

Το Νο1 μαχαίρι κοπής γύρου,
με νέο αναβαθμισμένο σχεδιασμό και λειτουργίες

- ✓ Εργονομικό
- ✓ Γρήγορο
- ✓ Παραγωγικό
- ✓ Ποιοτικό

Κόψε εύκολα, ομοιόμορφα,
λεπτά, αναδεικνύοντας
το γύρο σου!



Η απόλαυση ξεκινάει από την πίττα!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ Pitta Original

Οι πίττες 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



3psalads.gr

3Π Parmesan Sauce Δημιουργεί νέες δυνατότητες.

Μπέργκερ με βοδινό ψημένο στη σχάρα
& πατάτες με 3Π Parmesan Sauce



Η signature
Parmesan
Sauce μας, μετατρέπει
κάθε δημιουργία
σε γαστρονομικό
αριστούργημα.



Σκάνναρε για περισσότερες ιδέες





MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

ΠΟΙΟΣ ΕΙΠΕ ΟΤΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΔΕΝ ΞΕΡΟΥΝ ΑΠΟ ΚΑΛΟ BURGER;

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



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





MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

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

Black Angus Burger

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

Chicken Burger

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

Veal Burger

Μοσχάρι γάλακτος
Από τρυφερό κομμάτι κρέατος
Χωρίς λιπαρή επίγευση

Τί μας ξεχωρίζει:

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



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΕ ΜΠ ΑΠ

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

Εδέσσης 20, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντης
☎ 210 4935035 ☎ 6985 983132
✉ info@ginisgreekmeat.com
www.ginisgreekmeat.com





ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ
DONER



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER



Γύρος Χωριάτικος

MeatFarm



Για να σας προσφέρουμε πάντα το καλύτερο, δίνουμε σημασία στη λεπτομέρεια, τον έλεγχο και την ποιότητα των πρώτων υλών, σε όλη την παραγωγική διαδικασία.

Επικοινωνήστε μαζί μας για να γνωρίσετε τη νέα μας σειρά "Χωριάτικα". Με τις καλύτερες πρώτες ύλες, αυθεντικές συνταγές και αγνά μπαχαρικά, θα σας ξυπνήσουν μνήμες από άλλη εποχή...



49η ΟΔΟΣ ΒΙΟ.ΠΑ.
133 41 ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΑ, ΑΤΤΙΚΗ



info@meatfarm.gr



210 24 72 990
210 24 70 710



◆ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ◆

www.meatfarm.gr

ΣΕΙΡΑ "Catrine" ΨΗΤΟΠΟΛΕΙΟΥ

Έχετε την επιλογή διαφόρων συνδυασμών με συσκευές υγραερίου ή ηλεκτρικές. Κοντοσούβλι, φριτέζα, μπαιν μαρί, σταθμός πατάτας, ψησταριά σουβλακιών δυόροφης, πλατώ, γύρου κτλ. Προαιρετικά πυρόσβεση επί της φούσκας και ανακύκλωση αέρα.

Με σεβασμό σε όλα τα πρότυπα υγιεινής HACCP



ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΠΑΝΟΡΑΜΙΚΕΣ

Υγραερίου ή κάρβουνου ή ηλεκτρικές. Ψήνουν με μεγάλη ταχύτητα σε βάθος δίνοντας χρώμα και γεύση.

- Ιδανικές για χρήση σε εσωτερικούς και υπαίθριους χώρους.
- Μεγάλη ταχύτητα ψησίματος
- Οικονομία καυσίμων 30%.
- Λειτουργούν και σαν θερμοθάλαμοι.



7 σούβλες, ταυτόχρονο
ψησιμο 5 μεγάλων αρνιών



10 σούβλες ταυτόχρονο
ψησιμο 6 μεγάλων αρνιών



4 σούβλες ταυτόχρονο
ψησιμο 3 μεγάλων αρνιών

Ενεργειακά μοντέλα

Οικονομία, ταχύτητα,
προστασία χειριστή



Γύρος μίνι
σε 3 μεγέθη.



Γύρος ενεργειακός "Turbo"
σε 7 μεγέθη.

NEO



Ταυτόχρονο
άνοιγμα
τζαμιών
προς τα
πάνω και
κάτω

PSE 10A1 - Ηλεκτρική ή υγραερίου ή
κάρβουνου

χωρητικότητα 10 σούβλες για διάφορα ψητά ή
5 αρνιά. Τα τζάμια ανοίγουν στη μια πλευρά.
Διαστάσεις: 155X60X213



PSG 20A2 - Υγραερίου ή κάρβουνου

χωρητικότητα 20 σούβλες για διάφορα ψητά ή 10
αρνιά. Τα τζάμια ανοίγουν από τις 2 πλευρές.
Διαστάσεις: 155X91X213



Visvardis S.A.



ΣΕΙΡΑ '70 - '90 - HOTEL PROFESSIONAL "Catrine"

Έχετε την επιλογή διαφόρων συνδυασμών με συσκευές υγραερίου ή ηλεκτρικές. Κουζίνα νερού, βραστήρας ζυμαρικών, μπαιν μαρί, φριτέζα, πλάτω, γκριλ, κτλ.

Με σεβασμό σε όλα τα πρότυπα υγιεινής HACCP

ΓΚΡΙΛ ΝΕΡΟΥ ΣΕΙΡΑ "CATRINE"

ευρωπαϊκή
πατέντα

Επανάσταση στο ψήσιμο

Με τα νέα μοντέλα "ΚΥΜ" πείτε αντίο στο λαμπάδισμα

Δίνουν γεύση, ψήνουν με μεγάλη ταχύτητα σε βάθος και δεν στεγνώνουν τα ψητά. Όλα τα μοντέλα γίνονται υγραερίου ή ηλεκτρικά ή κάρβουνου.



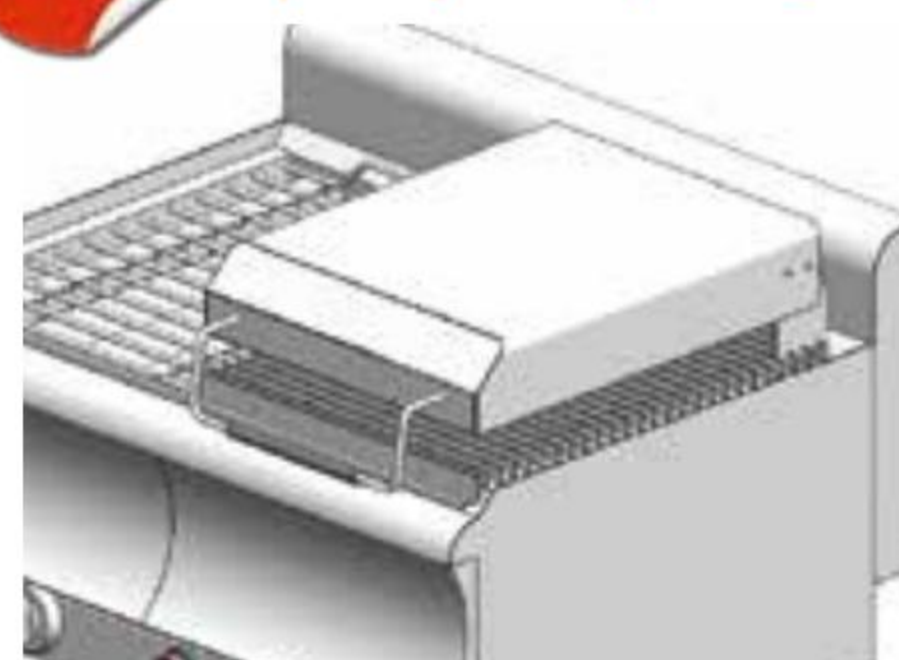
Γκριλ δυο επίπεδων
Διατίθενται σε 10 μεγέθη



Γκριλ restaurant
Διατίθενται σε 5 μεγέθη

πατέντα

Γρήγορο, ποιοτικό
ψήσιμο σε βάθος



Καπάκι γκριλ. Προσαρμόζεται σε όλα τα μοντέλα

πατέντα

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

Το απόλυτο μηχανήμα
για πολύ απαιτητικούς σεφ



σε 8 μεγέθη
υγραερίου ή ηλεκτρική



με φούρνο
υγραερίου ή ηλεκτρικό ή αερόθερμο.

επιλέξτε σε όλα τα μοντέλα καυστήρες 14kw και 21kw

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

υγραερίου ή ηλεκτρικοί με αποσπώμενο κάδο σε 3 μεγέθη.



κατόπιν παραγγελίας σε όλα τα μοντέλα
μόνιμη υπερχειλίση και αποχέτευση

ΦΡΥΤΕΖΕΣ



με αποσπώμενο κάδο
Υγραερίου ή ηλεκτρικές.



KGLN 460 S, 150X60X26
μοντέλα με 1, 2, 3 & 4 εστίες



**κουζίνα νερού
φαροταβέρνας**
για πολύ απαιτητικούς

κατ' επιλογή με αποσπώμενο
ράφι εμπρός

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

32



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

"Η Τεχνολογία στη Βιομηχανία Τροφίμων", με σύγχρονες λύσεις εξοπλισμού για κάθε παραγωγική και μεταποιητική μονάδα τροφίμων.

14 Editorial

16 Ειδήσεις

26 Meat News

30 Επικαιρότητα

32 Αφιέρωμα

Η τεχνολογία στη βιομηχανία τροφίμων

38 Συνέντευξη

Χάρης Χατζηβασιλείου

42 Ρεπορτάζ

Ιδιαίτερα Street Food

50 Συνταγές

Greek Pasta

54 Παρουσίαση

TwentyFive Restaurant

58 Ρεπορτάζ

Food Tours

62 Ρεπορτάζ

Γευστική αναβάθμιση στο φαγητό της παρέας

66 Έρευνα

Μπύρες χωρίς αλκοόλ

70 Θέμα

Zero waste στο ψάρι

74 FOODTECH

76 GLOBAL PACK

78 Προφίλ

Chef Pam

82 New concept

220 BPM

84 Θέμα

Self, το AI εστιατόριο

86 Νέα Προϊόντα

88 Last Page

42

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Φρέσκα concepts όπου πρωταγωνιστεί το ιδιαίτερο Street Food, με ξεχωριστά υλικά και τεχνικές, που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα.



38



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Με τον Χάρη Χατζηβασιλείου, CEO της Gee Quality Food και αντιπρόσωπο της Aniko BV.

16

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



54

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

TwentyFive, το fine comfort steakhouse με τα premium κρέατα και την ανατρεπτική διάθεση.

50

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο σεφ Γιάννης Στανίτσας προτείνει πέντε συνταγές με pasta... αλλά ελληνικά.



Finesse

Το **μυστικό**
πίσω από κάθε
εκλεκτό τηγάνισμα!

ΜΕΓΑΛΗ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ
ΑΝΩΤΕΡΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

ΜΕΙΓΜΑ ΦΥΤΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ ΜΕ ΠΟΛΥΑΚΟΡΕΣΤΑ ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ

- ✓ Δεν αφρίζει
- ✓ Αντέχει σε πολλές χρήσεις
- ✓ Ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες
- ✓ Χρήσεις: ψαρικά, πατάτες, κοτομπουκιές, κολοκυθάκια κ.ά.



Σε πρακτικό δοχείο
15L


KALLAS
INC

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



Συνεχίζεται το success story του τουρισμού. Νέα αύξηση ταξιδιωτικών εισπράξεων το 2025 και αφίξεις σε ακόμη υψηλότερα νούμερα (αν και οριακά) σε σχέση με τα περσινά εντυπωσιακά ρεκόρ. Ωστόσο, η εικόνα για την εστίαση δεν ήταν ανάλογη. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με την Ελληνική Στατιστική Υπηρεσία, ο τζίρος στον κλάδο κατά το β' τρίμηνο του 2025 μειώθηκε κατά 2,72 δισ. ευρώ. Οι επιχειρήσεις εμφάνισαν υποχώρηση του κύκλου εργασιών κατά 2,6%, σε σύγκριση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα, πτώση που παρατηρήθηκε και σε δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς. Σύμφωνα με τους αναλυτές,

“Οι επιχειρήσεις εστίασης εμφάνισαν υποχώρηση του κύκλου εργασιών κατά 2,6% σε σύγκριση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα, πτώση που παρατηρήθηκε και σε δημοφιλείς προορισμούς”

η μείωση αποδίδεται στην αλλαγή συνηθειών των επισκεπτών που όλο και συχνότερα επιλέγουν να μαγειρεύουν στο κατάλυμά τους. Το «γιατί» το επιλέγουν ωστόσο είναι ένα ζητούμενο που πρέπει να μας προβληματίσει. Ο σύγχρονος επισκέπτης ταξιδεύει περισσότερο μέσα στη διάρκεια του χρόνου, αλλά διαμένει λιγότερο σε κάθε προορισμό. Ίσως στο πλαίσιο αυτής της

νέας τάσης (περισσότερα ταξίδια μικρότερης διάρκειας) το φαγητό είναι μία από τις μικρές «θυσίες» που κάνει κανείς, για να περιορίσει το budget κάθε ταξιδιού. Στον αντίποδα αυτής της πραγματικότητας υπάρχει και μία παγκόσμια άνοδος του γαστροτουρισμού. Υπάρχει δηλαδή ενδιαφέρον για ταξίδια με βασικό κριτήριο τη γαστρονομική εμπειρία και αυτό, αν μη τι άλλο, προσφέρει στη χώρα μας -μία μεσογειακή χώρα με πλούσια κουζίνα και αγροδιατροφική παραγωγή, μια πολύτιμη ευκαιρία που δεν πρέπει να αφήσει να πάει χαμένη. Αυτό όσον αφορά τα έσοδα που μπορεί να προέλθουν από τον Τουρισμό, γιατί στην εσωτερική αγορά βλέπουμε πάλι τις διεθνείς αλυσίδες να μπαίνουν δυναμικά στο παιχνίδι διεκδικώντας μερίδιο σε μία μαζική εστίαση που περνά δύσκολα, αντιμέτωπη με πολλές προκλήσεις καθημερινά. Ας έχουμε λοιπόν τα αυτιά και τα μάτια ανοιχτά. Ας είμαστε ανοιχτοί στην αλλαγή, αλλά ας μη χάσουμε και αυτά που μας κάνουν να ξεχωρίζουμε: Μπορούμε να επενδύσουμε στη διανομή (τάση που συνεχίζει δυναμικά) αλλά δεν μπορούμε να γίνουμε όλοι "Taco Bell". Ούτε και πρέπει.

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: SPIROU PRINT SA

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 AE

Μέτοχος 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 120 |
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ-
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ
2025



GINOX

PROFESSIONAL REFRIGERATORS



EMILIANO ZAPATA

Μεξικάνικη εμπειρία στον Κορυδαλλό

Ακολουθώντας τον επαναστατικό χαρακτήρα του ονόματός του, το Emiliano Zapata στον Κορυδαλλό, άνοιξε τις πόρτες και την κουζίνα του στο κοινό για να προσφέρει στον επισκέπτη την αυθεντική εμπειρία της μεξικάνικης παράδοσης, μέσα από μία μοντέρνα προσέγγιση. Το φιλόξενο και χαλαρό περιβάλλον του είναι ντυμένο με τολμηρά χρώματα και χειροποίητα διακοσμητικά στους τοίχους και το χώρο, ενώ το φαγητό του ακολουθεί στην ίδια φιλοσοφία: φρέσκα υλικά και γεύσεις γεμάτες ένταση που αντιλούν έμπνευσή τους από παραδοσιακές συνταγές. Ανάμεσά τους fajitas με φιλετάκια από ψαρονέφρι, λαχανικά και ranchera salsa, με pico de gallo, guacamole και sour cream, καυτερές empanadas και, φυσικά, τραγανά churros με πραλίνα φουντουκιού!

info

Ξενοφώντος 51,
Κορυδαλλός, τηλ.:
210 4942628



1.2. Στο χώρο κυριαρχεί η τερακότα, χαρακτηριστικό χρώμα των μεξικάνικων haciendas. 3. Το μενού παραπέμπει σε παραδοσιακές μεξικάνικες γεύσεις

➤ Σπουδαία βράβευση για τη FORUM A.E.

Η FORUM A.E. – μέλος του διεθνούς εκθεσιακού ομίλου NürnbergMesse – τιμήθηκε με το βραβείο «GREEK BUSINESS CHAMPIONS 2025» στο πλαίσιο των βραβείων-θεσμού «Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας», καθώς ανήκει στις επιχειρήσεις με κύκλο εργασιών από 10 εκατ. ευρώ έως 100 εκατ. ευρώ, οι οποίες το 2024 κατέγραψαν αξιοσημείωτη αύξηση στα οικονομικά τους μεγέθη. Το βραβείο παρέλαβε ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της FORUM A.E., κ.



Θάνος Παναγούλιας, κατά τη διάρκεια εκδήλωσης που πραγματοποιήθηκε στα μέσα Ιουλίου στο DOMUS – Asteria Glyfada. "Αυτή η διάκριση μας γεμίζει χαρά και υπερηφάνεια καθώς επιβεβαιώνει τη συμβολή της εταιρείας μας στην ελληνική οικονομία", δήλωσε ο κ. Παναγούλιας: "ταυτόχρονα, αποτελεί μια σημαντική επιβράβευση για τους ανθρώπους μας, που συνιστούν την κινητήρια δύναμη της εταιρείας και έχουν οδηγήσει τη FORUM στην κορυφή». Αξίζει να αναφερθεί πως μέσα στον Ιούλιο ο Όμιλος NürnbergMesse επικυρώνοντας την εμπιστοσύνη του στο πρόσωπο του κ. Παναγούλια, ενέκρινε την ανανέωση της σύμβασής του για ακόμη μία πενταετία στο τιμόνι της FORUM A.E.

Hot News

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΓΙΑ ΤΗΝ JACKAROO

Με δύο νέα καταστήματα σε Αθήνα, ένα σε Θεσσαλονίκη και μία κινητή καντίνα που έχει ως στόχο το κοινό των συναυλιών, ενισχύει το δίκτυό της η Jackaroo, μετά την εξαγορά του 60% του πακέτου της από τη Vivartia, τον περασμένο Μάρτιο. Το street food project που ξεκίνησε το 2018 από τον Πειραιά, βρίσκεται πλέον σε τροχιά ραγδαίας ανάπτυξης, στρέφοντας το βλέμμα και στο εξωτερικό.

ΝΕΟΣ COUNTRY HEAD ΓΙΑ ΤΗ UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Ο Γιώργος Μαγγίνας αναλαμβάνει τη θέση του Country Head της Unilever Food Solutions για την ελληνική και την κυπριακή αγορά, σύμφωνα με ανακοίνωση της ΕΛΑΪΣ Unilever Hellas. Με περισσότερα από 20 χρόνια εμπειρίας στον κλάδο των ταχέως κινούμενων καταναλωτικών προϊόντων (FMCG), ο Γιώργος Μαγγίνας έχει διατελέσει σε ηγετικές θέσεις σε μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες.



ΟΙ «MASTERS OF WINE» ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Είκοσι "Masters of Wine" από χώρες του εξωτερικού (Ην. Βασίλειο, Κίνα, Γερμανία, Νορβηγία, Σουηδία κ.ά) επισκέφθηκαν οινοποιεία σε Μακεδονία και Ήπειρο, ύστερα από πρόσκληση του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου και δοκίμασαν πάνω από 150 ετικέτες. Τονίζοντας τη σημασία τέτοιων επισκέψεων, ο πρόεδρος του ΣΕΟ, Στ. Μπουτάρης, ανέφερε πως διατηρούν ζεστό το ενδιαφέρον για το ελληνικό κρασί στις αγορές – στόχους.

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

NIMA SEAFOOD STORY

Θαλασσινές γεύσεις στη Ζάκυνθο

Στη θέση του εστιατορίου «Dominicale», στη Ζάκυνθο άνοιξε πριν από λίγο καιρό το ολοκαίνουργιο «Nima Seafood Story», με μενού διά χειρός του σεφ Νίκου Θωμά. Εδώ ψάρι και λοιποί θησαυροί της θάλασσας αναδεικνύονται πρωταγωνιστές, σε μία μαγειρική προσέγγιση μοντέρνα που πατά ωστόσο στην παράδοση με γευστικές εντάσεις: Χαρακτηριστικά παραδείγματα τα κλασικά τηγανητά καλαμαράκια με gel λεμονιού, ο παραδοσιακός μαρινάτος γαύρος με παλαιωμένο βαλσαμικό ξύδι, η τεμπούρα σουπιάς στο μελάνι της κ.ά. Επίσης δεν λείπουν κλασικά μαγειρευτά φούρνου και κατασαρόλας, όλα με τη σφραγίδα του γνωστού σεφ.

info

Αργάσι,
τηλ.: 6944851215



1. Το «Nima Seafood Story» στεγάζεται σε ένα παλιό αρχοντικό. 2.3.Ο σεφ Νίκος Θωμάς δημιούργησε ένα σύγχρονο μενού που πατά στην παράδοση.

ECOTROPHELIA: Επιβράβευση στην καινοτομία

Το προϊόν γκρανόλα «Crunchy Grain» και η ομάδα του Αριστοτελείου Παν/μίου Θεσ/κης – Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, απέσπασαν το πρώτο βραβείο στον 15ο Εθνικό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA, που διοργανώθηκε τον περασμένο Ιούνιο από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). Ο θεσμός, που λαμβάνει χώρα από το 2011, συνδέει την ακαδημαϊκή έρευνα με την αγορά και τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών. Η νικήτρια ομάδα θα εκπροσωπήσει τη χώρα μας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA, στη Γερμανία.



Η νικήτρια ομάδα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

Αναπτυξιακός Νόμος: Κίνητρα επενδύσεων και χρηματοδότηση

Μέχρι τις 10 Οκτωβρίου 2025 έχουν περιθώριο να υποβάλουν τις αιτήσεις τους οι επιχειρήσεις που θέλουν να αξιοποιήσουν επενδυτικά οφέλη και χρηματοδότηση, βάσει του νέου Αναπτυξιακού Νόμου. Τα τρία πρώτα καθεστώτα που προκηρύχθηκαν, αφορούν στη μεταποίηση – στήριξη των επιχειρήσεων που επενδύουν στην παραγωγική αναβάθμιση και την καινοτομία, στις μεγάλες επενδύσεις (με την ενίσχυση έργων μεγάλης κλίμακας) και στην προώθηση της επιχειρηματικότητας στις παραμεθόριες περιοχές με εισόδημα κάτω του 70% του μέσου όρου. Τα επενδυτικά σχέδια που θα εγκριθούν θα λάβουν ενισχύσεις 450 εκατ. ευρώ σε επιδοτήσεις και φοροαπαλλαγές, ενώ θα έχουν πρόσβαση και σε δανειοδότηση της Αναπτυξιακής Τράπεζας και της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΠΡΕΣΑ ΣΚΟΡΔΟΥ

Το βραβευμένο OTOTO Studio, προτείνει με χιουμοριστική διάθεση την πρέσα Gracula, για το θρυμμάτισμα σκόρδου, τσίλι, ξηρών καρπών κ.ά.

★ amazon.co.uk ★



ΑΝΟΙΧΤΗΡΙ ΓΙΑ ΚΑΠΑΚΙΑ

Κατάλληλο για καπάκια από 2,5 έως και 9 εκατοστά, το ανοξείδωτο ανοιχτήρι της Kuhn Rikon, είναι αποτελεσματικό χωρίς να τα καταστρέφει.

★ amazon.co.uk ★



ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

Ενισχυμένη επιφάνεια από τη Mirra Kitchen, πάχους 4 εκατοστών, για γρήγορο ξεπάγωμα, με δίσκο απόσταξης για τον λιωμένο πάγο.

★ amazon.co.uk ★

Οι τηγανιτές πατάτες «μιλάνε» μόνο με

delizio
Gold



Μόνο με το ποιοτικό λάδι **Delizio Gold** οι τηγανητές πατάτες αποκτούν μοναδική νοστιμιά γιατί:

- Είναι 100% φυτικό προϊόν.
 - Έχει φρέσκο άρωμα εσπεριδοειδών όταν θερμαίνεται για πρώτη φορά.
 - Τα τηγανισμένα προϊόντα δεν γυαλίζουν και είναι στεγνά.
 - Έχει ευχάριστη γεύση ακόμη και στα παναρισμένα.
- Επιπλέον:**
- Είναι το πιο οικονομικό λάδι φριτέζας.
 - Έχει διάρκεια 88 ώρες συνεχούς τηγανίσματος.




ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τρώων 19Α • Περιστερί • Τηλ.: 210 5755870
Fax: 210 5755365 • E-mail: eletro@otenet.gr • www.eletro.gr

ΡΕΜΑ ΦΛΟΓΑ

Βαθιά νόστιμη κουζίνα στην Πάρο

Το κυκλαδίτικο μπιστρό της παρέας της Συν-Τροφής και του Άκρα ήταν η αποκάλυψη του φετινού καλοκαιριού στο νησί της Πάρου. Ο Γιάννης Λουκάκης και ο Σπύρος Πεδιατιδάκης, με τη σύμπραξη των Αλέξανδρου Μπαρμπουνάκη και Γιάννη Στυλιάν, ανέλαβαν την κουζίνα του Ρέμα Φλόγα και την επιμέλεια ενός μενού που χωρίζεται σε δύο ζώνες: το πρωινό, με γνήσιο ελληνικό χρώμα, και το βραδινό, που κινείται ανάλογα με τα διαθέσιμα υλικά της ημέρας. Χωρίς εξεζητημένα υλικά και μια κουζίνα που στηρίζεται στην τοπικότητα, τη φρεσκάδα και το zero waste, έχουν ως σημείο αναφοράς της μαγειρικής τους τον ξυλόφουρνο και τις χορταστικά γεμάτες γεύσεις, χωρίς έντονες παρεμβάσεις.

info

Παροικιά, Πάρος, τηλ.: 6975 029855



1. Το πρωινό μενού πατά στην ελληνική κουζίνα με τη σφραγίδα της παρέας των Συν-Τροφή και Άκρα.
2.3. Απλός, λιτός χώρος στο νησί της Πάρου

Αύξηση τζίρου για την Παλίρροια

Στα 113,3 εκατ. ευρώ ανήλθε ο τζίρος για την Παλίρροια το 2024, σημειώνοντας αύξηση κατά 13%, σύμφωνα με τα οικονομικά αποτελέσματα που ανακοίνωσε η εταιρεία. Η άνοδος των πωλήσεων προήλθε κυρίως από την ανάπτυξη των εξαγωγών στην Ευρώπη, τη Μέση Ανατολή και τις ΗΠΑ, ενώ παράλληλα, στην εσωτερική αγορά, η εταιρεία πέτυχε θετικό πρόσημο, κυρίως μέσω του καναλιού οργανωμένου λιανεμπορίου, που ενίσχυσε την παρουσία της. Αξίζει να σημειωθεί, πως ο Όμιλος Παλίρροια διατηρεί εκτεταμένο διεθνές αποτύπωμα μέσω θυγατρικών σε Βουλγαρία, Ιορδανία, Κύπρο, Κίνα και Χονγκ Κονγκ.

Το Maïdo καλύτερο εστιατόριο του κόσμου

Το Maïdo, στη Λίμα του Περού, αναδείχθηκε για φέτος το καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο από το θεσμό The World's 50 Best Restaurants. Η διάκρισή του δεν αποτέλεσε έκπληξη, καθώς το εστιατόριο του σεφ Μιτσουχάρου «Μίτσα» Τσουμούρα, έχει σταθερή παρουσία στην παγκόσμια δεκάδα από το 2015, ενώ έχει κατακτήσει τέσσερις φορές την πρώτη θέση στην κατάταξη με τα 50 Καλύτερα Εστιατόρια της Λατινικής Αμερικής. Δεύτερο στη λίστα ήρθε το Asador Etxebarri στην Ισπανία, ενώ στην Τρίτη θέση βρέθηκε το Quintonil στην πόλη του Μεξικού.



ΔΙΨΗΦΙΑ ΑΥΞΗΣΗ ΤΖΙΡΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ EFOOD TO 2024

Η Online Delivery, θυγατρική της Delivery Hero πίσω από την Efood, πέτυχε διψήφια αύξηση του κύκλου εργασιών της το 2024. Συγκεκριμένα, ο τζίρος της έφτασε τα 211 εκατ. ευρώ, καταγράφοντας αύξηση 28,8% σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος. Σύμφωνα με την εταιρεία, η εν λόγω εικόνα αποτυπώνει την αύξηση χρήσης της πλατφόρμας από τους χρήστες καθώς και την αύξηση των παραγγελιών μέσω αυτής.

ΠΙΤΕΣ ΑΡΤΟΠΟΥΛΟΣ: REBRANDING ΚΑΙ ΝΕΑ ΕΙΚΟΝΑ

Προκειμένου να αναδείξει τη σύγχρονη ταυτότητά της στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, η εταιρεία ΑΡΤΟΠΟΥΛΟΣ προχώρησε σε συνολικό rebranding, σε συνεργασία με τη Food For Thought. Το νέο λογότυπο και οι συσκευασίες αντανakλούν τον σύγχρονο, εύκολο και υγιεινό τρόπο διατροφής.



ΕΠΙΣΗΜΩΣ 100 ΣΗΜΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ PIZZA FAN

Εντός του καλοκαιριού άνοιξαν οι πόρτες του εκατοστού καταστήματος Pizza Fan, στον Ωρωπό, με την εταιρεία να συνεχίζει δυναμικά την πορεία των 29 χρόνων της στην Ελλάδα. Στα εγκαίνια, την τιμητική τους είχαν οι διάσημες πίτσες της σειράς Al Forno, με ζύμη ζυμωμένη στο χέρι, αλλά και νέες σειρές προϊόντων που δημιούργησε ο γνωστός σεφ, Δημήτρης Σκαρμούτσος, ο οποίος συνεργάστηκε με τη γνωστή αλυσίδα.

Hot News

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 अपαραμίλλη 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

MIRLO

Το κεμπάπ αθλιώς

Ο Ανδρέας Κιλιτσικισής, ιδιοκτήτης του επιτυχημένου Feγρουζ, που έχει τις ρίζες του στην Αντιόχεια της Συρίας, συμπράττει με τον Ελληνο-Παλαιστίνιο σεφ Βασίλη Χαμάμ και τον έμπειρο μάγειρα Ανδρέα Νικολόπουλο για να δημιουργήσουν το street food Mirlo, ένα γευστικό σταυροδρόμι όπου συναντιούνται η Ανατολή με τη Δύση. Εδώ, ό,τι ψήνεται στη φωτιά ορίζεται ως κεμπάπ και καθορίζει γευστικά ό,τι ξέραμε μέχρι σήμερα. Το Γιαουρτλού από 100% πρόβειο κρέας, το συκώτι με καμένα λεμόνι και σος γιαουρτιού, το κοτόπουλο στο μαγκάλι, το κοντοσουβλάκι από χοιρινό λαιμό και γλάσο από πευκόμελο και το γραβιερλί (αντί του κλασικού καϊσερλί) -με κιμά από μπουτί κοτόπουλου γεμισμένου με γραβιέρα, είναι μερικές από τις προτάσεις των σεφ.

info

Ελσασιδών 5,
Αθήνα,
τηλ.: 216 1004220



1. Το κεμπάπ στα καλύτερά του, για τους λάτρεις του είδους, στο Mirlo.
2. Μια επιτυχημένη σύμπραξη ανεβάζει τον πήχυ στο αθηναϊκό street food.



ΣΕΒΕ: 50ή Επετειακή Γενική Συνέλευση!

Με την ιστορική επέτειο των 50 χρόνων από την ίδρυση του Συνδέσμου Εξαγωγέων - ΣΕΒΕ συνέπεσε η 50ή Γενική Συνέλευση που πραγματοποιήθηκε μέσα στο καλοκαίρι. Στο Ανοικτό μέρος της Συνέλευσης συμμετείχε και ο Υπουργός Ανάπτυξης, Τάκης Θεοδωρικάκος, ως κεντρικός ομιλητής, ενώ χαιρετισμούς απηύθυναν μεταξύ άλλων ο Υφυπουργός Ανάπτυξης Σταύρος Καλαφάτης, ο Υφυπουργός Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, Νικόλαος Παπαϊωάννου και η Υφυπουργός Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης Άννα Ευθυμίου. Ο Πρόεδρος του ΣΕΒΕ, Συμεών Διαμαντίδης, τόνισε ότι «οι επιδόσεις των ελληνικών εξαγωγών αγαθών και υπηρεσιών παραμένουν ισχυρές» και παρουσίασε σειρά προτάσεων για την ενίσχυσή τους.

«Καλπάζουν» οι εξαγωγές τροφίμων και το 2025

Εντυπωσιακή πορεία σημειώνουν οι εξαγωγές τροφίμων κατά το τρέχον έτος, με πρωταγωνιστές τα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα, όπως η φέτα και το γιαούρτι. Σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, τα οποία αναλύει το Κέντρο Εξαγωγικών Ερευνών και Μελετών του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων (ΠΣΕ), το Α' εξάμηνο του 2025 οι εξαγωγές τροφίμων έφτασαν τα 4,62 δισ. ευρώ, καταγράφοντας αύξηση 11,2% σε σύγκριση με την αντίστοιχη περίοδο του 2024.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΠΡΕΣΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Σχεδιασμένη για να «κλειδώνει» τους χυμούς του κρέατος, η πρέσα για smashed burger της Cuisinart, είναι από μαντέμι με διάμετρο 16,5 εκ.

★ amazon.co.uk ★



PEPPER CORER

Εργαλείο καθαρισμού για πιπεριές από την Chef'n. Αφαιρεί εύκολα τα στελέχη, τους πυρήνες και τους σπόρους, με δυο κινήσεις.

★ amazon.co.uk ★



ΓΙΑ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

Για την παρασκευή σόδας στο λεπτό, αυτή η πρωτότυπη συσκευή της Sodastream ανθρακοποιεί το νερό, με τη βοήθεια αμпуλών CO2.

★ amazon.co.uk ★

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!



Καλοϊδás 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



KYKLOI BY PRICELESS

Μία διαφορετική εστιατορική εμπειρία

Το Kykloi by Priceless, από τη Mastercard είναι ένα νέο concept εστιατόριο που έρχεται στην Αθήνα. Υπεύθυνος για το μενού, ο βραβευμένος με αστέρι Michelin Παύλος Κυριάκης, θα προσφέρει μια νέα εμπειρία γεύσης, συνδυάζοντας παραδοσιακά στοιχεία με μοντέρνες τεχνικές. Πρόκειται για την καρδιά του κοινωνικού προγράμματος ReStart της Mastercard – μιας πρωτοβουλίας με στόχο τη στήριξη της επαγγελματικής ένταξης ατόμων από ευάλωτες κοινωνικές ομάδες. Απόφοιτοι του προγράμματος θα ενταχθούν στην ομάδα του Kykloi by Priceless, δουλεύοντας στο πλάνο του σεφ Κυριάκη και αποκομίζοντας ανεκτίμητες εμπειρίες στον κόσμο της υψηλής γαστρονομίας.

info

Βουτάδων 36,
Αθήνα,
τηλ.: 6974 350179



1. Το μενού που υπογράφει ο βραβευμένος σεφ Παύλος Κυριάκης, συνδυάζει παραδοσιακά στοιχεία με μοντέρνες τεχνικές.
1. Άποψη από την εντυπωσιακή σάλα.



> Στο Χαλάνδρι το πρώτο κατάστημα Taco Bell

Την επίσημη άφιξή της στην Ελλάδα πραγματοποίησε τον Σεπτέμβριο η γνωστή αλυσίδα εστιατορίων Taco Bell, εγκαθιστώντας το πρώτο κατάστημα στο Χαλάνδρι. Σύμφωνα με τον εκτελεστικό διευθυντή της Food Plus, Μάκη Οβαδία, μέσα στο προσεχές διάστημα θα ακολουθήσουν δύο ακόμη καταστήματα, στο The Mall και στην Πανόρμου. Ακολουθώντας την ευρύτερη τάση ανόδου της ethnic κουζίνας, η αλυσίδα έχει ως στόχο να μυήσει τους λάτρεις της μεξικάνικης κουζίνας και κυρίως τη νέα γενιά στην αυθεντική γεύση των tacos.



> Νέα έδρα για τη ζυθοποιία Siris Craft Brewery

Σε ένα νέο κεφάλαιο στην πορεία της προχώρησε πρόσφατα η Siris Craft Brewery, η craft ζυθοποιία από τις Σέρρες που υπογράφει την Voreia. Συγκεκριμένα, η παραγωγή της μεταφέρθηκε στο 60 χλμ Εθνικής Οδού Σερρών – Θεσ/κης, ακόμη πιο κοντά στον αστικό ιστό της πόλης. Η μετεγκατάσταση σηματοδοτεί την ενίσχυση της τοπικής της ταυτότητας και την πρόθεσή της να βρίσκεται ακόμη πιο κοντά στους παραγωγούς, τους συνεργάτες, τους φίλους της μπύρας.

Η «ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ» ΣΤΟΝ «ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ»

Την «Σπιτική Κουζίνα», η οποία διαθέτει 25 σημεία πώλησης μαγειρευτού φαγητού σε κεντρικές περιοχές της Αττικής, εξαγόρασε ο Όμιλος «Σκλαβενίτης». Με την εν λόγω κίνηση, η αλυσίδα σουπερ μάρκετ στοχεύει να προσφέρει στους καταναλωτές ακόμα περισσότερες επιλογές σε μαγειρευτά φαγητά ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας, εξαιρετης ποιότητας, σε ιδιαίτερα προσιτές τιμές, για το μεσημεριανό γεύμα τους.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΙΟΝΙΣ: ΧΡΥΣΗ ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

Διεθνή διάκριση απέσπασε το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ionis της Nutria, καθώς έλαβε το Gold Award στον διαγωνισμό London International Olive Oil Competition (LIOOC). Σύμφωνα με την εταιρεία, η συγκεκριμένη βράβευση αντανάκλα τη δέσμευση της Nutria «στην παραγωγή υψηλής ποιότητας, αυθεντικού ελληνικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου - με σεβασμό στη φύση και την καινοτομία».



7ο FOOD EXPERIENCE GRAVIERA NAXOS 2025

Η Νάξος απέδειξε ξανά ότι η γεύση είναι πολιτισμός και η πολυβραβευμένη γραβιέρα της πηγή έμπνευσης. Στο 7ο Food Experience Graviera Naxos, διακεκριμένοι chef – όπως ο Κυριάκος Μελάς – πειραματίστηκαν με το εμβληματικό ΠΟΠ τυρί της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών του νησιού και δημιούργησαν fusion πιάτα. Σε επιλεγμένα γαστρονομικά locations, ο κόσμος απόλαυσε αυθεντικές και εκλεπτυσμένες γευστικές δημιουργίες.

Hot News



MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747



NEO
προϊόν

ΓΕΥΣΗ ΥΨΗΛΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΙΑΤΟ ΣΟΥ!

Με πλούσια, βελούδινη υφή και μοναδικά ισορροπημένη ένταση,
η Maille Dijon Originale απογειώνει κάθε συνταγή
– από την πιο απλή έως την πιο απαιτητική.

Σκάνανε για
περισσότερη έμπνευση



Unilever
Food
Solutions

www.unileverfoodsolutions.gr



[unileverfoodsolutions_gr](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_gr)



[UnileverFoodSolutionsGreece](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsGreece)



meat MARKET

» Μέγας Γύρος: Αύξηση κερδών και στρατηγική περαιτέρω ανάπτυξης



ΑΞΙΟΛΟΓΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ σε όλα τα βασικά οικονομικά μεγέθη σημείωσε ο Όμιλος «Μέγας Γύρος» το 2024, αποδεικνύοντας τη δυναμική του στον κλάδο των τροφίμων, εντός και εκτός ελληνικών συνόρων. Ενδεικτικά, ο κύκλος εργασιών του ανήλθε το 2024 σε 65,89 εκατ. ευρώ, σημειώνοντας άνοδο 7,6% σε σύγκριση με τα 61,23 εκατ. ευρώ του 2023. Ταυτόχρονα, η Διοίκηση του Ομίλου έχει θέσει ως στρατηγικό στόχο για τα επόμενα χρόνια την περαιτέρω διεξόδυση στις ευρωπαϊκές αγορές και την επιπλέον ανάπτυξη της Megas Yeeros LLC στις ΗΠΑ. Παραμένει, επίσης, προσηλωμένη στην ενίσχυση του RnD, θεωρώντας προτεραιότητα το σχεδιασμό νέων προϊόντων και τη διαρκή βελτίωση της παραγωγής. Θυμίζουμε ότι ο όμιλος διατηρεί δύο παραγωγικές μονάδες σε Ελλάδα (10.000 τμ) και σε ΗΠΑ (5.000τμ) ενώ σχεδιάζει και τη δημιουργία δεύτερου εργοστασίου στην Αμερική, εντός του 2026.

Βιώσιμη Καινοτομία από την Kapelis Packaging

Η Kapelis Packaging παρουσιάζει τα νέα οκταγωνικά χάρτινα σκεύη Octabio. Από υψηλής καθαρότητας παρθένο χαρτί και επικαλυμμένα με PET ή PE μέσω extrusion coating, εξασφαλίζουν ασφαλή επαφή με τα τρόφιμα, χωρίς επιβλαβείς ουσίες, ακολουθώντας ευρωπαϊκά (EU) και αμερικανικά (FDA) πρότυπα. Ανθεκτικά σε υγρά & λίπη (αποτρέπουν διαρροές), ανθεκτικά σε ψύξη και κατάψυξη (διατηρούν την ποιότητα των τροφίμων), είναι επίσης κατάλληλα για φούρνο, Air Fryer & μικροκύματα. Είναι εκτυπώσιμα (στην εξωτερική πλευρά), κατόπιν παραγγελίας, ενώ με 90% χαρτί και μόλις 10% πλαστικό, μειώνουν τη χρήση πλαστικού και είναι ανακυκλώσιμα.



Όμιλος Νιτσιάκος: Ισχυρή κερδοφορία

Με υψηλή κερδοφορία ολοκλήρωσε το 2024 ο Όμιλος Νιτσιάκος, ενισχύοντας παράλληλα τις επενδύσεις του. Ο κύκλος εργασιών του Ομίλου ανήλθε σε 527,4 εκατ. ευρώ, σημειώνοντας αύξηση 4,83% σε σχέση με το 2023. Τα μίκτα κέρδη διαμορφώθηκαν σε 73,7 εκατ. ευρώ (+13,9%), ενώ η καθαρή κερδοφορία μετά φόρων ανήλθε σε 26,9 εκατ. ευρώ, αυξημένη κατά 40% σε σχέση με την προηγούμενη χρήση, επιβεβαιώνοντας την ανθεκτικότητα και την αποδοτικότητα του Ομίλου.

Αυξάνεται η παγκόσμια κατανάλωση πουλερικών

Σύμφωνα με την πρόσφατη κοινή έκθεση ΟΟΣΑ και FAO, η παγκόσμια κατανάλωση κρέατος αναμένεται να αυξηθεί κατά 47,9 εκατ. τόνους μέχρι το 2034, με ετήσια κατά κεφαλήν αύξηση 0,9 κιλά. Το κρέας πουλερικών θα είναι ο «πρωταγωνιστής», λόγω χαμηλότερου κόστους, θετικού διατροφικού προφίλ και μικρότερου περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Επίσης, προβλέπεται πτώση τιμών για όλα τα είδη κρέατος, λόγω αύξησης της παραγωγικότητας.



Σημαντική επένδυση από τη βιομηχανία αλλαντικών ΠΑΝΤΕΡΗ

Η εταιρεία «Αλλαντικά Παντέρη» υλοποίησε την πρώτη εγκατάσταση συστήματος υπερδιήθησης ύδατος που έγινε ποτέ σε ελληνική βιομηχανία τροφίμων. Εφαρμόζοντας τη συγκεκριμένη τεχνολογία, επιτυγχάνει νερό με μηδενικό μικροβιακό φορτίο αντίστοιχο αυτού που χρησιμοποιούν υποχρεωτικά οι μεγάλες υγειονομικές μονάδες της χώρας. Η επένδυση αποτελεί στρατηγική πρωτοβουλία της εταιρείας, η οποία διατηρεί αναλλοίωτη τη δέσμευσή της στον Άνθρωπο.





MIXAS

Σουβλάκι Λιβαδειάς

Κλασικά αξεπέραστο!



✓ Αυθεντική συνταγή Λιβαδειάς

✓ Χειροποίητα

✓ Χοιρινό & Κοτόπουλο

meat MARKET

» Ολοκληρώθηκε η συμφωνία πώλησης της ΝΙΚΑΣ στην ΥΦΑΝΤΗΣ



Οι εγκαταστάσεις της ΥΦΑΝΤΗΣ στην Κηφισιά

ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ υπογράφηκε η συμφωνία για τη μεταβίβαση του 100% των μετοχών της αθλητοβιομηχανίας Π. Γ. Νίκας ABEE από τη Bespoke SGA Holdings AE στην Α. & Χ. Υφαντής ABEE. Έτσι, η δεύτερη θα φτάνει το 23,7% σε μερίδιο στα συσκευασμένα αθλητικά, ενώ στα χύμα αθλητικά το ποσοστό αυτό διαμορφώνεται σε 37,5%. Η ολοκλήρωση της συναλλαγής τελεί υπό την έγκριση της Επιτροπής Ανταγωνισμού και αναμένεται να πραγματοποιηθεί έως τα τέλη του 2025. Ο κ. Σπ. Θεοδωρόπουλος, CEO της Bespoke SGA Holdings A.E., δήλωσε: «Πιστεύουμε ακράδαντα ότι υπό την καθοδήγηση της ΥΦΑΝΤΗΣ, η ΝΙΚΑΣ θα συνεχίσει τη δυναμική πορεία της, προς όφελος των εργαζομένων, των συνεργατών και των καταναλωτών της». Χαιρετίζοντας τη συμφωνία, ο κύριος Αλέξιος Υφαντής, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Α&Χ ΥΦΑΝΤΗΣ ABEE επεσήμανε: «Με ιδιαίτερη χαρά καλωσορίζουμε στην οικογένεια ΥΦΑΝΤΗΣ την ΝΙΚΑΣ αφού με την συμφωνία αυτή, δύο ιστορικές εταιρίες ενώνουν τις δυνάμεις τους. Είναι μια νέα εποχή που ξεκινά – με σεβασμό στο παρελθόν και αποφασιστικότητα για το αύριο».

ΣΕΒΕΚ: Νέα Πρόεδρος η Δέσποινα Μπακιρλή

Η Διευθύνουσα Σύμβουλος & μέτοχος της εταιρείας Allanton AE, Δέσποινα Μπακιρλή, εκλέχθηκε στην Προεδρία του ανανεωμένου ΔΣ του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ). Μετά από 26ετή σταθερή και ενεργό συμμετοχή στα διοικητικά όργανα του Συνδέσμου, διαδέχθηκε τη θητεία του Δρ. Στέλιου Σκαρίμπα, απερχόμενου Διευθύνοντος Συμβούλου της εταιρείας ΕΛΒΙΔΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ, υποσχόμενη την ενδυνάμωση των δράσεων του ΣΕΒΕΚ, καθώς και τη διεύρυνση του αριθμού των εγγεγραμμένων επιχειρήσεων.



Αγγελάκης ΑΕ: Συμμετοχή στο πρόγραμμα e-ReUse

Στο τριετές ερευνητικό πρόγραμμα e-ReUse του Μπενάκειου Φυτοπαθολογικού Ινστιτούτου (ΜΦΙ) συμμετέχει ενεργά η «Αγγελάκης ΑΕ». Η εταιρεία, μέσα από τη συμμετοχή της, υποστηρίζει τη μετάβαση της ελληνικής αγροτικής παραγωγής σε ένα πιο βιώσιμο και κυκλικό μοντέλο, όπου τα οργανικά απόβλητα των πτηνοτροφικών και κτηνοτροφικών μονάδων επαναχρησιμοποιούνται σε καλλιεργούμενα εδάφη και μετατρέπονται σε πολύτιμους πόρους για τη γεωργία. Το e-ReUse υλοποιείται με τη στήριξη της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας και χρηματοδοτείται από το ΠΑΑ 2014–2020.



Σιντική Σερρών: Η βουβαλοτροφία στο προσκήνιο

Μνημόνιο συνεργασίας με τον Πρύτανη του Διεθνούς Παν/μίου Ελλάδος, Σταμάτιο Αγγελόπουλο, υπέγραψε ο Δήμαρχος Σιντικής Σερρών, Γεώργιος Τάσιος. Το εγχείρημα ανάπτυξης της βουβαλοτροφίας στον Δήμο Σιντικής θα πραγματοποιηθεί σε συνεργασία με τον Κτηνοτροφικό Συν/σμό Βουβαλοτρόφων Ελλάδος. Η συνεργασία στοχεύει, μεταξύ άλλων, στην προώθηση της περιοχής ως γαστρονομικού προορισμού.



Νέος Πρόεδρος του ΣΕΚ ο Δημήτρης Μόσχος

Μετά από την πρόσφατη απώλεια του Τάκη Πεβερέτου, που διετέλεσε Πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικής Κτηνοτροφίας επί σειρά ετών, συγκροτήθηκε το νέο ΔΣ του ΣΕΚ, σε συνέχεια της εκλογικής Γενικής Συνέλευσης που πραγματοποιήθηκε. Χρέη Προέδρου ανέλαβε ο Δημήτρης Μόσχος, ο οποίος εμφανίστηκε πρόθυμος να εργαστεί στην κατεύθυνση ανάκαμψης της ελληνικής κτηνοτροφίας, κόντρα στις δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο τομέας στη χώρα.





GOLDEN GYROS



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

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



Από αριστερά: Θάνος Παναγούλιας, Θεόδωρος Δημητριάδης, Αντώνης Μοσχονίδης, Maximilian Maier

ΕΞΑΓΟΡΑ ΤΗΣ O.MIND CREATIVES ΑΠΟ ΤΗ FORUM ΑΕ

Η FORUM ΑΕ, κορυφαία εταιρία διοργάνωσης εμπορικών εκθέσεων στην Ελλάδα και μέλος του γερμανικού εκθεσιακού Ομίλου NürnbergMesse, προέβη στη Στρατηγική Εξαγορά της εταιρίας διοργάνωσης εμπορικών εκθέσεων και έκδοσης επαγγελματικών περιοδικών, O.MIND CREATIVES και καθίσταται πλέον η μοναδική μέτοχος αυτής.

Από την ίδρυσή της το 1988, η FORUM έχει διανύσει μια μακρά πορεία συνεχούς ανάπτυξης και επέκτασης των δραστηριοτήτων της, έχοντας κατορθώσει να αποτελέσει σήμερα τη μεγαλύτερη εταιρεία διοργάνωσης εμπορικών εκθέσεων, αλλά και φεστιβάλ, στην Ελλάδα. Στο portfolio της περιλαμβάνονται εννιά από τις μεγαλύτερες και πλέον σημαντικές διεθνείς εκθέσεις που διοργανώνονται στη χώρα μας: **HORECA, FOOD EXPO, OENOTELIA, XENIA, ARTOZA, GLOBAL PACK, FOODTECH, ATHENS COFFEE FESTIVAL** και **WORLD OF BEER FESTIVAL**. Στις εκθέσεις αυτές συμμετέχουν κάθε χρόνο περισσότεροι από 4.000 Έλληνες και Διεθνείς εκθέτες, ενώ τις επισκέπτονται περισσότε-

ροι από 200.000 επαγγελματίες από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Τέλος, τα υψηλής ποιότητας και ευρείας κυκλοφορίας επαγγελματικά περιοδικά που εκδίδει η εταιρεία - **SNACK & COFFEE, A-Z, ΨΗΤΟ, AMBROSIA**- έχουν καταστεί πολύτιμα εργαλεία επικοινωνίας με τους επαγγελματίες των κλάδων στους οποίους απευθύνονται.

Από την άλλη πλευρά, η εταιρία O.MIND CREATIVES δραστηριοποιείται με επιτυχία από το 2005, και αυτή στον χώρο των εμπορικών εκθέσεων και εκδόσεων, καταφέροντας μέσα από τα projects της να διεισδύει στις αγορές που την αφορούν και να δημιουργεί τις προϋποθέσεις για αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ των εμπλεκόμενων μερών. Η στρατηγική επιλογή επένδυσης στην

εξαγορά της O.MIND CREATIVES, είναι σύμφωνη με τη σταθερή επιδίωξη της FORUM ΑΕ να αξιοποιεί ευκαιρίες στην αγορά που εξασφαλίζουν υψηλή προστιθέμενη αξία στην υφιστάμενη εμπορική της δραστηριότητα.

Η σημαντική απόφαση της επένδυσης στην πλήρη εξαγορά της O.MIND CREATIVES, έρχεται σε συνέπεια με τον στρατηγικό στόχο της FORUM να αναζητά διαρκώς και να αξιοποιεί ευκαιρίες στην αγορά, που εξασφαλίζουν υψηλή προστιθέμενη αξία στην υφιστάμενη εμπορική της δραστηριότητα.

Πρόκειται για ένα καθοριστικό βήμα που θα επηρεάσει τη θέση της FORUM ΑΕ στην ελληνική και στη διεθνή Εκθεσιακή Βιομηχανία, καθώς με την απόκτηση της O.MIND CREATIVES, η εταιρία διευ-

ρύνει το χαρτοφυλάκιό της με νέα προϊόντα και εισέρχεται σε νέες γεωγραφικές και κλαδικές αγορές, αυξάνοντας την ανταγωνιστικότητά της και το συνολικό της μερίδιο στην εκθεσιακή αγορά. Παράλληλα, με στόχο την καινοτομία και τη δημιουργία νέων αποδοτικών διαδικασιών, την τεχνογνωσία και τις βέλτιστες πρακτικές των δύο εταιριών και τους κοινούς πόρους δημιουργώντας οικονομίες κλίμακος.

Στρατηγικές αποφάσεις

Η FORUM, κατά τη διάρκεια της Συνέντευξης Τύπου που πραγματοποιήθηκε στις 10 Σεπτεμβρίου στο Electra Palace Athens, ανακοίνωσε μερικές από τις πρώτες στρατηγικές αποφάσεις, σχετικά με το χαρτοφυλάκιό της αποκκτηθείσας εταιρίας:

1. Η MEAT/DAIRY/FROZEN EXPO, η έκθεση για την επεξεργασία & τυποποίηση ζωικών προϊόντων και την αγροδιατροφή, θα απορροφηθεί από την **FOODTECH**, τη διεθνή έκθεση για τις τεχνολογίες επεξεργασίας και τυποποίησης τροφίμων και ποτών. Η απορρόφηση θα υλοποιηθεί στη διοργάνωση του 2027.

2. Παραμένει σε διετή προγραμματισμό, η συνδιοργάνωση των εκθέσεων «**Εφοδιαστική Αλυσίδα & Logistics**» με την «**Cargo Truck & Van Expo**», τον μήνα Οκτώβριο, στο Athens Metropolitan Expo. Κυρίαρχος στόχος θα είναι η εστίαση και ενίσχυση του τομέα του Επαγγελματικού Οχήματος.

3. Σε διετή προγραμματισμό συνεχίζει και η έκθεση «**Logistics & Transports Expo**» μαζί με το συνέδριο «**Logi.C**» που πραγματοποιούνται στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο HELEXPO Thessaloniki, με νέα περίοδο διεξαγωγής το φθινόπωρο και συγκεκριμένα τον Οκτώβριο του 2026. Κυρίαρχος στόχος θα είναι η ανάπτυξη της εξωστρέφειας της έκθεσης στην περιοχή των Βαλκανίων.

4. Στο επόμενο διάστημα θα προχωρήσει σε ολικό επαναπροσδιορισμό του προγραμματισμού των εκδόσεων επαγ-

γεληματικών περιοδικών, τόσο στη φυσική όσο και στην ψηφιακή τους μορφή. Πιστή στο όραμά της η FORUM AE, πρωτοπορεί και ηγείται της αλλαγής στον εκθεσιακό κλάδο, εξασφαλίζοντας στους Έλληνες και στους Διεθνείς επαγγελματίες το πιο γόνιμο έδαφος για επιχειρηματικές συμφωνίες και την πιο παραγωγική κοιτίδα ανάδειξης και διαμοιρασμού γνώσης, έμπνευσης και ανθρώπινης δικτύωσης.

Όπως τόνισε κατά τη διάρκεια της Συνέντευξης Τύπου ο κος Θάνος Παναγούλιας, Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της FORUM A.E.- Member of NürnbergMesse Group: «Δεσμεύομαι ό,τι βασιζόμενοι στις θεμελιώδεις εταιρικές αξίες που ο Όμιλος NürnbergMesse πρεσβεύει - Άνθρωποι - Πάθος - Πρόοδος / PEOPLE - PASSION - PROGRESS, ξεκινάμε όλοι μαζί το νέο και συναρπαστικό αυτό κεφάλαιο, χτίζοντας πάνω στα σπουδαία επιτεύγματά μας και προχωρώντας προς ένα κοινό μέλλον γεμάτο προκλήσεις, όμως πάντα με την ίδια αγάπη και το ίδιο πάθος για όλους τους ανθρώπους που συνθέτουν τη μεγάλη οικογένεια των εμπορικών εκθέσεων & εκδόσεων.»

Από την πλευρά του Ομίλου NürnbergMesse, ο Vice President Strategy & Portfolio, κύριος Maximilian Maier, εξέφρασε την αισιοδοξία του για τη στρατηγική επενδυτική αυτή κίνηση: «Στον Όμιλο NürnbergMesse έχουμε ένα επιτυχημένο

ιστορικό επενδύσεων σε αναπτυσσόμενες αγορές. Η εξαγορά της FORUM AE το 2019 ήταν ένα τέτοιο success story. Είμαι πολύ χαρούμενος που βλέπω την FORUM AE –την ήδη κορυφαία εταιρία διοργάνωσης εκθέσεων στην Ελλάδα– να ενισχύει περαιτέρω τη θέση της στην αγορά, διευρύνοντας το χαρτοφυλάκιό της, μέσω της εξαγοράς της O.MIND CREATIVES, ενώ παράλληλα είμαι πολύ αισιόδοξος για τη μελλοντική ανάπτυξή της στην ελληνική και παγκόσμια εκθεσιακή βιομηχανία.»

Από την πλευρά της εταιρίας O.MIND, οι δύο πρώην μέτοχοι κος Θεόδωρος Δημητριάδης και κος Αντώνης Μοσχονίδης τοποθετήθηκαν ως εξής:

«Η απόφασή μας να εντάξουμε την O.MIND στην FORUM και στον διεθνή Όμιλο NürnbergMesse αποτελεί ένα στρατηγικό βήμα που διασφαλίζει τη βιωσιμότητα και την περαιτέρω ανάπτυξη όσων χτίσαμε με συνέπεια αυτά τα 20 χρόνια. Νιώθουμε υπερηφάνεια για τη διαδρομή μας και ευγνωμοσύνη προς τους συνεργάτες και την αγορά που στήριξαν τα projects μας, τα οποία πλέον αποκτούν μια νέα δυναμική μέσα από τη διεθνή εμπειρία και την εξωστρέφεια της FORUM. Είμαστε βέβαιοι ότι η ένωση των δυνάμεών μας θα ενισχύσει περαιτέρω την ποιότητα και το κύρος των εκθέσεων και εκδόσεων, προς όφελος των κλάδων που υπηρετούμε». ■

ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΠΟΜΕΝΩΝ ΕΚΘΕΣΕΩΝ

Η συνέντευξη τύπου ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση του χρονοδιαγράμματος διεξαγωγής των επόμενων εκθέσεων, έως το τέλος του έτους, με βάση το νέο ενισχυμένο χαρτοφυλάκιό της FORUM A.E.

- **Εφοδιαστική Αλυσίδα - Logistics & Cargo Truck - Van Expo**, στις 18 – 20 Οκτωβρίου 2025, Athens Metropolitan Expo
- **GLOBAL PACK – Διεθνής Έκθεση Συσκευασίας**, στις 7-10 Νοεμβρίου 2025, Athens Metropolitan Expo
- **FOODTECH – Διεθνής Έκθεση Επεξεργασίας Τροφίμων**, στις 7-10 Νοεμβρίου 2025, Athens Metropolitan Expo
- **XENIA – Διεθνής Έκθεση για την Τουριστική Βιομηχανία**, στις 22-24 Νοεμβρίου 2025, Athens Metropolitan Expo

Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι βιομηχανίες τροφίμων στην Ελλάδα έχουν θέσει πολύ ψηλά τον πήχυ σε θέματα ποιότητας και ασφάλειας. Έχοντας στο dna τους την καινοτομία, υιοθετούν πρωτοπόρες λύσεις τεχνολογίας εξασφαλίζοντας θεαματικά αποτελέσματα. Αναζητήσαμε μερικές από αυτές τις λύσεις, αλλά και τις κυρίαρχες τάσεις που υπηρετούν, ώστε να παραμένουν στην αιχμή των εξελίξεων...





Ο βασικότερος σύμμαχος κάθε βιομηχανίας τροφίμων που θέλει να παραμείνει ανταγωνιστική είναι αναμφίβολα η τεχνολογία. Είτε μιλάμε για τυποποίηση και διατηρησιμότητα, είτε για επεξεργασία, συσκευασία, ασφάλεια, αποθήκευση και διανομή, η τεχνολογία παίζει καθοριστικό ρόλο σε όλα τα στάδια της παραγωγής κάθε βιομηχανικής μονάδας. Χάρη στην τεχνολογία μπορεί μία επιχείρηση να εξασφαλίσει μεγαλύτερους όγκους προϊόντων, σε ταχύτερους χρόνους, με ακόμη υψηλότερα στάνταρ ποιότητας και ασφάλειας. Ποιες είναι οι τεχνολογικές τάσεις ριπών που βλέπουμε να κυριαρχούν σήμερα στις βιομηχανίες του κλάδου τροφίμων; Σύμφωνα με την κα Βασιλεία Βασιβαγλη (ΤΕΧΝΙΚΑ ΙΝΟΧ) «αυτό που παρατηρούμε τα τελευταία χρόνια είναι η δικτύωση των μηχανημάτων των εργοστασίων έτσι ώστε να γίνεται συνολική καταγραφή των στοιχείων της παραγωγικής διαδικασίας (θερμοκρασία προϊόντων, χώρου και τυχόν αστοχίες ανά παρτίδα κ.λπ). Με την δικτύωση αυτή έχει αρχίσει ο απομακρυσμένος έλεγχος των μηχανημάτων να κερδίζει συνεχώς έδαφος. Υπάρχει μεγάλη προσπάθεια να ελαχιστοποιηθεί ο παράγοντας του ανθρώπινου σφάλματος». Αντίστοιχα, ο κ. Νικήτας Μποζώνας (ΑΒΕΝΚΟ) σημειώνει: «Η αυτοματοποίηση αναπτύσσεται ταχύτατα για να αντιμετωπιστεί η έλλειψη εργατικού δυναμικού, ενώ η τεχνολογία διασφαλίζει την ποιότητα και την υγιεινή σε κάθε στάδιο παραγωγής. Πλέον, η ασφάλεια των τροφίμων δεν είναι μόνο υποχρέωση, αλλά αναδεικνύεται σε σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για τις επιχειρήσεις».

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

ΑΒΕΝΚΟ ΑΕ



**Νικήτας
Μποζώνας
Υπεύθυνος
πωλήσεων**

Η ΑΒΕΝΚΟ ΑΕ εδώ και 45 χρόνια εξειδικεύεται στην παροχή ολοκληρωμένων λύσεων μηχανημάτων για τη βιομηχανία τροφίμων, προμηθεύοντας την ελληνική αγορά με υψηλής ποιότητας μηχανήματα από διεθνώς αναγνωρισμένους οίκους και καλύπτοντας ένα ευρύ φάσμα αναγκών, όπως επεξεργασία τροφίμων, συσκευασία και υγιεινή. Επίσης, παρέχει τεχνική υποστήριξη και ανταλλακτικά, εξασφαλίζοντας την απρόσκοπτη λειτουργία του εξοπλισμού των πελατών της. Όπως σημειώνει, ο κ. Νικήτας Μποζώνας, στέλεχος πωλήσεων της εταιρείας, στον πυρήνα της φιλοσοφίας της ΑΒΕΝΚΟ βρίσκεται η καινοτομία: «Βασικός στόχος μας να προσφέρουμε μηχανήματα που ενσωματώνουν τεχνο-

λογίες αιχμής. Αυτό επιτρέπει στους πελάτες μας να βελτιώνουν την παραγωγικότητά τους, να μειώνουν τα κόστη τους και να βελτιστοποιούν τις διαδικασίες τους, παραμένοντας ανταγωνιστικοί σε ένα συνεχώς μεταβαλλόμενο βιομηχανικό περιβάλλον». Στο πλαίσιο αυτό κυρίαρχο ρόλο παίζουν και οι τεχνολογικές τάσεις που διαμορφώνουν την επόμενη μέρα στη βιομηχανία τροφίμων: «Η αυτοματοποίηση αναπτύσσεται ταχύτατα για να αντιμετωπιστεί η έλλειψη εργατικού δυναμικού, ενώ η τεχνολογία διασφαλίζει την ποιότητα και την υγιεινή σε κάθε στάδιο παραγωγής. Πλέον, η ασφάλεια των τροφίμων δεν είναι μόνο υποχρέωση, αλλά αναδεικνύεται σε σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για τις επιχειρήσεις».

Η εταιρεία προτείνει



ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΟΥ

Μέγιστη ασφάλεια και απόδοση στην παραγωγή σας με τον ανιχνευτή μετάλλου Pipeline 2,5" της Detectronic. Με σωλήνα διέλευσης προϊόντος 60mm, σύνδεση σε γεμιστική μηχανή και βαθμό προστασίας IP68/IP69K, προσφέρει αξιόπιστο έλεγχο σε κάθε στάδιο παραγωγής.



ΓΕΜΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

Η μηχανή HP20NX της Vemag, με ταχύτητα έως 820 μερίδες/λεπτό και δυνατότητα γεμίσματος 8.900 kg/ώρα, συνδυάζει ευθύγραμμο γέμισμα ή δοσομέτρηση υπό κενό με το μοναδικό σύστημα διπλού κοχλία που δεν καταπονεί το προϊόν. Απλή στη χρήση, καθαρίζεται εύκολα.



ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΛΙΠΑΔΟΡΟΣ

Το μοντέλο MKS της Lorenzo Barroso, με συστήματα ανίχνευσης και εύκολη ρύθμιση πίεσης, εξασφαλίζει ταχύτητα και ακρίβεια. Με εύρος καλιμπρών 25–120mm και ταχύτητα έως 70 κύκλους/λεπτό είναι κατάλληλος για χάρτινα, πλαστικά και έντερα κολληγόνου.

Η ΑΒΕΝΚΟ ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ FOODTECH

FOODTECH
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
7-10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2025

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



holac[®]

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

AUDION
Packaging Machines

VETEC
ANLAGENBAU

K+G WETTER



LORENZO BARROSO



DETECTRONIC



avenco

Προμηθευτές για τη βιομηχανία τροφίμων www.avenco.gr - info@avenco.gr τηλ. 210 60 20 620

ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX



Βασιλεία
Βασίβαγλη,
Managing
Director

Η ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX είναι μία εταιρεία με πολύχρονη πορεία και σημαντική τεχνογνωσία στον χώρο του τροφίμου. Όπως σημειώνει η κα Βασίβαγλη, «Αυτό που επιχειρούμε στην ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX, είναι να συνδυάσουμε αυτήν την τεχνογνωσία με την νέα τεχνολογία των κατασκευών της εταιρείας μας, αλλά και με εκείνη των μηχανημάτων που εισάγουμε από το εξωτερικό. Έτσι, παράλληλα με τη συνεχή εξέλιξη του προσωπικού μας, μπορούμε να προτείνουμε στους πελάτες μας τη λύση που θα δώσει μονοπάτι στα εκάστοτε σχέδιά τους. Πιστεύουμε πως αυτό που χρειάζεται η εποχή είναι ποιότητα στην σωστή τιμή. Καταλαβαίνουμε πόσο σημαντικό είναι το κάθε project για τον πελάτη, μικρό ή μεγάλο, και για

αυτό το αντιμετωπίζουμε με σεβασμό και σοβαρότητα». Όπως εξηγεί η κα Βασίβαγλη, «η αληταώδης εξέλιξη της τεχνολογίας έχει φέρει ριζικές αλλαγές στον τρόπο λειτουργίας των εργοστασίων τροφίμων. Αυτόματες γραμμές παράγουν ποιοτικά προϊόντα με πρωτοφανή επίπεδα ασφάλειας και υγιεινής». Σύμφωνα με την ίδια, «η καινοτομία στην ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX δεν έρχεται μόνο με την μορφή των ρομποτικών βραχιόνων ή άλλων τεχνολογικά ανώτερων μηχανών. Καινοτομία για εμάς είναι ο επανασχεδιασμός της παραγωγικής διαδικασίας, έτσι ώστε να εκμεταλλευτούμε καλύτερα τον υπάρχοντα χώρο και εξοπλισμό με αποτέλεσμα να αυξήσουμε την παραγωγή και να μεγιστοποιήσουμε την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων».

Η εταιρεία
προτείνει



ΘΑΛΑΜΟΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

Κατασκευασμένοι σύμφωνα με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας, οι συγκεκριμένοι θάλαμοι έρχονται σε διάφορα μεγέθη και έχουν τη δυνατότητα να παράγουν όλων των ειδών τα προϊόντα (ψητά, βραστά, καπνιστά).



ΓΕΜΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

Η γεμιστική μηχανή RVF-736 του οίκου REX TECHNOLOGIE GmbH χρησιμοποιείται για να γίνεται πλήρωση αλλαντικών (με περιβλήματα όλων των ειδών). Μπορεί επίσης να εξοπλιστεί με κεφαλή παραγωγής κιμά για να παράγονται και κρεατοσκευάσματα.



ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

Ο οίκος DJM παρουσιάζει το προηγμένο σύστημα διαμόρφωσης κρεατοσκευασμάτων Vac-Form. Το μηχάνημα συνεργάζεται με γεμιστική μηχανή για να διαμορφώνει μπιφτέκια, κεφτεδάκια, κοτομπουκιές κ.λπ.

Ολοκληρωμένες λύσεις ... για κάθε γραμμή παραγωγής

Συσκευαστική
μηχανή
Thermoforming



Κοπτική μηχανή



Κρεατομηχανή



Μεταλλικός
ανιχνευτής



Μηχανή
ανάδευσης



Συσκευαστική
μηχανή
tray sealer



Βαρέλα
κρέατος



Βελονιστικό



Θάλαμος
θερμικής
επεξεργασίας



Γεμιστική
μηχανή - μεριδοποίηση



Σύστημα
μορφοποίησης
κρεατοσκευασμάτων



Χάρης Χατζηβασιλείου CEO Gee Quality Food

«Η ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ, ΤΟ ΘΕΜΕΛΙΟ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΜΑΣ»



Η Aniko BV, ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς προϊόντων πατάτας παγκοσμίως με καινοτόμα προσέγγιση στην επεξεργασία και διανομή, έχει πλέον δυναμική παρουσία και στην ελληνική αγορά. Για την εξέλιξη του brand Aniko, αλλά και τους στρατηγικούς στόχους της εταιρείας μιλά ο Χάρης Χατζηβασιλείου, ιδιοκτήτης της Gee Quality Foods, που αντιπροσωπεύει το brand στην Ελλάδα.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ANIKO BV

Η Aniko έχει καταφέρει πολλή από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα. Με κομβικές επενδύσεις στην έρευνα και την καινοτομία, αλλά και με έμφαση στην ποιότητα σε όλα τα στάδια επεξεργασίας της πατάτας από το χωράφι ως το πιάτο, κατάφερε να αναπτυχθεί σε όλη την Ευρώπη, κάνοντας το σήμα Aniko συνώνυμο της αριστείας.

Η Aniko δραστηριοποιείται στην αγορά για πάνω από μισό αιώνα. Πώς έχει εξελιχθεί στην πορεία τόσων χρόνων;
Η Aniko ιδρύθηκε το 1962 στην Ολλανδία, με σκοπό να προσδώσει αξία στην πατάτα, αξιοποιώντας την τεχνο-

γνωσία των αγροτών και τις δυνατότητες της βιομηχανικής επεξεργασίας. Από τότε έχουμε εξελιχθεί σε έναν από τους τέσσερις μεγαλύτερους παραγωγούς προϊόντων πατάτας παγκοσμίως, με παρουσία σε περισσότερες από 100 χώρες. Σημαντικοί σταθμοί περιλαμβάνουν την επέκταση της παραγωγής τη δεκαετία του 1980, την εισαγωγή καινοτόμων τεχνολογιών τη δεκαετία του 1990, και την ίδρυση νέων εργοστασίων και θυγατρικών σε όλη την Ευρώπη και όχι μόνο. Σήμερα η Aniko αποτελεί μέλος του ομίλου Royal Cosun, ενός συνεταιριστικού αγροτοβιομηχανικού ομίλου, γεγονός που μας συνδέει στενά με τον πρωτογενή τομέα και

εξασφαλίζει πλήρη ιχνηλασιμότητα και έλεγχο ποιότητας.

Τι ρόλο παίζει η καινοτομία στην ανάπτυξή σας;

Είναι θεμελιώδης πυλώνας της στρατηγικής μας. Επενδύουμε διαρκώς στην έρευνα, με σκοπό να δημιουργούμε λύσεις που ανταποκρίνονται στις νέες ανάγκες της αγοράς. Παράδειγμα αποτελεί η σειρά "Super Crunch", η οποία προσφέρει απaráμιλλη τραγανότητα και παρατεταμένη διάρκεια crispiness – ιδανική για σύγχρονες εφαρμογές όπως το delivery. Επιπλέον, προχωρούμε σε βιώσιμες λύσεις συσκευασίας, αναπτύσσουμε προϊόντα με λιγότερα λιπαρά και αξιοποιούμε data-driven μεθόδους για τη βελτιστοποίηση της παραγωγής.

Ποιο είναι το ισχυρότερο ανταγωνιστικό σας πλεονέκτημα;

Ο συνδυασμός ποιότητας, αξιοπιστίας και καινοτομίας. Η σειρά "Super Crunch" είναι ενδεικτική: προϊόν υψηλής προστιθέμενης αξίας, με διαφορά στην υφή και στη γεύση. Επιπλέον, διαθέτουμε την υποδομή και την τεχνογνωσία να διασφαλίζουμε συνέπεια σε κάθε παρτίδα προϊόντος. Η δυνατότητα να παρέχουμε τόσο καινοτομία όσο και σταθερότητα είναι κάτι που εκτιμά ιδιαίτερα η αγορά της εστίασης.

Τι έχει αλλάξει μέσα σ' αυτά τα χρόνια στον κλάδο της εστίασης και ποιες τάσεις κυριαρχούν σήμερα στην αγορά όσον αφορά την πατάτα;

Η εστίαση έχει γνωρίσει τεράστιες αλλαγές, ειδικά την τελευταία δεκαετία. Οι καταναλωτές είναι πιο απαιτητικοί και ενημερωμένοι, ενώ οι επαγγελματίες αναζητούν προϊόντα που προσφέρουν συνέπεια, ευκολία και υψηλή απόδοση. Οι κυρίαρχες τάσεις σήμερα είναι: έμφαση στην ποιότητα και την αυθεντικότητα, στροφή προς τη βιωσιμότητα, ανάγκη για προϊόντα υψηλής ευκολίας χρήσης (convenience) και προσαρμογή στα νέα μοντέλα κατανάλωσης, όπως το delivery και το street food. Η πατάτα, ως βασικό τρόφιμο, παραμένει πρωταγωνιστής – αλλά ο τρόπος που την προσφέρουμε έχει εξελιχθεί. Ο επαγγελματίας χρειάζεται προϊόντα που δεν χάνουν την υφή και τη γεύση τους, ακόμη και όταν καταναλωθούν αρκετή ώρα μετά την παρασκευή (πχ delivery).

Ποιες είναι οι προσδοκίες σας από την ελληνική αγορά και ποιες ιδιαιτερότητες έχει ο εγχώριος κλάδος εστίασης;

Η ελληνική αγορά μάς ενδιαφέρει στρατηγικά, όχι μόνο για τον όγκο της αλλά κυρίως για την ποιότητα και την αξία που δίνει στην πρώτη ύλη. Οι Έλληνες καταναλωτές είναι απαιτητικοί και οι

επαγγελματίες της εστίασης έχουν υψηλό επίπεδο. Η εποχικότητα, ο τουρισμός και οι διαφορετικοί τύποι καταστημάτων –από το σουβλατζίδικο μέχρι το fine dining– απαιτούν ευελιξία. Εμείς προσφέρουμε λύσεις που καλύπτουν όλο αυτό το φάσμα. Οι προσδοκίες μας είναι να γίνουμε μακροπρόθεσμος συνεργάτης για τον Έλληνα επαγγελματία, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης.

Ποιοι είναι οι στρατηγικοί σας στόχοι ανάπτυξης για τα επόμενα χρόνια;

Στοχεύουμε σε διεύρυνση της παρουσίας μας στην εγχώρια αγορά μέσω συνεργασιών με αξιόπιστους επαγγελματίες, αλλά και την προώθηση καινοτόμων σειρών όπως οι Super Crunch σε νέες κατηγορίες καταστημάτων (π.χ. street food, premium burger). Επιπλέον, θέλουμε να διερευνήσουμε τη δυνατότητα τοπικών συνεργασιών και ➤

«Η καινοτομία είναι θεμελιώδης πυλώνας της στρατηγικής μας. Επενδύουμε διαρκώς στην έρευνα, με σκοπό να δημιουργούμε λύσεις σύμφωνα με τις ανάγκες της αγοράς».

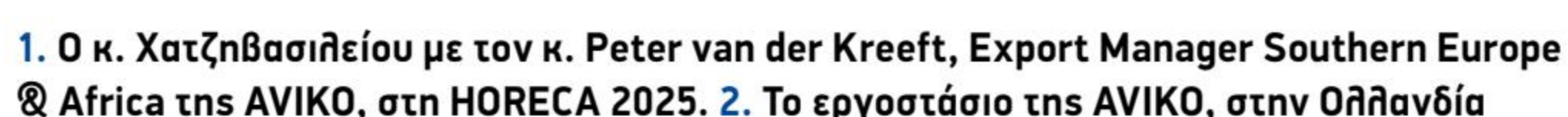


1. Σύγχρονη γραμμή παραγωγής κατεψυγμένης πατάτας στο εργοστάσιο της εταιρείας στην Ολλανδία 2. Συσκευασίες horeca με προϊόντα της σειράς "Super Crunch".

Ποια θεωρείτε πως είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που φέρνει η επόμενη 15ετία στη Βιομηχανία Τροφίμων;

Η ανάγκη εξισορρόπησης ανάμεσα στην αυξανόμενη ζήτηση, τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και τη διατήρηση της ποιότητας. Η κλιματική αλλαγή, η διαθεσιμότητα Α' υλών και οι απαιτήσεις βιωσιμότητας επηρεάζουν τη στρατηγική όλου του κλάδου.

11



Η φιλοσοφία μας συνοψίζεται στο τρίπτυχο: «Καινοτομία – Ποιότητα – Υπευθυνότητα». Οι βασικές μας αξίες είναι: Ποιότητα σε κάθε στάδιο, από την πρώτη ύλη έως το τελικό προϊόν. Καινοτομία που δίνει προστιθέμενη αξία στον επαγγελματία. Βιωσιμότητα, ως δέσμευση για το μέλλον. Αξιοπιστία στις συνεργασίες μας. Είμαστε εδώ για να στηρίζουμε διαχρονικά τους πελάτες μας. Οι επενδύσεις μας σε τεχνολογία, logistics και βιωσιμότητα διασφαλίζουν όχι μόνο την υψηλή ποιότητα, αλλά και την ευελιξία που απαιτεί η σύγχρονη αγορά. Στην Ελλάδα, επεκτείνουμε σταθερά την παρουσία μας με στόχο τη μακροπρόθεσμη συνεργασία με τους επαγγελματίες του χώρου. ■





Η ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΛΕΙΔΙ

ΣΥΜΒΑΔΙΖΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΤΑΒΑΛΛΟΜΕΝΗ ΖΗΤΗΣΗ

Νέες τάσεις αναδύονται με συνεχώς αυξανόμενο ρυθμό. Σνακ, loaded, βιωσιμότητα, πιάτα άξια για Instagram. Αυτό αποτελεί μια τεράστια πρόκληση για τα εστιατόρια. Ωστόσο, τα προϊόντα της Aniko είναι εκπληκτικά ευέλικτα και εύκολα στην παρασκευή. Αυτό σας επιτρέπει να ανταποκρίνεστε εύκολα σε κάθε είδους αλλαγές χωρίς να επιβαρύνετε επιπλέον την κουζίνα σας.



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

Σάντουιτς με καθαρόαιμο χοιρινό ibérico, smash burger με black angus, καλαμάκι συκώτι και κεμπάπ προβατίνας. Το προφίλ του γρήγορου φαγητού του δρόμου συνεχώς εξελίσσεται, οι πρώτες ύλες ανεβαίνουν κατηγορία και οι μαγειρικές τεχνικές αφήνουν τα στενά όρια της εστιατορικής κουζίνας για να εξυπηρετήσουν την απαιτητική τάση για ξεχωριστό και ποιοτικό street food.



STREET FOOD BEYOND BASICS

1

Οι πιο ενδιαφέρουσες γευστικές προτάσεις δεν προκύπτουν όταν η πρωτοτυπία γίνεται ζητούμενο ως μέσο εντυπωσιασμού, αλλά όταν γεννιέται μέσα από τη δημιουργική ανάγκη αξιοποίησης νέων ή αγαπημένων υλικών και την επιθυμία για ποιότητα σε κάθε βήμα της παραγωγής του τελικού προϊόντος. Και αν ο κόπος του μάγειρα εξαφανίζεται σε τρεις μπουκιές, ενώ το άδειο χάρτινο σκαφάκι πετιέται στον κάδο των απορριμμάτων και ο πελάτης στρίβει στην επόμενη γωνία, ο στόχος του επαγγελματία έχει επιτευχθεί γιατί, σύντομα, τα βήματά του θα τον φέρουν πίσω.

Εμείς, επισκεφθήκαμε τρία ιδιαίτερα και διαφορετικά, μεταξύ τους, street food μαγαζιά για να γνωρίσουμε τη φιλοσοφία πίσω από το φαγητό τους, αλλά και την απαιτητική -για το είδος τους- ρουτίνα μέσα στην κουζίνα τους.

Πρώτη στάση το Kermes Street Food, των Ανδρέα Κολλή και Alex de Zoeten, οι οποίοι σύστησαν στην ελληνική αγορά το καθαρόαιμο ibérico ελληνικής εκτροφής. Οι δύο φίλοι, αφού έφτιαξαν τη δική τους φάρμα στο όρος Λαπίθα της Δυτικής Πελοποννήσου και έβαλαν τα θεμέλια για την παραγωγή ποιοτικού χοιρινού κρέατος από την ιβηρική φυλή, επεκτάθηκαν στη χονδρική και λιανική πώληση των προϊόντων τους. Κατόπιν, άνοιξαν



1. Στο Starlight, βρίσκουμε smash burger με μπιφτέκι από κιμά black angus. **2.** Ο σεφ Θανάσης Τσαμπήρης ετοιμάζει σάντουιτς με χοιρινό ibérico, στο Kermes Street Food. **3.** Ο σεφ Χρήστος Τζούμας, στην κουζίνα του Ringo, φροντίζει τις λεπτομέρειες ώστε το κάθε πιάτο να προσφέρει ικανοποίηση και πλούσια γεύση.



το street food κατάστημά τους, όπου βρίσκουμε σάντουιτς φτιαγμένα αποκλειστικά με το κρέας τους, σε διαφορετικές κοπές, επεξεργασίες και συνταγές.

Η δεύτερη στάση έγινε στο Starlight, τη νέα πρόταση από την ανήσυχη ομάδα του Bless me Father, όπου το smash burger συναντάει το black angus και τη φιλοσοφία του κλασικού αμερικάνικου μπεργκεράδικου. Οι τέσσερις φίλοι και ιδιοκτήτες, λάτρεις του burger, αποφάσισαν με αυτό το project να μοιραστούν με τον κόσμο τους συνδυασμούς που δημιουργούσαν οι ίδιοι σε ερασιτεχνικό επίπεδο, αφού φρόντισαν πρώτα να τους «ρετουσάρουν» και να τους προσεγγίσουν με επαγγελματική φροντίδα.

Τρίτη στάση το Ringo, ένα new age ψητοπωλείο, όπου η μουστάρδα και η κέτσαπ δεν έχουν θέση στους πάγκους τους. Εκεί, δίνεται έμφαση στα νωπά, φρέσκα υλικά, στις χειροποίητες παρασκευές και στην ανάδειξη της γεύσης μέσα από τη φροντίδα και τη λεπτομερή προετοιμασία, χωρίς να μπαίνουν «γκουρμέ» ταμπέλες και περίπλοκες περιγραφές. Σκοπός τους είναι, στο τέλος της μέρας, ο πελάτης να αναπολήσει το καλαμάκι συκώτι που δοκίμασε για πρώτη φορά και τη ζεστή σαλάτα που τον έκανε να χαμογελάσει. ➤

☺☺ Στο Starlight, τη νέα πρόταση από την ανήσυχη ομάδα του Bless me Father, το smash burger συναντάει το black angus και τη φιλοσοφία του κλασικού αμερικάνικου μπεργκεράδικου. ☺☺



KERMES STREET FOOD

Με ibérico από το όρος Λαπίθα

Ο Alex de Zoeten και ο Ανδρέας Κοηλάς συζητούσαν για καιρό, μαζί με τον σεφ Σίμο Τριανταφύλλη, τη δημιουργία ενός χώρου για ποιοτικό φαγητό, όπου θα προσφερόταν το εκλεκτό κρέας από τους ιβηρικούς χοίρους που μεγαλώνουν στη φάρμα Κερμέ στη Δυτική Πελοπόννησο. «Η επιθυμία μας να χρησιμοποιήσουμε συγκεκριμένες κοπές και τρόπους παρασκευής μάς οδήγησε στη λύση του σάντουιτς και του street food», λέει στο ΨΗΤΟ ο Θανάσης Τσαμπίρης, σεφ και υπεύθυνος του καταστήματος. «Ο στόχος μας ήταν να φτιάξουμε σάντουιτς με επιρροές από διάφορες χώρες του κόσμου, με καλοψημένο κρέας και χειροποίητες παρασκευές, όπως η μαγιονέζα, το κρεμμύδι τουρσί ή το chimichurri».

Η κάρτα του μαγαζιού είναι σύντομη αλλά χορταστική. Περιλαμβάνει τραγανή πανσέτα, κεφτεδάκια, αργοψημένη χοιρινή σπάλα και δύο επιλογές σε τηγανητές πατάτες. Σήμα κατατεθέν είναι το Carnitas, σάντουιτς με pulled αργοψημένο χοιρινό μπουτί ibérico, που περνιέται από το πλάτο για να αποκτήσει crispy υφή και συνοδεύεται από χειροποίητη μαγιονέζα με μέλι & λάιμ και τουρσί κρεμμύδι με εσπεριδοειδή.

Αναφορικά με τα μελλοντικά τους σχέδια, ο κ.Τσαμπίρης εξηγεί πως δεν σχεδιάζουν μεγάλες αλλαγές. «Προς το παρόν θέλουμε να γνωρίσουμε το προϊόν μας στον κόσμο, κάτι που δείχνει να πηγαίνει πολύ καλά. Παρατηρούμε, δηλαδή, πως οι περισσότεροι επισκέπτες μας αφού το δοκιμάσουν, επιστρέφουν ξανά ενθουσιασμένοι, γεγονός που μας γεμίζει χαρά».

1. Το Kermes Street Food βρίσκεται σε "στρατηγικό" σημείο, κοντά στην πλατεία Συντάγματος.
2. Τα σάντουιτς εμπλουτίζονται με χειροποίητες παρασκευές όπως τουρσί κρεμμύδι και μαγιονέζα.



«Σήμα κατατεθέν του μαγαζιού είναι το σάντουιτς Carnitas, με pulled αργοψημένο μπουτί που περνιέται από πλάτο για crispy υφή.»

-Θανάσης Τσαμπίρης



● Πεντέλης 5, Σύνταγμα Τηλ.: 211 0083163

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



RINGO

New Age ψητοπωλείο



2

«Θέλαμε να δημιουργήσουμε ένα μαγαζί που θα ξεφεύγει από τα τετριμμένα: να έχει πολλή μουσική, μπίρες και ιδιαίτερο μενού, να μην είναι το κλασικό ψητοπωλείο.»

-Στάμος Μπάμπαρης

Τρεις φίλοι -μουσικοί της πανκ και ροκ σκηνής- οι Στάμος Μπάμπαρης, Μανώλης Κουτσούκος και Γιώργος Σταυρακάκης, δεν θα μπορούσαν να έχουν στήσει κάτι λιγότερο από το Ringo. Εδώ, οι ανατρεπτικές προτάσεις στο φαγητό κρύβουν τη φροντίδα που δίνει ο καλλιτέχνης σε ό,τι καταπιαστεί και συνοδεύονται από πολλή μουσική και άφθονη μπίρα.

«Θεωρήσαμε ότι η περιοχή του Ψυρρή χρειαζόταν ένα ποιοτικό street food πιο οικονομικό από το burger, που ταυτόχρονα θα ξεφεύγει από τα τετριμμένα», μας λέει ο κ. Μπάμπαρης. «Επίσης, λόγω της ιδιοσυγκρασίας μας θέλαμε να έχει μουσική, μπίρες και ένα ιδιαίτερο μενού· να μην είναι ένα κλασικό ψητοπωλείο». Το μενού έχει επιμεληθεί ο Πέτρος Ρηγάκης και περιλαμβάνει το περίφημο καλαμάκι από μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος, αλλιά και το συκώτι με coleslaw με ψητό λάχανο & σπόρους chia, κρέμα chimichurri και προζυμένιο ψωμί στη σχάρα, το τυλιχτό σουβλάκι με χοιρινό, ψητή ντομάτα, πίκλα κρεμμύδι και γιαούρτι με βότανα αλλιά και τις φρεσκοκομμένες πατάτες στο χέρι. Στα μερακλίδικα ντιπάκια τους βρήκαμε από ζεστή μελιτζανοσαλάτα και chimichurri, μέχρι τζατζίκι παντζαριού και κοπανιστή γαλομυζήθρα & harissa.

Τέλος, αξίζει αναφοράς το κεμπάπ προβατίνας που προσφέρεται σε καλαμάκι, τυλιχτό, αλλιά και σε μερίδα με τσιμένι, ζεστή μελιτζανοσαλάτα, γιαούρτι με βότανα, πίτα, πίκλα κρεμμύδι και ντοματοσαλάτα με chipotle.

1. Τους τοίχους του Ringo διακοσμούν φωτογραφίες από cult και pop icons των '60s και των '70s.

2. Τα "new age" καλαμάκια από συκώτι, προβατίνα, χοιρινό και μπούτι κοτόπουλο.



3

• Πρωτογένους 8, Ψυρρή Τηλ: 210 3250324

TOP MEAT

1996

*Προιουκέρς
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr



REPORTAZ

STARLIGHT

Smash burger, όπως Αμερική

Πάντα έφτιαχναν burger για να συνοδεύουν τις συζητήσεις τους και τα ατελείωτα meetings. Και μπορεί το Bless me Father να εμφανίστηκε πρώτο στο χάρτη, αλλά το Starlight περίμενε υπομονετικά τη σειρά του, ακόμη και όταν δεν το ήξεραν οι ίδιοι.

Οι Δημήτρης Τσάλλας, Άγγελος Βάκρινος, Δημήτρης Μπίτσος και Στέλιος Σιόλλας, μας μιλούν για την απόφασή τους να ανοίξουν το Starlight στο κέντρο της Αθήνας.

«Μαζευόμασταν και φτιάχναμε burger από κόμμι, ψάχνοντας κάθε φορά πώς θα το βελτιώσουμε. Μέχρι που κάποια στιγμή το αποτέλεσμα ήταν τόσο καλό, που είπαμε πως πρέπει οπωσδήποτε να το μοιραστούμε με τον κόσμο! Παράλληλα, είχαμε ταξιδέψει στο εξωτερικό όπου βρεθήκαμε σε μαγαζιά που μας άρεσαν και είχαν τα burger που θα θέλαμε να σερβίρουμε κι εμείς, οπότε συνδυάσαμε όλα τα ερεθίσματα που δεχτήκαμε για να φτιάξαμε τη δική μας εκδοχή. Φυσικά, τη συνέχεια ανέλαβε ο σεφ Γιώργος Γκαρτζώνης, που σε συνδυασμό με τις δικές μας ιδέες, έδωσε σχήμα στο επαγγελματικό μενού που οραματιστήκαμε», λέει ο κ. Τσάλλας. Κατά τους ιδιοκτήτες, το μυστικό του Starlight κρύβεται στα προφανή: Το σωστό πατατόψωμο που λιώνει στο στόμα, το ψημένο στην εντέλεια μπιφτέκι από φρέσκο κιμά black angus, οι ξιδάτες πίκλες και η σάλτσα για ισορροπία στη γεύση. Τα δύο best seller του μαγαζιού είναι το "Cheese" και το "House" αλλά αίσθηση κάνουν κατά καιρούς και τα "burgers του μήνα", «όπως αυτό με μαρινιάρια, τρούφα και μπέικον που έκανε πάταγο». ■

1. Το Starlight έχει τη φιλοσοφία και την αισθητική του κλασικού μπεργκεράδικου.

2. Chicken burger με πίκλες, american cheese, coleslaw και starlight chicken sauce.

☕ Τα best seller του μαγαζιού είναι το Cheese και το House, αλλά αίσθηση κάνουν και τα "burger του μήνα" που είναι πιο ιδιαίτερα. ☕

-Δημήτρης Τσάλλας



● Πραξιτέλους 1, Αθήνα Τηλ: 210 3250731



Γεύση αυθεντική Εμπειρία μοναδική



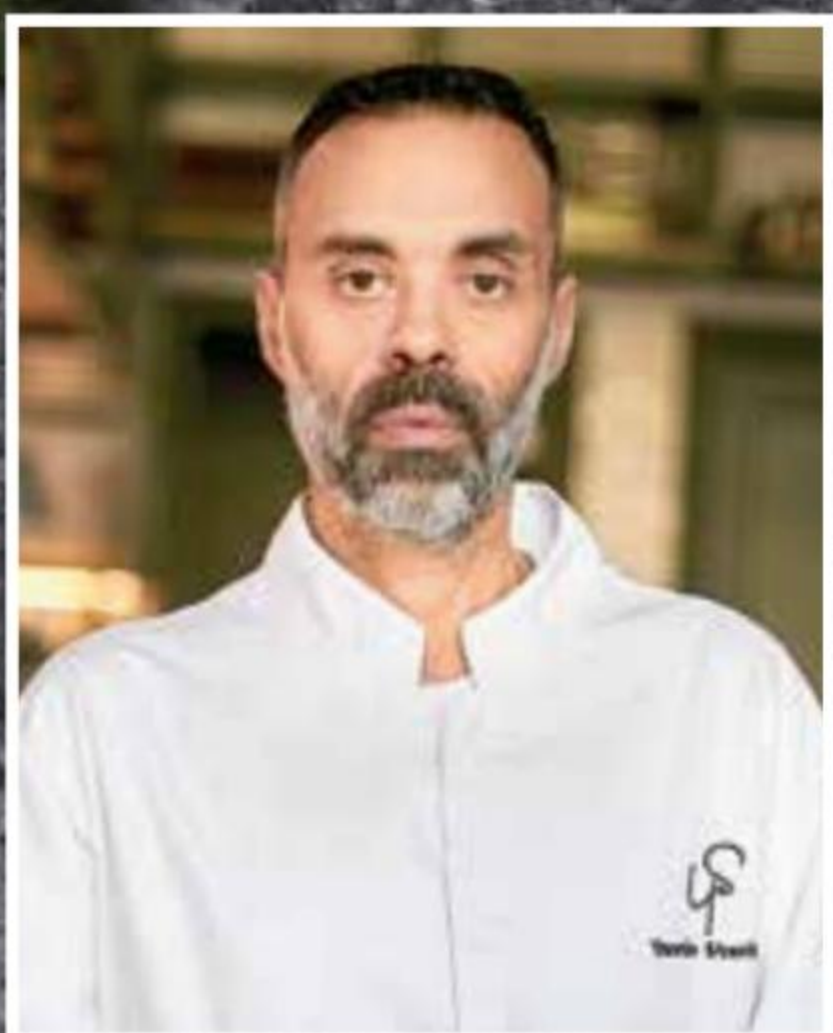
☎ 210 7620953-963

🌐 gourosfamily.gr

✉ info@gourosfamily.gr



The Greek Pasta



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.

Ελληνικά, παραδοσιακά, εμπνευσμένα ζυμαρικά, για μενού με προσωπικότητα. Αγαπημένα από μικρούς και μεγάλους, δίνουν τη λύση σε κάθε επιχείρηση που θέλει να απογειώσει τις πωλήσεις της με τον πιο απλό τρόπο!

Σκιουφικτά με αρνάκι κοκκινιστό με λαχανικά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

► 1 πακέτο σκιουφικτά
μακαρόνια

(για το αρνί)

- 1 κιλό αρνί (κατά
προτίμηση μπούτι).
- 400 γρ. ντομάτα
ψιλοκομμένη
- 60 γρ. ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 1 πράσο
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 1 φλ. μαϊντανός

ψιλοκομμένος

- ½ κ.γλ. κανέλα,
σε σκόνη
- αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε το αρνί σε μικρές μερίδες. Σοτάρουμε σε κατσαρόλα τα λαχανικά (εκτός της ντομάτας) για λίγα λεπτά και προσθέτουμε το αρνί, τον μαϊντανό και τα υπόλοιπα υλικά εκτός των ζυμαρικών. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε νερό ώστε να καλυφθεί το κρέας και μόλις πάρει βράση, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) για 1 ώρα. Βράζουμε τα ζυμαρικά μας και σερβίρουμε με το αρνάκι στη σάλτσα λαχανικών.





Παπαρδέλες με καπνιστό χοιρομέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 200 γρ. χοιρομέρι καπνιστό
- ▶ 500 γρ. παπαρδέλες
- ▶ 300 γρ. πουρές κολλοκύθας
- ▶ 200 γρ. σάλτσα ντομάτας
- ▶ 100 γρ. ντοματίνια ξερά
- ▶ 10 γρ. μαϊντανός
- ▶ 2 σκελίδες σκόρδο
- ▶ 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- ▶ 150 γρ. ζωμός κότας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βράζουμε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό. Σοτάρουμε τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε τον πουρέ κολλοκύθας, την κρέμα γάλακτος και το ζωμό. Αφήνουμε τη σάλτσα να δέσει και ανακατεύουμε με τα ζυμαρικά.

Ραβιόλια με μοσχάκι ραγού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 2 κ.σ. κρασί Visanto
- ▶ 50 γρ. ζωμός λαχανικών
- ▶ 20 γρ. κρέμα γάλακτος

(για τα ραβιόλια)

- ▶ 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 2 αβγά

(για τη γέμιση)

- ▶ 100 γρ. πράσο ζουλιέν
- ▶ 100 γρ. ζωμός λαχανικών
- ▶ 100 γρ. μοσχάρι ψιλοκομμένο
- ▶ ½ ποτήρι κρασί
- ▶ Ελαιόλαδο

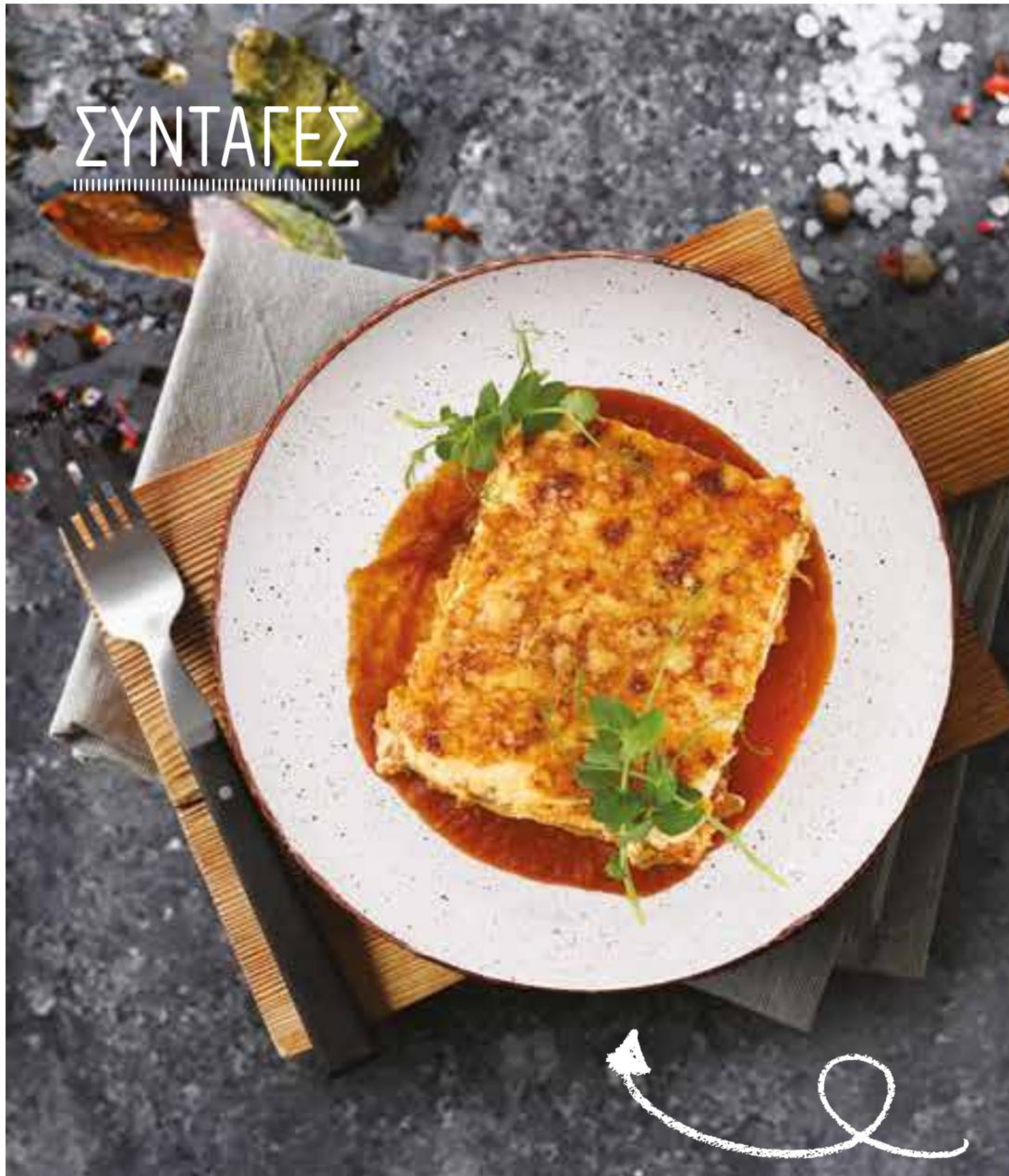
(για τη σάλτσα)

- ▶ 40 γρ. βούτυρο
- ▶ 10 γρ. μαύρο ταρτούφο σε κομματάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για τη γέμιση σοτάρουμε το μοσχάκι σβήνουμε με κρασί, προσθέτουμε το ζωμό και σιγοβράζουμε για 1 ώρα περίπου. Βράζουμε για 10' το πράσο σε ζωμό λαχανικών. Ετοιμάζουμε τη ζύμη, την ξεκουράζουμε και ανοίγουμε τα ραβιόλια στη μηχανή για pasta. Σε κάθε ραβιόλι βάζουμε 5 γρ. γέμισης (μοσχάκι και πράσο), το κλείνουμε και τηγανίζουμε σε δυνατή φωτιά με λάδι.

Για τη σάλτσα, βάζουμε σε μία κατσαρόλα όλα τα υλικά και σιγομαγειρεύουμε μέχρι να δέσει.





Λαζάνια με κιμά και ανθότυρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 300 γρ. λαζάνια με αυγό
- ▶ 200 γρ. τριμμένη γραβιέρα

(για τον κιμά)

- ▶ 500 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς σπάλα
- ▶ 300 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς ελιά
- ▶ 300 γρ. ανθότυρο
- ▶ 500 γρ. κονκασέ ντομάτας ή φρέσκια ντομάτα
- ▶ 200 γρ. χυμός ντομάτας
- ▶ 200 γρ. κρεμμύδια
- ▶ 2 κ.σ. ρίγανη
- ▶ ½ ματσάκι μαϊντανό
- ▶ 4 σκελίδες σκόρδο
- ▶ 1 φλ. Κόκκινο κρασί
- ▶ 2 .σ. βασιλικό
- ▶ 150 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

(για τη μπεσαμέλ)

- ▶ 5 κ.σ. βούτυρο
- ▶ 4 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 4 φλ. Γάλα
- ▶ 2 κ.γλ. αλάτι
- ▶ ½ κ.γλ. φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για τον κιμά σοτάρουμε όλα τα υλικά και μαγειρεύουμε για 20-30' σε χαμηλή φωτιά. Για τη μπεσαμέλ, λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρόλα, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα για 4-5'. Προσθέτουμε το γάλα σε θερμοκρασία δωματίου και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει. Σε ένα πυρίμαχο σκεύος προσθέτουμε εναλλάξ λαζάνια, κιμά και μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε με την γραβιέρα και ψήνουμε για 15 λεπτά, στους 170°C.

Σπαγγέτι με κεφτεδάκια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 1 πακέτο σπαγγέτι νο 6

(για τον κιμά)

- ▶ 1 κ. ανάμικτος κιμάς (70% μοσχαρίσιος - 30% χοιρινός)
- ▶ 150 γρ. γαλέτα
- ▶ 60 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ 15 γρ. ψιλοκομμένος μαϊντανός
- ▶ 10 γρ. ψιλοκομμένος δυόσμος
- ▶ 2 γρ. μοσχοκάρυδο
- ▶ 150 γρ. ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 2 αυγά ελαφρώς χτυπημένα

(για τη σάλτσα)

- ▶ 2 μεγάλα ψιλοκομμένα κρεμμύδια
- ▶ 4 ντομάτες κομμένες
- ▶ 100 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ 1 φλ. ψιλοκομμένος μαϊντανός
- ▶ 2 κ.γλ. αλάτι
- ▶ 1 πρέζα πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ζυμώνουμε τα υλικά με τον κιμά και αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες. Πλάθουμε σε κεφτεδάκια των 30 γρ., αλευρώνουμε και τηγανίζουμε. Σοτάρουμε τα υλικά για τη σάλτσα μέχρι να δέσει. Το τελευταίο 5λεπτο προσθέτουμε τα κεφτεδάκια να πάρουν μία βράση. Βράζουμε τα ζυμαρικά και σερβίρουμε με τα κεφτεδάκια.





Crispy Coated skin on!

7mm & 10mm

NEO!



Με τη φυσική φλούδα της πατάτας, προσφέρουν μια αυθεντική και τραγανή γεύση που ικανοποιεί ακόμη και τους πιο απαιτητικούς πελάτες. Το ιδιαίτερο πανάρισμα εξασφαλίζει αξεπέραστη τραγανότητα, ενώ η υψηλή ποιότητα και η ευκολία στην προετοιμασία τα καθιστούν ιδανικά για κάθε εστιατόριο ή χώρο εστίασης.



210 9913998



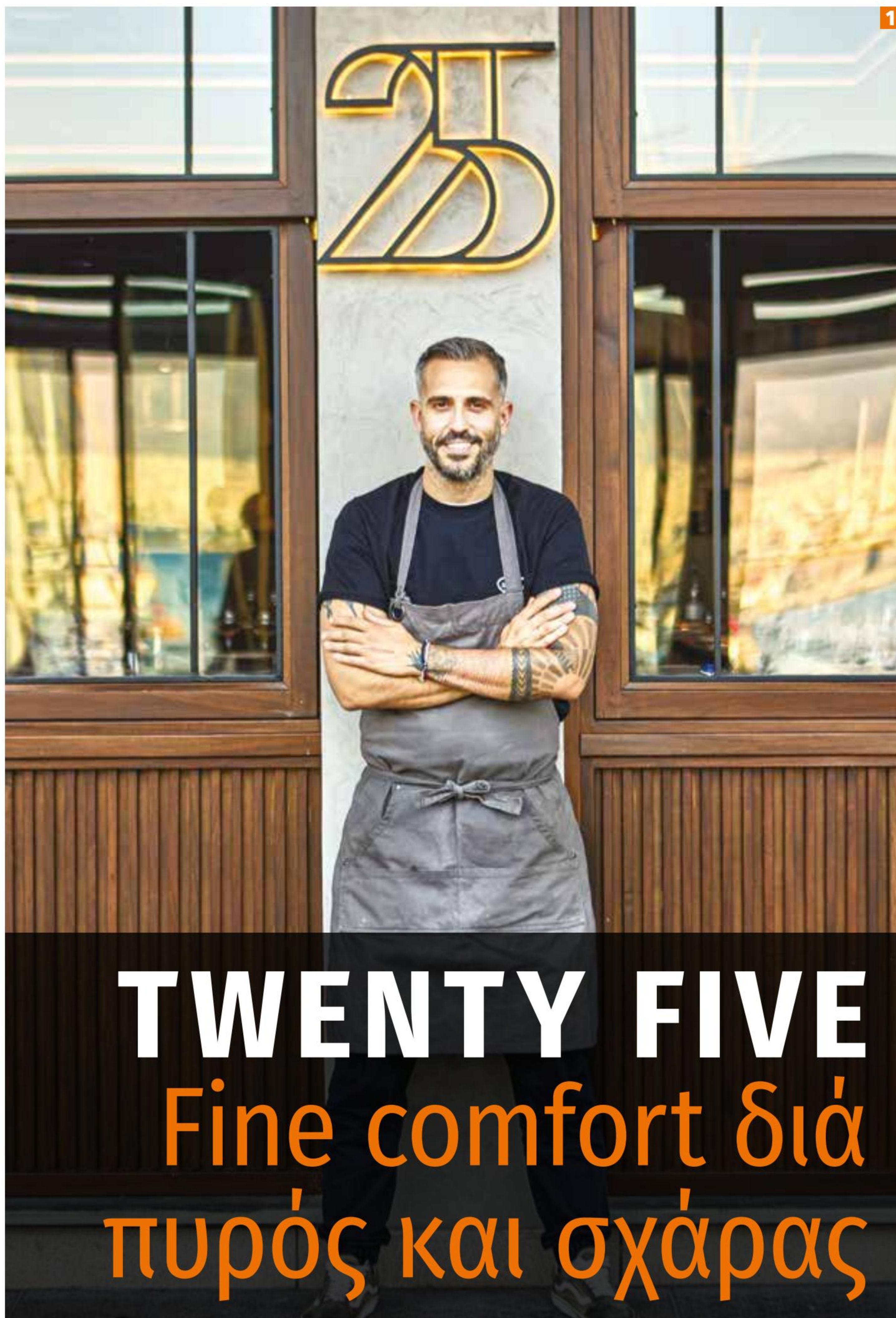
farmfrites.gr



Farm Frites Greece



@farmfritesgreece



TWENTY FIVE Fine comfort διά πυρός και σχάρας

Στο Μικρολίμανο, μια πιάτσα που... μυρίζει θάλασσα, ο μπασκετμπολίστας του Ολυμπιακού Alec Peters και ο chef Γιώργος Τσούλης κάνουν τη διαφορά με ένα εστιατόριο με premium κρέατα και fine comfort πιάτα, που έχουν ως κοινό τους παρονομαστή το ψήσιμο στην ανοιχτή φωτιά.

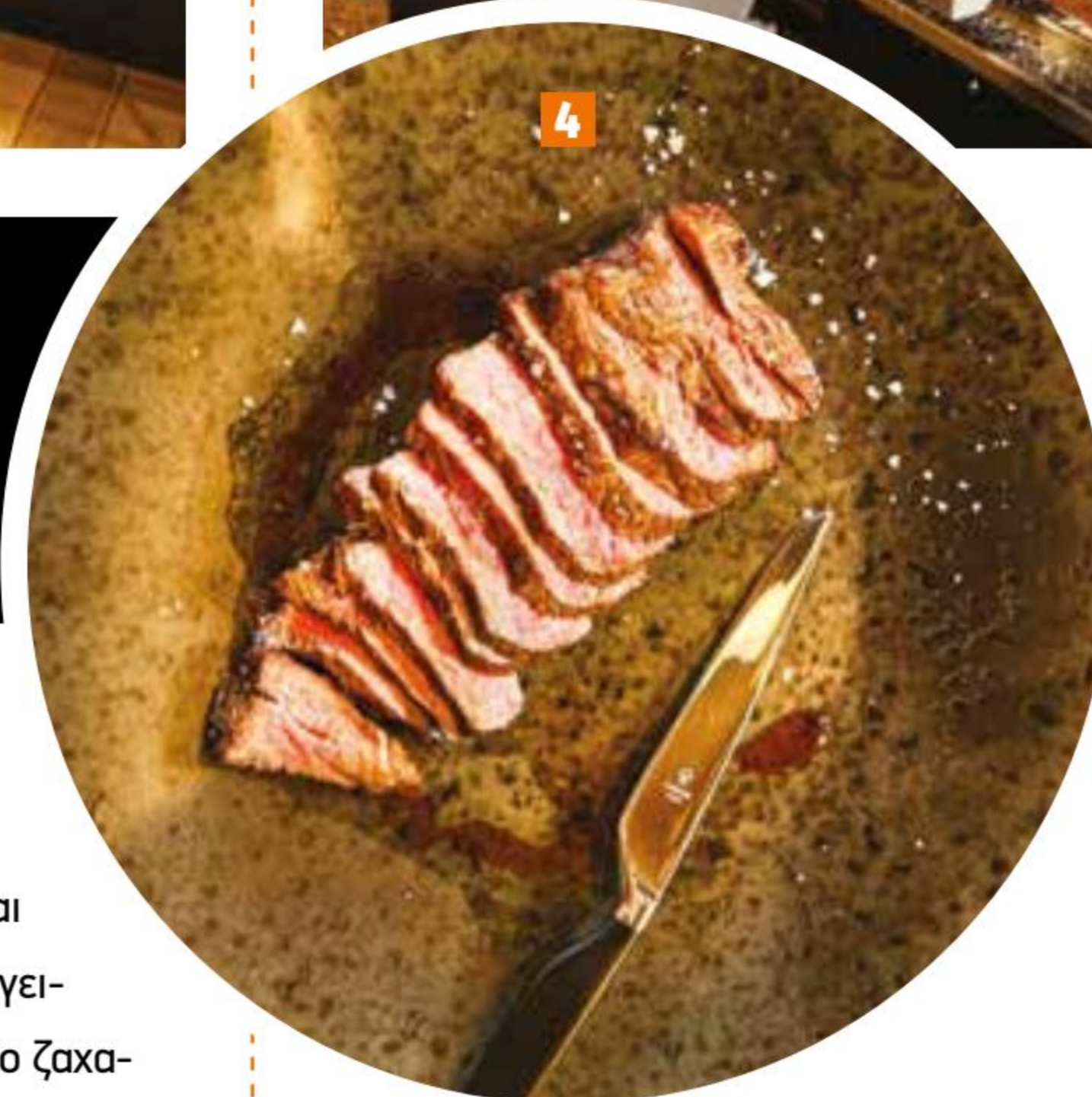
ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ



Η «καρδιά» του Twenty Five «χτυπάει» στην parrilla του και όλα τα υλικά της κουζίνας περνούν από τις φλόγες της. Είτε πρόκειται για κρέας, είτε για χόρτα ή για τις μαρμελάδες του pastry chef, σχεδόν τα πάντα ετοιμάζονται στις πυρωμένες σχάρες της. Εμείς, επισκεφθήκαμε το νεοσύστατο εστιατόριο και μιλήσαμε με τον executive chef Γιώργο Τσούλη για το concept του μαγαζιού, τη φιλοσοφία του μενού του και τις προκλήσεις που έχει το ψήσιμο στη φωτιά. «Θελήσαμε να έρθουμε στο Μικρολίμανο και να φέρουμε μία διαφορετική πρόταση, απευθυνόμενοι σε όποιον θέλει να φάει premium κρέας», λέει ο chef. «Η κουζίνα μας βασίζεται στο ψήσιμο στη φωτιά, που είναι και η μεγαλύτερη αγάπη μου, οπότε για εμένα η επιλογή να δημιουργήσουμε ένα τέτοιο εστιατόριο ήταν μονόδρομος».

Η απαιτητική parrilla

Αν και το ψήσιμο στα κάρβουνα είναι αναπόσπαστο μέρος της ελληνικής κουζίνας, ο κ. Τσούλης παραδέχεται πως η ανοιχτή φωτιά απαιτεί εντελώς άλλη προσέγγιση και χρειάζεται γνώση και εμπειρία για να εξασφαλίσεις το ιδανικό αποτέλεσμα: «Οι διαφορές είναι τεράστιες. Το ψήσιμο στη φωτιά είναι πολύ πιο δύσκολο και τεχνικό», σημειώνει ο ίδιος και εξηγεί: «Στο κέντρο μιας parrilla ανάβει η φωτιά, η οποία μας δίνει τα ξυλοκάρβουνα που μοιράζουμε δεξιά και αριστερά, κά-



1. Ο chef Γιώργος Τσούλης στην είσοδο του Twenty Five, το οποίο βαπτίστηκε από την αριθμό της φανέλας του μπασκετμπολίστα Alec Peters. **2,5.** Στο εσωτερικό του εστιατορίου κυριαρχούν το ξύλο, το δέρμα και το μάρμαρο. **3.** Η "καρδιά" μιας parrilla "χτυπάει" στο τζάκι της. **4.** Το κρέας προέρχεται από τη βραβευμένη φάρμα Albers & Jack's Creek.

τω από τις σχάρες. Οι σχάρες αυτές, όμως, δεν μένουν σταθερές πάνω από τα κάρβουνα όπως γίνεται στην ψησταριά, όπου μπορείς να ορίσεις εσύ την θερμοκρασία ψησίματος. Ανεβοκατεβαίνουν, ανάλογα με το αν θέλουμε να πετύχουμε άμεσο ή έμμεσο ψήσιμο, το οποίο, σε συνάρτηση πάντα με το τι υπάρχει πάνω στη σχάρα, μεταφράζεται στους 260 με 280°C. Εκεί μπαίνουν στο παιχνίδι ο αέρας και το οξυγόνο, που επηρεάζουν τη θερμοκρασία της φλόγας – και δεν είναι εύκολο να την τιθασεύσεις», λέει.

Το ξύλο που έχουν επιλέξει να χρησιμοποιούν στο Twenty Five είναι αυτό της ελιάς, ως βραδύκαυστο και πιο αρωματικό που δεν πικρίζει το κρέας. Παράλληλα, χρησιμοποιούν αμερικάνικες μπρικέτες «γιατί παρότι έχουν αυξημένο κόστος, είναι καθαρό ξυλοκάρβουνο με νερό, χωρίς χημικά που επιβαρύνουν την υγεία». Καθώς βλέπουμε τις φλόγες να γλείφουν τα κομμάτια κρέατος, αναρωτιόμαστε ποια άλλα υλικά μπορούν να ψηθούν σε μια ανοιχτή φωτιά. Ο chef Γιώργος Τσούλης είναι κατηγορηματικός: «Τα πάντα», λέει και αναφέρει μερικά παραδείγματα. «Τη χρησιμοποιούμε για να φτιάξουμε γαλακτώματα από καμμένα κρεμμύδια, ψήνου-

με πολλά λαχανικά, χόρτα, ακόμη και ζυμαρικά. Έχουμε επενδύσει στην parrilla μας και συμπεριφερόμαστε σαν να μαγειρεύουμε με γκάζι. Ακόμη και ο ζαχαροπλάστης τη χρησιμοποιεί για να φτιάξει τις μαρμελάδες του».

Η συζήτηση περνάει στη φιλοσοφία του μενού των 25 πιάτων, όπου επιχειρεί να εντάξει το αμερικάνικο στοιχείο, κυρίως λόγω του Alec Peters και να το παντρέψει με το ελληνικό, κρατώντας καθαρές γεύσεις μέσα από ποιοτικές και επιλεγμένες πρώτες ύλες. «Γενικότερα, ➤

Ψήνουμε τα πάντα στη φωτιά. Από τα κρέατα μέχρι τα γαλακτώματα, τα λαχανικά, τα χόρτα και τα ζυμαρικά. Ακόμη και ο pastry chef τη χρησιμοποιεί. ”

–Γιώργος Τσούλης, executive chef



2

1. Ο εξωτερικός χώρος του Twenty Five, δίπλα στη θάλασσα, με θέα τα σκάφη στο Μικρολίμανο. 2. Το "25hr potato" αποτελεί την πιο fine εκδοχή της αγαπημένης συνταγής για πατάτες με αβγά. 3. Άποψη από το εσωτερικό του μαγαζιού.

μου αρέσει να παίρνω το 100% από την πρώτη ύλη και να δημιουργώ ξεκάθαρες γεύσεις. Ο πελάτης του Twenty Five θα διαβάσει ένα μενού όπου τα πάντα είναι κατανοητά, ωστόσο, στο τραπέζι του θα φτάσει κάτι διαφορετικό από αυτό που περιμένει. Έχουμε δημιουργήσει το στοιχείο της έκπληξης. Για παράδειγμα, το πιάτο "25hr potato" περιγράφεται στο μενού ως πατάτες με αβγά, αλλά δεν είναι ένα απλό πιάτο όπως σε άλλα μαγαζιά. Απαιτούνται 25 ώρες για την παρασκευή του, γιατί πρώτα κόβουμε sliced τις πατάτες και τις ψήνουμε με βάρος στο φούρνο, ύστερα τις αφήνουμε για μία μέρα επίσης με βάρος στο ψυγείο για να παγώσουν και στη συνέχεια τις τηγανίζουμε και τις σερβίρουμε με vinaigrette από παρμεζάνα, τζελ από κρόκο αβγού, μαγιονέζα από τηγανητό αβγό, φρέσκια τρούφα και αλλαντικό brisket. Επίσης, έχω επιχειρήσει να «παντρέψω» μαγειρικά την Ελλάδα με την Αμερική, με χαρακτηριστικό παράδειγμα το "Mac & Cheese Ice Cream" με καβουρμά, το οποίο σερβίρεται σε ξυλάκι, σε σχήμα παγωτού».

Φυσικά, πέραν των παραπάνω πιάτων, το



3

κρέας έχει πρωταγωνιστικό ρόλο. Ανάμεσα στις προτάσεις είναι οι Tomahawk από την Αργεντινή, T-Bone από την Ισπανία, Tri Tip, Ribeye και Beef Picanha από την Αμερική, Pork Tomahawk και μοσχάριςιο συκώτι από την Ελλάδα. «Θεωρώ ότι η Tomahawk που προσφέρουμε από τη φάρμα Albers & Jack's Creek είναι από τις καλύτερες στον κόσμο, ενώ η ισπανική T-Bone μας προέρχεται από μια χώρα που φημίζεται για τα μοσχάρια της. Παράλληλα, όμως, δίνουμε βαρύτητα και στην εποχικότητα. Τους περασμένους μήνες, για παράδειγμα, είχαμε στο μενού επίσης ρεβυθάδα με κατσικάκι και αφρό αβγολέμονο, αλλά και διάφραγμα με σταρότο».

Το μενού του μαγαζιού ανήκει στην κατηγορία του fine comfort αφού «αγγίζουμε

τα όρια του fine dining αλλά δεν είμαστε». Ο chef Τσούλης δίνει ιδιαίτερη σημασία στον όρο «comfort», αφού, όπως λέει, θέλει το φαγητό του να μιλάει στην ψυχή του επισκέπτη γιατί και οι άνθρωποι της κουζίνας έχουν βάλει την ψυχή τους για να το δημιουργήσουν.

Στην παρούσα φάση ο κύριος στόχος των ανθρώπων πίσω από το Twenty Five είναι να καθιερωθεί το εστιατόριο στην Αθήνα, μιας και είναι ακόμη νέο στη μαζική εστίαση. Ωστόσο, όπως συμβαίνει πάντα, τα σχέδια για το μέλλον δεν σταματούν ποτέ: «Αν υπάρχει καλή συνεργασία και συνεννόηση, the sky is the limit». ■

☪☪ Ο πελάτης θα διαβάσει ένα μενού όπου τα πάντα είναι κατανοητά, ωστόσο, στο τραπέζι του θα φτάσει κάτι διαφορετικό από αυτό που περιμένει, μια έκπληξη. ☪☪



Twenty Five
Ακτή Κουμουνδούρου 58,
Μικρολίμανο
Τηλ: 210 4122257

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



FOOD TOURS

ΜΙΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΔΙΕΘΝΗΣ ΤΑΣΗ

Οι γαστρονομικές ξεναγήσεις βρίσκονται σε πλήρη άνθιση παγκοσμίως, βάζοντας στο χάρτη των υπηρεσιών του οργανωμένου τουρισμού τους επαγγελματίες της εστίασης. Άνθρωποι του χώρου μάς εξηγούν πώς το «παιχνίδι» γίνεται win-win για πράκτορες και εστιάτορες.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ SECRET TOURS, GREEKALITY ΚΑΙ GASTRONOMY TOURS

Το κινήρι της αυθεντικής εμπειρίας «φάε σαν ντόπιος» ανεβαίνει στη λίστα των ταξιδιωτών, που πλέον δεν αρκούνται σε μια βόλτα στο κέντρο της πόλης ή σε μια επίσκεψη στο μουσείο. Το ενδιαφέρον για τα τοπικά προϊόντα και τις παραδοσιακές συνταγές εντείνεται, κάνοντας μετρήσιμη τη δυναμική των τουριστών που εντάσσουν στο πρόγραμμά τους την εξερεύνηση μαγειρειών και εστιατορίων «κρυμμένα» για τους ξένους, αλλιά και εκείνων που οργανώνουν ένα ταξί-

δι με μοναδικό σκοπό να γνωρίσουν τη γαστρονομική κουλτούρα ενός τόπου. Κάπως έτσι δημιουργήθηκε η ανάγκη για τις υπηρεσίες των γαστρονομικών ξεναγών, οι οποίοι «παίρνουν από το χέρι» τους τουρίστες και τους οδηγούν στα στέκια των ντόπιων. «Η δουλειά του ξεναγού είναι να δείξει στον ταξιδιώτη το καταπληκτικό μικρό καφέ της πόλης ή το μαγειρείο της γειτονιάς με το ολόφρεσκο φαγητό, που δεν έχει γραφτεί στους τουριστικούς οδηγούς», λέει στο ΨΗΤΟ ο Oliver Mernick-Levene,



2



3

1. Οι ταξιδιώτες που συμμετέχουν σε food tours επισκέπτονται τα αγαπημένα στέκια των ντόπιων της εκάστοτε πόλης, για φαγητό και ποτό . 2, 3. Οι γαστρονομικές ξεναγήσεις φέρνουν τους τουρίστες σε επαφή με αυθεντικές τοπικές γεύσεις, σε μέρη που, πολλές φορές, απουσιάζουν από τους τουριστικούς οδηγούς.

Co-founder και Executive Director του Secret Food Tours ενός εδραιωμένου πρακτορείου στο χώρο του, που συστήνεται από μεγάλα μέσα όπως οι New York Times, National Geographic Traveler, BBC News, The Times, Forbes και άλλα: «Ο κλάδος του γαστρονομικού τουρισμού κάθε χρόνο δυναμώνει», εξηγεί ο κ. Mernick-Levene. «Από το 2013, που ξεκινήσαμε, έχουμε ξεναγήσει περισσότερους από ένα εκατομμύριο ταξιδιώτες, από τους οποίους το μεγαλύτερο πλήθος τα τελευταία χρόνια. Ενδεικτι-

κό, δε, είναι πως αυτή τη στιγμή έχουμε παρουσία σε περισσότερες από 90 πόλεις -οι οποίες αυξάνονται κατά τριάντα κάθε χρόνο».

Κι αυτή η αύξηση επιβεβαιώνεται και από τις σχετικές μελέτες που δημοσιεύονται την τελευταία πενταετία αναδεικνύοντας τις τάσεις στον κλάδο του τουρισμού. Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα της διεθνούς εταιρείας αναλύσεων, IMARC GROUP, η παγκόσμια αγορά του γαστρονομικού τουρισμού άγγιξε το 1,9 τρις δολάρια μέσα στο 2024,

👉 Κάποιες φορές βρίσκουμε ένα μαγαζί που είναι κυριολεκτικά άγνωστο στους ταξιδιώτες και με τις ξεναγήσεις μας συμβάλλουμε ώστε να γίνει διάσημο. 🗨

ενώ μέχρι το 2033 -λαμβάνοντας υπόψη τους σημερινούς ρυθμούς ανάπτυξης- αναμένεται να ξεπεράσει τα τέσσερα τρισεκατομμύρια, παγκοσμίως. Αυτό σημαίνει πως η μαζική εστίαση -κυρίως στις μεγάλες πόλεις όπου υπάρχει συνήθως υπερπληθώρα επιχειρήσεων- μπορεί να εκμεταλλευτεί την τάση και να εστιάσει στοχευμένα σε επισκέπτες που διψούν για ξεχωριστές εστιατορικές εμπειρίες.

Κριτήρια συνεργασίας

Βασικό κριτήριο για την επιλογή των συνεργατών του Secret Food Tours είναι οι αυθεντικές γεύσεις και τα φρέσκα υλικά, ακόμη και αν πρόκειται για απλά πιάτα ή για μη διαφημισμένα. «Σε ό,τι αφορά τα καταστήματα της εστίασης δεν σταματάμε ποτέ να ψάχνουμε για καινούρια, φρέσκα μέρη, ωστόσο φροντίζουμε να διατηρούμε και πιο μόνιμες συνεργασίες με επιχειρήσεις που είναι σταθερά δίπλα μας», σημειώνει ο κ. Mernick-Levene. «Βέβαια, παρατηρείται συχνά και το φαινόμενο να εκτοξεύεται η φήμη ενός συνεργάτη που ανακαλύπτουμε και να μην μπορεί να μας εξυπηρετήσει με τον ίδιο τρόπο». Σύμφωνα με τον Executive Director του Secret Food Tours έχει συμβεί πολλές φορές, ένα εστιατόριο σχετικά άγνωστο να αποκτήσει -μέσω των επαναλαμβανόμενων ξεναγήσεων- τεράστια φήμη και να διακόψει εν τέλει τη συνεργασία, ενώ υπάρχουν και περιπτώσεις που το απορρίπτουν και οι ίδιοι οι επισκέπτες, χαρακτηρίζοντάς το ως πολύ γνωστό προορισμό: «Τότε πρέπει να βρούμε νέα μαγαζιά, κάτι που προκύπτει από την έρευνα των ξεναγών μας, αλλά και από τις επαφές που κάνουν οι ίδιοι οι επιχειρηματίες μαζί μας». ➤



1. Η επίσκεψη σε αμπελώνες και η οινογνωσία, αποτελεί σημαντικό κομμάτι των food tours.
2. Οι νέες γεύσεις συμπληρώνουν την εμπειρία του ταξιδιού. 3. Οι ξεναγήσεις μπορεί να περιλαμβάνουν και επισκέψεις σε παραγωγούς τοπικών προϊόντων.

Ελληνικά και επιτυχημένα food tours

Υπάρχουν, όμως, και στην Ελλάδα υπηρεσίες food tours και μία από αυτές είναι το Greekality, της κ. Μαρίνας Τσίκου. «Ξεκίνησα το 2019, όταν παρατήρησα πως πολλοί τουρίστες ήθελαν να δοκιμάσουν ελληνική αυθεντική κουζίνα, αλλά δεν ήξεραν πού να πάνε. Παράλληλα διαπίστωσα πως υπήρχε το ενδιαφέρον για πιο οργανωμένες ξεναγήσεις και όχι απλώς για συστάσεις καλών μαγαζιών», μας αναφέρει. «Όταν ξεκινήσαμε, εξυπηρετούσαμε κυρίως foodies που ήταν πιο niche κοινό, ενώ τώρα η ξεναγήση έχει γίνει πιο mainstream. Οι ταξιδιώτες προτιμούν να κάνουν μία βόλτα στην πόλη και να σταματήσουν σε ενδιαφέροντα μαγαζιά, ενώ παράλληλα θα ακούν μια ωραία ιστορία για το φαγητό τους».

Στην ερώτηση πώς επιλέγει τους συνεργ-

γάτες της από το χώρο της εστίασης η κ. Τσίκου τονίζει πως «είμαστε ανοιχτοί σε συνεργασίες, αρκεί να υπάρχει ποιότητα, διαθεσιμότητα, φιλικότητα και επαγγελματισμός. Για εμάς είναι σημαντικό να δίνει ο επιχειρηματίας βαρύτητα στο ανθρώπινο δυναμικό του και την καλή εξυπηρέτηση και, ταυτόχρονα, να είναι συνεπής απέναντί μας».

Το Greekality πραγματοποιεί ξεναγήσεις καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου και προσφέρει στο κοινό του, το οποίο αποτελείται κυρίως από Αμερικάνους, Καναδούς και Ευρωπαίους, τρίωρες βόλτες με τα πόδια. «Περπατάμε και μπορεί να σταματήσουμε για πρωινό, σνακ και μεσημεριανό. Ωστόσο, δίνουμε σαν επιλογή και κάποια τουρ με βαν, εκτός Αθήνας». Μια διαφορετική προσέγγιση στα food tours παρουσιάζει το Gastronomy Tours, το οποίο δραστηριοποιείται σε οινοποιεία, τυροκομεία, ελαιουργίες, ζυθοποιεία, μελισσοκόμους και άλλους τύπους παραγωγών. Ο ιδιοκτήτης του, κ. Αλέξανδρος Μεγαπάνος, δεν κάνει ο ίδιος ξεναγήσεις, αλλά λειτουργεί ως συν-

δετικός κρίκος μεταξύ των ταξιδιωτών και των παραγωγών. «Οι επιχειρήσεις έχουν όφελος από την επισκεψιμότητά τους», αναφέρει στο ΨΗΤΟ ο κ. Μεγαπάνος. «Δεν είναι τυχαίο πως τα οινοποιεία όλη του κόσμου έχουν ανοίξει τις πόρτες τους στο κοινό. Αναπτύσσουν σχέσεις με τους πελάτες τους, πουλάνε λιανικά και πολλές φορές οι επισκέπτες μπορεί να είναι άτομα που θα τους βοηθήσουν είτε να προβληθούν είτε να αναπτυχθούν εμπορικά». Παράλληλα με τα παραπάνω, «ο χρήστης της online πλατφόρμας του Gastronomy Tours μπορεί να επιλέξει και άλλες γαστρονομικές δραστηριότητες, όπως είναι τα μαθήματα μαγειρικής, το κυνήγι μανιταριών αλλά και walking food tours». Φαίνεται πως ο γαστρονομικός τουρισμός αξίζει προσοχής και ενδυνάμωσης, καθώς ανοίγει μία νέα πόρτα για την ανάπτυξη της εστίασης. Τα στοιχεία, άλλωστε, το επιβεβαιώνουν με τον κ. Μεγαπάνο να αναφέρει χαρακτηριστικά πως «κάθε χρόνο οι κρατήσεις σχεδόν διπλασιάζονται. Ο γαστρονομικός τουρισμός θα μπορούσε να γίνει βασικός πυλώνας του ευρύτερου τουριστικού πακέτου της Ελλάδας». ■

👉 Οι επιχειρήσεις έχουν όφελος από την επισκεψιμότητά τους. Πολλές φορές αναπτύσσουν σχέσεις με τους πελάτες τους που τους βοηθούν είτε να προβληθούν, είτε να αναπτυχθούν εμπορικά. 👉



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



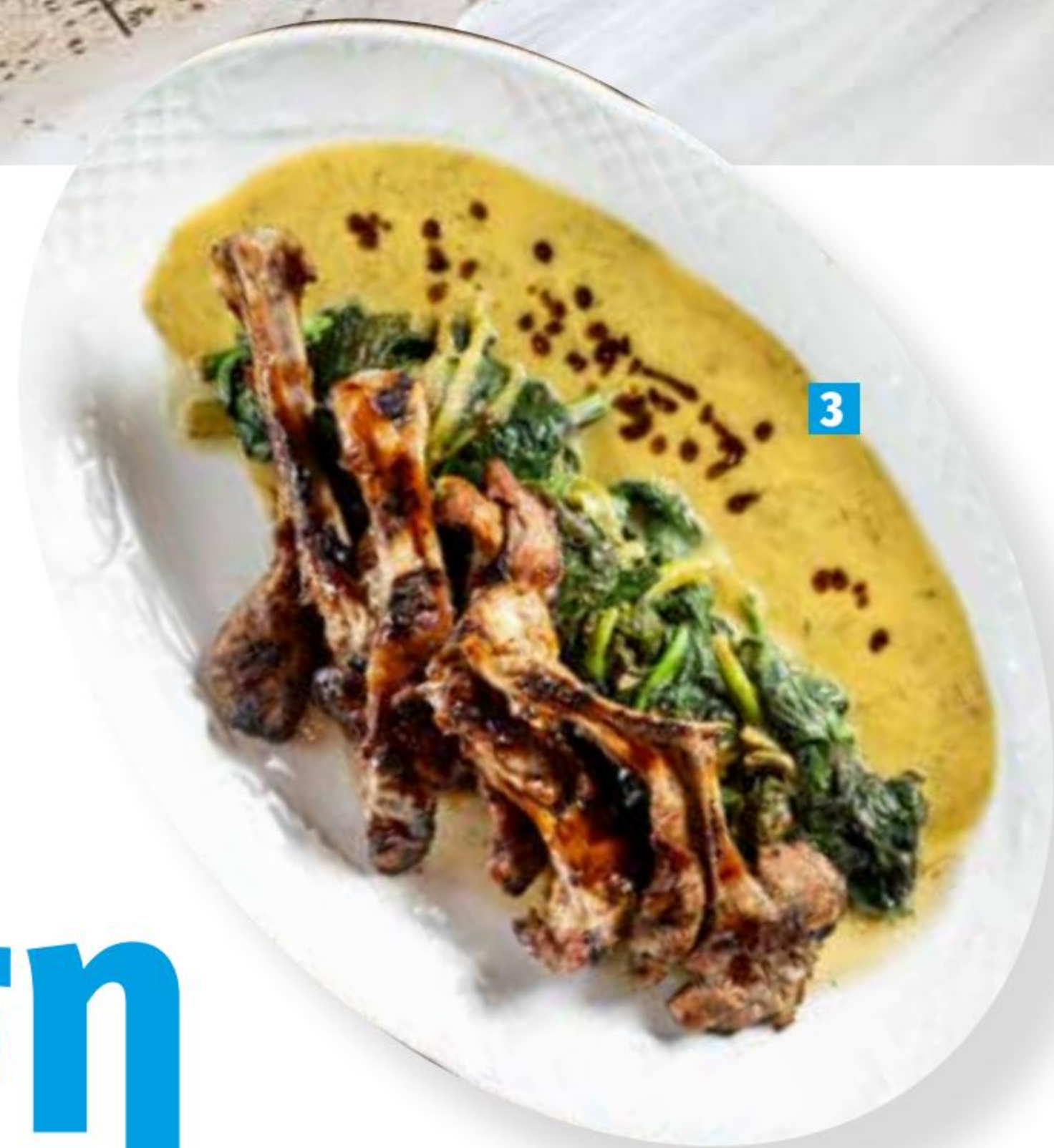
Παπαδοπούλου 22, Αγ. Ιωάννης Ρέντης | T: 210 4837001 - 210 4833043 | W: www.vittosfamily.gr



1



2



3

Γευστική αναβάθμιση ΣΤΑ ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

Αγαπημένοι ελληνικοί μεζέδες και παραδοσιακές συνταγές επαναπροσδιορίζονται μέσα από σύγχρονες τεχνικές και γευστικά twist και μπαίνουν στο μέσον του τραπέζιού ανάμεσα στα κρασιά, τις μπύρες και τα γέλια της παρέας. Οι τάσεις αλληάζουν και οι επαγγελματίες πίσω από τα μαγαζιά «Αφαία», «Στου Λου» και «Σεράμικο» μάς μιθούν για το νέο πρόσωπο των πιάτων που μας μεγάλωσαν.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ, ΑΡΧΕΙΟ «ΣΕΡΑΜΙΚΟ»

Μπορεί το παλιό καφενείο της οδού Αίθρας στο Θησείο να μην υπάρχει πια, αλλά παραμένει σημείο συνάντησης, στη σύγχρονη εκδοχή του, το «Αφαία». Η διακόσμηση εδώ είναι λιτή, με τα μαρμάρινα τραπέζια να χαρίζουν μια αίσθηση από τα παλιά και τα στοιχεία γκράφιτι να παραπέμπουν στο χαρακτήρα της γειτονιάς που διασχίζουν οι γραμμές του ηλεκτρικού. «Εδώ βρισκόταν ένα παραδοσιακό καφενείο, όπως το είχαμε μάθει τις προηγούμενες δεκαετίες», μας λέει ο σεφ και συνιδιοκτήτης Γιώργος Σκουταρίδης. «Με τη μυρωδιά του ελληνικού καφέ και τους παππούδες που έπαιζαν τάβλι και λίγο χαρτάκι αργά, το βράδυ. Αυτή τη συνήθεια που τείνει να

εκλείψει από τις γειτονίες εμείς θελήσαμε να την κρατήσουμε ζωντανή στην ουσία της, στη συνεύρεση, δηλαδή, με τους άλλους ανθρώπους».

Ιδιοκτήτες, πέραν του Γιώργου Σκουταρίδη, είναι οι Χρήστος Χρόνης και Νίκος Λιάτης γνωστοί στην περιοχή από άλλο επαγγελματικό τους εγχείρημα, το καφέ Ubuntu. «Ήταν κοινή απόφαση να δώσουμε έμφαση στο vibe του παλιού καφενείου, ωστόσο, γευστικά επιλέξαμε μια σύγχρονη προσέγγιση γιατί θεωρούμε πως ο κόσμος έχει αλλιάξει. Έχει πλέον άλλες προσηλαμβάνουσες και οι γευστικοί του "κάλυκες" είναι πιο εκπαιδευμένοι». Η κάρτα του μαγαζιού είναι συνοπτική και έχει τη δομή ενός ελληνικού μεζεδοπωλείου. Κύριο χαρακτηριστικό της



1. Ο σεφ Γιάννης Γαλανόπουλος (αριστερά) πίσω από τον πάγκο "Στου Λου". 2. Λιτή διακόσμηση και παρεϊστική ατμόσφαιρα στο "Αφαία". 3. Αρνίσια παϊδάκια φρικασέ, "Στου Λου". 4. Ο Αλέξης Λουμιώτης φιλοξενεί στο κελάρι του περισσότερα από 280 κρασιά. 5. Η σάλα του οινομαγειρείου "Στου Λου". 6. Ο σεφ Γιώργος Σκουταρίδης φροντίζει τις τελευταίες λεπτομέρειες των πιάτων στο "Αφαία". 7. Πρωτότυπα πιάτα και αρώματα φρεσκάδας, από το μενού του "Αφαία".

είναι η ελληνική κουζίνα με πολλά δημιουργικά στοιχεία αφού, όπως αναφέρει ο κ. Σκουταρίδης, θέλουν να πατούν πάνω στην παράδοση και να την εξελίσσουν. «Θεωρώ πως το πάντρεμα νέων υλικών και τεχνικών με τις παραδοσιακές γεύσεις είναι μονόδρομος. Θα ήταν κρίμα ενώ η γαστρονομία, οι τεχνικές και οι γνώσεις μας γύρω από τα υλικά εξελίσσονται, εμείς να μένουμε κολλημένοι στην παράδοση -όταν αυτό δεν εξυπηρετεί».

Ένα από τα πιάτα που ο κόσμος ξεχώρισε αμέσως ήταν τα μακαρόνια με κιμά, όμως υπάρχουν και άλλες, απρόσμενες επιλογές που κερδίζουν σε απήχηση μέρα με τη μέρα. Ανάμεσά τους τα νιόκι με ντομάτα και βασιλικό, η burrata με πέστο βασιλι-

κού και "ταλιατέλες" κολλοκυθιού, το ταρτάρ με το ψάρι ημέρας και τα αμπελοφάσουλα με πίκλα νεκταρίνι, τυράκι Τήνου, φιλέ αμυγδάλου και κολλοκυθάκι. Τα παραπάνω συνοδεύονται άψογα με τις προτάσεις για χύμα κρασί και ρακή ή εμφιαλωμένο τσίπουρο, ούζο και μπύρες από ελληνικές μικροζυθοποιίες.

Ένα ελληνικό φαγοπότι

Ο Αλέξης Λουμιώτης, «Λου» για τους φίλους, υπηρέτησε το χώρο της εστίασης για τριάντα χρόνια πριν κάνει το βήμα και στήσει το δικό του μαγαζί, όπως το ονειρευόταν. Το οινομαγειρείο «Στου Λου» άνοιξε τις πόρτες του το Νοέμβριο του 2024 με στόχο να προσφέρει ένα ζεστό και φιλόξενο χώρο όπου κάθε βρά-

δυ θα στήνεται ένα ελληνικό φαγοπότι. «Το μενού μας έχει ως βάση την ελληνική κουζίνα. Κάποια πιάτα τα αφήνουμε κλασικά και κάποια τα «πειράζουμε» τόσο όσο χρειάζεται ώστε να μην αλλοιώνουμε την παράδοση. Ταυτόχρονα, σεβόμαστε την εποχικότητα και προμηθευόμαστε πάντα ελληνικές, φρέσκες πρώτες ύλες», λέει ο κ. Λουμιώτης. ➤

«Έχουμε μια σύγχρονη προσέγγιση στα πιάτα γιατί θεωρούμε πως ο κόσμος έχει άλλες προσλαμβάνουσες πλέον και οι γευστικοί του κάηκες είναι πιο εκπαιδευμένοι.»

-Γ. Σκουταρίδης, συνιδιοκτήτης Αφαία



1. 2. Ο χώρος του "Σεράμικο" θυμίζει έντονα παλιό, αστικό καφενείο, ενώ σερβίρει αγαπημένες βορειοελλαδίτικες συνταγές. 3. Η ιδιοκτήτρια του "Σεράμικο", Σάντρα Αγοροπούλου, με τον αδελφό της Ηλία Αγορόπουλο, γνωστό από το εστιατόριό του "Σέμπρικο" στη Θεσσαλονίκη.

Ο κατάλογος έχει λίγα πιάτα που προορίζονται για τη μέση του τραπεζιού. Οπτικά, χαρακτηρίζονται από την απλότητα και στερούνται τεχνικών που έχουν ως μόνο στόχο τον εντυπωσιασμό. «Ο πελάτης που θα έρθει εδώ θα γευτεί γη και θάλασσα», μας λέει. «Μπορεί να δοκιμάσει πιάτα όπως το μαριναρισμένο τόνο με ταραμά και καπνιστό μπρικ Λακωνίας πάνω σε ροδίτικο λαδοπιτάκι, το λαχανοντολμά με γαρίδα, πλιγούρι και αβγοτάραχο, τον κέφαλο Μεσολογγίου σουβλάκι, το σαλάχι πατραϊκού με σάλτσα μπουρδέτο, τη δική μας εκδοχή φρικασέ με αρνίσια παϊδάκια, τον κόκορα με κυλοπίτες και τη γουρνοπούλα στο φούρνο με τραγανή πέτσα». Το κόνσεπτ του μενού βασίστηκε σε ιδέες του κ. Λουμινώτη και το επιμελήθηκε ο σεφ Γιάννης Γαλανόπουλος. «Πρότεινα και εγώ κάποια πιάτα, όπως το σαγανάκι με τρούφα, αλλά ο σεφ Γαλανόπουλος είναι αυτός που συμπληρώνει σε γεύσεις, δημιουργεί και

εκτελεί, εν τέλει. Το ζητούμενο ήταν πιάτα υψηλής ποιότητας που να μπορούν να σταθούν δίπλα σε ένα ιδιαίτερο κρασί. Γιατί η εμπειρία μου έχει δείξει πως το μεγαλύτερο μέρος του κοινού προτιμά ένα καλό κρασί όταν έχει μπροστά του υλικά όπως το wagyu και το kobe beef. Εμείς θέλαμε να το πετύχουμε αυτό με ελληνικές γεύσεις».

Μιλώντας για το οινομαγειρείο «Στου Λου», δεν θα μπορούσαμε να μην αναφέρουμε το κελάρι του μαγαζιού, το οποίο φιλοξενεί περισσότερα από 280 κρασιά για κατανάλωση επί τόπου, αλλά και επιλογές to go. Οι περισσότερες ετικέτες προσφέρονται στον πελάτη εμφιαλωμένες, αλλά υπάρχουν και αρκετές επιλογές στο ποτήρι μέσω coravin.

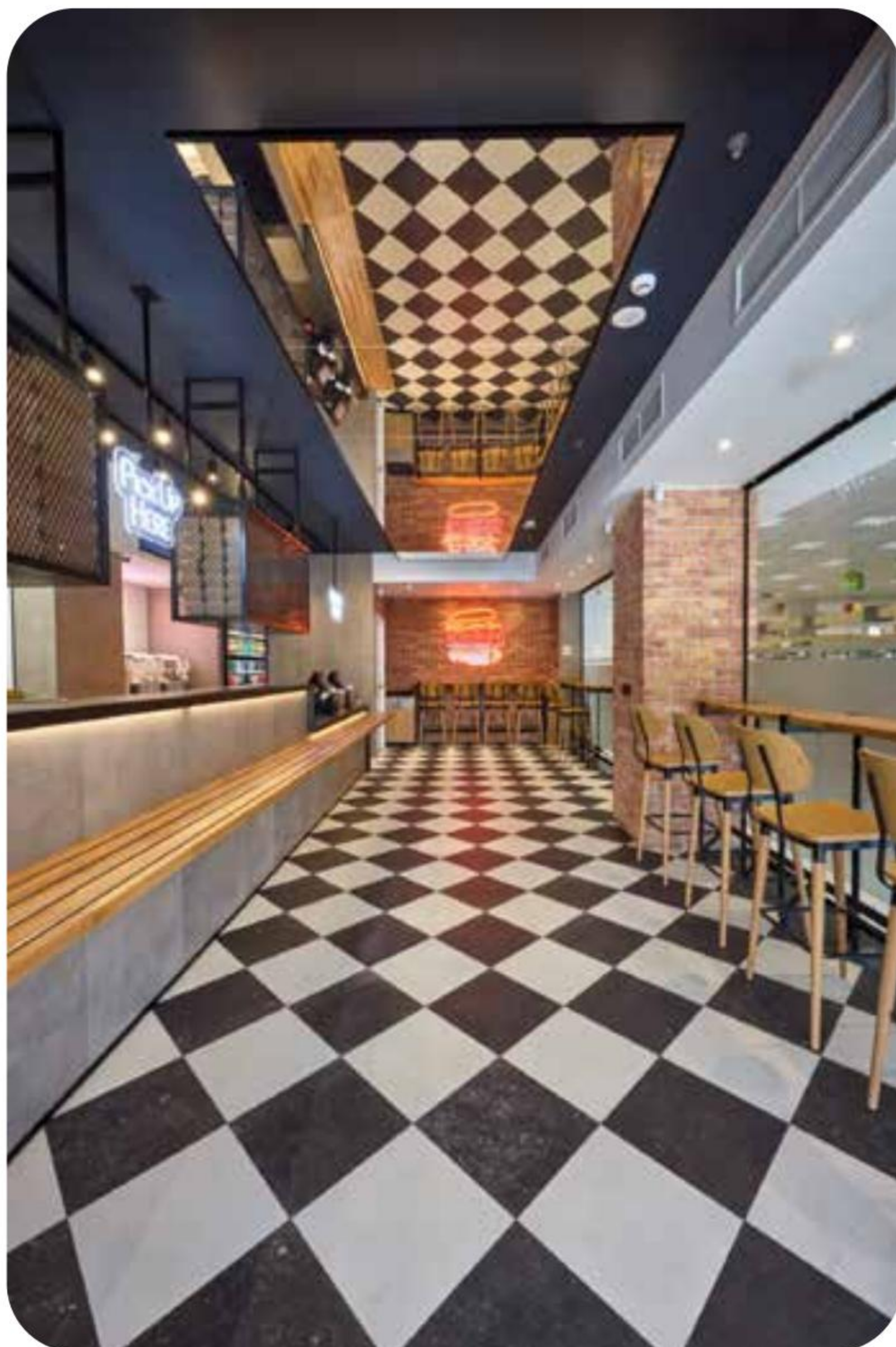
Γεύση από Βόρεια Ελλάδα

Το «Σεράμικο» άνοιξε στον Κεραμεικό πριν από δύο χρόνια περίπου, με στόχο να κατεβάσει στην Αθήνα ένα αεράκι από Βόρεια Ελλάδα. «Ανοίξαμε μετά από πολλή συζήτηση, γιατί εγώ δεν είχα σχέση με το χώρο», μας λέει η ιδιοκτήτρια Σάντρα Αγοροπούλου. «Ευτυχώς είχα τη βοήθεια του αδελφού μου Ηλία Αγορόπουλου, ο οποίος έχει το «Σέμπρικο» στη Θεσσαλονίκη. Τα μενού μας έχουν την ίδια βάση και φιλοσοφία, δηλαδή καλές πρώτες ύλες

καλά μαγειρεμένες και κάποιους κοινούς κωδικούς -όπως τα χόρτα με καβουρμά και αβγά- αλλά κατά κύριο λόγο έχουμε δικά μας πιάτα τα οποία έχει επιμεληθεί ο σεφ Γιώργος Μποϊδάνης». Οι γεύσεις του «Σεράμικο» πατούν πάνω σε αγαπημένες, παραδοσιακές βορειοελλαδίτικες συνταγές με τη φρέσκια ματιά που τους χαρίζουν οι σύγχρονες τεχνικές, ενώ και στα ποτά «παίζουν» ελληνικά, με μικρούς οινοποιούς και μικροζυθοποιίες.

Το εσωτερικό του μαγαζιού επιμελήθηκε η κ. Αγοροπούλου μαζί με τον φίλο της και αρχιτέκτονα Σάββα Λεσπουρίδη. Στο χώρο, που θυμίζει έντονα παλιό αστικό καφενείο, η διακόσμηση είναι λιτή με υλικά όπως το ξύλο και το μάρμαρο, ενώ το στοιχείο που ξεχωρίζει είναι ένας εντυπωσιακός πέτρινος τοίχος. «Σκάβοντας στους τοίχους ανακαλύψαμε έκπληκτοι πως πίσω τους έκρυβαν πέτρες από το λατομείο του Κεραμεικού. Μας άρεσε πολύ και είπαμε να τις κρατήσουμε, όπως κρατήσαμε και το μωσαϊκό που αναδείχθηκε μετά από πολύ τρίψιμο... Κατά τα άλλα επιλέξαμε λιτές γραμμές γιατί θέλαμε ο κόσμος που έρχεται να εστιάζει στην παρέα του και στις γεύσεις μας». ■

●● Επιλέξαμε λιτές γραμμές στη διακόσμηση του χώρου μας γιατί θέλαμε ο κόσμος που έρχεται στο "Σεράμικο" να εστιάζει στην παρέα του αλλά και τις γεύσεις μας. ●●
-Σ. Αγοροπούλου, ιδιοκτήτρια Σεράμικο



NON ALCOHOL + FLAVORED BEER

ΟΙ ΜΠΙΡΕΣ ΠΟΥ ΑΓΑΠΟΥΝ ΟΙ GEN Z

Ενώ η κατανάλωση μπίρας μειώνεται διεθνώς, δύο κατηγορίες κερδίζουν σταθερά έδαφος: Ο λόγος φυσικά για τις μπίρες χαμηλού αλκοολικού βαθμού, αλλά και για τους φρουτένιους ζύθους με την προσθήκη φρούτων με έντονα αρώματα...

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Πολλοί είναι οι λόγοι που καθοδηγούν την τάση 0.0%, με κυρίαρχη φυσικά την πρόθεση των καταναλωτών να προστατεύσουν την υγεία τους και γι' αυτό να μπουκ στην διαδικασία αναζήτησης εναλλακτικών προτάσεων. Οι ζυθοποιίες δεν θα μπορούσαν να χάσουν την ευκαιρία και έτσι επένδυσαν σε νέες κατηγορίες προϊόντων χαμηλού έως μηδενικού αλκοολικού βαθμού, με τις προτάσεις τους να κερδίζουν γοργά τις προτιμήσεις των καταναλωτών τόσο στη λιανική αγορά όσο και στην εστίαση. Σήμερα συναντάμε πλέον στα μενού εστιατορίων και μπαρ non alcohol μπύρες δίπλα σε craft ζύθους, αλλά και zero ετικέτες με διαφορετικά γευστικά προφίλ από μικροζυθοποιεία με τοπικό χαρακτήρα, που ενισχύουν περαιτέρω τη ζήτηση γι' αυτά τα προϊόντα. Θυμίζουμε πως πέρυσι, το Oktoberfest στη Γερμανία σέρβιρε για πρώτη φορά μπύρα χωρίς αλκοόλ, ενώ αντίστοιχα η AB InBev, η μεγαλύτερη ζυθοποιία στον κόσμο υπέγραψε μία συμφωνία χορηγίας με τη διεθνή ολυμπιακή επιτροπή πριν τους Ολυμπιακούς Αγώνες του Παρισιού το 2024, επιλέγοντας να προωθήσει για πρώτη φορά στην ιστορία της ένα διάσημο brand μπύρας στη χωρίς αλκοόλ εκδοχή του.

Οι non alcohol δεύτερη μεγαλύτερη κατηγορία μπύρας στον κόσμο!

Η ορμή της κατηγορίας προτρέπει σε στρατηγικές επενδύσεις τα διεθνή brands. Ενώ η παγκόσμια κατανάλωση αλκοολούχων μειώθηκε το 2024, η μπύρα χωρίς αλκοόλ φαίνεται να κερδίζει έδαφος και γρήγορα. Πιο συγκεκριμένα, σύμφωνα με στοιχεία της διεθνούς εταιρείας ερευνών για τα αλκοολούχα, IWSR, η μπύρα χωρίς αλκοόλ αύξησε τον όγκο της κατά 9% διεθνώς την προηγούμενη χρονιά, τη στιγμή που οι συνολικοί όγκοι ποτών με αλκοόλ υποχώρησαν κατά 1%.

Με τους υπάρχοντες ρυθμούς ανάπτυξης, η κατηγορία "zero alcohol" αναμένεται να ξεπεράσει την ale φέτος και να γίνει η δεύτερη μεγαλύτερη κατηγορία μπύρας μετά τη lager!

Αυτή η στροφή σηματοδοτεί μία σημαντική εξέλιξη για μία κατηγορία που αυτή τη στιγμή κατέχει το 2% περίπου του συνολικού όγκου μπύρας διεθνώς (σήμερα, η αξία της παγκόσμιας αγοράς μη αλκοολούχας μπύρας υπολογίζεται στα 13.7 δισ \$). Οι lagers εξακολουθούν να κυριαρχούν κατά 92% αλλά ο IWSR αναμένει πως η μπύρα χωρίς αλκοόλ θα αυξάνει τα μεγέθη της κατά 8% ετησίως μέχρι το 2029. Σε αντίθεση, η ale αναμένεται να μειώνει τους όγκους της κατά 2% σε ετήσια βάση το ίδιο διάστημα.

Millennials και Gen Z

Η δημοτικότητα της 0.0% καθοδηγείται από τους νεότερους καταναλωτές, ιδιαίτερα τους millennials και τους Gen Z, που είναι πιθανότερο να αγκαλιάζουν τάσεις όπως "healthy" ή "well being". Για τους ζυθοποιούς αυτή η στροφή αναδιαμορφώνει τη στρατηγική ανάπτυξης προϊόντων - καθώς οι νεότεροι καταναλωτές αναζητούν διαρκώς επιλογές alcohol free, είτε για κατανάλωση στο σπίτι είτε εκτός. Στις ΗΠΑ η κατηγορία γνωρίζει απότομη αύξηση

με τους όγκους να έχουν αυξηθεί κατά 175% (!) μεταξύ 2019 και 2024. Αυτή η αλλαγή έχει εκτοξεύσει της ΗΠΑ από την 6η μεγαλύτερη στην 3η μεγαλύτερη αγορά non alcohol μπύρας στον κόσμο, πίσω από τη Γερμανία και την Ισπανία. Η IWSR σημειώνει, επίσης, την ιδιαίτερα εντυπωσιακή απόδοση της κατηγορίας σε αναπτυσσόμενες περιοχές, όπου οι τοπικές προτιμήσεις και η τιμή -η οποία καθορίζει εκεί σημαντικά την απόφαση αγοράς- αναδιαμορφώνουν τη στρατηγική του προϊόντος. Σε αγορές όπως αυτές της Βραζιλίας, του Μεξικού και χωρών της Μέσης Ανατολής και της Νότιας Αφρικής, οι non alcohol τοπικές βύνες ή η υιοθέτηση τοπικών προφίλ μπύρας είναι συχνά πιο δημοφιλή από τις 0.0 lager δυτικού στυλ. Οι αναλυτές τονίζουν πως η μακροπρόθεσμη ανάπτυξη ίσως εξαρτάται από την προσαρμογή των ζυθοποιών στις απαιτήσεις της κάθε περιοχής, ώστε να προσφέρουν γεύσεις που να απαντούν στις προτιμήσεις του εκάστοτε κοινού.

Φρουτώδεις:

Η επόμενη μεγάλη τάση

Στον αντίποδα της low και non alcohol μία δεύτερη μεγάλη τάση αναδεικνύεται: Δεν είναι άλλη από τη μπύρα με την προσθήκη φρούτων.

Στον Καναδά για παράδειγμα οι ζυθοποιοί έχουν ξεκινήσει να προσθέτουν γεύσεις ροδάκινου ακολουθώντας αυτή την ταχύτατα αναπτυσσόμενη τάση. Οι μπύρες που κυμαίνονται από "ξινές φρουτώδεις" μέχρι "θορές καραμελένιες" έχουν αυξηθεί σε δημοφιλή με

🍷 Με τους υπάρχοντες ρυθμούς ανάπτυξης, η κατηγορία "zero alcohol beer" αναμένεται να ξεπεράσει την ale φέτος και να γίνει η δεύτερη μεγαλύτερη κατηγορία μπύρας στον κόσμο μετά τη lager! 🍷

Αξίζει να αναφερθεί πως οι φρουτώ-
δεις μπίρες έχουν ιστορικά υπάρξει δη-
μοφιλείς σε αρκετές χώρες της δυτι-
κής Ευρώπης όπως Γαλλία, Γερμανία,
Βέλγιο, Ισπανία και Ιταλία για μεγάλη
περίοδο, παρόλο που στη Μ. Βρετανία
και σε άλλες αγορές όπως η ελληνι-
κή, η δημοτικότητα τους είναι σχετι-
κά πρόσφατη.

Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα της Future Market Insights, το trend του πειραματισμού που ακολουθούν πολλοί ζυθοποιοί περιλαμβάνει και τους zero alcohol ζύθους. Μάλιστα, φαίνεται να δίνει μία έξτρα ώθηση στις πωλήσεις της κατηγορίας, καθώς οι καταναλωτές δείχνουν πρόθυμοι να δοκιμάσουν κάθε νέα πρόταση μπύρας 0%. Στη λογική αυτή μικρά και μεγάλα brands έχουν εντάξει νέες σειρές προϊόντων με γεύσεις -από ginger και μέντα μέχρι ροδάκινο και φράουλα- καλύπτοντας συγχρόνως τις προτιμήσεις των πελατών που επιθυμούν πιο γλυκά και αναζωογονητικά ποτά. Επί της ουσίας, μιλάμε για μια πραγματική αναγέννηση ενός προϊόντος που χάρη στους ανά τον κό-



Στο ίδιο μήκος κύματος και οι μπίρες με γεύση φρούτων αρχίζουν να κερδίζουν τη θέση τους στα μενού εστιατορίων, αλλά και all day καταστημάτων. Σε κάθε περίπτωση πρόκειται για δυο ραγδαία αναπτυσσόμενες προϊόντικές κατηγορίες με σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης. ■

68 • ΨΗΤΟ • ΣΕΠΤ ΟΚΤ 2025



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

Ανακαλύψτε τις αυθεντικές
συνταγές του
τόπου μας!



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

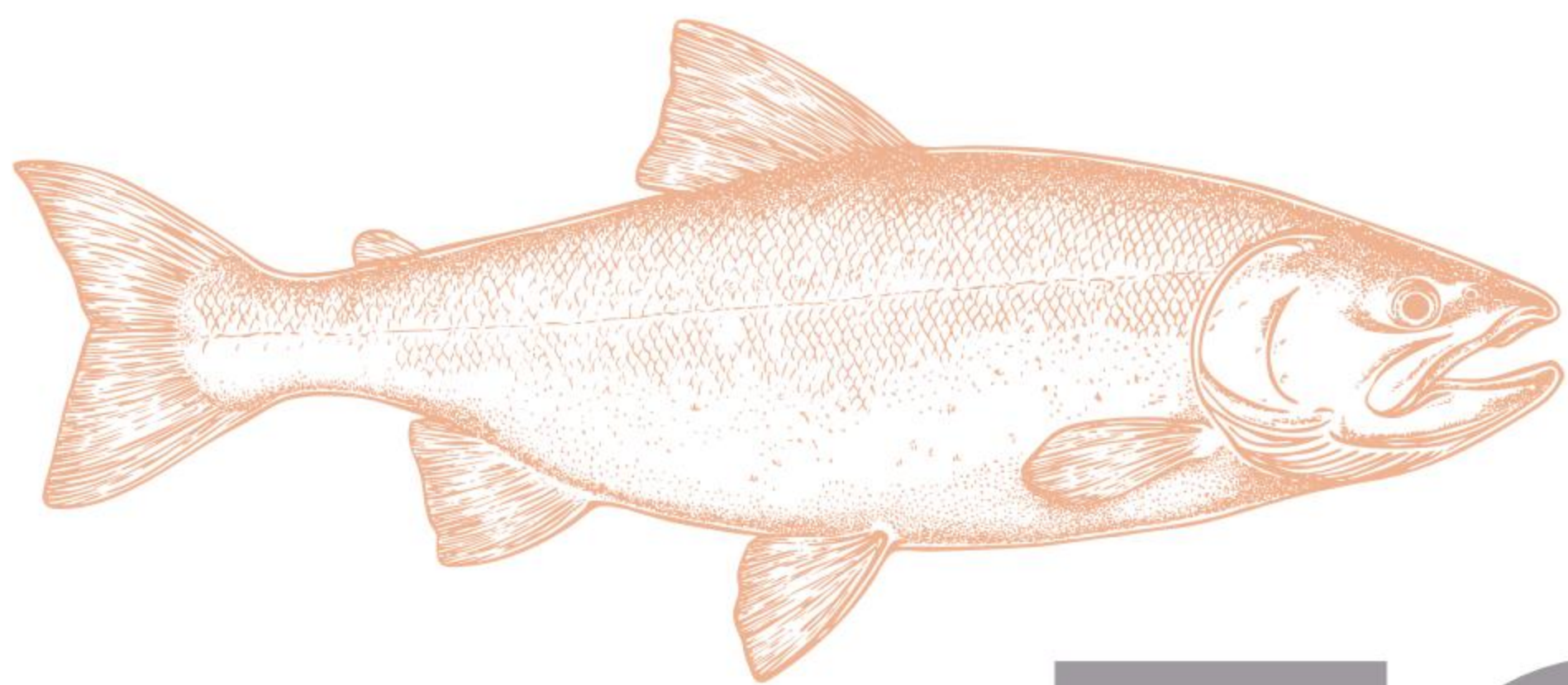


Η **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ** προσφέρει μια ευρεία γκάμα επιλογών που καλύπτουν κάθε ανάγκη των πελατών σας. Ανακαλύψτε τις λαχταριστές μας προτάσεις, συμπεριλαμβανομένων vegan & plant-based γευμάτων καθώς και τη νέα μας σειρά με παραδοσιακά υλικά για σαλάτες.

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ • VEGAN & PLANT BASED ΣΥΝΤΑΓΕΣ





HEAD TO TAIL

Zero waste & στο ψάρι

Το κίνημα που διατυπώθηκε δυναμικά πριν από 2 δεκαετίες περίπου, συνεχίζει να εμπνέει σεφ σε όλο τον κόσμο, πρόθυμους να πειραματιστούν γαστρονομικά με όλα τα μέρη των ζώων που αποτελούν κομμάτι της διατροφής μας.

Το κίνημα «nose to tail» δεν είναι νέα τάση. Με δυο λόγια περιγράφει την ανάγκη αξιοποίησης ολόκληρου του ζώου που καταλήγει στο πιάτο μας και ως θεωρία είναι αναπόσπαστο κομμάτι κάθε ολιστικής βιώσιμης προσέγγισης που θέτει στο επίκεντρό της τον σεβασμό προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο. Κομβικό ρόλο στη διατύπωση της φιλοσοφίας πίσω από την πρακτική, έπαιξε τα τελευταία χρόνια το βιβλίο «The Whole Beast: Nose to Tail Eating» που κυκλοφόρησε το 2004 ο Βρετανός σεφ Fergus Henderson και μέσα στο οποίο εξέφραζε μία βασική αρχή για το κίνημα: «Εάν πρόκειται να σκοτώσεις ένα ζώο, το μόνο ηθικό είναι να χρησιμοποιήσεις κάθε μέρος του». Αν και στο επίκεντρο του κινήματος βρέθηκαν κυρίως τα μεγαλόσωμα ζώα του αγρού που εκτρέφονται παραδοσιακά για το κρέας τους, τα τελευταία χρόνια το κίνημα έχει στρέψει την προσοχή του και στα ψάρια. Στο εξωτερικό ο Chef Josh Niland -και συγγραφέας του «The Whole Fish Cookbook»- έχει αφιε-

ρωθεί στο να αλλιάξει τον τρόπο με τον οποίο καταναλώνουμε τα ψάρια στο δυτικό κόσμο, βασισμένος και εκείνος στις αρχές του κινήματος head to tail. Στην Ελλάδα, ο Αντώνης Σουσούρας, το κάνει πολλά χρόνια τώρα. Στα εστιατόριά του ομίλου TRIZONI στη Χαλκιδική και τη Θεσσαλονίκη, φροντίζει να μην αφήνει τίποτα να πάει χαμένο: «Είναι ένα κίνημα πολύ απαιτητικό για να το ακολουθήσεις σε μία επιχείρηση που τρέχει και θες να είναι κερδοφόρα», εξηγεί ο ίδιος, «γιατί πρέπει να διασφαλίσεις γρήγορα αποτελέσματα, ποιοτική πρώτη ύλη και συγχρόνως να αξιοποιήσεις διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές την ίδια στιγμή που πρέπει να φροντίζεις και κάθε άλλο πρακτικό ζήτημα σε μια εν λειτουργία επιχείρηση». Το κίνητρο πίσω από αυτή την προσπάθεια είναι η «συνειδητότητα της φύσης, των αποθεμάτων δηλαδή της

θάλασσας που κινδυνεύουν από την υπεραλίευση, αλλά και την κλιματική αλλαγή: «Την πρώτη βασική επίπτωση της κλιματικής αλλαγής τη βλέπουμε στα όστρακα τα οποία θέλουν ως επί το πλείστον ψυχρά νερά. Η δεύτερη αφορά τα μεταναστευτικά είδη ψαριών όπως ο γαύρος, η σαρδέλα και οι τούνες, οι οποίες λόγω της αύξησης της θερμοκρασίας αλλιάζουν και τα περάσματά

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ





2

τους». Η ηθική στάση του ομίλου απέναντι στα έμβια όντα του βυθού υποδεικνύει αντίστοιχα και τον τρόπο με τον οποίο τα τελευταία φτάνουν στην κουζίνα των εστιατορίων: «Μιλάμε για ψάρια που προέρχονται από υγιείς μεθόδους αλιείας, είναι μεγάλου μεγέθους, άνω του επιτρεπτού βάρους, που δεν κινδυνεύουν ως είδος». Η μεγάλη πρόκληση στο όλο εγχείρημα είναι αρχικά να εξασφαλιστεί η σωστή Α' ύλη, δηλαδή τα μεγάλα ψάρια. Για να λύσει αυτό το πρόβλημα, ο όμιλος TRIZONI έχει καταφύγει σε ένα δίκτυο ψαράδων που απασχολεί κατ' αποκλειστικότητα. «Έχουμε ψαράδες που δουλεύουν αποκλειστικά για την εταιρεία και μας τροφοδοτούν καθημερινά. Είμαστε πραγματικά «from sea to table». Δεν υπάρχει ενδιάμεση διαδρομή. Γι' αυτό και οποιαδήποτε ημέρα του χρόνου και αν μας επισκεφτεί κανείς, θα βρει σίγουρα στο κελάρι μας τουλάχιστον 3 ψάρια άνω των 5 κιλών. Αυτό για εμένα είναι βασικό. Δεν μπορείς να κάνεις head to tail με μικρά ψάρια».

Αντίστοιχα, ο Βάκης Κασβίκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου "Αφρόψαρο" που λειτουργεί από το 2017 στο Ν. Ηράκλειο, στην Αθήνα, με μενού που περιλαμβάνει την head to tail αξιοποίηση των ψαριών σημειώνει: «Το δύσκολο

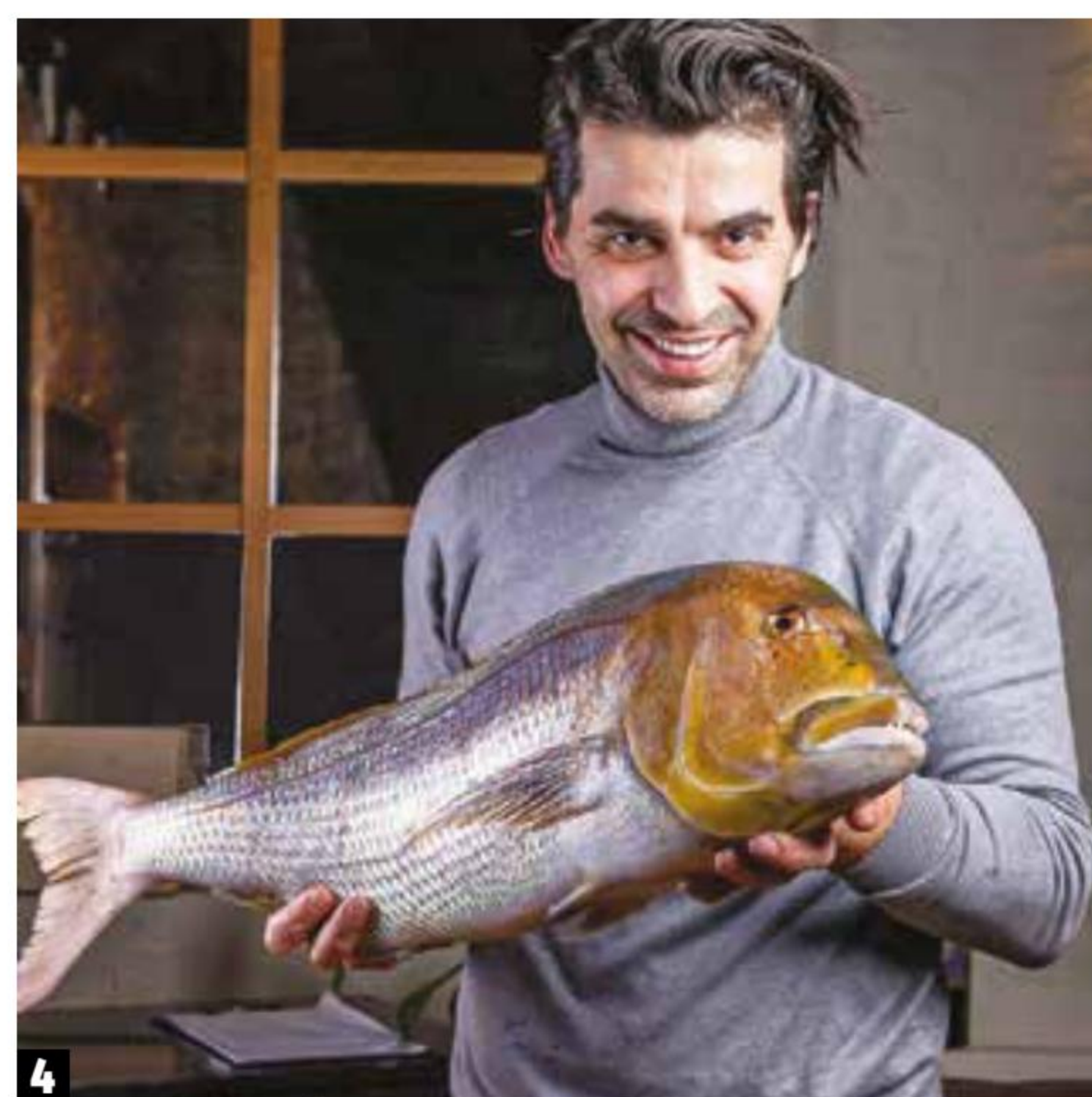
1. Κάθε πιάτο στο Trizoni είναι το αποτέλεσμα 40 χρόνων εμπειρίας στη διαχείριση ολόκληρων των ψαριών 2. 3. Στο "Αφρόψαρο" ο σεφ φροντίζει να αξιοποιεί κάθε μέρος του ψαριού με διαφορετικό τρόπο. 4. Ο κ. Σουσούρας υπηρετεί με αφοσίωση το κίνημα head to tail.

στην Αθήνα είναι να βρεις ψάρι ημέρας. Ο πελάτης βέβαια δεν έρχεται με τέτοια απαίτηση εδώ, ειδικά το καλοκαίρι που δουλεύουν τόσο δυναμικά και τα νησιά. Από την άλλη πλευρά, η θάλασσα έχει και τις απρόβλεπτες πλευρές της. Αν έχει αέρα παίρνουμε ό,τι ψάρι υπάρχει". Φυσικά, όπως εξηγεί ο ιδιοκτήτης του "Αφρόψαρου", για να μπορέσει κανείς να ακολουθήσει την τάση θα πρέπει να έχει εξασφαλίσει την προμήθεια μεγάλων ψαριών για να μπορεί να τα διαχειριστεί σωστά: «Εμείς προμηθευόμαστε 100 έως 150 κιλά ψάρια την εβδομάδα».

Όπως εξηγεί ο κ. Κασβίκης, το εστιατόριο δεν άνοιξε από την αρχή με αυτή τη φιλοσοφία: «Ανακαλύψαμε αυτήν την προσέγγιση στην πορεία», προσθέτει. «Ξεκινήσαμε, δηλαδή, ως ένα κλασικό εστιατόριο με ψάρι, με επικεφαλής chef τον Γιάννη Στανίτσα, ο οποίος το πρότεινε αρχικά ως ιδέα και καθώς όλοι ενθουσιαστήκαμε με το αποτέλεσμα, είπαμε να το εντάξουμε στο μενού. ➤



3



4

☝ Το κίνητρο πίσω από αυτή την προσπάθεια είναι η «συνειδητότητα της φύσης, των αποθεμάτων της θάλασσας που κινδυνεύουν από την υπεραλίευση, αλλά και την κλιματική αλλαγή. ☝ –**Αντώνης Σουσούρας**



- 1.2. Το "Αφρόψαρο" ξεκίνησε τη λειτουργία του ως ένα απλό εστιατόριο με ψάρι (εξ' ου και ονομάστηκε έτσι) και στην πορεία ενσωμάτωσε τη λογική "head to tail". Έτσι σήμερα διαχειρίζεται 100 έως 150 κιλά ψάρια σε εβδομαδιαία βάση
3. Το περίφημο "fish cellar" στο TRIZONI δείχνει στον επισκέπτη τη φρέσκια ψαριά της ημέρας, για να επιλέξει τι και πώς θα το απολαύσει "head to tail".

Έτσι, σταδιακά το εξελίξαμε και φτάσαμε σήμερα να είναι συνδεδεμένο με όλη τη φιλοσοφία μας».

Διαχείριση και αξιοποίηση

Αφού διασφαλιστεί η βασική προϋπόθεση της Α' ύλης σειρά έχει η διαχείριση. Στην περίπτωση του Αντώνη Σουσούρα, που μεγάλωσε από παιδί μέσα στην οικογενειακή επιχείρηση και έχει πειραματιστεί με αμέτρητες τεχνικές και υλικά, υπάρχει πλέον η πολύτιμη εμπειρία, αλλά και το ένστικτο που καθοδηγεί την κάθε δημιουργία: «Εμείς αντιστρέφουμε λίγο την εστιατορική αντίληψη του μενού. Το menu εξαρτάται από τον σεφ κάθε εστιατορίου μας που θα οδηγήσει τον πελάτη στο fish cellar και θα δημιουργήσει μαζί του μία γαστρονομική εμπειρία ανά περίπτωση. Για παράδειγμα υπάρχει παρέα 4 ατόμων που θα επιλέξει ένα ψάρι 4 κιλών για να το απολαύσει σε 4 ωμές κοπές. Άλλοι θα προτιμήσουν 5 εκδοχές μαγειρευτών

ή σχάρας. Ουσιαστικά, αυτό είναι και το βασικό μας χαρακτηριστικό. Είμαστε ένας όμιλος με 41 χρόνια εμπειρίας, έχουμε δουλέψει με κάθε ψάρι της ελληνικής θάλασσας και για το καθένα από αυτά έχουμε δημιουργήσει δεκάδες εκδοχές, προτού καταλήξουμε στις 5 ιδανικές. Χάρη σ' αυτήν την εξειδίκευση γνωρίζουμε για παράδειγμα πως πέρα από το είδος, σημαντικό ρόλο στη μαγειρική προσέγγιση κάθε πιάτου παίζει και το μέρος του ψαριού. Το κεφάλι για παράδειγμα πάει συνήθως μαγειρευτό για να πάρουμε τα κολλαγόνα και τη γεύση, η ουρά που είναι πιο σφιχτή προτείνεται αχνιστή με κάποια εκδοχή ζυμαρικού για να έχουμε ένα ωραίο αποτέλεσμα, τα ραχιαία φιλέτα θα επιλέξουμε να τα προσφέρουμε ωμά γιατί δεν έχουν ίνες οπότε δίνουν μια καθαρή κοπή, το κάτω φιλέτο της κοιλιάς είναι πάντα ιδανικό για σχάρα γιατί είναι το πιο λιπαρό κομμάτι και αναδεικνύεται καλύτερα».

Αντίστοιχα, ο κ. Κασβίκης σημειώνει: «Υπάρχουν πολλοί τρόποι αξιοποίησης ενός ψαριού. Εμείς για παράδειγμα τη μία πλευρά την προτείνουμε ψητή και την άλλη σε ωμές παρασκευές ως καρπάτσιο, ταρτάρ, σεβίτσε και ανάλογα αν είναι μεγαλύτερο το ψάρι βγάζουμε και σασίμι ή και πιο ιδιαίτερες επιλογές όπως ντολμαδάκια. Το κεφάλι μπορεί να μαγειρευτεί το μισό ως κριθαρώτο και το άλλο μισό ως λιγκουίνι. Θέλουμε ο πελάτης μας να μπορεί να φάει τα πάντα με ένα ψάρι. Είναι όντως μια απαιτητική δύσκολη διαδικασία και χρειάζεται πολύ καλή διαχείριση όλων των logistics, αλλά στη περίπτωση του Αφρόψαρου, το κομμάτι των logistics έχει αναλάβει με εξαιρετικά αποτελέσματα η σύζυγος και συνεργάτις μου, Γεωργία Μαρία Αποστολίδη», σημειώνει ο κ. Κασβίκης. Σε κάθε περίπτωση, η αξιοποίηση κάθε μέρους του ζώου ή ζ του ψαριού σε διάφορες παρασκευές, μπορεί να προσφέρει μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα. Είτε ως βιώσιμη προσέγγιση στην αξιοποίηση της ζωικής Α' ύλης, είτε ως μαγειρική έκφραση, η head to tail φιλοσοφία αποδεικνύεται συναρπαστική! ■

👉 Για να ακολουθήσει ένα εστιατόριο την τάση head to tail θα πρέπει να έχει εξασφαλίσει την προμήθεια μεγάλων ψαριών για να μπορεί και να τα διαχειριστεί σωστά. 🍷 –**Βάκης Κασβίκης**

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





Οδηγώντας την εξέλιξη στην επεξεργασία τροφίμων & ποτών

Από τις 7 έως τις 10 Νοεμβρίου 2025, η FOODTECH θα αποτελέσει το κομβικό σημείο συνάντησης για όλους τους decision makers του F&B industry.

Η FOODTECH 2023 αποτέλεσε ένα δραστήριο και εξωστρεφές επιχειρηματικό forum για τον κλάδο της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών. Στη διοργάνωση του 2025 θα αναδειχτούν όλες οι νέες πρωτοπόρες τεχνολογίες, οι διεθνείς τάσεις & οι βιώσιμες λύσεις για όλες τις παραγωγικές και μεταποιητικές μονάδες τροφίμων και ποτών.

Workshops & Seminars

Τα νέα δεδομένα που μετασχηματίζουν τη βιομηχανία παραγωγής στην Ελλάδα και στον κόσμο, θα αναδειχθούν μέσα από μία ευρεία θεματολογία που περιλαμβάνει case studies της αγοράς, πάνελ συζήτησης και ομιλίες.

Δείτε
αναλυτικά το
πρόγραμμα του
συνεδρίου στο
www.foodtech.gr

11η Συνάντηση AgriFood Sector Group

Υπό την επιμέλεια του Εθνικού Κέντρου Τεκμηρίωσης και Ηλεκτρονικού Περιεχομένου θα διεξαχθεί στη FOODTECH 2025 και το 11ο AgriFood Sector Group Meeting του Enterprise Europe Network.

7ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων

Με θέμα «Καινοτομία και προκλήσεις βιωσιμότητας», η Πανελλήνια Ένωση Επιστημόνων & Τεχνολόγων Τροφίμων, με την καθοδήγηση του τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Παν/μίου της Ελλάδος και του αντίστοιχου τμήματος του Παν/μίου Δυτ. Αττικής, διοργανώνουν το 7ο Διεθνές Συνέδριο Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων στις 8 και 9/11.

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

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

 **NÜRNBERG
MESSE**



Εδώ ξεδιπλώνεται το συναρπαστικό μέλλον της συσκευασίας

Από τις 7 έως τις 10 Νοεμβρίου 2025, η GLOBAL PACK θα παρουσιάσει πρωτοπόρες τεχνολογίες, παγκόσμιες τάσεις & βιώσιμες λύσεις που διαμορφώνουν την νέα εποχή της Συσκευασίας.

Οι leaders της αγοράς της Συσκευασίας θα βρίσκονται ξανά στην GLOBAL PACK 2025 για να παρουσιάσουν τεχνολογίες αιχμής σε χιλιάδες στελέχη της Ελλάδας & του εξωτερικού, από όλους τους κλάδους της βιομηχανίας ανάπτυξης προϊόντων.

Global Packaging Stage

Πρωτοπόρα best practices, καινοτόμες εφαρμογές και τεχνολογικές εξελίξεις για τη σχεδίαση, την παραγωγή και την εκτύπωση της Συσκευασίας θα πρωταγωνιστήσουν στο Global Packaging Stage στο Hall 3. Στελέχη κορυφαίων εταιριών συσκευασίας, επιστημονικοί φορείς, δημοσιογράφοι, marketing και branding experts, αλλά και ακαδημαϊκοί,

συζητάνε για όλες τις εξελίξεις στη συσκευασία και για τον κλάδο σε παγκόσμιο επίπεδο, με επίκεντρο θέματα Βιωσιμότητας, Neuromarketing, Artificial Intelligence, Industry 4.0, Reverse Engineering, 3D scanning.

Παράλληλη διοργάνωση με FOODTECH

Σημαντικές συνέργειες προσφέρει και η παράλληλη διοργάνωσή της GLOBAL PACK με τη FOODTECH, τη διεθνή έκθεση για τις τεχνολογίες παραγωγής και επεξεργασίας Τροφίμων και Ποτών. Συγκεκριμένα, οι χιλιάδες επισκέπτες της FOODTECH -στελέχη από την F&B Βιομηχανία- θα έχουν την ευκαιρία να αναζητήσουν στην GLOBAL PACK εξειδικευμένες λύσεις συσκευασίας για τις ανάγκες τους.



VICTORINOX

PREPARED TO SET STANDARDS



Μαχαίρι Σεφ Fibrox. Επαγγελματική αιχμηρότητα. Λαβή που προσφέρει εύκολο κράτημα. Διαθέσιμο σε χρώματα HACCP. Θέτει πρότυπα στην ευκολία κοπής.

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

CHEF PAM

World's best female chef!

Αναδείχθηκε ως η καλύτερη γυναίκα σεφ στον κόσμο από το Worlds's 50 Best Restaurants, ο οδηγός Michelin αποθεώνει το εστιατόριό της, Potong, και το πιάτο της Heart and Soul απέσπασε το Black Pearl Dish of the Year. Κάποιοι λένε ότι το 2025 είναι η κορυφαία στιγμή της. Αρκεί όμως μια χρονιά στην κορυφή για την Pichaya Soontornyanakij ή αλλιώς Chef Pam;

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

Ευγενική και χαμογελαστή, σχεδόν ντροπαλή, η Pichaya Soontornyanakij στέκεται με αυτοπεποίθηση στην είσοδο του Potong πατώντας ακριβώς στα ίδια σανίδια που πατούσαν και οι πρόγονοί της. Πίσω της παρατάσσεται η, πιστή σε αυτήν, ομάδα της και ένας αόρατος στρατός από πολλή δεκάδες διακρίσεων, αμέτρητες ώρες σκληρής δουλειάς, αρώματα του τόπου της και γευστικές μνήμες από την κουζίνα της μητέρας της.

Η Chef Pam, όπως την αποκαλούν οι φίλοι, για περισσότερο από μία δεκαετία, σαρώνει όλα τα βραβεία. Το 2023 απέσπασε αστέρι Michelin, το 2024 αναδείχτηκε ως η καλύτερη γυναίκα σεφ στην Ασία κερδίζοντας ταυτόχρονα την ανώτατη διάκριση των Τριών Μαχαιριών του Best Chef's Award, ενώ, για φέτος, βραβεύτηκε ως η καλύτερη γυναίκα σεφ στον κόσμο στον θεσμό "World's 50 best". Παρόλα αυτά, παραμένει προσγειωμένη, εργατική και συνεχίζει να πιστεύει στην πρόοδο που συμβαίνει ήσυχα, κάτω από την επιφάνεια. «Οι πρώιμες διακρίσεις δεν ήταν για εμένα επιτυχίες», λέει μιλώντας στο πε-

ριοδικό ΨΗΤΟ. «Ήταν περισσότερο σήματα – υπενθυμίσεις ότι ήμουν στο σωστό δρόμο. Ποτέ δεν είδα τα βραβεία ως προορισμό. Οι περισσότεροι βλέπουν μόνο αποτελέσματα, αλλά σπάνια μετρούν τις ώρες, τις αποτυχίες, την ανθεκτικότητα που χρειάζεται για να συνεχίσεις. Η αλήθεια είναι πως είμαι ακόμη αυτή η νεαρή μαγείρισσα που συνεχίζει να πιέζει, να μαθαίνει και να δουλεύει, ακόμα και όταν κανείς δεν παρακολουθεί».

Η φιλοσοφία της

Πρώτη μέντορά της ήταν η μητέρα της, η οποία της κληροδότησε την αισθητηριακή προσέγγισή της στο φαγητό, δεξιότητα που εξέλιξε μέσα από τη θητεία της στην κουζίνα του –βραβευμένου με τρία αστέρια Michelin– εστιατορίου Jean-George's, στη Νέα Υόρκη. Εκεί μαθήτευσε δίπλα στον θρυλικό σεφ Jean-George Vongerichten και αναβαθμίστηκε σε executive chef, θέση που διατήρησε για έξι χρόνια.

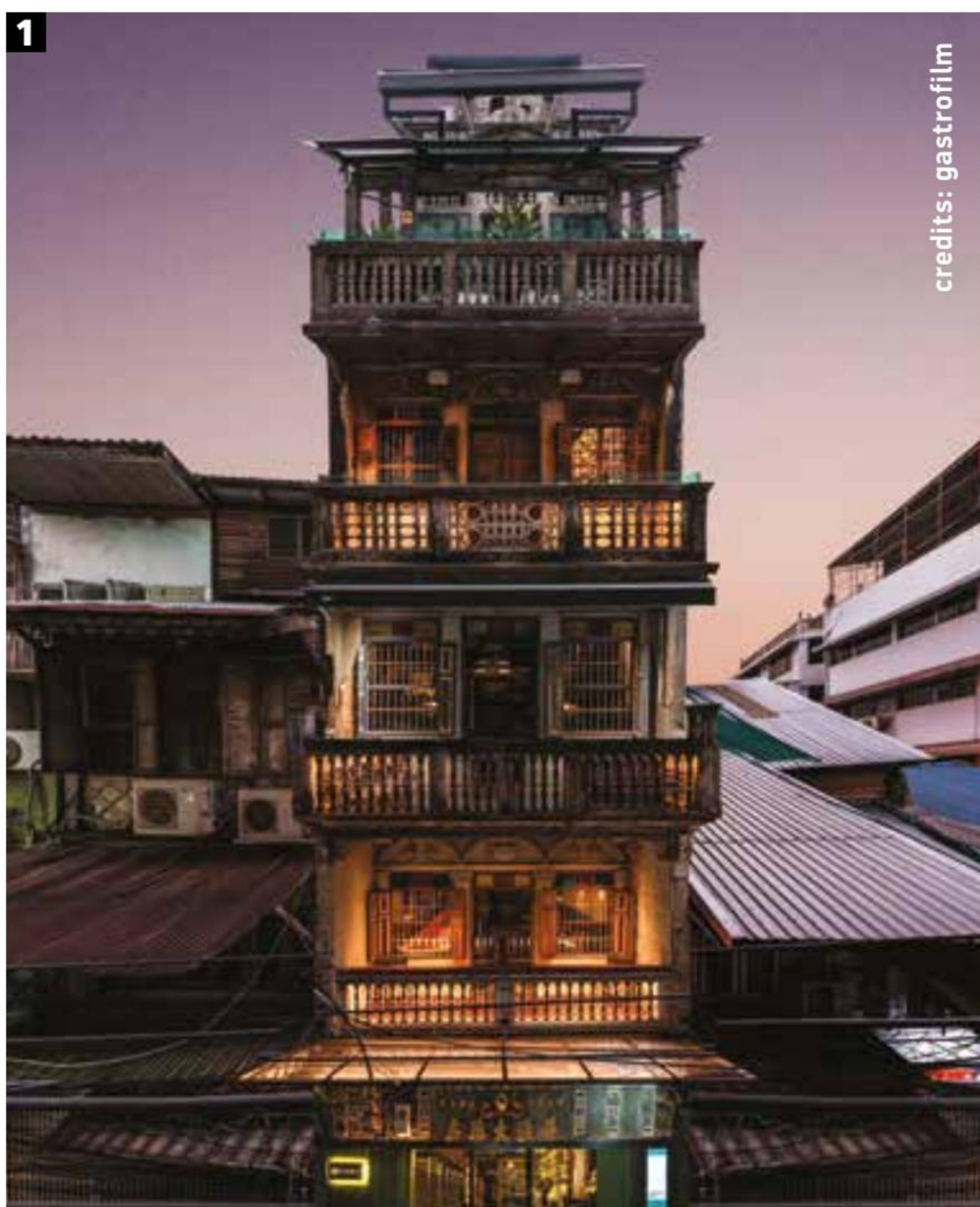
Η δουλειά της χαρακτηρίζεται από τη δημιουργικότητα και την πρωτοπορία και σε όλη τη μαγειρική πορεία της δεν έχει σταματήσει να ανεβάζει την προοδευτική ταϊλανδο-κινέζικη κουζίνα σε συνεχώς νέα

ύψη, μέσα από πιάτα που προσφέρουν ολιστικές εμπειρίες, ξεπερνώντας τα όρια της γεύσης. Η φιλοσοφία τους βασίζεται στη μοναδική ισορροπία των «5 στοιχείων» και των «5 αισθήσεων» και, όπως τονίζει, δεν διαμορφώθηκε μέσα σε μια νύχτα. «Συνειδητοποίησα πως η γεύση από μόνη της δεν αρκεί. Είναι το πώς νιώθουμε όταν τρώμε, τι ακούμε, τι μυρίζουμε, τι αγγίζουμε και τι θυμόμαστε. Τα πέντε στοιχεία –αλάτι, οξύ, μπαχαρικό, υφή και αντίδραση Maillard (η οποία επιτυγχάνεται μέσω του καβουρδίσματος)– δίνουν δομή στα πιάτα μου· και οι πέντε αισθήσεις δημιουργούν τη σύνδεση».

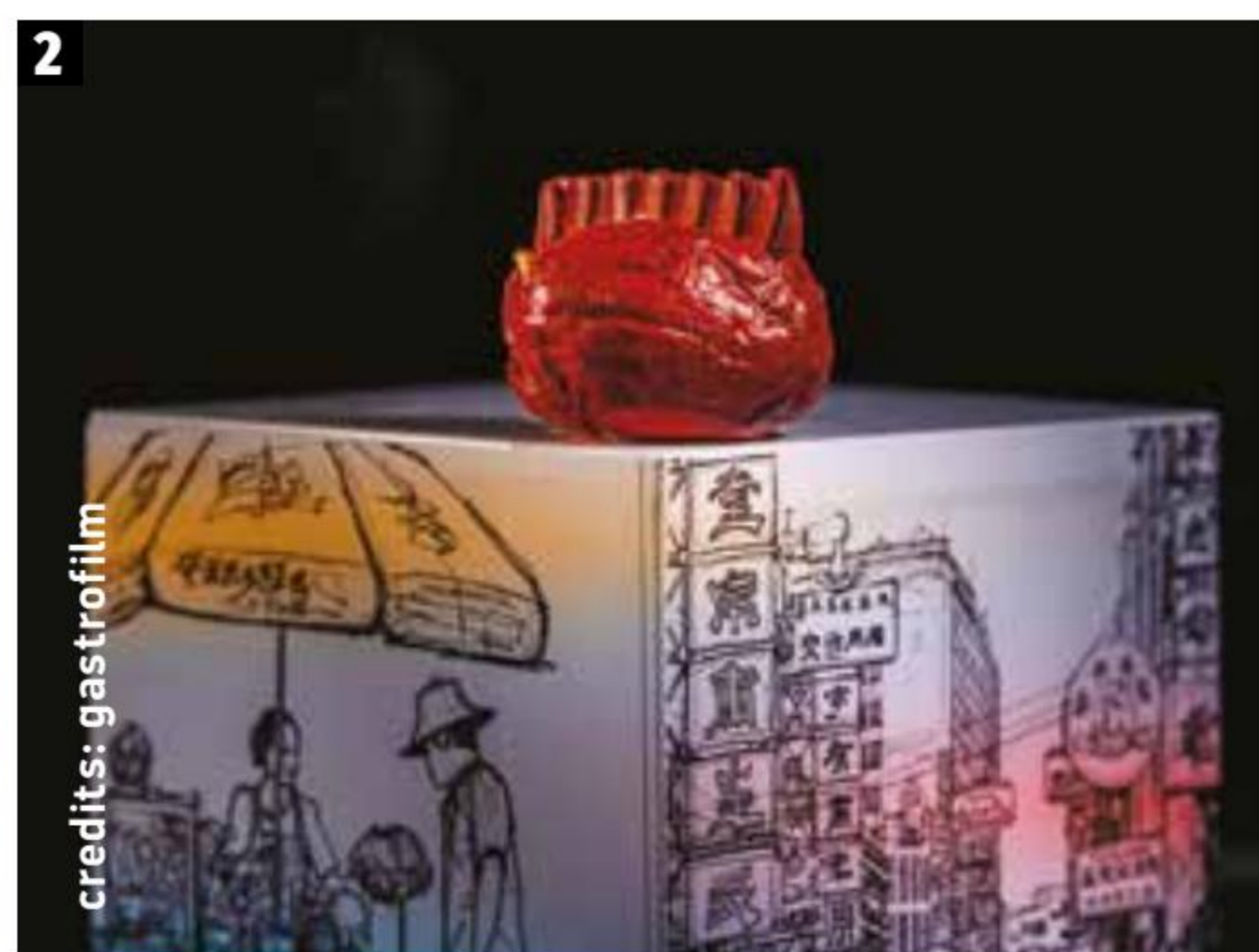
Signature πιάτο της είναι το Heart and Soul, βραβευμένο ως Black Pearl Dish of the Year 2025, που αποτελεί «ωδή» στην ταϊλανδέζικη γεύση: «Βασίζεται στο παραδοσιακό πιάτο Pad Thai που για πολλούς ορίζει την ταϊλανδέζικη κουζίνα και στην ουσία θέλησα να δείξω το πόσο σύνθετο και όμορφο είναι πραγματικά. Χρησιμοποίησα τα καλύτερα τοπικά υλικά, όπως για παράδειγμα τις φημισμένες γαρίδες από την επαρχία Nakhon Si Thammarat, και το σέρβιρα μαζί με μια vintage στρατιωτική κασετίνα του Β' Παγκοσμίου ➤



credits: gastrofilm



credits: gastrofilm



credits: gastrofilm



credits: gastrofilm

3

1. Το Potong βρίσκεται στην καρδιά της Chinatown στην Μπανγκόκ. 2, 3. Μέσα από τη φιλοσοφία των "5 στοιχείων" και των "5 αισθήσεων" κάθε πιάτο αφηγείται μία ιστορία. 2. Το "Heart and Soul" αιχμαλωτίζει τη βαθιά γεύση του Pad Thai ενώ, ταυτόχρονα, κάνει μια αναφορά στο χρόνο και τόπο δημιουργίας του, απεικονίζοντας την ταϊλανδέζικη σημαία.

Πολλέμου, συμβολίζοντας την προέλευση του πιάτου από εκείνη τη περίοδο. Κάθε στοιχείο, από το shrimp shot μέχρι τη σημαία της Ταϊλάνδης, ήθελα να ξανασυνδέσει τους επισκέπτες με το πραγματικό νόημα του Pad Thai για εμάς, που είναι μια αυθεντική, ευφάνταστη και βαθιά ταϊλανδέζικη δημιουργία», εξηγεί η σεφ. Τολημηρή σε κάθε της βήμα, αποφάσισε να ανοίξει το εστιατόριό της σε μια υποβαθμισμένη περιοχή στην καρδιά της Chinatown, στη Μπανγκόκ της Ταϊλάνδης. «Το στενόμακρο, πενταώροφο κτίριο που σήμερα στεγάζει το Potong, ανήκε στην οικογένειά μου από το 1910. Κανείς δεν πίστευε ότι η Chinatown, και ειδικά η οδός Vanich 1 με τους χονδρεμπόρους, θα γινόταν προορισμός για υψηλή γαστρονομία».

Η «εμπειρία Potong», όπως τη χαρακτηρίζει, εστιάζει στο πέρασμα στο χρόνο και στη διαδικασία ζύμωσης υλικών που φτιάχνει η ίδια -όπως η kambucha, η σάλτσα σόγιας και το μέλι με τζίνσενγκ, που χρειάζονται μήνες ή και χρόνια για να ολοκληρωθούν. Ο επισκέπτης εισέρχεται στο γευστικό ταξίδι του απολαμβάνοντας ένα fermented ρόφημα στον πρώτο όροφο και στη συνέχεια γίνεται μάρτυρας ενός αφηγήματος που ξεκινά με τις περιγραφές που ακούει από τους σερβιτόρους, συμπληρώνεται με τη ροή των πιάτων και ολο-

“ Η "εμπειρία Potong" εστιάζει στη διαδικασία ζύμωσης υλικών, όπως η σόγια, που χρειάζονται από μήνες έως και χρόνια για να ολοκληρωθούν. ”

κληρώνεται με τη μετακίνησή του στους διαφορετικούς ορόφους και τα αισθητηριακά ερεθίσματα που λαμβάνει από τον ίδιο το χώρο. Οι ήχοι από τα βήματά του στα ξύλινα πατώματα, τα έργα τέχνης και το σημείωμα της σεφ προς τους προγόνους της -στο πίσω μέρος του μενού- ανάγονται στα κομμάτια που συμπληρώνουν το παζλ της εμπειρίας του.

Πώς συνδυάζεται όμως η καλλιτεχνική φύση ενός σεφ με την ιδιότητα του επιχειρηματία; «Η δημιουργικότητα δεν σημαίνει τίποτα χωρίς την πειθαρχία», λέει. «Η κουζίνα μπορεί να είναι ο χώρος που εκφράζομαι, αλλά έξω από αυτήν φοράω πολλά καπέλα -από αυτό του ηγέτη, μέχρι του στρατηγού και του εμπυχωτή».

Συζητώντας για τη θέση της γυναίκας σε έναν ανδροκρατούμενο χώρο, αναφέρει πως η ίδια είχε την τύχη να μην αισθανθεί ποτέ υποτιμημένη μέσα σε μία κου-

ζίνα, αλλά αναγνωρίζει πως η αλληλαγή είναι ακόμα απαραίτητη. «Χρειαζόμαστε ηγεσία που δημιουργεί έναν περιβάλλοντα χώρο όπου μετράει η αξία, ανεξαρτήτως φύλου. Γι' αυτό χτίζω ομάδες όπου όλοι έχουν την ευκαιρία να ανθίσουν». Αυτός είναι και ο λόγος που δημιούργησε την υποτροφία Women-for-Women, ορμώμενη από την επιθυμία της να δώσει στις νέες γυναίκες πρόσβαση σε πραγματικούς πόρους προκειμένου να σπουδάσουν μαγειρική, αλλά και να αποκτήσουν την πίστη πως μπορούν να ηγηθούν. Για όσες ολοκληρώνουν το πρόγραμμα και το επιθυμούν, η Chef Pam έχει πάντα μια θέση ανοιχτή στην κουζίνα της.

Κλείνοντας την κουβέντα μας μιλήσαμε για τα μελλοντικά σχέδιά της που αποδεικνύονται μεγαλεπήβολα: «Τώρα έχω επικεντρωθεί στο Sato Project, τη δημιουργία ενός ταϊλανδέζικου ποτού που θα αντανάκλαζε την ταυτότητά μας, όπως το Soju για την Κορέα. Επίσης, δουλεύω στα νέα μου εστιατόρια που θα ανοίξουν τον Νοέμβριο, με όνομα «RA-U». Εκεί σχεδιάζω κάτι σε φωτιά και σχάρα που θα αιχμαλωτίζει την ουσία της ταϊλανδέζικης μαγειρικής. Οι παραπάνω ιδέες είναι, για εμένα, πολύ σημαντικές, γιατί δεν τις βλέπω ως απλές επιχειρήσεις, αλλά ως πολιτιστικές εκφράσεις». ■

1. Τα πορτοκάλια και τα δέντρα Penzai, τα οποία θεωρείται πως φέρνουν καλή τύχη, συνθέτουν το πρώτο πιάτο.
2. Το Orium Bar βρίσκεται στον 4ο και 5ο όροφο του Potong και προσφέρει έναν πολυτελή τόπο συνάντησης τύπου Νέας Υόρκης, συνδυασμένο με το πνεύμα της νυχτερινής Chinatown στην Μπανγκόκ.



credits: Poldiva



credits: gastrofilm

10th
ANNIVERSARY
EDITION



LOGISTICS

ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ • ΑΠΟΘΗΚΗ • ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ • ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ

LOGISTICS
THE WAY FORWARD

» **18-20**
ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ
2025
METROPOLITAN
EXPO EXHIBITION CENTRE
ATHENS
GREECE

Μαζί και η Έκθεση



» REGISTER
ONLINE



INFO

sce.gr

T. 210 90 10 040

FIND US ON



ΟΡΓΑΝΩΣΗ

O.MIND
CREATIVES

Supply Chain & Logistics **scg**

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Supply Chain & Logistics **scg**

supply-chain.gr

ethos **MEDIA**

auto
expo
pro

MARITIME

allpack **expo**

NEW CONCEPT



1



2

Εξωπραγματικό δείπνο στο δάσος

Με τον ενδεικτικό τίτλο 220 BPM (το ανώτατο όριο καρδιακών παλμών ανά λεπτό), ο σεφ Jérémy Galvan δημιούργησε ένα μοναδικό γαστρονομικό project. Σε ένα απομονωμένο δάσος της Γαλλίας, οι επισκέπτες καταφθάνουν με δεμένα μάτια, κλειστά κινητά, αλλά ανοιχτοί να γευτούν το ανεξερεύνητο.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: 220 BPM

Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ προσεγγίζει τη μαγειρική τέχνη με έναν τρόπο που χαρακτηρίζεται βαθιά αισθητηριακός και ποιητικός. Πιστός στην ταυτότητά του μέχρι και σήμερα, ο Jérémy Galvan εμπνεύστηκε την αρχική ιδέα του 220 BPM μερικά χρόνια πριν, το 2020, και αρχικά άνοιξε το εστιατόριο του στην καρδιά της Λυών. Ωστόσο, όπως λέει ο ίδιος μιλώντας στο περιοδικό ΨΗΤΟ, «θέλω πάντα να προκαλώ τους πελάτες μου να νιώθουν καθαρά και ανεπεξέργαστα συναισθήματα. Έτσι, ήταν

αναπόφευκτο για μένα να μεταφέρω αυτή την εμπειρία στη φύση, και συγκεκριμένα σε ένα δάσος έξω από την πόλη. Σκοπός μου είναι να ωθήσω τον καθένα ξεχωριστά σε μια καταβύθιση στα όρια του εξωπραγματικού, να διευρύνει το πρίσμα μέσα από το οποίο βλέπει τον κόσμο». Η συνιδρύτρια του project, Rachel Benali, υπεύθυνη μεταξύ άλλων για τη συνοδική οπτική ταυτότητα του 220 BPM, παρομοιάζει την ατμόσφαιρα που έχουν χτίσει με το σύμπαν αντιθέσεων που επικρατεί στην ταινία "Mulholland Drive" του David Lynch. «Πού ξεκινά η πραγμα-

τικότητα και πού τελειώνει; Αυτός είναι ο κόσμος που στήσαμε σε ένα μυστηριώδες δάσος. Θέλουμε κάθε επισκέπτη να γυρνά στο σπίτι του αφού πρώτα έχει ταρακουνηθεί βαθιά στον πυρήνα του, να νιώθει όπως πραγματικά αισθάνεται όταν πέφτουν οι τίτλοι τέλους μιας ταινίας που τον συντάραξε», σημειώνει.

Τελετουργία από την αρχή ως το τέλος

Όποιος θέλει να βιώσει την εμπειρία του 220 BPM, επιλέγει ένα από τα διαθέσιμα πακέτα (οι τιμές κυμαίνονται από 220€



1. Ο σεφ Jérémy Galvan. 2 & 3. Μερικές από τις "δημιουργικές μπουκιές" του μενού, εμπνευσμένες από το δάσος. 4. Η εξωτερική όψη της κουζίνας. 5. Τα ταλαντούχα μέλη της ομάδας του Galvan προετοιμάζουν τις γεύσεις δίνοντας προσοχή στη λεπτομέρεια. 6. Τμήμα του οπτικού σύμπαντος που έχει δημιουργήσει η Rachel Benali.

έως 650€) και πηγαίνει στο προκαθορισμένο ραντεβού, σε κεντρικό σημείο της Λυών. Από εκεί, επιβιβάζεται σε ένα βαν, αποχωρίζεται το κινητό του τοποθετώντας το σε ένα κουτί και έχει δεμένα τα μάτια του σε όλη τη διάρκεια της διαδρομής. Μετά από ταξίδι μισής ώρας, φτάνει στο δάσος χωρίς να γνωρίζει πού ακριβώς βρίσκεται και ξεκινά να γεύεται τμηματικά το μενού του σεφ και της ομάδας του. Η γαστρονομική εμπειρία διαρκεί συνολικά 4 ώρες και στο τέλος, το ίδιο βαν τον επιστρέφει στο σημείο από όπου τον παρέλαβε.

«Ουσιαστικά, δεν πρόκειται για γεύματα. Δεν υπάρχουν τυπικά πιάτα, μαχαιροπίρουνα, τραπέζι ή οτιδήποτε άλλο θα παρέπεμπε σε ένα συμβατικό δείπνο. Είναι 30 "δημιουργικές μπουκιές" σε δοχεία που άλλες φορές είναι κοίλα, άλλες επίπεδα, ενώ κάποιες φορές το περιεχόμενο καταναλώνεται μόνο με τα χέρια. Έχουμε δουλέψει με καμπύλες έντασης στη γεύση, ώστε κανείς να μη νιώθει κορεσμό αλλά να βιώνει απόλυτα τις γευστικές εναλλαγές. Κάθε δημιουργία αποτελεί μέρος ενός συνόλου, το οποίο παρουσιάζεται σε διαδοχικές ενότητες γύρω από ένα συγκεκριμένο θέμα. Συνολικά, υπάρχουν 7 τέτοιες ενότητες», περιγράφει ο Jérémy Galvan στο περιοδικό ΨΗΤΟ.

Πώς λειτουργεί για τον συμμετέχοντα

Επικεντρώνοντας τον νου στο «εδώ και



τώρα», ο καθένας και η καθεμία που εξασφαλίζει εισιτήριο για το υπερβατικό σύμπαν του 220 BPM αφήνει για λίγο στην άκρη κάθε γνώριμο κανόνα, κάθε σημείο αναφοράς γύρω από την τυπική απόλαυση του φαγητού. Η ατμόσφαιρα, οι μυρωδιές, οι ήχοι του δάσους ενεργοποιούν με έναν αφιητράριστο τρόπο όλες τις αισθήσεις.

«Η απουσία των κινητών τηλεφώνων είναι πολύ σημαντική. Οι συμμετέχοντες απομακρύνονται από την πραγματικότητα, από τις ανησυχίες τους, και φυσικά από την επιθυμία να φωτογραφίσουν τα πάντα. Με αυτόν τον τρόπο, δε ρισκάρουν να χάσουν τη στιγμή και ζουν την εμπειρία στο έπακρο», προσθέτει ο

Jérémy Galvan. Το πρωτότυπο project, που αγκαλιάζει τη σοφία του δάσους και αφήνει τα φώτα της πόλης να αχνοφαίνονται από μακριά, έχει αγαπηθεί από τους ανθρώπους που τόλμησαν ήδη να αγοράσουν το εισιτήριό τους. Σύμφωνα με τον σεφ, οι πρώτες εντυπώσεις όσων έλαβαν μέρος είναι θετικές, και ολόκληρη η συνθήκη δείχνει πως η ιδέα λειτουργεί στην πράξη άριστα.

Ανοίγοντας, λοιπόν, την πόρτα στο «θαύμα», δημιουργώντας μικρές, θεσπέσιες «μπουκιές» με υλικά που παραμένουν μυστικά στο ευρύ κοινό, το 220 BPM αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση που σίγουρα δεν περνά διόλου απαρατήρητη. ■



220 BPM
Λυών, Γαλλία
contact@220-bpm.fr
Facebook: 220 BPM
Instagram: 220_bpm_



SELF Το πρώτο ρομποτικό εστιατόριο με AI σε αεροδρόμιο

Στο πολυσύχναστο «Josep Tarradellas Barcelona-El Prat», το «SELF» σηματοδοτεί μια νέα εποχή στη ρομποτοποίηση και την ενσωμάτωση της τεχνητής νοημοσύνης στην ταξιδιωτική εστίαση. Πρόκειται για ένα καινοτόμο concept που συνδυάζει αυτοματοποίηση, ταχύτητα και υψηλή ποιότητα, προσφέροντας στους επισκέπτες μια πρωτόγνωρη γαστρονομική εμπειρία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ AREAS

Με το «SELF», το εστιατόριο των 137 τετραγωνικών μέτρων, που βρίσκεται στον τερματικό σταθμό 1, δίπλα στην πύλη B24, το αεροδρόμιο της Βαρκελώνης γίνεται το πρώτο στον κόσμο που ενσωματώνει ρομποτική και AI στην εστίαση. Πίσω από αυτή την πρωτοποριακή ιδέα, βρίσκεται η Areas, ηγέτιδα δύναμη στον κλάδο των τροφίμων και ποτών, αλλά και του travel retail, με περισσότερα από 2.000 σημεία εστίασης σε 11 χώρες. Για τη δημιουργία του «SELF», το οποίο αναπτύχθηκε εξ ολοκλήρου στην Ισπανία, η εταιρεία πραγματοποίησε πολυετείς μελέτες και εκτεταμένη έρευνα αγοράς με στόχο να ανταποκριθεί στις νέες ανάγκες των σύγχρονων ταξιδιωτών. Παράλληλα, συνεργάστηκε με κορυφαίους τεχνολογι-

κούς εταίρους, όπως η IJRRobótica και η AEV, αλλά και διεθνώς αναγνωρισμένα εμπορικά brands. Τον σχεδιασμό του χώρου ανέλαβαν τα ισπανικά στούντιο GAC 3000 και Espluga + Associates, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που συνδυάζει φουτουριστική αισθητική, μοντέρνα εμφάνιση, χαλαρή ατμόσφαιρα και λειτουργικότητα.

Μοναδική εμπειρία airport dining

Για το project αυτό, η Areas συνδύασε ρομποτική τεχνολογία, αυτοματοποίηση και αποτελεσματική εξυπηρέτηση, αναβαθμίζοντας ταυτόχρονα την εμπειρία του ταξιδιώτη κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο αεροδρόμιο. Στο εστιατόριο το μενού είναι προσεκτικά επιλεγμένο, προσφέροντας καθημερινά φρέσκα γεύματα υψη-

λής ποιότητας. Μεταξύ άλλων, ο κατάλογος περιλαμβάνει καφέδες, φρέσκους χυμούς, premium σάντουιτς, σαλάτες, poke bowls, αρτοσκευάσματα, επιδόρπια και αναψυκτικά. Οι επισκέπτες επιλέγουν το γεύμα τους μέσω συστημάτων αυτόματης παραγγελίας, πληρώνουν ανέπαφα και στη συνέχεια λαμβάνουν έναν αριθμό παραγγελίας με QR code. Έπειτα, ένας προηγμένος ρομποτικός βραχίονας υψηλής ακρίβειας, εξοπλισμένος με δαγκάνα και πέντε δάχτυλα με αισθητήρες αφής, οργανώνει και παραδίδει τις παραγγελίες σε δίσκους, ειδοποιώντας τους πελάτες

1. Οι επισκέπτες επιλέγουν το γεύμα τους μέσω συστημάτων αυτόματης παραγγελίας. **2.** Στο «SELF» ξεχωρίζει ο προηγμένος ρομποτικός βραχίονας, που ετοιμάζει τις παραγγελίες.

μέσω οθόνης όταν το φαγητό τους είναι έτοιμο. Παρόλο που το «SELF» βασίζεται στην τεχνητή νοημοσύνη, η ανθρώπινη παρουσία παραμένει βασικό στοιχείο της λειτουργίας του, με εξειδικευμένο προσωπικό να είναι άμεσα διαθέσιμο για να βοηθήσει τόσο στην τραπεζαρία όσο και στις παραγγελίες take-out.

What «SELF» does

Επιπλέον, το ρομπότ του «SELF» είναι εξοπλισμένο με προηγμένη τεχνητή νοημοσύνη και κάμερα μηχανικής όρασης, που του επιτρέπουν να αναλύει δεδομένα σε πραγματικό χρόνο, να λαμβάνει βέλτιστες αποφάσεις και να προσαρμόζεται δυναμικά στο περιβάλλον. Είναι σχεδιασμένο να λειτουργεί αποτελεσματικά ακόμα και σε ώρες αιχμής, διαχειριζόμενο έως και έξι παραγγελίες ταυτόχρονα. Παράλληλα, βοηθά την ανθρώπινη ομάδα να παρέχει καλύτερη και πιο εξατομικευμένη εξυπηρέτηση στους πελάτες, ενώ ακόμη συμ-

βάλλει στη διαχείριση των αποθεμάτων και των προμηθειών, λειτουργώντας αυτόνομα, αλλά σε στενή συνεργασία με το προσωπικό.

Καινοτομία και βιωσιμότητα

Στο καινοτόμο «SELF» η Areas έχει καταφέρει να ενσωματώσει και μια σειρά βιώσιμων πρακτικών, στο πλαίσιο της στρατηγικής «Areas for Change» που ακολουθεί. Οι κύριες δράσεις περιλαμβάνουν την υιοθέτηση συστημάτων υψηλής ενεργειακής απόδοσης, όπως η εγκατάσταση τεχνολογίας LED, τη χρήση συσκευασιών από 100% ανακυκλώσιμο χαρτί με πιστοποίηση FSC, καθώς και τη συνεργασία της με την Clothink για τον σχεδιασμό στολών από βιολογικό βαμβάκι. Όπως τονίζει ο Sergio Rodríguez, CEO της Areas Iberia: «Το «SELF» αποτελεί ένα ορόσημο τόσο στον τομέα των τροφίμων και ποτών όσο και σε εκείνον του λιανεμπορίου στον ταξιδιωτικό κλάδο. Πρόκειται για ένα project

που επιβεβαιώνει το επιχειρηματικό πνεύμα της εταιρείας μας, την ικανότητά μας για καινοτομία, αλλά και τη δέσμευσή μας να ηγούμαστε των νέων τάσεων. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε στους ταξιδιώτες την καλύτερη δυνατή εμπειρία μέσα από πρωτοποριακά έργα, νέα μοντέλα υπηρεσιών και προηγμένες τεχνολογικές λύσεις που βελτιστοποιούν τις επιχειρησιακές διαδικασίες». Το «SELF», λοιπόν, σηματοδοτεί μια νέα εποχή στον κλάδο του travel food, με τη Βαρκελώνη να γίνεται το πρώτο αεροδρόμιο στον κόσμο που φιλοξενεί αυτή την καινοτόμο πρωτοβουλία – και όπως όλα δείχνουν... σίγουρα δεν θα είναι το τελευταίο. ■

👉 Το ρομπότ του «SELF» διαθέτει προηγμένη τεχνητή νοημοσύνη και κάμερα μηχανικής όρασης, που του επιτρέπουν να προσαρμόζεται δυναμικά στο περιβάλλον. 👉

58.840*
ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ

SNACK & COFFEE
MAGAZINE #120
FORUM AE | Α. Βουλγαρίνης 328, 115 42 Αθήνα, Ελλάδα | Τηλ: 210 5242100 | www.forum.gr

7.500
μέσω ταχυδρομείου
+51.340
ηλεκτρονική αποστολή

Μεγάλες κορυφές
ATHENS COFFEE FESTIVAL
27-29 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2025
ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΦΕ

Όταν το γάλα συναντά τον καφέ, δημιουργείται η απόλυτη αρμονία.
Μπορείτε από www.sauromathioteknologia.gr και αποκαλύψτε το ιδανικό γάλα για τέλει καφέ!

BARISTA'S GOLD

Το μεγαλύτερο σε κυκλοφορία περιοδικό της καφεστίασης στην Ελλάδα!

Είναι ο λιποσυλλέκτης σας ή το φρεάτιο της κουζίνας σας κάπως έτσι;

Τα **λίπη** και τα **κατάλοιπα** μιας επαγγελματικής κουζίνας δημιουργούν λύματα που προκαλούν αποφράξεις, δυσοσμία, καμένες αντλίες και κίνδυνο κυρώσεων από τους τοπικούς φορείς. Ειδικά αν ο λιποσυλλέκτης ή το φρεάτιο των λυμάτων βρίσκεται μέσα στο χώρο της κουζίνας, οι λύσεις είναι περιορισμένες και ακριβές.

Το ενζυματικό προϊόν **Survivors** είναι μια μικροβιολογική ανακάλυψη που χρησιμοποιεί την φυσική ικανότητα των ενεργών μικροοργανισμών να διασπούν και να αποσυνθέτουν τα λύματα. Το **Survivors** απομονώνει και καλλιεργεί υψηλής αποτελεσματικότητας ράτσες βακτηρίων, με χαρακτηριστικά αποσύνθεσης, οι οποίες έχουν αναπτυχθεί ειδικά για τα υλικά που συνήθως βρίσκονται στους λιποσυλλέκτες.

Το **Survivors** χρησιμοποιείται περισσότερο από **20 χρόνια** σε αλυσίδες fast food, ξενοδοχεία, κατασκηνώσεις, νοσοκομεία, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, κρεοπωλεία, βιομηχανίες επεξεργασίας κρέατος, κ.ά.

Σκανάρετε για να δείτε στο σχετικό video, το χρόνο που χρειάζεται το Survivors για να διασπάσει παλιό λίπος.
<https://youtu.be/JRNTpqYpEfU>

Επικοινωνήστε μαζί μας στο 210 6746311 ή στο sales@cpt.gr, www.cpt.gr

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 για κάθε δημιουργική κουζίνα.

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

Ανιχνευτής μετάλλων

Τον ανιχνευτή μετάλλων PIPELINE 2,5' της Detectronic, ως τμήμα της γραμμής αθηναϊκών, θα παρουσιάσει η Α-

BENKO στην έκθεση Foodtech, τον Νοέμβριο. Η εταιρεία είναι πλέον η αποκλειστική αντιπρόσωπος της Detectronic στην Ελλάδα, προσφέροντας στην ελληνική βιομηχανία πρόσβαση σε καινοτόμες λύσεις, με προϊόντα γνωστά για την υψηλή ακρίβεια, την αξιοπιστία και την ανθεκτικότητά τους.

ABENKO AE, Τηλ.: 210 6020620, www.avenco.gr



Cheddar γαρνιτούρα

Η Farm Frites παρουσιάζει το Premium Cheddar Topping, την ιδανική γαρνιτούρα για μπιφτέκια, πατάτες ή νάτσος. Με έντονο χρώμα και πηλούσια, κρεμώδη γεύση τσένταρ, χαρίζει γευστική υπεροχή σε κάθε πιάτο. Χάρη στη μοναδική του σύνθεση, το Premium Cheddar Topping, διατηρεί την υφή του έως και 2 ώρες ενώ, παράλληλα, προσφέρει εξαιρετική διάρκεια ζωής: 1 χρόνο στην κατάψυξη, 3 μήνες σε θερμοκρασία δωματίου.



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

Έτοιμες σαλάτες

Μία νέα σειρά από έτοιμες σαλάτες, που έρχονται να «λύσουν τα χέρια» κάθε επαγγελματία, παρουσιάζει η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ – ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ. Θα τις βρείτε σε οκτώ διαφορετικές συνταγές φτιαγμένες με αγνά, φρέσκα υλικά και συσκευασίες pet του 1,4kg. Ανάμεσα στις επιλογές που διατίθενται, είναι τα φρεσκοκομμένα λαχανικά σε συνδυασμούς για κάθε είδους salad bowl, αλλιά



και τα βρασμένα λαχανικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως βάση για τις δικές σας δημιουργίες.

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

3Π Sriracha Mayonnaise

Μια ξεχωριστή sauce, που συνδυάζει την κρεμώδη υφή της μαγιονέζας με την εκλεπτυσμένη πικάντικη γεύση της Sriracha, παρουσιάζει η 3Π. Κατάλληλη για να καλύπτει όλες τις ανάγκες του επαγγελματία, από το street food έως και το fine dining, η 3Π Sriracha Mayonnaise εξασφαλίζει σταθερή απόδοση στην κουζίνα, άριστο τελικό αποτέλεσμα και γεύση που εντυπωσιάζει με την ισορροπία της. Έτσι, κάθε πιάτο κερδίζει αξία και ασύγκριτη γεύση.

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





Έτοιμες sauces

Μία νέα γευστική πρόταση έρχεται από την Piccanta. Ο λόγος για τη Roasted Onion Sauce, μία πεντανόστιμη, πικάντικη και ταυτόχρονα γλυκιά sauce ψημένου κρεμμυδιού, που απογειώνει όλα τα πιάτα. Συνδυάζεται άψογα με burgers, ποικιλίες κρεατικών, ψάρι, τηγανητές πατάτες, σάντουιτς αλλιά και σαλάτες. Επιπλέον, η Mustard Sauce με απαλή γεύση και γλυκιά αίσθηση, συνοδεύει εξαιρετικά σουβλάκι, κρεατικά και πατάτες. Δύο εξαιρετικές προτάσεις με την εγγύηση ποιότητας της εταιρείας Piccanta, που από το 1975 προσφέρει λύσεις για τον επαγγελματία.

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

Μείγμα φυτικών ελαίων

Η KALLAS INC προτείνει στον επαγγελματία της εστίασης το Finesse, ένα μείγμα φυτικών ελαίων ιδιαίτερα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες που, παράλληλα, διατηρεί



και μας προσφέρει όλα τα ευεργετικά χαρακτηριστικά των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων. Πρόκειται για ένα προϊόν που δεν αφρίζει και έχει ημίρρευστη δομή, κάτι που το καθιστά εύκολο και πρακτικό στη χρήση του. Αποτελεί, έτσι, το μυστικό πίσω από κάθε εκλεκτό τηγά-

νισμα που αναδεικνύει την πρώτη ύλη και συμβάλλει σε μια υγιεινή διατροφή. Θα το βρείτε σε πρακτικό δοχείο των 15 λίτρων.

KALLAS INC AE, Τηλ.: 2102401830 -2,
www.kallasinc.com

Πίτα Τσέπη

Ιδανική επιλογή για λαχταριστά και πρακτικά γεύματα, το καινοτόμο προϊόν "Πίτα Τσέπη" της Elviart Καλοϊδίας ΑΒΕΕ, φέρνει γευστική επανάσταση. Είναι αφράτη, φτιαγμένη με τα πιο αγνά υλικά και διαθέτει έξυπνο περφορέ σημείο για εύκολο άνοιγμα, που επιτρέπει τη γρήγορη προετοιμασία των γευμάτων. Διατίθεται σε τέσσερις εκδοχές: Με αλεύρι σίτου, καλαμποκιού, ολικής άλεσης, καθώς και με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και φυτικές ίνες.

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



Χοιρινές μπουκιές πανέ

Ζουμερές και τραγανές, οι χοιρινές μπουκιές πανέ που δημιούργησε η ομάδα της HOUSE OF MEAT MIXΑΣ, είναι ένα πεντανόστιμο και εύκολο διαχειρίσιμο προϊόν. Φτιαγμένες με μεράκι και επιστημονική γνώση, είναι βασισμένες στη φιλοσοφία της εταιρείας που συνδέει την παράδοση με την καινοτομία και είναι οι μόνες από ατόφιο κρέας και άριστης ποιότητας πανάρισμα. Λαχταριστές, υγιεινές και άμεσες, διατίθενται ως χειροποίητες λύσεις για τον επαγγελματία και το ράφι, τόσο στο κανάλι retail όσο και ho.re.ca.

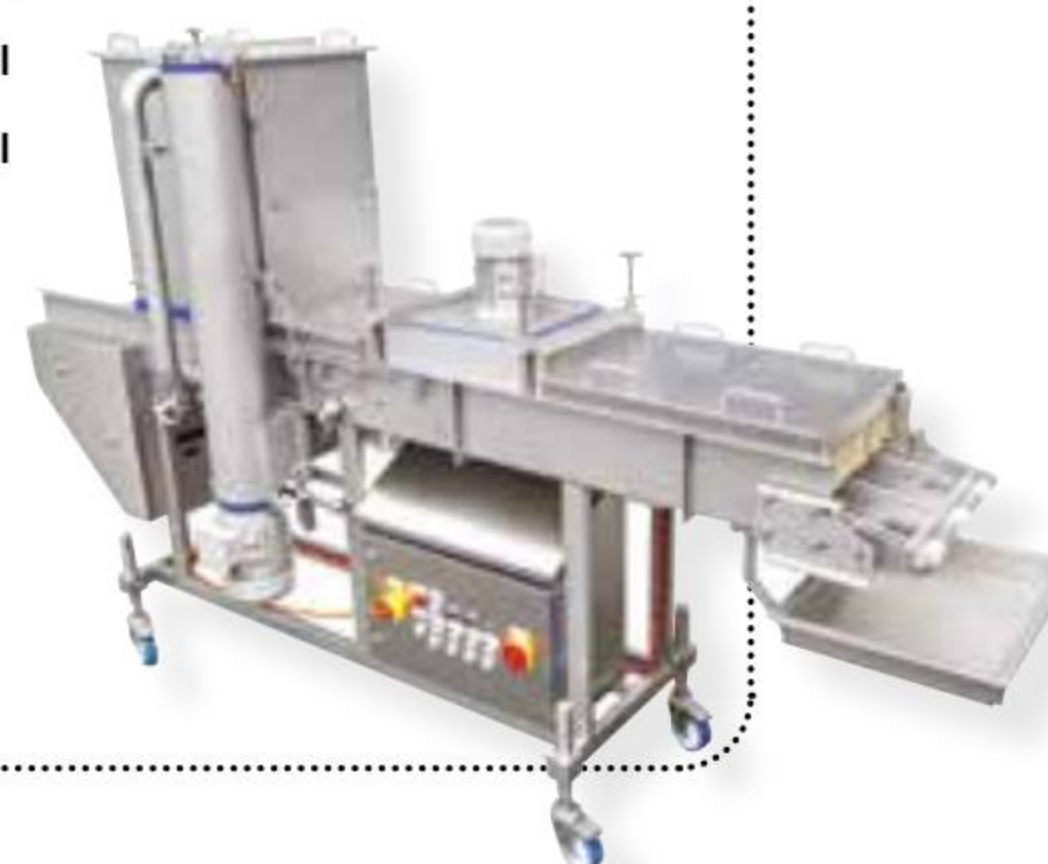
Χ. ΜΙΧΑΣ ΑΕΒΕ, Τηλ: 22680 29100, www.michas.biz

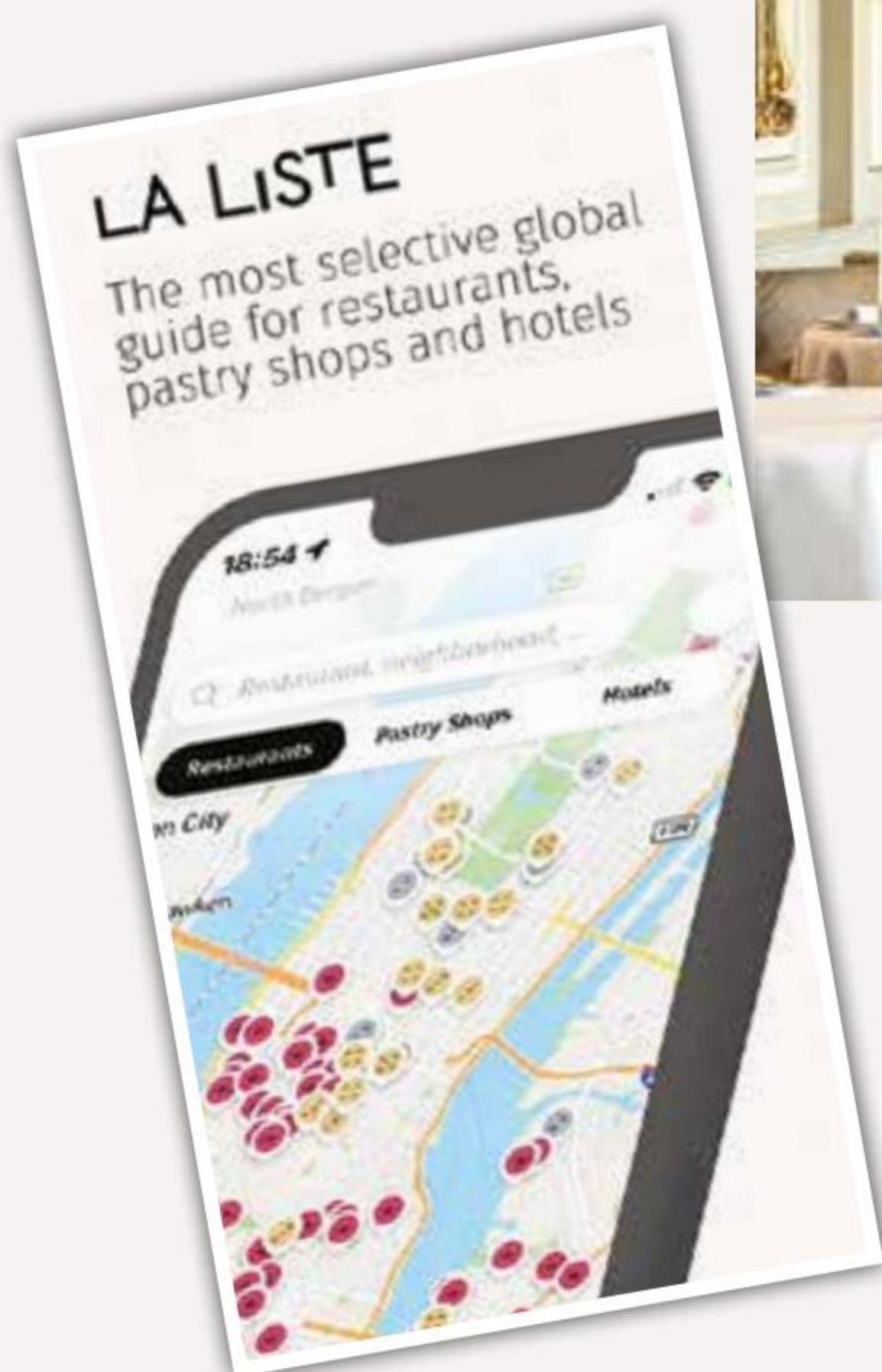


Σύστημα προ-επικάλυψης

Με δυνατότητα εφαρμογής αλευριού, αλλιά και μιας μεγάλης γκάμας από ψίχουλα κατά τη διάρκεια του παναρίσματος, το σύστημα προ-επικάλυψης του οίκου SCHOMAKER, διασφαλίζει την επικάλυψη των προϊόντων από όλες τις πλευρές ενώ, κατά την έξοδό τους, ένας ανεμιστήρας απομακρύνει το πανάρισμα που περισσεύει και τα μεταφέρει πίσω στη συνεχή ροή. Είναι φτιαγμένος από ανοξείδωτο χάλυβα και διαθέτει ρόδες για εύκολη μεταφορά.

ΤΕΧΝΙΚΑ INOX,
Τηλ.: 210 2407510,
www.texnika-inox.gr





ΟΔΗΓΟΣ «LA LISTE» ΤΟ ΑΙ ΨΗΦΙΖΕΙ ΤΑ 1000 ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Το «La Liste» είναι ένας διεθνής οδηγός εστιατορίων που ξεκίνησε το 2015 στο Παρίσι από τον Philippe Faure, πρώην διευθυντή του γνωστού οδηγού Gault & Millau. Η φιλοδοξία του ήταν να προσφέρει μια αντικειμενική και ευρεία άποψη για την υψηλή γαστρονομία, μέσω της συνδυαστικής αξιολόγησης πολλών πηγών –εκατοντάδων κριτικών, χιλιάδων οδηγών εστίασης, και εκατομμυρίων αξιολογήσεων κοινού, διαδικτυακών κριτικών και δημοσιευμάτων. Το όπλο για να το πετύχει αυτό του το έδωσε τα τελευταία τρία χρόνια η Τεχνητή Νοημοσύνη! Η μεθοδολογία είναι απλή: Κάθε βαθμολογία κριτικής μετατρέπεται σε έναν τυ-

πικό βαθμό, που κυμαίνεται από 0 έως 100, σύμφωνα με τους πίνακες μετατροπής που αφορούν συγκεκριμένα κάθε οδηγό. Από αρκετές χιλιάδες σεφ ζητείται να εκφράσουν τις απόψεις τους σχετικά με τους τοπικούς οδηγούς. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα αυτής της δημοσκοπήσης, σε κάθε οδηγό δίνεται μια κατάταξη «δείκτη αξιοπιστίας» από 0 (καθόλου αξιόπιστο) έως 10 (πολύ αξιόπιστο). Για κάθε καταχωρημένο εστιατόριο και ξενοδοχείο, υπολογίζουν τον μέσο όρο όλων των τυποποιημένων βαθμολογιών κριτικών, σταθμισμένο με τον δείκτη αξιοπιστίας κάθε πηγής. Και τέλος, ενσωματώνουν τις διαδικτυακές κριτικές εκατομμυρίων πελατών, σε πλατφόρμες όπως TripAdvisor, Yelp, OpenTable κ.λπ, δίνοντάς τους όμως μόλις 10% βαρύτητα στην τελική βαθμολογία. Την εξαγωγή των αποτελεσμάτων στη συνέχεια αναλαμβάνει ο αλγόριθμος AI. Έτσι κάθε εστιατόριο αξιολογείται από τον αλγόριθμο με έναν αριθμό από 0 έ-



ως 100, με τα κορυφαία να φτάνουν σε βαθμολογίες όπως 99,5. Το αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας είναι η δημιουργία σε ετήσια βάση της λίστας με 1.000 κορυφαία εστιατόρια παγκοσμίως ανάμεσα σε 200 χώρες και 40.000 αξιολογούμενα σημεία!

Ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα της «La Liste» είναι η προσπάθεια να συμπεριλάβει μεγάλη ποικιλία στις κριτικές: εστιατόρια από πολλές χώρες, διαφορετικά στυλ κουζίνας και επίπεδα τιμής, αλλά πάντα με έμφαση στην ποιότητα. Επίσης, η διαφάνεια στη μεθοδολογία θεωρείται από πολλούς foodies ως μια πιο «δημοκρατική» προσέγγιση συγκριτικά με άλλους οδηγούς που βασίζονται κυρίως στις κρίσεις λίγων ειδικών. Στη «La Liste 2025», αρκετά εστιατόρια μοιράζονται την πρώτη θέση με βαθμολογία 99,50, όπως το Cheval Blanc by Peter Knogl στη Βασιλεία, το Guy Savoy στο Παρίσι, το L'Enclume στο Ηνωμένο Βασίλειο, κ.ά. Στη λίστα για το 2025 εμφανίζονται και τρία ελληνικά εστιατόρια: το Delta με βαθμολογία 85/100, η Σπονδή (83,55) και το Βαρούηκο (80,5). ■

1. Στην κορυφή το Cheval Blanc.
2. Δημιουργία του Σεφ Peter Knogl στη Βασιλεία.
3. Το L'Enclume στο Ην. Βασίλειο πρεσβεύει το zero waste αλλά και το 100miles.



Το μυστικό είναι στην σάλτσα!

Απογειώστε τα Burger σας με σάλτσες Piccanta.

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



**American
Barbecue
Sauce**

**Sauce
Piccanta**

**Μουστάρδα
με μέλι**

**Aioli
Sauce**

**Sweet
Chili
Sauce**

**Sweet
Onion
Relish**

**Roasted
Onion
Sauce**

**Καραμελωμένα
Κρεμμύδια**

Το μέλλον της ασφάλειας τροφίμων ξεκινά εδώ!



Η Megas Yeeros είναι η μόνη εταιρεία του κλάδου που εφαρμόζει την τεχνολογία **Next Generation Sequencing**, προβλέποντας με ακρίβεια τη συμπεριφορά του προϊόντος στο χρόνο — και αποτρέποντας επιμολύνσεις πριν εμφανιστούν.

3.000 αναλύσεις τον μήνα

Μοριακές αναλύσεις PCR ■ Ανίχνευση αλλεργιογόνων (γλουτένη, σόγια κ.ά.)

Έλεγχοι επιμόλυνσης σε κάθε στάδιο παραγωγής ■ Έλεγχοι νοθείας Α' ύλης



Η Megas Yeeros εγγυάται την ασφάλεια και υπογράφει την ποιότητα.



www.megasyeeros.gr Megas Yeeros