

NO 121 | ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2025

ΨΗΤΟ

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

ISSN 2241-5564



3psalads.gr

3P Premium sauces

**Δημιουργούμε
γαστρονομικές εμπειρίες.**

Όλη η γεύση στο τσεπάκι τους!

Food For Thought.gr

ΡΙΤΤΑ ROCKET

Οι πίτες Pocket Αλεξάκης είναι ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες και πολύ μεράκι και είναι ιδανικές για να δημιουργήσετε μια μεγάλη ποικιλία ζεστών ή κρύων σνακ για κάθε ώρα της ημέρας!

ΣΕ 3
ΣΧΗΜΑΤΑ
για αμέτρητους
συνδυασμούς!



από το 1956
Αλεξάκης

Λουτρού 97, Αχαρνάι 136 78 | T 210 2447299 | sales@alexakis-pittes.gr | www.alexakis-pittes.gr

ΓΕΜΗ 0005048801000

Τύρος Κοτόπουλο



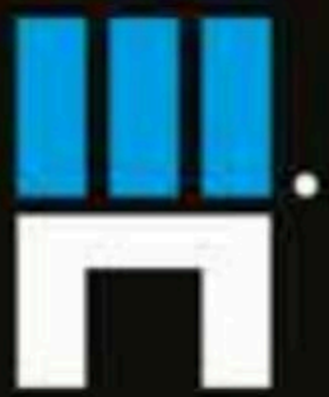
KASIDIS

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 Premium Sauces **Δημιουργούμε** **γαστρονομικές εμπειρίες.**

**Η γεύση δεν είναι συστατικό.
Είναι συναίσθημα, μνήμη, υπογραφή.**

**Κάθε sauce μας γεννιέται
για να εμπνεύσει τον επαγγελματία,
να δώσει σταθερότητα στην κουζίνα
και ψυχή στο πιάτο.**

**Η 3Π δεν ακολουθεί τη γαστρονομία.
Τη διαμορφώνει.**

*Surf & Turf
με 3Π Sriracha Mayonnaise*



Σκάνανε για περισσότερες ιδέες



**Τα SMASH BURGERS
έχουν πλέον ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ!**





MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

PREMIUM. ΖΟΥΜΕΡΑ. ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ. SMASH BURGERS
ΠΟΥ ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ
ΚΑΘΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

Η Mitsopoulos The Meat Family παρουσιάζει τη νέα της σειρά **Smash Burgers**, σε συνεργασία με τον chef **Ηλία Σκουλά** – που δίνει στα burgers τη δική τους **premium** και **τολμηρή ταυτότητα**.

Τα νέα Smash Burgers είναι καραμελωμένα, ποιοτικά, ζουμερά και απίστευτα γευστικά!

Τρεις μοναδικές συνταγές αποδεικνύουν πως ένα πραγματικά **νόστιμο και αυθεντικό smash burger** δεν μπορεί να υπάρξει χωρίς **εκλεκτή πρώτη ύλη**.

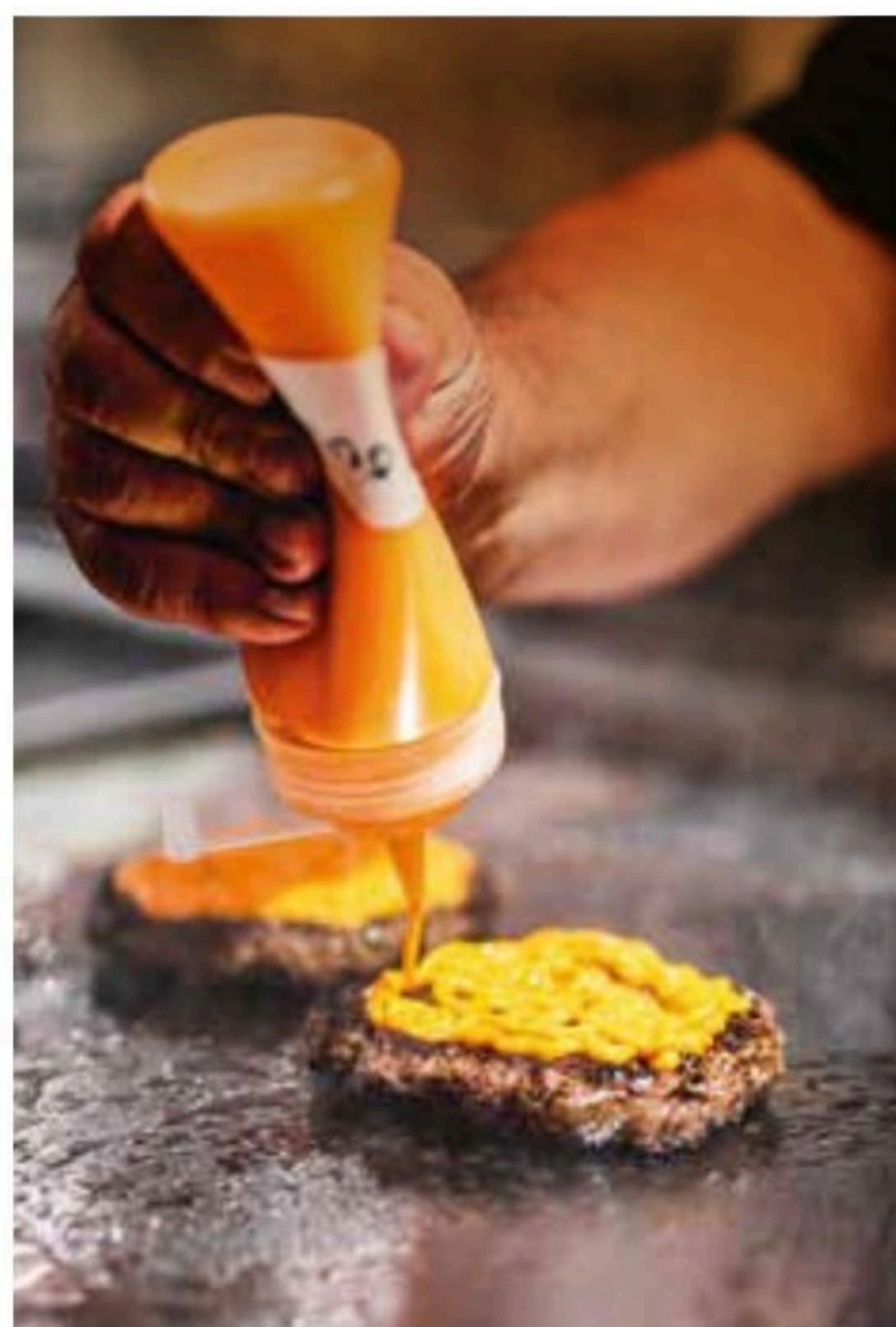
Στη **Mitsopoulos**, γνωρίζουμε ότι η γεύση ξεκινά από το κρέας. Επιλέγουμε **μοσχάρια κορυφαίας ποιότητας** και συνδυάζουμε **διαφορετικές κοπές και ποσοστά λίπους** από διάφορα μέρη του ζώου, ώστε να επιτύχουμε το ιδανικό μίγμα γεύσης, υφής και ζουμερότητας στον κιμά.

Με **σύγχρονη τεχνολογία, ειδική επεξεργασία και εξειδικευμένο εξοπλισμό**, δημιουργούμε burgers που απογειώνονται στο ψήσιμο — με **τραγανή επιφάνεια, πλούσιο άρωμα και γεμάτο σώμα**.

Κάθε μπουκιά προσφέρει τη χαρακτηριστική εμπειρία ενός αυθεντικού smash burger: **απλό στην πρώτη ματιά, αλλά εκρηκτικό στη γεύση!**

Η σειρά διατίθεται σε **τρεις συνταγές**, καλύπτοντας κάθε ανάγκη του επαγγελματία της HO.RE.CA — από **value-for-money επιλογές** για street food σημεία, μέχρι **premium προτάσεις** για εστιατόρια που αναζητούν προϊόν με ταυτότητα, συνέπεια και ποιότητα.

Γιατί στη **Mitsopoulos**, η γεύση έχει υπογραφή.



mitsopoulos.family



mitsopoulos.themeatfamily



[mitsopoulos_themeatfamily](https://mitsopoulos.themeatfamily)

Κρητικά Αρχαίας Κορίνθου, Κόρινθος | info@mitsopoulos.family • T 27410.74162

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



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



info@meatfarm.gr



210 24 72 990
210 24 70 710



Νέο Σουβλάκι Κοτόπουλο Χωριάτικο MeatFarm

Εκλεκτό στήθος κοτόπουλου, μαρινarisμένο σε ένα μοναδικό μείγμα από αγνά ελληνικά μυρωδικά, κόβεται και ετοιμάζεται προσεκτικά στο χέρι.

Όταν ψηθεί, δίνει ένα πεντανόστιμο και ζουμερό σουβλάκι.

Το παρασκευάζουμε και με κρέας από μπούτι ή ανάμεικτο, για να ικανοποιούμε κάθε σας ανάγκη.



◆ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ◆

www.meatfarm.gr



Όλοι αυτό
λατρέψαμε!



Αυθεντικό,
ζουμερό,
με το ψωμάκι
καρφημένο
στην άκρη, έτσι
όπως το ζέρουμε
από τη Λιβαδειά.

Κλασικά αζεπέραστο!





MIXΑΣ

Σουβλάκι[®] Λιβαδειάς

Η αυθεντική συνταγή της Ελλάδας!

Από τα πρώτα πανηγύρια ως τα πρώτα take away, το σουβλάκι της Λιβαδειάς ήταν πάντα εκεί. Σήμερα, το φέρνουμε στα χέρια σας με την ίδια ποιότητα, την ίδια πρώτη ύλη και την ίδια ψυχή. Με σεβασμό στην παράδοση και συνέπεια που τιμά το όνομα «Λιβαδειά».



✓ Αυθεντική συνταγή Λιβαδειάς | ✓ Χειροποίητα | ✓ Χοιρινό, Κοτόπουλο & Πρόβειο

X. MIXΑΣ A.E.B.E. | T: +30 22680 29100 | info@michas.biz

A close-up photograph of a person's hand in a white shirt holding a clear wine glass. The hand is positioned over a set table. On the table, there is a light blue ceramic plate with a dark rim, a dark blue patterned glass, and a silver fork and knife. The background is dark and out of focus.

88 Last Page

A photograph of a modern dining area. In the foreground, a light-colored wooden table is set with four matching wooden chairs. The table has red placemats and glassware. In the background, a large window with a metal frame looks out onto a green landscape. To the right of the window, a large, colorful abstract painting with vertical bands of green, yellow, and orange is mounted on the wall. The room has a clean, minimalist aesthetic.

Finesse

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



www.acto.com.gr

100% ΜΕΙΓΜΑ ΦΥΤΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

- ✓ Μεγάλη διάρκεια συνεχούς τηγανίσματος
- ✓ Μεγάλη αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (180°C)
- ✓ Ιδανικό για ελαφρύ τηγάνισμα που αναδεικνύει την πρώτη ύλη
- ✓ Δεν αφρίζει
- ✓ Το πιο υγιεινό τηγάνισμα λόγω των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων



Σε πρακτικό δοχείο
15L


KALLAS
INC

KALLAS INCORPORATION A.E.
Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | Τ: 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



❗❗ Οι τάσεις έρχονται και παρέρχονται. Οι αξίες αντιθέτως παραμένουν ίδιες. Όλοι θέλουν να τους φροντίζουν και να απολαμβάνουν ένα νόστιμο γεύμα σε μια δίκαιη τιμή ❗❗

φαγητού που σερβίρεται είναι πραγματικά δευτερεύον. Οι τάσεις στην εστίαση έρχονται και παρέρχονται. Οι αξίες αντιθέτως παραμένουν ίδιες. Ενδεχομένως και οι βασικές ανάγκες. Όλοι θέλουν να τους φροντίζουν και να απολαμβάνουν ένα νόστιμο γεύμα στην τιμή που θεωρούν δίκαιη. Από εκεί και πέρα, όλα είναι θέμα marketing, ώστε να βρει ένα εστιατόριο το δικό του κοινό, αυτό που θα εκτιμήσει τη δική του μοναδική πρόταση εστίασης. Τι να ευχηθούμε λοιπόν για την νέα χρονιά στους μαχητές του επισιτισμού; Δύναμη, αισιοδοξία και προσήλωση στις βασικές αξίες: ποιότητα, εξυπηρέτηση, δίκαιη κοστολόγηση.

Καλή χρονιά σε όλους!

Εύα Τούνα
Διευθύντρια Σύνταξης

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ

@psitomagazine



ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ:

ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ

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

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ (eth@forumsa.gr)

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ (k.moustakidou@forumsa.gr),

ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ (el.konstantinidou@forumsa.gr)

SENIOR ART DIRECTOR: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO/ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ: ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΚΑΤΙΑ ΜΟΛΦΕΤΑ

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

PROJECT MANAGER: ΑΡΙΣΤΕΑ ΚΑΛΙΑΝΤΖΗ

ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ: Ν. ΚΟΥΜΑΝΗΣ, Θ. ΜΠΕΛΕΚΟΥΚΙΑΣ, Α. ΜΟΥΡΑΤΗ,

Δ. ΜΙΧΑΛΟΧΡΗΣΤΑΣ, Ι. ΜΑΡΓΕΛΗΣ, Γ. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ,

Μ. ΜΕΛΛΙΟΣ, Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ, Ν. ΜΑΣΤΙΧΙΑΔΗΣ

INTERNATIONAL & NEW BUSINESS DIRECTOR:

ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

MARKETING DIRECTOR: ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΜΠΑ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

DIGITAL MARKETING MGR: ΜΙΧΑΛΗΣ ΑΜΠΑΤΖΙΔΗΣ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ: ΝΙΚΟΣ ΚΑΡΤΑΛΙΑΣ, ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΣΟΥΡΟΥ

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: ΕΛΕΝΗ ΣΑΜΑΡΑ

PERSONAL ASSISTANT CEO: ΠΕΡΣΥ ΓΡΗΓΟΡΑΤΟΥ

HEAD OF SALES SUPPORT: ΜΟΡΦΟΥΛΑ ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ

HEAD OF DATA ENTRY: ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ, ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ: ΜΠΑΪΞΑΣ ΑΕ

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

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM AE

Métoxos 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 121 |
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ -
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ
2025



GINOX

PROFESSIONAL REFRIGERATORS



16 • ΨΗΤΟ • ΝΟΕ ΔΕΚ 2025

SELECT



SANDO = BRIOCHE

BRUNCH EDITION



ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ
ΣΕ ΔΥΟ
ΜΕΓΕΘΗ

WWW.SELECTBAKERY.GR

f @ d in



ΠΛΥΤΑ

Απλότητα και νοστιμιά

Η πολυαναμενόμενη άφιξη του φετινού φθινοπώρου, είναι η σπάνια περίπτωση ενός απλού μαγαζιού της γειτονιάς, που κρύβει μία dream team στην κουζίνα του. Τέσσερα νηπρά ονόματα της εστίασης, ο Περικλής Κοσκινάς, ο Σπύρος Πεδιαδιτάκης και ο Μάριος Κοροβέσης, ενώνουν τις δυνάμεις τους σε ένα στέκι που προσδιορίζεται ως καφενείο-αναψυκτήριο-ψησταριά και βρίσκεται στην ομώνυμη πλατεία του Παγκρατίου. Σε ένα χαλαρό χώρο με τραπεζάκια από μάρμαρο και ξύλινες καρέκλες καφενείου, οι επισκέπτες θα δοκιμάσουν μαγειρευτά αλλιά και πιάτα που έχουν περάσει από τον ξυλόφουρνο και τα κάρβουνα. Ανάμεσα σε αυτά είναι η παστιτσάδα με φτερούγες κόκορα και τα ντολμαδάκια γιαθλαντζί.

info

Πλατεία
Αμβροσίου
Πλυτά 1,
Αθήνα, τηλ.:
210 0091318



1. Τέσσερα νηπρά ονόματα της εστίασης, πίσω από το ίδιο πάσο. 2. Το μενού του Πλυτά περιλαμβάνει πιάτα για όλη την παρέα, αλλιά και προτάσεις για κυρίως.

ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ: Στρατηγικός στόχος η εξωστρέφεια

Η αύξηση της εξωστρέφειας αποτελεί στρατηγικό στόχο για την πρωτοβουλία ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ, η οποία ενδυναμώνεται διαρκώς με νέα μέλη, θέτοντας στο επίκεντρο των δράσεών της την προστασία και ανάπτυξη των ελληνικών παραγωγικών επιχειρήσεων. Στο πλαίσιο αυτό μάλιστα, πραγματοποιήθηκε πρόσφατα συνάντηση εκπροσώπων του Προεδρείου της Πρωτοβουλίας με τον Υφυπουργό Εξωτερικών, κ. Χάρη Θεοχάρη, όπου παρουσιάστηκαν αναλυτικά το όραμα και οι στρατηγικοί στόχοι του ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ. Στο επίκεντρο της συζήτησης βρέθηκαν επίσης πρωτοβουλίες που θα μπορούσαν να υλοποιηθούν μέσω κοινής ομάδας εργασίας των δύο μερών, με στόχο τη βιώσιμη ενίσχυση της εξωστρέφειας της χώρας.



Τα Mailo's ανοίγουν το πρώτο κατάστημα στο Λίβανο

Τα Mailo's – The Pasta Project ανοίγουν το πρώτο τους κατάστημα στη Βηρυτό και κάνουν το επόμενο μεγάλο βήμα στη δυναμική πορεία ανάπτυξής τους. Με περισσότερα από 40 καταστήματα σε Ελλάδα και Κύπρο, η είσοδος στη στρατηγική αγορά του Λιβάνου αποτελεί μια κίνηση ενός ευρύτερου πλάνου εξωστρέφειας, που έχει σαν στόχο να φέρει τα φρέσκα ζυμαρικά και τις signature σάλτσες των Mailo's σε ακόμη περισσότερες αγορές. Η επιλογή του Λιβάνου δεν είναι τυχαία, καθώς η Βηρυτός διαθέτει ανεπτυγμένη γαστρονομική σκηνή, ενώ ταυτόχρονα αποτελεί σταυροδρόμι πολιτισμών και γεύσεων.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΒΑΣΗ ΚΟΥΖΙΝΙΚΩΝ

Πρακτικό και πρωτότυπο, το γκάτζετ Red The Crab, είναι από σιλικόνη και λειτουργεί ως βάση για κουτάλες, αλλιά και ως απελευθερωτής ατμού.

★ amazon.co.uk ★



ΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΜΕΖΟΥΡΕΣ

Σετ από πέντε κουτάλια – μεζούρες ιδανικά για μέτρηση ξηρών και υγρών υλικών. Ιδανικό διακοσμητικό για κάθε κουζίνα.

★ amazon.co.uk ★



ΑΚΟΝΙΣΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

Χειροκίνητος ακονιστής μαχαιριών της Ongzon με 4 στάδια ακονίσματος, που συνοδεύεται από γάντια προστασίας για ασφάλεια στη χρήση.

★ 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

PINO

Γεύσεις της Ρώμης

Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin, Λούκα Πισκάτσι, αφήνει στην άκρη τις νόρμες του fine dining και δημιουργεί με περίσσια φροντίδα πιάτα που τα αφιερώνει στη γιαγιά του και στις συνταγές που του μαγείρευε όταν ήταν μικρός, στη Ρώμη. Το νέο εστιατόριό του, που είναι ουσιαστικά μία τρατορία Romana, φέρει το όνομα Pino, από το παρατσούκλι που είχε ο σεφ ως παιδί, και το δημιούργησε μαζί με τη γυναίκα του, Σαρλότ Λουξ. Πρόκειται για έναν οικείο χώρο με χαρακτήρα και ένα μενού που δεν θα απογοητεύσει τους λάτρεις της ιταλικής κουζίνας που αγαπούν τα λεπτά, λιγότερο ψωμένα ζυμαρία και τα εκλεκτά toppings, τα προσεγμένα antipasti και τις αγαπημένες pasta του Pino -συμπεριλαμβανομένης της νόστιμης καρμπονάρα της γιαγιάς του. Στο μενού ξεχωρίζουν επίσης το κοκκινιστό κοτόπουλο και το σκαλοπίνι μοσχαριού με προσούτο Πάρμας Don Romeo και φασκόμηλο.

info

Κύπρου 18,
Γλυφάδα,
τηλ.: 210 8941777



1. Ο σεφ Λούκα Πισκάτσι. 2.3. Σε έναν οικείο χώρο με χαρακτήρα, ο σεφ σερβίρει τις συνταγές που αγάπησε ως παιδί, όταν ζούσε στη Ρώμη.

> Η Ergon House στην Αγορά Μοδιάνο

Η Ergon House αναλαμβάνει τελικά τη διαχείριση και λειτουργία της Αγοράς Μοδιάνο, στη Θεσσαλονίκη. Η συμφωνία προβλέπει την μίσθωση του εμβληματικού κτιρίου από τους αδερφούς Δούζη για τα επόμενα 12 τουλάχιστον χρόνια. Η εταιρεία αναμένεται να στεγάσει εκεί ένα ακόμη σημείο του concept Ergon Agora, ενός πολυχώρου φαγητού, που συνδυάζει υπηρεσίες παντοπωλείου και εστίασης, διαθέτοντας μία πλούσια γκάμα προϊόντων γαστρονομίας από όλη την Ελλάδα.



> Vivartia: Διπλάσια κέρδη το 2024

Αυξημένες κατά 72,8 εκ. ευρώ εμφανίστηκαν το 2024 οι ενοποιημένες πωλήσεις του ομίλου Vivartia, αγγίζοντας σχεδόν το 1 δισ. (€ 975,4 εκατ.) Σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση, τα ενοποιημένα αποτελέσματα EBITDA ανήλθαν σε € 95,9 εκ. έναντι € 91,9 εκατ. το 2023 και τα καθαρά κέρδη αυξήθηκαν σε € 23,6 εκατ. έναντι € 10,6 εκατ. το 2023. Σύμφωνα με την εταιρεία, το 2024, σε ένα σύνθετο οικονομικό περιβάλλον – με αύξηση του ΑΕΠ κατά 2,3%, σημαντική άνοδο του τουρισμού, αλλά και επίμονες πληθωριστικές πιέσεις, που περιόρισαν το διαθέσιμο εισόδημα – οι εταιρείες του Ομίλου κατάφεραν να βελτιώσουν τα χρηματοοικονομικά τους μεγέθη, εν μέρει λόγω της αύξησης των εξαγωγών τους αλλά και της ενίσχυσης του κλάδου της εστίασης.

TACO BELL: 2ο ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΟ THE MALL ATHENS

Τα Taco Bell συνεχίζουν την ανάπτυξή τους στην ελληνική αγορά και εγκαθιστούν το δεύτερο κατάστημά τους στην Ελλάδα, στο The Mall Athens. Γεύσεις με έμπνευση από το Μεξικό, όπως tacos, burritos, quesadillas, nachos που, μετά το λανσάρισμα του πρώτου Taco Bell καταστήματος στο Χαλάνδρι, κατέκτησαν και το ελληνικό κοινό, έρχονται σε ακόμα έναν ζεστό, φιλόξενο και μοντέρνο χώρο. Το κατάστημα στο The Mall

NUTRIA: ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΙΣΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

Την περαιτέρω ενίσχυση της παρουσίας της στις αγορές του εξωτερικού σχεδιάζει η Nutria. Η εταιρεία θέτει τις εξαγωγές στρατηγική προτεραιότητα της, συμμετέχοντας σε διεθνείς εκθέσεις και εγκαθιστώντας νέες συνεργασίες. Σύμφωνα με την οικονομική της έκθεση του 2024, εκτιμά πως το 2025 θα συνεχίσει την ανοδική της πορεία.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

Στο πλαίσιο των δράσεων εξωστρέφειας και προώθησης των ελληνικών ποιοτικών προϊόντων στην ιταλική αγορά, το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων (ΟΕΥ) Μιλάνου – Τμήμα της Πρεσβείας της Ελλάδας στην Ιταλία, διοργάνωσε με επιτυχία εκδήλωση ελληνικής γαστρονομίας με τίτλο: «Ελληνική Γαστρονομία στο Μιλάνο – Η γεύση και η αριστεία της Ελλάδας συναντούν την ιταλική κουζίνα».

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 απaráμιλλη νοστιμιά της.

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

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



ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

GARUM

Ασιατική fusion κουζίνα

Το Garum, το πρώτο προσωπικό εστιατορικό πρότζεκτ του Γιώργου Γλωσσίδα, άνοιξε τις πόρτες του στο Μετς, τον περασμένο Οκτώβριο. Σε ένα εντυπωσιακό νεοκλασικό που συνδυάζει την αστική αρχιτεκτονική της παλιάς Αθήνας με ιαπωνικά διακοσμητικά, ο σεφ πειραματίζεται σε νέους γευστικούς δρόμους, επιχειρώντας ένα δημιουργικό fusion που προκύπτει μέσα από τη σύμπραξη ελληνικών πρώτων υλών και ασιατικών τεχνικών. Ανάμεσα στα πιάτα που περιλαμβάνονται στο μενού βρίσκουμε το Pad Thai με noodles ρυζιού, ταρτάρ κόκκινης γαρίδας λιάιμ και γάρο γαρίδας - τριαντάφυλλο, τα dumplings γαρίδας με παστοურμά και σιρόπι lemongrass - ταμάρινθου, το bao ban με τραγανό κοτόπουλο και καραμέλα fish sauce, τα dim sums με αρνίσιο κιμά και καπνιστή πέστροφα, αλλά και ένα ταϊλανδέζικο «ρυζόγαλο» με sticky rice και μάνγκο.

info

Κέλσου 10, Μετς,
τηλ.: 210 9236798



1. Επί το έργον. 2. Πιάτα με δημιουργικό fusion, που προκύπτει από τη σύμπραξη ελληνικών πρώτων υλών και ασιατικών τεχνικών.



> Το “Καποδιστριακόν” έγινε “Ιαμβος”

Το νεοκλασικό κτήριο «Κωστής Παλαμάς» του Πανεπιστημίου Αθηνών, απέκτησε ένα νέο εστιατόριο το “Ιαμβος” από την ομάδα του “Δειπνοσοφιστηρίου”. Ο «Ιαμβος» φέρνει την ελληνική κουζίνα στο επίκεντρο, με συνταγές μαγειρεμένες με φροντίδα και σεβασμό στην παράδοση. Το μενού περιλαμβάνει πιάτα ημέρας και επιλογές που αναδεικνύουν τη γευστική μνήμη της ελληνικής κουζίνας, με τρόπο οικείο και αυθεντικό.

> Το πρώτο κατάστημα με Butler στην Ιρλανδία

Το Greek Street, μια αυθεντική ελληνική επιχείρηση εστίασης στην καρδιά του Waterford, έγινε το πρώτο κατάστημα που λανσάρισε το ολοκληρωμένο ψηφιακό οικοσύστημα της Butler στην Ιρλανδία. Αντί να συνδυάσει διαφορετικά συστήματα, η Greek Street επέλεξε να βασιστεί εξ ολοκλήρου στο Butler, υλοποιώντας μια πλήρη ψηφιακή υποδομή που περιλαμβάνει: Butler POS ή αλλιώς το Cloud Σύστημα Παραγγελιοληψίας, Butler Kiosks με δύο σύγχρονα self-ordering kiosks και Butler Applications, για περιήγηση στον ψηφιακό κατάλογο πριν την άφιξη στο κατάστημα, online παραγγελίες και ανέπαφες πληρωμές μέσω viva.com.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΓΑΣΤΡΑ ΣΚΟΡΔΟΥ

Μαντεμένια μίνι γάστρα για ολοκληρωμένα σκόρδα ή μικρές μερίδες λαχανικών. Προσφέρει ομοιόμορφο ψήσιμο και γεύση καπνιστού στο BBQ.

★ amazon.co.uk ★



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ NESSIE

Σετ κουτάλων για φιλτράρισμα τσαγιού, σερβίρισμα σούπας και σούρωμα. Μπορεί να χρησιμεύσει και ως δοσομετρητής για διάφορα υλικά.

★ amazon.co.uk ★



ΑΝΟΙΧΤΗΡΙ ΚΟΝΣΕΡΒΑΣ

Με το πάτημα ενός κουμπιού, το ηλεκτρικό ανοιχτήρι της Kitchen Mama ανοίγει τις κονσέρβες αφήνοντας λείες άκρες χωρίς κοφτερά σημεία.

★ amazon.co.uk ★

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

vittos
family
MEAT PRODUCTS SINCE 1971



Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

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

DOPIOS

Δεύτερο μαγαζί στα Νότια

Και δεύτερη εστιατορική στέγη απέκτησε ο Dorios του Χριστόφορου Πέσκια, που αποφάσισε να κατέβει προς τα Νότια και συγκεκριμένα τη Γλυφάδα. Το μοντέρνο μεζεδοπωλείο που σερβίρει τα εδέσματα του πολυβραβευμένου σεφ, παραμένει πιστό στη γαστρονομική διάθεση που διακρίνουν τα πιάτα του, καθώς και στα εκλεκτά προϊόντα της ελληνικής γης και των Ελλήνων παραγωγών. Ανάμεσα στις επιλογές του μενού που προσφέρονται για την παρέα βρίσκουμε καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ντρέσινγκ πιπεριάς Φλωρίνης, σταμναγκάθι με γιαπωνέζικο λαδοθήμονο, καλαμάρι στη σχάρα με σάλτσα μπουρδέτο και ρεβιθάδα με κρέμα από μανούρι, ενώ κάποια από τα μεγάλα πιάτα είναι το κατσικάκι γάλακτος στη γάστρα με σάλτσα μουστάρδας, το λαβράκι με κρούστα ψωμιού και σάλτσα από ελιές Καλαμών.

info

Λαοδίκης 31,
Γλυφάδα,
τηλ.: 210 8981747



1, 2, 3. Το μενού παραμένει πιστό στη γαστρονομική διάθεση που διακρίνουν τα πιάτα και του πρώτου Dorios, στο κέντρο της Αθήνας.



Με ρεκόρ συμμετοχής τα Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2025

Η μεγαλύτερη γιορτή της μπίρας στη χώρα μας επέστρεψε για 6η χρονιά και ξεπέρασε κάθε προσδοκία. Στις 27 & 28 Σεπτεμβρίου, οι πόρτες των ζυθοποιείων-μελών της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών άνοιξαν διάπλατα και εκατοντάδες επισκέπτες από κάθε γωνιά της Ελλάδας είχαν την ευκαιρία να ζήσουν από κοντά τη μαγεία της ζυθοποίησης μέσα από 12, συνολικά, ζυθοποιεία.

Στην Αμβροσία ΑΕ το 70% της 3P

Την υπογραφή συμφωνίας που περιλαμβάνει την εξαγορά του 70% των μετοχών της 3P SALADS Α.Ε. από την Αμβροσία Α.Ε., ανακοίνωσαν οι δύο εταιρείες. Όπως επισημαίνεται στην ανακοίνωση, η συμφωνία αποτελεί σημαντικό ορόσημο στη στρατηγική ανάπτυξη των δύο εταιρειών. Όπως δήλωσε ο CEO της Bespoke SGA κ. Σπύρος Θεοδωρόπουλος: «Με τους ιδρυτές της 3P SALADS μοιραζόμαστε το ίδιο πάθος για την ποιότητα και τον σεβασμό προς τον καταναλωτή». Οι κ.κ. Ιωάννης Πουρδαλάς και Σωτήρης Καλιάφας, μέτοχοι της 3P SALADS Α.Ε., οι οποίοι παραμένουν στη διοίκηση της εταιρείας, δήλωσαν: «Η ένταξή μας στον Όμιλο Bespoke, μας γεμίζει αισιοδοξία για το μέλλον».



ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ: ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ Α.Β.Ε.Ε.Τ., μία από τις κορυφαίες ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων, προχώρησε σε μία σημαντική επένδυση στη μονάδα ελαιολάδου της στα Χανιά. Το επενδυτικό σχέδιο 6,4 εκατ. ευρώ εντάχθηκε στο καθεστώς ενίσχυσης «Αγροδιατροφή – Πρωτογενής Παραγωγή και Μεταποίηση Γεωργικών Προϊόντων – Αλιεία – Υδατοκαλλιέργεια» και προβλέπει τη ριζική αναβάθμιση της μονάδας.

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ: ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΥΠΑΑΤ

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Τουρισμού (9/11), το υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων επεσήμανε τη σημασία του αμπελοοινικού τομέα, ενώ υπογράμμισε πως έχει σχεδιάσει μία στρατηγική ανάπτυξης, μέσα από στοχευμένες επενδύσεις και συνέργειες που αναβαθμίζουν την εμπειρία του επισκέπτη στα ελληνικά οινοποιεία.



ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ: ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

Με μεγάλη επιτυχία συμμετείχε το Κτήμα Σεμέλη στις «Μεγάλες Μέρες Νεμέας 2025», προσφέροντας στους επισκέπτες ένα γεμάτο διήμερο αφιερωμένο στον αμπελώνα, τον πολιτισμό και την οινική κληρονομιά της περιοχής. Συγκεκριμένα, στις 6 και 7 Σεπτεμβρίου, το οινοποιείο υποδέχτηκε το κοινό με 28 ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες, που πραγματοποιούνταν από τις 11:00 έως τις 17:00.

Hot News

Η Lampridis Family βασίζει τη λειτουργία της σε
αξίες, όπως

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



LAMPRIDIS FAMILY

more than food

www.lampridisfamily.gr

meat MARKET

»» Megas Yeeros: 2^o Yeeros Workshop στη Γερμανία



1.2. Το Workshop πρότεινε λύσεις για όλα τα φλέγοντα θέματα όπως έλλειψη προσωπικού, μείωση κόστους κ.ά. **3.** Κατά την ομιλία του John Belbas, Area Manager.

ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟ στην ανάπτυξη της στην Κεντρική Ευρώπη και με στόχο να αναδείξει τον γύρο —το Νο1 ελληνικό προϊόν διεθνώς ως πρεσβευτή της αυθεντικής ελληνικής γεύσης— η Megas Yeeros διοργάνωσε με μεγάλη επιτυχία το 2^ο Yeeros Workshop, σε συνεργασία με τον στρατηγικό της συνεργάτη στη Βόρεια Ρηνανία-Βεστφαλία, Nik the Greek. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο, στο Ντίσελντορφ, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες του κλάδου, συνεργάτες και στελέχη της τοπικής αγοράς horeca. Η εκπαίδευση και η σωστή οργάνωση αναδείχθηκαν ως καθοριστικοί παράγοντες για την αποδοτικότητα κάθε επιχείρησης, ενώ η Megas Yeeros παρουσίασε επίσης μια κομβικής σημασίας έρευνα για την ορθή διαχείριση των προϊόντων, αναδεικνύοντας βέλτιστες πρακτικές που ενισχύουν την αποτελεσματική λειτουργία των επιχειρήσεων εστίασης.

Plant Based: Τέλος στη χρήση όρων προϊόντων κρέατος;

Η Επιτροπή Γεωργίας και Αγρ. Ανάπτυξης του Ευρ. Κοινοβουλίου ενέκρινε πρόταση για την απαγόρευση όρων όπως «μπιφτέκι», «λουκάνικο» κ.λπ. για τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Η πρόταση Γαλλίδας ευρωβουλευτή υποστηρίζει

ότι οι όροι που σχετίζονται με το κρέας «θα πρέπει να προορίζονται αποκλειστικά» για το κρέας και τα προϊόντα που περιέχουν κρέας». Η συζήτηση θα προχωρήσει σε ψηφοφορία στην ολομέλεια με όλα τα μέλη του Κοινοβουλίου.



42 εκατ. ευρώ στους κτηνοτρόφους το 2025

Στα 42 εκ. ευρώ ανέρχεται το ύψος της δαπάνης για την εφαρμογή του προγράμματος οικονομικών αποζημιώσεων, ενισχύσεων και λειτουργικών δαπανών που προκύπτουν από την επιβολή κτηνιατρικών μέτρων εξυγίανσης του ζωικού κεφαλαίου της χώρας για το έτος 2025. Το ποσό κατανέμεται ως εξής: 36 εκατ. ευρώ για αποζημιώσεις κτηνοτρόφων, 3 εκατ. ευρώ για ενισχύσεις, 3 εκατ. ευρώ για την κάλυψη λειτουργικών δαπανών των Περιφερειών.



Νιτσιάκος: Επενδύει σε νέα μονάδα

Νέα εγκατάσταση σφαγής και τυποποίησης των προϊόντων της ανοίγει η Νιτσιάκος τον Μάρτιο του 2026, με στόχο τον διπλασιασμό της δυναμικής της παραγωγικότητας στο κοτόπουλο. Η νέα μονάδα των 23.000 τ.μ., θα αυξήσει το ρυθμό σφαγής από 8.000 στα 15.000 κοτόπουλα την ώρα, ακολουθώντας την αυξητική τάση της ελληνικής αγοράς. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Νιτσιάκος ΑΒΕΕ Πτηνοτροφικές Επιχειρήσεις έκλεισε το 2024 με πωλήσεις 527,4 εκατ. ευρώ, σημειώνοντας αύξηση 4,83% σε σχέση με το 2023. Τα μικτά κέρδη διαμορφώθηκαν σε 73,7 εκατ. ευρώ, παρουσιάζοντας άνοδο 13,9%, ενώ τα κέρδη προ φόρων και τόκων ανήλθαν σε 39 εκατ. ευρώ, καταγράφοντας άνοδο 28,1%.



Kasidis Group: Αναπτυξιακή πορεία

Με πωλήσεις άνω των €107 εκατ. (+2,54%), αυξημένα EBITDA κατά 28,7% (στα €9,26 εκατ.) και υπερδιπλασιασμό της κερδοφορίας έκλεισε το 2024 για τον όμιλο παραγωγής και εμπορίας κρεάτων, Kasidis. Ειδικότερα τα προ φόρων κέρδη διαμορφώθηκαν σε €3,5 εκατ. από €1,5 εκατ. το 2023, ενώ η καθαρή κερδοφορία ενισχύθηκε στα επίπεδα των €2,65 εκατ. έναντι €1,07 εκατ. την αμέσως προηγούμενη οικονομική χρήση. Μάλιστα, η εταιρεία δρομολογεί επενδύσεις ύψους €46 εκατ. και στη Φάρμα Ελασσόνας.

TOP MEAT

1996

*Προσποιητές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr

meat MARKET

»» ΑΠΣΙ – ΠΙΝΔΟΣ: Νέες επενδύσεις 70 εκ. ευρώ



ΜΕ ΑΥΞΗΜΕΝΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ (16,2%) και αυξημένο κύκλο εργασιών (5%) ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ σημείωσε άλλη μία χρονιά ρεκόρ, με καθαρά κέρδη προ φόρων αυξημένα κατά 178,5%. Σε ανακοίνωσή του ο Συνεταιρισμός κάνει λόγο για "μία εξαιρετική χρονιά" και προσθέτει: «Ο κύκλος εργασιών ανήλθε σε €374.467.247, σημειώνοντας αύξηση 5,04%. Παράλληλα, τα λειτουργικά κέρδη EBITDA, σημείωσαν εντυπωσιακή ανάπτυξη, ανερχόμενα σε €30.525.315 επαληθεύοντας τη σημαντική ικανότητα του Συνεταιρισμού να επιτυγχάνει με συνέπεια, λειτουργική αποδοτικότητα και συγκράτηση του κόστους. Επιπλέον, τα καθαρά κέρδη προ φόρων ανήλθαν σε €19.976.961, παρουσιάζοντας αλματώδη ανάπτυξη της τάξης του 178,5%, επιβεβαιώνοντας τον αποτελεσματικό στρατηγικό σχεδιασμό του Συνεταιρισμού. Η ΠΙΝΔΟΣ για την περίοδο 2025-2030 δρομολογεί ένα φιλόδοξο στρατηγικό επενδυτικό πλάνο, συνολικού προϋπολογισμού ύψους 70.000.000€, με κεντρικό άξονα την ανάπτυξη και την καινοτομία».

Νέος Σύλλογος πληγέντων κτηνοτρόφων

Η ίδρυση του συλλόγου "Πληγέντων κτηνοτρόφων από ευλογιά και πανώλη" ιδρύθηκε στη Λάρισα από Έλληνες κτηνοτρόφους, που είδαν τα κοπάδια τους να θανατώνονται λόγω κρουσμάτων. Ανάμεσα στα αιτήματά τους: αποζημίωση για χαμένο εισόδημα, κάλυψη κόστους καραντίνας και βιοασφάλειας, ταχεία και διαφανής πληρωμή με την ολοκλήρωση των ελέγχων και στήριξη για ανασύσταση κοπαδιών.



Διεθνής ανάπτυξη για τον κλάδο βόειου κρέατος

Η παγκόσμια αγορά βόειου κρέατος θα αναπτυχθεί παρά την αβεβαιότητα από τους δασμούς, σύμφωνα με πρόσφατη έκθεση της RaboResearch. Η έκθεση αναφέρει πως παρά τη συνεχιζόμενη αστάθεια της αγοράς, η Βραζιλία και η Κίνα έχουν ενισχύσει τις θέσεις τους ως ηγέτες στις εξαγωγές και εισαγωγές βόειου κρέατος. Ο όγκος του παγκόσμιου εμπορίου βοείου κρέατος έχει αυξηθεί τα τελευταία πέντε χρόνια, ενισχυμένος και από την αυξημένη κατανάλωση στην Ασία.



Υφαντής: Υψηλά κέρδη το 2024

Η Υφαντής κατέγραψε άλμα 151% στα καθαρά κέρδη το 2024, ενώ με την επικείμενη εξαγορά της ΝΙΚΑΣ ετοιμάζεται να εδραιώσει τη θέση της ως leader στην ελληνική αγορά αθλητικών. Όσον αφορά το 2024, ο κύκλος εργασιών του Ομίλου διαμορφώθηκε στα €215,39 εκατ., σημειώνοντας αύξηση 4,92% σε σχέση με το 2023, ενώ σε επίπεδο εταιρείας έκλεισε στα €135,53 εκατ., αυξημένος κατά 4,74% σε ετήσια βάση. Σε επίπεδο αποτελεσμάτων προ φόρων, ο Όμιλος κατέγραψε κέρδη €11,53 εκατ., υπερδιπλάσια σε σχέση με τα €5,05 εκατ. του 2023, σημειώνοντας αύξηση 128,2%.

Πτηνοτροφική Ιωαννίνων: Απορροφά την Ono Fresco

Η οικογένεια Φραγκούλη (Ηπειρώτικα Αυγά) αποφάσισε να προχωρήσει σε συγχώνευση, μέσω απορρόφησης, της Ono Fresco ΑΒΕΕ από την Πτηνοτροφική Ιωαννίνων ΑΕ. Όπως αναφέρει το σχέδιο που έχει αναρτηθεί στο ΓΕΜΗ



«Μέσω της συγχώνευσης που κρίθηκε σκόπιμη, αναμένεται η ουσιαστική διεύρυνση, ενίσχυση και ανάπτυξη της εταιρείας σε στρατηγικούς τομείς (...) Η συγχώνευση θα επιτρέψει την επίτευξη κρίσιμων συνεργειών επιτυγχάνοντας διοικητική ενοποίηση και οικονομίες κλίμακας».

Νέα ΕΠΟΧΗ PREMIUM!

- 🔥 Νέα απίθανη γέυση
- 🔥 Νέο παραδοσιακό πάτημα
- 🔥 Παράγεται με αυστηρά επιλεγμένες πρώτες ύλες



**ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
ΜΟΝΟ 30'' ΑΝΑ ΠΛΕΥΡΑ
ΣΤΟΥΣ 250°C**


elviart
απ' το 1952 *καλοϊδάς*

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

elviart.com



Δέσποινα Μπακιρλή Πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ

"ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ"

Η νέα πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος μιλά στο περιοδικό "ΨΗΤΟ" για τις προκλήσεις, τις αλλαγές, τις ευκαιρίες, αλλά και τις δυνατότητες που φέρνει η επόμενη μέρα στον κλάδο...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΩΣΤΑΣ ΤΑΧΙΑΤΗΣ

Η Δέσποινα Μπακιρλή δεν χρειάζεται συστάσεις. Με μακρά πορεία στο χώρο, ως διευθύνουσα σύμβουλος της Allanton ΑΕ, αλλά και ως ενεργό μέλος ΣΕΒΕΚ επί σειρά ετών, καλείται σήμερα να υποστηρίξει το όραμα και τις δράσεις του Συνδέσμου από τη θέση πλέον της προέδρου. Η ίδια μας μίλησε για όλα, σε μια συνέντευξη με εξαιρετικό ενδιαφέρον...

Πώς βλέπετε να διαμορφώνεται σήμερα ο κλάδος του κρέατος στην Ελλάδα; ;

Ο κλάδος του κρέατος στην χώρα μας διανύει σήμερα μια περίοδο έντονων μετασχηματισμών. Από τη μία πλευρά υ-

πάρχει η αυξανόμενη ζήτηση για ποιοτικά και πιστοποιημένα προϊόντα η οποία ωθεί τις επιχειρήσεις να επενδύουν, από την άλλη, οι τάσεις για βιωσιμότητα, ευζωία των ζώων και μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος δημιουργούν νέες προκλήσεις αλλά και ευκαιρίες διαφοροποίησης. Ο ανταγωνισμός επιβάλλει συνεχή προσαρμογή και εξωστρέφεια. Σε αυτό το περιβάλλον, οι συλλογικότητες όπως ο ΣΕΒΕΚ, έχουν να διαδραματίσουν καθοριστικό ρόλο. Μέσα από συνεργασίες, κοινές δράσεις εκπαίδευσης και έρευνας, ενημέρωσης και προβολής, μπορούν να διαμορφώσουν ένα ενιαίο πλαίσιο στρατηγικής για όλον τον τομέα. Μπορούν επίσης να λει-



τουργήσουν ως "γέφυρα" ανάμεσα στην παραγωγή, τη μεταποίηση, το εμπόριο και τους φορείς της Πολιτείας, ενισχύοντας την ανάγκη επικοινωνίας και συνεργασίας σε ζητήματα νομοθεσίας, και προώθησης των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό. Η ενεργή συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων - παραγωγών, επιχειρηματιών, επιστημόνων, επαγγελματικών ενώσεων και κρατικών φορέων - είναι απολύτως απαραίτητη. Μόνο μέσα από τη συνεργασία και τη συλλογική ευθύνη μπορούν να τεθούν κοινά πρότυπα, να ενισχυθεί η ανταγωνιστικότητα και να διασφαλιστεί η βιώσιμη ανάπτυξη του κλάδου και του τομέα κρέατος & κτηνοτροφίας ευρύτερα, στο μέλλον.

Ποιες πρωτοβουλίες -μέσα από το πλούσιο έργο του συνδέσμου τα τελευταία χρόνια- θεωρείτε ως τις πιο καθοριστικές για την προστασία και ανάπτυξη του κλάδου στην Ελλάδα;

Μία από τις πιο καθοριστικές πρωτοβουλίες ήταν η καθιέρωση και προώθηση ενιαίων προτύπων ποιότητας και ιχνηλασιμότητας. Παράλληλα, μέσα από συνέδρια, ημερίδες και τεχνική κατάρτιση (λειτουργία της Συμβουλευτικής Επιτροπής Τεχνικών Εμπειρογνομόνων - ΣΕΤΕ και του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος - ΙΠΚ), στηρίξαμε τους επαγγελματίες του κλάδου να εξελίξουν τις δεξιότητές τους και να ανταποκριθούν στις νέες απαιτήσεις της αγοράς και της νομοθεσίας, εθνικής και ενωσιακής. Ιδιαίτερα σημαντική υπήρξε και η παρακολούθηση των νομοθετικών εξελίξεων στην εσωτερική μας αγορά, η παρακολούθηση δράσεων προώθησης της εξωστρέφειας για συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις, δράσεις για την ενίσχυση των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων, η πίεση για προβολή του ελληνικού κρέατος ως ποιοτικού και αυθεντικού κ.λπ. Επίσης, έχουμε δώσει μεγάλη έμφαση στη συνεργασία με την Πολιτεία και τους ελεγκτικούς μηχανισμούς, ώστε να διασφαλίζεται θεμιτός ανταγωνισμός και ίσοι όροι για όλους τους κρίκους της αλυσίδας διακίνησης

και εμπορίας των προϊόντων που παράγει ο κλάδος μας. Τέλος, θεωρούμε καθοριστικής σημασίας την ανάδειξη του ρόλου της διεπαγγελματικής συνεργασίας σε μια κοινή στρατηγική κατεύθυνση και για τον λόγο αυτό ο ΣΕΒΕΚ είναι ιδρυτικό μέλος και συμμετέχει ενεργά στην ΕΔΟΤΟΚΚ (Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος & Κτηνοτροφίας).

Πώς θα χαρακτηρίζατε σήμερα το επίπεδο της εγχώριας Βιομηχανίας παραγωγής κρεατοσκευασμάτων;

Η ελληνική βιομηχανία παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας, έχει σημειώσει σημαντική πρόοδο τα τελευταία χρόνια και πλέον μπορεί να σταθεί επάξια απέναντι στον διεθνή ανταγωνισμό. Παρότι πρόκειται για έναν παραδοσιακό κλάδο, έχει καταφέρει να εξελιχθεί δυναμικά, αξιοποιώντας τεχνολογίες αιχμής, νέες μεθόδους παραγωγής και σύγχρονες πρακτικές διασφάλισης ποιότητας. Οι περισσότερες μεταποιητικές επιχειρήσεις έχουν πλέον επενδύσει σε αυτοματισμούς, ψηφιακά συστήματα ιχνηλασιμότητας, προηγμένο εξοπλισμό επεξεργασίας και συσκευασίας, καθώς και σε έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων, που ανταποκρίνονται στις τάσεις της αγοράς — όπως τα λειτουργικά ή «καθαρού label» προϊόντα και οι εναλλακτικές πρωτεΐνες. Παράλληλα, η βιωσιμότητα έχει αρχίσει να αποτελεί ουσιαστικό πυλώνα στρατηγικής: από τη μείωση αποβλήτων και την ορθολογική χρήση ενέργειας, μέχρι τη βελτίωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Ο ρόλος του ΣΕΒΕΚ είναι να υποστηρίξει έμπρακτα αυτή τη μετάβαση. Μέσα από ενημερωτικές δράσεις, τεχνικά σεμινάρια και προγράμματα εκπαίδευσης, βοηθά τις επιχειρήσεις να παρακολουθούν τις διεθνείς εξελίξεις και να συμμορφώνονται με το ευρωπαϊκό κανονιστικό πλαίσιο. Παράλληλα, ο Σύνδεσμός μας λειτουργεί ως φορέας διαβούλευσης και διεκδίκησης, προωθώντας πολιτικές που ενισχύουν την ανταγωνιστικότητα, την καινοτομία και

«Η αποκατάσταση και διατήρηση της καλής φήμης του κρέατος είναι μια συλλογική προσπάθεια όλων των κρίκων της αλυσίδας τροφίμων — από τον παραγωγό και τη βιομηχανία έως τον σεφ και τον καταναλωτή».

τη βιώσιμη ανάπτυξη του κλάδου. Συνοπτικά, μπορούμε να πούμε ότι ο τομέας των κρεατοσκευασμάτων στην Ελλάδα βρίσκεται σε φάση ωρίμανσης και εξωστρέφειας, με σταθερή πορεία προς ένα πιο σύγχρονο, υπεύθυνο και τεχνολογικά προηγμένο παραγωγικό μοντέλο.

Ως σύνδεσμος έχετε εργαστεί σημαντικά προκειμένου να αποκαταστήσετε τη φήμη του κρέατος ως ένα ασφαλές προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας. Ποια άλλα βήματα θεωρείτε απαραίτητα;

Πράγματι, τα τελευταία χρόνια με δράσεις ενημέρωσης, συνέδρια, ημερίδες, συνεντεύξεις, άρθρα, επιστημονική τεκμηρίωση και συνεχή συνεργασία με την ακαδημαϊκή κοινότητα, έχουμε επιδιώξει να αποδομήσουμε μύθους και παρανοήσεις γύρω από την κατανάλωση κρέατος, αναδεικνύοντας τη συμβολή του σε μια υγιεινή και ισορροπημένη διαίτα, όταν καταναλώνεται με μέτρο και από αξιόπιστες πηγές. Τα επόμενα βήματα προς αυτή την κατεύθυνση πρέπει να είναι εξίσου στοχευμένα. Θεωρούμε ως καθοριστικής σημασίας:

- την περαιτέρω ενημέρωση του καταναλωτή με τεκμηριωμένα στοιχεία και επιστημονικά δεδομένα,
- την ενίσχυση της διαφάνειας στην αλυσίδα παραγωγής, με ψηφιακά εργαλεία ιχνηλασιμότητας και πιστοποιήσεις,
- καθώς και την προώθηση της βιώσιμης παραγωγής, που συνδέει το ποιοτικό προϊόν με την υπεύθυνη στάση απέναντι στο περιβάλλον και την κοινωνία. Είναι προφανές ότι η αποκατάσταση και διατήρηση της καλής φήμης του κρέ-



Τα μέλη του ΔΣ του ΣΕΒΕΚ (από αριστ.): Γιώργος Οικονόμου, εντ. σύμβουλος, Πατούνας Ιωάννης (ΑΠΣΙ "ΠΙΝΔΟΣ"), γεν. Γραμματέας, Κασίδης Αθανάσιος (ΚΑΣΙΔΗΣ ΑΕ), Β' αντιπρόεδρος, Δέσποινα Μπακιρλή, πρόεδρος, Γιατράκος Γεώργιος (Π. Γ. ΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ), ταμίας, και Καραμήτσα Γιάννα (ΕΛΒΙΔΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ), γεν. Γραμματέας. (Το επταμελές συμπληρώνουν επίσης οι: Γιορανίδης Δημήτριος -ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΒΕΕ, Α' αντιπρ. και Φασουλός Γεώργιος -ΚΡΙΒΕΚ ΑΕ, μέλος).

ατος είναι μια συλλογική προσπάθεια όλων των κρίκων της αλυσίδας τροφίμων – από τον παραγωγό και τη βιομηχανία έως τον επαγγελματία σεφ και τον καταναλωτή.

Ποιες θεωρείτε ως τις σημαντικότερες προκλήσεις του κλάδου σήμερα σε εγχώριο και διεθνές επίπεδο;

Οι βασικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουμε αφορούν τέσσερις κυρίως άξονες: Πρώτον, την αυξανόμενη πίεση για βιωσιμότητα – περιβαλλοντική, οικονομική και κοινωνική. Δεύτερον, την προσαρμογή στις μεταβαλλόμενες διατροφικές τάσεις. Τρίτον, την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και της εξωστρέφειας. Και τέταρτον, την προσέλευση και εκπαίδευση νέου ανθρώπινου δυναμικού. Σε όλα αυτά, ο ρόλος του ΣΕΒΕΚ είναι κομβικός. Μέσα από δράσεις ενημέρωσης, εκπαίδευσης και επιμόρφωσης, πρωτοβουλίες για τη βιώσιμη παραγωγή, δικτύωση με ευρωπαϊκούς οργανισμούς και παρέμβαση στη διαμόρφωση πολι-

τικών, στηρίζουμε έμπρακτα τις επιχειρήσεις μέλη μας ώστε να παραμένουν ανταγωνιστικά, ενημερωμένα και εναρμονισμένα με τις διεθνείς εξελίξεις.

Η εξαιρετική συνεργασία του κλάδου με την πανεπιστημιακή κοινότητα έχει συμβάλει στην παραγωγή διαφοροποιημένων προϊόντων κρέατος. Πόσο θεωρείτε ότι έχει συμβάλει στην ανάδειξη τέτοιων πρωτοβουλιών το ΙΠΚ;

Η συνεργασία του ΣΕΒΕΚ με την επιστημονική και ακαδημαϊκή κοινότητα, αλλιά και τους φορείς κρατικών ελέγχων τα τελευταία χρόνια υπήρξε καθοριστική για την αναβάθμιση της ποιότητας και της προστιθέμενης αξίας των ελληνικών προϊόντων κρέατος. Αυτή η διασύνδεση δεν είναι απλώς θεσμική – είναι ουσιαστική, καθώς έχει οδηγήσει σε πραγματικά, μετρήσιμα αποτελέσματα. Η συμβολή των ερευνητικών ιδρυμάτων είναι πολυεπίπεδη, αρχικά από την επιστημονική τεκμηρίωση για τη διατροφική αξία του κρέατος, μέχρι τη μεταφορά τεχνογνωσίας και καινοτομίας στις επιχειρήσεις. Μέσα από κοινά ερευνητικά έργα και πιλοτικές εφαρμογές, έχουμε δει να παράγονται προϊόντα υψηλής ποιότητας, με έμφαση στη βιωσιμότητα, τη μείωση προσθέτων, την καλύτερη συντήρηση και την ανάπτυξη λειτουργικών χαρακτηριστικών που ανταποκρίνονται στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή. Η συμβολή του ΙΠΚ στη συνεργασία αυτή είναι πράγματι σημαντική, γεγονός το οποίο μας δείχνει

την ανάγκη μεγαλύτερης δυναμικής και ώθησης στην λειτουργία και τις πρωτοβουλίες του Ινστιτούτου που σύντομα θα ανακοινώσουμε.

Τι μήνυμα θα θέλατε να στείλετε στα μέλη του Συνδέσμου, αλλιά και στους επαγγελματίες της εστίασης;

Το μήνυμά μας προς τις επιχειρήσεις του κλάδου και τους επαγγελματίες της εστίασης είναι ένα μήνυμα ενότητας, συνεργασίας και εξέλιξης. Ζούμε σε μια εποχή όπου οι προκλήσεις είναι μεγάλες, αλλιά οι ευκαιρίες ακόμη μεγαλύτερες. Προς τις επιχειρήσεις του κλάδου θα θέλαμε να τονίσουμε για μία ακόμα φορά τη σημασία της επένδυσης στην ποιότητα, την καινοτομία και τη βιωσιμότητα. Αυτά είναι τα στοιχεία που θα καθορίσουν το μέλλον και θα διαφοροποιήσουν τα προϊόντα μας διεθνώς. Φυσικά οι συνέργειες όλων μας κάτω από την ομπρέλα του ΣΕΒΕΚ είναι προϋπόθεση για τη διεκδίκηση επίλυσης των προβλημάτων μας. Προς τους επαγγελματίες της Μαζικής Εστίασης, θέλουμε να εκφράσουμε την εκτίμησή μας για τον ρόλο τους ως πρεσβευτών του ελληνικού προϊόντος. Το μέλλον του κλάδου μας βρίσκεται στη συνεργασία όλων των κρίκων της αλυσίδας. Αν κινηθούμε με συνέργειες, διαφάνεια και κοινό στόχο, μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι και ο κλάδος της μεταποίησης κρέατος στην Ελλάδα θα συνεχίσει να εξελίσσεται, να καινοτομεί και να αποτελεί πρότυπο υπεύθυνης και ποιοτικής παραγωγής. ■

«Ο τομέας των κρεατοσκευασμάτων στην Ελλάδα βρίσκεται σε φάση ωρίμανσης και εξωστρέφειας, με σταθερή πορεία προς ένα πιο σύγχρονο, υπεύθυνο και τεχνολογικά προηγμένο παραγωγικό μοντέλο».



49 ΧΡΟΝΙΑ
Αξιοπιστίας

a Brand You Can Trust

Επαγγελματικά Ψυγεία / Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης
Αξιοπιστία • Εργονομία • Ασφάλεια

Η ποιότητα στην κουζίνα σας ξεκινά από τον εξοπλισμό!

Επαγγελματικές λύσεις που προσφέρουν αντοχή, λειτουργικότητα και μοναδικό στυλ.



ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/
ΚΑΤΑΨΥΞΗ



DRY AGE | ΞΗΡΗ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΠΑΓΚΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/
ΚΑΤΑΨΥΞΗ



NEO

ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ CHEF'S BASES
ΒΗΜΑ 40



ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΣΑΛΑΤΩΝ



ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ & ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ



NEO

ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΠΙΤΣΑΣ



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

210 6624224 | www.inomak.com | info@inomak.com | [@inomak.gr](https://www.facebook.com/inomak.gr) | [inomak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators) | [in](https://www.linkedin.com/company/inomak) Inomak S.A.

ΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ποιες είναι οι τάσεις στον επιτραπέζιο εξοπλισμό και τι να επιλέξει κανείς για να αναδείξει το μενού του, συνδυάζοντας αισθητική και εργονομία; Ποια η σημασία του art de la table σε μια εστιατορική επιχείρηση και ποιος είναι ο καλύτερος τρόπος να ακολουθήσει ένας επαγγελματίας τις επιταγές του σύγχρονου dining, επενδύοντας στην καλύτερη γι' αυτόν λύση;

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Η τέχνη του τραπεζιού, η λεγόμενη "art de la table" μας κληροδοτήθηκε από τις Βερσαλλίες του 17ου αιώνα και ήταν τόσο γοητευτική, που όχι μόνο τη διατηρήσαμε ως αναπόσπαστο μέρος της κουζίνας μας, αλλά την εξελίξαμε, την προσαρμόσαμε στις ανάγκες και την αισθητική μας και την αναδείξαμε σε πρωταγωνίστρια σε κάθε σημαντική εκδήλωση της ζωής μας. Ο ρόλος της στο εστιατόριο, δε, καθοριστικός για τη συνολική εστιατορική εμπειρία. Μάλιστα, ειδικά στις μέρες μας, γίνεται μέρος κάθε fine dining δημιουργίας, είτε προσφέροντας την έμπνευση για να γεννηθεί ένα νέο πιάτο, είτε ακολουθώντας το όραμα του chef για custom made σκεύη που αναδεικνύουν όπως πρέπει κάθε γαστρονομική πρόταση. Τι περιλαμβάνει, όμως, σήμερα ο όρος επιτραπέζιος εξοπλισμός; Θα λέγαμε, οτιδήποτε έχει θέση σε ένα εστιατορικό τραπέζι: Από τα τραπεζομάντιλα και τα σουπιά, μέχρι τα πιάτα, τα μαχαίροπικνυα και τα ποτήρια. Οι σύγχρονες τάσεις θέλουν υλικά υψηλής ποιότητας, που να δίνουν

την αίσθηση της πολυτέλειας. Από εκεί και πέρα μεγάλη σημασία για όλα τα σκεύη έχει το να είναι εύχρηστα και λειτουργικά, με λιτό σχεδιασμό, αλλά και χρωματικά ταιριαστά με τους τόνους και τη διακόσμηση της υπόλοιπης σάλας. Όσο για το πώς μπορεί κανείς να ακολουθήσει τα trends, οι εταιρείες που εξειδικεύονται στο χώρο του επαγγελματικού επιτραπέζιου εξοπλισμού μπορούν να καθοδηγήσουν τον επαγγελματία, προτείνοντας τις βέλτιστες σε κάθε περίπτωση επιλογές. Όπως σημειώνει η κα Αναστασία Χρυσανθοπούλου (Smart Trade), «επιλέγουμε με προσοχή συνεργάτες και εμπορευόμαστε προϊόντα κατασκευασμένα με τα καλύτερα υλικά, αλλά και με προσοχή στην κάθε λεπτομέρεια καθ' όλα τα στάδια της παραγωγής τους». Αντίστοιχα, ο κ. Κυριάκος Μαυρομιχάλης (Χ.Μ. CASA - Χαράλαμπος Μαυρομιχάλης Α.Ε) σημειώνει: «Με το πέρασμα των χρόνων η εταιρεία μας έχει κατορθώσει να αναπτυχθεί σημαντικά στο χώρο και να εδραιωθεί ως ένας σταθερός και αξιόπιστος προμηθευτής».





**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
ΧΡΥΣΑΝΘΟΠΟΥΛΟΥ**
Υπεύθυνη Πωλήσεων

“ Η δέσμευσή μας στην άριστη ποιότητα προϊόντων είναι από τους λόγους που μας κάνουν να ξεχωρίζουμε ”

SMART TRADE

Η εταιρεία Smart Trade ξεκίνησε το 2008 με στόχο να προσφέρει καινοτόμα προϊόντα επιτραπέζιου εξοπλισμού μιας χρήσης υψηλής ποιότητας. Όπως σημειώνει η κα Χρυσανθοπούλου, υπεύθυνη πωλήσεων της εταιρείας, «τα προϊόντα μας, όπως πετσέτες, τραπεζομάντιλα, runner, σουπλά, θήκες μαχαιροπήρουνων, παράγονται από airlaid, spunlace, tnt, χαρτί υψηλής ποιότητας και ύφασμα. Για εμάς η διακόσμηση των τραπεζιών είναι κάτι περισσότερο από μια λειτουργική πτυχή του εστιατορίου. Είναι μια μορφή τέχνης που μπορεί να βελτιώσει την εμπειρία του φαγητού και να δημιουργήσει μια αξέχαστη εντύπωση στους επισκέπτες». Παράλληλα, σύμφωνα με την κα Χρυσανθοπούλου, ανάμεσα στις αξίες που πρεσβεύει η εταιρεία, η ποιότητα, η βιωσιμότητα και η αυθεντικότητα κρατούν περίοπτη θέση: «Γι' αυτό επιλέγουμε με προσοχή συνεργάτες και εμπορευόμαστε προϊόντα κατασκευασμένα με τα καλύτερα υλικά, αλλά

και με ακρίβεια και προσοχή στην κάθε λεπτομέρεια καθ' όλα τα στάδια του σχεδιασμού και της παραγωγής τους. Η δέσμευσή μας στην άριστη ποιότητα προϊόντων είναι από τους λόγους που μας κάνουν να ξεχωρίζουμε». Για τη Smart Trade ο ρόλος του επιτραπέζιου εξοπλισμού σε μία επιχείρηση είναι πολύ σημαντικός: «Είναι η πρώτη εντύπωση του πελάτη όταν κάθεται στο τραπέζι, έτσι λοιπόν η κατάλληλη παρουσίαση πλαισιωμένη με τα κατάλληλα υλικά αποτελεί το πρώτο βήμα στην συνολική εστιατορική εμπειρία». Όσο για το τι θα πρέπει να προσέξει ένας επαγγελματίας: «Σε ό,τι αφορά τα δικά μας προϊόντα, η σωστή επιλογή των χρωμάτων και των υφών είναι κάτι στο οποίο θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή. Θα πρέπει να αποφεύγονται τα ευτελή υλικά, για παράδειγμα πολύ χαμηλής ποιότητας χάρτινες πετσέτες και τραπεζομάντηλα ειδικά στα εστιατόρια με έμφαση στο κρέας, καθώς επηρεάζουν αρνητικά την εστιατορική εμπειρία».

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Runner

Μίας χρήσης runner Airlaid 120x48cm Lounge Cacao. Εξαιρετικής ποιότητας, απαλότητας και υφής που δίνει την αίσθηση υφάσματος. Σε κιβώτια 200τεμ. (8πακ. x 25τεμ.)



Τραπεζομάντηλο

Χάρτινο τραπεζομάντηλο Maiolica Marrone μιας χρήσης, 2φυλλο (2V) από ανθεκτικό, υλικό, με πλαστικοποίηση στην κάτω πλευρά (Διαστ.: 100x100cm | 100x130cm)



Σουπλά και πετσέτα

Πετσέτα εστιατορίου Airlaid με γκρι σχέδιο 44x44cm, Stoff Creta, εξαιρετικής ποιότητας. Μίας χρήσης σουπλά Airwave γκρι 30x48cm Onda Jolie Granito, ανάγλυφο.



SMART TRADE
Fine Dining Supplies



☎ 2610 877 713

📷 smarttrade_ee

☎ 6977 412 585

📺 SmartTradeEEGR

📍 Ψαθόπυργος 26504

🌐 www.smart-trade.gr



**ΚΥΡΙΑΚΟΣ | ΚΩΝ/ΝΟΣ
ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗΣ**
Ιδιοκτήτες

“Εργαζόμαστε για να προσφέρουμε σταθερά καλύτερη εξυπηρέτηση, άμεση διαθεσιμότητα, γρήγορες παραδόσεις και συγχρόνως τις καλύτερες τιμές της αγοράς”

ΧΑΡ. ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗΣ ΑΕ

Η εταιρεία Χ.Μ. CASA - Χαράλαμπος Μαυρομιχάλης ΑΕ δραστηριοποιείται στον χώρο των εισαγωγών και της εμπορίας Ειδών Οικιακού και Επαγγελματικού Εξοπλισμού. Ιδρύθηκε το 1975 από τον Χαράλαμπο Μαυρομιχάλη και τη διαχείρισή της σήμερα έχουν αναλάβει οι υιοί του, Κυριάκος και Κωνσταντίνος. Όπως σημειώνουν: «Με το πέρασμα των χρόνων η εταιρεία μας έχει κατορθώσει να αναπτυχθεί σημαντικά στο χώρο και να εδραιωθεί ως ένας σταθερός και αξιόπιστος προμηθευτής με δίκτυο συνεργατών σε ολόκληρη την Ελληνική επικράτεια, ενώ στο πλαίσιο αυτό, έχει αναπτύξει ισχυρές συνεργασίες με γνωστά εργοστάσια τόσο στην Ευρώπη όσο και στον υπόλοιπο κόσμο». Όπως χαρακτηριστικά σημειώνει ο Κυριάκος Μαυρομιχάλης: «Ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια οι αποκλειστικές συνεργασίες που έχει εξασφαλίσει την έχουν καταστήσει ως ένα σημαντικό παίκτη στο κλάδο του επιτραπέζιου επαγγελματικού

εξοπλισμού. Συγκεκριμένα, οι αποκλειστικές συνεργασίες μας περιλαμβάνουν το εργοστάσιο RCR με ποτήρια από οικολογικό κρύσταλλο ειδικά για επαγγελματική χρήση, το εργοστάσιο ID Fine από την Τουρκία με πιάτα πορσελάνης εξαιρετικής ποιότητας, καθώς και το εργοστάσιο Porto Brasil από τη Βραζιλία με πιάτα stoneware. Η πρόσφατη μεταφορά μας, δε, σε νέους σύγχρονους αποθηκευτικούς χώρους, αποτελεί εγγύηση για την ακόμη μεγαλύτερη ανάπτυξή μας, αυξάνοντας την δυναμικότητά μας και παράλληλα μειώνοντας τον χρόνο εκτέλεσης των παραγγελιών». Στο ίδιο μήκος κύματος, ο Κωνσταντίνος Μαυρομιχάλης συμπληρώνει: «Δέσμευση όλων μας είναι η συνεχής επιδίωξη για βελτίωση με μοναδικό στόχο την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των συνεργατών, με άμεση διαθεσιμότητα, γρήγορες παραδόσεις, συνεχή ανανέωση των προσφερόμενων προϊόντων και εξασφάλιση των καλύτερων τιμών της αγοράς».

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Ποτήρια του οίκου RCR

Απαράμιλλο ιταλικό design, που ακολουθεί τις τελευταίες τάσεις στο wine tasting από τον οίκο RCR, τον μοναδικό στην Ευρώπη που παράγει ποτήρια από οικολογικό κρύσταλλο.



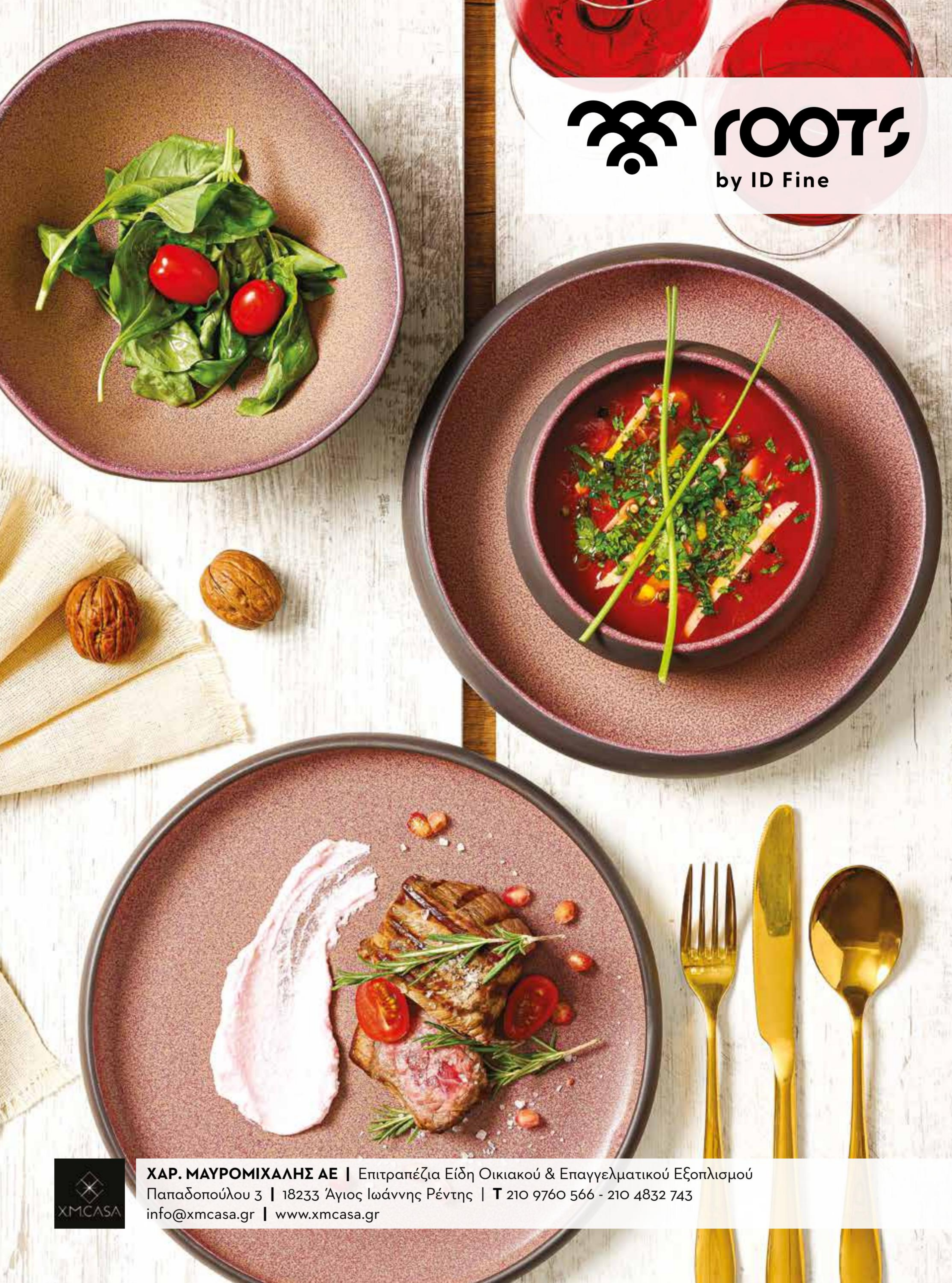
Μαχαιροπήρουνα SOMMET

Τα Sommet, το νέο όνομα στο χώρο του επιτραπέζιου επαγγελματικού εξοπλισμού, συνδυάζουν εντυπωσιακό design και εξαιρετική ποιότητα κατασκευής.



Πορσελάνη ID FINE

Πιάτα πορσελάνης υψηλής ποιότητας με lifetime edge chip resistance. Ιδανικά για επαγγελματική χρήση, του οίκου ID FINE, από τους κορυφαίους διεθνώς στην παραγωγή πορσελάνης.



 **roots**
by ID Fine



ΧΑΡ. ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗΣ ΑΕ | Επιτραπέζια Είδη Οικιακού & Επαγγελματικού Εξοπλισμού
Παπαδοπούλου 3 | 18233 Άγιος Ιωάννης Ρέντης | Τ 210 9760 566 - 210 4832 743
info@xmcasa.gr | www.xmcasa.gr

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

mirlo
KEBABS

MIRLO
KEBABS

Το ξύπνημα της γεύσης

Ο Αντρέας Κιλιτσικιός είναι συλλέκτης πληροφοριών που βρίσκεται σε μια αδιάκοπη αναζήτηση της ρίζας. Στόχος του είναι να αφυπνίσει τις ξεχασμένες γεύσεις, μεταβολίζοντας λέξεις και εμπειρίες σε κάτι νόστιμο.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

Ο «Μαυροκότσυφας», της πλατείας Κουλούρη στο Γκάζι, πήρε το όνομά του από το πατατούκλι του Μαυριτανού Ζιριάμπ, που άλλαξε και όρισε τη μουσική και τη γαστρονομία του 9ου αιώνα. Η επιλογή του δεν ήταν τυχαία καθώς, όπως αναφέρει ο ιδιοκτήτης του -και παλιός μας γνώριμος από το Feyrouz- Αντρέας Κιλιτσικιός, θεώρησε πρόπον να αφιερώσει

στον Μίρλο το νέο του πρότζεκτ, «επειδή ήταν κι εκείνος ψαχτήρι και δεν αρκούνταν σε αυτά που υπήρχαν γύρω του. Γιατί, ακόμη και αν ακούγεται βαρύγδουπο, είναι καθήκον της κάθε γενιάς να διεκδικεί και να παρουσιάζει τα πράγματα όπως θα ήθελε να είναι».

Το «τρίγωνο» της φωτιάς

Ας πάρουμε, όμως, τα πράγματα από

την αρχή. Ο κ. Κιλιτσικιός, με καταγωγή από τη Συρία και την Αντιόχεια, ήξερε από νωρίς ότι το σπίτι του «έκρυβε ένα χρυσάφι σε σχέση με το φαγητό. Έτσι», μας περιγράφει, «όταν διάβασα σε ένα βιβλίο της Μαριάννας Γερασιμίδου πληροφορίες σχετικές με τα παλαιανά φαγητά της Κωνσταντινούπολης και ανακάλυψα πως η λέξη "κομπάμπ" πρεσβεύει το "ψητό χωρίς καθόλου ζουμιά", το θεώρησα μεγάλη



1

τύχη. Μέχρι εκείνη τη στιγμή κανείς δεν είχε ασχοληθεί με την τεχνική του κεμπάπ κατ' αυτόν τον τρόπο και αποφάσισα να το κάνω εγώ. Συνειδητοποίησα πως είχα στη διάθεσή μου εργαλεία μαγειρέματος 2.500 ετών για να φτιάξω όλη των ειδών τα κεμπάπ, ακόμη και αν επρόκειτο για μια μελιτζάνα, και αυτό μου φάνηκε πολύ ενδιαφέρον παιχνίδι».

Συνοδοιπόροι του είναι ο έμπειρος Βασίλης Χαμάμ, με τον οποίο μοιράζεται το ίδιο αίμα και είναι μισός Παλαιστίνιος της Θεσσαλονίκης, με πολλά χρόνια προϋπηρεσία στο Λονδίνο, και ο Ανδρέας Νικολόπουλος, γνωστός σεφ με προϋπηρεσία σε γνωστές κουζίνες. Οι τρεις τους, δημιούργησαν ένα μενού που συνδυάζει «δυνατά χαρτιά» της λεβαντίνικης γαστρονομικής παράδοσης με δικές τους προσθήκες, για να ολοκληρωθεί γευστικά η εμπειρία των πιάτων.

Signature πιάτο

Όλα εδώ είναι χειροποίητα, από τις σάλτσες μέχρι τις πίτες και παρασκευάζονται καθημερινά από την ομάδα του Mirlo. Όπως

εξηγεί ο κ. Κιλιτσικιός, «Το πρώτο μενού μας ήθελα να περιλαμβάνει ένα signature προϊόν. Για αυτό επέλεξα ένα γιαουρτιού -που ήθελα να μένει αξέχαστο σε όποιον το δοκιμάσει- στα πρότυπα του ισκειντέρ κεμπάπ, χωρίς όμως το καμένο βούτυρο που χρησιμοποιούν οι Τούρκοι, ώστε να μην πέφτει βαρύ στο στομάχι. Παράλληλα, ανασυνθέσαμε την τριλογία κρέας-ντομάτα-γιαούρτι, αντικαθιστώντας αυτό που εδώ θεωρούν ιδανικό κρέας για τη συνταγή -δηλαδή το βοδινό με το αρνί, με 100% πολύ καλής ποιότητας πρόβειο μπούτι. Κάναμε την ντοματοσαλάτα πιο πικάντικη και την κάψαμε για να βγουν οι καρβέλες της, ενώ αλλιάξαμε και τις αναλογίες στο γιαούρτι για να τηρούνται καλύτερα οι ισορροπίες, επιλέγοντας πρόβειο στραγγιστό χτυπημένο με λίγο κεφίρ. Ως τελική πινελιά προσθέσαμε turkish style κρεμμύδια, ψιλοκομμένα, με σουμάκ και ρόδι. Με την ίδια φιλοσοφία έχουμε προσεγγίσει και τα υπόλοιπα πιάτα μας. Σαν παράδειγμα θα αναφέρω το κοτόπουλο που σερβίρουμε σε δύο νέες εκδοχές του: Η μία είναι το "Κοτόπουλο στο μαγκά- ➤



Συνειδητοποίησα ότι είχα στη διάθεσή μου μαγειρικά εργαλεία 2.500 ετών για να φτιάξω κεμπάπ όλων των ειδών και αυτό μου φάνηκε πολύ ενδιαφέρον παιχνίδι.

-Αντρέας Κιλιτσικιός



3



2

1. Το Mirlo, με το χαρακτηριστικό μπλε χρώμα του, ζωντανεύει την πλατεία Κουηούρη, στο Γκάζι. 2. Τα πάντα είναι χειροποίητα και παρασκευάζονται από την ομάδα του Mirlo. 3. Γιαουρτιού κεμπάπ και μελιτζάνα Μπαμπαγανούς με ψητή πιπεριά.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



1

1, 3. Τα ρολά ανεβαίνουν στις έξι το απόγευμα, με τους πρώτους πελάτες να περιμένουν προκειμένου να δώσουν την παραγγελία τους. 2. Οι τελευταίες πινελιές με επιλεγμένα μπαχαρικά, που χαρίζουν βάθος και χαρακτήρα στη γεύση. 3. Το κατάστημα προσφέρει επίσης τη δυνατότητα take away.



2



3

λι», με ολόκληρο μπούτι κοτόπουλο με φατούς, τσερμούλα και ταχίνι σος, και το «Γραβιερί» (παράφραση του καϊσερί), όπου γεμίζουμε κιμά κοτόπουλο με κρητική γραβιέρα και τη συνοδεύουμε με μια mole Mirlo, α λα μεξικάνα».

Η συζήτηση φεύγει από τα πιάτα και πηγαίνει στον τρόπο λειτουργίας του Mirlo, μιας και μας κάνει εντύπωση η απόφασή τους να ανοίγουν καθημερινά για πέντε ώρες, από τις έξι το απόγευμα έως τις έντεκα το βράδυ. «Καθώς υπάρχει μεγάλη προετοιμασία και φτιάχνουμε τα πάντα από την αρχή, ήταν σημαντικό για εμάς να υπάρχει έλεγχος τόσο στα φαγητά όσο και στο χρόνο. Θεωρώ ότι διανύουμε μία εποχή, όπου αν καταφέρεις να βρεις τη χρυσή τομή ανάμεσα στις ώρες λειτουργίας, σε μια μικρή και πολύ δυνατή ομάδα και σε ένα ωραίο προϊόν, έχεις πετύχει κάτι μεγάλο. Έτσι νομίζω ότι βρίσκεις και το χαμένο μεράκι σου, γιατί όσο πιο μικρή είναι η επιχείρηση, τόσο μεγαλύτερη είναι η επαφή σου με τον κόσμο. Με την επαφή επαναδρομοποιείται και θυμάσαι από πού ξεκίνησες. Βεβαίως, ελλοχεύουν κίνδυνοι όταν το κατάστημα είναι μικρό και οι δυνατότητες αποθήκευσης περιορισμένες. Από την άλλη, όμως, η αμεσότητα ενός μικρού project προσφέρει μεγάλη χαρά».

Τον ρωτάμε τι ονειρεύεται και η απάντηση είναι αναπάντεχη. «Ανθρώπους που να θέλουν να πέσουν στη φωτιά για τον κλάδο της εστίασης», λέει και εννοεί όλους εκείνους που παλεύουν να κρατήσουν ζωντανά τα γαστρονομικά στέκια που έχουν αναχθεί σε μνήμη της πόλης. «Τα λειτουργικά και τα εργατικά κόστη έχουν ανέβει κατακόρυφα και, παρότι το πρόβλημα είναι διεθνών διαστάσεων, στην Ελλάδα είμαστε σε δυσχερή θέση γιατί δεν μας δίνονται τα εργαλεία για να υποστηρίξουμε τις επιχειρήσεις μας. Το ίδιο το κράτος μάς βάζει τρικλοποδιές. Είναι ανεπίτρεπτο να χάνονται μαγαζιά με ιστορία και να αντικαθίστανται από αλυσίδες fast food. Σέβομαι τους συναδέλφους που εργάζονται σε αυτά, αλλά δεν μπορεί να εξισωθεί το κλείσιμο ενός υποκαταστήματος διεθνούς αλυσίδας με ένα λουκέτο στον Κρίνο στην Αιόλου, που φτιάχνει λουκουμάδες εδώ και πενήντα χρόνια. Κινδυνεύουμε με ισοπέδωση. Όταν θα έρχονται οι ταξιδιώτες ή οι επόμενες γενιές και θα αναρωτώνται «ποια είναι η Αθήνα;», δεν θα υπάρχει απάντηση, αν δεν υπάρχουν οι γωνιές της». ■

i MIRLO KEBABS
Ελσσιδών 5Α,
Αθήνα, 118 54, Ελλάδα
Τηλ: 216 1004220

Είναι ανεπίτρεπτο να χάνονται ιστορικά μαγαζιά και να αντικαθίστανται από αλυσίδες fast food. Δεν μπορεί το κλείσιμο ενός υποκαταστήματος μεγάλης αλυσίδας να εξισωθεί με ένα λουκέτο στον "Κρίνο" της Αιόλου.



EXTRA ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ

Καρυκευμένες με πάπρικα, τσίλι, σκόρδο & κρεμμύδι.
Η επιτομή του street food!



210 9913998



Farm Frites Greece

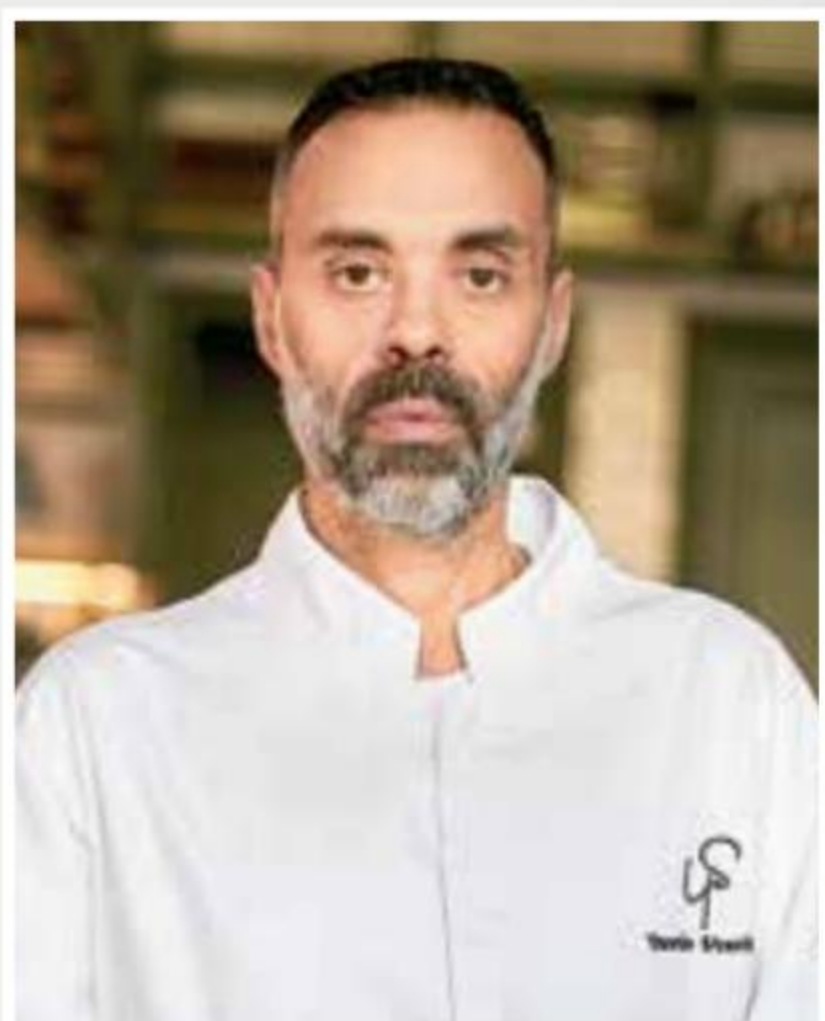


farmfritesgreece

URBAN
FRIES

Νέο!





ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.



Xmas meat...ing!

Χριστούγεννα ήρθαν πάλι και λίγο πριν αποφασίσετε τα γιορτινά σας μενού, φουρνίζουμε και σιγοβράζουμε για εσάς τα πιο λαχταριστά πιάτα με κρέας! Εμπνευστείτε και δημιουργήστε...

Χοιρινή μπριζόλα μαύρου χοίρου γεμιστή, με φρέσκα βότανα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 1 χοιρινή μπριζόλα μαύρου χοίρου (400 γρ.)

(για τη γέμιση)

- ▶ 30 γρ. Αποξηραμένα δαμάσκηνα
- ▶ 30 γρ. Αποξηραμένα βερίκοκα
- ▶ 5 γρκ. Βούτυρο
- ▶ 30 γρ. κονιάκ

(για τη γαρνιτούρα)

- ▶ 3 Baby πατατούλες
- ▶ Βούτυρο
- ▶ Τριμμένη γραβιέρα
- ▶ Ψιλοκομμένο δαμάσκηνο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χαράσσουμε τη μπριζόλα από την πλευρά που είναι το "μάτι". Ψιλοκόβουμε όλα τα υλικά για τη γέμιση, σοτάρουμε σε βούτυρο και σβήνουμε με κονιάκ. Γεμίζουμε το κρέας με το μίγμα αυτό και σοτάρουμε τη μπριζόλα σε ένα τηγάνι και από τις 2 μεριές με ελαιόλαδο και φρέσκα βότανα (ματζουράνα, δεντρολίβανο, θυμάρι). Αροζάρουμε με το βούτυρο και τελειώνουμε στο φούρνο. Για τις παπατούλες εκραζέ, βράζουμε τις baby πατατούλες σε αλατισμένο νερό και μετά τις χοντροκόβουμε και τις σοτάρουμε με βούτυρο, τριμμένη γραβιέρα και ψιλοκομμένο δαμάσκηνο σε ένα τηγάνι. Τέλος παίρνουμε τα υγρά του ψημένου κρέατος και τα δένουμε με λίγο βούτυρο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Σερβίρουμε τη μπριζόλα με τις πατάτες και περιχύνουμε με τη σάλτσα.





Ρολά γαλλικής πουλάδας με φασκόμηλο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 2 στήθη πουλάδας
- ▶ Αλάτι πιπέρι
- ▶ 15 γρ. Βούτυρο
- ▶ Φασκόμηλο φρέσκο
- ▶ Φρέσκο θυμάρι
- ▶ 250 γρ. Νιόκι πατάτας
- ▶ Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

(Για τη σάλτσα αγριοκέρασο)

- ▶ 500 γρ. Χυμό κεράσι
- ▶ 100 γρ. Ντεμιγκλές σαλτσα μοσχαριού
- ▶ 100 γρ. Κεράσια κατεψυγμένα
- ▶ Λίγο ξύδι σαμπάνιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανοίγουμε ελαφρώς το κάθε φιλέτο, το χαράζουμε κατά μήκος, αλατοπιπερώνουμε, απλώνουμε λίγο φρέσκο φασκόμηλο, και ρολάρουμε σε μορφή ρουλάντ. Έπειτα το κάνουμε αροζέ με βούτυρο και ελαιόλαδο στο τηγάκι με μυρωδικά (εμείς βάλαμε φρέσκο θυμάρι) και το τελειώνουμε στο φούρνο. Για τη σάλτσα, αφήνουμε όλα τα υλικά να βράσουν και στο τέλος δένουμε με βούτυρο, αλάτι, πιπέρι και λίγο ξύδι σαμπάνιας για να ανεβάσουμε λίγο την οξύτητα. Τέλος, βράζουμε για 2, 3 λεπτά τα νιόκι, τα σοτάρουμε με λίγο αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο και τα σερβίρουμε με τα ρολάκια. Γαρνίρουμε με τη σάλτσα.

Ραγού αίγας με σάλτσα Μπορντελέζ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 500 γρ. κρέας από καρέ κατσικιού
- ▶ 100 γρ. Καρότο
- ▶ 150 γρ. Κρεμμύδι
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ Λεμονοθύμαρο
- ▶ Δάφνη
- ▶ Μπαχάρι
- ▶ 180 γρ. Ελαιόλαδο
- ▶ 1 λίτρο ζωμό αρνιού
- ▶ 1 ποτήρι λευκό κρασί

Για γαρνιτούρα

- ▶ 500 γρ. Πατάτες
- ▶ 100 γρ. Κρέμα γάλακτος
- ▶ 50 γρ. Γιαούρτι πρόβειο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ Λίγο μοσχοκάρυδο
- ▶ 30 γρ. Βούτυρο
- ▶ 2, 3 σταγόνες εκχύλισμα βανίλιας

(για τη Μπορντελέζ)

- ▶ 50 γρ. Κρεμμύδι ψιλοκομμένο

- ▶ 30 γρ. Βούτυρο
- ▶ 100ml κόκκινο κρασί ξηρό
- ▶ 200ml ντεμί γκλās
- ▶ 180 ml ζωμός
- ▶ Δάφνη, αλάτι, μπαχάρι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάρουμε όλα τα λαχανικά με το κρέας και σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε το ζωμό, αφήνουμε να βράσει μέχρι να μαλακώσει, απομακρύνουμε το κρέας, σουρώνουμε τη σάλτσα, την αφήνουμε να ρεντουίρει και τη δένουμε με λίγο αλατάκι, πιπεράκι και βούτυρο. Για τον πουρέ, έχουμε πάρει τις πατάτες με τη φλούδα, τις πλένουμε, τις ψήνουμε στο φούρνο, τις ξεφλουδίζουμε, και τις κάνουμε πουρέ τον οποίο δένουμε με κρέμα γάλακτος και γιαούρτι αντί για γάλα. Για τη μπορντελέζ βράζουμε στο κρασί, το κρεμμύδι, με τη δάφνη και το πιπέρι. Μόλις κατέβει λίγο, προσθέτουμε το ζωμό και τη ντεμιγκλές και σιγοβράζουμε για λίγα λεπτά. Σουρώνουμε τη σάλτσα, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το μπαχάρι και δένουμε τη σάλτσα με λίγο βούτυρο.



Μοσχαρίσια σκαλοπίνια σε αρωματικό βούτυρο Εσίρ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ 180 έως 220 γρ. Καθαρό κρέας σκαλοπίνια
- ▶ 30 γρ. Βούτυρο Εσίρ
- ▶ 120 γρ. Γλυκοπατάτες
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ Μαύρη ζάχαρη
- ▶ Λίγο τζιν

(για τη σάλτσα)

- ▶ 200 ml Ντεμιγκλός
- ▶ Πάστα μαύρης τρούφας
- ▶ Λάδι τρούφας
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 50 γρ. Κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ψήνουμε τις γλυκοπατάτες στο φούρνο, τις κόβουμε σε ροδέλες και τις καραμελώνουμε με λίγη μαύρη ζάχαρη και μερικές σταγόνες τζιν. Για τη σάλτσα μαύρης τρούφας, αφήνουμε τη ντεμιγκλός να ρεντουίρει και προσθέτουμε λίγη πάστα μαύρης τρούφας, λίγο λάδι τρούφας, αλάτι, πιπέρι και τέλος δένουμε με λίγη κρέμα γάλακτος. Σοτά-ρουμε τα σκαλοπίνια στο τηγάνι με το βούτυρο και σερβίρουμε με τις καραμελωμένες γλυκοπατάτες και τη σάλτσα.



Λαζάνια με καβουρμά μοσχίδας και καπνιστό τυρί Μετσόβου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 500 γρ. Φύλλα λαζανιού
- ▶ 500 γρ. Καβουρμά
- ▶ 400 ml Κρέμα γάλακτος
- ▶ 4 αυγά
- ▶ Μοσχοκάρυδο, αλάτι, πιπέρι
- ▶ Τριμμένο τυρί Μετσόβου ιδρύματος Τοσίτσα
- ▶ 2 κ.σ. Φρέσκια σάλτσα ντομάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος με τον καβουρμά σε κυβάκια, τα αυγά, το μοσχοκάρυδο, το αλάτι το πιπέρι και τη σάλτσα ντομάτας. Έπειτα απλώνουμε σε λαδωμένο ταψί, σε στρώσεις, λαζάνια- γέμιση, λαζάνια- γέμιση και πάνω από το τελευταίο φύλλο με τη γέμιση πασπαλίζουμε το τυρί Μετσόβου. Ψήνουμε στο φούρνο στους 175°C για 40 λεπτά, κόβουμε και σερβίρουμε.



Ζεστές Ευχές... με Γεύση Ελληνική!



- ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ
- VEGAN & PLANT BASED ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

T/ 210 66.34.871, 210 66.26.562
E/ info@helliniki-kouzina.gr
www.helliniki-kouzina.gr

50
ΧΡΟΝΙΑ
1978 - 2028



ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!



Μέσα από τους δρόμους που ανοίγει η ανάγκη για ολοκληρωμένες και αξιομνημόνευτες γαστρονομικές εμπειρίες, η Τέχνη βρίσκει θέση στις σάλες οδοένα και περισσότερων εστιατορίων ανά τον κόσμο. Για κάποιους, όμως, η εικαστική προσέγγιση δεν είναι πάντα θέμα τάσεων. Είναι τρόπος ύπαρξης.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:** ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ BLACK DUCK, ANTHER, ΑΚΑΔΗΜΙΑ ART RESTAURANT

ART À LA CARTE

Γιατί κάποια εστιατόρια επενδύουν στην Τέχνη



Πίνακες ζωγραφικής, τοιχογραφίες και έργα εικαστικών καθορίζουν την ταυτότητα διάσημων εστιατορίων που, πρώτα απ' όλους, συμπορεύονται με τις νεοδημιούργητες ανάγκες για την παρουσίαση ενός εντυπωσιακού concept και -κατ' επέκταση- ενός φωτογενούς και ινσταγκραμικού προφίλ. Ωστόσο, δεν είναι λίγες οι φορές που η ενσωμάτωση της Τέχνης στην αισθητική ενός χώρου αποτελεί μια συνειδητή στάση και θέση που αποσκοπεί στην αυθεντική εμπειρία, στη σύνθεση ενός άνετου και ζεστού περιβάλλοντος, αλλά και στην ανάδειξη της τοπικής πολιτιστικής ταυτότητας.

Τρία τέτοια παραδείγματα, και μάλιστα στην Ελλάδα, είναι τα εστιατόρια Black Duck,



1,5. Από το αφιέρωμα του Ακαδημία Art Restaurant στη Φρίντα Κάλο και ένα πιάτο του εστιατορίου. 2. Το εσωτερικό μπαρ του Black Duck διαθέτει μια πλούσια συλλογή έργων τέχνης. 3,6. Τα αρχιτεκτονικά στοιχεία του κτιρίου συνυπάρχουν με τη σύγχρονη αισθητική του Black Duck. 4. Πρωτότυπο έργο του σπουδαίου Έλληνα Ζωγράφου, Μιχάλη Κατζουράκη, στο Anther.

Anther και Ακαδημία Art Restaurant, που άνοιξαν τις πόρτες τους στο ΨΗΤΟ, μας ξενάγησαν στις συλλογές τους και μοιράστηκαν μαζί μας τη φιλοσοφία τους για τη σύνδεση της τέχνης με τη γαστρονομία.

Με «πολυσιδή» χαρακτήρα

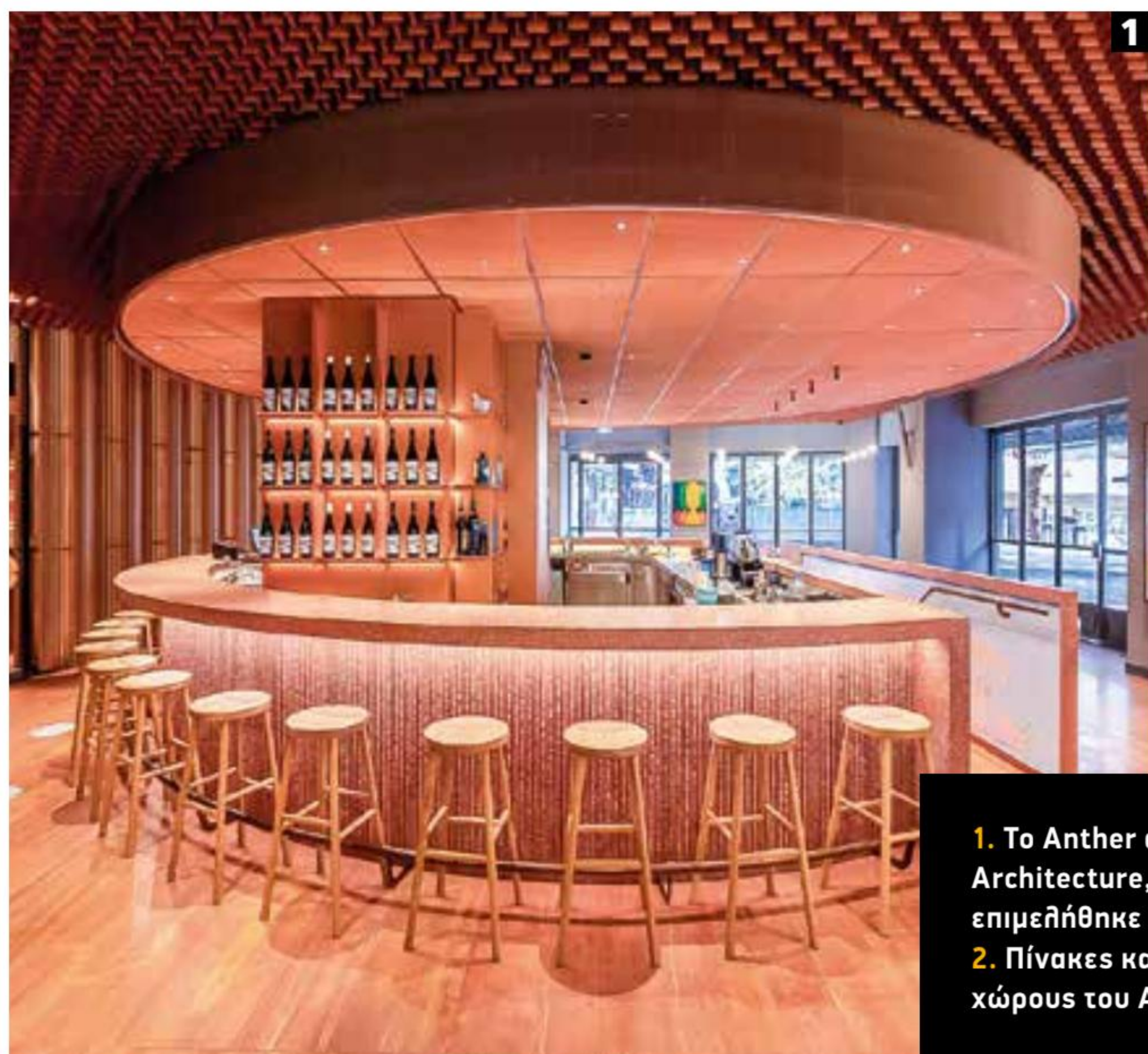
Στο Μουσείο της Πόλεως των Αθηνών, μέρος του οποίου υπήρξε βασιλική κατοικία για τον Όθωνα και την Αμαλία στα τέλη του 19ου αιώνα, το Black Duck στεγάζει τη βαθιά αγάπη του ιδιοκτήτη του, Μιχάλη Ρίζου, για την ψυχαγωγία, το καλό φαγητό, αλλά και όλες τις μορφές τέχνης. Εκεί, τα αστικά λαογραφικά στοιχεία και η χαρακτηριστική αρχιτεκτονική της εποχής συνυπάρχουν με τη σύγχρονη αισθητική του Black Duck, συνθέτοντας ένα χώρο με

«πολυσιδή» χαρακτήρα που προσφέρει ποτό, bar food, fine dining, μουσικά live, παρουσιάσεις βιβλίων και δίσκων, καθώς και after office aperitivos. «Είμαστε υβρίδιο», λέει ο κύριος Ρίζος. «Δεν προσαρμόσαμε το χώρο στις ανάγκες μας, προσαρμοστήκαμε εμείς σε αυτόν και δημιουργήσαμε πτέρυγες ώστε ο επισκέπτης να κινηθεί ελεύθερα, αναλόγως τού τι θέλει να κάνει. Μπορεί να καθίσει παραπηλέρως του κτιρίου, στο open bar του προαυλίου δίπλα στα παρτέρια της Αμαλίας, στο bar gallery και, φυσικά, στο εστιατόριο, το οποίο χάρη στην παρουσία των αγαλμάτων και της αρχιτεκτονικής του, είναι ιδιαίτερα σκηνογραφημένο και πολύ επιβλητικό». Εμπνεύστρια του Black Duck είναι η Ντόρα Ρίζου, γνωστή εικαστικός, μουσική πα-

ραγωγός και μητέρα του σημερινού ιδιοκτήτη, η οποία άνοιξε τον πρώτο πολυχώρο στην πλατεία Καρύτση, το 2008. Σήμερα, σε άλλη τοποθεσία, αλλά με την ίδια φιλοσοφία, το εσωτερικό bar λειτουργεί ταυτόχρονα και ως γκαλερί, με έργα τέχνης από την πλούσια προσωπική συλλογή του ιδιοκτήτη αλλά και με έργα τοποθετημένα από τους ίδιους τους καλλιτέχνες, με την προοπτική της πώλησής τους. «Η φιλοσοφία της μητέρας μου είναι ότι η τέχνη αγκαλιάζει τα πάντα και πρέπει να είναι μεταβλητή. Αυτός είναι ο λόγος που, κάθε τρεις μήνες, ο επισκέπτης θα βρει σε εμάς κάτι διαφορετικό. Είτε αυτό αφορά το χρώμα, είτε τα έργα και το φωτισμό, είτε τα πολιτιστικά δρώμενα. Γιατί από την πρώτη μέρα που ανοίξαμε, δεν υπήρχε καμία ελιτίστικη προσέγγιση απέναντι στον κόσμο. Δεν θελήσαμε ποτέ να προσεγγίσουμε ένα συγκεκριμένο είδος κοινού. Είμαστε ανοιχτοί σε όλο τον κόσμο και όλες τις ηλικίες».

Σύγχρονη Τέχνη & Design

Στην καρδιά της πόλης, στην πλατεία Αγίας Ειρήνης, οι αδελφές Αλεξάνδρα και ➤



1

1. Το Anther από τους En-Route-Architecture, ενώ τους φωτισμούς επιμελήθηκε η Ελευθερία Ντεκώ.
2. Πίνακες και αγάλματα κοσμούν τους χώρους του Ακαδημία Art Restaurant.



2

👉 Οι αδελφές Αλεξάνδρα και Αναστασία Σγουμπούλου θέλησαν, μέσω του Anther, να φέρουν το κοινό τους σε επαφή με τη σύγχρονη ελληνική τέχνη και design. 👈

Αναστασία Σγουμποπούλου, έχουν «προϊκίσει» το ξενοδοχείο τους, Perianth, με περισσότερα από 80 έργα τέχνης Ελλήνων και Κύπριων εικαστικών. «Παρατηρήσαμε πως οι πελάτες με σύντομη διαμονή επισκέπτονταν κυρίως τους γύρω αρχαιολογικούς χώρους και το Μουσείο της Ακρόπολης», εξηγεί η Αλεξάνδρα Σγουμποπούλου, «και θελήσαμε να κάνουμε κάτι σαν χαρτογράφηση της ελληνικής σύγχρονης τέχνης ώστε να τους φέρουμε σε επαφή μαζί της. Ξεκινήσαμε ήσυχα επενδύοντας σε έργα ανθρώπων που βρίσκονταν εν ζωή και στην πορεία ανοίξαμε «διάλογο» και με γυναίκες, κυρίως, καλλιτέχνες που δεν ζουν πλέον». Στην ίδια λογική, μέσω του Anther, του εστιατορίου που άνοιξε τις πόρτες του μέσα στο Perianth τον Φεβρουάριο του 2025, οι αδελφές Σγουμποπούλου θέλησαν να αγκαλιάσουν την ελληνική καλλιτεχνική σκηνή και γαστρονομία. «Επιθυμία μας είναι μέσα από το Anther να προωθήσουμε

οτιδήποτε ελληνικό. Για παράδειγμα, το μενού μας έχει μία healthy προσέγγιση με ελληνικά επιλεγμένα προϊόντα. Τα πιάτα, ως σκεύη, ανήκουν στο ελληνικό brand Ionía και είναι σχεδιασμένα από την εικαστικό Βαλίνια Σβορώνου. Τα ρούχα του προσωπικού σχεδίασε ο Άγγελος Μπράτης και το interior design έχει υλοποιηθεί από το ελληνικό αρχιτεκτονικό γραφείο En-Route-Architecture. Ο φωτισμός είναι σχεδιασμένος από τη βραβευμένη Ελευθερία Ντεκώ, ενώ νονός του Anther είναι ο Ευθύμης Φιλίππου, συνεργάτης του Γιώργου Λάνθιμου».

Παράλληλα, έργα των Θανάση Τότσικα, Μιχάλη Κατζουράκη και της Δανάης Ανεσιάδου «ντύνουν» τους τοίχους της σάλας, ενώ μία πολύ μεγάλη τοιχογραφία της εικαστικού Ελένης Μπαγάκη ζει και αναπνέει μαζί με το προσωπικό που ανεβοκατεβαίνει τη σκάλα δίπλα της.

Εστιατόριο γκαλερί

Η πλατεία Εμπορίου στην πόλη της Θεσσαλονίκης, με τα πολυάριθμα νεοκλασικά κτίρια που αναδύουν ακόμη το άρωμα της αίγλης και της αισθητικής του παρελθόντος, έγινε η γειτονιά του Ακαδημία Art Restaurant τα Χριστούγεννα του 2011. Εμπνευστές του ήταν ο Κωνσταντίνος Μάρ-

κου και ο Κωνσταντίνος Γαργάνης ενώ, από την πρώτη μέρα, ο χώρος σκηνογραφήθηκε υπό την καλλιτεχνική επιμέλεια του εικαστικού Λάζαρου Πάντου.

Σήμερα, μέσα από μια μακρά πορεία εκθέσεων και πολιτιστικών δρώμενων, η Ακαδημία έχει περάσει στη συνείδηση των Θεσσαλονικιών ως στέκι για μεσογειακή κουζίνα με φρέσκα ελληνικά προϊόντα, γκαλερί με έργα κορυφαίων καλλιτεχνών και πολιτιστικός χώρος με μουσικά και θεατρικά events. «Η ταυτότητά μας ήταν ξεκάθαρη από την πρώτη μέρα και αυτό δημιούργησε δυσκολίες στην αρχή. Σε μια εποχή που ήταν της μόδας τα μαγαζιά τύπου «καφενείο-μπακάλικο», ο κόσμος πίστευε ότι προσβλέπουμε σε ένα στοχευμένο κοινό, που κινείται γύρω από τους χώρους Τέχνης. Στην πορεία όμως, και από στόμα σε στόμα, το αφήγημά μας έγινε γνωστό και αυτό ήταν για εμάς η καλύτερη διαφήμιση ώστε να ανοίξει η βεντάλια των πελατών μας», λέει στο ΨΗΤΟ ο συνιδιοκτήτης και σεφ Κωνσταντίνος Μάρκου. «Φροντίζουμε να ανανεώνουμε κατά καιρούς τη διακόσμηση και τα έργα που φιλοξενούμε, ενώ δεν είναι λίγες οι φορές που έχουμε κάνει αφιερώματα σε διάφορες προσωπικότητες όπως οι Φρίντα Κάλο, Μελίνα Μερκούρη, Ειρήνη Παππά και άλλες». ■

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ



ΑΦΗΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΝΙΚΟ ΝΑ ΣΑΣ ΒΟΗΘΗΣΟΥΝ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΑ ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

Τα Χριστούγεννα είναι συνήθως μια πολυάσχολη περίοδος για πολλές κουζίνες. Τα προϊόντα Aniko μπορούν να σας βοηθήσουν να μειώσετε το άγχος στην κουζίνα σας.

Για παράδειγμα, με τα «έτοιμα προς ψήσιμο» γκρατέν μας. Με αυτά τα γκρατέν, των 100 g το καθένα, μπορείτε να σερβίρετε μια σειρά από πολυτελή και εκπληκτικά πιάτα με λίγη προσπάθεια. Τα γκρατέν μας είναι επίσης πολύ κατάλληλα για μπουφέ. Διατίθεται σε διάφορες γεύσεις και επίσης σε μικρότερη έκδοση των 35 γρ.

Ή Churros που μπορείτε να απολαύσετε με έναν καφέ ή ένα ρόφημα σοκολάτας - απλά με λίγη ζάχαρη άχνη, ως επιδόρπιο - με παγωτό ή ένα σνακ κατά τη διάρκεια μιας εκδήλωσης - με μια βουτιά σοκολάτας. Τα Churros είναι διαθέσιμα σε τρεις παραλλαγές: Churros Loops, Straight Churros και XXL Churros.



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

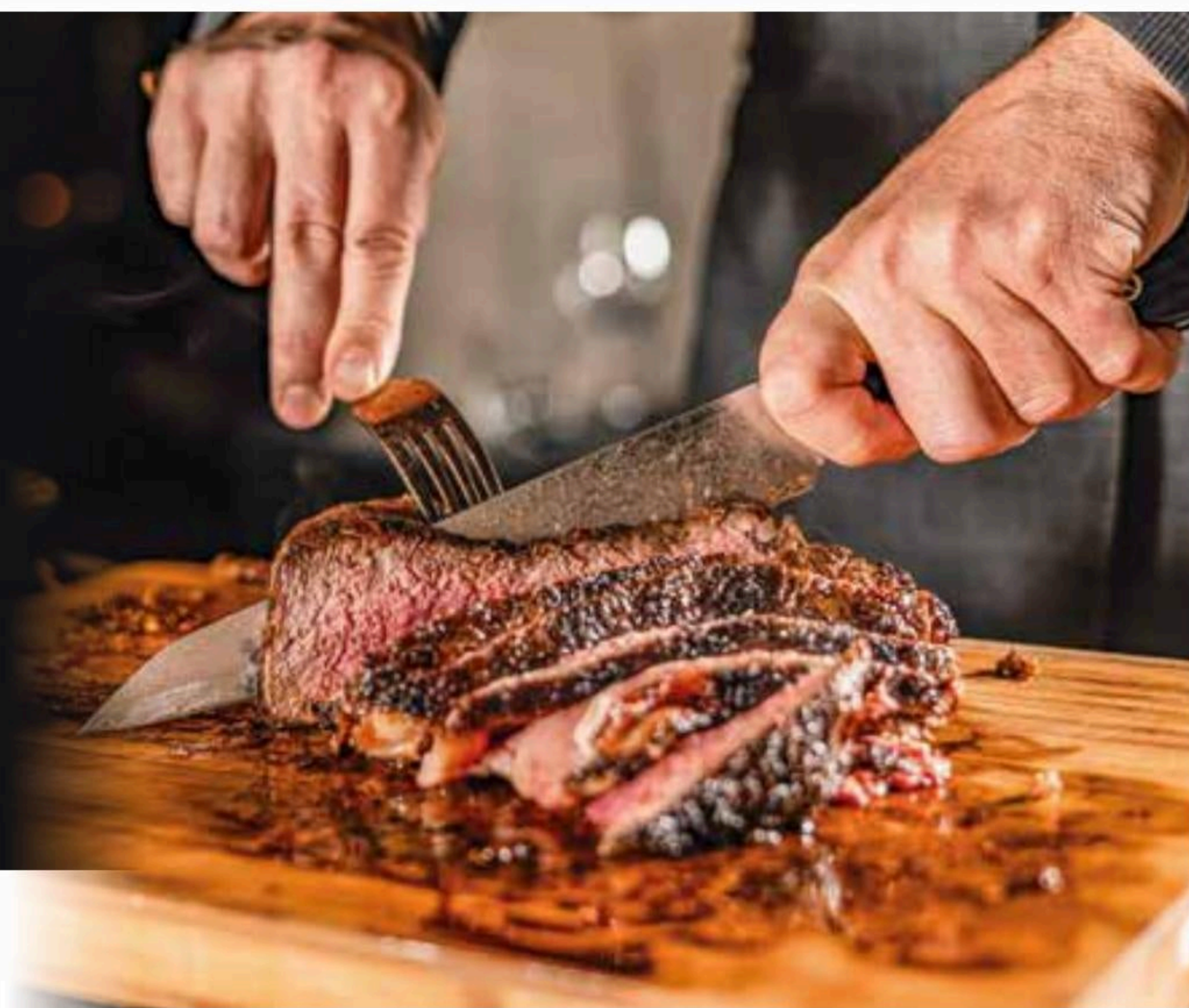
Τάσεις & γεύσεις 2026 FOOD TRENDS

Και τι δεν θα φέρει μαζί της η νέα χρονιά! Νέα διατροφικά πρότυπα, “εξωγήινα” επιδόρπια, steak houses με ονομασία προέλευσης και πολλά πολλά ακόμη...

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

1 ΕΘΝΙΚ STEAKHOUSES

Ενώ το κίνημα των ορκισμένων vegans μειώνεται, η κρεοφαγία επιστρέφει με φόρα. Και ναι, στην Ελλάδα το σουβλάκι παραμένει σταθερή αξία, αλλά δίπλα του θα δούμε και πιο εξειδικευμένα κρεοφαγικά στέκια, με έξυπνο έθνικ μενού (βλ. Korean bbq, Αργεντίνικο steak house ή μεξικάνικη parilla). Χαρακτηριστικό παράδειγμα, ο σεφ Jose Andres (ΗΠΑ) που άνοιξε το Txula, ένα εστιατόριο με βασικό μενού που σερβίρει μοσχάρι ωρίμανσης 60 ημερών. Αντίστοιχα, εμφανίζονται σε διάφορες ευρωπαϊκές πόλεις premium μεξικάνικα, κορεάτικα, ιαπωνικά, ταϊλανδέζικα, κινέζικα -ακόμη και ισραηλινά- εστιατόρια με έμφαση στο κρέας.



2

FUSION ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΟ 2026 τα επιδόρπια καταρρίπτουν κάθε σύνορο. Φανταστείτε cheesecake μπακλαβά, τιραμισού μιλφέιγ και κρουασάν με γέμιση χαλβά! Ακούγεται περίεργο αλλά αυτά τα γλυκά θα γίνουν η απόλυτη τάση. Fusion, ινσταγκραμικά και πολύ νόστιμα. «Παντρεύοντας» νοσταλγία και καινοτομία πετυχαίνουν με κάθε μπουκιά να προσφέρουν κάτι οικείο και ταυτόχρονα απρόσμενο. Θα τα συναντήσουμε κυρίως στον φυσικό τους χώρο (εστιατόρια και pastry shops δηλαδή).



3

ΤΟΥΜ, ΤΟ ΝΕΟ TRENDY CONDIMENT

Απλή και γεμάτη γεύση, αυτή η δροσερή sauce έχει κάνει ήδη αίσθηση καθώς πέρα από γεύση διαθέτει ως βάση της ένα super food, το σκόρδο. Χτυπημένο με ελαιόλαδο και χυμό λεμόνι δίνει ένα έντονο σε γεύση, σφιχτό spread που θυμίζει στην όψη μαγιονέζα αλλά δεν έχει ούτε αυγό, ούτε γαλακτοκομικά. Με λιβανέζικες ρίζες, εμφανίζεται σε ολόένα και περισσότερα εστιατόρια με fusion μεσογειακό μενού. Ιδανικό για ζυμαρικά, σούπες και βραστά αλλά και ως sauce σε κρύα σαντουίτς.



4



ΜΙΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΑ ΓΙΑ ΕΥΖΩΙΑ

Το επόμενο σύνορο στη θρέψη κινείται πέρα από το να μετράμε πρωτεΐνες ή υδατάνθρακες και βουτά μέσα στη ρευστή ωστόσο δυνατή λέξη "μικροθρεπτικά". Τα εμπλουτισμένα τρόφιμα εξελίσσονται σε καθημερινούς συμμάχους για αντοχή και ευζωία: μαγνήσιο, ηλεκτρολύτες και άλλα θρεπτικά συστατικά γίνονται μέρος της καθημερινής μας διατροφικής συνήθειας.

Φανταστείτε, π.χ. μία σοκολάτα που θα μας ηρεμεί ή ένα σνακ που θα μας βοηθά στη συγκέντρωση.

5

ΑΚΟΥ ΤΟ ΤΙΚΤΟΚ

Πρόσφατα στοιχεία αποκαλύπτουν μία συγκλονιστική αλήθεια: το 84% (!) των Gen Z ενδιαφέρεται ενεργά και αναζητά να δοκιμάσει τα food trends

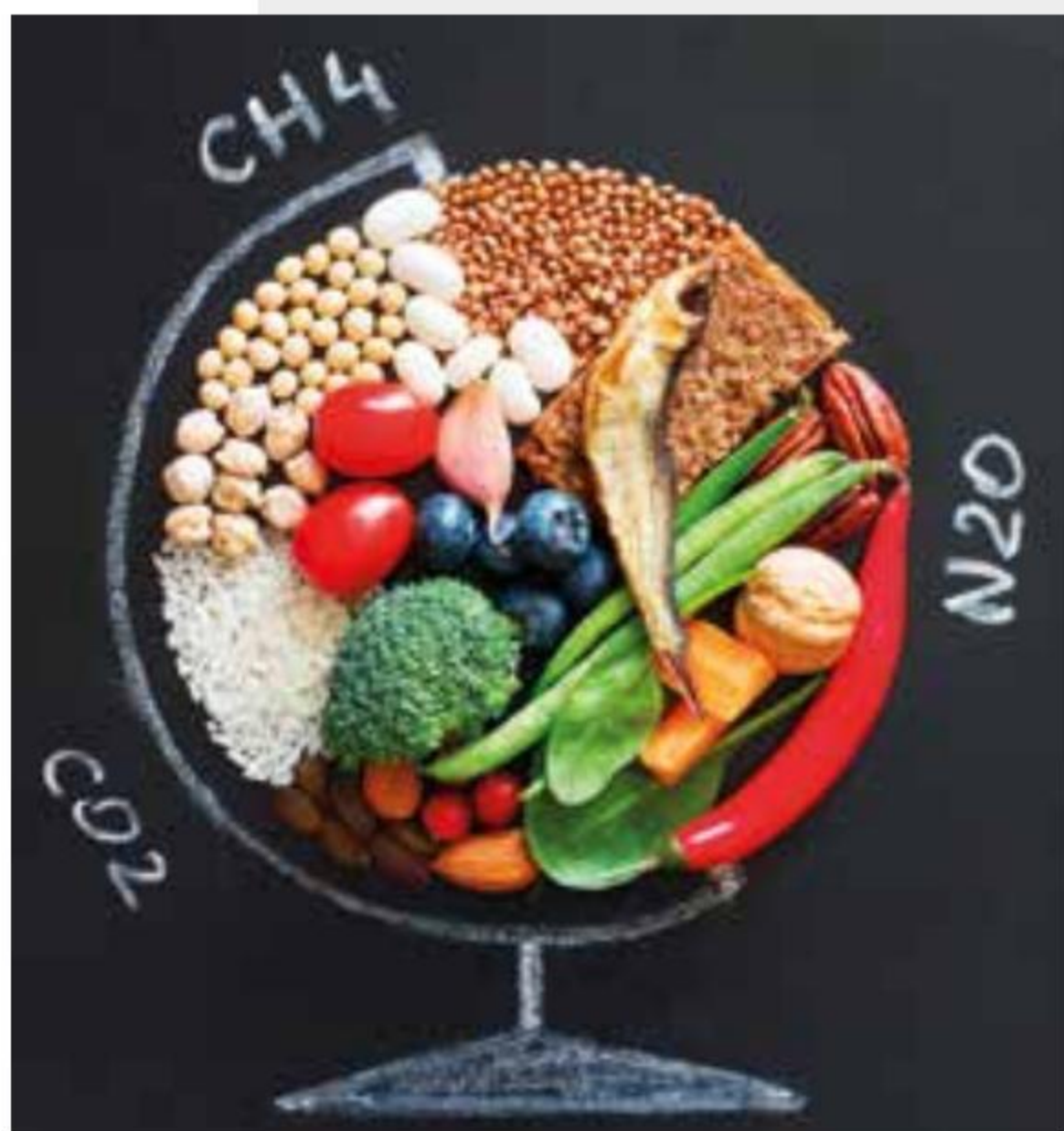
που συναντά στα social media, αλλάζοντας ριζικά τον τρόπο με τον οποίο τα εστιατόρια θα πρέπει να προσεγγίζουν στο μέλλον το μάρκετινγκ, τον σχεδιασμό των μενού και την υπόσχεση προς τον πελάτη. Για τους επαγγελματίες του κλάδου, η κατανόηση αυτής της στρόφης δεν είναι απλώς προαιρετική: είναι βασική για την επιβίωσή τους μέσα σ' αυτό το πρωτοφανές εστιατορικό τοπίο που διαμορφώνεται στο cloud. Ο σύγχρονος καταναλωτής ανακαλύπτει εκεί καινοτομίες, εμπιστεύεται την αυθεντικότητα μιας ιστορίας ενός δημοφιλούς σεφ και περιμένει να δει προϊόντα στο ράφι σχεδόν την ίδια στιγμή.



6 EAT-LANCET: ΤΟ ΝΕΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τι συμβαίνει όταν η περιβαλλοντική συνείδηση και η φροντίδα για την ποιότητα του φαγητού ως προϋπόθεση καλής υγείας συνδυάζονται σε ένα

πρότυπο διατροφής; Γεννιέται η Planetary Health Diet (ή απλάως Eat-Lancet). Πλούσια σε λαχανικά, αλλά όχι αυστηρά vegan, επιτρέπει την κατανάλωση ζωικής πρωτεΐνης, απλώς σε περιορισμένη ποσότητα. Ουσιαστικά, είναι σχεδιασμένη στα πρότυπα της μεσογειακής δίαιτας, αλλά προσαρμοσμένη στη διαθεσιμότητα των αγαθών που παράγει κάθε τόπος.



TINY TINY MENUS

Ο τυφώνας "Ozempic" διαμορφώνει νέα δεδομένα. Η μανία της απώλειας βάρους αναμένεται να μεταμορφώσει ολόκληρο τον κόσμο του φαγητού γεννώντας νέα κουλτούρα: Οι μεγάλες μερίδες εξαφανίζονται (τάση που καθοδηγείται και από την άνοδο του πληθωρισμού) και η πρόκληση για chefs και RnD της βιομηχανίας τροφίμων είναι μία: πώς να σχεδιάσουν γεύματα που μας βοηθούν να νιώθουμε πλήρεις σωματικά, πνευματικά και συναισθηματικά;



ΜΕΛΙ ΖΥΜΩΣΗΣ

Το ζεστό μέλι φεύγει, το μέλι ζύμωσης έρχεται και κλέβει την προσοχή των σεφ. Λιγότερο γλυκό αλλά εξαιρετικά σύνθετο, με αψείς και funky νότες, αξιοποιείται σε σάλτσες και γλάσα ή αναμειγνύεται σε βινεγκρέτ και bbq σάλτσες. Θα το δούμε σε εστιατόρια από σεφ που δημιουργούν signature γεύσεις αξιοποιώντας τεχνικές ζύμωσης που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα. Η τεχνητή νοημοσύνη μπορεί και εδώ να προσφέρει ιδέες.

8 ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σε κάποιες πολιτείες των ΗΠΑ έχει ξεκινήσει να εφαρμόζεται η σήμανση μενού με ειδικά γραφικά που προειδοποιούν τον καταναλωτή για αυξημένη ποσότητα ζάχαρης και αλατιού. Με την καμπάνια των τελευταίων ετών για περιορισμό της κατανάλωσής τους και στην ΕΕ, φαίνεται πως είναι θέμα χρόνου να δούμε κάτι ανάλογο και στην Ευρώπη.



ΟΙ ΙΝΕΣ ΕΙΝΑΙ Η ΝΕΑ... ΠΡΩΤΕΪΝΗ

Στην εξέλιξη της τάσης κατανάλωσης περισσότερης πρωτεΐνης, έρχεται το αντίστοιχο trend με τις ίνες στο επίκεντρο. Είναι άραγε το 2026 η χρονιά των φυτικών ινών; Η Pepsi πάντως λέει ναι και προσθέτει φυτικές ίνες στην cola τη στιγμή που η αλυσίδα Starbucks εμπλουτίζει με αυτές συσκευασμένους καφέδες και σνακ. Την τάση ακολουθούν επίσης μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων σε σόδες, ζυμαρικά, μπάρες και bagels. Το σύνθημα είναι ένα: Εάν δεν σου αρέσουν τα φυσικά προϊόντα που τις περιέχουν, πάρε τις ίνες που χρειάζεσαι πίνοντας smoothies ή τρώγοντας ριζότο και ζυμαρικά ολικής άλεσης σε ευφάνταστες συνταγές.

kiosk pos.gr

Αυτόματος πωλητής για εστίαση

Οθόνη Αφής
21" | 27" | 32"

Άμεση εκτύπωση
απόδειξης λιανικής

Σύγχρονο
Λογισμικό

Διασύνδεση με
Loyalty Apps

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



2312 20 20 22
211 780 86 68



kioskpos.gr
DM SOFT © 2025



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ
2021-2027
Βιώσιμη Ανάπτυξη για Όλους

Η εποχή των “OZEMPIC MENUS”

Και κάπως έτσι, μαζί με την παγκόσμια φρενίτιδα μείωσης βάρους με τη χρήση GLP-1 φαρμάκων, τα πρώτα πιάτα μινιατούρες έκαναν την εμφάνισή τους στον κόσμο. Πρόκειται για... ανέκδοτο ή για στρατηγική κίνηση που θα σώσει το μέλλον των εστιατορίων; Επαγγελματίες που τα έχουν ήδη υιοθετήσει, μοιράζονται την εμπειρία τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ



1

Το βραβευμένο με τρία αστέρια Michelin εστιατόριο του Λονδίνου, Fat Duck, τράβηξε ξανά τα φώτα της δημοσιότητας πάνω του, όταν –προκειμένου να διατηρήσει το πελατολόγιό του– παρουσίασε το νέο μενού γευσιγνωσίας με τίτλο «The Mindful Experience». Η εναλλακτική πρόταση του εστιατορίου κοστολογείται στις £275 και αποτελεί μία συρρικνωμένη έκδοχή του βασικού μενού, «Journey Tasting Menu», με κόστος £350 ανά άτομο. Αποδεικνύοντας για άλλη μία φορά τα καλά αντανakλαστικά του, ο celebrity chef του, Heston Blumenthal, προσαρμόστηκε στις ανάγκες όσων έχουν μειωμένη όρεξη εξαιτίας της χρήσης φαρμάκων (όπως είναι τα Ozempic, Mounjaro και Wegovy) ενώ, ταυτόχρονα, δήλωσε φαν της νέας τάσης

και παραδέχτηκε πως ακολουθεί και ο ίδιος αγωγή με Mounjaro.

Κοινό μυστικό

Στην άληη άκρη του Ατλαντικού, στο Μανχάταν, το εστιατόριο TUCCI, «αδελφάκι» του ιστορικού Delmonico's –το οποίο υπήρξε το πρώτο fine dining στην Αμερική, πρόσθεσε φέτος «σιωπηλά» στην online κάρτα του ένα «Ozempic menu», που σύντομα έγινε θέμα συζήτησης στους κύκλους της Νέας Υόρκης. «Στην αρχή, ήθελα να το κρατήσω μυστικό, αλλά πολύ γρήγορα το κοινό του μεγάλωσε και τώρα οι επισκέπτες μάς το ζητούν με το όνομά του», λέει στο ΨΗΤΟ ο Max Tucci, ιδιοκτήτης του ομώνυμου, επίσης fine dining, εστιατορίου. «Αν και το πρώτο ερέθισμα για τη δημιουργία του το έδωσαν οι πελάτες μου, δεν μπορούσα να αγνοήσω και την

πραγματικότητα σε μεγαλύτερη κλίμακα: το 40% του φαγητού στα εστιατόρια πετιέται. Παράλληλα, ζούμε σε μια πολιτιστική καμπή· δεκατρία έως δεκαπέντε εκατομμύρια Αμερικανοί χρησιμοποιούν σήμερα ενέσιμα φάρμακα τύπου GLP-1 και, όταν η μορφή τους σε χάπι γίνει ευρέως διαθέσιμη, οι ειδικοί προβλέπουν ότι ο αριθμός τους, μόνο στην Αμερική, θα φτάσει τα τριάντα με σαράντα εκατομμύρια. Έχοντας αυτές τις πληροφορίες, για εμένα ήταν μονόδρομος. Το TUCCI έπρεπε να ανταποκριθεί και, έτσι, γεννήθηκε και επίσημα το Ozempic Menu». Τι σημαίνει, όμως, πρακτικά αυτό; Ρωτήσαμε τον κ. Tucci για τα πιάτα που επέλεξε να προσαρμόσει και το μέγεθος της μερίδας τους. «Για αρχή, ξεχωρίσαμε δύο επιλογές: Τα διάσημα κεφτεδάκια TUCCI και το πληθωρικό σε γεύση arancini με



“Εννοείται ότι σχεδιάζουμε πιάτα για τη γενιά του Μουνjaro. Η πιο συχνή παρατήρηση σήμερα είναι ότι κανείς πια δεν παραγγέλλνει γλυκό και γι’ αυτό έχουμε δημιουργήσει τα λεγόμενα “skinny slice puddings”, δηλαδή επιδόρπια σε μισές ή πιο ελαφριές μερίδες».

–Jonathan Downey, ιδιοκτήτης του εστιατορίου Town

χαβιάρι. Και στις δύο περιπτώσεις, σερβίρουμε ένα τεμάχιο αντί για τρία, που αναλογούν σε μία κανονική μερίδα». Όπως λέει, στο άμεσο μέλλον προτίθεται να εμπλουτίσει την γκάμα του, με πιάτα που «θα δημιουργηθούν συνειδητά και με φινέτσα. Γιατί, το να τιμάς τον επισκέπτη σημαίνει να σέβεσαι τις επιλογές του και να τον συναντάς εκεί που βρίσκεται στο γαστρονομικό του ταξίδι».

Μια μπουκιά

Σε ένα άλλο, trendy και πολυσυλλεκτικό ιταλο-αμερικανικό εστιατόριο της Νέας Υόρκης, το Lulla, η προσθήκη του Aperitivo Hour Box στο μενού στέφθηκε, επίσης,

με πολύ μεγάλη επιτυχία. «Σερβίρουμε, κατά προσέγγιση, 400-600 κουτιά κάθε εβδομάδα, αναλόγως την εποχή» μας εξηγεί ο Gary Wallach, Managing Partner του Renwick Hospitality Group. «Έχει αναχθεί σε ακρογωνιαίο λίθο των απογευματινών ωρών». Το κουτί περιλαμβάνει εννέα διαφορετικά πιάτα σε μέγεθος μπουικιάς, μερικά εμπνευσμένα από το κύριο μενού του Lulla και άλλα δημιουργημένα αποκλειστικά για αυτό. «Με την άνοδο των φαρμάκων GLP-1, όπως είναι το Ozempic, είδαμε μια ευκαιρία να δημιουργήσουμε κάτι που θα επιτρέπει στους πελάτες να απολαύσουν ποικιλία σε ένα μόνο γεύμα, ενώ παράλληλα θα συμμετέχουν

στη γευστική εμπειρία που μοιράζεται όλη η παρέα», συμπληρώνει. Για τον κ. Wallach, όμως, εξίσου σημαντικός είναι και ο περιορισμός της σπατάλης τροφίμων –μιας και «μικρότερες μερίδες συνεπάγονται λιγότερα αποφάγια»– αλλά και μείωση στην κατανάλωση πλαστικού και χαρτιού, αφού «οι πελάτες ενθαρρύνονται να τελειώσουν επί τόπου το φαγητό τους και ζητούν λιγότερες συσκευασίες για take away».

Με στοχευμένο κοινό

Για τον Jonathan Downey, ιδιοκτήτη του εστιατορίου Town στο Covent Garden του Λονδίνου, τα πράγματα ➤

1. Το Aperitivo Hour Box του Lulla, με πιάτα σε μέγεθος μπουικιάς, έχει γίνει ανάρπαστο. 2. Στο Town, ο πελάτης επιλέγει ανάμεσα σε μπριζόλες 350γρ. ή 200γρ. 3. Τα διάσημα κεφτεδάκια του Tucci σε κανονική και “Ozempic” εκδοχή.



1. Άποψη από τη σάλα του Tucci, "αδελφάκι" του ιστορικού Delmonico's, που υπήρξε το πρώτο fine dining εστιατόριο στην Αμερική. 2. Στο Lulla εξετάζουν το ενδεχόμενο για μειωμένες μερίδες και στο αλκοόλ. 3. Τα επιδόρπια σε μισές μερίδες γίνονται τάση.



είναι ακόμη πιο απλά. Μιλώντας στους The Times παραδέχτηκε πως «εννοείται ότι σχεδιάζουμε πιάτα για τη γενιά του Mounjaro. Η πιο συχνή παρατήρηση μεταξύ των εστιατόρων σήμερα είναι ότι κανείς πια δεν παραγγέλλει γλυκό και γι' αυτό έχουμε δημιουργήσει τα λεγόμενα "skinny slice puddings", δηλαδή επιδόρπια με μισές ή πιο ελαφριές μερίδες».

Η Molly Butler, υπεύθυνη επικοινωνίας του Town, μιλώντας στο ΨΗΤΟ, ανέφερε πως στο πλαίσιο της φιλοσοφίας του «Mounjaro menu», ο chef του εστιατορίου Stevie Parle «έχει συμπεριλάβει πιάτα όπως το Λαβράκι Πεταλούδα, που σερβίρεται μόνο με λεμόνι, λάδι και αλάτι –και είναι διαθέσιμο είτε ολόκληρο είτε μισό, και μπριζόλες 200γρ. αντί για τις συνηθισμένες των 350γρ.», καθώς όταν παίρνεις τέτοιου είδους φάρμακα είναι πολύ σημαντικό να λαμβά-

νεις πρωτεΐνη ώστε να διατηρείς τη μυϊκή μάζα σου.

Αφορά και την Ελλάδα;

Υπάρχει, όμως, πραγματικός αντίκτυπος στην εστίαση από τη νέα φρενίτιδα; Η απάντηση είναι απλή: Οι χρήστες αυτών των φαρμάκων, αποδεδειγμένα, μειώνουν δραματικά τις ποσότητες που καταναλώνουν σε φαγητό, γεγονός που τους αποτρέπει από το να δειπνούν σε εστιατόρια, τόσο για πρακτικούς όσο και για οικονομικούς λόγους. Από τη μία δεν μπορούν να συμμετέχουν στη γαστρονομική εμπειρία της παρέας, από την άλλη αρνούνται να πληρώσουν ένα κανονικό γεύμα που, τελικά, θα αφήσουν στο πιάτο.

Κι αν όλα τα παραπάνω φαντάζουν πολύ μακρινά από τη δική μας πραγ-

ματικότητα, δεν έχουμε παρά να λάβουμε υπόψη μας πως, σύμφωνα με στοιχεία του Pharma Data Factory (PDF), η χρήση φαρμάκων κατά της παχυσαρκίας στην Ελλάδα εκτινάχθηκε κατά 82% το 2024, με συνολική δαπάνη 93 εκατ. ευρώ, ενώ –την ίδια στιγμή– η αυστραλιανή εταιρεία δημιουργίας δεικτών σύγκρισης σε προϊόντα, i-Select, κατέταξε τη χώρα μας στην 8η θέση κατανάλωσης Ozempic, παγκοσμίως.

Αυτά τα νούμερα, δε, καταγράφηκαν πριν καν όλα αυτά τα σκευάσματα ενταχθούν στη λίστα των φαρμάκων κατά της παχυσαρκίας που αποζημιώνονται από τους ελληνικούς φορείς κοινωνικής ασφάλισης, κάτι που αλλάζει το επόμενο διάστημα και αναμένεται να ανεβάσει ακόμη περισσότερο τον αριθμό των χρηστών. ■

☝️ Στην αρχή ήθελα να κρατήσω το Ozempic menu μυστικό, αλλά πολύ γρήγορα το κοινό του μεγάλωσε και οι πελάτες άρχισαν να το ζητούν με το όνομά του. 🗨️

–Max Tucci, ιδιοκτήτης του εστιατορίου TUCCI



**Γεύση αυθεντική
Εμπειρία μοναδική**



☎ 210 7620953-963

🌐 gourosfamily.gr

✉ info@gourosfamily.gr

Η αυθεντική Ελλάδα στην καρδιά του Παρισιού

ΥΡΣΕΛΙ



Η νέα γαστροταβέρνα, με σήμα κατατεθέν την ελληνική νοστιμιά -και μια εσάνς από το «Καφενείο του Νέον» του Γιάννη Τσαρούχη στην αρχιτεκτονική της, έτυχε θερμής υποδοχής από το γαλλικό κοινό. Άλλη μια απόδειξη πως το τελευταίο ξέρει να εκτιμά τα καλοδοημένα εστιατόρια που δίνουν έμφαση στη λεπτομέρεια, έχουν ουσία, αλλά και αφήγημα στα πιάτα και τη φιλοσοφία τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΥΡΣΕΛΙ

Στο κέντρο του Παρισιού, σε ένα ιστορικό κτίριο της οδού Réaumur του 2ου διαμερίσματος, βρήκε στέγη η Yrseli, η γαστροταβέρνα - σύγχρονο μπακάλικο που τιμά γεύσεις από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Όλα ξεκίνησαν πριν από πέντε χρόνια, όταν ο Συμεών Καμσιζογλου και η Delphine Pique, πήραν τα σακίδια τους και «έτσι απλά» ξεκίνησαν ένα γαστρονομικό οδοιπορικό αναζήτησης προϊόντων και παραγωγών. «Την εποχή του covid, μαζί με τη σύζυγό μου, Delphine, κάναμε το γύρο της Ελλάδας ψάχνοντας για παραγωγούς και οινοποιούς, ώστε να φέρουμε τα καλούδια του τόπου μας στο Παρίσι», λέει στο ΨΗΤΟ ο κ. Συμεών Καμσιζογλου. «Η περηφάνεια μας είναι ότι σι-
δήποτε υπάρχει στο μαγαζί μας προέρχε-

ται από ανθρώπους που έχουμε γνωρίσει και γίναμε φίλοι, ενώ στο κελάρι μας θα βρείτε κρασιά από τους αμπελώνες που περπατήσαμε».

Η βασική ιδέα του Συμεών και της Delphine ήταν να μαγειρέψουν με καλής ποιότητας πρώτες ύλες, τις οποίες θα προμηθευό-
ντουσαν από τους συνεργάτες τους, χω-
ρίς μεσάζοντες. «Επειδή όμως η συχνή εισαγωγή προϊόντων στις περιορισμέ-
νες ποσότητες που καλύπτουν τις ανά-
γκες ενός και μόνο εστιατορίου έχει με-
γάλες δυσκολίες, αποφασίσαμε να στή-
σουμε και ένα μπακάλικο, δημιουργώντας έναν κύκλο βιωσιμότητας, όπου τίποτα δεν πετιέται. Έτσι, στο εστιατόριο χρη-
σιμοποιούμε αγαθά από το μπακάλικο, ενώ στο μπακάλικο συμπεριλάβαμε και ένα deli, όπου μπαίνει μαγειρευτό φαγη-



2

1. Ο Συμεών Καμσίζογλου, η Delpine Rique και ο σεφ Φραγκίσκος Δανδουλάκης, πίνουν στην υγεία των Ελλήνων παραγωγών. 2. Η εντυπωσιακή πρόσοψη της γαστροταβέρνας Ypseli. 3. Το παραδοσιακό μπακάλικο του Ypseli προμηθεύει τους Παριζιάνους με αυθεντικά ελληνικά προϊόντα και παράλληλα, δημιουργεί έναν κύκλο βιωσιμότητας για το μαγαζί, όπου τίποτα δεν πετιέται.



3

τό της κουζίνας, σάντουιτς και σαλάτες, για take away».

Άψογες πρώτες ύλες

Το μενού του Ypseli επιμελείται ο σεφ Φραγκίσκος Δανδουλάκης, αχώριστος φίλος του Συμεών από το 2002, από όταν έκαναν μαζί την πρακτική τους ως μάγειρες σε ένα ξενοδοχείο. Σήμερα, είκοσι τρία χρόνια μετά, μοιράζονται το ίδιο όραμα και συνεργάζονται στενά για να του δίνουν υπόσταση σε καθημερινή βάση. «Στο μενού δεν υπάρχει concept. Προκύπτει ύστερα από ατελείωτους διαλόγους με τον Φραγκίσκο, ανάλογα με τις ορέξεις μας και τα υλικά μας». Συζητώντας για τη φιλοσοφία τους, ρωτάω πώς προσεγγίζουν τα παραδοσιακά πιάτα και αν συνηθίζουν να τα «πειράζουν» και η απάντηση που παίρνω είναι απόλυτη: «Ποτέ των ποτών! Κάποια πιάτα είναι κλασικά και δεν τα πειράζουμε. Εμείς επιδιώκουμε να πετύχουμε το ιδανικό μέσα από την άψογη πρώτη ύλη. Όταν υπάρχει η τέλεια φάβα και η τέλεια κάπαρη, τι μπορείς να αλλιάξεις; Τις δημιουργικές προτάσεις μας τις κρατάμε για ένα άλλο σκέλος της κάρτας η οποία είναι μεν ελληνικού χαρακτήρα, αλλά έχει έναν ελεύθερο συνειρμό».

Τι περιμένει, λοιπόν, ο πελάτης να δοκιμάσει επισκεπτόμενος την Ypseli; Την ημέρα που μιλήσαμε με τον κ. Καμσίζογλου η κάρτα περιλάμβανε σφακιανή πίτα με μέλι από χαρούπι, το οποίο επέλεξαν ως λιγότερο γλυκό και για το σοκολατένιο άρωμά του. Γεμιστά, «φτωχά», χωρίς κρέας, όπως τα μαγειρεύουν στην Κρήτη, με πολλή μυρωδικά, σκουμπρί στα κάρβουνα με σάλτσα από σαβόρο, τηγανητό κρητικό κουνέλι, ξυδάτο «γιατί ➤

❧❧ Οτιδήποτε υπάρχει στο μαγαζί μας προέρχεται από ανθρώπους που έχουμε γνωρίσει και γίναμε φίλοι. Στο κελάρι μας θα βρείτε κρασιά από αμπελώνες που περπατήσαμε. ”



1. Η τερακότα δεσπόζει μέσα στο χώρο, ενώ η χρωματική παλέτα συμπληρώνεται από τις αποχρώσεις στα μάρμαρα των τραπεζιών, τα οποία προέρχονται από την Πεντέλη, την Τήνο, την Ολυμπία και τη Ριτσώνα. 2. Τα απλά, προσεκτικά επιλεγμένα υλικά, είναι η συνταγή της επιτυχίας του Ypseli.

ο Φραγκίσκος πάντα συμπεριλαμβάνει τα πιάτα της αγαπημένης του Κρήτης», αβγά με πατάτες και στάκα, φάβα από τη Λήμνο με κάπαρη «από τον καλύτερο «Μπακαλόγατο» της Σύρου» και κομποκυθοκεφτέδες -που μένουν στο μενού σταθερά «για να κάνουμε το χατίρι των Γάλλων που τους αγαπούν τόσο πολύ». Σχολιάζοντας την ανταπόκριση του κόσμου, ο κ. Καμσίζογλου αναφέρει πως «Σε γενικές γραμμές προσπαθούμε να βάζουμε πιάτα που δεν τα γνωρίζουν οι Γάλλοι και εκείνοι ανταποκρίνονται πολύ θετικά. Αλλά χαιρόμαστε που έχουμε και πολλούς Έλληνες που μας στηρίζουν και μας έχουν δηλώσει πως δεν ανταγωνιζόμαστε μόνο τα άλλα εστιατόρια του Παρισιού, αλλά και εξαιρετικά εστιατόρια της Ελλάδας».

Κρυφός άσος στο «μανίκι» του Ypseli είναι και οι Έλληνες μάγειρες που εργάζονται εκεί. «Την κουζίνα μας «τρέχουν»

δεκαπέντε Έλληνες μάγειρες και αυτό είναι επίσης κάτι για το οποίο είμαστε υπερήφανοι. Είναι και ο λόγος που οι Έλληνες πελάτες βρίσκουν σε εμάς αυθεντική γεύση. Φυσικά, δεν ήταν εύκολο να τους βρούμε και ήταν πολύ απαιτητική η ανεύρεση των δεκαπέντε σπιτιών που θα τους φιλοξενούσαν, αλλά νομίζω πως άξιζε τον κόπο γιατί η ελληνική κουζίνα και νοστιμιά αναδεικνύονται στο πιάτο».

Αστικός χαρακτήρας

Ο Συμεών και η Delphine αναζητούσαν επί δύο χρόνια χώρο για το μαγαζί τους, διάστημα που τους επέτρεψε να σχεδιάσουν προσεκτικά το κάθε τους βήμα, την κάθε τους επιλογή, την παραμικρή λεπτομέρεια. «Ήταν δύσκολο να βρούμε στέγη στο Παρίσι. Χρειάστηκαν πολλοί μήνες και τελικά, παρότι ζητούσαμε ένα κατάστημα 150 τ.μ., καταλήξαμε σε ένα ιστορικό κτίριο που από το 1897 μέχρι το 1960 ήταν εμπορικό κέντρο και έχει έκταση 500 τ.μ.! Όμως, παρότι στην αρχή φοβηθήκαμε, τελικά δεχτήκαμε την πρόκληση, γιατί ήταν «κομμένο και ραμμένο» στα μέτρα μας. Το κτίριο μάς θύμιζε τον αστικό χαρακτήρα που έχει ο αγαπημένος μας πίνακας του Γιάννη Τσαρούχη «Το Καφενείο το Νέον», ο οποίος

ος αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για εμάς. Παράλληλα, θέλαμε να ξεφύγουμε από τη λογική του λευκού και του μπλε, που είναι πλέον καλτ για τα ελληνικά εστιατόρια του εξωτερικού, και χρησιμοποιήσαμε τα χρώματα που βλέπουμε εμείς ως «Ελλάδα»: την τερακότα, το πράσινο, την χώρα».

Το μαγαζί είναι σχεδόν διχοτομημένο με το μπαρ να είναι «σύνορο» ανάμεσα στη σάλα του εστιατορίου και το μπακάλικο. Η αισθητική του είναι ένα «πάντρεμα» της ελληνικής ταβέρνας με το σύγχρονο ντιζάιν. Μαρμάρινα τραπεζία, με ποικιλία μαρμάρων από την Πεντέλη, την Τήνο, την Ολυμπία και τη Ριτσώνα, καρέκλες ταβέρνας, η κλασική αλατοπιπεριέρα, παραδοσιακά φλυτζάνια του ελληνικού καφέ, και... παραδίπλα custom made πιάτα, από την Έλια Λαμπίρη. «Αγαπούμε τους κώδικες της ελληνικής ταβέρνας σε συνδυασμό με το μοντέρνο» λέει ο κ. Καμσίζογλου.

Μιλώντας για το μέλλον αναφέρει πως θέλουν να κάνουν κάτι σχετικό με ανοιχτή φωτιά «αλλά είναι δύσκολο να το πετύχεις στο Παρίσι, έως ακατόρθωτο». Έχοντας ακούσει όμως την ιστορία του Ypseli, αναρωτιέται. Υπάρχει η λέξη «ακατόρθωτο» στο λεξιλόγιό τους; ■

Είμαστε υπερήφανοι που την κουζίνα μας "τρέχουν" δεκαπέντε Έλληνες. Αυτός είναι και ο λόγος που οι πελάτες μας βρίσκουν σε εμάς αυθεντική ελληνική γεύση. »



SPECIALISTAS



ΓΙΑΟΥΡΤΙ SPECIALISTAS
10% λιπαρά, 5kg

ΓΙΑΟΥΡΤΙ SALAD
8% λιπαρά, 5kg

ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
2% λιπαρά, 5kg

ΦΥΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
SPECIALISTAS 5kg

CREAM SPREAD
SPECIALISTAS
Κρεμώδες αλειφόμενο
προϊόν 2,5kg

ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ
SPECIALISTAS 1kg

ΦΕΤΑ 8kg & 16kg

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ
ΤΥΡΙ 8kg & 16kg



FOCUS ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΤΟΥ 2026

Ποιες είναι οι καταναλωτικές τάσεις για το 2026
και ποια πρώτα συμπεράσματα εξάγονται από αυτές;

Στο πλαίσιο του πρώτου Food Forward Greece Conference*,
ο Managing Director της NielsenIQ (NIQ) για την Ελλάδα και τη Βουλγαρία,
Βάιος Δημοράγκας, παρουσίασε την παγκόσμια έρευνα "Consumer
Outlook: Guide to 2026" που δημοσιεύθηκε πρόσφατα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ

👉 Όσο ο πληθωρισμός περιορίζει την αγοραστική δύναμη του κοινού, τόσο η εστίαση θα πιέζεται. Έτσι, τα νοικοκυριά προβλέπεται να περικόψουν τα έξοδά τους σε γεύματα και διασκέδαση εκτός σπιτιού. 👉

Ποιο είναι το προφίλ του σύγχρονου καταναλωτή και πώς καταλήγει σήμερα σε μια απόφαση αγοράς; Σύμφωνα με τον κ. Δημόραγκα, τα καταναλωτικά μοτίβα που κατέγραψε η έρευνα δίνουν μία ξεκάθαρη εικόνα για το DNA του σύγχρονου αγοραστικού κοινού. Όπως υπογράμμισε -σε μία από τις πλέον ενδιαφέρουσες ομιλίες του συνεδρίου- ο σύγχρονος καταναλωτής, καθοδηγούμενος και από τον πληθωρισμό, παρατηρεί πλέον και συγκρίνει τιμές προτού προβεί σε αγορά. Δίπλα στη συγκεκριμένη διαδικασία απόφασης, καταγράφονται και άλλες τάσεις που παραμένουν ισχυρές, όπως η στροφή στα προϊόντα με χαμηλότερη τιμή, η επιλογή καταστημάτων που παρέχουν προσφορές και εκπτώσεις και η προσοχή στο συνολικό κόστος της τελικής αγοράς. Αναφορικά με τη συμπεριφορά εντός καταστήματος, η έρευνα της NielsenIQ καταλήγει και πάλι σε έναν price sensitive τύπο καταναλωτή. Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι οι περισσότεροι μπαίνουν όλο και πιο συχνά με σχέδιο και λίστα μέσα σε ένα σημείο και δεν παραλείπουν να κάνουν σύγκριση τιμών.

Ωστόσο, συχνά φτάνουν να λαμβάνουν την τελική τους απόφαση μέσα στο κατάστημα, ενώ ένα αξιόλογο ποσοστό (15%) αποφεύγει να αγοράσει το φθηνότερο προϊόν επειδή αμφισβητεί την ποιότητά του. Σε αυτό το πλαίσιο, οι νεότερες γενιές - δηλαδή, οι Millennials και όσοι ανήκουν στην Gen Z, δείχνουν τον δρόμο και εκφράζουν μια ισχυρή προτίμηση στις premium επιλογές. Μάλιστα, δηλώνουν πρόθυμοι να πληρώσουν παραπάνω για αυτές εάν νιώσουν ότι το brand ή το κατάστημα επιβραβεύει την πιστότητά τους (loyalty), εάν ε-

κτιμήσουν ότι το προϊόν είναι το πλέον ασφαλές και αποδοτικό και εάν λάβουν ένα μικρό κίνητρο για την αγορά τους (π.χ. δωρεάν μεταφορικά).

Όλα τα παραπάνω στοιχεία, όπως προκύπτουν από την πρόσφατη έρευνα της NielsenIQ (NIQ) «ακτινογραφούν» τον σημερινό παγκόσμιο καταναλωτή, τους προβληματισμούς και τις στρατηγικές κινήσεις του. Τα στοιχεία, συνδυασμένα και μελετημένα μαζί, αποτυπώνουν την εικόνα και την ψυχολογία της αγοράς, προσφέροντας μια χρήσιμη ανάλυση στις επιχειρήσεις.

Μια παγκόσμια έρευνα που μας αφορά

Ο κ. Δημόραγκας, μοιράστηκε με το κοινό πολύτιμα insights, απολύτως χρήσιμα για τα επόμενα στρατηγικά βήματα -και- του F&B κλάδου. Όπως τόνισε στη διάρκεια της τοποθέτησής του, «αν και πρόκειται για μια παγκόσμια έρευνα, τα περισσότερα από τα στοιχεία αφορούν και την Ελλάδα, προφανώς με τις διαφορές και τις συγκεκριμένες τάσεις που υπάρχουν στην εγχώρια αγορά». Αναφορικά με τις βασικές ανησυχίες που προβληματίζουν τους καταναλωτές παγκοσμίως και ενδέχεται να επηρεάσουν τις δαπάνες το 2026, στην 1η θέση βρίσκεται η άνοδος των τιμών στα είδη διατροφής. Ακολουθεί η αγωνία για τις διεθνείς συγκρούσεις και την κλιμάκωσή τους, σε σημαντικά αυξημένο ποσοστό συγκριτικά με πέρυσι. Η οικονομική ύφεση κρατά την 3η θέση ενώ το άγχος για την αύξηση τους κόστους λογαριασμών κοινής ωφέλειας σημειώνει τάσεις υποχώρησης (είναι στην 4η θέση, ενώ κατείχε τη 2η θέση το 2024). «Το κοινό νιώθει προβληματισμένο επειδή ο πληθωρισμός είναι ακόμα εδώ», ανέφερε ο κ. Δημόραγκας. ➤

ΠΡΟΘΕΣΗ ΔΑΠΑΝΗΣ 2026

Οι καταναλωτές σκοπεύουν να ξοδέψουν λιγότερο σε:

- 38%** | Εκτός σπιτιού γεύμα/φαγητό
- 36%** | Εκτός σπιτιού διασκέδαση
- 35%** | Ένδυση/υπόδυση
- 34%** | Delivery φαγητού/takeaways
- 31%** | Βελτίωση κατοικίας/διακόσμηση
- 31%** | Ηλεκτρονικές συσκευές/τεχνολογία

Οι καταναλωτές σκοπεύουν να ξοδέψουν περισσότερο σε:

- 32%** | Υπηρεσίες Κοινής Ωφέλειας (ρεύμα, νερό κ.ά.)
- 29%** | Λαχανικά & προϊόντα για το σπίτι
- 26%** | Έξοδα μετακίνησης
- 25%** | Εκπαίδευση/φροντίδα - φύλαξη παιδιών
- 25%** | Υπηρεσίες υγείας
- 24%** | Αποταμίευση/επενδύσεις

±8%

αυξήθηκε το μέσο καλθάτι τιμών στην Ευρώπη (σε σύγκριση με το 2023).

40%

των καταναλωτών αισθάνεται επιφυλακτικό και προσέχει πού και πόσα ξοδεύει.

Είναι χαρακτηριστικό ότι η αύξηση στο μέσο καλή τιμών είναι 6%, στην Ευρώπη ανεβαίνει στο 8%, και όλα αυτά συμβαίνουν με ένα +20% να έχει ήδη προηγηθεί κατά τη διετία 2022 – 2023. Μάλιστα, οι περισσότεροι καταναλωτές (40%) ανήκουν στην κατηγορία cautious, παραμένουν δηλαδή επιφυλακτικοί και προσέχουν πού αλλή και πόσα ξοδεύουν. Στα θετικά συμπεράσματα της έρευνας, το ποσοστό των thrivers, όσων δηλαδή έχουν αποταμιεύσει χρήματα και νιώθουν περισσότερο ασφαλείς, ολοένα και μεγαλώνει (από 11% το 2024, σε 14% το 2025).

Μείωση στην εκτός σπιτιού κατανάλωση

Όλα τα παραπάνω δεδομένα θέτουν τις βάσεις για τις καταναλωτικές προτεραιότητες που αναμένεται να διαμορφωθούν εντός του 2026. Όσο ο πληθωρισμός περιορίζει την αγοραστική δύναμη του κοινού, τόσο η εστίαση θα πιέζεται. Έτσι, σε παγκόσμια κλίμακα, τα νοικοκυριά προβλέπεται να περικόψουν τα έξοδά τους σε γεύματα και διασκέδαση εκτός σπιτιού (Out Of Home - OOH), σε προϊόντα ένδυσης και υπόδυσης, καθώς και σε delivery φαγητού και takeaway.

Οι πληρωμές τους -όπως είναι αναμενόμενο- κατευθύνονται πλέον σε πιο καθημερινά πράγματα όπως είναι λογαριασμοί κοινής ωφελείας (ρεύμα, νερό, θέρμανση κ.ά), αγορές τροφίμων και προϊόντων για το σπίτι, έξοδα μετακίνησης, υπηρεσίες εκπαίδευσης και φύλαξης παιδιών, καθώς και υπηρεσίες υγείας.

Εστίαση: Προσαρμογή στις νέες προκλήσεις

Τι σημαίνουν όλα αυτά πρακτικά για ένα εστιατόριο; Ότι θα πρέπει να διασφαλίσει πως η σχέση ποιότητας- τιμής που προσφέρει είναι δίκαιη, αλλή συγχρόνως να προβάλει δυναμικά τα ανταγωνιστικά του πλεονεκτήματα, υιοθετώντας και άλλες κυρίαρχες τάσεις όπως locality, βιωσιμότητα, προσφορά μικρότερων πιάτων, εξειδίκευση και ευέλικτα μενού κ.ά. Διαφοροποίηση, ενεργή δραστηριότητα στα social media και έμφαση τόσο στο προϊόν όσο και στο service είναι λέξεις- κλειδιά για την επιτυχία.

Αξίζει να αναφερθεί πως μπορείτε να βρείτε διαθέσιμη ολόκληρη την έρευνα του "Consumer Outlook: Guide to 2026" στο nielseniq.com. ■



+15,1%

Το e-commerce παραμένει το κανάλι με τη μεγαλύτερη ανάπτυξη. Στην Ελλάδα το ποσοστό αγοράς τροφίμων online είναι στο 3%.

54%

των καταναλωτών θα μεταπηδούσε σε ένα premium branded προϊόν, εάν πληρούσε συγκεκριμένες προϋποθέσεις. Το ποσοστό αυτό ανεβαίνει στο 61% για τους Millennials και στο 58% για τη Gen Z.



ΚΥΡΙΑΡΧΕΣ ΑΝΗΣΥΧΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΕΠΗΡΕΑΣΟΥΝ ΤΙΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΤΟ 2026

	Ιούλιος 2025	Μεταβολή σε σύγκριση με το 2024
Άνοδος τιμών στα είδη διατροφής	29%	-3,5%
Διεθνείς συγκρούσεις/κλιμάκωση κρίσης/πόλεμος (ήταν στην 5η θέση το 2024)	23%	9,5%
Οικονομική ύφεση	20%	0,6%
Αύξηση κόστους λογαριασμών κοινής ωφέλειας (ήταν στη 2η θέση το 2024)	17%	-3,2%
Προσωπική & οικογενειακή ευημερία/ευτυχία	12%	-0,1%

Για τον επαγγελματία που απαιτεί ποιότητα και οικονομία

- 🔥 Υψηλή Αντοχή
- 🔥 Άριστη σχέση ποιότητας τιμής
- 🔥 Μεγάλο δίκτυο διανομών
σε όλη την Ελλάδα



Σκανάρετε εδώ
για περισσότερες
πληροφορίες

NUTRIA A.E.

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 162ο χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 350 06, Άγιος Κωνσταντίνος, Τ. 22350 91 081

ΓΡΑΦΕΙΑ/ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ: Κόδρου 10, 154 51, Νέο Ψυχικό, Αθήνα, Τ. 210 32 49 085

nutria@nutria.gr - www.nutria.gr

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

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

CONCEPT

Σκαρφαλωμένες πάνω στα δέντρα του πυκνού νεφοδάσους του Μοντεβέρντε, οι γυάλινες καμπίνες του εστιατορίου San Lucas μεταμορφώνονται σε ατράκτους που μεταφέρουν τους επισκέπτες τους στον πυρήνα της άγριας ομορφιάς και των αυθεντικών γεύσεων της Κόστα Ρίκα.

SAN LUCAS TREETOP DINING EXPERIENCE

Η μαγεία της Κόστα Ρίκα σε εννέα πιάτα

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΛΕΝΗ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ
ΤΟΥ SAN LUCAS

Σε ένα σπάνιο και ονειρικό οικοσύστημα, όπου η βλάστηση του δάσους καλύπτεται σχεδόν πάντα από τα σύννεφα, το San Lucas Treetop Experience έχει επιφυλάξει για τους επισκέπτες του τις πλέον προνομιακές θέσεις· στις κορυφές των δέντρων. Η εμπειρία είναι μοναδική και δεν είναι τυχαίο πως το εστιατόριο «σκαρφάλωσε» στη δεύτερη θέση

των Traveller's Choice Awards Best Of The Best 2025, του Trip Advisor, στην κατηγορία One of a kind, ενώ το BBC Travel το έχει περιγράψει ως μία από τις πιο ξεχωριστές και ρομαντικές γαστρονομικές προτάσεις στον κόσμο, όπου η υψηλή κουζίνα συναντά την ψυχή της Κόστα Ρίκα. Μιλώντας στο ΨΗΤΟ ο Diego Valverde, πολιτικός μηχανικός και ένας εκ των

ιδιοκτητών, περιγράφει το concept του εστιατορίου το οποίο αντλεί έμπνευση από τις αιωρούμενες γέφυρες και τις εναέριες διαδρομές με zip line. Οι συγκεκριμένες διαδρομές έχουν καταστήσει το Μοντεβέρντε έναν από τους πιο διάσημους προορισμούς οικοτουρισμού στον κόσμο που επιχειρεί να συνδυάσει την τοπική κουζίνα με τη φύση και την περιπέτεια.



1, 2, 5. Οι οκτώ ιδιωτικές γυάλινες καμπίνες βρίσκονται αρκετά μέτρα πάνω από το έδαφος, στην κόμη του δάσους, και προσφέρουν άπλετη θέα στα κινούμενα σύννεφα και τους μακρινούς ορεινούς όγκους 3. Το φαγητό εδώ είναι μία "ωδή" στη γαστρονομία του νησιού 4. Μια βαλίτσα και ένα διαβατήριο σηματοδοτούν την αρχή του γευστικού ταξιδιού στα υλικά και τις γαστρονομικές παραδόσεις της Κόστα Ρίκα



“Το concept του εστιατορίου αντλεί έμπνευση από τις αιωρούμενες γέφυρες και τις εναέριες διαδρομές με zip line που έχουν καταστήσει το Μοντεβέρντε έναν από τους πιο διάσημους προορισμούς οικοτουρισμού στον κόσμο.”

«Το San Lucas βρίσκεται μέσα στο Chira Glamping, ένα boutique eco-hotel που δίνει έμφαση στη βιωσιμότητα και διαθέτει καταλύματα που αποτελούνται από σκηνές μεγάλου μεγέθους, με μοντέρνα διαρρύθμιση και προσεγμένη αισθητική», μας εξηγεί. «Μια στενή ξύλινη γέφυρα, ανυψωμένη περίπου 10 μέτρα πάνω από το έδαφος, οδηγεί στις οκτώ ιδιωτικές γυάλινες καμπίνες (pods), που

«αιωρούνται» πάνω από την κόμη του δάσους, και προσφέρουν άπλετη θέα στα κινούμενα σύννεφα, τους μακρινούς ορεινούς όγκους και τον Κόλπο του Νικογιά, απ' όπου η κουζίνα προμηθεύεται μεγάλο μέρος των θαλασσινών».

Ιδιωτικό περιβάλλον

Το κάθε pod διαθέτει ένα ξύλινο τραπέζι που μπορεί να φιλοξενήσει έως και

οκτώ άτομα και, παρότι αρχικά οι περισσότερες καμπίνες ήταν σχεδιασμένες έτσι ώστε να φιλοξενούν ζευγάρια σε ένα τέλεια ρομαντικό και ιδιωτικό περιβάλλον, τον τελευταίο καιρό το εστιατόριο «επενδύει» και στις οικογένειες, δημιουργώντας μενού γευσιγνωσίας επανασχεδιασμένο ειδικά για παιδιά ηλικίας 5 έως 11 ετών.

«Ενήλικες και παιδιά απολαμβάν- ➤



1. Οι περισσότερες καρπίνες είναι σχεδιασμένες για να προσφέρουν ρομαντικά γεύματα δύο ατόμων. 2. Το "αινιγματικό" μενού δεν αποκαλύπτει τους συνδυασμούς των υλικών στα πιάτα.

νουν γκουρμέ πιάτα σε ένα παιχνιδιάρικο και καθηλωτικό περιβάλλον», τονίζει ο κ. Valverde.

Διαβατήριο στη γεύση

Το κουβάρι από το αφήγημα του San Lucas αρχίζει να ξετυλίγεται με το που εισέρχεται ο επισκέπτης στη γυάλινη καρπίνα και βρίσκεται μπροστά σε μία βαλίτσα και ένα διαβατήριο. «Το διαβατήριο είναι ένας γαστρονομικός οδηγός που συνδέει τα υλικά και τα παραδοσιακά πιάτα με τον τόπο προέλευσής τους από τις επαρχίες της Κόστα Ρίκα, τις οποίες «επισκεπτόμαστε» κατά τη διάρκεια του δείπνου», εξηγεί. «Η βαλίτσα, περιέχει θεματικά στοιχεία και εκπλήξεις, σχεδιασμένα ώστε να βυθίζουν πλήρως τους επισκέπτες στην αφήγηση. Μαζί, αυτές οι παιχνιδιάρικες λεπτομέρειες, ενισχύουν την αίσθηση ότι ο κάθε πελάτης είναι ένας ταξιδιώτης που πρόκειται να ανακαλύψει τη χώρα μας μέ-

σα από τη γαστρονομία της».

Περιγράφοντας το μενού, ο κ. Valverde δεν αποκαλύπτει πολλά καθώς, σκοπίμως, τα πιάτα καλύπτονται από μυστήριο. Βαπτισμένα με ονόματα όπως «Η αρχή του ταξιδιού», «Καρτάγο: βουνά και ηφαίστεια», «Αθαχουέλα: μάνγκο και παρατσούκλια» ή «Μοντεβέρντε: χρυσός θησαυρός», κρατούν το συνδυασμό των υλικών, τη συνταγή και την τελική τους εμφάνιση σαν μυστικό, μέχρι τη στιγμή που σερβίρονται στο τραπέζι. «Κατά βάση υπάρχουν δύο μενού», μας λέει για να δώσει μία γενική εικόνα. «Ένα signature μενού εννέα πιάτων με τίτλο «Γευστικό ταξίδι στις επαρχίες της Κόστα Ρίκα», κόστους \$172, και μια εποχική σύντομη εκδοχή του, έξι πιάτων, που κοστολογείται στα \$122. Και τα δύο αναδεικνύουν τα τοπικά υλικά της Κόστα Ρίκα, μαγειρεμένα με διεθνείς τεχνικές. Για παράδειγμα, οι πελάτες μπορούν να περιμένουν πιάτα με τροπικά φρούτα, φρέσκα θαλασσινά, τοπικά λαχανικά, παραδοσιακά τυριά και δημιουργίες που «επανερμηνεύουν» τις ντόπιες γεύσεις».

Ωστόσο, η ειδυλλιακή τοποθεσία και η εντοπιότητα των υλικών είναι μόνο κάποια από τα κομμάτια που συνθέτουν τη συνολική εικόνα.

Στην πραγματικότητα, χρειάστηκαν χρόνια μέχρι το εστιατόριο να τελειοποιηθεί και να γίνει αυτό που είναι σήμερα. Σύμφωνα με το Reporter Gourmet, κατά το σχεδιασμό του επιστρατεύτηκε ακόμη και μια ειδικός, η Alejandra Brenes, ψυχολόγος ειδικευμένη στη συμπεριφορά των γαστρονομικών καταναλωτών και στις νευροεπιστήμες των αισθητηριακών εμπειριών! Τίποτα δεν αφέθηκε στην τύχη από τους δημιουργούς του San Lucas Treetop Experience. Η θερμοκρασία της αίθουσας, η μουσική, ο σχεδιασμός των πιάτων και ο τρόπος που τοποθετείται το φαγητό στα σκεύη, έχουν επιλεχθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να ενισχύεται η εμπειρία της γεύσης. Και όπως χαρακτηριστικά έγραψε η δημοσιογράφος Carla Ross του BBC για να περιγράψει την εμπειρία της στο San Lucas, «το κάθε πιάτο, όχι μόνο τιμούσε μια διαφορετική επαρχία, αλλά συνοδευόταν από ανέκδοτα αποσπάσματα και ιστορίες για το πώς η γεωγραφία διαμόρφωσε τη μαγειρική, μετατρέποντας το δείπνο σε μια προσωπική και πολιτισμική αφήγηση». ■

●● Η θερμοκρασία της αίθουσας, η μουσική, ο σχεδιασμός των πιάτων και ο τρόπος που τοποθετείται το φαγητό στα σκεύη είναι μελετημένα ώστε να ενισχύεται η γαστρονομική εμπειρία. ●●



SAN LUCAS
Chira Glamping Hotel,
Monteverde, Costa Rica

friendly eco boxes

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

NEW
GENERATION



ΕΤΟΙΜΑ
ΣΤΗΜΕΝΑ
eco box
ready
serie



Διαθέσιμες σειρές



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



SEATING

Πώς και γιατί το συναντάμε συχνά;

Όταν η διάρκεια ενός γεύματος είναι φιξαρισμένη, στην κουζίνα όλα πάνε ρολόι –και αυτό δεν μπορεί να το αρνηθεί κανείς. Μπορούν τα εστιατόρια να θέσουν αυστηρά όρια, χωρίς να χαθεί ο αυθορμητισμός και η ζεστασιά της φιλοξενίας;

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

Η πρακτική των time slots ή αλλιώς του limited time seating, δεν είναι καινούρια. Έκανε δειλά την εμφάνισή της στα πολυτελή εστιατόρια του εξωτερικού στα τέλη του 2010 και «νομιμοποιήθηκε», σε ευρύτερη κλίμακα, κατά την περίοδο του Covid-19. Από τότε, την εφαρμόζουν όλο και περισσότεροι, ανεξαρτήτως είδους κουζίνας, γεγονός που ανοίγει μία συζήτηση-debate, με κάποιους να κάνουν λόγο «για το τέλος του αυθορμητισμού»

στην εστίαση και άλλους για ένα μέτρο απαραίτητο για τη βιωσιμότητα μιας επιχείρησης σήμερα.

Μιλήσαμε με έμπειρους επιχειρηματίες, οι οποίοι μας εξήγησαν πώς εφαρμόζουν το limited time seating στα εστιατόριά τους, τους λόγους που, εξ αρχής, το υιοθέτησαν και ποια ήταν η υποδοχή του από τους πελάτες τους.

Ανάγκη βιωσιμότητας

Ο Βασίλης Στεφανάκης, συνιδιοκτήτης του ιταλικού εστιατορίου Osteria

Mamma στον Κεραμεικό, ανήκει στους υπέρμαχους του μέτρου και υποστηρίζει πως τα time slots είναι μονόδρομος, για οικονομικούς λόγους, τόσο σε επίπεδο εσόδων, όσο και σε επίπεδο διαχείρισης εξόδων. «Είναι πολύ όμορφο να δημιουργούμε φροντισμένα και φιλόδοξα project που πρεσβεύουν αρχές όπως η άριστη ποιότητα, το zero waste και η προστασία του περιβάλλοντος, αλλά τίποτα από όλα αυτά δεν μπορεί να εφαρμοστεί, αν η ίδια η επιχείρηση δεν είναι βιώσιμη.

Ένα στα οκτώ με δέκα μαγαζιά κλείνουν στα δύο πρώτα χρόνια. Τα λειτουργικά έξοδα είναι πολύ υψηλά και αν δεν υπάρξουν κανόνες, δεν θα καταφέρουμε να πάμε την εστίαση μπροστά», λέει μιλώντας στο ΨΗΤΟ. «Οφείλουμε να λάβουμε υπόψη μας πως εστιατόρια σαν το Osteria Mamma, που έχουν ακριβές πρώτες ύλεις και απασχολούν επιπλέον βάρδιες προσωπικού για τις προετοιμασίες, χρειάζεται να βλέπουν τη σάλα τους γεμάτη και τους πελάτες τους να εναλλάσσονται. Γι' αυτό, από την πρώτη ημέρα λειτουργίας μας εφαρμόζουμε τις online κρατήσεις, με δυνατότητα παραμονής από 2 ώρες έως 2 ώρες και 45' λεπτά, ανάλογα με το πόσα άτομα χρειάζεται να εξυπηρετήσουμε σε μια παρέα. Μάλιστα, κατά τη διάρκεια της online κράτησης, το σύστημα ζητά την τραπεζική κάρτα του πελάτη, ώστε να χρεωθεί ένα φιξ ποσό σε περίπτωση που δεν εμφανιστεί στο προκαθορισμένο ραντεβού. Εννοείται, πως αυτή η διαδικασία ακολουθείται μόνο στις περιπτώσεις που δεν ακυρώνεται εγκαίρως μία κράτηση, ώστε να ελευθερωθεί το τραπέζι». Πώς, όμως, αντιδρούν οι επισκέπτες σε αυτό το μέτρο; Είναι οι Έλληνες έτοιμοι να στερηθούν την άνευ ορίων χαλαρή έξοδό τους;

«Όντως, έχουν υπάρξει κάποιες ελάχιστες αντιδράσεις, κυρίως για το θέμα της κάρτας», απαντά ο κ. Στεφανάκης. «Ωστόσο, για μένα, όλα είναι θέμα σεβασμού. Εκτός από επιχειρηματίας είμαι, καταρχάς, και πελάτης, οπότε αντιλαμβάνομαι τις ανάγκες των ανθρώπων που μας επιλέγουν για την έξοδό τους. Με την ίδια λογική, όμως, θα πρέπει και εκείνοι από την πλευρά τους να δείχνουν κατανόηση στις ανάγκες του εστιατορίου, αλλά και των υπολοίπων πελατών. Όταν μια παρέα αργεί να έρθει στο ραντεβού, δημιουργείται ένας φαύλος κύκλος πίεσης και αργοπορίας που επηρεάζει τόσο την κουζίνα και το προσωπικό, όσο τους ίδιους, αλλά και τους επόμενους επισκέπτες».

Προσαρμοσμένο μοντέλο

Σε μια άλλη περίπτωση, η «Ταβέρνα των Φίλων», έχει υιοθετήσει ένα δικό της μοντέλο, πιο ευέλικτο, που προσαρμόζεται κάθε φορά, στις ανάγκες της εκάστοτε ημέρας. «Δεν τηρούμε αυστηρούς κανόνες του limited time seating», λέει στο ΨΗΤΟ ο Γιώργος Κοντορίζος, συνιδιοκτήτης της ταβέρνας. «Οι κρατήσεις ξεκινούν για εμάς χωρίς περιορισμό. Τις μέρες, όμως, που η ζήτηση είναι μεγάλη, το σύστημα απελευθερώνει τα «χρονικά παράθυρα» ανάμεσα στα ήδη κλεισμένα τραπέζια και έτσι ενημερώνουμε τους επόμενους υποψήφιους πελάτες για την ώρα και τη διάρκεια όπου υπάρχει διαθεσιμότητα. Συνήθως, πρόκειται για ένα δίωρο». Τον ρωτάμε για τις αντιδράσεις του κόσμου και τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν σε μεγαλύτερη συχνότητα και απαντά πως: «Ακόμη και όταν πρέπει να υπενθυμίσουμε στους επισκέπτες μας πως ήρθε η ώρα να αφήσουν το τραπέζι τους δεν δημιουργούνται παρεξηγήσεις, καθώς γνωρίζουν εξ αρχής ότι ήταν επιλογή τους. Το μεγαλύτερο πρόβλημα για εμάς είναι όταν οι επισκέπτες εκμεταλλεύονται την απουσία του χρονικού περιο-

ρισμού και καταφθάνουν με καθυστερήσεις, ακόμη και της μίας ώρας. Εκεί, διαταράσσεται η ροή της κουζίνας και του service και δεν μπορούμε να λειτουργήσουμε σωστά. Έτσι, αποφασίσαμε να γίνουμε πιο αυστηροί και σε τέτοιες περιπτώσεις ζητούμε την παραγγελία τους ακόμη και αν δεν έχει συμπληρωθεί η παρέα».

Προσεγγίζοντας το θέμα συνοδικά, η μέχρι σήμερα εφαρμογή του μέτρου, σε διεθνές επίπεδο, φαίνεται να λειτουργεί θετικά στην οργάνωση των πελατών, στην αύξηση της αποδοτικότητας (με την ομαλή ροή του σέρβις και της κουζίνας), όπως επίσης και στην ομαλή γαστρονομική εμπειρία του πελάτη που τρώει στην ώρα του και δεν έχει αμήχανες αναμονές στην πόρτα ή το μπαρ του μαγαζιού.

Παράλληλα, βοηθά στην εφαρμογή στρατηγικών marketing για την προώθηση των ημερών και των ωρών που δεν υπάρχει αρκετή κίνηση. Όλα αυτά, βεβαίως, υπό την προϋπόθεση το "seating" να εφαρμόζεται με σεβασμό και ευγένεια, ξεκάθαρους κανόνες και χωρίς «λεπτά γράμματα». Γιατί στο τέλος της ημέρας, ο πελάτης είναι εκείνος που αποφασίζει. ■

👉 Από την πρώτη ημέρα λειτουργίας μας εφαρμόζουμε online κρατήσεις διάρκειας 2 ωρών ή 2 ωρών και 45', ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων 👉

– **Βασίλης Στεφανάκης,**
"Osteria Mamma",
Κεραμεικός

👉 Ακόμη και όταν υπενθυμίζουμε σε κάποιους πως ήρθε η ώρα να αφήσουν το τραπέζι τους δεν ενοχλούνται, γιατί το γνωρίζουν εξ' αρχής 👉

– **Γιώργος Κοντορίζος,**
"Η ταβέρνα των φίλων", Κολλωνός



Global Pack
INTERNATIONAL PACKAGING EXHIBITION

15.661 ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

FOODTECH
INTERNATIONAL FOOD PROCESSING EXHIBITION



Το εκθεσιακό δίδυμο GLOBAL PACK - FOODTECH 2025 λειτούργησε ως το απόλυτο κέντρο επιχειρηματικής δραστηριότητας για τη Βιομηχανία τροφίμων. Το αποτέλεσμα; Δυναμικές επιχειρηματικές σχέσεις, εντατικό networking και εμπορικές συμφωνίες.

Aπό τις 7 έως τις 10 Νοεμβρίου, οι εκθέσεις FOODTECH και GLOBAL PACK παρουσίασαν τις κορυφαίες εταιρείες της παγκόσμιας αγοράς με λύσεις που ξεκινούσαν από την παραγωγή και την επεξεργασία τροφίμων μέχρι τη σύγχρονη συσκευασία. Χιλιάδες επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να ανακαλύψουν ρομποτικά συστήματα, αυτοματισμούς, καινοτόμες λύσεις για ασφαλή προϊόντα, πρωτοποριακά συστήματα ιχνηλασιμότητας, πρώτες ύλες και βελτιωτικά, αλλά και τεχνολογίες αιχμής, καινοτόμα υλικά, αυτοματισμούς και εφαρμογές τεχνητής νοημοσύνης για κάθε στάδιο της Συσκευασίας – Αποθή-

κευσης – Διαλογής. Η παράλληλη διεξαγωγή της FOODTECH με την GLOBAL PACK δημιούργησε ένα μοναδικό πεδίο καινοτομίας και επιχειρηματικότητας. Οι εκθέτες τους διέυρυναν το πελατολόγιό τους, συνδέθηκαν με νέους δυναμικούς συνεργάτες και επέκτειναν το δίκτυο διανομής τους σε αγορές με υψηλή προοπτική. Παγκόσμιες τάσεις στο food processing και το sustainable packaging, ψηφιακά εργαλεία για τον μετασχηματισμό της γραμμής συσκευασίας και λύσεις που μειώνουν κόστος και αυξάνουν παραγωγικότητα συνδυάστηκαν σε ένα περιβάλλον που ανέδειξε το μέλλον της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών.



7ο Διεθνές Συνέδριο Π.Ε.Τ.Ε.Τ. : Καινοτομία και Προκλήσεις Βιωσιμότητας

Πλούσιο σε πληροφορίες και επιστημονικά συμπεράσματα, το 7ο Διεθνές Συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων που φιλοξενήθηκε από τη FOODTECH 2025, κέρδισε το ενδιαφέρον και ανταποκρίθηκε στις προσδοκίες του απαιτητικού ακροατηρίου του. Το συνέδριο άνοιξε με τους χαιρετισμούς του κ. Ιωάννη Σμαρνάκη, προέδρου της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων και Επιστημόνων Τροφίμων, ο οποίος εξέφρασε τις ευχαριστίες του σε όσους συνέβαλαν στην πραγματοποίηση του συνεδρίου, ενώ αναφέρθηκε και στους στόχους της Εταιρείας. Στο πλαίσιο του Συνεδρίου, το οποίο παρακολούθησαν εκατοντάδες σπουδαστές και στελέχη του κλάδου, παρουσιάστηκαν αποτελέσματα καινοτόμων ερευνών, φιλοξενήθηκαν πάνελ ομιλιών, αλλά και ομιλίες σημαντικών στελεχών της διεθνούς επιστημονικής κοινότητας.



Agrifood Conference: Πολλαπλές διεθνείς παρουσίες

Το AgriFood Conference φιλοξένησε δύο πάνελ συζήτησης. Το 1ο πάνελ με τη συμμετοχή των Κατ. Παπαδούλη, Επικεφαλής InnovinAgri, Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών, Μαρίας Γαβριέλλα Αναγνωστοπούλου, COO, Envolve Entrepreneurship και Δημ. Βοηουδάκη, General Programs Directo, Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά, ανέδειξε τη σημασία ύπαρξης incubator networks ώστε η ακαδημαϊκή γνώση να γίνεται επιχειρηματική πρακτική και οι νέοι επιστήμονες να έχουν μια ευκαιρία απασχόλησης. Στο δεύτερο πάνελ παρουσιάστηκαν κάποια σημαντικά practice cases από εταιρείες που κυρίως έχουν δημιουργήσει τεχνολογικά εργαλεία για την πρωτογενή παραγωγή.



F&B NEXT-GEN STAGE: Η γνώση στο προσκήνιο

Η FOODTECH ανέδειξε τη σημασία της τεχνογνωσίας μέσα από ένα πλούσιο πρόγραμμα που κέρδισε τις εντυπώσεις. Για 4 ημέρες, κορυφαία στελέχη της αγοράς, ακαδημαϊκοί και εκπρόσωποι θεσμικών φορέων μοιράστηκαν ιδέες και λύσεις για τις προκλήσεις και τις ευκαιρίες της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών. Στο επίκεντρο βρέθηκαν οι τάσεις που μεταμορφώνουν τον κλάδο, από την εφαρμογή ρομποτικής στις γραμμές παραγωγής έως τις τεχνολογίες ασφάλειας και τα case studies που αποδεικνύουν πώς η καινοτομία γίνεται πράξη. Οι συζητήσεις ανέδειξαν το μέλλον του F&B processing και έδωσαν στους επαγγελματίες πολύτιμα εργαλεία για το μέλλον.



Packaging inspiring stage



Με θέμα "Συσκευασία & Καινοτομία: Ένα Ταξίδι στο Μέλλον της Βιομηχανίας", ολοκληρώθηκε στο πλαίσιο της διοργάνωσης των εκθέσεων FOODTECH και GLOBAL PACK το πρόγραμμα εκδηλώσεων στο Packaging Inspiring Stage. Συγκεκριμένα, μέσα από ένα πλούσιο πρόγραμμα παρουσιάσεων και συζητήσεων, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να εμβαθύνουν σε κρίσιμα ζητήματα όπως η πολυτελής και βιώσιμη συσκευασία, η νομοθεσία, η τεχνολογία, η εκπαίδευση, η βιομηχανική ιδιοκτησία και οι επενδυτικές προοπτικές. Μεγάλο ενδιαφέρον είχε και η εκδήλωση του Συνδέσμου Ελλήνων Παραγωγών Χάρτινης Συσκευασίας, ο οποίος συμπλήρωσε τρία χρόνια ζωής και στο πλαίσιο του Packaging Inspiring Stage μέλη του διοικητικού συμβουλίου κι εκλεκτοί καλεσμένοι παρουσίασαν τη θέση του κλάδου στην ελληνική και την ευρωπαϊκή οικονομία, ενώ στάθηκαν και στις προκλήσεις που αντιμετωπίζει η κυματοειδής χάρτινη συσκευασία τόσο στη χώρα μας, όσο και στην Ευρώπη. Αξίζει να αναφερθεί και η τοποθέτηση του Βασίλη Έξαρχου, προέδρου του συνδέσμου HPPA και cluster manager της εταιρείας Dunapack Packaging, ο οποίος τόνισε ότι ο κλάδος της κυματοειδούς χάρτινης συσκευασίας αναπτύσσεται, επενδύει, συμμορφώνεται με τη διεθνή νομοθεσία και απαντάει στις μεγάλες προκλήσεις της εποχής αναπτύσσοντας συνέργειες.

Με μια λαμπερή τελετή που ανέδειξε τη δημιουργικότητα και τις καινοτόμες ιδέες στον κλάδο της ετικέτας, πραγματοποιήθηκε, το Σάββατο 8 Νοεμβρίου, η απονομή των βραβείων του 7ου διαγωνισμού "Greek Label Awards 2025". Στόχος του διαγωνισμού -που διεξήχθη από το διμηνιαίο περιοδικό συσκευασίας All Pack Hellas με την υποστήριξη του Ελληνικού Συνδέσμου Ετικετοποιών (ΕΛΣΕΤ) και της Global Pack Expo- ήταν να εστιάσει, να αποδείξει και να προωθήσει τα πλεονεκτήματα και τη χρηστική αξία των αυτοκόλλητων ετικετών, αλλά και να προβάλλει και να ενθαρρύνει τον πρωθυποτικό ρόλο της ετικέτας (αποτελεσματικό marketing, προώθηση, αναγνώριση προϊόντος, κ.λπ.). Στον διαγωνισμό έλαβαν μέρος σχεδιαστές, δημιουργοί ετικετών, παραγωγοί ετικετών, τελικοί πελάτες και σπουδαστές. Οι φετινοί νικητές ξεχώρισαν για την πρωτοτυπία, την αισθητική και τη λειτουργικότητα των ετικετών τους καθώς και για τη χρήση καινοτόμων υλικών και τεχνικών εκτύπωσης. Οι κατηγορίες του διαγωνισμού κάλυπταν όλο το φάσμα της αγοράς, από προϊόντα τροφίμων και ποτών μέχρι καλλυντικά και φαρμακευτικά προϊόντα. Οι νικητές/νικήτριες απέσπασαν το θερμό χειροκρότημα του κοινού για τις καινοτόμες ιδέες τους, αποδεικνύοντας πως η ελληνική αγορά της ετικέτας συνεχίζει να εξελίσσεται δυναμικά, με έμφαση στην δημιουργικότητα και τα υψηλά πρότυπα σχεδιασμού. Αναλυτικά οι νικητές στο globalpackexpo.gr.

Greek Label Awards 2025





VICTORINOX

PREPARED TO PERFORM

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

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



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η αξία της προληπτικής συντήρησης

Για την εύρυθμη λειτουργία κάθε επισιτιστικής επιχείρησης η τακτική συντήρηση του επαγγελματικού εξοπλισμού είναι βασικός παράγοντας επιτυχίας, καθώς εγγυάται μεταξύ άλλων υψηλή αποδοτικότητα των μηχανημάτων, αποφυγή σοβαρών βλαβών και εξοικονόμηση ενέργειας.

ΑΡΘΡΟ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΜΩΡΑΪΤΗΣ,
προέδρος ΣΕΕΜΕ
(Σύνδεσμος
Επιχειρήσεων
Εξοπλισμού
Μαζικής Εστίασης)

Στον απαιτητικό και ιδιαίτερα ανταγωνιστικό χώρο της μαζικής εστίασης, κάθε λεπτό εύρυθμης λειτουργίας έχει καθοριστική σημασία. Οι επιχειρήσεις του κλάδου στηρίζονται σε τεχνολογικά προηγμένο εξοπλισμό, φούρνους, ψυγεία, πλυντήρια, ψύκτες, μηχανές πα-

ρασκευής, ο οποίος λειτουργεί συχνά αδιάκοπα και υπό συνθήκες υψηλής καταπόνησης. Παρά ταύτα, η συντήρηση των μηχανημάτων αντιμετωπίζεται συχνά ως ζήτημα δευτερεύουσας σημασίας, έως ότου προκύψει κάποιο τεχνικό πρόβλημα. Ωστόσο, το κόστος της αδράνειας είναι πάντοτε υψηλότερο από το κόστος της πρόληψης.

Στοχευμένη στρατηγική

Η προληπτική συντήρηση δεν αποτελεί απλώς μία προαιρετική υπηρεσία, αλλά μια στοχευμένη στρατηγική πρακτικής διαχείρισης που διασφαλίζει τη μακροζωία του εξοπλισμού, τη σταθερότητα

της απόδοσης και τη βέλτιστη ενεργειακή αποδοτικότητα. Μέ-

σω τακτικών ελέγχων, καθαρισμών και ρυθμίσεων, καθίσταται δυνατή η έγκαι-

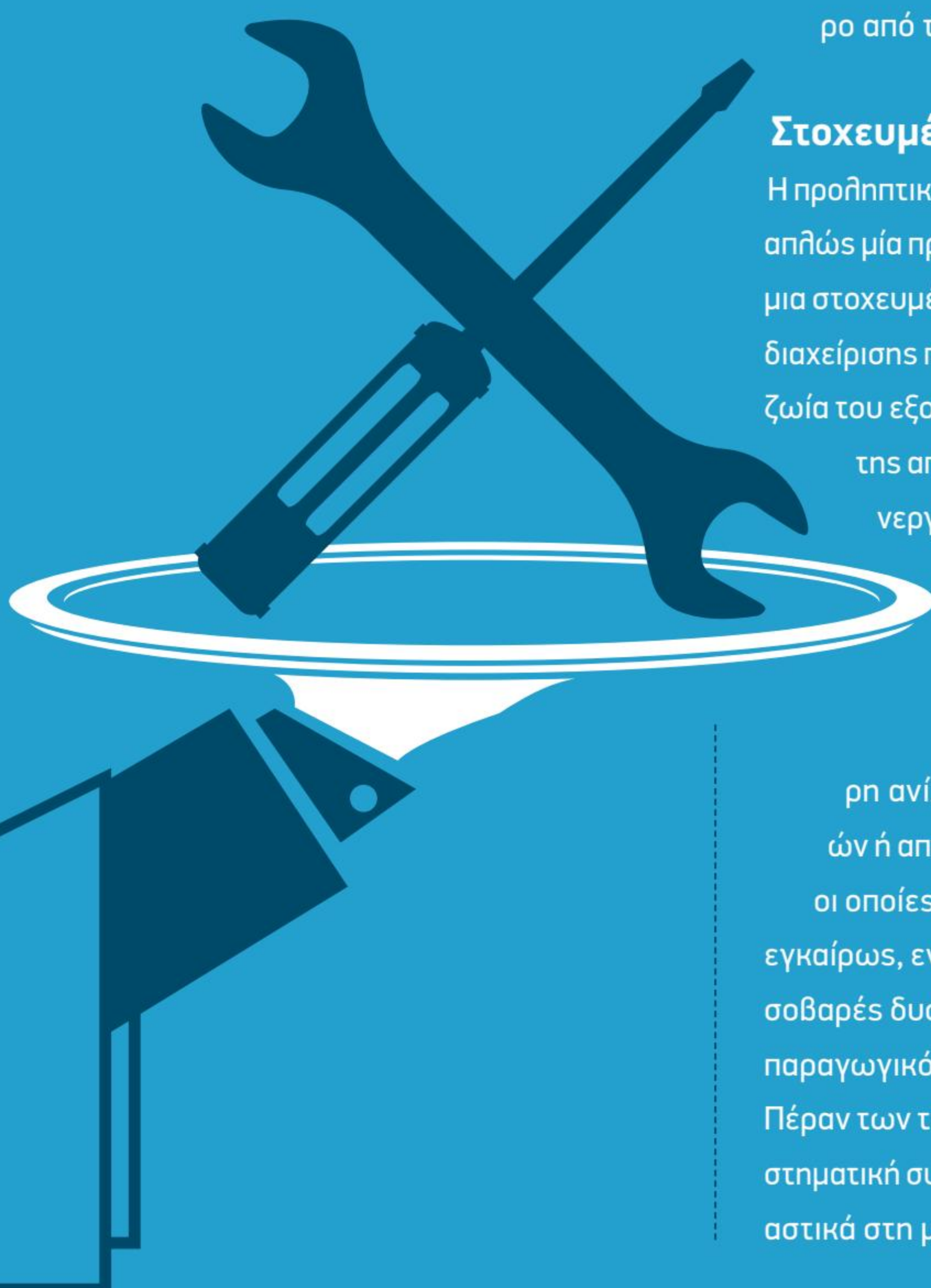
ρη ανίχνευση φθορών, διαρροών ή αποκλίσεων στη λειτουργία, οι οποίες, αν δεν αντιμετωπιστούν εγκαίρως, ενδέχεται να οδηγήσουν σε σοβαρές δυσλειτουργίες και απώλεια παραγωγικότητας.

Πέραν των τεχνικών ωφελειών, η συστηματική συντήρηση συμβάλλει ουσιαστικά στη μείωση της κατανάλωσης

ενέργειας και νερού, στην αποτροπή απρογραμμάτιστων διακοπών λειτουργίας και στη διασφάλιση συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας, σύμφωνα με τις ισχύουσες ευρωπαϊκές προδιαγραφές. Αποτελεί, συνεπώς, θεμελιώδη πυλώνα βιωσιμότητας και επαγγελματικής υπευθυνότητας.

Ο Σύνδεσμος Επιχειρήσεων Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης (ΣΕΕΜΕ) στέκεται σταθερά αρωγός των επιχειρήσεων του κλάδου, προωθώντας πρακτικές που ενισχύουν την ασφάλεια, την αποδοτικότητα και τη βιωσιμότητα. Ο Σύνδεσμος ενθαρρύνει κάθε επιχείρηση να υιοθετήσει οργανωμένο πλάνο προληπτικής συντήρησης σε συνεργασία με πιστοποιημένους τεχνικούς και εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους, προκειμένου να διασφαλίζεται η ασφαλής και αποδοτική λειτουργία κάθε μηχανήματος.

Σε μια εποχή όπου η αποδοτικότητα, η βιωσιμότητα και η ασφάλεια αποτελούν αλληλένδετες έννοιες, η προληπτική συντήρηση συνιστά το αποτελεσματικότερο μέσο προστασίας της επένδυσης. Δεν αποτελεί κόστος, αλλά πράξη πρόληψης, εξοικονόμησης και επαγγελματικής συνέπειας. ■



METROPOLITAN
EXPO

13-16 Φεβ
2026



Leading the change

HORECA

ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

Supported by



POWTECH | TECHNOPHARM

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

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

**NÜRNBERG
MESSE**



It's Ceviche o' clock!

Η γαστρονομική «βεντάλια» του Περού, χάρη στην ποικιλομορφία της, κερδίζει ολοένα και περισσότερους οπαδούς σε όλο τον κόσμο. Ανάμεσα στα πιο δημοφιλή πιάτα της βρίσκεται αδιαμφισβήτητα το σεβίτσε, που θριαμβεύει ως ένα ανοιχτό πεδίο γευστικών πειραματισμών και αναζητήσεων.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ

Η απαρχή του δεν ορίζεται σε μια συγκεκριμένη στιγμή στον χρόνο. Θεωρείται ότι η αρχική εκδοχή του σεβίτσε γεννήθηκε πριν 3.000 χρόνια στις ακτές του Περού. Με το πέρασμα χιλιετιών και αιώνων, από γενιά σε γενιά, καθιερώθηκε ως ένα παραδοσιακό πιάτο της λατινοαμερικανικής χώρας στις θρυλικές *chevicherías* πριν περάσει τελικά -και- στη σφαίρα του *fine dining*. Για τι πράγμα μιλάμε όταν μιλάμε για σεβίτσε, λοιπόν; Πρόκειται για ωμά ψάρια ή θαλασσινά, κομμένα σε μικρούς κύβους, τα οποία μαρινάρονται σε χυμό εσπεριδοειδών, κατά βάση με λεμόνι ή/και λάιμ. Μέσα από αυτή τη διαδικασία, το χρώμα του ψαριού ή του εκάστοτε θαλασσινού αλλιάζει, η σάρκα του γίνεται αδιαφανής και σφιχτή, ενώ η γεύση του παραμένει ζωντανή. Σερβίρεται αμέσως μετά το μαρινάρισμα με ψιλοκομμένη πιπεριά, ψιλοκομμένο κρεμμύδι και κόλιανδρο. Στο Περού, από άκρη σε άκρη της χώρας, το σεβίτσε καταναλώνεται καθημερινά, αλλά αυτό δε σημαίνει πως δεν διαθέτει τη δική του, ξεχωριστή επέτειο! Στις 28 Ιουνίου κάθε έτους, κάτοικοι και επισκέπτες γιορτάζουν την Εθνική Ημέρα Σεβίτσε μέσα από διάφορα φεστιβάλ φαγητού, διαγωνισμούς μαγειρικής με παραλλαγές της κλασικής συνταγής και ειδικές προσφορές στα εστιατόρια. Το πιάτο είναι άμεσα συνδεδεμένο με την κουλτούρα της χώρας, για αυτό και έχει ενταχθεί από την UNESCO στην επίσημη λίστα της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, τονίζοντας τον σημαντικό ρόλο του στη διαμόρφωση της συνοδικής ταυτότητας του Περού.

Ποικιλία στην πρώτη ύλη

Για το τέλειο σεβίτσε, απαιτούνται οπωσδήποτε ολόφρεσκα ψάρια ή θαλασσινά και υπάρχουν διάφορα είδη που αποτελούν ιδανική πρώτη ύλη. Το λαβράκι, η τσιπούρα, η σφυρίδα, η συναγρίδα, το

μαγιάτικο, η γόπα ακόμα και το mahi-mahi (στα ελληνικά, «κυνηγός» ή «δελφινόψαρο») είναι μερικές εξαιρετικές επιλογές. Από τα θαλασσινά, τα πιο διαδεδομένα και δημοφιλή είναι οι γαρίδες, οι καραβίδες, ο αστακός, τα στρείδια και τα χτένια.

Καθοριστικό ρόλο στη γεύση και την υφή του τελικού αποτελέσματος παίζει η διάρκεια του μαρινάρισματος. Η γνώση για τον χρόνο που κάθε είδος χρειάζεται να μαριναριστεί και η αντίληψη... χειρουργικής ακρίβειας για το πότε έχει «ψηθεί» ή κινδυνεύει είτε να σκληρύνει είτε να θρυμματιστεί είναι σημεία - κλειδιά στην προετοιμασία του σεβίτσε.

Η παραλλαγή «Τιραντίτο»

Όπως το σεβίτσε ταξιδεύει από το Περού και τρυπώνει στις γαστρονομικές παραδόσεις χωρών χιλιόμετρα μακριά, έτσι και μέσα στην ίδια τη χώρα των Ίνκας οι ζυμώσεις ευνοούν την εξέλιξή του. Χάρη στην επιρροή των Γαπωνέζων μεταναστών και της κουζίνας Νικκεί, που αποτελεί τον συνδυασμό της περουβιανής με την ιαπωνική κουζίνα, δημιουργήθηκε το τιραντίτο. Αυτή η παραλλαγή του σεβίτσε περιλαμβάνει ψάρι κομμένο σε λεπτές φέτες - και όχι σε κύβους, το οποίο βρέχεται με μαρινάδα μόνο κατά τη στιγμή του σερβιρίσματος.

Και στην Ελλάδα όμως, η καθιέρωση του πιάτου στο μενού πολλών εστιατορίων έφερε ορισμένα Greek twist πάνω στην κλασική συνταγή. Ενδεικτικά, υλικά όπως το αγγούρι, η πιπεριά Φλωρίνης, η ρίγανη, η κάπαρη και το κρίταμο φιγουράρουν σε εκτελέσεις υψηλής γαστρονομίας και εκπλήσσουν διαρκώς ακόμη και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Το σίγουρο είναι ότι το σεβίτσε επιτρέπει στα δημιουργικά και ανήσυχά μυαλά να πειραματιστούν με πλήθος παραλλαγών, φέρνοντας πάντοτε στο τραπέζι ένα τελικό πιάτο που καταγράφεται ανεξίτηλα στη μνήμη. ■



ΣΕΒΙΤΣΕ με λαβράκι ή τσιπούρα

ΑΠΛΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ΥΛΙΚΑ

- ▶ ½ κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- ▶ 300 γρ. λαβράκι ή τσιπούρα, ολόφρεσκο φιλέτο
- ▶ ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι και extra - αν χρειάζεται
- ▶ 150 γρ. χυμός από λάιμ
- ▶ 150 γρ. χυμός από λεμόνι
- ▶ 1 κόκκινη πιπεριά της επιλογής σας, ψιλοκομμένη
- ▶ Φρέσκος κόλιανδρος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε πολύ καλά την πιπεριά και το κρεμμύδι και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Κόβουμε το φιλέτο ψαριού σε κυβάκια 1,5 εκ. - 2 εκ. και τα προσθέτουμε στο ίδιο σκεύος, μαζί με την ψιλοκομμένη πιπεριά και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Σε ένα δοχείο, ρίχνουμε τον χυμό από λάιμ και τον χυμό από λεμόνι και προσθέτουμε αλάτι. Αδειάζουμε το περιεχόμενο του δοχείου στο μπολ και αφήνουμε το ψάρι να μαριναριστεί για 10-15 λεπτά. Προσθέτουμε λίγο extra αλάτι, αν κρίνουμε ότι χρειάζεται, και στη συνέχεια σερβίρουμε στολίζοντας το σεβίτσε με λίγο κόλιανδρο.

Υ.Γ.: Όπως έχουμε τονίσει, το συγκεκριμένο γεύμα καταναλώνεται αμέσως μετά την παρασκευή του. Δοκιμάστε να το βάλετε πάνω σε ένα μεγαλύτερο μπολ με πάγο ώστε να το διατηρήσετε δροσερό για λίγη παραπάνω ώρα.



14-16
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO

20
26



foodexpo ^{Greece}



METROPOLITAN
EXPO
13-16 Φεβ
2026



Leading the change

HORECA

ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ



Δυναμική, μεγαλειώδης, ανανεωμένη

Η HORECA 2026, το ετήσιο επαγγελματικό ραντεβού χιλιάδων στελεχών & επιχειρηματιών της Μαζικής Εστίασης και της Φιλοξενίας, έρχεται 13-16 Φεβρουαρίου, ανανεωμένη, σύγχρονη, δυναμική.

Είκοσι χρόνια τώρα η HORECA καινοτομεί, εμπνέεται, αναπτύσσεται και οδηγεί την αλλαγή, δίπλα στον επαγγελματία του τουρισμού και της μαζικής εστίασης, παραμένοντας συνοδοιπόρος στο «ταξίδι» του για εξέλιξη και επιτυχία. Για ακόμα μια διοργάνωση, αυτή του 2026, η έκθεση-θεσμός για τον κλάδο της φιλοξενίας, αναβαθμίζεται και ετοιμάζεται να αναδείξει φρέσκιες τάσεις και «τολμηρές» ιδέες. Μαζί της θα είναι και πάλι, ως εκθέτες οι πιο δυναμικές και σύγχρονες προμηθευτικές εταιρίες, οι οποίες θα παρουσιάσουν προϊόντα, λύσεις και υπηρεσίες που προσδίδουν προστιθέμενη αξία σε όλες τις επιχειρήσεις του ξενοδοχειακού και του ευρύτερου επισιτιστικού τομέα. Όπως κάθε χρονιά, έτσι και φέτος, κυρίαρχο ρόλο θα διαδραματίσουν όλες οι παράλληλες εκδηλώσεις που θα θέσουν στο επίκεντρο ό,τι νέο, καινοτόμο και επίκαιρο ενδυναμώνοντας κάθε επιχειρηματία και στέλεχος του κλάδου.

Αναβαθμίζουμε την εκθεσιακή εμπειρία

Για πρώτη φορά, εισάγουμε μέτρα λειτουργίας που εγκαινιάζουν μία νέα εκθεσιακή εποχή.

- **20% περισσότερες θέσεις parking** για τους επισκέπτες της HORECA σε χώρους ανεξάρτητους, που γειτνιάζουν με το Εκθεσιακό Κέντρο. Οι επισκέπτες θα μπορούν να ενημερώνονται live από το site της έκθεσης για τις θέσεις Parking και να επιλέγουν σε ποιον χώρο επιθυμούν να κατευθυνθούν. Παράλληλα, Vans θα τους μεταφέρουν δωρεάν στο εκθεσιακό κέντρο.
- **Αύξηση της τιμής του εισιτηρίου στα 30€.** Στόχος μας είναι να διασφαλίσουμε ακόμα περισσότερο τον επαγγελματικό χαρακτήρα της έκθεσης και την παρουσία αποκλειστικά B2B κοινού.
- **Αύξηση της συχνότητας Πούλμαν** που μεταφέρουν τους επισκέπτες προς και από το εκθεσιακό κέντρο.

Με αυτό τον τρόπο, μηδενίζουμε την αναμονή των επισκεπτών στους σταθμούς Μετρό Δ. Πλακεντίας & Αεροδρομίου.

HORECA

ΗΜΕΡΕΣ & ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
13 Φεβ.
10.00
18.00

ΣΑΒΒΑΤΟ
14 Φεβ.
10.00
18.00

ΚΥΡΙΑΚΗ
15 Φεβ.
10.00
18.00

ΔΕΥΤΕΡΑ
16 Φεβ.
10.00
18.00

Gastronomy lab

Καινοτομία και πρωτοποριακές τεχνικές δίνουν ακόμα μία φορά ραντεβού στα Live Cooking Shows στο Gastronomy Lab stage στο Hall 4. Η HORECA 2026 σε συνεργασία με τη Gastronomy Essentials, ανεβάζουν επί σκηνής κορυφαία ονόματα της ελληνικής και διεθνούς γαστρονομίας, που θα παρουσιάσουν προτάσεις και ιδέες για menu που θα κερδίσουν τις εντυπώσεις. Οι θεματικές του Gastronomy Lab θα κινηθούν σε τρεις βασικούς άξονες: α) Τη διασύνδεση της AI με τη γαστρονομία, μέσα από την οποία θα αναλυθεί ένα δυναμικά αναδυόμενο trend που ήδη επηρεάζει και αναδιαμορφώνει την καθημερινότητα των επαγγελματιών της εστίασης, β) την ανάδειξη εμβληματικών εστιατορίων τοπικής ελληνικής δημιουργικής κουζίνας από πέντε διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας, και γ) την παρουσίαση βραβευμένων Star Chefs από όλο τον κόσμο.



ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑΤΑ SCA GREECE 2026

Όλη η ελληνική coffee community δίνει ραντεβού στο stage του Hall 1, στην HORECA, όπου και θα πραγματοποιηθούν τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα του SCA Greece Barista, Latte Art, Brewers Cup, Cupping και Coffee in Good Spirits 2026. Με την αγωνία στα ύψη, το stage αναμένεται να φιλοξενήσει και πάλι, πλήθος διαγωνιζόμενων, τις ομάδες και τους φίλους τους, αλλά και τους φανατικούς των διαγωνισμών του καφέ, που δεν χάνουν την ευκαιρία να παρακολουθούν τους καλύτερους στο είδος τους, επάνω στη δράση! Η πρώτη θέση σε κάθε Πρωτάθλημα, πέρα από την καταξίωση στο χώρο, εντός και εκτός συνόρων, σηματοδοτεί και την εκπροσώπηση της χώρας στο αντίστοιχο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα, μια μοναδική εμπειρία για κάθε συμμετέχοντα.



HORECA BUSINESS LAB

Το Business Lab επιστρέφει δυναμικά στη HORECA 2026, μετατρέποντας το stage του Hall 3 σε ένα ζωντανό incubator καινοτομίας, έμπνευσης και επαγγελματικής εξέλιξης. Με ανοιχτά workshops, παρουσιάσεις πρωτοποριακών case studies και συζητήσεις υψηλού επιπέδου, το πρόγραμμα του 2026 φιλοδοξεί να αποτελέσει το πιο ολοκληρωμένο hub γνώσης για τους κλάδους της μαζικής εστίασης και της φιλοξενίας. Κορυφαίοι marketers, στελέχη της αγοράς, επιχειρηματίες με καινοτόμο προφίλ και ειδικοί της τεχνολογίας θα ανέβουν επί σκηνής ώστε για να παρουσιάσουν πρακτικές λύσεις, επιτυχημένα επιχειρηματικά μοντέλα και φρέσκιες ιδέες, βάζοντας έτσι στο επίκεντρο την πραγματική γνώση και την εφαρμοσμένη εμπειρία.

f horecaexpogr
@ horecaexpo
in horeca-greece
▶ HORECAexpogr

NEW PRODUCTS



Premium τζατζίκι Halal

Η 3P συνεχίζει να μεταφέρει τη γεύση της Ελλάδας σε όλο τον κόσμο, με το νέο Premium Tzatziki Halal, που συνδυάζει την αυθεντική γεύση της ελληνικής παράδοσης με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας. Πιστοποιημένο Halal, παρασκευάζεται σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές, εξασφαλίζοντας ασφάλεια, σταθερότητα και απόλυτη νοστιμιά. Είναι κρεμώδες, φτιαγμένο για επαγγελματίες της γεύσης και ιδανικό για ξενοδοχεία, εστιατόρια και κουζίνες που αναζητούν συνέπεια, ευκολία και προϊόντα με ελληνική ψυχή.

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



Χοιρινές μπουκιές πανέ

Οι ολοκαίνουργιες και πεντανόστιμες χοιρινές μπουκιές πανέ που δημιουργήθηκαν με μεράκι και επιστημονική γνώση από την ομάδα της HOUSE OF MEAT MIXΑΣ, βασίζονται στη φιλοσοφία της εταιρείας, που θέλει την καινοτομία να συναντά την παράδοση. Οι μπουκιές είναι χειροποίητες, ζουμερές, τραγανές και εύκολα διαχειρίσιμες. Οι μόνες από απόψιο κρέας και με άριστης ποιότητας πανάρισμα.

Νόστιμες, υγιεινές δίνουν άμεση λύση για τον επαγγελματία και το ράφι. Διατίθενται για retail και HORECA.

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

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**



Black Angus burger

Σχεδιασμένο για τις ανάγκες της επαγγελματικής κουζίνας, το νέο Black Angus Burger από τη ΒΙΚΡΕ είναι ένα premium προϊόν με πλούσια χαρακτηριστική γεύση και ζουμερή υφή. Φτιαγμένο από 200γρ. εκλεκτής ποιότητας 100% Black Angus κρέατος, διατίθεται σε πρακτική συσκευασία που προσφέρει σταθερό αποτέλεσμα, άριστο έλεγχο μερίδας και ευκολία στην αποθήκευση και στη χρήση. Αποτελεί αξιόπιστη λύση για τους επαγγελματίες που αναζητούν τις καλύτερες προτάσεις για το μενού τους και γευστική απογείωση στις δημιουργίες τους.

ΒΙ.ΚΡΕ., Τηλ.: 2510 327084, www.bikre.gr



Παραδοσιακές γεύσεις

Να ζήσουμε τη θαλπωρή των Χριστουγέννων με παραδοσιακές δημιουργίες προτείνει η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ, που φέρνει τις απολαυστικές «μαμαδίστικες» γεύσεις της στο γιορτινό τραπέζι. Τα προϊόντα της εταιρείας προσφέρουν την ιδανική λύση για επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν αυθεντικές συνταγές με ελάχιστο κόπο και μεγάλη οικονομία σε υλικά και ενέργεια. Οι συνταγές είναι διαθέσιμες σε συσκευασίες ταψιού και ατομικές, για χονδρική και λιανική διάθεση.

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





Κεφτεδάκια

Ζυμωμένα με εκλεκτό κρέας και φρέσκα μυρωδικά, τα νέα κεφτεδάκια με φρέσκα μυρωδικά της Megas Yeeros, συνδυάζουν την αυθεντική ελληνική γεύση και τη σύγχρονη ποιότητα. Τα κεφτεδάκια είναι πλούσια σε άρωμα και νοστιμιά, δεν περιέχουν συντηρητικά και ενισχυτικά γεύσης και δίνουν σταθερό αποτέλεσμα. Ιδανικά για street food, delivery, μπουφέ και ορεκτικά επαγγελματικών χώρων. Διατίθεται σε σακουλάκι 360g και κιβώτιο 3,6kg.

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

Φυτικό μείγμα ελαίων

Η KALLAS INC προτείνει στον επαγγελματία της εστίασης το Finesse, ένα 100% μείγμα φυτικών ελαίων με όλα τα ευεργετικά χαρακτηριστικά των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων. Προσφέρει μεγάλη διάρκεια ζωής, είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 180°C), δεν αφρίζει και είναι ιδανικό για ελαφρύ αλλά και πιο υγιεινό τηγάνισμα. Αποτελεί, έτσι, το μυστικό για τέλειο τηγάνισμα που συμβάλλει σε μια υγιεινή διατροφή. Θα το βρείτε σε πρακτικό δοχείο 15L.

KALLAS INC, Τηλ.: 210 2401830
www.kallasinc.com



Sando sandwich

Απόλυτη τάση στην εστίαση, το Sando Sandwich, είναι φτιαγμένο από αφράτο λευκό ψωμί, ειδικά σχεδιασμένο για γλυκά και αημυρά σάντουιτς. Είναι ιδανικό για brunch, αλλά προσφέρεται και ως premium snack, και σερβίρεται καθόλη τη διάρκεια της ημέρας. Μοντέρνα πρόταση, με τύπου brioche toast, κάνει τη διαφορά μέσα από την απλότητα που δίνουν δύο υπέροχες φέτες ψωμιού.

SELECT, Τηλ.: 2310798566,
www.selectbakery.gr



Churros από τη Farm Frites

Εμπνευσμένα από το κλασικό ισπανικό γλυκό, τα νέα Churros της Farm Frites είναι χρυσαφένια με τραγανή κρούστα, αλλά αφράτα και μαλακά στο εσωτερικό. Πρόκειται για ένα απολαυστικό επιδόρπιο που σερβίρεται εύκολα, συνδυάζεται τέλεια με σοκολάτα ή καραμέλα και λατρεύεται από μικρούς και μεγάλους καθώς είναι «a sweet way to share happiness». Ιδανική επιλογή για καφέ ή street food μενού.

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



Sous vide χοιρινό κότσι

Ένα εκλεκτό χοιρινό καπνιστό κότσι, μαγειρεμένο αργά με τη μέθοδο sous vide για σταθερά ζουμερό αποτέλεσμα και ιδανική σύσταση, δημιούργησε η Stohos Foods. Η πλούσια σάλτσα ενισχύει τις καπνιστές νότες του χοιρινού και αναδεικνύει τη βαθιά γεύση του, προσφέροντας ένα πιάτο με επαγγελματική συνέπεια. Η γενναιόδωρη μερίδα 750γρ. σε vacuum, καθιστά το προϊόν ιδανικό για premium μενού, διασφαλίζοντας κάθε φορά κορυφαία γεύση και παρουσίαση.

STOHOS FOODS, Τηλ.: 23990 51644,
www.stohos-foods.gr





Ο ΘΡΥΛΟΣ ΤΟΥ 72-OUNCE STEAK CHALLENGE



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΝΝΟΥΛΑΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Στην καρδιά της θρυλικής Route 66, στο Amarillo του Τέξας, βρίσκεται ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και εκκεντρικά εστιατόρια της Αμερικής: το The Big Texan Steak Ranch. Από το 1960, όταν ο ιδρυτής R. J. “Bob” Lee άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του, το εστιατόριο έχει εξελιχθεί από ένα απλό steakhouse σε τουριστικό ορόσημο, με έντονα χρώματα και μία ατμόσφαιρα που θυμίζει κινηματογραφικό σκηνικό. Αυτό, όμως, που έχει κάνει το Big Texan

παγκοσμίως γνωστό δεν είναι μόνο οι τεράστιες μπριζόλες του, αλλά ένας διαγωνισμός που έχει γράψει ιστορία: το 72-ounce Steak Challenge. Η πρόκληση είναι απλή αλλά ακραία: ο διαγωνιζόμενος έχει στη διάθεσή του μία ώρα για να καταναλώσει μια μπριζόλα 72 ουγκιών (λίγο παραπάνω από 2 κιλά), μαζί με κοκτέιλ γαρίδας, σαλάτα, ψητή πατάτα και μια φρατζόλα ψωμί. Αν τα καταφέρει εντός χρόνου, το γεύμα είναι δωρεάν· αν όχι, πρέπει να πληρωθεί στην πλήρη τιμή. Ο μύθος λέει ότι η ιδέα γεννήθηκε όταν ο Lee έβαλε μερικούς καουμπόιδες να διαγωνιστούν για το ποιος μπορεί να φάει τις περισσότερες μπριζόλες μέσα σε μία ώρα — και ένας από αυτούς έφτασε συνολικά τις 72 ουγκιές.

Από τότε, χιλιάδες άνθρωποι από όλο τον κόσμο έχουν δοκιμάσει την τύχη τους. Περίπου ένας στους δέκα τα

καταφέρνει, ενώ μερικοί έχουν καταρρίψει εντυπωσιακά ρεκόρ, όπως η διάσημη influencer φαγητού Molly Schuyler, που ολοκλήρωσε την πρόκληση σε λίγα μόλις λεπτά! Στο κέντρο του εστιατορίου υπάρχει ειδική σκηνή όπου οι συμμετέχοντες τρώνε μπροστά στο κοινό, μετατρέποντας την προσπάθειά τους σε ζωντανό θέαμα που προσελκύει χειροκροτήματα, ενθουσιασμό και αρκετή... περιέργεια.

Το ενδιαφέρον για την πρόκληση δεν περιορίζεται μόνο σε όσους θέλουν να τη δοκιμάσουν. Πολλοί επισκέπτες σταματούν στο Big Texan για να παρακολουθήσουν τους διαγωνιζόμενους, να βγάλουν φωτογραφίες και να ζήσουν για λίγο την αίσθηση του «Μεγάλου Τέξας». Η εμπειρία συμπληρώνεται από το θεματικό κατάστημα δώρων, τη μικροζυθοποιία του εστιατορίου, το motel σε στυλ παλιάς Δύσης και, βέβαια, τη διάσημη λιμουζίνα με σχέδιο αγελάδας που μεταφέρει τους επισκέπτες από και προς το αεροδρόμιο. Ορισμένες από τις πιο αξέχαστες ιστορίες του challenge περιλαμβάνουν έναν 11χρονο που κατάφερε να ολοκληρώσει το γεύμα, έναν άνδρα άνω των 70 που αποδεικνύει ότι η όρεξη δεν έχει ηλικία, αλλά και influencers που δοκίμασαν την πρόκληση πολλές φορές σε μία ημέρα. Κάθε νικητής καταγράφεται σε ένα ειδικό “Hall of Fame”, αφήνοντας το δικό του αποτύπωμα στον μύθο του Big Texan. ■



1. Ο Λευκή Cadillac μεταφέρει τους επισκέπτες από και προς το κοντινότερο αεροδρόμιο
2. Το γενναιόδωρο stake των 72oz (2.100 κιλά)
3. Η γνωστή influencer και δοκιμάστρια φαγητών Molly Schuyler δέχτηκε το challenge

BIKRE

TASTY MEAT

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΕΥΧΕΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΙΚΡΕ

Η οικογένεια της ΒΙΚΡΕ
σάς εύχεται ολόψυχα μια
ζεστή, φωτεινή και δημιουργική
νέα χρονιά, με αγάπη, υγεία
και αισιοδοξία για το αύριο.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ
ΒΟΡΕΙΟΕΛΛΑΔΙΤΙΚΟΣ
ΓΥΡΟΣ



ΟΜΙΛΟΣ ΧΑΤΖΗΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ

ΕΔΡΑ: Αμισιανά Καβάλας, 64100, Τ 2510 327084, 2510 327011, info@bikre.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΑΘΗΝΩΝ: ΨΥΓΕΙΑ ΕΥΡΩΠΗΣ, Πέτρου Ράλλη 8, 11855, Τ 210 34 27 299, info.athens@bikre.gr



bikre.gr



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

Premium MEGA SOUVLAKI® Κοτόπουλο



100% χειροποίητο από μπούτι.
Με θυμαρίσιο μέλι και γλυκιά πάπρικα.
Ζουμερό και απολαυστικό.

* Πρόταση σερβιρίσματος

info@megasyeeros.gr | www.megasyeeros.gr | Megas Yeeros