

Lutosa

Σούπερ τραγανές τηγανητές πατάτες

X-TRACRISPY

**Κάντε την σωστή επιλογή
με τις X-tra crispy!**

- Τηγανητές πατάτες υψηλής ποιότητας
- Διατηρήστε καθαρό το λάδι σας
- Παραμένουν ζεστές για μεγαλύτερο διάστημα
- Ιδανικές για take-away και διανομή

Η απόλαυση ξεκινάει από την πίττα!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

Pitta Original

Οι πίπτες Original Αλεξάκης
είναι ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες
και πολύ μεράκι και θα απογειώσουν
τη γεύση σε κάθε τυλιχτή σας
δημιουργία.



Σταρένια

Ολικής

Καλαμποκιού

ΣΕ 3 ΓΕΥΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΓΟΥΣΤΟ!

από το 1956
Αλεξάκης

Λουτρού 97, 13678 Αχαρνάι | Τ 210 2447299 | sales@alexakis-pittes.gr | www.alexakis-pittes.gr

ΓΕΜΗ 0005048801000

Θεσσαλιώτικος



Θες...
Αλλιώτικο γύρο;
Αρωματικά
μπαχαρικά όπως
ρίγανη, δυόσμος,
γλυκιά πάπρικα
& κόλιανδρος,
απογειώνουν
τη γεύση!

KASIDIS
est.1885

**Ευκολία και υψηλή απόδοση!
Λύνει τα χέρια του επαγγελματία!**

ΚΕΝΤΡΙΚΟ: 1ο χλμ. Διαστ. Αγίας Σοφίας
& Ε.Ο. Τυρνάβου Λάρισας, ΤΚ 40100
Τ: 2410 831520 | FAX: 2410 831521

ΥΠ/ΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: Λυκοβρύσεως 15,
Μεταμόρφωση | Τ: 210 2822200

ΥΠ/ΜΑ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ: Τέρμα Αριστοτέλους,
Νέα Μαγνησία | Τ: 2310 753054
info@kasidissa.gr | www.kasidissa.gr

3Π. Τα **26 χρόνια εξειδίκευσης** στην παραγωγή τροφίμων για **επαγγελματική χρήση**, η **αυτοματοποιημένη παραγωγή** και το **πανελλαδικό δίκτυό μας**, εξασφαλίζουν:



ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ



Παραγωγή
8.000tn ετησίως



Προσωπικό
150 άτομα



Εγκαταστάσεις
7.000m²



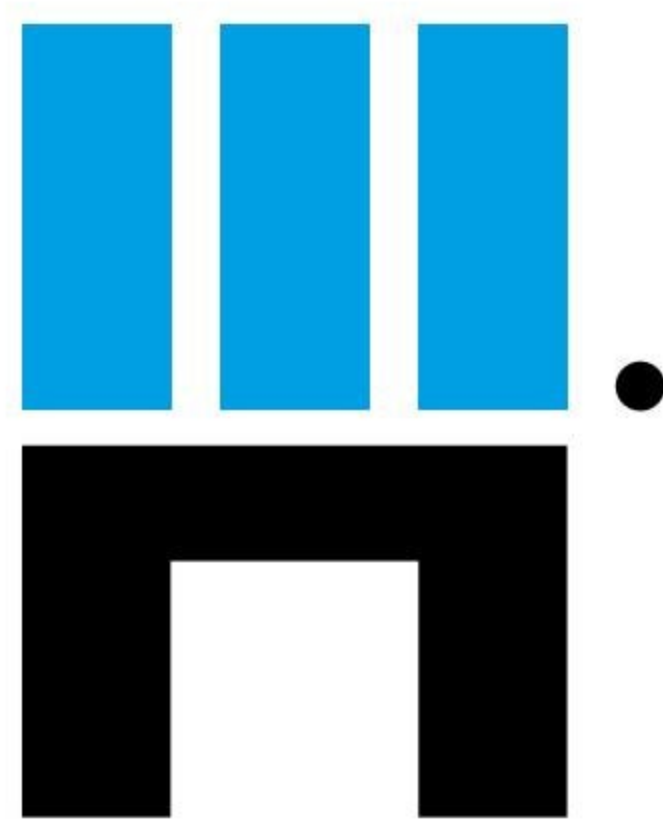
Εξαγωγές
20 χώρες



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ
6ο χλμ. Ε.Ο. Καρδίτσας - Αθηνών
43100, Καρδίτσα
Τ.: +30 24410 62255

ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΒΟΛΟΥ
4ο χλμ. Π.Ε.Ο. Βόλου - Λάρισας
38500, Βόλος
Τ.: +30 24210 67688

ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Λουτρού 18
13671, Αχαρνές
Τ.: +30 210 24 49700



**3Π ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ο ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ



**SAUCES | SPREADS | CHUTNEYS | SALAD DRESSINGS
DIPS | MAYONNAISE | KETCHUP | MUSTARD**

3psalads.gr



▼ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

ΠΟΙΟΣ ΕΙΠΕ ΟΤΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΔΕΝ ΞΕΡΟΥΝ ΑΠΟ ΚΑΛΟ BURGER;

**ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΕ ΤΟ MENU
ΣΟΥ ΚΑΙ ΕΝΘΟΥΣΙΑΣΕ
ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΟΥ!**



Επικοινωνήσε μαζί μας σήμερα!
Τ. 2741 074162, Ε. info@mitsopoulos.family,
www.mitsopoulos.family





MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

MEAT BEYOND EXPECTATIONS!
3 PREMIUM BURGERS
ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΛΥΨΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΚΑΘΕ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ!

Black Angus Burger

Επιλεγμένα κομμάτια μοσχαριού Black Angus
Συνταγή, επιμελημένη από σεφ
Ειδικά συστατικά όπως έλαιο μαύρου κύμινου

Chicken Burger

Φιλέτο ελληνικού κοτόπουλου
Συνταγή με κουρκουμά, πιπερόριζα και κακάο
Πλούσιο σε πρωτεΐνη

Veal Burger

Μοσχάρι γάλακτος
Από τρυφερό κομμάτι κρέατος
Χωρίς λιπαρή επίγευση

Τί μας ξεχωρίζει:

1. Καθετοποιημένη παραγωγή με πλήρη έλεγχο σε όλα τα στάδια, από την εκτροφή μέχρι την τελική διάθεση
2. Σταθερή ποιότητα εδώ και 6 δεκαετίες
3. Προσωποποιημένη και άμεση εξυπηρέτηση για κάθε μας πελάτη
4. Αποκλειστικές συνταγές Mitsopoulos.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΕ ΜΠ ΑΠ

Η παραδοσιακή συνταγή από τη Μέση Ανατολή
τώρα στο τραπέζι σας!
Φρέσκα μυρωδικά και αρωματικά μπαχαρικά
αναμειγνύονται με εκλεκτό κιμά από μοσχάρι και αρνί.
Ένα πιάτο που το σερβίρουμε με περηφάνια!
Το προϊόν διατίθεται σε μάζα.

Εδέσσης 20, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντης

☎ 210 4935035 📠 6985 983132

✉ info@ginisgreekmeat.com

www.ginisgreekmeat.com





ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ
DONER



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER

ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ



26

DIPS & SAUCES

Σάλτσες και αλοιφές δίνουν γεύση και ένταση σε κάθε πιάτο και οι εταιρείες δημιουργούν διαρκώς νέες προτάσεις, βασισμένες στις σύγχρονες τάσεις.



50

ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

Η κατάλληλη θερμοκρασία στους χώρους εστίασης είναι άκρως σημαντική. Οι ειδικοί στα συστήματα κλιματισμού απαντούν σε ερωτήσεις και κάνουν τις προτάσεις τους.

38

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Τρία νέα wine spots αλλιάζουν την εμπειρία του wine & food pairing στην Αθήνα, προτείνοντας έναν πιο ελεύθερο και ανεπιτήδευτο τρόπο απόλαυσης.



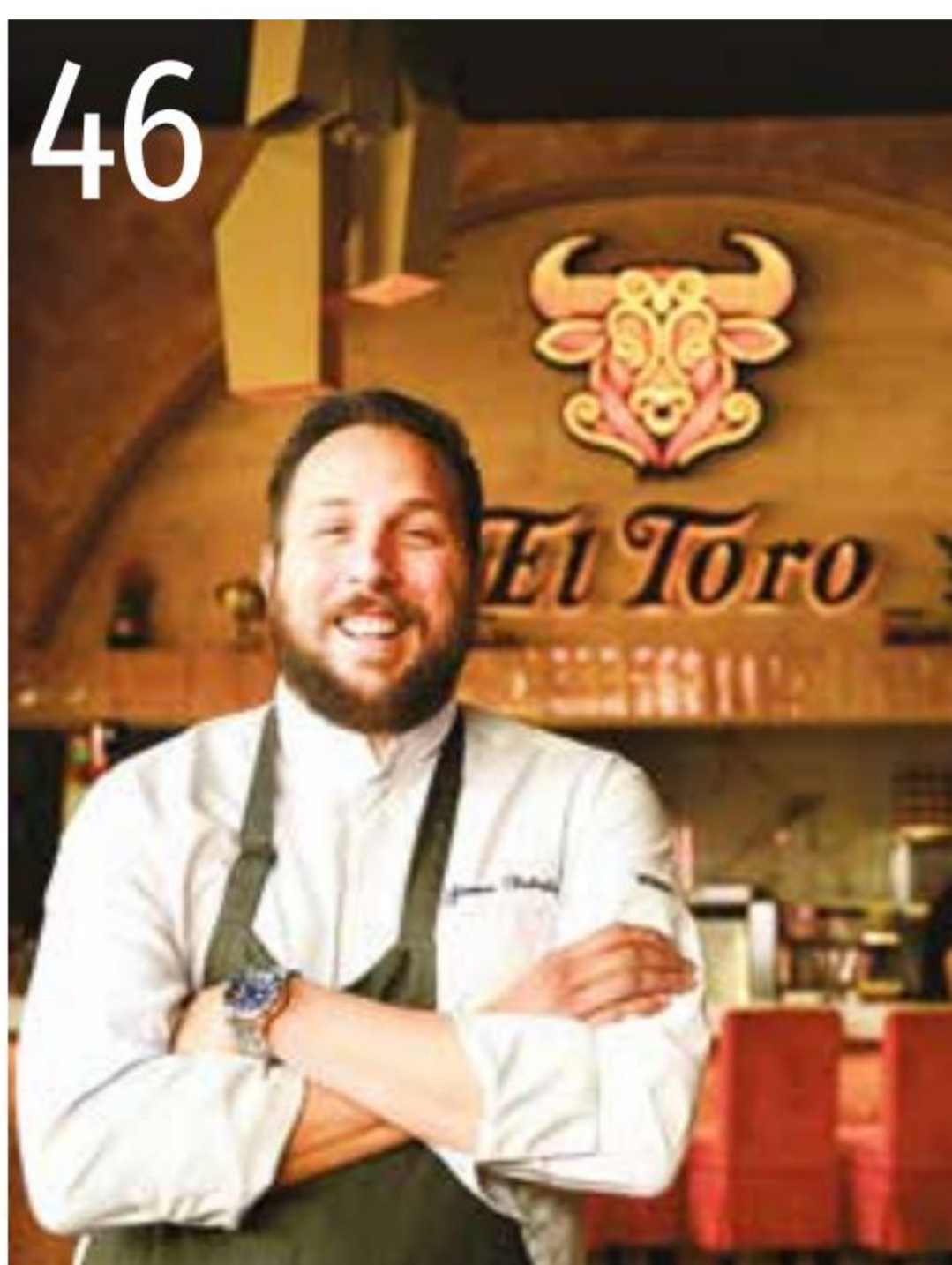
34

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τον ιδιοκτήτη των εταιρειών «Ελληνικός Φούρνος» και «Ελληνική Κουζίνα», Ευάγγελο Μπρακόπουλο.



46



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Στο Ηράκλειο Κρήτης, το «El Toro» εμπνέεται από την ισπανική κουζίνα και αποτελεί ένα ταξίδι στην απόλαυση.

60

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο σεφ Γιάννης Στανίτσας προτείνει πέντε εύκολες, γρήγορες και πεντανόστιμες συνταγές για πίτες.



12

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.

10 Editorial

12 Ειδήσεις

22 Meat News

Τα νέα του κλάδου του κρέατος

26 Αφιέρωμα

Sauces, dips & dressings

34 Συνέντευξη

Ευάγγελος Μπρακόπουλος

38 Ρεπορτάζ

Νέα spots wine & dine

46 Παρουσίαση

El Toro

50 Αφιέρωμα

Συστήματα κλιματισμού

56 Θέμα

The solo dining experience

60 Συνταγές

Spring pies από τον σεφ Γιάννη Στανίτσα

64 Θέμα

Καπνιστοί ζύθοι

66 WORLD OF BEER Festival 2025

70 Θέμα

Epic now

74 FOOD EXPO 2025

Απολογιστικό

82 Θέμα

Η «δεύτερη ζωή» της μπίρας

84 Νέα Προϊόντα

88 Last Page



ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ



ΑΝΤΟΧΗ ΣΕ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ



ΑΝΤΙΑΦΡΙΣΤΙΚΟ

GOLD 10

100% ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΥΨΗΛΟΥ ΕΛΑΪΚΟΥ ΟΞΕΟΣ

Η χρυσή επιλογή

- Μεγάλη διάρκεια ζωής με 72 ώρες συνεχούς ποιοτικού τηγανίσματος.
- Μεγάλη αντοχή στη θερμοκρασία (240°C).
- Δεν αφρίζει κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
- Το πιο νόστιμο και υγιεινό τηγάνισμα λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ.
- Εξοικονόμηση χρημάτων λόγω μεγάλης διάρκειας και σταθερής ποιότητας.



KALLAS
INC

KALLAS INCORPORATION A.E.

Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές

T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833

E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα |
Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία





“ Από την περίοδο της πανδημίας έως και σήμερα, το μείζον θέμα έλλειψης εργατικού δυναμικού συνεχίζει να δημιουργεί προβλήματα στις επιχειρήσεις ”

Έχουμε μπει ήδη στην τουριστική περίοδο και όλες οι ενδείξεις φανερώσουν αύξηση των διεθνών αφίξεων τόσο από μεγάλες ευρωπαϊκές αγορές, όσο και από ΗΠΑ, Μέση Ανατολή και ΝΑ Ευρώπη. Σύμφωνα με τα πρόσφατα διαθέσιμα στοιχεία του ΙΝΣΕΤΕ (του Ινστιτούτου του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων) που παρακολουθεί τον προγραμματισμό και την εξέλιξη των κρατήσεων σε εισερχόμενες διεθνείς πτήσεις, οι προγραμματισμένες αεροπορικές θέσεις ξένων ταξιδιωτών προς τη χώρα μας παρουσιάζουν αύξηση +4,6% σε σύγκριση με το 2024. Αυτό είναι μεν εξαιρετικά θετικό, ωστόσο δημιουργεί επιπλέον πονοκέφαλο σε όλες τις επιχειρήσεις που λειτουργούν ήδη με μειωμένο αριθμό προσωπικού. Από την περίοδο της πανδημίας

έως και σήμερα, 5 χρόνια μετά, το μείζον θέμα της μαζικής αποχώρησης του εργατικού δυναμικού από κομβικούς κλάδους απασχόλησης όπως οι Μεταφορές, η Φιλοξενία, το Λιανεμπόριο και φυσικά η Εστίαση, συνεχίζει να δημιουργεί προβλήματα στις επιχειρήσεις. Πολλά επισιτιστικά

καταστήματα έχουν ήδη λάβει τα μέτρα τους για να αντιμετωπίσουν το πρόβλημα είτε προσαρμόζοντας ανά περίπτωση το μενού, ενσωματώνοντας και ημιέτοιμα προϊόντα, είτε υιοθετώντας την take away και self service λειτουργία, για να μειώσουν τις ανάγκες εργατικού δυναμικού στην κουζίνα και το service. Όμως, σίγουρα τέτοια μέτρα δεν μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους χώρους εστίασης. Παράλληλα, αυτές οι συνθήκες αβεβαιότητας, αποτελούν ανασταλτικό παράγοντα για κάθε νέα επιχειρηματική προσπάθεια, ιδίως όταν ο ιδιοκτήτης ενός εν λειτουργία εστιατορίου βρίσκεται κάθε λίγο και λιγάκι αντιμέτωπος με κενές θέσεις που πρέπει να καλύψει. Ίσως, εν τέλει, χρειάζεται να δοθούν και θεσμικά κίνητρα για να "δουν" παλιοί και νέοι εργαζόμενοι τον εαυτό τους ενταγμένο στον κλάδο της εστίασης και να επενδύσουν σε ένα ισχυρό, επαγγελματικό μέλλον. Γιατί χωρίς υψηλό επίπεδο υπηρεσιών δεν μπορεί να υπάρξει σοβαρό τουριστικό προϊόν...

Εύα Τούνα
Διευθύντρια Σύνταξης

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ

@psitomagazine



ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ

ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ (et@forumsa.gr)

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

(eth@forumsa.gr)

ΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ

(k.moustakidou@forumsa.gr)

SENIOR ART DIRECTOR

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO

ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΚΑΤΙΑ ΜΟΛΦΕΤΑ

(km@forumsa.gr, sales@forumsa.gr)

PROJECT MANAGER

Α. ΚΑΛΙΑΝΤΖΗ

ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ: Ν. ΚΟΥΜΑΝΗΣ

Θ. ΜΠΕΛΕΚΟΥΚΙΑΣ, Α. ΜΟΥΡΑΤΗ,

Δ. ΜΙΧΑΛΟΧΡΗΣΤΑΣ, Ι. ΜΑΡΓΕΛΗΣ,

Γ. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ, Μ. ΜΕΛΛΙΟΣ,

Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ, Ν. ΜΑΣΤΙΧΙΑΔΗΣ

INTERNATIONAL & NEW BUSINESS DIRECTOR

ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

MARKETING DIRECTOR

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΜΠΑ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

DIGITAL MARKETING MGR

ΜΙΧΑΛΗΣ ΑΜΠΑΤΖΙΔΗΣ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ

ΝΙΚΟΣ ΚΑΡΤΑΛΙΑΣ, ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΣΟΥΡΟΥ

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

ΕΛΕΝΗ ΣΑΜΑΡΑ

PERSONAL ASSISTANT CEO

ΠΕΡΣΥ ΓΡΗΓΟΡΑΤΟΥ

HEAD OF SALES SUPPORT

Μ. ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ

HEAD OF DATA ENTRY

ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Δ. ΚΟΛΙΟΣ, Δ. ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΜΠΑΞΑΣ ΑΕ

ΤΟ "ΨΗΤΟ" ΑΠΟΣΤΕΛΛΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ ΣΕ
ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ ΚΑΙ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM AE

Member of NürnbergMesse Group

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328,

ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

ΤΗΛ.: 210 5242100

info@forumsa.gr, www.forumsa.gr

ΜΕΛΟΣ



Ένωση Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

PROFESSIONAL REFRIGERATORS



ΔΩΔΕΚΑ ΠΙΑΤΑ

Γεύσεις αυθεντικής ταβέρνας

Άρτι αφιχθέν στο Κουκάκι, το «Δώδεκα Πιάτα» επαναφέρει τη γοητεία της ελληνικής ταβέρνας, δίνοντας έμφαση στην ποιότητα, την απλότητα και την αυθεντικότητα των γεύσεων. Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ Παύλος Κυριάκης σε συνεργασία με τον επιχειρηματία Γιάννη Σαληπά εμπνεύστηκαν ένα project όπου το μενού αποτελείται αποκλειστικά από δώδεκα καλοφτιαγμένα πιάτα, τα οποία βασίζονται σε εξαιρετικές πρώτες ύλες από Έλληνες μικροπαραγωγούς. Στις επιλογές ξεχωρίζουν ο χειροποίητος γύρος, το κοντοσούβλι και το μοσχαρίσιο συκώτι πλαισιωμένα από διαχρονικά συνοδευτικά, όπως τυροκαυτερή και τραγανές τηγαννιές πατάτες. Ο χώρος χαρακτηρίζεται για την vintage αισθητική του με μωσαϊκό δάπεδο, πολυελαίους και λευκά τραπεζομάντιλα.

info

Οδυσσέα Ανδρούτσου
36, Κουκάκι
Τηλ: 210 9242514



1. Το μενού βασίζεται σε εξαιρετικές πρώτες ύλες. 2. Ο σεφ Παύλος Κυριάκης δίνει έμφαση στην ποιότητα, την απλότητα και την αυθεντικότητα. 3. Ο χειροποίητος γύρος είναι από τα must try πιάτα.

> Απώλεια Χρήστου Βογιάννου

Έφυγε από τη ζωή, σε ηλικία 60 ετών, ο Χρήστος Βογιάννου, ιδρυτής και πρόεδρος της Provil. Όπως σημειώνει η εταιρεία σε ανακοίνωσή της: Με θλίψη και οδύνη αποχαιρετάμε τον ιδρυτή και πρόεδρό μας. Ο Χρήστος Βογιάννου είδε το όραμά του να γίνεται πράξη και δημιούργησε εκ του μηδενός μια σύγχρονη και δυνατή εταιρία η οποία παράγει, εξάγει, δίνει δουλειά σε δεκάδες ανθρώπους και οικογένειες και στηρίζει την οικονομία της χώρας. Στο ίδιο μήκος κύματος και η δήλωση του CEO της FORUM, Θανάση Παναγούλη: «Ο Χρήστος Βογιάννου ήταν κάτι παραπάνω από συνεργάτης. Ήταν φίλος. Εκτός από εξαιρετος επιχειρηματίας, ήταν και ένας άνθρωπος ζεστός, που έδινε προτεραιότητα στα σημαντικά της ζωής, με πυξίδα το ήθος και την καλοσύνη του. Είναι βαριά η απώλειά του».



> Στη Vivartia το 60% της Jackaroo

Στην εξαγορά του 60% της δημοφιούς αλυσίδας street food Jackaroo προχώρησε πρόσφατα ο όμιλος Vivartia, έπειτα από μήνες συζητήσεων και ελεγκτικών διαδικασιών. Βάσει του deal, το ποσό που κατέβαλε ο όμιλος για το πλειοψηφικό πακέτο ανήλθε σε περίπου σε 10 εκατ. ευρώ ενώ ο ιδρυτής της Jackaroo, Μιχάλης Ματζουράνης, παραμένει μέτοχος διατηρώντας το 40%.



ΕΝΤΟΝΗ ΑΝΗΣΥΧΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Με επιστολή του προς τον Πρωθυπουργό, ο πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, Δρ Γιάννης Βογιατζής, ζητά να εξαιρεθεί το ελληνικό κρασί από τα μέτρα επιβολής δασμών της Αμερικανικής Κυβέρνησης. «Μετά από 2 έτη μειωμένης παραγωγής λόγω κλιματικών συνθηκών, έρχονται οι δασμοί στη 2η σημαντικότερη χώρα-στόχο για να φέρουν ένα ακόμα μεγαλύτερο πλήγμα στον αμπελοοινικό μας τομέα», αναφέρει μεταξύ άλλων.

ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΘΡΑΚΗΣ: ΕΠΕΝΔΥΣΗ € 50 ΕΚ.

Με στόχο τη δημιουργία μεγάλης μονάδας κυτιοποίησης για συσκευασία, η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης καταθέτει επενδυτικό σχέδιο άνω των 50 εκατ. ευρώ προς ένταξη στις Στρατηγικές Επενδύσεις του Αναπτυξιακού Νόμου. Η μονάδα αυτή αναμένεται να καλύπτει τις ανάγκες όλης της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, ενώ από το 2024 έχει ολοκληρωθεί και λειτουργεί το δεύτερο ζυθοποιείο της εταιρείας.



ΝΕΟΣ «ΚΟΛΟΣΣΟΣ» ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΓΧΩΝΕΥΣΗ ARLA ΚΑΙ DMK

Η Arla Foods και ο γερμανικός όμιλος DMK ανακοίνωσαν τη συγχώνευσή τους. Η νέα οντότητα, με ετήσιο κύκλο εργασιών 19 δισ. ευρώ, θα φέρει την επωνυμία Arla. Οι δύο εταιρείες επισημαίνουν ότι η συγχώνευση αποσκοπεί στην ενδυνάμωση της επενδυτικής δυνατότητας στον κλάδο του γάλακτος και των προϊόντων του. Η συγχώνευση τελεί υπό την έγκριση των αρμόδιων ρυθμιστικών αρχών.

Hot News

SELECT

www.blenderskg.gr

πάει σε
όλους
και
με
όλα.

Ø ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΣΕ: 15cm • 17cm

ΠΙΤ'ΑΠ'ΟΛΑ

f SelectBakerySA

www.selectbakery.gr

@ select.bakery

MEIGMA

Η παράδοση συναντά τη δημιουργικότητα

Το «Meigma» είναι το νέο εγχείρημα της Μαρίας Χρονά, η οποία βρίσκεται πίσω από το αγαπημένο «Ρίνι». Πρόκειται για ένα μοντέρνο μεζεδοπωλείο, όπου η φιλοσοφία του μοιράσματος κυριαρχεί, με την σεφ να αναδεικνύει κλασικές ελληνικές γεύσεις, ενσωματώνοντας δημιουργικές πινελιές. Το μενού περιλαμβάνει πληθώρα από comfort, μικρά πιάτα όπως κασιώτικα ντολμαδάκια, ραβιολόνι με ανθότυρο, λουκουμάδες μπακαλιάρου και Shepherd's pie με αρνίσιο κιμά και αρωματικό Νάξου. Η wine list μετρά περίπου 70 ετικέτες από τον ελληνικό αμπελώνα, ενώ υπάρχουν επιλογές σε αποστάγματα, αλβή και μία ενδιαφέρουσα cocktail list, που υπογράφει ο Παναγιώτης Γκούμας.

info

Μεγ. Αλεξάνδρου
114, Κεραμεικός
Τηλ: 210 3452094



1. Το «Meigma» από το πρωί λειτουργεί ως all-day spot, προσφέροντας καφέ και προτάσεις brunch. 2. Ο χώρος ισορροπεί μεταξύ γαστρονομίας και τέχνης.

Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών: Ο Π. Κουγιός νέος πρόεδρος

Σε κλίμα συνεργασίας και ανανέωσης πραγματοποιήθηκε τον Απρίλιο η Ετήσια Γενική Συνέλευση της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, κατά την οποία τα μέλη της προχώρησαν στην εκλογή νέας Διοικούσας Επιτροπής, μετά τη λήξη της 3τous θτείας της προηγούμενης. Κατά τη συγκρότησή της σε σώμα, η επιτροπή εξέλεξε νέο Πρόεδρο τον κ. Παντελή Κουγιό από την μικροζυθοποιία ΒΑΠ Π. ΚΟΥΓΙΟΣ της Ρόδου. Ο κ. Κουγιός ευχαρίστησε τον απερχόμενο πρόεδρο κ. Σοφοκλή Παναγιώτου, και τη Διοικούσα Επιτροπή για τη συμβολή της στην προώθηση σημαντικών θεμάτων του κλάδου. Αναλυτικά η σύνθεση της νέας Επιτροπής είναι η εξής: Πρόεδρος: Π. Κουγιός, Α' Αντιπρόεδρος: Γ. Βάγιας, Β' Αντιπρόεδρος: Μ. Burdach, Γραμματέας: Γ. Γεωργακέλλης, Ταμίας: Γ. Πέτρου, Μέλη: Σ. Παναγιώτου, Γ. Δεενιδίος, Γ. Ιεροδιακόνου.



Ενίσχυση συνεργασίας Mailo's & VG Holding

Στην εξαγορά επιπλέον ποσοστού 15% της Mailo's The Pasta Project προχώρησε ο όμιλος VG Holding. Με αυτόν τον τρόπο, η συνολική συμμετοχή του φτάνει πλέον το 35%, εδραιώνοντας μια ενισχυμένη συνεργασία που αντανakλά τη σταθερή εμπιστοσύνη ενός μεγάλου ομίλου στο όραμα του brand. Η αλυσίδα διαθέτει ήδη 42 καταστήματα σε Ελλάδα και Κύπρο, ενώ 10 νέα σημεία βρίσκονται σε φάση υλοποίησης. Παράλληλα, γίνονται και κινήσεις για την επέκταση της Mailo's και στο εξωτερικό.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ

Εργονομικό gadget της «BestUtensils» για ασφαλές κόψιμο, με λαβίδες για σταθερό κράτημα. Ιδανικό για φρούτα και λαχανικά.

★ amazon.com.uk ★



ΤΡΥΦΕΡΟΠΟΙΗΤΗΣ

Η «DHYLRICHER» προτείνει ένα ανθεκτικό «σφυρί» για τα κρέατα. Διαθέτει εργονομική λαβή και κεφαλή με μία λεία και μία ανάγλυφη επιφάνεια.

★ amazon.com.uk ★



ΑΝΟΙΧΤΗΡΙ

Ανοικτήρι από την «Otstar» για βάζα, μπουκάλια και κονσέρβες. Διαθέτει αντιολισθητική λαβή, εργονομικό σχεδιασμό και γάντζους.

★ amazon.com.uk ★

ΥΓΡΕΣ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ - ΓΛΑΣΑ - ΣΑΛΤΣΕΣ

Πριν το BBQ βυθίστε το κρέας στη μαρινάδα για 24 ώρες πριν το ψήσιμο και αφήστε το να πάρει γεύση και άρωμα. Περικύστε ένα απο τα γλάσα της προτιμήσης σας λίγο πριν το βγάλετε απο τη φωτιά για το τέλειο αποτέλεσμα. Γεμίστε το τραπέζι με σάλτσες και σως. Αναλόγως τη σως, μπορείτε να τη σερβίρετε επί τόπου στο πιάτο, σε μερίδες ή στο τραπέζι.



ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ BEFORE GRILLING

- Το μυστικό συστατικό πριν το ψήσιμο.
- Η γεύση εισχωρεί στο κρέας πιο εύκολα, μέσω της όσμωσης.
- Δεν καίγεται από τη φωτιά.
- Αλείψτε 24 ώρες πριν το ψήσιμο.
- Εξαιρετικός γευστικός συνδυασμός.



BRESK

ΑΠΑΛΕΣ ΣΑΝ ΧΑΔΙ ΔΥΝΑΤΕΣ ΣΑΝ ΓΕΥΣΗ



ΓΛΑΣΑ ΤΕΛΕΙΩΜΑΤΟΣ AFTER GRILLING

- Αλείψτε λίγο πριν το τέλος του ψησίματος.
- Δώστε στο κρέας τη δική σας πινελιά με διάφορες, λαχταριστές γεύσεις.
- Ο τέλειος γευστικός συνδυασμός.



ΣΑΛΤΣΕΣ ΕΘΝΙΚ JUST ADD

- Υπέροχες, νέες δημιουργίες.
- Μάνγκο και Χαμπανέρο: Φρουτένια, Γλυκιά, Πικάντικη γεύση.
- Το τέλειο συνοδευτικό για το πιάτο σας.



ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΛΟΥΖΑ

Ελληνική spritzeria με χαρακτήρα

Οι spritzeries και τα aperitivo bars κερδίζουν οδοένα και περισσότερο έδαφος, με νέα στέκια να κάνουν συνεχώς την εμφάνισή τους. Ένα από τα πιο πρόσφατα είναι η «Λούζα», η οποία έφερε μία ελληνική προσέγγιση στην κουltούρα του spritz. Η φιλοσοφία της βασίζεται στην αυθεντικότητα και την ποιότητα, με τα περισσότερα προϊόντα να προέρχονται από Έλληνες παραγωγούς. Άλλωστε, ακόμη και το όνομά της παραπέμπει στο παραδοσιακό κυκλαδίτικο αθηναϊκό. Το μενού περιλαμβάνει -μεταξύ άλλων- πηλατό αθηναϊκών και τυριών, λαδένια κιμάου σε διάφορες εκδοχές, μπρουσκέτες, αλλιά και δημιουργικές προτάσεις, όπως καρπάτσιο μοσχάρι με flakes καπνιστής γραβιέρας. Εδώ, ο επισκέπτης θα βρει κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα, aperitivi, κοκτέιλ, αλλιά και signature spritzes.

info

Χρυσοσπηλιωτίσσης 4,
Αθήνα
Τηλ. 210 3252511



1. Η «Λούζα» έφερε στο κέντρο της Αθήνας μία ελληνική προσέγγιση στην κουltούρα του spritz. 2. Το Cappuccino Spritz με prosecco, βότκα, λικέρ καφέ και κρέμα ξεχωρίζει. 3. Το μενού βασίζεται σε νόστιμα bites, που δένουν ιδανικά με τα κρασιά και τα ποτά.



➤ ΕΖΑ: Πλήρης επιστροφή στην κερδοφορία το '26

Αισιόδοξη για περαιτέρω βελτίωση το 2025 και πλήρη επιστροφή στην κερδοφορία το 2026 δηλώνει η διοίκηση της Ελληνικής Ζυθοποιίας Ατταλάντης (ΕΖΑ). Με μία δυνατή γκάμα προϊόντων (ΕΖΑ LAGER,



PILSHELLAS, ODYSSEY RED κ.α.), η εταιρεία βρίσκει

σε δι-
αδικασία εξυγίανσης από το 2023. Σύμφωνα με τα οικονομικά αποτελέσματα της προηγούμενης χρονιάς, το 2024 αποτέλεσε έτος ισχυρής ανάπτυξης και στρατηγικής εξέλιξης, με σημαντική αύξηση του EBITDA κατά 55%, στα 2,8 εκατ. ευρώ και με βελτίωση του μεικτού περιθωρίου κέρδους.

➤ Νίκη ΣΕΒΓΑΠ για τη φέτα στην αγορά της Χιλής

Μία ακόμη μάχη στον πόλεμο για την κατοχύρωση της φέτας ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και εκτός ΕΕ κέρδισε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ). Το δικαστήριο της Χιλής εξέδωσε απόφαση με την οποία δικαιώνεται η ελληνική θέση για την προστασία της φέτας στην εν λόγω αγορά, ενάντια στην Αμερικανική Κοινοπραξία Κοινών Ονομασιών Τροφίμων (CCFN). Πρόκειται για την τέταρτη συνεχόμενη δικαστική νίκη του ΣΕΒΓΑΠ στο εξωτερικό.



Hot News

ΤΟ 78% ΑΓΟΡΑΣΕ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Άλμα των online αγορών στην Ελλάδα, σε διπλάσια επίπεδα μεταξύ των ετών 2014 και 2024, δείχνουν τα τελευταία στοιχεία της Eurostat. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της ετήσιας έρευνας της Ευρωπαϊκής Στατιστικής Υπηρεσίας σχετικά με τη χρήση Τεχνολογιών Πληροφοριών και Επικοινωνιών στα νοικοκυριά το 2024, ο αριθμός των χρηστών Internet που έκαναν online shopping σχεδόν διπλασιάστηκε από το 2014 και έφτασε πέρσι το 78%.

ΔΕΚΑΡΑΚΙ: ΑΠΕΣΠΑΣΕ ΧΡΥΣΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΒΡΑΒΕΙΟ

Το μονοποικιλιακό Τσίπουρο Δεκαράκι κατέκτησε μια ακόμα διάκριση σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Ο European Satellite Competition, ο ευρωπαϊκός ομόλογος διαγωνισμός του San Francisco World Spirits 2024 βράβευσε το Δεκαράκι Μοσχάτο. Οι νικητές του Satellite Competition θα παραβρεθούν και στον τελικό παγκόσμιο San Francisco World Spirits 2025!



Η GOODY'S ΟΝΟΜΑΖΕΤΑΙ ΠΛΕΟΝ EVERGOOD

Evergood ονομάζεται πια η θυγατρική εταιρεία του ομίλου Vivartia υπό την οποία λειτουργεί ο κλάδος εστίασης. Αυτό προβλέπει τροποποίηση του καταστατικού που αποφάσισε έκτακτη Γ.Σ. των μετόχων στα τέλη Μαρτίου. Για λόγους πρακτικούς -και όχι μόνο- αποφασίστηκε νέα επωνυμία, που προκύπτει από τη σύνθεση των δύο πιο ιστορικών σημάτων του κλάδου εστίασης της Vivartia, αυτά των Everest και Goody's.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

82,4

ΚΑΡΑΤΙΩΝ*

*ΚΑΡΑΤΙΑ=ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ



Όπως τα καράτια αναδεικνύουν την αξία των κοσμημάτων έτσι και η σύνθεση της μαγιονέζας αναδεικνύει την ανώτερη ποιότητά της και την απaráμιλλη νοστιμιά της.

Η μαγιονέζα Colona με **82,4% φυτικά λιπαρά**, τα υψηλότερα από κάθε άλλη μαγιονέζα της αγοράς, δίνει στον επαγγελματία ένα μεγάλο ατού νοστιμιάς και απόλαυσης.

Ήρθε η ώρα να νιώσετε και εσείς την αξία της μαγιονέζας Colona 82,4, ήρθε η ώρα να αναβαθμίσετε την κουζίνας σας.



ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΒΟΥΛΚΑΝΙΖΑΤΕΡ**Το hi-fi bar-restaurant που έγινε hot spot**

Ένα παλιό βουλκανιζατέρ στο Κουκάκι μετραπάπηκε σε ένα από τα πιο πολυσυζητημένα hi-fi bar-restaurants της πόλης. Πίσω από το εγχείρημα βρίσκονται οι Γιάννης Σαλπείας, Αντρέας Παπαδημητρακόπουλος και Νεφέλη Οφέλια Σαχβερντιάν, που δημιούργησαν ένα εστιατόριο που εστιάζει τόσο στη μουσική όσο και στην υψηλή ποιότητα των πιάτων και των ποτών που προσφέρει. Η αισθητική του συνδυάζει βιομηχανικά στοιχεία με ρετρό '90s αναφορές. Στην κουζίνα, ο σεφ Θωμάς Μάτσας προτείνει ένα μενού που συνδυάζει την ελληνική παράδοση με διεθνείς επιρροές, ακολουθώντας τη λογική της εποχικότητας. Αργά το βράδυ το «Βουλκανιζατέρ» μεταμορφώνεται σε μπαρ με τον Χρήστο Βαγενά να επιμελείται τα κοκτέιλ και τον Γιώργο Ζερβογιάννη τη wine list.

info

Οδυσσέα Ανδρούτσου
17, Κουκάκι
Τηλ: 210 9229186

**1****2**

1. Το μενού επιμελείται ο Θωμάς Μάτσας, συνδυάζοντας ελληνική παράδοση με διεθνείς επιρροές. 2. Οι γυμνοί τοίχοι, τα inox τραπέζια και οι κόκκινοι δερμάτινοι καναπέδες δημιουργούν έναν χώρο με έντονο urban χαρακτήρα.

**» Merci Chef: Εβδομάδα γαλλικής γαστρονομίας**

Για 2η συνεχή χρονιά πραγματοποιήθηκε με επιτυχία από την Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα και το Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος, η δράση «Merci Chef». Για μία εβδομάδα, (16 -21/3) το κοινό είχε την ευκαιρία να έρθει σε επαφή με τον γαστρονομικό πολιτισμό της Γαλλίας, ανακαλύπτοντας τη σχέση του με την Ελλάδα. Το πρόγραμμα περιελάμβανε μεταξύ άλλων σεμινάρια μαγειρικής, γευσιγνωσία και γαστρονομικές βραδιές σε διάφορα σημεία της Αθήνας, ενώ συμμετείχαν 9 βραβευμένοι σεφ από τη Γαλλία και 19 καταξιωμένοι σεφ από την Ελλάδα (Ελληνες και Γάλλοι).

» ΣΕΕΜΕ: Νέος οδηγός για τον εξοπλισμό στη μαζική εστίαση

Κυκλοφόρησε ο νέος ολοκληρωμένος οδηγός του ΣΕΕΜΕ με τεκμηριωμένη πληροφόρηση σχετικά με την επιλογή, την αγορά και τη χρήση επαγγελματικού εξοπλισμού στη μαζική εστίαση. Πρόκειται για μία σημαντική πρωτοβουλία του ΣΕΕΜΕ, η οποία στοχεύει στην ενίσχυση της ποιότητας και της αποδοτικότητας του κλάδου. Ο οδηγός διατίθεται σε ψηφιακή μορφή, μέσω του seeme.com.gr, αλλά και σε έντυπη έκδοση, κατόπιν επικοινωνίας με τη γραμματεία στο 210 5715881.

**ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ****ΞΥΣΤΡΑ BBQ**

Ανθεκτική ξύστρα από την εταιρεία «Generic» για τον αποτελεσματικό καθαρισμό κάθε σχάρας και grill, ενώ είναι κατάλληλη και για τηγάνια.

★ amazon.com.uk ★

**ΣΥΡΙΓΓΑ ΜΑΡΙΝΑΔΑΣ**

Η Milagroso παρουσιάζει μια επαγγελματική σύριγγα μεγάλης χωρητικότητας για έγχυση μαρινάδας στα κρέατα. Ιδανική για ψητά και BBQ.

★ amazon.com.uk ★

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΑΛΑΖΑ**

Ελαφρύ και ανθεκτικό gadget της «Vinuwu» για την εύκολη αφαίρεση της χάλιαζας, του ινώδους ιστού που εκτείνεται καθ' ύψος ενός αυγού.

★ amazon.com.uk ★

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΥΣ ΣΑΣ



ΜΙΑ ΓΛΥΚΙΑ Η ΑΛΜΥΡΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΞΕΚΙΝΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΗΣ ΑΝΙΚΟ

Η τάση της αναζήτησης με μικρά σνακ μεταξύ των γευμάτων εξακολουθεί να αυξάνεται. Έτσι, είναι λογικό να έχετε μια ποικιλία από γλυκά και αλμυρά σνακ στο μενού σας για να συνεχίσετε να εκπλήσσετε τους πελάτες σας. Γι' αυτό η Ανίκο προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία, όπως Onion Rings, Mozzarella Sticks, Mac 'n Cheese Bites, Churros, Wedges και πολλά άλλα. Δοκιμάστε τα νόστιμα ορεκτικά μας για να προσφέρετε εύκολα μια εκπληκτική και ποικίλη επιλογή σνακ για κάθε τύπο πελάτη.



TOGETHER WE
BRING JOY TO *tables*

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας: avikofoodservice.com
Αντιπρόσωπος Ελλάδος Gee Quality Foods, www.geeqf.gr, info@geeqf.gr, T: 2221062516

ATHEREE

Για «μαμαδίστικο» φαγητό και... aperitivo

Στη στοά Τσιότσα το «ATHēRee» αποτελεί μια νέα άφιξη που τιμά την ελληνική μαγειρική παράδοση. Δημιουργός του είναι ο Νίκος Θυρρής, οινοποιός και αποσταγματοποιός, ο οποίος έστησε έναν φιλόξενο χώρο που από το πρωί, λειτουργεί σαν ένα ζεστό στέκι για καφέ και χειροποίητες πίτες, ενώ το μεσημέρι σερβίρει καθημερινά διαφορετικά μαγειρευτά «μαμαδίστικα» πιάτα, όπως μουςακά, μοσχάκι κοκκινιστό, λαχανοντολμάδες κ.α. Το απόγευμα, ο επισκέπτης «μυείται» στη συνήθεια του aperitivo – το ελληνικό aperitivo με κρασί – συνοδευόμενο από πλάτο τυριών και αλλαντικών και άλλους εκλεκτούς μεζέδες. Το κρασί κατέχει κεντρική θέση στην εμπειρία, με τον εμπνευστή του concept να παρουσιάζει τις δημιουργίες του, όπως το Π.Ο.Π. κρασί «Αλάνι» και το τσίπουρο «Θηρίο», ενώ η λίστα κρασιών εστιάζει στον ροδίτικο αμπελώνα, καθώς και σε επιλεγμένους οίνους από τη Μακεδονία και τη Θράκη.

info

Στοά Τσιότσα -
Κολοκοτρώνη 29, Αθήνα
Τηλ: 213 0446531



1. Στο «ATHēRee» σερβίρουν καθημερινά μαγειρευτά «μαμαδίστικα» πιάτα, όπως κριθαράκι κοκκινιστό με μοσχάκι 2. Ο χώρος διατηρεί τη ρετρό γοητεία με το μωσαϊκό στο δάπεδο και τις ξύλινες καρέκλες.

Ειδικό σήμα Ηπειρωτικής Γαστρονομίας

Μετά από την πρότερη συνεργασία τους για την ανάδειξη του τυριού κασκαβάλη Πίνδου, 6 φορείς της Ηπείρου υπέγραψαν μνημόνιο συνεργασίας για τα τρόφιμα που θα συνθέσουν την Ηπειρωτική Γαστρονομία. Με σήμα που απεικονίζει τη γάστρα, τον πλάστη και το σινί (είδος ταψιού), έχουν επιλεγεί προς ανάδειξη 4 ακόμη προϊόντα: η πέστροφα, το κεφαλοτύρι Πίνδου, η ούρδα (τυρί τυρογάλακτος) και η πατάτα Χρυσobίτσας.



e-menus: Καινοτομία στο ηλεκτρονικό μενού

Η e-menus φιλοδοξεί να απαλλάξει τον επιχειρηματία εστίασης από το μεγάλο θέμα ΜΕΝΟΥ. Η εταιρεία παραλαμβάνει το μενού, το μεταφράζει σε όποια γλώσσα επιθυμείτε και δημιουργεί το ειδικό QR Code Menu του Καταστήματος. Μοναδική καινοτομία του είναι ότι διαβάζεται αυτόματα στην γλώσσα του κινητού του πελάτη, ενώ μπορεί να εφαρμοστεί παντού (σε ταμπελάκια για τραπέζια, ομπρέλες κ.λπ.). Η ομάδα του e-menus αναρτά το Μενού στο Website της επιχείρησής σας αλλά και σε Tripadvisor, Google και Social Media. Αξίζει να αναφερθεί πως όλες οι αλλαγές στο Μενού στα μέσα προβολής αντιμετωπίζονται αυτόματα, σε πραγματικό χρόνο και στη γλώσσα του κινητού του χρήστη, ενώ στο τέλος το μενού παραδίδεται και για εκτύπωση. Περισσότερες πληροφορίες: www.e-menus.app



Hot News

ΕΕ: ΣΕ ΑΝΟΔΟ ΟΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ

Σε 235,4 δισ. ευρώ ανήλθαν το 2024 οι εξαγωγές αγροδιατροφικών προϊόντων της ΕΕ, όπως διαπιστώνεται στην τελευταία σχετική έκθεση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Παρά τις τρέχουσες παγκόσμιες προκλήσεις, οι εξαγωγές έφτασαν σε επίπεδα ρεκόρ, σημειώνοντας αύξηση 3% σε ετήσια βάση (+6,6 δισ. ευρώ). Αξίζει να αναφερθεί ότι οι ελιές και τα προϊόντα κακάο είχαν τις μεγαλύτερες αυξήσεις ως προς την αξία.

ΜΕΒΓΑΛ: ΑΝΑΜΕΝΕΙ ΡΕΚΟΡ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Διψήφια ανάπτυξη και νέα επίπεδα ρεκόρ για τις πωλήσεις στα επίπεδα των €217 εκατ. αναμένει για τη φετινή χρονιά η διοίκηση της ΜΕΒΓΑΛ. Μάλιστα, με αιχμή του δόρατος το στραγγιστό γιαούρτι αλλά και τη φέτα, αναμένει υπεραπόδοση για τις εξαγωγές, αφού όπως δείχνουν και τα πρώτα στοιχεία του 2025, αναμένεται φέτος να εμφανίσουν ανάπτυξη περίξ του 20%.

ΝΕΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ «ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ»

Η εταιρεία ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ εγκαινιάσε πριν από λίγο καιρό το νέο, σύγχρονο εκπαιδευτικό της κέντρο στην Αθήνα. Στα πλαίσια της συνεχούς εκπαίδευσης και κατάρτισης του προσωπικού της αλυσίδας καθώς και των συνεργατών της franchisees, πραγματοποιεί εκπαιδεύσεις σε πάνω από 2.000 άτομα προσωπικό, το οποίο απασχολείται στην αλυσίδα. Το νέο εκπαιδευτικό κέντρο βρίσκεται στα Άνω Πετράλωνα.

Η Lampridis Family βασίζει τη λειτουργία της σε
αξίες, όπως

**η ποιότητα, η αξιοπιστία και η
εξυπηρέτηση του πελάτη.**



LAMPRIDIS FAMILY

more than food

www.lampridisfamily.gr

meat MARKET

» EOS Capital Partners: Επενδύει στη Megas Yeeros



Η EOS CAPITAL PARTNERS ανακοίνωσε την πρώτη επένδυση του νέου της fund, EOS Hellenic Renaissance Fund II (EHRF II), με την απόκτηση μειοψηφικής συμμετοχής στη Megas Yeeros. Σύμφωνα με την ανακοίνωση, η Megas Yeeros έχει εξελιχθεί σε έναν από τους πλέον αναγνωρίσιμους παίκτες στον κλάδο των ethnic τροφίμων, με κάθετη παραγωγή στην Ελλάδα και σοβαρή εργοστασιακή παρουσία στις ΗΠΑ. Η συμμετοχή από το EHRF II θα υποστηρίξει την υλοποίηση του 5ετούς στρατηγικού σχεδίου της, το οποίο περιλαμβάνει σημαντικές επενδύσεις για αυτοματοποίηση, αύξηση παραγωγικής δυναμικότητας και είσοδο σε νέα προϊόντα υψηλής ανάπτυξης. «Είμαστε υπερήφανοι που η Megas Yeeros αποτελεί την 1η επένδυση του EHRF II», δήλωσε ο Απόστολος Ταμβακάκης, Managing Partner της EOS Capital Partners. Ο Νικόλαος Λούστας, Δ/νων Σύμβουλος της Megas Yeeros, δήλωσε: «Η συνεργασία με την EOS Capital Partners αποτελεί σημαντικό σταθμό για την εταιρεία μας. Η εμπειρία τους στην ανάπτυξη επιχειρήσεων, η στρατηγική τους προσέγγιση και το ήθος τους θα αποτελέσουν πολύτιμους συμμάχους στο επόμενο στάδιο της ανάπτυξής μας».

Επιδότηση έως 500.000€ για σύσταση Επιχειρησιακών Ομάδων

Υπεγράφη από τον υπ. Αγρ. Ανάπτυξης & Τροφίμων Κ. Τσιάρα η υπ. απόφαση για τις λεπτομέρειες της παρέμβασης Π3-77-3.1 «Ανάπτυξη συνεργασιών μέσω Επιχειρησιακών Ομάδων (ΕΟ)». Ο προϋπολογισμός της Παρέμβασης, η οποία αποσκοπεί και στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων στην πρωτογενή παραγωγή και στον τομέα τροφίμων, ανέρχεται στα 70 εκ. ευρώ. Δικαιούχοι είναι τα μέλη των ΕΟ που συνδέονται με συμφωνητικό συνεργασίας.



ΣΕΒΙΖ: Ο Βασίλης Σαλάτας, ξανά πρόεδρος

Το νέο ΔΣ του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανικών Ζωοτροφών, το οποίο προέκυψε από τις πρόσφατες αρχαιρεσίες της Γενικής Συνέλευσης των μελών του, στην πρώτη του συνεδρίαση για τη συγκρότηση σε σώμα, εξέλεξε ομόφωνα, ως Πρόεδρό του, τον Βασίλειο Σαλάτα. Το υπόλοιπο ΔΣ του ΣΕΒΙΖ έχει ως εξής: Αντιπρόεδρος Γαβριηλίδης Γ., Γενικός Γραμματέας Βενετσάνος Π., Οικονομικός Επόπτης Δασκαλάκης Εμ., Μέλη Ανθομελίδης Απ., Μελισσουργός Ηλ., Τριανταφύλλου Αλ.



Νέα σειρά προψημένων από τη ΜΟΥΛΚΙΩΤΗΣ

Την νέα καινοτόμα σειρά προψημένων και καπνιστών κρεάτων για τον επαγγελματία της εστίασης εμπλουτίζει η εταιρεία ΜΟΥΛΚΙΩΤΗΣ. Πιο συγκεκριμένα παρουσίασε



πρόσφατα τους νέους κωδικούς κοκορέτσι και κότσι προβατίνας, καθώς και short ribs και brisket. Όλα προψημένα, παρασκευάζονται σύμφωνα με παραδοσιακές

συνταγές και την εγγύηση ποιότητας της Μουλικιώτης. Θυμίζουμε ότι η εταιρεία πρωτοπορεί στην επεξεργασία του πρόβειου και αρνίσιου κρέατος, έχοντας μάλιστα μία παγκόσμια καινοτομία, καθώς παράγει πρόβειο προσούτο, το οποίο εξάγεται ήδη σε αρκετές χώρες του εξωτερικού.

Πιστοποίηση ΕΤΗΟΣ στην Αγγελάκης ΑΕ

Η πιστοποίηση αυτή επιβεβαιώνει τη δέσμευση της Αγγελάκης ΑΕ σε ένα βιώσιμο και υπεύθυνο επιχειρηματικό μοντέλο, ενισχύοντας τη θέση της ως εταιρεία-πρότυπο στον κλάδο της. Το ΕΤΗΟΣ, που αναπτύχθηκε από την EUROCERT και το Ελληνικό Δίκτυο για την Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη (CSR HELLAS), αποτελεί ένα ολοκληρωμένο πρότυπο αξιολόγησης της υπεύθυνης επιχειρηματικότητας, καλύπτοντας τομείς όπως οι εργασιακές σχέσεις, η περιβαλλοντική διαχείριση, η επιχειρηματική ηθική και η κοινωνική συνεισφορά. Η πιστοποίηση αυτή επιβεβαιώνει τη δέσμευση της Αγγελάκης ΑΕ σε ένα βιώσιμο και υπεύθυνο επιχειρηματικό μοντέλο, ενισχύοντας τη θέση της ως εταιρεία-πρότυπο στον κλάδο της.





GOLDEN GYROS



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

Λ. Ιωνίας 86, 136 71 Αχαρνάι, Τηλ.: 210 2445719, Email: info@goldengyros.gr
www.goldengyros.gr

meat MARKET

» ΒΙΚΡΕ: Νέα προϊόντα και επενδύσεις



ΜΙΑ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ με τη μέθοδο sous vide παρουσίασε πρόσφατα η ΒΙΚΡΕ. Πιο συγκεκριμένα, η εταιρεία λάνσαρε τους κωδικούς οσομπούκο από μοσχάρι γάλακτος, μπούτι κοτόπουλο, rib eye από χοιρινό και rib eye από μοσχάρι και pulled pork (από χοιρινό λαιμό). Όλα είναι έτοιμα για κατανάλωση και το μόνο που χρειάζονται είναι μια αναθέρμανση από τον επαγγελματία. Παράλληλα, η εταιρεία βρίσκεται σε φάση έγκρισης μίας μεγάλης επένδυσης της τάξης των 15 εκ. ευρώ που θα περιλαμβάνει ένα νέο εργοστάσιο, κτιριακές εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό για την παραγωγή έτοιμων προϊόντων, ενώ έχει ήδη καταθέσει τα σχέδια για να ξεκινήσει μία δεύτερη μικρότερη επένδυση των 6 εκ. ευρώ για επέκταση των υφιστάμενων εγκαταστάσεων, με αύξηση των χώρων παραγωγής και αποθήκευσης. Βασικός αναπτυξιακός στόχος της ΒΙΚΡΕ παραμένει η ενίσχυση των εξαγωγών της, οι οποίες φιλοδοξεί να καταλαμβάνουν σε ορίζοντα διετίας το 50% του τζίρου της.

Λαμπερό event από την ελνida FOODS

Με μια μοναδική εκδήλωση στις αρχές Μαρτίου, η ελνida FOODS συγκέντρωσε τους βασικότερους πελάτες και συνεργάτες της, σηματοδοτώντας μια νέα εποχή για την εταιρεία. Με σύνθημα «Μαζί Φτιάχνουμε το Αύριο», η εταιρεία μοιράστηκε το όραμά της για το μέλλον. Μια από τις σημαντικότερες ανακοινώσεις της βραδιάς ήταν η μετονομασία της σειράς κρεατοσκευασμάτων Nostimost σε “Your FoodPrint”. Το νέο brand αντλεί έμπνευση από το δακτυλικό αποτύπωμα, συμβολίζοντας τη μοναδικότητα και τη δημιουργικότητα κάθε επαγγελματία της εστίασης.



Νέοι κωδικοί από τη STOHOS Foods

Η εταιρεία Stohos Foods παρουσίασε πρόσφατα το νέο προϊόν Chick o bucket σχεδιασμένο ειδικά για τη λιανική αγορά. Περιλαμβάνει κομμάτια τραγανού προτηγανισμένου κοτόπουλου, σε συσκευασία bucket και θα διατίθεται αρχικά μέσα από επιλεγμένα σημεία πώλησης. Θυμίζουμε πως η STOHOS Foods ιδρύθηκε το 1981 με στόχο να προσφέρει καινοτόμες λύσεις και προϊόντα στον τομέα του food service και retail στην ελληνική αγορά. Ειδικεύεται σε προϊόντα κρέατος, παρέχοντας τόσο ωμά όσο και ψημένα κρεατοσκευάσματα που προάγουν και εξελίσσουν την εμπειρία των καταναλωτών στις ελληνικές και διεθνείς ethnic κουζίνες.



«ΚαρΛα»: Έρχεται μια νέα φυλή προβάτου

Η Περιφέρεια Θεσσαλίας, σε συνεργασία με κορυφαία πανεπιστημιακά ιδρύματα και φορείς προβατοτροφίας, ξεκινά ένα πρόγραμμα για τη δημιουργία μιας νέας συνθετικής φυλής προβάτων. Η φυλή «ΚαρΛα» (Καραγκούνικο-Λακών) θα βασιστεί στη θεσσαλική φυλή Καραγκούνικο, μία από τις καλύτερες ελληνικές φυλές, και στη Λακών (Lacaune), την πλέον διαδεδομένη γαλλική φυλή στις ελληνικές εκτροφές.



ΝΙΚΑΣ: Παριζάκι χωρίς συντηρητικά

Η εταιρεία αθλητικών Νίκας λανσάρει για πρώτη φορά παριζάκι χωρίς συντηρητικά. Το συγκεκριμένο προϊόν κυκλοφορεί σε δύο συσκευασίες των 300 και 500 γραμμαρίων και προτείνεται από την εταιρεία για όσους προτιμούν μια πιο υγιεινή διατροφή. Σημειώνεται ότι η Νίκας έχει εγκαινιάσει μια νέα εποχή στην αγορά τροφίμων, καθώς είναι η πρώτη εταιρεία αθλητικών στην Ελλάδα που χρησιμοποιεί πλήρως ανακυκλώσιμα υλικά για τις συσκευασίες των προϊόντων της.



★★★★★ ★★
5 GOLDEN & 2 SILVER AWARDS
Meat & Grill Days
6th ORGANOLEPTIC ASSESSMENT
meat products

vittos
family

MEAT PRODUCTS SINCE 1971

Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ 22, ΑΓ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ | Τ: 210 4837001 - 210 4833043 | www.vittosfamily.gr

SAUCES, DIPS & DRESSINGS



Παραδοσιακές και σύγχρονες, ήπιες ή έντονες, οι σάλτσες και οι αλοιφές δίνουν συχνά τη γευστική ταυτότητα ενός πιάτου. Είτε ως dressing στα κλασικά τυλιχτά, είτε ως sauce σε burgers και σαλάτες, είτε ως συνοδευτικό dip σε finger foods, τα condiments κάθε είδους αποτελούν βασικό συστατικό κάθε επιτυχημένης συνταγής.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Ζεστές ή κρύες, οι σάλτσες και τα dressings πρωταγωνιστούν σε κάθε σύγχρονη γαστρονομική πρόταση. Η ρευστή υφή τους αγκαλιάζει κάθε υλικό, δίνοντας τη βασική γευστική ένταση που χρειάζεται κάθε παρασκευή. Χάρη στην ευκολία που προσφέρει ένα τέτοιο προϊόν, οι εταιρείες παραγωγής προϊόντων foodservice δημιουργούν διαρκώς νέες προτάσεις, βασισμένες στις σύγχρονες τάσεις, αλλά και τις ανάγκες των πιο εξειδικευμένων έθνικ μενού. Όπως εξηγεί ο κ. Φώτης Μακρής (PICCANTA), "Τα τελευταία χρόνια ολοένα και περισσότερες διατροφικές τάσεις κάνουν την

εμφάνισή τους στη χώρα μας, σχεδόν πάντα προερχόμενες από το εξωτερικό. Πάντοτε η διατροφή αποτελούσε ένα μείζον θέμα για τον καταναλωτή, με αποτέλεσμα να βλέπουμε κατά καιρούς διάφορα διατροφικά trends. Το δικό μας αντικείμενο επηρεάζεται αρκετά από την χορτοφαγία και την vegan διατροφή, τα λεγόμενα superfoods (υπερτροφές) και γενικότερα από έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής. Σαφέστατα η εταιρεία μας εναρμονίζεται με την κατεύθυνση αυτή προτείνοντας αντίστοιχα προϊόντα και προς αυτήν την κατεύθυνση». Τι νέο υπάρχει λοιπόν σήμερα ως τάση στην εστίαση σήμερα όσον αφορά

τα dressings, τις σαλάτες και τα dips; Ο κ. Απόστολος Μπαλατσός (3P) απαντά: «Οι πελάτες όντας πλέον ενημερωμένοι για τα σύγχρονα food trends, είναι πιο απαιτητικοί και περισσότερο διατεθειμένοι να δοκιμάσουν νέες γεύσεις. Ως εκ τούτου, τάση είναι οι καινοτόμοι γευστικοί συνδυασμοί και η χρήση συστατικών με ethic χαρακτήρα». Στο ίδιο μήκος κύματος και ο κ. Δημήτρης Κουκουλίας "(ΑΘΗΝΑΙΑ) σημειώνει πως «η καινοτομία και η διαφοροποίηση παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξή μας και γι' αυτό προσφέρουμε διαρκώς φρέσκες προτάσεις σύμφωνα και με τις τάσεις της εποχής».





3Π



**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ
ΜΠΑΛΑΤΣΟΣ**

Marketing Manager

“ Η 3Π, χάρη στην ποιότητα και τη μεγάλη γκάμα της, εξασφαλίζει γευστική υπεροχή αλλά και πρωτοτυπία. ”

Η βιομηχανία τροφίμων 3Π είναι από τις μεγαλύτερες παραγωγούς sauces, spreads, dressings, μαγιονέζας, ketchup και μουστάρδας στην Ελλάδα, αποκλειστικά για επαγγελματική χρήση. «Στο υπερούχρονο εργοστάσιό της», σημειώνει ο κ. Μπαλατσός, «παράγει πάνω από 150 κωδικούς υψηλής ποιότητας, εφαρμόζοντας αυστηρά πρωτόκολλα υγιεινής, ενώ η ασφάλεια των τροφίμων διασφαλίζεται από υψηλού επιπέδου πιστοποιήσεις (BRC, IFS) και συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους. Επιπλέον, η αυτοματοποιημένη γραμμή παραγωγής, τα 26 χρόνια εξειδίκευσης στα τρόφιμα και οι άριστες πρώτες ύλες, εγγυώνται κορυφαίο γευστικό αποτέλεσμα και σταθερά προϊόντικά χαρακτηριστικά. Τέλος, τα 2 κέντρα logistics (Βόλος, Αθήνα) και το ευρύ δίκτυο ειδικών συνεργατών, εξασφαλίζουν πανελλαδική κάλυψη, ταχύτατη εκτέλεση παραγγελιών και αξιοπιστία παραδόσεων».

Η διαφοροποίηση αποτελεί στόχο για κάθε επιχείρηση και η 3Π φροντίζει να προσφέρει λύσεις προς αυτή την κατεύθυνση. Χάρη στην πληθώρα προτάσεων για κάθε είδος κουζίνας και τύπο καταστήματος, μπορεί ένας επαγγελματίας να διαμορφώσει τη δική του ιδιαίτερη πρόταση. Όπως εξηγεί ο marketing manager της εταιρείας: «Η 3Π χάρη στη χρήση εξαιρετικών συστατικών και στη μεγάλη ποικιλία των προϊόντων της, προσφέρει γευστική υπεροχή, αλλά και πρωτοτυπία στο μενού των ψητοπωλείων. Ενδεικτικά, αυτή την περίοδο θα προτείναμε την Aioli sauce, το Premium τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι και τη νέα, πικάντικη, Sriracha mayonnaise». Σύμφωνα με τον marketing manager της 3Π, μεγαλύτερη δυναμική εμφανίζουν οι sauces, διότι χάρη στην ποικιλία γεύσεων καλύπτουν κάθε μενού, ενώ προφέρουν ευελιξία μέσω της δυνατότητας χρήσης τους, ως dip ή salad dressing.

**Η 3Π
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ**



Honey & Mustard Salad Dressing

Με γνήσιο μέλι και ολόκληρο σιναπόσπορο. Τέλειος συνδυασμός γλυκιάς και πικάντικης γεύσης, για πρωτότυπες σαλάτες!



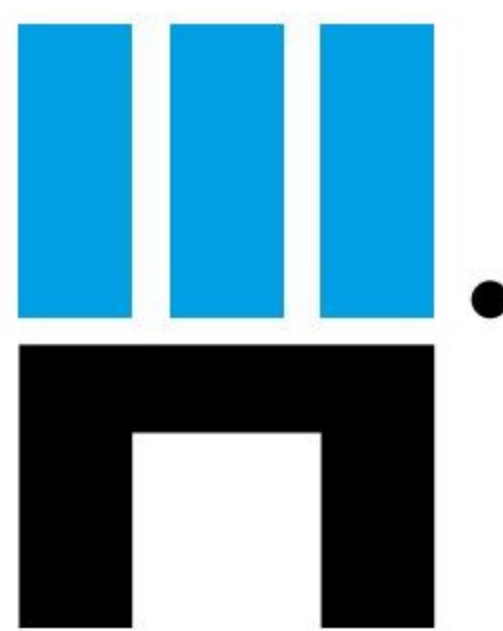
Parmesan Sauce

Με τυρί παρμεζάνα για αυθεντική γεύση. Εξαιρετική επιλογή για burgers, ως sauce για σαλάτες με κοτόπουλο και ως dip για τηγανητές πατάτες και κοτομπουκιές.



Sriracha Mayonnaise

Εξαιρετικός συνδυασμός μαγιονέζας και πικάντικης σάλτσας Sriracha. Ιδανική για burgers, γαρίδες πανέ, τηγανητές πατάτες, αλλά και ως ιδιαίτερη sauce σε τυλιχτά με γύρο.



3Π ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ

ΝΕΑ!



SAUCES | SPREADS | CHUTNEYS | SALAD DRESSINGS
DIPS | MAYONNAISE | KETCHUP | MUSTARD



3Π ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

60 χλμ. Ε.Ο. Καρδίτσας - Αθηνών
43100, Καρδίτσα
sales@3psalads.gr
Τ.: +30 24410 62255



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3psalads.gr



**ΦΩΤΗΣ
ΜΑΚΡΗΣ**
CEO

“ Η εταιρεία Piccanta εξειδικεύεται στους ιδιαίτερους κωδικούς που δίνουν προστιθέμενη αξία σε κάθε δημιουργία. ”

PICCANTA

Επετειακή χρονιά φέτος για την Piccanta Dressings & Sauces, καθώς η εταιρεία κλείνει 50 έτη λειτουργίας! Όπως εξηγεί ο κ. Μακρής: «Από το 1975, η συνταγή της επιτυχίας στηρίζεται στην οικογενειακή παράδοση! Οι εξειδικευμένες γνώσεις, το μεράκι και η αδιάκοπη έρευνα για εξέλιξη είναι τα στοιχεία που συνέβαλαν στην εντυπωσιακή πορεία ανάπτυξης του brand, εντός και εκτός συνόρων. Η εταιρεία Piccanta εξειδικεύεται στους ιδιαίτερους κωδικούς που δίνουν προστιθέμενη αξία στις δημιουργίες κάθε επαγγελματία. Με μια ιδιαίτερα μεγάλη γκάμα προϊόντων, υπάρχει πληθώρα επιλογών ανάμεσα σε Μεσογειακές, Ασιατικές, Έθνικ αλλιά και Νηστίσιμες-Vegan γεύσεις!» Σύμφωνα με τον κ. Μακρή, οι επαγγελματίες της εστίασης αναζητούν προϊόντα υψηλών προδιαγραφών με σταθερή ποιότητα και εξαιρετική γεύση. Ωστόσο, για να κάνουν τη διαφορά, προτιμούν προϊόντα ιδιαίτερα με σκοπό να απογειώ-

σουν τα πιάτα τους: «Από την αρχή, έχουμε στοχεύσει την ανάπτυξη μας στην ευελιξία του τρόπου παραγωγής. Έχοντας ως βάση την τεχνογνωσία και την εξειδίκευσή μας, δημιουργούμε λύσεις σύμφωνα με τις ανάγκες αλλά και τη δυναμικότητα κάθε επιχείρησης. Η French Sauce είναι ένας από τους σημαντικότερους κωδικούς μας και αποτελεί μάλιστα, έναν από τους best selling! Ιδιαίτερη απήχηση παρουσιάζει η σειρά Street Sauces Piccanta, η οποία περιλαμβάνει αρκετές επιλογές όπως η Whiskey Sauce, τα Chutneys κρεμμυδιού και πιπεριάς και ό,τι μπορεί να φανταστεί κάποιος για το street food! Σαφώς, υπάρχουν φρουτώδη και δροσερά Dressings για οποιαδήποτε σαλάτα λαχανικών. Ασφαώς οι Vegan Sauces. Τέλος, την φετινή χρονιά δημιουργήσαμε μία ακόμη κατηγορία προϊόντων, ώστε να ολοκληρώσουμε την γκάμα μας. Οι γνωστές σε όλους σαλάτες (χτυπητή, τυροκαυτερή κ.λπ) είναι εδώ με την υπογραφή της Piccanta!»

Η PICCANTA ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Aioli Sauce 1Lt

Σκορδάτη μαγιονέζα με βασιλικό και μπαχαρικά! Μεσογειακή γεύση με πολλές χρήσεις! Από sauce για κρέας και ψάρι ως dressing για σαλάτες & dip για πατάτες και finger food!



French Sauce 1Kg

Η εξέλιξη του Γαλλικού Cocktail με έξτρα ντομάτα, μπαχαρικά, σκόρδο και κρεμμύδι. Η -vegan- σάλτσα που ταιριάζει με όλα! Με κρέας, γύρο, σουβλάκι, mix grill, πατάτες κ.ά.



Truffle Mayo Sauce 1Lt

Έχει βελούδινη, κρεμώδη υφή! Μαζί με την πλούσια γεύση της μαγιονέζας και το άρωμα τρούφας μπορείτε να την συνδυάσετε υπέροχα με κοτόπουλο, πατάτες και burgers.

Η σαλάτα δεν είναι απλώς συνοδευτικό.
Είναι αφετηρία γεύσης, ισορροπίας και απόλαυσης.
Γι' αυτό δημιουργήσαμε μια σειρά αυθεντικών, πλούσιων
επιλογών που αξίζουν την κεντρική θέση στο τραπέζι:

**Χτυπητή, Sauce Φέτας, Τυροκαυτερή,
Τυροσαλάτα, Μελιτζανοσαλάτα, Φάρμα,
Τζατζίκι Premium, Χωριάτικη κ.α.**

Κάθε μία με ξεχωριστό χαρακτήρα.
Δοκιμάστε τις!

ΣΑΛΑΤΕΣ PICCANTA

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ.

ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΕΣ.




piccanta
dressings & sauces





**ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΚΟΥΛΟΥΛΙΑΣ**

**Production
& Supply Manager**

“Με εμπειρία που ξεπερνά τα 40 χρόνια δημιουργούμε υψηλής ποιότητας προτάσεις με απaráμιλλη γεύση.”

ΑΘΗΝΑΙΑ

Η εταιρεία ΑΘΗΝΑΙΑ δραστηριοποιείται στον χώρο της παραγωγής έτοιμων σαλατών από το 1984, με σταθερή προσήλωση στην ποιότητα και την καινοτομία, παράγοντας sauces, dressings και επιδόρπια. Όπως σημειώνει ο κ. Δημήτρης Κουλουλιάς: «Από την ίδρυσή μας έως και σήμερα, παρακολουθούμε στενά τις τάσεις της αγοράς και τις διαρκώς εξελισσόμενες ανάγκες των καταναλωτών, προσαρμόζοντας τα προϊόντα μας ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σύγχρονης διατροφής. Με εμπειρία που ξεπερνά τα 40 χρόνια και με σεβασμό στην παράδοση αλλά με την τεχνογνωσία του σήμερα, συνεχίζουμε να δημιουργούμε γευστικές προτάσεις με φρέσκα υλικά και απaráμιλλη γεύση. Η μεγάλη ποικιλία μας απευθύνεται στους εμπόρους με συσκευασίες HORECA και κατ' επέκταση στο καταναλωτικό κοινό. Παρακολουθώντας τις απαιτήσεις της αγοράς τροφίμων, αναπτύξαμε νέες γραμμές παραγωγής παρέχοντας άριστη και

άμεση εξυπηρέτηση των πελατών μας. Δίνουμε, δε, ιδιαίτερη βαρύτητα στην αυστηρή επιλογή ποιοτικών πρώτων υλών και στη σχολαστική τήρηση των αρχών ασφαλείας και υγιεινής, η οποία μας έφερε επάξια στις πρώτες θέσεις του κλάδου τροφίμων από τα πρώτα μας κιόλας βήματα». Η καινοτομία και η διαφοροποίηση παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της εταιρείας, η οποία προσφέρει διαρκώς φρέσκες προτάσεις σύμφωνα και με τις τάσεις της εποχής: «Η ΑΘΗΝΑΙΑ, πάντα πρωτοπόρος στις γευστικές εξελίξεις, παρουσιάζει τις νέες προτάσεις σε σως που αναμένεται να κυριαρχήσουν τα επόμενα χρόνια στην εστίαση: σως AMERIKAN ΜΠΕΡΚΕΡ – ιδανική για burgers με πλούσια καπνιστή γεύση, σως ΠΑΤΑΤΑΣ – κρεμώδης, ελαφρώς πικάντικη, τέλεια συνοδεύει για τηγανητές πατάτες, σως KAPPY – εξωτική πινελιά, ιδανική για κοτόπουλο, κρέμα ΜΠΕΙΚΟΝ – premium πρόταση για πιο εκλεπτυσμένα πιάτα. Η ΑΘΗΝΑΙΑ φέρνει τις γεύσεις του μέλλοντος... σήμερα».

Η ΑΘΗΝΑΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



American Burger Sauce

Το μυστικό για την απόλυτη εμπειρία burger. Φτιαγμένη με ένα μοναδικό μείγμα συστατικών, προσφέρει μία πικάντικη, ελαφρώς γλυκιά γεύση που κάνει τα μπιφτέκια ακαταμάχητα.



Potato Sauce

Η σάλτσα με τις αλμυρές "νότες" και την κρεμώδη υφή ενισχύει τη φυσική γεύση της πατάτας, καθιστώντας την τέλειο συνοδευτικό για πατάτες κάθε μορφής (τηγανητές, ψητές κ.λπ.)



Bacon Cream Sauce

Αυτή η κρεμώδης σάλτσα αιχμαλωτίζει την πλούσια, καπνιστή ουσία του μπέικον και γι' αυτό ταιριάζει τέλεια με club sandwich, αλλά και με ζυμαρικά, λαχανικά κ.ά.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αθηναία

ΑΠΟ ΤΟ
1984

40 χρόνια
ποιότητας και
συνεχής εξέλιξης
με νέα προϊόντα



www.athinaia-kouloulas.gr

ΑΘΗΝΑΙΑ ΚΟΥΛΟΥΛΙΑΣ Ε.Π.Ε.
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΔΙΑΘΕΣΗ - ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΛΕΩΦ. ΝΑΤΟ & ΜΕΓΑΡΙΔΩΝ, ΑΣΠΡΟΠΥΡΓΟΣ, ΤΗΛ.: 2105596405-7 FAX: 2105596470, E-MAIL: info@athinaia-kouloulas.gr



ISO 22000: 2018 | ISO 9001:2015

Ευάγγελος Μπρακόπουλος

«Υπηρετούμε την Ελληνική Κουζίνα με αγάπη»

Ο ιδιοκτήτης των εταιρειών «Ελληνικός Φούρνος» και «Ελληνική Κουζίνα», Ευάγγελος Μπρακόπουλος μιλά για τη μέχρι σήμερα πορεία του, αλλά και για το νέο franchise concept “Ariadne’s” που σύστησε πρόσφατα στην αγορά της εστίασης...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ
ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Διορατικός, οραματιστής και αεικίνητος, ο κ. Ευάγγελος Μπρακόπουλος έχει καταφέρει να κατακτήσει πολλές κορυφές: Αρχικά με τον «Ελληνικό Φούρνο- Μπρακόπουλος» που αποτελεί σήμερα ένα από τα πιο στιβαρά brands στο χώρο της αρτοποιίας, και στη συνέχεια με το σήμα «Ελληνική Κουζίνα-Μπρακόπουλος» συνώνυμο με την έννοια ποιοτικό παραδοσιακό μαγειρευτό φαγητό. Πρόσφατα, στο πλαίσιο της έκθεσης Food Expo παρουσίασε ακόμη ένα project, που σχεδιάστηκε για να αναπτυχθεί ως μια δυναμική αλυσίδα εστίασης

υπό το brand «Ariadne’s”. Για όλα αυτά συνομιλούμε με τον κ. Μπρακόπουλο σε μία συζήτηση εφ’ όλης της ύλης...

Είστε μία εταιρεία καταξιωμένη στον χώρο του foodservice, ξεκινώντας αρχικά από την παραγωγή αρτοσκευασμάτων και επεκτείνοντας τη δραστηριότητά σας και στο κομμάτι των έτοιμων γευμάτων υπό το brand «Ελληνική Κουζίνα Μπρακόπουλος». Μιλήστε μας λίγο γι’ αυτή την πορεία...
 Ξεκινήσαμε να δραστηριοποιούμαστε αρχικά στο χώρο της υπερψυγμένης ζύμης πριν από 50 χρόνια περίπου και έκτοτε, σε

όλο το φάσμα της δραστηριότητάς μας, θέσαμε στο επίκεντρο της προσπάθειάς μας τον καταναλωτή και τις ανάγκες του. Βεβαίως, εκείνη την εποχή ο όρος "υπερ-ψυγμένη ζύμη" αποτελούσε μια νέα τάση στον χώρο και αντιμετωπίσαμε σκεπτικισμό. Παρόλα αυτά καταφέραμε να πείσουμε τον επιχειρηματία αρτοποιό και στη συνέχεια τον επαγγελματία της εστίασης, ώστε να εντάξει την γκάμα αυτών των προϊόντων μας στην καθημερινότητά του. Παρόμοια συνθήκη αντιμετωπίσαμε και όταν δημιουργήσαμε την «Ελληνική Κουζίνα», καθώς η ενασχόληση με τα έτοιμα γεύματα ήταν σε εμβρυακή ηλικία και το καταναλωτικό κοινό καθόλου εξοικειωμένο εκείνη την εποχή. Φυσικά, σήμερα, τα πράγματα είναι εντελώς διαφορετικά. Ο καταναλωτής έχει πλέον ωριμάσει και έχει αγκαλιάσει με θέρμη και αυτή μας την πρόταση.

Τα τελευταία χρόνια απευθύνεστε και στις αγορές του εξωτερικού. Ποιες θα λέγατε πως είναι είναι οι πιο δυναμικές για τα προϊόντα σας;

Η ενασχόληση με το εξωτερικό προέκυψε πράγματι τα δύο τελευταία χρόνια. Χωρίς να έχουμε διαφημίσει τα προϊόντα μας, το κοινό που τα δοκιμάζει, τα αναζητά χάρη στην υψηλή ποιότητα και γεύση τους. Αυτό

είναι σημαντικό κριτήριο για εμάς και μας χαροποιεί το γεγονός πως οι προτάσεις μας ζητούνται όπου κι αν εμφανίζονται. Ήδη έχουμε παρουσία σε Αγγλία, Γερμανία, Αυστραλία, Αμερική, Βουλγαρία και Κύπρο. Βεβαίως υπάρχει η διάθεση να αναπτύξουμε περαιτέρω το τμήμα εξαγωγών αυτή τη στιγμή.

Πρόσφατα προχωρήσατε και στην κατασκευή ενός νέου κτιριακού συγκροτήματος. Ποιες ανάγκες καλύπτει η νέα επέκταση;

Η νέα εγκατάστασή μας ολοκληρώθηκε το Δεκέμβρη και αυτή τη στιγμή είναι ένας εν δυνάμει παραγωγικός χώρος. Ο λόγος που προχωρήσαμε σε αυτή την κίνηση αφορά το καινούριο μας project, που γεννήθηκε με στόχο τη σύνδεση των 2 εταιρειών μας. Πιο συγκεκριμένα, σχεδιάσαμε επιμελώς -κυρίарχα προϊόντικά- να δημιουργήσουμε ένα νέο brand εστίασης που να προτείνει "ιστορίες φαγητού από τη ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ". Η έμπνευση ήρθε από τη σύνθεση του καθημερινού οικογενειακού τραπέζιου: Φαγητό με ψωμί. Γιατί το μέλημα είναι τούτο: Η αγορά αλλάζει και κινείται πλέον σε άλλα πλαίσια, οπότε και εμείς τη διαχειριζόμαστε, την οραματιζόμαστε και την προτείνουμε στον καταναλωτή.

☛☛ Σχεδιάσαμε επιμελώς -κυρίарχα προϊόντικά- να δημιουργήσουμε ένα νέο brand εστίασης που να προτείνει "ιστορίες φαγητού από τη ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ". Η έμπνευση ήρθε από τη σύνθεση του καθημερινού οικογενειακού τραπέζιου. ☛☛

Το brand "Ariadne's" παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στην έκθεση Food Expo. Πώς το υποδέχτηκε το κοινό;

Πολύ θετικά, γεγονός που μας χαροποίησε ιδιαίτερα. Είναι μία ιδέα την οποία επεξεργαζόμαστε τα 3 τελευταία χρόνια με πολύ μεγάλη επιμέλεια, καθώς ευελπιστούμε να την αναπτύξουμε με τη μέθοδο του franchise. Βασικό πλεονέκτημα και ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της είναι η ελάχιστη απαιτούμενη διαχείριση των προϊόντων, καλύπτοντας και τα κενά που υπάρχουν παγκόσμια με την έλλειψη εργατικού προσωπικού. Κοινώς, απαιτεί μίνιμουμ αριθμό εργαζομένων, έως 3 άτομα το πολύ, τα οποία σε ελάχιστο χρόνο -έχοντας λάβει μία βασική εκπαίδευση- μπορούν να ετοιμάσουν υψηλής ποιότητας και εξαιρετικής γεύσης προϊόντα. ➤



Κάθε κατάστημα "Ariadne's" θα είναι εργονομικά σχεδιασμένο, για να εξυπηρετεί ταχύτητα τον πελάτη με τη μέθοδο take-away.

“Τα τρία τελευταία χρόνια ειδικά, το κοινό αρχίζει να επιθυμεί διακαώς και βαθιά παραδοσιακές συνταγές του τόπου μας, τις οποίες δύσκολα συναντάς πια σε ένα εστιατόριο.”

Οπότε θα λειτουργεί ως ένα all day concept;

Ακριβώς. Ουσιαστικά πρόκειται για 4 καταστήματα σε ένα. Το πρωί θα ανοίγει με brunch, ιδιαίτερα κρουασάν και σάντουιτς παρασκευασμένα με ψωμί από φυσικό προζύμι μακράς ωρίμανσης. Από τις 12 και μετά θα σερβίρει μαγειρευτό φαγητό: Καθημερινή πρόταση, γήινη, η οποία μας έχει λείψει τα τελευταία 30 και πλέον χρόνια. Από τις 5 το απόγευμα, σειρά έχει η pasta με εξαιρετικές σάλτσες και σωστές επιγεύσεις και η πίτσα/pinsa, επίσης από φυσικό προζύμι αργής ωρίμανσης που δίνει άλλη διάσταση στο προϊόν, προσδίδοντας ένα αποτέλεσμα μοναδικό. Συνοδικά πρόκειται για ένα concept take-away, που απαιτεί από τον εργαζόμενο καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας, την ελάχιστη δυνατή εμπλοκή στην παραγωγική διαδικασία. Είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να μην χρειάζεται παρά ελάχιστος χρόνος και κόπος για την προετοιμασία όλων των κωδικών.



Ποιες είναι οι αξίες του νέου brand;

Οι αξίες δεν είναι άλλες από την υψηλή ποιότητα στην οποία δίνουμε και μεγάλη έμφαση, αλλά και η άριστη σχέση ποιότητας-τιμής, ώστε να είναι μία πρόταση προσιτή και αποδεκτή από όλες τις ηλικίες. Θέλουμε έναν φιλόξενο, ζεστό χώρο, ώστε να έρθει ο πελάτης, να χαλαρώσει και να γευτεί τις προτάσεις μας.

Από την εμπειρία σας ποιες είναι οι σημαντικότερες τάσεις στην εστίαση;

Ο καταναλωτής στρέφεται στα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα. Εμείς έχοντας διαπιστώσει αυτή την τάση, ανταποκρινόμαστε επιλέγοντας πάντα ελληνικά ποιοτικά υλικά, αγνό παρθένο ελαιόλαδο και ΠΟΠ ελληνικές Α' ύλης. Αυτό άλλωστε διακρίνει τις εταιρείες μας, η υψηλή ποιότητα

όλων των προτάσεών μας, η οποία βασίζεται στον πλούτο των εξαιρετικών εγχώριων υλικών. Τα 3 τελευταία χρόνια ειδικά, το κοινό αρχίζει να επιθυμεί διακαώς και παραδοσιακές συνταγές του τόπου μας, τις οποίες δύσκολα συναντάς πια σε ένα εστιατόριο. Μιλάμε για παραδοσιακές ελληνικές συνταγές. Και εδώ αναδεικνύεται ακόμη μία τάση, η οποία δεν είναι άλλη από τα έτοιμα γεύματα, καθώς δεν υπάρχει πλέον ο χρόνος για να αφιερώσει ο καταναλωτής στην κουζίνα λόγω βεβαρημένων υποχρεώσεων. Σ' αυτό το σημείο ερχόμαστε εμείς, ως υπηρέτες και λήπτες της Ελληνικής Κουζίνας, για να προσφέρουμε αυτό ακριβώς που αναζητά η αγορά: νόστιμο σπιτικό φαγητό, φτιαγμένο με αγάπη.

Ποιοι είναι οι επόμενοι στόχοι σας;

Η εταιρεία σήμερα απασχολεί 200 εργαζόμενους και στόχος της είναι να ενδυναμώσει το δυναμικό της με τη δημιουργία ακόμη 100 θέσεων εργασίας. Τα τελευταία 2 χρόνια, απέκτησε και διεκπεραίωσε ακίνητο με όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις για τη διαχείριση και παρασκευή προϊόντων εστίασης, καθώς και την απόκτηση του πιστοποιητικού FSSC 22000. Το 2025, αναγείρουμε ακόμη ένα κτιριακό συγκρότημα για την κάλυψη αποθηκευτικού ψυκτικού χώρου δημιουργώντας 2.500 παλετοθέσεις για τη διαχείριση της παραγωγικής και εφοδιαστικής αλυσίδας των προϊόντων μας. ■



Οι εγκαταστάσεις του ομίλου, στο Κορωπί.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

Ανακαλύψτε τις αυθεντικές
συνταγές του
τόπου μας!



- Κρέατα
- Όσπρια
- Λαδερά
- Ζυμαρικά
- Vegan Μουσακάς
- Vegan Παστίτσιο
- Plant-based

Η **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ** προσφέρει μια ευρεία γκάμα επιλογών που καλύπτουν κάθε ανάγκη των πελατών σας. Ανακαλύψτε τις λαχταριστές μας προτάσεις, συμπεριλαμβανομένων vegan & plant-based γευμάτων, για όσους ακολουθούν εναλλακτική διατροφή.

Όλα τα πιάτα μας είναι φτιαγμένα με αγνά υλικά και χωρίς συντηρητικά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ • VEGAN & PLANT BASED ΣΥΝΤΑΓΕΣ

T: 210 6634871 • E: info@helliniki-kouzina.gr • www.helliniki-kouzina.gr



ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Μια νέα γενιά wine spots έρχεται για να επαναπροσδιορίσει την εμπειρία του wine & food pairing στην Αθήνα. Έχοντας καταφέρει να ξεχωρίσουν τόσο για την οινική τους ταυτότητα όσο και για τις γαστρονομικές τους προτάσεις, πρωτότυπα concepts κάνουν την εμφάνισή τους και έχουν κερδίσει το κοινό της πρωτεύουσας, προτείνοντας έναν πιο ελεύθερο και ανεπιτήδευτο τρόπο απόλαυσης.



Νέα spots

&

WINE
DINE

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

1



Το τελευταίο διάστημα, «φρέσκα» projects αλληλάζουν τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε το κρασί. Στόχος τους είναι να το φέρουν στο τραπέζι με μία διαφορετική προσέγγιση: πιο δημιουργική και πιο σύγχρονη, δίνοντας μία νέα πνοή στην οινική κουλτούρα. Πλέον, το pairing δεν αντιμετωπίζεται ως αποκλειστικό προνόμιο των wine bars ή ως «συμπλήρωμα» ενός τυπικού δείπνου σε κάποιο εστιατόριο, αλλά ως μία προσιτή εμπειρία, μία αφορμή για δοκιμή και συζήτηση. Στα νέα αυτά wine spots, οι λίστες συχνά αναδεικνύουν μικρούς παραγωγούς και ετικέτες με ενδιαφέρουσα αφήγηση, ενώ το φαγητό έχει εξίσου σημαντικό ρόλο, με μενού που ισορροπούν ανάμεσα στο comfort και τη φαντασία. Κάθε ένα από αυτά τα εγχειρήματα έχει τη δική του ταυτότητα, αλλά όλα μοιράζονται μια κοινή φιλοσοφία: να στήνουν αυθεντικές εμπειρίες γύρω από το κρασί, χωρίς περιττές αναλύσεις, βαρύγδουπες περιγραφές, στιλιζαρισμένους κανόνες και φορμαλισμούς. Το αποτέλεσμα; Ένα «υβρίδιο» που συνδυάζει το κρασί άλλοτε με τη φιλοσοφία ενός βοηλιώτικου τσιπουράδικου, άλλοτε με τη λογική μιας σύγχρονης spritzerias και άλλοτε με την αμεσότητα μίας «καντίνας», που σερβίρει γαλλικό street food. Όπως εξηγεί ο Νάκος Μπαλαμώτης από τους «Επτά Μάρτυρες»: «Τα τελευταία χρόνια υπήρξε μία μεγάλη άνοδος στα wine bars, αλλά τα περισσότερα είχαν ένα πιο “στημένο” ύφος. Εμείς θέλαμε να φτιάξουμε ένα spot με φιλικό και παρεϊστικό κλίμα, όπου ο επισκέπτης θα περνάει καλά, θα δοκιμάζει νέα πράγματα και δεν θα νιώθει out of place, αν δεν αναγνωρίζει πομπώδεις όρους». Αντίστοιχα, ο Αντώνης Μωραΐτης από τον «Φελλό» σημειώνει: «Θέλαμε να δημιουργήσουμε έναν χώρο ζεστό και ανοιχτό σε όλους, που θα φιλοξενεί διαφορετικό wine & spritz bar, με ωραία πιά-

2



1. Η έμπειρη ομάδα του «La Cave». 2. Το κοινό «αγκάλλισε» από την αρχή τους «Επτά Μάρτυρες». 3. Τα πιάτα στον «Φελλό» συνοδεύουν ιδανικά τα κρασιά και ξεχωρίζουν για τη δημιουργικότητά τους.

3



“ Αυθεντικές εμπειρίες γύρω από το κρασί, χωρίς περιττές αναλύσεις, βαρύγδουπες περιγραφές, στιλιζαρισμένους κανόνες και φορμαλισμούς. Το ζητούμενο είναι η απόλαυση, όχι η επιτήδευση. ”

τα και έμφαση στη μουσική, αποφεύγοντας κάθε τι στημένο». Από την πλευρά του, ο Florentin Le Noxaic, συνιδιοκτήτης του «La Cave», επισημαίνει την αλλαγή νοοτροπίας των νεότερων ηλικιών, που απομακρύνονται από τα «παραδοσιακά» μοντέλα εστιατορίων με τις στημένες «τελετουργίες»: «Οι νέες γενιές είναι πιο ανοιχτές στη δοκιμή, την άμεση εμπειρία και τη στιγμιαία κατανάλωση. Θέλουν να ζουν το τώρα, να δοκιμάζουν ποιοτικά πράγματα και να απολαμβάνουν την καθημερινότητα μακριά από νόρμες και χρονοβόρες διαδικασίες». ➤



1

ΕΠΤΑ ΜΑΡΤΥΡΕΣ

Wine bar σαν... τσιπουράδικο

Εδώ και περίπου ενάμιση χρόνο, οι «Επτά Μάρτυρες» έχουν καταφέρει να ξεχωρίσουν, παντρεύοντας το παρεϊστικο πνεύμα ενός βοδιώτικου τσιπουράδικου με τη φινέτσα ενός γαλλικού μπιστρό. Πίσω από το εγχείρημα βρίσκονται έξι φίλοι: οι Νάκος και Γιώργος Μπαλαμώτης, ο σεφ Σεραφείμ Αθανασίου, ο Νώντας Παππάς, ο Ορέστης Φαληρέας και ο Romain Gavras. «Η ιδέα γεννήθηκε στη Σίφνο, στο εκκλησάκι των Επτά Μαρτύρων», εξηγεί ο Νάκος Μπαλαμώτης (φωτό). Εδώ, το μενού βασίζεται σε έναν ευρηματικό συνδυασμό: από τη μία, υπάρχουν à la carte πιάτα που αλληάζουν συχνά – όπως burger μπακαλιάρου, vitello tonnato, μακαρονάδα με αχινό και στρείδια· από την άλλη, το σερβίρισμα «μεζέδων-έκκληση» αποτελεί τη βάση της εμπειρίας. «Ο επισκέπτης λείπει απλώς πόσους θέλει και του φέρνουμε ό,τι έχει ετοιμάσει η κουζίνα, στη λογική βοδιώτικου τσιπουράδικου σε tapas εκδοχή». Οι προτάσεις περιλαμβάνουν από ψητό λάχανο και ταραμά μέχρι λαβράκι crudo, χτένια και χταπόδι. Παράλληλα, ο σομελιέ Bradley Tomlinson έχει επιμεληθεί μία πλούσια λίστα περίπου 200 ετικετών, κυρίως από τον ελληνικό και τον γαλλικό αμπελώνα, με έμφαση σε μικρούς παραγωγούς. «Η wine list ανανεώνεται τακτικά, ενώ υπάρχουν πάντα επιλογές και σε ποτήρι», μας λέει ο κ. Μπαλαμώτης. Τα λευκά και τα ροζέ υπερισχύουν, αντανakλώντας τον -κυρίως- θαλασσινό χαρακτήρα της κουζίνας, ενώ υπάρχουν ακόμα και προτάσεις σε natural και orange. Τέλος, ο σομελιέ καθοδηγεί τους επισκέπτες όχι μόνο στο pairing, αλλά και στην ιστορία πίσω από κάθε κρασί.

• Μεναίχμου 3B, Νέος Κόσμος



2

1. Η εμβληματική μπάρα στους «Επτά Μάρτυρες» θυμίζει κάτι από παριζιάνικο μπιστρό.
2. Το μενού του Σεραφείμ Αθανασίου κρύβει εκπλήξεις.
3. Οι «Επτά Μάρτυρες» διαθέτουν μία πλούσια λίστα κρασιών με περίπου 200 ετικέτες, χωρίζοντας τον κατάλογο σε magnum, αφρώδη, λευκά, orange, ροζέ, κόκκινα και επιδόρπια, περιλαμβάνοντας επιλογές που καλύπτουν το γούστο κάθε οινόφιλου.



3



“Ο επισκέπτης λείπει πόσους μεζέδες θέλει και του φέρνουμε ό,τι έχει ετοιμάσει η κουζίνα, στη λογική του βοδιώτικου τσιπουράδικου σε tapas εκδοχή.”

-Νάκος Μπαλαμώτης

Το Οινοποιείο Μετέωρη Γη ιδρύθηκε το 2006 από τη Βιταλίνα Λιάκου και βρίσκεται πίσω από τα Μετέωρα, μέσα σε ένα τοπίο που συνδυάζει την επιβλητικότητα των βράχων με τη μοναδικότητα του μικροκλίματος.

Οι αμπελώνες μας καλλιεργούνται με χαμηλή παρέμβαση, ακολουθώντας φυσικές πρακτικές που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά του τόπου. Το terroir μας χαρακτηρίζεται από αργιλοαμμοπηλώδη εδάφη, έντονα επηρεασμένα από τους ψαμμιτικούς βράχους των Μετεώρων. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής, σε συνδυασμό με αυτό το μοναδικό έδαφος, δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή πολυπλοκότερων, γεμάτων χαρακτήρα ερυθρών, φρέσκων λευκών και δροσερών ροζέ οίνων, που αποτυπώνουν τη δυναμική του terroir μας, αντανakλώντας την πολυπολιτισμική ταυτότητα της περιοχής μας.

Η Οικογένεια Πίσω από το Κρασί

Στο Οινοποιείο Μετέωρη Γη, το κρασί είναι πολλά περισσότερα από ένα προϊόν. Είναι το πάθος, η φιλοσοφία μας και η ζωή μας. Η Βιταλίνα Λιάκου και τα παιδιά της εργάζονται καθημερινά με μεράκι και πάθος, διασφαλίζοντας ότι κάθε φιάλη εκφράζει την ποιότητα και την προσωπική μας αφοσίωση. Η ονομασία Μετέωρη Γη αποτυπώνει τη σύνδεση του βραχώδους ψαμμιτικού terroir με τη μοναδική οινική ταυτότητα που καλλιεργούμε. Κάθε φιάλη κρασιού μας φέρει την ιστορία του τόπου, τις ιδιαίτερες συνθήκες του μικροκλίματος και την αφοσίωση δύο γενεών στην τέχνη της οινοποιείας.

Σας προσκαλούμε να γνωρίσετε εμάς, την οικογένειά μας και τον κόσμο του κρασιού της Μετέωρης Γης.



24ο ΧΛΜ. ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ - ΔΕΣΚΑΤΗΣ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΑΥΡΟΣ - 42 200, ΔΗΜΟΥ ΜΕΤΕΩΡΩΝ



IT'S NOT THE CONTAINER
IT'S THE CONTENT



1

LA CAVE

Wine canteen à la française

Aπό τον Δεκέμβριο του 2024 στο Athens Street Hub του Κεραμεικού, το ιδιαίτερο wine canteen concept «La Cave» συνδυάζει ποιοτικό γαλλικό street food με εκλεκτά κρασιά. Εμπνευστές της ιδέας αυτής είναι οι Florentin Le Noxaic και Αλέξης Sparacello, συνιδιοκτήτες και της εταιρείας Galitel. «Θέλουμε να εκδημοκρατίσουμε τη γαλλική γαστρονομία στην Ελλάδα, κάνοντάς την πιο ελκυστική, κατανοητή και οικονομικά προσιτή, ώστε να μπορεί ο καθένας να τη δοκιμάσει», εξηγεί ο κ. Florentin. Με τον διακεκριμένο σεφ Dominique Perrot στο «μαγειρικό» τιμόνι, το βασικό μενού περιλαμβάνει δύο σούπες, δύο σαλάτες, τέσσερα πιάτα – τυριών, αθηναϊκών (με μαύρο γουρούνι noir de Bigorre), σαλιγκαριών και θαλασσινών –, καθώς και επιλογές για brunch. Κάθε Πέμπτη, το μενού επικεντρώνεται στο κρέας – μοσχάρι φιλέτο ή entrecôte, η Παρασκευή είναι αφιερωμένη στο ψάρι, ενώ τα σαββατοκύριακα σερβίρονται γαλλικές σπεσιαλιτέ όπως tartiflette, coq au vin και parmentier de canard. Η wine list περιλαμβάνει περίπου 40 ετικέτες από Γάλλους μικροπαραγωγούς, καθώς και πέντε grand cru, με επιλογές διαθέσιμες και σε ποτήρι. Ο Florentin καθοδηγεί τους πελάτες στο wine pairing, ενώ για τους λάτρεις των πιο εξεζητημένων εμπειριών παρουσιάζει και ένα degustation χαβιαριού – με συνοδευτικά ποτήρια σαμπάνιας ή βότκας. «Μας αρέσει να αλληλεπιδρούμε με τους επισκέπτες και να μοιραζόμαστε γνώσεις και ιστορίες. Άλλωστε, για εμάς η μαγειρική – όπως και η ζωή – δεν έχει νόημα αν δεν τη μοιράζεσαι», υπογραμμίζει.

● Κεραμεικού 111,
Αθήνα Τηλ: 6970 292444

2



1. Το Athens Street Hub είναι μία αυλή στην καρδιά της Αθήνας, η οποία εκτός από το «La Cave», φιλοξενεί και άλλα street food projects, που δίνουν έμφαση στην ποιότητα. 2. Η εκλεκτή wine list περιλαμβάνει περίπου 40 ετικέτες από Γάλλους μικροπαραγωγούς, καθώς και πέντε grand cru. 3. Ο σεφ Dominique Perrot δημιουργεί νόστιμα πιάτα, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά γαλλικά προϊόντα.

3



“Θέλουμε να κάνουμε τη γαλλική κουζίνα πιο ελκυστική, κατανοητή και οικονομικά προσιτή, ώστε να μπορεί ο καθένας να δοκιμάσει - από σαλιγκάρια μέχρι στρείδια.”

-Florentin Le Noxaic



Ορεκτικά Farm Frites!

Υπέροχοι συνδυασμοί! ❤️



ΓΡΗΓΟΡΗ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΤΡΑΓΑΝΑ &
ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΑ



ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ
ΖΕΣΤΑ ΑΡΚΕΤΗ ΩΡΑ



1

ΦΕΛΛΟΣ

Wine, spritz, στιλ & γεύση

Από το περασμένο καλοκαίρι, ο «Φελλός», μια δημιουργία τεσσάρων φίλων, ισορροπεί ανάμεσα σε μια ανεπιτήδευτη ατμόσφαιρα και μια άκρως επιμελημένη γευστική πρόταση. Οι Αντώνης Μωραΐτης και Δημήτρης Νάκας βρίσκονται καθημερινά στον χώρο, φροντίζοντας αντίστοιχα για την κουζίνα και το μπαρ. «Προσπαθούμε να έχουμε επαφή με τον κόσμο. Στόχος μας είναι όσοι έρχονται να νιώθουν όμορφα και οικεία», λέει ο πρώτος. Ο σεφ Ηλίας Μπαλάσκας ανέλαβε τον αρχικό σχεδιασμό του καταλόγου, πάνω στον οποίο προστέθηκαν σταδιακά και οι προσωπικές πινελιές του Αντώνη. «Η λογική μας είναι το τσιμπολόγημα. Δεν θέλουμε βαριά, εστιατορικά πιάτα, αλλά γεύσεις που ξεχωρίζουν και στέκονται δίπλα στο κρασί», τονίζει ο ίδιος. Ο κατάλογος έχει έντονη θαλασσινή κατεύθυνση – με επιλογές όπως τατάκι τόνου, σεβίτσε και γαρίδα–, χωρίς να λείπει το κρέας, αλλά και αυθεντικά ελληνικές προτάσεις, όπως το ντολμαδάκι και η ταραμοσαλάτα. Η σωματεία Βασιλική Γαλήνη επιμελείται τη wine list, η οποία περιλαμβάνει περίπου 45 ετικέτες –σχεδόν αποκλειστικά ελληνικές– με έμφαση σε μικρούς παραγωγούς. Οι σερβιτόροι και η ομάδα καθοδηγούν τον επισκέπτη στο κατάλληλο pairing. Πολλές επιλογές –λευκά, ροζέ, orange, αφρώδη και κόκκινα– διατίθενται και σε ποτήρι, ενώ δίνεται έμφαση και στα spritz. Καθημερινά, DJs αναλαμβάνουν το soundtrack με ήχους από τα '80s μέχρι σύγχρονη ηλεκτρονική, ενισχύοντας το χαλαρό vibe που χαρακτηρίζει τον «Φελλό», με την industrial αισθητική και τη φιλόξενη ατμόσφαιρα. ■

● Κολοκοτρώνη & Βασιλικής, Αθήνα
Τηλ: 210 3231187

2



1. Στον χώρο του «Φελλού», τον οποίο υπογράφει το αρχιτεκτονικό γραφείο Mutiny ξεχωρίζουν οι ξύλινες λεπτομέρειες και η industrial αισθητική. 2. Η φιλοσοφία της κουζίνας είναι εποχικά και φρέσκα υλικά, μενού που στηρίζεται στην ποιότητα της πρώτης ύλης και προσιτές τιμές. 3. Τόσο η λίστα κρασιών όσο και τα cocktails ανανεώνονται συχνά για να κρατούν ζωντανό το ενδιαφέρον των επισκεπτών.



3



«Η λογική μας είναι το τσιμπολόγημα. Δεν θέλουμε βαριά, εστιατορικά πιάτα, αλλά γεύσεις που ξεχωρίζουν και στέκονται δίπλα στο κρασί.»
-Αντώνης Μωραΐτης

Νέα ΕΠΟΧΗ PREMIUM!

- 🌿 Νέα απίθανη γεύση
- 🌿 Νέο παραδοσιακό πάτημα
- 🌿 Παράγεται με αυστηρά επιλεγμένες πρώτες ύλες



ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
ΜΟΝΟ 30'' ΑΝΑ ΠΛΕΥΡΑ



elviart
καλοϊδής
απ' το 1952

Καλοϊδής Α.Β.Ε.Ε.
Θέση Λάκκο Γκολέμη
Τ.Κ. 193 00, Ασπρόπυργος Αττικής
Τ +30 210 55 79 700 E info@elviart.gr

elviart.com





EL TORO

«Αέρας» Ισπανίας στην πρωτεύουσα της Κρήτης

Το El Toro, ένα σύγχρονο Tapas Gastro Bar, άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του για το «ανήσυχο» κοινό του Ηρακλείου Κρήτης.

Το μενού του σεφ Γιάννη Σταυρακάκη, εμπνευσμένο από την ισπανική γαστρονομική κουλτούρα και τα αρώματα της Ιβηρικής χερσονήσου, αποτελεί ένα ταξίδι 360° στην απόλαυση.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΩΡΓΟΣ DRYJOHN,
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΛΜΠΑΣΗΣ

Με την «πινέζα» του να βρίσκεται σε μία από τις παλαιότερες πιάτσες του κέντρου του Ηρακλείου, το El Toro ξεκίνησε τη λειτουργία του λίγο πριν την εκπνοή του 2024. Ωστόσο, η τελική ιδέα για τη δημιουργία του απέκτησε σχήμα στο μυαλό του σεφ αρκετό καιρό πριν, έπειτα από ένα ταξίδι στη γοττευτική και αένη Βαρκελώνη. «Μαζί με τον επιχειρηματία Λεωνίδα Αρετάκη, αναζητούσαμε τι λείπει γαστρονομικά από την πόλη μας και η απάντηση ήταν για μένα ξεκάθαρη: ένα Tapas Bar, με άφθονη δημιουργικότητα και προσεγμένες πρώτες ύλες, θα ήταν μια αξιόλογη νέα προσθήκη. Έτσι και έγινε!», περιγράφει ο κ. Σταυρακάκης.

Ακολουθώντας τον κοινωνικό τρόπο μοιράσματος του φαγητού, που αποτελεί τη φιλοσοφία των ισπανικών tapas, στα τραπέζια του El Toro δε σερβίρεται κανένα κυρίως πιάτο. Αντιθέτως, στο μενού κυριαρχούν ευφάνταστοι μικροί μεζέδες με κυρίαρχο συστατικό τους το ψάρι ή το κρέας και «συμπρωταγωνιστές» τους ποιοτικά υλικά που χαρίζουν σπιρτάδα στο τελικό αποτέλεσμα. Με εμπειρία 16 χρόνων στις κουζίνες της κρητικής πρωτεύουσας αλλιά και της Ευρώπης, έχοντας δουλέψει με αναγνωρισμένους σεφ όπως ο Edgard Bovier, ο Andres Arocena και ο Franck Giovannini, ο Γιάννης Σταυρακάκης γνωρίζει πώς να εντυπωσιάσει ακόμη και τους πιο απαιτητικούς επισκέπτες του μαγαζιού.



Δημιουργική φαντασία και απελευθέρωση

Ανοικτό από το πρωί έως το βράδυ, το El Toro προσφέρει επιλογές που χαρακτηρίζονται από ποικιλία, έτσι ώστε να ταιριάζουν ιδανικά με κάθε στιγμή και διάθεση της μέρας. Ανάμεσα στα signature πιάτα του ηρακλειώτικου Tapas Gastro Bar βρίσκεται το σκουμπρί, μαριναρισμένο σε σόγια και ψημένο με φλόγιστρο, συνοδευόμενο από κρέμα αβοκάντο, ταραμά και wakame. Χαρακτηριστικό, επίσης, είναι το vitello tonnato, οι λεπτές φέτες μοσχαριού με σάλτσα τόνου, ντοματίνια κονφί, ρόκα και παρμεζάνα. Τα mini burgers, με μπιφτέκι από ανάμεικτο κιμά, τυρί marchengo, λαρδί και μαγιονέζα με σπόρους σιναπιού αποτελούν επίσης μία δημοφιλή πρόταση. Ένα ακόμη πιάτο που έχει ήδη προλάβει να αγαπηθεί από τους επισκέπτες είναι η σαλάτα buddha bowl με βάση την κινόα, με ρεβίθια, καρότο, wakame και σολωμό gravlax, που ψήνεται για 24 ώρες μέσα σε αρωματισμένο αλάτι από πορτοκάλι, λεμόνι και άνηθο. Όλα τα παραπάνω και όσα ακόμη συναπαρτίζουν το μενού του καταστήματος είναι δομημένα με τέτοιον τρόπο ώστε να τα απολαμβάνουν οι παρέες. Η κοινωνική συναναστροφή κόντρα στους γρήγορους ρυθμούς της καθημερινότητας, η επικοινωνία των ανθρώπων με τη

συνοδεία γεύσεων που δημιουργούν κοινές αναμνήσεις και η έννοια του «μαζί» βρίσκονται στο DNA του El Toro. «Εκτός από την έμφαση που δώσαμε στο φαγητό, έχουμε προσέξει ιδιαίτερα τις διαθέσιμες επιλογές των ποτών μας. Φροντίσαμε το μέγεθος και την ποιότητα της Wine List, την οποία επιμεληθήκαμε με μεγάλη προσοχή, με αποτέλεσμα να έχουμε για κάθε πιάτο και μια ξεχωριστή οινική πρόταση. Μάλιστα, για το προσεχές διάστημα, εξετάζουμε και την πιθανότητα συνεργασίας με κρητικά οινοποιεία. Όπως είναι φυσικό, από έναν τέτοιο χώρο που υμνεί την ισπανική γαστρονομία και κουλτούρα δε θα μπορούσε να λείπει η σανγκριά. Λευκή και κόκκινη, παρασκευάζεται από εμάς και πλαισιώνει ιδανικά κάθε γεύμα, καθ' όλη τη διάρκεια της μέρας. Τέλος, έχουμε προσεγγίσει με λεπτομέρεια και τη λίστα με τα Cocktails μας, προσφέροντας τόσο τα Classic όσο και τα ιδιαίτερα Signature by El Toro», εξηγεί ο κ. Σταυρακάκης. ➤

1. Η ομάδα του El Toro υποδέχεται καθημερινά το κοινό του Ηρακλείου. 2. Το μενού αποτελείται από ποικιλία επιλογών που ταξιδεύουν τον επισκέπτη νοητά στην Ισπανία. 3. Το Vitello Tonnato είναι ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά πιάτα του μαγαζιού.



👉 Ακολουθώντας τον κοινωνικό τρόπο μοιράσματος του φαγητού, που αποτελεί τη φιλοσοφία των ισπανικών tapas, στα τραπέζια του El Toro δε σερβίρεται κανένα κυρίως πιάτο. Αντιθέτως, στο μενού κυριαρχούν ευφάνταστοι μικροί μεζέδες με ψάρι ή κρέας. 🍷



1. Το κόκκινο χρώμα και οι ζεστές του αποχρώσεις κυριαρχούν στον χώρο. 2. Τα arancini με σαφράν, μοτσαρέλα και λεμόνι κονφί ανήκουν στις vegetarian επιλογές. 3. Ο σεφ του El Toro, Γιάννης Σταυρακάκης.



Φροντίδα για όλες τις προτιμήσεις

Στην επιμελημένη ατμόσφαιρα του El Toro, όπου το ζεστό κόκκινο χρώμα επικρατεί και δένει αρμονικά με τις νοντές περιγηήσεις σε ηλιόλουστα ισπανικά σοκάκια, μπορεί κανείς επίσης να απολαύσει vegetarian και vegan γευστικές επιλογές. Από τη σαλάτα burata με ντοματίνια κονφί, ελιές Taggiasche και βασιλικό, αλλή και το καρπάτσιο παντζαριού με φιλέτο πορτοκαλιού, καρύδια και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, μέχρι τα arancini με σαφράν, μοτσαρέλα και λεμόνι κονφί και την ισπανική ομελέτα με φρέσκια πατάτα και τσορίθο, η φαντασία του σεφ ξεδιπλώνεται δίχως εμπόδιο και μετουσιώνεται σε προτάσεις που σέβονται όλες τις διατροφικές προτιμήσεις.

Από τις γλυκιές δημιουργίες που περιλαμβάνονται στο μενού, αυτή που ξεχωρίζει είναι η παραδοσιακή ισπανική κρέμα με καστανή ζάχαρη καραμελωμένη με το φλόγιστρο και κόκκινα μούρα. Ένα από τα πιο παλιά και αγαπημένα γλυκά των Ισπανών, με μακράιωνη ιστορία, σερβίρεται λαχταριστό και ολοκλη-

ρώνει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη γαστρονομική εμπειρία στον φιλόξενο χώρο του μαγαζιού.

Σε ένα σταυροδρόμι γαστρονομικών παραδόσεων, εκεί που η μεσογειακή και η ελληνική κουζίνα συναντούν το φηλογερό ταπεραμέντο της ισπανικής, το κοινό του Ηρακλείου Κρήτης έχει την ευκαιρία να διεκρύνει τους ορίζοντές του και να δοκιμάσει κάτι διαφορετικό. Κάθε κάτοικος ή επισκέπτης της πόλης, περνώντας το κατώφλι του El Toro (που στα ισπανικά σημαίνει «ο ταύρος») αφήνεται στα πολύπειρα χέρια του σεφ Γιάννη Σταυρακάκη και μυείται στη μαγεία της ισπανικής κουζίνας, με ένα ποτήρι custom-made σαναγκριά, μια ποικιλία νόστιμων tapas και μερικές γλυκιές πινελιές που κλείνουν ευχάριστα κάθε συνάντηση. ■

●● Αναζητούσαμε τι λείπει γαστρονομικά από την πόλη μας και η απάντηση ήταν για μένα ξεκάθαρη: ένα tapas bar, με άφθονη δημιουργικότητα και προσεγγμένες πρώτες ύλες. ●●
- Γιάννης Σταυρακάκης

i

El Toro – Tapas Gastro Bar
Κοραή & Περδικάρη 3,
Ηράκλειο Κρήτης
Instagram: eltoro_heraklion
Τηλ.: 2810 245688

Knorr
PROFESSIONAL

**Απογειώστε τα πιάτα σας
με σάλτσες γεμάτες γεύση!**



Η νέα σειρά υγρών σαλτσών Hollandaise, Τυριών και Μπεαρνέζ της Knorr Professional προσφέρει αυθεντική και πλούσια γεύση, εξοικονόμηση χρόνου και σταθερό αποτέλεσμα.

Για περισσότερη
έμπνευση
ανακαλύψτε τα
κανάλια μας



**Unilever
Food
Solutions**

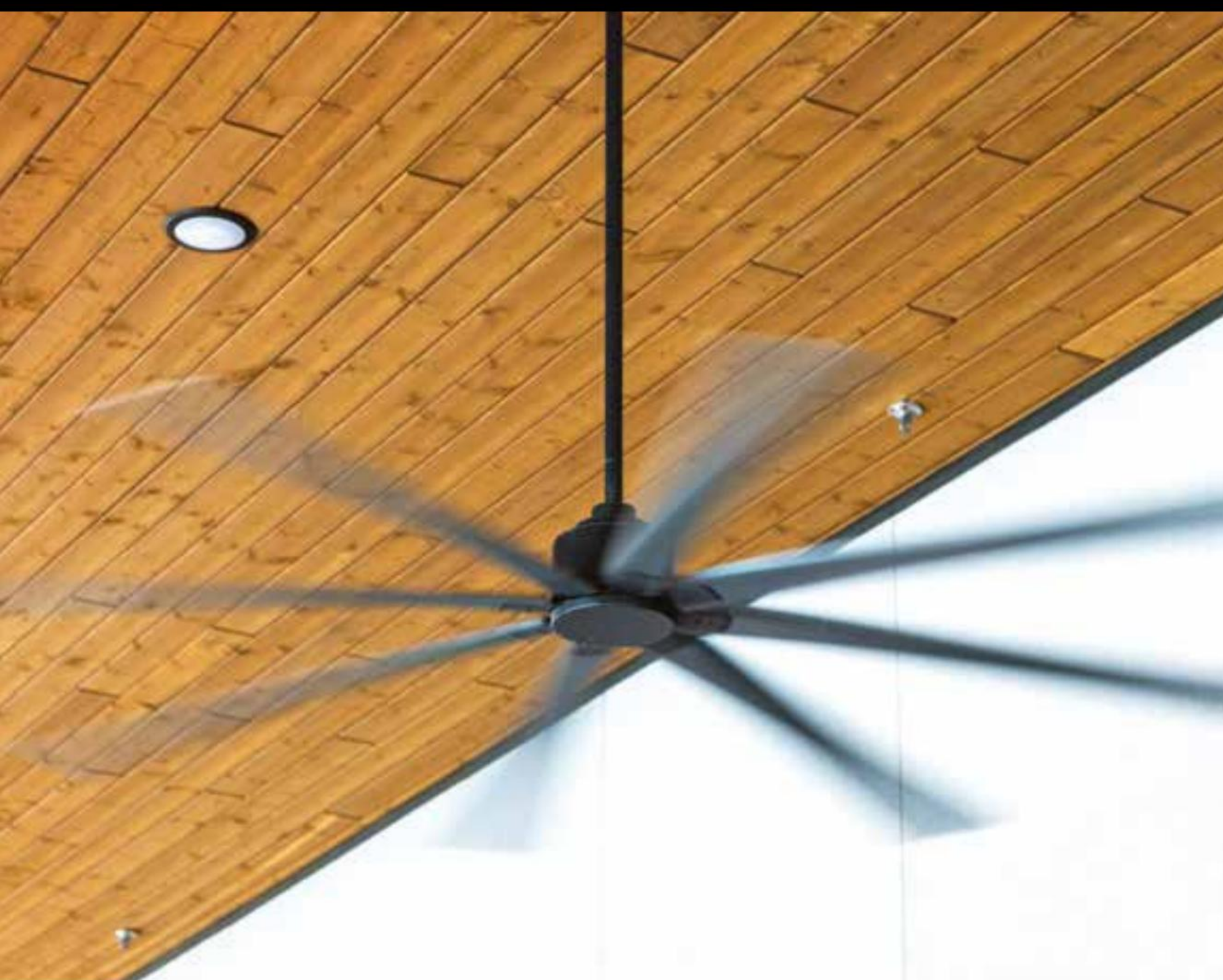


ΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΥ

Παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της εστιατορικής εμπειρίας, αλλά και στην υψηλή απόδοση του προσωπικού εν ώρα εργασίας. Η κατάλληλη θερμοκρασία στους επαγγελματικούς χώρους εστίασης εγγυάται σε μεγάλο βαθμό και τη συνολική επιτυχία της επιχείρησης. Γι' αυτό και δεν πρέπει να αφήνεται στην τύχη της. Οι ειδικοί στο χώρο του κλιματισμού απαντούν σε όλες μας τις ερωτήσεις και κάνουν τις προτάσεις τους...





Οι υψηλές θερμοκρασίες είναι γεγονός πως δυσκολεύουν τη λειτουργία κάθε εστιατορικής επιχείρησης. Οι σύγχρονες λύσεις κλιματισμού, που συνδυάζουν οικονομία και απόδοση, δίνουν λύση για τη διαμόρφωση της τέλει θερμοκρασίας σε κάθε χώρο - εσωτερικό και εξωτερικό. Τι πρέπει να προσέξει ένας επιχειρηματίας λοιπόν προτού επιλέξει σύστημα κλιματισμού: «Η επιλογή της κατάλληλης λύσης για έναν επαγγελματία απαιτεί προσοχή σε αρκετούς παράγοντες», σημειώνει ο κ. Ανδρέας Αντάρτης (ANTARTIS): «Υπάρχουν διάφοροι κίνδυνοι και παράμετροι που πρέπει να ληφθούν υπόψη για να διασφαλιστεί ότι η επένδυση είναι βιώσιμη και ότι ο χώρος θα παραμείνει άνετος και λειτουργικός. Οι τάσεις στον κλιματισμό εξωτερικών χώρων εστίασης εξελίσσονται συνεχώς, με στόχο να παρέχουν άνεση στους πελάτες, να εξοικονομούν ενέργεια και να μειώνουν το περιβαλλοντικό αποτύπωμα των επιχειρήσεων. Σ' αυτό το πλαίσιο, είναι απολύτως εφικτό ένα σύστημα κλιματισμού για επαγγελματικούς χώρους, όπως η εστιατορική κουζίνα, να είναι ταυτόχρονα οικονομικό και ενεργειακά αποδοτικό, αρκεί να γίνει η σωστή επιλογή του συστήματος και να εφαρμοστούν οι κατάλληλες στρατηγικές για την εξοικονόμηση ενέργειας». Αντίστοιχα, ο κ. Άκης Κουπαράνης (Ι. Διακουμάκος ΕΠΕ) σημειώνει: «Πριν την αγορά συστήματος είναι απαραίτητη η μελέτη του χώρου με έμφαση στην εύρεση της κατάλληλης λύσης, όσον αφορά την απόδοση, την κατανάλωση ενέργειας, τον θόρυβο και το λειτουργικό κόστος. Επίσης πολύ σημαντική είναι η υποστήριξη του προϊόντος μετά την αγορά του. Οι νέες τάσεις στην ψύξη εσωτερικών-εξωτερικών χώρων εστίασης επικεντρώνονται στη χρήση air-cooler και επαγγελματικών ανεμιστήρων DC».

ANTARTIS



Ανδρέας Αντάρτης,
CEO

Οι εταιρείες ΑΝΔΡΕΑΣ ΑΝΤΑΡΤΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ και ANTARTIS GROUP ΟΕ σε συνεργασία με μεγάλους οίκους του εξωτερικού, για πάνω από 40 χρόνια, προμηθεύουν την ελληνική αγορά με εξαιρεστές, αεροθυρίδες, αερόθερμα – αερολέβητες πετρελαίου – υγραερίου – φυσικού αερίου, θερμαντικά κάτοπτρα αερίου, οικολογικές κυψέλες δροσισμού – ψύξης με νερό, συστήματα υδρονέφωσης, αφυγραντές, ηλεκτρονικά όργανα ελέγχου και πίνακες αυτοματισμού κλιματολογικών συνθηκών και κάθε είδους εξοπλισμό πτηνοτροφίας και κτηνοτροφίας. Όπως σημειώνει ο κ. Αντάρτης: «Τα τελευταία 15 χρόνια η εταιρεία μας έχει αναπτύξει εξειδικευμένο τμήμα με μεγάλη εμπειρία στον εξωτερικό κλιματισμό (Ψύξη-Θέρμανση) σε Καφετέριες-Εστιατόρια-Ξενοδοχεία-Μπάρ κ.ά. Χάρη στη μεγάλη εμπειρία κι εξειδίκευσή μας, ο καταναλωτής θα προμηθευτεί πάντα τον κατάλληλο-τερο εξοπλισμό σύμφωνα με τις ανάγκες του. Διαθέτουμε μεγάλη παρακαταθήκη εμπορευμάτων για την ταχύτερη εξυπηρέτηση των πελατών, ενώ το τμήμα τεχνικής υποστήριξης, με εμπειρογνώση και συνεχή εκπαίδευση είναι πάντα έτοιμο να σταθεί δίπλα σε οποιοδήποτε ζήτημα προκύψει, με επάρκεια ανταλλακτικών. Όλα αυτά κατατάσσουν την εταιρεία μας στην πιο υψηλή θέση αξιοπιστίας και τεχνογνωσίας στο χώρο της».

☯ Χάρη στη μεγάλη εμπειρία και εξειδίκευσή μας, ο συνεργάτης μας θα προμηθευτεί πάντα τον κατάλληλο για τις ανάγκες του εξοπλισμό. ☯

Η εταιρεία προτείνει



Air Cooler

Ιδιαίτερα αποτελεσματικά σε μεγάλους ημικλειστούς και ανοικτούς, καθώς και εξωτερικούς χώρους. Μπορούν άμεσα να δώσουν φυσικό και δροσερό αέρα καθώς φιλτράρουν την ατμόσφαιρα από σκόνη και μυρωδιές. Η χαμηλή κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος τα καθιστούν την καλύτερη λύση στο θέμα εξοικονόμησης ενέργειας.

Βιομηχανικοί Ανεμιστήρες Τοίχου

Ο επιτοίχιοι επαγγελματικοί/βιομηχανικοί ανεμιστήρες είναι ιδανικοί για καφετέριες, εστιατόρια αλλά και για βεράντες, μπαλκόνια ή μεγάλους χώρους. Έχουν πολύ στιβαρή κατασκευή και εξαιρετικά ομοιόμορφη λειτουργία. Εύκολοι στη χρήση διαθέτουν τηλεχειριστήριο, ενώ η λύση των 2 λεπίδων εξασφαλίζει ίδια απόδοση με λιγότερο θόρυβο.



Υδρονέφωση Υψηλής Πίεσης 70-100Bar

Η υδρονέφωση χρησιμοποιείται σε πολλούς τομείς, κυρίως για την ψύξη χώρων, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις που ο συμβατικός κλιματισμός δεν επαρκεί. Τέτοιες περιπτώσεις είναι η ψύξη εξωτερικών χώρων (εστιατόρια, ξενοδοχεία κ.λπ.) αλλά και οι εφαρμογές στη βιομηχανία και στον αγροτικό τομέα, σε οиноποιεία, θερμοκήπια κ.λπ.

ΕΒΑΠΟΡΑΤΙΒΟ ΑΕΡΟΨΥΚΤΟ

ΑΥΤΟΝΟΜΕΣ ΕΞΑΤΜΙΣΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΡΟΣΙΣΜΟΥ



Τα AIR COOLERS ρίχνουν την θερμοκρασία μέσω της θερμότητας στον αέρα με την εξάτμιση του νερού.

Μπορούν άμεσα να δώσουν φυσικό και δροσερό αέρα καθώς φιλτράρουν και τον αέρα από σκόνη και μυρωδιές.

Η χαμηλή κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος τα καθιστούν την καλύτερη λύση στο θέμα εξοικονόμησης ενέργειας.



7ο χλμ. Λεωφ. Κορωπίου-Βάρης 19 400, Τ.: 210 662 7566-7, 210 662 7566 F.: 210 662 5287

info@clima-antartis.gr www.clima-antartis.gr

 Clima-Antartis Co  antartis_company  Clima Antartis

Ι.ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ ΕΠΕ



Κουπαράνης Άκης
Γενικός Διευθυντής

Η εταιρεία Ι. ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ ΕΠΕ, με 40 χρόνια εμπειρίας στον τομέα του επαγγελματικού εξοπλισμού μαζικής εστίασης, προσφέρει καινοτόμες και αποτελεσματικές λύσεις για την εξυπηρέτηση των αναγκών κάθε επαγγελματικού χώρου. Όπως εξηγεί ο κ. Κουπαράνης, «Μελετούμε και σχεδιάζουμε χώρους που προσαρμόζονται στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη, με στόχο τη μεγιστοποίηση της εργονομίας, της αισθητικής και της βιώσιμης λειτουργίας. Η κατασκευή ανοξείδωτων υψηλής ποιότητας εξασφαλίζει τη μακροχρόνια αντοχή και αποδοτικότητα κάθε επαγγελματικού χώρου. Παράλληλα, παρέχουμε ολοκληρωμένες λύσεις στον τομέα της ψύξης και θέρμανσης για εξωτερικούς και εσωτερικούς χώρους καταστημάτων εστίασης». Σύμφωνα με τον κ. Κουπαράνη, «οι νέες τάσεις στην ψύξη εσωτερικών-εξωτερικών χώρων εστίασης επικεντρώνονται στη χρήση air-cooler και επαγγελματικών ανεμιστήρων DC. Τα air-cooler προσφέρουν αποδοτική ψύξη με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας σε σύγκριση με τα παραδοσιακά κλιματιστικά, ενώ είναι απόλυτως φιλικά προς το περιβάλλον, χωρίς χρήση φρέον ή εκπομπή βλαβερών ουσιών, ενώ οι ανεμιστήρες DC εξασφαλίζουν αθόρυβη και αποδοτική λειτουργία, με χαμηλή κατανάλωση ρεύματος, ενισχύοντας την άνεση στους εξωτερικούς χώρους».

☑☑ Με 40 χρόνια εμπειρίας, προσφέρουμε καινοτόμες και αποτελεσματικές λύσεις εξοπλισμού για κάθε επαγγελματικό χώρο. ☑☑

Η εταιρεία προτείνει

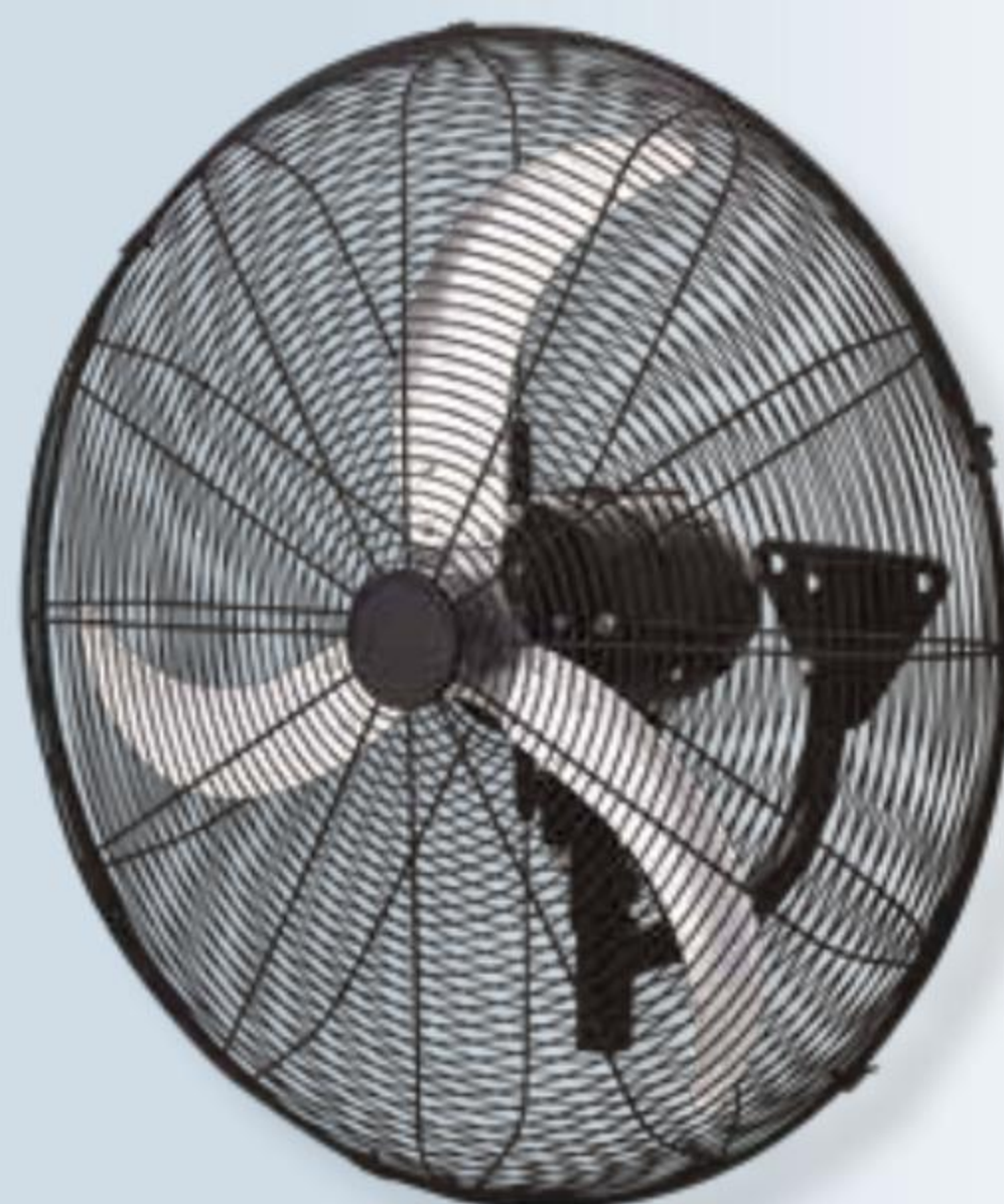


Air Cooler με τηλεχ/ριο 100L C- 466

Ιδανικό για ψύξη μεγάλων χώρων έως 80m². Προσφέρει σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας σε σύγκριση με τα παραδοσιακά κλιματιστικά, ενώ είναι απόλυτα φιλικό προς το περιβάλλον, χωρίς χρήση φρέον ή εκπομπή βλαβερών ουσιών. Με ισχύ 250W και παροχή αέρα 9000 m³/h, συνδυάζει χαμηλή κατανάλωση (5-8lt/h) με κορυφαία απόδοση.

Air Cooler με τηλεχ/ριο 70L C-655

Το air cooler C-655 αποτελεί ιδανική λύση ψύξης εσωτερικών & εξωτερικών χώρων για καταστήματα εστίασης με περιορισμένο χώρο. Διαθέτει LED οθόνη, έξι ταχύτητες και φυσική ψύξη μέσω εξάτμισης νερού, προσφέροντας δροσερό αέρα έως 6000m³/h με χαμηλή κατανάλωση (2,5lt/h). Εξοπλισμένο με τηλεχειριστήριο, 24ωρο χρονοδιακόπτη, πίνακα αφής και ροδάκια για εύκολη μετακίνηση.



Ανεμιστήρας Επιτοίχιος DC 65cm

Ο επαγγελματικός επιτοίχιος ανεμιστήρας με διάμετρο 26" (65cm) και DC μοτέρ χαμηλής κατανάλωσης έχει μέγιστη ισχύ 110 Watt και ισχυρή φτερωτή αλουμινίου προσφέροντας εξαιρετική ροή αέρα, με μέγιστο θόρυβο 68 dB. Οι 3 λεπίδες δημιουργούν ισχυρό αέρα με μικρή κατανάλωση ισχύος. Ιδανικός για καφετέριες και εστιατόρια, διαθέτει τηλεχειριστήριο.



ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ MEC



ΦΟΥΡΝΟΙ UNOX



ΦΟΥΡΝΟΙ TECNODOM



Στην Ι. ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ ΕΠΕ διαθέτουμε μια πλήρη γκάμα φούρνων που καλύπτει κάθε επαγγελματική ανάγκη. Εξειδικευόμαστε σε κυκλοθερμικούς φούρνους υψηλής απόδοσης, ιδανικούς για ομοιόμορφο ψήσιμο και μέγιστη αποδοτικότητα, καθώς και σε φούρνους πίτσας που συνδυάζουν παραδοσιακό αποτέλεσμα με σύγχρονη τεχνολογία.

Είτε πρόκειται για φούρνο αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή εστιατορίου, παρέχουμε λύσεις που εξασφαλίζουν απόδοση, αξιοπιστία και άριστο αποτέλεσμα σε κάθε ψήσιμο.

Ι. ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ ΕΠΕ

Λένορμαν 75 - 104 41 Αθήνα - Τ 210 5126 465

www.diakoumakos.gr - sales@diakoumakos.gr

Διακουμάκος
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΧΩΡΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

THE SOLO DINING EXPERIENCE

Στη μεταπανδημική εποχή, η φράση “a table for one, please” ακούγεται ολοένα και περισσότερο στα εστιατόρια ανά τον κόσμο. Η διεθνής τάση του Solo Dining κερδίζει πιστούς οπαδούς χρόνο με τον χρόνο, χτίζοντας μία στέρεη κουητούρα που συνδέεται άμεσα με τη συνειδητότητα και την αυτοφροντίδα. Η Gen Z και οι Millennials έχουν αγκαλιάσει θερμά αυτό το trend και το απολαμβάνουν χωρίς ντροπή και αμηχανία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ

Σε μία εποχή που αρκετά στερεότυπα καταρρίπτονται και οι συνήθειες των ανθρώπων αποκτούν ένα αναθεωρημένο νόημα, το solo dining αποκτά νέα διάσταση. Όποιος γευματίζει μόνος σε ένα εστιατόριο, δε σημαίνει αυτομάτως πως είναι βιαστικός ταξιδιώτης ή δέσμιος της μοναξιάς του. Η «κράτηση για ένα άτομο» έχει πάψει να δαιμονοποιείται και ο τομέας της εστίασης καλείται να προσαρμοστεί σε αυτή την τάση, που αλλιάζει ποιοτικά και χωροταξικά κάθε σάλα.

Σε μία πρόσφατη έρευνα της εταιρείας ανάπτυξης λογισμικού Lightspeed*, το 45% των συμμετεχόντων απάντησαν ότι θα γευμάτιζαν άνετα μόνοι τους ενώ σύμφωνα με το OpenTable, το solo dining στη Μ. Βρετανία αυξήθηκε κατά 14% το 2024, σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά. Αυτοί εί-

ναι ενδεικτικά ορισμένοι αριθμοί που επιβεβαιώνουν την επιθυμία των food lovers παγκοσμίως να απολαμβάνουν καλό φαγητό χωρίς τη συνοδεία παρέας ή άλλου ατόμου.

Οι εκπρόσωποι της γενιάς Z και της γενιάς των Millennials είναι εκείνοι που έχουν απενοχοποιήσει τα μοναχικά γεύματα, νικώντας τη φοβία που ονομάζεται “solomangiarephobia”. Αντιλαμβάνονται αυτή τη συνήθεια ως πολύτιμο χρόνο με τον εαυτό τους, ως κομμάτι ενός θεραπευτικού self-care. Είναι μια ευκαιρία να αποσυμπιεστούν και να επανέλθουν πιο δυναμικά στις προσωπικές και επαγγελματικές τους υποθέσεις.

Από το people watching στο ειδικό tasting menu

Πώς περνάει, λοιπόν, ο χρόνος σε μια solo dining εμπειρία και τι χρειάζεται να έχει υπόψη της μια επιχείρηση

ώστε να ευχαριστήσει τα άτομα που επιλέγουν να κάνουν κράτηση μόνο για τον εαυτό τους;

Όπως προκύπτει από την έρευνα του Lightspeed, μεγάλο τμήμα των solo diners λατρεύει να παρατηρεί τους υπόλοιπους θαμώνες του εστιατορίου. Για χάρη αυτής της αγαπημένης τους δραστηριότητας, που αναφέρεται ως people watching, πολλοί από αυτούς διαλέγουν τραπέζια σε πλεονεκτικά σημεία του μαγαζιού. Καθώς δε νιώθουν ότι η έξοδός τους τούς στιγματίζει, όπως ενδεχομένως συνέβαινε παλιά, αισθάνονται με αυτόν τον τρόπο ότι παρακολουθούν ένα πλούσιο live θέαμα. Από την άλλη, υπάρχει και η «φυλή» που θέτει ως προτεραιότητα την ηρεμία και την ησυχία σε ένα γεύμα. Για αυτές τις περιπτώσεις, το εστιατόριο θα μπορούσε να διαθέτει μία επιλεγμένη λίστα βιβλίων για μια



“Οι εκπρόσωποι της γενιάς Z και της γενιάς των Millennials είναι εκείνοι που έχουν απενοχοποιήσει τα μοναχικά γεύματα, νικώντας τη φοβία που ονομάζεται “solomangiarephobia”.”

χορταστική παράλληλη ανάγνωση ή να διαμορφώσει ένα ειδικό corner με ατμοσφαιρική διάθεση για τους πιο μοναχικούς πελάτες.

Το tasting menu για ένα άτομο αποτελεί μια έξυπνη και αποδοτική λύση που παρέχει διπλό όφελος. Αρχικά, περιορίζει το food waste και ταυτόχρονα τα έξοδα της επιχείρησης ενώ στη συνέχεια, επιτρέπει στον solo diner να μη συμβιβαστεί και να δοκιμάσει μεγάλη ποικιλία στις κατάλληλες για αυτόν ποσότητες, απογειώνοντας τη γευστική και τη συνολική του εμπειρία στον χώρο.

Μοναστηριακά τραπέζια για αυθόρμητη εξωστρέφεια

Οι άνθρωποι που βγαίνουν για να απολαύσουν υψηλής ποιότητας φαγητό χωρίς να έχουν μαζί τους από πριν κάποια παρέα δεν παύουν να είναι ανοιχτοί σε νέες γνωριμίες. Τα μο-

ναστηριακά τραπέζια σε ένα εστιατόριο είναι μια εξαιρετική ιδέα ώστε να παρακινηθούν οι κοινωνικές σχέσεις ανάμεσά τους, δίνοντας μια διέξοδο εξωστρέφειας σε περίπτωση που νιώσουν ότι την επιθυμούν. Επιπλέον, η εύκολη λύση για την εν δυνάμει κοινωνικοποίηση είναι πάντοτε η τοποθέτηση ενός solo diner στην μπάρα του μαγαζιού, ώστε να είναι σε σχετικά άμεση επαφή με το προσωπικό. Με αυτόν τον τρόπο, και υπό την προϋπόθεση ότι ο ίδιος ο πελάτης το επιθυμεί, έχει τη δυνατότητα να παρακολουθεί με το βλέμμα του τις μαεστρικές κινήσεις της κουζίνας και να ενημερωθεί για όψεις και πλευρές του μενού, διατυπώνοντας τις ερωτήσεις και τις απορίες του.

Σταματώντας να αντιμετωπίζουν το solo dining ως εξαίρεση και αναγνωρίζοντας τη δυναμική αυτής της διε-

θνούς τάσης, τα εστιατόρια μπορούν να αποκτήσουν επιπλέον πιστούς πελάτες και να διευρύνουν τη βάση τους. Οι άνθρωποι που νιώθουν οικεία και φιλόξενα γευματίζοντας μόνοι τους σε έναν εστιατορικό χώρο, θα επιδιώξουν να κλείσουν τραπέζι σε αυτό το περιβάλλον ξανά και ξανά - την επόμενη φορά, με την παρέα τους. Διευκολύνοντας την εμπειρία τους από την αρχή, επιτρέποντας για παράδειγμα την online κράτηση για ένα άτομο, και εμπλουτίζοντας την παραμονή τους με εξατομικευμένα μενού και tailor-made λύσεις ψυχαγωγίας, οι επιχειρήσεις μπορούν να απογειώσουν την απήχυσή τους σε αυτή την απαιτητική μερίδα του κοινού. ➤

**Έρευνα Lightspeed: Μάιος 2024, δείγμα 7.500 ατόμων από Καναδά, ΗΠΑ, Μ. Βρετανία, Γερμανία, Γαλλία, Ολλανδία και το Βέλγιο.*



Schnitzerei Mitte,
Βερολίνο



Solo dining στο
Schnitzerei Mitte



Hawksmoor,
Λονδίνο



Φίλιππος Αλεξίου,

Σεφ στο Walk In
& Baker στο Line

«Στα 22 χρόνια που βρίσκομαι στον χώρο της εστίασης, έχω δει αρκετούς ανθρώπους να γευματίζουν μόνοι», σημειώνει ο γνωστός σεφ Φίλιππος Αλεξίου: «Συνήθως, όσοι εργάζονται σε εταιρείες αξιοποιούν το μεσημεριανό διάλειμμά τους για να φάνε. Ωστόσο, το solo dining αποτελεί με έναν τρόπο σημείο των καιρών. Η πανδημία και η ραγδαία ανάπτυξη της τεχνολογίας έχουν συμβάλει σε αυτή τη μοναχικότητα. Είναι πολλοί οι ψηφιακοί νομάδες που δουλεύουν για ώρες μπροστά σε μια οθόνη και σταματούν για λίγο ώστε να φάνε βιαστικά μόνοι τους. Ειδικά, όμως, η νέα γενιά φέρνει πολύ στα πράγματα αυτή την τάση: μόνοι τους, με τα ακουστικά στα αυτιά, γευματίζουν παρακολουθώντας βίντεο στο κινητό».

ΤΟΠ 10: ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΓΙΑ SOLO DINING!

Το OpenTable και η KAYAK ένωσαν τις δυνάμεις τους και παρουσίασαν έναν οδηγό για τις δέκα κορυφαίες πόλεις που συνδυάζουν άψογα το solo dining με το solo traveling:

- | | |
|--------------|---------------------|
| 1. Βερολίνο | 6. Δουβλίνο |
| 2. Βανκούβερ | 7. Τορόντο |
| 3. Μόντρεαλ | 8. Ντουμπάι |
| 4. Παρίσι | 9. Πόλη του Μεξικού |
| 5. Μιλάνο | 10. Λονδίνο |

Χρησιμοποιώντας στατιστικά από τις κριτικές και τις κρατήσεις των solo diners, η λίστα που διαμορφώθηκε περιλαμβάνει πολλούς τύπους εστιατορίων. Ενδεικτικά, στην πόλη του Βερολίνου προτείνεται μια στάση στο Schnitzerei Mitte, το οποίο προσφέρει το κλασικό σνίτσελ... αλλιώς. Στο Παρίσι ξεχωρίζει το Tracé, που λειτουργεί υπό την επιμέλεια του σεφ Clément Vergeat, και η neo-brasserie The Sacré Frenchy που

σερβίρει γαλλική παραδοσιακή κουζίνα. Στο Ντουμπάι, συναντά κανείς ανάμεσα στις επιλογές το Sea Fu – Four Seasons με τον σεφ Marcel Finsterer στο τιμόνι, που ειδικεύεται στα ασιατικά πιάτα. Στο Λονδίνο, ο Faros που έχει επιρροή από τη μεσογειακή και την ιταλική κουζίνα έχει ενθουσιάσει τους solo diners. Το ίδιο ισχύει και για το Hawksmoor, που διαθέτει ισόποσα κρεατικά και θαλασσινά στο μενού του. ■

👉 Ο διεθνής οδηγός για solo dining περιλαμβάνει πολλούς και διαφορετικούς τύπους εστιατορίων. Από το Βερολίνο μέχρι το Ντουμπάι και από το Δουβλίνο μέχρι την Πόλη του Μεξικού, η ποικιλία των επιλογών εντυπωσιάζει. 👉

kiosk pos.gr

Αυτόματος πωλητής για εστίαση



Οθόνη Αφής
21" | 27" | 32"

Σύγχρονο
Λογισμικό

Άμεση εκτύπωση
απόδειξης λιανικής

Διασύνδεση με
Loyalty Apps

- ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΧΟ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΑΣ
- ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΟΛΗΨΙΑΣ ΣΑΣ
- ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ LOYALTY MOBILE APPS



2312 20 20 22
211 780 86 68

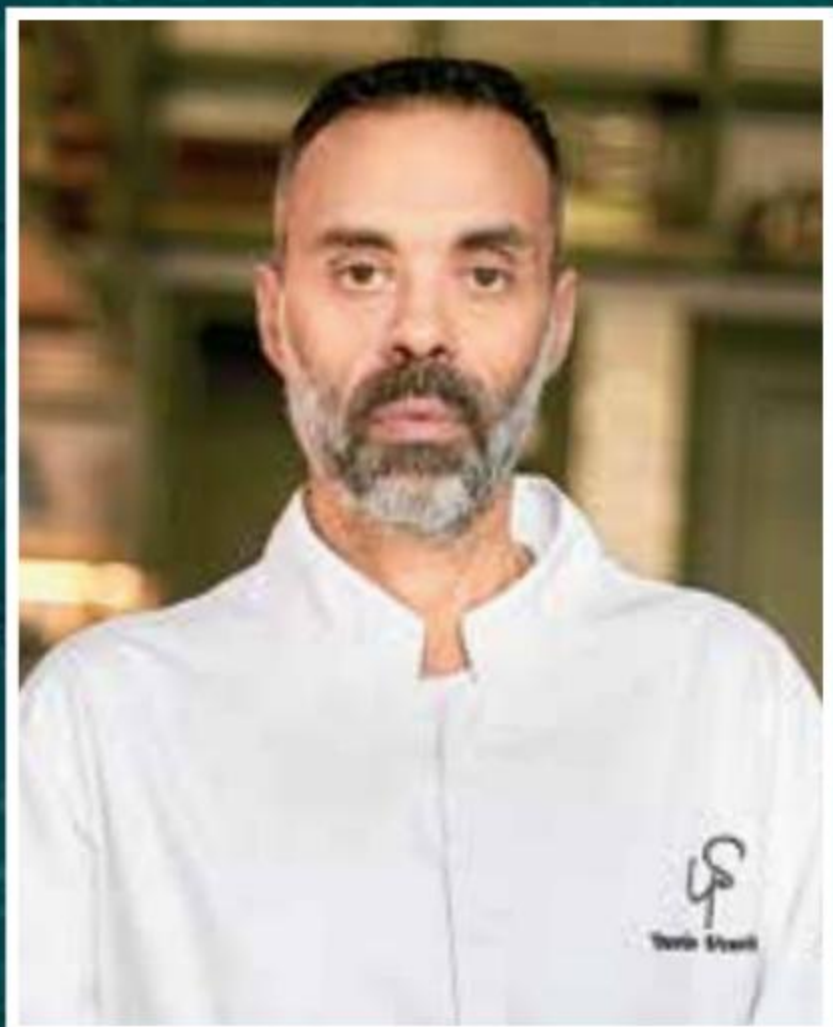


kioskpos.gr
DM SOFT © 2025



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης





ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά
το Plaka Hotel για
τη φιλοξενία.



Spring Pies

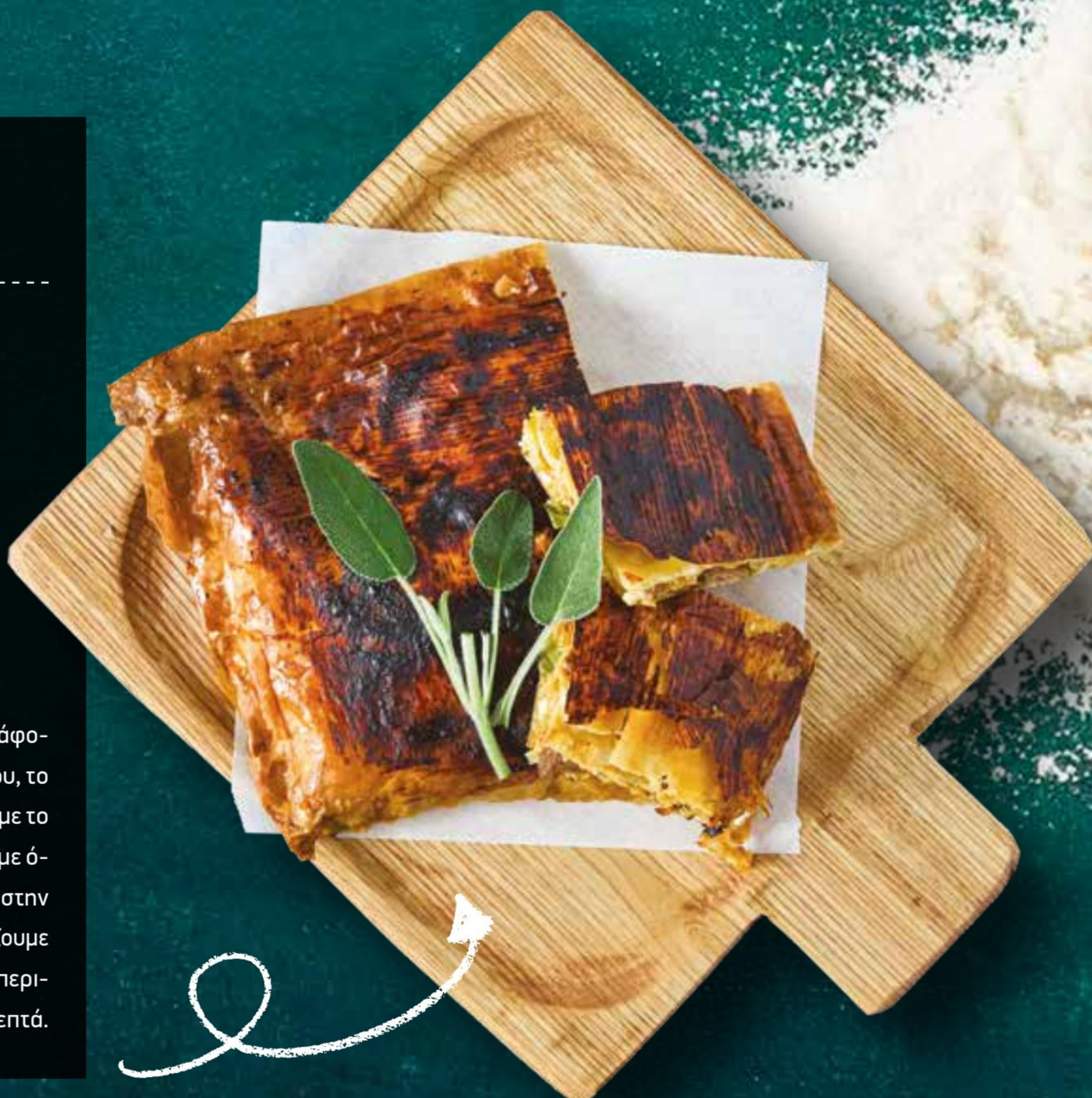
Εύκολες, γρήγορες και πεντανόστιμες συνταγές για πίτες που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα. Πρωτότυπες και υγιεινές είναι σίγουρο πως θα ενθουσιάσουν τους πελάτες σας!

Πίτα με αρνί

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 4 τμχ χωριάτικα φύλλα
- ▶ ½ κ. μπούτι αρνί ξεκοκαλισμένο
- ▶ 2 κρεμμύδια
- ▶ 1 σέλιερι
- ▶ Δάφνη
- ▶ Μπαχάρι
- ▶ Φρέσκια μαντζουράνα, θυμάρι ρίγανη
- ▶ 1 ντομάτα
- ▶ 150 γρ. ψίχα προζυμένιου ψωμιού
- ▶ 1 κρόκος αυγού
- ▶ 100 γρ. γραβιέρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κάνουμε το κρέας μπρεζέ με διάφορα λαχανικά. Το αφήνουμε να πει τα υγρά του, το ξεψαχνίζουμε, ανακατεύουμε όλα τα υλικά με το ψωμί, τον κρόκο και τη γραβιέρα. Λαδώνουμε όλα τα φύλλα. Απλώνουμε σε ταψί τα δύο και στην επιφάνειά τους στρώνουμε τη γέμιση. Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα και τα διπλώνουμε περιμετρικά. Ψήνουμε στους 170°C για 35- 40 λεπτά.



Αλευρόπιτα με ζωχούς, γραβιέρα & κρέμα φέτας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 150 γρ. ζωχοί
- ▶ 1 κ.σ. Άνθος
- ▶ 1κ.σ. Μάραθος
- ▶ δυόσμος
- ▶ 1 κ.σ. καυκαλήθρες
- ▶ 1 κ.σ. μυρώνια
- ▶ 1, 2 κρεμμυδάκια φρέσκα
- ▶ 2 αβγά
- ▶ 50 γρ. γραβιέρα (τριμμένη)
- ▶ 100 γρ. αλεύρι
- ▶ 5 γρ. baking powder

(για την κρέμα φέτας)

- ▶ 100 γρ. φέτα
- ▶ 4 κ.σ. γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα μυρωδικά και προβράζουμε τους ζωχούς σε αλατισμένο νερό για 5 λεπτά, τους κρυώνουμε, τους αφήνουμε να στραγγίξουν καλά, τους κόβουμε και τους ανακατεύουμε σε μπασίνα μαζί με τα υπόλοιπα υλικά. Σε ένα τηγάνι προσθέτουμε ελαιόλαδο, το απλώνουμε και τηγανίζουμε την πίτα πρώτα από τη μία πλευρά και έπειτα από την άλλη. Για την κρέμα φέτας, ομογενοποιούμε τη φέτα με το γιαούρτι.

Ταρινόπιτα φηλογέρα γλυκιά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 2 τμχ χωριάτικα φύλλα
- ▶ 100 γρ. ταρίνι
- ▶ 40 γρ. μέλι ή ζάχαρη
- ▶ 4 γρ. κανέλα
- ▶ Σπασμέλαιο
- ▶ 1 αβγό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπάμε λίγο σπασμέλαιο με το ταρίνι το μέλι, το αβγό και την κανέλα. Αλείφουμε κάθε φύλλο με λίγο λάδι και ζάχαρη, απλώνουμε το ένα φύλλο πάνω στο άλλο και στην επιφάνεια του τοποθετούμε τη γέμιση. Τυλίγουμε σε ρολό, προσθέτουμε επάνω σε κάθε ρολό λίγη ακόμη γέμιση και ψήνουμε στους 170°C για 35 λεπτά.





Με φέτα & θιαστή ντομάτα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

► 2 τμχ χωριάτικο φύλλο

(για τη γέμιση)

- 50 γρ. τραχανάς ξινός
- 20 γρ. κρεμμύδι
- 20 γρ. θιαστή ντομάτα
- 10 γρ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. Ζωμός κότας
- 70 γρ. φέτα
- 1 κρόκος αυγού
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι σε καρέ και το σοτάρουμε στην κατσαρόλα μαζί με τον τραχανά και τη θιαστή ντομάτα. Σβήνουμε με τον ζωμό, αφήνουμε να πιει τα υγρά του και προσθέτουμε μέσα τη φέτα και ένα κρόκο αυγού. Αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε στην άκρη. Απλώνουμε πάνω σε κάθε φύλλο λίγο ελαιόλαδο ή λίγο βούτυρο, τα τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο σε ταψί, στρώνουμε στην επιφάνεια τους τη γέμιση, τυλίγουμε σε ρολό και ψήνουμε στους 170°C για 20 έως 25 λεπτά.

Ανοιχτή πίτα με λουκάνικο & πιπεριές

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 4 τμ. Χωριάτικο φύλλο
- 200 γρ. χωριάτικο λουκάνικο με πράσο ή πορτοκάλη (χοιρινό ή μοσχαρίσιο)
- 150 γρ. πιπεριές
- 100 γρ. κρεμμύδι
- 2 κρόκους αυγών
- 50 γρ. γαλέτα
- 10 γρ. τοματοπελτέ
- Ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε το λουκάνικο σε ροδέλες, ψιλοκόβουμε τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Απλώνουμε σε κάθε φύλλο λίγο λάδι και τοποθετούμε το ένα φύλλο πάνω στο άλλο. Στην επιφάνεια του τελευταίου στρώνουμε ομοιόμορφα τον πελτέ, από πάνω τα υλικά μας και διπλώνουμε τις άκρες περιμετρικά για να μείνει στο κέντρο η γέμιση εκτεθειμένη και να ψηθεί η πίτα ανοιχτή για 30 λεπτά στους 170°C.



TOP MEAT

1996

*Προιουκές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

Προφήτου Δανιήλ 14, 177 78 Ταύρος, Αθήνα Τ. 2103414201

www.topmeat.gr

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΝΙΚΟΛΑ ΡΑΔΙΣΗΣ

64 • ΨΗΤΟ • ΜΑΪΟΣ ΙΟΥΝΙΟΣ 2025

κινδύνους όπως είναι τα φυσικά φαινόμενα, τα τρωκτικά και άλλα ζώα, είτε καβουρδίζοντας το βυνοποιημένο κριθάρι σε «στρώματα» κάτω από τα οποία υπήρχε πηγή θερμότητας από φωτιά. Η φωτιά καβούρδιζε το βυνοποιημένο κριθάρι στον επιθυμητό βαθμό, όμως ο καπνός από αυτήν γινόταν μέρος του τελικού προϊόντος, όπως σε ένα οποιοδήποτε καπνιστό προϊόν. Παραδοσιακά στη Γερμανία επέλεγαν το ξύλο οξιάς, ενώ σε άλλες χώρες χρησιμοποιούσαν και ξύλο από δρυ ή τύρφη. Η εξέλιξη της τεχνολογίας οδήγησε στο ουδέτερο καβούρδισμα, δίχως καπνιστές γεύσεις και αντίστοιχα αρώματα και προτιμήθηκε από τους ζυθοποιούς. Αυτή η τάση οδήγησε στην μείωση παραγωγής καπνιστών ζύθων, ωστόσο η ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας, η διαφοροποίησή της από τις μεγάλες εμπορικές ζυθοποιίες και η τάση για πειραματισμούς με παλιές συνταγές, έκανε τους καπνιστούς ζύθους -ανάμεσα σε άλλα στυλ- να αναβιώσουν στις μέρες μας. Οι καπνιστοί ζύθοι μπορούν να έχουν όλα τα χρώματα και να υπάρξουν σε πολλές παραλλαγές στυλ. Υπάρχουν ξανθές Lager μέχρι και σκουρόχρωμες porter, όλες με το χαρακτηριστικό καπνιστό άρωμα και γεύση. Στη Γερμανία το χαρακτηριστικό στυλ καπνιστών προσδιορίζεται από το Rauchbier 'ράουχ-μπι-α-ρ', όπου rauch καπνός και bier ο ζύθος. Στην Πολωνία αναβιώνει το στυλ Grodziskie 'γκρο-τζισκι' ή Grätzer 'γκρε-τζερ' στα Γερμανικά, ένας καπνιστός, από ξύλο οξιάς, αφροζύμωτος ζύθος, κυρίως ξανθός και ελαφρύς σε αλκοόλ (2,5%-3,3% abv) σύμφωνα με την American Brewers Association, αν και δύναται να έχουμε και λίγο πιο ρουμπινί χρώμα στο ποτήρι. Σε όλον τον κόσμο συναντούμε καπνιστούς, είτε αφροζύμωτους είτε βυθοζύμωτους, ζύθους με τον προσδιορισμό smoked, οι οποίοι ποικίλουν σε ζυμομύκητες, χρώμα, πολυπλοκότητα σε άρωμα και γεύση καθώς και πικράδα. Αυτό όμως που αναζητούν πάντα οι κριτές σε διαγωνισμούς είναι η ισορροπία μεταξύ των χα-

GREEK BEER AWARDS: ΔΙΑΚΡΙΟΝΤΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΙ ΖΥΘΟΙ

ΕΤΟΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΔΙΑΚΡΙΣΗ	ΖΥΘΟΣ
GREEK BEER AWARDS 2023	Smoked Ale	Χρυσό μετάλλιο	Chios BBQ
GREEK BEER AWARDS 2020	Specialty Ale	Ασημένιο μετάλλιο	Voreia Smoked Amber Ale
GREEK BEER AWARDS 2019	Specialty Ale	Ασημένιο μετάλλιο	Voreia Smoked Amber Ale
GREEK BEER AWARDS 2018	Specialty Ale	Χρυσό μετάλλιο	Voreia Smoked Amber Ale

Πηγή: <https://greekbeerawards.eu/hall-of-fame/>

ρακτηριστικών ώστε να είναι εύκολη η κατανάλωση (drinkability).

Διαχρονικά επίκαιροι

Στη χώρα μας είναι δύσκολη η κατανάλωση καπνιστών ζύθων, ιδιαίτερα τους θερινούς θερμούς μήνες, ωστόσο ακόμα και σε αυτό παρατηρείται μια τάση προς αλλαγή, αφού όλο και περισσότερες ετικέτες προσφέρονται στο καταναλωτικό κοινό. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η πορεία τους είναι περίπου παράλληλη με το «ξαδερφάκι» τους το ουίσκι, το οποίο έχει φανατικούς οπαδούς της τύρφης όπως και αρκετούς οι οποίοι δεν αντέχουν τον τόσο τυρφώδη ή καπνιστό χαρακτήρα στο ποτήρι τους. Σίγουρα σε whisky bars και pubs μια καπνιστή ετικέτα ζύθου μπορεί να βρει τη θέση της. Σε ένα εστιατόριο μπορεί να συνδυαστεί καταπληκτικά με φαγητά και πηλατό, αναδεικνύοντας και τα δυο προϊόντα. Αν κάποιος δεν είναι λάτρεις των καπνιστών προϊόντων η πρώτη επαφή δεν θα είναι εύκολη. Σε άλλους θυμίζει καπνιστό μπέικον σε άλλους καπνιστό τυρί. Σε εκείνους που θυμίζει τζάκι και στάχτη, θα χρειαστεί μεγαλύτερος κόπος για να συνηθίσουν. Μπορούν να σκεφτούν ότι παλιότερα οι ζύθοι ήταν όλοι θαλοί, σκουρόχρωμοι και

καπνιστοί. Ο καπνιστός ζύθος δεν είναι σίγουρα για όλους, και αυτό είναι ίσως το καλύτερο με αυτόν. Συνδυάζει το παλιό με το νέο, την παράδοση με την ανατροπή, και προσφέρει κάτι που δύσκολα ξεχνάμε. Είτε τον αγαπήσουμε είτε τον απορρίψουμε, σίγουρα δεν θα τον προσπεράσουμε αδιάφορα. Και τελικά, σε έναν κόσμο γεμάτο από «εύκολες» επιλογές, ίσως να χρειάζομαστε περισσότερους ζύθους που... «ανάβουν» φωτιά στην παρέα και νιώθουμε τον καπνό. ■



Bio

Ο Νικολά Ραδίσης είναι σύμβουλος ζύθου σε επιχειρήσεις, ιδιοκτήτης της BeerBartender, εκδότης του Beer @ Bar Magazine, διευθυντής των Greek Beer Awards, αρθρογράφος και εκπαιδευτής για τον ζύθο. Προωθεί τους ελληνικούς ζύθους στο εξωτερικό και τον ζυθοτουρισμό της χώρας. Είναι μέλος του British Guild of Beer Writers, έχει συμμετάσχει σε διεθνείς διαγωνισμούς ως κριτής.

Social media: @nradisis

☞ Σε ένα εστιατόριο ο καπνιστός ζύθος μπορεί να συνδυαστεί καταπληκτικά με φαγητά και πηλατό αναδεικνύοντας και τα δύο προϊόντα. ☞

ΦΕΣΤΙΒΑΛ



09 > 11
ΜΑΪΟΥ
ΤΕΧΝΟΠΟΛΗ
ΔΗΜΟΥ ΑΘΗΝΑΙΩΝ



Το πιο ζωντανό φεστιβάλ έρχεται με άφθονη μπίρα, happenings & συναυλίες!

Για τρεις ολόκληρες ημέρες, το pin στο google maps «καρφώνεται» στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων! Εδώ διασκέδαση, αγορές και ενημέρωση συναντιούνται, με τον πιο εκρηκτικό τρόπο, στο δεύτερο WORLD OF BEER FESTIVAL!

09
ΜΑΪΟΥ
Παρασκευή
17:00-00:00

10
ΜΑΪΟΥ
Σάββατο
14:00-00:00

11
ΜΑΪΟΥ
Κυριακή
14:00-00:00

Σας αρέσει η μπίρα και η καλή μουσική; Θέλετε να έχετε επαφή και άποψη για ένα πανάρχαιο, περίπλοκο αλλά και απολαυστικό προϊόν ζύμωσης, όπως ο ζύθος; Λατρεύετε το stand-up comedy, επιθυμείτε μια διαφορετική έξοδο με την παρέα ή την οικογένειά σας; Όλα αυτά και πολλά περισσότερα σας περιμένουν στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων και στο 2ο WORLD OF BEER FESTIVAL! Εδώ, Παρασκευή, Σάββατο και Κυριακή, από 9 έως 11 Μαΐου, θα δοκιμάσετε σπάνιες αλλά και mainstream ετικέτες μπίρας, θα γευτείτε λαχταριστά street food και θα χαρείτε τον υπέροχο ανοιξιάτικο καιρό μόνοι ή με τη συντροφιά σας. Lager, Ale, Weiss, Pils, Pale Ale, Trappist, Abbey, Tripel, Dinkel, Draught,

αλλά και Μηλίτης: ό, τι και αν προτιμάτε, το WORLD OF BEER έχει προνοήσει για σας αφού θα ανακαλύψετε αμέτρητες ετικέτες μπίρας από τις καλύτερες ζυθοποιίες και μικροζυθοποιίες. Επίσης, θα βρείτε εξαιρετικές επιλογές σε street food, προτάσεις σε είδη σερβιρίσματος της μπίρας, αλλά και αξεσουάρ στα booths των εταιρειών που συμμετέχουν στο φεστιβάλ. Και το ζωνρό weekend δε σταματάει εδώ: συναυλίες, happenings και εκπλήξεις απογειώνουν το τριήμερο.

Μουσικές εκπλήξεις και παιχνίδια καθημερινά!

Από έντεχνο και rock μέχρι pop και funky beats, το μαγικό line-up του φεστιβάλ περιλαμβάνει ονόματα που υπόσχονται

αξέχαστες στιγμές. Το Music Stage θα υποδεχτεί τους: Μελίνα Κανά, Υπόγεια Ρεύματα, Prestige The Band, Χρήστος Δάντης, Γιαγκίνδης, The Speakeasies Swing Band, Onirama, Stavento, The Wedding Singers. Εκτός από τις εξαιρετικές συναυλίες, stand-up & sit down shows θα κεντρίσουν το ενδιαφέρον του κοινού. Οι πάντα sold out comedians Λάμπρος Φισφής και Διονύσης Ατζαράκης θα πρωταγωνιστήσουν και φέτος στο μεγαλύτερο φεστιβάλ μπίρας. Το Σάββατο 10 Μαΐου, ο Λάμπρος Φι-

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
& ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ





σφής υποδέχεται το κοινό ως host του φεστιβάλ από τις 14:00 έως τις 18:00, ενώ 14:00-14:45 δίνει ραντεβού μαζί τους στο Αμφιθέατρο της Τεχνόπολης για μία ξεκαρδιστική stand up παράσταση. Την Κυριακή 11 Μαΐου, host θα είναι ο καταπληκτικός Διονύσης Ατζαράκης, από τις 14:00 έως τις 18:00, ενώ 14:00-14:45 υπόσχεται πολύ γέλιο σε ένα μοναδικό seat down show. Τέλος, δεν νοείται να φύγετε χωρίς μια στάση στην Games Area για air hockey, παιχνίδια δύναμης, επιτραπέζιο ποδοσφαιράκι και άλλα fun παιχνίδια. Και φυσικά επιβάλλεται ένα πέρασμα από το Επίσημο Shop του φεστιβάλ για δώρα και αναμνηστικά – φέτος θα βρείτε ακόμα περισσότερα. Το WOB σας περιμένει με τα καλύτερα!



Προμηθευτείτε online το ολοήμερο εισιτήριό σας πριν την έναρξη του φεστιβάλ με **5 ευρώ**. Κατά τη διάρκεια διεξαγωγής του φεστιβάλ θα το βρείτε με **7 ευρώ** στα φυσικά ταμεία της Τεχνόπολης και online.

Απολαύστε υπεύθυνα.



ON STAGE! Το volume στο τέρμα

Παρασκευή



Σάββατο



Κυριακή



Special Guest Hosts



STAND UP
& SITDOWN
shows



14.00-18.00

ΣΑΒΒΑΤΟ

Λάμπρος
Φιοφής

14.00-18.00

Διονύσης
Ατζαράκης



~ BEER GAMES ~

- Street Food -

"BEER TALKS & TASTINGS"

Αμέτρητες
ετικέτες
μπύρας!



Βραβεύονται οι καλύτεροι της Ζυθοποιίας

Ανακάλυψε πρώτος τους μεγάλους νικητές στα Greek Beer Awards που θα φιλοξενηθούν και φέτος στο WORLD OF Beer Festival! Στην ειδική αυτή τελετή που επιβραβεύει τους καλύτερους, θα ξεχωρίσουν οι κορυφαίες ετικέτες μπίρας, αναδεικνύοντας την καινοτομία και την ποιότητα που χαρακτηρίζουν την ελληνική ζυθοποιία και όχι μόνο.



Οι καλύτερες ετικέτες ζύθου θα βραβευτούν για ακόμη μία χρονιά στα φετινά Greek Beer Awards, την Παρασκευή 9 Μαΐου στις 7μμ, στο πλαίσιο του WORLD OF BEER Festival. Ο διαγωνισμός που διοργανώνεται από το 2017, από την Beer Bartender και τελεί υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Αττικής και του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου, στοχεύει στην ανάδειξη της ποιότητας της μικροζυθοποιίας στη Νοτιοανατολική & Ανατολική Ευρώπη, αλλά και τη Μεσόγειο. Ειδικά φέτος, συμμετέχουν στο διαγωνισμό 130 ζυθοποιεία από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Ρεκόρ συμμετοχών και διεύρυνση του θεσμού

Η πρώτη φάση της αξιολόγησης ολοκληρώθηκε με επιτυχία στις 19 Μαρτίου στην Αθήνα, με την παρουσία μίας διευρυμένης κριτικής επιτροπής διεθνούς κύρους από 8 διαφορετικές χώρες (Αγγλία, Γερμανία, Ιρλανδία, Ιταλία, Ολλανδία, Φιλανδία, Ουκρανία και Β. Μακεδονία). Η διαδικασία πραγματοποιήθηκε, για τρίτη συνεχή χρονιά, υπό την τεχνική διεύθυνση του Ιταλού συγγραφέα και δημοσιογράφου Maurizio Maestrelli. Ο αριθμός των συμμετοχών, που παρουσιάζει σταθερή ανοδική τάση από την ίδρυση του θεσμού, κατατάσσει τα Greek Beer Awards ανάμεσα στους ανερχόμενους διαγωνισμούς του είδους στη Μεσόγειο και τη Νοτιοανατολική Ευρώπη. Πιο συγκεκριμένα, φέτος με 130 και



πλέον συμμετοχές από την Ελλάδα, τη Μεσόγειο, την Ανατολική και Νοτιοανατολική Ευρώπη, ο διαγωνισμός επιβεβαιώνει τη διαρκή ανάπτυξη του κλάδου της ζυθοποιίας και την ενίσχυση του εξαγωγικού προσανατολισμού τόσο των ελληνικών μικροζυθοποιείων όσο και των ξένων. ■

1. Κατά την περσινή απονομή, ο CEO της FORUM, Θανάσης Παναγιώτης και ο συνιδιοκτήτης της Septem, Σοφοκλής Παναγιώτου **2.** Αναμνηστική φωτογραφία με όλους τους περσινούς νικητές. **3.** Στιγμιότυπο από το φετινό beer tasting **4.** Ο δ/τής των Greek Beer Awards, Νικόλα Ραδίσος.



49 ΧΡΟΝΙΑ
Αξιοπιστίας

a Brand You Can Trust

Επαγγελματικά Ψυγεία / Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης
Αξιοπιστία • Εργονομία • Ασφάλεια

Η ποιότητα στην κουζίνα σας ξεκινά από τον εξοπλισμό!
Επαγγελματικές λύσεις που προσφέρουν αντοχή, λειτουργικότητα και μοναδικό στυλ.



ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/
ΚΑΤΑΨΥΞΗ



DRY AGE | ΞΗΡΗ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΠΑΓΚΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/
ΚΑΤΑΨΥΞΗ



ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ CHEF'S BASES
ΒΗΜΑ 40



ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΣΑΛΑΤΩΝ



ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ & ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ



ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΠΙΤΣΑΣ



Λεωφόρος Δημοσθένους 85, Άγιος Γεώργιος, Κορωπί Αττικής, Τ.Θ. 169, Τ.Κ. 194 00

☎ 210 6624224 🌐 www.inomak.com ✉ info@inomak.com 📱 @inomak.gr 📷 [inomak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators) in Inomak S.A.



1

Η απόλυτη συνάντηση fine dining και εικονικής πραγματικότητας

Τι θα γινόταν αν το φαγητό δεν ήταν απλώς μια γευστική εμπειρία, αλλά ένα ταξίδι σε παράλληλους κόσμους; Αν κάθε πιάτο δεν είχε μόνο γεύση, αλλά συνοδευόταν από εικόνα, ήχο, αφήγηση; Το «EPIC.NOW» είναι μια καθηλωτική πολυαισθητηριακή εμπειρία, που συνδυάζει υψηλή γαστρονομία με την εικονική πραγματικότητα (VR) και το storytelling, δημιουργώντας ένα ταξίδι που ξεπερνά κάθε προσδοκία.

ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ EPIC.NOW

Σε μια εποχή όπου η τεχνολογία διεισδύει όλο και περισσότερο στη γεύση, γεννήθηκε μια ιδέα που αλλιάζει τους κανόνες του fine dining. Ο λόγος για το EPIC.NOW, ένα pop up concept, που χρησιμοποιεί το virtual reality ως εργαλείο, μετατρέποντας κάθε γεύμα σε μια θεατρική παράσταση, στην οποία οι επισκέπτες δεν είναι απλοί θεατές, αλλά πρωταγωνιστές. Πίσω από αυτό το πρωτοποριακό project βρίσκονται ο Nikolai Popov, με πολυετή εμπειρία στον τομέα της ψυχαγωγίας και της τηλεόρασης και η Elizaveta Petrova, με σπουδές στη φιλοξενία και την τεχνολογία. Μαζί, οραματίστηκαν μια νέα διάσταση στη γαστρονομική σκηνή, που γεννήθηκε από ένα ερώτημα: «Τι συμβαίνει όταν η τεχνολογία αιχμής συναντά την υψηλή κουζίνα;» «Στόχος μας είναι να υπερβούμε τα όρια και να επαναπροσδιορίσουμε τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται το φαγητό, την τέχνη και την καινοτομία. Το EPIC.NOW δεν είναι απλώς μια ιδέα-είναι μια ζωντανή, δυναμική συνεργασία που συνεχώς εξελίσσεται», εξηγούν στο «ΨΗΤΟ» οι εμπνευστές του εγχειρήματος. Όμως, η υλοποίηση του EPIC.NOW δεν σταματά στους δύο ιδρυτές. «Ο Grigory Chizhevsky (cinematic artist) “ζωντανεύει” την οπτική μαγεία, η Ekaterina Kushnir (VR lead developer) διασφαλίζει ότι η τεχνολογία ενσωματώνεται απρόσκοπτα στην εμπειρία, ενώ ο Vasily Beylin (composer) δημιουργεί το ακουστικό τοπίο που μεταφέρει τους επισκέπτες σε νέους κόσμους», αναφέρουν και προσθέτουν: «Μας πήρε δύο χρόνια να βρούμε τους κατάλληλους ανθρώπους και να χτίσουμε κάτι από το μηδέν, που να λειτουργεί στο επίπεδο που ονειρευτήκαμε. Και αυτός ακριβώς είναι ο λόγος για τον οποίο υπάρχει σήμερα το EPIC.NOW: επειδή δεν συμβιβαστήκαμε με οτιδήποτε είχε να κάνει με την ποιότητα, το όραμα και την καινοτομία».

Dive into the experience

Για τον Nikolai και την Elizaveta η εικονική πραγματικότητα, δεν είναι απλώς ένα μέσο



- 1.4. Με τη βοήθεια των VR γυαλιών κάθε γεύμα μετατρέπεται σε μια θεατρική παράσταση, στην οποία οι επισκέπτες δεν είναι απλοί θεατές, αλλά πρωταγωνιστές.
2. Το αφηγηματικό σύμπαν βασίζεται στην αυθεντικότητα της ιαπωνικής κουζίνας.
3. Από αριστερά: Elizaveta Petrova, Kazushige Suzuki και Nikolai Popov.

που πρόκειται να ακολουθήσει. Μετά την VR εμπειρία, οι συμμετέχοντες συναντούν τον «μισεινέντο» σεφ Kazushige Suzuki, ο οποίος, επιμελείται το μενού και αποκαλύπτει τα μυστικά πίσω από κάθε πιάτο που γεύτηκαν, εξηγώντας, παράλληλα πώς η κάθε παρασκευή συνδέεται με το αφηγηματικό σύμπαν του EPIC.NOW.

εντυπωσιασμού, αλλά ένα εργαλείο καθηλωτικής αφήγησης, που επιτρέπει στους συμμετέχοντες να εισέλθουν σε εντελώς νέους κόσμους, όπου τα αρώματα, αλλά και οι ήχοι μετατρέπουν το γεύμα σε ένα ταξίδι για όλες τις αισθήσεις. «Με τη βοήθεια των VR γυαλιών, δεν βλέπετε απλώς την ιστορία – τη ζείτε. Κάθε λεπτομέρεια της εκάστοτε σκηνής, από το πώς αλλάζει το φως, μέχρι την κίνηση των χαρακτήρων, είναι εκεί για να την εξερευνήσετε από κάθε γωνία», σημειώνουν. Μάλιστα, όπως εξηγούν, ο καθένας βιώνει το μοναδικό αυτό ταξίδι με διαφορετικό τρόπο: «Ενώ κάποιος μπορεί να γοητευτεί από τις περίτεχνες λεπτομέρειες ενός κοστουμιού, ένας άλλος μπορεί να έλκεται από το μουσικό υπόβαθρο ή ακόμα και την απεραντοσύνη του τοπίου. Αυτό δημιουργεί μια βαθιά προσωπική, σχεδόν ονειρική εμπειρία, που αλλάζει ανάλογα με το πού κοιτάζει και σε τι εστιάζει ο επισκέπτης».

Στο επίκεντρο το ανθρώπινο στοιχείο

Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετώπισαν οι δημιουργοί ήταν να εξασφαλίσουν ότι παρά την ύπαρξη της προηγμένης τεχνολογίας, δεν χάνεται το ανθρώπινο στοιχείο. «Όταν δουλεύεις με VR, είναι εύκολο να παρυσυρθείς από το θέαμα. Αλλά για εμάς, η συναισθηματική σύνδεση και η αλληλεπίδραση έπρεπε να παραμείνουν στον πυρήνα του EPIC.NOW. Η μεγαλύτερη πρόκληση ήταν να ισορροπήσουμε όλα τα στοιχεία, διατηρώντας τη ζεστασιά και την ανθρώπινη επαφή – και τελικά, αυτό ήταν και το μεγαλύτερο επίτευγμά μας». Έτσι, η χρήση της τεχνολογίας αποτελεί μόνο ένα μέρος του ταξιδιού, που αυτή τη σεζόν φιλοξενείται στο εστιατόριο «ICCA» της Νέας Υόρκης. Πριν από το δείπνο, οι καλεσμένοι απολαμβάνουν μια γευσιγνωσία σάκε, όπου ο Nikolai και η Elizaveta τους υποδέχονται προσωπικά και τους μούν σε αυτό

Μία ξεχωριστή συνεργασία

Ο σεφ Suzuki ήταν ο μοναδικός σεφ που προσέγγισαν ο Nikolai και την Elizaveta για αυτή την omakase* εμπειρία. «Η συνεργασία μας αποτελεί έναν διάλογο ανάμεσα στην παράδοση και την καινοτομία. Το πάθος του σεφ για την ιαπωνική κουζίνα, που βασίζεται σε τεχνικές αιώνων, συνυπάρχει με την τεχνολογία αιχμής και τη δημιουργία σκηνικών που βασίζονται στην αυθεντικότητα της κουζίνας της Ιαπωνίας. Πρόκειται για μια συναρπαστική αντίθεση, που όμως λειτουργεί σε τέλεια αρμο- ➤

“ Η εικονική πραγματικότητα είναι ένα εργαλείο καθηλωτικής αφήγησης, που επιτρέπει στους συμμετέχοντες να εισέλθουν σε νέους κόσμους, όπου τα αρώματα και οι ήχοι μετατρέπουν το γεύμα σε ένα ταξίδι. ”



1



2



3

1. Οι καλεσμένοι απολαμβάνουν μια γευσιγνωσία σάκε. 2. Το μενού είναι εποχικό και δεν περιλαμβάνει επιλογές για χορτοφάγους, vegan ή χωρίς γλουτένη. 3. Κάθε πιάτο ευθυγραμμίζεται απόλυτα με την ατμόσφαιρα της σκηνής στην οποία σερβίρεται.

νία». Ο κ. Suzuki τονίζει: «Κάθε πιάτο είναι κάτι περισσότερο από μία γευστική απόλαυση. Είναι μια στιγμή, συνδεδεμένη με μια σκηνή, ένα συναίσθημα, μια ανάμνηση. Οι επισκέπτες δεν τρώνε απλώς, αλλά συνεχώς ανακαλύπτουν. Και αυτό είναι που κάνει το EPIC.NOW αξέχαστο». Η τεχνολογία, λοιπόν όχι μόνο δεν αντικαθιστά τη μαγεία της γαστρονομίας, αλλά την ενισχύει, καθώς όλες οι αισθήσεις αλληλεπιδρούν με τη γεύση. Το ταξίδι καλύπτεται από ένα πέπλο μυστηρίου, με τους επισκέπτες να ενημερώνονται για το τι έφαγαν μόνο μετά την εμπειρία VR. Με αυτόν τον τρόπο καλούνται να προβληματιστούν αναφορικά με το πώς κάθε πιάτο που γεύτηκαν, συνδέεται με τον κόσμο που μόλις εξερεύνησαν. «Είναι σαν να τρως στο σκοτάδι, αλλά μέσα σε διαρκώς μεταβαλλόμενα, καθηλωτικά περιβάλλοντα», εξηγούν οι δημιουργοί.

Κάθε πιάτο είναι απόλυτα συνδεδεμένο με μια σκηνή. Οι επισκέπτες δεν τρώνε απλώς, αλλά ανακαλύπτουν. Και αυτό είναι που κάνει το EPIC.NOW αξέχαστο.

Taste the adventure

Το μενού γευσιγνωσίας αποτελείται από οκτώ στάδια με την εμπειρία να διαρκεί μία ώρα και να κοστίζει 225 δολλάρια, ενώ κάθε δείπνο μπορεί να φιλοξενήσει έως εννέα άτομα. Κάθε πιάτο που επιμελείται σχολαστικά ο σεφ Suzuki ευθυγραμμίζεται απόλυτα με την ατμόσφαιρα της σκηνής στην οποία παρουσιάζεται. Για παράδειγμα, στην τρίτη πράξη οι επισκέπτες, ενώ βρίσκονται σε μια αμυδρά φωτισμένη σπηλιά και αισθάνονται την δροσιά της πέτρας, λίγο πριν «λουστούν» στο ζεστό φως του ήλιου, δοκιμάζουν τσος με συκώτι πεσκανδρίτσας (ankimo). Η κρεμώδης αλλά ελαφρώς υγρή υφή του αντικατοπτρίζει τη μετάβαση από το κρύο σκοτάδι στη ζεστασιά. «Κάθε μπουκιά συνδέεται με την εμπειρία, αυξάνοντας την ευαισθητοποίηση και την περιέργεια», επισημαίνουν οι δημιουργοί. Στην έκτη πράξη οι φιλοξενούμενοι, καθώς βιώνουν την οπτική γωνία μιας τίγρης που κυνηγά το θήραμά της, γεύονται εκλεκτό μοσχάρι wagyu από το Tokachi. Πρόκειται για ένα πιάτο που αποτυπώνει την ωμή ένταση του κυνηγιού και τονίζει την αγριότητα και την πρωτόγονη δύναμη της στιγμής, φέρνοντας τον επισκέπτη πιο κοντά στη φύση.

Το επόμενο βήμα

Το EPIC.NOW λειτουργεί ως pop-up, αναζητώντας κάθε φορά νέες γαστρονομικές προκλήσεις, ενώ θα συναντάται σε διάφορες πόλεις. Αναφερόμενοι στα μελλοντικά τους σχέδια οι εμπνευστές τονίζουν:

«Το όραμά μας είναι να συνεχίσουμε να διατηρούμε τα υψηλά πρότυπα Michelin όσον αφορά στο κομμάτι της γαστρονομίας, εξερευνώντας παράλληλα διαφορετικές κουλιτούρες και ενσωματώνοντας αυθεντικότητα, αφήγηση και καινοτομία σε κάθε νέο εγχείρημα».

Παράλληλα, αποκαλύπτουν ότι το επόμενο project θα είναι ακόμη πιο συναρπαστικό: «Αναπτύσσουμε μια διαδραστική, πιο “παιχνιδιάρικη” εμπειρία επιδόρπιου. Καθώς ανακαλύπτουμε νέες διαστάσεις μέσω της τεχνολογίας, επιδιώκουμε να αλλιάξουμε και τον τρόπο με τον οποίο οι επισκέπτες αλληλεπιδρούν με το φαγητό. Κάθε νέο pop-up θα συστήνει καινοτόμες τεχνολογίες, νέες κουζίνες και πρωτότυπα περιβάλλοντα, διασφαλίζοντας ότι καμία εμπειρία EPIC.NOW δεν θα είναι ποτέ ίδια».

Το μέλλον της γαστρονομίας

Κλείνοντας, ρωτάμε τον Nikolai και την Elizaveta πώς φαντάζονται το μέλλον της γαστρονομίας και ποιος θα είναι ο ρόλος της τεχνολογίας και απαντούν: «Η τεχνολογία δεν έρχεται για να αντικαταστήσει την ανθρώπινη εμπειρία, ούτε για να αφαιρέσει τη μαγεία της γαστρονομίας. Αντιθέτως, πιστεύουμε πως μπορεί να κεντρίσει την περιέργεια, να εγείρει νέα ερωτήματα και να φέρει νέο ενθουσιασμό». Για εκείνους, το φαγητό στον «πυρήνα» του αφορά στην ανακάλυψη, την ανθρώπινη σύνδεση και στη χαρά του να μοιράζεσαι. «Αν η τεχνολογία μπορεί να ενισχύσει αυτό το συναίσθημα - αν μπορεί να μας κάνει να νιώσουμε περισσότερα, όχι λιγότερα - τότε σίγουρα έχει θέση στην υψηλή γαστρονομία», καταλήγουν. ■

* Το *otakase* είναι ένας ιαπωνικός όρος που σημαίνει “εμπιστεύομαι” ή “αφήνω σε εσένα”.



**Γεύση αυθεντική
Εμπειρία μοναδική**



☎ 210 7620953-963

🌐 gourosfamily.gr

✉ info@gourosfamily.gr

Ασυναγώνιστη & ποιοτική η FOOD EXPO 2025!

Η FOOD EXPO 2025, ο αδιαφιλονίκητος ηγέτης στις εκθέσεις του F&B κλάδου στην Ν.Α. Ευρώπη, δεν ήταν απλά μία έκθεση για τα τρόφιμα και ποτά, αλλά μία παγκόσμια συνάντηση, που έφερε μαζί της τις νέες τάσεις και τις καινοτομίες του αύριο.

Η απόλυτη επιτυχία της FOOD EXPO 2025 αποτελεί ζωντανή απόδειξη της αστείρευτης δυναμικής του κλάδου των τροφίμων και ποτών. Η έκθεση δεν είναι απλά ένα επιχειρηματικό γεγονός, αλλά ο καταλύτης που διαμορφώνει το ιδανικό περιβάλλον για επενδύσεις, ανάπτυξη, ανάδειξη σύγχρονων τάσεων και καινοτομιών, προσφέροντας έμπνευση και καθοδήγηση σε όλους τους επαγγελματίες του κλάδου. Φέτος, 34.978 επισκέπτες από την Οργανωμένη Λιανική, το Χονδρεμπόριο, τα Ξενοδοχεία και τη Μαζική Εστίαση από την Ελλάδα και το εξωτερικό είδαν πάνω από 50.000 τρόφιμα και ποτά ανώτερης ποιότητας και διατροφικής αξίας από 1.300 εκθέτες, πραγματοποίησαν συναντήσεις και έκλεισαν επικερδείς συμφωνίες. Επίσης, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν μία τεράστια ποικιλία ethnic προϊόντων στα περίπτερα των 200 ξένων συμμετοχών. Παράλληλα, 3.673 διεθνείς επισκέπτες και 1000 hosted buyers από 80 αγορές-στόχους πραγματοποίησαν περισσότερα από 15.000 b2b meetings με τους εκθέτες, δημιουργώντας τις ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη της εξωστρέφειας των ελληνικών επιχειρήσεων. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην έκθεση συμμετείχαν και περισσότεροι από 600 παραγωγοί από κάθε γωνιά της Ελλάδας, ενταγμένοι στα περίπτερα Περιφερειών, Επιμελητηρίων και Δήμων, φέρνοντας όλες τις αυθεντικές γεύσεις της ελληνικής γης.



1.300
Έλληνες
& ξένοι Εκθέτες

50.000m²
Εκθεσιακή
επιφάνεια

34.978
Έλληνες &
ξένοι επισκέπτες

1.000
Hosted
Buyers



Special Events

Για μία ακόμη χρονιά, οι παράλληλες εκδηλώσεις της FOOD EXPO αποτέλεσαν σημείο αναφοράς, αναδεικνύοντας τις εξελίξεις και τις νέες τάσεις του F&B κλάδου μέσα από παρουσιάσεις, ομιλίες και θεματικά sessions.



Mediterranean Food Stage

Όλος ο γαστρονομικός θησαυρός της Ελλάδας συγκεντρώθηκε σε ένα stage κατά τη διάρκεια της φετινής FOOD EXPO. Τα cooking shows με θεματική «The Greek Food Tour» είχαν ως στόχο να προβάλουν τη μοναδική γαστρονομική και διατροφική αξία των ελληνικών τροφίμων και ποτών, συμβάλλοντας στην περαιτέρω ανάδειξη των εξαγωγικών δυνατοτήτων τους στην παγκόσμια αγορά. Γνωστοί chefs, χρησιμοποιώντας ποιοτικά υλικά από όλη τη χώρα, παρουσίασαν πρωτότυπες γαστρονομικές προτάσεις, ενώ επαγγελματίες από το χονδρεμπόριο, τις διανομές, την οργανωμένη λιανική, την εστίαση και τα ξενοδοχεία, ανακάλυψαν μια μεγάλη γκάμα προϊόντων.

Workshops and Seminars

Το stage των Workshops & Seminars φιλοξένησε ένα πλούσιο πρόγραμμα με ομιλίες, πάνελ και παρουσιάσεις αφιερωμένες στις εξελίξεις της βιομηχανίας τροφίμων. Η ημερίδα της ΠΕΤΕΤ ανέδειξε ζητήματα καινοτομίας και εξωστρέφειας, ενώ το FOOD EXPORT Summit εστίασε στις εξαγωγικές επιδόσεις των ελληνικών προϊόντων και στην προχρηματοδότησή τους. Το «Olive oil LAB» ανέλυσε τη σύνδεση με επώνυμα brands και τις προοπτικές του ελαιολάδου, ενώ το «Meat Lab» εστίασε στη βιωσιμότητα και στις αγοραστικές τάσεις και ευκαιρίες στον τομέα του κρέατος. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσίασε η ημερίδα του ΣΕΒΤ, που κάλυψε κρίσιμα θέματα για το μέλλον και την ανάπτυξη του κλάδου της διατροφής, αλλά και οι ομιλίες και τα case studies γύρω από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα EXCEL4MED. Τέλος, στο πλαίσιο της FOOD EXPO απονεμήθηκαν τα βραβεία του διαγωνισμού «ΚΟΤΙΝΟΣ».



POST SHOW REPORT



oenotelia

Εκλεκτά κρασιά & αποστάγματα έκλεψαν την παράσταση!

Η ΟΕΝΟΤΕΛΙΑ 2025 ήταν για ακόμα μία φορά μία εμπορική συνάντηση γεμάτη έμπνευση και δημιουργικότητα, που ανέδειξε την ποιότητα και την ποικιλία των ελληνικών κρασιών και αποσταγμάτων, παρουσιάζοντας πάνω από 2.000 ετικέτες. Επαγγελματίες από τον τουρισμό, τη μαζική εστίαση, τη χονδρική και τη λιανική είχαν την ευκαιρία να βρουν τα πάντα σχετικά με το κρασί και τα αποστάγματα ανάμεσα σε 200 εκθέτες. Παράλληλα, 270 επιλεγμένοι διεθνείς αγοραστές συμμετείχαν στο πρόγραμμα hosted buyers, πραγματοποιώντας στοχευμένες b2b συναντήσεις με Έλληνες οινοποιούς και αποσταγματοποιούς. Ιδιαίτερη δυναμική είχε και η Πλατεία Γευσιγνωσίας, όπου οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να εξερευνήσουν τον ελληνικό αμπελώνα μέσα από γευστικές δοκιμές.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ
ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ

SPECIALITIES & ΟΡΕΚΤΙΚΑ


MAKPAR
Golden Taste!

**GOLDEN
CRUNCH,
ULTIMATE
TASTE**

www.makpar.gr

Ανδρέα Παπανδρέου 87, Χαλάνδρι 152 32
☎ 6934575739 ✉ info@makpar.gr

MADE IN
BELGIUM


EUPHORIA
OLEUM
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
GAK PREMIUM QUALITY

Εξαιρετικό Παρθένο
ελαιόλαδο
Ελληνικό Προϊόν
Extra Virgin Olive oil
Greek Product



Συνέδρια διεθνούς εμβέλειας

Στη FOOD EXPO ξεχώρισαν δύο events με διεθνή ακτινοβολία που ανέδειξαν τις εξελίξεις στους τομείς των ποτών, αλλά και του κρέατος, συγκεντρώνοντας κορυφαία στελέχη κάθε κλάδου, από την Ελλάδα και το εξωτερικό.



1^ο Διεθνές Beverage Summit

Στο πλαίσιο της FOOD EXPO, πραγματοποιήθηκε το 1^ο Διεθνές BEVERAGE SUMMIT στην Ελλάδα με αναγνωρισμένους ομιλητές, οι οποίοι μοιράστηκαν με το κοινό επιχειρηματικά insights, χρήσιμα tips, ενδιαφέρουσες γνώσεις και τεκμηριωμένες απόψεις για την επόμενη μέρα του κλάδου. Οι συζητήσεις και οι παρουσιάσεις που έλαβαν χώρα στο Room for Growth Stage, με θεματικές γύρω από τις προκλήσεις της παραγωγής και κυκλοφορίας των beverages και τον ιδανικό τρόπο υιοθέτησης του trend της βιωσιμότητας, εντυπωσίασαν τους επισκέπτες της Έκθεσης που αξιοποίησαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν τις εργασίες του Συνεδρίου.

Συνέδριο Euromeat

Με τίτλο «Μετασχηματισμοί και ευκαιρίες για τη Βιομηχανία Κρέατος στη γεμάτη προκλήσεις Ευρωπαϊκή αγορά», πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της FOOD EXPO το πρώτο Ευρωπαϊκό Συνέδριο Κρέατος από τη FORUM SA και το EuroMeatNews.com, σημειώνοντας μεγάλη επιτυχία. Διεθνείς, αλλά και εγχώριοι θεσμικοί εκπρόσωποι και κορυφαία στελέχη του κλάδου ανέλυσαν ζητήματα βιωσιμότητας και κανονιστικών πλαισίων. Ο πόλεμος στην Ουκρανία, οι αμερικανικοί δασμοί και οι ζωικές ασθένειες αναδείχθηκαν ως βασικές προκλήσεις για την ευρωπαϊκή αγορά κρέατος. Παράλληλα, στο επίκεντρο βρέθηκαν, οι ευκαιρίες που προσφέρουν οι halal αγορές, η τεχνολογική εξέλιξη και η ανάγκη για παραγωγή με έμφαση στην ποιότητα, την καινοτομία και την ιχνηλασιμότητα, ώστε ο κλάδος να ανταποκριθεί στις προσδοκίες των καταναλωτών και να παραμείνει διεθνώς ανταγωνιστικός.



friendly eco boxes

Πρωτοποριακά, **ασφαλή**, υγιεινά,
οικολογικά, λειτουργικά, νόμιμα

NEW
GENERATION



ΕΤΟΙΜΑ
ΣΤΗΜΕΝΑ
eco box
ready
serie

eco box easy



eco box flat



eco box flat conical



Διαθέσιμες σειρές



Αλών 14, 18540 Πειραιάς | Τηλ.: 210 4227440 | www.metronpack.gr

Food Expo trends

Καινοτόμες εφαρμογές, πρωτότυπες λύσεις, νέα προϊόντα και σύγχρονες προτάσεις. Η Food Expo είχε και φέτος τα πάντα, αναδεικνύοντας τις καταναλωτικές τάσεις που θα κυριαρχήσουν το επόμενο διάστημα.

Κάθε χρόνο η Food Expo μάς εκπλήσσει. Ανακαλύπτουμε διαρκώς νέα τρόφιμα και ποτά από την Ελλάδα και τον κόσμο. Έτσι και φέτος, ήρθαμε σε επαφή με πολλούς αεικίνητους επιχειρηματίες και τα ιδιαίτερα προϊόντα τους που “ακουμπούσαν” σε σημαντικές τάσεις της αγοράς.

Specialty is here! Gourmet γεύσεις παντού

Φέτος είδαμε αρκετούς απρόσμενους συνδυασμούς σε αγροδιατροφικά προϊόντα. Χαρακτηριστικά παραδείγματα οι δύο νέες σειρές ελιές “Specialties” και “Cocktail Olives” της Medbest, που περιλαμβάνουν κωδικούς όπως “Mojito”, με λεμόνι και βασιλικό, αλλά και Almond Bliss, γεμιστές με αμύγδαλο σε γλυκιά άρμη με πορτοκάλι και μπαχαρικά. Την τάση συναντήσαμε και σε πολλές ακόμη εταιρείες όπως η Askada από την Κύμη Ευβοίας (παραγωγή βιολογικών σύκων Κύμης ΠΟΠ) με τα ξεχωριστά Fig Rolls (ρολά σύκου), αλλά και την νέα σειρά “mediterranean meze”, με κωδικούς όπως “Ρολό σύκου με ελιά καλαμών, θυμάρι και βαλσάμικο”, «Spicy με 7 πιπέρια», αλλά και “Festive”, ένα είδος πανετόνε σύκου που περιέχει ρούμι, φυστίκι Αιγίνης και κράμπερις. Τέλος από τη λίστα δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι ιδιαίτερες προτάσεις τυριών εμπλουτισμένες με διάφορα φρούτα και μπαχαρικά, όπως το “My All Natural” - Τυρί Πέρλης με Ράσπερι της “Κρητών Παράδοση”.

Fun and tasty

Δεν έλειπαν τα προϊόντα που ξεχώριζαν, όχι μόνο με την εμφάνιση αλλά και με το συνοδικό τους branding. Η Provil, π.χ., παρουσίασε το νέο της brand SAUCE IT UP, την καινούρια σειρά σαλτσών της, η οποία όπως χαρακτηριστικά αναφέρει η εταιρεία, «είναι σχεδιασμένη για να ανταποκρίνεται στις 12 βασικές συναισθηματικές ανάγκες του καταναλωτικού κοινού. Το SAUCE IT UP είναι αποτέλεσμα της συνεργασίας της Provil με την εταιρεία BRAND AVIATORS και φιλοδοξεί να αλλάξει τον τρόπο που προσεγγίζουμε το φαγητό, με το σχεδιασμό προσωποποιημένων προϊόντων που δημιου-



1. Η σειρά προϊόντων “Snack It” που φέρνει η Prima Prime Quality Products.
2. Το Biltong της Μπούμπας Κρέατα Ηνέιρου από 100% premium beef.
3. Η εταιρεία “Τα Μερακλίδικα” από την οικογένεια Κυριακάκη παρουσίασε τη σειρά «Green and Yellows», που περιλαμβάνει παραδοσιακά ντολμαδάκια ψημένα στο ελαιόλαδο, τα οποία αναθερμαίνονται απλώς για 5 λεπτά στην κατσαρόλα και σερβίρονται.
4. Η σειρά gourmet αλατιών της κυπριακής Theodorou.

γούν μία βαθύτερη σχέση και σύνδεση με το καταναλωτικό κοινό». Η σειρά περιλαμβάνει κωδικούς όπως “Pepper Rebel”, “Mellow Mustard” και “Pickle Punk”. Εξίσου εντυπωσιακή σε σχεδιασμό είναι και η σειρά αλατιών της κυπριακής Theodorou, που σχεδιάζει κωδικούς για τις ανάγκες των σεφ. Χαρακτηριστικά τα νέα της προϊόντα “Σπιρουλίνα” και “Παντζάρι- Καρότο”. Το πρώτο σχεδιάστηκε για να αναδεικνύει πιάτα ψαρικών και το δεύτερο σαλάτες, πατάτες, ομελέτες κ.λπ.

Οργανικά και καινοτόμα

Εντυπωσιάζουν και οι προτάσεις των βιολογικών προϊόντων που διαφοροποιούνται. Αναφέρουμε ενδεικτικά τις νέες προτάσεις βινεγκρέτ της Naoumidis (που έχουν ως βάση τη βιολογική πιπεριά Φλωρίνης και εμπλουτίζονται ανά περίπτωση με υλικά όπως ροδάκινο ή κολοκύθα), το νέο είδος μπρόκολου με την ονομασία “bimi», που παρουσίασε η “MS Farm», του Μάρκου Σαπουτζόγλου από το Δυτικό Πέλλας (μοιάζει με σπαράγγι, καθώς έχει μακρύ στέλεχος ιδανικό για την εστίαση) αλλά και το κριθαράκι Ms Donkey της Φάρμας Τσιουριδίδη από γάλα γαίδουρας, χωρίς προσθήκη νερού.

Τοπικότητα/ Βιωσιμότητα

Οι τοπικές συνταγές είχαν δυναμική παρουσία. Από το Ηράκλειο Κρήτης η εταιρεία “Τα Μερακλήδικα” από την οικογένεια Κυριακάκη παρουσίασε τη σειρά «Green and Yellows», που περιλαμβάνει παραδοσιακά ντολμαδάκια και κολοκυθοανθούς χειροποίητους ψημένους στο ελαιόλαδο σύμφωνα με την αυθεντική κρητική συνταγή. Στο ίδιο μήκος κύματος η Ροδίτικη λαδόπιτα που παράγει την ομώνυμη παραδοσιακή πίτα παρουσίασε τα τραγανά λαδοπιτάκια σπανάκι, ντομάτα, πατζάρι.

Healthy snacking / Protein Boosters

Δεν ήταν λίγες οι εταιρείες που ακολούθησαν τις δύο συναφείς τάσεις. Είδαμε για παράδειγμα το Snack it, ένα αποξηραμένο σαλαμάκι με μεγάλη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, ιδανικό για αθλητές, αλλά και το Biltong, ένα σνακ από 100% premium beef από τη Μπούμπας Κρέατα Ηπείρου στην ίδια λογική. Αντίστοιχα, στην κατηγορία healthy, η ΠΙΝΔΟΣ παρουσίασε τα Ηπειρώτικα Αυγά ΠΙΝΔΟΣ, της Πτηνοτροφικής Ιωαννίνων ΑΕ από κότες ελευθέρas βοσκής ταϊσμένες με κόκκινο καλαμπόκι, θυμάρι και ρίγανη. ■

5. Το νέο είδος μπρόκολου με την ονομασία “bimi», από την “MS Farm», στο Δυτικό Πέλλας. 6. Τα προϊόντα Ms Donkey της Φάρμας Τσιουριδίδη: γάλα γαίδουρας και πένες που περιέχουν γάλα γαίδουρας. 7. Γκουρμέ καινοτόμα προϊόντα ελιάς από τη Medbest 8. Η Provil παρουσίασε τη νέα πρωτοποριακή σειρά σαλτσών της “Sause it Up” 9. Οι πέρλες τυριού “My All Natural”- της “Κρητών Παράδοση” με ράσπερι και μάνγκο. 10. Η νέα σειρά ρολών σύκου “mediterranean meze” της εταιρείας Askada από την Κύμη Ευβοίας. 11. Οι νέες προτάσεις βινεγκρέτ της Naoumidis 12. Τα “Ηπειρώτικα Αυγά ΠΙΝΔΟΣ”.



Η «δεύτερη» ζωή της μπίρας

ΑΠΟ... ΛΑΣΠΗ ΣΕ VEGAN ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα αναλωμένα σιτηρά της ζυθοποιίας, που αποτελούν την μεγαλύτερη «σπατάλη» του κλάδου, όχι μόνο δεν είναι απόβλητα αλλά μπορούν να μετατραπούν σε πρώτες ύλες για το φαγητό, τη μόδα ακόμα και τη βιώσιμη τεχνολογία του αύριο.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

Μία δροσιστική «ξανθιά», μία «καστανή» με ενδιαφέρουσες πικάντικες νότες, μία «χάλκινη» με καραμελωμένη βύνη ή μία μεστή και σοκολατένια stout. Η μπίρα είναι, χωρίς αμφιβολία, ένα από τα πιο αγαπημένα ποτά στον κόσμο. Μαζί της, όμως, παράγεται και το βασικό υποπροϊόν της ζυθοποιίας:

η λεγόμενη «λάσπη μπίρας». Όπως αναφέρει το BBC, για κάθε λίτρο μπίρας που παρασκευάζεται, προκύπτουν περίπου 200 γραμμάρια αυτής της υπολειμματικής μάζας (spent grain). Σε παγκόσμια κλίμακα αυτό μεταφράζεται σε περισσότερους από 37 εκατομμύρια τόνους ετησίως. Από αυτούς, ένα μεγάλο ποσοστό καταλήγει είτε ως ζωοτροφή, είτε χρη-

σιμοποιείται για την παραγωγή βιοαερίου ή αποστέλλεται σε χώρους υγειονομικής ταφής, απελευθερώνοντας μεθάνιο στην ατμόσφαιρα. Τα αναλωμένα σιτηρά της ζυθοποιίας, όμως, μπορούν ακόμα να αξιοποιηθούν τόσο στη διατροφή, καθώς είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και θρεπτικά συστατικά όσο και σε νέες μορφές βιώσιμης τεχνολογίας. Έτσι, μό-

νο εντύπωση δεν προκαλεί που start-up επιχειρήσεις ήδη έχουν ξεκινήσει να μετατρέπουν αυτό το παραγνωρισμένο υλικό σε προϊόντα που μπορούν να καταναλωθούν, ή ακόμα και να... φορεθούν.

Από μπίρα σε φυτικό γάλα, πίτσες και vegan δέρμα

Η ελβετική νεοφυής επιχείρηση «Upgrain» εγκαινίασε το 2024 ένα καινοτόμο σύστημα που μετατρέπει το spent grain σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες, κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με την Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων στις ΗΠΑ (FDA) και την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA). Παράλληλα, επιχειρήσεις όπως η «Agrain» (Δανία) και η «BiaSol» (Ιρλανδία) προμηθεύουν ήδη βιομηχανίες τροφίμων με εκχυλίσματα πρωτεΐνης και φυτικών ινών, που χρησιμοποιούνται σε αρτοσκευάσματα, πίτσες, γκρανόλα και πατατάκια, φυτικά υποκατάστατα κρέατος, ακόμα και σε καφέ. Στο μεταξύ και οι μεγάλοι «παίκτες» της ζυθοποιίας, όπως οι «Anheuser-Busch InBev» και «Molson Coors» μπαίνουν στην εξίσωση, λανσάροντας τα δικά τους vegan γαλακτοκομικά προϊόντα από αναλωμένα σιτηρά μπίρας. Από την πλευρά της η εταιρεία «Arda Biomaterials» με έδρα το Λονδίνο, ανέπτυξε μέσω υπερμοριακής χημείας μια καινοτόμο πρώτη ύλη από πρωτεΐνες που εξάγονται από spent grain. Το αποτέλεσμα είναι μια σύνθεση που μιμείται τη σύσταση και την υφή του ζωικού δέρματος, προσφέροντας μια ανθεκτική και ελαστική vegan εναλλακτική.

Ανάλογα με τον τύπο της μπίρας, το τελικό προϊόν αποκτά και διαφορετικό χρώμα. Σύμφωνα με τον ιδρυτή της «Arda», Brett Cotten, μόλις το 10% της παγκόσμιας παραγωγής αναλωμένων σιτηρών αρκεί για να καλύψει τη συνολική ζήτηση της βιομηχανίας για δέρμα. Μέχρι στιγμής, η πρόταση της εταιρείας του έχει δοκιμαστεί σε αξεσουάρ όπως τσάντες και θήκες καρτών. Αν και η παραγωγή βρίσκεται ακόμα σε πειραματικό στάδιο, εντός του 2025 αναμένεται να λειτουργήσει πιλοτική εγκατάσταση που θα μπορεί να υποστηρίξει την παραγωγή έως και 1.500 τ.μ υλικού ετησίως.

Προκλήσεις και καινοτομίες

Η αξιοποίηση, όμως, των αναλωμένων σιτηρών συνοδεύεται και από σημαντικές προκλήσεις. Πρόκειται για ένα υλικό που αλλοιώνεται γρήγορα εξαιτίας της υψηλής υγρασίας και έτσι υπάρχει ο κίνδυνος μούχλας και μικροβιακής μόλυνσης, με τους επιστήμονες να εξετάζουν ήδη νέες τεχνικές συντήρησης. Επίσης, η επεξεργασία τους (φυγοκέντρηση ή χρήση οξέων) είναι αρκετά ενεργοβόρα και δαπανηρή και γι' αυτό αναζητούνται πιο ήπιες λύσεις. Σε συνεργασία με τη Heineken Asia, ερευνητές στη Σιγκαπούρη μέσω ζύμωσης κατάφεραν να εξάγουν μια πρωτεΐνη πλούσιότερη σε θρεπτικά συστατικά και λιπαρά οξέα, κατάλληλη για χρήση σε τρόφιμα. Επιπλέον, χρησιμοποιώντας μικροκύματα, εξήγαγαν άνω του 80% της διαθέσιμης πρωτεΐνης από τα σιτηρά-απόδοση ρεκόρ μέχρι σήμερα.

☛☛ Τα αναλωμένα σιτηρά της ζυθοποιίας, μπορούν να αξιοποιηθούν τόσο στη διατροφή, καθώς είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και θρεπτικά συστατικά, όσο και σε νέες μορφές βιώσιμης τεχνολογίας. ☛☛

Καλλυντικά και βιοπλαστικό

Πέρα από τρόφιμα και μόδα, τα spent grains θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν και σε άλλους τομείς. Πλούσια σε αντιοξειδωτικά, μπορεί να αποτελέσουν εναλλακτική στις χημικές ουσίες των καλλυντικών ή στις ίνες που χρησιμοποιούνται στη χαρτοβιομηχανία. Στο Πανεπιστήμιο Salford (Ην. Βασίλειο) πραγματοποιούν ερευνητικές εργασίες με στόχο την εξαγωγή οργανικών ενώσεων από τα υπολείμματα της μπίρας, που θα ήταν δυνατόν να χρησιμοποιηθούν για την κατασκευή ανθεκτικών σύνθετων υλικών. Για παράδειγμα, θα μπορούσαν να «αναμειχθούν» με το σκυρόδεμα για να το καταστήσουν ισχυρότερο, πιο ελαφρύ και πιο βιώσιμο. Στην Ιταλία, το Πανεπιστήμιο της Περούτζια εργάζεται πάνω σε βιοπλαστικό από spent grain (πρόγραμμα Polymeer) και το πρώτο προϊόν αναμένεται εντός τετραετίας: ένα βιοδιασπώμενο φιλμ κατάλληλο για χρήση στον τομέα της συσκευασίας ή της γεωργίας. Η επικεφαλής του project, Assunta Marrocchi λέει στο BBC: «Έχουμε στα χέρια μας μία απίστευτη πρώτη ύλη και τώρα αρχίζουμε να καταλαβαίνουμε πού μπορεί να μας οδηγήσει». ■



1. Το πλούσιο σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες αλεύρι της Upgrain μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα και σε γλυκά. 2. Το spent grain μπορεί να μετατραπεί σε πρώτες ύλες για το φαγητό, τη μόδα ή και τη βιώσιμη τεχνολογία του αύριο. 3. Το χρώμα του vegan δέρματος της «Arda» ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο της μπίρας που χρησιμοποιείται.

NEW PRODUCTS



Premium σουβλάκια

Η Megas Yeeros επεκτείνει τη σειρά Premium με 2 νέα προϊόντα που επαναπροσδιορίζουν την κατηγορία σουβλάκι: Το Premium Souvlaki Χοιρινό αποτελεί μια γευστική επανάσταση, χάρη στην εκλεκτή Α' ύλη και τη μοναδική μαρινάδα από ελληνικό θυμαρίσιο μέλι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια άγρια ρίγανη και φυσικό θαλασσινό αλάτι με 40% λιγότερο νάτριο. Το Premium Souvlaki Κοτόπουλο Μπούτι προσφέρει μια αυθεντική γευστική εμπειρία, χάρη στη μαρινάδα με ελληνικό θυμαρίσιο μέλι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, καπνιστή πάπρικα και φυσικό θαλασσινό αλάτι με 40% λιγότερο νάτριο.

MEGAS YEEROS SA, Τηλ: 210 5584098,
www.megasyeeros.gr

Νηστίσιμες γεύσεις

Η Ελληνική Κουζίνα - Μπρακόπουλος προσφέρει μια μεγάλη γκάμα νηστίσιμων πιάτων, φτιαγμένων με τα πιο αγνά υλικά και βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές. Από λαδερά και όσπρια μέχρι vegan και plant-based, η εταιρεία προτείνει αυθεντικές γεύσεις, φτιαγμένες με μεράκι, αγάπη και τα καλύτερα υλικά, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία. Τα προϊόντα έρχονται έτοιμα, κατεψυγμένα σε ατομικά ταψάκια ή 6 μερίδων για γρήγορο και εύκολο σέρβις.

ΕΛ. ΚΟΥΖΙΝΑ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Τ.,
Τηλ: 210 6626562, www.helliniki-kouzina.gr



Sauces

Η εταιρεία 3P παρουσιάζει δύο κωδικούς εξαιρετικής γεύσης. Ο λόγος για την Golden Barbeque, την απόλυτη BBQ sauce, με κρεμώδη υφή και καπνιστή γεύση, που θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας, αλλά και τη γλυκίστην sauce Sweet Queen με κομμάτια από αγγουράκι, κρεμμύδι, πιπεριά και ολόκληρο σιναπόσπορο. Ιδανική για burgers, αλλά και ως dip για ψητά κρέατα. Επιπλέον, η συλλογή της 3P περιλαμβάνει μεγάλη ποικιλία από sauces, spreads και salad dressings, για όλες τις ανάγκες του μενού σας.

3P SALADS, Τηλ: 24410 62255, www.3psalads.gr



Πατάτες

Οι Seasoned Wedges της Farm Frites είναι το απόλυτο συνοδευτικό για μπύρα! Με την τέλεια ισορροπία τραγανού εξωτερικού και αφράτης υφής στο εσωτερικό, αυτές οι πατάτες είναι αρωματισμένες με ένα απολαυστικό μείγμα μπαχαρικών που απογειώνει κάθε μπουκιά. Είτε απολαμβάνετε μια δροσερή lager, μια IPA ή μια πλούσια stout, οι Seasoned Wedges συμπληρώνουν ιδανικά κάθε γεύση, προσφέροντας μια απόλυτα γευστική και απολαυστική εμπειρία.

Farm Frites International B.V., Τηλ: 210 9913998,
farmfrites.gr/



Ανοικτήρι πάγκου

Ηλεκτρικό ανοικτήρι πάγκου κονσέρβας OEXTC της Louis Tellier (Γαλλίας), σχεδιασμένο για επαγγελματική χρήση υψηλής έντασης σε ξενοδοχειακές μονάδες και καταστήματα εστίασης. Διαθέτει δυνατότητα ανοίγματος 300 έως 800 κονσερβών ημερησίως, στιβαρή ανοξείδωτη βάση, ρυθμιζόμενο ύψος, δύο ταχύτητες (80/125rpm), ονομαστική ροπή 13N/m και ισχύ 75W. Ανθεκτικό και αξιόπιστο, εξασφαλίζει σταθερή απόδοση σε κάθε επαγγελματική κουζίνα. Διαστάσεις: 250x450x670/750mm, βάρος 13,2kg.

Ι. ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ ΕΠΕ, Τηλ: 210 5126465,
www.diakoumakos.gr



07-10 NOE 2025

METROPOLITAN EXPO



NEXT-GEN IN
F&B

FOODTECH

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Supported by



| POWTECH TECHNOPHARM

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Global Pack
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 210 5242100 • www.foodtech.gr • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE

NEW PRODUCTS



Νέα Πίτα

Η Elviart Καλοϊδίας Α.Β.Ε.Ε. με τη μακρόχρονη εμπειρία της στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων, φέρνει μια γευστική επανάσταση: την Πίτα Τσέπη. Με ένα έξυπνο περφορέ σημείο για εύκολο άνοιγμα, η Πίτα Τσέπη κάνει την προετοιμασία γευμάτων και σνακ πιο γρήγορη και πρακτική από ποτέ. Αυτή η καινοτομία χαρίζει απόλυτη ευκολία στους καταναλωτές, διατηρώντας παράλληλα την αυθεντική γεύση και την κορυφαία ποιότητα της Elviart. Διατίθεται σε τέσσερις απολαυστικές εκδοχές: • Με αλεύρι σίτου • Με αλεύρι καλαμποκιού • Με αλεύρι ολικής άλεσης και • Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη / Πηγή φυτικών ινών. Η Πίτα Τσέπη είναι η ιδανική επιλογή για λαχταριστά και πρακτικά γεύματα, κάθε στιγμή της ημέρας!

ELVIART ΚΑΛΟΪΔΑΣ ΑΒΕΕ, Τηλ: 210 5579700,
www.elviart.com

Σύστημα πιστότητας

Η DM SOFT IKE ανακοίνωσε το νέο σύστημα πιστότητας πελατών για την Εστίαση, σχεδιασμένο για μεμονωμένα καταστήματα και αλυσίδες. Το σύστημα επιτρέπει στους πελάτες να συλλέγουν πόντους, να αξιοποιούν κρυφά κουπόνια και προσφορές, καθώς και να χρησιμοποιούν ψηφιακό πορτοφόλι μέσω του Αυτόματου Πωλητή (Kiosk POS) με οθόνη αφής. Συνδυάζεται με mobile εφαρμογές Android / iOS, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία.

DELIVERY MANAGER, Τηλ: 2312 202022,
<https://kioskpos.gr>



Σάλτσα

Η εταιρεία «ΑΘΗΝΑΙΑ» παρουσιάζει την Curry Sauce Exotic Fruits. Πρόκειται για μία πρωτοποριακή σάλτσα, που συνδυάζει τα ζεστά, αρωματικά μπαχαρικά του κάρυ με τη γλυκύτητα των εξωτικών φρούτων, δημιουργώντας ένα μοναδικό, γλυκό και πικάντικο προφίλ γεύσης, το οποίο είναι τέλειο για να προσθέσετε μία πινελιά στα πιάτα σας.

ΑΘΗΝΑΙΑ ΚΟΥΛΟΥΛΙΑΣ ΕΠΕ, Τηλ: 210 5596405,
www.athinaia-kouloulas.gr



Mini sauces

Η εταιρεία Piccanta Dressings & Sauces, συνεχίζοντας την οικογενειακή παράδοση από το 1975 ανταποκρινόμενη διαρκώς στις ανάγκες των επαγγελματιών στο χώρο της εστίασης, προτείνει τις ατομικές μερίδες Piccanta! Πρόκειται για την συσκευασία των 38g σε Μαγιονέζα, Κέτσαπ, Μουστάρδα, French Sauce, American Barbecue Sauce, Σάλτσα Μουστάρδας! Πλέον, ο επαγγελματίας έχει στη διάθεσή του μια πρακτική, εύκολη, γρήγορη και κοστολογημένη λύση η οποία συνοδεύεται πάντα από την εγγυημένη ποιότητα Piccanta!

PICCANTA ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΕ,
Τηλ: 210 2460775, www.piccanta.gr



Λουκάνικα ριγανάτα

Η εκλεκτή πρώτη ύλη και η ισορροπημένη παρουσία της ελληνικής ρίγανης συνθέτουν τη γευστική ταυτότητα των ριγανάτων λουκάνικων ΠΑΝΤΕΡΗ, μια κορυφαία επιλογή για επαγγελματίες κουζίνας που αναζητούν αυθεντικότητα και ανώτερη ποιότητα. Η πρόταση σερβιρίσματος είναι με ζεστή ζύμη και λιωμένο κασέρι, που μετατρέπουν μία κλασική συνταγή σε premium.

ΑΦΟΙ ΠΑΝΤΕΡΗ ΟΕ, Τηλ: 210 8071017,
www.paderis.gr



> 7-10
NOE
2025

METROPOLITAN EXPO



Global Pack

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Packaging INSPIRING Innovation

Supported by



| POWTECH



TECHNOPHARM

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

FOODTECH

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • Άγιος Δημήτριος, 173 42 • 210 5242100 • www.globalpackexpo.gr • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE

THE GOLDEN BOY



ΤΟ ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΟ

BURGER ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ



ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Ένα burger μπήκε πρόσφατα στο βιβλίο των ρεκόρ Γκίνες, όχι για το μέγεθός του -όπως συνηθίζεται- αλλά για την εξωφρενική τιμή πώλησής του. Πρόκειται για τη δημιουργία με την ονομασία «The Golden Boy» του παγκοσμίου φήμης σεφ Robbert de Veen, στο Άμστερνταμ, η οποία πωλείται ούτε λίγο ούτε πολύ στα 5.000€!

Ο σεφ είχε την έμπνευση να αναδείξει το κλασικό χάμπουργκερ σε σύμβολο γαστρονομικής τελειότητας. Με το «The Golden Boy», σκόπευε να φτιάξει ένα πιάτο που όχι μόνο θα ήταν η απτή απόδειξη της γαστρονομικής πολυτέλειας, αλλά και θα τραβούσε την προσοχή σε σημαντικά κοινωνικά ζητήματα. «Προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία που συνδυάζει υλικά πολυτελείας, αλλά έχει και έναν βαθύτερο φιλανθρω-

πικό σκοπό», δήλωσε ο ίδιος, διευκρινίζοντας πως θα διαθέσει τα έσοδα από την πώληση του burger στην Ολλανδική Εθνική Τράπεζα Τροφίμων για τη σίτιση των άπορων.

Φτιαγμένο με 148 Premium Συστατικά

Το όνομα «Golden Boy» δεν αφορά μόνο την τιμή του αλλά και τα σπάνια συστατικά, την αρμονία στο συνδυασμό τους και τη μαγειρική δεξιοτεχνία κατά τη σύνθεση. Με 148 συστατικά που έχουν επιλεγεί με αυστηρά κριτήρια από τον Σεφ, υπόσχεται μία ανεπανάληπτη γαστρονομική εμπειρία. Μερικά από τα συστατικά που ξεχωρίζουν περιλαμβάνουν:

- Ψωμάκι σαμπάνιας Dom Perignon, καλυμμένο με φύλλα χρυσού 24 καρατίων.

- Καπνιστή μαγιονέζα από αυγά πάπιας.
- Λευκή Τρούφα.
- Τουρσί ντομάτα Tiger και Αγγούρι σε ιαπωνικό τσάι Matcha.
- Ο κιμάς για το μπιφτέκι είναι από κρέας Wagyu με εξαιρετικό marbling.
- Macallan Whisky και Kopi Luwak Coffee BBQ Sauce, συνδυάζουν το καλύτερο ούισκι στον κόσμο με τον πιο σπάνιο καφέ.
- 100% Iberico Vintage Jamon.
- Βασιλικό καβούρι μαγειρεμένο στο σπάνιο κρασί Puligny-Montrachet.
- Χαβιάρι Beluga.

Για να το απολαύσει κανείς, πρέπει να το προπαραγγείλει τουλάχιστον 1 μήνα πριν καθώς κάθε «Golden Boy» προετοιμάζεται προσωπικά από τον σεφ Robbert, ο οποίος επιβλέπει και την παραμικρή λεπτομέρεια της διαδικασίας. ■

1. Ο Σεφ Robbert de Veen παραλαμβάνει το πιστοποιητικό για το ρεκόρ Γκίνες 2. Το Golden Boy σερβίρεται σε γυάλα με καπνό από ούισκι.



Απογειώσετε το σουβλάκι σας με Piccanta Sauces!

Στην Piccanta εξειδικευόμαστε στην παραγωγή πλούσιας γκάμας
προϊόντων που συνοδεύουν εξαιρετικά το Street Food!

**Aioli
Sauce**



**Mustard
Sauce**



**French
Sauce**



**Sauce
Γιαουρτιού**



**Sweet
Onion
Relish**



**Τζατζίκι
Premium**



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

Το Χοιρινό Σουβλάκι
όπως δεν το έχεις
ξανά δοκιμάσει!

Premium MEGA SOUVLAKI®

**100% ΧΕΙΡΟΠΟΣΗΤΟ**

Premium-Κορυφαία ποιότητα,
μοναδική γεύση, υψηλή διατροφική αξία.
Η πραγματική επανάσταση στο Σουβλάκι.