

αρτοποιός

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2021 / Τεύχος 116

fresh
pastry



Το αλεύρι
είναι Τέχνη.

Είναι η τέχνη που σε κάνει να εμπνέεσαι, να δημιουργείς και να μοιράζεσαι.

Από το πρώτο κίονας γραμμάριο, από το πρώτο ζύμωμα, ξεκινά ένα ταξίδι που δεν ξέρεις πού θα σε βγάλει. Ξέρεις μόνο ότι θα είναι μοναδικό.

Γι' αυτό, οι νέες συσκευασίες μας αγκαλιάζουν το πιο πολύτιμο δημιούργημά μας, προτού γίνει η πιο απολαυστική δημιουργία σας!



**Χωρίς προσθήκη ζάχαρης
με γλυκαντικά**

- Υπέροχη σπιτική γεύση
- Φυσική γλυκύτητα
- Ιδανικό για cake, muffins, cookies, τάρτες και μπάρες δημητριακών



12



66



72



8



47

fresh
pastry

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 12** Ρεπορτάζ Αγοράς: Νησιώσιμα προϊόντα
22 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
30 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 8** Βιγκανισμός: «Μοντερνιά» ή μια τάση που ήρθε για να μείνει;
52 Κογα, όταν η αγάπη και το μεράκι φτιάχνουν αληθινό ψωμί

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 60** Μειώστε την καταπόνηση στο χώρο εργασίας σας
62 Διάρκεια και ημερομηνία διατηρησιμότητας των τροφίμων
66 Ο εμπλουτισμός των αλεύρων

FRESH PASTRY

- 48** Τάρτα καραμέλα από την AKTINA
50 Vegan cake mix IRECS από την LAOUDIS Foods

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 72** Λαδένια Κιμάλου
74 Φοκάτσια
76 Ρώσικο ψωμί borodinsky
78 Ταχινοκούλουρα

fresh
pastry

{ **freshbakery.gr**

LANCE



CHIA QUINOA
BREAD



Το πολύσπορο της Νέας εποχής

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



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Μια νέα χρονιά έχει ξεκινήσει και οι ευχές των περισσότερων, αν όχι όλων, είναι η νέα χρονιά να μην είναι ίδια με την προηγούμενη! Πλέον οι ευχές για επιτυχίες, επίτευξη προσωπικών στόχων και φιλοδοξιών, έχουν δώσει τη θέση τους σε μία και μοναδική: υγεία, υγεία! Μια έννοια που χάθηκε και από δεδομένο και έγινε ζητούμενο!

Κάτι που αναμφισβήτητα μας δίδαξε το 2020 είναι ότι παρά τις δυσκολίες, όταν είμαστε ενωμένοι μπορούμε να αντιμετωπίσουμε τις προκλήσεις πιο σθεναρά. Ο κλάδος της αρτοποιίας πέρασε και συνεχίζει να περνάει πολλά, επιχειρήσεις έκλεισαν, οι πωλήσεις μειώθηκαν, σε πείσμα όμως των καιρών οι επαγγελματίες συνεχίζουν να προσφέρουν το καλύτερο δυνατό, με πίστη και αισιοδοξία ότι οι καλύτερες ημέρες δεν αργούν.

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, προσπερνώντας τις δυσκολίες, στέκεται στο πλευρό των αρτοποιών και συνεχίζει να προσφέρει όλη τη γνώση και πληροφόρηση που χρειάζονται και που θα βελτιώσει τη δουλειά τους.

Πρώτο τεύχος για το 2021, με ένα κατατοπιστικό ρεπορτάζ για τα νησίσιμα προϊόντα αφού η νηστεία δεν είναι μακριά και πολλοί καταναλωτές θα αναζητήσουν γεύσεις και προϊόντα γι' αυτή την περίοδο.

Στα νέα της αγοράς και του κλάδου αναλυτικά όλα τα νέα προϊόντα και δραστηριότητες από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Επίσης ενδιαφέροντα άρθρα, συνεντεύξεις, νόστιμες συνταγές και πολλά άλλα.

Να έχουμε μια καλή χρονιά, μια χρονιά που θα μας προσφέρει όσα μας στέρησε η προηγούμενη. Οι φωτεινές ημέρες είναι μπροστά μας αρκεί να μην ξεχνάμε ότι μόνο ενωμένοι θα τα καταφέρουμε!

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



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγαλή Γαντζιάς
Νικίτς Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζήδου,
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



Από την IREKS!
Ποιότητα από το 1856...



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



IREKS



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες, αναγνώστες μας.

Θα ήθελα κατ' αρχάς να ευχηθώ υγεία, προκοπή και επιτυχία το νέο έτος 2021. Κι επιπλέον, πέραν των συνηθισμένων, κοινών ευχών, να ευχηθώ για όλους μας δύναμη και ψυχραιμία ώστε να αντιμετωπίσουμε, όπως άλλωστε όλη η κοινωνία, την πανδημία.

Δεν ήμουν ποτέ μεμψίμοιρος ή απαισιόδοξος... Ξέρω ότι κάποια στιγμή θα επανέλθουμε, ψυχολογικά κυρίως γιατί επαγγελματικά, οφείλω να ομολογήσω για όλους τους συναδέλφους μας, σταθήκαμε αντάξιοι των δυσκολιών που παρουσιάστηκαν. Εντάξαμε τις πιο εντατικές καθημερινές απολυμάνσεις στα μαγαζιά μας, αξιολογήσαμε από την αρχή τους κινδύνους και διαφυλάξαμε σε μεγάλο βαθμό τη δημόσια υγεία. Ας μην ξεχνάμε ότι, ακόμα και με μεγάλη μείωση τζίρου και χαμηλή επισκεψιμότητα που έχουμε καθημερινά- δεδομένων των συνθηκών- μπορούμε ακόμα να σταθούμε στο ύψος των περιστάσεων, τηρώντας με ευλάβεια όλα τα μέτρα

προστασίας και για εμάς αλλά και για το καταναλωτικό κοινό. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε, το γεγονός, ότι δεν παρουσιάστηκαν κρούσματα στο περιβάλλον της αρτοποιίας.

Επιπλέον, η τεχνολογία, η οποία έγινε αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς μας, υπήρξε σημαντικό εργαλείο και για την ενημέρωση των συναδέλφων. Γι' αυτόν το λόγο, σε συνεννόηση με όλους τους προέδρους των Σωματείων μας, αναζητούμε εδώ και αρκετό διάστημα τα στοιχεία των αρτοποιών-μελών τους, ούτως ώστε να στέλνουμε απ' ευθείας τις ενημερώσεις της Ομοσπονδίας μας, να απαντούμε σε ερωτήματα και να μπορούμε να είμαστε όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικοί στα θέματα που προκύπτουν σε κάθε συνάδελφό μας.

Όσο για το νέο έτος 2021, με την ενδυνάμει λήξη της πανδημίας, θέλω να πιστεύω ότι θα μπορέσουμε να διοργανώσουμε τις συνεδριάσεις του ΔΣ μας δια ζώσης, ότι θα επέλθει ασφάλεια ώστε να διενεργηθούν οι εκλογές και τέλος να διοργανώσουμε το 34ο Πα-



νελλίνιο Συνέδριο Αρτοποιίας, όπως κάθε φορά, με μεγάλη συμμετοχή και επιτυχία.

Μέχρι τότε, εύχομαι το 2021 να φέρει υγεία σε όλους μας, δύναμη να ανταπεξέλθουμε και τη δυνατότητα να τα ξαναπούμε όλοι από κοντά!

Μιχάλης Μούσιος

Πρόεδρος

Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος



Φυσικό Προζύμι.
Δεν συγκρίνεται με τίποτα!

ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

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



KONTA AEBE

Α' Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • www.konta.gr



BÖCKER
Οι Ειδικοί στα Προζύμια



Μια βίγκαν
διατροφή δεν
πρέπει να σημαίνει
συμβιβασμούς στη
γεύση και στην υφή.
Οι καταναλωτές θα
πρέπει να μπορούν
να απολαύσουν
τα ίδια νόστιμα
προϊόντα.

ΒΙΓΚΑΝΙΣΜΟΣ: «ΜΟΝΤΕΡΝΙΑ» Ή ΤΑΣΗ ΠΟΥ ΗΡΘΕ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙ;

Η αυστηρή ή ολική χορτοφαγία (γνωστή και ως καθαρή χορτοφαγία, βιγκανισμός) - είναι μία φιλοσοφία ή/και ένας τρόπος ζωής που αποκλείει τη χρήση ζώων ή ζωικών προϊόντων για τροφή, ένδυση ή άλλους σκοπούς.

Πρακτικά, ένας αυστηρά χορτοφάγος (βίγκαν) δεσμεύεται στην αποφυγή κατανάλωσης όλων των ζωικών προϊόντων (κρέας, ψάρι, κοτόπουλο, μέλι, αυγά και γαλακτοκομικά προϊόντα) και χρήση προϊόντων από γούνα, μαλλί, κόκκαλα, δέρμα, φτερά, μαργαριτάρια, κοράλλια και άλλες ζωικές πηγές. Οι περισσότεροι αυστηρά χορτοφάγοι αποφεύγουν τα προϊόντα που έχουν πειραματιστεί πάνω σε ζώα.

Η αυστηρή χορτοφαγία ακολουθείται εδώ και χιλιάδες χρόνια από ανθρώπους σ' όλο τον κόσμο, όμως, η μεγάλη «έκρηξη» έγινε όταν στη σύγχρονη εποχή - και με μεγάλο «όπλο» το Internet - ο κόσμος άρχισε να εν-

μερώνεται και να μαθαίνει σχετικά μ' αυτή τη στάση ζωής. Τρόπος ζωής κι όχι «τρόπος διατροφής», καθώς, όπως υποστηρίζει η vegan κοινότητα, ο βιγκανισμός δεν έχει να κάνει μόνο με τι τρως, αλλά σχετίζεται σε μεγάλο βαθμό με την ηθική, την υγεία, το περιβάλλον και τη στάση ζωής που ακολουθείς εν γένει.

Ο βιγκανισμός στην αρτοποιία

Ο βιγκανισμός είναι μια τάση που έχει εξαπλωθεί και στην αρτοποιία και αναμένεται να συνεχίσει να αναπτύσσεται ταχέως. Παγκόσμιες μελέτες για τους καταναλωτές δείχνουν ότι οι βίγκαν

τροφές είναι ευεργετικές τόσο για την υγεία όσο και για το περιβάλλον, με το 20% των ανθρώπων να αγοράζουν βίγκαν ή χορτοφαγικά τρόφιμα σε εβδομαδιαία βάση και 24% να αναμένουν να αγοράσουν περισσότερα στο μέλλον. Στην πραγματικότητα, σύμφωνα με ευρωπαϊκή μελέτη, το 38% των ανθρώπων πιστεύουν ότι η χορτοφαγική τροφή έχει θετικό αντίκτυπο στο περιβάλλον και το 69% βλέπει τα φυτικά προϊόντα ως λύση για την πρόληψη ή την επίλυση της έλλειψης τροφίμων. Αυτή η τάση ενισχύεται από ένα συνδυασμό ανησυχιών για την υγεία και το περιβάλλον και φαίνεται πως ήρθε για να μείνει.

Ο βίγκανισμός είναι μια τάση που έχει εξαπλωθεί
και στην αρτοποιία και αναμένεται
να συνεχίσει να αναπτύσσεται ταχέως.

Πώς μπορούν λοιπόν να επωφεληθούν καλύτερα οι αρτοποιοί;

Μια βίγκαν διατροφή δεν πρέπει να σημαίνει συμβιβασμούς στη γεύση και στην υφή. Οι καταναλωτές που επιλέγουν βίγκαν προϊόντα θα πρέπει να μπορούν να απολαύσουν τα ίδια νόστιμα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η ποικιλία είναι ύψιστης σημασίας και οι αρτοποιοί πρέπει πάντα να αναζητούν τρόπους για να προσθέσουν στο κομμάτι των χορτοφαγικών ή βίγκαν προϊόντων. Άλλωστε είναι πιο αποτελεσματικό όταν μπορούμε να αφουγκραστούμε τις τάσεις και τις ανάγκες των καταναλωτών και μπορούμε να προσαρμοστούμε ανάλογα, ικανοποιώντας τις ανάγκες όλων των καταναλωτικών ομάδων.

Σημαντικό στοιχείο πάνω στο οποίο οι αρτοποιοί μπορούν να βασιστούν, εάν αποφασίσουν να ενισχύσουν τη γκάμα τους με βίγκαν προϊόντα, είναι η αναζήτηση και εύρεση προμηθευτών που στηρίζουν έμπρακτα αυτή την τάση, στοχεύοντας στην αλληλοβοήθεια για έμπνευση και δημιουργία νέων προϊόντων που προσφέρουν γεύση, υγεία και φρεσκάδα.

Για παράδειγμα, συστατικά όπως η βρώμη, οι σπόροι και οι ηλιόσποροι μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία μιας μεγάλης ποικιλίας νόστιμων και υγιεινών προϊόντων σνακ που προσελκύουν τη βίγκαν αγορά. Βίγκαν

μείγματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία μιας ολόκληρης γκάμας προϊόντων, όπως κέικ, μάφιν, μπισκότα, κριτσίνια κ.ά.

Όσον αφορά σε γεμίσεις και διακόσμηση, οι αρτοποιοί πρέπει να αναζητούν κρέμες χωρίς γαλακτοκομικά προϊόντα με εξαιρετική σταθερότητα, ενώ η γέμιση φρούτων με υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτα είναι φυσικά βίγκαν και μπορούν να προσθέσουν γεύση και απόλαυση σε οποιαδήποτε προϊόν χρησιμοποιηθούν.

Τα social media ενισχύουν τη ζήτηση των βίγκαν προϊόντων!

Οι καταναλωτές αναζητούν γεύσεις και προτάσεις από ιστότοπους με συνταγές που βασίζονται σε φυτικές τροφές καθώς και από μέσα κοινωνικής δικτύωσης, των οποίων η επιρροή είναι όλο και πιο αισθητή. Οι δημοφιλείς συνταγές περιλαμβάνουν κέικ, ψωμί μπανάνας, cuscakes και εποχιακά επιδόρπια με συστατικά όπως βίγκαν σοκολάτα, λάδι καρύδας, λαχανικά και γάλα βρώμης και ξηρών καρπών. Οι influencers χρησιμοποιούν φυσικά, λιγότερο επεξεργασμένα συστατικά όπως ζάχαρη καρύδας, βούτυρα από ξηρούς καρπούς ως συνδετικά, λιναρόσπορους, σπόρους χία κ.ά. Οι συνταγές πολύ συχνά περιλαμβάνουν προϊόντα χωρίς γλουτένη, σιτηρά, κ.ά φέρνοντας όλο και περισσότερους καταναλωτές πιο κοντά στη βίγκαν διατροφή.

Λόγοι που οδηγούν στην αναζήτηση βίγκαν προϊόντων

Οι συνειδητοποιημένοι βίγκαν καταναλωτές βίγκαν αναζητούν 4 βασικά οφέλη:

1. Περιβάλλον

Η πιο σωστή μεταχείριση των ζώων και οι λιγότερες δυνατές επιπτώσεις στο κλίμα είναι τα βασικά περιβαλλοντικά ζητήματα με τα οποία σχετίζονται οι καταναλωτές. Λαμβάνουν θέση ενάντια στην εκμετάλλευση των ζώων και προσπαθούν να μειώσουν το αποτύπωμα άνθρακα αποφεύγοντας τα ζωικά προϊόντα.

2. Υγεία και διατροφή

Το 15% των καταναλωτών παγκοσμίως ανησυχεί για τη δυσανεξία στη λακτόζη, ωθώντας τους να αναζητήσουν εναλλακτικές πηγές πρωτεΐνης χωρίς γαλακτοκομικά προϊόντα. Αλλά πέρα από αυτό, οι καταναλωτές που αποφεύγουν τα γαλακτοκομικά επιδιώκουν να μειώσουν π.χ τη χοληστερόλη ή να την αρτηριακή πίεση.

3. Κόστος

Οι φυτικές πρωτεΐνες όπως τα όσπρια, οι ξηροί καρποί και η σόγια, μπορούν να προσφέρουν μια φθηνότερη, πιο προσιτή εναλλακτική πρωτεΐνη από το κρέας και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

4. Εξερεύνηση νέων γεύσεων

Οι καταναλωτές μπορούν να εξερευνήσουν νέα συστατικά ή διαφορετικές γεύσεις. Ένας εντελώς νέος κόσμος δυνατοτήτων!



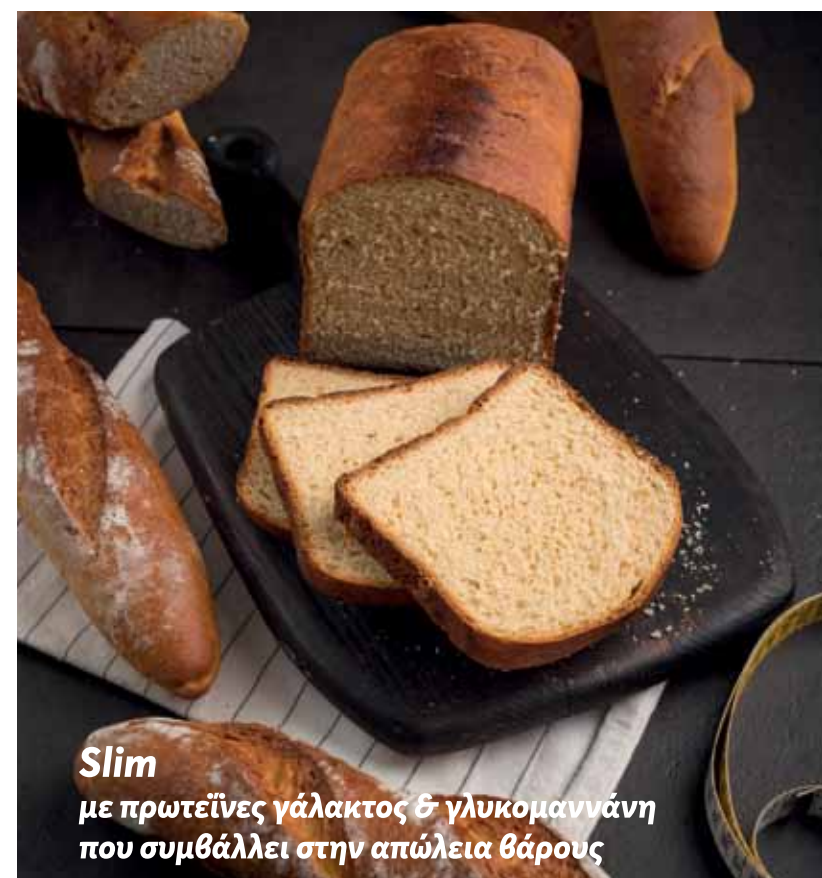
Volcano

με ενεργό άνθρακα & Ω3 λιπαρά οξέα,
που συμβάλλουν στην αποτοξίνωση
του οργανισμού



Napoleon

με παντζάρι & ξηρούς καρπούς,
πλούσιο σε βιταμίνες



Slim

με πρωτεΐνες γάλακτος & γλυκομαννάνη
που συμβάλλει στην απώλεια βάρους



Low GI 50

για παραγωγή ψωμιών
χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

**Γευστικά αρτοσκευάσματα
υψηλής διατροφικής αξίας
με τη σειρά Nutri Line Selection!**

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



www.kenfood.com



ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Νηστίσιμα κέικ, πίτες, μίγματα, γεμίσεις, πρώτες ύλες και μηχανολογικός εξοπλισμός για να αναδείξετε τη δουλειά σας!

MARZICOVER ODENSE ΓΙΑ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Όλο και περισσότεροι καταναλωτές επιλέγουν να νηστέψουν, χωρίς όμως να στερθούν όλες τις γλυκές απολαύσεις. Δημιουργήστε υπέροχες νηστίσιμες συνταγές με το MARZICOVER της ODENSE. Παρασκευάζεται από τις καλύτερες ποικιλίες αμυγδάλου και έχει εξαιρετική γεύση. Είναι εξαιρετικό για φοντάν & διάφορα σχέδια. Επίσης είναι κατάλληλο για γέμιση σε σοκολατάκια, σκαλτσούνια και επικάλυψη σε τούρτες, τούρτες κέικ, πάστες κ.α. Έτοιμο προς χρήση και εύκολο κατά την παραγωγική διαδικασία. Χαρίζει τέλειο φινίρισμα στις δημιουργίες σας και είναι ιδανικό για μοντελοποίηση. Συσκευασία: Κιβώτιο 2 x 2,5 κιλών. www.stelioskanakis.gr



ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Για τα κλασικά νηστίσιμα γλυκίσματα του αρτοποιείου, τα σκαλτσούνια, υπάρχουν πλέον θαυμάσιες επιλογές γέμισης, με τις κατάλληλες για ψήσιμο μαρμελάδες βερίκοκο ή φράουλα Elix της Frutta Lux. Με 45% φρούτο, και τους τρικολόρε κύβους φρούτων γλασέ της Narri, τα σκαλτσούνια σας θα γίνουν ανάρπαστα. Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε την κλασική ζύμη, ανοίγοντας φύλλο με αυθεντικό μάρτσιπαν της LUBECA. Τα νηστίσιμα ποτέ δεν ήταν πιο απολαυστικά! www.yiannikas.gr



Απολαυστικές νηστίσιμες
πίτες ελαιολάδου, με γέμιση
από σπανάκι, μανιτάρι & πατάτα!



T/ 210 66.26.562
E/ info@brakopoulos.gr

Πάντα δίπλα σας

www.brakopoulos.gr





ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ CAKE VEGAN

από την KONTA AEBE

Ακολουθώντας τις τελευταίες τάσεις της αγοράς, η KONTA AEBE σας προτείνει να δοκιμάσετε το νέο CAKE VEGAN από την CREDIN. Με το καινοτόμο αυτό προϊόν θα παρασκευάσετε τα πιο νόστιμα Vegan Κέικ, αλλά και εξαιρετικά Vegan Μάφιν και Cookies. Είναι ιδιαίτερα απλό και γρήγορο στη χρήση, αφού προσθέτετε μόνο λάδι και νερό. Θα σας εξασφαλίσει λαχταριστά vegan προϊόντα με ιδανική υγρασία, σωστή δομή και εξαιρετική γεύση και θα γίνει ο πιο αξιόπιστος σύμμαχός σας. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών. www.konta.gr



ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την GOTEBORGS



Εξελιγμένες σειρές προϊόντων με υψηλή εξειδίκευση στην παραγωγή πιστοποιημένων διατροφικών συστατικών, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, χωρίς φοινικέλαιο, χωρίς υδρογλωμένα λιπαρά, χωρίς ζάχαρη. Όλες οι νέες σειρές προϊόντων απομίμησης σοκολάτας αφορούν εύκολη χρήση εφαρμογής επικάλυσης χωρίς στρώσιμο και είναι διαθέσιμες στην ελληνική αγορά σε διαφορετικούς τύπους λευκής, γάλακτος ή σκούρης απομίμησης σοκολάτας. www.trofingred.com

ΝΕΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΚΕΪΚ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει 2 νέα μίγματα για νηστίσιμα κέικ χωρίς κανένα ζωικό συστατικό. Παρασκευάζονται εύκολα με νερό και λάδι, φουσκώνουν τέλεια και δεν τρίβονται. Σε δύο μοναδικές γεύσεις, βανίλια και σοκολάτα. Ιδανικά για ατομικά μάφιν, κέικ φόρμας αλλά και για σταφιδοκέικ, μπλόπιτες, σοκολατόπιτα κ.λ.π, με τροποποίηση της συνταγής. Κατάλληλα και για διατροφή vegan. www.foodstuff.gr



DESICROQ, ΜΙΓΜΑ ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΑΣ

από την ARTIZAN ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ARTIZAN σας προτείνει το DESICROQ. Μια βάση, με πραγματικό μέλι, για την παρασκευή φλωρεντίνας και μπάρας δημητριακών. Το πιο γρήγορο, νόστιμο και πάνω απ' όλα υγιεινό ενεργειακό σνακ που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας, σε πολλές παραλλαγές. Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, δημητριακά και extra γεύσεις, όπως κομματάκια σοκολάτας. Η απίθανη γεύση της θα τους εντυπωσιάσει όλους. www.facebook.com/artizanhellas



Ζαγορίσια
νηστίσιμη χορτόπιτα
από την alfa!



Και νηστίσιμη
και αποζανωτική!

Η Ζαγορίσια πίτα ταψιού της alfa είναι μια χειροποίητη και νηστίσιμη πίτα, με τραγανό φύλλο και με παραδοσιακά, αγνά υλικά. Η πλούσια γέμισή της από σπανάκι, πράσο, σέσκουλο και φρέσκο κρεμμυδάκι την κάνει ιδιαίτερα απολαυστική και γεμάτη, ενώ είναι κατάλληλη και για vegan διατροφή.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

MARZIPAN LUBECA

ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ!

Με παράδοση 10 αιώνων, το μάρτσιπαν που παράγεται στην πόλη Lubeck της Γερμανίας από την Lubeca, φέρει τη σφραγίδα ποιότητας του κορυφαίου Γερμανικού Ινστιτούτου Ποιότητας RAL, που με βάση τις πιο αυστηρές διεθνείς προδιαγραφές, το κατατάσσει στην κορυφαία θέση παγκοσμίως.

Αναζητώντας ιδέες για τα νησίσιμα γλυκά της Σαρακοστής, το αμύγδαλο και κατ' επέκταση το μάρτσιπαν (κατά κόσμον αμυγδαλόπαστα) αποτελεί βασικό συστατικό. Ξεφυλλίζοντας την συλλεκτική έκδοση με 75 συνταγές με μάρτσιπαν LUBECA που επιμελήθηκε και διαθέτει στους πελάτες της η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ ξεχωρίσαμε τέσσερις συνταγές του Μπάμπη Πολυκατέρου για υπέροχα νησίσιμα γλυκά - δύο παραδοσιακές ελληνικές και δύο μοντέρνες. Είναι τόσο απολαυστικές, που οι πελάτες σας θα τις αναζητούν και μετά το πέρας της νηστείας!

MINI MARZIPAN

με γεύση μανταρίνι

500 γρ. Μάρτσιπαν 52% Lubeca
130 γρ. Πάστα παγωτού μανταρίνι Narri
70 γρ. Κροκάν ωμό

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί. Με σιρόπι σε θερμοκρασία δωματίου (100 γραμ. νερό + 100 γραμ. ζάχαρη _ 30 γραμ. πάστα μανταρίνι Narri) βρέχουμε καλά τα χέρια μας και πλάθουμε σε μπάλες στο επιθυμητό μέγεθος. Τις κυλάμε σε ζάχαρη άχνη και αφήνουμε εκτός ψυγείου για μία νύχτα. Την επόμενη μέρα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.



ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ

1.000 γρ. Μάρτσιπαν M0 52%
500 γρ. Μαρμελάδα βερίκοκο 45% ELIX Frutta Lux
800 γρ. Κύβοι φρούτων τρικολόρε Narri

Αναμειγνύουμε την μαρμελάδα με τα φρούτα γλασέ. Ανοίγουμε το μάρτσιπαν σε φύλλο πάχους 2-3mm και κόβουμε με κουπάτ δίσκους διαμέτρου 5cm. Στο κέντρο τοποθετούμε περίπου 10 γραμ. γέμιση και κλείνουμε διπλώνοντας. Αφήνουμε μια νύχτα και την επόμενη πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

PASSION CHURROS

Ισπανικοί λουκουμάδες

700 γρ. Μάρτσιπαν 52% Lubeca
200 γρ. Πουρέ Φρούτα του Πάθους Les Vergers Boiron

Προσθέτουμε σιγά σιγά στο μάρτσιπαν τα φρούτα του πάθους ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να γίνει η ζύμη ομοιογενής και λεία. Με οδοντωτό κορνέ No 12 κόβουμε σε λαμαρίνα στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος μακρύτενες λωρίδες μήκους 30cm. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για περίπου 10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα όπως αυτό της φωτογραφίας. Αφού κρυώσουν, κόβουμε στο επιθυμητό μήκος.



ΥΔΡΑΪΙΚΟ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ

1.000 γρ. Μάρτσιπαν M0 52%
320 γρ. Ζάχαρη άχνη
100 γρ. Σιρόπι (50/50) στους 30°C

ΑΝΘΟΝΕΡΟ

1 λίτρο Νερό
2 γρ. Fiori di Arancchio Meinardi

Χτυπάμε στο μίξερ στην πρώτη ταχύτητα το μάρτσιπαν με την άχνη και το σιρόπι. Πλάθουμε μικρούς κώνους και τους τοποθετούμε σε λαμαρίνα. Φτιάχνουμε ανθόνερο ανακατεύοντας το νερό με το Fiori di Arancchio και ψεκάζουμε με αυτό τα αμυγδαλωτά. Πασπαλίζουμε με λίγη άχνη και αφήνουμε για μία νύχτα σε θερμοκρασία δωματίου ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή κρούστα. Την επόμενη ημέρα πασπαλίζουμε ξανά με άφθονη ζάχαρη άχνη και καρφώνουμε από ένα γαρύφαλλο σε κάθε κορυφή.



Το καλύτερο μάρτσιπαν στον κόσμο



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703
Email: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr



ΑΚΤΙΚΑΚΕ VEGAN/ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Μια ακόμα ξεχωριστή νέα πρόταση, AktiCake Νηστίσιμο που έρχεται να συμπληρώσει τη μεγάλη συλλογή της σειράς AktiCake. Με έντονες νότες κανέλας και γαρύφαλλου για γευστικό, μυρώδατο και αφράτο κέικ, που αποτελεί μια ιδανική επιλογή για περιόδους νηστείας, αλλά είναι και κατάλληλο για Vegan διατροφή καθώς δεν περιέχει ζωικά συστατικά. Διατίθεται σε συσκευασία 15kg. www.aktinafoods.com



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ MEC3 VEGAN-OK από την LAOUDIS FOODS

Η ιταλική MEC3 διαθέτει ένα μεγάλο αριθμό από VEGAN OK πρώτες ύλες, οι οποίες θα σας δώσουν εύκολες λύσεις στη ζαχαροπλαστική και το παγωτό, χωρίς ζωικά συστατικά! Οι περισσότερες γεύσεις (PASTES) ξηρών καρπών της MEC3, πολλές ρίπλες (VARIEGATO) από τη σειρά FIORDI καθώς και η μοναδική πραλίνα QUELLA G είναι κατάλληλες για Vegan OK ζαχαροπλαστική. Φυσικά όλες αυτές οι ύλες της MEC3 μπορούν να συνδυαστούν με την ειδική βάση παγωτού BASE CREMA VEGAN MEC3, ώστε να προσφέρετε και μια μεγάλη ποικιλία από νόστιμα vegan παγωτά! www.laoudis.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. Στιβαρή 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



ΖΑΓΟΡΙΣΙΑ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ από την Alfa - ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Η Ζαγορίσια πίτα ταψιού της alfa είναι μια χειροποίητη και νηστίσιμη πίτα, με τραγανό φύλλο και με παραδοσιακά, αγνά υλικά. Όπως όλα τα προϊόντα της alfa, παρασκευάζεται με τις καλύτερες πρώτες ύλες από επιλεγμένους Έλληνες παραγωγούς. Η πλούσια γέμισή της από σπανάκι, πράσο, σέσκουλο και φρέσκο κρεμμυδάκι την κάνει ιδιαίτερα απολαυστική και γεμάτη, ενώ είναι και κατάλληλη για vegan διατροφή. Το στρογγυλό της σχήμα την κάνει και μια ιδανική ατομική πίτα αν χαρακτηί σε 8 κομμάτια. www.alfapstry.com



ΚΟΥΛΟΥΡΙ, ΤΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ από την ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε.

Βγαλμένη μέσα από τα βάθη της ελληνικής γαστρονομικής ιστορίας, η μεσογειακή πίτα, σε κάθε πιθανή της μορφή, είναι πάντα συνυφασμένη με την ιστορία ενός λαού που γνωρίζει καλά από νοστιμιά και μεράκι. Ενός λαού που έχει καταφέρει να κάνει την ιστορία και την κουλτούρα του, γεύση και απόλαυση για κάθε ουρανίσκο. Για την περίοδο της νηστείας η ΔΩΡΙΚΟΝ προτείνει το μεσογειακό, νηστίσιμο κουλούρι της. Νόστιμο, ανάλαφρο και κατάλληλο για vegan διατροφή. www.dorikon.gr

ΙΟΝΙΚΙ... Η VEGAN ΠΛΕΥΡΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ!

Η τελευταία παγκόσμια τάση στη διατροφή είναι η Vegan και η ΙΟΝΙΚΙ ανταποκρίνεται άμεσα προσφέροντας 2 νέες μοναδικές Vegan προτάσεις! Την Vegan Σφολιάτα με Τυρί & την Vegan Σφολιάτα με Λουκάνικο χωρίς κρέας. Η Vegan Σφολιάτα με Τυρί χαρακτηρίζεται για το εκλεκτό φύλλο με τη μοναδική υφή και το Φυτικό Τυρί λευκού, ενώ η χρήση λαδιού Καρύδας απογειώνει τη γεύση. Η Vegan Σφολιάτα με Λουκάνικο έρχεται να συναρπάσει με το υπέροχο φύλλο φτιαγμένο από τις καλύτερες Α' ύλες και επιλεγμένο φυτικό λουκάνικο! www.ioniki.com



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Απολαύστε τις νηστίσιμες δημιουργίες της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ, ανάμεσα σε μια πλούσια ποικιλία διαφορετικών γεύσεων και μην αφήσετε καμία αδοκίμαστη! Δοκιμάστε τα κουλούρια με γέμιση από ταχίνι, ελιά, μήλο ή πατάτα. Τις λαχταριστές πίτες από σπανάκι, πατάτα και μανιτάρια που θα τα βρείτε και στα προϊόντα κιλού. Και φυσικά, τα περιζήτητα πλέον προϊόντα vegan. Δε θα πιστέψετε ότι η πίτσα, το μπιφτέκι και το λουκάνικο που δοκιμάζετε είναι προϊόντα χορτοφαγίας. Τα νηστίσιμα προϊόντα της εταιρείας είναι κοντά σας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. www.brakopoulos.gr

ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΤΑ ΒΙΒΛΙΑ “ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΡΙ ΣΤΟ ΨΩΜΙ” από την SHAPE ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ



«Από το στάρι στο ψωμί». Μία σειρά πέντε βιβλίων που μεταφέρουν πλούτο γνώσεων και πληροφοριών σε όσους ασχολούνται επαγγελματικά ή ερασιτεχνικά με την αρτοποιία και την αρτοζαχαροπλαστική. Πέντε βιβλία που αποτελούν τα τέλεια εγχειρίδια αφού περιέχουν όσα πρέπει κανείς να γνωρίζει θεωρητικά και πρακτικά. Στα βιβλία, εντός των άλλων, μπορείτε να βρείτε συνταγές για νηστίσιμα προϊόντα, που θα αποτελέσουν ιδανικές επιλογές για τους πελάτες σας, την περίοδο της νηστείας. Επισκεφτείτε το www.freshbakery.shape.com.gr, κάντε την παραγγελία σας και επωφεληθείτε από τις προνομιακές τιμές.

Baracho.

Το online κατάστημά σου δωρεάν από την Sefco Zeelandia.



Πόσα προϊόντα θα πουλήσω αύριο; Πώς μπορώ να βελτιώσω την επικοινωνία μου με τους πελάτες μου, αλλά και με νέους πελάτες; Και το σημαντικότερο. Πώς μπορώ να βρω το χρόνο να διαφημίσω τα προϊόντα μου και το ηλεκτρονικό μου κατάστημα;

Δύσκολες εποχές.

Η διαχείριση μια επιτυχημένης επιχείρησης με φρέσκα προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής αποτελεί μια πραγματική πρόκληση αυτή την περίοδο. Έχετε την ανάγκη να βελτιστοποιήσετε τις πωλήσεις σας και τις ενέργειες marketing ταυτόχρονα.

Στη Sefco Zeelandia κατανοούμε τις προκλήσεις που αντιμετωπίζετε και αναγνωρίζουμε ότι η επιτυχία στην αρτοζαχαροπλαστική είναι πολλά περισσότερα από μια πώληση. Ειδικά τώρα, που τα περισσότερα αρτοζαχαροπλαστέα αντιμετωπίζουν σημαντικές δυσκολίες εξαιτίας του νέου κορωνοϊού. Τοπικά lockdown, η ανησυχία των καταναλωτών όταν επισκέπτονται πολλά καταστήματα, όλα αυτά έχουν αυξήσει τη ζήτηση για online αγορές. Ενώ όταν οι συνθήκες δυσκολεύουν περισσότερο τότε ξεκινούν οι προβληματισμοί για delivery, προώθηση των προϊόντων σας online και η διαχείριση του προσωπικού. Όλα αυτά έγιναν από τη μια στιγμή στην άλλη η νέα πραγματικότητα.

Baracho.

Η Zeelandia για να υποστηρίξει τους φούρνους και τα ζαχαροπλαστέα σε αυτά τα ζητήματα λάνσαρε το Baracho **σε όλη την Ευρώπη**. Μια πρακτική online υπηρεσία που συνδέει τις καθημερινές ανάγκες των καταναλωτών με το κατάστημά σας. Οι καταναλωτές μπορούν να πραγματοποιούν αγορές μέσω υπολογιστή ή μέσω του Baracho app στο κινητό τους, να πληρώνουν online και να επιλέγουν αν θα παραλάβουν την παραγγελία τους από

το κατάστημα ή μέσω delivery. Το Baracho, επίσης, διατηρεί ιστορικό παραγγελιών διευκολύνοντας την επανάληψη της ίδιας παραγγελίας.

Το Baracho, όμως, προσφέρει πολύ περισσότερες δυνατότητες. Σας δίνει στοιχεία για να οργανώσετε στο μέγιστο την παραγωγή σας, ενώ επίσης σας βοηθά με **δωρεάν υπηρεσίες online marketing**, καθώς ξεκινά να διαφημίζεται πολύ έντονα στους καταναλωτές. Πρόκειται για μια **πλατφόρμα** που προσφέρεται **εντελώς δωρεάν** από την Sefco Zeelandia, για να ενισχύσετε τις πωλήσεις σας online μέσω των social media στοχεύοντας τους υπάρχοντες πελάτες σας, αλλά και νέους πελάτες από διάφορα ηλικιακά γκρουπ.

Για τους φούρνους και τα ζαχαροπλαστέα.

Το Baracho δημιουργήθηκε μετά από πολλές συζητήσεις με πελάτες της Zeelandia σε διάφορες χώρες και στην Ελλάδα, προκειμένου να καταλάβουμε τις ανάγκες σας. Με τη βοήθειά τους καταλήξαμε σε μια εύκολη στη χρήση υπηρεσία που σας προσφέρει αρκετή **ευελιξία**.

«Θα ήθελα να προσφέρω παράδοση από το κατάστημα ως υπηρεσία, αλλά όχι καθημερινά», είπε κάποιος πελάτης. «Αργότερα μπορεί να σκεφτώ να προσφέρω delivery, αλλά όχι ακόμα».

Εξαιτίας της πρακτικότητας και του εξατομικευμένου προφίλ μπορείτε πολύ εύκολα να επιλέξετε τις υπηρεσίες που ταιριάζουν στη δική σας επιχείρηση, όπως delivery, παραλαβή από το κατάστημα, μετρητά ή/και online πληρωμή. Όποια υπηρεσία και αν επιλέξετε να προσφέρετε, έχετε **άφθονες ευκαιρίες** να αυξήσετε τις πωλήσεις σας. Η ομάδα πωλήσεων της Sefco Zeelandia θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε το online κατάστημά σας στο Baracho.

Για τους πελάτες σας.

Το Baracho δίνει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να βρίσκουν εύκολα τα κοντινά τους καταστήματα. Μπορούν να δουν τι υπηρεσίες προσφέρετε, να αποθηκεύσουν τα αγαπημένα τους προϊόντα και να παραγγείλουν οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Μπορούν να πληρώσουν online ή κατά την παραλαβή και το σημαντικότερο, απολαμβάνουν την ευκολία που τους προσφέρει να έχουν **τα αγαπημένα τους προϊόντα πάντα διαθέσιμα**.

Η κα Αντωνία Δάγκα από το αρτοζαχαροπλαστέο **«Το σπιτικό»** στη Θεσσαλονίκη είπε:

«Είχαμε ξεκινήσει να λαμβάνουμε παραγγελίες μέσω τηλεφώνου για παραλαβή από το κατάστημα, ειδικά την περίοδο του lockdown, αλλά κάποιοι πελάτες μας συνεχίζουν να μας καλούν ακόμη και τώρα. Όταν εξυπηρετούμε πελάτες στο κατάστημα, το να δεχόμαστε και τηλεφωνικές παραγγελίες είναι αρκετά χρονοβόρο, ενώ υπάρχει ο κίνδυνος να χαθεί κάποια παραγγελία. Με τη Sefco Zeelandia και το Baracho έχουμε όλες τις παραγγελίες μας οργανωμένες και αυτός ο τρόπος είναι πολύ πιο αξιόπιστος και αποτελεσματικός για εμάς».

Ο κ. Νίκος Γεωργακόπουλος από το αρτοζαχαροπλαστέο Γεωργακόπουλος **“Άρτος & Παράδοση”** στον Πειραιά είπε:

«Σε μια εποχή δύσκολη για την αγορά και το επάγγελμά μας, η Sefco Zeelandia και το Baracho ήρθαν για να μας λύσουν τα χέρια. Με το Baracho ο αρτοποιός δημιουργεί εύκολα τη δική του διαδικτυακή βιτρίνα προσφέροντας όλα τα προϊόντα του με ένα κλικ. Εύκολο στη χρήση, τόσο για εμάς όσο και για τους πελάτες μας, με έναν υπολογιστή και μια φωτογραφική μηχανή ή κινητό, ο φούρνος μας παίρνει ζωή στο διαδίκτυο. Στον καιρό του κορωνοϊού και της ραγδαίας ανάπτυξης του online shopping, το Baracho ήταν ακριβώς αυτό που έλειπε».

Πώς λειτουργεί.

Το Baracho βοηθά τους φούρνους και τα ζαχαροπλαστέα να πουλήσουν τα προϊόντα τους online στην περιοχή τους. Σε υπάρχοντες, αλλά και νέους πελάτες. Σε όσους μένουν ή εργάζονται κοντά στο κατάστημα και θέλουν να απολαύσουν φρέσκα, υψηλής ποιότητας προϊόντα. Ακόμη και σε εκείνους που προέρχονται από το εξωτερικό, καθώς η πλατφόρμα είναι διεθνής.

Υποστηρίζει τους ιδιοκτήτες καταστημάτων να χρησιμοποιήσουν στο μέγιστο την πλατφόρμα και να την επικοινωνήσουν στους πελάτες τους. Η διαφήμιση γίνεται σε κάθε χώρα ξεχωριστά

μέσω των social media, με δημιουργικό τρόπο και πολλή έμπνευση και θα επεκταθεί ακόμη περισσότερο. Εσείς επικεντρωθείτε σε αυτό που κάνετε καλύτερα, να προσφέρετε υψηλής ποιότητας προϊόντα.

Δουλεύοντας με το Baracho και τη Sefco Zeelandia για την επιτυχία στην αρτοζαχαροπλαστική.

«Μαζί με τους πελάτες μας εξερευνούμε τον κόσμο της αρτοζαχαροπλαστικής. Σκεφτόμαστε διαφορετικά και βρίσκουμε εφευρετικούς τρόπους για να δημιουργήσουμε την επιτυχία

στην αρτοζαχαροπλαστική. Αναζητάμε διαρκώς νέες ευκαιρίες και πρώτες ύλες που θα βελτιώσουν τα προϊόντα και τις διαδικασίες μας».

Το Baracho έχει σχεδιαστεί με τη βοήθεια αρτοποιών και ζαχαροπλαστών για να ενισχύσουν τις επιχειρήσεις τους και να προωθήσουν τα προϊόντα τους online. Η υπηρεσία προσφέρει εξυπηρέτηση πελατών και προσφέρεται **εντελώς δωρεάν**. Η επιλογή delivery είναι προαιρετική και είναι στο χέρι σας αν θα την προσφέρετε. **Δεν απαιτείται να είστε πελάτης της Sefco Zeelandia για να συμμετέχετε.**



Θέλεις να συμμετέχεις στο Baracho; Είναι δωρεάν!

Επικοινωνήσε με τη Sefco Zeelandia ή μπες στο www.bapacho.gr

baracho
POWERED BY

Sefco Zeelandia

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.

ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΟΑΕ ΣΤΟΝ ΥΠ. ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Επιστολή προς τον υπ. Ανάπτυξης και Επενδύσεων, Άδωνι Γεωργιάδη, έστειλε στις 18 Ιανουαρίου 2021, η ΟΑΕ, με αφορμή το ωράριο λειτουργίας των φούρνων, από τις 7.00-20.00. Η Ομοσπονδία ζήτησε να ληφθεί υπόψη ότι «η επισκεψιμότητα ξεκινάει πολλές φορές πριν από τις 06.00 (διάθεση πρωινού για τους εργαζομένους), ενώ υπάρχει και επισκεψιμότητα μετά τις 20.00, μετά το κλείσιμο των καταστημάτων λιανικής πώλησης, δεδομένου ότι οι εργαζόμενοι σε αυτά, προμηθεύονται το καθημερινό ψωμί τους». Η ΟΑΕ ζήτησε τροποποίηση ώστε αρτοποιεία-ζαχαροπλαστεία να μην εμπίπτουν στο γενικό πλαίσιο του ωραρίου, και να διευρυνθεί μέχρι τις 21.00 μ.μ.



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΣΤΗΝ ΤΡΙΠΟΛΗ

από το ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ Ε.Ε

Στις 2 Νοεμβρίου το αρτοποιείο Οικογένεια Τσουκαλά στην Τρίπολη Αρκαδίας άνοιξε και πάλι τις πόρτες του έπειτα από μία μικρή διακοπή, κατά τη διάρκεια της οποίας συντελέστηκαν οι απαραίτητες αλλαγές και μεταρρυθμίσεις τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό του καταστήματος. Σύγχρονο και πλήρως ανακαινισμένο, το αρτοποιείο Οικογένεια Τσουκαλά είναι πλέον σε θέση να εξυπηρετήσει κάθε πελάτη, με προϊόντα που παρασκευάζονται κάθε μέρα στο εργαστήρι με έμφαση στα αγνά υλικά και στην εξασφάλιση της καλύτερης ποιότητας αλλά και τιμής.





ΤΕΛΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ

Νόμος 2939/2001

Από 1.1.2021 επιβάλλεται στους καταναλωτές η καταβολή περιβαλλοντικού τέλους ανά τεμάχιο πλαστικής σακούλας μεταφοράς, με εξαίρεση τις βιοαποδομήσιμες (ή βιοαποικοδομήσιμες) και λιπασματοποιημένες πλαστικές σακούλες μεταφοράς της παραγράφου 29 του άρθρου 2. Το τέλος ορίζεται στο ποσό των επτά λεπτών. Συνοπτικά, λοιπόν, ο τύπος της σακούλας από 50 έως 70 μμ, συμπεριλαμβανομένων των επαναχρησιμοποιούμενων σακουλών ή τσαντών μεταφοράς μ το ίδιο πάχος, υπόκειται σε καταβολή περιβαλλοντικού τέλους.



ΕΤΗΣΙΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ 2021

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΝΗΣΩΝ



Ο πρόεδρος και το ΔΣ του Σωματείου, με αφορμή την έκδοση του Ημερολογίου 2021 εύχονται μια Χαρούμενη και Δημιουργική Νέα Χρονιά με υγεία, ευημερία, προσωπικές & επαγγελματικές επιτυχίες! Το Σωματείο ευχαριστεί θερμά τους: ΑΛΦΑ-ΑΘ.ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ ΑΕ, ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΒΕΕ, Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ, ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN ΑΒΕΕ, ΖΑΝΑΕ ΑΕ, Κ. ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΗ & ΣΙΑ ΕΕ, ΚΟΥΡΛΑΜΠΙΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ Ι. ΚΑΤΣΑΡΗ ΑΕ, LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ, ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ, ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΤΕ, ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ ΑΒΕΕ, ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΑΕ, ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ ΑΕ, ΡΟΔΟΥΛΑ ΑΕ, ΣΤΕΦΑΝΟΥ CLIVANEXPORT ΑΕ, FAMIGLIA DI PASTA ΑΒΕΕ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ ΙΚΕ.

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ ΣΕ ΠΟΛΥΤΕΚΝΕΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ ΜΕ ΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

του ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΡΟΔΟΠΗΣ

Σε μια συμβολική κίνηση έκφρασης αλληλεγγύης προς τα μέλη των Συλλόγων τρίτεκνων και πολύτεκνων οικογενειών της Ροδόπης, η Αντιπεριφέρεια Ροδόπης, το Σωματείο Αρτοποιών Ροδόπης, η επιχείρηση «Χατζηκοσμάς Αριστόδημος-Πλαστικά είδη» και η επιχείρηση «DIXON A.B.E.E», προσέφεραν βασιλόπιτες και Χριστουγεννιάτικα παραδοσιακά γλυκίσματα. Τις ευχαριστίες του στο Σωματείο Αρτοποιών Ροδόπης απέδωσε μεταξύ άλλων ο αντιπεριφερειάρχης Ροδόπης, κύριος Νικόλαος Τσαλίκιδης για την πολύτιμη συνεισφορά του, αλλά και σε όσους προσέφεραν εθελοντικά τη βοήθειά τους για την ολοκλήρωση του σκοπού.



ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ

ΓΙΑ ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΤΑΜΕΙΑΚΩΝ ΜΗΧΑΝΩΝ

Νόμος 4764

Σύμφωνα με το άρθρο 77 του νόμου 4764, τα μοντέλα των Φ.Η.Μ. που εμφανίζονται ως ενεργοί στο υποσύστημα taxis και τα οποία αποσύρονται από τη χρήση σύμφωνα με την απόφαση του Διοικητή της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων (Α.Α.Δ.Ε.) υπό στοιχεία ΠΟΛ. 1196/2017 (Β' 4486), μπορούν να αποσυρθούν χωρίς την επιβολή κυρώσεων έως και τις 31.3.2021. Τα ανωτέρω ισχύουν και για δηλώσεις παύσης των μοντέλων αυτών που υποβάλλονται μέχρι την έναρξη ισχύος του παρόντος.

Η ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΜΗΧ. ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Ιωνία Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 781-571, 2310 780-790
www.artel.gr - email: artel@artel.gr



ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ

- 1 ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΦΟΥΡΝΟΙ
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
- 2 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΒΙΤΡΙΝΕΣ
- 3 ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



Εξοπλισμοί καταστημάτων και κατασκευές υψηλής αισθητικής με ποιοτικά υλικά. Με εξειδικευμένες και εξατομικευμένες κατασκευές όπως ακριβώς τις έχετε οραματιστεί. Με συνέπεια στην παράδοση.

Μηχανήματα αρτοποιίας
60 χρόνια κοντά σας
Με συνέπεια, αξιοπιστία,
τεχνογνωσία και φθηνές λύσεις.
Με διαρκή τεχνική υποστήριξη.
Με μηχανήματα κατασκευής μας
και ευρωπαϊκών οίκων.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ
ΜΗΧΑΝΗ





**ΠΑΡΑΤΑΣΗ
ΠΡΟΘΕΣΜΙΩΝ
ΚΑΤΑΒΟΛΗΣ ΟΦΕΙΛΩΝ**
από ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΦΠΑ

Παρατείνονται μέχρι τις 30 Απριλίου 2021 οι προθεσμίες καταβολής των βεβαιωμένων στις Δ.Ο.Υ./Ελεγκτικά Κέντρα οφειλών από δηλώσεις ΦΠΑ με ποσό φόρου προς καταβολή (χρεωτικές) που λήγουν ή έληξαν από 01-10-2020 έως 30-10-2020, καθώς και οι προθεσμίες καταβολής ΦΠΑ που βεβαιώθηκαν ή θα βεβαιωθούν στις Δ.Ο.Υ./Ελεγκτικά Κέντρα, βάσει εμπρόθεσμης υποβολής δηλώσεων ΦΠΑ με καταληκτική προθεσμία υποβολής την 30-10-2020. Αυτό αφορά επιχειρήσεις που σωρευτικά έχουν έδρα σε Περιφερειακή Ενότητα που εντάσσεται στο επίπεδο 4 για τουλάχιστον 14 ημέρες, όπως ορίζεται σε σχετικό άρθρο.

**ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΗ ΜΕ
ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ Α' ΥΛΕΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ**
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΕΔΡΟ
ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Ο πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Μαγνησίας, Κώστας Τσουράπας δήλωσε στο ethessalia.gr πως «τον τελευταίο μήνα έχουμε αυξήσεις στις τιμές των πρώτων υλών, όπως στο αλεύρι, στο σουσάμι, το λάδι, που κυμαίνονται κατά μέσο όρο για όλα τα είδη μεταξύ 5-8%. Είναι μεγάλο το ποσοστό αύξησης και θέλουμε να δούμε, πώς θα ανταποκριθούν οι συνάδελφοι». Αναφερόμενος στο κλείσιμο των αρτοποιιών την περασμένη χρονιά, είπε πως «έφτασαν τελικά τα επτά τα αρτοποιεία που έκλεισαν, κάτι που είχε πολλά χρόνια να συμβεί μέσα σε μια χρονιά, ενώ και το 2021 δεν προμηνύεται καλύτερο με βάση τα μηνύματα που έχουμε».



ΕΥΧΕΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η Διοίκηση του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, με την ευκαιρία της καινούριας χρονιάς στέλνει τις ευχές της, στα μέλη-αρτοποιούς, στους συνεργάτες και στους φορείς της πόλης της Θεσσαλονίκης, για μία χρονιά γεμάτη υγεία και δημιουργία, με τη διανομή του επιτραπέζιου ημερολογίου για το έτος 2021. Το Σωματείο εκφράζει την ελπίδα του ότι το 2021 θα είναι το ξεκίνημα και η αφετηρία μιας δημιουργικής εποχής, μια χρονιά ανάκαμψης και ανάπτυξης, γεμάτη επαγγελματική και προσωπική ευημερία, υγεία και ευτυχία και ευχαριστεί θερμά τους χορηγούς-συνεργάτες που βοήθησαν στην έκδοση του ημερολογίου.



**ΚΑΛΕΣΜΑ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥΣ
ΦΟΡΕΙΣ ΤΩΝ ΓΡΕΒΕΝΩΝ**
από τον ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΥΛΛΟΓΟ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ

Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Εμπορικού Συλλόγου Γρεβενών με σύνθημα «Όλοι Μαζί μπορούμε» ξεκίνησαν μία σειρά επαφών με όλους τους Επαγγελματικούς Κλάδους των Γρεβενών με στόχο έναν κοινό αγώνα διεκδίκησης. Στο κάλεσμα ανταποκρίθηκαν όλοι οι Επαγγελματικοί κλάδοι της Π.Ε. Γρεβενών και η πρώτη συνάντηση πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 6 Ιανουαρίου 2021 με τη βοήθεια της τεχνολογίας. Στη σύσκεψη, που συμμετείχαν εκπρόσωποι και του Σωματείου Αρτοποιών Γρεβενών, συζητήθηκαν οι αγωνίες και οι ανησυχίες για το μέλλον, λόγω της οικονομικής ύφεσης και των συσσωρευμένων προβλημάτων από την πανδημία.



ΑΠΟΠΕΙΡΕΣ ΕΞΑΠΛΗΣΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Συστάσεις από την
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Σοβαρές διαστάσεις έχει λάβει το φαινόμενο εξαπάτησης αρτοποιών σε όλη τη χώρα, όπως αναφέρει και η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας σε ανακοίνωσή της. Η Ομοσπονδία, έχει δεχθεί καταγγελίες από Τρίκαλα, Πάρο, Μύκονο, Εύβοια και Λάρισα. Όμως υπάρχουν αρκετά περιστατικά και στο Μεσολόγγι που μέχρι τώρα οι απατεώνες χρησιμοποιήσαν τα ονόματα δυο αντιδημάρχων για να ξεγελάσουν τους αρτοποιούς, που ακόμα ίσως δεν έχουν καταγγελθεί επίσημα. Με ανακοίνωσή της η Ομοσπονδία συστήνει στους αρτοποιούς να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί.

**ΜΕΙΩΜΕΝΗ
Η ΚΙΝΗΣΗ
ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ
ΤΗΣ ΣΠΑΡΤΗΣ**

Μειωμένη χαρακτήρισε την κίνηση στα αρτοποιεία της Σπάρτης, ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Λακωνίας, Νίκος Μάζης. «Έχει μειωθεί πάρα πολύ η κίνηση», τόνισε αναφορικά με την κατάσταση στα αρτοποιεία της Σπάρτης ο κ. Μάζης και υπογράμμισε πως έχει πέσει η ψυχολογία του καταναλωτή. «Χρειάζομαστε οπωσδήποτε οικονομικές ενισχύσεις από την πολιτεία για να μπορέσουμε να πάρουμε τα πάνω μας. Μπορεί τα μαγαζιά μας να είναι ανοικτά, αλλά τα έξοδά μας είναι πολύ περισσότερα απ' αυτά που εισπράττουμε με αποτέλεσμα να περνάμε δύσκολα», δήλωσε ο κ. Μάζης στην κάμερα της apela.gr.



**ΜΙΣΟΣ ΤΟΝΟΣ
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ
ΨΗΘΗΚΑΝ
ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ!**

Αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες του νομού Θεσσαλονίκης δούλεψαν πυρετωδώς τις γιορτές προκειμένου να παρασκευάσουν πάνω από μισό τόνο βασιλόπιτες για τους καταναλωτές της πόλης. Όπως είχε αναφέρει κατά την περίοδο των εορτών στο ΑΠΕ-ΜΠΕ η πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Νομού Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας», Έλσα Κουκουμέρια, οι τιμές στα εορταστικά γλυκίσματα παρέμειναν μετάβλητες και το 2020, σε επίπεδα προ εξαετίας, με την επάρκεια να θεωρείται δεδομένη. Επισήμανε, δε, πως στα θετικά της αγοράς για το 2020 προσμετράται το γεγονός ότι οι καταναλωτές επέλεξαν να κάνουν τις αγορές τους από τα κατστήματα της γειτονιάς τους.

ΝΕΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΟ 2021
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΚΙΛΚΙΣ

Για ακόμη μια χρονιά η Συντεχνία Αρτοποιών ν. Κιλκίς «Ο Προφήτης Ηλίας» προχώρησε στην έκδοση ενός καλαίσθητου ημερήσιου ημερολογίου. Το Σωματείο ευχαριστεί πολύ τους συνεργάτες- προμηθευτές που με τις χορηγίες τους μπόρεσε και φέτος να εκδοθεί το ημερήσιο μας ημερολόγιο του 2021. ΦΑΡΜΑ ΚΟΥΚΑΚΗ ΑΕ, ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Ελληνική Ζύμη, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ, ΝΟΥΣΙΟΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ, MR TONY, ΑΦΟΙ Γ.ΛΑΛΙΩΤΗ, ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, LESAFFRE, ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ, ΑΦΟΙ Γ.ΛΑΛΙΩΤΗ, ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ ΑΡΧΕΛΑΟΣ, ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ, ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ ΑΕ, ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΕ, ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ, ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΗ, ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΛΦΑ, ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΧΑΤΖΗΜΛΑΔΗ.





ΟΜΑΔΑ «ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ» ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ & KENFOOD

Η εταιρεία Μύλοι Λούλη, θέλοντας πάντα να ενισχύει τους πελάτες της, τόσο προϊόντικά όσο και τεχνικά, προχώρησε στην ενδυνάμωση του τμήματος «Τεχνικής Υποστήριξης» της εταιρείας. Πλέον, οι τεχνικοί σύμβουλοι και Master Baker της Μύλοι Λούλη και της Kenfood ανήκουν στο ίδιο τμήμα, με σκοπό, την πλήρη υποστήριξη των συνεργατών και των 2 εταιρειών.

Όττο-Ότμαρ Φρίκερ

Ο Όττο-Ότμαρ Φρίκερ γεννήθηκε στη Γερμανία στις 12 Νοεμβρίου του 1961, όπου και σπούδασε την τέχνη της αρτοποιίας και συνέχισε με σπουδές ζαχαροπλαστικής στην Ελβετία. Έχει ταξιδέψει σε πολλές χώρες, στις οποίες εργάστηκε και εμπλούτισε τις γνώσεις του στο αντικείμενο σπουδών του. Επέστρεψε στη Γερμανία και με ιδιαίτερη προσπάθεια, πείσμα και μεράκι, κατάφερε να αποκτήσει το πτυχίο και τίτλο του Master Baker. Κατέχει το πτυχίο MEISTERBRIEF (πτυχίο Master Baker) της Γερμανίας αναγνωρισμένο παγκοσμίως σαν BACHELOR DIPLOM, όπου ελάχιστοι Έλληνες το διαθέτουν. Εργάστηκε στο Hilzigen της Γερμανίας ως Γενικός Διευθυντής σε βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Το 1993 έρχεται στην Ελλάδα και εργάζεται ως Διευθυντής Παραγωγής στην βιομηχανία «Cibus» στη Θεσσαλονίκη. Εδώ και 10 χρόνια εργάζεται στην εταιρεία Μύλοι Λούλη, ως Τεχνικός Σύμβουλος. Παράλληλα, από το 2002 ανήκει στην εκπαιδευτική ομάδα του ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360, μεταλαμπαδεύοντας στους σπουδαστές του, τις πολύτιμες γνώσεις και εμπειρίες που έχει αποκτήσει καθ' όλη τη διάρκεια του επαγγελματικού του βίου στο κομμάτι της αρτοποιίας.



Χρήστος Τσουμάνης

Γεννήθηκε στις 27 Ιουλίου του 1968, στο Φλαμπουράρι Ιωαννίνων και από πολύ μικρή ηλικία, κατάλαβε την αγάπη που έχει στον κλάδο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και ξεκίνησε να εργάζεται ως αρτεργάτης σε ένα αρτοζαχαροπλαστείο στο Αιγάλεω. Από το 1991 το μεράκι που δείχνει στη δουλειά του τον ανταμείβει και γίνεται πλέον τεχνίτης σε αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Το 1993 κάνει τα πρώτα του βήματα ως ελεύθερος επαγγελματίας και δημιουργεί προσωπική επιχείρηση, μια βιοτεχνία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στην οποία απασχολήθηκε ως το 2000. Το 2001 ξεκινάει να εργάζεται ως τεχνικός στους Μύλους Θράκης και ένα χρόνο αργότερα το 2002, εντάσσεται στο δυναμικό της εταιρείας Kenfood, ως πωλητής και τεχνικός σύμβουλος. Μελλοντικά, θα αναλάβει πολλαπλούς ρόλους, αφού έχει αποδείξει πως μπορεί να τα καταφέρει εξίσου σε διαφορετικές θέσεις. Με την πολυετή εμπειρία του, έχει καταφέρει να συμμετάσχει συνολικά σε 25 διεθνείς εκθέσεις παρουσιάζοντας τα προϊόντα της εταιρείας και τεχνικές μεθόδους. Από το Σεπτέμβριο του 2020 έχει αναλάβει το ρόλο του προϊσταμένου στην ενοποιημένη ομάδα τεχνικών συμβούλων των εταιρειών Μύλοι Λούλη / Kenfood.



Κώστας Γεωργακόπουλος

Ο Κώστας Γεωργακόπουλος, γεννήθηκε 4 Ιουλίου του 1981 και μεγάλωσε στο Βόλο. Το 2000 σπούδασε στο Ι.Ε.Κ. Δέλτα στη Θεσσαλονίκη στο τμήμα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Το 2005 έκανε μετεκπαίδευση στη σχολή Ο.Τ.Ε.Κ της Θεσσαλονίκης στο τμήμα αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής, ενώ το 2008 έγινε μέλος της λέσχης των αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος. Η επαγγελματική του πορεία ξεκίνησε το 2001, όπου παράλληλα με τις σπουδές του εργάστηκε για 4 χρόνια ως βοηθός αρτοποιού στο αρτοζαχαροπλαστείο Leone στη Θεσσαλονίκη. Το 2005 ανέλαβε τη θέση του Executive Pastry Chef στο ξενοδοχείο Mediterranean palace της Θεσσαλονίκης και το 2008 εργάστηκε για δύο χρόνια ως αρτοποιός στο κατάστημα Μελί-Μελί στη Θεσσαλονίκη. Από το 2010 μέχρι και σήμερα, είναι καθηγητής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στη σχολή τουριστικών επαγγελμάτων Le gourmet στο Βόλο. Παράλληλα, διατηρεί το δικό του αρτοζαχαροπλαστείο «Αρτογνώσια» στο Βόλο. Το 2019 μπήκε στην ομάδα της Μύλοι Λούλη και ανέλαβε το ρόλο του τεχνικού συμβούλου.

Δημήτρης Φραγκογιάννης

Ο Δημήτρης Φραγκογιάννης, γεννήθηκε στην Αθήνα στις 12 Οκτωβρίου 1988. Είναι απόφοιτος της Σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Γαλατίου και συνέχισε τις σπουδές του στην Ιταλία πάνω στην Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική και το Παγωτό. Στα πρώτα επαγγελματικά του βήματα, εργάστηκε σε ζαχαροπλαστείο και στη συνέχεια εργάστηκε στη Σμύρνη, αναλαμβάνοντας τη διοίκηση αρτοζαχαροπλαστείου σε ξενοδοχείο. Ακολούθησαν διάφορες συνεργασίες με καταστήματα του κλάδου καθώς παράλληλα παρακολουθεί ταχύρρυθμα σεμινάρια αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής στην Ισπανία, Αγγλία και Γαλλία με τη Μύλοι Λούλη, τα οποία τον βοήθησαν να εμπλουτίσει τις γνώσεις του, με εξειδικευμένες τεχνικές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Από το 2015 έως και σήμερα εργάζεται ως τεχνικός σύμβουλος αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής στην Μύλοι Λούλη.



Σωτήρης Τσουμάνης

Ο Σωτήρης Τσουμάνης, γεννήθηκε 26 Σεπτεμβρίου του 1994, στην Αθήνα και ξεκίνησε από μικρή ηλικία να ασχολείται με τον χώρο της αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής, ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα του, Χρήστου Τσουμάνη. Το 2011 και για δύο χρόνια, εργάστηκε σε εργαστήριο σοκολατοποιίας ως υπεύθυνος γραμμής παραγωγής. Το 2013 ξεκίνησε να φοιτά στην σχολή της Le Monde ως τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής. Παράλληλα εργαζόταν ως βοηθός ζαχαροπλάστη σε αρτοζαχαροπλαστείο και ως αρτεργάτης σε φούρνο. Από το 2015 έως σήμερα εργάζεται στην εταιρεία, αρχικά στην Kenfood ως πωλητής και τεχνικός και έπειτα ως τεχνικός ποιοτικού ελέγχου. Το Σεπτέμβριο του 2020 εντάχθηκε στην ενοποιημένη ομάδα τεχνικών συμβούλων των εταιρειών Μύλοι Λούλη / Kenfood.





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.

CAROB 50 – ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ λανσάρει το προϊόν CAROB 50 με άλευρο χαρουπιού. Το χαρούπι είναι ένας μεσογειακός καρπός, με υψηλή διατροφική αξία, που καλλιεργείται για περισσότερο από 5.000 χρόνια.

Το CAROB 50 αποτελεί ένα ευέλικτο προϊόν, ιδανικό για διάφορων τύπων αρτοσκευάσματα, κριτσίνια, παξιμάδια κ.λ.π. Με εμφάνιση που ξεχωρίζει στην αρτοποιία, διαθέτει χαρακτηριστικό σκούρο χρώμα, εξαιρετική γεύση και άρωμα χαρουπιού, τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα. Εξασφαλίζει γρήγορη & εύκολη παραγωγική διαδικασία και μεγάλη διατηρησιμότητα. Συσκευασία: Σακί 15 κιλών www.stelioskanakis.gr



VELOURS ΣΠΡΕΪ ΓΙΑ ΕΦΕ ΒΕΛΟΥΔΟΥ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Το εντυπωσιακό εφέ του βελούδου σε τούρτες, κορμούς, πάστες, ακόμη και πασχαλινά σοκολατένια αυγά, επιτυγχάνεται πολύ εύκολα χάρη στα σπρέϊ Velours, της γαλλικής εταιρείας ANCEL, του Ομίλου εταιρειών Martin Braun, που αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ. Απλώς ανακινήστε το σπρέϊ και ψεκάστε την επιφάνεια που επιθυμείτε να χρωματίσετε, από απόσταση περίπου 30 εκατοστών. Κυκλοφορεί σε έξι υπέροχες αποχρώσεις: κόκκινο, ροζ, κίτρινο, πράσινο, σοκολατί, και λευκό, σε φιάλη 500 ml με ενσωματωμένο σύστημα ψεκασμού (σπρέϊ). www.yiannikas.gr



ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

Νέας Γενιάς



Ιδανικές για Τυρόπιτες, Σφολιάτες & Κρουασάν

- Προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας
- Οι μοναδικές στην αγορά με 4 νούμερα σκληρότητας
 - Τέλεια πλαστικότητα και συνοχή
 - Αποδίδουν τέλειο φιλάρισμα και διόγκωση
 - Υπέροχη πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα



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 [f](#) [i](#) [t](#)



Ένα βήμα μπροστά!



AKTIBAKERY ENERGO P-1

από την AKTINA A.E.

Το προϊόν Energo P-1 έχει συμμετοχή 4% επί του αλεύρου για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων προζυμμένων ψωμιών. Ανάλογα με τα άλευρα και τη μέθοδο παρασκευής, μπορούμε να πάρουμε από βαριά ψωμιά με συνεκτική ψίχα και παχιά κόρα έως ψωμιά με αφράτη ψίχα και ανοιχτή κυψέλωση. Διατίθεται σε συσκευασία 1kg.
www.aktinafoods.com



DIABEMIX ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ

από την MILLBAKER

Η MILLBAKER, με υψηλή τεχνογνωσία στα διατροφικά μίγματα αρτοποιίας, προωθεί στην ελληνική αγορά το DIABEMIX. Αφορά παρασκευή πολυσπορων αρτοσκευασμάτων, χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, με σπόρους Chia & Quinoa & αρωματικές βύνες. Απευθύνεται σε καταναλωτές που ακολουθούν μία ισορροπημένη διατροφή, με χαμηλούς υδατάνθρακες και διατίθεται με πλήρες πακέτο προωθητικού υλικού για εύκολη και άμεση προώθηση του. Διατίθεται σε 3 τύπους Diabemix 50%, DIABEMIX 100%, DIABEMIX BIO.
www.trofindred.com



GOLDEN BRIOCHE

από την KENFOOD

Η σειρά Nutri Line Selection, της KENFOOD, είναι ιδανική για να προσφέρετε στους πελάτες σας ψωμί και αρτοσκευάσματα με πολλαπλά διατροφικά οφέλη για τον οργανισμό τους. Μερικά από αυτά είναι τα εξής: το Volcano Bread Premix, με ενεργό άνθρακα και υπέροχη χαρακτηριστική, μεστή γεύση, το Napoleon Bread Mix με παντζάρι & ξηρούς καρπούς, το Slim Bread Premix για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με πρωτεΐνες γάλακτος και γλυκομαννάνη και το Low GI για αρτοσκευάσματα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη.
www.kenfood.com



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΧΟΡΤΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ ΚΑΙ ΜΥΖΗΘΡΑ

από την Alfa - ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε

Η χειροποίητη χορτοτυρόπιτα της alfa με ζύμη κουρού - πολυδημητριακών, σε συνδυασμό με το σταμναγκάθι και τη μυζήθρα Κρήτης, προσφέρουν μια ξεχωριστή, πλούσια γεύση, που θα ενθουσιάσει. Τα Π.Ο.Π. υλικά όπως η μυζήθρα Κρήτης σε ολόκληρα κομμάτια, αλλά και τα ευωδιαστά μυρωδικά της, το σταμναγκάθι και το πράσο, φέρνουν μια γεμάτη εμπειρία σε κάθε μπουικιά! Κατάλληλη και για vegetarian διατροφή.
www.alfapastry.com

ORIGINAL. AMERICAN Sweets MADE WITH LOVE.



Για αυθεντικά
AMERICAN
Muffins



Αβέρωφ 34Α – 14 232 – Ν. Ιωνία • Τηλ: 210-2589200 • Fax: 210-2589210
www.artizanhellas.gr



ΝΕΕΣ Β2Β ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ παρουσιάζουν τις ανανεωμένες συσκευασίες της ολοκληρωμένης σειράς επαγγελματικών αλεύρων. Μέσα από το μοντέρνο σχεδιασμό και τη νέα χρωματική προσέγγιση, οι νέες συσκευασίες τιμούν την παράδοση και αναδεικνύουν τη σύγχρονη εικόνα της εταιρείας ενώ επικοινωνούν και το νέο slogan της «Το αλεύρι είναι Τέχνη».

Για τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΕΠΕΝΟΥ και τους συνεργάτες του, το αλεύρι είναι δημιουργία. Κάθε κόκκος είναι μέρος μιας ιστορίας που ξετυλίγεται κάθε φορά που πλάθεται κάτι καινούργιο. Οι νέες συσκευασίες έρχονται για να προστατεύσουν αυτή την μοναδική ιστορία.

www.kepenos.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΦΟΥΡΝΟΣ ΒΡΙΛΗΣΣΙΩΝ» από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ



Ο «ΦΟΥΡΝΟΣ ΒΡΙΛΗΣΣΙΩΝ», του κου Λάμπη Βέλου, είναι το νέο, σχεδιαστικό highlight στα Βριλήσσια που σχεδιάστηκε εξ ολοκλήρου και κατασκευάστηκε από το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο πρώτος ροκ φούρνος, με ροκ μουσική που εφαρμόστηκαν μεταλλικές κατασκευές και ακατέργαστα υλικά στο χρώμα του χαλκού. Η μεταλλική οροφή προσελκύει τα βλέμματα προσδίδοντας μια ιδιαίτερη ατμόσφαιρα σε αυτό το μοναδικό κατάστημα. Ιδέες και όνειρα που πετυχαίνουν καλά...με σύμμαχο πάντα την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ.

www.drakoulakis.gr

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

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!

MADRE DE CACAO
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510

Καραμέλα

Chocolate Graphics

ΜΗΧΑΝΕΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΙΤΑΛΙΑΣ από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε

Η μηχανή στρώσιματος και επικάλυψης σοκολάτας ΡΟΜΑΤΙ Τ8μμ με αποσπώμενο κοχλία, ήρθε για να καλύψει τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών επαγγελματιών. Είναι κατασκευασμένη από inox και στρώνει τη σοκολάτα ελέγχοντας τη θερμοκρασία με ηλεκτρονικούς θερμοστάτες. Διαθέτει ψυκτικό σύστημα χωρίς σύνδεση με νερό και τραπέζι επικάλυψης. Διατίθεται σε μικρές διαστάσεις.

www.kourlampas.gr



ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ DEKOMONDIAL 3.0

Είναι η λύση για κάθε αρτοποιό. Εξοικονόμηση ενέργειας και χαμηλό κόστος στις λειτουργικές δαπάνες. Με νέο σύστημα Power Management για εξοικονόμηση ενέργειας, υψηλή ποιότητα μόνωσης και νέο Touch Control Panel. Για 3/4/5 ανεξάρτητους ορόφους, με 1/2/3 πόρτες για κάθε όροφο και επιφάνεια εψήσεως από 4m² έως 22,80m²



ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ TECHNIO 2.0 80120

Σχεδιάστηκε για να καλύψει όλες τις απαιτήσεις και μεγάλες παραγωγές με 2 καρότσια 18 θέσεων - 36 λαμαρίνες 60x100. Ιδανικός για αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία και παραγωγικές μονάδες.

Touch Control Panel. Ηλεκτρικός, πετρελαίου ή αερίου.

“Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ” - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ | Θέση Λάκκο Κάτωρη, 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



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ από την KONTA AEBE

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



CHOCOCREAM IRCA ΚΑΙ ΣΕ ΔΥΟ ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ από την LAOUDIS FOODS

Τα CHOCOCREAM IRCA είναι έτοιμες κρέμες, λιπαρής βάσης, για γέμιση σε κρουασάν, τσουρέκια, κρέπες κ.α. μετά το ψήσιμο. Χάρη στην άνυδρη σύστασή τους, τα Chococream δεν υγρασιάζουν τα τελικά προϊόντα! Έχουν μεγάλη αντοχή στην ψύξη και απαλή υφή για εύκολη χρήση και με σακούλες ζαχαροπλαστικής. Στις γνώριμες γεύσεις (σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, φιστίκι), τώρα προστέθηκαν δύο νέες! Η CHOCOCREAM PASTICCERA, με διακριτική γεύση λεμονιού, φρέσκου γάλακτος και αυγών και η CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL, κρέμα αλατισμένη καραμέλα, από ανθό αλατιού! www.laoudis.gr



TACHYZYMΩTHPIO EASY από την ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Η εύκολη χρήση, η εργονομία και ο σχεδιασμός είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των ταχυζυμωτηρίων EASY. Ο νέος πολυ-λειτουργικός πίνακας ελέγχου επιτρέπει είτε τον παραδοσιακό χειροκίνητο τρόπο ή τον αυτόματο προγραμματιζόμενο τρόπο, ελαττώνοντας όλες τις κυκλικές λειτουργίες. Μεταξύ άλλων διαθέτει λεκάνη, σπирάλ και κεντρική μπάρα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, σύστημα κίνησης των εργαλείων και της λεκάνης μέσω ιμάντων, οθόνη δύο-γραμμών με περισσότερους από 19 αλφαριθμητικούς χαρακτήρες, οθόνη και έλεγχο της θερμοκρασίας της ζύμης και μνήμη με περισσότερα από 50 ονόματα συνταγών. www.dakoronias.gr



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ZAX/KΗΣ CONFITURE APRICOT & CONFITURE FOREST FRUIT από την FOODSTUFF

Μοναδικές μαρμελάδες, ειδικές για ψήσιμο, που «δένουν» με κάθε εφαρμογή όπως τάρτες, κέικ, πάστα φλώρα κλπ. και παραμένουν αναλλοίωτες χωρίς να τρέχουν και χωρίς να κάνουν κρούστα σε οποιαδήποτε θερμοκρασία. Είναι επίσης ιδανικές για γεμίσεις και στρώσεις σε κέικ καθώς και για κολλήματα σε μπισκότα και petit fours καθώς δεν αφυδατώνονται και δεν πετιάζουν για πολλές ημέρες. Κυκλοφορούν σε πρακτική συσκευασία δοχείου των 6 κιλών. www.foodstuff.gr



Οι λεπτομέρειες κάνουν την διαφορά...

Διαλέξτε την κατάλληλη παγωτομηχανή για εσάς...
για οποιαδήποτε συνταγή, ποσότητα και μέθοδο παραγωγής!

T&Ti

Valmar COMBISYSTEM®

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ



EK

KOURLAMPAS
BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32, ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

info.kourlampas.gr • www.kourlampas.gr



ΔΩΡΕΑΝ ONLINE SHOP ΜΕΣΑ ΣΕ 5 ΛΕΠΤΑ από την SEFCO ZEELANDIA

Για να υποστηρίξει όλους τους φούρνους και τα Ζαχαροπλαστεία, η SEFCO ZEELANDIA δημιούργησε το Baracho. Μια δωρεάν διεθνή ηλεκτρονική πλατφόρμα, που σας δίνει τη δυνατότητα να πουλάτε τα προϊόντα σας online μέσα σε 5 λεπτά! Οι καταναλωτές μπορούν να βρίσκουν εύκολα τα κοντινά τους καταστήματα, να κάνουν αγορές μέσω υπολογιστή ή μέσω του Baracho App στο κινητό τους, να πληρώνουν online και να επιλέγουν αν θα παραλάβουν την παραγγελία τους από το κατάστημα ή μέσω delivery. Περισσότερα στο www.baracho.gr. www.sefcozeelandia.gr



Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ΣΤΗΝ DIGITAL ΕΠΟΧΗ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ συνεχίζει να πρωτοπορεί, πιστή στη φιλοσοφία της να βρίσκεται πάντα δίπλα στους Συνεργάτες της αφουγκραζόμενη την ανάγκη τους για συνεχή ενημέρωση & εκπαίδευση. Δεσμεύεται να συνεχίσει να προσφέρει υπηρεσίες υψηλού επιπέδου, στηρίζοντας το καθημερινό έργο Αρτοποιών & Ζαχαροπλαστών. Και το 2021 θα συνεχίσει να δίνει «ψηφιακό παρόν» με:

- Διαδικτυακές LIVE Επιδείξεις Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας
- Έντονη παρουσία στα Social Media
- Διαρκή ενημέρωση με Εβδομαδιαία Newsletter

Στην ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ μένουν συνδεΔΕΜΕΝΟΙ, πάντα δίπλα σας με νέες ιδέες και τεχνική εξειδίκευση. Προσεχώς θα ανακοινωθούν νέα σεμινάρια. Μείνετε συντονισμένοι!

www.stelioskanakis.gr



ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ από την GÖTEBORGS FOOD

Η GÖTEBORGS FOOD αναβαθμίζει τη γραμμή παραγωγής κουβερτούρας σοκολάτας και απομιμήσεων. Με νέες σημαντικές επενδύσεις στην πλήρη αυτοματοποίηση της γραμμής παραγωγής και αεροστεγή συσκευασία υλικών αυξάνεται η παραγωγική δυναμική αλλά και η ποιοτική εξασφάλιση σταθερότητας των υλικών για μεγαλύτερο διάστημα. Όλα τα παραγόμενα προϊόντα GÖTEBORGS σε μορφή drops και callets ήδη από το Φεβρουάριο αναμένεται να παράγονται με την πλέον εξελιγμένη τεχνολογία.

www.trofigred.com



ΣΥΝΕΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ «ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ» ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ & KENFOOD

Η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ προχώρησε στην ενδυνάμωση του τμήματος «Τεχνικής Υποστήριξης» της εταιρείας. Πλέον, οι τεχνικοί σύμβουλοι και Master Baker της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και KENFOOD ανήκουν στο ίδιο τμήμα. Στόχος η υποστήριξη των συνεργατών και των 2 εταιρειών, από ένα ενιαίο τμήμα που έχει γνώση όλων των προϊόντων της εταιρείας. Οι έμπειροι και καταξιωμένοι, στο χώρο, τεχνικοί της εταιρείας, είναι πλέον σε θέση να εκπαιδεύουν, να εξυπηρετούν, να συμβουλεύουν αλλά και να προτείνουν τα κατάλληλα προϊόντα, σε κάθε συνεργάτη ανάλογα πάντα με τις ανάγκες του.

www.loulismills.gr



Υψηλής πρωτεΐνης (φυτικές πρωτεΐνες οσπρίων)

Πηγή μαγνησίου Σιδήρου και φωσφόρου

Πολύσπορο και γευστικό

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ



Πλούσιο σε Ωμέγα 3 λιπαρά οξέα

Με κάνναβη & ανανεώσιμες πηγές συστατικών

Πηγή φυτικών ινών



ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ

Χαμηλών υδατανθράκων

Πολύσπορο με σπόρους Chia και Quinoa



Πλούσιο σε φυτικές ίνες και βιταμίνες

Πηγή σιδήρου και μαγνησίου

Με goji berries, cranberries και φύλλα πράσινου τσαγιού

www.millbaker.com Διάθεση προωθητικού υλικού καταναλωτή για διατροφικά ψωμιά κατόπιν ζήτησης

Για πληροφορίες προϊόντων & διάθεσης υλικών Goteborgs Food & Millbaker επικοινωνήστε μαζί μας
Βασίλης Κοκτσιδής, vkoktsidis@trofigred.com, +30 6970803706

Η εξέλιξη στα συστατικά σοκολάτας Goteborgs Food

Πραλίνες γέμισης & επικάλυψης



Υψηλή εξειδίκευση σε νέες πιστοποιημένες σειρές προϊόντων
Υψηλής πρωτεΐνης

Επικαλύψεις Παγωτού



Κουβερτούρες Σοκολάτας



*Βιολογικής σύστασης

Απομιμήσεις Σοκολάτας



Χωρίς υδρογλωνομένα λιπαρά

Με ανανεώσιμα λιπαρά RSPO

*UTZ Certified



Χωρίς φοινικέλαιο

Χωρίς ζάχαρη

*Fair trade certified



Goteborgs Food
Budapest

Παραγωγή
κουβερτούρας
& απομιμήσεων
σοκολάτας
Επικαλύψεων παγωτού
πραλινών γέμισης και
επικάλυψης





NEO CAKE MAMA'S ZERO

από την SEFCO ZEELANDIA

Η μοναδική γεύση του Mama's cake τώρα χωρίς προσθήκη ζάχαρης! Στην οικογένεια του αγαπημένου Mama's της SEFCO ZEELANDIA προστίθεται το νέο κέικ λαδιού Mama's Zero, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με γλυκαντικά. Έχει υπέροχη σπιτική γεύση, ισορροπημένη φυσική γλυκύτητα και μαλακή ψίχα που δεν τρίβει. Το Mama's Zero παρασκευάζεται εύκολα μόνο με λάδι και νερό και προσφέρει ευελιξία στη χρήση, για cake, cookies, muffins, μπάρες, τάρτα μίλου και βασιλόπιτα. Διατίθεται σε σακί 15kg.
www.sefcozeelandia.gr



ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΤΟ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ



Το Livendo Θεσσαλικό είναι το μοναδικό καθαρά ελληνικής προέλευσης προζύμι, από στάρια Θεσσαλίας, αλεσμένα σε πετρόμυλο. Σχεδιασμένο ειδικά για χωριάτικο ψωμί με άρωμα Ελλάδας. Μπορείτε τώρα να συμπληρώσετε την αρτοθήκη σας με ένα premium προζυμένιο χωριάτικο ψωμί σαν αυτό που έφτιαχνε η γιαγιά μας στο σπιτικό ξυλόφουρνο. Συνδυάζεται ιδανικά με τα κίτρινα αλεύρα, έχει ήπια οξύτητα, χαρακτηριστική γεύση και κλασσικά αρώματα του παραδοσιακού χωριάτικου. Εύκολο στη χρήση και στην ενσωμάτωση στις κλασσικές συνταγές του χωριάτικου ψωμιού. Συσκευασία 5kg.
www.lesaffre.gr

«ΕΥ ΖΗΝ» ΑΛΕΥΡΑ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

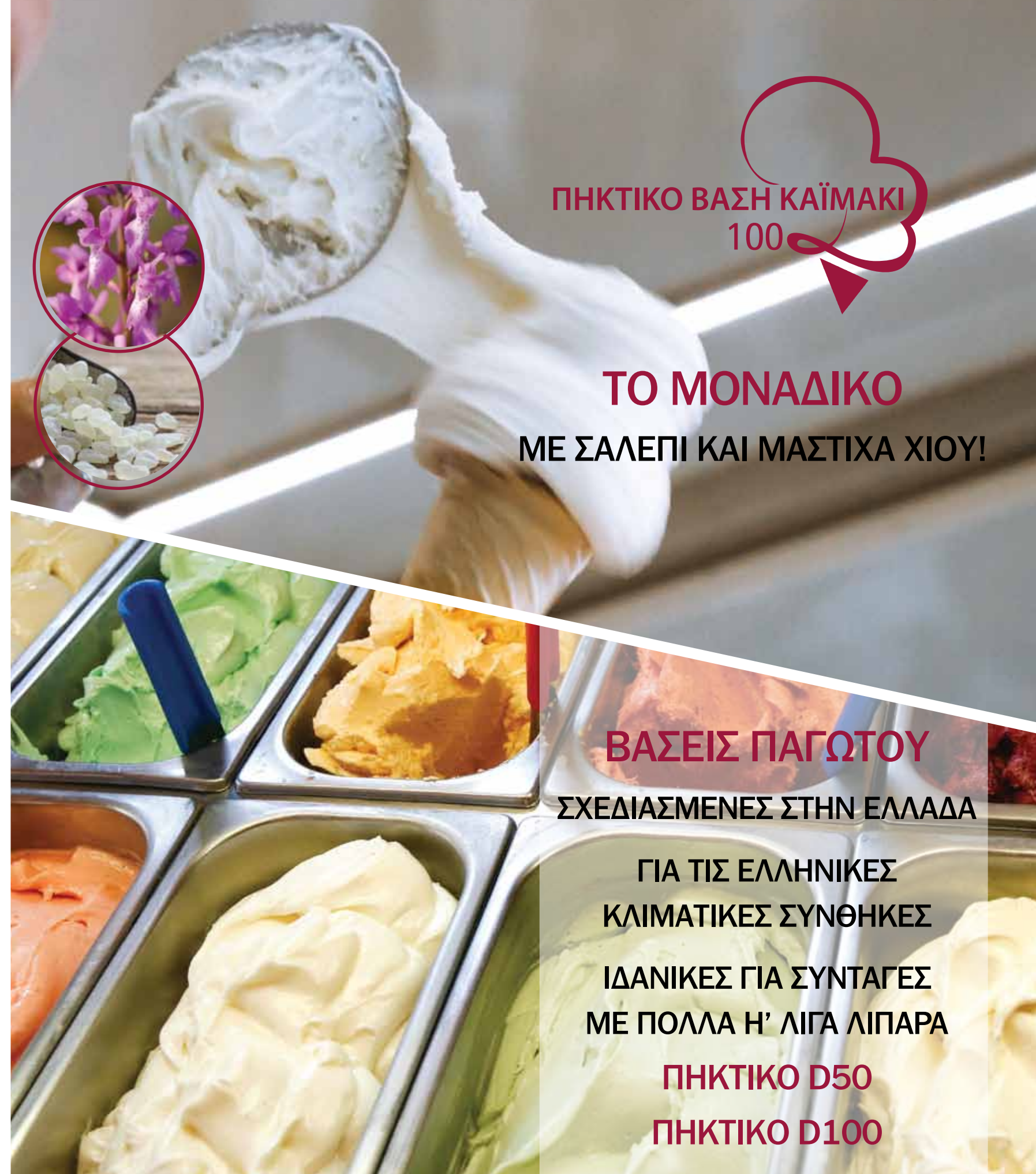
Επιλέξτε τα αλεύρα της σειράς «Ευ Ζην» της εταιρείας ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, για αρτοσκευάσματα υψηλής διατροφικής αξίας και εξαιρετική γεύσης! Η πλούσια γκάμα της σειράς περιλαμβάνει αλεύρα με υψηλότερη διατροφική αξία, σε σχέση με τα κοινά αλεύρα αρτοποιίας. Μεταξύ άλλων περιλαμβάνει τα αλεύρα: Βρώμης, Υψηλής πρωτεΐνης, Σίκαλης, Ντίνκελ ολικής άλεσης, Καλαμποκάλευρο, Κριθαράλευρο αλλά και αλεύρα από πιστοποιημένα βιολογικά σιτάρια. Δημιουργήστε αρτοσκευάσματα, τα οποία εκτός από απίστευτη γεύση, προσφέρουν πολλαπλά οφέλη στους καταναλωτές σας. Επισκεφθείτε το site της εταιρείας και δείτε όλα τα προϊόντα της κατηγορίας «Ευ Ζην»!
www.loulismills.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ "Ο ΜΥΛΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ"

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική ανακαίνιση προχώρησε "Ο Μύλος του Χωριού" και λειτουργεί στο Περιστέρι πολύ κοντά στην πλατεία Μπουρναζίου. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη και την κατασκευή του εξοπλισμού. Πρόκειται για μία ολοκληρωμένη πρόταση, με ψυγεία και βιτρίνες υψηλής τεχνολογίας και απόδοσης, η οποία καλύπτει πλήρως τις ανάγκες των πελατών τόσο σε προϊόντα αρτοποιίας, όσο και σε προτάσεις ζαχαροπλαστικής. Η διαμόρφωση και η κατασκευή του καταστήματος έγιναν με στόχο την άνετη θέαση όλων των σημείων με ιδιαίτερη μελέτη για κάθε πόστο.
www.antonopoulos.com.gr



ΠΗΚΤΙΚΟ ΒΑΣΗ ΚΑΪΜΑΚΙ
100

ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ
ΜΕ ΣΑΛΕΠΙ ΚΑΙ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ!

ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ
ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΜΕ ΠΟΛΛΑ Η' ΛΙΓΑ ΛΙΠΑΡΑ

ΠΗΚΤΙΚΟ D50
ΠΗΚΤΙΚΟ D100

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



IREKS WEBINARS ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

από την **LAOUDIS FOODS**

Η IREKS, η κορυφαία ευρωπαϊκή παραγωγός πρώτων υλών αρτοποιίας, δημιούργησε ειδικά για τους επαγγελματίες συνεργάτες της το IREKS eCampus [LIVE]. Πρόκειται για μια νέα ηλεκτρονική πλατφόρμα η οποία έχει σκοπό να σας παρέχει σε τακτική βάση υψηλής αξίας απομακρυσμένες υπηρεσίες εκπαίδευσης και ενημέρωσης, σε οποιαδήποτε περιοχή και εάν βρίσκεστε! Το πρώτο Live σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στις 19 & 21 Ιανουαρίου, με θέμα «Διακόσμηση: Το ψωμί ως έργο τέχνης!». Δηλώστε συμμετοχή στα επόμενα ιντερνετικά σεμινάρια (webinars) της Ireks για διάφορα τεχνικά θέματα και γίνετε και εσείς μέρος ενός κόσμου που αλλάζει γοργά! www.laoudis.gr

ΨΥΓΕΙΟ ΣΤΟΦΑ/ ΕΠΙΒΡΑΔΥΝΤΗ

από την **Varanakis**

Το Mekano Pro είναι ένα αναντικατάστατο εργαλείο που γεννήθηκε για τη βελτίωση της ποιότητας της ζύμης, βελτιώνοντας παράλληλα και την οργάνωση του εργαστηρίου σας. Το ψυγείο στόφα σας επιτρέπει να διαχειριστείτε τις τρεις σημαντικές μεταβλητές: θερμοκρασία, υγρασία, χρόνος στοφαρίσματος. Αφού βάλετε τη ζύμη στο θάλαμο μπορείτε να την ψύξετε για να σταματήσει η ζύμωση. Έπειτα, σε μια προκαθορισμένη ώρα θα ξεκινήσει η αργή και σταδιακή διαδικασία του στοφαρίσματος και στο τέλος του κύκλου μπορείτε να διατηρήσετε τη ζύμη σε σταθερή θερμοκρασία για όσο χρόνο επιλέξετε έως ότου ψηθεί! www.varanakis.gr



ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

από την **KENFOOD**
και την **ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**

Συνεχίζονται και για το 2021 τα διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποιίας! Με μεγάλη επιτυχία διεξήχθησαν τα σεμινάρια το προηγούμενο έτος, κι έτσι συνεχίζουν δυναμικά. Τόσο οι τεχνικοί της KENFOOD, όσο και της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, θα παρουσιάσουν ζωντανά συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ώστε να έχουν όλοι οι επαγγελματίες του χώρου, την ευκαιρία να δουν μια ζωντανή αρτοποίηση αλλά και να μοιραστούν απορίες και ερωτήσεις σχετικά με τις προτεινόμενες συνταγές και προϊόντα. Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών δίνει τις πιο χρήσιμες συμβουλές και σας λύνει κάθε απορία! www.kenfood.com/el
www.loulismills.gr



ΑΛΕΥΡΙ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΙΔΗΡΟ, ΦΥΛΛΙΚΟ, Β12

από την **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

Τα αλεύρια Πλάθω Υγεία, εμπλουτισμένα με σίδηρο, φυλλικό οξύ και βιταμίνη B12 συμβάλλουν στην καλή υγεία του ανθρώπινου οργανισμού. Ο σίδηρος βοηθάει στο σχηματισμό του αίματος και τη μεταφορά του οξυγόνου στον οργανισμό. Το φυλλικό οξύ συμβάλλει στη φυσιολογική ανάπτυξη του μητρικού ιστού κατά την εγκυμοσύνη. Η βιταμίνη B12 βοηθάει στη φυσιολογική λειτουργία του νευρικού συστήματος και συνεισφέρει στη διατήρηση της νοητικής απόδοσης καθώς μεγαλώνουμε. Τα εμπλουτισμένα αλεύρια Πλάθω Υγεία κυκλοφορούν σε T70, KATM και Ολικής σε σακί 25 κιλών. www.mills.gr

Εξειδικευμένα προϊόντα γεμίσεων!



Μοναδική σάλτσα πίτσας
για σταθερά αποτελέσματα
μόνο με νερό!

Ολοκληρωμένη σειρά μπεσαμέλ
για τυρόπιτα, κασερόπιτα,
emmental, cream cheese,
ψησίσιμες κ.α.



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΗ ΤΥΛΙΧΤΗ

από την ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε.

Η ΔΩΡΙΚΟΝ προτείνει τη μετσοβίτικη τυρόπιτα με soft ζύμη σφολιάτας, σκεπαστή, τυλιγμένη περίτεχνα στο χέρι, με γέμιση καπνιστού τυριού Μετσοβόνη Π.Ο.Π. Το τυρί που λιώνει στο στόμα και η τραγανή τυρένια κρούστα στη ζύμη απογειώνουν το προϊόν. Γιατί τα ελληνικά τυριά είναι τα καλύτερα. www.dorikon.gr

«ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ» ΠΕΪΝΙΡΛΙ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Είναι η αφράτη και συνάμα τραγανή ζύμη που δεσπόζει ανχιστή και μυρωδάτη, κερδίζοντας από την αρχή τις εντυπώσεις. Το μαστιχωτό τυρί που σε κάθε μπουκιά λιώνει απολαυστικά στο στόμα και απελευθερώνει γενναιόδωρα το πλούσιο άρωμα και τη νοστιμιά του. Και για φινάλε, η πικάντικη σάλτσα ντομάτας με εκλεκτά μυρωδικά και μπαχαρικά που επιφυλάσσει μια ρευστή έκρηξη απόλαυσης, ολοκληρώνοντας τη μοναδική γευστική εμπειρία. Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ πειραματίστηκε, δοκίμασε, επέλεξε και με χαρά σας παρουσιάζει το «Παραδοσιακό» πεϊνιρλί. www.brakopoulos.gr



ΦΟΡΜΕΣ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ

από την PANDECOR

Φόρμες σιλικόνης που χαρακτηρίζονται από μεγάλη ευελιξία, δεδομένου ότι είναι κατάλληλες για φούρνο, φούρνο μικροκυμάτων, ψυγείο, καθώς και καταψύκτη μιας και αντέχουν σε θερμοκρασίες μεταξύ -60 °C έως +230 °C. Η ελαστικότητα και ευκαμψία τους, επιτρέπουν να λυγίσουν για εξοικονόμηση χώρου. Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και είναι εγγυημένες για συχνή χρήση. Το σχέδιο της φωτογραφίας είναι μία ωραία ιδέα για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου. Υπάρχουν πολλά σχέδια/μεγέθη τόσο για τούρτες όσο και για ατομικές πάστες/γλυκά. pandecor.gr



Η ΒΟΙΡΟΝ ΜΗΔΕΝΙΖΕΙ ΤΗ ΖΑΧΑΡΗ!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Με παγκόσμια φήμη στην επεξεργασία κατεψυγμένου πουρέ φρούτων, η γαλλική εταιρεία Les Vergers Boiron ανακοίνωσε ότι μέσα στο 2021 σχεδόν ολόκληρη η γκάμα φρούτων της σε πουρέ θα γίνει 100% -δηλαδή χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Θα κυκλοφορούν σε δύο εκδοχές (μία 100% και μία με προσθήκη ζάχαρης) μόνο η φράουλα, το βατόμουρο και η καρύδα, ενώ η ζάχαρη θα διατηρηθεί στα specialties (Ginger, Citrus cocktail, Caribbean Rum Cocktail, Spicy Mango και Κάστανο με βανίλια). Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ αντιπροσωπεύει την εταιρεία στην Ελλάδα. www.yiannikas.gr



Μελέτη | Σχεδιασμός | Τεχνολογία | Αισθητική | Consulting | Service



Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

Λαδένια Κιμώλου

Δια Χειρός ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΕΧΟΛΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΤΗΣ Ε.Π.Α.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ

Θα ταξιδέψουμε στο μικρό νησί της Κιμώλου, που βρίσκεται στο νοτιοδυτικό όριο των Κυκλάδων, με μία τοπική παραδοσιακή συνταγή, μια "κιμουλιάτικη" πίτα. Λαδένια είναι το όνομά της και θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως η αρχαιότερη εκδοχή της πίτσας.

Από ιστορικά στοιχεία για την παρασκευή της στην Κίμωλο, συνδέεται με την Ενετοκρατία. Σε κάθε Κιμουλιάτικο σπίτι, ακόμη και στις μέρες μας, συνεχίζεται να παρασκευάζεται αυτό το απλό και εύγεστο έδεσμα. Η Λαδένια είναι μια εύκολη συνταγή για ζυμάρι, στο οποίο οι ντόπιοι για να το νοστιμίσουν προσθέτουν ντομάτα, κρεμμύδι, κάρφη και αρκετό ελαιόλαδο· από εκεί άλλωστε πήρε και το όνομά της. Απέρητη και καλλίστη η Λαδένια Κιμώλου ήρθε να μας συνεπάρει, όπως η αύρα των ελληνικών νησιών μας.

Πολλοί θα μείνουν έκπληκτοι διαβάζοντας ότι η ιστορία της πίτσας δεν είναι ιταλική. Ένας μύθος καταρρέει. Οι Ιταλοί κατέστησαν την πίτσα ως Εθνικό προϊόν και την ανέδειξαν παγκοσμίως αλλά η Λαδένια συναντάται ως μία από τις παλαιότερες μορφές πίτσας χωρίς τυρί (νησισίμη) στην όμορφη και ξεχασμένη στο χρόνο Κίμωλο ή Αρζαντιέρα (ασημένια-για τα γκριζόλευκα βράχια της).

Όταν οι Έλληνες αποίκισαν στη νότιο Ιταλία (Μεγάλη Ελλάδα) από το 730 π.Χ. – 130 π.Χ. μετέφεραν μαζί με τον πολιτισμό και τις μαγειρικές τους δεξιότητες. Αυτοί πρώτοι καθιέρωσαν ψωμιά ως βάση με ποικιλία από νόστιμους «μεζέδες» πάνω σ' αυτά, τους λεγόμενους «πλακούντες». Στην Αρχαία Ελλάδα «ο μεζές» σήμαινε οτιδήποτε σκορπισμένο υλικό πάνω σε ψωμί π.χ. ελιές, σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτα, λαχανικά και τυρί. Ο Πλάτωνας στο έργο του «Πολιτεία» δίδει με γλαφυρότητα την περιγραφή της αρχαίας ελληνικής πίτσας, συγκεκριμένα αναφέρει: «...τρέφονται φτιάχνοντας κριθαρόπιτες και ψωμιά από σταρένιο αλεύρι που τα ζυμώνουν και τα ψήνουν, βάζοντας τα πάνω σε καλαμόφυλλα ή καθαρά φύλλα...». Αργότερα οι Ετρούσκοι της βόρειας Ιταλίας μετέτρεψαν την πίτσα στη σημερινή της περίπου μορφή με νέους συνδυασμούς και παραλλαγές.

Τη Λαδένια Κιμώλου, ετοίμασαν στο πλαίσιο της εξ αποστάσεως διδασκαλίας του εργαστηριακού μαθήματος «Συνα-

φή Προϊόντα Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» για τους δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β2 της Σχολής μας, ο κος Αλέξανδρος Κριτσαντώνης, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και η κα Αρετή Αρωνιάδα, Τεχνολόγος Τροφίμων Βρείτε τη συνταγή στη σελ. 72.

Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» ενώ από το σχολικό έτος 2020 – 2021 λειτουργεί και με την ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων, το πτυχίο της Σχολής είναι αντίστοιχο του επιπέδου 4. Ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσω της αμειβόμενης Πρακτικής άσκησης, σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training). Οι μαθητές της ειδικότητας «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική» αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή Ζαχαροπλαστείου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.

Ε.Π.Α.Σ ΟΑΕΔ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Λ. Γαλατσίου 17, Αθήνα 11141

Τηλ. Επικοινωνίας: 210 2284900, 210 2287460

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



fresh
pastry



ΤΑΡΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Τραγανή τάρτα σε συνδυασμό με βελούδινη κρέμα με έντονη γεύση αλατισμένης καραμέλας που απογειώνεται γευστικά από την ρίπλα καραμέλας γάλακτος. Η λεπτή στρώση παντεσπανιού χαρίζει στην τάρτα μια σοκολατένια νότα.



ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη ζύμη. Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο για 4 ώρες περίπου. Ανοίγουμε την ζύμη σε φύλλο με τον πλάστη και την τοποθετούμε στις φόρμες της τάρτας. Ψήνουμε στους 180° C για 12-15'.

ΥΛΙΚΑ

700 γρ. Αλεύρι
240 γρ. Ζάχαρη άχνη
100 γρ. Κρόκος αυγού
360 γρ. Βούτυρο 82%
10 γρ. Ξύδι
1 γρ. Βανίλια
1 γρ. Αλάτι

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε την κρέμα με το νερό για 4' σε δυνατή ταχύτητα στο μίξερ. Ρίχνουμε τη γεύση Salted Caramel Plus και την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε σε μεσαία ταχύτητα για 2'.

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. AktiCrema Gold (Κρύα Κρέμα Ζαχ/κής) (κωδ.9051)
500 γρ. Κρύο Νερό
200 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%
65 γρ. Pasta Salted Caramel Plus
Γεύση Αλατισμένη Καραμέλα Aromitalia 3,5kg (κωδ.15373)

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα με σύρμα για 6-8 λεπτά ανάλογα το μίξερ. Ψήνουμε στους 180-190° C για 50 λεπτά περίπου ανάλογα με το φούρνο και το σκεύος.

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό Μίγμα για Παντεσπάνι Κακάο Premium Mix (Κωδ. 9104)
600 γρ. Αυγά
200 γρ. Νερό

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΝΤΕΚΟΡ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μέσα στην τάρτα μας τοποθετούμε μια στρώση από την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής. Έπειτα, τοποθετούμε από πάνω μια λεπτή φέτα παντεσπάνι, μια στρώση καραμέλα γάλακτος και μια ακόμη στρώση από την κρέμα ζαχαροπλαστικής. Τέλος, διακοσμούμε με την κρέμα ζαχαροπλαστικής μας, καραμέλα γάλακτος ρίπλα και κομμάτια καμένης καραμέλας.

ΥΛΙΚΑ

Καραμέλα Γάλακτος Γέμιση/Ρίπλα (Κωδ. 11221)

Glacage

Εξαιρετική γυαλάδα και κορυφαία επικαλυπτικότητα από τη συντήρηση ή την κατάψυξη!



MADE BY SHAPE LTD

AKTINA A.E.
ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

FOLLOW US





VEGAN CAKE MIX IREKS ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΝΟΣΤΙΜΟ!

Τα προϊόντα VEGAN OK, δηλαδή τα προϊόντα χωρίς ζωικά συστατικά, όπως γάλα, αυγά, βούτυρο κ.α. αποτελούν μια σύγχρονη καταναλωτική τάση! Είναι πλέον αρκετοί οι καταναλωτές που αναζητούν τέτοια «νηστίσιμα» προϊόντα όλο το χρόνο! Ιδιαίτερα όμως την περίοδο της Σαρακοστής η ζήτηση για αυτά τα προϊόντα πολλαπλασιάζεται! Συντονιστείτε με τις απαιτήσεις της εποχής και προσθέστε τώρα στη γκάμα των προϊόντων σας νόστιμα κέικ και κουλουράκια χωρίς ζωικά συστατικά, με το Vegan Cake Mix που θα βρείτε μόνο στην LAOUDIS FOODS AEBE.



ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΚΕΪΚ ΜΕ VEGAN CAKE MIX IREKS

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μίξερ με φτερό, για 3'-4' λεπτά.
- Κόβουμε σε τεμάχια των 450 γρ. και τοποθετούμε σε φόρμες για κέικ.
- Συμπιέζουμε την επιφάνεια της ζύμης στη φόρμα προς τα κάτω, περίπου 1 εκ., με μια λαδωμένη σπάτουλα, για να φύγει τυχόν εγκλωβισμένος αέρας.
- Ψήνουμε στους 150-160°C για 40'-45' λεπτά σε αερόθερμο φούρνο, ανοίγοντας το τάμπερ μετά από 10'-15' λεπτά και έως το τέλος του χρόνου ψησίματος ή στους 180°-190°C σε ταμπανωτό.
- Προαιρετικά επικαλύπτουμε με Vegan OK πραλίνα σοκολάτα-φουντούκι QUELLA® G MEC3.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Vegan Cake Mix IREKS
300 γρ. Ηλιέλαιο
450 γρ. Νερό

1.750 γρ. Συνολικό βάρος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μίξερ με φτερό, μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη.
- Πλάθουμε κουλουράκια, στο επιθυμητό σχήμα.
- Ψήνουμε για 12' λεπτά στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο ή στους 190°C σε ταμπανωτό.

ΥΛΙΚΑ

320 γρ. Vegan Cake Mix IREKS
280 γρ. Αλεύρι μαλακό
220 γρ. Μαργαρίνη Gold Cup κρέμα Vandemoortele
40 γρ. Ηλιέλαιο
40 γρ. Νερό
Αρωματικά κατά βούληση

900 γρ. Συνολικό βάρος



Αφράτο και ζευγνικό
Μίγμα για Vegan κέικ και μάρνις,
χωρίς αυγά και γαλακτοκομικά!

Vegan CAKE MIX

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

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

f i y
www.laoudis.gr

IREKS



KORA

**ΟΤΑΝ Η ΑΓΑΠΗ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΡΑΚΙ
ΦΤΙΑΧΝΟΥΝ ΑΛΗΘΙΝΟ ΨΩΜΙ!**

Όταν ανοίγει ένας φούρνος η γειτονιά μυρίζει ψωμί και αυτό είναι ένα αίσθημα μοναδικό. Και το πραγματικό ψωμί, το προζυμένιο, αυτό που έχει δημιουργηθεί από ανθρώπινα χέρια και έχει αφεθεί στη μαγική διαδικασία της αργής ωρίμανσης, έχει μια γεύση απaráμιλλη. Πόσω μάλλον όταν η σωστή τεχνική συνδυαστεί με την αγάπη, τον ενθουσιασμό και την ανάγκη προσφοράς στον κόσμο που όλο και περισσότερο φαίνεται να επιζητά το χειροποίητο και να απομακρύνεται από το βιομηχανοποιημένο.

Όλα τα παραπάνω και πολλά περισσότερα ένωσαν δύο νέα κορίτσια, η Μαρία Αλαφούζου και η Ιάνθη Μιχαλάκη, και παρά τις πολλές δυσκολίες και τα εμπόδια, κατάφεραν μέσα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα να χαίρουν μεγάλης αναγνώρισης, με τον κόσμο να κάνει ουρές έξω από το φούρνο τους, το KORA, στο Κολωνάκι. «Δόξα τω Θεώ υπάρχει ψωμί εδώ». Αυτό ακούνε συχνά όλοι στο Kora και απ' ό τι φαίνεται θα συνεχίσουν να το ακούν για πολύ.

Πείτε μας λίγα λόγια για τη φιλοσοφία του όλου εγχειρήματός σας.

Είμαστε το Kora Bakery, ένα νέο αρτοποιείο στην Αθήνα. Εδώ παράγουμε καθημερινά ψωμί με φυσικό προζύμι και διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων-βιε-

νουαζερι. Στο εργαστήριό μας χρησιμοποιούμε μεθόδους αργής ωρίμανσης, οι οποίες δίνουν στα προϊόντα μας μεγαλύτερη θρεπτική αξία και επιπλέον τα καθιστούν πιο εύπεπτα από τα συμβατικά παραγόμενα αρτοποιήματα. Αναζητούμε στην αγορά πρώτες ύλες κορυφαίας ποιότητας, επιλέγοντας για συνεργάτες αφοσιωμένους καλλιεργητές και παραγωγούς σε όλη τη χώρα. Με γνώμονα τις αξίες μας επιθυμούμε να ανταποδίδουμε στην κοινωνία, γι' αυτό ενισχύουμε οικονομικά φιλανθρωπικά ιδρύματα με ποσοστό των εσόδων μας, ενώ παράλληλα εφαρμόζουμε πρακτικές ελαχιστοποίησης των απορριμμάτων από τη λειτουργία μας. Εργαζόμαστε με συνέπεια ώστε να γίνουμε μια επιχείρηση με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα.

Πώς γεννήθηκε η ιδέα και τι αποτέλεσε την πηγή της έμπνευσής σας;

Η ιδέα δεν είναι πολύ περίπλοκη. Είναι ένας φούρνος που παράγει προϊόντα καλής ποιότητας. Χρησιμοποιήσαμε αυτήν την απλή υπόσχεση για ποιότητα για να μας καθοδηγήσει και συνεχίζει να διέπει όλες τις αποφάσεις που λαμβάνουμε σε καθημερινή βάση.

Ποιος είναι ο λόγος που σας ώθησε να ανοίξετε ένα αρτοποιείο;

Ένα αρτοποιείο παντρεύει τα την επιστήμη, την τέχνη και τη διοίκηση επιχειρήσεων. Είναι κάτι που αποτελεί πρόκληση και επιβράβευση και σου δημιουργεί αυτή την αγνή χαρά του να παράγεις κάτι κάθε μέρα και να το πουλάς.



Πείτε μας λίγα λόγια για εσάς. Πως γνωριστήκατε και τι ήταν αυτό που σας «έδεσε» και σας οδήγησε στο να δημιουργήσετε μαζί το KORA;
Εγώ είμαι συντάκτης και συγγραφέας που κατέληξε στο να λειτουργεί ένα αρτοποιείο στο Λονδίνο. Η Ιάνθη είναι μία φημισμένη αρτοποιός και σεφ. Όταν επιστρέψαμε στην Αθήνα, συναντηθήκαμε και αποφασίσαμε να ενώσουμε τις δυνάμεις και να δημιουργήσουμε το KORA.

Πώς διαχειριστήκατε το γεγονός ότι το επιχειρηματικό σας βήμα έγινε εν μέσω της πανδημίας; Πόσο σας επηρέασε αυτό;

Ο Covid είχε τεράστιο αντίκτυπο στην επιχείρησή μας. Το αρχικό μας σχέδιο ήταν να ανοίξουμε τον Ιούνιο του 2020, αλλά όταν χτύπησε η πανδημία, αναστείλαμε ολόκληρο το έργο. Την

άνοιξη του 2020, ξαναβρεθήκαμε και δημιουργήσαμε ένα νέο επιχειρηματικό σχέδιο. Αυτό που θα μας άφηνε λιγότερο εκτεθειμένους οικονομικά - μειώσαμε τον αριθμό του προσωπικού που θα προσλαμβάναμε καθώς και την ποσότητα των προϊόντων που θα παράγαμε. Ενισχύσαμε το επιχειρηματικό μας σχέδιο για να επιτρέψουμε ένα πιθανώς λιγότερο επιτυχημένο άνοιγμα. Στη συνέχεια, ξανασχεδιάσαμε το χώρο μας έτσι ώστε να μπορεί να λειτουργεί όσο το δυνατόν πιο ομαλά σε μια πανδημία. Ξεφορτωθήκαμε όλα τα εσωτερικά καθίσματα και βεβαιωθήκαμε ότι η νέα διάταξη θα μπορούσε να προβάλει όλα τα προϊόντα μας χωρίς να μπαίνει κάποιος μέσα στο κατάστημα. Όλες οι παραγγελίες λαμβάνονται μέσω ενός παραθύρου που προστατεύει τόσο τον πελάτη όσο και τον πωλητή.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίσατε;

Η πανδημία ήταν μια τεράστια πρόκληση. Καθυστέρησε τις κατασκευές και περιορίσε τα υλικά που θα μπορούσαμε να χρησιμοποιήσουμε. Έπρεπε να είμαστε εξαιρετικά προσεκτικοί σχετικά με την έγκαιρη παραγγελία των πραγμάτων - τα πάντα, από τα καλάθια ψωμιού έως τα πλακάκια για την κουζίνα μας. Αλλά τα μεγαλύτερα προβλήματα που αντιμετωπίσαμε δεν είχαν καμία σχέση με την πανδημία - προήλθαν από τα ζητήματα που αντιμετωπίζουν οι περισσότερες επιχειρήσεις στην Ελλάδα και είχαν γραφειοκρατικό χαρακτήρα. Μας πήρε μήνες για να αυξήσουμε τη λειτουργία μας σε βιομηχανικό επίπεδο για τα μηχανήματά μας. Δεν είχαμε το κατάλληλο επίπεδο ηλεκτρικής ενέργειας μέχρι μια εβδομάδα πριν ανοίξουμε. Είχαμε επίσης προβλήματα με τις άδειες που έγιναν ακόμη πιο

δύσκολες λόγω της έλλειψης σαφήνειας από τα υπουργεία σχετικά με το τι πραγματικά απαιτείται από εμάς, τι υπαγορεύει ο νόμος. Τέλος, είχαμε καθυστερήσεις στο κατασκευαστικό κομμάτι - δεν ήταν ξεκάθαρο για μας πότε θα τελειώσει το έργο, κάτι που μας δυσκόλεψε να αποφασίσουμε πότε θα πρέπει να προχωρήσουμε σε προσλήψεις.

Τι προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στο φούρνο σας;

Εάν κάποιος επισκεφτεί το KORA, μπορεί να βρει προζυμένιο ψωμί και βιενουαζέρι. Το μενού μας είναι αναρτημένο και στο site μας korabakery.com. Μία από τις πιο σημαντικές πτυχές του ψωμιού μας είναι ότι έχει εξαιρετική διάρκεια ζωής, επειδή είναι φτιαγμένο με προζύμι και περνά μέσα από μια μακρά, κρία διαδικασία ζύμωσης. Μπορεί να διαρκέσει έως και μια εβδο-

μάδα ή ακόμη και 10 ημέρες όταν προστατεύεται καλά. Αυτό είναι ένα από τα πιο εκπληκτικά πράγματα για τους πελάτες μας - βλέπουν το μέγεθος των φραντζολών μας και μας λένε, δεν θα μπορέσω να το τελειώσω μέχρι αύριο, αλλά τότε τους λέμε για τη διάρκεια ζωής και η αλήθεια είναι ότι λαμβάνουμε πολύ ωραία σχόλια.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τα υλικά που χρησιμοποιείτε;

Αρχίζουμε να αναπτύσσουμε σχέσεις με τους προμηθευτές μας και ελπίζουμε να γνωρίσουμε πολλούς ακόμη! Προς το παρόν, αναζητούμε ποιότητα φυσικά, αλλά και ηθικές πρακτικές, οπότε μπορούμε. Θα θέλαμε να συνεργαστούμε με έναν

«Οι πελάτες μας είναι τα πάντα για εμάς και η σχέση μας μαζί τους είναι υψίστης σημασίας. Όταν περπατούν τις σκάλες και έρχονται στο χώρο μας μας, είναι φιλοξενούμενοι μέσα στο σπίτι μας.»



μικρό αλευρόμυλο στο μέλλον ή με μια εναλλακτική, φίλα προσκείμενη στο περιβάλλον, φάρμα για τα φρούτα και λαχανικά μας. Γενικά με εκείνους που εργάζονται πάνω σε καινοτόμες πρακτικές που λαμβάνουν υπόψη την επισφαλή κατάσταση της φύσης - κλιματική αλλαγή, εξάντληση των πόρων της φύσης κ.ά.

Πόσο σημαντικό είναι ο κόσμος να αγοράζει προζυμένιο ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς;

Μία από τις μεγαλύτερες επιβραβεύσεις για το άνοιγμα του Kora είναι να έρχονται εδώ ντόπιοι του κέντρου της Αθήνας και να μας λένε «Δόξα τω Θεώ υπάρχει ψωμί εδώ». Οι άνθρωποι έχουν στερηθεί ψωμί καλής ποιότητας σε αυτήν την πόλη και είναι πραγματικά κρίμα. Θέλουμε να τους δίνουμε ψωμί κάθε μέρα για το τραπέζι τους.

Πόσα και ποια ψωμιά παράγετε; Ποια από αυτά καταναλώνονται περισσότερο;

Είναι τόσο πολλά που θα συμβουλευαμε κάποιον να δει το μενού μας στο korabakery.com. Ό,τι πωλείται είναι πολύ νόστιμο αλλά η φοκάτσια είναι αγαπημένη, τόσο γευστική και αφράτη.

Αν έπρεπε να διαλέξετε 3 προϊόντα που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει στο KORA, ποια θα ήταν αυτά;

Προζυμένιο ψωμί σικάλεως, φοκάτσια και δανέζικο με ζαμπόν και τυρί.

Ποια η σχέση σας με τον κόσμο που έρχεται να αγοράσει από το φούρνο σας και πόσο σημαντική θεωρείτε την ουσιαστική επαφή μαζί τους;

Οι πελάτες μας είναι τα πάντα για εμάς και η σχέση μας μαζί τους είναι υψίστης σημασίας. Όταν περπατούν τις σκάλες και έρχονται στο χώρο μας, είναι φιλοξενούμενοι μέσα στο σπίτι μας. Θέλουμε να επικοινωνήσουμε μαζί τους όσο το δυνατόν περισσότερο, γι' αυτό είμαστε τόσο ανοιχτοί αναφορικά με τις πρακτικές μας και τον τρόπο παραγωγής των προϊόντων μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Τη συνέντευξη παραχώρησε στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ η Μαρία Αλαφούζου, μία εκ των δύο ιδιοκτητών.

KORA BAKERY: Αναγνωστοπούλου 44, Αθήνα, www.korabakery.com



Ιδανικό ελληνικό προζύμι για
χωριάτικα ψωμιά
με παραδοσιακό άρωμα Ελλάδας

Το προζυμένιο ψωμί
της χιαχιάς μας

ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ
ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ



Εμπλουτίστε την γκάμα σας με premium χωριάτικο
χρησιμοποιώντας υγρό προζύμι **Θεσσαλικό!!!**



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ELLAS AEBE

10^ο 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

ΜΕ ΔΙΕΥΡΥΜΕΝΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟ 2021 Η SIGEP

Η IEG (Italian Exhibition Group) είναι έτοιμη για τη SIGEP 2021, την έκθεση για το Παγωτό, τη Ζαχαροπλαστική, την Αρτοποιία και τον Καφέ, η επανεκκίνηση της οποίας θα γίνει με μια ειδική έκδοση: τη «SIGEP EXP - The expanded edition» που έχει προγραμματιστεί να διαρκέσει μια ολόκληρη εβδομάδα με σημαντική φυσική παρουσία συμμετεχόντων αλλά και μια ψηφιακή στρατηγική προσφοράς.



Η SIGEP EXP θα είναι μια ζωντανή εκδήλωση στο εκθεσιακό κέντρο του Ρίμινι, στις 15, 16 και 17 Μαρτίου. Το διήμερο 18 και 19 Μαρτίου θα περιλαμβάνει μια ψηφιακή ατζέντα που θα αξιοποιήσει την τεχνολογία της IEG μέσω μιας εντυπωσιακής πλατφόρμας που θα διευκολύνει την αλληλεπίδραση και επικοινωνία μεταξύ εταιρειών και διεθνών αγοραστών. Ένα συλλογικό έργο που προέρχεται από τη σφυγμομέτρηση της αγοράς και την επιθυμία να δοθεί η ευκαιρία σε ενώσεις και εταιρείες να ανταποκριθούν καλύτερα στην πρόκληση ανάκαμψης του κλάδου. Οι συμμετέχουσες εταιρείες θα έχουν την ευκαιρία να αποτελέσουν μέρος μιας «έξυπνης» εμπορικής έκθεσης, που θα επικεντρωθεί σε επιχειρήσεις και

συναντήσεις. Στους εκθέτες θα δοθούν εξοπλισμός, καθορισμένοι χώροι-περίπτερα και πακέτα που περιλαμβάνουν ψηφιακές υπηρεσίες. Το επαγγελματικό κοινό θα είναι σε θέση να καθορίσει την εμπειρία του από την έκθεση, επιλέγοντας σύμφωνα με τα ενδιαφέροντά του τις εταιρείες και τις εκδηλώσεις που το ενδιαφέρουν ενώ θα έχει την ευκαιρία να αλληλοεπιδράσει με ειδήμονες του χώρου και να επεκτείνει τη δικτύωσή του. Ο ψηφιακός επισκέπτης θα έχει στη διάθεσή του μέσα υψηλής απόδοσης για να ενεργοποιεί συνομιλίες και βίντεο συνομιλίες, να συμμετέχει εξ αποστάσεως σε όλες τις εκδηλώσεις που είναι διαθέσιμες στο ημερολόγιο και να οργανώνει εικονικές συναντήσεις.

Ο χώρος της έκθεσης θα περιλαμβάνει και νέους χώρους, όπου θα εκτίθενται νέα προϊόντα, τεχνολογίες και υπηρεσίες καθώς και εξοπλισμένα «σαλόνια» τα οποία θα είναι διαθέσιμα σε όλους τους εκθέτες για να πραγματοποιήσουν επαγγελματικές συναντήσεις. Η Vision Plaza, όπου κορυφαίοι εμπειρογνώμονες του κλάδου θα παρουσιάσουν τα οράματά τους για το επιχειρηματικό μέλλον του κλάδου των γλυκών, θα επιστρέψει επίσης το 2021. Η SIGEP EXP θα πραγματοποιηθεί σεβόμενη τις κυβερνητικές διατάξεις σχετικά με τη διασφάλιση της υγείας, οι οποίες ρυθμίζονται από το πρωτόκολλο AEFI, από την IEG και από το διεθνές πρόγραμμα πιστοποίησης GBAC STAR™.



Dream big BAKERTOP MIND.Maps BIG

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

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

ΜΕΙΩΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΑΣ

(μέρος 2°)

Στις 12 Οκτωβρίου 2020 ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Ασφάλειας & Υγείας (EU-OSHA) ανακοίνωσε επίσημα την έναρξη της νέας εκστρατείας από τη σειρά «Ασφαλείς και Υγιείς Χώροι Εργασίας» με θέμα τις μυοσκελετικές παθήσεις, η οποία έχει διάρκεια 3 χρόνια. Οι εκστρατείες αυτές αποτελούν μία δραστηριότητα ευαισθητοποίησης των επιχειρήσεων και των κοινωνικών φορέων και συνήθως είναι το κύριο μέσο διάδοσης του μηνύματός μας στους χώρους εργασίας, σε ολόκληρη την Ευρώπη.

Εκτίμηση κινδύνου

Δεν υπάρχει μία και μόνη λύση, ενδέχεται δε να χρειαστούν οι συμβουλές ειδικού γιατρού για την αντιμετώπιση σπάνιων ή σοβαρών προβλημάτων. Ωστόσο, πολλές λύσεις είναι απλές και φθηνές, π.χ. η χορήγηση τροχιοδρομικού μεταφορέα (τρόλεϊ) για τη διευκόλυνση του χειρισμού προϊόντων ή την αλλαγή θέσης αντικειμένων πάνω σε γραφεία.

Για την αντιμετώπιση των ΜΣΔ, οι εργοδότες πρέπει να συνδυάζουν:

- **Εκτίμηση των κινδύνων:** Εφαρμόστε ολιστική προσέγγιση, η οποία θα εκτιμά και θα αντιμετωπίζει συνολικά τις αιτίες (βλ. ανωτέρω). Είναι επίσης σημαντικό να λαμβάνονται υπόψη οι ομάδες εκείνες των εργαζομένων που κινδυνεύουν περισσότερο από ΜΣΔ. Η βασική προτεραιότητα είναι τόσο η εξάλειψη των κινδύνων όσο και η προσαρμογή της εργασίας στον εργαζόμενο.

- **Συμμετοχή των εργαζομένων:** Καλέστε το προσωπικό και τους εκπροσώπους του να συμμετάσχουν στο διάλογο σχετικά με τα πιθανά προβλήματα και τις λύσεις τους.

Σχέδιο προληπτικής δράσης

Αφού ολοκληρωθεί η εκτίμηση κινδύνων, θα πρέπει να καταρτιστεί κατάλογος των μέτρων, κατά σειρά προτεραιότητας, καθώς και των εργαζομένων και των εκπροσώπων τους που θα συμμετέχουν στην εφαρμογή τους. Οι ενέργειες θα πρέπει να επικεντρώνονται στην πρωτογενή πρόληψη, αλλά και στα μέτρα για την ελαχιστοποίηση της σοβαρότητας τυχόν τραυματισμού. Είναι σημαντικό να διασφαλίζεται ότι όλοι οι εργαζόμενοι αφενός λαμβάνουν κατάλληλες πληροφορίες, εκπαίδευση και κατάρτιση σχετικά με την ασφάλεια και την υγεία στο χώρο εργασίας και αφετέρου γνωρίζουν πώς να αποφεύγουν

συγκεκριμένους κινδύνους και παράγοντες κινδύνου.

Τα μέτρα εφαρμόζονται στους ακόλουθους τομείς:

- **Διαρρύθμιση του χώρου εργασίας:** Προσαρμόστε τη διαρρύθμιση του χώρου εργασίας και βελτιώστε τη στάση του σώματος κατά την εργασία.
- **Εξοπλισμός:** Διασφαλίστε ότι είναι εργονομικά σχεδιασμένος και κατάλληλος για την εκτέλεση των καθηκόντων.
- **Καθήκοντα:** Αλλάξτε μεθόδους εργασίας ή εργαλεία.
- **Διαχείριση:** Σχεδιάστε τις εργασίες με στόχο την αποφυγή της εκτέλεσης επαναλαμβανόμενων ή παρατεταμένων εργασιών σε ακατάλληλες στάσεις. Να προγραμματίζετε διαλείμματα ανάπαυσης, να εναλλάσσετε τις θέσεις εργασίας και να ανακατανέμετε τα εργασιακά καθήκοντα.
- **Οργανωτικοί παράγοντες:** Αναπτύξτε πολιτική για τις ΜΣΔ, με σκοπό τόσο τη βελτίωση της οργάνωσης της εργα-



σίας και του ψυχοκοινωνικού περιβάλλοντος στο χώρο εργασίας όσο και την προαγωγή της μυοσκελετικής υγείας. Οι δράσεις πρόληψης πρέπει να λαμβάνουν επίσης υπόψη τις τεχνολογικές αλλαγές στον εξοπλισμό, την ψηφιοποίηση των εργασιακών διαδικασιών και τις συναφείς αλλαγές στον τρόπο οργάνωσης της εργασίας.

Η προσέγγιση για τη διαχείριση των ΜΣΔ πρέπει επίσης να εστιάζεται στην παρακολούθηση και προαγωγή της υγείας καθώς και στην αποκατάσταση και επανενσωμάτωση των εργαζομένων που ήδη πάσχουν από ΜΣΔ.

Έρευνα σχετικά με τις ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία

Ο EU-OSHA υλοποίησε πολυετές έργο ανασκόπησης της ΕΑΥ όσον αφορά τις ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία. Στόχος του έργου ήταν η διερεύνηση των ζητημάτων ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία, η βελτίωση της κατανόησης αυτού του θέματος και ο προσδιορισμός αποτελεσματικών τρόπων πρόληψης των ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία. Το έργο εξέτασε επίσης πολιτικές και μέτρα στο χώρο εργασίας για την πρόληψη των ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία και για τη διαχείριση των χρόνιων ΜΣΔ, καθώς και μέτρα για την

υποστήριξη της αποκατάστασης και της επιστροφής των εργαζομένων στην εργασία. Το έργο ανασκόπησης της ΕΑΥ ανταποκρίνεται στις ανάγκες των υπευθύνων χάραξης πολιτικής και των ερευνητών, ενώ παράλληλα συμπληρώνει την εκστρατεία «Ασφαλείς και Υγιείς Χώροι Εργασίας».

Ευρωπαϊκή νομοθεσία

Οι ευρωπαϊκές οδηγίες, οι ενωσιακές στρατηγικές για την επαγγελματική ασφάλεια και υγεία, οι κανονισμοί των κρατών μελών και οι κατευθυντήριες γραμμές ορθών πρακτικών έχουν ήδη αναγνωρίσει τη σημασία της πρόληψης των ΜΣΔ.

Οι κίνδυνοι από τις ΜΣΔ που σχετίζονται με την εργασία εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της οδηγίας-πλαισίου για την ΕΑΥ, η οποία αποσκοπεί στην προστασία των εργαζομένων από κινδύνους που σχετίζονται με την εργασία εν γένει και ορίζει την ευθύνη του εργοδότη να διασφαλίζει την υγεία και την ασφάλεια στον χώρο εργασίας. Έχουν εκδοθεί ειδικές οδηγίες για την αντιμετώπιση ορισμένων κινδύνων που σχετίζονται με τις ΜΣΔ, ειδικότερα η οδηγία για τη χειρωνακτική διακίνηση φορτίων, η οδηγία για τον εξοπλισμό με οθόνες οπτικής απεικόνισης και η οδηγία για τους κραδασμούς. Η οδηγία για τη χρησιμοποίηση

ηση εξοπλισμού εργασίας αφορά τις στάσεις των εργαζομένων κατά τη χρήση εξοπλισμού εργασίας και καθιστά σαφές ότι οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές της εργονομίας ώστε να συμμορφώνονται με τις ελάχιστες απαιτήσεις ΕΑΥ. Ο EU-OSHA παρακολουθεί τη συχνότητα, τις αιτίες και την πρόληψη των ΜΣΔ και υποστηρίζει την ανταλλαγή ορθών πρακτικών.

Οι ενέργειες θα πρέπει να επικεντρώνονται στην πρωτογενή πρόληψη, αλλά και στα μέτρα για την ελαχιστοποίηση της σοβαρότητας τυχόν τραυματισμού.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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



ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί προτεραιότητα για την Ευρωπαϊκή Ένωση στα πλαίσια του Σχεδίου Δράσης για την Κυκλική Οικονομία, ενώ εκτιμάται ότι από τα 88 εκατομμύρια τόνους τροφίμων, που απορρίπτονται ετησίως στην ΕΕ, το 10% αυτών συνδέεται με την ημερομηνία σήμανσης.

Η απώλεια και η σπατάλη των τροφίμων πέρα από ηθικό και οικονομικό ζήτημα, αποτελεί και αιτία εξάντλησης των φυσικών πόρων από το περιβάλλον. Η ανάγκη μείωσης της καθίσταται επιτακτική.

Για το σκοπό αυτό η Ευρωπαϊκή Επιτροπή αποφάσισε να βελτιστοποιήσει τον τρόπο με τον οποίο καθορίζουν οι επιχειρήσεις την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Η επιτροπή της EFSA (Ευρωπαϊκή Αρχή για τον Έλεγχο των Τροφίμων) για τους βιολογικούς κινδύνους (BIOHAZ) συνέταξε έναν Οδηγό: «Guidance on date marking and related food information» για τον καθορισμό του χρόνου ζωής των τροφίμων και την ορθή σήμανση αυτού, δηλαδή τη χρήση της «ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας» ή της «τελικής ημερομηνίας ανάλωσης».

Στα ευαλλοίωτα τρόφιμα, τα οποία ενδέχεται μετά την παρέλευση του χρόνου ζωής τους να αποτελούν άμεσο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας αντικαθίσταται από την τελική ημερομηνία ανάλωσης: «Ανάλωση έως...», μετά το πέρας της οποίας το τρόφιμο θεωρείται μη ασφαλές. Για τα υπόλοιπα τρόφιμα ισχύει η τελική ημερομηνία ανάλωσης που εκφράζεται ως «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...» εφόσον περιλαμβάνεται η ακριβής ημέρα, ή «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος...» στις υπόλοιπες περιπτώσεις.

Ποιοι είναι όμως οι παράγοντες που καθιστούν ορισμένα τρόφιμα πολύ ευπαθή με αποτέλεσμα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα, να αποτελούν άμεσο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία και πώς αυτοί οι παράγοντες λαμβάνονται υπ' όψιν για την απαίτηση χρήσης του όρου «Ανάλωση έως...»,

τον καθορισμό της διάρκειας ζωής και τις απαιτούμενες συνθήκες αποθήκευσης; Ποιοι είναι οι παράγοντες που καθιστούν ορισμένα τρόφιμα ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, αλλά χωρίς αυτά να συνιστούν άμεσο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία; Στον εν λόγω Οδηγό παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τους μικροβιολογικούς κινδύνους που πρέπει να λαμβάνονται υπ' όψιν για τον προσδιορισμό κατά πόσο ένα τρόφιμο είναι ευαλλοίωτο και τους τύπους των τροφίμων, στα οποία είναι πιθανό να αναπτυχθούν αυτοί οι μικροοργανισμοί.

Οι πρώτες ύλες, το περιβάλλον επεξεργασίας και τα στάδια της παραγωγής καθορίζουν τα μικροβιακά χαρακτηριστικά του τροφίμου κατά τη διάθεσή του στην αγορά.

Επίσης, περιλαμβάνεται κατάλογος των παθογόνων βακτηρίων που μπορούν να αναπτυχθούν σε προσυσκευασμένα τρόφιμα και τρόφιμα που διατηρούνται κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες αποθήκευσης. Με βάση τα παραπάνω δίνονται οδηγίες για τον προσδιορισμό του χρόνου ζωής σε σχέση με τις συνθήκες αποθήκευσης. Οι πρώτες ύλες που συμμετέχουν σε ένα προϊόν, το περιβάλλον επεξεργασίας και τα στάδια

Η μείωση της σπατάλης
τροφίμων αποτελεί
προτεραιότητα για την
Ευρωπαϊκή Ένωση
στα πλαίσια του
Σχεδίου Δράσης για την
Κυκλική Οικονομία.

της παραγωγής καθορίζουν τα μικροβιακά χαρακτηριστικά του τροφίμου κατά τη διάθεσή του στην αγορά. Εγγενείς παράγοντες και κυρίως το pH και η ενεργότητα του νερού (aw), εξωγενείς παράγοντες όπως η θερμοκρασία και η ατμόσφαιρα (χρήση προστατευτικής ατμόσφαιρας) και έμμεσοι παράγοντες, όπως οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ των μικροοργανισμών που συνυπάρχουν στο τρόφιμο, καθορίζουν ποιοι μικροοργανισμοί μπορούν να αναπτυχθούν σε αυτό και το δυναμικό της ανάπτυξής τους μέχρι την κατανάλωση. Τέλος, παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τους παράγοντες που εμποδίζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών, ενώ παρουσιάζονται παραδείγματα παραγωγικών πρακτικών και των επιπτώσεων αυτών στην ανάπτυξη των μικροοργανισμών.

Θα πρέπει να γίνει μελέτη επικινδυνότητας η οποία θα συμπεριληφθεί στο σύστημα διασφάλισης ποιότητας και η οποία λαμβάνει υπ' όψιν της τους σχετικούς κινδύνους, τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, την επεξεργασία, την αποθήκευση, τη διανομή και τη χρήση του τροφίμου. Μέσα από ένα δέντρο αποφάσεων 10 ερωτήσεων, το οποίο υποστηρίζεται με παραδείγματα, οδηγούμαστε στην απόφαση σχετικά με την ορθή σήμανση του προϊόντος. Ο συλλογισμός είναι ότι στην περίπτωση τροφίμων τα οποία είναι επεξεργασμένα με τέτοιο τρόπο που να περιορίζεται το μικροβιακό φορτίο ή τα οποία δεν υποστηρίζουν την ανάπτυξη μικροοργανισμών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η ελάχιστη ημερομηνία ανάλωσης. Ενώ στην αντίθετη περίπτωση, σε τρόφιμα που ευνοούν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών και αναμένουμε σε αυτά αύξηση του μικροβιακού φορτίου με την πάροδο του χρόνου, η χρήση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης είναι επιβεβλημένη.

Βασικά βήματα για τον προσδιορισμό του χρόνου ζωής είναι:

- η ταυτοποίηση των παθογόνων μικροοργανισμών ικανών να αναπτυ-

χθούν σε προσυσκευασμένα τρόφιμα κάτω από προβλέψιμες συνθήκες και το αρχικό τους επίπεδο,

- ο προσδιορισμός των παραγόντων της τροφής που επηρεάζουν την ανάπτυξή τους (π.χ. pH και aw)
- η εκτίμηση της αναπτυξιακής συμπεριφοράς του μικροοργανισμού παθογόνου στο προϊόν κατά την αποθήκευση έως την κατανάλωση.

Η απώλεια και η σπατάλη των τροφίμων εντοπίζεται σε όλα τα στάδια, από τη συγκομιδή μέχρι την κατανάλωση. Πέρα από ηθικό και οικονομικό ζήτημα, αποτελεί και αιτία εξάντλησης των φυσικών πόρων από το περιβάλλον. Η ανάγκη μείωσής της καθίσταται επιτακτική. Η 29η Σεπτεμβρίου έχει οριστεί από τον ΟΗΕ ως Διεθνής Ημέρα Ενημέρωσης για την Απώλεια και την Σπατάλη Φαγητού, ως αναγνώριση της σημασίας για τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων.

Σημ: Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας δεν απαιτείται για τα νωπά φρούτα και λαχανικά, τους οίνους και τα ποτά με αλκοόλη πάνω από 10%, για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής που από τη φύση τους καταναλώνονται μέσα σε 24 ώρες, καθώς και για το ξύδι, τα αλάτι και τη ζάχαρη.

Πηγή: EFSA Journal "Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)"



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.

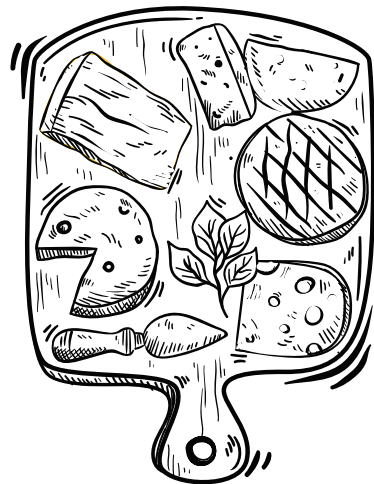
Εκπαίδευση του προσωπικού:

- 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.





Ο ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ

Τα τελευταία χρόνια, τα υγιεινά και λειτουργικά προϊόντα αποτελούν μια νέα τάση στο χώρο των τροφίμων, μιας και αποτελούν το κλειδί για επιτυχημένη πορεία και συνεχή ανάπτυξη της βιομηχανίας τροφίμων. Πρόκειται για προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας για τον καταναλωτή, ενώ μεγάλη ανάπτυξη έχουν τα τρόφιμα που είναι εμπλουτισμένα με βιταμίνες, σίδηρο και άλλα ιχνοστοιχεία.

Ακόμα και σήμερα, σύμφωνα με τον οργανισμό FFI (Flour Fortification Initiative) δύο δισ. άνθρωποι σε όλο τον κόσμο υποφέρουν από έλλειψη βιταμινών και ιχνοστοιχείων.

Τι θα πει όμως ο όρος «Λειτουργικά Τρόφιμα»;

Είναι αυτά που παράγουν οφέλη για την υγεία όταν καταναλώνονται σαν μέρος μιας ποικίλης διαίτας σε τακτική βάση πέρα από τη βασική διατροφή και περιλαμβάνουν πλήρη, ενισχυμένα ή εμπλουτισμένα τρόφιμα. Τα λειτουργικά τρόφιμα κατατάσσονται ως εξής:

- Εμπλουτισμένα (enriched): όπου έχουμε αύξηση της περιεκτικότητας σε ωφέλιμα συστατικά που ήδη περιέχουν από τη φύση τους, αλλά έχουν χαθεί σε ένα σημαντικό ποσοστό κατά την επεξεργασία τους.
- Ενισχυμένα (fortified): υπάρχει προσθήκη θρεπτικών συστατικών σε ένα προϊόν διατροφής, είτε υπήρχαν πριν από την επεξεργασία είτε όχι.
- Ελαφριά (light): ελάττωση περιεκτικότητας ή και πλήρης απομάκρυνση επιβαρυντικών για την υγεία ουσιών, όπως το αλάτι, η ζάχαρη, τα trans λιπαρά κλπ.
- Συνδυασμός των παραπάνω.

Είδη εμπλουτισμένων τροφίμων

Υπάρχουν πλέον πολλά παραδείγματα εμπλουτισμένων τροφίμων στα ράφια των καταστημάτων, όπως:

- Αρτοσκευάσματα – ψωμί σε φέτες, μπισκότα κλπ – με προσθήκη βιταμινών, ασβεστίου, σιδήρου.
- Δημητριακά πρωινού εμπλουτισμένα με ιχνοστοιχεία, όπως βιταμίνες, σίδηρο ή και μέταλλα, όπως ασβέστιο.
- Γάλα και επιδόρπια γάλακτος εμπλουτισμένα με σίδηρο, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

- Μαργαρίνες ή ροφήματα γιαουρτιού εμπλουτισμένα με φυσικές στερόλες και στανόλες, για τα οποία έχει προκύψει από μελέτες ότι μπορούν να παίξουν ρυθμιστικό ρόλο στα επίπεδα χοληστερίνης.
- Χυμοί φρούτων και smoothies εμπλουτισμένα με βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Στο παρόν άρθρο θα επικεντρωθούμε στον εμπλουτισμό των αλεύρων και κατ'επέκταση των αρτοσκευασμάτων.

Ιστορικά

Ο εμπλουτισμός των αλεύρων με σκοπό τη δημιουργία μιας ισορροπημένης διατροφής ξεκίνησε δειλά στα τέλη του 1935. Στις ΗΠΑ επιτράπηκε ήδη από το 1938 η ενίσχυση των αλεύρων με βιταμίνη Β1, νιασίνη και σίδηρο, με στόχο την πρόληψη ασθενειών όπως το μπέρι-μπέρι, η πελάγρα και η αναιμία. Το επόμενο βήμα ήρθε αμέσως μετά τον Β' παγκόσμιο πόλεμο, όταν η Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) εφάρμοσε υποχρεωτικές κατευθυντήριες γραμμές για την ενίσχυση των ιχνοστοιχείων και βιταμινών στα επεξεργασμένα αλεύρα.

Στο Ηνωμένο Βασίλειο την ίδια περίοδο, η κυβέρνηση αποφάσισε ότι το άσπρο αλεύρι έπρεπε να εμπλουτιστεί, μιας και με την απομάκρυνση του πιτύρου και του φύτρου υπήρχε αναπόφευκτη μείωση στα ιχνοστοιχεία και τις βιταμίνες του σταριού.

Έτσι, σύμφωνα με τη νομοθεσία στο Ηνωμένο Βασίλειο, ο σίδηρος, το ασβέστιο και οι βιταμίνες θειαμίνη και νιασίνη προστίθενται στο λευκό αλεύρι.

Η ανάγκη του εμπλουτισμού

Ακόμα και σήμερα, σύμφωνα με τον οργανισμό FFI (Flour Fortification Initiative) δύο δισεκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο υποφέρουν από έλλειψη βιταμινών και ιχνοστοιχείων.

Με στοιχεία από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (ΠΟΥ / WHO), πάνω από 1,6 δισεκατομμύρια άνθρωποι - το ένα τέταρτο του παγκόσμιου πληθυσμού - παρουσιάζουν αναιμία, με τα υψηλότερα ποσοστά μεταξύ των παιδιών προσχολικής ηλικίας (47%) και των εγκύων (37%) με σημαντικές αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία, την ανάπτυξη αλλά και την οικονομία της κοινωνίας.

Ο εμπλουτισμός των αλεύρων με βιταμίνη Β12, φυλλικό και σίδηρο, αποδεικνύεται με κλινικές μελέτες αποτελεσματικός στην πρόληψη αλλά και στην αντιμετώπιση ασθενειών.

Ο σίδηρος συμβάλλει στο σχηματισμό του αίματος και τη μεταφορά του οξυγόνου στον οργανισμό. Επίσης, βοηθά στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος και συνεισφέρει στη φυσιολογική νοητική λειτουργία. Το φυλλικό οξύ (βιταμίνη Β9) βοηθάει στη φυσιολογική ανάπτυξη του μπρικού ιστού κατά την εγκυμοσύνη. Έχει βρεθεί ότι μειώνει σημαντικά τη συχνότητα εμφάνισης ελαττωμάτων του νευρικού σωλήνα, αρκεί να λαμβάνεται καθημερι-

νά για τουλάχιστον ένα μήνα πριν από τη σύλληψη και έως τη 12η εβδομάδα της εγκυμοσύνης. Ωστόσο, επειδή πολλές εγκυμοσύνες δεν είναι προγραμματισμένες, πολλές γυναίκες σε αναπαραγωγική ηλικία δε γνωρίζουν ότι πρέπει να λαμβάνουν φυλλικό οξύ ή ξεχνούν να το πάρουν.

Με την ενίσχυση του αλευριού με φυλλικό οξύ και την κατανάλωση αρτοσκευασμάτων με εμπλουτισμένο αλεύρι, διασφαλίζεται η λήψη της απαραίτητης βιταμίνης.

Η βιταμίνη B12 βοηθά στη φυσιολογική λειτουργία του νευρικού συστήματος και συνεισφέρει στη διατήρηση της νοητικής απόδοσης καθώς μεγαλώνουμε. Μελέτες έχουν δείξει ότι μπορεί να οδηγήσει σε καθυστέρηση της εμφάνισης των συμπτωμάτων της νόσου Alzheimer. Επίσης συμβάλλει στο σχημασμό του αίματος.

Έτσι ο εμπλουτισμός των αλεύρων με σίδηρο, φυλλικό οξύ και βιταμίνες είναι πλέον μια διεθνής πρακτική. Περισσότερες από 80 χώρες, όπως οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Αυστραλία, σχεδόν όλη η Λατινική Αμερική, το Ηνωμένο Βασίλειο κ.ά., έχουν νομοθετήσει τον εμπλουτισμό των αλεύρων, ενώ πολλές ακόμα τον εφαρμόζουν σε εθελοντική βάση.

Οι νομικές απαιτήσεις όπου ο εμπλουτισμός ορίζεται από το νόμο εξαρτώνται από τις συγκεκριμένες ανάγκες του πληθυσμού σε κάθε χώρα. Οι ανάγκες αυτές προσδιορίζονται από πληθυσμιακές μελέτες που πραγματοποιούνται από διάφορους διεθνείς οργανισμούς όπως η UNICEF, ο ΠΟΥ, ο FFI κλπ.

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε πως απ' όταν ξεκίνησε για πρώτη φορά στον Καναδά ο εμπλουτισμός των αλεύρων με βιταμίνη B12, φυλλικό και σίδηρο στα τέλη της δεκαετίας του '90, τα ελαττώματα του νευρικού σωλήνα σε νεογννήτα (spina bifida) μειώθηκαν κατά 50%.

Στην Ελλάδα σήμερα παρατηρούνται 15 περιπτώσεις ανά 10.000 γεννήσεις με βλάβες στο νευρικό σωλήνα των νεογνών. Τα ποσοστά αναιμίας σε Ελληνίδες γυναίκες που βρίσκονται σε αναπα-

ραγωγική ηλικία είναι στο 20%, ενώ στα παιδιά προσχολικής ηλικίας φτάνει το 15%, διόλου ευκαταφρόνητα ποσοστά. Το 2007 το 27,3% του παραχθέντος αλεύρου σε παγκόσμιο επίπεδο ήταν εμπλουτισμένο με σίδηρο, βιταμίνες και φυλλικό οξύ, ενώ το 2016 το ποσοστό αυτό έφτασε στο 34%, με απώτερο στόχο ο εμπλουτισμός να φτάσει τα επόμενα χρόνια το 70%.

Στην Ελλάδα κυκλοφορούν ήδη στην αγορά εδώ και πάνω από μια δεκαετία άλευρα διαφόρων τύπων εμπλουτισμένα με βιταμίνη B12, φυλλικό και σίδηρο, ενώ τα αντίστοιχα αρτοσκευάσματα κάνουν ολοένα και περισσότερο έντονη την παρουσία τους στα ράφια των καταστημάτων και των αρτοποιείων.

Συμπερασματικά

Οι παγκόσμιες ανάγκες σίτισης με ισορροπημένη διατροφή, καθώς και οι καινοτομίες στον τομέα των τροφίμων, τείνουν να λάβουν υπόψη όλο και περισσότερο τη συσχέτιση μεταξύ διατροφής και υγείας και έτσι θα δούμε περαιτέρω αύξηση του ποσοστού των εμπλουτισμένων τροφίμων τα επόμενα χρόνια.

Ο εμπλουτισμός των αλεύρων με βιταμίνη B12, φυλλικό και σίδηρο, αποδεικνύεται με κλινικές μελέτες αποτελεσματικός στην πρόληψη αλλά και στην αντιμετώπιση ασθενειών, ενώ συνάμα αποτελεί μία απλή και φθηνή μέθοδο για βελτίωση της διαθρεπτικής ποιότητας των τροφίμων, μέσω της αύξησης της περιεκτικότητάς τους σε βιταμίνες και ανόργανα άλατα.

Τα εμπλουτισμένα άλευρα μεταποιούνται και καταναλώνονται όπως και τα υπόλοιπα. Δεν επηρεάζεται δηλαδή η αρτοποιήσή τους. Πρέπει να έχουμε υπόψη ότι δεν υποκαθιστούν φάρμακα, ούτε φυσικά την αναγκαιότητα της υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής, αλλά συνεισφέρουν σε μια καλύτερη υγεία.

Η κατανάλωσή τους δεν πρέπει να αποτελεί άλλοθι για παραμέληση άλλων μέτρων ενίσχυσης της υγείας, όπως η συστηματική φυσική άσκηση.

Και τέλος δεν πρέπει να ξεχνάμε το ρητό του Ιπποκράτη: «Το φάρμακό σου είναι η τροφή σου και η τροφή σου είναι το φάρμακό σου».

Συνταγή για Λαγάνα εμπλουτισμένη με βιταμίνη B12, σίδηρο & Φυλλικό οξύ

ΥΛΙΚΑ

5.000 γρ. Αλεύρι Εμπλουτισμένο Πλάθω Υγεία
300 γρ. Ταχίνι
100 γρ. Πετιμέζι
10 γρ. Γλυκάνισο κοπανισμένο
120 γρ. Μαγιά
80 γρ. Αλάτι
2.750 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στην αργή ταχύτητα για 10 λεπτά και στη γρήγορη για 4 λεπτά.

Κόβουμε το ζυμάρι σε μπάλες των 550 γραμμαρίων και ξεκουράζουμε για μισή ώρα σε αλευρωμένο πάγκο.

Ανοίγουμε τη λαγάνα με τον πλάστη ή τη σφολιατομηχανή, τη ρίχνουμε σε βρεγμένο σπασάμι και μαυροσάσιμο και την τοποθετούμε για ωρίμανση σε ήπια στόφα για περίπου 40 λεπτά.

Μετά το πέρας της ωρίμανσης της κάνουμε μικρές λακκούβες είτε με τα δάκτυλα είτε με το κατάλληλο εργαλείο.

Ψήνουμε με ατμό σε φούρνο στους 240°C για περίπου 25 λεπτά. Τα τελευταία λεπτά αφήνουμε τα τάμπερ ανοικτά.



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



ΑΛΕΥΡΙ
ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ
ΜΕ ΣΙΔΗΡΟ, ΦΥΛΛΙΚΟ ΟΞΥ, B12



Το αρτοσκευάσματα με σίδηρο, φυλλικό οξύ και βιταμίνη B12, συμβάλλουν στην καλή υγεία του ανθρώπινου οργανισμού.



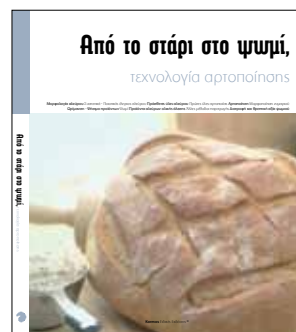
ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, Σούδα, Χανιά,
Τ: 28210 81380 F: 28210 89898,
info@mills.gr www.mills.gr



Από το στάρι στο ψωμί

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

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



Για αρτοσκευάσματα
υψηλής διατροφικής αξίας
και εξαιρετικής γεύσης,

επιλέξτε τα άλευρα
της σειράς Eu Zην!



<http://eshop.freshbakery.gr>

ΛΑΔΕΝΙΑ ΚΙΜΩΛΟΥ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

200 γρ. Αλεύρι τ.70%
800 γρ. Κίτρινο ψιλό
20 γρ. Αλάτι
30 γρ. Ζάχαρη
30 γρ. Μαγιά νωπή
50 γρ. Ελαιόλαδο
600 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε για 10-12 λεπτά μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη ομοιογενής, μαλακή και εύπλαστη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15-20 λεπτά. Ανοίγουμε τη ζύμη σε όλη την επιφάνεια του ταψιού βάζοντας ελαιόλαδο. Τοποθετούμε κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλλες, καλύπτουμε όλη την επιφάνεια της ζύμης με ντομάτα σαν τριαντάφυλλο κυκλικά. Προσθέτουμε κάπαρη, αλάτι, πιπέρι και ρίγανη. Αφήνουμε για 20 λεπτά και ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου για 35-40 λεπτά περίπου. Βγάζοντας από το φούρνο ρίχνουμε πάλι λίγο ελαιόλαδο.

Τη Λαδένια Κιμώλου, ετοίμασαν στο πλαίσιο της εξ αποστάσεως διδασκαλίας του εργαστηριακού μαθήματος «Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» για τους δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β2 της Σχολής, ο κ. Α. Κρισσαντώνης, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και η κα Α. Αρωνιάδα, Τεχνολόγος Τροφίμων.



Αυτή η εύκολη και νόστιμη focaccia είναι ο τέλειος καμβάς για ντομάτες, ελιές, δεντρολίβανο και χοντρό θαλασσινό αλάτι ή, πραγματικά, ό,τι έχετε που είναι φρέσκο και ακούγεται νόστιμο!



ΦΟΚΑΤΣΙΑ

από τον Maurizio Leo, Αρτοποιός

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 622 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις (100%)
- 12 γρ. Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (2%)
- 11 γρ. Αλάτι (1,8%)
- 436 γρ. Νερό (70%)
- 118 γρ. Ώριμη ξινή προζύμη (19%)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, χοντρό θαλασσινό αλάτι. Οποιαδήποτε φρέσκα λαχανικά και βότανα: φιλοκομμένο δεντρολίβανο, ντοματίνια, φιλοκομμένα κρεμμύδια, φιλοκομμένες ελιές Καλαμάτας κ.λπ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αυτή η ζύμη μπορεί να αναμιχθεί με το χέρι ή σε μηχανή ανάμιξης. Στο μπολ του μίξερ, με το άγκιστρο ζύμης, προσθέστε τα αλεύρια, το νερό, το αλάτι και τη μαγιά. Ανακατέψτε στην 1η ταχύτητα για 1 έως 2 λεπτά μέχρι να ενσωματωθεί. Στη συνέχεια, ανακατεύουμε στην 2η ταχύτητα για 5 λεπτά έως ότου η ζύμη ενισχυθεί και συσσωρευτεί γύρω από το άγκιστρο ζύμης. Αφήστε τη ζύμη στο μπολ ανάμιξης για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, βάλτε το μίξερ στην 1η ταχύτητα και σιγά-σιγά προσθέστε το ελαιόλαδο στο μπολ ενώ ανακατεύετε. Μόλις απορροφηθεί όλο το ελαιόλαδο, γυρίστε το μίξερ στην 2η ταχύτητα για 1 έως 2 λεπτά έως ότου η ζύμη αποκτήσει ομοιογένεια. Μεταφέρετε τη ζύμη σας καλυμμένη στη στόφα. Δώστε στη ζύμη 4 σετ από τεντώματα και αναδιπλώσεις σε διαστήματα 30 λεπτών, όπου το πρώτο σετ ξεκινά 30 λεπτά μετά την έναρξη της ζύμωσης. Λαδώστε το εσωτερικό ενός ορθογώνιου ταψιού ή δύο κυκλικών ταψιών διαμέτρου 8mm. Χαράξτε απαλά τη ζύμη απευθείας στο ορθογώνιο ταψί (ή σε μια επιφάνεια εργασίας, χωρίστε σε δύο και τοποθετήστε το καθένα σε ένα κυκλικό ταψί).

Η ζύμη θα πρέπει να μείνει στο ταψί για 4 ώρες. Κάθε 30 λεπτά για την πρώτη ώρα, ανοίξτε το ταψί και τεντώστε απαλά τη ζύμη με βρεγμένα χέρια προς τις άκρες του ταψιού. Η ζύμη θα απλωθεί φυσικά κατά τη διάρκεια του φουσκώματος, οπότε δεν είναι απαραίτητο να την απλώνετε επίμονα. Μόλις η ζύμη απλωθεί ως επί το πλείστον στις άκρες, καλύψτε το ταψί και αφήστε το να φουσκώσει τον υπόλοιπο χρόνο του 4ώρου. Περίπου 30 λεπτά πριν από το τέλος της περιόδου των 4 ωρών, προθερμάνετε το φούρνο σας στους 230°C αφήνοντας ένα ράφι κενό στην τρίτη σειρά από τον πάτο. Όταν προθερμανθεί ο φούρνος σας, με βρεγμένα δάχτυλα, πιέστε ελαφρά την επιφάνεια της ζύμης για να κάνετε λακάκια. Στη συνέχεια, ψεκάστε με ελαιόλαδο για να καλύψετε την επιφάνεια της ζύμης. Απλώστε φιλοκομμένα βότανα και χοντρό θαλασσινό αλάτι. Ψήστε μέχρι να ροδίσει πάνω και κάτω, περίπου 30 λεπτά. Αφήστε τη focaccia να κρυώσει στο ταψί.



‘BORODINSKY’

ΥΛΙΚΑ

- 1300 γρ. αλεύρι σίκαλης
- 500 γρ. αλεύρι Super
- 40 γρ. αλάτι
- 80 γρ. μελάσα
- 40 γρ. κόλιανδρο τριμμένο
- 10 γρ. κύμινο τριμμένο
- 5 γρ. κάρδαμο τριμμένο
- 30 γρ. μαγιά
- 40 γρ. λάδι
- 30 γρ. βύνη σε σκόνη σκούρα
- 1400 γρ. νερό
- 400 γρ. υγρό φυσικό προζύμι σίκαλης, αναπιασμένο από την προηγούμενη ημέρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1° στάδιο (παρασκευή βραστής ζύμης)

Αναμιγνύουμε 200 γρ. από το αλεύρι σίκαλης της συνταγής μας, μαζί με όλη την ποσότητα των μπαχαρικών, τη βύνη και τη μελάσα, με 600 γρ. από το νερό, το οποίο όμως το βράζουμε και κάνουμε μία γρήγορη ανάμιξη, όσο είναι καυτό, σχηματίζοντας με αυτόν τον τρόπο ένα κυλό. Αφήνουμε να κρυώσει και το ενσωματώνουμε στη συνταγή μας, με τα υπόλοιπα υλικά, αφότου κρυώσει.

2° στάδιο

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της συνταγής μας, το κυλό που φτιάξαμε, το αναπιασμένο προζύμι και τα υπόλοιπα υλικά μας, προσθέτοντας σταδιακά τα υπόλοιπα 800 γρ. νερού. Ξεκουράζουμε για 60', κόβουμε σε τεμάχια των 600 γρ., πλάθουμε και τοποθετούμε σε μεταλλικές φόρμες. Διακοσμούμε με λίγο τριμμένο κόλιανδρο και στοφάρουμε για άλλα 45'. Ψήνουμε στους 240°C για περίπου μία ώρα.



ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας
Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής



ΤΑΧΙΝΟΚΟΥΛΟΥΡΑ

από τον Αλέξανδρο Δ. Κριτσαντώνη, Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας

Το ταχίνι αποτελεί νησίσσιμο προϊόν του σπασαμιού, ιδιαίτερα ευεργετικό για την υγεία. Και αυτό γιατί είναι πλούσιο σε ασβέστιο και σίδηρο, στοιχεία τα οποία κατά την περίοδο της νηστείας δε μπορούμε να πάρουμε από άλλες τροφές. Περιέχει επίσης πλήθος θρεπτικών συστατικών όπως πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και βιταμίνη Ε. Σε αυτό το τεύχος προετοιμαζόμαστε για την περίοδο της Σαρακοστής και σας παρουσιάζουμε μία συνταγή για νόστιμα και υγιεινά ταχινोकούλουρα.

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά Αλεύρι μαλακό
ζαχαροπλαστικής
650 γρ. Ζάχαρη άχνη
1 κιλό Μαργαρίνη μαλακή
200 γρ. Ταχίνι
50 γρ. Μέλι
20 γρ. Baking Powder
5 γρ. Σόδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και στη συνέχεια τα υπόλοιπα υλικά, με τελευταίο το αλεύρι. Πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό και στο κενό στη μέση, προσθέτουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής μείγμα από ταχίνι με μέλι. Τοποθετούμε σε λαμαρίνες με λαδόκολλα και ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου, για 15 περίπου λεπτά.



Ομοσπονδία
Αρτοποιών
Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπης 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 Μπουλμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σακινίδης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1

10437 Αθήνα

T: 210 5236086

F: 210 5236771

email: omarte@otenet.gr

Web site: oae.gr

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ &
ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Φίλιππος Τσούννης
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ
& ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ
& ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος:
Αριστείδης 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 Παντερλής
Έδρα: Κόρη 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

ΕΛΕΥΣΣΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

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:
Πετρινιώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος:
Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα 1

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Χατζηνευφραμίδης
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 Μπουλμπούλης
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 Ντούβας
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Κομψελίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος:
Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Δαλθανάσης
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Παπαδόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΤΕΩΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος:
Σακινίδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος:
Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Παλαβατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΦΘΙΩΤΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος:
Γρηγόριος Τσιτούρας
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: Βερίτη

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

αρτοποιός



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 ABEE 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.

1963-2021
58
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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