



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2023 / Τεύχος 129



AGRANO
SUPERSNACKS

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ MAXIMUM



www.konta.gr





Μόνο απο τα συστατικά
που αναγράφονται
στην Αγία Γραφή



..με κριθάρι, σιτάρι, κεχρί, αλεύρι φασολιού, παπαρούνα,
λινάρσπορο, μέλι και.. αλάτι από την νεκρά θάλασσα

Μια νέα Πασχαλινή πρόταση απο την Backem Αφοί Τουντόπουλοι. Το Ψωμί της Βίβλου (Bible Mix). Το μίγμα με το οποίο μπορείτε να φτιάξετε ψωμί μόνο απο τα συστατικά της Αγίας γραφής. Ταιριάζει τέλεια με το πνεύμα των ημερών και αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση για τους πελάτες σας για τις μέρες του Πάσχα και όχι μόνο. Με μέλι, κριθάρι, αλάτι απο την νεκρά θάλασσα και άλλα, θυμίζει το ψωμί από τα παλιά. Το Ψωμί της Βίβλου, Σταλμένο απο τον Παράδεισο!



Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
τηλ. 210 2027042-3,
email:info@backem.gr, www.backem.gr



Το όραμά σας, πράξη!

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

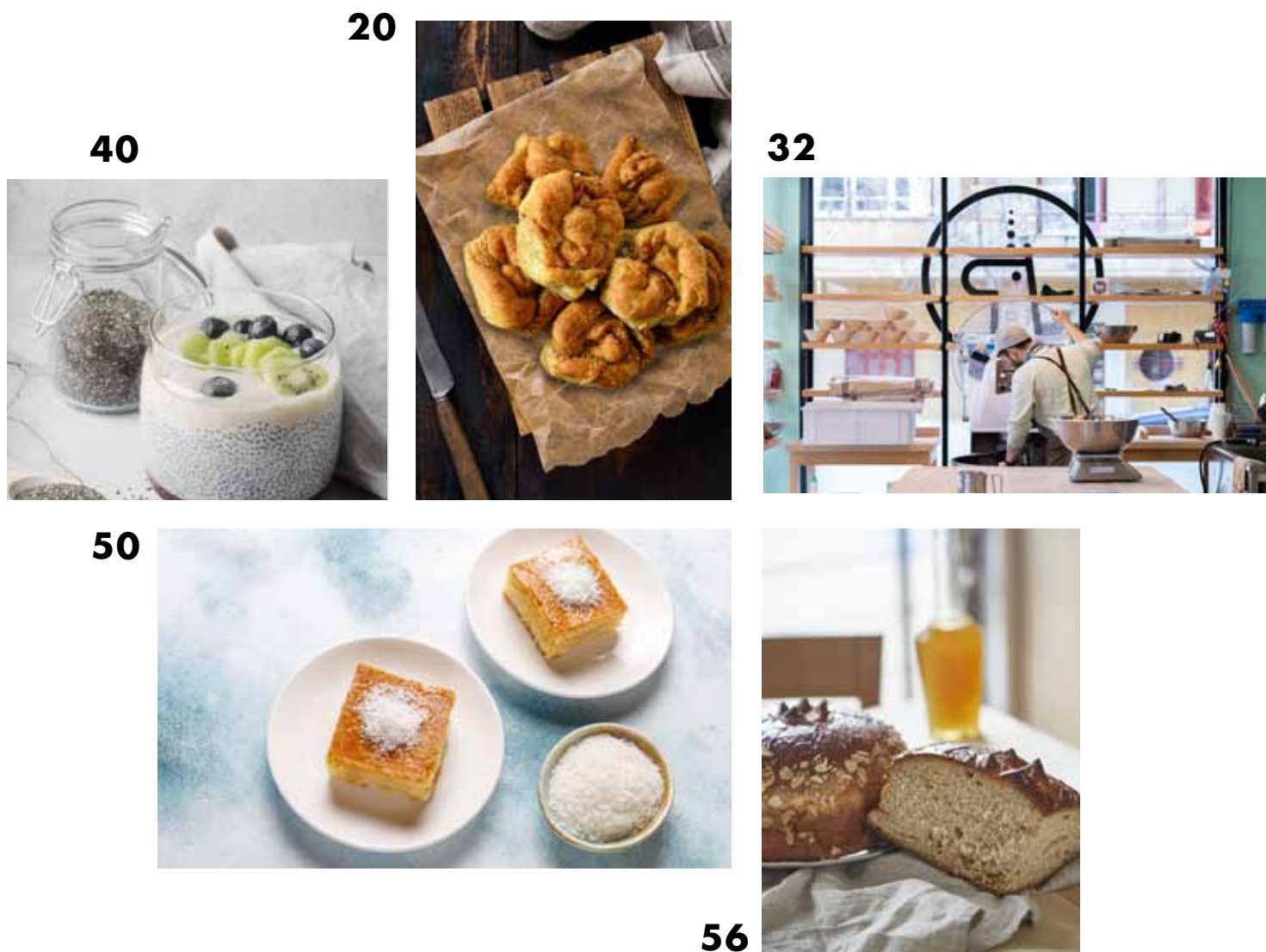
Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 14 Ρεπορτάζ Αγοράς: Προϊόντα ζύμης
- 16 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 8 Ανάπτυξη επιχείρησης, μια συνεχής διαδικασία
- 20 Ψωμί με Ιστορία
- 32 Ένας Μονόκερως στο Παγκράτι
- 54 Απολογισμός ΑΡΤΟΖΑ 2023

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 36 Cookies υψηλής διατροφικής αξίας
- 40 Νέα Τρόφιμα - NOVEL FOOD
- 44 Μικροοργανισμοί, ένας φανταστικός μικρόκοσμος
- 50 Ρεβανί Βέροιας - Συστατικά, συνταγή, παραγωγή

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 56 Κερκυραϊκή Φογάτσα

{ **bakery-pastry.gr**

PREBIOTIC ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

με πρεβιοτική ίνα ινουλίνη



Πλεονεκτήματα

- ✓ Υπέροχη γεύση, τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα
- ✓ Εύκολο και σταθερό στην παραγωγική διαδικασία
- ✓ Μεγάλη διατηρησιμότητα

Διατροφικά οφέλη

- Πρεβιοτικά
- Υψηλή περιεκτικότητα Εδώδιμων Ινών
- Πηγή: Πρωτεϊνών, Φωσφόρου, Χαλκού, Ψευδαργύρου, Μαγνησίου και Θειαμίνης

Σκανάρετε
εδώ για
πληροφόρηση
στο κινητό σας



Οι διατροφικοί ισχυρισμοί
ισχύουν μέσα στο πλαίσιο
μιας ισορροπημένης διατροφής.

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: Τ 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on [f](#) [i](#) [y](#) [t](#)



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Η άνοιξη έχει μπει για τα καλά και όπως κάθε νέα εποχή, έτσι και τώρα, ο επαγγελματίας αρτοποιός αναζητά ιδέες που θα δώσουν νότες ανανέωσης στην επιχείρησή του και θα αυξήσουν τις πωλήσεις του. Άλλωστε η διαρκής εναλλαγή των τάσεων και των προτιμήσεων των καταναλωτών αποτελεί κίνητρο για αναζήτηση νέων ιδεών και προτάσεων.

Το τεύχος Μαρτίου-Απριλίου είναι το δεύτερο σε σειρά τεύχος το οποίο έρχεται ανανεωμένο στα χέρια σας και καλύπτει δύο ξεχωριστές ενότητες, αυτή της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Κάθε ενότητα με δικό της εξώφυλλο και ύλη!

Κεντρικό αφιέρωμα στο τεύχος της αρτοποιίας είναι τα προϊόντα ζύμης. Μια κατηγορία που αναπτύσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια είναι αυτή της κατεψυγμένης ζύμης. Μια εναλλακτική λύση για το σύγχρονο επαγγελματία. Και μπορεί παλαιότερα να ήταν υπό αμφισβήτηση και σε αντιδιαστολή με τη φρέσκια, ωστόσο η εξέλιξη της τεχνολογίας και της τεχνογνωσίας μίκρυναν την ψαλίδα και έθεσαν νέες βάσεις για τον επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη. Στο αναλυτικό ρεπορτάζ της αγοράς θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε όλα τα νέα για προϊόντα αλλά και δράσεις του κλάδου.

Στο τεύχος Μαρτίου-Απριλίου φιλοξενούμε τον Περικλή Σταμπόγλη και την Ελένη Θεοδοσοπούλου, του ιδιοκτήτες του 3rd wane αρτοποιείου «Μονόκερως», στο Παγκράτι. Ακόμη, μοιράζονται μαζί μας μια υπέροχη συνταγή!

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα τεχνικά άρθρα για τα νέα τρόφιμα – NOVEL FOOD, για τους μικροοργανισμούς, το Ρεβανί Βέροιας και πολλά άλλα.

Καλή ανάγνωση!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζας
Νικίας Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζήδου,
Σουζάνα Κόκοτση

ΝΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Ε. Σαλαβράκος
τηλ.: 6979 061 721



ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE®

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

Τα νέα παγωτά της MEC3 για το 2023 είναι εδώ!

Δείτε όλες τις πρώτες ύλες παγωτού της MEC3 στο www.laoudis.gr



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

[f](https://www.facebook.com/laoudis) [ig](https://www.instagram.com/laoudis) [yt](https://www.youtube.com/laoudis)
www.laoudis.gr



ΜΕΛΟΣ



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

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες και συνεργάτες,

Όλοι οι Έλληνες πολίτες είναι συγκλονισμένοι από το τραγικό δυστύχημα των Τεμπών.

Ένα δυστύχημα με θύματα νέους ανθρώπους, ένα γεγονός που θα μας θλίβει για το υπόλοιπο της ζωής μας και για όλους μας, συλλογικά και προσωπικά, θα γίνει η αφορμή μιας άλλης λογικής, μιας άλλης νοοτροπίας, όπου η αξία της ανθρώπινης ζωής και της αξιοπρέπειας θα είναι στο επίκεντρο, ως ελάχιστη ένδειξη σεβασμού στη μνήμη των παιδιών αυτών.

Αυτό το μήνυμα εξέπεμψε το Δ.Σ της Ομοσπονδίας μας και οι Πρόεδροι των τοπικών σωματείων-μελών μας στη συνεδρίαση που έγινε στις 5 Μαρτίου 2023, στο πλαίσιο της έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ.

Πολλά θέματα συζητήθηκαν στη συνεδρίαση αυτή, όπως οι ενέργειες και συναντήσεις που έκανε η διοικητική επιτροπή της ΟΑΕ με αρμόδιους φορείς, σχετικά με αιτήματα του κλάδου, πάρθηκαν αποφάσεις για τις επόμενες ενέργειες που θα πρέπει να προγραμματίσει η Ομοσπονδία μας αλλά και θέματα τοπικά, που έθεσαν οι Πρόεδροι από όλα τα σωματεία της χώρας που συμμετείχαν.

Τέθηκαν πολλά ζητήματα από τους συμμετέχοντες, όπως το ασφαλιστικό, η μείωση του ΦΠΑ, οι αυξήσεις στην ενέργεια και στις Α' ύλες, η συνεργασία της Ομοσπονδίας μας με σύμβουλο ενέργειας καθώς και η προσφορά ενέργειας που έγινε για τα αρτοποιεία.

Επίσης, αποφασίστηκε μετά από πρόταση/ πρόσκληση του Προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Λακωνίας, κου Νίκου Μάζη, το επόμενο Δ.Σ της Ομοσπονδίας μας να γίνει στην Σπάρτη, τον Αύγουστο 2023.

Σημαντική είναι και η πρωτοβουλία του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, του οποίου η Πρόεδρος, κα Έλσα Κουκουμέρια, ανακοίνωσε ότι κατατέθηκε ο φάκελος για την κατοχύρωση του κουλουριού Θεσσαλονίκης, ως προϊόν γεωγραφικής προέλευσης (Π.Γ.Ε).

Θα ήταν μεγάλη παράλειψη να μην αναφερθώ στην άψογη διοργάνωση της έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ και στη μεγάλη της επιτυχία σε επίπεδο συμμετοχής εκθετών αλλά και επισκεπτών. Στέφθηκε πραγματικά με μεγάλη επιτυχία και έκλεισε με τις καλύτερες εντυπώσεις όλων, επιβεβαιώνοντας για ακόμα μία φορά τη δυναμική των κλάδων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.



Η ποικιλία των προϊόντων, τα νέα μηχανήματα, το ενδιαφέρον των επισκεπτών για τις ειδικές δράσεις και παρουσιάσεις που έγιναν στο πλαίσιο της έκθεσης, κατέδειξαν την ανάγκη ανάπτυξης και εκσυγχρονισμού στη νέα εποχή, που διαμορφώνεται για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

Μεσογειακό Γεύση & άρωμα Ελλάδας





**Καθώς
η επιχείρηση
αναπτύσσεται,
θα πρέπει να
προσαρμόζεται
συνεχώς και να
εξελισσεται για να
ανταποκρίνεται στις
μεταβαλλόμενες
ανάγκες των
πελατών και της
αγοράς.**



ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΜΙΑ ΣΥΝΕΧΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η ανάπτυξη ενός αρτοποιείου αποτελεί μια πρόκληση, ωστόσο με σωστό σχεδιασμό και εκτέλεση, μπορεί να οδηγήσει σε σημαντική πρόοδο και επιτυχία. Ένας από τους βασικούς παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά το σχεδιασμό της επέκτασης μιας επιχείρησης αρτοποιίας είναι το σύνολο των προϊόντων της. Αυτό περιλαμβάνει τα είδη αρτοσκευασμάτων που προσφέρονται, καθώς και τις ποσότητες που παράγονται και πωλούνται.

Κατά τον εμπλουτισμό της ποικιλίας των προϊόντων, είναι σημαντικό να εξεταστεί η διαθεσιμότητα και το κόστος των πρώτων υλών, καθώς και ο εξοπλισμός και χώρος που απαιτείται για την παραγωγή. Για παράδειγμα, εάν ένα αρτοποιείο θέλει να προσθέσει ένα νέο είδος ψωμιού στη σειρά προϊόντων του, θα πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει πρόσβαση στα απαραίτητα συστατικά και εξοπλισμό αλλά και να εξετάσει το κόστος αυτών των ειδών καθώς και πώς θα επηρεάσουν τη συνολική τιμή του νέου προϊόντος. Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας που πρέπει συνυπολογιστεί είναι η απόδοση ή η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται και πωλούνται σε καθημερινή ή εβδομαδιαία βάση. Αυτό μπορεί να επηρεα-

στεί από διάφορους παράγοντες, όπως η διαθεσιμότητα και το κόστος των πρώτων υλών, η αποτελεσματικότητα της παραγωγικής διαδικασίας και η χωρητικότητα του εξοπλισμού και του χώρου αποθήκευσης. Για να αυξηθεί η απόδοση, ένα αρτοποιείο μπορεί να χρειαστεί να επενδύσει σε νέο εξοπλισμό ή να επεκτείνει το χώρο παραγωγής του. Αυτή μπορεί να είναι μια σημαντική οικονομική επένδυση, επομένως είναι σημαντικό ο επαγγελματίας να εξετάσει προσεκτικά την πιθανή απόδοση της επένδυσης πριν λάβει οποιεσδήποτε αποφάσεις. Για παράδειγμα, ένα αρτοποιείο μπορεί να χρειαστεί να αγοράσει ένα μεγαλύτερο φούρνο ή να επεκτείνει τον αποθηκευτικό του χώρο για να καλύψει τον αυξημένο όγκο παραγωγής.

Ένας τρόπος αποτελεσματικής συνεργασίας με τους προμηθευτές είναι η δημιουργία μακροπρόθεσμων σχέσεων μαζί τους, που θα συμβάλει στην παροχή συνεπούς και αξιόπιστης παράδοσης πρώτων υλών. Αυτό μπορεί να εξασφαλίσει ότι το αρτοποιείο έχει τα απαραίτητα συστατικά ανά πάσα στιγμή και μπορεί επίσης να βοηθήσει στη διαπραγμάτευση καλύτερων τιμών. Ένας άλλος τρόπος διαχείρισης του κόστους των πρώτων υλών είναι η χονδρική αγορά. Αυτό μπορεί να βοηθήσει στη μείωση του κόστους ανά μονάδα πρώτων υλών και μπορεί επίσης να διασφαλίσει ότι το αρτοποιείο έχει επαρκή προμήθεια ανά πάσα στιγμή. Είναι επίσης σημαντικό να υπάρχει ένας προϋπολογισμός και ένα σαφές οικονο-

Τα αρτοποιεία μπορούν να επεκτείνουν τη γκάμα των προϊόντων τους με διάφορους τρόπους, όπως με την εισαγωγή νέων προτάσεων, τον πειραματισμό με διαφορετικές γεύσεις κ.ά.

μικό σχέδιο που θα βοηθήσουν στη διαδικασία λήψης αποφάσεων και θα πρέπει πάντα να ενημερώνονται όσο η επιχείρηση αναπτύσσεται. Ένα αρτοποιείο θα πρέπει επίσης να προσλαμβάνει επαγγελματίες, όπως λογιστές και οικονομικούς συμβούλους, για να βοηθήσουν στον οικονομικό προγραμματισμό και τον προϋπολογισμό.

Ο σχεδιασμός είναι το κλειδί

Η κατοχή ενός καλού λογισμικού διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διαχείριση και την ανάπτυξη μιας επιχείρησης αρτοποιίας. Βοηθά τις επιχειρήσεις να διαχειρίζονται και να αυτοματοποιούν τις δραστηριότητές τους, συμπεριλαμβανομένης της λογιστικής, της διαχείρισης αποθεμάτων και του προγραμματισμού παραγωγής.

Κατά την ανάπτυξη μιας επιχείρησης αρτοποιίας, το λογισμικό μπορεί να βοηθήσει στον εξορθολογισμό και την αυτοματοποίηση πολλών από τις διαδικασίες που εμπλέκονται στην παραγωγή, τη διαχείριση αποθεμάτων κ.ά. Αυτό μπορεί να συμβάλει στην αύξηση της αποτελεσματικότητας, στη μείωση του κόστους και στη βελτίωση της συνολικής διαχείρισης της επιχείρησης. Για παράδειγμα, ένα τέτοιο σύστημα μπορεί να βοηθήσει ένα αρτοποιείο να παρακολουθεί καλύτερα τα επίπεδα αποθέματος, τα προγράμματα παραγωγής και να διαχειρίζεται τις παραγγελίες από πελάτες.

Αυτό επιτρέπει στο αρτοποιείο να ανταποκρίνεται γρήγορα στις αλλαγές και να λαμβάνει πιο ενημερωμένες αποφάσεις σχετικά με τα επίπεδα παραγωγής και αποθεμάτων. Επιπλέον, ένα εξελιγμένο λογισμικό μπορεί επί-

σης να βοηθήσει ένα αρτοποιείο να διαχειρίζεται καλύτερα τα οικονομικά του, όπως η παρακολούθηση δαπανών, η διαχείριση μισθοδοσίας και η δημιουργία οικονομικών αναφορών. Αυτό μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της συνολικής οικονομικής υγείας της επιχείρησης και στη λήψη πιο ασφαλών αποφάσεων σχετικά με την ανάπτυξη και την επέκταση.

Ωστόσο, υπάρχουν ορισμένοι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη χρήση λογισμικού, ειδικά στο ξεκίνημα μιας επιχείρησης. Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις είναι το κόστος και η πολυπλοκότητα της εφαρμογής ενός τέτοιου συστήματος. Μπορεί να είναι μια σημαντική οικονομική επένδυση μπορεί όμως να είναι χρονοβόρα και πολύπλοκη.

Ένας τρόπος διαχείρισης της διαθεσιμότητας των προμηθευτών είναι η δημιουργία μακροπρόθεσμων σχέσεων μαζί τους.

Μια άλλη πιθανή πρόκληση είναι ο κίνδυνος απώλειας δεδομένων ή καταστροφής. Ένα σύστημα λογισμικού αποθηκεύει πολλά σημαντικά δεδομένα σχετικά με τις λειτουργίες ενός αρτοποιείου και εάν αυτά τα δεδομένα χαθούν ή καταστραφούν, μπορεί να έχει σοβαρές συνέπειες για την επιχείρηση. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο είναι σημαντικό να υπάρχει ένα σχέδιο για δημιουργία αντιγράφων ασφαλείας και ανάκτηση δεδομένων πριν από την εφαρμογή του.

Νέα προϊόντα

Τα αρτοποιεία μπορούν να επεκτείνουν τη γκάμα των προϊόντων τους με διάφορους τρόπους, όπως με την εισαγωγή νέων τύπων αρτοσκευασμάτων, τον πειραματισμό με διαφορετικές γεύσεις και συστατικά ή την ανάπτυξη νέων συσκευασιών και επωνυμίας. Κατά την επέκταση της γκάμας των προϊόντων, τα αρτοποιεία πρέπει να λαμβάνουν υπόψη αρκετούς παράγοντες για να εξασφαλίσουν την επιτυχία.

Έρευνα αγοράς: Τα αρτοποιεία πρέπει να διεξάγουν έρευνα αγοράς για να εντοπίσουν τις ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών, καθώς και τις τάσεις στον κλάδο της αρτοποιίας. Αυτό μπορεί να βοηθήσει στον εντοπισμό πιθανών κενών στην αγορά και στην ενημέρωση για την ανάπτυξη νέων προϊόντων.

Διαθεσιμότητα υλών και εξοπλισμού: Τα αρτοποιεία πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τη διαθεσιμότητα και το κόστος των υλών και του εξοπλισμού που απαιτούνται για νέα προϊόντα. Για παράδειγμα, εάν ένα αρτοποιείο θέλει να εισαγάγει έναν νέο τύπο ψωμιού, θα πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει πρόσβαση στις απαραίτητες ύλες και εξοπλισμό.

Παραγωγή και συσκευασία: Πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις παραγωγής και συσκευασίας για νέα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων τυχόν απαραίτητων αλλαγών στη διαδικασία παραγωγής, τον εξοπλισμό ή τα υλικά συσκευασίας.

Επωνυμία και μάρκετινγκ: Τα αρτοποιεία πρέπει να λαμβάνουν υπόψη μια στρατηγική επωνυμίας και μάρκετινγκ για νέα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένης της ανάπτυξης νέου λογοτύπου, σχεδίου συσκευασίας και διαφημιστικής καμπάνιας.

Κόστος και τιμολόγηση: Πρέπει να ληφθεί υπόψη το κόστος των συστατικών, η παραγωγή, η συσκευασία και άλλα έξοδα που σχετίζονται με το νέο προϊόν, καθώς και η τιμολόγηση του προϊόντος ανάλογα.

Η ανάπτυξη μιας επιχείρησης δεν είναι μια σύντομη αλλά μάλλον μια συνεχής διαδικασία που απαιτεί προσοχή, συνέπεια και σωστή διαχείριση.

Διανομή: Τα αρτοποιεία πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τα κανάλια διανομής για νέα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των πωλήσεων σε πελάτες λιανικής, χονδρικής ή διαδικτυακών πωλήσεων.

Νομική συμμόρφωση: Τα αρτοποιεία πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα νέα προϊόντα συμμορφώνονται με όλους τους σχετικούς νόμους και κανονισμούς, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων ασφάλειας τροφίμων, επισήμανσης και συσκευασίας.

Δοκιμές: Πριν από την κυκλοφορία ενός νέου προϊόντος, τα αρτοποιεία θα πρέπει να κάνουν τις απαραίτητες δοκιμές ώστε να διασφαλιστεί ότι πληρούνται τα πρότυπα ποιότητας, γεύσης και συσκευασίας.

Η επέκταση της γκάμας προϊόντων ενός αρτοποιείου μπορεί να είναι μια πολύπλοκη διαδικασία που απαιτεί προσεκτικό σχεδιασμό και εκτέλεση. Λαμβάνοντας υπόψη αυτούς τους παράγοντες, τα αρτοποιεία μπορούν να αυξήσουν τις πιθανότητες επιτυχίας τους και να διασφαλίσουν ότι τα νέα προϊόντα απολαμβάνουν αποδοχής από τους πελάτες τους και είναι κερδοφόρα για την επιχείρηση. Η ανάπτυξη μιας επιχείρησης δεν είναι μια σύντομη αλλά μάλλον μια συνεχής διαδικασία που απαιτεί προσοχή, συνέπεια και σωστή διαχείριση. Καθώς η επιχείρηση αναπτύσσεται, θα πρέπει να προσαρμόζεται συνεχώς και να εξελίσσεται για να ανταποκρίνεται στις μεταβαλλόμενες ανάγκες των πελατών και της αγοράς.



ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ ΜΕ ΣΤΥΛ ΓΑΛΛΙΚΟ

Με υψηλή εξειδίκευση σε ζύμες σφολιάτας, Viennoiserie brioche και μπαγκέτας συνδυάζουμε την τεχνογνωσία της γαλλικής ποιότητας και κουλτούρας στην αρτοποιία για να προσφέρουμε μία σειρά έτοιμων ή συμπυκνωμένων μιγμάτων στους επαγγελματίες.



KER MAIS

Το καλαμποκόψωμο με στυλ Γαλλικό

Μπαλίτσες καλαμποκιού με ηλιόσπορους και φυσική κίτρινη όψη.
Μαλακότητα και φρεσκάδα.
Ομοιογένεια κυψέλωσης.
Συσκευασία: Σακί 15 κιλών.



KER THORIK

Σκούρο πολύσπορο & αφράτο ψωμί Νορμανδίας με ποικιλία σπόρων.

Λιναρόσποροι & Ηλιόσπορος.
Προζύμι σίκαλης & σίτου.
Βύνη κριθαριού.
Συσκευασία: Σακί 15 κιλών.



CELESTE

Το Γαλλικό Brunch & Snack

Φουντούκι, πράσινο φιστίκι, αμύγδαλο, σύκα, βερύκοκα, σταφίδες, κολοκυθόσπορος αγκαλιασμένα με βύνη κριθαριού και ποικιλία προζυμιών.
Συσκευασία: Σακί 15 κιλών.



BELLE DAME

Φυσικό starénio προζύμι & βύνη σίτου

Τέλεια αυθεντική μπαγκέτα & rustique αρτοποιήματα με κάθε τύπο αλεύρου και κάθε διαδικασία
Συσκευασία: Σακί 15 κιλών



BRIOCHE

Σειρά Viennoiserie Millbaker για πιο Γαλλικό & νόστιμο brioche

Μαλακότητα & αφράτη δομή.
Διόγκωση, γεύση, κυψέλωση, διατηρησιμότητα & φρεσκάδα.
Συσκευασία: Σακί 15 κιλών.



CROISSANT

Η Γαλλική εκδοχή του croissant για βιομηχανική & βιοτεχνική παραγωγή

Διόγκωση, τέλεια φυλλοποίηση & ενσωμάτωση λιπαρών. Ελαστικότητα ζύμη.
Διατήρηση υγρασίας & φρεσκάδας.

Καθαρή επικέτα συστατικών και φυσικές γεύσεις από βύνες και προζύμια σε συνδυασμό με σταθερότητα και ευκολία παραγωγής για κάθε επαγγελματία σε πολλαπλές εφαρμογές.

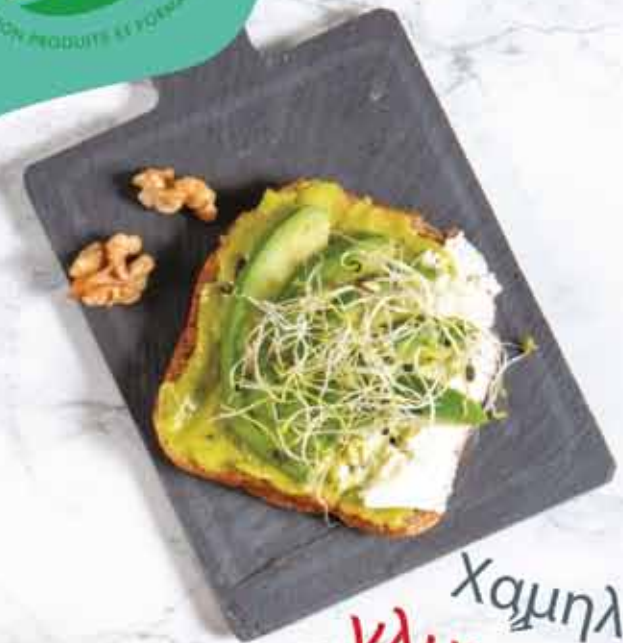
diabémix

Δίαιτα & απόλαυση
Χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης



30% λιγότεροι υδατάνθρακες

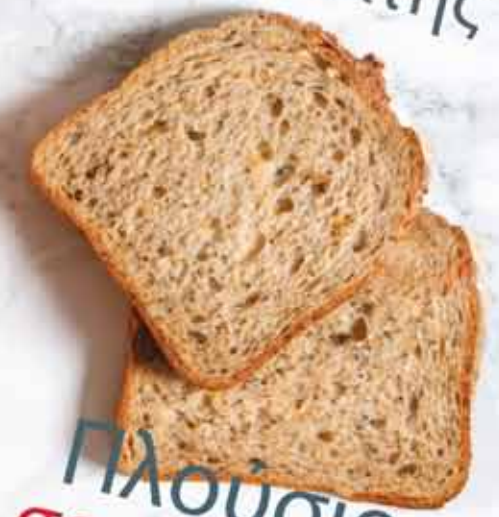
Πολύσπορο Αρτοποιήμα με σπόρους Chia και Quinoa βύνη κριθαριού, προζύμι σίκαλης και φυτό σταριού με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη <43



Χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης



Υψηλή Πρωτεΐνη



Πλούσιο σε φυτικές ίνες

& Diabemix βιολογικό

Βιολογική σύσταση
Χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης, πηγή φυτικών ινών μαγνήσιο & ψευδάργυρος

Με προωθητικό υλικό ραφίου



Επικοινωνήστε για διάθεση υλικών & πληροφορίες
www.millbaker.com / www.millbaker.gr, info@millbaker.gr,
Βασίλης Κοκτοΐδης +30 6970803706 Technical Center &
Product Development : Mathias Bayart Σκανορώστε το QR και κατεβάστε τον κατάλογο μας.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

BUTTER BLEND 40% PASTRY: ΑΝΑΒΑΘΜΙΖΕΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για εκλεκτά προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης, εμπιστευθείτε το BUTTER BLEND 40% PASTRY, από την κορυφαία DRAGSBAEK. Πρωτοποριακό προϊόν, με 40% βούτυρο, που διαθέτει μεγάλη αντοχή τόσο στην κατάψυξη όσο και στην επεξεργασία της φυλλοποίησης. Χαρίζει απαλή υφή και πλούσια, βουτυρένια γεύση εξασφαλίζοντας ξεχωριστές ζύμες viennoiserie και απολαυστικά αρτοσκευάσματα, όπως κρουασάν, γαλλική σφολιάτα, Danish, κουρού μαγιάς και πάστα φλώρα. Διατίθεται σε συσκευασία που διευκολύνει τη διαδικασία φυλλοποίησης, σε πλάκες βάρους 2 κιλών. Κιβώτιο 10 κιλών (5 x 2 κ.). www.stelioskanakis.gr



ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ

από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ σας παρουσιάζει τις απολαυστικές, χωριάτικες πίτες ταψιού, σε 4 λαχταριστά κομμάτια. Για μεγαλύτερη ευκολία και απόδοση, η εταιρεία σας παρέχει την καλύτερη λύση. Μπορείτε να προμηθευτείτε τις αυθεντικές χωριάτικες πίτες, σε δύο κλασσικές γεύσεις, με τυρί και σπανάκι τυρί. Οι αγνές πρώτες ύλες, της ελληνικής γης, δημιουργούν γεύσεις με σπιτικές αναμνήσεις. Κάθε μπουκιά γεμάτη αγάπη προς την παράδοση και σεβασμό σε όλους εσάς. www.portokalidisfamily.com



ΚΡΗΤΙΚΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΠΙΤΑΚΙΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Γεύση από Κρήτη, σε τρία νέα προϊόντα της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ. Δύο τυροπιτάκια με μυζήθρα, σε αλμυρή και γλυκιά γεύση αντίστοιχα, όπως ακόμα και ένα νηστίσιμο χορτοπιτάκι, έρχονται να προστεθούν στα πιτάκια κιλού και στην κατηγορία παραδοσιακά χωριάτικα. Με συνταγές που ακολουθούν πιστά την εξαιρετική γαστρονομική παράδοση του νησιού, τα πιτάκια αυτά σίγουρα θα ενθουσιάσουν τους πελάτες σας. Χρειάζονται μόνο 3-5 λεπτά τηγάνισμα, στους 180 °C και είναι έτοιμα για κατανάλωση. Βάρος 25-40 γρ. www.brakopoulos.gr



DELICIOUS VEGANISM

από την ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΜΙΧΑΗΛ - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Η ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΜΙΧΑΗΛ - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ δημιούργησε νέες, πρωτοποριακές, νηστίσιμες γεύσεις από εξαιρετικές α' ύλες, υψηλής ποιότητας, που ικανοποιούν κάθε γευστική απαίτηση. Λαχταριστά, τραγανιστά ρολίνια με γεύση τυριού ή γέμιση φυτικού κιμά αλλά και στριφτάρι με γλυκιά κολοκύθα κάνουν τώρα ακόμη πιο εύκολη τη νηστεία! Οι νέες, γευστικές προτάσεις ήρθαν για να συμπληρώσουν την πλούσια γκάμα από νηστίσιμες συνταγές. Τα νέα vegan προϊόντα είναι για όλους - και ειδικότερα απευθύνονται σε όλους - και ειδικότερα σε όσους επιλέγουν τη χορτοφαγική διατροφή, είτε κατά περιόδους είτε ως μόνιμη επιλογή. www.elzymi.gr

ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΖΥΜΗ ΨΑΧΝΩΝ

από την ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ Α.Β.Ε.Ε

Το φύλλο κρούστας της ΖΥΜΗΣ ΨΑΧΝΩΝ είναι ζυμωμένο με εκλεκτό αλεύρι και σύμφωνα με την ιδιαίτερη συνταγή της ΖΥΜΗΣ ΨΑΧΝΩΝ. Είναι ανθεκτικό και μαλακό, εύκολο στη χρήση, με πλούσια γεύση και μυρωδιά. Ιδανικό για μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Διατίθεται σε συσκευασία συντήρησης και κατεψυγμένη επαγγελματική συσκευασία των δώδεκα κιλών (12 kg) σε δυο διαστάσεις 37x50 cm και 37x54 cm. Υπάρχουν, επίσης, συντήρησης και κατεψυγμένη συσκευασία του ενός κιλού (1kg). www.evoiki-zimi.gr



Η εμπιστοσύνη είναι η μαγιά στο χώρο της αρτοποιίας!

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από ανθρώπους που έχουν μεγάλη γνώση και εμπειρία στα άλευρα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Σήμερα, η εταιρεία μέσα από μια μακρόχρονη και δημιουργική παράδοση στην αλευροποιία, συνεχίζει να διοικείται με επιτυχία από την τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας, απασχολεί εξειδικευμένο προσωπικό σε όλα τα στάδια της έρευνας, παραγωγής και εμπορίας, παράγει μεγάλη ποικιλία αλεύρων και μειγμάτων και ξεχωρίζει για τις σταθερές σχέσεις συνεργασίας στο χώρο της αρτοποιίας. Αποτελεί μία από τις κορυφαίες αλευροβιομηχανίες όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε ολόκληρη την Ευρώπη, τα Βαλκάνια και τη Μεσόγειο.



94

Χρόνια παράδοση
και ποιότητα

20

Χώρες εξαγωγής
ανά τον κόσμο

100

Διαφορετικοί τύποι
αλεύρων και μειγμάτων



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

ΕΔΡΑ: Ελαιοχώρια Χαλκιδικής Τ.Κ. 63079
Τηλ. Κέντρο: 23730 71174, Fax: 23730 71066

E-mail: info@cfm.com.gr
www.cfm.com.gr

ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος δίνει στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να ενημερώσουν αλλά και να ενημερωθούν για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της σε όλη την Ελλάδα.

ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

για τους μήνες Φεβρουάριο έως Νοέμβριο 2022

Στις αρχές Ιανουαρίου δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ η απόφαση ΥΠΕΝ/ΔΗΕ/152/4, η οποία αφορά στη χορήγηση επιδότησης της τιμολογντέας κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας, μη οικιακών καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας, με παροχές ισχύος μέχρι και 34kVA, καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας, που έχουν κύρια δραστηριότητα με ΚΑΔ 10.71 (Αρτοποιία) καθώς και καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας με παροχή αγροτικής χρήσης. Η επιδότηση παρέχεται για την κατανάλωση των μηνών Φεβρουαρίου έως και Νοεμβρίου του 2022 και χορηγείται επιπλέον των επιδοτήσεων οι οποίες ορίστηκαν με την υπό στοιχεία ΥΠΕΝ/ΔΗΕ/12477/435/09.02.2022 ΚΥΑ.



ΗΜΕΡΙΔΑ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

για το ενεργειακό κόστος και την ψηφιακή κάρτα

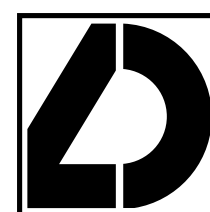
Ημερίδα με θέματα το ενεργειακό κόστος και την ψηφιακή κάρτα πραγματοποιήσε το Σωματείο Αρτοποιών Αγρινίου κ' Περιχώρων «Η ΔΗΜΗΤΡΑ». Στην εκδήλωση, που ολοκληρώθηκε με επιτυχία, παρευρέθηκαν, μεταξύ άλλων, ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας (ΟΑΕ) κ. Μούσιος, ο κ. Παπαϊωάννου, β' αντιπρόεδρος της Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε και οικονομικός επόπτης της ΟΑΕ, οι πρόεδροι των σωματείων Αιγίου και Κοζάνης, Τυλινάδης και Κυρίνας αντίστοιχα, ο πρόεδρος του σωματείου Καστοριάς κ. Γιαννάκης, ο πρόεδρος του σωματείου Λαμίας κ. Τσιπούρας, το μέλος της ΟΑΕ κ. Κωτούζας, καθώς και ο συνάδελφος κ. Ρουσάκης.



ΜΕΛΕΤΗ | DESIGN | ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ | ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΤΟΠΟΥΖΟΛΟΥ



Drakoulakis
SHOP FITTINGS



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



SCAN OUR CATALOGUE



ΕΚΤΑΚΤΗ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΑΕ

για το δυστύχημα στα Τέμπη

Δελτίο Τύπου εξέδωσε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος αναφορικά με το τραγικό σιδηροδρομικό δυστύχημα στα Τέμπη. Όπως αναφέρει, «οι Έλληνες πολίτες είναι συγκλονισμένοι από το τραγικό σιδηροδρομικό δυστύχημα στα Τέμπη». Ο πρόεδρος της ΟΑΕ κος Μιχάλης Μούσιος και τα μέλη του Δ.Σ. εξέφρασαν τα ειλικρινή τους συλλυπητήρια στις οικογένειες των θυμάτων. Κάλεσαν, επίσης, τα μέλη της Ομοσπονδίας να δείξουν τη συμπάρασταση και αλληλεγγύη τους στους τραυματίες του τραγικού δυστυχήματος, συμμετέχοντας στις έκτακτες αιμοδοσίες που οργανώθηκαν σε όλη τη χώρα, ούτως ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες σε αίμα για τους τραυματίες.



ΣΥΣΚΕΨΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΜΕ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΥΓΕΙΑΣ

με πρωτοβουλία του αν. Γραμματέα της Κ.Ο της ΝΔ, Χρήστου Κέλλα



Σύσκεψη με τον Θάνο Πλεύρη είχε η Διοικητική Επιτροπή ΟΑΕ, με πρωτοβουλία του βουλευτή ν. Λάρισας, Χρήστου Κέλλα, για θέματα του κλάδου, που άπτονται της αρμοδιότητας του Υπουργείου. Τα μέλη της ΟΑΕ έθεσαν στον υπουργό Υγείας το ζήτημα της λιανικής πώλησης αρτοποιεμασμάτων από καταστήματα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της αρτοποιητικής νομοθεσίας, με ό,τι αυτό συνεπάγεται για τον ανταγωνισμό στην αγορά, αλλά και για την προστασία της δημόσιας υγείας. Ο κ. Πλεύρης άκουσε με προσοχή τις θέσεις των αρτοποιών, αναγνωρίζοντας το δικαίωμα των αιτημάτων τους και δεσμεύθηκε να τα εξετάσει και να επανέλθει άμεσα.

ΑΝΟΙΚΤΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΠΡΩΘΥΠΟΥΡΓΟ

από την Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών

Ανοικτή επιστολή προς τον πρωθυπουργό, με την οποία παραθέτουν τα βασικά προβλήματα που μαστίζουν τον κλάδο, έστειλε η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών. «Η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, παρακολουθώντας στενά τις εξελίξεις και στο πλαίσιο της εξεύρεσης λύσεων, έχει κινηθεί ξεκάθαρα προς συγκεκριμένες κατευθύνσεις και έχει απευθυνθεί αντίστοιχα, σε κάθε αρμόδιο, θεσμικό φορέα. Η αρχή έγινε με την αποστολή υπομνήματος τον Οκτώβριο του 2022, στην Επιτροπή Ανταγωνισμού, αναφορικά με τις παράλογες αυξήσεις τιμών αλλά και με το καλάθι της νοικοκυράς, αναφέρει η επιστολή μεταξύ άλλων.



ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

από το Σωματείο Αρτοποιών Καλύμνου

Το Σωματείο Αρτοποιών Καλύμνου έχει ξεκινήσει ενέργειες προκειμένου το παραδοσιακό εφτάζυμο Καλύμνου να πιστοποιηθεί ως τοπικό προϊόν. Συγκεκριμένα, το Σωματείο Αρτοποιών Καλύμνου, με τη συνδρομή του Αναγνώστηριου «ΑΙ ΜΟΥΣΑΙ» και του Επαρχείου ΠΕ Καλύμνου, εκκίνησε τις προβλεπόμενες διαδικασίες ώστε το παραδοσιακό εφτάζυμο να πιστοποιηθεί ως τοπικό προϊόν με την ονομασία «Εφτάζυμο Καλύμνου». Ήδη, οι αρμόδιοι φορείς εργάζονται για τη συγκέντρωση του υλικού και την εκπόνηση της λαογραφικής μελέτης, ενώ το Επαρχείο Καλύμνου και η Περιφέρεια ΝΑ έχουν αναλάβει να προωθήσουν το αίτημα και να καλύψουν τις δαπάνες.

ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023

Στις 5 Μαρτίου, κατά τη διάρκεια της 18ης ΑΡΤΟΖΑ, που πραγματοποιήθηκε στο Metropolitan Expo (3-6/3), συνεδρίασε το Διοικητικό Συμβούλιο της ΟΑΕ, παρουσία των προέδρων των σωματείων αρτοποιών της χώρας.



Η εκδήλωση ξεκίνησε, σε μια γεμάτη αίθουσα, με ενός λεπτού σιγή για τα θύματα της τραγωδίας των Τεμπών αλλά και για τον πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιά, Γιώργο Τσουκαλά, ο οποίος έφυγε από τη ζωή πριν από λίγους μήνες. Λίγο πριν την έναρξη της συνεδρίασης στο βήμα ανέβηκε ο κ. Προκόπης Τσουκαλάς, Αντιπρόεδρος της ΟΑΕ και αδελφός του εκλιπόντος, ο οποίος μοιράστηκε με συγκίνηση λίγα λόγια γι' αυτή την απώλεια. Το λόγο πήρε ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας, κ. Μιχάλης Μούσιος, ο οποίος έκανε λόγο για μια δύσκολη κατάσταση που έφερε σε δυσχερή θέση τη βιοτεχνική αρτοποιία στη χώρα μας. «Για πρώτη φορά αντιμετωπίζουμε λουκέτα στα αρτοποιεία, για λόγους οικονομικούς. Από τον Φεβρουάριο του 2022, εξαιτίας του πολέμου στην Ουκρανία και προηγούμενως της ενεργειακής κρίσης, είχαμε εκτίναξη των τιμών των πρώτων υλών και της ενέργειας. Καταγράψαμε αυτές τις αυξήσεις, υπεύθυνα, κοστολογημένα με την παραμικρή λεπτομέρεια, το

διπλασιασμό των πρώτων υλών και κυρίως των αλεύρων, τον τριπλασιασμό στην ηλεκτρική ενέργεια, τις αυξήσεις στα καύσιμα, το πετρέλαιο, το φυσικό αέριο. Όλα αυτά τα κοινοποιήσαμε στους παράγοντες της πολιτείας. Ήμασταν από τους πρώτους που βγάλαμε το θέμα της ενέργειας στα ΜΜΕ» είπε χαρακτηριστικά ο κ. Μούσιος. Ο Πρόεδρος διαβεβαίωσε πως η ΟΑΕ είναι στη διάθεση των αρτοποιών για τις αναλύσεις των λογαριασμών αλλά και τις επιδοτήσεις που δικαιούνται. Τον Οκτώβριο του 2022 πραγματοποιήθηκε συνάντηση με τον υπουργό Ανάπτυξης για το καλάθι του νοικοκυριού με αίτημα να μην μπει το ψωμί στο καλάθι του νοικοκυριού καθώς το ψωμί στην κουλούρα του Έλληνα είναι συνυφασμένο με το φούρνο της γειτονιάς. «Βάζοντας το ψωμί στο καλάθι του νοικοκυριού είναι σαν να θες να αλλάξεις την κουλτούρα» είπε ο κ. Μούσιος. Σύμφωνα με τον Πρόεδρο έγιναν αρκετές προτάσεις που απορρίφθηκαν ενώ διέψευσε τις φήμες για το «καλάθι του αρτοποιού».

Από την πλευρά της η αντιπρόεδρος της ΟΑΕ και πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, κα. Έλσα Κουκουμέρια, ανακοίνωσε ότι κατατέθηκε ο φάκελος για την κατοχύρωση του κουλουριού Θεσσαλονίκης ως προϊόν γεωγραφικής προέλευσης (Π.Γ.Ε). Το λόγο πήραν οι περισσότεροι πρόεδροι που έδωσαν το παρόν, εκφράζοντας ο καθένας τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος για την ενεργειακή ακρίβεια και την εκτόξευση των τιμών των πρώτων υλών. Μεταξύ άλλων, στους παρευρισκόμενους, έγινε παρουσίαση νέας γενιάς வீφι καταγραφικών θερμοκρασίας με άμεσες ειδοποιήσεις, συζητήθηκαν προτάσεις για την εξεύρεση πόρων της ΟΑΕ κ.ά. Το επόμενο Δ.Σ. της ΟΑΕ θα γίνει στην Σπάρτη στις αρχές του ερχόμενου Αυγούστου, όπου θα αποδοθούν και οι δέουσες τιμές στον πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών Σπάρτης, κ. Νίκο Μάζη, ο οποίος ετοιμάζεται για τη συνταξιοδότησή του.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΛΑΧΟΠΟΥΛΟΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΣΕΡΡΩΝ

Το Σωματείο Αρτοποιιών του νομού Σερρών ιδρύθηκε το 1947 και ο κ. Γιώργος Βλαχόπουλος βρίσκεται στην θέση του προέδρου τα τελευταία δύο χρόνια. Όπως εξηγεί, είναι μια δύσκολη περίοδος για τους αρτοποιούς. Αρκετοί είναι εκείνοι που δεν ανταποκρίνονται γιατί αντιμετωπίζουν προβλήματα με την ενέργεια και τις πρώτες ύλες, με αποτέλεσμα να έχουν δυσκολέψει πάρα πολύ τα πράγματα στην επαρχία.



Τι κινήσεις κάνετε σαν Σωματείο για να παρακινήσετε τους αρτοποιούς;

Εγώ από πλευράς μου, για ό,τι πέφτει στην αντίληψή μου και ενδιαφέρει το σωματείο και τον κλάδο γενικότερα, κάνω αμέσως γενική συνέλευση. Μόνο και μόνο για να βρεθούμε, να γνωριστούμε, επειδή δεν τους ξέρω τους συναδέλφους. Έχω στο πρόγραμμα μετά το Πάσχα να κάνω μια περιοδεία σε όλα τα χωριά και τις κωμοπόλεις των Σερρών, να πάω να τους γνωρίσω, γιατί 92 αρτοποιεία σε όλη την περιφέρεια είναι πολύ υψηλός αριθμός. Τα προηγούμενα χρόνια λόγω Covid δε μπορούσε να γίνει αυτό.

Πώς ήταν η κίνηση την Καθαρά Δευτέρα;

Όλοι οι συνάδελφοι είχαν δουλειά. Η Καθαρά Δευτέρα κύλησε όντως στο φούρνο της γειτονιάς, πέρασε πάρα πολύς κόσμος. Μπορεί να ήταν μια σταγόνα στον ωκεανό, αλλά ήταν κάτι καλό και εποικοδομητικό για όλους. Βάλαμε αφίσες, παρουσιάσαμε τα σποτάκια που έχει κάνει η Ομοσπονδία και η ανταπόκριση του κόσμου ήταν πολύ καλή. Η λαγάνα στην περιοχή μας ήταν στην ίδια τιμή με την περσινή. Πέρυσι, μετά από 14 χρόνια, αυξήσαμε την τιμή της λαγάνας από το 1,80 στα 2 ευρώ και την κρατήσαμε εκεί, γιατί θέλαμε ο κόσμος να έρθει στο αρτοποιείο. Όλοι οι άλλοι νομοί αύξησαν την τιμή της λαγάνας πάνω από 20% σε σύγκριση με πέρυσι, αλλά εδώ συμφώνησαν όλοι οι συνάδελφοι να μην κάνουμε αύξηση και ήταν υπέρ μας. Όταν είμαστε πολλοί, είμαστε δυνατόι και παίρνουμε σωστές αποφάσεις.

Η εκτίμησή σας για το Πάσχα;

Έχει ήδη ξεκινήσει η κίνηση για το Πάσχα. Πιστεύω ότι όλοι οι συνάδελφοι θα έχουν δουλειά. Σε γενικές γραμμές είμαστε καλύτερα από την περσινή χρονιά, έχει αυξηθεί ο τζίρος όλων των συναδέλφων, γιατί ο κόσμος

άρχισε να μας προτιμά και πάλι, σε αντίθεση με τα σουπερ μάρκετ και το κατεψυγμένο ψωμί. Αυτός ο αγώνας που κάνουμε με την Ομοσπονδία σε αυτό το κομμάτι έχει αποτέλεσμα και κινούμαστε σε πάρα πολύ καλά επίπεδα σε σύγκριση με τις άλλες χρονιές.

Ποια προβλήματα εξακολουθούν να υπάρχουν στον κλάδο;

Η ενέργεια παραμένει το σημαντικότερο πρόβλημα και για το 2023, αλλά πιστεύω ότι υπάρχει φως. Εμείς που μπήκαμε σε συγκεκριμένη εταιρεία ενέργειας, τους προηγούμενους δύο μήνες, Ιανουάριο και Φεβρουάριο, είδαμε λεφτά στο ταμείο μας. Οι κινήσεις που έκανε η Ομοσπονδία ήταν πάρα πολύ στοχευμένες και έχουμε δει από την εταιρεία να κάνει πράξη όλα όσα μας είχε υποσχεθεί. Οι τιμές είναι ακόμα υψηλές, αλλά στο 3-5% παραπάνω από τα προηγούμενα χρόνια. Μετά τη συνάντηση των προέδρων που είχαμε στην ΑΡΤΟΖΑ, είδα ότι και με την ενέργεια το παλεύουμε και με τις πρώτες ύλες. Η φετινή έκθεση ήταν πάρα πολύ ωραία και προσεγγμένη. Δεν έχω χάσει έκθεση από το 1993 και μπορώ να πω ότι όλοι οι εκθέτες ήταν εξαιρετικά συζητήσιμοι και μετά από πολλά χρόνια ίσως η καλύτερη έκθεση.

ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1.000 γρ. αλεύρι μαλακό (τύπου 70%)
50 γρ. αλεύρι δυνατό (τύπου 70%)
40 γρ. νωπή μαγιά
30 γρ. αλάτι
1 πρέζα κύμινο
1 πρέζα κανέλα
1 πρέζα μπαχάρι
- Τα χτυπάμε όλα μαζί στο ζυμωτήριο για πέντε λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα.
Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
Ετοιμάζουμε ένα ταψί με 50 γρ. λάδι.
Κόβουμε το ζυμάρι σε 10 ίσα κομμάτια, το πλάθουμε και δίνουμε ό,τι σχήμα θέλουμε (πλεξούδα).
Βάζουμε τα κομμάτια στο ταψί και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν μέχρι να απορροφήσουν όλο το λάδι.
Ψήνουμε για 30 λεπτά στους 180°C.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΛΑΧΟΠΟΥΛΟΣ
Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Ν. Σερρών



Φέτος το Πάσχα κερδίζει η γεύση.

Επιλέξτε το μοναδικό αλεύρι
Extra τσουρεκιού για το πιο νόστιμο
και αφράτο πασχαλινό τσουρέκι!

...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!

Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**



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.



ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη νέα προσθήκη, στην εξαιρετική γκάμα προϊόντων αρτοποιίας της SONNEVELD, που διαθέτει σε αποκλειστικότητα. Το SOURDOUGH TOAST 100 υλοποιήθηκε ειδικά για την ελληνική αγορά, για την παρασκευή λευκού ψωμιού τοστ. Με φυσικό προζύμι για πλούσια, αυθεντική γεύση και άρωμα. Πλήρες μείγμα, είναι προϊόν ιδιαίτερα απλό και γρήγορο στη διαδικασία παραγωγής και με σταθερό αποτέλεσμα. Εξασφαλίζει ψωμί του τοστ εξαιρετικά νόστιμο και αφράτο, με μεγάλη ελαστικότητα, ελκυστική δομή και πολύ καλή διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. www.stelioskanakis.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ «MARTINI» ΣΤΟΝ ΧΟΛΑΡΓΟ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Νέα δυναμική εικόνα έδωσε η ανακαίνιση, από τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, στο γωνιακό κατάστημα του κ. Μαρτίνι, στη Λ. Μεσογείων 170. Με το νέο σχεδιασμό και τις σύγχρονες βιτρίνες που τοποθετήθηκαν, ο χώρος απέκτησε εργονομία και όλες οι κατηγορίες προϊόντων αναδείχθηκαν με στόχο την καλύτερη δυνατή προβολή και την αύξηση των πωλήσεων. Το τμήμα των αρτοποιημάτων και των γλυκών, το espresso bar και η αίθουσα καθιστικού συνθέτουν την εικόνα ενός σύγχρονου food hall. Τις εντυπώσεις κλέβει και η 3,5 μέτρα αρτοθήκη που βλέπει κανείς, κατά την είσοδό του στο κατάστημα. www.drakoulakis.gr



EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, θέλοντας συνεχώς να διευκολύνουν το έργο των πελατών τους, παρουσιάζουν το Extra Τσουρεκιού, ένα αλεύρι από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και εξειδικευμένο, αποκλειστικά για τη δημιουργία τσουρεκιού. Με το Extra Τσουρεκιού αποφεύγεται το «κάθισμα» των τσουρεκιών μετά το ψήσιμο, επιτυγχάνεται μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φρεσκάδας των προϊόντων και επιπλέον, ο επαγγελματίας αισθάνεται πιο ασφαλής για την επιτυχία του αποτελέσματος! Είναι το ιδανικό αλεύρι για τα πασχαλινά σας τσουρέκια! www.loulismills.gr

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ GOLD

από την KAIZEN

Η νέα premium σειρά μειγμάτων Kaizen, από την LOULIS FOOD INGREDIENTS, προσφέρει νέες προϊόντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Γνωρίστε το μείγμα για την παραγωγή του πιο νόστιμου παραδοσιακού πολίτικου τσουρεκιού, Tsoureki Gold. Ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα μείγματα της αγοράς καθώς έχει εύκολη και γρήγορη διαδικασία αρτοποιίας και υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος. Φέτος το Πάσχα θα δημιουργήσετε τα πιο νόστιμα, γευστικά και αφράτα τσουρέκια που θα ικανοποιήσουν σίγουρα ακόμα και τους πιο απαιτητικούς! www.kaizenmixes.com



ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Με **κάθετο κύλινδρο** παραγωγής από 5 έως 200Lt ανά ώρα.

Με **οριζόντιο κύλινδρο** παραγωγής 50, 70 και 100Lt ανά ώρα.



Παρακολουθήστε τα βίντεο λειτουργίας των μηχανών για παραγωγή παγωτού στο VaranakisTV

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Τα ανοικτικά ζύμης της σειράς “Μ” είναι το ιδανικό εργαλείο, για κάθε εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Σπιβαρά, αξιόπιστα, ιταλικά μηχανήματα, εξ ολοκλήρου ανοξείδωτα, κατάλληλα για βιομηχανική χρήση. Τα μοντέλα της σειράς “Μ” μπορούν να δουλέψουν με ζύμες πάχους από 1 έως 10mm. Ανάλογα τις ανάγκες της επιχείρησης επιλέξετε διάμετρο ζύμης έως 33 ή 51cm και βάρος ζύμης έως 350 ή 1.000 ή 2.000 γρ. για ζύμη σε ταψί! Απλός, υγιεινός και γρήγορος τρόπος διαμόρφωσης της ζύμης. www.varanakis.com



ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ένα νέο προϊόν μεγάλης διατροφικής αξίας και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, έρχεται να προστεθεί στην κατηγορία γεμιστά κουλούρια της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ. Φτιαγμένο με αλεύρι χαρουπιού, πασπαλισμένο με σουσάμι και γέμιση από ταχίνι, ζάχαρη άχνη και κανέλα, το κουλούρι αυτό ήρθε για να εντυπωσιάσει. Νηστίσιμο προϊόν, βάρους 180 γρ. Προσθέστε το οπωσδήποτε στον κατάλόγό σας. www.brakopoulos.gr



ΖΥΜΗ ΓΙΑ COOKIES
ΒΡΩΜΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Η προπαρασκευασμένη ζύμη για Cookies Βρώμης, των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ, προσφέρει πεντανόστιμα, μαλακά plant-based cookies βρώμης, υψηλής διατροφικής αξίας, πλούσια σε φυτικές ίνες και με μειωμένα λιπαρά. Είναι προπαρασκευασμένη ώστε να προσφέρει στον αρτοποιό/ζαχαροπλάστη εγγυημένο αποτέλεσμα, ευκολία στη χρήση και δοσολογία ανάλογα με τις ανάγκες, ενώ υπάρχει η δυνατότητα προσθήκης υλικών όπως ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα κλπ. Διατίθεται λευκή ή σοκολατένια ζύμη, σε πρακτική συσκευασία 2 κιλών και έχει μεγάλη διάρκεια ζωής, καθώς διατηρείται στην κατάψυξη. www.mills.gr



ΨΩΜΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΕΚΤΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Με το καινοτόμο CREDI AMBER BREAD, από την CREDIN, ακολουθώντας τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης, εκτός ψυγείου, θα δημιουργήσετε εξαιρετικά αρτοσκευάσματα με γεμάτη γεύση, τραγανή κόρα και μοναδική κεκριμπαρένια ψίχα, δίνοντας ξεχωριστή νότα στην αρτοθήκη σας. Το προϊόν χρησιμοποιείται σε δοσολογία 20% και υπόσχεται εξαιρετική φρεσκάδα, μεγάλη ευκολία στην παραγωγή και πολύ σταθερό αποτέλεσμα. Σε σακί 15 κιλών. www.konta.gr

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΛΙΜΠΙΝΙΣΗΣ, ΣΤΗΝ ΧΑΛΚΙΔΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ανακαίνιση προχώρησε το γνωστό κατάστημα Αλιμπινίσης, στην Χαλκίδα, στην περιοχή Έξω Παναγίτσα. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη χωροθέτησης και κατασκευή του εξοπλισμού. Πρόκειται για ένα νέο, υπερσύγχρονο πολυκατάστημα, με διευρυμένη γκάμα προϊόντων, με ολοκληρωμένες ανεξάρτητες εφαρμογές εξοπλισμού, σε ότι αφορά την παρουσίαση και προβολή των προϊόντων σε κάθε πόστο. Βασικό στοιχείο που χαρακτηρίζει το καινοτόμο έργο είναι η εργονομία του χώρου και οι απλές γραμμές, που αναδεικνύουν κάθε σημείο του καταστήματος. Ο υψηλών προδιαγραφών τεχνολογικός εξοπλισμός, σε συνδυασμό με την άρτια και λεπτομερή σχεδίαση, δημιούργησαν ένα αποτέλεσμα που ξεχωρίζει. www.antonopoulos.com.gr



ΜΕΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ

από την SEFCO ZEELANDIA

Το Κρίθινο είναι το νέο μείγμα για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων, με κριθάρι, από τη SEFCO ZEELANDIA. Έχει χαρακτηριστική γεύση κριθαριού, που δίνει ταυτότητα στο τελικό προϊόν. Περιλαμβάνει προζύμι σίκαλης και είναι ιδανικό για ελαφρύ, βαρύ αλλά και ψωμί ταψιού. Κατάλληλο και για πληθώρα σνακ, όπως τυρόψωμο και ελαιόψωμο ή παξιμαδοκουλούρα και ντάκο. Εφόσον συνδυαστεί με αλεύρι ολικής άλεσης, αποτελεί πηγή φυτικών ινών στο τελικό ψωμί. Δεν περιέχει πρόσθετες ύλες, για τελικά προϊόντα καθαρής ετικέτας. Σακί 15kg. www.sefcozeelandia.gr



NO ADDED SUGAR

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει μια νέα σειρά προϊόντων χωρίς προσθήκη ζάχαρης! Νόστιμα προϊόντα, με άψογη εμφάνιση και διατηρησιμότητα, με την ίδια συνταγή εφαρμογής και με το ίδιο βάρος ανά φόρμα. Χωρίς κανένα συμβιβασμό στη γεύση και στην εμφάνιση! Home Cake Vanilla με μαλιπτόλη #OFM-400001, American Type Cake Vanilla με μαλιπτόλη #OFM-400002, Brownies Souffle Mix με μαλιπτόλη με πλούσια γεύση σοκολάτας και μεγάλη διατηρησιμότητα #OFM-400003, Κρέμα Ieroi με μαλιπτόλη, η αγαπημένη κρέμα των επαγγελματιών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης #OFM-400004. www.olympic-foods.gr



ΣΤΑΡΕΝΙΟ ΑΛΕΥΡΙ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Χοντρόκοκκο, κίτρινο αλεύρι, προερχόμενο από την άλεση 100% πρώτης ποιότητας υαλώδους, ελληνικού, σκληρού σιταριού. Ιδανικό για την παραγωγή του αρωματικού, προζυμμένου, χωριάτικου ψωμιού με θαυμάσια γεύση, σωστή διόγκωση και ιδανικό κίτρινο χρώμα. www.cfm.com.gr

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023

για την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το εντυπωσιακό και φιλόξενο περίπτερο της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, στην ΑΡΤΟΖΑ 2023, αποτέλεσε πόλο έλξης και πεδίο εποικοδομητικών συναντήσεων για εκατοντάδες επαγγελματίες, πελάτες και νέους ενδιαφερόμενους από Ελλάδα, Κύπρο και Βαλκάνια. Το Τεχνικό Τμήμα της εταιρείας και οι διάσημοι προσκεκλημένοι chef από το εξωτερικό μοιράστηκαν με τους επισκέπτες πολύτιμες συμβουλές, γνώσεις, τεχνικές και ιδέες. Το Τμήμα Πωλήσεων και οι αντιπρόσωποι από όλη την Ελλάδα καθοδηγούσαν σε γευστική δοκιμή και ενημέρωναν συνεχώς τους επαγγελματίες σχετικά με όλη τη γκάμα υψηλής ποιότητας προϊόντων της εταιρείας και τις εξειδικευμένες λύσεις που εξασφαλίζουν.

www.stelioskanakis.gr



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ FOODSTUFF ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ

Με μεγάλη επιτυχία και ιδιαίτερη χαρά η FOODSTUFF υποδέχθηκε τον κόσμο, στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2023. Ευτυχής συγκυρία για όλους ήταν και ο παράλληλος εορτασμός με αφορμή τη συμπλήρωση 20 χρόνων από την ίδρυση της εταιρείας. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν με εκπροσώπους της εταιρείας για τις νέες τάσεις της αγοράς, να ενημερωθούν για τα νέα προϊόντα και να δοκιμάσουν τα πρωτότυπα παρασκευάσματα που δημιούργησε με αγάπη και μεράκι η ομάδα των τεχνικών της FOODSTUFF. Το ραντεβού ανανεώθηκε σε δυο χρόνια, στην ΑΡΤΟΖΑ 2025.

www.foodstuff.gr



ΓΕΝΕΘΛΙΑ Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023

Σε εξαιρετικό κλίμα και με επιτυχία, πραγματοποιήθηκε η συμμετοχή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ στην Αρτοζα 2023, αφού η εταιρεία συνάντησε πάλι από κοντά, παλιούς συνεργάτες αλλά και νέους από Ελλάδα και εξωτερικό. Με την ευκαιρία αυτή, οι κύριοι Δρακουλάκης και Λυκούρας γιόρτασαν τα 50 χρόνια της εταιρείας, μαζί με οικογένεια, εκλεκτούς φίλους και συνεργάτες τους, αλλά και τους προέδρους από τα σωματεία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η εταιρεία Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ, ηγέτιδα στο Shop Fittings, κατασκευάζει εδώ και 50 χρόνια εξοπλισμό εστίασης για επαγγελματικούς χώρους.

www.drakoulakis.gr



ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ MASTER CLASS

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ & LA CHEF LEVI

Το τριήμερο masterclass αρτοποιίας, με τον κορυφαίο αρτοποιό Mickael Morieux, στέφθηκε με επιτυχία! Επαγγελματίες και λάτρεις της αρτοποιίας από όλη την Ελλάδα και την Κύπρο βρέθηκαν στη La Chef Levi για να ανακαλύψουν μερικά από τα μυστικά του παγκόσμιου πρωταθλητή αρτοποιίας, ο οποίος απλόχερα μοίρασε ιδέες, έλυσε απορίες και δίδαξε τη σπουδαία τέχνη του. Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ φυσικά δε θα μπορούσαν να λείπουν ως χορηγοί από αυτό το event. Βρίσκονται πάντα στο πλευρό του σύγχρονου αρτοποιού και το δείχνουν έμπρακτα, στηρίζοντας πάντα δυναμικά τέτοιες πρωτοβουλίες.

www.loulismills.gr

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΤΑΧΙΝΙ

ΝΕΟ!



180gr



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

T/ 210 66.26.562 • E/ info@brakopoulos.gr • www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ΚΛΕΙΝΕΙ 60 ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ

Η εταιρεία συμπληρώνει 60 χρόνια αδιάλειπτης παρουσίας στην ελληνική και όχι μόνο αγορά, προσφέροντας καινοτόμες και καταξιωμένες σχεδιαστικές και κατασκευαστικές προτάσεις στους πελάτες της, στον κλάδο της εστίασης. Η επέτειος γιορτάστηκε σε κλίμα συγκίνησης και χαράς με πολλούς φίλους και συνεργάτες στο περίπτερο της εταιρείας στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ, τους οποίους υποδέχονταν οι κύριοι Δημήτρης και Στάθης Αντωνόπουλος.
www.antonopoulos.com.gr



ΕΠΙΤΥΧΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ LESAFFRE ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023

Η φετινή έκθεση αρτοποιίας είχε τη μεγαλύτερη επιτυχία, με πολλούς επισκέπτες από όλη την Ελλάδα. Οι άνθρωποι της Lesaffre ευχαριστούν όλους τους συνεργάτες αρτοποιούς που τους επισκέφτηκαν στο περίπτερό τους, στην έκθεση της Αρτόζα. Όσοι έδωσαν το παρόν είχαν την ευκαιρία να συζητήσουν με ειδικούς αλλά και να δοκιμάσουν τα προϊόντα της εταιρείας.
www.lesaffre.gr

ΑΛΛΑΓΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΣΤΗΝ SEFCO ZEELANDIA

Έπειτα από 40 χρόνια στη θέση του Διευθύνοντος Συμβούλου της SEFCO ZEELANDIA, ο Θεόδωρος Μπατής συνεχίζει να υπηρετεί με πάθος την εταιρία από τη θέση του Προέδρου του Διοικητικού Συμβουλίου. Τις αρμοδιότητες του Διευθύνοντος Συμβούλου αναλαμβάνει ο Juan Carlos Puente, πρώην MD της Zeelandia Ισπανίας για 18 χρόνια. Ο Juan Carlos Puente ανέλαβε τα νέα του καθήκοντα από την 1η Φεβρουαρίου 2023, συνεχίζοντας την επιτυχημένη πορεία της SEFCO ZEELANDIA. Όπως ο ίδιος δήλωσε «Θα είναι πραγματική τιμή να δουλεύω δίπλα σας με στόχο να συμβάλλω στη περαιτέρω εξέλιξη της εταιρίας». Η πολύχρονη εμπειρία του στην αγορά και η αφοσίωσή του στον όμιλο θα δημιουργήσουν νέες δυνατότητες για την επιτυχία του αύριο.
www.sefcozeelandia.gr



ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ OLYMPIC FOODS ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023

Η ΑΡΤΟΖΑ 2023 ολοκληρώθηκε με επιτυχία και η εταιρεία είχε τη χαρά να συναντήσει από κοντά εκατοντάδες επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Τέσσερις ημέρες γεμάτες νέες συνεργασίες, νόστιμες δημιουργίες, μυστικά ζαχαροπλαστικής παγωτού και αρτοποιίας. Η εταιρεία ευχαριστεί όλους όσοι την τίμησαν με την παρουσία τους και της έδωσαν την ευκαιρία να παρουσιάσει τα προϊόντα και τις προτάσεις της για το 2023.
www.olympic-foods.gr

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023 για την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE έδωσε δυναμικό παρόν στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2023. Στο ιδιαίτερα μοντέρνο περίπτερο της εταιρείας, παρουσιάστηκαν πρωτοποριακές δημιουργίες από τη νέα συλλογή συνταγών καθώς και ανανεωμένο προωθητικό υλικό. Το Τμήμα Πωλήσεων, οι Τεχνικοί Σύμβουλοι Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας κ.κ. Λάμπρος Σκουλίκας, Πώργος Θεοδώρου και Απόστολος Δημητρώσης, σε συνεργασία με προσκεκλημένους chef του εξωτερικού, μοιράστηκαν με τους επισκέπτες πολύτιμες ιδέες και συμβουλές για εφαρμογές που ανταποκρίνονται στις εξειδικευμένες ανάγκες τους. Έμπειροι επαγγελματίες αλλά και η νέα γενιά επισκεπτών έδειξαν ιδιαίτερο ενθουσιασμό, ενισχύοντας τις προσδοκίες της εταιρείας για περαιτέρω εξέλιξη.
www.konta.gr



Kaizen

Premium Artisanal Baking

bakery

Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου
και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!



Tsoureki Gold

για παραδοσιακό πολιτικό τσουρέκι
πιο εύκολα και γρήγορα από ποτέ!

www.kaizenmixes.com

[f @kaizenmixes](#) [@kaizenmixes](#) [kaizen mixes](#)

Proudly developed by **LOULIS**
Food Ingredients

ΕΝΑΣ ΜΟΝΟΚΕΡΩΣ

ΣΤΟ ΠΑΓΚΡΑΤΙ

Ο Περικλής Σταμπόγλης και η Ελένη Θεοδοσοπούλου με αγάπη έφτιαξαν τον Μονόκερω, ένα φούρνο 3ου κύματος στο Παγκράτι. Στόχος τους; Να πλησιάζουν κάθε μέρα λίγο πιο πολύ τους στόχους τους και να φτιάχνουν προϊόντα που ο κόσμος θα επιστρέφει για να ξανά φάει.

Ο Περικλής Σταμπόγλης και η Ελένη Θεοδοσοπούλου γνωρίζονται από παιδιά. Ο Περικλής ερωτεύτηκε το ψωμί όταν σπούδαζε ηλεκτρολόγος μηχανικός στη Γαλλία. Άρχισε να κάνει ψωμί στο σπίτι, το 2011. Έπειτα έπιασε δουλειά στο Βέλγιο, σχεδιάζοντας τσιπάκια για φωτογραφικές μηχανές. «Είναι το άλλο μεγάλο μου πάθος, αλλά κατέληξε να είναι για μένα μια δουλειά αποκομμένη απ' όσα άρχισαν να γίνονται για μένα προτεραιότητα, μου πήγαινε όλο και λιγότερο το να είμαι συνέχεια μπροστά από έναν υπολογιστή, έψαχνα κάτι άλλο, πιο γειωμένο» λέει ο ίδιος. Η Ελένη είχε από μικρή έφεση στη ζαχαροπλαστική. «Όπως άλλα παιδιά έφτιαχναν κέικ δίπλα στη μαμά τους, εγώ έκανα τα σαβογιάρ για το τιραμισού. Υπήρχε πάντα στην κατάψυξή μας και ένα ζυμάρι τάρτας μήπως

χρειαστεί». Έγινε νθοποιός και δεν έχει εγκαταλείψει την υποκριτική, αλλά, καθώς πάντα έψαχνε να κάνει και κάτι έξτρα, τώρα πια τα πρωινά βάζει στη βιτρίνα τους γλυκά δική της έμπνευσης και εκτέλεσης. Μεγαλώνοντας, έμεινε για χρόνια στο Λονδίνο και πέρασε από διάφορες δουλειές, μέχρι που αναρωτήθηκε γιατί για την πρωινή της δουλειά να μην έχει το ίδιο ενδιαφέρον που δείχνει για τη βραδινή.

Πείτε μας λίγα λόγια για εσάς. Πώς γνωριστήκατε;

Γνωριστήκαμε και γίναμε φίλοι όταν ήμασταν παιδιά, αργότερα γίναμε και εξ αχιστείας αδέρφια, ενώ πλέον είμαστε και συνεργάτες. Μέχρι πρόσφατα δεν ήμασταν επαγγελματίες στο χώρο του ψωμιού και του γλυκού, αφού είμαστε μια νθοποιός και ένας

ηλεκτρολόγος μηχανικός που όμως αγαπήσαμε και το χώρο της αρτοζαχαροπλαστικής.

Μονόκερως, πως εμπνευστήκατε την ιδέα και το όνομα;

Κάπως έτσι ξεκίνησε και η ιδέα για τον Μονόκερω, από την αγάπη για το σωστό προϊόν και το καλό φαγητό, την καλή πρώτη ύλη. Σιγά σιγά και μετά από χρόνο και κόπο έγινε πραγματικότητα. Αν μπορεί να πει κανείς ότι έχει γίνει πραγματικότητα, γιατί πιστεύουμε ότι έχουμε πολλά ακόμα να κάνουμε για να πλησιάζουμε κάθε μέρα λίγο περισσότερο το στόχο μας. Να σεβόμαστε την πρώτη ύλη, να βρίσκουμε μικρούς παραγωγούς και να παράγουμε εποχιακά προϊόντα, με το μικρότερο οικολογικό αποτύπωμα που μας επιτρέπεται.





Μιλήστε μας για τη διαδικασία που ακολουθείτε για την παρασκευή ψωμιού και γλυκών που βρίσκει κανείς στον Μονόκερο.

Τα ψωμιά είναι προζυμμένα και ωριμάζουν αργά, από είκοσι τέσσερις έως σαράντα οκτώ ώρες. Ό,τι σεργιόμαστε στο μαγαζί αντιπροσωπεύει αυτό που θα θέλαμε εμείς να φάμε. Δε χρησιμοποιούμε έτοιμες ύλες ούτε βέβαια βελτιωτικά, για πολλούς λόγους. Άλλωστε, αν το δεις και διαφορετικά, το έτοιμο δεν σε αφήνει να είσαι δημιουργικός: το λεμόνι δεν είναι πάντα το ίδιο ξινό και αυτό είναι ωραίο! Κανένα γλυκό μας δεν είναι ακριβώς ίδιας γεύσης με το χθεσινό μας. Ακολουθούμε λοιπόν τη διαδικασία που μας επιτρέπουν η εποχή και οι πρώτες ύλες. Θέλουμε να πιστεύουμε με ομαδικότητα και δημιουργικότητα.

Πώς επιλέγετε τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε;

Οι πρώτες ύλες και τα υλικά είναι το τελικό αποτέλεσμα. Πιστεύουμε ότι δε μπορείς να φτάσεις στο απόλυτο αν αποφασίσεις να «ρίξεις το σταυρό» και να διαλέξεις «χειρότερα υλικά». Αυτό έχουμε πάντα στο μυαλό μας, να σεβόμαστε το προϊόν και τον πελάτη, να αγοράζουμε υλικά εποχής και να ψάχνουμε μικρούς παραγωγούς.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζετε σε αυτή τη δουλειά;

Μακάρι να ήταν οι ίδιες κάθε μέρα. Οι «εκπλήξεις» που φέρνουν οι πρώτες ύλες, όταν χρησιμοποιείς φρέσκα υλικά, δεν είναι κάθε μέρα ίδιες και πρέπει να προσαρμόζεσαι χωρίς να αλλάζει το αποτέλεσμα. Σίγουρα η σω-

ματική μας κούραση, είμαστε ακόμα μια μικρή ομάδα αλλά ψάχνουμε ανθρώπους που να σκέφτονται σαν εμάς για να «μεγαλώσουμε».

Ποιες είναι οι τάσεις που παρατηρείτε και με τι κριτήριο επιλέγετε ποιες θα ακολουθήσετε;

Η βασική τάση που μας χαροποιεί είναι ότι γυρνάμε στο σεβασμό των υλικών. Παρατηρούμε εστιατόρια, φούρνους και ζαχαροπλαστεία να ακολουθούν αυτή την τάση και έτσι κάνουμε και εμείς. Όχι φυσικά επειδή είναι τάση, αλλά ως προσέγγιση στο φαγητό γενικότερα.

Τι είναι αυτό που κάνει τα δικά σας προϊόντα να διαφέρουν;

Νομίζω πως αυτό θα το αφήσουμε σε εσάς, ελάτε να μας γνωρίσετε και να δοκιμάσετε αυτά που φτιάχνουμε.

Τι προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στον Μονόκερο;

Προζυμμένα ψωμιά αργής ωρίμανσης, παριζάνικες μπαγκέτες, καρβελάκια με προσμίξεις - όπως το καρύδι με ξύσμα λεμόνι. Και τα γλυκά μας - τάρτες που χωρίζονται σε 4 κατηγορίες (και αλλάζουν με την εποχή και το κέφι μας) - με κρέμα και φρούτα εποχής, τάρτα λεμόνι λάιμ, με σοκολάτα και φρούτα του δάσους και η αγαπημένη μας τάρτα εκμέκ. Καθώς και πολλά που συνοδεύουν τον καφέ μας, κέικ, μπισκότα, κρουασάν με βούτυρο ηπιέρου και άλλα.

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

Το «πατσαβουρόψωμο» στην εκδοχή του με ή χωρίς σπόρια, είναι ένα ψωμί πιο κοντά σε αυτό που λέμε χωριάτικο, 100% ολικής και αζύμωτο με αλεύρι από την Θεσσαλία και μετά την ξινή αλλά απολαυστική τάρτα λεμόνι λάιμ, με μια απαλή κρέμα μασκαρπόνε.

Ποια είναι τα σχέδια σας για το μέλλον;

Να πλησιάζουμε κάθε μέρα λίγο πιο πολύ τους στόχους μας και να φτιάχνουμε προϊόντα που ο κόσμος θα επιστρέφει για να ξανά φάει.

*Ευχαριστούμε για τη συνέντευξη
την Ελένη Θεοδοσοπούλου*

Μονόκερος, Φαίδρου 4, Παγκράτι

Πιστεύουμε ότι έχουμε πολλά ακόμα να κάνουμε για να πλησιάζουμε κάθε μέρα λίγο περισσότερο το στόχο μας.

Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα συνεχίζουν να αναπτύσσονται, προσφέροντας μεγαλύτερη ποικιλία και βοηθώντας στην αύξηση της διείσδυσης στην αγορά αλλά και της συχνότητας κατανάλωσης.



COOKIES ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ

Στον τομέα των τροφίμων και της γαστρονομίας, γενικότερα, τον πρώτιστο ρόλο στην αποδοχή των καταναλωτών παίζει η γεύση, ή πιο σωστά η απόλαυση ως το σύνολο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αντιλαμβανόμαστε κατά το γεύμα. Είναι όμως αυτό το μόνο κριτήριο επιλογής για τους καταναλωτές; Και βέβαια όχι, είναι η απάντηση.

Όπως έχουμε περιγράψει και σε προηγούμενα άρθρα, ο κόσμος γύρω μας αλλάζει με γοργούς ρυθμούς. Η Generation Z διαδέχτηκε τους Millennials, οι οποίοι διαδέχτηκαν την Generation X και ούτω καθεξής, με διαφορετικές νοοτροπίες και συνήθειες ακόμη και στον τομέα της διατροφής. Έτσι, νέες τάσεις δημιουργούνται. Παραδοσιακά τρόφιμα έρχονται ξανά στο προσκήνιο αυτούσια ή παραλλαγμένα, ενώ ταυτόχρονα καινοτόμα προϊόντα ή συστατικά γεμίζουν τα ράφια. Περιβαλλοντικοί και ηθικοί λόγοι οδηγούν τους καταναλωτές, και κατ'επέκταση τις παραγωγικές μονάδες, να επαναπροσδιορίζουν τις ανάγκες και τις προτεραιότητές τους. Καθώς το κόστος των ζωικών πρωτεϊνών αυξάνεται διαρκώς και καθώς οι περισσότεροι καταναλωτές αναμένουν ότι τα προϊόντα φυτικής προέλευσης θα είναι φθηνότερα, η κίνηση προς μια διατροφή με βάση τα φυτά λαμβάνει μεγάλη ώθηση. Βλέπουμε λοιπόν μεγάλη στροφή στα τρόφιμα φυτικής προέλευσης (plant based) που απευθύνονται σε ολοένα αυξανόμενο ποσοστό ανθρώπων, κι όχι μόνο στους αυστηρά vegans. Η ευκολία χρήσης, η φορητότητα και η εύκολη μεριδοποίηση (convenience) αποτελούν ένα καθοριστικό πλεονέκτημα των έτοιμων, προς κατανάλωση, τροφίμων σε μια ολοένα και πιο ανταγωνιστική αγορά. Η ευκολία από μόνη της όμως δεν είναι αρκετή για να οδηγήσει σε διαρκή ανάπτυξη. Ταυτόχρονα, παράμετροι όπως η οικολογική συσκευασία, η επέκταση του χρόνου ζωής, οι νέες, εξωτικές γεύσεις αλλά και η fusion κουζίνα καθορίζουν περαιτέρω τις διατροφικές μας συνήθειες.

Μέσα στα χρόνια της πανδημίας παρατηρήθηκε ραγδαία αύξηση στην παρασκευή και κατανάλωση γευμάτων στο σπίτι. Παρόλα αυτά, τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα συνεχίζουν να αναπτύσσονται, προσφέροντας μεγαλύτερη ποικιλία και βοηθώντας στην αύξηση της διείσδυσης στην αγορά αλλά και της συχνότητας κατανάλωσης. Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε πολλές προτάσεις σε έτοιμες ζύμες για κέικ και cookies, που απευθύνονται περισσότερο στην εστίαση και τα ξενοδοχεία, ως εύκολη και convenient λύση. Η υγεία μέσα από τη διατροφή μας αποτελεί επίσης καθοριστικό κριτήριο επιλογής στα τρόφιμα. Διάφορες ασθένειες, όπως καρδιοπάθειες, αρτηριακή πίεση, παχυσαρκία, σακχαρώδης διαβήτης κλπ. είναι απόλυτα συνυφασμένα με τη διατροφή μας και γι' αυτό το λόγο ο κόσμος αναζητεί προτάσεις που προάγουν την υγεία, όπως μείωση στο αλάτι, τη ζάχαρη, τα λιπαρά, αύξηση στις βιταμίνες, τα ιχνοστοιχεία και τα υπόλοιπα βιοθρεπτικά συστατικά όπως προ- και пре-βιοτικά για υγιές μικροβίωμα, εδωδιμες ίνες κλπ. Τρόφιμα παρασκευασμένα με αρχαία δημητριακά όπως η βρώμη, το κριθάρι, η σίκαλη κλπ., προσελκύουν καταναλωτές που αναζητούν φυτικές πηγές πρωτεϊνών με ανάλογα υψηλή περιεκτικότητα σε εδωδιμες ίνες. Νεότεροι σε ηλικία καταναλωτές αναζητούν τρόφιμα από αρχέγονα δημητριακά μαζί με πρωτεΐνες από όσπρια, σπόρους, ξηρούς καρπούς, μανιτάρια και άλλα λαχανικά, καθώς εξερευνούν νέες και συναρπαστικές γεύσεις. Η αναζήτηση της αξίας χρήσης, λοιπόν, γίνεται βασικός παράγοντας που επηρεάζει τις καταναλωτικές συνή-

θειες. Ωστόσο, η αξία εκτείνεται πέρα από τις χαμηλές τιμές, καθώς οι καταναλωτές δεν αναζητούν πάντα τις φθηνότερες επιλογές. Παρόλο που οι αυξανόμενες τιμές ασκούν πίεση στον προϋπολογισμό των νοικοκυριών, η τάση προς premium επιλογές συμβάλλει στην αύξηση της κατηγορίας τα τελευταία χρόνια και είναι σίγουρο ότι θα συνεχιστεί. Στον κλάδο της αρτοζαχαροπλαστικής, το ερώτημα που τίθεται πλέον όσον αφορά τα συμβατικά - κλασικά προϊόντα, είναι με ποιους τρόπους θα καταφέρουν να σταθούν απέναντι στις προαναφερθείσες τάσεις. Αδιαμφισβήτητο, τα συστατικά όπως η ζάχαρη, το βούτυρο, η σοκολάτα, τα αυγά κλπ., δίνουν αρτοσκευάσματα με εξαιρετική γεύση, δομή, αφράταδα, τραγανάδα και εν κατακλείδι απόλαυση. Οι σύγχρονες μέθοδοι της τεχνολογίας τροφίμων, της βιοτεχνολογίας αλλά και της τέχνης της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, μπορούν να δώσουν λύσεις στη μερική ή ακόμα και ολική αντικατάστασή τους, έτσι ώστε να παραχθούν ανάλογα προϊόντα που να είναι plant based, με υψηλή διατροφική αξία και ενδεχομένως μειωμένες θερμίδες.

Ας πάρουμε για παράδειγμα τα cookies

Στον κλάδο της αρτοποιίας, τα βουτήματα, τα κουλούρια, τα μπισκότα, με μία λέξη τα cookies, συμπεριλαμβάνουν στην κλασική τους μορφή μεγάλα ποσοστά λιπαρών και ζάχαρης, αλλά και αυγά, σοκολάτα και λευκά άλευρα. Η χρήση αλεύρων από βρώμη και όσπρια μπορεί να καλύψει τις τεχνο-

Οι παραγωγοί έτοιμων τροφίμων πρέπει να εργαστούν άοκνα για να ικανοποιήσουν τις διαρκώς αυξανόμενες προσδοκίες των καταναλωτών για την ποιότητα, την υγεία, την πολυμορφία και τη γεύση των προϊόντων.

λογικές ανάγκες για την ανάπτυξη cookies υψηλής διατροφικής αξίας, δίχως τη χρήση λευκών αλεύρων και ζωικών λιπαρών.

Μέσω τεχνικών απομόνωσης των πρωτεϊνών της βρώμης, των σπόρων, των ξηρών καρπών και των οσπρίων από τους υδατάνθρακες και τα λιπαρά που περιέχουν, μπορεί να παραχθεί μια πρωτεϊνική μάζα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και εδωδιμες ίνες. Έτσι, με τον τρόπο αυτό, μπορεί να γίνει απομίμηση της δομής που δίνουν οι πρωτεΐνες π.χ. του αυγού.

Παράλληλα, με χρήση κάποιων σύνθετων υδατανθράκων, όπως κυτταρίνες, πηκτίνες, δεξτρίνες, άμυλα, φυτικές ίνες από αποξηραμένα δαμάσκηνα κλπ, μπορεί να γίνει μερική ή ολική αντικατάσταση των λιπαρών, με συνέπεια τη μείωση του θερμιδικού φορτίου δίχως την αίσθηση της απουσίας των λιπαρών.

Στη συνέχεια, στο θέμα της γεύσης και του αρώματος (flavor) στα cookies υπάρχουν λύσεις με χρήση συστατικών καθαρής ετικέτας (clean label) όπως παντζάρι, καρδότο, κουρκουμάς, μπαχαρικά, διάφορα καρυκεύματα, εκχύλισμα βανίλιας, πετιμέζι, χαρουπόμελο, σιρόπι σφενδάμου, σιρόπι βύνης και πλήθους άλλων.

Το formulation μιας τέτοιας συνταγής όπως αντιλαμβάνεται κανείς δεν είναι απλό να το κάνει κάποιος σε ένα αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο, μιας και απαιτεί ιδιαίτερες γνώσεις και τεχνικό εξοπλισμό. Υπάρχουν όμως προτάσεις στην αγορά που δίνουν επαγγελματικές λύσεις μέσα από έτοιμες προπαρασκευασμένες ζύμες για cookies σε διάφορες γεύσεις, με τις οποίες μπορεί ο αρτοποιός ή ο ζαχαροπλάστης να βάλει και τη δική του «πινελιά» διαφοροποίησης, όπως π.χ. να προσθέσει ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρού-

τα, κομμάτια σοκολάτας, granola κλπ. Με μικρές παραλλαγές μπορεί ακόμα να φτιάξει μπάρες, brownies, βάση για τάρτες και άλλα προϊόντα, έτσι ώστε σε λίγο χρόνο και με ελάχιστα υλικά και κόπο να μπορεί να στήσει μια βιτρίνα με μεγάλη ποικιλία γλυκισμάτων, τα οποία έχουν υψηλή διατροφική αξία και πολύ καλή αποδοχή από την πελατεία.

Συμπερασματικά

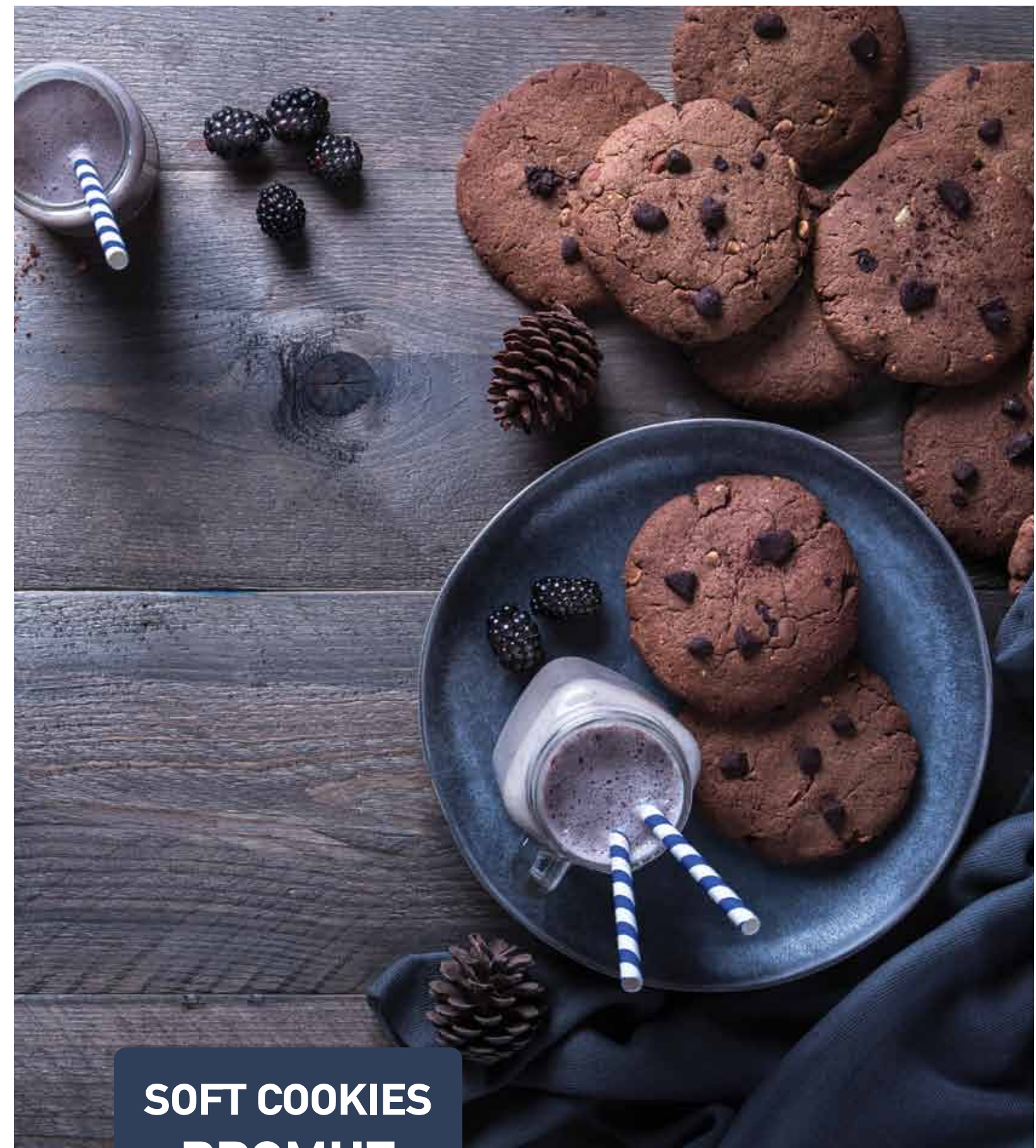
Οι παραγωγοί έτοιμων τροφίμων πρέπει να εργαστούν άοκνα για να ικανοποιήσουν τις διαρκώς αυξανόμενες προσδοκίες των καταναλωτών για την ποιότητα, την υγεία, την πολυμορφία και τη γεύση των προϊόντων.

Η χρήση αλεύρων από βρώμη και όσπρια μπορεί να καλύψει τις τεχνολογικές ανάγκες για την ανάπτυξη cookies υψηλής διατροφικής αξίας.

Γιατί ας μην ξεχνάμε πως σε ένα άκρως ανταγωνιστικό περιβάλλον θα πρέπει να προσελκύουμε κόσμο από όλες τις ηλικιακές κατηγορίες, με όλες τις διατροφικές ιδιαιτερότητες και προτιμήσεις. Και οι λύσεις που έρχονται να δώσουν οι προπαρασκευασμένες ζύμες για cookies με τα υψηλά διατροφικά στάνταρντ είναι σε αυτή την κατεύθυνση.



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



**SOFT COOKIES
ΒΡΩΜΗΣ**

Δώστε στους πελάτες σας plant-based cookies υψηλής διατροφικής αξίας, από βρώμη, πλούσια σε φυτικές ίνες και με μειωμένα λιπαρά. Από προπαρασκευασμένη λευκή ή σοκολατένια ζύμη, βάζοντας τη δική σας πινελιά!



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

ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ NOVEL FOOD

Η τεχνολογική πρόοδος στον τομέα των τροφίμων οδήγησε σε νέες τεχνολογίες και καινοτόμα προϊόντα, ενώ η παγκοσμιοποίηση άνοιξε την αγορά σε τρόφιμα που δεν καταναλώνονταν ως τώρα στην Ευρώπη.



Σε ορισμένες περιπτώσεις, ενδέχεται να υπάρχουν πρόσθετες απαιτήσεις επισήμανσης για να μπορούν οι καταναλωτές να χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια το προϊόν.

Έτσι, το 1997 η Ευρωπαϊκή Ένωση εξέδωσε την πρώτη νομοθεσία για τα Νέα Τρόφιμα με σκοπό να εξασφαλίσει ότι αυτά θα είναι ασφαλή για τους καταναλωτές και δε θα αποτελούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, θα φέρουν κατάλληλη σήμανση, ώστε να μην παραπλανούν τους καταναλωτές και σε περίπτωση που αντικαθιστούν άλλο τρόφιμο η κατανάλωση του νέου τροφίμου δε θα είναι μειονεκτική. Το 2015 ο κανονισμός για τα τρόφιμα ανανεώθηκε και εκσυγχρονίστηκε. Από την 1η Ιανουαρίου 2018 τέθηκε σε πλήρη εφαρμογή ο νέος Κανονισμός(ΕΕ) αριθ. 2015/2283. Με βάση αυτόν, τα νέα αυτά τρόφιμα υποβάλλονται σε αξιολόγηση ασφαλείας πριν κυκλοφορήσουν στην Ευρωπαϊκή αγορά, ενώ για την έκδοση έγκρισης κυκλοφορίας στην αγορά απαιτούνται μια σειρά από ενέργειες, μέσα σε συγκεκριμένα χρονικά περιθώρια.

Νέα Τρόφιμα, Ορισμός

Σύμφωνα με τον ορισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, «ο όρος Νέα Τρόφιμα αναφέρεται σε τρόφιμα τα οποία, δεν είχαν καταναλωθεί ευρέως από τους κατοίκους της ΕΕ πριν από τις 15 Μαΐου 1997. Ως νέα τρόφιμα νοούνται νέες πηγές τροφίμων ή τα προσφάτως αναπτυχθέντα και καινοτόμα τρόφιμα, τα τρόφιμα που παράγονται με τη χρήση νέων τεχνολογιών και μεθόδων παραγωγής, καθώς και τα τρόφιμα που παραδοσιακά καταναλώνονται εκτός, και όχι εντός, της ΕΕ». Ο νέος κανονισμός δεν αφορά τα πρόσθετα τροφίμων, τις αρτυματικές ύλες, τους διαλύτες εκχύλισης και τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα.

Παραδείγματα Νέων Τροφίμων

- Γεωργικά προϊόντα τρίτων χωρών, όπως σπόροι βασιλικού (*Ocimum basilicum*) και σπόροι chia (*Salvia hispanica*).
- Εκχυλίσματα προερχόμενα από πηγές τροφίμων (όχι νέων), όπως πρωτεΐνη ελαιοκράμβης.
- Νέες μέθοδοι παραγωγής τροφίμων, όπως ψωμί που έχει υποστεί επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία ώστε να αυξηθεί η περιεκτικότητα σε βιταμίνη D, μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία.
- Νέες πηγές θρεπτικών στοιχείων, όπως έλαιο που περιέχει εικοσιδωα-εξα-ενοϊκό οξύ (DHA) από μικροφύκη, προϊόντα τύπου γάλακτος και τύπου γιαούρτης με προσθήκη φυτοστερολεστέρων και φωσφολιπίδια από κρόκο αυγού.

Ο νέος κανονισμός δεν αφορά τα πρόσθετα τροφίμων, τις αρτυματικές ύλες, τους διαλύτες εκχύλισης και τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα.

Κατάλογος εγκεκριμένων Νέων Τροφίμων

Στον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) 2017/2470 υπάρχει πλήρης κατάλογος όλων των εγκεκριμένων νέων τροφίμων, με τις προδιαγραφές τους, τις κατηγορίες τροφίμων στα οποία επιτρέπεται η χρήση τους, τα ανώτατα επίπεδα χρήσης τους, ειδικές απαιτήσεις για την επισήμανση αυτών

Τα νέα τρόφιμα υποβάλλονται σε αξιολόγηση ασφαλείας πριν κυκλοφορήσουν στην Ευρωπαϊκή αγορά, ενώ για την έκδοση έγκρισης κυκλοφορίας στην αγορά απαιτούνται μια σειρά από ενέργειες.

και άλλες τυχόν απαιτήσεις της νομοθεσίας. Ο κατάλογος αυτός υπόκειται σε τροποποιήσεις στην περίπτωση υποβολής νέων δεδομένων από τα κράτη μέλη. Επιπλέον, πέρα από τον κατάλογο των εγκεκριμένων νέων τροφίμων, υπάρχει ένας κατάλογος νέων τροφίμων, για τα οποία, με απόφαση της Επιτροπής, δεν έχει χορηγηθεί έγκριση.

Ποιοι νέοι κανόνες εισάγονται

- Η διαδικασία έγκρισης αποκτά κεντρικό χαρακτήρα και συνιστά πλέον μία γενική αδειοδότηση. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή επεξεργάζεται όλες τις αιτήσεις και χορηγεί εγκρίσεις. Έτσι, αφού ένα νέο τρόφιμο εγκριθεί και προστεθεί στον κατάλογο της ΕΕ, θα μπορεί να διατεθεί στην αγορά από οιονδήποτε υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι όροι χρήσης και επισήμανσης. Αποτρέπεται το φαινόμενο επανυποβολής αιτήσεων από διαφορετικές επιχειρήσεις για τα ίδια νέα τρόφιμα.
- Ενισχύεται η διαφάνεια με την καθιέρωση προθεσμιών για την αξιολόγηση της ασφαλείας και τη διαδικασία έγκρισης. Ο χρόνος ολοκλήρωσης της διαδικασίας έγκρισης μειώνεται από τα τρία έτη, στους δεκαοκτώ μήνες περίπου.
- Η αξιολόγηση για την ασφάλεια των παραδοσιακών τροφίμων από τρίτες χώρες που διαθέτουν ιστορικό ασφαλούς χρήσης απλουστεύεται και επιταχύνεται.
- Για τις νέες τεχνολογίες και τα καινοτόμα προϊόντα εξασφαλίζεται προστασία δεδομένων, ενώ η έγκριση που θα λαμβάνουν οι αιτούντες απευθύνεται μόνο σε αυτούς. Η προστασία δεδομένων περιορίζεται στα 5 έτη.

• Νέοι κανόνες θα ισχύουν για τρόφιμα που περιέχουν ή αποτελούνται από τεχνολογικά επεξεργασμένα νανοϋλικά και τρόφιμα από κλωνοποιημένα ζώα. Επίσης, νέοι κανόνες εφαρμόζονται στα τρόφιμα που παράγονται από καλλιέργεια ιστών και κυττάρων καθώς και από έντομα. Ως εκ τούτου, θα υπόκεινται επίσης σε χορήγηση άδειας.

Επισήμανση Νέων Τροφίμων

Ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 για την επισήμανση των όλων τροφίμων εφαρμόζεται και στα Νέα Τρόφιμα. Επιπλέον, στην επικέτα του προϊόντος είναι υποχρεωτικό να αναφέρονται:

- η ονομασία του τροφίμου
- οι όροι χρήσης

Σε ορισμένες περιπτώσεις, ενδέχεται να υπάρχουν πρόσθετες απαιτήσεις επισήμανσης για να μπορούν οι καταναλωτές να χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια το προϊόν.

Ο νέος κανονισμός για τα Νέα Τρόφιμα ενθαρρύνει την ανάπτυξη καινοτόμων, πιο υγιεινών τροφίμων και τη βιώσιμη γεωργία, δημιουργεί νέες θέσεις εργασίας, στηρίζει τις επιχειρήσεις που επιθυμούν να δραστηριοποιηθούν στην ευρωπαϊκή αγορά, ενισχύει την ανταγωνιστικότητα της ευρωπαϊκής βιομηχανίας τροφίμων και παράλληλα διασφαλίζει την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.

Ήδη, υπάρχουν στην ευρωπαϊκή αγορά πληθώρα νέων τροφίμων, ενώ άλλα βρίσκονται στη διαδικασία αδειοδότησης.

Image by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΕΝΑΣ ΦΑΝΤΑΣΤΙΚΟΣ ΜΙΚΡΟΚΟΣΜΟΣ

Η μικροβιολογία είναι ο επιστημονικός κλάδος που μελετά τους μικροοργανισμούς.
Οι μικροοργανισμοί είναι ζωντανοί οργανισμοί, τους οποίους δε μπορούμε να δούμε με γυμνό μάτι, λόγω του πολύ μικρού μεγέθους τους, το οποίο είναι μικρότερο από 0,1mm.

Για το τέλειο Πασχαλινό τσουρέκι σας:

Μαγιά ειδική για χηνκά ζυμάρια



ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ

- ✎ Μείωση ποσοστού ζάχαρης.
- ✎ Αρώματα.
- ✎ Γρηγορότερη ζύμωση.
- ✎ Καλύτερα κρατήματα.

Ζωντανό προζύμι ειδικό για χηνκά ζυμάρια



LIVENDO DELUXE

- ☞ Ζουμερή ψίχα.
- ☞ Επιπλέον αρώματα.
- ☞ Αφρατάδα.
- ☞ Μαλακό περισσότερες μέρες.
- ☞ Αναδεικνύει τις γεύσεις.



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

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

Είναι απαραίτητο να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα που έχουν να κάνουν με την υγιεινή, τις συνθήκες αποθήκευσης και τις συνθήκες προετοιμασίας και επεξεργασίας των τροφίμων.

Η μελέτη τους γίνεται με τη βοήθεια των μικροσκοπίων. Οι μικροοργανισμοί βρίσκονται παντού: στον αέρα, στο έδαφος, στα φυτά, στις φλούδες των φρούτων. Υπάρχουν καταγεγραμμένα τουλάχιστον 1500 είδη μικροοργανισμών. Επίσης, βρίσκονται αδρανείς στο αλεύρι. Μπορεί επίσης να βρίσκονται και στο κουτάλι που ανακατεύουμε ένα φαγητό.

Στους μικροοργανισμούς (καθομιλουμένη **μικρόβια**) περιλαμβάνονται τα βακτήρια, οι ζύμες, και οι μύκητες. Στους μικροοργανισμούς κατατάσσονται επίσης και οι ιοί, οι οποίοι δε θεωρούνται ζωντανό οργανισμό. Η λέξη μικροοργανισμός προέρχεται από τους ελληνικούς όρους (μικρός και οργανισμός) λόγω του μεγέθους τους. Η **микροβιολογία τροφίμων** είναι κλάδος της βιολογίας που εξειδικεύεται στη μικροβιολογία και έχει ως αντικείμενο τους μικροοργανισμούς που αναπτύσσονται στα τρόφιμα. Κάποιοι από αυτούς τους μικροοργανισμούς είναι που προκαλούν την αλλοίωση των τροφίμων ή και τροφικές δηλητηριάσεις, άλλοι είναι αυτοί που είναι απαραίτητοι για τη δημιουργία τροφίμων όπως του ψωμιού, του γιαουρτιού ή και του κρασιού.

Οι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα χωρίζονται σε δύο κατηγορίες

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν οι μικροοργανισμοί που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση και κατ' επέκταση τροφική δηλητηρίαση από παθογόνα μικρόβια ή βακτήρια. Αυτά είτε χρησιμοποιούν τα τρόφιμα ως υπόστρωμα για να αναπτυχθούν, είτε υπάρχουν στο τρόφιμο και μεταφέρονται στον οργανισμό του ανθρώπου. Μερικά βακτήρια είναι η κύρια αιτία αλλοίωσης των τροφίμων (βακτήρια αλλοίωσης) και

άλλα είναι υπεύθυνα για την πρόκληση τροφικών δηλητηριάσεων (παθογόνα βακτήρια). Παραδείγματα παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα είναι η **Salmonella**, η **Listeria**, το **Clostridium**, ο **Bacillus c.** ο **Staphylococcus aureus** και η **Escherichia coli**.

Οι επιβλαβείς επιδράσεις των μικροβίων στα τρόφιμα

1. Η αλλοίωση των τροφίμων οφείλεται συνήθως σε συγκεκριμένους μικροοργανισμούς. Αυτοί βρίσκουν «έδαφος», καταναλώνουν τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων και τα αποικοδομούν εκλύοντας ταυτόχρονα ουσίες, που προκαλούν δυσάρεστη οσμή και γεύση. Οι κύριες αιτίες αλλοίωσης των τροφίμων συχνά οφείλονται σε βακτήρια, ζύμες ή μύκητες.

2.Τροφική δηλητηρίαση είναι όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει διαταραχές του ανθρώπινου οργανισμού ή ασθένειες που συνδέονται με την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν επιβλαβείς παράγοντες. Αυτές δημιουργούνται όταν ένα τρόφιμο έχει μολυνθεί από βακτήρια, έχει δηλαδή παραμείνει για αρκετό διάστημα σε συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη των βακτηρίων (θερμοκρασία, υγρασία) και έχει καταναλωθεί ικανή ποσότητα τροφίμου ώστε να υπάρχει ο απαιτούμενος αριθμός μικροβίων.

Μέσω της τροφής προσλαμβάνονται δηλητηριώδεις ουσίες, οι οποίες έχουν παραχθεί από μικροοργανισμούς, χωρίς να είναι υποχρεωτικό τα μικρόβια να έχουν εισαχθεί απευθείας στο σώμα. Ο όρος τροφική δηλητηρίαση χρησιμοποιείται συχνά για όλα τα είδη ασθενειών που προκαλούνται από την τροφή όπως π.χ. η προσβολή από σαλμονέλα. Πολλά βακτήρια και

μύκητες προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις, λόγω του ότι σχηματίζουν δηλητηριώδεις ενώσεις (τοξίνες). Ακόμα και κάποια πρωτόζωα, τα οποία μπορούν να αναπτυχθούν στον οργανισμό από την κατανάλωση οστρακοειδών, σχηματίζουν τοξίνες, αποτελώντας την αιτία δηλητηριάσεων από όστρακα.

3.Οι τροφικές λοιμώξεις προκαλούνται με την κατανάλωση τροφών που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς. Τα ζωντανά μικρόβια, όπως π.χ. η σαλμονέλα, εισέρχονται στο ανθρώπινο σώμα και στο έντερο όπου πολλαπλασιάζονται, σχηματίζουν τοξίνες και μπορούν να προκαλέσουν μέχρι και απειλητικές, για τη ζωή, ασθένειες. Το σώμα αντιδρά έναντι των μικροβίων, επιστρατεύοντας το αμυντικό του σύστημα, το ανοσοποιητικό, με την εκδήλωση πυρετού. Πολλά βακτήρια και ιοί προκαλούν λοιμώξεις, γεγονός που συμβαίνει σπανιότερα με μύκητες.

4.Η μεταφορά παθογόνων μικροβίων από μια μολυσμένη πηγή σε ένα μη μολυσμένο τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως διασταυρούμενη επιμόλυνση. Η επιμόλυνση έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων αποτελεί μεγαλύτερο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία σε σχέση με την επιμόλυνση ωμών τροφίμων, που πρόκειται να υποστούν θερμική επεξεργασία (μαγείρεμα, ψήσιμο, βράσιμο) σε θερμοκρασίες (και σε συνάρτηση με το χρόνο της θερμικής επεξεργασίας), στις οποίες θανατώνονται οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που ευθύνονται για διάφορες τροφικές δηλητηριάσεις.

Η διασταυρούμενη επιμόλυνση διακρίνεται σε άμεση και έμμεση. Η άμεση επιμόλυνση μπορεί να προκληθεί από την επαφή ωμού και έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου ή από το στάξιμο υγρών (π.χ. αίμα, υγρά απόψυξης) από ωμό σε έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο.

Οι κύριες αιτίες αλλοίωσης των τροφίμων συχνά οφείλονται σε βακτήρια, ζύμες ή μύκητες.

Η έμμεση επιμόλυνση προϋποθέτει την ύπαρξη ενός ενδιάμεσου φορέα για τη μεταφορά παθογόνων μικροβίων στα τρόφιμα. Τέτοια παραδείγματα είναι ο άνθρωπος, τα έντομα, τα τρωκτικά, τα σκεύη, ο εξοπλισμός επεξεργασίας τροφίμων, κ.τ.λ. Αν για παράδειγμα χρησιμοποιήσουμε ένα μαχαίρι για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος και στη συνέχεια χρησιμοποιήσουμε το ίδιο μαχαίρι (χωρίς να το έχουμε πλύνει και απολυμάνει σωστά) για να κόψουμε μία σαλάτα ή ένα ψωμί, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί (στη συγκεκριμένη περίπτωση βακτήρια) θα μεταφερθούν από το ωμό κρέας, μέσω του μαχαίριού, στη σαλάτα ή στο ψωμί. Με βάση τα όσα αναφέρθηκαν παραπάνω καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι τα τρόφιμα είναι ιδιαίτερα ευάλωτα σε παθογόνους μικροοργανισμούς, οι οποίοι αναπτύσσονται κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες.

Γι' αυτό είναι απαραίτητο να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα που έχουν να κάνουν με την υγιεινή, τις συνθήκες αποθήκευσης και τις συνθήκες προετοιμασίας και επεξεργασίας των τροφίμων ώστε να μπορούμε να τα καταναλώνουμε με ασφάλεια, χωρίς να εγκυμονούν κίνδυνοι για την ανθρώπινη υγεία.

Για να προστατεύσει τους καταναλωτές από τους μικροβιολογικούς κινδύνους στα τρόφιμα, η κοινοτική νομοθεσία καθορίζει τα πολυάριθμα μέτρα υγιεινής (οι βασισμένες στο HACCP αρχές, ο συστηματικός έλεγχος κρέατος κ.τ.λ.) με τα αποκαλούμενα «μικροβιολογικά κριτήρια». Τα μικροβιολογικά κριτήρια είναι

εργαλεία που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην αξιολόγηση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων

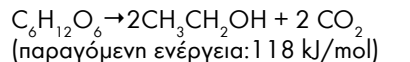
Στη δεύτερη κατηγορία οι «**χρήσιμοι μικροοργανισμοί**» είναι αυτοί, οι οποίοι μπορούν να διαδραματίσουν θετικό ρόλο στα τρόφιμα, αλλάζοντας τις ιδιότητές τους με έναν «ευεργετικό» τρόπο. Η διαδικασία αυτή καλείται ζύμωση τροφίμων ή βιοχημική ζύμωση.

Με τον όρο **ζύμωση**, στη Χημεία, εννοείται η διαδικασία παραγωγής ενέργειας κατά τη μετατροπή μίας ή περισσοτέρων οργανικών ενώσεων, όπως είναι οι υδατάνθρακες, σε ένα οξύ ή μια αλκοόλη. Ειδικότερα, ο όρος **ζύμωση** αναφέρεται στη χρήση μιας ειδικής κατηγορίας μυκήτων (τους λεγόμενους «ζυμομύκητες») για τη μετατροπή ενός σακχάρου (είδος υδατάνθρακα) σε αλκοόλη ή στη χρήση βακτηρίων για την παραγωγή γαλακτικού οξέος σε μερικά τρόφιμα.

Κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες, η ζύμωση πραγματοποιείται αυθόρμητα σε πολλές τροφές. Πρόκειται για μια διαδικασία που εδώ και χιλιάδες χρόνια οι άνθρωποι εκμεταλλεύτηκαν, φτιάχνοντας κρασί, τουρσί κ.ά.

Αλκοολική ζύμωση

Η ζύμωση σε χυμό φρούτων (σταφυλιών, μήλων κλπ), κατά την οποία τα σάκχαρα μετατρέπονται σε αλκοόλη. Η χημική εξίσωση που περιγράφει την αλκοολική ζύμωση της γλυκόζης είναι η εξής:



όπου $C_6H_{12}O_6$ η γλυκόζη, CH_3CH_2OH η αιθανόλη (είδος αλκοόλης) και CO_2 το διοξείδιο του άνθρακα).

Γαλακτική ζύμωση

Ζύμωση πραγματοποιείται και στους μύες αρκετών θηλαστικών ζώων, συμπεριλαμβανομένου και του ανθρώπου. Κάτι τέτοιο γίνεται όταν οι μύες αυτοί καταπονούνται ιδιαίτερα, οπότε το παρεχόμενο από το αίμα οξυγόνο δεν επαρκεί για την παραγωγή της απαιτούμενης ενέργειας. Έτσι, τα μυϊκά κύτταρα διασπούν τη γλυκόζη χω-

ρίς την ύπαρξη οξυγόνου (αναερόβια αναπνοή), παράγοντας γαλακτικό οξύ. Το γαλακτικό οξύ συμπεριφέρεται ως δηλητήριο ή τοξίνη, με αποτέλεσμα η συσσώρευσή του στους μυς να εμποδίζει, από ένα σημείο και έπειτα, τη λειτουργία των μυών, προκαλώντας παράλληλα έντονους πόνους (κράμπα). Η παρασκευή ζυμωμένων γαλακτοκομικών προϊόντων αντιπροσωπεύει τη δεύτερη πιο σημαντική βιομηχανία προϊόντων ζύμωσης (μετά από την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών). Για παράδειγμα, τυριά φτιάχνονται σχεδόν σε κάθε χώρα. Σε αυτή τη ζύμωση γίνεται η μετατροπή του σακχάρου του γάλακτος, της λακτόζης, σε γαλακτικό οξύ από τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος. Αυτή η διαδικασία συμβάλλει στη δημιουργία της γεύσης και έχει σημαντικό ρόλο στην παρεμπόδιση της αλλοίωσης και της αύξησης παθογόνων οργανισμών. Και σε αυτήν την περίπτωση, ο ρόλος των μικροβίων στην παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων έχει εξελιχθεί από μια τυχαία ανακάλυψη σε μια ιδιαίτερως αναλυτική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την παραγωγή εξειδικευμένων «μητρικών καλλιεργειών». Σήμερα, μια σημαντική πρόκληση για τη βιομηχανία ζύμωσης γαλακτοκομικών προϊόντων είναι να παρέχει σταθερά στελέχη βακτηρίων που θα λειτουργούν με τον ίδιο τρόπο στις βιομηχανικές ζυμώσεις μεγάλης κλίμακας. Υπάρχουν πολλές δυνατότητες για τη χρήση των βακτηρίων του γαλακτικού οξέος σε σχέση με τα τρόφιμα. Αυτές περιλαμβάνουν τη χρήση τους ως ευεργετικά βακτήρια στις προβιοτικές καλλιέργειες, οι οποίες συμπληρώνουν και βοηθούν τα φυσιολογικά βακτήρια του εντέρου μας, να λειτουργήσουν πιο αποδοτικά. Η παγκόσμια αγορά για αυτά τα προϊόντα συνεχίζει να επεκτείνεται ως απάντηση στις απαιτήσεις ενός κοινού ολοένα και πιο συνειδητοποιημένου σε θέματα υγείας. Οι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στην τεχνολογία τροφίμων, στη συντηπτική πλειοψηφία τους είναι οι ζύμες και τα βακτήρια, σε μία πληθώρα διαδικασιών στην αλυσίδα παραγωγής τροφίμων. Σε αυτά λοιπόν τα τρόφιμα που έχουν υποστεί ζύμωση, έχουν προκύψει επιθυμητές αλλαγές από τη δράση των μικροοργανισμών.

Πρόκειται για μια επεξεργασία κατά την οποία αναπτύσσονται ωφέλιμοι μικροοργανισμοί σε ένα τρόφιμο. Οι μικροοργανισμοί αυτοί χρησιμοποιούν ως τροφή τους τα ίδια τα συστατικά του τροφίμου και παράγουν ουσίες που αυξάνουν την οξύτητά του, ενώ παράλληλα μειώνεται η υγρασία του. Επομένως, η ζύμωση είναι και μία μέθοδος συντήρησης τροφίμων, αφού τα προϊόντα που προκύπτουν έχουν διάρκεια ζωής πολύ μεγαλύτερη από τις πρώτες ύλες, από τις οποίες προήλθαν. Παράλληλα, η διαδικασία της ζύμωσης δίνει νέο άρωμα και γεύση στο προϊόν. Παραδείγματα προϊόντων που έχουν προκύψει από ζύμωση είναι το τυρί και το γιαούρτι (ζύμωση γάλακτος), το σαλάμι αέρος (ζύμωση κρέατος), το κρασί (ζύμωση σταφυλιού), η μπίρα (ζύμωση κριθαριού) και το ψωμί (ζύμωση αλευριού). Υπάρχουν παγκοσμίως πάνω από 3.500 παραδοσιακά τρόφιμα ζύμωσης. Αυτά περιλαμβάνουν τα ψωμιά, τα γιαούρτια και τα τυριά. Λίγο πολύ γνωστά τρόφιμα στην Ευρώπη ή στην Αμερική. Στην Αφρική ορισμένα τρόφιμα γίνονται από τη ζύμωση αμυλούχων καλλιιεργειών (όπως το γιαν ή η κασσάβα) και αποτελούν ένα σημαντικό μέρος της τοπικής διατροφής. Στην Ασία καταναλώνονται καθημερινά προϊόντα που παράγονται από τη ζύμωση σόγιας ή ψαριών. Τα ζυμωμένα ποτά περιλαμβάνουν όχι μόνο τα οινοπνευματώδη, αλλά και το τσάι, τον καφέ και το κακάο, στα οποία τα φύλλα ή οι σπόροι ζυμώνονται μετά τη συγκομιδή, αναπτύσσοντας τις χαρακτηριστικές τους γεύσεις. Η ζύμωση μπορεί να καταστήσει τα τρόφιμα πιο θρεπτικά, πιο νόστιμα ή πιο εύπεπτα. Μπορεί, επίσης, να ενισχύσει την ασφάλεια των τροφίμων, επειδή συμβάλλει στη συντήρηση αυτών και στην αύξηση της διάρκειας ζωής τους, γεγονός που μειώνει την ανάγκη για ψύξη ή άλλες μεθόδους συντήρησης που απαιτούν πολύ ενέργεια. Χαρακτηριστικό παράδειγμα το τουρσί και οι ελιές. Οι ζύμες (μαγιά) είναι ο πιο γνωστός μικροοργανισμός που συνδέεται με τα τρόφιμα και τα ποτά. Χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του ψωμιού, όπου παίζουν σημαντικό ρόλο στη δημιουργία της σπογγώδους σύστασής τους, καθώς και στην παρασκευή του αλκοόλ, το

οποίο παράγεται με ζύμωση από τα σάκχαρα. Η χρήση τους, τόσο σε αυτές όσο και σε άλλες διαδικασίες, άρχισε αναμφίβολα τυχαία. Σήμερα οι καλλιέργειες ζυμών προετοιμάζονται και προστίθενται με ελεγχόμενο τρόπο στις διαδικασίες παραγωγής τροφίμων. Η τεράστια βιομηχανική σημασία τους οδήγησε περισσότερους από 600 επιστήμονες, από 96 εργαστήρια σε όλο τον κόσμο, να συνεργαστούν στο Γονιδιακό Πρόγραμμα, που σχετίζεται με τις ζύμες. Από το πρόγραμμα αυτό προέκυψε, το 1997, η δημοσίευση της πλήρους γενετικής ακολουθίας του *Saccharomyces cerevisiae* (ζύμη αρτοποιίας).

Τα πολύπλοκα όξινα και γλυκά αρώματα, που αγαπάμε σε ένα ψωμί φτιαγμένο με προζύμι, είναι υποπροϊόντα ζύμωσης.

Αναγνωρίστηκε το 1857 από τον χημικό *Louis Pasteur* ως ο κύριος παράγοντας αλκοολικής ζύμωσης. Ο *Saccharomyces cerevisiae* μετατρέπει τα σάκχαρα των δημητριακών ή των φρούτων σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα σε ανασρόβιες συνθήκες, δηλαδή σε ένα περιβάλλον που στερείται αέρα. Αυτή η μεταμόρφωση είχε εντοπιστεί στο δεύτερο μέρος του 18ου αιώνα από τον *Adamo Fabbri*, έναν Ιταλό γεωπόνο, ο οποίος υποπευόταν ότι μια ζωντανή ουσία, φυσικά παρούσα στο σταφύλι, ήταν η αρχή της ζύμωσης του κρασιού. Ωστόσο, ο έλεγχος της καλλιέργειας του *Saccharomyces cerevisiae* σε ένα δεδομένο περιβάλλον δε θα γινόταν παρά τα τέλη του 19ου αιώνα, χάρη στο έργο του *Robert Koch* και του *Julius Richard Petri*, που έδωσε το όνομά του στο διάσημο πιάτο Petri. «Από εκείνο το σημείο, η ανάπτυξη της σύγχρονης βιομηχανίας ζύμωσης έγινε δυνατή, χάρη στην απομόνωση και την επιλογή μικροοργανισμών ενδιαφέροντος, οι οποίοι μπορούν να χαρακτηριστούν σύμφωνα με τις διατροφικές ανάγκες και λειτουργίες», εξηγεί ο Gilles Stien, διευθυντής στη Lesaffre.

Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα συνδυασμού αλκοολικής και γαλακτικής ζύμωσης είναι το προζύμι. Αυτή είναι μία συμβιωτική καλλιέργεια μικροοργανισμών. Οι κυριότεροι μικροοργανισμοί που βρίσκονται στο προζύμι είναι ο σακχαρομύκητας (*saccharomyces*) και τα βακτήρια (*lactid acid* και *acetic acid bacteria*). Ο σακχαρομύκητας είναι υπεύθυνος για την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα και αιθανόλης (αλκοόλ), ενώ τα βακτήρια για την παραγωγή των οξέων. Τα πολύπλοκα όξινα και γλυκά αρώματα, που αγαπάμε σε ένα ψωμί φτιαγμένο με προζύμι, είναι υποπροϊόντα

ζύμωσης. Οι μικροοργανισμοί, κατά τη ζύμωση, θρέφονται από τα συστατικά του αλευριού και καθώς μάχονται για να επιβιώσουν, μετατρέπουν τα απλά σάκχαρα σε διοξείδιο του άνθρακα (το οποίο φουσκώνει το ψωμί) και διάφορα οξέα, δημιουργώντας ένα πολύπλοκο μικρο-

σκοπικό και τεράστιας θρεπτικής αξίας οικοσύστημα. Και η δημιουργία αυτού του οικοσυστήματος απαιτεί ώρες ή και μέρες ζύμωσης προκειμένου να υλοποιηθεί. Ο χρόνος είναι απαραίτητος προκειμένου να λάβουν χώρα όλες οι απαραίτητες βιοχημικές διεργασίες που καταλήγουν στα πολύπλοκα αρώματα ενός σωστά ωριμασμένου προζυμμένου ψωμιού. Πολλά ψωμιά έχουν γευστικό προφίλ που γέρνει προς τη μία ή την άλλη πλευρά και αυτό είναι κάτι που ελέγχεται και ξεκινά από το είδος του προζυμιού και τους μικροοργανισμούς που θα το ζυμώσουν βιοχημικά.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:
1. Keweloh, Herbert Dr. - (2013) Μικροβιολογία και υγιεινή τροφίμων θεωρία και πράξη εκδ. ION.
2. «Pain au Levain Productions». Baking Update [Lallemend Inc.] 2 (11). Ανακτήθηκε στις Dec 9, 2011.
3. Jeffrey H. Marshall (2004). Bread: a baker's book of techniques and recipes. New York: John Wiley.
4. Lorenz, Klaus J., Kulp, Karel (2003). Handbook of dough fermentations. New York: Marcel Dekker, Inc.
5. Marion Beron (1980) THE SCIENCE OF FOOD-WILEY N. Y.
6. P.J. Fellows. - (1990) FOOD PROCESSING TECHNOLOGY (principles and practice) Ellis Horwood Limited
7. Don Dubois (January 1984) WHAT IS FERMENTATION It's essential to bread quality. BAKERS DIGEST

Image by freepik.com



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

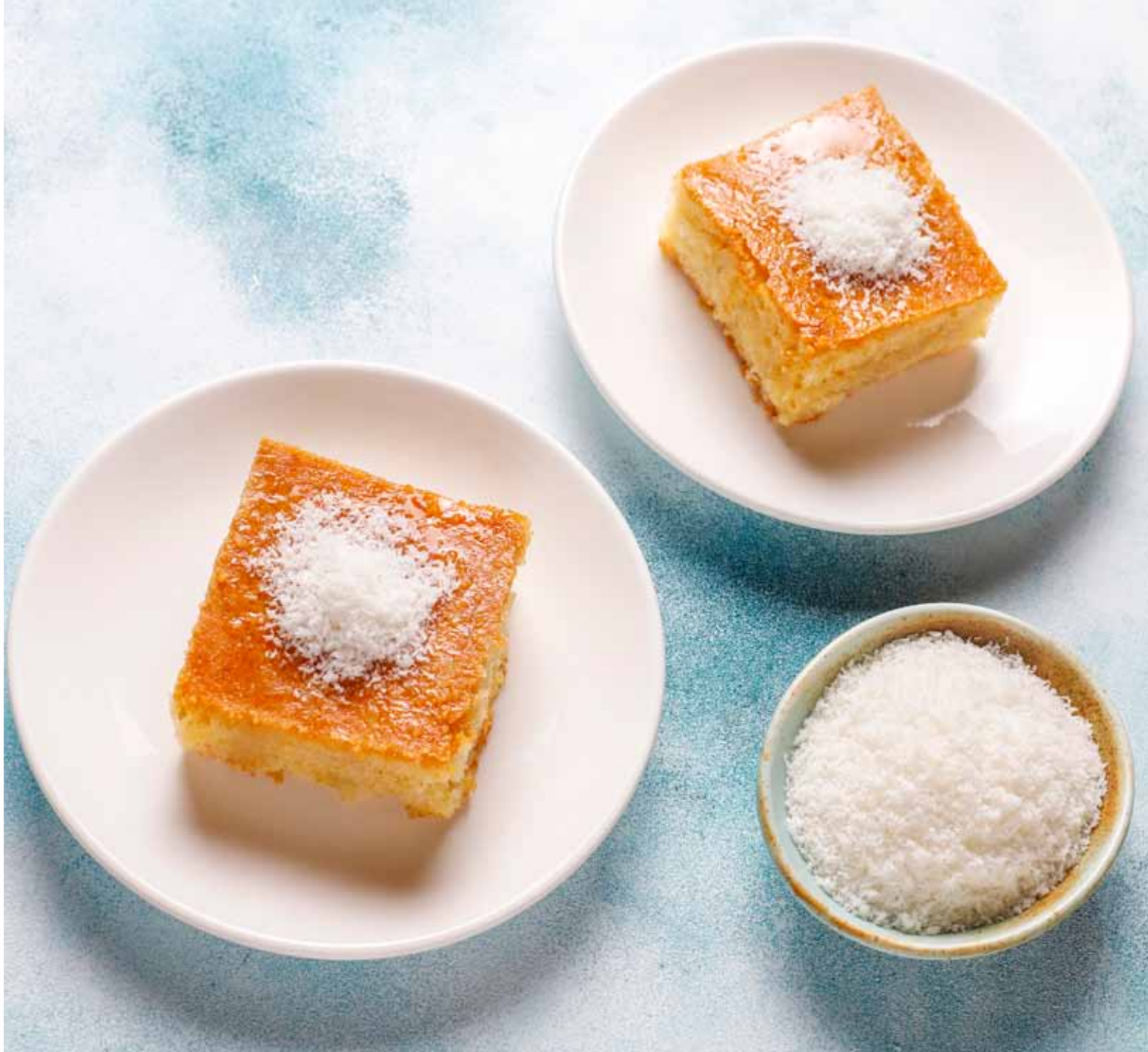
Έργα Τέχνης από αλεύρι



Για εμάς, το αλεύρι είναι κάτι παραπάνω από την πρώτη ύλη. Είναι η πηγή έμπνευσης της Τέχνης μας. Είναι η βάση της δημιουργίας νέων γεύσεων και νέων εμπειριών. Δημιουργήστε την απόλυτη ανοιξιάτικη διάθεση και γεμίστε το σπίτι με Πασχαλινά αρώματα, με την απaráμιλλη πρώτη ύλη της Μύλοι Κεπενού.

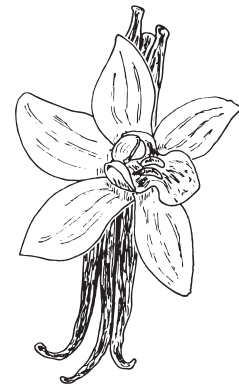
Κάθε κόκκος γίνεται μέρος μιας ιστορίας, που φτιάχνει μία δική σας μοναδική ανάμνηση, κάθε φορά που πλάθετε κάτι καινούριο για αυτούς που αγαπάτε.

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.



ΡΕΒΑΝΙ ΒΕΡΟΙΑΣ

Σήμα κατατεθέν και ο πιο σημαντικός γαστρονομικός λόγος επίσκεψης της Βέροιας!
Ένα σιροπιαστό γλυκό ταψιού με χρυσοκίτρινο χρώμα και στιβαρή δομή, από την εποχή της Τουρκοκρατίας, με ιστορία 140 χρόνων. Λέγεται ότι η συνταγή δημιουργήθηκε από ένα μουσουλμάνο κάτοικο της πόλης. Κύριο συστατικό και ο λόγος της επικράτησής του στην πόλη της Βέροιας είναι το πρόβειο γάλα. Πρόβειο γάλα καλής ποιότητας υπάρχει άφθονο, όπως και ιδιαίτερη γνώση παραδοσιακής παραγωγής γιαουρτιού.



Στην εξάπλωση της φήμης του βοήθησε το ότι είναι ένα γλυκό που συντηρείται εύκολα, ακόμα και εκτός ψυγείου, και έτσι μπορεί να μεταφερθεί παντού με ασφάλεια.

Στην εξάπλωση της φήμης του στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό βοήθησε το ότι είναι ένα γλυκό που συντηρείται εύκολα, ακόμα και εκτός ψυγείου, και έτσι μπορεί να μεταφερθεί παντού με ασφάλεια.

Λέγεται ότι από το ψυγείο είναι πιο γευστικό, γιατί του ταιριάζει η χαμηλή θερμοκρασία, ειδικά αν συνδυαστεί με μια «μπάλα» βουβαλίσσιου παγωτού καϊμάκι!

Συστατικά και ρόλος τους

Πρόβειο γιαούρτι

Είναι το σπουδαιότερο υλικό στη παραγωγή του ρεβανί. Η διαφορά του από το αγελαδινό είναι ότι είναι πιο πλούσιο σε λιπαρά και έχει πιο γεμάτη γεύση. Είναι τόσο σημαντικό, που ο κάθε παραγωγός προμηθεύεται πρόβειο γάλα από τοπικούς παραγωγούς και έχει τη δική του καλλιέργεια (πυτιά) ώστε να παράγει δικό του γιαούρτι. Το γιαούρτι προσθέτει πρωτεΐνες που βοηθούν στη δομή και λιπαρά που βοηθούν στη διατηρησιμότητα. Το πιο σημαντικό όμως είναι ότι η γεύση του εξισορροπεί τη γλύκα της ζάχαρης.

Σιμιγδάλι

Το σιμιγδάλι παράγεται από την καρδιά του κόκκου του σκληρού σταριού, κατά την άλεση. Είναι πλούσιο σε υδατάνθρακες και περιέχει πρωτεΐνες, βιταμίνες Ε και Β, φώσφορο, μαγνήσιο, κάλιο, φυτικές ίνες, σίδηρο και ασβέστιο. Κατά το ψήσιμο διογκώνεται απορροφώντας τα υγρά της συνταγής, δημιουργώντας έτσι τη σπυρωτή δομή. Επειδή προέρχεται από κίτρινο σάρι, συμβάλλει στο κίτρινο χρώμα του ρεβανί. Το σιμιγδάλι χωρίζεται σε ψιλό και χοντρό, με βάση το μέγεθος των κόκκων του. Το ψιλό απορροφά πιο γρήγορα τα υγρά ενώ το χοντρό πιο αργά.

Αλεύρι

Το αλεύρι που χρησιμοποιείται είναι μαλακό τύπου 70%. Είναι πιο σφιχτό και δυνατό από τα άλευρα ζαχαροπλαστι-

κής που χρησιμοποιούνται στα προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Έτσι, βοηθά τη δομή του ρεβανί Βεροίας να είναι πιο σφιχτή από των κέικ και να μπορεί να συγκρατήσει μεγάλες ποσότητες σιροπιού.

Ζάχαρη

Η ζάχαρη εκτός από τη γλύκα συμβάλλει και στη δομή. Ένας ακόμα ρόλος της ζάχαρης (και του σιροπιού), λόγω της υγροσκοπικότητάς της, είναι η διατήρηση της υγρασίας. Αυτό συντελεί στο να τρώγεται ευχάριστα ακόμα και αρκετές ημέρες μετά την παραγωγή του, χωρίς να αλλοιώνονται τα γευστικά χαρακτηριστικά του. Τέλος, η ζάχαρη είναι και συντηρητικό.

Αυγά

Εκτός από τη γεύση, δίνουν το χρυσοκίτρινο χρώμα. Τεχνολογικά ο κρόκος του αυγού, λόγω των λιπαρών του, βοηθά στο να διατηρεί τη ζύμη μαλακή ενώ το ασπράδι λόγω της αλβουμίνης (πρωτεΐνη) συμβάλλει στη δημιουργία της δομής της ζύμης.

Παραλλαγές στα συστατικά

Το ρεβανί της Βέροιας είναι ένα λιπό γλυκό, χωρίς πολλά υλικά. Με την πάροδο των χρόνων οι ζαχαροπλάστες της Βέροιας έχουν δημιουργήσει κάποιες παραλλαγές. Κάποιοι πρόσθεσαν καρύδα, κάποιοι γάλα ή χυμό πορτοκάλι αντί για νερό και αρωματικές ουσίες, όπως η βανίλια.

Η κύρια διαφοροποίηση παρουσιάζεται στη χρήση χημικών διογκωτικών, όπως μπέικιν πάουντερ ή σόδας συστατικά που ανακαλύφθηκαν μετά το ρεβανί! Με αυτά ο κάθε παραγωγός ρυθμίζει τη διόγκωση άρα και το πόσο αφράτο θα είναι το ρεβανί.

Η συνταγή

Η βασική συνταγή για την παραγωγή του ρεβανί Βεροίας και του σιροπιού παρουσιάζεται παρακάτω:

Η ζάχαρη εκτός από τη γλύκα συμβάλλει και στη δομή. Ένας ακόμα ρόλος της, λόγω της υγροσκοπικότητάς της, είναι η διατήρηση της υγρασίας.

Συστατικά ζύμης	Ποσότητα
Ζάχαρη	1.750 γρ.
Αλεύρι τύπου 70% μαλακό	1.900 γρ.
Σιμιγδάλι ψιλό και χοντρό	900 γρ.
Μπέικιν	20 γρ.
Γιαούρτι πρόβειο	1.000 γρ.
Νερό	1.000 γρ.
Αυγά	750 γρ.

Συστατικά σιρόπι	Ποσότητα
Νερό	1.500 γρ.
Ζάχαρη	1.400 γρ.
Λεμόνι χυμός + Φλούδα	30 γρ.
Βανίλια	3 γρ.

Η παραγωγή

Στην αρχή προστίθεται στο μίξερ η ζάχαρη με τα αυγά και αναδεύονται στη γρήγορη ταχύτητα με το «σύρμα». Στη συνέχεια, προστίθεται το γιαούρτι και το νερό, λίγο λίγο. Στο τέλος προστίθενται το σιμιγδάλι, το αλεύρι και το μπέικιν και αναδεύονται μέχρι να απορροφηθούν, χρησιμοποιώντας το «φτερό».

Αν θέλουμε το ρεβανί να αποκτήσει περισσότερο όγκο, τότε, αφού ξεχωρίσουμε τον κρόκο χτυπάμε έντονα με το σύρμα τα ασπράδια, δημιουργώντας «μαρέγκα» και προσθέτουμε τη ζάχαρη λίγη- λίγη. Σε άλλο σκεύος αναμιγνύουμε τους κρόκους με το γιαούρτι και το νερό. Στο τελευταίο στάδιο ενώνουμε τα δυο μίγματα και αφού προσθέσουμε το σιμιγδάλι, το αλεύρι και το μπέικιν, αναδεύουμε με το φτερό μέχρι να απορροφηθούν.

Ακολουθεί μια «ξεκούραση» της ζύμης για 30-60 λεπτά, μέχρι επάνω στην επιφάνειά της να σχηματιστούν κυψελίδες αέρα. Τότε τοποθετείται σε ταψιά στην επιφάνεια των οποίων έχει προηγουμένως γίνει επάλειψη βουτύρου αγέλαδας, ώστε να μην κολλήσει η ζύμη. Κάποιοι κάνουν την ξεκούραση της ζύμης αφού πρώτα την τοποθετήσουν στα ταψιά, για να κερδίσουν χρόνο.

Το γιαούρτι προσθέτει πρωτεΐνες που βοηθούν στη δομή και λιπαρά που βοηθούν στη διατηρησιμότητα.



Στην πράξη, ο κάθε ζαχαροπλάστης τοποθετεί τόση ζύμη στο ταψί ώστε το πάχος της να είναι περίπου 2,5-3 cm. Το ρεβανί δεν είναι προϊόν με πολύ όγκο. Θέλουμε το τελικό ύψος να είναι περίπου 3-4 cm. Τα ταψιά τοποθετούνται σε φούρνο που έχει προθερμαθεί στους 200°C. Αμέσως μόλις φουρνίσουμε κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 170-180°C.

Όσο πιο μεγάλο το μέγεθος του ταψιού, τόσο πιο χαμηλή είναι η θερμοκρασία που επιλέγεται, ώστε να προλάβει το ρεβανί να ψηθεί μέχρι το κέντρο του χωρίς να καεί. Ο χρόνος ψησίματος κυμαίνεται από 40-70 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος του ταψιού.

Προετοιμασία του σιροπιού

Ξεκινά μόλις το ρεβανί τοποθετηθεί στο φούρνο. Το νερό και η ζάχαρη τοποθετούνται σε κατάλληλο σκεύος και θερμαίνονται υπό συνεχή ανάδευση για να μην κολλήσει η ζάχαρη. Ταυτόχρονα, με μια κουτάλα, απομακρύνεται ο αφρός που δημιουργείται. Η πυκνότητα του σιροπιού στο ρεβανί συνήθως είναι 28 γράδα. Προστασία, ώστε να μην κρυσταλλώσει το σιρόπι, μας δίνει η προσθήκη κάποιου οξέος, στην περίπτωση μας ο χυμός λεμόνι και η φλούδα του λεμονιού. Αφού το σιρόπι έρθει σε θερμοκρασία βρασμού περιμένουμε 5 λεπτά και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Αφού κατέβει από τη φωτιά το σιρόπι και μειωθεί λίγο η θερμοκρασία του, αρωματίζεται με τη βανίλια.

Το «σιρόπιασμα»

Αφού τα ρεβανί βγουν από το φούρνο και κρυώσουν, κόβονται με μαχαίρι σε μερίδες, για να απορροφήσουν καλύτερα το σιρόπι. Ο τρόπος σιροπιάσματος του ρεβανί είναι ζεστό σιρόπι σε χλιαρό ρεβανί. Η διαδικασία γίνεται αργά αργά, ώστε το σιρόπι να απορροφάται ομοιόμορ-

φα. Το ρεβανί είναι γλυκό της επόμενης ημέρας. Πρέπει να κρυώσει καλά και να του δοθεί χρόνος τουλάχιστον 6-8 ώρες, ώστε να εξισορροπηθεί η υγρασία, σε όλη τη μάζα του. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε ζάχαρη, συντηρείται εκτός ψυγείου για τουλάχιστον 7-10 μέρες, ενώ αν τοποθετηθεί συσκευασμένο στο ψυγείο μπορεί να διατηρηθεί ακόμα και 1 μήνα.

Στο τέλος του 2022 στα πλαίσια του προγράμματος με την ονομασία Loc Food <https://locfood.eu/> κατατέθηκε από το Σύλλογο Ζαχαροπλαστών Βεροίας αίτηση κατοχύρωσης του Ρεβανί Βεροίας σαν Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα υλοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Εσωτερικών - τομέας Μακεδονίας και Θράκης και την συνεργασία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) και της ομάδας συμβούλων της Aliment lab (<https://www.alimentlab.gr/>) που ετοίμασε τους φακέλους των υποψηφίων.



ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΠΘ
MSc in Food Science

ARTOZA 2023

ΡΕΚΟΡ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΤΗΤΑΣ ΜΕ 21.520 ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

Με 21.520 επισκέπτες και 210 εκθέτες, η ARTOZA 2023 απέδειξε ότι ήταν, είναι και θα είναι η εμπορική έκθεση που εμπιστεύονται οι μεγαλύτερες προμηθευτικές και παραγωγικές επιχειρήσεις του κλάδου της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, μία μεγάλη πηγή έμπνευσης, ένας τόπος συνάντησης για ανταλλαγή ιδεών αλλά και μία γιορτή της καινοτομίας.



Η ARTOZA, καταρρίπτοντας κάθε προηγούμενο δικό της ρεκόρ, επέστρεψε δυναμικά και συγκέντρωσε από τις 3-6 Μαρτίου, συνολικά 21.520 επαγγελματίες, σε ένα πλούσιο από εμπορικές επαφές και συμφωνίες, αλλά και παράλληλες επιμορφωτικές εκδηλώσεις, τετραήμερο. Οι χιλιάδες επαγγελματίες από κάθε γωνιά της χώρας -είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι ένα 48% των επισκεπτών ήρθαν από την περιφέρεια- πλημμύρισαν το εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, κάνοντας τους πάντες να μιλούν για έναν επισκεπτικό θρίαμβο άνευ προηγουμένου! Σε μια ενθουσιώδη ατμόσφαιρα και διατηρώντας έναν πρωτόγνωρο παλμό που δε μειώθηκε στιγμή καθ' όλη τη διάρκεια της, η ARTOZA αποτέλεσε για άλλη μια φορά το κορυφαίο εμπορικό γεγονός της χρονιάς, δημιουργώντας κατά γενική ομολογία εκθετών και επισκεπτών, κλίμα ελπίδας, προοπτικής και αισιοδοξίας για το μέλλον.

Η συμμετοχή 210 εταιρειών, εκ των σημαντικότερων της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου, αποδεικνύει, για

ακόμα μια φορά τη διαχρονική τους προσήλωση στην κορυφαία έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της χώρας. Οι business oriented επισκέπτες που πέρασαν τις πύλες του εκθεσιακού κέντρου και τις 4 ημέρες, εξέφρασαν την απόλυτη ικανοποίησή τους από την ποικιλία και την ποιότητα των εκθεμάτων, από το εύρος των επιλογών και των λύσεων που τους προσφέρθηκαν για κάθε ανάγκη της επιχείρησής τους, αλλά και για πολλά διαφορετικά budget. Παράλληλα, έμειναν ιδιαίτερα εντυπωσιασμένοι από τις πρωτότυπες ιδέες και ενδιαφέρουσες προτάσεις που παρουσιάστηκαν στα special events. Αξίζει να σημειωθεί ότι εκτός από τους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, επισκέφθηκαν την έκθεση και πολλοί ιδιοκτήτες και στελέχη από ξενοδοχειακές μονάδες και cafes, γεγονός που οδήγησε στη δημιουργία εμπορικών επαφών ανάμεσα στους εκθέτες και σε ένα νέο δυναμικό κοινό που ίσως μέχρι τώρα δεν είχαν στο πελατολόγιό τους. Παράλληλα, σύσσωμος ο κλάδος από όλη τη χώρα απέδει-

ξε τη διαχρονική του στήριξη στην ARTOZA, με τα Σωματεία Αρτοποιιών Μαγνησίας, Λάρισας, Μεσσηνίας, Τρικάλων και τα Σωματεία Ζαχαροπλαστών Ξάνθης, Κομοτηνής, Καβάλας αλλά και τον Σύλλογο Ζαχαροπλαστών Ημαθίας & Κοζάνης, Βόλου να επισκέπτονται μαζί την έκθεση με οργανωμένα delegations. Εκθέτες και επισκέπτες συναντήθηκαν και έθεσαν γερές βάσεις για νέες επικερδείς εμπορικές συνεργασίες, ενώ παράλληλα αμφότεροι δήλωσαν ενθουσιασμένοι από το επίπεδο της διοργάνωσης και απόλυτα ικανοποιημένοι από την εμπορική αποτελεσματικότητά της.

Εντυπωσιασμένοι από τη δυναμική της έκθεσης οι 185 Hosted Buyers

Στο πλαίσιο της εξωστρέφειας της ARTOZA 2023, η διοργανώτρια εταιρεία προσέλκυσε 185 hosted buyers από αγορές-στόχους, οι οποίοι και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης, πραγματοποιούσαν περισσότερα από 3.000

προγραμματισμένα b2b meetings με εκθέτες. Έτσι λοιπόν, πολλές εταιρείες που είχαν ως στόχο να διευρύνουν τις επιχειρηματικές τους δραστηριότητες, εκτός των ελληνικών συνόρων, κατάφεραν να συναντήσουν κάτω από την ίδια στέγη key buyers από όλο τον κόσμο, γεγονός που δείχνει την δυναμική της έκθεσης για περαιτέρω διεθνοποίηση στο μέλλον. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι 185 hosted buyers του προγράμματος προέρχονταν από αγορές - στόχους από ολόκληρο τον κόσμο όπως η Αίγυπτος, το Ισραήλ, ο Λίβανος, η Ιορδανία αλλά και από χώρες της Ευρώπης όπως: η Πολωνία, η Ρουμανία, η Σλοβενία, η Τουρκία, η Βουλγαρία, η Αλβανία, η Μολδαβία κ.ά. Μάλιστα, οι 150 πλέον σημαντικοί ιδιοκτήτες και στελέχη μονάδων παραγωγής, αρτοποιείων & αρτοζαχαροπλαστικών της Αλβανίας επισκέφθηκαν την έκθεση ARTOZA και είχαν τη δυνατότητα να βρεθούν σε άμεση επαφή με τους εκθέτες και τα προϊόντα τους, ώστε να προβούν σε εμπορικές συμφωνίες, στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο των b2b meeting rooms.

Ένα μοναδικό πανόραμα special events

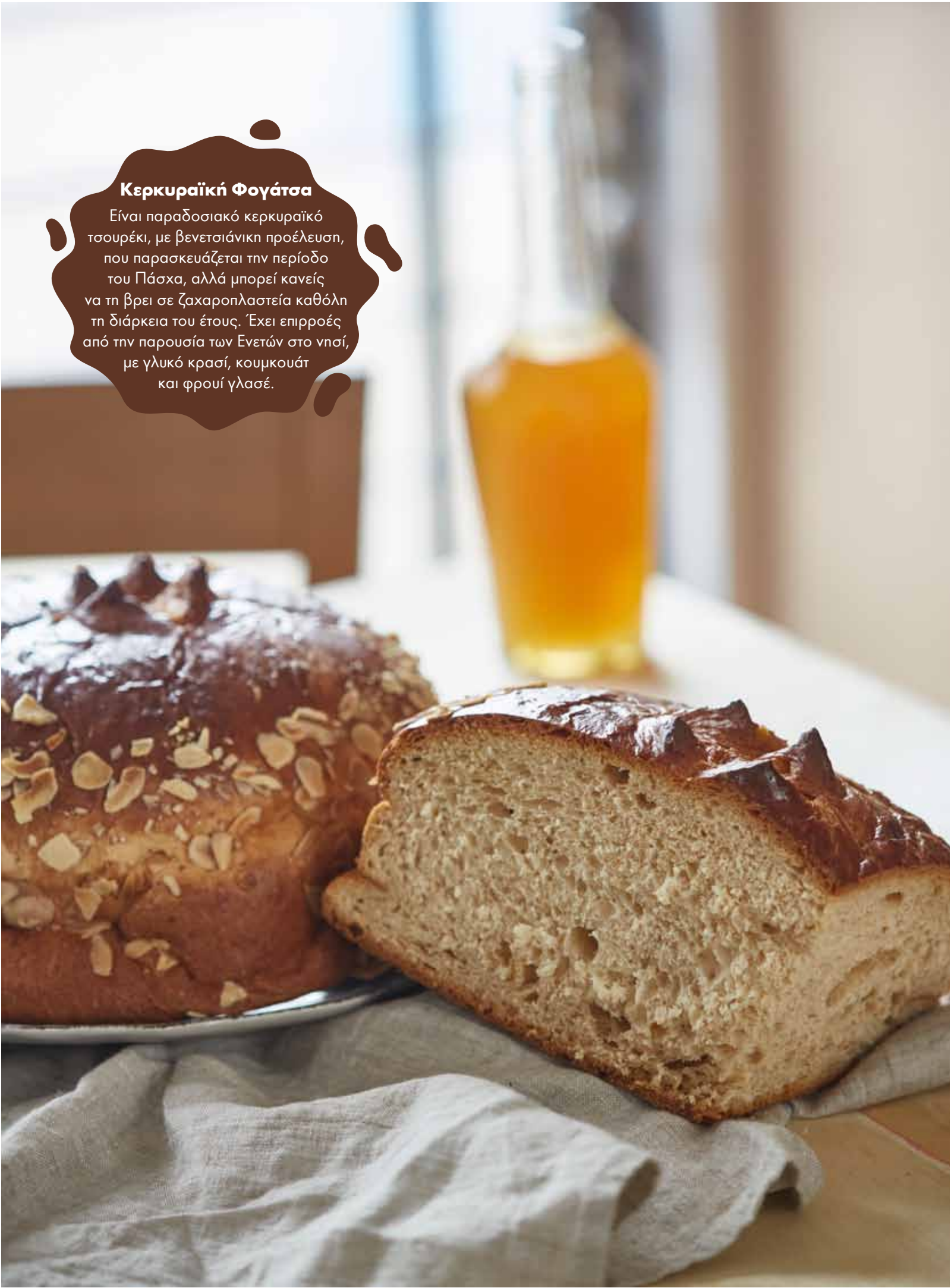
Μεγάλη επιτυχία σημείωσαν για ακόμα μία χρονιά τα special events της ARTOZA. Τα ειδικά διαμορφωμένα stage ήταν καθημερινά από νωρίς το πρωί κατάμεστα προσφέροντας στους επισκέπτες πολύτιμες συμβουλές, γνώσεις, τεχνικές και ιδέες, αλλά και παρουσιάζοντας τις νέες τάσεις που επικρατούν παγκοσμίως. Για τέσσερις ημέρες στην σκηνή των Masterclasses, κορυφαίοι αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό παρουσίασαν καινοτόμες προτάσεις για συνταγές και προϊόντα, που μπορούν να κάνουν τη διαφορά και να εκτοξεύσουν τις πωλήσεις μιας επιχείρησης. Παράλληλα, καταξιωμένοι εισηγητές διαφόρων ειδικοτήτων και στελέχη της αγοράς, στο stage του ARTOZA Lab, πραγματοποίησαν μία σειρά από παρουσιάσεις και ομιλίες γύρω από το marketing και management. Στο stage

του ARTOZA Lab για πρώτη φορά στην ιστορία τους, διεξήχθησαν και τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Latte Art και Ibrik από τον SCA Greece.

Σημείο συνάντησης και για σημαντικούς φορείς του κλάδου

Την 18η ARTOZA επέλεξε η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος (ΟΑΕ) για να πραγματοποιήσει τη συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της και τη συγκέντρωση των προέδρων των τοπικών σωματείων. Παράλληλα, διεξήχθη και το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ) με την παρουσία πολλών Προέδρων από τα Σωματεία -μέλη της Ο.Ε.Ζ.Ε.

Το ραντεβού με όλους τους επαγγελματίες αλλά και τις κορυφαίες προμηθευτικές και παραγωγικές επιχειρήσεις του κλάδου ανανεώνεται για το 2025!



Κερκυραϊκή Φογάτσα

Είναι παραδοσιακό κερκυραϊκό τσουρέκι, με βενετσιάνικη προέλευση, που παρασκευάζεται την περίοδο του Πάσχα, αλλά μπορεί κανείς να τη βρει σε ζαχαροπλαστεία καθόλη τη διάρκεια του έτους. Έχει επιρροές από την παρουσία των Ενετών στο νησί, με γλυκό κρασί, κουμκουάτ και φρουί γλασέ.

ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΦΟΓΑΤΣΑ

δια χειρός των μαθητών “Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής”
της ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ Γαλασιού

Στην Κέρκυρα μοσχοβολάει η Πασχαλιά Φογάτσα καθώς οι δύο κουλτούρες συναντιούνται και μας δίνουν το ωραιότερο τσουρέκι. Το κλασικό και αγαπημένο, παραδοσιακό, πεντανόστιμο τσουρέκι Κέρκυρας, τη μοναδική, αφράτη Φογάτσα. Η παραδοσιακή Φογάτσα τα παλιά χρόνια είχε πολύπλοκη τεχνική. Απαιτούσε σταδιακή προσθήκη των υλικών και τη δημιουργία του προζυμιού από τις προηγούμενες μέρες. Με την ίδια ζύμη, της Φογάτσας, οι Κερκυραίες έφτιαχναν και ακόμα φτιάχνουν, τις Κολομπίνες, δηλαδή πλεξούδα τσουρέκι με κόκκινο αυγό και φτερά σε σχήμα περιστεριού.

ΥΛΙΚΑ

150 ml γάλα
50 γρ. μαγιά
60 γρ. ζάχαρη
100 γρ. αλεύρι σούπερ

300 ml χυμό πορτοκάλι
Ξύσμα ή άρωμα πορτοκαλιού
2 πρ. βανίλια
100 ml κρασί γλυκό
200 γρ. ζάχαρη
190 γρ. βούτυρο
3 αυγά
50 ml λικέρ κουμκουάτ

900 γρ. αλεύρι σούπερ
2 πρ. αλάτι
100 γρ φρουι γλασέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε ένα προζύμι με τα 4 πρώτα υλικά και αφήνουμε το μίγμα να διπλασιαστεί σε όγκο. Στη συνέχεια, σε μια κατσαρόλα βάζουμε το χυμό, το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα ζεσταίνουμε μέχρι να γίνουν χλιαρά. Κατόπιν, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την εστία και προσθέτουμε τα αυγά, το λικέρ και το κρασί. Ανακατεύουμε το μίγμα και το τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ, ρίχνοντας το προζύμι. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει η ζύμη αφράτη, ελαστική και με σχετική υγρασία. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για δύο περίπου ώρες, σε ζεστό μέρος. Κατόπιν, τη χωρίζουμε σε μπάλες, την πλάθουμε σε στρογγυλά καρβέλια και τοποθετούμε σε ταψάκια ανάλογου σχήματος. Με ένα ψαλίδι κόβουμε την επιφάνεια της ζύμης σε σχήμα σταυρού και τη βάζουμε σε στόφα για 40 λεπτά. Τέλος την αλείφουμε με ασπράδι αυγού, πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου και ψήνουμε στους 170°C για 45 λεπτά.



Τη Φογάτσα Κέρκυρας ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Α3 Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής της ΕΠΑ.Σ Γαλασιού, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος “Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής” με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας Χαριτάκη Κορνηλίας, Τεχνολόγου Τροφίμων.



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Δημήτριος Κόγιας
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σινδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζης
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέος Κωτούζας
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Σπύρος Έξαρχος
Γεώργιος Τσουκαλάς
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Δημήτριος Θανασούλης
Νικόλαος Βενέρης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Δημήτριος Μανούσκος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδηρόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αρσιτείδης Τηληγάδης
Στόλνις Ευάγγελος
Γκιώννης Ιωάννης

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.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
2651304514/2651002100
Έδρα: Αγρίνιο
oebait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, info@saapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αρσιτείδης Τηληγάδης
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο
artillgidas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
23310-81265 - Έδρα: Μελίκη
fournos69@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζνευφραμίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστανίτη Αρδαίας
stavrosxatz119@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
2108994360 - Έδρα: Βούλα
xkoutisikos@hotmail.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρη Ανδρου
to.fournarak1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Στεφανόπουλος
27520-22227 - Έδρα: Άργος
k.stef.sia.oe@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoukalas@tri.forthnet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
2681078897/8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας
23310-26491 - Έδρα: Βέροια
kogiasant@hotmail.com, makogia@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τεντόγλου
24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών
leonidastentoglou@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές
25210-37808/39935
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
Email: argl.kiosses@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
25510-39003, 25510-89972 - Έδρα:
Αλεξανδρούπολη
ofurnnostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΕΕΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
poutis@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
22210-53397 - Έδρα: Βασιλικό
papathanasioubakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Βασίλειος Δαφέρμος-Αγγελάκης
2810-314169 - Έδρα: Ηράκλειο
dafermosfournos@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
2310-277644, 2310-912365
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-sath.gr

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theoindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
25910-25858 - Έδρα: Καβάλα
Email: saini68hd@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΪΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καραϊτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Μίκης Σουλουνίνας
2243029519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gounas4@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κερ/νιάς
tzamarlasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλίκια
artoskillis1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρως
24610-63452 - Έδρα: Κοζάνη
kyrinasapostolos@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρυνθος
gvakaloglou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
27310-22386 - Έδρα: Σπάρτη
mazisn@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com, sanlar31@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Μανούσκος
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά
man_dimitrios@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
chamber@lesvos-chamber.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Κων/νος Τσουράπας
24210-88461 - Έδρα: Βόλος
tsourapas8609@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Γουρδέας
27210-24252, 27210-84195
Έδρα: Καλαμάτα
antreas.gourdeas@gmail.com, synartmess@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης
23320-29010 - Έδρα: Νάουσα
fournos.thanasouli@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32266
Έδρα: 3ο χλμ Αντρίου-Ναυπάκτου
eiririkondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαριάνθη Μαλλιάρουδάκη
25410-24317 - Έδρα: Σάνθη
mmalliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
2610-277018, 2610-525741 Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr, helennodas@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς
2104177933, 2104173179, 2104535119
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com, gtsoukalas63@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@hotmail.com

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης
24630-29480 - Έδρα: Πτολεμαΐδα
xristosmalakakis67@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιανάνης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospnd@otenet.gr, georgedilthns2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος: Γεώργιος Βλαχόπουλος
23210-20179 - Έδρα: Σέρρες
georgeblaxopoulos@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτου Κων/νος
24310-78305, 24310-30260, 6974522271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoloi.trikala@gmail.com, k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

ΕΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή
23910-54014, 23910-52009
Έδρα: Κουφελιά
somateio.artos_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΚΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Σπυριδών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantellis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Αμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
gtwrgos2781986@hotmail.com, liarig@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
28210-77289 - Έδρα: Χανιά
fournosgalanos@gmail.com

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
22710-26400 - Έδρα: Βερίτη
silverman48@gmail.com, eptazimo@otenet.gr

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Μάρτιος - Απρίλιος 2023 / Τεύχος 129

Καλό Πάσχα!



Proudly developed by



www.loulismills.gr



μύλοι ΛΟΥΛΗ



cattabriga

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ

Παράδοση στην καινοτομία Ασυναγώνιστη ποιότητα

Από το 1927 η Cattabriga έχει ταυτιστεί με την κορυφαία ποιότητα παραγωγής gelato, ενώ διακρίνεται συνεχώς ως η ηγέτιδα εταιρεία με τις πρωτοποριακές μηχανές και τις πλέον αξιόπιστες λύσεις. Το εύρος μηχανών με εμβληματικά μοντέλα, όπως η Effe, προσφέρει ασύγκριτες δυνατότητες για κάθε επαγγελματία που δεν συμβιβάζεται.

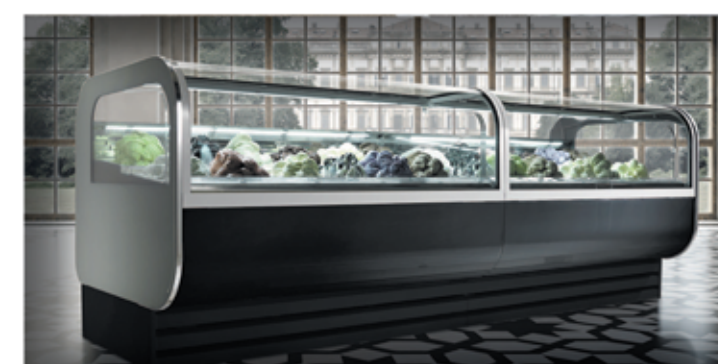


ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Tsitsas Group, info@avgerisgroup.gr, T. 210 4817244 | Κρήτη: Κορώνη ΑΕ, info@koronisa.gr, T. 2810250150

Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική: Cream Fresh Στεργίου, info@stergiou-sa.gr, T. 2340473341

Δωδεκάνησα: Κεφαλός Μιχ. Ιωάννης Τσαμπίκος, T. 2241082788 | Λέσβος: Τζιμής-Μαρινάτος, info@tzimismarinatos.gr, T. 2251048108



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.



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Νόξου 21, 18541 Πειραιάς, T. 210 4125413 | 210 4818617
info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice

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



26



32



36



8



34



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παγωτό

16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου
και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

8 Οπτικό ερέθισμα και συναισθηματική απόκριση

22 Απολογισμός Siger 2023

ΤΕΧΝΙΚΑ

26 Παγωτό 2023 –Τάσεις & προβληματισμοί

30 Εκπαίδευση Εργαζομένων –Εγώ φτιάχνω το προσωπικό μου

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

32 Γαλλική κρεμ πατισερί με φράουλες

34 Τάρτα «εκμέκ»

36 Μπλόπιτα

{ **bakery-pastry.gr**

DARK CHOCO DIGUSTO

#OFM-180099

Πλήρες μίγμα για την παρασκευή
σορμπέ κακάο με έντονη γεύση,
σκούρο χρώμα, βελούδινη υφή
και κορυφαία σταθερότητα.
Εσείς προσθέστε μόνον το νερό.



Για περισσότερα
προϊόντα παγωτού
επισκεφθείτε το
www.olympic-foods.gr



FABBRI
1905

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 2023

NEW

PUBLI



BASE IDEA 100 CF

Η Βάση που κέρδισε τις εντυπώσεις στη φετινή ARTOZA!

- Πηκτικό με εξαιρετική γεύση, άριστο κράτημα και υφή
- Εξασφαλίζει μεγάλη διόγκωση και εξαιρετική σταθερότητα
- Για κρύα και ζεστή μέθοδο



SNACKOLOSO AMARENA NUTS

Η θεϊκή απόλαυση στην πιο τραγανή της εκδοχή!

- Νέο βαριεγκάτο με μοναδική Amarena σε υπέροχη βάση λευκής σοκολάτας, με τραγανά κομμάτια φουντουκιού και αμυγδάλου
- Εξαιρετικό, χωρίς τεχνητά χρώματα, χωρίς φοινικέλαιο, χωρίς γλουτένη
- Ιδανικό βαριεγκάτο για ρίπλες, γεμίσεις και επικαλύψεις

SNACKOLOSO SPECULOOS

Πικάντικο και ακαταμάχητο!

- Υπέροχη, λεπτή και ελαφρώς πικάντικη γεύση των αγαπημένων παραδοσιακών μπισκότων της βόρειας Ευρώπης
- Με κομμάτια μπισκότου και φυσικά αρώματα, χωρίς γαλακτοκομικά, φοινικέλαιο και γλουτένη
- Χαρίζει ξεχωριστή εμφάνιση στο παγωτό, απίθανες γεμίσεις στη ζαχαροπλαστική και εγγυάται πάντα συναρπαστικούς συνδυασμούς και δημιουργίες

NAPPAGE LEMONI

Υπέροχη λάμψη με φυσική γεύση και άρωμα λεμονιού!

- Η τελευταία πινελιά... η επικάλυψη που θα κλέψει την παράσταση!
- Με δυνατή, φυσική γεύση λεμονιού, εξασφαλίζει την ιδανική γυαλάδα και γεύση στο τελικό προϊόν
- Επικάλυψη έτοιμη προς χρήση, κατάλληλη και για κατάψυξη



FABBRI
1905

An Italian Tradition since 1905

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ένας κόσμος αμέτρητων συνδυασμών για Παγωτό και Ζαχαροπλαστική που θα ξεπεράσει τις προσδοκίες σας!



Άριστη ποιότητα



Αυθεντικές Γεύσεις



Συναρπαστικές ιδέες



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: T 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

ΤΟ ΟΠΤΙΚΟ ΕΡΕΘΙΣΜΑ

ΣΤΗ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΗ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Μιλώντας για τις σημερινές γαστρονομικές τάσεις, είναι αναπόφευκτο να μη συμπεριλάβουμε την υψηλή ζαχαροπλαστική.

Η κυκλοφορία ενός επιτυχημένου προϊόντος, που ανταποκρίνεται στις υψηλές προσδοκίες των καταναλωτών, παρά την αυξανόμενη ζήτηση για νέες δημιουργίες, είναι όλο και πιο περίπλοκη.



Οι άνθρωποι θυμούνται το 58% των πληροφοριών από την όραση, το 45% από τη μυρωδιά, το 41% από την ακοή, το 31% από τη γεύση και το 25% από την αφή.

Για το λόγο αυτό, οι μελέτες αισθητηριακής ανάλυσης ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο να μελετήσουν τη συναισθηματική απόκριση που προκαλούν αυτά τα προϊόντα, για την καλύτερη κατανόηση και βελτίωση των εμπειριών των καταναλωτών. Το ενδιαφέρον για τη γαστρονομική καινοτομία αυξάνεται διαρκώς. Αν και η μαγειρική δημιουργικότητα υπήρχε πάντα, η δημιουργικότητα επικεντρώνεται κυρίως στην υψηλή γαστρονομία.

Λόγω της παρόμοιας **διαισθητικής ανάπτυξης προϊόντων**, το φαινόμενο της «**μοντερνιστικής κουζίνας**» έχει επηρεάσει και την παραδοσιακή ζαχαροπλαστική. Έτσι, η μετατροπή της σε αυτό που είναι γνωστό ως **haute pastry**, την έχει μετατοπίσει σε μια τεχνική, αυστηρή και διεπιστημονική περιοχή. Αυτά τα υψηλής ποιότητας δημιουργήματα θα μπορούσαν να θεωρηθούν «εφήμερη τέχνη», τα οποία, εκτός από την τεχνική, έχουν αισθητική και συναισθηματική σημασία, συμβάλλουν στη συμφιλίωση γεύσεων, χρωμάτων, υφών και σχημάτων των διαφόρων συστατικών, που αποτελούν μέρος κάθε σύνθεσης. Τέσσερις τάσεις έχουν εντοπιστεί στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία που θα απασχολήσουν τα επόμενα χρόνια:

- ψυχαγωγία/καινοτομία
- fusion
- απόλαυση
- ταυτότητα/παράδοση

Η τάση «ψυχαγωγία/καινοτομία» σχετίζεται με εκλεπτυσμένα σχέδια και ελκυστικές εμφανίσεις που διαμοιράζονται κυρίως στα social media.

Η έννοια «**fusion**» είναι εμπνευσμένη από παγκόσμιες γεύσεις, γλυκούς και αλμυρούς συνδυασμούς και απρόσμενες υφές. Η «**απόλαυση**» είναι η χαρά που φέρνει η ένοχη απόλαυση, στην οποία η σοκολάτα είναι το επιθυμητό συστατικό.

Η «**ταυτότητα/παράδοση**» αναφέρεται σε μια τάση ζήτησης για comfort γλυκά. Πριν από τη δοκιμή, ο καταναλωτής δημιουργεί μια σειρά προσδοκιών που βασί-

ζονται σε εγγενείς και εξωγενείς ενδείξεις. Οι εγγενείς ενδείξεις που σχετίζονται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, μέγεθος, δομή, υφή ή γεύση) καθορίζουν την επιλογή των τροφίμων. Ωστόσο, τα εξωγενή χαρακτηριστικά (λογότυπο, εμπορικό σήμα, συσκευασία ή πλαίσιο λιανικής) συμβάλλουν στη δημιουργία αυτών των προσδοκιών.

Η οπτική αξιολόγηση αυτών των σημάτων, προκαλεί ένα συνδυασμό φυσιολογικών, συναισθηματικών και γνωστικών αντιδράσεων, συχνά ασυνείδητων, που διαδραματίζουν θεμελιώδη ρόλο στις αποφάσεις επιλογής τροφίμων και αγοράς.

Οι αποφάσεις των καταναλωτών για την αγορά τροφίμων βασίζονται σε οπτικές υποδείξεις που παρέχονται από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (ιστοσελίδες διαδικτύου, Instagram, Tik Tok, Twitter, YouTube, Twitch κ.λπ.).

Η επιθυμία των καταναλωτών να αγοράσουν κάτι, οδηγείται πολύ συχνά από την ασυνείδητη συναισθηματική επίκληση ενός προϊόντος.

Σε εμπορικούς χώρους, το 80% των πληροφοριών που λαμβάνει ο πελάτης σχετίζεται με την όραση.

Μελετώντας το ρόλο των αισθήσεων στις αποφάσεις αγοράς, ερευνητές κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι άνθρωποι θυμούνται το 58% των πληροφοριών από την όραση, το 45% από τη μυρωδιά, το 41% από την ακοή, το 31% από τη γεύση και το 25% από την αφή.

Την τελευταία δεκαετία, μελέτες στη νευροεπιστήμη έχουν δείξει πόσο ισχυρό είναι το θέαμα της ελκυστικής τροφής για τον εγκέφαλο. Η οπτική έκθεση σε εικόνες φαγητών, όχι μόνο ενεργοποιεί περιοχές

Οι διαφορές μεταξύ των φύλων βρέθηκαν στην εκφραστικότητα, δηλαδή στον αριθμό των συναισθημάτων που προκλήθηκαν, αλλά όχι στην εμπειρία.



του οπτικού φλοιού αλλά ενεργοποιεί επίσης κυκλώματα γευσιγνωσίας για την παραγωγή εννοιολογικών συμπερασμάτων σχετικά με τη γεύση.

Μια μελέτη για να κατανοήσουμε ποια κίνητρα, που σχετίζονται με τα τρόφιμα, επηρέασαν τις αγοραστικές συμπεριφορές των καταναλωτών, έδειξε ότι οι άνθρωποι δίνουν προτεραιότητα στις συναισθηματικές έναντι των πρωταρχικών αναγκών. Συνεπώς, οπτικά μιλώντας, ο καταναλωτής εκτίθεται σε διάφορες συναισθηματικές εμπειρίες, συχνά **ασυνείδητα**, όταν πρόκειται για την αντίληψη π.χ. ενός γλυκού υψηλής ποιότητας.

Αυτές οι συναισθηματικές αντιδράσεις που προκύπτουν από τα οπτικά σήματα που προκαλούνται από την αντίληψη ενός ερεθίσματος, διαδραματίζουν ουσιαστικό ρόλο στην προσθήκη αξίας στο προϊόν και στον άμεσο έλεγχο των προσδοκιών και της αντίληψης του καταναλωτή.

Πράγματι, η επιθυμία των καταναλωτών να αγοράσουν κάτι, οδηγείται πολύ συχνά από την ασυνείδητη συναισθηματική επίκληση ενός προϊόντος. Ορισμένα εμπειρικά στοιχεία επιβεβαίωσαν μια ισχυρότερη συσχέτιση μεταξύ ορισμένων τροφίμων και στερεοτύπων φύλου. Οι μελέτες αυτές έδειξαν ότι τα **τρόφιμα μπορού να έχουν υπαινιγμούς φύλου** και να διαδραματίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επιλογή των τροφίμων σε δύο διαστάσεις: τύπο και ποσότητα.

Ορισμένες πτυχές όπως το μέγεθος της μερίδας, η παρουσίαση του πιάτου ή η προθυμία για φαγητό έχουν μελετηθεί για να σχετίζονται με τα στερεότυπα φύλου. Οι διαφορές μεταξύ των φύλων τείνουν να εντοπίζονται στην εκφραστικότητα αλλά όχι στην εμπειρία. Οι γυναίκες και οι άνδρες έχουν το ίδιο συναίσθημα στην ίδια κατάσταση (π.χ. θλίψη όταν και οι δύο είναι λυπημένοι). Ωστόσο, οι γυναίκες αναφέρουν ότι είναι πιο εκφραστικές σε σχέση με τους άνδρες. Σε επιστημονική μελέτη του πραγματοποιήθηκε, αξιολογήθηκε η σχέση μεταξύ αποδοχής και συναισθημάτων

για διαφορετικά προϊόντα και κατηγορίες προϊόντων. Στο συμπέρασμά τους, οι επιστήμονες παρατήρησαν ότι τα συναισθήματα παρέχουν έναν άλλο τρόπο για να εξετάσουμε τις διαφορές μεταξύ των φύλων.

Οι στόχοι αυτού του έργου ήταν

- να μελετηθεί η συναισθηματική ανταπόκριση των καταναλωτών μετά από οπτική αξιολόγηση εικόνων πέντε ειδικά σχεδιασμένων κέικ σύμφωνα με τις τάσεις της αγοράς
- να εντοπιστούν τα συναισθήματα των καταναλωτών που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την αξιολόγηση της προθυμίας αγοράς και οπτικής αποδοχής αυτών των προϊόντων και

- να προσδιοριστεί η επίδραση του φύλου στα συναισθήματα που προκαλούνται από π.χ. ένα γλυκό.

Το προφίλ των 381 συμμετεχόντων που συμπεριλήφθηκαν σε αυτή τη μελέτη ήταν 70% γυναίκες και 29% άνδρες, με την πλειοψηφία να είναι κυρίως Ισπανοί (91%).

Τα προκαταρκτικά αποτελέσματα αυτού του έργου υποστηρίζουν τη σημασία του συναισθηματικού προφίλ για την κατανόηση των συναισθημάτων των καταναλωτών στην οπτική αξιολόγηση των γλυκών.

Στην περίπτωση της υψηλής ζαχαροπλαστικής, η οπτική εμφάνιση είχε αντίκτυπο στους συμμετέχοντες, προκαλώντας πολλά συναισθήματα. Ωστόσο, οι ερευνητές επισημαίνουν ότι μπορεί να επιτευχθούν διαφορετικά αποτελέσματα, εάν αξιολογηθούν διαφορετικές οργανοληπτικές ιδιότητες, όπως η οσμή και η γεύση. Οι διαφορές μεταξύ των φύλων βρέθηκαν στην εκφραστικότητα, δηλαδή στον αριθμό των συναισθημάτων που προκλήθηκαν, αλλά όχι στην εμπειρία, το ίδιο το συναίσθημα από το ίδιο γλυκό.

*Από την έρευνα Role of Visual Assessment of High-Quality Cakes in Emotional Response of Consumers by Jose Alba-Martínez, Andrea Bononad-Olmo, Marta Igual, Luis M. Cunha, Javier Martínez-Monz and Purificación García-Segovia.

Image by freepik.com

Όλα αλλάζουν...εκτός απο την ποιότητα!

gelato buono

Νέα Σειρά Παγωτού



Νέες συμπυκνωμένες γεύσεις
Νέες βάσεις ιδανικές για τις Ελληνικές συνθήκες
Πιστοποιημένα vegan προϊόντα
Παγωτά με stevia χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
Μοναδικό παραδοσιακό ΚΑΪΜΑΚΙ με Ελληνικό σαλέπι και μαστίχα Χίου

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

www.foodstuff.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



ΠΑΓΩΤΟ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για έτοιμα παγωτά, μίγματα, vegan επιλογές, χωνάκια, συσκευασίες, τεχνικό και μηχανολογικό εξοπλισμό που θα σας βοηθήσουν να πρωτοτυπήσετε και να ενυπωσιάσετε τους πελάτες σας.



ΒΑΦΛΑΚΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ ΜΕ ΛΟΓΟΤΥΠΟ

από την MIRAN ICE CONES

Σερβίρετε το παγωτό σας προσθέτοντας το λογότυπό σας σε αυτό. Νόστιμα, μπισκοτένια βαφλάκια, διαμέτρου 60 χιλιοστών, σε μαύρο χρώμα ή βανίλια διαθέσιμα κατόπιν παραγγελίας και εκτύπωση με το λογότυπό σας. Τα βαφλάκια krossis θα διαφημίσουν με τον καλύτερο τρόπο το παγωτό σας. Επιλέξτε διακοσμητικά πουράκια, βεντάλιες, καρδιές, αρκουδάκια και συνδυάστε με τα πιο τραγανά και πιο νόστιμα χωνάκια μπισκοτένιας βάφλας σε εντυπωσιακά μεγέθη της Miran Ice cones. Τα βαφλάκια με λογότυπο παρασκευάζονται κατόπιν ζήτησης από ελάχιστη παραγγελία 5 κιβωτίων. www.trofingred.com



SNACKOLOSO SPECULOOS: ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΑΙ ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΟ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το Snackoloso Speculoos, η νέα προσθήκη στη γκάμα Variegato της FABBRI 1905, εγγυάται απολαυστικές ρίπλες και στρώσεις παγωτού με την υπέροχη, λεπτή και ελαφρώς πικάντικη γεύση των αγαπημένων speculoos. Με κομμάτια αυθεντικού μπισκότου, το νέο ευέλικτο προϊόν προσθέτει ιδιαίτερη γευστική νότα, εξασφαλίζει ξεχωριστή εμφάνιση στο παγωτό και απίθανες γεμίσεις στη ζαχαροπλαστική. Εξαιρετικής ποιότητας προϊόν, με φυσικά αρώματα, φέρει πιστοποιήσεις Lactose Free, Palm Oil Free και Gluten Free. www.stelioskanakis.gr



ΠΑΓΩΤΑ GELATO BUONO ME ΣΤΕΒΙΑ

από την FOODSTUFF

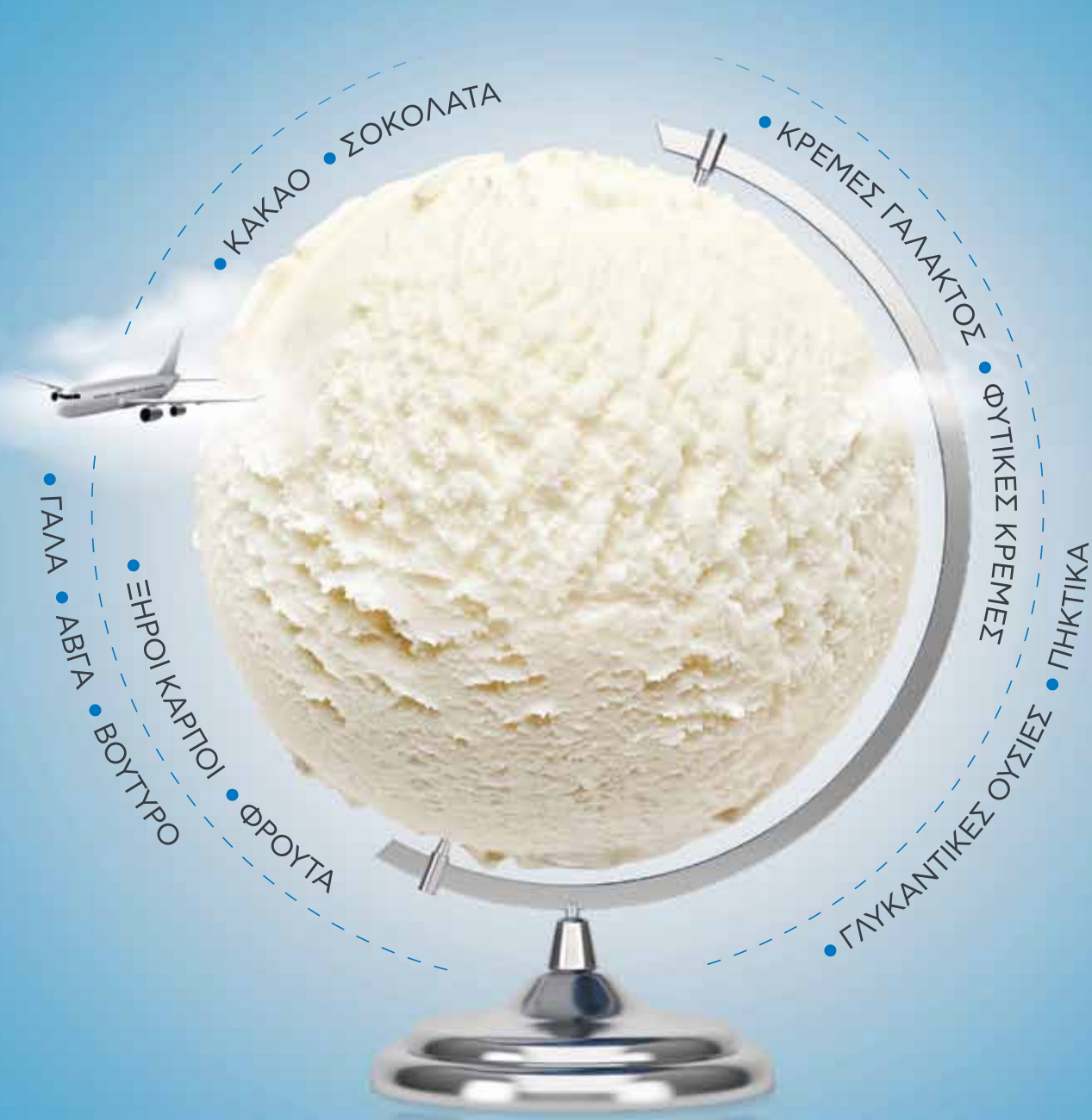
Η ανανεωμένη σειρά παγωτών, GELATO BUONO, της FOODSTUFF, περιλαμβάνει μοναδικές γεύσεις, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και με γλυκαντικό από το φυτό στέβια. Παρασκευάστε εύκολα και γρήγορα παγωτό, με τέλεια κρεμώδη υφή, ακόμα και με κρύα μέθοδο, προσθέτοντας μόνο γάλα και κρέμα γάλακτος, σε 3 μοναδικές γεύσεις, βανίλια, σοκολάτα και πολίτικο με σαλέπι και μαστίχα. Στην ίδια σειρά και δυο γεύσεις παγωτού και ζαχαροπλαστικής χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, μπισκότο και φράουλα, όλα σε πρακτική συσκευασία του 1 κιλού. www.foodstuff.gr

ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει μια νέα γεύση gelato Aromitalia για το 2023. Double X set: διπλό variegato για διπλή λιχουδιά. Απολαύστε το variegato καραμέλα μαζί με το variegato σοκολάτα που συνδυάζονται τέλεια, με μια λεπτή ζύμη μπισκότου. www.aktinafoods.com

ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ ΞΕΚΙΝΑ!



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΡΙΣΤΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΑΜΕΣΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ



ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΗ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



KALLAS
INC

KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές
T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833 | E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com
Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ RICOTTA – ΦΙΣΤΙΚΙ – FRAMBOISE

από την KONTA AEBE

Η πιο συναρπαστική προσθήκη στη βιτρίνα γεύσεων παγωτού, της νέας σεζόν, κρύβει έναν ακαταμάχητο συνδυασμό, από 2 κορυφαία προϊόντα της ιταλικής GALATEA. Η εκλεπτυσμένη γεύση της Pasta Ricotta συναντά το λαχταριστό Variegato Deliziosa Pistacchio, σε μια ξεχωριστή γευστική πρόταση, που απογειώνεται χάρη στο ελκυστικό Crumble Framboise. Συνδυασμός με λαχταριστή γεύση και εντυπωσιακή εμφάνιση, που θα γίνει best seller! Υψηλής ποιότητας προϊόντα, από εκλεκτά φυσικά συστατικά και σύμφωνα με τις αρχές της βιωσιμότητας. 100% Clean Label, χωρίς τεχνητά αρώματα και χρώματα, και με πιστοποιήσεις Gluten Free και Palm Oil Free. Διατίθενται σε εύχρηστη συσκευασία κιβωτίου, 2 x 3 κιλά. www.konta.gr



ΠΛΗΡΕΣ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ μάνγκο, MANGO MATNTYGEL. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ μάνγκο, με τη χαρακτηριστική φρουτένια γεύση και πλούσια αφράτη υφή. Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα. www.artizanhellas.gr



NEA MULTIFREEZE ICONA HYBRID

από την SWEET ICE

Η CATTABRIGA φέρνει την επανάσταση στις παγωτομηχανές, με την Multifreeze Icona Hybrid. Με το συνδυασμό υδρόψυκτης και αερόψυκτης λειτουργίας επιτυγχάνεται εξοικονόμηση νερού έως και 80%. Η Icona είναι εύκολη στη χρήση χάρη στην οθόνη αφής LCD και το έξυπνο μενού λειτουργίας. Το σύστημα Icona διαθέτει προσωποποιημένες λειτουργίες smart extraction ανάλογα με το μίγμα και επιτρέπει τις εναλλαγές των λειτουργιών με ένα απλό άγγιγμα, την αποθήκευση χιλιάδων συνταγών, και το πιο σημαντικό, την εξαγωγή παγωτού με το πρόγραμμα που αυξομειώνει την ταχύτητα εξόδου του παγωτού βάσει του αριθμού των βασκετών που έχουμε ορίσει. www.sweetice.gr



Η ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη νέα πάστα παγωτού Vaniglia Tahiti σε νέα, οικολογική συσκευασία. Έχει υπέροχο λευκό χρώμα, με εμφανείς κόκκους, που χαρίζουν ένα ξεχωριστό οπτικό αποτέλεσμα. Είναι χαμηλής δοσολογίας, καθώς έχει έντονη γεύση βανίλιας. Τα πολυτελή αρώματα της βανίλιας Ταϊτής συναντούν τη σπιτική νοστιμιά της σειράς Casa Gelato. Είναι gluten free και κατάλληλη για vegan. Απολαύστε την ακαταμάχητη απλότητά της με την ποιότητα Casa Gelato! Διατίθεται σε μεταλλικό δοχείο 3.5kg. www.sefcozeelandia.gr

NEA ΠΑΓΩΤΑ 2023 GIUSO & PERNIGOTTI

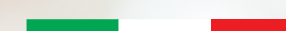
από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η GELATO & BAKERY EXPERTS, επίσημος αντιπρόσωπος των δύο παραδοσιακών ιταλικών εταιριών παγωτού, της GIUSO (1919) και της PERNIGOTTI (1860), προσφέρει ήδη στην ελληνική αγορά τις νέες ύλες που κυκλοφόρησαν φέτος για τη δημιουργία αυθεντικού χειροποίητου gelato! Τα 17 νέα προϊόντα για το 2023, όλες τις κορυφαίες πρώτες ύλες των δύο σπουδαίων παραγωγών και μια νέα, πρωτότυπη συνταγή για την αξιοποίηση του εναπομείναντος παγωτού και τη μετατροπή του σε semifreddo, μπορείτε να δείτε στο φετινό συνταγολόγιο της G&B Experts και στο www.gnbexperts.gr.



30 χρόνια

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



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 κατα-ναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ICE FILLING

από την FOODSTUFF

Το καινοτόμο προϊόν ICE FILLING, της FOODSTUFF, ιδανικό για 1000 εφαρμογές, που άλλαξε τα δεδομένα στη ζαχαροπλαστική, τώρα, κυκλοφορεί σε νέες φανταστικές γεύσεις, για περισσότερες μοναδικές και φρέσκιες δημιουργίες. Μετά τα εξαιρετικά ICE VANILLA FILLING και ICE CHOCO FILLING η γκάμα εμπλουτίζεται με 7 νέους κωδικούς με γεύσεις λεμόνι, μπισκότο, γιαούρτι, φουντούκι, καραμέλα και 2 premium γεύσεις που περιέχουν φυσικά κομμάτια από lyophilized passion fruit και raspberry, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών υλών, ενώ όλη η σειρά δεν περιέχει συντηρητικά.

www.foodstuff.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ SUGAR FREE

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA, ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, δημιουργεί μια νέα σειρά προϊόντων χωρίς ζάχαρη, προσθέτοντας στην πλούσια συλλογή των σοκολατών και απομιμήσεών της τα νέα προϊόντα sugar free: No32 drops, Κουβερτούρα drops, Delight bake stable drops και Delight Bake Stable Chunks. Τα νέα αυτά προϊόντα δίνουν λύσεις στις ανάγκες ακόμη και του πιο απαιτητικού επαγγελματία ζαχαροπλάστη, ο οποίος θέλει να δημιουργήσει ποιοτικές συνταγές, εναρμονισμένες με τις τρέχουσες διατροφικές τάσεις.

www.aktinafoods.com



ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX

από την KENFOOD

Η KENFOOD προτείνει και φέτος το Τσουρέκι Mix για την ευκολία αλλά και την πλούσια γεύση που θα δώσει στα πασχαλινά σας τσουρέκια! Είναι ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακού, πολίτικου τσουρεκιού, αφράτου με χρυσαφένια ψίχα, γεμάτο με αρώματα μαστίχας και μαχλέπι. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε το νερό και τη μαγιά. Για του λάτρεις της σοκολάτας, το Τσουρέκι Mix Choco συνδυάζει τη γεύση του παραδοσιακού τσουρεκιού με γεύση κακάο. Δοκιμάστε να κάνετε δίχρωμο τσουρέκια!

www.kenfood.com



CUSTOM MADE ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

από την GOTEBORGS FOOD

Η GOTEBORGS έχει την τεχνογνωσία να δημιουργήσει κάθε τύπο σοκολάτας και compound, με βάση την απαιτούμενη σύσταση, ένταση γεύσης, ρευστότητα, πιστοποιήσεις και διατροφικά χαρακτηριστικά ανάλογα τις ανάγκες των συνεργατών της. Χωρίς περιορισμούς και με βάση τα δικά σας χαρακτηριστικά, αναπτύσσει τα δικά σας μοναδικά υλικά σοκολάτας, σοκολάτας Ice & compound σοκολάτας. Συμπληρώστε τη φόρμα στο σύνδεσμο QR και ζητήστε τη δημιουργία του δικού σας υλικού με βάση τις ανάγκες σας.

www.trofigred.com



Φέτος το Πάσχα για αφράτο
και παραδοσιακό τσουρέκι
επιλέξτε **Tsoureki mix**

με χρυσαφένια ψίχα για σίγουρη επιτυχία!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 5615 410 | Φ. 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com



Proudly
developed by





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ BISCOTTINO® MEC3

από την **LAOUDIS FOODS**

Η πιο διάσημη γεύση έγινε γυαλιστερή επικάλυψη! Η αυθεντική γεύση Biscottino® της οικογένειας Cookies® The Original της MEC3, είναι η πιο διάσημη και αγαπημένη γεύση στο παγωτό και τη ζαχαροπλαστική! Τώρα, η κορυφαία ιταλική εταιρεία σας προσφέρει τη νέα γυαλιστερή επικάλυψη-καθρέπτη Mirror Glaze Biscottino® για να δώσετε υπέροχη γεύση Cookies® και εντυπωσιακή εξωτερική εμφάνιση σε όλες τις ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας! Όλες οι επικαλύψεις της οικογένειας προϊόντων Mirror Glaze Mec3 ξεχωρίζουν για την απaráμιλλη σταθερότητά τους, ακόμα και στις πιο απαιτητικές συνθήκες!

www.laoudis.gr

FLAKY PASTRY – ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

από την **ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ**

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, παραγόμενο από διαλεγμένα, μαλακά σιτάρια, με υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο. Κατάλληλο για την παραγωγή φύλλου σφολιάτας, μπουγάτσας, πίτσας, φύλλου κρούστας, κρουσάν, κουρού, χωριάτικης πίτσας, σφολιασοειδών κ.ά

Βελτιώνει την εκτατότητα της ζύμης.

www.cfm.com.gr



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ TELME

από την **A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**

Οι επαγγελματικές παγωτομηχανές, με κάθετο κύλινδρο, της σειράς PRATICA, ξεχωρίζουν για την απλή χρήση τους, τη λειτουργικότητα, τις μαζεμένες διαστάσεις τους, τη σταθερή παρακολούθηση του προϊόντος, το εύκολο γέμισμα και τη γρήγορη προσθήκη υλικών. Αποτελεσματικός κύκλος ψύξης, με έλεγχο της θερμοκρασίας, που εγγυάται πάντα το ίδιο αποτέλεσμα, ακόμα και με διαφορετικές ποσότητες μείγματος. Εξαιρετική δομή του παγωτού, κρεμώδης, που επιτρέπει το σπατουλάρισμα και τη διακόσμηση του τελικού προϊόντος. Παραγωγή από 2 έως 75 Lt έτοιμο προϊόν ανά ώρα.

www.varanakis.com



MAESTRO ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ & ΡΙΠΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

από την **OLYMPIC FOODS**

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει δυο νέα προϊόντα με βάση το αμύγδαλο! Ρίπλα αμυγδάλου, ALMOND DREAM #OFM-180083: Ανοιχτόχρωμη ρίπλα με γεύση αμυγδάλου και τραγανά κομμάτια σπασμένου αμυγδάλου, κατάλληλη για χρήση στη ζαχαροπλαστική και το παγωτό. MAESTRO ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ #OFL 000020: Υψηλής ποιότητας πάστα λιπαρής φύσης με φίνα υφή και πλούσια γεύση αμυγδάλου. Περιεκτικότητα σε αμύγδαλο 17%. Κατάλληλη για επικαλύψεις κέικ και βασιλόπιτας, γεμίσεις ταρτών ψυγείου, διακοσμήσεις σε τούρτες και πάστες αλλά και για αρωματισμό βουτυρόκρεμας.

www.olympic-foods.gr



Λογότυπο σε σοκολάτα
Άμεση παράδοση!

τηλ.:213 0055754
κιν.:6947 202510



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.





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΑΘΗΡ» ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του, στην Καλαμάτα. Πρόκειται για το «Αθηρ», το νέο πολυχώρο εστίασης που δημιούργησε ο όμιλος Αθανασίου. Οι ιδιοκτήτες επέλεξαν για το απαιτητικό project την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η εταιρεία ανέλαβε το σχεδιασμό και την κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού για κάθε διακριτό πόστο. Με ζητούμενο το άπλετο φως και την εργονομική διάταξη κατασκευάστηκαν βιτρίνες και ψυγεία με εξαιρετική προβολή και σωστή συντήρηση των προϊόντων. Τόσο η επιλογή των υλικών όσο και η εφαρμογή τους δημιούργησαν ένα απόλυτα ταιριαστό αποτέλεσμα που μαγνητίζει τα βλέμματα.

www.antonopoulos.com.gr



GELATIERI WORKSHOPS 2023

από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η διεθνής σχολή παγωτού της ιταλικής MEC3, η "CASA OPTIMA", σε συνεργασία με την LAOUDIS CHEF ACADEMY, διοργανώνουν στη χώρα μας τρία εκπαιδευτικά workshops παραγωγής παγωτού που θα πραγματοποιηθούν μέσα στον Απρίλιο, από τον Maestro Gelatiere κ. Francesco Giordano και άμεση μετάφραση από τεχνικούς της σχολής. Τα σεμινάρια θα εστιάσουν α) στα παγωτά από σοκολάτα, β) στα σορμπέ και γ) στις προχωρημένες γνώσεις που πρέπει να έχει κάθε επαγγελματίας gelatiere. Καλέστε στο 210.6038002 για να κατοχυρώσετε μια από τις μόλις 8 θέσεις ανά θέμα! www.laoudis.gr



GOLD AWARD

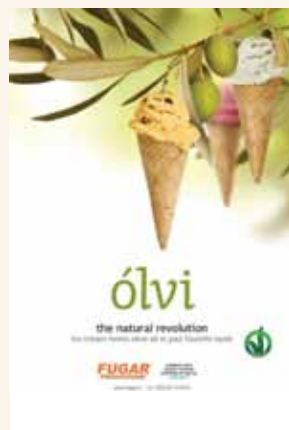
για την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

50 χρόνια γιορτάζει φέτος η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ και τι καλύτερο δώρο, από το χρυσό βραβείο, στην κατηγορία DESIGN BAKERY & PASTRY! Η εταιρεία έλαβε μέρος για το σχεδιασμό στο κατάστημα Τοπούζογλου, στον Βόλο. Η ζεστασιά, η εργονομία και η καθολική σχεδιάσή του κέρδισαν τους κριτές και επιβράβευσαν την εταιρεία με GOLD AWARD. www.drakoulakis.gr

ΟΛΒΙ ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΤΗΣ FUGAR

από την SWEET ICE

Η Fugar, με το σύνθημα «Παγωτό Για Όλους», προτείνει την 100% plant-based σειρά Ολβί, με βάση το ελαιόλαδο. Το λιπαρό μέρος, που περιλαμβάνεται στο παγωτό, προέρχεται μόνο από το ελαιόλαδο, το οποίο δημιουργεί ένα vegan και sugar free προϊόν χωρίς να αλλοιώνει τη γεύση του παραδοσιακού gelato. Αντιθέτως, χαρίζει άψογη κρεμώδη υφή, διατίθεται σε βάσεις για φρούτα και ξηρούς καρπούς και προσφέρεται σε ένα πλούσιο συνταγολόγιο για ζεστή και κρύα μέθοδο, όπως το Salty Pistachio, American Peanut, Citrus Fruits, ικανοποιώντας και τους πιο απαιτητικούς. www.sweetice.gr



ΠΛΗΡΕΣ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN εγκαινιάζοντας τη συνεργασία της με την GELDUE, παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ λεμόνι, LEMON MATNTYGEL. Best Seller στην Ιταλία. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ λεμόνι με την χαρακτηριστική όξινη γεύση και πλούσια αφράτη υφή. Σε όλα τα προϊόντα της GELDUE χρησιμοποιούνται φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα. www.artizanhellas.gr

ΜΕ ΡΕΚΟΡ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ SWEET ICE ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2023

Με ρεκόρ επισκεπτών ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της SWEET ICE στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2023. Οι gelato chefs, Massimiliano Asturi της Fugar και Francesco Procorpio, της Fructital, ετοίμαζαν καθόλη τη διάρκεια φρέσκο παγωτό για τους επισκέπτες, οι οποίοι γεύτηκαν με ενθουσιασμό, ποικιλία κλασικών και νέων γεύσεων. Εκπρόσωποι της Icecream και του Cattabriga University, με επικεφαλής τον Giacomo Schiavon, παραβρέθηκαν για άλλη μία φορά παρέχοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία τους στα μηχανήματα. Ο chef chocolatier Bram Hullebroeck έδωσε το παρόν με σοκολατένιες δημιουργίες χρησιμοποιώντας τα καλούπια και τις σοκολατομηχανές της Chocolate World. www.sweetice.gr



NO ADDED SUGAR RECIPE BOOK

από την AKTINA A.E.

Η ζάχαρη είναι ένα βασικό υλικό, που απαντάται στα περισσότερα από τα αγαπημένα μας γλυκά, αλλά και σε άλλα τρόφιμα. Οι διατροφικές τάσεις της εποχής επιδιώκουν όμως τον περιορισμό της. Η AKTINA σας παρουσιάζει το νέο συνταγολόγιο no added sugar, με γλυκά φτιαγμένα από τη νέα σειρά προϊόντων της χωρίς ζάχαρη και χωρίς προσθήκη ζάχαρης που θα λατρέψετε. Βρείτε το και online στην ιστοσελίδα της aktinafoods.com στην κατηγορία ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ > ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ. www.aktinafoods.com



GOLD ΒΡΑΒΕΙΟ ΤΗΣ ΚΟΥΦΕΤΟΠΟΙΙΑΣ ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΗ ΣΤΑ FEA 2023

Νέα, σημαντική διάκριση για την ΚΟΥΦΕΤΟΠΟΙΙΑ ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΗ ΑΕ στα διεθνή βραβεία Food Experts Award's, FEA 2023. Η εταιρία απέσπασε το Gold βραβείο στην κατηγορία Loyalty To Tradition, ως αναγνώριση των προσπαθειών της και ως επιβράβευση της σκληρής δουλειάς της. Το βραβείο της Κουφετοποιίας Χατζηγιαννάκη παρέλαβε η κυρία Δανιγγέλη Σταματίνα, Διευθύντρια του Εργοστασίου της εταιρίας, η οποία επιμελήθηκε και τη συμμετοχή της εταιρίας στα βραβεία. www.hatziyiannakis.gr



Ο ΜΙΧΑΗΛΗΣ ΠΑΝΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΛΕΣΧΗΣ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ο Μιχάλης Πάνος είναι ο νέος Πρόεδρος της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος, ο οποίος αποδέχτηκε την ομόφωνη πρόταση των μελών του Δ.Σ. «Θα προσπαθήσω να συνεχίσω το έργο των προκατόχων μου και να αναπτύξουμε τη λέσχη μας περαιτέρω. Είμαι έτοιμος να εργαστώ σκληρά μαζί με τα μέλη του Δ.Σ και τα μέλη της λέσχης και να διασφαλίσουμε ότι θα συνεχίσουμε να πραγματοποιούμε δράσεις που σκοπός τους θα είναι η ανάδειξη της ζαχαροπλαστικής τέχνης στην Ελλάδα και όχι μόνο» ανέφερε χαρακτηριστικά ο ίδιος.

Η KENFOOD ΣΤΗΝ ΗO.RE.CA 2023!

Στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo πολλοί επαγγελματίες του χώρου της μαζικής εστίασης, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν, μέσα σε ένα σύγχρονο περίπτερο, τα μοναδικά και υψηλής ποιότητας προϊόντα της εταιρείας. Κατά τη διάρκεια της έκθεσης, η ομάδα της KENFOOD, υποδεχόταν τους επισκέπτες, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν μερικούς από τους βασικούς κωδικούς της ευρείας γκάμας προϊόντων που διαθέτει η εταιρεία σε βάφλες, κρέπες και rapcakes. Παρουσιάστηκε ακόμη και η νέα ολοκληρωμένη veggie σειρά αλλά και το απολαυστικό παγωτό μηχανής Veluto soft. www.kenfood.com

44th SIGEP

Η ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ, ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ, ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΤΟΝ ΚΑΦΕ!

Η 44th Sigep, η έκθεση για το παγωτό, τη ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και τον καφέ διοργανώθηκε από την IEG - Italian Exhibition Group, μαζί με την AB Tech, τον Ιανουάριο 2023, στο Rimini Expo Centre, στην Ιταλία.



Για περισσότερα από 40 χρόνια, η Sigep αποτελεί το σημείο αναφοράς για καινοτομίες σε ολόκληρο τον κλάδο και παρέχει μια πλήρη επισκόπηση όλων των νέων εξελίξεων της αγοράς: πρώτες ύλες και συστατικά, μηχανήματα και εξοπλισμό, καθώς και συσκευασίες και υπηρεσίες. Η Sigep 2023 ήταν για μια ακόμη φορά ένας τόπος συνάντησης για ανταλλαγή ιδεών, και τάσεων με το παρόν να δίνουν κορυφαίοι ειδικοί και ηγέτες του κλάδου. Τις εντυπώσεις κέρδισαν οι διεθνείς διαγωνισμοί, επιδείξεις, talk show, εργαστήρια και εκπαιδευτικά σεμινάρια.

Τα φώτα έκλεψαν τέσσερις διεθνείς διαγωνισμοί: το Gelato Europe Cup, το οποίο ανέδειξε τις ευρωπαϊκές χώρες για το Παγκόσμιο Κύπελλο που θα διεξαχθεί στη Sigep 2024, το Bread in the City-Bakery World Cup, το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ζαχαροπλαστικής Γυναικών The Pastry Queen και το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ζαχαροπλαστικής Junior. Η 45th Sigep έχει προγραμματιστεί για τις 20 έως τις 24 Ιανουαρίου 2024, στο Rimini Expo Centre.

Ένας κλάδος που χαρακτηρίζεται από τεράστιο δυναμισμό, καινοτομία και εξαγωγική τάση. Όσον αφορά την προέλευση: 77% από την Ευρώπη με πρώτη και κύρια τη Γερμανία, την Ισπανία, την Ελλάδα, τη Γαλλία και τη Μεγάλη Βρετανία. 12% από την Ασία και τη Μέση Ανατολή κυρίως από το Ισραήλ, τον Λίβανο, την Ινδία, την Κορέα και τις χώρες της περιοχής του Κόλπου. 7% από την Αμερική κυρίως από τις Ηνωμένες Πολιτείες, τον Καναδά, το Μεξικό, τη Βραζιλία και την Αργεντινή. και 4% από την Αφρική, κυρίως το Μαρόκο, την Αλγερία, την Αίγυπτο, τη Λιβύη και τη Νιγηρία.





VANILLA ALMOND CAKE

Η ΑΚΤΙΝΑ προτείνει για τον μήνα Μάρτιο το πιο λαχταριστό παστάκι.
Βάση από τραγανό μπισκότο αμυγδάλου που συνδυάζεται τέλεια με mousse vanilla & τόμπους αμυγδάλου, απογειώνεται γευστικά με μια λεπτή στρώση από glacage λευκής σοκολάτας.
Ακαταμάχητη πρόταση που δεν πρέπει να λείψει από την βιτρίνα σας.



ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

250 γρ. αλεύρι
100 γρ. άχνη
40 γρ. πούδρα αμύγδαλο
2 γρ. αλάτι
125 γρ. μαργαρίνη
1 αυγό

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
«Μόλις παγώσει η ζύμη, ανοίγουμε με τον πλάστη σε ύψος 0,4 cm. Κόβουμε τη ζύμη στο επιθυμητό σχήμα και ψήνουμε για 15 λεπτά στους 160°C.

ΤΟΜΠΟΥΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

500 γρ. **Akticake Moist Vanilla**
100 γρ. αυγό
100 γρ. ασπράδι αυγού
150 γρ. λάδι
125 γρ. νερό
60 γρ. **Pasta Mandorla extra Aromitalia**
200 γρ. αμύγδαλο πούδρα καβουρδισμένο

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια του αυγού με το σύρμα, μέχρι να έχουμε μια αφράτη μαρέγκα. Σε άλλο κάδο τοποθετούμε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από την πούδρα αμυγδάλου και ανακατεύουμε για 4 λεπτά με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα. Με μια μαριζ ανακατεύουμε το μίγμα προσθέτοντας σιγά - σιγά τη μαρέγκα και την πούδρα αμυγδάλου. Σε μια λαμαρίνα 60x40cm στρώνουμε ανηκολλητικό χαρτί, απλώνουμε το μίγμα και το ψήνουμε για 9 λεπτά στους 200°C.

AKTICREMA GOLD

200 γρ. **Akticrema Gold**
500 γρ. Νερό
150 γρ. **Velvet Cream**
150 γρ. Ζωική κρέμα 35%

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά στη δυνατή ταχύτητα. Προσθέτουμε τη φυτική κρέμα VelvetCream και χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε και τη ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

MOUSSE VANILLA

200 γρ. **Fond Gold**
250 γρ. νερό χλιαρό
60 γρ. **Pasta French Vanilla Aromitalia**
500 γρ. **Akticrema Gold** (αφρατεμένη)
1000 γρ. ζωική κρέμα 35% μισοχτυπημένη

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold με το νερό. Προσθέτουμε την Pasta French Vanilla και ανακατεύουμε. Τέλος, προσθέτουμε την αφρατεμένη Akticrema Gold και τη ζωική κρέμα, ανακατεύοντας απαλά με μια μαριζ.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ/ΝΤΕΚΟΡ

Σε μια μακρόστενη φόρμα σιλικόνης, τύπου εκλαίρ, βάζουμε μια στρώση Mousse Vanilla. Τοποθετούμε ένα φύλλο Τόμπους Αμυγδάλου και κλείνουμε τη φόρμα με μια στρώση Mousse Vanilla. Τοποθετούμε στο ψυγείο και αφού παγώσει ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με Glacage λευκής σοκολάτας. Τέλος, τοποθετούμε το παστάκι πάνω στη βάση μπισκότου αμυγδάλου.



Στο καλύτερο τσουρέκι...
αξίζουν μόνο οι καλύτερες επικαλύψεις!



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success



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



ΠΑΓΩΤΟ 2023 ΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΙ

Τα τελευταία χρόνια, η αγορά του παγωτού έχει δεχτεί αρκετές πιέσεις για να αλλάξει κατεύθυνση. Η γενικότερη αλλαγή πλεύσης στις διατροφικές συνήθειες προς τρόφιμα με λιγότερες θερμίδες, χωρίς ζωικά, χωρίς γαλακτωματοποιητές, χωρίς υδρογονωμένα λίπη, χωρίς γλουτένη, χωρίς λακτόζη έφτασε και στο παγωτό. Αυτό δε σημαίνει, όμως, ότι οι τάσεις αυτές υιοθετήθηκαν από τους επαγγελματίες της εγχώριας αγοράς, τουλάχιστον όχι εγκαίρως.

Πριν πάμε παρακάτω, ας παραδεχτούμε ότι τα προηγούμενα χρόνια τα «νέα» του παγωτού δεν ήταν παρά εσωτερικοί ανασυνδυασμοί γεύσεων και διακοσμήσεων που ήδη υπήρχαν, που προτεινόταν με νέες ονομασίες, ως επί το πλείστον ελκυστικές ή που παρέπεμπαν σε κάποιο καταναλωτικό προϊόν, όπως είχε γίνει κατά κόρον στο παρελθόν. Έτσι, δίπλα στα Bueno, Sneakers, Lila Pause, Ferrero ήρθαν να προστεθούν οι συνδυασμοί για Crunch, Kit Kat κλπ.

Αυτές όμως οι προτάσεις, πέραν του ότι κάποια στιγμή στέρεψαν, δεν αλλάζουν πραγματικά κάτι στη βιτρίνα του παγωτού, δεν προσελκύουν νέους πελάτες ή πελάτες με διαφορετικές διατροφικές συνήθειες, δεν καινοτομούν.

Ας θυμηθούμε μερικούς βασικούς παράγοντες που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψιν μας όταν μιλάμε για το παγωτό, που καλό είναι να μην ξεχνάμε ότι είναι το μοναδικό τρόφιμο που ένας άνθρωπος καταναλώνει σε αρνητική θερμοκρασία:

1. Ο τόπος: Αν δηλαδή πρόκειται για αστικό κέντρο, μεγάλο ή μικρό, ή για τουριστική περιοχή.

Στην πρώτη περίπτωση τα καταστήματα είναι ζαχαροπλαστεία που για μια περίοδο πουλάνε και παγωτό (Μάρτιο έως Οκτώβριο) και βασίζονται κυρίως στη σταθερή τους πελατεία. Επίσης, σε αυτά τα καταστήματα, οι πελάτες μπορούν να βρουν τις καλοκαιρινές γεύ-

σεις του παγωτού σε χειμωνιάτικα γλυκά πχ. η γεύση τύπου Ferrero με τα ίδια υλικά μπορεί να γίνει και τούρτα τύπου Ferrero. Άρα, εδώ υπάρχει γευστική μνήμη των πελατών, πράγμα που καθιστά κάθε αλλαγή δύσκολη.

Στη δεύτερη περίπτωση, των τουριστικών περιοχών, τα πράγματα είναι ελαστικά έως πολύ ελαστικά. Η βιτρίνα της μιας χρονιάς μπορεί να διαφέρει σε αρκετά σημεία από τη βιτρίνα της προηγούμενης, χωρίς να διακρίνει κανείς τις αλλαγές που μπορεί να έχουν γίνει.

2. Ο χώρος κατανάλωσης: Αν το παγωτό καταναλώνεται σε καθιστικό, στο χέρι ή σε χώρο του πελάτη (σπίτι κλπ.). Το παγωτό που σερβίρεται σε καθιστικό και αποτελεί μέρος μιας μεγαλύτερης παραγγελίας έχει άλλες ανάγκες στο σχεδιασμό της συνταγής του, από το παγωτό που καταναλώνεται στο χέρι. Επίσης, το παγωτό που προορίζεται για οικιακή κατάψυξη έχει και αυτό ανάγκη για προσοχή στις λεπτομέρειες της συνταγής.

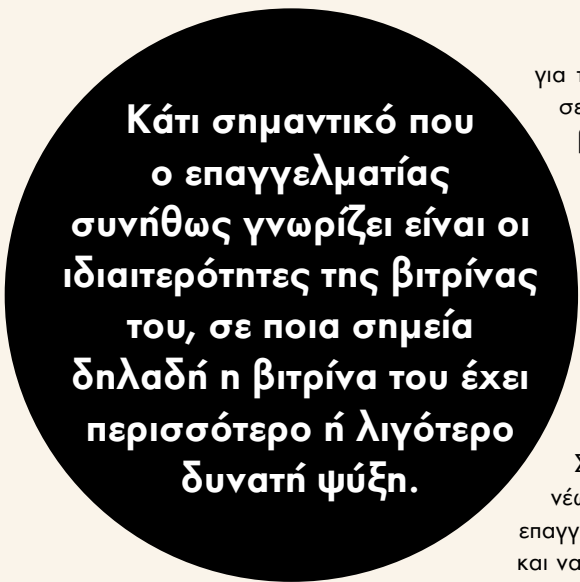
3. Ποιος διαθέτει το παγωτό: Αν δηλαδή πρόκειται για μεταπωλητή ή τον κυρίως παραγωγό.

Η περίπτωση του μεταπωλητή (καφέ, ξενοδοχείο, εστιατόριο, franchise χωρίς παραγωγή κλπ.) είναι μια δύσκολη περίπτωση γιατί υπάρχουν πολλοί παράγοντες που υπεισέρχονται στους χειρισμούς του παγωτού και δεν υπάρχει ασφαλής τρόπος να εξασφαλιστεί

ομοιομορφία σε αυτούς. Και σε αυτήν την περίπτωση απαιτείται ένας ξεχωριστός σχεδιασμός συνταγής παγωτού.

4. Θέσεις βιτρίνας - μέγεθος λεκάνης: Ο αριθμός θέσεων στη βιτρίνα παίζει καθοριστικό ρόλο στην ευελιξία του επαγγελματία για να μπορέσει να ακολουθήσει τις τάσεις της αγοράς. Δεδομένου ότι το 60-70% του τζίρου του παγωτού προέρχεται από σταθερές γεύσεις της βιτρίνας (σοκολάτα, καραμέλα, βανίλια, μπισκότο, φερέρο, μπουένο κλπ.) μας μένουν λίγες θέσεις για όλες τις άλλες ανάγκες που πιθανόν θέλουμε να καλύψουμε, δηλαδή για σορμπέ ή γρανίτες, για veggie, για stevia, αλλά και για όλους τους νέους γευστικούς συνδυασμούς που θα θέλαμε να δοκιμάσουμε. Σε μια βιτρίνα 18 θέσεων αυτό μεταφράζεται σε 10-12 θέσεις με στάνταρ γεύσεις που αφήνουν διαθέσιμες 8-6 λεκάνες για όλα τα υπόλοιπα.

Το μέγεθος της λεκάνης (συνήθως 5 ή 7 λίτρα) καθορίζει το μέγεθος του κάδου της παγωτομηχανής, πράγμα που καθορίζει το μέγεθος του παστεριωτή αλλά και το μέγεθος του shock freezer. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορούν να συνδυαστούν, στην ίδια βιτρίνα, λεκάνες διαφορετικών μεγεθών, δηλαδή 5λιτρες μαζί με 7λιτρες (σε κάθε τρεις 5λιτρες αντιστοιχούν δύο 7λιτρες), αλλά αυτό συνήθως δίνει ένα αντιαισθητικό αποτέλεσμα.



5. Το «σπίσιμο» της λεκάνης:

Αν και φαίνεται ασήμαντο, εν τούτοις, το πώς θα αποφασίσουμε να στήσουμε το παγωτό στη λεκάνη έχει επίδραση τόσο στη συνταγή, όσο και στην τοποθέτηση των λεκανών στη βιτρίνα. Κάθε βιτρίνα έχει μια ένδειξη γραμμής ψύχους την οποία τα παγωτά δεν πρέπει να ξεπερνούν, τουλάχιστον όχι κατά πολύ, εάν θέλουμε να παραμείνουν διαρκώς μέσα στο ρεύμα ψυχρού αέρα που έρχεται από τις περσίδες ψύξης. Παγωτά που έχουν μεγάλο όγκο (ύψος), εκτός του ότι έχουν άλλες ανάγκες στο σχεδιασμό της συνταγής, επηρεάζουν και τα παγωτά στις λεκάνες που βρίσκονται εμπρός τους, εφόσον ουσιαστικά εμποδίζουν τον ψυχρό αέρα να φτάσει σε αυτά. Και στις δύο περιπτώσεις, η διαρκεια ζωής του προϊόντος στη βιτρίνα μειώνεται. Η χρήση βελτιωτικών υφής μπορεί να δώσει μια λύση, αλλά αλλοιώνει αρκετά τη γεύση και την αίσθηση του παγωτού στο στόμα.

6. Νέες τάσεις & νέοι γευστικοί συνδυασμοί: Σε αυτό το σημείο επανερχόμαστε στην αρχή του άρθρου και στα ερωτήματα που προκύπτουν άμεσα:

- πώς χειριζόμαστε τις νέες τάσεις;
- πώς τις προσαρμόζουμε στην τοπική αγορά; και κυρίως
- πώς τις ενσωματώνουμε στη βιτρίνα μας;

Οι νέες τάσεις κυρίως προέρχονται από τις προτάσεις των εταιρειών που προμηθεύουν τους επαγγελματίες με ύλες

για το παγωτό τους, δηλαδή με γεύσεις, διακοσμήσεις, γემίσεις και με βάσεις/ηηκτικά.

Οι τάσεις αυτές χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

- σε αυτές που επιλέγει το τμήμα μάρκετινγκ μιας εταιρείας με τη βοήθεια των προτάσεων του τεχνικού τμήματος και
- σε αυτές που κατά κάποιον τρόπο «επιβάλλονται» από τις νέες διατροφικές τάσεις

Σε ό,τι αφορά την κατηγορία των νέων γευστικών συνδυασμών, ο επαγγελματίας πρέπει να αποφασίσει και να κρίνει (μάλλον, να φανταστεί με βάση αυτά που ξέρει από τις συνήθειες της πελατείας του μέχρι εκείνη την στιγμή) εάν μια πρόταση έχει ουσιαστικό ενδιαφέρον πέραν του εντυπωσιασμού, αν είναι δηλαδή ένας συνδυασμός που ήρθε για να μείνει ή αν πρόκειται για συνδυασμό της μιας σεζόν.

Η επιλογή γίνεται πιο δύσκολη όπως είπαμε και παραπάνω όταν οι θέσεις της βιτρίνας είναι περιορισμένες και θα πρέπει να ρισκάρει να αφαιρέσει έναν γευστικό συνδυασμό για να τοποθετήσει το νέο. Ενδιάμεσες λύσεις με λεκάνες που μοιράζονται στη μέση σε δύο συνδυασμούς, σπανίως φέρνουν αξιόλογα αποτελέσματα, αφού μοιάζουν να μειώνουν κατά κάποιον τρόπο την παρουσία των παγωτών που περιέχονται σε αυτές, μάλιστα θα λέγαμε ότι εμμέσως αποδέχονται τις χαμηλές απαιτήσεις από αυτά.

Η εμπειρία του επαγγελματία θα πρέπει να τον καθοδηγήσει επίσης στο πώς θα μπορέσει να προσαρμόσει μια πρόταση στην τοπική αγορά.

Στην περίπτωση των επιβεβλημένων αλλαγών, τα πράγματα είναι λίγο διαφορετικά. Οι τάσεις που πρέπει να ενσωματωθούν αφορούν κυρίως τα προϊόντα vegan και stevia ή συνδυασμούς τους και λιγότερο τα gluten free. Κρατάμε εδώ το ότι τα τύπου vegan καλύπτουν και τις ανάγκες σε παγωτά ελεύθερα λακτόζης (lactose free) εφόσον δεν περιέχουν γαλακτοκομικά. Εδώ θα πρέπει να παραδεχτούμε ότι οι ανάγκες αυτών των κατηγοριών, στο μεγαλύτερο ποσοστό τους, καλύπτονται

από πλήρη προϊόντα που ο επαγγελματίας προμηθεύεται από τις εταιρείες. Ο λόγος είναι απλός: τα προϊόντα αυτά είναι δύσκολο να συντεθούν από τον ίδιο τον επαγγελματία, όχι μόνον γιατί τα συστατικά τους δεν κυκλοφορούν εύρεως στην αγορά (ή κυκλοφορούν σε ασύμφορες συσκευασίες), αλλά κυρίως γιατί οι ισορροπίες μεταξύ των συστατικών είναι ιδιαίτερες και ξεχωριστές ανά είδος παγωτού. Ναι μεν η σορβιτόλη, η μαλτιτόλη και η στέβια είναι παρούσες σε όλα, αλλά οι απαραίτητες φυτικές ίνες που θα καλύψουν το λειτουργικό κενό των σακκάρων είναι διαφορετικές ανά περίπτωση και το ίδιο συμβαίνει με τους σταθεροποιητές, τους γαλακτωματοποιητές, τα μέσα οξίνισης, τις αρωματικές ύλες, το αλάτι και το άλευρο ρυζιού σε ορισμένες περιπτώσεις, που βρίσκονται σε άλλες αναλογίες σε κάθε προϊόν.

Είναι αλήθεια όμως ότι μέχρι σήμερα οι επαγγελματίες αντιμετώπισαν δυσκολίες με τα παρασκευάσματα που αφορούν αυτές τις κατηγορίες. Προβλήματα που είχαν να κάνουν με τη χαρακτηριστική, δυσάρεστη επίγευση της στέβιας, το χρώμα, τον ελλιπή όγκο, τη χαμηλή σταθερότητα στη βιτρίνα και τη μειωμένη γκάμα επιλογών, είτε σε γεύσεις, είτε σε διακόσμηση. Όλα αυτά αποβαίνουν σε βάρος των πωλήσεων και σε απώλειες προϊόντος.

Από την πλευρά τους οι καταναλωτές που ζητούσαν αυτά τα προϊόντα έπρεπε και αυτοί να κάνουν τους συμβιβασμούς τους και, μην έχοντας άλλες επιλογές, να δechτούν αυτές τις αποκλίσεις από το κανονικό, πράγμα που είχε σαν αποτέλεσμα στάσιμες αν όχι μειωμένες καταναλώσεις σε αυτήν.

Το ευτυχές της υπόθεσης είναι ότι αυτά τα προϊόντα ειδικού τύπου έχουν αλλάξει σημαντικά πλέον και δε διαφέρουν σχεδόν καθόλου από τα συνήθη παγωτά. Αυτή η εξέλιξη δίνει την ευκαιρία στον επαγγελματία να μη χρειαστεί να «θυσιάσει» μια ξεχωριστή λεκάνη π.χ. για ένα σορμπέ σοκολάτας vegan, αλλά να αντικαταστήσει πλήρως το σορμπέ σοκολάτας που έβγαζε μέχρι σήμερα με αυτό.

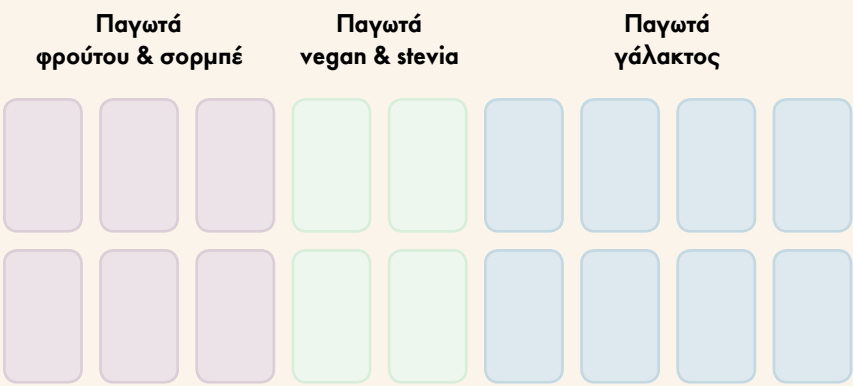
Στην περίπτωση που υιοθετηθεί μια

τέτοια απόφαση στο κατάστημα, δε θα πρέπει να ξεχνάμε κάτι σημαντικό: τα παγωτά τύπου vegan ή stevia ή συνδυασμών τους, δε μπορούν να καταναλωθούν στις ίδιες ποσότητες με τα συνήθη γιατί η σορβιτόλη και η μαλτιτόλη έχουν υπακτική δράση. Αυτό θα πρέπει να επισημαίνεται σε εμφανές σημείο της βιτρίνας, με ενημερωτικό ταμπελάκι.

Τέλος, προσοχή πρέπει να δοθεί σε συνδυασμούς που μπορεί να ακυρώνουν ο ένας τον άλλον πχ. δε βάζουμε vaniegato με ζάχαρη σε παγωτό ή σορμπέ με στέβια.

7. Θέσεις κατηγοριών παγωτού: Οι διάφορες γεύσεις δε μπορεί και δεν πρέπει να τοποθετούνται τυχαία στην βιτρίνα ή με κριτήριο τα χρώματα των παγωτών ή την ευκολία στο σερβίρισμα. Η πλευρά της βιτρίνας που βρίσκεται προς το σέρβις έχει περίπου έναν βαθμό (1 °C) διαφορά από την πλευρά που βρίσκεται προς τον πελάτη. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό αφού ο αέρας έχει σαν κύριο σκοπό την απομάκρυνση της ζέστης από την επιφάνεια του παγωτού. Αυτός και μόνον ο παράγοντας μπορεί να μας οδηγήσει στο να τοποθετούμε στην πίσω πλευρά τα παγωτά που είναι μαλακότερα στην υφή και στην εμπρός τα πιο σκληρά.

Κάτι σημαντικό που ο επαγγελματίας συνήθως γνωρίζει είναι οι ιδιαιτερότητες της βιτρίνας του, σε ποια σημεία δηλαδή η βιτρίνα του έχει περισσότερο ή λιγότερο δυνατή ψύξη. Αναλόγως αυτής της εμπειρίας τοποθετούνται και οι λεκάνες.



Σχήμα 1

Το πιο σημαντικό όμως απ’ όλα είναι το πώς τοποθετούμε τις κατηγορίες παγωτού στη βιτρίνα μας. Ας ορίσουμε πρώτα τις κατηγορίες παγωτού:

- παγωτά γάλακτος
- σορμπέ-γρανίτες
- παγωτά vegan και stevia

Ο νέος κανόνας που καλό θα είναι να ακολουθήσουν οι επαγγελματίες από τώρα και στο εξής, είναι αυτός:

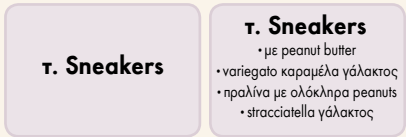
Τα παγωτά ειδικού τύπου δεν τοποθετούνται στην άκρη της βιτρίνας

Μέχρι σήμερα, οι περισσότεροι επαγγελματίες έβαζαν τα παγωτά αυτά σε μια άκρη της βιτρίνας τους, συνήθως σε εκείνη που ήταν μακριά από την είσοδο του καταστήματος. Αυτό σήμερα αποδεικνύεται πως είναι λάθος. Τα παγωτά vegan και stevia δεν είναι «παραπαίδια» αλλά σημαντικά μέλη της βιτρίνας του παγωτού που όσο περνάει ο καιρός θα γίνονται όλο και περισσότερα. Τα παγωτά vegan και stevia είναι το σκαλοπάτι ανάμεσα στα παγωτά γάλακτος και τα παγωτά φρούτου και έτσι θα πρέπει να προτείνονται.

Ο πελάτης που θα ήθελε να δοκιμάσει εκτός από αυτά και κάτι άλλο π.χ. χωρίς λιπαρά, θα πρέπει να μπορεί να στραφεί στην επιλογή των σορμπέ. Αυτή τη σκέψη θα πρέπει να την περάσουμε με φυσικό τρόπο στον καταναλωτή και το κάνουμε τοποθετώντας τα σορμπέ δίπλα στα ειδικού τύπου (σχήμα 1).

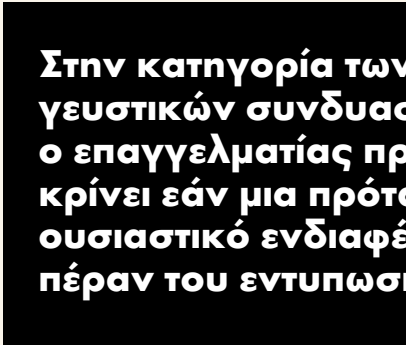
8. Σήμανση παγωτών: Χωρίς πολλά λόγια, φανταστείτε τον εαυτό σας εμπρός σε μια βιτρίνα παγωτού όπου

υπάρχει ο ίδιος γευστικός συνδυασμός, ας πούμε τύπου SNEAKERS, με μόνη διαφορά στη σήμανση του προϊόντος, στο τι δηλαδή γράφει το ταμπελάκι στην κάθε λεκάνη:



Δεν νομίζω ότι τίθεται θέμα για το ποιο ταμπελάκι μας κάνει να θέλουμε να δοκιμάσουμε το συγκεκριμένο γευστικό συνδυασμό.

Αν δεχτούμε ότι στη μία περίπτωση ο μαγαζάτορας απλώς δε σκέφτηκε να μας ενημερώσει για το πώς φτιάχνει το παγωτό αυτό, τότε στη δεύτερη θα παραδεχτούμε ότι ο αυτός μαγαζάτορας ενδιαφέρεται για να ενημερώσει τους πελάτες του και θέλει να τους κάνει να δοκιμάσουν το παγωτό του.



Το μήνυμα είναι σαφές: Κάντε μόνοι σας το μάρκετινγκ των παγωτών σας και αναδείξτε τα χαρακτηριστικά τους. Αν στο παγωτό σοκολάτα χρησιμοποιείτε μια 58άρα ή μια 62άρα σοκολάτα, γράψτε το: **Παγωτό με σοκολάτα 58% ή 62%.**

Αν στα σορμπέ χρησιμοποιείτε φρούτα, γράψτε το: **Σορμπέ με 30% Φράουλα.** Υπενθυμίζουμε ξανά την υποχρεωτική σήμανση που αφορά στα παγωτά και σορμπέ που περιέχουν στέβια, μαλτιτόλη και σορβιτόλη.

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

ΕΓΩ ΦΤΙΑΧΝΩ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΟΥ

Όπως όταν είμαστε παιδιά, μας δίνουν οι γονείς μας χρήσιμες κατευθύνσεις για τη ζωή, έτσι και στις επιχειρήσεις κάθε νέος εργαζόμενος πρέπει να αποκτήσει νέες γνώσεις για την εργασία του.

Υπάρχουν πολλοί τρόποι να εκπαιδευτεί το προσωπικό της μία επιχείρηση, αλλά σύμφωνα με τα στατιστικά ο κατάλληλος τρόπος δεν είναι να παραδίδουμε ένα φυλλάδιο 100 σελίδων σε έναν νέο εργαζόμενο και την επόμενη μέρα να τον ρωτάμε χωρίς στόχευση, αλλά ούτε και να επιτρέπουμε σε έναν μη αξιολογημένο εργαζόμενο να εκπαιδεύσει ένα νεοπροσληφθέντα, κατά τη διάρκεια ειδικά της εκτέλεσης της εργασίας του.

Εφόδιο δεν εννοούμε ο εκπαιδευτής-εργαζόμενος να κάνει μία δουλειά 20 χρόνια, αλλά να μπορεί να ελιχθεί και να βρίσκει τον πρακτικό ή λεκτικό τρόπο να εξηγήει.

Μέσα από αυτό το άρθρο, θα ήθελα να παροτρύνω τις επιχειρήσεις να εξελιχθούν τόσο για εκείνες, όσο και τους εργαζομένους, καθώς ένας καλά εκπαιδευμένος και ικανοποιημένος εργαζόμενος μπορεί να δώσει πολλά. Η εκπαίδευση του προσωπικού σε εποχές όπως αυτή που ζούμε, θα πρέπει να ακολουθεί την εξέλιξη η οποία υπάρχει. Αντί λοιπόν να δώσουμε ένα φυλλάδιο 100 σελίδων, ας φτιάξουμε ένα μικρό βίντεο, το οποίο θα εξηγήει στον εργαζόμενο κάποιες βασικές αρχές εκπαίδευσής του ή ο εργαζόμενος ο οποίος θα εκπαιδεύσει ένα νέο συνάδελφο, να φροντίσουμε να είναι πλήρως εκπαιδευμένος τόσο στον τρόπο που θα εκπαιδεύσει, όσο και στον τρόπο που θα διανέμει την πληροφορία, καθώς, όπως και στη ζωή, δεν προσλαμβάνουν όλοι οι άνθρωποι την πληροφορία με τον ίδιο τρόπο.

Σε αυτό το σημείο, θα τονίσω το ότι η εκπαίδευση προσωπικού επιχειρή-

σεων τροφίμων, σύμφωνα με την ΥΑ 147058/10-08-2007/ΦΕΚ/Β/17-08 - 2007, είναι υποχρεωτική.

Θα πρέπει να αντιληφθούμε ότι η νομοθεσία είναι κάτι περισσότερο από ένα κομμάτι χαρτί ή για τα σημερινά δεδομένα, μία σελίδα στο “internet” η οποία μας υποχρεώνει να ανεβάσουμε το κόστος της επιχείρησης. Με απλά λόγια και ένα καλό παράδειγμα: Έχω ένα ζαχαροπλαστείο και θέλω να προσλάβω έναν εργαζόμενο. Αυτός ο εργαζόμενος πρέπει να μάθει τα γλυκά που έχω στο κατάστημά μου, τι περιέχει το καθένα και να τηρήσω και τη νομοθεσία που με υποχρεώνει για την εκπαίδευσή του. Άρα θα επιλέξω έναν τρόπο για να του δείξω τα γλυκά που φτιάχνω π.χ. με ένα βίντεο. Θα πρέπει να τον αφήσω με έναν ζαχαροπλάστη μου, για να του δείξει τι βάζει στα γλυκά, ώστε να δει και πρακτικά και μετά θα πρέπει να τον εκπαιδεύσω, όπως ορίζει ο νόμος για τα ακόλουθα θέματα: Ει-

Ένας καλά εκπαιδευμένος και ικανοποιημένος εργαζόμενος μπορεί να δώσει πολλά. Η εκπαίδευση του προσωπικού σε εποχές όπως αυτή που ζούμε, θα πρέπει να ακολουθεί την εξέλιξη η οποία υπάρχει.

σαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων, μικρο-οργανισμοί και χαρακτηριστικά, τροφο-δηλητηριάσεις και παρεμπόδιση αυτών, ατομική υγιεινή και συμπεριφορά, εργασιακό περιβάλλον, πρακτικές καθαρισμού, κοινά μιάσματα και έλεγχοι και νομοθεσία τροφίμων.

Εάν όμως, ο ίδιος εργαζόμενος απλά πάρει ένα φυλλάδιο να διαβάσει και ο εργαζόμενος που θα του δείξει, δεν είναι ένα άτομο το οποίο έχει τα εφόδια να εκπαιδεύσει, αυτό και θα στοιχίσει στην επιχείρηση χρόνο απασχόλησης και χρήμα και δε θα φέρει νέα γνώση στο νεοπροσληφθέντα, με αποτέλεσμα είτε να παρατείνεται η εκπαίδευσή του για τα θέματα που ορίζει ο νόμος, είτε να πιστοποιείται ο εργαζόμενος, χωρίς να έχει όντως εκπαιδευτεί σωστά. Εφόδιο δεν εννοούμε ο εκπαιδευτής – εργαζόμενος να κάνει μία δουλειά 20 χρόνια, αλλά να μπορεί να ελιχθεί και να βρίσκει τον πρακτικό ή λεκτικό τρόπο να εξηγή. Το ότι ένας εργαζόμενος εκτελεί τη δουλειά του 20 χρόνια, δεν είναι δεδομένο ότι μπορεί και να εκπαιδεύσει.

Ανακεφαλαιώνοντας

- Χρόνος = Χρήμα = Σωστή Εκπαίδευση = Καταρτισμένο προσωπικό = Κέρδος
- Χρόνος = Χρήμα = Μη ορθή Εκπαίδευση = Μη καταρτισμένο προσωπικό = Ζημιά

Στην 1η περίπτωση, ο εργαζόμενος έχει εκπαιδευτεί, εξελίσσεται πάνω στο αντικείμενο, τα χρήματα και ο χρόνος που διατέθηκαν επαρκούν, συνεχίζει και εργάζεται στην επιχείρησή μου, δεν κινδυνεύω να υποστώ κάποιο πρόστιμο καθώς τηρώ και τη νομοθεσία. Τα λάθη που μπορεί να γίνονται είναι μικρά και διορθώνονται.

Στην 2η περίπτωση, ο εργαζόμενος έχει ολοκληρώσει την εκπαίδευση που του παρείχα, έχει κάποια εξέλιξη από την τριβή, ωστόσο είναι μικρή ακόμα. Τα χρήματα και ο χρόνος που διατέθηκαν κατά πάσα πιθανότητα δεν επαρκούν και θα πρέπει

να επενδύσω κάτι παραπάνω για να τον κρατήσω και να διαθέσω κι άλλο χρόνο. Έχω πληρώσει κάποια εταιρεία για να εκπαιδεύσει τον εργαζόμενο, τον εκπαιδεύσε και πήρα το χαρτί και για τη νομοθεσία. Παρόλα αυτά, ο εργαζόμενος δε συμμορφώνεται με τους κανόνες ατομικής υγιεινής, π.χ. καπνίζει, δεν πλένει τα χέρια του και πάει κατευθείαν στη θέση του.

Σε περίπτωση ελέγχου, ο 2ος εργαζόμενος θα μπορούσε να μας στοιχίσει ένα πρόστιμο προς την επιχείρηση ενώ, θα μπορούσε να επιμολύνει τα προϊόντα του καταστήματος με ξένη ύλη, όπως π.χ. υπόλειμμα καπνού από το χέρι του, να μην το αντιληφθεί όταν το παραδώσει στον πελάτη, με αποτέλεσμα να γίνει σχετική καταγγελία.

Αν και στην 1η περίπτωση η διαδικασία είναι αρκετά χρονοβόρα στην αρχή, μολαταύτα, θα μπορούσε να επιφέρει μία μακροπρόθεσμη εξοικονόμηση χρήματος, να συμβάλλει στην εξειδίκευση του προσωπικού και να επιτύχει αφοσίωση και ικανοποίηση των εργαζομένων, καθώς οι εργαζόμενοι βλέπουν ότι η επιχείρηση νοιάζεται γι’ αυτούς και δίνει τα απαραίτητα εφόδια για την εξέλιξή τους.

Μπορούμε λοιπόν να επιλέξουμε να έχουμε ένα ανειδίκευτο προσωπικό μη καλά εκπαιδευμένο, είτε ένα καταρτισμένο προσωπικό, που εκτιμά και θέλει να εξελιχθεί, μέσα από τη δική μας επιχείρηση, ενώ ταυτόχρονα της δίνει προσιθέμενη αξία.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ

ΒΟΥΠΟΥΚΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ

Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc



ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ CREME PATISSERIE ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ

1.200 γρ. γάλα
330 γρ. ζάχαρη
80 γρ. αλεύρι
20 γρ. άμυλο
4 αυγά
Βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα με τη μισή ζάχαρη σε κατσαρόλα και σε ένα μπολ ρίχνουμε την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλεύρι και το άμυλο.

Προσθέτουμε λίγο από το γάλα, πριν ακόμα ζεσταθεί, και ανακατεύουμε.

Έπειτα, ρίχνουμε τα αυγά και ανακατεύουμε.

Όταν βράσει το γάλα ρίχνουμε το μίγμα από το μπολ στην κατσαρόλα και φέρνουμε σε βρασμό.

Όταν δέσει, ρίχνουμε την κρέμα σε κάδο από μίξερ με φτερό και κρυώνουμε στην πρώτη ταχύτητα.

Εάν τη θέλουμε λίγο πιο βελουδίνη υφή προσθέτουμε κατά την ανάδευση στο κρύωμα 100 γρ. υγρή κρέμα γάλακτος 35%. Αφήνουμε μια μέρα στο ψυγείο και δουλεύουμε την επόμενη.

Κόβουμε φράουλες στη βάση του ποτηριού γεμίζουμε με κρέμα και τελειώνουμε ξανά με φράουλες.



ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ
Pastry Chef



TARȦ "EKMEK"

από την Pastry Chef, Ελένη Θεοδοσοπούλου (Μονόκερως)

Συνταγή για 8 ταρτάκια

TARȦ (ΒΑΣΗ)

90 γρ. ζάχαρη άχνη
30 γρ. πούδρα αμυγδάλου
230 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
1/4 κ.γ αλάτι
110 γρ. βούτυρο κρύο
1 αυγό

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την άχνη, το αλεύρι, την πούδρα αμυγδάλου και το αλάτι και χτυπάμε με το φτερό. Προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια και χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί.

Τέλος, βάζουμε το αυγό και χτυπάμε μέχρι να ξεκολλάει από τον κάδο του μίξερ. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα. Ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο και φορμάρουμε σε 8 μικρές τετράγωνες φόρμες για τάρτα. Βάζουμε τις τάρτες στην κατάψυξη για τουλάχιστον μια ώρα. Ψήνουμε στους 190°C για 11-12 λεπτά.

KPEMA ZAXAPOΠΛACTIKHΣ

150 γρ. κρέμα γάλακτος
350 γρ. γάλα
100 γρ. ζάχαρη
40 γρ. corn flour
25 γρ. βούτυρο
1 αυγό
3 κρόκους
1 κλωνάρι βανίλια

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τη βανίλια, σε χαμηλή φωτιά. Σε ένα μπολ βάζουμε το αυγό, τους κρόκους, τη ζάχαρη και το corn flour και χτυπάμε καλά με το φουέ/σύρμα. Μόλις το γάλα και η κρέμα ζεσταθούν βάζουμε το 1/3, σιγά σιγά (κορδόνη) στο μπολ με τα αυγά και ανακατεύουμε καλά. Το βάζουμε πίσω στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι η κρέμα να πήξει και να αρχίσει να κοχλάζει.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε με μεμβράνη (να εφάπτεται με την κρέμα για να μην κάνει πέτσα) και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει καλά.

ΠPALLINA ΦIΣTIKI AIGINHΣ

50 γρ. καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης
1/2 κ.γ αλάτι

Παίρνουμε 400 γραμμάρια από την κρέμα μας και χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με φτερό. Στη συνέχεια προσθέτουμε την πραλίνα και ανακατεύουμε καλά.

KPEMA EKMEK

125 γραμμάρια κρέμα γάλακτος

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε απαλή σαντιγί και ενσωματώνουμε την υπόλοιπη κρέμα με μαρίζ, αφού την έχουμε χτυπήσει με φτερό στο μίξερ.

KANTAΪΦI

100 γρ. κανταΐφι
80 γρ. βούτυρο
Τριμμένο φυστίκι για γαρνίρισμα

Λιώνουμε το βούτυρο, ξεφτίζουμε το κανταΐφι και ρίχνουμε από πάνω το λιωμένο βούτυρο ομοιόμορφα. Ψήνουμε στους 170°C με αέρα μέχρι να ροδίσει (περίπου 15 λεπτά).

ΣYΝAPMOΛOΓHΣH

Βάζουμε στο εσωτερικό της τάρτας την κρέμα πραλίνα μέχρι να καλυφθούν τα τοιχώματά της και ισιώνουμε με μια μικρή σπάτουλα.

Με σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε πάνω από την κρέμα πραλίνα την κρέμα εκμέκ, γαρνίρουμε με τριμμένο φιστίκι και τέλος βάζουμε το κανταΐφι σε μικρές φούντες.

ΜΗΛΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

350 γρ. αλεύρι μαλακό
50 γρ. νισεστέ
6 γρ. μπέικιν πάουντερ
150 γρ. μαλακή μαργαρίνη παγωμένη
50 γρ. αυγό
30 γρ. γάλα
200 γρ. ζάχαρη
3 γρ. αλάτι
15 γρ. χυμός λεμονιού
500 γρ. Ξινόμυλα καθαρισμένα
κανέλα ψιλοτριμμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε στο μίξερ το αλεύρι με τη μαργαρίνη, 50 γρ. από τη ζάχαρη, το γάλα, το αυγό και αφού τα χτυπήσουμε προσθέτουμε το μπέικιν πάουντερ και ζυμώνουμε.

Στη συνέχεια, κόβουμε τα μήλα σε κομματάκια, τα ραντίζουμε με λεμόνι, προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλεύρι, την κανέλα και τα ανακατεύουμε καλά.

Άλλος τρόπος επεξεργασίας των μήλων είναι ο εξής: Κόβουμε τα μήλα σε μέγεθος αμυγδάλου, τα βάζουμε σε κατσαρόλα και αφού τα ραντίσουμε με το χυμό μισού λεμονιού, τα βράζουμε με 280 γρ. νερού και 150 γρ. ζάχαρης. Μόλις πάρει βράση, ρίχνουμε 50 γρ. νισεστέ το οποίο έχουμε διαλύσει με 80 γρ. νερό και συνεχίζουμε το ανακάτεμα, μέχρι να αρχίσει να πήζει. Τότε το βγάζουμε από τη φωτιά και αμέσως προσθέτουμε την κανέλα.

Χωρίζουμε στα δύο τη ζύμη και ανοίγουμε με τον πλάστη τη μισή ζύμη σε στρογγυλό φύλλο διαμέτρου περίπου 30 εκ. Το τοποθετούμε στο ειδικό πιάτο ώστε να σκεπαστεί όλη η επιφάνειά του και να περισσεύει. Τότε αδειάζουμε στο πιάτο τα μήλα. Μετά ανοίγουμε την άλλη μισή ζύμη σε φύλλο στρογγυλό διαμέτρου 30 εκ. και τοποθετούμε στο πιάτο που έχουμε τα μήλα, αφού πρώτα αλείψουμε γύρω γύρω το χείλος του πιάτου, ώστε οι άκρες των δύο φύλλων να κολλήσουν καλά.

Στη συνέχεια, κόβουμε τη ζύμη που τύχον εξέχει του χείλους, την αλείφουμε από πάνω με αυγό και αφού στεγνώσει, ψήνουμε στους 200-210° C για 30 λεπτά.



Από το στάρι στο ψωμί

ή 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



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<https://eshop.bakery-pastry.gr>