



αρτοποιός

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2020 / Τεύχος 114

fresh
pastry

L LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

Δύο κορυφαία μείγματα κέικ
για επιτυχημένες βασιλόπιτες!
σελ. 16-17 & 56-57

Το Σπιτικό
Home
CAKE



ΚΡΗΤΗΣ 13 - 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ


IREKS

American Style
★Cake & Muffin★

I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά
συστατικά



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα | Τ +30 210 2589200 | [f /artizanhellas](https://www.facebook.com/artizanhellas)

ΕΥ sporo

Η γεύση είναι
στους **σπόρους!**



 **Sefco Zeelandia**

Τ. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | [f](https://www.facebook.com/sefcozeelandia) | [@sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia) | [yt](https://www.youtube.com/sefcozeelandia) /sefcozeelandia

Η σίγουρη λύση για την πιο λαχταριστή βασιλόπιτα!



Premium Baker's Select "Creme Cake Base Plain"

- Εξαιρετική γεύση, κρεμώδης υφή
- Σταθερά τέλεια εμφάνιση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Ευκολία παραγωγής σε μια περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις



Μαζί, εξελισσούμε 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!

68



72



82



84



53

fresh
pastryfresh
pastry

FRESH PASTRY

- 54 Τάρτα σοκολάτας με golden line 62% από την AKTINA
56 Παραδοσιακή βασιλόπιτα με «Το σπιτικό-home cake» IREKS από την LAOUDIS FOODS

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 82 Ποντιακή σουσαμόπιτα

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 18 Ρεπορτάζ Αγοράς: Μηχάνημα Ζαχαροπλαστικής
30 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
36 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
84 Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμένιο από θυμάρι

ΘΕΜΑΤΑ

- 58 Συνέντευξη Βασίλης Κουρλαμπάς
62 Bakeronline, η καινοτομία της Puratos

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 66 Βασικοί κανόνες ασφαλείας μηχανημάτων
68 Ο ρόλος των συστατικών του παγωτού
72 Επισήμανση τροφίμων
76 Δικόκκο στάρι: το «ντυμένο» δημητριακό
80 Back to Basics - Βασικές αρχές της αρτοποιίας

{ **freshbakery.gr**

EDITORIAL

Το καλοκαίρι που διανύσαμε ήταν διαφορετικό και δε θύμιζε σε τίποτα κανένα από τα καλοκαίρια που έχουμε ζήσει. Ο ιός covid-19 ήταν παρών, διαμόρφωσε τις αποφάσεις πολλών για το αν θα κάνουν διακοπές ή θα επιλέξουν την ασφάλεια του σπιτιού τους, τις μετακινήσεις, τις επιλογές και η προστασία από αυτόν ήταν για την πλειονότητα προτεραιότητα. Εκτός από την πολύ μειωμένη τουριστική μετακίνηση, πραγματοποιήθηκαν τοπικά lock down, πάρθηκαν αποφάσεις για την περιορισμένη λειτουργία πολλών καταστημάτων του κλάδου της διασκέδασης ενώ κορυφαίοι τουριστικοί προορισμοί, που άλλοτε ασφικτούσαν από κόσμο, βίωσαν πρωτόγνωρες καταστάσεις. Και φυσικά η περιβόητη μάσκα, η οποία επιβλήθηκε ξανά εκεί από όπου η χρήση της είχε αποσυρθεί.

Αφήνοντας πίσω αυτό το ιδιαίτερο καλοκαίρι μπαίνουμε στο φθινόπωρο, ελπίζοντας όλοι για γρήγορη αλλαγή των υπαρχουσών, άβολων, συνθηκών και επιστροφή στην κανονικότητα.

Μέσα σε όλα αυτά, το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, συνεχίζει δίπλα σας με μοναδικό σκοπό να σας ενημερώνει για όλα όσα θέλετε να γνωρίζετε ως επαγγελματίες αρτοποιοί-ζαχαροπλάστες.

Στις σελίδες του τεύχους που κρατάτε στα χέρια σας, σας παρουσιάζουμε ένα εκτενές ρεπορτάζ για μηχανήματα ζαχαροπλαστικής, που με τις δυνατότητες που σας παρέχουν θα επωφεληθείτε στο έπακρον, παράγοντας ποιοτικότερα προϊόντα για να αυξήσετε τις πωλήσεις του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου σας. Μην ξεχνάτε φυσικά τα νέα της αγοράς και του κλάδου, με όλα τα νέα προϊόντα και δραστηριότητες από τις καλύτερες εταιρείες.

Το τεύχος 114 είναι πλούσιο σε άρθρα, συνεντεύξεις, παρουσιάσεις καινοτόμων υπηρεσιών, συνταγές.

Καλή ανάγνωση και καλό φθινόπωρο

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



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



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζάς
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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



ΤΑ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ!

* Το **ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 82% CAKE & BRIOCHE** της CORMAN, βραβεύτηκε ακόμα μία χρονιά ως **ΤΟ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ** από τους 120 διαφορετικούς Ευρωπαίους γευσιστές του International Taste and Quality Institute!

ΟΛΑ ΤΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΤΗΣ CORMAN ΣΑΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ:
☞ **ΥΠΕΡΟΧΗ ΓΕΥΣΗ:** Χάρης στη μοναδική παραδοσιακή συνταγή τους και την προσεκτικά επιλεγμένη κρέμα!
☞ **ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ:** 100% εξαιρετικά τελικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας, κάθε εποχή του έτους!

Βούτυρα CORMAN: Πλήθος από ειδικευμένες επιλογές, για άριστα αποτελέσματα!



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αξιότιμοι αναγνώστες και συνεργάτες

Έχοντας περάσει όλοι μας ένα περίεργο καλοκαίρι, θέλω να ευχηθώ καλό φθινόπωρο, με υγεία και με ουσιαστική αποκατάσταση όλων των θεμάτων που ανέκυψαν το τελευταίο διάστημα, κατά το οποίο όλη η υφήλιος τελεί υπό τον φόβο της πανδημίας.

Τα νησιά μας υπήρξαν άδεια από τα πολυαναμενόμενα κύματα των τουριστών, τα ποσοστά της οικονομικής ύφεσης αυξάνονται διαρκώς και όλοι μας ζούμε την καθημερινότητά μας με τη βαριά σκιά της πανδημίας να εξακολουθεί να πλανιέται, χωρίς κανείς να πει με σιγουριά αν τους επόμενους μήνες η ζωή θα ξαναβρεί τη φυσιολογική πορεία της ή αν θα ξαναβιώσουμε ένα ακόμα νέο κύμα εξάρσης με περισσότερο δυσμενείς συνέπειες...

Όλα τα παραπάνω βέβαια μας έκαναν όλους να ανακαλύψουμε νέες δεξιότητες αλλά και να βρούμε λύσεις οι οποίες, αν μη τι άλλο, δεν «πάγωσαν» τις ενέργειές μας και μας βοήθησαν να λειτουργήσουμε απρόσκοπτα και τις επιχειρήσεις μας αλλά και την Ομοσπονδία μας.

Ένα εργαλείο που στάθηκε ιδιαίτερα χρήσιμο, αυτήν την περίοδο, ήταν η μέθοδος της «ηλεκτρονικής». Μέσω αυτής, πραγματοποιήθηκαν δύο συνεδριάσεις του Δ.Σ. της Ομοσπονδίας μας και επίκειται και επόμενη, πιθανόν στις αρχές Νοεμβρίου.

Με ηλεκτρονική επίσης, πραγματοποιήθηκε και εκτενής συζήτηση μεταξύ της Διοικητικής Επιτροπής της ΟΑΕ, με τον Υπουργό Ανάπτυξης κ. Γεωργιάδη, προκειμένου να δοθεί επιπλέον παράταση της θητείας των συνδικαλιστικών οργάνων, κάτι το οποίο επιτεύχθηκε, αφού κατατέθηκε Σχ. Νόμου στη Βουλή και προτάθηκε η παράταση μέχρι τις 31.12.2020.

Ως εκ τούτου, το προγραμματισμένο συνέδριο της Ομοσπονδίας μας δε θα πραγματοποιηθεί μέχρι να αρθούν τα μέτρα για τις συναθροίσεις, όπως επίσης και θα μετατεθεί η ημερομηνία διεξαγωγής της έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ, πιθανόν για το Νοέμβριο 2021.

Αναμένοντας τις εξελίξεις, ως φορέσουμε όλοι τις μάσκες μας και ως θωρακίσουμε την υγεία μας με τα άφθονα αντισηπτικά που έχουν γίνει αναπόσπαστο



μέρος της ζωής μας. Και ως ελπίσουμε, το φθινόπωρο του 2020 και ο χειμώνας του 2021 να μας βρουν όλους υγιείς και αλώβητους από την πανδημία που πλήττει όλον τον κόσμο.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος ΟΑΕ



R&H RICHCREME CAKE BASE

Η κορυφαία επιλογή για βασιλόπιτα!

Φέτος στις γιορτές ξεχωρίστε με την πιο αφράτη και λαχταριστή βασιλόπιτα της αγοράς! Το κορυφαίο Richcreme Cake Base εξασφαλίζει **τέλεια εμφάνιση, λαχταριστή γεύση, διακριτικό άρωμα και εξαιρετικά κρεμώδη υφή**. Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια και εγγυάται μέγιστη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Το Richcreme Cake Base αποτελεί **ιδανική επιλογή για πολλές ακόμα γλυκές δημιουργίες όπως απολαυστικά κρημ κέικ, μάφινς, cookies, μπισκότες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες και τάρτες. Με το Richcreme Cake Base, θα κάνετε τη διαφορά!**



KONTA AEBE
Α΄ Υψηλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406094
info@konta.gr • www.konta.gr



BUNGE

ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

Το βασικό εργαλείο κάθε επαγγελματία αρτοποιού

9 + 1 λόγοι

για να επιλέξετε τα Φυσικά Προζύμια BÖCKER:

- Η Ernst Böcker GmbH & Co KG είναι ο **Ειδικός στα Προζύμια** – Η Νο. 1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμίου που διατηρεί απaráλλαχτες από τις αρχές του 1900 μέχρι σήμερα.
- Τα προζύμια BÖCKER είναι **φυσικά προϊόντα, από ειδικά επιλεγμένες E-free πρώτες ύλες**. Δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα.
- Εξασφαλίζουν **σίγουρο & εξαιρετικό αποτέλεσμα στην παραγωγή**: Πλούσιο προζυμμένο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή και φυσικά υπέροχη γεύση.
- Συνδυάζονται με **μαγιά**, ενώ στη ζύμη του ψωμιού δεν χρειάζεται να προστεθεί βελτιωτικό.
- Αξιοπίστα, διασφαλίζουν το ίδιο πάντα τελικό αποτέλεσμα λόγω του ότι έχουν **σταθερή οξύτητα και Ph**.
- Απλοποιούν μία πολύ χρονοβόρα και πολύπλοκη διαδικασία, καθώς είναι **σταθερά όλο το χρόνο και έτοιμα προς χρήση**.
- Προσφέρουν **μεγαλύτερη οικονομία**, αφού αυξάνουν τη συγκράτηση νερού και την ελαστικότητα της ζύμης στο ζυμωτήριο, έχουν σταθερότητα στη στόφα και δίνουν καλύτερη διόγκωση στο ψήσιμο.
- Ιδανικά για μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων χάρη στην **ιδιαίτερα ευέλικτη δοσολογία** τους.
- Εξασφαλίζουν τελικό προϊόν που κερδίζει τις εντυπώσεις, αφού αναβαθμίζουν, από κάθε άποψη, τα **τεχνικά χαρακτηριστικά** των αρτοσκευασμάτων.
- Διατίθεται ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων σε όλες τις κατηγορίες προζυμίου: **Αποξηραμένα, σε Υγρή Μορφή και σε Πάστα**.



NEW

BÖCKER BIO M LIQUID

Φυσικό υγρό προζύμι από 100% πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας.

- Εγγυάται σταθερό αποτέλεσμα, με πλούσια **παραδοσιακή γεύση & άρωμα**.
- Εξασφαλίζει ψίχα με προζυμμένα υφή και υπέροχα τραγανή κόρα.
- Εύκολο στη χρήση, απαλλάσσει από χρονοβόρες διαδικασίες.
- Εγγυάται ιδανικό τελικό αποτέλεσμα και άψογη δομή αρτοσκευάσματος.
- Χαρίζει μοναδική φρεσκάδα και διατηρησιμότητα.

Συσκευασία: Δοχείο 5 κιλών

BÖCKER GERME



Αποξηραμένο προζύμι από Φύτρο Σταριού με υψηλή οξύτητα.

- Χαρίζει υπέροχη rustic γεύση και άρωμα, τραγανή κόρα και χρυσαφένια ψίχα.
- Ιδανικό για όλους τους τύπους σταρένιων αρτοσκευασμάτων όπως χωριάτικα, ζυμωτά, μπαγκέτες κ.α.
- Χαμηλή δοσολογία: **1 - 5 %** επί του αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 10 & 25 κιλών

BÖCKER EXTRACT 350



Αποξηραμένο προζύμι Σίκαλης με πολύ υψηλή οξύτητα.

- Εξασφαλίζει ιδιαίτερα έντονο άρωμα, γεύση, αλλά και εξαιρετικά μεγάλη διατηρησιμότητα.
- Για ζυμωτά παραδοσιακά όξινα αρτοσκευάσματα και αρτοσκευάσματα με μεγάλο ποσοστό σίκαλης.
- Χαμηλή δοσολογία: **1 - 4 %** επί του αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 10 & 25 κιλών

BÖCKER SYMPHONIE



Αποξηραμένο προζύμι από Φύτρο Σταριού και Σκληρό Σιτάρι με υψηλή οξύτητα.

- Προσδίδει έντονη, λαχταριστή γεύση και άρωμα, ελαστική ψίχα και τραγανή κόρα.
- Για παραδοσιακού και χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα.
- Χαμηλή δοσολογία: **1 - 5 %** επί του αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 12,5 κιλών

BÖCKER DURUM



Αποξηραμένο προζύμι από Αλεύρι Σκληρού Σιταριού με υψηλή οξύτητα.

- Χαρίζει έναν μοναδικό συνδυασμό αρωμάτων, κτηρινωπή ψίχα και σκληρή, τραγανή κόρα.
- Ιδανικό για όλα τα αρτοσκευάσματα Μεσογειακού τύπου από αλεύρι σκληρού σιταριού.
- Χαμηλή δοσολογία: **2 - 4 %** επί του αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 κιλών

BÖCKER TRADITIONELLE



Προζύμι Σίκαλης σε μορφή πάστας, με κρεμώδη υφή και υψηλή οξύτητα.

- Εξασφαλίζει μοναδική γεύση, αρώματα χωριάτικου ψωμιού με νότες βύννης, ελαστική ψίχα και τραγανή νόστιμη κόρα.
- Για χωριάτικα, παραδοσιακά προζυμμένα, ολικής προζυμμένα ή Γερμανικού τύπου σίκαλης.
- Χαμηλή & ευέλικτη δοσολογία: **2 - 10 %** επί του αλεύρου

Συσκευασία: Δοχείο 6 & 16 κιλών

BÖCKER 100



Υγρό προζύμι από Σιτάρι, Φύτρο Σταριού & Σίκαλη με υψηλή οξύτητα.

- Χαρίζει εξαιρετική γεύση και άρωμα, τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα.
- Για παραδοσιακά χωριάτικα ψωμιά ολικής άλεσης και σίκαλης.
- Χαμηλή δοσολογία: **1 - 6 %** επί του αλεύρου

Συσκευασία: Bag in Box 10 κιλών



KONTA AEBE

Α' Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνά
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406094
info@konta.gr • www.konta.gr



ΝΕΑ ΔΙΑΣΤΑΣΗ



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

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Επισκευθείτε το ΝΕΟ ενημερωμένο μας Site: www.foodstuff.com.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Σας περιμένουμε στο νέο μας τεχνικό κέντρο



Οι καταναλωτές άλλαξαν συμπεριφορά και επαναπροσδιόρισαν τις προσδοκίες τους από το αρτοποιείο, θέτοντας την ασφάλειά τους σε προτεραιότητα.



COVID, ΕΠΑΝΑΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ & ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Κάθε κρίση, εκτός από τις επιπτώσεις της σε κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο, αποτελεί πολλές φορές το ερέθισμα για σκέψη και κατ' επέκταση για βελτίωση. Η αρτοποιία είναι ένας κλάδος που επλήγη από τη δυσμένεια που δημιούργησε ο κορονοϊός, ο οποίος, σε ένα ευρύτερο πλαίσιο, μπορεί να αποτελέσει το εφαλτήριο ώστε οι επαγγελματίες του κλάδου να επανεξετάσουν τη θέση τους στην αγορά και να κάνουν ένα βήμα εμπρός.

Επαναπροσδιορισμός των καταναλωτικών προσδοκιών

Μέσα σε αυτή τη νέα συνθήκη οι καταναλωτές άλλαξαν συμπεριφορά και επαναπροσδιόρισαν τις προσδοκίες τους από το αρτοποιείο. Πλέον, έχουν θέσει την ασφάλειά τους σε προτεραιότητα, επιζητώντας προϊόντα που τους δίνονται σε ασφαλή συσκευασία, προτιμώντας χώρους όπου τηρούνται τα μέτρα προφύλαξης από τον κορονοϊό κ.ά. Επιπρόσθετα, όλη αυτή η κατάσταση έχει κάνει τους περισσότερους να σκέφτονται πώς θα καταναλώσουν πιο υγιεινά, αφού κάτι που μας δίδαξε η κρίση είναι ότι η υγεία μας είναι στο χέρι μας.

Αρκετές φορές, σε εποχές επαναπροσδιορισμού, αλλάζουν και οι τάσεις. Η παρούσα συγκυρία είναι μια πολύ καλή ευκαιρία και για τη νέα γενιά καταναλωτών να "απαιτήσουν" από την αγορά να τους ακούσει. Υγιεινά σνακ, χωρίς γλουτένη, vegan προϊόντα: επιλογές που ανήκουν κυρίως στους Millennials (γενιά της χιλιετίας), οι οποίοι φαίνεται πως αλλάζουν σταδιακά τη βιομηχανία των τροφίμων, στην οποία συμπεριλαμβάνονται και τα αρτοποιεία. Η φιλοσοφία τους συνδυάζει την απόλαυση με πιο υγιεινές επιλογές, την αναζήτηση της καταναλωτικής εμπειρίας ταυτόχρονα με περιβαλλοντικές ανησυχίες. Πρόκειται για μια νέα τάξη πραγμάτων που αλλάζει τους όρους του παιχνιδιού

-και ο κλάδος της αρτοποιίας οφείλει να λάβει σοβαρά υπόψη.

Νέα γενιά καταναλωτών και νέα δεδομένα

Με μια πιο προσεκτική ματιά στο προφίλ των καταναλωτών νέας γενιάς (Millennials και Gen Zers), καταλαβαίνει κανείς ότι περιμένουν τροφικές επιλογές πιο εξατομικευμένες. Το φαγητό δεν είναι απλά μια πηγή ενέργειας, δεν είναι απλά μια διεκπεραίωση αλλά έχει εξελιχθεί σε μια μορφή αυτο-έκφρασης. Το «είμαστε αυτό που τρώμε» έχει μπει πλέον σε ένα άλλο πλαίσιο και έχει αναβαθμιστεί. Επίσης, πλέον, υπάρχει πολύ μεγαλύτερος χώρος για ποικιλία

Οι άνθρωποι θα επιλέξουν όχι μόνο γευστικά αλλά και ουσιαστικά προϊόντα, βασιζόμενοι σε ένα σύστημα νέων αξιών και προσδοκιών από αυτό που αγοράζουν.

και γευστική πολυπολιτισμική έκφραση, κάτι που αποτελεί το ζητούμενο της νέας γενιάς των καταναλωτών.

Στη νέα δεκαετία που διανύουμε, η διαφάνεια θα ανταγωνιστεί τη σημασία της και θα μεταμορφώσει εντελώς την αλυσίδα παραγωγής. Οι άνθρωποι θα επιλέξουν όχι μόνο γευστικά αλλά και ουσιαστικά προϊόντα, βασιζόμενοι σε ένα σύστημα νέων αξιών και προσδοκιών από αυτό που αγοράζουν. Η υποστήριξη των τοπικών κοινοτήτων, η βιωσιμότητα, το δίκαιο εμπόριο και η επείγουσα ανάγκη για μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος (και πώς μπορούν να συνδράμουν για ριζικές αλλαγές και βελτίωση της υπάρχουσας κατάστασης) είναι πτυχές που ειδικά οι νέοι καταναλωτές αναζητούν. Αυτές οι προτεραιότητες έχουν ενισχύσει την ανάπτυξη ειδών βιοτεχνικής αρτοποιίας και θα συνεχίσουν να επεκτείνονται τα επόμενα χρόνια. Πρωτεΐνες, ίνες, σπόροι, βιταμίνες και πολλές άλλες επιλογές συστατικών που προσφέρονται για προϊόντα βιοτεχνικής αρτοποιίας.

Η ευκολία επίσης παίζει σημαντικό ρόλο και αποτελεί κριτήριο που επηρεάζει τις επιλογές. Η αρτοποιία είναι ένας κλάδος που μπορεί να υποστηρίξει την ευκολία που αναζητά ο καταναλωτής με ποικιλία προϊόντων για όλα τα γούστα.

Η γενιά "Alpha"

Στη νέα γενιά καταναλωτών έρχεται να προστεθεί και ακόμα μία, η οποία θα απασχολήσει τα επόμενα χρόνια. Η γενιά Alpha, δηλαδή παιδιά που έχουν γεννηθεί από το 2011 μέχρι σήμερα

και που θα γεννηθούν από σήμερα και μέχρι το 2025. Η γενιά Alpha δεν έχει περάσει βέβαια απαρατήρητη και από τους ανθρώπους που δραστηριοποιούνται στο χώρο της διαφήμισης, οι οποίοι θεωρούν ότι, παρά τη μικρή τους ηλικία, έχουν μετατραπεί ήδη σε καθοριστικούς "παίκτες" της αγοράς.

Κάθε βδομάδα υπολογίζεται ότι γεννιούνται 2,5 εκατομμύρια "Alphas" σε όλον τον κόσμο, κάτι που δείχνει ότι ο πληθυσμός τους θα έχει αγγίξει τα 2 δισεκατομμύρια έως το 2025. Μία ευρεία γκάμα ειδικών και επιστημόνων μιλά για την πλουσιότερη και πιο υγιή γενιά που

Το φαγητό δεν είναι απλά μια πηγή ενέργειας, δεν είναι απλά μια διεκπεραίωση αλλά έχει εξελιχθεί σε μια μορφή αυτοέκφρασης.

θα έχει υπάρξει ποτέ στην ιστορία της ανθρωπότητας, για εκείνους που είναι προορισμένοι να φτάσουν πιο μακριά από όλους τους προγόνους τους.

Είναι ωρίς να εκτιμήσουμε τις προτιμήσεις αυτής της γενιάς καθώς το προφίλ τους θα διαμορφωθεί όσο οδεύουν προς την ενηλικίωση. Είναι καλό κάθε κρίση και κάθε νέα συνθήκη να αποτελεί τροφή για σκέψη και βελτίωση, αφού αποδεδειγμένα αυτός που επιβιώνει είναι αυτός που προσαρμόζεται στις καταστάσεις και καταφέρνει να βαδίσει παράλληλα και όχι αντίθετα!

Photos designed by freepik.com



Για αυθεντικό ιταλικό Panettone!



Panettone

- Πλούσια Βουτυρένια γεύση, μαστιχωτή υφή, δυνατό άρωμα
- Εξαιρετικά αφράτο, με σταθερά εντυπωσιακή εμφάνιση
- Ανοιχτή ινώδης δομή και άψογη κυφέλωση
- Ευκολία στην παραγωγή, σταθερότητα στο ψήσιμο
- Για ιδανικό αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε τις ειδικές φόρμες για Panettone



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!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΟΡΥΦΑΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ...

Η Laoudis Foods αεβε, επίσημος αντιπρόσωπος στην Ελλάδα των μεγαλύτερων ευρωπαϊών παραγωγών πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού, σας προσφέρει πλήθος από ποιοτικά προϊόντα τα οποία θα σας βοηθήσουν να ξεχωρίσετε από τον ανταγωνισμό και αυτές τις γιορτές!



Συμπυκνωμένο **ΒΟΥΤΥΡΟ EXTRA M.M. PATISSIER 99.9% CORMAN**, για υπέροχους κουραμπιέδες με πλούσια γεύση και άρωμα βουτύρου!



Αυθεντικά παραδοσιακά ιταλικά **panettone** και **rapadogo**, μόνο με **DOLCE FORNO** της κορυφαίας ιταλικής παραγωγού εταιρείας **IRCA**.



Έγχρωμες και λευκές πάστες ζάχαρης και ελαστικές σοκολάτες κατάλληλες και για μοντελισμό, **RAINBOW PASTES & ARTCHOC IRCA**.



Γευστικές κρέμες - πραλίνες επικάλυψης για βασιλόπιτες, πανετόνε, τσουρέκια κ.α. **COVERCREAM & CHOCOSMART IRCA**.

ΓΙΑ ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ ΠΟΥ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΖΟΥΝ!

Οι τεχνικοί σύμβουλοι και οι υπεύθυνοι πωλήσεων της Laoudis Foods σε όλη την Ελλάδα είναι κάθε στιγμή στη διάθεσή σας για να σας υποστηρίξουν και να σας παρέχουν ιδέες για νέες εμπορικές δημιουργίες! Αλλά και στο Laoudis.gr θα βρείτε συνταγές για πολλά γιορτινά γλυκά!



Αφράτες και πολύ γευστικές βασιλόπιτες-κέικ με **AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN IREKS** και **ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ - HOME CAKE IREKS**.



ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΑΠΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ DOBLA με χριστουγεννιάτικα και χειμερινά θέματα που θα αναδείξουν τα γλυκά σας.



Πλαστικές συσκευασίες και δίσκοι με ψηλό, με χαμηλό ή χωρίς καπάκι για βασιλόπιτες, κορμούς κ.α. **MEDORO ΧΡΥΣΟΙ & MEDORO NERO ALCAS**.



Φόρμες σιλικόνης για κέικ και καλούπια σοκολάτας με πολλά χριστουγεννιάτικα θέματα από τη **SILIKOMART PROFESSIONAL**.

ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"

www.dakoronias.gr



**ΜΙΞΕΡ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟΣΤΑΜΑΡ
MOD. C-LINE**

Ειδικά σχεδιασμένα για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Εύκολη χρήση, ιδιαίτερα προσιτά λόγω της χαμηλής τιμής και ελαχίστης συντήρησης, είναι τα χαρακτηριστικά που τα καθιστούν ως τα πλέον ευέλικτα και αξιόπιστα για τη γραμμή παραγωγής.
Μοντέλα: C-LINE 10, C-LINE 20, C-LINE 40 & C-LINE 60.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ MONDIAL FORNI MOD.BASIC 3.0

- Τέλειο ψήσιμο, καταλαμβάνει ελάχιστο χώρο, ιδανικός για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία.
- Απλός στη χρήση, αποδοτικός και με νέο πολυλειτουργικό touch panel.
- 15 θέσεων από 3,6m².
- Λαμαρίνες: 40x60cm / 50x70cm / 60x80cm



TAXYZYMΩΤΗΡΙΑ PIERTO BERTO, MOD. EASY

Εύκολη χρήση, εργονομία και υψηλά επίπεδα λειτουργικότητας, αξιοπιστίας και ασφάλειας.
Μοντέλα: 80, 120, 160, 200, 250 κιλών.



mondial forni
just bake it



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



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



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟΣΤΑΜΑΡ
από 10 - 60 λίτρα



TAXYZYMΩΤΗΡΙΟ PIERTO BERTO
Από 50 -250 kg



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΤΕΚΝΟΣΤΑΜΑΡ



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ VITELLA



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ



ΦΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ROLLMATIC



ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN



ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

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

VARANAKIS

www.varanakis.com



ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

Ειδικά μηχανήματα για την επεξεργασία ζαχαρόπαστας, για γλασαρίσματα, διακοσμητικά από σοκολάτα, μαρτζιπάν αλλά και για τη ζύμη. Επεξεργαστείτε με ευκολία οποιοδήποτε τύπο ζύμης ή μείγματος, αλλά κυρίως μπορείτε να φυλλώσετε τη ζύμη ή το μείγμα σε ομοιόμορφα και λεπτά (έως 0,5mm) φύλλα. Μόνο λίγα περάσματα μέσω του ανοικτικού Maxi Sfogli και είστε έτοιμοι να καλύψετε τις τούρτες, τα cupcakes, τις κορυφές, μεγάλα ενιαία ή πολυστρωματικά κέικ με τέλεια ομοιόμορφη επίστρωση. Μήκος κυλίνδρων 45cm, ρύθμιση του πάχους της ζύμης έως 10mm και χειρολαβές δεξιά-αριστερά για την εύκολη μετακίνησή του!

THE HIGH-TECH MAGICPOT

Αυτό είναι το καινοτόμο και μοναδικό στον κόσμο πολυμηχάνημα Ribot για ζεστές, κρύες και παγωμένες παρασκευές. Με θερμοκρασία από -15 έως +110oC και με INVERTER για έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές το λεπτό, το Ribot καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε εργαστηρίου αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής. Παρασκευάστε κρέμες, μαρμελάδες, μαντολάτο, σιρόπια, παντεσπάνι, γλάσο, σου, γιαούρτι, μακαρόνες, γκανάζ, σαντιγύ, taufufo, τσουρέκι, παγωτό, μαρέγκα και πολλά ακόμη! Μοντέλα υδρόψυκτα και αερόψυκτα χωρητικότητας 10, 18, 30 και 60lt.



ROBOMIX

Επαγγελματικός πολτοποιητής για πάστες, φρούτα και κρέμες. Το ιδανικό μηχανήμα για την προετοιμασία διαφόρων μιγμάτων ζαχαροπλαστικής και παγωτού, απλά και ξεκούραστα! Το Robomix μπορεί να χτυπήσει ελαφρά χάρη στη ρύθμιση της ταχύτητας, να εκτελέσει πλήρη ομογενοποίηση, να πολτοποιήσει, να διαλύσει τα προϊόντα δίνοντάς μας τέλειο αποτέλεσμα.

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι, με digital πάνελ και χρονοδιακόπτη. Μοντέλο πάγκου χωρητικότητας 15lt με χειρολαβές στην κεφαλή για ευκολία στην κίνηση, καθώς και κλειδώμα θέσης, ώστε το μηχανήμα να δουλεύει και εσείς να ασχολείστε με άλλες εργασίες.



№1
σε πωλήσεις
φούρνων!

ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ

Για το ψήσιμο σφολιατοειδών, προϊόντων Bake off και αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής.

ROSSELLA για 4 ταψιά 60x40
Πόρτα ανοιγόμενη προς τα κάτω ή στο πλάι.



Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία των φούρνων στο VaranakisTV

Clivanexport ΣΤΕΦΑΝΟΥ

www.clivanexport.gr

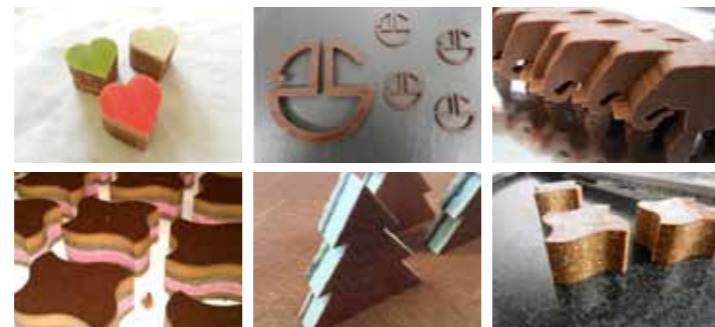
ΥΔΡΟΚΟΠΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Κοπή οποιουδήποτε προϊόντος ζαχαροπλαστικής σε οποιαδήποτε μορφή, σχέδιο και μοτίβο
- Τέλεια κοπή ανεξαρτήτως σκληρότητας και πάχους
- Εισαγωγή ηλεκτρονικού σχεδίου CAD
- Πίεση νερού από 1200 έως 3500 bar
- Επιφάνεια κοπής 40x60cm



ΚΟΥΛΟΥΡΟΜΗΧΑΝΗ ΔΙΧΡΩΜΗ TAGO

- Για δίχρωμα ή γεμιστά κουλούρια
- Έως 9 εξόδους για λαμαρίνες 60x80cm
- Έως 400kg/h παραγωγικότητα
- Συρματοκόφτης για πιο σκληρές ζύμες
- Χειριστήριο με οθόνη αφής
- Τροφοδότης 16 λαμαρινών (προαιρετικά)
- Roller μορφοποίησης στην έξοδο (προαιρετικά)



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ ΟΡΙΖΟΝΤΙΟΥ ΤΥΠΟΥ

- Υδρόψυκτες, του ελβετικού οίκου Matrix
- Μοντέλα από 9 έως 162kg/h
- Μοντέλα με inverter
- Ενσωματωμένο σύστημα πλύσεως
- Έξυπνο σύστημα παρακολούθησης μηχανής και προϊόντος με αυτόματη ρύθμιση των παραμέτρων της διαδικασίας, για βέλτιστο αποτέλεσμα
- Οριζόντιος κύλινδρος για τέλεια υφή και ελάχιστη παρακράτηση προϊόντος στον κάδο



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ

Η βοήθεια του Αρτοποιού, το εργαλείο του Ζαχαροπλάστη



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

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

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



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ

Απλός, γρήγορος και οικονομικός



Μοντέλα με 4, 6, 10 και 20 λαμαρίνες 40x60cm.

Οι μικρές του διαστάσεις και η απλή του λειτουργία τον καθιστούν ιδανικό βοηθητικό φούρνο για όλα τα προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής. Μπορεί να εξοπλιστεί με αυτόματο πλύσιμο, με στόφα, με απορροφητήρα οσμών καθώς επίσης και με 2^ο φούρνο από πάνω, για μεγαλύτερη παραγωγή χωρίς να καταλαμβάνει περισσότερο χώρο.

Διαθέτει χειριστήριο αφής με μεγάλη οθόνη 10" με δυνατότητα αποθήκευσης 99 συνταγών με εικόνες, όπου προγραμματίζονται όλες οι παράμετροι ψησίματος, ακόμα και η ταχύτητα των ανεμιστήρων (έως 10 ταχύτητες).



MODULAR

Να μεταφέρεται & να χωράει παντού...

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

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

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

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



24 ΩΡΕΣ ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ: 24210 95279

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

www.kourlampas.gr

ΨΥΓΕΙΟ ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟΥ

Ψυγεία - βιτρίνες όρθιες γλυκών - παγωτών mod DIVA Ιταλίας, για συντήρηση και κατάψυξη (θερμοκρασία +5 / -20 βαθμοί Κελσίου), με 4 πλευρές, κρύσταλλο ή μόνο πόρτα κρυστάλλινη. Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτο, με φωτισμό LED.

Διαθέσιμο σε stock 2 χρώματα (μαύρο ή inox) καθώς και μοντέλο ΚΗΑΛΙΦΑ, το οποίο είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένο από τζάμι. Σε όλα τα μοντέλα το τριπλό θερμαινόμενο τζάμι εξασφαλίζει τη μέγιστη θερμομόνωση με σχεδόν μηδενικές απώλειες.

Πλήρης γκάμα διαστάσεων με μία πόρτα (70, 80 ή 90 εκατοστά πρόσοψη) και με δύο πόρτες (132 εκατοστά πρόσοψη).



ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΣΚΕΥΩΝ ΒΑΡΕΩΣ ΤΥΠΟΥ

Πλυντήρια σκευών κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ασάλι με ειδικές υγειονομικές, στρογγυλεμένες γωνιές, ώστε να καθαρίζει εύκολα. Ειδικό σύστημα BREAK TANK SYSTEM (BTS) το οποίο εξασφαλίζει σταθερή πίεση και θερμοκρασία στο ξέβγαλμα και αντλία νερού με περισσότερη πίεση από τις κοινές αντλίες. Διαθέτουν ειδικό σύστημα πλυσίματος, με περιστροφικούς αστεροειδείς βραχίονες, οι οποίοι είναι τοποθετημένοι στην οροφή και στον πυθμένα του πλυντηρίου. Ο χρόνος πλυσίματος είναι 2-4-6-10 λεπτά. Όλα τα μοντέλα παράγονται με πόρτα που ανοίγει η μισή προς τα έξω και η μισή προς τα πάνω, για να εξυπηρετεί τις ειδικές ανάγκες κάθε επαγγελματικού εργαστηρίου. Διατίθεται ποικιλία μοντέλων ανάλογα με το είδος και τις διαστάσεις των σκευών προς πλύση καθώς επίσης και μοντέλα για καθαρισμό σκευών εξειδικευμένης χρήσης.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ - ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ - ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΑΣ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. εισάγει στην ελληνική αγορά την πλήρη σειρά παστεριωτών - βραστήρων κρέμας, της αναγνωρισμένης εταιρείας VALMAR.

Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής κρέμας patisserie - ganache με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας, οδηγούν στην παρασκευή άριστου προϊόντος.

Το πολυμηχάνημα CHEF CREAM TTi είναι κατασκευασμένο ώστε να αντέχει στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας ακόμη και με οριακές ποσότητες, ενώ το πατενταρισμένο σύστημα ανακύκλωσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης σε όλο το μίγμα, χωρίς να καταστρέφονται τα υλικά.

Χωρητικότητα κάδου 30 - 60 - 130 λίτρων.



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρινών



Στόφα ψυγείο ταχείας κατάψυξης



Ζυγοκπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοποιησμάτων



Ταχυζυμωτήριο



Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή Παραγωγή κουλουριών, Βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστεριωτής



Κουλουρομηχανή για δίχρωμα και γεμιστά προϊόντα



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠ.Ε.

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

email: info@kourlampas.gr

I. ΛΑΠΠΑΣ ΕΠΕ

www.lappas.eu



ΨΥΓΕΙΑ ΣΤΟΦΕΣ

Ιδανικοί θάλαμοι για αργή, ελεγχόμενη ωρίμανση της ζύμης, με καινοτόμες τελευταίες τεχνολογίας. Διατίθενται με 1 ή 2 και επιπλέον καρτόνια με 1 ή 2 πόρτες.

- Αποσυναρμολογούμενοι
- Θερμοκρασία λειτουργίας -10°C / +40°C
- Εγγυημένο αποτέλεσμα ψωμιού



ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΚΟΥΛΟΥΡΟΜΗΧΑΝΗ ΜΕ EXTRUDER ΚΑΙ ΚΟΠΤΙΚΟ

Η συγκεκριμένη κουλουρομηχανή μπορεί να διαμορφώσει τη ζύμη και να παράγει κουλουράκια και μπισκότα, με διάφορα μίγματα αλεύρων και υλικών, όπως αμύγδαλο, τσιπς σοκολάτας, ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα κ.λπ. χωρίς να σπάνε. Το καλούπι μπορεί να προσαρμοστεί σε διαφορετικά μεγέθη και σχήματα.

Οι μπάρες ζύμης σε σχήμα στρογγυλό, τετράγωνο, αστέρι, μαργαρίτα, καρδιά, μπαλίτσες κλπ μπορούν να γίνουν γρήγορα και εύκολα.

Παραγωγικότητα έως 240 κιλά/ώρα.



ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΤΗΣ ITALPAST ΓΙΑ... ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ!

Διατίθενται σε μοντέλα 30-60-100-120-180 κιλά. Ωριαία παραγωγικότητα.

Είναι εξοπλισμένες με διπλό κάδο για να έχουν συνεχόμενη παραγωγή κοντών ή μακριών, φρέσκων ζυμαρικών, χρησιμοποιώντας αλεύρι κάθε τύπου. Είναι κατασκευασμένες εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι.

Οι μηχανές έχουν:

- Ηλεκτρονικό σύστημα χειρισμού
- Ψηφιακά ρυθμιζόμενο σύστημα κοπής των ζυμαρικών
- Υδρόψυκτο στόμιο εξαγωγής
- Ανατρεπόμενο ζυμωτήριο με υδραυλική υποβοήθηση

Κατ' επιλογή η μηχανή μπορεί να εξοπλιστεί με vacuum, με κλειστό σύστημα υδρόψυξης και με ειδικό κοπτικό για πέννες.



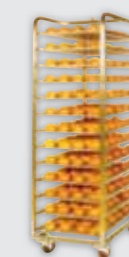
Αρτοκλίβανοι MERCEDOR - Κυκλοθερμικοί αρτοκλίβανοι, Πετρελαίου, Αερίου, Ηλεκτρικοί



Dough, Baking & Beyond



Revent



Αερόθερμος περιστροφικός κλίβανος σουπδικής κατασκευής τεσσάρων, καρτσιών, 50 x 70, 60 x 80, 60x100 cm, 1 - 4 καρτσιών



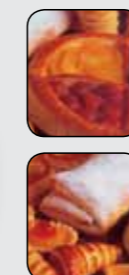
Τελαρωτοί, αερόθερμοι. Ιδανική λύση για αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, catering. Φουρνάκια ηλεκτρικά ή αερίου



WIESHEU
EINFACH BESSER

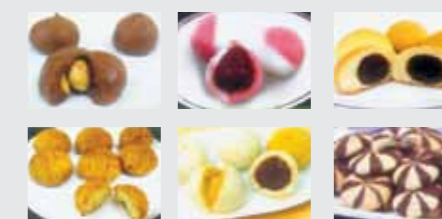


Αυτόματες - Ημιαυτόματες μηχανές γέμισης, δοσομετρικές. Κατάλληλες για κάθε είδους γέμιση και εφαρμογή.



Μηχανή γέμισης ANKO σε διάφορα μοντέλα: Επιτραπέζια μονής γέμισης. SD 97B διπλής - τριπλής γέμισης, από 15 gr. - 120 gr.

ANKO



Ταχυζυμωτήρια με εξερχόμενη λεκάνη γαλλικού τύπου



Ταχυζυμωτήρια με εξερχόμενο Aqua Mixer



Συγκροτήματα αρτοποιίας που μπορούν να διαχειριστούν ζύμες μέχρι 75% νερό.



Ζυγοκοπτικό



BAKERY TOOLS

www.bakerytools.gr



ONE-SHOT GAMI ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΡΑΛΙΝΕΣ

- Κατάλληλη να παράγει γεμιστά προϊόντα όπως πραλίνες, μπάρες σοκολάτας και γεμιστά macarons.
- Ταυτόχρονη κίνηση δόσης σοκολάτας, που ετοιμάζει το κέλυφος και τη γέμιση.
- Οθόνη αφής και επιλογή συνταγών.
- Διαθέτει δύο κοάνες εξωτερικά καλυμμένες με θερμαινόμενη κόκκινη σιλικόνη, για να κρατάμε σταθερή την θερμοκρασία της σοκολάτας. Περιλαμβάνεται μία κεφαλή δόσης κατασκευασμένη ανάλογα με τα καλούπια σας.

Πλάτος λειτουργίας: 275 χιλιοστά
Χωρητικότητα κοάνης: 6 κιλά η κάθε μία
Παραγωγικότητα: 80 κιλά/ ώρα

BAKERY TOOLS: Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της εταιρείας GAMI.

ΚΟΥΛΟΥΡΟΜΗΧΑΝΗ MIMAC

Μηχανή για να παράγετε μπισκότα, ππι-φουρ, κουλουράκια, πλεξουδάκια, κρικάκια, μουστοκούλουρα, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, macarons.

Μοναδικά Χαρακτηριστικά

- Διατίθεται και σε επιτραπέζιο μοντέλο BABYDROP
- 100 προγράμματα συνταγών
- Μεγάλη γκάμα προϊόντων
- Διαστάσεις λαμαρίνας: 400x600, 500x700, 600x800
- Στρώνει παντεσπάνι και κέικ. Γεμίζει curcaces, muffins κλπ.

Πλεονεκτήματα:

- Εξοικονόμηση εργατικού δυναμικού
- Μεγάλη παραγωγικότητα, 18 λαμαρίνες σε 15'
- Εύκολη χρήση
- Συνοδεύεται με όλα τα καλούπια και κορνέ για τα βασικά προϊόντα



BAKERY TOOLS: Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της εταιρείας MIMAC στην Ελλάδα

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ BASSANINA

Περιστροφικός φούρνος με καρότσι, ιδανικός για ζαχαροπλαστική, χάρη στο σύστημα κυκλοφορίας του αέρα στο θάλαμο ψήσματος.

- Το βεντιλατέρ του αέρα είναι ρυθμιζόμενο με inverter, εξυπηρετώντας στο σωστό ψήσιμο ευαίσθητων προϊόντων όπως σου, κρουασάν, κέικ, κουλουράκια, σφολιάτες.
- Υπερτερεί χάρη στη χαμηλή κατανάλωση καυσίμου λόγω της σωστής θερμομόνωσης, χωρίς τοξικά υλικά.
- Μεγάλη επιλογή σε διαστάσεις λαμαρίνας 40x60, 50x70.
- Εύκολο και γρήγορο μοντάρισμα στο χώρο σας.
- Καύσιμο: Ηλεκτρικός ή με καυστήρα αερίου / πετρελαίου.



BAKERY TOOLS: Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της εταιρείας BASSANINA στην Ελλάδα.



Est.1979

BakeryTools

Μηχανήματα Αρτοποιίας
& Ζαχαροπλαστικής

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ με εταιρείες που εμπιστεύεστε



Ταχυζυμωτήρια
60kg - 300kg



Κοπικό για
Hamburger - Hotdog
3000 τεμ./ώρα



Μηχανή κοπής ψωμιού
8mm - 25mm



Τελαρωτοί φούρνοι
6m² - 16m²



Κουλουρομηχανή
επιτραπέζια



Φυτιλιέρα για κουλούρι
Θεσσαλονίκης



Ψυγείο ΣΟΚ
για λαμαρίνες ή καρότσια



Μίξερ ζαχαροπλαστικής
10lt - 160lt

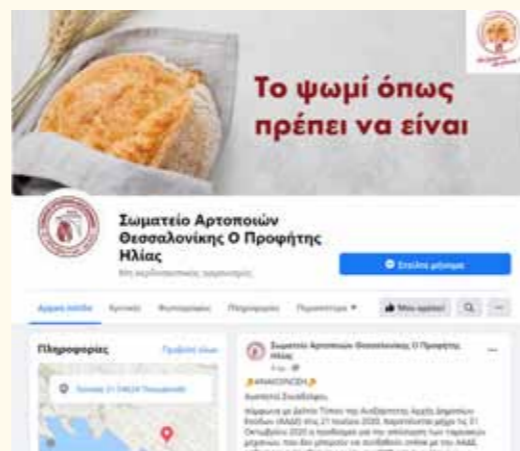
ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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.

ΝΕΑ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ ΣΤΟ FACEBOOK

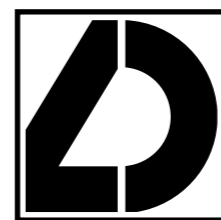
για το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ

Νέα, ανανεωμένη σελίδα απέκτησε στο facebook, το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης Ο Προφήτης Ηλίας. Ακολουθήστε το Σωματείο στο facebook.com/Σωματείο-Αρτοποιών-Θεσσαλονίκης, Ο Προφήτης Ηλίας και μείνετε ενημερωμένοι για νέα, δράσεις κ.ά του Σωματείου αλλά και του κλάδου της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής ευρύτερα. Επίσης, μέσα από την εύχρηστη σελίδα του Σωματείου στο facebook μπορείτε να βλέπετε παλαιότερες δράσεις του, μέσα από πλούσια φωτογραφικά άλμπουμ.

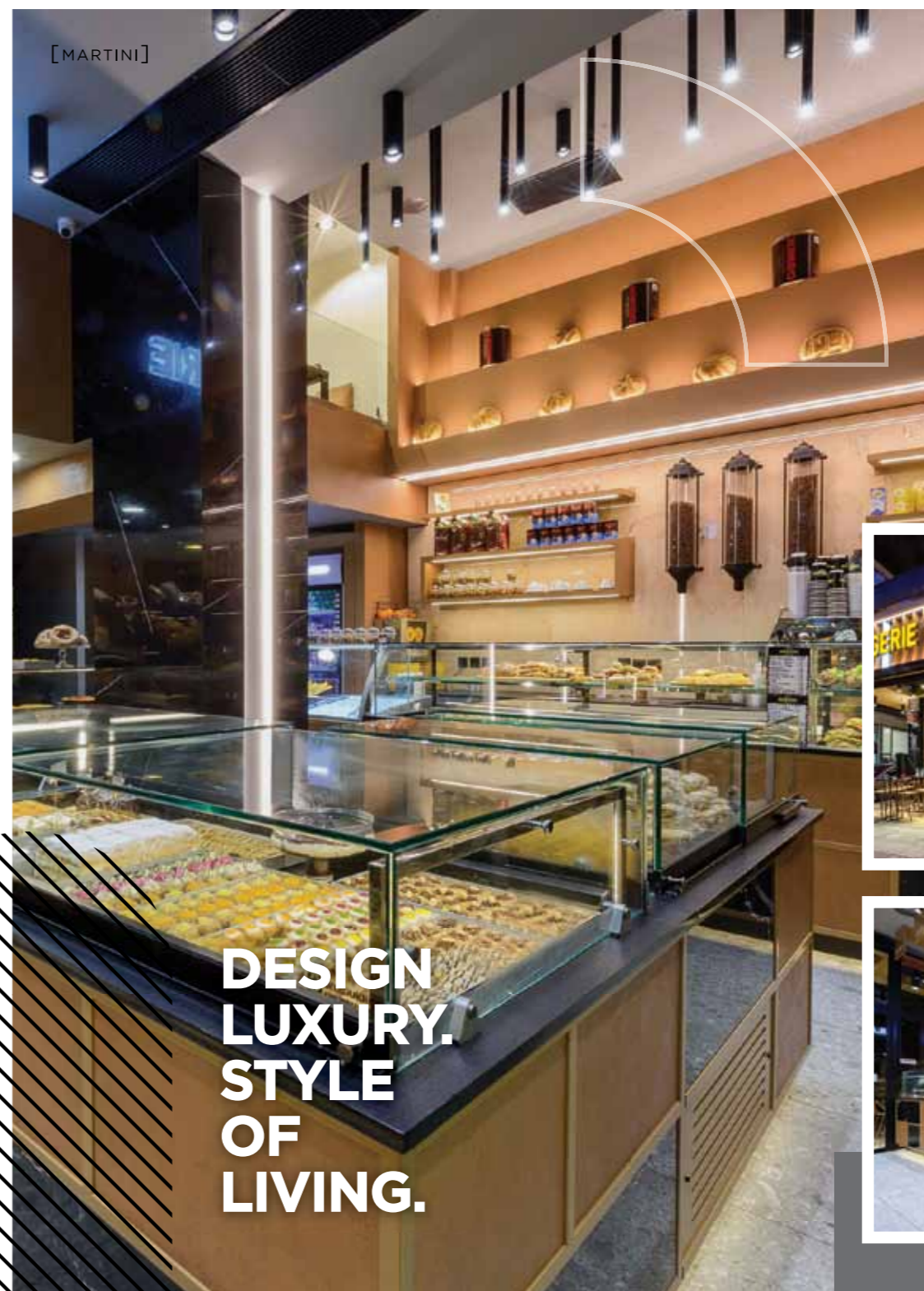


ΤΗΛΕΔΙΑΣΚΕΨΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΤΗΣ ΟΑΕ ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΠ. ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ Α. ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Μια εποικοδομητική τηλεδιάσκεψη πραγματοποιήθηκε μεταξύ της Διοικητικής Επιτροπής της ΟΑΕ και του υπουργού Ανάπτυξης και Επενδύσεων, Αδωνι Γεωργιάδη. Επί τάμπτος τέθηκε το θέμα αναβολής των εκλογικών διαδικασιών στα πρωτοβάθμια επαγγελματικά σωματεία και στις δευτεροβάθμιες κλαδικές και τοπικές Ομοσπονδίες (βλ. άρθρο σελ. 34). Αναφορά έγινε και σε θέματα που απασχολούν τον κλάδο της αρτοποιίας τα οποία θα συζητηθούν εκτενέστερα σε επόμενη τηλεδιάσκεψη.

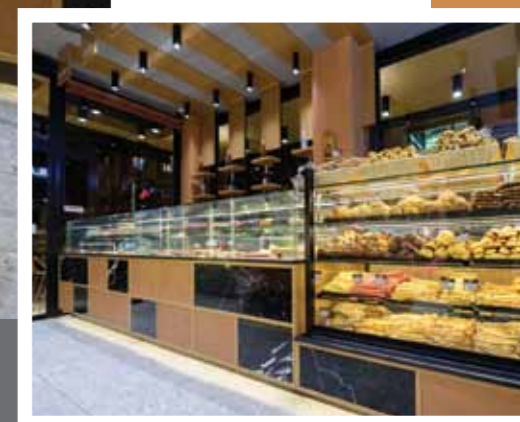


DRAKOULAKIS
SHOP FITTINGS



[MARTINI]

**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



www.drakoulakis.gr





ΕΩΣ 30% ΠΤΩΣΗ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

της ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΛΑΡΙΣΑΣ

Η «βουτιά» στον τουρισμό και η κρίση στην εστίαση λόγω κορωνοϊού επηρέασε όπως ήταν αναμενόμενο και τα αρτοποιεία. Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, Μιχάλη Μούσιο, η πτώση του τζίρου στην Π.Ε. Λάρισας είναι κατά μέσο όρο 25% - 30%. Σχετικά με το πως θα κλείσει η φετινή χρονιά ο κ. Μούσιος ανέφερε χαρακτηριστικά: «Η δική μου εκτίμηση είναι ότι φετινές απώλειες στον κλάδο θα είναι στο 8-10%. Θεωρούμε ότι από το Σεπτέμβριο θα αρχίσει η κατάσταση να ανακάμπτει ώστε να ομαλοποιηθεί η αγορά. Είμαι αισιόδοξος ότι τα Χριστούγεννα του 2020 θα είναι σαν τα περσινά».



ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑΜΕΙΑΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ

σύμφωνα με απόφαση της ΑΑΔΕ



Παρατείνεται μέχρι τις 31 Οκτωβρίου 2020 η προθεσμία για την απόσυρση των ταμειακών μηχανών, που δεν μπορούν να συνδεθούν online με την ΑΑΔΕ, καθώς και η προθεσμία για την αναβάθμιση των τεχνικών προδιαγραφών των ΦΗΜ. Η παράταση των προθεσμιών, που προβλέπεται σε αποφάσεις, κρίθηκε απαραίτητη, λόγω τόσο των συνθηκών της πανδημίας, όσο και για να δοθεί ικανός χρόνος για την ανάπτυξη των υπηρεσιών των παρόχων ηλεκτρονικής τιμολόγησης στη Λιανική, ως εναλλακτική επιλογή για τις επιχειρήσεις με ταμειακές μηχανές, που πρέπει να αντικατασταθούν.

ΜΕΓΑΛΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

του ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ με τον ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΟΜΙΛΟ ΠΑΣΤΕΡ

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος ΠΑΣΤΕΡ προχώρησε σε μια πολύ σημαντική σύναψη συνεργασίας με το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης-Ο Προφήτης Ηλίας. Απώτερος στόχος η προώθηση και η βελτίωση της εκπαιδευτικής κατάρτισης του τομέα Τουρισμού & Επισιτισμού και συγκεκριμένα της ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής (Bakery-Pastry Chef) του ΠΕΚ ΠΑΣΤΕΡ όπου θα προσφέρονται από κοινού ημερίδες, διαλέξεις και σεμινάρια που θα απευθύνονται σε σπουδαστές και αποφοίτους του ΠΕΚ ΠΑΣΤΕΡ. Επιπρόσθετα από το Σωματείο θα υπάρχει μία συνεχής υποστήριξη της Πρακτικής Άσκησης των αποφοίτων της Τεχνικής Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής σε αντίστοιχες δομές των μελών του Σωματείου.



ΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΤΟΥ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΓΙΟΡΤΑΣΑΝ ΤΟΝ ΑΓΙΟ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ

Τον προστάτη τους, Άγιο Παντελεήμονα, γιόρτασαν στις 26 Ιουλίου τα μέλη του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», στον Ιερό Ναό του Αγίου Δημητρίου στις Γωνιές Μαλεβιζίου. Κατά το έθιμο του Σωματείου, η εικόνα του Αγίου Παντελεήμονος παραδίδεται, μετά από κλήρωση σε όποιο μέλος επιθυμεί να την κρατήσει στο δικό του χώρο για έναν ολόκληρο χρόνο, μέχρι την επόμενη γιορτή. Μετά το πέρας της Θείας Λειτουργίας και της αρτοκλασίας, την εικόνα παρέλαβε φέτος ο Ταμίας του Σωματείου κ. Γιώργος Φασουλάκης, ο οποίος πρόσφερε πλούσιο κέρασμα στους συναδέλφους αρτοποιούς και στους άλλους πιστούς που εκκλησιάστηκαν στον Ιερό Ναό.



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

Για παραδοσιακό ρουστίκ ψωμί με έντονο άρωμα και γεύση προζυμιού, δοκιμάστε τον συνδυασμό των μοναδικών αλεύρων Extra Rustic & Σκληρό Πετρόμυλου!

...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!



www.loulismills.gr



ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ Η ΧΡΗΣΗ ΜΑΣΚΑΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

για την προστασία
των καταναλωτών
από τον κορωνοϊό

Στις 28 Ιουλίου ανακοινώθηκε από τον Υφυπουργό Πολιτικής Προστασίας και Διαχείρισης κρίσεων, κο Νίκο Χαρδαλιά, η επέκταση της υποχρεωτικής χρήσης μάσκας για τους καταναλωτές στα αρτοποιεία. Από τις 29 Ιουλίου παραμένουν τα μέτρα σχετικά με την τήρηση αποστάσεων και τα άτομα που μπορούν να επισκέπτονται το κατάστημα ανάλογα με τα τ.μ. του, όπως ανέφερε ο κύριος Χαρδαλιάς. Τονίστηκε επιπλέον η τήρηση των κανόνων υγιεινής και η αποφυγή συναθροίσεων.

ΔΩΡΕΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΡΟΜΠΟΤΙΚΗΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΣΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΡΤΑΣ



Δημόσιες ευχαριστίες εκφράζει η Διοίκηση του Γενικού Νοσοκομείου Άρτας στο Σωματείο Αρτοποιών Άρτας και την κα. Αγγελική Μανοπούλου, για την ευγενική συνεισφορά τους με τη δωρεά ενός συστήματος ρομποτικής απολύμανσης με σύστημα νεφέλωσης Glosair 400. Σε αυτή τη δύσκολη συγκυρία που αντιμετωπίζει ο Νομός εξαιτίας τη πανδημίας του COVID-19, το σύστημα εγγυάται την απολύμανση, καλύπτοντας όλον το αέριο όγκο και όλες τις επιφάνειες στους χώρους του νοσοκομείου.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΑΡΤΟΥ ΑΠΟ ΓΕΙΤΟΝΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ

Ζητά ο Πρόεδρος της ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΒΡΟΥ

Τη δική του αναφορά στα ζητήματα που αφορούν τον κλάδο της αρτοποιίας στην περιοχή του Έβρου έκανε ο πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Έβρου, κ. Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης. Ο κ. Κεβρεκίδης έκανε ιδιαίτερη μνεία στα διάφορα προβλήματα του επαγγέλματος και του τρόπου που διεκδικούνται λύσεις μέσω των Σωματείων και της Ομοσπονδίας. Αναφερόμενος στο θέμα της προμήθειας ψωμιού από γειτονικές χώρες, τόνισε ότι πέρα από τη συνειδητοποίηση του κοινού, πρέπει να επιμνησθεί και το γεγονός της κατώτερης ποιότητας του ψωμιού των γειτονικών χωρών, αναλύοντας τους λόγους που συμβαίνει αυτό.



ΠΑΡΑΤΕΙΝΕΤΑΙ Η ΘΗΤΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 31-12-2020

Σύμφωνα με το Ν. 4722/15.09.2020 (ΦΕΚ Α', αρ. φ. 177) α. 25 με θέμα: Παράταση της θητείας των διοικητικών οργάνων των συνδικαλιστικών οργανώσεων εργαζομένων και εργοδοτών όπου ορίζεται ότι: «Η θητεία των διοικητικών οργάνων των συνδικαλιστικών οργανώσεων της παρ. 1 του άρθρου 9 του ν. 1264/1982 (Α' 79), καθώς και των εργοδοτικών οργανώσεων, η οποία έχει παραταθεί με το άρθρο 28 του ν. 4690/2020 (Α' 104) έως τις 30.09.2020, παρατείνεται έως τις 31.12.2020».



Croissant Special!

Μπέικον, Τυρί, Μπεσαμέλ & λαχταριστή ζύμη κρουασάν

delicious

Γλυιά, Χρυσάφενια κρούστα.

Το μυστικό για ένα τέλειο κρουασάν είναι η ποιότητα των υλικών του και πολλά πολλά στρώματα βούτυρου και ζύμης!

Μόνο από τον Ελληνικό Φούρνο.



www.brakopoulos.gr

T: +30 210 66.26.562

Πάντα δίπλα σας



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.

ΠΡΟΖΥΜΙ ΜΑΝΑΤΥΡΑΛΕ BÖCKER ΜΕ ΦΥΣΙΚΗ ΑΓΡΙΑ ΜΑΓΙΑ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το φυσικό προζύμι BÖCKER MaNaturale, ένα μεσογειακό, παραδοσιακό, απαλό προζύμι με φυσική "άγρια" μαγιά (Lievito Naturale) σε υγρή μορφή. Ιδανικό για προζυμμένα μεσογειακά αρτοσκευάσματα όπως χωριάτικα, λευκά ψωμιά, μπαγκέτες, τσουρέκι, μπριός, κρουασάν, τoστ κ.α. Χαρίζει ελκυστική εμφάνιση, ωραία γεύση, τραγανή κόρα και ψίχα με ωραίο χρώμα. Περιέχει ξύδι και αλάτι λόγω της υψηλής ενεργής ζύμωσης της φυσικής "άγριας" μαγιάς. Με ευέλικτη δoσολογία ανάλογα τον τύπο του αρτοσκευάσματος. Συσκευασία: Bag in Box 10 κιλών.
www.stelioskanakis.gr



ΝΕΑ ΣΥΛΛΟΓΗ ΨΥΓΕΙΩΝ ORION

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος των επαγγελματικών ψυγείων παγωτών, του φημισμένου, ιταλικού οίκου ORION και παρουσιάζει τη νέα συλλογή των μοντέλων «Blue», «Nine», «KT24», που χαρακτηρίζονται για τη μοναδική ποιότητα, άριστη λειτουργικότητα και κορυφαία αισθητική τους. Το μοντέλο "Nine" είναι το μοναδικό ψυγείο, με βάθος 90cm, που έχει χωρητικότητα για δύο δοχεία παγωτού και είναι διαθέσιμο σε 12, 18 και 24 θέσεις. Το εξειδικευμένο προσωπικό του εργοστασίου σας παρέχει την εγκατάσταση και την τεχνική υποστήριξη όλων των προϊόντων.
www.drakoulakis.gr



Για τα πιο αφράτα & νόστιμα ψωμάκια *brioche*, δοκιμάστε το *Golden Brioche* της Kenfood!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

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



www.kenfood.com



GOLDEN BRIOCHE
από την KENFOOD

Η KENFOOD 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! Δοκιμάστε το σε γλυκά σνακ, συνδυάζοντάς το με τις πραλίνες της KENFOOD ή σε αλμυρά με γεμίσεις αλλαντικών και τυριών. Μάθετε περισσότερα για το προϊόν και τις συνταγές του στο site της εταιρείας. www.kenfood.com



LAOUDIS BAKERY DAYS 2020
από την LAOUDIS FOODS



Την επιστροφή στην κανονικότητα, έστω και με τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης, σηματοδότησαν οι εκδηλώσεις αρτοποιίας LAOUDIS BAKERY DAYS 2020, που πραγματοποιήθηκαν σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη. Μέσα στο ασφαλές περιβάλλον που δημιούργησε η Laoudis Foods (με τη παροχή μέσω αυτοπροστασίας, τη συνολική κάλυψη του μπουφέ με rlexiglass κ.α.) οι επισκέπτες αρτοποιοί μπόρεσαν να δοκιμάσουν τα προϊόντα και τις νέες συνταγές για ψωμιά, σνάκ κ.α. που ετοίμασαν με ιδιαίτερη επιμέλεια οι τεχνικοί της εταιρείας, καθώς και το νέο κέικ λαδιού «Το Σπιτικό Σοκολάτας - Home Cake Chocolate» Ireks! www.laoudis.gr

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

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!

MADRE DE CACAO
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510

Chocolate Graphics

ΑΛΕΥΡΙ EXTRA RUSTIC
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Δοκιμάστε το αλεύρι Extra Rustic από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, που δίνει ιδιαίτερα γευστικό χωριάτικο ψωμί και είναι κατάλληλο για αρτοποιία αργής ωρίμανσης. Εμπνευσμένο από τη χωριάτικη γαλλική μαπακέτα, προσδίδει τραγανή κόρα και εξαιρετική κυψέλωση στο ψωμί, καθιστώντας το ιδανικό για τη δημιουργία λαχταριστής γαλλικής μαπακέτας, τσιαπάτας αλλά και φρέσκων σάντουιτς με μοναδικό άρωμα και γεύση προζυμίου! Παράλληλα, είναι κατάλληλο για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα, όπως το Σκληρό Πετρόμυλο, από τη σειρά χωριάτικων αλεύρων της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. www.loulismills.gr



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - FLOWPACK



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΜΙΣΗΣ



ΕΠΙΚΟΛΛΗΣΗΣ ΦΙΛΜ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ- TRAY SEALERS



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ- VACUUM & ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΑ-ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ- ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

ΠΑΡΕΧΟΥΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ - ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ



Tahipack®
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

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

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



ΜΟΝΑΔΙΚΑ SOFT COOKIES ΚΑΙ ΜΠΑΡΕΣ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα σειρά από μίγματα για λαχταριστά, μαστιγωτά cookies που είναι ιδανικά και για μπάρες, με ατέλειωτους συνδυασμούς γεύσεων. Υποδεχθείτε τα κλασσικά cookies soft vanilla και chocolate, τα μοναδικά cookies soft red velvet με ξεχωριστή γεύση καθώς και τα cookies βρώμης και cookies wholemeal, μόνο με άλευρα ολικής αλέσεως βρώμης και σίτου και καστανή ζάχαρη. Προσθέστε ξηρούς καρπούς, σοκολάτα ή ξηρά φρούτα και δημιουργήστε εξαιρετικά προϊόντα με FOODSTUFF και φαντασία!
www.foodstuff.com.gr



ΠΡΟΜΙΓΜΑΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ ΖΑΒΑΡΚΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η LESAFFRE ΕΛΛΑΣ, πρωτοπόρος εταιρεία στην αρτοποιία, προσανατολισμένη στην καινοτομία, έφερε στην Ελλάδα τα προϊόντα ΖΑΒΑΡΚΑ, τη νέα γκάμα προμιγμάτων προζυμιού, βασισμένα στην αρχαία τεχνική των Σλάβων Ζαβαρκα, με την οποία δημιουργούσαν ψωμί με μεγάλη διάρκεια ζωής, ζουμερή ψίχα και τραγανή κόρα. Η γκάμα των ΖΑΒΑΡΚΑ περιλαμβάνει τρία διαφορετικά προϊόντα για όλους τους τύπους αλεύρων. Πολύσπορο, Βύνη και Classic. Ιδανικά για ψωμιά και όλα τα αρτοσκευάσματα. Συσκευασία των 10 κιλών.
www.lesaffre.gr



ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ

από την Ι. ΛΑΠΠΑΣ ΕΠΕ

Η εταιρεία JAC είναι πρωτοπόρος στα συστήματα παραγωγής προζυμιού. Παρέχει μηχανολογικό εξοπλισμό για τη βέλτιστη διαχείριση όλης της διαδικασίας. Η ποιότητα του προζυμιού καθορίζει την ποιότητα του ψωμιού.

- Εντελώς ανοξείδωτη κατασκευή
 - Εξασφαλίζει στο προζύμι συνοχή και σταθερότητα
 - Μηχανή εύκολη στη χρήση και στο καθαρίσμα με ένα αποκλειστικό σύστημα μίξης
- Η μηχανή διατίθεται σε 3 διαφορετικά μεγέθη και οι λειτουργίες τους είναι ιδιαίτερα καινοτόμες. Η μονάδα ψύξης επιτρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία του προζυμιού κατά τη διάρκεια των διαφόρων κύκλων της παραγωγής του.
www.lappas.eu



TL40

TL105

TL220

ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ

από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

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



Bulk handling & process engineering



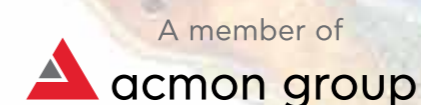
Ευελιξία και προσαρμοστικότητα Κι όμως, είναι εφικτό να συνυπάρχουν στο Process engineering!

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

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

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

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



A member of

ACMON SYSTEMS S.A.
57th km National Road Athens-Lamia
GR 320 09 Schimatari, Viotia - Greece
T+30 22620 31405 | www.acmon.eu



ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΔΙΚΟΚΚΟ ΣΙΤΑΡΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το Δίκοκκο Σιτάρι είναι ένα από τα αρχαιότερα δημητριακά που είναι γνωστά στον άνθρωπο και ήταν βασικό συστατικό της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων. Θεωρείται ένα από τα πιο υγιεινά και κατάλληλα για τον άνθρωπο δημητριακά. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και μέταλλα, περιέχει το βασικό αμινοξύ λυσίνη και 10-20 φορές περισσότερο μαγνήσιο από το κοινό σιτάρι. Αν και περιέχει γλουτένη, αυτή είναι σε μικρή ποσότητα και είναι ελάχιστα αλλεργιογόνος και πολύ εύπεπτη. Αναζητήστε το Πλάθω Υγεία Δίκοκκο Ολικής σε σακί 25 κιλών. www.mills.gr



ΝΕΑ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA παρουσιάζει τα νέα βίντεο με συνταγές «μόνο χέρια». Πρόκειται για βίντεο μικρής διάρκειας, όπου οι τεχνικοί της εταιρείας παρουσιάζουν μέσα σε 1 λεπτό υπέροχες συνταγές και μοναδικούς γευστικούς συνδυασμούς προϊόντων, τόσο στην αρτοποιία όσο και τη ζαχαροπλαστική. Ακολουθήστε τη SEFCO ZEELANDIA στο Facebook και το Instagram ([sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia)) για να αντλήσετε έμπνευση και να ανακαλύψετε πρώτοι τα μυστικά για τις πιο πετυχημένες συνταγές. Νέα βίντεο προστίθενται συνεχώς γι' αυτό μείνετε συντονισμένοι! www.sefcozeelandia.gr



ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ & ΓΕΜΙΣΗ RUBY

από την KONTA AEBE

Αναζητάτε εντυπωσιακή εμφάνιση και ξεχωριστή γεύση στις δημιουργίες σας; Ακολουθώντας τα trends της εποχής, η KONTA AEBE σας προτείνει τη νέα επικάλυψη RUBY SILK COVER της SIEBIN με βελούδινη υφή, άψογο αποτέλεσμα και εξαιρετική γεύση. Εγγυάται εντυπωσιακή επικάλυψη αλλά και λαχταριστή γέμιση σε δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, όπως τούρτες ψυγείου, τάρτες, πάστες και εκλαίρι. Χρησιμοποιείται απευθείας ή αφρατεμένη (με βούτυρο ή μαργαρίνη) και σε εκλεκτά αρτοποιήματα: κέικ, muffins, curcaks, αμερικάνικες τούρτες, σοκολατόπιτες, μπριός, κρουασάν, τσουρέκια, ντόνατς. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. www.konta.gr



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΤΑΧΥΠΑΚ

Τα μηχανήματα συσκευασίας προσφέρουν ασφάλεια και υγιεινή καθώς και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Διαφοροποιούνται ανάλογα με το μέγεθος της παραγωγής. Για απαιτήσεις χαμηλής παραγωγής υπάρχουν χειροκίνητα-ποδοκίνητα-ημιαυτόματα θερμοκολλητικά καθώς και κλιπριστικά με clip & twist. Για συσκευασία προϊόντων στερεάς μορφής ή σε σκαφάκια υπάρχουν οι ημιαυτόματες και αυτόματες μηχανές οριζόντιας συσκευασίας flowrack. Για προϊόντα άμεσης κατανάλωσης ή κατεψυγμένα σφολιατοιειδή, ιδανικά είναι τα μηχανήματα θερμοσυρρίκνωσης που προστατεύουν από σκόνες και οσμές, χάρη στο φιλμ που ενσωματώνεται πλήρως στο σχήμα του προϊόντος. www.tahipack.gr

ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ
ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΤΗΝ
ΔΙΑΦΟΡΑ!

Επιλέγοντας
ποιοτικά προϊόντα με
βραβευμένες γεύσεις

Χωριάτικη Pizza

Νοστιμνη Pizza

Vegan Pizza
Greek Style



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΗΣ ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ;



Ζυμαράκι ζυμωμένο στο χέρι
(Αφράτη ζύμη)



Σπιτική σάλτσα ντομάτας
(Οικογενειακή Συνταγή)



Χρησιμοποιούμε μόνο
επιλεγμένα ποιοτικά υλικά



Αγάπη & Μεράκι!



Ελληνική Νοστιμιά | ΒΙ.ΠΑ ΚΟΥΦΑΛΙΩΝ Τ.Κ. 57011, Ελλάδα | Τ. 2391053961
e. info@ellinikinostimia.com | www.ellinikinostimia.com | [f](https://www.facebook.com/EllinikiNostimia) EllinikiNostimia



Ελληνική
Νοστιμιά

Με αγνά υλικά
& Αγάπη





ΝΕΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ

από την LAOUDIS FOODS

Μετά την πολύ μεγάλη επιτυχία του λευκού κέικ λαδιού που κυκλοφόρησε πέρσι η IREKS, η κορυφαία παραγωγός επανέρχεται με τη σοκολατένια εκδοχή του! ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - HOME CAKE CHOCOLATE όπως είναι το πλήρες όνομά του, έχει την ίδια εύκολη συνταγή με το λευκό, 375 γρ. λάδι και 375 γρ. νερό ανά κιλό προϊόντος και σας εγγυάται τη γρήγορη παραγωγή ενός απίστευτα γευστικού κέικ σοκολάτας, με σπιτική νοστιμιά «όπως της μαμάς!» Πρόκειται για έτοιμο μίγμα 100%, με την εγγυημένη ποιότητα της Ireks. Θα το βρείτε σε πρακτικό σάκο 12,5 κιλών. www.laoudis.gr



ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΜΙΧ

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε



Μίγμα για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής Ciabatta με συμμετοχή 10% επί του αλεύρου, με μεγάλη απορροφητικότητα σε νερό (75-80%). Δίνει τραγανή κόρα και μεγάλη κυψέλωση στην ψίχα. Λόγω του χαρακτηριστικού αρώματος και της γεύσης προζυμιού που έχει, μπορεί να συνδυαστεί με μεγάλη ποικιλία αλλαντικών και τυριών. Ιδανική για σάντουιτς, σνακ, focaccia και προψημένες ζύμες. Διατίθεται σε σακί 15kg. www.aktinafoods.com

ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 10 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ παρουσιάζει το νέο μίξερ ζαχαροπλαστικής, με ψηφιακό χειριστήριο και inverter 10 ταχυτήτων, που μειώνει το χρόνο επεξεργασίας σε πολλά προϊόντα, και βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα. Μοντέλα χωρητικότητας 7, 10, 20, 40 και 60 L, όλα με εύχρηστο και γρήγορο σύστημα ανύψωσης του κάδου με λεβιέ και με ηλεκτρικό αυτόματο σύστημα στο μοντέλο των 80 L. Διατίθεται και ηλεκτροκίνητο σύστημα μεταφοράς, ανύψωσης και ανατροπής - αδειάσματος του κάδου, με επαναφορτιζόμενες μπαταρίες (Lifto). www.clivanexport.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ "ΦΟΥΡΝΟΣ ΛΕΜΟΝΗ"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Πλήρως ανακαινισμένο είναι το αρτοποιείο "Φούρνος Λεμονή", στη Χανιώτη της Χαλκιδικής, από το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς από τον αρχιτέκτονα κ. Νικόλαο Μίκο, προτείνοντας ιδανικές λύσεις για το συγκεκριμένο χώρο. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ κατασκεύασε και εγκατέστησε ειδικές τεχνολογίες με ξύλινες επενδύσεις και μεταλλικά στοιχεία. Οι τελευταίες τεχνολογίας βιτρίνες δύο επιπέδων "Gourmet Line model" με ενσωματωμένο φωτισμό led καθώς και τα επαγγελματικά ψυγεία παγωτού αναδεικνύουν τα προϊόντα με τον καλύτερο τρόπο. Σε ιδιαίτερη θέση βρίσκεται το coffee station για καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών. www.drakoulakis.gr

Το αλεύρι είναι *Τέχνη.*

Το αλεύρι είναι δημιουργία. Είναι η πρώτη ύλη που χρειάζεσαι για να γεννήσεις νέες γεύσεις, νέες αναμνήσεις.

Κάθε κόκκος είναι μέρος μίας ιστορίας που την ξετυλίγεις εσύ, κάθε φορά που πλάθεις κάτι καινούργιο.

Και οι νέες μας συσκευασίες έρχονται, για να προστατεύσουν την κάθε μοναδική σου ιστορία.



Το αλεύρι είναι *Τέχνη.*



Dawn

Philippe Derape
Νέα Συλλογή Συνταγών
Φθινόπωρο – Χειμώνας
2020/21

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE - PHILIPPE DERAPE LIVE DIGITAL SHOW

Ο διάσημος και πολυαγαπημένος Chef Patisier, Philippe Derape, της DAWN, που έχει κατακτήσει τους Έλληνες ζαχαροπλάστες με τις ευφάνταστες δημιουργίες του, θα παρουσιάσει σε συνεργασία με το πολύπειρο Τεχνικό Τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, στις 8 Οκτωβρίου, σε διαδικτυακή live επίδειξη από το ATHENS CENTER OF GASTRONOMY, τη νέα συλλογή συνταγών φθινόπωρο-χειμώνας 2020/21. Συνδεθείτε και παρακολουθήστε τις νέες μοναδικές, μοντέρνες και με πρωτότυπα στοιχεία δημιουργίες του Chef Patisier Philippe Derape. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, πάντα ένα βήμα μπροστά από τις εξελίξεις συνεχίζει δυναμικά και διαδικτυακά. www.stelioskanakis.gr



Η ΓΕΥΣΗ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

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

Ο ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΡΣΑΛΗΣ ΣΤΗΝ ΑCΜΟΝ DATA

Στην οικογένεια της ΑCΜΟΝ DATA γύρισε ξανά ο Απόστολος Πάρσαλης, αυτή τη φορά ως Εμπορικός Διευθυντής. Ο κ. Πάρσαλης, με σπουδές Ηλεκτρολόγου Μηχανικού και Διοίκησης Επιχειρήσεων, έχει διαγράψει την επαγγελματική του πορεία σε ελληνικές και πολυεθνικές εταιρίες, στον εξειδικευμένο χώρο του βιομηχανικού εξοπλισμού, του λογισμικού και της υψηλής τεχνολογίας, όπου ανήκει και η ΑCΜΟΝ DATA. Τη χαρά και τη συγκίνησή τους εξέφρασαν οι μέτοχοι του ΟΜΙΛΟΥ ΑCΜΟΝ. www.acmondata.gr



Από αριστερά: Ν. Ιγγλέζος, Σ. Βαλιάνος, Α. Πάρσαλης, Λ. Μοσχάκης

ΝΕΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΜΠΟΧΩΤΗΣ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο ζαχαροπλαστείο Μποχώτη άνοιξε τις πόρτες του στην περιοχή των Ιωαννίνων. Ο κύριος Μποχώτης εμπιστεύτηκε τη μελέτη και το σχεδιασμό του εξοπλισμού του στην Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στην παρουσίαση και προβολή των γλυκών που πραγματοποιείται με υψηλής τεχνολογίας και ποιότητας κατασκευής κρυστάλλινα ψυγεία 4 επιπέδων. Στο κατάστημα ο επισκέπτης θα βρει σε ψηλά κρυστάλλινα ψυγεία προτάσεις για τούρτες παγωτό και παγωτίνα, ενώ σε πανοραμικές φωτιζόμενες βιτρίνες με επάλληλα κρύσταλλα θα βρει πολλά κεράσματα και σιροπιαστές λικουδιές. www.antonopoulos.com.gr



Η ΤΕΧΝΙΚΗ Zavarka

Το Νέο Προζυμένιο Ψωμί που θα σας Ενθουσιάσει!!!



Βασισμένο στην αρχαία τεχνική των Σλάβων η Lesaffre παρουσιάζει τα νέα πρωτοποριακά προ-μίγματα προζυμιού με προβρασμένα ζελατινοποιημένα αλεύρα, σπόρους και βύνες.



Zavarka Classic



Zavarka Πολύσπορο



Zavarka Βύνης

- ✓ Μεγάλη διάρκεια ζωής
- ✓ Ζουμερή ψίχα
- ✓ Τραγανή κόρα



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ

10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr



Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ FOODSTUFF ΣΕ ΝΕΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ!

Πέρασαν δύο γόνιμα χρόνια από τη μετεγκατάσταση της FOODSTUFF στις νέες εγκαταστάσεις της, στα Σπάτα Αττικής. Η εταιρεία ανανεώθηκε και δημιούργησε για εσάς ένα νέο, σύγχρονο, τεχνικό κέντρο που έχει ανοίξει τις πύλες του για εκδηλώσεις και παρουσιάσεις με μεγάλη επιτυχία. Οι άνθρωποι της FOODSTUFF, πωλητές και τεχνικοί, επισκέπτονται καθημερινά κάθε γωνιά του λεκανοπεδίου, ενώ ο ανανεωμένος στόλος της εταιρείας είναι σε θέση να σας εξυπηρετεί άμεσα, πραγματοποιώντας διανομές με προγραμματισμένα και έκτακτα δρομολόγια. www.foodstuff.com.gr

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΤΑ SUPER MARKET AWARDS 2020

για την ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.



Δυο νέες σημαντικές διακρίσεις έλαβε η ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. Η εταιρεία ξεχώρισε για το κοινωνικό της έργο, λαμβάνοντας βραβείο BRONZE. Η δεύτερη διάκριση αφορά, τον τομέα του Μάρκετινγκ και της Επικοινωνίας, όπου η εταιρεία έλαβε βραβείο SILVER για τη στρατηγική που ακολουθεί στα Social Media. Τα βραβεία απονεμήθηκαν στο πλαίσιο των Supermarket Awards 2020 –τον καθιερωμένο θεσμό του λιανεμπορίου, ο οποίος, για 9η χρονιά φέτος, αναγνωρίζει και τιμά τις επιχειρήσεις σούπερ μάρκετ και τους προμηθευτές προϊόντων και υπηρεσιών που αναβαθμίζουν συνολικά τον κλάδο. www.jotis.gr

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

από την ΚENFOOD και την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Με αφορμή τις νέες εξελίξεις σε παγκόσμιο επίπεδο για την μετά Covid εποχή τόσο οι τεχνικοί της ΚENFOOD, όσο και της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ θα παρουσιάζουν ζωντανά συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ώστε να έχουν όλοι οι επαγγελματίες του χώρου, την ευκαιρία να δουν μια ζωντανή αρτοποιία αλλά και να μοιραστούν απορίες και ερωτήσεις σχετικά με τις προτεινόμενες συνταγές και προϊόντα. Ακολουθήστε την εταιρεία στις σελίδες της στα social media (Facebook, Instagram και YouTube), για να μαθαίνετε πρώτοι τα νέα! www.kenfood.com/el - www.loulismills.gr



Διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποιίας από την Μύλοι Λούλη & Kenfood



Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΣΤΙΣ 20 ΠΙΟ ΑΞΙΟΘΑΥΜΑΣΤΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ βρέθηκε για πρώτη φορά στη λίστα με τις 20 πιο Αξιοθαύμαστες Επιχειρήσεις στην Ελλάδα, η οποία συντάσσεται από το Fortune Greece και την KPMG. Η εταιρεία ξεχώρισε μεταξύ άλλων για το μετασχηματισμό της σε έναν Όμιλο πρώτων υλών διατροφής, την εταιρική της υπευθυνότητα, την έντονη εξωστρέφειά της και τις εξαγωγές σε περισσότερες από 13 χώρες. Ο Νίκος Λούλης (Πρόεδρος), δήλωσε: «Στη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ με σεβασμό στη δύο αιώνων ιστορία μας, συνεχίζουμε να εξελισσόμαστε υλοποιώντας το όραμά μας, με περιβαλλοντική και κοινωνική υπευθυνότητα». www.loulismills.gr

ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ - ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΜΙΚΡΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.



Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε. προσφέρει στην ελληνική αγορά την πιο μικρή διαιρητική-πλαστική μηχανή που έχετε δει. Σπβαρή κατασκευή, εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη. Το βάρος παραγόμενου προϊόντος κυμαίνεται από 10 έως 200 γραμμάρια ενώ η τροφοδοσία του είναι μέχρι 3,5 κιλά μέγιστο. Είναι κατάλληλη για κάθε είδους κριτσίνι, παξιμάδια, κουλούρια τύπου Θεσσαλονίκης κλπ. Οι μικρές της διαστάσεις σε συνδυασμό με την υψηλή παραγωγικότητά της, την καθιστούν ένα απαραίτητο εργαλείο σε κάθε αρτοποιείο. Διατίθεται επιτραπέζια ή επιδαπέδια. www.kourlampas.gr

ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ, 99,999% ΕΞΟΥΔΕΤΕΡΩΣΗ ΒΑΚΤΗΡΙΩΝ

από την ELECTROLUX PROFESSIONAL HELLAS

Η γκάμα πλυντηρίων πιάτων hygiene & clean της ELECTROLUX PROFESSIONAL είναι η πρώτη πλήρης γκάμα με λύσεις για την πλύση πιάτων στο χώρο εστίασης, με την οποία όχι μόνο πλένετε αλλά και απολυμαίνετε, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα, ανεξάρτητα αξιολογημένα από τρίτο φορέα πιστοποίησης: UL. Όλα τα μοντέλα είναι σύμφωνα με τα πρότυπα DIN 10510 ή DIN 10512 βάσει του επιπέδου απολύμανσης Α0 στους 60 όπως ορίζεται από το UNI EN ISO 15883-1, απαιτήσεις που μέχρι τώρα ίσχυαν μόνο για ιατρικό εξοπλισμό. www.electroluxprofessional.com



ΔΡΑΣΗ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ ΑΒΕΕ

Η αλευροβιομηχανία ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, στα πλαίσια της Εταιρικής Κοινωνικής Υπευθυνότητας της εταιρείας, στηρίζει έμπρακτα τους αρτοποιούς-συνεργάτες της, προσφέροντάς τους μάσκες προστασίας και υποστηρικτικό υλικό με στόχο την κάλυψη των αναγκών τους σε ατομικό, προστατευτικό εξοπλισμό και τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας. Η ενέργεια θα συνεχιστεί και το επόμενο διάστημα, συμβάλλοντας στην προφύλαξη των εργαζομένων από την πανδημία του ιού Covid-19 στα καταστήματα λιανικής. www.kepenos.gr



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΗΠΕΙΡΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. γνωστή για τη μεγάλη εξειδίκευσή της στα μίγματα και προμείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, παρουσιάζει μία νέα συνταγή αρτοποιίας, εμπλουτίζοντας την καινοτόμα σειρά της Ιππονατ με ένα ακόμη δυνατό προϊόν. Το Προζυμένιο Ηπείρου (συμμετοχή 50%), με μεγάλη απορροφητικότητα σε νερό και έντονη κυψέλωση, εξασφαλίζει αρτοποιήματα με πλούσιο άρωμα, αναβιώνοντας μνήμες και γεύσεις παραδοσιακού προζυμένιου ψωμιού από την Ήπειρο, ψημένο σε ξυλόφουρνο. Διατίθεται σε σακί 15kg. myloi-thrakis.gr

ΠΕΤΡΕΛΑΙΑ: ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ - ΚΙΝΗΣΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΑ: ΧΥΜΑ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΡΕΥΜΑ & ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ nrg

Λέβητες, καυστήρες πετρελαίου - φυσικού αερίου - υγραερίου.
Συντηρήσεις καυστήρων - απολυμάνσεις

Η ΘΕΡΜΟΪΛ έχει παρουσία
35 χρόνια στην ελληνική αγορά
στην παροχή υπηρεσιών κτιρίων.

Πάντα πρωτοπόρος στον τομέα της υγιεινής, ανταποκρινόμενη στις σημερινές ανάγκες των πελατών της για την ασφαλή προσέλευση των επισκεπτών και των εργαζομένων σε χώρους συνάθροισης κτιρίων, σε συνεργασία με αμερικάνικο οίκο, εισήγαγε ένα προϊόν με τα υψηλότερα πρότυπα στον κόσμο.

Ένα πιστοποιημένο προϊόν με αρ. έγκρισης 42745 (ΕΟΦ), ένα απολυμαντικό ευρέως φάσματος, βακτηριοκτόνο, μυκητοκτόνο και ιοκτόνο, φιλικό με το περιβάλλον, άκρως εχθρικό με τους μικροοργανισμούς και απόλυτα συμβατό με τον άνθρωπο.

Μετρήσεις που έγιναν σε θαλάμους εντατικής θεραπείας, με ειδική συσκευή απέδειξαν ότι ακόμη και σε τέτοιο επιβαρυσμένο μικροβιακά περιβάλλον, η συχνότητα εφαρμογής μία φορά την εβδομάδα κρίθηκε υπέρ αρκετή. Σε χειρουργεία και σε ύποπτους θαλάμους καραντίνας, το αποτέλεσμα των ψεκασμών στους μικροβιακούς ελέγχους έδειξαν 100% επιτυχία στην εφαρμογή της μικροβιοκτονίας. Επιτακτική είναι η ανάγκη τήρησης πρωτοκόλλου καθαριότητας και απολύμανσης όχι μόνο σε σχέση με τη νομιμότητα αλλά και με σκοπό την προστασία της ατομικής υγείας των παιδιών και των εργαζομένων σε χώρους συνεύρεσης, διατηρώντας απολυμασμένους και υγιεινούς τους χώρους, αλλά και το περιβάλλον.

Η ΘΕΡΜΟΪΛ έχοντας την αποκλειστική διάθεση του προϊόντος έπειτα από την εφαρμογή του, εκδίδει πιστοποιητικό κα-



ταλληλότητας της υγιεινής του χώρου και με ειδική συσκευή ανίχνευσης, μετράει την αποτελεσματικότητα της εφαρμογής.

Η υγεία & το καθαρό περιβάλλον είναι υπόθεση όλων μας!

Εφαρμογές: Μικροβιοκτονίας, Εντομοκτονίας, Μυοκτονίας.

Στα δωμάτια για να έχουμε άριστο μικροβιολογικό αποτέλεσμα (έως και 10 φορές κάτω από το επιτρεπτό όριο) εφαρμόζουμε τις ακόλουθες μεθόδους:

1. Ήπια ψυχρή εκνέφωση με εκνεφωτή με διάρκεια τουλάχιστον 15 μέρες.
2. Gel τοποθετημένο σε ύψος 1,5-1,7m ρυθμισμένο στα 0,1-0,2ppm για κάθε 30m² ενιαίου χώρου. Το gel μπορεί να διαρκέσει περίπου ένα μήνα.

Στο σφουγγάρισμα βάλουμε σε κουβά 10 λίτρων, 12ppm απολυμαντικού. Τα αποτε-

λέσματα ήταν θεαματικά μιας και το δοκίμασε σε δωμάτια, διαδρόμους, αίθουσες αναμονής και σκάλες.

Η επιστημονική ομάδα της ΘΕΡΜΟΪΛ και οι τεχνικοί με το σύγχρονο εξοπλισμό εξασφαλίζουν άριστα αποτελέσματα σε νοσοκομεία, ξενοδοχεία, σχολεία, πλοία, επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος και σε οικίες.



Η μόνη εταιρία που σας δίνει δείγμα και στο πετρέλαιο θέρμανσης για να ελέγξετε την ποιότητα.

Πάντα σε ανταγωνιστική τιμή και παράδοση με ραντεβού.

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.



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



Ποντιακή σουσαμόπιτα

δια Χειρὸς τῶν μαθητῶν τῆς ἐχολῆς ἀρτοποιίας
τῆς ἐ.π.α.ε. μαθητείας ἐστὸ Γαλατσί

Ἡ σουσαμόπιτα ἢ σαμόπιτα εἶναι ἓνα παραδοσιακὸ γλυκὸ που ἔχει ρίζες
στὴν ἀρχαιότητα καὶ λέγεται ὅτι στὴν Ἀρχαία Ἑλλάδα παρασκευάστηκε
γιὰ πρώτη φορὰ ἓνα γλύκισμα σαν τὸ μπακλαβὰ, με σουσάμι καὶ μέλι, "τὸ γάστριν".

Ἀπὸ τότε λοιπὸν τὸ σουσάμι, κατεῖχε ἰδιαίτερη θέση στὴ δια-
τροφή των Ἑλλήνων.

Τὸ σουσάμι καὶ τὰ παράγωγά του (σπασμέλαιο, ταχίνι κτλ) εἶ-
ναι ἀπὸ τοὺς πιο εὐγεστοὺς καὶ θρεπτικοὺς καρποὺς τῆς γῆς.
Τὴ σουσαμόπιτα τὴ συναντοῦμε σὲ διάφορες παραλλαγές, σὲ
ὅλη τὴν Ἑλλάδα.

Στὴ Θρακιώτικη ἐκδοχὴ ἔχει τὴ θέση τῆς παραδοσιακῆς βα-
σιλόπιτας. Ἀνάμεσα στὰ φύλλα τῆς βάζουν τὸ φλουρί καὶ τὴ
σερβίρουν γιὰ ἀρκετὸ καιρὸ μετὰ.

Ἐπίσης, ἡ σουσαμόπιτα, ἀπὸ παλαιότερα, θεωροῦνταν τὸ κύ-
ριο παραδοσιακὸ γλυκὸ που προσφέρανε στοὺς γάμους,
στὴν ευρύτερη περιοχὴ τοῦ Πόντου.

Τὸ ἐφτιαχνε συνήθως ἡ πεθερὰ τῆς νύφης, γιὰ νὰ "σπάει" ἡ
ἐχθρα μετὰξὺ τοὺς.

Τὰ υλικά αὐτοῦ τοῦ γλυκοῦ εἶναι γεμάτα συμβολισμοὺς! Τὸ
σιρόπι συμβόλιζε τὴ γλυκιὰ ζωὴ των νεονύμφων, ἐνῶ κάθε
σπόρος σουσαμιοῦ ἔφερνε χαρὰ, με τὰ φύλλα ἐνδιάμεσα νὰ
συμβολίζουν τὸ στέριωμα τῆς οἰκογένειας.

Γίνεται καὶ νηστίσιμη με σπασμέλαιο καὶ προσφέρεται κατὰ τὰ
διαστήματα νηστείας.

Τὴν Ποντιακὴ Σουσαμόπιτα, ετοίμασαν οἱ δευτεροετῆς μαθη-
τὲς τοῦ τμήματος Β2 τῆς Σχολῆς, στὸ πλαίσιο τοῦ εργαστηρί-
ου "Συναφὴ Προϊόντα Ἀρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής" με τὴν
ἐπιβλεψὴ καὶ καθοδήγησιν τοῦ κου Κωνσταντίνου Κοφίτσα, Τε-
χνικοῦ Ἀρτοποιίας Ζαχαροπλαστικῆς καὶ τῆς κας Κωνσταντί-
νας Θανοπούλου, Τεχνολόγου Τροφίμων.

Βρείτε τὴ συνταγὴ στὴ σελ. 82.

Επαγγελματικὴ Σχολὴ Μαθητείας ΟΑΕΔ

Ἡ Επαγγελματικὴ Σχολὴ Μαθητείας τοῦ ΟΑΕΔ στὸ Γα-
λατσί λειτουργεῖ ἀπὸ τὸ 1988 ἕως σήμερα με τὴν εἰδι-
κότητα «Ἀρτοποιία- Ζαχαροπλαστικὴ» ἐνῶ ἀπὸ τὴ νέα
σχολικὴ χρονιά καὶ με τὴν εἰδικότητα «Τεχνικός Μαγει-
ρικῆς». Ἀνήκει στὴν τυπικὴ δευτεροβάθμια ἐκπαίδευση,
εἶναι διετοῦς φοίτησης καὶ σύμφωνα με τὸ Ευρωπαϊκὸ
Πλαῖσιο Προσόντων, τὸ πτυχίον τῆς Σχολῆς εἶναι ἀντί-
στοιχο τοῦ ἐπιπέδου 4. Ἀκολουθεῖ τὸ δυϊκὸ σύστημα
επαγγελματικῆς ἐκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει
τὴ θεωρητικὴ καὶ ἐργαστηριακὴ ἐκπαίδευση τοῦ μαθητῆ
στὸ σχολεῖο με τὴν ἐκπαίδευση σὲ πραγματικὲς συνθή-
κες ἐργασίας, μέσω τῆς ἀμειβόμενης Πρακτικῆς ἀσκη-
σης, σὲ ἐπιχειρήσεις τοῦ κλάδου (on-the-job training).

Οἱ μαθητὲς τῆς εἰδικότητας «Ἀρτοποιία- Ζαχαροπλα-
στικὴ» αποκτοῦν τὶς ἀπαιτούμενες τεχνικὲς γνώσεις,
δεξιότητες καὶ ικανότητες, ὥστε νὰ εἶναι σὲ θέση νὰ
δραστηριοποιοῦνται ὡς τεχνίτες Ἀρτοποιεῖου ἢ Ζαχαρο-
πλαστεῖου, προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας καὶ πα-
ραθέτοντας ἀρτοσκευάσματα καὶ γλυκίσματα που κυκλο-
φοροῦν στὴν Ἑλληνικὴ καὶ Διεθνή ἀγορὰ

Ε.Π.Α.Σ ΟΑΕΔ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Λ. Γαλατσίου 17, Ἀθῆνα 11141

Τηλ. Ἐπικοινωνίας: 210 2284900, 210 2287460

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



fresh
pastry



ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ GOLDEN LINE 62%

Μια ακαταμάχητη πρόταση για τους λάτρεις της σοκολάτας. Τραγανή τάρτα που συνδυάζει τη βελούδινη Ganache με την οξύτητα του Μαυροκέρασου ή της Φράουλας και απογειώνεται με την πλούσια σοκολατένια γεύση που της χαρίζει το Glacage Dark Choco.



PATE SUCRE (ΒΑΣΗ ΤΑΡΤΑΣ) ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Σε κάδο του μίξερ με φτερό τοποθετούμε όλα τα υλικά, εκτός από το αυγό. Ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 1 min. Προσθέτουμε το αυγό και ζυμώνουμε για άλλα 3 min. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 3 με 4 ώρες στο ψυγείο. Ανοίγουμε τάρτες στο μέγεθος της επιλογής μας τις οποίες ψήνουμε πρώτα για 10 min στους 165°C τοποθετώντας εντός της τάρτας ένα σακουλάκι κλειστό με ρύζι κρατώντας έτσι το σχήμα της τάρτας. Αφαιρούμε το σακουλάκι με το ρύζι και συνεχίζουμε το ψήσιμο μας για άλλα 20 min. Τέλος, τις αφήνουμε σε σχάρα να κρυσώσουν πριν τις γεμίσουμε.

ΥΛΙΚΑ

100 γρ.	Μαργαρίνη ΑΚΤΙΝΑ (κωδ. 3500)
25 γρ.	Βούτυρο 82%
1 γρ.	Αλάτι
185 γρ.	Ζάχαρη άχνη
1 γρ.	Μπέικιν πάουτερ
25 γρ.	Σκόνη αμυγδάλου
20 γρ.	Κακάο ΑΚΤΙΝΑ 20-22%
120 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
70 γρ.	Αυγά ολόκληρα

GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ GOLDEN LINE 62%

Σε ένα καθαρολάκι φέρνουμε σε βρασμό την κρέμα γάλακτος με το ιμβερτοσάκκαρο. Περιχύνουμε με το καυτό μίγμα τη σοκολάτα και ομογενοποιούμε με beamer. Έπειτα προσθέτουμε το βούτυρο το οποίο είναι μαλακό στους 24°C και τοποθετούμε τη γέμισή μας μέσα στην τάρτα.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΝΤΕΚΟΡ

Τοποθετούμε στη βάση της τάρτας μας μία στρώση ganache σοκολάτας Golden Line 62%. Επικαλύπτουμε την τάρτα μας με Glacage Σοκολάτας ΑΚΤΙΝΑ.

TIP

Αν θέλουμε στην τάρτα μας προσθέτουμε μία στρώση Black Sour Cherry ή Ρίπλα σως φράουλα.

ΥΛΙΚΑ

500 ml	Κρέμα γάλακτος 35%
25 γρ.	Γλυκόζη ή Ιμβερτοσάκκαρο ή Μέλι
350 γρ.	Σοκολάτα Κουβερτούρα Golden Line 62%
60 γρ.	Βούτυρο 82%



PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ «ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ - HOME CAKE» IREKS

Με το νέο κέικ λαδιού ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ - HOME CAKE της IREKS που σας προσφέρει η Laoudis Foods, η παραγωγή μιας πεντανόστιμης βασιλόπιτας δεν ήταν ποτέ πιο εύκολη!



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ - HOME CAKE IREKS
175 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ CAKE & BRIOCHE 82% CORMAN
200 γρ. Ηλιέλαιο
100 γρ. Νερό
200 γρ. Χυμός πορτοκάλι
75 γρ. Κονιάκ
Αρωματικά κατά βούληση
(κανέλα, γαρίφαλο, ξύσμα πορτοκάλι)

1.750 γρ. Συνολικό βάρος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό για 5' λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Τοποθετούμε σε φόρμες της αρεσκείας μας και ψήνουμε στους 140°C-160°C για 45-55' λεπτά, ανάλογα το μέγεθος. Για πιο λεία επιφάνεια χωρίς σκασίματα, πριν το φούρνισμα ψεκάζουμε με νερό την επιφάνεια της βασιλόπιτας.

Ζεσταίνουμε στους 30°C-35°C πραλίνα λευκής σοκολάτας CHOCOSMART BIANCO IRCA μέχρι να ρευστοποιηθεί και επικαλύπτουμε τις βασιλόπιτες κρύες. Διακοσμούμε με σοκολατένια εποχιακά διακοσμητικά DOBLA.

Για άλλες βασιλόπιτες και πολλές επαγγελματικές συνταγές για γιορτινά γλυκά με μείγματα που αντιπροσωπεύει και διανέμει η LAOUDIS FOODS AEBE, επισκεφθείτε το Laoudis.gr.

Το Σπιτικό
Home
CAKE
Chocolate

Η επιτυχία συνεχίζεται!
Το πιο νόστιμο κέικ λαδιού
τώρα και σοκολατένιο!
Με την ποιότητα της Ireks.



IREKS

L **LAOUDIS**
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

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



www.laoudis.gr

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ε.Π.Ε έχει αποδείξει την αξία της στο χρόνο και με συνέπεια στέκεται συνεχώς στο πλευρό του επαγγελματία αρτοποιού - ζαχαροπλάστη. Τη συνταγή της επιτυχίας φαίνεται να τη γνωρίζουν καλά, αφού δεν είναι τυχαίο ότι από το 1981, που ιδρύθηκε η εταιρεία, ακολουθεί μια διαρκώς ανοδική πορεία κερδίζοντας επάξια το στοίχημα της αγοράς.

Ο κ. Βασίλης Κουρλαμπάς, ένας εκ των ιδιοκτητών, μιλά στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, μεταξύ άλλων, για την ιστορία της εταιρείας, τον κλάδο των μηχανημάτων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και το συνδυασμό ποιότητας-χαμηλού κόστους.

Μπορείτε να μας κάνετε μια σύντομη περιγραφή της εταιρείας σας με αναφορά στο ιστορικό της και τον τομέα δραστηριοποίησης;

Η εταιρεία μας ιδρύθηκε το 1981 από τον Θεόδωρο Κουρλαμπά, σε έναν υπόγειο χώρο στο Περιστέρι, ο οποίος αποτελεί ακόμα και σήμερα αναπόσπαστο κομμάτι της. Στα πρώτα χρόνια κύρια ασχολία της ήταν η παροχή αξιόπιστου service στα τότε μηχανήματα της εποχής. Έπειτα από λίγα χρόνια η κατασκευή δύο μηχανημάτων (πατέντες μέχρι σήμερα) της

εισαγωγών-πωλήσεων. Ο κύριος όγκος των πωλήσεών μας είναι στον τομέα της Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής - Παγωτού με πελάτες σε όλη την επικράτεια. Η εξειδίκευση σε αυτούς του κλάδους 40 χρόνια τώρα, μας έκανε να είμαστε μια από τις πιο αναγνωρίσιμες και επιτυχημένες εταιρείες του κλάδου. Παρόλα αυτά οι νέες προκλήσεις της εποχής μας οδηγούν στο να σκεφτούμε κάποια πράγματα διαφορετικά.

Σε ποιους επαγγελματίες απευθύνονται τα προϊόντα σας, δηλαδή σε ποιους τομείς δραστηριοποιούνται κυρίως οι πελάτες σας;

Τα προϊόντα μας απευθύνονται στον γενικότερο κλάδο της Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής - Παγωτού, ειδικότερα σε αυτό που αποκαλούμε Βιοτεχνικό τομέα. Η γενική άνοδος της Βιομηχανικής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής μας οδήγησε στο να εμπλουτίσουμε τη γκάμα μας με σύγχρονα, αυτοματοποιημένα συστήματα παραγωγής προϊόντων. Επίσης τα τελευταία χρόνια έχουμε ξεκινήσει να προμηθεύουμε και εταιρείες του γενικότερου επισιτιστικού κλάδου, όπως supermarket, ξενοδοχεία, εστιατόρια κτλ.

Τι θα προτείνατε σε έναν αρτοποιό - ζαχαροπλάστη που ξεκινά τώρα την επιχείρησή του;

Μπορεί να ακουστεί λίγο κοινότυπο αλλά το σημαντικότερο είναι να αγαπάει αυτό που κάνει και να έχει όρεξη για δουλειά. Δυστυχώς τίποτα δε μας χαρίζεται, το βλέπουμε καθημερινά στη ζωή μας. Από εκεί και πέρα θεωρώ ότι η προσήλωση στην άριστη ποιότητα των προϊόντων φέρνει αργά ή γρήγορα τα επιθυμητά αποτελέσματα. Επίσης ο βιοτεχνικός κλάδος μας στηρίζεται στην ανθρωποκεντρική προσέγγιση, θα πρέπει να είμαστε κοντά στον πελάτη και να ακούμε τις παρατηρήσεις του. Κάτι τελευταίο, αλλά εξίσου σημαντικό, είναι να κάνει ακριβή κοστολόγηση ώστε να γνωρίζει τα περιθώρια κέρδους, διότι πολλές φορές παρατηρούμε επιχειρηματίες οι οποίοι δε γνωρίζουν το ακριβές κόστος των προϊόντων τους.

Μια πώληση είναι συνδυασμός τριών πραγμάτων: καλή τιμή, αξιόπιστος έμπορος-κατασκευαστής και ένα καλό μηχάνημα.

πρέσας τάρτας και του γεμιστικού για σου, κρουασάν κτλ., δώσανε μεγάλη ώθηση ώστε να ξεκινήσουμε δειλά δειλά να κατασκευάζουμε και άλλα μηχανήματα και να εισάγουμε από το εξωτερικό (κυρίως Ιταλία). Με την πάροδο των χρόνων η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ γίνεται ολοένα και πιο γνωστή στον κλάδο της Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής. Το 1992 μεταφερόμαστε σε άλλο μεγαλύτερο χώρο και μαζί με κάποιες άλλες προσθήκες, οι χώροι φτάνουν τα 2200 τ.μ., στον οποίο είμαστε μέχρι σήμερα. Από το 2008 συμμετέχω και εγώ ενεργά στην επιχείρηση έχοντας αναλάβει τον τομέα



Οι επαγγελματίες θα πρέπει να έχουν στο μυαλό τους ότι ο εξοπλισμός δεν είναι κάτι το αναλώσιμο, είναι προτιμότερο να ξοδέψουν κάποια χρήματα παραπάνω ώστε να ξεγνοιάσουν από τις πιθανές βλάβες.

Με την πάροδο των ετών ποιες βασικές αλλαγές / βελτιώσεις εφαρμόζονται στην κατασκευή των μηχανημάτων;

Οι σύγχρονες μέθοδοι παραγωγής των μηχανημάτων, τόσο από την ελληνική αγορά όσο και από το εξωτερικό, έχουν συμβάλει τα μέγιστα ώστε να κατασκευάζονται μηχανήματα με πολύ μικρότερη πιθανότητα αστοχίας υλικού. Οι εγγυήσεις καλής λειτουργίας πριν από κάποια χρόνια ήταν ένα σημαντικό παράγοντα επιλογής του κατάλληλου εξοπλισμού. Πλέον αυτό που παρατηρούμε είναι ότι η εγγύηση χρησιμοποιείται σε ένα πολύ μικρό ποσοστό των πωλήσεων. Επίσης η αύξηση της παραγωγής έχει κρατήσει τις τιμές χαμηλά προς όφελος των πελατών μας. Οι τιμές που πουλάμε για παράδειγμα ένα μίξερ τώρα είναι χαμηλότερες από ότι 10-15 χρόνια πριν.

Με ποιους τρόπους πιστεύετε ότι ένας σωστός εξοπλισμός βοηθά τον αρτοποιό - ζαχαροπλάστη να παράξει ποιοτικότερη δουλειά;

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός έχει αλλάξει τη φιλοσοφία της παραγωγής. Οι ωριαίες παραγωγές έχουν αυξηθεί με άμεσο αντίκτυπο στη μείωση κόστους του παραγόμενου προϊόντος. Επίσης, πλέον, όλα τα μηχανήματα είναι ασφαλή για το χρήστη αφού έχουμε μειώσει δραματικά, έως και εξαλείψει, τα δυσάρεστα γεγονότα προηγούμενων δεκαετιών. Ο εκσυγχρονισμός των καταστημάτων δε θα πρέπει να θεωρείται «αναγκαίο κακό». Οι νέες τεχνολογίες προσφέρουν απρόσκοπτη λειτουργία με χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας και φιλικότητα προς το περιβάλλον (νέου τύπου Freon κλπ.).

Ποιότητα και χαμηλό κόστος; Πως μπορούν να συνδυαστούν αυτά τα δύο;

Όπως ανέφερα και πιο πριν, οι νέες τεχνολογίες έχουν συμβάλει στη μείωση κόστους. Από εκεί και πέρα, η αγορά έχει γεμίσει μηχανήματα αμφιβόλου ποιότητας με μόνο «δώλωμα» τη χαμηλή τιμή. Η εταιρεία μας είναι σε διαρκή αναζήτηση αξιόπιστων μηχανημάτων σε καλές τιμές. Είναι προφανές όμως ότι θα πρέπει να υπάρχει ένα μικρό εμπορικό κέρδος ώστε να είμαστε σε θέση να μπορούμε να παρέχουμε υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση μετά την πώληση (επάρκεια ανταλλακτικών, γρήγορη υποστήριξη κλπ.). Η κερδοσκοπική, βραχυπρόθεσμη πώληση σε τιμές κόστους απλά δε μας ενδιαφέρει.

Τι είναι αυτό που σας διαφοροποιεί από άλλες εταιρείες του ίδιου αντικειμένου;

Η βασικότερη διαφορά μας είναι στην υποστήριξη μετά την πώληση. Με τη ραγδαία ανάπτυξη του διαδικτύου ο καθένας μπορεί να πουλά εξοπλισμό χωρίς όμως να γνωρίζει πραγματικά τι είναι αυτό που πουλάει, τα αδύνατα σημεία ενός μηχανήματος και κυρίως χωρίς να μπορεί να το επισκευάσει. Γι' αυτό το λόγο τονίζουμε στους πελάτες μας ότι μια πώληση είναι συνδυασμός τριών πραγμάτων: καλή τιμή, από αξιόπιστο έμπορο - κατασκευαστή και προφανώς να είναι ένα καλό μηχανήμα. Είναι απαραίτητος κανόνας της εταιρείας μας είναι να μην κατασκευάζουμε και να μην εισάγουμε μηχανήματα β ποιότητας. Είναι προτιμότερο να έχουμε λιγότερες πωλήσεις αλλά ευχαριστημένους πελάτες, έτσι έχουμε πορευτεί όλα αυτά τα χρόνια και οφείλω να ομολογήσω ότι οι αποφάσεις μας μάς έχουν διακαιώσει.

Τι υπηρεσίες υποστήριξης, μετά την πώληση, παρέχετε στους πελάτες σας;

Κατ' αρχήν διαθέτουμε πλήρη γκάμα ανταλλακτικών σχεδόν για όλο τον εξοπλισμό. Ενδεικτικά να αναφέρω ότι τα ανταλλακτικά για τα μίξερ ξεπερνούν τις 70.000 ευρώ. Επίσης έχουμε εξειδικευμένους τεχνικούς σε όλη την Ελλάδα, ώστε να μπορούμε να εξυπηρετήσουμε όσο το δυνατόν γρηγορότερα τους πελάτες μας. Προφανώς όλες οι βλάβες δε μπορούν να λυθούν εύκολα. Από εκεί και πέρα τα μηχανήματα επισκευάζονται στις εγκαταστάσεις μας, έχοντας πάντα στο μυαλό μας την άμεση εξυπηρέτηση με το μικρότερο δυνατό κόστος, εφόσον δεν υπάρχει εγγύηση καλής λειτουργίας σε ισχύ.

Τι θα συμβουλευάτε τους επαγγελματίες αρτοποιούς - ζαχαροπλάστες ώστε να επιλέξουν σωστά εξοπλιστικά μηχανήματα για την επιχείρησή τους;

Λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών που ζούμε, οι πελάτες θεωρούν ότι το βασικότερο κριτήριο επιλογής είναι η τιμή. Δε γίνεται έρευνα αγοράς αξιόπιστων εταιρειών, αγοράζουν μέσω διαδικτύου από προμηθευτές αμφιβόλου φερεγγυότητας και αφού δημιουργηθούν προβλήματα, ψάχνουν να βρουν επαγγελματίες να τα λύσουν. Καταλαβαίνουμε απόλυτα ότι οι καιροί είναι δύσκολοι, όμως θα πρέπει να έχουν στο μυαλό τους ότι ο εξοπλισμός δεν είναι κάτι το αναλώσιμο, είναι προτιμότερο να ξοδέψουν κάποια χρήματα παραπάνω ώστε να ξεγνοιάσουν από τις πιθανές βλάβες ή αστοχίες υλικών που πιθανώς να προκύψουν. Από εκεί και πέρα να διαλέγουν συνεργάτες που είναι δίπλα τους, γνωρίζοντας ότι προμηθεύουν αξιόπιστα μηχανήματα, με καλή υποστήριξη μετά την πώληση.

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

σχεδιασμός, κατασκευή, υλοποίηση καταστημάτων



PSICTOTHERMIKI 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



BAKERONLINE Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΤΗΣ PURATOS

ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΟΙΟ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

Η Puratos είναι ένας διεθνής όμιλος που προσφέρει μια πλήρη γκάμα καινοτόμων προϊόντων, πρώτων υλών και εμπειρία εφαρμογών στους τομείς της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της σοκολατοποιίας.

Μετατρέποντας τις τεχνολογίες και εμπειρίες για τα τρόφιμα, από τις διάφορες κουλτούρες ανά τον κόσμο, σε νέες ευκαιρίες, βοηθά τους πελάτες της να πετύχουν καλύτερα επιχειρηματικά αποτελέσματα.

Στόχος της Puratos είναι να εξασφαλίσει ότι οι πελάτες της «θα έχουν το κεφάλι τους ήσυχο». Χάρη στην παγκόσμια παρουσία της και την εμπειρία της από τους διάφορους πολιτισμούς, αποτελεί πηγή δημιουργικότητας και νέων ιδεών, προσφέροντας παράλληλα τις καλύτερες δυνατές ευκαιρίες επαγγελματικής ανάπτυξης. Η Puratos καινοτομεί για ακόμα μια φορά, πηγαίνοντας κόντρα στις δυσμένειες της εποχής. Σε συνεργασία με την Bakeronline, εγκαινιάζουν μια νέα πλατφόρμα υπηρεσιών αποκλειστικά για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες που στόχο έχει να αυξήσει τις πωλήσεις των επαγγελματιών, δημιουργώντας ένα ηλεκτρονικό κατάστημα πώλησης προϊόντων. Ο Αντώνης Σαλεβουράκης, Γενικός Διευθυντής της Puratos Ελλάς ΑΕΒΕ, μιλά γι' αυτό το νέο εγχείρημα στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ.

Πείτε μας λίγα λόγια για την Online πλατφόρμα Bakeronline και πως αυτή μπορεί να βοηθήσει τα αρτοποιεία - ζαχαροπλαστεία;

Η Puratos, κορυφαίος προμηθευτής συστατικών για τους τομείς της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της σοκολατοποιίας, σε αποκλειστική συνεργασία με τη βελγική πλατφόρμα υπηρεσιών Bakeronline, δίνει τη δυνατότητα σε πελάτες της και όχι μόνο να δημιουργήσουν έναν εξατομικευμένο διαδι-

κτυακό ιστότοπο πωλήσεων αλλά και να θέσουν σε λειτουργία την πλατφόρμα του ηλεκτρονικού τους καταστήματος. Αυτή η καινοτόμος υπηρεσία δημιουργήθηκε αποκλειστικά για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες και έχει στόχο να αυξήσει τις πωλήσεις, παρέχοντας εναλλακτικές λύσεις στη διάθεση των προϊόντων και καλύτερη εξυπηρέτηση στον τελικό καταναλωτή.

Πως προέκυψε η συνεργασία της Puratos με την Bakeronline;

Η συνεργασία της Puratos με την Bakeronline προέκυψε ως απάντηση από την πλευρά των καταναλωτών για online αγορές που σημειώνονται τους τελευταίους μήνες, λόγω της πανδημίας, ενώ φαίνεται ότι θα συνεχισθούν εντονότερα το επόμενο διάστημα. Στην Ελλάδα το τελευταίο διάστημα οι online αγορές έχουν εντυπωσιακή αύξηση ενώ η πρόβλεψη είναι να έχουν μια άνοδο της τάξεως του 30% σε σχέση με το 2019. Μερικοί από τους λόγους που έχουν βοηθήσει στην άνοδο των πωλήσεων μέσω διαδικτύου είναι η ασφάλεια των συναλλαγών, η ταχύτητα, η ευκολία με δεδομένο ότι ο καταναλωτής μπορεί οποια στιγμή θελήσει να παραγγείλει προϊόντα και η συμμόρφωση με τις οδηγίες για κοινωνική απόσταση.

Ποια βήματα πρέπει να ακολουθήσει ένας επαγγελματίας αρτοποιός - ζαχαροπλάστης για να δημιουργήσει το δικό του ηλεκτρονικό κατάστημα στην πλατφόρμα Bakeronline;

Η δημιουργία ενός διαδικτυακού καταστήματος μπορεί να είναι μια πρόκληση

από μόνη της, καθώς απαιτεί χρόνο, τεχνικούς πόρους, εξειδικευμένες γνώσεις και αρκετά χρήματα. Η Puratos και η Bakeronline έρχονται να κατευθύνουν τους επαγγελματίες του χώρου και να κάνουν τη διαδικασία πιο εύκολη.

Τα αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία που επιθυμούν να δημιουργήσουν το δικό τους ηλεκτρονικό κατάστημα - ανεξάρτητα αν συνεργάζονται ήδη με την εταιρεία ή όχι - χρειάζεται απλά να έρθουν σε επικοινωνία με την Puratos Ελλάς μέσω email στη διεύθυνση info@puratos.gr ή στα τηλέφωνα 2262032407 & 9 και να δηλώσουν την επιθυμία να έχουν πρόσβαση στη νέα υπηρεσία.

Ποια είναι η διαδικασία που ακολουθεί ο πελάτης για την online παραγγελία του και πόσο εύχρηστη είναι αυτή η εφαρμογή για τον μέσο καταναλωτή;

Μέσω της Bakeronline, οι καταναλωτές μπορούν να δουν ανά πάσα στιγμή τα διαθέσιμα προϊόντα, να υποβάλλουν παραγγελίες 24/7 και να ενημερώνονται σχετικά με το χρόνο και τον τρόπο παράδοσης των παραγγελιών.

Η διαχείριση όλων των πληρωμών μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε ηλεκτρονικά, μέσω πιστωτικής κάρτας, είτε τοις μετρητοίς ή ακόμα και στο κατάστημα, με την επίδειξη του αριθμού παραγγελίας στον υπάλληλο, μειώνοντας αισθητά το χρόνο παραμονής σε αυτό, ενώ παραλαβή των προϊόντων μπορεί να γίνει είτε από το κατάστημα είτε με παράδοση στο σπίτι.



Τι περιλαμβάνει η υποστήριξη που παρέχει η Puratos σε έναν αρτοποιό - ζαχαροπλάστη που θέλει να δημιουργήσει το δικό του ηλεκτρονικό κατάστημα;

Η Puratos Ελλάς θέτει στη διάθεση των επαγγελματιών του κλάδου κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο προσωπικό, το οποίο θα τους κατευθύνει στην ένταξη στην ηλεκτρονική πλατφόρμα Bakeronline, δωρεάν, για το πρώτο τρίμηνο.

Αυτό περιλαμβάνει τη δημιουργία ενός εξατομικευμένου ηλεκτρονικού καταστήματος με 20 προϊόντα, μεθόδους ηλεκτρονικής πληρωμής, λογισμικό για ρύθμιση αυτόματης εκτύπωσης στο κατάστημα, ομάδα υποστήριξης και ένα πακέτο προώθησης της νέας υπηρεσίας

Στην Ελλάδα το τελευταίο διάστημα οι online αγορές έχουν εντυπωσιακή αύξηση ενώ προβλέπεται άνοδος 30% σε σχέση με το 2019.

εντός του καταστήματος και όλα αυτά χωρίς καμία αμοιβή-προμήθεια για την Puratos Ελλάς.

Μετά το ΔΩΡΕΑΝ δοκιμαστικό τρίμηνο οι πελάτες μπορούν είτε να συνεχίσουν με τον ίδιο αριθμό προϊόντων είτε με μια ευρύτερη γκάμα και ένα μικρό αναλογικά μηνιαίο ποσό ως κόστος για τη λειτουργία της πλατφόρμας.



Επίσης δεν έχουν καμία υποχρέωση σε περίπτωση που θέλουν να αποχωρήσουν μετά το πρώτο δωρεάν τρίμηνο.

Τι συμμετοχή έχει η πλατφόρμα Bakeronline μέχρι σήμερα, στις χώρες που είναι διαθέσιμη και τι εντυπώσεις αφήνει στους χρήστες της;

Η αμεσότητα και απλότητα της πλατφόρμας είναι το χαρακτηριστικό της πλεονέκτημα. Ο καταναλωτής μπορεί να κάνει αναζήτηση σε μια πλατφόρμα που περιέχει καταστήματα ΜΟΝΟ αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής γεγονός που τον βοηθάει να επικεντρωθεί σε ότι τον ενδιαφέρει, όπως να αγοράσει ένα χωριάτικο ψωμί, το αγαπημένο του κέικ ή μια απολαυστική τούρτα. Η πλατφόρμα

ξεκίνησε πριν δυο χρόνια στο Βέλγιο και σημείωσε αλλά και σημειώνει επιτυχία μεταξύ των καταναλωτών ενώ και άλλες χώρες τόσο Ευρωπαϊκές όσο και από άλλες ηπείρους ενστερνίζονται τις online δραστηριότητες πωλήσεων. Μέχρι σήμερα αριθμεί 16 χώρες μεταξύ των οποίων, εκτός από το Βέλγιο, η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία κ.λ.π. Σημαντική παρατήρηση από τη μέχρι σήμερα λειτουργία της πλατφόρμας είναι το γεγονός ότι οι καταναλωτές «βάζουν στο καλάθι τους» περισσότερα προϊόντα σε σχέση με την επίσκεψή τους σε ένα φυσικό κατάστημα.

Ποιο πιστεύετε ότι θα είναι το μέλλον αυτής της πλατφόρμας, μετά το τέλος του κορονοϊού;

Οι επιχειρήσεις αναζητούν νέους τρό-

πους να διατηρήσουν την επικοινωνία με τους πελάτες τους, ειδικά μετά την εμφάνιση της πανδημίας. Στο παρελθόν, η ηλεκτρονική παραγγελία δεν επιλεγόταν εύκολα από τους καταναλωτές, επειδή προτιμούσαν μια πιο φυσική και αξιόπιστη εμπειρία αγοράς.

Πλέον έχει σημειώσει σημαντική άνοδο σε όλες τις κατηγορίες προϊόντων και υπηρεσιών.

Λαμβάνοντας υπόψη την ευκολία που τη χαρακτηρίζει, ένας σημαντικός αριθμός των καταναλωτών που την επιλέγουν λόγω της παρούσας κατάστασης, θα συνεχίσει να την προτιμάει, ακόμη και όταν η πανδημία υποχωρήσει. Επιπλέον, οι διαδικτυακοί ιστότοποι πωλήσεων είναι μια μεγάλη ευκαιρία για τις επιχειρήσεις που επιθυμούν να αυξήσουν τις πωλήσεις τους προσεγγίζοντας περισσότερους πελάτες.

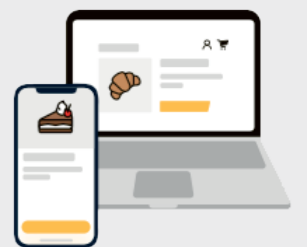
Αξιολογώντας τα στατιστικά, προβλέπουμε μια μακροπρόθεσμη αύξηση της χρησιμότητας της Online πλατφόρμας Bakeronline, τόσο από τη μεριά των καταναλωτών, όσο και από τη μεριά των επαγγελματιών.



Το κατάστημά σας ένα κλικ μακριά από τους πελάτες

Μια καινοτόμος υπηρεσία αποκλειστικά για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες

Η Puratos σε **αποκλειστική** συνεργασία με την Βελγική πλατφόρμα υπηρεσιών Bakeronline, που προσφέρει εξειδικευμένες υπηρεσίες ηλεκτρονικού εμπορίου σε αρτοποιούς & ζαχαροπλάστες σε περισσότερες από 16 χώρες, επιτρέπει στους πελάτες της να δημιουργήσουν το δικό τους διαδικτυακό κατάστημα **για παράδοση στο σπίτι ή για παραλαβή από το κατάστημα.**



- αύξηση των πωλήσεων σας μέσα από περισσότερα προϊόντα ανά απόδειξη
- παροχή ακόμα καλύτερης εξυπηρέτησης για τους πελάτες σας

Ο καταναλωτής κάνει αναζήτηση ΜΟΝΟ σε καταστήματα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής γεγονός που τον βοηθάει να επικεντρωθεί σε ό,τι τον ενδιαφέρει.

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ
Θέση Μαδαρό - Άγιος Θωμάς,
Τ.Κ. 32011, Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:
ΒΙ.Π.Ε.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 784200



ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

Πολύ λίγοι, εκτός των επαγγελματιών αρτοποιών-ζαχαροπλαστών και των συναφών με αυτούς επαγγελματιών, μπορούν να φανταστούν πόσος κόπος και δεξιότητες χρειάζεται για να παραχθεί ένα αρτο-ποίημα ή ένα γλύκισμα. Με τις απαιτήσεις μάλιστα των καταναλωτών να αυξάνονται, ακόμη και οι μικρότεροι επαγγελματίες του είδους χρησιμοποιούν εξοπλισμό και μηχανήματα, ώστε να μπορούν να ανταπεξέλθουν στον ανταγωνισμό.

Όμως, ακόμη και αυτές οι μηχανές ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τους χειριστές, όσο και εάν οι τελευταίοι έχουν εξοικείωση με τη χρήση τους.

Η νομοθεσία σχετικά με τα μηχανήματα

Από το 1985, επίσημα πλέον, ο εργοδότης καθίσταται υπεύθυνος να διαθέτει στο προσωπικό του μηχανήματα και εξοπλισμό τα οποία δεν τους εκθέτουν σε κινδύνους. Μέχρι το 1994 η γενική αυτή συνθήκη ικανοποιείτο με ειδικούς κανονισμούς για κάθε κατηγορία ή και για κάθε ειδικό μηχάνημα. Όμως από τη 01-01-1995 με το ΠΔ 377 καθορίστηκαν γενικές αρχές για την ασφάλεια των μηχανών και των μηχανημάτων, ενώ με το ΠΔ 57/2010 η εφαρμογή στις οποίες ισχύει από τις 25-06-2010, ήτοι την ημερομηνία έκδοσης του ΦΕΚ 97Α.

Η γενική απαίτηση, εδώ και πλέον της μίας 10ετίας, συνοψίζεται στα ακόλουθα:

- Οι μηχανές επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά μόνο αν δε θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια και υγεία των προσώπων και των κατοικίδιων ζώων και αγαθών, υπό την προϋπόθεση ότι:
 - Είναι εγκατεστημένα σωστά
 - Είναι συντηρημένα
 - Λειτουργούν για το σκοπό που προορίζονται
 - Οι αρχές μπορούν να επιβάλλουν επιπρόσθετες απαιτήσεις, μέσα στα πλαίσια των ιδίων προδιαγραφών.

Και μάλιστα αυτές οι πρόνοιες ισχύουν όχι μόνο για πλήρεις μηχανές ή γραμμές παραγωγής αλλά και για τα συστατικά μέρη τους, ακόμη και για ημιτελή μηχανήματα.

Τι γίνεται με τα μηχανήματα που λειτουργούν για 10ετίες;

Χωρίς να υπεισέλθουμε σε τεχνικές και κουραστικές λεπτομέρειες, οι ιδιοκτήτες τους που τα χρησιμοποιούν (π.χ. για παραγωγή) πρέπει να συντάξουν ένα τεχνικό φάκελο συμμόρφωσης με τις βασικές απαιτήσεις υγείας και ασφάλειας, με βάση συγκεκριμένα πρότυπα. Εν κατακλείδι, ο νομοθέτης απαιτεί πλέον όλα τα χρησιμοποιούμενα μηχανήματα είτε να φέρουν συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές υγείας και ασφάλειας, με βάση εναρμονισμένα πρότυπα, οπότε φέρουν και τη σχετική επισήμανση CE, είτε να συνταχθεί ένας τεχνικός φάκελος για το παλαιό μη-

χάνημα, ο οποίος να περιέχει όλες τις απαιτήσεις και συμμορφώσεις, ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια και υγεία του χρήστη και των παρευρισκόμενων, απαιτήσεις οι οποίες πρέπει να έχουν υλοποιηθεί από τον έχοντα την οικονομική εκμετάλλευση των μηχανημάτων.

Σημαντική σημείωση:

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές το κάθε μηχάνημα προστατεύει το χρήστη όχι μόνο όταν το λειτουργεί, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή (προβλεπόμενη χρήση), αλλά ακόμη και από «ευλόγως προβλέψιμη κακή χρήση», λόγω π.χ. παραβίασης των προστατευτικών διατάξεων. Δηλαδή, οι προστατευτικές διατάξεις δεν πρέπει να παραβιάζονται εύκολα ακόμη και εάν ο χρήστης το προσπαθήσει.

π.χ. ιμάντες σε τροχαλίες

- Σκόνης και αναθυμιάσεις από διαφυγή υλικών

Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς αλλά και έκθεση σε συνθήκες που μπορεί μακροπρόθεσμα να βλάψουν την υγεία των εκτιθέμενων εργαζομένων.

Συστήματα ασφαλείας

Για να είναι δυνατή η αντιμετώπιση αυτών των κινδύνων, όλα τα μηχανήματα πρέπει να διαθέτουν, κατ' ελάχιστον, συγκεκριμένα συστήματα ασφαλείας, τα οποία ονομάζονται «δομικά στοιχεία ασφαλείας». Ένας ενδεικτικός κατάλογος περιλαμβάνει τα κατωτέρω:

- Προφυλακτικές σταθεροί και κινητοί με διατάξεις μανδάλωσης, ώστε

όταν αφαιρούνται να διακόπτεται η λειτουργία του μηχανήματος

- Προστατευτικές διατάξεις ανίχνευσης προσώπων (φωτοκύτταρα, φωτοκουρτίνες κλπ.)

- Συστήματα απαγωγής εκπομπών βλαβερών ουσιών (π.χ. σκόνης)

- Διατάξεις στάσης έκτακτης ανάγκης (κουμπιά "STOP" σχήματος ματιαριού)

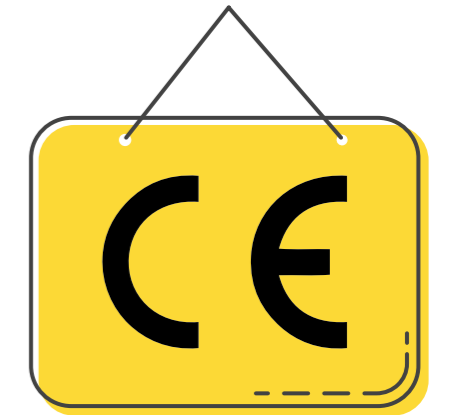
- Διατάξεις για την προστασία των χειριστών από ηλεκτροπληξία

- Τερματικοί διακόπτες αυτόματης διακοπής λειτουργίας για τη μανδάλωση ανοιγμάτων εισόδου-εξόδου

Σήμανση

Τα μηχανήματα πρέπει επίσης να φέρουν επισήμανση όλων των κινδύνων που εμφανίζονται κατά τη χρήση τους (ορθή ή λανθασμένη λόγω συμπεριφοράς). Η σήμανση αυτή μάλιστα θεωρείται αναπόσπαστο τμήμα του μηχανήματος και συνεπώς πρέπει:

- να πληροί συγκεκριμένες προδια-



γραφές

- να είναι εμφανής
- να είναι ευανάγνωστη
- να συντηρείται
- να αντικαθίσταται σε περίπτωση φθοράς της

Η σήμανση CE

Η κυριότερη σήμανση που πρέπει να υπάρχει σε όλα τα μηχανήματα που αγοράστηκαν από το 01-01-1995 και μετά είναι η ένδειξη CE, η οποία θεωρητικά καταδεικνύει ότι το μηχάνημα συμμορφώνεται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές (βλ. λογότυπο σχήματος).

Η σήμανση αυτή πρέπει να είναι ανεξίτηλη, τοποθετημένη από τον κατασκευαστή σε ορατό σημείο του μηχανήματος και να μη συγχέεται με άλλες επισημάνσεις. Κάθε μηχάνημα που διακινείται (αγοράζεται ή πωλείται) εντός της ΕΕ, έστω και μεταχειρισμένο, πρέπει να φέρει CE.

Στα επόμενα άρθρα θα αναλύσουμε διεξοδικά και άλλες από τις ανωτέρω απαιτήσεις με παραδείγματα και φωτογραφικό υλικό από μηχανήματα διαφόρων τύπων και ειδικότερα συναφή του επαγγέλματος του αρτοποιού.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΘΕΩΡΙΑΣ ΠΑΓΩΤΟΥ - ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Ελάχιστα τρόφιμα έχουν δημιουργήσει τόσο θόρυβο γύρω από την κατηγορία τους και βρίσκονται στο κέντρο των εξελίξεων για τόσο μεγάλο χρονικό διάστημα, όσο το παγωτό.



Ίσως γιατί πρόκειται για ένα τρόφιμο που ανατρέπει τους περισσότερους κανόνες σε ό,τι αφορά την κατανάλωσή του:

- Αν και ισχυρά εποχικό και συνδυασμένο με τους θερμούς μήνες, κάνει μεγάλους τζίρους καταφέροντας να υπερκαλύψει τις απώλειες των προϊόντων αλεύρου κατά τη διάρκεια αυτών των μηνών.
- Είναι ένα τρόφιμο του οποίου η κατανάλωση είναι στο μεγαλύτερο ποσοστό παρορμητική, απρογραμμάτιστη, έντονα συναισθηματική και, ως εκ τούτου, είναι το μόνο τρόφιμο στο οποίο ο καταναλωτής αφήνεται να παρασυρθεί, να δοκιμάσει, να πρωτοτυπήσει.
- Είναι το τρόφιμο που οδηγεί πλέον την ποικιλία των γλυκών, αλλά και σε πολλές περιπτώσεις, της ζαχαροπλαστικής αλεύρου.
- Έχει δύσκολη θεωρία αλλά εύκολη πράξη.

Τέλος, είναι το μοναδικό τρόφιμο που ένας άνθρωπος καταναλώνει σε αρνητική θερμοκρασία, και μάλιστα σε θερμοκρασίες αρκετά κάτω του μηδενός. Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.):

«Παγωτό είναι το προϊόν το οποίο παράγεται με κατάψυξη και στη συνέχεια αποθηκεύεται, διακινείται, μεταφέρεται, διανέμεται και καταναλώνεται ως κατεψυγμένο προϊόν και για την παρασκευή του οποίου μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε βρώσιμο συστατικό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία».

Αναλυτικότερα και με βάση την εμπειρία μας θα λέγαμε ότι:

Παγωτό είναι ένα κρύο γλύκισμα του οποίου η βάση παρασκευάζεται καταψύχοντας ένα ομογενοποιημένο μίγμα από γάλα, κρέμα γάλακτος, ζάχαρη και άλλες γλυκαντικές ύλες, μίγμα σταθεροποιητών και γαλακτωματοποιητών, στην οποία προστίθενται γευστικά και αρωματικά συστατικά πριν την είσοδό της στην παγωτομηχανή, απ' όπου όταν εξέρθει σαν παγωτό, μετά από ψύξη και ταυτόχρονη ανάδευση, προστίθενται

διακοσμητικά και γευστικά πρόσθετα στην επιφάνειά του κατά ή μετά την έξοδό του από την παγωτομηχανή.

Επιπλέον, το παγωτό είναι:

- ένα διάλυμα στερεών συστατικών σε νερό
- ένα γαλάκτωμα λιπαρών ενσωματωμένων σε νερό
- ένας αφρός εφ' όσον φυσαλίδες αέρα είναι ενσωματωμένες στο μίγμα

Υπολογισμός συνταγής βάσης γάλακτος

Θα ξεκινήσουμε με μια πολύ βασική συνταγή για παγωτό και θα προχωρήσουμε βήμα-βήμα στην εξέλιξη της συνταγής έως το τελικό της στάδιο, για να κατανοήσουμε με αυτόν τον τρόπο το ρόλο του κάθε προστιθέμενου συστατικού στη διαμόρφωση της βάσης γάλακτος:

Η κατανάλωση του παγωτού είναι παρορμητική, απρογραμμάτιστη, έντονα συναισθηματική και το μόνο τρόφιμο στο οποίο ο καταναλωτής αφήνεται να παρασυρθεί.

- 1000 γρ. Γάλα
- 250 γρ. Ζάχαρη
- 3-5 γρ. Πηκτικό ή 50-100 γρ. Βάση παγωτού

Φαίνεται, και είναι, μια εξαιρετικά απλή συνταγή. Από αυτήν ξεκινούν όλες οι συνταγές για μια βάση παγωτού γάλακτος. Και είναι μια συνταγή που θα έστεκε αν δεν είχαμε λογικές απαιτήσεις από το παγωτό σε ό,τι αφορά την αίσθηση ψύχους, το σώμα, την υφή και σφαλώς αν το παγωτό επρόκειτο να καταναλωθεί σύντομα μιας και ένα παγωτό φτιαγμένο με αυτή τη συνταγή δεν έχει καμία διάρκεια στη βιτρίνα.

Ας δούμε τώρα μια πλήρη, τελική συνταγή βάσης παγωτού γάλακτος όπου έχουν ληφθεί υπόψη όλα τα ζητούμενα χαρακτηριστικά του παγωτού, τα οποία είναι:

Τα συστατικά του παγωτού και τα χαρακτηριστικά τους

	Κύρια χαρακτηριστικά	Άλλα αποτελέσματα
ΣΑΚΧΑΡΑ	Αποτελούν την κυριότερη πηγή στερεών.	Χαμηλώνουν το σημείο ψύξης του μίγματος αυξάνοντας το χρόνο ψύξεως.
	Επηρεάζουν την υφή και τη δομή.	Σε υπερβολική αναλογία ελαττώνουν τη δυνατότητα αύξησης του όγκου.
	Βελτιώνουν το "σώμα".	Σε υψηλή αναλογία δημιουργούν αίσθηση δίψας.
	Βελτιώνουν τη γεύση.	Σε υψηλή αναλογία η γλυκιά γεύση μειώνει τη γεύση των άλλων αρωματικών συστατικών.
ΛΙΠΑΡΑ	Δίνουν «σώμα» στο παγωτό, αυξάνουν την αίσθηση πληρότητας.	Σε μεγάλο ποσοστό μπορεί να δώσουν δυσάρεστη γεύση.
	Μειώνουν την αίσθηση ψύχους.	Αυξάνουν το χρόνο κτυπήματος στην παγωτομηχανή.
	Συμβάλλουν στη μείωση του ρυθμού πήξης (λιωσίματος) του παγωτού.	
	Αυξάνουν τον όγκο.	
	Δίνουν χαρακτηριστικό άρωμα γάλακτος.	
ΣΚΟΝΗ ΑΠΑΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (Σ.Α.Γ.)	Είναι φορέας στερεών, απαραίτητων για τη δομή του παγωτού.	Υψηλή ποσότητα Σκόνης Άπαχου Γάλακτος (Σ.Α.Γ.) μπορεί να αυξήσει το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) και να προκαλέσει αμμώδη υφή στο παγωτό.
	Τείνει να μειώσει την ένταση του χρώματος.	
	Αυξάνει την περιεκτικότητα σε λίπος και πρωτεΐνη, αλλά και σε λακτόζη.	
	Βοηθάει στην αύξηση του όγκου του μίγματος.	
ΑΥΓΑ	Αυξάνουν τη θρεπτική αξία.	Η χαρακτηριστική γεύση του αυγού δεν ταιριάζει με όλες τις γεύσεις.
	Αυξάνουν την ικανότητα ενσωμάτωσης και κατακράτησης αέρα στο μίγμα.	Η αλβουμίνη του αυγού (ασπράδι) στεγνώνει τη μάζα του παγωτού.
	Κάνουν το παγωτό πιο κρεμώδες και με πιο σταθερή υφή.	Εάν υπερβούμε το ανώτατο όριο προσθήκης αυγού, το παγωτό μπορεί να διογκωθεί υπερβολικά και να προκληθεί αστάθεια του μίγματος στην βιτρίνα.
ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ-ΤΟΠΟΙΗΤΗΣ	Ενώνουν τη λιπαρή και την υδατινή φάση του μίγματος.	Σε μεγαλύτερες ποσότητες από τις ενδεικνυόμενες μπορεί να εγκλωβίσουν στο παγωτό μία ποσότητα αέρα μεγαλύτερη από εκείνη την οποία χρειάζεται για τη δομή του και να δημιουργήσουν ασταθές μίγμα.
	Βελτιώνουν την υφή.	
ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΗΣ	Βελτιώνουν την υφή και την ομοιομορφία του προϊόντος.	Σε υπερβολική ποσότητα κάνουν το παγωτό κολλώδες, ελαττώνοντας έτσι τη δυνατότητα διόγκωσής του. Μίγματα με υπερβολικά υψηλά ιξώδη, στα οποία εμφανίζονται και φαινόμενα σχηματισμού πήγματος, μπορεί να εμφανίζουν με ιωμένη ικανότητα ενσωμάτωσης αέρα.
	Επηρεάζουν την ικανότητα ενσωμάτωσης αέρα στο μίγμα.	Σε υπερβολική ποσότητα προκαλούν ρήξη της δομής του παγωτού.
	Παρεμποδίζουν το σχηματισμό κρυστάλλων λακτόζης σαν αποτέλεσμα των διακυμάνσεων της θερμοκρασίας.	
	Αυξάνουν την ευχέρεια ενσωμάτωσης αρωματικών και χρωστικών υλών.	
	Αυξάνουν την αντοχή της μάζας στο λιώσιμο και στο θερμικό σοκ.	
	Κάνουν περισσότερο απαλή και κρεμώδη την υφή του παγωτού. Βοηθούν στο σχηματισμό του «σώματος».	
ΑΕΡΑΣ	Αναντικατάστατο συστατικό, που δίνει αυτόν καθ' εαυτόν το χαρακτήρα του παγωτού.	Υπερβολική ενσωμάτωση αέρα στο μίγμα μειώνει τη διάρκεια του παγωτού στη βιτρίνα.
		Το ποσοστό ενσωμάτωσης αέρα (overrun), το οποίο τείνει να μειώσει τη χρωματική ένταση του παγωτού.
	Καθορίζει τη δομή του παγωτού.	
	Προσφέρει στη μάζα μεγαλύτερη αντίσταση στις μεταβολές της θερμοκρασίας.	

Παγωτό είναι το προϊόν το οποίο παράγεται με κατάψυξη και στη συνέχεια αποθηκεύεται, διακινείται, μεταφέρεται, διανέμεται και καταναλώνεται ως κατεψυγμένο.

- Περιεκτικότητα σε λιπαρά
 - Περιεκτικότητα σε σάκχαρα
 - Ολικά στερεά
 - Σ.Υ.Α.Λ. (Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους)
 - Θερμοκρασία βιτρίνας
- Αναλόγως αυτών των ζητούμενων χαρακτηριστικών, έχουν προστεθεί ή αντικατασταθεί ορισμένα συστατικά και η συνταγή έχει διαμορφωθεί ως εξής:
- 900 γρ. Γάλα
 - 100 γρ. Κρέμα γάλακτος
 - 180 γρ. Ζάχαρη
 - 50 γρ. Δεξτρόζη (ή 70γρ. Ιμβερτοζάχαρο)
 - 50 γρ. Σκόνη άπαχου γάλακτος
 - 3-5 γρ. Πηκτικό ή 50-100 γρ. Βάση παγωτού

Τα συστατικά που βλέπουμε να έχουν προστεθεί στη συνταγή και ο ρόλος του καθενός στη δημιουργία της βάσης του παγωτού είναι τα εξής:

- 1. Κρέμα γάλακτος:** αντικατέστησε μέρος της συνολικής ποσότητας γάλακτος με σκοπό την αύξηση των λιπαρών. Για κάθε 50 γραμμάρια γάλακτος με 3,5% λιπαρά που αντικαθιστούμε με 50 γραμμάρια κρέμας γάλακτος με 35% λιπαρά, η συνολική ποσότητα λιπαρών στο μίγμα της βάσης ανεβαίνει κατά 1-1,3% (η ακριβής αύξηση εξαρτάται από τα ποσοστά των άλλων συστατικών στο μίγμα). Η ποσότητα της κρέμας γάλακτος που χρησιμοποιείται θα πρέπει να αφαιρείται από την ποσότητα γάλακτος και να μην προστίθεται επιπλέον σε αυτήν.
- 2. Δεξτρόζη (ή Ιμβερτοζάχαρο):** αντικατέστησε μέρος της συνολικής ποσότητας ζάχαρης με σκοπό τη δημιουργία κρεμώδους υφής. Η ανώτατη ποσότητα αντικατάστασης είναι 20% της συνολι-

κής ποσότητας ζάχαρης.

3. Σκόνη άπαχου γάλακτος: αύξησε τα συνολικά στερεά του μίγματος. Το ανώτατο όριο χρήσης δεν πρέπει να ξεπερνάει το 5% για να αποφευχθεί η δημιουργία αμμώδους υφής στο παγωτό. Ας πάμε όμως να δούμε αναλυτικά τι συνεισφέρει στο παγωτό και τι συμμετοχή έχει στα χαρακτηριστικά του το κάθε συστατικό, αλλά και τα αποτελέσματα που μπορεί να έχει η υπέρβαση του προτεινόμενου ορίου χρήσης του καθενός.

Για την παρασκευή του παγωτού μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε βρώσιμο συστατικό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Στον πίνακα που ακολουθεί βλέπουμε αναλυτικά τι συνεισφέρει στο παγωτό και τι συμμετοχή έχει στα χαρακτηριστικά του το κάθε συστατικό, αλλά και τα αποτελέσματα που μπορεί να έχει η υπέρβαση του προτεινόμενου ορίου χρήσης του καθενός.

Το άρθρο αποτελεί το πρώτο από μια σειρά άρθρων που θα γίνουν βιβλίο, το οποίο θα κυκλοφορήσει το 2021

Photo designed by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων





ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΕΠΙ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σκοπός της ετικέτας σε μια συσκευασία είναι να ενημερώσει τον καταναλωτή και να τον βοηθήσει να επιλέξει σωστά. Μέσω της ετικέτας η επιχείρηση επικοινωνεί με τον καταναλωτή. Οι πληροφορίες που πρέπει να περιέχονται σε μια ετικέτα είναι συγκεκριμένες. Οι περισσότερες καθορίζονται από τη νομοθεσία, ενώ άλλες επιλέγονται από τον παραγωγό. Οι πληροφορίες αυτές δεν πρέπει να παραπλανούν τον καταναλωτή.

Οι πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα του τροφίμου έχουν σαν στόχο να ενημερώσουν τον καταναλωτή ώστε να κάνει σωστές επιλογές και να χρησιμοποιεί με ασφάλεια τα τρόφιμα.

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Η βασική νομοθετική πράξη που ρυθμίζει θέματα επισήμανσης των τροφίμων είναι ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Με τον όρο επισήμανση εννοούμε κάθε μνεία, ένδειξη, εικόνα, σύμβολο ή εμπορικό σήμα που αναφέρεται στην ετικέτα μιας συσκευασίας, ή σε πινακίδα που αφορά ένα τρόφιμο, ή οτιδήποτε το συνοδεύει.

Όλα τα προσυσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να φέρουν τις ακόλουθες πληροφορίες επί της συσκευασίας τους

Καταρχάς την ονομασία πώλησής τους. Είναι αυτή που προβλέπεται από τις ενωσιακές διατάξεις που εφαρμόζονται για το τρόφιμο αυτό. Ακολουθεί ο κατάλογος των συστατικών, όπου μετά από τη λέξη «Συστατικά» αναφέρεται το σύνολο των συστατικών του τροφίμου, σε φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας ως προς το βάρος. Τα αλλεργιογόνα συστατικά, που τυχόν περιέχονται στο τρόφιμο, πρέπει να εμφανίζονται με είδος χαρακτήρων που να κάνει σαφή διάκριση από το υπόλοιπο του καταλόγου των συστατικών, π.χ. με bold. Σε κάποιες περιπτώσεις, στον κατάλογο των συστατικών αναγράφεται και το ποσοστό κάποιου συστατικού. Αυτό ισχύει όταν το συστατικό αυτό εμφανίζεται στο όνομα του προϊόντος ή διακρίνεται

σαφώς στην ετικέτα με λέξεις ή εικόνες. Η καθαρή ποσότητα, εκφρασμένη σε μονάδες μάζας για τα στερεά και όγκου για τα υγρά, εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο, δηλαδή επιφάνεια που μπορεί να διαβαστεί από την ίδια οπτική γωνία, μαζί με το όνομα του προϊόντος. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική ημερομηνία ανάλωσης για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα, περιγράφεται με την ένδειξη «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...» ή «Ανάλωση κατά προτίμηση από το τέλος...» και ακολουθεί η ημερομηνία κατά σειρά από την ημέρα, το μήνα και το έτος. Για τα τρόφιμα

Οι πληροφορίες για τα τρόφιμα πρέπει να είναι ακριβείς, σαφείς και κατανοητές για τον καταναλωτή.

μα που έχουν χρόνο ζωής μικρότερο από 3 μήνες η αναγραφή του έτους δεν είναι απαραίτητη, ενώ για αυτά που ο χρόνος ζωής τους είναι μεγαλύτερος από τους 3 μήνες και μικρότερος από 18 μήνες αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους και τέλος για τρόφιμα με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από 18 μήνες η αναγραφή του έτους είναι αρκετή. Εφόσον τα τρόφιμα θα πρέπει να φυλάσσονται στην ψύξη ή την κατάψυξη, στη συσκευασία θα πρέπει να αναφέρονται οι συνθήκες διατήρησής τους. Επίσης, αν κάποιο τρόφιμο

Εφόσον το προϊόν κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά, όλα πρέπει να είναι τουλάχιστον στα ελληνικά, να αναγράφονται απευθείας στη συσκευασία ή σε ετικέτα συνδεδεμένη σ' αυτήν.

φυλάσσεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, αλλά μετά το άνοιγμα της συσκευασίας απαιτείται διαφορετικός χειρισμός, θα πρέπει να υπάρχει η σχετική διευκρίνιση στη συσκευασία.

Άλλες πληροφορίες που πρέπει να αναφέρονται στη συσκευασία

Επιπρόσθετες πληροφορίες που πρέπει να αναγράφονται επί της συσκευασίας είναι:

- Η επωνυμία του παραγωγού ή του διακινητή, καθώς και η διεύθυνσή του, η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπου αυτό προβλέπεται.
- Οι οδηγίες χρήσης, εφόσον η παράλειψή τους θα δυσχέραινε τη σωστή χρήση του τροφίμου.
- Για τα ποτά με περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη μεγαλύτερη από 1.2%, ο αλκοολικός τίτλος.
- Η διατροφική δήλωση.
- Ο αριθμός παρτίδας. Η παρτίδα είναι το σύνολο των μονάδων πώλησης ενός τροφίμου που παράγεται, παρασκευάζεται ή συσκευάζεται σε συνθήκες ουσιαστικά πανομοιότυπες.

Εφόσον το προϊόν κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά, όλα τα παραπάνω πρέπει να είναι τουλάχιστον στα ελληνικά, να αναγράφονται απευθείας στη συσκευασία ή σε ετικέτα συνδεδεμένη σ' αυτήν και να είναι ευανάγνωστα και ανεξίτηλα. Κάθε άλλη πληροφορία που αναγράφεται στην ετικέτα δεν πρέπει να απεικονίζεται εις βάρος του χώρου

που διατίθεται για τις υποχρεωτικές πληροφορίες.

Εκτός από τις προαναφερθείσες ενδείξεις προβλέπονται πρόσθετες, υποχρεωτικές ενδείξεις για συγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες τροφίμων. Όπως «συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα», για τρόφιμα των οποίων η διατηρησιμότητα έχει παραταθεί με τη χρήση αερίων συσκευασίας, εγκεκριμένων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

Όλα τα παραπάνω αφορούν το σύνολο των τροφίμων. Πέραν αυτών, για την κάθε κατηγορία τροφίμων υπάρχουν επιπλέον υποχρεωτικές ενδείξεις που αναφέρονται στα σχετικά άρθρα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Προαιρετικές ενδείξεις

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις το προϊόν μπορεί να φέρει επιπλέον πληροφορίες, όπως ισχυρισμούς διατροφής και υγείας. Οι επιτρεπτοί ισχυρισμοί διατροφής περιγράφονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1924/2006, όπου περιλαμβάνονται και οι όροι χρήσης τους. Παράδειγμα ισχυρισμού υγείας είναι: «Χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο/ Αλάτι» και η προϋπόθεση για να χρησιμοποιηθεί είναι όταν το προϊόν δεν περιέχει πάνω από 0,12 γραμμάρια νατρίου ανά 100 γραμμάρια ή 100 χιλιοστόλιτρα. Οι εγκεκριμένοι ισχυρισμοί υγείας περιγράφονται στον Κανονισμό (ΕΕ) 432/2012. Παράδειγμα ισχυρισμού υγείας είναι: «Η βιταμίνη Α συμβάλλει στη διατήρηση της

φυσιολογικής όρασης». Για να χρησιμοποιηθεί αυτός ο ισχυρισμός θα πρέπει το τρόφιμο αυτό να είναι «πηγή» βιταμίνης Α, όπως αυτός παρατίθεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1924/2006.

Θεμιτές πρακτικές σχετικά με τις πληροφορίες

Οι πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα του τροφίμου έχουν σαν στόχο να ενημερώσουν τον καταναλωτή ώστε να κάνει σωστές επιλογές και να χρησιμοποιεί με ασφάλεια τα τρόφιμα. Δεν πρέπει να τον παραπλανούν ως προς τη φύση του τροφίμου, τα χαρακτηριστικά, την ταυτότητα, τη σύνθεση ή την ποσότητα. Δεν πρέπει να του αποδίδουν ιδιότητες που δεν έχει ή ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, ενώ στην πραγματικότητα όλα τα παρόμοια τρόφιμα έχουν αυτά τα χαρακτηριστικά. Οι πληροφορίες για τα τρόφιμα πρέπει να είναι ακριβείς, σαφείς και κατανοητές για τον καταναλωτή.

Photo designed by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



ΔΙΚΟΚΚΟ ΣΤΑΡΙ: ΤΟ «ΝΤΥΜΕΝΟ» ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΟ

Πολλά έχουν γραφτεί για το δίκοκκο στάρι. Σε αυτό το άρθρο θα επιχειρήσουμε μια πιο τεχνοκρατική προσέγγιση, που ενδιαφέρει ιδιαίτερα τους καλλιεργητές, τους αρτοποιούς και τους καταναλωτές, πέρα από τη σφαίρα της παραφιλολογίας που αναπτύχθηκε τα τελευταία 15 περίπου χρόνια γύρω από το όνομά του.

Τους τελευταίους αιώνες η καλλιέργειά του απέκτησε φθίνουσα πορεία, λόγω της επικράτησης άλλων, πιο αποδοτικών, δημητριακών.

Γενικές πληροφορίες

Στην αγγλική γλώσσα θα το βρούμε γραμμένο ως Emmer και στα ιταλικά ως Farro Medio. Έγινε ευρέως γνωστό στην Ελλάδα με το εμπορικό όνομα «Ζέα» ή «Ζεία». Υπάρχουν καταγεγραμμένες ιστορικές αναφορές του ονόματος αυτού στην αρχαία Ελλάδα, αλλά δεν έχει αποδειχτεί επίσημα ότι ταυτίζεται με το δίκοκκο στάρι. Επομένως, το όνομα Ζέα ή Ζεία που αναφέρεται στις πηγές θα μπορούσε να προέρχεται από οποιοδήποτε αρχαίο σπόρο: όλυρα, τεφ, μονόκοκκο, δίκοκκο, ντίνκελ, κριθάρι, βρίζα, σόργο κλπ (ΕΦΕΤ 9210/2014).

Μορφολογία

Η λατινική - επιστημονική - ονομασία του είναι Triticum dicoccum. Σύμφωνα με τον αριθμό των χρωμοσωμάτων του, συγκαταλέγεται στα τετραπλοειδή (4X7 χρωμοσώματα) και ανήκει στους προγόνους ορισμένων σύγχρονων δημητριακών, γι' αυτό συγκαταλέγεται και στους αρχέγονους σπόρους. Ύστερα από φυσική διασταύρωση του T. dicoccum με το T. Taushii (Aegilops squarrosa) δημιουργήθηκε το Triticum spelta και με μεταγενέστερες μεταλλάξεις άλλα εξαπλοειδή είδη.

Όπως μαρτυράει και η ονομασία του, μέσα στο εξωτερικό περίβλημα (λέπυρα) υπάρχουν δύο κόκκοι, σε αντίθεση με τα άλλα δημητριακά όπου συναντάμε μόνο ένα κόκκο. Αυτό δημιουργεί πολλές φορές σύγχυση με το Ντίνκελ (Triticum spelta), το οποίο είναι κι αυτό μέσα σε λέπυρα με δύο κόκκους, αλλά ανήκει στα εξαπλοειδή δημητριακά.

Συγκαταλέγεται στα «ντυμένα» δημητριακά, μιας και το εξωτερικό περίβλημα (λέπυρο) είναι γερά προσκολλημένο με το σπόρο, με αποτέλεσμα να απαιτείται επιπλέον επεξεργασία από τους μυλωνάδες για την αφαίρεσή του, πριν την άλεση.

Καλλιέργεια

Το δίκοκκο στάρι καλλιεργείται από την αρχαιότητα. Στο σπύλαιο της Θεόπετρας στη Θεσσαλία, το οποίο έχει μια συνεχή ανθρώπινη παρουσία από τη μέση παλαιολιθική εποχή, έχει εντοπιστεί δίχαλο σταχιδίου δίκοκκου σταριού.

Είναι πολύ ανθεκτικό στο κρύο, κάτι που δίνει τη δυνατότητα να καλλιεργείται και σε μεγαλύτερα υψόμετρα, ακόμα και στα 1.500 μέτρα.

Καλλιεργήθηκε σε μεγάλη κλίμακα στη Μικρά Ασία και την Ευρώπη από το 8000 π.Χ. μέχρι περίπου το 3000 π.Χ. Τους τελευταίους αιώνες η καλλιέργειά του απέκτησε φθίνουσα πορεία, λόγω της επικράτησης άλλων, πιο αποδοτικών δημητριακών, όπως το μαλακό και το σκληρό στάρι.

Στην Ιταλία έχει μια διαρκή παρουσία και συγκεκριμένα στην περιοχή της Τοσκάνης έχει χαρακτηριστεί ως ΠΟΠ.

Για λόγους αυξημένης βιοποικιλότητας στον αγρό, ανθεκτικότητας στις ασθένειες και αντοχής στη λειψυδρία, τις τελευταίες δεκαετίες άρχισε να επανέρχεται σταδιακά στο προσκήνιο το δίκοκκο στάρι και στην Ελλάδα.

Αρχικά υπήρξαν μεμονωμένες προσπάθειες καλλιέργειας από παραγωγούς που έδειξαν ενδιαφέρον στην αειφόρο γεωργία χαμηλών εισροών. Εντούτοις, έδειξε ότι οι στρεμματικές αποδόσεις μπορούν εύκολα να φτάσουν τα 250 κιλά κι αυτό λόγω της ανθεκτικότητας σε έντομα, ζιζάνια και ασθένειες. Ακόμα, οι απαιτήσεις σε λίπανση του εδάφους, σε εντομοκτόνα αλλά και σε νερό είναι χαμηλές, κάτι που αντισταθμίζει την ελαφρώς μειωμένη απόδοση και δίνει ένα επιπλέον κίνητρο στους αγρότες.

Το ύψος του φυτού μπορεί να φτάσει μέχρι 105 εκατοστά, αλλά δεν πλαγιάζει εύκολα από τον αέρα και τη βροχή, γιατί αναπτύσσει έντονο ριζικό σύστημα και πολύ ανθεκτικό στέλεχος. Αυτό του δίνει το πλεονέκτημα να ανταγωνίζεται με επιτυχία τα ζιζάνια, ενώ ο «ντυμένος» με το φλοιό καρπός του αντέχει περισσότερο στις ασθένειες και κάνει ασφαλέστερη τη διατήρησή του στην αποθήκη μετά τη συγκομιδή.

Ακόμα, είναι πολύ ανθεκτικό στο κρύο, κάτι που δίνει τη δυνατότητα να καλλιεργείται και σε μεγαλύτερα υψόμετρα, ακόμα και στα 1.500 μέτρα.

Το κόστος της καλλιέργειάς του έχει να κάνει κατά βάση με τα κόστη πιστοποίησής του, ενώ το τελικό κόστος του προϊόντος επιβαρύνεται με την επιπλέον επεξεργασία καθαρισμού και αποφλοίωσης μιας και η απόδοση κυμαίνεται από 65%-75%, ανάλογα με την καθαρότητα, το μέγεθος του κόκκου και την ποσότητα επεξεργασίας.

Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Όλες οι παραπάνω καλλιεργητικές ιδιαιτερότητες του δίκοκκου, μας δίνουν ένα δημητριακό με υψηλή διατροφική αξία, πλούσιο σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και μέταλλα, γεγονός που το καθιστούν λειτουργικό τρόφιμο.

Έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα στο αμινοξύ λυσίνη, είναι πιο εύγεστο και εύπεπτο, είναι πλούσιο σε μαγνήσιο και σύμπλεγμα βιταμινών Β.

Αν και η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη εί-

ναι υψηλότερη σε σχέση με το σάρι, η γλουτένη του σχηματίζεται σε μικρό σχετικά ποσοστό, αλλά παρουσιάζει μειωμένες αλλεργικές αντιδράσεις και έχει καλύτερη αποδοχή από οργανισμούς με δυσανεξίες. Παρόλα αυτά είναι ακατάλληλο για ασθενείς με αυτοάνοσο στη γλουτένη (κοιλιοκάκη).

Χρήσεις

Γενικά, τα δημητριακά που είναι κατάλληλα για αρτοποιία χαρακτηρίζονται από υψηλό δείκτη γλουτένης και υψηλή τιμή καθίζησης. Οι τιμές αυτές είναι σχετικά χαμηλές για το δίκοκκο σάρι, κάτι που καθιστά τη γλουτένη του ως «αδύνατη», με τη ζύμη που προκύπτει να υστερεί στην αρτοποιία.

Ήπιες μέθοδοι ανάμιξης, χρήση φυσικής προζύμης, παρατεταμένος χρόνος ξεκούρασης και αργή ωρίμανση της ζύμης.

Εντούτοις, με τους κατάλληλους χειρισμούς το ψωμί που προκύπτει είναι πολύ εύγεστο και ιδιαίτερης διατροφικής αξίας και έχει χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη (40). Λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, το αλεύρι από δίκοκκο σάρι προορίζεται περισσότερο σε εφαρμογές στη βιοτεχνική αρτοποιία για παραγωγή υγιεινών κι παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων.

Αυτό που θα πρέπει να προσέξει ο αρτοποιός είναι οι ήπιες μέθοδοι ανάμιξης, η χρήση φυσικής προζύμης, ο παρατεταμένος χρόνος ξεκούρασης και η αργή ωρίμανση της ζύμης. Η χρήση πινακωτής ή καλάθων / φορμών θα βοηθήσει να πάρουμε καλύτερη διόγκωση, ενώ το ψήσιμο απευθείας στο πάτωμα του φούρνου θα δώσει καλύτερο «τίναγμα» (oven spring) και σκάσιμο στην κόρα.

Εφαρμογή βρίσκει το δίκοκκο σάρι και στη ζυθοποιία αλλά και ως ζωοτροφή ή εναλλακτική καλλιέργεια αμειψισποράς.

Ενδεικτική συνταγή για ψωμί με 100% αλεύρι από δίκοκκο σάρι

10.000 γρ. Αλεύρι από Δίκοκκο σάρι
6.400 γρ. Νερό (64%)
180 γρ. Αλάτι
2.500 γρ. Προζύμι από δίκοκκο αλεύρι
50 γρ. Μαγιά νωπή

- Ενυδατώνουμε 4-10 ώρες νωρίτερα το αλεύρι από δίκοκκο σάρι με όλο το νερό (αυτόλυση) και αφήνουμε σε σκεπασμένη λεκάνη.

- Προσθέτουμε το αλάτι και ξεκινάμε το ζύμωμα στην αργή ταχύτητα, προσθέτοντας μετά από λίγο το προζύμι και τη μαγιά. Χρόνος ζυμώματος: περίπου 15 λεπτά.

- Ξεκουράζουμε τη ζύμη σκεπασμένη για 30 λεπτά.
- Κόβουμε και ζυγίζουμε στο επιθυμητό βάρος και μορφοποιούμε πολύ ελαφρά.

- Τοποθετούμε σε πινακωτές με αλευρωμένα πα-

νιά ή σε καλάθια και ξεκουράζουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 60-90 λεπτά (ανάλογα τις συνθήκες).

- Ψήνουμε στους 220 °C για 40 λεπτά. Κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 200 °C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα περίπου 15 λεπτά.



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



**ΟΛΙΚΗΣ ΑΠΟ
ΔΙΚΟΚΚΟ
ΣΙΤΑΡΙ**



Το Δίκοκκο Σιτάρι είναι ένα από τα αρχαιότερα δημητριακά που είναι γνωστά στον άνθρωπο και ήταν βασικό συστατικό της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων.



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

Back to Basics

ΠιαΝΟΝΤΑΣ ΤΟ απ' ΤΗΝ αρχΗ

Η γνώση είναι δύναμη και πολλές φορές ακόμα και τα κεκτημένα χρειάζονται βελτίωση.

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική είναι κλάδοι που εκτός από την πράξη έχουν και θεωρία, έννοιες δηλαδή που κάθε αρτοποιός-ζαχαροπλάστης 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-ζαχαροπλάστη μια σταθερή πορεία στον κλάδο. Με γνώμονα αυτό, γίνεται παρακάτω μια παρουσίαση εννοιών βασικών για τον κάθε επαγγελματία.

1

Ποιος ο ρόλος των αυγών στα προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής;

Τα αυγά έχουν μεγάλη σημασία γιατί:

- Δίνουν χρώμα στα αρτοσκευάσματα
- Βελτιώνουν την κρεμοποίηση των υλικών
- Περιέχουν λεκιθίνη (γαλακτοματοποιητή), η οποία βοηθάει στην ομογενοποίηση του ζυμαριού
- Έχουν μεγάλη θρεπτική αξία
- Κατά το χτύπημα των αυγών, ο σχηματιζόμενος αφρός ενσωματώνει φυσαλίδες αέρα, οι οποίες διαστέλλονται όταν θερμανθούν, άρα βοηθούν στη διόγκωση και το αφράτεμα του προϊόντος
- Κάνουν τα παρασκευάσματα μαλακά και πιο διατηρήσιμα

2

Με ποιους τρόπους ελέγχεται η φρεσκότητα των αυγών;

Το αυγό είναι φρέσκο όταν:

- Δεν κουνιέται ο κρόκος
- Έχει μικρό αεροθάλαμο
- Στο βρασμένο αυγό το κέλυφος είναι συγκολλημένο στο ασπράδι
- Όταν βυθίζεται σε δοχείο με νερό μένει οριζόντιο στον πυθμένα
- Να μην έχει δυσάρεστες οσμές
- Όταν σπάσουμε το αυγό ο κρόκος είναι στρογγυλός και το ασπράδι συνεκτικό και συγκολλημένο στον κρόκο. Όσο περισσότερων ημερών είναι το αυγό, τόσο ο κρόκος και το ασπράδι απλώνουν και γίνονται επίπεδα.
- Με ωσκόπηση. Σε δέσμη φωτός το εσωτερικό του αυγού πρέπει να φαίνεται διαφανές

3

Ποια είδη ζάχαρης κυκλοφορούν στο εμπόριο;

Η ζάχαρη κυκλοφορεί σε διάφορους τύπους, που διαφέρουν μεταξύ τους στο μέγεθος των κρυστάλλων και στη μορφή.

Τύποι:

- Συνηθισμένη "επιτραπέζια κρυσταλλική ζάχαρη"
- Ζάχαρη castor: Παράγεται όπως η προηγούμενη, αλλά οι χειρισμοί είναι τέτοιοι ώστε να παραχθούν κρύσταλλοι μικρότερου μεγέθους

- Ζάχαρη άχνη: Παράγεται με άλεση της κανονικής
- Ζάχαρη σε κύβους
- Brown sugar (σκούρα ζάχαρη): Είναι μείγμα άσπρης κρυσταλλικής με ποσότητες μελάσας

Οι συνήθειες μορφές, που υπάγονται στην κοκκώδη ζάχαρη, είναι οι ακόλουθες:

- Χοντρή ζάχαρη: Αποτελείται από μεγάλους κρυστάλλους και χρησιμοποιείται για πασπάλισμα ορισμένων κατηγοριών βουτημάτων και κέικ

- Μέτρια ζάχαρη: Έχει μέγεθος κόκκων 1,30-2,30 mm περίπου. Δε χρησιμοποιείται πολύ στις αρτοποιητικές βιομηχανίες, γιατί δε διαλύεται εύκολα στη ζύμη και δημιουργεί σκληρή υφή, ανοιχτή δομή και μικρό όγκο
- Λεπτή ζάχαρη: Έχει μέγεθος κόκκων 0,50-1,20 mm περίπου. Στην κατηγορία αυτή ανήκει και η ελληνική ζάχαρη.
- Πολύ λεπτή ζάχαρη: Έχει μέγεθος κόκκων 0,10 mm

4

Ποιος είναι ο ρόλος της ζάχαρης στα προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής;

Ο ρόλος της ζάχαρης στα προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι πάρα πολύ σημαντικός για τους εξής λόγους:

- Δίνει γλυκύτητα στα παρασκευάσματα
- Βοηθά στη σταθερότητα και στη δομή του μείγματος
- Συμβάλλει στη δημιουργία του χρώματος κατά το ψήσιμο
- Συγκρατεί την υγρασία του παρασκευάσματος
- Βοηθά στο σχηματισμό της κόρας-κρούστας στην επιφάνεια των προϊόντων, δίνοντας ξεχωριστή γεύση, λόγω της αντίδρασης αμινοξέων και σακχάρων με παρουσία θερμότητας
- Αυξάνει το χρόνο ζωής των αρτοπαρασκευασμάτων
- Συμβάλλει στη διαδικασία της ζύμωσης σε παρασκευάσματα που περιέχουν μαγιά

5

Τι γνωρίζετε για τη γλυκόζη και ποια η χρήση της στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστικής;

Η γλυκόζη λέγεται και δεξτρόζη και είναι μονοζακχαρίτης, βρίσκεται στο καλαμπόκι, στα σταφύλια και σε άλλα ώριμα φρούτα είτε μόνη της είτε με άλλα ζάχαρα. Στο εμπόριο βρίσκεται σε δύο μορφές:

- Γλυκόζη σιρόπι (αμυλοσιρόπιο)
- Την κρυσταλλική (καθαρή) γλυκόζη

Η χρήση της στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική είναι κατά κύριο λόγο στην παρασκευή σιροπιών, καθώς βοηθά στην παρασκευή τους, δίνοντας γλυκιά γεύση και μεγαλύτερη διατήρηση σ' αυτά. Επίσης σε παρασκευές γλυκών κουταλιού, γλάσου και πολλών άλλων, με πρωταρχικό ή δευτερεύοντα ρόλο.

6

Ποια είναι τα είδη του μελιού και ποια η χρήση του στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική;

Τα διάφορα είδη μελιού διακρίνονται ανάλογα με το είδος των φυτών από τα οποία οι μέλισσες απορρόφησαν το νέκταρ. Τα κυριότερα μελισσοκομικά φυτά είναι το θυμάρι, η ρίγανη, το τσάι του βουνού, το ρείκι, η κλωρίδα των λιβαδιών, όλα τα οπωροφόρα δένδρα, η χαρούπια, η κουμαριά, το πεύκο, το έλατο, ο ευκάλυπτος, η ακακία κ.ά.

Τα εμπορικά χαρακτηριστικά του μελιού αναφέρονται στο χρώμα, το άρωμα, τη γεύση, την πυκνότητα και την κρυστάλλωση. Όλα τα παραπάνω μας προσφέρουν ένα υλικό τόσο πολύ χρήσιμο στο δικό μας τομέα όσο και υγιεινό. Το μέλι βρρίσκει χρήση σε όλη τη γκάμα Αρτοποιίας, Κουλουροποιίας και Ζαχαροπλαστικής.

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



Την Ποντιακή Σουσαμόπιτα, ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β2 της Σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Μαθητείας στο Γαλάτσι, στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση του κ. Κωνσταντίνου Κοφίτσα, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κ. Κωνσταντίνης Θανοπούλου, Τεχνολόγου Τροφίμων.

ΠΟΝΤΙΑΚΗ ΣΟΥΣΑΜΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

9 φύλλα κρούστας
150 γρ. σουσάμι + έξτρα σουσάμι
για το πασπάλισμα
50 γρ. καρύδια (θρυμματισμένα)
60 γρ. φρυγανιά
30 γρ. ζάχαρη
½ κτ.γ γαρίφαλλο
½ κτ.γ κανέλα
Ξύσμα πορτοκαλιού
Ελαιόλαδο για τα φύλλα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

310 ml νερό
290 γρ. ζάχαρη
1 ξυλάκι κανέλας
Φλούδες πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προετοιμάζουμε το σιρόπι για να είναι κρύο όταν θα σιροπιάσουμε.
- Καβουρδίζουμε σε ένα κατσαρολάκι το σουσάμι και κρατάμε λίγο για το πασπάλισμα στο τέλος.
- Ετοιμάζουμε τη γέμιση με το σουσάμι, τα καρύδια, τη φρυγανιά, τη ζάχαρη, το γαρίφαλλο, την κανέλα και το ξύσμα.
- Λαδώνουμε το ταψί μας και βάζουμε τρία φύλλα, αλείφοντας με λάδι ανάμεσα από τα φύλλα.
- Ρίχνουμε μια στρώση γέμισης και επαναλαμβάνουμε το 4ο βήμα, έπειτα ρίχνουμε μια στρώση γέμισης και τέλος τα τρία τελευταία φύλλα (λαδωμένα τα φύλλα ενδιάμεσα).
- Πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 35 με 40 λεπτά.
- Τέλος, σιροπιάζουμε και ρίχνουμε έξτρα σουσάμι με λίγο μέλι, προαιρετικά.



αρτοποιός

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Δοκιμάζοντας αυτό το υπέροχο ψωμί, σίγουρα θα σταθούμε στο εξαιρετικό του άρωμα με μια απαλή και ευχάριστη γεύση προζυμιού. Είναι ένα ψωμί κατάλληλο για μαζική αλλά και βασική παραγωγή στο αρτοποιείο σας. Μπορεί να αντικαταστήσει το κλασικό χωριάτικο ψωμί και να δώσει άνοδο στις πωλήσεις σας με το μικρότερο δυνατό κόστος.



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΑΠΟ ΘΥΜΑΡΙ

Σαν βάση έχουμε ένα αλεύρι τύπου Τ. 70% και αλεύρι τύπου Μ κίτρινο. Στο μίγμα αυτό προσθέτουμε προζύμη από θυμάρι.

Η παραγωγή είναι εύκολη και απροβλημάτιστη και η διατηρησιμότητά του φτάνει τις 3 ημέρες.

Μέθοδος παραγωγής της προζύμης

Προετοιμάζουμε το νερό που θα ζυμώσουμε με τον εξής απλό τρόπο. Παίρνουμε 2 κιλά νερό και εμβαπτίζουμε μέσα σε αυτό 1 κλαράκι από ανθισμένο θυμάρι, κατά προτίμηση. Το αφήνουμε 12 ώρες και μετά σουρώνουμε καλά. Με αυτό το νερό ξεκινάμε τη συνταγή μας. Την πρώτη μέρα παίρνουμε 2 κιλά Τ.70% από μαλακό στάρι και προσθέτουμε 2 κιλά νερό.

Το αφήνουμε σε σκεπασμένη λεκάνη για δύο 24ώρα. Μετά προσθέτουμε 2 κιλά αλεύρι Τ. 70% και 1 κιλό νερό και το αφήνουμε για άλλες 24 ώρες να γίνει. Στη συνέχεια μπορούμε να κρατήσουμε τη μισή ποσότητα για να δουλέψουμε με το ψωμί και το υπόλοιπο να το αναπιάνουμε ισόποσα, δηλαδή για κάθε 2 κιλά προζύμη προσθέτουμε στο ανάπιασμα 2 κιλά αλεύρι και 1 κιλό νερό. Με αυτό τον τρόπο θα έχουμε καθημερινά επαρκή ποσότητα προζύμης για χρήση, αλλά και ικανοποιητική ποσότητα για να μπορούμε να αναπιάνουμε.

Σε ημέρες που μπορούμε να προβλέψουμε μεγαλύτερη παραγωγή ή ακόμα και διπλάσια, τότε 2 μέρες νωρίτερα φροντίζουμε, με τη μέθοδο που περιγράψαμε, να έχουμε διαθέσιμο και το ανάλογο προζύμι. Αν η παραγωγή μας είναι κλειστή για 1 ή 2 μέρες, τότε τους καλοκαιρινούς μήνες ακολουθούμε δύο πρακτικές:

A. Βάζουμε την προζύμη στο ψυγείο.

B. Αν δεν υπάρχει η παραπάνω δυνατότητα τότε κάνουμε την προζύμη όσο το δυνατό πιο σφιχτή ρίχνοντας λιγότερο νερό στο ανάπιασμα, χρησιμοποιούμε παγωμένο νερό και αποθηκεύουμε το ζυμάρι στο πιο δροσερό σημείο του εργαστηρίου.

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε κατά προτίμηση σε αργό ζυμωτήριο για 30 με 35 λεπτά. Ρίχνουμε κατά προτίμηση το αλάτι 10 λεπτά πριν σταματήσουμε το ζύμωμα. Θα πρέπει κανονικά να έχουμε ένα κολλώδες ζυμάρι που όταν πέσει το αλάτι να το μαζέψει και μετά να αποκτήσει μια φυσιολογική συμπεριφορά.

Έπειτα από δοκιμές διαπιστώσαμε ότι αν ρίξουμε το αλάτι κανονικά από την αρχή, δεν επηρεάζεται καθόλου το ψωμί, ίσα ίσα που μπορούμε να προβλέψουμε καλύτερα και την τελική απορροφητικότητα σε νερό. Η θερμοκρασία της ζύμης δε θα πρέπει να ξεπερνά τους 24 με 25 βαθμούς για το λόγο ότι ακολουθούν μεγάλα διαστήματα ξεκούρασης και θα πρέπει να δώσουμε το περιθώριο στη ζύμη μας να αναπτύξει τα επιθυμητά αρώματα, το στοιχείο δηλαδή που κάνει αυτό το ψωμί τόσο ξεχωριστό.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας μέσα στον κάδο για 45 λεπτά. Σκεπάζουμε με καθαρό άσπρο σεντόνι για να μην «πετριάσει» το ζυμάρι. Τεμαχίζουμε κατά προτίμηση φραντζόλες και τις αραδιάζουμε στον πάγκο με τη σειρά για να ξεκουραστούν άλλα 20 λεπτά.

Πλάθουμε και αν θέλουμε πασαλίζουμε με αλεύρι κίτρινο από σκληρό στάρι. Στοφάρουμε για 60 λεπτά περίπου στους 30 βαθμούς και υγρασία 75%. Αν θέλουμε μια πιο παραδοσιακή εμφάνιση και πιο τραγανή κόρα εξωτερικά, τότε έχουμε την στόφα μας σβηστή και επιμηκύνουμε λίγο το χρόνο παραμονής σε αυτή. Ψήνουμε στους 210 βαθμούς περίπου για μία ώρα με χρήση ελάχιστου ατμού στην αρχή. Επίσης, το ψωμί αυτό είναι κατάλληλο και για επεξεργασία στην πάσα με πανιά και φούρνιασμα σε ζυλόφουρνο. Τότε τα αποτελέσματα είναι θεαματικά.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

10% (ή 1 κιλό) αλεύρι Τ. 70% μαλακό
90% (ή 9 κιλά) αλεύρι τύπου Μ κίτρινο
30% (ή 3 κιλά) προζύμη από θυμάρι
1,6% (ή 160 γρ.) αλάτι
0,7 (ή 70 γρ.) μαγιά
2% (ή 200 γρ.) ελαιόλαδο
70 % (ή 7 κιλά) νερό κρύο

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 Κόγιας
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 Μαλλιαρουδάκη
Δημήτριος Ντούρας
Βασίλειος Τούλης
Κων/νος Παπαδόπουλος
Λεωνίδας Τέντογλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγιας
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σακινιώδης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόεδρος: Αριστέιδης 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: Αγρινίο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος:
Αριστέιδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Λιολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΔΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος:
Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Παντεράλης
Έδρα: Κόρθη Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος:
Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος:
Δημήτριος Κόγιας
Έδρα: Βέροια

ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος:
Λεωνίδας Τέντογλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος:
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΛΕΥΣΕΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Πούτνης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασίλειο

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος:
Εμμανουήλ Βολανάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΣΠΡΩΤΙΑΣ

Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Ανδόννης
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

ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Πρόεδρος:
Πετρινώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος:
Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Χατζηγεωργιάδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος:
Απόστολος Κύρινας
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος:
Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος:
Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Μπουλιμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος:
Τσουράπης Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Απόστολος Μυλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος:
Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος:
Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Δάφνη

ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος:
Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη
Έδρα: Ξάνθη

ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Ντουβας
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Κομψηλίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος:
Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Δαλαθανάσης
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Παπαδόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος:
Σακινιώδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος:
Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Παλαβαράκη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΦΘΙΩΤΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος:
Γρηγόριος Τσιουράς
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος:
Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος:
Αλέκος Αρβαντάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασάνδρα

ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος:
Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

ΧΙΟΥ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βερίτην

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

“Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!”

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

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

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



Σε συνεργασία με το περιοδικό

ΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ



SHAPE®

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

1963-2020
57
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρη / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, Φ. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr