ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ANNIVERSARY ISSUE

150

αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2026 / Τεύχος 150

Moist Cake
Caramel
Νέο αφράτο και ζουμερό κέικ
με γεύση λαχταριστής καραμέλας!
Από την IREKS
για πλήθος εφαρμογών!
IREKS
LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!
www.laoudis.gr

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ
Τα. Γρεφείο Κ.Ε.Π.Ο. ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Αριθμός Αδείας 1036/01
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Mais Mix

Μοναδικά γευστικό μίγμα καλαμποκιού

- Πλούσιο σε νιφάδες καλαμποκιού
- Υπέροχη γεύση και άρωμα πραγματικού καλαμποκιού
- Κατάλληλο και για ντεκόρ

APTIZAN

210 2589200 | Artizan Hellas | artizan.official | www.artizanhellas.gr

Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTONOPOULOS

SHOP SET UP

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

16

66

24

70

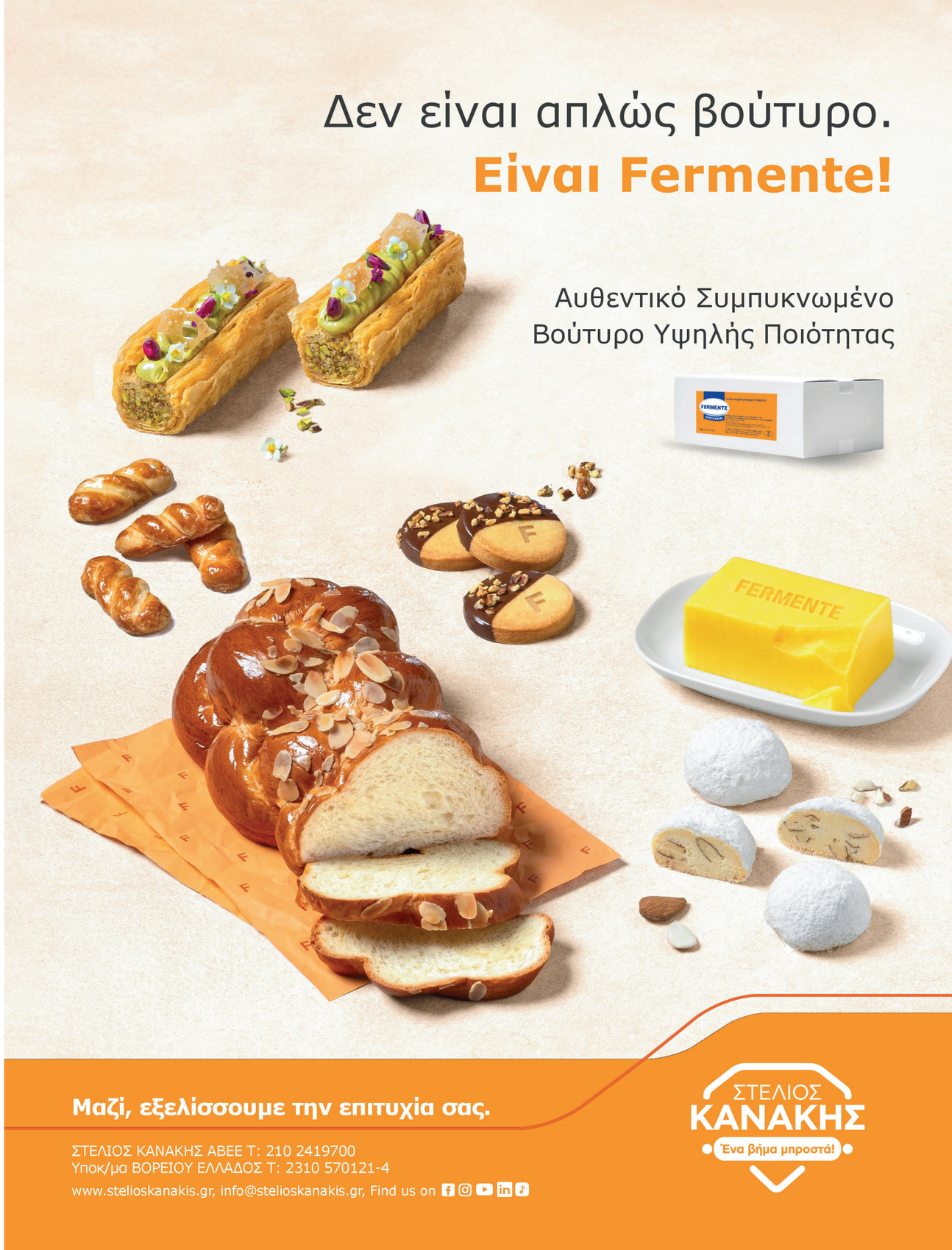
Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
9 Bakery Trends: Panettone
16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
78 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ
24 Αφιέρωμα: Anniversary Issue, 150 Bakery & Pastry Stories
70 Panettone & Pandoro Masterclass
76 Ψωμί με ιστορία: Νίκος Μπουλμπούλης, Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Λέσβου

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
66 Crispy Club Sandwich
74 Ψωμί με Χαρούπι, Μέλι και Γραβιέρα

bakery-pastry.gr



Editorial

Αγαπητοί αρτοποιοί,

Τα 150 τεύχη του περιοδικού είναι, πριν απ' όλα, μια διαδρομή που έχει συνοδοιπόρους τους ανθρώπους του κλάδου. Επαγγελματίες που μοιράστηκαν τη γνώση και την εμπειρία τους, επιχειρήσεις που παρουσίασαν τη δουλειά και την καινοτομία τους, πρόσωπα που άνοιξαν νέες συζητήσεις, ιδέες που βρήκαν χώρο να ακουστούν. Σε αυτές τις σελίδες έχει καταγραφεί, χρόνο με τον χρόνο, ένα σημαντικό κομμάτι της πορείας της αρτοποιίας και των ανθρώπων της.

Μπορώ να πω ότι ήταν το πιο όμορφο στοιχείο της προετοιμασίας αυτού του τεύχους. Η ανταπόκριση, η προθυμία, η διάθεση να μοιραστούν οι άνθρωποι ιστορίες και εμπειρίες, να ξαναφέρουν στη μνήμη τους στιγμές που σημάδεψαν την επαγγελματική τους πορεία. Όλοι όσοι συμμετείχαν έδωσαν κάτι από τη δική τους ιστορία σε αυτή την έκδοση και, μαζί, της έδωσαν τον χαρακτήρα που θέλαμε να έχει.

Κάπου μέσα σε αυτή τη διαδικασία ήρθε ξανά στο μυαλό μας η λέξη «αποτύπωμα». Στην αρτοποιία είναι μια λέξη που έχουμε μάθει να αναγνωρίζουμε με τα χέρια. Είναι το ίχνος πάνω στη ζύμη, η κίνηση του αρτοποιού, η τεχνική που επαναλαμβάνεται μέχρι να γίνει σχεδόν αυτονόητη. Το ίδιο συμβαίνει και στον κλάδο. Κάθε επαγγελματίας αφήνει κάτι πίσω του: έναν τρόπο δουλειάς, μια γνώση που περνά στον επόμενο, μια ιδέα που γίνεται πράξη, μια συνεργασία, έναν άνθρωπο που εμπνέεται και συνεχίζει. Κάποια από αυτά φαίνονται αμέσως. Άλλα χρειάζονται χρόνο για να φανούν.

Αν τα 150 τεύχη έχουν τη δική τους αξία, αυτή βρίσκεται και σε όλα όσα συγκεντρώθηκαν στις σελίδες τους. Στις φωνές των ανθρώπων, στις αλλαγές που καταγράψαμε, στις εξελίξεις που διαρκώς παρακολουθούμε, στις σχέσεις που δημιουργήθηκαν όλα αυτά τα χρόνια.

Αυτό είναι το δικό μας αποτύπωμα μέχρι σήμερα, που δημιουργήθηκε μαζί με εσάς και συνεχίζει να μεγαλώνει όσο ο κλάδος προχωρά.

Σας ευχαριστούμε που είστε μέρος του.
Στα επόμενα 150!

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 Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.bakery-pastry.gr

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

ΜΕΛΟΣ
FAEP FIPP

ISSN: 2623-3045

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE ΙΚΕ 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.

Χαιρετισμός Προέδρου

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Αγαπητοί αναγνώστες, αγαπητοί συνάδελφοι,

Υπάρχουν κάποιες στιγμές οι οποίες μάς υπενθυμίζουν να χαμηλώσουμε για λίγο τους ρυθμούς της καθημερινότητας, να κάνουμε έναν μικρό απολογισμό και να συνειδητοποιήσουμε την αρχή και την πορεία μας. Η έκδοση και κυκλοφορία αυτού του επετειακού τεύχους αποτελεί για όλη την αρτοποιία ένα ορόσημο. Μία συνεργασία, μία εξέλιξη, ανθρώπινες σχέσεις, ενημέρωση, και τόσα άλλα που στηρίζουν την Ομοσπονδία μας, τον συνδικαλισμό και, το πιο σημαντικό, τον κλάδο της βιοτεχνικής αρτοποιίας. Αυτός είναι ο λόγος ο οποίος κάνει αυτό το επετειακό τεύχος αφιερωμένο σε όλους τους βιοτέχνες αρτοποιούς!

Σε αυτή τη σελίδα του περιοδικού ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ – ΒΑΖ, προσπαθώ, σε κάθε τεύχος, να καταγράψω μία σύντομη περίληψη όλων όσων έχουν πραγματοποιηθεί και όλων όσων ακολουθούν, ανεξάρτητα από το υλικό που επικοινωνούμε ως Ομοσπονδία σε όλα τα μέλη μας.

Σε αυτό το τεύχος δεν επιθυμώ να επαναληφθώ. Ήδη έχει προγραμματισθεί η επόμενη συνεδρίαση του Δ.Σ. της Ομοσπονδίας μας τον Οκτώβριο του 2026 στα Τρίκαλα και ήδη όλοι οι συνάδελφοι έχουν λάβει από την Ομοσπονδία μας μία λίστα με υποχρεώσεις των επιχειρήσεών μας.

Σε αυτό το τεύχος, οφείλω να ευχαριστήσω όλους εσάς, τους συνεργάτες, τους συναδέλφους αρτοποιούς, τις εταιρείες που πάντα μας στηρίζουν ούτως ώστε να πραγματοποιούνται όλοι οι προγραμματισμοί μας με τον αποτελεσματικότερο τρόπο.

Η στήριξη όλων σας, των αναγνωστών, των συνεργατών και των χορηγών μας, αποτελεί το «αλεύρι» του περιοδικού αυτού, της Ομοσπονδίας μας, αλλά και του συνδικαλισμού που υπηρετούμε.

Η βιοτεχνική αρτοποιία, ένας από τους ελάχιστους παραγωγικούς κλάδους που υπάρχουν στη χώρα μας, αποτελεί μια συνεχώς εξελισσόμενη τέχνη. Έχοντας λοιπόν αυτό ως γνώμονα, υποσχόμαστε να συνεχίσουμε το «ζύμωμα» νέων ιδεών, την ανάδειξη της ποιότητας και την αμέριστη στήριξη κάθε αρτοποιού που καλημερίζει από το ξημέρωμα τον γείτονά του στον Φούρνο της Γειτονιάς μας!

Άφησα για το τέλος τις ευχαριστίες μου για την επαγγελματική προσέγγιση της συντακτικής ομάδας, των γραφιστών, των δημοσιογράφων και των φωτογράφων του περιοδικού μας, οι οποίοι δίνουν τον καλύτερο εαυτό τους σε κάθε τεύχος, αποτυπώνοντας πλήρως την εικόνα της αρτοποιίας και του Φούρνου της Γειτονιάς.

Εύχομαι καλή περιήγηση!

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Από την αυθεντική ιταλική παράδοση έως τη σύγχρονη premium αρτοποιία, τα εορταστικά αρτοσκευάσματα αποκτούν νέες προοπτικές δημιουργίας και εξέλιξης. Εξειδικευμένα μείγματα και άλευρα για Panettone, Pandoro, Ciambella και Veneziana προσφέρουν σταθερότητα, σωστή δομή και πλούσια γεύση, ενώ premium κρέμες για γεμίσεις και επικαλύψεις εμπλουτίζουν τις εφαρμογές, συμβάλλοντας στην παρασκευή προϊόντων με ξεχωριστό χαρακτήρα και υψηλή προστιθέμενη αξία.

Panettone

μύλοι ΛΟΥΛΗ

Νέο αλεύρι για Panettone

της σειράς Authentic Artisanal

Το νέο αλεύρι για Panettone της σειράς **Authentic Artisanal** από τους Μύλους Λούλη είναι **ένα αλεύρι πετρόμυλου από μαλακά σιτάρια πολυτελείας,** ειδικά σχεδιασμένο για την παρασκευή παραδοσιακού Panettone, συνδυάζοντας τη δύναμη, την ελαστικότητα και την αντοχή που απαιτεί η διαδικασία αργής ωρίμανσης.

Σχεδιασμένο για αυθεντικό αποτέλεσμα

Προσφέρει σταθερότητα και συνέπεια σε κάθε παρτίδα, συμβάλλοντας σε ένα τελικό προϊόν με εντυπωσιακή δομή, εξαιρετική υφή και πλούσια γεύση. Κατάλληλο για εφαρμογές με φυσικό προζύμι ή μαγιά και χωρίς πρόσθετα, υποστηρίζει τον επαγγελματία σε κάθε στάδιο της παραγωγής.

Το νέο αλεύρι εμπλουτίζει τη σειρά Authentic Artisanal, διευρύνοντας τις δυνατότητες δημιουργίας με εφαρμογές που ξεκινούν από το Panettone και φτάνουν έως brioche, croissant και τσουρέκι.

Τα δυνατά σημεία:

- Ιδανικό για πολύωρη ωρίμανση
- Κατάλληλο για χρήση με φυσικό προζύμι ή μαγιά
- Εξαιρετική διόγκωση τελικού προϊόντος
- Χαρακτηριστική, πλούσια κυψέλωση
- Υψηλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Χωρίς πρόσθετα

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Panettone Milano

Panettone
με χρυσή μαγιά

Μαζί εξελίσσουμε την τέχνη της αρτοποιίας!

Με γνώμονα την καινοτομία, αλλά και το βαθύ σεβασμό στην παράδοση, οι Μύλοι Λούλη συνεχίζουν να επενδύουν σε λύσεις που εξελίσσουν την αρτοποιία και δημιουργούν αξία για τον επαγγελματία και τον καταναλωτή, συμβάλλοντας ενεργά στη διαμόρφωση του σύγχρονου τοπίου της αγοράς.

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

Panettone Caramel
με Dolce Forno IRCA

Μια συνταγή για αυθεντικό ιταλικό Πανετόνε-Καραμέλα με το μείγμα Dolce Forno της ιταλικής IRCA. Δίνει ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα με πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα!

ΠΡΩΤΗ ΖΥΜΗ

6.500 γρ.	**Dolce Forno Irca**
2.300 γρ.	Νερό
2.000 γρ.	**Βούτυρο Traditional 82% Corman** (σε θερμοκρασία δωματίου)
1.600 γρ.	Κρόκος Αυγού
500 γρ.	Ζάχαρη
220 γρ.	Χρυσή Μαγιά
13.120 γρ.	**Συνολικό βάρος**

- Ζυμώνουμε το Dolce Forno με το νερό και τη μαγιά μέχρι την πλήρη ενσωμάτωσή τους.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη στον κρόκο και τα δύο μαζί τα προσθέτουμε στη ζύμη σταδιακά (σε 2-3 στάδια) συνεχίζοντας την ανάδευση μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιόμορφη ζύμη.
- Τελευταίο, προσθέτουμε σταδιακά (σε 2-3 στάδια), το βούτυρο αναδεύοντας μέχρι να ενσωματωθεί ολόκληρο στη ζύμη μας.
- Τοποθετούμε τη ζύμη σε στόφα, με θερμοκρασία 20°C και υγρασία 75%, μέχρι να τριπλασιαστεί περίπου σε όγκο.

ΤΕΛΙΚΗ ΖΥΜΗ

13.120 γρ.	1η Ζύμη
3.500 γρ.	**Dolce Forno Irca**
2.000 γρ.	**Βούτυρο Traditional 82% Corman** (σε θερμοκρασία δωματίου)
1.150 γρ.	Κρόκος Αυγού
500 γρ.	Ζάχαρη
400 γρ.	Μέλι
110 γρ.	Αλάτι
400 γρ.	**Dolce Latte Concentrated Paste MEC3**
5.000 γρ.	**Caramel Cubes Irca**
26.180 γρ.	**Συνολικό Βάρος**

- Τοποθετούμε στο ζυμωτήριο το Dolce Forno μαζί με την 1η Ζύμη και αναδεύουμε μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιόμορφη νέα ζύμη.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το μέλι στον κρόκο και όλα μαζί τα προσθέτουμε στη ζύμη σταδιακά (σε 2-3 στάδια) συνεχίζοντας την ανάδευση μέχρι να έχουμε μια λεία και ομοιόμορφη ζύμη.
- Κάνουμε το ίδιο με το βούτυρο.
- Όταν η ζύμη μας γίνει ελαστική προσθέτουμε σε αυτή τη γεύση καραμέλας Dolce Latte Concentrated Paste Mec3 μέχρι να ενσωματωθεί στη ζύμη μας.
- Τελευταίους, ενσωματώνουμε τους κύβους καραμέλας Caramel Cubes Irca, αναδεύοντας για 1' λεπτό στην αργή ταχύτητα.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε πλαστικό τελάρο για 30'- 40' λεπτά.
- Την κόβουμε σε τεμάχια βάρους 700 γρ. τα οποία στρογγυλοποιούμε.
- Τοποθετούμε τα στρογγυλεμένα τεμάχια ζύμης σε φόρμες panettone και τα στοφάρουμε στους 35°C και υγρασία 75%.
- Όταν η ζύμη μέσα στις φόρμες διογκωθεί τόσο ώστε να φτάσει 2 δάκτυλα κάτω από το χείλος της φόρμας, χαράζουμε το πάνω μέρος σε σχήμα σταυρού και με τη βοήθεια μας σακούλας ζαχαροπλαστικής, τοποθετούμε κατά μήκος του σταυρού το βούτυρο.
- Ψήνουμε στους 160 - 170°C για 40'-45' λεπτά (ανάλογα τον φούρνο).
- Η εσωτερική θερμοκρασία του Panettone θα πρέπει να βρίσκεται στους 95-96°C.

  - Σημείωση: Μπορούμε να τοποθετήσουμε τις φόρμες με τη ζύμη σε ψυγείο (θερμ. 5°C) για 14-16 ώρες πριν τις ψήσουμε, για καλύτερο αποτέλεσμα.
- Αφού κρυώσουν (εσωτ. θερμοκρασία 26 – 27°C) μπορούμε προαιρετικά να τα επικαλύψουμε με **Chocosmart Caramel Crumble Irca.**

DOLCE FORNO
Made in Italy

Dolce Forno Irca (Made in Italy)

Το Dolce Forno της Irca είναι το κορυφαίο ιταλικό μείγμα που σύστησε τα διάσημα ιταλικά γλυκά φούρνου στην ελληνική αγορά! Εκτός από panettone, pandoro και colomba, είναι ιδανικό για coffee cakes, cinnamon rolls κ.ά.

Το Dolce Forno της Irca παρασκευάζεται στην Ιταλία με αυθεντική παραδοσιακή συνταγή! Στην Ελλάδα εισάγεται και διανέμεται από την LAOUDIS FOODS AEBE, όπως όλες οι πρώτες ύλες της ιταλικής Irca. Για εντυπωσιακές και γευστικότατες επικαλύψεις, επιλέξτε Chocosmart, Chococream και Covercream Irca.

Τέλος, ολοκληρώστε το υπέροχο panettone σας, με εποχιακά διακοσμητικά από σοκολάτα Dobla.

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

irca SINCE 1919

ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
Α' ΥΛΕΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ

Η Τέχνη της Ιταλικής Ζύμης

Αυθεντική γεύση σε κάθε δημιουργία

Η εταιρεία Παπαγεωργίου, με έμφαση στην ποιότητα και στην καινοτομία, προσφέρει πρώτες ύλες υψηλών προδιαγραφών, ανταποκρινόμενες στις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς. Το μίγμα Volare αποτελεί ολοκληρωμένη λύση για αυθεντικά ιταλικά προϊόντα, όπως Panettone, Pandoro, Ciambella και Veneziana. Η μοναδική του σύνθεση χαρίζει πλούσια γεύση, αφράτη υφή και αυθεντικό χαρακτήρα, βοηθώντας τους επαγγελματίες να δημιουργούν ξεχωριστές προτάσεις.

Panettone Volare®

Το **Volare®** είναι το ολοκληρωμένο μίγμα ζαχαροπλαστικής για τη δημιουργία αυθεντικού ιταλικού **Panettone,** σχεδιασμένο για επαγγελματίες που αναζητούν κορυφαία ποιότητα και σταθερά άριστο αποτέλεσμα. Η προσεγμένη σύνθεσή του, χωρίς πρόσθετα, εξασφαλίζει βελούδινη υφή, αέρινη δομή και χαρακτηριστικό άρωμα, αναδεικνύοντας τη μοναδική γευστική εμπειρία του παραδοσιακού ιταλικού γλυκού. Συνδυάστε το με εκλεκτά σακχαρόπηκτα φρούτα για να προσθέσετε γευστική ισορροπία, υγρασία και πλούσια αρώματα και να χαρίσετε στους πελάτες σας μια αυθεντική Ιταλική γιορτινή εμπειρία!

Το **Volare®** διατίθεται σε δύο συνταγές παραγωγής: μια σύντομη διαδικασία 5 ωρών και μια μέθοδο αργής ωρίμανσης για ακόμα πιο πλούσιο γευστικό αποτέλεσμα. Ένα μίγμα υψηλής ζαχαροπλαστικής που μεταφέρει την τελειότητα της ιταλικής παράδοσης στη σύγχρονη επαγγελματική παραγωγή.

Pandoro

Το εμβληματικό γλυκό της Βερόνα, σύμβολο κομψότητας και γιορτής. Το **Pandoro,** το «χρυσό ψωμί» της ιταλικής παράδοσης, ξεχωρίζει για την ανάλαφρη, βουτυρένια υφή, το φίνο άρωμα βανίλιας και τη μοναδική του γευστική αρμονία. Ένα διαχρονικό αριστούργημα που φωτίζει κάθε γιορτινό τραπέζι.

Veneziana

Αφράτη, αρωματική και κομψά διακοσμημένη με κόκκους ζάχαρης ή γλάσο αμυγδάλου, η **Veneziana** αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα γιορτινά γλυκά της Ιταλίας. Μια δημιουργία που συνδυάζει την παράδοση με τη φινέτσα και τη μοναδική αισθητική της βενετσιάνικης ζαχαροπλαστικής.

Ciambella

Ένα παραδοσιακό ιταλικό κέικ σε χαρακτηριστικό στρογγυλό σχήμα, διαχρονικό γλυκό που συναντάται σε όλη την Ιταλία. Με απλά, εκλεκτά υλικά και διαφορετικές εκδοχές — από πιο συμπαγή ζύμη έως αφράτες δημιουργίες τύπου donut — προσφέρει αυθεντική γεύση και την απλότητα της ιταλικής σπιτικής παράδοσης.

ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
Α' ΥΛΕΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ

Volare®

Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Το Volare® είναι το πλήρες μίγμα ζαχαροπλαστικής για αυθεντικό ιταλικό Panettone και ιταλικά προζυμένια κέικ όπως Pandoro, Colomba, Veneziana, Ciambella.
Το μυστικό για τέλειο ιταλικό Panettone, χωρίς γαλακτωματοποιητές ή άλλα χημικά πρόσθετα, βρίσκεται στην καινοτόμα σύνθεση και τη μοναδική διαδικασία προετοιμασίας του.
Χαρίστε στις γιορτινές σας δημιουργίες τη γεύση και την αυθεντικότητα της Ιταλίας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου.

ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε. / ΗΛΕΙΑΣ 5, Κ.ΟΒΡΥΑ, 26500 ΠΑΤΡΑ/ ΤΗΛ.+30 2610 526001-3 / e-mail: info@papageorgioufoods.gr
www.papageorgioufoods.gr

ΘΕΪΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ DIVINA MOLINO MERANO
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για Ιταλικό Παραδοσιακό Panettone Αργής Ωρίμανσης, αφράτο, αρωματικό και πεντανόστιμο, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ εξασφάλισε για εσάς το Divina της κορυφαίας ιταλικής εταιρείας MOLINO MERANO. Προϊόν εξαιρετικής ποιότητας, εγγυάται μοναδικά απαλή υφή και υπέροχη γεύση. Περιέχει φυσική μαγιά Lievito Madre, που ενισχύει τον γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα του προϊόντος. Συνδυάζεται με το αλεύρι Gran Lievitati της ίδιας εταιρείας και αποδίδει τη χαρακτηριστική κυψελοειδή δομή, όπως προστάζει η παραδοσιακή συνταγή του ασυναγώνιστου ιταλικού πανετόνε. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / stelioskanakis.gr

ΜΕΙΓΜΑ ΠΑΝΕΤΟΝΕ "MADE IN ITALY"
από την LAOUDIS FOODS

Το DOLCE FORNO της Ιταλικής IRCA είναι το κορυφαίο μείγμα για πανετόνε το οποίο πρωτοσύστησε τα διάσημα ιταλικά γλυκά φούρνου στην ελληνική αγορά! Το Dolce Forno παρασκευάζεται φυσικά στην Ιταλία, με αυθεντική παραδοσιακή συνταγή. Εκτός από εποχιακά πανετόνε, παντόρο (Χριστούγεννα) και κολόμπα (Πάσχα), μπορείτε να δημιουργείτε με αυτό, όλο το χρόνο, τσουρέκια, coffee cakes, cinnamon rolls, γλυκά μπριός κ.α. καθώς αποτελεί τη βάση για όλα τα φημισμένα ιταλικά φούρνου! Αναζητήστε τις συνταγές με Dolce Forno στο Laoudis.gr!

SPERMO: Η ΔΥΝΑΜΗ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΗ ΖΥΜΗ
από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

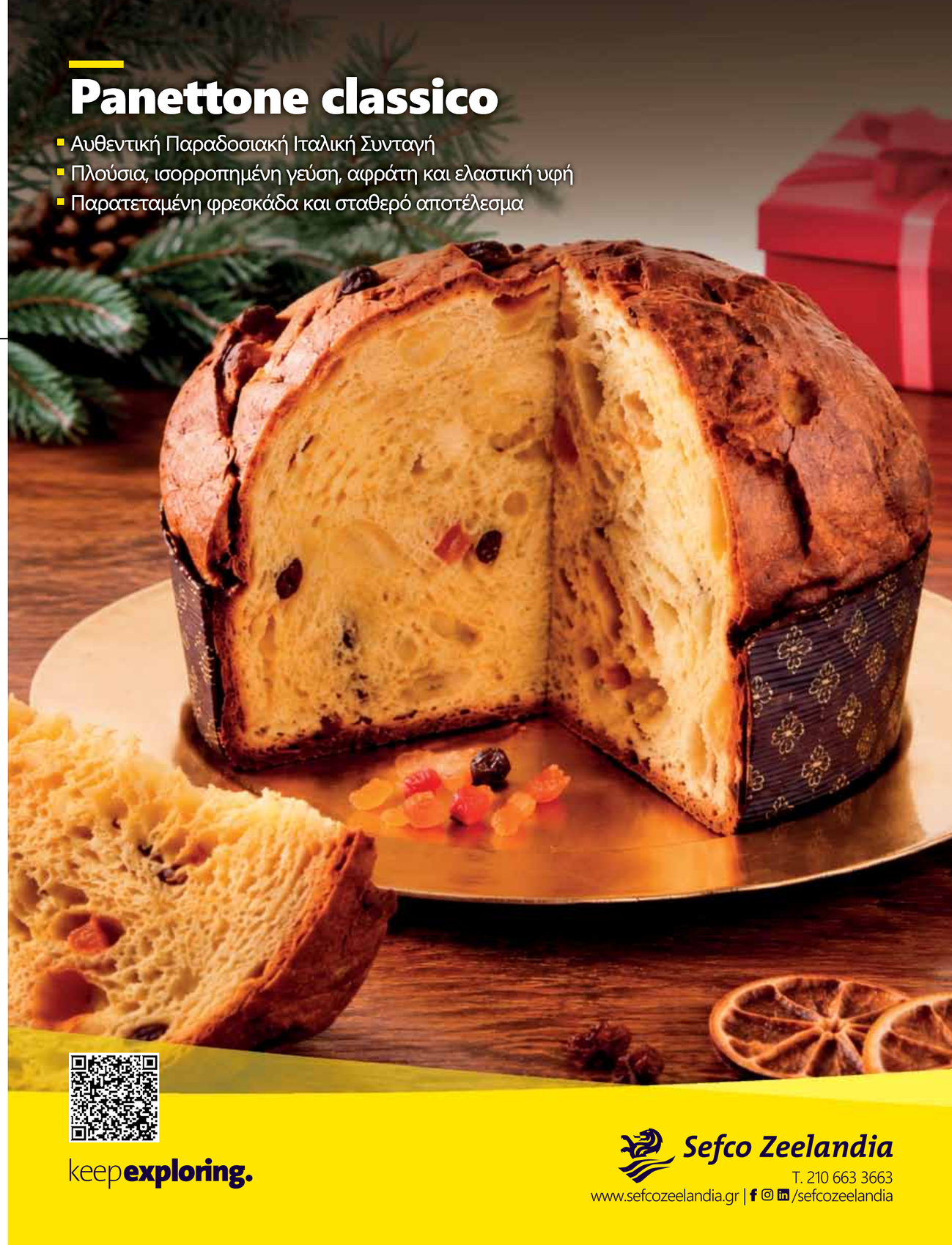
Το SPERMO, από τη σειρά βελτιωτικών για ψωμιά της εταιρείας μας, έχει σχεδιαστεί για να ενισχύει τη ζύμη και να υποστηρίζει τη σταθερότητα σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Συμβάλλει στη βελτίωση της διόγκωσης, προσφέροντας μεγαλύτερο όγκο και πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Παράλληλα, ενισχύει τον χρωματισμό και την τραγανότητα της κόρας, συμβάλλοντας στη δημιουργία ενός ελκυστικού και ποιοτικού τελικού προϊόντος. Μια ολοκληρωμένη λύση για σταθερή απόδοση και αξιόπιστα αποτελέσματα στη σύγχρονη & παραδοσιακή αρτοποιία. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου. / papageorgioufoods.gr

MONDIAL FORNI, ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗ ΒΕΡΟΝΑ
από την SWEET ICE

Η SWEET ICE πραγματοποίησε επίσκεψη στην έδρα της Mondial Forni στη Βερόνα της Ιταλίας, συμμετέχοντας σε εξειδικευμένο training αντιπροσώπων. Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης, η ομάδα της SWEET ICE εμβάθυνε στα υπερσύγχρονα συστήματα και τη λειτουργία των επαγγελματικών φούρνων. Η απόκτηση αυτής της εξειδίκευσης μάς επιτρέπει να προσφέρουμε κορυφαία τεχνική υποστήριξη, έμπρακτη καθοδήγηση και καινοτόμες, ενεργειακά αποδοτικές λύσεις, αναβαθμίζοντας άμεσα τις υπηρεσίες μας προς τους επαγγελματίες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. / sweetice.gr

100 ΧΡΟΝΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ, ΜΕ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ
από την EVGENIOU FAMILY MILLS

Εδώ και 100 χρόνια, τέσσερις γενιές της οικογένειας Ευγενίου γράφουν τη δική τους ιστορία στον κόσμο των αλεύρων. Από τον πρώτο πετρόμυλο στη Χαλκιδική έως τις εξαγωγές σε 20 χώρες, η EVGENIOU FAMILY MILLS περνά στη νέα εποχή με ανανεωμένη ταυτότητα, επενδύσεις στην τεχνολογία και στρατηγική εξωστρέφειας, διατηρώντας τις αξίες που τη χαρακτηρίζουν: συνέπεια, ευελιξία και σχέσεις εμπιστοσύνης. Με 150 κωδικούς σε 7 κατηγορίες και σημαντική παραγωγική και αποθηκευτική δυναμικότητα, η εταιρεία συνεχίζει να προσφέρει σταθερή ποιότητα και απόδοση σε επαγγελματίες και καταναλωτές στην Ελλάδα και το εξωτερικό. «Η εικόνα δείχνει το μέλλον, το όνομα τιμάει το παρελθόν», δηλώνει ο Ευγένιος Ευγενίου, εκπρόσωπος της 4ης γενιάς. Περισσότερες πληροφορίες στο evgenioufamilymills.com!



ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ «ΓΟΥΡΓΙΩΤΗΣ»
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ υπέγραψε ακόμη ένα έργο για τον κ.Γουργιώτη, ολοκληρώνοντας την ανακαίνιση του αρτοποιείου του στην οδό Βόλου 180, στη Λάρισα. Για τρίτη φορά, η εταιρεία ανέλαβε εξ ολοκλήρου τον σχεδιασμό, την κατασκευή, τον εξοπλισμό και την εγκατάσταση του καταστήματος, δημιουργώντας έναν χώρο που συνδυάζει σύγχρονη αισθητική, λειτουργικότητα και άρτια παρουσίαση των προϊόντων. Οι custom κατασκευές και η προσεγμένη μελέτη εφαρμογής αναδεικνύουν την ποιότητα του χώρου, ενισχύοντας τόσο την καθημερινή λειτουργία όσο και τη συνολική εμπειρία του πελάτη. / drakoulakis.gr

ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ: ΟΡΕΙΝΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
από την ΑΡΤΙΖΑΝ

«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, συμβάλλει στη βελτίωση της υφής και στη μεγαλύτερη διατηρησιμότητα των τελικών προϊόντων. Διατίθεται σε σακί 15kg. / artizanhellas.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ PANETTONE VERO GRANO
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ επεκτείνουν τη σειρά προϊόντων Vero Grano για ιταλικές παρασκευές με δύο νέα προϊόντα: το Αλεύρι για Panettone-Pandoro και το Μίγμα για Panettone-Pandoro. Το Αλεύρι έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, με καλή ισορροπία ανάμεσα στην ελαστικότητα και την εκτατότητα, που προσδίδουν ανάλαφρη και αφράτη δομή, συγκρατώντας τα πλούσια υλικά του τελικού προϊόντος. Το Μίγμα, έχει ως αφετηρία το ίδιο υψηλής ποιότητας αλεύρι, ενώ ταυτόχρονα προσφέρει ευκολία, ταχύτητα και σταθερό αποτέλεσμα. Διατίθενται σε συσκευασίες των 25 και 10 κιλών αντίστοιχα. / mills.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ, GINGER & POPPY SEEDS!
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Ένα νέο προϊόν από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, με την εγγύηση της ιταλικής MOLINO DENTI, που ξεχωρίζει για τη γεύση, την υφή και την εμφάνιση του τελικού προϊόντος. Η ιδιαίτερη σύνθεσή του αποτελείται από αλεύρι Infibra τύπου «1» και την προσθήκη κουρκουμά, ginger και σπόρων παπαρούνας. Ιδανικό για πίτσα, ψωμί, focaccia, κριτσίνια και αλμυρά σνακ. Αποτελεί φυσική πηγή βιταμινών και μετάλλων, με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. Το αποτέλεσμα είναι ένα αρωματικό προϊόν με πλούσια γεύση και απαλό καβουρδισμένο άρωμα, 100% φυσικό, χωρίς πρόσθετα και αρώματα. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών./ konta.gr

ΤΕΛΕΙΑ ΚΟΠΗ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KRUMBEIN
από την SWEET ICE

Η compact οριζόντια κοπτική μηχανή HS300 ταιριάζει σε κάθε πάγκο εργασίας, όντας ιδανική τόσο για μικρές βιοτεχνίες όσο και για την παραγωγή σε καταστήματα λιανικής. Το μηχάνημα μπορεί να τοποθετηθεί σε γραμμή παραγωγής, εξασφαλίζοντας απόλυτη αξιοπιστία στη λειτουργία κοπής. Η απεριόριστα ρυθμιζόμενη λεπίδα και το μεταβαλλόμενο ύψος του άνω ιμάντα επιτρέπουν την εύκολη, εξατομικευμένη προσαρμογή των παραμέτρων κοπής σε διαφορετικά προϊόντα. Το HS300 είναι ιδανικό για την παραγωγή σνακ, αλλά και την επεξεργασία προϊόντων ζαχαροπλαστικής. / sweetice.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΔΙΑΛΕΧΤΟ» ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το νέο κατάστημα «Διαλεχτό» στη Καλαμπάκα, αποτελεί ένα σύγχρονο κατάστημα αρτοποιίας, με αισθητική και λειτουργικότητα. Η άρτια προβολή των προϊόντων συνδυάζονται σε ένα ιδιαίτερα προσεγμένο αποτέλεσμα. Τον σχεδιασμό και τον εξοπλισμό του καταστήματος ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, δημιουργώντας έναν χώρο που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες της αρτοποιίας και παράλληλα προσφέρει μια ευχάριστη εμπειρία στον επισκέπτη. Η νέα διαμόρφωση χαρακτηρίζεται από καθαρές γραμμές, σύγχρονα υλικά και ζεστές χρωματικές αποχρώσεις. Οι μεγάλες κρυστάλλινες βιτρίνες καταλαμβάνουν πρωταγωνιστικό ρόλο, προσφέροντας άμεση και εντυπωσιακή προβολή των προϊόντων, ενώ ο μελετημένος φωτισμός LED ενισχύει την παρουσίαση και αναδεικνύει κάθε κατηγορία. / antonopoulos.com.gr

DOLCE VIVO ΓΙΑ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για αυθεντικό, υπέροχο ιταλικό Panettone, η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει το Dolce Vivo της MOLINO DENTI. Ένα πρωτοποριακό σύμπλεγμα αλεύρων που συμπεριλαμβάνει στα συστατικά του καβουρδισμένο φύτρο σταριού, που δεν μεταβάλλει το χρώμα της ζύμης, ενισχύει τα επίπεδα υγρασίας και δίνει καταπληκτική γεύση και άρωμα στο τελικό προϊόν, καθώς και φυσική μαγιά Lievito Naturale. Το Dolce Vivo είναι ειδικά σχεδιασμένο και εξαιρετικό για εύκολη προετοιμασία Panettone, αλλά και για αφράτα Cinnamon Rolls, Babka, Βιεννέζικη Focaccia, Colomba, Pan D'Oro, Brioche, Strudel, Stollen, Torta di Rose κ.ά. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / konta.gr

REAL ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ: ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΜΕ ΟΓΚΟ ΚΑΙ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ
από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Το REAL ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ από τη σειρά βελτιωτικών της εταιρείας ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ είναι ειδικά σχεδιασμένο για την παραγωγή χωριάτικου ψωμιού με πλούσιο όγκο, τραγανή κόρα και χαρακτηριστική παραδοσιακή εμφάνιση. Ενισχύει την αντοχή της ζύμης σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας και συμβάλλει στη βελτίωση της διόγκωσης του τελικού προϊόντος. Παράλληλα, βοηθά στην επίτευξη ομοιόμορφου χρωματισμού και τραγανότητας της κόρας, ενώ βελτιώνει το χρώμα και την εμφάνιση της ψίχας, αναδεικνύοντας τον παραδοσιακό χαρακτήρα του χωριάτικου ψωμιού. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου. / papageorgioufoods.gr

ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ ΚΑΔΩΝ ΜΙΞΕΡ ΓΙΑ 30-60 ΛΙΤΡΑ
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ σας παρουσιάζει το ηλεκτρικό αναβατόριο κάδων μίξερ (για οποιαδήποτε μάρκα μίξερ) έως 60 λίτρων, με μέγιστο βάρος φόρτωσης 70 κιλών. Είναι πολύ εύκολο στη χρήση, ύψος λειτουργίας από 13,5 εκ. έως 108 εκ., μικρές διαστάσεις ώστε να είναι λειτουργικό ακόμα και σε μικρά εργαστήρια. / kourlampas.gr

ΝΕΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, μέσα από την προηγμένη ΣΕΙΡΑ ΜΙΓΜΑΤΩΝ, παρουσιάζει τα νέα μίγματα SILKY, DELIGHT & FINE για τη δημιουργία πραγματικά γευστικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας. Τα μίγματα ζαχαροπλαστικής SILKY, DELIGHT και FINE, με ντελικάτη γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας, εξασφαλίζουν άριστης ποιότητας γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα, σε κάθε εφαρμογή τους, ικανοποιώντας έτσι κάθε ουρανίσκο. Τα μίγματα προσφέρουν στα κέικ μοναδική δομή, κυψέλωση και μεγάλη ελαστικότητα. Έτσι, οι δημιουργίες σας διατηρούν ακόμη περισσότερο τη φρεσκάδα τους, τα ζωντανά τους αρώματα και τη συναρπαστική τους γεύση, με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ. / kepenos.gr

Τέσσερις ΓΕΝΙΕΣ ΣΤΟ ΑΛΕΥΡΙ Ένα ΟΝΟΜΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Είστε επαγγελματίας τροφίμου, αρτοποιός, ζαχαροπλάστης, chef, έμπορος πρώτων υλών ή buyer οργανωμένου λιανεμπορίου;

Είτε μας γνωρίζετε ήδη είτε όχι, ας συναντηθούμε!

Ελαιοχώρια – Χαλκιδικής, 630 79 Ελλάδα | Τ. 2373 440 970 | Φ. 2373 071 066 | info@cfm.com.gr | www.cfm.com.gr

MYLOULIS CLUB: ΤΟ ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ παρουσιάζουν το myLoulis Club, το νέο πρόγραμμα επιβράβευσης που δημιουργήθηκε για να προσφέρει ακόμη μεγαλύτερη αξία στους επαγγελματίες του κλάδου. Κάθε αγορά προϊόντων Μύλοι Λούλη και Kaizen μετατρέπεται σε πόντους, οι οποίοι μπορούν να εξαργυρωθούν σε δώρα και προνόμια. Το myLoulis Club είναι ενσωματωμένο στο myLoulis app, προσφέροντας μια απλή και ολοκληρωμένη ψηφιακή εμπειρία. Οι χρήστες μπορούν να παρακολουθούν τους πόντους τους, να ανακαλύπτουν τις διαθέσιμες επιλογές επιβράβευσης και να πραγματοποιούν την εξαργύρωσή τους εύκολα μέσα από την εφαρμογή. Με το νέο πρόγραμμα, οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ενισχύουν ακόμη περισσότερο τη σχέση τους με τους επαγγελματίες, επενδύοντας σε υπηρεσίες που προσφέρουν ουσιαστική αξία στην καθημερινή τους δραστηριότητα. Μάθετε περισσότερα μέσα από το loulismills.gr και το myloulis app.

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ LONG RISE ΓΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΨΩΜΙ

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ παρουσιάζουν τη νέα premium σειρά Long Rise: τρία καινοτόμα μίγματα αλεύρων για προζυμένια ψωμιά, με αργή ωρίμανση έως 72 ώρες που χαρίζει έντονο άρωμα, ξεχωριστή γεύση και εξαιρετική υφή. Η σειρά περιλαμβάνει το Long Rise Χωριάτικο, το Long Rise Πολύσπορο και το Long Rise Φαρίνα Dorato. Μια γευστική πρόταση που ξεχωρίζει και αναβαθμίζει το ράφι κάθε αρτοποιείου. / thrakismills.gr

CRUMBLES CHIARAVALLE: 13 ΓΕΥΣΕΙΣ, ΑΠΕΙΡΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Η τραγανή απόλαυση των Crumbles της Chiaravalle δεν περιορίζεται απλώς στο gelato. Από τη ζαχαροπλαστική έως τα σύγχρονα ροφήματα, τα Crumbles προσθέτουν υφή, χαρακτήρα και μια ξεχωριστή γευστική νότα σε κάθε δημιουργία. Δοκιμασμένα από τους chefs μας σε διαφορετικές παρασκευές, η εταιρεία ΔΑΚΙΔΗΣ επιβεβαιώνει την ευελιξία τους, αλλά και το χαρακτηριστικό crunch τους, που παραμένει α-πο-λαυ-στι-κό! Διατίθενται σε 13 γεύσεις, μεταξύ των οποίων Τριαντάφυλλο, Φιστίκι, Strudel, Amarena και Matcha. / e-dakidis.gr

ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ DANZI

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΟΡΟΣ ΟΕ

Νέος περιστρεφόμενος φούρνος, με μεγάλη παραγωγή και μικρές διαστάσεις. Η χωρητικότητά του είναι 16 λαμαρίνες διαστάσεων 60x40εκ ή 50x70εκ. Είναι ειδικός για ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία, με χαμηλή ισχύ και κατανάλωση και με το πιο αξιόπιστο σύστημα περιστροφής καροτσιού στο δάπεδο. Διαθέτει διπλό τοίχωμα και τρεις θυρίδες εξαγωγής του αέρα, επιτυγχάνοντας το απόλυτα ομοιόμορφο ψήσιμο και διασφαλίζοντας 30% οικονομία στα καύσιμα. Διατίθεται για λειτουργία με ρεύμα, πετρέλαιο ή αέριο και σε πάρα πολύ καλή τιμή. / kourlampas.gr

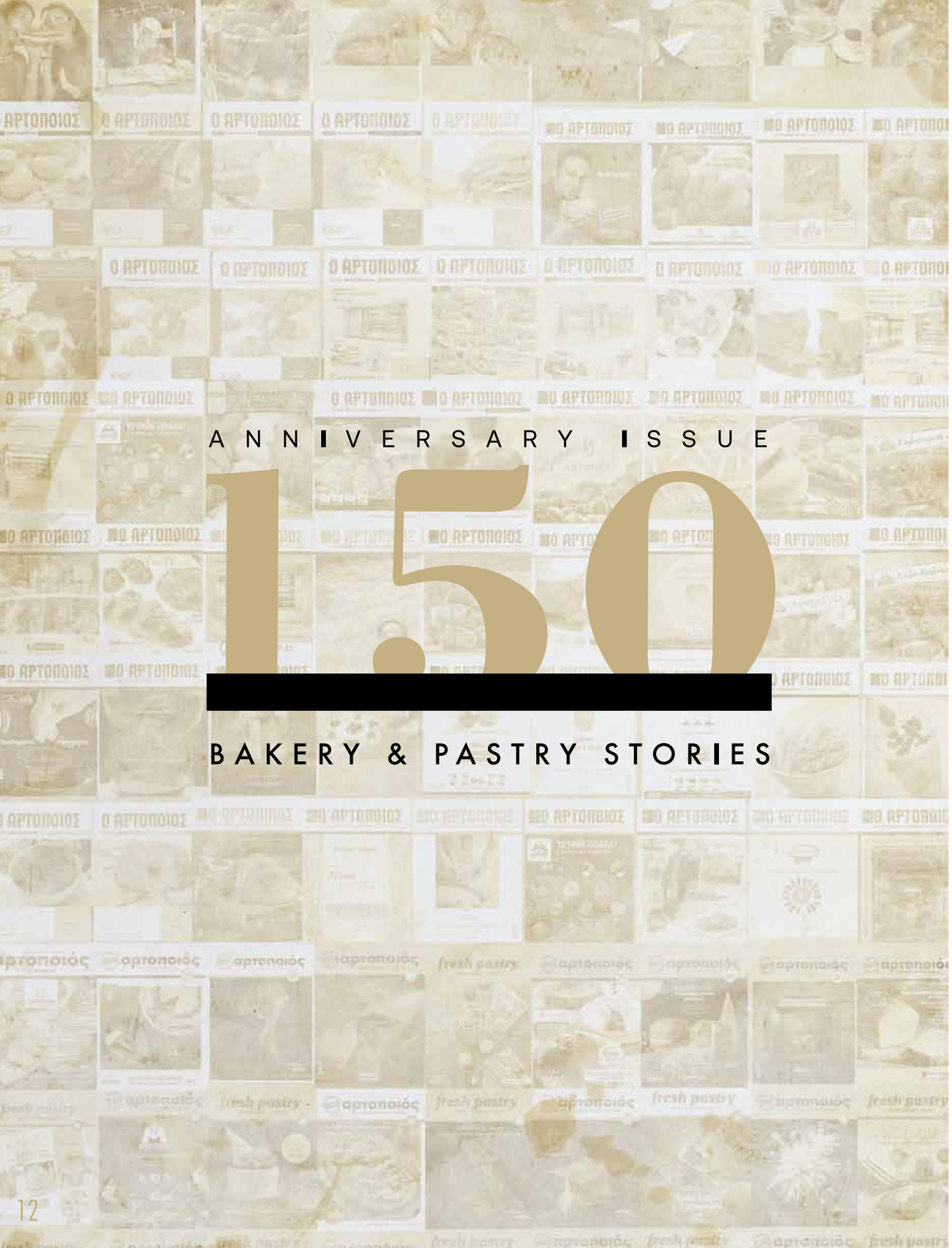
ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ DUNE

από την KAPELIS PACKAGING

Η KAPELIS PACKAGING εντάσσει στο portfolio της τις λύσεις συσκευασίας DUNE, προσφέροντας σύγχρονες λύσεις στις επιχειρήσεις τροφίμων για μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και αναβάθμιση της εικόνας των προϊόντων. Η σειρά VISIODUNE, με βάση το χαρτί, διαθέτει παράθυρο πλήρους πλάτους, περιορίζει σημαντικά το πλαστικό και προσφέρει μεγάλες δυνατότητες προσαρμογής, με εκτύπωση και στις δύο πλευρές. Η VISIODUNE Essentiel μειώνει τη χρήση πλαστικού έως 97%. Διατίθενται έτοιμες σακούλες DUNE (140–320 mm) και ολοκληρωμένα συστήματα Flow Bagger Technology με Neptune και Cérès, για αυτόματη και ημιαυτόματη συσκευασία. / kapelis.gr

Panettone Plus
Το απόλυτο Panettone, με την υπογραφή της Kenfood. Κλασικό, αφράτο και πάντα εντυπωσιακό.
KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

www.kenfood.com
Δείτε τη συνταγή
Proudly developed by
LOULIS Food Ingredients



ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΗΦΟΣΤΡΑΤΟΥΔΑΚΗΣ
Σύμβουλος Έκδοσης

Χαιρετισμός

Ο χρόνος είναι μεγάλος αλλά και πολύ μικρός. Μεγάλος όταν προσπαθήσεις να τον δεις μπροστά σου, πολύ μικρός όταν γυρίσεις πίσω και σκέπτεσαι πόσο γρήγορα πέρασε. Μέσα στο χρόνο φτιάχνεις κάτι, ή προσπαθείς να φτιάξεις κάτι, αλλά ποτέ δεν ξέρεις τι θα γίνει, ποια συνέχεια θα έχει. Θα αντέξει στο χρόνο; Θα είναι χρήσιμο; Θα το αφήσουν; Θα μεγαλώσει; Θα είναι καλό ή θα εμποδίζει; Ερωτήματα που δεν μπορείς να απαντήσεις όταν ξεκινάς.

Το περιοδικό που σήμερα, με τη βοήθεια του Θεού, ολοκληρώνει έναν κύκλο από 150 τεύχη, δηλαδή μια πορεία 25 περίπου χρόνων, κάπως έτσι ξεκίνησε. Σε ένα χώρο με ελάχιστη, σχεδόν ανύπαρκτη επαγγελματική πληροφορία, με εξαίρεση μια εφημερίδα, ένα εγχειρίδιο συνταγών τυπωμένο το 1936, κι ένα συνδικαλιστικό περιοδικό, πήρα την απόφαση να υπάρχει και «ένα εργαλείο που διαβάζεται».

Ένα εργαλείο που να φτάνει στον φούρνο της γειτονιάς, στον επαγγελματία βιοτέχνη, στον αρτοποιό και τον ζαχαροπλάστη, σε αυτόν που καθημερινά έπρεπε να αντιμετωπίσει τη δουλειά, τα προβλήματα και τις ανάγκες του επαγγέλματος. Έναν άνθρωπο που είχε ανάγκη να μάθει τι γίνεται γύρω του, να πάρει μια πληροφορία, να δει πώς δουλεύει ο άλλος, να γνωρίσει κάτι καινούργιο και να το δοκιμάσει στη δική του δουλειά.

Τα σημερινά εργαλεία web, social, media κ.λπ. δεν φαίνονταν ούτε στη φαντασία μας. Πήρα την απόφαση και ξεκίνησα. Σαν τυπογράφος ήξερα πώς θα τυπώσω, δεν ήξερα τι να γράψω. Σε αυτό στάθηκα τυχερός! Υπήρχαν πολλοί και καλοί συνεργάτες για ένα τέτοιο υπεύθυνο εγχείρημα. Ένα εργαλείο που να το διαβάζουν και να μαθαίνουμε. Σχολές μόλις είχαν αρχίσει να εμφανίζονται. Όλα ήταν από τον μάστορα κληρονομιά στο γιό ή τον βοηθό.

Θάλεια Ντουρντόγλου, Βάνα, Θοδωρής Κυρλής, Μπαντής, Νίκος Παπαδόπουλος, Δημήτρης Μποσδίκος, Γιάννης Κουντούρης, και αρκετοί άλλοι, που δεν θέλω να αδικήσω, αλλά δεν θυμάμαι, βρεθήκαμε και ξεκινήσαμε.

Και κάπως έτσι, μαζί με την ενημέρωση, άρχισε να περνάει μέσα από τις σελίδες του περιοδικού και η τεχνογνωσία του κλάδου. Η γνώση του ενός να γίνεται γνώση του άλλου. Η εμπειρία του μάστορα να φτάνει και σε εκείνον που δεν είχε την ευκαιρία να τη γνωρίσει από κοντά. Νέες τεχνικές, πρώτες ύλες, μηχανήματα, τρόποι δουλειάς και όλα όσα μπορούσαν να βοηθήσουν τον επαγγελματία στην καθημερινή του προσπάθεια. Η θάλασσα έχει μπουνάτσα, αλλά και ταραχές. Το ίδιο και η προσπάθειά μας. Πολλοί έβαζαν στοίχημα αν θα αντέξει δεύτερο χρόνο. Άντεξε. Έχουν περάσει 25 χρόνια.

Πολύτιμοι συνταξιδιώτες οι Νίκος Νούσιας, Πάνος Παυλόπουλος, Προκόπης Κατσέλης, Βασίλης Κουκουμέριας, Νίκος Μάζης, Δημήτρης Ντούρας, Μπουλμπούλης, και πολλοί άλλοι από το συνδικαλιστικό χώρο, με ιδιαίτερη παρουσία, και ευχαριστία στον Μιχάλη Μούσιο για τη συνεργασία με την Ομοσπονδία.

Δεν μπορώ να μην αναφερθώ και να ευχαριστήσω με μια σειρά που θυμάμαι για την υποστήριξη και την αμοιβαία συνεργασία... Δημήτρης Αντωνόπουλος, Κώστας Λούλης, Άννα Μπερτζελέτου, Θοδωρής Μπατής, Βασίλης Μπασσάς, Σκάρος, Κωστόπουλος, Παπαφίλης, Δακορώνιας, Στεφάνου, Παπακυριαζής, Φίλιππας Παπαεμμανουήλ, Νίκος Βουλπιώτης, Γιάννης Λάππας, Στέλιος Κανάκης, Στέλιος Γιαννίκας, Poot Baudier, Δημήτρης Στεργίου, Παναγιώτης Στεργίου, Νίκος Μανδηλαράς, και πολλοί άλλοι που δεν είναι σήμερα μαζί μας...

Η προσπάθεια να μεταφέρουμε και να κρατήσουμε τη γνώση του κλάδου δεν έμεινε μόνο στις σελίδες του περιοδικού. Στην ίδια λογική εντάχθηκε και η σειρά βιβλίων «Από το Στάρι στο Ψωμί». Να συγκεντρωθεί γνώση, να καταγραφεί, να υπάρχει και αύριο. Γιατί η γνώση που δεν γράφεται, πολλές φορές χάνεται μαζί με αυτόν που την κατέχει.

Ξεκινήσαμε και η νέα γενιά συνεχίζει σήμερα με την ίδια δύναμη και όρεξη. Η αγορά αλλάζει, προσαρμοζόμαστε, αλλάζουμε λογότυπα, αξιοποιούμε νέες τεχνολογίες με ένα και μοναδικό στόχο: ο Αρτοποιός και ο Ζαχαροπλάστης να έχει χρήσιμη πληροφορία!

Είδα μαγαζιά με πολλή δουλειά να κλείνουν. Μαγαζί που είχε ποιότητα δεν έκλεισε. Αυτό θέλουμε, «Αρτοποιός» να είναι «ο» συνεργάτης. Να είναι το εργαλείο που διαβάζεται. Εμείς φεύγουμε, αλλά τα γραπτά μένουν.

Οι άνθρωποι του κλάδου

Πίσω από την εξέλιξη της αρτοποιίας, της αρτοζαχαροπλαστικής και της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα βρίσκονται πρόσωπα που με τις επιλογές, τη δουλειά και το όραμά τους άφησαν το δικό τους αποτύπωμα. Άνθρωποι που δημιούργησαν και ανέπτυξαν επιχειρήσεις, συνέχισαν οικογενειακές διαδρομές, στάθηκαν καθημερινά δίπλα στον επαγγελματία, έζησαν τις μεταβολές της αγοράς και συμμετείχαν ενεργά στη διαμόρφωση της πραγματικότητας που γνωρίζουμε σήμερα.

Στο επετειακό αυτό τεύχος, η ενότητα «Οι άνθρωποι του κλάδου» στρέφει το βλέμμα στις προσωπικές ιστορίες πίσω από αυτή την πορεία. Εμπειρίες, μνήμες, σημαντικοί επαγγελματικοί σταθμοί, αξίες και προβληματισμοί συνθέτουν ένα μωσαϊκό διαφορετικών διαδρομών, που φωτίζουν παράλληλα και τη μεγάλη εικόνα: πώς άλλαξε η αγορά, πώς εξελίχθηκε το επάγγελμα και ποιες προκλήσεις ανοίγονται μπροστά.

Για τη συγκέντρωση του υλικού, οι συμμετέχοντες κλήθηκαν να μοιραστούν τις εμπειρίες και τις απόψεις τους μέσα από έναν κοινό θεματικό άξονα και μια σειρά ερωτημάτων-αφετηριών. Στην τελική τους μορφή, οι απαντήσεις συνθέτονται σε ενιαίες αφηγήσεις, διατηρώντας την προσωπική φωνή και τη ματιά κάθε συμμετέχοντα.

Γιατί η ιστορία ενός κλάδου αποτυπώνεται κυρίως μέσα από τους ανθρώπους που τη βιώνουν και, με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, συμβάλλουν στη διαμόρφωση της επόμενης ημέρας.

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ

Αρτοποιός, Πρόεδρος Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

Η προσωπική μου διαδρομή ως αρτοποιού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία της οικογένειάς μου και την πορεία του κλάδου. Είμαι 40 χρόνια αρτοποιός, ενώ ο προπάππους μου, η γιαγιά μου και ο πατέρας μου ήταν αρτοποιοί. Η αρτοποιία, λοιπόν, δεν ήταν για μένα απλώς ένα επάγγελμα, αλλά τρόπος ζωής και οικογενειακή παρακαταθήκη 105 χρόνων. Αυτή η εμπειρία με οδήγησε και στη συλλογική δράση: ξεκίνησα ως Γενικός Γραμματέας του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, στη συνέχεια ανέλαβα Πρόεδρος και σήμερα έχω την τιμή και την ευθύνη να είμαι Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Η πορεία αυτή δεν ήταν επιδίωξη αξιωμάτων, αλλά φυσική εξέλιξη, καθώς κατάλαβα ότι τα προβλήματα του κάθε αρτοποιού αφορούν ολόκληρο τον κλάδο και χρειάζονται συλλογική αντιμετώπιση. Πρώτιστο καθήκον είναι να τιμήσουμε την παρακαταθήκη, διαφυλάσσοντας την αξία του πραγματικού αρτοποιού, την τεχνογνωσία των προηγούμενων γενιών, την οικογενειακή και μικρομεσαία επιχειρηματικότητα και τη συλλογικότητα, αλλά ταυτόχρονα να περάσουμε από την άμυνα στη στρατηγική. Να αναδείξουμε το ελληνικό ψωμί, να δημιουργήσουμε νέα γενιά αρτοποιών, να εξελιχθούμε τεχνολογικά χωρίς να απωλέσουμε την παράδοση και να ξανακερδίσουμε την αξία του όρου «ΦΟΥΡΝΟΣ». Ο σύγχρονος ελληνικός φούρνος μπορεί να ενώσει παράδοση και επιστήμη, τεχνική και τεχνολογία, ποιότητα και επιχειρηματικότητα, δίνοντας στη βιοτεχνική αρτοποιία τη θέση που της αξίζει στο μέλλον.

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ

Επίτιμος Πρόεδρος ΟΑΕ

Κάθε συνδικαλιστική διαδρομή χαράσσεται από μάχες, προσπάθεια και αγώνες για τις διεκδικήσεις ενός κλάδου. Η δική μου πορεία ως Πρόεδρος της Ομοσπονδίας σφραγίστηκε από την ψήφιση του Νόμου της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, Ν. 3526/2007, που άλλαξε τα δεδομένα στον κλάδο. Ήταν δεύτερη φορά που δημιουργήθηκε ενιαίος νόμος για τη Βιοτεχνική Αρτοποιία. Μετά το 1992, και την κατάργηση της αρτοποιητικής νομοθεσίας, υπήρχε κενό, που καλυπτόταν με Υπουργικές Αποφάσεις. Η διαπραγμάτευση διήρκησε δύο χρόνια, από το 2005 έως το 2007, με διαβουλεύσεις και δημιουργική σύνθεση, με γνώμονα το συμφέρον της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας και του καταναλωτικού κοινού. Ο Ν. 3526/2007 αποτελεί επιστέγασμα επιμελούς προσπάθειας και σημαντικότερο σταθμό της συνδικαλιστικής μου πορείας. Παρά την αλλαγή με το τρίτο μνημόνιο, παραμένει βάση της αρτοποιίας. Από το 2000 άλλαξε η εικόνα των αρτοποιείων, με αύξηση της γκάμας και βελτίωση ποιότητας, αλλά και επικράτηση της κατεψυγμένης ζύμης. Το 2015, νόμος επέτρεψε τη χρήση της ονομασίας «φούρνος» και από καταστήματα που πραγματοποιούν μόνο την τελική έψηση. Η ονομασία «ΦΟΥΡΝΟΣ» και «ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ» πρέπει να αφορά αποκλειστικά αρτοποιεία που κάνουν όλη την παραγωγική διαδικασία. Η παρακαταθήκη μου στη νέα γενιά είναι: Ποιότητα, Παράδοση, Συλλογικότητα. Νέες προκλήσεις, αλλά και γνώση, φρεσκάδα και εργαλεία, μπορούν να κρατήσουν ζωντανό τον παραδοσιακό φούρνο της γειτονιάς.

ΚΩΣΤΑΣ ΚΕΒΡΕΚΙΔΗΣ

Αρτοποιός & Γενικός Γραμματέας, Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

Έχω μεγαλώσει σε έναν φούρνο και είμαι 4ης γενιάς αρτοποιός. Η δουλειά του φούρναρη δεν ήταν τυχαία επιλογή. Από τη στιγμή που δούλεψα ως παιδί, ως έφηβος μαθητής, αλλά και από το 1991, που άνοιξα το δικό μου αρτοποιείο, νιώθω ότι συνεχίζω μια οικογενειακή παράδοση, η οποία ως επάγγελμα είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το πιο βασικό είδος της ελληνικής διατροφής. Η αρτοποιία γενικά άλλαξε μέσα στο 2000, καθώς τα αρτοποιεία άρχισαν δειλά δειλά να εκσυγχρονίζονται, όχι μόνο σε τεχνολογικό εξοπλισμό, αλλά και σε καινοτόμες ιδέες marketing και δραστηριότητες. Παράλληλα, άρχισαν να παράγουν και άλλα προϊόντα με βάση το αρχικό προϊόν, το ψωμί, οι παραλλαγές του οποίου έχουν οριστεί και στην αρτοποιητική νομοθεσία, στην οποία συμμετείχα από την αρχή μέχρι το τέλος και είμαι ιδιαίτερα υπερήφανος, γιατί δημιουργήθηκε από αρτοποιούς για τους αρτοποιούς. Στις δύσκολες εποχές που διανύουμε, ο αρτοποιός πρέπει να είναι κοντά στο σωματείο του και το σωματείο κοντά στον αρτοποιό, ώστε να αντλείται και να μοιράζεται η δύναμη, ενισχύοντας και τις δύο πλευρές ψυχολογικά και επιχειρηματικά. Ο νέος, επιτυχημένος αρτοποιός θα πρέπει να κρατήσει την εικόνα για την οποία έχουν πασχίσει όλα τα αρτοποιεία και να προσθέσει αγάπη και μεράκι σε αυτό που κάνει.

ΝΙΚΟΣ ΝΟΥΣΙΑΣ

Αρτοποιός, πρώην Πρόεδρος Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

Η σχέση μου με την αρτοποιία ξεκίνησε από την οικογένειά μου, καθώς ο παππούς μου είχε αρτοποιείο στην Κέρκυρα. Εγώ, όμως, ακολούθησα αρχικά έναν διαφορετικό δρόμο, ασχολήθηκα με την τυπογραφία και εργάστηκα σε εφημερίδα. Στα 34 μου αποφάσισα να γίνω αρτοποιός και από τότε αφιερώθηκα σε ένα επάγγελμα που θεωρώ δημιουργικό, παραγωγικό και με ουσιαστική αξία. Παράλληλα, μέσα από τη συνδικαλιστική μου δράση ως πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών και Προαστίων και της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, προσπάθησα να υπερασπιστώ την ταυτότητα του παραδοσιακού αρτοποιείου. Πιστεύω ότι το μέλλον βρίσκεται στην ποιότητα, την καθαριότητα, το χαμόγελο και κυρίως στην παραγωγή δικών μας προϊόντων. Σήμερα, απέναντι στην έλλειψη προσωπικού και τη συρρίκνωση του κλάδου, θεωρώ απαραίτητο να στηρίξουμε τους νέους και να πιέσουμε την Πολιτεία, ώστε η αρτοποιία να παραμείνει ένα ζωντανό και δημιουργικό επάγγελμα.

ΝΙΚΟΣ ΜΠΟΥΛΜΠΟΥΛΗΣ

Αρτοποιός, Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Λέσβου

Ο προπάππους μου ήταν αρτοποιός, επομένως η σχέση μου με το επάγγελμα είναι οικογενειακή. Εγώ ξεκίνησα μόλις 10 χρονών, πριν από περίπου 60 χρόνια, με φούρνο από ξύλα, μαθαίνοντας τη δουλειά από την αρχή, μέσα στο εργαστήριο. Την αγάπησα, γιατί από αυτή τη δουλειά μεγαλώσαμε. Για μένα ο φούρνος δεν είναι απλώς μια επιχείρηση, αλλά μια τέχνη που έμαθα από τους παλιότερους και προσπάθησα να μεταδώσω. Πέντε αρτεργάτες έμαθαν κοντά μου τη δουλειά και σήμερα έχουν τους δικούς τους φούρνους, κάτι που με τιμά. Παράλληλα με την επαγγελματική μου πορεία, έχω περίπου 50 χρόνια στον συνδικαλισμό. Σήμερα τα πράγματα είναι πολύ δύσκολα: πετρέλαιο, ρεύμα, πρώτες ύλες και μεταφορές επιβαρύνουν ιδιαίτερα τα αρτοποιεία της Λέσβου, ενώ περίπου 25 φούρνοι έχουν κλείσει τα τελευταία χρόνια. Παράλληλα, υπάρχει έλλειψη αρτεργατών και λίγοι νέοι ακολουθούν το επάγγελμα. Χρειάζεται στήριξη των μικρών επαγγελματιών και των αυτοαπασχολούμενων, αλλά και να δώσουμε στους νέους την ελπίδα ότι η αρτοποιία μπορεί να είναι ένα επάγγελμα με μέλλον. Ο φούρνος της γειτονιάς πρέπει να ξεχωρίζει με ποιότητα, δικά του προϊόντα και διακριτή ταυτότητα. Χρειάζεται αγώνας από όλους, να μείνουμε ενωμένοι και να κρατήσουμε ζωντανή μια τέχνη, μια παράδοση και ένα κομμάτι της ζωής του τόπου μας.

ΝΙΚΟΣ ΜΑΖΗΣ

Αρτοποιός, επί σειρά ετών Πρόεδρος
της Συντεχνίας Αρτοποιών Νομού Λακωνίας

Πριν ακόμη ξεκινήσω την επαγγελματική μου πορεία στην αρτοποιία, μικρό παιδί, στα μέσα της δεκαετίας του ’60, παρακολουθούσα τον πατέρα και τον παππού μου στον φούρνο τους. Θυμάμαι τη μεγάλη σκαφίδα, όπου ο πατέρας μου ζύμωνε το ψωμί με αλεύρι, νερό και προζύμι, κι εγώ ονειρευόμουν να μεγαλώσω, να βάζω κι εγώ τα χέρια μου στη ζύμη και να φτιάχνουμε μαζί ψωμί. Εκεί, μέσα στη σκαφίδα, έβλεπα το μέλλον μου. Όταν ξεκίνησα την επαγγελματική μου πορεία, ο φούρνος ήταν κάτι περισσότερο από κατάστημα: ήταν χώρος σχέσης, εμπιστοσύνης και καθημερινής ανθρώπινης επαφής. Στις αρχές της δεκαετίας του ’90, όμως, άρχισαν να έρχονται μεγάλες αλλαγές. Εμφανίστηκαν τα πρώτα καταστήματα με κατεψυγμένη ζύμη, ανακαινίστηκαν τα παλιά μας μαγαζιά και, το 1992, με την απελευθέρωση της ίδρυσης και λειτουργίας των αρτοποιείων, που θεσπίστηκε με τον Ν. 2065/1992, τα δεδομένα άλλαξαν ουσιαστικά. Για εμάς ήταν σαν να πέσαμε ξαφνικά στα βαθιά νερά. Έπρεπε να αλλάξουμε τρόπο σκέψης και δουλειάς, χωρίς όμως να πετάξουμε ό,τι μάθαμε από τους παλιούς: το προζύμι, το σωστό ζύμωμα, τη γνώση της ζύμης, την υπομονή. Πιστεύω στο πάντρεμα της σύγχρονης τεχνολογίας με την παράδοση. Τότε έκανα και τα πρώτα μου συνδικαλιστικά βήματα και γνώρισα το «Α+Α», που εξελίχθηκε στον «ΑΡΤΟΠΟΙΟ», ένα έντυπο που στάθηκε δίπλα στον αρτοποιό, τον ενημέρωσε, τον δίδαξε και του άνοιξε δρόμους. Στα 150 τεύχη, εύχομαι να συνεχίσει να στηρίζει τον Έλληνα βιοτέχνη αρτοποιό.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ

Μέλος FEDIMA Hellas

Αν υπάρχει ένα στοιχείο που αξίζει να κρατήσουμε από την πορεία της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, του παγωτού και της αρτοποιίας, είναι ο συνδυασμός τεχνικής γνώσης και προσωπικού μερακιού. Οι επαγγελματίες μας έμαθαν να αξιοποιούν νέες πρώτες ύλες και διεθνείς επιρροές, διατηρώντας τη δική τους γευστική ταυτότητα. Πιστεύω ότι το επόμενο κεφάλαιο θα επηρεαστεί βαθιά από την τεχνητή νοημοσύνη. Ιδίως οι μεγάλες εταιρείες πρώτων υλών θα μπορούν να αναπτύσσουν προϊόντα με διαφορετικό τρόπο, να προβλέπουν τις ανάγκες της αγοράς και να οργανώνουν πιο αποτελεσματικά την παραγωγή τους. Οι αλλαγές θα φτάσουν σε όλη την αλυσίδα: από τον προγραμματισμό αποθεμάτων και παραδόσεων μέχρι την καθημερινή δουλειά του επαγγελματία. Το ζητούμενο για εμάς θα είναι να μετατρέψουμε αυτές τις δυνατότητες σε πραγματική βοήθεια για τον επαγγελματία. Η τεχνολογία μπορεί να μας δώσει καλύτερα εργαλεία και νέες κατευθύνσεις· η τελική κρίση για τη γεύση, την ποιότητα και τον χαρακτήρα ενός προϊόντος θα παραμείνει στα χέρια των ανθρώπων του κλάδου.

ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΛΗΣ

Πρόεδρος, LOULIS FOOD INGREDIENTS

Σε μια εταιρεία με μακρά ιστορία, κάθε γενιά καλείται να ισορροπήσει ανάμεσα στην κληρονομιά που παραλαμβάνει και στην ανάγκη να την εξελίξει, προσαρμόζοντάς την στις απαιτήσεις της εποχής. Για εμένα, καθοριστικός σταθμός σε αυτή τη διαδρομή υπήρξε το MBA στο INSEAD, στη Σιγκαπούρη, το 2017-2018. Μέχρι τότε, η διοικητική μου προσέγγιση βασιζόταν σε μεγάλο βαθμό σε όσα είχα παραλάβει από τον πατέρα μου. Η χρονιά μού έδωσε την πολύτιμη απόσταση από την καθημερινότητα, ώστε να σκεφτώ πιο στρατηγικά το μέλλον της εταιρείας, αλλά και την ευκαιρία να έρθω σε επαφή με διαφορετικούς ανθρώπους, ιδέες και εμπειρίες, αλλάζοντας ουσιαστικά τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβάνομαι τη δουλειά, την ηγεσία και την εξέλιξη της εταιρείας μας. Αυτή η ανάγκη για διαρκή προσαρμογή χαρακτηρίζει και τον ίδιο τον κλάδο, καθώς αλλάζουν οι διατροφικές συνήθειες, μειώνεται αισθητά η κατανάλωση ψωμιού και εμφανίζονται συνεχώς νέες τάσεις και απαιτήσεις. Σήμερα, ο επαγγελματίας καλείται να εξελίσσει διαρκώς τα προϊόντα και την πρότασή του προς τον πελάτη. Και για να μπορέσει να το κάνει, χρειάζεται ανθρώπους με απαραίτητη τεχνική κατάρτιση, αλλά κυρίως με μεράκι, όρεξη και αγάπη για το επάγγελμα. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον αλλαγών, το ανθρώπινο δυναμικό αποτελεί μία από τις σημαντικότερες προκλήσεις, αλλά και μια μεγάλη ευκαιρία για την εκπαίδευση και ανάδειξη μιας νέας γενιάς που θα αγαπήσει το επάγγελμα και θα αποτελέσει δύναμη ανάπτυξης για την παραδοσιακή αρτοποιία.

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΜΑΡΚΑΝΤΩΝΑΚΗΣ

Πρόεδρος Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος

Ο μύλος μού ήταν οικείος από παιδί. Από το 1979 δούλευα εκεί τα καλοκαίρια, ενώ προσανατόλισα τις σπουδές μου στον κλάδο. Η εμπειρία μου σε μύλους της Γαλλίας και της Αγγλίας υπήρξε καθοριστική. Εργάστηκα δίπλα στον πατέρα μου και, τα δεκαέξι τελευταία χρόνια, συνεχίζω μαζί με τον γιο μου. Παρακαταθήκη είναι ότι, από το 1928, ο Σύνδεσμος κρατά ενωμένο τον κλάδο. Παράδειγμα αποτελεί το «Αλεύρι Ελληνικής Άλεσης», με πιστοποιημένη προδιαγραφή από την TÜV HELLAS. Ο ρόλος του: να εκπροσωπεί την αλευροβιομηχανία όπου διαμορφώνονται οι κανόνες και να υπερασπίζεται την ποιότητα, την ασφάλεια των τροφίμων και την ελληνική παραγωγή. Η μεγαλύτερη αλλαγή αφορά την πρώτη ύλη. Η κλιματική μεταβλητότητα επηρεάζει τη σοδειά του σιταριού, με επιπτώσεις στο ζυμωτήριο. Χρειαζόμαστε σύνδεση με το χωράφι, ποικιλίες και ιχνηλασιμότητα στην αλυσίδα. Εκεί αποκτά νόημα η ελληνική άλεση. Ένας κλάδος που δεν καταγράφεται χάνει τη μνήμη του. Το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ/FRESH PASTRY δημιούργησε τόπο σε αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες και προμηθευτές. Τα 150 τεύχη αποτελούν αρχείο μιας εποχής. Εύχομαι να συνεχίσει να κοιτάζει πίσω από τη βιτρίνα –στο χωράφι, στον μύλο και στο εργαστήριο– και να δίνει χώρο στη νέα γενιά, που θα γράψει τα επόμενα 150 τεύχη.

ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ

Διευθυντής Εκδόσεων, FORUM S.A.

Γνώρισα τον κλάδο της Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής το 1994, όταν ανέλαβα τη Διεύθυνση Σύνταξης των περιοδικών «Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική», μετέπειτα «Α-Ζ», και «Ζαχαροπλαστείο-Gelateria», με εκδότη τον Νίκο Χουδαλάκη, εμπνευστή και διοργανωτή της ΑΡΤΟΖΑ. Η πρώτη ΑΡΤΟΖΑ είχε πραγματοποιηθεί ήδη το 1991. Τα πρώτα χρόνια γύρισα όλη την Ελλάδα και, μέσα από ρεπορτάζ και συνεντεύξεις, γνώρισα τα Σωματεία Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών, αλλά και την παραγωγική βάση του κλάδου. Στη διαδρομή αυτή ξεχωρίζει ο αείμνηστος Σιμόν Ζυλ Δεληγιάννης, χαρισματικός Σεφ, Ζαχαροπλάστης, Δάσκαλος και πολύτιμος συνεργάτης. Αξέχαστη παραμένει η δημιουργία του για το επετειακό τεύχος του Ιανουαρίου 2000: μια υδρόγειος από σοκολάτα, που σχεδίασε πάνω σε μεγάλο μπαλόνι, με πρότυπο σχολική υδρόγειο, δημιουργώντας ένα μοναδικό γλυπτό. Έντονα θυμάμαι και την πρώτη ΑΡΤΟΖΑ στον ΟΛΠ: τις ουρές πριν από το άνοιγμα, το πλήθος των επαγγελματιών, τα μεγάλα περίπτερα, τον παλμό και το πάθος, αλλά και τους πανελλήνιους διαγωνισμούς καλλιτεχνικής Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής. Η ανάγκη για αξιόπιστη επαγγελματική ενημέρωση παραμένει: σύμφωνα με πανελλαδική έρευνα της FocusBari, το 65% των αναγνωστών των επαγγελματικών κλάδων θεωρεί τον ειδικό Τύπο την πλέον αξιόπιστη πηγή ενημέρωσης. Για μένα, αυτή η σχέση με τον κλάδο επιβεβαιώνει πως, όσο κι αν αλλάζουν οι ανάγκες και τα μέσα, η έγκυρη, εξειδικευμένη και ουσιαστική ενημέρωση αποτελεί σταθερή αξία για κάθε επαγγελματία.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Αντιπρόεδρος & Αναπληρωτής CEO,
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η σχέση μου με τον κλάδο ξεκίνησε πριν δημιουργηθεί η εταιρεία. Από νεαρός, δουλεύοντας με τον πατέρα μου, γνώρισα τον κλάδο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, τις δυσκολίες και το πάθος τους. Αγάπησα αυτόν τον κλάδο. Όταν ξεκινήσαμε την εταιρεία, το όραμά μου ήταν να δώσουμε στον Έλληνα επαγγελματία καλύτερες πρώτες ύλες, περισσότερη γνώση και δυνατότητες βοηθώντας τον κλάδο να προχωρήσει μπροστά. Μεγαλώσαμε με ανθρώπους που μας εμπιστεύθηκαν και προμηθευτές με τους οποίους χτίσαμε συνεργασίες δεκαετιών. Φέραμε στην Ελλάδα καινοτόμα προϊόντα και καταξιωμένους οίκους, όπως τις μαργαρίνες Dragsbaek, γαλλικά βούτυρα όπως το Fermenté, την κορυφαία κρέμα γάλακτος Elle & Vire, τις πρώτες ύλες παγωτού Fabbri και προϊόντα αρτοποιίας Abel & Schafer. Βασικός σταθμός ήταν η δημιουργία των Centers of Gastronomy, όπου βάλαμε την εκπαίδευση και την τεχνογνωσία στο κέντρο της σχέσης μας με τον κλάδο. Η παρακαταθήκη που θέλω να μείνει είναι η αγάπη για τον κλάδο μας: να μη συμβιβάζεσαι, να ψάχνεις το καλύτερο και να βλέπεις τους ανθρώπους να προοδεύουν. Χαίρομαι γιατί βλέπω την ίδια αγάπη για τον κλάδο στα παιδιά μου, που σήμερα διοικούν την εταιρεία με τη δική τους ματιά και τις ίδιες αξίες. Συνεχίζεται η πορεία ανοδική, χωρίς να χάνεται η φιλοσοφία μας. Το "Ένα Βήμα Μπροστά" σημαίνει να μένεις πιστός σε όσα σε έφεραν εδώ, αλλά να έχεις το βλέμμα στο επόμενο βήμα.

ΕΛΦΗ ΚΑΝΑΚΗ

Διευθύνουσα Σύμβουλος,
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Μέσα στα 30 χρόνια που δραστηριοποιούμαι στον κλάδο μας και με το βλέμμα στο μέλλον, έχω πειστεί ότι δεν αρκεί μια εταιρεία να παρακολουθεί τις εξελίξεις: πρέπει να τις διαβάζει έγκαιρα, να τις αξιολογεί και να τις οδηγεί. Το περιβάλλον συνεχίζει να αλλάζει, οι διατροφικές συνήθειες εξελίσσονται, η τεχνολογία μεταμορφώνει τον τρόπο που εργαζόμαστε και οι απαιτήσεις για ποιότητα, ταχύτητα και ευελιξία είναι υψηλότερες από ποτέ. Αυτό προϋποθέτει επένδυση στη γνώση, στην εξειδίκευση, στις υποδομές, στους ανθρώπους και στην καινοτομία. Με γνώμονα τις αξίες μας, πρόκλησή μας είναι να φέρνουμε στην ελληνική αγορά διεθνείς τάσεις, προϊόντα και τεχνογνωσία, μετατρέποντάς τα σε λύσεις που ανταποκρίνονται στις ανάγκες του Έλληνα επαγγελματία. Συνεχίζουμε τις προσπάθειες προς αυτή την κατεύθυνση, έχοντας το θάρρος να επαναπροσδιορίζουμε τι σημαίνει πρωτοπορία. Εντοπίζουμε νέες κατευθύνσεις, εισάγουμε ιδέες και προϊόντα που ανοίγουν νέους δρόμους συμβάλλοντας στην εξέλιξη της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του παγωτού στην Ελλάδα. Στόχος μας είναι να παραμένουμε σημείο αναφοράς για τους συνεργάτες μας, με προσήλωση στην ποιότητα, χωρίς να επαναπαυόμαστε. Η κληρονομιά δεν είναι όσα πετύχαμε, αλλά ο τρόπος με τον οποίο αυτή δημιουργήθηκε: με συνέπεια, ποιότητα, αξιοπιστία και σεβασμό. Ο ρόλος μας είναι να στεκόμαστε δίπλα στους συνεργάτες μας, να ακούμε τις ανάγκες τους και να εξελισσόμαστε μαζί τους. Αυτή την ισορροπία θέλω να διαφυλάξω. Να τιμούμε όσα μας έφεραν εδώ, χωρίς να φοβόμαστε να αλλάξουμε όσα χρειάζονται για να πάμε ακόμη πιο μπροστά!

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΣΤΙΟΥΤΣΟΥΚ

Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού,
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Από τις πιο καθοριστικές εμπειρίες για μένα ήταν η συνεργασία με την École Lenôtre. Το 2003 έφερε μια επανάσταση στον τρόπο που αντιλαμβανόμασταν την επαγγελματική εκπαίδευση. Δεν ήταν απλώς μεταφορά τεχνικών ή συνταγών, αλλά μια φιλοσοφία οργάνωσης, μεθοδολογίας και προσέγγισης της γνώσης. Μας έδειξε πόσο σημαντικό είναι η εκπαίδευση να έχει δομή, συνέχεια και υψηλό επίπεδο περιεχομένου. Αυτή η εμπειρία επηρέασε και την ανάπτυξη των Athens & Thessaloniki Centers of Gastronomy. Εκείνη την περίοδο άλλαξε και ο ρόλος του Τεχνικού Τμήματος, με μεγαλύτερη έμφαση στην εκπαίδευση, την εξέλιξη και τη μεταφορά τεχνογνωσίας. Η καθημερινότητα του επαγγελματία έχει αλλάξει πολύ και η πανδημία επιτάχυνε αυτή τη μετάβαση. Ο καταναλωτής στράφηκε περισσότερο στο έτοιμο, συσκευασμένο και ασφαλές προϊόν, ενώ η εικόνα απέκτησε μεγαλύτερη σημασία. Τα social media επηρεάζουν άμεσα τις τάσεις, οπότε ο επαγγελματίας πρέπει να παρακολουθεί γρήγορα τις εξελίξεις και να συνδυάζει ποιότητα, γεύση, εμφάνιση και πρακτικότητα. Η εμπιστοσύνη και η αλληλοεκτίμηση είναι η βάση κάθε σχέσης που αντέχει στον χρόνο. Χτίζονται μέσα από συνέπεια, ειλικρίνεια και πραγματική κατανόηση της καθημερινότητας του επαγγελματία. Όταν νιώθει ότι απέναντί του έχει έναν συνεργάτη που τον σέβεται και είναι σταθερά δίπλα του, δημιουργείται σχέση με διάρκεια και πραγματική αξία και για τις δύο πλευρές.

ΝΙΚΟΣ ΚΑΤΣΙΟΥΠΑΣ

Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος Αρτοποιΐας,
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Από τις στιγμές που θυμάμαι έντονα είναι η ανάπτυξη των υγρών προζυμιών Böcker και η δυναμική είσοδός τους στην ελληνική αγορά. Μας έδωσαν τη δυνατότητα να δημιουργήσουμε το ψωμί λαμαρίνας, που ξεχώρισε για τη γεύση και το ιδιαίτερο σχήμα του και αγαπήθηκε. Ξεχωριστή θέση έχει και η είσοδος στην αγορά των αρτοσκευασμάτων υψηλής διατροφικής αξίας, με παράδειγμα το Multiseed, ένα ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη που έφερε νέα δεδομένα στην κατηγορία και παραμένει best seller. Αυτές οι ενέργειες δείχνουν πώς η τεχνογνωσία και η σωστή εφαρμογή δημιουργούν προϊόντα που αφήνουν αποτύπωμα στην αγορά. Τα αρτοποιεία άλλαξαν πολύ. Από το παραδοσιακό αρτοποιείο περάσαμε στο σύγχρονο αρτοζαχαροπλαστείο, με περισσότερες κατηγορίες προϊόντων, καφέ και μεγαλύτερη έμφαση στην εμπειρία του πελάτη. Παράλληλα, τεχνικές όπως η αργή ωρίμανση επανήλθαν δυναμικά και έδωσαν νέα αξία στο φρέσκο ψωμί. Η περίοδος 2005-2015 ήταν μια «χρυσή δεκαετία» για την ελληνική αρτοποιία. Για να κρατήσει μια συνεργασία στον χρόνο, χρειάζεται παρουσία και επαφή. Ο αρτοποιός πρέπει να ξέρει ότι μπορεί να μιλήσει άμεσα με κάποιον που γνωρίζει τη δουλειά του και να πάρει πρακτική βοήθεια. Ο ρόλος μιας εταιρείας είναι να είναι παρούσα μέσα στην παραγωγή, να προτείνει λύσεις, να δοκιμάζει μαζί με τον επαγγελματία και να τον βοηθά να βελτιώνει καθημερινά τα προϊόντα του.

ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Διοικητικό Στέλεχος, ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε.

Η σχέση μου με την ιστορία της ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ξεκίνησε μέσα από την καθημερινή εικόνα του πατέρα μου στον κόσμο της αρτοποιίας. Μεγαλώνοντας δίπλα του, γνώρισα την τέχνη, την αξία και τη συνέχεια ενός επαγγέλματος με βαθιές ρίζες, αλλά και μια παράδοση που πέρασε στην οικογένειά μας από γενιά σε γενιά. Με τον χρόνο, αυτή η πρώτη εικόνα εξελίχθηκε σε γνώση της αγοράς και προσπάθεια να διαμορφώσουμε τη δική μας θέση και το μέλλον της εταιρείας. Σημαντικοί σταθμοί ήταν η ανάληψη της εταιρείας από τη δεύτερη γενιά το 1987, η επέκταση δραστηριοτήτων και εγκαταστάσεων, οι συνεργασίες με σημαντικούς οίκους του εξωτερικού και η δημιουργία ενός σύγχρονου δικτύου διανομής με πανελλαδική παρουσία. Παράλληλα, η δημιουργία τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης και η ανάπτυξη νέων προϊόντων ενίσχυσαν τη σύγχρονη και εξωστρεφή πορεία της. Η σημαντικότερη παρακαταθήκη της οικογένειας είναι ο σεβασμός στον άνθρωπο και στη δουλειά του. Ο επαγγελματίας είναι συνεργάτης, με τον οποίο μοιραζόμαστε μια κοινή πορεία. Εντιμότητα, συνέπεια, γνώση, διαρκής προσπάθεια και ανθρώπινες σχέσεις είναι αξίες που μάθαμε μέσα από τη δουλειά. Στόχος μας είναι να εξελισσόμαστε μαζί με την αγορά, διατηρώντας την ταυτότητα και τις αξίες μας. Γιατί η πραγματική κληρονομιά μιας εταιρείας είναι οι σχέσεις και ο τρόπος με τον οποίο στάθηκε διαχρονικά δίπλα στους ανθρώπους της.

ΔΙΟΝΥΣΙΑ ΜΑΡΑΤΟΥ

Στέλεχος Εμπορικού Τμήματος, ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε.

Ξεκίνησα την πορεία μου στην ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ πριν από 28 χρόνια, με την επιθυμία να γίνω μέρος μιας ομάδας που δεν ακολουθεί απλώς τις εξελίξεις στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, αλλά συμβάλλει στη διαμόρφωσή τους. Η εταιρεία αποτέλεσε ένα διαρκές σχολείο, μέσα από προκλήσεις, δημιουργικότητα, μάθηση και συνεργασία με κορυφαίους επαγγελματίες. Αυτό που ξεχωρίζω περισσότερο είναι το πάθος, το μεράκι και η αυθεντικότητά τους. Το να βρίσκεσαι δίπλα τους, να κατανοείς τις ανάγκες τους, να δίνεις λύσεις και να διευκολύνεις την καθημερινότητά τους, δημιουργεί σχέσεις εμπιστοσύνης και εκτίμησης. Ο κλάδος εξελίσσεται διαρκώς, με αυξημένη ζήτηση για πιο υγιεινά και καινοτόμα προϊόντα, χωρίς συντηρητικά, vegan, με φυσικό προζύμι και εναλλακτικές πρώτες ύλες. Παράλληλα, η έλλειψη προσωπικού και η ανάγκη περιορισμού του κόστους ενισχύουν τη ζήτηση για λύσεις που εξοικονομούν χρόνο και εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα. Εκπαίδευση, τεχνική υποστήριξη, εκσυγχρονισμός και social media αποτελούν πλέον αναπόσπαστα στοιχεία της σύγχρονης επαγγελματικής δραστηριότητας. Για μένα, μια διαχρονική συνεργασία στηρίζεται στην ποιότητα, την άμεση εξυπηρέτηση, τον σεβασμό, την εμπιστοσύνη και την επικοινωνία. Μια εταιρεία πρώτων υλών οφείλει να είναι στρατηγικός συνεργάτης, προσφέροντας τεχνική υποστήριξη, εκπαίδευση, ενημέρωση, έμπνευση και καινοτομία. Αυτή τη φιλοσοφία υπηρετούμε καθημερινά στην ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ, με συνέπεια και σεβασμό στους ανθρώπους που μας εμπιστεύονται.

ΒΑΡΒΑΡΑ ΚΑΝΑΚΗ

Διευθύνουσα Σύμβουλος, ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η πορεία μου στην ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ ξεκίνησε το 2000, έτος ορόσημο για μένα. Η γνωριμία μου όμως με τον κλάδο είχε ξεκινήσει πολύ νωρίτερα, ήδη από τα μαθητικά μου χρόνια, όταν εργαζόμουν στην οικογενειακή επιχείρηση τους καλοκαιρινούς μήνες και συμμετείχα στις εκθέσεις. Η ΚΟΝΤΑ είχε ξεκινήσει τη δραστηριότητά της το 1997, εισάγοντας πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής από την Αμερική, και σταδιακά εξελίχθηκε σε μία από τις σημαντικότερες εταιρείες εισαγωγής και διανομής πρώτων υλών για επαγγελματίες αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες και παραγωγούς παγωτού. Σήμερα αντιπροσωπεύουμε αποκλειστικά κορυφαίους διεθνείς οίκους από την Ευρώπη και την Αμερική, ενώ έχουμε εξαγωγική δραστηριότητα και εκτός Ελλάδας. Μέσα σε αυτά τα χρόνια έχω δει τον ρόλο της εταιρείας να αλλάζει ουσιαστικά. Στόχος μας είναι να στεκόμαστε δίπλα στους συνεργάτες μας ως στρατηγικοί σύμβουλοι και συνεργάτες καινοτομίας, κατανοώντας τις ανάγκες τους και προσφέροντας εξατομικευμένες λύσεις, άμεση εξυπηρέτηση, γνώση και τεχνική υποστήριξη. Παράλληλα, παρακολουθούμε τις διεθνείς εξελίξεις και τις καταναλωτικές συνήθειες που αλλάζουν με μεγάλη ταχύτητα. Clean label προϊόντα, φυσικά προζύμια, περισσότερες φυτικές ίνες, λιγότερη ζάχαρη, vegan και gluten-free επιλογές αποτελούν πλέον μέρος μιας νέας πραγματικότητας. Διαβάζουμε αυτές τις αλλαγές έγκαιρα και τις μετατρέπουμε σε ουσιαστικές λύσεις για τον επαγγελματία. Κοιτάζοντας μπροστά, στόχος μας είναι η ΚΟΝΤΑ να συνεχίσει να εξελίσσεται, επενδύοντας στο χαρτοφυλάκιο, στις υποδομές και κυρίως στην τεχνική υποστήριξη των συνεργατών μας.

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

CEO, ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Η «Ελληνικός Φούρνος» είναι ένα πολύ μεγάλο κομμάτι της ζωής μου. Ξεκίνησε με πολλή δουλειά, μεράκι και πίστη σε ένα όραμα και εξελίχθηκε μαζί με την οικογένειά μου. Από την αρχή είχαμε ξεκάθαρο στόχο: να προσφέρουμε προϊόντα με γεύση, ποιότητα και χαρακτήρα, βασισμένα στις ελληνικές συνταγές και στις καλές πρώτες ύλες. Από ένα μικρό εργαστήριο, όπου γίνονταν με τα χέρια, φτάσαμε σε μια σύγχρονη παραγωγική μονάδα. Για μένα, πραγματική επιτυχία είναι να μεγαλώνει μια επιχείρηση, να εκσυγχρονίζεται και να προχωρά μπροστά, χωρίς να ξεχνά τις ρίζες της. Η παράδοση δεν σημαίνει στασιμότητα, αλλά να ξέρεις από πού ξεκίνησες και ποια στοιχεία δεν πρέπει να χάσεις. Οι γεύσεις με τις οποίες μεγαλώσαμε, οι συνταγές της Πελοποννήσου και τα προϊόντα του οικογενειακού τραπεζιού αποτέλεσαν έμπνευση. Παράλληλα, επενδύσαμε στην τεχνολογία, στον εξοπλισμό και στις παραγωγικές διαδικασίες, ώστε να προσφέρουμε σταθερότητα και συνέπεια στην ποιότητα. Η τεχνολογία δεν αντικαθιστά τη γνώση και τη γεύση· τις υποστηρίζει. Κοιτάζοντας μπροστά, θέλω η «Ελληνικός Φούρνος και η Ελληνική Κουζίνα» να εξελίσσονται, επενδύοντας στους ανθρώπους, στην παραγωγή και στην τεχνολογία. Έχουμε έναν τεράστιο γαστρονομικό πλούτο και το ζητούμενο είναι οι ελληνικές γεύσεις να συνεχίσουν να ζουν και να γνωρίζονται από περισσότερους ανθρώπους, χωρίς να χάνουν την αυθεντικότητα και τη γεύση της ελληνικής παράδοσης.

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΚΟΥΝΙΑΣ

CEO, FOODSTUFF SA

Η αφετηρία της Foodstuff τοποθετείται στο 2002, όταν γεννήθηκε η ιδέα για τη δημιουργία της εταιρείας, η οποία πήρε σάρκα και οστά το 2003. Από την πρώτη στιγμή, άνθρωποι με γνώση και εμπειρία στον κλάδο, τεχνολόγοι και εμπορικοί συνεργάτες, ενώσαμε τις δυνάμεις μας για να δημιουργήσουμε προϊόντα προσαρμοσμένα στις πραγματικές ανάγκες του Έλληνα επαγγελματία, του αρτοποιού, του ζαχαροπλάστη και γενικότερα της αγοράς τροφίμων. Το όραμά μας παραμένει σταθερό: να εξελισσόμαστε διαρκώς, ώστε να βρισκόμαστε ουσιαστικά δίπλα στις ανάγκες του επαγγελματία. Η αγορά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής είναι ένας ζωντανός οργανισμός που συνεχώς μεταβάλλεται. Νέα προϊόντα, ιδέες, λύσεις που διευκολύνουν την καθημερινή λειτουργία και συμβάλλουν στην οικονομία, αλλά και καινοτόμες προτάσεις τεχνολογικής κατεύθυνσης, αποτελούν πλέον βασικές προϋποθέσεις. Παράλληλα, η ταχύτητα διάδοσης των τάσεων μέσω διαδικτύου και word of mouth έχει επηρεάσει σημαντικά τις καταναλωτικές συνήθειες. Ο καταναλωτής αναζητά περισσότερες επιλογές: προϊόντα με λιγότερες θερμίδες, πιο υγιεινές προτάσεις, vegan, χωρίς ζάχαρη, high protein και λύσεις που ανταποκρίνονται στις νέες διατροφικές ανάγκες. Ευθύνη μας είναι να προσφέρουμε στον επαγγελματία τα κατάλληλα εργαλεία και επιλογές. Η μεγαλύτερη αξία μιας εταιρείας-συνεργάτη είναι η συνέπεια: στην ποιότητα, στη σταθερότητα και στη σχέση εμπιστοσύνης, μέσα από συνεχή εξέλιξη και αμφίδρομη επικοινωνία.

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΚΟΣΜΙΔΟΥ

R&D Manager, FOODSTUFF SA

Οι πρώτες ύλες είναι υψίστης σημασίας για τη δημιουργία προϊόντων και τη γενικότερη εξέλιξη των επαγγελματιών του κλάδου μας. Είτε πρόκειται για αμιγή συστατικά είτε για μίγματα, διαμορφώνουν τα προϊόντα και τις τάσεις κάθε εποχής και αποτελούν παράγοντα καινοτομίας, λειτουργικότητας (functional foods) και σταθερότητας, τόσο στην παραγωγή όσο και στη διάρκεια και σωστή διατήρηση των τελικών παρασκευασμάτων. Οι σύγχρονοι επαγγελματίες, πέρα από μια ποιοτική πρώτη ύλη, αναζητούν έμπιστους και συνεπείς συνεργάτες, εξειδίκευση και τεχνική υποστήριξη, όχι μόνο για να δημιουργήσουν και να ξεχωρίσουν, αλλά και για να αντιμετωπίσουν τις προκλήσεις της καθημερινής παραγωγικής διαδικασίας. Η τεχνική καθοδήγηση, οι νέες ιδέες και οι συμβουλές τούς βοηθούν να ακολουθούν αποτελεσματικά τις εξελίξεις και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς. Όλα τα παραπάνω στηρίζουν έμπρακτα τους επαγγελματίες που επιθυμούν να εξελίσσονται και να αναβαθμίζουν διαρκώς τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους, ανταποκρινόμενοι στις σύγχρονες ανάγκες διατροφής, όπως τρόφιμα χωρίς γλουτένη, χωρίς ζάχαρη, clean label και high protein. Στη FOODSTUFF είναι χαρά μας να αλληλεπιδρούμε με την αγορά και τους ανθρώπους της, να παρακολουθούμε στενά τις εξελίξεις και θεωρούμε υποχρέωσή μας να στεκόμαστε δίπλα στους συνεργάτες μας, προσφέροντας τεχνική υποστήριξη, νέες λύσεις και καθοδήγηση σε κάθε τους βήμα.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ

Ιδρυτής, Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σχέση μου με την ψύξη ξεκίνησε από παιδί, στα «Αιώνια Παγωμένα Βουνά Άλπεις» στον Νέο Κόσμο. Στα 17 μου κατασκεύασα το πρώτο μου ψυγείο στην αυλή του σπιτιού μου και το 1973, στα 22 μου, άνοιξα το πρώτο δικό μου κατάστημα, μόλις 12 τ.μ., στην Αγησιλάου 60 στον Κεραμεικό. Έξι μήνες αργότερα νοίκιασα έναν χώρο 100 τ.μ. που στα μάτια μου έμοιαζε με βιομηχανία. Ακολούθησαν μεγαλύτεροι χώροι στην ίδια περιοχή, καθώς η πελατεία αυξανόταν και τα «ψυγεία και οι βιτρίνες Δρακουλάκη» γίνονταν γνωστά στον κλάδο. Η ανάπτυξη αυτή στηρίχθηκε από την αρχή στην ποιότητα της κατασκευής, την τιμιότητα και τον επαγγελματισμό. Περισσότερα από 50 χρόνια μετά, βλέπω την ελληνική αρτοποιία και ζαχαροπλαστική να έχει εξελιχθεί εντυπωσιακά, τόσο στην ποιότητα των παρασκευών όσο και στον σχεδιασμό των καταστημάτων. Σήμερα οι επαγγελματίες αναζητούν ψυγεία νέας τεχνολογίας για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, αλλά και χώρους που θα τους διαφοροποιήσουν μέσα σε έναν ιδιαίτερα ανταγωνιστικό κλάδο. Κάθε κατάστημα, ανεξαρτήτως μεγέθους, πρέπει να έχει τη δική του προσωπικότητα και να κερδίζει τον περαστικό πριν ακόμη δοκιμάσει το προϊόν. Για μένα, όμως, η βάση παραμένει ίδια: ποιότητα, συνέπεια, τιμιότητα και σεβασμός στον πελάτη. Και ίσως η καλύτερη επιβεβαίωση είναι ότι υπάρχουν ακόμη ψυγεία μας που λειτουργούν έπειτα από 40 χρόνια.

ΑΝΔΡΕΑΣ ΛΥΚΟΥΡΑΣ

CEO & Partner, Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σχέση μου με τη Δ. Δρακουλάκης ξεκίνησε μόλις στα 12 μου, δίπλα στον θείο μου και ιδρυτή της εταιρείας, Δημήτρη Δρακουλάκη. Μεγάλωσα ουσιαστικά μέσα στην επιχείρηση, γνωρίζοντας από κοντά κάθε στάδιο λειτουργίας της και, μετά τις σπουδές μου στη Διοίκηση Επιχειρήσεων, ανέλαβα ενεργό ρόλο στην ανάπτυξή της. Παράλληλα, εδώ και 20 χρόνια είμαι μέλος του Foodservice Consultants Society International (FCSI), διεθνούς δικτύου συμβούλων και specialists του foodservice, με συνεχή επαφή με τις διεθνείς εξελίξεις και πρακτικές του κλάδου. Στη διαδρομή αυτή, θεωρώ καθοριστικούς δύο σταθμούς: τη δυναμική ανάπτυξη της Δ. Δρακουλάκης στη Μέση Ανατολή, που ενίσχυσε σημαντικά τη διεθνή παρουσία μας, και τη μετεγκατάσταση, το 2020, στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 25.000 τ.μ. στην Ελευσίνα, που ενίσχυσε την παραγωγική μας δυναμικότητα, την επένδυση σε τεχνολογία αιχμής και την εξέλιξη της καθετοποιημένης παραγωγής μας. Σήμερα ο επαγγελματίας δεν αναζητά απλώς εξοπλισμό, αλλά λειτουργικότητα, ενεργειακή αποδοτικότητα, design και διαφοροποίηση, μέσα από έναν χώρο που εκφράζει τη δική του ταυτότητα. Στη Δ. Δρακουλάκης, κάθε ιδιαίτερη απαίτηση μπορεί να γίνει αφετηρία καινοτομίας. Έτσι γεννήθηκε το 2013 η Circle, όταν πελάτης του εξωτερικού ζήτησε μια πρωτότυπη βιτρίνα τούρτας. Δημιουργήσαμε τη στρογγυλή βιτρίνα, πρωτοποριακή για την εποχή, που στη συνέχεια γνώρισε επιτυχία στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΟΚΤΣΙΔΗΣ

Διοικητικό Στέλεχος, TROFINGRED

Βασισμένοι στη βαθιά τεχνογνωσία μας γύρω από τη λειτουργικότητα των συστατικών, επιλέξαμε εξαρχής να συνεργαστούμε με ανθρώπους και παραγωγικές μονάδες που μοιράζονται το ίδιο όραμα: καθημερινή αφοσίωση στην εξέλιξη και την καινοτομία, με στόχο να προσφέρουμε ουσιαστική αξία και λύσεις σε κάθε τύπο βιομηχανικής και βιοτεχνικής παραγωγής τροφίμων.
Αυτό που καθορίζει την πορεία μας είναι η συνέπεια, η ευθύτητα και η αγάπη για αυτό που κάνουμε, μέσα σε ένα ευχάριστο και υποστηρικτικό περιβάλλον συνεργασίας.
Οι επαγγελματίες του κλάδου αναζητούν τις καλύτερες πρώτες ύλες, ακολουθώντας τις εκάστοτε γευστικές τάσεις. Παράλληλα, εξελίσσονται οι τρόποι επικοινωνίας, οι μέθοδοι παραγωγής και η τεχνική υποστήριξη, σε συνδυασμό με την ανάγκη για «καθαρή ετικέτα» (clean label) και μείωση του ενεργειακού κόστους. Ο ρόλος μας έχει μετασχηματιστεί: δεν προμηθεύουμε απλώς συστατικά, αλλά συμμετέχουμε ενεργά στην εκπαίδευση του επαγγελματία, στη διάδοση νέων τάσεων και στην προσφορά διαφανών, ποιοτικών λύσεων. Οι προκλήσεις του μέλλοντος αφορούν τη βιώσιμη διαχείριση της ενέργειας, τις σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις, τη μαζικοποίηση χωρίς απώλεια της αυθεντικής χειροποίητης ποιότητας και τη χρήση νέων ψηφιακών εργαλείων. Δέσμευσή μας είναι να στεκόμαστε δίπλα στον επαγγελματία ως αρωγοί, συμβάλλοντας στην επιχειρηματική και δημιουργική του επιτυχία. Κάθε εποχή φέρνει ευκαιρίες για εξέλιξη και βελτίωση, διατηρώντας τη μοναδική ταυτότητα κάθε επαγγελματία.

ΝΙΚΟΛ ΚΟΥΤΣΟΥΚΗ

Στέλεχος, TROFINGRED

Από το 2016, όταν έγινα μέλος της οικογένειας της Trofingred, συνειδητοποίησα ότι μια συνταγή και η εκτέλεσή της μπορεί να είναι απλή διαδικασία. Αυτό όμως που μένει ανεξίτηλο στον χρόνο είναι οι ανθρώπινες σχέσεις, οι φιλίες και η υποδοχή από τους επαγγελματίες με τους οποίους συνεργαστήκαμε για τη βελτίωση της παραγωγής τους. Σήμερα, ενώ συστατικά και συνταγές είναι πιο προσβάσιμα από ποτέ, ρόλο έχουν οι άνθρωποι πίσω από αυτά, καθώς με τη γνώση και το μεράκι τους μετατρέπουν την πρώτη ύλη σε εμπειρίες. Σε μια εποχή κατακλυσμένη από συνταγές, η διαφορά δεν βρίσκεται στη διαθεσιμότητα των προϊόντων, αλλά στην τεχνική γνώση της εφαρμογής τους. Ο επαγγελματίας αναζητά λύσεις που απλοποιούν παραγωγή, εξασφαλίζουν σταθερότητα και προσφέρουν καθαρή ετικέτα. Η κατανόηση της συμπεριφοράς συστατικού επιτρέπει στον δημιουργό να εργάζεται με ασφάλεια, διαφάνεια και έλεγχο στο αποτέλεσμα. Αν και οι τάσεις και προκλήσεις θα ανανεώνονται, η επιτυχία θα παραμένει στην ισορροπία ανάμεσα στην απλοποίηση της παραγωγής και τη διατήρηση χειροποίητου χαρακτήρα στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και παγωτό. Όσες εξελίξεις κι αν υπάρξουν, ο ουρανίσκος των καταναλωτών έχει μνήμη: αναγνωρίζει την αυθεντικότητα, την ποιότητα και τη φροντίδα. Η δημιουργία προϊόντων θα βασίζεται σε αυτή την ανάγκη: πρακτικές λύσεις που σέβονται και αναδεικνύουν την αυθεντική γευστική εμπειρία.

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΟΣΧΟΣ

Area Sales Manager, DÉLIFRANCE HELLAS

Ο ρόλος μου ως τεχνικός ξεκίνησε το 2000, με την εκπαίδευση των πελατών και τον δειγματισμό των προϊόντων. Ύστερα από σχεδόν 13 χρόνια, η εταιρεία μού εμπιστεύθηκε τον ρόλο του Υπεύθυνου Πωλήσεων για το δίκτυο χονδρεμπόρων της επαρχίας, αξιοποιώντας την εμπειρία που είχα αποκτήσει. Θυμάμαι πάντα με χαμόγελο την πρώτη μου ημέρα. Μαζί με έναν συνάδελφο επισκεφθήκαμε έναν πελάτη για δειγματισμό. Εγώ εμφανίστηκα με κοστούμι, χωρίς να γνωρίζω ακόμη τις απαιτήσεις της δουλειάς, και παρακολουθούσα τον συνάδελφό μου να ετοιμάζει τα προϊόντα. Ο πελάτης με ρώτησε πόσα χρόνια εργαζόμουν και αν βρισκόμουν εκεί για να διασφαλίσω την ποιότητα της δουλειάς του συναδέλφου μου! Ήταν μια αστεία στιγμή που σηματοδότησε την αρχή της πορείας μου. Τα τελευταία χρόνια, ο Έλληνας καταναλωτής έχει γίνει πιο ενημερωμένος, πιο απαιτητικός και πιο ανοιχτός σε νέες γευστικές εμπειρίες. Αναζητά ποιότητα, αυθεντικές πρώτες ύλες, διαφάνεια και διατροφική αξία, αλλά και προϊόντα που συνδυάζουν ευκολία και υψηλή ποιότητα. Η αρτοποιία του μέλλοντος θα βασίζεται στην ισορροπία μεταξύ παράδοσης και καινοτομίας. Η καινοτομία δεν θα αντικαταστήσει την παράδοση, αλλά θα λειτουργήσει ως μέσο για τη συνεχή εξέλιξή της, μέσα από νέες πρώτες ύλες, σύγχρονες τεχνικές και δημιουργικούς συνδυασμούς. Η Délifrance αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της προσέγγισης, συνδυάζοντας τη γαλλική αρτοποιητική κληρονομιά με προτάσεις που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς και προσφέρουν δυνατότητες διαφοροποίησης στους επαγγελματίες.

ΕΛΕΝΗ ΤΣΑΛΠΑΤΟΥΡΟΥ

Marketing Manager, DÉLIFRANCE HELLAS

Ξεκίνησα τη συνεργασία μου με τη Délifrance το 2013 ως Διευθύντρια Marketing και είχα την ευκαιρία να συμβάλω στην ενίσχυση της παρουσίας της στην Ελλάδα, μέσα από την αναβάθμιση της εικόνας της μάρκας, την αύξηση της αναγνωρισιμότητάς της και την ανάπτυξη του προϊοντικού της χαρτοφυλακίου.
Η στιγμή που αντιλήφθηκα το αποτύπωμα της Délifrance ήταν όταν καθιερώθηκε ως σημείο αναφοράς για τους επαγγελματίες της αρτοποιίας και της εστίασης.
Η εταιρεία δεν ακολούθησε τις εξελίξεις της αγοράς, αλλά συνέβαλε στη διαμόρφωσή τους, θέτοντας πρότυπα ποιότητας, καινοτομίας και συνέπειας. Από τα πρώτα της βήματα στην Ελλάδα, έφερε μια διαφορετική προσέγγιση στην αρτοποιία, βασισμένη στη γαλλική τεχνογνωσία, την ποιότητα και τη συνέπεια. Με την πάροδο των χρόνων, οι επαγγελματίες αναγνώρισαν την προστιθέμενη αξία της Délifrance και σήμερα την επιλέγουν ως συνεργάτη, όχι μόνο για την ποιότητα των προϊόντων της, αλλά και για την έμπνευση, την καινοτομία, την αξιοπιστία και την υποστήριξη που προσφέρει. Οι ανάγκες τους έχουν γίνει πιο σύνθετες: ζητούν σταθερή ποιότητα, ευελιξία, μείωση της σπατάλης και δυνατότητα διαφοροποίησης. Έτσι, το «καλό προϊόν» έχει εξελιχθεί σε μια συνολική πρόταση αξίας. Το μέλλον απαιτεί σεβασμό στην ποιότητα, την τεχνογνωσία και την αυθεντικότητα, αλλά και τόλμη, προσαρμογή και καινοτομία. Πιστεύω ότι η βιώσιμη ανάπτυξη του κλάδου θα προέλθει από τη συνύπαρξη παράδοσης, δημιουργικότητας και νέων τεχνολογιών, προσφέροντας μεγαλύτερη αξία τόσο στον επαγγελματία όσο και στον καταναλωτή.

ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ

Πρόεδρος ΟΕΖΕ & Σωματείου Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Αθηνών, Πειραιώς και Προαστίων

Η πρώτη μου επαφή με τη ζαχαροπλαστική έγινε στην Εύβοια, όταν ξεκίνησα από περιέργεια να βοηθώ σε ένα ζαχαροπλαστείο. Πολύ σύντομα κατάλαβα ότι ήθελα να ακολουθήσω αυτό το επάγγελμα. Σημαντικό ρόλο έπαιξε ο μεγαλύτερος αδελφός μου, ήδη ζαχαροπλάστης στην Αθήνα. Στα 18 μου ήρθα στην Αθήνα και ξεκίνησα να εργάζομαι επαγγελματικά. Στα 20 μου άνοιξα το πρώτο μου κατάστημα, ένα μικρό ζαχαροπλαστείο στο Ίλιον, και στην πορεία δημιουργήσαμε μαζί και δεύτερο. Μέσα από την καθημερινή λειτουργία αντιλήφθηκα τα σύνθετα προβλήματα του κλάδου. Σταδιακά αποφάσισα να ασχοληθώ ενεργά με τα διοικητικά συμβούλια και τη θεσμική εκπροσώπηση. Έμαθα πόσο σημαντική είναι η συμμετοχή όλων μας: να είμαστε παρόντες στα σωματεία, να ανταλλάσσουμε απόψεις διεκδικώντας λύσεις. Η θεσμική εκπροσώπηση πρέπει να παρακολουθεί τις εξελίξεις, να ενημερώνει τους επαγγελματίες και να βρίσκεται σε διαρκή διάλογο με την Πολιτεία, ώστε οι κανόνες να είναι δίκαιοι και λειτουργικοί. Μεγαλύτερη πρόκληση είναι η διατήρηση της αυτονομίας και βιωσιμότητας των μικρών ζαχαροπλαστείων. Η παράδοση, η ποιότητα και ο σεβασμός στον καταναλωτή πρέπει να συνδυαστούν με νέες ιδέες και σύγχρονες τάσεις. Με σωστή οργάνωση, μηχανήματα και ψηφιακά εργαλεία, η νέα γενιά μπορεί να εργάζεται αποδοτικά, να έχει προσωπική ζωή χωρίς να χάσει την ταυτότητά του και ελεύθερο χρόνο καθημερινά.

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΧΑΒΙΑΡΟΠΟΥΛΟΣ

Εμπορικός Διευθυντής, OLYMPIC FOODS

Όταν κοιτάζω πίσω, συνειδητοποιώ ότι η επαγγελματική μου πορεία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την εξέλιξη της ελληνικής ζαχαροπλαστικής. Εδώ και σχεδόν σαράντα χρόνια έχω την τύχη να βρίσκομαι δίπλα στους ανθρώπους που δημιουργούν, καινοτομούν και κρατούν ζωντανή μια τέχνη που αποτελεί κομμάτι της ελληνικής παράδοσης και γαστρονομίας. Τα πρώτα 24 χρόνια της διαδρομής μου τα πέρασα στη μεγαλύτερη και ιστορικότερη εταιρεία του κλάδου, αποκτώντας πολύτιμες εμπειρίες και γνωρίζοντας από κοντά τις προκλήσεις και τις απαιτήσεις των επαγγελματιών. Τα τελευταία 15 χρόνια συνεχίζω αυτό το ταξίδι στην OLYMPIC FOODS, μια εταιρεία που μοιράζεται την ίδια φιλοσοφία: να αποτελεί αξιόπιστο συνεργάτη για τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη, προσφέροντας όχι μόνο ποιοτικές πρώτες ύλες αλλά και γνώση, υποστήριξη και έμπνευση. Μέσα σε αυτές τις δεκαετίες είδα τον κλάδο να μεταμορφώνεται. Οι καταναλωτικές τάσεις άλλαξαν, οι τεχνικές εξελίχθηκαν, νέες γεύσεις και ιδέες έκαναν την εμφάνισή τους. Εκείνο όμως που παρέμεινε σταθερό είναι το πάθος των ανθρώπων του χώρου για δημιουργία και ποιότητα. Αν κάτι έχω μάθει όλα αυτά τα χρόνια, είναι ότι πίσω από κάθε επιτυχημένη επιχείρηση, κάθε γλυκό και κάθε καινοτομία, βρίσκονται άνθρωποι με όραμα, επιμονή και αγάπη για το αντικείμενό τους. Και τελικά, αυτοί είναι που γράφουν την ιστορία του κλάδου μας.

ΣΤΑΘΗΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ

Γενικός Διευθυντής, Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η πορεία της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ξεκίνησε το 1963, με στόχο να προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις εξοπλισμού που συνδυάζουν λειτουργικότητα, ποιότητα και υψηλή αισθητική. Από την πρώτη ημέρα, το όραμά μας ήταν να στεκόμαστε δίπλα στον επαγγελματία ως αξιόπιστος συνεργάτης και όχι απλώς ως προμηθευτής. Με επένδυση στην τεχνογνωσία, την καινοτομία και τη συνεχή εξέλιξη, καταφέραμε να χτίσουμε σχέσεις εμπιστοσύνης που διαρκούν δεκαετίες, στην Ελλάδα και εξωτερικό. Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε να αναπτύσσεται, παράλληλα με το παραδοσιακό μοντέλο του αρτοποιείου και του ζαχαροπλαστείου, μια νέα προσέγγιση, με την επιρροή της γαστρονομίας και των chef να δημιουργεί νέες τάσεις, όπως τα microbakeries και τα σύγχρονα concepts, με έμφαση στη δημιουργικότητα, στις νέες πρώτες ύλες και στους ιδιαίτερους συνδυασμούς. Η μεγαλύτερη ποικιλία και η εξέλιξη των προϊόντων επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας, καθώς η παραγωγή, η οργάνωση του χώρου και η παρουσίαση προσαρμόζονται στις νέες ανάγκες. Ο πελάτης δεν αναζητά ένα καλό προϊόν, αλλά μια συνολική εμπειρία. Η φιλοσοφία μας είναι η σχέση εμπιστοσύνης με τον επαγγελματία: κάθε έργο είναι μοναδικό και απαιτεί εξατομικευμένη προσέγγιση, από τη μελέτη και τον σχεδιασμό μέχρι την κατασκευή και την υποστήριξη μετά τη παράδοση. Οι αξίες που μας χαρακτηρίζουν εδώ και περισσότερες από έξι δεκαετίες είναι η ποιότητα, η συνέπεια και ο επαγγελματισμός για συνεργασίες με διάρκεια και στόχο να συμβάλλουμε ουσιαστικά στην ανάπτυξη των πελατών μας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ

Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος, ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου, θυμάμαι τη μυρωδιά των γλυκών. Μεγάλωσα στο ζαχαροπλαστείο του πατέρα μου, όπου έμαθα την αξία της ακρίβειας, της υπομονής και της ποιοτικής πρώτης ύλης. Αργότερα, ταξιδεύοντας στο εξωτερικό, ανακάλυψα προϊόντα άγνωστα τότε στην ελληνική αγορά. Γνώρισα τους ανθρώπους και την τεχνογνωσία πίσω από αυτά και θέλησα να τα φέρω στους Έλληνες επαγγελματίες. Από το 1977 χτίζουμε αυτή την πορεία, ενώ το 1985 ξεκινήσαμε συνεργασίες με σημαντικούς διεθνείς οίκους. Ακολούθησαν εταιρείες όπως η MARTIN BRAUN, η LUBECA και η LES VERGERS BOIRON. Παράλληλα, είδα την ελληνική ζαχαροπλαστική να εξελίσσεται μέσα από τα ταξίδια, τον τουρισμό και τις νέες γενιές δημιουργών. Η σημαντικότερη παρακαταθήκη μας, όμως, είναι η σχέση εμπιστοσύνης με τον επαγγελματία. Δεν αρκεί να του προσφέρουμε μια πρώτη ύλη. Θέλω να γνωρίζει πώς να την αξιοποιήσει και να βρίσκει σε εμάς στήριξη όταν αντιμετωπίζει μια δυσκολία στην παραγωγή. Γι' αυτό επενδύουμε στην εκπαίδευση και στην καθημερινή τεχνική υποστήριξη. Στους νέους επαγγελματίες θα έλεγα να γνωρίσουν βαθιά τα υλικά τους, να εμπνέονται από τις διεθνείς τάσεις και να δημιουργούν με τη δική τους γευστική ταυτότητα. Η μεγαλύτερη ανταμοιβή μου είναι να τους βλέπω να εξελίσσονται.

JUAN CARLOS PUENTE

CEO, SEFCO ZEELANDIA

Μία σημαντική στιγμή της πρόσφατης ιστορίας μας ήταν ο μετασχηματισμός που ξεκίνησε την περίοδο 2016–2018, με επενδύσεις και αναβαθμίσεις στις παραγωγικές μας εγκαταστάσεις. Ακολούθησε η έναρξη λειτουργίας του νέου Τεχνικού Κέντρου και showroom το 2021. Για εμένα, αυτή η σύνδεση με την αγορά αποτελεί κινητήρια δύναμη της διαχρονικής ανάπτυξης της SEFCO ZEELANDIA. Η εξέλιξη από τα βελτιωτικά αρτοποιίας στις ολοκληρωμένες και εξατομικευμένες λύσεις αντικατοπτρίζει τον τρόπο με τον οποίο έχει αλλάξει ο ρόλος μας: από προμηθευτής πρώτων υλών σε συνεργάτη που κατανοεί τις προκλήσεις των πελατών του και συμβάλλει στην επίλυσή τους. Στη SEFCO ZEELANDIA εκτιμούμε την εμπιστοσύνη και τη μακροχρόνια συνεργασίαμε όλους τους πελάτες μας. Καθώς οι προσδοκίες εξελίσσονται, ο ρόλος μας είναι να μετατρέπουμε τις αρχές ποιότητας σε λύσεις που ανταποκρίνονται σε διαφορετικά περιβάλλοντα παραγωγής. Στόχος μας είναι να βοηθάμε τους πελάτες μας να δημιουργούν καλύτερα προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής. Η σημαντικότερη παρακαταθήκη που μπορεί να αφήσει η SEFCO ZEELANDIA είναι να αναγνωρίζεται ως εταιρεία που εργάστηκε πάντοτε με πάθος, αφοσίωση και σεβασμό για το έργο των πελατών μας. Πέρα από τα προϊόντα και τις λύσεις, θα ήθελα η SEFCO ZEELANDIA να θεωρείται αξιόπιστος συνεργάτης που προσεγγίζει κάθε πρόκληση με αφοσίωση, ενθουσιασμό και σεβασμό.

ΜΙΧΑΛΗΣ ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ

Διευθυντής Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης, ION

Με πάνω από 28 χρόνια στην ION, η προσωπική μου διαδρομή ξεκίνησε στο τμήμα marketing ως υπεύθυνος προϊόντων και στη συνέχεια ανέλαβα όλες τις κατηγορίες προϊόντων και τα προϊόντα HORECA. Έχω ασχοληθεί για πολλά χρόνια με τον κλάδο των πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, καθώς η ION καλύπτει ένα πολύ μεγάλο μέρος της αγοράς με τα γνωστά προϊόντα σοκολάτας, κακάο και κρεμών. Η εταιρεία έχει ηγετικό ρόλο στον χώρο της σοκολάτας στην Ελλάδα και η αξία της γίνεται αντιληπτή μέσα από τη διαχρονική της σχέση με τον καταναλωτή και τον επαγγελματία. Παλαιότερα έλεγαν ότι δεν υπάρχει «μάστορας» ζαχαροπλαστείου που δεν έχει δουλέψει την κουβερτούρα υγείας της ION, τη γνωστή σε όλους 3011. Σημαντικό στοιχείο είναι επίσης ότι η ION είναι η μόνη εταιρεία κακάο και σοκολάτας στην Ελλάδα που ξεκινά την παραγωγή της από τον σπόρο κακάο (bean to bar), διασφαλίζοντας υψηλή και σταθερή ποιότητα και γεύση. Αυτή η φιλοσοφία, μαζί με τον σεβασμό όλων των ενδιαφερόμενων μερών, τη συνεχή επένδυση σε τεχνογνωσία και σύγχρονες τεχνολογίες παραγωγής, αλλά και τη διαρκή εκπαίδευση και εξειδικευμένη γνώση στο R&D, αποτελεί τη σημαντικότερη παρακαταθήκη για τις επόμενες γενιές και τον μόνο τρόπο για να παραμείνει μια εταιρεία ανταγωνιστική και, κατ' επέκταση, βιώσιμη.

ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ

Διευθυντής Έρευνας, Ανάπτυξης & Καινοτομίας, ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Η επαγγελματική μου διαδρομή ξεκίνησε 3 δεκαετίες πριν, στο τμήμα διασφάλισης ποιότητας εταιρίας ιατροτεχνολογικών αναλώσιμων, όπου έμαθα ότι η αξιοπιστία χτίζεται στη λεπτομέρεια και στα υψηλά standards. Από το 1997 ξεκίνησα στον χώρο των δημητριακών και των αλεύρων, στο εμπορικό τμήμα των Μύλων Κρήτης. Καθοριστικό milestone ήταν η ανάληψη, από το 2006, του τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης (R&D), τεχνικής υποστήριξης και των σεμιναρίων εκπαίδευσης B2B.
Η μεγαλύτερη αλλαγή είναι ότι ο σύγχρονος επαγγελματίας δεν ζητά απλώς ένα αλεύρι, αλλά μια τεκμηριωμένη και βιώσιμη λύση. Η πρόοδος έρχεται από τη σύνδεση εργαστηρίου, παραγωγής και αγοράς: ρεολογία, ένζυμα, τεχνικές ζύμωσης και διατροφικός σχεδιασμός. Μέσα από την ομαδική δουλειά έμαθα ότι η καινοτομία γεννιέται όταν τεχνολόγοι, αρτοποιοί, παραγωγή, πωλήσεις και προμηθευτές μοιράζονται γνώση. Τα επόμενα χρόνια θα κυριαρχήσουν οι εξατομικευμένες διατροφικές ανάγκες, η αξιοποίηση δεδομένων, η βιωσιμότητα και τα προϊόντα με καθαρή ετικέτα, χωρίς έκπτωση στη γεύση. Χρειάζεται να κρατήσουμε τη γνώση των συστατικών, τον χρόνο, τη ζύμωση και την αισθητηριακή κρίση και να τη μεταφέρουμε στους νεότερους μέσα από εκπαιδευτικά προγράμματα και εκπαίδευση. Τα 150 τεύχη του περιοδικού είναι η συλλογική μνήμη του κλάδου. Εύχομαι το ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ / FRESH PASTRY να συνεχίσει να ενώνει γενιές, επιστήμη
και τέχνη και να δίνει βήμα στους νέους.

ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ

Διευθυντής Τμήματος Τεχνικής Υποστήριξης Πωλήσεων, Μύλοι Θράκης Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε.

Η σχέση μου με το αλεύρι και την αρτοποιία ξεκίνησε το 1996, όταν, ως πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων, προσλήφθηκα σε μεγάλη αρτοβιομηχανία, έχοντας θεωρητικές γνώσεις αλλά χωρίς τεχνική εμπειρία. Η μυρωδιά και η γεύση του πρώτου ψωμιού που έφτιαξα με έπεισαν ότι αυτή θα ήταν η δουλειά μου για πάντα. Τότε το ψωμί ήταν είδος πρώτης ανάγκης και η παραγωγή για τη Θεσσαλονίκη έφτανε περίπου τα 35.000 τεμάχια· σήμερα ο αριθμός αυτός φαντάζει εξωπραγματικός. Ως Διευθυντής Παραγωγής, όταν ανέπτυσσα ένα νέο προϊόν, συνεργαζόμουν με τον τεχνικό σύμβουλο αλεύρων των Μύλων Θράκης για την επιλογή του αλεύρου. Σήμερα, οι αρτοποιοί, έχοντας μεγαλύτερη τεχνογνωσία και απαιτήσεις, ζητούν σχεδιασμένα άλευρα και καινοτόμα μίγματα που απαντούν στην έλλειψη προσωπικού, αναζητώντας από τους συνεργάτες τους τεχνογνωσία και επαγγελματισμό. Ο κλάδος εξελίσσεται: μικρότερες παραγωγές, περισσότερα σνακ, υψηλή ποιότητα και προϊόντα προστιθέμενης αξίας. Οι παραδοσιακές τεχνικές παραμένουν, με γνώση και σεβασμό στο αλεύρι, στις διαδικασίες και στον καταναλωτή. Χρέος μας είναι να παραδώσουμε στις επόμενες γενιές την αγάπη και το πάθος για την αρτοποιία, δημιουργώντας βιώσιμες επιχειρήσεις. Τα 150 τεύχη του ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ/FRESH PASTRY αποδεικνύουν ότι έχετε βρει τη συνταγή της επιτυχίας. Εύχομαι ο έντυπος και ψηφιακός σας «φούρνος» να συνεχίσει να μας τροφοδοτεί εσαεί με φρέσκες, νόστιμες ιδέες.

ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ

Διευθυντής Flora Professional Ελλάδας, Βαλκανίων & Αδριατικής

Η πορεία μου στον χώρο του Food Service διαμορφώθηκε μέσα από τη συνεχή συνεργασία με επαγγελματίες που αναζητούν τρόπους να αναπτύξουν τις επιχειρήσεις τους και να ανταποκριθούν στις μεταβαλλόμενες ανάγκες της αγοράς. Η σημαντικότερη αλλαγή που έχω παρατηρήσει είναι ότι η συζήτηση έχει μετακινηθεί από το «ποιοτικό προϊόν» στην αξία που μπορεί να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη λύση για τον επαγγελματία. Σήμερα, οι επιχειρήσεις καλούνται να διαχειριστούν αυξημένο λειτουργικό κόστος, ανάγκη για παραγωγική αποδοτικότητα, ευελιξία και υψηλές απαιτήσεις από τους καταναλωτές. Αναζητούν λύσεις που συνδυάζουν απόδοση, σταθερότητα και ευκολία εφαρμογής, χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα και τη γεύση, αλλά και πιο βιώσιμες επιλογές. Στη Flora Professional αφουγκραζόμαστε διαρκώς αυτές τις ανάγκες, προσφέροντας όχι μόνο ποιοτικά προϊόντα, αλλά τεχνογνωσία, έμπνευση και ολοκληρωμένες λύσεις. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν η σειρά Rama Professional και το Flora Professional Ice Cream Mix. Κοιτάζοντας προς το μέλλον, η μεγαλύτερη πρόκληση θα είναι η ισορροπία ανάμεσα στην καινοτομία, τη βιωσιμότητα και την κερδοφορία. Ο ρόλος μας είναι να λειτουργούμε ως πραγματικός συνεργάτης, με τεχνική υποστήριξη, καινοτόμες λύσεις και προϊόντα υψηλής απόδοσης. Πιστεύω ότι το μέλλον θα διαμορφωθεί από όσους συνδυάσουν δημιουργικότητα, ποιότητα, αποδοτικότητα και αυθεντικότητα.

ΝΙΚΟΣ ΚΥΠΡΑΙΟΣ

Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής - Παγωτού, Flora Professional Ελλάδας

Η πορεία μου ξεκίνησε από τον χώρο της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και εξελίχθηκε μέσα από τη συνεχή επαφή με επαγγελματίες σε όλη την Ελλάδα. Αυτό που μου έχει μείνει περισσότερο είναι η αφοσίωση και το πάθος που δείχνουν οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες για τη δημιουργία ποιοτικών προϊόντων, ακόμη και σε περιόδους μεγάλων προκλήσεων. Σήμερα οι επαγγελματίες είναι πιο ενημερωμένοι και απαιτητικοί, αναζητώντας συστατικά με σταθερό αποτέλεσμα, υψηλή απόδοση, λειτουργικότητα, ευελιξία και αποτελεσματικότητα, με την ταχύτητα παραγωγής και τη διαχείριση του κόστους να έχουν ιδιαίτερη βαρύτητα. Το παρατηρούμε καθημερινά σε λύσεις όπως τα προϊόντα της σειράς Rama Professional, που προσφέρουν σταθερό αποτέλεσμα και ευελιξία σε πληθώρα εφαρμογών ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής. Παράλληλα, οι plant-based λύσεις αποτελούν πλέον σημαντικό κομμάτι της σύγχρονης επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής, δημιουργώντας περισσότερες δυνατότητες δημιουργίας και διαφοροποίησης και οδηγώντας σε προϊόντα με υψηλή απόδοση, γευστικό αποτέλεσμα και πιο βιώσιμα χαρακτηριστικά. Είμαι αισιόδοξος για το μέλλον του κλάδου, καθώς οι επαγγελματίες συνεχίζουν να πειραματίζονται και να εξελίσσονται, ενώ η ζαχαροπλαστική, η βιωσιμότητα και η αποδοτικότητα θα έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο, με την αγάπη για το προϊόν και την επιθυμία για μια ξεχωριστή εμπειρία να παραμένουν αναλλοίωτες.

ΒΑΣΩ ΤΣΙΤΣΑ

Managing Director, Συνιδιοκτήτρια SWEET ICE

Ξεκίνησα μέσα από την οικογενειακή μας επιχείρηση όπου κυρίαρχο στοιχείο ήταν η αγάπη για την αυθεντική ζαχαροπλαστική και το ποιοτικό παγωτό. Το αρχικό μας όραμα ήταν η δημιουργία μιας εταιρείας που δεν θα προσφέρει απλώς προϊόντα, αλλά θα θέσει νέα πρότυπα στον χώρο, ένας σκοπός στον οποίο τάχθηκα ολόψυχα κι εγώ. Μετά από πολλά χρόνια συνέπειας και εντατικής εργασίας, αυτό που καταφέραμε να μας διαφοροποιεί μοναδικά, είναι η προσφορά μιας ολοκληρωμένης εμπειρίας προς τους συνεργάτες μας : συνδυάζουμε επιλεγμένες πρώτες ύλες με μηχανολογικό εξοπλισμό υψηλής τεχνολογίας, παρέχοντας στον επαγγελματία μια συνολική λύση που καλύπτει κάθε του ανάγκη. Με την πάροδο των ετών, ο χώρος του παγωτού και των γλυκών έχει μετασχηματιστεί ριζικά. Οι καταναλωτές αναζητούν πλέον πιο εξελιγμένες γευστικές εμπειρίες, αγνά υλικά και σύγχρονες διατροφικές επιλογές. Οι παραγωγοί καλούνται να συνδυάσουν την κλασική τεχνογνωσία με σύγχρονες τεχνικές παρασκευής, εντυπωσιακό design στη διακόσμηση και πρωτοποριακούς συνδυασμούς γεύσεων και υφών. Σε αυτό το μεταβαλλόμενο περιβάλλον, ο ρόλος μας δεν περιορίζεται στην απλή προμήθεια υλικών. Ως ουσιαστικός συνεργάτης, η Sweet Ice στέκεται δίπλα στον επαγγελματία, προσφέροντάς του συνεχή εκπαίδευση, τεχνογνωσία και έμπνευση. Στόχος μας είναι να ενδυναμώνουμε τον δημιουργό, παρέχοντάς του τα κατάλληλα εργαλεία ώστε να εξελίσσει τις τεχνικές του, να διαφοροποιείται από τον ανταγωνισμό και να προσφέρει πάντα το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα στους πελάτες του. Μαζί, διαμορφώνουμε το μέλλον της γεύσης.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΣΙΤΣΑ

Operations & Brand Manager, Συνιδιοκτήτρια SWEET ICE

Μεγαλωμένη μέσα σε εργαστήριο ζαχαροπλαστικής, η σχέση μου με τον κλάδο ξεκίνησε μέσα από υπέροχες γεύσεις, απαιτητικές ώρες παραγωγής και την καθημερινή προσπάθεια για το τέλειο αποτέλεσμα. Αυτό το βιωματικό ξεκίνημα μού προσέφερε ένα σημαντικό εφόδιο: να γνωρίζω εκ των έσω τις πραγματικές ανάγκες, τις αγωνίες και τις απαιτήσεις ενός εργαστηρίου. Σήμερα, ως Operations & Brand Manager της Sweet Ice, μετατρέπω αυτή τη γνώση σε πράξη, προσφέροντας στους συνεργάτες μας ολοκληρωμένες λύσεις. Οι αρμοδιότητές μου εκτείνονται από τη διεύθυνση του κύκλου υποστήριξης των μηχανημάτων, κυρίως του παγωτού, και τον σχεδιασμό της στρατηγικής παρουσίας στις κλαδικές εκθέσεις και online, μέχρι τη διαχείριση του after-sales service, του αποθέματος ανταλλακτικών και την εξειδικευμένη εκπαίδευση των πελατών μας. Έτσι βρισκόμαστε μαζί τους στην πρώτη γραμμή, κατανοώντας τις ανάγκες και τις επιθυμίες τους και εξελίσσοντας συνεχώς την ποιότητα των υπηρεσιών μας. Στη Sweet Ice έχουμε αποφασίσει να μην πουλάμε απλώς εξοπλισμό. Μιλάμε την ίδια γλώσσα με τον επαγγελματία και, έχοντας βρεθεί στη θέση του, γνωρίζουμε ότι η αξιοπιστία, η άμεση τεχνική απόκριση και η καθοδήγηση είναι εξίσου σημαντικές με την ποιότητα του μηχανήματος. Στόχος μας είναι να είμαστε δίπλα στον επαγγελματία ως σταθερός και έμπιστος συνεργάτης για κάθε βήμα εξέλιξης και βελτιστοποίησης της επιχείρησής του.

ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

Ιδρυτής - Ιδιοκτήτης, ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Η εταιρεία αυτή δεν είναι απλώς η επαγγελματική μου διαδρομή· είναι το σπίτι μου, το μεράκι μου και η ίδια μου η ζωή. Η αφετηρία ήταν η απόφαση να δημιουργήσω κάτι δικό μου από το μηδέν, έχοντας ως μοναδικό κεφάλαιο την προσωπική εργασία, την αφοσίωση στον τεχνικό εξοπλισμό και τον απόλυτο σεβασμό στον επαγγελματία. Στα πρώτα δύσκολα χρόνια, η μεγαλύτερη πρόκληση ήταν να κερδίσουμε την εμπιστοσύνη μιας αγοράς που δεν με γνώριζε. Η πατέντα και παραγωγή της πρέσας τάρτας και του γεμιστικού (για κρουασάν, σου, εκλέρ) αποτέλεσε τον πρώτο μεγάλο σταθμό και μου έδωσε τη δυνατότητα να μπω σε όλα τα εργαστήρια. Ακολούθησαν ισχυρές διεθνείς συνεργασίες με κορυφαίους οίκους του εξωτερικού, φέρνοντας στην ελληνική αγορά τεχνολογία αιχμής, ενώ η σταθερή επένδυση στο τεχνικό service και τα ανταλλακτικά μάς έφερε ακόμη πιο κοντά στον επαγγελματία. Συνειδητοποιήσαμε νωρίς ότι δεν αγοράζει απλώς ένα μηχάνημα, αλλά έναν αληθινό συνεργάτη, που θα βρίσκεται δίπλα του 365 ημέρες τον χρόνο. Όταν είδα τους πρώτους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες να στηρίζονται πάνω μας και να προκόβουν, κατάλαβα ότι αυτή η προσπάθεια είχε βαθύ νόημα και μέλλον. Η παρακαταθήκη μας συνοψίζεται σε μία λέξη: Αξιοπιστία. Αυτή τη φιλοσοφία βλέπω να εφαρμόζεται καθημερινά από τον γιο μου τα τελευταία 20 χρόνια, διατηρώντας το ήθος μας ανέπαφο ενώ εξελίσσει την εταιρεία.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

Συν-ιδιοκτήτης, ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Μεγάλωσα μέσα σε αυτή την εταιρεία· οι αναμνήσεις της παιδικής μου ηλικίας είναι συνυφασμένες με τη μυρωδιά του εργαστηρίου, τα μηχανήματα και τις συζητήσεις για την αρτοποιία. Η ουσιαστική αφετηρία της δικής μου διαδρομής, πριν από 20 χρόνια, ήταν όταν μπήκα ενεργά στην καθημερινή λειτουργία, την εξυπηρέτηση και την τεχνική υποστήριξη, ξεκινώντας από τη βάση, δίπλα στον πατέρα μου. Έμαθα τη δουλειά στην πράξη, γνωρίζοντας κάθε εξάρτημα και κάθε ανάγκη του επαγγελματία, γεγονός που διαμόρφωσε τον επαγγελματικό μου χαρακτήρα. Στην πορεία, κομβικός σταθμός ήταν ο τεχνολογικός εκσυγχρονισμός της εταιρείας και η στροφή σε ενεργειακά αναβαθμισμένες και αυτόματες λύσεις εξοπλισμού. Η αγορά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής άλλαξε ραγδαία και το ότι μπορέσαμε να καθοδηγήσουμε τους πελάτες μας σε αυτή τη μετάβαση, προσφέροντας σύγχρονες λύσεις χωρίς να χάσουν την ποιότητα του παραδοσιακού προϊόντος τους, αποτελεί για μένα σημαντικό σταθμό. Η σημαντικότερη παρακαταθήκη που παρέλαβα και οφείλω να διατηρήσω είναι η Προσαρμοστικότητα με Σεβασμό στην Παράδοση. Η τεχνολογία εξελίσσεται, αλλά η ανθρώπινη επαφή, η ειλικρίνεια και η άμεση προσωπική υποστήριξη παραμένουν αδιαπραγμάτευτες. Όραμά μου είναι να συνεχίσουμε να πρωτοπορούμε, αποτελώντας τον πιο έμπιστο σύμβουλο για κάθε επαγγελματία του κλάδου.

ΜΑΡΙΝΑ ΒΟΡΔΩΝΗ

Διευθύνουσα Σύμβουλος, ΒΟΡΔΩΝΗΣ ΑΕ

Η πρώτη μου επαφή με τις α΄ ύλες ζαχαροπλαστικής ήταν στην παιδική μου ηλικία, όμως η εμπλοκή μου με τον κλάδο ξεκίνησε 20 χρόνια. Μετά τις σπουδές μου ήταν επακόλουθο να εμπλακώ με την οικογενειακή επιχείρηση. Μια πορεία 20 ετών, με λάθη, επιτυχίες και αποτυχίες, με παθήματα που έγιναν μαθήματα. Κάθε μέρα διαμορφώνει αυτό που είμαι σήμερα και την εταιρεία. Ζήσαμε την οικονομική κρίση, είδαμε πελάτες να κλείνουν, δουλέψαμε με capital controls, ζήσαμε το κλείσιμο κατά τον κορονοϊό και συνεχίζουμε σε ασταθές περιβάλλον. Κάθε βήμα της ΒΟΡΔΩΝΗΣ είναι προσαρμοσμένο στις τρέχουσες συνθήκες. Βασικός σταθμός είναι η συνεργασία μας με την εταιρεία α΄ υλών παγωτού BABBI, το 2015. Υπάρχει η εποχή πριν και μετά από τη BABBI. Η ΒΟΡΔΩΝΗΣ μεταλλάχθηκε, επεκτάθηκε στην επικράτεια και αποδείξαμε πως, με σωστό προϊόν και service και αλήθεια, υπάρχει χώρος στην αγορά. Σε μια μεταβαλλόμενη αγορά, αν δεν παραμείνεις σταθερός στις αξίες και στη φιλοσοφία σου, θα χαθείς. Για εμάς, η ακεραιότητα και ο επαγγελματισμός είναι το Α και το Ω. Με γνώμονα την εξυπηρέτηση του πελάτη, επιλέγουμε ποιότητα στα προϊόντα και στις υπηρεσίες. Αναζητούμε την αλήθεια. Αλήθεια και αξιοπιστία θα εισπράξει η αγορά. Είμαστε ένας κρίκος της αλυσίδας. Με αλήθεια, αγάπη και χαρά. Η εταιρεία είναι το σπίτι μας.

ΑΡΗΣ ΤΣΑΚΙΡΗΣ

Σύμβουλος Πωλήσεων, ΒΟΡΔΩΝΗΣ ΑΕ

Ξεκίνησα τη διαδρομή μου στον χώρο το 1987, στη Βορδώνης, και 39 χρόνια μετά εξακολουθώ να αποτελώ μέρος της ίδιας εταιρείας, έχοντας ζήσει την πορεία και την εξέλιξή της, και την αγορά αρτοποιίας. Είναι μια διαδρομή που μου έδωσε τη δυνατότητα να γνωρίσω διαφορετικές εποχές και να παρακολουθήσω πώς άλλαξαν οι ανάγκες και ο τρόπος εργασίας των επαγγελματιών. Παλαιότερα, πολλές λύσεις βασίζονταν στην εμπειρία. Σήμερα, οι απαιτήσεις είναι περισσότερες: ποιότητα, σταθερότητα, ταχύτητα, παραγωγικότητα, νέες τεχνικές και προσαρμογή στις ανάγκες της αγοράς. Παράλληλα, έχει εξελιχθεί ο ρόλος των εταιρειών πρώτων υλών. Καλούνται να προσφέρουν καινοτόμες πρώτες ύλες, υποστήριξη και λύσεις στις ανάγκες των επαγγελματιών. Οι άνθρωποι των πωλήσεων, μέσα από την επαφή, έχουν σημαντικό ρόλο, ενώ οι Τεχνικοί Σύμβουλοι προσφέρουν τεχνογνωσία και υποστήριξη. Η συνεχής επιμόρφωση και ενημέρωσή μας είναι απαραίτητη, ώστε να ανταποκρινόμαστε στις νέες απαιτήσεις και να προσφέρουμε αξία. Την ίδια στιγμή, αλλάζουν οι διατροφικές απαιτήσεις των καταναλωτών, δημιουργώντας νέες ανάγκες και κατηγορίες προϊόντων. Η εξέλιξη του κλάδου δεν σταματά ποτέ. Όταν αλλάζουν οι ανάγκες του καταναλωτή, πρέπει να εξελισσόμαστε κι εμείς. Μετά από 39 χρόνια στη Βορδώνης, παραμένει σταθερή η ανάγκη του επαγγελματία για συνεργάτη που ακούει, κατανοεί τους προβληματισμούς του και προσπαθεί καθημερινά να δώσει πραγματικές λύσεις.

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΠΑΣΑΣ

Διευθύνων Σύμβουλος & Εταίρος, ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.

Η ΤΕΚΜΑ Α.Ε., από την οποία προέρχεται η ΜΠΑΣΑΣ, ιδρύθηκε το 1967 από τον πατέρα μου και τους συνεργάτες του. Είναι σχεδόν συνομήλική μου, και έχω περάσει τη ζωή μου σε αυτόν τον κλάδο. Σταθμός που καθόρισε τη διαδρομή μου ήταν το 1997, όταν έχασα τον πατέρα μου και ανέλαβα τη θέση του Τεχνικού Διευθυντή. Το 2008 δημιουργήσαμε με τον Νίκο Μητράκο, συνάδελφο από την ΤΕΚΜΑ, τη ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Οι πελάτες έμειναν μαζί μας, και αυτό για μένα τα λέει όλα. Σε όλα αυτά τα χρόνια, το επάγγελμα του αρτοποιού άλλαξε ανάγκες, και μαζί του άλλαζε και ο εξοπλισμός. Στη δεκαετία '70 επανάσταση ήταν η πλαστική. Ακολούθησε το ζυγοκοπτικό, αργότερα το ταχυζυμωτήριο, και η ψύξη και η αργή ωρίμανση. Οι πρώτες αλλαγές ελάφρυναν τη σωματική κούραση. Η τελευταία έκανε κάτι βαθύτερο: έδωσε στον αρτοποιό τον έλεγχο του χρόνου του. Το εργαστήριο έπαψε να ζει με τους ρυθμούς της ζύμης, και αυτό είναι η μεγαλύτερη αλλαγή που έχω δει. Η παρακαταθήκη έξι δεκαετιών είναι μία: κάθε μηχάνημα ξεκινά από την ανάγκη του αρτοποιού. Σήμερα τα μηχανήματά μας δουλεύουν σε όλη την Ελλάδα, και αυτό θέλω να συνεχίσει να μας χαρακτηρίζει: να ακούμε πριν προτείνουμε και να είμαστε εκεί και μετά την πώληση.

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΗΤΡΑΚΟΣ

Διευθυντής Παραγωγής & Τεχνικής Υποστήριξης & Εταίρος, ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.

Ξεκίνησα στην ΤΕΚΜΑ ως τεχνικός το 1985 και από τότε δεν έφυγα ποτέ από αυτή τη δουλειά. Τα πρώτα χρόνια τα πέρασα μέσα στα αρτοποιεία, στήνοντας και επισκευάζοντας μηχανήματα. Εκεί έμαθα ότι ένα μηχάνημα δεν ολοκληρώνεται όταν βγαίνει από το εργοστάσιο, αλλά όταν δουλεύει σωστά στο εργαστήριο του πελάτη. Το 2008, όταν με τον Γιώργο Μπασά δημιουργήσαμε τη ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε., ανέλαβα τη διεύθυνση της παραγωγής και της τεχνικής υποστήριξης. Μέσα στα χρόνια συνειδητοποίησα κάτι σημαντικό: όταν συμβεί κάτι σε ένα εργαστήριο, οι συνεργάτες μας τηλεφωνούν αμέσως, ακόμη κι όταν το πρόβλημα δεν αφορά δικό μας μηχάνημα ή αντικείμενο. Θέλουν πρώτα να ακούσουν μια γνώμη που εμπιστεύονται. Αυτό δεν χτίζεται με πωλήσεις, αλλά με χρόνια παρουσίας δίπλα τους, και είναι ίσως το σημαντικότερο που έχουμε κερδίσει. Παλιότερα ο αρτοποιός ζητούσε από ένα μηχάνημα κυρίως να αντέχει. Σήμερα ζητά σταθερό αποτέλεσμα, χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας και ευελιξία για διαφορετικά προϊόντα. Ο εξοπλισμός μας καλύπτει τις ανάγκες αυτές. Όταν χρειάζεται κάτι που δεν υπάρχει στην αγορά, μπορούμε να το σχεδιάσουμε και να το κατασκευάσουμε από την αρχή, παραμένοντας κοντά στην ανάγκη του επαγγελματία. Η ευχή μου είναι η διαδρομή μας να συνεχιστεί από την επόμενη γενιά, με τις ίδιες αρχές και τον ίδιο σεβασμό.

ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΟΤΡΕΤΣΟΣ

Εικαστική καλλιτέχνης, Ερευνήτρια,
Ιδρύτρια της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY

Η προσωπική μου σχέση με το ψωμί ξεκίνησε εικαστικά το 2002 στις Ηνωμένες Πολιτείες, όταν, με αφορμή τον μύθο του βασιλιά Μίδα, άρχισα να ενσαρκώνω σκέψεις, αφηγήσεις σε μπουκιές ψωμιού, θάβοντας τις «λέξεις» μου στη γη. Μέσα στην κρίση, επισκέψεις μου σε αρτοποιεία, για να παρατηρώ τις οργανικές, εφήμερες φόρμες των ψωμιών, με οδήγησαν να ερευνήσω τη διάσταση του ψωμιού ως κοινωνικό γλυπτό. Το 2023, το ερευνητικό πολιτιστικό πρόγραμμα «ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ» της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, με τη στήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού, ήταν η αφετηρία της σύγχρονης αναζήτησής μου σε 17 τόπους στην Ελλάδα. Στη διαδρομή από τη Λευκίμμη Έβρου έως το Καστελλόριζο και από τη Βαμβακού έως τη Βήσσανη και τη Γιάλοβα, γνώρισα αρτοποιούς, οικογένειες και κοινότητες και συνειδητοποίησα ότι η αρτοποιητική είναι σωματοποιημένη θεμελιώδης γνώση. Το ψωμί αποτελεί θεμέλιο πολιτισμικής ταυτότητας και, όταν δε φτάνει στο τραπέζι, παύει να αποτελεί κοινό αγαθό: αφαιρείται η αποστολή του και χάνεται η ευκαιρία να αναδειχθεί η αξία του. Θεωρώ κρίσιμη τη διαγενεακή μετάδοση και τη διδασκαλία του στα σχολεία, ιδιαίτερα για τη Generation Alpha. Χρειάζεται να επαναπροσδιορίσουμε τι εννοούμε «ψωμί» και να μεταδώσουμε τη γνώση βιωματικά: δίνοντας από νωρίς σε ένα παιδί καλό ψωμί. Ποιος πολιτισμός μπορεί να ανθίσει δίχως τα θεμέλια που συνδέουν τη διατροφή με την πνευματική μας καλλιέργεια;

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ

Αρτοποιός – Ζαχαροπλάστης,
Εκπαιδευτικός ΔΥΠΑ

Ξεκίνησα χωρίς να έχω την παραμικρή οικογενειακή ή συγγενική πρότερη επαφή με αυτό το περιβάλλον. Η πρώτη ουσιαστική είσοδός μου έγινε πηγαίνοντας στη Σχολή Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι. Είχα, φυσικά, την τάση από μικρός, μεγαλώνοντας στην κουζίνα της μαμάς. Αν και οι δρόμοι με οδηγούσαν σε άλλα μονοπάτια, επέλεξα να κάνω αυτό που μου άρεσε και αυτό πιστεύω είναι το «κλειδί». Οι επιλογές μας είναι η διαδρομή μας και, αν καταφέρουμε να κάνουμε αυτό που αγαπάμε πραγματικά, πιθανό είναι να είμαστε στη σωστή κατεύθυνση. Η ματιά που θα επιλέξουμε να δούμε την εργασία μας αποτελεί προϋπόθεση για την εξέλιξή μας. Δεν είναι απλά μια βιοποριστική ανάγκη, αλλά πολλά περισσότερα. Τα πρώτα επαγγελματικά βήματα είναι καθοριστικά για να μπουν τα σωστά θεμέλια, γιατί για να φτάσεις στους πάνω ορόφους ξεκινάς από τα υπόγεια, αργά και σταθερά. Άνθρωποι, τεχνίτες, μέντορες και καταστάσεις συναρμολογούν το παζλ του δικού μας προφίλ. Όλα αυτά τα χρόνια, οι εμπειρίες μου και η συνεχής επαφή με τους νέους που μπαίνουν στο επάγγελμα μού δίνουν ζωή και επαληθεύουν αυτό που έλεγα πάντα: «όσο ζούμε μαθαίνουμε». Εύχομαι στον «Αρτοποιό» μακροημέρευση και να συνεχίσει το έργο του, δίνοντας βήμα στους νέους. Οι γνώσεις, οι εμπειρίες και το μεράκι πρέπει να μοιράζονται και να εκτιμούνται.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ

Τεχνολόγων Τροφίμων & Μέλος της συντακτικής ομάδας

Η συνεργασία μου με το περιοδικό ξεκίνησε το 1992, ύστερα από πρόσκληση του κ. Γιώργου Σηφοστρατουδάκη, και μέσα από αυτήν ξεκίνησε ουσιαστικά η πορεία στην αρθρογραφία. Τα χρόνια είναι πολλά και, πλέον, είμαι ο μακροβιότερος αρθρογράφος του περιοδικού. Στην αρχή είχα άγχος για το πώς θα μπορούσα να μεταδώσω στους αρτοποιούς «σωστά εργαλεία». Στόχος μου ήταν να μεταφέρω τη θεωρητική γνώση και να τη συνδέω με την πρακτική εφαρμογή και την τεχνική εκτέλεση. Προσπάθησα να ξεκαθαρίζω όρους και ορισμούς, ακόμη και σε απλά θέματα. Η τεκμηρίωση, μέσα από τη βιβλιογραφία, αποτέλεσε άξονα της δουλειάς μου. Διάβαζα και ξένη βιβλιογραφία, σε μια επίμονη προσπάθεια παραγωγής και μεταφοράς τεχνογνωσίας. Το 1999 εργαζόμουν σε μύλο, έχοντας επαφή με το αλεύρι, εμπειρία που εμπλούτισε αυτή τη διαδρομή. Η αρτοποιία έχει αλλάξει σημαντικά, καθώς άλλαξαν και οι διατροφικές συνθήκες. Από τους πιο εμπειρικούς αρτοποιούς του παρελθόντος, περάσαμε σε μια εποχή μεγαλύτερης τεχνογνωσίας, προσοχής στη λεπτομέρεια και καλύτερης ποιότητας προϊόντος. Η αργή ωρίμανση, σε συνδυασμό με τη σύγχρονη γνώση, έχει συμβάλει σε αυτή την εξέλιξη. Σήμερα, ο κλάδος εξακολουθεί να αντιμετωπίζει δυσκολίες, μεταξύ άλλων και τη μείωση της κατανάλωσης ψωμιού. Την ίδια στιγμή, ο καταναλωτής έχει γίνει πιο απαιτητικός. Εύχομαι να είμαστε εδώ και για τα επόμενα 150 τεύχη!

ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΚΑΡΛΑΤΟΣ

Διευθυντής, ΕΠΑΣ.Σ ΔΥΠΑ Μαθητείας Γαλατσίου

Η ενασχόλησή μου με το αντικείμενο και η ανάληψη της διεύθυνσης της ΕΠΑΣ Γαλατσίου πριν από περίπου μία δεκαετία προέκυψαν αναπάντεχα, καθώς η πορεία μου ήταν σε διαφορετικό χώρο. Όταν πάτησα στα εργαστήρια και ένιωσα την ενέργεια των παιδιών, κατάλαβα την ευθύνη να διοικώ τη δημόσια σχολή Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής στη χώρα, έναν θεσμό με εκατοντάδες αποφοίτους που στελεχώνουν την αγορά και διακρίνονται διεθνώς. Από το 1988-89, η σχολή αποτελεί ιστορία της εκπαίδευσης του κλάδου, αξιοποιώντας το δυϊκό σύστημα της ΔΥΠΑ. Έζησα τη μετάβαση από την παραδοσιακή μαθητεία σε σύγχρονη κατάρτιση, όπου η εμπειρία του πάγκου συνδυάζεται με την ασφάλεια τροφίμων, τη γνώση των πρώτων υλών και τον εξοπλισμό αιχμής. Βλέποντας τους νέους μαθητές, διαπιστώνω ότι παραμένουν η αγάπη για το ψωμί, η δημιουργία με τα χέρια και η διάθεση για εξέλιξη. Ο σύγχρονος τεχνίτης καλείται να γνωρίζει τις διεθνείς τάσεις, τις διατροφικές ανάγκες και την επιχειρηματικότητα. Η πρόκληση είναι να αφουγκραστεί τη σύγχρονη εποχή χωρίς να χάσει την ψυχή και την αυθεντικότητα της τέχνης. Για εμάς, επιβράβευση είναι να βλέπουμε τα παιδιά μας να προκόβουν. Με αφορμή τα 150 τεύχη του «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ/FRESH PASTRY», εύχομαι η εκπαίδευση να συνεχίσει να εμπνέει και το περιοδικό να παραμείνει φάρος ανάδειξης των ανθρώπων του κλάδου.

ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΒΟΥΡΘΗΣ

Ιδιοκτήτης BREAD B.C., Slow fermentation visionary

Η σχέση μου με την αρτοποιία ξεκινά πολύ πριν σκεφτώ ότι θα μπορούσε να γίνει επάγγελμα. Μεγάλωσα σε έναν τόπο όπου το προζυμένιο ψωμί ήταν μέρος της καθημερινότητας, ζυμωνόταν στο σπίτι με το στάρι της περιοχής και ψηνόταν στον πέτρινο φούρνο. Χρόνια αργότερα, στην κουζίνα του σπιτιού μου, ξεκίνησα το δικό μου προζύμι. Είχα τις αναφορές, όχι όμως τη γνώση. Η προσπάθεια να καταλάβω τις αποτυχίες μου έγινε χόμπι, μετά πάθος και τελικά, σχεδόν απρόσμενα, επιχείρηση. Σήμερα πιστεύω ότι η αρτοποιία δεν χρειάζεται να επιλέξει ανάμεσα στην παράδοση και την εξέλιξη. Χρειάζεται να γνωρίζει καλά την πρώτη, για να μπορεί να τολμήσει τη δεύτερη. Το μέλλον της βρίσκεται στη γνώση, στην πρώτη ύλη, στην τεχνική, στον χρόνο και στους ανθρώπους που εξακολουθούν να έχουν την περιέργεια να μαθαίνουν. Στο περιοδικό εύχομαι να συνεχίσει να καταγράφει όχι μόνο όσα αλλάζουν στον κλάδο, αλλά και εκείνους που τολμούν να τα αλλάξουν.

ΜΑΡΙΟΣ ΤΣΑΚΙΡΗΣ

Consultant Chef, PIZZA TECHNICIAN

Η σχέση μου με τις ζύμες ξεκίνησε στα 20 μου, ως μάγειρας, όταν μου ανέθεσαν την καθημερινή παρασκευή ψωμιού του εστιατορίου. Έτσι γεννήθηκε και το παρατσούκλι «ΖυΜάριος» – ζύμη και Μάριος. Το 2014 ήρθε η pizza, αρχικά μέσα από την tonda romana και στη συνέχεια μέσα από τη ναπολιτάνικη σχολή. Από τότε, η ζύμη και η pizza έγιναν για μένα πεδίο συνεχούς μελέτης, εξέλιξης και δημιουργίας. Για μένα, ο pizzaiolo του 21ου αιώνα δεν αναπαράγει απλώς την παράδοση, αλλά κατανοεί την ουσία της και την εξελίσσει. Με ενδιαφέρουν η θρεπτικότητα, η βιωσιμότητα και, κυρίως, η ελληνικότητα. Από αυτή την ανάγκη γεννήθηκε το Gastro Pizza Project: ένας διάλογος ανάμεσα στην ιταλική τεχνογνωσία και την ελληνική γαστρονομική ταυτότητα. Pizza με σκέψη, pizza με ταυτότητα. Η pizza δεν είναι fast food. Άλλωστε, την πί(τ)σα και την πίτα τις χωρίζει μόνο ένα «τ».

ΑΝΤΩΝΗΣ ΣΕΛΕΚΟΣ

Pastry Chef

Η σχέση μου με τη ζαχαροπλαστική ξεκίνησε στην Αστυπάλαια, όπου από έφηβος βοηθούσα τα καλοκαίρια στον φούρνο του θείου μου. Το 2006 ήρθα στην Αθήνα και η πρώτη μου δουλειά σε φούρνο στα Σεπόλια ήταν η στιγμή που κατάλαβα ότι αυτός ήταν ο δρόμος που ήθελα να ακολουθήσω. Στην πορεία αναζήτησα τη γνώση και την εξέλιξη, μέχρι που βρέθηκα στο Funky Gourmet, όπου έμαθα να συνδυάζω την ακρίβεια με τη δημιουργικότητα. Το 2020, μέσα στην πανδημία, ξεκίνησα σχεδόν τυχαία να δουλεύω πάνω στο panettone. Οι αμέτρητες δοκιμές και η επιμονή το μετέτρεψαν σταδιακά σε ένα από τα προϊόντα που χαρακτηρίζουν τη δουλειά μου. Σήμερα, μέσα από το εργαστήριό μου, συνεχίζω να πειραματίζομαι και να εξελίσσομαι. Κοιτάζοντας μπροστά, θέλω να δημιουργώ με συνέπεια, προσωπικότητα και σεβασμό στην πρώτη ύλη.

ΝΙΚΟΛΑΣ ΝΙΚΟΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Pastry Chef

Η πορεία μου στον χώρο της ζαχαροπλαστικής ξεκίνησε μέσα από τη Χημεία, έναν χώρο που με έμαθε να βλέπω τη δημιουργία όχι μόνο ως έμπνευση, αλλά και ως επιστήμη. Στην πορεία μου στη Lenôtre γνώρισα από κοντά τη σημασία της ακρίβειας, της πειθαρχίας και της τεχνικής, ενώ αργότερα, μέσα από το Le Monde, άρχισα να συνδυάζω την επαγγελματική μου εξέλιξη με τη διδασκαλία και τη μετάδοση της γνώσης. Η συμμετοχή μου στο World Chocolate Masters αποτέλεσε ένα ακόμη σημαντικό βήμα, καθώς με έφερε αντιμέτωπο με νέες προκλήσεις και με έκανε να δω τη σοκολάτα πέρα από την τεχνική, ως μέσο έκφρασης και αφήγησης. Σήμερα, μέσα από το NZ Dessert Designers, συνεχίζω να εξελίσσομαι, αναζητώντας νέες ιδέες μέσα από την έρευνα και την εκπαίδευση. Κοιτάζοντας το μέλλον, πιστεύω ότι η σοκολάτα θα μας ζητά ολοένα περισσότερη γνώση, σεβασμό στην πρώτη ύλη και ουσιαστική δημιουργικότητα.

ΝΙΚΟΣ ΧΑΝΔΟΛΙΑΣ

Αρτοποιός

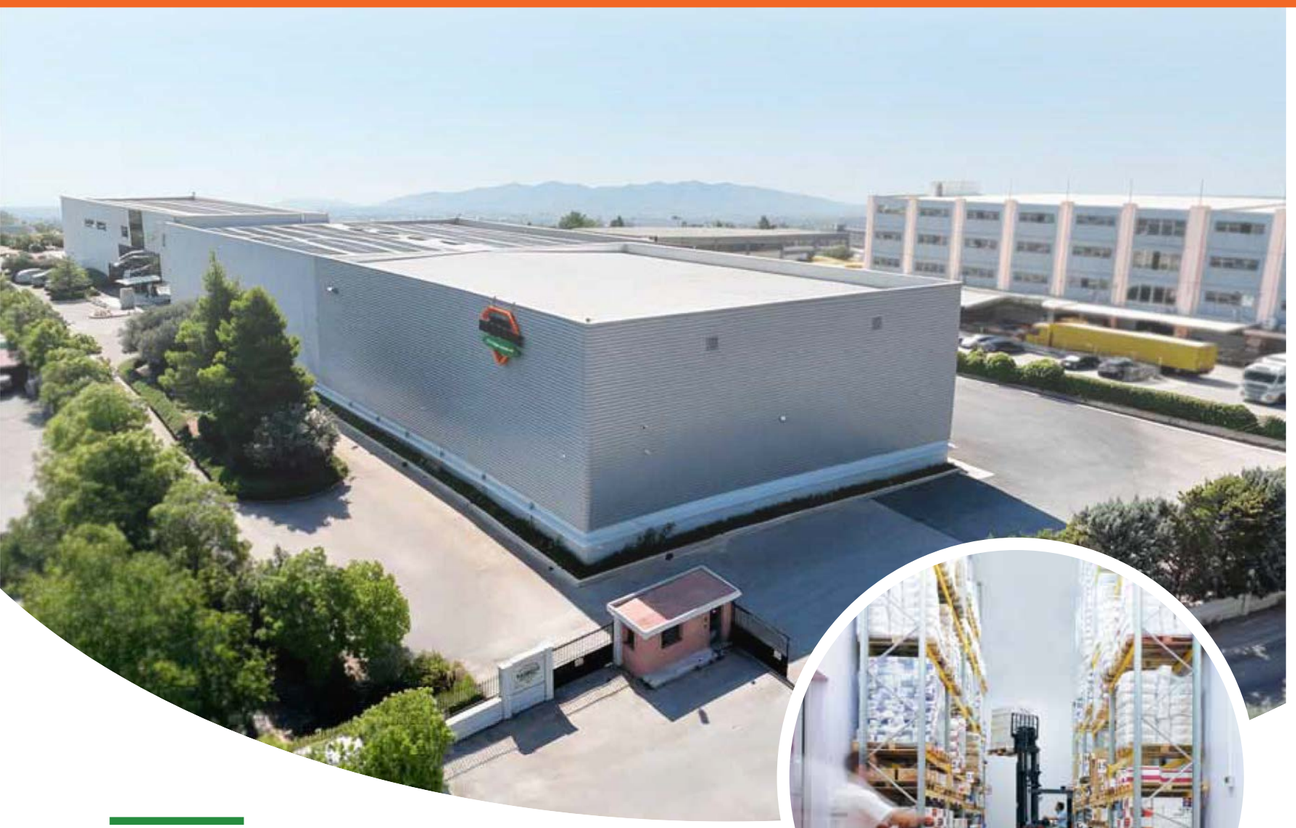
Η σχέση μου με το ψωμί ξεκίνησε πολύ πριν αποφασίσω να ασχοληθώ πραγματικά με την αρτοποιία. Μεγάλωσα στην Κατερίνη, μέσα και γύρω από τον φούρνο του πατέρα μου, και οι μυρωδιές, οι εικόνες και οι αναμνήσεις εκείνης της εποχής έγιναν, χωρίς να το καταλάβω, κομμάτι της ταυτότητάς μου. Παρ' όλα αυτά, αρχικά ακολούθησα έναν εντελώς διαφορετικό δρόμο: σπούδασα Ηλεκτρολόγος Μηχανικός και στη συνέχεια ασχολήθηκα με την τεχνολογία και τις διαδραστικές τέχνες, δουλεύοντας στο εξωτερικό. Το ψωμί, όμως, παρέμενε πάντα κάπου μέσα μου. Στα χρόνια της πανδημίας άρχισα να ασχολούμαι πιο συστηματικά με το προζύμι και μέσα από το @frommydadsbakery ξαναβρήκα έναν δημιουργικό δεσμό με τον πατέρα μου, αλλά και έναν δικό μου τρόπο έκφρασης. Το χρώμα έγινε σταδιακά η προσωπική μου «γλώσσα», πάντα με φυσικά υλικά, ενώ το ψωμί μετατράπηκε σε έναν καμβά όπου μπορώ να πειραματίζομαι και να μαθαίνω. Σήμερα θέλω να συνεχίσω να εξελίσσω αυτή την ιδέα, γεφυρώνοντας την παράδοση του προζυμιού με την τέχνη, την τεχνολογία και μια σύγχρονη ματιά στην αρτοποιία.

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΛΙΒΑΝΙΟΣ

Αρτοποιός

Η δική μου διαδρομή προς την αρτοποιία δεν ήταν καθόλου γραμμική. Μεγάλωσα στη Σέριφο και ουσιαστικά μέσα σε μια καμπίνα πλοίου, ακολουθώντας για περισσότερα από είκοσι χρόνια τη ζωή του ναυτικού. Κάποια στιγμή, όμως, ένιωσα την ανάγκη να αλλάξω πορεία και να αναζητήσω κάτι που με εξέφραζε περισσότερο. Έφυγα για τη Γαλλία, όπου βρέθηκα σε φούρνους και σχολές, έμαθα να σέβομαι τη ζύμη, τον χρόνο και κυρίως την πρώτη ύλη και κατάλαβα ότι η αρτοποιία είναι μια τέχνη που απαιτεί γνώση, υπομονή και συνεχή αναζήτηση. Το 2019 γεννήθηκε το «Τρομερό Παιδί», ένα εγχείρημα μέσα από το οποίο δοκιμάστηκα, πειραματίστηκα και ωρίμασα μαζί με την ομάδα μου. Σήμερα, το Deux Amis είναι το επόμενο βήμα αυτής της διαδρομής: ένας χώρος όπου επιλέγω αποκλειστικά βιολογικά άλευρα και πιο απαιτητικές πρώτες ύλες, θέλοντας κάθε ψωμί να έχει τη δική του ταυτότητα. Κοιτάζοντας μπροστά, θέλω να συνεχίσω να μαθαίνω, να εξελίσσω την τεχνική μου και να δημιουργώ μια αρτοποιία που σέβεται την παράδοση, αλλά δεν φοβάται να την εξελίξει.

Η **ανάπτυξη** στην **πράξη**



Επένδυση **στις Υποδομές**

Για τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, με περισσότερα από 40 χρόνια παρουσίας στην αγορά, στον κλάδο των Πρώτων Υλών Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Παγωτού, η ανάπτυξη σημαίνει διαρκή επένδυση στις υποδομές, στα συστήματα ποιότητας, αλλά και στη διεύρυνση των συνεργασιών και της γκάμας προϊόντων, ώστε να ανταποκρίνεται αξιόπιστα και αποτελεσματικά στις ανάγκες ενός διευρυνόμενου δικτύου επαγγελματιών και μιας συνεχώς εξελισσόμενης αγοράς.

Με αυτή τη φιλοσοφία, η εταιρεία ολοκλήρωσε στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στις Αχαρνές **επέκταση κατά 900 τ.μ., με σύγχρονα συστήματα ψύξης τεχνολογίας CO_2** και ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, **αυξάνοντας κατά 55% τη δυναμικότητα του Κέντρου Διανομής της Αθήνας.** Παράλληλα, εγκαταστάθηκε **φωτοβολταϊκό σύστημα** σχεδιασμένο να καλύπτει τις ενεργειακές ανάγκες των εγκαταστάσεων της Αθήνας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!

Επένδυση **στη Γνώση**

Η ίδια φιλοσοφία ανάπτυξης χαρακτηρίζει εδώ και περισσότερες από δύο δεκαετίες τα Centers of Gastronomy.

Το Athens Center of Gastronomy δημιουργήθηκε το 2003 και το Thessaloniki Center of Gastronomy το 2007, με στόχο να προσφέρουν στους επαγγελματίες **γνώση, τεχνική υποστήριξη και έμπνευση.**

Έκτοτε, έχουν φιλοξενήσει **εκατοντάδες επιδείξεις, εκπαιδευτικές ημερίδες και masterclasses, με την Τεχνική Ομάδα της εταιρείας και διακεκριμένους chefs από το εξωτερικό.**

Στους χώρους τους αναπτύσσονται νέες εφαρμογές, δοκιμάζονται ιδέες και μεταφέρεται τεχνογνωσία που βρίσκει άμεση εφαρμογή στην καθημερινή παραγωγή.

Ξεχωριστή θέση έχει η μακρόχρονη συνεργασία με την **École Lenôtre,** μέσα από εξειδικευμένα masterclasses υψηλών προδιαγραφών και πρόσβαση σε διεθνή τεχνογνωσία και σύγχρονες τεχνικές.

Επένδυση

εκεί όπου δημιουργείται πραγματική αξία για τον επαγγελματία!

- Στις υποδομές
- Στη γνώση & στην τεχνική υποστήριξη
- Σε προϊόντα & συνεργασίες
- Στους ανθρώπους που εξελίσσουν τον κλάδο μας!

LESAFFRE HELLAS

Η Επιστήμη του Ψωμιού

Ζύμωση και τεχνολογία στα χέρια του σύγχρονου αρτοποιού

Για αιώνες, η ζύμωση βασιζόταν στο ένστικτο του αρτοποιού: μια ζύμη που «ανέβαινε», ένα άρωμα που «έδειχνε» σωστή πορεία, μια γνώση από γενιά σε γενιά. Η αλλαγή ήρθε όταν η επιστήμη άρχισε να μελετά τη ζύμωση και τους μικροοργανισμούς. Σε αυτή τη μετάβαση, η Lesaffre έπαιξε καθοριστικό ρόλο: το 1873 ίδρυσε στη Λιλ το πρώτο εργοστάσιο μαγιάς στον κόσμο, θέτοντας βάσεις της σύγχρονης αρτοποιίας.

Από την παράδοση στη βιομηχανική τεχνολογία

Η ελληνική αρτοποιία έχει βαθιές ρίζες και έντονη προσωπικότητα. Ο Έλληνας αρτοποιός δουλεύει με μεράκι, με το χέρι και την αίσθηση της ζύμης. Οι ανάγκες της αγοράς άλλαξαν: σταθερότητα, απαιτητικά ωράρια, αυξημένος όγκος παραγωγής, προβλεψιμότητα και ποιότητα. Η μαγιά δεν μπορούσε να παραμείνει «όπως ήταν». Η Lesaffre επένδυσε σε τεχνολογία που επιτρέπει στον επαγγελματία αρτοποιό να διατηρεί την τέχνη του με ασφάλεια και έλεγχο.

Η σύγχρονη τεχνολογία της μαγιάς

Η μαγιά είναι ζωντανός οργανισμός που απαιτεί έρευνα, βιοτεχνολογία και έλεγχο. Η Lesaffre έχει αναπτύξει τεχνολογίες για τον σύγχρονο αρτοποιό στην Ελλάδα.

Η **εμβληματική μπλε μαγιά** καθόρισε την ελληνική και παγκόσμια αγορά. Για περισσότερες από τρεις δεκαετίες αποτελεί κυρίαρχη μαγιά στην ελληνική αρτοποιία, συνδεδεμένη με την παραγωγή χιλιάδων αρτοποιείων. Για πολλούς Έλληνες αρτοποιούς είναι κάτι περισσότερο από συστατικό: ένα εργαλείο εμπιστοσύνης.

Η βιοτεχνολογία της Lesaffre εξελίσσεται:

- **Μαγιά αργής ωρίμανσης 1895:** πιο αργή και ελεγχόμενη ωρίμανση, με σταθερότητα και ευελιξία στις υψηλές ελληνικές θερμοκρασίες.
- **Οσμόφυλη / Χρυσή μαγιά:** υψηλή καθαρότητα, εξαιρετική αντοχή και προβλεψιμότητα, για γλυκές ζύμες με ζάχαρα πάνω από 8%.
- **Βιολογική μαγιά:** για βιολογικά προϊόντα, με αυστηρά ελεγχόμενες διαδικασίες και πιστοποιήσεις, προσφέροντας φυσικό και βιολογικό προφίλ χωρίς θυσία της απόδοσης.

Η μοναδικότητα της Lesaffre: ζωντανά προζύμια

Η Lesaffre είναι η πρώτη εταιρεία στον κόσμο που δημιούργησε ζωντανά και ενεργά προζύμια με μικροοργανισμούς. Δεν είναι απλώς «βάσεις γεύσης», αλλά ζωντανές καλλιέργειες που εξελίσσονται, ωριμάζουν και δίνουν μοναδικό χαρακτήρα. Στην Ελλάδα, όπου το προζύμι έχει ισχυρή παράδοση και συναισθηματική αξία, η τεχνολογία βοηθά τους αρτοποιούς να παράγουν προϊόντα που αναζητούν οι σύγχρονοι καταναλωτές: φυσικό άρωμα, καλύτερη υφή, μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας, σταθερότητα, προβλεψιμότητα και premium προϊόντα με ελληνικό χαρακτήρα.

Η ελληνική αρτοποιία του μέλλοντος

Η Ελλάδα έχει μοναδική αρτοποιητική κουλτούρα. Ο Έλληνας αρτοποιός θέλει να δημιουργεί, να εξελίσσεται και να προσφέρει προϊόντα με χαρακτήρα. Η τεχνολογία δεν έρχεται να αντικαταστήσει την τέχνη – έρχεται να τη στηρίξει. Το μέλλον της ελληνικής αρτοποιίας θα βασιστεί στην ισορροπία μεταξύ παράδοσης, τεχνογνωσίας, βιοτεχνολογίας, ποιότητας και δημιουργικότητας. Η Lesaffre θα συνεχίσει να εξελίσσει τη μαγιά, τα προζύμια και τις ζυμώσεις, αλλά ο αρτοποιός θα παραμείνει ο δημιουργός. Η τεχνολογία θα υπηρετεί την τέχνη – όχι να την αντικαθιστά. Αυτό είναι το μέλλον της ελληνικής αρτοποιίας.

l'hirondelle 1895

Η ειδική μαγιά για την αργή ωρίμανση

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert. 6024595

Πιεστή μαγιά L'hirondelle 1895

Μοναδική μαγιά σχεδιασμένη για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ψωμιών αργής ωρίμανσης. Αναπτύσσει την ζυμωτική της ικανότητα αργά για αρκετές ώρες και συνδυάζεται εξαιρετικά με τα ζωντανά προζύμια, είτε της Lesaffre, είτε παραγωγής του αρτοποιού.

Μάθετε περισσότερα

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

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

Find Us On
YouTube

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Από την έρευνα στην καινοτομία

μια διαδρομή στην ιστορία του κλάδου

Στην ιστορία της αλευροβιομηχανίας, η καινοτομία αφορά την ικανότητα να αντιλαμβάνεσαι έγκαιρα τις ανάγκες της αγοράς και να μετατρέπεις την τεχνογνωσία σε λύσεις που δημιουργούν αξία για τον επαγγελματία. Με αυτή τη φιλοσοφία, οι Μύλοι Θράκης Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε. έχουν συνδέσει την πορεία τους με δύο σταθμούς: την ανάπτυξη νέων λύσεων για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική και την έρευνα και συνεργασία με την ελληνική παραγωγή.

Η καινοτομία στο προϊόν

Το **2008,** η εταιρία δημιούργησε τη σειρά Innovart, εισάγοντας στην αγορά μια νέα προσέγγιση στα μίγματα και προμίγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η ιδέα ήταν απλή αλλά ουσιαστική: η γνώση και η εμπειρία της εταιρίας να ενσωματώνονται στο ίδιο το προϊόν, αντί ο επαγγελματίας να χρειάζεται να επιλέγει και να συνδυάζει διαφορετικές πρώτες ύλες.

Έτσι, το αλεύρι άρχισε να αποκτά έναν διαφορετικό ρόλο. Από βασική πρώτη ύλη εξελίχθηκε σε ολοκληρωμένη λύση, σχεδιασμένη να προσφέρει σταθερότητα, ευκολία στην παραγωγική διαδικασία και δυνατότητα δημιουργίας νέων, διαφοροποιημένων προϊόντων.

Το **2014** δημιουργήθηκε νέα μονάδα, με πετρόμυλο και σύγχρονο συγκρότημα παραγωγής μιγμάτων, διευρύνοντας τις δυνατότητες ανάπτυξης εξειδικευμένων προϊόντων και δίνοντας νέα ώθηση στην έρευνα και την καινοτομία. Το **2023**, δημιουργήθηκε η σειρά Gold, ανταποκρινόμενη στις σύγχρονες απαιτήσεις του επαγγελματία.

Σήμερα, με περισσότερους από 160 κωδικούς αλεύρων και μιγμάτων, οι Μύλοι Θράκης συνεχίζουν να επενδύουν σε νέα προϊόντα και στη στενή σχέση με τους ανθρώπους της αγοράς. Η συνεχής επαφή με τους πελάτες και η υποστήριξη της εξειδικευμένης ομάδας τεχνικών συμβούλων μετατρέπουν τις ανάγκες του επαγγελματία σε αφετηρία για την επόμενη λύση.

Από την έρευνα στο χωράφι

Το **2010**, σε συνεργασία με το Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης, η εταιρία ξεκίνησε ερευνητικό έργο με τίτλο «Ανάπτυξη ποικιλιών Μαλακού Σίτου Υψηλής Διατροφικής και Προστιθέμενης Αξίας». Η πρωτοβουλία γεννήθηκε από τη ραγδαία μείωση της καλλιέργειας μαλακού σιταριού στην Ελλάδα, με αποτέλεσμα την ανεπαρκή εγχώρια παραγωγή.

Αξιολογήθηκαν ποικιλίες μαλακού σίτου, με στόχο τον συνδυασμό υψηλής απόδοσης σε σπόρο με ποιοτικά χαρακτηριστικά που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της αλευροβιομηχανίας. Το **2011**, αξιοποιώντας τα αποτελέσματα της έρευνας, η εταιρία κατάρτισε ένα πρωτοπόρο πρόγραμμα συμβολαιακής γεωργίας, για την εξασφάλιση ποσοτήτων ελληνικού μαλακού σίτου υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας. Ήταν η πρώτη φορά που πραγματοποιήθηκε συμβολαιακή καλλιέργεια μαλακού σιταριού στην Ελλάδα και η πρώτη φορά που συνεργάστηκαν πανεπιστήμιο, βιομηχανία και παραγωγοί σε μια συγκεκριμένη δραστηριότητα – μια συνεργασία που αξιοποιούμε μέχρι σήμερα για την παραγωγή ειδικών αλεύρων, υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Το πρόγραμμα, με χαρακτηριστικά βιώσιμης γεωργίας, έχει λάβει πολλαπλές διακρίσεις και εξυπηρετεί διπλό σκοπό: την εξασφάλιση ελληνικού μαλακού σίτου υψηλής ποιότητας και την ενίσχυση της τοπικής κοινωνίας, με δέσμευση αγοράς της παραγόμενης ποσότητας σε ανταγωνιστικές τιμές. Δεκατέσσερα και πλέον χρόνια μετά, συνεχίζεται με Έλληνες παραγωγούς της περιοχής, αποδεικνύοντας πως δεν επρόκειτο για μια συγκυριακή πρωτοβουλία, αλλά για μια δομική επιλογή στρατηγικής.

OLYMPIC FOODS

Η απόσταση που μικραίνει

Η εταιρεία ξεκίνησε σε μια εποχή όπου η καινοτομία έπρεπε να εισαχθεί. Στα τέλη της δεκαετίας του ’80, η απόσταση ανάμεσα στον Έλληνα επαγγελματία και τις διεθνείς εξελίξεις της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας και του παγωτού ήταν μεγαλύτερη. Μια νέα πρώτη ύλη, τεχνική ή εφαρμογή από μια ώριμη ευρωπαϊκή αγορά δεν έφτανε αυτόματα στον ελληνικό πάγκο. Χρειαζόταν κάποιον να τη βρει, να τη φέρει, να την εξηγήσει και να τη μεταφράσει στις ανάγκες μιας διαφορετικής αγοράς.

Εκεί βρίσκεται η ουσία της αφετηρίας της OLYMPIC FOODS, που ιδρύθηκε το **1989**: όχι απλώς στην εμπορία πρώτων υλών από διεθνείς οίκους, αλλά στον ρόλο του συνδετικού κρίκου ανάμεσα στη διεθνή γνώση και τον Έλληνα επαγγελματία. Στην επαγγελματική ζαχαροπλαστική, η αξία μιας πρώτης ύλης δεν εξαντλείται στο προϊόν, αλλά και στη γνώση που επιτρέπει την πραγματική αξιοποίησή της.

Το **1998** έρχεται η πρώτη μεγάλη ανατροπή. Η εταιρεία περνά στην παραγωγή και η εμπειρία που μέχρι τότε ερχόταν από το εξωτερικό μεταφράζεται πλέον σε παραγωγική δυνατότητα εδώ. Είναι μια ουσιαστική αλλαγή ρόλου: από την πρόσβαση στη διεθνή τεχνογνωσία, στην ικανότητα να την αξιοποιεί και να τη μετατρέπει σε προϊόν.

Η παραγωγή αλλάζει και τη σχέση με τον πελάτη. Ο προμηθευτής δεν απαντά πλέον μόνο στο «τι έχετε;», αλλά και στο «τι μπορούμε να φτιάξουμε μαζί;». Μια απλή ερώτηση που συνοψίζει την εξέλιξη του κλάδου.

Με την **οικογένεια Μπενάκη** στο τιμόνι, η OLYMPIC FOODS έχει πλέον μετατρέψει την αρχική της εμπειρία και τεχνογνωσία σε παραγωγική δύναμη και σταθερή παρουσία στην αγορά. Σε αυτό το σημείο ωριμότητας, το επόμενο σημαντικό βήμα είναι η ένταξη σε ένα ευρύτερο διεθνές δίκτυο. Το **2017**, με τη στρατηγική συμμετοχή της Switz Group, η εταιρεία γίνεται μέρος ενός διεθνούς οικοσυστήματος με παρουσία σε πολλούς τομείς της βιομηχανίας τροφίμων. Η ελληνική παραγωγική της βάση συνδέεται πλέον με ένα δίκτυο εμπειρίας, αγορών και διαφορετικών εφαρμογών.

Για μια εταιρεία που ξεκίνησε φέρνοντας **διεθνή τεχνογνωσία** στην Ελλάδα, η εξέλιξη αυτή έχει μια ενδιαφέρουσα ανατροπή: η γνώση δεν κινείται πλέον προς μία κατεύθυνση. Η εμπειρία μιας αγοράς μπορεί να τροφοδοτήσει μια άλλη, ενώ μια τοπική ανάγκη μπορεί να αποτελέσει αφετηρία για κάτι με ευρύτερη εφαρμογή.

Παράλληλα, αλλάζει ο τρόπος δημιουργίας αξίας. Αφετηρία δεν είναι μόνο το προϊόν, αλλά η συγκεκριμένη ανάγκη. Από εκεί ξεκινούν η γνώση, η εμπειρία και η τεχνογνωσία που οδηγούν στην κατάλληλη λύση. Σε μια αγορά όπου οι απαιτήσεις γίνονται ολοένα πιο σύνθετες, η δυνατότητα γρήγορης και ουσιαστικής προσαρμογής στις ανάγκες κάθε συνεργάτη αποτελεί ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Η αξία μετακινείται, έτσι, από το ράφι στο εργαστήριο.

Σε αυτό το σημείο αποκτά ουσία και το **R&D**: όχι ως σύγχρονη προσθήκη στο εταιρικό portfolio, αλλά ως συνέχεια μιας πορείας από την εμπειρία στην παραγωγή και από εκεί στην ανάπτυξη προϊόντων μεγαλύτερης εξειδίκευσης.

Η νέα επένδυση στη σοκολάτα κάνει αυτή την πρόοδο ακόμη πιο χειροπιαστή. Η σοκολάτα έχει υψηλές τεχνικές απαιτήσεις, όπου πρώτη ύλη, εξοπλισμός, ακρίβεια παραγωγής και τελική εφαρμογή είναι στενά συνδεδεμένα. Η ενίσχυση της παραγωγικής παρουσίας σε αυτή την κατηγορία δεν αφορά μόνο τη διεύρυνση της γκάμας, αλλά δείχνει μια διαφορετική παραγωγική φιλοσοφία.

Ο κύκλος που ξεκίνησε το 1989 αποκτά πλέον το μεγαλύτερο ενδιαφέρον του. Τότε, ζητούμενο ήταν να έρθουν στην Ελλάδα προϊόντα και τεχνολογία των διεθνών αγορών. Σήμερα, η επένδυση κατευθύνεται στη **δημιουργία υποδομής** που επιτρέπει περισσότερη αξία να παράγεται εδώ.

Η πραγματική εξέλιξη δεν μετριέται μόνο σε νέους κωδικούς, εγκαταστάσεις ή αγορές, αλλά και στην απόσταση που μικραίνει ανάμεσα στον προμηθευτή και τον επαγγελματία, στο προϊόν και την εφαρμογή, στην ανάγκη και τη λύση. Από importer σε producer, από supplier σε partner, η OLYMPIC FOODS μετακινείται όλο και πιο κοντά στη διαδικασία της δημιουργίας.

Η επένδυση στη σοκολάτα δεν αποτελεί το τέλος της διαδρομής. Είναι ακόμη ένα βήμα που μικραίνει την απόσταση από το επόμενο κεφάλαιο.

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

40 Χρόνια Καινοτομίας & Αξιοπιστίας

στον Επαγγελματικό Εξοπλισμό

Στον απαιτητικό και διαρκώς εξελισσόμενο κόσμο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της μαζικής εστίασης, η Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος ΕΠΕ αντιπροσωπεύει μια από τις πιο διαχρονικές παρουσίες στην ελληνική αγορά. Με περισσότερες από τέσσερις δεκαετίες εμπειρίας, η εταιρεία έχει συνδέσει το όνομά της με τον εξοπλισμό (**κατασκευή και εμπορία**) επαγγελματικών εργαστηρίων και την παροχή ολοκληρωμένων λύσεων για επιχειρήσεις τροφίμων, ξενοδοχεία και χώρους εστίασης.

Η διαδρομή της ξεκίνησε τον **Απρίλιο του 1981**, όταν ο Θεόδωρος Κουρλαμπάς ίδρυσε την εταιρεία, με αρχική έδρα στην οδό Κύπρου 71 στο Περιστέρι. Η σχέση του με τον κλάδο είχε ξεκινήσει αρκετά νωρίτερα, καθώς είχε εργαστεί για έξι χρόνια στον εξοπλισμό μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ενώ παράλληλα αποφοίτησε από τη Σχολή Εργοδηγών Μηχανολόγων. Τα πρώτα χρόνια η δραστηριότητα επικεντρώθηκε στο service των μηχανημάτων, δίνοντας από νωρίς ιδιαίτερη έμφαση στην τεχνική γνώση και την άμεση εξυπηρέτηση.

Από την τεχνική γνώση στην ολοκληρωμένη λύση

Η τεχνογνωσία αυτή αποτέλεσε τη βάση για το επόμενο βήμα. Με άδεια από το Υπουργείο Βιομηχανίας για τη μελέτη και κατασκευή μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ο Θεόδωρος Κουρλαμπάς προχώρησε στην κατασκευή των πρώτων μηχανημάτων της εταιρείας, μεταξύ των οποίων η μηχανή παραγωγής τάρτας και η γεμιστική μηχανή για σου, εκλέρ και κρουασάν, τα οποία και πατενταρίστηκαν. Η πορεία αυτή ανέδειξε από νωρίς έναν βασικό προσανατολισμό της εταιρείας: τη σύνδεση της τεχνικής εμπειρίας με την καινοτομία και τις πραγματικές ανάγκες του επαγγελματία.

Το **1990** αποτελεί ένα ακόμη σημαντικό σημείο στην εξέλιξη της εταιρείας, καθώς ξεκίνησαν οι πρώτες εισαγωγές μηχανημάτων που δεν κατασκευάζονταν από την ίδια. Η δραστηριότητα αυτή διεύρυνε σημαντικά τη γκάμα των διαθέσιμων λύσεων και ενίσχυσε τη συνεργασία της Κουρλαμπάς ΕΠΕ με οίκους του εξωτερικού.

Το **1995** αποτελεί έναν ακόμη σταθμό στην ιστορία της. Η εταιρεία μεταφέρεται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στο Περιστέρι, στη Λαγόρα 6, σε τριώροφο κτίριο συνολικής επιφάνειας **900 τ.μ.** Στο ισόγειο λειτουργεί η κατασκευή των μηχανημάτων, ενώ στον πρώτο και δεύτερο όροφο αναπτύσσεται η έκθεση της εταιρείας. Παράλληλα, στη Λαγόρα 1 λειτουργεί αποθηκευτικός χώρος **600 τ.μ.,** ενισχύοντας την υποδομή και την οργανωμένη λειτουργία της επιχείρησης.

Εξοπλισμός για κάθε ανάγκη της σύγχρονης παραγωγής

Σήμερα, η γκάμα της εταιρείας καλύπτει κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Περιλαμβάνει μηχανήματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, φούρνους, μίξερ, παγωτομηχανές, ψυγεία, ψυκτικούς θαλάμους και βιτρίνες, βραστήρες, πλυντήρια σκευών, σφολιατομηχανές, πραλινομηχανές, μηχανές ζυμαρικών και ξηραντήρια, συσκευαστικές μηχανές, ζυγαριές, καθώς και ανοξείδωτες κατασκευές. Οι λύσεις της απευθύνονται σε αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, χώρους παραγωγής παγωτού, εστιατόρια, ξενοδοχεία και καφέ.

Αυτό όμως που διαφοροποιεί την εταιρεία είναι η **ανθρωποκεντρική και τεχνικά προσανατολισμένη φιλοσοφία της.** Η Κουρλαμπάς ΕΠΕ δεν περιορίζεται στην προμήθεια ενός μηχανήματος, αλλά επενδύει στη γνώση, στην τεχνική υποστήριξη και στη μακροχρόνια σχέση με τον επαγγελματία. Η πολυετής εμπειρία, η συνεχής έρευνα στους τομείς της κατασκευής και της τεχνολογίας, αλλά και η συνεργασία με οίκους του εξωτερικού αποτελούν βασικά στοιχεία της μέχρι σήμερα πορείας της.

Με παρουσία που εκτείνεται πλέον σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό, η Κουρλαμπάς Χρ. Θεόδωρος ΕΠΕ συνεχίζει να συνδυάζει την ποιότητα με την αξιοπιστία και την τεχνολογική εξέλιξη. Με σταθερή βάση την εμπειρία τεσσάρων και πλέον δεκαετιών, παραμένει προσανατολισμένη στις ανάγκες της σύγχρονης παραγωγής και στις απαιτήσεις ενός κλάδου που εξελίσσεται διαρκώς.

ΟΜΙΛΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Συνώνυμο ποιότητας

Αγάπη στην Παράδοση, καθημερινή Αφοσίωση, πάθος για Δημιουργία και Καινοτομία, εμμονή στην Ποιότητα. Αυτές είναι οι βασικές αρχές που χαρακτηρίζουν την εταιρεία ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ και ο λόγος που χρόνια τώρα,οι πελάτες τον εμπιστεύονται ξανά και ξανά.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ (ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΗΣ ΖΥΜΗΣ)

Αυτή η σχέση εμπιστοσύνης οδήγησε, το μικρό εργαστήρι όπου ξεκίνησε σχεδόν μισό αιώνα πίσω, στην υπερσύγχρονη μονάδα της **ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**, όπου καθημερινά παράγει παραδοσιακές και σύγχρονες συνταγές από όλη την Ελλάδα. Ως αποτέλεσμα, κρατάει χρόνια τώρα, τα πρωτεία στο χώρο του food service και τη δύναμη να δημιουργεί προϊόντα που ξεχωρίζουν για τη νοστιμιά και την ποιότητά τους.

Η εταιρεία παράγει μια πλούσια ποικιλία κωδικών, σε εννιά διαφορετικές κατηγορίες που καλύπτουν κάθε ανάγκη του επαγγελματία. Αφουγκραζόμενος τις εξελίξεις στην εστίαση, πειραματίζεται συνεχώς στη δημιουργία νέων προϊόντων από τον χώρο της παράδοσης αλλά και από τον χώρο των νέων διατροφικών τάσεων.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)

Η **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ** δημιουργήθηκε πριν **26 χρόνια**. Εμπνέεται από τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και σεβόμενη τις αρχές της μεσογειακής διατροφής, προσφέρει στους καταναλωτές ποιοτικά και υψηλής διατροφικής αξίας γεύματα.

Το μενού της αποτελείται από αγαπημένα εδέσματα, με κρέας, κιμά, λαδερά, λαχανικά και vegan επιλογές, όλα μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και χωρίς συντηρητικά. Είναι γνωστό, ότι τα προϊόντα που περνάνε από βαθιά κατάψυξη, συντηρούνται με την πιο υγιεινή διαδικασία. Πρόσφατη προσθήκη στον κατάλογό της είναι και οι φρέσκιες σάλτσες 8 ειδών για ζυμαρικά, κρέας κ.λπ. και οι έτοιμες βάσεις για σαλάτες.

Τα έτοιμα φαγητά της Ελληνικής Κουζίνας απευθύνονται σε όλες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στο χώρο της εστίασης και προσφέρουν έτοιμο φαγητό ή ακόμη και δυνατότητα "take away" όπως: super market, εστιατόρια, ξενοδοχεία, κυλικεία, café-snack κ.ά.

Ποιότητα με διεθνή παρουσία

Με πιστοποιήσεις ISO και HACCP, βραβευμένα προϊόντα από το International Taste Institute και εξαγωγική παρουσία σε τέσσερις ηπείρους, ο Όμιλος Μπρακόπουλος επενδύει σταθερά στην αυθεντικότητα και κερδίζει την εμπιστοσύνη της αγοράς.

STREET DOUGH

Crispy Club Sandwich

ΜΑΡΙΟΣ ΤΣΑΚΙΡΗΣ – CHEF & PIZZAIOLO

Ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη αστική γαστρονομία, το φαγητό εξελίσσεται μέσα από διαρκείς πολιτισμικές συναντήσεις. Το Crispy Club Sandwich κινείται σε αυτό το πλαίσιο, συνδυάζοντας την ανεπιτήδευτη αισθητική της street κουλτούρας με την ποντιακή παράδοση των φύλλων περέκ και την ιταλική tonda romana. Ένα γνώριμο format αποκτά έτσι νέα ταυτότητα, όπου διαφορετικές τεχνικές, μνήμες και γαστρονομικές αναφορές συνυπάρχουν σε ένα σύγχρονο, λεπτό και τραγανό αποτέλεσμα.

ΡΕΟΛΟΓΙΑ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΤΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Η συγκεκριμένη ζύμη βασίζεται σε σχετικά χαμηλή ενυδάτωση και σε συνδυασμό αλεύρων διαφορετικών χαρακτηριστικών, ώστε να αποκτήσει την απαιτούμενη ελαστικότητα και αντοχή για να ανοιχτεί εξαιρετικά λεπτά. Η χρήση Tipo 00, semola rimacinata και Tipo 1 προσφέρει ισορροπία ανάμεσα στη δομή, την extensibility και το τελικό τραγανό αποτέλεσμα. Η πολύ μικρή ποσότητα μαγιάς, σε συνδυασμό με την παρατεταμένη ψυχρή ωρίμαση, επιβραδύνει τη ζύμωση και επιτρέπει την ανάπτυξη πιο σύνθετου αρώματος, ενώ παράλληλα συμβάλλει σε μια πιο ελαφριά και εύπεπτη ζύμη. Η μία ώρα ξεκούρασης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν από την ψύξη είναι επίσης σημαντική, καθώς επιτρέπει στη ζύμη να ξεκινήσει ομαλά τη διαδικασία της ζύμωσης.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΦΥΛΛΟΥ ΚΑΙ ΘΕΡΜΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της συγκεκριμένης παρασκευής είναι το εξαιρετικά λεπτό άνοιγμα της ζύμης. Σε αντίθεση με μια κλασική πίτσα, εδώ δεν επιδιώκουμε τη δημιουργία διογκωμένου στεφανιού, αλλά ένα ομοιόμορφο φύλλο που θα αποκτήσει τραγανότητα σε όλη του την επιφάνεια. Η semola rimacinata βοηθά στον χειρισμό και στο άνοιγμα, ενώ ο πλάστης επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο του πάχους. Το πολύ καλά προθερμασμένο Pizza Steel ή η πέτρα, σε συνδυασμό με την υψηλή θερμοκρασία του φούρνου, είναι καθοριστικά για τη γρήγορη απομάκρυνση της υγρασίας και τη δημιουργία σταθερής, τραγανής βάσης. Το ζητούμενο είναι ένα φύλλο λεπτό και εύθραυστο, αλλά αρκετά στιβαρό ώστε να λειτουργήσει ως «κέλυφος» του club sandwich.

Υλικά

- 400 γρ. αλεύρι Tipo 00 (W250–W300) ή δυνατό αλεύρι για ψωμί
- 50 γρ. Semola rimacinata
- 50 γρ. αλεύρι Tipo 1
- 300 γρ. νερό
- 1 γρ. ξηρή μαγιά
- 12 γρ. αλάτι
- 15 γρ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Semola rimacinata
- Λίγο ελαιόλαδο
- Λίγο ανθό αλατιού

Εξοπλισμός

- Μεγάλο μπολ ή μίξερ με κάδο
- Ζυγαριά
- Μαχαίρι
- Πλάστης
- Ταψί
- Μεμβράνη
- Οικιακός φούρνος με δυνατότητα 250–300°C
- Πέτρα πίτσας ή ατσάλι ψησίματος

Topping

Κρύα γέμιση.

Έμπνευση από τα ποντιακά φύλλα περέκ και την tonda romana pizza, σε ένα πάντρεμα της ελληνικής παράδοσης με την ελληνική κουλτούρα.

Credits: Michael Koronis

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προετοιμασία ζύμης – 24 ώρες πριν: Σε ένα μεγάλο μπολ ή στον κάδο του μίξερ αναμειγνύουμε το αλεύρι, το σιμιγδάλι και τη μαγιά. Προσθέτουμε το 90% του νερού και ξεκινάμε το ζύμωμα. Μόλις σχηματιστεί μια ενιαία μάζα, προσθέτουμε το αλάτι και το υπόλοιπο νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα. Στη συνέχεια ενσωματώνουμε σταδιακά το ελαιόλαδο, μέχρι να απορροφηθεί πλήρως. Η ζύμη είναι σχετικά σφιχτή λόγω της χαμηλής ενυδάτωσης και πρέπει να γίνει λεία και ελαστική. Την πλάθουμε σε μία μεγάλη μπάλα, την τοποθετούμε σε ελαφρώς λαδωμένο μπολ, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια μεταφέρουμε στο ψυγείο, στους 4°C, για 24 ώρες, ώστε να ωριμάσει και να αποκτήσει ελαφριά, εύπεπτη και αρωματική βάση.
- Μεριδοποίηση και άνοιγμα: Την ημέρα του ψησίματος, βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο 3–4 ώρες πριν. Τη χωρίζουμε με μαχαίρι σε 4 ίσα κομμάτια, περίπου 200 g το καθένα, και πλάθουμε κάθε κομμάτι σε σφιχτό, λείο μπαλάκι. Τα τοποθετούμε σε ταψί με απόσταση μεταξύ τους, τα σκεπάζουμε καλά και τα αφήνουμε για 3–4 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου. Για το άνοιγμα, πασπαλίζουμε τον πάγκο με semola rimacinata, πιέζουμε ελαφρά κάθε μπαλάκι με τα δάχτυλα και, χρησιμοποιώντας πλάστη, ανοίγουμε τη ζύμη από το κέντρο προς τις άκρες, περιστρέφοντάς τη συχνά. Στόχος είναι ένα ομοιόμορφο, πολύ λεπτό φύλλο, σαν χοντρό χαρτί, χωρίς φουσκωμένο στεφάνι στις άκρες.

ΨΗΣΙΜΟ

- Προθερμαίνουμε τον οικιακό φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία του, στους 250–300°C, με αντιστάσεις πάνω-κάτω. Τοποθετούμε μια πέτρα πίτσας ή ένα Pizza Steel στην επάνω σχάρα και το αφήνουμε να πυρακτωθεί για τουλάχιστον 45–60 λεπτά. Γλιστράμε το φύλλο απευθείας πάνω στην καυτή επιφάνεια και ψήνουμε για περίπου 3–5 λεπτά, μέχρι η βάση να γίνει σκληρή και τραγανή και οι άκρες να αποκτήσουν χρυσαφί-καφέ χρώμα με διάσπαρτες καψαλισμένες φουσκάλες. Μόλις βγει από τον φούρνο, αλείφουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με λίγο ανθό αλατιού. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για δεύτερο φύλλο, καθώς για κάθε club sandwich χρειαζόμαστε δύο φύλλα, ένα για τη βάση και ένα για το επάνω μέρος.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Μόλις είναι έτοιμα και τα δύο φύλλα, προσθέτουμε την επιλεγμένη γέμιση. Αν πρόκειται για κρύα γέμιση, όπως στην εκδοχή club sandwich, γεμίζουμε τα φύλλα και κόβουμε απευθείας σε όσα κομμάτια επιθυμούμε. Αν η γέμιση χρειάζεται ζέσταμα, αποσύρουμε τα φύλλα από τον φούρνο περίπου 1 λεπτό νωρίτερα, προσθέτουμε τη γέμιση και τα επαναφέρουμε στον φούρνο για να ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Η συγκεκριμένη τεχνική αποτελεί μια δημιουργική σύζευξη της παράδοσης των ποντιακών φύλλων περέκ με την ιταλική κουλτούρα της tonda romana pizza, με αποτέλεσμα ένα ιδιαίτερα λεπτό και τραγανό club sandwich.

Ποσοστά αρτοποιίας

Άλευρα	100%	500 γρ.
Νερό (Υγρασία / Hydration)	60%	300 γρ.
Ελαιόλαδο	3%	15 γρ.
Αλάτι	2.4%	12 γρ.
Ξηρή Μαγιά	0.2%	1 γρ.

ΧΡΗΣΙΜΑ Tips

Αν η ζύμη «μαζεύει»καθώς ανοίγετε με τον πλάστη, σημαίνει ότι η γλουτένη είναι ακόμα σφιχτή. Αφήστε τα μπαλάκια να ξεκουραστούν για άλλα 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου και ξαναδοκιμάστε

@marios_tsakiris

Panettone & Pandoro Masterclass

Αυθεντικές παρασκευές και εντυπωσιακές παραλλαγές

GIORGIO MANGANIELLO - EXTERNAL R&D PARTNER FOR INNOVATION & PRODUCT DEVELOPMENT, SPECIALIST IN ITALIAN CUSINE

Σε αυτό το άρθρο θα επικεντρωθούμε στη διαχείριση του προζυμιού και στις επιλογές γεμίσεων και διακόσμησης για τέλεια αποτελέσματα και premium παρουσίαση Panettone και Pandoro στις προθήκες των αρτοζαχαροπλαστείων.

«Στόχος είναι ένα ολοκληρωμένο προϊόν, όπου άρωμα, υφή, γεύση, εμφάνιση και συντήρηση συνδυάζονται αρμονικά»

ΠΡΟΖΥΜΙ (LIEVITO MADRE)

Υπάρχουν διάφορες μέθοδοι διαχείρισης προζυμιού για Panettone και Pandoro, με παραλλαγές που επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του. Στη μέθοδο «σε νερό 24 ώρες το 24ωρο», το προζύμι παραμένει συνεχώς μέσα στο νερό, τόσο κατά τη νυχτερινή ανάπαυση όσο και στις ανανεώσεις πριν από την παραγωγή. Παρακάτω παρουσιάζεται συνοπτικά και πρακτικά η συγκεκριμένη μέθοδος.

Προζύμι σε νερό: Σύμφωνα με ειδικούς του κλάδου, η διαχείριση του προζυμιού σε νερό εξασφαλίζει ένα υγιές, ισορροπημένο, γλυκό, σταθερό και ήπιο προζύμι, ικανό να προσφέρει μεγαλύτερη και καλύτερη κυψελωτή δομή στο τελικό προϊόν. Αποτελεί μία από τις καλύτερες μεθόδους διαχείρισης και ενδείκνυται για την παραγωγή Panettone, Pandoro και γενικότερα όλων των μεγάλων ζυμωμένων αρτοσκευασμάτων (Grandi Lievitati). Η διαδικασία περιλαμβάνει αρχικά το μπάνιο του προζυμιού (bagnetto) και στη συνέχεια τρεις προπαρασκευαστικές ανανεώσεις πριν από την παραγωγή του μεγάλου ζυμωμένου προϊόντος.

Μέθοδος διαχείρισης και προπαρασκευαστικές ανανεώσεις: Μπάνιο του προζυμιού (Bagnetto). Καθαρίζουμε το προζύμι αφαιρώντας την κρούστα και το εξωτερικό του μέρος. Το κόβουμε σε φέτες ή μικρότερα κομμάτια, φροντίζοντας να τα πιέσουμε καλά πριν τα βυθίσουμε στο νερό. Η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι 38°C, με προσθήκη 2 γρ. ζάχαρης ανά λίτρο νερού. Ο χρόνος παραμονής στο νερό είναι 15–20 λεπτά. Το προζύμι θα πρέπει αρχικά να κατέβει στον πυθμένα και στη συνέχεια, μέσα σε λίγα λεπτά, να ανέβει ξανά στην επιφάνεια.

Πρώτη ανανέωση: Αναλογία: 1 : 0,90 : 0,30. Χρησιμοποιείται 90% αλεύρι σε σχέση με την ποσότητα του προζυμιού και 30% νερό σε σχέση με την ποσότητα του αλευριού. Παράδειγμα: 100 g προζύμι + 90 g αλεύρι + 27 g νερό.νΗ θερμοκρασία του νερού που χρησιμοποιείται για την ανανέωση πρέπει να είναι 30°C.νΗ θερμοκρασία του νερού εμβάπτισης πρέπει να είναι 24–26°C, ίδια με τη θερμοκρασία του προζυμιού. Θερμοκρασία παραμονής & ωρίμανσης: 30°C.

Δεύτερη ανανέωση: Αναλογία: 1 : 0,90 : 0,40. Χρησιμοποιείται 90% αλεύρι σε σχέση με την ποσότητα του προζυμιού και 40% νερό σε σχέση με την ποσότητα του αλευριού. Παράδειγμα: 100 g προζύμι + 90 g αλεύρι + 36 g νερό. Η θερμοκρασία του νερού που χρησιμοποιείται για την ανανέωση πρέπει να είναι 30°C. Η θερμοκρασία του νερού εμβάπτισης πρέπει να είναι 24–26°C, ίδια με τη θερμοκρασία του προζυμιού. Θερμοκρασία παραμονής & ωρίμανσης: 30°C.

Τρίτη ανανέωση: Αναλογία: 1 : 0,90 : 0,40. Χρησιμοποιείται 90% αλεύρι σε σχέση με την ποσότητα του προζυμιού και 40% νερό σε σχέση με την ποσότητα του αλευριού. Παράδειγμα: 100 g προζύμι + 90 g αλεύρι + 36 g νερό. Η θερμοκρασία του νερού που χρησιμοποιείται για την ανανέωση πρέπει να είναι 30°C. Η θερμοκρασία του νερού εμβάπτισης πρέπει να είναι 24–26°C, ίδια με τη θερμοκρασία του προζυμιού. Θερμοκρασία παραμονής & ωρίμανσης: 30°C.

Επεξηγήσεις και πρόσθετες οδηγίες: Το μπάνιο του προζυμιού (bagnetto) πρέπει να πραγματοποιείται καθημερινά και, εφόσον χρειάζεται, μπορεί να διαρκέσει περισσότερο από 15–20 λεπτά. Οι τρεις προπαρασκευαστικές ανανεώσεις πρέπει να τηρούνται ανά τρίωρο, ανεξάρτητα από την εμφάνιση ή την ανάπτυξη του προζυμιού, καθώς τότε και στη συγκεκριμένη θερμοκρασία επιτυγχάνεται η σωστή ωρίμανση των βακτηρίων. Και οι τρεις είναι απαραίτητες: η πρώτη δεν εξασφαλίζει επαρκή ωρίμανση, η δεύτερη μπορεί να μειώσει τη διατηρησιμότητα του τελικού προϊόντος, ενώ η τρίτη εξασφαλίζει τη βέλτιστη κατάσταση του προζυμιού και μεγαλύτερη φρεσκάδα στο panettone. Μετά την τρίτη ανανέωση, μέρος του προζυμιού τοποθετείται σε νερό 18°C μέχρι το επόμενο πρωί, ως μητρικό προζύμι. Σε καθημερινές ανανεώσεις χρησιμοποιείται αναλογία 1:1, ενώ στη συντήρηση στους 18°C μπορεί να χρησιμοποιηθεί 1:2, με νερό 30% και 50% αντίστοιχα.

ΚΡΕΜΕΣ ΓΕΜΙΣΗΣ

Στα μεγάλα ζυμωμένα προϊόντα, η ποιότητα της ζύμης και η σωστή διαχείριση του προζυμιού αποτελούν τη βάση. Η τελική όμως ταυτότητα του προϊόντος μπορεί να εξελιχθεί ακόμη περισσότερο μέσα από επιλεγμένες κρέμες γέμισης και προσεγμένες διακοσμήσεις. Οι δύο αυτές παρεμβάσεις πρέπει να σέβονται τη δομή, το άρωμα και την ισορροπία του προϊόντος, χωρίς να καλύπτουν τα χαρακτηριστικά του.

Βασικές αρχές επιλογής μιας κρέμας: Η κρέμα πρέπει να έχει ισορροπημένη γεύση, χωρίς να καλύπτει τα αρώματα βουτύρου, βανίλιας, εσπεριδοειδών και προζυμιού, και κατάλληλη υφή για ομοιόμορφη κατανομή χωρίς υπερβολική υγρασία. Η ποσότητα προσαρμόζεται στο βάρος, τη δομή και τον τύπο του προϊόντος. Στην επαγγελματική παραγωγή απαιτείται έλεγχος σταθερότητας, συντήρησης και διάρκειας ζωής, ενώ κρέμες με γάλα, κρέμα γάλακτος ή αυγά απαιτούν αυστηρή ψύξη και υγιεινή.

Κρέμα βανίλιας: Κλασική, απαλή και κομψή επιλογή. Ταιριάζει ιδιαίτερα με Pandoro αλλά και με κλασικό Panettone. Μπορεί να αρωματιστεί με φυσική βανίλια, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού.

Κρέμα Mascarpone: Πλούσια και βελούδινη κρέμα με ιταλικό χαρακτήρα. Συνδυάζεται εξαιρετικά με Pandoro και μπορεί να εμπλουτιστεί με βανίλια, καφέ, σοκολάτα ή εσπεριδοειδή.

Κρέμα φιστικιού: Από τις πιο δημοφιλείς σύγχρονες επιλογές. Το φιστίκι προσφέρει έντονη γεύση και premium χαρακτήρα. Ιδανική για Panettone και Pandoro, ιδιαίτερα όταν συνδυάζεται με επικάλυψη λευκής σοκολάτας ή ψιλοκομμένο φιστίκι.

Κρέμα φουντουκιού: Κρεμώδης και γεμάτη γεύση, κατάλληλη για προϊόντα με σοκολάτα ή για κλασικές ζύμες. Συνδυάζεται με κακάο, σοκολάτα γάλακτος ή πραλίνα.

Κρέμα σοκολάτας: Μπορεί να παρασκευαστεί με μαύρη, γάλακτος ή λευκή σοκολάτα. Η επιλογή της σοκολάτας καθορίζει την ένταση και τη γλυκύτητα του τελικού προϊόντος.

Κρέμα Gianduja: Συνδυασμός σοκολάτας και φουντουκιού με έντονο ιταλικό χαρακτήρα. Ταιριάζει ιδιαίτερα σε Panettone χωρίς κλασικά ζαχαρωμένα φρούτα.

Κρέμα λευκής σοκολάτας: Πιο γλυκιά και απαλή βάση, κατάλληλη για συνδυασμούς με φιστίκι, λεμόνι, πορτοκάλι, μούρα ή άλλα όξινα φρούτα.

Κρέμα λεμονιού: Φρέσκια και αρωματική επιλογή που εξισορροπεί τη λιπαρότητα του βουτύρου. Ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα για Pandoro και για Panettone με πιο μεσογειακό χαρακτήρα.

Κρέμα πορτοκαλιού ή μανταρινιού: Αναδεικνύει τα φυσικά αρώματα εσπεριδοειδών που χαρακτηρίζουν πολλά μεγάλα ζυμωμένα προϊόντα. Μπορεί να συνδυαστεί με σοκολάτα ή βανίλια.

Κρέμα καφέ: Προσφέρει πιο ενήλικο και έντονο αρωματικό προφίλ. Ταιριάζει με σοκολάτα, mascarpone, καραμέλα και φουντούκι.

Κρέμα καραμέλας: Γλυκιά και πλούσια επιλογή, ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα όταν χρησιμοποιείται ως αλατισμένη καραμέλα, ώστε να δημιουργείται καλύτερη ισορροπία.

Κρέμα αμυγδάλου: Λεπτή και αρωματική γέμιση που συνδυάζεται πολύ καλά με βανίλια, πορτοκάλι, λεμόνι και λευκή σοκολάτα.

Κρέμες φρούτων: Κρέμες με βατόμουρο, φράουλα, κεράσι, βύσσινο ή άλλα φρούτα μπορούν να προσφέρουν οξύτητα, φρεσκάδα και χρωματική αντίθεση. Η υγρασία τους πρέπει να ελέγχεται προσεκτικά.

Κρέμα κάστανου: Ιδιαίτερα κατάλληλη για χειμερινές και εορταστικές δημιουργίες. Μπορεί να συνδυαστεί με βανίλια, σοκολάτα, ρούμι ή ελαφριά κρέμα mascarpone.

Τρόποι εισαγωγής της γέμισης

Η κρέμα μπορεί να εγχυθεί σε πολλά σημεία μετά το πλήρες κρύωμα, για ομοιόμορφη κατανομή, να τοποθετηθεί τοπικά για πιο έντονη γευστική εμπειρία ή να σερβιριστεί ξεχωριστά ως συνοδευτικό, ιδιαίτερα στο Pandoro.

Σημαντικό: Η προσθήκη κρέμας μπορεί να επηρεάσει σημαντικά τη συντήρηση και τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Στην εμπορική παραγωγή απαιτούνται έλεγχος της συνταγής, της ενεργότητας νερού, της μικροβιολογικής ασφάλειας, της θερμοκρασίας αποθήκευσης και της συμβατότητας με τη συσκευασία.

ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ

Η διακόσμηση αποτελεί την πρώτη οπτική επαφή του καταναλωτή με το προϊόν. Σε ένα Panettone ή Pandoro πρέπει να ενισχύει την αξία και την ταυτότητά του χωρίς να γίνεται υπερβολική. Η επιλογή της επικάλυψης και των διακοσμητικών στοιχείων μπορεί να μετατρέψει ένα κλασικό προϊόν σε premium, γιορτινή ή σύγχρονη δημιουργία.

Ζάχαρη άχνη: Η κλασική διακόσμηση του Pandoro. Προσφέρει καθαρή, κομψή εμφάνιση και δημιουργεί την χαρακτηριστική χιονισμένη εικόνα.

Γλάσο αμυγδάλου: Κλασική επιλογή για Panettone. Μπορεί να ολοκληρωθεί με ολόκληρα αμύγδαλα και ζάχαρη σε κόκκους.

Επικάλυψη μαύρης σοκολάτας: Δημιουργεί έντονη αντίθεση με τη γλυκιά και βουτυράτη ζύμη. Ταιριάζει με πορτοκάλι, καφέ, φουντούκι και κόκκινα φρούτα.

Επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος: Πιο απαλή και γλυκιά επιλογή, κατάλληλη για φουντούκι, καραμέλα, μπισκότο και πραλίνα.

Επικάλυψη λευκής σοκολάτας: Ιδανική βάση για φιστίκι, λεμόνι, μούρα, καρύδα και διακοσμήσεις με έντονα χρώματα.

Φιστίκι: Ψιλοκομμένο ή σε μορφή κόκκων πάνω σε γλάσο ή σοκολάτα. Προσφέρει χρώμα, τραγανή υφή και premium εικόνα.

Φουντούκια και αμύγδαλα: Καβουρδισμένα ή ψιλοκομμένα μπορούν να χρησιμοποιηθούν πάνω σε σοκολάτα ή γλάσο, προσθέτοντας άρωμα και τραγανότητα.

Ζαχαρωμένα εσπεριδοειδή: Φλούδες ή λεπτές φέτες πορτοκαλιού, λεμονιού ή μανταρινιού για κομψή και παραδοσιακή εμφάνιση.

Αποξηραμένα φρούτα: Μούρα, κεράσια ή άλλα αποξηραμένα φρούτα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για χρώμα και γευστική αντίθεση.

Τραγανή πραλίνα: Μικρά κομμάτια καραμελωμένων ξηρών καρπών δημιουργούν ενδιαφέρουσα υφή.

Κακάο και σοκολατένια στοιχεία: Κακάο σε σκόνη, νιφάδες, λεπτές πλάκες ή curls σοκολάτας μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μοντέρνα παρουσίαση.

Καραμέλα: Λεπτές γραμμές ή στοιχεία καραμέλας μπορούν να δημιουργήσουν ιδιαίτερη εμφάνιση, ειδικά σε συνδυασμό με σοκολάτα και ξηρούς καρπούς.

Διακόσμηση με κρέμα: Μικρές ποσότητες σταθερής κρέμας μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην επιφάνεια για προϊόντα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση ή διάθεση υπό ψύξη.

Συνδυασμένες premium διακοσμήσεις: Μπορούν να συνδυαστούν δύο ή τρία στοιχεία, όπως λευκή σοκολάτα + φιστίκι + αποξηραμένο βατόμουρο, ή μαύρη σοκολάτα + πορτοκάλι + φουντούκι.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί για Panettone

Κλασικό Panettone: γλάσο αμυγδάλου, αμύγδαλα και ζάχαρη σε κόκκους / Panettone φιστικιού: επικάλυψη λευκής σοκολάτας, φιστίκι και λεπτή διακόσμηση με κρέμα φιστικιού / Panettone σοκολάτας και πορτοκαλιού: μαύρη σοκολάτα, ζαχαρωμένο πορτοκάλι και νιφάδες σοκολάτας / **Panettone Gianduja:** σοκολάτα γάλακτος ή Gianduja, καβουρδισμένα φουντούκια και τραγανή πραλίνα / Panettone λεμονιού: λευκή σοκολάτα, ξύσμα ή ζαχαρωμένο λεμόνι και αμύγδαλο.

Ενδεικτικοί συνδυασμοί για Pandoro

Κλασικό: άφθονη ζάχαρη άχνη / **Βανίλιας και mascarpone:** ζάχαρη άχνη και κρέμα mascarpone σε ξεχωριστό συνοδευτικό ή ως γέμιση/ **Φιστικιού:** λευκή σοκολάτα, φιστίκι και κρέμα φιστικιού/ Σοκολάτας: επικάλυψη μαύρης ή γάλακτος σοκολάτας με νιφάδες σοκολάτας / Λεμονιού: λευκή σοκολάτα, λεμόνι και ελαφριά διακόσμηση με ζάχαρη άχνη.

Η φιλοσοφία της τελικής παρουσίασης

Η καλύτερη διακόσμηση δεν είναι η πιο σύνθετη, αλλά εκείνη που αναδεικνύει τη γεύση και την ταυτότητα του προϊόντος. Το Panettone ή Pandoro πρέπει να παραμένει πρωταγωνιστής, ενώ κρέμα, επικάλυψη και διακόσμηση να συμπληρώνουν, όχι να καλύπτουν, την ποιότητά του. Στόχος είναι ένα ολοκληρωμένο προϊόν, όπου άρωμα, υφή, γεύση, εμφάνιση και συντήρηση συνδυάζονται αρμονικά.

Back to Basics

Ψωμί με Χαρούπι, Μέλι και Γραβιέρα

ΕΠΑ.Σ Δ.ΥΠ.Α. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Το ψωμί ήταν ανέκαθεν κάτι περισσότερο από βασική τροφή. Στον ελληνικό χώρο συνδέθηκε με την καθημερινότητα, την αυτάρκεια, τη φιλοξενία και τη βαθιά σχέση του ανθρώπου με τη γη. Σήμερα, η σύγχρονη αρτοποιία επιστρέφει σε αυτή την κληρονομιά, αναδεικνύοντας ξεχασμένες ή παραδοσιακές πρώτες ύλες μέσα από νέες εφαρμογές.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το ψωμί με χαρούπι, μέλι και γραβιέρα. Το χαρούπι, άρρηκτα συνδεδεμένο με την Κρήτη και άλλες περιοχές της Μεσογείου, υπήρξε για αιώνες σημαντική πηγή τροφής. Οι καρποί του αξιοποιούνταν με πολλούς τρόπους, ενώ το αλεύρι χαρουπιού έδινε στα παραδοσιακά παρασκευάσματα χαρακτηριστικό σκούρο χρώμα, γήινο άρωμα και φυσική γλυκύτητα.

Το μέλι αποτελεί, επίσης, πανάρχαιο στοιχείο της ελληνικής διατροφής, με ιδιαίτερη θέση τόσο στη γαστρονομία όσο και στον πολιτισμό. Η γραβιέρα, από την άλλη, εκφράζει την πλούσια τυροκομική παράδοση της χώρας και προσθέτει στο ψωμί αλμυρότητα, λιπαρότητα και βάθος γεύσης.

Ο συνδυασμός τους δημιουργεί ένα ψωμί με έντονο γευστικό χαρακτήρα, όπου το γλυκό συναντά το αλμυρό και το παραδοσιακό συνομιλεί με το σύγχρονο. Ένα χαρακτηριστικό Back to Basics: επιστροφή στις πρώτες ύλες, στην ουσία και στην ελληνική γευστική μνήμη, με όχημα τη σύγχρονη αρτοποιητική τεχνική.

Η εργαστηριακή άσκηση με θέμα «Ψωμί με χαρούπι, μέλι και γραβιέρα» πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του μαθήματος «**Εργαστήριο Αρτοποιίας**» από τους δευτεροετείς σπουδαστές του τμήματος Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής. Την καθοδήγηση και επίβλεψη των σπουδαστών είχαν ο καθηγητής και Τεχνικός Αρτοποιίας κ. **Αλέξανδρος Κριτσαντώνης** και η κ. **Σοφία Δάγκου** Γεωπόνος, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

ΥΛΙΚΑ

20%	Χαρουπάλευρο
50%	Αλεύρι Τ.70%
30%	Αλεύρι κίτρινο ψιλό
2%	Αλάτι
4%	Μέλι
1%	Κακάο σκόνη
2,2%	Μαγιά νωπή
60%	Νερό
15%	Ζύμη προετοιμασίας με μέθοδο poolish
10%	Γραβιέρα τριμμένη

ΒΗΜΑ 1
Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

ΒΗΜΑ 2
Κοσκινίζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).

ΒΗΜΑ 3
Ζυμώνουμε αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 8 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.

ΒΗΜΑ 4
Ξεκουράζουμε τη ζύμη για περίπου 20 λεπτά.

ΒΗΜΑ 5
Βγάζουμε στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε).

ΒΗΜΑ 6
Τοποθετούμε σε λαμαρίνες, σε ίσες αποστάσεις, και βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση. Χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση λίγου ατμού.

ΒΗΜΑ 7
Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά για τεμάχια 350 γραμμαρίων ζύμης, σε θερμοκρασία 200°C για 35- 40 λεπτά. Ανάλογα τον φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.

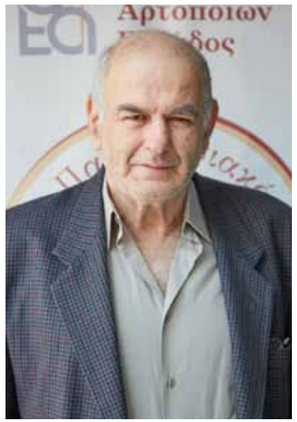
INFO

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

Σωματείο Αρτοποιών Λέσβου



ΝΙΚΟΣ ΜΠΟΥΛΜΠΟΥΛΗΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΕΣΒΟΥ

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΑΣ ΚΑΙ ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΓΙΑ ΕΣΑΣ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ;

Ο προπάππους μου ήταν αρτοποιός, επομένως η σχέση μου με το επάγγελμα είναι οικογενειακή. Εγώ ξεκίνησα όταν ήμουν μόλις 10 χρονών, πριν από περίπου 60 χρόνια. Ξεκίνησα με φούρνο από ξύλα και έμαθα τη δουλειά από την αρχή, μέσα στο εργαστήριο. Την αγάπησα, γιατί από αυτή τη δουλειά μεγαλώσαμε. Ήταν διαφορετικές εποχές, και οικονομικά αλλά και κοινωνικά. Σήμερα είμαι εργαζόμενος συνταξιούχος. Παράλληλα με την επαγγελματική μου πορεία έχω περίπου 50 χρόνια στον συνδικαλισμό. Είμαι Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Λέσβου, αλλά και Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Λέσβου. Για μένα ο φούρνος δεν είναι απλώς μια επιχείρηση. Είναι μια τέχνη που έμαθα από τους παλιότερους και προσπάθησα κι εγώ να τη μεταδώσω. Στο παρελθόν είχα πέντε αρτεργάτες που έμαθαν κοντά μου τη δουλειά και σήμερα έχουν πάρει τον δικό τους δρόμο, έχοντας τους δικούς τους φούρνους. Σήμερα με αναγνωρίζουν ως τον άνθρωπο που τους έμαθε την τέχνη και είναι κάτι που με τιμά.

ΤΙ ΕΧΕΙ ΑΛΛΑΞΕΙ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟ ΕΧΕΙ ΔΥΣΚΟΛΕΨΕΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ;

Τα τελευταία δέκα χρόνια τα πράγματα έχουν γίνει πολύ δύσκολα. Το πετρέλαιο και το ρεύμα είναι σήμερα δύο από τα βασικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε. Στη Λέσβο η κατάσταση είναι ακόμη πιο δύσκολη λόγω της μεταφοράς των πρώτων υλών. Σήμερα το πετρέλαιο στο νησί έχει φτάσει περίπου στα 2,45 ευρώ το λίτρο και αυτό επιβαρύνει όχι μόνο τον φούρνο, αλλά και το κόστος μεταφοράς όλων των προϊόντων και των πρώτων υλών που έρχονται από την ηπειρωτική Ελλάδα. Παράλληλα, έχουμε τις αυξήσεις στις πρώτες ύλες. Αλεύρι, λιπαρές ύλες, ζάχαρη και όλα τα απαραίτητα για την παραγωγή έχουν ακριβύνει, ενώ το συνολικό κόστος λειτουργίας παραμένει υψηλό. Το ενεργειακό είναι πλέον μείζον ζήτημα για την αρτοποιία. Παλαιότερα υπήρχε και το αφορολόγητο, ενώ σήμερα δεν υπάρχει αντίστοιχη στήριξη. Εμείς ζητάμε επιδότηση και ουσιαστικά μέτρα που θα βοηθήσουν το μικρό αρτοποιείο να επιβιώσει. Στη Λέσβο παλιότερα υπήρχαν περίπου 130 ενεργά αρτοποιεία. Τα τελευταία χρόνια έχουν κλείσει περίπου 25. Αυτό δείχνει πόσο δύσκολη έχει γίνει η κατάσταση.

ΠΩΣ ΕΧΕΙ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΘΕΙ Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΚΑΙ ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΑΥΤΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ;

Έχει αλλάξει ο τρόπος που τρώει ο κόσμος. Παλιά ο πελάτης έπαιρνε τρία -τέσσερα ψωμιά. Σήμερα μπορεί να πάρει μόνο ένα φρατζολάκι. Δεν τρώνε ψωμί όπως παλιά, καθώς έχουν αλλάξει οι διατροφικές συνήθειες. Σας λέω χαρακτηριστικά ότι από τα έξι άτομα που είμαστε στην οικογένειά μου σήμερα μόνο εγώ τρώω ψωμί. Όποιος μπαίνει σήμερα σε έναν φούρνο αγοράζει και άλλα προϊόντα. Έχουμε όλη η γκάμα: βουτήματα, τυρόπιτες, κουλούρια, τσουρέκια κ.ά. Για να ξεχωρίσει ένας φούρνος πρέπει να παράγει δικά του προϊόντα και να μην παίρνει έτοιμα, να έχει ποιότητα, να είναι καθαρός, με διακριτή ταυτότητα. Αυτό είναι που μπορεί να κάνει τον φούρνο της γειτονιάς να ξεχωρίσει. Φέτος, πάντως, η Λέσβος είχε αρκετό τουρισμό. Ήρθαν πολλοί επισκέπτες από τη γειτονική Τουρκία, άφησαν χρήματα στο νησί και ενίσχυσαν σημαντικά την τοπική οικονομία. Αυτό είναι θετικό και για τις μικρές επιχειρήσεις και για τα αρτοποιεία.

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΕΡΑ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΑΙΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΠΟΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ Η ΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΕΙΑΣ;

Το ενεργειακό είναι το πρώτο ζήτημα. Πρέπει να πέσει η τιμή του πετρελαίου και να υπάρξει ουσιαστική επιδότηση της ενέργειας. Το ενεργειακό κόστος δεν είναι ένα πρόσκαιρο πρόβλημα· αφορά την ίδια τη βιωσιμότητα των αρτοποιείων. Χρειάζεται επίσης να αντιμετωπιστούν ζητήματα όπως το bake off και να προστατευτεί το πραγματικό αρτοποιείο. Η σημερινή κυβέρνηση δεν δίνει την απαιτούμενη σημασία στα μικρά αρτοποιεία. Η Πολιτεία πρέπει να στηρίζει τους «μικρούς» και τους αυτοαπασχολούμενους. Μας επηρεάζουν ακόμη οι διεθνείς εξελίξεις. Οι πόλεμοι και ειδικά η αναστάτωση στη Μέση Ανατολή επηρεάζουν την κατάσταση. Γι' αυτό χρειάζονται πολιτικές που θα προστατεύουν τις μικρές επιχειρήσεις από τις μεγάλες διακυμάνσεις του κόστους. Στο παρελθόν, κάναμε πολλές δράσεις ενημέρωσης και συλλαλητήρια. Πηγαίναμε ακόμη και στις τράπεζες για να αποτρέψουμε πλειστηριασμούς συναδέλφων. Κάναμε ημερίδες για τα προβλήματα του επαγγελματία αρτοποιού. Ο συνδικαλισμός πρέπει να είναι παρών στην πραγματική ζωή των επαγγελματιών.

ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΜΗΝΥΜΑ ΣΑΣ ΣΤΟΥΣ ΣΥΝΑΔΕΛΦΟΥΣ;

Πρέπει όλοι μαζί να κάνουμε τον αγώνα μας. Τα προβλήματα είναι κοινά και είναι αναγκαίο να συνδικαλίζεται ο κόσμος. Κανένας αρτοποιός δεν μπορεί να αντιμετωπίσει μόνος του όλα αυτά τα προβλήματα. Στην Ομοσπονδία υπάρχει σήμερα αρκετή όρεξη και εγώ συμφωνώ με τον αγώνα που γίνεται. Παρακολουθώ και συμμετέχω στα συμβούλια της ΟΑΕ και πάντα δίνω το «παρών». Φυσικά θα είμαι παρών και στην επόμενη συνάντησή μας στα Τρίκαλα. Έχω σε μεγάλη εκτίμηση όλο το σημερινό Διοικητικό Συμβούλιο. Η Έλσα Κουκουμέρια έχει ικανότητες και τη σέβομαι πολύ. Το ίδιο ισχύει και για τον Μιχάλη Μούσιο, τον επίτιμο Πρόεδρο της ΟΑΕ. Ο Μιχάλης δεν είναι μόνο συνάδελφος, είναι φίλος μου. Μπορεί ιδεολογικά να είμαστε αντίθετοι, όμως είναι ένας εξαιρετικός άνθρωπος και μέσα από τη δράση του όλα αυτά τα χρόνια έχει προσφέρει πολλά στο επάγγελμα. Τον έχω σε μεγάλη εκτίμηση. Χρειάζεται λοιπόν αγώνας από όλους. Να μείνουμε ενωμένοι, να υπερασπιστούμε το αρτοποιείο της γειτονιάς και να δώσουμε στους νέους ανθρώπους την ελπίδα ότι αυτή η δουλειά αξίζει να συνεχιστεί. Το ψωμί είναι μια τέχνη, μια παράδοση και ένα κομμάτι της ζωής του τόπου μας. Και αυτή την παράδοση πρέπει να την κρατήσουμε ζωντανή.

INFO

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1917

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Λέσβου

Το Σωματείο Αρτοποιών Λέσβου αποτελεί έναν ιστορικό επαγγελματικό φορέα του κλάδου, με βαθιές ρίζες στην οργανωμένη συνδικαλιστική παρουσία των ανθρώπων της αρτοποιίας στο νησί, που ανάγονται τουλάχιστον στις αρχές του 20ού αιώνα. Από τη διαδρομή του μέχρι σήμερα, έχει ως βασικό σκοπό την προάσπιση των επαγγελματικών και οικονομικών συμφερόντων των αρτοποιών της Λέσβου, λειτουργώντας παράλληλα ως συλλογικό όργανο εκπροσώπησης του κλάδου. Μέσα από παρεμβάσεις, θεσμικές διεκδικήσεις, γενικές συνελεύσεις και συμμετοχή στις δράσεις της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, συμβάλλει στη στήριξη των μικρών αρτοποιείων και στην ανάδειξη της αρτοποιίας ως σημαντικού κομματιού της τοπικής κοινωνίας και παράδοσης.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ «ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΥΤΟΝΟΜΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ 2026-2028»

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Τρίτη 28 Ιουλίου 2026, η Πρόεδρος της ΟΑΕ κα Έλσα Κουκουμέρια, ο Γενικός Γραμματέας κ. Κώστας Κεβρεκίδης και ο Ταμίας κ. Αχιλλέας Κωτούζας επισκέφθηκαν το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, παρουσιάζοντας την πρόταση «Ενεργειακή Αυτονομία Αρτοποιίας 2026–2028». Η πρόταση στοχεύει στη δημιουργία μόνιμου μηχανισμού μείωσης του ενεργειακού κόστους των αρτοποιητικών επιχειρήσεων, με αναπτυξιακό χαρακτήρα. Η παρουσίαση έγινε στη Γενική Γραμματέα κα Δέσποινα Παληαρούτα και τον σύμβουλο του Υπουργού κ. Θάνο Τόλια. Στη συνάντηση συμμετείχαν επίσης εκπρόσωποι της ΓΣΕΒΕΕ και ο ενεργειακός σύμβουλος της ΟΑΕ κ. Ιωάννης Αυγουστίδης. / oae.gr

ΕΠΑΝΕΞΕΛΕΓΗ ΠΡΟΕΔΡΟΣ Ο ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Ο Κωνσταντίνος Τσουράπας επανεξελέγη Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Μαγνησίας στις αρχαιρεσίες της 15ης Ιουλίου 2026, συγκεντρώνοντας 48 από τις 51 ψήφους. Το νέο εννεαμελές Διοικητικό Συμβούλιο συγκροτήθηκε σε σώμα, με Αντιπρόεδρο τον Δημοσθένη Τσάτσο, Γενικό Γραμματέα τον Σπυρίδωνα Μπαρμπάκο και Ταμία τον Μιχάλη Μαντά. Ο κ. Τσουράπας ευχαρίστησε τους συναδέλφους για την εμπιστοσύνη τους και τόνισε τη σημασία της ενότητας και της κοινής προσπάθειας για τη στήριξη του κλάδου και των φούρνων της γειτονιάς.

Η «ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ» ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΛΑΥΘΜΩΝΟΣ

από την ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Η ΣΑΑΠΠ, σε συνδιοργάνωση με το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Αθηνών, διοργανώνει στις 16 και 17 Οκτωβρίου, στην Πλατεία Κλαυθμώνος, τη «Γιορτή Ψωμιού», με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού. Στο πλαίσιο της προετοιμασίας πραγματοποιήθηκε συνάντηση με τη συμμετοχή εκπροσώπων της ΣΑΑΠΠ, του Α΄ Αντιπροέδρου του ΒΕΑ και αρτοποιού κ. Ιωάννη Μάνου, καθώς και του κ. Νικολάου Λούλη, με αντικείμενο την οργάνωση και την υποστήριξη της δράσης. Η εκδήλωση στοχεύει στην ανάδειξη της τέχνης του αρτοποιού, της βιοτεχνικής αρτοποιίας και του φούρνου της γειτονιάς. Η ΣΑΑΠΠ καλεί τον κλάδο και το κοινό να αγκαλιάσουν τη διοργάνωση και να συμβάλουν στην καθιέρωσή της ως θεσμού στο κέντρο της Αθήνας. / saapp.gr

ΜΕ ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΑ Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΟΥ ΠΡΟΦΗΤΗ ΗΛΙΑ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Με θρησκευτική κατάνυξη και την καθιερωμένη αρτοκλασία τιμήθηκε τη Δευτέρα 20 Ιουλίου 2026 η μνήμη του Προφήτη Ηλία, προστάτη των αρτοποιών. Η πανηγυρική Θεία Λειτουργία τελέστηκε στον Ι.Μ.Ν. Αγίου Γρηγορίου Παλαμά, παρουσία μελών του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, αρτοποιών και εκπροσώπων του κλάδου. Ακολούθησε συνάντηση σε κλίμα συναδελφικότητας, με ανταλλαγή ευχών και συζήτηση για τις εξελίξεις στον κλάδο. Η Διοίκηση ευχαριστεί θερμά όλους όσοι παρευρέθηκαν και εύχεται σε όλους επαγγελματική ευημερία. / artos-sath.gr

ΘΛΙΨΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΩΛΕΙΑ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΣΙΟΥΛΗ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ

Το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου εκφράζει τη βαθιά του θλίψη για τον πρόωρο και αιφνίδιο θάνατο του μέλους και Εφόρου του Δ.Σ., Χρήστου Σιούλη. Ο εκλιπών, με πολυετή παρουσία στον χώρο της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας και ενεργό συμμετοχή στο Σωματείο από το 2019, διακρίθηκε για το ήθος, την εργατικότητα, τον επαγγελματισμό και τη διάθεσή του για προσφορά. Η απώλειά του αφήνει σημαντικό κενό στον κλάδο. Το Διοικητικό Συμβούλιο εκφράζει τα θερμά και ειλικρινή συλλυπητήριά του στην οικογένεια και στους οικείους του. / fournosmethea.gr

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

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 Χατζηευφραιμίδης**

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
Κωνσταντίνα 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,
Ηλιόπουλος Παναγιώτης

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
T: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarte@otenet.gr

Web site: oae.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ 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
koutropoulospanagiotes35@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatzi19@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333 - Έδρα: Κόρθι Άνδρου
to.fournaraki@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ 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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ 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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: 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

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

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ 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: Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgopoulou.k@gmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Ηλίας Μελετλίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@hotmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
25310-25486 - Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@gmail.com

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

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

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

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

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Άμφισσα
alkar0@otenet.gr

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

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

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

Key to Markets

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

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

südback

Supported by:

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF TRADE

KOSGEB

GIDABİL

Venue

ifm Istanbul Fair Market

"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 I DESIGN I ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ I ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

BAKERY - PASTRY ΣΙΑΠΛΑΟΥΡΑΣ, ΑΓΡΙΝΙΟ

drakoulakis

50 YEARS ANNIVERSARY

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ 25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου ΕΛΕΥΣΙΝΑ (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΈΞΟΔΟΣ 1)
T 215 000 1000 E info@drakoulakis.gr www.drakoulakis.gr

30

32

42

6

38

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
6 Pastry Trends: Σοκολάτα
24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ
30 Το tiramisu είναι μόνο η αρχή!
32 Hood: Φούρνος Αγάθης στον Κορυδαλλό
40 Εργαζόμενος και Τρόφιμο

ΤΕΧΝΙΚΑ
34 Πρόσθετα Τροφίμων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
38 Paris - Brest Sarrasin · Noisette · Miso blanc · Guanaja 70%
42 Lemon pie

bakery-pastry.gr

Editorial

Αγαπητοί ζαχαροπλάστες,

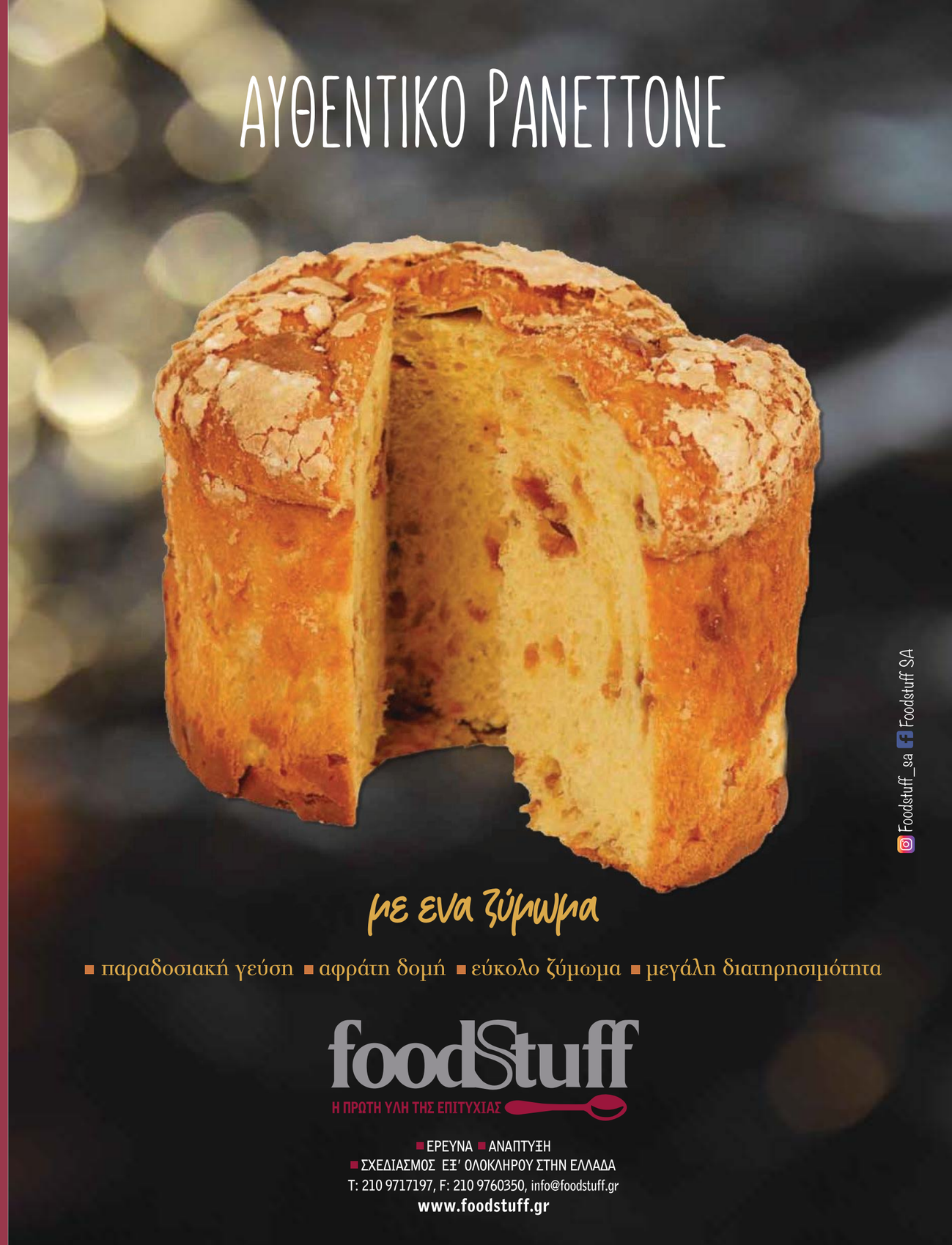
Το φθινόπωρο μπήκε και μαζί του ξεκινά εκείνη η ιδιαίτερη περίοδος του χρόνου κατά την οποία η ζαχαροπλαστική αλλάζει ρυθμό. Οι βιτρίνες αποκτούν πιο ζεστές γεύσεις, τα εργαστήρια μπαίνουν σταδιακά σε ρυθμούς προετοιμασίας για τις γιορτές και, κάπου ανάμεσα στον καφέ, το βούτυρο, το κακάο και τα μπαχαρικά, επιστρέφουν οι γεύσεις που κουβαλούν αναμνήσεις.

Ίσως δεν είναι τυχαίο. Η νοσταλγία βρίσκεται σήμερα στο επίκεντρο της γαστρονομίας: αναζητούμε το γνώριμο, όχι όμως απαραίτητα όπως το θυμόμαστε. Θέλουμε να το ξανασυναντήσουμε μέσα από μια νέα ματιά. Η Mintel καταγράφει αυτή την «ανανεωμένη νοσταλγία» ως μία από τις σημαντικές τάσεις του 2026, ενώ η εποχικότητα ενισχύει ακριβώς αυτή τη σύνδεση ανάμεσα στη γεύση, τη μνήμη και τη γιορτή.

Και κάπου εδώ συναντάμε το tiramisu. Ένα γλυκό που, παρότι κλασικό, κατάφερε να γίνει ξανά σύγχρονο. Να περάσει από το πιάτο στο κρουασάν, στο παγωτό, στο ρόφημα, να γίνει τάση χωρίς να χάσει την οικειότητά του.

Αυτό ίσως είναι και το πιο ενδιαφέρον μήνυμα για τη φετινή σεζόν. Καθώς προετοιμαζόμαστε για τις γιορτές, δεν χρειάζεται πάντα να αναζητούμε το εντελώς καινούργιο. Ίσως αξίζει να κοιτάξουμε ξανά όσα αγαπήσαμε και να τους δώσουμε μια θέση στο σήμερα, γιατί η επόμενη μεγάλη ιδέα μπορεί να βρίσκεται σε μια παλιά ανάμνηση!

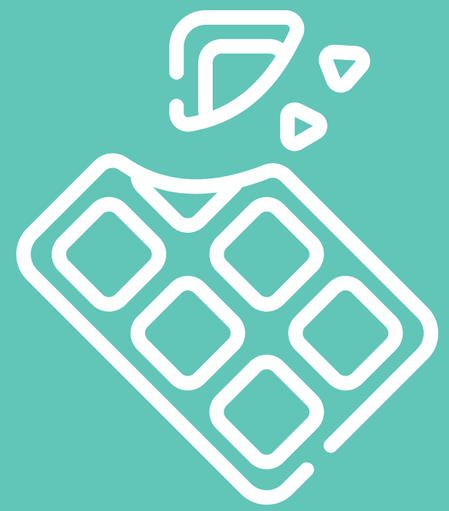
Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα



Η σοκολάτα παραμένει βασικό συστατικό για τη δημιουργία προϊόντων που ξεχωρίζουν, προσφέροντας στον επαγγελματία ατελείωτες δυνατότητες εφαρμογής και γευστικής έκφρασης. Από σοκολάτες και couverture έως πραλίνες, γεμίσεις και επικαλύψεις, οι σύγχρονες λύσεις συνδυάζουν ποιότητα, σταθερότητα και εξαιρετικά χαρακτηριστικά επεξεργασίας. Παράλληλα, διαφορετικά προφίλ γεύσης και υφής δίνουν τη δυνατότητα για νέες συνταγές, premium προτάσεις και προϊόντα με ισχυρή παρουσία.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Σοκολάτα

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Premium

Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Essential 54

Ισορροπημένη, αρωματική και αρμονική σοκολάτα κουβερτούρα, με απαλή γευστική νότα κακάο που καλύπτει όλες σας τις ανάγκες.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Emotion 58

Εξαιρετική, ισορροπημένη σοκολάτα κουβερτούρα κατάλληλη για κάθε ανάγκη και εφαρμογή.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Temptation 64

Έντονη, με ισχυρή γεύση κακάο, ισορροπημένη γλυκύτητα και ήπια οξύτητα.

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

El Salvador Usulatan 65

Signature Origins

Μονοποικιλιακή, αρωματική σοκολάτα κουβερτούρα με δύναμη και χαρακτήρα, χάρη στο πολύτιμο κακάο Hacienda San José Real de la Carrera, από το El Salvador.

Κιβώτιο: 4 x 2,5 κιλά

Sensation 72

Κυρίαρχη, με υψηλή συγκέντρωση κακάο που χαρακτηρίζει τη γεύση, αφήνοντας μια δυνατή φρουτώδη επίγευση.

Κιβώτιο: 2 x 5 κιλά

Intense 35

Η πιο φίνα Βελγική σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος με έντονο γευστικό προφίλ γάλακτος, απαλές νότες καραμέλας και ήπια επίγευση κακάο.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Obsession 30

Πλούσια, κρεμώδης σοκολάτα λευκή με ισορροπημένη γλυκύτητα γάλακτος.

Κιβώτιο: 2 x 10 κιλά

Euphoria Caramel

Σοκολάτα λευκή με καραμέλα με βελούδινη υφή, δυνατή πλούσια γεύση με νότες μπισκότου και διακριτική αλμυρότητα.

Κιβώτιο 2 x 5 κιλά

Ανακαλύψτε την πλήρη γκάμα προϊόντων κακάο Veliche ™ Gourmet με κορυφαία προϊόντα όπως: **Chunks Βελγικής Σοκολάτας, Κακάο σε σκόνη 22/24,** και **Praliné Φουντουκιού 65%.**

Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Εμπνευστείτε από γεύσεις και υφές που συνδυάζονται αρμονικά σε υπέροχες δημιουργίες.

Με 100% βιώσιμο κακάο, πιστοποιημένο από το Rainforest Alliance, οι σοκολάτες κουβερτούρες Veliche™ φημίζονται για τον **πλούσιο χαρακτήρα των γευστικών τους προφίλ, την εξαιρετική συνοχή της υφής τους και την ευκολία στην επεξεργασία τους.**

Είναι ό,τι χρειάζεστε για να δημιουργήσετε ιστορίες τέχνης και απόλαυσης, που θα συναρπάσουν!

Powered by Cargill®

Cocoa

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!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ποιότητα, Γεύση, Δημιουργία

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, σε συνεργασία με τη Lubeca, παρουσιάζει premium σοκολατένιες προτάσεις που συνδυάζουν εκλεκτές πρώτες ύλες, αυθεντικές γεύσεις και υψηλή τεχνολογική απόδοση.

Βιολογική υπεροχή

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ διευρύνει τη συνεργασία της με τη Lubeca, παρουσιάζοντας τη νέα σειρά βιολογικών σοκολατών κουβερτούρας: σκούρα **BIO Madagascar 71%,** γάλακτος **BIO Vollmilch 41%** και λευκή **BIO Weiss 38%.** Ξεχωρίζουν για την πιστοποιημένη βιολογική προέλευση, την εξαιρετική ποιότητα των πρώτων υλών και τον αυθεντικό γευστικό τους χαρακτήρα. Με πλούσια αρωματικά προφίλ και υψηλή τεχνολογική απόδοση, αποτελούν ιδανική επιλογή για επαγγελματίες που αναζητούν premium βιολογικές λύσεις στη ζαχαροπλαστική και τη σοκολατοποιία.

Διατίθενται σε συσκευασία κιβωτίου 10 κιλών (2 σακούλες × 5 κιλά).

Λευκή απόλαυση

Με απαλή, κρεμώδη και βουτυράτη υφή, η **λευκή κουβερτούρα 33% της Lubeca** σε σταγόνες, αναδεικνύει τη φυσική γεύση των φρούτων χωρίς να την καλύπτει. Η ισορροπημένη, διακριτικά γλυκιά γεύση της συνδυάζεται ιδανικά με πουρέδες και φρέσκα φρούτα, δημιουργώντας εντυπωσιακά viral desserts με άψογη υφή.

Διατίθεται σε κιβώτιο 10 kg (2 × 5 kg).

Γλυκιά ένταση

Η κουβερτούρα σοκολάτας γάλακτος **LUBECA Intense 37%** ξεχωρίζει για την υπέροχα κρεμώδη υφή, το φίνο λιώσιμο και τον πλούσιο γαλακτώδη χαρακτήρα της. Η εκφραστική γεύση εκλεκτού κακάο προέλευσης Γκάνας συνδυάζεται αρμονικά με νότες καραμέλας, χαρίζοντας κομψότητα και εξαιρετική ισορροπία σε κάθε σοκολατένια δημιουργία.

Choco Luxuries

Η ανανεωμένη συλλογή σοκολατένιων κελυφών **Chocoa Lux,** είναι εμπλουτισμένη με εντυπωσιακά νέα σχέδια, μεγέθη και χρώματα. Κατασκευασμένα από προσεκτικά επιλεγμένες **Premium** και **Pure Origin** κουβερτούρες, τα chocolate cups γεμίζονται με γκανάς, μους, κρέμα, πουρέ φρούτων, παγωτό ή τη δική σας signature συνταγή, δημιουργώντας κομψά ατομικά επιδόρπια. Ανακαλύψτε επίσης τα εκλεπτυσμένα **chocolate napolitains**, ιδανικά για να συνοδεύσουν καφέ ή τσάι και ως κέρασμα καλωσορίσματος σε ξενοδοχεία και εστιατόρια.

Χώρα προέλευσης: Peru

Η βιολογική κουβερτούρα **Lubeca Origin Peru 70%** δημιουργείται από εκλεκτούς κόκκους κακάο Trinitario και το σπάνιο Criollo, που καλλιεργούνται σε υψόμετρο 700–1.100 μέτρων στην περιοχή Cusco, κοντά στο Machu Picchu. Η έντονη σοκολατένια γεύση της πλαισιώνεται από φίνα φρουτώδη και ανθικά αρώματα, με νότες εσπεριδοειδών και βατόμουρου. Ιδανική για πραλίνες, τρούφες, φόρμες, επικαλύψεις και αρτοσκευάσματα.

Συσκευασία: Κιβώτιο 10 kg (2 σακ.x5 kg).

LUBECA

Η τελειότητα βρήκε τη γεύση της!

Εμπιστευθείτε την κορυφαία σειρά από Premium και Pure Origin σοκολάτες κουβερτούρες της Lubeca με την αξεπέραστη ρευστότητα, τη μοναδική λάμψη και τη βελούδινη υφή που λιώνει στο στόμα!

Σκούρες Σοκολάτες σε Σταγόνες

IVORY COAST 47%
IVORY COAST 55%
FEHMARN 60%
ARRIBA 63%
RATZEBURG 70%
GHANA 85%

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες x 5 κιλά)

Σοκολάτες Γάλακτος σε Σταγόνες

IVORY COAST 35%
INTENSE 37%
MALENTE 38%
CARAMEL 33%

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες x 5 κιλά)

Λευκές Σοκολάτες σε Σταγόνες

ΛΕΥΚΗ 33%
ΛΕΥΚΗ CARAMEL 32%

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες x 5 κιλά)

PURE ORIGIN
PERU

Σκούρα Σοκολάτα Origin σε Σταγόνες

PERU 70%

Διατίθεται σε κιβώτιο των 10 κιλών (2 σακούλες x 5 κιλά)

Βιολογικές Σοκολάτες σε Σταγόνες

ΣΚΟΥΡΑ MADAGASKAR 71%
ΓΑΛΑΚΤΟΣ 41%
ΛΕΥΚΗ 38%

ORGANIC CHOCOLATES

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες x 5 κιλά)

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9 | Email: headoffice@yiannikasgroup.com
www.yiannikas.gr | steliosyiannikas

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

Innovation & Training Center

Peanut Caramel Brownies

Απολαυστικά Peanut Caramel Brownies, με πλούσια σοκολατένια γεύση, βελούδινη υφή και λαχταριστή καραμέλα με φιστίκι!
Η σοκολάτα Reno-X Dark 54,5% της IRCA απογειώνει το αποτέλεσμα, χαρίζοντας ένταση κακάο και μοναδική γευστική ισορροπία.

PEANUT BROWNIES

1000 γρ. **American Brownies Double Chocolate Irca**
225 γρ. **Αυγό Ολόκληρο Mix Plus 100 Eurovo**
120 γρ. Νερό
400 γρ. **Βούτυρο Traditional 82% Corman** (λιωμένο)
200 γρ. Peanuts

- Τοποθετούμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά και ανακατεύουμε στη μεσαία ταχύτητα για 3΄περίπου μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Στρώνουμε το μίγμα σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180°C για 20’-25’ σε αερόθερμο φούρνο.

MONTEE CARAMEL

600 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% (1) Corman**
50 γρ. Γλυκόζη
50 γρ. **Zucchero Invertito Irca**
650 γρ. **Σοκολάτα Reno X White 28% Irca**
80 γρ. **Caramel Paste MEC3**
700 γρ. **Κρέμα Γάλακτος 35% (2) Corman**

- Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος (1) μαζί με τη γλυκόζη και το ινβερτοζάχαρο μέχρι τους 65°C.
- Αναμιγνύουμε το ζεστό μίγμα με την σοκολάτα.
- Προσθέτουμε στο όλο μίγμα την κρέμα γάλακτος (2) και ομογενοποιούμε με ένα ραβδομπλέντερ.
- Τοποθετούμε στο ψυγείο για 24 ώρες.

DARK CHOCOLATE GANACHE

150 γρ. **Κρέμα γάλακτος 35% Corman**
180 γρ. **Σοκολάτα Reno X Dark 54,5% Irca**
40 γρ. **Zucchero Invertito Irca**
20 γρ. **Βούτυρο Traditional 82% Corman**

- Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος στη φωτιά, φέρνουμε σε βρασμό.
- Ενσωματώνουμε στο ζεστό μίγμα την σοκολάτα, το ινβερτοζάχαρο, το βούτυρο και ομογενοποιούμε το μίγμα με ένα ραβδομπλέντερ.

CRUNCHY MILK CHOCOLATE DIP

200 γρ. **Σοκολάτα Reno X Milk 34% Irca**
150 γρ. Ηλιέλαιο
100 γρ. Peanuts (θρυμματισμένα)

- Λιώνουμε τη σοκολάτα στο ηλιέλαιο, στους 50°C και προσθέτουμε στο μίγμα που προκύπτει τα Peanuts.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

- Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος το Brownies με ένα τσέρκι, στρώνουμε μια μικρή ποσότητα Dark Chocolate Ganach και παγώνουμε στην κατάψυξη.
- Τοποθετούμε μια μικρή ποσότητα **Toffee D’or Caramel Irca** πάνω στην παγωμένη Dark Chocolate Ganache.
- Αφρατεύουμε την Montée Caramel και με ένα στρογγυλό κορνέ κάνουμε γραμμές πάνω στο παγωμένο Brownies.
- Παγώνουμε και βουτάμε στο Crunchy Dip.

RENO X
Not Just A Number

Η νέα σειρά από σοκολάτες της ιταλικής IRCA ονομάζεται Reno-X και ανεβάζει τη γευστική εμπειρία σε πρωτόγνωρο επίπεδο! Έχουν πολύ πλούσια γεύση κακάο και ενδιάμεση ρευστότητα, χαρακτηριστικά που τις κάνουν ιδανικές για κάθε χρήση στη ζαχαροπλαστική!
Θα τις βρείτε σε 3 επιλογές, Σκούρα-Dark 54,5%, Γάλακτος-Milk 34% και Λευκή-White 28%.
Όπως όλες οι πρώτες ύλες της ιταλικής Irca, οι Reno X εισάγονται και διανέμονται στην ελληνική αγορά από την LAOUDIS FOODS AEBE.

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

irca SINCE 1919

Sweet Ice

Η τέχνη της σοκολάτας

Δημιουργικότητα και αξεπέραστη γεύση

Ανακαλύψτε τη συλλογή προϊόντων σοκολάτας της Sweet Ice: εκλεκτές κουβερτούρες, εντυπωσιακές βιτρίνες, πραλίνες και καλούπια, σχεδιασμένα για μοναδικές γλυκές δημιουργίες.

KONDIMA

Κουβερτούρα υγείας
Γάλακτος, λευκή & vegan

Η ισορροπημένη σύνθεση, η ποιότητα των καρπών και η κορυφαία επεξεργασία αναδεικνύουν τις σοκολάτες Kondima σε πολύτιμο εργαλείο για κάθε ζαχαροπλάστη. Διατίθενται σε πλάκες ή σταγόνες, με διαφορετικές περιεκτικότητες κακάομαζας. Παράλληλα, η Kondima προσφέρει 3 τύπους vegan σοκολάτας: υγείας, γάλακτος και λευκή, από ρόφημα βρώμης, λεκιθίνη ηλίανθου και φυσική βανίλια.

Πραλίνα με καρπό
Αυθεντική γεύση

Η κορυφαίας ποιότητας πραλίνα φουντουκιού Kondima, με 56% ολόκληρα καβουρντισμένα φουντούκια, αποτελεί ένα εξαιρετικό προϊόν υψηλής γευστικής αξίας. Δεν περιέχει πρόσθετα ή συντηρητικά και, χάρη στην πλήρη απουσία ζωικών συστατικών, είναι κατάλληλη για vegan και νηστίσιμη διατροφή, προσφέροντας πλούσια γεύση και απολαυστική υφή.

Πάστα αμυγδάλου
Πλούσιο άρωμα, εξαιρετική υφή

Η αυθεντική πάστα αμυγδάλου Kondima, με 65% εκλεκτό αμύγδαλο και 35% ζάχαρη, ξεχωρίζει για το πλούσιο άρωμα, την εξαιρετική υφή και τη φυσική γεύση του καρπού. Η ήπια επεξεργασία διατηρεί αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του αμυγδάλου. Ιδανική για αμυγδαλωτά, εργολάβους και γεμίσεις πραλίνας, προσφέρει σταθερά κορυφαίο, επαγγελματικό αποτέλεσμα.

CHOCOLATE WORLD

Καλούπια

Συνδυάστε τη φαντασία με τη γεύση και δημιουργείστε πλάκες σοκολάτας, πραλίνες, σοκολατάκια, τρισδιάστατες φιγούρες, πασχαλινά αβγά και χιλιάδες σχέδια με τα μοναδικής ποιότητας καλούπια της Chocolate World. Τα καλούπια της Chocolate World είναι άθραυστα, φτιαγμένα από πολυάνθρακα και προσφέρονται για πολλαπλές χρήσεις με εγγύηση εφ' όρου ζωής, ενώ χαρίζουν στη σοκολάτα εξαιρετική γυαλάδα στο αποτέλεσμα!

CIAM

Βιτρίνα ελεγχόμενης υγρασίας για πραλίνες & σοκολάτες

Οι βιτρίνες της σειράς Jewellery αποτελούν μια εξαιρετικά καλαίσθητη και μοντέρνα λύση για την προβολή για την ανάδειξη πραλινών και σοκολατινίων. Διαθέτουν βαλβίδα ελέγχου υγρασίας που αφαιρεί την περίσσια υγρασία και αποτρέπει την αλλοίωση των σοκολατινίων, προφυλάσσοντας την γυαλάδα και την εντυπωσιακή τους εμφάνιση. Έχουν συρόμενα συρτάρια, εξασφαλίζοντας εύκολη πρόσβαση στους χειριστές και αποτελούν ένα κομψό κόσμημα για κάθε κατάστημα.

Σοκολάτα. Δύναμη χωρίς όρια.

Καινοτομία σε κάθε δημιουργία

Με πολυετή εμπειρία στην ανάπτυξη και παραγωγή προϊόντων σοκολάτας για τον επαγγελματία αρτοποιό, ζαχαροπλάστη και chocolatier, η AKTINA διαθέτει μία από τις πιο ολοκληρωμένες γκάμες στην ελληνική αγορά. Οι σύγχρονες παραγωγικές εγκαταστάσεις, ο προηγμένος τεχνολογικός εξοπλισμός και η συνεχής επένδυση στην έρευνα και ανάπτυξη επιτρέπουν την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας με σταθερά χαρακτηριστικά και απόλυτη αξιοπιστία. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε λύσεις που συνδυάζουν κορυφαία απόδοση, ευκολία στη χρήση και δημιουργική ελευθερία, καλύπτοντας κάθε ανάγκη της σύγχρονης επαγγελματικής παραγωγής.

Ποικιλία μορφών για κάθε επαγγελματική ανάγκη

Η γκάμα σοκολάτας της AKTINA διατίθεται σε πλήθος μορφών, σχεδιασμένων ώστε να εξυπηρετούν διαφορετικές παραγωγικές διαδικασίες και εφαρμογές. Σταγόνες, κουβερτούρες, πλάκες, νιφάδες, fillings και επικαλύψεις προσφέρουν ευελιξία και ευκολία χρήσης, δίνοντας στους επαγγελματίες τη δυνατότητα να επιλέγουν το κατάλληλο προϊόν για κάθε συνταγή. Κάθε μορφή έχει σχεδιαστεί ώστε να εξασφαλίζει άριστη συμπεριφορά στην παραγωγή, γρήγορη ενσωμάτωση και σταθερό τελικό αποτέλεσμα.

Πλούσια γκάμα τύπων σοκολάτας

Από κλασικές γεύσεις μέχρι πιο εξειδικευμένες προτάσεις, η AKTINA προσφέρει ένα ολοκληρωμένο χαρτοφυλάκιο σοκολάτας που καλύπτει κάθε σύγχρονη απαίτηση της αγοράς. Σοκολάτες υγείας, γάλακτος και λευκές, αλλά και προϊόντα με διαφορετικά ποσοστά κακάο, ένταση γεύσης και τεχνολογικά χαρακτηριστικά, όπως σοκολάτες κατάλληλες για ψήσιμο μέσα σε ζύμες, επιτρέπουν τη δημιουργία προϊόντων με μοναδική ταυτότητα. Παράλληλα, η συνεχής εξέλιξη της γκάμας εξασφαλίζει λύσεις που ανταποκρίνονται τόσο στις κλασικές όσο και στις νέες τάσεις της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας.

Απεριόριστες εφαρμογές και δημιουργικές δυνατότητες

Η ευρύτητα της γκάμας δίνει στους επαγγελματίες τη δυνατότητα να αξιοποιήσουν τα προϊόντα σοκολάτας σε αμέτρητες εφαρμογές. Γέμιση, επικάλυψη, διακόσμηση, μους, γκανάς, παγωτό, αρτοσκευάσματα, κρουασάν, cookies, brownies, pralines και premium γλυκίσματα αποτελούν μόνο μερικές από τις εφαρμογές που μπορούν να υποστηριχθούν. Με σταθερή ποιότητα, υψηλή απόδοση και τεχνική υποστήριξη από τους εξειδικευμένους chefs της εταιρείας, η AKTINA προσφέρει τα κατάλληλα εργαλεία ώστε κάθε επαγγελματίας να μετατρέπει τη δημιουργικότητά του σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Βορδώνης
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

SINCE 1946 ICAM PROFESSIONAL

Premium Σοκολάτες Κουβερτούρες
Made in Italy

Μαύρη Vanini 72%

Μαύρη Bittra 60%

Μαύρη Mabel 56%

Γάλακτος Prestige 32%

Λευκή Edelweiss 30%

Καραμέλα Vanini Aurum

Ανακαλύψτε τη συνταγή
Snack Aurum brownies!

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946 ICAM PROFESSIONAL

Οι αξίες μας.
Λαξευμένες πάνω στα προϊόντα μας.

Δεσμευόμαστε για τη συνέπεια, το όραμα και την αποφασιστικότητα σε κάθε πτυχή της δουλειάς μας.
Από προσεκτικά διελεγμένους καρπούς κακάο μέχρι το τελικό προϊόν στα χέρια των επαγγελματιών,
γνωρίζουμε πως κάθε λεπτομέρεια έχει αξία. Για εμάς, **η δέσμευση δεν είναι απλά μια αξία που δηλώνουμε,
αλλά καθημερινή αποστολή.** Σημαίνει καλλιέργεια εμπιστοσύνης,
χτίσιμο αυθεντικών σχέσεων, τον μόχθο για τελειότητα, ακόμη και στις μικρότερες κινήσεις.
Αυτό είναι το πνεύμα που χαρακτηρίζει κάθε προϊόν της ICAM & Agostoni.

Δεν είναι απλά μια υπόσχεση. Είναι μια αξία χαραγμένη στον τρόπο δουλειάς μας.

Βορδώνης
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τηλ.: 210 6135941-2
www.vordonis.com
E-mail: info@vordonis.com

Ο Master Pastry Chef της ION προτείνει

Cocoa Orb

Bisquit
- 350 γρ. Ασπράδια αυγών
- 195 γρ. Κρόκοι αυγών
- 215 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. Corn flour
- 60 γρ. Αλεύρι μαλακό
- 60 γρ. Κακάο ION

Εκτέλεση: Χτυπάμε τα ασπράδια στο μίξερ, προσθέτοντας τη ζάχαρη σταδιακά μέχρι να δημιουργηθεί μια σφιχτή μαρέγκα. Παράλληλα, κοσκινίζουμε μαζί το corn, το κακάο και το αλεύρι. Με τη βοήθεια μιας μαρίζ, ενσωματώνουμε απαλά τους κρόκους μέσα στη μαρέγκα και στη συνέχεια προσθέτουμε τα κοσκινισμένα στερεά υλικά, ανακατεύοντας με κυκλικές κινήσεις για να μη χάσει το μείγμα τον όγκο του. Απλώνουμε το μείγμα σε λαμαρίνα με silpat. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 7 λεπτά με ανοιχτό τάμπερ, διασφαλίζοντας ότι το bisquit θα παραμείνει ελαστικό και ομοιόμορφα ψημένο.

Caramel
- 200 γρ. Ζάχαρη
- 35 γρ. Γλυκόζη
- 140 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 1 γρ. Αλάτι
- 115 γρ. Βούτυρο 82%
- 9 γρ. Νερό
- 3 γρ. Ζελατίνη (φύλλα)

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε τη κρέμα γάλακτος με το αλάτι. Σε ένα κατσαρολάκι κάνουμε καραμέλα με τη ζάχαρη, τη γλυκόζη και το νερό (175°C). Κάνουμε deglaze με τη ζεστή κρέμα γάλακτος σταδιακά εκτός φωτιάς. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και βράζουμε μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία τους 104°C. Αδειάζουμε τη καραμέλα σε μιά κανάτα και όταν φτάσει στους 40°C προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια και ομογενοποιούμε με πιμερ. Σκεπάζουμε με εφαπτόμενη μεμβράνη και την αφήνουμε για τουλάχιστον 12 ώρες σε δροσερό μέρος.

Mousse
- 120 γρ. Γάλα 3,5%
- 120 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
- 20 γρ. Μέλι
- 70 γρ. Κροκοι
- 320 γρ. ION Σοκολάτα Κουβερτούρα Υγείας **3060 60%**
- 420 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη
- 3 γρ. Ζελατίνη (φύλλα)

Εκτέλεση: Λιώνουμε τη σοκολάτα στους 45 - 50 °C. Ζεσταίνουμε το γάλα με τη κρέμα γάλακτος και το μέλι. Ρίχνουμε σταδιακά το ζεστό υγρό πάνω από τους κρόκους ανακατεύοντας συνεχώς, επαναφέρουμε το μείγμα στη φωτιά και ανακατεύουμε διαρκώς με μια μαρίζ, φέρνοντας το μείγμα στους 82-84°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το ¼ στη λιωμένη σοκολάτα και ομογενοποιούμε. Προσθέτουμε το υπόλοιπο μείγμα και ομογενοποιούμε με πιμερ με ραβδομπλέντερ (pimmer). Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και μόλις η θερμοκρασία του πέσει στους 35 - 38°C, ενσωματώνουμε με μαρίζ τη μισοχτυπημένη σαντιγί. Χρησιμοποιούμε τη mousse αμέσως για το μοντάρισμα του γλυκού μας.

Glaze
- 230 γρ. Γλυκόζη
- 125 γρ. Νερό
- 230 γρ. Ζάχαρη
- 165 γρ. Συμπυκνωμένο γάλα
- 21 γρ. Ζελατίνη
- 250 γρ. ION Σοκολάτα Κουβερτούρα Υγείας **3051 51%**
- 2 γρ. Χρυσό χρώμα

Εκτέλεση: Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, και μεταφέρουμε τη σοκολάτα σε κανάτα. Σε κατσαρόλα φέρνουμε σε βρασμό όλα τα υπόλοιπα υλικά, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη. Περιχύνουμε τη σοκολάτα με το καυτό μείγμα και ομογενοποιούμε πολύ καλά με ραβδομπλέντερ (pimmer), διατηρώντας το εργαλείο στον πυθμένα της κανάτας ώστε να αποφύγουμε τη δημιουργία φυσαλίδων αέρα. Το γλάσο είναι έτοιμο προς χρήση στους 30°C. Ιδανικά το παρασκευάζουμε μία ημέρα νωρίτερα και το αποθηκεύουμε στο ψυγείο καλύπτοντας την επιφάνειά του με εφαπτόμενη μεμβράνη. Πριν από τη χρήση, το ζεσταίνουμε σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρί και το ομογενοποιούμε ξανά με ραβδομπλέντερ, προσέχοντας να μην εγκλωβίσουμε αέρα. Το χρησιμοποιούμε στους 30°C σε κατεψυγμένο προϊόν.

Decor σοκολάτας με ION Σοκολάτα Κουβερτούρα Υγείας 3072 72%

Montage: Γεμίζουμε τις φόρμες με τη mousse σχεδόν μέχρι επάνω. Κόβουμε το biscuit με coupat σε δίσκους ελαφρώς μικρότερους σε διάμετρο από τον πάτο της φόρμας. Δημιουργούμε μικρές τούφες καραμέλας πάνω στο biscuit και το τοποθετούμε μέσα στη φόρμα. Καταψύχουμε καλά μέχρι να σταθεροποιηθεί πλήρως. Έχουμε ετοιμάσει το glaze από την προηγούμενη ημέρα και το ζεσταίνουμε ώστε να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία χρήσης. Ξεφορμάρουμε τα γλυκά από τις φόρμες σιλικόνης και τα γλασάρουμε αμέσως.

Tips για Κουβερτούρα

DO'S
- Έλεγχος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (ιδανικά 18°C - 20°C)
- Λιώνετε τις κουβερτούρες στις σωστές θερμοκρασίες.
- Σε φούρνο μικροκυμάτων: Βάζουμε για 1΄, βγάζουμε και ανακατεύουμε καλά, στη συνέχεια συνεχίζουμε ανά 30 δευτερόλεπτα (με συνεχή έλεγχο και ανακάτεμα σε κάθε βήμα για να αποτρέψουμε την υπερθέρμανση).
- Άμεση χρήση μετά το στρώσιμο
- Αποθηκεύετε τις συσκευασίες σε δροσερό και ξηρό χώρο (18 - 22°C) και υγρασία (RH 70% max.), μακριά από το ηλιακό φως και την υγρασία.
- Κλείνετε καλά τη σακούλα μετά από κάθε χρήση.

DONT'S
- Δεν αφήνετε τη σοκολάτα να ξεφεύγει από τα εύρη θερμοκρασιών που έχουμε δώσει μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση της γεύσης και της υφης.
- Καμία επαφή με νερό ή υδρατμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε σοκολάτα χωρίς θερμόμετρο, η ακρίβεια είναι απαραίτητη.
- Μην δουλεύετε σε χώρο με υγρασία – δημιουργεί προβλήματα στην κρυστάλλωση – ή σε χώρο με υψηλή θερμοκρασία, όπου δεν επιτυγχάνεται το σωστό στρώσιμο.

Κουβερτούρα	Ισχύς μικροκυμάτων	Τελική θερμ. λιωσίματος
Dark (μαύρη)	500 - 600 W	45 - 50°C
Milk (γάλακτος)	400 - 500 W	40 - 45°C
White (λευκή)	300 - 400 W	40 - 45°C

Για στρωτήρα

Κουβερτούρα	Θερμοκρασία στρωτήρα	Θερμοκρασία εργασίας
Dark (μαύρη)	45 - 50°C	31 - 32°C
Milk (γάλακτος)	40 - 45°C	29 - 30°C
White (λευκή)	40 - 45°C	28 - 29°C

ION

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΡΠΟ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ ΕΩΣ ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Νέες Κουβερτούρες σε Σταγόνες!

3072 Κουβερτούρα Υγείας 72% Κακάο
Ξεχωρίζει για τα έντονα αρώματα κακάο, τη σταθερότητα και τη μακρά επίγευση.

3051 Κουβερτούρα Υγείας 51% Κακάο
Για εφαρμογές που απαιτούν ήπια αλλά διακριτή γεύση κακάο, με ισορροπημένη ένταση και αυξημένη γλυκύτητα.

1033 Κουβερτούρα Γάλακτος 33% Κακάο
Πλούσιο γευστικό προφίλ και υψηλή ρευστότητα.

1040 Κουβερτούρα Γάλακτος 40% Κακάο
Με πιο έντονο χαρακτήρα κακάο και βαθύτερη σοκολατένια γεύση.

Dakidis

Callebaut: Σοκολάτα χωρίς όρια

Signature Collection

Η μοναδική έκφραση του κακάο

Η Signature Collection της Callebaut αναδεικνύει τη μοναδικότητα του κακάο μέσα από σοκολάτες διαφορετικής προέλευσης και ξεχωριστού γευστικού χαρακτήρα. Από βελούδινες και γαλακτώδεις έως φρουτώδεις και καβουρδισμένες νότες, κάθε προφίλ προσφέρει μια διαφορετική έκφραση της πρώτης ύλης. Για δημιουργίες με γευστική πολυπλοκότητα και ξεχωριστή ταυτότητα.

Compound σοκολάτες

Σταθερότητα και ευελιξία

Οι compound σοκολάτες Callebaut, σε λευκή, γάλακτος και μαύρη εκδοχή, προσφέρουν ευκολία, σταθερότητα και ομοιομορφία, χωρίς κλασικό tempering. Ιδανικές για επικαλύψεις, διακοσμήσεις, γεμίσεις και μορφοποίηση, αποτελούν μια αξιόπιστη λύση για γρήγορα και συνεπή επαγγελματικά αποτελέσματα.

811, 823 & W2

Τρεις σοκολάτες αναφοράς

Η κουβερτούρα καθορίζει τη γευστική ταυτότητα κάθε δημιουργίας. Οι **811, 823** και **W2** της Callebaut προσφέρουν διαφορετικά γευστικά προφίλ: βαθύ κακάο, πλούσια σοκολατένια γεύση και εκλεπτυσμένο γαλακτώδες χαρακτήρα αντίστοιχα. Με σταθερή τεχνική συμπεριφορά και ευελιξία, καλύπτουν τις απαιτήσεις της σύγχρονης παραγωγής.

Color & Flavored Chocolates

Πέρα από τα αναμενόμενα

Χρώμα, άρωμα και γεύση σε μια διαφορετική σοκολατένια εμπειρία. Η **Ruby** ξεχωρίζει για τη ροζ απόχρωση και τον φρουτώδη χαρακτήρα της, ενώ η **Gold** για τις πλούσιες νότες καραμέλας, toffee και βουτύρου. Οι Callets με γεύσεις cappuccino, καραμέλας, μελιού, lime, πορτοκαλιού και φράουλας ανοίγουν νέες δυνατότητες γευστικών συνδυασμών.

Κρέμες dell'Artigiano

Κρεμώδης, σταθερή, ευέλικτη

Οι Κρέμες **dell'Artigiano της Callebaut** συνδυάζουν πλούσια γεύση και πρακτικότητα. Η **Fondente** διατηρεί τη μαλακή, κρεμώδη υφή της στο ψήσιμο, η **Bianca** προσφέρει μεταξένια υφή και καραμελένια γεύση λευκής σοκολάτας, ενώ η **Nocciola No5** αναδεικνύει την πλούσια γεύση πραλίνας φουντουκιού. Ιδανικές για γέμιση, επικάλυψη και δημιουργικές εφαρμογές.

Από την κλασική σοκολάτα έως την καινοτομία, κάθε δημιουργία αποκτά ξεχωριστό χαρακτήρα και γεύση.

Callebaut Decorations

Σοκολατένιες λεπτομέρειες

Η αισθητική ενός προϊόντος ολοκληρώνεται μέσα από λεπτομέρειες που προσθέτουν βάθος, υφή και γευστική ένταση. Η συλλογή **Callebaut Decorations** προσφέρει μια εκλεπτυσμένη παλέτα σοκολατένιων διακοσμήσεων: από τα τραγανά **Crispearls™** , τα λεπτά flakes και shavings, έως τα φίνα vermicelli και τα κελύφη τρούφας. Διαφορετικές μορφές και υφές σοκολάτας δίνουν στον επαγγελματία τη δυνατότητα να δημιουργεί επιφάνειες με ξεχωριστό οπτικό αποτέλεσμα και να προσθέτει την απαραίτητη γευστική και αισθητική διάσταση σε κάθε δημιουργία.

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN CHRISTMAS COLLECTION 2026

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα, η Συλλογή Σοκολατένιων Χριστουγεννιάτικων Διακοσμητικών της εταιρίας LEMAN DECORATIONS εξασφαλίζει μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση στα γλυκά σας. Έτοιμα προς χρήση, προσφέρουν απεριόριστες δυνατότητες διακόσμησης σε εορταστικά γλυκίσματα, όπως βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες και πάστες. Διατίθενται αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. / stelioskanakis.gr

DARK CHOCOLATE ICING

από την OLYMPIC FOODS

Η σειρά σοκολάτας Icing της OLYMPIC FOODS αποκτά ακόμη πιο έντονο χαρακτήρα με τη νέα Icing Dark σε chips. Δίπλα στην αγαπημένη Icing Γάλακτος, η νέα dark εκδοχή ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση της και την απολαυστικά τραγανή υφή της. Είναι ιδανική για επικάλυψη παγωτινίων, βουτήματα και παρασκευή στρατσιατέλας, καθώς εφαρμόζεται εύκολα, σταθεροποιείται άμεσα και χαρίζει ομοιόμορφο αποτέλεσμα με εντυπωσιακή εμφάνιση και cracking. Η Icing Dark δίνει σε κάθε παγωμένη δημιουργία ένταση, λάμψη και premium χαρακτήρα. Διατίθεται σε κιβώτιο 15 kg. / olympic-foods.gr

"IRCA XMAS DEMOS" ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

από την LAOUDIS FOODS

Η IRCA, η ιταλική παραγωγός εταιρεία πρώτων υλών, με την πολύ δυνατή παρουσία στην ελληνική αγορά, στέλνει και φέτος στη χώρα μας δύο αξιόλογους pastry chef ambassadors για να παρουσιάσουν τις νέες ζαχαροπλαστικές προτάσεις της εταιρείας, για το χειμώνα και τις γιορτές. Οι σεφ θα επιδείξουν live τη δημιουργία γιορτινών γλυκών με κορυφαία προϊόντα από την πλούσια γκάμα της Irca, όπως οι ποιοτικές σοκολάτες Reno X, τα δύο νέα Chococream Cinammon και Coconut κ.α. Τα Demos της Irca και της LAOUDIS FOODS θα πραγματοποιηθούν σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη, από μέσα Οκτωβρίου έως και τα μέσα Νοεμβρίου. / laoudis.gr

CRYSTAL GLAZE CHOCOLATE ΑΠΟ ΤΗΝ BAKBEL

από την KONTA AEBE

Κρυστάλλινη λάμψη και μοναδική βελούδινη γεύση συνθέτουν την τέλεια επικάλυψη σοκολάτας Crystal Glaze Chocolate από την BAKBEL. Αποκλειστικά σχεδιασμένη για πλήρη επικάλυψη για όλες τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, θα σας εμπνεύσει να δημιουργήσετε εντυπωσιακές και πλούσιες απολαυστικές συνταγές όπως τούρτες, πάστες και κεράσματα. Με μεγάλη ευκολία στη χρήση και τέλεια ολική επικάλυψη, δίνει άμεση σταθεροποίηση επάνω στο γλυκό και απίστευτα γυαλιστερό αποτέλεσμα. Διατηρείται μαλακή στη συντήρηση και πολύ σταθερή στην κατάψυξη. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. / konta.gr

ΤΟ KIT ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ: ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

από την SWEET ICE

Το Biscotto Caramel Essentials είναι ένα kit με όλα τα υλικά που απαιτούνται για να φτιάξετε πλακίδια σοκολάτας ή απολαυστικές πραλίνες με τραγανό μπισκότο καραμέλας. Αποτελείται από: α. Καλούπια σοκολάτας με την υπογραφή της Chocolate World, β. Variegato Biscotto Caramel απ ό τη Fructital, που ξεχωρίζει για τη βαθιά γεύση καραμέλας και τα τραγανά κομμάτια μπισκότου, προσφέροντας έναν εξαιρετικό συνδυασμό υφών, αρωμάτων και έντονης γεύσης, γ. Εξαιρετικής ποιότητας κουβερτούρα γάλακτος από τη γερμανική Kondima, ιδανική για να αγκαλιάσει τη νέα αυτή πλούσια γέμιση σε πραλίνα σοκολάτας. / sweetice.gr

ΝΕΑ BOULANGERIE «FOU» ΣΤΗΝ ΚΗΦΙΣΙΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τη μελέτη εφαρμογής, την κατασκευή και την εγκατάσταση του εξοπλισμού για το νέο FOU Bakery & Café στην Κηφισιά, ιδιοκτησίας της Begnis Catering. Το έργο περιλάμβανε βιτρίνες προβολής και συντήρησης προϊόντων, ειδικές κατασκευές και custom εφαρμογές που ενσωματώνονται αρμονικά στην ιδιαίτερη αρχιτεκτονική του χώρου. Το εντυπωσιακό κατάστημα, με τις καμπύλες γραμμές, τις ζεστές υφές και τον διακριτικό φωτισμό, δημιουργεί ένα σύγχρονο περιβάλλον υψηλής αισθητικής, όπου ο εξοπλισμός λειτουργεί ως αναπόσπαστο μέρος της συνολικής εμπειρίας του επισκέπτη. / drakoulakis.gr

ΝΕΑ ΠΡΑΛΙΝΑ BISCOTTO SPECULOOS

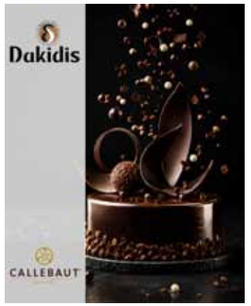
από την KENFOOD

Η γκάμα πραλινών Kenfood εμπλουτίζεται με τη νέα Praline Cream Biscotto Speculoos, φέρνοντας στις επαγγελματικές δημιουργίες τη χαρακτηριστική γεύση του μπισκότου speculoos. Η πλούσια και κρεμώδης υφή της, σε συνδυασμό με τον ιδιαίτερο γευστικό της χαρακτήρα, την καθιστούν μια ευέλικτη επιλογή για πλήθος εφαρμογών σε αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, όπως γεμίσεις, επικαλύψεις, cakes, viennoiserie, μπισκότα και desserts. Ανακαλύψτε τη νέα Praline Speculoos καθώς και ιδέες εφαρμογών στο www.kenfood.com αλλά και στο κανάλι της Kenfood στο YouTube.

CHOCODECORS CALLEBAUT: Η ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Τα ChocoDecors της Callebaut δίνουν σε κάθε σας παρασκευή χαρακτήρα και ξεχωριστή αισθητική, με την ποιότητα της αυθεντικής βελγικής σοκολάτας. Από λαχταριστά σοκολατένια shavings, blossoms και flakes μέχρι τις τραγανές τρούφες, σκαλιέτες και τα διάσημα Crispearls, η σειρά ChocoDecors προσθέτει σε κάθε γλυκό την απόλαυση της αυθεντικής σοκολάτας. Πλούσια σοκολατένια γεύση και διαφορετικές υφές ισορροπούν αρμονικά, δημιουργώντας ένα απολαυστικό τελείωμα που μένει στον ουρανίσκο. Διανέμονται από την εταιρεία ΔΑΚΙΔΗΣ. / e-dakidis.gr



VARIEGATO ΑΠΟ ΒΕΡΙΚΟΚΑ ΒΕΖΟΥΒΙΟΥ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Το Variegato Apricot Vesuvio Ιταλίας αιχμαλωτίζει τη μοναδική γεύση και το ξεχωριστό άρωμα των βερίκοκων που καλλιεργούνται στην ηφαιστειακή γη του Βεζουβίου. Με πλούσια φρουτώδη υφή και λαμπερό χρώμα, χαρίζει μεσογειακό χαρακτήρα σε τούρτες, τάρτες, πάστες, ατομικά γλυκά και κάθε δημιουργία ζαχαροπλαστικής. Κωδ. 2654-0009 | Κιβώτιο 6 kg (2 δοχεία x 3,5 kg). / yiannikas.gr

GOURMET ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ DOMORI

από την LAOUDIS FOODS

Για τους αναγνωρισμένους σεφ, οι σοκολάτες Domori είναι συνώνυμες με την κορυφαία, εκλεπτυσμένη γεύση και την ανώτατη ποιότητα. Η Domori διαχειρίζεται αποκλειστικά σπάνιες ποικιλίες κακάο και με την ξεχωριστή επεξεργασία που έχει αναπτύξει και εξελίσσει επί δεκαετίες, μπορεί και διατηρεί όλα τα υπέροχα αρώματα του σπάνιου κακάο που επιλέγει. Στη γκάμα της θα βρείτε μονοποικιλιακές κουβερτούρες από τη Βενεζουέλα (Ocumare Criollo), το Εκουαντόρ (Arriba Nacional), το Περού (Apurimac) κ.ά. οι οποίες θα απογειώσουν τη γεύση σε όλες τις premium ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας! / laoudis.gr

ΨΥΓΕΙΟ – ΒΙΤΡΙΝΑ PANORAMA
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το ψυγείο-βιτρίνα PANORAMA, σχεδιασμένη για να αναδεικνύει κάθε γεύση με τον πιο εντυπωσιακό τρόπο. Με δύο επίπεδα προβολής (πάτο & συρόμενο κρυστάλλινο ράφι), φωτισμό LED που απογειώνει τα χρώματα και τις υφές, και οριζόντια συρόμενα κρυστάλλινα καπάκια που προσφέρουν άνεση στη χρήση, μετατρέπει την παρουσίαση σε εμπειρία. Διατίθεται σε τρεις εκδόσεις – ψυχόμενη, θερμαινόμενη και ουδέτερη – ώστε να καλύπτει κάθε ανάγκη, από δροσερά γλυκά έως ζεστές λιχουδιές ή απλή προβολή προϊόντων. Το ενσωματωμένο μοτέρ εγγυάται αξιοπιστία, ενώ η επένδυσή της γίνεται με βάση τις ανάγκες και το γούστο του πελάτη, για να ταιριάζει σε κάθε χώρο. / antonopoulos.com.gr

ΔΥΟ ΝΕΑ CHOCOCREAM ΑΠΟ ΤΗΝ IRCA
από την LAOUDIS FOODS

Η αγαπημένη σειρά της ιταλικής IRCA απέκτησε τώρα δύο νέα λαχταριστά προϊόντα! Το Chococream Cinnamon Amour (Κανέλα) και το Chococream Coconut (Καρύδα). Οι, έτοιμες προς άμεση χρήση, κρέμες Chococream έχουν υπέροχη γεύση, βελούδινη υφή και είναι κατάλληλες για πλήθος εφαρμογών σε έτοιμα, ψημένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, όπως κέικ, τσουρέκια, κρουασάν, μπισκότα, τούρτες κ.ά. Μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε ως γέμιση, ως επικάλυψη και ως στρώση σε όποιο γλυκό θέλετε να δώσετε μια ξεχωριστά γευστική «πινελιά»! / laoudis.gr

DULCISTAR COVERGLASS: ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟ ΦΙΝΙΡΙΣΜΑ ΣΤΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε.

Στο χαρτοφυλάκιο της εταιρείας ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ξεχωρίζει η σειρά Coverglass της Ιταλικής Dulcistar, με επαγγελματικά γυαλιστερά γλάσα επικάλυψης (mirror glazes) που προσδίδουν στις δημιουργίες ζαχαροπλαστικής λεία, ομοιόμορφη και εντυπωσιακά γυαλιστερή επιφάνεια. Κατάλληλα για τούρτες, mousse, semifreddo, cheesecake και δημιουργίες παγωτού, αποτελούν μια πρακτική λύση για το τελικό φινίρισμα και την ανάδειξη κάθε παρασκευής. Η σειρά διατίθεται σε δημοφιλείς γεύσεις, όπως καραμέλα, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι Αιγίνης, συνδυάζοντας ευκολία στην εφαρμογή, με σταθερότητα και συνέπεια στο τελικό αποτέλεσμα. / papageorgioufoods.gr

OPEN DAYS ΣΕ ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΚΑΙ ΠΑΤΡΑ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ ταξιδεύει σε Ιωάννινα και Πάτρα, φέρνοντας κοντά στους επαγγελματίες της περιφέρειας την ολοκληρωμένη γκάμα πρώτων υλών και προϊόντων που αντιπροσωπεύει. Οι επισκέπτες θα γνωρίσουν κορυφαία διεθνή brands, θα δοκιμάσουν ποικιλία έτοιμων εφαρμογών και θα ανακαλύψουν νέες προτάσεις για ζαχαροπλαστική, παγωτό και αρτοποιία, με εξειδικευμένη ενημέρωση και πρακτικές συμβουλές από τους τεχνικούς συμβούλους της εταιρείας. Ιωάννινα: 13 Οκτωβρίου 2026, 10:00–21:00, Hôtel du Lac, τηλ. 6940 59 05 90, 6955 06 30 73. Πάτρα: 15 Οκτωβρίου 2026, 10:00–21:00, W Events, τηλ. 6947 18 54 04. / yiannikas.gr

ΩΔΗ ΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΤΗ VELICHE™ GOURMET ΚΑΙ ΤΟΝ PETER REMMELZWAAL, ΣΤΟ ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε συνεργασία με τη Veliche™ Gourmet, προσκαλεί τους επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής σε δύο ξεχωριστές επιδείξεις στις 14 & 15 Οκτωβρίου 2026. Η εκδήλωση θα φιλοξενηθεί στο Athens Center of Gastronomy, με τίτλο «Ωδή στη σοκολάτα» και επίσημο προσκεκλημένο τον Peter Remmelzwaal, Technical Advisor & Chef στη Veliche™ Gourmet. Μέσα από από εντυπωσιακές σοκολατένιες εφαρμογές με τις βελγικές σοκολάτες Veliche™ Gourmet, ο Peter Remmelzwaal θα μοιραστεί τεχνικές, ιδέες και σύγχρονες προσεγγίσεις που αναδεικνύουν τη σοκολάτα σε όλο της το εύρος: από την ακρίβεια της τεχνικής έως την ελευθερία της δημιουργίας. Για πληροφορίες και δηλώσεις συμμετοχής, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθυνθούν στο Τμήμα Πωλήσεων της εταιρείας ή να επισκεφθούν το stelioskanakis.gr.

CREDI FILLING MILKY CREDIN
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για απίθανη γεύση και διακόσμηση σε κέικ, american cake, muffins, cupcakes, coffee cakes, δανέζικα, κρουασάν, cinnamon rolls, κορμούς, cookies κ.ά., η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει το εξαιρετικό Credi Filling Milky της CREDIN. Είναι λευκή βελούδινη κρέμα με πλούσια γεύση γάλακτος, έτοιμη προς χρήση και με πολύ σταθερό αποτέλεσμα. Ο αξιόπιστος σύμμαχός σας για τις πιο υπέροχες λευκές δημιουργίες. Σε δοχείο 6 κιλών. / konta.gr

ΝΕΑ ΜΗΧΑΝΗ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ προτείνει τη νέα μηχανή στρωσίματος, με δυνατότητα πρόσθετου τραπεζιού επικάλυψης που αφαιρείται τροχήλατα, για τέλεια ρύθμιση θερμοκρασίας στο σύστημα ψύξης-θέρμανσης, ώστε να υπάρχει ακρίβεια στο στρώσιμο της σοκολάτας. Με μικρές διαστάσεις και πολύ εύκολη λειτουργία, οι μηχανές διατίθενται σε τρία μεγέθη, 15, 27 και 75 κιλών, και τρία πλάτη ταινιών 20, 25 και 30 εκατοστών. / kourlampas.gr

PAIRING: Η ΝΕΑ ΓΛΩΣΣΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ Ε.Ε.

Στο R&D Lab της εταιρείας ΔΑΚΙΔΗΣ, η δημιουργία ξεκινά από την αναζήτηση της σωστής ισορροπίας. Οι πλούσιες σοκολάτες Signature Collection της Callebaut και οι ξεχωριστές γεύσεις της Montebianco συναντούν τους πουρέδες και τα φρούτα της Dira, δημιουργώντας pairings που προσφέρουν νέες γευστικές εμπειρίες και αναδεικνύουν τον χαρακτήρα κάθε συστατικού. Δεν πρόκειται απλώς για συνδυασμούς υλικών, αλλά για μια διαφορετική προσέγγιση στη δημιουργία: να κατανοούμε κάθε γεύση, να ανακαλύπτουμε τις δυνατότητές της και να τη μετατρέπουμε σε μια ολοκληρωμένη γευστική ιστορία./ e-dakidis.gr

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΑΠΟ ΚΟΝΤΑ
από την OLYMPIC FOODS

Οι επισκέψεις και οι ξεναγήσεις στο νέο υπερσύγχρονο εργοστάσιο σοκολάτας της OLYMPIC FOODS στη Μεταμόρφωση συνεχίζονται δυναμικά. Εκπρόσωποι σημαντικών ελληνικών εταιρειών και συνεργατών γνωρίζουν από κοντά τις σύγχρονες εγκαταστάσεις, τις τεχνολογικές δυνατότητες και κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, σε μια πραγματικά εντυπωσιακή εμπειρία. / olympic-foods.gr

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ»
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Με ιστορία και παρουσία από το 1980, το ζαχαροπλαστείο «Απόστολος» ανανεώνει τον χώρο του, δημιουργώντας ένα σύγχρονο και κομψό περιβάλλον, όπου η αισθητική συναντά τη λειτουργικότητα και η παράδοση αποκτά νέα, σύγχρονη ταυτότητα. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τον εξοπλισμό του καταστήματος, συμβάλλοντας στη δημιουργία χώρου υψηλών προδιαγραφών. Οι σύγχρονες κρυστάλλινες βιτρίνες και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας δημιουργούν ατμόσφαιρα πολυτέλειας. Κάθε στοιχείο έχει μελετηθεί ώστε τα προϊόντα να βρίσκονται στο επίκεντρο, προσφέροντας άψογη ορατότητα, σωστές συνθήκες συντήρησης και ελκυστική παρουσίαση. Το αποτέλεσμα συνδυάζει την παράδοση με τη σύγχρονη αισθητική και την τεχνογνωσία της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. / antonopoulos.com.gr

FLORA PROFESSIONAL

FLORA PROFESSIONAL

ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ HALAL

RAMA 31%

- Εντυπωσιακή απόδοση και υψηλή διόγκωση.
- Ιδανική για ζαχαροπλαστική και εφαρμογές παγωτού.
- Υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή.
- Διατηρεί το λευκό της χρώμα μετά το χτύπημα.
- Σταθερό αποτέλεσμα σε όλες τις εφαρμογές.
- Αξιόπιστη απόδοση για επαγγελματική χρήση.

RAMA 35%

- Υψηλή σταθερότητα μετά το χτύπημα.
- Ομοιογενής και πλούσια υφή με εξαιρετική διατήρηση όγκου.
- Ιδανική για όλες τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής και παγωτού.
- Πλούσια, γεμάτη γεύση.
- Αξιόπιστη απόδοση για επαγγελματική χρήση.

Για περισσότερες πληροφορίες:
t. +30 210 0106600

Flora Professional GR · florapro_gr · Flora Professional GR · FloraProfessionalGR · www.floraprofessional.com/el-gr

Το tiramisu είναι μόνο η αρχή!

Από το viral γλυκό στο νέο κύμα της νοσταλγικής πολυτέλειας

Υπάρχει μια στιγμή στην πορεία κάθε γαστρονομικής τάσης όπου ένα προϊόν παύει να είναι απλώς δημοφιλές και αρχίζει να εμφανίζεται… παντού. Το tiramisu βρίσκεται αυτή τη στιγμή ακριβώς εκεί. Σε καταστήματα εξειδικευμένης ζαχαροπλαστικής, σε premium σειρές των σούπερ μάρκετ, σε κρουασάν, παγωτά, ροφήματα και νέες εκδοχές επιδορπίων, το άλλοτε κλασικό ιταλικό γλυκό μοιάζει να έχει αποκτήσει μια δεύτερη, πολύ μεγαλύτερη ζωή.

Στο Ηνωμένο Βασίλειο, η M&S έχει αναφέρει αύξηση περίπου 27% στις πωλήσεις tiramisu, ενώ η Guardian περιγράφει το 2026 ως μια χρονιά κατά την οποία το συγκεκριμένο γλυκό εξελίσσεται σε μια από τις πιο έντονες τάσεις της αγοράς.

Το ενδιαφέρον, ωστόσο, δεν βρίσκεται μόνο στους αριθμούς. Βρίσκεται στο τι μας λέει αυτή η εμμονή με το tiramisu για τον τρόπο με τον οποίο επιλέγουμε σήμερα τα γλυκά μας. Γιατί το tiramisu δεν είναι ένα «καινούργιο» γλυκό. Είναι ακριβώς το αντίθετο. Είναι γνώριμο, οικείο, απολαυστικό και συνδεδεμένο με μια πολύ συγκεκριμένη γευστική μνήμη: καφέ, κακάο, κρέμα, απαλή υφή και εκείνη τη χαρακτηριστική αίσθηση ενός γλυκού που δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Ίσως, λοιπόν, ένα σημαντικό μέρος της δύναμής του να βρίσκεται ακριβώς στην οικειότητά του.

«Η ανάγκη για γνώριμες, νοσταλγικές και απολαυστικές γεύσεις είναι πολύ ευρύτερη από ένα μόνο γλυκό»

Η Mintel έχει ήδη αναγνωρίσει για το 2026 την τάση της «ανανεωμένης νοσταλγίας»: την επιστροφή σε γνώριμες γεύσεις και αναφορές του παρελθόντος, όχι όμως ως μια απλή αναβίωση παλαιότερων εποχών, αλλά ως έναν τρόπο να ξαναδούμε το γνώριμο μέσα από ένα σύγχρονο βλέμμα. Η νοσταλγία γίνεται έτσι κάτι περισσότερο από ανάμνηση. Μετατρέπεται σε παράγοντα επιλογής.

Και η ζαχαροπλαστική βρίσκεται στην ιδανική θέση για να αξιοποιήσει αυτή τη συνθήκη. Η γεύση είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη μνήμη και τα γλυκά, ίσως περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη κατηγορία τροφίμων, μπορούν να λειτουργήσουν σαν μικρές αισθητηριακές επιστροφές σε κάτι οικείο. Η βανίλια, η καραμέλα, η κανέλα, το κακάο, το ψημένο βούτυρο, η κρέμα δεν χρειάζονται εξηγήσεις. Αναγνωρίζονται σχεδόν αμέσως και προκαλούν συναισθήματα πριν ακόμη ολοκληρωθεί η πρώτη δοκιμή.

Αυτό εξηγεί και μια σημαντική αλλαγή στον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε την καινοτομία. Για αρκετά χρόνια, το καινούργιο στη ζαχαροπλαστική συνδεόταν με το άγνωστο: νέα υλικά, απρόβλεπτους συνδυασμούς, πρωτότυπες τεχνικές. Σήμερα, όλο και περισσότερο, το ενδιαφέρον βρίσκεται στην αντίθετη κατεύθυνση: πάρε κάτι που γνωρίζουμε και κάν' το να μοιάζει καινούργιο.

Το tiramisu είναι ίσως το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα. Η γεύση του έχει μετατραπεί σε βάση για διαφορετικά προϊόντα και διαφορετικές περιστάσεις κατανάλωσης. Το ίδιο γλυκό μπορεί να εμφανιστεί ως κρουασάν το πρωί, ως ρόφημα το απόγευμα ή ως εκλεπτυσμένο επιδόρπιο μετά το δείπνο. Αντίστοιχα, η αγορά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής καταγράφει την επιστροφή γνώριμων γεύσεων σε νέες μορφές, ενώ η εμφάνιση του προϊόντος αποκτά ολοένα μεγαλύτερη σημασία.

Υπάρχει όμως και μια οικονομική διάσταση. Σε μια περίοδο κατά την οποία ο καταναλωτής εξακολουθεί να προσέχει τις δαπάνες του, η μικρή απόλαυση αποκτά μεγαλύτερη αξία. Ένα καλό γλυκό ή ένα ιδιαίτερο αρτοσκεύασμα δεν αποτελεί μεγάλη αγορά. Είναι μια μικρή, ελεγχόμενη πολυτέλεια. Μια στιγμή προσωπικής ανταμοιβής μέσα στην καθημερινότητα.

Αυτό αλλάζει και την έννοια της πολυτέλειας. Δεν χρειάζεται πλέον να σημαίνει μεγαλύτερη ποσότητα, περισσότερα υλικά ή εντυπωσιακότερη εμφάνιση. Μπορεί να σημαίνει καλύτερη πρώτη ύλη, εξαιρετική υφή, τεχνική ακρίβεια, αυθεντικότητα, προσεγμένη παρουσίαση ή μια λεπτομέρεια που κάνει το προϊόν να ξεχωρίζει. Η σύγχρονη πολυτέλεια γίνεται περισσότερο υπόθεση εμπειρίας παρά ποσότητας.

Και εδώ βρίσκεται ίσως η πραγματική ευκαιρία για τη ζαχαροπλαστική. Γιατί το tiramisu μπορεί κάποια στιγμή να φτάσει σε σημείο κορεσμού. Όπως συμβαίνει με κάθε έντονη τάση, η υπερβολική παρουσία του στην αγορά μπορεί να μειώσει την αίσθηση του καινούργιου. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι θα εξαφανιστεί η επιθυμία που βρίσκεται πίσω από αυτό. Η ανάγκη για γνώριμες, νοσταλγικές και απολαυστικές γεύσεις είναι πολύ ευρύτερη από ένα μόνο γλυκό.

Το επόμενο ενδιαφέρον μπορεί να είναι ένα cheesecake, μια lemon pie, ένα προφιτερόλ ή ένα ρυζόγαλο. Και για την ελληνική ζαχαροπλαστική, το πεδίο είναι ακόμη πιο συναρπαστικό. Γαλακτομπούρεκο, πορτοκαλόπιτα, καρυδόπιτα, ρυζόγαλο, γιαούρτι, μέλι, μαστίχα, φιστίκι, περγαμόντο. Όχι ως «παραδοσιακά προϊόντα που πρέπει να εκσυγχρονιστούν», αλλά ως γεύσεις που διαθέτουν ήδη κάτι εξαιρετικά πολύτιμο: αναγνωρισιμότητα και συναισθηματική αξία.

Ίσως, λοιπόν, η ερώτηση για τη σημερινή ζαχαροπλαστική να μην είναι «ποιο είναι το επόμενο tiramisu;», αλλά «ποια γεύση που θεωρούσαμε δεδομένη αξίζει να ξαναδούμε;».

Γιατί η μεγάλη τάση της εποχής είναι η επιστροφή σε κάτι γνώριμο, μέσα από ένα καινούργιο βλέμμα. Και αν το tiramisu είναι η πιο χαρακτηριστική απόδειξη, τότε πιθανότατα δεν παρακολουθούμε απλώς την άνοδο ενός ακόμη δημοφιλούς γλυκού. Παρακολουθούμε την αρχή μιας ευρύτερης εποχής, όπου η νοσταλγία συναντά την ποιότητα, η μνήμη συναντά τη δημιουργικότητα και το γνώριμο αποκτά ξανά αξία.

HOOD

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ

Φούρνος Αγάθης
στον Κορυδαλλό

Από τον Κορυδαλλό ξεκίνησε η ιστορία των Φούρνων Αγάθης το 1971, με την Ελευθερία Αγάθη και τα τέσσερα αδέρφια της Γιώργο, Ελισσάβετ, Κωνσταντίνο και Χριστίνα να αποτελούν σήμερα μέρος της οικογενειακής διαδρομής που συνεχίζεται εδώ και τρεις γενιές. Με τα χρόνια, η παράδοση απλώθηκε σε Χαϊδάρι, Κερατσίνι και Αγία Βαρβάρα.

Πώς ξεκίνησαν οι Φούρνοι Αγάθης και ποια είναι η ιστορία του πρώτου καταστήματος;

Η ιστορία των Φούρνων Αγάθης ξεκινά λίγο πριν από το 1971, όταν ο παππούς μου, Γιώργος Αγάθης, μαζί με τη σύζυγό του Ελευθερία –τη Λίτσα, όπως την αποκαλούσαν στα αρβανίτικα– και τα παιδιά τους, Βαγγέλη και Κατερίνα, άφησαν τα Σκούρτα Δερβενοχωρίων και κατέβηκαν στην Αθήνα αναζητώντας μια νέα αρχή. Εγκαταστάθηκαν στο Σχιστό Κορυδαλλού και, ύστερα από πολλές δουλειές, αποφάσισαν να ανοίξουν φούρνο. Το 1971 άνοιξαν το πρώτο τους κατάστημα. Όταν οι πωλήσεις ήταν περιορισμένες, η θεία Κατίνα πρότεινε να φτιάξουν το ζυμωτό ψωμί του χωριού.

Η μυρωδιά και η γεύση του διαδόθηκαν γρήγορα. Άνθρωποι έρχονταν από την Κηφισιά, το Χαλάνδρι, τον Πειραιά και άλλες περιοχές μόνο για να το αγοράσουν, ενώ τις Κυριακές τα αυτοκίνητα έξω από τον φούρνο ήταν τόσα, που συχνά έκλεινε ο δρόμος. Εκεί, στον πρώτο μικρό οικογενειακό φούρνο, με μια συνταγή από το χωριό και πολλή προσωπική δουλειά, μπήκαν τα θεμέλια για ό,τι είναι σήμερα οι Φούρνοι Αγάθης.

Από το 1971 μέχρι σήμερα, τι έχει αλλάξει στον φούρνο της γειτονιάς και τι παραμένει αναλλοίωτο;

Αυτό που έχει αλλάξει περισσότερο στους Φούρνους Αγάθης είναι η ποικιλία των προϊόντων και των υπηρεσιών. Από τον καθημερινό καφέ, το σάντουιτς και το φαγητό, μέχρι catering για πάρτι και εκδηλώσεις, finger food, τούρτες γενεθλίων και τρισδιάστατες δημιουργίες, ζαχαρόπαστα και γλυκά για γάμους και βαφτίσεις.

Αναλλοίωτη είναι η ποιότητα του ψωμιού και των σχέσεών μας με τους ανθρώπους. Το παραδοσιακό ψωμί εξακολουθεί να παρασκευάζεται με φυσικό, χειροποίητο προζύμι, όπως το έφτιαχναν οι παππούδες μας, χωρίς εκπτώσεις στις πρώτες ύλες. Παράλληλα, διατηρούμε την ανθρώπινη επαφή του φούρνου της γειτονιάς. Για εμάς, ο φούρνος δεν είναι απλώς ένα κατάστημα, αλλά ένας τόπος όπου η παράδοση, η ποιότητα και οι ανθρώπινες σχέσεις συναντιούνται.

Τι σημαίνει για εσάς η σχέση με τη γειτονιά και πώς έχει αλλάξει το προφίλ των πελατών σας μέσα στα χρόνια;

Για εμάς, η σχέση με τη γειτονιά είναι η καρδιά του φούρνου μας. Είναι να γνωρίζουμε τους ανθρώπους με το όνομά τους, να θυμόμαστε πώς πίνουν τον καφέ τους, ποιος προτιμά το ψωμί ξεροψημένο και ποιος περιμένει με ανυπομονησία το αγαπημένο του γλυκό. Είναι, όμως, και κάτι βαθύτερο. Ο φούρνος της γειτονιάς είναι ένας τόπος συνάντησης, όπου οι άνθρωποι μοιράζονται τις χαρές, τις δυσκολίες και τις μικρές ιστορίες της καθημερινότητάς τους. Πολλές φορές λέμε χαριτολογώντας πως δεν είμαστε μόνο αρτοποιοί, αλλά και λίγο ψυχολόγοι!

Με τα χρόνια, το προφίλ των πελατών μας έχει διευρυνθεί. Δίπλα στους παλιούς πελάτες, που αναζητούν το παραδοσιακό μας ψωμί, συναντάμε νέους ανθρώπους που έρχονται για τον καφέ και το σάντουιτς τους, αλλά και οικογένειες που μας εμπιστεύονται για τις καθημερινές και τις πιο ξεχωριστές στιγμές τους. Οι ανάγκες αλλάζουν και οι επιλογές πολλαπλασιάζονται, όμως η ουσία παραμένει ίδια: να νιώθει κάθε άνθρωπος που περνά την πόρτα μας ότι δεν είναι απλώς ένας πελάτης, αλλά ένας γνώριμος άνθρωπος που χαιρόμαστε να ξαναδούμε.

Ποια είναι τα προϊόντα «υπογραφή» σας, ποια ζητούν περισσότερο οι πελάτες και ποια θα προτείνατε σε έναν νέο επισκέπτη;

Αν υπάρχει ένα προϊόν που αποτελεί την υπογραφή των Φούρνων Αγάθης, αυτό είναι αναμφισβήτητα το παραδοσιακό, χειροποίητο ψωμί με προζύμι. Η παραδοσιακή δί κιλη φρατζόλα μας έκανε γνωστούς, ενώ με τα χρόνια δημιουργήσαμε και τη μικρότερη, του ενός κιλού, που σήμερα είναι το πρώτο μας προϊόν σε πωλήσεις. Η συνταγή και η αυθεντική γεύση παραμένουν αναλλοίωτες. Ξεχωριστή θέση έχουν επίσης η χειροποίητη τυρόπιτα και η σπανακοτυρόπιτα ταψιού, καθώς και το γαλακτομπούρεκό μας, με βούτυρο γάλακτος και αιγοπρόβειο βούτυρο, τραγανό φύλλο και βελούδινη κρέμα. Αυτά είναι τα τρία προϊόντα που θα πρότεινα σε κάποιον που μας επισκέπτεται για πρώτη φορά. Αν θέλεις, όμως, να γνωρίσεις πραγματικά τους Φούρνους Αγάθης, πρέπει πρώτα να δοκιμάσεις το ψωμί μας!

Πώς συνυπάρχει η παράδοση και το φυσικό προζύμι με τις νέες γεύσεις, τις σύγχρονες τάσεις και τις σύγχρονες ανάγκες των καταναλωτών;

Η παράδοση και η εξέλιξη δεν είναι αντίθετες έννοιες· αντίθετα, πιστεύω πως η μία έχει ανάγκη την άλλη. Ένας επιχειρηματίας που αγνοεί τις σύγχρονες τάσεις κινδυνεύει να μείνει πίσω, ενώ εκείνος που χάνει την ταυτότητά του χάνει και τον λόγο για τον οποίο τον εμπιστεύτηκε ο κόσμος. Το παραδοσιακό μας ψωμί με φυσικό προζύμι παραμένει αναλλοίωτο. Είναι η κληρονομιά μας. Παράλληλα, εξελισσόμαστε διαρκώς, εμπλουτίζοντας την ποικιλία μας με νέες γεύσεις, σύγχρονα αρτοποιήματα και προϊόντα που ανταποκρίνονται σε διαφορετικές διατροφικές ανάγκες, όπως επιλογές ολικής άλεσης, χωρίς ζάχαρη ή χωρίς γλουτένη. Για εμάς, το ζητούμενο δεν είναι να επιλέξουμε ανάμεσα στην παράδοση και την καινοτομία, αλλά να τις συνδυάσουμε με σεβασμό. Να εξελισσόμαστε χωρίς να αλλοιώνουμε αυτό που μας έκανε ξεχωριστούς. Να προσφέρουμε στον πελάτη του σήμερα όσα χρειάζεται, διατηρώντας παράλληλα την αυθεντικότητα και την ποιότητα που μας χαρακτηρίζουν από το 1971.

Βρίσκεστε πλέον στην τρίτη γενιά. Τι σημαίνει αυτή η οικογενειακή συνέχεια και τι θα θέλατε να παραμείνει ίδιο στο μέλλον;

Η συνέχεια αυτής της οικογενειακής ιστορίας είναι για μένα μεγάλη τιμή και ευθύνη. Με συγκινεί που συνεχίζουμε, μαζί με τα αδέρφια μου, αυτό που ξεκίνησαν ο παππούς και η γιαγιά μας το 1971. Μεγάλωσα μέσα στον φούρνο και έμαθα να υποδέχομαι και να εξυπηρετώ τους ανθρώπους με αγάπη, συμμετέχοντας καθημερινά στις μικρές και μεγάλες στιγμές τους. Το όνειρό μου είναι να παραδώσουμε κι εμείς στα παιδιά μας μια υγιή και ζωντανή επιχείρηση, όπως την παραλάβαμε από τις προηγούμενες γενιές, έχοντας προσθέσει το δικό μας λιθαράκι. Να συνεχίσουμε με τα αδέρφια μου να την αναπτύσσουμε, τιμώντας όσα μας δίδαξαν οι παππούδες μας και ακολουθώντας τις ανάγκες κάθε εποχής, χωρίς ποτέ εκπτώσεις στην ποιότητα, στις αξίες και στον παραδοσιακό μας χαρακτήρα. Γιατί η μεγαλύτερη επιτυχία για μένα δεν θα είναι απλώς να μεγαλώσουν οι Φούρνοι Αγάθης, αλλά να παραμείνουν, όσα χρόνια κι αν περάσουν, οι Φούρνοι Αγάθης που ο κόσμος γνώρισε και αγάπησε.

Δερβενακίων 92

www.instagram.com/fournoi_agathis_official

Πρόσθετα Τροφίμων

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στα προηγούμενα άρθρα γνωρίσαμε τα τρία βασικά συστατικά που αποτελούν το μεγαλύτερο ποσοστό ενός τροφίμου: λιπαρά, σάκχαρα και πρωτεΐνες. Εδώ θα δούμε πώς αλληλεπιδρούν αυτά τα συστατικά μεταξύ τους, συνδέονται ή απωθούνται, ανταγωνίζονται για το νερό και σχηματίζουν το σύνθετο πλέγμα κάθε τροφίμου. Τη «συμφιλίωσή» τους αναλαμβάνουν τα πρόσθετα τροφίμων. Σε αντίθεση με την άποψη ότι είναι «ξένα σώματα», αποτελούν αναγκαίους μεσάζοντες που επιλύουν αυτές τις «συγκρούσεις».

«Ζάχαρες με χαμηλή διαλυτότητα χρησιμοποιούνται συχνά σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής για να ελέγξουν την κρυστάλλωση, να προσδώσουν όγκο και να επηρεάσουν την υφή»

ΝΕΡΟ & ΛΙΠΑΡΑ

Εκκινούμε από την πιο γνωστή ασυμβατότητα: αυτή των λιπαρών με το νερό. Τα δύο συστατικά δεν ενώνονται φυσικά. Το νερό, ο πιο άφθονος διαλύτης στη φύση, διαλύει περισσότερες ουσίες από κάθε άλλο υγρό, όμως τα λιπαρά δεν διαλύονται σε αυτό. Αν ανακατέψουμε έντονα λάδι και νερό, σχηματίζονται αδιάλυτα σταγονίδια λαδιού που, μόλις σταματήσει η ανάδευση, ενώνονται και σχηματίζουν λιπαρή φάση στην επιφάνεια. Τότε επεμβαίνει ο **γαλακτωματοποιητής**, καθιστώντας δυνατή την ανάμιξη των δύο συστατικών. Η λεκιθίνη, φωσφολιπίδιο του κρόκου του αυγού, είναι ο γνωστότερος γαλακτωματοποιητής. Διαθέτει ένα υδρόφιλο και ένα λιπόφιλο άκρο, λειτουργώντας ως γέφυρα μεταξύ νερού και λιπαρών και δημιουργώντας ένα **γαλάκτωμα.**

Άρα, γαλάκτωμα λέγεται ένα ομοιογενές μείγμα δύο ή περισσότερων υγρών που κανονικά δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους, όπως το λάδι και το νερό. Σε ένα γαλάκτωμα, το ένα υγρό διασπάται σε μικροσκοπικά σταγονίδια (διασπαρμένη φάση) και αιωρείται μέσα στο άλλο υγρό (συνεχής φάση). Ένα γαλάκτωμα μπορεί να αποτελείται από σταγονίδια λιπαρού μέσα σε νερό (πχ. γάλα, μαγιονέζα) ή από σταγονίδια νερού μέσα σε λάδι (π.χ. βούτυρο, μαργαρίνη).

ΝΕΡΟ & ΣΑΧΚΑΡΑ

Σε αντίθεση με τα λιπαρά, τα σάκχαρα και το νερό έλκονται φυσικά, οπότε δεν χρειάζονται πρόσθετο για να συνεργαστούν. Η ζάχαρη διαλύεται πλήρως στο νερό, σχηματίζοντας ομοιόμορφο διάλυμα, το σιρόπι. Δεν υπάρχει κίνδυνος διαχωρισμού σε θερμοκρασία δωματίου· αν όμως το σιρόπι κρυώσει υπερβολικά ή η συγκέντρωση της ζάχαρης ξεπεράσει ένα όριο, προκαλείται **ανακρυστάλλωση,** την οποία οι σταθεροποιητές δεν μπορούν να αποτρέψουν. Για αυτό χρησιμοποιείται συνήθως γλυκόζη, η οποία παρεμβάλλεται μεταξύ των μορίων της ζάχαρης, εμποδίζοντας τη συσσωμάτωσή τους. Παράλληλα, έλκει περισσότερο νερό από τη ζάχαρη, αυξάνοντας την πυκνότητα του σιροπιού, όπου τα μόρια της ζάχαρης κινούνται δυσκολότερα.

Θα πρέπει να σημειώσουμε ότι δεν έχουν όλα τα σάκχαρα την ίδια διαλυτότητα. Για παράδειγμα η ισομαλτιτόλη είναι τέσσερεις φορές λιγότερο διαλυτή από την ζάχαρη, πράγμα που οφείλεται στον τρόπο με τον οποίο είναι φτιαγμένο το μόριό της. Αυτή η ιδιότητα είναι πολύ σημαντική στη βιομηχανία τροφίμων. Για παράδειγμα, ζάχαρες με χαμηλή διαλυτότητα χρησιμοποιούνται συχνά σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής για να ελέγξουν την κρυστάλλωση, να προσδώσουν όγκο και να επηρεάσουν την υφή.

Σε αυτό το σημείο καλό είναι να επισημάνουμε μια σημαντική διαφορά ανάμεσα στην ζάχαρης και στο αλάτι σε ό,τι αφορά τον τρόπο που αλληλοεπιδρούν με το νερό: η ζάχαρη **διαλύεται** στο νερό, ενώ το αλάτι **διασπάται.**

ΝΕΡΟ & ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Οι πρωτεΐνες και το νερό αλληλεπιδρούν στενά, καθορίζοντας την υφή των τροφίμων. Το νερό επιτρέπει στις πρωτεΐνες να αναδιπλώνονται και να αποκτούν το λειτουργικό, τρισδιάστατο σχήμα τους. Τα υδρόφιλα αμινοξέα έλκουν το νερό και βρίσκονται στην εξωτερική επιφάνεια, ενώ τα υδρόφοβα το απωθούν και παραμένουν στο εσωτερικό. Έτσι, οι πρωτεΐνες λειτουργούν και ως φυσικοί γαλακτωματοποιητές, όπως στο γάλα, όπου συμβάλλουν στην ανάμιξη λιπαρών και νερού. Κυρίως όμως, συγκρατούν νερό, παγιδεύοντάς το και κάνοντας τα τρόφιμα πιο ζουμερά και μαλακά. Εδώ θα πρέπει να εξηγήσουμε τους δύο τρόπους με τους οποίους το νερό «δένεται» με μια πρωτεΐνη:

Προσρόφηση: το νερό κολλάει στην επιφάνεια της πρωτεΐνης. Είναι μια επιφανειακή διεργασία, γρήγορη και αντιστρεπτή, που σημαίνει ότι όσο εύκολα συμβαίνει, το ίδιο εύκολα αντιστρέφεται. Παράδειγμα προσρόφησης νερού είναι η υγρασία που θα πιάσει μια σκόνη γάλακτος που έχει μείνει εκτεθειμένη στον ατμοσφαιρικό αέρα.

«Οι σταθεροποιητές είναι μια από τις πιο σημαντικές κατηγορίες προσθέτων. Είναι οι ουσίες που δίνουν στα τρόφιμα την αίσθηση που έχουμε στο στόμα, την κρεμώδη υφή, το σώμα και τη διάρκεια»

Απορρόφηση: το νερό εισχωρεί μέσα στον όγκο της πρωτεΐνης, διογκώνοντάς την σαν σφουγγάρι. Το νερό διεισδύει στον εσωτερικό κορμό της πρωτεΐνης, με αποτέλεσμα η πρωτεΐνη να αλλάζει σχήμα και να αυξάνει τον όγκο της. Είναι βραδύτερη διαδικασία, εξαρτάται από τη θερμοκρασία και το pH, και είναι μη-αντιστρεπτή σε μεγάλο βαθμό.

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ & ΛΙΠΑΡΑ

Και φτάνουμε στην τρίτη, πιο δύσκολη πρόκληση: την αντιπαλότητα των πρωτεϊνών με τα λιπαρά. Οι πρωτεΐνες είναι μεγάλες, εύθραυστες αλυσίδες που δίνουν δομή και «σώμα» στα τρόφιμα (πχ. το πλέγμα γλουτένης στο ψωμί ή το πήγμα γιαούρτης). Τα λιπαρά, ειδικά όταν είναι σε αυξημένες ποσότητες, μπορούν να παρέμβουν, να λειτουργήσουν ως λιπαντικό ανάμεσα στις αλυσίδες πρωτεΐνης και να σπάσουν αυτό το πλέγμα, καταστρέφοντας την υφή. Σε αυτό το σημείο είναι που χρειάζονται **οι σταθεροποιητές** (όπως πχ. τα αλγινικά, η καραγενάνη ή το κόμμι ξανθάνης) που λειτουργούν σαν ενδιάμεσοι τοίχοι που ενισχύουν την πρωτεϊνική δομή, εμποδίζουν τα λιπαρά να διεισδύσουν και κυρίως, αποτρέπουν τον διαχωρισμό (δηλαδή το να μαζευτούν οι πρωτεΐνες από τη μία και τα λίπη από την άλλη).

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ

Οι σταθεροποιητές είναι μια από τις πιο σημαντικές κατηγορίες προσθέτων. Σε αντίθεση με ό,τι υποδηλώνει το όνομά τους, δεν κάνουν απλώς ένα προϊόν σταθερό. Είναι οι ουσίες που δίνουν στα τρόφιμα την αίσθηση που έχουμε στο στόμα, την κρεμώδη υφή, το σώμα και τη διάρκεια.

Οι σταθεροποιητές δρουν με τους εξής τρόπους:

1. Σχηματίζουν ένα πήγμα: έχουν την ικανότητα να απορροφούν μεγάλες ποσότητες νερού, δημιουργώντας ένα πλέγμα που παγιδεύει την υγρασία και δίνει σώμα και υφή στο προϊόν, αυξάνουν το ιξώδες ενός προϊόντος, βελτιώνοντας την αίσθηση στο στόμα.
2. Πρόληψη κρυστάλλωσης: αποτρέπουν τον σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων πάγου σε κατεψυγμένα προϊόντα, όπως το παγωτό, προσφέροντας λεία και κρεμώδη υφή.
3. Εναιώρηση σωματιδίων: κρατούν ομοιόμορφα κατανεμημένα στερεά συστατικά, όπως πχ. τα φρούτα σε ένα γιαούρτι ή πολτό φρούτων σε έναν χυμό, εμποδίζοντας την καθίζησή τους.
4. Λειτουργούν ως γαλακτωματοποιητές: σε συνεργασία με τους γαλακτωματοποιητές βοηθούν στην ανάμειξη συστατικών που κανονικά δεν ενώνονται, όπως το νερό και το λάδι, δημιουργώντας ένα ομοιογενές μείγμα και εμποδίζοντας τον διαχωρισμό τους.

Οι πιο συνηθισμένοι σταθεροποιητές και η προέλευσή τους

Η πλειοψηφία των σταθεροποιητών είναι φυσικής προέλευσης. Προέρχονται από φυτά, φύκια ή μικροοργανισμούς.

Πηκτίνες (E440): φυσικές ουσίες που βρίσκονται στα φρούτα, υπεύθυνες για τη σύσταση της μαρμελάδας.

Κόμμι Χαρουπιού (E410) & Κόμμι Γκουάρ (E412): εξάγονται από σπόρους φυτών και χρησιμοποιούνται ευρέως για πηκτωματοποίηση και σταθεροποίηση.

Καραγενάνη (E407): εξάγεται από κόκκινα φύκια και είναι εξαιρετική στη δημιουργία κρεμώδους υφής, ιδιαίτερα σε γαλακτοκομικά προϊόντα.

Άγαρ-Άγαρ (E406): ένας άλλος σταθεροποιητής από φύκια, γνωστός για την ισχυρή του πηκτωματοποιητική ικανότητα. Χρησιμοποιείται σε γλυκά και σε ζαχαρώδη προϊόντα για να διατηρηθεί η υγρασία.

Άμυλο (τροποποιημένα άμυλα): εξάγονται από πατάτα, καλαμπόκι ή σιτάρι και χρησιμοποιούνται για δέσμευση και πάχυνση.

Φωσφορικά άλατα: παίζουν καθοριστικό ρόλο στη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών σε αλλαντικά και γαλακτοκομικά, βοηθώντας στη συγκράτηση της υγρασίας και στην πρόληψη του διαχωρισμού λίπους - νερού.

ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ

Οι γαλακτωματοποιητές είναι μια από τις πιο καθοριστικές κατηγορίες προσθέτων και λειτουργούν ως εξής:

1. Δημιουργία και σταθεροποίηση γαλακτωμάτων: ενώνουν λάδι και νερό σε ομοιογενή μείγματα (π.χ. μαγιονέζα, σάλτσες, γάλα)
2. Βελτίωση υφής: δίνουν κρεμώδη, λεία αίσθηση στο στόμα
3. Πρόληψη διαχωρισμού: εμποδίζουν το λίπος να διαχωριστεί
4. Αύξηση όγκου: στα αρτοσκευάσματα, βοηθούν τη ζύμη να φουσκώσει και να γίνει αφράτη
5. Παράταση διατηρησιμότητας: διατηρούν την υφή και την ομοιογένεια του προϊόντος για περισσότερο χρόνο

Οι συνηθέστεροι γαλακτωματοποιητές και η προέλευσή τους

Λεκιθίνη (E322): ο γνωστότερος γαλακτωματοποιητής. Βρίσκεται φυσικά στον κρόκο του αυγού, στη σόγια και στον ηλιόσπορο. Είναι υπεύθυνη για την κρεμώδη υφή της μαγιονέζας και της σοκολάτας.

Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (E471): από τα πιο διαδεδομένα. Προέρχονται από φυτικά ή ζωικά λίπη

Εστέρες σακχαρόζης με συνθετικά λίπη (E473): προέρχονται από ζάχαρη και λιπαρά οξέα

Εστέρες πολυγλυκερόλης των λιπαρών οξέων (E475): χρησιμοποιούνται σε παγωτά και αρτοσκευάσματα

Πολυσορβικά (E432-E436): χρησιμοποιούνται σε πολλά βιομηχανικά τρόφιμα

Στεαροϋλο-2-γαλακτυλικό νάτριο (E481) & ασβέστιο (E482): σε ψωμιά και αρτοσκευάσματα

ΑΛΛΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ

Κατ' αρχάς, να διευκρινίσουμε ότι το «Ε» που ακολουθείται από έναν αριθμό σημαίνει ότι το πρόσθετο έχει εγκριθεί και είναι ασφαλές για χρήση σε τρόφιμα στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Τα πρόσθετα διακρίνονται σε διάφορες κατηγορίες: συντηρητικά (E200-E299), που προστατεύουν τα τρόφιμα από μικρόβια, μύκητες και βακτήρια (π.χ. βενζοϊκά, σορβικά)· αντιοξειδωτικά (E300-E399), που προστατεύουν από το οξυγόνο, αποτρέποντας το τάγγισμα των λιπών και τον αποχρωματισμό (π.χ. βιταμίνη C, βιταμίνη E)· χρωστικές (E100-E199), που αποκαθιστούν ή προσδίδουν χρώμα (π.χ. καραμελόχρωμα, ανθοκυανίνες)· ενισχυτικά γεύσης (E600-E699), που εντείνουν την υπάρχουσα γεύση (π.χ. γλουταμινικό μονονάτριο – MSG)· και γλυκαντικά, που αντικαθιστούν τη ζάχαρη και είναι συνήθως μη θερμιδικά (π.χ. ασπαρτάμη, σακχαρίνη).

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ας συνοψίσουμε εδώ τη χρήση των πρόσθετων σε μια ολοκληρωμένη οπτική. Τα πρόσθετα τροφίμων έχουν καταστεί πλέον αναγκαίο εργαλείο. Η παρουσία τους στα τρόφιμα δεν είναι ούτε τυχαία ούτε περιττή. Στη σύγχρονη βιομηχανία τροφίμων αποτελούν απαραίτητο τεχνολογικό εργαλείο. Πολλοί σταθεροποιητές που αναφέραμε προέρχονται από φυσικές πηγές, ενώ άλλοι (όπως το E473) είναι ημισυνθετικοί ή συνθετικοί. Ανεξαρτήτως προέλευσης, αυτό που μετρά επιστημονικά είναι η ασφάλεια και η δοσολογία. Όλες οι ουσίες με κωδικό Ε έχουν ελεγχθεί αυστηρά από τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) και εγκρίνονται μόνο εάν δεν ενέχουν κίνδυνο για την υγεία στα επιτρεπόμενα όρια.

Ο EFSA (European Food Safety Authority) είναι ένας ανεξάρτητος επιστημονικός οργανισμός της Ε.Ε. που έχει σημαντικό ρόλο στην έγκριση και χρήση των προσθέτων. Πριν ένα πρόσθετο μπει στην κατηγορία του και πριν καν αποκτήσει κωδικό «Ε» για να κυκλοφορήσει στην αγορά, ο EFSA εξετάζει το ιστορικό του προσθέτου μέσα από την διαθέσιμη βιβλιογραφία για τυχόν τοξικότητα, πιθανές παρενέργειες, για υπολειμματική δράση αλλά κυρίως για τον τρόπο που αντιμετωπίζεται το συγκεκριμένο πρόσθετο από τον ανθρώπινο οργανισμό. Με αυτόν τον τρόπο καθορίζεται η αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη, το ποσόν δηλαδή του προσθέτου που μπορεί να καταναλώνει ένας άνθρωπος σε ημερήσια βάση χωρίς κανέναν κίνδυνο για την υγεία του. Το σημαντικό είναι ότι αυτά τα δεδομένα επαναξιολογούνται τακτικά με βάση πρόσφατες μελέτες και κλινικές έρευνες. Αν προκύψουν στοιχεία για ένα πρόσθετο που βάζουν αμφιβολίες για την δράση του, ο EFSA εισηγείται τη μείωση των ορίων της ή ακόμα και την πλήρη απαγόρευσή της από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Πρόσφατο παράδειγμα από τον χώρο της ζαχαροπλαστικής είναι η καθολική απαγόρευση χρήσης διοξειδίου του τιτανίου που προέκυψε μετά από επανεξέταση νεότερων επιστημονικών δεδομένων από τον EFSA που κατέληξε στο συμπέρασμα ότι το E171 δεν μπορεί πλέον να θεωρείται ασφαλές για χρήση ως πρόσθετο τροφίμων λόγω φόβων για γονοτοξικότητα, καρκινογενέσεις εξ' αιτίας του ότι η ουσία αυτή, ακόμη και σε μικρές δόσεις, έχει την τάση να συσσωρεύεται στο συκώτι και την σπλήνα.

Για να επιστρέψουμε στο θέμα μας, η πραγματική πρόκληση γύρω από τα πρόσθετα βρίσκεται στη συνολική διατροφική εικόνα: στη συσσώρευσή τους στα υπερβολικά επεξεργασμένα τρόφιμα, που συχνά έχουν χαμηλή θρεπτική αξία, αλλά και στις ατομικές ευαισθησίες, όπως αλλεργίες και δυσανεξίες. Παράλληλα, τα πρόσθετα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος μιας ασφαλούς, προσιτής και σταθερής παγκόσμιας εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων. Δεν χρειάζεται, λοιπόν, ούτε να μας πανικοβάλλουν ούτε να τα αγνοούμε αβασάνιστα. Η ουσία βρίσκεται στην ενημέρωση και τη διαφάνεια: να διαβάζουμε τις ετικέτες, να γνωρίζουμε τον ρόλο τους και να προτιμούμε μια ισορροπημένη διατροφή, βασισμένη κυρίως σε φρέσκα, λιγότερο επεξεργασμένα τρόφιμα.

Paris - Brest

Sarrasin · Noisette · Miso blanc · Guanaja 70%

ΘΕΝΙΑ ΑΝΤΩΝΙΑΔΟΥ – PASTRY CHEF

Μια σύγχρονη εκδοχή του κλασικού Paris-Brest, με ganache montée αρωματισμένη με καβουρδισμένο φαγόπυρο, praliné φουντουκιού με τραγανή υφή και καραμέλα με λευκό miso. Το crémeux Guanaja 70% ολοκληρώνει τη σύνθεση, προσθέτοντας ένταση και πικρές νότες κακάο.

ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Pâte à choux 250 γρ. Πλήρες γάλα 250 γρ. Νερό 200 γρ. Βούτυρο 300 γρ. Αλεύρι T55 500 γρ. Αυγά 10 γρ. Ζάχαρη 10 γρ. Αλάτι	Βράζουμε γάλα, νερό, βούτυρο, ζάχαρη και αλάτι. Προσθέτουμε το αλεύρι, ομογενοποιούμε και στεγνώνουμε στη φωτιά. Μεταφέρουμε στο μίξερ με φτερό και δουλεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να κρυώσει. Ενσωματώνουμε σταδιακά τα αυγά, ελέγχοντας τη σύσταση. Ποσάρουμε σε δακτυλίους Paris-Brest, σε διάτρητο σιλικονούχο ταπέτο. Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα για 30–35΄, μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα και να στεγνώσουν καλά. Κρυώνουμε σε σχάρα.
Praliné φουντουκιού 300 γρ. Φουντούκια 198 γρ. Ζάχαρη 2 γρ. Fleur de sel	Καβουρδίζουμε τα φουντούκια στους 155°C για 20–25΄ και κρατάμε 25 g. Κάνουμε ξηρή καραμέλα με τη ζάχαρη στους 170–175°C, απλώνουμε σε σιλικονούχο ταπέτο και αφήνουμε να κρυώσει πλήρως. Αλέθουμε στον cutter τα υπόλοιπα 275 g φουντούκια με την καραμέλα και το fleur de sel μέχρι να γίνει λείο, ρευστό praliné. Ψιλοκόβουμε τα 25 g σε λεπτό concassé και τα ενσωματώνουμε στο τέλος για ελαφρώς τραγανή υφή.
Υλικά 85 γρ. Φαγόπυρο 350 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% 185 γρ. Valrhona Ivoire 35% 3,5 γρ. Ζελατίνη σε σκόνη 200 B 21 γρ. Νερό 500 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%, κρύα 35 γρ. Praliné φουντουκιού	Ενυδατώνουμε τη ζελατίνη με τα 21 g νερό. Καβουρδίζουμε το φαγόπυρο στους 170°C για 8–10΄. Ζεσταίνουμε τα 350 g κρέμας στους 80–85°C, προσθέτουμε το φαγόπυρο, καλύπτουμε και εκχυλίζουμε για 10΄. Σουρώνουμε, ζυγίζουμε και συμπληρώνουμε με φρέσκια κρέμα στα 350 g. Ζεσταίνουμε στους 60°C, προσθέτουμε τη ζελατίνη και γαλακτωματοποιούμε σταδιακά με την Ivoire. Προσθέτουμε τα 500 g κρύας κρέμας και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Καλύπτουμε σε επαφή και ωριμάζουμε στους 4°C για 12 ώρες. Την επόμενη ημέρα χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνει σταθερή αλλά εύπλαστη και ενσωματώνουμε απαλά με μαρίζ τα 35 g praliné.
Καραμέλα με λευκό miso 200 γρ. Ζάχαρη 120 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% 60 γρ. Βούτυρο 13 γρ. Λευκό miso	Ζεσταίνουμε την κρέμα στους 80°C. Κάνουμε ξηρή καραμέλα με τη ζάχαρη μέχρι τους 170–175°C. Σβήνουμε σταδιακά με την καυτή κρέμα, ανακατεύοντας μέχρι να ομογενοποιηθεί. Αποσύρουμε από τη φωτιά. Στους 60°C προσθέτουμε το βούτυρο και στη συνέχεια το λευκό miso. Ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Καλύπτουμε με μεμβράνη σε επαφή και σταθεροποιούμε στους 4°C για τουλάχιστον 4 ώρες.
Crémeux Guanaja 70% 50 γρ. Πλήρες γάλα 50 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% 20 γρ. Κρόκοι αυγών 10 γρ. Ζάχαρη 90 γρ. Crème anglaise 35 γρ. Valrhona Guanaja 70%	Βράζουμε το γάλα με την κρέμα. Αναμειγνύουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη χωρίς αφράτεμα και προσθέτουμε σταδιακά το ζεστό μείγμα. Επαναφέρουμε στην κατσαρόλα και μαγειρεύουμε με συνεχή ανάδευση μέχρι τους 84°C. Σουρώνουμε και ζυγίζουμε 90 g crème anglaise. Προσθέτουμε σταδιακά την crème anglaise στη λιωμένη Guanaja 70%, δημιουργώντας ομοιογενές γαλάκτωμα. Ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ, καλύπτουμε με μεμβράνη σε επαφή και αφήνουμε στους 4°C για 12 ώρες.

Συναρμολόγηση & διακόσμηση

Κόβουμε οριζόντια τα Paris-Brest. Ποσάρουμε στη βάση praliné και ganache montée σε ροζέτες, προσθέτοντας ενδιάμεσα καραμέλα λευκού miso. Κλείνουμε με το επάνω μέρος. Ολοκληρώνουμε με crémeux Guanaja 70% και διακοσμούμε με καβουρδισμένα φουντούκια, άχνη και βρώσιμα άνθη.

Εργαζόμενος και Τρόφιμο

Ασφάλεια, υγιεινή και μικροβιολογικές αλληλεπιδράσεις

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ

Η σχέση εργαζομένου και τροφίμου είναι αμφίδρομη και επηρεάζει την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων. Ο εργαζόμενος αποτελεί δυναμικό βιολογικό φορέα, μέσω του οποίου μπορεί να μεταφερθούν μικροοργανισμοί στο τρόφιμο, ενώ ο ίδιος μπορεί να εκτεθεί σε παθογόνους ή επιβλαβείς παράγοντες. Ο άνθρωπος αποτελεί φυσικό φορέα μεγάλης ποικιλίας μικροοργανισμών, οι οποίοι βρίσκονται στο δέρμα, το αναπνευστικό σύστημα και το γαστρεντερικό σωλήνα. Τα χέρια φιλοξενούν μόνιμη και παροδική μικροχλωρίδα, η οποία μπορεί να περιλαμβάνει παθογόνα όπως Salmonella spp., Staphylococcus aureus και Escherichia coli.

«Η σωστή εκπαίδευση, η τήρηση των κανόνων υγιεινής και η εφαρμογή συστημάτων ασφάλειας τροφίμων συμβάλλουν στην προστασία του καταναλωτή»

Κατά την επεξεργασία τροφίμων, οι μικροοργανισμοί μπορούν να μεταφερθούν μέσω άμεσης επαφής, ιδιαίτερα όταν δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής των χεριών. Τα χέρια των εργαζομένων αποτελούν σημαντικό παράγοντα επιμόλυνσης, ιδιαίτερα σε προϊόντα χωρίς περαιτέρω θερμική επεξεργασία.

Παράλληλα, το ανθρώπινο αναπνευστικό σύστημα μπορεί να αποτελέσει πηγή επιμόλυνσης μέσω σταγονιδίων που απελευθερώνονται κατά την ομιλία, το φτέρνισμα ή τον βήχα. Τα σταγονίδια αυτά μπορεί να περιέχουν μικροοργανισμούς οι οποίοι επικάθονται στην επιφάνεια των τροφίμων και πολλαπλασιάζονται υπό κατάλληλες συνθήκες. Ο Staphylococcus aureus αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα μικροοργανισμού που μεταφέρεται από τον άνθρωπο στο τρόφιμο και μπορεί να παράγει θερμοανθεκτικές τοξίνες, οι οποίες προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις ακόμη και μετά από θερμική επεξεργασία.

Η σχέση, ωστόσο, δεν περιορίζεται μόνο στη μεταφορά μικροοργανισμών από τον εργαζόμενο στο τρόφιμο. Το τρόφιμο μπορεί επίσης να αποτελέσει πηγή κινδύνου για τον εργαζόμενο. Πρώτες ύλες ζωικής προέλευσης, όπως ωμό κρέας ή αυγά, μπορεί να περιέχουν παθογόνα όπως Salmonella spp., Campylobacter spp. ή Listeria monocytogenes, τα οποία μπορούν να μεταφερθούν στον εργαζόμενο μέσω επαφής με το δέρμα ή μέσω τυχαίας κατάποσης. Η έκθεση αυτή μπορεί να οδηγήσει σε επαγγελματικές λοιμώξεις, ιδιαίτερα όταν δεν τηρούνται τα κατάλληλα μέτρα προστασίας, όπως η χρήση γαντιών και η σωστή υγιεινή των χεριών.

Η έννοια της διασταυρούμενης επιμόλυνσης αποτελεί κεντρικό στοιχείο αυτής της αμφίδρομης σχέσης. Η διασταυρούμενη επιμόλυνση συμβαίνει όταν μικροοργανισμοί μεταφέρονται από μία επιφάνεια σε άλλη, είτε μέσω άμεσης επαφής είτε μέσω ενδιάμεσων φορέων, όπως εργαλεία ή τα χέρια των εργαζομένων. Ο εργαζόμενος λειτουργεί ως κρίσιμος σύνδεσμος μεταξύ διαφορετικών τροφίμων, επιφανειών και εξοπλισμού, γεγονός που καθιστά τη σωστή υγιεινή απαραίτητη για την πρόληψη της μετάδοσης παθογόνων.

Η υγιεινή των χεριών αποτελεί το σημαντικότερο μέτρο πρόληψης της επιμόλυνσης. Το σωστό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και νερό απομακρύνει σημαντικό ποσοστό της παροδικής μικροχλωρίδας και μειώνει δραστικά τον κίνδυνο μετάδοσης παθογόνων μικροοργανισμών. Έρευνες έχουν δείξει ότι η εφαρμογή σωστών διαδικασιών υγιεινής μπορεί να μειώσει σημαντικά τη συχνότητα τροφιμογενών ασθενειών. Επιπλέον, η χρήση προστατευτικού εξοπλισμού, όπως γάντια και κατάλληλη ενδυμασία, δημιουργεί ένα φυσικό φράγμα μεταξύ εργαζομένου και τροφίμου, μειώνοντας τον κίνδυνο επιμόλυνσης.

Η υγεία του εργαζομένου αποτελεί επίσης σημαντικό παράγοντα. Εργαζόμενοι που εμφανίζουν συμπτώματα γαστρεντερικών λοιμώξεων, όπως διάρροια ή εμετό, μπορούν να μεταδώσουν παθογόνα στα τρόφιμα, ακόμη και χωρίς άμεση επαφή, μέσω επιφανειών ή εξοπλισμού. Για τον λόγο αυτό, τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, όπως το HACCP, περιλαμβάνουν διαδικασίες για την παρακολούθηση της υγείας του προσωπικού και την απομάκρυνση ασθενών εργαζομένων από την παραγωγή.

Επιπλέον, η εκπαίδευση των εργαζομένων αποτελεί κρίσιμο στοιχείο για την ασφάλεια των τροφίμων. Η γνώση των κινδύνων και των τρόπων πρόληψης επιτρέπει στους εργαζομένους να εφαρμόζουν σωστές πρακτικές και να μειώνουν τον κίνδυνο επιμόλυνσης. Έχει αποδειχθεί ότι οι επιχειρήσεις που εφαρμόζουν συστηματικά προγράμματα εκπαίδευσης παρουσιάζουν σημαντικά χαμηλότερα ποσοστά μικροβιακής επιμόλυνσης.

Η αμφίδρομη σχέση εργαζομένου και τροφίμου επηρεάζει επίσης την ποιότητα και τη διάρκεια ζωής των τροφίμων. Η μεταφορά μικροοργανισμών αλλοίωσης από τον εργαζόμενο μπορεί να επιταχύνει την υποβάθμιση του προϊόντος, μειώνοντας τη διάρκεια ζωής του και επηρεάζοντας τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως η γεύση και το άρωμα. Αντίστοιχα, η έκθεση του εργαζομένου σε τρόφιμα που περιέχουν μικροοργανισμούς ή αλλεργιογόνα μπορεί να προκαλέσει επαγγελματικές αλλεργίες ή άλλες επιπτώσεις στην υγεία.

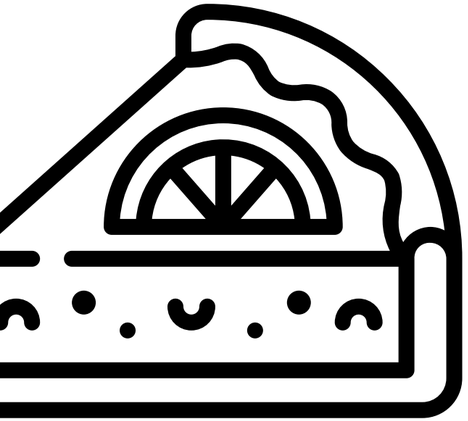
Συνοψίζοντας, η σχέση εργαζομένου και τροφίμου είναι ένα δυναμικό σύστημα, στο οποίο ο άνθρωπος μπορεί να αποτελεί τόσο πηγή επιμόλυνσης όσο και αποδέκτη μικροβιολογικών κινδύνων. Η κατανόηση αυτής της αμφίδρομης σχέσης είναι θεμελιώδης για την αποτελεσματική εφαρμογή μέτρων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Η σωστή εκπαίδευση, η τήρηση των κανόνων υγιεινής και η εφαρμογή συστημάτων ασφάλειας τροφίμων συμβάλλουν στην προστασία του καταναλωτή και του εργαζομένου και στη διασφάλιση ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων.

Back to Basics

Lemon pie

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF

Στη ζαχαροπλαστική, η αρμονία δεν σημαίνει απαραίτητα ομοιομορφία. Συχνά γεννιέται μέσα από τις αντιθέσεις, και η Lemon Pie είναι χαρακτηριστικό παραδείγμα. Η έντονη οξύτητα του λεμονιού χρειάζεται τη γλυκύτητα της ζάχαρης, η τραγανότητα της βάσης την απαλή υφή της κρέμας και, στην κλασική εκδοχή με μαρέγκα, η πυκνότητα συναντά την αέρινη ελαφρότητα.



Οι ρίζες της εντοπίζονται σε παλαιότερες ευρωπαϊκές παραδόσεις παρασκευής γλυκών με εσπεριδοειδή και κρέμες, ενώ η μορφή της lemon meringue pie διαμορφώθηκε κυρίως τον 19ο αιώνα, αποκτώντας ισχυρή παρουσία στην αμερικανική ζαχαροπλαστική. Περισσότερο όμως από μια ιστορική συνταγή, μιλάμε για ένα διαχρονικό μάθημα ισορροπίας: όταν οι διαφορετικές γεύσεις, υφές και εντάσεις έχουν τον σωστό ρόλο, καμία δεν υπερισχύει. Αντίθετα, όλες μαζί δημιουργούν ένα αποτέλεσμα μεγαλύτερο από το άθροισμά τους.

PÂTE SUCRÉE

200 γρ.	Αλεύρι μαλακό ζαχ/κής	20 γρ.	Αμύγδαλο πούδρα
120 γρ.	Βούτυρο 82%	50 γρ.	Αυγό
80 γρ.	Ζάχαρη άχνη	2 γρ.	Αλάτι

ΒΗΜΑ 1

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι.

ΒΗΜΑ 2

Σε μία μπασίνα τοποθετούμε το βούτυρο, το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά με το χέρι, τρίβοντας τα υλικά μεταξύ τους. Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και το αμύγδαλο πούδρα και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν. Προσθέτουμε, τέλος, το αυγό και ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τα χέρια μας.

ΒΗΜΑ 3

Τοποθετούμε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας και ανοίγουμε σε φύλλο πάχους 2 mm. Αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 10 λεπτά, ώστε να παγώσει. Φορμάρουμε τη ζύμη σε ταρτιέρα διαμέτρου 18 cm. Καταψύχουμε για 30 λεπτά.

ΒΗΜΑ 4

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 10 λεπτά. Αφαιρούμε την τάρτα από τη φόρμα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 10–12 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

LEMON CREAM

300 γρ.	Ζάχαρη
150 γρ.	Αυγά
150 γρ.	Χυμό από φρέσκα λεμόνια
150 γρ.	Βούτυρο 82%
3 γρ.	Ζελατίνη σκόνη
15 γρ.	Νερό
1 τχ.	Ξύσμα λεμόνι

ΒΗΜΑ 1

Σε κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το βούτυρο με τον χυμό λεμονιού. Έπειτα, σε μπασίνα ανακατεύουμε τη ζάχαρη με τα αυγά. Ενυδατώνουμε τη ζελατίνη με το νερό.

ΒΗΜΑ 2

Προσθέτουμε σταδιακά το ζεστό μείγμα βουτύρου-λεμονιού στα αυγά και τη ζάχαρη και προσθέτουμε το ξύσμα. Μεταφέρουμε σε κατσαρολάκι και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να βράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Ανακατεύουμε καλά. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να κρυώσει για 10–15 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΒΗΜΑ 3

Γεμίζουμε τις ψημένες τάρτες και τις τοποθετούμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Η Lemon Pie ολοκληρώνεται με ιταλική μαρέγκα, η οποία δίνει την τελική υφή και εμφάνιση στο γλυκό. Για τη μαρέγκα, βράζουμε 200 γρ. ζάχαρη με 55 γρ. νερό μέχρι τους 118°C και, παράλληλα, χτυπάμε 100 γρ. ασπράδι στον κάδο του μίξερ με το σύρμα, σε μέτρια ταχύτητα. Προσθέτουμε σταδιακά το ζεστό σιρόπι και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να σχηματιστεί σταθερή μαρέγκα και να κρυώσει ο κάδος. Μεταφέρουμε τη μαρέγκα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ No 10, γαρνίρουμε την επιφάνεια της τάρτας και, τέλος, την καίμε με φλόγιστρο μέχρι να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα.

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.

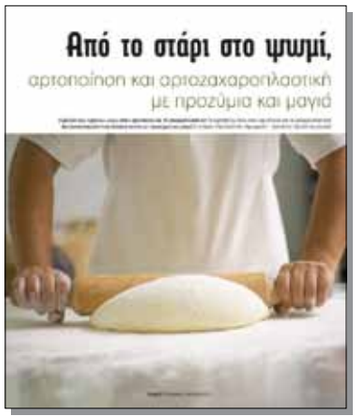
Είναι παντρεμένος και πατέρας δύο παιδιών, 15 και 11 ετών.

@mixalis_panos

Από το στάρι στο ψωμί

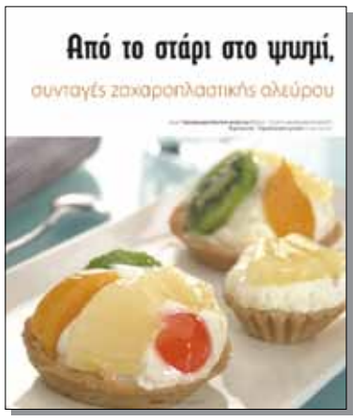
Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

Τεχνολογία αρτοποίησης

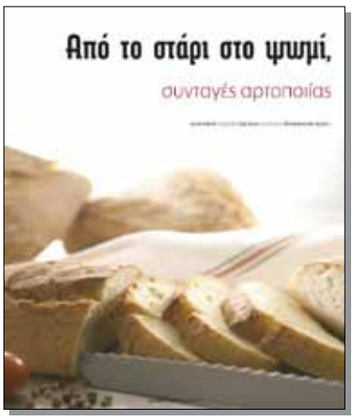


Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας

Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Αρτοποιητική Τέχνη Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

https://eshop.bakery-pastry.gr

SHAPE

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

Τ. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

https://bakery-pastry.gr/