

Καλό Καλοκαίρι με νέες λαχταριστές γεύσεις!



1. Brioche ντομάτα, γαλοπούλα, Φιλαδέλφεια
2. Brioche με μοσχαρίσιο κιμά
3. Πεινρήλι κλειστό
4. Τρίγωνο κοτοπιτάκι
5. Τυροπιτάκι σφολιάτα, στρογγυλό
6. Κοτόπιτα ταψί



Μελέτη



Consulting

Αισθητική



Τεχνολογία



Σχεδιασμός



Service



Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr

Γραφείο Αθηνών: Ακαδημίας 95, Rj Ergon Constructions
Γεωργιος Χατζηαγγελιδης, Τηλ.: 6977 974111

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

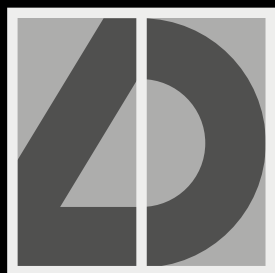
Η γεύση του
δαχταριστού σάντουιτς
κρύβεται στο ιδανικό αλεύρι...



με αλεύρι
Extra Rustic



μύλοι
ΛΟΥΛΗ



Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!



Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.
Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:

- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

**Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη,
για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα,
που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.**



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

08 Ρεπορτάζ αγοράς
18 Η αγορά προτείνει
26 Fresh Pastry
30 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

36 Η σημασία της τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας
38 FOURNOS: Έκθεση σύγχρονης τέχνης σε ένα παραδοσιακό work(shop) ψωμιού στο Γύθιο Λακωνίας.
41 SIAL Paris, το στρατηγικό κέντρο του κλάδου της διανομής

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

44 Χυμός "Λεμονόπιτα"
45 Χυμός από γιαούρτι και φρούτα
46 Μιφλέιγ με φρούτα του δάσους



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



Γ. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων
Ειδικός σε θέματα
Αρτοποιίας - Ζαχ/κής}



Ε. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΟΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος
Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Μ. ΑΡΚΟΥΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



Γ. ΚΟΥΒΟΥΣΑΚΗΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και
Τεχνολογίας Τροφίμων,
MSc στη μελέτη και
αξιοποίηση φυσικών προϊόντων}



ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος
Ζαχαροπλαστικής}



Χ. ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
{Διαιτολόγος -
Διατροφολόγος
MSc στη Διατροφή
του Ανθρώπου}

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



It's all about **Muffins!**

Εύκολα στη χρήση, μοναδικά στη γεύση!

Ανακαλύψτε την αυθεντική απόλαυση που κρύβουν τα γνήσια αμερικάνικα Muffins σε δυο υπέροχους γευστικούς συνδυασμούς. Αρωματική βανίλια και πλούσια διπλή σοκολάτα μεταμορφώνονται σε αφράτα, απολαυστικά muffins και γίνονται ανάρπαστα!



Dawn®



ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ DAWN FOODS: ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε.
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τ. 2310 788 120 Ε. info@ioniki.com, ΑΘΗΝΑ: Τ. 210 6640 462, Ε. athens@ioniki.com,
ΚΡΗΤΗ: Τ. 2810 381 629, Ε. kriti-ioniki@ioniki.com



www.ioniki.com

{Editorial}

Είμαστε στη μέση ακριβώς της καλοκαιρινής περιόδου με τις τάσεις στην αγορά να είναι ήδη διαμορφωμένες και τους επαγγελματίες να είναι εξοπλισμένοι με όλα τα απαραίτητα εφόδια για να ολοκληρώσουν την καλοκαιρινή σεζόν, ενώ παράλληλα αρχίζουν να προετοιμάζονται και να αναζητούν νέες ιδέες και λύσεις για τη νέα περίοδο που έρχεται.

Σε αυτό το τεύχος θα βρείτε ένα πλήρες Ρεπορτάζ Αγοράς αφιερωμένο στο μηχανολογικό εξοπλισμό συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης, από τις μεγαλύτερες κατασκευάστριες εταιρίες και τους πιο σημαντικούς αντιπροσώπους τους. Επίσης, θα ενημερωθείτε για όλα τα νέα προϊόντα και τις εξελίξεις από τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα. Τέλος, θα δείτε κάποιες δροσερές συνταγές για χυμούς και γλυκά που μπορείτε να εντάξετε στον καλοκαιρινό κατάλογο των προϊόντων σας.

Το τεύχος 89 του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» που κρατάτε στα χέρια σας, έχει όπως πάντα στόχο να αποτελέσει τον πιο δυναμικό σύμμαχο για κάθε επαγγελματία του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, κάνοντας καινούριες προτάσεις και παρουσιάζοντας πρωτότυπες λύσεις για κάθε ανάγκη και κάθε εποχή.

Καλές διακοπές!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Αντωνία Ρουμπογιάννη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Μ. Αρκουλής, Α. Ασλάνογλου,
Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης,
Χ. Μακρατζάκη, Μ. Μαυριόπουλος,
Δ. Μπουσδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Γ. Χαϊνάς,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

Μέλος της Ένωσης Συντακτών
μη Ημερησίων Εντύπων και
Ραδιοτηλεοπτικών Μέσων
Ενημέρωσης Ελλάδος.

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE IKE
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτση
Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€





ακολουθήστε μας στο

— **facebook** —

#katheproimazi



Συντήρηση - Ψύξη - Κατάψυξη

Η χρήση της ψύξης για τη συντήρηση των τροφίμων είναι ένας σημαντικός παράγοντας παροχής ευκολίας και ποικιλίας στη ζωή τόσο των καταναλωτών όσο και των επαγγελματιών. Τα έτοιμα για μαγείρεμα γεύματα, τα παγωτά, οι χυμοί και η ποικιλία των κατεψυγμένων τροφίμων στα καταστήματα, αυξάνονται όλο και περισσότερο με την πάροδο των χρόνων, κάτι που επιτάσσει τον σωστό εξοπλισμό των επαγγελματιών σε επίπεδο ψυγείων, καταψύξεων και βιτρινών.

Το Ρεπορτάζ Αγοράς που ακολουθεί σας παρουσιάζει έναν πλήρη κατάλογο μηχανολογικού εξοπλισμού συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης, από τις μεγαλύτερες κατασκευάστριες εταιρίες και τους πιο σημαντικούς αντιπροσώπους τους στην Ελλάδα, ώστε να μπορέσετε να επιλέξετε τα μηχανήματα εκείνα που ταιριάζουν στις ανάγκες και τις απαιτήσεις της επιχείρησής σας.

Soleo[®]

+CHIA
POWER



Το Νο1 ψωμί CHIA σε πωλήσεις στην Ελλάδα!



Το μίγμα SOLEO περιέχει σπόρους Chia, καλαμπόκι και άμυλο ταπιόκας, αυτό το πολύ περιζήτητο αλεύρι χωρίς γλουτένη από τη Λατινική Αμερική!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-004
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

  
www.laoudis.gr


IREKS

ΚΟΥΡΝΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Βιτρίνα παγωτού}

Άριστη οπτική και ποιότητα

Ψυγεία - βιτρίνες παγωτού Ιταλίας σε διάφορα σχέδια, από 12 έως 24 θέσεων για σκαφάκι παγωτού 3,5 κιλών με σύγχρονα παραλληλόγραμμα ή κλασικά κουρμπαραιστά θερμαινόμενα τζάμια και άνοιγμα προς τα κάτω για εύκολο καθαρισμό. Είναι αθόρυβα, χαμηλής ενεργειακής κατανάλωσης με άριστη οπτική του παγωτού ακόμα και από παιδιά λόγω του χαμηλού ύψους στο μπροστινό μέρος της βιτρίνας.

Όλα τα ψυγεία διαθέτουν standard 2 θυρίδες εξαγωγής κρύου αέρα ώστε να έχουμε άριστο προϊόν τόσο στην πρώτη όσο και στη δεύτερη σειρά προβολής. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα σε ορισμένα μοντέλα να μετατραπούν και σε συντήρηση βιτρίνας γλυκών.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



{Ψυγείο εργαστηρίου}

Αξιοπίστο, οικονομικό, μικρών διαστάσεων

Ψυγείο - κατάψυξη γλυκών και παγωτού εργαστηρίου, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο με 10 ρυθμιζόμενες σχάρες 60X80 ή κατάλληλο για 60 μπασίνες 3,5 κιλών (διαστάσεων 36,5X16,5X12).

Η άριστη βεβαιωμένη κυκλοφορία αέρα εξασφαλίζει τέλειο αποτέλεσμα μέχρι και στους -22 βαθμούς Κελσίου ενώ είναι χαμηλής όχλησης και υψηλής ενεργειακής κλάσης (A). Εξωτερικές διαστάσεις 74X100X201, χωρητικότητας 740 λίτρων.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



{Ψυγείο βιτρίνα γλυκών και παγωτού}

Άριστη οπτική και ποιότητα

Ψυγεία - βιτρίνες όρθιες γλυκών - παγωτών mod DIVA Ιταλίας για συντήρηση και κατάψυξη (θερμοκρασία +5 / -20 βαθμοί Κελσίου), με 4 πλευρές κρύσταλλο ή μόνο πόρτα κρυστάλλινη. Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτο, με φωτισμό LED, διαθέσιμο σε stock 2 χρώματα (μαύρο ή inox) καθώς και μοντέλο KHALIFA το οποίο είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένο από τζάμι. Σε όλα τα μοντέλα το τριπλό θερμαινόμενο τζάμι εξασφαλίζει τη μέγιστη θερμομόνωση με σχεδόν μηδενικές απώλειες. Πλήρης γκάμα διαστάσεων με μία πόρτα (70, 80 ή 90 εκατοστά πρόσοψη) και με δύο πόρτες (132 εκατοστά πρόσοψη).

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρίνων



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοσκευασμάτων



Ταχυζυμωτήρια



Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως



Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Κουλουρομηχανή για δίκρωμα και γεμιστά προϊόντα



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστεριωτής



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
 ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
 ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣΤ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
 ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

email: info@kourlampas.gr

ΠΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ, ΛΙΑΚΟΣ COOLING SYSTEMS – L.C.S.

{Συνδυασμός Ψυκτικών Θαλαμών Αρτοζαχαροπλαστείου, 4 σε 1}

Αργή Ωρίμανση - Συντήρηση - Κατάψυξη - ΣΟΚ Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτοι θάλαμοι, οίκου Pfeuffer Γερμανίας.

Με πάνελ τύπου sandwich, πόρτες τύπου OSKAR (χωρίς χερούλι με κρυφό άνοιγμα σε όλο το ύψος της πόρτας) και ράμπες καροτσιών.

Ο Ηλεκτρομηχανολογικός εξοπλισμός με γερμανικά συστήματα, υπολογισμένος με επιπλέον απόδοση, για μελλοντική προοπτική επιπλέον φορτίων. Οι θάλαμοι δουλεύουν με Σύστημα παραλληλισμών μηχανημάτων (Multi Parallel System), τοποθετημένο σε στεγανό κουτί, αθόρυβο (ιδανική λύση για χώρους κατοικημένων περιοχών - ταρατσα.

Υπάρχει δυνατότητα παρακολούθησης λειτουργίας εξοπλισμού εξ' αποστάσεως (κινητό).

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



{Ψυγείο Quick Chiller/ Freezer, οίκου Gram Δανίας}

Για δίσκους Αρτοποιίας 60x80 cm

Baker Line - Μοντέλο SF 950. Εξοπλίζεται με δεξιά αρθρωμένη αντιστρεψιμη πόρτα με κλειδαριά, αυτόματο κλείσιμο πορτών, άνοιγμα πορτών με πεντάλ, ξηρά ψύξη, φωτισμό, 25 σύνολα διευθετήσιμων οδηγών σαρώρων (60x80cm) ή 50 σύνολα διευθετήσιμων οδηγών σαρώρων (60x40).

Μετά το τέλος του χρόνου σοκαρίσματος, ενεργοποιείται αυτόματα πρόγραμμα συντήρησης ή κατάψυξης. Διατίθεται και για παγωτά αλλά και για κολλήματα τουρτών κλπ.

Εύρος θερμοκρασίας: -30/+10°C

Συνολικός όγκος: 949 ltr./32,8 cu.ft.

Καθαρός όγκος: 852 ltr./30,0 cu.ft.

Επένδυση Εξωτερικά/Εσωτερικά: Stainless/Stainless

Πλάτος x Μήκος x Ύψος: 820 x 1065 x 2205 mm

Μόνωση: 70 mm cyclopenthan

Ψυκτικό υγρό: R 404 A ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΦΡΕΟΝ

Ψυκτική ικανότητα στους -25°C: 1660 Watt

Σύνδεση σε: 1550 W, 230 V, 50 Hz

Κατανάλωση φορτίου: 701 Watt

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



{Βιτρίνες Ζαχαροπλαστικής Ciam Ιταλίας}

Ιδανικές και για παγωτά και σοκολάτα

Υψηλών επιδόσεων βιτρίνες ζαχαροπλαστικής, παγωτού και σοκολάτας του οίκου Ciam Ιταλίας. Είναι απaráμιλλης αισθητικής αλλά και ουδέτερες, για απεριόριστους συνδυασμούς.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



{QUADRO WALL – Εντοιχιζόμενες Βιτρίνες Παγωτού Heegen Ιταλίας}

Διεγείρουν τη φαντασία των πελατών σας

Οι βιτρίνες Quadro είναι πλήρως εντοιχιζόμενες, με επιπλέον ανανεωμένο και βελτιωμένο LED φωτισμό, με καινούργιο ηλεκτρονικό έλεγχο «ευαίσθητης αφής» και καινοτόμα διπλά τζάμια «αντι - θαμβωτικά» που απομακρύνουν εντελώς το πρόβλημα του θαμπώματος και της συμπύκνωσης. Ολόκληρη η σειρά είναι εξοπλισμένη με αποτελεσματικά απομακρυσμένες μονάδες (remote units) που χρησιμοποιούν κινητήρα με ψυκτικό αέριο χωρίς CFC, με χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο, κατασκευασμένη με ανακυκλώσιμα υλικά και διπλά τζάμια σύμφωνα με το πρότυπο UNI EN 1279. Όλα αυτά τα νέα χαρακτηριστικά έχουν επίσης το πλεονέκτημα της σημαντικής μείωσης της κατανάλωσης ενέργειας και κατά συνέπεια, εξασφαλίζουν σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ





Ολοκληρωμένες λύσεις για τις σημερινές και τις μελλοντικές σας ανάγκες

ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ | ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ



{Ρεπορτάζ αγοράς}

Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Νέα ψυγεία χύμα παγωτού}

Με όλη την τελευταία τεχνολογία για αξιοπιστία και αισθητική

Η Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, η πρώτη εταιρεία στο χώρο του εξοπλισμού αρτοποιαροπλαστείων, επιλέγει και προτείνει στους πελάτες της τα νέα ψυγεία χύμα παγωτού για το καλοκαίρι 2016. Γνωρίζοντας τις ανάγκες του Έλληνα επαγγελματία, συνεργάζεται με τις κορυφαίες μάρκες για να προσφέρει στους πελάτες της τεχνολογικά και αισθητικά ανώτερες επιλογές εξοπλισμού. Στην έκθεσή της παρουσιάζεται μια μεγάλη γκάμα μοντέλων που ταιριάζουν σε όλα τα στυλ διακόσμησης. Ωστόσο τα χαρακτηριστικά των ψυγείων χύμα παγωτού έχουν πάντα υψηλά στάνταρντ: Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή, θερμαινόμενα και θερμομονωτικά κρύσταλλα βιτρίνας, μοτέρ τύπου "tropical", ψηφιακός θερμοστάτης και θερμόμετρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη – όλη η τελευταία τεχνολογία για αξιοπιστία και αισθητική. Από την ιταλική εταιρεία FB ξεχωρίζει το μοντέλο LUMINA: ανεμπόδιστη προβολή που φέρνει τα παγωτά σε πρώτο επίπεδο, χάρις στο ενιαίο κουρμπριστό κρύσταλλο πρόσοψης – καπάκι. Από την ORION Ιταλίας προτείνει το EVO, ένα "εργαλείο" οικονομικά προσιτό με όλη την τεχνολογία αιχμής που εγγυάται η Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ με την εμπειρία της και την δυνατότητα να παρέχει after sales service με το εξειδικευμένο προσωπικό της. Το προσωπικό της Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ είναι στη διάθεση του κάθε πελάτη για να συζητήσει, να αναλύσει και να προτείνει εξατομικευμένες λύσεις, στοχεύοντας σε επιτυχημένες και μακροχρόνιες συνεργασίες.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

{Θάλαμος διακοπόμενης επιβραδυνόμενης ζύμωσης (στόφα-ψυγείο)}

Ακριβής έλεγχος και προγραμματισμός

Ο θάλαμος διακοπόμενης επιβραδυνόμενης ζύμωσης προϊόντων αρτοποιίας της Clivanexport καταργεί τη νυχτερινή εργασία του αρτοποιού καθώς φροντίζει για τη συντήρηση και ωρίμανση των προϊόντων ζύμης συντομεύοντας τον χρόνο που απαιτείται για την εκκίνηση του αρτοποιείου. Τα προϊόντα ζύμης τοποθετούνται στο μηχάνημα κατά το στάδιο της ψύξης όπου και γίνεται η επιλογή της ημέρας και της ώρας που θέλουμε να είναι έτοιμα τα προϊόντα μας. Επιλέγοντας το πρόγραμμα ψύξης – σταδιακής θέρμανσης – υγρασίας, τα προϊόντα μας θα είναι έτοιμα για ψήσιμο την προκαθορισμένη στιγμή που έχουμε επιλέξει. Διατηρεί τη ζύμη για προκαθορισμένο χρόνο και στη συνέχεια προχωρά στην ωρίμανση της σε προκαθορισμένη θερμοκρασία και υγρασία (κύκλος F.I.R). Στη διαδικασία αυτή είναι σημαντικός ο ακριβής έλεγχος θερμοκρασίας, υγρασίας και ταχύτητας αέρος καθώς επίσης και ο ακριβής προγραμματισμός του χρόνου λειτουργίας. Το μηχάνημα παρουσιάζει μεγάλη ομοιομορφία στην κατανομή των παραμέτρων ψύξη - θέρμανση - υγρασία. Ο θάλαμος είναι λυόμενος και κατασκευασμένος από πάνελ οικολογικής πολυουρεθάνης. Τα συστήματα ελέγχου αποτελούνται από το απλό σύστημα 24ώρου προγραμματισμού και το computer εβδομαδιαίου προγραμματισμού.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



**σοκολατάκια
σε διάφορα σχήματα
λογотυπημένα για το
ζαχαροπλαστείο
ή την επιχείρησή σας**



**Δώστε ζωή στη βιτρίνα σας
Δώστε αξία στο προϊόν σας
Διαφημίστε το λογότυπο σας
Προσελκύστε πελάτες γάμου,
βάπτισης και άλλων εκδηλώσεων**

**άμεση παράδοση σε πέντε
εργάσιμες**

Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται στην Ελλάδα. Ελάχιστη παραγγελία 10 καρτέλες (από 510 σοκολατάκια).
Δυνατότητα εκτύπωσης πολύ μικρής ποσότητας (102 τεμάχια) για γάμο ή βάπτιση.

Δυνατότητα αποστολής σε όλη την Ελλάδα. Παραδίδονται σε κιβώτια με θερμομόνωση και δεν χρειάζονται ψυγείο.

Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!
Τηλ.: 213 0055 754
ή στο netsales@chocolategraphics.gr

**Chocolate
Graphics**



ORIGINAL.
AMERICAN
Sweets
MADE WITH LOVE.



Για αυθεντικά
AMERIKANIKΑ
Muffins

Henry &
Henry
NEW YORK SINCE 1899

 **CSM**
Bakery Solutions

{Ρεπορτάζ αγοράς}

CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

{Ψυκτικοί θάλαμοι και πολυθάλαμοι αρτοζαχαροπλαστικής}
Καλύπτουν κάθε ανάγκη του επαγγελματία

Η Clivanexport Στεφάνου ΕΠΕ, σε συνεργασία με καταξιωμένους διεθνείς οίκους στον χώρο της επαγγελματικής ψύξης, παρέχει στους πελάτες της ψυκτικούς θαλάμους σε πλήθος διαστάσεων, διατάξεων και θερμοκρασιών λειτουργίας, από πάνελ υγιεινομικής επιφάνειας με οικολογική μόνωση έως και 42kg/m³ πυκνότητας, με σύστημα ταχύτητας συναρμολόγησης – αποσυναρμολόγησης - ευθυγράμμισης FAST-FIT, παρέχοντας ταχύτητα εγκατάστασης, μέγιστη διάρκεια ζωής, μηδενικές απώλειες και απόλυτη υγιεινομική κάλυψη. Η γκάμα της εταιρίας μπορεί να καλύψει κάθε ανάγκη του επαγγελματία, από θαλάμους πολλών κυβικών έως εύχρηστους και ευέλικτους πολυθαλάμους και σε συνδυασμό με τα αξιόπιστα ψυκτικά και ηλεκτρολογικά συστήματα ευρωπαϊκών και αμερικανικών οίκων άλλα και τα προηγμένα συστήματα καταγραφής δεδομένων θερμοκρασίας και υγρασίας, συναγερμού, τηλεφωνικής ειδοποίησης και απομακρυσμένου ελέγχου Tele Net και MicroBot, αποτελεί την πλέον αξιόπιστη λύση.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Ολοκληρωμένα Συγκροτήματα Ψύξης}
Κατάλληλα για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και παγωτού

Ειδικά ψυγεία θάλαμοι συντήρησης ή κατάψυξης για: α) ταψιά 60x40 ή 60x80 και β) 54 ή 36 λεκάνες παγωτού διαστάσεων 36x16,5x12cm. Ενιαίος θάλαμος με 1 ή 2 ανεξάρτητες πόρτες, περιστροφικά ανοιγόμενες με κλειδαριά ασφαλείας. Λειτουργούν με στατική ψύξη και βεντιλατέρ, για την ελαφριά κυκλοφορία του αέρα. Το σύστημα Delicate Air Flow System εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και διατήρηση της ποιότητας και της εμφάνισης των τροφίμων/ προϊόντων. Έξυπνο σύστημα αυτόματης απόψυξης, που ξεκινάει μόνο όταν απαιτείται, για την αποφυγή σπατάλης ενέργειας. ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ Freon R404A και ανεμιστήρες χαμηλής κατανάλωσης για εξοικονόμηση ενέργειας. Αναπόσπαστο εξοπλισμό αποτελούν και τα ψυγεία ταχείας ψύξης για λειτουργία Chilling από +90 έως +3°C και λειτουργία Freezing από +90 έως -18°C. Η μεγάλη οικογένεια των Blast chillers/ Shock freezers αποτελείται από μοντέλα με χωρητικότητα 4-5-6-8-10 και 15 ταψιά 60x40cm ή GN1/1 και για τις πιο απαιτητικές μεγάλες μονάδες, η σειρά «ROLL IN» με δυνατότητα φόρτωσης 1-2-3 και 5 καρότσια για ταψιά 60x40cm, 60x80cm ή GN1/1-2/1.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Ψυγείο συντήρησης HC 60-P}
Πρωτοποριακή τεχνολογία και σχεδίαση

Ψυγείο κατάψυξη τύπου TC 60-P, της Castel Mac S.p.A., εξ'ολοκλήρου Ιταλικής κατασκευής. Πρωτοποριακή τεχνολογία για τη συντήρηση φρέσκων προϊόντων ζύμης, πρώτων υλών, φρούτων κ.α.

Εξωτερικές διαστάσεις: 890 X 1200 X 2350 χιλ με 2 πόρτες. Διαθέτει 30 σχάρες για λαμαρίνες 600 X 800 χιλ. και 60 σχάρες για λαμαρίνες 600 x 400χιλ. Απόσταση μεταξύ των λαμαρινών : 50χιλ. Έχει επίσης, σύστημα ανακυκλώμενου αέρα, περιθώριο θερμοκρασίας: -2°C / +8°C και ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου με αισθητήριο με ακίδα. Ομοιόμορφη και επαρκής κατάψυξη. Φτιαγμένο από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με ηλεκτρική ισχύ 230V / Μονοφασικό / 50 Hz, χαμηλή υγρασία και με εσωτερικό φωτισμό.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ





LIVENDO®
MORE THAN TASTE. MORE REASONS TO LOVE IT.



LVBD3000 ΦΥΣΙΚΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

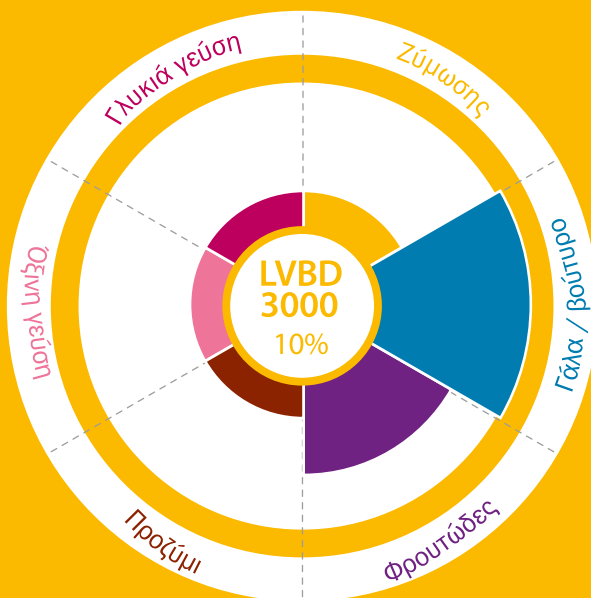
Ένα Μοναδικό Προϊόν

Το μοναδικό ενεργό από 100% σκληρό σιτάρι.

- Για όλα τα γλυκά ζυμάρια (τσουρέκια, κρουασάν, μπριός, πανετόνε, δανέζικα, σταφιδόψωμα, κλπ.)
- Δίνει ένταση στη γεύση και στα αρώματα, ενισχύει το άρωμα βουτύρου και γάλακτος.
- Εντυπωσιακή δομή (ίνες, ελαστικότητα).
- Όγκο και διατηρησιμότητα.
- Αφράτο τελικό προϊόν για περισσότερο χρόνο.

**Για γλυκούς πειρασμούς
που ξεχωρίζουν!**

Συνιστώμενη δοσολογία μεταξύ 4 και 9% ανάλογα με τη διαδικασία ζύμωσης και το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Συσκευασία σε δοχείο των 5 κιλών.



ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Το έτοιμο προς χρήση, σε υγρή μορφή, ενεργό προζύμι απαλλάσσει τους αρτοποιούς από την φάση προετοιμασίας του προζυμιού. Επιτρέπει στο ζυμάρι να φουσκώσει και προσδίδει στα τελικά προϊόντα αρωματικό πλούτο, χαρακτηριστικό των προϊόντων με προζύμι. Παράγεται από τη φυσική ζύμωση αλεύρων δημητριακών που προέρχονται από βιολογική καλλιέργεια.

{Η αγορά προτείνει}

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ

{Νέο αλεύρι πίτσας}

Για αίσθηση αυθεντικής ιταλικής πίτσας



Το νέο αλεύρι για πίτσα από τους Μύλους Ασωπού έχει εύκολη εφαρμογή, αποτελεσματική υφή και δίνει την αίσθηση της αυθεντικής ιταλικής πίτσας. Και αυτό γιατί κύριο χαρακτηριστικό του, είναι η μεγάλη λευκότητα, αντίστοιχης του ιταλικού τύπου 00.

Ιδιότητες

Αλεύρι πολύ υψηλής καθαρότητας και λευκότητας με μεγάλη εκτατότητα και ελαστικότητα.

Χρήσεις

Παραγωγή πίτσας όλων των τύπων (λεπτή, μεσογειακή αμερικάνικη), αναλόγως τη συνταγή. Κατάλληλο για χρήσεις τόσο σε φρέσκα όσο και σε κατεψυγμένα ζυμάρια.



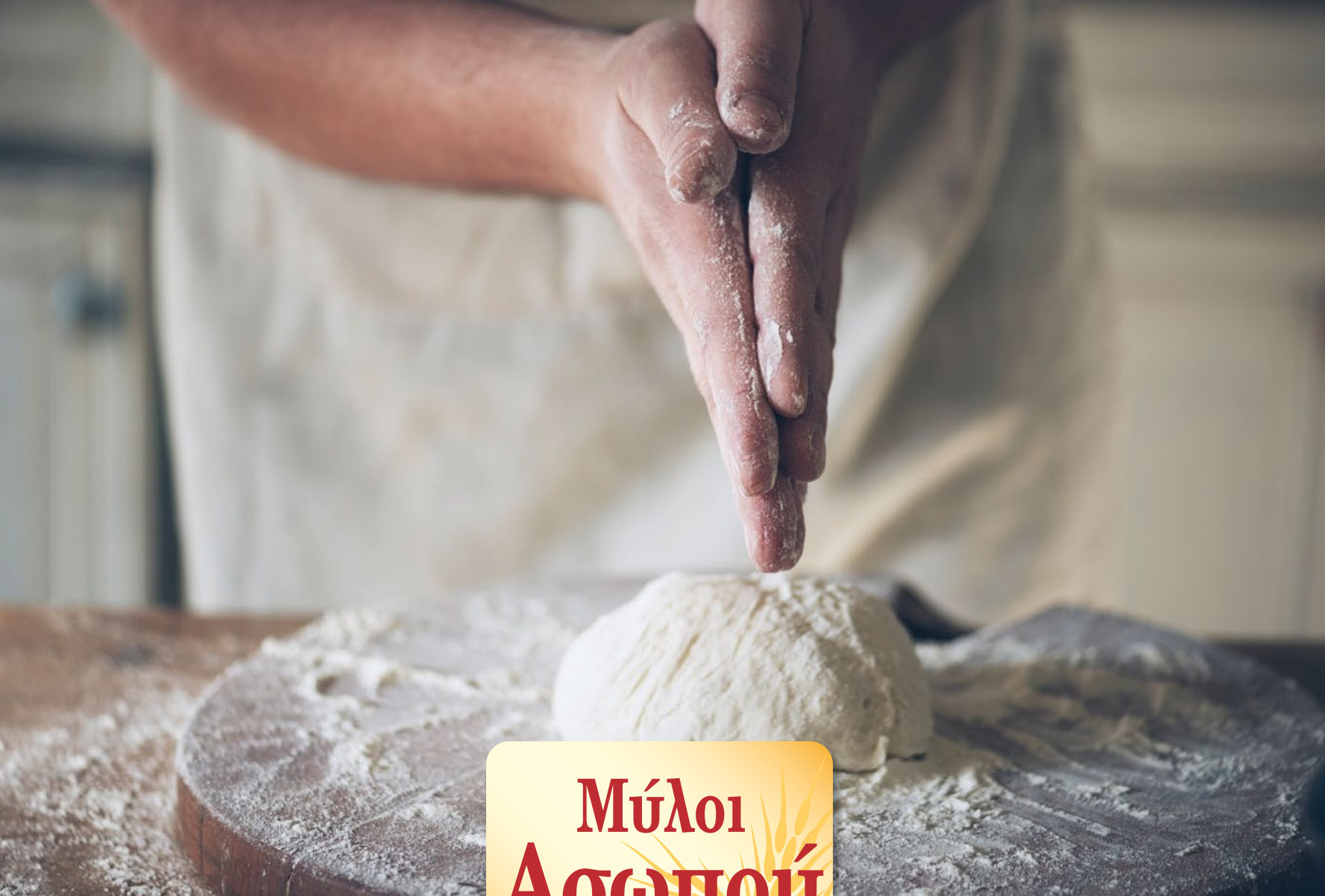
Συνταγή για πίτσα

Υλικά (ποσότητες με ποσοστό %)

100%	Αλεύρι 55% PIZZA
1%	Βούτυρο
0,5%	Ζάχαρη
1%	Γάλα σκόνη
1,3%	Αλάτι
1%	Μαγιά
3%	Λάδι
0,5%	Ξύδι
45-50%	Νερό
1%	Seven Up (Προαιρετικά)

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Στο ταχυζυμωτήριο στην αρχή για 7' στην πρώτη ταχύτητα και μετά για 4' στη δεύτερη ταχύτητα.
- Θερμοκρασία ζύμης στους 25-26°C.
- Ανάπαυση 20' σε λεκάνη.
- Τεμαχισμός: Ανάλογα με τα ταψάκια που έχουμε, κάνουμε μπαλάκια και σκεπάζουμε με νάυλον.
- Ανάπαυση 2h: για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Ανοίγουμε τα μπαλάκια και τοποθετούμε τα υλικά γεμίσματος.
- Θερμοκρασία Ψησίματος στους 200°C.
- Χρόνος Ψησίματος για 20-25 λεπτά.



...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

*Τα πολύτιμα προϊόντα μας
θεμέλιο της επιτυχίας σας!*

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{Νέες Μονοποικιλιακές Σοκολάτες IRCA}

Η υψηλή ζαχαροπλαστική σε άλλη διάσταση

Η επιλογή μιας καλής μονοποικιλιακής σοκολάτας είναι μονόδρομος για κάθε ζαχαροπλάστη που θέλει να έχει ποιοτικά σταθερό αποτέλεσμα για τις δημιουργίες του. Και είναι γεγονός ότι οι τρεις νέες μονοποικιλιακές (Single Origin) σοκολάτες της IRCA περνάνε την υψηλή ζαχαροπλαστική σε ποιοτικά πρωτόγνωρη διάσταση! Συγκεκριμένα αναφερόμαστε στην DARK EQUATEUR 60% (37/39), μια bitter κουβερτούρα, με πλούσια αρώματα και υπόγευση σταφίδας και μελιού, την DARK PEROU 70% (40/42), κουβερτούρα με ισορροπημένη γεύση με έντονο άρωμα σοκολάτας και φρούτων δάσους και την MILK MADAGASCAR 38% (36/38), με υπέροχη και έντονη γεύση σοκολάτας, γάλακτος και νότες ανθέων! Και οι τρεις αυτές σοκολάτες κυκλοφορούν σε μορφή κουμπιών (σταγόνες) και σε πρακτικό αδιάβροχο σάκο 2,5 κιλών, με αεροστεγές zip που ξανακλείνει!



ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ

KENFOOD

{Μίγμα για Μπάρες και Cookies Βρώμης}

Εναλλακτικές και υγιεινές προτάσεις διατροφής

Η βρώμη, αν και βρίσκεται εδώ και χρόνια στη διατροφή μας, τον τελευταίο καιρό έχει γίνει αρκετά δημοφιλής. Το ενδιαφέρον του καταναλωτή για αρτοσκευάσματα με βάση τη βρώμη έχει αυξηθεί, λόγω της περιεκτικότητάς της σε φυτικές ίνες όπως οι Β – γλυκάνες. Σύμφωνα με αναφορές η ευεργετική δράση της βρώμης, ενισχύει την άμυνα του οργανισμού και προστατεύει το πεπτικό και καρδιαγγειακό σύστημα. Επίσης, η κατανάλωσή της συμβάλλει στη μείωση της χοληστερίνης, λόγω της Β – γλυκάνης. Όλο και περισσότεροι καταναλωτές τον τελευταίο καιρό αναζητούν εναλλακτικά τρόφιμα, με βασικό κριτήριο την ισορροπημένη διατροφή. Για αυτό το λόγο, η KENFOOD σας προτείνει το νέο μίγμα oat cookies mix, ώστε να προσφέρετε λαχταριστά cookies βρώμης, στους πελάτες σας που αναζητούν εναλλακτικές και υγιεινές προτάσεις διατροφής! Επίσης, με το ίδιο μίγμα oat cookies mix, μπορείτε να φτιάξετε νόστιμες, μασισχωτές μπάρες βρώμης, εύκολα, γρήγορα, χωρίς κόπο!



ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ

ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΙΤΤΑΣ ΑΕΒΕ

{Μαρμελάδα έξτρα ΑΤΤΙΚΗ}

Καλοκαιρινή απόλαυση σε 8 γεύσεις

Η ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ, που εδώ και χρόνια δίνει γεύση στα πρωινά σας, σας προσφέρει ακόμη περισσότερες επιλογές με τις 8 μοναδικές μαρμελάδες της, φτιαγμένες με παραδοσιακές συνταγές. Χαρακτηρίζονται ως «έξτρα» γιατί έχουν κομμάτια φρούτων, που αντιστοιχούν σε πάνω από το μισό της περιεκτικότητάς τους (δηλαδή τα 100gr μαρμελάδας περιέχουν 61gr φρούτου) και λαχταριστή αξεπέραστη γεύση. Φράουλα, βερίκοκο, πορτοκάλι, κεράσι, ροδάκινο, κρίνο, ρόδι και φρούτα του δάσους συνθέτουν μια συλλογή νόστιμη και φυσική, για όλες τις στιγμές της ημέρας.



ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ

{Νέο αλεύρι Extra Rustic}

Για γευστικό χωριάτικο ψωμί

Η Μύλοι Λούλη λανσάρει στην αγορά το νέο αλεύρι Extra Rustic, που δίνει ιδιαίτερα γευστικό χωριάτικο ψωμί και είναι κατάλληλο για αρτοποιία αργής ωρίμανσης. Δοκιμάστε το αλεύρι Extra Rustic που είναι εμπνευσμένο από την χωριάτικη γαλλική μπαγκέτα και δίνει τραγανή κόρα και εξαιρετική κυψέλωση στο ψωμί, καθιστώντας το ιδανικό και για τσιαπάτα! Προσφέρετε στους πελάτες σας λαχταριστή γαλλική μπαγκέτα, τσιαπάτα, αλλά και φρέσκα σάντουιτς, με ιδιαίτερες γεμίσεις και θα τους εντυπωσιάσετε με το μοναδικό άρωμά τους και τη γεύση με νότες προζυμίου! Αναζητήστε το μέσω των πωλητών της Μύλοι Λούλη.



ΑΠΕΥΡΑ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{SAURTEIG DICORN-FARINA DICORN}

Δώρο ζωής

Το δίκοκκο στάρι προσφέρει πολλά οφέλη στον οργανισμό καθώς περιέχει φυτικές ίνες, βιταμίνες Α & Β και ιχνοστοιχεία: μαγνήσιο, σίδηρος, φώσφορος, κάλιο, νάτριο, ψευδάργυρος, μαγγάνιο. Ρυθμίζει τη γλυκόζη στο αίμα, μειώνει την κακή χοληστερόλη και αυξάνει την καλή, δημιουργώντας ασπίδα στον οργανισμό μας. Προτείνετε στους πελάτες σας να τρώνε ψωμί από δίκοκκο στάρι, φτιαγμένο από προζύμι και αλεύρι, όπως παραδοσιακά έχουμε στη διατροφή μας. Δοχείο 10 κιλά, σακί 10 κιλά.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ



SAURTEIG BALMAR

ΦΥΣΙΚΟ ΞΙΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Προτείνετε στους πελάτες σας
να δοκιμάσουν ψωμί με προζύμι
όπως παραδοσιακά έχουμε
στη διατροφή μας.



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

www.antzoulatos.com
ΤΗΛ 210 57 77 745

ΜΥΗΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

{ΟΡΕΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ}

Η γεύση στο ψωμί



Κριτήρια επιλογής ψωμιού

Οι ολοένα αυξανόμενες προτάσεις των αρτοποιών στον χώρο των αρτοσκευασμάτων δημιουργούν επιλογές για τον καταναλωτή που παλιότερα δεν υπήρχαν και κάνουν έντονη την ανάγκη αποκωδικοποίησης των κριτηρίων της επιλογής τους. Σταθερά στην πρώτη θέση των κριτηρίων επιλογής παραμένει η γεύση, καθώς το ψωμί ως βασικό είδος διατροφής αποτελεί πρώτα από όλα απόλαυση. Άλλοι παράγοντες είναι η διατροφική αξία, η εικόνα, η ευκολία και η σχέση ποιότητας - τιμής. Το στοίχημα για τους αρτοποιούς είναι πώς θα συνδυάσουν τη γεύση στο ψωμί με όσο το δυνατόν περισσότερα από τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά.

Το Ορεινό Κρήτης

Το ψωμί Ορεινό Κρήτης αποτελεί ιδανική επιλογή για καταναλωτές οι οποίοι αναζητούν γεύση και άρωμα στο ψωμί. Παραπέμπει σε γευστικές αναμνήσεις του παρελθόντος, προσδίδοντας την αίσθηση του αυθεντικού και του παραδοσιακού ψωμιού των παιδικών μας χρόνων.

Το αλεύρι Ορεινό Κρήτης είναι ένα δυνατό αλεύρι υψηλής απορρόφησης νερού που παράγεται από σκληρά στάρια εξαιρετικής ποιότητας με μεγάλη περιεκτικότητα σε σιμιγδάλι και έντονο κίτρινο χρώμα. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα το ψωμί να έχει πλούσια γεύση και έντονο άρωμα, ενώ η μεγάλη κυψέλωση στο εσωτερικό και η κίτρινη τραγανή κόρα στο εξωτερικό με τα έντονα σκασίματα και την άγρια υφή ενισχύουν την εικόνα του παραδοσιακού γευστικού ψωμιού.

Τα οργανοληπτικά και αισθητικά χαρακτηριστικά του Ορεινού Κρήτης αναδεικνύονται ακόμα περισσότερο ακολουθώντας μεθόδους αργής ωρίμανσης και ήπιας μηχανικής αρτοποίησης με χρήση τεχνικών και εργαλείων που δεν καταπονούν το ζυμάρι.

Αργή ωρίμανση

Η μέθοδος poolish είναι μία δεδομένη μέθοδος αργής ωρίμανσης και αποτελεί προ-ζύμη, δηλαδή μία αρχική ζύμωση που επιτυγχάνεται όταν αναμιγνύουμε το αλεύρι με το νερό και λίγη μαγιά. Με τη μέθοδο αυτή ευνοείται η παραγωγή γαλακτικού οξέως που έχει σαν αποτέλεσμα ενισχυμένη γεύση και άρωμα, εξαιρετική δομή και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα στο ψωμί.

Συνταγή για ψωμί Ορεινό Κρήτης

Υλικά

2.300 γρ.	Αλεύρι Ορεινό Κρήτης
1.000 γρ.	Αλεύρι Τ70 δυνατό
1.650 γρ.	Νερό παγωμένο
75 γρ.	Αλάτι
40 γρ.	Μαγιά νωπή
3.600 γρ.	Poolish (προ-ζύμη)

Εκτέλεση

Για την προετοιμασία της προζύμης (poolish) αναμιγνύουμε 1.650 γρ. αλεύρι Ορεινό Κρήτης με 1.950 γρ. νερό και 8 γρ. μαγιά με ήπια μηχανικά μέσα για σύντομο χρονικό διάστημα έως ότου πάρουμε μία πολύ υγρή κολλώδη ζύμη (χυλός). Στη συνέχεια ξεκουράζουμε τη ζύμη για 4 ώρες στους 24°C ή 15 ώρες στους 4°C. Προσθέτουμε την προ-ζύμη στη συνταγή μας και ακολουθούμε τη διαδικασία.

Ζυμώνουμε για 8 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο στην πρώτη ταχύτητα και 5 λεπτά στη γρήγορη, μέχρι να δέσει το ζυμάρι και να γίνει ομοιογενές και ελαστικό. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 28°C τον χειμώνα, 24°C το καλοκαίρι. Βγάζουμε το ζυμάρι από το ζυμωτήριο με βρεγμένα χέρια και το ξεκουράζουμε για τουλάχιστον 90 λεπτά, κατά προτίμηση σε ξύλινη μπουκέτα ή σε πλαστικά τελάρα για να διατηρήσουμε σχετικά σταθερή τη θερμοκρασία του. Κόβουμε με την σπάτουλα ή στον διαιρέτη 500 - 1000 γρ. Μορφοποιούμε ελαφρώς. Προσοχή: δεν «στραγγαλίζουμε» το ζυμάρι. Αλευρώνουμε με κίτρινο αλεύρι και τοποθετούμε στο τελάρο ή στην πινακωτή. Ωρίμανση: 45 λεπτά σε ήπιες συνθήκες στόφας: 30°C με 70% υγρασία. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο (230 - 240°C) με λίγο ατμό, για 45 λεπτά περίπου.



η γεύση στο ψωμί



ΟΡΕΙΝΟ

ΚΡΗΤΗΣ

- Πλούσια γεύση
- Έντονο άρωμα
- Κίτρινο χρώμα
- Τραγανή κόρα
- Υψηλή απορρόφηση



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Ινβερτοσάκχαρο της ASR GROUP}

Για απίθανο παγωτό

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το Ινβερτοσάκχαρο, σιρόπι ινβερτοποιημένου σακχάρου, από την ASR GROUP, τη μεγαλύτερη βιομηχανία ζάχαρης στον κόσμο. Χρησιμοποιείται σε παγωτά, τούρτες, γκανάζ, icing, κέικ, σιροπιαστά, μπισκότα κ.α. Προσδίδει συνοχή και διατηρεί αναλλοίωτη τη γεύση και την υφή των προϊόντων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Επίσης, αναδεικνύει τη γεύση των φρούτων σε παγωτά και τούρτες. Διατίθεται σε δοχείο 15 κιλών.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

{Ριγανάτο με φρέσκια ντομάτα}

Άλλη μία γευστική εμπειρία από τη ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

Συμβαδίζοντας με το κλίμα του καλοκαιριού, η ΔΩΡΙΚΟΝ παρασκεύασε για εσάς έναν εντυπωσιακό κωδικό με φέτα, ελαιόλαδο και ντομάτα. Έχει προβλέψει ότι η κατανάλωσή του θα γίνει στην παραλία και για το λόγο αυτό η ζύμη είναι μπριόζ, ώστε μαζί με τη γέμιση φέτα – ντομάτα, να καταναλώνεται ευχάριστα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η ζύμη είναι με το χέρι προσεκτικά τυλιγμένη και οι ντομάτες διαλεγμένες μία μία.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΙΤΤΑΣ ΑΕΒΕ

{Λουκούμια ΑΤΤΙΚΗ}

Η παράδοση σας έρχεται λουκούμι... ΑΤΤΙΚΗ!

Λουκουμάκι ΑΤΤΙΚΗ μαζί με τον αγαπημένο σας καφέ... υπάρχει κάτι καλύτερο για τα καλοκαιρινά απογεύματα; Με άρωμα και γεύση που χαρίζει απόλαυση στον ουρανίσκο σας, τα λουκούμια ΑΤΤΙΚΗ αποτελούν την πιο λαχταριστή λιχουδιά και ικανοποιούν κάθε γλυκιά σας επιθυμία. Φτιαγμένα με την παραδοσιακή συνταγή και το μεράκι της ΑΤΤΙΚΗ - ΠΙΤΤΑΣ δοκιμάστε τα στις εξής μοναδικές γευστικές παραλλαγές: λουκούμια με μέλι και καρύδια ή κλασικά αρωματικά λουκούμια (τριαντάφυλλο, μπουκίτσες) και τον αυθεντικό Ακανέ Σερρών, που μετρά πολλά χρόνια παράδοσης διατηρώντας την αυθεντική του συνταγή με βούτυρο. Θα τα βρείτε σε ανανεωμένες συσκευασίες σε όλα τα σουπερ μάρκετ.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ALFA WOOD ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ ΑΕΒΕ

{Πέλλετ ξύλου}

Υψηλές αποδόσεις με μειωμένο κόστος

Τα προϊόντα της ALFA WOOD ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ ΑΕΒΕ είναι πιστοποιημένα κατά το πρότυπο υψηλής ποιότητας ENplus. Το πέλλετ GRUNE HOLZ, A1 κλάσης με κύρια χαρακτηριστικά την πολύ χαμηλή στάχτη και την υψηλή θερμιδική του αξία και το πέλλετ ALFA PREMIUM, A2 κλάσης με κύρια χαρακτηριστικά την υψηλή θερμογόνο δύναμη και την χαμηλή στάχτη, μπορούν να κάνουν την ζωή σας πιο εύκολη. Διαλέγοντας οικολογικά και Ελληνικά βοηθάτε την Ελληνική οικονομία αλλά και το περιβάλλον.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



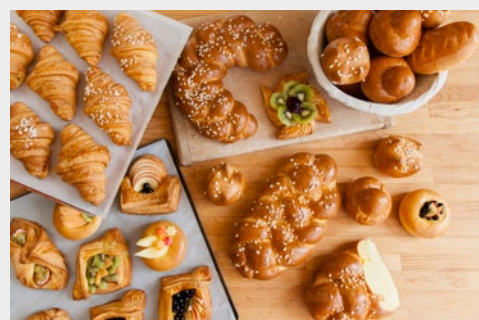
ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΠΗΑΣ

{Υγρό ζωντανό προζύμι από σκληρό σιτάρι LVBD3000}

Για γλυκούς πειρασμούς που ξεχωρίζουν

Το μοναδικό φυσικό ζωντανό προζύμι από 100% σκληρό σιτάρι, είναι ιδανικό για όλα τα γλυκά ζυμαρία, τσουρέκια, κρουασάν, μπριός, πανετόνε, δανέζικα, σταφιδόψωμα κλπ. Δίνει ένταση στη γεύση και στα αρώματα ενισχύοντας παράλληλα το άρωμα βουτύρου και γάλακτος. Προσφέρει εντυπωσιακή δομή (ίνες, ελαστικότητα), όγκο και διατηρησιμότητα. Προσφέρει επίσης αφράτο τελικό προϊόν για περισσότερο χρόνο. Η συνιστώμενη δΟΣΟΛΟΓΙΑ είναι 4 έως 9% ανάλογα με τη διαδικασία ζύμωσης και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Συσκευασία σε δοχείο των 5 κιλών.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ





Ριγανάτο με φρέσκια ντομάτα

Εντυπωσιακός συνδυασμός φέτας, ελαιόλαδου και ντομάτας, ιδανικός για το καλοκαίρι. Ζύμη μπριόζ με γέμιση από φέτα και ντομάτα, τυλιγμένη προσεκτικά με το χέρι και ντομάτες διαλεγμένες μία μία!



Τηλ. κέντρο: 210 9959 940

Μ. Αλεξάνδρου 4, Άλιμος Τ.Κ. 17456, Αττική, info@dorikon.gr
www.dorikon.gr



ΠΡΟΪΟΝΤΑ

A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

RIBOT: 1 Μηχάνημα = 1000 Συνταγές

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME, είναι το απόλυτο μηχάνημα που καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε είδους επαγγελματικής εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Μια πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ με δυνατότητα να φτιάξουμε μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνς, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο σοκολάτας, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, sorbet μέχρι και παρασκευή παγωτού, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες. Πρόκειται για απλή στιβαρή κατασκευή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη. Διαθέτει κάδο με κάθετο κύλινδρο που επιτρέπει το εύκολο γέμισμα, τη συνεχή παρακολούθηση και τη προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή. Έχει επίσης, προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από 1 έως 999

λεπτά, Inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/ λεπτό, λειτουργία αυτόματη

ή και χειροκίνητη και βρύση-ντουζ με πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 50 Lt.



HOTMIXPRO Επαγγελματικό Πολυμηχάνημα

Το επαγγελματικό Thermal Mixer για ζεστές και κρύες παρασκευές, που θα γίνει το δεξί σας χέρι! Ένα πολυμηχάνημα βραβευμένο στις Διεθνείς εκθέσεις της Νέας Υόρκης και του Ντουμπάι, ως:

- 1) το καλύτερο στην κατηγορία του και
- 2) καινοτομία στην κατηγορία του.

Μια μεγάλη γκάμα μοντέλων με 1 ή 2 ανεξάρτητα μπολ, που καλύπτει πλήρως τις απαιτητικές ανάγκες του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής, σας λύνει τα χέρια και σας παρέχει ελευθερία χρόνου. Ακούραστος συνεργάτης εξοπλισμένος με πανίσχυρο μοτέρ για έως και 12 συνεχόμενες ώρες δουλειάς. Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή, με πιστοποιήσεις CE και NSF για πλήρη ασφάλεια και υγιεινή. Ξεχωρίζει για την ακρίβεια στη θερμοκρασία βαθμό προς βαθμό:

- α) έως τους +190°C, έτσι ώστε να μπορείτε να παρασκευάσετε και κρέμα ζαχαροπλαστικής και να κάνετε και καραμελοποίηση! και
- β) έως τους -24°C για την παρασκευή παγωτού, σορμπέ, συνταγών που περιέχουν αβγά, αλκοόλ κ.λπ. Δυνατότητα επιλογής του χρονομέτρου έως και 16 ώρες. Σύστημα «Αναμονή Θερμοκρασίας» για τον ευγενικό χειρισμό ιδιαίτερων προϊόντων. Με 26 διαφορετικούς τύπους ταχυτήτων με δυνατότητα ενδιάμεσης παύσης (PULSE), αλλά και ταχύτητα TURBO. Ανοξείδωτο μπολ με θερμική προστασία και χειρολαβή τοποθετούμενη και από την αριστερή και από τη δεξιά μεριά. Αναπόσπαστος εξοπλισμός του εργαστηρίου σας, ικανό για την παρασκευή κρέμας, σαντιγί, ζυμών, να πουδράρει ξηρούς καρπούς, στρώσιμο σοκολάτας, coulis φρούτων, μαρμελάδες, μαρέγκα κι άλλα πολλά προϊόντα, έχοντας πάντα το ίδιο αποτέλεσμα ανεξαρτήτου ποσότητας.



Βρείτε όλα τα προϊόντα
www.varanakis.com
& γίνετε συνδρομητές
για το Newsletter!

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ BAKE OFF
2 φούρνοι ανεξάρτητοι
με θερμοθάλαμο και κοάνη



XEBC-16EU
16 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™
"Ο έξυπνος φούρνος"



XEBC-10EU
10 ταψιά 60x40cm



XB 613G
6 ταψιά 60x40cm



ROSSELLA MATIC
4 ταψιά 60x40cm



ANNA
4 ταψιά 46x33cm

ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ (CONVECTION), ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ & ΑΕΡΙΟΥ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ. Μεγάλη γκάμα μοντέλων με ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ χειριστήριο. Βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους, επιλογή της υγρασίας και της αφύγρανσης, πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX, αυτοκαθαριζόμενοι. PROTEK.Safe πόρτα και υψηλή θερμική μόνωση για ασφαλές περιβάλλον εργασίας.



RIVER 298
Καλάθι: 131x70cm



RIVER 297
Καλάθι: 70x70cm

- Πλυντήρια σκευών, δίσκων και τελάρων με διπλά τοιχώματα. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.
- «Έξυπνα» πλυντήρια διαθέτουν τεχνολογίες και πατενταρισμένα συστήματα για καλύτερη απόδοση, εξοικονόμηση ενέργειας νερού και απορρυπαντικού έως και 35%.
- Αναλόγως τη σειρά διατίθενται με 3 ή 11 χρόνους πλυσίματος και συνεχής πλύση.



**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
ΣΚΕΥΩΝ.**
Κατάλληλα για
εργαστήρια,
αρτοποιεία και
ζαχαροπλαστεία.



Aeromix: πατενταρισμένη τεχνολογία με μηδανιούς κραδασμούς. Συνδυάζει το σπирάλ μ' ένα δεύτερο περιστρεφόμενο εξάρτημα «αντίθεσης», το οποίο εξουδετερώνει τη δράση του σπирάλ επιτυγχάνοντας έτσι μια διπλή επεξεργασία της ζύμης, δίνοντάς της τον επιπλέον απαιτούμενο αερισμό.

Διατίθενται από 7,5 έως 160 lt, με 7 ταχύτητες και αυτόματο ανέβασμα/κατέβασμα του κάδου.



A.&N. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα
Τηλ.: 210 5723111, Fax: 210 5723 113
www.varanakis.com, sales@varanakis.com



ΠΡΟΪΟΝ

Φρούτα σε Ζελέ AKTINA

Η AKTINA διαθέτει μεγάλη γκάμα φρούτων σε ζελέ για μεγάλη ποικιλία στις δημιουργίες σας, όπως Black Sour Cherry, Ολόκληρο κόκκινο κεράσι σε ζελέ, Ολόκληρη φράουλα σε ζελέ, Φραγκοστάφυλο σε ζελέ και Φρούτα του Δάσους σε ζελέ. Σε συνδυασμό με την ευρεία γκάμα φαρσιτούρων/ επικαλύψεων που διαθέτει η AKTINA, προσφέρει μια ολοκληρωμένη πρόταση στον επαγγελματία για γλυκές δημιουργίες υψηλής ποιότητας και αισθητικής.

Τα φρούτα σε ζελέ AKTINA είναι κατάλληλα για ψύξη κρατώντας αναλλοίωτη τη λάμψη και τη γεύση τους. Επίσης, είναι ιδανικά για ψήσιμο μέσα σε κέικ, τσουρέκι, πάστα φλώρα κλπ.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Cheesecake



Για την παρασκευή εξαιρετικού cheesecake με πλούσια γεύση κρέμας τυριού, με πολύ απλό και γρήγορο τρόπο!

Υλικά

1.000 γρ.	Μίγμα για κρέμα Cheesecake AKTINA
2,5L	Κρύο νερό ή Γάλα
1.000 γρ.	Τριμμένο Μπισκότο AKTINA
460 γρ.	Βούτυρο ή Μαργαρίνη

Κρέμα

Αναμιγνύετε στο μπωλ του μίξερ το φρέσκο γάλα με το μίγμα. Χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ για 5 λεπτά μέχρι να σφίξει.

Βάση Cheesecake

Λιώνετε βούτυρο ή μαργαρίνη και αποσύρετε από τη φωτιά. Προσθέτετε την ανάλογη ποσότητα μπισκότου και ανακατεύεται μέχρι να απορροφηθεί το βούτυρο. Αδειάζετε το μίγμα σε φόρμα και στρώνετε ομοιόμορφα τη βάση πιέζοντας ελαφρά με το κουτάλι.

Tip: Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Τριμμένο μπισκότο με Κακάο AKTINA για την Παρασκευή της βάσης ώστε να δώσετε στο Cheesecake σας μια γευστική νότα σοκολάτας.

Τέλος, αφού στρώσετε την κρέμα πάνω στη βάση, προσθέτετε μια πλούσια στρώση Ολόκληρο κόκκινο κεράσι σε ζελέ AKTINA ή άλλο φρούτο σε ζελέ AKTINA της επιλογής σας.

Παράγουμε ποιότητα
για να παράγετε ποιότητα



PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

Ανακαίνιση του αρτοζαχαροπλαστείου «Ζαχαρίας» από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Νέα εντυπωσιακή εμφάνιση απέκτησε το αρτοζαχαροπλαστείο "Ζαχαρίας" της λεωφ. Κνωσσού, στο Ηράκλειο. Ο κος. Χατζάκης συνεργάστηκε με την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ από την διαμόρφωση ως την τελική

εμφάνιση του καταστήματός του. Με απόλυτη αρμονία συνδυάστηκε η σύγχρονη τεχνολογία με τους παραδοσιακούς ξύλινους ταμπλάδες στις προσόψεις των βιτρινών και το vintage πλακάκι στο κέντρο του δαπέ-

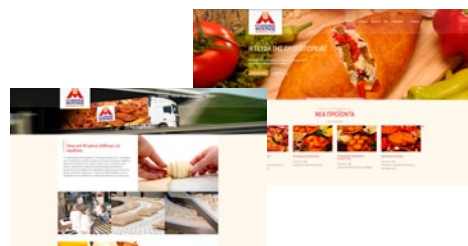


δου. Το ανοικτό εργαστήριο επιβεβαιώνει τη φρεσκάδα όλων των προϊόντων.

Νέα ιστοσελίδα της εταιρίας «ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ»

Η εταιρία "Ελληνικός Φούρνος Α.Ε." που επί 40 χρόνια προσφέρει προϊόντα υψηλής ποιότητας κατακτώντας εξέχουσα θέση στην προτίμησή των καταναλωτών, απέ-

κτησε την καινούρια ιστοσελίδα της www.brakopoulos.gr, www.hellinikos-fournos.gr. Επισκεφτείτε τη σήμερα και ενημερωθείτε για την εταιρία, τα προϊόντα αλλά και τα νέα της.



Σεμινάρια Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής από την εταιρία ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, με εμπειρία πάνω από 30 χρόνια στη διεξαγωγή επιμορφωτικών σεμιναρίων, πραγματοποίησαν ένα ακόμα κύκλο για επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες. Τα σεμινάρια πραγματοποιήθηκαν στις εγκαταστάσεις της εταιρείας σε Χανιά και Ηράκλειο από τις 24 έως τις 29 Μαΐου και προσέλκυσαν πλήθος αρτοποιών. Η θεματολογία των σεμιναρίων περιλάμβανε το νέο αλεύρι Ορεινό Κρήτης και τη διαδικασία της αργής ωρίμανσης με την

μέθοδο poolish. Επιπλέον, παρουσιάστηκαν ψωμιά τοστ και πρωινού υψηλής διατροφικής αξίας, ολικής άλεσης με φύτρο σταριού και μειωμένο αλάτι. Τέλος, παρουσιάστηκε μία μεγάλη γκάμα συνταγών με αλεύρι από Δίκοκκο σιτάρι, όπως κέικ καρότου, muffins, σταφιδόπιτα, και αλμυρό κέικ.

Εισηγητές των σεμιναρίων ήταν οι τεχνολόγοι τροφίμων Αντώνης Αλεξανδρίδης και Διαμαντής Παπαπαναγής. Τα σεμινάρια



στήριξαν με την παρουσία τους, μέλη από τα Σωματεία Αρτοποιών Χανίων και Ηρακλείου και η Ομάδα Παραγωγών Κρητικού Παξιμαδιού. Τα μηχανήματα ήταν μία ευγενική χορηγία της εταιρείας Clivanexport.

2η εβδομάδα εθελοντισμού 2016 των εργαζομένων της Μύλοι Λούλη

Για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία, από 13 έως 17 Ιουνίου 2016, η εβδομάδα εθελοντισμού των εργαζομένων της Μύλοι Λούλη. Στα πλαίσια των δράσεων της Εταιρικής Υπευθυνότητας, οι εργαζόμενοι είχαν την δυνατότητα να συμμετέχουν σε διάφορες δράσεις που είχε οργανώσει η εταιρεία μετά από εσωτερική διαβούλευση. Πάνω από

τους μισούς εργαζομένους της Μύλοι Λούλη εργάστηκαν σε δράσεις επιλογής τους, οι οποίες περιελάμβαναν εθελοντική αιμοδοσία για τις ανάγκες της τράπεζας αίματος της εταιρείας, καθαρισμό επαρχιακού δρόμου στο Νομό Μαγνησίας, στήριξη των δράσεων του Χαμόγελου του Παιδιού στο Νομό Αττικής και καθαρισμό άλσους και γηπέδου μπάσκετ στον Νομό Βοιωτίας. Υπεύθυ-

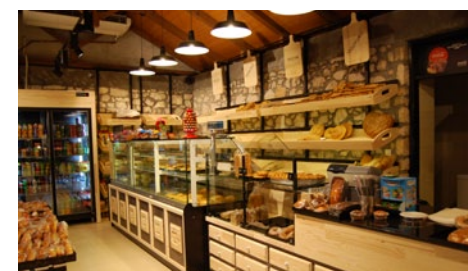


να και δυναμικά θα συνεχίσουν τις δράσεις τους και του χρόνου γιατί οι εργαζόμενοι της Μύλοι Λούλη πιστεύουν πως ... όλοι μαζί σπέρνουμε το μέλλον.

Νέο κατάστημα ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΣΙΔΗΡΑΣ από την TECH COOL KONDILIS

Το νέο κατάστημα ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΣΙΔΗΡΑΣ, δίπλα ακριβώς από το παλιό στο Αιτωλικό Αιγινίας, φέρει τη σφραγίδα της TECH COOL KONDILIS. Η πέτρα και οι ξύλινες επιφάνειες είναι τα κυρίαρχα στοιχεία στο

χώρο και τονίζουν τις παραδοσιακές συνταγές που αναδεύονται στην ατμόσφαιρα του αρτοποιείου ανάμεσα στον φρεσκοκομμένο καφέ και τα λαχταριστά σφολιατοειδή.





Εξοικονόμηση **50%** με
χρήση πέλλητ

Μόνιμη διαθεσιμότητα
προϊόντος

100% ασφάλεια
καύσης

Αισθητή βελτίωση
της ποιότητας ψησίματος

Πιστοποιημένο πέλλητ
κατά **ENplus**

Σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα



ALFA WOOD Νευροκόπι ΑΕΒΕ

7° χλμ Κ. Νευροκοπίου - Εξοχής, Δράμα

T. 2523 300307 | F. 2410 831590

E: awnevrokopi@alfawood.gr

www.alfapellet.gr



Νέο αρτοζαχαροπλαστείο-café «Παπακανέλλος» στην Πάτρα από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΝΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το νέο, ολοκαίνουριο αρτοζαχαροπλαστείο-café «Παπακανέλλος» βρίσκεται επί της Ετεοκλέους 41 & Ευβοίας, στην Πάτρα και δημιουργήθηκε από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΝΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Η επιτυχημένη συνεργασία συνεχίστηκε μετά την ανακαίνιση του υποκαταστήματος στην Ακρωτηρίου και Τεισώνος στην Πάτρα το 2008 και το αποτέλεσμα ικανοποίησε πλήρως ιδιοκτήτες και κοινό.

Μελετημένη διαρρύθμιση που εκθέτει όλη την πλούσια γκάμα των προϊόντων με την πρώτη ματιά, άκρως προβολικές, τελευταίας τεχνολογίας βιτρίνες με εντυπωσιακές επενδύσεις, έντονες χρωματικές διαβαθμίσεις, light box με ειδικά γραφιστικά, ιδιαίτερα συστήματα φωτισμού, όλα συνθέτουν ένα σύγχρονο κατάστημα του μέλλοντος που κερδίζει τις εντυπώσεις.



IREKS από την LAOUDIS FOODS: Με οδηγό τις απαιτήσεις κάθε αρτοποιού!

Η ομάδα τεχνικών συμβούλων της IREKS, υπεύθυνη για την ελληνική αγορά, αποτελούμενη από τους κ.κ. Christian Riedinger, Γεώργιο Μόγα και Ισαάκ Πιπερίδη, βρέθηκε μέσα στον Ιούνιο στο κεντρικό Innovation & Training Center της ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS στο Πικέρι, για να επιδείξει τα νέα προϊόντα της καταξιωμένης εταιρείας, τα οποία αναπτύσσει για την τοπική αγορά και τα οποία θα κυκλοφορήσουν στη χώρα μας μέσα στο 2017. Οι τρεις τεχνικοί σύμβουλοι, άριστοι γνώστες της ελληνικής αγοράς, είχαν την ευκαιρία να ανταλλάξουν απόψεις με τους τεχνικούς και τους υπεύθυνους πωλήσεων της ελληνικής αντιπροσωπείας, οι οποίοι τους μετέφεραν τις απόψεις και απαιτήσεις των πελατών αρτοποιών, για τις τρέχουσες συνθήκες και τις ιδιαίτερες ανάγκες της τοπικής αγοράς. Παράλληλα, εκτός από τα υπό ανάπτυξη νέα προϊόντα, παρουσίασαν πλήθος εναλλακτικών συνταγών για τις επιτυχημένες πρώτες ύλες που ήδη κυκλοφορούν!

Η IREKS μπορεί να είναι μια πολύ μεγάλη πολυεθνική εταιρεία παραγωγής μιγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με παρουσία σε περισσότερες από 90 χώρες του κόσμου, δεν παύει όμως να είναι και ο φιλικός και προσιτός συνεργάτης κάθε έλληνα αρτοποιού. Και αυτό γιατί η IREKS εστιάζει πάντα σε κάθε χώρα και σε κάθε περιοχή με απόλυτο σεβασμό στις τοπικές διατροφικές συνήθειες, έτσι ώστε να προσφέρει στους επαγγελματίες και κατά συνέπεια στους καταναλωτές, άριστα προϊόντα, με τη γνώριμη και αγαπημένη γεύση που επιθυμούμε! Η τεράστια παράδοση των 150 ετών στη παραγωγή μιγμάτων και μια ειδικευμένη ομάδα έρευνας και παραγωγής που ξεπερνά τα 2.500 άτομα (!) δίνουν τη δυνατότητα στην IREKS να προσφέρει πάντα στον αρτοποιό και τον αρτοζαχαροπλάστη μια τεχνικά άρτια πρώτη ύλη, από την οποία θα προκύψει εύκολα ένα πολύ γευστικό τελικό προϊόν! Όμως το βασικό πλεονέκτημα της IREKS είναι κάτι πολύ μεγαλύτερο από την παραγωγή ενός ακόμα



ποιοτικού προϊόντος για επαγγελματίες. Σε στενή συνεργασία με την Laoudis Foods, η IREKS μπορεί και προσφέρει μια ολοκληρωμένη υποστηρικτική υπηρεσία, η οποία ξεκινά από την ενημέρωση και την παροχή ιδεών για νέα καινοτόμα αρτοσκευάσματα, την τεχνική εκπαίδευση για τη δημιουργία τους και ολοκληρώνεται με τη άριστη, άμεση και διαρκή τεχνική υποστήριξη, όποτε και οπουδήποτε και αν χρειαστεί!

Η IBATECH Istanbul ολοκληρώθηκε σημειώνοντας πολλαπλό ρεκόρ

Η IBATECH Istanbul ολοκληρώθηκε μετά από τέσσερις επιτυχημένες ημέρες σημειώνοντας σημαντικά ρεκόρ. Η διετής Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία, τα Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής, το Παγωτό, τη Σοκολάτα και τις Τεχνολογίες θεωρείται το κορυφαίο γεγονός στη βιομηχανία του για τη δυναμική ανάπτυξη της τουρκικής αγοράς αλλά και ολόκληρης της περιοχής της Ευρασίας. 74.563 επισκέπτες από 114 χώρες παρακολούθησαν την έκθεση από τις 14 - 17 Απριλίου, δηλαδή 17 τοις εκατό περισσότεροι από την προηγούμενη διοργάνωση το 2014. Η εμπορική έκθεση πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά σε πέντε εκθεσιακές αίθουσες που κάλυπταν μία έκταση 50.000

τετραγωνικών μέτρων. Επίσης, σημείωσε ρεκόρ και στον αριθμό των εκθετών. Συνολικά 366 εταιρείες από 18 χώρες, δηλαδή με αύξηση μόλις κάτω του 27% σε σύγκριση με το 2014, έλαβαν μέρος στην εμπορική έκθεση. Πολύ θετικά ήταν τα σχόλια των επισκεπτών που εξέφρασαν την επιθυμία να επισκεφτούν την έκθεση το 2018. Το 99% των ερωτηθέντων είχαν την πρόθεση να συστήσουν την έκθεση σε συναδέλφους, προισταμένους ή συνεργάτες τους, ενώ το 90% πίστευαν ότι η εμπορική έκθεση θα γίνει ακόμα πιο σημαντική στο μέλλον. Η μεγαλύτερη ομάδα επισκεπτών με ποσοστό 47% ήταν ζαχαροπλάστες, ακολουθούμενοι από τους αρτοποιούς με ποσοστό 21%. Οι εμπο-



ρικοί επισκέπτες ενδιαφέρθηκαν κυρίως για τα κατεψυγμένα προϊόντα και τα κέικ και έπειτα για τις πρώτες ύλες και τα ημικατεργασμένα προϊόντα, καθώς και τα μηχανήματα παραγωγής και τα αξεσουάρ. Το σημείο συνάντησης για τη βιομηχανία στην Τουρκία εναλλάσσεται ανάμεσα στην Κωνσταντινούπολη, την Άγκυρα και το Ιζμίρ. Η επόμενη IBATECH Istanbul θα διεξαχθεί στην Κωνσταντινούπολη στις 12 - 15 Απρίλιο 2018.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

“Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!”

*Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.*

Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop



Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του

Πέληλει ξύλου από την ALFA WOOD ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ ΑΕΒΕ

Το εργοστάσιο της ALFA WOOD ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ ΑΕΒΕ, εγκατεστημένο στο ακριτικό Κάτω Νευροκόπι απασχολεί 30 Έλληνες εργαζόμενους και πολλαπλάσιους στην εφοδιαστική αλυσίδα. Αποτελεί τον ορισμό της ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ και μάλιστα σε ακριτική περι-

οχή. Με παραγωγική δυναμικότητα 60.000 τόνων ετησίως, είναι ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς wood pellet της Ευρώπης, εξασφαλίζοντας μόνιμη διαθεσιμότητα προϊόντος και τιμή χωρίς μεγάλες αυξομειώσεις στον τελικό καταναλωτή. Με την χρήση



των wood pellets μπορείτε να έχετε 50% μείωση κόστους σε σχέση με το πετρέλαιο!

Σεμινάριο αρτοποιίας Μύλων Λούλη στους αρτοποιούς Αιτικής

Με μεγάλη επιτυχία ξεκίνησε ο καινούριος κύκλος σεμιναρίων, με θέμα «Σάντουιτς» στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας των Μύλων Λούλη στο Κερατσίνι. Οι αρτοποιοί που το παρακολούθησαν είχαν την ευκαιρία να δουν και να δοκιμάσουν διαφορετικές βάσεις σάντουιτς με γευστικές

γεμίσεις για όλα τα γούστα, τα οποία προετοίμασαν οι έμπειροι τεχνικοί της εταιρίας Μύλοι Λούλη. Από τα αγαπημένα τους ήταν η γαλλική χωριάτικη μπαγκέτα με το νέο αλεύρι extra Rustic των Μύλων Λούλη, με γέμιση γραβιέρας και καπνιστής μπριζόλας! Η επίδειξη έκλεισε με την κλήρω-



ση των 5 τυχερών που κέρδισαν σακιά με αλεύρα.

Εγκαίνια για τις νέες εγκαταστάσεις της Puratos Ελλάς στη Θεσσαλονίκη

Τις νέες της εγκαταστάσεις στη Σίνδο της Θεσσαλονίκης εγκαινίασε την Πέμπτη 26 Μαΐου, η εταιρεία πρώτων υλών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας Puratos Ελλάς ΑΕΒΕ, δίνοντας ένα μήνυμα αισιοδοξίας στην Ελληνική αγορά. Νέα προσέγγιση στα καινούρια γραφεία θεωρείται η ενσωμάτωση του Innovation Center, του δεύτερου στην Ελλάδα μετά από αυτό των Οиноφύτων στις

κεντρικές εγκαταστάσεις. Το χώρο εγκαινίασαν ο πρόεδρος του Βελγίου κ. Luc Liebaut και ο γενικός διευθυντής της Puratos Ελλάς κ. Michel Poot Baudier ενώ στην τελετή του αγιασμού και των εγκαινίων παραβρέθηκαν οι δήμαρχοι της περιοχής Σίνδου και Ωραιοκαστρου, οι αντιπρόσωποι της εταιρίας και εκατοντάδες επαγγελματίες της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.



Νέα Σεμινάρια Ζαχαροπλαστικής από την ECOLE LENÔTRE και την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ φιλοξενεί και πάλι το διάσημο pastry chef Gilles Maisonneuve της διεθνούς φήμης γαλλικής σχολής ECOLE LENÔTRE για τη δι-εξαγωγή υψηλού επιπέδου επιμορφωτικών σεμιναρίων με θέμα: Μοντέρνα Γαλλική Ζαχαροπλαστική. Τα μαθήματα πραγματοποιούνται στα CENTER OF GASTRONOMY και στο τέλος δίδεται πιστοποιητικό παρακολούθησης. Η διάρκεια

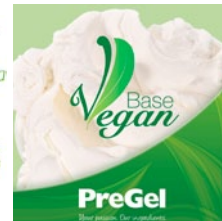
είναι τέσσερις ημέρες και ο αριθμός των θέσεων περιορισμένος. Στη Θεσσαλονίκη το σεμινάριο θα πραγματοποιηθεί στις 4-7 Οκτωβρίου και στην Αθήνα στις 11-14 Οκτωβρίου. Για περισσότερες πληροφορίες και συμμετοχές τηλεφωνήστε στα τηλέφωνα: 2310 570121 & 210 2419700. Βασική προϋπόθεση για την εξέλιξη κάθε επαγγελματία είναι η σύγχρονη γνώση και η υψηλή τεχνογνωσία.



Τα γνωστά προϊόντα ζαχαροπλαστικής της ιταλικής PreGel φέρνει η Optima Pastry

Εδώ και μερικούς μήνες έχει ξεκινήσει η συνεργασία της Optima Pastry με την Ιταλική εταιρεία PreGel, τη μεγαλύτερη βιομηχανία πρώτων υλών παγωτού και μειγμάτων ζαχαροπλαστικής στον κόσμο. Στην Ελλάδα η Optima Pastry εισάγει και διανέμει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων PreGel, από την οποία ξε-

χωρίζουν οι βάσεις παγωτού "Light & Stevia" και "Vegan", αλλά και οι δημοφιλείς φαρτιτούρες – μία ποικιλία προϊόντων που έχει σχεδιαστεί ειδικά για τη γέμιση και τη διακόσμηση κέικ, παγωμένων επιδορπίων και επιδορπίων με κρέμα και παντεσπάνι, η οποία είναι εξαιρετικά ανθεκτική στην κατάψυξη.





foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για την διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

Η σημασία της τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας

Ελένη Πανά {Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, email: info@foodconsultant.gr}

Τα ευπαθή τρόφιμα, αυτά δηλαδή που περιέχουν μεγάλο ποσοστό πρωτεϊνών και υγρασίας, όπως για παράδειγμα το κρέας, τα αυγά, τα γαλακτοκομικά και τα ψάρια, από την παραγωγή τους, μέχρι την ώρα που θα καταναλωθούν θα πρέπει να διατηρούνται σταθερά στην ενδεδειγμένη θερμοκρασία για το κάθε είδος, στην ψύξη ή στην κατάψυξη.



Η θερμοκρασία είναι ένας από τους πιο σταθερούς παράγοντες για τη συντήρηση και την ασφάλεια, διότι επηρεάζει τη δραστηριότητα των μικροοργανισμών, αλλά και την ταχύτητα των χημικών και ενζυμικών μεταβολών. Με την ψύξη, η διάρκεια ζωής των ευαλλοίωτων προϊόντων αυξάνεται διότι επιβραδύνεται η ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Επομένως, ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διακίνηση και την αποθήκευσή τους είναι καθοριστικής σημασίας για την ασφάλεια των καταναλωτών.

Η μεταφορά

Η διανομή τροφίμων δεν είναι απλά η μεταφορά αντικειμένων από το ένα σημείο στο άλλο. Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες συνθήκες με κατάλληλο τρόπο ανάλογα με τον προβλεπόμενο χρόνο μεταφοράς, όπως με αυτοδύναμο ψυκτικό μηχανήμα, για την ασφαλή μεταφορά των ευαλλοίωτων τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπάρχουν αυτογραφικά θερμόμετρα και η θερμοκρασία των θαλάμων να μην είναι μικρότερη από τα κατώτατα όρια θερμοκρασίας διατήρησης του προϊόντος που μεταφέρεται. Η εγκατάσταση συστήματος καταγραφής της θερμοκρασίας του ψυκτικού θαλάμου βοηθάει στον έλεγχο της ορθής λειτουργίας, αλλά και στην τεκμηρίωση αυτής. Οι θάλαμοι ψύξης πρέπει να έχουν θερμοκρασία κάτω από 5 βαθμούς Κελσίου, ενώ οι θάλαμοι κατάψυξης κάτω από -18 βαθμούς Κελσίου.

Για τη μεταφορά προϊόντων ψύξης σε μικρές αποστάσεις, δηλαδή όταν ο χρόνος μεταφοράς είναι μικρότερος των 2 ωρών, μπορεί να χρησιμοποιηθούν και ισοθερμικά αυτοκίνητα.

Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος που να ασφαρίζεται. Επίσης, πρέπει να είναι στεγανοποιημένα για να αποφεύγεται η διαρροή υγρών.

Απαγορεύεται η μεταφορά μέσα στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο τροφίμων, που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης. Εφόσον υπάρχει ανάγκη για μεταφορά προϊόντων ψύξης και κατάψυξης με το ίδιο φορτηγό, θα πρέπει να έχει υποστεί τις κατάλληλες μετατροπές (διαμερισματοποίηση χώρου, κατάλληλοι ψυκτικοί μηχανισμοί κλπ).

Η παραλαβή των Α' υλών – προϊόντων

Αποτελεί για κάθε επαγγελματία το κρίσιμότερο ίσως σημείο στο σύστημα ποιότητας που εφαρμόζει, διότι η ποιότητα των προϊόντων που παραλαμβάνονται θα αποτελέσει τη βάση και θα επηρεάσει την ποιότητα των προϊόντων που θα παραχθούν ή θα διατεθούν αν πρόκειται για τελικά προϊόντα. Οι χώροι παραλαβής πρέπει να διασφαλίζουν τη συνέχεια της ψυκτικής αλυσίδας με τη διατήρηση της θερμοκρασίας.

Οργανώστε σωστά την εργασία σας ώστε να υπάρχει έτοιμος χώρος για τον έλεγχο της παραλαβής και την αποθήκευση των προϊόντων με την άφιξη τους στις εγκαταστάσεις σας.

Ένας από τους ελέγχους που πρέπει να γίνονται για τα ευαλλοίωτα προϊόντα σε αυτό το στάδιο είναι και αυτός της θερμοκρασίας. Ζητήστε να δείτε την ένδειξη του θερμόμετρου του ψυκτικού θαλάμου που πρέπει να υπάρχει στο όχημα υποχρεωτικά. Για προϊόντα που η μεταφορά διαρκεί πολλές ώρες, είναι καλύτερο να έχετε εκτύπωση της θερμοκρασίας όλου του δρομολογίου.

Παράλληλα, μετρήστε και μόνοι μας τη θερμοκρασία των παραλαμβανομένων, διότι ενδέχεται να είναι διαφορετική από

αυτή του θαλάμου. Αυτό μπορεί να γίνει είτε με απλές συσκευές θερμομέτρων υπέρυθρης ακτινοβολίας και σε αυτή την περίπτωση έχουμε μη καταστροφικό έλεγχο, είτε με σχετικό όργανο που φέρει αισθητήριο τύπου βελόνας, ενώ η ένδειξη διαβάζεται σε ηλεκτρονική οθόνη. Στην πρώτη περίπτωση, η ακρίβεια στη μέτρηση είναι μικρότερη από ότι στη δεύτερη. Εναλλακτικά μπορούμε να μετρήσουμε τη θερμοκρασία εισχωρώντας τη βελόνα ανάμεσα σε δύο κιβώτια ή σε προϊόντα που τσακίζουν με την τοποθέτηση του θερμόμετρου σε πτυχή τσάκισης.

Οι θερμοκρασίες που καταγράφονται κατά την παραλαβή, μαζί με οποιαδήποτε άλλη κρίσιμη παρατήρηση υπάρχει, να διατηρούνται σε αρχείο. Θα αποτελέσει ένα πολύ χρήσιμο εργαλείο του συστήματος διασφάλισης ποιότητας.

Με τον όρο αλυσίδα ψύξης εννοούμε το σύνολο των ψυκτικών μέσων που εναλλάσσονται, με σκοπό τη συντήρηση ενός τροφίμου σε θερμοκρασία τέτοια στην οποία δεν κινδυνεύει να υποστεί αλλοιώσεις.

Άμεση αποθήκευση των προϊόντων

Οι επιχειρήσεις που χειρίζονται ευπαθή τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν ψυγεία και καταψύκτες, σε μέγεθος και αριθμό που ικανοποιούν τις ανάγκες της. Ανεξάρτητα όμως από το μέγεθος των ψυκτικών θαλάμων της κάθε εταιρείας, υπάρχουν κάποιοι κανόνες που ισχύουν σε κάθε περίπτωση:

- Μην υπερφορτώνετε το ψυγείο ή τον ψυκτικό θάλαμο. Κάθε ψυκτικός θάλαμος μπορεί να ψύξει ως και το 70% του συνολικού του όγκου.
- Μην αφήνετε άσκοπα ανοικτές τις πόρτες.
- Μην τοποθετείτε εμπορεύματα ή άλλα πράγματα μπροστά στα ψυκτικά μηχανήματα, ώστε να κυκλοφορεί άνετα ο ψυχρός αέρας.
- Για τον ίδιο λόγο μη στριμώχνετε τα πράγματα στο ψυγείο. Δημιουργείτε διαδρόμους ανάμεσα στα κιβώτια ώστε να κυκλοφορεί ο ψυχρός αέρας.
- Η ορθή συντήρηση των ψυκτικών μονάδων είναι απαραίτητη για την καλή λειτουργία και την απόδοσή τους.
- Τέλος, θα πρέπει να παρακολουθείτε και να καταγράφετε τη θερμοκρασία των ψυγείων. Αυτό αποτελεί νομοθετική απαίτηση: «Σε όλους τους θαλάμους των ψυγείων (ψύξης και κατάψυξης) δημόσιας και ιδιωτικής χρήσης, που έχουν όγκο πάνω από 25 κυβικά μέτρα, πρέπει να είναι εγκατεστημένα αυτογραφικά θερμόμετρα και υγρόμετρα για την παρακολούθηση της ακριβούς θερμοκρασίας και υγρασίας των θαλάμων.»

Όλα τα όργανα καταμέτρησης που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο της θερμοκρασίας πρέπει να συμμορφώνονται με τα πρότυπα EN12830, EN13485 και EN13486. Ενώ οι επιχειρήσεις τροφίμων διατηρούν όλα τα σχετικά έγγραφα που επιτρέπουν να εξακριβώνεται εάν τα προαναφερόμενα όργανα συμμορφώνονται με το σχετικό πρότυπο EN.

Οι καταγραφόμενες θερμοκρασίες χρονολογούνται και φυλάσσονται από την επιχείρηση τροφίμων για ένα τουλάχιστον έτος ή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ανάλογα με την φύση και τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.

ΕΚΘΕΣΗ

FOURNOS

Έκθεση σύγχρονης τέχνης σε ένα παραδοσιακό work(shop) ψωμιού στο Γύθειο Λακωνίας.

Κυβέλη Λιγνού-Τσαμαντάνη {Ιστορικός Τέχνης}

Πώς ενεργοποιείται ένας παραδοσιακός φούρνος έτσι ώστε να λειτουργήσει προσωρινά ως χώρος καλλιτεχνικής «ζύμωσης»; Άρθρο μιας ιστορικού τέχνης για τους σύγχρονους καλλιτέχνες και «τεχνίτες» με αφορμή την πραγματοποίηση μίας έκθεσης σύγχρονης τέχνης σε ένα παραδοσιακό φούρνο.



Φούρνος επί της Βασιλέως Γεωργίου 45, Γύθειο Λακωνίας / Εικόνα © της Μαρίας Τζανάκου, 2016

«Προσφυγόπουλα δουλεύουν για ένα κομμάτι ψωμί!» - ο τίτλος της είδησης που εμφανίστηκε κατά την πρώτη αναζήτηση της λέξης «ψωμί» στο διαδίκτυο. Στη συγκεκριμένη είδηση, το «ψωμί» ως «αντικείμενο» συνδέεται με την έννοια της ανθρωπίνης εκμετάλλευσης, θέτοντας τη λέξη σε ένα νέο εννοιολογικό πλαίσιο. Και όμως, όχι! Το παρόν κείμενο δεν πρόκειται για μία επίκαιρη κοινωνικοπολιτική ανάλυση. Είναι όμως ενδιαφέρον ότι στην καθημερινή γλώσσα η λέξη «ψωμί» χρησιμοποιείται στην πλειονότητά της με μεταφορικούς ή μετωνυμικούς όρους,

δημιουργώντας τρόπον τινά μία σημασιολογική μετατόπιση από την υλική υπόσταση του άρτου.

Κατ'αναλογία, εδώ τίθεται και μία διαφορετική μετατόπιση: η καλλιτεχνική επιλογή να πραγματοποιηθεί μία έκθεση σύγχρονης τέχνης σε ένα νέο πλαίσιο, σε έναν καθ'όλα λειτουργικό φούρνο. Η χρήση μίας λέξης, όπως «ψωμί», σε ένα συγκεκριμένο γλωσσικό περιβάλλον, την νοηματοδοτεί εκ νέου. Έτσι και στην περίπτωση του FOURNOS, η τοποθέτηση καλλιτεχνικών έργων σε ένα περιβάλλον με χρηστικές συμπαροδηλώσεις

(φούρνος) δημιουργεί μία τελείως καινούργια νοηματοδότηση του χώρου αυτού. Ωστόσο, η πρόθεση αυτής της έκθεσης δεν είναι να θεσμοθετήσει ένα νέο χώρο τέχνης στο Γύθειο, επαναχρησιμοποιώντας έναν ήδη υπάρχοντα χώρο και αλλάζοντας του λειτουργία. Αυτό είναι μία ήδη παγιωμένη πρακτική πολλών πολιτιστικών φορέων. Ίσως το πλέον επίκαιρο παράδειγμα μίας τέτοιας αλλαγής χρήσης ενός προϋπάρχοντος χώρου είναι το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης (ΕΜΣΤ) στην Αθήνα, το οποίο θα επαναλειτουργήσει στο πρώην εργοστάσιο μύρας Φιξ. Στην περίπτωση, ωστόσο, της έκθεσης FOURNOS στο Γύθειο, οι δυναμικές που θα δημιουργήσει η εγκατάσταση των έργων μέσα στο χώρο του φούρνου είναι τελείως διαφορετικές. Ειδοποιός διαφορά είναι το γεγονός ότι αυτός ο χώρος λειτουργούσε μέχρι πρόσφατα ως εμπορικός φούρνος και μετά το πέρας της έκθεσης θα συνεχίσει να λειτουργεί ως τέτοιος. Οι εικαστικοί Βασιλική Σηφοστρατουδάκη και Μαρία Τζανάκου, διοργάνωτριες της πλατφόρμας FOURNOS, επιδιώκουν, μέσα από την παρουσία της τέχνης, την ενεργοποίηση του φούρνου ως ένα πλαίσιο κοινωνικής συνύπαρξης και «ζύμωσης» κατά τη διάρκεια της έκθεσης. Η εύπλαστη μορφή αυτής της ενεργοποίησης τονίζεται και από το γεγονός ότι δε θα γίνουν εγκαίνια, αλλά τα εικαστικά έργα και οι παρεμβάσεις θα «τοποθετούνται» στο χώρο σταδιακά.

Ο FOURNOS, ως καλλιτεχνική ιδέα, αποτελεί μία εικαστική πλατφόρμα συνάντησης καλλιτεχνών και ερευνητών, η οποία θα πάρει την τελική υλική της υπόσταση κατά τη διάρκεια της έκθεσης μέσα στον παραδοσιακό φούρνο του Γυθείου. Ωστόσο, αυτή η διαδικασία της τοποθέτησης των έργων τέχνης σε ένα εξωθεσμικό πλαίσιο μέσα σε μία τοπική κοινωνία, είναι πλέον ίδιον αυτού που μπορούμε να χαρακτηρίσουμε σύγχρονη τέχνη: «ένα πεδίο σύγχρονης τέχνης που εκτείνεται πέρα από τα όρια, ένα πολυ-τοπικό πεδίο που αντλεί από τοπικές πρακτικές και ενσωματώνει τοπική γνώση [...]».¹ Το συγκεκριμένο εγχείρημα προσδοκά να ενεργοποιήσει τη συγχώνευση του παλιού με το νέο και του διεθνούς με το τοπικό, ενώ ταυτοχρόνως επιδιώκει να δημιουργήσει μία «έκθεση-μορφής» και όχι μία «έκθεση-περιεχομένου».²

Καθοριστικής σημασίας για τη συνάντηση αυτή είναι η παραδοσιακή σχέση των ανθρώπων με τους φούρνους σε παλαιότερες εποχές ή ακόμα και σήμερα σε μικρότερες κοινωνίες. Ο φούρνος σε αυτές τις περιπτώσεις ήταν και είναι ένα σημείο κοινωνικής συνάντησης, άρα ζωτικής σημασίας στις σχέσεις μεταξύ των ανθρώπων. Στο πρότζεκτ FOURNOS, αυτή η συνάντηση - και ιδανικά η «ζύμωση» μεταξύ ανθρώπων - θα πραγματοποιηθεί με ποικίλους τρόπους. Αφ'ενός με τη λειτουργία της έκθεσης ως χώρου ανοικτού στους επισκέπτες και αφ'ετέρου μέσα από καλλιτεχνικές δράσεις ορισμένων εκ των συμμετεχόντων στην έκθεση (performances, workshops κλπ) οι οποίες θα υπογραμμίσουν την ύπαρξη κοινωνικών δικτύων που δημιουργεί η υπάρχουσα τοπική αγορά. Για παράδειγμα, οι εικαστικοί Βασιλική Σηφοστρατουδάκη και Μαρία Τζανάκου στα πλαίσια της πλατφόρμας θα τοποθετήσουν στα τοπικά μαγαζιά αφίσες με εικόνες από φωτογράφους. Ταυτοχρόνως, οι καλλιτέχνες με την καθημερινή παρουσία τους στο χώρο θα προσκαλούν τους περαστικούς να συνομιλήσουν για τη σημασία μίας έκθεσης σύγχρονης τέχνης: γιατί κάτι που υπό άλλες συνθήκες μπο-

ρεί να μην γινόταν αντιληπτό ως έργο τέχνης, μπορεί συνειδητά να έχει τοποθετηθεί σε αυτή την έκθεση; Παράλληλα θα πραγματοποιηθούν κάποιες ανοικτές ομιλίες, όπως αυτή που θα διοργανωθεί από την επιμελήτρια τέχνης και ερευνήτρια Βασιλική Τζανάκου, καθώς και ξεναγήσεις.

Τι θα μπορεί όμως να δει κανείς σε αυτή την έκθεση; Στην τέχνη υπάρχουν υπεράριθμες απεικονίσεις ψωμιού, σε θρησκευτικούς πίνακες/ τοιχογραφίες ή σε πίνακες νεκρών φύσεων (είδος που άνθισε ιδιαίτερα κατά το Μπαρόκ (17ος – 18ος αι.)), καλλιτεχνικά έργα που στηρίζονται σε μία θεματική συσχέτιση με το ψωμί. Στη σύγχρονη τέχνη ωστόσο, έχουν υπάρξει έργα που δημιουργούν και μία οργανική-υλική σχέση με το ψωμί. Στην έκθεση FOURNOS, θα εκτεθούν έργα πολλών διαφορετικών τεχνοτροπιών και με τη χρήση ποικίλων εικαστικών μέσων: κεραμικά, ζωγραφική, γλυπτική, video-art, εγκαταστάσεις, performance, video performance. Κάποια έργα άπτονται περισσότερο μίας πολιτικής κριτικής, στην περίπτωση των οποίων το ψωμί αποτελεί τον αρωγό για την παραγωγή ενός οπτικού επιχειρήματος, όπως για παράδειγμα στο βίντεο της Φανής Μπήτου, ο φακός της οποίας καταγράφει την ύπαρξη του ψωμιού ως «ποιητικό» στοιχείο για την ανάδειξη του κοινωνικοπολιτικού «πλέγματος» σε ένα κεντρικό σημείο της Αθήνας. Κάποιοι άλλοι καλλιτέχνες σχετίζουν το έργο τους με την ιστορία της τέχνης ή την ίδια τη διαδικασία της καλλιτεχνικής παραγωγής. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι ο πίνακας του Βασίλη Ζωγράφου, που δημιουργεί έναν ενδιαφέροντα διάλογο με καλλιτεχνικά έργα του 20ου αι. που άπτονται της σχέσης τέχνης-ψυχανάλυσης και η performance-εγκατάσταση της Rilène Markopoulou, η οποία χρησιμοποιεί την ιστορία και τη λογοτεχνία ως οχήματα για τη μορφοποίηση της ιδέας της. Και στις δύο αυτές περιπτώσεις ο άρτος έχει κεντρικό ρόλο, είτε σε μορφολογικό ή εννοιολογικό επίπεδο, είτε με την πραγματική υλική του υπόσταση. Τέλος, η βίντεο εγκατάσταση της Sriwhana Srong υπογραμμίζει την ύπαρξη του ανθρώπινου σώματος ως καλλιτεχνικό υλικό προς μορφοποίηση.

Ένας τρίτος κομβικός συσχετισμός με την πρακτική της αρτοποιίας, τον οποίο ενστερνίζονται αρκετοί εκ των συμμετεχόντων, είναι η καλλιτεχνική τους πρακτική ως ένας παρεμφερής τρόπος «ποιείν» με αυτόν του αρτοποιού. Αυτό δημιουργεί έναν παραλληλισμό, καθώς η διαδικασία της παραγωγής κεραμικών και ψωμιού έχουν πολλά κοινά χαρακτηριστικά: πλάσιμο, μορφοποίηση, ψήσιμο. Σύμφωνα με τον κοινωνιολόγο Ρίτσαρντ Σέννεν, η «υλική συνείδηση», δηλαδή η σκέψη σχετικά με μία υλική μορφοποίηση, περιστρέφεται γύρω από τρεις άξονες: τη «μεταμόρφωση/μετασχηματισμό», την «παρουσία» και τον «ανθρωπομορφισμό».³ Θα μπορούσε κανείς να υποστηρίξει ότι στο παρόν πλαίσιο, τα τρία χαρακτηριστικά, τα οποία ο Σέννεν σχετίζει με την πρακτική του «τεχνίτη» και ιδίως του «αγγειοπλάστη», άπτονται εξίσου της διαδικασίας δημιουργίας που ακολουθεί και ο παραδοσιακός αρτοποιός αλλά και ένας σύγχρονος καλλιτέχνης. Η συνειδητοποίηση της «υλικής συνείδησης» και στις δύο αυτές περιπτώσεις σχετίζεται με αυτές τις τρεις όψεις. Ο «μετασχηματισμός/μεταμόρφωση» επέρχεται μέσω της μορφοποίησης των υλικών (ζύμη, πηλός και έννοιες στην περίπτωση του FOURNOS) από ένα υποκείμενο – τον τεχνίτη.⁴ Η «παρουσία» του δημιουργού είναι προφανές ότι σχετίζεται

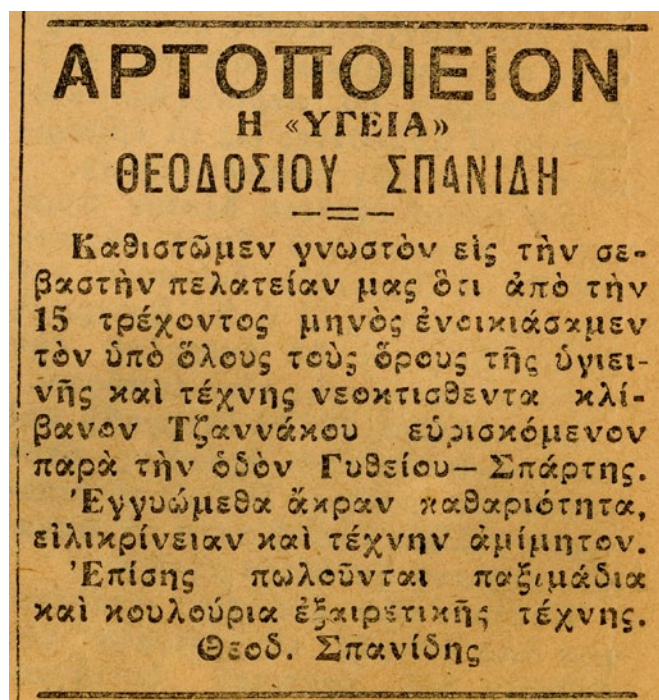
¹ Julieta Aranda, Brian Kuan Wood, Anton Vidolke, 'What is Contemporary Art? An Introduction', στο e-flux journal: *What is Contemporary Art?* (Berlin: Sternberg Press, 2010), 8 (δική μου μετάφραση).

² Παναγιώτης Σ. Παπαδόπουλος (μετ.), 'Από την «έκθεση-περιεχόμενο» στην «έκθεση-μορφή», *Ο Φιλόσοφος και ο Επιμελητής. Ένας διάλογος με τον Ζαν-Φρανσουά Λυσιάρ*. (χ.τ.: Principia, 2011), 7.

³ Ρίτσαρντ Σέννεν, *Ο Τεχνίτης*, μετ. Βασίλης Τομανάς (Θεσσαλονίκη: Νησίδες, 2011), 105-6.

⁴ Σέννεν, ό.π., 106-13.

με την ύπαρξη μίας υπογραφής που σηματοδοτεί το «εγώ» του δημιουργού. Ωστόσο, στην περίπτωση του αρτοποιού ή του κεραμοποιού, η «παρουσία» πραγματοποιείται μέσω αυτού που ο Σέννερ χαρακτηρίζει ως «εκείνο: τη λεπτομέρεια».⁵ Αυτό στην περίπτωση των αρτοποιών και των καλλιτεχνών μπορεί να αναγνωριστεί στην μορφή και στο σχήμα που δημιουργεί το πλάσιμο. Τέλος, το τρίτο ζήτημα που άπτεται την ύπαρξης «υλικής συνείδησης» είναι ο «ανθρωπομορφισμός».⁶ Σε αυτή την περίπτωση είναι ενδιαφέρον ότι κάποιες φορές ο τρόπος που οι καλλιτέχνες της έκθεσης μιλούν για τα έργα τους, αλλά και σε κείμενα άλλων σύγχρονων καλλιτεχνών, η αναφορά στα υλικά είναι προσωποποιημένη. Αυτό είναι εμφανές και στον κλάδο της αρτοποιίας, όταν για παράδειγμα λέμε ότι «η ζύμη ξεκουράζεται». Όπως αναφέρει ο Σέννερ, «[η] απόδοση ηθικών ανθρώπινων ιδιοτήτων – τιμιότητα, σεμνότητα, αρετή – σε υλικά (...) [σκοπεύει] να εξυψώσει τη συνείδησή μας για τα υλικά και έτσι να μας κάνει να σκεφτούμε την αξία τους».⁷ Κάποιοι από τους εικαστικούς της έκθεσης συνδυάζονται με τη σύγχρονη διάσταση του ρόλου του καλλιτέχνη ως τεχνίτη, όπως αναδεικνύεται στις γλυπτικές εγκαταστάσεις του Αύγουστου Βεινόγλου, της Ειρήνης Μπαχλιτζανάκη και του Πάνου Προφήτη. Καθένας από τους τρεις χρησιμοποιεί με έναν ιδιαίτερο τρόπο τα υλικά του – συνήθως πηλό ή ξύλο – τονίζοντας συχνά την ίδια τη διαδικασία της δημιουργίας αλλά και τη σχέση του καλλιτεχνίτη με τον παραδοσιακό τεχνίτη, όπως και του υλικού αντικειμένου με τον χώρο. Αντίστοιχα το γλυπτικό έργο της Ντόρας Οικονόμου τονίζει μία «υλική συνείδηση» μέσω της χρήσης ενός άλλου υλικού – της ελαφρόπετρας, ενώ η video performance της Ελένης Φουντουλάκη αναδεικνύει αυτή τη «συνείδηση» μέσω της σχέσης σώματος-ύλης κατά τη διαδικασία του «ποιείν». Θα είναι ενδιαφέρον, λοιπόν, να δει κανείς ποιές μορφές «υλικής συνείδησης» θα αναδειχθούν μέσα από τα έργα της έκθεσης αλλά και την ταυτόχρονη συνύπαρξή τους στο χώρο του φούρνου. Επιπλέον, σημαντικό στοιχείο για τη δομή αυτής της έκθεσης είναι το γεγονός ότι ο συγκεκριμένος φούρνος, στην πλειονότητα των χρόνων λειτουργίας του, εξυπηρετούσε τους πελάτες σαν μιας παλιάς μορφής «drive in». Οι πελάτες εξυπηρετούνταν στεκόμενοι έξω από τον χώρο του φούρνου, το εργαστήριο/workshop. Η αγγλική λέξη workshop, αποτελείται από τα ουσιαστικά work (εργασία) και shop (μαγαζί). Στην περίπτωση λοιπόν της έκθεσης, το πρώτο συνθετικό – work – θα υπερισχύσει της εμπορικής δραστηριότητας (shop), και άρα θα ανατρέπει την χωροταξική λειτουργία του φούρνου ως μαγαζιού. Τα έργα, που έχουν φτιαχτεί σε καλλιτεχνικά εργαστήρια (χώρος ιδιαίτερα σημαντικός για τον κλάδο της ιστορίας της τέχνης), θα βρίσκονται μέσα στο παραδοσιακό εργαστήριο του αρτοποιού (χώρος που όλο και συχνότερα εκλείπει σήμερα), με σκοπό να δημιουργήσουν μία νέα ύλη «ζύμωση» μεταξύ ανθρώπων. Μία «ζύμωση» με αρωγό τις «τέχνες» του αρτοποιού και του καλλιτέχνη. Αν ωστόσο δεχθούμε την άποψη του θεωρητικού Roland Barthes, ότι κατά τη σύγχρονη αγορά και κατανάλωση ενός τροφίμου, το τελευταίο «συνοψίζει και μεταδίδει μία κατάσταση, συνιστά μία πληροφορία, γίνεται σημαίνον», δομώντας έτσι τη «λειτουργική ενότητα μίας επικοινωνιακής μορφής»,⁸ τότε η παύση αυτής της αγοραστικής διαδικασίας μέσω της ενεργοποίησης του φούρνου ως εκθεσιακού χώρου, και η ταυτόχρονη εστίαση στο στάδιο παραγωγής – δηλαδή ένα στάδιο πριν



Διαφήμιση του φούρνου Θ. ΣΠΑΝΙΔΗ στην εφημερίδα ΛΑΚΩΝΙΑ το 1936. Συλλογή Κ. Δρογκάρη

την αγορά – προσδοκά να φέρει στο προσκήνιο νέες «επικοινωνιακές μορφές». Μία τέτοια νέα «επικοινωνιακή μορφή» πραγματοποιείται και μέσα από την ανάγνωση αυτού του κειμένου. Αυτό το κείμενο που διαβάζετε στο πλαίσιο ενός κλαδικού περιοδικού αρτοποιίας, αν και έχει γραφτεί από μία ιστορική τέχνης, πρόκειται για το αποτέλεσμα μίας πρόσκλησης από τις δύο διοργανώτριες της έκθεσης. Η ιδέα τους, ως μέρος της ευρύτερης εικαστικής πλατφόρμας, δομείται ως εξής: αρχικά την πρόσκλησή μου, ακολούθως την τοποθέτηση του κειμένου στο περιοδικό και τέλος την επανατοποθέτησή του τυπωμένου περιοδικού στο χώρο της έκθεσης μέσα σε μία «εκθεσιακή προθήκη». Έτσι το κείμενο αυτό, αποτελώντας μία νέα «επικοινωνιακή μορφή», θα μετατραπεί σε ένα εννοιολογικό έργο-σχόλιο των δύο καλλιτεχνίδων, λειτουργώντας ως ένα σύγχρονο ready made.⁹ Η παρουσία σας στην έκθεση FURNOS θα λειτουργήσει ως «μαγιά» σε αυτή την πρωτότυπη καλλιτεχνική «ζύμωση» που θα πραγματοποιηθεί μέσω της συνύπαρξης έργων τέχνης και ανθρώπων στον παραδοσιακό φούρνο του Γυθείου. Στα πλαίσια της φιλοσοφίας τους και αναγνωρίζοντας τη σημασία της ανθρώπινης καθημερινής ζωής ιδιαίτερα στις τοπικές κοινωνίες, η εταιρία Μύλοι Ασωπού στηρίζει αυτή την καλλιτεχνική προσπάθεια και συμμετέχει στην εικαστική πλατφόρμα FURNOS ως χορηγός. Η εικαστική έκθεση FURNOS (<http://furnosplatform.wix.com/furnos>) θα πραγματοποιηθεί στον παραδοσιακό φούρνο επί της Βασιλέως Γεωργίου 45, στο Γύθειο Λακωνίας, στο διάστημα 1-4 Αυγούστου. Ώρες έκθεσης: 07:00 – 15:00. Συμμετέχοντες καλλιτέχνες και ερευνητές: Αύγουστος Βεινόγλου, Βασίλης Ζωγράφος, Κυβέλη Λιγνού-Τσαμαντάνη, Rilène Markopoulou, Ειρήνη Μπαχλιτζανάκη, Φανή Μπήτου, Ντόρα Οικονόμου, Πάνος Προφήτης, Βασιλική Σηφοστρατουδάκη, Sriwhana Spong, Βασιλική Τζανάκου, Μαρία Τζανάκου, Ελένη Φουντουλάκη.

⁵ Σέννερ, ό.π., 117-8.

⁶ Σέννερ, ό.π., 118-9.

⁷ Σέννερ, ό.π., 119.

⁸ Roland Barthes, 'Για μία Ψυχο-κοινωνιολογία της Σύγχρονης Διατροφής', μετ. Ε. Φουρναράκη, στο *Ιστορία της Διατροφής, Προσεγγίσεις της Σύγχρονης Ιστοριογραφίας*, επιμ. Α. Μαθαίου (Αθήνα: Ε.Μ.Ν.Ε. – ΜΝΗΜΩΝ, 2003), 145.

⁹ Ως ready made ορίζεται ένα ήδη υπάρχον, βιομηχανοποιημένο χρηστικό αντικείμενο, το οποίο τοποθετείται στο εκθεσιακό χώρο ως έργο τέχνης. Αυτή η καλλιτεχνική πρακτική γενεαλογείται από τις αρχές του 20ού αι.

ΕΚΘΕΣΗ

SIAL Paris

Το στρατηγικό κέντρο του κλάδου της διανομής

Ο κλάδος της διανομής τροφίμων βρίσκεται σε κινητικότητα τόσο στη Γαλλία όσο και σε ολόκληρο τον κόσμο. Η SIAL Paris, μέρος του SIAL Network, του μεγαλύτερου δικτύου εκθέσεων για τα τρόφιμα και ποτά παγκοσμίως, φέρνει στην επιφάνεια και τοποθετεί όλες τις νέες τάσεις, ιδέες, προσεγγίσεις και καινοτομίες στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος.



Το καλάθι προϊόντων της SIAL

Δύο στους τρεις επισκέπτες καταφθάνουν στη SIAL για να ανακαλύψουν νέα προϊόντα. Στη SIAL οι αγοραστές βρίσκουν συνεχώς έμπνευση και οι εκθέτες έχουν την ευκαιρία να λάμψουν και να ξεχωρίσουν μέσω του οδηγού της έκθεσης που είναι αφιερωμένος στον κλάδο.

Παρέχοντας όλο και περισσότερη έμπνευση

Το 2014, 9 στους 10 αγοραστές αναφέρθηκαν με ιδιαίτερα εγκωμιαστικά σχόλια στην ποικιλία και στη διαφοροποίηση των προϊόντων που «συνάντησαν» στη SIAL ενώ όλοι οι παγκόσμιοι παίκτες του λιανεμπορίου έδωσαν το παρών: Walmart, Carrefour, Tesco, Metro, Aldi, La Grande épicerie de Paris. Η έμπνευση ήταν πάντοτε η κινητήριος δύναμη του δικτύου της SIAL και αυτό

ισχύει περισσότερο από κάθε άλλη φορά το 2016 καθώς:

- Πάνω από 2.500 νέα προϊόντα αναμένεται να κάνουν την εμφάνισή τους στη Sial Innovation.
- 15 Κατηγορίες Βραβείων έχουν θεσπιστεί ενώ θα παρουσιασθούν οι τάσεις της αγοράς από την XTC και η μεγάλη έρευνα της TNS.
- Το «χωριό» των νικητών της SIAL Innovation 2015-2016 του δικτύου Sial, θα συγκεντρώσει και θα αναδείξει στο Παρίσι τα πιο καινοτόμα προϊόντα από όλο τον κόσμο.

Μια βιτρίνα για τον κλάδο Τροφίμων της Γαλλίας

Για άλλη μια χρονιά, η Γαλλία θα είναι ο μεγαλύτερος εκθέτης της SIAL Paris με περισσότερες από 1.000 εταιρείες να καταλαμβάνουν το 19% του εκθεσιακού χώρου. Ο γαλλικός αγροδιατρο-

φικός κλάδος θα βρίσκεται στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος σε συνεργασία με τις λιανεμπορικές επιχειρήσεις της χώρας και τους πελάτες τους. Και για να μπορεί κανείς να τους ανακαλύψει ευκολότερα, όλοι οι εκθέτες από τη Γαλλία θα φέρουν φέτος ένα ειδικό σήμα ("France") που ετοίμασε το υπουργείο Γεωργίας της χώρας. Ο οδηγός επίσκεψης «France» θα διευκολύνει την εύρεσή τους.

Στοχευμένες «Περιηγήσεις σε καταστήματα» (Store tours)

Η SIAL Paris ένωσε τις δυνάμεις της με την MMM, δηλαδή τους Ευρωπαίους ειδικούς του λιανεμπορίου με στόχο να αναδείξει στη φετινή έκθεση τις νέες ιδέες γύρω από το λιανεμπόριο τροφίμων στη γαλλική αγορά. Τρεις «περιηγήσεις» στο πλαίσιο της έκθεσης έχουν σχεδιαστεί ώστε οι παρισταμένοι να πάρουν μια γεύση από τις καινοτόμες προσεγγίσεις στο πεδίο αυτό – από προϊόντα γκουρμέ και delicatessen μέχρι το κρασί και τα οινοπνευματώδη.

Συναντήσεις μικρομεσαίων επιχειρήσεων και σούπερ μάρκετ

Για άλλη μια φορά, οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις από το χώρο των τροφίμων και οι μεγάλοι λιανεμπορικοί όμιλοι θα έχουν την ευκαιρία να συναντηθούν και να έρθουν πιο κοντά κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων που έχουν προγραμματισθεί στο πλαίσιο της «Meeting- SMEs/Retailers» σε συνεργασία με την FEEF (Συνομοσπονδία Επιχειρήσεων και Επιχειρηματιών της Γαλλίας). Ηχηρά ονόματα όπως οι Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, Monoprix and Système U έχουν ήδη επιβεβαιώσει την παρουσία τους!

World Tour- η ξυπνη πηγή έμπνευσης

Κατά τη διάρκεια του World Tour, 28 δημοσιογράφοι παρουσίασαν προϊόντα και τάσεις της αγοράς τροφίμων από τις πατρίδες τους. Η Nielsen έρχεται να συμπληρώσει τούτο το «χάρτη» της βιομηχανίας τροφίμων και να βοηθήσει τις επιχειρήσεις τόσο να κατανοήσουν τα ειδικά χαρακτηριστικά αυτών των αγορών όσο και να ανακαλύψουν σε αυτές νέες ευκαιρίες ανάπτυξης. Οι τάσεις και τα προϊόντα των αγορών αυτών θα εκτεθούν στη SIAL Paris στο διάδρομο ανάμεσα στα halls 5A και 5B.

Ο κλάδος της διανομής σε... ζωντανή μετάδοση

Μπροστά στις κάμερες της SIAL TV, σε ζωντανή μετάδοση από το χώρο της έκθεσης, θα πραγματοποιηθούν συνεδρίες αλλά και συζητήσεις στογγυλής τραπέζης με κεντρικό θέμα τις νέες μορφές διάθεσης των τροφίμων.

Οι μεταμορφώσεις της παγκόσμιας αγοράς διανομής

Το δίκτυο διανομής τροφίμων αλλάζει σε όλες τις μεριές του πλανήτη. Η Nielsen, σε συνεργασία με τη SIAL Paris, έχει μελετήσει ενδελεχώς τις κυρίαρχες τάσεις στην Ευρώπη. Αν και τα παλιά δίκτυα διανομής δε φαίνεται να είναι πλέον λειτουργικά, τα υπερμάρκετ παραμένουν ένας υπολογίσιμος παίκτης. Νέες υποδομές παίρνουν τη θέση των παλαιών ενώ τα εκπαιδευτικά καταστήματα δεν αποδεικνύονται τόσο κυρίαρχα όσο τα είχαμε κάποτε φανταστεί. Παράλληλα, και με την εξαίρεση της Μεγάλης Βρετανίας, η διαδικτυακή αγορά τροφίμων φαίνεται ότι βρίσκεται ακόμα σε εμβρυϊκό στάδιο.

Ένα κατάστημα για τον καθένα

Στα τρόφιμα, οι περισσότεροι καταναλωτές έχουν τις δικές τους συνήθειες τις οποίες δύσκολα εγκαταλείπουν. Θα φανταζόταν κανείς ότι κάτι τέτοιο θα λειτουργούσε ως τροχοπέδη για την καινοτομία, στην πραγματικότητα όμως πρόκειται για μια ευκαιρία- και αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι, σε ένα κόσμο γεμάτο αβεβαιότητες, το λιανεμπόριο τροφίμων δε φαίνεται να έχει υποστεί σημαντικό πλήγμα σε ό,τι αφορά τις πωλήσεις του. Για τις επαναλαμβανόμενες αγορές τους, οι πελάτες επιλέγουν τα σημεία πώλησης που ταιριάζουν με τον τρόπο ζωής και την κουλτούρα τους. Οι περισσότεροι προτιμούν τα συμβατικά καταστήματα όπου η επιλογή και η αγορά των προϊόντων εκλαμ-



βάνεται ως μια «πραγματική» εμπειρία- γι' αυτό και η δημοφιλία των μεγάλων καταστημάτων παραμένει σε υψηλά επίπεδα: στη Γαλλία, τα καταστήματα άνω των 1.000 τετραγωνικών μέτρων κατέχουν το 80% της αγοράς. Πολύ λιγότεροι είναι οι πελάτες που ψωνίζουν μέσω διαδικτύου (3,8% της γαλλικής αγοράς, σύμφωνα με τη Nielsen).

Τα «συνδεδεμένα» καταστήματα είναι ήδη πραγματικότητα

Όπως όλοι οι κλάδοι, έτσι και αυτός της διανομής τροφίμων έχει ξεκινήσει δική του ψηφιακή επανάσταση. Υπάρχει πλέον ένα πλήθος από εφαρμογές και ηλεκτρονικές πλατφόρμες μέσω των οποίων μπορεί να αγοράσει κανείς από έτοιμα γεύματα μέχρι φρέσκα λαχανικά και νωπά προϊόντα. Στη Γαλλία, για παράδειγμα, η εταιρεία UberEats έκανε την εμφάνισή της στο Παρίσι υποσχόμενη άμεση παράδοση των προϊόντων της (εντός 30 λεπτών ή ακόμα και μέσα σε 10 λεπτά στο πλαίσιο των προσφορών-εξηπρές που «τρέχει») μέσω ενός ιδιόκτητου στόλου ταξί (Uber). Την ίδια στιγμή, η start-up επιχείρηση Frichti έχει βάλει στο στόχαστρό της τις αλυσίδες fast food διανέμοντας έτοιμα «σπιτικά» γεύματα, μαγειρεμένα στις εγκαταστάσεις της σε αρκετά προσιτές τιμές (από 10 έως 12 ευρώ το μενού).

Τα «συνδεδεμένα» καταστήματα προσελκύουν επίσης και εκείνους τους πελάτες που αναζητούν μεγάλες ποσότητες σε πολύ καλές τιμές. Στις ΗΠΑ, αρκετές εταιρείες κάνουν ευκολότερη τη ζωή του πελάτη προσφέροντας «μη διαμεσολαβητικές» υπηρεσίες αγοράς τροφίμων. Μέσω της Google Express Shopping, για παράδειγμα, ο καταναλωτής μπορεί να ψωνίσει από διαφορετικά καταστήματα, με την Google να επωμίζεται τα logistics και να συγκεντρώνει όλες τις αγορές του σε μια παραγγελία. Εξάλλου, με την εφαρμογή Instacart, οι πελάτες μπορούν να πραγματοποιήσουν τις αγορές τους μέσω smartphone και οι εργαζόμενοι της Instacart είναι αυτοί που θα αναλάβουν να συλλέξουν τα προϊόντα, να διευθετήσουν την πληρωμή και να πραγματοποιήσουν την παράδοση.

7.000 εκθέτες

2.800

εκθέτες το 2014 (πρακτικά 1 στους 2) πρότειναν προϊόντα ιδιωτ. ετικέτας, πολλά από τα οποία παρουσιάστηκαν στη SIAL Innovation

51%

των επισκεπτών από τον κλάδο της διανομής

2 στους 3

επισκέπτες αναζητούν νέα προϊόντα.

160.000

διεθνείς αγοραστές - 50% εξ αυτών στο λιανεμπόριο

Η SIAL Paris διοργανώνεται από την Comexposium Group.



FRESH BAKERY MEALS

Ξεχωριστές καλοκαιρινές ιδέες

Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}

Δροσερά ροφήματα με πρωτότυπους συνδυασμούς!

.....
Λεμονόπιτα • Χυμός από γιαούρτι και φρούτα

Λεμονόπιτα



Υλικά:

5 Μπισκότα κανέλας, 200 ml Γάλα φρέσκο, 70 γρ. Σοκολάτα λευκή, 5-6 κύβους Πάγος, 2 κουτ. Μαρμελάδα λεμόνι



Εκτέλεση

Σε ένα μπλέντερ τοποθετούμε όλα τα υλικά, τα μπισκότα, το γάλα, τη λευκή σοκολάτα, τη μαρμελάδα και τον πάγο. Τα χτυπάμε αρκετά έως ότου ομογενοποιηθεί το μίγμα. Ο χυμός μας είναι έτοιμος!

Πρόταση σερβιρίσματος

Σερβίρουμε σε ένα ψηλό ποτήρι με χοντρό καλαμάκι. Μπορούμε επίσης να γαρνίρουμε το χείλος του ποτηριού με τριμμένα μπισκότα, για μία πιο εντυπωσιακή και λαχταριστή εμφάνιση.

Χυμός από γιαούρτι και φρούτα

Υλικά:

1 Μπανάνα, 200 ml Χυμός νέκταρ μάγκο, 3 κύβοι Πάγος, 100 γρ. Γιαούρτι αγελάδος στραγγιστό



Εκτέλεση

Ξεφλουδίζουμε τη μπανάνα και την τοποθετούμε σε ένα μπλέντερ μαζί με όλα τα άλλα υλικά, το χυμό νέκταρ μάγκο, το γιαούρτι αγελάδος και τον πάγο. Τα χτυπάμε καλά μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα και τότε ο χυμός μας είναι έτοιμος!

Πρόταση σερβιρίσματος

Σερβίρουμε σε ένα ψηλό ποτήρι με χοντρό καλαμάκι. Μπορούμε να γαρνίρουμε το χείλος του ποτηριού με κομμάτια μπανάνας ή και μάγκο.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Μιλφείγ με Φρούτα του Δάσους

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Το μιλφείγ είναι ένα γλυκό που πρωτοεμφανίστηκε τον 17ο αιώνα και η ονομασία του προέρχεται από τη γαλλική λέξη mille-feuille που σημαίνει «χίλια (1000) φύλλα». Η ονομασία αυτή αναφέρεται στον αρχικό τρόπο παρασκευής της σφολιάτας, με πολλαπλά διπλώματα προκειμένου να επιτευχθεί ο μεγάλος αριθμός στρώσεων. Παραδοσιακά, το μιλφείγ αποτελείται από τρεις στρώσεις σφολιάτας οι οποίες εναλλάσσονται με κρέμα ζαχαροπλαστικής ενώ την επιφάνειά του τη γαρνίρουμε με τριμμένα φύλλα σφολιάτας, ζάχαρη άχνη ή ξηρούς καρπούς.

Εδώ σας παρουσιάζουμε μία παραλλαγή του μιλφείγ η οποία περιέχει - εκτός από την κρέμα πατισερί - και κουκίς από φρούτα του δάσους, μετατρέποντας το κλασικό αυτό γλύκισμα σε μία ανάλαφρη και δροσερή απόλαυση, ανεξαρτήτως εποχής.

Σφολιάτα

Υλικά

500 γρ. μαργαρίνη σκληρή, 500 γρ. αλεύρι super, 10 γρ. αλάτι, 5γρ. ξύδι, 270γρ. νερό κρύο, 30γρ. βούτυρο γάλακτος 82%

Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από την σκληρή μαργαρίνη και ζυμώνουμε με τον γάντζο έως ότου έχουμε μια ζύμη σκληρή που θα ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με πανί για 30 λεπτά τουλάχιστον. Ανοίγουμε τη ζύμη σε καλά αλευρωμένο πάγκο σε σχήμα σταυρού.

Τοποθετούμε τη σκληρή μαργαρίνη στο κέντρο και κλείνουμε τις απέναντι πλευρές και έπειτα χτυπάμε με τον πλάστη να κολλήσει καλά η μαργαρίνη με τη ζύμη. Ανοίγουμε ένα φύλλο πάχους περίπου 1cm, κλείνουμε όλες τις πλευρές προς το κέντρο σε σχήμα φάκελο και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο (0-5°C) για 30 λεπτά. Ανοίγουμε ξανά φύλλο πάχους περίπου 1cm και κλείνουμε όλες τις πλευρές προς το κέντρο σε σχήμα φακέλου. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία 4-6 φορές.

Στο τελευταίο άνοιγμα, ανοίγουμε την σφολιάτα σε φύλλο πάχους 0,5 cm, τρυπάμε την επιφάνεια της και ψήνουμε στους 180°C για 25 λεπτά περίπου ανάλογα με τον φούρνο. Μόλις η σφολιάτα κρυώσει λίγο, κόβουμε τα σχήματα της αρεσκείας μας.



Κουλίσ από Φρούτα του Δάσους

Υλικά

130 γρ. πουρέ από φρούτα του δάσους, 35 γρ. ζάχαρη, 4 τμχ. φύλλα ζελατίνης

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μέτρια φωτιά τον πουρέ φρούτων με τη ζάχαρη να βράσουν καλά. Μόλις βράσουν κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης. Τοποθετούμε το κουλίσ στο ψυγείο (0-5°C) να κρυώσει και το χρσιμοποιούμε μετά από μία ώρα τουλάχιστον.



Κρέμα Πατισερί

Υλικά

50 γρ. κόρν φλάουερ, 50 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 50 γρ. ζάχαρη, 500 γρ. γάλα, 5 γρ. Βανίλια, 1 αυγό, 1 κρόκος αυγού, 1 φύλλο ζελατίνης, 400 γρ. φυτική κρέμα γάλακτος, 600 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, 60 γρ. μαργαρίνη μαλακή

Εκτέλεση

- Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης και τη βανίλια να ζεσταθούν καλά.
- Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τα αυγά, το αλεύρι, το κορν φλάουερ και την υπόλοιπη ζάχαρη.
- Μόλις το γάλα ζεσταθεί καλά παίρνουμε λίγο και το προσθέτουμε στο μίγμα των αυγών και ανακατεύουμε καλά ώστε να λιώσουν και τα υπόλοιπα υλικά.
- Ρίχνουμε το μίγμα των αυγών στο υπόλοιπο γάλα και ανακατεύουμε καλά έως ότου βράσει η κρέμα και ξεκολλάει από τα τοιχώματα του σκεύους. Μόλις η κρέμα είναι έτοιμη, προσθέτουμε το φύλλο ζελατίνης.
- Τοποθετούμε την κρέμα σε ένα ταψί και σκεπάζουμε την επιφάνεια καλά με μια μεμβράνη για να μην παίρνει αέρα.
- Βάζουμε την κρέμα στο ψυγείο να κρυώσει καλά (0-5°C).
- Μόλις η κρέμα έχει κρυώσει, την βάζουμε στο μίξερ και χτυπάμε μέχρι να ενωθεί καλά και να μην έχει σβόλους.
- Προσθέτουμε την φυτική κρέμα γάλακτος και τη μαργαρίνη μαλακή και μόλις αφρατέψει καλά η κρέμα ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος 35%.
- Κολλάμε μιλφέϊγ με την κρέμα βάζοντας κουλίσ από φρούτα του δάσους ανάμεσα στα φύλλα.
- Στολίζουμε με ζάχαρη άχνη και ολόκληρα φρούτα.



Από το στάρι στο ψωμί

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

Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας



Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας

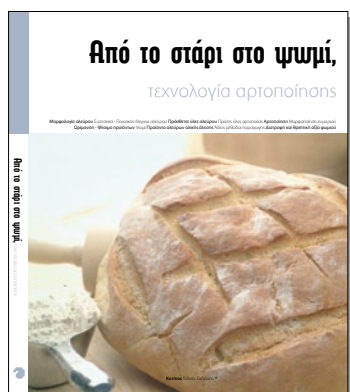
TIMH: 40€



Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής
αλεύρου

TIMH: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιίας

TIMH: 40€



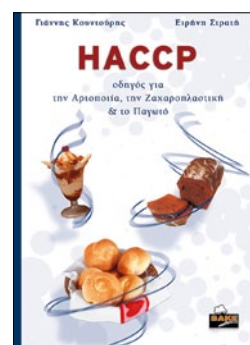
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

TIMH: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποιία και
αρτοζαχαροπλαστική
με προζύμια και μαγιά

TIMH: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό

TIMH: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!



SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 ΝΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ, Τ. 2102723628, 2102718583, F. 2102798487, INFO@SHAPE.COM.GR, WWW.SHAPE.COM.GR





QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστήμά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standards (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ



ANTONPOULOS
shop fittings - design