

ΨΗΤΟ

FORUM A.E. ■ ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, 173 42, ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΤΗΛ. 210 5242100

ISSN 2241-5564



MEAT PRODUCTS SINCE 1971



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

Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!



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 Αχαρναί | Τ 210 2447299 | sales@alexakis-pittes.gr | www.alexakis-pittes.gr

ΓΕΜΗ 0005048801000

Τύρος Κοτόπουλο



KASIDIS

est.1885

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



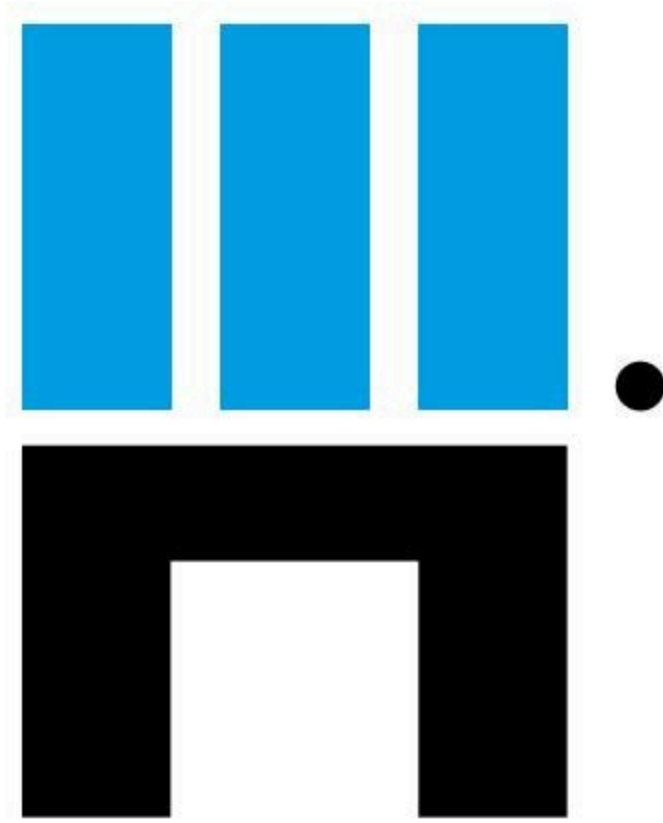
Εξαγωγές
20 χώρες



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

ΧΟΙΡΙΝΟ!

Ο STAR ΣΤΙΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΣΟΥ
ΤΟ ΚΑΤΑΛΑΒΑΙΝΟΥΜΕ ΓΙ' ΑΥΤΟ ΣΟΥ ΛΕΜΕ:
**ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ, ΕΜΠΙΣΤΕΥΣΟΥ
ΑΥΤΟΥΣ ΠΟΥ ΞΕΡΟΥΝ!**

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



MITSOPOULOS

THE MEAT FAMILY

ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΕΙΝΑΙ Η ΔΙΚΗ ΣΟΥ ΤΕΧΝΗ.

ΑΦΗΣΕ ΣΕ ΜΑΣ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΡΩΤΗ ΣΟΥ ΥΛΗ, ΤΟ ΚΡΕΑΣ!

Ανάδειξε την τέχνη σου και αύξησε τις πωλήσεις σου με χοιρινό υψηλής ποιότητας, από αυτούς που γνωρίζουν τα πάντα γύρω από το κρέας!



Η ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ MITSOPOULOS, THE MEAT FAMILY!

Με χαρά ανακοινώνουμε τη μετάβαση στη νέα εποχή της MITSOPOULOS, THE MEAT FAMILY, κρατώντας πάντα τις ίδιες αξίες της οικογένειας, της ποιότητας και της παράδοσης που μας ξεχώρισαν στα 60 χρόνια πορείας μας. Η νέα μας ταυτότητα είναι η υπόσχεση στους πελάτες μας για ακόμα περισσότερη καινοτομία, εξωστρέφεια και βιωσιμότητα.

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ



30

ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΟ

Η πιο καυτή τάση στη μαζική εστίαση είναι εδώ! Προτάσεις, συνταγές και λύσεις από τους ειδικούς.

10 Editorial

12 Ειδήσεις

22 Meat News

Τα νέα του κλάδου του κρέατος

26 Συνέντευξη

Αναστάσιος Γκινίδης

30 Αφιέρωμα

Mexican Cuisine

38 Ρεπορτάζ

Εστιατόρια στα νησιά

46 Συνταγές

Μεσογειακά tapas

50 Συνέντευξη

Γιώργος Καββαθάς

54 Παρουσίαση

Τίφφανους x 1905, Θεσσαλονίκη

58 Θέμα

Nami, Sushi & Korean BBQ

62 Θέμα

Τα πιο "ινσταγκραμικά" εστιατόρια της Ευρώπης

66 New Concept

La Darbia

70 Άρθρο

Αυτόματοι Πωλητές

72 Προφίλ

Δημήτρης Μουδιός

74 Post Show Report

World of Beer Festival

76 Νέα Προϊόντα

80 Last Page

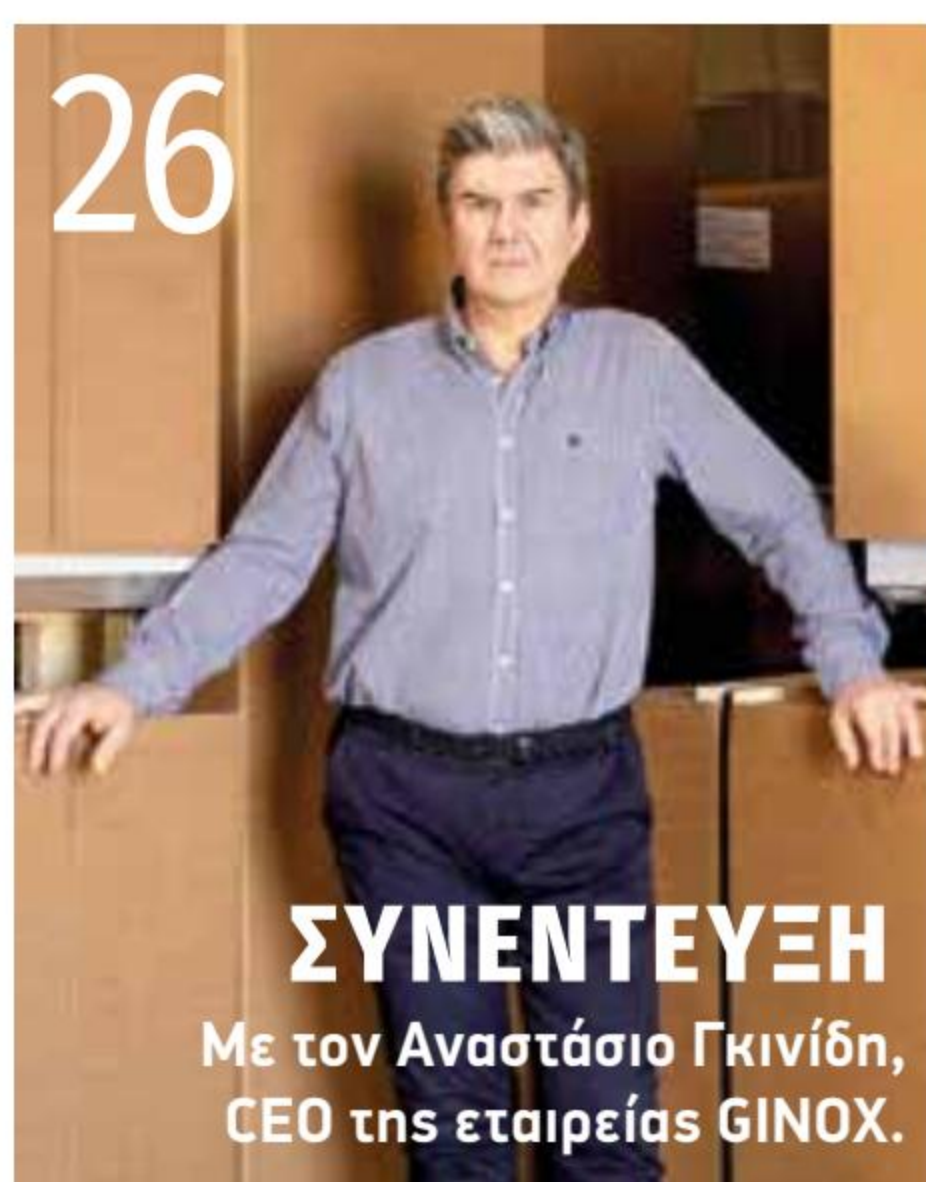


38

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Τα ελληνικά νησιά τα έχουν όλα! Ήλιο, θάλασσα, αλλά και εστιατόρια που "γιορτάζουν" την τοπική γαστρονομία όπως της αξίζει.

26



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Με τον Αναστάσιο Γκινίδη, CEO της εταιρείας GINOX.

54



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Το Τίφφανους x 1905 σερβίρει γεύσεις "συνειδητοποιημένης" ελληνικής γαστρονομίας...

12

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα εστιατόρια και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



Για κάθε δημιουργία που θέλει γεύση και φινέτσα!



- ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΥΦΗ
- ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ
- ΑΛΗΘΙΝΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Συσκευασία
1,5kg

Η απόλυτη βάση για μοναδικά wraps και αξέχαστα cheesecakes.



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



Και ενώ ο πόλεμος στην Ουκρανία ακόμη μαίνεται, το χτύπημα του Ισραήλ στο Ιράν αυξάνει την ανησυχία όσων βλέπουν νέες εστίες πολέμου να ανάβουν σε Ευρώπη και Μέση Ανατολή. Πέρα από τις προφανείς ολέθριες συνέπειες που κάθε σύρραξη επιφέρει στα άμεσα εμπλεκόμενα μέρη, υπάρχουν πάντα και παράπλευρες επιπτώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο που θα φανούν μέσα στο επόμενο διάστημα. Ειδικά για τη χώρα μας, ένα νέο μεταναστευτικό κύμα είναι ένα από τα ζητήματα που ενδεχομένως χρειαστεί να αντιμετωπίσουμε, καθώς όσον αφορά τη Μέση Ανατολή, είμαστε πάντα η πιο κοντινή πύλη

🔴 Στην Ελλάδα, μια αύξηση στην τιμή του πετρελαίου και κατά συνέπεια του φυσικού αερίου, θα επηρεάσει όλη την παραγωγική βιομηχανία, αυξάνοντας επιπλέον το κόστος τροφίμων. 🔴

προς την Ευρώπη, ενώ, επίσης, οι αναλυτές κάνουν λόγο για ενδεχόμενο πλήγμα στον τουρισμό λόγω και της γεωγραφικής μας εγγύτητας με το Ισραήλ. Ακόμη μεγαλύτερη ανησυχία, ωστόσο προκαλούν οι κίνδυνοι που απειλούν την ελεύθερη ναυσιπλοΐα, ενώ σε διεθνές επίπεδο η αύξηση στην τιμή του πετρελαίου θα επηρεάσει τα διεθνή χρηματιστήρια, αλλά και την παγκόσμια οικονομία.

Στην Ελλάδα, για παράδειγμα, μια αύξηση στην τιμή του πετρελαίου και κατά συνέπεια του φυσικού αερίου, θα επηρεάσει όχι μόνο τις μεταφορές, αλλά και όλη την παραγωγική βιομηχανία, επιφέροντας ακόμη πιο ισχυρές πληθωριστικές πιέσεις στην ελληνική οικονομία, αυξάνοντας επιπλέον το κόστος τροφίμων και ενέργειας. Και βέβαια, πέρα από τις οικονομικές αναλύσεις και το αποτύπωμά τους στην κοινωνία, υπάρχει πάντα ο μεγαλύτερος απτός κίνδυνος, αρκετά ρεαλιστικός πια: ο φόβος δηλαδή να διευρυνθεί η σύρραξη στην περιοχή, ειδικά αν αναλογιστεί κανείς το ότι μιλάμε για 2 χώρες που διαθέτουν πυρηνικές εγκαταστάσεις, με ό,τι συνεπάγεται αυτό. Ας ελπίσουμε μόνο πως τα χειρότερα θα αποφευχθούν.

Εύα Τούνα
Διευθύντρια Σύνταξης

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ

@psitomagazine



ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ:
ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ (et@forumsa.gr)

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ (eth@forumsa.gr)

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ (k.moustakidou@forumsa.gr),
ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ (el.konstantinidou@forumsa.gr)

SENIOR ART DIRECTOR: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO/ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ: ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΚΑΤΙΑ ΜΟΛΦΕΤΑ
(km@forumsa.gr, sales@forumsa.gr)

PROJECT MANAGER: ΑΡΙΣΤΕΑ 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: ΜΟΡΦΟΥΛΑ ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ

HEAD OF DATA ENTRY: ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ, ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ: ΜΠΑΪΞΑΣ ΑΕ

Το "ΨΗΤΟ" εκδίδεται 6 φορές το χρόνο, αποστέλλεται **ΔΩΡΕΑΝ** σε επιλεγμένους επιχειρηματίες και επαγγελματίες της Μαζικής εστίασης και είναι επίσης διαθέσιμο στο www.forummagazines.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM ΑΕ

Métochos NürnbergMesse Group

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

ΤΗΛ.: 210 5242100

info@forumsa.gr, www.forumsa.gr, www.forummagazines.gr

ΜΕΛΟΣ



Ένωσης Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου
ISSN 2241-5564

M.E.T. 240457



No 119 |
ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2025



GINOX

PROFESSIONAL REFRIGERATORS



ARMANDO

Φέρνοντας τη Νάπολη στον Κεραμεικό

Μια πρόσφατη άφιξη στη γειτονιά του Κεραμεικού, η Armando Pizzeria Cafeteria, αποτελεί ωδή στον Αργεντινό «θεό» της μπάλλας Diego Armando Maradona και στην πόλη όπου ο ίδιος μεγαλούργησε ποδοσφαιρικά, τη Νάπολη. Η ομάδα των ιδιοκτητών, ανάμεσα στους οποίους και ο Βασίλης Στεφανάκης των Lost Athens, Osteria Mamma και Diego, εμπιστεύθηκε απόλυτα τη σεφ Ελένη Σαράντη. Η συνταγή για το ζυμάρι της πίτσας, όπως και οι κλασικές και signature εκδοχές της, προέρχονται από τη δική της δημιουργική έμπνευση. Ο πελάτης εδώ μπορεί να επιλέξει ανάμεσα σε 10 πίτσες – από Μαργαρίτα και Μαρινάρα μέχρι Μορταδέλλα και spicy Amatriciana, ενώ εκτός από πίτσα μπορεί να βρει και κρύα σνακ, κρουασάν, αλλά και διάφορα γλυκίσματα.

info

Σαλαμίνος 43,
Κεραμεικός



1. Αγαπημένο στέκι των φανατικών της πίτσας. 2. Εκτός από πίτσα μπορεί να βρει κανείς και μία σειρά αρτοσκευασμάτων. 3. Όλες οι συνταγές έχουν την υπογραφή της σεφ Ελένης Σαράντη.



ΣΕΒΤ: Ετήσια Γ.Σ. του Συνδέσμου

Τη σημαντική συμβολή της Βιομηχανίας Τροφίμων και Ποτών στην ελληνική οικονομία, αλλά και την ανάγκη ενίσχυσης της ανταγωνιστικότητας του κλάδου, ανέδειξε η πρόσφατη γενική συνέλευση του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων και Ποτών (ΣΕΒΤ). Κατέχοντας σταθερά την πρώτη θέση στη Μεταποίηση, πρόκειται για μία βιομηχανία που εκπροσωπεί το 27,7% των επιχειρήσεων του τομέα, όπως τονίστηκε, με κύκλο εργασιών που αγγίζει τα 20 δισ. ευρώ. Παράλληλα, αποτελεί τον μεγαλύτερο εργοδότη στον τομέα της Μεταποίησης με πάνω από 376.000 άμεσες και έμμεσες θέσεις εργασίας.

€1 δις ενισχύσεις με τον νέο αναπτυξιακό νόμο

Το 1 δισ. ευρώ πρόκειται να ξεπεράσουν, σύμφωνα με την κυβέρνηση, οι πόροι που θα διατεθούν τα επόμενα χρόνια στο πλαίσιο του νέου αναπτυξιακού νόμου που ψηφίστηκε πρόσφατα από τη Βουλή. Ειδικότερα, θεσπίζονται 12 καθεστώτα ενίσχυσης που περιλαμβάνουν κλάδους όπως οι τεχνολογίες αιχμής, ο τουρισμός, η εφοδιαστική αλυσίδα και η αγροδιατροφή. Οι εγκρίσεις των επενδυτικών σχεδίων που θα υποβάλλουν οι επιχειρήσεις, θα προχωρούν με ταχείς ρυθμούς, στη διάρκεια 90 ημερών από την υποβολή της αίτησης, μέσω πλήρους ψηφιοποιημένου συστήματος αξιολόγησης.

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ 2026 Η ΑΡΧΗ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ

Η Αρχή κατά της ακρίβειας θα είναι έτοιμη μέσα στο 2026 και, σύμφωνα με τον υπ. Ανάπτυξης, Τάκη Θεοδωρικάκο, θα αποτελέσει έναν ισχυρό θεσμό με σημαντικές αρμοδιότητες, οργάνωση και επαγγελματική ανεξαρτησία, που θα προστατεύσει τους καταναλωτές και θα διασφαλίσει υγιή ανταγωνισμό. Η νέα Αρχή δεν συγχέεται με την Επιτροπή Ανταγωνισμού, η οποία παραμένει υπεύθυνη για την αντιμετώπιση των καρτέλ.

ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΕΟ Ο ΣΤΕΛΛΙΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ

Για πρώτη φορά εξελέγη Πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου ο Στέλλιος Μπουτάρης, ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα και του παππού του. Κατά την εκλογή του, τόνισε ότι το ελληνικό κρασί βρίσκεται στην καλύτερη στιγμή του ιστορικά διεθνώς και ότι έχει θεμελιώσει μια δυναμική αναγνωρισιμότητα που του ανοίγει δρόμους καθιέρωσης στις διεθνείς αγορές.



ΠΡΩΤΟ OLIVE OIL FORUM ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Στο ίδιο τραπέζι κάθισαν όλοι οι φορείς του ελαιόλαδου, στην πρώτη διεπαγγελματική συνάντηση για το εθνικό μας προϊόν, στο Ηράκλειο Κρήτης στα τέλη Μαΐου. Στη συνάντηση αναδείχτηκε η αναγκαιότητα εκπόνησης μιας εθνικής στρατηγικής, ενώ τονίστηκε η ανάγκη μείωσης του κόστους παραγωγής, εξυγίανσης της εσωτερικής αγοράς και ανάπτυξης των εξαγωγών επώ- νυμου τυποποιημένου ελαιόλαδου.

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

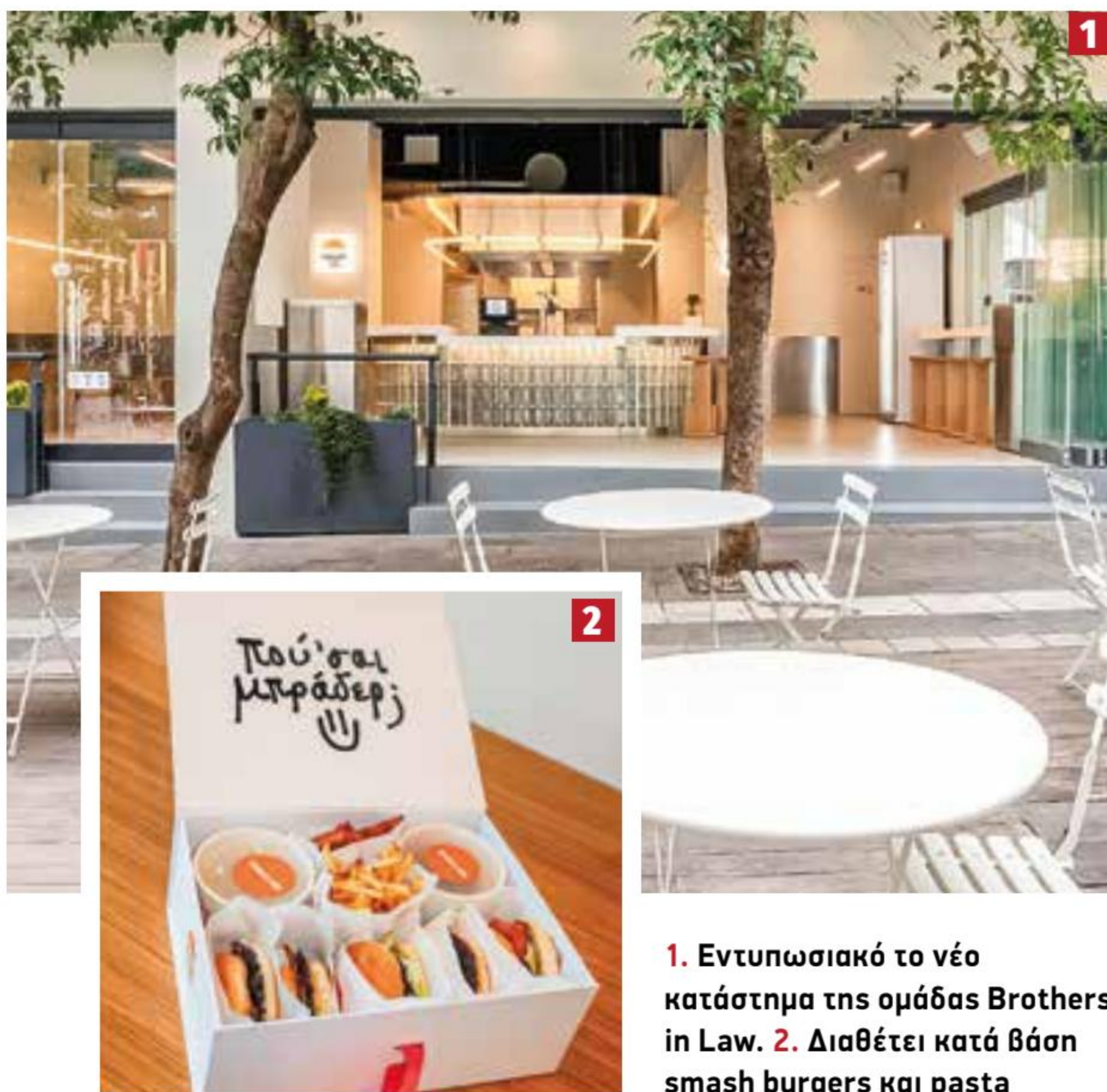
@ select.bakery

Νέο project από τη Brothers in Law

Ένα νέο concept συστήθηκε πρόσφατα στους Θεσσαλονικείς. Το Brothers in Law Smash 'n' Pasta είναι το νέο project της ομάδας του Brothers in Law που απαριθμεί ήδη τρία καταστήματα στη Θεσσαλονίκη (Κέντρο, Καλαμαριά, Θέρμη). Το νέο εστιατόριο προσφέρει smash burgers φτιαγμένα από 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, σε πέντε συνδυασμούς, αλλά και χειροποίητες παπαρδέλες ή garganelli μαγειρεμένα σε σάλτσα alfredo, με εφτά διαφορετικά toppings. Ο χώρος είναι σκανδιναβικής αισθητικής με φωτεινά και ζωηρά χρώματα και προσφέρει τη δυνατότητα dine in, take away και delivery. Στα πλάνα της ομάδας είναι να δημιουργήσουν και ένα ακόμα μαγαζί στον Εύοσμο, ενώ σύντομα σχεδιάζουν να αναπτυχθούν και στην Αθήνα.

info

Κομνηνών 61,
Θεσσαλονίκη,
τηλ.: 2310 491051



1. Εντυπωσιακό το νέο κατάστημα της ομάδας Brothers in Law. 2. Διαθέτει κατά βάση smash burgers και pasta

> Food Forward: 1ο Διεθνές Συνέδριο για τα Τρόφιμα

Το πρώτο μεγάλο Διεθνές Συνέδριο για τα Τρόφιμα είναι γεγονός! Το Food Forward Conference, που διοργανώνεται από 15 έως 17 Οκτωβρίου, στο Grecotel La Rivera, στην Κυλλήνη θα φέρει κοντά ηγέτες, καινοτόμους δημιουργούς και κορυφαίες εταιρείες για να συζητήσουν τις τάσεις, τις προκλήσεις και τις ευκαιρίες που αναδιαμορφώνουν τον κλάδο. Με ομιλητές κορυφαία ονόματα από την Ελλάδα και το εξωτερικό, τόσο στον ερευνητικό χώρο όσο και στον επιχειρηματικό τομέα, θα προσφέρει μια εμπειρία γνώσης και δικτύωσης που δεν πρέπει να χάσει κανείς στον χώρο του F&B. (www.foodforward.com.gr)



> Τρία νέα εστιατόρια McDonald's εντός του 2025

Το άνοιγμα τριών νέων McDonald's έχει δρομολογήσει για φέτος η Premier Capital Ελλάς. Οι επενδύσεις για τα εστιατόρια που άνοιξαν τις πόρτες τους το 2024 σε Κορυδαλλό, Νέα Σμύρνη και Θεσσαλονίκη, άγγιξαν τα 4 εκατ. ευρώ. Στόχος της εταιρείας είναι να δημιουργήσει ένα δίκτυο 50 σημείων στην Ελλάδα μέχρι το 2028. Συνολικά ο όμιλος Premier Capital, ο οποίος διαχειρίζεται τα McDonald's σε 6 χώρες, εμφάνισε πέρυσι αύξηση τζίρου κατά 10,7%, στα €714,67 εκατ., με την κερδοφορία να ενισχύεται κατά 22,27%.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΜΑΝΤΟΛΙΝΟ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ

Λεπίδες από ανοξείδωτο ατσάλη, θέσεις για 21 κοψίματα, αντιολισθητική βάση και δείκτης επιλογών. Το ματολίνο της OXO τα έχει όλα.

★ amazon.co.uk ★



ΓΙΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Εργαλείο για αφαίρεση φύλλων της Hoomuda. Από ανοξείδωτο ατσάλη, με 11 υποδοχές για κοτσάνια διαφορετικού διαμετρήματος.

★ amazon.co.uk ★



ΓΥΟΤΟ ΜΑΧΑΙΡΙ ΣΕΦ

Επαγγελματικό μαχαίρι 8 ιντσών από την Kohiwa. Πολύ κοφτερή λεπίδα με τριπλή επίστρωση carbon steel και λαβή από φυσικό ξύλο.

★ amazon.co.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. Περικύψτε 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



ATHENS COFFEE FESTIVAL 2025

Μαγικό – Μοναδικό – Ανατρεπτικό!

Το Athens Coffee Festival επιστρέφει ανανεωμένο τον Σεπτέμβριο και υποδέχεται σε ένα από τα πιο iconic μέρη της πόλης, στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων, όλους όσοι αγαπούν τον καλό καφέ! 110 premium coffee brands και microroasteries, party διάθεση και live DJ sets, happenings, street food, πρωταθλήματα SCA, workshops -παρουσιάσεις και stand-up comedy. Για τρεις ημέρες, χιλιάδες στελέχη του coffee industry, baristas, roasters, home baristas και coffee lovers, θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν ποιοτικό καφέ από γνωστά εμπορικά brands και αθυσίδες καφέ, αλλά και σπάνια blends και μονοποικιλιακούς specialty coffee από microroasteries. Ταυτόχρονα θα γνωρίσουν από "πρώτο χέρι" τις τάσεις και τις καινοτομίες, θα δοκιμάσουν πρωτότυπες δημιουργίες, θα παρακολουθήσουν τα Πρωταθλήματα SCA Greece και θα γίνουν όλοι μία μεγάλη παρέα που τους ενώνει το πάθος για τον καφέ. Από τις 27 έως τις 29 Σεπτεμβρίου, η καρδιά του coffee industry στην Ελλάδα θα χτυπά στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων!

Απονεμήθηκαν τα βραβεία FLAG in LIFE

Στην κατάμεστη αίθουσα του Μουσείου Μπενάκη απονεμήθηκαν τον Μάιο τα βραβεία FLAG in LIFE AWARDS MODERN CUISINE 2025. Κορυφαίοι σεφ, ιδιοκτήτες εστιατορίων, επαγγελματίες του κλάδου και λάτρεις της ποιοτικής κουζίνας, βρέθηκαν όλοι μαζί με στόχο την ανάδειξη της σύγχρονης γαστρονομίας. Στη διάρκεια της τελετής δόθηκαν 28 βραβεία, 32 διακρίσεις, αλλά και ειδικά βραβεία σε προσωπικότητες όπως ο Λευτέρης Λαζάρου, ο Σταμάτης Μισομικέας και ο Γιώργος Παπαζαχαρίας.



Liystor: Νέο εστιατόριο από τον σεφ Νίκο Αποστολάκη

Ένα νέο γαστρονομικό spot άνοιξε πρόσφατα στο κέντρο της Αθήνας. Στο σπίτι του πρώτου αρχαιολόγου της χώρας Κυριάκου Πιττάκη (Ερμού 92-94 και Πιττάκη 1), στεγάζεται το νέο εστιατόριο Liystor με πανοραμική θέα στην Ακρόπολη. Ο σεφ Νίκος Αποστολάκης, επενδύοντας στην τεχνική ωρίμανσης του ψαριού, αναδεικνύει μέσα από διάφορα δημιουργικά πιάτα το θαλασσινό στοιχείο. Ξεχωριστή θέση στον χώρο καταλαμβάνει το κελάρι κρασιών, στο υπόγειο του καταστήματος, εκεί όπου φιλοξενούνται tasting events και food & wine pairings με ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα.



ΚΑΡΔΙΤΣΑ: ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟ

Σε μια εποχή που ο τουρισμός αναζητά αυθεντικές εμπειρίες, η Καρδίτσα επενδύει στον ανερχόμενο τομέα του οινοτουρισμού. Με 9 οινοποιεία στο δυναμικό της επιχειρεί να επαναστατήσει στον επισκέπτη. Έτσι, η Αναπτυξιακή Καρδίτσας, σε συνεργασία με θεσμικούς φορείς, υλοποιεί δράσεις που στοχεύουν να φέρουν στο προσκήνιο τον τοπικό αμπελώνα και να συνδέσουν το κρασί με τον πολιτισμό, τη φύση και τη γαστρονομία.

ΜΑΚΒΕΛ – EURIMAC: ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ

Στο ανώτατο 5% των εταιρειών παγκοσμίως για τη βιωσιμότητα και την κοινωνική ευθύνη κατατάσσεται η ΜΑΚΒΕΛ-EURIMAC, η οποία αποτελεί την πρώτη ελληνική εταιρεία τροφίμων που κατακτά το υψηλότερο επίπεδο «Platinum» στην πιστοποίηση Zero Waste to Landfill. Πρόσφατα δε, απέσπασε για τις πρακτικές της και τη χρυσή διάκριση EcoVadis.



ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΩΝ/ΝΑ ΚΑΛΛΙΜΑΝΗ

Με στόχο να καλύψει τη νέα ανάγκη της ελληνικής αγοράς για έτοιμα γεύματα υψηλής διατροφικής αξίας, η Wortheat, η νέα εταιρεία της Κωνσταντίνης Καλλιμάνη, έχει θέσει τις βάσεις για στρατηγικές συνεργασίες και ανάπτυξη, τόσο σε B2B όσο και σε B2C επίπεδο. Σε αυτό το πλαίσιο, έχει ήδη ξεκινήσει συνεργασίες με πελάτες και επιλεγμένα σημεία πώλησης στην Αττική ενώ διαθέτει και φυσικό κατάστημα στο Μαρούσι.



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
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

YPHES RESTAURANT

Μια all day εμπειρία στο κέντρο της Αθήνας

Στην καρδιά της Αθήνας, στην οδό Κτενά 3, το Yphes Restaurant αποτελεί μία νέα άφιξη στον γαστρονομικό χάρτη της πρωτεύουσας. Δημιουργώντας ένα μενού που κινείται από τη Μεσόγειο μέχρι την Άπω Ανατολή, ο σεφ Νίκος Ζερβός, με μεγάλη εμπειρία σε μεγάλες κουζίνες όπως αυτές του Χριστόφορου Πέσκια και του Αστερίου Κουστουδή, συνδυάζει την ελληνική φρεσκάδα στο πιάτο με ασιατικές προσθήκες. Με έμπνευση από την ατμόσφαιρα του Emerald Boutique Hotel, το Yphes αυτοπροσδιορίζεται ως ένα ήρεμο καταφύγιο εντός πόλης, ένα ζεστό

και φιλόξενο μέρος όπου κάθε πιάτο έχει τη δική του ξεχωριστή ιστορία.

info

Κτενά 3,
Αθήνα,
Τηλ: 211 3335433



1. 2. Ο σεφ Νίκος Ζερβός υπογράφει το μενού στο ξεχωριστό restaurant bistrot Yphes. 3. Ο όμορφος χώρος του, καθαίσθητος και ζεστός, σε γήινους τόνους.



80 χρόνια Πανελλήνιος Συνδέσμος Εξαγωγέων

Με αθρόα συμμετοχή επιχειρηματιών και εκπροσώπων θεσμικών φορέων και μελών της Κυβέρνησης ολοκληρώθηκαν οι εργασίες του Συνεδρίου του ΠΣΕ, με θέμα «80 Χρόνια Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων: Ορίζοντας το Μέλλον των Ελληνικών Εξαγωγών: Καινοτομία, Προκλήσεις και Ευκαιρίες». Στο συνέδριο αναδείχτηκε η ανάγκη πρωτοβουλιών που θα ενισχύουν συνέργειες ανάμεσα στον δημόσιο και τον ιδιωτικό τομέα, η ανάγκη καινοτομίας και ψηφιοποίησης των διαδικασιών, αλλά και ο σχεδιασμός μιας στρατηγικής που θα δίνει έμφαση στην ποιότητα και τη βιωσιμότητα.

Sani Gourmet 2025: Υψηλή γαστρονομία, ηχηρά ονόματα

Με μερικά από τα πιο ηχηρά ονόματα της παγκόσμιας γαστρονομίας επιστρέφει το Sani Gourmet στο Sani Resort της Χαλκιδικής. Από τις 11 Ιουλίου έως και τις 22 Αυγούστου, οι καταξιωμένοι σεφ Yannik Alléno, Gaggan Anand, Emma Bengtsson, Daniel Boulud και Virgilio Martínez θα δημιουργήσουν μενού γευσιγνωσίας τα οποία θα συνοδεύονται από επιλεγμένα κρασιά προερχόμενα από ελληνικούς και ξένους αμπελώνες. Οι επισκέπτες του φεστιβάλ θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν γεύσεις από τη Γαλλία, την Ινδία, το Περού, τη Νέα Υόρκη και τη Σκανδιναβία.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ DESIGN

Τιμπουσον με ανεβασμένη διάθεση από την Alessi. Σχεδιασμένο από τον Alessandro Mendini, έχει σχήμα παπαγάλου και είναι εντυπωσιακό.

★ amazon.co.uk ★



ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Εργαλείο με τέσσερις σωλήνες και σπάτουλα με scoop σε κάθε θέση για καλοσχηματισμένα κεφτεδάκια. Μια πρακτική λύση από την Watunid.

★ amazon.co.uk ★



ΓΙΑ ΛΕΠΤΟΔΟΥΛΕΙΕΣ

«Μαγικός» τρίφτης από τη Microplane, ιδανικός για σκόρδο, τσίλι, μοσχοκάρυδο και οτιδήποτε χρειάζεται να μετατραπεί σε πάστα.

★ amazon.co.uk ★

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

ΕΣΠΑ
2021-2027
Βιώσιμη Ανάπτυξη για Όλους

GOLDIE

Το νέο μαγειρείο της Χρύσας Γερακοπούλου

Μετά από είκοσι χρόνια μαγειρικής εμπειρίας και έχοντας υπηρετήσει πολύ γνωστές κουζίνες, η Χρύσα Γερακοπούλου αποφάσισε να επιστρέψει στη γειτονιά της, τα Ιλίσια, και να δημιουργήσει το Goldie, ένα μαγειρείο όπως το ξέραμε πάντα –με μαγειρευτό φαγητό στην κατσαρόλα και το ταψί. Με επιλογές όπως η μπακαλιάροπιτα με χειροποίητο φύλλο, το κριθαράκι με σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης, τα μακαρόνια με κιμά και τις σουπιές με σπανάκι και μαύρο ρύζι, φιλοδοξεί να κερδίσει το κοινό της μπουκιά μπουκιά και να τους μετατρέψει σε θαμώνες. Η Γερακοπούλου υποδέχεται τους πελάτες της σε ένα χώρο που είναι σε πλήρη αρμονία με το comfort φαγητό της, που είναι λιτό και βαθιά νόστιμο.

info

Διοχάρους 35,
Ιλίσια,
τηλ.: 210 7290999



1. Οι νόστιμες γεύσεις του Goldie με τη σφραγίδα της Χρύσας Γερακοπούλου.
2. Λιτός και καθαίσθητος ο χώρος του εστιατορίου.



> Διεθνή βραβεία Ελαιολάδου Athena 2025

Ολοκληρώθηκε εντός Μαΐου ο 10ος Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου ATHENA, ο οποίος φέτος έλαβε χώρα στα Χανιά. Η κριτική επιτροπή απένειμε 49 Διπλά Χρυσά Μετάλλια (τα 9 σε ελληνικά ελαιολάδα), 171 Χρυσά Μετάλλια (τα 50 σε ελληνικά ελαιολάδα), 115 Αργυρά Μετάλλια (τα 61 σε ελληνικά ελαιολάδα) και 84 Χάλκινα Μετάλλια (τα 55 σε ελληνικά ελαιολάδα). Κορυφαίο ελαιολάδο του διαγωνισμού αναδείχθηκε για 2η συνεχόμενη χρονιά ένα ελαιολάδο από την Καλιφόρνια, το Marcum Coratina (από την ποικιλία ελιάς Κορατίνα) της εταιρείας Marcum Olive.



> Βραβεία σε 208 ελληνικά και κυπριακά προϊόντα

Γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα, εμφιαλωμένα νερά αλλή και προϊόντα αρτοποιίας και ψαριού, από Ελλάδα και Κύπρο, φιγουράρουν στη λίστα των Superior Taste Awards 2025. Ο θεσμός που πραγματοποιείται από το International Taste Institute για 20η χρονιά, έβαλε κάτω από το γαστρονομικό μικροσκόπιο των ειδικών χιλιάδες προϊόντα τροφίμων και ποτών και ύστερα από τυφλές γευσιγνωσίες, ξεχώρισαν τα καλύτερα. Ανάμεσά τους τα ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε., ΠΙΤΤΑΡΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΕΜΜ., ΚΟΥΚΑΚΙΣ FARM S.A., EUROWATERLAND S.A., ARABATZIS MICHAEL S.A. "HELLENIC DOUGH" κ.ά.



Hot News

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ: ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Για δεύτερη συνεχή χρονιά, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ κατέκτησε την πλατινένια διάκριση στην αξιολόγηση βιωσιμότητας της EcoVadis, διατηρώντας τη θέση της στο κορυφαίο 1% των εταιρειών που αξιολογούνται από τον φορέα διεθνώς. «Με υπευθυνότητα και διαφάνεια, θέτουμε στο επίκεντρο της δραστηριότητάς μας την κοινωνία», δήλωσε μεταξύ άλλων η κα Κατερίνα Μακρίδου-Ωραιοπούλου, Δ/ντρια Εταιρικής Επικοινωνίας.

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΜΠΑΝΙΑ ΑΠΟ ΤΗ HELLMANN'S!

Η Hellmann's μέσα από τη νέα της καμπάνια προβάλλει δυναμικά τα condiments που απογειώνουν το BBQ. Σε συνεργασία με τον σεφ Άκη Πετρετζίκη οργάνωσε ένα event με συμβουλές για το πώς μπορεί να αναβαθμιστεί κάθε BBQ τραπέζι με τις sauces Hellmann's Real μαγιονέζα, Hellmann's Honey BBQ, BBQ και Burger sauce.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Σεμινάρια με στόχο την αναβάθμιση των δεξιοτήτων των ελαιοκαλλιεργητών προκειμένου να βελτιώσουν την παραγωγική διαδικασία και να ενισχύσουν την ανταγωνιστικότητά και την εξωστρέφειά τους, διοργανώνει ο Οργανισμός Νέα Γεωργία Νέα Γενιά. Το πρόγραμμα «Ακαδημία Ελαιοκομίας – Μεσσηνία», απευθύνεται σε ελαιοκαλλιεργητές του νομού, είτε κατ' επάγγελμα είτε συμπληρωματικά.

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



Η FUSION ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗΣ

Ο συνδυασμός κουζινών είναι ένας φανταστικός τρόπος για να ενθουσιάσετε τους πελάτες σας. Οι έντονες γεύσεις του ελληνικού φαγητού συμπληρώνουν τέλεια τις πικάντικες νότες των μεξικανικών πιάτων. Φανταστείτε πικάντικες μπουκιές τυριού σε συνδυασμό με ένα δροσερό ελληνικό τζατζίκι και φρέσκια σαλάτα ή ένα μεξικανο-ελληνικό fusion επιδόρπιο με churros βουτηγμένα σε ελληνικό γιαούρτι γλυκαμένο με μέλι.

Με τα προϊόντα και τα σνακ (γλυκοπατάτας) της Ανίκο, μπορείτε εύκολα και γρήγορα να δώσετε στο μενού σας μια νόστιμη μεξικάνικη πινελιά.



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

»» Ανοδικό το πρώτο τετράμηνο του 2025 για την Αγγελάκης ΑΕ



Η ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ ΑΕ, ύστερα από μια ιδιαίτερα αποδοτική χρονιά κατά την οποία το EBITDA ανήλθε σε περίπου 3,5 εκατ. ευρώ, τριπλασιάζοντας την κερδοφορία της εταιρείας σε σχέση με το 2023, συνεχίζει με θετικό πρόσημο και το 2025. Ήδη το πρώτο τετράμηνο του 2025, η εταιρεία καταγράφει ανοδική πορεία, με εκτιμώμενη συνολική ανάπτυξη για το τρέχον έτος άνω του 20%. Η αναπτυξιακή αυτή τροχιά βασίζεται σε στοχευμένες εμπορικές συνεργασίες, επιλεγμένο δίκτυο διανομής και ένα ευρύ επενδυτικό πρόγραμμα αξίας 30 εκατ. ευρώ που βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη και αναμένεται να ολοκληρωθεί μέχρι το τέλος του έτους. Αξίζει να σημειωθεί ότι στο πλαίσιο του επενδυτικού σχεδίου, η Αγγελάκης ΑΕ προχώρησε πρόσφατα σε εξαγορά της εταιρείας με επωνυμία «Νέο Πράσινο Αγρόκτημα Μονοπρόσωπη ΙΚΕ», με εγκαταστάσεις 3000 τ.μ. σε 50 στρέμματα γης, με στόχο την αύξηση της δυναμικότητάς της σε φάρμες γεννητόρων.

Νέο λανσάρισμα από τα KFC

Ένα νέο κωδικό λάνσαραν πρόσφατα τα KFC, ο οποίος όπως σημειώνει η αλυσίδα, φέρνει την αλλαγή στην κατηγορία, αφού είναι από 100% αληθινό κοτόπουλο, κρατώντας την υπόσχεσή της να προσφέρει υψηλής ποιότητας προϊόντα στην κατηγορία του έτοιμου φαγητού. Ο λόγος για τα Nuggets, που αποτελούν ένα ακόμη προϊόν της Boneless πρότασης των KFC, την οποία συμπληρώνουν τα Crispy Strips «τραγανά φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου» καθώς και τα φιλέτα, που αποτελούν το βασικό συστατικό των KFC Burger. Η αλυσίδα είναι θυγατρική της Yum! Brands, εταιρείας εστιατορίων στην οποία ανήκουν τα Pizza Hut και Taco Bell, ενώ υπεύθυνη για την ανάπτυξή τους στην Ελλάδα, είναι η Food Plus AEBE.



Elvida Foods: Νέα CEO η Γιάννα Καραμήτσα

Αποχωρεί από τη θέση του διευθύνοντος συμβούλου της Elvida Foods ο Δρ. Στέλιος Σκαρίμπας, ιστορικό στέλεχος στον τομέα κρέατος και πρωτεργάτης στη βιομηχανική παραγωγή του γύρου και στην προσπάθεια κατοχύρωσής του προϊόντος ως ΠΟΠ και ΠΓΕ. Ο Δρ. Σκαρίμπας θα παραμείνει στην εταιρεία ως τεχνικός σύμβουλος, ενώ τη θέση του CEO αναλαμβάνει η νυν γενική δ/ντρια, Γιάννα Καραμήτσα, με περισσότερα από 20 χρόνια εμπειρίας σε ηγετικούς ρόλους στις Πωλήσεις και σε άλλους πολυεθνικούς οργανισμούς. Η κα Καραμήτσα ηγείται της προσπάθειας της εταιρείας να μετασχηματιστεί, να ενισχύσει τη θέση της στην αγορά και να ανταποκριθεί στο φιλόδοξο αναπτυξιακό της σχέδιο.



135 εκατ. ευρώ για μεταποίηση και εμπορία

Ένα νέο πρόγραμμα συνολικού προϋπολογισμού 135 εκ. ευρώ ενεργοποιείται από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, με σκοπό την ενίσχυση της μεταποίησης, εμπορίας και ανάπτυξης γεωργικών προϊόντων. Δικαιούχοι του προγράμματος είναι φυσικά και νομικά πρόσωπα, όπως ατομικές επιχειρήσεις, αγροτικοί συνεταιρισμοί, ομάδες παραγωγών κ.ά. Υποβολές αιτήσεων μέσω του Ολοκληρωμένου Πληροφοριακού Συστήματος Κρατικών Ενισχύσεων (ΟΠΣΚΕ).



Συνάντηση χοιροτρόφων με τον υπ. Κώστα Τσιάρα

Συνάντηση με τον υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. Τσιάρα Κώστα πραγματοποιή-



σε πρόσφατα αντιπροσωπεία της ομοσπονδίας Χοιροτροφικών Συλλόγων Ελλάδος, στη διάρκεια της οποίας συζητήθηκαν θέματα που απασχολούν τον κλάδο. Την ομοσπονδία εκπροσώπησαν μεταξύ άλλων ο πρ. Μπούρας Γιάννης, ο αντιπρόεδρος Στραβογιάννης Δημήτρης και ο γραμματέας Χρήστου Γιώργος.

Νέο Προϊόν!

Η ΝΕΑ πίτα ΤΣΕΠΗ που θα λατρέψετε!

Εύκολο άνοιγμα στη στιγμή!

Τραβήξτε – ανοίξτε - γεμίστε!

Αφράτη, Μυρωδάτη παρασκευασμένη
με τα πιο αγνά υλικά.

Σε 4 γευστικές επιλογές που θα κάνουν τις
συνταγές σας να ξεχωρίσουν!



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

elviart.com



meat MARKET

» 11ο Συνέδριο για την Ανάπτυξη της Ελληνικής Γεωργίας



1. Κατάμεστη η αίθουσα του συνεδρίου.
2. Ο υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Κώστας Τσιφόρος.
3. Ο Γεν. Δ/ντής Αγροτικής Τραπεζικής της τράπεζας Πειραιώς, Αθικιβιάδης Αλεξάνδρου

ΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ και με τη συμμετοχή κορυφαίων θεσμικών και επιχειρηματικών εκπροσώπων από την Ελλάδα και την ΕΕ, ολοκληρώθηκε το 11ο Συνέδριο για την Ανάπτυξη της Ελληνικής Γεωργίας, που διοργάνωσε η ΓΑΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ στα τέλη Μαΐου, στη Θεσσαλονίκη. Το συνέδριο με θέμα: «Η δύναμη της συνεργασίας ως καταλύτης για την επίτευξη των στόχων της βιωσιμότητας» φιλοξένησε τις ομιλίες 40 διακεκριμένων ομιλητών από την Ελλάδα και την Ε.Ε. και το παρακολούθησαν περισσότερα από 2.500 άτομα του κλάδου, τόσο με φυσική όσο και με διαδικτυακή παρουσία. Ιδιαίτερη σημασία είχε η τοποθέτηση του Γενικού Διευθυντή Αγροτικής Τραπεζικής της τράπεζας Πειραιώς, Αθικιβιάδη Αλεξάνδρου, ο οποίος ανακοίνωσε πως η τράπεζα, που ίδρυσε Κέντρο Αριστείας στον Αγροδιατροφικό Τομέα, στρέφει το ενδιαφέρον της στην εντατική κτηνοτροφία, έναν κλάδο με υψηλή προστιθέμενη αξία: «Δεν έχουμε περιθώριο για άλλο χαμένο χρόνο. Έχουμε την ευθύνη να δώσουμε λύσεις», επισήμανε.

Συνεργασία ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ - Biztec

Η εταιρεία ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ, ένας από τους σημαντικότερους παραγωγούς κοτόπουλου στην Ελλάδα με έδρα την Πιερία, προχωρά σε μία στρατηγικής σημασίας συνεργασία με τη Biztec, κορυφαία εταιρεία στον χώρο της επιχειρησιακής τεχνολογίας και των εξειδικευμένων λύσεων ERP και WMS για τη βιομηχανία τροφίμων. Με επίκεντρο τη διασφάλιση της ποιότητας, την ικνηλασιμότητα και την αποδοτικότητα της παραγωγικής διαδικασίας, η ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ενσωματώνει την προηγμένη πλατφόρμα Odysseus της Biztec. Η λύση αυτή προσφέρει πλήρη παρακολούθηση σε όλα τα στάδια παραγωγής σε πραγματικό χρόνο, ενισχύοντας την αξιοπιστία και τη συμμόρφωση με τα αυστηρότερα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων.



Ευβοιότοποι: Αύξηση πωλήσεων το 2024

Σημαντική ανάπτυξη κατέγραψε το 2024 η εταιρεία Ευβοιότοποι, με τις πωλήσεις της να σημειώνουν αύξηση 16,5% σε σχέση με το 2023. Η εταιρεία αποτελεί μία σύγχρονη μονάδα παραγωγής βιολογικού κρέατος, σύμφωνα με τα πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, διαθέτοντας τα προϊόντα της στα 2 καταστήματά της σε Ν. Ερυθραία και Ψυχικό, στο ηλεκτρονικό της κατάστημα, αλλά και μέσω ενός επιλεγμένου δικτύου συνεργατών, σε Αθήνα και σε άλλες πόλεις της Ελλάδας.



Το Αλλαντοποιείο Στρεμμένου στη Eurofood Ποιότητα ΑΕ

Η EUROFOOD ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΑΕ ανακοίνωσε πρόσφατα πως αναλαμβάνει τα ηνία του γνωστού βραβευμένου ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΣΤΡΕΜΜΕΝΟΥ στον Προυσό Ευρυτανίας. Το Αλλαντοποιείο, που άρχισε να λειτουργεί το 1992, παράγει μια σειρά φημισμένων προϊόντων, όπως προσούτο, σαλάμι, λόντζα και λουκάνικο. Η EUROFOOD δραστηριοποιείται από το 1981 στην αντιπροσώπευση, εισαγωγή, εμπορία και διανομή delicatessen τροφίμων καθώς και στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.



Συμφωνία ΥΠΕΝ και Δήμου Μετσόβου για αγροτικά απόβλητα

Σε μία σημαντική συμφωνία για την προώθηση της κυκλικής οικονομίας στον πρωτογενή τομέα προχώρησαν πρόσφατα το υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας και ο Δήμος Μετσόβου. Η συμφωνία που έχει ως στόχο την αξιοποίηση των αγροδιατροφικών αποβλήτων μέσω βιώσιμων, κυκλικών πρακτικών διαχείρισης, εντάσσεται στο ευρωπαϊκό έργο LIFE-IP CEI-Greece – Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα.



TOP MEAT

1996

*Προσποιητές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr



Αναστάσιος Γκινίδης CEO Ginox AEBE

"Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΟ DNA ΜΑΣ"

Ο δ/νων σύμβουλος και πρόεδρος της GINOX, Αναστάσιος Γκινίδης ξεδιπλώνει το όραμά του για την επόμενη μέρα της εταιρείας, έπειτα από την πρόσφατη αλλαγή στη μετοχική της σύνθεση...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΘΕΟΔΟΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

Η γνωστή εταιρεία κατασκευής επαγγελματικών ψυγείων, Ginox, αλλιάζει σελίδα, παραμένοντας ωστόσο πιστή στις βασικές της αρχές: ποιότητα, αξιοπιστία, συνέπεια, και καινοτομία. Για τις πρόσφατες εξελίξεις στο ιδιοκτησιακό της καθεστώς, αλλά και τα μελλοντικά της αναπτυξιακά σχέδια συζητάμε με τον δ/ντα σύμβουλο και CEO, Αναστάσιο Γκινίδη...

Πείτε μας λίγα λόγια για την εταιρεία και για την σημαντική αλλαγή που έχει προκύψει στη μετοχική της σύνθεση;

Η GINOX AEBE δραστηριοποιείται εδώ και 42 χρόνια στον τομέα κατασκευής επαγγελματικών ψυγείων και ανοξείδωτων κατασκευών. Ιδρύθηκε στη Θεσσαλονίκη το 1983 από τους Αναστάσιο Γκινίδη και Νικόλαο Γκινή και η πορεία της μέσα σε όλο αυτό το διάστημα παρέμεινε ανοδική, με πωλήσεις τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Πρόσφατα, λόγω διαφορετικών στόχων σχετικά με τον χαρακτήρα και το μέλλον της εταιρείας αποφασίστηκε η διακοπή συνεργασίας μεταξύ των εταίρων. Ωστόσο, η συμβολή του Νικόλαου Γκινή ήταν αναμφισβήτητη σημαντική στην εξέλιξη και πορεία της GINOX. Πλέον, το νέο Δ/Σ απαρτίζεται από εμένα ως CEO και Διευθύνοντα Σύμβουλο και τους κ. Γκινίδη Εμμανουήλ, υπεύθυνο στο τμήμα Πωλήσεων και Γκινίδη Ιωάννη, υπεύθυνο στο τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης.

Τι σηματοδοτεί αυτή η αλλαγή για το μέλλον;

Η εταιρεία, αν και βρίσκεται ακόμη στη φάση προσαρμογής στη νέα συνθήκη, θέτει μετρήσιμους στόχους ανάπτυξης, στόχους βιώσιμους, πρωτοπόρους και επιτεύξιμους τόσο στο εγγύς όσο και στο απώτερο μέλλον. Σημαντικό ρόλο σ' αυτή την καινούρια σελίδα στην ιστορία μας διαδραματίζουν φυσικά τα στελέχη μας, εκπρόσωποι της νέας γενιάς, με φρέσκια ματιά και ανανεωμένο όραμα για τον τομέα παραγωγής, ανάπτυξης και προώθησης των προϊόντων μας.



1. 2. Όλα τα ψυγεία της GINOX κατασκευάζονται με τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας και γι'αυτό έχουν κερδίσει την εμπιστοσύνη των επαγγελματιών στην Ελλάδα και τις διεθνείς αγορές **3.** Άποψη από τις εγκαταστάσεις της εταιρείας στο Αιγίνιο.

Σχεδιάζετε κάποιες επενδυτικές κινήσεις για το επόμενο διάστημα και αν ναι με ποιους στόχους;

Αρχικά έχει ήδη πάρει έγκριση από το αρμόδιο υπουργείο Ανάπτυξης το σχέδιο που υποβάλαμε για την Επέκταση της Δυναμικότητας μας και συγκεκριμένα αποφασίστηκε η υπαγωγή μας στο καθεστώς ενίσχυσης «Μεταποίηση – Εφοδιαστική Αλυσίδα» του νόμου 4887/2022. Από εκεί και πέρα, υπάρχουν και μελλοντικές επενδυτικές κινήσεις τις οποίες σχεδιάζουμε και αφορούν την ενίσχυση του μηχανολογικού εξοπλισμού με ειδικές τεχνικές παρεμβάσεις, την επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων, την υιοθέτηση νέων καινοτόμων λύσεων φιλικών προς το περιβάλλον και τον σχε-

διασμό εντατικότερης προώθησης των προϊόντων μας και φυσικά προβολής της εταιρείας μας.

Τι ρόλο παίζει η καινοτομία στην ανάπτυξή σας και πώς την εντάσσετε στη λειτουργία σας;

Η καινοτομία παίζει πρωταρχικό ρόλο στην εξέλιξη της Ginox. Είναι θα λέγαμε στο «DNA» της. Ενδεικτικό αυτού και το Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας που έχουμε κατοχυρώσει από τον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας στο όνομά μου, για την «Κατασκευή και τοποθέτηση κάθετης και οριζόντιας κοιλώνας επαγγελματικού ψυγείου», ενώ αναμένουμε με χαρά και την κατάθεση του επόμενου Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας από τον γιο μου Ιω-



άννη Γκινίδη, ο οποίος προχώρησε στη βελτιστοποίηση του προϊόντος, με νέες εργονομικές λύσεις υψηλής απόδοσης και αντοχής με σκοπό να καλύψουμε τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών πελατών. Επιπρόσθετα η εταιρεία μας διαθέτει στο χώρο της Πιστοποιημένο Εργαστήριο Δοκιμών, ειδικά διαμορφωμένο για τη δοκιμή και την πιστοποίηση επαγγελματικών ψυγείων, σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα και τις διατάξεις ➤

«Η φιλοσοφία μας είναι ξεκάθαρη: χτίζουμε σχέσεις εμπιστοσύνης, ακούμε τον συνεργάτη μας, εξελισσόμαστε μαζί του και δημιουργούμε αξία με κύριο όχημα τα προϊόντα μας».





Ο κ. Γκινίδης με τους γιους του, Εμμανουήλ και Ιωάννη.

της νομοθεσίας. Μέσω του εργαστηρίου αυτού διασφαλίζουμε την ενεργειακή ταξινόμηση, την απόδοση και τη συμμόρφωση των προϊόντων μας σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές.

Πώς καταφέρατε να αναπτύξετε την εξαγωγική σας δράση; Σε πόσες χώρες εξάγετε σήμερα και σε ποιες στοχεύετε να εισέλθετε στο μέλλον;

Η εξαγωγική δράση της εταιρείας ξεκινά το 2000 με συνέπεια και ενεργή συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις (Γερμανία, Ιταλία, Γαλλία κ.ά.) Η απόφασή μας αυτή έπαιξε καθοριστικό ρόλο στην είσοδό μας σε αυτές τις χώ-

ρες, καθώς μας έδωσε τη δυνατότητα να γνωρίσουμε από κοντά τις ανάγκες κάθε αγοράς, να χτίσουμε σχέσεις εμπιστοσύνης με τους πελάτες μας και να παρουσιάσουμε τα προϊόντα μας σε ένα απαιτητικό κοινό. Σήμερα εξάγουμε σε περισσότερες από 20 χώρες μεταξύ των οποίων οι: Γερμανία, Γαλλία, Κύπρος, Ισραήλ, Σιγκαπούρη, Δανία κ.ά. Ο στόχος μας για το άμεσο μέλλον είναι η διεξόδός μας σε νέες, αναπτυσσόμενες αγορές με υψηλό δυναμικό όπως η Σαουδική Αραβία, οι χώρες της Μέσης Ανατολής και σε δεύτερο χρόνο, όταν οι διεθνείς συνθήκες το επιτρέψουν και Αμερική.

Ποιες είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζετε;

Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις είναι η ανάγκη για συνεχή καινοτομία, προκειμένου να ανταποκριθούμε στις αυξημένες απαιτήσεις για ενεργειακή απόδοση και βιωσιμότητα, σύμφωνα με τους κανονισμούς της ΕΕ και άλλων αγορών. Καταβάλλουμε προσπάθειες για συνεχή αναπροσαρμογή του παραγωγικού μας σχεδιασμού με σκοπό τη συνέπεια στον χρόνο παράδοσης, την παροχή προϊόντων και υπηρεσιών σταθερά υψηλής ποιότητας, την ικανοποίηση των πελατών μας, και φυσικά την αναγνωρισιμότητα του brand μας.

Πώς θα περιγράφατε συνοπτικά την εταιρική σας φιλοσοφία;

Η φιλοσοφία μας είναι ξεκάθαρη: χτίζουμε σχέσεις εμπιστοσύνης, ακούμε τον συνεργάτη και τον τελικό αποδέκτη στον χώρο εστίασης και horeca, εξελισσόμαστε μαζί τους και δημιουργούμε αξία μέσα από συνεργασία και με κύριο όχημα τα προϊόντα μας. Καταβάλλουμε προσπάθειες για την ικανοποίηση και των πιο απαιτητικών τελικών πελατών καλλιεργώντας συνεργασίες και σχέσεις εμπιστοσύνης με όλο το δίκτυο συνεργατών μας που αναπτύσσεται τόσο σε κάθε περιφέρεια της Ελλάδας, όσο και στο εξωτερικό.

Υπάρχουν κάποιοι κωδικοί σας που ξεχωρίζουν ή κάποιες λύσεις σας που αποτελούν σήμα κατατεθέν του brand «Ginox»;

Οι κωδικοί που ξεχωρίζουν είναι το ψυγείο – πάγκος και το ψυγείο – θάλαμος σε συντήρηση και κατάψυξη καθώς και τα ψυγεία προετοιμασίας. Όλες οι λύσεις μας συνδυάζουν αποθήκευση και εργονομία σε ένα ενιαίο σύστημα εργασίας, με υψηλή ενεργειακή απόδοση και στιβαρή κατασκευή. Σήμα κατατεθέν είναι η παράδοση μιας ολοκληρωμένης, εργονομικής κουζίνας που εμπνέει όσους εργάζονται σ' αυτή και τους προδιαθέτει για μεγάλες δημιουργίες. ■

Η GINOX ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ



8.000 τμ.
εγκαταστάσεις



65 άτομα
προσωπικό



5.000 ψυγεία
κατασκευάζει
σε ετήσια βάση
(με δυναμικότητα 7.000)



Σε 20 χώρες
Παρουσία



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

Ανακαλύψτε τις αυθεντικές
συνταγές του
τόπου μας!



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



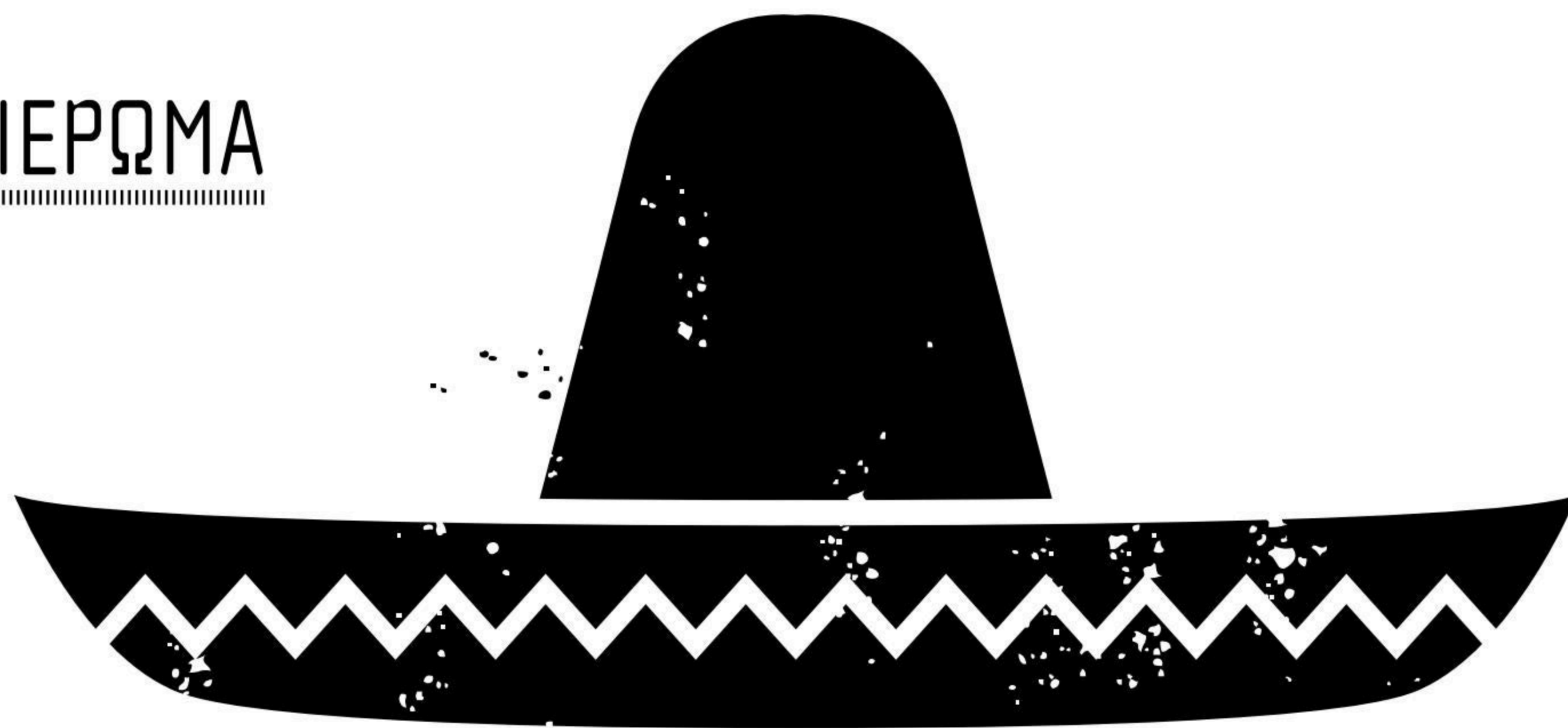
Η **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ** προσφέρει μια ευρεία γκάμα επιλογών που καλύπτουν κάθε ανάγκη των πελατών σας. Ανακαλύψτε τις λαχταριστές μας προτάσεις, συμπεριλαμβανομένων vegan & plant-based γευμάτων, για όσους ακολουθούν εναλλακτική διατροφή.

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

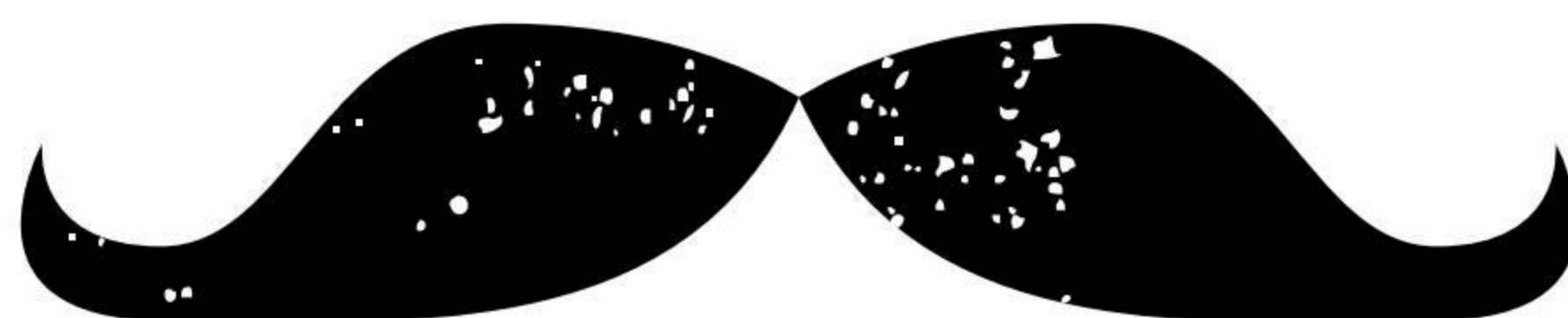
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ • VEGAN & PLANT BASED ΣΥΝΤΑΓΕΣ

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





Mexican Fiesta!



Είναι hot και το δηλώνει! Η μεξικάνικη κουζίνα είναι το απόλυτο trend.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Η μεξικάνικη κουζίνα είναι εθιστική. Έχει χρώμα, βαθιά νοστιμιά, είναι πικάντικη και δροσερή μαζί και κυρίως μάς ταιριάζει. Δεν είναι τυχαίο λοιπόν που κερδίζει σταθερά έδαφος στην εγχώρια εστιατορική σκηνή. Όπως σημειώνει ο κ. Κώστας Θεοφιλόπουλος (KALLAS INC) «Η μεξικάνικη κουζίνα ταιριάζει στον Έλληνα καταναλωτή γιατί είναι κουζίνα της παρέας και της μοιρασιάς με καλοκαιρινή διάθεση, εξωτική αλλά ταυτόχρονα οικεία, πλούσια σε αρώματα και γεύσεις, πληθωρική αλλά και ελαφριά. Γλυκά, δροσερά, καυτερά και όξινα στοιχεία συνυπάρχουν συνθέτοντας μια άκρως γοητευτική κουζίνα». Σύμφωνα με την Μαρία Γκόνου (SALOMON FOODWORLD), «Η μεξικανική κουζίνα έχει κερδίσει την καρδιά των Ελ-

λάνων καταναλωτών λόγω της έντονης γεύσης, αλλά και των αρωματικών και φρέσκων υλικών της που θυμίζουν σε αρκετά σημεία τη μεσογειακή κουζίνα. Επιπλέον, η αίσθηση "street food" που απονέμει ταιριάζει απόλυτα με τις σύγχρονες τάσεις γαστρονομίας και τη διάθεση των Ελλήνων για κοινωνική έξοδο με φαγητό που είναι νόστιμο, αλλά και προσιτό. Όλα τα πιάτα της (tacos, quesadillas, nachos κ.ά.), διατηρώντας την αυθεντική μεξικάνικη ταυτότητα, μπορούν εύκολα να ενσωματωθούν σε ένα σύγχρονο, ελκυστικό μενού με προστιθέμενη αξία για τον επαγγελματία». Τέλος, για την εταιρεία EL SABOR η μεξικανική κουζίνα έχει κερδίσει τον Έλληνα καταναλωτή χάρη στις έντονες γεύσεις, τη χρωματική ποικιλία και την ευκολία προετοιμασίας.



EL SABOR

Η EL SABOR είναι μια ελληνική εταιρεία με διεθνή παρουσία, που από το 1993 έχει ηγετική θέση στα nachos, wraps και dips. Με έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών, προσφέρει προϊόντα υψηλής αξίας τόσο στον τομέα του retail όσο και του HoReCa. Η μακροχρόνια ηγετική της θέση στην Ελληνική αγορά και η βαθιά εμπειρία και γνώση του χώρου, έχουν συμβάλει στην σταδιακή ανάπτυξη μιας σημαντικής εξαγωγικής δραστηριότητας σε αρκετές χώρες παγκοσμίως. Πεποίθησή της είναι το ότι η μεξικάνικη κουζίνα κερδίζει διαρκώς έδαφος, χάρη στις έντονες γεύσεις, τη χρωματική ποικιλία και την ευκολία προετοιμασίας. Γι' αυτό αλληλωστε και ο Έλληνας καταναλωτής την έχει αγκαλιάσει, γιατί προσφέρει γευστική ένταση και street food χαρακτήρα. Πιάτα όπως nachos, tacos, burritos και quesadillas μπορούν εύκολα να ενταχθούν σε κάθε μενού, προσφέροντας εναλλακτικές και δημιουργικές προτάσεις. Η EL SABOR προτείνει στους επαγγελματίες ζουμερά quesadillas, super nachos και γευστικά wraps – όλα ιδανικές λύσεις για γρήγορες και γευστικές επιλογές.

“ Η El Sabor προσφέρει με συνέπεια προϊόντα υψηλής αξίας για τον κλάδο HoReCa! ”

Street tacos

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 1 συσκευασία Street Tacos El Sabor (περιέχει 8 mini tortillas, μίγμα μπαχαρικών, σάλτσα)
- ▶ 500 γρ. στήθος κοτόπουλο ή μοσχαρίσιο κρέας κομμένο σε λωρίδες
- ▶ 1 κρεμμύδι κομμένο σε λωρίδες
- ▶ 2 πράσινες πιπεριές κομμένες σε λωρίδες
- ▶ 1 κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λωρίδες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάρετε το κρέας σε ένα τηγάνι με ελάχιστο λάδι, σε μέτρια φωτιά. Όταν έχει σοταριστεί, προσθέτετε το μίγμα μπαχαρικών, τις πιπεριές και το κρεμμύδι, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι τα καρυκεύματα να έχουν καλύψει καλά το κρέας και τα λαχανικά. Ζεσταίνετε τις πίτες στο φούρνο μικροκυμάτων σε πλήρη ισχύ για 1 λεπτό ή σε κανονικό φούρνο καλυμμένες με αλουμινόχαρτο για 6-8 λεπτά στους 180°C. Γεμίζετε τις πίτες με το μίγμα κρέατος και λαχανικών. Γαρνίρετε με την El Sabor σάλτσα που θα βρείτε στη συσκευασία. Διπλώνετε και σερβίρετε.

Προϊόντα που ξεχωρίσαμε



Cheddar Cheese Sause 3kg

Πλούσια, βελούδινη, ακαταμάχητη – η sauce cheddar που απογειώνει κάθε μερίδα!



Salsa Dip

Δροσερή και γεμάτη γεύση – η σάλτσα dip που δίνει ένταση σε κάθε μπουκιά!



Πίτες Τορτίγια Durum

Για street food ή γκουρμέ δημιουργίες. Η τορτίγια που σου δίνει χίλιες επιλογές!



EL SABOR®



FACTORY & OFFICES:

Kokkinia

Inofita Viotia 32011

Tel.: (+30) 22620 31020

(+30) 22620 31333

(+30) 22620 31188

Fax: (+30) 22620 31695

Email: info@elsabor.gr

Site: www.elsabor.gr



elsaborofficial



elsaborofficial

KALLAS INC



**Κώστας
Θεοφιλόπουλος**
Marketing Director

Η Kallas Inc αποτελεί σήμερα τη Νο1 εμπορική εταιρία τροφίμων στην Ελλάδα (εξαιρουμένων των λιανεμπόρων), διαθέτοντας εκτεταμένη γκάμα προϊόντων. Όπως εξηγεί ο κ. Θεοφιλόπουλος: “Στον επαγγελματία που θέλει να προσθέσει αυθεντικά μεξικάνικα πιάτα θα προτείνουμε την υπέροχη quesadilla, την εύκολη μεξικάνικη τυρόπιτα, και κάποια από τα δημοφιλή tacos, burritos και chimichangas (τηγανιτό μπουρίτο) στα οποία η σταρένια tortilla γεμίζεται με διάφορα υλικά, όπως τυρί, κοτόπουλο ή κρέας σε λεπτά κομμάτια, θαλασσινά, πιπεριές και άλλα. Για τα πιάτα αυτά διαθέτουμε ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων: την εξαιρετική γκάμα τυριών, όπως η τριμμένη gouda Redda, την ξεχωριστή tortilla Dürüm με νότες φρέσκου ψωμιού καθώς και τα εκλεκτά φιλέτα στήθους κοτόπουλου σε λωρίδες, κρέατα, γαρίδες, και λαχανικά σε κονσέρβα (μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, καλαμπόκι, κόκκινα φασόλια)».

“ Διαθέτουμε μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων για αυθεντικά mexican πιάτα! ”

Quesadillas με κοτόπουλο & μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 4 tortillas 25cm Dürüm
- ▶ 300 γρ. κοτόπουλο ψημένο σε λωρίδες Vossko
- ▶ 1,5 πιπεριά πράσινη φρέσκια
- ▶ 100 γρ. ψητές κόκκινες πιπεριές Redda
- ▶ 300 γρ. τριμμένη γκούντα Redda
- ▶ 240 γρ. μανιτάρια σε φέτες στραγγισμένα Redda
- ▶ Extra Salad Oil (50% ελαιόλαδο)
- ▶ 2 χαλαπένιος ή καυτερές πράσινες πιπεριές (προαιρετικά)
- ▶ Αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε 2 κουταλιές Extra Salad Oil και στη συνέχεια σωτάρουμε τις πιπεριές και τα μανιτάρια ανακατεύοντας σε δυνατή φωτιά μέχρι να ροδίσουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε τις λωρίδες κοτόπουλου και το αλατοπίπερο, ανακατεύουμε και αποσύρουμε. Γεμίζουμε τις tortillas με τα σοταρισμένα υλικά και την τριμμένη γκούντα, τις διπλώνουμε σε φάκελο και στην συνέχεια τις ψήνουμε στο τηγάνι και από τις δύο πλευρές μέχρι να χρυσίσουν, να γίνουν τραγανές και να λιώσει το τυρί της γέμισης.

Προϊόντα που ξεχωρίσαμε



Redda Gouda τριμμένη

Κρεμώδης, πληθωρική, ξεχωριστή, με διακριτική γλυκύτητα. Συνοδεύει άριστα την quesadilla, το burrito και άλλες αγαπημένες συνταγές της μεξικάνικης κουζίνας. Από την εκλεκτή σειρά Redda που ενσωματώνει την καλύτερη ποιότητα που προσφέρει η φύση.



Redda λαχανικά σε κονσέρβα

Μανιτάρια τεμαχισμένα και ψητές κόκκινες πιπεριές, έτοιμα προς χρήση, συνδυάζουν praticότητα και υψηλή διατροφική αξία. Οι πιπεριές είναι ιδανικές και ως ορεκτικό.



Dürüm tortilla

Από αλεύρι σίτου, είναι ιδανική βάση για όλα τα μεξικάνικα wraps – tacos, burritos, quesadillas, fajitas, chimichangas – τα οποία μπορούν να σερβιριστούν ζεστά ή κρύα, παρασκευασμένα στο φούρνο ή στο τηγάνι.

THE REAL STREET FOOD

Do it the
Mexican
Way!



ΤΟ ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΟ ΞΕΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ!



ΤΡΙΜΜΕΝΑ ΤΥΡΙΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ
απαραίτητα για κάθε
μεξικάνικο πιάτο



ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ
ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ
με αυθεντική γεύση, για
μοναδικά wraps



ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ
ΣΕ ΛΩΡΙΔΕΣ
συνδυάζουν ποιότητα, ταχύτητα
και ευκολία στη χρήση



Kolymbi

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ
ΓΑΡΙΔΕΣ
για premium seafood
tacos που ξεχωρίζουν



KALLAS INCORPORATION A.E.
Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | T: 210 24 01 830-1-2
E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

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

SALOMON FOODWORLD®



Μαρία Γκόνου

Υπεύθυνη
Ανάπτυξης
Πωλήσεων

Η SALOMON FoodWorld® προσφέρει κάτι παραπάνω από καινοτόμα προϊόντα. Όπως εξηγεί η κα Γκόνου: «Παρακολουθούμε τις τάσεις και δημιουργούμε λύσεις που απαντούν στις πραγματικές ανάγκες των σεφ. Για ένα λαχταριστό mexican menu θα προτείναμε τα μοναδικά Pepper & Cheese με βάση τις πιπεριές και τυρί κρέμα ή cheddar, διαθέσιμα και στην πιο αυθεντική, καυτερή εκδοχή τους με XL πιπεριές jalapeños! Επίσης, τα Pickle & Cheese Bites, που προσφέρουν μια πραγματική έκρηξη γεύσης, αλλά και τα Chili & Cheese Nuggets που διατίθενται τόσο στην original όσο και στη vegan εκδοχή. Ιδιαίτερη πρόταση αποτελούν τα Chili & Lime Chik'n® Bites, ένας απολαυστικός συνδυασμός πικάντικης έντασης και φρεσκάδας από lime. Όλα τα παραπάνω σερβίρονται ιδανικά με την Guacamole Classic Extreme Supreme, για μια ακόμη πιο αυθεντική μεξικάνικη εμπειρία».

“Θέτουμε το πάθος και την τεχνογνωσία μας στην υπηρεσία του επαγγελματία της εστίασης!”

Tex Mex Burger vegan

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 1 ψωμάκι σάντουιτς με σουσάμι
- ▶ Σαλάτα, π.χ. Lollo Bianco
- ▶ 1 Sunny Veggie Burger (SALOMON)
- ▶ Nachos (SALOMON)
- ▶ 1 κ.σ. Γουακαμόλε (SALOMON)
- ▶ 2 κ.σ. Chunky Salsa (SALOMON)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Περνάμε για λίγα λεπτά το Sunny Veggie Burger από το γκριλ, κόβουμε και ανοίγουμε το ψωμάκι μας στη μέση. Τοποθετούμε σε πιάτο τη βάση του bun μας, απλώνουμε επάνω του λίγη σάλτσα και προσθέτουμε διαδοχικά το φύλλο της σαλάτας, από πάνω το Sunny Veggie Burger, 2 κ.σ. Chunky Salsa, λίγα nachos και τέλος τη Γουακαμόλε. Σκεπάζουμε με το άλλο μισό από το ψωμάκι μας, γαρνίρουμε με λίγα ακόμη nachos και σερβίρουμε.

Προϊόντα που ξεχωρίσαμε



Peppers Red & Hot

Η έντονη, πικάντικη γεύση των κόκκινων jalapeños ισορροπείται υπέροχα από τη βελούδινη, ήπια γέμιση τυριού κρέμας. Η τραγανή επικάλυψη προσθέτει μία ακόμα γευστική διάσταση και τα καθιστά το απόλυτο, πρακτικό snack!



Pickle & Cheese Bites

Ζουμερά κυβάκια τραγανής πίκλας μέσα σε απολαυστική κρεμώδη γέμιση τυριού και μια πλούσια σε γεύση τραγανή επικάλυψη nacho. Εντυπωσιακά, τραγανά και ιδανικά για snack menus, street food concepts και casual dining προσεγγίσεις!



Guacamole Classic Extreme Supreme

Απόλυτα premium & vegan: τα πιο αρωματικά μεξικάνικα αβοκάντο ποικιλίας Hass, ποτοποιημένα και έξυπνα καρυκευμένα, εμπλουτισμένα με χυμό λεμονιού και κομμάτια ντομάτας!

CHILI & LIME CHIK'N® BITES

FRESH AND HOT, JUICY AND CRUNCHY



Impulses. Success. Emotions.

Συνδυασμός φρεσκάδας
και καυτερής γεύσης

Chili & Lime Chik'n® Bites

Εμπνευσμένο από τις γεύσεις της Νότιας Αμερικής, αυτός ο ακαταμάχητος συνδυασμός φρέσκου λάιμ, καυτερού τσίλι και φιλέτου κοτόπουλου φυσικής εκτροφής θα απογειώσει το μενού σας. Τραγανά, ζουμερά και ιδανικά για σνακ, θα εκπλήξουν ευχάριστα τους καλεσμένους σας!

- 100 % φυσικό φιλέτο κοτόπουλου
- Ισορροπημένος συνδυασμός καυτερής και δροσερής γεύσης
- Χειροποίητη εμφάνιση



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΔΩ

Fine Dining με μνήμες στα ελληνικά νησιά

Η υψηλή γαστρονομία συγκαταλέγεται ανάμεσα στις όψεις της ολιστικής εμπειρίας που προσφέρουν τα ελληνικά νησιά. Διακεκριμένοι σεφ, συχνά με καταγωγή από αυτούς τους παραδεισένιους τόπους, αξιοποιούν τις τοπικές πρώτες ύλες και δημιουργούν ασύγκριτα μενού.



ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΑΠΟ ΤΟ
ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

Με το βλέμμα στραμμένο ταυτόχρονα στο παρελθόν και το μέλλον, οι σεφ των fine dining εστιατορίων στα ελληνικά νησιά μας συνδυάζουν αριστοτεχνικά τα παιδικά βιώματα γύρω από το φαγητό με το εξελιγμένο επαγγελματικό τους know-how. Η σεφ Κρίστου Καραγεώργου, που διατηρεί το «Προσήλιο» στη Ζάκυνθο, μεγαλωμένη

σε ένα περιβάλλον μαγείρων, θυμάται: «Μεγάλωσα σε κουζίνες, με εικόνες, αρώματα και τεχνικές που έχουν ριζώσει βαθιά μέσα μου. Κάποιες από αυτές τις χρησιμοποιώ καθημερινά. Για παράδειγμα, στο εστιατόριο ζυμώνουμε ακόμη το ψωμί στο χέρι, όπως έκαναν οι γιαγιάδες μας, ενώ τα μαγειρευτά μας φαγητά σιγομαγειρεύονται στην κασσαρόλα, διατηρώντας τη γεύση και το άρω-

μα που μας έμαθαν οι παλιοί. Αυτές οι πρακτικές μάς επιτρέπουν να παντρεύουμε την αυθεντικότητα του παρελθόντος με μια πιο σύγχρονη προσέγγιση, προσφέροντας πιάτα που έχουν γευστική και συναισθηματική αξία, τιμώντας έτσι πραγματικά τη μαγειρική κληρονομιά που μας διαμόρφωσε». Και συμπληρώνει: «Αντίστοιχα, θα θέλαμε οι επισκέπτες μας να φεύγουν με την αίσθηση



ότι βίωσαν κάτι οικείο και αυθεντικό, που τους θυμίζει ένα αγαπημένο οικογενειακό τραπέζι». Στο ίδιο μοτίβο, ο σεφ Κυριάκος Ιακωβίδης, που βρίσκεται στο «τιμόνι» του Hellas Restaurant στη Ρόδο, εστιάζει στα οφέλη μιας νοσταλγικής αφηγηματικότητας, η οποία κάνει τους επισκέπτες κοινωνούς στην εξέλιξη της τοπικής γαστρονομίας. «Θέλουμε τα πιάτα μας να έχουν εντός τους μια ιστορία, να βγάζουν συναισθήματα και τις παιδικές μας αναμνήσεις, όσα έχουμε ακούσει και γευτεί από τους γονείς μας. Αυτές τις ιστορίες τις διηγούμαστε στο κοινό κατά το σερβίρισμα. Η ελληνική γαστρονομία δεν τελειώνει στον μουσακά και στον γύρο, πρέπει να προσφέρουμε στους τουρίστες γεύσεις βασισμένες στα τοπικά προϊόντα και να γνωρίσουν τις ιστορίες πίσω από αυτά», σημειώνει. Με τρεις δεκαετίες εμπειρίας στο βιογραφικό του, ο σεφ Γιάννης Μαρινόπουλος, με καταγωγή από τη Θάσο, έχει επιστρέψει τα τελευταία χρόνια στην ιδιαίτερη πατρίδα του. Εκεί, υπό το μόντο «τρώμε πολιτισμό, σερβίρουμε ιστορίες» εκτελεί με μαεστρία την τέχνη του στο εστιατόριο "The Lost Sheep" του ξενοδοχείου "A for Art". «Μαγειρεύοντας με τις Α' ύλης του τόπου μας, νιώθω πως είμαστε -όπως και θα 'πρεπε- πρεσβευτές της γαστρονομίας του. Για παράδειγμα, για τον ταραμά, προμηθευόμαστε αυγά ψαριών από ντόπιους ψαράδες. Παλιότερα, είχαμε δημιουργήσει ένα γλυκό με βάση τη φυσική κερήθρα των μελισσών, μιας και το νησί έχει αναπτυγμένη μελισσοκομία. Δουλεύουμε και τον αστακό και το μαριδάκι, και το φουά γκρα και τα φασόλια με τα πιπερολάχανα», τονίζει. ➤



Οι παιδικές αναμνήσεις των σεφ συμπλέουν με την επιθυμία για εξέλιξη και πειραματισμό. Στα νησιά της Ελλάδας, η τοπική κουζίνα θριαμβεύει.



1 & 2. Ο εξωτερικός χώρος του "The Lost Sheep". **3.** Γλυκό από μελικούνι και σουρουπέτι στο "Hellas". **4.** Γεύσεις με άρωμα θάσου από τον σεφ Γιάννη Μαρινόπουλο. **5.** Λινδιακό γαριδάκι με την υπογραφή του σεφ Κυριάκου Ιακωβίδη. **6.** Η αυλή του εστιατορίου "Προσήλιο" στη Ζάκυνθο.



ΠΡΟΣΗΛΙΟ

Creative ματιά στην κουζίνα της Ζακύνθου

Α. Πάντων & Α. Λάττα 15, Ζάκυνθος,
τηλ.: 26950 22040, prosiliozakynthos.gr



Με έμπνευση από τις γεύσεις της Ζακύνθου και της ευρύτερης επανησιακής γαστρονομικής κουλτούρας, το Προσήλιο χτίζει ένα σύγχρονο γευστικό αφήγημα.



Το γαστρονομικό σύμπαν των Επτανήσων ζει και βασιλεύει στο «Προσήλιο», ένα εστιατόριο εγκατεστημένο στην παλιά αυλή ενός παραδοσιακού σπιτιού στη Χώρα της Ζακύνθου. Από το 2016 μέχρι και σήμερα, η σεφ Κρίστου Καραγεώργου και ο Γιώργος Καμπίτσας, ο οποίος επιμελείται τη λίστα κρασιών και το σέρβις, υποδέχονται στον φιλόξενο χώρο τους όσες και όσους αναζητούν κάτι οικείο, αυθεντικό και ταυτόχρονα σύγχρονο και ξεχωριστό. «Προσήλιο σημαίνει το μέρος που το βλέπει ο ήλιος. Παλιότερα, έτσι αποκαλούσαν στη Ζάκυνθο το σημείο στον κήπο ή

στην αυλή όπου συγκεντρώνονταν οι γυναίκες της οικογένειας για να ετοιμάσουν το μεσημεριανό φαγητό. Θέλαμε το εστιατόριό μας να έχει αυτήν ακριβώς την αύρα: αυθεντική φιλοξενία, ζεστασιά και καθημερινή μαγεία γύρω από το φαγητό», περιγράφει η ίδια. Αξιοποιώντας τοπικά, εποχικά υλικά όπως το τυρί τάβλας, το γνωστό ζακυνθινό λαδοτύρι πριν την ωρίμανση του σε λιάδι, και τα νεροκρέμμυδα από το χωριό Μπελούσι, η Κρίστου Καραγεώργου επανερμηνεύει κλασικές συνταγές διατηρώντας την ουσία τους. Ταυτόχρονα, το κρασί αποτελεί ουσιαστικό κομμάτι της συνολικής εμπειρίας που απολαμβάνει ο επισκέπτης. Αυθεντικές ποικιλίες που αποτυπώνουν τον χαρακτήρα της ελληνικής γης, από το Ασύρτικο της Σαντορίνης μέχρι το Ξινόμαυρο της Νάουσας, αλλά και ανεξερεύνητες ποικιλίες μικρών παραγωγών δίνουν τον τόνο. Στο πολυβραβευμένο «Προσήλιο», από τέλη Απριλίου έως και τον Οκτώβριο, η ευρύτερη επανησιακή γαστρονομική κουλτούρα υμνείται!



Νέο!

Urban Fries ...άλλο level!

- ♥ Coated & extra τραγανές!
- ♥ Πεντανόστιμες με καρυκεύματα πάπρικας, κρεμμυδιού, σκόρδου & τσίλι σε σκόνη
- ♥ On-trend για Gen Z & Millenials





HELLAS

Η γαστρονομία της Ρόδου... αλλιώς

Επαρχιακή Οδός Λάρδου-Λίνδου, Πεύκοι, Ρόδος,
τηλ.: 22440 48316, hellas-pefkos.gr



Στην κεντρική πλατεία των Πευκών, στη Νότια Ρόδο, το Hellas Restaurant συστήνει με αφοσίωση στους Έλληνες και διεθνείς επισκέπτες του νησιού των Ιπποτών τη ροδίτικη γαστρονομία. Ο σεφ Κυριάκος Ιακωβίδης, μετά τις σπουδές του και την εργασιακή του πορεία σε εστιατόριο βραβευμένο με αστέρι Michelin στην Αθήνα, επέστρεψε και μεταμόρφωσε -από τη θέση του head chef- την επιχείρηση των γονιών του. «Έδωσα ιδιαίτερη βάση στην ανάδειξη της τοπικής κουζίνας. Βρήκα ξεχασμένες ροδίτικες συνταγές, τις οποίες εξέλιξα μέσα από μοντέρνες τεχνικές», αναφέρει. Μαζί με την επίσης Ροδίτισσα σεφ Ειρήνη Γεωργουδιού, την πρώτη Ελληνίδα TOP CHEF, σερβίρουν κάθε χρόνο από τον Μάιο μέχρι και τον Οκτώβριο πιάτα που βασίζονται στις πρώτες ύλες τοπικών παραγωγών και σε προϊόντα από τον δικό τους κήπο. Η ωδή στις παιδικές τους

αναμνήσεις, «πασπαλισμένη» πάντοτε από μια πειραματική διάθεση, περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα Γαπράκια Θαλασσινών από κυκλαμινόφυλλα με αυγό-λέμονο και μάρθα, το Γαριδάκι Λινδιακό με κρύα ζυμαρικά «Ροσόλη» με ντομάτα και φινόκιο και το «Παστίτσιο» Θαλασσινών με κρέμα γαρίδας, κιμά θαλασσινών και σχοινόπρασο. Στα επιδόρπια, ξεχωριστή θέση κατέχει η «Λεμονάδα» ΜΑ.ΠΟ.ΛΕ του 1950 με υφές λεμονιού, αγγούρι και δυόσμο. Πρόκειται για μια νοσταλγική πρόταση, με έμπνευση από τα παλιά αναψυκτικά ΜΑ.ΠΟ.ΛΕ του νησιού, αξέχαστα για το έντονο άρωμά τους από τα αιθέρια έλαια της φλούδας. Το Hellas Restaurant, με διακρίσεις στα Βραβεία Ελληνικής Κουζίνας και στους Χρυσούς Σκούφους, προσφέρει και μενού γευσιγνωσίας πέρα από τις επιλογές του καταλόγου, ενώ η κάβα του σχηματίζεται 100% από ελληνικούς αμπελώνες, με έμφαση στα τοπικά κρασιά.

Στο πολυβραβευμένο Hellas Restaurant, παλιές ροδίτικες συνταγές αναβιώνουν μέσα από μοντέρνες τεχνικές, σε ένα μενού που μυεί τους επισκέπτες στην τοπική γαστρονομία.

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



THE LOST SHEEP

Βάζοντας τη θάσο στον fine dining χάρτη

Θεογένους 8 18 Οκτωβρίου, Λιμένας, Θάσος,
τηλ.: 25930 58405, aforarthotel.gr/the-lost-sheep



Το "The Lost Sheep" σερβίρει μεσογειακά πιάτα με σαφείς επιρροές από τη θασίτικη γαστρονομία, με ποιοτικές πρώτες ύλες από το νησί.



Με τη συνειδητή επιστροφή του στον τόπο καταγωγής του, τη θάσο, ο πολύπειρος σεφ Γιάννης Μαρινόπουλος ανέλαβε τον ρόλο του Executive Chef στον Όμιλο Xenios Gate, και συγκεκριμένα στα ξενοδοχεία "Alexandra Golden Boutique" και "A for Art Design Hotel". Στον κήπο του τελευταίου, κάτω από τη σκιά ενός πεύκου 170 ετών, βρίσκεται το εστιατόριο "The Lost Sheep" που σερβίρει μεσογειακά πιάτα με σαφείς επιρροές από τη θασίτικη γαστρονομία. «Η κουζίνα της θάσου είναι πολυποικίλη και έχει επηρεαστεί από ανθρώπους που κατοίκησαν στο νη-

σί από διάφορα μέρη της χώρας. Εμείς μαγειρεύουμε μεσογειακά, με πρόσημο τα υλικά που παράγει ο τόπος, όπως το θασίτικο μέλι και οι ελιές, τα σπαράγγια και τα κρίταμα, και φυσικά το άφθονο ψάρι», αναφέρει. Διατηρώντας ανεξίτηλες στη μνήμη του τις γεύσεις της παιδικής του ηλικίας στο νησί - «σμαράγδι» του Β. Αιγαίου, έχει δημιουργήσει πιάτα με ποιοτική πρώτη ύλη και σύγχρονες τεχνικές. Σήμα κατατεθέν του "The Lost Sheep" είναι η περίφημη τοματοσαλάτα με ποικίλες υφές, τα σαρμαδάκια από αμπελόφυλλα με καραβίδες στο φλόγιστρο και σαμπαγιόν από αυγολέμονο, καθώς και το αγιορείτικο φαγκρί με κρεμμυδόσουπα, κρέμα πατάτας και ξερά δαμάσκηνα μαγειρεμένα σε κρασί. Από τον Μάιο μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου, με συνοδοιπόρο του τον Chef de Cuisine Κυριάκο Τερλελλέ, ο Γιάννης Μαρινόπουλος φροντίζει να δημιουργεί μια εμπνευσμένη συμφωνία γεύσεων και αρωμάτων για τους επισκέπτες του βραβευμένου εστιατορίου της θάσου. ■

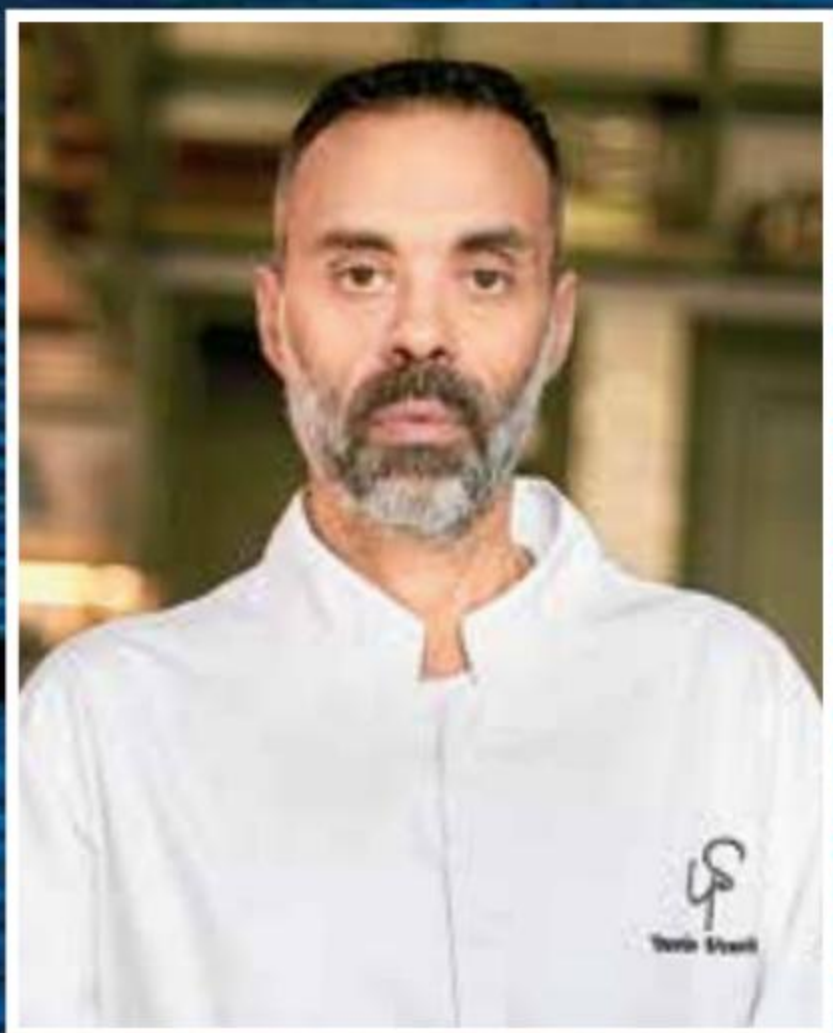


GOLDEN GYROS



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

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



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά
το Plaka Hotel για τη
φιλοξενία.



Summer tapas

Εμπλουτίστε το μενού σας με τα πιο απίθανα
tapas και ξεχωρίστε. Δείτε πέντε συνταγές
που «φωνάζουν» καλοκαίρι, είναι απλές,
γρήγορες και φυσικά πεντανόστιμες.

Γαρίδες σε κρούστα εσπεριδοειδών

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ 4 γαρίδες νο 20
- ▶ Γαλέτα
- ▶ Ξύσμα από λεμόνι
- ▶ Ξύσμα από πορτοκάλι
- ▶ Ξύσμα από λάιμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Προσθέτουμε στη γαλέτα τα 3
ξύσματα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην
άκρη. Καθαρίζουμε τις γαρίδες, τις περνάμε
από τη γαλέτα, τις πανάρουμε και τηγανίζου-
με. Σερβίρουμε με ταραμοσαλάτα.





Αθηναϊκή με καβούρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ 50 γρ. ψίχα από καβούρι
- ▶ 60 γρ. μαγιονέζα
- ▶ 15 γρ. horseradish
- ▶ 50 γρ. ψιλοκομμένο καρότο
- ▶ 50 γρ. σέλινο ψιλοκομμένο
- ▶ Αλάτι
- ▶ Πιπέρι
- ▶ Ξύσμα από 1 λεμόνι
- ▶ Μαϊντανός ψιλοκομμένος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατεύουμε την ψίχα από το καβούρι με τη μαγιονέζα και τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τον μαϊντανό με τον οποίο γαρνίρουμε στο τέλος το πιάτο μας. Σερβίρουμε την αθηναϊκή με κρουτόν από ψωμάκι.

Αραβικά πιτάκια τηγανητά με μυρωδικά

ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ 200 γρ. αραβικά πιτάκια
- ▶ Ρίγανη
- ▶ μαϊντανός

(για το χούμους)

- ▶ 120 γρ. ρεβύθια
- ▶ 50 γρ. ταχίνι
- ▶ Λίγο σκόρδο
- ▶ Λεμόνι
- ▶ Λάδι
- ▶ Πάπρικα γλυκιά καπνιστή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για το χούμους, βάζουμε τα ρεβύθια να φουσκώσουν και την επόμενη μέρα τα βράζουμε και τα χτυπάμε στο μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά. Γαρνίρουμε με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό. Για τα πιτάκια, κόβουμε σε μικρότερα τριγωνικά κομμάτια 2 μεγάλες αραβικές και τις τηγανίζουμε. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε ρίγανη.





Παντζάρι ψητό με φράουλες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ 2 παντζάρια μέτρια
- ▶ Λάδι
- ▶ Αλάτι
- ▶ Ζάχαρη
- ▶ Λίγο ξυνοτύρι
- ▶ Μαϊντανό

(για το ντρέσινγκ)

- ▶ 50 γρ. παντζάρι
- ▶ 50 γρ. ξύδι
- ▶ 50 γρ. φράουλα
- ▶ 50 γρ. ζάχαρη
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάζουμε σε λαδόκολλα το παντζάρι, προσθέτουμε αλάτι, λίγη ζάχαρη και λάδι και τυλίγουμε. Ψήνουμε στους 130°C για 2 ώρες. Το βγάζουμε το κρυώνουμε, το κόβουμε σε φέτες και το σερβίρουμε πάνω στο ντρέσινγκ φράουλας. Για το ντρέσινγκ χτυπάμε όλα τα υλικά στο multi. Σερβίρουμε με λίγη κρέμα ξυνοτύρι, φύλλα μαϊντανού και λάδι από μαϊντανό και σκόρδο.

Λουκουμαδάκια γαρίδας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 300 γρ. ψίχα γαρίδας
- ▶ 2-3 γρ. τσίλι
- ▶ 50 γρ. τυρί Philadelphia
- ▶ 80 γρ. παρμεζάνα (τριμμένη)
- ▶ Κρόκους από 3 αυγά

(για το μίγμα)

- ▶ 100 γρ. αλεύρι
- ▶ 100 γρ. βούτυρο
- ▶ 250 γρ. ζωμός γαρίδας
- ▶ 2,3 γρ. τσίλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Καθαρίζουμε τις γαρίδες, κρατάμε την ψίχα και βάζουμε τα κεφάλια να βράσουν. Παίρνουμε 250 γρ. από το ζωμό και τον αφήνουμε να κρυώσει. Προσθέτουμε στη συνέχεια το αλεύρι, το βούτυρο και το τσίλι, τις γαρίδες ψιλοκομμένες, και τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα στο ψυγείο να παγώσει. Την επόμενη μέρα το κόβουμε με το κουτάλι στα 30 γρ. το περνάμε από γαλέτα το τηγανίζουμε και το σερβίρουμε προαιρετικά με λίγο πουρέ και με κρέμα μαύρου σκόρδου.





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



NEO

ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ CHEF'S BASES
ΒΗΜΑ 40



ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΣΑΛΑΤΩΝ



ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ & ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ



NEO

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 | in Inomak S.A.



«Αναγκαία μια
γενναία ρύθμιση
για τις οφειλές
στην Εστίαση»

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΚΟΥ ΚΑΒΒΑΘΑ

Όσον αφορά τη χρηματοδότηση των μικρών επιχειρήσεων -και περίπου το 98% του κλήδου ανήκει σ' αυτή την κατηγορία- κύρια πρόκληση είναι η έλλειψη πρόσβασης στον τραπεζικό δανει-

σμό. Μόλις ένα 6% των επιχειρήσεων και αυτοαπασχολούμενων έχουν σήμερα τη δυνατότητα πρόσβασης στις τράπεζες (70.000 περίπου από 800.000 συνολικά). Ένα μεγάλο εργαλείο που πήγε χαμένο για τη μικρή επιχειρηματικότητα είναι το Ταμείο Ανάπτυξης. Οι πόροι κατευθύνθηκαν σε εκείνους που δεν είχαν ανάγκη ρευστότητας. Όσο για το ΕΣΠΑ, αν και εγκρίνεται η ένταξη αρκετών επιχειρήσεων εστίασης σε αντίστοιχα προγράμματα, σκοντάφτουμε και πάλι στο σκέλος του δανεισμού: Στις περισσότερες περιπτώσεις, όπως γνωρίζετε, εφόσον δεν μπορούν να πάρουν δάνειο, δεν μπορούν να πάρουν και ΕΣΠΑ. Τέλος, η Αναπτυξιακή τράπεζα, που θα μπορούσε να αποτελέσει μία λύση, παραμένει ταμείο που κάνει bypass εθνικών ή ευρωπαϊκών πόρων μέσω των συστημικών τραπεζών, άρα και από εκεί είμαστε αποκλεισμένοι.

Όλα όσα περιγράφετε παραπάνω είναι οι κύριοι λόγοι που πολλές επιχειρήσεις σήμερα είναι αντιμέτωπες και με δυσβάσταχτες ληξιπρόθεσμες οφειλές στις οποίες έχετε συχνά αναφερθεί...

Φυσικά. Είναι ένα ακόμη ένα μεγάλο αγκάθι που έχει να αντιμετωπίσει ο κλάδος. Οι ληξιπρόθεσμες προς τον ΕΦΚΑ από τα 32 δισεκατομμύρια ευρώ το 2019, σήμερα έχουν φτάσει στα 59 δισεκατομμύρια ευρώ. Οι οφειλές στην ΑΑΔΕ κάθε εξάμηνο αυξάνονται κατά 500 εκατομμύρια ευρώ περίπου, καθώς από 104 δισεκατομμύρια (το 2019) έχουν πια ξεπεράσει τα 107 δισεκατομμύρια ευρώ! Δεν υπάρχει ρύθμιση στην οποία να μπορεί να καταφύγει κάποιος πλην των 12/ 24 μηνών, με αποτέλεσμα πάρα πολλές επιχειρήσεις να βρίσκονται σε αδιέξοδο ή να έχει δεσμευτεί ήδη ο τραπεζικός τους λογαριασμός. Αρκετές μάλιστα προσπαθώντας να αντεπεξέλθουν σε όλα αυτά και να μην κλείσουν, αναγκάστηκαν να βρουν διέξοδο σε εκτός νόμου δανειοδότες με δυσάρεστες συνέπειες.

Άρα τι μέτρα προτείνετε για να αντιμετωπιστεί αυτή η κρίση;

Εμείς ζητάμε μια ρύθμιση αντίστοιχη της ρύθμισης του 2019 των 120 δόσεων, η οποία ήταν εξαιρετική και με ευεργετικές διατάξεις: απομείωνε για παράδειγμα την οφειλή από προσαυξήσεις και πρόστιμα λόγω ληξιπρόθεσμων, ενώ μείωνε και το κεφάλαιο ως ένα βαθμό. Στη συγκεκριμένη ρύθμιση εντάχθηκαν τότε στο σύνολο της οικονομίας πάνω από 300.000 επιχειρήσεις, αλλά δυστυχώς, οχτώ μήνες μετά την εφαρμογή της, το Μάρτιο του 2019 μπήκαμε στον "αστερισμό" της πανδημίας, με αποτέλεσμα πολλοί επαγγελματίες εν τέλει να τη χάσουν. Σήμερα είναι πάρα πολύ λίγες οι επιχειρήσεις που συνεχίζουν να την παρακολουθούν. Μέχρι πρότινος, σκοντάφταμε στη λογική του πρώην υπουργού Οικονομικών, του κου Χατζηδάκη, ο οποίος θεωρούσε ότι οποιαδήποτε ρύθμιση χρέους δημιουργεί κουλητούρα κακοπληρωτή. Όταν όμως η χώρα έχει περάσει 15 χρόνια αλληπάλληλων οικονομικών κρίσεων, νομίζω πως έχει ανάγκη για μία ευεργετική ρύθμιση -και as είναι η τελευταία- που να μπορεί να βοηθήσει ένα σημαντικό αριθμό επιχειρήσεων να αποφύγουν το λουκέτο, γιατί εκ των πραγμάτων κάποιες επιχειρήσεις θα φύγουν από την αγορά λόγω και των υποχρεώσεων αυτών. Ελπίζω αυτή η θεώρηση να έχει αλλάξει με την ανάληψη καθηκόντων του νέου υπουργού Οικονομικών, τον οποίο και αναμένω να συναντήσω μέσα στις επόμενες μέρες.

Τρεις μήνες μετά την έναρξη εφαρμογής της ψηφιακής κάρτας στην εστίαση, πώς έχει διαχειριστεί μέχρι στιγμής ο κλάδος αυτή τη νέα συνθήκη;

Νομίζω ότι πλέον η συντριπτική πλειοψηφία των επιχειρήσεων εστίασης και καφεστίασης έχει εφαρμόσει το μέτρο της ψηφιακής κάρτας, με εξαίρεση ίσως τις εποχιακές επιχειρήσεις, οι οποίες ανοίγουν αυτή την περίοδο σταδιακά και ξεκινούν να το εφαρμόζουν άμα τη έναρξη της λειτουργίας τους. Βέβαια οφείλουμε να είμαστε ειλικρινείς. Η ψηφιακή κάρτα ξεκίνησε πιλοτικά στην εστίαση από τις 15/09/24, με ορίζοντα πλήρους εφαρμογής από 1/03/25. Όλο αυτό το διάστημα κύλησε χωρίς να κάνουμε κάτι ως κλάδος, δηλαδή μόλις το 3% είχε ενταχθεί στην πιλοτική εφαρμογή. Αυτό μας στέρνησε τη δυνατότητα να έχουμε ένα ασφαλές αποτύπωμα των προβλημάτων που δημιουργεί το μέτρο στις επιχειρήσεις. Για παράδειγμα, δεν έχει ληφθεί υπόψη στη λειτουργία του η έλλειψη του εργατικού δυναμικού στην Ελλάδα. Ο κλάδος το 2024 είχε περίπου 30.000 κενά. Η εφαρμογή από 1/03/25 της ψηφιακής κάρτας θα δυσχεράνει κι άλλο την κατάσταση. Ο κλάδος είναι εντάσεως εργασίας, είναι κλάδος που δουλεύει 7 μέρες την εβδομάδα. Αναλογιστείτε λοιπόν ότι οι υπερωρίες ενός εργαζόμενου δεν μπορεί να ξεπερνούν τις 150 ώρες το χρόνο, κάτι το οποίο σε μία επιχείρηση εστίασης, εκ των πραγμάτων, εξαντλείται σε διάστημα μόλις 2 μηνών. Επιπλέον, μαζί με την εφα- ➤

«Βρισκόμαστε ήδη σε συνεννόηση με τα συναρμόδια υπουργεία Μεταναστευτικής Πολιτικής, Εργασίας και Τουρισμού, για να αποκτήσει και η Εστίαση μέσα στο 2026 το δικαίωμα μετάκλησης εργατικού δυναμικού από τρίτες χώρες, καθώς εξαιρούμαστε μέχρι στιγμής ως κλάδος από αυτή τη δυνατότητα».



«Ζητάμε μια ρύθμιση αντίστοιχη της ρύθμισης του 2019 των 120 δόσεων, η οποία ήταν εξαιρετική και με ευεργετικές διατάξεις: απομείωνε π.χ. την οφειλή από προσαυξήσεις και πρόστιμα λόγω ληξιπρόθεσμων, ενώ μείωνε και το κεφάλαιο ως ένα βαθμό».

μογή της ψηφιακής κάρτας έχουμε και την ευρωπαϊκή νομοθεσία που ορίζει εντεκάωρη ανάπαυση στο εικοσιτετράωρο, πράγμα που σημαίνει ότι ένας εργαζόμενος μπορεί να δουλέψει μάλιστα 13 ώρες. Ακόμα και αν θέλει να εργαστεί, απαγορεύεται να τον απασχολήσεις. Ταυτόχρονα, τα πρόστιμα είναι εξοντωτικά οδηγώντας μια επιχείρηση αντί να συνετίζεται, να συσσωρεύει χρέη και τελικά να κλείνει. Άρα έχουμε θέματα τα οποία είναι ανοιχτά και τα συζητάμε με το υπουργείο. Ίσως το νέο εργασιακό νομοσχέδιο που θα καταθέσει το επόμενο διάστημα η κυβέρνηση, να καλύπτει κάποια από αυτά τα αιτήματα.

Αναφερθήκατε επίσης στην έλλειψη προσωπικού. Δεν θα μπορούσε να ωφεληθεί ο κλάδος από συμφωνίες μετάκλησης εργατικού δυναμικού από τρίτες χώρες;

Σίγουρα θα μπορούσε. Ωστόσο, από την Πράξη του υπουργικού συμβουλίου λεί-

πουν οι κωδικοί της εστίασης, με αποτέλεσμα να μην μπορείς να μετακαλέσεις εργαζόμενους από αυτές τις χώρες. Θεωρώ πως δεν έγινε σκόπιμα βέβαια. Επειδή για τη συγκεκριμένη Πράξη ήταν επισπεύδον το υπουργείο Τουρισμού και η εστίαση δεν υπάγεται εκεί αλλά στο υπουργείο Εργασίας - κακώς κατά την άποψή μου - δεν προβλέφθηκε εξ' αρχής να συμπεριληφθούμε στη συγκεκριμένη συμφωνία.

Τα ξενοδοχεία, όμως, που διαθέτουν εστιατόρια, απασχολούν κανονικά τέτοιο προσωπικό στις κουζίνες...

Ακριβώς. Είναι αθέμιτος ανταγωνισμός. Το έχουμε επισημάνει, το έχουμε διεκδικήσει και βρισκόμαστε ήδη σε συνεννόηση με τα συναρμόδια υπουργεία Μεταναστευτικής Πολιτικής, Εργασίας και Τουρισμού. Θα πρέπει να αλλάξει η υπουργική Πράξη και προς αυτή την κατεύθυνση προγραμματίζουμε συναντήσεις τις επόμενες μέρες με την κυρία Κερα-

μέως για να αποκτήσει και η εστίαση τη δυνατότητα αυτή το 2026, γιατί η φετινή χρονιά έχει χαθεί.

Θα ήθελα να πούμε λίγα πράγματα για το Ινστιτούτο της ΓΣΕΒΕΕ, το οποίο προσφέρει υποστήριξη σε όλους τους κλάδους της Συνομοσπονδίας...

Καταρχάς, ένα εμβληματικό έργο του ινστιτούτου είναι ότι έχει δημιουργήσει το Παρατηρητήριο των Επαγγελματιών. Μέχρι στιγμής έχει εντάξει σ' αυτό 20 επαγγέλματα της ΓΣΕΒΕΕ -αλλά ο αριθμός αυτός σταδιακά θα αυξάνεται- με στόχο να παρακολουθεί τις αλλαγές που δρομολογούνται σε κάθε ένα από αυτά. Έτσι, είναι σε θέση να κατευθύνει τους υφιστάμενους επαγγελματίες για τις επικείμενες αλλαγές και να ενημερώνει όσους θέλουν να εισέλθουν στο επάγγελμα για τις δεξιότητες που απαιτείται να έχουν. Το Ινστιτούτο βέβαια ασχολείται και με προγράμματα που έχουν να κάνουν με τον ψηφιακό μετασχηματισμό των επιχειρήσεων. Όσον αφορά τον κλάδο της εστίασης, έχει εκδώσει οδηγό, τον οδικό χάρτη της εστίασης, με τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις και με προτάσεις πολιτικής που πρέπει να ακολουθηθούν. Το πρόβλημα στην Ελλάδα είναι ότι δεν υπάρχει κοινωνικός διάλογος ουσίας με την Πολιτεία. Ο διάλογος είναι ευκαιριακός και πολλές φορές προσχηματικός. Δηλαδή νομίζω πως στα πλαίσια μιας καλής νομοθέτησης, η Πολιτεία θα έπρεπε προτού καταθέσει στη δημόσια διαβούλευση ένα σχέδιο νόμου, να καλεί τους ενδιαφερόμενους φορείς και να συζητά μαζί τους. Αντίθετα, καλούμαστε να συζητήσουμε ένα σχέδιο νόμου που μας αφορά, τελευταίοι, με αποτέλεσμα να μην προχωρά σχεδόν καμία από τις αλλαγές που προτείνουμε. Ως φορείς δεν θέλουμε να συγκυβερνήσουμε. Στόχος μας είναι να μοιραστούμε με την Πολιτεία τη γνώση και την πραγματική μας εμπειρία στο πεδίο, ώστε να ενσωματωθούν σε κάθε σχέδιο νόμου πρακτικές χρήσιμες. ■





Οινογαστρονομικό ταξίδι στο κέντρο της Θεσσαλονίκης

Σε ένα νοσταλγικό spot της Θεσσαλονίκης, το «Τίφφανους x 1905» αποτελεί μία σύγχρονη εκδοχή της καθημερινής αστικής εστίασης. Η έμπειρη ομάδα του, με «χιλιόμετρα» στη γαστρονομική σκηνή του Λονδίνου, έστησε ένα άκρως προσεγμένο project.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: STUDIO ΘΕΟΔΟΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

Στη θέση του ιστορικού εστιατορίου Tiffanys, που για τέσσερις δεκαετίες σέρβιρε Θεσσαλονικείς και επισκέπτες, λειτουργεί εδώ κι έναν χρόνο το «Τίφφανους x 1905» προσφέροντας γεύσεις "συνειδητοποιημένης" ελληνικής κουζίνας και πάνω από 550 ετικέτες κρασιών από όλο τον κόσμο. Ο Νίκος Νυφούδης των "The Life Goddess", "The Life Goddess, greek deli divine" και "1905" στο Λονδίνο και του "Tzaki 'Ho Country Eating" στον Χορτιάτη Θεσσαλονίκης, μαζί με τους σταθερούς συνεργάτες του, Κωνσταντίνο

Μουστακίδη και Λεωνίδα Κότελη, έδωσαν νέα πνοή σε ένα γαστρονομικό τοπόσημο. «Ακολουθώντας την παγκόσμια τάση που θέλει τα ιστορικά εστιατόρια να αποτελούν μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς μιας πόλης, αποφασίσαμε να στήσουμε το project μας στο κτίριο του παλιού Tiffanys, χωρίς ωστόσο -και το διευκρινίζω- να έχουμε καμία σχέση με την προηγούμενη επιχείρηση. Διατηρήσαμε απλώς το όνομα με ένα twist και προσθέσαμε το 1905 από το ομώνυμο κρητικό εστιατόριο που διατηρούμε στο Λονδίνο», αναφέρει ο κ. Νυφούδης.



1. Στον δροσερό πεζόδρομο της Ικτίνου, το εστιατόριο έχει ανοιχτές τις πόρτες του από το πρωί έως το βράδυ. 2. Ο head chef, Βασίλης Μπισχινιώτης, δημιουργεί βασισμένους στην καθαρότητα της πρώτης ύλης. 3. Περισσότερες από 550 ετικέτες είναι διαθέσιμες για το κοινό που αγαπά το κρασί.

Γεύσεις Κρήτης με μισελληνάτη υπογραφή

Στην ταυτότητα της κουζίνας του εστιατορίου, η λέξη «πάντρεμα» βρίσκεται με έντονα γράμματα σε περίοπτη θέση. Με συστατικά που ανακαλούν μνήμες από το παρελθόν, με συνταγές και τρόπους μαγειρέματος που αποτελούν homage στις διαρκείς περιηγήσεις του Νίκου Νυφούδη στη γαστρονομική σκηνή της Αγγλίας -από τη φοιτητική του περίοδο μέχρι τα χρόνια του ως επιχειρηματίας στο Λονδίνο- το μενού ικανοποιεί χωρίς να λησίζει.

Παράλληλα, η Κρήτη είναι εμφαντικά παρούσα στα πιάτα που περνούν από το πάσο στα τραπέζια. Το αρνί τσιγαριστό με χόρτα στη σχάρα, βότανα και ελαιόλαδο, το χωριάτικο μπουρέκι με μυζήθρα, τυρομάλαμα, πατάτα, κολοκύθι και μυρωδικά, αλλιά και το κρητικό γαμοπίλαφο αντανakλούν τη γευστική κουζίτoύρα και παράδοση του μεγαλύτερου νησιού της χώρας. Άλλωστε, η αναφορά της χρονολογίας τόσο στο «Τίφανους x 1905» όσο και στο «1905 London» δεν είναι τυχαία: το ημερολόγιο έδειχνε εκείνο το έτος όταν ο Ελευθέριος Βενιζέλος ξεκίνησε από το Θέρισσο των Χανίων την επανάσταση της Κρήτης με απώτερο σκοπό την ένωσή της με την Ελλάδα.

Όλα τα παραπάνω, καθώς και όσα κανείς συναντά στον πυρήνα των προσφερόμενων επιλογών του εστιατορίου, πέρασαν από τα χέρια του σεφ Ασημάκη Χανιώτη. Βραβευμένος με αστέρι Michelin στα 27 του χρό-

νια, γεγονός που τον κατέστησε τον νεότερο σεφ με την εν λόγω τιμητική διάκριση στο Λονδίνο, ο ίδιος επιμελήθηκε την αρχική ιδέα και είχε συμβουλευτικό ρόλο στο στήσιμο του μενού. Σήμερα, έναν χρόνο μετά το επίσημο opening του «Τίφανους x 1905», ο head chef Βασίλης Μπισχινιώτης βαδίζει στα ίδια δημιουργικά μονοπάτια, βασισμένος στην καθαρότητα της πρώτης ύλης και στον σεβασμό κατά το μαγείρεμα.

Με το κρασί ως πρωταγωνιστή

Η συνολική εμπειρία που χτίζει το «Τίφανους x 1905» για κάθε επισκέπτη του περιστρέφεται γύρω από το κρασί, νοηματοδοτείται μέσα από την οινική εξερεύνηση. Περισσότερες από 550 ετικέτες, με διάσημες και σπάνιες ποικιλίες από κάθε γωνιά της Ελλάδας και του κόσμου, παρελαύνουν με αλφαριθμητική σειρά στην ειδικά επιμελημένη wine list του.

Μάλιστα, 60 από αυτές σερβίρονται και σε ποτήρι, ωθώντας το κοινό να διευρύνει τους ορίζοντές του, να «αποδράσει» από τα συνηθισμένα και να δοκιμάσει κάτι διαφορετικό, μακριά από τη σφαίρα του οικείου. «Στόχος και επιθυμία μας είναι να έρθει ο κόσμος σε εμάς για να πιει κρασί και να το συνοδεύσει με τα πιάτα μας. Μεριμνήσαμε από την αρχή να έχουμε μεγάλο βάθος σε αυτό το κεφάλαιο και μέσα από τις δεκάδες επιλογές σε ποτήρι, δίνουμε τη δυνατότητα να το κάνει κάποιος προσिता και οικονομικά», σημειώνει ο κ. Νυφούδης. ➤



“Στόχος και επιθυμία μας είναι να έρθει ο κόσμος σε εμάς για να πιει κρασί και να το συνοδεύσει με τα πιάτα μας. Μέσα από τις δεκάδες επιλογές σε ποτήρι, δίνουμε τη δυνατότητα να το κάνει κάποιος προσिता και οικονομικά.”

-Νίκος Νυφούδης, συνιδιοκτήτης

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



1. Η funky διάθεση συνδυάζεται με ορισμένες λεπτομέρειες που διατηρήθηκαν από το παλιό Tiffany's. 2. Παντζάρι με κρέμα μπηλε τυριού, τζελ μανταρίνι, μπισκότο καρύδι και παλαιωμένο βαλσάμικο.

Υπεύθυνος της κάβας του «Τίφανους x 1905» είναι ο οινολόγος Ανέστης Χαϊτίδης, ένα όνομα απόλυτα συνδεδεμένο με το κρασί και, εκτός των άλλων, μέλος της κριτικής επιτροπής διαφόρων διεθνών διαγωνισμών οίνου εδώ και τρεις δεκαετίες. Μετά από έρευνα, φρόντισε να συγκεντρώσει στο εστιατόριο αντιπροσωπευτικά κρασιά του ελληνικού αμπελώνα: ενδεικτικά, από τη Νάουσα, τη Γουμένισσα, την Καστοριά, από τη Μύκονο, την Κεφαλονιά, τη Νάξο, από τη Μαντίνεια, την Αχαΐα, το Ρέθυμνο. Παράλληλα, στον κατάλογο μπορεί κανείς να βρει κρυφά διαμάντια σπάνιων ποικιλιών, σαν τη Γαϊδουριά της

Ανάφης. Από την άλλη, ο ξένος αμπελώνας εκπροσωπείται από επιλογές που καταφθάνουν από χώρες όπως Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, Νέα Ζηλανδία και Αυστραλία.

Προσεγγμένο design με funky διάθεση

Η χαλαρή ατμόσφαιρα και ο εσωτερικός σχεδιασμός με την υπογραφή του interior designer, Νίκου Λέτσα, καθιστούν το «Τίφανους x 1905» ένα εστιατόριο βγαλμένο από τις μεγάλες μητροπόλεις του κόσμου. Ορισμένες λεπτομέρειες από το παλιό Tiffany's έχουν διατηρηθεί, όπως για παράδειγμα η παρουσία του ξύλου περιμετρικά, ενώ η αντίθεση λευκού - μπηλε, η funky διάθεση στον διάκοσμο και τα επιβλητικά μεγάλα ψυγεία υπογράφουν τον ξεχωριστό του χαρακτήρα. Τα μπιουζάκια του προσωπικού, φτιαγμένα από τη Φοίβη Πετρούλια του Oinoverse, αναγράφουν οινοφιλικά συνθήματα ("Drink in Peace") και τα ποτήρια

του καταστήματος είναι ειδικά σχεδιασμένα από την εικαστικό, Μελίνα Γεωργιάδα. Για τους επισκέπτες που θέλουν να πάρουν μαζί τους φεύγοντας μια δόση από τα vibes του «Τίφανους x 1905», στον χώρο λειτουργεί ένα άτυπο merch: τα αντικείμενα αυτά διατίθενται προς πώληση.

Στον πεζόδρομο της Ικτίνου, στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, το παλλόμενο από δημιουργικότητα «Τίφανους x 1905» συστήνει μια εναλλακτική οινογαστρονομική πρόταση, που σέβεται το παρελθόν και κοιτάζει κατάματα το μέλλον. Από το πρωί με καφέ, μέχρι αργά το βράδυ που το κρασί ορίζει με την έμφυτη μαγεία του κάθε τραπέζι, οι πόρτες του παραμένουν διάπλατα ανοιχτές για όσους έχουν κεραίες ανοιχτές. ■

☕☕ Μετά από έρευνα, ο οινολόγος Ανέστης Χαϊτίδης, συγκέντρωσε στο εστιατόριο αντιπροσωπευτικά κρασιά του ελληνικού και ξένου αμπελώνα, μαζί με σπάνιες ποικιλίες. ☕☕

i **Τίφανους x 1905**
Ικτίνου 3, Θεσσαλονίκη
tiffanys1905.gr
Τηλ.: 2316 009 773



**Γεύση αυθεντική
Εμπειρία μοναδική**



☎ 210 7620953-963

🌐 gourosfamily.gr

✉ info@gourosfamily.gr



NAMI SUSHI & KOREAN BBQ Κορεάτικο κύμα στο ανατολικό Αιγαίο

Τα μαγκάλια πυρώνουν, οι απορροφητήρες χαμηλώνουν και τα μαλακά κομμάτια κρέατος τοποθετούνται πάνω στη σχάρα που βρίσκεται στο κέντρο του τραπεζιού. Μην ανησυχείς, δεν θ' αργήσουν να ψηθούν, μέχρι να π(ι)εις σότζου θα είναι έτοιμα! Αναλαμβάνει ο πελάτης γι' αυτό...

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ
NAMI SUSHI & KOREAN BBQ

Πριν από ένα χρόνο περίπου, οι γαστρονομικές προβλέψεις για τις τάσεις του 2025 τοποθετούσαν τη θαλασσινή φρεσκάδα του ιαπωνικού sushi και τις γλυκές και καυτερές γεύσεις της κορεάτικης κουζίνας στις πρώτες θέσεις της λίστας. Ο πλανήτης έχει στρέψει εδώ και καιρό το βλέμμα του προς την Ανατολή και τα αποτελέσματα από το συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον αποτυπώνεται τόσο στα εκατομμύρια post που ανεβαίνουν στα social media, όσο και στο πλήθος των νέων εστιατορίων που υπηρετούν τις ασιατικές γεύσεις.

Ψάχνοντας να βρούμε πληροφορίες για το κορεάτικο bbq, από τις πιο hot έθνικ προτάσεις αυτή τη στιγμή, βρεθήκαμε μπροστά σε ένα πρωτότυπο concept εστί-

σης στην παραλία της Ιαλυσού στη Ρόδο, το οποίο εμπνέεται από την κουλτούρα του αυθεντικού Korean BBQ και κάνει τη δική του μοναδική πρόταση εστίασης.

Μια νέα εμπειρία

Ιδιοκτήτης του Nami Sushi & Korean BBQ είναι ο Θεόδωρος Τσίγκης, γνωστός στη Ρόδο από το εδραιωμένο πλέον εστιατόριο θαλασσινών Nireas το οποίο διατηρεί στην παλιά πόλη του νησιού. Τα νιάτα του Nami ωστόσο, βρίσκονται στα χέρια του γιου του, Βασίλη, executive chef αλλιά και εμπνευστή του concept.

Ο ίδιος, μιλώντας για το εστιατόριο, αναφέρει πως όλα ξεκίνησαν το 2016 σε ένα ταξίδι του στην Κορέα. Εκεί του γεννήθηκε η ιδέα να φέρει στην Ελλάδα το Korean BBQ, κάτι που έκανε πολύ σύντο-



1. Το κάθε τραπέζι με μαγκάλι διαθέτει και απορροφητήρα. 2. Ο χώρος του Nami χαρακτηρίζεται από τη μίνιμαλ αισθητική και τη θέα στο Αιγαίο. 3. Ο executive chef Βασίλης Τσίγκης επί το έργον. 4. Το sukiyaki είναι το ιαπωνικό hot pot. 5. Ο πελάτης ψήνει μόνος του το κρέας που έχει επιλέξει στο τραπέζι του.

μα πράξη αφού –μόλις σε δύο χρόνια– το 2018, το Nami Sushi & Korean BBQ άνοιξε τις πόρτες του στο κοινό. «Θέλαμε πάρα πολύ να φτιάξουμε ένα πρωτότυπο μαγαζί που να προσφέρει την πρωτόγνωρη και ευχάριστη εμπειρία του live table cooking στους ντόπιους, αλλά και στους επισκέπτες του νησιού».

Από την Κορέα με αγάπη

Πώς στήνεται, όμως, ένα μαγαζί με συγκεκριμένες απαιτήσεις στον εξοπλισμό του όταν δεν υπάρχει αντίστοιχο concept στην Ελλάδα; «Προμηθευτήκαμε όλο τον εξοπλισμό μας απευθείας από την Κορέα», μας λέει ο chef. «Οι απαιτήσεις ήταν μεγάλες και οι δυσκολίες πολλές γιατί έπρεπε πάνω από κάθε τραπέζι να έχουμε με ξεχωριστό απορροφητήρα, ενώ στη

μέση του κάθε τραπεζιού χρειάστηκε να τοποθετηθεί ειδική εγκατάσταση για να λειτουργήσουν τα μαγκάλια».

Σε έναν εκλεπτυσμένο και ήσυχια διακοσμημένο χώρο, όπου κυριαρχεί το ανοιχτόχρωμο ξύλο και η μίνιμαλ αισθητική, την προσοχή του επισκέπτη τραβούν οι καθαίσιμτοι απορροφητήρες με τη χαλκίνη όψη που είναι παραταγμένοι στη σειρά. Το στήσιμο της σάλας του Nami Sushi & Korean BBQ αποτελεί μια εντελώς καινούρια εμπειρία από μόνο του, μιας και η ύπαρξη απορροφητήρων πάνω από κάθε τραπέζι είναι κάτι πρωτόγνωρο για τα ελληνικά δεδομένα. Παραδόξως, η παρουσία τους δεν δημιουργεί οπτικό θόρυβο αντιθέτως, σε ιντριγκάρει και σε προετοιμάζει θετικά για το γεύμα που ακολουθεί.

Live table cooking

Αν και η φιλοσοφία του live table cooking, και συγκεκριμένα του Korean BBQ, μοιάζει ξένη στην ελληνική κουλτούρα και τις γαστρονομικές μας συνήθειες, τελικά δεν είναι τίποτα άλλο από την ανάγκη των ανθρώπων να βρεθούν σε παρέες γύρω από ένα τραπέζι και να μοιραστούν το φαγητό τους, το ποτό τους και τις ιστορίες τους. Δηλαδή κάτι που οι Έλληνες γνωρίζουμε καλά. Μόνο που στο κορεάτικο μπάρμπεκιου υπάρχει ακόμη περισσότερη... διάδραση. Ο πελάτης ψήνει μόνος του το δικό του γεύμα, το οποίο αποτελείται από τρυφερά κομμάτια κρέατος –όπως wagyu, πάπια, αρνί ή κοτόπουλο– ή από διάφορα θαλασσινά, όπως γαρίδα, σοδομό και τόνο. «Τα περισσότερα κρέατα τα μαρινάρουμε ➤



1. Το κρέας καταφθάνει στον πελάτη μαριναρισμένο και συνδυάζεται με μια μεγάλη ποικιλία συνοδευτικών που το συμπληρώνουν σε γεύση και ένταση.
2. Στο μενού του Nami Sushi & Korean BBQ συνυπάρχουν αρμονικά πιάτα της ιαπωνικής κουζίνας και το κορεάτικο μπάρμπεκιου.

στην κουζίνα πριν βγουν στο τραπέζι», εξηγεί ο κ. Τσίγκης. «Παράλληλα, μαζί με αυτά καταφθάνουν στο τραπέζι kimchi, σούπα miso και ρύζι ατμού. Από εκεί και πέρα, ο πελάτης έχει τη δυνατότητα να συμπληρώσει πιάτα μέσα από μια ατελείωτη ποικιλία banchan (συνοδευτικών), αλλιά και σαλτσών που συμπληρώνουν και απογειώνουν γευστικά την πρωτεΐνη που έχει επιλεγεί».

«Πάντρεμα» με ιαπωνικά πιάτα

Στο μενού του Nami, ωστόσο, το Korean BBQ δεν αποτελεί αποκλειστική επιλογή. Ο chef Βασίλης Τσίγκης έχει παντρέψει την ιαπωνική με την κορεάτικη κουζίνα και αναρωτιόμαστε για το αποτέλεσμα αυτής της γευστικής συνύπαρξης. «Ο κόσμος μπορεί να συνδυάσει εύκολα το sushi με το live table cooking», λέει και συνεχίζει, «Πέραν όμως αυτών, δίνουμε τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα από

σούπες, ορεκτικά και sukiyaki (ιαπωνικό πιάτο hot pot, το οποίο επίσης σιγοψήνεται πάνω στο μαγκάλι) ή των συνδυασμών αυτών. Επίσης, πιάτα όπως το Bibimbab (παραδοσιακό πιάτο ρυζιού με λαχανικά, μοσχάρι bulgogi και τηγανητό αυγό σε σκεύος πυρόλιθου), το ramen με μοσχάρι wagyu και οι καυτερές σούπες, έχουν αγαπηθεί πολύ».

Καθώς μιλάει ο chef ακούμε για πιάτα που τα έχουμε δοκιμάσει, για άλλα που δεν γνωρίζαμε. Μοιραία, δεν μπορούμε παρά να αναρωτηθούμε για τους ανθρώπους που συνθέτουν το πελατειακό παζλ του μαγαζιού. Τελικά, τρώνε οι Ροδίτες sukiyaki; «Βρισκόμαστε σε ένα τουριστικό νησί, οπότε οι τουρίστες αποτελούν μεγάλο κομμάτι της πελατείας μας. Το εστιατόριο όμως είναι ανοιχτό όλο το χρόνο και δεν θα μπορούσε να αντέξει αν δεν το είχαν αγαπήσει και οι ντόπιοι, που μέσα στα χρόνια το αγάπησαν».

Τα σχέδια για το μέλλον

Όπως φαίνεται, το πείραμα του Βασίλη Τσίγκη πέτυχε. Η ιδέα τού να παντρέψει το sushi με το νεοφερμένο Korean BBQ αποδίδει, κάτι που αποδεικνύεται και από το γεγονός πως το Nami Sushi & Korean BBQ

αναδείχθηκε ως Traveller's Choice 2024 από τον ταξιδιωτικό οδηγό Trip Advisor. Τώρα δεν έχουμε παρά να περιμένουμε τα επόμενα βήματά του, μιας και δηλώνει πως έχει ακόμη πολλές ιδέες για να υλοποιήσει στο άμεσο μέλλον, οι οποίες θα επεκτείνουν και άλλο τις γευστικές εμπειρίες της τοπικής κοινωνίας της Ρόδου. ■

ΜΙΑ ΜΟΥ ΓΙΑ KOREAN BBQ

Κάθε μπάρμπεκιου πρέπει να έχει στο τραπέζι πέντε πράγματα: Πρωτεΐνη (κρέας ή θαλασσινά), συνοδευτικά πιάτα, σάλτσες, φύλλα μαρουλιού και ρύζι. Το κρέας που χρησιμοποιείται συνήθως είναι παστό χοιρινό με μπέικον (samgyeopsal), χοιρινά ή μοσχαρίσια παϊδάκια (galbi) μαριναρισμένα σε γλυκιά σάλτσα σόγιας, σκόρδο, μέλι και σπασμέλαιο και λεπτές φέτες μοσχαριού (bulgogi) επίσης μαριναρισμένες. Από θαλασσινά προτιμούνται οι γαρίδες, ο σολομός και τα μύδια ή άλλα οστρακοειδή.

🔴🔴 Θέλαμε να φτιάξουμε ένα μαγαζί που να προσφέρει την πρωτόγνωρη εμπειρία του live table cooking στους ντόπιους, αλλά και τους επισκέπτες του νησιού της Ρόδου. 🔴🔴



VICTORINOX

PREPARED TO PERFORM

Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος Fibrox Dual Grip. Επαγγελματική αιχμηρότητα. Αντιολισθητική λαβή. Πολύ ξεκούραστο στο χέρι. Κοπή ακριβείας κάθε φορά.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



Instagram

Την προσδοκούσαν οι ανά τον κόσμο foodies αλλά και οι ομάδες των ανθρώπων που εργάστηκαν σκληρά για ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Ο λόγος για τη λίστα με τα πιο φωτογενή, βραβευμένα με αστέρια Michelin, εστιατόρια, που δημοσιεύτηκε πρόσφατα από το The Luxury Travel Book. Αίθουσες, διακόσμηση και πιάτα, όλα προσεκτικά σχεδιασμένα για να αφυπνίζουν και τις πέντε αισθήσεις.



photo credits: Beatrice Pilotto

1

2

photo credits: Maki Manoukian

photo credits: Dinner by Heston Blumenthal

#GOURMET RESTAURANTS

ΤΑ ΠΙΟ ΙΝΣΤΑΓΚΡΑΜΙΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Τα πιο hot βραβευμένα εστιατόρια για το 2025 μπήκαν στο μικροσκόπιο του ταξιδιωτικού οδηγού The Luxury Travel Book, ο οποίος τα κατέταξε σε 3 λίστες: στα πλέον ανερχόμενα, στα πιο περιζήτητα και στα πιο φωτογενή. Ειδικά η τελευταία περιλαμβάνει 20 εστιατόρια, με κριτήριο ένταξης τον αριθμό των hashtags στο Instagram, τα οποία μάλιστα πληθαίνουν σε καθημερινή βάση. Ακολουθούν κάποιες από τις προτάσεις της λίστας, με ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Sketch | The Lecture Room and Library

Ο δημοφιλέστερος χώρος εστίασης στο Instagram δεν είναι άλλος από το Sketch, το οποίο δεν κρατάει μόνο τα σκήπτρα του ομορφότερου εστιατορίου της Ευρώπης, αλλά και του κόσμου. Το ανακαινισμένο αρχοντικό του 18ου αιώνα -διακοσμημένο από τον διάσημο Gabhan O'Keefe- φιλοξενεί 3 εστιατόρια και 1 μπαρ, με το The Lecture Room and Library να ξεχωρίζει τόσο για την κομψή και πολυτελή αισθητική του, όσο και

για τα τρία αστέρια Michelin που του χάρισε ο Γάλλος σεφ Pierre Gagnaire. Εδώ τα πάντα, από την άψογη εξυπηρέτηση μέχρι το σερβίρισμα των πολυπληθών signature πιάτων, μοιάζουν να είναι τέλεια χορογραφημένα ως μέρος μίας παράστασης που ξεπερνά τη γαστρονομία και εμπλέκει όλο το προσωπικό στη μαγεία της. Πέραν, όμως, του βραβευμένου εστιατορίου, εντύπωση κάνουν επίσης οι iconic τουαλέτες σε σχήμα αβγού, οι οποίες βρίσκονται πίσω από το East Bar και κλέβουν συχνά τα φθας.

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΛΕΝΗ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ



3

1. Το paccheri, signature dish του Da Vittorio. 2. Ο πίνακας με την ακρόπολη του Adel Abdessemed στο εστιατόριο του Pierre Gagnaire 3. Στο Dinner by Heston Blumenthal. 4. Πιάτα "πίνακες" στο Sketch, The Lecture Room and Library. 5. Η κεντρική σάλα του The Lecture Room and Library είναι η πλέον φωτογραφημένη. 6. Στα πιάτα του Pierre Gagnaire αποτυπώνεται η καλλιτεχνική του φύση του.



4

photo credits: Okamoto Claude



5

photo credits: sketch

Guy Savoy

Γαλλική κουζίνα, αντικείμενα σύγχρονης τέχνης και παλαιού τύπου παράθυρα να βλέπουν στον Σηκουάνα. Σαν μικρές γκαλερί, οι έξι τραπεζαρίες του εστιατορίου Guy Savoy είναι διακοσμημένες με έργα διαφόρων καλλιτεχνών όπως είναι ο Fabrice Hyber και ο Adel Abdessemed, ενώ ο François Pinault έχει δανείσει στο εστιατόριο έργα από την προσωπική του συλλογή. Το ενδιαφέρον όμως εδώ είναι πως τα αντικείμενα τέχνης περνούν και πάνω στο τραπέζι, με τον σεφ Guy Savoy να συνεργάζεται με καλλιτέχνες και σχεδιαστές για την παραγωγή σκευών, όπως είναι τα χαρακτηριστικά «χαμογελαστά πιάτα» της Virginia Mo και τα πολυτελή αλατοπίπερα σε σχήμα σταγόνας νερού του Laurent Beyne. Άξια αναφοράς, δε, είναι και η σειρά σκευών σερβιρίσματος τα οποία περιλαμβάνουν εντυπωσιακά πιάτα για amuse-bouche, από τους Lionel Dinis-Salazar και Jonathan Omar, με σχεδιασμό που παραπέμπουν στις στέγες του Παρισιού.

Dinner by Heston Blumenthal

Το Mandarin Oriental Hyde Park ήταν το ιδανικό μέρος για να στεγάσει ο Heston Blumenthal την αγάπη του για τις παλιές συνταγές, αλλά και την παιχνιδιάρικη διάθεσή του. Ο σεφ, από το 2000, αφοσιώθηκε στην

έρευνα βιβλίων μαγειρικής του 14ου αιώνα και συνεργάστηκε με ιστορικούς τροφίμων για να δημιουργήσει απρόσμενες συνταγές. Μία από αυτές είναι το «Meat Fruit», ένα χαρακτηριστικό πιάτο – γαστρονομικό κόλπο, το οποίο περιλαμβάνει παρφέ από συκώτι κοτόπουλου και φουά γκρα επικαλυμμένο με ζελέ μανταρινιού, σχεδιασμένο να μοιάζει με μανταρίνι. Το εστιατόριο, που κατέχει δύο αστέρια Michelin, είναι ένα από τα πλέον φωτογραφημένα της Ευρώπης.

Pierre Gagnaire

Ό,τι αγγίζει ο πολυπράγμων σεφ Pierre Gagnaire, γίνεται χρυσός. Οι γαστρονομικές δημιουργίες του έχουν χάρισει αστέρια τόσο σε εστιατόρια με τα οποία συνεργάζεται, όσο και σε δικά του –εντός και εκτός Γαλλίας. Φαν της τζαζ και της σύγχρονης τέχνης, έχει τρία εστιατόρια στο Παρίσι: το Piero TT,

το Gaya και ένα ακόμη –που φέρει το όνομά του– και το οποίο φαίνεται πως αντικατοπτρίζει καλυτερα και τον χαρακτήρα του: Είναι μοντέρνο, διακριτικό και εκπνευσμένο, με τα πάντα σε τέλεια αρμονία. Πώς αλλιώς θα διατηρούσε τα τρία αστέρια Michelin που κρατά από το 1996, άλλωστε; Όσο για την ιδιαίτερη αισθητική του χώρου, αυτή «σφραγίζεται» από ένα έργο με κάρβουνο του Adel Abdessemed που απεικονίζει ένα κτηνοτροφείο, αλλά εμείς ξεχωρίζουμε και έναν ακόμη πίνακα του ίδιου καλλιτέχνη που βρίσκεται εκεί, με θέμα τη δική μας Ακρόπολη.



photo credits: Maki



“ Στο εστιατόριο Guy Savoy τα έργα τέχνης περνούν και πάνω στο τραπέζι με εντυπωσιακά πιάτα για amuse-bouche τα οποία έχουν σχεδιασμό που παραπέμπει στις στέγες του Παρισιού. ”

photo credits: Guy Savoy

1

1. Τα "χαμογελαστά πιάτα της Virginia Mo, στο Guy Savoy. 2. Το "meat fruit" στο Dinner By Heston Blumenthal είναι ένα γαστρονομικό κόλπο 4. Οι αδελφοί Ρόκα του El Celler De Can Roca.

photo credits: Dinner by Heston Blumenthal

2

photo credits: El Celler de can Roca

3

Arpège

Στις αρχές του 2000 ο Γάλλος σεφ Alain Passard αποφάσισε να χαράξει ένα νέο, «πράσινο» δρόμο στις επιλογές και τη δημιουργικότητά του. Έδωσε στα φρούτα και τα λαχανικά τη θέση που τους αξίζουν σε πιάτα υψηλών απαιτήσεων και δημιούργησε μενού βραβευμένα με τρία αστέρια Michelin (και ένα πράσινο για τη βιωσιμότητα του εστιατορίου του). Ο χώρος του, στην ίδια φιλοσοφία με τα πιάτα του, είναι καθαρός και φωτεινός, ενώ μια βουκολική τοιχογραφία καθορίζει την αισθητική και δίνει το στίγμα του.

Da Vittorio

Σε μικρή απόσταση από το Μπέργκαμο, το Da Vittorio βρίσκεται στην καταπράσι-

νη ύπαιθρο και απλώνεται σε έκταση δέκα εκταρίων. Εκεί θα βρει κανείς και ένα γήπεδο τένις, ένα γήπεδο ποδοσφαίρου και δύο φυσικές λίμνες που συνδέονται με ένα μονοπάτι για μια χαλαρωτική βόλτα. Σε αυτό το καταπράσινο περιβάλλον, η οικογένεια Cerea εμπνέεται από την παράδοση και τα φρέσκα υλικά και δημιουργεί υγιεινά πιάτα υψηλών αξιώσεων, χάρη στα οποία το Da Vittorio δικαίως κρατά σήμερα τρία αστέρια Michelin.

El Celler de Can Roca

Ο Οδηγός Michelin πλέκει το εγκώμιο του τετράκις βραβευμένου εστιατορίου (τρία αστέρια γεύσης και ένα πράσινο βιωσιμότητας), αναφέροντας πως απώτερος στό-

χος των αδελφών Ρόκα είναι να δημιουργήσουν ένα συμπόσιο για τα μάτια, τον ουρανίσκο αλλά και για όλες τις αισθήσεις. Οι Ρόκα, συνεχίζει ο Οδηγός, έχουν χτίσει ένα εστιατόριο εξαιρετικά υψηλού διαμετρήματος που γιορτάζει τις αντιθέσεις, τις αναμνήσεις και τα ταξίδια. Έχουν συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς, εστιάζουν στη βιωσιμότητα και είναι ευαισθητοποιημένοι απέναντι στις προκλήσεις που θέτει η κλιματική αλλαγή. Ο σχεδιασμός του χώρου ανήκει στο αρχιτεκτονικό γραφείο Sandra Tarruella Interioristas, το οποίο παρέδωσε ένα ευρύχωρο εστιατόριο με έμφαση στο σύγχρονο και λιτό design που αγκαλιάζει τα φυσικά υλικά και αφήνει το βλέμμα να πλανηθεί στο φυσικό πράσινο. ■

ΚΑΤΑΤΑΞΗ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΑΣΤΕΡΙΑ MICHELIN	ΠΟΛΗ	ΧΩΡΑ	POSTS
1	Sketch	***	Λονδίνο	Μεγάλη Βρετανία	95.100
2	Osteria Francescana	*** *	Μόντενα	Ιταλία	41.200
3	Pierre Gagnaire	***	Παρίσι	Γαλλία	31.800
4	The Jane	**	Αμβέρσα	Βέλγιο	26.700
5	Arpège	*** *	Παρίσι	Γαλλία	24.800
6	Da Vittorio	***	Μπρουσαπόρτο	Ιταλία	24.200
7	El Celler de Can Roca	*** *	Χιρόνα	Ισπανία	24.000
8	Diver XO	***	Τετουάν	Ισπανία	23.900
9	Dinner by Heston	**	Λονδίνο	Μεγάλη Βρετανία	23.500
10	Guy Savoy	**	Παρίσι	Γαλλία	22.200
	ABaC	***	Βαρκελώνη	Ισπανία	22.200

What's **your story**?
We can bring it to life with **video**.



honeybee
P R O D U C T I O N S

TV & Cinema Productions - TVC Spots
TV Series | Factual TV | Reality | Servicing

info@honeybee.gr
τηλ: 210 9233 780

www.honeybeeproductions.gr

LA CUCINA – LA DARBIA

Η gourmet κουζίνα του Πιεμόντε με θέα στη λίμνη

Γύρω από τη λίμνη Όρτα, σε έναν από τους καλά φυλαγμένους «παραδείσους» του Πιεμόντε, το εστιατόριο La Cucina του πολυτελούς resort La Darbia προσελκύει επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Με αυθεντική γεύση, ανεπηρέαστη από κάθε γαστρονομικό trend, και ειδυλλιακή θέα μαγεύει βλέμμα και ουρανίσκους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: TOBIAS KASER/ V2COM

Μεγαλωμένοι στην ευρύτερη περιοχή, οι αρχιτέκτονες Gian Carlo και Matteo Primatesta μεταμόρφωσαν ένα εγκαταλειμμένο εξοχικό συγκρότημα σε ένα αναβαθμισμένο κατάλυμα ασύγκριτης ομορφιάς. Ως αυτοδίδακτοι ξενοδόχοι με υψηλή αισθητική, έβαλαν τα δυνατά τους ώστε να δημιουργήσουν έναν χώρο που αποπνέει την αίσθηση της ήσυχης πολυτέλειας και την ουσία της ιταλικής Dolce Vita.

Κάθε ματιά στις εγκαταστάσεις του La Darbia αποδεικνύει ότι τα κατάφεραν πανηγυρικά. Το όραμά τους έχει πάρει σάρ-

κα και οστά με είκοσι μίνιμαλ σουίτες που αντανakλούν τη λιτή αρχιτεκτονική του Πιεμόντε, έναν τεράστιο κήπο με αμπελώνες και οργανικά λαχανικά και φυσικά, με το γκουρμέ εστιατόριο που χαρίζει απρόσκοπτη θέα στη λίμνη Όρτα και στο Μόντε Ρόζα, το δεύτερο ψηλότερο βουνό των Άλπεων.

Αυθεντικές γεύσεις της Βόρειας Ιταλίας

Με εμπειρία δύο δεκαετιών στο βιογραφικό του, ο Head Chef του La Cucina, Matteo Monfrinotti, έχει δημιουργήσει ένα μενού αυθεντικής τοπικής κουζίνας,



1



2

1. Άποψη από το πολυτελές κατάλυμα La Darbia, που απο-
πνέει την αίσθηση της ιταλικής dolce vita. 2. Οι αρχιτέκτονες
Gian Carlo και Matteo Primatesta. 3. Το εσωτερικό του εστι-
ατορίου La Cucina, το οποίο αποτελεί οργανικό κομμάτι του
πολυτελούς resort. 4. Τα πιάτα του La Cucina εκφράζουν ό-
ψεις της γευστικής παλέτας του Πιεμόντε, ισορροπώντας α-
νάμεσα στην παράδοση και τη δημιουργική φαντασία.



3



4

μακριά από οτιδήποτε μπορεί να επιτάσσει η μόδα. Με έμφαση στις εποχιακές πρώτες ύλες και στα ποιοτικά προϊόντα που καλλιεργούνται στον κήπο που περιβάλλει το εστιατόριο, το τελικό αποτέλεσμα υμνεί κάθε φορά τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής.

Η κάρτα, η οποία μάλιστα πλαισιώνεται εικαστικά από τα σχέδια της ζωγράφου Anna Regge, διαθέτει προσεγμένα πιάτα που ισορροπούν ανάμεσα στην παράδοση και τη δημιουργική φαντασία. Για παράδειγμα, τα ταλιοθίνι Bossolasco με λουκάνικο από την επαρχιακή πόλη Μπρα, οι ψημένες κόκκινες πιπεριές με την κλα-

σική τοπική σάλτσα Bagnetto Verde από αντζούγιες, κάπαρη και μαϊντανό, αλλά και το ψωμί με κιχώριο και σάλτσα μπερνέζ εκφράζουν όψεις της γευστικής παλέτας του Πιεμόντε.

Από την άλλη, στις επιλογές «The Chef's Classics», ο Monfrinotti βρίσκει το έδαφος να πειραματιστεί σε άλλο επίπεδο και να ξετυλίξει τις δημιουργικές του ανησυχίες. Εκεί, κυριαρχούν προτάσεις όπως τα ζυμαρικά με μπλε αστακό, αχινό και ντομάτα Piennolo del Vezuvio, το μοσχάρι Wellington με σάλτσα μαύρης τρούφας και κρεμμύδια εσαλότ, και το ψάρι με Cervia salt και ταπενάντ. ➤

Οι αρχιτέκτονες Gian Carlo και Matteo Primatesta μεταμόρφωσαν ένα εγκαταλειμμένο εξοχικό συγκρότημα σε ένα αναβαθμισμένο κατάλυμα ασύγκριτης ομορφιάς. Μέσα σε αυτό, το εστιατόριο La Cucina σερβίρει ένα μενού αυθεντικής τοπικής κουζίνας, με την υπογραφή του σεφ Matteo Monfrinotti.

CONCEPT



1. Ο Head Chef του εστιατορίου, Matteo Monfrinotti (αριστερά) επιδιώκει να προσφέρει σε κάθε επισκέπτη μια συναισθηματική γαστρονομική εμπειρία. **2.** Η μαγευτική θέα στη λίμνη Όρτα. **3.** Στο κελάρι La Cantina συναντά κανείς κρασιά της ποικιλίας Nebbiolo, που ευδοκιμεί σχεδόν αποκλειστικά στο Πιεμόντε.

Ο ταλαντούχος Ιταλός σεφ, που έχει συμπεριληφθεί στο παρελθόν σε επιδραστικές λίστες με τα αναδυόμενα «αστέρια» του χώρου, επιδιώκει να προσφέρει σε κάθε επισκέπτη μια συναισθηματική γαστρονομική εμπειρία. Τα αρώματα, οι υφές, οι γεύσεις και τα χρώματα στα πιάτα του σχεδιάζονται ώστε να εξάψουν τη φαντασία του κοινού, να ανασύρουν ευχάριστες αναμνήσεις και να γεννήσουν ξεχωριστά συναισθήματα.

Ποικιλία γαστρονομικών εμπειριών

Μέσα σε ένα σκηνικό διαχρονικής γοητείας, με την ιταλική φύση, τη θέα και



τις αποχρώσεις του ουρανού να δένουν μεταξύ τους αρμονικά, το La Darbia δεν περιορίζεται στη σάλα του εστιατορίου του. Το «Chef's Table Experience» δίνει την ευκαιρία σε εκείνους που το επιθυμούν να γίνουν για ένα απόγευμα οι special guests του Matteo Monfrinotti και της ομάδας του. Μπροστά στην ανοιχτή κουζίνα, βιώνουν έντονα κάθε λεπτό της προετοιμασίας των πιάτων και δοκιμάζουν μικρές ποσότητες των γευμάτων με τη συνοδεία σαμπάνιας.

Περιστασιακά, ανοίγει τις πόρτες του το La Cantina, το κελάρι του καταλύματος, παρέχοντας πρόσβαση στο μέρος που αναπνέουν και ξεκουράζονται τα κρασιά παραγωγής του La Darbia. Χάρη στην ποικιλία Nebbiolo, που ευδοκιμεί σχεδόν αποκλειστικά στο Πιεμόντε, οι επισκέπτες παίρνουν μια αντιπροσωπευτική γεύση από τον οινικό χάρτη της περιοχής.

Επιπλέον, ο λαχανόκηπος The Orto αποτελεί σταθερά το μέρος για έναν αρωματικό περίπατο χαλάρωσης και ευεξίας. Με ανοιχτή θέα στη λίμνη, μπορεί κανείς να απολαύσει ένα ελαφρύ μεσημεριανό γεύμα ή ένα ανεπίσημο δείπνο κάτω από τις ρομαντικές πέργκολες, με φρέσκα συστατικά απευθείας από τον κήπο.

Την ώρα που ο κύριος όγκος των τουριστών συρρέει στη λίμνη Κόμο ή στη λίμνη Ματζόρε, η Όρτα βρίσκεται πάντοτε στη θέση της για όσους επιθυμούν ήσυχες διακοπές στη γειτονική χώρα. Πολύ κοντά στις όχθες αυτού του κρυμμένου διαμαντιού, οι δημιουργοί του La Darbia έφτιαξαν ένα ονειρεμένο σκηνικό φιλοξενίας. Από αυτή την παραμυθένια ατμόσφαιρα δεν θα μπορούσε να λείπει ένας μικρός «ναός» της γαστρονομίας, το εστιατόριο La Cucina, που αυτοπροσδιορίζεται ως countryside restaurant και τιμά σε κάθε πιάτο την ταυτότητά του. Ένας υπέροχος, καλοδοξημένος συνδυασμός ξεκούρασης και γευστικών αναζητήσεων! ■

Το "Chef's Table Experience" δίνει την ευκαιρία σε εκείνους που το επιθυμούν να γίνουν για ένα απόγευμα οι special guests του Matteo Monfrinotti, μπροστά στην ανοιχτή κουζίνα.

i **La Darbia Resort**
Via per Miasino, Orta
San Giulio, Ιταλία
www.ladarbia.com

07-10 NOE 2025

METROPOLITAN EXPO



FOODTECH

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Supported by



| POWTECH



TECHNOPHARM

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ



Global Pack

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

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

NÜRNBERG MESSE

ΑΥΤΟΜΑΤΟΙ ΠΩΛΗΤΕΣ

Οι game changers στην εστίαση

Η καινοτόμα τεχνολογία των Kiosk POS δεν αποτελεί μόνο λύση ανάγκης για την εστίαση, αλλά και στρατηγική πολιτικής ανάπτυξης. Τα πρώτα ασφαλή συμπεράσματα από τη χρήση τους κατά τους τελευταίους μήνες είναι εντυπωσιακά και, καθώς φαίνεται, ήδη διαμορφώνουν το μέλλον του κλάδου.



Γράφει ο Ανέστης Δόμβρης
Ιδιοκτήτης της εταιρίας Πληροφορικής
DM SOFT IKE | Kiosk POS

Τα χρόνια προβλήματα της εστίασης απαιτούν ρεαλιστικές προτάσεις για την επίλυσή τους. Τη στιγμή που οι επιχειρήσεις βρίσκονται διαρκώς αντιμέτωπες με την έλλειψη προσωπικού και το αυξανόμενο κόστος εργασίας, τεχνολογικές λύσεις που είναι ήδη δοκιμασμένες στην πράξη προσφέρουν μια ασφαλή διέξοδο. Όσες επιχειρήσεις επιλέγουν να επενδύσουν σε αυτές, διαπιστώνουν άμεσα τα

πλεονεκτήματά τους, τόσο στην εξυπηρέτηση πελατών όσο και στην αποδοτικότητα της λειτουργίας τους.

Εξαιρετικό παράδειγμα αποτελούν οι αυτόματοι πωλητές (Kiosk POS), καθώς προσφέρουν στον πελάτη ευκολία και αυτονομία. Ο χρήστης τους έχει τη δυνατότητα να εξυπηρετηθεί απλά και γρήγορα στη γλώσσα της επιλογής του, να κάνει την παραγγελία του μέσω οθόνης αφής και να ολοκληρώσει την αγορά του με την πιστωτική κάρτα του.

Τα δεδομένα των συνεργατών μας μιλούν από μόνα τους: χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί κατάστημα στην πλατεία Νέας Σμύρνης στην Αθήνα, όπου το 90% των παραγγελιών πραγματοποιείται μέσω των αυτόματων πωλητών, αφήνοντας μόλις το 10% να διεκπεραιώνεται από το παραδοσιακό ταμείο.

Μια άλλη αξιοσημείωτη περίπτωση είναι κατάστημα με burgers στο Παγκράτι, όπου οι παραγγελίες γίνονται αποκλειστικά και μόνο μέσω αυτόματων πωλητών και με χρήση κάρτας.

Αύξηση της αξίας παραγγελίας και της παραγωγικότητας

Ένα ακόμη ιδιαίτερα σημαντικό εύρημα στα συμπεράσματα που προέκυψαν από

τη λειτουργία των αυτόματων πωλητών μας είναι ότι οι πελάτες που τους χρησιμοποιούν αυξάνουν την αξία της παραγγελίας τους κατά μέσο όρο 25% συγκριτικά με τον παραδοσιακό τρόπο παραγγελίας. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω ειδικών τεχνικών upselling, προτείνοντας επιπλέον προϊόντα όπως combos, αναψυκτικά ή γλυκά.

Με τη χρήση των Kiosk POS οι επιχειρήσεις διαπιστώνουν γρήγορα πως μπορούν να επιτύχουν μεγαλύτερη παραγωγικότητα με λιγότερο προσωπικό. Συγκεκριμένα, η παρουσία δύο αυτόματων πωλητών στο κατάστημα επιτρέπει την αποδέσμευση τουλάχιστον ενός υπαλλήλου από την εξυπηρέτηση στο ταμείο. Έτσι η επιχείρηση μπορεί να επικεντρωθεί περισσότερο στην παραγωγική διαδικασία και να αυξήσει την αποδοτικότητα, την ποιότητα και την ταχύτητα της εξυπηρέτησης.

Πώς να επιλέξετε συνεργάτη

Η εγκατάσταση ενός συστήματος αυτοεξυπηρέτησης (Self Order), είναι μια στρατηγική απόφαση που απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή και σωστή έρευνα πριν την τελική επιλογή του συνεργάτη σας. Είναι απαραίτητο να επιλέξετε εταιρείες και λογισμικά που έχουν ήδη αποδείξει στην πράξη (εντός Ελλάδος) την αξιοπιστία και την ευκολία χρήσης τους –και όχι απλά να βασιστείτε σε υποσχέσεις και διαφημίσεις. Πριν αποφασίσετε για μια τέτοια συνεργασία, συνιστούμε ανεπιφύλακτα να επισκεφθείτε καταστήματα που ήδη χρησιμοποιούν το σύστημα που σας ενδιαφέρει. Παρακολουθήστε από κοντά πώς οι πραγματικοί πελάτες αλληλεπιδρούν με το Kiosk POS, πόσο γρήγορα και εύκολα ολοκληρώνουν τις παραγγελίες τους και πώς λειτουργεί το σύστημα στην καθημερινότητα μιας επιχείρησης.

Τεχνολογία, απλότητα και αποτελεσματικότητα

Το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό ενός συ-



Τα δεδομένα μιλούν από μόνα τους. Σε κατάσταση στη Νέα Σμύρνη, το 90% των παραγγελιών πραγματοποιείται μέσω των αυτόματων πωλητών.

στήματος αυτοεξυπηρέτησης είναι, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, η ευχρηστία του και η ομαλή εμπειρία που προσφέρει στον πελάτη. Παρότι πίσω από την οθόνη αφής κρύβεται ένας απαιτητικός και πολύπλοκος συνδυασμός τεχνολογιών, ο πελάτης πρέπει –από την πρώτη κιόλας επαφή του με το σύστημα– να ολοκληρώσει τη διαδικασία γρήγορα και εύκολα. Έτσι, ένα καλά σχεδιασμένο περιβάλλον παραγγελίας το οποίο είναι φιλικό προς το χρήστη, όχι μόνο θα βελτιώσει την εξυπηρέτηση, αλλά θα αυξήσει σημαντικά και την πιθανότητα επανάληψης της επίσκεψης του πελάτη.

Παράλληλα, ένα πραγματικά αποτελεσματικό Kiosk POS πρέπει να ενσωματώνει έξυπνους μηχανισμούς προτάσεων upselling και cross-selling. Το σύστημα πρέπει να προσφέρει αυτόματα συμπληρωματικές επιλογές στον πελάτη, όπως αναψυκτικά, γλυκά ή προϊόντα που συνδυάζονται με την παραγγελία του.

Ένα αξιόπιστο σύστημα Self Order πρέ-

πει επίσης να είναι εξοπλισμένο με ανθεκτικό και αξιόπιστο hardware. Η οθόνη αφής, ο εκτυπωτής και κυρίως το τερματικό πληρωμών πρέπει να λειτουργούν απρόσκοπτα, καθώς κάθε διακοπή μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την εμπειρία του πελάτη αλλά και όλη τη λειτουργία της επιχείρησης.

Επιπλέον, ιδιαίτερα χρήσιμη είναι η δυνατότητα διαχείρισης κουπονιών μέσω του kiosk. Η εξαργύρωση ή λήψη εκπτώτικών κουπονιών ενισχύει την πιστότητα των πελατών και αυξάνει τις πιθανότητες επαναλαμβανόμενων επισκέψεων. Τέλος, είναι κρίσιμο ο συνεργάτης που θα επιλέξετε να παρέχει ολοκληρωμένη και άμεση υποστήριξη από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό, ώστε να διασφαλιστεί η συνεχής λειτουργικότητα του συστήματος χωρίς προβλήματα και καθυστερήσεις.

Ολοκληρωμένη και δοκιμασμένη λύση

Η DM SOFT IKE | Kiosk POS (<https://kioskpos.gr>) έχει καταφέρει να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη λύση που είναι απόλυτα διασυνδεδεμένη με κορυφαία συστήματα του κλάδου της εστίασης, παρέχοντας αξιοπιστία και αποτελεσματικότητα. Επίσης, έχει σημαντική παρουσία σε ολόκληρη τη χώρα, συνεχίζοντας δυναμικά το έργο του εκσυγχρονισμού και της τεχνολογικής αναβάθμισης του κλάδου. Μαζί με τους πολύτιμους συνεργάτες μας, δεσμευόμαστε να παρέχουμε λύσεις υψηλής αξίας που ενισχύουν τη θέση των επιχειρήσεων εστίασης σε μια απαιτητική και πολύ ανταγωνιστική αγορά. ■



Τηλ.: 211 780 8668 / 231 220 2022
Email: info@deliverymanager.gr



Δημήτρης Μούδιος Κατακτώντας την Ταϊλάνδη

Με διεθνή εμπειρία σε κορυφαία εστιατόρια της υψηλίου και ήδη διακριθείς στο Michelin Guide, ένας από τους πιο δυναμικά ανερχόμενους Έλληνες σεφ, μοιράζεται την πορεία του στην Ταϊλάνδη, τις γαστρονομικές του επιρροές και τη φιλοσοφία που καθοδηγεί τα καινοτόμα projects του.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ
ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΜΟΥΔΙΟΥ**

Για τον Δημήτρη Μούδιο η μαγειρική δεν ήταν το όνειρο ζωής του, αλλά μια τυχαία επιλογή που τον οδήγησε σε μια συναρπαστική διαδρομή. Σε ηλικία 17 ετών, έφυγε από την Ελλάδα και εγκαταστάθηκε στο Μόναχο, όπου ξεκίνησε να μαγειρεύει στο «Atelier», ένα εστιατόριο που τότε είχε ένα αστέρι Michelin και σήμερα διαθέτει τρία. «Μου άρεσε η εμπειρία και αποφάσισα πως αυτό ήταν που ήθελα να κάνω επαγγελματικά». Έτσι, σπούδασε μαγειρική και μόλις ολοκλήρωσε τη σχολή του, άρχισε να ταξιδεύει, δουλεύοντας σε top κουζίνες παγκοσμίως: «Alchemist» στην Κοπεγχάγη, «Boragó» στη Χιλή, εστιατόρια σε Ελβετία, Ολλανδία, Αμερική, Μεξικό και πλέον τον βρίσκουμε να... κατακτά την Ταϊλάνδη.

Όρε, Lahnyai και... Mitsos

Στην Μπανγκόκ, ο νεαρός σεφ μετρά τρία

διαφορετικά projects: το Όρε, το Lahnyai και το Mitsos Bangkok. «Στην Ταϊλάνδη με έφερε μια επαγγελματική πρόταση από έναν επενδυτή να ανοίξουμε μαζί το “Όρε”». Ήταν ένα project ακριβώς όπως το ήθελα: μικρό και πολύ προσωπικό», λέει ο ίδιος. Πρόκειται για ένα avant-garde εστιατόριο, το οποίο μέσα σε έναν χρόνο κέρδισε τη θέση του στον Michelin Guide. «Είναι ένας μίνιμαλ χώρος, σχεδιασμένος για να φιλοξενεί έξι πελάτες τη φορά. Κάθε στοιχείο του αντικατοπτρίζει τα πιστεύω και την αισθητική μου», σημειώνει. Τα άλλα δύο εστιατόρια κινούνται σε διαφορετική κατεύθυνση. «Το “Lahnyai” είναι ένας φόρος τιμής στην ιστορία της Ταϊλάνδης και τη βασιλική κουζίνα. Βασίζεται σε παραδοσιακές συνταγές, όπως αυτές έχουν διαμορφωθεί μέσα στους αιώνες και διασώζονται σε ιστορικά έγγραφα, βιβλία βασιλικών υπηρετών και σπάνιες συλλογές. Αντίθετα, το “Mitsos” είναι ένα καθα-



1. Ο ταλαντούχος Έλληνας σεφ Δημήτρης Μούδιος. 2. Μπάμιες γεμιστές με γαρίδες tempura και πράσινο μάνγκο. 3. Τα πιάτα είναι minimal με έμφαση στην ποιότητα της πρώτης ύλης. 4. Το Ære είναι ένα avant garde εστιατόριο έξι θέσεων.



Μέσα από τα πιάτα και τις τεχνικές μας στοχεύουμε στο να προσφέρουμε στους πελάτες μας μια εμπειρία που δεν έχουν ξαναζήσει.

ρά ευρωπαϊκό εστιατόριο θαλασσινών, με έμπνευση από τις γεύσεις της Μεσογείου».

Λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά

Στο «Ære», κάθε λεπτομέρεια παίζει ρόλο στη διαμόρφωση της γεύσης, ακόμη και το νερό που χρησιμοποιείται, το οποίο προέρχεται από μια πηγή κοντά στον καταρράκτη Sai Yok. Το μεγαλύτερο μέρος του μενού βασίζεται στα υλικά της Ταϊλάνδης, τα οποία ο κ. Μούδιος και η ομάδα του προσεγγίζουν μέσα από τη δική τους οπτική. «Όταν μετακομίσαμε εδώ, διαπιστώσαμε

ότι τα υλικά είναι τελείως διαφορετικά από τα ευρωπαϊκά, γεγονός που αποτέλεσε πρόκληση, αλλά ταυτόχρονα έκανε τη διαδικασία πολύ πιο δημιουργική», υπογραμμίζει και προσθέτει: «Το φαγητό μας είναι εξαιρετικά μίνιμαλ, με το tasting menu να περιλαμβάνει 32-34 πιάτα, τα περισσότερα εκ των οποίων επικεντρώνονται γύρω από ένα και μόνο υλικό. Για να επιτύχουμε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, όλες οι Α' ύλεις πρέπει να είναι άψογες, αλλιώς δεν υπάρχει τρόπος να το αναδείξουμε μέσα από τις τεχνικές μας. Γι' αυτό, δίνουμε τεράστια προσοχή στο sourcing».

Επιρροές και βιωσιμότητα

Όσον αφορά τις επιρροές του, ο σεφ εξηγεί: «Δεν θεωρώ ότι η μαγειρική μου βασίζεται σε κάποια συγκεκριμένη χώρα. Δεν θέλουμε να βάσουμε στη μαγειρική μας ταμπέλες. Για εμάς, δημιουργικότητα σημαίνει να παίρνουμε υλικά και να τα συνδυάζουμε με τρόπο που θεωρούμε σωστό, ακόμη κι αν δεν έχουμε ξαναδεί κάτι παρόμοιο. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε στους πελάτες μια εμπειρία που δεν έχουν ξαναζήσει». Η βιωσιμότητα αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της φιλοσοφίας του. «Προσπαθούμε σε όλα τα projects μας να εφαρμόζουμε όσο το δυνατόν περισσότερες zero waste πρακτικές, αλλά χωρίς να το προβάλλουμε ως εργαλείο marketing. Αξιοποιούμε στο έπακρο όλα τα υλικά μας και προσπαθούμε να εντάσσουμε τα διαφορετικά μέρη τους σε περισσότερα από ένα πιάτα, ώστε να μειώνουμε τη σπατάλη».

Ελληνική γαστρονομία, τάσεις και μελλοντικά σχέδια

Ρωτάμε τον κ. Μούδιο την άποψή του για την ελληνική γαστρονομία. «Τα τελευταία χρόνια, ειδικά μετά την πανδημία, η ελληνική γαστρονομία έχει εξελιχθεί ραγδαία. Έχουν ανοίξει projects με διεθνή απήχηση, αλλά και πιο casual εστιατόρια που χαράσσουν τη δική τους πορεία, κερδίζοντας κοινό και εντυπώσεις». Σχετικά με τις γαστρονομικές τάσεις που θα κυριαρχήσουν τα επόμενα χρόνια, τονίζει: «Πιστεύω ότι η προσοχή θα απομακρυνθεί από το fine dining. Ο κόσμος αναζητά πλέον χώρους που προσφέρουν αυθεντικότητα και οικειότητα και έτσι το ενδιαφέρον θα μετατοπιστεί σε πιο casual εστιατόρια, που προσφέρουν local κουζίνες και comfort γεύσεις». Όσο για τα μελλοντικά του σχέδια: «Αυτή την περίοδο εστιάζουμε στα τρία εστιατόριά μας στην Ταϊλάνδη. Σίγουρα, στο μέλλον θα ήθελα να ασχοληθώ με κάποιο project στην Ελλάδα, ενώ στα σχέδιά μου είναι και η εξέλιξη του «Ære» σε ένα πιο global concept, ίσως λειτουργώντας έξι μήνες στη Ταϊλάνδη και έξι μήνες στην Ελλάδα ή σε κάποιον άλλο προορισμό». ■

POST
SHOW



WORLD OF BEER FESTIVAL 2025

Μία επική γιορτή μπύρας με 21.068 επισκέπτες

Η Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, από τις 9 έως τις 11 Μαΐου, έγινε το απόλυτο spot για κάθε γνήσιο beer lover και όχι μόνο. Αμέτρητες ετικέτες μπύρας πρόσφεραν ταξίδια γεύσης που δεν άφησαν κανέναν ασυγκίνητο!

Ενα τριήμερο γεμάτο μπύρα, μουσική, παιχνίδια και αστείρευτη διασκέδαση έκανε το φεστιβάλ το απόλυτο talk of the town! Ξανθιές, σκούρες, καστανές, μαύρες — κάθε γουλιά ήταν μια έκρηξη γεύσης, κάθε ποτήρι μια νέα εμπειρία. Η μπύρα ένωσε χιλιάδες ανθρώπους που ήρθαν στο φεστιβάλ με κύριο σκοπό να ανακαλύψουν μοναδικές και συναρπαστικές προτάσεις ζύθου και να περάσουν καλά. Παράλληλα, το street food ανέβασε το επίπεδο της εμπειρίας, με ζουμερά burgers, πικάντι-

κα tacos, πρωτότυπα hot dogs και λαχταριστές λιχουδιές. Αρκετοί επισκέπτες διασκέδασαν και στην Beer Games Area, δημιουργώντας ένα κλίμα ζωντάνιας και χαλάρωσης.

Διάθεση και ρυθμός στα ύψη

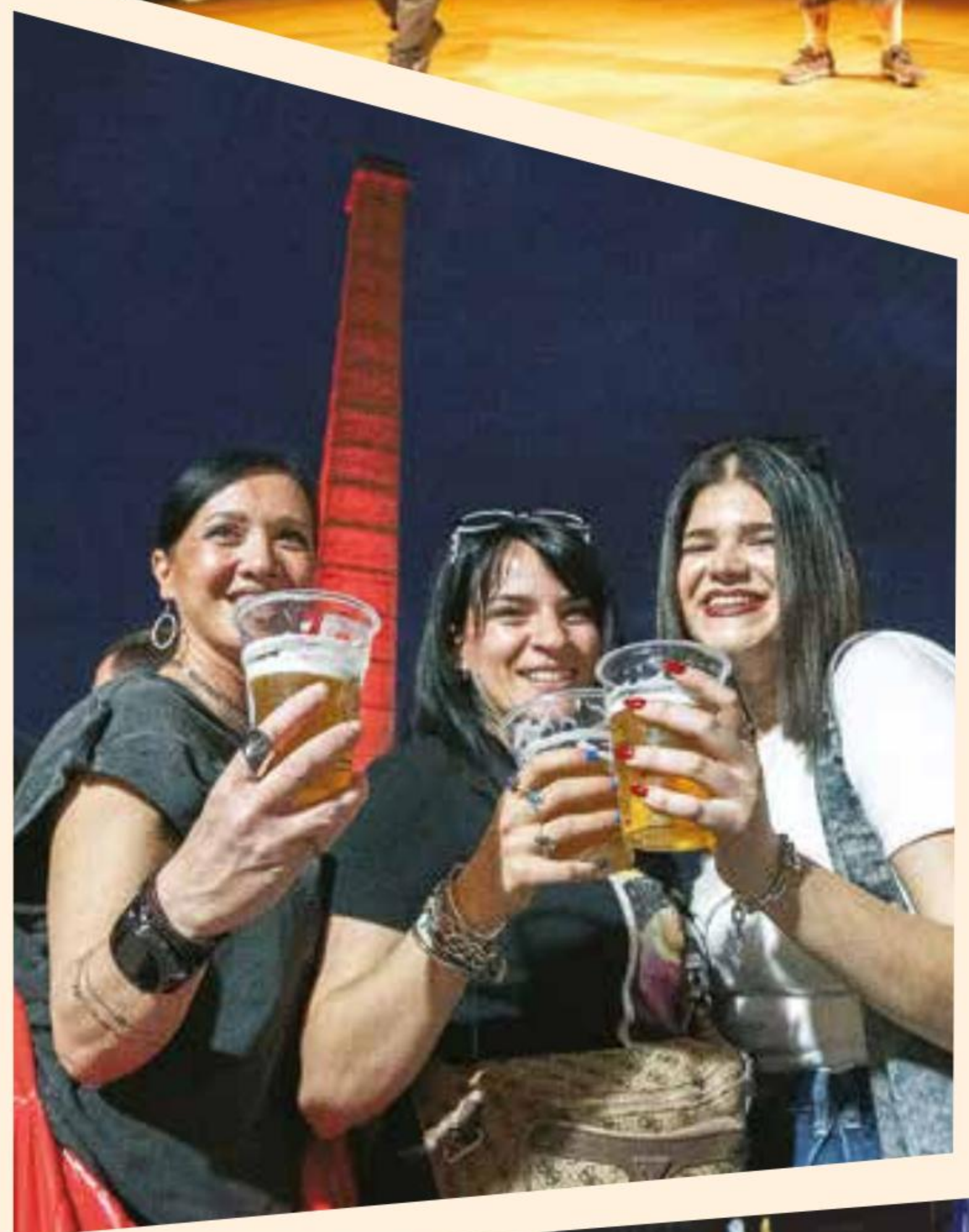
Από την πρώτη νότα μέχρι το τελευταίο encore, η ατμόσφαιρα στη σκηνή του φεστιβάλ ήταν εκρηκτική. Οι Stavento, Onirama, Μελίνα Κανά, Χρήστος Δάντης, Wedding Singers, Γιαγκίνδες, Υπόγεια Ρεύματα, The Speakeasies Swing Band και Prestige the Band, παρέсу-

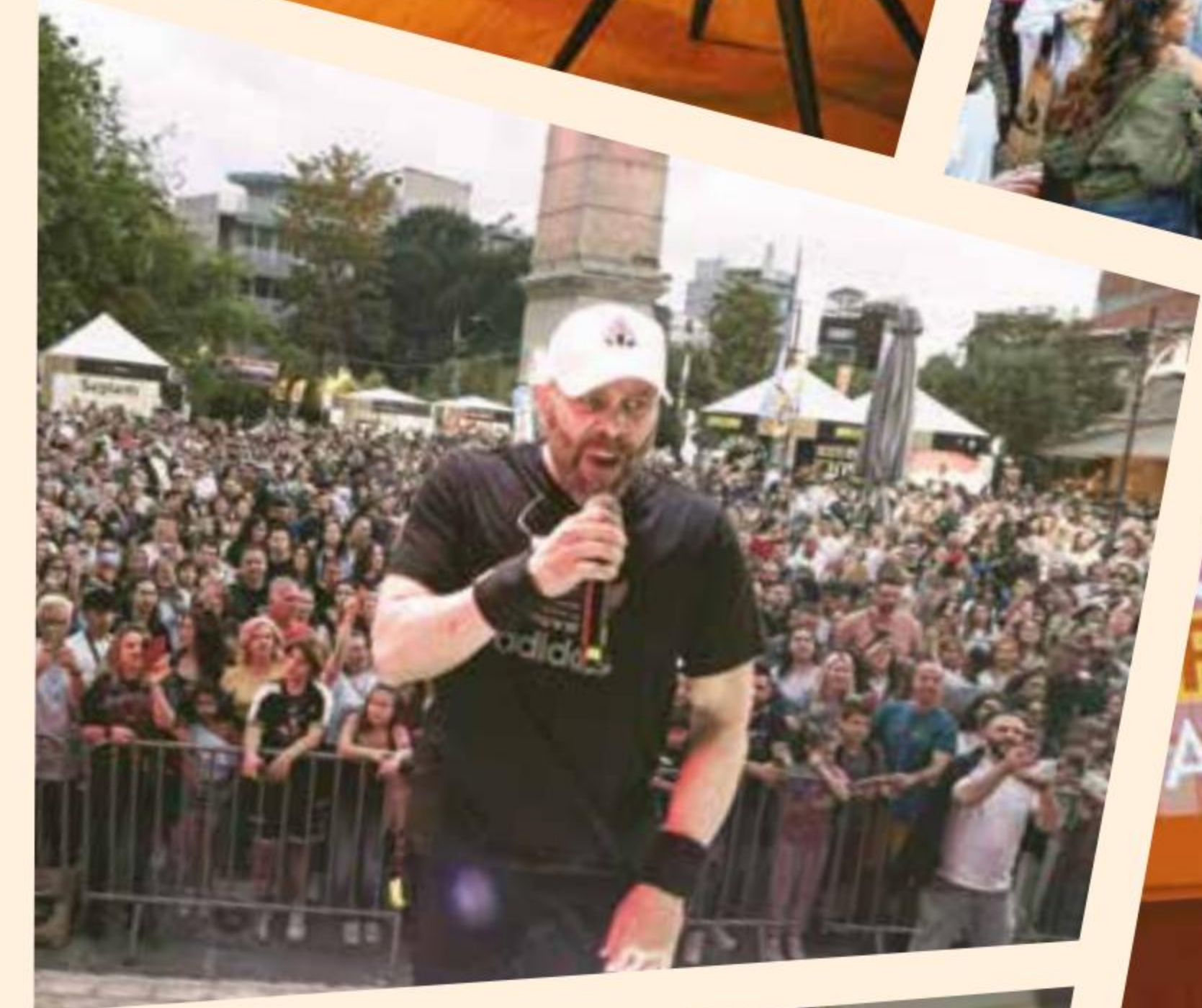
ραν το κοινό σε έναν ξέφρενο ρυθμό, γεμάτο δυνατές μελωδίες. Με τη μπύρα στο χέρι και το κέφι στα ύψη, οι 21.068 beer lovers έζησαν ένα τριήμερο γεμάτο μουσική και διασκέδαση.

Το γέλιο είχε την τιμητική του

Το Σάββατο 10 Μαΐου και την Κυριακή 11 Μαΐου ο Λάμπρος Φισφής και ο Διονύσης Ατζαράκης αντίστοιχα, με το μοναδικό τους χιούμορ, χάρισαν εκρηκτικές στιγμές γέλιου είτε ως Special Guest Hosts, είτε στο πλαίσιο των Stand-up και Sit-down shows στο Αμφιθέατρο.

🔴🔴 Από τις 9 έως τις 11 Μαΐου το WOB αποτέλεσε το talk of the town για τους beer lovers. Το φεστιβάλ περιελάμβανε από κλασικά είδη μπύρας -lager, ale, pilsner, stout, Weiss- μέχρι ανατρεπτικές επιλογές, όπως monastic, lambic, trappist, radler και IPA. 🍷🍷





Οι δ/ντριες των περιοδικών S&C, Ελένη Μανίκα (αριστ.) και "ΨΗΤΟ", Εύα Τούνα (δεξιό) απένειμαν 2 βραβεία, στους εκπροσώπους της "ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ" και στα στελέχη της "Mister B Brewery"

Greek Beer Awards: Βραβεία στον... αφρό των Ελλήνων ζυθοποιών

Στο πλαίσιο του WORLD OF BEER FESTIVAL, μέσα από τα Greek Beer Awards τα οποία διοργανώθηκαν από την Greek Bartender, βραβεύθηκαν οι καλύτεροι της μπίρας, αναγνωρίζοντας με αυτό τον τρόπο την ποιότητα και τη δημιουργικότητα κορυφαίων ζυθοποιών. Η τελετή απονομής πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 9 Μαΐου στο Αμφιθέατρο "Μιλητιάδης Έβερετ" της Τεχνόπολης Δήμου Αθηναίων, συγκεντρώνοντας σημαντικές συμμετοχές από την Ελλάδα, τη Μεσόγειο και την Ανατολική Ευρώπη. Συνολικά, Βραβεύθηκαν 50 ζύθοι σε 25 κατηγορίες, με 130 και πλέον συμμετοχές α-

πό Ελλάδα, Ιταλία, Κύπρο και Πολωνία μεταξύ άλλων. Ιδιαίτερη αναφορά αξίζει να γίνει στις συμμετοχές από τα ελληνικά νησιά, καθώς η παρουσία τους στο θεσμό των Greek Beer Awards, αποτελεί εργαλείο για εμπορική ανάπτυξη για τον τουρισμό της κάθε περιοχής. Δυναμική εμπλοκή είχαν και οι νομαδικές ζυθοποιίες. Χαρακτηριστικό παράδειγμα; Οι κορυφαίοι ζύθοι της χρονιάς: Top Ale: Παίχτε Πανκ! (Play Punk!) από τη Midnight Circus Gypsy Brewing και Top Lager: Craft Lager από την ιστορική Craft Microbrewery. Οι εγγραφές για τα Greek Beer Awards 2026 θα ξεκινήσουν στις 15 Σεπτεμβρίου 2025.

NEW PRODUCTS



Πανσετάκια BBQ

Λεπτοκομμένα, ζουμερά και απολαυστικά, τα νέα πανσετάκια της Megas Yeeros είναι μαριναρισμένα σε μια διακριτική μαρινάδα BBQ που αναδεικνύει τη γεύση και το άρωμά τους. Έτοιμα για ψήσιμο σε σχάρα, φούρνο ή τηγάνι, προσφέρουν σταθερό αποτέλεσμα και εξαιρετική υφή, σε ελάχιστο χρόνο. Αποτελούν ιδανική επιλογή για επαγγελματίες που αναζητούν ευκολία στην παρασκευή, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση. Τέλεια για platters, street προτάσεις σε πίτα, κυρίως πιάτα ή σύγχρονα μενού με έντονη ταυτότητα. Τα πανσετάκια BBQ είναι ο νέος πρωταγωνιστής της κάθε δημιουργικής κουζίνας.

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

Ατομικές μερίδες 3Π

Με μια νέα πρόταση επανέρχεται η 3Π, διαθέτοντας στην αγορά προϊόντα σε ατομικές μερίδες. Τα νέα προϊόντα απευθύνονται κυρίως σε ξενοδοχεία και street food επιχειρήσεις και περιλαμβάνουν τη gluten-free, vegan κέτσαπ με αυθεντική γεύση, τη μαγιονέζα με αβγά αχυρώνα, τη vegan μουστάρδα από σιναπόσπορο κορυφαίας ποιότητας και την BBQ sauce με την εξαιρετική συνταγή της 3Π. Αξίζει να σημειωθεί πως η 3Π περιλαμβάνει μια μεγάλη ποικιλία από sauces, spreads και dressings, που καλύπτουν όλες τις ανάγκες ενός μενού.

3Π ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, Τηλ. 24410 62255,
www.3psalads.gr



Για το απόλυτο smash burger

Ακολουθώντας τη μεγαλύτερη γαστρονομική τάση, η Salomon Foodworld φέρνει στην αγορά το απόλυτο «κιτ» για τα πιο γευστικά και ζουμερά smash burger. Το SALOMON SMASH burger offer περιλαμβάνει μπιφτέκι βαθιάς κατάψυξης από 100% μοσχαρίσιο κιμά, έχει σταθερή κοστολόγηση και ψήνεται σε μόλις 4 λεπτά. Το νέο concept συνδυάζεται ιδανικά από τα νέα αφράτα και νόστιμα ψωμάκια SALOMON Smash Burger Potato Buns και συνοδεύεται από το απόλυτο εργαλείο BURGER SMASH, το οποίο χρειάζεται κάθε επαγγελματίας.



Salomon Foodworld, Τηλ.: 6974 448957,
www.salomon-foodworld.com

Ελληνική κουζίνα

Για όλους τους επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν αγαπημένες ελληνικές συνταγές με ελάχιστο κόπο και μεγάλη οικονομία σε υλικά και κατανάλωση ενέργειας, η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ προσφέρει υπερψυγμένα προϊόντα που είναι η βάση για τα θερινά λαδερά πιάτα. Η εταιρεία προσφέρει επίσης προτάσεις vegan συνταγών για τους πελάτες που προτιμούν έναν εναλλακτικό τρόπο διατροφής. Τα πιάτα της ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ διατίθενται επίσης για λιανική πώληση σε ατομικές συσκευασίες.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ,
Τηλ.: 210 6634871, www.helliniki-kouzina.gr

Τυρένια τρίγωνα

Μέσα στο διασκεδαστικό τριγωνικό τους σχήμα, τα Nacho Cheese Triangles κρύβουν κρεμώδες λιωμένο τυρί nacho, γέμιση από γλυκιά πιπεριά και επικάλυψη από τραγανά τσιπς τσιπς. Η Farm Frites συνδύασε την αυθεντική μεξικάνικη έμπνευση με την μοναδική υφή και γεύση σε ένα προϊόν που είναι ιδανικό για finger food, platter ή ως ιδιαίτερο συνοδευτικό σε tex-mex πιάτα και φέρνει υπέροχα έντονη νοστιμιά σε κάθε επαγγελματική κουζίνα.



FARM FRITES INTERNATIONAL,
Τηλ: 210 9913998, www.farmfrites.com

> 7-10
NOE
2025

METROPOLITAN EXPO



Global Pack

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Packaging INSPIRING Innovation

Supported by



| POWTECH



TECHNOPHARM

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ

FOODTECH

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

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

NÜRNBERG MESSE

NEW PRODUCTS



Πίτα τσέπη

Ιδανική επιλογή για λαχταριστά και πρακτικά γεύματα, το καινοτόμο προϊόν Πίτα Τσέπη της Elviart Καλοϊδίας Α.Β.Ε.Ε., φέρνει μια γευστική επανάσταση. Με έξυπνο περφορέ σημείο για εύκολο άνοιγμα και γρήγορη προετοιμασία των γευμάτων, διατίθεται σε τέσσερις εκδοχές που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της κορυφαίας ποιότητας και της αυθεντικής γεύσης που προσφέρει η Elviart: Με αλεύρι σίτου, με αλεύρι καλαμποκιού, με αλεύρι ολικής άλεσης, καθώς και με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και φυτικές ίνες.

Elviart Καλοϊδίας Α.Β.Ε.Ε., Τηλ.: 210 5579700, www.elviart.com



Mustard Sauce

Τη Roasted Onion Sauce σε συσκευασία των 3 κιλών παρουσιάζει η εταιρεία Piccanta Dressings & Sauces η οποία παράγει μια πλούσια γκάμα προϊόντων απευθυνόμενη σε ξενοδοχειακές μονάδες, caterings, αλυσίδες εστιατορίων, ψητοπωλεία κ.ά. Πρόκειται για μια πεντανόστιμη, πικάντικη και ταυτόχρονα γλυκιά sauce ψημένου κρεμμυδιού, που απογειώνει τα burgers, τις ποικιλίες κρεατικών και όχι μόνο. Επιπλέον, η Mustard Sauce 5 κιλών με απαλή γεύση και γλυκιά αίσθηση, συνοδεύει εξαιρετικά σουβλάκι, κρεατικά και πατάτες.

PICCANTA DRESSINGS & SAUCES, Τηλ: 210 2460775, www.piccanta.gr

Τυρί κρέμα

Το φινετσάτο τυρί κρέμα Rosso παρουσιάζει η KALLAS INCORPORATION. Το Rosso διαθέτει ιταλικό αέρα αλλιά είναι ταυτόχρονα προσιτό και συνδυάζει πυκνή, κρεμώδη υφή και πλούσια γεύση με ελαφρά οξύτητα. Μπορεί να αποτελέσει την ιδανική βάση για αξέχαστα cheesecakes, ξεχωριστά wraps και απολαυστικά sandwiches. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία του 1,5kg.



KALLAS INCORPORATION A.E., Τηλ.: 210 2401830 -12, www.kallasinc.com

Σουβλάκι από μοσχάρι γάλακτος

Με εξαιρετικά τρυφερή υφή και φίνα γεύση, το σουβλάκι γάλακτος της VITTOS FAMILY, αναδεικνύεται σε premium επιλογή για τους επαγγελματίες που θέλουν να προσφέρουν κάτι πραγματικά ξεχωριστό. Η επιμέλεια στην κοπή, το σωστό πέρασμα στο καλαμάκι και η διατήρηση της φρεσκάδας σε κάθε τεμάχιο, συνθέτουν ένα ιδανικό προϊόν για γρήγορο ψήσιμο και εγγυημένο αποτέλεσμα στο πιάτο. Ισορροπημένο και ζουμερό ταιριάζει σε όλες τις συνταγές αλλιά και όλους τους επαγγελματίες που επενδύουν τόσο στη γεύση όσο και στην ποιότητα.



VITTOS FAMILY, Τηλ.: 210 4837001, vittosfamily.gr

Tacos kit

Η El Sabor λανσάρει τη νέα, ανανεωμένη σειρά ethnic kits "Sabor de Mexicanos", που περιλαμβάνει 5 premium προϊόντα: τρία διαφορετικά DIY kits — Fajita Dinner Kit, Taco Dinner Kit και Street Tacos — μία συσκευασία taco shells και μία συσκευασία Big Nachos. Ιδιαίτερη θέση κατέχει το Street Tacos kit, το οποίο περιλαμβάνει mini wraps, αυθεντική σάλτσα και μίγμα μπαχαρικών (spice mix), για εύκολη παρασκευή soft tacos, με λίγα μόνο επιπλέον υλικά.



El Sabor Mexican Foods SA., Τηλ: 22620 31020, www.elsabor.gr

Η
NOTICE
CONTENT & SERVICES

παρουσιάζει το
1ο Διεθνές Συνέδριο
στην Ελλάδα για τον κλάδο τροφίμων
και ποτών



FOOD FORWARD

From Farm to Future

Με τη συμμετοχή διεθνών προσωπικοτήτων του κλάδου
Με έρευνες για τις τάσεις και το μέλλον των τροφίμων
Με εξειδικευμένα workshops
Με networking events



15 – 17 Οκτωβρίου 2025
Grecotel La Riviera, Κυλλήνη

POWERED BY
Forum S.A.
TRADE SHOWS • PUBLICATIONS

Κλείστε
τώρα
τη θέση
σας ΕΔΩ

info@foodforward.com.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ ΤΗΣ
NOTICE
CONTENT & SERVICES



ΣΥΝΤΡΙΒΑΝΙ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΗ ΣΛΟΒΕΝΙΑ



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Αν ποτέ βρεθείτε στη Σλοβενία και αναζητάτε μια εμπειρία που συνδυάζει μπύρα, τέχνη, φύση και ελαφρώς αμφισβητούμενη οικονομική πολιτική... τότε κατευθυνθείτε προς το Žalec. Σε αυτή τη μικρή -και σχεδόν παγκοσμίως άγνωστη- πόλη λειτουργεί ένα δημόσιο συντριβάνι, όχι με νερό, ούτε με σοκολάτα, αλλά με... μπύρα. Και όχι ό,τι κι ό,τι, αλλά με 6 διαφορετικές τοπικές craft μπύρες που σερβίρονται από υπαίθριες βρύσες.

Το Žalec, γνωστό και ως η «Κοιλάδα του Πράσινου Χρυσού», πήρε την αγάπη του για τη μπύρα και την έκανε μνημείο. Κυριολεκτικά. Το συντριβάνι έχει σχήμα άνθους λυκίσκου και για να πεις από αυτό το θαύμα της μηχανικής, πρέπει πρώτα να αγοράσεις την ειδική κούπα-σουβενίρ, σχεδιασμένη από τον Σλοβένο καλλιτέχνη Kogoj. Κοστίζει 11 ευρώ και σου

δίνει δικαίωμα σε 6 γευσιγνωσίες των 100ml η καθεμία. Δηλαδή έξι φορές για να αναφωνήσουν με περισπούδαστο ύφος οι διψασμένοι επισκέπτες «Μμ... αυτή μου θυμίζει καλοκαίρι και πέταλα από άγριο νούφαρο» ή «Εγώ περίμενα κάτι πιο γήινο».

Αν είσαι τυχερός, θα πετύχεις και την πράσινη μπύρα με έξτρα λυκίσκο και χρώμα που σε κάνει να αναρωτιέσαι αν είναι μπύρα ή μαγικό φίλτρο από τον Harry Potter. Πριν ρωτήσεις, διευκρινίζουμε: όχι, δεν μπορείς να πέσεις κάτω από το συντριβάνι με το στόμα ανοιχτό και να περιμένεις να αρχίσει να ρέει άφθονη μπύρα. Οι Σλοβένοι είναι οργανωμένοι άνθρωποι. Το συντριβάνι απαιτεί ειδικό ποτήρι με chip. Τεχνολογία και μπύρα πάνε μαζί. Έχεις να διαλέξεις από πακέτα των 3, 6 ή 10 δοκιμών και κάθε ποτηράκι είναι περίπου 100ml. Μικρό; Ίσα-ίσα για να πεις «ναι, μου άρεσε» ή «γιατί η μπύρα αυτή

μυρίζει σαν το μεσογειακό σαπούνι της γιαγιάς μου;».

Ανοιχτό από Απρίλιο μέχρι Οκτώβριο, το συντριβάνι μπύρας είναι και σημείο συνάντησης – μυροκουβέντες, ανταλλαγές tips, παραδοσιακά street food, παγκάκια για φιλοσοφίες.

Η πόλη επένδυσε γύρω στα 400.000 δολλάρια για το έργο (!) και ενώ κάποιοι λένε ότι τα λεφτά μπορούσαν να επενδυθούν σε υποδομές, εμείς λέμε: τι άλλο θα έκανε τους τουρίστες να συρρέουν αν όχι «ένα συντριβάνι μπύρας»;

Οπότε, αν είσαι beer maniac και ψάχνεις το ιδανικό σημείο για να υψώσεις το ποτήρι σου και να πεις «στην υγειά μας!» με σλοβενική craft μπύρα που αναβλύζει από βρύσες λυκίσκου, τότε το Žalec μάλλον θα είναι ο επόμενος σταθμός σου. Και θυμήσου: μόνο με το ειδικό ποτήρι. Οι Σλοβένοι ξέρουν πώς να πίνουν... οργανωμένα! ■



1. Οι έξι ειδικά κατασκευασμένες κάνουλες αποτελούν το συντριβάνι 2. Η χαρακτηριστική πράσινη μπύρα λόγω του έξτρα λυκίσκου

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



Σπύρου Βρεττού 111, 13671, Αχαρνές, Τ: 210 2460775, Ε: info@piccanta.gr www.piccanta.gr

Ethnic AL PASTOR YEEROS (GYROS)

Δεν είναι απλώς πικάντικος. Είναι αυθεντικός.

Δεν αρκεί να βάλεις κάτι καυτερό για να τον πεις μεξικάνικο.

Ο δικός μας Al Pastor φτιάχνεται με αυθεντική μαρινάδα από το Μεξικό, με φρούτα, πιπεριές και καρυκεύματα που χαρίζουν στο εκλεκτό χοιρινό την πολυεπίπεδη, γνήσια γεύση.

