



# αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2021 / Τεύχος 119



Καλωσορίζουμε  
την πιο γευστική συνεργασία!  
AB MAURI & OLYMPIC FOODS



OLYMPIC FOODS  
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ





**Backem**  
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Βαρύ Γερμανικό  
Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη

powered by  
**backaldrin®**

Α ΎΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

τηλ. 210 2027042-3, email: info@backem.gr, www.backem.gr

**ARMAOS**  
quality



Η προστή ποιότητα στα “καθημερινά” γλυκά σας!

Σκεύη από  
ανακυκλώσιμο  
φύλλο αλουμινίου  
με διάφανο καπάκι.

Νέοι κωδικοί  
σε οικογενειακά  
και ατομικά μεγέθη.

Νέα χρώματα.



**ARMAOS ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ • ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ & ΟΙΚΙΑΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

Κύπρου 4 Μεταμόρφωση 144 52, Τ. 211 40 06 420, F. 210 28 35 652, e-mail: thanasisarmaos@gmail.com, armaos quality, armaosquality



20



68



58



84



49

fresh  
pastry

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 20 Ρεπορτάζ Αγοράς:  
Διακοσμητικά Ζαχαροπλαστικής
- 24 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 34 Νέα της Αγοράς:  
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

### ΘΕΜΑΤΑ

- 28 Ψωμί με Ιστορία
- 52 Συνέντευξη από τον Νικόλαο Μπενάκη, της Olympic Foods
- 54 Συνέντευξη από τον Νίκο Ρενιέρη

### ΤΕΧΝΙΚΑ

- 60 Έλεγχος επιχειρήσεων τροφίμων
- 66 Μαγιά αρτοποιίας
- 68 Παγωτό - Υπολογισμός βάσης γάλακτος
- 74 Το σιτάρι κορασάν
- 78 Back to basics - Πιάνοντας το από την αρχή
- 86 Βασικοί κανόνες ασφάλειας μηχανημάτων

### FRESH PASTRY

- 50 Charlotte pesca golosa από την ΑΚΤΙΝΑ

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 58 Πανακότα με φρούτα
- 72 Σορμπέ σοκολάτας
- 80 Παραδοσιακό Γιαννιώτικο
- 82 Κρητικό με αλεύρι από κριθάρι και χαρούπι
- 84 Γερμανικό Spelt σίκαλης

{ **freshbakery.gr**



Ξεχωρίστε γευστικά,  
με τα πιο νόστιμα κέικ λαδιού!  
Με την ποιότητα της Ireks.

**LAOUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ | ΚΕΝΤΡΙΚΑ: Αθ. Διάκου 4  
19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, info@laoudis.gr  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο  
τηλ. 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr



www.laoudis.gr

**IREKS**



# EDITORIAL

Αυτό το editorial γράφεται περίπου στα μέσα καλοκαιριού και κατά τη διάρκεια αλλαγών προς μια πιο θετική κατεύθυνση. Ό,τι θυμίζει τον 1,5 χρόνο που διανύσαμε μοιάζει σιγά σιγά να υποχωρεί, ανακτάμε τη χαμένη ελευθερία μας, την αισιοδοξία μας και πλέον μπορούμε να κάνουμε πιο πολύ από ποτέ όνειρα και σχέδια για το μέλλον. Οι δοκιμασίες πολλές, οι απώλειες σημαντικές, ο πανικός και η δυσπιστία διάχυτα και η κάθε ημέρα τόσο ίδια αλλά και τόσο διαφορετική από την προηγούμενη και την επόμενη. Ωστόσο, όπως όλα δείχνουν καταφέραμε να σταθούμε δυνατοί και μάχιμοι και να επιβιώσουμε για άλλη μια φορά τον Νίτσε, ο οποίος πολύ σωστά είπε «ότι δεν με σκοτώνει με κάνει πιο δυνατό»!

Καλοκαίρι του 2021 λοιπόν και ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ συνεχίζει στο πλευρό του επαγγελματία αρτοποιού που μάχεται, που απηφά τις δυσκολίες και συνεχίζει να προσφέρει ό,τι καλύτερο μπορεί με τα μέσα που διαθέτει και όσο του επιτρέπουν οι δεδομένες συνθήκες. Το τεύχος 119, Ιουλίου-Αυγούστου 2021, είναι πλούσιο σε υλικό, με ρεπορτάζ για προϊόντα και εξοπλισμό, ενδιαφέροντα άρθρα, παρουσιάσεις επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στο χώρο με επιτυχία, νόστιμες συνταγές που μπορείτε να φτιάξετε στο αρτοποιείο σας και πολλά ακόμη.

Υπομονή. Το δύσκολο κομμάτι έχει περάσει και πλέον τα καλύτερα έρχονται. Αρκεί να πιστέψουμε και να δούμε το ποτήρι μισογεμάτο. Και ό,τι έρθει θα το αντιμετωπίσουμε όπως πολύ καλά ξέρουμε: ενωμένοι και συνασπισμένοι!

Καλή ανάγνωση και καλό υπόλοιπο καλοκαιριού.

Ραντεβού το φθινόπωρο!

Από την υπεύθυνη σύνταξης

Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



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

ΕΚΔΟΤΗΣ:  
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Ελισάβετ Πετρίδου  
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:  
Βασιλική Πιπαρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:  
Βάσια Τσάκα  
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:  
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ  
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:  
Μεγακλής Γαντζας  
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE  
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:  
Νίκος Σκονδρέας,  
Μαρία Μπογιατζίδου,  
Σουζάνα Κόκοτζη

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

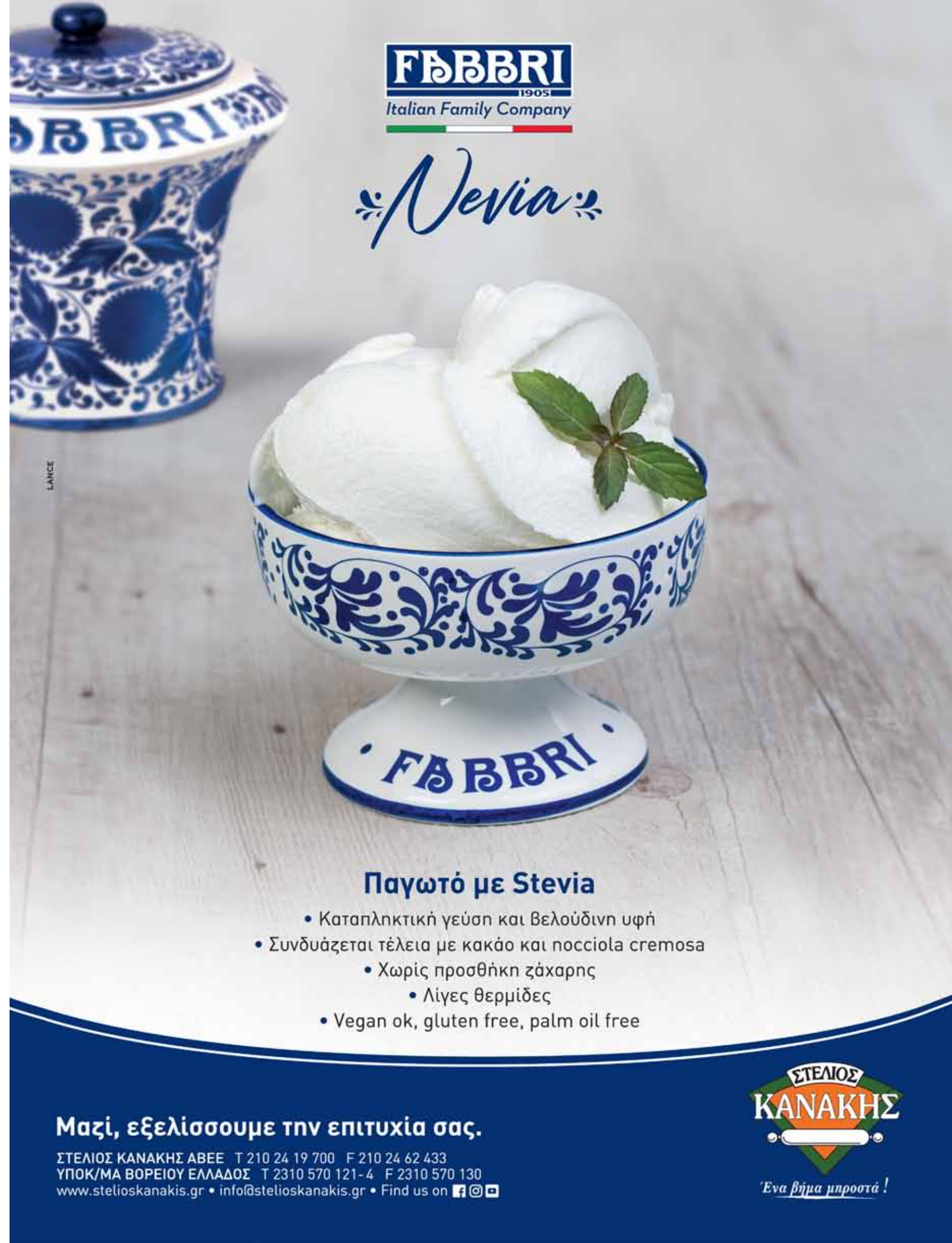


ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:  
Ελλάδα 15€,  
Εκτός Ελλάδας 70€

[www.freshbakery.gr](http://www.freshbakery.gr)

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ  
SHAPE

Κρήτης 13, 142 31  
Ν. Ιωνία, Αθήνα  
Τ. 2102723628,  
Info@shape.com.gr  
[www.shape.com.gr](http://www.shape.com.gr)



**FABBRI**  
1905  
Italian Family Company

Nevia

## Παγωτό με Stevia

- Καταπληκτική γεύση και βελούδινη υφή
- Συνδυάζεται τέλεια με κακάο και nocciola cremosa
- Χωρίς προσθήκη ζάχαρης
- Λίγες θερμίδες
- Vegan ok, gluten free, palm oil free

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](http://www.stelioskanakis.gr) • [info@stelioskanakis.gr](mailto:info@stelioskanakis.gr) • Find us on



Ένα βήμα μπροστά!



## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

### Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες και αναγνώστες του περιοδικού,

Με μεγάλη αισιοδοξία, πλέον, απευθύνομαι σε όλους τους αναγνώστες, αφού τα μηνύματα σχετικά με την πανδημία φαίνονται ιδιαίτερος ενθαρρυντικά το τελευταίο διάστημα. Με μεγάλη χαρά επίσης, διοργανώνουμε την πρώτη δια ζώσης συνεδρίαση του Δ.Σ., από την τελευταία του Φεβρουαρίου 2020.

Η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. της ΟΑΕ προγραμματίζεται να πραγματοποιηθεί την 11η Ιουλίου 2021 στο ξενοδοχείο Divaní Caravel, στην Αθήνα, με χορηγία των Μύλων ΚΕΠΕΝΟΥ.

Μία συνεδρίαση «από κοντά» που έχουμε ανάγκη όλοι οι συμμετέχοντες όχι απλά για να ενημερωθούμε για τα τρέχοντα θέματα του κλάδου, αλλά για να ξαναδοούμε ο ένας τον άλλον. Να επικοινωνήσουμε, να μιλήσουμε, με την αίσθηση της επιστροφής μας στην κανονικότητα.

Πέραν της προγραμματισμένης συνεδρίασης, θα ήθελα από αυτήν την ευκαιρία που μου δίνεται, να ενημερώσω ότι η παράταση της θητείας των Συνδικαλιστικών οργάνων, ορίστηκε μέχρι την 31η.10.2021 με το ν. 4807/2021.

### Αγαπητοί αναγνώστες,

Στις σελίδες του περιοδικού μας θα περιηγηθείτε στις δράσεις των σωματείων - μελών μας, τα οποία, παρά τις αντιξοότητες και τη δύσκολη περίοδο που διανύουμε, έκαναν κάποιες ενέργειες ενώ ταυτόχρονα, υπήρχε και η καθημερινή επαφή με την Ομοσπονδία μας. Ως εκ τούτου, το διάστημα αυτό, ενημερώθηκαν όλοι για θέματα που προέκυ-

ψαν όπως η Κοινοτική Οδηγία σχετικά με τα TRANS λιπαρά, καθώς επίσης και για επιχειρησιακά θέματα που ανέκυπταν όλη αυτήν την περίοδο του Lockdown. Σε αυτό το σημείο, επιτρέψτε μου να συγχαρώ ένα σημαντικό μέλος του Δ.Σ. της ΟΑΕ τον κ. Νίκο Μάζη -Πρόεδρο του Σωματείου Ν. Λακωνίας για το αφιέρωμα που του έγινε στον «Γαστρονόμο», όπως επίσης και το μέλος του Σωματείου του κ. Μοσχοβίτη, ιδιοκτήτη του αρτοποιείου «Σίτος Σπάρτης», για την εικόνα που επέδειξε για τον κλάδο μας στην Πρόεδρο της Δημοκρατίας, κα Σακελλαροπούλου, η οποία επισκέφθηκε το αρτοποιείο του.

Ένα θέμα που θα μας απασχολήσει το επόμενο διάστημα είναι η «κιοιθέτση ενιαίου Ευρωπαϊκού Συστήματος επισήμανσης των τροφίμων» το λεγόμενο nutri-score system.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή τον Μάιο του 2020, στα πλαίσια της «Πράσινης Συμφωνίας» και σε συνέχεια της στρατηγικής για τη διατροφική ασφάλεια και ποιότητα «Από το χωράφι στο πιρούνι», πρότεινε την καθιέρωση ενός ενιαίου και υποχρεωτικού Ευρωπαϊκού Συστήματος Επισήμανσης στο εμπόρευμα μέρος των συσκευασιών των τροφίμων, που θα ωθεί τους καταναλωτές σε επιλογές υγιεινότερων τροφίμων και διατροφικών συνθηκών. Επειδή όμως κάποια κράτη μέλη της Ε.Ε. προχώρησαν σε εθελοντική βάση στο σύστημα αυτό κι επειδή εικάζουμε πως μία τέτοια αποτύπωση θα γενικευθεί και θα γίνει υποχρεωτική, αποφασίσαμε να συνεργαστούμε με σχετικούς φορείς και επιστημονικούς συνεργάτες, προκειμένου να καταθέσουμε προτάσεις για τη διαμόρφωση της ελληνι-



κής θέσης. Η ΟΑΕ θα εισφέρει στην Επιτροπή με τον καλύτερο και αποτελεσματικότερο τρόπο, διότι, ένα τέτοιο σύστημα επισήμανσης αδικεί κατάφωρα το μεσογειακό μοντέλο διατροφής. Χαρακτηριστικό δε παράδειγμα είναι ότι στο εν λόγω σύστημα, το ελαιόλαδο κατατάσσεται στην ίδια κατηγορία με το ketchup! Ως εκ τούτου, το επόμενο διάστημα, η αντίθεσή μας στο σύστημα αυτό καθώς και η σύνταξη τεκμηριωμένων προτάσεων θα απασχολήσει ιδιαίτερα και την Ομοσπονδία μας αλλά και τα μέλη της, τα οποία θα ενημερώνονται για κάθε εξέλιξη επί του θέματος αυτού. Με τη δέσμευση ότι θα ενημερώνονται όλα τα μέλη μας επί όλων των θεμάτων που αφορούν τον κλάδο μας, σας εύχομαι καλό καλοκαίρι, με υγεία.

Μιχάλης Μούσιος  
Πρόεδρος  
Ομοσπονδίας Αρτοποιών 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 αρτοποιημάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας ρίξουν τα χέρια!



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





*"Quality is not an act its a habit."*



The dynamics of our team, consisting of sales, design and production department, lies in thoroughness, patience and passion for success.

Company's human resources with their training and experience can meet the needs of the most demanding customers and can guarantee in any case a technically perfect result. There is complete compliance of our products with all the legal requirements set out in the European Union's Technical Harmonization Directives.

Passion, elegance, creativity and need for daily progress are some of the key features of our company, which are noticeably reflected in our final creations. Gelatec exudes the pulse of the new generation and is here to put its stamp on technology and design regarding the field of mass catering.





# Απόλαυση χωρίς ενοχές...



Ολοκληρωμένες λύσεις για γλυκά χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

MILKY FREE

κρύα κρέμα  
ζαχαροπλαστικής

sauce chocolate FREE

Σάλτσα σοκολάτας  
για προφιτερόλι και σοκολατόπιτα

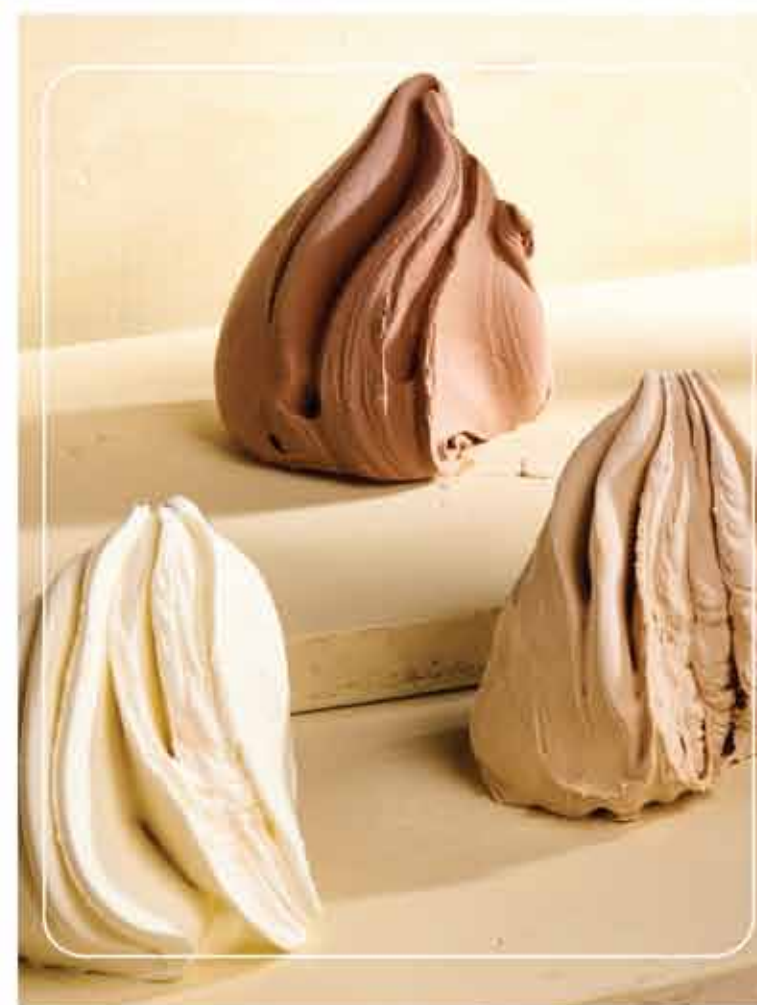
Choux-Eclair Extra  
Μίγμα για την παρασκευή  
Choux και Eclair



## Νέες Πλήρεις Βάσεις Παγωτού



- Με εκχύλισμα από το φυτό STEVIA
- Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
- Με τέλεια υφή και διόγκωση
- Σε 3 μοναδικές γεύσεις: **ΒΑΝΙΛΙΑ**, **ΣΟΚΟΛΑΤΑ** και **ΠΟΛΙΤΙΚΟ** με σαλέπι και μαστίχα
- Εύκολη παρασκευή με κρύα μέθοδο και μόνο με 2 υλικά



Συμπυκνωμένες γεύσεις **ΜΠΙΣΚΟΤΟ** και **ΦΡΑΟΥΛΑ**

για το παγωτό και τη ζαχαροπλαστική

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα



**foodStuff**  
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr

[www.foodstuff.gr](http://www.foodstuff.gr)





## ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ MAXIMUM



Η πιστοποιημένη σειρά Clean Label προϊόντων αρτοποιίας της AGRANO, σταθερού συνεργάτη της KONTA από το 2009, ικανοποιεί τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς και τις απαιτήσεις των ενημερωμένων καταναλωτών για υγιεινή διατροφή. Η χρήση αλεύρων με ιδιαίτερο θρεπτικό προφίλ, οι καρποί ολικής άλεσης και ο εμπλουτισμός με σπόρους superfoods που έχουν αναγνωρισμένα θρεπτικά οφέλη, εγγυώνται νόστιμα αρτοποιήματα υψηλής διατροφικής αξίας.



### GRANOPAN BUCKMILL ΜΕ ΦΑΓΟΠΥΡΟ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ

Προϊόν **superfood** με υψηλή διατροφική αξία. Περιέχει καβουρδισμένους σπόρους φαγόπυρου, τζίντζερ, κεχριού, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου, σουσαμιού, φητικών ινών μύλου, προζυμιού και πιπεριού καγιέν. Πηγή πρωτεϊνών, εδώδιμων ινών, μαγνησίου και φωσφόρου, έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα & κορεσμένα λιπαρά. Εγγυάται λαχταριστά αρτοσκευάσματα και αλμυρά σνακ με απίθανη πικάντικη γεύση και ιδιαίτερα αρωματικό χαρακτήρα. Συνοδεύεται από ενημερωτικό φυλλάδιο για τους καταναλωτές & banderole.

Συσκευασία: Σακί 15 κιλών



### GRANOPAN FIBRAPAN

Καινοτόμο προϊόν που καλύπτει την ανάγκη για μια ισορροπημένη διατροφή που εξασφαλίζει ενέργεια. Περιέχει ποικιλία δημητριακών, σπόρια και εδώδιμες ίνες μύλου και εγγυάται απολαυστικά πολύσπορα αρτοσκευάσματα με τραγανή κόρα, υγρή και απαλή ψίχα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αποτελεί πηγή πρωτεϊνών, εδώδιμων ινών και φωσφόρου ενώ περιέχει 80% λιγότερα σάκχαρα σε σχέση με άλλα πολύσπορα ολικής άλεσης. Συνοδεύεται από ενημερωτικό φυλλάδιο για τους καταναλωτές & banderole.

Συσκευασία: Σακί 20 κιλών



### BIO MULTISEED

Πιστοποιημένο πλήρες μείγμα από βιολογικά άλευρα, σπόρια και προζύμι για πολύσπορα αρτοσκευάσματα που θα ενθουσιάσουν. Τα υψηλής ποιότητας και χωρίς πρόσθετα βιολογικά συστατικά του περιλαμβάνουν: αλεύρι σίκαλης, σιτάλευρο, αλεύρι βύννης κριθαριού, νιφάδες βρώμης, αλεύρι όλυρας ολικής άλεσης, αποξηραμένο προζύμι σίκαλης ολικής άλεσης, ηλιόσπορο, λιναρόσπορο. Συνοδεύεται από banderole, ενημερωτικό φυλλάδιο για τους καταναλωτές, αφίσα & δείκτη ραφίου.

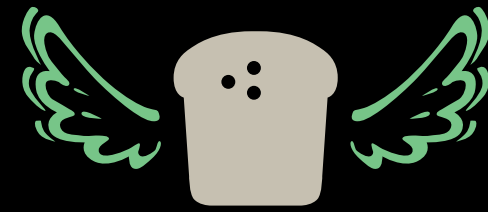
Συσκευασία: Σακί 25 κιλών



### GRANOPAN CIABATTA

Χάρη στα ιδιαίτερα συστατικά του, όπως το σιμιγδάλι σκληρού σταριού και το προζύμι, εγγυάται τα πιο γευστικά αρτοσκευάσματα και σνακ με μοναδικό άρωμα, τραγανή κόρα, αφράτη ψίχα, καταπληκτική υφή και μεγάλη διατηρησιμότητα. Είναι ευέλικτο προϊόν, εύκολο στη χρήση και με χαμηλή δοσολογία (10%). Ιδανικό για απευθείας και προψημένη μέθοδο, αρτοποιία αργής ωρίμανσης καθώς και για προϊόντα κατάψυξης.

Συσκευασία: Σακί 15 κιλών



# BUCKMILL

με ΦΑΓΟΠΥΡΟ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ  
**Γεύση που πετάει!**



Χαμηλή περιεκτικότητα  
σε Σάκχαρα  
&  
Κορεσμένα Λιπαρά

Για κάθε  
ώρα



Προϊόν  
Clean Label

Superfood

Μοναδική  
πικάντικη γεύση

Πηγή Πρωτεϊνών,  
Εδώδιμων Ινών, Μαγνησίου  
& Φωσφόρου

Με σπόρους φαγόπυρου, τζίντζερ, κεχρί, ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, σουσάμι, φητικές ίνες μύλου, προζύμι και πιπέρι καγιέν.

Ένας διατροφικός θησαυρός  
με μοναδικό συνδυασμό συστατικών



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





## ΑΠΟ ΤΗΝ IREKS & ΤΗΝ LAOUDIS FOODS

Όταν, πολλά χρόνια πριν, η Ireks και η Laoudis Foods παρουσίασαν στην ελληνική αγορά λειτουργικά ψωμιά όπως το Dinkelberger, το Soleo, το Κρητικό κ.ά., δηλαδή ψωμιά που διαθέτουν ιδιαίτερα ωφέλιμα διατροφικά χαρακτηριστικά, κανείς δεν είχε ξανακούσει ούτε είχε γευτεί κάτι παρόμοιο.

Σήμερα, τα λειτουργικά ψωμιά είναι απαραίτητο μέρος της γκάμας κάθε σύγχρονου αρτοποιείου! Είναι επίσης τα ψωμιά με τους πιο πιστούς καταναλωτές και εκείνα που προσφέρουν μεγαλύτερο κέρδος, όντας από τη φύση τους ξεχωριστά και μοναδικά!



### PROTEIN BREAD IREKS

Έξτρα πρωτεΐνη, για έξτρα δύναμη!

Το PROTEIN BREAD IREKS είναι **συμβατό με τον Κανονισμό (Ε.Ε.) 432/2012** κατά τον οποίο «οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στην αύξηση και διατήρηση της μυϊκής μάζας και στη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών»! Αυτό το νόστιμο ψωμί, από σιτάρι ολικής, αποτελεί ιδανική καθημερινή διατροφή για όσους κάνουν επίπονη χειρωνακτική εργασία, όσους αθλούνται συστηματικά, άτομα τρίτης ηλικίας που συχνά έχουν προβλήματα με τα οστά κ.α.

Συμμετοχή 100%, Σάκος 12,5 κιλά. Vegan OK (Περιέχει πρωτεΐνες από φυτικές πηγές). Για ψωμί και ψωμάκια σάντουιτς.

### ΔΩΡΕΑΝ ΠΡΟΩΘΗΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Τα περισσότερα λειτουργικά ψωμιά της IREKS συνοδεύονται δωρεάν από όμορφες διακοσμητικές ταινίες και μεγάλες αφίσες, με τις διατροφικές πληροφορίες και τον Κανονισμό (Ε.Ε.) με τον οποίο είναι συμβατά τα οφέλη τους!



### OAT LOVE IREKS

Μειώνει την κακή χοληστερίνη!

Το OAT LOVE IREKS είναι, τα τελευταία χρόνια, το απόλυτο best-seller ψωμί της Ireks! Είναι **συμβατό με τον Κανονισμό (Ε.Ε.) 1160/2011** κατά τον οποίο «3 γραμ. β-γλυκάνης βρώμης καθημερινά, μειώνουν τα επίπεδα χοληστερίνης στο αίμα και τον κίνδυνο εκδήλωσης στεφανιαίας νόσου»! Είναι ένα πάρα πολύ νόστιμο ψωμί, με μεγάλη περιεκτικότητα σε βρώμη, το οποίο, όπως όλα τα λειτουργικά ψωμιά της Ireks, παραμένει φρέσκο και λαχταριστό αρκετές μέρες!

Συμμετοχή 100%, Σάκος 12,5 κιλά. Για ψωμί φόρμας.



## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ (Ε.Ε.) ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΨΩΜΙΑ!

Τα συγκεκριμένα ψωμιά της IREKS, δεν είναι «λειτουργικά» μόνο στο όνομα! Είναι αποδεδειγμένα λειτουργικά τρόφιμα τα οποία, ανάλογα με τις ωφέλιμες ιδιότητές τους, είναι συμβατά με συγκεκριμένους Κανονισμούς Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) που ορίζουν ακριβώς σε ποιο τομέα ωφελούν τους καταναλωτές!

Με την παραγωγή των λειτουργικών ψωμιών της IREKS στο κατάστημά σας, είστε απολύτως σίγουροι για την αληθινή διατροφική αξία του προϊόντος σας και παράλληλα προσφέρετε στους πελάτες σας, κάποια πολύ γευστικά και πραγματικά ωφέλιμα ψωμιά!



### MULTI SPECIAL IREKS

Με ασβέστιο και μαγνήσιο!

Το MULTI SPECIAL IREKS είναι ένα ωφέλιμο, λειτουργικό ψωμί, εμπλουτισμένο με δύο υπερπολύτιμα μέταλλα, το ασβέστιο και το μαγνήσιο, **συμβατό με τον Κανονισμό (Ε.Ε.) 432/2012** κατά τον οποίο, μεταξύ άλλων, «το ασβέστιο απαιτείται για τη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών και των δοντιών και το μαγνήσιο συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία των μυών, του μεταβολισμού για την παραγωγή ενέργειας, στη μείωση της κόπωσης, τη φυσιολογική ψυχολογική λειτουργία και τη λειτουργία του νευρικού συστήματος κ.α.». Περιέχει λιναρόσπορο, σπόρους λούπινων, ηλιόσπορο, φύτρο σιταριού, φυτικές ίνες μίλου και προζύμι σίκαλης, δηλαδή πολλά ξεχωριστά φυσικά συστατικά που του δίνουν πλούσια, εντυπωσιακή γεύση! Συμμετοχή 40%, Σάκος 25 κιλά. Για ψωμί, ψωμί τοστ και ψωμάκια σάντουιτς.



### FEEL HAPPY BREAD IREKS

Με βιταμίνη D και ιχνοστοιχεία!

Το FEEL HAPPY BREAD IREKS είναι το πιο νέο λειτουργικό ψωμί της Ireks. Αναπτύχθηκε με βάση τις αυξημένες ανάγκες που υπάρχουν τελευταία για την ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματός μας! Περιέχει βιταμίνη D και πολύτιμα μέταλλα-ιχνοστοιχεία, σελήνιο και ψευδάργυρο! Και αυτό το ψωμί είναι **συμβατό με τον Κανονισμό (Ε.Ε.) 432/2012** κατά τον οποίο, «η βιταμίνη D, το σελήνιο και ο ψευδάργυρος συμβάλλουν στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος» αλλά και σε πλήθος άλλα, όπως «τη φυσιολογική κατάσταση οστών, δοντιών, νυχιών, μαλλιών, μυών κ.α.». Ήδη, στους λίγους μήνες κυκλοφορίας του, η αποδοχή από τους καταναλωτές είναι εντυπωσιακή, τόσο για τα πολλά οφέλη του, όσο και για τη μοναδική νοστιμιά του! Συμμετοχή 100%, Σάκος 12,5 κιλά. Vegan OK (Περιέχει βιταμίνη D από φυτικές πηγές). Για ψωμί και ψωμί φόρμας.

Επίσημος αντιπρόσωπος στην Ελλάδα: **ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ** | [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

Κεντρικά: Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, [info@laoudis.gr](mailto:info@laoudis.gr)

Υποκατάστημα Βορείου Ελλάδος: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο, τηλ. 2310.688902, [info.thessaloniki@laoudis.gr](mailto:info.thessaloniki@laoudis.gr)





# ΤΟ ΨΩΜΙ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

**Η ιστορία του ψωμιού ξεκινάει πριν από 30.000 χρόνια στην Ευρώπη. Το πρώτο ψωμί που φτιάχτηκε πιθανόν να ήταν μια εκδοχή πάστας σιτηρών, φτιαγμένης από καβουρδισμένους και αλεσμένους κόκκους δημητριακών και νερό και μπορεί να προέκυψε τυχαία κατά το μαγείρεμα ή και σκόπιμα μετά από πειραματισμό με αλεύρι ολικής αλέσεως και νερό. Το πιο πιθανό είναι να ήταν άζυμο.**

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου τα δημητριακά ήταν μια από τις πολλές πηγές τροφίμων, καθώς η διαίτα των Ευρωπαίων βασιζόταν κυρίως σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Τα δημητριακά και το ψωμί έγιναν βασική τροφή στη Νεολιθική εποχή, περίπου 10.000 χρόνια πριν, όταν το σιτάρι και το κριθάρι ήταν ανάμεσα στα πρώτα φυτά που καλλιεργήθηκαν.

Η καλλιέργειά τους εξαπλώθηκε από τη Νοτιοδυτική Ασία στην Ευρώπη, τη Βόρειο Αφρική και την Ινδική χερσόνησο και έδωσε τη δυνατότητα στους ανθρώπους να γίνουν αγρότες και όχι κυνηγοί και τροφοσυλλέκτες.

Η εμφάνιση του ψωμιού με προζύμι τοποθετείται κατά πάσα πιθανότητα πάλι σε προϊστορικούς χρόνους, όμως οι

πρώτες μαρτυρίες εντοπίζονται στην αρχαία Αίγυπτο. Στην αρχαιότητα, η ιδέα ενός αυτοτελούς φούρνου που θα μπορούσε να προθερμανθεί, έχοντας μια πόρτα για πρόσβαση, φαίνεται να ήταν ελληνική.

## Το ψωμί στην Ευρώπη σήμερα

Το ψωμί είναι ένα βασικό αγαθό στις περισσότερες χώρες της Ευρώπης. Πολλοί άνθρωποι τρώνε ψωμί ή γεύματα με βάση το σιτάρι τουλάχιστον μία φορά την ημέρα - αν όχι δύο φορές. Σύμφωνα με έρευνα του 2016, η αξία λιανικής πώλησης ψωμιού στην Ευρώπη υπολογίστηκε σε 84 δισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ. Αυτό αναμενόταν να συνεχίσει να αυξάνεται μέχρι

το 2021, όταν η συνολική αγορά θα έφθανε σε αξία περίπου 105,3 δισεκατομμύρια δολάρια.

Η Γαλλία αντιπροσωπεύει τη μεγαλύτερη αγορά προϊόντων ψωμιού και αρτοποιίας στην Ευρώπη, με λιανική αξία ύψους 23,7 δισεκατομμυρίων δολαρίων ΗΠΑ το 2015, ακολουθούμενη από την Ιταλία και τη Γερμανία στα 23,4 και 22,8 δισεκατομμύρια δολάρια αντίστοιχα. Συγκριτικά, η αγορά στη Ρουμανία αποτιμάται περίπου στο ένα έβδομο του μεγέθους της γαλλικής αγοράς, δηλαδή στα 3,4 δισεκατομμύρια ευρώ.

Η πλειονότητα των προϊόντων αρτοποιίας που καταναλώθηκαν στην Ευρώπη ήταν ψωμιά, με μερίδιο αγοράς περίπου 80% το 2015. Ακολούθησαν τα



*Οι Γερμανοί και οι Αυστριακοί τρώνε το περισσότερο ψωμί, ενώ το Ηνωμένο Βασίλειο και η Ιρλανδία βρίσκονται στο κάτω μέρος της λίστας.*

αρτοζαχαροπλαστική, τα ζαχαροπλαστική και τα αλμυρά γλυκά, με μερίδια αγοράς 11, 7 και 3 τοις εκατό αντίστοιχα. Εκείνη τη χρονιά, η πλειονότητα αυτών των προϊόντων (περίπου 70%) πωλήθηκαν φρέσκα. Ωστόσο τα προσσκευασμένα προϊόντα μεγάλης διάρκειας αποτελούν επίσης περίπου το ένα τέταρτο του συνολικού όγκου πωλήσεων. Τα προϊόντα Bake-off κατέλαβαν περίπου το 5% των συνολικών πωλήσεων. Συνολικά, οι Ευρωπαίοι καταναλωτές κατά μέσο όρο 57 κιλά ψωμί και προϊόντα αρτοποιίας κατά κεφαλή.

Τα προϊόντα ψωμιού και αρτοποιίας παράγονται με διάφορους τρόπους: από μεγάλες βιομηχανικές εταιρείες, από παραδοσιακά αρτοποιεία μικρότερης κλίμακας, καθώς και από ανθρώπους στο σπίτι. Το 2015, οι τεχνικοί αρτοποιίες αποτελούσαν την πλειονότητα της αλυσίδας εφοδιασμού προϊόντων αρτοποιίας στο 28%. Η Ιταλία είχε τον μεγαλύτερο αριθμό βιομηχανιών αρτοποιίας το 2016 (1.974). Συγκριτικά, η Γερμανία είχε μόνο 499 αρτοποιεία εκείνο το έτος, παρά το ότι ήταν μόνο μια ελαφρώς μικρότερη λιανική αγορά. Στο άλλο άκρο του φάσματος, η Ιρλανδία είχε μόνο 11 εταιρείες αρτοποιίας και την Εσθονία 15.

**Ευρωπαϊκές αγορές και τάσεις**

Η κατανάλωση ψωμιού στη Δυτική Ευρώπη είναι σταθερή αν και ποικίλλει ση-

μαντικά μεταξύ των χωρών. Οι Γερμανοί και οι Αυστριακοί τρώνε το περισσότερο ψωμί, ενώ το Ηνωμένο Βασίλειο και η Ιρλανδία βρίσκονται στο κάτω μέρος της λίστας με επίσης κατανάλωση κάτω των 50 κιλών.

Εξακολουθεί να υπάρχει αυξημένη ζήτηση για μεγαλύτερη ποικιλία ψωμιού από ποτέ, καθώς τα εθνοτικά ψωμιά γίνονται πιο δημοφιλή στο Ηνωμένο Βασίλειο καθώς και μεγαλύτερες ποικιλίες ψωμιού ολικής αλέσεως με βρώμη, πίτουρο, σπόρους κ.λπ.

Αναφορικά με τις τάσεις και τις νέες απαιτήσεις, τα προϊόντα που θα κερδίζουν όλο και περισσότερο έδαφος είναι τα πιο υγιεινά, τα ολικής άλεσης, αυτά που περιέχουν φυτικές ίνες κ.ά.

**Το ψωμί στην Ελλάδα είναι ακριβότερο από πολλές χώρες στην Ευρώπη**

Πρόσφατα, η Eurostat δημοσίευσε συγκριτική μελέτη για την τιμή του ψωμιού και των δημητριακών σε ολόκληρη την Ενωμένη Ευρώπη. Η έρευνα απέδειξε ότι το ακριβότερο ψωμί στην Ευρώπη ήταν περίπου 3 φορές ακριβότερο από το φθηνότερο στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Με απλά λόγια αν η μέση τιμή στην ΕΕ είναι ο δείκτης 100, τα αποτελέσματα του 2019 δείχνουν ότι η τιμή του ψωμιού και των δημητριακών ήταν η υψηλότερη στη Δανία με δείκτη επιπέδου τιμών 151, ακολουθούμενη από την

Αυστρία με δείκτη 133 και Λουξεμβούργο, Φινλανδία με δείκτη 125.

Αντίθετα, τα επίπεδα τιμών για το ψωμί και τα δημητριακά το 2019 ήταν τα χαμηλότερα στη Ρουμανία με δείκτη επιπέδου τιμών 53, ακολουθούμενη από τη Βουλγαρία (65) και την Πολωνία (70).

Ο σχετικός δείκτης για την Ελλάδα ήταν 109 για το 2019, δηλαδή το ψωμί στην Ελλάδα είναι ακριβότερο κατά 9% από τον μέσο ευρωπαϊκό όρο. Για τα ίδια είδη, η τιμή του σχετικού δείκτη για την Ελλάδα το 2017 ήταν 113,4 και το 2018 ήταν 112,3.

• Αυτό σημαίνει ότι η τιμή του ψωμιού και των δημητριακών έχουν μειωθεί στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια, αλλά παραμένουν σε υψηλότερα επίπεδα σε σχέση με το μέσο ευρωπαϊκό όρο.

Τα στοιχεία της Eurostat περιλαμβάνουν εκτός από τα κράτη-μέλη της ΕΕ και άλλες χώρες. Για παράδειγμα στην Ελβετία ο δείκτης τιμών ψωμιού και δημητριακών είναι 164 και είναι η μέγιστη τιμή που συναντάται.

Από τις φθηνότερες χώρες εκτός ΕΕ είναι η Βόρεια Μακεδονία με τον σχετικό δείκτη στο 56,7 (δευτέρα φθηνότερη μετά τη Ρουμανία) και η Τουρκία με τον σχετικό δείκτη τιμών στο 63,3.

Image by freepik.com



Στην Differ πρωτοπορούμε στον σχεδιασμό και στην κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους εστίασης.

Παρέχοντας προτάσεις υψηλής αισθητικής, ευέλικτες εξατομικευμένες λύσεις για κάθε ανάγκη και κατασκευές κορυφαίας ποιότητας, δίνουμε έμφαση στις λεπτομέρειες φωτισμού, ιδανικών συνθηκών συντήρησης και άψογου φινιρίσματος, με σκοπό την άριστη προβολή των προϊόντων σας.







## ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για διακοσμητικά ζαχαροπλαστικής, για καινοτόμες δημιουργίες, που θα κεντρίσουν το ενδιαφέρον των πελατών σας.

fresh  
pastry



### ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN ΓΙΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Δημιουργήστε ευφάνταστα γλυκά με εντυπωσιακή εμφάνιση, με τα Σοκολατένια διακοσμητικά της LEMAN CAKE DECORATIONS. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες, πάστες, cup cake κ.α. Διατίθενται σε διάφορα σχέδια και σχήματα.  
[www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)

### ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

από την VARANAKIS

Ειδικά μηχανήματα για την επεξεργασία ζαχαρόπαστας, για γκλασαρίσματα, διακοσμητικά από σοκολάτα, μαρτζπάν. Επεξεργαστείτε με ευκολία οποιοδήποτε τύπο μείγματος, αλλά κυρίως μπορείτε να τραβήξετε το μείγμα σε ομοιόμορφα και λεπτά (έως 0,5mm) φύλλα. Καλύψτε τις τούρτες, τα curcakes, τις κορυφές, μεγάλα ενιαία ή πολυστρωματικά κέικ με τέλεια ομοιόμορφη επίστρωση. Ανοικτικά εύχρηστα και αξιόπιστα, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο AISI 304 με κυλίνδρους από ειδικό συνθετικό υλικό που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς του HACCP. Μήκος κυλίνδρων έως 45cm, ρύθμιση του πάχους της ζύμης με άνοιγμα κυλίνδρων έως 10mm.  
[www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)



### ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑΣ

από την GOTEBORGS

Η GOTEBORGS FOOD BUDAPEST εξελίσει τη σειρά προϊόντων της με μία σειρά από κουβερτούρες σοκολάτας, πολύ υψηλής ρευστότητας, με βούτυρο κακάο άνω του 40% και πλούσια σε περιεκτικότητα σε κακαόμαζα. Μια πλήρης σειρά με πάνω από 50 διαφορετικούς κωδικούς σκούρης, γάλακτος και λευκής κουβερτούρας σοκολάτας, σε προσαρμοσμένη ισορροπία σύστασης και έντασης κακαόμαζας, ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή και με σταθερά παραγόμενα υλικά χωρίς ζάχαρη. Εξατομικευμένες παραγωγές βιολογικής σύστασης ή άλλων επιθυμητών διατροφικών προϊόντων κουβερτούρας σοκολάτας.  
[www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



**HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE**

Αναγνωρίζουν αυτόματα το είδος & την ποιότητα του μείγματος.

Διαμορφώνουν δυναμικά τον κατάλληλο κύκλο ψύξης για το συγκεκριμένο μείγμα.

**Μηχανές παγωτού High Efficiency 45-60-90-110 κιλών**

**ΑΝΤΛΙΑ ΕΝΑΛΛΑΓΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ADAPTIVE**

Μειώνουν τα λιποσφαιρίδια στα 2-5 μικρά για ομογενοποιημένο και κρεμώδες παγωτό με διάρκεια.

Εξασφαλίζουν μέγιστη υγιεινή χάρη στην κατασκευή της αντλίας εναλλαγής θερμότητας από ένα μονοκόμματο κομμάτι χωρίς ενώσεις.

Επεξεργάζονται ρευστά και κολλώδη μείγματα χάρη στους διαφορετικούς εξειδικευμένους τροφοδότες.

**Παστεριωτές High Efficiency 60-120 κιλών**





**ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ  
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA**

από την LAOUDIS FOODS

Η DOBLA παρουσιάζει κάθε χρόνο πλήθος νέων γενικών και εποχιακών διακοσμητικών, από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου. Η συνεργασία με την Dobla σας εξασφαλίζει ότι θα είσατε πάντα πρωτοπόροι στην τέχνη σας. Δεν είναι τυχαίο ότι στην ομάδα της Dobla ανήκουν αρκετοί από τους πιο αναγνωρισμένους Pastry Chefs του κόσμου! Στην ιστοσελίδα laoudis.gr μπορείτε να δείτε τα νέα διακοσμητικά και τα cups της Dobla που εντυπωσιάζουν! Επίσης, όλα τα διαθέσιμα σχέδια και μεγέθη επιγραφών από σοκολάτα (σκούρα, γάλακτος, λευκή), στις οποίες μπορείτε φυσικά να τοποθετήσετε το λογότυπό σας!  
www.laoudis.gr



**ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ  
ΑΠΟ 2D ΑΝΑΓΛΥΦΑ  
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ**

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ – PANDECOR παρουσιάζει μια νέα σειρά διακοσμητικών, που θα ενθουσιάσουν και θα εντυπωσιάσουν μικρούς και μεγάλους. Πρόκειται για τα νέα 2D ανάγλυφα διακοσμητικά! Μια πρόταση που σίγουρα θα δώσει μια άλλη νότα στις δημιουργίες σας.  
www.pandecor.gr

**ΤΡΙΑ ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ**

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει τρία νέα υπέροχα προϊόντα για επικάλυψη: CHOCOVER WHITE με υπέροχη γεύση λευκής σοκολάτας, CHOCOVER HAZELNUT COCOA με λαχταριστή γεύση σοκολάτας και PRALIN HAZELNUT WHITE με 10% φουντούκι, από εκλεκτές ποικιλίες κακάο και πάστας φουντουκιού! Ιδανικά για επικάλυψη σε κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες αλλά και για γέμιση σε ταρτάκια, πουράκια κλπ. Κατάλληλα και για ganache και σάλτσα για σοκολατόπιτα, με προσθήκη γάλακτος ή κρέμας γάλακτος.  
www.foodstuff.gr



**ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΕΠΙΓΡΑΦΕΣ AMBRA**

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η Ιταλική AMBRA φέρνει τώρα την απόλυτη καινοτομία στις επιγραφές από σοκολάτα! Υπογράψτε όλες τις ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας, με τις μοναδικές επιγραφές-λογότυπα από σοκολάτα της Ambra. Με την Ambra έχετε τώρα τη δυνατότητα και για ανάγλυφες επιγραφές, καθώς και επιγραφές σε κενό blister για να τις γεμίσετε με μια σοκολάτα επιλογής σας! Επίσης, μοναδικά Chocolate Chablons για να τοποθετήσετε την υπογραφή σας ακόμα και στα πιο μικρά γλυκά με μια αξιοζήλευτη, ποιοτική επιγραφή «μινιατούρα»! Και όλα αυτά, με ελάχιστη παραγγελία που ξεκινά από 2 κιβώτια ανά κωδικό!  
www.gnbexperts.gr



ego<sup>slim</sup>

Ο πιο στενός  
φούρνος της  
αγοράς

‘Απειρες  
δυνατότητες!



#katheproimazi

Contemporary art  
is our inspiration,  
oven is our work.



## 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.

### ΤΟ ΛΑΜΠΡΩΨΩΜΟ ΤΟΥ ΜΟΡΙΑ ΣΤΟΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟ

Συνέντευξη του προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Λακωνίας

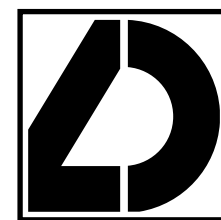
Αφιέρωμα στα παραδοσιακά εδέσματα του Μοριά είχε στο τεύχος Απριλίου το περιοδικό «Γαστρονόμος» της «Καθημερινής». Με αφορμή τη βράβευση του προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Λακωνίας, Νίκου Μάζη το 2013 με το πρώτο βραβείο Ποιότητας Καταστήματος, οι υπεύθυνοι του περιοδικού επικοινωνήσαν εκ νέου μαζί του προκειμένου να παρουσιάσουν πασχαλινά εδέσματα, ιστορικά και λαογραφικά στοιχεία για τα ψωμιά του Πάσχα. Στο εξώφυλλο απεικονίζεται η περήφανη Τσακωνίσσα, Ελένη Μάνου κρατώντας ένα πασχαλόψωμο που έφτιαξε ο ίδιος ο κ. Μάζης. «Με ενημέρωσαν ότι το περιοδικό εξαντλήθηκε το μεσημέρι της ημέρας κυκλοφορίας. Στην Πελοπόννησο και κυρίως στην περιοχή της Λακωνίας είχε ιδιαίτερη απήχηση», αναφέρει στον Αρτοποιό-ΒΑΖ ο κ. Μάζης.



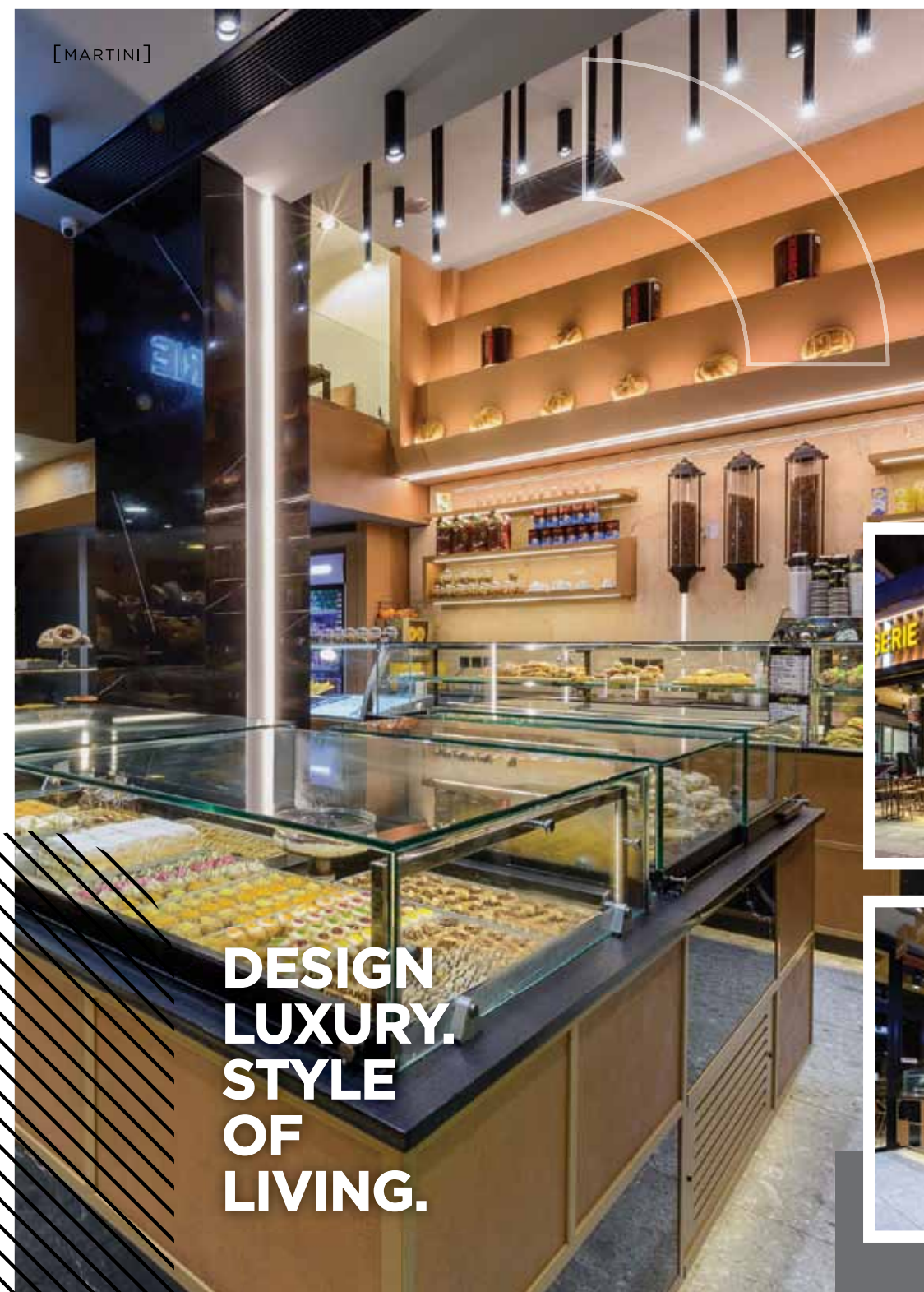
### ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Φόβους εκφράζουν οι παράγοντες της αγοράς

Ιδιαίτερα προβληματισμένοι για το ενδεχόμενο ντόμινο ανατιμήσεων στις τιμές των προϊόντων δηλώνει ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, Μιχάλης Μούσιος, αφού οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούν τα αρτοποιεία έχουν ανέβει κατακόρυφα τους τελευταίους μήνες. Όπως λέει, από τον περασμένο Νοέμβριο τα άλευρα έχουν αυξηθεί κατά 12% ενώ σημαντικές ανατιμήσεις – που σε κάποιες περιπτώσεις ξεπέρασαν ακόμη και το 40% – παρατηρήθηκαν στο βούτυρο, τις μαργαρίνες, τα έλαια, τα υλικά συσκευασίας, αλλά και στις βιοδιασπώμενες σακούλες. Προς το παρόν, πάντως, οι αρτοποιοί «δεν έχουν μετακυλήσει ούτε σεντ στο τελικό προϊόν».



**Drakoulakis**  
SHOP FITTINGS



[MARTINI]



www.drakoulakis.gr

**Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ**

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

**T** 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f @ p in







### ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΘΗΤΕΙΑΣ ΟΡΓΑΝΩΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Έως τις 31/10/2021

Σύμφωνα με το Ν.4807/11.06.2021 (ΦΕΚ Α', αρ.φ. 96), α.41, ορίζεται η παράταση της θητείας των διοικητικών συμβουλίων και των λοιπών καταστατικών οργάνων των πολιτιστικών, αθλητικών, φιλανθρωπικών και άλλων σωματείων και συλλόγων, εφόσον έχει λήξει ή λήγει ενόσω βρίσκονται σε ισχύ τα έκτακτα μέτρα προστασίας της δημόσιας υγείας από τον κίνδυνο περαιτέρω διασποράς του κορωνοϊού COVID-19 και εφόσον στο μεταξύ δεν έχουν διενεργηθεί ή δεν διενεργηθούν, αρχαιρεσίες για την ανάδειξη νέων καταστατικών οργάνων. Η θητεία παρατείνεται, από την ημερομηνία λήξης της, έως την 31.10.2021



### ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ «ΣΙΤΟΣ ΣΠΑΡΤΗΣ» ΣΤΗΝ ΣΠΑΡΤΗ Η ΠτΔ Κ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ



Στον Μυστρά βρέθηκε στις 29 Μαΐου, η Πρόεδρος της Δημοκρατίας, Κατερίνα Σακελλαροπούλου, για τις εκδηλώσεις των «Παλαιολογειών 2021». Στο πλαίσιο της επίσκεψής της η κα. Σακελλαροπούλου επισκέφτηκε το φούρνο «Σίτος Σπάρτης», στην οδό Κ. Παλαιολόγου 114. Η Πρόεδρος φωτογραφήθηκε μαζί με τους ιδιοκτήτες του φούρνου, κ. Κωνσταντίνο Μοσχοβίτη και κα. Χριστίνα Γρηγορίου καθώς και τους συνεργάτες τους, κ. Χαρίλαο Ηλιόπουλο και Αντωνία Κοντογιάννη.

### ΙΔΡΥΕΤΑΙ ΤΜΗΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην ΕΠΑΣ Μαθητείας Σπάρτης

Συνάντηση είχε ο πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Λακωνίας, Νίκος Μάζης με τον Διοικητή του ΟΑΕΔ Σπύρο Πρωτοψάλτη και τον βουλευτή Λακωνίας, Θανάση Δαβάκη με αντικείμενο την αναβάθμιση της ΕΠΑΣ Μαθητείας του ΟΑΕΔ στον Δήμο Σπάρτης. Έχοντας διδάξει οκτώ χρόνια στο Παρόρι, ο κ. Μάζης περιέγραψε στη διοίκηση την εμπειρία του και πρότεινε να ιδρυθεί Τμήμα ειδικότητας Αρτοποιίας στη Σπάρτη. Η πρόταση, την οποία απεδέχθη ο Διοικητής του ΟΑΕΔ, θα αφορά τη σχολική χρονιά 2022-23. Σύμφωνα με τον κ. Μάζη, «αν πετύχει αυτό το εγχείρημα θα αναβαθμιστούν και θα γίνουν πειραματικά όλα τα σχολεία και θα μπει καινούργια ύλη για την εκμάθηση των μαθητών. Είναι κάτι επαναστατικό για τις σχολές».



### ΕΞΕΚΙΝΑ ΣΤΑΔΙΑΚΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΥDATA

και η διασύνδεση ταμειακών με την ΑΑΔΕ

Η σταδιακή υποχρεωτική διαβίβαση παραστατικών των επιχειρήσεων στην πλατφόρμα myDATA και η διασύνδεση των φορολογικών μηχανισμών με την ΑΑΔΕ ξεκινά σταδιακά από τον Σεπτέμβριο. Σημειώνεται ότι ειδικά για το 2021 η υποχρέωση διαβίβασης αφορά μόνο τα παραστατικά εσόδων και όχι τους λογιστικούς χαρακτηρισμούς εσόδων. Μέσω της καθολικής ένταξης στην πλατφόρμα myDATA και της διασύνδεσης των φορολογικών μηχανισμών, το Υπουργείο Οικονομικών και η ΑΑΔΕ επιδιώκουν να απαλλάξουν οριστικά τις επιχειρήσεις από την υποχρέωση υποβολής συγκεντρωτικών καταστάσεων πελατών – προμηθευτών, αρχής γενομένης από το 2021.



Μαστίχα



### DELIPASTE ΜΑΣΤΙΧΑ Με αυθεντικό μαστιχέλαιο Χίου

- Αναδεικνύει τη μοναδική γεύση και άρωμα της μαστίχας
  - Ιδανικό για άπειρες εφαρμογές σε παγωτό και σε παραδοσιακές συνταγές ζαχαροπλαστικής
  - Τέλεια επιλογή για παγωτό καϊμάκι και τσουρέκι



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!



# ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ  
& ΝΗΣΩΝ «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»

Ο πρόεδρος του Σωματείου Πειραιώς & Νήσων «Η Δήμητρα», κ. Γιώργος Τσουκαλάς μιλά στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ για το Σωματείο και την ιστορία του, το ψωμί Ζέας και πώς συνδέεται με το Σωματείο και μας δίνει τη συνταγή.



## Λίγα λόγια για το Σωματείο:

Το Σωματείο Αρτοποιιών Πειραιώς & Νήσων «Η Δήμητρα» ιδρύθηκε την 17η Δεκεμβρίου 1895 και είναι ένα από τα αρχαιότερα και ιστορικότερα Σωματεία της χώρας. Αριθμεί περίπου 200 μέλη μαζί με τα νησιά του Αργοσαρωνικού και εκπροσωπεί και τους πέντε μεγάλους Δήμους του Πειραιά. Σκοπός του Σωματείου είναι η διαφύλαξη και η προαγωγή των κοινών οικονομικών, κοινωνικών και επαγγελματικών συμφερόντων των μελών του στα πλαίσια της εξυπηρέτησης του κοινωνικού συνόλου. Επιπροσθέτως η εν-

θάρρυνση και προώθηση της συνεργασίας των μελών με την οργάνωσή τους καθώς και η ανάπτυξη πνεύματος αλληλεγγύης και αλληλοβοήθειας μεταξύ των μελών και η εξασφάλιση συνθηκών βελτίωσης της επαγγελματικής τους κατάρτισης.

Στο πλαίσιο λοιπόν αυτό, το Σωματείο μας κάθε χρόνο πραγματοποιεί Σεμινάρια Επιμόρφωσης των μελών του και του προσωπικού τους, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, εξυπηρέτηση πελατών, τεχνικές πωλήσεων, προώθηση προϊόντων αρτοποιίας. Επίσης οργανώνει παρακολούθηση επιδείξεων νέων προϊόντων αρτοποιίας με διάφορες συνεργαζόμενες εταιρείες του κλάδου.

Άξιο σημείο αναφοράς είναι η μεγάλη Γιορτή Ψωμιού που διοργανώσε το Σωματείο μας τον Σεπτέμβριο του 2019 στο Πασαλιμάνι, η οποία κατά γενική ομολογία ήταν πολύ πετυχημένη και είχε τεράστια απήχηση στον κόσμο.

Επιπλέον το Σωματείο μας έχει άριστες σχέσεις και συνεργάζεται με όλους τους Δημόσιους φορείς: Δήμο Πειραιά, Περιφέρεια Πειραιά, Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά και Εμπορικό

Σύλλογο Πειραιά, για όλα τα θέματα που αφορούν τον κλάδο μας καθώς και για οργάνωση κοινών δράσεων.

Αναφορικά με τις κοινωνικές δράσεις του Σωματείου και στα παραπάνω πλαίσια συνεργασίας, όποτε μας ζητηθεί από τις αρμόδιες δημόσιες υπηρεσίες, προσφέρουμε είτε υλική είτε οικονομική βοήθεια σε οποιαδήποτε αδύναμη κοινωνική ομάδα της πόλης μας.

Ενδεικτικά σας αναφέρω ότι είμαστε χορηγοί σε επτά ειδικά σχολεία του Πειραιά με παιδάκια ΑΜΕΑ, καθώς τους προμηθεύουμε με διάφορα προϊόντα τόσο στις καλοκαιρινές τους αθλητικές δραστηριότητες, όσο και στις εορταστικές τους εκδηλώσεις κατά τη διάρκεια του χρόνου. Επίσης είμαστε σε συνεργασία με τη Μητρόπολη Πειραιά ενισχύοντας οικονομικά το φιλανθρωπικό τους έργο καθώς και με τη Μητρόπολη Νίκαιας όπου προσφέρουμε προϊόντα σε όλες τις μεγάλες γιορτές της, για να μοιραστούν σε συνανθρώπους μας που τα έχουν ανάγκη. Να αναφερθεί ακόμα ότι στηρίζουμε τους Συναδέλφους Αρτοποιούς σε όλη την Ελλάδα, με τη συμπαράσταση και της Ομοσπονδίας



**Στις μέρες μας πολλοί Συνάδελφοι Αρτοποιοί παρασκευάζουν ψωμί τύπου Ζέας, το οποίο είναι ένα σχετικά εύκολο στην παρασκευή του, γευστικό και σίγουρα θρεπτικό.**

μας, που βρίσκονται σε δύσκολη θέση σε περιπτώσεις όπου έχουν υποστεί σοβαρές υλικές ζημιές από έντονα καιρικά φαινόμενα ή άλλες απρόβλεπτες συνθήκες.

**Ποια είναι η ιστορία του ψωμιού ΖΕΑΣ και πώς συνδέεται με τον Πειραιά;**

Τα τελευταία χρόνια όλοι μιλούν για το αλεύρι και το ψωμί Ζέας, ότι θεωρείται από τα πιο υγιεινά και θρεπτικά ψωμιά. Η αλήθεια είναι ότι αρκετοί Αρτοποιοί αγνοούσαν την ύπαρξή του καθώς και τη μεγάλη και ενδιαφέρουσα ιστορία του.

Η Ζέα, λοιπόν, σύμφωνα με τις αναφορές των ιστορικών, είναι το αρχαιότερο ίσως δημητριακό και βασικό συστατικό διατροφής των αρχαίων. Βέβαια υπάρχουν πολλές απόψεις σχετικά με τη χρήση του συγκεκριμένου δημητριακού κατά την αρχαιότητα. Άλλοι λένε ότι ήταν υπερτροφική, άλλοι λένε ότι τη χρησιμοποιούσαν μόνο για τα ζώα, άλλοι αναφέρουν ότι οι Ρωμαίοι την είχαν ως βασική τροφή στις εκστρατείες τους. Σύμφωνα δε με τα ιστορικά κείμενα, ο Μέγας Αλέξανδρος τρεφόταν με ψωμί Ζέας για να διατηρήσει τη δύναμή του και επίσης το έδινε και στους στρατιώτες του για να μην αρρωσταίνουν.

Ο λόγος που αναφέρομαι προσωπικά στο συγκεκριμένο αλεύρι και ψωμί είναι γιατί η διακίνηση του εν λόγω σιταριού γινόταν από το Λιμανάκι της Ζέας στον Πειραιά, που κατά το μεσαίωνα ήταν το κύριο λιμάνι του για όλη την Αττική. Σύμφωνα με τους ιστορικούς η καλλιέργεια της Ζέας γινόταν στις εύφορες πεδιάδες της Αττι-

κής και μέσω του λιμανιού του Πειραιά γινόταν η διακίνηση και σε άλλα μέρη της Ελλάδας. Για το λόγο αυτό εικάζεται ότι πήρε την ονομασία Λιμάνι Ζέας.

Στις μέρες μας πολλοί Συνάδελφοι Αρτοποιοί παρασκευάζουν ψωμί τύπου Ζέας, το οποίο είναι ένα σχετικά εύκολο στην παρασκευή του, γευστικό και σίγουρα θρεπτικό (λιγότερη γλουτένη, περισσότερο μαγνήσιο, φυτικές ίνες). Μπορεί να παρασκευαστεί μόνο με αλεύρι Ζέας αλλά και με ανάμειξη με άσπρο ή κίτρινο αλεύρι για να γίνει πιο ελαφρύ. Μια τέτοια παραλλαγή θα σας παρουσιάσω και εγώ παρακάτω.

**Στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά κατοικούν και πολλοί νησιώτες, οι οποίοι μας έφεραν τις νόστιμες συνταγές τους από τον τόπο καταγωγής τους.**

Βέβαια στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά κατοικούν και πολλοί νησιώτες, οι οποίοι μας έφεραν τις νόστιμες συνταγές τους από τον τόπο καταγωγής τους, όπως τα Καρπαθοκούλουρα, τα μελιτίνια Σαντορίνης, τα βουτυρένια από τη Σύμη, ξεροτήγανα και καλτσούνια από την Κρήτη και πολλά άλλα παραδοσιακά προϊόντα τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε και να γευτείτε στα αρτοποιεία της πόλης μας.



## ΨΩΜΙ ΤΥΠΟΥ ΖΕΑΣ

**ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

2 κιλά αλεύρι Ζέας  
1 κιλό αλεύρι κίτρινο  
40 γρ. αλάτι  
60 γρ. μαγιά  
± 1800 γρ. νερό

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά 10 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.
- Ξεκούραση για 20 λεπτά περίπου.
- Μορφοποίηση σε καρβέλια 500 γραμμαρίων.
- Ωρίμανση σε φυσικό περιβάλλον (όχι στόφα).
- Φούρνισμα χωρίς ατμό και ψήσιμο για 45 λεπτά

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ**

Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Πειραιώς & Νήσων «Η Δήμητρα»



# freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

## ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων
- Μηχανήματα
- Εύρεση εργασίας
- Τεχνικοί σύμβουλοι

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ", [freshbakery.gr](http://freshbakery.gr).

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

[www.freshbakery.gr](http://www.freshbakery.gr)

Fresh  
Bakery  
ON LINE

SHAPE®

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 ΝΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ  
Τ. 2102723628, 2102718583  
Φ. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS  
EXPO MANAGEMENT  
CREATIVE MARKETING

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



T/ 210 66.26.562  
E/ [info@brakopoulos.gr](mailto:info@brakopoulos.gr)  
[www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)

Πάντα δίπλα σας

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ





## 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.



### FRENCH CREAM CHEESE ELLE & VIRE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο FRENCH CREAM CHEESE, της εταιρείας ELLE & VIRE PROFESSIONNEL. Είναι ένα τυρί κρέμα με φρέσκια και πλούσια κρεμώδη γεύση. Παράγεται στη Γαλλία, από γάλα ανώτερης ποιότητας, προσδίδει απαλή και αφράτη υφή, αναδεικνύοντας τα συστατικά κάθε συνταγής. Για χρήση στη ζαχαροπλαστική, στην αρτοποιία και στη μαγειρική. Διατίθεται σε κιβώτιο 9x1 κιλό. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ΜΠΕΣΑΜΕΛ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια πλήρη γκάμα από μπεσαμέλ και ειδικές γεμίσεις για σφολιάτες, παραδοσιακές πίτες, πείνιρλί, μπριός, φλογέρες κλπ. Μπεσαμέλ ουδέτερες, με γεύσεις τυριών αλλά και φάρσες γλυκές, αλμυρές και νηστίσιμες. Αναμειγνύονται και δίνουν γεύση με κάθε είδους τυρί αλλά και με αλλαντικά ή λαχανικά. Παραμένουν σταθερές, δεν καίγονται, δεν αφυδατώνονται και δεν τρέχουν στο ψήσιμο, ενώ διατηρούν τα προϊόντα φρέσκα στο θερμοθάλαμο. Είναι ιδανικές για νωπές και κατεψυγμένες ζύμες και έχουν μεγάλη διατηρησιμότητα. [www.foodstuff.gr](http://www.foodstuff.gr)



### ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΚΑΜΟΥΤ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το σιτάρι Χορασάν είναι ένας αρχαίο δημητριακό με καταγωγή από τη Μεσοποταμία και την Αίγυπτο, που έχει διασωθεί μέχρι τις μέρες μας. Ο σπόρος του, γνωστός και ως Καμούτ, είναι εξαιρετική πηγή πρωτεϊνών, φυτικών ινών, ψευδαργύρου, φωσφόρου, μαγνησίου, βιταμίνης Β1 (θειαμίνη) και βιταμίνης Β3 (νιασίνη). Επίσης, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε μέταλλα όπως σελήνιο, χαλκό, μαγγάνιο και μολυβδαίνιο. Το Καμούτ περιέχει επίσης πολυφαινόλες και καροτενοειδή που έχουν ισχυρές αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις δράσεις. Αναζητήστε το Πλάθω Υγεία Καμούτ σε σακί 15 κιλών. [www.mills.gr](http://www.mills.gr)

### BASE CIOCCOLATO BIANCO

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

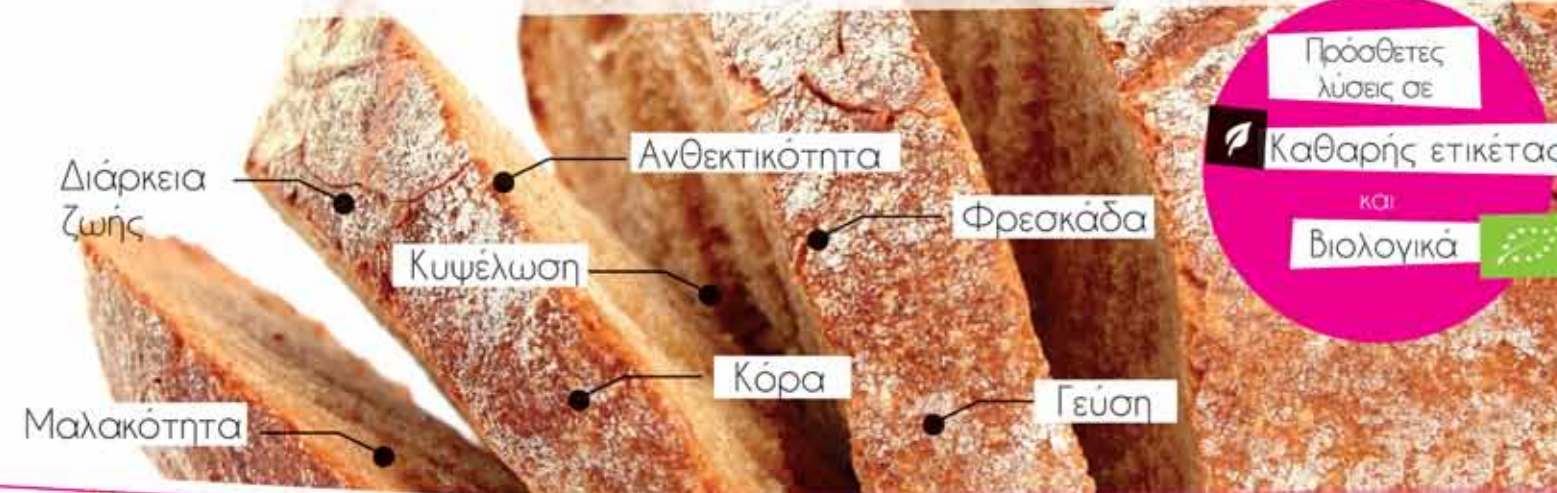
Παρασκευάστε εύκολα και γρήγορα πλούσιο, κρεμώδες παγωτό, με 43% λευκή σοκολάτα και νότες βουτύρου κακάο, βανίλιας και γάλακτος. Το προϊόν διατίθεται σε σακουλάκι 1,6 kg και απαιτείται μόνο η προσθήκη ζεστού νερού. [www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



# Rhéol®

## Συστατικά Βιομηχανικής & Βιοτεχνικής Αρτοποιίας

Ανακαλύψτε την σειρά Τεχνολογικών συστατικών Αρτοποιίας για brioches, αρτοποιήματα, buns, snacks, σφολιάτες για βελτίωση & ευκολία κάθε τύπου παραγωγικής διαδικασίας: Φρέσκα, κατεψυγμένα, προμημένα, αργής ωρίμανσης



Πρόσθετες λύσεις σε  
Καθαρής ετικέτας  
και  
Βιολογικά



Για εκτενέστερη πληροφόρηση ειδικών συστατικών διόρθωσης αλεύρων, ενζυματικών & εξατομικευμένων λύσεων  
Millbaker SAS - French bakery ingredients - [www.millbaker.gr](http://www.millbaker.gr) - [info@millbaker.gr](mailto:info@millbaker.gr), Βασίλης Κοκταΐδης +30 6970803706



## Feel Tasty crispyness

Η πιο νόστιμη και τραγανή βάφλα κώνου μπισκότου  
Διαθέσιμοι 50 κωδικοί παραγωγής από τραγανά χωνάκια  
βάφλας μπισκότου σε κάθε μέγεθος από 6 έως 22 εκατοστά



Πρόσθετες επιλογές σε βιολογικά χωνάκια & χωρίς γλουτένη!



GLUTEN FREE

Τραγανό βαφλακι παγωτού με λογότυπο!



Βασίλης Κοκταΐδης [vkoktsidis@trofingred.com](mailto:vkoktsidis@trofingred.com) [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com) +30 6970803706





**ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΚΕΪΚ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ**

από την **KONTA AEBE**

Η KONTA σας προτείνει το καινοτόμο DIAVIVA NEUTRO, της κορυφαίας εταιρείας CREDIN. Εξαιρετικό προϊόν για Κέικ και Muffins χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Περιέχει μόνο φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά. Με το ίδιο θα παρασκευάσετε επίσης λαχταριστά cookies, μπάρες, παντεσπάνι αλλά και βάσεις τάρτας με λίγες θερμίδες και όλη τη γεύση! Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται εξαιρετικό τελικό αποτέλεσμα. Διατίθεται σε σακί 5 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)

**INTERMIX SOFT COOKIES**

από την **INTERALLIS GROUP**

Νόστιμα και λαχταριστά Intermix soft cookies σε 3 απολαυστικές γεύσεις, σοκολάτα, βανίλια και βρώμη με τα τελευταία να αποτελούν πηγή φυτικών ινών. Εξαιρετικά γευστικά και μαλακά, προσθέστε τριπλή σοκολάτα, ξηρούς καρπούς ή ό,τι σας αρέσει και μετατρέψτε οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας σε μία μοναδική εμπειρία. [www.inter-mix.gr](http://www.inter-mix.gr)



**ΝΕΑ ΤΡΑΓΑΝΗ ΣΕΙΡΑ CROQUANT ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ**

από την **ARTIZAN HELLAS S.A.**

Η ARTIZAN παρουσιάζει τη νέα σειρά τραγανών Variiegato & Covers CROQUANT για παγωτό και παγωτίνια. Εννέα απίθανες γεύσεις, σε συνδυασμό με τραγανή τριμμένη βάφλα, που τα κάνει ακόμη πιο απολαυστικά. Έτοιμα προς χρήση. Οι νέες γεύσεις του καλοκαιριού που θα σας ξετρελάνουν! [www.artizanhellas.gr](http://www.artizanhellas.gr)



**MUESLI MIX**

από την **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ**

Το πρωινό αλλάζει με το νέο ψωμί με Μούσλι της ΒΑΚΚΕΜ ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ! Σε τρεις υπέροχες εκδοχές, καρύδι - σταφίδα, γάλα - μπανάνα, γάλα - σοκολάτα, το ψωμί με μούσλι, που παράγεται από το Muesli Mix, είναι πανεύκολο στην παραγωγή του καθώς είναι 100% μίγμα, έχει πολύ υψηλά επίπεδα διατηρησιμότητας καθώς μπορεί και να παστεριωθεί. Δεν περιέχει μαγιά, δηλαδή είναι κατάλληλο και για vegans. Επικοινωνήστε με την εταιρεία για να το δοκιμάσετε, να το εντάξετε στη γκάμα σας και να αποκτήσετε το πλεονέκτημα! [www.backem.gr](http://www.backem.gr)

Λογότυπο σε σοκολάτα  
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754  
κιν.: 6947 202510

MADRE DE CACAO



**ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ mondial forni**



**MOD. TECHNO 2.0**

Ιδανικός για επιχειρήσεις μεγάλης κλίμακας, καταστήματα και ημι-βιομηχανικά εργαστήρια, ο φούρνος αυτός εξασφαλίζει μέγιστη ευελιξία και ψήνει τέλεια σε πλήρη και σε μισό φορτίο. Με νέο πολυλειτουργικό Touch Panel. 18 θέσεων από 6.3m<sup>2</sup>.



**MOD. BASIC 3.0**

Καταλαμβάνει ελάχιστο χώρο, ιδανικός για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Απλός στη χρήση, αποδοτικός και με νέο πολυλειτουργικό Touch Panel. 15 θέσεων από 3.6m<sup>2</sup>.



**MOD. SLIM 9T**

Είναι η ιδανική λύση όταν ο διαθέσιμος χώρος είναι περιορισμένος, χάρη στην εξαιρετική αναλογία μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της επιφάνειας που καταλαμβάνει (μόνο 1,2μ). Συνδυάζεται με στόφα ή με ηλεκτρικό όροφο για μέγιστη ευελιξία χρήσης. 9 θέσεων από 2.16m<sup>2</sup>.



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ



ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ





**4 ΝΕΑ CHOCOCREAM IRCA**  
από την LAUDIS FOODS

Τα Chococream Irca είναι έτοιμες κρέμες, λιπαρής βάσης, για γέμιση και επικάλυψη ψημένων προϊόντων (travel-cakes, τσουρέκια κ.α.), για κρεμέ (cremeaux) και άλλες χρήσεις ζαχ/στικής. Σε 9 επιλογές, 4 από τις οποίες νέες! Τρεις με τραγανή σύσταση: Crunchy Frutti Rossi (με τραγανά κομματάκια φράουλας και βετόμουρου), Crunchy Tropical (με κομμ. μάνγκο, φρούτα πάθους και μπισκότο βουτύρου) και Crunchy Cascao & Nocciolo (κρέμα τζαντούγια με κομμάτια φουντούκι και μπισκότο κακάο) και μια κλασική: Chococream Milk & Cocoa (κρέμα σοκολάτας γάλακτος). Σε δοχεία 5 κιλών. [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

**ΑΛΩΝΙ**  
από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Μετά από πολλούς μήνες δοκιμών και έρευνας, η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ δημιούργησε το πιο fino, χωριάτικο αλεύρι της, το «Αλώνι». Ένα παραδοσιακό, κίτρινο, ψιλοαλεσμένο αλεύρι, έρχεται να προστεθεί στη γκάμα των χωριάτικων αλεύρων. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο αλεύρι, που οφείλει την μοναδικότητά του στην επιλογή άριστων σιτηρών και στον τρόπο άλεσής τους. Παράγει πολύ γευστικά τελικά αρτοσκευάσματα, με χρυσαφένια κόρα και αφράτη ψίχα με φωτεινό, κίτρινο χρώμα. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



**SNACK BITES & PROTEIN BITES**  
από την KENFOOD

Τα Snack Bites και τα Protein Bites, από την KENFOOD, δεν πρέπει να λείπουν από κανένα αρτοζαχαροπλαστέιο! Δύο καινοτόμες σειρές μειγμάτων σε 4 υπέροχες γεύσεις: πραλίνα, φράουλα, banoffee και salty caramel, για να δημιουργήσετε μόνο με την προσθήκη νερού, μπάρες ή μπουκίτσες χωρίς ψήσιμο! Με συστατικά όπως φιστίκι, ηλιόσπορο, κουρμά, κράνμπερι, μαύρη σταφίδα και σταγόνες σοκολάτας! Η σειρά Snack Bites, είναι ιδανική για πρωινό αφού δίνει έξτρα ενέργεια. Η σειρά Protein Bites περιέχει πρωτεΐνη, είναι χωρίς ζάχαρη και έχει γλυκομαννάνη που βοηθά στην απώλεια βάρους. [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



**ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ**  
**AMORE P DURUM**  
από την SEFCO ZEELANDIA

Το Amore P Durum της SEFCO ZEELANDIA είναι προζύμι σκληρού σίτου, σε μορφή σκόνης, δόσολογίας 1-4%. Χαρίζει στο τελικό προϊόν απαλή γεύση προζυμιού, με μεσογειακά χαρακτηριστικά και δεν επηρεάζει το χρώμα της ψίχας. Προσφέρει τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα και είναι ιδανικό για όλες τις μεθόδους παρασκευής και για κάθε παραγωγική κλίμακα. Κατάλληλο και για άμεση χρήση και για αργή ωρίμανση. Διατίθεται σε σακί 20kg. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



INTERALLIS HELLAS: 3 χλμ Σίνδου - Χαλάστρας, ΤΚ 57400.τηλ.:2311 801 100  
[www.inter-mix.gr](http://www.inter-mix.gr) - [www.interallis.com](http://www.interallis.com)

**I ♥ Oats**

**Βάλε βρώμη στη διατροφή σου**



**Β-γλυκάνες**

**Φυτικές ίνες**

**Αντιοξειδωτικά  
συστατικά**



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

[f /artizanhellas](https://www.facebook.com/artizanhellas)



### ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ CHUNKS & DROPS

από την GÖTEBORGS FOOD

Η GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST ακολουθεί νέα, αυτοματοποιημένη γραμμή παραγωγής με συσκευασία αφαιρούμενου αέρα και ακρίβεια μεγέθους σοκολάτας 0,8x0,7 εκατοστά. Παραγεί chunks κουβερτούρας σοκολάτας με αντιθερμικότητα έως 200 βαθμούς καθώς επίσης και αντιθερμικά drops σοκολάτας διαμέτρου 6 χιλιοστών - 10,000 τεμ. / κιλό. Εξαιρετική επιλογή υλικών, με πλούσια σύσταση σε βούτυρο κακάο για ζύμες και cookies ψισίματος και σταθερότητα για διακόσμηση γλυκών την καλοκαιρινή περίοδο. Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε σκούρη και κουβερτούρα γάλακτος, σε καρτοκιβώτιο 10 κιλών. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



### VEGAN ΠΡΟΪΟΝΤΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιζήτητα πλέον τα Vegan προϊόντα της εταιρείας ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ. Δεν θα πιστέψετε ότι η πίτσα, το μπιφτέκι και το λουκάνικο που δοκιμάζετε είναι προϊόντα χορτοφαγίας. Στην ίδια κατηγορία, φυσικά, ακολουθεί και το γευστικότατο μίνι πείνιρλί φαλάφελ, φτιαγμένο παραδοσιακά και πάντα με τη μοναδική συνταγή του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ. Η σειρά "Vegan" θα εμπλουτίζεται συνεχώς με νέα προϊόντα με σκοπό να ικανοποιήσει κάθε διατροφική ανάγκη. Δοκιμάστε τα! [www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)



### ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 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. Η πολύχρονη εμπειρία της Pietroberto στην τεχνολογία ανάμειξης βεβαιώνει τα υψηλότερα επίπεδα λειτουργικότητας, αξιοπιστίας και ασφάλειας. Διαθέτει, μεταξύ άλλων, λεκάνη, σπιράλ και κεντρική μπάρα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, οθόνη και έλεγχο της θερμοκρασίας της ζύμης και μνήμη με περισσότερα από 50 ονόματα συνταγών. [www.dakoronias.gr](http://www.dakoronias.gr)



### ΝΕΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΜΕ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ ITWIN

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η αγορά ψάχνει συνεχώς παραδοσιακά και διαφορετικά προϊόντα, κάτι που οδήγησε την εταιρεία στο νέο ζυμωτήριο με βραχίονες i-Twin, το οποίο προσομοιώνει τις κινήσεις του παραδοσιακού ζυμώματος με τα χέρια. Το χαρακτηριστικό του είναι ότι οξυγονώνει πολύ περισσότερο τη ζύμη, χωρίς να τη ζεσταίνει, δίνοντας περισσότερο όγκο και καλύτερο τελικό αποτέλεσμα. Είναι το πιο βαρέως τύπου ζυμωτήριο της αγοράς, με τον πιο ενισχυμένο σκελετό και βραχίονες και με σύστημα γρاناζιών μέσα σε λάδι, για μέγιστη διάρκεια ζωής. Διατίθεται με inverter και σε όλα τα χρώματα! [www.clivanexport.gr](http://www.clivanexport.gr)

### ΑΤΟΜΙΚΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ: ΝΕΑ ΛΙΧΟΥΔΙΑ

από την alfa

Η καινούργια αλμυρή, λαχταριστή πρόταση της alfa είναι ένα ατομικό, απίστευτα νόστιμο και αφράτο κρουασάν ζαμπόν τυρί που έρχεται να δώσει μια ιδιαίτερα γευστική νότα σε όλες τις ώρες της ημέρας - από το πρωί έως το... άλλο πρωί! Η γέμισή του είναι ξεχωριστή, αφού περιλαμβάνει ένα μοναδικό, πλούσιο συνδυασμό από γνήσια παρμεζάνα, εξαιρετικής ποιότητας ζαμπόν και αγαπημένο τυρί γκούντα. Για το φύλλο, αρκεί ότι είναι alfa! Το νέο κρουασάν ζαμπόν τυρί της alfa είναι ήδη στο φαρμακείο για να πετυχαίνετε χωρίς άγχος το τέλειο αποτέλεσμα στο φούσκωμα! [www.alfapastery.com](http://www.alfapastery.com)



Δημιουργήστε μόνο με την προσθήκη νερού, μπάρες ή μπουκίτσες, χωρίς ψήσιμο, ιδανικά για όλες τις ώρες της ημέρας!



Ανακαλύψτε τα Snack και Protein Bites!

Διατίθενται σε 4 υπέροχες γεύσεις! Salty Caramel, Praline Cocoa, Banoffee, Strawberry

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
Σπεσιών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717 | [kenfood@louisgroup.com](mailto:kenfood@louisgroup.com)



[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



### Η ΖΕELANDIA ΠΡΟΧΩΡΑ ΣΤΗΝ ΕΞΑΓΟΡΑ ΤΗΣ JOHN MORLEY

Η ΖΕELANDIA Αγγλίας, μέλος του παγκόσμιου ομίλου πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Royal Zeelandia Group, εξαγόρασε τμήματα της εταιρείας John Morley Ltd. Έτσι η ΖΕELANDIA επεκτείνει τα προϊόντα που προσφέρει στους πελάτες της στην Αγγλία, στους τομείς της βιομηχανίας, βιοτεχνίας, χονδρικής και τα in-store αρτοποιεία και ενδυναμώνει ακόμα περισσότερο την καθιερωμένη θέση της στην ευρωπαϊκή αγορά των πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. «Είμαστε πολύ ενθουσιασμένοι που υποδεχόμαστε τη σειρά προϊόντων της John Morley στη ΖΕELANDIA Αγγλίας» δήλωσε ο David Amos, Διευθύνων Σύμβουλος της ΖΕELANDIA Αγγλίας.



### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ ΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» ενώ από το 2020 λειτουργεί και με την ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία). 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 Ζαχαροπλαστικού προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα. [epas.galatsi@oaed.gr](mailto:epas.galatsi@oaed.gr)



### ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟ BAG FILLER

από την CARPIGIANI

Με το νέο Bag Filler της CARPIGIANI αποκτάτε τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας. Σε συνδυασμό με τους παστεριωτές της Carpigiani και την τεχνολογία Adarfine, συσκευάζετε εύκολα και με ακρίβεια γραμμαρίου τη βάση, ή την τελική γεύση παγωτού και στη συνέχεια την τροφοδοτήσετε στα σημεία πώλησης για πάγωμα σε μια μηχανή παγωτού. Το Bag Filler είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε ο χειριστής του να μην έρχεται ποτέ σε επαφή με το μείγμα, το οποίο μεταφέρεται απευθείας από τον παστεριωτή CARPIGIANI στην αποστειρωμένη σακούλα. [www.domestica.gr](http://www.domestica.gr)



Εγγραφείτε τώρα για χρήσιμα άρθρα & πληροφορίες που σας ενδιαφέρουν!



### ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ NEWSLETTER ΤΗΣ KENFOOD!

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

### ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

από την BACKALDRIN

Η αυστριακή, παγκοσμίου φήμης, εταιρεία πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, Backaldrin, η οποία αντιπροσωπεύεται αποκλειστικά στη χώρα μας από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ, αφήνει μια μοναδική ιστορική παρακαταθήκη στον κλάδο και στις επόμενες γενεές. Δημιουργεί το σημαντικότερο μουσείο, αποκλειστικά αφιερωμένο στο ψωμί και την παρασκευή του στον κόσμο. Το Rapenut το οποίο στεγάζεται στις εγκαταστάσεις της Backaldrin στο Άσπεν της Αυστρίας, περιέχει εκθέματα από όλο τον κόσμο που εκτείνονται σε χρονικό βάθος 9000 χρόνων ανθρώπινης ιστορίας και προέρχονται από την αρχαία Αίγυπτο έως την Κίνα. [www.backem.gr](http://www.backem.gr)



- Ⓢ Αριστεία στην γεύση
- Ⓢ Αριστεία στην εμφάνιση
- Ⓢ Αριστεία στην ποιότητα



Το μοναδικό ζωντανό ...και ενεργό προζύμι!!!



Πλάθουμε το Μέλλον Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ELLAS AEBE

10<sup>ο</sup> χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: [lesaffrehellas@lesaffre.com](mailto:lesaffrehellas@lesaffre.com) • site: [www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)



**ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ & SONNEVELD:  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝ ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ**

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει αποκλειστικά την εταιρεία Sonneveld, κορυφαίο ευρωπαϊκό προμηθευτή Ά υλών αρτοποιίας. Η Sonneveld, με γνώμονα το πάθος για την αρτοποιία, προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις, τεχνική υποστήριξη, γνώση και αναπτύσει πρωτοποριακά προϊόντα που προσφέρουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα σε όλες τις επιχειρήσεις. Δημιούργησε το Ευρωπαϊκό Κέντρο Καινοτομίας Αρτοποιίας (EBIC), όπου εδώ δημιουργούνται νέα προϊόντα, τεχνολογικές εξελίξεις και παρέχεται η δυνατότητα εκπαίδευσης, επιδείξεων, καταναλωτικών ερευνών κ.α. Η σειρά αποτελείται από εξαιρετικά προϊόντα που θα εμπλουτίσουν την αρτοποιία του σύγχρονου Αρτοζαχαροπλαστέιου.  
www.stelioskanakis.gr



**ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΛΕΤΡΑΣ ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΖΩΓΡΑΦΟΥ**

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα Σταμάτης Αλετράς άνοιξε τις πόρτες του στην περιοχή του Ζωγράφου, βάζοντας νέα δεδομένα στην περιοχή. Το έργο υπογράφει η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, η οποία ανέλαβε το σχεδιασμό και την κατασκευή για τον εξοπλισμό του νέου καταστήματος. Σε κομψές, κρυστάλλινες, φωτιζόμενες βιτρίνες και καλαισθητά, προηγμένης τεχνολογίας, ψυγεία φιλοξενούνται σε μεγάλη ποικιλία τα αρτοποιήματα, τα γλυκά, οι λικουδιές με φρέσκιες προτάσεις καθημερινά. Εξίσου προσεγμένα, με κάθε λεπτομέρεια, στήθηκε και το ολοκληρωμένο πόστο με καφέ, χυμούς και διάφορα ροφήματα.  
www.antonopoulos.com.gr



**ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΨΗΦΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Φρέσκο και ανανεωμένο από τις αρχές Ιουνίου λειτουργεί πλέον το site του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ. Σχεδιασμένο σύμφωνα με τις νέες τάσεις στις ηλεκτρονικές πλατφόρμες, είναι απλό και ευχάριστα περιηγήσιμο για κάθε χρήστη, ο οποίος θα βρει όλα τα προϊόντα του νέου καταλόγου και θα μάθει ποια είναι η εταιρεία η οποία πρωτοστατεί στην παραγωγή κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης για περισσότερα από 45 χρόνια. Η φιλοσοφία της εταιρείας συνοψίζεται στη φράση "Με μεράκι, σεβασμό και συνέπεια παράγουμε ασφαλή προϊόντα υψηλής ποιότητας". Περιηγηθείτε στο [www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr) και ανακαλύψτε το!

**SUSAMI BAKERY ΣΤΗΝ ΚΑΣΤΟΡΙΑ**

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ ΧΡΗΣΤΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ



Ένα νέο κατάστημα στην καρδιά της Καστοριάς, με την υπογραφή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ. «SUSAMI BAKERY», ένα ολόφρεσκο, ζωντανό, διαφορετικό αρτοζαχαροπλαστέιο! Τα πρωτότυπα και μοντέρνα υλικά επένδυσης, εξάγωνο μάρμαρο Θάσου και κεραμικές επιφάνειες, δουλεμένα άψογα από τους άριστους τεχνίτες της DIFFER, σε απόλυτη αρμονία με το ξύλο, αναδεικνύουν άριστα τα ξεχωριστά προϊόντα του καταστήματος. Οι τελευταίες τεχνολογίας και υψηλής αισθητικής βιτρίνες, που κατασκευάζει η DIFFER, και η καταλυτική συνεργασία των ιδιοκτητών στη διαμόρφωση του καταστήματος, είχαν αποτέλεσμα εξαιρετικό!  
www.differ.gr

**ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΣΙΛΟ ΣΤΗ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ**

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ το 2021, μέσω της θυγατρικής Loulis Mel-Bulgaria EAD, κατασκευάζει σιλό δημητριακών, 7.000 τόνων, σε ιδιόκτητο οικόπεδο στη βιομηχανική ζώνη του Bozhurishte, στη Βουλγαρία. Το κόστος της επένδυσης έχει προϋπολογισθεί στα 2,8 εκατ. ευρώ. Η Βουλγαρία είναι από τις βασικές χώρες παραγωγής μαλακών σιτηρών στη Βαλκανική χερσόνησο. Η Ελλάδα είναι ελλειμματική στην παραγωγή μαλακού σίτου και η εταιρεία με αυτή την επένδυση, θα μπορεί να προμηθεύεται και να κάνει διαλογή των ποιοτικότερων σιτηρών απευθείας από την πηγή.  
www.loulismills.gr



Νέες  
«Χωριάτικες πίτες» ταψιού:  
Συνδυασμός παράδοσης κ' ζεύση  
6ε κάθε μπουκιά!

Η νέα σειρά «Χωριάτικες πίτες», αποτελούν τη νέα κατηγορία πίτας ταψιού της alfa που «ζωμόθηκαν» με αλάτι κ' μεράκι, από εκλεκτά υλικά, που θα μαζρέψετε!

Χαραγμένη σε μεγάλα, χορταστικά κομμάτια, η νέα «Χωριάτικη Κοτόπιτα» της alfa αποτελεί μια μοναδική παραδοσιακή πίτα με χωριάτικο φύλλο το οποίο αγκαλιάζει την πλούσια και γεμάτη γέμισή της. Πρωταγωνιστικό ρόλο στα συστατικά της γέμισης παίζουν τα λαχταριστά κομμάτια κοτόπουλου, το ελληνικό γιαούρτι, η κόκκινη πιπεριά, τα γευστικά τυριά όπως γκούντα και ημισκληρο τυρί και η μουστάρδα. Προσθέτοντας σουσάμι στην επιφάνεια της «Χωριάτικης Κοτόπιτας» η alfa δημιούργησε την πιο απολαυστική χωριάτικη πίτα!



### LAOUDIS BAKERY DAYS 2021-ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

από την LAOUDIS FOODS

Στις αρχές Σεπτεμβρίου θα πραγματοποιηθούν οι καθιερωμένες παρουσιάσεις αρτοποιίας της Laoudis Foods «Bakery Days 2021», με τρεις παράλληλες εκδηλώσεις σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη. Οι ενδιαφερόμενοι αρτοποιοί μπορούν να επικοινωνούν εντός Αυγούστου με τον υπεύθυνο πωλήσεων που τους εξυπηρετεί για να ενημερωθούν για τις ημέρες και ώρες διεξαγωγής των events. Φέτος οι επισκέπτες, μεταξύ πολλών προτάσεων, θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και τα δύο νέα λειτουργικά ψωμιά της Ireks. Το Multi Special και το Feel Happy Bread που ήδη κατακτά πολύ γοργά την ελληνική αγορά! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



### ΝΕΟΣ ΣΤΟΛΟΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, διανύοντας μία νέα εποχή με την ανανέωση της εταιρικής της ταυτότητας, συνεχίζει σταθερά να διατηρεί το εταιρικό κύρος της εταιρείας, με σταθερή προσήλωση στην ποιότητα της παραγωγής και τις καινοτόμες μεθόδους. Το επόμενο βήμα είναι η ανανέωση του στόλου της με νέα φορτηγά ανανεωμένου design και τεχνολογίας, με τα στοιχεία της νέας ταυτότητας, τονίζοντας για ακόμη μία φορά την άρτια και σύγχρονη ταυτότητα του brand. [www.kepenos.gr](http://www.kepenos.gr)

### Η ΑΚΤΙΝΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΗΣ ΜΑΓΙΑΣ ANGEL

Η ΑΚΤΙΝΑ βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να ανακοινώσει την έναρξη μιας ακόμα σημαντικής αποκλειστικής συνεργασίας, αυτή με την ANGEL YEAST. Η ANGEL YEAST CO. LTD είναι μια υψηλής τεχνολογίας εταιρεία, αφοσιωμένη στην έρευνα & ανάπτυξη μαζικής παραγωγής μαγιάς και προϊόντων της. Μέσα από αυτή την συνεργασία η ΑΚΤΙΝΑ στοχεύει να ενισχύσει ακόμη περισσότερο το κωδικολόγιό της, με υψηλής ποιότητας αναγνωρισμένα προϊόντα μαγιάς, διαφόρων τύπων, για πληθώρα εφαρμογών σε γλυκές ή αλμυρές ζύμες, καλύπτοντας οποιαδήποτε ανάγκη του επαγγελματία. [aktinafoods.com](http://aktinafoods.com)



### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΜΕ ΑΛΕΥΡΑ ΟΣΠΡΙΩΝ

από την MILLBAKER

Η MILLBAKER καινοτομεί με εξειδίκευση στην παραγωγή και ανάπτυξη νέων προϊόντων με άλευρα οσπρίων 100% γαλλικής προέλευσης. Άλευρο ρεβυθιού, φακής, φάβας, φασολιού, αρακά συνδυασμένα με φυσικές βύνες και προζύμια με σπόρους Chia και άλευρο ζέας. Ένα απόλυτο διατροφικό μίγμα για αρτοποιήματα, με χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη και πηγή πρωτεϊνών και εδωδιμων ινών. Το υλικό Fabaceae συμπληρώνει την υπάρχουσα σειρά διατροφικών μιγμάτων αρτοποιίας της MILLBAKER και διατίθεται με πλήρες πακέτο προωθητικού υλικού πωλήσεων. Εξατομικευμένα μίγματα συστατικών με άλευρα οσπρίων παράγονται επίσης κατόπιν ζήτησης. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



### ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «EMERALD»

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το αρτοζαχαροπλαστείο "Emerald", του ιδιοκτήτη κ. Κουλουρίδη, έρχεται με μια νέα, μοντέρνα εμφάνιση, επιμελημένη πλήρως από το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το ανοιχτόχρωμο ξύλο πρωταγωνιστεί στο χώρο και δημιουργεί μια αύρα κομψότητας και φρεσκάδας. Εγκαταστάθηκαν ψυγεία νέου τύπου και βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας που διατηρούν τα προϊόντα ολόφρεσκα και ταυτόχρονα αναβαθμίζουν το χώρο. Επισκεφτείτε την έκθεση της εταιρείας με την εξαιρετική συλλογή των προϊόντων της ή την ιστοσελίδα της. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



ΝΕΟ κίτρινο ψιλό αλεύρι

## ΑΛΩΝΙ

Κίτρινο ψιλό αλεύρι από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια για την παραγωγή άρτου, αρτιδίων & εκλεκτών αρτοσκευασμάτων



- ✓ Το πιο **φίνο αλεύρι** από την γκάμα των χωριάτικων αλεύρων μας
- ✓ **Παραδοσιακό, κίτρινο και ψιλοαλεσμένο** αλεύρι
- ✓ Για γευστικά αρτοσκευάσματα, με **χρυσάφενια κόρα** και **αφράτη ψίχα με φωτεινό, κίτρινο χρώμα**



ΜΥΛΟΙ  
ΛΟΥΛΗ

[www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)





# 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**



# fresh pastry







# CHARLOTTE PESCA GOLOSA

Η απολαυστικότερη καλοκαιρινή πρόταση για δροσιστική και εντυπωσιακή Charlotte ροδάκινου. Τα προϊόντα κορυφαίας ποιότητας AKTINA & AROMITALIA συνδυασμένα σε απόλυτη ισορροπία, συνθέτουν μια μοναδική συνταγή που θα αγαπήσει ο καταναλωτής.



### ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. Pronto Soffice Dry  
Κωδ. AKTINA 15381
- 400 γρ. AktiCrema Gold  
Κωδ. AKTINA 08012
- 160 γρ. Pesca Golosa  
Κωδ. AKTINA 15278
- 1.000 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% m.g.  
1L Νερό
- 200 γρ. Κύβοι ροδάκινο σε σιρόπι

### ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΕΓΚΑ

- 150 γρ. - 200 γρ. Μίγμα για Ρανλινα  
Κωδ. AKTINA 08083
- 300 γρ. Καυτό νερό
- 400 γρ. Ζάχαρη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ετοιμάστε τη βάση Semifreddo, με την οποία στη συνέχεια θα φτιάξετε τη Charlotte ροδάκινου: Ανακατέψτε το Pronto Soffice Dry με την κρέμα γάλακτος στον κάδο του μίξερ, τοποθετήστε στο ψυγείο για 2 λεπτά και στη συνέχεια χτυπήστε στο μίξερ στη μεσαία ταχύτητα έως ότου πάρει παχύρευση μορφή.
- Για την κρέμα ζαχαροπλαστικής: ανακατέψτε 400g AktiCrema Gold με 1 λίτρο νερό στο μίξερ, για 4 λεπτά. Από το τελικό προϊόν χρησιμοποιούμε τα 300 g έτοιμης κρέμας
- Charlotte Ροδάκινο: Ανακατέψτε την κρέμα ζαχαροπλαστικής με την Πάστα Pesca Golosa και έπειτα ενσωματώστε με τη βάση Semifreddo

### ΜΑΡΕΓΚΑ

Χτυπάτε τα υλικά όλα μαζί στο μίξερ με το σύρμα 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 5 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε ένα τσέρκι για Semifreddo διαμέτρου 18 εκατοστών, τοποθετήστε μια βάση Παντεσπάνι Σοκολάτας AKTINA, και απλώστε μια στρώση σιροπιωσμένων κύβων ροδάκινου και μια στρώση της Κρέμας Charlotte.

### ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Variegato Amaretto, Crema Giandujella Extra Γαρνίρετε με τη μαρέγκα. Στη συνέχεια την καίτε με ένα φλόγιστρο.



τα συστατικά της επιτυχίας



# Μοναδικές Πραλίνες

πολλαπλές χρήσεις

Αφράτες και αρωματικές με βελούδινη υφή, οι κρέμες και οι γεμίσεις μας, προσφέρουν απεριόριστες δυνατότητες. Διατίθενται σε ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων για να ικανοποιήσουν όλες τις ανάγκες σας στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία. Η σειρά περιλαμβάνει σφικτές κρέμες για γέμιση σε σοκολατάκια, μαλακές κρέμες για γέμιση σε ζύμες και κρέμες κατάλληλες για ψήσιμο, ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

### ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

- Πραλίνα κακάο με γεύση φουντούκι - σφικτή
- Πραλίνα μαλακή για κρουασάν
- Πραλίνα κακάο για όλες τις χρήσεις
- Πραλίνα φηνόμενη 14,5kg
- Πραλίνα κακάο νποτισιμη 5kg
- Πραλίνα κακάο με φουντούκι premium 14,5kg

### ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΩΝ

- Πραλίνα με γεύση μπανάνα 5kg
- Πραλίνα με γεύση φράουλα 5kg
- Πραλίνα με γεύση cappuccino 5kg
- Πραλίνα buena 5kg
- Λευκή κρέμα με γεύση βανίλια 5kg
- Πραλίνα Bitter Exquisite 5kg

### ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ

- Πραλίνα κακάο με βάφλα 5kg
- Πραλίνα κακάο με μπισκότο 5kg
- Πραλίνα κακάο με λευκό πουράκι 5kg
- Πραλίνα κακάο με τριμμένα φουντούκια 5kg







## OLYMPIC FOODS

### ΠΑΝΩ ΑΠΟ 30 ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

**Ο κ. Νικόλαος Μπενάκης είναι ο CEO της Olympic Foods και μιλά στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ για την εταιρεία και την επιτυχημένη πορεία της από το 1988, τη σχέση με τους πελάτες της αλλά και τους επιχειρηματικούς στόχους του μέλλοντος.**

**Πείτε μας λίγα λόγια για την Olympic Foods. Πώς ξεκίνησε η εταιρεία; Τι είναι αυτό που την κρατά ψηλά όλα αυτά τα χρόνια;**

Η Olympic Foods ιδρύθηκε το 1988 και εξελίχθηκε γρήγορα σε υπολογίσιμη δύναμη στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, αντιπροσωπεύοντας έναν εμβληματικό γαλλικό οίκο, την PatisFrance. Το 1998 πήραμε την απόφαση να μπορούμε δυναμικά και στο κομμάτι της παραγωγής και σήμερα πλέον δηλώνουμε υπερήφανοι πως το 75% του τζίρου μας αφορά στα παραγόμενα προϊόντα. Αυτή η κίνηση μας έδωσε τη δυνατότητα να προσφέρουμε στην αγορά προϊόντα με ελκυστικές τιμές, ενώ ταυτόχρονα ενισχύθηκε η εξωστρέφειά μας δια μέσου της έντονης εξαγωγικής δραστηριότητας που αναπτύξαμε.

**Ποια είναι τα προϊόντα της εταιρείας και τι τα ξεχωρίζει από αντίστοιχα άλλων εταιρειών;**

Τα προϊόντα της εταιρείας καλύπτουν όλο το φάσμα των πρώτων υλών της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του παγωτού. Εκτός από τα προϊόντα που αντιπροσωπεύουμε, στη μακρά πορεία των 30 και πλέον ετών, έχουμε αναπτύξει σημαντικές σειρές προϊόντων, χαρακτηριζόμενα από την υψηλή τους ποιότητα, προσαρμοσμένα στις απαιτήσεις της ελληνικής αγοράς.

**Πώς προσεγγίζετε τις ανάγκες του κάθε πελάτη που απευθύνεται σε εσάς για τα προϊόντα σας;**

Οι σχέσεις με τους πελάτες μας είναι μακροχρόνιες και βασίζονται στην αμοιβαία εμπιστοσύνη και κοινή διάθεση για εξέλιξη. Η εταιρεία μας, στην παραγωγική της μονάδα, είναι σε θέση να παράγει εξειδικευμένα προϊόντα, απόλυτα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες ανάγκες του εκάστοτε πελάτη μας.

**Από τη μία το παραδοσιακό, από την άλλη οι σύγχρονες τάσεις που συνεχώς αλλάζουν και μαζί τους και οι προτιμήσεις πελατών και καταναλωτών. Πώς λειτουργείτε μέσα σε αυτό το πλαίσιο;**

Για όλους εμάς στην Olympic Foods, η παράδοση αποτελεί το θεμέλιο λίθο της εξέλιξης. Η χρήση άριστης ποιότητας βασικών υλικών είναι μια από τις αξίες που μας χαρακτηρίζουν και στόχος μας παραμένει η συνεχής ποιοτική αναβάθμισή τους. Αφουγκραζόμενοι τις εγχώριες και διεθνείς τάσεις, το δυναμικό τμήμα R&D της εταιρείας μας εξελίσσει διαρκώς τα προϊόντα μας, καθιστώντας μας πρωτοπόρους στην ελληνική αγορά.

**Ο ανταγωνισμός που υπάρχει στην αγορά είναι μεγάλος. Πώς επιβιώνετε και πετυχαίνετε σε ένα τέτοιο περιβάλλον;**

**OF**  
**OLYMPIC FOODS**  
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τόσο η παραγωγική μας δυνατότητα όσο και οι αντιπροσωπείες μεγάλων οίκων του εξωτερικού, συντελούν στη διάρθρωση ενός πολύ πλούσιου χαρτοφυλακίου, ικανού να καλύψει άριστα όλες τις ανάγκες. Το πλεονέκτημα επίσης της παραγωγής, μας δίνει τη δυνατότητα της ευελιξίας, καθιστώντας μας ικανούς να προτείνουμε κάθε χρόνο, νέους κωδικούς, προσφέροντας με αυτόν τον τρόπο συνεχώς νέες προτάσεις στους πελάτες μας.

**Ποια είναι τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει μία εταιρεία για να πετύχει και να ξεχωρίσει;**

Θα σας απαντήσω αναφερόμενος στις δυο βασικότερες αρχές μας. Οι άνθρωποί μας είναι ό,τι σημαντικότερο έχουμε να επιδείξουμε. Προκειμένου μια εταιρεία να είναι σε θέση να αναπτυχθεί και ακολούθως να επιτύχει, πρέπει να απαρτίζεται από σωστά επιλεγμένο ανθρώπινο δυναμικό. Η άριστη συνεργασία μεταξύ των ομάδων μας, αποτελεί το θεμέλιο λίθο της Olympic Foods. Η δεύτερη αλλά εξίσου σημαντική αρχή είναι ότι ποτέ δεν επαναπαυόμαστε. Η επιτυχία μπορεί πολλές φορές να αποτελέσει κακό σύμβουλο. Είναι σημαντικό να παρακολουθεί κανείς τις εξελίξεις, προκειμένου να είναι σε θέση να κάνει απαραίτητες διορθωτικές κινήσεις, ειδικά όταν η εταιρεία μεγαλώνει και διαφοροποιούνται οι ανάγκες της.

**Ποιοι είναι οι επιχειρηματικοί στόχοι της Olympic Foods για το μέλλον;**

Τα άμεσα πλάνα μας αφορούν στην εξέλιξη των προσφερόμενων προϊόντων στον κλάδο της αρτοποιίας. Έχοντας ήδη κάποιες συνεργασίες με οίκους του εξωτερικού στο παρελθόν, αποφασίσαμε να ενδυναμώσουμε την παρουσία μας, παρουσιάζοντας μια καινούργια πρόταση στην αγορά. Με έναυσμα τη διεθνή αλλά και εγχώρια τάση προς τις «πράσινες επικέτες» και την στροφή στην κατανάλωση όλο ένα και πιο υγιεινών προϊόντων, είμαι στην ευχάριστη θέση, να σας ανακοινώσω πως προχωρήσαμε στην έναρξη μιας πολύ σημαντικής και δυναμικής συνεργασίας με την παγκοσμίου φήμης εταιρεία AB Mauri. Πρόκειται για μια εταιρεία που διατηρεί εργοστάσια σε όλον τον κόσμο, με μακρά ιστορία στον κλάδο της αρτοποιίας, η οποία παράγει προϊόντα άριστης ποιότητας, καλύπτοντας όλο το φάσμα των αναγκών του κλάδου.

**Οι άνθρωποί μας είναι ό,τι σημαντικότερο έχουμε να επιδείξουμε. Η άριστη συνεργασία μεταξύ των ομάδων μας, αποτελεί το θεμέλιο λίθο της Olympic Foods**



# ΦΟΥΡΝΟΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 50 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Η ιστορία του φούρνου ξεκινάει 50 χρόνια πριν, από τον παππού Νικόλα Ρενιέρη, ο οποίος άνοιξε τον πρώτο φούρνο στην περιοχή της Ν. Ελβετίας. Τη σκυτάλη πήρε ο γιος του Μάρκος ενώ στα ίδια χνάρια κινήθηκε και ο εγγονός, Νικόλας Ρενιέρης, ανοίγοντας το φούρνο στη Γλυφάδα. Τρεις γενιές, τρεις διαφορετικοί άνθρωποι με έναν κοινό παρονομαστή, την αγάπη, το μεράκι και τη λαχτάρα να προσφέρουν ψωμί και άλλα χειροποίητα αρτοποιήματα στους πελάτες που τους προτιμούν χρόνια τώρα.

**Ο φούρνος Ρενιέρη μετρά παραπάνω από 50 χρόνια στο χώρο της αρτοποιίας. Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία σας. Πώς ξεκινήσατε;**

Η ιστορία ξεκινά μεταπολεμικά από τον παππού Νικόλα, ανοίγοντας το πρώτο μας κατάστημα στο Παγκράτι και συγκεκριμένα στη Γούβα που στη συνέχεια κατέληξε στην Αργυρούπολη με το πρώτο ιδιόκτητο κατάστημα. Από εκεί ξεκινά και η δική μου σταδιοδρομία, το 1994, καταλήγοντας μέχρι και τώρα, το 2021 και στη Γλυφάδα.

**Πείτε μας λίγα λόγια για τη φιλοσοφία της επιχείρησής σας.**

Η φιλοσοφία μας είναι να μπορέσουμε να κρατήσουμε την παράδοση πρώτα,

τις πολύ καλές πρώτες ύλες και την εξυπηρέτηση, η οποία λόγω μεγάλου ανταγωνισμού της εποχής, πρέπει να είναι σε πολύ υψηλά επίπεδα σε όλους του τομείς.

**Πώς διαχειριστήκατε το γεγονός της πανδημίας; Πόσο σας επηρέασε αυτό;**

Η πανδημία μας βρήκε και εμάς χωρίς οργάνωση, ειδικά τον πρώτο καιρό, διότι δεν υπήρχαν κάποια δεδομένα έτσι ώστε να είμαστε έτοιμοι για κάτι τέτοιο. Ευτυχώς, μπορέσαμε να την αντιμετωπίσουμε με ωριμότητα! Είναι ένα γεγονός το οποίο μας έκανε πιο σκληρούς και πιο κάθετους στην προσωπική υγιεινή του κάθε εργαζόμενου στην επιχείρηση, πόσω μάλλον όταν μιλάμε για έναν αόρατο εχθρό.

**Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζετε ως επιχείρηση;**

Πολύ καλή η ερώτηση! Υπάρχει μόνο μία πρόκληση για μας, ο ίδιος μας ο «εαυτός» και ο λόγος είναι ότι καλούμαστε καθημερινά να γινόμαστε καλύτεροι έτσι ώστε να αντιμετωπίσουμε όλες αυτές τις προκλήσεις της εποχής.

**Τι προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στην επιχείρησή σας;**

Τα προϊόντα μας μπορούν να καλύψουν όλα τα γούστα των πελατών μας καθώς υπάρχει μεγάλη ποικιλία σε παραδοσιακά αρτοσκευάσματα, βουτήματα, κριτσίνια, χειροποίητα σφολιατοειδή και σνακ, ποικιλία σε σάντουιτς, vegan προϊόντα αλλά και healthy corner spot, όπως μπάρες, energy bites, χειροποίη-







Το αλεύρι  
είναι Τέχνη.



**Η πρώτη ύλη έχει τον πρωταγωνιστικό ρόλο στην επιχείρησή μας όπως και η σωστή διαχείρισή της από το υψηλά καταρτισμένο προσωπικό μας.**

τη granola κ.ά. Φυσικά, ιδιαίτερη μνεία κάνουμε στον τομέα της ζαχαροπλαστικής -παγωτού, όπου τα προϊόντα εναλλάσσονται αρμονικά, εμπνευσμένα από την κάθε εποχή που διανύουμε. Χαρακτηριστικό είναι ότι χωρίζουμε τη ζαχαροπλαστική μας (αναφορικά με τους κωδικούς) σε 4 εποχών γλυκά. Το πα

γωτό μας δε, αποτελείται από φρέσκο γάλα μικρής επιλεκτικής φάρμας και εξαιρετικές ύλες από Ιταλία για αυθεντικό gelato. Αποφεύγουμε χρωστικές ύλες και αρώματα και πετυχαίνουμε καθαρή και 100% αγνή και φυσική γεύση. Αυτό που πλέον γίνεται μόδα σιγά σιγά με όνομα: Clean Label.

**Με ποια κριτήρια επιλέγετε τα υλικά που χρησιμοποιείτε;**

Η πρώτη ύλη έχει τον πρωταγωνιστικό ρόλο στην επιχείρησή μας όπως και η σωστή διαχείρισή της από το υψηλά καταρτισμένο προσωπικό μας. Η σοκολάτα είναι γαλλικής προέλευσης, το ίδιο και οι κρέμες γάλακτος στη ζαχαροπλαστική. Τα άλευρα από τους καλύτερους μύλους σιτηρών, τα βούτυρα είναι φρέσκα ( αποφεύγουμε απομιμήσεις τύπου μαργαρίνης κτλ) και γενικά είμαστε πολύ προσεκτικοί στο κάθε τι που θα μπει στις συνταγές μας.

**Τι ρόλο παίζουν για εσάς οι εκάστοτε τάσεις και σε τι βαθμό τις ακολουθείτε;**

Πάντα είμαστε σε επαγρύπνηση ώστε

Η πρώτη ύλη και η δεξιοτεχνία του δημιουργού είναι που κάνουν τα έργα τέχνης. Εμείς βάζουμε την απaráμιλλη πρώτη ύλη από τη Μύλοι Κεπενού, εσείς δημιουργήστε χωρίς όρια! Εμπνευστείτε από τις νέες μας συσκευασίες και τολμήστε να πραγματοποιήσετε τις πιο πρωτότυπες ιδέες σας!







# ΠΑΝΑΚΟΤΑ

## ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ

να παρακολουθούμε τις νέες τάσεις είτε από το εξωτερικό, είτε από το εσωτερικό και αφού πάρουμε τον παλμό τον «παντρεύουμε» με τα δικά μας δεδομένα, πάντα σε πλήρη συνάρτηση επιχειρησιακής-καταναλωτή. Αυτό είναι και η επιτυχία μας. Σεβασμός στον καταναλωτή, με δοκιμή σε κάτι νέο που ανατρέπει τα δεδομένα. Άλλωστε ο εκθρόνος του καλού είναι πάντα το καλύτερο...

### Ποια είναι τα προϊόντα στα οποία δείχνουν προτίμηση οι καταναλωτές;

Αδυνατώ να ξεχωρίσω αυτή τη στιγμή κάποια διότι δεν υπάρχει διαχωρισμός. Ο κόσμος έρχεται από πολύ νωρίς το πρωί ώστε να πει τον πρωινό καφέ του και να πάρει το πρωινό σνακ του, έρχονται για μεσημεριανό lunch break, για afternoon gateaux.

### Αν έπρεπε να διαλέξετε 3 προϊόντα που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει από εσάς, ποια θα ήταν αυτά;

Μου είναι δύσκολο να διαλέξω καθώς όλα τα προϊόντα μας είναι ξεχωριστά και αρέσουν στον κόσμο. Δεν είναι τυχαίο που καταστήματα, όπως το δικό μας, παρουσιάζουν μεγάλη άνθιση.

Είναι το απόλυτο All around Spot που κάποιος μπορεί να βρει, ότι θέλει, σε πολύ υψηλά standards.

Ωστόσο θα επέλεγα ένα προϊόν από κάθε τομέα: Άρτος Πινακωτής με 100% προζύμι αργής ωρίμανσης σε διάφορες versions, το μονοποικιλιακό custom χαρμάνι του cafe μας και τη γαλλική μας Creme Brulee.

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

Η σχέση που έχουμε με όλους τους πελάτες μας είναι φιλική αλλά με επαγγελματική προσέγγιση και αυτός είναι και ο στόχος μας. Προσπαθούμε μέσα από την καθημερινή επαφή μαζί τους να αναπτύσσουμε μια εικόνα για τον κάθε ένα ξεχωριστά έτσι ώστε να «αποκωδικοποιούμε» τις προτιμήσεις τους.

*Τη συνέντευξη παραχώρησαν στο περιοδικό ο ιδιοκτήτης των αρτοζαχαροπλαστείων Ρενιέρη, κ. Νίκος Ρενιέρης και ο Pastry chef των καταστημάτων, κ. Θανάσης Αγγελίδης.*

### ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

500 γρ. γάλα πλήρες  
500 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά  
200 γρ. άχνη  
18 γρ. φύλλα ζελατίνης (3 τμχ)  
Φυσική βανίλια 1 λοβό  
Φρέσκα φρούτα εποχής για τη διακόσμηση

Ζεσταίνουμε το γάλα με την άχνη περίπου στους 80 βαθμούς και ρίχνουμε τη ζελατίνη, εφόσον την έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Αναδεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Έπειτα, ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος υγρή, ώστε να κρυώσει ελαφρώς το μίγμα και στο τέλος τη φυσική βανίλια. Αφήνουμε λίγο να κátσει το μίγμα και ξαφρίζουμε την πάνω επιφάνεια από τον αφρό που έχει δημιουργηθεί. Τέλος, σερβίρουμε σε μπωλ και εφόσον σετάρει στο ψυγείο, διακοσμούμε με φρέσκα φρούτα εποχής.

ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ  
Pastry chef



# ελεγχος επιχειρήσεων τροφίμων

Όλες οι επιχειρήσεις που διαχειρίζονται τρόφιμα και υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, ελέγχονται από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) σε τακτά χρονικά διαστήματα με βάση την επικινδυνότητα σύμφωνα με την ΚΥΑ1408/274009/ΦΕΚ Β'/9-10-20.

Για την κατάταξη των επιχειρήσεων σε κατηγορίες επικινδυνότητας λαμβάνονται υπόψη οι κίνδυνοι που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, κάθε πληροφορία που υποδεικνύει ότι οι καταναλωτές ενδέχεται να παραπλανηθούν, το ιστορικό των επιχειρήσεων όσον αφορά τα αποτελέσματα των επισημων ελέγχων που διενεργήθηκαν στο παρελθόν, την αξιοπιστία και τα αποτελέσματα των ελέγχων που έχουν κάνει οι ίδιες οι επιχειρήσεις και τέλος κάθε

πληροφορία για τέλεση μη συμμορφώσεων που τις αφορούν. Πλέον τα κριτήρια για τον έλεγχο των επιχειρήσεων διευρύνονται και ποσοτικοποιούνται.

### Κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας & συχνότητα ελέγχων

Τα κριτήρια για την κατάταξη των επιχειρήσεων διακρίνονται σε αυτά που

συνδέονται με τα σταθερά χαρακτηριστικά της επιχείρησης, όπως είναι το προφίλ και το μέγεθος, το είδος των τροφίμων που διαχειρίζεται και σε αυτά που μεταβάλλονται συνάρτηση της συμμόρφωσης της επιχείρησης με τη νομοθεσία και τα αποτελέσματα των ελέγχων. Εφαρμόζεται σύστημα βαθμολόγησης και κάθε κριτήριο συμμετέχει με διαφορετικό συντελεστή βαρύτητας.

## 48475 της ΚΥΑ1408/274009/ΦΕΚ Β'/9-10-20

### A. Εγγενείς δείκτες

A1. Προφίλ επικινδυνότητας σύμφωνα με την περ. αα) του άρθρου 2, βαθμολογείται ως εξής:

Προφίλ επικινδυνότητας	Μονάδες	Συντελεστής βαρύτητας	Βαθμός
Υψηλής επικινδυνότητας	30	30%	9
Μέσης επικινδυνότητας	20		6
Χαμηλής επικινδυνότητας	10		3

A2. Μέγεθος της επιχείρησης, βαθμολογείται ως εξής:

Μέγεθος επιχείρησης	Αριθμός Εργαζομένων	Μονάδες	Συντελεστής βαρύτητας	Βαθμός
Μεγάλη	Πάνω από 251	30	10%	3
Μεσαία	51-250	20		2
Μικρή	10-50	10		1
Πολύ Μικρή	Κάτω από 10	0		0

### B. Δείκτες συμμόρφωσης

B1. Συμμόρφωση της επιχείρησης κατά τον τελευταίο έλεγχο, βαθμολογείται ως εξής:

Αποτέλεσμα τελευταίου ελέγχου	Μονάδες	Συντελεστής βαρύτητας	Βαθμός
Χαμηλή συμμόρφωση	30	20%	6
Μεσαία συμμόρφωση	20		4
Υψηλή συμμόρφωση	10		2

B2. Εκτίμηση της αξιοπιστίας και αποτελεσματικότητας των ίδιων ελέγχων, κατά τον τελευταίο έλεγχο, βαθμολογείται ως εξής.

Εκτίμηση συμμόρφωσης	Μονάδες	Συντελεστής βαρύτητας	Βαθμός
Χαμηλή συμμόρφωση	30	10%	3
Μεσαία συμμόρφωση	20		2
Υψηλή συμμόρφωση	10		1

B3. Ιστορικό της συμμόρφωσης της επιχείρησης, ως προς την επιβολή διοικητικών μέτρων, κυρώσεων και την ικανοποίηση συστάσεων, όπως προκύπτει από τη συμμόρφωση των τελευταίων τριών ελέγχων, βαθμολογείται ως εξής:

Ιστορικό συμμόρφωσης	Μονάδες	Συντελεστής βαρύτητας	Βαθμός
Αναστολή λειτουργίας / Ποινικές κυρώσεις ή Καμία συμμόρφωση	30	20%	6
Διοικητικά πρόστιμα ή Μερική συμμόρφωση	20		4
Συστάσεις ή Υψηλή συμμόρφωση (κατά το πλείστο)	10		2
Πλήρης συμμόρφωση	0		0

B4. Υπαιότητα της επιχείρησης σε διατροφικά περιστατικά ή εμπλοκή της σε σοβαρά περιστατικά εκούσιων δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών, ιδίως ως προς τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, τη χώρα καταγωγής ή τον τόπο προέλευσης, τη μέθοδο παρασκευής ή παραγωγής των τροφίμων, βαθμολογείται ως εξής:

Επιχείρηση υπαίτια για διατροφικά περιστατικά / εκούσια παραπλάνηση	Μονάδες	Συντελεστής βαρύτητας	Βαθμός
ΝΑΙ	30	10%	3
ΟΧΙ	0		0



*Σε σχέση με την καθαριότητα που εφαρμόζει η επιχείρηση, θα πρέπει να επιδειχθεί σχετικό πρόγραμμα, καθώς και η τεκμηρίωση και η αποτελεσματικότητα αυτού.*

Από το άθροισμα των παραπάνω βαθμών οι επιχειρήσεις κατατάσσονται σε κατηγορία επικινδυνότητας από όπου και προκύπτει η συχνότητα ελέγχων:

Κατάταξη	Βαθμοί	Συχνότητα ελέγχων
Υψηλή Επικινδυνότητα	21 - 30	6 - 18 μήνες
Μέση Επικινδυνότητα	13 - 20	12 - 24 μήνες
Χαμηλή Επικινδυνότητα	6 - 12	18 - 36 μήνες

#### Έντυπο Ελέγχου Εγκαταστάσεων Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Τα νέα αναθεωρημένα έντυπα του ΕΦΕΤ για τον έλεγχο των επιχειρήσεων συμπεριέλαβαν τη σύνδεση της σπουδαιότητας σε σχέση με τη βαρύτητα για κάθε σημείο ελέγχου, τη διαβάθμιση των ευρημάτων βαθμολογώντας τα, την κατάταξη των επιχειρήσεων ανάλογα με τη συμμόρφωσή τους και την αξιοποίηση των παραπάνω για τον καθορισμό της συχνότητας ελέγχων της επιχείρησης.

Τα έντυπα εξειδικεύονται ανάλογα με το είδος της επιχείρησης. Το Έντυπο Ελέγχου Εγκαταστάσεων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενότητες. Αρχικά καταγράφονται τα στοιχεία της επιχείρησης, η ακριβής δραστηριότητά της, τα προϊόντα που παράγει και διαθέτει, η δυναμικότητα - όγκος παραγομένων προϊόντων και ο αριθμός των εργαζομένων. Το πρώτο κεφάλαιο αφορά το

Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει η επιχείρηση, το δεύτερο το σύστημα ικνηλασιμότητας, το τρίτο τον έλεγχο της παραγωγής και των διαδικασιών, το τέταρτο την Ορθή Υγιεινή Πρακτική και το πέμπτο περιλαμβάνει λοιπές απαιτήσεις.

**Κατά τον έλεγχο επιχείρησης αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής θα ελεγχθούν τα παρακάτω:**

#### 1. Σύστημα αυτοελέγχου

- Θα ζητηθούν τα διαγράμματα ροής τα οποία επιβεβαιώνονται στην πράξη. Ελέγχονται τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΚΣΕ) που έχουν αναγνωριστεί, τα κρίσιμα όρια, η διαδικασία παρακολούθησης των ΚΣΕ, οι διορθωτικές ενέργειες που έχουν προβλεφθεί και οι διαδικασίες επαλήθευσης και επικύρωσης. Επίσης ελέγχεται η τεκμηρίωση των διαδικασιών που προβλέπονται από το σύστημα αυτοελέγχου.

- Σε σχέση με την καθαριότητα που εφαρμόζει η επιχείρηση, θα πρέπει να επιδειχθεί σχετικό πρόγραμμα, καθώς και η τεκμηρίωση και η αποτελεσματικότητα αυτού. Τα καθαριστικά και απολυμαντικά που χρησιμοποιεί η επιχείρηση πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο.

- Γίνεται έλεγχος του προγράμματος Απεντόμωσης και Μυοκτονίας.

- Εξετάζεται η εκπαίδευση του προσωπικού, τόσο σε θέματα Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, όσο στις εκτελούμενες εργασίες.

- Τέλος, ελέγχεται η καταλληλότητα του νερού και του πάγου.

#### 2. Ικνηλασιμότητα

Στο δεύτερο κεφάλαιο εξετάζεται το σύστημα ικνηλασιμότητας που εφαρμόζει η επιχείρηση. Η σύνδεση δηλαδή των πρώτων υλών (προμηθευτές, προδιαγραφές, αριθμός παρτίδας, κλπ) με τα τελικά προϊόντα στα οποία συμμετέχουν (παρτίδες τελικών προϊόντων, γραμμές παραγωγής, κλπ) μέχρι τον τελικό αποδέκτη. Η ικνηλασιμότητα δεν πρέπει να χάνεται στα ενδιάμεσα προϊόντα -εσωτερική ικνηλασιμότητα. Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα απόσυρσης -ανάκλησης στην περίπτωση που κριθεί απαραίτητο.

#### 3. Γραμμή παραγωγής & διαδικασίες

Στο τρίτο κεφάλαιο ελέγχεται η γραμμή παραγωγής και οι διαδικασίες.

- Οι πρώτες ύλες που παραλαμβάνονται πρέπει να είναι από εγκεκριμένους προμηθευτές και να ελέγχονται κατά την παραλαβή τους. Η αποθήκευσή τους πρέπει να γίνεται στις ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας. Οι θερμοκρασίες των θαλάμων ψύξης και κατάψυξης παρακολουθούνται και καταγράφονται. Η αποθήκευση των πρώτων υλών γίνεται πάντα σε ράφια ή παλέτες, ποτέ στο δάπεδο, ενώ τηρούνται οι αποστάσεις από το έδαφος και τους τοίχους. Οι πρώτες ύλες των οποίων η αρχική συσκευασία έχει ανοιχθεί πρέπει να διατηρούνται με κατάλληλο τρόπο ούτως ώστε να μην επιμολύνονται και να μην χάνεται η σύνδεσός τους με την επισήμανση.

- Στην παραγωγική διαδικασία ελέγχονται τα μέτρα προστασίας για την αποφυγή φυσικών κινδύνων και η τήρη-



foodconsultant.gr  
for quality & safety

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

#### Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

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

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

#### Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

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

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

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο [foodconsultant@foodconsultant.gr](mailto:foodconsultant@foodconsultant.gr)

Επισκεφτείτε μας στο [www.foodconsultant.gr](http://www.foodconsultant.gr)



**Οι πρώτες ύλες που παραλαμβάνονται πρέπει να είναι από εγκεκριμένους προμηθευτές και να ελέγχονται κατά την παραλαβή τους.**

ση των σωστών θερμοκρασιών στα στάδια απόψυξης, επεξεργασίας, συσκευασίας και διατήρησης. Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή διασταυρούμενων επιμολύνσεων από αλλεργιογόνα.

- Ελέγχονται οι συνθήκες καθαριότητας και θερμοκρασίας για την μεταφορά των τροφίμων.

#### 4. Απαιτήσεις υγιεινής

- Οι κτιριακές υποδομές πρέπει να είναι κατάλληλες για τη σκοπούμενη χρήση: υλικά κατασκευής και μέγεθος εγκατάστασης, ενώ ελέγχεται και ο περιβάλλοντας χώρος.

- Εξετάζονται σε διακριτά πεδία τοίχοι, οροφές, δάπεδα, πόρτες, παράθυρα, κλπ. Εξετάζεται η ύπαρξη εντομοπαγίδων, συστήματος εξαερισμού, η επάρκεια του φωτισμού.

- Ο εξοπλισμός πρέπει να είναι από υλικά κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, να υπάρχει η απαραίτητη υποδομή για τον καθαρισμό του και την αποθήκευση του προστατευμένο από μολύνσεις.

- Οι χώροι υγιεινής και τα αποδυτήρια πρέπει να έχουν την υποδομή για την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό.

- Το προσωπικό που απασχολείται πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας και να είναι εκπαιδευμένο για την εφαρμογή των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και των διαδικασιών της επιχείρησης που συνδέονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

- Τέλος ελέγχεται η συντήρηση και η διακρίβωση του εξοπλισμού, όπου απαιτείται.

#### 5. Λοιπές απαιτήσεις

- Ελέγχεται η ορθή διαχείριση των απορριμμάτων: άμεση απομάκρυνση, κατάλληλα δοχεία.

- Η χρήση προσθέτων πρέπει να γίνεται με βάση την νομοθεσία: επιτρεπτά πρόσθετα ανά κατηγορία τροφίμου, μέγιστα επιτρεπτά

όρια, αναγραφή τους στην επικέτα, διενέργεια αναλύσεων.

- Τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας, να φυλάσσονται σε σωστές συνθήκες, ενώ πρέπει να τηρείται σύστημα ικνηλασιμότητας.

- Εξετάζεται η ορθή επισήμανση των τροφίμων: ονομασία, κατάλογος συστατικών, αναγραφή αλλεργιογόνων, καθαρή ποσότητα, ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, συνθήκες αποθήκευσης, διατροφική δήλωση, κ.λ.π.

**Πλέον τα κριτήρια για τον έλεγχο των επιχειρήσεων διευρύνονται και ποσοτικοποιούνται.**

Κάθε μια εξεταζόμενη παράμετρο βαθμολογείται. Το άθροισμα αυτών των βαθμών δίνει την συνολική βαθμολογία η οποία συμμετέχει στην συνολική βαθμολόγηση της επιχείρησης για την κατάταξη της σε κατηγορία επικινδυνότητας και την εξαγωγή της συχνότητας ελέγχου της από τον ΕΦΕΤ.

#### Σχετική νομοθεσία:

- Κανονισμός ΕΕ 2017/625
- ΚΥΑ 1408/274009/ΦΕΚ Β'/9-10-20
- Έντυπο Ελέγχου Εγκαταστάσεων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής



**ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ**  
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία των φούρνων combi στο VaranakisTV



**BAKERTOP MIND.Maps™**  
**Φούρνοι Combi**  
**Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**

**Το θεμελιώδες εργαλείο για το επαγγελματικό σας εργαστήριο!**



# ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

**Βρισκόμαστε εντός της καλοκαιρινής περιόδου και οι θερμοκρασίες αρχίζουν να ανεβαίνουν. Μια βασική πρώτη ύλη, η μαγιά θα χρειαστεί και αυτή τους ιδιαίτερους χειρισμούς της ώστε να είναι και να παραμείνει αποδοτική την περίοδο που διανύουμε.**

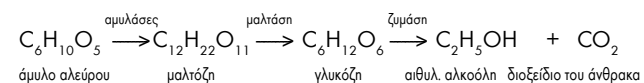
Ας πάρουμε από την αρχή μερικά δεδομένα εν συντομία, ώστε να υπενθυμίσουμε το ρόλο αλλά και τη δράση της. Μαγιά αρτοποιίας είναι το προϊόν που προέρχεται από την καλλιέργεια ειδικών ζυμομυκήτων (Saccharomyces Cerevisiae) σε θρεπτικό υλικό και αποτελεί βασικό συστατικό για την παραγωγή ψωμιού, σαν διογκωτικό μέσο. Η γνωστή νωπή μαγιά αρτοποιίας (baker's yeast) ή νωπή πιεστή μαγιά επαγγελματικής χρήσης διατίθεται στο εμπόριο σε μορφή καλουπιών των 500 γρ. με λεία υφή, ανοικτού κρεμ χρώματος, που τρίβεται εύκολα και έχει χαρακτηριστική οσμή. Η νωπή μαγιά αρτοποιίας παρασκευάζεται βιομηχανικά και προκύπτει από την καλλιέργεια του ζυμομύκητα, είναι πλούσια σε υγρασία (70%) και τα κύτταρα έχουν σχήμα στρογγυλό ή ωοειδές. Ένα γραμμάριο μαγιάς έχει περίπου 8 έως 10 δισεκατομμύρια κύτταρα.

Το ποσοστό χρήσης της μαγιάς είναι γύρω στο 2 - 2.5 %. Σε μεγαλύτερες αναλογίες γύρω στο 3.5 % και άνω, η μαγιά δίνει το χαρακτηριστικό της άρωμα και η ζύμωση είναι ταχεία (η τροποποίηση θα πρέπει να γίνει χωρίς αναμονές). Με άλλα λόγια χάνεται το χαρακτηριστικό και ωραίο άρωμα του φρέσκου ψωμιού.

Η θρεπτική αξία των πρωτεϊνών της μαγιάς είναι ισοδύναμη με τη θρεπτική αξία των πρωτεϊνών του γάλακτος, εμπλουτίζοντας έτσι και τη θρεπτική αξία των αρτοσκευασμάτων.

## Ζύμωση

Η αντίδραση σε μια απλουστευμένη μορφή είναι:



Γενικά η αισθητική αλκοόλη και το διοξείδιο του άνθρακα δεν είναι τα μόνα προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης αλλά μια πληθώρα άλλων ουσιών.

Η παραπάνω αντίδραση είναι μια απλουστευμένη έκφραση της ζύμωσης όπου μόνο το αρχικό και το τελικό μέρος της αντίδρασης εμφανίζεται. Η παραγωγή CO<sub>2</sub> είναι χρήσιμη στην αρτοποιία. Εξίσου σημαντική είναι και η συμβολή της μαγιάς στη γεύση και το άρωμα του ψωμιού.

## Παράγοντες που επηρεάζουν τη δραστηριότητα της μαγιάς

**Θερμοκρασία:** Είναι ίσως ο σημαντικότερος παράγοντας που επηρεάζει τη δράση των ζυμομυκήτων στο ζυμάρι. Όπως όλοι οι μικροοργανισμοί έτσι και ο ζυμομύκητας της μαγιάς έχει «περιοχές» θερμοκρασιών που εμφανίζεται η μέγιστη δραστηριότητα, η αδρανοποίηση, ή ακόμη και η καταστροφή.

πάνω από 60°C	θάνατος της μαγιάς
50°C - 60°C	καμία δραστηριότητα
40°C - 50°C	χαμηλά επίπεδα δραστηριότητας
30°C - 40°C	βέλτιστη θερμοκρασία ζύμωσης
20°C - 30°C	βέλτιστη θερμοκρασία πολ/σμου
-5°C - 20°C	ελάχιστα δείγματα δραστηριότητας
κάτω από -10°C	κανένα δείγμα δραστηριότητας

Όσο πιο πάνω πίνακας με μια γρήγορη ματιά θα πρέπει να εντυπωθεί στον καθένα που ασχολείται με τις ζύμες και το ψωμί. Αυτός επίσης θα δώσει και πολλές ερμηνείες σε διάφορα προβλήματα που προκύπτουν την καλοκαιρινή περίοδο. Με βάση τον πιο πάνω πίνακα πρέπει να διατηρείται η μαγιά στο ψυγείο, ώστε να διατηρεί τα χαρακτηριστικά της. Τα κύτταρα ζύμης είναι φυσικά ανθεκτικά στο κρύο και επομένως είναι σε θέση να αντέχουν σε χαμηλές θερμοκρασίες. Διαθέτουν απίστευτη ικανότητα προσαρμογής στο κρύο. Όπως προαναφέραμε, η μαγιά είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Είναι λογικό να υποθέσουμε ότι η δράση του μπορεί να ανασταλεί ή να υπονομευθεί εάν υποβληθεί σε θερμοκρασίες κατάψυξης περίπου -18°C. Η πραγματικότητα, ωστόσο, είναι κάπως διαφορετική. Οι ψυχρές θερμοκρασίες έχουν δύο επιδράσεις στο κύτταρο ζύμης:

- σε θερμοκρασίες κάτω από +10°C, ο μεταβολισμός του επιβραδύνεται και συνιστάται γενικά, όσον αφορά την αποθήκευση φρέσκιας μαγιάς, το ψωμί ζύμης να διατηρείται ιδανικά σε θερμοκρασία μεταξύ +2 και +4°C.
- σε θερμοκρασίες μεταξύ -2 και -3°C, το κρύο διατηρεί ανέπαφη τη ζύμη, αλλά δεν επηρεάζει τη ζωτικότητα του. Είναι επομένως δυνατό να καταψυχθεί η φρέσκια μαγιά, αλλά μόλις ξεπαγώσει, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 24 ωρών. Πέρα από αυτό το διάστημα, υποβάλλεται σε αυτόλυση.

Πρακτικά η μαγιά που θα ενσωματωθεί στη ζύμη θα πρέπει να είναι από το ψυγείο. Οι θερμοκρασίες της ζύμης σε συνδυασμό με το νερό θα δώσουν ζυμάρι με 26-28°C όπου σε αυτή τη θερμοκρασία η μαγιά θα μπορέσει να πολλαπλασιαστεί. Πρακτικά, υπάρχει η δυνατότητα για μια καλή ξεκούραση, όση απαιτεί η συνταγή του προϊόντος. Σε αντίθετη περίπτωση θα έχουμε πολύ γρήγορο γίνωμα και φούσκωμα της ζύμης. Με σωστές θερμοκρασίες έχουμε τη δυνατότητα να ζυμώσουμε σωστά το ζυμάρι στο χρόνο που απαιτείται. Κάθε ζυμάρι έχει συγκεκριμένο χρόνο κατά τον οποίο διατηρεί τη συνεκτικότητά του και χαρακτηρίζει τη σταθερότητά του. Σε περίπτωση που η θερμοκρασία ξεπεράσει τους 31-32°C τότε έχουμε θερμοκρασία όπου πλέον έχουμε τη μέγιστη δραστηριότητα της μαγιάς, χωρίς να έχει πολλαπλασιαστεί προηγουμένως.

Εδώ θα σημειώσω ότι η ώρα της ξεκούρασης είναι το καλύτερο στάδιο της αρτοποιίας, για να αποκτήσει το ψωμί τα καλύτερα δυνατά αρώματά του. Επίσης η ζύμη θα αποκτήσει τις ιδιότητές της ώστε κατά το πλάσιμο να σχηματιστεί μια ωραία ζύμη σε εμφάνιση και υφή. Στο επόμενο στάδιο της ωρίμανσης της ζύμης η μαγιά έχει αποκτήσει την κατάλληλη «δύναμη» ή αλλιώς έχουν πολλαπλασιαστεί τα κύτταρα και είναι ικανά πλέον για να δώσουν τον απαιτούμενο όγκο στο ψωμί.

Πολλές φορές θα έχετε παρατηρήσει ότι κομμάτια μαγιάς που δεν έχουν χρησιμοποιηθεί και έμειναν έξω από το ψυγείο για ώρες έχουν αλλάξει χρώμα, έχουν αφυδατωθεί και επίσης είναι ζεστά, λόγω της «αναπνοής» της μαγιάς. Αυτά τα κομμάτια πλέον δεν έχουν την δύναμη άρα και τον ικανό αριθμό κυττάρων να φουσκώσουν τις ζύμες. Σε διαφορετική περίπτωση η μαγιά επιμολύνεται με αποτέλεσμα η ζυμωτική της ικανότητα να πέφτει και να δημιουργεί δυσοσμία. Πρακτικά αυτά τα ψωμιά θα έχουν πιο χαμηλή διόγκωση και πιθανόν εντός της ζύμης και κατ'επέκταση στο ψωμί δεν θα δημιουργηθούν οι κατάλληλοι πόροι. Αυτό σημαίνει υγρή ζύμη, δυσκολία στο ψήσιμο και εύκολα αυτό μπορεί να γίνει πηγή ανάπτυξης μούχλας στο ψωμί, ίσως και την επομένη ημέρα. Αυτές οι περιπτώσεις μπορεί να μοιάζουν με αυτές του βακίλου, ή της λεγόμενης αλλιώς σχοινώδους αλλοίωσης.

Η άλλη λύση είναι να χρησιμοποιηθεί πιο μεγάλη ποσότητα μαγιάς ώστε να φουσκώσει σωστά και στην αναμενόμενη ώρα, και όπως έχουμε γράψει παραπάνω οι μεγάλες ποσότητες μαγιάς αφήνουν στα ψωμιά την χαρακτηριστική οσμή -μυρωδιά της μαγιάς. Επίσης το ψυγείο θα πρέπει να είναι καθαρό και να μην υπάρχουν άλλα τρόφιμα που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τη μαγιά (π.χ. Αυγά) ή άλλα με έντονη οσμή.

Κλείνοντας αυτό το άρθρο πρέπει σε όλους να αποτυπωθεί ότι:

1. **Διατήρηση:** Οι νωπές μαγιάς αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και σε καλούπια αποθηκεύονται στο ψυγείο μεταξύ 0°C και 10°C (ιδανική θερμοκρασία +4°C). Στις συνθήκες αυτές διατηρούν τις ιδιότητές τους μέχρι την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία τους.
2. Η μαγιά θεωρείται αλλοιωμένη και ακατάλληλη για αρτοποιία, όταν δεν παράγει ικανοποιητική ποσότητα αερίων, ενώ θεωρείται ακατάλληλη για κατανάλωση γενικά, όταν μυρίζει άσχημα, έχει κακή και αλλοιωμένη όψη και έχει προσβληθεί από μούχλα. Πρέπει να τονίσουμε ότι από τη στιγμή που θα ανοιχτεί ένα πακέτο μαγιάς, όποιας μορφής κι αν είναι, θα διατηρηθεί μόνο μερικές ημέρες, ακόμα κι αν μείνει στο ψυγείο.

	Χαρακτηριστικά φρέσκιας μαγιάς	Χαρακτηριστικά μαγιάς με κακή ποιότητα
Όταν ξετυλίγουμε το χαρτί	Αποκολλάται εύκολα	Αποκολλάται με δυσκολία και μικρά κομμάτια κολλούν στο χαρτί
Οσμή και γεύση	Ευχάριστη οσμή ζύμωσης χωρίς ξένες οσμές	Πικρή γεύση, δυσάρεστη μυρωδιά με καφετιά ή γκριζα στίγματα στην επιφάνεια, οσμή αποσύνθεσης
Επιφανειακό χρώμα	Κρεμώδες γκρι	Καφετιές - Γκριζες κηλίδες
Όταν τη σπάμε σε κομμάτια	Ακανόνιστο σπάσιμο, θρυμματίζεται	Η μαγιά μοιάζει με λάστικο ή σχοινί ώσπου να σπάσει
Όταν τη διαλύουμε σε νερό	Διαλύεται εύκολα	Διαλύεται με δυσκολία και παραμένει ίζημα
Κατάσταση επιφάνειας	Επιφάνεια απαλή, θαμνή	Επιφάνεια ξηρή

## Πίνακας: Διατροφικά στοιχεία μαγιάς

Διατροφικά στοιχεία μαγιάς	Ποσότητα ανά 100 g
Θερμίδες (kcal)	104
Λιπίδια	1,9 g
Κορεσμένα λιπαρά	0,2 g
Πολυακόρεστα λιπαρά	0 g
Μονοακόρεστα λιπαρά	1 g
Χοληστερόλη	0 mg
Νάτριο	30 mg
Κάλιο	601 mg
Υδατάνθρακες	18 g
Φυτικές ίνες	8 g
Ζάχαρη	0 g
Πρωτεΐνη	8 g
Βιταμίνη Α	0 IU
Βιταμίνη C	0,1 mg
Βιταμίνη D	0 IU
Βιταμίνη Β6	0,4 mg
Ασβέστιο	19 mg
Σίδηρος	3,3 mg

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**  
 1. LEVURE ET PANIFICATION FOUID -SPRINGER / TECHNO -NATHAN Nouvelle Librairie SA 1988  
 2. THE SCIENCE OF FOOD - Marion Berrion - WILEY N. Y 1980  
 3. ΧΡΗΣΙΣ ΜΑΓΙΑΣ - ΕΙΔΗ-ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - LA CROIX - ΠΡΑΚΤΙΚΑ 1ΟΥ  
 4. ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΤΕΧΝ.ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΚΔΟΣΗ ΠΕΤΕΤ 1999  
 5. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΑΛΕΥΡΟΥ ΕΚΔ. BAKE MASTER



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΥΣ**  
 Τεχνολόγος Τροφίμων





## ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΒΑΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Μετά από αυτά τα απαραίτητα εισαγωγικά στοιχεία που είδαμε και τα οποία κάθε τεχνικός που ασχολείται με το παγωτό πρέπει να γνωρίζει, γυρνάμε στο αρχικό παράδειγμα υπολογισμού βάσης γάλακτος με την πολύ απλή, βασική συνταγή για παγωτό απ' όπου ξεκινήσαμε:  
1000 γρ. Γάλα, 250 γρ. Ζάχαρη, 3 - 5 γρ. Πηκτικό ή 50 - 100 γρ. Βάση παγωτού

Ακολουθώντας τους παραπάνω κανόνες φτιάχνουμε μια βάση με τα εξής χαρακτηριστικά:

Υλικά Βάσης	
900 γρ.	Γάλα
100 γρ.	Κρέμα γάλακτος
200 γρ.	Ζάχαρη
50 γρ.	Δεξτρόζη
ή 70 γρ.	Ιμβερτοζάχαρο
50 γρ.	Σκόνη άπαχου γάλακτος
3-5 γρ.	Πηκτικό
ή 50-100 γρ.	Βάση παγωτού

Συγκριτικά χαρακτηριστικά της βάσης γάλακτος με 50άρα βάση πριν και μετά τις επεμβάσεις

Υλικά	Βασική συνταγή	Συνταγή με τροποποιήσεις
Γάλα	1000	900
Κρέμα γάλακτος 35%	0	100
Βάση 50 γρ.	50	50
Ζάχαρη	250	200
Δεξτρόζη	0	50
Άπαχο γάλα σκόνη	0	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1300</b>	<b>130</b>

Χαρακτηριστικά συνταγής	Βασική συνταγή	Συνταγή με τροποποιήσεις
Λιπαρά %	3,12	5,37
Ζάχαρη %	21,20	20,11
Πρωτεΐνες %	2,54	3,65
Στερεά %	32,42	36,63
Σ.Υ.Α.Λ.	6,73	9,83



**Προσαρμογή  
βάσης γάλακτος  
με βάση  
50 γραμμαρίων:**

Γάλα	1000
Ζάχαρη	230
Βάση 50 γρ.	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1280</b>
Λιπαρά %	3,16
Ζάχαρη %	19,96
Στερεά %	31,37

*Αυξήστε τα λιπαρά κατά 1% αντικαθιστώντας 50 γρ. Γάλα με 50 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%.*

Γάλα	950
Κρέμα γάλακτος 35%	50
Ζάχαρη	230
Βάση 50 γρ.	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1280</b>
Λιπαρά %	4,39
Ζάχαρη %	19,96
Στερεά %	32,48

*Αυξήστε τα λιπαρά κατά 2% αντικαθιστώντας 100 γρ. Γάλα με 100 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%.*

Γάλα	850
Κρέμα γάλακτος 35%	150
Ζάχαρη	230
Βάση 50 γρ.	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1280</b>
Λιπαρά %	6,86
Ζάχαρη %	19,96
Στερεά %	34,71

*Αυξήστε τα Ολικά Στερεά κατά 2% προσθέτοντας 50 γρ. Άπαχο Γάλα Σκόνη ανά κιλό γαλακτοκομικών*

Γάλα	850
Κρέμα γάλακτος 35%	150
Ζάχαρη	230
Βάση 50 γρ.	50
Σ.Α.Γ.	50
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1330</b>
Λιπαρά %	6,64
Ζάχαρη %	19,21
Στερεά %	37,05

*Βελτιώστε την υφή αντικαθιστώντας μέρος της Ζάχαρης με Δεξτρόζη κρατώντας σταθερή την συνολική ποσότητα Σακχάρων.*

Γάλα	850
Κρέμα γάλακτος 35%	150
Ζάχαρη	180
Δεξτρόζη	50
Βάση 50 γρ.	50
Σ.Α.Γ.	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1330</b>
Λιπαρά %	6,64
Ζάχαρη %	19,21
Στερεά %	37,05

**Προσαρμογή  
βάσης γάλακτος  
με βάση  
100 γραμμαρίων:**

Γάλα	1000
Ζάχαρη	200
Βάση 100 γρ.	100
<b>Σύνολο</b>	<b>1300</b>
Λιπαρά %	5,3
Ζάχαρη %	19,92
Στερεά %	32,44

*Αυξήστε τα λιπαρά κατά 2% αντικαθιστώντας 100 γρ. Γάλα με 100 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%.*

Γάλα	900
Κρέμα γάλακτος 35%	100
Ζάχαρη	200
Βάση 100 γρ.	100
<b>Σύνολο</b>	<b>1300</b>
Λιπαρά %	7,72
Ζάχαρη %	19,92
Στερεά %	34,63

*Αυξήστε τα Ολικά Στερεά κατά 2% προσθέτοντας 50 γρ. Άπαχο Γάλα Σκόνη ανά κιλό γαλακτοκομικών*

Γάλα	900
Κρέμα Γάλακτος 35%	100
Ζάχαρη	200
Βάση 100 γρ.	100
Σ.Α.Γ.	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1350</b>
Λιπαρά %	7,47
Ζάχαρη %	19,18
Στερεά %	36,94

*Βελτιώστε την υφή αντικαθιστώντας μέρος της Ζάχαρης με Δεξτρόζη κρατώντας σταθερή την συνολική ποσότητα Σακχάρων.*

Γάλα	900
Κρέμα Γάλακτος 35%	100
Ζάχαρη	180
Δεξτρόζη	20
<b>Βάση 100 γρ.</b>	<b>100</b>
Σ.Α.Γ.	50
<b>Σύνολο</b>	<b>1350</b>
Λιπαρά %	7,47
Ζάχαρη %	19,18
Στερεά %	36,94

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ  
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

**13-16  
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ  
2021**  
METROPOLITAN EXPO



Μαζί και η έκθεση  
**FOODTECH**

**artoza**

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

**Εδώ ζυμώνεται...το μέλλον!**

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ  
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



# ΣΟΡΜΠΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τα τελευταία χρόνια δίπλα στο παραδοσιακό παγωτό σοκολάτας προστέθηκε το ΣΟΡΜΠΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ. Πρωτοεμφανίστηκε σαν πλήρες προϊόν έτοιμο για χρήση με απλή προσθήκη νερού στις περισσότερες περιπτώσεις. Πάμε να φτιάξουμε ένα δικό μας παρασκεύασμα αυτού του τύπου χρησιμοποιώντας μόνον νερό. Η πλήρης απουσία λιπαρών ζωικής προέλευσης έχει σαν αποτέλεσμα ένα δροσερότερο προϊόν με έντονη και καθαρή γεύση σοκολάτας.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ 100 γρ.

600 γρ. νερό  
150 γρ. ζάχαρη  
30 γρ. δεξτρόζη  
120 γρ. σοκολάτα 54-58%  
30 γρ. κακάο 10/12  
70 γρ. βάση 100 γρ.

σύνολο 1.000

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ 50 γρ.

600 γρ. νερό  
150 γρ. ζάχαρη  
30 γρ. δεξτρόζη  
35 γρ. άνυδρη γλυκόζη 28-30DE  
120 γρ. σοκολάτα 54-58%  
30 γρ. κακάο 10-12  
35 γρ. βάση 50 γρ.

σύνολο 1.000

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ (και για τις δύο περιπτώσεις)

- Κρατήστε ένα μέρος της ζάχαρης και ανακατέψτε το με τη σκόνη κακάο.
- Ανακατέψτε την υπόλοιπη ζάχαρη μαζί με όλα τα άλλα στερεά συστατικά (δεξτρόζη, βάση, γλυκόζη σε σκόνη).
- Θερμάνετε το νερό και μόλις φτάσει στους 40° C προσθέστε μόνον το μίγμα των σακχάρων (όχι το κακάο με το μέρος ζάχαρης).
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία μέχρι τους 75° C περίπου και κρατήστε την σταθερή για μισό λεπτό περίπου.
- Προσθέστε το μίγμα του κακάο με τη ζάχαρη αναδεύοντας έντονα.
- Κατεβάστε το μίγμα από τη φωτιά και προσθέστε τη σοκολάτα σε σταγόνες, σε chips, ή φιλοκομμένη αναδεύοντας έντονα και χωρίς να τη λειώσετε προηγουμένως. Η χρήση ραβδομίξερ βελτιώνει κατά πολύ το αποτέλεσμα.
- Κατεβάστε από τη φωτιά και κρυώστε το γρήγορα μέχρι τους 4° C.
- Αφήστε να ωριμάσει στους 4° C για 5-6 ώρες.
- Βάλτε στον παρασκευαστή παγωτού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και με την εμπειρία που έχετε από τον εξοπλισμό σας.

Οι συνταγές αυτές έχουν 40% συνολικά στερεά και 6,5% περίπου ξηρά στερεά κακάο (dry cocoa solids).

## ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:

Διακοσμήστε με ρίπλα Αχλάδι Με Τζίντζερ, ρίπλα Red Passion, ρίπλα Φρούτα Δάσους κλπ.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Να διευκρινίσουμε ότι στην τρέχουσα νομοθεσία (Κ.Τ.Π. άρθρο 137) ο όρος σορμπέ μάς καλύπτει εάν θεωρήσουμε ότι το κακάο που περιέχεται στο παρασκεύασμά μας είναι στο κατώτατο όριο του 7% που προβλέπει η νομοθεσία για τα σορμπέ με ξηρούς καρπούς. Ειδική μνεία ή διευκρίνιση για σορμπέ σοκολάτας δεν υπάρχει.

## ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

## Σορμπέ σοκολάτας

Η σοκολάτα δεν έπαψε ποτέ να είναι μια αγαπημένη πρώτη ύλη τόσο της ζαχαροπλαστικής όσο και του παγωτού. Ένα καλοστημένο παγωτό σοκολάτα με μια πρωτότυπη διακόσμηση αποτελεί αδιαμφισβήτητα πόλο έλξης για κάθε κατάστημα.



# ΤΟ ΣΙΤΑΡΙ ΚΟΡΑΣΑΝ (ΚΑΜΟΥΤ)

Τα δημητριακά αποτελούν τη συντριπτική πλειονότητα των βασικών ειδών διατροφής ανά την υφήλιο. Το σιτάρι, το καλαμπόκι και το ρύζι μαζί αποτελούν το 51% της θερμιδικής πρόσληψης παγκοσμίως, ενώ το σιτάρι αποτελεί την κύρια καλλιέργεια με παγκόσμια σημασία και είναι μια από τις σημαντικότερες πηγές θρεπτικών συστατικών για τους ανθρώπους και τα ζώα.



*Το αλεύρι Καμούτ περιέχει περισσότερες πρωτεΐνες, είναι πιο εύπεπτο και κατάλληλο για άτομα με προβλήματα δυσανεξίας.*

Ωστόσο, υπάρχει μια ανησυχία στους καταναλωτές αναφορικά με τη σχέση μεταξύ της κατανάλωσης προϊόντων που κατασκευάζονται από σύγχρονο σιτάρι και διάφορα ζητήματα υγείας όπως η παχυσαρκία, οι δυσανεξίες στα τρόφιμα, ο διαβήτης, οι αλλεργίες κλπ. Καθώς οι καταναλωτές συνειδητοποιούν περισσότερο την ανάγκη για ευεξία αλλά και τη βιώσιμη παραγωγή, η ζήτηση για εναλλακτικούς σπόρους όπως το τεφ, ο αμάρανθος, η κινόα, το φαγόπυρο, το σπελτ, το κεχρί, το σόργο και το καμούτ, έχει αυξηθεί.

## Προέλευση

Το σιτάρι Κορασάν (Khorasan) αποτελεί ένα αρχέγονο είδος σιταριού. Λέγεται ότι προέρχεται από την περιοχή Κορασάν, βορειοανατολικά του Ιράν, στα σύνορα με το Αφγανιστάν, αν και υπάρχουν αρκετές ιστορίες γύρω από την καταγωγή του.

Η προέλευσή του πιστεύεται ότι έχει προκύψει με τη φυσική διασταύρωση τετραπλοειδών σίτων και θεωρείται αρχαίος συγγενής του σύγχρονου σκληρού σιταριού. Η επιστημονική ταυτοποίησή του είναι *Triticum turgidum*, ssp. *polonicum* και *Triticum turgidum*, ssp. *Turanicum*.

## Ιστορικά

Ο σπόρος έφτασε στις ΗΠΑ πριν από μισό αιώνα περίπου. Το ασυνήθιστα μεγάλο μέγεθός του σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες σιταριού, κίνησε την περιέργεια στον νεαρό Bob Quinn στα μέσα της δεκαετίας του 1960 κι έτσι

ταχυδρόμησε 36 κόκκους σιταριού Κορασάν από την Αίγυπτο στον πατέρα του. Χρόνια αργότερα, ο Bob και ο πατέρας του, Mack, αποφάσισαν να αρχίσουν να το καλλιεργούν οι ίδιοι.

Οι σπόροι στη συνέχεια καταχωρήθηκαν αγορανομικά ως QK 77, ονομάστηκαν Καμούτ (Kamut), μια λέξη που σημαίνει σάρι στην αρχαία Αίγυπτο, διαφημίστηκαν και έτσι πλέον η παραγωγή του στις ΗΠΑ με την κατοχυρωμένη ονομασία Kamut καθορίζεται μέσω αποκλειστικών συμβάσεων με την Montana Flour and Grains. Όλες οι συμβάσεις καλλιέργειας απαιτούν βιολογική πιστοποίηση και καθορίζουν τις αγρονομικές πρακτικές παραγωγής έτσι ώστε να προστατευθεί από την υβριδοποίηση και την γενετική τροποποίηση.

## Διατροφικά

Το μέγεθος των σπόρων του είναι διπλάσιο από το κοινού σίτου, έχει πλούσια γεύση που μοιάζει με του καρυδιού και έχει ένα χαρακτηριστικό εξόγκωμα που του έδωσε την ονομασία στην Τουρκία «δόντι της καμήλας».

Σε σχέση με το σιτάρι, το αλεύρι Καμούτ περιέχει περισσότερες πρωτεΐνες. Αν και περιέχει γλουτένη, που σημαίνει ότι δεν είναι κατάλληλο για διατροφή σε ανθρώπους που πάσχουν από κοιλιοκάκη, εντούτοις είναι πιο εύπεπτο και κατάλληλο για άτομα με προβλήματα δυσανεξίας.

Έχει επίσης υψηλή περιεκτικότητα σε άλλα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά, όπως φυτικές ίνες, μαγγάνιο, μαγνήσιο και νιασίνη.

Έρευνα που δημοσιεύτηκε στο European Journal of Clinical Nutrition, έδειξε ότι η αντικατάσταση των σιπρών της συνήθους διατροφής από προϊόντα με καμούτ μπορεί να βοηθήσει στη μείωση του κινδύνου από καρδιαγγειακά νοσήματα και διαβήτη, καθώς και στη σημαντική μείωση της ολικής και της κακής (LDL) χοληστερόλης, στη μείωση του οξειδωτικού στρες, στην αύξηση του καλίου και του μαγνησίου στο αίμα κλπ.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας (14,7%) σε πρωτεΐνη, αλλά και λόγω των υπόλοιπων εξαιρετικών θρεπτικών του χαρακτηριστικών, το καμούτ ενδείκνυται ιδιαίτερα για αθλητές και για άτομα με ενεργό τρόπο ζωής.

## Χρήσεις

Οι κόκκοι του αλέθονται και γίνονται αλεύρι που προσομοιάζει αρκετά με το αλεύρι από σκληρό σιτάρι. Έτσι, το συναντάμε σε τρόφιμα όπως το ψωμί, τα δημητριακά πρωινού, τα ζυμαρικά, τα τσιπς, την μπίρα, τα μπισκότα, τα κράκερς, ακόμη και σε καφέ. Ολόκληροι οι σπόροι του μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε σαλάτες αλλά και σε συνδυασμό με όσπρια ή μανιτάρια για νόστιμα πιάτα.

**Το καμούτ ενδείκνυται ιδιαίτερα για αθλητές και για άτομα με ενεργό τρόπο ζωής.**



**Έρευνα έδειξε ότι η αντικατάσταση των σιτηρών της συνήθους διατροφής από προϊόντα με καμούτ βοηθά στη μείωση του κινδύνου από καρδιαγγειακά νοσήματα και διαβήτη.**

Σε ΗΠΑ και Καναδά κυκλοφορούν στον εμπόριο περισσότερα από 100 προϊόντα που παρασκευάζονται με Καμούτ.

Ο φορέας πιστοποίησής του εγγυάται ότι το σιτάρι Καμούτ δεν έχει υβριδοποιηθεί, ούτε έχει τροποποιηθεί γενετικά, ενώ καλλιεργείται πάντα βιολογικά. Είναι επίσης βραβευμένο διεθνώς για την ευχάριστη γεύση καρυδιού - βουτύρου που αφήνει στο στόμα.

#### Συμπεράσματα

Η κατανάλωση αρχαίων δημητριακών και ολικής αλέσεως αυξάνεται διαρκώς σε ολόκληρο τον κόσμο, λόγω της συσχέτισης με μειωμένο κίνδυνο καρδιαγγειακών παθήσεων, παχυσαρκίας, διαβήτη τύπου 2 και καρκίνου, αλλά και δεδομένης της αυξανόμενης ευαισθητοποίησης των καταναλωτών για το περιβάλλον. Με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες, χαμηλή σε λιπαρά, σάκχαρα, νάτριο και γλουτένη, οι σπόροι του Καμούτ κερδίζουν ολοένα περισσότερο έδαφος στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Σύμφωνα με το Whole Grains Council, οι αρχέγονοι σπόροι όπως το Καμούτ, μπορεί να διαδραματίσουν ολοένα και πιο σημαντικό ρόλο τις επόμενες δεκαετίες, καθώς η κλιματική αλλαγή διαμορφώνει νέες καλλιεργητικές πρακτικές.

#### Ενδεικτική συνταγή για ψωμί με αλεύρι Καμούτ

##### Προ-ζύμη (Poolish)\*

700 γρ. Αλεύρι Κορασάν

700 γρ. Νερό

7 γρ. Μαγιά νωπή

##### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε μία πολύ υγρή προ-ζύμη.

Χρόνος ζύμωσης: 15-18 ώρες στους 4 °C

##### Τελική ζύμη

1.500 γρ. Νερό

1.400 γρ. Poolish\*

2.300 γρ. Αλεύρι Κορασάν

50 γρ. Αλάτι

##### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

**Ζύμωμα:** 5 λεπτά στην αργή & 10 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Το νερό μπαίνει σταδιακά.

**Τελική θερμοκρασία ζύμης:** 26 °C

το χειμώνα, 24 °C το καλοκαίρι.

**Ξεκούραση:** 45 λεπτά σε λεκάνη.

Κάνουμε διπλώματα και σκεπάζουμε.

**Κόψιμο :** 450 γρ.

**Μορφοποίηση:** Σχηματοποιούμε ελαφρώς και τοποθετούμε σε τελάρο.

**Ωρίμανση:** 30 λεπτά σε ήπια στόφα.

**Ψήσιμο:** Σε δυνατό τελαρωτό φούρνο (230 °C) με ατμό, για 35 λεπτά περίπου.

Προς το τέλος ανοίγουμε τα τάρπερ.



**ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ**

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



**ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ  
ΚΑΜΟΥΤ**

Το Καμούτ είναι ένας αρχαίος σπόρος με εξαιρετικά διατροφικά χαρακτηριστικά, κατάλληλα για άτομα με ενεργό τρόπο ζωής, ενώ ενδείκνυται ιδιαίτερα για αθλητές.



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



# Back to Basics

## Πιανώντας το απ' ΤΗΝ ΑΡΧΗ

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

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική είναι κλάδοι που εκτός από την πράξη έχουν και θεωρία, έννοιες δηλαδή που κάθε αρτοποιός-ζαχαροπλάστης οφείλει να γνωρίζει αφού αποτελούν σημαντικό όπλο για τη συνεχή εξέλιξή του. Άλλωστε η απόκτηση γνώσεων σε συνδυασμό με δεξιότητες είναι το δίπτυχο που θα εξασφαλίσει στον αρτοποιό-ζαχαροπλάστη μια σταθερή πορεία στον κλάδο. Με γνώμονα αυτό, γίνεται παρακάτω μια παρουσίαση εννοιών βασικών για τον κάθε επαγγελματία.

### 1

#### Ποιο γάλα ονομάζεται συμπυκνωμένο και ποιο παστεριωμένο;

Παστεριωμένο είναι το γάλα που έχει υποστεί την ηπιότερη επεξεργασία με σκοπό την καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών την του αριθμού των μη παθογόνων μικροοργανισμών. Στη χώρα μας, σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία, εφαρμόζονται οι εξής μέθοδοι, που είναι και διεθνώς αποδεκτές:

- Η χαμηλή παστερίωση: 65 °C για 30 λεπτά.
- Η υψηλή παστερίωση: 72 °C για 15 δευτερόλεπτα.

Και στις δύο περιπτώσεις ακολουθεί ψύξη στους 4 °C.

Η υποβάθμιση του γάλακτος κατά την πα-

στερίωση είναι μηδαιμική, ενώ ο χρόνος του προϊόντος είναι 3-4 ημέρες, αρκεί να συντηρείται σε θερμοκρασία των 6 °C. Η μεγάλη περιεκτικότητα του γάλακτος σε νερό ευνοεί την ανάπτυξη μη ελεγχόμενων φυσικοχημικών αντιδράσεων, λόγω δραστηριοτήτων ενζυμικών των μικροβίων, που θα παραχθούν παρουσία του ευνοϊκού παράγοντα της μεγάλης υγρασίας. Για την αντιμετώπιση αυτού του προβλήματος οι βιομηχανίες γάλακτος ελαττώνουν την ποσότητα του νερού με τη μέθοδο της εξάτμισης. Έτσι προκύπτει το συμπυκνωμένο γάλα.

Το συμπυκνωμένο γάλα προέρχεται από

το νωπό, μετά την αφαίρεση 50% περίπου του νερού του με εξάτμιση. Ανάλογα με το αν το νωπό είναι πλήρες ή αποβουτυρωμένο έχουμε το πλήρες ή αποβουτυρωμένο (light) συμπυκνωμένο γάλα.

Ανάλογα με την προσθήκη ή όχι ζάχαρης, αυτό διακρίνεται σε ζαχαρούχο και σε αποστειρωμένο συμπυκνωμένο (Εβαπορέ).

Το αποστειρωμένο συμπυκνωμένο γάλα, υφίστανται κατά την επεξεργασία του την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών, με αποτέλεσμα να είναι μικρότερης θρεπτικής αξίας από το παστεριωμένο.

### 2

#### Τι είναι η σοκολάτα και σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται;

Η σοκολάτα είναι βιομηχανικό προϊόν από κακάομαζα, που δεν έχει αποβουτυρωθεί, ζάχαρη και αρωματικές ύλες. Μπορεί επίσης να προστεθεί και βούτυρο του κακάο. Η ζάχαρη που της προσθέτουμε πρέπει προηγουμένως να αλεστεί σε λεπτή σκόνη. Ως αρτυματικές ύλες χρησιμοποιούνται συνήθως σε μικρές ποσότητες γαρίφαλλα, βανίλια, κανέλλα, καρδάμωμο, μοσχοκάρυδα, κορίανδρο ή και τα αντίστοιχα αιθέρια έλαια τους.

Κατά την παρασκευή της σοκολάτας χρησιμοποιούνται συνήθως ίσα ποσά κακάομαζας και ζάχαρης. Η "κουβερτούρα σκέτη" και η "κουβερτούρα γάλακτος" πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προδιαγραφές με εξαίρεση τις σχετικές με το βούτυρο του κακάο ή το βούτυρο του κακάο με λίπος γάλακτος, αντιστοίχως, του οποίου το ποσοστό και αναμιγνύονται σε ειδικές συσκευές (melangeurs), που αποτελούνται από δύο βαρειούς κυλίνδρους

από γρανίτη που περιστρέφονται σε μία περιστρεφόμενη βάση από γρανίτη και αυτή.

Κουβερτούρα μπορεί να παρασκευαστεί και χωρίς να προσθέσουμε γλυκαντικές ύλες. Η σοκολάτα αυτή είναι πολύ πικρή, δίνει όμως την πραγματική γεύση της σοκολάτας. Χρησιμοποιείται στις περιπτώσεις που ενδιαφερόμαστε για την πλούσια χαρακτηριστική γεύση της σοκολάτας όπως π.χ. σε κρέμες γεμίσματος μπισκότων.

### 3

#### Τι είναι η κρέμα γάλακτος και ποια είναι τα είδη της;

Η κρέμα γάλακτος παράγεται από το λίπος του γάλακτος.

- Ο διαχωρισμός του λίπους (βούτυρου) από το γάλα γίνεται με αποκορυφοπή ή κορυφολόγο (η συγκέντρωση του λίπους στην επιφάνεια του γάλακτος ονομάζεται κορυφή).
- Σήμερα με τις νέες εφαρμογές της τεχνολογίας ο διαχωρισμός του λίπους γίνεται φυγοκεντρικά.
- Ανάλογα με το ποσοστό λίπους στο τελικό προϊόν καθορίζεται και η ποιότητα της κρέμας γάλακτος. Έτσι στη μαγειρική ή στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιούνται κρέμες με 35,38 ή 40% λίπους.

Η κρέμα γάλακτος ανάλογα με την περιεκτικότητά της σε λιπαρά διακρίνεται στους εξής τύπους:

- Κρέμα γάλακτος που περιέχει λίπος τουλάχιστον 10%.
- Κρέμα γάλακτος που περιέχει λίπος τουλάχιστον 25%.
- Κρέμα γάλακτος που περιέχει λίπος τουλάχιστον 40%.

### 4

#### Τι είναι ο παστεριωτής και ποια η χρήση του;

Πρόκειται για μηχανήμα με ανοξείδωτα μέρη και χρησιμοποιείται ως επί το πλείστον για την παρασκευή παγωτού. Εκτός του παστεριωτή γίνονται δύο βασικές διεργασίες, αυτή της παστερίωσης του γάλακτος, δηλαδή της πρώτης ύλης και ανάδευσή του για να δημιουργηθεί το τελικό προϊόν, το παγωτό. Λειτουργία παστεριωτή:

- Παστεριώνει στους + 80 έως + 85 °C
- Στη συνέχεια κατεβάζει τη θερμοκρασία στους +6 °C και τέλος
- Ομογενοποιεί το μίγμα του παγωτού.

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

Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ  
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας





### Γιαννιώτικο

Ένα από τα παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά των Ιωαννίνων. Η προέλευση και η ιστορία του δεν μας είναι ακριβείς. Ανήκει στα λεγόμενα γλυκά του ταψιού και είθισται να το προσφέρουν ως ξεχωριστό κέρασμα σε διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις.

# ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΟ

δια χειρός των μαθητών "Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής"  
της ΕΠΑ.Σ Γαλασιού

Βουτυρωμένες στρώσεις φύλλου κρούστας που το κάνουν τραγανό και ζουμερό, «μπλέκονται» γλυκά με αναμαλλιασμένο φύλλο κανταΐφι, τα οποία γεμίζονται με χοντροκομμένο καρύδι, προαιρετικά φουντούκι και αμύγδαλο, όλα μαζί ανακατεμένα με μεράκι και τέχνη. Τριγωνικό, τετράγωνο και στην πιο σύγχρονη μορφή του τυλιγμένο σε ρολό, πασπαλισμένο με φιστίκι, η πλούσια γέυση του, δεν σου επιτρέπει να περιοριστείς σε ένα κομμάτι.

#### ΥΛΙΚΑ

500 γρ. κανταΐφι  
300 γρ. φύλλο κρούστας  
500 γρ. βούτυρο (λιωμένο)

#### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

500 γρ. καρύδια  
½ κ.γ. γαρύφαλλο  
1 κ.σ. κανέλλα

#### ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ:

600 γρ. νερό  
800 γρ. ζάχαρη  
100 γρ. γλυκόζη

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C.

Ανοίγουμε καλά το φύλλο κανταΐφι.

Απλώνουμε 1 φύλλο και περιχύνουμε το βούτυρο.

Παίρνουμε μια ποσότητα από το κανταΐφι και απλώνουμε στο κάτω μέρος του φύλλου, περιχύνουμε με βούτυρο και βάζουμε στο κέντρο τη γέμιση.

Τυλίγουμε σε ρολό και μεταφέρουμε σε ένα ταψί, βουτυρώνουμε ξανά πάνω από το ρολό και συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία.

Χαράζουμε σε κομμάτια της αρεσκείας μας, περιχύνουμε λίγο βούτυρο ακόμα και ψήνουμε για 50' - 60'.

Βγάζουμε από το φούρνο και ρίχνουμε κρύο σιρόπι.

Το αφήνουμε «να τραβήξει» το σιρόπι που ρίξαμε και γαρνίρουμε με φιστίκι.

#### ΣΙΡΟΠΙ

Σε μια κατσαρόλα, ετοιμάζουμε το σιρόπι μας, μόλις αρχίσει να βράζει και το αφήνουμε για 2'.

#### ΓΕΜΙΣΗ

Σπάμε τα καρύδια και τα ρίχνουμε σε μια μπασίνα με την κανέλλα και το γαρύφαλλο.



Το "Γιαννιώτικο", ετοίμασαν ο κος Κοφίτσας Κωνσταντίνος, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και ο κος Τσεμπέρης Αντώνιος, Τεχνολόγος Τροφίμων για τις ανάγκες του εργαστηριακού μαθήματος "Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής" των δευτεροετών μαθητών του τμήματος Α1.





# ‘ΚΡΗΤΙΚΟ’ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΚΑΙ ΧΑΡΟΥΠΙ

## ΥΛΙΚΑ

600 γρ. αλεύρι κριθαρένιο  
200 γρ. αλεύρι απο χαρούπι  
100 γρ. αλεύρι 70% δυνατό  
1000 γρ. αλεύρι 90%  
20 γρ. αλάτι  
20 γρ. υγρή βύνη  
10 γρ. μαγιά  
200 γρ. αναπιασμένο  
προζύμι σταρένιο  
50 γρ. ηλιέλαιο  
1600 γρ. νερό

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της συνταγή μας, προσθέτοντας σταδιακά το νερλο, για 10’ στην αργή ταχύτητα και για 4’ στη γρήγορη. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι μας για 60’, κόβουμε στο επιθυμητό βάρος (~650g) και τοποθετούμε μέσα σε ξύλινα καλαθάκια. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για ακόμα 30’, τουμπάρουμε και ψήνουμε στους 240° C για περίπου 50’.



**ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ**

Τεχνικός Αρτοποιίας  
Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής





# ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ SPELT ΣΙΚΑΛΗΣ

Αρχικά προετοιμάζουμε ένα κυλό με αλεύρι σίκαλης και καυτό νερό 70-80°C και το αφήνουμε να κρυώσει για περίπου 3 ώρες. Χρειαζόμαστε 100 γρ. καυτό νερό 80°C & 100 γρ. αλεύρι Σίκαλης. Στη συνέχεια ζυμώνουμε τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής μας μαζί με το κυλό.

## ΥΛΙΚΑ

800 γρ. αλεύρι Spelt (dinkel)  
20 γρ. αλάτι  
20 γρ. σταφιδίνη  
10 γρ. μαγιά  
200 γρ. αναπιασμένο  
προζύμι σίκαλης  
600 γρ. νερό

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε για 15' στην αργή ταχύτητα και 4' στη γρήγορη, προσθέτοντας σταδιακά το νερό της συνταγής μας. Ξεκουράζουμε για μια ώρα περίπου, πλάθουμε και τοποθετούμε σε μεταλλικές φόρμες. Ψήνουμε για 50' περίπου στους 240°C.



**ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ**

Τεχνικός Αρτοποιίας  
Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής



# Βασικοί κανόνες ασφαλείας ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

## ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής στην αρτοποιία

Συνεχίζοντας την εξειδικευμένη προσέγγισή μας για τους κινδύνους που ενέχουν στο χώρο παραγωγής συγκεκριμένες μηχανές αρτοποιευσμάτων παραθέτουμε νέα σειρά με σχολιασμό σχετικά με τους κινδύνους που ενέχουν και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνει ο ιδιοκτήτης, επιχειρηματίας, εργοδότης.

### Κίνδυνοι από τα μηχανήματα αρτοποιητικού εργοστασίου

#### Μηχανές γέμισης μπισκότου-Κίνδυνοι

##### Κινούμενα μέρη

- Εγκλωβισμός άκρων σε περιστρεφόμενα, κινούμενα μέρη της σφολιατομηχανής λόγω παραβίασης των προστατευτικών συστημάτων.
- Κίνδυνος σύνθλιψης/ακρωτηριασμού άνω άκρων κατά τη χρήση της μηχανής (λόγω ανοίγματος του προστατευτικού) ή κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών.

##### Προτεινόμενα μέτρα

- Όλες οι μηχανές έχουν σε κάποιο σημείο τους κομβίο επείγουσας διακοπής (emergency stop). Το κομβίο αυτό πρέπει να επισημαίνεται ώστε να είναι εμφανές. Στη φωτογραφία πάνω αριστερά φαίνεται ότι αυτή η προδιαγραφή δεν τηρείται και συνεπώς πρέπει να τοποθετηθεί επιπρόσθετη επισήμανση ήτοι



να τοποθετηθεί περιμετρικά του κομβίου κίτρινος δακτύλιος σύμφωνα με την οδηγία CE EN 418.

• Απαγορεύεται η παραβίαση ή παράκαμψη των ΠΣΑ στα κινούμενα μέρη της μηχανής. Υπάρχει σήμανση απαγόρευσης παράκαμψης των ΠΣΑ και τοποθέτησης χεριού σε κινούμενα μέρη. Οι σημάνσεις που έχουν φθαρεί πρέπει να αντικαθίστανται με νέες. Επιπλέον, όλες οι σημάνσεις πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα ελληνικά ώστε

να είναι κατανοητές από τους χρήστες.

- Στα σημεία που απουσιάζουν οι μηχανισμοί ασφάλισης να επανατοποθετηθούν. Προτείνεται οι βίδες να είναι τύπου allen έτσι ώστε να ανοίγουν μόνο με τα κατάλληλα κλειδιά τα οποία δεν πρέπει να είναι διαθέσιμα παρά μόνον στους συντηρητές.
- Στους κινούμενους ιμάντες να τοποθετηθούν ΠΣΑ στα σημεία που υποδεικνύουν τα βέλη. Κίνδυνος εγκλωβισμού π.χ. ιματισμού, άνω άκρων κλπ.

Κατά την παρασκευή αρτοποιευσμάτων η χρήση μαχαιριών είναι συχνή, συνεπώς η επαφή με τις αιχμηρές επιφάνειες των εργαλείων είναι πιθανή.



#### Ηλεκτρική τάση

- Ηλεκτροπληξία λόγω επαφής με ηλεκτρικά εξαρτήματα και στοιχεία υπό τάση, κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών της μηχανής.
- Ηλεκτροπληξία από ενδεχόμενη επαφή με φθαρμένες καλωδιώσεις ή ηλεκτρικά φθαρμένα στοιχεία υπό τάση κατά τη συνήθη εργασία (χαλασμένοι διακόπτες, ρευματολήπτες, φθαρμένες καλωδιώσεις κατεστραμμένοι πίνακες κλπ).

#### Αιχμηρότητα ακμής σημείου

Κατά την παρασκευή αρτοποιευσμάτων η χρήση μαχαιριών είναι συχνή, συνεπώς η επαφή με τις αιχμηρές επιφάνειες των εργαλείων είναι πιθανή.

#### Προτεινόμενα μέτρα

- Μετά τη χρήση τους τα μαχαίρια να συλλέγονται και να τοποθετούνται σε ασφαλές μέρος και να μην αφήνονται εκτεθειμένα.
- Προσήλωση κατά τη χρήση αιχμηρών αντικειμένων και αποφυγή αστεϊσμών.
- Να αποφεύγεται η χρήση αυτοσχέδιων μαχαιριών και άλλων κοπτικών που άλλωστε απαγορεύεται και από τις προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων.

#### Ζυμωτήριο-Μίξερ - Κίνδυνοι

##### Κινούμενα μέρη

- Εγκλωβισμός άκρων σε περιστρεφόμενα, κινούμενα μέρη του μίξερ λόγω παραβίασης των προστατευτικών συστημάτων.
- Κίνδυνος σύνθλιψης/ακρωτηριασμού άνω άκρων κατά τη χρήση του μίξερ (λόγω ανοίγματος του προστατευτικού) ή κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών.

##### Προτεινόμενα μέτρα

- Τα περισσότερα μίξερ διαθέτουν σύστημα διακοπής λειτουργίας σε περίπτωση που ανοίξει το προστατευτικό. Αυτό το σύστημα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να παραβιάζεται. Απαγορεύεται η παραβίαση ή παράκαμψη των προστατευτικών στα κινούμενα μέρη του μίξερ. Υπάρχει σήμανση «Μην αγγίζετε κατά τη λειτουργία». Οι χειριστές πρέπει να δίνουν πάντα σημασία στις σημάνσεις ασφαλείας.
- Οι χρήστες και οι συντηρητές της μηχανής δεν πρέπει να φορούν τιμαλφή και πρέπει να κάνουν χρήση του παρεχόμενου ατομικού εξοπλισμού ασφαλείας (π.χ. σκουφάκι) και να έχουν μαζεμένα μαλλιά.
- Συνήθως υπάρχει ένα κουμπί έκτακτης ανάγκης (emergency button) σε προσβάσιμο σημείο το οποίο οι χειριστές πρέπει να γνωρίζουν που είναι.

#### Απορροφητήρας κουζίνας-Κίνδυνοι

##### Πυρκαγιά

- Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω παρατεταμένης παραμονής σκεύους με λάδι στις εστίες γκαζιού ή μεγάλης συσώρευσης λίπους στον απορροφητήρα.

##### Προτεινόμενα μέτρα

- Ο απορροφητήρας πρέπει να διαθέτει σύστημα αυτόματης κατάσβεσης όπως άλλωστε προβλέπουν οι πυροσβεστικές διατάξεις.
- Στο χώρο της κουζίνας θα πρέπει να υπάρχουν μάσκες ολόκληρου προσώπου με φίλτρο συνδυασμού, πυροκουβέρτες και φαρμακείο εξοπλισμένο με υλικό αντιμετώπισης εγκαυμάτων.
- Στο χώρο της κουζίνας θα πρέπει να υπάρχει πάντα επιτήρηση όταν οι υπάρχουν σκεύη στις εστίες.
- Πρέπει να πραγματοποιείται τακτικός καθαρισμός των φίλτρων του απορροφητήρα για την απομάκρυνση των λιπών.

(Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος)

#### ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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





## Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

### ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

#### ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

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

#### ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Βακάλογλου  
Νικόλαος Μάζης  
Θωμάς Χατζούλης

#### ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

#### ΕΔΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

#### ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ  
ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1  
10437 Αθήνα  
Τ: 210 5236086  
F: 210 5236771  
email: omarte@otenet.gr  
Web site: oae.gr

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

## Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

### ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:  
Φίλιππος Τσουνύνης  
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

### ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Χατζηγεωργίου Σταύρος  
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

### ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος:  
Χρήστος Κούτσικος  
Έδρα: Βούλα

### ΑΝΑΡΟΥ

Πρόεδρος:  
Ιωάννης Παντεράλης  
Έδρα: Κόρθη Άνδρου

### ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος:  
Ιωάννης Στρατηγάκης  
Έδρα: Άργος

### ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Θεόδωρος Τσουκαλάς  
Έδρα: Τρίπολη

### ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος:  
Νικόλαος Λύτρας  
Έδρα: Άρτα

### ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Δημήτριος Κόγιας  
Έδρα: Βέροια

### ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος:  
Λεωνίδας Τεντόγλου  
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

### ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος:  
Παρασκευάς Παπαδόπουλος  
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

### ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος:  
Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης  
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

### ΕΔΕΣΣΑΣ

Πρόεδρος:  
Ιωάννης Πούτνης  
Έδρα: Έδεσσα

### ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Ιωάννης Παπαθανασίου  
Έδρα: Βασιλικό

### ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος:  
Εμμανουήλ Βολανάκης  
Έδρα: Ηράκλειο

### ΘΕΣΣΠΡΩΤΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Κωνσταντίνος Ανδόνης  
Έδρα: Ηγουμενίτσα

### ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος:  
Ελισάβετ Κουκουμέρια  
Έδρα: Θεσσαλονίκη

### ΘΗΒΩΝ

Πρόεδρος:  
Ηλίας Χρήστου  
Έδρα: Θήβα

### ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:  
Θεόδωρος Σινδρος  
Έδρα: Ιωάννινα

### ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος:  
Δρόσος Ιωάννης  
Έδρα: Καβάλα

### ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος:  
Σουλούνα Μίκης  
Έδρα: Κάλυμνος

### ΚΑΡΔΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος:  
Πετρινιώτης Θωμάς  
Έδρα: Καρδίτσα

### ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Πέτρος Γιαννάκης  
Έδρα: Κλεισούρα

### ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Χριστόφορος Τζαμαρίας  
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

### ΚΙΛΙΚΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Νικόλαος Χατζηνευφραμιδής  
Έδρα: Κιλκίς

### ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος:  
Απόστολος Κύρινας  
Έδρα: Κοζάνη

### ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Ιωάννης Βακάλογλου  
Έδρα: Κόρινθος

### ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Νικόλαος Μάζης  
Έδρα: Σπάρτη

### ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος:  
Αλέξανδρος Γκούλιος  
Έδρα: Λάρισα

### ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Δημήτριος Γέρος  
Έδρα: Λιβαδειά

### ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος:  
Νικόλαος Μπουλιμπούλης  
Έδρα: Μυτιλήνη

### ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Τσουράπας Κων/νος  
Έδρα: Βόλος

### ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Απόστολος Μυλωνάς  
Έδρα: Καλαμάτα

### ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος:  
Δημήτριος Θανασούλης  
Έδρα: Νάουσα

### ΝΑΥΠΛΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Παναγιώτης Αγγουριάς  
Έδρα: Κάτω Δάφνη

### ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος:  
Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη  
Έδρα: Ξάνθη

### ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος:  
Αθανάσιος Ντούβας  
Έδρα: Πάτρα

### ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Γεώργιος Τσουκαλάς  
Έδρα: Πειραιάς

### ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος:  
Αθανάσιος Κομψηλίδης  
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

### ΠΥΛΟΔΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος:  
Χρήστος Μαλακάκης  
Έδρα: Πυλομαΐδα

### ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος:  
Γεώργιος Λαθανάσης  
Έδρα: Κομοτηνή

### ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος:  
Γεώργιος Παπαδόπουλος  
Έδρα: Σέρρες

### ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος:  
Σακινιδής Παναγιώτης

### ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος:  
Λάμπρος Κόγιας  
Έδρα: Τρίκαλα

### ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος:  
Παλαβρατζη Ελένη  
Έδρα: Κουφάλια

### ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος:  
Γρηγόριος Τσιπούρας  
Έδρα: Οικισμός  
Ευρυάντων-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

### ΧΙΟΥΣ

Πρόεδρος:  
Ιωάννης Αργυράκης  
Έδρα: Βερίτη



# Από το στάρι στο ψωμί

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

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



<http://eshop.freshbakery.gr>





## Το όραμά σας, πράξη!

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

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

1963-2021  
**58**  
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO  
NOPOU  
LOS

SHOP SET UP

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