άμεση ενημέρωση του Ιατρού Εργασίας της Εταιρείας, ο οποίος θα αξιολογήσει το περιστατικό, θα δώσει οδηγίες και κατεύθυνση και θα βοηθήσει ώστε

Σε όλους τους χώρους εργασίας όπου μπορεί να εμφανιστεί η ασθένεια COVID-19, η ταχεία αναγνώριση και απομόνωση δυνητικά μολυσματικών ατόμων είναι ένα κρίσιμο πρώτο βήμα για την προστασία των εργαζομένων, των προμηθευτών και των πελατών στο χώρο εργασίας.

να κατευθυνθεί σε ένα από τα Νοσοκομεία –κέντρα αναφοράς στην Ελλάδα. Επιπλέον, έχετε προσυνηνοποιηθεί για άμεση δέσμευση ανταπόκρισης με εταιρεία απολύμανσης σε περίπτωση που χρειαστεί. Οι πολιτικές των αναρρωτικών αδειών πρέπει να είναι ευέλικτες και συνεπείς με τη διαφύλαξη της δημόσιας υγείας και οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν γνώση αυτών των πολιτικών. Δημιουργήστε μια διαδικασία μετάδοσης πληροφοριών στους υπαλλήλους για τον Covid-19. Προβλέψτε το φόβο των εργαζομένων, το άγχος, τις φήμες και την παραπληροφόρηση και σχεδιάστε τον τρόπο επικοινωνίας ανάλογα. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να καλύπτουν τις μύτες και τα στόματά τους με μάσκες και με ένα χαρτομάντιλο, σε περιπτώσεις βήχα/πταρμού, το οποίο κατόπιν να απορρίπτεται σε κάδο απορριμμάτων, κλειστό με ποδοχειριστήριο. Μην λησμονείτε ότι ο αρτοποιός είναι ένα επάγγελμα που σχετίζεται με τη δημόσια υγεία και συνεπώς, πέρα από την Ασφάλεια Τροφίμων και την Υγεία και Ασφάλεια των εργαζομένων, ο επαγγελματίας οφείλει να διασφαλίζει και την υγεία των πελατών του. Επιπλέον, οι απασχολούμενοι στα παρασκευαστήρια εκτίθενται σε περιβάλλον επιβαρυνμένο με σκόνη και συνεπώς είναι πολύ πιθανόν κάποιοι εργαζόμενοι να έχουν υποκείμενα πνευμονολογικά προβλήματα υγείας. Η καλύτερη πολιτική είναι η επικοινωνία

νά. Ο Υπεύθυνος κάθε καταστήματος, που μπορεί να είναι και ιδιοκτήτης, οφείλει να ενημερώσει με αυστηρότητα τους εργαζομένους ότι υποχρεούνται, χωρίς ενδοιασμούς, να αναφέρουν άμεσα κάθε αδιαθεσία ακόμη και αν αυτή έχει συμβεί κατά τη διάρκεια των ημερών ανάπαυλας (ρεπό). Επίσης οφείλουν να ενημερώνουν άμεσα εάν έχουν έλθει σε επαφή με ύποπτο κρούσμα ακόμη και εάν αυτό δεν είναι επιβεβαιωμένο. Διαθέτετε στους χώρους σας εξοπλισμό διαχείρισης ενός ύποπτου περιστατικού, όπως γάντια, μάσκες FFP2, γυαλιά ασφαλείας, ποδονάρια, σκουφί και στολή μίας χρήσης εις διπλούν.

Σε περίπτωση κρούσματος στο χώρο εργασίας

Σε όλους τους χώρους εργασίας όπου μπορεί να εμφανιστεί η ασθένεια COVID-19, η ταχεία αναγνώριση και απομόνωση δυνητικά μολυσματικών ατόμων είναι ένα κρίσιμο πρώτο βήμα για την προστασία των εργαζομένων, των προμηθευτών και των πελατών στο χώρο εργασίας. Στην περίπτωση αυτή απομονώστε τον εργαζόμενο σε ένα χώρο. Αυτό φυσικά προϋποθέτει ότι ο χώρος αυτός έχει προεπιλεγεί. Ειδοποιήστε τον Ιατρό Εργασίας, το συνεργαζόμενο ιατρό ή το θεράποντα ιατρό του εργαζομένου και λάβετε συμβουλή για το χειρισμό του περιστατικού. Φορέστε τον εξοπλισμό και παραμείνετε με το ύποπτο κρούσμα μέχρι την απο-

χώρησή του από το αρτοποιείο, χωρίς να έρθει σε επαφή με κανέναν άλλον. Προσπαθήστε να μη θορυβήσετε τους πελάτες. Αντλήστε όσες πληροφορίες μπορείτε σχετικά με την επαφή του με άλλους εργαζομένους. Παρακολουθήστε την πορεία υγείας του εργαζομένου. Απολυμάνετε προληπτικά το χώρο παραμονής του. Εάν το κρούσμα επιβεβαιωθεί τότε θα πρέπει άμεσα να ειδοποιήσετε την εταιρεία απολύμανσης, ώστε να απολυμάνετε όλους τους χώρους εργασίας. Οι εργαζόμενοι που ήρθαν σε επαφή με τον ασθενή από Covid-19 εργαζόμενο θα πρέπει άμεσα να υποβληθούν σε διπλή ανάλυση, μοριακή και αντισωμάτων. Φυσικά, όλα τα κόστη βαρύνουν τον εργοδότη.

*Για το άρθρο αντλήθηκαν πληροφορίες από την εργασία του Ευθύμιου Θανασιά, Ειδικού Ιατρού Εργασίας, Ιατρικού Επιστημονικού Υπευθύνου RMS ΕΞΥΠΠ και Μέλους Επιτροπής Υγείας & Ασφάλειας του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Εταιρειών Συντήρησης.

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



ΕΝΑ ΤΡΟΜΕΡΟ ΠΑΙΔΙ ΕΡΙΞΕ ΑΓΚΥΡΑ ΣΤΑ ΙΛΙΣΙΑ

Το Τρομερό Παιδί «γεννήθηκε» από τον Στέφανο Λιβάνιο και τον Χρήστο Παππά. Πλοίαρχος του εμπορικού ναυτικού ο πρώτος, στέλεχος επιχειρήσεων ο δεύτερος, αποφάσισαν να σταματήσουν να ταξιδεύουν ανά τον κόσμο, να ρίξουν άγκυρα σε μια μονοκατοικία του 1926 στα Ιλίσια και να αρχίσουν να φτιάχνουν το ψωμί που δεν μπορούσαν να βρουν στην Αθήνα.

Το αρχικό κίνητρο είχε να κάνει με μια επιλογή τρόπου ζωής αλλά και με τη διαπίστωση ότι ο κλάδος της αρτοποιίας στην Ελλάδα παρουσίαζε ανεκμετάλλευτες ευκαιρίες. Ευκαιρίες που θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν και να οδηγήσουν σε αξιόλογα αποτελέσματα, όπως γίνεται σε χώρες του εξωτερικού και πιο συγκεκριμένα για ένα αρτοποιείο διαφορετικής φιλοσοφίας, ένα αρτοποιείο «τρίτου κύματος». Σε αντιστοιχία με το τρίτο κύμα καφέ, το Τρομερό Παιδί θέλει να αναδείξει το ψωμί ως προϊόν ανώτερης ποιότητας τόσο ως προς την προέλευση των πρώτων υλών όσο κι ως προς τη διαδικασία παραγωγής.

Το ψωμί όπως πρέπει να είναι

Προσήλωση στις αρχές της αυθεντικής αρτοποιίας, με αγνές πρώτες ύλες όπως αλεύρι, αποκλειστικά από ελληνικά σιτηρά από τον Πιπίνιο Πυρροντζέλλο, μυλωνά πέμπτης γενιάς στην Καρδίτσα, χωρίς κανενός είδους πρόσθετα. Παραδοσιακή ζύμωση αποκλειστικά με προζύμι (φυσική μαγιά). Αργή ωρίμανση και ψήσιμο σε πέτρα. Η τέχνη και ο

κόπος του αρτοποιού. Όλα αυτά είναι που δίνουν ψωμί αυθεντικό, υγιεινό και νόστιμο, όπως ακριβώς πρέπει να είναι. Στην ερώτηση τι διαφοροποιεί το Τρομερό Παιδί η απάντηση που έρχεται είναι σαφής: «Οι πρώτες ύλες και η διαδικασία αρτοποιίας, βασισμένης στις αρχές της χειροτεχνίας (artisan), η οποία ακολουθεί τα παραδοσιακά πρότυπα και παράλληλα τα εκσυγχρονίζει με στόχο τη βελτιστοποίηση της ποιότητας του προϊόντος (αντί για τη μεγιστοποίηση της παραγωγής ή την ελαχιστοποίηση του κόστους με αυτοματοποιημένες βιομηχανικές μεθόδους που στερούν από το ψωμί τις θρεπτικές ιδιότητες, την ωφελιμότητά του και τη γεύση του) είναι που διαφοροποιούν το Τρομερό Παιδί από άλλα αρτοποιεία».

Η ποικιλία στο Τρομερό Παιδί είναι μεγάλη και ο ένας εκ των δύο ιδιοκτητών, ο Χρήστος Παππάς μας ξεναγεί στα μυρωδάτα ψωμιά που παράγει ο φούρνος. «Σήμερα μπορεί κανείς να βρει -για αρχή- οκτώ διαφορετικά είδη ψωμιών, το καθένα με την ιδιαίτερη συνταγή του, τα οποία όλα ζυμώνονται, ωριμάζουν και ψήνονται επιτόπου. Ψωμιά όπως η

τραγανή απ' έξω και αφράτη μέσα γαλλική μπαγκέτα, το χωριάτικο με τη χαρακτηριστική υπόξινη γεύση και τη μεστή υφή, το ομώνυμο Τρομερό Παιδί που δίνει μεγάλες φέτες που μπορούν να συνοδεύσουν οποιοδήποτε γεύμα, το σίκαλης που παράγεται από 100% αλεύρι σίκαλης με ιδιαίτερη και δυνατή γεύση καθώς και το πολύσπορο από εννιά διαφορετικά δημητριακά, οι σπόροι για το οποίο καβουρντίζονται πρώτα από εμάς τους ίδιους και το οποίο αποτελεί «γεύμα» από μόνο του βουτηγμένο σε λίγο λάδι και αλάτι. Και τις Παρασκευές και τα Σάββατα, το Τρομερό Παιδί προσφέρει δύο ειδικά ψωμιά για το πρωινό του Σαββατοκύριακου: ένα με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς κι ένα με σοκολάτα και κακάο».

Βέβαια εκτός από το ψωμί, το Τρομερό Παιδί προσφέρει και πολλά άλλα αντίστοιχης φιλοσοφίας και ποιότητας προϊόντα αρτοποιίας όπως αληθινό, γαλλικό κρουασάν βουτύρου και σοκολάτας, σφολιάτες που παρασκευάζονται επιτόπου αποκλειστικά από αλεύρι και βούτυρο (μιας και η μαργαρίνη δεν ταιριάζει στη γαλλική παράδοση),



Ο χώρος του Τρομερού Παιδιού είναι διαφορετικός από τους συνηθισμένους φούρνους. Φωτεινός, με το λευκό χρώμα να κυριαρχεί, χαρακτηρίζεται από μια λιτή αισθητική, μινιμάλ όπου τα προϊόντα αποτελούν τον ουσιαστικό πρωταγωνιστή.

σάντουιτς και τυρόπιτες με δικά τους μίγματα τυριών και αλλαντικών (τα οποία επίσης προέρχονται από την οικογένεια Σαρήμπογια, αλλαντοποιούς τέταρτης γενιάς από τη Δράμα), καθώς και μπριός, κέικ, μπισκότα, κ.α. τα οποία μπορεί κανείς να συνοδεύσει και με ποικιλία καφέδων της γνωστής εταιρείας Kawa που δημιουργεί ο barista.

Το Τρομερό Παιδί είναι και πολύ... γλυκό!

Το Τρομερό Παιδί δεν εξαντλείται όμως στην αρτοποιία αλλά καταπιάνεται και με τη ζαχαροπλαστική, με τη Γαλλίδα επικεφαλής του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής να δημιουργεί καθημερινά

φρέσκα γλυκά, σύγχρονης φιλοσοφίας, ανάλαφρα σε υφή αλλά έντονα σε άρωμα, όπως τάρτες και εκλαίρ, όλα φτιαγμένα με αληθινά υλικά, χωρίς κατενός είδους μίγμα ή πρόσθετο. Η τάρτα λεμόνι, φτιαγμένη αποκλειστικά με φυσικό χυμό λεμόνι και στολισμένη με μους λευκής σοκολάτας, ισορροπεί ιδανικά το ξινό με το γλυκό και θυμίζει καλοκαίρι, ενώ η βελουδίνη σοκολάτα, χάρη στην εξαιρετική βελγική σοκολάτα που χρησιμοποιείται, αφήνει μια επίγευση που διαρκεί για ώρα.

Η έμπνευση του ονόματος

Το όνομα Τρομερό Παιδί προέρχεται από τα Γαλλικά (L'Enfant Terrible) και υποδεικνυε το παιδί το οποίο φέρνει

τους γονείς του σε δύσκολη θέση με τα λεγόμενα και την απρόβλεπτη ή ανάρμοστη συμπεριφορά του. Πολλά απ' αυτά τα παιδιά βρέθηκαν σε παλαιότερους χρόνους να εργάζονται από μικρή ηλικία ως εκπαιδευόμενοι σε φούρνους, μια δουλειά που πολλοί γονείς, εξαιτίας του απαιτητικού ωραρίου και της δυσκολίας της, επέλεγαν σχεδόν ως τιμωρία για τα άτακτα τέκνα τους. Σήμερα όμως η φράση χρησιμοποιείται πλέον για να χαρακτηρίσει δημιουργούς που λειτουργούν με τρόπο ανορθόδοξο, διαφορετικό από το συνηθισμένο και παρόλα αυτά χαίρουν αναγνώρισης γι' αυτό που κάνουν.

Έτσι και ο χώρος του Τρομερού Παιδιού είναι διαφορετικός από τους συνηθισμένους φούρνους. Φωτεινός, με το

λευκό χρώμα να κυριαρχεί, χαρακτηρίζεται από μια λιτή αισθητική, μινιμάλ θα έλεγε κάποιος, όπου τα προϊόντα αποτελούν τον ουσιαστικό πρωταγωνιστή και από διαφάνεια, με μεγάλες γυάλινες επιφάνειες, μέσα από τις οποίες μπορεί κανείς να παρατηρεί όχι μόνο τα προϊόντα αλλά και τη διαδικασία αρτοποιίας μέσα στο εργαστήριο.

Οι δυσκολίες του εγχειρήματος

Το Τρομερό Παιδί αποτελεί ένα εγχείρημα που στην ουσία επιχειρεί να ξαναυστήσει το ψωμί στους καταναλωτές μια εποχή που, μεταξύ των δυσκολιών του «επιχειρείν», συμπίπτει με την έναρξη

εφαρμογής περιοριστικών μέτρων στην Ελλάδα για την καταπολέμηση της διασποράς του κορονοϊού που οδηγεί στην αναβολή της προγραμματισμένης έναρξης λόγω καθυστέρησης στην ολοκλήρωση των εργασιών και δυσκολίες στην προμήθεια του εξοπλισμού. Και βέβαια δοκιμάζονται έτσι εκτός από τις ψυχολογικές και οι οικονομικές αντοχές αυτών που επιχειρούν αλλά και των συνεργατών που προσδοκούσαν να ξεκινήσουν να εργάζονται στην επιχείρηση. Όσοι κάποια στιγμή οι προσπάθειες ευοδώθηκαν και το άνοιγμα έγινε πραγματικότητα συμπίπτοντας μάλιστα -ως και συμβολικά - με την ημερομηνία έναρξης της άρσης των περιοριστικών μέτρων (στις 4 του Μάη). Φυσικά οι συνθήκες της αγοράς δε θα μπορού-

σαν κι ακόμα δε μπορούν να χαρακτηριστούν ομαλές αλλά το σημαντικό είναι ότι η αρχή έχει γίνει και η πορεία διαγράφεται υποσχόμενη, γεμίζοντας τους δύο ιδρυτές με αισιοδοξία. Κι αυτό γιατί μέσα στην πολύ σύντομη έως τώρα περίοδο λειτουργίας του, το Τρομερό Παιδί έχει καταφέρει να κερδίσει μια θέση στην καρδιά πολλών καταναλωτών είτε αυτοί κατοικούν κοντά είτε έρχονται από μακριά για τις αγορές τους. Άνθρωποι οι οποίοι εκτιμούν την ιδιαιτερότητα των προϊόντων που προσφέρει το Τρομερό Παιδί και αντιλαμβάνονται τη διαφορά των άριστων πρώτων υλών και του φρέσκου χειροποίητου ψωμιού!

Ευχαριστούμε θερμά τον κ. Χρήστο Παππά για τα όσα μοιράστηκε μαζί μας.



ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τα υλικά συσκευασίας που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι ασφαλή για την ανθρώπινη υγεία, ενώ υπάρχουν σε ισχύ νομικές απαιτήσεις που παρατίθενται στους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς 2023/2006 και 1935/2004, καθώς και τον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Η υποχρέωση για τήρηση συστήματος ιχνηλασιμότητας ισχύει για τα υλικά συσκευασίας όπως και για τα τρόφιμα.

Ο ρόλος των υλικών συσκευασίας είναι να διευκολυνθεί η αποθήκευση και η μεταφορά τους, προστατεύοντάς τα από εξωτερικούς παράγοντες. Όμως, θα πρέπει και τα ίδια τα υλικά να είναι κατάλληλα ώστε να μη μεταφέρουν ουσίες στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που να θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, ούτε να τροποποιούν τη σύσταση των τροφίμων ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών αυτών.

Πρώτες ύλες για την παραγωγή των υλικών συσκευασίας

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των υλικών συσκευασίας είναι το γυαλί, το πλαστικό, το χαρτί, λευκοσιδηρά δοχεία, μέταλλα και κράματα αυτών, κεραμικά υλικά, το ξύλο, αναγεννημένη κυτταρίνη κ.ά. Για τις αυτοκόλλητες επικέτες και μελάνια εκτύπωσης, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, ισχύουν οι ίδιες απαιτήσεις. Το γυαλί είναι το πιο αδρανές σε σχέση με τα υπόλοιπα υλικά. Από το FDA έχει χαρακτηριστεί ως GRAS, δηλαδή Generally Regarded As Safe, γενικά ασφαλές. Για την παραγωγή των πλαστικών χρησιμοποιούνται πολυμερή όπως πολυπροπυλένιο, πολυαι-

θυλένιο, πολυαμίδιο, πολυεστέρας, καθώς και πρόσθετες χημικές ουσίες για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών τους. Τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά των πλαστικών όπως το μικρό βάρος, το γεγονός ότι είναι άθραυστα και το ότι μορφοποιούνται εύκολα, τα έχουν καταστήσει τα πιο δημοφιλή υλικά συσκευασίας. Όμως, είναι πλέον γνωστό ότι ουσίες από τα τοιχώματα του πλαστικού μπορούν να μεταναστεύουν στο τρόφιμο. Η ποσότητα μετανάστευσης αυξάνεται με τη θερμοκρασία, το χρόνο και την επιφάνεια επαφής. Η φύση και η σύσταση του τροφίμου, σε συνδυασμό με το είδος του πλαστικού, καθορίζει τη διαλυτότητα της μεταναστεύουσας ουσίας. Οι ουσίες αυτές που μεταφέρονται στον ανθρώπινο οργανισμό συσσωρεύονται και δημιουργούν προβλήματα υγείας λόγω της τοξικής δράσης τους. Τα πλαστικά χωρίζονται σε κατηγορίες ανάλογα με την επιτρεπόμενη χρήση τους. Όλα τα πλαστικά φέρουν τυπωμένο ένα σύμβολο που δηλώνει τον τύπο του πλαστικού από το οποίο είναι κατασκευασμένα, ή τον κωδικό και τα αρχικά λατινικά γράμματα (π.χ. 2 HDPE). Οι χάρτινες συσκευασίες διακρίνονται σε αυτές που είναι κατάλληλες να έρθουν σε επαφή με τρόφιμο και σε αυτές που δεν κάνουν γι' αυτόν το σκοπό. Οπότε, κατά την επιλογή μιας χάρτινης συσκευασίας θα πρέπει πρώτα να βεβαιωθούμε ότι είναι κατάλληλη για τη σκοπούμενη χρήση. Τα μελάνια εκτύπωσης που χρησιμοποιούνται από την πλευρά που δεν έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο θα πρέπει να εφαρμόζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να μη μεταφέρονται από την πλευρά που ακουμπάει στο τρόφιμο. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ετικετών πρέπει να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΕ 1907/2006. Οι επικέτες διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες. Σε αυτές

που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμο και επικολλούνται σε αδιαπέραστο υλικό, σε αυτές που επικολλούνται σε υλικό με συγκεκριμένο βαθμό διαπερατότητας και σε αυτές που επικολλούνται απ' ευθείας πάνω σε τρόφιμο. Στη δεύτερη περίπτωση θα πρέπει τα υλικά να έχουν επιλεγεί έτσι ώστε να μην έχουμε μετανάστευση χημικών ουσιών σε επίπεδα ανώτερα του επιτρεπτού. Η τρίτη περίπτωση αφορά κυρίως φρούτα και είναι η πλέον απαιτητική εφαρμογή σε θέματα ασφάλειας.

Παραγωγή των υλικών συσκευασίας

Για την παραγωγή των υλικών συσκευασίας τηρούνται όλοι οι κανόνες Ορθής Πρακτικής Παραγωγής και εφαρμόζεται Σύστημα Διασφάλισης της Ποιότητας. Κατά τη συσκευασία τους λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα – τρόπος συσκευασίας, στοίβαξης- ούτως ώστε να μην επιμολύνονται από εξωτερικούς παράγοντες. Η μονάδα πώλησης πρέπει να επιστημαίνεται με τον αριθμό παρτίδας. Η υποχρέωση για τήρηση συστήματος ιχνηλασιμότητας ισχύει για τα υλικά συσκευασίας όπως και για τα τρόφιμα. Θα πρέπει να εξασφαλίζεται σε όλα τα στάδια προκειμένου να διευκολύνεται ο έλεγχος, η ανάκληση των ελαττωματικών προϊόντων, η ενημέρωση των καταναλωτών και ο καταλογισμός ευθυνών. Κατά την παραλαβή των υλικών συσκευασίας πρέπει να καταγράφεται ο αριθμός παρτίδας και εν συνεχεία πρέπει να είναι γνωστό σε ποιες παρτίδες προϊόντων έχουν χρησιμοποιηθεί, έτσι ώστε να μπορούν να ταυτοποιηθούν.

Τεχνικά χαρακτηριστικά των υλικών συσκευασίας και χρήσεις

Η τεχνική προδιαγραφή του υλικού συσκευασίας περιέχει πληροφορίες σχετικά με τη δομή του υλικού, το

*Οι έλεγχοι αφορούν την καταλληλότητα του υλικού
ως προς την προοριζόμενη χρήση του,
δηλαδή το τρόφιμο με το οποίο θα έρθει σε επαφή
και τις συνθήκες χρήσης, όπως θερμοκρασία,
διάρκεια επαφής, επαναλαμβανόμενη χρήση.*

πάχος, το βάρος, τις διαστάσεις του υλικού, τη διαπερατότητα σε οξυγόνο και υδρατμούς κ.ά. Η συμμόρφωση των υλικών συσκευασίας με τις προδιαγραφές και τις νομοθετικές απαιτήσεις τεκμηριώνεται μέσα από συστηματικούς ελέγχους και περιοδικές αναλύσεις που πρέπει να κάνουν οι παραγωγοί, οι οποίοι εκδίδουν σχετική Δήλωση Συμμόρφωσης με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς και την Ελληνική Νομοθεσία και καταλληλότητας του προϊόντος τους για να έρθει σε επαφή με τρόφιμα. Οι έλεγχοι αφορούν στην καταλληλότητα του υλικού ως προς την προοριζόμενη χρήση του, δηλαδή το τρόφιμο με το οποίο θα έρθει σε επαφή και τις συνθήκες χρήσης, όπως θερμοκρασία, διάρκεια επαφής, επαναλαμβανόμενη χρήση. Στη Δήλωση Συμμόρφωσης περιλαμβάνονται πληροφορίες όπως ταυτότητα και διεύθυνση επιχείρησης που εκδίδει τη δήλωση, ημερομηνία έκδοσης της δήλωσης, περιγραφή του υλικού για το οποίο εκδίδεται η δήλωση, συμμόρφωση με τη σχετική νομοθεσία, προδιαγραφές σχετικά με τη χρήση του εν λόγω υλικού (τύπο τροφίμων για τα οποία αυτό προορίζεται, χρόνο και θερμοκρασία συσκευασίας και αποθήκευσης, επαφή με το τρόφιμο, αναλογία επιφάνειας υλικού σε επαφή με το τρόφιμο). Κάθε υλικό συσκευασίας που είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τρόφιμο πρέπει να φέρει σχετική επισήμανση, είτε το σύμβολο «ποτήρι και πιρούνι», είτε τη φράση «για επαφή με τρόφιμα», είτε την ειδική ένδειξη σχετικά με τη χρήση τους, όπως «μηχανή του

καφέ», «φιάλη κρασιού», «κουτάλι σούπας». Για το σχεδιασμό ενός υλικού συσκευασίας λαμβάνονται υπόψη η φύση και η διάρκεια ζωής του τροφίμου που πρόκειται να συσκευαστεί, η σχέση επιφάνειας/ όγκου, ο τρόπος πλήρωσης της συσκευασίας, το κλείσιμο, τυχόν θερμικές κατεργασίες μετά τη συσκευασία, κ.ά. Έτσι για κάθε τρόφιμο επιλέγουμε την ανάλογη συσκευασία που είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο τρόφιμο. Για παράδειγμα, πλαστικές συσκευασίες που είναι κατάλληλες για φρούτα και λαχανικά δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν για υγρά και παχύρευστα τρόφιμα. Τα πλαστικά μπουκάλια νερού δεν είναι κατάλληλα για αποθήκευση αλκοολούχων ποτών. Τα αντικείμενα και υλικά συσκευασίας που δεν προορίζονται για επαναλαμβανόμενη χρήση, όπως συσκευασίες ετοιμών τροφίμων, θα πρέπει να απορρίπτονται μετά τη χρήση τους. Προσοχή, όλα τα υλικά συσκευασίας που βρίσκονται στα καταστήματα τροφίμων δεν είναι απαραίτητο πως είναι κατάλληλα για να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. Για παράδειγμα, το φρέσκο ψωμί από το αρτοποιείο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο αρχικά σε κατάλληλο χαρτί και μετά σε πλαστική σακούλα μεταφοράς - β' συσκευασία. Δεν τοποθετούνται τα ψωμιά απευθείας στην πλαστική σακούλα. Φυσικά σε καμία περίπτωση δε χρησιμοποιούμε συσκευασίες που περιείχαν μη εδωδιμο βιομηχανικό προϊόν για να αποθηκεύσουμε τρόφιμα.

Τα αντικείμενα και υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα τα χειριζόμαστε

όπως όλες τις πρώτες ύλες τροφίμων και έχουμε τις ίδιες απαιτήσεις από τους προμηθευτές.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - ΠΗΓΕΣ:

Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα
Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα
Κανονισμός (ΕΚ) 10/2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα
Κανονισμός ΕΕ 1907/2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH) και για την ίδρυση του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Χημικών Προϊόντων
Κανονισμός (ΕΚ) 1895/2005 για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα
Οδηγία 94/62/ΕΚ για τις συσκευασίες και τα απορρίμματα συσκευασίας
Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών Άρθρα 22, 26 και 28.
Οδηγός Ορθής Παραγωγικής Πρακτικής για τα Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε Επαφή με Τρόφιμα.

Photo designed by Freepik



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

ΦΑΓΟΠΥΡΟ ΤΟ "ΜΑΥΡΟ ΣΤΑΡΙ"

Η λατινική ονομασία του Φαγόπυρου του Εδώδιμου είναι *Fagopyrum esculentum* της ευρύτερης οικογένειας *Polygonaceae*. Η προέλευσή του είναι το άγριο είδος *Fagopyrum cymosum*. Στην ήμερη μορφή του θεωρείται ότι πρωτοκαλλιιεργήθηκε γύρω στο 6.000 π.Χ. στην κεντρική και δυτική Ασία, απ' όπου πέρασε στην Ευρώπη κατά το Μεσαίωνα.

Σήμερα, καλλιεργείται παγκοσμίως σε εκτάσεις που φτάνουν τα 20.000.000 στρέμματα, με κύριες παραγωγούς χώρες την Κίνα, τη Ρωσία, τη Βραζιλία, τις ΗΠΑ, την Αυστραλία και στην Ευρώπη, την Πολωνία και τη Γαλλία. Ως καλλιεργούμενο φυτό είναι επίσης σποράς με μικρή καλλιεργητική περίοδο, μόλις 2,5-3 μηνών. Έτσι δεν απαιτεί πολλά εντομοκτόνα και ζιζανιοκτόνα, μιας και αναπτύσσεται πολύ γρήγορα. Θεωρείται λοιπόν μια βιώσιμη καλλιέργεια κι αποτελεί πολύ καλή επιλογή για τους αγρότες ως μια καλλιέργεια εναλλαγής μετά το θερισμό των δημητριακών αλλά και ως ανταγωνιστής των ζιζανίων. Ακόμα είναι ένα εξαιρετικό μελισσοτροφικό φυτό, από το οποίο προκύπτει μέλι με χαρακτηριστικό άρωμα και έντονη γεύση.

Μορφολογία

Ανήκει στα λεγόμενα ψευδοδημητριακά και βοτανολογικά συγγενεύει με το λάπαθο και το ραβέντι. Οι καρποί του έχουν ένα χαρακτηριστικό τετραεδρικό σχήμα σαν πυραμίδα και μοιάζουν πολύ με τους - αρκετά μεγαλύτερους - καρπούς της οξιάς. Η παραπάνω ομοιότητα του έδωσε την ονομασία του στα αγγλικά «buckwheat», ενώ αν και δεν ανήκει στα δημητριακά, έχει επικρατήσει να ονομάζεται βλέ ποϊρ, δηλαδή «μαύρο στάρι», ή «σαρακνός» από το σχετικά σκούρο χρώμα του αλεύρου που προκύπτει κατά την άλεσή του σαν ολικής, μιας και ο φλοιός του είναι σκούρος καφέ έως μαύρος.

Διατροφικά

Οι καρποί του αποτελούν μια πολύ θρεπτική τροφή για τον άνθρωπο, ενώ ως ζωοτροφή συνήθως αναμιγνύεται με καλαμπόκι, βρώμη ή κριθάρι. Η διατροφική του αξία είναι υψηλή και 100 γρ. φαγόπυρου εδώδιμου αποδίδουν:

- 343 Θερμίδες
- 3,4 γρ. Λιπαρά (εκ των οποίων μόλις 0,7 γρ κορεσμένα)
- 72 γρ. Σύνθετους υδατάνθρακες
- 10 γρ. Εδώδιμες ίνες
- 13 γρ. Πρωτεΐνες

Είναι πλούσιο σε μαγνήσιο, σίδηρο, βιταμίνες θειαμίνη (B1), ριβοφλαβίνη (B2), νιασίνη (B3) και πυριδοξίνη (B6). Αποτελεί πολύ καλή πηγή αμύλου, η δε

Μελέτες με χρήση 10 έως και 40% αλεύρου από φαγόπυρο σε συνταγές αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη, έδειξαν αύξηση στον όγκο, ενώ έδωσαν καλύτερο χρώμα στην ψίχα. Αξιοσημείωτο επίσης είναι ότι βελτιώθηκε αρκετά και η αντοχή στο μπαγιάτεμα των ψωμιών, που οφείλεται στην καλύτερη ζελατινοποίηση του αμύλου.

βιολογική αξία των πρωτεϊνών του φαγόπυρου είναι συγκρίσιμη με πηγές ζωικής πρωτεΐνης μιας και περιέχει όλα τα απαραίτητα αμινοξέα (λυσίνη, θρεονίνη, τρυπτοφάνη κλπ) ενώ στους σπόρους του υπάρχει σημαντικός αριθμός θρεπτικών φαρμακευτικών ουσιών (nutraceuticals) με ισχυρή αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση, όπως φλαβονοειδή, φαγοπυρίνες, διαιτητικές ίνες και άλλα ιχνοστοιχεία. Δοκιμές διατροφής σε ζώα (in vivo) έδειξαν ότι το αλεύρι φαγόπυρου μπορεί να σταθεροποιήσει τα επίπεδα σακχάρου στο αίμα, να αντιμετωπίσει την παχυσαρκία, την υπέρταση, την υπερκολληστερολαιμία και την αρτηριοσκληρώση, ενώ δρα καταπραϋντικά στον πονοκέφαλο.

Χρήσεις

Η χρήση του αλεύρου από φαγόπυρο είναι ποικίλη. Επειδή - υπό προϋποθέσεις - μπορεί να χαρακτηριστεί ως gluten free (χωρίς γλουτένη) αποτελεί μια πολύ καλή πρώτη ύλη για εφαρμογές σε ανάλογα προϊόντα που απευθύνονται σε ανθρώπους με δυσανεξίες, αλλεργίες ή αυτοάνοσα που οφείλονται στη γλουτένη. Μελέτες με χρήση 10 έως και 40% αλεύρου από φαγόπυρο σε συνταγές αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη, έδειξαν αύξηση στον όγκο, ενώ έδωσαν καλύτερο χρώμα στην ψίχα. Αξιο-

σημείωτο επίσης είναι ότι βελτιώθηκε αρκετά και η αντοχή στο μπαγιάτεμα των ψωμιών, που οφείλεται στην καλύτερη ζελατινοποίηση του αμύλου. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μαγειρική για τηγάνισμα, σε σάλτσες ως πικτικό αλλά και ως παράγοντας μείωσης των λιπαρών σε επεξεργασμένες τροφές. Το άλευρο βρίσκει εφαρμογές ακόμα σε κέικ, muffins και άλλες συνταγές ζαχαροπλαστικής. Στην αρτοποιία σε συνδυασμό με άλλα άλευρα, μπορεί να δώσει εξαιρετικά αρτοσκευάσματα, ενώ ταιριάζει πολύ σε συνταγές μαζί με αλεύρι ντίνκελ και σίκαλη. Στο εμπόριο, εκτός από την αλεσμένη μορφή του σε αλεύρι, μπορούμε να το βρούμε και ως σπασμένο σπόρο (πλιγούρι) για décor σε αρτοσκευάσματα, ενώ αν ψηθεί ελαφρά (roasting) δίνει εξαιρετική γεύση και άρωμα σε πλείστες άλλες εφαρμογές.



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



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

Ψωμί με Φαγόπυρο

Το φαγόπυρο είναι πλούσιο σε μαγνήσιο, σίδηρο, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και περιέχει πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας καθώς και φυτικές ίνες. Δώστε τα πλεονεκτήματα του φαγόπυρου στο ψωμί σας με το αλεύρι από φαγόπυρο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ.

Διατίθεται σε σακί 6 κιλών.

Back to Basics

ΠιαΝΟΝΤΑΣ ΤΟ απ' ΤΗΝ αρχΗ

Η γνώση είναι δύναμη και πολλές φορές ακόμα και τα κεκτημένα χρειάζονται βελτίωση. Η αρτοποιία είναι ένας κλάδος που εκτός από την πράξη έχει και θεωρία, έννοιες δηλαδή που κάθε αρτοποιός οφείλει να γνωρίζει αφού αποτελούν σημαντικό όπλο για τη συνεχή εξέλιξή του. Άλλωστε η απόκτηση γνώσεων σε συνδυασμό με δεξιότητες είναι το δίπτυχο που θα εξασφαλίσει στον αρτοποιό μια σταθερή πορεία στον κλάδο.

Με γνώμονα αυτό, γίνεται παρακάτω μια παρουσίαση εννοιών βασικών για τον κάθε επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη.

1

Τι είναι η αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου;

Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητά του να απορροφά νερό, να σχηματίζει ζυμάρι και στη συνέχεια ψωμί. Αν το ψωμί έχει μεγάλη διόγκωση, αρκετή υγρασία και ικανοποιητική εμφάνιση τότε λέμε ότι το αλεύρι έχει καλή αρτοποιητική ικανότητα. Η αρτοποιητική ικανότητα έχει άμεση σχέση με την ποσότητα και την ποιότητα της γλουτένης. Ένα άλευρο πλούσιο σε γλουτένη λέμε ότι θα μας δώσει ένα ψωμί με ικανοποιητικά ποιοτικά χαρακτηριστικά.



2

Τύποι αλεύρων ανάλογα με το βαθμό άλεσης και οι χρήσεις τους

Ανάλογα με το βαθμό άλεσης διακρίνουμε τους τύπους:

- Αλεύρι τύπου 55%. Χρησιμοποιείται για ψωμί πολυτελείας (προϊόντα με υψηλό περιεχόμενο πρωτεϊνών)
- Αλεύρι τύπου 70%. Είναι αλεύρι χωρίς πίτουρα που χρησιμοποιείται για το συνηθισμένο λευκό ψωμί.
- Αλεύρι τύπου 90%. Χρησιμοποιείται για το μαύρο πιτυρούχο ψωμί (ολικής άλεσης).
- Αλεύρι τύπου "Μ". Παρασκευάζεται με αυτό το χωριάτικο.

3

Ποιες ουσίες χαρακτηρίζονται σαν βελτιωτικά αλεύρων και ποιος ο ρόλος τους;

Τα βελτιωτικά αρτοποιίας είναι πολύπλοκα μείγματα διαφόρων βελτιωτικών βοηθητικών και αραιωτικών υλικών. Συνήθως περιέχουν:

- Γαλακτοματοποιητές
- Οξειδοαναγωγικές ουσίες
- Ένζυμα
- Βοηθητικά υλικά για την ανάπτυξη μαγιάς
- Αραιωτικά υλικά

Οι ιδιότητες των βελτιωτικών είναι:

- Ενίσχυση του αλεύρου και του ζυμαριού
- Άυξηση του όγκου του αρτοσκευάσματος
- Επιτάχυνση της ανάπτυξης της μαγιάς
- Ομοιομορφία των προϊόντων
- Μαλάκωμα της ψίχας
- Ρύθμιση του πάχους και της σκληρότητας της κόρας

Κάποια από τα βελτιωτικά είναι:

- L-Ασκορβικό οξύ (E300): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3% στο αλεύρι. Αυτό δεν επιτρέπεται να δηλώνεται ως βιταμίνη C.
- Γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας. Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.
- Βυνάλευρο (διαστατική βύνη)
- Εκχύλισμα βυνάλευρων, σε σκόνη ή σε σιρόπια. Χρησιμοποιούνται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

4

Τι είναι η γλουτένη και ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων

Η γλουτένη είναι μία πρωτεΐνη, η οποία αποτελείται από δύο πρωτεϊνικά τμήματα, τη γλουτενίνη (η οποία προσδίδει στερεότητα) και τη γλοιαδίνη (που είναι μαλακιά και κολλώδης και έχει τάση για δεσμούς).

Η δύναμη του αλεύρου σχετίζεται άμεσα με την ποιότητα και ποσότητα της γλουτένης. Έτσι, άλευρα που λείπει η γλουτένη π.χ. καλαμποκάλευρο, δε μπορούν να παράγουν ψωμί με τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (π.χ. με σωστή διόγκωση)

Τι είναι τα χημικά διογκωτικά και ποιες οι χρήσεις τους

Στις περιπτώσεις αρτοσκευασμάτων με πολλά υλικά, η μαγιά δε μπορεί να δράσει γι' αυτό και χρησιμοποιούνται ουσίες που προκαλούν διόγκωση, τα χημικά διογκωτικά. Τα χημικά διογκωτικά είναι:

- Οι σκόνες baking powder
- Η σόδα
- Το όξινο ανθρακικό αμμώνιο

5

Ποιες είναι οι κυριότερες αλλοιώσεις του ψωμιού; Με ποιους τρόπους μπορούμε να τις αποφύγουμε;

Οι κυριότερες αλλοιώσεις του ψωμιού είναι:

- Το μούχλιασμα, το οποίο και προκαλείται από μύκητες όταν το ψωμί παραμείνει σε θερμό υγρό και κακώς αεριζόμενο χώρο. Κατά το μούχλιασμα εμφανίζονται κηλίδες άσπρες, πράσινες, μελανές ανάλογα με το είδος του μύκητα. Η παραπάνω αλλοίωση αποτρέπεται με τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών.
- Ιξώδες ψωμί: Με το κόψιμο του ψωμιού εμφανίζονται λεπτές λευκές ιξώδεις ίνες. Σε προχωρημένα στάδια το ψωμί αποκτά και δυσάρεστη οσμή και γεύση και τελικά γίνεται ακατάλληλο για να καταναλωθεί.

Η παραπάνω αλλοίωση οφείλεται στον μεσεντερικό βάκιλο. Τρόποι αποφυγής της αλλοίωσης είναι:

- Καλό ψήσιμο του ψωμιού
- Διατήρηση του ψωμιού σε χώρους που αερίζονται
- Οι αρτοποιοί να πλένουν σκεύη και καλάθια με ζεστό νερό και στη συνέχεια ξύδι ή χλωρίνη

Τα παραπάνω αποτελούν θέματα εξετάσεων πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Τεχνίτη Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής των ΙΕΚ

Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας



ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ

από το φούρνο «Τρομερό Παιδί», επιμέλεια Στέφανος Λιβάνιος

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΚΛΗΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

1000 γρ. προζύμι
(από αλεύρι ολικής άλεσης)
1000 γρ. νερό στους 18°C
2000 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης

ΥΛΙΚΑ ΒΑΣΙΚΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

1000 γρ. αλεύρι σίκαλης
400 γρ. σκληρό προζύμι
από αλεύρι ολικής άλεσης
20 γρ. αλάτι
950 γρ. νερό στους 70°C

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΚΛΗΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Ανακατεύουμε έως ότου το μείγμα ομογενοποιηθεί πλήρως και το αφήνουμε να ωριμάσει σε θερμοκρασία δωματίου για 4 ώρες, οπότε το προζύμι είναι έτοιμο για χρήση.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΒΑΣΙΚΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Σε χαμηλή ταχύτητα ζυμώνουμε όλα τα υλικά για 7' έως ότου ομογενοποιηθούν. Αυξάνουμε ταχύτητα για 4'. Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης 35°C. Μετά από 45' ανάπαυση βρέχουμε καλά δυο χούφτες και αλευρώνουμε την επιφάνεια του κάδου. Με τις χούφτες αφαιρούμε τμήμα της ζύμης και το τοποθετούμε σε καλαθάκια ή φόρμες. Ανάπαυση 30' ή έως ότου διακρίνουμε ρωγμές στην επιφάνεια της ζύμης. Το ζυμάρι είναι πάρα πολύ ρευστό γι' αυτό δεν πλάθεται και είναι υποχρεωτική η χρήση φόρμας ή καλαθιού. Ψήσιμο για 50' ανάλογα το μέγεθος της ζύμης στους 240°C σε φούρνο με ταμπάνι. Απαιτείται αρκετός ατμός στην αρχή της έψησης.



ΡΑΒΑΝΙ ΒΕΡΟΙΑΣ



Το ραβανί ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β3 της Σχολής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑΣ Μαθητείας στο Γαλάτσι, στο πλαίσιο του μαθήματος «Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής»

υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του κου Τσουκαλά Απόστολου, Τεχνικού Ζαχαροπλαστικής και της κας Λύρα Ευσταθίας, Τεχνολόγου Τροφίμων.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

2 κιλά ζάχαρη κρυσταλλική
1.800 γρ. νερό
300 γρ. γλυκόζη
1/2 κ.γ. κοφτό βανίλια σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ:

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις πάρει μια βράση και λιώσει η ζάχαρη, προσθέτουμε τη γλυκόζη και αφού πάρει δεύτερη βράση αφαιρούμε από τη φωτιά. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να γίνει χλιαρό.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΡΑΒΑΝΙ

500 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
1.500 γρ. αβγά
700 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής
Ξύσμα λεμονιού από 1 λεμόνι
1/2 κ.γ. κοφτό βανίλια σε σκόνη
8 γρ. μπέικιν πάουντερ
300 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
Βούτυρο για το ταψί
Σιμιγδάλι για το ταψί

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Παγωτό καϊμάκι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΡΑΒΑΝΙ:

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C στον αέρα. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη ζάχαρη, τα αβγά και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά να αφρατέψει καλά. Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη βανίλια, το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε τα στερεά υλικά στο μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε το ξύσμα από το λεμόνι και το γιαούρτι. Χτυπάμε στο μίξερ για 10 δευτερόλεπτα και αφαιρούμε. Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με σιμιγδάλι ένα ταψί 41x28x5 και απλώνουμε το μείγμα. Ψήνουμε για 35 λεπτά. Αφαιρούμε από το φούρνο και όσο είναι καυτό το ραβανί περικύνουμε με το χλιαρό σιρόπι αργά αργά με τη βοήθεια μιας κουτάλας. Περιμένουμε να απορροφηθεί η πρώτη δόση σιροπιού και ρίχνουμε τη δεύτερη. Αφήνουμε στην άκρη για 1 ώρα μέχρι να απορροφηθεί και κρυώσει. Χαράζουμε σε κομμάτια το ραβανί. Σερβίρουμε ιδανικά με παγωτό καϊμάκι.



αρτοποιός
ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Με πλοηγό την καλύτερη γεύση αλλά και την ευκολία παραγωγής θα σας παρουσιάσουμε ένα ιδιαίτερο ψωμί από τη Λευκάδα που αναδεικνύει αναμνήσεις από παλιές και χαμένες αυθεντικές γεύσεις. Το άρωμά του είναι έντονο ακόμα και όταν κρυώσει. Η διατηρησιμότητά του ξεπερνά τις τρεις μέρες με ακέραια τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά.



ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

Το σκεπτικό της παραγωγής αυτού του ψωμιού είναι τα ποικίλα άλευρα που χρησιμοποιούμε προκειμένου να επιτύχουμε την καλή γεύση και την ισορροπία της συνταγής σε σχέση με το προζύμι. Με αυτό τον τρόπο, λοιπόν, παίρνουμε πολύ καλό γευστικό αποτέλεσμα χρησιμοποιώντας αλεύρι μαλακό, αλεύρι σκληρό κίτρινο, αλεύρι από ψιλοκοσκινισμένη σίκαλη αλλά και αλεύρι καλαμποκιού σε μικρές αναλογίες.

Μέθοδος παραγωγής της προζύμης

- Το προζύμι είναι από βασιλικό που το αναπιάνουμε προσεκτικά.
- Εναλλακτικά μπορούμε να πάρουμε ένα κιλό αλεύρι Τ70% με ένα κιλό νερό και να το αφήσουμε τρία εικοσιτετράωρα να ξεκινήσει και να ξινίσει.
- Κατόπιν προσθέτουμε άλλο ένα κιλό, κίτρινο αλεύρι αυτή τη φορά, και το αφήνουμε για άλλες εικοσιτέσσερις ώρες.
- Μετά αναπιάνουμε ισόποσα, δηλαδή για τα 3 κιλά συνολικά της προζύμης που θα προκύψει προσθέτουμε 3 κιλά αλεύρι κίτρινο χοντρό και 1,5 λίτρα νερό.
- Στη συνέχεια αφήνουμε αυτό το προζύμι για άλλες 24 ώρες να γίνει.
- Μετά χρησιμοποιούμε όσο θέλουμε και το υπόλοιπο το αναπιάνουμε ξανά με τον κανόνα που αναφέραμε παραπάνω.
- Το ίδιο ανάπιασμα κάνουμε πάντα και στο προζύμι από βασιλικό, εξασφαλίζοντας πάντοτε επαρκή ποσότητα για την παραγωγή μας.
- Προσέχουμε πάντα να μην επιμολυνθεί από μαγιά ή ζυμάρια από μαγιά, καθώς επίσης τηρούμε σχολαστική καθαριότητα.

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα όλα τα υλικά κρατώντας το προζύμι και ελάχιστο νερό από τη δόση μας. Μόλις η ζύμη αρχίζει σιγά σιγά να δένει, προσθέτουμε την προζύμη και όταν αυτή αφομοιωθεί πλήρως, γαλακτίζουμε με το υπόλοιπο του νερού μέχρι να φτάσουμε στην επιθυμητή σκληρότητα. Ο συνολικός χρόνος ζυμώματος σε αργή ταχύτητα είναι 35 λεπτά. Σε περίπτωση που έχουμε ταχυζυμωτήριο ζυμώνουμε περίπου 20 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα.

Η θερμοκρασία του νερού είναι καθοριστική για τη λειτουργία του προζυμιού αλλά και για την ταχύτητα της συνταγής. Σε περίπτωση που δεν θέλουμε να βάλουμε κρασί αντικαθιστούμε με νερό. Σε γενικές γραμμές έχουμε ως ανώτερο μέγιστο τους 24 °C στο τέλος του ζυμώματος, προσπαθώντας να έχουμε παρόμοια θερμοκρασία και κατά τη διάρκεια της ανάπαυσης. Ξεκουράζουμε τη ζύμη συνολικά 45 λεπτά σκεπασμένη με καθαρό πανί. Τεμαχίζουμε στη συνέχεια σε μισόκιλα αλλά και κομμάτια του κιλού ή και δίκιλα. Το τελικό σχήμα στο πλάσιμο μπορεί να είναι καρβέλι ή φραντζόλα. Στοφάρουμε στους 33 °C και σχετική υγρασία 70% συνολικά για 60 λεπτά περίπου.

Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο, στην αρχή στους 220 °C για 30 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 200 °C για τον υπόλοιπο χρόνο, ανάλογα με το βάρος του ψωμιού. Πέντε λεπτά πριν ξεφουρνίσουμε ανοίγουμε τους ατμοσύρτες ή ανοίγουμε ελαφρώς την πόρτα του φούρνου ώστε να φύγουν οι υδρατμοί και να έχουμε τραγανή κόρα. Τα αρώματα και η διατηρησιμότητα θα είναι πρωτόγνωρη καθώς η γεύση του αυθεντικού συγκεντρώνεται σε μια πολύ απλή συνταγή, που θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

4 κιλά 40% Αλεύρι Τ70% μαλακό
4,5 κιλά 45% Αλεύρι κίτρινο
1 κιλό 10% Αλεύρι καλαμποκιού
500 γρ. 5% Αλεύρι σικάλεως
2 κιλά 20% Προζύμι
160 γρ. 1,6% Αλάτι
40 γρ. 0,4% Μαγιά
6 λίτρα 60% Νερό
500 γρ. 5% Κρασί κόκκινο

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 Κόγνις
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 Θανασούλης
Μαριάνθη Μαλλιάρουδάκη
Δημήτριος Ντούρας
Βασίλειος Τούλης
Κων/νος Παπαδόπουλος
Λεωνίδας Τέντογλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγνις
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σακινίδης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1

10437 Αθήνα

T: 210 5236086

F: 210 5236771

email: omarte@otenet.gr

Web site: oae.gr

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Φίλιππος Τσούννης
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ

Πρόεδρος: Σωτήριος Καπώνης
Έδρα: Πεντάλοφο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Σταυρόπουλος
Έδρα: Αμαλιάδα

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
Έδρα: Κόρη Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγνις
Έδρα: Βέροια

ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ

Πρόεδρος: Ιωάννης Γκαβανίδης
Έδρα: Γιαννitsά

ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τέντογλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΛΕΥΣΕΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Εμμανουήλ Βοσανάκης
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 Σουλούνις
Έδρα: Κάλυμνος,

ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Πετρινιώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα

ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Σουπινώνης
Έδρα: Κέρκυρα

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ & ΙΟΑΚΗΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/ νιάς

ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηνεφραμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας
Έδρα: Κozάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΞΟΥ

Πρόεδρος: Μιχάλης Βερνίκος
Έδρα: Γλινάδα Νάξου

ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Δάφνη

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 Λαλιθάνης
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: Σακινίδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παλαβρατζη Ελένη
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Παλαβρατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόπουλος Σαββάνης
Έδρα: Σκριπερό

ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβαντάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασσάνδα

ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

ΧΙΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βερίτη



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

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT



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, Φ. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr