



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιούλιος - Αύγουστος 2026 / Τεύχος 149



LESAFFRE

Δίπλα στον αρτοποιό!



ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΗΓΕΤΗΣ ΣΤΗ ΖΥΜΩΣΗ



@Lesaffre.gr
@Lesaffre ΕΛΛΑΣ
@Lesaffrehellas



Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοποιητική Τέχνη
Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Νέο

<https://eshop.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



SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ

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

30



54



49



34



26



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Πρωινό στο αρτοποιείο
- 18 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 52 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 16 Με δυναμική ατζέντα η διαδικτυακή συνεδρίαση του ΔΣ της ΟΑΕ
- 26 Συνέντευξη: Μιχάλης Μπίας - OUF microbakery
- 38 Νέα διοίκηση στη Fedima
- 42 Ψωμί με ιστορία: Λεωνίδα Τεντόγλου, Πρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών Γρεβενών
- 44 Fête du Pain 2026
- 54 Αφιέρωμα: Εκπαίδευση

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 34 Breakfast Bakery 2.0
- 40 Τεχνο-λόγια: Ασφάλεια στα αρτοποιεία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 30 Street dough: Cheese Steak Sandwich σε προζυμένιο ψωμί
- 49 Τάρτα Τόσκα με μαρμελάδα βερίκοκο
- 50 Κουλούρι Θεσσαλονίκης

{ **bakery-pastry.gr**

Sonneveld
inspiring bakery solutions

Σχεδιασμένα
ειδικά για την
ελληνική αγορά

Το ψωμί που κάνει τη διαφορά στο τοστ!

**SOURDOUGH
TOAST 100**
ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ
ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ



- Με φυσικό προζύμι για πλούσια, αυθεντική γεύση και άρωμα
- Για ψωμί του τοστ εξαιρετικά νόστιμο, μαλακό και αφράτο
- Πολύ καλή διατηρησιμότητα

**TOAST 100
ΟΛΙΚΗΣ
ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ**
ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ ΟΛΙΚΗΣ
με 4 άλευρα ολικής άλεσης:
σίτου, κριθαριού, βρώμης
και σίκαλης



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Το καλοκαίρι έχει πάντα κάτι συμβολικό. Οι σχολικές αίθουσες αδειάζουν, οι Πανελλαδικές ολοκληρώνονται και χιλιάδες νέοι κοιτούν το μέλλον αναζητώντας τον δρόμο που θα ακολουθήσουν.

Σκέφτομαι συχνά ότι η αρτοποιία είναι ένα από τα λίγα επαγγέλματα όπου μπορεί να συναντηθούν τρεις γενιές στον ίδιο χώρο. Ο νέος που δοκιμάζει τα πρώτα του βήματα, γεμάτος όνειρα και ανησυχίες. Ο επαγγελματίας της μέσης ηλικίας, που ισορροπεί καθημερινά ανάμεσα στην παραγωγή, την οικογένεια, τους συνεργάτες και τις απαιτήσεις μιας αγοράς που αλλάζει συνεχώς. Και ο παλαιότερος αρτοποιός, που βλέπει τον κόπο μιας ζωής να έχει αφήσει το αποτύπωμά του στη γειτονιά, στους πελάτες, στους ανθρώπους που μεγάλωσαν με το ψωμί του.

Για τον πρώτο, το ερώτημα είναι «ποιο επάγγελμα να ακολουθήσω;». Για τον δεύτερο, «πώς θα κρατήσω την επιχείρησή μου δυνατή;». Και για τον τρίτο, ίσως το πιο βαθύ από όλα: «ποιος θα συνεχίσει αυτό που χτίσαμε;».

Οι απαντήσεις δεν είναι ίδιες για όλους. Υπάρχει όμως κάτι που τους ενώνει: η ανάγκη να δημιουργήσουν κάτι που θα έχει διάρκεια.

Η αρτοποιία δεν είναι μόνο μια επαγγελματική επιλογή. Είναι γνώση που μεταδίδεται από χέρι σε χέρι, εμπειρία που δεν γράφεται πάντα στα βιβλία, ευθύνη απέναντι στον πελάτη που εμπιστεύεται καθημερινά τον φούρνο της γειτονιάς. Είναι παράδοση, αλλά και εξέλιξη. Είναι οι συνταγές που κληρονομήσαμε και οι νέες ιδέες που θα καθορίσουν το αύριο.

Σε μια εποχή αλλαγών, το μέλλον του κλάδου θα εξαρτηθεί κυρίως από την έμπνευση των νέων, τη στήριξη των επαγγελματιών και τον σεβασμό σε όσους άνοιξαν τον δρόμο. Η πραγματική συνέχεια βρίσκεται στη διατήρηση της ψυχής του κλάδου, όσο αυτός εξελίσσεται.

Καθώς κυκλοφορεί το καλοκαιρινό μας τεύχος, ας ευχηθούμε σε κάθε νέο να βρει το μονοπάτι που του ταιριάζει, σε κάθε επαγγελματία να συνεχίσει με δύναμη και δημιουργικότητα και σε κάθε άνθρωπο που αφιέρωσε μια ζωή στον φούρνο να βλέπει το έργο του να γίνεται θεμέλιο για την επόμενη γενιά.

Καλή ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΡΙΑ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μποσδίκος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπαπαναγής
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα
Μ. Πάνος
Σ. Κοντός

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα
Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος
Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα
Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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

ISSN: 2623-3045

ΜΕΛΟΣ



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

Oat Love

Η υγιεινή απόλαυση!



ΟΑΤ LOVE: Νόστιμο ψωμί από βρώμη πλούσιο σε πολύτιμες β-γλυκάνες!

Το ψωμί ΟΑΤ LOVE βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης!



β-γλυκάνες βρώμης



χοληστερίνη στο αίμα

**Διαθρεπτική επισήμανση
ανά 100 γρ. ψωμιού ΟΑΤ LOVE:**

Ενέργεια	1028 kJ (243 kcal)
Λιπαρά	3,4 γρ.
εκ των οποίων κορεσμένα	0,7 γρ.
Υδατάνθρακες	40,3 γρ.
εκ των οποίων σάκχαρα	5,2 γρ.
Εδώδιμες ίνες	4,8 γρ.
Πρωτεΐνες	10,5 γρ.
Αλάτι	1,4 γρ.
Β-Γλυκάνες	1,8 γρ.

* Έχει αποδειχθεί ότι η κατανάλωση τουλάχιστον 3 γρ. από β-γλυκάνες βρώμης την ημέρα μειώνει το επίπεδο χοληστερίνης στο αίμα. Η υψηλή χοληστερίνη είναι ένας από τους παράγοντες κινδύνου για την ανάπτυξη της στεφανιαίας καρδιακής νόσου.

Το ψωμί από 100% ΟΑΤ LOVE περιέχει 1,8 γρ. β-γλυκάνες βρώμης ανά 100 γρ.

Μόλις 170 γρ. (3-4 φέτες)
ψωμιού ΟΑΤ LOVE την ημέρα
αρκούν για να λάβουμε
την κατάλληλη ποσότητα
από β-γλυκάνες που βοηθά
να μειώσουμε τη χοληστερίνη!

Κανονισμός (ΕΕ) 1160/2011*

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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





Χαιρετισμός Προέδρου

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι,

Μου δίνεται η ευκαιρία μέσω του περιοδικού μας, να σας ενημερώσω για θέματα που άπτονται του κλάδου μας, για τις προγραμματισμένες ενέργειες της Ομοσπονδίας μας, αλλά και για να έχω επαφή μαζί σας, έτσι ώστε σε περίπτωση που έχει διαφύγει κάτι της προσοχής σας από τις ανακοινώσεις της Ομοσπονδίας μας, να σας διαβεβαιώσω ότι είμαι διαθέσιμη για οποιοδήποτε θέμα, επαγγελματικό ή επιχειρησιακό, αντιμετωπίζετε και χρειάζεστε την αρωγή της Ομοσπονδίας μας.

Την Κυριακή 28.06.2026 πραγματοποιήθηκε η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. με τηλεδιάσκεψη. Τα θέματα που συζητήθηκαν εντός και εκτός της ημερήσιας διάταξης ήταν ποικίλα και ενδιαφέροντα και θα ακολουθήσουν ενημερωτικές επιστολές προς όλους τους συναδέλφους το επόμενο χρονικό διάστημα.

Εν τάχει θα αναφέρω ότι, για το θέμα του καταλόγου των παραδοσιακών προϊόντων σε συνεργασία με τους φορείς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, θα γίνουν κάποιες συναντήσεις μέσα στο καλοκαίρι προκειμένου να καταρτισθεί σε εθνικό επίπεδο, κάτι που άλλωστε έχει προβλεφθεί από νομοθετική διάταξη.

Επιπλέον, αποφασίσθηκε στα πλαίσια του Δ.Σ. ότι στην επόμενη συνεδρίασή του που θα πραγματοποιηθεί τον Οκτώβριο 2026 στα Τρίκαλα, θα υπογραφεί και ένα μνημόνιο συνεργασίας μεταξύ της ΟΑΕ και του Ινστιτούτου Ελληνικής Γαστρονομίας με στόχο την πλήρη καταγραφή και τεκμηρίωση των παραδοσιακών Συνταγών Μαγειρικής, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής από κάθε γωνιά της Ελλάδας για τη δημιουργία της Ελληνικής Χάρτας των Γεύσεων. Εκτιμούμε, πως μια τέτοια ενέργεια θα αποβεί θετική για τον κλάδο μας ενώ ταυτόχρονα θα αναδείξει τοπικές συνταγές, γεύσεις και εικόνες από όλη την Ελλάδα.

Το τελευταίο διάστημα έχουν παρατηρηθεί κάποιες παρατυπίες σε σχέση με το νομικό πλαίσιο διαφόρων θεμάτων, για τις οποίες έχουμε ενημερωθεί είτε κατ' ιδίαν είτε από τους προέδρους των σωματείων που είναι εγγεγραμμένα μέλη. Τις προσεχείς ημέρες θα αποσταλεί από την Ομοσπονδία μας ένας κατάλογος υποχρεώσεων των αρτοποιείων προκειμένου η λειτουργία των επιχειρήσεων-μελών μας να είναι σύννομη και χωρίς προβλήματα.

Το κυριότερο μέλημα της Ομοσπονδίας μας και πάγιο αίτημα του κλάδου είναι η επαναφορά του όρου αρτοποιείο-φούρνος στα αρτοποιεία-μέλη μας. Αναμένουμε εξελίξεις για την έκβαση αυτού του θέματος, δεδομένου του γεγονότος ότι πραγματοποιήθηκε πρόσφατη συνάντηση με τον Γενικό Γραμματέα Εμπορίου, κο Ναπολέοντα Μαραβέγια, στον οποίο προσκομίσθηκαν όλα τα στοιχεία που ζητήθηκαν για να ολοκληρωθεί η πολυετής προσπάθεια της Ομοσπονδίας μας.

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Οτιδήποτε νεότερο προκύψει θα αποσταλεί ανακοίνωση στα κατά τόπους σωματεία, ενώ θα αναρτηθεί και στην ιστοσελίδα της Ομοσπονδίας μας. Γι' αυτόν τον λόγο, επισημαίνω ακόμα μία φορά ότι είναι σημαντικό να ανατρέχετε συχνά εκεί, ή να καλείτε στα γραφεία της Ομοσπονδίας μας για οποιοδήποτε θέμα σας απασχολεί.

Εύχομαι Καλό Καλοκαίρι σε όλους και καλές δουλειές στους συναδέλφους που δραστηριοποιούνται στα νησιά μας!

CREMFILLING DELUXE

Κρέμες ζαχαροπλαστικής, έτοιμες για όλα

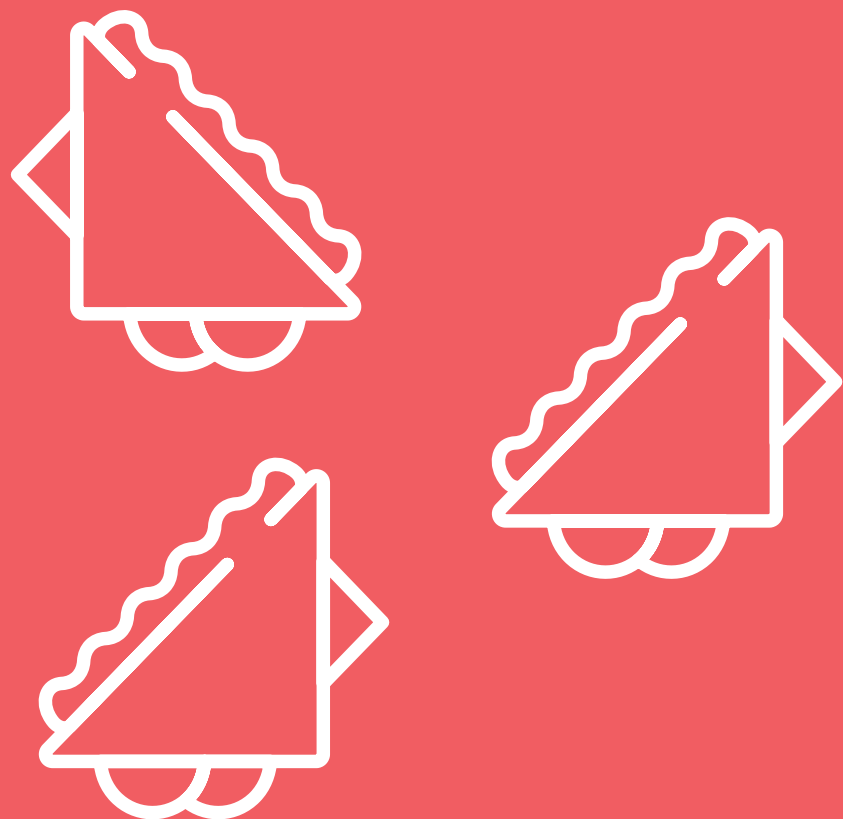


- Με απολαυστική γεύση & βελούδινη υφή
- Για άψογο κράτημα εντός και εκτός ψυγείου
- Χωρίς αυγά ή λακτόζη, ιδανικές για vegetarian δημιουργίες
- Με μεγάλη διάρκεια ζωής στο τελικό προϊόν
- Σε τρεις υπέροχες γεύσεις: Λεμόνι, Πορτοκάλι, Καραμέλα



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





Η πρωινή τελετουργία αλλάζει και το αρτοποιείο βρίσκεται στο επίκεντρο μιας νέας κουλτούρας απόλαυσης, όπου η ποιότητα, η δημιουργικότητα και η αυθεντικότητα αποκτούν πρωταγωνιστικό ρόλο. Το πρωινό στο αρτοποιείο εξελίσσεται σε μια ολοκληρωμένη εμπειρία γεύσης, με τους επαγγελματίες να δημιουργούν προτάσεις που ξεπερνούν το παραδοσιακό αρτοσκεύασμα. Εκλεκτά κέικ, αφράτα μπριός και ψωμιά νέας εποχής, με ιδιαίτερα άλευρα, φυσικές ζυμώσεις και ξεχωριστά γευστικά προφίλ, συνθέτουν μια σύγχρονη γκάμα προϊόντων υψηλής αξίας. Έτσι, το αρτοποιείο ενισχύει την ταυτότητά του και ανταποκρίνεται στις νέες απαιτήσεις του καταναλωτή.

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Πρωινό στο αρτοποιείο



Το πρωινό στον φούρνο αποκτά υψηλή διατροφική αξία!

Με τα εξειδικευμένα προϊόντα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, δημιουργείτε τα «Ψωμιά της Νέας Εποχής» με ξεχωριστή γεύση, σταθερή ποιότητα και υψηλή διατροφική αξία. Επιλεγμένες πρώτες ύλες και τεκμηριωμένα διατροφικά χαρακτηριστικά θα δώσουν στο ψωμί σας ταυτότητα και προοπτική.



GRAINSTAR



Το ψωμί της καρδιάς μας!

- Με 6 διαφορετικά είδη σπόρων, αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι & προζύμι Ζέας ολικής άλεσης
- Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων & πρωτεϊνών
- Υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες
- Μειωμένη περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες
- Vegan συνταγή και χωρίς μαγιά



CAROB



Χαρούπι, το μεσογειακό superfood!

- Με 3,5% χαρουπάλευρο
- Πηγή πρωτεϊνών, εδωδιμων ινων & μαγανιου
- Χαμηλά κορεσμένα λιπαρά
- Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα



PREBIOTIC



Ο σύμμαχος του οργανισμού!

- Με πρεβιοτική ίνα ινουλίνη από ρίζα κιχωρίου, που συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία του εντέρου
- Υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες
- Πηγή πρωτεϊνών, μαγνησίου, φωσφόρου, χαλκού, ψευδαργύρου & θειαμίνης



FITNESS



Ενίσχυση ενέργειας και ευεξίας!

- Με αλεύρι ζέας ολικής άλεσης, νιφάδες βρώμης, ηλιόσπορους, κολοκυθόσπορους, λιναρόσπορους, προζύμι σίτου & κομμάτια μήλου
- Πηγή μαγνησίου & φωσφόρου
- Πηγή πρωτεϊνών & εδωδιμων ινων

ΤΑ ΨΩΜΙΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

ΤΡΩΜΕ
ΣΩΣΤΑ,
ΝΙΩΘΟΥΜΕ
ΚΑΛΑ

ProBody

High Protein Low Carb

- ✓ 25 γρ. Πρωτεΐνης και μόλις 6 γρ. Υδατάνθρακες ανά 100 γρ. τελικού προϊόντος.
- ✓ Ωφέλιμες διαφορές έναντι ενός κλασικού πολυσπόρου ψωμιού ολικής άλεσης*:
 - 90% περισσότερη Πρωτεΐνη
 - 85% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες
 - 12 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα
 - 80% λιγότεροι Υδατάνθρακες
 - 69% λιγότερα Σάκχαρα

* Πηγή: Διατροφικές Τιμές USDA 2019



Chia Quinoa



Με Superfoods για Υψηλή Διατροφική Αξία



- ✓ Με ευεργετικούς σπόρους Chia & Quinoa
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών και Εδώδιμων Ινών
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά



Multiseed



Με Γλυκαιμικό Δείκτη μόλις 54*



- ✓ Συνδυασμός προζυμιού σίτου, νιφάδων βρώμης, φλοιού σιταριού, αλεύρου σίκαλης, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου και κολοκυθόσπορου
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών και Εδώδιμων Ινών

* Πιστοποίηση Πανεπιστημίου Oxford Brookes, School of Life Sciences, Nutrition & Food, Science Group UK



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

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





Νέα Spitikon Cakes από την Kaizen

Για πρωινές προτάσεις που ξεχωρίζουν από το πρώτο άρωμα!

Η νέα σειρά **Spitikon Cakes** της Kaizen δίνει νέα αξία στις καθημερινές επιλογές πρωινού, προσφέροντας στον επαγγελματία την ιδανική πρόταση για την παραγωγή κέικ λαδιού σε δύο αγαπημένες γεύσεις, **βανίλια** και **σοκολάτα**. Με αφράτη υφή, πλούσιο άρωμα και αυθεντική σπιτική αίσθηση, αποτελεί μια ευέλικτη και σταθερή επιλογή για όσους θέλουν να ανανεώσουν τη βιτρίνα τους με προϊόντα που κερδίζουν τις εντυπώσεις από την πρώτη στιγμή.



Κέικ Λαδιού Βανίλιας με Spitikon Cake Vanilla

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μείγμα **Spitikon Cake Vanilla**
375-400 γρ. Νερό
375-400 γρ. Σπορέλαιο

- Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί.
- Ζυμώστε σε μίξερ με φτερό, σε αργή ταχύτητα για 1 λεπτό και στη μεσαία ταχύτητα για 5 λεπτά.
- Τοποθετήστε σε φόρμα την επιθυμητή ποσότητα μείγματος.
- Ψήστε για 35-45 λεπτά σε αερόφουρνο στους 165-175°C ή για 35-45 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 170-180°C

Κέικ Λαδιού Σοκολάτας με Spitikon Cake Choco

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μείγμα **Spitikon Cake Choco**
375-400 γρ. Νερό
375-400 γρ. Σπορέλαιο

- Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί.
- Ζυμώστε σε μίξερ με φτερό, σε αργή ταχύτητα για 1 λεπτό και στη μεσαία ταχύτητα για 5 λεπτά.
- Τοποθετήστε σε φόρμα την επιθυμητή ποσότητα μείγματος.
- Ψήστε για 35-45 λεπτά σε αερόφουρνο στους 165-175°C ή για 35-45 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 170-180°C.



Δείτε τις συνταγές

Spitikon Cakes

Νέα κέικ βανίλιας & σοκολάτας για πρωινές προτάσεις γεμάτες γεύση και άρωμα!

www.kaizenmixes.com



DOWNLOAD
myLoulis APP



Proudly developed by **LOULIS**
Food Ingredients



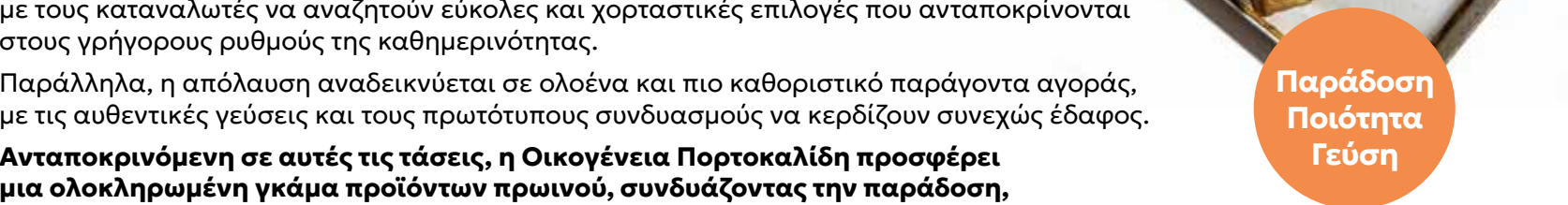
Προτάσεις πρωινού
από την Οικογένεια Πορτοκαλίδη

Απολαυστικές και διαχρονικά αγαπημένες

Ο φούρνος της γειτονιάς παραμένει ένα από τα βασικότερα σημεία αγοράς πρωινού, με τους καταναλωτές να αναζητούν εύκολες και χορταστικές επιλογές που ανταποκρίνονται στους γρήγορους ρυθμούς της καθημερινότητας.

Παράλληλα, η απόλαυση αναδεικνύεται σε ολοένα και πιο καθοριστικό παράγοντα αγοράς, με τις αυθεντικές γεύσεις και τους πρωτότυπους συνδυασμούς να κερδίζουν συνεχώς έδαφος.

Ανταποκρινόμενη σε αυτές τις τάσεις, η Οικογένεια Πορτοκαλίδη προσφέρει μια ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων πρωινού, συνδυάζοντας την παράδοση, την ποιότητα και τη γεύση με τις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς.



Χωριάτικες
Πίτες



Εμπνευσμένες από την ελληνική γαστρονομική παράδοση, με φυλλωτή τεχνική για extra τραγανότητα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πλούσιες γεμίσεις από εκλεκτές πρώτες ύλες. Διατίθενται σε στρογγυλό, τετράγωνο και παραλληλόγραμμο σχήμα, προσφέροντας ευελιξία και αποτελεσματικότερη διαχείριση στον επαγγελματία.

Μπουγάτσες
από την Πόλη



Με τραγανό φύλλο αέρος και εκλεκτές γλυκές ή αλμυρές γεμίσεις, ξεχωρίζουν για την αυθεντική γεύση και τη σταθερή προτίμηση που απολαμβάνουν από τους καταναλωτές. Η Μπουγάτσα με Κρέμα παραμένει μέχρι σήμερα το μοναδικό προϊόν στην κατηγορία του που έχει λάβει Superior Taste Award με τρία χρυσά αστέρια από το International Taste Institute.

Κρουασάν
μαργαρίνης 130 g



Αφράτα, με πλούσια υφή και μοναδική γεύση, αποτελούν ιδανική βάση για δημιουργικές αλμυρές ή γλυκές προτάσεις. Χάρη στη μεγάλη ευελιξία τους, δίνουν στον επαγγελματία τη δυνατότητα να εμπλουτίσει την προϊοντική του γκάμα, δημιουργώντας χορταστικές επιλογές για το πρωινό αλλά και κάθε στιγμή της ημέρας.



Κουρού

Βουτυρένιες κουρού, παραδοσιακές με τυρί ή ολικής άλεσης με ανθότυρο, σε κανονικό ή mini μέγεθος. Μια διαχρονικά αγαπημένη επιλογή, που συνδυάζει την πλούσια γεύση με την πρακτικότητα και την ευελιξία στην καθημερινή διάθεση.



Ανακαλύψτε περισσότερες προτάσεις πρωινού στον νέο κατάλογο της Οικογένειας Πορτοκαλίδη

Απολαυστικό snack
για όλες τις ώρες!



Οικογένεια
Πορτοκαλίδη

#AllWeKneadIsLove

ΝΕΟ

Μηριός με Αλλαντικά

- ✱ Αφράτη ζύμη με αυγά & γάλα για φρεσκάδα που διαρκεί
- ✱ Χορταστική γέμιση με 3 αλλαντικά, γκούντα & μουστάρδα
- ✱ Σταθερή εμφάνιση, ποιότητα & γεύση

Με δυναμική ατζέντα η διαδικτυακή συνεδρίαση του ΔΣ της ΟΑΕ

Με αυξημένη συμμετοχή και πλούσια θεματολογία που άγγιξε όλα τα κρίσιμα ζητήματα που απασχολούν σήμερα τον κλάδο της βιοτεχνικής αρτοποιίας, πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 28 Ιουνίου 2026 με τηλεδιάσκεψη η Τακτική Συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ).

Στη συνεδρίαση συμμετείχαν πάνω από 30 μέλη, αριθμός που χαρακτηρίστηκε ιδιαίτερα σημαντικός, ενώ το «παρών» έδωσε και ο Επίτιμος Πρόεδρος της ΟΑΕ, Μιχάλης Μούσιος. Η συζήτηση χαρακτηρίστηκε από παραγωγικό διάλογο, ανταλλαγή απόψεων κι ερωτήματα. Πριν από την έναρξη των εργασιών έγινε ειδική αναφορά στη μνήμη του Ανδρέα Παπαϊωάννου, με αφορμή τη συμπλήρωση τριών ετών από τον θάνατό του.

Η προστασία της ταυτότητας του παραδοσιακού αρτοποιείου αποτέλεσε βασικό θέμα της συνεδρίασης, με αφορμή τηλεοπτική διαφήμιση του προϊόντος «ΚΑΤΣΕΛΗΣ ΔΙΠΛΟΖΥΜΩΤΟ». Η ΟΑΕ προσέφυγε στους αρμόδιους φορείς, υποστηρίζοντας ότι η επικοινωνία παραπλανούσε το κοινό και υποβάθμιζε τον ρόλο των επαγγελματιών αρτοποιών. Το Συμβούλιο Ελέγχου Επικοινωνίας έκρινε ομόφωνα ότι υπήρχε παραβίαση του ΕΚΔ-Ε και ζήτησε την τροποποίηση της διαφήμισης. Στο ίδιο πλαίσιο εντάσσεται και η σημαντική προσπάθεια της ΟΑΕ για την επαναφορά των διατάξεων σχετικά με την αποκλειστική χρήση



των όρων «Αρτοποιείο» και «Φούρνος» από επιχειρήσεις που πραγματικά επιμελούνται όλα τα στάδια παραγωγής του άρτου. Η Ομοσπονδία ενημέρωσε το Διοικητικό Συμβούλιο για την πρόσφατη συνάντηση με τον Γενικό Γραμματέα Εμπορίου κ. Ναπολέοντα Μαραβέγια, η οποία πραγματοποιήθηκε στις 4 Ιουνίου. Κατά τη συνάντηση παρουσιάστηκε εκ νέου το τεκμηριωμένο υλικό που στηρίζει το αίτημα της ΟΑΕ, με βασικό επιχείρημα την ανάγκη προστασίας της

βιοτεχνικής αρτοποιίας αλλά και της σωστής ενημέρωσης του καταναλωτή. Ο Γενικός Γραμματέας δεσμεύτηκε να επανεξετάσει το ζήτημα με τον Υπουργό Ανάπτυξης. Το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε επίσης τη διοργάνωση συνέντευξης Τύπου στην Αθήνα τον προσεχή Σεπτέμβριο, εφόσον δεν υπάρξει έως τότε εξέλιξη στο θέμα. Όπως επισημάνθηκε, η ΟΑΕ τα τελευταία χρόνια έχει πραγματοποιήσει επανειλημμένες επαφές με όλες τις πο-

λιτικές ηγεσίες, ενώ πλέον το ζήτημα, σύμφωνα με την Ομοσπονδία, αφορά κυρίως την απαιτούμενη πολιτική βούληση για την επαναφορά των σχετικών διατάξεων.

Σημαντικό μέρος της συζήτησης αφιερώθηκε στις νέες ψηφιακές υποχρεώσεις των αρτοποιείων. Ειδικότερα, έγινε ενημέρωση για τη Β' φάση εφαρμογής του Ψηφιακού Δελτίου Αποστολής και τη διαβίβαση δεδομένων ψηφιακής παρακολούθησης διακίνησης αποθεμάτων μέσω της πλατφόρμας myDATA. Η ΟΑΕ κάλεσε τους επαγγελματίες να επικοινωνήσουν εγκαίρως με τους λογιστές ή τους παρόχους ηλεκτρονικής τιμολόγησης που συνεργάζονται, ώστε να εξασφαλιστεί η ομαλή προσαρμογή στις νέες απαιτήσεις.

Παράλληλα, έγινε ενημέρωση για τη διεκδίκηση ένταξης της βιοτεχνικής αρτοποιίας με ΚΑΔ 10.71 σε προγράμματα ΕΣΠΑ, τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο, με σχετικές επιστολές προς τους Υπουργούς Οικονομικών και Ανάπτυξης.

Το υψηλό ενεργειακό κόστος αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα για τις επιχειρήσεις του κλάδου και για τον λόγο αυτό η ΟΑΕ προχωρά σε πρωτοβουλίες για την ενεργειακή αυτονομία της αρτοποιίας την περίοδο 2026-2028. Στο πλαίσιο αυτό προγραμματίζεται συνάντηση με τον Υφυπουργό Περιβάλλοντος και Ενέργειας κ. Τσάφο, όπου θα παρουσιαστούν οι ανάγκες των αρτοποιείων και η δυνατότητα ένταξής τους σε δράσεις που θα αφορούν την εγκατάσταση φωτοβολταϊκών συστημάτων. Παράλληλα, επισημάνθηκε ότι αρκετοί επαγγελματίες δεν διαθέτουν ιδιόκτητους χώρους για εγκαταστάσεις φωτοβολταϊκών, γεγονός που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στον σχεδιασμό οποιουδήποτε προγράμματος.

Στη συνεδρίαση παρουσιάστηκε επίσης η πρωτοβουλία για τη δημιουργία προγράμματος ασφάλισης επαγγελματιών οχημάτων με χαμηλότερο κόστος. Η ΟΑΕ βρίσκεται σε συνεργασία με τον κ.

«Το ενεργειακό κόστος παραμένει βασική πρόκληση για τον κλάδο, με την ΟΑΕ να δρομολογεί δράσεις για την ενεργειακή αυτονομία της αρτοποιίας έως το 2028»

Τριάντου, προκειμένου να πραγματοποιηθεί σχετική μελέτη αγοράς και να εξεταστεί η δυνατότητα δημιουργίας ενός προγράμματος που θα προσφέρει οικονομικότερη ασφάλιση στους επαγγελματίες του κλάδου. Για τον σκοπό αυτό ζητήθηκε από τα σωματεία να συγκεντρώσουν αριθμούς κυκλοφορίας επαγγελματικών οχημάτων, ώστε να γίνει έρευνα για το ύψος των ασφαλιστρών και να διαμορφωθεί μια βιώσιμη πρόταση.

Ιδιαίτερη αναφορά έγινε στη δημιουργία Εθνικού Καταλόγου Παραδοσιακών Προϊόντων Αρτοποιίας. Η ειδική ομάδα εργασίας που έχει συγκροτηθεί συνεχίζει τη συλλογή στοιχείων, με στόχο την ανάδειξη προϊόντων με ιστορική και πολιτιστική αξία. Οι αρτοποιοί καλούνται να αποστείλουν παραδοσιακά προϊόντα των περιοχών τους, ώστε να εμπλουτιστεί ο κατάλογος.

Αποφασίστηκε επίσης η διεξαγωγή της επόμενης τακτικής συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου στα Τρίκαλα, την Κυριακή 25 Οκτωβρίου 2026, όπου αναμένεται να συζητηθούν και νέα σημαντικά ζητήματα.

Σημαντική εξέλιξη αποτελεί και η επικείμενη συνεργασία της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος με το Ινστιτούτο Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού & Γαστρονομίας, μέσω της υπογραφής Μνημονίου Συνεργασίας, η οποία προγραμματίζεται να πραγματοποιηθεί στα Τρίκαλα.

Η συνεργασία αυτή εντάσσεται στη γενικότερη προσπάθεια της ΟΑΕ

για την ανάδειξη της ελληνικής αρτοποιητικής παράδοσης, των τοπικών προϊόντων και της πολιτιστικής διάστασης του ψωμιού και των παρασκευασμάτων του. Ιδιαίτερα σημαντικό στοιχείο είναι ότι η συμφωνία δεν δημιουργεί οικονομική επιβάρυνση για την Ομοσπονδία ή τα μέλη της, καθώς προβλέπεται δωρεάν συμμετοχή και εγγραφή των σωματείων στο Ινστιτούτο.

Σε ό,τι αφορά το 36ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΟΑΕ, εγκρίθηκε η πρόταση να πραγματοποιηθεί στη Θεσσαλονίκη τον Οκτώβριο του 2027, με πιθανές ημερομηνίες 8-11 Οκτωβρίου. Ο Μιχάλης Μούσιος υπογράμμισε την ανάγκη έγκαιρου και σωστού προγραμματισμού, ενώ το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης εξέφρασε τη διάθεσή του να συμβάλει στη διοργάνωση.

Τέλος, συζητήθηκαν οι προετοιμασίες για την ΑΡΤΟΖΑ 2027, με ιδιαίτερο ενδιαφέρον την πρόταση για τη διεξαγωγή προκριματικών διαδικασιών του Παγκοσμίου Πρωταθλήματος Αρτοποιίας στο πλαίσιο της έκθεσης, σε συνεργασία με τις ευρωπαϊκές ομάδες.

Η συνεδρίαση ολοκληρώθηκε με ενημέρωση επί των οικονομικών της Ομοσπονδίας, επιβεβαιώνοντας ότι η ΟΑΕ συνεχίζει να θέτει στο επίκεντρο την υπεράσπιση των συμφερόντων των επαγγελματιών αρτοποιών, τη διατήρηση της παράδοσης και τη δημιουργία νέων εργαλείων στήριξης για το μέλλον του κλάδου.

ΝΕΟ PREMIUM BRIOCHE ΡΟΤΑΤΟ 100% ΤΗΣ ΡΒΡ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο Premium Brioche Potato 100% της ΡΒΡ, ένα προϊόν για εξαιρετικά μαλακά και αφράτα μπριός πατάτας με γεμάτη, ισορροπημένη και απολαυστική γεύση. Τα μπριός πατάτας διαθέτουν μαλακή και ζουμερή ψίχα που δεν στεγνώνει και μία ήπια γλυκύτητα που ισορροπεί τα αλμυρά στοιχεία και δένει τέλεια με κάθε γέμιση. Το προϊόν διατίθεται σε σακί 25 κιλών. / steliосkanakis.gr



ΣΦΟΓΛΙΑ ΤΗΣ MOLINO DENTI
ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΕΣ ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ παρουσιάζει το Sfoglia της MOLINO DENTI, το πλέον ιδανικό αλεύρι σίτου τύπου 00 για τυρόπιτες, σφολιατοειδή, μπριός και πολλές ακόμη δημιουργίες. Με μοναδικό συνδυασμό επιλεγμένων σιτηρών για την επίτευξη μιας απόλυτα ισορροπημένης ζύμης, αποτελεί ένα εξαιρετικά εύχρηστο προϊόν που θα κερδίσει την εμπιστοσύνη των επαγγελματιών χάρη στο εξαιρετικό αποτέλεσμα, τη μοναδική γεύση και την εξαιρετική ανάπτυξη του τελικού προϊόντος. Σε σακί 25 κιλών. / konta.gr



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ «ΤΟΥΛΙΠΑ»
ΣΤΗ ΓΛΥΦΑΔΑ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Στη Λεμεσού 1 στη Γλυφάδα, η «Τουλίπα» της οικογένειας Πατσιαούρα, επανασυστήνεται μέσα από έναν σχεδιασμό που συνδυάζει αρμονικά την παράδοση με τη σύγχρονη αισθητική. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό, την κατασκευή και την τοποθέτηση του εξοπλισμού, δημιουργώντας έναν λειτουργικό και διαχρονικό χώρο που αναδεικνύει την ποιότητα των προϊόντων. Ξεχωρίζουν η εντυπωσιακή αρτοθήκη, οι σύγχρονες βιτρίνες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και η εργονομική διάταξη του καταστήματος. Με ιστορία άνω των 20 ετών στην περιοχή, η «Τουλίπα» συνεχίζει να αποτελεί σημείο αναφοράς για φρέσκα αρτοσκευάσματα και γλυκές δημιουργίες. / drakoulakis.gr



«ΠΛΑΘΟΥΜΕ ΤΟ ΚΑΛΟ!»
από την ΙΟΝΙΚΙ

Με αφορμή τη συμπλήρωση 35 χρόνων πορείας, η ΙΟΝΙΚΙ υλοποίησε το 2025 ένα διευρυμένο πρόγραμμα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, προσφέροντας περισσότερα από 1.661 κιβώτια τροφίμων σε οργανισμούς, σχολεία και κοινωνικές δομές. Παράλληλα, συμμετείχε στη δράση Pink Together του Συλλόγου «Άλμα Ζωής Ν. Θεσσαλονίκης», ενίσχυσε τον οργανισμό «Πρώτα το Παιδί» και πραγματοποίησε δράσεις για τους εργαζομένους και τις οικογένειές τους, προάγοντας την κοινωνική προσφορά και την αλληλεγγύη. / ioniki.com

ΤΥΡΙΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ KALLAS
από την KALLAS INCORPORATION Α.Ε.

Η KALLAS INCORPORATION παρουσιάζει τη σειρά τυριών σε φέτες και τριμμένων, με τις καταξιωμένες επωνυμίες Redda & Rosso, που τυποποιούνται σε ιδιόκτητες, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στα Οινόφυτα. Ξεχωρίζουν για την υψηλή ποιότητα, την πλούσια γεύση τους και το αξιόπιστο αποτέλεσμα και προσφέρουν ιδανικές λύσεις στους επαγγελματίες της εστίασης. Η σειρά τυριών σε φέτες περιλαμβάνει τα Redda Gouda, Edam & Cheddar 25 & 10 φέτες και Rosso Gouda & Edam 500g. Η σειρά τριμμένων περιλαμβάνει μεταξύ άλλων Gouda, Edam, Mozzarella, Cheddar, Regato, Gouda/Edam Mix, Pizza Topping & Κεφαλοτύρι σε συσκευασία του 1kg. / kallasinc.com



ΟΤΑΝ ΤΟ ΤΥΡΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ!
ΜΕ ΝΕΑ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΟΥΜΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



ΠΛΗΡΗΣ ΓΚΑΜΑ ΣΕ
Φέτες & Τριμμένα



ΝΕΟ ΥΓΡΟ ΟΡΓΑΝΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ IREKS
από την LAOUDIS FOODS

Από τη γερμανική IREKS, κυκλοφόρησε ένα νέο υγρό ξινό προζύμι βιολογικής καλλιέργειας, το Organic Liquid Sour. Παρασκευάζεται από πιστοποιημένο βιολογικό αλεύρι σίκαλης και βύνη βιολογικού κριθαριού, χωρίς πρόσθετα. Είναι κατάλληλο για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων, με ποσοστό συμμετοχής από 2% έως 7% επί του βάρους του αλεύρου. Χαρίζει στα αρτοσκευάσματα αφράτη ψίχα, πλούσιο γευστικό προφίλ και αυξάνει σημαντικά το χρόνο διατήρησης του ψωμιού στο ράφι. Θα το βρείτε σε πρακτικό πλαστικό δοχείο 12,5 κιλών./ laoudis.gr



ΝΕΑ ΚΕΪΚ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ
από την KAIZEN

Η KAIZEN παρουσιάζει τη νέα σειρά Spitikon Cake Vanilla & Choco για παραγωγή κέικ λαδιού με σπιτικό χαρακτήρα. Η σειρά συνδυάζει ευκολία στη χρήση, σταθερότητα και ποιότητα, προσφέροντας αφράτα κέικ με πλούσιο άρωμα και γεύση. Το Vanilla ξεχωρίζει για τον παραδοσιακό χαρακτήρα και έντονο άρωμα βανίλιας, ενώ το Choco προσφέρει γεμάτη σοκολατένια γεύση και μαλακή, ζουμερή υφή. Και τα δύο προϊόντα εξασφαλίζουν συνέπεια στην παραγωγή και υψηλή διατηρησιμότητα. Με τη νέα σειρά Spitikon Cakes, η KAIZEN συνεχίζει να προσφέρει σύγχρονες και αξιόπιστες λύσεις που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της αγοράς, συνδυάζοντας ευελιξία και γεύση σε κάθε δημιουργία. / kaizenmixes.com



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ: ΟΡΕΙΝΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
από την ARTIZAN

«ΟΡΕΙΝΟ», ένα 100% πολυχρηστικό μίγμα της ARTIZAN, σχεδιασμένο για παραγωγή αρτοποιημάτων υψηλής ποιότητας, με δυνατότητα εφαρμογής και με διαδικασίες αργής ωρίμανσης. Προσφέρει πλούσιο γευστικό προφίλ και έντονο άρωμα προζυμιού, ενώ εξασφαλίζει συμπαγή δομή ζύμης και ιδιαίτερα τραγανή κόρα. Χάρη στην υψηλή ικανότητα απορρόφησης νερού, συμβάλει στη βελτίωση της υφής και στη μεγαλύτερη διατηρησιμότητα των τελικών προϊόντων. Διατίθεται σε σακί 15kg. / artizanhellas.gr



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ VICTOR
από την KONTA AEBE

Super γεύση με superfood οφέλη! Η μπαγκέτα με το VICTOR κερδίζει στη νοστιμιά και στη θρεπτική αξία. Πρωτοποριακό μείγμα αρτοποιίας με σπόρους Chia & Goji Berries για ξεχωριστά πολύσπορα αρτοσκευάσματα & σνακ με υψηλής αξίας διατροφικό προφίλ. Πηγή πρωτεϊνών, εδωδιμων ινών, μαγνησίου & φωσφόρου, εγγυάται ιδιαίτερα γευστικό αποτέλεσμα, καθώς περιέχει έναν απολαυστικό συνδυασμό από νιφάδες βρώμης, ηλιόσπορους, λιναρόσπορους, αλεύρι σίκαλης, σπόρους Chia, Goji Berries, κοκκυθόσπορους, φλοιό καρότου, σουσάμι, βύνη κριθαριού & βύνη φύτρων σίκαλης. Φέρει πιστοποίηση Clean Label. Σε σακί 15 κιλών. / konta.gr



ΝΕΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ FOOD SERVICE
από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ

Μόλις κυκλοφόρησε ο νέος Κατάλογος Food Service της ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ! Με σύγχρονη αισθητική και ανανεωμένη δομή, ο κατάλογος αποτυπώνει τη φιλοσοφία, τις αξίες και τη διαδρομή της εταιρείας, ενώ αναδεικνύει το πλήρες προϊόντικό της χαρτοφυλάκιο. Αποτελεί ένα σύγχρονο εργαλείο ενημέρωσης για τους επαγγελματίες της αρτοποιίας και της εστίασης και εκφράζει τη δέσμευση της εταιρείας στην ποιότητα, την καινοτομία και τη διαρκή εξέλιξη της ελληνικής παράδοσης, μέσα από προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις και τις ανάγκες της αγοράς. / portokalidisfamily.com



Προτάσεις Snacking

από τη Lesaffre

Ολοκληρωμένες λύσεις με καινοτόμα προϊόντα που ξεχωρίζουν γευστικά και εμπορικά!



American Snacking

Πρωτότυπες συνταγές για bagels, γλυκές και αλμυρές προτάσεις που κερδίζουν τον πελάτη



Italian Snacking

Ανακαλύψτε ιδέες και συνταγές για αφράτη focaccia, ιδανική για κάθε ώρα της ημέρας



Street Brunch Concept

Μοντέρνες προτάσεις brunch που συνδυάζουν ευκολία, γεύση και ξεχωριστή εμπειρία.

Ολοκληρωμένες λύσεις Snacking!



Σκανάρετε και ανακαλύψτε περισσότερα



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ
10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος | Τ.: 210 4835386, 210 5580240, F: 210 4835387 | e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com | www.lesaffre.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΙ ΝΕΑ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΣΤΟ "GIKO SPOT" ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Στο Ηράκλειο Κρήτης, το αρτοζαχαροπλαστείο GIKO SPOT ανανεώθηκε μέσω ολοκληρωμένης ανακαίνισης που αναβαθμίζει αισθητική και εμπειρία πελατών. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό και την κατασκευή εξοπλισμού, δημιουργώντας ενιαίο αποτέλεσμα υψηλής αισθητικής και πρακτικότητας. Οι νέες βιτρίνες με καθαρές γραμμές και ξύλινες επενδύσεις προσδίδουν ζεστασιά και αναδεικνύουν τη μεγάλη ποικιλία προϊόντων. Ο σύγχρονος φωτισμός ενισχύει την παρουσίαση γλυκών και αρτοσκευασμάτων, δημιουργώντας φιλόξενο περιβάλλον που προσελκύει τον επισκέπτη από την πρώτη στιγμή. / antonopoulos.com.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ FLATBREADS & FLATKAISERS
από την IONIKI

Η IONIKI παρουσιάζει τη νέα σειρά Artisan Bakery, εμπλουτίζοντας το χαρτοφυλάκιό της με σύγχρονα αρτοσκευάσματα βασισμένα στη διαχρονική αξία του flatbread, ενός από τα αρχαιότερα είδη ψωμιού παγκοσμίως με ιστορία χιλιάδων ετών και παρουσία σε πολιτισμούς από την Αίγυπτο, τη Μεσοποταμία, την Ελλάδα και τη Μέση Ανατολή. Η σειρά περιλαμβάνει μακρύ και στρογγυλό flatbread σε διαφορετικά μεγέθη, λευκό ή με μαύρους σπόρους, καθώς και τα νέα Flatkaiser 35g και 50g. Όλα τα προϊόντα προσφέρουν υψηλή απόδοση, σταθερή ποιότητα και ευελιξία χρήσεων, καλύπτοντας επαγγελματικές κουζίνες, street food και HoReCa. Η IONIKI μεταφράζει την παράδοση σε σύγχρονες πρακτικές λύσεις αρτοποιίας προσαρμοσμένες στις ανάγκες της αγοράς. / ioniki.com



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ πραγματοποίησαν στο Ηράκλειο στις 16 και 17 Μαΐου σεμινάρια αρτοποιίας, με θέμα «Το Αρτοποιείο του Μέλλοντος – Διεθνείς Τάσεις, Νέα Προϊόντα & Ευκαιρίες». Παρουσιάστηκαν διεθνείς τάσεις της αρτοποιίας και νέες εμπορικές ευκαιρίες, με έμφαση στη λειτουργική αρτοποιία, τα premium snacks, τα προϊόντα υψηλής πρωτεΐνης και τις νέες εμπειρίες κατανάλωσης. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον συγκέντρωσαν τα αρτοσκευάσματα με αλεύρι οσπρίων, οι εφαρμογές Tangzhong (βραστή ζύμη), οι νέες προτάσεις snack και pizza με προϊόντα Vero Grano, καθώς και σύγχρονα concepts όπως pinsa και tramezzini. / mills.gr



ΝΕΑ ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΥΠΕΡΟΧΗΣ
από την ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ

Η Χωριάτικη Φυλλωτή με Σπανάκι & Τυρί της ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ απέσπασε Superior Taste Award από το International Taste Institute, έναν από τους σημαντικότερους διεθνείς οργανισμούς αξιολόγησης τροφίμων και ποτών. Η διάκριση προέκυψε έπειτα από τυφλή γευσίγνωσία διεθνούς επιτροπής ειδικών και προστίθεται στις 41 συνολικά προϊόντικές βραβεύσεις της εταιρείας. Με τραγανό χωριάτικο φύλλο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ελληνικό σπανάκι και συνδυασμό φέτας και λευκών τυριών, το προϊόν αναδεικνύει τη δέσμευση της Οικογένειας Πορτοκαλίδη στη δημιουργία προϊόντων με εκλεκτές πρώτες ύλες, σεβασμό στις παραδοσιακές συνταγές και προσήλωση στην ποιότητα. / portokalidisfamily.com

ΝΕΑ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΗ ΣΕΙΡΑ RAMA PROFESSIONAL
ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
από την FLORA FOOD GROUP

Η νέα Rama Ambient 24% 1L έρχεται να εμπλουτίσει τη γκάμα των προϊόντων Rama Professional, προσφέροντας μεγαλύτερη ευελιξία και σταθερότητα στην επαγγελματική κουζίνα, σύμφωνα με τις σύγχρονες ανάγκες των επαγγελματιών. Όπως και τα υπόλοιπα προϊόντα της σειράς, η Rama Ambient 24% εμπεριέχει συνδυασμό βουτύρου και φυτικών ελαίων, προσφέροντας υφή, γεύση και απόδοση σε πολλές εφαρμογές. Η Rama Ambient 24% αποθηκεύεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν από το άνοιγμα, διευκολύνοντας τη διαχείριση των αποθεμάτων και συμβάλλοντας στη βέλτιστη αξιοποίηση του διαθέσιμου αποθηκευτικού χώρου. Συνδυάζοντας υψηλή απόδοση με σταθερότητα, η νέα Rama Ambient 24% αποτελεί έναν αξιόπιστο σύμμαχο για κάθε επαγγελματία. / floraprofessional.com/el-gr



Ζυμώνουμε το αύριο, εδώ και 35 χρόνια

Εδώ και πάνω από 35 χρόνια, η Ioniki εξελίσσει τη σύγχρονη αρτοποιία, συνδυάζοντας εμπειρία, καινοτομία και αυθεντική γεύση.

Με έμφαση στην ποιότητα και στις ανάγκες των επαγγελματιών, παρουσιάζει τις νέες σειρές προϊόντων που προσφέρουν σύγχρονες γεύσεις και νέες δημιουργικές δυνατότητες.

ioniki.com
📍 📱 📺 📺 📺 📺
2310788120 | orders@ioniki.com

Μάθε περισσότερα:



MASTERCLASS "THE ARTISANAL EXPERIENCE"
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Με μεγάλη επιτυχία και ανταπόκριση πραγματοποιήθηκε το Masterclass "The Artisanal Experience" των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, με υψηλή επισκεψιμότητα και συμμετοχή επαγγελματιών γύρω από την αργή ωρίμανση και τις σύγχρονες αρτοποιητικές τάσεις. Η Τεχνική Ομάδα των ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ παρουσίασε τη φιλοσοφία και τα πλεονεκτήματα της αργής ωρίμανσης, αναδεικνύοντας προσεγγίσεις για την επαγγελματική παραγωγή. Παράλληλα, ο Guest Baker Νίκος Χανδόλιας, Head Creative Baker του 72H Artisanal Bakery, μοιράστηκε δημιουργικές ιδέες και πρακτικές. Το «παρών» έδωσε και ο Πρόεδρος του Ομίλου, κ. Νίκος Λούλης, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευση για στήριξη επαγγελματιών και ανάπτυξη της ελληνικής αρτοποιίας. / loulismills.gr



BAKING FRESH PRO
ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ
από την ΑΚΤΙΝΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει το νέο Baking Fresh Pro, ένα πρόμιγμα φρεσκάδας για ζυμάρια με μαγιά ή προζύμι. Συμβάλλει στη διατήρηση φρεσκάδας, τη βελτίωση της δομής και της ελαστικότητας, καθώς και στην ανάπτυξη όγκου και σταθερού αποτελέσματος. Ιδανικό για πολλαπλές εφαρμογές όπως brioche, ψωμί τοστ, burger bans, πεινιρλί αλλά και cinnamon rolls, προσφέρει ευελιξία και αξιόπιστη ποιότητα, καλύπτοντας τις αυξημένες απαιτήσεις του σύγχρονου επαγγελματία. aktinafoods.com

ΝΕΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ: MILK BREAD & SOFT BUNS
από την ΙΟΝΙΚΙ

Η ΙΟΝΙΚΙ παρουσιάζει τις νέες σειρές Milk Bread και Soft Buns, σύγχρονες προτάσεις απλότητας, γεύσης και ευελιξίας για τις ανάγκες του σύγχρονου επαγγελματία. Το Milk Bread, εμπνευσμένο από την ασιατική κουζίνα, ξεχωρίζει για πλούσια υφή, ελαφριά γλυκύτητα και αφράτο αποτέλεσμα, ιδανικό για δημιουργικές συνταγές, με επιλογές ψητό λουκάνικο και σαλάμι Πεπερόνε. Τα Soft Buns, εμπνευσμένα από σπιτικά ζυμάρια, προσφέρουν αφράτη υφή και απλή ισορροπημένη γεύση, ως comfort επιλογή για κάθε στιγμή, με φέτα Π.Ο.Π. και λουκάνικο & κρέμα τυριού. Η ΙΟΝΙΚΙ συνεχίζει να καινοτομεί, προσφέροντας γευστικές λύσεις για Ho.Re.Ca. και retail αγορά, με έμφαση στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και συνέπεια. / ioniki.com



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ HOVITAL!
από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ παρουσιάζει το Hovital! Ένα εξειδικευμένο αλεύρι με την προσθήκη ειδικά επεξεργασμένου φύτρου σιταριού, ιδανικό για την παραγωγή εκλεκτών και υγιεινών αρτοσκευασμάτων. Το φύτρο σιταριού προσδίδει μια εξαιρετική γεύση φουντουκιού και αποτελεί εξαιρετική πηγή πρωτεϊνών, φυτικών ινών, μεταλλικών ιχνοστοιχείων και βιταμινών. / cfm.com.gr

ΕΝΔΟΕΤΑΙΡΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ
από την LAOUDIS FOODS

Το τμήμα πωλήσεων της LAOUDIS FOODS από όλη την Ελλάδα, βρέθηκε στις 14 Μαΐου στο Innovation & Training Center στο Πικέρμι για να παρακολουθήσει ένα ενδοεταιρικό σεμινάριο, με σκοπό την ενημέρωση και την τεχνική επιμόρφωση στα νέα προϊόντα αρτοποιίας. Καινοτόμα προϊόντα της γερμανικής IREKS, όπως το Optilis (βελτιωτικό για αργή ωρίμανση), το Smokey Malt (καπνιστή βύνη), το Volym CL (για πλούσιο όγκο), το Organic Liquid Sour (υγρό βιολογικό προζύμι) κ.ά. δίνουν ατελείωτες δυνατότητες στους επαγγελματίες και οι εκπρόσωποι της εταιρείας πρέπει να συστήνουν πάντα την ιδανική πρόταση στους συνεργάτες. / laoudis.gr



Εμπιστευτείτε μας
για το τέλειο αποτέλεσμα
σε κάθε δημιουργία!



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

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

Μιχάλης Μπίας

Η άφιξη του OUF στο Κουκάκι, ενός microbakery με ταυτότητα!

Σε μια εποχή όπου η αρτοποιία επαναπροσδιορίζει τη σχέση της με την ποιότητα, τον χρόνο και την ταυτότητα του προϊόντος, τα microbakeries έρχονται να προτείνουν ένα διαφορετικό μοντέλο δημιουργίας. Ο Μιχάλης Μπίας, με πολυετή εμπειρία στον χώρο και βαθιά γνώση της ζύμης και της παραγωγής, παρουσιάζει μέσα από το OUF τη δική του προσέγγιση: μια μικρή, ευέλικτη μονάδα με ξεκάθαρη φιλοσοφία, επιλεγμένα προϊόντα και έμφαση στη λεπτομέρεια. Μιλά για τη διαδρομή του, τη δύναμη της απλότητας και τη σύγχρονη προοπτική του κλάδου.

Ποια είναι η διαδρομή σας μέχρι σήμερα και τα βασικά σας επαγγελματικά στάδια;

Βρίσκομαι στον χώρο της εστίασης από το 2002, αν και η πρώτη μου επαφή με την κουζίνα ξεκίνησε σε πολύ μικρή ηλικία, περίπου στα δώδεκα μου χρόνια. Αρκετά αργότερα, ενώ βρισκόμουν στο Λονδίνο, αποφάσισα να αλλάξω τον μέχρι τότε επαγγελματικό μου προσανατολισμό και να ακολουθήσω επαγγελματικά τον χώρο της εστίασης. Η αφορμή ήταν μια focaccia, η ίδια που φτιάχνω μέχρι και σήμερα! Μπήκα σε ένα μαγαζί, τη δοκίμασα και μαγεύτηκα. Λίγους μήνες αργότερα έπιασα δουλειά στο συγκεκριμένο κατάστημα, όπου πέρασα από όλα τα στάδια της παραγωγής. Εκπαιδεύτηκα εκεί, ενώ παράλληλα παρακολούθησα σεμινάρια και αφιέρωσα αμέτρητες ώρες στις δικές μου δοκιμές και πειραματισμούς. Φεύγοντας από το Λονδίνο, ακολούθησα μια πορεία με περισ-

σότερο διοικητικό (managerial) προσανατολισμό. Με την πάροδο του χρόνου, όμως, επέστρεψα σε αυτό που αγαπούσα πάντα: τη δημιουργική μαγειρική και, πιο συγκεκριμένα, το baking.

Πώς προέκυψε η ιδέα για το OUF και ποια ανάγκη ή σκέψη οδήγησε στη δημιουργία του συγκεκριμένου concept;

Αυτό που με γοήτευε πάντα ήταν η ιδέα ενός ποιοτικού καταστήματος που προσφέρει στους πελάτες του λίγα, επιλεγμένα και πάντα φρεσκοψημένα προϊόντα, με έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών και στη σωστή τεχνική. Με τα χρόνια, αυτή η φιλοσοφία εμπλουτίστηκε από τις δικές μου συνταγές αργής ωρίμανσης, αποτέλεσμα αμέτρητων δοκιμών, πειραματισμών και συνεχούς εξέλιξης. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα του OUF. Το OUF είναι ουσιαστικά η έκφραση της δι-

κής μου αντίληψης για την ποιότητα: ένα κατάστημα που δημιουργεί προϊόντα τα οποία θα επέλεγα και ο ίδιος ως πελάτης. Γιατί πιστεύω ότι, όταν φτιάχνεις κάτι που πραγματικά θέλεις να απολαύσεις εσύ ο ίδιος, είναι πολύ πιο πιθανό να το αγαπήσουν και οι άνθρωποι που θα το δοκιμάσουν.

Ποια ήταν τα βασικά κριτήρια επιλογής της περιοχής του Κουκακίου για το άνοιγμα του καταστήματος;

Το Κουκάκι, παρότι τα τελευταία χρόνια έχει γίνει ιδιαίτερα γνωστό για τα τουριστικά καταλύματά του, παραμένει μια αυθεντική, ζωντανή γειτονιά με έντονο οικιστικό χαρακτήρα. Είναι μια περιοχή όπου συνυπάρχουν οι κάτοικοι, οι τοπικές επιχειρήσεις και οι επισκέπτες, δημιουργώντας μια καθημερινότητα γεμάτη ζωή και κίνηση. Η εύκολη πρόσβαση με το μετρό, η δυναμική της τοπικής αγοράς και ο



«Το ΟUF ταιριάζει απόλυτα με τη φιλοσοφία της περιοχής. Αυθεντικό, ποιοτικό και φιλόξενο, με σεβασμό τόσο στους ανθρώπους της γειτονιάς όσο και στους επισκέπτες της»



ιδιαίτερος χαρακτήρας της γειτονιάς ήταν οι βασικοί λόγοι που μας οδήγησαν στην επιλογή του Κουκακίου. Πιστεύω ότι το ΟUF ταιριάζει απόλυτα με τη φιλοσοφία της περιοχής. Αυθεντικό, ποιοτικό και φιλόξενο, με σεβασμό τόσο στους ανθρώπους της γειτονιάς όσο και στους επισκέπτες της.

Τι ήταν αυτό που θέλατε να διαφοροποιήσετε σε σχέση με προηγούμενες επαγγελματικές σας εμπειρίες;

Κάθε επαγγελματικό εγχείρημα αποτελεί μια ευκαιρία μάθησης. Η εμπειρία μου από το «Τσόφλι» με βοήθησε να καταλάβω τι λειτουργεί στην πράξη, αλλά και ποιες είναι οι απαιτήσεις που έχει σήμερα μια επιχείρηση. Με το ΟUF ήθελα να δημιουργήσω ένα concept πιο ευέλικτο και πιο βιώσιμο: ένα μικρό κατάστημα που μπορεί να λειτουργεί αποτελεσματικά με μια μικρή ομάδα, χωρίς καμία έκπτωση στην ποιότητα. Αντίθετα, η έμφαση δόθηκε ακόμη περισσότερο στις αγνές πρώτες ύλες, στις χειροποίητες παρασκευές και σε ένα προσεκτικά επιλεγμένο, λιτό μενού, όπου κάθε προϊόν έχει λόγο ύπαρξης. Πιστεύω ότι, στο απαιτητικό περι-

βάλλον που καλούνται να αντιμετωπίσουν σήμερα οι επιχειρήσεις, η απλότητα, η σωστή οργάνωση και η συνέπεια, είναι στοιχεία που κάνουν ένα concept όχι μόνο πιο ανθεκτικό, αλλά και πιο ουσιαστικό για τον πελάτη.

Πώς έχει οργανωθεί η καθημερινή παραγωγή στο ΟUF και πώς κατανέμεται η ροή εργασιών;

Λόγω της φύσης των προϊόντων μας, η καθημερινή παραγωγή ξεκινά ουσιαστικά από την προηγούμενη ημέρα. Το μεγαλύτερο μέρος της προετοιμασίας πραγματοποιείται εκ των προτέρων, καθώς οι ζύμες αργής ωρίμανσης απαιτούν χρόνο, συνέπεια και σωστό προγραμματισμό για να αποδώσουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Αυτό σημαίνει ότι τα πρωινά επικεντρωνόμαστε κυρίως στο τελικό στάδιο της παραγωγής: το φρεσκοψήσιμο, το τελείωμα των προϊόντων και την προετοιμασία τους για να φτάσουν στον πελάτη στην καλύτερη δυνατή τους μορφή.

Πού τοποθετείτε το όριο ανάμεσα στη δημιουργική αρτοποιία και στην ανάγκη για επαναληψιμότητα προϊόντος;

Οι εποχές έχουν αλλάξει και μαζί τους έχει αλλάξει και ο τρόπος που αντιλαμβανόμαστε το ψωμί. Δεν είναι πλέον ένα προϊόν απλώς καθημερινής κατανάλωσης, αλλά αποκτά τη δική του ταυτότητα και μπορεί να αποτελέσει αντικείμενο δημιουργίας και έκφρασης. Για μένα, η δημιουργική αρτοποιία βρίσκεται ακριβώς σε αυτή την ισορροπία: στη δυνατότητα να παράγεις προϊόντα με ξεκάθαρο χαρακτήρα, τα οποία μπορούν να επαναλαμβάνονται καθημερινά, αλλά ταυτόχρονα να έχουν χώρο για μικρές διαφοροποιήσεις. Μπορεί να είναι μια διαφορετική πρώτη ύλη, μια εποχική επιρροή ή μια νέα ιδέα που εξελίσσει ένα προϊόν χωρίς να αλλοιώνει την ταυτότητά του. Αυτή η διαδικασία κρατά ζωντανή τόσο τη σχέση του πελάτη με το προϊόν όσο και τη σχέση του δημιουργού με τη δουλειά του. Γιατί όταν ένα προϊόν γίνεται απόλυτα μηχανικό, χάνει ένα μέρος από την ουσία του.

Πώς γίνεται η διαδικασία σχεδιασμού και επιλογής των προϊόντων που εντάσσονται στη βιτρίνα του ΟUF;

Στο κατάστημα θα βρει κανείς τα σταθερά μας προϊόντα: τυρόπι-

τα κουρού, φοκάσιες, προζυμμένα ρολά κανέλας, προζυμμένες madeleine και brownies, ενώ παράλληλα υπάρχει και η αλμυρή τάρτα, η οποία αλλάζει συχνά χαρακτήρα μέσα από διαφορετικούς γευστικούς συνδυασμούς. Ο σχεδιασμός της γκάμας γίνεται σε μεγάλο βαθμό με βάση την εποχικότητα, αλλά και με γνώμονα την ανταπόκριση των πελατών. Υπάρχουν προϊόντα που έχουν πλέον γίνει αναπόσπαστο κομμάτι της ταυτότητας του καταστήματος, όπως η τυρόπιτα κουρού. Παράλληλα, υπάρχει πάντα χώρος για αυθορμητισμό και πειραματισμό. Κάποια προϊόντα προκύπτουν ανάλογα με την έμπνευση της στιγμής, τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών ή τον χρόνο που επιτρέπει η καθημερινή παραγωγή.

Ποιο προϊόν θεωρείτε τεχνικά πιο απαιτητικό στο κατάστημα και γιατί; Παράλληλα, τι διακρίνετε ως το πιο δημοφιλές μέχρι στιγμής στο κοινό;

Το πιο απαιτητικό προϊόν τεχνικά είναι τα προζυμμένα ρολά κανέλας. Είναι μια διαδικασία που απαιτεί πολύ καλό προγραμματισμό και υπομονή, καθώς η ζύμη χρειάζεται να πα-

ραμίνεται περίπου 48 ώρες στο ψυγείο, ενώ στη συνέχεια ακολουθεί ένα μεγάλο στάδιο τελικής ωρίμανσης (proofing) διάρκειας 8 έως 12 ωρών. Ο χρόνος και η ακρίβεια σε κάθε στάδιο είναι καθοριστικοί για το τελικό αποτέλεσμα. Από την άλλη πλευρά, το προϊόν που έχει αγαπήσει περισσότερο το κοινό μέχρι στιγμής, όπως προανέφερα, είναι η τυρόπιτα κουρού. Έχει, άλλωστε, βαθιά σύνδεση με τις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων, μια γνώριμη γεύση που παραπέμπει στην παράδοση, αλλά μέσα από τη δική μας προσέγγιση και εκτέλεση. Νομίζω ότι αυτό είναι και το ενδιαφέρον: από τη μία υπάρχει ένα προϊόν που εκφράζει περισσότερο την τεχνική πρόκληση και τη δημιουργική πλευρά της αρτοποιίας, και από την άλλη ένα προϊόν που βασίζεται στην οικειότητα και στη συναισθηματική σχέση του κόσμου με μια κλασική αξία.

Πώς θα περιγράφατε το επιχειρησιακό μοντέλο ενός microbakery και ποιος είναι ο δικός σας ρόλος ως head baker;

Η βασική διαφοροποίηση σε σχέση με έναν παραδοσιακό φούρνο βρίσκεται, κατά τη γνώμη μου, στην πιο περιορισμένη και προσεκτικά σχε-

διασμένη γκάμα προϊόντων. Δεν έχει στόχο να καλύψει κάθε πιθανή ανάγκη, αλλά να επικεντρωθεί σε συγκεκριμένους κωδικούς και να τους εκτελεί με συνέπεια και μεγαλύτερη φροντίδα. Αυτός ο περιορισμός είναι στην πραγματικότητα ένα πλεονέκτημα, γιατί επιτρέπει σε κάθε κατάσταση να αποκτήσει τη δική του ταυτότητα, να διαφοροποιηθεί ουσιαστικά από τον ανταγωνισμό και να δημιουργήσει μια πιο ξεκάθαρη σχέση με τον πελάτη. Παράλληλα, το μοντέλο αυτό επιτρέπει μεγαλύτερο έλεγχο στην παραγωγή. Ως head baker, ο ρόλος μου είναι να διασφαλίζω ότι αυτή η φιλοσοφία περνάει σε κάθε προϊόν: από την ανάπτυξη των συνταγών και την εξελιγή τους μέχρι την καθημερινή παραγωγή και το τελικό αποτέλεσμα.

Πότε η ισορροπία ανάμεσα στη μικρή παραγωγή και την υψηλή ποιότητα γίνεται πραγματικά βιώσιμη;

Πιστεύω ότι η επιμονή στην ποιότητα, όταν έχει συνέπεια και διάρκεια, αναγνωρίζεται από τον πελάτη και τελικά ανταμείβεται. Η βιωσιμότητα έρχεται όταν το προϊόν δημιουργεί εμπιστοσύνη και μια σταθερή σχέση με το κοινό.

STREET DOUGH

Cheese Steak Sandwich σε προζυμένιο ψωμί

ΝΑΣΟΣ ΒΕΛΛΗΣ – HEAD BAKER, LINE ATHENS

Το Cheese Steak αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά street food των Ηνωμένων Πολιτειών. Η σύγχρονη εκδοχή του, όμως, μπορεί να αποκτήσει μια εντελώς διαφορετική διάσταση όταν η βάση του δεν είναι ένα απλό λευκό ψωμί αλλά ένα χειροποίητο προζυμένιο καρβέλι υψηλής ενυδάτωσης, με έντονο χαρακτήρα, βαθιά γεύση και σύνθετα αρώματα. Η συγκεκριμένη πρόταση αξιοποιεί το ελληνικό προζύμι ως γαστρονομικό εργαλείο και όχι απλώς ως φορέα του sandwich. Το ώριμο Rib Eye, το γαλλικό Comté μακράς ωρίμανσης, το νεροκάρδαμο, η στρατσιατέλα τρούφας και οι πίκλες μπάμιας δημιουργούν μια σύνθεση όπου η λιπαρότητα, η οξύτητα, η φρεσκάδα και το umami βρίσκονται σε πλήρη ισορροπία. Μπορεί να ενταχθεί εύκολα σε premium bakery, deli ή σύγχρονα café.

**BULK FERMENTATION ΚΑΙ COIL FOLDS:
Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΔΟΜΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ**

Η bulk fermentation αποτελεί το θεμέλιο της ποιότητας ενός προζυμένου ψωμιού, καθώς κατά τη διάρκεια της αργής ζύμωσης αναπτύσσονται τα οργανικά οξέα, τα σύνθετα αρώματα και το γλουτενικό δίκτυο που καθορίζουν την τελική υφή. Η σταθερή θερμοκρασία των 24°C επιτρέπει την αρμονική συνεργασία ζυμών και γαλακτικών βακτηρίων, προσφέροντας ισορροπημένη οξύτητα χωρίς υπερβολική ένταση. Τα τέσσερα coil folds ανά 30 λεπτά ενισχύουν μηχανικά τη γλουτένη με ήπιον τρόπο, αυξάνοντας τη συγκράτηση των αερίων και δημιουργώντας ανοιχτή, ελαστική ψίχα με μεγαλύτερη αντοχή για χρήση σε premium sandwich.

**COLD PROOF ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ DUTCH OVEN:
Η ΤΕΛΙΚΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**

Η ψυχρή ωρίμανση (cold proof) για 12-14 ώρες στους 4°C αποτελεί τεχνική που ενισχύει τη γευστική πολυπλοκότητα και τη σταθερότητα του ψωμιού. Η επιβράδυνση της ζύμωσης επιτρέπει στα ένζυμα να συνεχίσουν τη δράση τους, δημιουργώντας βαθύτερα αρώματα και καλύτερη υφή στην ψίχα. Παράλληλα, το ψήσιμο σε προθερμασμένη γάστρα λειτουργεί ως ελεγχόμενο περιβάλλον ατμού, επιτρέποντας μέγιστο oven spring και ανάπτυξη όγκου. Η τελική φάση χωρίς καπάκι ευνοεί την καραμελοποίηση της κόρας μέσω των αντιδράσεων Maillard, δημιουργώντας τραγανή επιφάνεια και ανθεκτική βάση για sandwich υψηλής γαστρονομικής αξίας.



Υλικά (1 μερίδα)



Εξοπλισμός



Topping

ΓΙΑ ΤΟ SANDWICH

2 φέτες προζυμένιο ψωμί καρβέλι με πιπεριά Φλωρίνης, Μετσοβόνη & kimchi
180 γρ. Αργεντίνικο Rib Eye
80 γρ. Comté 14 μηνών, τριμμένο
1 χούφτα Φρέσκο νεροκάρδαμο
2 κ.σ. Στρατσιατέλα τρούφας
1 κ.γ. Πάστα τρούφας
6-8 φέτες Πίκλες μπάμιας
Ελαιόλαδο
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- Ζυγαριά ακριβείας
- Κάδος ή λεκάνη ζύμωσης
- Γάστρα ή Dutch Oven
- Θερμόμετρο
- Αντικολλητικό τηγάνι
- Φούρνος
- Σχάρα ψύξης
- Οδοντωτό μαχαίρι ψωμιού

ΒΑΣΗ

- Στρατσιατέλα τρούφας
- Πάστα τρούφας

ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΜΙΣΗ

- Rib Eye
- Comté λιωμένο

ΦΡΕΣΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- Νεροκάρδαμο

ΟΞΥΤΗΤΑ

- Πίκλες μπάμιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C. Αλείψτε ελαφρά τις φέτες του προζυμένιου ψωμιού με βούτυρο και ψήστε τις για 6–8 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένια, τραγανή κόρα, διατηρώντας παράλληλα αφράτη και ελαστική ψίχα. Το ελαφρύ φρυγάνισμα ενισχύει τη γεύση του ψωμιού και δημιουργεί ένα προστατευτικό στρώμα που συγκρατεί καλύτερα τους χυμούς της γέμισης.
- Κόψτε το ψημένο Rib Eye σε όσο το δυνατόν λεπτότερες φέτες. Η λεπτή κοπή επιτρέπει την ομοιόμορφη αναθέρμανση του κρέατος και συμβάλλει στην καλύτερη ενσωμάτωση του λιωμένου τυριού, χωρίς να μειώνεται η ζουμερότητα και η τρυφερότητά του.
- Ζεστάνετε απαλά το κρέας σε αντικολλητικό τηγάνι ή σε πλάκα ψησίματος και προσθέστε το τριμμένο Comté. Καλύψτε το σκεύος για 1–2 λεπτά, μέχρι το τυρί να λιώσει και να αγκαλιάσει ομοιόμορφα το κρέας. Η θερμοκρασία πρέπει να παραμένει μέτρια, ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη τήξη του τυριού χωρίς να παρψηθεί το Rib Eye.
- Για τη συναρμολόγηση, αλείψτε την κάτω φέτα του προζυμένιου ψωμιού με τη στρατσιατέλα τρούφας και, εφόσον επιθυμείτε πιο έντονο άρωμα, προσθέστε μικρή ποσότητα πάστας τρούφας. Τοποθετήστε το φρέσκο νεροκάρδαμο και στη συνέχεια προσθέστε το ζεστό μείγμα του Rib Eye και του λιωμένου Comté. Ολοκληρώστε με τις πίκλες μπάμιας και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι, καλύψτε με τη δεύτερη φέτα ψωμιού και σερβίρετε αμέσως, όσο το τυρί παραμένει ρευστό και το ψωμί ζεστό και τραγανό.

ΨΗΣΙΜΟ

Το ψήσιμο πραγματοποιείται σε προθερμασμένη γάστρα (Dutch Oven) στους 250°C.

- 20 λεπτά με καπάκι
- μείωση θερμοκρασίας στους 225°C
- ακόμη 22-25 λεπτά χωρίς καπάκι

Το κλειστό περιβάλλον συγκρατεί τους υδατμούς που παράγει η ίδια η ζύμη, επιτρέποντας μέγιστη διόγκωση κατά τα πρώτα λεπτά του ψησίματος. Με την αφαίρεση του καπακιού, η υγρασία απομακρύνεται και αναπτύσσεται η χαρακτηριστική καραμελωμένη κόρα μέσω των αντιδράσεων Maillard.

Η εσωτερική θερμοκρασία του ψωμιού πρέπει να φτάσει τους 97-98°C, ένδειξη ότι η ψίχα έχει πλήρως σταθεροποιηθεί.

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Το ψωμί πρέπει να παραμείνει σε σχάρα για τουλάχιστον δύο ώρες πριν κοπεί. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου ολοκληρώνεται η ανακατανομή της υγρασίας και σταθεροποιείται η ψίχα. Η πρόωρη κοπή οδηγεί σε συμπιεσμένη δομή και απώλεια αρωμάτων.



ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Το Cheese Steak Sandwich σερβίρεται αμέσως μετά τη συναρμολόγηση, όσο το Comté παραμένει ζεστό και απολαυστικά λιωμένο και το προζυμένιο ψωμί διατηρεί την τραγανή του κόρα. Η έντονη γεύση του Rib Eye και η αρωματική πολυπλοκότητα της τρούφας ισορροπούν ιδανικά με ένα ποτήρι ερυθρό κρασί από Αγιωργίτικο, με ήπιες τανίνες και φρουτώδη χαρακτήρα. Για μια πιο σύγχρονη πρόταση pairing, το sandwich συνοδεύεται εξαιρετικά και από ένα cocktail με βάση παλαιωμένο ρούμι, του οποίου οι νότες καραμέλας και μπαχαρικών αναδεικνύουν τη λιπαρότητα του τυριού και του κρέατος, ενώ η προσθήκη pickle brine προσφέρει την απαραίτητη οξύτητα και φρεσκάδα, ολοκληρώνοντας την εμπειρία γεύσης.

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Η κουζίνα δεν είναι μόνο δημιουργία. Είναι και διαχείριση, σεβασμός, φαντασία. Είναι η τέχνη να μεταμορφώνεις leftlovers σε εμπειρία υψηλού επιπέδου. Αυτό το σάντουιτς είναι ένας φόρος τιμής στην πρώτη ύλη, στην παράδοση και στη σύγχρονη μαγειρική χωρίς όρια για μια βιώσιμη γαστρονομία.



1. Επιλέξτε ψωμί που έχει ξεκουραστεί τουλάχιστον 24 ώρες.
2. Μη λιώσετε υπερβολικά το Comté.
3. Η οξύτητα είναι το στοιχείο που ισορροπεί το sandwich.



@monsieurmasos

MALZAUER

Φυτικό σκούρο προζύμι σε πάστα

- Μοναδική γεύση και άρωμα προζυμιού
- Απευθείας χρήση από το δοχείο
- Τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα με ανοιχτή δομή
- Μεγάλη διατηρησιμότητα

Παραδοσιακή γεύση προζυμιού
με την υπογραφή της



Αβέρωφ 34Α, 142 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f Artizan Hellas

@ artizan.official

www.artizanhellas.gr

Breakfast Bakery 2.0

Η νέα γενιά αρτοσκευασμάτων πρωινού με φυτικές πρωτεΐνες από όσπρια

ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

Για δεκαετίες το πρωινό στα αρτοποιεία βασίστηκε σε γνώριμες επιλογές: ψωμί, κουλούρι, κρουασάν, σφολιάτες και γλυκά αρτοσκευάσματα. Σήμερα όμως οι ανάγκες του καταναλωτή είναι διαφορετικές. Το πρώτο γεύμα της ημέρας καλείται να προσφέρει κάτι περισσότερο από γεύση και ευκολία. Πρέπει να συμβάλλει στον κορεσμό, να παρέχει ποιοτική πρωτεΐνη, να περιέχει περισσότερες φυτικές ίνες και να εντάσσεται σε ένα συνολικότερο πρότυπο ισορροπημένης διατροφής.



«Ο συνδυασμός πρωτεϊνών οσπρίων και δημητριακών οδηγεί σε καλύτερο αμινοξικό προφίλ, καθώς οι δύο κατηγορίες πρώτων υλών αλληλοσυμπληρώνονται διατροφικά»

Η αλλαγή αυτή δημιουργεί μία από τις σημαντικότερες ευκαιρίες ανάπτυξης για τον σύγχρονο αρτοποιό. Τα προϊόντα πρωινού και brunch εξελίσσονται στη δυναμικότερη ίσως κατηγορία του bakery, καθώς καταναλώνονται όχι μόνο τις πρωινές ώρες αλλά και ως ενδιάμεσα γεύματα, lunch box, snacks ή γρήγορα γεύματα εργασίας.

Σε αυτό το νέο περιβάλλον, τα όσπρια αποκτούν έναν πρωταγωνιστικό ρόλο. Με τη μορφή αλεύρων ή λειτουργικών μειγμάτων επιτρέπουν την ανάπτυξη μιας νέας γενιάς προϊόντων που συνδυάζουν υψηλή διατροφική αξία, εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και σημαντικές δυνατότητες εμπορικής διαφοροποίησης.

Η ΑΝΟΔΟΣ ΤΩΝ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ ΣΤΟ BAKERY

Οι φυτικές πρωτεΐνες δεν αποτελούν πλέον μία εξειδικευμένη τάση που αφορά αποκλειστικά τους χορτοφάγους ή τους αθλητές. Η έννοια του «protein enrichment» έχει επεκταθεί σχεδόν σε όλες τις κατηγορίες τροφίμων, ενώ το bakery βρίσκεται στο επίκεντρο αυτής της εξέλιξης.

Η αυξανόμενη δημοτικότητα της flexitarian διατροφής, η μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση γύρω από τη βιωσιμότητα των τροφίμων και η επιθυμία για περισσότερο φυσικά προϊόντα έχουν οδηγήσει τις επιχειρήσεις αρτοποιίας στην αναζήτηση πρώτων υλών που προσφέρουν πραγματική διατροφική υπεραξία.

Τα όσπρια αποτελούν ίσως την πιο ολοκληρωμένη λύση, καθώς συνδυάζουν υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, σημαντικές ποσότητες φυτικών ινών, σύνθετους υδατάνθρακες και πολύτιμα μικροθρεπτικά συστατικά, χωρίς να απαιτούν σύνθετους ισχυρισμούς ή έντονα επεξεργασμένα συστατικά.

ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ ΩΣ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΥΨΗΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ρεβίθι, φακή, μπιζέλι, κουκί και φάβα αποτελούν πρώτες ύλες με εξαιρετικό ενδιαφέρον για την αρτοποιία. Η πρωτεϊνική τους περιεκτικότητα είναι πολλαπλάσια εκείνης του αλεύρου σίτου, ενώ οι φυτικές τους ίνες συμβάλλουν στη βελτίωση του κορεσμού και της συνολικής διατροφικής αξίας των προϊόντων.

Παράλληλα, ο συνδυασμός πρωτεϊνών οσπρίων και δημητριακών οδηγεί σε καλύτερο αμινοξικό προφίλ, καθώς οι δύο κατηγορίες πρώτων υλών αλληλοσυμπληρώνονται διατροφικά. Το αποτέλεσμα είναι προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες απαιτήσεις για ισορροπημένη πρόσληψη φυτικής πρωτεΐνης.

Οι πρόσφατες τεχνολογικές εξελίξεις στην παραγωγή υδροθερμικά επεξεργασμένων αλεύρων οσπρίων έχουν περιορίσει σημαντικά τις χαρακτηριστικές οσμές και γεύσεις που στο παρελθόν περιόριζαν τη χρήση τους, ενώ βελτιώνουν παράλληλα και την ευπεπτότητά τους. Έτσι σήμερα είναι εφικτή η ανάπτυξη προϊόντων με υψηλή συμμετοχή οσπρίων, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση ή στην αποδοχή από τον καταναλωτή.

TO BREAKFAST BAKERY ΓΙΝΕΤΑΙ PREMIUM

Η μεγαλύτερη ευκαιρία για τον επαγγελματία αρτοποιό δεν βρίσκεται μόνο στην παραγωγή ενός πιο θρεπτικού ψωμιού. Βρίσκεται στη δημιουργία μιας ολοκληρωμένης σειράς προϊόντων πρωινού και brunch με κοινή φιλοσοφία.

Soft sandwich buns, ψωμί τοστ υψηλής πρωτεΐνης, breakfast rolls, burger buns, mini brioche, κουλούρια Θεσσαλονίκης και bagels, breakfast cookies και αλμυρά ψωμάκια μπορούν να αποτελέσουν μία ενιαία προϊοντική οικογένεια που απευθύνεται στον σύγχρονο καταναλωτή.

Η προσθήκη αλεύρων οσπρίων σε ποσοστά που επιτρέπουν ουσιαστική διατροφική αναβάθμιση δημιουργεί προϊόντα με περισσότερο κορεσμό, μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και υψηλότερη αντιλαμβανόμενη αξία.

«Η προσθήκη αλεύρων οσπρίων σε ποσοστά που επιτρέπουν ουσιαστική διατροφική αναβάθμιση δημιουργεί προϊόντα με περισσότερο κορεσμό, μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και υψηλότερη αντιλαμβανόμενη αξία»

Ο ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ

Η ανάπτυξη αυτών των προϊόντων βασίζεται συνήθως σε συνδυασμούς πρώτων υλών που λειτουργούν συμπληρωματικά τόσο από διατροφική όσο και από τεχνολογική άποψη.

Η βρώμη προσφέρει β-γλυκάνες και συμβάλλει στη βελτίωση της υψής. Οι λιναρόσποροι και οι σπόροι chia ενισχύουν την περιεκτικότητα σε ωφέλιμα λιπαρά και φυτικές ίνες. Ο ηλιόσπορος και η κολοκυθόσπορος προσδίδουν πρωτεΐνη, μεταλλικά στοιχεία και ιδιαίτερη γευστική ταυτότητα. Τα προζύμια βελτιώνουν τη γεύση, το άρωμα και τη διατηρησιμότητα, ενώ παράλληλα συμβάλλουν στη συνολική εικόνα ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Το αποτέλεσμα δεν είναι απλώς ένα ψωμί με όσπρια, αλλά μία νέα κατηγορία λειτουργικών προϊόντων αρτοποιίας.

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

Η ενσωμάτωση μεγάλων ποσοστών αλεύρων οσπρίων απαιτεί τεχνολογία. Η μειωμένη παρουσία γλουτένης, η αυξημένη απορρόφη-

ση νερού και οι αλλαγές στη ρεολογία της ζύμης καθιστούν απαραίτητη την αναπροσαρμογή των συνταγών.

Η επιλογή ισχυρών αλεύρων σίτου, η σωστή ενυδάτωση, η κατάλληλη ένταση ζυμώματος και η ορθολογική χρήση ενζυμικών συστημάτων επιτρέπουν την παραγωγή προϊόντων με εξαιρετική δομή ψίχας, υψηλό ειδικό όγκο και μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας.

Η τεχνολογία πλέον δεν αποτελεί εμπόδιο αλλά εργαλείο για την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας.

ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ

Η διαφοροποίηση αποτελεί σήμερα το μεγαλύτερο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για ένα αρτοποιείο. Ο καταναλωτής είναι διατεθειμένος να πληρώσει περισσότερο για προϊόντα που του προσφέρουν πραγματική διατροφική υπεραξία, ιδιαίτερα όταν αυτά εντάσσονται στο καθημερινό πρωινό ή στο brunch.

Ένα breakfast bun με 40% αλεύρι οσπρίων, ένα ψωμί τοστ υψηλής πρωτεΐνης ή ένα breakfast cookie με ρεβίθι, βρώμη και σπόρους δεν

έρχονται να ανταγωνιστούν τα συμβατικά προϊόντα. Δημιουργούν μία νέα κατηγορία με διαφορετικό κοινό, υψηλότερη αξία και μεγαλύτερα περιθώρια κέρδους.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΞΕΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΓΕΥΜΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Η αρτοποιία βρίσκεται μπροστά σε μία σημαντική ευκαιρία ανανέωσης. Η ανάπτυξη προϊόντων πρωινού και brunch με βάση τα όσπρια και άλλες φυσικές πρώτες ύλες υψηλής διατροφικής αξίας δεν αποτελεί παροδική μόδα, αλλά έκφραση μιας ευρύτερης μεταβολής στις διατροφικές συνήθειες.

Για τον επαγγελματία του κλάδου, η πρόκληση δεν είναι απλώς να προσθέσει ένα ακόμη προϊόν στη βιτρίνα του. Είναι να σχεδιάσει μια νέα γενιά αρτοσκευασμάτων που συνδυάζουν γεύση, τεχνολογία, υγεία και εμπορική υπεραξία. Όσοι επενδύσουν σε αυτή την κατεύθυνση θα έχουν τη δυνατότητα να διαφοροποιηθούν ουσιαστικά σε μια αγορά που αναζητά ολοένα περισσότερο προϊόντα με πραγματική αξία και σαφή διατροφική ταυτότητα.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Μίγμα με Όσπρια

(φάβα, ρεβίθι, φακή)

Αναβαθμίστε τα προϊόντα πρωινού με τη δύναμη των οσπρίων

- Περισσότερη φυτική πρωτεΐνη • Αυξημένες φυτικές ίνες
- Φυσικά πρεβιοτικά • Πολλαπλές εφαρμογές στο πρωινό και το snack corner
- Διαφοροποίηση στη βιτρίνα του σύγχρονου αρτοποιείου



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



Νέα διοίκηση στη Fedima

Η Fedima προχώρησε στην εκλογή νέου Διοικητικού Συμβουλίου και στην ανάδειξη της νέας ηγετικής της ομάδας κατά τη διάρκεια της Γενικής Συνέλευσής της, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Μπορντό της Γαλλίας, στις 13 Μαΐου 2026. Η τριήμερη συνάντηση συγκέντρωσε εκπροσώπους από 13 εθνικές ενώσεις, με βασικό αντικείμενο τη συζήτηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζει ο κλάδος, τον καθορισμό των επόμενων προτεραιοτήτων και τη διαμόρφωση της στρατηγικής πορείας της Ένωσης για τα επόμενα χρόνια.

Στο πλαίσιο της Γενικής Συνέλευσης, εξελέγη το νέο Διοικητικό Συμβούλιο της Fedima, το οποίο αποτελείται από σημαντικά στελέχη της ευρωπαϊκής βιομηχανίας αρτοποιίας και συστατικών. Μεταξύ των μελών του περιλαμβάνονται οι Christof Crone (BZV), Sébastien Jollet (SYFAB), Gemma Auleda (FEDIMA Spain), Christian Skulte (ASSITOL), David Amos (ABIM), Peter Verhagen (NEBAFA), Jérôme Lebriez (Lesaffre), Cristina Piñol (AB Mauri), Juan-Carlos Puente (Zeelandia), Carine Chincholle (CSM Ingredients) και Enric Valls (Puratos).

Παράλληλα, ως συμπληρωματικά μέλη (co-ordinated members) εξελέγησαν οι Mehmet Duruk (GIDALBIL), Lluís Borrell (Dawn Foods) και Rolf Ahdell (Orkla Food Ingredients). Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο αναλαμβάνει τριετή ανανεώσιμη θητεία, με βασική αποστολή την υλοποίηση του προγράμματος δράσης της Fedima και την προώθηση των στρατηγικών στόχων της Ένωσης.

Την επόμενη ημέρα, το νέο Συμβούλιο προχώρησε στην ανάδειξη της νέας διοικητικής ηγεσίας. Νέος Πρόεδρος της Fedima ορίστηκε ο Enric Valls της Puratos, ενώ καθήκοντα Αντιπροέδρων αναλαμβάνουν η Carine Chincholle της CSM Ingredients και η Cristina Piñol της AB Mauri. Τη θέση του Ταμία αναλαμβάνει ο Christian Skulte της ASSITOL.

Ο νέος Πρόεδρος, Enric Valls, υπογράμμισε ότι βασική προτε-



ραιότητα της νέας διοίκησης είναι η ενίσχυση του ρόλου της Fedima ως ενιαίας και ισχυρής φωνής του ευρωπαϊκού κλάδου αρτοποιίας και συστατικών. Όπως ανέφερε, σε μια περίοδο κατά την οποία η Ευρωπαϊκή Ένωση επανακαθορίζει τις πολιτικές της προτεραιότητες, ο κλάδος χρειάζεται να εκπροσωπείται με σαφήνεια και συντονισμό.

Στο επίκεντρο της νέας στρατηγικής βρίσκονται ζητήματα όπως η απλούστευση του κανονιστικού πλαισίου, η ανάπτυξη πολιτικών βασισμένων στην επιστημονική τεκμηρίωση, η βιωσιμότητα και η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων. Σύμφωνα με τον Enric Valls, το ψωμί και τα προϊόντα αρτοποιίας δεν αποτελούν μόνο σημαντικά οικονομικά προϊόντα, αλλά αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της ευρωπαϊκής διατροφής, κουλτούρας και κοινωνικής πραγματικότητας.

Ιδιαίτερη αναφορά έγινε επίσης στο Μανιφέστο της FEDIMA και στην Πρωτοβουλία για το Ψωμί (Bread Initiative), μέσα από τα οποία επιδιώκεται η στενότερη συνεργασία όλων των κρίκων της αλυσίδας αξίας, από τους προμηθευτές συστατικών έως τους αρτοποιούς, με στόχο την ισχυρότερη παρουσία του κλάδου στα ευρωπαϊκά κέντρα αποφάσεων.

Η νέα διοίκηση εξέφρασε παράλληλα την εκτίμησή της προς την απερχόμενη ηγεσία για τη σημαντική συνεισφορά της. Ιδιαίτερη μνεία έγινε στον Thomas Lesaffre, ο οποίος ολοκλήρωσε τη θητεία του ως Πρόεδρος μετά από τρία χρόνια και συνολικά οκτώ χρόνια συμμετοχής στο Διοικητικό Συμβούλιο. Ο ίδιος εξέφρασε την εμπιστοσύνη του στη μελλοντική πορεία της Fedima, χαρακτηρίζοντάς την έναν αναγνωρισμένο πλέον φορέα-κλειδί στην ευρωπαϊκή αλυσίδα αξίας της αρτοποιίας.

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ®
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Αφράτα Croissants

- Χρυσορόδινη κρούστα
- Αέρινη ζύμη
- Πλούσια γέμιση

We bake
History
— since 1974 —



ΤΕΧΝΟ-ΛΟΓΙΑ

Ασφάλεια στα αρτοποιεία

ΣΠΥΡΟΣ ΚΟΝΤΟΣ – ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η καθημερινή λειτουργία ενός αρτοποιείου κρύβει προκλήσεις που απαιτούν σωστή οργάνωση και πρόληψη. Μέσα από έναν απλό και κατανοητό διάλογο, αναδεικνύεται η σημασία της υγείας και ασφάλειας στην εργασία, ο ρόλος του Τεχνικού Ασφαλείας, η αξία της Μελέτης Εκτίμησης Επαγγελματικού Κινδύνου (ΜΕΕΚ) και βασικές πρακτικές για ένα ασφαλέστερο εργασιακό περιβάλλον.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

Αρτοποιός: Τεχνολόγε, καλημέρα, καλώς ήρθες.

Τεχνολόγος: Καλημέρα και σ’ εσένα. Τι συμβαίνει και με κάλεσες achάραχτα;

A.: Ναι, σε αρτοποιείο έρχεσαι. Χτες, λοιπόν, με κάλεσε ο λογιστής και μου είπε κάτι για Τεχνικό Ασφαλείας. Για κάτσε, μέχρι να ωριμάσουν τα ζυμαράκια μου στα πανιά, και πες μου σχετικά.

T.: Ωραία. Για αρχή θα πρέπει να σου πω ότι στον χώρο της εργασίας μας -κάθε εργασίας- οι εργαζόμενοι αντιμετωπίζουν κινδύνους και, όπως βλέπω από τα καψίματα στα χέρια σου, τους έχεις αντιμετώπισει κι εσύ!

Για να βάλουμε τους κινδύνους αυτούς σε τάξη τούς έχουμε κατηγοριοποιήσει όπως φαίνεται το διπλανό σχήμα.

Για όλα αυτά η επιχείρηση, δηλαδή εσύ, ως διοίκηση, και όλοι οι εργαζόμενοι, πρέπει να είναι σωστά προετοιμασμένοι για να διαχειριστούμε τέτοιες καταστάσεις.

A.: Τεχνολόγε, ωραία μού τα είπες, νομίζω τα κατάλαβα. Οπότε κάνε μια γύρα, δες τι γίνεται και πες μου τι να κάνω.

1

**ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
ο θόρυβος, η ζέστη, το κρύο

2

**ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
τα τοξικά αέρια και τα οξέα

3

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
οι ιοί και τα βακτήρια

4

**ΕΡΓΟΝΟΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
η ανύψωση βαρέων υλικών και μη κατάλληλες θέσεις εργασίας

5

**ΨΥΧΟΚΟΙΝΩΝΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
το εργασιακό stress, η βία κατά την εργασία, το bullying

6

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
κομμένα καλώδια, χαλασμένος εξοπλισμός, ηλεκτροπληξία

7

**ΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
που προέρχονται από κινούμενα μέρη ή από αιχμηρές γωνίες

8

**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**
οι σεισμοί και οι πλημμύρες

«Η ΜΕΕΚ αναγνωρίζει τους κινδύνους, αξιολογεί την επικινδυνότητα και οδηγεί στα σωστά μέτρα πρόληψης»

T.: Αγαπητέ, δεν γίνεται έτσι η δουλίτσα. Για να βάλουμε τη μπάλα στο καλάθι, θέλουμε σύστημα και στην περίπτωση μας ο προπονητής (Κράτος) αναφέρει το «σύστημα» στο Νόμο 3850/2010, άρθρο 43 και στον Κώδικα Εργατικού Δικαίου (ΠΔ 62/2025), άρθρο 534 (ως «γραπτή εκτίμηση κινδύνου»), δηλαδή την υποχρεωτική από τον νόμο, γραπτή Μελέτη Εκτίμησης Επαγγελματικού Κινδύνου ή συνοπτικά ΜΕΕΚ.

A.: Και σε τι μας βοηθάει αυτή η ΜΕΕΚ;

T.: Αγαπητέ συνεργάτη, μας βοηθάει, 1ον) στην αναγνώριση των κινδύνων (τι μπορεί να συμβεί), 2ον) στην αξιολόγηση της πιθανότητας να συμβεί και της σοβαρότητας της επίπτωσης στην υγεία του εργαζομένου, 3ον) τα προληπτικά μέτρα που χρειάζεται να λάβουμε για την προστασία των εργαζομένων, και 4ον) αναγνωρίζουμε τι εφαρμόζεται τώρα, αξιολογούμε τι λείπει και λαμβάνουμε τις καλύτερες αποφάσεις για περαιτέρω ενέργειες.

A.: Όλα αυτά θα τα κάνω εγώ; Και ποιος θα φουρνίσει;

T.: Μη σε νοιάζει, ο συνεργάτης σου Τεχνολόγος Τροφίμων είναι εδώ για σένα. Με βάση τα επαγγελματικά του δικαιώματα ο Τ.Τ. ασκεί την επαγγελματική δραστηριότητα του Τεχνικού Ασφαλείας για τις επιχειρήσεις τροφίμων Β' κατηγορίας, καθώς και στην πλειονότητα των επιχειρήσεων Γ' κατηγορίας.

A.: Όπα, με μπέρδεψες τώρα. Τι εννοείς «κατηγορία»;

T.: Οι επιχειρήσεις διαχωρίζονται σε τρεις κατηγορίες, ανάλογα τον βαθμό επικινδυνότητας, δηλαδή εμφάνισης συχνών ατυχημάτων υψηλής σοβαρότητας. Η κατηγοριοποίηση αυτή είναι διεθνής και έχει ενσωματωθεί στην υφιστάμενη νομοθεσία.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων ανήκουν στην κατηγορία Β. Παράδειγμα ένας φούρνος ανήκει στην κατηγορία Β, ενώ ένα πρατήριο άρτου ανήκει στην κατηγορία Γ.

A.: Εντάξει. Πώς προχωράμε το θέμα για να εργάζεται το προσωπικό μου με ασφάλεια και να είμαι... σύννομος;

T.: Ναι, σωστά μιλάς. Το προσωπικό σου πρέπει να εργάζεται με ασφάλεια, είναι και ηθική υποχρέωση προς αυτούς. Μην ξεχνάς ότι το σπουδαιότερο στοιχείο σε μια επιχείρηση είναι οι άνθρωποί της. Χρυσός κανόνας που έχει αποδειχθεί ορθός, πολλάκις. Επίσης, εκτός από τα κοινωνικά θέματα, υπάρχουν και τα νομικά, δηλ. ένα ατύχημα εντάσσεται και όχι μόνο στο πλαίσιο της ποινικής ευθύνης, αλλά και αυτό της αστικής ευθύνης. Τώρα, για τη διαδικασία, εν τάχει σου αναφέρω ότι πρώτα κάνουμε μια σύμβαση συνεργασίας (τεχνικός Ασφαλείας με εργοδότη), έπειτα ο λογιστής της επιχείρησης με τους κωδικούς του taxis, ανοίγει πρόσβαση στην πλατφόρμα του SEPENET και ο Τεχνικός Ασφαλείας συμπληρώνει τα στοιχεία που απαιτούνται και το πρόγραμμα επισκέψων και ολοκληρώνει την αναγγελία Τεχνικού Ασφαλείας. Έπειτα, με τον αριθμό πρωτοκόλλου της αναγγελίας, σφραγίζει (πρωτοκόλλάει) ένα φυλλομετρημένο τετράδιο όπου καταγράφονται τα σχόλια και οι παρατηρήσεις του Τεχνικού Ασφαλείας κατά τις επισκέψεις του στην επιχείρηση. Για περισσότερες λεπτομέρειες μπορείς να δεις και τον ιστότοπο του ΣΕΠΕ στον σύνδεσμο <https://www.hli.gov.gr>

A.: Εντάξει όλα αυτά, αλλά μπορείς να μου πεις μερικά SOS για την ασφάλεια του προσωπικού στο εργαστήριό μου;

A.: Εντάξει όλα αυτά, αλλά μπορείς να μου πεις μερικά SOS για την ασφάλεια του προσωπικού στο εργαστήριό μου;

T.: Βέβαια. Σύμφωνα με τις κατηγορίες κινδύνων που σου προανέφερα, ας πούμε λίγα πράγματα.

Εξοπλισμός & Μηχανήματα

α. Ελέγχουμε ότι οι διακόπτες έκτακτης ανάγκης (μανιτάρια) λειτουργούν αποτελεσματικά. Ο έλεγχος πρέπει να γίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να τεκμηριώνεται ο έλεγχος αυτός σε κάποιο έντυπο.

β. Διατηρούμε τα προστατευτικά καλύμματα στα μηχανήματα και ελέγχουμε εάν λειτουργεί ο αυτόματος διακόπτης λειτουργίας του μηχανήματος σε περίπτωση αφαίρεσης του καλύμματος.

Χημικοί & Βιολογικοί Κίνδυνοι

Χρησιμοποιούμε κατάλληλες μάσκες προστασίας της αναπνοής κατά το άδειασμα σακίων και αδειάζουμε ήπια τα σακιά στα ζυμωτήρια.

Χειροκίνητη Διακίνηση Φορτίων

Αποφεύγουμε την μεταφορά σακίων (π.χ. αλεύρι 25kg) χειρωνακτικά και όταν χρειάζεται χρησιμοποιούμε καρότσια μεταφοράς.

Εγκαύματα & Υψηλές Θερμοκρασίες

Κάνουμε χρήση των ειδικών θερμομονωτικών γαντιών φούρνου που καλύπτουν και τον καρπό κατά τον κλιβανισμό.

Ατυχήματα από πτώσεις

Διατηρούμε καθαριότητα και ευταξία στους χώρους εργασίας ώστε τα δάπεδα να είναι καθαρά από αλεύρι, ζύμες και λάδια για την αποφυγή πτώσεων.

Όταν έχεις χρόνο, μπορείς να δεις στον ιστότοπο του Ελληνικού Ινστιτούτου Υγείας και Ασφάλειας Εργασίας (ΕΛΥΝΙΑΕ) <https://www.elinyae.gr/>, τη μελέτη για τα Αρτοποιεία και τον Οδηγό Ενημέρωσης Εργαζομένων σε Αρτοποιεία για μια πιο αναλυτική παρουσίαση των κινδύνων.

A.: Ωραία. Σε ευχαριστώ για την ενημέρωση. Καλά έκανα και σε κάλεσα να συζητήσουμε το θέμα του Τεχνικού Ασφαλείας για την ασφάλεια των εργαζομένων.

T.: Κι εγώ σε ευχαριστώ. Και, καθώς βλέπω τα ζυμαρία να έχουν φουσκώσει, εύχομαι καλά φουρνίσματα. Θα τα ξαναπούμε όμως γιατί το θέμα Ασφάλειας Εργασίας είναι πολύ σημαντικό.

Σωματείο Αρτοποιιών Γρεβενών



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΤΕΝΤΟΓΛΟΥ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΓΡΕΒΕΝΩΝ

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ Η ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΑ ΕΦΟΔΙΑ ΣΑΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΑΝ ΩΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΚΑΙ ΩΣ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ;

Η ενασχόλησή μου με την αρτοποιία ξεκίνησε από πολύ μικρή ηλικία, μέσα στο οικογενειακό περιβάλλον. Μεγάλωσα δίπλα στον φούρνο, μαθαίνοντας ότι το ψωμί δεν είναι απλώς ένα προϊόν, αλλά μια καθημερινή προσφορά προς τον άνθρωπο. Με σκληρή δουλειά, συνέπεια και συνεχή διάθεση για εξέλιξη απέκτησα εμπειρίες που με διαμόρφωσαν τόσο ως επαγγελματία όσο και ως άνθρωπο. Ως Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιιών Γρεβενών, θεωρώ ότι ο ρόλος μου είναι να εκπροσωπώ όλους τους συναδέλφους με υπευθυνότητα, να διεκδικώ λύσεις στα προβλήματα του κλάδου και να προωθώ δράσεις που αναδεικνύουν την αξία της παραδοσιακής αρτοποιίας.

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΟΥΝ ΣΗΜΕΡΑ ΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΕΣ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΙΑ ΝΑ ΣΤΗΡΙΞΕΙ ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ;

Η μεγαλύτερη πρόκληση σήμερα είναι η συνεχής αύξηση του κόστους λειτουργίας των επιχειρήσεων, από την ενέργεια και τις πρώτες ύλες μέχρι τη φορολογία και το εργασιακό κόστος. Παράλληλα, υπάρχει η δυσκολία εύρεσης νέων ανθρώπων που θα επιλέξουν το επάγγελμα. Το Σωματείο βρίσκεται διαρκώς δίπλα στα μέλη του, ενημερώνοντάς τα για κάθε νέα εξέλιξη, προωθώντας τα αιτήματά τους προς την Πολιτεία και διοργανώνοντας δράσεις που ενισχύουν την προβολή των τοπικών αρτοποιείων. Πιστεύουμε ότι μόνο μέσα από τη συνεργασία μπορούμε να αντιμετωπίσουμε αποτελεσματικά τις προκλήσεις.

ΤΑ ΓΡΕΒΕΝΑ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΝ ΣΤΙΣ 22 ΙΟΥΛΙΟΥ ΤΗ ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ. ΠΩΣ ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ ΑΥΤΗ Η ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ;

Η Γιορτή Ψωμιού γεννήθηκε από την επιθυμία μας να τιμήσουμε το ψωμί, τους ανθρώπους που το παράγουν καθημερινά και την πλούσια αρτοποιητική παράδοση του τόπου μας. Είναι μια πρωτοβουλία που συνδιοργανώνεται από το Σωματείο Αρτοποιιών Γρεβενών και το Επιμελητήριο Γρεβενών, με στόχο να αποτελέσει έναν νέο θεσμό για την περιοχή. Για την τοπική κοινωνία είναι μια γιορτή πολιτισμού, γεύσης και φιλοξενίας. Είναι μια ευκαιρία να συναντηθούν οι πολίτες, να γνωρίσουν την αξία του ποιοτικού ψωμιού και να αναδειχθούν οι επαγγελματίες που εργάζονται καθημερινά με μεράκι και υπευθυνότητα.

ΠΩΣ ΣΥΜΒΑΛΛΕΙ Η ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΩΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΩΣ ΜΟΧΛΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ;

Η αρτοποιία αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Μέσα από τη Γιορτή Ψωμιού αναδεικνύουμε τις παραδοσιακές συνταγές, τις τοπικές πρώτες ύλες και την τέχνη του αρτοποιού, που περνά από γενιά σε γενιά. Παράλληλα, η διοργάνωση προσελκύει επισκέπτες, ενισχύει την τοπική αγορά και προβάλλει τα Γρεβενά σε όλη την Ελλάδα. Σκοπός μας είναι η Γιορτή Ψωμιού να εξελιχθεί σε έναν θεσμό πανελλαδικής εμβέλειας, που θα συμβάλλει στην τουριστική και οικονομική ανάπτυξη της περιοχής.

ΠΩΣ ΒΛΕΠΕΤΕ ΝΑ ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑ ΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ;

Η ελληνική αρτοποιία έχει μεγάλες προοπτικές, αρκεί να συνεχίσει να επενδύει στην ποιότητα, στην καινοτομία και στην παράδοση. Ο σύγχρονος καταναλωτής αναζητά προϊόντα με αυθεντική γεύση, υψηλή διατροφική αξία και τοπική ταυτότητα. Πιστεύω ότι οι επαγγελματίες αρτοποιοί που θα προσαρμόζονται στις νέες ανάγκες της αγοράς, χωρίς να χάνουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα τους, θα συνεχίσουν να πρωταγωνιστούν και να προσφέρουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

ΕΝΑ ΜΗΝΥΜΑ ΠΟΥ ΘΑ ΘΕΛΑΤΕ ΝΑ ΣΤΕΙΛΕΤΕ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΠΟΥ ΣΚΕΦΤΟΝΤΑΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΟΥΝ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ;

Θα τους έλεγα να μην φοβηθούν τη δουλειά. Η αρτοποιία είναι ένα απαιτητικό επάγγελμα, αλλά ταυτόχρονα δημιουργικό, αξιοπρεπές και γεμάτο προοπτικές. Προσφέρει τη χαρά να δημιουργείς καθημερινά κάτι που βρίσκεται στο τραπέζι κάθε οικογένειας. Με αγάπη, επιμονή και διάθεση για συνεχή μάθηση μπορούν να χτίσουν μια επιτυχημένη επαγγελματική πορεία. Η νέα γενιά είναι αυτή που θα κρατήσει ζωντανή την παράδοση της ελληνικής αρτοποιίας και θα την οδηγήσει στο μέλλον.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ 1936

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Γρεβενών

Το Σωματείο Αρτοποιιών Γρεβενών «Ο Άγιος Αχίλλειος» αποτελεί έναν ιστορικό επαγγελματικό φορέα του κλάδου, με αναφορά ίδρυσης στις 17 Ιουνίου 1936. Από τη σύστασή του έχει ως βασικό σκοπό την προάσπιση και την προαγωγή των οικονομικών και γενικότερα επαγγελματικών συμφερόντων των μελών του, δηλαδή των αρτοποιών της περιοχής. Παράλληλα, λειτουργεί ως συλλογικό όργανο εκπροσώπησης απέναντι σε θεσμικούς φορείς, ενισχύοντας τη συνεργασία και τη συνοχή του κλάδου. Σημαντικό μέρος της δράσης του αφορά την υποστήριξη πρωτοβουλιών εξωστρέφειας και την ανάδειξη της αρτοποιίας ως στοιχείου της τοπικής παράδοσης. Μέσα από εκδηλώσεις και δράσεις, συμβάλλει ενεργά στη διατήρηση και προβολή του επαγγέλματος στην κοινωνία των Γρεβενών.

Fête du Pain 2026

30 χρόνια γιορτής για το ψωμί και το μέλλον της γαλλικής αρτοποιίας



Η Fête du Pain συμπλήρωσε φέτος τρεις δεκαετίες ζωής, αποδεικνύοντας ότι ένας επαγγελματικός θεσμός μπορεί να εξελίσσεται συνεχώς, να αφουγκράζεται τις κοινωνικές αλλαγές και να μετατρέπει το ψωμί από ένα καθημερινό αγαθό σε πρωταγωνιστή μιας σύγχρονης επικοινωνιακής στρατηγικής. Από τις 8 έως τις 17 Μαΐου, το προαύλιο της Παναγίας των Παρισίων φιλοξένησε για ακόμη μία φορά τη μεγαλύτερη υπαίθρια αρτοποιία της Γαλλίας, σε μια διοργάνωση που συνδύασε τη δεξιοτεχνία, την εκπαίδευση, τους επαγγελματικούς διαγωνισμούς και τη δυναμική προβολή του κλάδου προς το ευρύ κοινό.

Η 30ή διοργάνωση της Fête du Pain δεν αποτέλεσε απλώς έναν επετειακό εορτασμό. Ήταν μια σαφής δήλωση για το πώς αντιλαμβάνεται σήμερα η γαλλική αρτοποιία τον ρόλο της απέναντι στην κοινωνία. Σε μια περίοδο κατά την οποία ολόκληρος ο ευρωπαϊκός κλάδος αναζητά τρόπους να προσελκύσει νέους επαγγελματίες, να ενισχύσει την αξία του artisan bread και να διαφοροποιηθεί από τη βιομηχανική παραγωγή, η Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) παρουσίασε ένα ολοκληρωμένο μοντέλο εξωστρέφειας που αξίζει να μελετηθεί και από άλλες χώρες.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΩΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Το κεντρικό μήνυμα της φετινής καμπάνιας, «Le pain, la seule chose que tu partages sans regret» («Το ψωμί, το μόνο πράγμα που μοιράζεσαι χωρίς να το μετανιώνεις»), αποτυπώνει τη νέα φιλοσοφία της διοργάνωσης. Αντί να προβάλλεται αποκλειστικά η ποιότητα ή η παράδοση του προϊόντος, το ψωμί τοποθετείται στο επίκεντρο της καθημερινής ζωής, των ανθρώπινων σχέσεων και της σύγχρονης κουλτούρας.

Η επιλογή αυτή δεν ήταν τυχαία. Οι διοργανωτές στόχευσαν ευθέως στη Generation Z, αξιοποιώντας σύγχρονες εκφράσεις των κοινωνικών δικτύων, όπου η λέξη pain χρησιμοποιείται μεταφορικά για να περιγράψει κάποιον ιδιαίτερα ελκυστικό ή έναν «crush». Με αυτόν τον ευρηματικό τρόπο, η καμπάνια κατάφερε να φέρει το ψωμί στη γλώσσα και στις συνήθειες των νεότερων ηλικιών, χωρίς να αλλοιώνει τον παραδοσιακό του συμβολισμό.

Πρόκειται για μια ενδιαφέρουσα προσέγγιση που δείχνει ότι ακόμη και ένα προϊόν με βαθιές ιστορικές ρίζες μπορεί να αποκτήσει νέα επικοινωνιακή δυναμική όταν συνδέεται με τα σύγχρονα πολιτισμικά πρότυπα.



ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Για δέκα ημέρες, το εμβληματικό προαύλιο της Notre-Dame μετατράπηκε σε ένα ανοιχτό εργαστήριο αρτοποιίας, όπου χιλιάδες επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν από κοντά όλα τα στάδια παραγωγής του ψωμιού.

Ζυμώματα, πλάσιμο, χάραξη, ωρίμανση και ψήσιμο πραγματοποιούνταν μπροστά στο κοινό, μετατρέποντας την παραγωγική διαδικασία σε μια ζωντανή εκπαιδευτική εμπειρία. Οι επαγγελματίες αρτοποιοί δεν περιορίστηκαν σε επιδείξεις τεχνικής, αλλά συνομίλησαν με τους επισκέπτες, εξήγησαν τις ιδιαιτερότητες των πρώτων υλών και ανέδειξαν την αξία της χειροποίητης παραγωγής.

Η επιλογή του χώρου μόνο συμβολική δεν ήταν. Η Fête du Pain είναι η μοναδική επαγγελματική διοργάνωση που φιλοξενείται στο προαύλιο της Παναγίας των Παρισίων, στο σημείο όπου βρίσκεται το ιστορικό χιλιομετρικό μηδέν της Γαλλίας, γεγονός που υπογραμμίζει τον ιδιαίτερο πολιτισμικό ρόλο της αρτοποιίας στη γαλλική κοινωνία.

Η «ΚΑΡΔΙΑ» ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το «fournil éphémère», δεν αποτέλεσε απλώς έναν χώρο επιδείξεων αλλά ένα ζωντανό εργαστήριο συνεργασίας ανάμεσα στους παραγωγούς αλεύρων και τους αρτοποιούς. Στη φετινή διοργάνωση συμμετείχαν με ενεργό ρόλο κορυφαίοι γαλλικοί αλευρόμυλοι, όπως οι Moulin Decollogne, Grands Moulins de Paris, Moulins Bourgeois, Moulins Viron, Foricher les Moulins, Moulins du Mée, Moulin Hoche και Moulins Fouché, παρουσιάζοντας τα άλευρά τους και αναδεικνύοντας τη σημασία της πρώτης ύλης στην παραγωγή ποιοτικού ψωμιού.

Καθ' όλη τη διάρκεια της Fête du Pain, οι μύλοι συνεργάστηκαν με επαγγελματίες αρτοποιούς και μαθητευόμενους από την περιοχή του Grand Paris σε ζωντανές επιδείξεις ζυμώματος και αρτοποιήσης, δίνοντας στο κοινό τη δυνατότητα να παρακολουθήσει ολόκληρη τη διαδικασία από το αλεύρι έως το τελικό προϊόν.

Ξεχωριστή παρουσία είχαν και οι Meilleurs Ouvriers de France (MOF), οι οποίοι παρουσίασαν εντυπωσιακές καλλιτεχνικές δημιουργίες από ψωμί, αποδεικνύοντας ότι η αρτοποιία μπορεί να συνδυάζει υψηλή τεχνική κατάρ-



τιση με αισθητική έκφραση. Παράλληλα, ιδιαίτερο ενδιαφέρον συγκέντρωσε το Fournil Didot, το οποίο λίγες ημέρες πριν από τη διοργάνωση είχε αναδειχθεί «Καλύτερη Μπαγκέτα του Παρισιού 2026», επιβεβαιώνοντας ότι η αριστεία στη γαλλική αρτοποιία στηρίζεται στη συνέπεια, την τεχνική αρτιότητα και τη διαρκή αναζήτηση της ποιότητας.

ΜΠΑΓΚΕΤΑ: Ο ΜΕΓΑΛΟΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ

Κορυφαία στιγμή της διοργάνωσης αποτέλεσε και φέτος ο Εθνικός Διαγωνισμός Καλύτερης Μπαγκέτας Tradition Française, ο οποίος συγκεντρώνει κάθε χρόνο τους κορυφαίους τεχνίτες της χώρας.

Οι συμμετέχοντες εργάστηκαν κάτω από απολύτως ίδιες συνθήκες, χρησιμοποιώντας κοινή πρώτη ύλη και ίδιο εξοπλισμό, ώστε η αξιολόγηση να βασιστεί αποκλειστικά στην τεχνική τους κατάρτιση. Η κριτική επιτροπή αξιολόγησε στοιχεία όπως η εμφάνιση, η κόρα, το άρωμα, η κυψέλωση της ψίχας, η γεύση και η μάσηση.

Πέρα όμως από τον ανταγωνιστικό του χαρακτήρα, ο διαγωνισμός λειτουργεί ως ένα σημαντικό εργαλείο συνεχούς βελτίωσης του επαγγέλματος. Όπως επισημαίνει και ο πρόεδρος της CNBPF, Dominique Anract, η ποιότητα της γαλλικής μπαγκέτας έχει βελτιωθεί θεαματικά τα τελευταία τριάντα χρόνια, χάρη στην εξέλιξη των τεχνικών ζύμωσης, στην καλύτερη αξιοποίηση των αλεύρων και στη διάθεση των

αρτοποιών να επενδύουν διαρκώς στη γνώση και στην τελειοποίηση της τεχνικής τους.

ΤΑ SOCIAL MEDIA ΩΣ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Ένα από τα πλέον ενδιαφέροντα στοιχεία της φετινής Fête du Pain ήταν η έμφαση που δόθηκε στην ψηφιακή επικοινωνία. Μέσα από παρουσιάσεις και συνεντεύξεις ιδιοκτητών γνωστών αρτοποιειών του Παρισιού, αναδείχθηκε ότι τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχουν πλέον μετατραπεί σε αναπόσπαστο κομμάτι της επιχειρηματικής στρατηγικής μιας σύγχρονης αρτοποιίας.

Το Instagram δεν λειτουργεί πλέον απλώς ως μια ηλεκτρονική βιτρίνα προϊόντων. Αποτελεί εργαλείο αφήγησης της καθημερινότητας του εργαστηρίου, προβολής των ανθρώπων που βρίσκονται πίσω από τον πάγκο, δημιουργίας σχέσεων με τους πελάτες και ενίσχυσης της αναγνωρισιμότητας μιας επιχείρησης.

Οι εμπειρίες των αρτοποιειών L'Équilibre, Frappe και Graine επιβεβαιώνουν ότι ακόμη και μία μόνο επιτυχημένη ανάρτηση ή ένα viral βίντεο μπορούν να αυξήσουν σημαντικά την επισκεψιμότητα ενός καταστήματος, να δημιουργήσουν νέο πελατολόγιο και να μετατρέψουν μια συνοικιακή επιχείρηση σε γαστρονομικό προορισμό.

Ταυτόχρονα, η ίδια η CNBPF επεκτάθηκε φέτος και στο TikTok, αναγνωρίζοντας ότι η επικοινωνία με

τις νεότερες ηλικίες απαιτεί παρουσία στις πλατφόρμες όπου αυτές δραστηριοποιούνται καθημερινά.

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ

Η έλλειψη ανθρώπινου δυναμικού αποτελεί πλέον κοινή πρόκληση για ολόκληρη την ευρωπαϊκή αρτοποιία. Δεν είναι, λοιπόν, τυχαίο ότι μεγάλο μέρος της φετινής διοργάνωσης αφιερώθηκε στην προβολή του επαγγέλματος ως μιας σύγχρονης, δημιουργικής και εξελίξιμης επαγγελματικής επιλογής.

Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τις απαιτήσεις αλλά και τις προοπτικές του επαγγέλματος, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στη δυνατότητα επιχειρηματικής εξέλιξης, στη δημιουργικότητα που προσφέρει η παραγωγή ψωμιού και στη σημασία της διατήρησης της τεχνικής γνώσης από γενιά σε γενιά.

Το μήνυμα ήταν σαφές: η αρτοποιία είναι ένας δυναμικός κλάδος που συνεχίζει να εξελίσσεται, να καινοτομεί και να δημιουργεί ευκαιρίες, όχι ένα επάγγελμα του παρελθόντος.

ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΙΣΙ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Η δυναμική που αναπτύσσει τα τελευταία χρόνια η γαλλική αρτοποιία δεν περιορίζεται στα σύνορα της χώρας. Η κουλτούρα του ποιοτικού artisan bread, η έμφαση στις βιολογικές πρώτες ύλες και η ανάδειξη της τεχνικής του αρτοποιού βρίσκουν πλέον απήχηση και στην ελληνική αγορά.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η συνεργασία του Έλληνα αρτοποιού Στέφανου Λιβάνιου, δημιουργού των αθηναϊκών αρτοποιειών Τρομερό Παιδί και Deux Amis, με τον γαλλικό μύλο Decollogne, ο οποίος αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παραγωγούς βιολογικών αλεύρων στη Γαλλία. Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε η γαλλική εταιρεία σε σχετική της δημοσίευση, «μετά το προαύλιο της Παναγίας των Παρισίων, το πάθος για το ψωμί ταξιδεύει μέχρι την Αθήνα». Η αξία του ψωμιού εξελίσσεται μέσα από τη συνεργασία, την ανταλλαγή εμπειριών και τη διάθεση των αρτοποιών να μαθαίνουν ο ένας από τον άλλον.

Θέρος.
Η γη έδωσε ό,τι είχε.
Τώρα είναι η σειρά μας.

Από το στάχυ στο αλεύρι
κάθε καλοκαίρι, η ίδια αφοσίωση.

ΒΙ.ΠΕ. ΠΑΤΡΩΝ | Τηλ. 2610-241940 | mkepenos@kepenos.gr | www.kepenos.gr

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

Τάρτα Τόσκα

με μαρμελάδα βερίκοκο

ΙΩΑΝΝΑ ΒΙΔΑΛΗ – ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

ΥΛΙΚΑ (για 8 – 10 κομμάτια)

Ζύμη

80 γρ. Βούτυρο
60 γρ. Ζάχαρη άχνη
50 γρ. Αβγό
155 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
25 γρ. Πούδρα αμυγδάλου
1 γρ. Baking powder

Κρέμα αμυγδάλου

75 γρ. Βούτυρο
75 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
90 γρ. Πούδρα αμυγδάλου
60 γρ. Αβγό

Μαρμελάδα βερίκοκο

400 γρ. Βερίκοκα,
χωρίς τα κουκούτσια
90 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
1/2 Λοβός βανίλιας
1/3 κ.γ. Φασόλι τόνκα, τριμμένο
15 γρ. Χυμός λεμονιού

Επικάλυψη Τόσκα

90 γρ. Φιλέ αμύγδαλο
45 γρ. Βούτυρο
35 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
10 γρ. Γάλα
6 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό το βούτυρο με την άχνη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το αυγό και, μόλις ενσωματωθεί, την πούδρα αμυγδάλου, το αλεύρι και το baking powder, ανακατεύοντας σε χαμηλή ταχύτητα μόνο μέχρι να ομογενοποιηθούν και να σχηματιστεί ζύμη. Την τυλίγουμε σε μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα. Έπειτα την αφήνουμε 5 λεπτά εκτός ψυγείου, την ανοίγουμε ώστε να καλύπτει ταρτιέρα 23 εκ., τη στρώνουμε σε βουτυρωμένη ταρτιέρα, αφαιρούμε την περίσσεια και την τοποθετούμε στην κατάψυξη για 10 λεπτά.

Σε καθαρό κάδο του μίξερ, αφρατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε την πούδρα αμυγδάλου ώπου να ενσωματωθεί στο μείγμα και στο τέλος ρίχνουμε το αβγό, χτυπώντας μέχρι να έχουμε μια λεία κρέμα.

Πλένουμε και ξεκουκουτσιάζουμε τα βερίκοκα, τα πολτοποιούμε στο μπλέντερ και μεταφέρουμε τον πολτό σε κατσαρολάκι. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τους σπόρους και το κλωνάρι της βανίλιας, καθώς και το τριμμένο τόνκα, και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 30 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά. Μόλις η μαρμελάδα αρχίσει να δένει, προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και συνεχίζουμε μέχρι να δέσει καλά. Αποσύρουμε από τη φωτιά, αφαιρούμε το κλωνάρι της βανίλιας και αφήνουμε να κρυώσει σε μπολ, καλύπτοντας την επιφάνεια με μεμβράνη που εφάπτεται.

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι και αναμειγνύουμε συνεχώς με μια ξύλινη κουτάλα πάνω σε μέτρια φωτιά, μέχρι το μείγμα να αρχίσει να δένει και να παίρνει ένα ομοιόμορφο, ελαφρώς χρυσαφένιο χρώμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει, ιδανικά ανάμεσα σε δύο φύλλα αντικολλητικό χαρτί.

Συναρμολόγηση - Ψήσιμο: Βγάζουμε την ταρτιέρα από την κατάψυξη, τρυπάμε τη ζύμη με πιρούνι, τη σκεπάζουμε με αντικολλητικό χαρτί και τη γεμίζουμε με ρύζι ή όσπρια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 15 λεπτά, αφαιρούμε το χαρτί με το βάρος και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 10 λεπτά, μέχρι η ζύμη να στεγνώσει και να πάρει ελαφρύ χρώμα. Βγάζουμε την τάρτα από τον φούρνο και απλώνουμε ομοιόμορφα πρώτα την κρέμα αμυγδάλου και στη συνέχεια τη μαρμελάδα βερίκοκο πάνω στην προψημένη ζύμη.

Επιστρέφουμε στον φούρνο και ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί η κρέμα. Βγάζουμε ξανά την τάρτα και απλώνουμε προσεκτικά την επικάλυψη Τόσκα, καλύπτοντας όλη την επιφάνεια. Κάνουμε το τελικό ψήσιμο στους 200°C για περίπου 10 λεπτά, μέχρι η Τόσκα με τα αμύγδαλα να πάρει ένα όμορφο, βαθύ χρυσό και καραμελωμένο χρώμα. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει καλά και να σταθεί για περίπου 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν κόψουμε και σερβίρουμε.

Back to Basics

Κουλούρι Θεσσαλονίκης

ΕΠΑ.Σ Δ.ΥΠ.Α. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

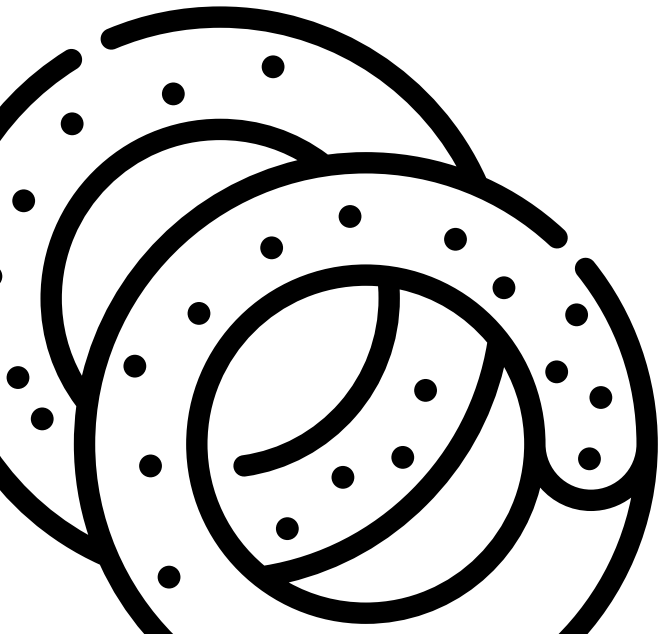
Η εκπαιδευτική άσκηση εκτελέστηκε στο εργαστήριο Αρτοποιίας από τους πρωτοετείς μαθητές της ΕΠΑΣ Μαθητείας Γαλατσίου, υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του Νικόλαου Ζαχαράκη (Τεχνικού Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής) και του κ. Αντωνίου Τσεμπέρη (Τεχνολόγου Τροφίμων).

Το Κουλούρι Θεσσαλονίκης κουβαλά μια ιστορία που χάνεται στα βάθη των αιώνων, ξεκινώντας από την εποχή της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας και φτάνοντας μέχρι τις μέρες μας ως το πιο εμβληματικό ελληνικό σνακ. Παρασκευάζεται από απλά, αγνά υλικά, όμως η επιτυχία του κρύβεται στην τεχνική της αρτοποιήσης: στο σωστό πλάσιμο, στο ελαστικό ζυμάρι και στο χαρακτηριστικό πέρασμα από το ζαχαρόνερο που βοηθά το σουσάμι να κολλήσει ιδανικά και να καραμελώσει κατά το ψήσιμο. Τους καλοκαιρινούς μήνες, αποτελεί την ιδανική, ελαφριά επιλογή για την παραλία, το γραφείο ή τη βόλτα.

Στο εργαστήριο Αρτοποιίας της ΕΠΑΣ Γαλατσίου, οι μαθητές διδάσκονται τη «βασική» αλλά απαιτητική αυτή συνταγή, δίνοντας έμφαση στη σωστή ανάπτυξη του πλέγματος της γλουτένης, ώστε το κουλούρι να βγει τραγανό εξωτερικά και αφράτο στο εσωτερικό του.

ΤΙΠ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Το μυστικό για το τέλειο κουλούρι Θεσσαλονίκης κρύβεται στη θερμοκρασία του νερού και στο λουτρό. Το καλοκαίρι χρησιμοποιούμε πάντα παγωμένο νερό στο ζύμμα, ώστε η ζύμη να μην «ανάψει» (να μην ανέβει η θερμοκρασία της πάνω από τους 24°C-26°C) πριν προλάβουμε να τη μορφοποιήσουμε. Επίσης, αν αντικαταστήσετε ένα μέρος της ζάχαρης στο λουτρό με λίγο παραδοσιακό πετιμέζι, το κουλούρι θα αποκτήσει μια μοναδική, βαθιά αρωματική γεύση και ανώτερο χρώμα κατά το ψήσιμο.



**ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ
(ΣΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΟΣΟΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - BAKER'S %)**

- 100% Αλεύρι Κατηγορίας Π (Για Τσουρέκι/Κουλούρι) ή Τ. 70%
- 55% Νερό (Δροσερό): 50%
- 5% Ζάχαρη
- 4% Ελαιόλαδο ή Σπορέλαιο
- 2% Αλάτι
- 3% Μαγιά Νωπή

Για το λουτρό (σιρόπιασμα):

Νερό με 10% καστανή ζάχαρη ή πετιμέζι, ή σταφιδίνη

Για την επικάλυψη: Σουσάμι φυσικό (Λευκό)

(Ενδεικτικά για εργαστηριακή βάση 10kg αλεύρου, χρησιμοποιούνται 5-5.5 kg νερό, 500 γρ. ζάχαρη, 400 γρ. λάδι, 200 γρ. αλάτι και 300 γρ. μαγιά)



ΒΗΜΑ 1 – ΚΟΣΚΙΝΙΣΜΑ & ΑΝΑΜΕΙΞΗ

Κοσκινίζουμε το αλεύρι στον κάδο. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το λάδι και τη μαγιά, ξεκινώντας το ανακάτεμα σε αργή ταχύτητα.



ΒΗΜΑ 2 – ΖΥΜΩΜΑ

Προσθέτουμε σταδιακά το νερό. Προς το τέλος του ζυμώματος ρίχνουμε το αλάτι. Ζυμώνουμε εντατικά μέχρι να έχουμε μια ζύμη λεία, νευρική και πολύ ελαστική.



ΒΗΜΑ 3 – ΕΦΗΣΥΧΑΣΜΟΣ

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στον πάγκο για 15-20 λεπτά, σκεπασμένη με νάilon για να μην κάνει κρούστα.



ΒΗΜΑ 4 – ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κόβουμε και ζυγίζουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 80-90 γραμμαρίων και τα πλάθουμε σε μικρά φυτίλια (μπαστουνάκια).



ΒΗΜΑ 5 – ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Αφήνουμε τα φυτίλια να χαλαρώσουν για 5 λεπτά. Κατόπιν, τα ανοίγουμε σε μήκος περίπου 30-40 εκατοστών, ενώνουμε τις δύο άκρες σχηματίζοντας στεφάνι και πιέζουμε καλά το σημείο ένωσης.



ΒΗΜΑ 6 – ΛΟΥΤΡΟ & ΣΟΥΣΑΜΙΣΜΑ

Βουτάμε στιγμιαία το κάθε κουλούρι στο δοχείο με το ζαχαρόνερο και αμέσως μετά το μεταφέρουμε στο σκεύος με το πλούσιο σουσάμι, φροντίζοντας να καλυφθεί ομοιόμορφα.



ΒΗΜΑ 7 – ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετούμε σε λαμαρίνες και ψήνουμε σε προθερμασμένο δυνατό φούρνο (στους 220°C - 230°C) για περίπου 15-20 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουν ένα βαθύ χρυσαφένιο χρώμα.

INFO

ΕΠΑ.Σ
Δ.ΥΠ.Α.
ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Με πολυετή εμπειρία από το 1988, η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας Γαλατσίου αποτελεί σταθμό στην εκπαίδευση των κλάδων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής και Μαγειρικής Τέχνης. Το πρόγραμμα σπουδών μας βασίζεται στο πρωτοποριακό Δυϊκό Σύστημα Εκπαίδευσης, προσφέροντας στους σπουδαστές θεωρητική κατάρτιση σε σύγχρονα εργαστήρια, πρακτική άσκηση (Μαθητεία) σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, και αμειβόμενη προϋπηρεσία με πλήρη ασφαλιστική κάλυψη. Επενδύστε στο μέλλον σας, αποκτώντας γνώσεις και εμπειρία δίπλα στους καλύτερους.



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1988

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΤΗΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΑ ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΗΜΑΘΙΑΣ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Τρίτη 19.5.2026 πραγματοποιήθηκε με επιτυχία η συνέλευση των Σωματείων Αρτοποιιών Βέροιας και Νάουσας, στην οποία συμμετείχε η Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, κα Έλσα Κουκουμέρια. Κατά τη διάρκεια της συνάντησης συζητήθηκαν τα προβλήματα και οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις του κλάδου, ενώ έγινε ενημέρωση για τα σημαντικά ζητήματα της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, όπως η κουμαρίνη, η επαναφορά της ονομασίας «Αρτοποιείο-Φούρνος» και η ανάγκη μείωσης του ενεργειακού κόστους. Η Ομοσπονδία συνεχίζει να στηρίζει έμπρακτα τους αρτοποιούς, υπερασπιζόμενη τα συμφέροντά τους και τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεών τους. / oae.gr



ΣΤΙΣ ΚΑΛΠΕΣ ΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Την Τετάρτη 15 Ιουλίου 2026 πραγματοποιούνται οι εκλογές του Σωματείου Αρτοποιών Μαγνησίας για την ανάδειξη νέου Διοικητικού Συμβουλίου και αντιπροσώπων στην Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος και την ΟΕΒΕ Μαγνησίας και Σποράδων. Η εκλογική διαδικασία διεξάγεται σε μια ιδιαίτερα κρίσιμη περίοδο για τα αρτοποιεία της περιοχής, που αντιμετωπίζουν αυξημένα λειτουργικά κόστη και σημαντικές πιέσεις στη βιωσιμότητά τους. Καλούνται όλα τα μέλη του Σωματείου να συμμετάσχουν ενεργά, ενισχύοντας τη συλλογική εκπροσώπηση και τη δυναμική παρουσία του κλάδου.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 14/07/2026, η Γενική Συνέλευση του Σωματείου Αρτοποιών Νομού Ηρακλείου στην αίθουσα του ΚΕΚ ΓΕΣΕΒΕ με τη συμμετοχή των μελών του κλάδου και τη συζήτηση σημαντικών θεμάτων που αφορούν την αρτοποιία. Μετά το πέρας της συνέλευσης, πραγματοποιήθηκε ενημερωτική ημερίδα σε συνεργασία με το Σωματείο Ζαχαροπλαστών Ηρακλείου, την ΟΑΕ και την ΟΕΖΕ, με επίκεντρο τα ενεργειακά και ασφαλιστικά ζητήματα. Παράλληλα, παρουσιάστηκαν σημαντικές ενημερώσεις για τις εξελίξεις και τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος των επαγγελματιών αρτοποιών και ζαχαροπλαστών. Η εκδήλωση ανέδειξε τη σημασία της συνεργασίας και της έγκαιρης ενημέρωσης για τη διασφάλιση της βιωσιμότητας των επιχειρήσεων τους.



ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΓΕΝΙΚΟ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Πέμπτη 4.6.2026 πραγματοποιήθηκε συνάντηση της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος με τον Γενικό Γραμματέα Εμπορίου, κ. Ναπολέοντα Μαραβέγια, με αίτημα την επαναφορά των διατάξεων για τη χρήση των όρων «Αρτοποιείο» και «Φούρνος». Η ΟΑΕ παρουσίασε το σχετικό τεκμηριωμένο υλικό, που περιλαμβάνει νομοθετικά στοιχεία, έρευνες και δεδομένα για την ενημέρωση των καταναλωτών. Μετά την ανάλυση των στοιχείων, αναγνωρίστηκε η ανάγκη επανεξέτασης του αιτήματος, με στόχο την αποκατάσταση της αδικίας που αφορά τα 12.000 βιοτεχνικά αρτοποιεία και την προστασία του καταναλωτικού κοινού. Ο Γενικός Γραμματέας δεσμεύτηκε για νέα συζήτηση με τον Υπουργό Ανάπτυξης. / oae.gr



ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΜΕ ΤΟΝ ΓΕΝΙΚΟ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Πέμπτη 4 Ιουνίου 2026, αντιπροσωπεύει της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, με επικεφαλής την Πρόεδρο, κα Έλσα Κουκουμέρια, πραγματοποίησε συνάντηση στο Υπουργείο Κοινωνικής Συνοχής & Οικογένειας με τον Γενικό Γραμματέα Κοινωνικής Αλληλεγγύης κ. Κωνσταντίνο Μεγαρίτη και τον Διευθυντή του ΟΠΕΚΑ κ. Ιωάννη Πασπάλα. Αντικείμενο αποτέλεσε η ένταξη των ελληνικών βιοτεχνικών αρτοποιειών στο πρόγραμμα «Επισιτιστική Βοήθεια & Υλική Στήριξη» του ΕΣΠΑ 2021-2027, μέσω του νέου συστήματος vouchers. Η συνάντηση ήταν εποικοδομητική και το Υπουργείο δεσμεύτηκε για την ένταξη των αρτοποιειών στο πρόγραμμα, με περαιτέρω ενημέρωση μετά την έκδοση των σχετικών οδηγιών. / oae.gr



TSABASSIS

ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

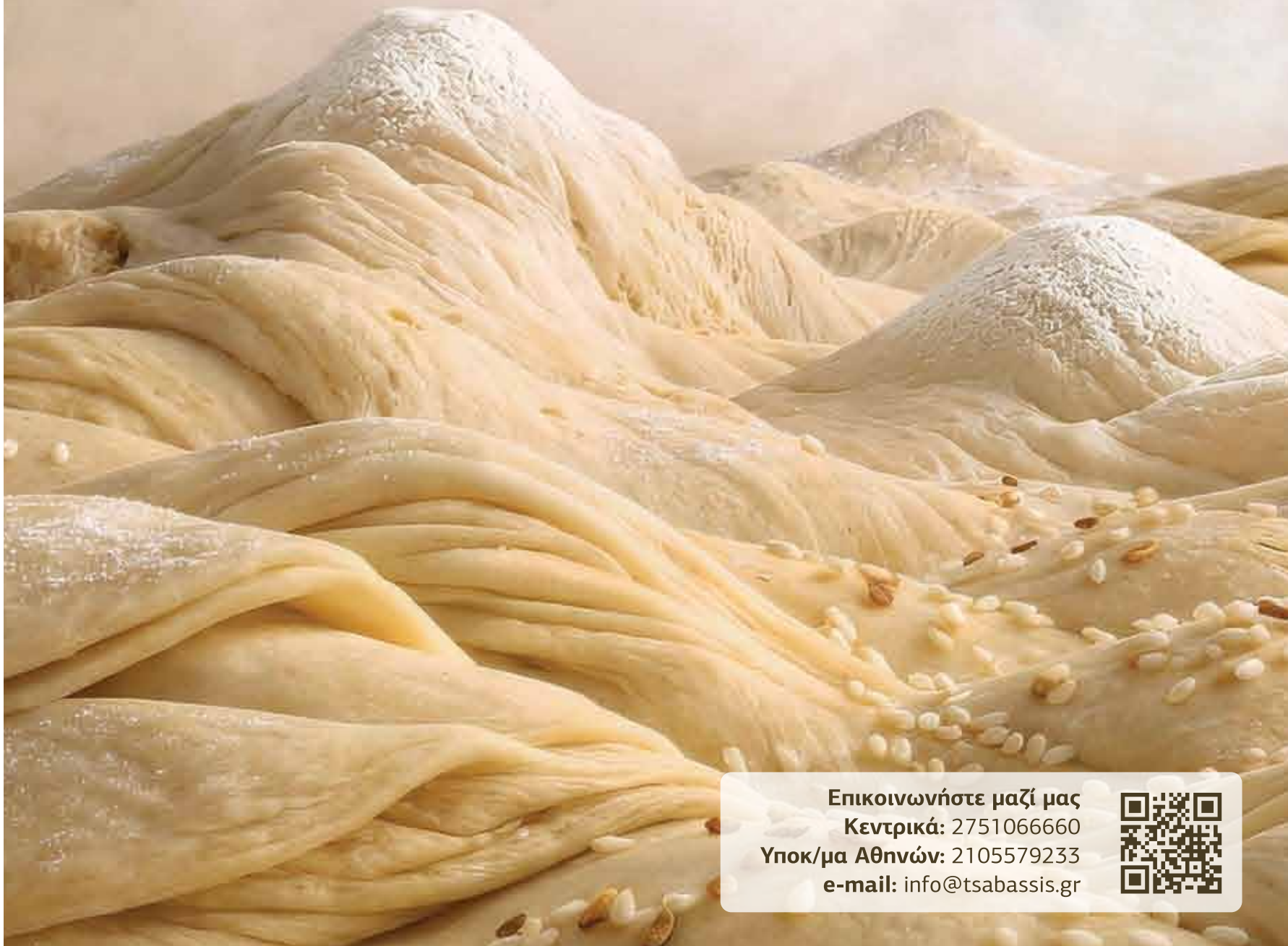
Ένας κόσμος από ζύμη...

Με συνέπεια σε κάθε φύλλο και σεβασμό σε κάθε συνεργασία, για περισσότερα από 40 χρόνια, εξελίσσουμε την τέχνη της ζύμης με αφοσίωση.

Δημιουργούμε με μεράκι προϊόντα ζύμης υψηλής ποιότητας, στηρίζοντας καθημερινά τους επαγγελματίες της αρτοποιίας.

Γιατί η ζύμη δεν είναι απλώς αυτό που παράγουμε.

Είναι ο κόσμος μας.



Επικοινωνήστε μαζί μας
Κεντρικά: 2751066660
Υποκ/μα Αθηνών: 2105579233
e-mail: info@tsabassis.gr



Εκπαίδευση

Επενδύοντας στη γνώση

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική είναι κλάδοι με βαθιά παράδοση στη μεταφορά γνώσης και τεχνικής από γενιά σε γενιά. Ωστόσο, οι σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς, η εξέλιξη των τεχνικών και οι νέες τάσεις έχουν αλλάξει τα δεδομένα, δημιουργώντας την ανάγκη για επαγγελματίες με ευρύτερες γνώσεις και διαρκή διάθεση εξέλιξης.

Σήμερα, ο σύγχρονος αρτοποιός και pastry chef καλείται να συνδυάζει τεχνική κατάρτιση, γνώση των πρώτων υλών, σωστή οργάνωση παραγωγής και εξοικείωση με τις νέες τεχνολογίες. Σε αυτό το περιβάλλον, η εκπαίδευση αποκτά καθοριστικό ρόλο, προσφέροντας στους νέους επαγγελματίες τις βάσεις για να αναπτύξουν τις δεξιότητές τους και να γνωρίσουν την πραγματική κουλτούρα του επαγγέλματος.

Στο αφιέρωμα που ακολουθεί, παρουσιάζουμε τη σημασία της σύγχρονης επαγγελματικής εκπαίδευσης, τα βασικά κριτήρια επιλογής μιας σχολής, αλλά και τους εκπαιδευτικούς φορείς που συμβάλλουν στη διαμόρφωση της νέας γενιάς αρτοποιών και pastry chefs.

ΤΙ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΙ ΕΝΑΝ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ;

Η επιλογή μιας σχολής αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής αποτελεί ένα από τα πρώτα σημαντικά βήματα για όποιον θέλει να μετατρέψει το ενδιαφέρον του για τον κλάδο σε επάγγελμα. Πέρα από τη γνώση τεχνικών και συνταγών, η εκπαίδευση είναι η περίοδος κατά την οποία ένας νέος επαγγελματίας αποκτά τη φιλοσοφία, την πειθαρχία και τις βάσεις πάνω στις οποίες θα εξελιχθεί τα επόμενα χρόνια.



Ο σύγχρονος επαγγελματίας καλείται σήμερα να διαθέτει πολύ περισσότερα από μια καλή τεχνική κατάρτιση. Η κατανόηση των πρώτων υλών, η σωστή διαχείριση της παραγωγής, η γνώση των σύγχρονων τάσεων και η ικανότητα προσαρμογής στις απαιτήσεις της αγοράς αποτελούν στοιχεία που διαμορφώνονται ήδη από το στάδιο της εκπαίδευσης.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΘΕΩΡΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΑΞΗΣ

Σε έναν κλάδο όπου η λεπτομέρεια κάνει τη διαφορά, η πρακτική εξάσκηση αποτελεί βασικό μέρος της μαθησιακής διαδικασίας. Η επανάληψη μιας τεχνικής, η κατανόηση της συμπεριφοράς των υλικών και η εξοικείωση με τον επαγγελματικό εξοπλισμό εί-

«Η αξία της εκπαίδευσης δεν είναι μόνο η πιστοποίηση, αλλά οι γνώσεις, οι δεξιότητες και η νοοτροπία που συνοδεύουν τον επαγγελματία»

ναι στοιχεία που δεν μπορούν να αποκτηθούν μόνο μέσα από τη θεωρία. Η καθημερινή επαφή με το εργαστήριο βοηθά τον σπουδαστή να αντιληφθεί τη λογική πίσω από κάθε διαδικασία: γιατί μια ζύμη χρειάζεται συγκεκριμένο χρόνο ωρίμανσης, πώς επηρεάζουν οι πρώτες ύλες το τελικό αποτέλεσμα, πώς οργανώνεται μια παραγωγή με συνέπεια και ποιότητα. Η εκπαίδευση λειτουργεί, επομένως, ως ένας ασφαλής χώρος δοκιμής, όπου ο μελλοντικός επαγγελματίας μπορεί να πειραματιστεί, να κάνει λάθη και να βελτιώσει σταδιακά την τεχνική του.

Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

Πέρα από το πρόγραμμα σπουδών, καθοριστικό ρόλο παίζει η μεταφορά της επαγγελματικής εμπειρίας. Οι εκπαιδευτές δεν μεταδίδουν μόνο τεχνικές γνώσεις, αλλά έναν τρόπο προσέγγισης του επαγγέλματος. Μέσα από την εμπειρία τους στην παραγωγή, μπορούν να μεταφέρουν πρακτικές γνώσεις που δεν αποτυπώνονται πάντα στα βιβλία: την οργάνωση ενός εργαστηρίου, τη διαχείριση χρόνου, την αντιμετώπιση προβλημάτων στην παραγωγή, αλλά και τη σημασία της συνέπειας και της ποιότητας. Η επαφή των σπουδαστών με ανθρώπους που γνωρίζουν την πραγματικότητα του κλάδου δημιουργεί μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα για το επάγγελμα και τις απαιτήσεις του.

Η ΜΕΤΑΒΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Η σύγχρονη εκπαίδευση δεν μπορεί να είναι αποκομμένη από την πραγματικότητα της αγοράς. Ο κλάδος αλλάζει συνεχώς και οι ανάγκες των επιχειρήσεων εξελίσσονται, δημιουργώντας νέες απαιτήσεις για τους επαγγελματίες. Η επαφή με την αγορά μέσα από πρακτική άσκηση, συνεργασίες, επαγγελματικές δράσεις ή συμμετοχή σε εκδηλώσεις του κλάδου βοηθά τον σπουδαστή να κατανοήσει καλύτερα το περιβάλλον στο οποίο θα κληθεί να εργαστεί. Παράλληλα, του δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσει ένα πρώτο επαγγελματικό δίκτυο και να αποκτήσει εμπειρίες που μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό εφόδιο για το ξεκίνημά του.

ΣΥΝΕΧΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗ

Η αποφοίτηση από μια σχολή δεν αποτελεί το τέλος της εκπαίδευσης, αλλά την αρχή μιας διαρκούς διαδικασίας μάθησης. Οι τάσεις στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική αλλάζουν, νέες τεχνικές εμφανίζονται και οι καταναλωτικές απαιτήσεις μεταβάλλονται. Η εξειδίκευση σε επιμέρους τομείς, όπως η artisan αρτοποιία, οι φυσικές ζυμώσεις, η σοκολάτα, η σύγχρονη ζαχαροπλαστική ή η ανάπτυξη νέων προϊόντων, αποτελεί πλέον σημαντικό στοιχείο επαγγελματικής εξέλιξης. Μια σχολή, επομένως, δεν αξιολογείται μόνο από το τι διδάσκει, αλλά και από το κατά πόσο πα-

ράγει πληθώρα ερεθισμάτων ώστε ο σπουδαστής να συνεχίσει να μαθαίνει και μετά την ολοκλήρωση των σπουδών του.

Η ΜΑΚΡΟΠΡΟΘΕΣΜΗ ΑΞΙΑ

Η επιλογή σχολής είναι ουσιαστικά η πρώτη επαγγελματική επένδυση ενός νέου ανθρώπου στον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Η αξία της δεν βρίσκεται μόνο σε ένα δίπλωμα ή μια πιστοποίηση, αλλά στις γνώσεις, στις δεξιότητες και στη νοοτροπία που θα συνοδεύσουν τον επαγγελματία σε όλη την πορεία του. Σε έναν κλάδο όπου η παράδοση συναντά συνεχώς την καινοτομία, η σωστή εκπαίδευση αποτελεί το θεμέλιο πάνω στο οποίο μπορεί να χτιστεί μια δημιουργική και βιώσιμη επαγγελματική διαδρομή.

Checklist

πριν την εγγραφή

5 ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΥΠΟΨΗΦΙΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ

- ☒ Ποιοι είναι οι εκπαιδευτές;
- ☒ Πόση πρακτική εξάσκηση περιλαμβάνει το πρόγραμμα;
- ☒ Διαθέτει η σχολή σύγχρονα εργαστήρια και εξοπλισμό;
- ☒ Υπάρχει σύνδεση με την αγορά εργασίας;
- ☒ Προσφέρονται δυνατότητες περαιτέρω εξειδίκευσης;

5 + 1 σχολές

Παρουσιάζουν τη δική τους εκπαιδευτική προσέγγιση

Η επιλογή μιας σχολής αποτελεί ένα σημαντικό βήμα για κάθε νέο που επιθυμεί να ακολουθήσει επαγγελματικά τον χώρο. Κάθε εκπαιδευτικός φορέας έχει τη δική του φιλοσοφία, τη δική του μεθοδολογία και τη δική του προσέγγιση στη μετάδοση της γνώσης. Παρακάτω, έξι σχολές παρουσιάζουν τα προγράμματά τους, τις εκπαιδευτικές τους υποδομές και τον τρόπο με τον οποίο προετοιμάζουν τους επαγγελματίες του αύριο.

ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ ΤΗΣ ΔΥΠΑ

Η ΕΠΑΣ Μαθητείας Γαλατσίου της ΔΥΠΑ είναι μια ιστορική σχολή, ταυτισμένη με την ποιοτική επαγγελματική εκπαίδευση. Αποτελεί σημείο αναφοράς στις τέχνες της Γαστρονομίας, με αμέτρητους αποφοίτους μας να διακρίνονται σε κορυφαίο επίπεδο στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική. Μέσα από ένα δωρεάν εκπαιδευτικό μοντέλο, οι σπουδαστές μας εκπαιδεύονται σε σύγχρονα εργαστήρια και ταυτόχρονα πραγματοποιούν αμειβόμενη μαθητεία με πλήρη ασφάλιση. Με το νέο νομοσχέδιο του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, που ψηφίστηκε στις 2 Ιουλίου, ο χρόνος μαθητείας στις ΕΠΑ.Σ. της ΔΥΠΑ, αναγνωρίζεται πλέον ως πρακτική άσκηση και επαγγελματική προϋπηρεσία — για την απόκτηση, επέκταση ή αναβάθμιση επαγγελματικών αδειών. Συνδυάζοντας την παράδοση με τις νέες τάσεις, η σχολή μας προσφέρει στους νέους τη σιγουριά της άμεσης επαγγελματικής επιτυχίας.

Η φιλοσοφία μας βασίζεται στο διττό σύστημα Μαθητείας, που συνδυάζει τη σχολική εκπαίδευση με αμειβόμενη πρακτική άσκηση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας. Στόχος μας είναι η άμεση μετάβαση των νέων από τα εργαστήρια στην παραγωγή, θωρακίζοντάς τους με επαγγελματική συνείδηση, εμπειρία και σύγχρονες δεξιότητες.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ

- **Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής**
(2ετής φοίτηση με σύστημα Μαθητείας)
- **Μαγειρικής Τέχνης**
(2ετής φοίτηση με σύστημα Μαθητείας)
- **Τουριστικών Επιχειρήσεων**
(2ετής φοίτηση με σύστημα Μαθητείας)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- **Διεύθυνση:**
Λεωφ. Γαλατσίου 17,
Αθήνα - 11141
- **Τηλέφωνα:**
210 2287460, 210 2284900
- **Email:** epas.galatsi@dypa.gov.gr



ΙΣΑΕΚ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ



Οι Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου αποτελούν έναν από τους παλαιότερους και πιο αναγνωρισμένους φορείς επαγγελματικής εκπαίδευσης στην Κρήτη, με εμπειρία άνω των 70 ετών. Μέσα από την ΙΣΑΕΚ και τα εξειδικευμένα προγράμματα κατάρτισης, προσφέρουν σύγχρονες σπουδές και ταχύρρυθμα σεμινάρια με άμεση σύνδεση με την αγορά εργασίας. Στους τομείς αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μαγειρικής και επισιτισμού, οι εκπαιδευόμενοι αποκτούν θεωρητικές γνώσεις, τεχνικές δεξιότητες και πρακτική εμπειρία σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Η εκπαίδευση βασίζεται στη μάθηση μέσω πράξης, στη σύνδεση με πραγματικές ανάγκες της αγοράς και στη συνεργασία με έμπειρους και καταξιωμένους επαγγελματίες. Στόχος είναι οι εκπαιδευόμενοι να αποκτούν ουσιαστικές τεχνικές δεξιότητες, επαγγελματική νοοτροπία και άμεσα εφαρμόσιμα εφόδια για τον κλάδο.

ΣΑΕΚ ΟΜΗΡΟΣ

Η ΣΑΕΚ ΟΜΗΡΟΣ, αποτελεί έναν από τους ιστορικότερους εκπαιδευτικούς οργανισμούς επαγγελματικής κατάρτισης στην Ελλάδα, με πολυετή εμπειρία στην εκπαίδευση και ανάπτυξη επαγγελματιών υψηλής εξειδίκευσης. Μέσα από σύγχρονες εγκαταστάσεις, άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και εκπαιδευτές με σημαντική επαγγελματική εμπειρία, προσφέρει εκπαίδευση που συνδυάζει τη θεωρητική γνώση με την πρακτική εφαρμογή. Στόχος της είναι η προετοιμασία αποφοίτων με τις απαραίτητες δεξιότητες για μια επιτυχημένη επαγγελματική πορεία στους κλάδους της Γαστρονομίας, της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής.

Η εκπαίδευση στη ΣΑΕΚ ΟΜΗΡΟΣ βασίζεται στη βιωματική μάθηση, τη συνεχή πρακτική εξάσκηση και τη στενή σύνδεση με τις ανάγκες της αγοράς εργασίας. Μέσα από σύγχρονες μεθόδους διδασκαλίας και εφαρμογή της γνώσης σε πραγματικές συνθήκες, στόχος της είναι η ανάπτυξη ολοκληρωμένων επαγγελματιών, έτοιμων να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του σύγχρονου κλάδου.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ

- **Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**
- **Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας - Σεφ)**

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ

- **Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής**
(4 εξάμηνα, πρακτική άσκηση 960 ωρών, πτυχίο επιπέδου 5)
- **Σχολή Αρτοποιίας Κρήτης**
- **Ταχύρρυθμο Πρόγραμμα Βοηθών Μαγείρων με πιστοποίηση**
- **Ταχύρρυθμο Πρόγραμμα Επαγγελματία Μάγειρα με πιστοποίηση**
- **Σχολή Επαγγελματία Πιτσαδόρου Ιταλικής Πίτσας με πιστοποίηση**
- **Εξειδικευμένα επισιτιστικά σεμινάρια HO.RE.CA.,** όπως σεμινάρια μαγειρικής, αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, κοστολόγηση και οργάνωση επαγγελματικών εργαστηρίων, Wine Service, Food & Wine Pairing.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- **Διεύθυνση:** Ικάρου & Αρχιμήδους 1, Νέα Αλικαρνασός, Ηράκλειο Κρήτης, Τ.Κ. 71601
- **Τηλέφωνο ΙΣΑΕΚ:** 2810 331580
- **Email ΙΣΑΕΚ:** iek@katartisi.gr
- **Τηλέφωνο Γραμματείας Τεχνικών Σχολών:** 2810 302600
- **Email:** info@katartisi.gr



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- **Αθήνα:** Ακαδημίας 54, 210 380 6166
- **Θεσσαλονίκη:** Τσιμισκή 45, 2311 256 610
- **Πειραιάς:** Αλκιβιάδου 122, 210 419 0854
- **Email:** info@omiros.gr

LA CHEF LEVI



Η La Chef Levi έχει ιστορία από το 1989 ως η πρώτη εξειδικευμένη Σχολή Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Μαγειρικής στην Ελλάδα. Τα προγράμματα σπουδών της διαμορφώνονται με γνώμονα την εργαστηριακή κατάρτιση, τη δημιουργικότητα και την προσωποποιημένη καθοδήγηση των σπουδαστών. Η εκπαίδευση συνδυάζει τεχνικές βάσεις, επαφή με την πρώτη ύλη, σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και επαγγελματική νοοτροπία. Οι σπουδαστές συμμετέχουν σε διεθνείς διαγωνισμούς, συνεργάζονται με βραβευμένους σεφ και έρχονται σε επαφή με τις πραγματικές απαιτήσεις του κλάδου, ενώ η ένταξή τους στην αγορά ξεκινά αμέσως μετά την πρακτική άσκηση. Παράλληλα, η σχολή διατηρεί ενεργό δίκτυο αποφοίτων και

συνεργασιών με επιχειρήσεις του χώρου σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η φιλοσοφία της La Chef Levi βασίζεται στη μετάδοση της τεχνικής ως κουλτούρας: ακρίβεια, πειθαρχία και δημιουργικότητα. Ο σπουδαστής εκπαιδεύεται να σκέφτεται σαν επαγγελματία, να λειτουργεί με συνέπεια σε υψηλές απαιτήσεις και να μετατρέπει τη γνώση σε δημιουργία με ταυτότητα, χαρακτήρα και διεθνή προοπτική.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ

- **Μαγειρική Τέχνη**
- **Ζαχαροπλαστική Τέχνη**
- **Αρτοποιία**

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- **Διεύθυνση:** Τσιμισκή 31, Θεσσαλονίκη - 54624
- **Τηλέφωνο:** 2310 240 675
- **Email:** info@lachef.gr

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
- THE CULINARY CENTER ATHENS

Τα Μαθήματα Μαγειρικής - The Culinary Center Athens αποτελούν ένα σύγχρονο κέντρο μαγειρικής εκπαίδευσης στην Αθήνα, όπου η γνώση συνδυάζεται με την πράξη και τη δημιουργικότητα. Με επαγγελματικά εργαστήρια, εξειδικευμένους εκπαιδευτές και προγράμματα που καλύπτουν από την ερασιτεχνική έως την επαγγελματική κατάρτιση, μαγειρικές εκδηλώσεις για εταιρείες και προγράμματα Πολιτιστικής Γαστρονομικής Εκπαίδευσης προσφέρουν μία ολοκληρωμένη εκπαιδευτική εμπειρία βασισμένη στις πραγματικές απαιτήσεις της σύγχρονης γαστρονομίας και εστίασης. Η φιλοσοφία της σχολής δεν περιορίζεται στην εκμάθηση συνταγών, καλλιεργεί τεχνική, κριτική σκέψη, επαγγελματισμό και έμπνευση, δημιουργώντας τις βάσεις για μια επιτυχημένη πορεία στον κόσμο της γεύσης.

Η εκπαίδευσή μας βασίζεται στη βιωματική μάθηση, τη βαθιά κατανόηση των τεχνικών και τη σύνδεση της θεωρίας με την πράξη. Στόχος μας είναι να διαμορφώνουμε δημιουργικούς επαγγελματίες και συνειδητοποιημένους λάτρεις της γαστρονομίας, με ουσιαστικές γνώσεις και αυτοπεποίθηση στην κουζίνα.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ

- **Culinary Arts Program**
- **Pastry Arts Program**
- **Ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης**
- **Ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης**



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- **Διεύθυνση:** Λεωφόρος Βουλιαγμένης 299, Άγιος Δημήτριος (3ος όροφος)
- **Email:** info@mathimatamageirikis.gr

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM



Η Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesakademie Weinheim) είναι μία από τις σημαντικότερες σχολές επαγγελματικής μετεκπαίδευσης αρτοποιιών και ζαχαροπλαστών στη Γερμανία. Βρίσκεται στο Weinheim an der Bergstraße, στο ιστορικό κτίριο Waldschloss, και λειτουργεί ως κέντρο εκπαίδευσης, εξειδίκευσης και καινοτομίας για το γερμανικό αρτοποιητικό επάγγελμα. Η σχολή δεν είναι μια κλασική σχολή αρχικής εκπαίδευσης, αλλά κυρίως κέντρο επαγγελματικής εξέλιξης για αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες, επαγγελματίες τροφίμων και άτομα που θέλουν να εμβαθύνουν στην τέχνη του ψωμιού.

Η φιλοσοφία της Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim βασίζεται στον συνδυασμό παράδοσης, τεχνικής αρτιότητας και καινοτομίας. Η σχολή αντιμετωπίζει το ψωμί ως πολιτιστική αξία και δίνει έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών, τη φυσική ζύμωση, τη βιωματική εκπαίδευση και τη διατήρηση της αυθεντικής γερμανικής αρτοποιητικής τέχνης.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ

- **Meisterschule (Σχολή Meister)**
- **Diploma in German Bread Baking**
- **Certified Bread Sommelier**
- **Σεμινάρια Εξειδίκευσης**

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- **Διεύθυνση:** Im Waldschloss – Gorchheimer Talstraße 23 - 69469 Weinheim
- **Τηλέφωνο:** +49 (0)6201 107-0
- **Email:** info@akademie-weinheim.de

Μετά τη σχολή... επιλογές κατάρτισης!

Η αποφοίτηση από μια σχολή αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής είναι μόνο η αρχή μιας επαγγελματικής πορείας. Οι εξελίξεις στις τεχνικές, στις τάσεις και στις απαιτήσεις της αγοράς καθιστούν απαραίτητη τη συνεχή ενημέρωση και εξειδίκευση μέσα από διαφορετικές μορφές εκπαίδευσης.

MASTERCLASSES & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

Αποτελούν έναν από τους πιο άμεσους τρόπους εκμάθησης νέων τεχνικών. Συνήθως επικεντρώνονται σε ένα συγκεκριμένο αντικείμενο, όπως η σοκολάτα, το προζύμι, οι σύγχρονες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, η διακόσμηση ή η ανάπτυξη νέων προϊόντων. Το πλεονέκτημά τους είναι ότι προσφέρουν στοχευμένη γνώση σε σύντομο χρονικό διάστημα.

WORKSHOPS ΜΕ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Η επαφή με έμπειρους τεχνίτες δίνει τη δυνατότητα στους συμμετέχοντες να δουν από κοντά τον τρόπο εργασίας τους, να γνωρίσουν διαφορετικές προσεγγίσεις και να πάρουν πρακτικές λύσεις για την καθημερινή παραγωγή.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΤΑΞΙΔΙΑ & ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

Η γνωριμία με διαφορετικές αγορές αποτελεί σημαντική πηγή έμπνευσης. Επισκέψεις σε φούρνους, εργαστήρια και σχολές του εξωτερικού βοηθούν τους επαγγελματίες να παρατηρήσουν νέες μεθόδους παραγωγής, οργάνωσης και παρουσίας προϊόντων.

ONLINE ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι ψηφιακές πλατφόρμες έχουν κάνει πλέον τη γνώση πιο προσβάσιμη από ποτέ. Μέσα από διαδικτυακά μαθήματα, ένας επαγγελματίας μπορεί να παρακολουθήσει εκπαιδευτές από όλο τον κόσμο και να αποκτήσει νέες γνώσεις με ευελιξία χρόνου.

Κάθε επιτυχημένη δημιουργία ξεκινά από μια σωστή βάση. Στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, αυτή η βάση δεν είναι μόνο η τεχνική γνώση, αλλά η φιλοσοφία, η πειθαρχία και η περιέργεια για διαρκή εξέλιξη. Οι επαγγελματίες του αύριο διαμορφώνονται μέσα από την εκπαίδευση, την πρακτική εμπειρία και τη συνεχή αναζήτηση νέων ερεθισμάτων.

Το επόμενο βήμα είναι η δική σας επιλογή: εξερευνήστε τις εκπαιδευτικές ευκαιρίες, γνωρίστε όσους δραστηριοποιούνται στον χώρο και βρείτε τη διαδρομή που θα σας οδηγήσει από το ενδιαφέρον και το ταλέντο, στη δημιουργία και την επαγγελματική καταξίωση!



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Έλσα Κουκουμέρια
Α' Αντιπρόεδρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Β' Αντιπρόεδρος: Παναγιώτης Ράπτης
Γ' Αντιπρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γεν. Γραμματέας: Θωμάς Χατζούλης
Οργ. Γραμματέας: Ιωάννης Παπαθανασίου
Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Αν. Ταμίας: Λεωνίδας Τεντόγλου
Έφορος: Νικόλαος Χατζηφραυμίδης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Γεωργουλάκης
Κωνσταντίνος Σάββας
Δημήτριος Θανασούλης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρινάς
Ιωάννα Βανίλα
Βασίλειος Γαλανός
Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου
Δημήτριος Γουργιώτης
Εμμανουήλ Καλαϊτζάκης
Αναστασία Καλουζίδου
Μαρία Κόγια
Απόστολος Μυλωνάς
Δημήτριος Ντούρας
Δημήτριος Μανούσκος
Στέργιος Ξυδάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Κωνσταντίνος Τηλιγάδης
Παναγιώτης Σαχινίδης

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ.Σ. ΟΑΕ
Πρόεδρος: Ρουσιάκης Ηλίας
Μέλη: Παπαϊωάννου Χρήστος,
Ηλιοπούλος Παναγιώτης

**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

ΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
26410-24190 - Έδρα: Αγρίνιο
kostassavvas0102@gmail.com

**ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ,
ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ**
Πρόεδρος: Ιάσων Καπλάνης
2103610691 - Έδρα: Αθήνα
kaplanis@outlook.com, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Κουτρόπουλος
26910-61998 - Έδρα: Αίγιο
koutropoulospanagiotis35@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333 - Έδρα: Κόρθι Ανδρου
to.fournarakil@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
27510-67658 - Έδρα: Άργος
strbake@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
info@tsoukalasbakery.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
26810/78897-8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Δήμος Φραντζής
23310-61575 - Έδρα: Βέροια
bakeryfrantzis@gmail.com

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές
25210-39935 - Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
argi.kiosses@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
25510-39003 - Έδρα: Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

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

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Λεωνίδας Θεολόγου
2310-277644, 23940-25254/ 6947495085
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-sath.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: Ανδρέας Σκλαρής
25920-62472 - Έδρα: Καβάλα
info@sklaris.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Μικές Σουλουνιάς
22430-29519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καρδίτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gouvas4@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηφραυμίδης
23430-92360, 23410-20727
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilkis1@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρινθος
g.vakaloglou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgoroulou.k@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com,
syntexnialar1919@gmail.com

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
nikos.mpour1955@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Μπιρμπιλής
27210-24252/27210-84258
Έδρα: Καλαμάτα
synartmess@gmail.com,
mbirbilspanag@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Σοφριανός Κεμαλίδης
23320-28447, 6972008278
Έδρα: Νάουσα
kemalidisof@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Νικολαΐδης
6932600560 - Έδρα: Ξάνθη
sakisn21@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Ιωάννης Κωνσταντινίδης
2610-277018, 2610 521495, 6983 471478
Έδρα: Πάτρα
basiliki_nifororoulou@yahoo.gr,
giannis1065@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος: Δημήτριος Ντούρας
2104177933, 2104173179, 2104913187,
6947897683
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com, ddouras@hotmail.gr

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
23430-25486 - Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Αβραάμ Μοσχόπουλος
2321301561 - Έδρα: Σέρρες
avr.moschopoulos@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Κων/νος Παναγιώτου
24310-78305, 24310-30260
Έδρα: Τρίκαλα
artopoiioi.trikala@gmail.com,
k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036, 6932312670 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Άμφισσα
alkarO@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
giwrgos2781986@hotmail.com

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ
Πρόεδρος: Ευσάθιος Τομάζος
6936779673 - Έδρα: Βερίτη
artopoioixios@gmail.com

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Ιούλιος - Αύγουστος 2026 / Τεύχος 149

Θέρος.
Το ίδιο θαύμα,
κάθε χρόνο.

Κάθε καλοκαίρι, η γη κρατά την υπόσχεσή της.
Κι εμείς τη δική μας.





IBAKTECH

15th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE MACHINERY,
ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

14-17 OCTOBER 2026

ISTANBUL EXHIBITION CENTER - TÜRKİYE

Partner Fairs

BAKERY
PLUS

SACHSEN
BACK
DRESDEN

südböck

Supported by:



Venue



"THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"

CONCEPT | DESIGN | KATAΣKEΥH | EΓKATACTAETH



BAKERY - PASTRY ΣΙΑΠΛΑΟΥΡΑΣ, ΑΓΡΙΝΙΟ



drakoulakis



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ 25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου ΕΛΕΥΣΙΝΑ (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΉΡΟΔΟΣ 1)
Τ 215 000 1000 Ε info@drakoulakis.gr www.drakoulakis.gr f @ p in

41



27



32



42



28



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 6 Viral Fruits
- 14 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 22 Παρουσίαση: Γαβριηλίδης Αρτοζαχαροπλαστεία
- 32 Hood: Δια χειρός Ρεσινιώτου στη Θεσσαλονίκη
- 36 Η SIAL Paris 2026 ανοίγει νέους δρόμους
- 38 Νέος κανονισμός για τις Συσκευασίες και τα Απορρίμματα Συσκευασίας (PPWR)

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 28 Σάκχαρο: Πλήρης οδηγός για ζαχαροπλαστική & παγωτό

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 27 Realistic «Lemon Velvet»
- 41 Τάρτα Καλοκαιρινή με lime και mango
- 42 Πανακότα

{ **bakery-pastry.gr**



FABBRI
1905

An Italian Tradition since 1905

GELATO trends 2026

Ένταση, φρεσκάδα, σύγχρονη ταυτότητα και καθαρότητα πρώτης ύλης!

SORBÉ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ



DELIPASTE TOFFEE



DELIPASTE ΛΕΥΚΗ ΒΑΝΙΛΙΑ



SIMPLÉ ΝΕΡΑΝΤΖΙ & YUZU



SIMPLÉ ΑÇAΪ (ΑΣΑΪ)



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Ζούμε σε μια εποχή όπου ένα γλυκό μπορεί να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο μέσα σε λίγες ώρες. Μια ιδιαίτερη εμφάνιση, ένας απρόσμενος συνδυασμός υλικών ή μια πρωτότυπη τεχνική αρκούν για να μετατρέψουν μια δημιουργία σε παγκόσμιο φαινόμενο. Τα social media έχουν αλλάξει τον τρόπο με τον οποίο ανακαλύπτουμε, επιλέγουμε και τελικά αξιολογούμε ένα προϊόν. Σήμερα, πριν ακόμη δοκιμάσουμε ένα γλυκό, συχνά το έχουμε ήδη «γευτεί» με τα μάτια.

Η δύναμη της εικόνας είναι αδιαμφισβήτητη. Έχει ανοίξει νέους δρόμους επικοινωνίας για τους επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής, έχει δώσει χώρο σε νέες ιδέες και έχει φέρει το κοινό πιο κοντά στη δημιουργική διαδικασία. Οι τάσεις γεννιούνται γρήγορα, εμπνέουν και πολλές φορές οδηγούν τον κλάδο σε νέες αναζητήσεις. Η ζαχαροπλαστική, άλλωστε, ήταν πάντα μια τέχνη που εξελίσσεται μέσα από τον πειρατισμό.

Όμως, μέσα σε αυτή τη διαρκή αναζήτηση του επόμενου viral προϊόντος, αξίζει να θέσουμε ένα ουσιαστικό ερώτημα: πόσο διαρκεί μια τάση; Και πόσο διαχρονική παραμένει η τεχνική ενός καλού ζαχαροπλάστη;

Η ιστορία της ζαχαροπλαστικής έχει αποδείξει ότι οι εντυπωσιακές ιδέες μπορεί να κερδίσουν γρήγορα την προσοχή, αλλά μόνο όσες διαθέτουν ποιότητα, ισορροπία και χαρακτήρα καταφέρνουν να παραμείνουν. Η εικόνα μπορεί να φέρει τον πελάτη μέχρι την πόρτα ενός εργαστηρίου. Είναι όμως η γεύση, η υφή και η εμπειρία που θα τον κάνουν να επιστρέψει.

Ο σύγχρονος επαγγελματίας καλείται σήμερα να ισορροπήσει ανάμεσα σε δύο κόσμους: από τη μία την ταχύτητα των τάσεων και την ανάγκη να επικοινωνήσει τη δουλειά του σε ένα νέο κοινό, και από την άλλη τη γνώση, την υπομονή και την τεχνική που χτίζονται μέσα στον χρόνο.

Κάθε μεγάλη δημιουργία ξεπερνά τη στιγμή της γέννησής της. Κερδίζει τη θέση της μέσα στον χρόνο μέσα από τη λεπτομέρεια, την ακρίβεια και το συναίσθημα που αφήνει σε εκείνον που τη γεύεται. Γιατί η υψηλή ζαχαροπλαστική χτίζεται πάνω σε αξίες που δεν υπόκεινται σε εποχές: τεχνική αρτιότητα, συνέπεια και ποιότητα.

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ **bakery-pastry.gr**

OF
OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ανακαλύψτε την σειρά **VEGAN STEVIA** **DIGUSTO** για παγωτό χωρίς ενοχές!

Βάση
Vegan Stevia #181016

Σοκολάτα
Vegan Stevia #181017

Λεμόνι
Vegan Stevia #181018

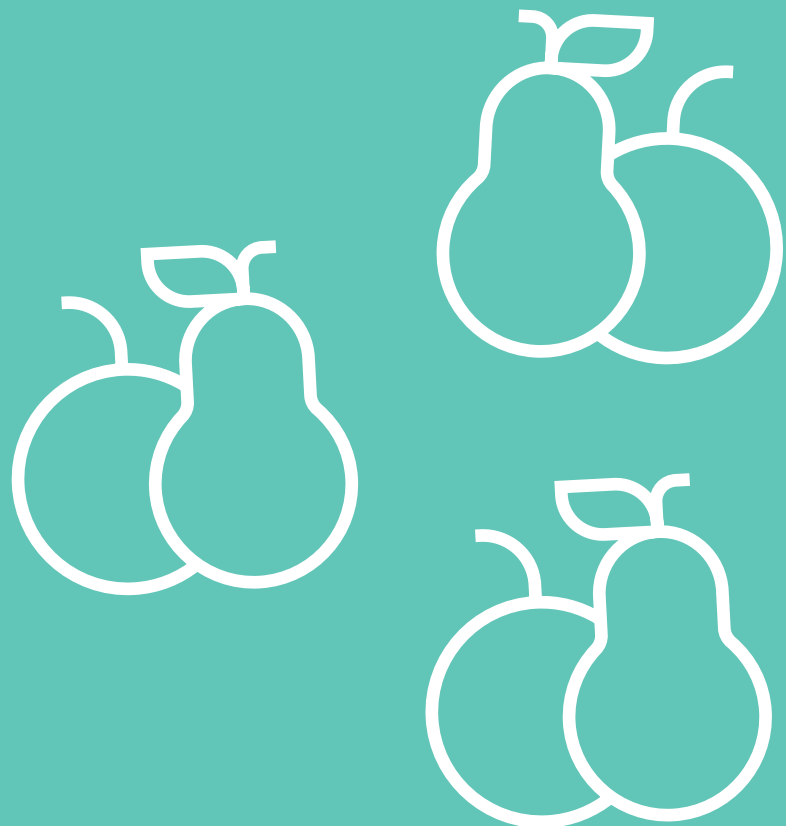
Φράουλα
Vegan Stevia #181022

Υό
Vegan Stevia #181027

Καρπούζι
Vegan Stevia #181029

Για περισσότερες προτάσεις & προϊόντα,
σκανάρετε το QR code ή επισκεφτείτε το
www.olympic-foods.gr





Τα viral fruits αποτελούν ένα από τα πιο ενδιαφέροντα trends της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, προσφέροντας στους επαγγελματίες νέους δρόμους έκφρασης, διαφοροποίησης και εμπορικής επιτυχίας. Πίσω από κάθε εντυπωσιακή φρουτένια δημιουργία βρίσκονται υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, όπως κρέμες φρούτων, πουρέδες και παρασκευές που αναδεικνύουν το άρωμα, το χρώμα και την αυθεντική γεύση κάθε φρούτου. Με τη σωστή αξιοποίηση, αυτά τα στοιχεία επιτρέπουν τη δημιουργία ξεχωριστών προϊόντων με ισχυρή οπτική ταυτότητα, ιδανικών για τη βιτρίνα αλλά και τη δυναμική παρουσία στα social media.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Viral Fruits



BOIRON

Κατεψυγμένοι πουρέδες φρούτων 100%

Η αριστεία του φρούτου, χωρίς συμβιβασμούς

Η αριστεία στα φρούτα είναι το όραμα της Boiron εδώ και περισσότερα από 80 χρόνια. Από την επιλογή των καλύτερων ποικιών και παραγωγών έως την παστερίωση, την άμεση κατάψυξη και τον αυστηρό ποιοτικό έλεγχο, κάθε στάδιο της παραγωγής διασφαλίζει την αυθεντική γεύση, το φυσικό χρώμα και το άρωμα του φρέσκου φρούτου. Με περισσότερες από 60 γεύσεις, αποτελούν την ιδανική βάση για παγωτό, mousse, bavaoise και σύγχρονα fruit desserts, προσφέροντας σταθερή ποιότητα, ευκολία στη χρήση και έντονη γεύση σε κάθε δημιουργία.

Κιβώτιο 6 κιλών (6 συσκευασίες × 1 κιλό)



100% φρούτο



Χωρίς προσθήκη ζάχαρης



Χωρίς συντηρητικά χρωστικές, αρωματικά



Κατεψυγμένα για μέγιστη διατήρηση



LUBECA

Λευκή σοκολάτα κουβερτούρα 33%

Διακριτική γλυκύτητα

Με απαλή, κρεμώδη υφή και διακριτικά γλυκιά γεύση, η λευκή κουβερτούρα Lubeca 33% αναδεικνύει τη φρεσκάδα των φρούτων. Ιδανική για πουρέδες, φρέσκα φρούτα και σύγχρονα viral desserts με άψογη υφή.

Σκούρα σοκολάτα κουβερτούρα Fehmarn 60%

Η ένταση της σοκολάτας συναντά τη φρεσκάδα

Με 60% κακάο, η Fehmarn προσφέρει έντονη σοκολατένια γεύση, βελούδινη υφή και εξαιρετική ρευστότητα. Ιδανική για mousse, ganache, crèmeux, γλάσα και viral desserts, δημιουργώντας ισορροπημένη αντίθεση με τα φρούτα.

Κιβώτιο 10 κιλών (2 σακούλες × 5 κιλά)

MARTIN BRAUN

Ζελέ Kabi Juice Binder

Δέστε τη γεύση, όχι τη φαντασία

Ζελέ σε σκόνη που μετατρέπει κάθε χυμό ή πουρέ φρούτου σε γέμιση με πλούσια υφή, λαμπερή εμφάνιση και φυσική γεύση. Αναδεικνύει τη γεύση και τα ζωντανά χρώματα των φρούτων, προσφέροντας ομοιογενές αποτέλεσμα χωρίς σβόλους και σταθερότητα ακόμη και μετά από κατάψυξη. Ιδανικό για γεμίσεις σε τούρτες, τάρτες και σύγχρονα επιδόρπια.

Σακούλα 2 κιλών

CONDIFA

Σπρέϊ βούτυρο κακάο Perle Velours

Βελούδινο φινιρίσμα που θέλεις να δαγκώσεις

Viral fruit χωρίς ένα εντυπωσιακό βελούδινο φινιρίσμα, δεν γίνεται! Το σπρέϊ βούτυρο κακάο της Condifa είναι έτοιμο προς χρήση, εφαρμόζεται απευθείας σε κατεψυγμένα επιδόρπια, προσφέροντας φυσική απόδοση χρώματος, διακριτική περλέ όψη και ουδέτερη γεύση. Διατίθεται σε 4 αποχρώσεις – κίτρινο, κόκκινο, λευκό και σοκολάτα – για ινσταγκραμικές δημιουργίες!

Φιάλη 500 ml



MAZZONI

Κατεψυγμένα φρούτα σε κύβους IQF

Η αυθεντική γεύση πίσω από κάθε viral Fruit Dessert

100% φυσικά, βιολογικά φρούτα IQF σε κύβους, χωρίς χρωστικές, συντηρητικά ή τεχνητά αρώματα. Προσφέρουν αυθεντική γεύση, ζουμερή υφή, ζωντανό φυσικό χρώμα και σταθερή ποιότητα, αποτελώντας ιδανική βάση για τα πιο εντυπωσιακά viral fruit desserts. Ξεχωρίζει το μονοποικιλιακό μάνγκο Alphonso από την Ινδία, με μοναδική γλυκύτητα και πλούσιο άρωμα. Διαθέσιμα επίσης σε ανανά, ακτινίδιο, αβοκάντο και αχλάδι.

Κιβώτιο 5 κιλών (2 σακούλες × 2,5 κιλά)

MARTIN BRAUN

Alaska Express Neutral

Η βάση για κάθε viral επιδόρπιο

Μείγμα σε σκόνη για την παρασκευή κρέμας bavaoise, ιδανικό για επιδόρπια που αναδεικνύουν τη φρεσκάδα και την αυθεντική γεύση κάθε φρούτου. Προσφέρει βελούδινη, αφράτη υφή, άψογη σταθερότητα και αψεγάδιαστο αισθητικό αποτέλεσμα, δημιουργώντας εντυπωσιακά viral desserts.

Κιβώτιο 5 κιλών (5 σακούλες × 1 κιλό)



Κατεψυγμένοι πουρέδες φρούτων

- Φράουλα
- Βατόμουρο
- Μάνγκο
- Τροπικά φρούτα
- Ανανάς
- Λεμόνι
- Λάιμ
- Πορτοκάλι σαγκουίνι
- Αγριοκέρασο
- Passion Fruit

Πάνω από 60 γεύσεις

100% ΦΡΟΥΤΟ

Χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συντηρητικών, χρωστικών ή αρωμάτων



LES VERGERS
boiron

ΣΚΑΦΑΚΙ 1 Kg - ΔΟΧΕΙΟ 10 Kg



ΕΙΣΑΓΟΝΤΑΙ & ΔΙΑΝΕΜΟΝΤΑΙ ΑΠΟ:

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9

Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr | steliosyiannikas



Gâteau Καφέ Coffola

Συνδυάζει τη βελούδινη υφή της βανίλιας με τον πλούσιο χαρακτήρα του καφέ και τη σοκολατένια ένταση της Coffola. Ένα εκλεπτυσμένο επιδόρπιο με ισορροπημένες γεύσεις, φίνο άρωμα και εντυπωσιακή εμφάνιση, ιδανικό για σύγχρονες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής και απαιτητικές δημιουργίες.

COOKIES VANILLA (ΒΑΣΗ)

1000 γρ. **COOKIES SOFT VANILLA**
300 γρ. Βούτυρο 82%
100 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
200 γρ. **CUBES COFFOLA**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε όλα τα υλικά, εκτός από τα **CUBES COFFOLA**, στο μίξερ με το φτερό να ομογενοποιηθούν. Τέλος, προσθέτετε τα **CUBES COFFOLA**. Βάζετε στο τσέρκι ζυμάρι **COOKIES SOFT VANILLA** και ψήνετε. Ξεφορμάρετε.

ΓΚΑΝΑΖ COFFOLA

1000 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
800 γρ. **PISTOLES COFFOLA COLOMBIE**
40 γρ. Βούτυρο 82%
40 γρ. Μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε την κρέμα γάλακτος με το μέλι να βράσει. Προσθέτετε **PISTOLES COFFOLA COLOMBIE** και ομογενοποιείτε με ένα ραβδομπλέντερ. Τέλος, προσθέτετε και το βούτυρο. Βάζετε σε φόρμες σιλικόνης και παγώνετε.

ICE FILLING COFFOLA

1000 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
1000 γρ. Φυτική κρέμα
1000 γρ. **ICE VANILLA FILLING**
500 γρ. **PISTOLES COFFOLA COLOMBIE**
200 γρ. Γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε το γάλα με τη σοκολάτα **PISTOLES COFFOLA COLOMBIE** σε μια μπασίνα και λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων. Βάζετε την κρέμα γάλακτος, τη φυτική κρέμα και το **ICE VANILLA FILLING** στο μίξερ με το σύρμα και χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα. Μόλις δέσει, βγάžete από το μίξερ και, με τη βοήθεια μιας μαρίζ, ανακατεύετε τη σοκολάτα μέσα έως ότου ομογενοποιηθεί.

ΣΥΝΘΕΣΗ

Γεμίζετε με σακούλα ζαχαροπλαστικής και σπάτουλα τη φόρμα, ώστε να πάει παντού το **ICE FILLING COFFOLA**. Στη μέση βάζετε τη **ΓΚΑΝΑΖ COFFOLA** (που έχετε ξεφορμάρει) και κλείνετε με την κρέμα. Βάζετε να παγώσει. Αφού παγώσει καλά, ξεφορμάρετε και περνάτε με βούτυρο κακάο σοκολάτας. Τοποθετείτε πάνω στη βάση **COOKIES** και γαρνίρετε.

Viral Fruit

Viral fruits with a twist

Με λαχταριστή Γκανάζ Coffola και βελούδινη κρέμα ice filling



Σειρά QUALCREME

Η βάση κάθε επιτυχημένης δημιουργίας

Στη σύγχρονη επαγγελματική ζαχαροπλαστική, η ποιότητα των πρώτων υλών αποτελεί το θεμέλιο κάθε επιτυχημένης δημιουργίας.

Η σειρά **QUALCREME** της εταιρείας Παπαγεωργίου περιλαμβάνει μια ολοκληρωμένη γκάμα κρεμών ζαχαροπλαστικής, σχεδιασμένη για να καλύπτει κάθε επαγγελματική ανάγκη. Από τις έτοιμες κρέμες τύπου Bavarian, όπως οι **Vanilla** και **Lemon Filling**, κατάλληλες για χρήση πριν και μετά το ψήσιμο, έως τις κρέμες patisserie **Classic**, **Deluxe** και **Deluxe Plus**, που ξεχωρίζουν για την εύκολη παρασκευή, τη σταθερή υφή και την εξαιρετική συμπεριφορά στο ψήσιμο, την κατάψυξη και το ξεπάγωμα.

Με πλούσια γεύση, υψηλή απόδοση και δυνατότητα συνδυασμού με άλλες κρέμες ή φυτικές κρέμες, η **QUALCREME** προσφέρει ευελιξία, σταθερό αποτέλεσμα και κορυφαία ποιότητα σε κάθε εφαρμογή.

ΣΥΝΤΑΓΗ

BERRY BLOSSOM

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΓΑΛΑΝΑΚΗ - PASTRY CHEF
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Ένα δροσερό επιδόρπιο που συνδυάζει φρεσκάδα, απόλυτη ισορροπία γεύσεων και υψηλή αισθητική



Ζύμη τάρτας με Deli Biscotto

1.000 γρ. **Μίγμα Deli Biscotto**
350 γρ. Βούτυρο 82%
100 γρ. Αυγά φρέσκα

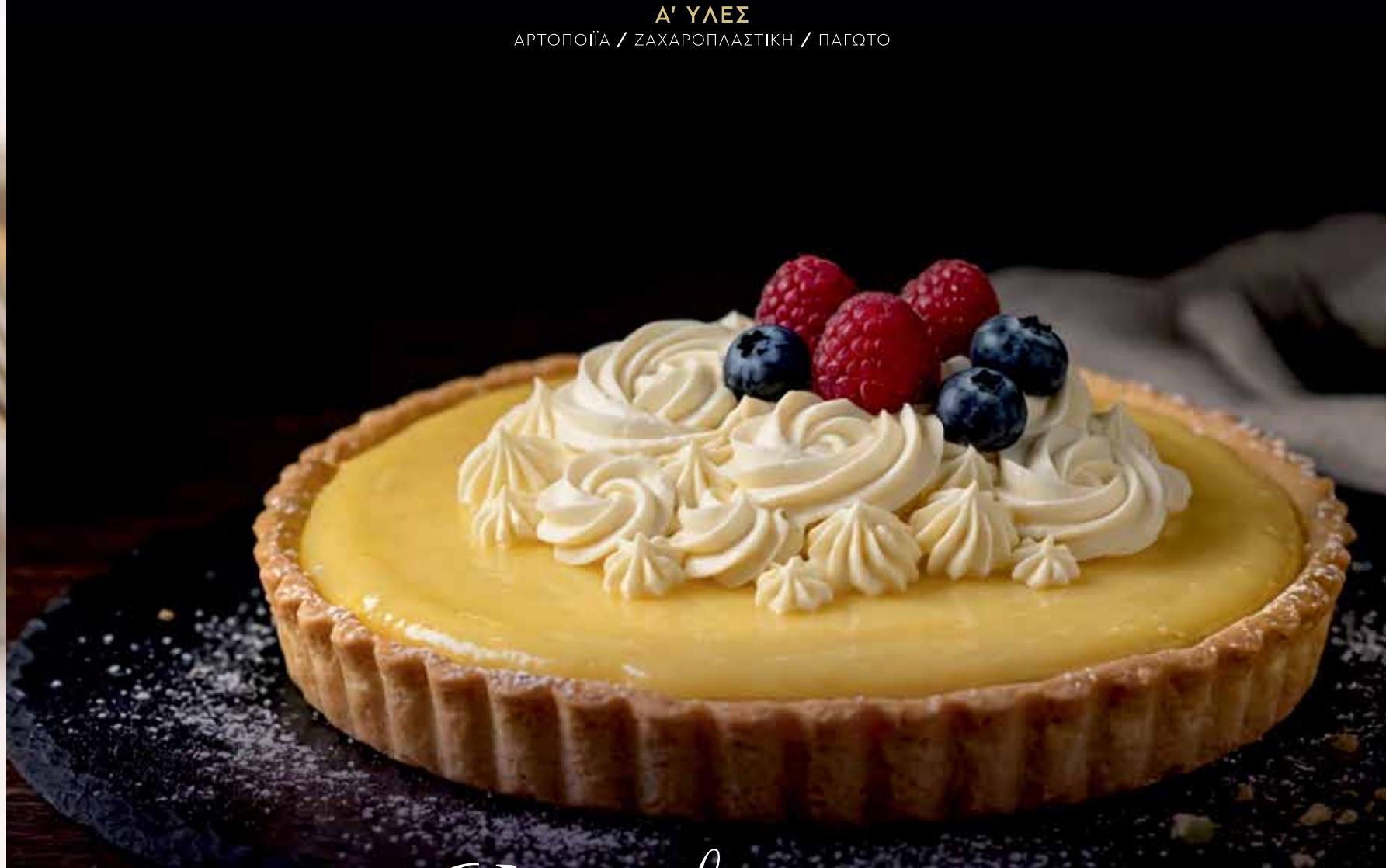
- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μέχρις ότου η ζύμη γίνει ομοιογενής κι εύπλαστη.

• Φουρνίζουμε στους 180°C για 15 περίπου λεπτά.

Κρέμα φρούτα του δάσους

250 γρ. **Πουρές Φρούτα του Δάσους Dira Frost**
350 γρ. Νερό
200 γρ. **QUALCREME CLASSIC**
60 γρ. Ζελατίνη σκόνη
450 γρ. Κρέμα Rama 31% ελαφρώς χτυπημένη

- Προσθέτουμε στο μίξερ τον πουρέ φρούτων, το νερό και την Qualcrame Classic και χτυπάμε για 5 λεπτά με το σύρμα.
- Λιώνουμε τη σκόνη ζελατίνης και την προσθέτουμε στην κρέμα.
- Τέλος διπλώνουμε την ελαφρώς χτυπημένη κρέμα RAMA 31% και σερβίρουμε.



Qualcrame

Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Η ολοκληρωμένη σειρά επαγγελματικών κρεμών QUALCREME της Παπαγεωργίου, συνδυάζει σταθερή ποιότητα, υψηλή απόδοση και ευελιξία σε κάθε εφαρμογή. Από κρέμες τύπου Bavarian έως κρέμες ζαχαροπλαστικής, προσφέρει αξιόπιστες λύσεις για δημιουργίες που ξεχωρίζουν. Γιατί κάθε επιτυχημένη συνταγή ξεκινά από τις σωστές α' ύλες!

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου.



ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΣΤΟ ΜΟΥΣ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η ανακαίνιση του Ζαχαροπλαστέιου Μους, στην οδό Πελασγίας 23Α, ανανεώνει την εικόνα ενός καταστήματος που έχει συνδέσει το όνομά του με την ποιοτική ζαχαροπλαστική και τις αυθεντικές γεύσεις. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε εξ ολοκλήρου το έργο, από τον σχεδιασμό έως και την υλοποίηση, επιβεβαιώνοντας μια μακροχρόνια σχέση εμπιστοσύνης, καθώς βρίσκεται πίσω από τον σχεδιασμό και την υλοποίηση και των επτά καταστημάτων της επιχείρησης, δημιουργώντας χώρους που εξελίσσονται μαζί με το brand. / drakoulakis.gr



ΤΑΡΤΕΛΕΤΑ ΠΑΣΤΑ ΦΛΟΡΑ
80 x 80 mm
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Έτοιμη προς γέμιση, με πλούσια βουτυράτη γεύση και τραγανή υφή, αποτελεί ιδανική λύση για ζαχαροπλαστεία, catering και επαγγελματίες HoReCa. Χάρη στη σύνθεσή της, διατηρεί την τραγανότητά της ακόμη και μετά τη γέμιση με κρέμες, μους ή φρούτα, προσφέροντας σταθερό και ποιοτικό αποτέλεσμα. Η προστατευτική συσκευασία blister εξασφαλίζει ασφαλή μεταφορά και ελάχιστες φθορές, συμβάλλοντας στην ταχύτερη και πιο αποδοτική παραγωγή. Διατίθεται σε συσκευασία blister 48 τεμαχίων. / yiannikas.gr



Η ΥΨΗΛΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΔΙΝΕΙ PANTEBOY
ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ ΣΤΟ ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η φθινοπωρινή σεζόν θα ξεκινήσει δυναμικά στο Athens Center of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, με ένα πρόγραμμα που θα συγκεντρώσει σημαντικούς δημιουργούς της διεθνούς ζαχαροπλαστικής και θα προσκαλέσει τους επαγγελματίες του κλάδου σε συναντήσεις υψηλής έμπνευσης, τεχνικής και δημιουργικής ανταλλαγής. Στο επίκεντρο θα βρεθεί η επίδειξη της Elle & Vire Professionnel® με τον Yann Brys, MOF Pâtissier, έναν από τους πιο επιδραστικούς pastry chefs της Γαλλίας. Με ξεχωριστή αισθητική, τεχνική ακρίβεια και διεθνή παρουσία, ο Yann Brys έχει συνδέσει το όνομά του με μια σύγχρονη, κομψή και βαθιά δημιουργική προσέγγιση στη γαλλική patisserie. Θα ακολουθήσει η επίδειξη της Veliche™ Gourmet με τον Peter Rimmelzwaal, Technical Advisor & Chef στη Veliche™ Gourmet, το premium brand βελγικής σοκολάτας που απευθύνεται σε επαγγελματίες που αναζητούν εξαιρετική ποιότητα και γευστική καθαρότητα σε κάθε δημιουργία. Ο Peter Rimmelzwaal, pastry chef της Ολλανδικής Βασιλικής Οικογένειας, θα αναδείξει τη δύναμη της σοκολάτας μέσα από σύγχρονες εφαρμογές και δημιουργικές προτάσεις. Για περισσότερες πληροφορίες, οι επαγγελματίες μπορούν να επικοινωνούν απευθείας με τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ. / stelioskanakis.gr



ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟΙ ΚΥΒΟΙ ΜΑΝΓΚΟ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΚΒΕΛ
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Με διαλεχτούς ζελαρισμένους Κύβους Mango με περιεκτικότητα σε φρούτο 50%, εμπλουτίζει τη γνωστή γκάμα των Fruit Fillings Classic BAKBEL η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ. Οι Κύβοι Mango 50% είναι κατάλληλοι για γεμίσεις και επικαλύψεις σε εφαρμογές όπως τούρτες, πάστες, τάρτες, κέικ, μάφινς, δανέζικα και πολλές ακόμα. Είναι έτοιμοι προς χρήση, χαρίζουν εξαιρετική εμφάνιση, δεν χάνουν τη γυαλάδα τους και εξασφαλίζουν ένα δροσερό και φίνο γευστικό αποτέλεσμα που θα ενθουσιάσει! Extra tip: αναμειγνύονται εύκολα με κρέμες ή μους, είναι κατάλληλοι για ψήσιμο αλλά και για κατάψυξη. Διατίθενται σε βολική συσκευασία, δοχείο 6 κιλών. / konta.gr

Macaron



ΤΡΕΙΣ
ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ

Άγρια Μούρα, Φιστίκι & Λεμόνι ενώνονται σε μια βελούδινη κρεμώδη υφή, εμπλουτισμένη με τραγανά κομμάτια μακαρόν. Μια εκλεπτυσμένη αλληλεπίδραση υφών και αρωμάτων.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ
www.aktinafoods.com



Aromitalia
Κορυφαίες Πρώτες Ύλες Παγωτού



**MASTERCLASS ΤΗΣ ÉCOLE LENÔTRE
ΜΕ ΤΟΝ GEORGES KOUSANAS**

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Με ξεχωριστή επιτυχία ολοκληρώθηκε το Masterclass Ζαχαροπλαστικής της École Lenôtre με θέμα «Εκλεπτυσμένες Αντιθέσεις: Γεύση, Υφή & Τεχνική», που πραγματοποιήθηκε 9-12 Ιουνίου 2026 στο Athens Center of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE. Υπό την καθοδήγηση του Chef Formateur Pâtissier Georges Kousanas, επαγγελματίες του κλάδου εξερεύνησαν τη σύγχρονη γαλλική pâtisserie μέσα από πρωτοποριακές συνθέσεις, τεχνικές και γευστικούς συνδυασμούς. Οι συμμετέχοντες αντάλλαξαν εμπειρίες και ανακάλυψαν νέες προσεγγίσεις με στόχο την εξέλιξη και διαφοροποίηση των δημιουργιών τους. Το masterclass ολοκληρώθηκε με την απονομή πιστοποιητικών, σηματοδοτώντας μια ξεχωριστή εκπαιδευτική εμπειρία και την αφετηρία νέων ιδεών. / stelioskanakis.gr



**ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΧΡΩΜΑ,
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ**
από την OLYMPIC FOODS

Η τάση των ρεαλιστικών γλυκών σε σχήμα φρούτων συνεχίζει να κυριαρχεί, με τους επαγγελματίες να αναζητούν λύσεις που προσφέρουν εντυπωσιακό οπτικό αποτέλεσμα, φυσική υφή και χρωματική ακρίβεια. Η OLYMPIC FOODS εμπλουτίζει τη γκάμα της με νέα Velvet Sprays Martellato, ειδικά σχεδιασμένα για τη δημιουργία χαρακτηριστικού βελούδινου εφέ που αναδεικνύει τις fruit-shaped δημιουργίες. Οι νέες αποχρώσεις Orange, Yellow, Purple, Dark Chocolate, Milk Chocolate και Fuchsia προσφέρουν περισσότερες δυνατότητες δημιουργίας, επιτρέποντας στους επαγγελματίες να αποδώσουν ρεαλιστικά φρούτα με υψηλή αισθητική και άψογο φινιρίσμα. / olympic-foods.gr

JAPANESE CHEESECAKE GELATO
από την OLYMPIC FOODS

Από το TikTok στην gelato βιτρίνα, το Japanese Cheesecake αποτελεί ισχυρό dessert trend. Με το Yogurt 40 και το νέο Variegato Speculoos Digusto της OLYMPIC FOODS, η φρεσκάδα του γιαουρτιού συναντά το καραμελωμένο μπισκότο, δημιουργώντας μια γευστική εμπειρία που τραβά τα βλέμματα και κερδίζει καταναλωτές. / olympic-foods.gr



SIGNATURE PRALINES ΓΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ
από την KENFOOD

Η KENFOOD παρουσιάζει τη σειρά Signature Pralines, μια ολοκληρωμένη κατηγορία επαγγελματικών πραλινών για γέμιση και επικάλυψη, σχεδιασμένη για τις ανάγκες της σύγχρονης αρτοζαχαροπλαστικής. Η σειρά περιλαμβάνει επιλογές με βάση το φουντούκι και το κακάο, καθώς και vegan προτάσεις, προσφέροντας ευελιξία και δημιουργικές δυνατότητες σε γλυκά, αρτοσκευάσματα, desserts και σύγχρονες εφαρμογές βιτρίνας. Παράλληλα, παρουσιάζεται με ανανεωμένη συσκευασία και μοντέρνο design, ενισχύοντας τη δυναμική παρουσία της στον επαγγελματικό χώρο. Με τις Signature Pralines, η KENFOOD συνεχίζει να προσφέρει ποιοτικές και σύγχρονες λύσεις που υποστηρίζουν την καθημερινή δημιουργία του επαγγελματία. / kenfood.com



ΣΕΙΡΑ ΒΙΤΡΙΝΩΝ «QUATTRO»

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE, εταιρεία με πολυετή εμπειρία, κατασκευάζει εξοπλισμό καταστημάτων με προηγμένη τεχνολογία και υψηλή αισθητική. Στη σειρά βιτρινών «Quattro» ξεχωρίζει η εντυπωσιακή προβολή σε 4 επίπεδα, ο διάχυτος φωτισμός LED και η προσαρμογή διακοσμητικών στοιχείων στην αισθητική του καταστήματος. Η σύγχρονη τεχνολογία που ενσωματώνεται δημιουργεί ιδανικές συνθήκες, συμβάλλοντας στη διατήρηση φρεσκάδας και εμφάνισης των προϊόντων, μέσω σωστής υγρασίας για αρκετές ημέρες, σύμφωνα με την εμπειρία πελατών της εταιρείας. Αποτελεί ιδανική λύση για κάθε επαγγελματία και συνοδεύεται από εγγύηση της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ABEE. / antonopoulos.com.gr



ΦΟΡΜΕΣ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ SILIKOMART

από την LAOUDIS FOODS

Από την ιταλική SILIKOMART PROFESSIONAL και τον επίσημο αντιπρόσωπό της στην Ελλάδα, την LAOUDIS FOODS, θα βρείτε τις πιο εντυπωσιακές φόρμες σιλικόνης για να δημιουργήσετε πανέμορφα γλυκά (πάστες, τούρτες κ.ά.) σε σχήμα φρούτων και καρπών! Οι φόρμες της Silikomart είναι κατάλληλες για φούρνο και κατάψυξη, καθώς έχουν τεράστιο εύρος θερμοκρασιών χρήσης, από -60°C ψύξη έως 230°C θερμότητα! Είναι απίστευτα αντικολλητικές, έχουν πολύ μεγάλη αντοχή, δεν στραβώνουν, ούτε μεταφέρουν ανεπιθύμητες οσμές στα τρόφιμα. Δείτε όλη τη συλλογή, στην ιστοσελίδα της εταιρείας, Laoudis.gr.



**ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΑΡΥΔΙ
PECAN ΟΛΟΚΛΗΡΟ
& ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ**
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τραγανά και γευστικά inclusions, ιδανικά για παγωτό – ιδιαίτερα σε γεύσεις βανίλιας – αλλά και για σοκολατάκια τύπου «βραχάκια», μπάρες δημητριακών και soft bars. Χάρη στην ειδική επικάλυψη με cocoa butter, δεν κολλάνε μεταξύ τους και διατηρούν εξαιρετική τραγανότητα ακόμη και μέσα στο παγωτό, απορροφώντας μόνο την απαραίτητη υγρασία για ιδανική υφή. Παραμένουν σταθερά και τραγανά ακόμη και μετά από επικάλυψη με σοκολάτα, προσφέροντας γεύση, υφή και υψηλή προστιθέμενη αξία σε πλήθος εφαρμογών. Διατίθενται σε πρακτική συσκευασία 1 κιλού. / yiannikas.gr



NEO ΜΙΓΜΑ – SOFT COOKIES
από την AKTINA

Η AKTINA παρουσιάζει το νέο μίγμα Soft Cookies, σχεδιασμένο για επαγγελματίες που απαιτούν συνέπεια και υψηλή ποιότητα. Προσφέρει ιδανική ισορροπία μαλακής υφής και πλούσιας γεύσης, με σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε ψήσιμο. Η ευκολία χρήσης και η ευελιξία σε προσθήκες, όπως σοκολάτα ή ξηροί καρποί, το καθιστούν ιδανική λύση για σύγχρονες επαγγελματικές εφαρμογές με ξεχωριστό αποτέλεσμα. / aktinafoods.com



NEES DELIZIOSE CRUNCHY CARAMEL & LEMON ΑΠΟ ΤΗΝ GALATEA
από την KONTA AEBE

Δύο λαχταριστές κρέμες Deliziosa Crunchy Caramel & Delizioza Lemon προστίθενται στην trendy γκάμα των Deliziose Galatea. Ιδανικές για κρεμίνo, ρίπλες και τούρτες παγωτού, διαθέτουν βελούδινη υφή, απλώνονται εύκολα, και ξεχωρίζουν στη βιτρίνα παγωτού σας με την εξαιρετική εμφάνιση και την απίθανη γεύση τους. Από προσεκτικά επιλεγμένα συστατικά, χωρίς υδρογονωμένα φοινικέλαια, χωρίς τεχνητά χρώματα και χωρίς χημικά χρώματα, διατίθενται σε συνολικά 10 γεύσεις: Blue Banana, Pistachio, Lemon, Crunchy Caramel, Nocciola, Φεγγεινίνη, Galafrolla Gluten Free, Grand Rochère, Crema Cacao & Nocciola και Peanuts. Σε δοχείο 5 κιλών. / konta.gr

ΕΚΛΑΙΡ & ΣΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ PIDY GOURMET

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τα νέα προϊόντα της Pidy Gourmet: Ατομικά Εκλαίρ, Mini Εκλαίρ Βουτύρου και Σου Βουτύρου για προφιτερόλ. Αέρινα, χρυσαφένια και έτοιμα για γέμιση, είναι ιδανικά για γλυκές αλλά και αλμυρές δημιουργίες, προσφέροντας σταθερό αποτέλεσμα, τραγανή επιφάνεια και αφράτη υφή, χάρη στις κορυφαίες πρώτες ύλες από τις οποίες παρασκευάζονται. Πρόκειται για προϊόντα υψηλής ποιότητας, κατάλληλα και για κατάψυξη, τα οποία διατίθενται σε πρακτικές συσκευασίες και εξασφαλίζουν ευκολία, ταχύτητα και συνέπεια στην παραγωγή. Αποτελούν μια αξιόπιστη λύση για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και chefs που αναζητούν έμπνευση, λειτουργικότητα και υψηλή αισθητική στην καθημερινή τους δημιουργία. / stelioskanakis.gr



ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ «ΝΟΤΑ» ΜΕΓΑΡΩΝ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η πρόσφατη ανακαίνιση του ζαχαροπλαστείου «Νότα» στα Μέγαρα ολοκληρώθηκε με στόχο τη δημιουργία ενός σύγχρονου καταστήματος, πλήρως προσαρμοσμένου στις ανάγκες ενός σύγχρονου εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Τη μελέτη, τον σχεδιασμό και την κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις που συνδυάζουν λειτουργικότητα, ποιότητα και σύγχρονο σχεδιασμό. Οι μεγάλες φωτιζόμενες βιτρίνες και τα υπερσύγχρονα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες συντήρησης και κορυφαία προβολή των προϊόντων, αναδεικνύοντας κάθε δημιουργία μέσα στον χώρο. Κάθε κατασκευή μελετήθηκε ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της έντονης καθημερινής λειτουργίας, διατηρώντας υψηλό επίπεδο ποιότητας, αντοχής και λειτουργικής αρτιότητας. / antonopoulos.com.gr



ΒΟΥΤΥΡΑ ΒΕΛΓΙΟΥ CORMAN

από την LAOUDIS FOODS

Η βελγική Corman, από το 1935 που ιδρύθηκε, έχει αναπτύξει κορυφαία τεχνογνωσία στην παραγωγή βουτύρου (πχ. παρουσιάσε πρώτη το βούτυρο σε μορφή πλάκας κ.ά.) ώστε να αναγνωρίζεται ως η κορυφαία εταιρεία στον κλάδο! Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι η Corman αποτελεί επιλογή κάθε σπουδαίου Σεφ! Χάρη στις μοναδικές συνταγές παραγωγής και τις επιλεγμένες πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί αποκλειστικά, σας εγγυάται σταθερή παραγωγή και υπέροχη γεύση φρέσκου βουτύρου σε όλα τα προϊόντα σας: κρουασάν, σφολιάτες, κέικ, cookies κ.ά. / laoudis.gr

ΝΕΟ ΠΑΡΦΑΙ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το απόλυτο καλοκαιρινό γλύκισμα: παραδοσιακό ΠΑΡΦΑΙ που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα με κρύα μέθοδο χτυπώντας στο μίξερ με κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα. Συνδυάζεται ιδανικά με το προϊόν KIGIE MIX της FOODSTUFF για τέλεια αφράτη υφή. Μπορείτε να προσθέσετε φρούτα, ξηρούς καρπούς, ποτά, σοκολάτα, κακάο κλπ. Διατηρείται στη βιτρίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα, δεν σκληραίνει και δεν «πετσιάζει». / foodstuff.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΕΠΑΣ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

από την AKTINA

Η AKTINA υποδέχθηκε στο Τεχνικό της Κέντρο σπουδαστές της ΕΠΑΣ Γαλατσίου, σε ένα διαδραστικό σεμινάριο ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τα προϊόντα της εταιρείας και να εκπαιδευτούν από το εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό, παρακολουθώντας ποικιλία εφαρμογών. Μέσα από μια πρακτική και εμπνευσμένη εμπειρία, απέκτησαν πολύτιμες γνώσεις για τη σύγχρονη επαγγελματική ζαχαροπλαστική. / aktinafoods.com

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ICE FRUIT

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα σειρά προϊόντων για παγωτά στιγμιαίας παρασκευής χωρίς γάλα. Αναμίξτε μόνο με νερό, τοποθετήστε το μίγμα στην παγωτομηχανή και απολαύστε βελούδινο παγωτό σε τρεις μοναδικές γεύσεις: ICE FRUIT STRAWBERRY με φυσικό χυμό και κομματάκια φράουλας, ICE FRUIT LEMON με φυσικό χυμό λεμονιού, και ICE CHOCOLATE με πλούσια γεύση και άρωμα σοκολάτας. Μοναδικά γευστικά προϊόντα που κλέβουν τις εντυπώσεις και παρασκευάζονται γρήγορα και εύκολα! Για πληροφορίες και τεχνική υποστήριξη: foodstuff.gr



ΚΟΙΝΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ OLYMPIC FOODS & STELLA ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ



Στο πλαίσιο ενίσχυσης της παρουσίας της Stella στην Ελλάδα, ο Attila Szendrei, Export Manager East Europe, πραγματοποίησε σε συνεργασία με την OLYMPIC FOODS, σειρά επισκέψεων σε σημαντικούς πελάτες της Βόρειας και Κεντρικής Ελλάδας. Επίκεντρο των συναντήσεων ήταν οι βάσεις και γεύσεις παγωτού, με στόχο την ανταλλαγή τεχνογνωσίας και τη διερεύνηση νέων προοπτικών ανάπτυξης. Μεταξύ των πελατών που επισκέφθηκε η ομάδα ήταν και το Αρτοζαχαροπλαστείο Νίσσου στον Πλαταμώνα, όπου ο κ. Τάσος Νίσσου συμμετείχε στις παρουσιάσεις και τις παρασκευές των προϊόντων. Τις τεχνικές παρουσιάσεις και συζητήσεις με τους πελάτες υποστήριξε ο τεχνικός της OF, κ. Παντούδης. / olympic-foods.gr



Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΤΗΣ DULCISTAR ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε.

Μια νέα συνεργασία με την Ιταλική Dulcistar, ανακοίνωσε η εταιρεία ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ, αναλαμβάνοντας τη διανομή των προϊόντων της σε Ν/Δ Ελλάδα, Ιόνια νησιά και Ήπειρο. Με ιστορία που ξεκινά στο Μιλάνο τη δεκαετία του 1950, η Dulcistar προσφέρει προϊόντα για τη ζαχαροπλαστική, τη σοκολατοποιία και το παγωτό, συνδυάζοντας την ιταλική παράδοση με σύγχρονη τεχνολογία. Με παρουσία σε περισσότερες από 30 χώρες, ξεχωρίζει για την ευελιξία, την τεχνογνωσία και τις εξατομικευμένες λύσεις που προσφέρει, εξασφαλίζοντας σταθερά επαγγελματικά αποτελέσματα σε κάθε εφαρμογή. Η εταιρεία Παπαγεωργίου προσβλέπει σε εξέλιξη της συνεργασίας, με στόχο την ενίσχυση της παρουσίας της Dulcistar στην ελληνική αγορά. / papageorgioufoods.gr



ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ ΜΕ STEVIA

από την FOODSTUFF

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



ΜΕΓΑΛΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗ ΣΕ ΚΑΘΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ!

Πάντα έτοιμη να τη χρησιμοποιήσεις,
δεν χρειάζεται ΨΥΓΕΙΟ!



Rama 24% Ambient - ΝΕΑ προσθήκη στη σειρά Rama Professional

Όπως εσείς βάζετε όλη σας τη φαντασία σε κάθε συνταγή, έτσι και εμείς στη **Flora Professional** επιστρατεύσαμε τη δική μας και δημιουργήσαμε το πιο επαναστατικό προϊόν! Η **νέα Rama 24%** είναι ένα μείγμα βουτυρογάλακτος και φυτικών ελαίων, που αποθηκεύεται σε θερμοκρασία δωματίου και έχει άριστη απόδοση. Δοκιμάστε την!

- **Μοναδική γεύση,**
που δεν καλύπτει τις πρώτες ύλες
- **Φυσικό χρώμα,**
που δεν επηρεάζει το χρώμα της σάλτσας
- **Ελαφριά σύσταση,**
που ενσωματώνεται με κάθε γεύση
- **Εύκολη χρήση,**
που αποθηκεύεται σε θερμοκρασία έως **25°C**



Rama Professional 15%

1lt



Rama Professional 31%

1lt & 10lt



Rama Professional 35%

1lt

Επικοινωνήστε μαζί μας <https://www.floraprofessional.com/el-gr/signup>
ή στο τηλέφωνο +30 210 0106600



f : Flora Professional GR

ig : florapro_gr

globe : www.floraprofessional.com/el-gr

yt : FloraProfessionalGR

in : Flora ProfessionalGR

Γαβριηλίδης Αρτοζαχαροπλαστεία

Τέχνη με γεύση, ποιότητα και καινοτομία



Για περισσότερες από τέσσερις δεκαετίες, τα Αρτοζαχαροπλαστεία Γαβριηλίδης αποτελούν σημείο αναφοράς για τους λάτρεις της ποιοτικής αρτοζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας την οικογενειακή παράδοση με τη διαρκή αναζήτηση της δημιουργικής εξέλιξης. Από το 1978, όταν ξεκίνησε η πορεία της επιχείρησης, μέχρι σήμερα, η φιλοσοφία παραμένει σταθερή: σεβασμός στις πρώτες ύλες, συνέπεια στην ποιότητα και διαρκής προσπάθεια για τη δημιουργία μοναδικών γευστικών εμπειριών.

«Τα Αρτοζαχαροπλαστεία Γαβριηλίδης είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε την πορεία της το 1978. Με συνέπεια και μεράκι, επί σειρά ετών, ετοιμάζουμε καθημερινά στα εργαστήριά μας μια μεγάλη γκάμα προϊόντων, από φρεσκοψημένο ψωμί διαφόρων τύπων, αρτοσκευάσματα και σάντουιτς, μέχρι υψηλής ποιότητας γλυκά, τούρτες και παγωτά», αναφέρει ο κ. Γαβριηλίδης.

Η φιλοσοφία που καθοδηγεί την πορεία της επιχείρησης συνοψίζεται στο δίπτυχο: «Μοναδικές γευστικές απολαύσεις, με εγγυημένης ποιότητας αγνά υλικά». Μια προσέγγιση που συνδέει την παράδοση του αρτοποιείου και του ζαχαροπλαστείου με τις σύγχρονες απαιτήσεις ενός κοινού που αναζητά πλέον όχι μόνο ένα ποιοτικό προϊόν, αλλά μια ολοκληρωμένη εμπειρία.

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο συνεχούς εξέλιξης εντάσσεται και η νέα δημιουργική κατεύθυνση των Αρτοζαχαροπλαστείων Γαβριηλίδης, με τα ρεαλιστικά φρούτα, τα λεγόμενα «viral fruits», να αποτελούν ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Μια τάση που έχει κερδίσει διεθνή αναγνώριση, καθώς μετατρέπει τα γλυκά σε μικρά έργα τέχνης, συνδυάζοντας την τεχνική αρτιότητα, την υψηλή αισθητική και την έκπληξη της ανακάλυψης.

Για την επιχείρηση, η ενασχόληση με αυτή τη νέα μορφή δημιουργίας δεν αποτελεί απλώς μια παρακολούθηση μιας τάσης, αλλά μια φυσική συνέχεια της φιλοσοφίας τους: την αναζήτηση νέων τρόπων ώστε η γεύση να συναντά τη δημιουργικότητα.

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΚΡΙΒΕΙΑ

Τα ρεαλιστικά φρούτα αποτελούν χαρακτηριστικό παράδειγμα της εξέλιξης της σύγχρονης pastry δημιουργίας. Η τεχνική τους προσέγγιση απαιτεί ακρίβεια, γνώση των υλικών και ιδιαίτερη δεξιότητα, καθώς το ζητούμενο δεν είναι απλώς η οπτική ομοιότητα με ένα φυσικό φρούτο, αλλά η δημιουργία



ενός ολοκληρωμένου γευστικού αποτελέσματος. Η συγκεκριμένη τάση έγινε διεθνώς γνωστή μέσα από δημιουργούς όπως ο Γάλλος pastry chef Cédric Grolet, ο οποίος ανέδειξε τη μεταμόρφωση των φρούτων σε υψηλή μορφή ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Για τον κ. Γαβριηλίδη, η ενασχόληση με αυτή την κατηγορία γλυκών ήταν μια φυσική συνέχεια της ανάγκης για δημιουργική εξέλιξη: «Ως επαγγελματίες, παρακολουθούμε στενά τις διεθνείς τάσεις. Τα ρεαλιστικά φρούτα δεν είναι απλώς ένα γλυκό, είναι ένα απαιτητικό έργο τέχνης που προϋποθέτει τεχνική ακρίβεια, δεξιότητα και άριστη κατανόηση της συμπεριφοράς των υλικών».

Η πρόκληση για την ομάδα του εργαστηρίου ήταν ξεκάθαρη: να μεταφέρει στο ελληνικό κοινό μια εμπειρία υψηλής γαστρονομίας, η οποία μέχρι πρόσφατα συναντούσε κανείς κυρίως σε επιλεγμένα ζαχαροπλαστεία του εξωτερικού.

Η δυναμική των social media έχει αλλάξει σημαντικά τον τρόπο με τον οποίο οι καταναλωτές ανακα-

λύπτουν νέα προϊόντα. Ένα εντυπωσιακό βίντεο στο Instagram ή στο TikTok μπορεί πλέον να λειτουργήσει ως η πρώτη επαφή ανάμεσα σε ένα ζαχαροπλαστείο και έναν νέο πελάτη. Ειδικά στην περίπτωση των viral fruits, η στιγμή της αποκάλυψης, δηλαδή όταν το γλυκό κόβεται και αποκαλύπτει τις εσωτερικές του στρώσεις, έχει μετατραπεί σε ένα ιδιαίτερα δημοφιλές περιεχόμενο.

«Πλατόφρμες όπως το Instagram και το TikTok λειτουργούν ως η σύγχρονη, ψηφιακή μας βιτρίνα», σημειώνει ο κ. Γαβριηλίδης. «Ένα εντυπωσιακό βίντεο, όπου ένα ρεαλιστικό φρούτο κόβεται στη μέση αποκαλύπτοντας τα στρώματά του, προκαλεί ενθουσιασμό και φέρνει νέο κόσμο στην πόρτα μας».

Ωστόσο, όπως επισημαίνει, η ψηφιακή απήχηση είναι μόνο η αρχή: «Το viral βίντεο θα φέρει τον πελάτη μόνο την πρώτη φορά. Η σταθερή ποιότητά μας, η φρεσκάδα των πρώτων υλών και η απόλυτη ισορροπία στη γεύση είναι αυτά που τον κερδίζουν οριστικά».



**«Η φιλοσοφία
που καθοδηγεί την
πορεία της επιχείρησης
συνοψίζεται στο
δίπτυχο: μοναδικές
γευστικές απολαύσεις,
με εγγυημένης
ποιότητας αγνά υλικά»**

**Η ΕΙΚΟΝΑ ΠΡΟΣΚΑΛΕΙ,
Η ΓΕΥΣΗ ΚΕΡΔΙΖΕΙ**

Η μεγαλύτερη πρόκληση σε ένα τόσο εντυπωσιακό γλυκό είναι η ισορροπία ανάμεσα στην εμφάνιση και την ουσία. Για τα Αρτοζαχαροπλαστεία Γαβριηλίδης, η αισθητική λειτουργεί ως πρόσκληση, αλλά η γεύση είναι αυτή που δημιουργεί τη μόνιμη σχέση με τον καταναλωτή.

«Δεν έχει απολύτως κανένα νόημα ένα γλυκό να φαίνεται αψεγάδιαστο, αν δεν είναι πεντανόστιμο και ανάλαφρο», τονίζει ο κ. Γαβριηλίδης. Η επίτευξη αυτής της ισορροπίας βασίζεται στη χρήση ποιοτικών πρώτων υλών, κορυφαίων πουρέδων φρούτων, σωστή διαχείριση των οξυτήτων και των σακχάρων, αλλά και προσεκτικό σχεδιασμό των υφών. Οι πουρέδες φρούτων, άλλωστε, αποτελούν σημαντικό εργαλείο στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική, καθώς επιτρέπουν τη διατήρηση έντασης και φρεσκάδας στη γεύση.

Ανάμεσα στις δημιουργίες που έχουν ξεχωρίσει ιδιαίτερα, το Strawberry Supreme αποτελεί σήμα-μεγα το απόλυτο best seller. Ένα

γλυκό που συνδυάζει την εντυπωσιακή εμφάνιση μιας ρεαλιστικής φράουλας με μια σύνθετη αλλά ισορροπημένη γευστική εμπειρία: βάση από αφράτο παντεσπάνι σοκολάτας με variegato κόκκινων φρούτων, αέρινη μους φράουλας και στο κέντρο ένα δροσερό coulis φράουλας.

Η σύγχρονη ελληνική ζαχαροπλαστική βρίσκεται σε μια περίοδο έντονης δημιουργικής ανάπτυξης. Ο καταναλωτής είναι πλέον περισσότερο ενημερωμένος και αναζητά όχι μόνο ένα γλυκό, αλλά μια συνολική εμπειρία: την έκπληξη, την αισθητική, την καινοτομία και το συναίσθημα που συνοδεύει κάθε δημιουργία.

Όμως, παρά τις νέες τάσεις και την επιρροή των social media, ένας παράγοντας παραμένει αδιαπραμάτευτος. «Η γεύση ήταν, είναι και θα παραμείνει ο απόλυτος ρυθμιστής», υπογραμμίζει ο κ. Γαβριηλίδης. Γιατί τελικά, όσο εντυπωσιακή κι αν είναι μια εικόνα, αυτό που καθορίζει τη διαχρονικότητα ενός ζαχαροπλαστείου είναι πάντα η εμπειρία της πρώτης -και της τελευταίας- μπουκιάς.



Variegati Waferini

Where tradition becomes inspiration

Babbi reimagines its beloved Waferini transforming the pleasure of a crisp wafer into a symphony of textures, where velvety cream and golden crunch embrace to create a taste that charms, surprises, and lingers.

From the heart of the wafer come new emotions of flavor.

Let yourself be inspired.

babbi.com   

Βορδώνης
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τηλ.: 210 61359412
www.vordonis.com
E-mail: info@vordonis.com

Realistic "Lemon Velvet"

ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗΣ

Μοιραζόμαστε μαζί σας τη συνταγή για μια από τις πιο δημοφιλείς δημιουργίες μας, το ρεαλιστικό Lemon Velvet. Πρόκειται για ένα premium γλυκό με έντονες αντιθέσεις υφών, που αποτελείται από βάση τάρτας βανίλιας, βελούδινη κρέμα λεμόνι, ελαφριά μους λεμονιού και ένα δροσερό, ρευστό insert.

ΥΛΙΚΑ

Τραγανή Βάση (Crust Sablée)

250 γρ. βούτυρο 82%
150 γρ. ζάχαρη άχνη
50 γρ. πούδρα αμυγδάλου
2 γρ. αλάτι
95 γρ. αυγά ολόκληρα
500 γρ. αλεύρι μαλακό
ζαχαροπλαστικής

Δροσερό Insert (Lemon Coulis)

150 γρ. πουρέ λεμονιού
50 γρ. νερό
60 γρ. ζάχαρη
ξύσμα από 1 λεμόνι
5 γρ. πηκτίνη NH

Βελούδινη Κρέμα Λεμόνι (Lemon Curd)

120 γρ. πουρέ λεμονιού
ξύσμα από 2 λεμόνια
120 γρ. ζάχαρη
150 γρ. αυγά ολόκληρα
150 γρ. βούτυρο

Αέρινη Μους Λεμονιού (Lemon Mousse)

200 γρ. από την παραπάνω έτοιμη
κρέμα λεμόνι (Lemon Curd)
300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
(ημιχτυπημένη σε μορφή γιαουρτιού)
5 γρ. ζελατίνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τραγανή Βάση (Crust Sablée)

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το βούτυρο με την άχνη, την πούδρα αμυγδάλου και το αλάτι. Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά και, μόλις ομογενοποιηθούν, ρίχνουμε το αλεύρι ανακατεύοντας για ελάχιστο χρόνο. Παγώνουμε τη ζύμη στο ψυγείο, ανοίγουμε σε φύλλο 3 χιλιοστών, κόβουμε δίσκους στο μέγεθος της βάσης του γλυκού και ψήνουμε στους 160°C για περίπου 15 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.

Δροσερό Insert (Lemon Coulis)

Ζεσταίνουμε στους 40°C τον πουρέ, το νερό και το ξύσμα. Προσθέτουμε την πηκτίνη με τη ζάχαρη ανακατεύοντας με σύρμα. Φέρνουμε σε βρασμό για 1-2 λεπτά. Μοιράζουμε σε μικρά ημισφαίρια σιλικόνης και καταψύχουμε.

Βελούδινη Κρέμα Λεμόνι (Lemon Curd)

Σε ένα μπεν μαρί ανακατεύουμε τον πουρέ, το ξύσμα, τη ζάχαρη και τα αυγά μέχρι το μίγμα να πήξει και να φτάσει στους 82°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία στους 55°C, προσθέτουμε το βούτυρο και ομογενοποιούμε πολύ καλά με ραβδομπλέντερ (μπίμερ) μέχρι η κρέμα να γίνει απόλυτα λεία και γυαλιστερή.

Αέρινη Μους Λεμονιού (Lemon Mousse)

Ενσωματώνουμε τη ζελατίνη στην κρέμα λεμονιού. Στο τέλος, ενσωματώνουμε απαλά με μια μαρίζ την ημιχτυπημένη κρέμα γάλακτος.

Μοντάρισμα

- Σε φόρμες σιλικόνης σε σχήμα λεμονιού, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με την αέρινη μους λεμονιού.
- Τοποθετούμε στο κέντρο το παγωμένο insert (coulis) και γύρω του απλώνουμε μια στρώση από τη βελούδινη κρέμα λεμόνι.
- Κλείνουμε τη φόρμα με την υπόλοιπη μους και τοποθετούμε στο shock freezer μέχρι να παγώσει εντελώς.
- Ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε το γλυκό πάνω στον ψημένο δίσκο της τραγανής τάρτας βανίλιας.
- Για το realistic τελείωμα, ψεκάζουμε το γλυκό με κίτρινο σπρέι βελούδου (velvet) με βάση το βούτυρο κακάο, δημιουργώντας την ανάγλυφη, ματ υφή που έχει η φλούδα του αληθινού λεμονιού.

Σάκχαρα: Πλήρης οδηγός για ζαχαροπλαστική & παγωτό

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

«Τα σάκχαρα ανήκουν στην ευρύτερη οικογένεια, οι οποίοι έχουν ευρεία διάδοση στη φύση και αποτελούν πηγή ενέργειας για τον οργανισμό, αλλά και στοιχεία δομής»

Ως επαγγελματίες γνωρίζετε καλά πως η επιτυχία ενός προϊόντος δεν κρίνεται μόνο από τη γλυκύτητά του. Η υφή, η σταθερότητα, η συμπεριφορά στην κατάψυξη, το χρώμα και η διάρκεια ζωής είναι παράμετροι που καθορίζονται σε μεγάλο βαθμό από τα σάκχαρα που επιλέγει να χρησιμοποιήσει κανείς. Η παλιά φίλη, η λευκή ζάχαρη, είναι μόνο το πρώτο βήμα.

Τα σάκχαρα δεν είναι απλά γλυκαντικά. Είναι δομικά υλικά, τεχνολογικά εργαλεία και ρυθμιστές της εμπειρίας που έχουν οι πελάτες όταν καταναλώνουν τα διάφορα παρασκευάσματα. Κάθε σάκχαρο έχει ιδιαίτερες ιδιότητες που το καθιστούν κατάλληλο για συγκεκριμένες εφαρμογές, και η βαθιά κατανόησή τους είναι αυτή που διαχωρίζει ένα καλό αποτέλεσμα από ένα εξαιρετικό.

Τα σάκχαρα επιτελούν μια σειρά από κρίσιμες λειτουργίες στα προϊόντα:

Υφή και Διατηρησιμότητα: συνδέονται με τα μόρια του νερού, παγιδεύοντας την υγρασία, δίνοντας έτσι μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Επίσης, μειώνουν την ενεργότητα νερού στα προϊόντα παρεμποδίζοντας έτσι ανάπτυξη μικροοργανισμών.

Όγκος και Δομή: κατά την ανάμειξη των υλικών στο μίξερ, οι κρύσταλλοι σακχάρων δημιουργούν μικροσκοπικές φυσαλίδες αέρα που παγιδεύονται στο μείγμα και διαστέλλονται κατά το ψήσιμο, δημιουργώντας την κυψέλωση των παρασκευασμάτων.

Χρώμα και Γεύση: ευθύνονται για το χρυσαφένιο χρώμα και τη γεύση που αναπτύσσεται κατά το ψήσιμο, μέσω δύο βασικών διαδικασιών κασάνωσης: της αντίδραση Maillard

όπου ορισμένα σάκχαρα αντιδρούν με τις πρωτεΐνες δίνοντας χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα και της καραμελοποίησης που δίνει τις πιο σύνθετες γεύσεις και φυσικά, το χρώμα.

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΑΚΧΑΡΩΝ: ΜΙΑ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Τα σάκχαρα ανήκουν στην ευρύτερη οικογένεια των υδατανθράκων. Οι υδατάνθρακες έχουν ευρεία διάδοση στη φύση και αποτελούν πηγή ενέργειας για τον οργανισμό, αλλά και στοιχεία δομής. Στην κατηγορία των υδατανθράκων κατατάσσονται το άμυλο, η κυτταρίνη και το γλυκογόνο. Οι υδατάνθρακες στα φυτά και το γλυκογόνο στους ζωικούς οργανισμούς, αποτελούν το αποταμιευτικό υλικό. Είναι, δηλαδή, το κάρβουνο που κάνει την ατμομηχανή να κινείται.

Η βασική τους διάκριση γίνεται με βάση τη χημική τους δομή και πολυπλοκότητα:

ΜΟΝΟΣΑΚΧΑΡΙΤΕΣ (ΑΠΛΑ ΣΑΚΧΑΡΑ), δεν επιδέχονται υδρόλυση: Αποτελούνται από ένα μόνο μόριο σακχάρου. Είναι τα ταχύτερα διαλυτά και τα πιο άμεσα αφομοιωσίμα:

Γλυκόζη (δεξτρόζη): το βασικό σάκχαρο της φύσης, με γλυκύτητα 75, σε σχέση με τη σακχαρόζη που ορίζεται στο 100. Περιέχει 8%

προσροφημένο νερό και όταν διαλύεται στο στόμα, απορροφά ένα μέρος θερμότητας (ενδόθερμης διάλυσης) δίνοντας μια αίσθηση δροσιάς.

Φρουκτόζη: το πιο γλυκό από τα φυσικά σάκχαρα (γλυκύτητα ~145), με την ικανότητά της να ενισχύεται σε χαμηλές θερμοκρασίες, πράγμα που την καθιστά σχεδόν ακατάλληλη για χρήση στο παγωτό. Επίσης, είναι πολύ υγροσκοπική.

Γαλακτόζη: απαντάται κυρίως στο γάλα, όπου μαζί με την γλυκόζη συνθέτουν την λακτόζη.

ΔΙΣΑΚΧΑΡΙΤΕΣ. Σχηματίζονται από την ένωση δύο μονοσακχαριτών:

Σακχαρόζη (σουκρόζη): η γνωστή μας λευκή ζάχαρη που φτιάχνεται από γλυκόζη και φρουκτόζη, αποτελεί το σημείο αναφοράς για τη γλυκύτητα και την αντιψυκτική ισχύ (ταπείνωση σημείου πήξης), όπου και στα δύο έχει τιμή 100.

Λακτόζη: το σάκχαρο του γάλακτος (γαλακτόζη + γλυκόζη). Είναι το λιγότερο γλυκό από τα σάκχαρα και θα ήταν ιδανικό για χρήση στο παγωτό, αν η χαμηλή της διαλυτότητα, ειδικά σε χαμηλές θερμοκρασίες, δεν δημιουργούσε προβλήματα αμμώδους υφής.

Μαλτόζη: προκύπτει από την υδρόλυση του αμύλου και αποτελείται από δύο μόρια γλυκόζης.



«Η γλυκύτητα της ισογλυκόζης γίνεται αντιληπτή πιο γρήγορα στο στόμα σε σχέση με τη ζάχαρη, αλλά διαρκεί λιγότερο. Αυτή η έντονη, άμεσα αντιληπτή γλυκύτητα, την καθιστά ακατάλληλη για χρήση στο παγωτό»

Ιμβερτοζάχαρο: είναι ένα υγρό γλυκαντικό που προκύπτει από τη διάσπαση της κοινής ζάχαρης (σακχαρόζης) στα δύο βασικά της συστατικά: τη γλυκόζη και τη φρουκτόζη. Έχει την ίδια αντιψυκτική ισχύ με την δεξτρόζη, αλλά έχει μεγαλύτερη γλυκύτητα κατά περίπου 20% από την ζάχαρη. Επίσης, πρέπει να θυμόμαστε ότι περιέχει περίπου 20% - 27% νερό (συμπύκνωση 80° - 73° Brix). Αυτό σημαίνει πως όταν αντικαθιστούμε την ζάχαρη με αυτό, θα πρέπει να προσαρμόσουμε τα υγρά της συνταγής. Για παράδειγμα, αν σε μια συνταγή παγωτού αντικαταστήσετε 100 γραμμάρια ζάχαρης με ιμβερτοζάχαρο, θα πρέπει να λάβετε υπ' όψη σας ότι αυτά τα 100γρ. περιέχουν 25γρ. νερό.

Σιρόπι γλυκόζης / φρουκτόζης (HFCS: High-Fructose Corn Syrup) ή ισογλυκόζη: γνωστό και ως σιρόπι καλαμποκιού υψηλής φρουκτόζης, παράγεται μέσω βιομηχανικής επεξεργασίας, όπου ένζυμα μετατρέπουν μέρος της γλυκόζης σε φρουκτόζη. Η γλυκύτητα της ισογλυκόζης γίνεται αντιληπτή πιο γρήγορα στο στόμα σε σχέση με τη ζάχαρη, αλλά διαρκεί λιγότερο. Αυτή η έντονη, άμεσα αντιληπτή γλυκύτητα, που μπορεί να ανταγω-

νιστεί ή και να καλύψει τα αρώματα των παρασκευασμάτων, την καθιστά ακατάλληλη για χρήση στο παγωτό.

Τα συνηθέστερα είδη ισογλυκόζης που χρησιμοποιούνται στην βιομηχανία τροφίμων είναι:

HFCS 42: που περιέχει 42% φρουκτόζη και 58% γλυκόζη. Χρησιμοποιείται κυρίως σε στερεά τρόφιμα, όπως δημητριακά, αρτοσκευάσματα, γιαούρτια και συσκευασμένα σνακ. Έχει γλυκαντική ισχύ περίπου 90 και χρησιμοποιείται σε κονσέρβες, αρτοσκευάσματα και σάλτσες.

HFCS 55: που περιέχει 55% φρουκτόζη και 42% γλυκόζη. Είναι ο πιο κοινός τύπος και χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά σε αναψυκτικά και ενεργειακά ποτά, επειδή η γλυκύτητά του είναι ίδια με της κανονικής ζάχαρης (100).

Σιρόπι καλαμποκιού (Corn syrup): αποτελείται σχεδόν αποκλειστικά από γλυκόζη. Χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική για να προσθέσει λάμψη και όγκο χωρίς να είναι υπερβολικά γλυκό.

Σιρόπι γλυκόζης: αποτελείται από γλυκόζη, μαλτόζη και άλλους ολιγοσακχαρίτες (αλυσίδες μορίων γλυ-

κόζης) που προέρχονται από την υδρόλυση αμύλου (π.χ. από καλαμπόκι ή σιτάρι). Η περιεκτικότητα σε απλή γλυκόζη μπορεί να κυμαίνεται συνήθως από 10% έως 43% ανάλογα με τον τύπο του σιροπιού και μπορεί να παραχθεί και από άλλα άμυλα (όπως σιτάρι ή πατάτα).

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Αν διαβάσει κανείς τη σύνθεση των δισακχαριτών, θα παρατηρήσει ότι οι περισσότεροι αποτελούνται από τα ίδια συστατικά. Για παράδειγμα, τόσο η σακχαρόζη όσο και η μαλτουλόζη, αποτελούνται από γλυκόζη και φρουκτόζη. Επίσης, η τρεχαλόζη, η κελλοβιόζη, η ισομαλτόζη και η γενοβιόζη αποτελούνται από δύο μόρια γλυκόζης. Η λακτόζη και η μελιβιόζη αποτελούνται από γαλακτόζη και γλυκόζη. Τι είναι, λοιπόν, αυτό που διαφοροποιεί το ένα σάκχαρο απ' το άλλο; Απλούστατα, ο τρόπος με τον οποίο τα δύο μόρια συνδέονται μεταξύ τους, το πώς σχηματίζουν τον δεσμό και σε ποιο σημείο των μορίων τους.

ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΟΥ ΑΜΥΛΟΥ

Αυτά προκύπτουν από την υδρόλυση του αμύλου, το σπάσιμο δηλαδή της αλυσίδας σε μικρότερα κομμάτια, και ταξινομούνται με βάση τον Δείκτη Ισοδυνάμων δεξτρόζης (Dextrose Equivalent D.E.) που εκφράζει τον βαθμό διάσπασης του αμύλου σε απλά σάκχαρα. Δείχνει πόσο «κοντά» είναι ένας υδατάνθρακας (π.χ. σιρόπι γλυκόζης, μαλτοδεξτρίνη) στην καθαρή δεξτρόζη (γλυκόζη), σε μια κλίμακα από το 1 έως το 100. Το DE = 100 αντιστοιχεί σε 100% καθαρή δεξτρόζη.

Μαλτοδεξτρίνες (D.E. ≤ 20): μακριές αλυσίδες γλυκόζης. Παρέχουν όγκο και σώμα, ελάχιστη γλυκύτητα (τιμή 10) και πολύ μικρή αντιψυκτική ισχύ.

Σιρόπια Γλυκόζης (D.E. > 20): μείγματα γλυκόζης, μαλτόζης και άλλων αλυσίδων σακχάρων. Όσο υψηλότερο το D.E., τόσο μεγαλύτερη η γλυκύτητα, η αντιψυκτική ισχύς, αλλά και η τάση για καραμελοποίηση.

Αφουδατωμένη γλυκόζη (ποικίλων D.E.): αλυσίδες γλυκόζης διαφορετικού μήκους ανάλογα με τον βαθμό πολυμερισμού, ιδανικές για χρήση σε σορμπέ.

Φρουκτο-ολιγοσακχαρίτες(FOS): είναι φυσικοί, ευδιάλυτοι υδατάνθρακες (φυτικές ίνες) που λειτουργούν ως πρεβιοτικά. Συναντώνται σε παγωτά χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή σε παγωτά τύπου vegan.

Δεξτρίνες: είναι γενικός όρος για μια ομάδα υδατανθράκων χαμηλού μοριακού βάρους αποτελούμενων από επαναλαμβανόμενες μονάδες D-γλυκόζης. Στη βιομηχανία τροφίμων οι δεξτρίνες χρησιμοποιούνται ως πηκτικοί παράγοντες και αναγράφονται σαν πρόσθετα με τον κωδικό E1400

Ινουλίνη: είναι μια φυσική, διαλυτή φυτική ίνα (φρουκτάνη) που ανήκει στην κατηγορία των πρεβιοτικών. Αποτελείται από αλυσίδες μορίων φρουκτόζης που συνδέονται μεταξύ τους με χημικούς δεσμούς τους οποίους ο ανθρώπινος οργανισμός δεν μπορεί να διασπάσει κατά την πέψη. Χρησιμοποιείται στο παγωτό ως υποκατάστατο λίπους και ζάχαρης. Εάν προστεθεί σε υπερβολική ποσότητα (πάνω από 5-8% της συνολικής συνταγής), η ινουλίνη μπορεί να απορροφήσει μεγάλη ποσότητα νερού και να κάνει το παγωτό κοκκώδες ή να έχει δυσάρεστη γεύση. Σε όξινα περιβάλλοντα (pH ≤ 4) σε συνδυασμό με υψηλή θερμότητα (πάνω από 60°C), η ινουλίνη υδρολύεται, διασπάται σε φρουκτόζη και χάνει τις λειτουργικές και πρεβιοτικές της ιδιότητες.

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Εκτός από την διάσπαση του αμύλου, παρόμοιες μονάδες σακχάρων μπορούν να συντεθούν από γλυκόζη και να φτιάξουν την πολυδεξτρόζη, που είναι μια διαλυτή φυτική ίνα χαμηλών θερμίδων που χρησιμοποιείται στη βιομηχανία τροφίμων ως υποκατάστατο ζάχαρης και λιπαρών. Αποδίδει μόλις 1 kcal/g και λειτουργεί ως πρεβιοτικό, ενισχύοντας την καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματος. Η πολυδεξτρόζη βρίσκεται εφαρμογή και στο παγωτό, κυρίως σε προϊόντα χαμηλών θερμίδων ή χωρίς ζάχαρη.

Για να ολοκληρώσουμε την εικόνα, θα κάνουμε μια αναφορά στα είδη ζάχαρης και στην κυτταρίνη.

ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

Ζάχαρη Άχνη: αλεσμένη κρυσταλλική ζάχαρη σε σκόνη, συχνά αναμειγμένη με άμυλο για να μην κολλάει.

Caster sugar: λεπτότερη κρυσταλλική ζάχαρη με μικρότερους κόκκους από την κλασική κρυσταλλική ζάχαρη που διαλύεται εύκολα και είναι ιδανική για μους, παγωτά και ελαφριά παντεσπάνια, μαρέγκες, αφράτα κέικ και σιρόπια.

Καστανή Ζάχαρη: λευκή ζάχαρη με προσθήκη μελάσας. Η σκούρα έχει πιο έντονη γεύση. Λόγω της υγρασίας της, κάνει τα προϊόντα πιο μαλακά και μασιχωτά.

Demerar/Turbinado: ζάχαρη με μεγάλους κρυστάλλους και ελαφριά γεύση μελάσας. Χρησιμοποιείται κυρίως ως διακοσμητική ζάχαρη για πασπάλισμα πριν το ψήσιμο, χαρίζοντας τραγανή κρούστα.

ΚΥΤΤΑΡΙΝΗ

Είναι ένας πολυσακχαρίτης που αποτελείται από γλυκόζη, όπως



ακριβώς είναι και το άμυλο. Η διαφορά μεταξύ των δύο βρίσκεται στον τρόπο (είδος δεσμού) με τον οποίο ενώνονται τα μόρια γλυκόζης μεταξύ τους. Η κυτταρίνη δεν μπορεί να διασπαστεί από το ανθρώπινο πεπτικό σύστημα που δεν μπορεί να συνθέσει το απαραίτητο ένζυμο (κυτταρινάση) για να τη διασπάσει. Η επεξεργασμένη κρυσταλλική κυτταρίνη (E460i) χρησιμεύει ως σταθεροποιητής, συνδετικό μέσο ή διογκωτικό. Η σκόνη κυτταρίνης (E460ii) λειτουργεί ως αντισυσσωματικό σε προϊόντα σε μορφή σκόνης. Η γνωστότερη μορφή κυτταρίνης είναι η καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη (E466) που είναι γνωστή και ως CMC και συναντάται πολύ συχνά σε προϊόντα για το παγωτό.

Το παρόν άρθρο βρίσκεται σε δημιουργικό διάλογο με προηγούμενο κείμενό μας, «Τα σιρόπια στη ζαχαροπλαστική». Θα το βρείτε δημοσιευμένο στο bakery-pastry.gr

Η Ο Ο Δ

Τ Ο Π Ρ Ο Σ Ω Π Ο Τ Η Σ Γ Ε Ι Τ Ο Ν Ι Α Σ

Δια χειρός Ρεσινιώτου στη Θεσσαλονίκη

Το «Δια Χειρός Ρεσινιώτου» δεν είναι απλώς ένα εργαστήριο γλυκών και πιτών στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, αλλά μια οικογενειακή ιστορία που χτίστηκε με επιμονή από το 1988. Η Τούλα Ρεσινιώτου μιλά για μια διαδρομή όπου το χειροποίητο, η παράδοση και η καθημερινή ποιότητα παραμένουν αδιαπραγμάτευτες αξίες.

Πώς ξεκίνησε η σχέση σας με την αρτοποιία/ζαχαροπλαστική και τι σας κράτησε στο επάγγελμα;

Η πορεία μου ξεκίνησε σε μια περίοδο ζωής που βρισκόμουν στο σπίτι. Ήμουν μητέρα με δύο νεαρά αγόρια, είχα όμως την ανάγκη να δημιουργήσω κάτι δικό μου, να βγω ξανά ενεργά στην καθημερινότητα και να δώσω μορφή σε όσα ήδη είχα μέσα μου: τις συνταγές μου. Πήρα, λοιπόν, το τετράδιο όπου κρατούσα χρόνια συνταγές – πολλές από αυτές ανταλλαγές μεταξύ φίλων ή οικογενειακές μνήμες – και με αρκετή τόλη, αλλά και λίγα δανεικά, άνοιξα το μαγαζί. Σήμερα το «Δια Χειρός Ρεσινιώτου» είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, όπου συμμετέχουν ο σύζυγός μου και οι δύο γιοι μας, με τον έναν να έχει σπουδές στη ζαχαροπλαστική. Από την αρχή μέχρι σήμερα, παραμένει σταθερή αρχή μας η χειροποίητη παραγωγή χωρίς έτοιμα μίγματα, με σεβασμό στην πρώτη ύλη και στη γεύση.

Ποια είναι η ιστορία πίσω από το «Δια Χειρός Ρεσινιώτου»;

Η αρχή έγινε το 1988 με το κατάστημα «Ραβανί Βέροιας» στην Πατριάρχου Διονυσίου. Εκείνη την εποχή κυριαρχούσαν τα γαλλικά γλυκά, οι πάστες και οι μους. Κινήθηκα στο χειροποίητο και στο οικείο. Ξεκίνησα με κορμό, ραβανί και γλυκά που βασιζόνταν σε οικογενειακές συνταγές. Έχω καταγωγή από τα Καβάσια Ημαθίας. Σημαντικό ρόλο στη διαδρομή μου έπαιξε και ο τρόπος που χτίστηκε το πρώτο μου πελατολόγιο. Δίπλα στο κατάστημα υπήρχε ένα γκαράζ αυτοκινήτων. Σε συνεννόηση με τον ιδιοκτήτη, άφηνα καθημερινά μικρά πακετάκια με προϊόντα για τους περαστικούς επαγγελματίες που σταθμεύαν εκεί – για τρούς, δικηγόρους και άλλους. Αντί για κάρτες, έδινα ουσιαστικά γεύση. Οι περισσότεροι δοκίμαζαν, και την επόμενη μέρα ερχόντουσαν στο μαγαζί. Έτσι δημιουργήθηκε ένα πρώτο σταθερό δίκτυο πελατών, που επε-

κτάθηκε σταδιακά σε Πανόραμα, Καλαμαριά και ευρύτερα. Το 1999 μεταφέρθηκα στο σημερινό σημείο, στην οδό Καστριτσίου στη Θεσσαλονίκη, καθώς χρειαζόμουν μεγαλύτερο χώρο και ήθελα να βρίσκομαι σε ένα πιο ζωντανό κομμάτι του κέντρου. Από τότε το κατάστημα απέκτησε τη σημερινή του ταυτότητα.

Πώς εξελιχθήκατε στην πορεία και ποιες πρωτοβουλίες θεωρείτε ότι έπαιξαν καθοριστικό ρόλο;

Ένα από τα σημαντικότερα κεφάλαια στη διαδρομή μου ήταν τα παιδικά πάρτι. Από πολύ νωρίς άρχισα να δημιουργώ χειροποίητες πίτες, κρουασανάκια, κείκκια και γλυκίσματα με ιδιαίτερα σχήματα και πρωτότυπη παρουσίαση, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στη δημιουργικότητα. Ήθελα κάθε παραγγελία να είναι ξεχωριστή και να εντυπωσιάζει τόσο τα παιδιά όσο και τους γονείς. Εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν πολλές αντίστοιχες επιλογές στην αγορά και αυτό μας βοήθησε να ξεχωρίσουμε. Παράλληλα, επέλεξα να δουλεύω κυρίως με παραγγελίες, μια φιλοσοφία που διατηρούμε μέχρι σήμερα. Έλεγα πάντα στους πελάτες μου: «Πάρε με ένα τηλέφωνο, ακόμη κι αν θέλεις μόνο ένα κομμάτι». Με αυτόν τον τρόπο όλα τα προϊόντα παρασκευάζονταν την ίδια ημέρα, χωρίς περιττή παραγωγή, διατηρώντας την ποιότητα που επιδιώκαμε. Πιστεύω ότι αυτή η προσέγγιση συνέβαλε καθοριστικά στο να χτιστεί μια σχέση αξιοπιστίας με τον κόσμο, ο οποίος γνώριζε ότι θα παραλάβει πάντα κάτι πραγματικά φρεσκοφτιαγμένο.

Υπάρχει κάποιο προϊόν που θεωρείτε ότι εκφράζει περισσότερο τη φιλοσοφία σας;

Ο σοκολατένιος κορμός με μπισκότα είναι ίσως το πιο χαρακτηριστικό μας γλυκό. Είναι ένα αυθεντικά «μαμαδίστικο» γλυκό, από τα πρώτα που φτιάξαμε στο κατάστημα, σε μια εποχή που δεν το συναντούσες εύκολα αλλού. Η συνταγή είναι της μητέρας μου και παραμένει αναλλοίωτη μέχρι σήμερα. Επιπλέον, ιδιαίτερα αγαπητά είναι τα κέικ μας και μια σειρά από μπισκότα που παρασκευάζονται χωρίς βούτυρο και αυγά, με φυσικές πρώτες ύλες όπως χυμούς, κρασί μαυροδάφνη κ.ά. Ωστόσο, αν υπάρχει μια κατηγορία προϊόντων που εκφράζει περισσότερο τη φιλοσοφία μας, αυτή είναι οι πίτες μας. Χειροποίητες, με περίπου 20 φύλλα, παρασκευάζονται καθημερινά και αποτελούν διαχρονικά το προϊόν με τη μεγαλύτερη ζήτηση. Ανάλογα με την εποχή, φτιάχνουμε τυρόπιτα, σπανακοτυρόπιτα, πρασόπιτα ή κολοκυθόπιτα, ενώ από τις πιο χαρακτηριστικές δημιουργίες μας είναι η κρεατόπιτα με αυθεντικό μοσχαρίσιο κιμά. Η κρεατόπιτα έχει για εμένα και ιδιαίτερη συμβολική αξία, καθώς συνδέεται με μια παλιά μακεδονική παράδοση. Παλαιότερα, η «βασιλόπιτα» δεν ήταν η γλυκιά εκδοχή που γνωρίζουμε σήμερα, αλλά μια κρεατόπιτα, μέσα στην οποία τοποθετούσαν το φλουρί, τον μπαρά, όπως λέγαμε. Είναι ένα έθιμο που επιλέγουμε να κρατάμε ζωντανό μέχρι σήμερα.

Γιατί σας ξεχωρίζουν οι πελάτες σας;

Ο κατάλογός μας περιλαμβάνει περίπου 30 προϊόντα συνολικά. Συνειδητά επιλέγουμε τη λογική «λίγα και καλά», με καθημερινή παραγωγή και έμφαση στη φρε-





σκάδα. Αυτό που ακούμε συχνά από τους πελάτες είναι ότι το μαγαζί λειτουργεί σαν «δεύτερη κουζίνα» τους – ένας χώρος οικείος, σαν σπίτι. Παρά την κούραση και τον μόχθο, είναι πραγματικό δώρο για εμένα η επικοινωνία με τον πελάτη. Η αναγνώριση της ποιότητας και η αξιοπιστία έχει χτιστεί κυρίως από στόμα σε στόμα, μέσα από τη συνέπεια όλα αυτά τα χρόνια, αλλά και με τηλεοπτικές αναφορές και παρουσία μας σε γαστρονομικές δράσεις. Όλα αυτά συνέβαλαν στην ευρύτερη γνωριμία και προβολή της δουλειάς μας.

Πώς έχει επηρεάσει η σημερινή πραγματικότητα τον τρόπο λειτουργίας;

Τα τελευταία χρόνια οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν σημαντικές πιέσεις. Το κόστος λειτουργίας έχει αυξηθεί αισθητά και αυτό αναπόφευκτα επηρεάζει και εμάς. Κάποτε στην ομάδα μας εργαζόμασταν περίπου δέκα άτομα. Σήμερα έχουμε περιοριστεί σε τέσσερα, όλα μέλη της οικογένειας. Παρ’ όλα αυτά, με προσωπικό μόχθο και συνεχή παρουσία στο εργαστήριο, προσπαθούμε να κρατήσουμε την επιχείρηση όρθια και σταθερή.

Πώς θα περιγράφατε τη γειτονιά σας και πώς έχει αλλάξει;

Η Καστριτσίου ήταν πάντα ένας ζωντανός δρόμος, που ενώνει την πλατεία Άθωνος με την Αγία Σοφία και τα γύρω ταβερνάκια. Πέρασε μια δύσκολη περίοδο, κυρίως κατά τη διάρκεια των έργων του μετρό αλλά και της πανδημίας, όπου η κίνηση μειώθηκε σημαντικά και πολλά μαγαζιά δυσκολεύτηκαν. Σήμερα όμως η περιοχή έχει αρχίσει να ξαναβρίσκει τον ρυθμό της και με το άνοιγμα του μετρό φαίνεται η θετική εξέλιξη. Μάλι-

στα, παρατηρούμε και μια νέα γενιά πελατών, ηλικίας 20–30 ετών, που αναζητά συνειδητά την παράδοση και την ποιότητα.

Τι σημαίνει για εσάς η έννοια της «παράδοσης»;

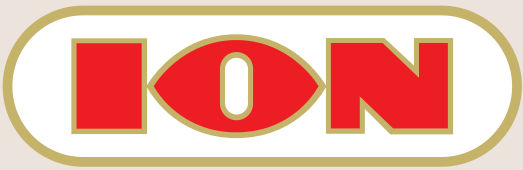
Η παράδοση για εμένα ξεκινά από τις πρώτες ύλες. Σε μια εποχή ευκολίας και βιομηχανοποίησης, επιμένουμε συνειδητά στο χειροποίητο αποτέλεσμα, χωρίς έτοιμα μίγματα και με απόλυτο έλεγχο της ποιότητας. Παράδοση είναι, επίσης, η συνέχεια των εθίμων, όπως η κρεατόπιτα με το φλουρί, που διατηρούμε εδώ και χρόνια. Στην πράξη, παράδοση σημαίνει συνέπεια, καθαρότητα στις πρώτες ύλες και σεβασμός σε μια γαστρονομική ταυτότητα που δεν αλλοιώνεται για λόγους ευκολίας.

Τι κάνει ένα γλυκό πραγματικά διαχρονικό;

Ένα καλό γλυκό δεν χρειάζεται τάσεις, μόδες ή viral προβολή για να σταθεί. Είναι αυτό που φτιάχνεται με αγάπη, σωστές πρώτες ύλες και συνέπεια στον χρόνο. Η αξία του βρίσκεται στη γεύση του και στη δυνατότητά του να παραμένει διαχρονικό, χωρίς να ακολουθεί απαραίτητα τη μόδα. Όλα αυτά τα χρόνια, πριν μπει οποιοδήποτε προϊόν στη βιτρίνα μας, το δοκιμάζω πρώτα η ίδια. Αν δεν με ικανοποιεί γευστικά ή αν δεν πληροί τα δικά μου κριτήρια ποιότητας, δεν θα το προσφέρω ποτέ στους πελάτες μου.



Καστριτσίου 12



Ζουολάτες Κουβερτούρες



Ανακαλύψτε την πλήρη σειρά Κουβερτουρών ION για κάθε σαχαροπληστική χρήση!



Υγείας
με 51% κακάο

Υγείας
με 60% κακάο

Υγείας
με 72% κακάο

Γάλακτος
με 33% κακάο

Γάλακτος
με 37% κακάο

Γάλακτος
με 40% κακάο

Λευκή
με 32% κακάο





Η SIAL Paris 2026 ανοίγει νέους δρόμους



Λίγους μήνες πριν από το μεγάλο ραντεβού της παγκόσμιας βιομηχανίας τροφίμων, η SIAL Paris έδωσε το δικό της στίγμα και στην ελληνική αγορά. Στη συνέντευξη Τύπου που πραγματοποιήθηκε στις 16 Ιουνίου στο ξενοδοχείο St. George Lycabettus, από το Ελληνογαλλικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, εκπρόσωπο της Promosalons στην Ελλάδα, δημοσιογράφοι και στελέχη επιχειρήσεων ενημερώθηκαν για όσα θα δούμε στο Παρίσι από τις 17 έως τις 21 Οκτωβρίου 2026, στο εκθεσιακό κέντρο Paris Nord Villepinte.

Η ατμόσφαιρα της εκδήλωσης δεν θύμιζε μια τυπική παρουσίαση αριθμών και στατιστικών. Περισσότερο έμοιαζε με εισαγωγή στις αλλαγές που ήδη συντελούνται στη διεθνή αγορά. Δημοσιογράφοι, στελέχη επιχειρήσεων, εκπρόσωποι της βιομηχανίας και της οργανωμένης λιανικής παρακολούθησαν την παρουσίαση του Jean-Gabriel Mollard, Marketing & Communication Director της SIAL Paris, ο οποίος ανέδειξε τη φιλοσοφία της νέας διοργάνωσης: λιγότερο μια εμπορική έκθεση και περισσότερο ένας παγκόσμιος κόμβος καινοτομίας, γνώσης και επιχειρηματικής δικτύωσης.

«Η SIAL Paris 2026 αναμένεται να είναι η μεγαλύτερη στην ιστορία της έκθεσης», σημείωσε χαρακτηριστικά, εξηγώντας ότι η ανάπτυξη της διοργάνωσης δεν αποτυπώνεται μόνο στα μεγέθη της, αλλά κυρίως στις νέες υπηρεσίες και ευκαιρίες που δημιουργεί για εκθέτες και επισκέπτες. Οι αριθμοί είναι εντυπωσιακοί: περισσότεροι από 8.000 εκθέτες, 130 χώρες, σχεδόν 295.000 επαγγελματίες επισκέπτες και πάνω από 280.000 τετραγωνικά μέτρα εκθεσιακού χώρου. Ωστόσο, όσοι έχουν επισκεφθεί τη SIAL γνωρίζουν ότι η αξία της δεν βρίσκεται μόνο στο μέγεθός της, αλλά στην ικανότητά της να προβλέπει προς τα πού κινείται η αγορά.

Για έναν επαγγελματία της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, η SIAL αποτελεί ευκαιρία να γνωρίσει νέους προμηθευτές, πρώτες ύλες, εφαρμογές, τεχνολογίες και, κυρίως, τις καταναλωτικές τάσεις που σύντομα θα επηρεάσουν τη δική του επιχείρηση.

Δεν είναι τυχαίο ότι η διοργάνωση επενδύει φέτος σε δύο νέους θεματικούς χώρους. Ο πρώτος είναι το SIAL Bakery, μια ενότητα αφιερωμένη αποκλειστικά στην αρτοποιία, η οποία φιλοδοξεί να αποτελέσει σημείο αναφοράς για τους επαγγελματίες του κλάδου. Επιδείξεις, νέες τεχνικές, σύγχρονες πρώτες ύλες, εφαρμογές και καινοτόμα προϊόντα θα συνθέσουν έναν χώρο όπου η έμπνευση συναντά την πρακτική εφαρμογή.

Δίπλα του, το νέο SIAL Street Lab αναδεικνύει μια από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες κατηγορίες της αγοράς: το σύγχρονο snacking και το food-to-go. Μια αγορά που επηρεάζει καθοριστικά τόσο τα αρτοποιεία όσο και τα ζαχαρο-



«SIAL Bakery & Sial Street Lab: φέτος δύο ολοκαίνουριοι χώροι στη διοργάνωση»

πλαστεία, καθώς οι καταναλωτές αναζητούν ποιοτικές, εύκολες και γρήγορες λύσεις. Συχνά δεν αρκεί πλέον ένα καλό ψωμί ή ένα ποιοτικό γλυκό· η εμπειρία, η ευκολία και η διαφοροποίηση αποτελούν εξίσου σημαντικούς παράγοντες.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται και στην επιχειρηματική διάσταση της διοργάνωσης. Η νέα πλατφόρμα matchmaking, που αξιοποιεί την τεχνητή νοημοσύνη, φέρνει σε επαφή εκθέτες και αγοραστές με βάση πραγματικά επιχειρηματικά ενδιαφέροντα. Το νέο Meet & Match, οι οργανωμένες συνεδρίες speed meetings και το αναβαθμισμένο Business Lounge αποτυπώνουν τη μετάβαση της SIAL σε μια διοργάνωση όπου κάθε επαγγελματική επαφή μπορεί να μετατραπεί σε ουσιαστική επιχειρηματική ευκαιρία. Η καινοτομία αποτελεί σταθερό σημείο αναφοράς της SIAL εδώ και δεκαετίες. Η SIAL Innovation, που φέτος συμπληρώνει τριάντα χρόνια παρουσίας, συνεχίζει να αναδεικνύει τα προϊόντα που θα πρωταγωνιστήσουν στις διεθνείς αγορές, ενώ η ενσωμάτωση του SIAL Taste εμπλουτίζει την εμπειρία των επισκεπτών. Παράλληλα, τα SIAL Talks και τα SIAL Summits θα εστιάσουν σε ζητήματα όπως η βιωσιμότητα, η τεχνητή νοημοσύνη, η επισιτιστική ασφάλεια και οι νέες απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή.

Ξεχωριστή θέση στην παρουσίαση κατείχε και η ελληνική συμμετοχή. Ο Jean-Gabriel Mollard χαρακτήρισε την Ελλάδα στρατηγικής σημασίας αγορά για τη SIAL Paris, σημειώνοντας ότι η χώρα μας καταγράφει ήδη την έκτη μεγαλύτερη συμμετοχή στη φετινή διοργάνωση. Η σταθερή παρουσία ελληνικών επιχειρήσεων, η ποιότητα των προϊόντων τους και η ενίσχυση της εξωστρέφειας επιβεβαιώνουν ότι η Ελλάδα έχει καθιερωθεί ως ένας από τους πλέον δυναμικούς «παίκτες» της έκθεσης.

Το μήνυμα αυτό ενισχύθηκε και μέσα από τη συζήτηση που ακολούθησε, με τη συμμετοχή της Ντίνας Νικολάου, του Βαγγέλη Πασσαλή και του Δρ. Προκόπη Μαγιάτη. Από διαφορετικές αφετηρίες, όλοι κατέληξαν στην ίδια διαπίστωση: η SIAL αποτελεί το σημείο όπου οι επιχειρήσεις μπορούν να διαβάσουν έγκαιρα τις εξελίξεις της αγοράς και να σχεδιάσουν τα επόμενα βήματά τους με μεγαλύτερη ασφάλεια.

Για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αυτό είναι ίσως και το σημαντικότερο συμπέρασμα. Η SIAL Paris δεν προσφέρει απλώς εικόνες, γεύσεις και εντυπωσιακά περίπτερα, αλλά γνώση, στρατηγική και έμπνευση. Σε μια εποχή όπου οι απαιτήσεις του καταναλωτή μεταβάλλονται με πρωτοφανή ταχύτητα, αυτή η γνώση αποτελεί ίσως το πιο πολύτιμο «προϊόν» που μπορεί να φέρει μαζί του ένας επαγγελματίας επιστρέφοντας από το Παρίσι.

Νέος κανονισμός

για τις Συσκευασίες και τα Απορρίμματα Συσκευασίας (PPWR)

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ



Ο Κανονισμός (ΕΕ) 2025/40 για τις Συσκευασίες και τα Απορρίμματα Συσκευασίας (PPWR) αποτελεί σημαντική μεταρρύθμιση της ΕΕ για την κυκλική οικονομία. Σε αντίθεση με την Οδηγία 94/62/ΕΚ, η οποία απαιτούσε ενσωμάτωση στο εθνικό δίκαιο, εφαρμόζεται άμεσα σε όλα τα κράτη-μέλη, θεσπίζοντας ενιαίους κανόνες για τις επιχειρήσεις. Στόχοι του είναι η πρόληψη απορριμμάτων, η ενίσχυση επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης, η μείωση χρήσης πρωτογενών πόρων και η προώθηση βιώσιμων λύσεων με διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων και της δημόσιας υγείας.

«Ο κανονισμός προβλέπει αυστηρότερους περιορισμούς για ουσίες που ενδέχεται να παρουσιάζουν κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία ή το περιβάλλον»

Για τις βιομηχανίες άρτου, γλυκών και αλεύρων, ο PPWR επιφέρει αλλαγές στον σχεδιασμό των συσκευασιών, απαιτώντας συνδυασμό βιωσιμότητας και διατήρησης της ποιότητας, ασφάλειας και διάρκειας ζωής των προϊόντων μέσω κατάλληλων ιδιοτήτων φραγμού. Βασική καινοτομία αποτελεί η αρχή Design for Recycling, που απαιτεί συσκευασίες σχεδιασμένες για αποτελεσματική συλλογή και ανακύκλωση. Η απαίτηση αυτή δημιουργεί προκλήσεις για τα πολυστρωματικά υλικά, τα οποία προσφέρουν υψηλή προστασία αλλά παρουσιάζουν δυσκολίες ανακύκλωσης λόγω της σύνθεσής τους. Ως λύση προωθούνται μονοϋλικά και νέες τεχνολογίες που συνδυάζουν λειτουργικότητα και ανακυκλωσιμότητα.

Η εφαρμογή της αρχής αυτής στα προϊόντα αρτοποιίας παρουσιάζει προκλήσεις, καθώς απαιτείται ισορροπία στη διαπερατότητα της συσκευασίας. Στο ψωμί, η υπερβολική στεγανότητα μπορεί να προκαλέσει υγρασία και ανάπτυξη μυκήτων, ενώ η αυξημένη διαπερατότητα οδηγεί σε απώλεια υγρασίας και ταχύτερο μπαγιάτεμα. Στα γλυκά, η είσοδος οξυγόνου επιταχύνει την οξείδωση των λιπών, ενώ στα άλευρα η ανεπαρκής προστασία από την υγρασία αυξάνει τον κίνδυνο συσσωμάτωσης, μυκήτων και προσβολών από έντομα.

Παράλληλα, ο PPWR εισάγει την αρχή της ελαχιστοποίησης της συσκευασίας, απαιτώντας περιορισμό του βάρους και του όγκου της στο απολύτως αναγκαίο επίπεδο. Η απαίτηση αυτή αφορά ιδιαίτερα τη βιομηχανία γλυκών, όπου χρησιμοποιούνται συχνά ογκώδεις εξωτερικές συσκευασίες με μεγάλο ποσοστό κενού χώρου για εμπορικούς λόγους. Η μείωση του υλικού περιορίζει το περιβαλλοντικό αποτύπωμα, αλλά πρέπει να διασφαλίζεται η μηχανική αντοχή της συσκευασίας και η προστασία του προϊόντος κατά τη μεταφορά και αποθήκευση.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται και στις ουσίες των υλικών συσκευασίας. Ο κανονισμός προβλέπει αυστηρότερους περιορισμούς για ουσίες που ενδέχεται να παρουσιάζουν κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία ή το περιβάλλον, όπως οι υπερ- και πολυφθορωμένες ενώσεις (PFAS), οι οποίες χρησιμοποιούνταν σε ορισμένα χαρτιά και χαρτοκιβώτια για λιποαπωθητικές ιδιότητες. Λόγω της περιβαλλοντικής τους σταθερότητας και των πιθανών επιπτώσεων στην υγεία, υπόκεινται πλέον σε αυστηρούς περιορισμούς. Οι επιχειρήσεις οφείλουν να εξασφαλίζουν πλήρη τεκμηρίωση από τους προμηθευτές σχετικά με τη χημική σύσταση και τη συμμόρφωση των υλικών.

Η εφαρμογή του PPWR συμπληρώνει τη νομοθεσία για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα, με τους Κανονισμούς (ΕΚ) 1935/2004 και (ΕΕ) 10/2011 να διασφαλίζουν την ασφάλεια των υλικών και τα όρια μετανάστευσης. Κάθε νέα βιώσιμη συσκευασία απαιτεί έλεγχο καταλληλότητας για το συγκεκριμένο τρόφιμο. Παράλληλα, η χρήση νέων υλικών, όπως βιοπολυμερή, μονοϋλικά υψηλού φραγμού και νέες χάρτινες δομές, δημιουργεί τεχνολογικές προκλήσεις, καθώς απαιτούνται μελέτες διάρκειας ζωής, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές δοκιμές, ώστε η βελτίωση της ανακυκλωσιμότητας να μην επηρεάζει την ποιότητα, την ασφάλεια και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Παράλληλα, ο PPWR ενισχύει τις απαιτήσεις στη διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας και προμηθευτών, απαιτώντας αξιολόγηση τεχνικής τεκμηρίωσης, επαλήθευση πιστοποιήσεων και έλεγχο συμμόρφωσης των υλικών. Η αυξανόμενη ζήτηση για βιώσιμες λύσεις αυξάνει τον κίνδυνο ανακριβών ισχυρισμών σχετικά με το ανακυκλωμένο περιεχόμενο, με πιθανές συνέπειες για τη νομοθετική συμμόρφωση και την ασφάλεια τροφίμων.

Οι αλλαγές αυτές συνδέονται άμεσα με τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων. Σύμφωνα με τις αρχές του HACCP, κάθε αλλαγή σε υλικό συσκευασίας απαιτεί νέα αξιολόγηση επικινδυνότητας, καθώς μπορεί να δημιουργηθούν νέοι φυσικοί, χημικοί ή μικροβιολογικοί κίνδυνοι. Παράλληλα, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις Food Fraud και Food Defense, καθώς η χρήση μη κατάλληλων ή μη εγκεκριμένων υλικών μπορεί να αποτελέσει σημείο ευπάθειας της αλυσίδας παραγωγής.

Η συμμόρφωση με τον PPWR απαιτεί οικονομικές και οργανωτικές επενδύσεις, ιδιαίτερα από τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, λόγω της ανάγκης για νέα υλικά, δοκιμές, αναθεώρηση προδιαγραφών και πιθανές τεχνικές προσαρμογές. Παρά τις προκλήσεις, η έγκαιρη προσαρμογή μπορεί να αποτελέσει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, καθώς αυξάνεται η ζήτηση για βιώσιμες λύσεις και περιβαλλοντικά συμμορφωμένες επιχειρήσεις.

Οι βιομηχανίες άρτου, γλυκών και αλεύρων, που συνήθως προμηθεύονται συσκευασίες από εξειδικευμένους κατασκευαστές, χρειάζονται επιστημονική αξιολόγηση κάθε νέου υλικού πριν την εφαρμογή του. Η αξιολόγηση πρέπει να καλύπτει τη συμμόρφωση με τον PPWR και τη νομοθεσία τροφίμων, τις δοκιμές μετανάστευσης, τις ιδιότητες φραγμού, τη διάρκεια ζωής και την αξιοπιστία του προμηθευτή. Αντίστοιχα, οι επιχειρήσεις που αναπτύσσουν οι ίδιες τις συσκευασίες τους χρειάζεται να επενδύσουν σε οργανωμένα τμήματα Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D), με εξειδίκευση στα υλικά συσκευασίας και στην ευρωπαϊκή νομοθεσία. Τα τμήματα αυτά αναπτύσσουν νέες λύσεις σύμφωνα με τον PPWR, πραγματοποιούν δοκιμές συμμόρφωσης, αξιολογούν υλικά και εφαρμόζουν διαδικασίες επικύρωσης και διαχείρισης αλλαγών.

Συμπερασματικά, ο Κανονισμός (ΕΕ) 2025/40 αλλάζει τη φιλοσοφία σχεδιασμού και διαχείρισης των συσκευασιών τροφίμων. Για τις βιομηχανίες άρτου, γλυκών και αλεύρων, η συμμόρφωση απαιτεί όχι μόνο βιώσιμα υλικά, αλλά και επιστημονική τεκμηρίωση, καινοτομία και διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων. Η επιτυχία του PPWR θα κριθεί από την ικανότητα συνδυασμού περιβαλλοντικής βιωσιμότητας, λειτουργικότητας και διατήρησης της ποιότητας των προϊόντων.

Τάρτα Καλοκαιρινή με lime και mango

ΝΙΚΟΣ ΜΠΑΤΗΣ – PASTRY CHEF

ΥΛΙΚΑ

Ζύμη Τάρτας Σαμπλέ

288 γρ. Βούτυρο
200 γρ. Άχνη
72 γρ. Αμύγδαλο πούδρα
4 γρ. Αλάτι
568 γρ. Αλεύρι
120 γρ. Αυγά

Γέμιση Τάρτας

785 γρ. Ζαχαρούχο γάλα
6 Κρόκοι αυγού
Ξύσμα από 5 lime
225 γρ. Χυμό lime

Compote Mango

200 γρ. Πουρέ Mango
200 γρ. Πουρέ passion fruit
5 γρ. Πηκτίνη φρούτων
50 γρ. Ζάχαρη
450 γρ. Κύβους mango
40 γρ. Μαλιμπού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τα αυγά. Ανακατεύουμε σε μέτρια ταχύτητα με το «φτερό» μέχρι να αποκτήσει μια αμμόδη υφή. Στη συνέχεια προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά. Η ζύμη είναι έτοιμη μόλις αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Όταν είναι έτοιμη, αφαιρούμε από τον κάδο, τυλίγουμε σε μια μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον δυο ώρες. Για την τάρτα ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο και σερβίρουμε σε ένα στρογγυλό τσέρκι. Τοποθετούμε ξανά στο ψυγείο πριν το ψήσιμο. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C και προψήνουμε την τάρτα για 15 περίπου λεπτά.

Για τη γέμιση, σε ένα μπολ προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Προσθέτουμε το μείγμα στη μισοψημένη τάρτα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη περίπου 30 λεπτά. Όταν είναι έτοιμη, την αφήνουμε να κρυώσει και την τοποθετούμε στο ψυγείο για 3 ώρες.

Για την κομπόστα mango, σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τον πουρέ mango και passion fruit. Όταν ζεσταθούν (γύρω στους 40°C) προσθέτουμε την πηκτίνη και τη ζάχαρη και αφήνουμε να βράσει για περίπου 2 λεπτά.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το mango και το λικέρ. Αφήνουμε εκτός ψυγείου για 2 ώρες και στη συνέχεια τοποθετούμε πάνω από την τάρτα.

Διακόσμηση: Γαρνίρουμε την τάρτα με φρέσκα βατόμουρα και ξύσμα lime.



Back to Basics

Πανακότα

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF

Η πανακότα αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα γλυκά της ιταλικής γαστρονομικής παράδοσης και ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα της αξίας της απλότητας στη ζαχαροπλαστική. Η ονομασία της προέρχεται από τις ιταλικές λέξεις «panna cotta», που σημαίνουν «μαγειρεμένη κρέμα», και συνδέεται με την περιοχή του Πιεμόντε, στη βόρεια Ιταλία.

Η δημιουργία της τοποθετείται στις αρχές του 20ού αιώνα, όταν οι κάτοικοι της περιοχής αξιοποίησαν βασικά υλικά, όπως κρέμα γάλακτος, ζάχαρη και ζελατίνη, για να δημιουργήσουν ένα ελαφρύ και κομψό επιδόρπιο. Με την πάροδο των χρόνων, η πανακότα ξεπέρασε τα ιταλικά σύνορα και απέκτησε παγκόσμια αναγνώριση. Οι σύγχρονες εκδοχές της περιλαμβάνουν φρούτα, σοκολάτα, καφέ ή αρωματικά βότανα, χωρίς να χάνουν τη χαρακτηριστική απαλή υφή και τη διακριτική γεύση που την καθιέρωσαν.



ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ (ΛΕΥΚΗ)

400 γρ. Γάλα 600 γρ. Κρέμα Γάλακτος
140 γρ. Ζάχαρη 1 τμχ. Βανίλια στικ ή
6 τμχ. Φύλλα Ζελατίνης ½ κουτ. γλυκού Βανίλια σκόνη



ΒΗΜΑ 1

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά & τοποθετούμε τα φύλλα ζελατίνης σε ταψί με κρύο νερό να μαλακώσουν καλά.



ΒΗΜΑ 2

Βάζουμε το γάλα με τη ζάχαρη & τη βανίλια να βράσουν καλά σε μέτρια φωτιά.



ΒΗΜΑ 3

Αποσύρουμε από τη φωτιά & προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης καλά στραγγισμένα από το νερό.



ΒΗΜΑ 4

Βάζουμε το μίγμα στη φωτιά να ξαναβράσει.



ΒΗΜΑ 5

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος σε υγρή μορφή & ομογενοποιούμε καλά.



ΒΗΜΑ 6

Αφήνουμε την πανακότα να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος & σερβίρουμε σε ποτήρια της αρεσκείας μας.



ΒΗΜΑ 7

Τοποθετούμε τα ποτήρια στο ψυγείο για 6 ώρες, να παγώσει καλά.



ΒΗΜΑ 8

Σερβίρουμε με φρούτα της επιλογής μας ή διάφορες σάλτσες.



ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

1 κιλό Κόκκινα φρούτα της επιλογής μας
100 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
1 τμχ Φύλλα ζελατίνης



ΒΗΜΑ 1

Βάζουμε το φύλλο ζελατίνης σε κρύο νερό να μαλακώσει.



ΒΗΜΑ 2

Πλένουμε και καθαρίζουμε καλά τα φρούτα.



ΒΗΜΑ 3

Ζυγίζουμε 1 κιλό καθαρό βάρος.



ΒΗΜΑ 4

Βάζουμε τα φρούτα σε κατσαρολάκι στη φωτιά & προσθέτουμε τη ζάχαρη.



ΒΗΜΑ 5

Σε μέτρια φωτιά ανακατεύουμε με μαρίζ, προσέχουμε να μη διαλύσουμε τα φρούτα τελείως γιατί θέλουμε να έχουμε κομμάτια από αυτά στο τελικό προϊόν.



ΒΗΜΑ 6

Αφήνουμε τη σάλτσα να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος & προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης.



ΒΗΜΑ 7

Ανακατεύουμε καλά & σερβίρουμε στα ποτήρια με την καλά παγωμένη πανακότα.

Η δροσερή και ανάλαφρη υφή της κάνει την πανακότα ιδανικό καλοκαιρινό επιδόρπιο. Τα φρέσκα εποχιακά φρούτα, όπως φράουλες, κεράσια, ροδάκινα, βερίκοκα, σύκα και μούρα, προσθέτουν φυσική γλυκύτητα, άρωμα και χρώμα, αναδεικνύοντας την απαλή κρέμα. Η χρήση τοπικών φρούτων ενισχύει τη σύνδεσή της με την εποχή και μετατρέπει την κλασική ιταλική συνταγή σε ένα σύγχρονο, ελαφρύ και αρμονικό επιδόρπιο.

INFO

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ

EXECUTIVE PASTRY CHEF

Ο Μιχάλης Πάνος αποφοίτησε το 2001 από τη σχολή της ΔΥΠΑ στο Γαλάτσι (τότε ΤΕΕ Α' κύκλου), ολοκληρώνοντας τριετή φοίτηση στη ζαχαροπλαστική.

Διατηρεί το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής Panos Sweets στις Αχαρνές Αττικής, με χονδρική διάθεση προϊόντων σε όλη την Ελλάδα. Από το 2017 έως το 2025 υπηρέτησε στο Διοικητικό Συμβούλιο της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος, διατελώντας γραμματέας και πρόεδρος. Διαθέτει 14 χρόνια εμπειρίας ως καθηγητής στην ΕΠΑΣ Γαλατσίου της ΔΥΠΑ, ενώ το 2017 διακρίθηκε με χάλκινο μετάλλιο σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής.

Είναι παντρεμένος και πατέρας δύο παιδιών, 15 και 11 ετών.



@mixalis_panos

Golden Brioche

Αρωματικά και ακαταμάχητα
cinnamon rolls!



KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



www.kenfood.com



Δείτε τη συνταγή

Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients