



# αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2024 / Τεύχος 137



Μάθε  
**ΤΕΧΝΗ...**  
και κάνε την  
επάγγελμα!



Το αλεύρι είναι Τέχνη.



# 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



## 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.



SHOP SET UP

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



SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS  
Κρήτ ής 13, 142 31 Ν.ΙωΝια, αθή Να

T. 2102723628  
www. SHAPE.COM.gr



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

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

# Τώρα οι Κουλουράδες σε όλη την Ελλάδα!



**Γίνε μέλος της πιο νόστιμης και παραδοσιακής Οικογένειας των Κουλουράδων με το «Κουλουράδες - Point of Sale»!**

**Εάν διαθέτεις αρτοποιείο, ζαχαροπλαστείο, εργαστήριο ή αναψυκτήριο σε μια μικρή επαρχιακή πόλη,** μπορείς να γίνεις αποκλειστικός συνεργάτης των Κουλουράδων! Εμείς σε προμηθεύουμε με το μείγμα μας και εσύ επωφελείσαι από την επωνυμία και την ποιότητα μας.

Με την έναρξη της συνεργασίας μας, θα λάβεις τη σήμανση «Κουλουράδες - Point Of Sale», το μείγμα και τα σακουλάκια των Κουλουράδων, ενώ εμείς θα φροντίσουμε για τη διαφήμιση του καταστήματός σου!

**Κάθε μικρή πόλη έχει, πλέον, έναν Μεγάλο Αποκλειστικό Συνεργάτη των Κουλουράδων! Ξεχώρισε και γίνε ΕΣΥ ο Κουλουράς της περιοχής σου!**

Επικοινωνήσε μαζί μας στα παρακάτω στοιχεία: **Τηλ.: 210 3465 650 - Email: [koulourades@koulourades.gr](mailto:koulourades@koulourades.gr)**  
Για περισσότερες πληροφορίες επισκέψου το: **[www.koulourades.gr/point-of-sale](http://www.koulourades.gr/point-of-sale)**



38



34



28



44



24

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 18 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 26 Νέα της Αγοράς:  
Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

### ΘΕΜΑΤΑ

- 10 Νέα πνοιή στον κλάδο
- 14 Street Food Festival, από την ΕΠΑ.Σ Γαλασιού και το πολιτιστικό κέντρο «Καμίνι»
- 22 Ψωμί με Ιστορία: Φώτης Σφαντός, Πρόεδρος Σωματείου Ν. Σάμου
- 28 All about Bakery, Conference 2024, Το πρώτο συνέδριο με θέμα την αρτοποιία από την Loulis Food Ingredients
- 38 The ΤΕΛΟΣ Society  
ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ: ένα ταξίδι χωρίς τέλος

### ΤΕΧΝΙΚΑ

- 34 Προγραμματισμός παραγωγής αρτοζαχαροπλαστικού
- 40 Σπατάλη και αξιοποίηση τροφίμων
- 42 Ο έλεγχος της ζύμωσης
- 44 Η εξέλιξη των πωλήσεων στην αρτοποιία, από την παράδοση στην καινοτομία
- 48 Διαχείριση της μαγιάς το καλοκαίρι

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 24 Κριτσίνι με γλυκό κρασί Σάμου

{ **bakery-pastry.gr**



**Pinsa με τραγανή κρούστα και μαλακή ψίχα, ακριβώς όπως τη θέλετε!**



**GRAN STIRATA για αυθεντική pinsa, πίτσα, φοκάτσια και πείνιρλί**

- ☛ Με φυσική μαγιά **Lievito Madre** που λειτουργεί ως φυσικό ενισχυτικό ψησίματος, παρέχει υψηλή αντοχή & σταθερότητα στη ζύμη και αυξάνει τη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος.
- ☛ Εξασφαλίζει εύπεπτο, γευστικό και αρωματικό τελικό προϊόν με ανοιχτή δομή και τραγανή κρούστα.



Συσκευασία:  
15kg

**Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.**

**ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**

Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού

ΕΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρνάι - Αττική, Τ.: 210 2419700

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, 570 22 Θεσ/Μίκη, Τ.: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr Find us on



*Ένα βήμα μπροστά!*

# EDITORIAL

Στο τεύχος 137 του Αρτοποιού, το Ρεπορτάζ δίνει έμφαση στην εκπαίδευση, θέμα που θα δείτε ότι επεκτείνουμε και στο τεύχος του Fresh Pastry, καθώς είναι αντίστοιχα επίκαιρο και για τον κλάδο της Ζαχαροπλαστικής. Τώρα είναι η εποχή να ενθαρρύνουμε νέα παιδιά να μπουν και να δώσουν νέα πνοή στο επάγγελμα!

Η εκπαίδευση δεν είναι θέμα μονοδιάστατο. Έχει πολλές πτυχές και επίπεδα, πολλά από τα οποία προσπαθήσαμε να αγγίξουμε και στα δύο τεύχη. Θα βρείτε, λοιπόν, ένα index με τα στοιχεία και τα χαρακτηριστικά σχολών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής προς διευκόλυνσή σας για έρευνα αγοράς.

Επίσης, θα ενημερωθείτε για την εκδήλωση Street Food Festival της ΕΠΑ.Σ Γαλατσίου (Δ.ΥΠ.Α.) που έγινε μέσα στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος της σχολής.

Τα νέα της ΟΑΕ, της αγοράς και γενικότερα του κλάδου δε λείπουν ποτέ από τις σελίδες του Αρτοποιού, με το σκοπό να σας κρατούν ενήμερους για σημαντικά θέματα του κλάδου και να προσφέρουν ιδέες και λύσεις, ώστε οι επιχειρήσεις σας πάντα να ακμάζουν και να ξεχωρίζουν.

Η εκπαίδευση δε σταματάει στη σχολή. Πρέπει να είναι συνεχής και να ακολουθεί τις τάσεις της αγοράς. Αυτός είναι ο λόγος που σε αυτό το τεύχος έχουμε κυρίως «εκπαιδευτικά» άρθρα που αφορούν στη σωστή λειτουργία της παραγωγής, την απόδοση των πωλήσεων, τη σωστή διαχείριση των πρώτων υλών προς αποφυγήν σπατάλης και - κάτι που είναι πολύ ενδιαφέρον και επίκαιρο - τη σωστή διαχείριση της μαγιάς κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Τέλος, θα διαβάσετε για το «εκπαιδευτικό» ταξίδι της Γεωργίας Κοτρέτσος στον κόσμο του παραδοσιακά ζυμωμένου ψωμιού, σε μία προσπάθεια αναβίωσης των τοπικών παραδόσεων της περιφέρειας, που δυστυχώς αργοσβήνουν.

Ευχόμαστε από καρδιάς, διαβάζοντας το τεύχος 137 να νιώσετε κερδισμένοι και «σοφότεροι»!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης  
Δεβόρρα Αλεξανδρή



ΕΚΔΟΤΗΣ:  
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Δεβόρρα Αλεξανδρή  
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ  
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:  
Κατερίνα Καρβουνάκη  
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:  
Σουζάνα Κόκοιτση

ART DIRECTOR:  
Βάσια Τσάκα  
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:  
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ  
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:  
Ροδιάννα Λαμπριανίδου  
Μεγακλής Γαντζας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:  
Σουζάνα Κόκοιτση

CREATIVE ASSOCIATE  
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:  
Νίκος Σκονδρέας,  
Μαρία Μπογιατζίδου,  
Σουζάνα Κόκοιτση

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

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπορικά κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύσει σε χρόνο που κρίνει oportuno, 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.



## ΔΥΟ ΥΠΕΡΟΧΑ ΚΕΪΚ

ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ\*

American Style  
• Cake & Muffin •

Mella Muffin Choco

American Style  
ΛΕΥΚΟ

Mella Muffin Choco  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ

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

LAOUDIS  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΘΗΝΑ: 210.6038001, info@laoudis.gr  
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ: 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr  
ΠΑΤΡΑ: 2610.641137, info.patra@laoudis.gr  
ΚΡΗΤΗ: 2810.381280, info.creta@laoudis.gr



www.laoudis.gr

IREKS

## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες του περιοδικού μας.

Πολλές είναι οι εξελίξεις το τελευταίο διάστημα στον κλάδο μας, ιδιαίτερα με την πλήρη εφαρμογή της ψηφιακής κάρτας εργασίας, αλλά και τις εν γένει υποχρεώσεις των επιχειρήσεών μας.

Επίσης, η συγκεκριμένη περίοδος είναι και εκλογική, δεδομένου ότι σιγά σιγά πραγματοποιούνται οι αρχαιρεσίες των σωματείων - μελών της Ομοσπονδίας μας, προκειμένου να εκλεγούν οι σύνεδροι που θα συμμετάσχουν στις αρχαιρεσίες της Ομοσπονδίας μας.

Αναφορικά με τη ψηφιακή κάρτα εργασίας και σύμφωνα με την από 21.06.2024 διευκρινιστική εγκύκλιο του Υπουργείου Εργασίας, όσα αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία έχουν μεν ΚΑΔ 10.71, αλλά εντός των κτηριακών τους εγκαταστάσεων υφίσταται ταυτόχρονα, εκτός από παρασκευαστήριο παραγωγής προϊόντων ζύμης, γλυκών κ.λπ., τμήμα πώλησης προϊόντων εστίασης (με τραπεζοκαθίσματα για την εξυπηρέτηση των πελατών τους), θα υπαχθούν στην υποχρεωτική εφαρμογή της κάρτας εργασίας, για το σύνολο των εργαζομένων τους στις κτηριακές εγκαταστάσεις τους, όταν θα ξεκινήσει η εφαρμογή της στον κλάδο της Εστίασης.

Συνεπώς, οι υπόλοιπες επιχειρήσεις του κλάδου μας εμπίπτουν στην πλήρη εφαρμογή της ψηφιακής κάρτας από 01.07.2024, οπότε και πρέπει να ενεργοποιηθεί η ψηφιακή κάρτα στο σύνολο των εργαζομένων της επιχείρησής. Δεδομένου δε, ότι η 1η φάση εφαρμογής του μέτρου της πλήρους εφαρμογής της ψηφιακής κάρτας ταυτίζεται με τη θερινή περίοδο, κοινοποιήθηκε από τη Διοίκηση της Επιθεώρησης Εργασίας Οδηγία προς τους Επιθεωρητές Εργασίας, ότι καλούνται κατά την πρώτη φάση εφαρμογής του μέτρου, να εξαντλήσουν το συμβουλευτικό ρόλο της υπηρεσίας προς τους εργοδότες, αλλά και προς τους εργαζόμενους, προκειμένου η προσαρμογή στο νέο σύστημα να πραγματοποιηθεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Στις 30 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. της Ομοσπονδίας με θέματα του κλάδου αλλά και του επικείμενου συνεδρίου μας, το οποίο θα πραγματοποιηθεί στη Πάτρα από 12 - 14 Οκτωβρίου 2024. Ένα συνέδριο το οποίο, πέρα από ποικίλες θεματικές ενότητες που προγραμματίζουμε να καλύψει, θα είναι και εκλογο-απολογιστικό για τη διοίκηση της Ομοσπονδίας μας.



Το επόμενο διάστημα, θα υπάρξουν ενημερώσεις σχετικά με το 35<sup>ο</sup> Συνέδριο της Ομοσπονδίας μας στην ιστοσελίδα μας, καθώς και στα emails των σωματείων - μελών μας. Εύχομαι καλό Καλοκαίρι, καλές δουλειές, ιδιαίτερα στους συναδέλφους των τουριστικών περιοχών και είμαστε στη διάθεσή σας, εγώ προσωπικά, η διοικητική επιτροπή και το προσωπικό της Ομοσπονδίας μας.

Μιχάλης Μούσιος  
Πρόεδρος  
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

# CREMFILLING DELUXE

Κρέμες ζαχαροπλαστικής, έτοιμες για όλα



- Με απολαυστική γεύση & βελούδινη υφή
- Για άψογο κράτημα εντός και εκτός ψυγείου
- Χωρίς αυγά ή λακτόζη, ιδανικές για vegetarian δημιουργίες
- Με μεγάλη διάρκεια ζωής στο τελικό προϊόν
- Σε τρεις υπέροχες γεύσεις: Λεμόνι, Πορτοκάλι, Καραμέλα



# ΝΕΑ ΠΝΟΗ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ!

Τα τελευταία χρόνια, όλο και περισσότερο, ακούγεται το παράπονο των αρτοποιών για την απουσία «νέου αίματος» και την «έλλειψη σε χέρια» που υπάρχει στον κλάδο.

Αυτές τι μέρες, χιλιάδες νέα παιδιά, μετά την τεράστια και αξιόπαινη προσπάθειά τους για τις πανελλήνιες, συμπληρώνουν μηχανογραφικά ώστε να εξασφαλίσουν μια θέση σε κάποιο κρατικό ανώτερο/τατο ίδρυμα, προκειμένου να διασφαλίσουν το μέλλον τους. Τα περισσότε-

ρα από τα παιδιά αυτά έχουν την αντίληψη που έχει επιβληθεί στη συνείδηση όλων μας εδώ και πολλά χρόνια, πως τα μόνα επιτυχημένα επαγγέλματα είναι όσα έχουν να κάνουν με διανοητική, κυρίως, εργασία και όχι χειρωνακτική.

Οι εργαζόμενοι στον κλάδο γνωρίζουνε από πρώτο χέρι, πόσο λανθασμένη είναι μια τέτοια αντίληψη και πόση πληρότητα και ικανοποίηση προσφέρουν δημιουργικά και χειρωνακτικά επαγγέλματα, όπως αυτά του αρτοποιού και του ζαχαροπλάστη. Παρακάτω, παραθέτουμε στοιχεία και χαρακτηριστικά σχολών Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, με σκοπό τα νέα παιδιά που αγαπάνε και σκέφτονται να ακολουθήσουν επαγγελματική καριέρα στους δύο αυτούς κλάδους να έχουν την δυνατότητα επιλογής και τις απαραίτητες πληροφορίες.

Βέβαια, θα μπορούσε κανείς να σκεφτεί

ότι δεν είναι και τόσο απαραίτητη η φοίτηση σε κάποια σχολή μια και παλαιότερα η τέχνη του αρτοποιού περνούσε από πατέρα σε γιο και από αφεντικό σε βοηθό μέσα από την παράδοση και την εμπειρία. Ή μπορεί κανείς να θεωρεί ότι ολοκληρώνοντας τις σπουδές του δε χρειάζεται πλέον εκπαίδευση.

Οι εποχές έχουν αλλάξει. Οι απαιτήσεις είναι πολύ μεγάλες, το ίδιο και ο ανταγωνισμός και ο χρόνος, δυστυχώς, αντιστρόφως ανάλογα λίγος. Η διαρκής εκπαίδευση των τεχνιτών και η έκθεσή τους σε νέες ιδέες, περισσότερες απόψεις και τάσεις είναι άκρως απαραίτητη. Μπορείτε να ανατρέξετε στο τρέχον τεύχος του Fresh Pastry και να διαβάσετε τη συνέντευξη που μας έδωσε ο Χρήστος Λάμπρου πάνω στην ανάγκη της εκπαίδευσης και στα κριτήρια σύμφωνα με τα οποία μπορεί κανείς να επιλέξει σχολή.

**Η διαρκής εκπαίδευση των τεχνιτών και η έκθεσή τους σε νέες ιδέες, περισσότερες απόψεις και τάσεις είναι άκρως απαραίτητη.**



## ΣΧΟΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ**  
[www.greekbakingschool.gr](http://www.greekbakingschool.gr)  
210 4090168

Η Μύλοι Λούλη ανταποκρινόμενη στα αιτήματα των πελατών της για εκπαίδευση και θέλοντας να τους στηρίξει ενεργά, ίδρυσε την Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας. Στην αίθουσα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, διοργανώνονται σεμινάρια και επιδείξεις τόσο για το προσωπικό της Μύλοι Λούλη, όσο και για τους πελάτες-συνεργάτες της εταιρείας, παρέχοντάς τους όλες τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις που θα τους βοηθήσουν να ανταποκριθούν στις σύγχρονες προκλήσεις και να ξεχωρίσουν.

**CHEF D' ŒUVRE**  
[www.chefdoeuvre.gr](http://www.chefdoeuvre.gr)  
210 8231935, 210 8237758

Η CHEF D' ŒUVRE είναι η πρώτη εξειδικευμένη σχολή Γαστρονομίας που λειτουργεί στην Ελλάδα, η οποία πρωτοστατεί και ξεχωρίζει για το υψηλό επίπεδο παρεχόμενης εκπαίδευσης και για τις συνεχείς διακρίσεις της. Η ποιότητα εκπαίδευσης, η εξειδίκευση, η πολύχρονη εμπειρία, η συνέπεια και ο επαγγελματισμός, είναι στοιχεία που ανέδειξαν την CHEF D' ŒUVRE, ως μία από τις πιο καταξιωμένες Τουριστικές Σχολές της Ευρώπης.

**ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ**  
[www.katartisi.gr](http://www.katartisi.gr)  
2810302730

Οι Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου και οι Μύλοι Κρήτης δημιούργησαν τη Σχολή Αρτοποιίας στην Κρήτη. Περιλαμβάνει ταχύρρυθμα, αλλά και μεγαλύτερης διάρκειας, σεμινάρια αρτοποιίας, με στόχο να εξελιχθεί το επάγγελμα του αρτοποιού και να καταρτιστούν νέοι αρτοποιοί με αναβαθμισμένα προσόντα αλλά και να λάβουν επιπλέον κατάρτιση όσοι εργάζονται ήδη στον συγκεκριμένο κλάδο, μέσα από θεωρητικά και πρακτικά μαθήματα ώστε να αποκτήσουν ουσιώδεις γνώσεις που θα βοηθήσουν την επιχείρησή τους.

**IEK ΔΕΛΤΑ**[www.iekdelta360.gr](http://www.iekdelta360.gr)

Οι πρωτότυπες ιδέες των νέων αρτοποιών ζαχαροπλαστών έχουν δημιουργήσει μια τεράστια ποικιλία παρασκευασμάτων από αλεύρι ή από ζάχαρη, που καλύπτει κάθε γούστο. Παράλληλα, εφαρμόζοντας σύγχρονες τεχνικές food styling τονίζουν κατάλληλα τις δημιουργίες, δίνοντας τους εξαιρετική εμφάνιση. Συνολικά, το IEK ΔΕΛΤΑ 360<sup>o</sup> εξασφαλίζει στους σπουδαστές την εξειδίκευση και εμπειρία που χρειάζονται για να ετοιμάζουν ελκυστικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με ξεχωριστή γεύση αλλά και με τη σωστή θρεπτική αξία.

**LE MONDE**[www.lemonde.edu.gr](http://www.lemonde.edu.gr)  
210 4830500

Η διδακτική μεθοδολογία που ακολουθείται δημιουργεί τους νέους pastry chefs που συνδυάζουν γαστρονομικές, δημιουργικές, παραγωγικές και οργανωτικές ικανότητες, απαραίτητες σε κάθε είδος ζαχαροπλαστικής επιχείρησης. Ένα πλήρες πρόγραμμα ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας, για όλους όσοι θέλουν να εξελιχθούν και να ξεχωρίσουν στη ζαχαροπλαστική.

**IEK ΑΚΜΗ**[www.iek-akmi.edu.gr](http://www.iek-akmi.edu.gr)  
2122 220200, 210 8224074

Η σχολή Ζαχαροπλαστικής - Αρτοποιίας του IEK ΑΚΜΗ κατέχει επάξια τις τελευταίες δεκαετίες την κορυφαία θέση στις σπουδές υψηλής γαστρονομίας στη χώρα. Προσφέρει το πληρέστερο πρόγραμμα κατάρτισης στη Ζαχαροπλαστική Τέχνη, βασισμένο στα πρότυπα των μεγαλύτερων Chef Schools και Επισιτιστικών Μονάδων σε διεθνές επίπεδο.

**IEK ΣΒΙΕ**[www.sbie.edu.gr](http://www.sbie.edu.gr)  
2610 277770

Οι σπουδαστές του IEK ΣΒΙΕ εκπαιδεύονται στα σύγχρονα εργαστήρια της Σχολής από καταξιωμένους επαγγελματίες, λαμβάνουν μέρος σε διαγωνισμούς ζαχαροπλαστικής και πραγματοποιούν εκπαιδευτικές επισκέψεις σε μεγάλα ζαχαροπλαστικά και εστιατόρια.

**TASTE ACADEMY**[www.tasteacademy.gr](http://www.tasteacademy.gr)  
2810 280 280

Η εξέλιξη στην Τουριστική αγορά οδηγεί στη δημιουργία ανεξάρτητων μονάδων αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Σε συνδυασμό με την αυξανόμενη τάση ζήτησης για μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων γλυκών και ζύμης δημιουργούνται ανάγκες για εξειδικευμένους επαγγελματίες. Τα σύγχρονα εκπαιδευτικά προγράμματα περιλαμβάνουν όλες τις νέες τάσεις που κυριαρχούν ενώ η πρακτική άσκηση γίνεται σε άρτια οργανωμένους, σύγχρονους και πιστοποιημένους εργαστηριακούς χώρους.

**IEK ΑΛΦΑ**[www.iekalfa.gr](http://www.iekalfa.gr)  
2105279500

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός/Ζαχαροπλάστης» του IEK ΑΛΦΑ, υπερέρχονται στην ανταγωνιστική αγορά εργασίας γιατί, ως σπουδαστές, αποσπούν «χρυσές» διακρίσεις σε πανελλήνιους διαγωνισμούς Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, γεγονός που επιβεβαιώνει την πρωταγωνιστική θέση του IEK ΑΛΦΑ για Σπουδές Ζαχαροπλαστικής! Στο IEK ΑΛΦΑ σήμερα, επαγγελματίας Pastry Chef αύριο!

**IEK PRAXIS**[www.iekpraxis.gr](http://www.iekpraxis.gr)  
210-8230090, 210-8825206

Το IEK Ζαχαροπλαστικής PRAXIS, η Καλύτερη Σχολή Ζαχαροπλαστικής σε Αθήνα και Χαλκίδα στεγάζεται σε Πέντε Νέα Υπερσύγχρονα Κτίρια για να κάνει Σπουδές Ζαχαροπλαστικής στην Πρώτη Θέση της Κατάρτισης. Ο απόφοιτος της ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιός Ζαχαροπλαστικής του IEK ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ PRAXIS, είναι ικανός να απασχοληθεί σε Επιχειρήσεις του ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ και ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΟΥ τομέα, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα.

**LA CHEF LEVI**[www.lachef.gr](http://www.lachef.gr)  
2310 240675

La Chef Levi, η 1η ιδιωτική σχολή Μαγειρικής - Ζαχαροπλαστικής στην Ελ-

λάδα. Το 1989, μία ομάδα εξεχόντων Chef & επώνυμων επαγγελματιών με όραμα και μεράκι, δημιούργησε μία σχολή επαγγελματικής τελειοποίησης, σύμφωνα με το γαλλικό πρότυπο. Στόχος, οι απόφοιτοι να γίνουν άριστα καταρτισμένοι επαγγελματίες, κατακτώντας τη δική τους ισχυρή θέση στην αγορά εργασίας.

**IEK ΟΜΗΡΟΣ**[www.omiros.gr](http://www.omiros.gr)  
211 1008111

Η Σχολή Ζαχαροπλαστικής διαθέτει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στην Αθήνα, τον Πειραιά, τη Λάρισα και τη Θεσσαλονίκη και συνεργάζεται με μερικούς από τους κορυφαίους Έλληνες Chef Patisier, ενεργούς επαγγελματίες με πολυετή εμπειρία σε ένα εξαιρετικό απαιτητικό επάγγελμα.

**IEK MASTER**[www.iekmaster.gr](http://www.iekmaster.gr)  
210 9966992, 210 2712588

Σπουδές Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής με Κρατικό Δίπλωμα! Ο σύγχρονος τεχνικός στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική είναι ο καταρτισμένος επαγγελματίας που με το αλεύρι, το γάλα, τη ζάχαρη και τα αυγά δημιουργεί μοναδικές γευστικές απολαύσεις για κάθε στιγμή. Και οι δύο ειδικότητες απαιτούν γνώσεις, εμπειρία και επαγγελματικό προφίλ. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Κατάρτισης IIEK MASTER είναι αναγνωρισμένο τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Ευρώπη.

**GRAND FOYER**[www.grandfoyer.gr](http://www.grandfoyer.gr)  
210 69100 12

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» του IEK Grand Foyer με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του.

all day croissant

*Όταν η δημιουργία έρχει ιδέα!*

Δημιουργήστε  
πρωτότυπες και  
γευστικές επιλογές  
για τους πελάτες σας!





# STREET FOOD FESTIVAL

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΑ.Σ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ «ΚΑΜΙΝΙ»

Την Τετάρτη 22 Μαΐου το απόγευμα, μαθητές και καθηγητές της ΕΠΑ.Σ Μαθητείας Γαλατσίου της Δ.ΥΠ.Α., από τις ειδικότητες Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής και Μαγειρικής Τέχνης, σε συνεργασία με το Πολιτιστικό Κέντρο «Καμίνι» του Δήμου Γαλατσίου, διοργάνωσαν με πολλή χαρά και ενθουσιασμό, την εκδήλωση "Street Food Festival" την οποία τίμησε πλήθος κόσμου.



ΕΠΑ.Σ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ  
ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ



Οι εγγραφές  
ξεκίνησαν!

Δικαίωμα εγγραφής έχουν νέοι από 15 έως 29 ετών, οι οποίοι είναι τουλάχιστον απόφοιτοι Γυμνασίου.

## ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

**ΔΩΡΕΑΝ** διετής φοίτηση • Σύγχρονα και πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια.  
Έμπειρο και άρτια καταρτισμένο εκπαιδευτικό προσωπικό • **ΑΜΕΙΒΟΜΕΝΗ** πρακτική άσκηση (ημερήσια αποζημίωση 29,66€) • Επίδομα στέγασης και σίτισης • Σπουδαστική άδεια με αποδοχές.  
Απόκτηση εμπειρίας στην ειδικότητα • Συντάξιμα ένσημα πρακτικής • Αναβολή στράτευσης  
Πτυχίο ειδικότητας αναγνωρισμένο από τον ΑΣΕΠ

Εδώ ζυμώνεται το μέλλον!



Συμμετείχαν περίπου 40 μαθητές και μαθήτριες, οι οποίοι, μαζί με τους καθηγητές τους, χρειάστηκαν 24 ώρες προετοιμασίας, δουλεύοντας παράλληλα σε τρία ξεχωριστά εργαστήρια.

Στην εκδήλωση παραβρέθηκαν εκπρόσωποι του Δήμου Γαλασίου, του Πολιτιστικού Κέντρου «Καμίνι», της Διοίκησης της Δ.Υ.Π.Α., της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθήνας και Περιχώρων, καθώς και εκπρόσωποι επισιτιστικών κλαδικών φορέων.

Αν και δεν ήταν η μοναδική εκδήλωση της σχολής, καθώς μέσα στη χρονιά πραγματοποιούνται διάφορα events εντός των εγκαταστάσεών της, ήταν η πρώτη φορά που πραγματοποιήθηκε

εκδήλωση τέτοιας κλίμακας, σε ανοιχτό χώρο, εκτός της σχολής.

Για την προετοιμασία, τη μεταφορά και τη διεκπεραίωση του event, συμμετείχαν περίπου 40 μαθητές και μαθήτριες, οι οποίοι, μαζί με τους καθηγητές τους, χρειάστηκαν 24 ώρες προετοιμασίας, δουλεύοντας παράλληλα σε τρία ξεχωριστά εργαστήρια.

Υπήρχε μεγάλη ποικιλία σε αλμυρές και γλυκές εκδοχές street food, όπως mini burgers, hot dogs, tacos με κρέμα αγκινάρας και φιλέτο κοτόπουλο, τορτίγιες ολικής με χούμους (vegan), bao buns με γαρίδες (vegetarian), μπρακέτες με ρατατούι λαχανικών, διάφορα σιροπιαστά, παγωτό διαφορετικών γεύσεων και επικαλύψεων, παραδοσιακοί λουκουμάδες με μέλι, καρύδι και πραλίνα λευκή και μαύρη, σφηνάκια διάφορα (προφιτερόλ, chese cake φράουλας, καραμέλας κ.λπ.).

Οι επισκέπτες εξέφρασαν πολύ θετικά σχόλια, είτε κατά την παρουσία στο χώρο του event είτε στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης είτε στον τοπικό τύπο. Η εκδήλωση χαρακτηρίστηκε ως πρωτοποριακή και αναπάντεχα επιτυχημένη. Πολύς κόσμος εξέφρασε την απαίτηση να επαναληφθεί και να καθιερωθεί σε μεγαλύτερο χώρο.

Οι μαθητές παρά την μεγάλη κόπωση λόγω της απαιτητικής υλοποίησης ενός τέτοιου γεγονότος, ήταν πολύ ικανοποιημένοι και περήφανοι για το αποτέλεσμα, καθώς εισέπραξαν πλήθος κολακευτικών και επαινετικών σχολίων από τους φορείς και τους επισκέπτες της εκδήλωσης.

Στόχος της σχολής πλέον, μετά τη μεγάλη αποδοχή του κόσμου αλλά και την βαθιά ικανοποίηση των μαθητών της, είναι πλέον η υλοποίηση ακόμα μεγαλύτερων προκλήσεων.

# Δώσε τη δική σου πινελιά στην Τέχνη της αρτοποιίας.



## Η αρτοποιία είναι τέχνη.

Είναι η δημιουργική έκφραση που μέσα στο έργο αποτυπώνει την ψυχική κατάσταση, τα συναισθήματα, τις ιδέες, την αίσθηση ή τον οραματισμό του καλλιτέχνη. Αυτό που αλλάζει είναι τα υλικά και τα χέρια. Οι Μύλοι Κεπενού βάζουν τα υλικά, προσφέροντας τις πιο εκλεκτές ποικιλίες αλεύρων. Βάζεις τα χέρια;

  
**ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ**  
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

## ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

### ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

για το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας»

Νέο διοικητικό συμβούλιο αναδείχθηκε για το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» έπειτα από τις εκλογές που πραγματοποιήθηκαν στις 2 Ιουνίου 2024. Η σύνθεση του νέου Διοικητικού Συμβουλίου που συγκροτήθηκε σε σώμα στις 6 Ιουνίου 2024 είναι η εξής: Πρόεδρος παραμένει η κ. Ελισάβετ Κουκουμέρια. Στη θέση του αντιπροέδρου τοποθετείται ο κ. Λεωνίδας Θεολόγου, γενική γραμματέας είναι η κ. Αναστασία Καλουζίδου και ταμίας ο κ. Νικόλαος Ιωαννίδης. Σύμβουλοι είναι οι κ.κ. Γκάνας Μιχαήλ, Δαγλαρτζής Αντώνιος, Ζέζας Χρήστος, Κεσσόπουλος Αναστάσιος, Μαρίνης Απόστολος του Εμμανουήλ, Μαυρουδάκης Δημήτριος και Τζιάλλας Ιωάννης.



### ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ Ο ΑΒΡΑΑΜ ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΣ

για το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Σερρών

Εκλογές πραγματοποιήθηκαν την Κυριακή 2 Ιουνίου 2024 στο Σωματείο Αρτοποιών Ν. Σερρών, αναδεικνύοντας νέο προεδρείο για το Διοικητικό Συμβούλιο και αυξάνοντας παράλληλα τη δύναμη του Σωματείου στην ΟΕΒΕΣΣ, εκλέγοντας 6 αντιπροσώπους. Πρόεδρος εκλέχθηκε ο κ. Αβραάμ Μοσχόπουλος και αντιπρόεδρος ο κ. Σταμάτιος Δαουλτζής. «Ευχαριστώ τους συναδέλφους μου που με τίμησαν με την ψήφο τους. Στο Σωματείο είμαστε μια ομάδα. Προσπαθούμε να κάνουμε το καλύτερο για να υπάρχει το Σωματείο μας, αγωνιζόμαστε για το καλύτερο του κλάδου μας», ανέφερε σε δηλώσεις του ο κ. Μοσχόπουλος.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



Drakoulakis





**Ομοσπονδία  
Αρτοποιών  
Ελλάδος**

**ΤΑΚΤΙΚΗ  
ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ  
ΤΟΥ ΔΣ ΤΗΣ ΟΑΕ**

στις 30-06-2024  
μέσω τηλεδιάσκεψης

Στις 30 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε μέσω τηλεδιάσκεψης η τακτική συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας (ΟΑΕ). Στην ημερήσια διάταξη βρέθηκαν ζητήματα που απασχολούν τους αρτοποιούς, μεταξύ των οποίων η έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2025, η ψηφιακή κάρτα εργασίας, οι αρχαιρεσίες των Σωματείων, ανακοινώσεις σχετικά με τον 35ο Συνέδριο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος στην Πάτρα, η έγκριση των πρακτικών από προηγούμενες συνεδριάσεις, η συζήτηση για τα ζητήματα του κλάδου, και άλλα θέματα.

**ΑΠΟ 01-07-2024  
ΤΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΑ  
ΠΡΟΣΤΙΜΑ**

για την ψηφιακή κάρτα εργασίας



Από την **1η Ιανουαρίου 2024** εντάσσονται, υποχρεωτικά, στο σύστημα της ψηφιακής κάρτας εργασίας, οι επιχειρήσεις που ανήκουν κατά κύρια δραστηριότητα (βάσει ΚΑΔ) στον κλάδο της βιομηχανίας (ήτοι όλοι οι ΚΑΔ με πρώτα δύο ψηφία από 10 έως και 33, πλην του 19), καθώς και οι επιχειρήσεις που ανήκουν κατά κύρια δραστηριότητα (βάσει ΚΑΔ) στον κλάδο του λιανημπορίου (ήτοι όλοι οι ΚΑΔ με πρώτα δύο ψηφία το 47),» ανεξαρτήτως αριθμού εργαζομένων. Ωστόσο, για τους ανωτέρω κλάδους, οι διοικητικές κυρώσεις του που αφορούν στην εφαρμογή του Συστήματος Ψηφιακής Κάρτας Εργασίας, της υπ' αρ. 80016/31-08-2022 (Β' 4629) υπουργικής απόφασης, **επιβάλλονται από την 1η Ιουλίου 2024.**

Σύμφωνα με την από 21.06.2024 διευκρινιστική εγκύκλιο του Υπουργείου Εργασίας, όσα αρτοποιεία -και ζαχαροπλαστεία- έχουν μεν ΚΑΔ 10.71, αλλά **εντός των κτιριακών τους εγκαταστάσεων υφίσταται ταυτόχρονα, εκτός από παρασκευαστήριο παραγωγής προϊόντων ζύμης, γλυκών κ.λπ., τμήμα πώλησης προϊόντων εστίασης (με τραπεζοκαθίσματα για την εξυπηρέτηση των πελατών τους)**, θα υπαχθούν στην υποχρεωτική εφαρμογή της κάρτας εργασίας, για το σύνολο των εργαζομένων τους στις κτιριακές εγκαταστάσεις τους, **όταν θα ξεκινήσει η εφαρμογή της στον κλάδο της Εστίασης. Για τη διαδικασία γνωστοποίησης των επιχειρήσεων αυτών στο ΕΡΓΑΝΗ αναμένονται διευκρινίσεις.**

**Οι υπόλοιπες επιχειρήσεις του κλάδου εμπίπτουν στην πλήρη εφαρμογή της ψηφιακής κάρτας από 01.07.2024, οπότε και πρέπει να ενεργοποιηθεί η ψηφιακή κάρτα στο σύνολο των εργαζομένων της επιχείρησης.**

«Ωστόσο από τη Διοίκηση της Επιθεώρησης Εργασίας στο πλαίσιο εφαρμογής της ψηφιακής κάρτας εργασίας στους κλάδους της Βιομηχανίας και του Λιανημπορίου, κοινοποιήθηκε Οδηγία προς τους Επιθεωρητές Εργασίας, ότι καλούνται κατά την 1η φάση εφαρμογής του μέτρου, επειδή αυτή η φάση ταυτίζεται με τη θερινή περίοδο, να εξαντλήσουν το συμβουλευτικό ρόλο της υπηρεσίας προς τους εργοδότες αλλά και προς τους εργαζόμενους, προκειμένου η προσαρμογή στο νέο σύστημα να πραγματοποιηθεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.»

**diabémix**  
Δίαιτα & απόλαυση  
Χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης



**30% λιγότεροι  
υδατάνθρακες**

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



**& DIABEMIX ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ**

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

Με προωθητικό  
υλικό ραφιού



Επικοινωνήστε για διάθεση υλικών & πληροφορίες  
www.millbaker.com / www.millbaker.gr, info@millbaker.gr,  
Βασίλης Κοκτοϊδής +30 6970803706 Technical Center &

Product Development : Mathias Bayart Σκανάρετε το Qr και κατεβάστε τον κατάλογο μας

## ΦΩΤΗΣ ΣΦΑΝΤΟΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΣΑΜΟΥ

**Το Σωματείο Αρτοποιών Σάμου ιδρύθηκε το 1998 και ο κ. Φώτης Σφαντός αποτελεί Πρόεδρος από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του. Ο κ. Σφαντός, μάλιστα, ήταν εκ των ιδρυτών του Σωματείου, μαζί με τον κ. Παναγιώτη Λυμπέρη, ο οποίος σήμερα είναι συνταξιούχος αρτοποιός.**



Μέχρι πρότινος τα αρτοποιία στη Σάμο ήταν συνολικά 18, αλλά πλέον έχουν μειωθεί στα 13. Τα τελευταία χρόνια έχουν κλείσει τρία μαγαζιά εδώ, τα δύο από την κρίση και ένα μετά την πανδημία. Αλλά, όπως επεσήμανε ο κ. Σφαντός, μειώνεται η παραγωγή και δεν αυξάνεται η πίτα. Ο κόσμος επιλέγει να αγοράσει από αλλού τα αρτοσκευάσματα.

**Είστε επικεφαλής του Σωματείου εδώ και 26 χρόνια από την ίδρυσή του. Πώς βλέπετε την κατάσταση του κλάδου στη Σάμο;**

Δυστυχώς, δεν υπάρχει αντικατάσταση στην προεδρεία του Σωματείου. Έχω διεξάγει εκλογές δύο φορές, αλλά τη μία δεν συμμετείχαν οι συνάδελφοι, την άλλη δεν υπήρχε απαρτία. Μόνο όταν τίθεται το θέμα των αυξήσεων ενδιαφέρονται οι συνάδελφοι για το Σωματείο.

Βλέπω ότι έχει ξεφύγει κάπως η κατάσταση πλέον. Οι άνθρωποι που σήμερα έχουν συνταξιοδοτηθεί ήταν κάπως

διαφορετικοί. Τώρα παρατηρώ έναν τυχοδιωκτισμό στο επάγγελμά μας, όπου ο καθένας κοιπάει τη δικιά του ράχη και όχι το σύνολο και το καλό του επαγγέλματος. Σε ορισμένα χωριά εδώ στη Σάμο για παράδειγμα, κάποιοι έχουν αλλάξει τον τρόπο λειτουργίας των μαγαζιών, έχουν βάλει τραπέζια και τα έχουν κάνει καφενεία ή μεζεδοπωλεία. Έχουν μπερδέψει δηλαδή τη βιοτεχνία με το έτοιμο. Εν τω μεταξύ, αν ανοίξει ένας άλλος ανταγωνιστής πιο δίπλα που είναι ένα απλό πρατήριο άρτου με καφέ ο κόσμος το ονομάζει φούρνο και πάει εκεί, ειδικά αν παίρνει και ένα καλό ψωμί που μπορεί να φτιάχνει ένας άλλος συνάδελφος.

Έχουμε πολλά προβλήματα, αλλά δυστυχώς δεν έχουμε το επίπεδο για να τα λύσουμε. Εγώ πολλές φορές προσπάθησα να φέρω κοντά μου τους συναδέλφους αρτοποιούς, παλαιότερους και νεότερους, αλλά δεν συνεργάζονται. Ειδικά οι νεότεροι που έχουν μπει τυχαία στον κλάδο πιστεύοντας ότι μπορούν να βγάλουν λεφτά και δεν τους βγαίνει, δεν έχουν πρόβλημα να κλείσουν και αύριο. Τα λίγα νέα παιδιά που είναι γέννημα-θρέμμα παιδιά αρτοποιών, τη βλέπουν αλλιώς τη δουλειά, τη βλέπουν με αγάπη και μεράκι γιατί τους έχει μεγαλώσει και την πονάνε.

**Ποια είναι τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε;**

Το επάγγελμά μας περνάει κρίση. Έχουμε το θέμα με την ψηφιακή κάρτα εργασίας, που πολλοί συνάδελφοι δεν έχουν προσαρμοστεί ακόμη, αλλά και το πρόβλημα με τα POS, καθώς τα συστήματα δεν είναι ακόμη έτοιμα

και δεν λειτουργούν σωστά. Έτσι και χρόνο κάνουμε να ασχολούμαστε με τις συνδέσεις, αλλά και χρήματα από τους πελάτες, γιατί κανένας δεν έχει μετρητά πάνω του.

Αντιμετωπίζουμε πολλά προβλήματα. Το επάγγελμά μας βάλλεται, πρέπει να εκσυγχρονιστεί, χρειαζόμαστε ανθρώπους πιο μοντέρνους, να ξέρουν καλά αυτά τα συστήματα και να ασχοληθούν. Αλλά δυστυχώς δεν έχουμε τα κέρδη που είχαμε παλιά. Όλοι πλέον βάζουμε από την τσέπη μας. Το ρεύμα ακριβό, το πετρέλαιο πανάκριβο, μακάρι να είχαμε τη δυνατότητα να μπορέσουμε να αντιμετωπίσουμε αυτά τα προβλήματα. Προσπαθούμε από μόνοι μας να κάνουμε αυτή την εξυγίανση και κάνουμε ό,τι μπορούμε. Εκτός του μειωμένου κέρδους, υπάρχει πλέον και ο ανταγωνισμός των σουπερ μάρκετ που πουλούν παξιμάδια, ψωμί του τσοςτ και άλλα προϊόντα που έχουν φύγει πια τελείως από τα χέρια μας.

**Πώς βλέπετε την αγοραστική κίνηση φέτος;**

Εδώ στη Σάμο, μέχρι τα τέλη Ιουνίου δεν είχε ξεκινήσει ακόμη ο κόσμος. Και η αγοραστική του δύναμη έχει μειωθεί. Στο παρελθόν είχαμε παρατηρήσει ότι ο κόσμος δεν έτρωγε πολύ ψωμί και αρτοσκευάσματα πριν και κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού για να χάσει κιλά και να πάει στην παραλία. Αυτό όμως αντισταθμιζόταν από τους νέους επισκέπτες και είχαμε περίπου 20% περισσότερη δουλειά από τον κόσμο που ερχόταν. Αλλά τώρα είναι τόσο ακριβά τα εισιτήρια και μακριά σαν προορισμός, που ο κόσμος δεν έρχεται.



Δοκιμάστε τα υπέροχα Κριτσίνια με σταρένιο αλεύρι και γλυκό κρασί Σάμου!!

# ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΜΕ ΓΛΥΚΟ ΚΡΑΣΙ ΣΑΜΟΥ

## ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

5 κ. Αλεύρι  
(3 κ. λευκό και 2 κ. χωριάτικο)  
1.650 ml Κρασί γλυκό Σάμου  
1.000 γρ. Λάδι αραβοσίτου  
500 γρ. Μαργαρίνη μαλακή  
40 γρ. Αλάτι  
200 γρ. Ζάχαρη  
160 γρ. Baking powder  
200 γρ. πορτοκάλι χυμό

Βάζουμε πρώτα τα υγρά  
και στη συνέχεια προσθέτουμε  
σιγά σιγά το αλεύρι.

Πλάθουμε σε φιτίλι ή σε στικ  
και αλείφουμε με σουσάμι.

Βρέχουμε το κριτσινάκι με ζεστό  
νερό και λίγο πετιμέζι ή αν δεν υπάρχει  
πετιμέζι βάζουμε σταφιδίνη.

Φουρνίζουμε στους 190°C  
για περίπου 20 λεπτά.



**ΦΩΤΗΣ ΣΦΑΝΤΟΣ**  
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Ν. Σάμου

design • technology • shop fittings

**DIFFER**  
SINCE 1983



QUALITY THAT DIFFERS

## ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ GRANOFERM

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με φλοιό κόκκου σταριού (bran) που έχει υποστεί ζύμωση, το GRANOFERM της κορυφαίας Molino Μεγαπο εξασφαλίζει πολυάριθμα οφέλη. Πρόκειται για μοναδικό προϊόν καινοτομίας, με το οποίο θα ετοιμάσετε τα πιο εύπεπτα και πλούσια σε φυτικές ίνες μεσογειακά αρτοσκευάσματα, με εξαιρετική δομή και υφή, οξυτήτα αντίστοιχη της αργής ωρίμανσης και αυξημένη διάρκεια ζωής. Ως ευέλικτο προϊόν, χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλευρα δημητριακών, για να δώσει ξεχωριστό χαρακτήρα σε μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων: ιταλικό μοναστηριακό, τσιαπάτα, μπαγκέτα, φρουτόψωμο. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



## HIGH PROTEIN COMPOUND CHOCOLATE GOTEBORGS

από την TROFINGRED

Στη GOTEBORGS, έχουμε εξελίξει τη σειρά σοκολάτας Compound, δίνοντας σε επαγγελματίες και βιομηχανίες τη δυνατότητα παραγωγής διατροφικών σνακ υψηλής ποιότητας. Παράγουμε σοκολατένια compound, λευκά, σκούρα ή γάλακτος, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, τουλάχιστον 25%, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη και ανανεώσιμα λιπαρά κατά RSPO. Λιώστε, επικαλύψτε και ξεχωρίστε με νέες ιδέες διατροφικών σνακ. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



## LIQUID RYE SOUR IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Η Ireks, η καταξιωμένη γερμανική εταιρεία με παράδοση στις πρώτες ύλες και τα βελτιωτικά αρτοποιίας από το 1856, σας προσφέρει τώρα το υγρό ξινό προζύμι Liquid Rye Sour! Με ποσοστό συμμετοχής 2,5-5% επί του αλεύρου, το νέο αυτό προζύμι θα δώσει υπέροχη γεύση, εντυπωσιακή εμφάνιση και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα στα αρτοσκευάσματά σας! Είναι βασισμένο στη σίκαλη και τη βύνη κριθαριού και θα το βρείτε σε δοχείο 12,5 κιλών. Όπως όλα τα νέα προϊόντα, θα υπάρχει προς δοκιμή και στις Laoudis Bakery Days το Σεπτέμβριο. [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

## ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ CHIA INFIBRA ΤΗΣ MOLINO DENTI

από την KONTA ΑΕΒΕ

Η INFIBRA είναι μία πλήρης σειρά καινοτόμων αλεύρων, που δημιουργήθηκε για να εμπλουτίσει με ειδικό φύτρο σταριού παραδοσιακά καθυστερημένα με την ξεχωριστή μέθοδο της MOLINO DENTI, όσα μας δίνει η φύση μέσα σε ένα κόκκο σταριού. Το Πολύσπορο με Chia αποτελεί ένα 100% φυσικό προϊόν, πηγή πρωτεϊνών και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες. Είναι ένα αλεύρι σίτου χωρίς πρόσθετα, με σπόρους chia, σουσάμι, λιναρόσπορο, ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο και νιφάδες βρώμης. Αποτελεί ιδανική επιλογή για νόστιμα πολύσπορα αρτοσκευάσματα, κριτσίνια και σνακ, όπως κολουρί Θεσσαλονίκης, bagel, μπουσκέτες κ.ά. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



## ΑΛΕΥΡΑ VERO GRANO

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν μία πλήρη γκάμα προϊόντων για Ιταλικές παρασκευές με εξειδικευμένα άλευρα, ανάλογα με τη χρήση. Ονομάζονται Vero Grano και προέρχονται από σάρια πολυτελείας που δίνουν ελαστικό ζυμάρι και σταθερό αποτέλεσμα για αυθεντικές ιταλικές συνταγές. Περιλαμβάνουν τα παρακάτω προϊόντα: PIZZA 00 ROMANA (ωρίμανση έως 24 ώρες), PIZZA 00 NAROLIETANA (ωρίμανση από 24 έως 48 ώρες), PIZZA 00 DI FORZA (ωρίμανση από 48 έως 96 ώρες), PINSA ITALIANA και FOCACCIA. Διατίθενται σε συσκευασία 25 κιλών. [www.mills.gr](http://www.mills.gr)

## ΑΛΕΥΡΙ FAMILIA PIZZA

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Αλεύρι υψηλής ποιότητας από προσεκτικά επιλεγμένα σιτηρά με αποξηραμένο προζύμι και λεπτή κοκκομετρία. Πρόκειται για ένα fino προϊόν, ιδανικό για την παραγωγή νόστιμης και αφράτης πίτσας. Το φυσικό προζύμι αποδίδει στη ζύμη χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας, όπως πλούσια γεύση, ελαφριά υφή και τραγανότητα, «ακόμα και όταν σερβίρεται κρύο». Ενδείκνυται για ζύμη πίτσας που παραμένει στην συντήρηση και είναι δανικό για παραγωγή παραδοσιακής ιταλικής πίτσας, Pinsa και Πείνιρλί. [www.cfm.com.gr](http://www.cfm.com.gr)



## ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Για εσάς, τους επαγγελματίες που θέλετε να προσφέρετε μία μοναδική, γευστική εμπειρία στους πελάτες σας και να εντυπωσιάσετε με τη δημιουργικότητά σας, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ σας δίνει λύσεις με τη σειρά εξαιρετικής ποιότητας "All Day Croissant". Πρόκειται για προϊόντα με καινούργια φιλοσοφία και νέα σχήματα, που αποτελούν τη βάση για γλυκές και αλμυρές δημιουργίες. Οι αφράτες «φωλιές» από τρίγωνα και κυκλικά κρουασάν καθιστούν εύκολη την τοποθέτηση οποιασδήποτε γέμισης, παρουσιάζοντας άνετα και γρήγορα μια διαφοροποιημένη επαγγελματική βιτρίνα! Διατίθενται σε έξι σχήματα των 35-40γρ. και 80γρ. [www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)

## ΣΕΙΡΑ GOURMET LINE

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Αν αναρωτιέστε τι βιτρίνα να επιλέξετε για το κατάστημά σας, η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ σας προτείνει τη σειρά «Gourmet Line». Κομψή, πρακτική και λειτουργική, είναι ιδανική για μικρές και μεγάλες σάλες, καθώς κατασκευάζεται σε διαφορετικά μήκη (80/120/160/200/250cm) και βάθη (70/90/100/110cm) και διαθέτει 1 ή 2 επίπεδα προβολής. Σε όλες τις βιτρίνες υπάρχουν επιλογές για ψυκόμενη (+1/+5), Θερμαινόμενη και ουδέτερη αποθήκευση, με το κάτω μέρος να μπορεί αντίστοιχα να ρυθμιστεί ως ψυκόμενη αποθήκη, ως θερμοθάλαμος ή απλά ως βιτρίνα με ανοιχτά ράφια. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



## ΑΛΕΥΡΙ SUPER FIORETO

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Το Super Fioreto είναι αλεύρι κατηγορίας Π, που προέρχεται από την άλεση εκλεκτών ποικιλιών μαλακών σιταριών. Είναι κατάλληλο και για ταχυζυμωτήρια αλλά και για απλά ζυμωτήρια. Προσδίδει αντοχή και σταθερότητα στη διαδικασία παραγωγής, εξασφαλίζοντας άριστη γεύση και υφή σε κάθε δημιουργία. Είναι ιδανικό για παραγωγή γαλλικής σφολιάτας και κρουασάν, καθώς περιέχει αρκετά λιπαρά και προσφέρει πολύ καλή εκτατότητα, επιτρέποντας την εύκολη διάπλωση της ζύμης χωρίς σκισίματα. Είναι κατάλληλο για πρόσμιξη με άλλα άλευρα, όπως το αλεύρι Limnos, γεγονός που το καθιστά ιδανικό για πίτσα και αφράτο πείνιρλί. [www.cfm.com.gr](http://www.cfm.com.gr)



## ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΕΥΡΙ LIMNOS

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Το Limnos είναι ένα λεπτόκοκκο κίτρινο αλεύρι, που προέρχεται από την άλεση εκλεκτών ποικιλιών σκληρού σίτου υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες. Είναι κατάλληλο για ζυμωτήρια και έχει μεγάλη απορροφητικότητα και διόγκωση. Αποτελεί ιδανική επιλογή για την παραγωγή του παραδοσιακού κίτρινου χωριάτικου ψωμιού Limnos για θαυμάσια γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστή διόγκωση και λεπτή τραγανή κόρα. Είναι κατάλληλο και για πρόσμιξη με άλλα άλευρα, κάνοντάς το ιδανικό για πίτσα, αφράτο πείνιρλί και Pinsa. [www.cfm.com.gr](http://www.cfm.com.gr)



◀ κ. Νίκος Λούλης  
Πρόεδρος της  
LOULIS FOOD INGREDIENTS



◀ Ομάδα  
LOULIS FOOD INGREDIENTS

# ALL ABOUT BAKERY CONFERENCE 2024

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΑΠΟ ΤΗ LOULIS FOOD INGREDIENTS

Στις 16 Ιουνίου 2024, η Loulis Food Ingredients διοργάνωσε με μεγάλη επιτυχία το πρώτο Συνέδριο με θέμα την αρτοποιία για επαγγελματίες του κλάδου. Η ημερίδα πραγματοποιήθηκε στον συνεδριακό χώρο του Domotel στο Καστρί, προσφέροντας μια μοναδική ευκαιρία για δικτύωση, εκπαίδευση και ανταλλαγή γνώσεων μεταξύ των συμμετεχόντων.

## Στόχοι και Θεματολογία του Συνεδρίου

Το **All about Bakery Conference** είχε ως κύριο στόχο να παρουσιάσει τις τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο της αρτοποιίας, προσφέροντας νέα γνώση και καινοτόμες ιδέες και πρακτικές. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ομιλίες εξειδικευμένων ομιλητών και εμπειρών στελεχών για τη στήριξη των επιχειρήσεων και την ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας μέσα από προτεινόμενους τρόπους και τεχνικές.

- Οι σύγχρονες τάσεις στη διατροφή
- Οι συνήθειες & η συμπεριφορά των καταναλωτών
- Η τεχνική Αργής Ωρίμανσης και η εφαρμογή της στα παραδοσιακά αρτοσκευάσματα
- Πανελλαδική έρευνα στις τάσεις του κλάδου σήμερα

- Η ψηφιακή κάρτα εργασίας και οι αλλαγές που επιφέρει
- Η δύναμη και η εφαρμογή του Digital Marketing στον κλάδο της αρτοποιίας
- Το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και τρόποι αντιμετώπισής της

## Ομιλητές

Το συνέδριο χαιρέτησε ο **Πρόεδρος της Loulis Food Ingredients, κ. Νίκος Λούλης** ο οποίος καλωσόρισε τους συμμετέχοντες και ομιλητές του συνεδρίου, δίνοντας παράλληλα χρήσιμες πληροφορίες για τις τελευταίες τάσεις και εξελίξεις τόσο στον κλάδο της αρτοποιίας όσο και της αγοράς γενικότερα. Την ενότητα των ομιλιών άνοιξε η **Δρ. Βαλεντίνη Κωνσταντινίδου**, ερευνήτρια διαπολιτικός - διατροφολόγος με ειδίκευση στη Διατροφολογική, η οποία μίλησε για τις σύγχρονες τάσεις

στη διατροφή, αναλύοντας την εξατομικευμένη διατροφή κάθε οργανισμού με βάση το DNA του και τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να επέλθει βιωσιμότητα και μακροβιότητα.

Στη συνέχεια, ο **Δρ. Λευτέρης Κιοσές, Γεν. Διευθυντής Ινστιτούτου Έρευνας Λιανεμπορίου Καταναλωτικών Αγαθών** παρουσίασε τις συνήθειες και τη συμπεριφορά των καταναλωτών με βάση τις τελευταίες τάσεις της αγοράς αλλά και πολλές παραμέτρους όπως ο πληθωρισμός, το εισόδημα, το κλίμα, οι τιμές κ.ά. Ανέλυσε τα κριτήρια με βάση τα οποία ο σημερινός καταναλωτής θα επιλέξει το προϊόν που θα αγοράσει και έδωσε χρήσιμα tips και προτάσεις τόσο προϊόντων, όσο και τρόπων επικοινωνίας. Ακολούθως, ο **κ. Μιχάλης Ορεστίδης, Τεχνολόγος τροφίμων**, ανέλυσε την τεχνική της αργής ωρίμανσης, ανα-





◀ Ο κ. Νίκος Λούλης συνομιλεί με Συνεργάτες

◀ Στελέχη LOULIS FOOD INGREDIENTS

▶ Ο κ. Αθανάσιος Σκαμάγκας (αριστερά), Επιθεωρητής Πωλήσεων Επαγγ. Προϊόντων Κεντρ.-Δυτ. Ελλάδος και ο κ. Ευάγγελος Τελέγκας (δεξιά), Δ/ντής Πωλήσεων Επαγγελματικών Προϊόντων φωτογραφίζονται με Συνεργάτες



▶ Marketing & Communication (από αριστερά προς τα δεξιά): κ. Λίδα Μαλικένζου (υπεύθυνη Εταιρικής Υπευθυνότητας (ESG) και Επικοινωνίας), κ. Μαριάννα Σπλιωτοπούλου (B2B Marketing Assistant) και κ. Τίνα Εκμεκτζόγλου (Senior B2B Marketing Manager)



φέροντας τα τεχνικά χαρακτηριστικά της και τους παράγοντες που την επηρεάζουν. Επεσήμανε επίσης τα οφέλη και τα πλεονεκτήματα που προσφέρει αυτή η μέθοδος αρτοποιήσης για τον σύγχρονο επαγγελματία.

Ο κ. ο Γιάννης Καραλής, **Research Insights & Data Strategy**, παρουσίασε τα ευρήματα της πρόσφατης πανελλαδικής έρευνας για τον κλάδο της αρτοποιίας που εκπονήθηκε για λογαριασμό της εταιρείας Loulis Food Ingredients και αναφέρθηκε στις προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος καθώς επίσης στις νέες τάσεις που διαφαίνονται στην αγορά. Εν συνέχεια, η **κ. Ράνια Αποστολοπούλου οικονομολόγος, μέλος της επιστημονικής ομάδας της Epsilon Net**, σκιαγράφησε το νέο πλαίσιο της ψηφιακής κάρτας

εργασίας, την ορθή χρήση της αλλά και τα σημεία που χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής, αναλύοντας τις υποχρεώσεις του εργαζόμενου αλλά και την ευθύνη του εργοδότη.

Ο κ. **Αλέξανδρος Θεοδωρίδης, συνιδρυτής και διαχειριστής του ΜΚΟ «Μπορούμε»**, παρουσίασε το έργο και τα προγράμματα του ΜΚΟ «Μπορούμε» ενώ παράλληλα ανέλυσε τα πολλαπλά οφέλη της μείωσης της σπατάλης των τροφίμων για το περιβάλλον, την κοινωνία και τον άνθρωπο. Ταυτόχρονα, παρουσίασε τους τρόπους με τους οποίους μπορεί μια επιχείρηση να δικτυωθεί με τον Οργανισμό διασφαλίζοντας έτσι ότι καμία μερίδα φαγητού δεν θα είναι χαμένη.

Το συνέδριο ολοκληρώθηκε με δύο πολύ ενδιαφέρουσες παρουσιάσεις από τις **κ.κ. Ευτυχία Δανάκου, Communication & Customer Experience Manager & Μαργαρίτα Λεβαντί, Compliance, Processes and Training Director**, στην εταιρεία "Γρηγόρης", οι οποίες παρουσίασαν τις δράσεις που υλοποιεί η εταιρεία για τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων, για τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, και τον τρόπο εκπαίδευσης του προσωπικού τους.

**Απολογισμός και Επόμενα Βήματα**

Το **All about Bakery Conference** στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία, καθώς τόσο οι συμμετέχοντες όσο και οι ομιλητές εξέφρασαν την απόλυτη ικανοποίησή τους για την υψηλή ποιότητα του περιεχομένου και της συνολικής διοργάνωσης. Οι ομιλίες και οι παρουσιάσεις παρείχαν σημαντική γνώση και επιμόρφωση, ενώ οι συζητήσεις που ακολούθησαν σε χαλαρό κλίμα στο τέλος της εκδήλωσης προσέφεραν πολύτιμες ευκαιρίες δικτύωσης και ανταλλαγής απόψεων. Σταθερά προσηλωμένη στην ποιότητα των προσφερόμενων προϊόντων και υπηρεσιών της, η **Loulis Food Ingredients** συνεχίζει να ενισχύει και να υποστηρίζει τους επαγγελματίες αρτοποιούς **προωθώντας την καινοτομία και την ανάπτυξη του κλάδου μέσα από δράσεις, εκπαideύσεις και συνέδρια.**



**Τόσο οι συμμετέχοντες όσο και οι ομιλητές εξέφρασαν την απόλυτη ικανοποίησή τους για την υψηλή ποιότητα του περιεχομένου και της συνολικής διοργάνωσης.**



**ΠΙΤΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ**

Με 10.000+ σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα και περισσότερες από 600 επιλογές άριστης ποιότητας προϊόντων ζύμης και σφολιάτας σε ανταγωνιστικές τιμές!



## ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΤΟ RETRO BAKERY ΣΤΗΝ ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το RETRO BAKERY στην Ηλιούπολη ανανεώθηκε! Την επιμέλεια και τη μελέτη του χώρου και του εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, μία εταιρία με πολύχρονη εμπειρία στον τομέα αυτό. Ο τεχνολογικά προηγμένος εξοπλισμός, τα υψηλής ποιότητας υλικά και οι έξυπνες σχεδιαστικές λύσεις εξυπηρετούν την άψογη λειτουργία του καταστήματος. Οι βιτρίνες και τα ψυγεία που φιλοξενούν τα προϊόντα έχουν φωτισμό ιδιαίτερης αισθητικής και επενδύσεις που μαγνητίζουν τα βλέμματα. Το καλοσχεδιασμένο πόστο του καφέ ενισχύει με τη σειρά του τη γευστική εμπειρία, με όλες τις λιχουδιές του σε περίοπτη θέση.

www.antonopoulos.com.gr



## ΜΑΘΕ ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΛΑΜΒΑΝΕΣΑΙ!

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Για εμάς, η αρτοποιία είναι τέχνη. Και το αλεύρι είναι το βασικό της υλικό που, όταν πέσει στα κατάλληλα χέρια, μεταμορφώνεται σε αριστουργήματα. Γι' αυτό, στη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ αναζητάμε «νέους καλλιτέχνες» όλων των ειδικοτήτων που θα δώσουν τη δική τους πνοή και έμπνευση στην ομάδα μας. Αν μοιράζεσαι κι εσύ το ίδιο πάθος και αγάπη για τη δημιουργία εκλεκτών πρώτων υλών και θέλεις να βάλεις τη δική σου πινελιά στη διάδοση της τέχνης της αρτοποιίας, επικοινωνήσε μαζί μας στο hr@kepenos.gr



## ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

από την ΙΟΝΙΚΗ

Ανακαλύψτε τη γεύση της παράδοσης με τις πίτες της ΙΟΝΙΚΗ! Εδώ και 33 χρόνια, διατηρεί αναλλοίωτη την αυθεντική γεύση. Η μοναδική μας συνταγή συναντά τα ποιοτικά Π.Ο.Π. υλικά, δημιουργώντας ένα γαστρονομικό ταξίδι που θα ικανοποιήσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς λάτρεις της ελληνικής κουζίνας. Εξερευνήστε την τεράστια ποικιλία γεύσεων με τις παραδοσιακές Χωριάτικες Πίτες με πεντανόστιμη φέτα, όπως είναι η πλούσια σε γεύση σπανακοτυρόπιτά μας.

www.ioniki.com



## ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ RIBOT

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Με το επαναστατικό RIBOT έχετε γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία για λογικό κόστος παραγωγής, με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Μπορείτε να δουλέψετε όλο το χρόνο, με γνήσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, να παρασκευάσετε μόνο την απαιτούμενη ποσότητα και να έχετε το τελικό προϊόν έτοιμο στην επιθυμητή θερμοκρασία! Πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ για μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμες, γκανάζ, σαντιγί, μαρμελάδες, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, παγωτό κ.ά. Προγραμματιζόμενος χρόνος, Inverter έως 500grm, πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60lt.

www.varanakis.com



## ΑΝΑΝΑΙΩΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΓΟΥΡΓΙΩΤΗ ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ολοκληρώθηκε με επιτυχία η ανακαίνιση του αρτοζαχαροπλαστικού «Γουργιώτης» στην καρδιά της Λάρισας, στην πολυσύχναστη οδό Δημ. Καραολή 31! Μετά από μακροχρόνια συνεργασία, η οικογένεια Γουργιώτη εμπιστεύτηκε για ακόμα μια φορά τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ για την ανακαίνιση του καταστήματός της. Στο ανανεωμένο περιβάλλον του καταστήματος ξεχωρίζουν οι εντυπωσιακές βιτρίνες 2 επιπέδων Gourmet Line, οι κουλουριέρες και οι ξύλινες επενδύσεις που προσδίδουν μια αίσθηση ποιότητας και ζεστασιάς. Η οικογένεια διαθέτει στην ίδια πόλη και δεύτερο κατάστημα, στην οδό Βόλου 18, όπου επίσης ακολούθησε ανακαίνιση μικρότερης κλίμακας.

www.drakoulakis.gr

## MASTERCLASSES ECOLE LENOTRE

ΣΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Μια εμπειρία μύησης στην τέχνη της γαστρονομίας εξασφαλίζει για τους επαγγελματίες του κλάδου η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ μέσα από τη μακροχρόνια αποκλειστική συνεργασία της με την κορυφαία γαλλική σχολή γαστρονομίας ÉCOLE LENÔTRE. Εκπαιδευτικά προγράμματα με περιεχόμενο υψηλών προδιαγραφών σχεδιάζονται ειδικά για την Ελλάδα, με σκοπό να προσφέρουν τεχνογνωσία, υψηλού επιπέδου εξειδίκευση και διαρκή ενημέρωση για τις διεθνείς τάσεις στον τομέα της γαστρονομίας. Στα masterclasses διάρκειας 4 ημερών διδάσκουν εξειδικευμένοι Γάλλοι Chef και δίνεται βαρύτητα στην τελειότητα της γεύσης και της παρουσίασης. Οι συμμετέχοντες εργάζονται μαζί με τους δάσκαλους Chef σε όλες τις συνταγές, ενώ με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου παρέχεται Πιστοποιητικό παρακολούθησης από την ÉCOLE LENÔTRE, που αναγνωρίζεται ως ισχυρό επαγγελματικό εργαλείο.

www.stelioskanakis.gr



## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ PREMIUM ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ

από την ΙΟΝΙΚΗ

Εμπνευσμένες από την παράδοση και δημιουργημένες με αγάπη για την τέχνη της σφολιάτας, παρουσιάζουμε τις χειροποίητες Premium σφολιάτες μας. Κάθε μία από τις μοναδικές δημιουργίες μας είναι αποτέλεσμα χειροποίητης επεξεργασίας, με τη χρήση υψηλής ποιότητας πρώτων υλών. Η προσίλωσή μας στην ποιότητα και στη λεπτομέρεια κάνει τις σφολιάτες μας μοναδικές. Απολαύστε την τελειότητα και ανακαλύψτε τον κόσμο των γεύσεων που σας προσφέρουμε.

www.ioniki.com



## LAOUDIS CHEF ACADEMY

από την LAOUDIS FOODS

Η LAOUDIS CHEF ACADEMY δεν είναι μια συνθησμένη σχολή. Είναι μια τεχνική ακαδημία, που διοργανώνει επαγγελματικά σεμινάρια, αποκλειστικά με Σεφ παγκόσμιας φήμης! Από την LCA έχουν περάσει μέσα στα 7 χρόνια λειτουργίας της αρκετοί διακεκριμένοι MOF και πολλοί ακόμη βραβευμένοι επαγγελματίες Σεφ εισηγητές απ' όλο τον κόσμο! Κάθε σεμινάριο της σχολής απευθύνεται σε μόλις 8 εκπαιδευόμενους, οι οποίοι έχουν άμεση επίβλεψη από τον καλεσμένο Σεφ. Για το επερχόμενο σεμινάριο της Ακαδημίας, μπορείτε να ενημερωθείτε μέσω του laoudis.gr και μέσω των social media της Laoudis Chef Academy.

www.laoudis.gr



## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

από την ΑΚΤΙΝΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, δημιουργεί μια ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων χωρίς ζάχαρη και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Τα νέα αυτά προϊόντα δίνουν λύσεις στις ανάγκες ακόμη και του πιο απαιτητικού επαγγελματία ζαχαροπλάστη, ο οποίος θέλει να προσθέσει στην βιτρίνα του ποιοτικές συνταγές, εναρμονισμένες με τις τρέχουσες διατροφικές τάσεις.

www.aktinafoods.com



## ΟΙ ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΠΑΝΤΟΥ!

Οι «Κουλουράδες» συνεργάζονται με αρτοποιία σε μικρές επαρχιακές πόλεις και νησιά σε ολόκληρη την Ελλάδα, ακόμα και στο πιο μικρό και απομακρυσμένο χωριό! Οι πρώτες 30 συνεργασίες της εταιρείας έχουν ήδη ξεκινήσει στην επαρχία με μεγάλη επιτυχία! Ο διάλογος και η ανταλλαγή ιδεών των τεχνικών συμβούλων της εταιρείας με δημιουργικούς επαγγελματίες Αρτοποιούς, έχουν σαν αποτέλεσμα άμεσες και επιτυχημένες συνεργασίες, που φτιάχνουν τα πιο νόστιμα κουλούρια Θεσσαλονίκης! Ο επόμενος συνεργάτης των Κουλουράδων είσαι εσύ!

www.koulourades.gr



# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΣΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Σε όλες τις μονάδες παραγωγής αρτοσκευασμάτων, προτού προχωρήσουμε σε οποιαδήποτε παραγωγή, είναι προαπαιτούμενο να έχουμε όλες τις συνταγές καταγεγραμμένες και συγκεντρωμένες. Ο προγραμματισμός της παραγωγής και η προετοιμασία των συνταγών της επόμενης μέρας είναι οι απαραίτητες ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται καθημερινά, ώστε να ξεκινήσει η δουλειά απρόσκοπτα.

Σε κάθε συνταγή πρέπει να καταγράφεται η απόδοση σε ζύμη, το βάρος ζύμης που χρειάζεται για κάθε τεμάχιο, οι απώλειες κατά το ψήσιμο και η απόδοση σε τεμάχια τελικού προϊόντος.

## Καταγραφή των Συνταγών Παραγωγής

Ο οργάνωση μιας επιχείρησης παραγωγής αρτοσκευασμάτων ξεκινά με την καταγραφή όλων των συνταγών σε υπολογιστικά φύλλα ενός υπολογιστή. Σε κάθε συνταγή πρέπει να καταγράφεται, επίσης, η απόδοση σε ζύμη, το βάρος ζύμης που χρειάζεται για κάθε τεμάχιο, οι απώλειες κατά το ψήσιμο και η απόδοση σε τεμάχια τελικού προϊόντος. Επιπλέον, καταγράφεται αναλυτικά ο τρόπος εκτέλεσής της (χρόνοι, θερμοκρασίες κ.λπ.). Έτσι, το προϊόν θα παράγεται κάθε μέρα με την ίδια συνταγή και διαδικασία ανεξάρτητα από το ποιος θα κάνει την παραγωγή.

Οι επαγγελματικές συνταγές αρτοποιίας υπολογίζονται ποσοστιαία, με βάση το κυρίαρχο υλικό που δεν είναι άλλο από το αλεύρι -πιο συγκεκριμένα το σύνολο των αλεύρων- που χρησιμοποιούμε. Αυτός είναι ένας πολύ εύκολος τρόπος ως προς τη χρήση και την απομνημόνευση της συνταγής, που παράλληλα μας βοηθάει και στη σύγκριση δύο διαφορετικών συνταγών ή την εξεύρεση της πιθανής αιτίας κάποιου προβλήματος που αντιμετωπίζουμε.

Πιο αναλυτικά, η συνολική ποσότητα των αλεύρων που χρησιμοποιούμε αποτελεί το 100%, ποσοστό επί του οποίου υπολογίζονται τα υπόλοιπα υλικά.

Το αλάτι, για παράδειγμα, είναι συνήθως 2% επί των αλεύρων. Αν, δηλαδή, χρησιμοποιήσουμε 40 κιλά αλεύρι και το αλάτι που πρέπει να χρησιμοποιήσουμε είναι 2%, τότε χρειαζόμαστε  $40 \times 2\% = 0,80$  κιλά αλάτι.

Την ακριβή ποσότητα των υλικών που χρειαζόμαστε, την υπολογίζουμε με βάση τις ανάγκες του προγράμματος παραγωγής και τη συνταγή του κάθε προϊόντος. Σε αυτή την ποσότητα προσθέτουμε και ένα μικρό ποσοστό επιπλέον, για τυχόν απώλειες (φύρα). Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζεται μια βασική συνταγή αρτοποιίας για χωριάτικο ψωμί σε ποσοστά, για 100 και 40 κιλά αλεύρων.

Συνταγή για χωριάτικο	Συνταγή Χωριάτικου Ψωμιού με Ποσοστά	
	100%	40%
Αλεύρι τύπου 70% μαλακό	40	16
Αλεύρι κίτρινο	60	24
Αλάτι	2	0,8
Μαγιά	1	0,4
Προζύμι	12	4,8
Νερό	65	26
Σύνολο Ζύμης	180	72
Βάρος Ζύμης / τεμάχιο	0,43	0,43
Αριθμός έτοιμων τεμαχίων	418,60	167,44

Στην παραπάνω συνταγή βλέπουμε ότι, από 100 κιλά αλεύρι παράγουμε 180 κιλά ζύμης και 418,60 τεμάχια των 0,43 κιλών. Αν εμείς θέλουμε να παράγουμε, π.χ. 160 τεμάχια του συγκεκριμένου είδους τότε χρειαζόμαστε:  $160 \text{ τεμάχια} \times 0,43 \text{ βάρος ζύμης} = 68,80$  κιλά ζύμης.

Με την απλή μέθοδο των τριών υπολογίζουμε ότι, 100 κιλά αλεύρι δίνουν 180 κιλά ζύμη, άρα για να βγάλουμε 68,80 κιλά ζύμη χρειαζόμαστε:  $100 \times 68,80 / 180 = 38,22$  κιλά αλεύρι. Για λόγους ευκολίας, θα φτιάξουμε τη συνταγή για

40 κιλά συνολικό αλεύρι. Τα υλικά που απαιτούνται είναι το 40% της αρχικής συνταγής. Είναι πολύ εύκολο να μάθουμε αυτούς τους απλούς υπολογισμούς και να τους εφαρμόζουμε με μια απλή αριθμομηχανή. Αν είμαστε εξοικειωμένοι με τη χρήση υπολογιστών, όλες αυτές οι πράξεις γίνονται σε δευτερόλεπτα.

## Πρόγραμμα Παραγωγής

Ακόμα και η πιο μικρή παραγωγή χρειάζεται κάποια προηγούμενη προετοιμασία, ώστε την κρίσιμη ώρα, που συνήθως είναι νυχτερινή, να μην υπάρχουν αστοχίες, λάθη και προβλήματα. Μία φορά την εβδομάδα, τουλάχιστον, πρέπει να γίνεται απογραφή των πρώτων υλών της αποθήκης για να δρομολογούνται αποτελεσματικά οι παραγγελίες. Γενικότερα, χρειάζεται στην αποθήκη να υπάρχει κάποιο ελάχιστο στοκ ασφαλείας για κάθε πρώτη ύλη. Σε οργανωμένες αποθήκες, απλά καταγράφεται σε υπολογιστή η απογραφή των πρώτων υλών και, αν το απόθεμα είναι κάτω από το στοκ ασφαλείας που έχει οριστεί, δίνεται ειδοποίηση για άμεση παραγγελία.

Το επόμενο βήμα είναι να βγάλουμε καθημερινό πρόγραμμα παραγωγής. Η ζήτηση σε φρέσκα προϊόντα δεν είναι σταθερή όλες τις μέρες. Με βάση την καθημερινή καταγραφή των πωλήσεων ή την εμπειρία, γνωρίζουμε τις αναγκαίες ποσότητες σε τελικά προϊόντα που έχουν ζήτηση κατά το πέρασμα της εβδομάδας. Κάποιες μέρες, σχεδόν ανεξίτητα, γίνονται πολύ περισσότερες πωλήσεις, ενώ άλλοτε πολύ λιγότερες. Πρέπει, λοιπόν, να λαμβάνουμε υπόψη

**Ο φούρνος μας πρέπει να είναι πάντα γεμάτος χωρίς κενά, ώστε να έχουμε οικονομία στα καύσιμα, αλλά και καλύτερο ψήσιμο.**

μας στον προγραμματισμό της παραγωγής τις καθημερινές πωλήσεις.

Υπάρχει, επίσης, η περίπτωση ποσότητες από κάποιον κωδικό ψωμιού να βρίσκονται σε αναμονή, καθώς ψήνονται αργότερα μέσα στη μέρα, ακόμα και το μεσημέρι. Ανάλογα με τις ειδικές καθημερινές ανάγκες, αποφασίζουμε πόσα επιπλέον ψωμιά θα χρειαστεί να ψήσουμε ή αντίθετα να μην ψήσουμε και να τα κρατήσουμε σαν «ξινή ζύμη» για την επόμενη.

Επιπλέον, ο φούρνος μας πρέπει να είναι πάντα γεμάτος χωρίς κενά, ώστε να έχουμε οικονομία στα καύσιμα, αλλά και καλύτερο ψήσιμο. Η σειρά παραγωγής, γενικότερα, πρέπει να δρομολογείται με τέτοιο τρόπο, ώστε τα ψωμιά που διατηρούνται περισσότερο να ψήνονται πρώτα, ενώ τα σνακ που μπαγιατεύουν γρήγορα να ψήνονται στο τέλος. Σε κάθε περίπτωση, την ώρα που ανοίγει το πωλητήριο όλα τα προϊόντα θα πρέπει να είναι έτοιμα προς πώληση. Τις μέρες με μικρότερη παραγωγή προγραμματίζουμε την παρασκευή αρτοσκευασμάτων που δε φτιάχνουμε καθημερινά, όπως κριτσίνια, κουλουράκια, τσουρέκια, έτσι ώστε η δουλειά να μοιράζεται ισομερώς σε όλες τις ημέρες της εβδομάδας.

Επομένως, είναι σημαντική η δημιουργία ενός αναλυτικού προγράμματος παραγωγής που περιλαμβάνει: α) την ακριβή ποσότητα κάθε προϊόντος που πρέπει να παραχθεί, β) την ποσότητα των πρώτων υλών που χρειάζονται για κάθε συνταγή και γ) τη σειρά παραγωγής που πρέπει να ακολουθηθεί.

#### Προετοιμασία των Συνταγών Παραγωγής

Το επόμενο βήμα είναι η προετοιμασία όλων των συνταγών (εκτός των υγρών και της μαγιάς) σε σκεύη ή ακόμα και σε σακιά, πάντα προτού αρχίσει η παραγωγή. Αυτή είναι μία από τις πιο υπεύθυνες εργασίες και για το λόγο αυτό την αναλαμβάνει

ο ιδιοκτήτης ή γενικότερα κάποιος που έχει πιο καθαρό μυαλό. Η συγκεκριμένη πρακτική έχει μόνο πλεονεκτήματα, καθώς τα λάθη γίνονται συνήθως πάνω στη «φούρια» της δουλειάς. Όταν οι συνταγές ετοιμάζονται από κάποιον σε ώρες που δεν υπάρχει πίεση, είναι πολύ δύσκολο να ξεχαστεί κάποιο υλικό ή να γίνει κάποιο λάθος. Επίσης, αν τυχόν έχουμε ξεχάσει να παραγγείλουμε κάποιο υλικό έχουμε τον απαραίτητο χρόνο μπροστά μας για να το κάνουμε. Ένα ακόμα θετικό είναι ότι με αυτό τον τρόπο δεν έχει όλο το προσωπικό πρόσβαση στις συνταγές τις εταιρείας.

**Οι επαγγελματικές συνταγές αρτοποιίας υπολογίζονται ποσοστιαία, με βάση το κυρίαρχο υλικό που δεν είναι άλλο από το αλεύρι - πιο συγκεκριμένα το σύνολο των αλεύρων - που χρησιμοποιούμε.**

Στις μεγάλες βιομηχανίες, οι συνταγές από τον υπολογιστή είναι συνδεδεμένες με αυτόματη ζυγιστική μηχανή. Εκεί, αφού επιλέξουμε το επί τοις εκατό ποσοστό της συνταγής που θέλουμε, η αυτόματη ζυγιστική μας καθοδηγεί βήμα-βήμα, ως προς το ποιο υλικό να βάλουμε και σε τι ποσότητα. Αν δε βάλουμε ακριβώς την ποσότητα που υποδεικνύεται, δεν προχωρά η συνταγή στο επόμενο υλικό.

Αφού γίνουν όλα τα παραπάνω, είμαστε πλέον έτοιμοι για την έναρξη της παραγωγικής διαδικασίας.



**ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ**  
MSc in Food Science  
Διευθυντής Τεχνικού Τμήματος  
ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ



## Εμπιστευτείτε μας για όποια ζύμη πίτσας επιθυμείτε!

Επιλέξτε τα ειδικά αλεύρια πολυτελείας των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής που εξασφαλίζουν την πιο ισορροπημένη ζύμη, για νόστιμη και αφράτη πίτσα!



La familia pizza



Limnos



Super Fioreto



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ  
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**

ΕΔΡΑ: Ελαιοχώρια Χαλκιδικής Τ.Κ. 63079  
Τηλ. Κέντρο: 23730 71 174, Fax: 23730 71066

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

# THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY

## ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ: ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΔΙΧΩΣ ΤΕΛΟΣ...

Η Γεωργία Κοτρέτσος δεν μπορούσε να φανταστεί πόσο μακριά θα την ταξίδευε το project ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ. Δεν είναι μόνο τα χιλιόμετρα που έχει διανύσει. Είναι και το πλήθος των ευτυχισμένων προσώπων που έχει αντικρίσει. Και όλα εκείνα τα αμέτρητα, δουλεμένα από το ζύμωμα και το αλεύρι, χέρια φουρναραίων, που για χρόνια ζουν δημιουργώντας και σμιλεύοντας ψωμί αγνό και αληθινό, που χορταίνει όχι μόνο το σώμα, αλλά και την ψυχή.



**Εικ. 1.:** Ο Πρόεδρος της Αδελφότητας Βησσαριωτών «Η ΑΡΕΤΗ», κ. Γρηγόρης Άρμπυρος μαζί με την κα Γεωργία Κοτρέτσος και τον κ. Δημήτρη Γκότση



**Εικ. 2.:** Ο κ. Δημήτρης Γκότσης, η κα Μαρία Ζεμπερίδου, Επιστημονική Συνεργάτης του ΕΠΙ-ΠαΜακ, η κα Μαίρη Α. Σιραέφ, Ερευνήτρια του Πανεπιστημίου Μανχάιμ, η κα Κάρολ Μπέκερ, Επίτιμη Πρύτανης του Πανεπιστημίου Columbia, η κα Γεωργία Κοτρέτσος και ο κ. Κωνσταντίνος Κωστούλας, Μελετητής Πωγωνίου, μαζί με φίλους της δράσης «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ». **Εικ. 3.:** Η κα Γεωργία Κοτρέτσος μαζί με συμμετέχοντες στη δράση «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ», στην πλατεία της Βήσσανης. **Εικ. 4.:** Στιγμιότυπο από το 5<sup>ο</sup> Ετήσιο Συμπόσιο Δημιουργικής Ηγεσίας, στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος



Η κυρία Κοτρέτσος είναι εικαστικός και ίδρυσε τη μη κερδοσκοπική εταιρία THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY το 2019, με κύριο οραματισμό την παραγωγή και την ερμηνεία έγκυρης γνώσης πάνω στον Πολιτισμό της Ελλάδας μέσα από το πρίσμα των Τεχνών, των Επιστημών, της Φιλοσοφίας και της Τεχνολογίας. Η Εταιρία δραστηριοποιείται σε ακριτικές περιοχές και νησιά, φέρνοντας στην επιφάνεια και φωτίζοντας στοιχεία της κουλτούρας και των παραδόσεων κάθε τόπου, που έχουν εδώ και καιρό σβήσει ή που αργοπεθαίνουν. Μελετώντας το ψωμί ως εικαστικό μέσο, το 2023 ξεκίνησε το project ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ. Αρχικά επισκέφθηκε διάφορους φούρνους νέας γενιάς στην Αθήνα. Εκεί συνάντησε ανθρώπους που είτε συνέχιζαν την οικογενειακή παράδοση του αρτοποιού είτε, αφήνοντας πίσω τους κάποια επιτυχημένη καριέρα, άλλαξαν τρόπο ζωής και βρέθηκαν να ζυμώνουν αφράτα καρβέλια προζυμιού ψωμιού. Την ιντριγκάρισε το γεγονός πως οι περισσότεροι από αυτούς αντιμετώπιζαν το ζύμωμα του ψωμιού ως «Τέχνη». Ακολούθησαν επισκέψεις σε παραδοσιακούς αρτοποιούς και πρόσεξε ότι όλοι τους ήταν άνθρωποι ευτυχισμένοι, δημιουργικοί «τεχνίτες» που εδώ και δεκαετίες ζυμώνουν παραδοσιακό ψωμί, κάθε

μέρα όμως μοναδικό και καινούριο. Κανένας ποτέ δεν της μίλησε για συνταγές. Όλοι μιλούσαν για τα χέρια τους, τα προζύμια τους, στα οποία μάλιστα κάποιοι είχαν δώσει ονόματα. Άρχισε να διοργανώνει δράσεις σε απομακρυσμένες περιοχές της Ελλάδας μαζί με τις γυναίκες κάθε περιοχής και πλήθος προσκεκλημένου κόσμου, όπως στη Λευκίμμη Σουφλίου στον Έβρο τον περασμένο Δεκέμβριο, και στη Βήσσανη Ιωαννίνων κοντά στα σύνορα με την Αλβανία στα μέσα της Άνοιξης. Σε κάθε δράση πρωταγωνιστής ήταν το ζύμωμα του ψωμιού όπως γινόταν παλιά και η αναβίωση της άυλης κληρονομιάς του κάθε τόπου. Στο διετές αυτό ταξίδι, συνοδοιπόροι της κυρίας Κοτρέτσος στάθηκαν αρκετοί άνθρωποι, στους οποίους η THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY έδωσε βήμα στο 5ο Ετήσιο Συμπόσιο Δημιουργικής Ηγεσίας με θέμα "Αλγόριθμοι και Τεχνουργοί, Η Τεχνολογία στην υπηρεσία του Ανθρώπου", που πραγματοποιήθηκε στο Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού του Ίδρυματος Σταύρος Νιάρχος, στις 28 Μαρτίου 2024. Σε πάνελ με θέμα «Breaking Bread: Ξανακτιζοντας σχέσεις στην Ψηφιακή Εποχή», που διοργάνωσε η ίδια μαζί με τον κ. Ν. Μυλωνόπουλο, συμμετείχαν οι συ-

νεργάτες της κ.κ. Γ. Κακούρου-Χρόνη, Π. Βούρθης, Λ. Γριαγγέλου, Ν. Παρασκευάς, Μ. Σαμπατακάκη και Δ. Δρίτσας. Κοινή παραδοχή όλων υπήρξε η πεποίθηση πως, σε μια εποχή που κυριαρχείται από εικονικές πραγματικότητες και σχέσεις, το ταπεινό αλλά θρεπτικό και διαχρονικό ψωμί αποτελεί υπενθύμιση των αυθεντικών και ουσιαστικών ανθρώπινων σχέσεων. Μέσα από όλες τις δράσεις και τις εκδηλώσεις που ακόμα συνεχίζουν, καθώς προκύπτουν διαρκώς νέες συνδέσεις και ευκαιρίες συνάντησης, δημιουργήθηκε η ανάγκη και ο στόχος για την έκδοση ενός βιβλίου, όπου θα είναι συγκεντρωμένη και προσπίη όλη η γνώση που η κυρία Κοτρέτσος έχει αποκομίσει σε αυτό το ταξίδι, που όμως ακόμα δεν έχει τελειώσει. Η αλήθεια είναι πως, έχοντας συνειδητοποιήσει το μεγάλο πλούτο της κληρονομιάς γύρω από το αληθινό ψωμί, η κυρία Κοτρέτσος αμφιβάλλει αν ένα τέτοιο ταξίδι θα τελειώσει ποτέ πραγματικά...



Κειμενογράφος:  
**ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ**

# ΕΠΙΣΤΗΜΗ και ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Η σπατάλη των τροφίμων είναι ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα που καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε, τόσο ως καταναλωτές, όσο και ως επαγγελματίες.**

Οι απώλειες στα τρόφιμα οφείλονται συχνά σε αρνητικές συνθήκες που επηρεάζουν τη φρεσκάδα και την αντοχή τους, όπως π.χ. μούχλα, παράσιτα ή ανεπαρκείς θερμοκρασίες. Άλλοτε μπορεί να υπάρχουν απώλειες κατά το μαγείρεμα ή ακόμα και από σκόπιμη σπατάλη. Επίσης, σπατάλη φαγητού μπορεί να γίνει, είτε προτού τα τρόφιμα φτάσουν στον καταναλωτή, πράγμα που διαταράσσει τα στάδια παραγωγής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και διανομής τους, είτε κατά τα στάδια της πώλησης και της κατανάλωσης. Το συγκεκριμένο θέμα αντιμετωπίζεται πλέον ως ένα παγκόσμιο, κρίσιμο ζήτημα, καθώς περισσότερο από το 40% των συνολικών παραγόμενων τροφίμων δεν καταναλώνεται και περίπου το 95% αυτών αποσύρεται σε απλές χωματερές. Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζει πάνω στο θέμα το γράφημα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που αναπαριστά το μερίδιο της σπατάλης των τροφίμων ανά τομέα, σύμφωνα με δεδομένα του 2023.

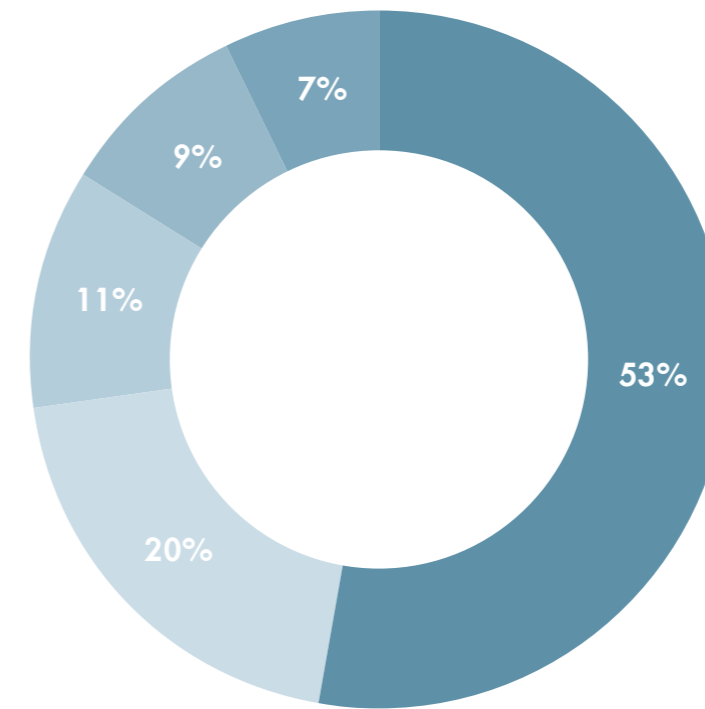
Είναι σημαντικό εδώ να αναφερθούμε στην έννοια του «προσωπικού αποτυπώματος» που ενώ ακούγεται συχνά τελευταία, λίγοι γνωρίζουν αληθινά τη σημασία της. Το προσωπικό αποτύπωμα είναι το μέγεθος της επιρροής (θετικής ή αρνητικής) που έχουν οι επιλογές του καθενός μας επάνω στο περιβάλλον. Αν λάβουμε υπόψη, ότι κατά την αποσύνθεση των απορριμμάτων τροφίμων παράγεται μεθάνιο, ένα ισχυρό αέριο του θερμοκηπίου που συμβάλει στην υπερθέρμανση του πλανήτη, καταλαβαίνουμε καλύτερα πως το να «πετάμε φαγητό» δεν είναι μια απλή υπόθεση. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων, θα μπορούσε να έχει τα εξής ενδεικτικά οφέλη:

- Χαμηλότερο κόστος εργασίας, μέσω της πιο αποτελεσματικής διαχείρισης, προετοιμασίας και αποθήκευσης των τροφίμων
- Χαμηλότερο κόστος διατροφής, μέσω της συνετής αγοράς των τροφίμων και της αποφυγής του πρόσθετου κόστους απόρριψης

- Μείωση των εκπομπών μεθανίου, μέσω της χρήσης των ειδικών κάδων βιοαποβλήτων (καφέ κάδοι)
- Βελτίωση της διαχείρισης της ενέργειας και των πόρων
- Περιορισμός της ρύπανσης
- Δυνατότητα δωρεάν παροχής ασφαλών τροφίμων, τα οποία αλλιώς καταλήγουν σε απόρριψη.

Τα οφέλη, όπως αναφέρθηκαν, είναι αρκετά, αλλά ακόμα πιο σημαντικό είναι να γνωρίζουμε και τους πυλώνες των λύσεων στο πρόβλημα της σπατάλης - απώλειας των τροφίμων, μέσω των επιχειρήσεων, αλλά και στο επίπεδο του καταναλωτή.

Οι επιχειρήσεις, όπως τα εστιατόρια, τα σουπερ μάρκετ, τα παντοπωλεία και οι θεσμικές υπηρεσίες τροφίμων, μέσω αξιολόγησης της έκτασης της σπατάλης - απώλειας τροφίμων, μπορούν να υιοθετήσουν τις βέλτιστες πρακτικές. Στην περίπτωση των εστιατορίων, θα μπορούσε να γίνει μεγαλύτερη αξιοποίηση των υλικών προς απόρριψη, όπως π.χ. η φλούδα πατάτας, στη δημιου-



## Σπατάλη τροφίμων

- Νοικοκυριά
- Μεταποίηση
- Παραγωγή
- Εστιατόρια και υπηρεσίες
- Λιανική πώληση και διανομή

γία νέων πιάτων, πρακτική που έχει αποδώσει σε πολλά εστιατόρια που έχουν υιοθετήσει τη φιλοσοφία της μείωσης της σπατάλης - απώλειας τροφίμων (zero food waste). Στην περίπτωση των καταστημάτων πώλησης έτοιμου καφέ, όπου γίνεται μεγάλη κατανάλωση του προϊόντος, οι επιχειρήσεις δεν έχουν ούτε τη γνώση ούτε την υποδομή για την ορθή απόρριψη και αξιοποίηση του παραπροϊόντος (υπολείμματα καφέ) προς όφελός τους. Αυτό οφείλεται στην ανεπαρκή ενημέρωση σχετικά με τους κάδους βιοαποβλήτων και τη δυνατότητα συνεργασίας των επιχειρήσεων με υπηρεσίες αξιοποίησης τους, όπου έναντι αμοιβής γίνεται συλλογή των υπολειμμάτων και μετατροπή τους σε νέα οικολογικά προϊόντα, όπως π.χ. πέλλετ, μπρικότες κ.λπ. Οι αγρότες, συχνά, δυσκολεύονται να πουλήσουν τα προϊόντα τους, καθώς οι καταναλωτές συνθιζούν να απορρίπτονται τρόφιμα λόγω εμφάνισης, παρότι το προϊόν είναι άρτιο ποιοτικά, όπως π.χ. κάποια φρούτα και λαχανικά με ασυνήθιστα σχήματα. Η πώληση

των τροφίμων αυτών σε τράπεζες τροφίμων, συσσίτια, βιομηχανίες, catering ή και απλά εστιατόρια, θα μπορούσε να είναι μέρος της λύσης για τη μείωση της σπατάλης του φαγητού. Το καταναλωτικό κοινό αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα στο συγκεκριμένο ζήτημα, καθώς οι αλληπάλληλες λανθασμένες κινήσεις του ενισχύουν το πρόβλημα. Οι καταναλωτές συχνά αγνοούν τη σημασία της συνετής αγοράς και αποθήκευσης των τροφίμων, τις δυνατότητες αξιοποίησης τους, τις τεχνικές μαγειρέματος, τον υπολογισμό επαρκών ποσοτήτων ή ακόμα και τις προϋποθέσεις της ορθής απόρριψης. Επομένως, οι επιχειρήσεις χρειάζεται να αναλάβουν δράση, εκπαιδεύοντας τους καταναλωτές πάνω σε ορθές προσεγγίσεις του θέματος. Πολλά εστιατόρια, αντίθετα, δημοσιεύουν στα κοινωνικά τους δίκτυα τεράστιες ποσότητες φαγητού, όμορφους χώρους τραπεζοκαθισμάτων και πολλά άλλα, ενώ θα μπορούσαν να προσφέρουν πιο επιμορφωτικό υλικό, που θα βοηθούσε τον

καταναλωτή να διακρίνει και να επιλέγει σωστά, κάνοντας σωστή διαχείριση της τροφής και μειώνοντας τυχόν περισσεύματα προς απόρριψη. Τέλος, θα ήταν καλό οι επιχειρήσεις, ανεξαρτήτως μεγέθους και είδους, να δουν το θέμα αυτό σοβαρά, να παρέχουν ενημέρωση και στους εργαζομένους τους -οι οποίοι είναι επίσης καταναλωτές τροφίμων- και να επενδύουν σε πρακτικές αντιμετώπισης του προβλήματος. Τα οικονομικά οφέλη που απορρέουν από μια τέτοια οπτική είναι μόνο θετικά, καθώς μέσω συνεργασιών μπορεί να διασφαλιστεί η βιωσιμότητα, όχι μόνο του περιβάλλοντος, αλλά και αυτή των επιχειρήσεων.

**ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ:**  
ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ  
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc

**ΣΥΝΤΑΞΗ:**  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ  
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ

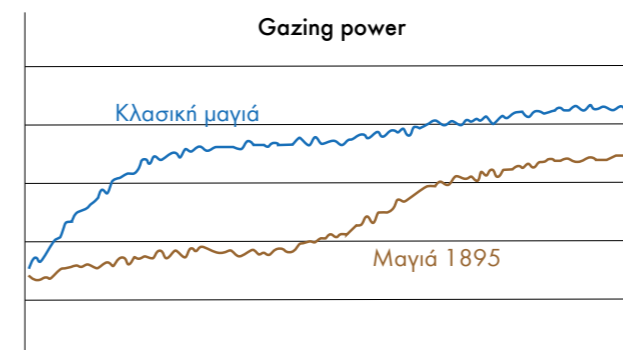
# Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΑΝΑΜΟΝΕΣ, ΜΕ ΣΥΜΜΑΧΟ ΤΗ ΝΕΑ ΜΑΓΙΑ «L'HIRONDELLE 1895»

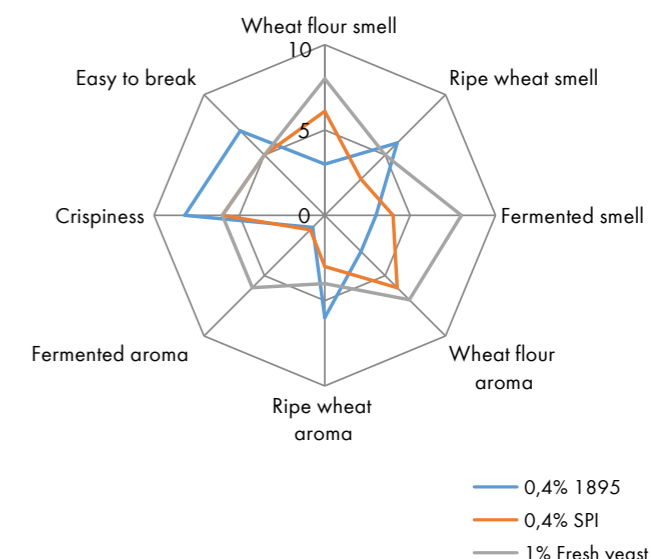
Η καθημερινότητα ενός αρτοποιού κατά την παραγωγική διαδικασία εμπεριέχει συχνά εναλλαγές τεχνικών αρτοποιήσης και μεταβολές στις δοσολογίες των συστατικών που χρησιμοποιούνται. Η προσαρμοστικότητα στις αναγκαίες αυτές αλλαγές, αλλά και η δημιουργία προϊόντων με σταθερά υψηλή ποιότητα, είναι απαραίτητες.

Ο σημαντικότερος παράγοντας που καθορίζει τον χρόνο που θα χρειαστεί ένα προϊόν μέχρι να φτάσει στο στάδιο του ψησίματος, είναι ο έλεγχος της ζύμωσης και η ταχύτητα που αυτή θα αναπτυχθεί. Με τις καιρικές συνθήκες να αποτελούν αστάθμητο παράγοντα και τις θερμοκρασίες σε έναν εργαστηριακό χώρο να ανεβαίνουν ιδιαίτερα την καλοκαιρινή περίοδο, ο αρτοποιός το πρώτο που θα σκεφτεί είναι να μειώσει την δοσολογία της μαγιάς στη συνταγή του, χωρίς αυτό να είναι απαραίτητα σωστό. Εδώ έρχεται η Lesaffre να απαντήσει με τη δημιουργία της νέας μαγιάς L'hirondelle 1895. Πρόκειται για μία μαγιά με έναν μοναδικό μεταβολισμό ο οποίος θα δώσει το πλεονέκτημα στον αρτοποιό να κοντρολάρει και να επιμκύνει τις αναμονές στα ζυμάρια του διότι η ταχύτητα της αναπαραγωγής αερίων θα είναι πιο αργή.

Αυτό συμβαίνει διότι η κατανάλωση σακχάρων από την συγκεκριμένη μαγιά είναι πολύ διαφορετική συγκριτικά με τα υπόλοιπα είδη μαγιάς. Το αποτέλεσμα είναι οι ζύμες να έχουν πολύ καλή και έντονη ανάπτυξη μέσα στον φούρνο, μιας και η L'hirondelle 1895 θα κρατήσει δυνάμεις χωρίς να έχει καταναλώσει το σύνολο της τροφής (σακχάρων) της μέχρι το τελικό στάδιο του ψησίματος! Εδώ θα αναφέρω ότι αυτό είναι και το συχνότερο πρόβλημα που έρχονται αντιμέτωποι αρτοποιοί που ασκούν την αργή ωρίμανση σε θαλάμους ψυγείων. Μας μεταφέρουν πως τα ζυμάρια τους δεν έχουν την δύναμη να τινάξουν μέσα στον φούρνο ή τα βρίσκουν παρά-ωριμασμένα την επόμενη ημέρα, σε αυτή την περίπτωση παρατηρείται άρωμα και γεύση αλκοόλης στο τελικό προϊόν, όπως φαίνεται και στο παρακάτω γράφημα 1.



Μπορούμε να παρατηρήσουμε την αργή έναρξη της μαγιάς 1895 σε σύγκριση με μια τυπική μαγιά.



Καταλαβαίνουμε λοιπόν πως αν κρατήσουμε τη θερμοκρασία της ζύμης στο ιδανικό επίπεδο (22-23°C) χρησιμοποιώντας κρύο νερό (2-3°C) κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, δε θα χρειαστεί να μειώσουμε κατακόρυφα την δοσολογία της μαγιάς δημιουργώντας ένα προβληματικό τελικό προϊόν. Αρκεί να χρησιμοποιήσουμε την L'hirondelle 1895 σε ένα ικανοποιητικό ποσοστό. Με την ασφάλεια που θα μας δώσει στο να διαχειριστούμε χρονικά την ζύμωση δίχως να παρουσιαστούν εκτροπές, θα έχουμε ένα σωστό ποιοτικά προϊόν. Είτε αυτό παράχθηκε με την τεχνική της αργής ωρίμανσης σε ψυγείο, ψυγείο-στόφα (σε μάζα ή μορφοποιημένο), είτε με απευθείας τεχνική με αναμονή. Γνωρίζουμε πως και ο μύκπτας σεγενίσιασε της μαγιάς αλλά και ο άγριος μύκπτας οποιουδήποτε ζωντανού προζυμίου όπως το CRÈME DE

LEVAIN ζυμώνουν και οι δύο σάκχαρα (σακχαρομύκπτες). Δηλαδή με απλά λόγια τρέφονται και τα δύο από το ίδιο πιάτο φαγητού που είναι το αλεύρι. Αυτή η χαμηλή επιθετικότητα της μαγιάς L'hirondelle 1895, δίνει τον απαιτούμενο χρόνο και χώρο στο προζύμι να αναπτυχθεί περισσότερο από ότι τα υπόλοιπα είδη μαγιάς, δίνοντας ένα τελικό αποτέλεσμα στο οποίο η παρουσία του προζυμίου που χρησιμοποιήθηκε, να είναι αρκετά εντονότερη. Με αυτόν τον τρόπο την κάνει ιδανική για όσους αρτοποιούς κάνουν χρήση προζυμίου για κάποια από τα προϊόντα που παράγουν.

**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ**  
Τεχνικός σύμβουλος Αρτοποιίας LESAFFRE ΕΛΛΑΣ  
Εκπαιδευτικός ΕΠΑ.Σ ΟΑΕΔ  
Εκπαιδευτής ενθλικών ΕΟΠΠΕΠ

Οι διαδικτυακές παραγγελίες, οι ηλεκτρονικές πληρωμές και οι πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης βοηθούν στην προώθηση των προϊόντων και στην επικοινωνία με τους πελάτες.

Η επιτυχία των αρτοποιείων εξαρτάται από την ποιότητα των προϊόντων τους και τις αποτελεσματικές τεχνικές πωλήσεων που εφαρμόζουν. Σε αυτό το άρθρο, εξετάζεται η σημασία των πωλήσεων στα αρτοποιεία και παρουσιάζονται στρατηγικές για την εκπαίδευση των πωλητών.

#### Οι Πωλήσεις ως Κλειδί Επιτυχίας

Οι πωλήσεις αποτελούν την κύρια δραστηριότητα που φέρνει έσοδα σε ένα αρτοποιείο. Μέσω υψηλών πωλήσεων, το αρτοποιείο μπορεί να διατηρήσει την κερδοφορία του, να επενδύσει στην αναβάθμιση του εξοπλισμού του και να βελτιώσει τις υπηρεσίες του. Επιπλέον, οι πωλήσεις συμβάλλουν στην ανάπτυξη της φήμης και της αναγνωρισιμότητας της επιχείρησης, προσελκύοντας νέους πελάτες. Ο πωλητής στο αρτοποιείο λειτουργεί ως ο «οικοδεσπότης», υποδεχόμενος τους πελάτες και δημιουργώντας ένα αίσθημα πιστότητας.

#### Στρατηγικές για την Ενίσχυση των Πωλήσεων

**1.Εξυπηρέτηση Πελατών:** Οι πελάτες εκτιμούν το φιλικό και εξυπηρετικό προσωπικό που τους βοηθά να βρουν αυτό που χρειάζονται και τους κάνει να νιώθουν ευπρόσδεκτοι. Εκπαιδύοντας το προσωπικό να παρέχει άριστη εξυπηρέτηση, ένα αρτοποιείο μπορεί να δημιουργήσει πιστούς πελάτες που θα επιστρέφουν τακτικά.

**2.Προώθηση Προϊόντων:** Μπορεί να γίνει μέσω δοκιμών γεύσης, εκπώσε-

ων ή προσφορών. Για παράδειγμα, ένα αρτοποιείο μπορεί να προσφέρει δωρεάν δείγματα νέων προϊόντων ή να δημιουργήσει πακέτα προσφορών που ενθαρρύνουν τους πελάτες να αγοράσουν περισσότερα. Οι εκπώσεις για μεγάλες ποσότητες ή για πιστούς πελάτες, επίσης μπορούν να αυξήσουν τις πωλήσεις.

**3.Αισθητική του Καταστήματος:** Ένα καθαρό, φωτεινό και καλοσχεδιασμένο αρτοποιείο με καλαίσθητες βιτρίνες προσελκύει περισσότερους πελάτες. Επίσης, η σωστή τοποθέτηση των προϊόντων μπορεί να αυξήσει τις πωλήσεις, καθώς οι πελάτες ενθαρρύνονται να αγοράσουν περισσότερα προϊόντα.

**4.Χρήση Τεχνολογίας:** Οι διαδικτυακές παραγγελίες, οι ηλεκτρονικές πληρωμές και οι πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης βοηθούν στην προώθηση των προϊόντων και στην επικοινωνία με τους πελάτες. Επιπλέον, τα συστήματα διαχείρισης αποθεμάτων βοηθούν στη βελτιστοποίηση των αποθεμάτων και στη μείωση της φύρας (food waste).

**5.Διαφοροποίηση Προϊόντων:** Ένα αρτοποιείο που προσφέρει, πέρα από τα παραδοσιακά προϊόντα, εναλλακτικές επιλογές, όπως προϊόντα χωρίς γλουτένη, βιολογικά προϊόντα ή προϊόντα για διαβητικούς, μπορεί να καλύψει τις ανάγκες περισσότερων πελατών.

#### Η Διάρκεια Εκπαίδευσης: Κλειδί για την Προσαρμογή και την Καινοτομία

Η επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση διασφαλίζει, ότι οι εργαζόμε-

νοι έχουν τις σωστές δεξιότητες και προσαρμόζονται στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της εργασίας.

#### Μέθοδοι Εκπαίδευσης στην Ευρώπη

Στην Ευρώπη οι μέθοδοι εκπαίδευσης είναι δομημένες και συχνά περιλαμβάνουν πιστοποιημένα προγράμματα εκπαίδευσης για πωλητές στον κλάδο της αρτοποιίας. Αυτά τα προγράμματα περιλαμβάνουν θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση καλύπτοντας θέματα όπως η υγιεινή, οι τεχνικές πωλήσεων και η διαχείριση πελατών.

Στη Γερμανία, για παράδειγμα, λειτουργεί το Διπλό Σύστημα Εκπαίδευσης που συνδυάζει θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση. Οι μαθητές παρακολουθούν μαθήματα σε επαγγελματικές σχολές και εργάζονται σε αρτοποιεία, αποκτώντας πρακτική εμπειρία. Πολλά αρτοποιεία προσφέρουν πιστοποιημένα προγράμματα εκπαίδευσης και διαδικτυακή εκπαίδευση, διευκολύνοντας τη συνεχή μάθηση.

**Οι πελάτες εκτιμούν το φιλικό και εξυπηρετικό προσωπικό που τους βοηθά να βρουν αυτό που χρειάζονται και τους κάνει να νιώθουν ευπρόσδεκτοι.**

## Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Η αρτοποιία αποτελεί έναν από τους πιο δυναμικούς κλάδους στον τομέα της εστίασης, κατέχοντας πρωταρχικό ρόλο στη βιομηχανία τροφίμων. Στην Ελλάδα, με περίπου 15.000 αρτοποιεία να απασχολούν 144.000 άτομα, η αρτοποιία, όχι μόνο αποτελεί σημαντικό κομμάτι της παράδοσης, αλλά και βασικό στοιχείο της τοπικής κοινωνίας.



**Η επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση διασφαλίζει, ότι οι εργαζόμενοι έχουν τις σωστές δεξιότητες και προσαρμόζονται στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της εργασίας.**

#### Εκπαίδευση στο Χώρο Εργασίας στην Ελλάδα

Η εκπαίδευση στο χώρο εργασίας στην Ελλάδα ακολουθεί το μοντέλο, όπου οι νέοι πωλητές εκπαιδεύονται από έμπειρους συναδέλφους. Μαθαίνουν τις βασικές αρχές της εξυπηρέτησης πελατών, τη χρήση του ταμειακού συστήματος και την παρουσίαση των προϊόντων. Τα σεμινάρια και τα εργαστήρια που οργανώνονται από εκπαιδευτικούς φορείς προσφέρουν εξειδικευμένες γνώσεις για θέματα, όπως οι τεχνικές πωλήσεων, η διαχείριση παραπόνων και η προώθηση νέων προϊόντων.

Ένα καλό παράδειγμα αποτελεί η Σχολή Αρτοποιίας Κρήτης των Τεχνικών Σχολών Επιμελητηρίου Ηρακλείου, η οποία προσφέρει σύγχρονες θεωρητικές και τεχνικές γνώσεις. Το πρόγραμμα της σχολής περιλαμβάνει μαθήματα αρτοποιίας, πρακτική εξάσκηση και θέματα οικονομικής διαχείρισης και υγιεινής τροφίμων.

#### Τα Προγράμματα «Train the Trainers» στις Πωλήσεις Αρτοποιίας

Τα προγράμματα «Train the Trainers» επικεντρώνονται στην εκπαίδευση εκπαιδευτών, εξοπλίζοντας τους πωλητές με δεξιότητες και γνώσεις για την απο-

τελεσματική εκπαίδευση του προσωπικού. Τα προγράμματα αυτά είναι ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση υψηλών προτύπων εξυπηρέτησης πελατών και βαθύτερης γνώσης προϊόντων και τεχνικών πωλήσεων στον κλάδο της αρτοποιίας.

#### Συνεπής Εμπειρία Πελάτη

Η συνεπής εμπειρία πελάτη διασφαλίζεται μέσω της εκπαίδευσης εκπαιδευτών πωλήσεων, που εξασφαλίζουν ότι κάθε πελάτης λαμβάνει σταθερή και υψηλής ποιότητας εμπειρία.

#### Βελτιωμένη Γνώση Προϊόντων

Οι εκπαιδευτές μαθαίνουν πώς να μεταδίδουν λεπτομερείς γνώσεις για τα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των συστατικών, των διαδικασιών ψησίματος και των συμβουλών αποθήκευσης. Αυτές οι πληροφορίες είναι ζωτικής σημασίας για την απάντηση σε ερωτήσεις πελατών και τη διατύπωση τεκμηριωμένων συστάσεων.

#### Βελτιωμένες Τεχνικές Πωλήσεων

Οι βελτιωμένες τεχνικές πωλήσεων είναι απαραίτητες για την αύξηση των εσόδων. Οι εκπαιδευτές μαθαίνουν τις πιο πρόσφατες στρατηγικές πωλήσεων, τις οποίες μπορούν στη συνέχεια να διδάξουν στο νέο προσωπικό για να αυξήσουν τη συνολική απόδοση πωλήσεων.

#### Αριστεία Εξυπηρέτησης Πελατών

Η αριστεία εξυπηρέτησης πελατών αποτελεί βασικό παράγοντα διαφοροποίησης στον κλάδο της αρτοποιίας. Οι εκπαιδευτές διαθέτουν τις δεξιότητες για να εκπαιδεύσουν το προσωπικό στο χειρισμό ερωτήσεων και αντιρρήσεων πελατών, στη διαχείριση παραπόνων και στη δημιουργία ενός φιλόξενου περιβάλλοντος καταστήματος.

#### Προσαρμογή στις Τάσεις της Αγοράς

Η προσαρμογή στις τάσεις της αγοράς είναι κρίσιμη. Οι εκπαιδευτές παραμένουν ενημερωμένοι με τις τάσεις της αγοράς και τις προτιμήσεις των καταναλωτών, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να εκπαιδεύσουν το προσωπικό πωλήσεων, ώστε να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αυτές τις αλλαγές.

#### Συμπεράσματα

Η εκπαίδευση των εκπαιδευτών στον κλάδο της αρτοποιίας είναι θεμελιώδης για τη διασφάλιση της ποιότητας, της καινοτομίας και της επαγγελματικής ανάπτυξης. Οι καλά καταρτισμένοι εκπαιδευτές μπορούν να μεταδώσουν αποτελεσματικά τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους στους νεότερους εργαζόμενους, συμβάλλοντας στην ενίσχυση της συνολικής ποιότητας και ανταγωνιστικότητας του κλάδου. Μέσω της συνεχούς εκπαίδευσης και ανάπτυξης, οι εκπαιδευτές μπορούν να παίξουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του μέλλοντος της αρτοποιίας και της εστίασης γενικότερα.

Η επένδυση σε προγράμματα «Train the Trainers» στις πωλήσεις αρτοποιίας είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση ότι το προσωπικό πωλήσεων είναι καλά προετοιμασμένο για να παρέχει άριστη εξυπηρέτηση πελατών, να διαθέτει ολοκληρωμένη γνώση προϊόντων και να χρησιμοποιεί αποτελεσματικές επικοινωνιακές τεχνικές πωλήσεων. Με την εφαρμογή αυτών των προγραμμάτων, τα αρτοποιεία μπορούν να βελτιώσουν τη συνολική εμπειρία των πελατών τους, να ενισχύσουν τις πωλήσεις και να διατηρήσουν ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αγορά. Καθώς ο κλάδος της αρτοποιίας συνεχίζει να εξελίσσεται και να βρίσκεται διαρκώς μπροστά σε νέες προκλήσεις, οι καλά εκπαιδευμένοι εκπαιδευτές πωλήσεων θα διαδραματίσουν κρίσιμο ρόλο στην επιτυχία και τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων αρτοποιίας.



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

**vero  
grano**  
l' arte del gusto



*Giorgio Manganiello*  
*Executive Pizza Chef*



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,**  
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά, 28210 81380, info@mills.gr  
www.mills.gr



**Σχολή Επαγγελματία Πισσαδόρου Ιταλικής Πίτσας**  
τμήματα σε Ηράκλειο, Χανιά, Αθήνα, Θεσσαλονίκη

- Πιστοποίηση από τον φορέα πιστοποίησης δεξιοτήτων ISKILLS
- Βεβαίωση Παρακολούθησης διάρκειας 80 ωρών από τις Τεχνικές Σχολές του επιμελητηρίου Ηρακλείου
- Certificato από το Italian Pizza Academy



**ΙΤΑΛΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΠΙΤΣΑΣ**



Ικάρου & Αρχιμήδους 1, Νέο Αλικαρνασός, τηλ. 2810-244730, email: info@katartisi.gr, www.katartisi.gr

# ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΜΑΓΙΑΣ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

**Μία από τις βασικές πρώτες ύλες της αρτοποιίας που κατά την καλοκαιρινή περίοδο χρειάζεται ιδιαίτερους χειρισμούς για να παραμείνει αποδοτική**

Η μαγιά μπορεί να θεωρηθεί ο παλαιότερος μικροοργανισμός που χρησιμοποιήσαν οι άνθρωποι προς όφελος τους. Η χρήση της φαίνεται πως ξεκίνησε από την Αρχαία Αίγυπτο.

## Η Εμφάνιση της Εμπορικής Μαγιάς

Το 19ο αιώνα οι αρτοποιοί προμηθεύονταν μαγιά από τους ζυθοποιούς και παρασκεύαζαν γλυκά ζυμωτά αρτοσκευάσματα, όπως το «Ψωμάκι Kaiser». Όπως είναι γνωστό μέχρι σήμερα, με τη μαγιά δεν αυξάνεται η οξύτητα στο ψωμί -όπως συμβαίνει με το προζύμι- και έτσι η γεύση του ψωμιού δεν ξινίζει. Η ανάπτυξη της μικροβιολογίας και η συνεισφορά του Λουί Παστέρ οδήγησε σε πιο προηγμένες μεθόδους καλλιέργειας καθαρών στελεχών. Το 1879, η Μεγάλη Βρετανία δημιούργησε ειδικές δεξαμενές για την καλλιέργεια, στην Αμερική χρησιμοποιή-

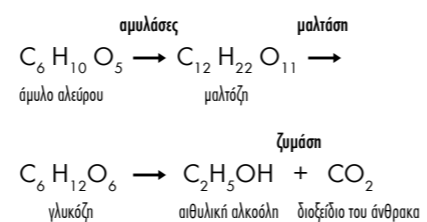
θηκαν φυγόκεντροι για τη συμπύκνωση της μαγιάς προς την εμπορικά διαθέσιμη μορφή της, σε βιομηχανική κλίμακα. Ο πολτός ζύμης που έδιναν οι μικροί αρτοποιοί και τα παντοπωλεία εξελίχθηκε σε κρέμα μαγιάς, δηλαδή ένα εναιώρημα ζωντανών ζυμομυκήτων σε μέσο ανάπτυξης, και τελικά σε συμπυκνωμένη μαγιά, που αποτέλεσε το πρότυπο για πολλούς αρτοποιούς του Δυτικού κόσμου στις αρχές του 20ου αιώνα.

## Από τί αποτελείται;

Η γνωστή νωπή μαγιά αρτοποιίας (baker's yeast) ή πιεστή μαγιά επαγγελματικής χρήσης διατίθεται σε καρτοκιβώτιο των 10 κιλών με την μορφή καλουπιών των 500 γραμμαρίων τυλιγμένα με ειδικό χαρτί και σε ειδική μεμβράνη. Έχει λεία υφή, ανοικτού κρεμ χρώματος, που τρίβεται εύκολα και έχει χαρακτηριστική οσμή. Παρασκευάζεται βιομηχανικά και προ-

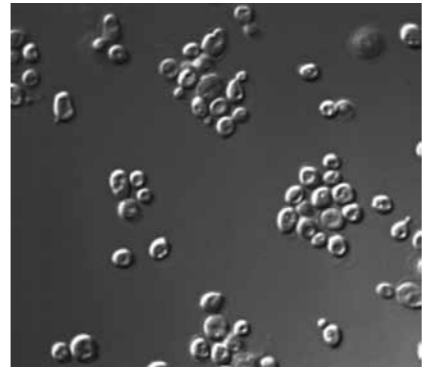
κύπτει από την καλλιέργεια του ζυμομύκητα (*Saccharomyces cerevisiae*) σε θρεπτικό υλικό με υγρασία περίπου 70%. Τα κύτταρα έχουν σχήμα στρογγυλό ή ωοειδές και σε 1 γραμμάριο μαγιάς έχει περίπου 8 έως 10 δισεκατομμύρια κύτταρα. Είναι ένας ζωντανός, μονοκύτταρος οργανισμός, ο οποίος τρέφεται με τα σάκχαρα που υπάρχουν στη ζύμη του ψωμιού, και παράγει, σε κατάλληλες συνθήκες, διοξείδιο του άνθρακα (CO<sub>2</sub>) και αιθυλική αλκοόλη. Αυτή η διαδικασία ονομάζεται ζύμωση.

Η αντίδραση με μια απλουστευμένη μορφή είναι:



**Ακόμη και η συσκευασία της νωπής μαγιάς έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να περιορίζεται η ανταλλαγή αερίων και να ελέγχεται η απώλεια της υγρασίας της.**

Λόγω αυτής της διεργασίας σχηματίζονται φυσαλίδες (κυψέλωση) στη ζύμη, οι οποίες προκαλούν διόγκωση. Η παραπάνω αντίδραση είναι μια απλουστευμένη έκφραση της ζύμωσης όπου μόνο το αρχικό και το τελικό μέρος της αντίδρασης εμφανίζεται. Γενικά η αιθυλική αλκοόλη και το διοξείδιο του άνθρακα δεν είναι τα μόνα προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης αλλά μια πληθώρα άλλων ουσιών, οι οποίες παράγονται από τις ζωτικές δραστηριότητες της μαγιάς και μια σειρά σύνθετων αλλαγών που κάνουν την ζύμη ελαστική και δίνουν στο ψωμί μοναδικό άρωμα και γεύση. Η μαγιά χρησιμοποιεί οργανικές ενώσεις, όπως η ζάχαρη, ως πηγή ενέργειας και δεν χρειάζεται το ηλιακό φως για να αναπτυχθεί.



Κύτταρα του *Saccharomyces cerevisiae* από το μικροσκόπιο

Το ποσοστό χρήσης της μαγιάς σε απλά αρτοσκευάσματα είναι γύρω στο 2 - 2.5 %. Σε μεγαλύτερες δόσολογίες η μαγιά δίνει το χαρακτηριστικό της άρωμα και η ζύμωση είναι ταχεία (η αρτοποιία θα πρέπει να γίνει χωρίς αναμονές). Με άλλα λόγια χάνεται το χαρακτηριστικό και ωραίο άρωμα του φρέσκου ψωμιού. Η θρεπτική αξία των πρωτεϊνών της μαγιάς είναι ισοδύναμη με την θρεπτική αξία των πρωτεϊνών του γάλακτος εμπλουτίζοντας έτσι και την θρεπτική αξία των αρτοσκευασμάτων. Βρισκόμαστε εντός της καλοκαιρινής περιόδου και οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος είναι ήδη ψηλά. Η βασική πρώτη ύλη, η μαγιά, θα χρειαστεί και αυτή τους ιδιαίτερους χειρισμούς της ώστε να είναι και να παραμείνει αποδοτική την περίοδο που διανύουμε. Η θερμοκρασία είναι ίσως ο σημαντικότερος παράγοντας που επηρεάζει τη δράση των ζυμομυκήτων στο ζυμάρι. Όπως όλοι οι μικροοργανισμοί έτσι και ο ζυμομύκητας της μαγιάς έχει «περιοχές» θερμοκρασιών που εμφανίζεται η μέγιστη δραστηριότητα, η αδρανοποίηση, ή ακόμη και η καταστροφή.

Πάνω από 60°C	Θάνατος της μαγιάς
50°C - 60°C	Καμία δραστηριότητα
40°C - 50°C	Χαμηλά επίπεδα δραστηριότητας
30°C - 40°C	Βέλτιστη θερμοκρασία ζύμωσης
20°C - 30°C	Βέλτιστη θερμοκρασία πολλαπλασιασμού
-5°C - 20°C	Ελάχιστα δείγματα δραστηριότητας
Κάτω από -10°C	Κανένα δείγμα δραστηριότητας

Ο πιο πάνω πίνακας με μια γρήγορη ματιά θα πρέπει να αποτυπωθεί στον καθένα που ασχολείται με τις ζύμες και το ψωμί. Αυτός επίσης θα δώσει και πολλές ερμηνείες σε προβλήματα που προκύπτουν την καλοκαιρινή περίοδο. Με βάση τον πιο πάνω πίνακα σαν ευπαθές προϊόν, η πιεστή μαγιά πρέπει να αποθηκεύεται σε ψύξη, **από 0°C έως 10°C**,

για να διατηρήσει όλες τις ιδιότητές της και τα χαρακτηριστικά της μέχρι την χρήση της. Τα κύτταρα της μαγιάς είναι ανθεκτικά και με ικανότητα προσαρμογής σε χαμηλές θερμοκρασίες. Σε θερμοκρασίες μεταξύ -2°C και -3°C, το κρύο διατηρεί ανέπαφη τη μαγιά, αλλά δεν επηρεάζει τη ζωτικότητά της. Είναι επομένως δυνατό να καταψυχθεί η μαγιά, αλλά όταν ξεπαώσει, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 24 ωρών. Πέρα από αυτό το διάστημα, υποβάλλεται σε αυτόλυση. Πρακτικά η εύθρυπτη, μαγιά ενσωματώνεται εύκολα στο ζυμωτήριο και θα πρέπει να είναι από το ψυγείο. Η δε ζύμη σε συνδυασμό με το κρύο νερό θα πρέπει να κυμαίνεται γύρω στους 26°C - 28°C. Έτσι η μαγιά θα μπορέσει να πολλαπλασιαστεί. Πρακτικά υπάρχει η δυνατότητα για ξεκούραση της ζύμης, όση απαιτεί η συνταγή του προϊόντος. Αυτό, λοιπόν, το στάδιο στην αρτοποιία, είναι σημαντικό για να αποκτήσει το ψωμί τα καλύτερα δυνατά αρώματά του. Επίσης η ζύμη θα αποκτήσει τις ιδιότητές της και κατά το πλάσιμο θα έχει την κατάλληλη εμφάνιση και υφή. Με σωστές θερμοκρασίες δίνουμε την δυνατότητα να ζυμώσουμε σωστά το ζυμάρι στο χρόνο που απαιτείται. Κάθε ζυμάρι έχει συγκεκριμένο χρόνο κατά τον οποίο διατηρεί τη συνεκτικότητά του και χαρακτηρίζει τη σταθερότητά του. Στην περίπτωση όπου η θερμοκρασία της ζύμης ξεπεράσει τους 31°C - 32°C, η μαγιά είναι στη μέγιστη δραστηριότητά της, χωρίς να έχει πολλαπλασιαστεί προηγουμένως, και η αρτοποιία θα γίνει χωρίς αναμονές και σε πολύ σύντομο χρόνο για ωρίμανση. Στη φάση της ωρίμανσης της ζύμης, εάν η μαγιά έχει πολλαπλασιάσει τα κύτταρά της, θα είναι ικανά πλέον να δώσουν τον απαιτούμενο όγκο στο ψωμί. Ο ρυθμός με τον οποίο εκλύεται αέριο από τη μαγιά κατά τα διάφορα στάδια της προετοιμασίας της ζύμης είναι σημαντικός για την επιτυχία της παρασκευής ψωμιού. Η παραγωγή αερίου επηρεάζεται εν μέρει από τον ρυθμό με τον οποίο οι ζυμώσιμοι υδατάνθρακες γίνονται διαθέσιμοι στη μαγιά. Τα σάκχα-

Ο ρυθμός της δραστηριότητας της ζύμης επηρεάζεται επίσης από τη θερμοκρασία και την ωσμωτική πίεση, τα οποία είναι κυρίως συνάρτηση της θερμοκρασίας του νερού και της συγκέντρωσης αλατιού ή ζάχαρης.

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

ρα που υπάρχουν φυσικά στο αλεύρι και το αρχικό απόθεμα προστιθέμενης ζάχαρης εξαντλούνται γρήγορα. Ακολουθεί μια περίοδος σχετικά ηρεμίας, κατά την οποία τα κύτταρα της ζύμης προσαρμόζονται στη χρήση μαλτόζης, ενός σακχάρου που παράγεται συνεχώς στη ζύμη από τη δράση διαστατικών ενζύμων στο άμυλο.

Ο ρυθμός της δραστηριότητας της ζύμης επηρεάζεται επίσης από τη θερμοκρασία και την ωσμωτική πίεση, τα οποία είναι κυρίως συνάρτηση της θερμοκρασίας του νερού και της συγκέντρωσης αλατιού ή ζάχαρης.

Πολλές φορές θα έχετε παρατηρήσει ότι κομμάτια μαγιάς που δεν έχουν χρησιμοποιηθεί και έμειναν έξω από το ψυγείο για ώρες, έχουν αλλάξει χρώμα, έχουν αφυδατωθεί και επίσης είναι ζεστά, λόγω της «αναπνοής» της μαγιάς. Αυτά τα κομμάτια πλέον δεν έχουν δύναμη άρα και τον ικανό αριθμό κυττάρων να φουσκώσουν τις ζύμες. Σε διαφορετική περίπτωση η μαγιά επιμολύνεται με αποτέλεσμα η ζυμωτική της ικανότητα να ελαττώνεται και να δημιουργεί δυσοσμία.

Επίσης, το ψυγείο θα πρέπει να είναι καθαρό και να μην υπάρχουν άλλα τρόφιμα που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τη μαγιά (π.χ. αυγά ή άλλα τρόφιμα με έντονη οσμιά).

Κλείνοντας αυτό το άρθρο πρέπει σε όλους να αποτυπωθεί ότι:

1. Η συσκευασμένη νωπή μαγιά αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής αποθηκεύεται στο ψυγείο μεταξύ 0°C και 10°C (ιδανική +4°C), όπου διατηρεί τις ιδιότητες της μέχρι την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία της.
2. Η μαγιά θεωρείται αλλοιωμένη και ακατάλληλη για αρτοποιία, όταν δεν παράγει ικανοποιητική ποσότητα αερίων.
3. Είναι ακατάλληλη για κατανάλωση γενικά, όταν μυρίζει άσχημα, έχει κακή και αλλοιωμένη όψη και έχει προσβληθεί από μούχλα.

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

- CLAUS SCHÜNEMANN / GUNTER TREU- BAKING THE ART AND THE SCIENCE - Published by Baker Tech Inc Canada 1988
- Marion Bennis - THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y 1980
- Fould-Springer, Levure et panification, éditions Nathan Communication, 1988.
- ΧΡΗΣΕΙΣ ΜΑΓΙΑΣ - ΕΙΔΗ - ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - LA CROIX - ΠΡΑΚΤΙΚΑ 1ου ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΚΔΟΣΗ ΠΙΕΤΕΤ 1999
- Lesaffre Technical Library 1286\_2. Controlling taste mechanism in bread making.
- <https://www.britannica.com/topic/baking/Flour>
- <https://www.buffalo.edu/news/releases/2020/07/003.html>
- <https://www.allrecipes.com/article/yeast-the-basics/>



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ**  
Τεχνολόγος Τροφίμων



## Η ειδική μαγιά για την αργή ωρίμανση



Η πιεστή μαγιά **L'hirondelle 1895** είναι μοναδική μαγιά σχεδιασμένη για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ψωμιών αργής ωρίμανσης.

Αναπτύσσει την ζυμωτική της ικανότητα αργά για αρκετές ώρες και συνδυάζεται εξαιρετικά με τα ζωντανά προζύμια, είτε της Lesaffre, είτε παραγωγής του αρτοποιού.



Μάθετε περισσότερα



BVCert. 6024595



**LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ**

10° κλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος  
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387  
e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com  
[www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)

Find Us On





### 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 Μάζνης  
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 Θεολόγος  
Αλέξανδρος Γκούλιος  
Λεωνίδας Τεντόγλου  
Νικόλαος Χατζνευραμίδης  
Δημήτριος Θανασούλης  
Νικόλαος Βενέρης  
Αβραάμ Μοσχόπουλος  
Δημήτριος Μανούσκος  
Παρασκευάς Καλογράνας  
Απόστολος Κυρίνας  
Πέτρος Γιαννάκης  
Δημήτριος Ντούρας  
Χριστόφορος Τζαμαριάς  
Ιάσων Καπλάνης  
Νικόλαος Μπουμπουλιός  
Χαρίλαος Μάνος  
Νικόλαος Σιδιρόπουλος  
Κωνσταντίνος Τσουράπας

##### ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστείδης Τηλιγάδης  
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: Αγρινίο  
oebear@otenet.gr

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης  
2103616691/2165152364  
Έδρα: Αθήνα  
info@saapp.gr, info.saapp1@gmail.com

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης  
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο  
artili.gadas@yahoo.gr

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος  
23840-31141  
Έδρα: Φουστάνη Αρδαίας  
stavrosxatzil19@gmail.com

### ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΑΡΟΥ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ 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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΒΕΣΑΣ

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-Αγγελίκης  
2810-314169 - Έδρα: Ηράκλειο  
dafermosfournos@yahoo.gr

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΙΤΕΑΣ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

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

### ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς  
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς  
tzamariasxristoforosfidel@gmail.com

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευραμίδης  
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλίκια  
artoskilkis1@gmail.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλουγλου  
27410-22089 - Έδρα: Κόρθως  
gvakaloglou@gmail.com

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζνης  
27310-22386 - Έδρα: Σπάρτη  
maziis@hotmail.com

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος  
2410-230436, 2410-230614  
Έδρα: Λάρισα  
emp78@gmail.com, sanlar31@hotmail.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Μανούσκος  
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά  
man\_dimitrios@yahoo.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς  
26340-32386  
Έδρα: 3ο xλμ Αντρίου-Ναυπάκτου  
eirini Kondili@windowslive.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΝΘΗΣ

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

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρέαπουλος  
2610-277018, 2610-525741 Έδρα: Πάτρα  
basiliki\_niforopoulou@yahoo.gr, helennodas@hotmail.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Πρόεδρος: Ντούρας Δημήτριος  
2104177933, 2104173179  
Έδρα: Πειραιάς  
sartoplon@gmail.com, gtsoukalas63@gmail.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ

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

### ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Αδαμαντάς  
25310-22384, 25310-25486  
Έδρα: Κομοτηνή  
omospnd@otenet.gr, georgedithns2@gmail.com

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Κων/νος  
24310-78305, 24310-30280, 6974523271  
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100  
artopoiol.trikalala@gmail.com, k.panagioutou@neamargarita.gr

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΟΥΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή  
23910-54014, 23910-52009  
Έδρα: Κουφάλια  
somateio.artos\_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

### ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

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

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Σημεών Κώτσου  
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα  
kotsoupantelis@gmail.com

### ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΑΣ

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

### ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνας Δημήτριος  
23710-24557/22077/23138  
Έδρα: Πολύγυρος  
giwrgos2781986@hotmail.com, liari@otenet.gr

### ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

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

### ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΙΟΥ

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

# fresh pastry

## GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2024 / Τεύχος 137



Η γεύση της καρδιάς σας  
έχινε παχυτό!

Red VELVET  
ice cream

ποιότητα που δεν αντιγράφεται!

foodStuff  
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

www.foodstuff.gr Follow us!

# bakery-pastry.gr

## ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

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

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

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

[www.bakery-pastry.gr](http://www.bakery-pastry.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, Φ. +30 210 5813363  
[info@antonopoulos.com.gr](mailto:info@antonopoulos.com.gr), [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



22



8



28



30



26



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ: Σορμπέ

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

### ΘΕΜΑΤΑ

8 Συνέντευξη: Χρήστος Λάμπρου

30 Διεθνής ημέρα κωκ: μία πρωτότυπη ιδέα των ζαχαροπλασטיών Κάκαλη

### ΤΕΧΝΙΚΑ

22 Ποιος φοβάται τα σορμπέ;

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

26 Sorbet Fraise

28 Λεμονόπιτα

**bakery-pastry.gr**

**Elle & Vire**  
PROFESSIONNEL

Nicolas BOUSSIN  
Best Pastry Craftsman of France  
(MOF) in 2000



FRAISIER ICÔNIQUE  
by Nicolas Boussin



Προϊόν αναφοράς  
για τους κορυφαίους Chefs  
παγκοσμίως

- Ασύγκριτη γεύση, άριστη απόδοση, υποδειγματική διόγκωση, άψογη εμφάνιση και εξαιρετικό κράτημα.
- Η αυθεντικότητα που χρειάζεστε για να απογειώσετε τις δημιουργίες σας!



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!

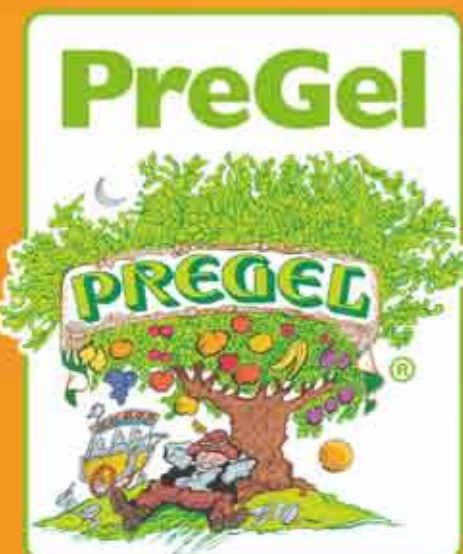
# Γλυκιά ποιότητα

Η Pasticceria PreGel σας προσφέρει μια σειρά από ολοκληρωμένα, έτοιμα προς χρήση προϊόντα που έχουν σχεδιαστεί για να διευκολύνουν την καθημερινή εργασία των επαγγελματιών.

Οι ισορροπημένες συνταγές αυτών των προτάσεων σας επιτρέπουν να ελαχιστοποιήσετε τον αριθμό των βημάτων και των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται χωρίς να θυσιάζετε την υψηλή ποιότητα.

Χρησιμοποιήστε το  
*Pronto Tiramisù*

για να δημιουργήσετε την αυθεντική γεύση της τυπικής κρέμας με βάση το μασκαρπόνε που χαρακτηρίζει αυτό το παραδοσιακό ιταλικό επιδόρπιο.



# EDITORIAL

Αγαπτοί αναγνώστες,

Σε αυτό το τεύχος φιλοξενούμε τον γνωστό Pastry Chef, Χρήστο Λάμπρου, σε μία κουβέντα γύρω από την Εκπαίδευση. Το θέμα είναι πολύ επίκαιρο, καθώς τώρα είναι η εποχή που τα νέα παιδιά αποφασίζουν τι δρόμο θα ακολουθήσουν επαγγελματικά. Σας παροτρύνουμε να ανατρέξετε και στο τεύχος του Αρτοποιού, όπου υπάρχει εκτενές Ρεπορτάζ και ευρετήριο σχολών, καθώς και πολλά εκπαιδευτικά θέματα που αγγίζουν άμεσα και τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής.

Επίσης, διαβάζοντας, θα μυηθείτε σε τεχνικές που θα σας εξασφαλίσουν επιτυχημένα και δροσιστικά σορμπέ, ένα απόσταγμα γνώσης του τεχνικού μας αρθρογράφου, κ. Νίκου Παπαδόπουλου.

Ο Pastry Chef Σωτήρης Αγγελίδης μοιράζεται την απίθανη συνταγή του για Σορμπέ Fraise για να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας.

Αλλά ας μη μένουμε στα λόγια...

Ξεφυλλίστε, διαβάστε και ενημερωθείτε!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης  
Δεβόρρα Αλεξανδρή

{ **bakery-pastry.gr**

## Caprice

Ανεπανάληπτος συνδυασμός  
σοκολάτας με τραγανή γκοφρέτα



 **Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663  
www.sefcozeelandia.gr |    /sefcozeelandia



# ΧΡΗΣΤΟΣ ΛΑΜΠΡΟΥ

**ΜΑΘΕ ΤΕΧΝΗ...ΚΑΙ ΔΕ ΘΑ ΠΕΙΝΑΣΕΙΣ ΠΟΤΕ!**

Ο Χρήστος Λάμπρου είναι ένας ταλαντούχος ζαχαροπλάστης, αλλά και τεχνικός σύμβουλος και εκπαιδευτής στην εταιρία Ledra Foods, που αγαπάει πολύ τη γνώση και τη σκληρή δουλειά. Του αρέσει να μελετάει σε βάθος και είναι πάντα ανοιχτός σε νέα ερεθίσματα. Ακόμα περισσότερο, χαίρεται να μοιράζεται τις γνώσεις του με συνεργάτες, μαθητές και φίλους, να εμπνέει τους άλλους και να αποκαλύπτει τα μυστικά της τέχνης του.

**Τι είναι αυτό που σε κάνει να μοιράζεσαι τόσο ανοιχτά τις γνώσεις και τα μυστικά της τεχνικής σου;**

Δε βλέπω το επάγγελμά μας ως ανταγωνιστικό. Αντίθετα, θεωρώ πως είναι κάτι συλλογικό. Όλοι μας τρεφόμαστε από αυτό. Αν εγώ έχω καλό όνομα, θέλω ο διπλανός μου να έχει ακόμα καλύτερο, γι' αυτό και προβαίνω διαρκώς σε νέες συνεργασίες. Πρακτικά βλέποντάς το μόνο, αν δε βοηθήσουμε ο ένας τον άλλο, δε συνδεθούμε και δε συνεργαστούμε, ο κλάδος θα μαραζώσει. Ο καλύτερος ζαχαροπλάστης να είμαι, αν δεν υπάρχουν νεότερα παιδιά στο επάγγελμα, δεν θα υπάρχει κανείς να πληρώσει εισφορές για την καταβολή της σύνταξής μου όταν συνταξιοδοτηθώ.

**Ποιος είναι για σένα ο ορισμός του επιτυχημένου ζαχαροπλάστη;**

Για μένα πετυχημένος ζαχαροπλάστης είναι αυτός που έχει «ματώσει». Είναι αυτός που έχει στόχο να προχωρήσει

συνειδητά, να δουλέψει σκληρά και να εκπαιδευτεί διαρκώς.

**Ποια είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καλού ζαχαροπλάστη;**

Ο καλός χαρακτήρας. Ένας τέτοιος άνθρωπος επιδρά θετικά στην ομάδα, μαζεύει τους άλλους δίπλα του και τους οργανώνει. Ο κακός χαρακτήρας θα συγκεντρώσει γύρω του ανθρώπους με αντίστοιχα στοιχεία και τελικά θα διαλύσει την ομάδα. Αυτό θα περάσει και στα γλυκά.

**Γεννιέσαι ή γίνεσαι;**

Γεννιέσαι για να γίνεις. Θυμάμαι, είχα μια θεία ελληνογερμανίδα, η οποία μου έλεγε, «Μάθε τέχνη...μην αναλωθείς σε πανεπιστημιακές σπουδές. Μάθε κάποια τέχνη και κάνε την επισημή! Αυτό θα σου ανοίξει πολύ περισσότερους δρόμους». Η γυναίκα ήταν πολύ μπροστά από την εποχή της. Τελικά αν και καλός μαθητής, ακολούθησα τη συμβουλή της.

**Τι είδους εκπαίδευση πήρες;**

Η δική μου εκπαίδευση πέρασε από τρεις φάσεις. Η 1η φάση ξεκίνησε στα 14 μου που άρχισα να εργάζομαι στο ζαχαροπλαστικό ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ. Εκεί είχα την τύχη να δουλεύω κάτω από το Δημήτρη Κουκουνασούλη, ο οποίος είχε σπουδάσει στη Le pâtisserie και μας έμαθε τεχνικές βασισμένες στη γαλλική φιλοσοφία. Δεν εφαρμόζαμε πολλά πράγματα τότε, γιατί ο κόσμος δεν ήταν ακόμα δεκτικός, αλλά έμαθα να κάνω τα πάντα από το μηδέν.

Η 2η φάση ήταν η περίοδος των σπουδών μου στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών Αναβύσσου (ΣΤΕΑΝ), όπου είχα καθηγητή μου τον Τάσο Πρωτοψάλτη που μου έδωσε γερές βάσεις. Όλες οι ΣΤΕ είναι κορυφαίες. Σε όποια σχολή όμως και να πας, σίγουρα θα σου ανοίξει ένα παράθυρο. Πρέπει να φερθείς έξυμνα, και να βγεις από αυτό το παράθυρο για να δεις τον κόσμο με άλλα μάτια. Αν δεν πάρεις βάσεις από κάποια σχολή είναι δύσκολο να πετύχεις.





Τρίτη φάση της εκπαίδευσής μου θεωρώ την εργασία μου στη Ledra Foods. Είναι σημαντικό να συνεργάζεσαι με ανθρώπους με κοινή φιλοσοφία. Η Εταιρία επένδυσε σε μένα ως τεχνικό της από το 1998 που ξεκίνησε η συνεργασία μας και με έστειλε για εκπαδεύσεις κατ' ευθείαν στην πηγή. Πήγα στη Γερμανία για εκπαίδευση στην τεχνολογία τροφίμων, όπου πήρα βαθιές γνώσεις πάνω στην πρώτη ύλη, στην Αγγλία όπου έμαθα όλα τα αμερικάνικα προϊόντα και μίγματα, αλλά και πώς να σπίνω μια θεωρία για παρασκευές, όπως κέικ και ντόνατς, φτιάχνοντάς τις από το μηδέν, στην Ισπανία το 2005, στο 1<sup>ο</sup> Διεθνές Σεμινάριο Σοκολάτας της Chocoviv, όπου γνώρισα τον Ramon Morató ο οποίος είναι και αγαπητός μέντοράς μου. Ένας άλλος τρόπος που επένδυσε η Εταιρία στην εκπαίδευσή μου ήταν ότι μου έδινε χρόνο - την ώρα της δουλειάς - να μελετώ και να διαβάζω.

**Ποια είναι τα κριτήρια με τα οποία πρέπει κάποιος να επιλέξει σχολή;**

Τα κριτήρια επιλογής σχολής εξαρτώνται από τους στόχους που έχει βάλει κάθε υποψήφιος και από το πόσο

**“Τα κριτήρια επιλογής σχολής εξαρτώνται από τους στόχους που έχει βάλει κάθε υποψήφιος και από το πόσο σοβαρά ή φιλόδοξα βλέπει το θέμα.”**

σοβαρά ή φιλόδοξα βλέπει το θέμα. Ένα σημαντικό κριτήριο είναι η ποιότητα της εκπαίδευσης που προσφέρει κάποια σχολή, το επίπεδο των εκπαιδευτών και του προγράμματος των μαθημάτων, ο σωστός και επαρκής εξοπλισμός. Όλα παίζουν σημαντικό ρόλο στην ποιτική αξία της σχολής, καθώς η ίδια αυτή ποιότητα θα χαρακτηρίζει αύριο και τον σπουδαστή ως εργαζόμενο. Για το λόγο αυτό, θεωρώ ότι έχει προτεραιότητα το κριτήριο της ποιότητας σε σχέση με το οικονομικό κριτήριο, εφ' όσον βέβαια υπάρχει η δυνατότητα. Ένα επίσης σημαντικό κριτήριο είναι η πρακτική άσκηση που προσφέρει η σχολή. Καλό θα είναι μάλιστα να υπάρχει

κάποιο πρόγραμμα, όπου ο σπουδαστής να μπορεί ταυτόχρονα με τις σπουδές να δουλεύει πάνω στο αντικείμενο και να έχει συνεχή τριβή με αυτό. Εξίσου σημαντική είναι και η δικτύωση. Το διδακτικό προσωπικό των σχολών είναι ήδη δικτυωμένο με κάποιο τρόπο. Διακρίνοντας τα στοιχεία του κάθε σπουδαστή, θα πρέπει η σχολή να παίρνει την πρωτοβουλία να τον φέρει σε επαφή με πρόσωπα του χώρου, ανοίγοντάς του το δρόμο για μία επιτυχημένη καριέρα. Σαν καθηγητής, εγώ ο ίδιος όταν βλέπω συνειδητοποιημένα παιδιά είτε τα επιλέγω για δικούς μου βοηθούς είτε τα στέλνω κάπου αλλού. Καταλαβαίνει, λοιπόν, κανείς πόσο σημαντική για την εξέλιξη του σπουδαστή είναι η δικτύωση που προσφέρει η σχολή. Επίσης, πρέπει να δει κανείς αν η σχολή προσφέρει κάποιες πιστοποιήσεις, τυχόν εξειδικεύσεις και σεμινάρια, καθώς κάτι τέτοιο αναβαθμίζει ακόμα περισσότερο τη βασική εκπαίδευση που προσφέρει. Η αναγνωρισιμότητα της σχολής συνήθως είναι ακόμα ένα κριτήριο, καθώς επίσης και ο τρόπος που είναι δομημένη, αν έχει καλή διοίκηση, καλές εγκαταστάσεις και καλό πρόγραμμα.

**Έχει καλές απολαβές το επάγγελμα;**

Αν κάποιος κάνει σωστές, σταθερές κινήσεις και καλή διαχείριση, οι απολαβές είναι καλές. Όμως πρέπει να έχουν κατά νου τα νέα παιδιά που μπαίνουν στο επάγγελμα πως δεν ξεκινάς από την αρχή με στόχο τα χρήματα, γιατί σε κάθε ξεκίνημα δεν αποδίδεις όπως θα έπρεπε. Τον πρώτο καιρό, αφήνεις τον εργοδότη να δει ποιος είσαι και πως εργάζεσαι, δίνοντάς του την ευκαιρία να καταλάβει ότι τον συμφέρει να σε πληρώσει καλά. Συχνά λέω στα παιδιά που με ρωτάνε για το μισθό τους «θα παίρνεις 10.000 ευρώ, αλλά θα έρχεσαι το πρωί στις 6:00 και θα φεύγεις το επόμενο πρωί στις 8:00».

**Ποιος είναι ο οραματισμός σου;**

Θέλω να μπορώ να βγάζω καλούς ζαχαροπλάστες, που θα πάνε την Ελληνική ζαχαροπλαστική μπροστά.

**Μάθε τέχνη...**

Μάθε τέχνη και δε θα πεινάσεις ποτέ!



Συνέντευξη στη ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ



## ΣΟΡΜΠΕ

### SORBET ME ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ VELICHE™

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Μοναδικά δροσερό, με βελούδινη υφή και γεμάτη γεύση σοκολάτας, που θα συναρπάσει! Οι προτάσεις της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, με τις premium βελγικές σοκολάτες κουβερτούρες Veliche™ Gourmet να συνδυάζονται με το ιδανικό ηχητικό για παγωτό Βελραππα 50 CF της FABBR1 1905, δημιουργούν το απολαυστικότερο sorbet του καλοκαιριού! Η μονοποικιλιακή σοκολάτα κουβερτούρα El Salvador Usulatan 65 και η σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος Intense 35 ή η λευκή Obsession 30 είναι μόνο κάποιες από τις επιλογές Veliche που θα κάνουν τη διαφορά και στο παγωτό!  
[www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ARABESCHI® PASSION FRUIT ZERO

από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Το Arabeschi® Passion Fruit Zero της PREGEL παρασκευάζεται από επιλεγμένες πρώτες ύλες και εμπλουτίζεται με στέβια. Είναι ένα λείο variegato, αλλά πλούσιο σε σπόρους χαρακτηριστικούς του τροπικού αυτού φρούτου, καθιστώντας το άμεσα αναγνωρίσιμο σε συνδυασμό με την χαρακτηριστική και τροπική γεύση του. Πρόκειται για ένα νέο vegan προϊόν, χωρίς γλουτένη, που πωλείται σε συσκευασίες φιαλών του 1 κιλού.  
[www.pregel.gr](http://www.pregel.gr)



### NEA ΒΑΣΗ ΝΕΡΟΥ FRESCA FRUTTA F 100

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη νέα βάση νερού Fresca Frutta F 100 της SEFCO ZEELANDIA που είναι ιδανική για την παρασκευή παγωτού σορμπέ. Με δοσολογία 10% επί του νερού, προσφέρει υπέροχη διόγκωση στο τελικό προϊόν. Τα λιπαρά καρύδας που περιέχει προσδίδουν πλούσια κρεμώδη υφή στο παγωτό, χωρίς την αίσθηση της «γρανίτας». Είναι ιδανική για χρήση φρέσκων φρούτων, ενώ μπορεί να συνδυαστεί εξαιρετικά και με γεύσεις φρούτων ή σοκολατένιες γεύσεις και ξηρούς καρπούς. Διατίθεται σε σακουλάκι 2 κιλών.  
[www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



### LOVE SORBET TECNOBLEND

από την TROFINGRED

Το Love Sorbet είναι ένα προϊόν με πιστοποίηση Vegan και χωρίς γλουτένη. Με υψηλότερο ποσοστό κομματιών και πουρέ φυσικού αφυδατωμένου φρούτου, τουλάχιστον 50% στη σύστασή τους, τα Sorbet στη βιτρίνα θα αλλάξουν γευστικό επίπεδο. Χαρακτηριστικά τους είναι η εύκολη και γρήγορη παραγωγή -στην παγωτομηχανή, μόνο με χρήση νερού και έτοιμη σε 15 λεπτά! Επιλέξτε τη σειρά Love Fruit σε Ανανά, Μάνγκο, Μύρτιλο, Φράουλα και Φρούτα του Δάσους, με την υπογραφή της Ιταλικής ποιότητας Tecnoblend.  
[www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



### ΠΛΗΡΗΣ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ MILK FREE

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ Σοκολάτα, MILK FREE DARK CHOCHO. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ σκούρας σοκολάτας με πλούσια γεύση και κρεμώδη υφή. Χρησιμοποιούνται αποκλειστικά πρώτες ύλες φυσικής προέλευσης, χωρίς πρόσθετα.  
[www.artizanhellas.gr](http://www.artizanhellas.gr)



OLYMPIC FOODS  
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ανακαλύψτε τα προϊόντα της σειράς **VEGAN**  για υπέροχο παγωτό!

Βάσεις

Πλήρη Μίγματα

Γεύσεις





## ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

### GRANFRUTTA® MEC3: TA PREMIUM SORBET

από την LAOUDIS FOODS

Η σειρά GranFrutta® της MEC3, αποτελεί την Νο 1 επιλογή των gelaterieri, οι οποίοι αναζητούν ποιοτικά παγωτά σορμπέ που ξεχωρίζουν από την πρώτη γευστική δοκιμή! Τα premium sorbet GranFrutta® είναι διαθέσιμα σε 17 υπέροχες επιλογές και διαθέτουν τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικά φρούτα που φτάνει, ανάλογα με το προϊόν, έως και 84% στην πρώτη ύλη και έως 37% στο τελικό παγωτό! Νεότερες προσθήκες στη σειρά αποτελούν τα εξωτικά GranFrutta® "Dragon Summer", από τροπικό Dragon Fruit, καρπούζι, και φραγκόσυκο, καθώς και το GranFrutta® "Acerolada", από τροπικό καρπό Acerola, πορτοκάλι και καρότο!

www.laoudis.gr



### ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΓΙΑ VEGAN ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

από την OLYMPIC FOODS

Οι κορυφαίες βάσεις παγωτού της OLYMPIC FOODS για vegan παρασκευές, περιέχουν τα πιο εξελιγμένα συστατικά και αποτελούν την απόλυτη επιλογή για sorbet, γρανίτες και παγωτό. Αναδεικνύουν απολαυστικά τις γεύσεις και τα χρώματα των φρούτων, χωρίς να επηρεάζονται από την οξύτητά τους, χαρίζοντας στη βιτρίνα σας ένα μοναδικό αποτέλεσμα!

www.olympic-foods.gr

### BLACK AND BLACK, TO ΤΕΛΕΙΟ SORBET

από την AKTINA

Απίθανο sorbet σκούρας σοκολάτας με πλούσια γεύση και βελούδινη υφή. Το μίγμα αυτό δίνει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε εύκολα και γρήγορα sorbet χωρίς γαλακτοκομικά στοιχεία. Προσθέτοντας μόνο το περιεχόμενο της σακούλας και 2,5l ζεστό νερό, έχετε 4,25 κιλά έτοιμο παγωτό, ακριβώς όσο χρειάζεται για να γεμίσετε μια λεκάνη στη βιτρίνα σας.

www.aktinafoods.com



### KUNG FU PANDA KIT

από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Η PREGEL φέρνει τον κόσμο του Kung Fu Panda 4 στο κατάστημα σας με ένα ολοκληρωμένο kit αποτελούμενο από το White Panda Sprint, το Arabeschi® Gianduioso Black και το CrumbOlé Lemon Gluten Free. Για να ολοκληρωθεί η συνολική εμπειρία, παρέχονται ένα καλούπι σιλικόνης για να διακοσμήσετε τη βασκέτα παγωτού, ένα ταμπελάκι γεύσης, μία αφίσα, 210 κύπελλα παγωτού, 1 τοτέμ και 150 διασκεδαστικές φιγούρες.

www.pregel.gr

### ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΛÉONCE BLANC

από την KONTA AEBE

Το μυστικό βρίσκεται στο φρούτο! Με 100% φυσική γεύση και υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο, οι έτοιμοι προς χρήση Πουρέδες Φρούτων της ΛÉONCE BLANC προσδίδουν εξαιρετική σταθερότητα και μοναδικό αποτέλεσμα σε όλες τις εφαρμογές τους. Για την κάθε συνταγή εξετάζονται οι καλύτερες ποικιλίες φρούτων, από άποψη χρώματος, γεύσης και υφής, για το καλύτερο ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Ιδανικοί για παγωτό & ζαχαροπλαστική χρήση, διατηρούνται εκτός ψυγείου. Διατίθενται σε 9 υπέροχες γεύσεις: Mango, Passion Fruit, Μπανάνα, Βατόμουρο, Φράουλα, Cassis (Φραγκοστάφυλο), Ανανάς και Βερίκοκο. Θα τους βρείτε σε κιβώτιο 4 x 1 κιλών.

www.konta.gr



## 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





## TA NEA THS AGORAS



### VANICREM CREDIN

από την KONTA AEBE

Υπέροχη και βελούδινη η Κρέμα Βανίλια Vanicrem από την CREDIN σας δίνει λύση για γλυκίσματα στο λεπτό! Με πλούσια απολαυστική γεύση, είναι έτοιμη προς χρήση για γέμιση και διακόσμηση σε όλα τα γλυκίσματα. Εξαιρετικά σταθερή στο ψήσιμο και στην κατάψυξη, εξασφαλίζει τέλειο αποτέλεσμα σε τεράστια γκάμα γλυκών εντός και εκτός ψυγείου, όπως κέικ, μάφινς, τρίγωνα πανοράματος κ.ά. Ένα εξαιρετικό προϊόν για να πετυχαίνετε κάθε φορά ένα εντυπωσιακό αισθητικό και γευστικό αποτέλεσμα στις δημιουργίες σας. Διατίθεται σε δοχείο 6 και 12 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)

### LIOGEL RED ORANGE

από την OLYMPIC FOODS

Εάν ψάχνετε ένα πλήρες μίγμα για την παρασκευή παγωμένου επιδόρπιου με γεύση Σαγκουίνι...υπάρχει λύση! Το πλήρες μίγμα Liogel Red Orange της OLYMPIC FOODS είναι έτοιμο για χρήση με απλή προσθήκη νερού, για να δημιουργήσετε ένα απολαυστικό και παγωμένο επιδόρπιο με γεύση Σαγκουίνι. Επιπλέον, το μίγμα είναι gluten free και δεν περιέχει γάλα ή παράγωγα γάλακτος, για να μπορείτε να καλύψετε τις ανάγκες ακόμη και των πιο απαιτητικών πελατών σας! [www.olympic-foods.gr](http://www.olympic-foods.gr)



### ΚΩΝΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ MIRAN

από την TROFINGRED

Οι κώνοι σοκολάτας Scandinavia Cocola της Miran παρασκευάζονται από σοκολατένια ζύμη τραγανής βάφλας μπισκότου, που διαμορφώνεται σε εντυπωσιακό κώνο ύψους 17 εκ. και διαμέτρου 6,5 εκ., όπου μπορείτε να σερβίρετε 2 ή 3 μπάλες παγωτού. Έχουν την ίδια αξεπέραστη, πλήρως σοκολατένια και μπισκοτένια ζύμη της Miran Cones και διατίθενται σε κιβώτιο των 240 τεμαχίων. [www.trofingred.com](http://www.trofingred.com)



### NEA ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΗΘΙΚΗΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA κατείχε, για ακόμη μια χρονιά, εξέχουσα θέση ανάμεσα στις εταιρείες που βραβεύτηκαν στην ετήσια Τελετή Απονομής RESPONSIBLE MANAGEMENT EXCELLENCE AWARDS 2024 του EBEN, στις 29 Μαΐου, στο Ploes Floating Venue, επισφραγίζοντας την απaráμιλλη επιχειρηματική ηθική που τη χαρακτηρίζει κατά τη διάρκεια της πολυετούς λειτουργίας της. Η κοινωνική υπευθυνότητα και η επιχειρηματική ηθική αποτελούν αξίες που αποτυπώνονται σε όλους τους τομείς δραστηριότητας της εταιρείας και είναι απόλυτα συνδεδεμένες με την κουλτούρα και την αποστολή της. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



**ΣΙΡΟΠΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ (ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ)**  
**Φυσικό γλυκαντικό**

*Koronzi Bros Co.*  
since 1890

Πλούσια Γεύση Άρωμα & Φυσικό Χρώμα στη Ζαχαροπλαστική στην αρτοποιία...

Η καλύτερη ποιότητα σταφιδίνης αποκλειστικά από Ελληνική Κορινθιακή σταφίδα καθώς και από Σταφίδα Ηλείας ΠΓΕ

ΑΦΟΙ Δ. ΚΟΡΟΝΤΖΗ  
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΙΔΙΝΗΣ  
τηλ.: 2622 027 716 - email: [info@koronzibros.com](mailto:info@koronzibros.com)  
[www.koronzibros.com](http://www.koronzibros.com)



30 χρόνια

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ  
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Κρεμώδης πλούσια υφή

Φυσικά συστατικά

Μοναδικές γεύσεις



Αβέρωφ 34Α, 142 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

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



## ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΟΡΙΑ

Δύο αθώοι πειρασμοί από την ΑΚΤΙΝΑ για όσους αγαπούν τα γλυκά, αλλά ταυτόχρονα αποφεύγουν τη ζάχαρη. Η ΑΚΤΙΝΑ προτείνει ένα λαχταριστό σουφλέ σοκολάτας και μια παραδοσιακή τάρτα φράουλας, φτιαγμένα αποκλειστικά με προϊόντα χωρίς ζάχαρη και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Η πλήρης συλλογή της ΑΚΤΙΝΑ περιλαμβάνει σοκολάτες, πραλίνες, κρέμες, μαρμελάδες και άλλα ποιοτικά προϊόντα, που σας δίνουν τη δυνατότητα για πληθώρα εφαρμογών και συνταγών.



### ΤΑΡΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑ NO ADDED SUGAR

#### ΖΥΜΗ ΤΗΣ ΤΑΡΤΑΣ

750 γρ. **Akticake no added sugar**  
750 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής  
600 γρ. **Μαργαρίνη Pan Luxus**  
1 Αυγό

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φτερό για 2± λεπτά στην 1η ταχύτητα. Αφαιρούμε τη ζύμη από τον κάδο, την τυλίγουμε με μια μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα (ξεκούραση).

#### ΚΕΪΚ

1000 γρ. **Akticake no added sugar**  
400 γρ. Νερό  
400 γρ. Λάδι

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

#### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Ανοίγουμε την Τάρτα σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας. Προσθέτουμε τη **Μαρμελάδα Φράουλα ψηνόμενη no added sugar** και έπειτα τη ζύμη Κέικ και ψήνουμε στους 160°C για 30 - 40 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος της τάρτας). Αφού κρυώσει προσθέτουμε άλλη μία στρώση Μαρμελάδα Φράουλα ψηνόμενη no added sugar και διακοσμούμε με τριμμένη καρύδα περιμετρικά.



### ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ NO ADDED SUGAR

#### ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

1000 γρ. **Σουφλέ Σοκολάτας no added sugar**  
600 γρ. Νερό καυτό  
350 γρ. Ηλιέλαιο  
400 γρ. **Κουβερτούρα sugar free Drops**

Σε ένα μπωλ προσθέτουμε το καυτό νερό και στη συνέχεια την κουβερτούρα sugar free Drops. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και προσθέτουμε το ηλιέλαιο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μίγμα και ανακατεύουμε με τον αυγοδάρτη, μέχρι να έχουμε ένα λείο και ομοιογενές μίγμα. Γεμίζουμε τα φορμάκια στο ύψος που επιθυμούμε λαμβάνοντας υπόψη ότι παίρνει ελάχιστο όγκο κατά το ψήσιμο. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C για 8 - 9 λεπτά περίπου.

#### ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το νερό και τη λιωμένη σοκολάτα, ανακατεύουμε και προσθέτουμε το μίγμα για σουφλέ και χτυπάμε με το φτερό, στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό και για 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Γεμίζουμε τα φορμάκια και ψήνουμε όπως παραπάνω.



Δείτε όλο  
το συνταγολόγιο εδώ

# no added sugar

απόλαυση χωρίς όρια!

06023 ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ **SUGAR FREE DROPS** (1:8000)

06025 DELIGHT **SUGAR FREE BAKE STABLE DROPS**

06026 DELIGHT **SUGAR FREE BAKE STABLE CHUNKS**

06172 NO 32 ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΤΑΓΟΝΕΣ **SUGAR FREE**

6072 ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ LATTE **NO ADDED SUGAR BUTTONS**

06112 ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΚΑΟ **NO ADDED SUGAR**

09018 ΑΚΤΙΚΑΚΕ **NO ADDED SUGAR**

09245 ΑΚΤΙΚΑΚΕ CHOCO FLAVOUR **NO ADDED SUGAR** 2kg

09189 ΑΚΤΙΚΡΕΜΑ ΚΡΥΑ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ **NO ADDED SUGAR**

09243 ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ **NO ADDED SUGAR**

11550 ΓΕΜΙΣΗ ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ **NO ADDED SUGAR**

11551 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ ΨΗΝΟΜΕΝΗ **NO ADDED SUGAR**

11552 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ΨΗΝΟΜΕΝΗ **NO ADDED SUGAR**

3500 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ PAN LUXUS



www.aktinafoods.com



## TA NEA THS AGORAS

### ELLE & VIRE: ΠΛΑΤΙΝΕΝΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΣΤΗΝ ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η Elle & Vire Professionnel® που ενσαρκώνει την επιτομή της γαλλικής ποιότητας στα γαλακτοκομικά προϊόντα, στηρίζει τον παγκοσμίου φήμης διαγωνισμό γαστρονομίας Bocuse d'Or εδώ και 20 χρόνια, κερδίζοντας τη θέση του Πλατινένιου Εταίρου! Φέτος, αναλαμβάνει τον ρόλο του βασικού εταίρου και στον πιο εμβληματικό διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής: το Coupe du Monde de la Pâtisserie (Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής), που θα λάβει χώρα στο Food Service event SIRHA, στις 23 - 27 Ιανουαρίου 2025 στη Λυών. Στην Ελλάδα, τα προϊόντα Elle & Vire διατίθενται αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Το φετινό φθινόπωρο, η εταιρεία προγραμματίζει στο Athens Center of Gastronomy δύο ημέρες αφιερωμένες σε εντυπωσιακές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής με την Elle & Vire και πρωταγωνιστή τον παγκοσμίου φήμης Chef Pâtissier Jérôme De Oliveira, ο οποίος έχει κερδίσει τον τίτλο του Παγκόσμιου Πρωταθλητή Ζαχαροπλαστικής. Για πληροφορίες επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας, [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr).



### ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΑΒΑΡΑΚΑΣ FRESH ICE CREAM ΣΤΗΝ ΑΙΔΗΨΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Β.Ε.Ε.

Ένα ολοκαίνουριο κατάστημα άνοιξε τις πόρτες του πρόσφατα στην Αιδηψό. Πρόκειται για το νέο χώρο ΚΑΒΑΡΑΚΑΣ FRESH ICE CREAM. Τη μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Β.Ε.Ε. Το κατάστημα χαρακτηρίζεται από self service διάθεση και, εκτός από τις πολυποίκιλες γεύσεις χειροποίητου παγωτού, προσφέρει καφέ, βάφλες και πολλές άλλες γλυκές λιχουδιές. Τα πανοραμικά ψυγεία για παγωτό είναι 18 θέσεων, υψηλής απόδοσης και ποιότητας κατασκευής. Η εικόνα τους στο χώρο, σε συνδυασμό με την όμορφη ατμόσφαιρα, προδιαθέτουν ευχάριστα τον πελάτη κατά την επίσκεψή του. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



### IRCA CHOCOLATE TRAINING

από την LAOUDIS FOODS

Η κορυφαία ιταλική παραγωγός IRCA διαθέτει τεράστια γκάμα από ποιοτικές πρώτες ύλες, καθώς και ένα δραστήριο τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης Προϊόντων που εξελίσσει διαρκώς νέα, καινοτόμα προϊόντα. Μέσα στο μήνα Ιούλιο βρέθηκε στις εγκαταστάσεις του Innovation & Training Center® της LAOUDIS FOODS ο Chocolatier της Irca κ. Francesco Magglio και ενημέρωσε το τεχνικό και εμπορικό τμήμα της ελληνικής αντιπροσωπείας για τα πολλά πλεονεκτήματα που έχουν οι σοκολάτες της Irca. Επίσης, παρουσίασε όλες τις νέες σοκολάτες Irca, όπως π.χ. τη, μοναδική στο είδος της, κουβερτούρα φιστίκι, οι οποίες θα κυκλοφορήσουν στην ελληνική αγορά το Σεπτέμβριο! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

### «ΚΟΡΤΕ»

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Αξίζει να φτάσει κανείς μέχρι το Λαγονήσι, για να γευτεί το αξεπέραστο πολίτικο γλυκό του γλυκωπωλείου «Κόρτε» (Λεωφ. Καλυβίων 114). Την καθολική επιμέλεια του νέου καταστήματος έχει η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, όπου ανέλαβε το σχεδιασμό του χώρου, την κατασκευή και την εγκατάσταση του εξοπλισμού, προσδίδοντας του μοναδικό στυλ και λειτουργικότητα. Κατά την είσοδο, λουλούδια διακοσμούν την πρόσοψη του ζαχαροπλαστείου ως μέρος της ταυτότητάς του, γιατί «κόρτε» χωρίς λουλούδια δεν γίνεται! Το κατάστημα συνδυάζει με επιτυχία το παραδοσιακό με το μοντέρνο και αποτελεί αναμφίβολα ένα γαστρονομικό προορισμό που αξίζει να ανακαλύψετε. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



### ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΝΤΙΝΟΣ» ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ

από την DIFFER

Τα γνωστά ζαχαροπλαστεία «ΝΤΙΝΟΣ» επεκτείνονται στην Καβάλα, με ένα νέο κατάστημα που φέρει την υπογραφή της «DIFFER». Ο σχεδιασμός έγινε σε French Country Style με κυρίαρχα στοιχεία τις λακαριστές, ανάγλυφες επιφάνειες. Οι περίτεχνες χρυσές λεπτομέρειες, σε συνδυασμό με τις αποχρώσεις της ταυτότητας της επιχείρησης από το 1953, δίνουν ένα υψηλής αισθητικής αποτέλεσμα. Από την αρχιτεκτονική μελέτη έως την υλοποίηση, με εξοπλισμό που υπερέχει σχεδιαστικά και τεχνολογικά, η Differ έκανε άλλη μια φορά τη διαφορά! [www.differ.gr](http://www.differ.gr)



# Υγρό μίγμα παγωτού έτομο για χρήση



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ  
ΕΤΟΙΜΟ  
ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ  
ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

## Απλά! αδειάζετε το μίγμα στη παγωτομηχανή

- Γευστικότητα!!!
- Διαχειρίζεστε πιο εύκολα την παραγωγή του παγωτού.
- Μπορείτε να προσθέσετε ότι άλλο θέλετε για να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις.
- Είναι Υγιεινομικά ασφαλέστερο.

### Κερδίστε χρόνο Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού



Δεν απαιτείται  
ομογενοποίηση



Δεν απαιτείται  
Παστερίωση



Απευθείας τοποθέτηση του υγρού  
μίγματος στη μηχανή παγωτού



# ΠΟΙΟΣ ΦΟΒΑΤΑΙ ΤΑ ΣΟΡΜΠΕ;

Το παγωτό έχει μπει για τα καλά στη ζωή μας. Αρκετά στερεότυπα γύρω από τη διάρκεια της εποχής πώλησης παγωτού έχουν σπάσει και πλέον μπορούμε να βρούμε παγωτό σχεδόν όλες τις εποχές του χρόνου, τουλάχιστον στα μεγάλα αστικά κέντρα. Αυτή η αύξηση της κατανάλωσης, αλλά και της τιμής τού παγωτού, έχει οδηγήσει και στη βελτίωση της ποιότητας του παγωτού που τρώμε.

Παρ' όλα αυτά όμως, τα σορμπέ είναι μία κατηγορία που προβληματίζει αρκετά τους επαγγελματίες, γεγονός που αποτυπώνεται και στον περιορισμένο αριθμό των λεκανών με σορμπέ, που βρίσκουμε συνήθως σε μια βιτρίνα με παγωτά: Μια φράουλα, ένα λεμόνι, ίσως και ένα μάνγκο, συχνά πιο χαμηλά σε όγκο, με γυαλιστερή επιφάνεια και μαλακή υφή ή, αν πρόκειται για σορμπέ λεμονιού, με υφή που τρίβεται. Η πραγματικότητα είναι ότι τα σορμπέ δεν είναι το δυνατό μας σημείο. Αυτό συμβαίνει γιατί χρειάζονται ξεχωριστή προσοχή και διαφορετικές διαδικασίες από τα παγωτά γάλακτος. Όσο δε μαθαίνουμε να φτιάχνουμε καλό σορμπέ, τόσο περισσότερο θα απουσιάζει η κατηγορία αυτή από τη βιτρίνα μας ή, έστω, θα μένει στάσιμη.

Πιθανότατα να σκεφτεί κάποιος, πως μια τέτοια «απώλεια» δεν είναι ιδιαίτερα σημαντική, τη στιγμή μάλιστα που τα

παγωτά έχουν όλο και περισσότερη ζήτηση. Αυτός ο τρόπος σκέψης, όμως, είναι λανθασμένος και πρέπει να αναθεωρηθεί για τρεις κυρίως λόγους:

- **Πρώτον**, τα σορμπέ καλύπτουν τις απαιτήσεις των καταναλωτών για παγωτό με λιγότερες θερμίδες, καθώς δεν περιέχουν λιπαρά και το σύνολο των θερμίδων τους προέρχεται αποκλειστικά από τα σάκχαρα
- **Δεύτερον**, τα σορμπέ περιέχουν φρούτα και είναι πλούσια σε φυτικές ίνες και θρεπτικά συστατικά
- **Τέλος**, τα σορμπέ έχουν το μέγιστο περιθώριο κέρδους, αν λάβουμε υπόψη ότι ένα κιλό σορμπέ έχει το μισό κόστος ενός παγωτού με βάση το γάλα.

Προτού προχωρήσουμε παρακάτω, είναι σημαντικό να δούμε τι ορίζει η νομοθεσία ως σορμπέ και ποιες είναι οι κατηγορίες ανάλογα με την περιεκτικότητα σε φρούτο:

## Κώδικας τροφίμων και ποτών άρθρο 137, Παράρτημα 1:

### 2.4 Παγωτό γρανίτα ή Γρανίτα με άρωμα

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με το γενικό ορισμό και περιέχει κυρίως νερό και γλυκαντικές ύλες. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης αρώματος, τα παγωτά αυτά θα πρέπει να δηλώνονται με το χαρακτηριστικό άρωμα που περιέχουν π.χ. «Γρανίτα με άρωμα λεμονιού» απαγορευμένης της χρησιμοποίησης κατ' ευθείαν του ονόματος του φρούτου π.χ. «Γρανίτα λεμόνι», προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού.

### 2.5 Παγωτό γρανίτα φρούτου ή γρανίτα φρούτου

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με τον ορισμό της παραγράφου 2.4 και περιέχει **τουλάχιστον 15% φρούτα**. Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 10% στην περίπτωση:



**Τα σορμπέ είναι μία κατηγορία που προβληματίζει αρκετά τους επαγγελματίες, γεγονός που αποτυπώνεται και στον περιορισμένο αριθμό των λεκανών με σορμπέ, που βρίσκουμε συνήθως σε μια βιτρίνα.**

α. εσπεριδοειδών  
β. άλλων όξινων φρούτων, ήτοι φρούτων ή μιγμάτων φρούτων, ο χυμός των οποίων έχει οξύτητα εκφρασμένη σε κιτρικό οξύ τουλάχιστον 2,5%  
γ. εξωτικών φρούτων ή ειδικών φρούτων που έχουν δυνατό άρωμα ή/και υψηλό ιξώδες, όπως ανανάς, μπανάνα, ακτινίδιο, μαρακούγια, γκουάβα κ.λπ. Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 5% στην περίπτωση ξηρών καρπών. Τα παγωτά αυτά μπορεί να προσφέρονται στην κατάναλωση με ονομασίες που δηλώνουν σαφώς την προέλευση του χρησιμοποιηθέντος για την παρασκευή τους φρούτου, π.χ. «Παγωτό γρανίτα λεμόνι», «Γρανίτα φράουλα» κ.λπ.

#### 2.6 Παγωτό Σορμπέ

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με τον ορισμό της παραγράφου 2.4 και περιέχει τουλάχιστον 25% φρούτα. Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 15% στην περίπτωση:

α. εσπεριδοειδών  
β. άλλων όξινων φρούτων, ήτοι φρούτων ή μιγμάτων φρούτων, ο χυμός των οποίων έχει οξύτητα εκφρασμένη σε κιτρικό οξύ τουλάχιστον 2,5%  
γ. εξωτικών φρούτων ή ειδικών φρούτων που έχουν δυνατό άρωμα ή/και υψηλό ιξώδες, όπως ανανάς, μπανάνα, ακτινίδιο, μαρακούγια, γκουάβα κ.λπ. Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 7% στην περίπτωση ξηρών καρπών. Τα παγωτά αυτά μπορεί να προσφέρονται στην κατάναλωση με ονομασίες που δηλώνουν σαφώς την προέλευση του χρησιμοποιηθέντος για την παρασκευή τους φρούτου, π.χ. «Σορμπέ λεμόνι», «Σορμπέ φράουλα» κ.λπ.

Στο παγωτό σορμπέ δεν επιτρέπεται η προσθήκη λιπαρών υλών.

#### Διαφορές σορμπέ & παγωτού γάλακτος

Το παγωτό γάλακτος, εκτός από νερό (που προέρχεται από το γάλα και την κρέμα γάλακτος), περιέχει λιπαρά, σάκκαρα, πρωτεΐνες και διάφορα άλλα στερεά συστατικά. Η αναλογία υγρών προς στερεά είναι 60 προς 40. Το σορμπέ περιέχει νερό (που προέρχεται από τα φρούτα, αλλά κυρίως από το νερό που προσθέτουμε στη συνταγή), σάκκαρα, φυτικές ίνες και άλλα στερεά συστατικά. Η αναλογία υγρών προς στερεά είναι 70 προς 30.

**Τα σορμπέ έχουν το μέγιστο περιθώριο κέρδους, αν λάβουμε υπόψη ότι ένα κιλό σορμπέ έχει το μισό κόστος ενός παγωτού με βάση το γάλα.**

Παρατηρούμε, λοιπόν, ότι, ένα σορμπέ περιέχει 16,7% περισσότερο νερό (υπολογίζεται σαν επιπλέον ποσοστό στο 60% του παγωτού γάλακτος) και 25% λιγότερα στερεά (30% σε σχέση με το 40% του παγωτού αντίστοιχα). Άρα, πρέπει να φέρουμε σε ισορροπία λιγότερα στερεά με περισσότερο νερό και αυτό να το κάνουμε υπολογίζοντας σωστά το μίγμα σακχάρων που θα χρησιμοποιήσουμε, έτσι ώστε η αντιψυκτική ισχύς του μίγματος, να μας επιτρέψει να έχουμε ένα σορμπέ με κρεμώδη υφή, που όμως δεν θα λιώνει στη βιτρίνα.

*Θα πρέπει να είμαστε πολύ προσεκτικοί στο τι δηλώνουμε στην ετικέτα τής βιτρίνας μας, δηλαδή, αν το παρασκεύασμα αυτό είναι σορμπέ, παγωτό γρανίτα ή γρανίτα με γεύση.*

Στη συνέχεια θα πρέπει να λάβουμε υπόψη, ότι κάθε φρούτο έχει διαφορετική περιεκτικότητα σε συνολικά στερεά και σάκκαρα και ανάλογα να σχηματίσουμε την κάθε συνταγή.

#### Σάκκαρα αντικατάσταση

Η κρεμώδης υφή στο σορμπέ, και στα παγωτά γενικότερα, οφείλεται στο νερό που δεν έχει κρυσταλλώσει. Το νερό δεσμεύεται μόνο από ουσίες που μπορούν να διαλυθούν σε αυτό, όπως είναι τα σάκκαρα.

Η ζάχαρη είναι ένας δισακχαρίτης, δηλαδή αποτελείται από δύο σάκκαρα που μπορούν μεν να συγκρατήσουν μια συγκεκριμένη ποσότητα νερού αλλά δε μπορούν να το κρατήσουν δεσμευμένο για πολύ. Επίσης, η ποσότητα νερού που μπορεί να δεσμεύσει η ζάχαρη δεν επαρκεί για να καλύψει το ποσοστό νερού που χρειάζεται, ώστε να έχουμε κρεμώδη υφή με μεγαλύτερη διάρκεια.

Εδώ έρχονται τα σάκκαρα αντικατάστασης, όπως είναι η δεξτρόζη και το ιμβερτοζάχαρο για να δώσουν τη λύση. Τα σάκκαρα αυτά μπορούν να δεσμεύσουν διπλάσια, σχεδόν, ποσότητα νερού και για περισσότερο χρόνο απ' ό,τι η ζάχαρη.

#### Σχηματισμός συνταγής σορμπέ

Για κάθε συνταγή χρειάζεται να γνωρίζουμε:

- την επιθυμητή συμμετοχή φρούτων στο σύνολο της συνταγής
- την περιεκτικότητα κάθε φρούτου σε ολικά στερεά και σάκκαρα

- την ποσότητα βάσης ή ηπκτικού που θα χρησιμοποιήσουμε, ανάλογα με την περιεκτικότητα των φρούτων σε νερό
- την ποσότητα των άλλων σακχάρων που θα χρησιμοποιήσουμε, π.χ. γλυκόζη 30 ή 38DE
- την απαραίτητη προσθήκη χυμού λεμονιού 1-1,5%

Με βάση αυτά, υπολογίζουμε στη συνέχεια την ποσότητα ζάχαρης που θα χρειαστούμε για να συμπληρωθούν τα συνολικά στερεά έως το ζητούμενο 30%.

**Η κρεμώδης υφή στο σορμπέ, και στα παγωτά γενικότερα, οφείλεται στο νερό που δεν έχει κρυσταλλώσει**

Ύστερα, αφαιρούμε από την ποσότητα ζάχαρης ένα ποσοστό 15-20% και το αντικαθιστούμε με δεξτρόζη. Επιπρόσθετα, είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε τις κατηγορίες που χωρίζονται τα φρούτα ανάλογα με τη συμμετοχή τους στο μίγμα του σορμπέ και οι οποίες είναι οι παρακάτω:

- Συμμετοχή 30%: Φράουλα, βερίκοκο, ροδάκινο, ακλάδι, μήλο, αμαρένα, κεράσι
- Συμμετοχή 35%: Πορτοκάλι, μανταρίνι
- Συμμετοχή 25%: Μύρτιλο, μούρο, φρούτα δάσους, μπανάνα, μάνγκο, σύκο
- Συμμετοχή 40%: Πεπόνι
- Συμμετοχή 20%: Λεμόνι

Τέλος, για μια σταθερή εμφάνιση και γεύση των σορμπέ, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πάστες παγωτού, οι οποίες προστίθενται για να εξομαλύνουν τυχόν διακυμάνσεις στο χρώμα, τη γεύση, τα στερεά κ.λπ. των φρούτων ανάλογα με την εποχή.

Για τον αναλυτικό σχεδιασμό μιας συνταγής σορμπέ, μπορείτε να ανατρέξετε στο τεύχος του ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ / ΙΟΥΝΙΟΣ - ΙΟΥΛΙΟΣ 2023.

#### Έτοιμα μίγματα σορμπέ

Τα τελευταία χρόνια, η αγορά έχει κατακλυσθεί από πλήρη μίγματα για σορμπέ, έτοιμα για χρήση. Αυτά έχουν την ευκολία τής αμεσότητας και κερδίζουν διαρκώς έδαφος, καθώς εξασφαλίζουν κρεμώδη υφή και σταθερότητα στη βιτρίνα, πράγμα που επιτυγχάνεται με τη χρήση συνδυασμών φυτικών ινών, που δύσκολα θα βρει στο εμπόριο ο επαγγελματίας. Εδώ υπάρχει, βέβαια, ένας περιορισμός και θα πρέπει να είμαστε πολύ προσεκτικοί στο τι δηλώνουμε στην ετικέτα τής βιτρίνας μας, δηλαδή, αν το παρασκεύασμα αυτό είναι σορμπέ, παγωτό γρανίτα ή γρανίτα με γεύση, όπως αναφέρεται στον κώδικα τροφίμων και ποτών. Χρειάζεται προσεκτική ανάγνωση των ετικετών των προϊόντων αυτών, ώστε να διασφαλίσουμε ότι είμαστε σύμφωνοι.

**ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ**

Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



# SORBET FRAISE

## ΥΛΙΚΑ

1.250 γρ. Νερό  
1.150 γρ. Ζάχαρη  
110 γρ. Πηκτικό 50άρι  
για φρούτα  
2.550 γρ. Φράουλες  
10 γρ. Λεμόνι χυμό

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά, πολτοποιούμε τις φράουλες με τον ειδικό πολυκόφτη.

Έπειτα ζεσταίνουμε το νερό, το λεμόνι, τη ζάχαρη και το πηκτικό στους 60°C.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε την πούλπα από το φρούτο και ομογενοποιούμε.

Τέλος, περνάμε από την παγωτομηχανή και παγώνουμε.

Σερβίρουμε το σορμπέ παγωμένο από τους -14°C.



ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ  
Pastry Chef



# ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ

## ΥΛΙΚΑ

600 γρ. αλεύρι T55%  
150 γρ. νισεστέ  
15 γρ. μπέικιν πάουντερ  
600 γρ. μαργαρίνη  
18 αυγά χωρισμένα  
900 γρ. ζάχαρη  
12 λεμόνια  
40 γρ. βανίλια  
150 γρ. φιστίκια Αιγίνης  
ζάχαρη άχνη

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στρώνουμε τις φόρμες με χαρτί και τις αλείφουμε με βούτυρο. Πασπαλίζουμε κάθε βάση φόρμας με 100 γρ. ζάχαρης.

Καθαρίζουμε τα λεμόνια (3 λεμόνια για κάθε φόρμα), αφαιρούμε τη λευκή επιδερμίδα και κόβουμε τα λεμόνια σε φέτες.

Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια, τα οποία χτυπάμε με το αλάτι και τη βανίλια μέχρι να έχουμε μία σφιχτή μαρέγκα.

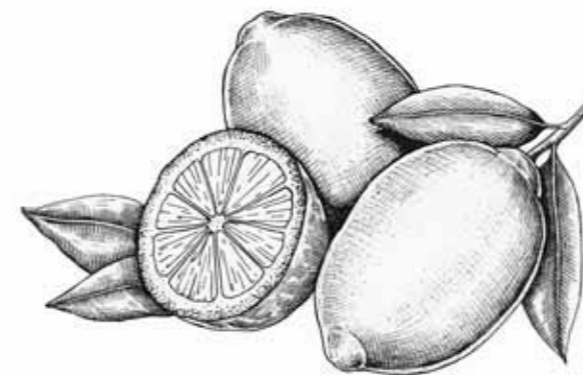
Χτυπάμε τους κρόκους με 120 γρ. χυμό λεμονιού, την ξυσμένη φλούδα των υπόλοιπων λεμονιών και την υπόλοιπη ζάχαρη, μέχρι να γίνει ένα αφρώδες μείγμα, στο οποίο προσθέτουμε το βούτυρο που το έχουμε λιώσει από πριν.

Μετά προσθέτουμε τη μαρέγκα, το κοσκινισμένο αλεύρι, στο οποίο έχουμε προσθέσει το νισεστέ, το μπέικιν πάουντερ και τα φιστίκια και ανακατεύουμε ελαφρά για να γίνει το μείγμα ομοιόμορφο.

Καλύπτουμε τον πάτο της φόρμας με τις φέτες λεμονιού και απλώνουμε επάνω ομοιόμορφα το μείγμα.

Ψήνουμε στους 180°C για 45-55 λεπτά.

Μετά το ψήσιμο, αναποδογυρίζουμε το γλυκό και αφού κρυσώσει μπορούμε αν θέλουμε να το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη.





Κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης, οι καλεσμένοι θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν, όπως και πέρυσι, ένα workshop παρασκευής κωκ από τον Pastry Chef των Ζαχαροπλαστείων κ. Κωνσταντίνο Κάκαλη.

## ΔΙΕΘΝΗΣ ΗΜΕΡΑ ΚΩΚ

### ΜΙΑ ΠΡΩΤΟΤΥΠΗ ΙΔΕΑ ΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ ΚΑΚΑΛΗ

Τα Ζαχαροπλαστεία Κάκαλης ξεκίνησαν τη Διεθνή Ημέρα Κωκ ως θεσμό από πέρυσι. Η πρωτότυπη ιδέα υλοποιήθηκε προς τιμήν του πολυαγαπημένου γλυκίσματος των παιδικών μας χρόνων, το οποίο καθιέρωσε η οικογένεια Κάκαλη το 1980, δίνοντάς του μέγεθος «μπουκίτσας».

Η Διεθνής Ημέρα Κωκ ήρθε να επισφραγίσει την ιστορία του προϊόντος, του οποίου η ποιότητα και η γεύση παραμένουν αναλλοίωτες μέχρι και σήμερα. Μια απαλή, πλούσια κρέμα βανίλια κλεισμένη πάνω και κάτω από αέρινο παντεσπάνι, με την επάνω μεριά του βουτηγμένη σε γλάσο κουβερτούρας, είναι τα στοιχεία που συνθέτουν το χορταστικό, comfort γλυκό, που ποτέ δε λείπει από επισκέψεις και εκδηλώσεις. Η περσινή διοργάνωση στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία. Έτσι και φέτος είμαστε όλοι προσκαλεσμένοι, την Τετάρτη 2 Οκτωβρίου 2024, στα καταστήματα των Ζαχαροπλαστείων Κάκαλης να απολαύσουμε αυθεντικά κωκ. Στόχος των διοργανώσεων είναι, η Διεθνής Ημέρα Κωκ να καθιερωθεί και να υιοθετηθεί από όλα τα Ζαχαροπλαστεία του κλάδου.

Στους επίτιμους προσκεκλημένους της εκδήλωσης ανήκει ο καταξιωμένος Pastry Chef και καθηγητής γαστρονομίας κ. Τάσος Πρωτοψάλτης, ο επίσης γνωστός Chef και καθηγητής μαγειρικής κ. Φίλιππος Δημόπουλος, καθώς και ο Δήμαρχος Περιστερίου κ. Ανδρέας Παχατουρίδης.

Κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης, οι καλεσμένοι θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν, όπως και πέρυσι, ένα workshop παρασκευής κωκ από τον Pastry Chef των Ζαχαροπλαστείων κ. Κωνσταντίνο Κάκαλη. Χορηγοί της εκδήλωσης είναι οι LUKER CHOCOLATE, AZ FOODS και ARTEMIS DESIGN.

**Στόχος των διοργανώσεων είναι, η Διεθνής Ημέρα Κωκ να καθιερωθεί και να υιοθετηθεί από όλα τα Ζαχαροπλαστεία του κλάδου.**



Εδώ πηγάζει το γάλα



### Βούτυρο 82%

Ένα παραδοσιακό φρέσκο βούτυρο γάλακτος αγελάδος με 82% λιπαρά. Προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Έχει αγνή παραδοσιακή αγελαδινή γεύση. Είναι ένα παραδοσιακό απόφιο βούτυρο.

**Ιδανικό για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μαγειρική και επάλειψη.**



### Άνυδρο βούτυρο γάλακτος FERMENTE με 99,8% λιπαρά

Ένα προϊόν που προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Μία αγνή αγελαδινή γεύση με ελαφρύ και ευχάριστο άρωμα.

**Ιδανικό για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.**



### Άνυδρο βούτυρο γάλακτος GHEE ANATOLI 99,8%

Ένα μοναδικό προϊόν με ειδική επεξεργασία και ποσοστό λιπαρών (99,8%). Έχει έντονο άρωμα βουτύρου.

**Ιδανικό για παρασκευή σιροπιαστών γλυκών ανατολής.**

### Κρέμα γάλακτος 48%

Μία πλούσια και πυκνή κρέμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.

**Ιδανική για πλούσιες γεύσεις με τέλεια υφή.**

### Κρέμα γάλακτος 35%

Μία λαχταριστή κρέμα. Είναι μία αφράτη σαντιγί και χρησιμοποιείται σε γλυκά και φαγητά για να προσθέσει πλούσια γεύση.

**Ιδανική για συνταγές που απαιτούν πλούσια και κρεμώδη υφή.**



Το εργοστάσιό μας μεταξύ των άλλων μπορεί να σας παρέχει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων όλα δικής μας παραγωγής από τις κατετοποιημένες εγκαταστάσεις μας που βρίσκονται στα Μετέωρα από **100% ΑΓΝΑ ΥΛΙΚΑ.**

**ΠΛΗΡΗΣ ΓΑΛΑ • ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΒΟΥΤΥΡΟ 82% • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 99,8% (ΑΝΥΔΡΟ, FERMENTE, GHEE ΚΑΙ GHEE ANATOLI) • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΤΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ 99,8% • ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ (CREAM CHEESE) κ.α.**

