

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΣΤΟ
LUTOSA.COM



ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ

3 ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

● Νέο πάτημα ☁ Πιο αφράτες

Νέα σειρά Δια Χειρός από την Αλεξάκης με 3 νέες γεύσεις.
Δεν είναι απλώς η βάση.
Είναι το ξεκίνημα για κάτι διαφορετικό.



Κλασική



Με άρωμα
βουτύρου



Με εξαιρετικό παρθένο
ελαιολάδο
& αλάτι



από το 1956
Αλεξάκης

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

Θεοαλιώτικος

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

METROPOLITAN
EXPO
13-16 Δεβ
2026

HOIREICA
ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

Leading the change

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ! HALL4 | A02/B01

KASIDIS

est.1885

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

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

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

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



3psalads.gr

3P Premium Sauces Για το street food που ζητά ένταση.

Sauces σχεδιασμένες
για επαγγελματίες
του σύγχρονου
street food.





**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

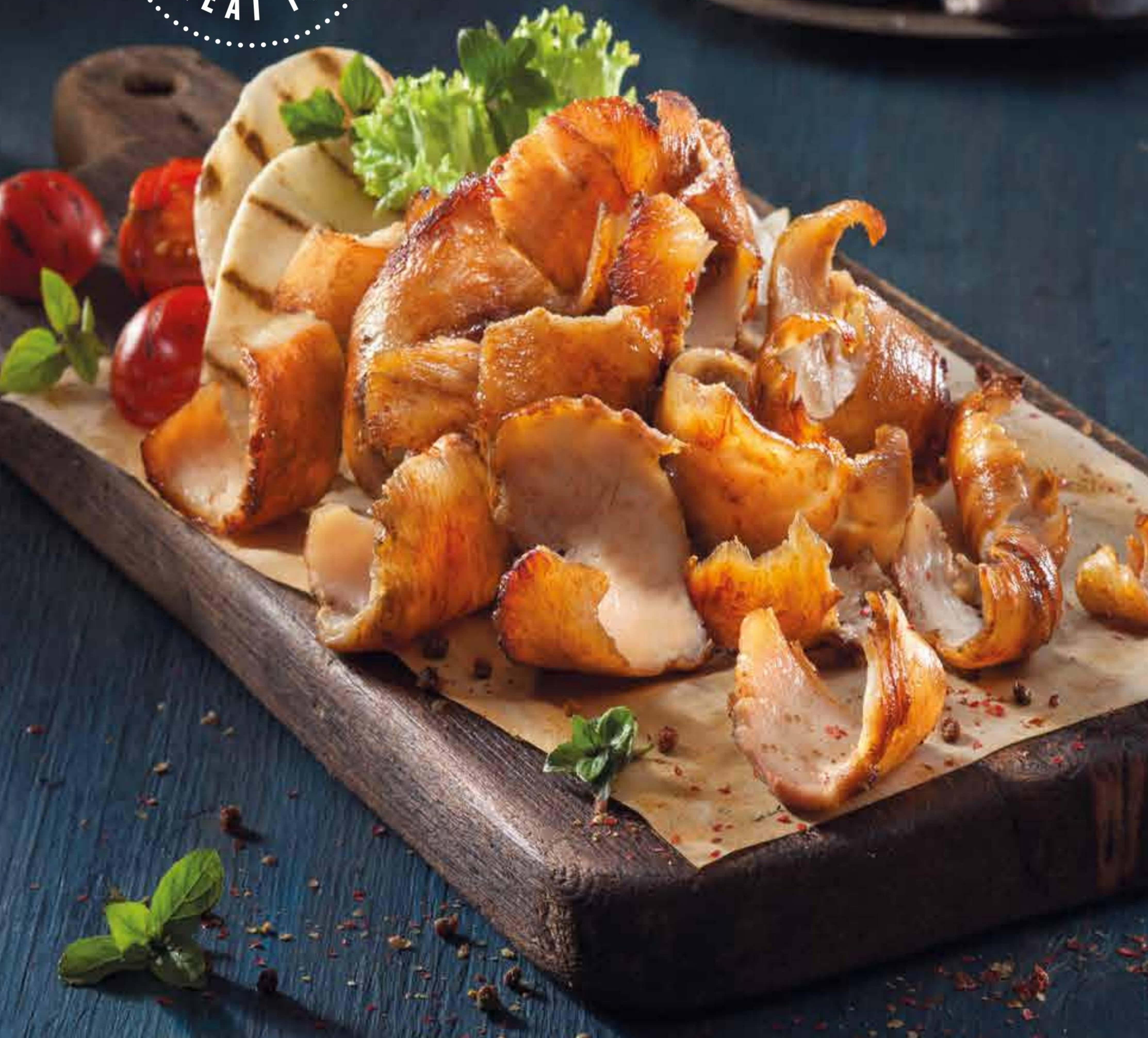


mitsopoulos.themeatfamily



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

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



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



info@meatfarm.gr



210 24 72 990
210 24 70 710



Νέος Χωριάτικος Γύρος Κοτόπουλο MeatFarm

Με λεπτοκομμένο **φилέτο** από στήθος και μπούτι, μαριναρισμένο σε ένα μοναδικό μείγμα μυρωδικών και μπαχαρικών, δημιουργήσαμε τον εκλεκτό χωριάτικο γύρο κοτόπουλο.

Έτοιμος να ψηθεί και **να ικανοποιήσει όλες τις αισθήσεις** με την υπέροχη εικόνα, γεύση και μυρωδιά του, θα γίνει η αγαπημένη συνήθεια για όσους θέλουν **παραδοσιακή γεύση** στην **ελαφριά διατροφή**.



◆ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ◆

www.meatfarm.gr

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



Όλοι αυτό
λατρέψαμε!



Αυθεντικό,
ζουμερό,
με το ψωμάκι
καρφημένο
στην άκρη, έτσι
όπως το ξέρουμε
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

Χ. ΜΙΧΑΣ Α.Ε.Β.Ε. | T: +30 22680 29100 | info@michas.biz

ΣΕΙΡΑ "Catrine" ΨΗΤΟΠΟΛΕΙΟΥ

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

Με σεβασμό σε όλα τα πρότυπα υγιεινής HACCP



ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΠΑΝΟΡΑΜΙΚΕΣ

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

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



7 σουβλες, ταυτόχρονο
ψήσιμο 5 μεγάλων αρνιών



10 σουβλες ταυτόχρονο
ψήσιμο 6 μεγάλων αρνιών



4 σουβλες ταυτόχρονο
ψήσιμο 3 μεγάλων αρνιών

Ενεργειακά μοντέλα

Οικονομία, ταχύτητα,
προστασία χειριστή



Γύρος μίνι
σε 3 μεγέθη.

NEO



Γύρος ενεργειακός "Turbo"
σε 7 μεγέθη.

NEO



PSE 10A1 - Ηλεκτρική ή υγραερίου ή
κάρβουνου
χωρητικότητα 10 σουβλες για διάφορα ψητά ή
5 αρνιά. Τα τζάμια ανοίγουν στη μια πλευρά.
Διαστάσεις: 155X60X213



Ταυτόχρονο
άνοιγμα
τζαμιών
προς τα
πάνω και
κάτω



PSG 20A2 - Υγραερίου ή κάρβουνου
χωρητικότητα 20 σουβλες για διάφορα ψητά ή 10
αρνιά. Τα τζάμια ανοίγουν από τις 2 πλευρές.
Διαστάσεις: 155X91X213



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

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

Με σεβασμό σε όλα τα πρότυπα υγιεινής HACCP

ΓΚΡΙΛ ΝΕΡΟΥ ΣΕΙΡΑ "CATRINE"



Επανάσταση στο ψήσιμο

Με τα νέα μοντέλα "ΚΥΜ" πείτε αντίο στο λαμπάδιασμα

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



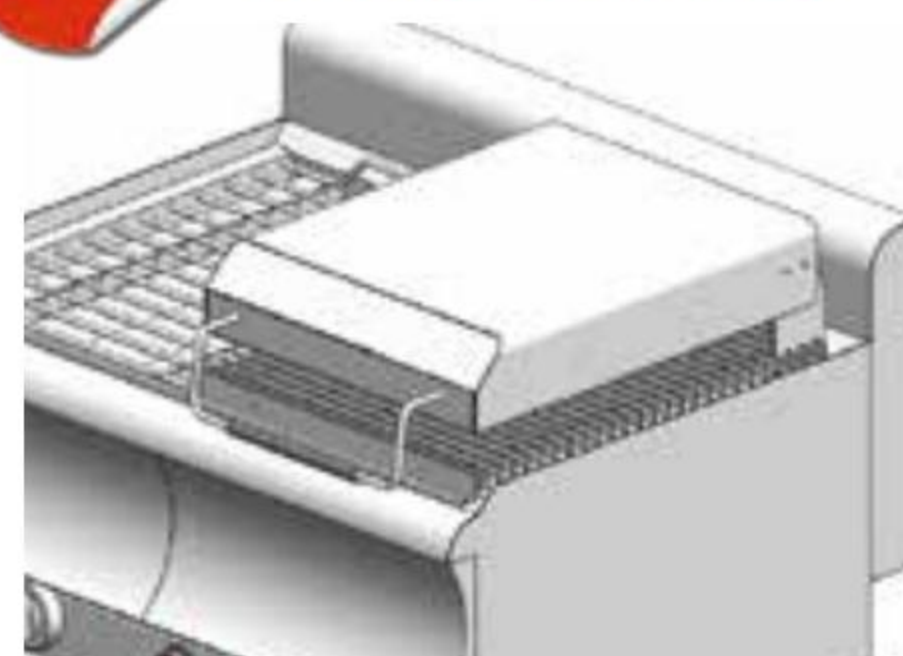
Γκριλ δυο επίπεδων
Διατίθενται σε 10 μεγέθη



Γκριλ restaurant
Διατίθενται σε 5 μεγέθη



**Γρήγορο, ποιοτικό
ψήσιμο σε βάθος**



Καπάκι γριλ. Προσαρμόζεται σε όλα τα μοντέλα



ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

**Το απόλυτο μηχάνημα
για πολύ απαιτητικούς σεφ**



σε 8 μεγέθη
υγραερίου ή ηλεκτρική



με φούρνο
υγραερίου ή ηλεκτρικό ή αερόθερμο.

επιλέξτε σε όλα τα μοντέλα καυστήρες 14kw και 21kw

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

υγραερίου ή ηλεκτρικοί με αποσπώμενο κάδο σε 3 μεγέθη.



κατόπιν παραγγελίας σε όλα τα μοντέλα
μόνιμη υπερχειλίση και αποχέτευση

ΦΡΥΤΕΖΕΣ



με αποσπώμενο κάδο
Υγραερίου ή ηλεκτρικές.



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

**κουζίνα νερού
φαροταβέρνας**
για πολύ απαιτητικούς

κατ' επιλογή με αποσπώμενο
ράφι εμπρός

ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ

32

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας που εγγυώνται την επιτυχία σε κάθε εστιατορικό μενού.



56

ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ

Τάσεις και προτάσεις σε μία μεγάλη γκάμα από σάλτσες και μαρινάδες, για κάθε ανάγκη και περίπτωση.



16 Editorial

18 Ειδήσεις

28 Meat News

32 Αφιέρωμα
All about chicken!

38 Συνέντευξη
Γιώργος Μαγγίνας

44 Ρεπορτάζ
Μωσαϊκό γεύσεων
από την Ξάνθη

56 Αφιέρωμα
Σάλτσες και μαρινάδες

66 Παρουσίαση
Η Ταβέρνα των Φίλων

70 Συνταγές
Ο τραχανάς... αθλιώς!

74 Προφίλ
Arjin Experience

80 Παρουσίαση
Le Grec

84 Θέμα
LinkedIn: Ο αφανής
σύμμαχος της εστίασης

86 Συνέντευξη
Νίκος Βαρανάκης

90 Concept
Supperclub.tube

92 Concept
Sausca winery
@ Padi restaurant

96 HORECA
Έρχεται ανανεωμένη

100 Τάσεις
Bifana sandwich

102 FOOD EXPO

106 Concept
Virunga mountain
spirits

108 Νέα Προϊόντα

112 Last Page

44

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Στην ξεχωριστή εστιατορική σκηνή της Ξάνθης, μιας πόλης - γαστρονομικό σταυροδρόμι πολιτισμών και γεύσεων.



46

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Με τον Γιώργο Μαγγίνα, Country Head της Unilever Food Solutions, σε Ελλάδα και Κύπρο



70

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο σεφ Γιάννης Στανίτσας προτείνει πέντε συνταγές... έκπληξη με τραχανά.



18

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



66

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η Ταβέρνα των Φίλων, το οικείο και φιλόξενο στέκι της γειτονιάς με τη fine dining διάθεση.

Redda



ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ



ΑΝΤΟΧΗ ΣΕ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ



ΑΝΤΙΑΦΡΙΣΤΙΚΟ

GOLD 10

100% ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΥΨΗΛΟΥ ΕΛΑΪΚΟΥ ΟΞΕΟΣ

Η χρυσή επιλογή

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



KALLAS
INC



KALLAS INCORPORATION A.E.
Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές
T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833
E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

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



Καλή χρονιά είπαμε; Το 2026 μπήκε δυναμικά, με μια επικαιρότητα που δύσκολα μπορεί κανείς να παρακολουθήσει. Μέσα σε ένα κλίμα όπου όλα είναι ρευστά, με έναν πληθωρισμό που συνεχίζει να καλπάζει, οι πολίτες εξακολουθούν να βρίσκουν διέξοδο στα ταξίδια και τη διασκέδαση. Η παγκόσμια καταναλωτική τάση που επιμένει, ευνοεί τις ολιγοήμερες αποδράσεις καθόλη τη διάρκεια του χρόνου σε λιγότερο δημοφιλείς προορισμούς, αλλά και σε διαστήματα εκτός περιόδων αιχμής. Για ένα μεγάλο μέρος των καταναλωτών σήμερα σε όλο τον κόσμο, τα ταξίδια θεωρούνται κορυφαία

προτεραιότητα και γι' αυτό προγραμματίζονται στο πλαίσιο των ετήσιων οικογενειακών budgets, καθοδηγώντας μία δραστηριότητα που μεταφράζεται σε δισεκατομμύρια ευρώ, αντιπροσωπεύοντας σημαντικό μέρος του παγκόσμιου ΑΕΠ. Ταυτόχρονα, στον αντίποδα αυτής της τάσης, η άνοδος των τιμών στα είδη διατροφής κάνει τους καταναλωτές να αναζητούν

Η παγκόσμια τάση ευνοεί τις ολιγοήμερες αποδράσεις καθόλη τη διάρκεια του χρόνου σε λιγότερο δημοφιλείς προορισμούς, αλλά και σε διαστήματα εκτός περιόδων αιχμής.

με ακόμη πιο αυστηρά κριτήρια προϊόντα και υπηρεσίες εστίασης με άριστη σχέση ποιότητας τιμής, αλλά και να αντικαθιστούν κάποια γεύματα εκτός σπιτιού με online παραγγελίες φαγητού στο σπίτι. Πώς μπορεί μια επιχείρηση εστίασης να εκμεταλλευτεί αυτή την πληροφορία και να αυξήσει πελατειακή βάση και έσοδα; Σίγουρα, για όσες δραστηριοποιούνται σε δυνητικούς ή αναπτυσσόμενους προορισμούς η απάντηση είναι να στραφούν στη γαστρονομία της περιοχής, να αναδείξουν τα προϊόντα και τις τοπικές συνταγές με ευθύνη και αγάπη απέναντι στον τόπο τους, προβάλλοντας τη μοναδικότητά τους ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Για όλες τις υπόλοιπες, η αναβάθμιση του συστήματος διανομής και η προσφορά σταθερής ποιότητας σε λογικά κόστη φαίνεται πως μπορεί να δώσει ευκαιρίες ανάπτυξης σε μία χρονιά γεμάτη προκλήσεις.

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, Σ.
ΚΑΤΣΑΡΔΗ, Μ. ΓΕΩΡΓΟΥΛΑΚΗΣ, Γ. ΓΛΥΝΟΣ

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: ΜΠΑΪΑΣ ΑΕ

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

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM ΑΕ

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 122 I
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ -
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ
2026



Let's
Scoop!

Scoops Skin On Coated!

Τραγανές & αφράτες, ιδανικές για dipping, οι Scoops λειτουργούν εξίσου καλά ως συνοδευτικό, ορεκτικό ή ακόμα και ως κυρίως πιάτο. Παραμένουν ζεστές και τραγανές για περισσότερη ώρα χάρη στο ειδικό coating.



210 9913998



Farm Frites Greece



farmfritesgreece

ΙΑΜΒΟΣ

Ελληνική κουζίνα

Με ένα όνομα που συνδέεται άμεσα με την ποίηση και τον ρυθμό της, το εστιατόριο Ιάμβος εισήλθε στον αττικό γαστρονομικό χάρτη βρίσκοντας στέγη στο ιστορικό νεοκλασικό κτίριο «Κωστής Παλαμάς» του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών. Το μενού του φέρει την υπογραφή του «Δειπνοσοφιστήριον» και προσφέρει πιάτα που έχουν ως βάση την κλασική ελληνική κουζίνα με κάποιες δημιουργικές πινελιές, αλλά και διεθνείς γευστικές προσθήκες. Εκτός από το a la carte μενού, καθημερινά σερβίρονται και παραδοσιακά πιάτα ημέρας. Ανάμεσά τους βρίσκουμε μίνι χειροποίητη κιμαδόπιτα, ντολμαδάκια κασσιώτικα με γιαούρτι μυρωδικών, επιλογές σε risotto και ριζότο, στήθος βιολογικού κοτόπουλου στη σχάρα, μοσχαρίσιο μπιφτέκι με διπλοτηγανισμένες πατάτες και φιλέτο Black Angus στη σχάρα με σπαστές πατάτες, σπαράγγια & sauce Café de Paris.

info

Ακαδημίας 48 &
Σίνα 1, Αθήνα,
τηλ.: 211 2120466



1

1. Στο μενού κυριαρχούν πιάτα με βάση την κλασική ελληνική κουζίνα.
2. Ένας χώρος μοναδικός, σε ένα αρχιτεκτονικό διαμάντι της πόλης.

2



> Ο Γιάννης Λιαπάκης European Young Chef

Καταφέρνοντας να ξεχωρίσει σε έναν από τους πιο απαιτητικούς διαγωνισμούς της Ευρώπης, ο σεφ από το Ηράκλειο Κρήτης, Γιάννης Λιαπάκης, αναδείχθηκε ως European Young Chef 2025, στη Βαρκελώνη. Συγκεκριμένα, το πιάτο που του χάρισε τη νίκη απέναντι στους ανταγωνιστές του ήταν το «Erevinthos», μια δημιουργική ερμηνεία του παραδοσιακού ρεβιθόρου, παντρεμένου με λαβράκι. Η διεθνής κριτική επιτροπή, υπό την προεδρία του καταξιωμένου Καταλανού σεφ Xavier Pellicer, του απένειμε ομόφωνα την πρώτη θέση.



> Ιταλικό street food στον Πειραιά από το Jackaroo

Με την υπογραφή της επιτυχημένης αλυσίδας Jackaroo, το νέο brand La Jacka είναι μία από τις νέες γαστρονομικές street food αφίξεις στον Πειραιά (Καραϊσκού 117, στάση Δημοτικό Θέατρο), σε ένα από τα πιο πολυσύχναστα σημεία της πόλης. Επιχειρώντας να ενώσει την κουζίνα του γρήγορου φαγητού με την ποιοτική ιταλική κουζίνα, το κατάστημα προσφέρει αυθεντικές γεύσεις Ιταλίας, με μια σύγχρονη, casual προσέγγιση. Στο μενού του ξεχωρίζουν τα φρέσκα ζυμαρικά, τα σάντουιτς με προσεγμένες πρώτες ύλες, αλλά και το δημοφιλές τιραμισού στην street εκδοχή του και μάλιστα σε 3 γεύσεις (κλασικό, Nutella, φιστίκι). Το σημείο στο οποίο άνοιξε το πρώτο της κατάστημα η αλυσίδα είναι ένα από τα πιο πολυσύχναστα του Πειραιά, με δυναμική αγορά εστίασης.

Hot News

ΝΕΑ ΣΕΛΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟ Ι.Ε.Γ.

Με όραμα να λειτουργήσει ως δίκτυο συνεργασίας ανάμεσα σε παραγωγούς, εκπαιδευτικούς και επαγγελματίες του χώρου της γαστρονομίας αλλά και κάθε πολίτη που μοιράζεται την αγάπη για την ελληνική κουζίνα και τις αξίες της, κάνει την επανέναρξη του το Ινστιτούτο Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού & Γαστρονομίας (Ι.Ε.Γ.). Το Σωματείο έχει ως στόχο μεταξύ άλλων την προώθηση της Γαστρονομίας και την υποστήριξη των μικρών παραγωγών.

ΑΥΞΗΣΗ ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΝΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Επιβεβαιώνοντας την αναπτυξιακή της πορεία, η εταιρεία Νερά Κρήτης ολοκλήρωσε τη χρήση του 2024 με άνοδο σε όλους τους δείκτες. Συγκεκριμένα, ο κύκλος εργασιών αυξήθηκε κατά 14,59% και ανήλθε στα 32,34 εκατ., ενώ το μικτό περιθώριο κέρδους διαμορφώθηκε στο 46,38%. Παράλληλα, το 2024 το εργοστάσιο στο Κιλικίς πιστοποιήθηκε ως το πρώτο carbon-neutral εργοστάσιο εμφιάλωσης στη χώρα.



ΔΡΑΣΗ ΓΙΑ ΑΛΙΕΙΑ ΚΑΙ ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Σε 26 εκατ. ευρώ ανέρχεται ο συνολικός προϋπολογισμός της πρόσκλησης για την υπαγωγή στη Δράση 2.2.3 «Μεταποίηση προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας», που ανακοίνωσε το υπ. Αγρ. Ανάπτυξης και Τροφίμων. Μέσω της Δράσης ενισχύονται οι επενδύσεις για ίδρυση νέων ή & επέκταση/εκσυγχρονισμό υφιστάμενων μονάδων μεταποίησης, εμπορίας και μεταφοράς προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας.

SELECT



SANDO = BRIOCHE

BRUNCH EDITION



ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ
ΣΕ ΔΥΟ
ΜΕΓΕΘΗ

ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΤΑΝ
EXPO
13-16 Δεβ
2026

HOIRECA
ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ



Leading the change

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ! HALL 4 | A11/B10

WWW.SELECTBAKERY.GR



NTIBA

Κινηματογραφική γοντεία

Ένα νέο bistro – gastrobar που “ακούει» στο όνομα Ντίβα έκανε την εμφάνισή του στην Πατριάρχου Ιωακείμ, φέρνοντας αέρα νεοϋρκέζικου supper club στο Κολωνάκι. Σε ένα έντονα σκηνοθετημένο περιβάλλον με αφηγηματικό χαρακτήρα, η Ντίβα ακολουθεί όλους τους κανόνες ενός μπαρ, προσφέροντας παράλληλα στους καλεσμένους της εξαιρετικές επιλογές για φαγητό. Έτσι, ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει ανάμεσα στα απογειωμένα γευστικά κοκτέιλ της bartender Γεωργίας Γεωργακοπούλου και στις elegant προτάσεις της κουζίνας, της οποίας ηγείται ο σεφ Δημήτρης Κατσάνος.

info

Πατριάρχου
Ιωακείμ 56,
τηλ.: 210
721739



1. Asian τεχνικές και σκανδιναβική απλότητα στα πιάτα της "Ντίβας". 2. Ο χώρος στο Κολωνάκι θυμίζει νεοϋρκέζικο supper club.



➤ KALLAS INC: Διπλή διάκριση

Διπλή διάκριση απέσπασε η KALLAS INCORPORATION τον περασμένο Δεκέμβριο. Η εταιρία βραβεύτηκε στα Diamonds of the Greek Economy της Ναυτεμπορική στην κατηγορία των μεγάλων εταιριών (4Carat Award) (φωτό 1) και αναδείχτηκε για 2η συνεχή χρονιά True Leader από την ICAP CRIF (φωτό 2). Τα βραβεία απονεμήθηκαν βάσει των επίσημων οικονομικών στοιχείων 2024 των εταιριών. Η βράβευση από δύο κορυφαίους θεσμούς που επιβραβεύουν την επιχειρηματική αριστεία στην Ελλάδα πιστοποιεί την πρωτοπορία της KALLAS INCORPORATION στην εμπορία τροφίμων. Τα βραβεία παρέλαβε ο Vice President της εταιρίας κ. Νίκος Καλλής από τους κ.κ. Δημήτρη Αβραμόπουλο και Νικήτα Κωνσταντέλλο αντίστοιχα.

➤ Επιστροφή στην Εστίαση για τον Τζέιμι Όλιβερ

Έξι χρόνια μετά την οικονομική του κατάρρευση, ο Τζέιμι Όλιβερ επιστρέφει στην αγορά της βρετανικής Εστίασης, επαναφέροντας το brand Jamie's Italian. Το πρώτο κατάστημα της νέας εποχής του ανοίγει στο κέντρο του Λονδίνου και εντάσσεται σε ένα διαφορετικό επιχειρηματικό μοντέλο, μακριά από την παλιά υπερεπέκταση που είχε επιλέξει ο σεφ. Σύμφωνα με το Bloomberg, ο ίδιος έχει κλείσει συμφωνία franchise με την Brava Hospitality Group, την εταιρεία που βρίσκεται πίσω από την αλυσίδα Prezzo.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΚΑΛΥΜΜΑ ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ

Κάλυμμα ιδανικό για την προστασία κρεάτων όπως το Jamón Serrano, το jamón ibérico και το ιταλικό Prosciutto, της Jamonprive.

★ Amazon.co.uk ★



ΠΡΕΣΑ ΤΟΦΟΥ

Πρέσα τόφου από ανοξείδωτο ατσάλι, με οπή αποστράγγισης και αντι-κολλητικές επιφάνειες. Εγγυάται ασφαλή επεξεργασία τροφίμων.

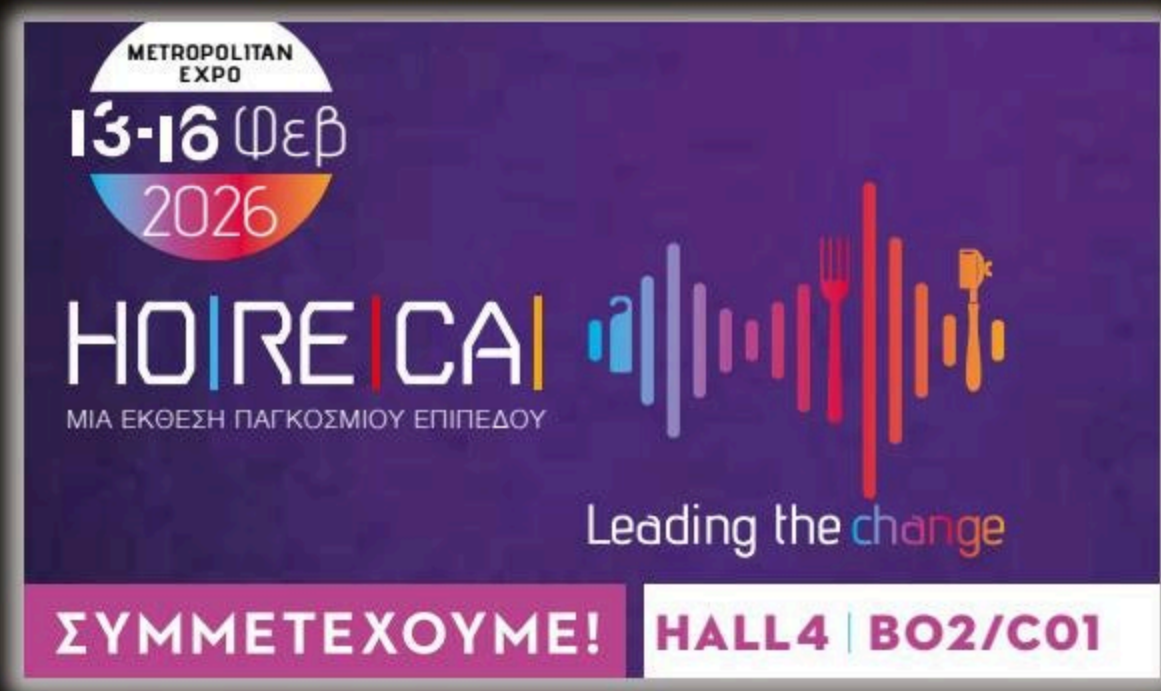
★ Amazon.co.uk ★



ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΤΗΣ

Δοσομετρητής διπλής όψης με μαλακή αντιστοίχηση λαβή, από την OXO. Από ανοξείδωτο ατσάλι, με μετρήσεις χαραγμένες με λέιζερ.

★ Amazon.co.uk ★



ΕΛΕΤΡΟ

36 χρόνια
η ποιότητα στην κουζίνα σας!



www.eletro.gr

BALBOA

Μπέργκερ με αισθητική 90's

Μετά την απολύτως επιτυχημένη πορεία του στη Θεσσαλονίκη, το Balboa κατεβαίνει και στην Αθήνα και, μάλιστα, σε ένα από τα πιο κεντρικά σημεία της Αθήνας. Το αγαπημένο street food των Θεσσαλονικέων άνοιξε σε ένα κάθετο δρομάκι της Ερμού, την Αρτέμιδος, και έχει κάτι από τη νοσταλγία των 90's. Playstation, boombox, dvd του Rocky και χελωνονιντζάκια «ντύνουν» διακοσμητικά το χώρο και συνδυάζονται άψογα με smushed burgers όπως το Buttermilk Chicken, το Smashed Bacon Cheeseburger ή το Beef Ribs, αλλιά και το Pulled Pork Sandwich ή το Fried Chicken ή το Bacon Roll. Από τον κατάλογό του δεν θα μπορούσαν να λείπουν, φυσικά, τα burritos και τα nachos, αλλιά και γλυκές επιλογές όπως τα churros, τα milkshakes και τα cheesecakes.

info

Info: Ερμού 98
@ Αρτέμιδος 1-3,
Αθήνα,
τηλ.: 216 0007441



1

1. Μπέργκερ για φανατικούς "μπεργκεροφάγους".
2. Ο χώρος έχει αυτά τα 90s vibes...



2

> Οι Financial Times υμνούν τη Θεσσαλονίκη

Σε ένα εκτενές άρθρο που προτείνει τη Θεσσαλονίκη ως εναλλακτικό φθινοπωρινό προορισμό στην Ευρώπη, οι Financial Times δεν παραλείπουν να σταθούν στον γαστρονομικό πλούτο της. Στο κείμενο προβάλλεται η διεθνής της αναγνώριση ως Πόλη Γαστρονομίας της UNESCO, με την έμφαση να δίνεται στις τοπικές γεύσεις και στη δημιουργική κουζίνα της. Ο πρόεδρος του Οργανισμού Τουρισμού Θεσσαλονίκης και δήμαρχος, Στέλιος Αγγελούδης, υπογράμμισε ότι το δημοσίευμα ενισχύει την εικόνα της πόλης ως προορισμό με Ιστορία, γεύση και αυθεντικότητα.



> Goodwill Ambassador της Ιαπωνικής Κουζίνας ο Κοντιζάς

Με επίσημη ανακοίνωσή του, το Υπουργείο Γεωργίας, Δασών και Αλιείας της Ιαπωνίας (MAFF) όρισε τον Σωτήρη Κοντιζά ως «Japanese Cuisine Goodwill Ambassador». Ο διάσημος σεφ έλαβε αυτή την τιμητική διάκριση ως αναγνώριση της συμβολής του στη διάδοση της ιαπωνικής γαστρονομίας. Πρόκειται για μία εξαιρετικά κολακευτική διάκριση, καθώς ο συγκεκριμένος θεσμός, που ξεκίνησε το 2015, σήμερα αριθμεί μόλις 225 επαγγελματίες παγκοσμίως, εκ των οποίων οι 51 εδρεύουν στην Ευρώπη.



Hot
News

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Στην κατάταξη του διεθνούς ταξιδιωτικού οδηγού Conde Nast Traveler με τις καλύτερες στον κόσμο γαστρονομικές επιλογές για το 2026 βρίσκεται η Κρήτη, η οποία κατέχει τη δεύτερη θέση μετά τη Βοστώνη. Το ελληνικό νησί που ανακηρύχθηκε Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας για το 2026, επαινείται συχνά από τον γνωστό οδηγό και έχει πολλές φορές σκοράρει ψηλά σε αρκετές λίστες αγαπημένων προορισμών.

TASTE ATLAS: ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ, ΠΡΩΤΗ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ!

Με βαθμολογία 4,6/5 η γραβιέρα Νάξου κέρδισε τον τίτλο του καλύτερου τυριού στον κόσμο στη δημοφιλή πλατφόρμα γαστρονομικού ενδιαφέροντος



Taste Atlas. Στη λίστα εμφανίζονται και άλλα ελληνικά τυριά με πολύ υψηλή βαθμολογία. Σύμφωνα με την ιστοσελίδα, η κατάταξη βασίζεται σε επαληθευμένες αξιολογήσεις χρηστών, με αλγόριθμους που αφαιρούν τη δραστηριότητα των bot.

ΣΗΜΑ «ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ»

Την πρώτη φάση ανάπτυξής της ολοκλήρωσε η πρωτοβουλία «Ηπειρωτική Γαστρονομία» της Περιφ. Ηπείρου, σε συνεργασία με το Παν/μιο Ιωαννίνων, τον Δήμο Ιωαννιτών και φορείς της τοπικής Εστίασης. Έτσι, πιστοποιήθηκαν τα πρώτα εστιατόρια που ενσωματώνουν συνταγές βασισμένες σε τέσσερα εμβληματικά τοπικά προϊόντα: κασκαβάβη Πίνδου, ορεινό Ηπείρου (μπούτσικο), πατάτες Χρυσοβίτσας και καπνιστή πέστροφα.

SUPERCRUNCH



ΟΙ ΠΙΟ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Οι πατάτες SuperCrunch είναι τραγανές πατάτες με μοναδική επικάλυψη που διατηρεί τις πατάτες σας πιο ζεστές για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Νόστιμη γεύση, οι πατάτες μας υψηλής ποιότητας είναι ιδανικές για εστιατόρια, fast food, delivery και take-away. Οι Super Crunch Fries διατίθενται σε διάφορα μεγέθη για να ταιριάζουν σε κάθε μενού. Το SuperCrunch έχει επίσης εξαιρετική απόδοση και λαχταριστή εμφάνιση.



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

ΑΛΟΥΤΑΤΟΥ

Γευστικές ζυμώσεις

Μικρό και λιτό, στη λογική του microbakery, το Αλουτατου δικαιώνει πλήρως το όνομά του που στα βλάχικα σημαίνει «ζύμωση». Ανοίγει από νωρίς για να σερβίρει καφέ και να προσφέρει φρεσκοψημένο ψωμί, pinsa και τσιαπάτες, ενώ οι δημιουργοί του έχουν βάλει ως στόχο να προωθήσουν τις ελληνικές πίτες. Το βράδυ ο χώρος μετατρέπεται σε μπιστρό και τον πρώτο λόγο έχει η κουζίνα, με γεύσεις που έχουν διεθνείς επιρροές και είναι φτιαγμένα από ελληνικά προϊόντα. Ανάμεσά τους υπάρχουν επιλογές όπως στήθα φρικασέ, μοσχαρίσιο ταρτάρ που θυμίζει σουτζουκάκια, και κολοκυθάκια στα κάρβουνα. Στη λίστα με τα ποτά υπάρχει μία επιλογή κρασιών από τον ελληνικό αμπελώνα και, βεβαίως, τα κοκτέιλ που ταιριάζουν σε όλες τις ώρες και τις διαθέσεις.

info

Ασκήππειού 87,
Εξάρχεια,
τηλ.: 210
3622132



2

1. Το μενού εμπνέεται από την ελληνική κουζίνα και εντυπωσιάζει

2. Ο χώρος του ΑΛΟΥΤΑΤΟΥ απλός και καθαίσθητος



1



Τέσσερα ελληνικά εστιατόρια στα Top 1000 του κόσμου

Η La Liste, ένας από τους πιο αξιόπιστους οδηγούς που χαρτογραφεί κάθε χρόνο την παγκόσμια γαστρονομία, ανέδειξε και φέτος τα 1.000 καλύτερα εστιατόρια ανά τον κόσμο. Σε αυτή την κατάταξη, τέσσερα ελληνικά εστιατόρια πέρασαν με επιτυχία όλα τα στάδια αξιολόγησης και φιγουράρουν στην τιμητική λίστα. Πρόκειται για το Delta (φωτό) στο ΚΠΙΣΝ, τη Σπονδή στο Παγκράτι, το Varoulko Seaside στον Πειραιά και το Etrusco στην Κέρκυρα.

Η ελληνική γαστρονομία στο Μιλάνο

Το Γραφείο ΟΕΥ Μιλάνου – Τμήμα της Πρεσβείας της Ελλάδας στην Ιταλία διοργάνωσε μία γαστρονομική εκδήλωση υπό την επιμέλεια του διακεκριμένου Ιταλού σεφ, Tano Simonato. Ο ίδιος σχεδίασε ένα πολυδιάστατο μενού γευσισγνωσίας, βασισμένο σε ελληνικά προϊόντα όπως ελαιόλαδο, ελιές Καλαμών, φέτα, γραβιέρα, μαστίχα Χίου, κρόκο Κοζάνης, αυγοτάραχο Μεσοπογγίου κ.ά. Η βραδιά συνοδεύτηκε από ελληνικά κρασιά, ούζο και τσίπουρο, προσφέροντας στους παρευρισκόμενους μια ολοκληρωμένη εμπειρία γεύσης και πολιτισμού.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΚΑΛΑΘΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Κυλινδρική σχάρα ψησταριάς, από την SHIZZO. Φτιαγμένη από ανοξείδωτο ατσάλι ανώτερης ποιότητας, ιδανική για ψήσιμο σε γκριλ και BBQ.

★ amazon.co.uk ★



PLATING ΣΕΤ

Σετ δέκα τεμαχίων που καλύπτουν τις ανάγκες των σεφ για plating. Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι και με επιστρώση τιτανίου.

★ amazon.co.uk ★



ΓΙΑ ΜΑΛΑΚΟ ΚΡΕΑΣ

Ανοξείδωτο εργαλείο με εξαιρετικά αιχμηρές βελόνες, για μαλάκωμα του κρέατος με 40% λιγότερο μαρινάρισμα. Εύκολο στο πλύσιμο.

★ amazon.co.uk ★

TOP MEAT

1996

*Ποιοτικές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr

DOPIOS

Μεζέδες στη Γλυφάδα

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 λαδολέμονο, 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, φιλέτο μοσχαρίσιο της κοιλής από τα Γιάννενα - με σάλτσα κάπαρης. Από ποτά θα βρούμε μεγάλη ποικιλία σε κρασιά, μπίρες και αποστάγματα, πάντα από επιλεγμένους παραγωγούς.

info

Λαοδίκης 31,
Γλυφάδα,
τηλ.: 210 8981747



1. Νόστιμα πιάτα με βάση τον προϊόντικό πλούτο των Ελλήνων παραγωγών.
2. Ατμοσφαιρικός χώρος, στο νέο κατάστημα της Γλυφάδας.



> Πειραιάς: Στις αυθεντικές γαστρονομικές πόλεις

Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα της Saga Holidays, ο Πειραιάς βρέθηκε στη δεύτερη θέση ανάμεσα στις πιο αυθεντικές γαστρονομικές πόλεις της Ευρώπης, ενώ στην τρίτη θέση κατατάχθηκε η Αθήνα. Για τις ανάγκες της έρευνας αναλύθηκαν πάνω από 5.000 εστιατόρια σε 125 ευρωπαϊκές πόλεις, εξετάζοντας απόψεις στο Google για το πόσο συχνά εμφανίζονταν οι λέξεις «authentic» (αυθεντικό) και «traditional» (παραδοσιακό), καθώς και η γενική βαθμολογία πελατών. Αξίζει να αναφερθεί πως στην πρώτη θέση ξεχώρισε η Βουδαπέστη.

> Θετικός ο ΣΕΟ για τη δέσμη μέτρων για το κρασί

Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ) χαιρετίζει τη συμφωνία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη νέα δέσμη μέτρων για το κρασί. Σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση, τα μέτρα στοχεύουν στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου και στην αντιμετώπιση κοινωνικών, οικονομικών και περιβαλλοντικών προκλήσεων. Ο πρόεδρος του ΣΕΟ, Στέλλιος Μπουτάρης, πρόσθεσε ότι ανταποκρίνεται σε πάγια αιτήματα που αφορούν τις επενδύσεις και τον οινοτουρισμό.



ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2025!

Στο πλαίσιο του 22ού Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Γαστρονομίας και Οινολογίας, το Κτήμα Σεμέλη βραβεύτηκε από το CEUCO (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας και Οινολογίας) με τον τίτλο «Οινοποιείο της Χρονιάς 2025». Ως σημείο αναφοράς για την Νεμέα και την ελληνική οινοποιία συνολικά, το Κτήμα Σεμέλη -μέλος του ομίλου Ελληνικά Οινοποιεία- προβάλλει δυναμικά το ελληνικό κρασί στη διεθνή σκηνή.

ΔΙΡΦΥΣ: ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΡΟ ΔΕΛΦΗ

Το Silver Award, στην κατηγορία Most Innovative Water στα Food & Drink Innovation Awards 2026, απέσπασε η Δίρφυς για το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΔΕΛΦΗ. Όπως αναφέρει η σχετική ανακοίνωση της εταιρείας, το προϊόν «ξεχώρισε χάρη στον τρόπο με τον οποίο συνδυάζει την αγνότητα της προέλευσής του με προηγμένες μεθόδους παραγωγής και μία σύγχρονη ταυτότητα στην αγορά».



ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΚΛΑΔΟ

Την έναρξη της χαρτογράφησης των συνθηκών ανταγωνισμού στην αλυσίδα αξίας του κλάδου των τροφίμων ανακοίνωσε πρόσφατα η Επιτροπή Ανταγωνισμού. Η εν λόγω έρευνα έρχεται σε συνέχεια της διερεύνησης σε τρόφιμα όπως το γάλα, το γιαούρτι και η φέτα, καθώς και σε προϊόντα όπως οι ζωοτροφές, προκειμένου να καταγραφεί η συνολική εικόνα του ανταγωνισμού σε όλο τον αγροδιατροφικό κλάδο.

Hot
News

Νέο Προϊόν!

Η ΝΕΑ πίτα ΤΣΕΠΗ που θα λατρέψετε!

Εύκολο άνοιγμα στη στιγμή!

Τραβήξτε – ανοίξτε - γεμίστε!

Αφράτη, Μυρωδάτη παρασκευασμένη
με τα πιο αγνά υλικά.

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



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

elviart.com



»» Megas Yeeros: Στρατηγικές Επενδύσεις σε Τεχνολογίες Νέας Γενιάς



ΤΟ 2025 ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΙΟ ΔΥΝΑΜΙΚΕΣ ΧΡΟΝΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΓΑΣ ΥΕΕΡΟΣ, με σημαντική ενίσχυση της παρουσίας της στις διεθνείς αγορές. Για να υποστηρίξει αυτή την ανάπτυξη, η εταιρεία προχωρά σε ένα ολοκληρωμένο επενδυτικό πρόγραμμα σε σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό και αυτοματισμούς, νέες ρομποτικές μηχανές και αναβαθμισμένες γραμμές παραγωγής που έχουν ήδη αυξήσει την αποδοτικότητα κατά 25%. Παράλληλα, πραγματοποιήθηκε ριζική αναβάθμιση στο μικροβιολογικό εργαστήριο με προηγμένες μοριακές μεθόδους ανάλυσης. Οι καθημερινές αναλύσεις, σε συνδυασμό με την εξειδίκευση της ομάδας Ποιοτικού Ελέγχου, ενισχύουν την Καινοτομία και την Πρωτοπορία – βασικούς πυλώνες της ανάπτυξης της. Μέχρι τις 31.10.2025, οι επενδύσεις σε εξοπλισμό, κτιριακές επεκτάσεις και ανθρώπινο δυναμικό ανήλθαν σε 1.902.000 €, ενώ αναμένεται να φτάσουν τα 3.800.000 εκατ. €. Αξίζει να σημειωθεί πως και για το 2026 έχουν ήδη προγραμματιστεί σημαντικές επενδύσεις που θα ενισχύσουν ακόμη περισσότερο την ανάπτυξη της εταιρείας.

ΙΠΚ: Ημερίδα – Workshop

Μια επιτυχημένη ημερίδα – workshop διοργανώθηκε από το Ινστιτούτο Προϊόντων Κρέατος – ΙΠΚ, με θέμα: «*Listeria monocytogenes* από τη νομοθεσία στην εφαρμογή. Ποιος ο ρόλος και οι υπευθυνότητες όλων των τμημάτων της Βιομηχανίας Τροφίμων;» Αντικείμενό της αποτέλεσε η νέα - από 1/7/2026 αυστηρότερη νομοθεσία της Ε.Ε. Καν.2073/25 (και του τροποποιητικού του Καν. 2895/2024) σχετικά με την ανίχνευση του παθογόνου παράγοντα *Listeria monocytogenes*. Ένα από τα κύρια συμπεράσματα της ημερίδας είναι πως από όλα τα τμήματα της βιομηχανίας Τροφίμων θα πρέπει να υιοθετηθεί μία κοινή Κουλτούρα Παραγωγής Ασφαλών Τροφίμων (Food Culture).



ΠΙΝΔΟΣ 2025: Μια χρονιά με πολλαπλές διακρίσεις

Με τον πιο ουσιαστικό τρόπο ολοκλήρωσε το 2025 ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων ΠΙΝΔΟΣ, κλείνοντας τη χρονιά με τη διάκρισή του στα Diamonds of the Greek Economy 2025 – Τα Διαμάντια της Ελληνικής Οικονομίας. Μια βράβευση που λειτούργησε ως επιστέγασμα μιας χρονιάς γεμάτης επιτυχίες και ανέδειξε τη συνολική επιχειρηματική αξία και τη διαχρονική συνέπεια του Συνεταιρισμού. Με περισσότερα από 67 χρόνια παρουσίας η ΠΙΝΔΟΣ συνεχίζει να αποτελεί βασικό πυλώνα της ελληνικής πτηνοτροφίας.

Παραμένουν ψηλά και το 2026 οι τιμές του βόειου

Οι τιμές του βόειου κρέατος αναμένεται να παραμείνουν υψηλές, λόγω της περιορισμένης εγχώριας παραγωγής και της εξάρτησης από τις εισαγωγές. Η Ελλάδα καλύπτει μόλις το 10–20% των αναγκών της, με αποτέλεσμα να είναι ιδιαίτερα ευάλωτη στις διεθνείς διακυμάνσεις τιμών. Χαρακτηριστικό είναι ότι το 2024, η χώρα εισήγαγε κρέας αξίας 1,8 δισ. ευρώ, ενώ από το 2021 έως σήμερα, η αξία των εισαγωγών έχει εκτοξευθεί κατά 56%.



Επιτυχημένη εκδήλωση από τη BOVILLAGE

Στις αρχές Νοεμβρίου, στο ONAR στο Κορωπί, η Bovillage υποδέχτηκε επαγγελματίες σε μια βιωματική εμπειρία με επιδείξεις, ενώ η Claudine Allain, Επικεφαλής Διεθνούς Επικοινωνίας της Interbev, αναφέρθηκε στο δεσμό μεταξύ Γαλλίας και Ελλάδας, αποτίνοντας φόρο τιμής στη Ρομίνα Τζαρέλλα, για την συμβολή της στην ανάπτυξη του brand στην Ελλάδα. Την επόμενη ημέρα, η Bovillage υποδέχθηκε τους καλεσμένους της στο La Cave Athens, σε μια B2C εκδήλωση.





a Brand You Can Trust

Επαγγελματικά Ψυγεία / Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης
Αξιοπιστία • Εργονομία • Ασφάλεια

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



**ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/
ΚΑΤΑΨΥΞΗ**



**DRY AGE | ΞΗΡΗ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ**



**ΠΑΓΚΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/
ΚΑΤΑΨΥΞΗ**



**ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ CHEF'S BASES
ΒΗΜΑ 40**



ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΣΑΛΑΤΩΝ



**ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ & ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ**



**ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΠΙΤΣΑΣ**



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

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

meat MARKET

» Η Αγγελιάκης ανανεώνει την εταιρική της ταυτότητα



Η ομάδα της Αγγελιάκης. Από αρ.: Ν. Αγγελιάκη, Κ. Χαλκιά, Θ. Αγγελιάκης, Ε. Καραγιάννη, Ε. Σπανού.

ΣΕ ΔΥΝΑΜΙΚΟ REBRANDING προχώρησε πρόσφατα η ελληνική πτηνοτροφική εταιρεία Αγγελιάκης ΑΕ, ανανεώνοντας πλήρως την εταιρική της ταυτότητα και σηματοδοτώντας μια νέα εποχή για το brand. Με σύγχρονη αισθητική και κεντρικό μήνυμα "Taste Good Life", η Αγγελιάκης αποτυπώνει, στην εταιρική της εικόνα, το όραμά της να προσφέρει βιώσιμη διατροφή και να φέρνει τη δική της «Γεύση μιας καλύτερης ζωής» στο τραπέζι των καταναλωτών. Η ανανέωση της ταυτότητας αποτελεί μέρος του ολικού μετασχηματισμού της εταιρείας, μέσα από την υλοποίηση ενός στοχευμένου επενδυτικού σχεδίου ύψους 30 εκατ. ευρώ. Το σχέδιο αυτό, που βρίσκεται ήδη σε εξέλιξη και ολοκληρώνεται το 2026, αναμένεται να τριπλασιάσει την παραγωγική δυναμικότητα της Αγγελιάκης, αναβαθμίζοντας την παρουσία και τη θέση της εταιρείας στον πτηνοτροφικό κλάδο. Σημειώνεται ότι το 2025, ο κύκλος εργασιών της αναμένεται να κλείσει με 55 εκατ. ευρώ, σημειώνοντας ανάπτυξη +23% σε σχέση με το 2024.

Όμιλος Υφαντής: Κυριαρχεί στην αγορά αλλαντικών

Κυρίαρχο ρόλο στην εγχώρια αγορά αλλαντικών κρατά πλέον η Υφαντής μετά την εξαγορά της Π.Γ. Νίκας, κίνηση που εξασφαλίζει για τον όμιλο συνολικά 4 επιτυχημένα brands (Υφαντής, Θράκης Γεύσεις, Νίκας και Έδεσμα). Η Υφαντής, ο τζίρος της οποίας με την νέα εξαγορά εκτιμάται πως θα ξεπεράσει τα 300 εκ. ευρώ, σε ενοποιημένο επίπεδο το 2024 εμφάνισε έσοδα 215,39 εκατ. ευρώ σημειώνοντας αύξηση 4,92% σε σχέση με το 2023. Ο EBITDA άγγιξε τα 19,85 εκατ., αυξημένος κατά 55,42% σε σχέση με το 2023, το μικτό αποτέλεσμα ανήλθε στα 66,40 εκατ., ενώ τα καθαρά κέρδη εκτινάχθηκαν στα 10,23 εκατ., σημειώνοντας άνοδο 151% σε σχέση με το 2023.



Κοτόπουλα Αμβροσιάδης: Επενδύει 105 εκ. ευρώ

Με ένα δωδεκαετές πλάνο επενδύσεων που έχει ξεκινήσει το 2020 και θα ολοκληρωθεί το 2032, ξεπερνώντας τα 105 εκ. ευρώ, η Αμβροσιάδης-Κοτόπουλα Εξοχής σκοπεύει να ενισχύσει την παραγωγική της δυνατότητα, επενδύοντας σε νέες εγκαταστάσεις και τεχνολογίες και να ενδυναμώσει ακόμη περισσότερο την παρουσία της στις αγορές. Πρόσφατα η εταιρεία προχώρησε στην εξαγορά των εγκαταστάσεων της Αθλατίνη στη Βιομηχανική Περιοχή Σίνδου, συνολικής έκτασης 39.000 τμ, επένδυση που εντάσσεται στο φιλόδοξο σχέδιο ανάπτυξής της.



Ένωση Βραχυκερατικής: Επιστολή στο ΥπΑΑΤ για αυτόχθονες φυλές

Επιστολή προς το ΥπΑΑΤ απέστειλε πρόσφατα η Ένωση Εκτροφών Ελληνικής Βραχυκερατικής Φυλής Βοοειδών (ΕΕ-ΕΒΦΒ). Στην επιστολή θίγει τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν



οι εκτροφείς των αυτόχθονων φυλών και ζητά να ξεκινήσει ο διάλογος με στόχο να βρεθούν λύσεις, στον τρόπο με τον οποίο η Πολιτεία, αναγνωρίζει, ταυτοποιεί, διαχειρίζεται και εν τέλει επιδοτεί τις αυτόχθονες φυλές.

Κίνα: Βάζει πλαφόν στις εισαγωγές βοείου κρέατος

Η Κίνα επιβάλλει πλαφόν και υψηλούς δασμούς στις εισαγωγές βοείου κρέατος για τρία χρόνια -από 1η Ιανουαρίου- στοχεύοντας στη στήριξη των τιμών και της εγχώριας κτηνοτροφίας. Το μέτρο εντάσσεται σε μια ευρύτερη στρατηγική στήριξης του τοπικού αγροτικού τομέα, ο οποίος βρίσκεται αντιμέτωπος με έντονες πιέσεις. Οι εισαγωγές που θα υπερβαίνουν τις καθορισμένες ποσοστώσεις θα επιβαρύνονται με δασμό 55%.



NEW TREND

PRE
CUT

PATATU BUN

ΖΕΟ
BAKERS

lovin' bread



Το απόλυτο ψωμί... για burgers,
που δεν περνούν απαρατήρητα.

Το πατατόψωμο είναι το απόλυτο must για burgers. Το νέο trend, ανεβάζει level σε κάθε γευστική εμπειρία και η ZEO BAKERS με το patatu bun το υπογράφει με τον καλύτερο τρόπο.

Είναι το μοναδικό με αφράτη υφή, πραγματική γεύση και αίσθηση πατάτας, τέλειο σε κάθε δάγκωμα και σχεδιασμένο να απογειώνει κάθε burger εμπειρία, από το street έως το premium.



Χάρη στην ειδικά σχεδιασμένη συσκευασία της **ZEO BAKERS**, το προϊόν παραμένει αφράτο και φρέσκο για έως και 4 ημέρες.

Η **ZEO** αποδεικνύει για ακόμα μια φορά ότι είναι μπροστά όχι μόνο στη γεύση, αλλά και στο packaging και στο design, με μια συσκευασία τόσο προσεγμένη, που ξεχωρίζει ακόμα και στο ράφι - σε έναν B2B κόσμο που σπάνια επενδύει στην εικόνα.



www.zeo.gr



 Zeo Bakers

 Zeo Bakers

 @zeobakers

 @zeobakers

ALL ABOUT CHICKEN!

Νόστιμο και υγιεινό, το κοτόπουλο παραμένει σταθερά πρώτο στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Σύγχρονες πτηνοτροφικές μονάδες και μεταποιητικές βιομηχανίες δημιουργούν προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, που εγγυώνται την επιτυχία κάθε εστιατορικού μενού που τα περιλαμβάνει.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Η πτηνοτροφία αποτελεί έναν από τους πιο δυναμικά αναπτυσσόμενους κλάδους στην Ελλάδα. Όπως εξηγεί η κα Αναστασία Αμβροσιάδου (ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ): «Το 2025 το κοτόπουλο που καταναλώθηκε στη χώρα μας προήλθε κατά 90% από εγχώρια παραγωγή, ενώ η εγχώρια κατανάλωσή του αυξάνεται με ετήσιο ρυθμό άνω του 4%, διπλάσιο από τον ευρωπαϊκό μέσο όρο (2%)». Αντίστοιχα, ο κ. Νίκος Καλλιγιάννης (ΚΑΣΙΔΗΣ) σημειώνει: «Η αγορά του κοτόπουλου στην Ελλάδα κινήθηκε με ετήσιους ρυθμούς ανάπτυξης άνω του 6% σε όγκο και σε αξία κατά το 2025 (και σωρευτικά στο 12% τη διετία 2024-2025). Βασικοί παράγοντες της ανάπτυξης είναι η χαμηλότερη τιμή σε σχέση με το μοσχάρι και το χοιρινό και η στροφή των Ελλήνων σε πιο υγιεινή διατροφή, με χαμηλότερα λιπαρά. Αξίζει να αναφέρουμε πως τόσο η τάση για ύπαρξη έτοιμων λύσεων φαγητού στην εστίαση (πχ cafe bar κ.λπ.) όσο και οι ανάγκες των καταναλωτών για γρήγορες λύσεις οδηγούν στη δημιουργία αντίστοιχων προψημένων προϊόντων με βάση το κοτόπουλο». Όπως

συμπληρώνει η κα Χριστίνα Γκίνη (GINIS MEAT): «Η αγορά στρέφεται σε πιο εξειδικευμένες λύσεις, με έμφαση στην καθαρή Α' ύλη, την ασφάλεια και την πρακτικότητα. Οι, δε, επαγγελματίες αναζητούν προϊόντα ποιοτικά, έτοιμα για χρήση και με συνέπεια στην απόδοση». Στο ίδιο μήκος κύματος ο κ. Γιάννης Βήττος (VITTOS FAMILY) εξηγεί: «Στη μαζική εστίαση, παρατηρούμε μια ενδιαφέρουσα τάση τους τελευταίους μήνες, μια αυξανόμενη ζήτηση για σουβλάκι κοτόπουλο με πιο έντονη και πλούσια καρύκευση, γεγονός που δείχνει πως η αγορά αναζητά νέες γευστικές εμπειρίες, χωρίς να θυσιάζεται η ποιότητα και η σταθερότητα του προϊόντος. Βλέπουμε ότι το κοτόπουλο καθιερώνεται ως μια συνειδητή, σταθερή και αξιόπιστη επιλογή». Τέλος, ο Χρήστος Τσάκωνας (NANOS ΑΕΒΕ) συμπληρώνει: «Είναι γεγονός πως οι συνήθειες του Έλληνα καταναλωτή έχουν αλλάξει είτε για λόγους οικονομίας είτε γιατί συναντά πια νέα παρασκευάσματα κοτόπουλου που φαίνονται πιο θελκτικά. Πάντοτε το κοτόπουλο είχε ξεχωριστή θέση στο ελληνικό τραπέζι αλλά πλέον βλέπουμε συνεχώς το μερίδιό του να μεγαλώνει».



GINIS MEAT

Ποιοτικό σταθερό αποτέλεσμα!

Η εταιρική φιλοσοφία της GINIS MEAT, όπως σημειώνει η κα Χριστίνα Γκίνη, βασίζεται στη σταθερή ποιότητα, την αξιοπιστία και τη διαρκή υποστήριξη των επαγγελματιών της εστίασης: «Στόχος μας είναι να προσφέρουμε προϊόντα που διευκολύνουν την καθημερινή λειτουργία ενός καταστήματος και εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε παραγγελία. Κι αυτό θα έλεγα πως είναι και ένα από τα βασικά μας πλεονεκτήματα, το ότι τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν γιατί βασίζονται σε πρώτες ύλες Α' ποιότητας, σωστή κοπή και σταθερή διαδικασία παραγωγής. Αυτό σημαίνει ότι ο επαγγελματίας μπορεί να βασιστεί στη γεύση, στην υφή και στο ομοιόμορφο ψήσιμο, ανεξάρτητα από τον όγκο εργασίας». Όπως σημειώνει η κα Γκίνη, τα πιο ευπώλητα προ-

ϊόντα κοτόπουλου μέσα από τη μεγάλη γκάμα προτάσεων που διαθέτει η εταιρεία είναι το σουβλάκι κοτόπουλο μπούτι, το σουβλάκι κοτόπουλο στήθος, το κεμπάπ κοτόπουλο, οι κοτομπουκιές και τα strips κοτόπουλο. «Τα θεωρούμε ιδιαίτερα δυναμικά για τον χώρο της μαζικής εστίασης, γιατί προσφέρουν ταχύτητα, ευκολία στο ψήσιμο και σταθερό αποτέλεσμα χωρίς απώλειες», αναφέρει χαρακτηριστικά η κα Γκίνη και συνεχίζει: «Η κύρια τάση που παρατηρούμε αφορά προϊόντα με καθαρή κοπή, ελαφριές μαρινάδες και έτοιμες λύσεις που βοηθούν τον επαγγελματία να μειώσει χρόνο προετοιμασίας και να έχει προβλέψιμο τελικό αποτέλεσμα. Σήμερα, τα καταστήματα αναζητούν σταθερότητα, ευκολία και προϊόντα που αποδίδουν σωστά σε έντονο ρυθμό εργασίας».



ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΓΚΙΝΗ

Marketing
Manager

«Η φιλοσοφία μας βασίζεται στη σταθερή ποιότητα, την αξιοπιστία και τη διαρκή υποστήριξη των συνεργατών. Στόχος μας να προσφέρουμε προϊόντα που εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε παραγγελία».

**Η ΕΤΑΙΡΙΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ**



Strips κοτόπουλο

Παναρισμένες τραγανές θωρίδες κοτόπουλο, από εκλεκτή πρώτη ύλη, ιδανικές για να πλαισιώσουν κάθε μενού. Εύκολες στη διαχείριση, ρύνουν τα χέρια κάθε επαγγελματία.



Χειροποίητο Σουβλάκι Μπούτι Κοτόπουλο

Νόστιμο σουβλάκι με απαλό φιλέτο από μπούτι κοτόπουλο, κομμένο και περασμένο στο χέρι. Ζουμερό, μαλακό και υγιεινό.

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



ΝΤΟΝΕΡ - ΚΕΜΠΑΠ - ΧΟΙΡΙΝΟ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER

VITTOS FAMILY

Αυθεντικότητα και αξιοπιστία

Ως οικογενειακή επιχείρηση με πολυετή παρουσία, η VITTOS Family δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην επιλογή άριστων Α' υλών και στην αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με πιστοποιημένες διαδικασίες σε όλα τα στάδια παραγωγής. Όπως εξηγεί ο κ. Βήττος: «Στόχος μας είναι να χτίζουμε σχέσεις εμπιστοσύνης με τους συνεργάτες μας, προσφέροντας σταθερή ποιότητα και αξιόπιστα προϊόντα, ενώ ταυτόχρονα εξελισσόμαστε σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς. Τα προϊόντα μας διακρίνονται για την ποιότητα και την αυθεντική γεύση που παραπέμπει στις αγαπημένες αναμνήσεις από το ελληνικό τραπέζι. Παράλληλα, δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στην Α' ύλη μας. Καθημερινά επεξεργαζόμαστε φρέσκα κοτόπουλα, τα οποία αποστεώνο-

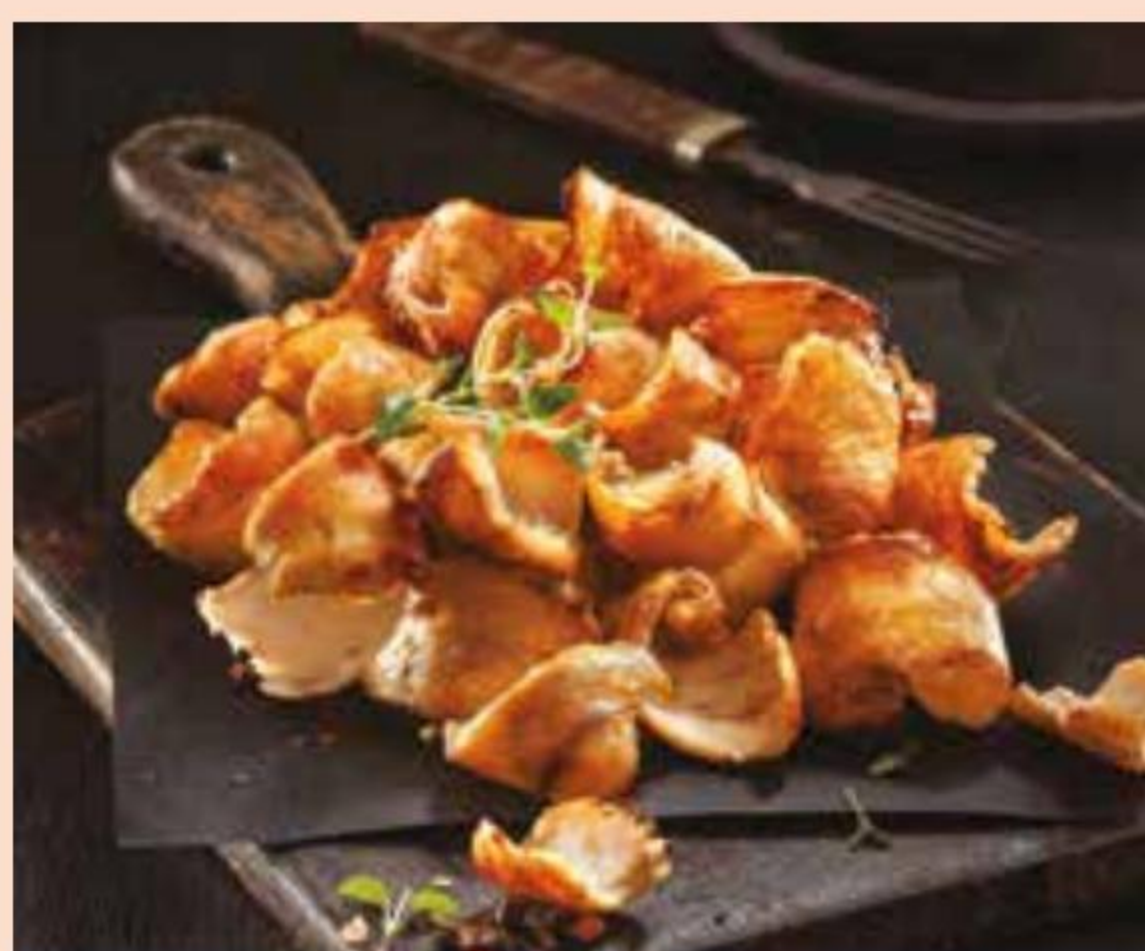
νται στις εγκαταστάσεις μας, διασφαλίζοντας έτσι ανώτερη ποιότητα, ασφάλεια και φρεσκάδα. Όσον αφορά στους πιο δημοφιλείς κωδικούς μας, θα έλεγα πως ο γύρος κοτόπουλο συγκαταλέγεται στα κορυφαία προϊόντα μας, αποτελεί σημείο αναφοράς και αποτυπώνει με σαφήνεια την εταιρική μας ταυτότητα. Παρουσιάζει ιδιαίτερα έντονη δυναμική στα ελληνικά ψητοπωλεία, καθώς συνδυάζει εξαιρετική γεύση, ελκυστικό χρυσαφένιο χρώμα και ιδανική υφή, προσφέροντας παράλληλα εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αξίας και κόστους. Διατίθεται σε δύο γεύσεις: παραδοσιακή και ελαφριά ή πιο πικάντικη, καλύπτοντας και τις πιο απαιτητικές προτιμήσεις. Αξίζει να σημειωθεί ότι το συγκεκριμένο προϊόν αποτελεί και το πιο επιτυχημένο σε πωλήσεις εξαγωγίμο είδος της εταιρείας μας».



ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΗΤΤΟΣ
CEO

Ο γύρος κοτόπουλο συγκαταλέγεται στα κορυφαία προϊόντα μας και αποτυπώνει με σαφήνεια την εταιρική μας ταυτότητα. Συνδυάζει εξαιρετική γεύση, χρυσαφένιο χρώμα, ιδανική υφή και τέλεια ισορροπία μεταξύ αξίας και κόστους.

Η ΕΤΑΙΡΙΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Γύρος Κοτόπουλο

Από διαλεχτό ελληνικό κοτόπουλο φτιάχνεται καθημερινά με πολύ μεράκι σε 2 υπέροχες γεύσεις: Golden με βάση τη μουστάρδα (γεύση ελαφριά και μεστή) και Δωρικός (με βάση την πάπρικα και το κόλιανδρο).



Σουβλάκι Κοτόπουλο

Μια σταθερή επιλογή για τους καταναλωτές που προτιμούν μια πιο ελαφριά πρόταση, που διατηρεί ωστόσο ένα απολαυστικό και "γεμάτο" γευστικό προφίλ!



MEAT PRODUCTS SINCE 1971



5 GOLDEN & 2 SILVER AWARDS

Meat & Grill Days

6th ORGANOLEPTIC ASSESSMENT

meat products

Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

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

ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ

Ασύγκριτη νοστιμιά

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΒΕΕ με παρουσία στον χώρο της πτηνοτροφίας 60 και πλέον χρόνια και έδρα της την Πιερία, είναι μια από τις ηγέτιδες πτηνοτροφικές εταιρίες του Ελλαδικού χώρου. Όπως εξηγεί η κα Αμβροσιάδου: «Η εταιρεία εκτρέφει σε ιδιόκτητες πτηνοτροφικές μονάδες στις παρυφές του Ολύμπου υψηλής ποιότητας κοτόπουλα που διατίθενται σε όλη την Ελλάδα. Μάλιστα στη φάση αυτή, υλοποιεί το μεγαλύτερο επενδυτικό πλάνο της ιστορίας της: 75 εκατ. ευρώ για την περίοδο 2026-2032, έχοντας ήδη ολοκληρώσει με επιτυχία επενδύσεις 30 εκατ. ευρώ την πενταετία 2020-2025. Στόχος της ένα μοντέλο οικονομικής, κοινωνικής και περιβαλλοντικής παραγωγής που στοχεύει στην οικοδόμηση μιας βιώσιμης κοινωνίας. Παράλληλα στον σχεδιασμό της είναι η αύξηση του δικτύου διανομής δημιουργώντας ένα ακόμη υποκατάστημα πλέον των εννέα που διατηρεί στον Ελλαδικό χώρο, αποσκοπώντας στην καλύτερη εξυπηρέτηση της πελατείας της».

Στόχος η συνεχής βελτίωση

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΑΒΕΕ, σύμφωνα με την κα Αμβροσιάδου, προσβλέπει σε μια νέα εξαετία ανάπτυξης, διατηρώντας τη σημαντική της θέση στον κλάδο: «Έχοντας ως προτεραιότητα συνεργάτες και καταναλωτές, δεσμευόμαστε ότι θα συνεχίσουμε να επενδύουμε με σκοπό την εξέλιξη και τη βελτίωσή μας, ώστε να προσφέρουμε πάντα σε κοινό και επαγγελματίες το νόστιμο, υγιεινό και θρεπτικό ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗ, ακολουθώντας τη μακρόχρονη παράδοσή μας».

«Η εταιρεία εκτρέφει σε ιδιόκτητες πτηνοτροφικές μονάδες στις παρυφές του Ολύμπου υψηλής ποιότητας κοτόπουλα που διατίθενται σε όλη την Ελλάδα».

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Κοτόπουλο νωπό

Ολόκληρο κοτόπουλο για φούρνο ή σούβλα, μία κλασική επιλογή που εγγυάται σταθερό και πλούσιο σε γεύση αποτέλεσμα.



Κοπανάκια κοτόπουλου

Νόστιμα και υγιεινά, είναι τέλεια για κάθε παρασκευή (finger food, BBQ κ.λπ.) απογειώνοντας γευστικά κάθε πιάτο.



Φιλέτο Στήθος Κοτόπουλο

Διαχρονικά αγαπημένη επιλογή κάθε μενού. Δοκιμάστε το και λεπτοκομμένο, για γρήγορο ψήσιμο σε πλάκα ή σχάρα.



Η Γεύση της Διάκρισης

Food For Thought.gr



Διεθνώς βραβευμένο από το
International Taste Institute.
Επιλεγμένο από επαγγελματίες.

Το κοτόπουλο Ολύμπου Αμβροσιάδης διακρίνεται όχι μόνο για την προέλευσή του, αλλά και για τη γεύση του. Εκτρέφεται φυσικά, στους πρόποδες του Ολύμπου, με 100% φυτικές πρώτες ύλες και αρωματικά φυτά, και έχει βραβευτεί από κορυφαίους γευσιγνώστες διεθνώς. Μια ανώτερη πρώτη ύλη που ανταποκρίνεται στις υψηλές απαιτήσεις κάθε επαγγελματία.

Αμβροσιάδης. Η ποιότητα που εμπνέει γαστρονομία.



ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΒΕΕ

2^ο χλμ. Επ. Οδού Κατερίνης – Π. Κεραμιδίου | Τ 23510 34305 | sales@ambrosiadis.gr | www.ambrosiadis.gr

ΚΑΣΙΔΗΣ

140 χρόνια γεύσης & ποιότητας

Ορίμιος Κασίδης, με συσσωρευμένη εμπειρία που πηγάζει από την ιστορική διαδρομή 140 ετών συνεχίζει να βρίσκεται στην πρώτη γραμμή της βιομηχανίας κρέατος. Όπως εξηγεί ο κ. Καλιώνης: «Μέσω στρατηγικών εξαγορών και επεκτάσεων εξελίσσεται συνεχώς με όραμα τη διαρκή πρόοδο και καινοτομία. Η δέσμευση για κοινωνική ευθύνη και βιώσιμη ανάπτυξη διασφαλίζουν ότι οι ισχυρές αξίες σε συνδυασμό με τη στρατηγική ανάπτυξη ανοίγουν ένα δυναμικό μέλλον στη βιομηχανία κρέατος». Σύμφωνα με τον διευθυντή πωλήσεων: «Στην ΚΑΣΙΔΗΣ Α.Ε., έχουμε στην μετά covid περίοδο συνεχόμενη αύξηση των πωλήσεων στα προϊόντα που έχουν ως πρώτη ύλη το κοτόπουλο, η οποία υπερβαίνει σωρευτικά το 30% τόσο σε όγκο όσο και σε αξία,

γεγονός που επιβεβαιώνει τη στροφή του καταναλωτικού κοινού στην εν λόγω κατηγορία, αλλά και την εμπιστοσύνη τους προς τα προϊόντα μας, τα οποία ξεχωρίζουν χάρη σε ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, με κυριότερα: • Ελληνική Α' ύλη, • Φρέσκα προϊόντα -λόγω των καθημερινών παραδόσεων των προμηθευτών μας και αντίστοιχης εξυπηρέτησης των πελατών μας • Ελαφριά γεύση, με άριστους συνδυασμούς αρωματικών μπαχαρικών και βοτάνων και • Ελάχιστη δυνατή επεξεργασία. Από εκεί και πέρα, όσον αφορά τα προϊόντα κοτόπουλου που φαίνεται να κερδίζουν τις προτιμήσεις των καταναλωτών και στην εστίαση αυτά θα έλεγα πως είναι: • Κοτομπουκιές • Strips • Burger κοτόπουλου • Σνίτσελ και γενικά σειρές προϊόντων με ιδιαίτερο πανάρισμα».

ΝΙΚΟΣ ΚΑΛΙΩΝΗΣ

Διευθυντής
πωλήσεων

«Τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε συνεχόμενη αύξηση των πωλήσεων στα προϊόντα που έχουν ως βάση το κοτόπουλο, γεγονός που επιβεβαιώνει τη στροφή του κοινού στην κατηγορία, αλλά και την εμπιστοσύνη τους στα προϊόντα μας».

Η ΕΤΑΙΡΙΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Chicken Stripes

Διαlectά φιλέτα από κοτόπουλο υψηλής ποιότητας μέσα σε τραγανή κρούστα από νιφάδες καλαμποκιού. Τα chicken stripes ξεχωρίζουν για την ασύγκριτη γεύση τους, αλλά και το crunchy "δάγκωμά" τους!



Σουβλάκι Κοτόπουλο Μπούτι

Τρυφερά, ζουμερά σουβλάκια από μπούτι κοτόπουλο από επιλεγμένα ελληνικά κοτόπουλα υψηλής διατροφικής αξίας, μαριναρισμένα με αρωματικά βότανα και με καρυκεύματα εξαιρετικής ποιότητας.

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



NANOS ΑΕΒΕ

Ποιότητα και καινοτομία

Αδιαμφισβήτητη ποιότητα στην πρώτη ύλη, σεβασμός στις ανάγκες του επαγγελματία της εστίασης και σταθερή εξυπηρέτηση με τρόπο συνεργατικό: Αυτό είναι το τρίπτυχο που περιγράφει το πώς αντιλαμβάνεται η NANOΣ την αγορά, σύμφωνα με τον κο Χρήστο Τσάκωνα. Όσο για το στοιχείο που χαρακτηρίζει τα προϊόντα της, «βασικότερο όλων η άριστη πρώτη ύλη. Αυτή έρχεται να συναντήσει το άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό μας, το οποίο εφαρμόζει τα πλέον εξειδικευμένα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές συνταγές μας δημιουργεί προϊόντα άριστα που καλύπτουν κάθε ανάγκη». Στους πιο δημοφιλείς κωδικούς περιλαμβάνονται οι «προψημένες κοτομπουκιές, τα chicken stripes και ο ψημένος γύρος κοτόπουλο, προϊόντα που παρότι τα παράγουμε για πάνω από 20 χρόνια, σήμερα μας δίνουν μια έξτρα αναγνώριση και αποτελούν μια έξυπνη και ποιοτική επιλογή για την εστίαση. Είτε μιλάμε για σουβλάκι κοτόπουλο, είτε για μπιφτέκι ή για γύρο κοτόπουλο τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν λόγω της 50ετούς και πλέον εμπειρίας μας στην παρασκευή τους».

Ανάγκη για διαφοροποίηση

Όπως σημειώνει ο κ. Τσάκωνας: «υπάρχει σαφής ανάγκη για εμφάνιση νέων προϊόντων κοτόπουλου που θα διαφοροποιούνται από τα συνηθισμένα. Έχοντας αναγνωρίσει αυτή την ανάγκη βελτιώνουμε συνεχώς τις συνταγές μας και δημιουργούμε νέους κωδικούς πάντα με γνώμονα τον επαγγελματία του κλάδου. Η άποψή μας είναι πως τα προψημένα προϊόντα κοτόπουλου αποτελούν το παρόν και το μέλλον στην ελληνική αγορά».

« Είτε μιλάμε για σουβλάκι κοτόπουλο, είτε για μπιφτέκι ή για γύρο κοτόπουλο τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν λόγω της 50ετούς και πλέον εμπειρίας μας».

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Γύρος Κοτόπουλο

Γύρος από εξαιρετικό ελληνικό κοτόπουλο, ελαφρύς σε γεύση, με σωστό φιλετάρισμα και όγκο σε κάθε κοπή! Διατίθεται και προψημένος.



Κοτομπουκιές

Εξαιρετικής ποιότητας ελληνικά κοτόπουλα και παραδοσιακό πανάρισμα δημιουργούν την πιο νόστιμη επιλογή για μικρούς και μεγάλους.



Chicken Strips

Πανέ προψημένο ελληνικό κοτόπουλο κορυφαίας ποιότητας, σε διαφορετικές κοπές (στικς). Ιδανικό για finger food plates.

NANOS

**Κοτόπουλο που ξεχωρίζει
σε κάθε μπουκιά!**



Επικοινωνήστε μαζί μας για επιπλέον πληροφορίες.



www.nanosaeve.gr



+30 210 5590994-6



Γιώργος Μαγγίνας

Country Head Unilever Food Solutions Ελλάδα - Κύπρου

“ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΣ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΑΞΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ”

Ο νέος Country Head της Unilever Food Solutions μοιράζεται μαζί μας τα insights του για το μέλλον της μαζικής εστίασης, τις νέες προκλήσεις, αλλά και τις ευκαιρίες για ενίσχυση της κερδοφορίας κάθε επιχείρησης, μέσα σε ένα απαιτητικό περιβάλλον.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ
ΤΗΣ UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Διαφοροποίηση και ευελιξία είναι για τον Γιώργο Μαγγίνα, το κλειδί της επιτυχίας κάθε επισιτιστικής επιχείρησης. Ο νέος Country Head της Unilever Food Solutions προβλέπει το πώς θα διαμορφωθεί ο κλάδος της εστίασης και εξηγεί το πώς μπορούν οι επαγγελματίες να θριαμβεύσουν στο νέο περιβάλλον που διαμορφώνεται.

Με την ανάληψη της νέας σας θέσης, ποιοι είναι οι πρωταρχικοί σας στόχοι;
Η θέση του επικεφαλής στη Unilever Food Solutions για την ελληνική και κυπριακή

αγορά είναι μια σημαντική πρόκληση αλλά και μια μεγάλη ευκαιρία. Βασική μου προτεραιότητα είναι να ενισχύσω ακόμη περισσότερο την πολύτιμη σχέση εμπιστοσύνης που έχει χτιστεί μέσα από τις συνεργασίες μας με τους επαγγελματίες, προσφέροντας λύσεις που κάνουν την καθημερινότητά τους πιο εύκολη, αποδοτική και δημιουργική. Παράλληλα, σκοπός μου είναι να επιταχύνουμε την καινοτομία, ώστε να ανταποκρινόμαστε με ακόμα μεγαλύτερη ταχύτητα και ακρίβεια στις νέες τάσεις και στις αυξανόμενες απαιτήσεις της αγοράς με προϊόντα που προσφέρουν διαφοροποίηση

και αξία. Είναι σημαντική η ανάπτυξη ολοκληρωμένων εκπαιδευτικών και συμβουλευτικών υπηρεσιών υποστήριξης, που θα βοηθήσουν τους συνεργάτες μας να εξελίσσονται και να παραμένουν ανταγωνιστικοί σε ένα περιβάλλον που αλλάζει διαρκώς. Στη Unilever Food Solutions ο ρόλος μας δεν περιορίζεται στην παροχή προϊόντων υψηλής ποιότητας, αλλά επεκτείνεται και στο να προσφέρουμε πραγματική αξία στους επαγγελματίες, μέσα από μια ολοκληρωμένη προσέγγιση που συνδυάζει καινοτόμα προϊόντα, πρακτικές λύσεις και υπηρεσίες υψηλού επιπέδου.

Τι θεωρείτε πως έχει μεγαλύτερη ανάγκη σήμερα ένας σεφ;

Η αγορά εξελίσσεται με ταχύτητα και οι απαιτήσεις συνεχώς αυξάνονται. Σήμερα, ένας σεφ χρειάζεται κάτι περισσότερο από καλά προϊόντα· χρειάζεται συνεργάτες που θα τον εμπνεύσουν και θα τον στηρίξουν σε κάθε βήμα, αλλά και λύσεις που εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα και του επιτρέπουν να επικεντρωθεί στη δημιουργικότητα. Παράλληλα, η έμπνευση είναι εξίσου σημαντική. Οι σεφ αναζητούν ιδέες, νέες γεύσεις και τάσεις που θα τους βοηθήσουν να διαφοροποιηθούν μέσα από ξεχωριστές εμπειρίες. Ο δικός μας στόχος στη Unilever Food Solutions, είναι να είμαστε δίπλα τους, προσφέροντας προϊόντα, υπηρεσίες και γνώση που θα τους βοηθούν να εξελίσσονται και να ηγούνται σε έναν κλάδο που αλλάζει συνεχώς.

Τι ρόλο παίζει η καινοτομία στην ανάπτυξη νέων προϊόντων;

Η καινοτομία αποτελεί τη βάση στην ανάπτυξη νέων προϊόντων και τον σημαντικότερο μοχλό διαφοροποίησης στην αγορά σήμερα. Στον τομέα της Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D), παρατηρούμε μια σαφή τάση στη δημιουργία προϊόντων που συνδυάζουν αυθεντική γεύση και λειτουργικότητα. Οι καταναλωτές αναζητούν σταθερά υψηλή ποιότητα και ενδιαφέροντα μενού, είτε πρόκειται για οικείες street food επιλογές είτε για πιο εκλεπτυσμένες γαστρονομικές προτάσεις. Παράλληλα, οι πελάτες

επιδιώκουν πρακτικές, ευέλικτες και γρήγορες λύσεις που συνδυάζουν την ευκολία με την ποιότητα, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση, από brands που γνωρίζουν και εμπιστεύονται. Παράλληλα, η οπτική διαφοροποίηση αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη σημασία, καθώς η εικόνα, είτε στο πιάτο, είτε στα social media ή στο delivery, επηρεάζει άμεσα την αντίληψη του καταναλωτή. Καινοτομία σημαίνει επίσης ευελιξία. Προϊόντα δηλαδή, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διαφορετικές κουζίνες και εφαρμογές, προσφέροντας στους επαγγελματίες νέες δημιουργικές δυνατότητες. Στη Unilever Food Solutions, η καινοτομία αποτελεί θεμέλιο της στρατηγικής μας. Επενδύουμε συστηματικά στην Έρευνα & Ανάπτυξη, για να προσφέρουμε λύσεις που κάνουν τη διαφορά στην επαγγελματική κουζίνα και αναβαθμίζουν την εμπειρία τόσο του πελάτη όσο και του καταναλωτή. Με ένα ευρύ κωδικολόγιο προϊόντων, προσαρμοζόμαστε στις ανάγκες κάθε συνεργάτη, υιοθετούμε τις τάσεις και προβλέπουμε τις εξελίξεις, προσφέροντας εγγύηση, ποιότητα, ισχυρό brand name, εμπιστοσύνη και γεύση.

Ποια προϊόντα σας έχουν αναδειχθεί ως best sellers στο χώρο του εστιατορίου;

Η Unilever Food Solutions διαθέτει ένα διευρυμένο χαρτοφυλάκιο με αγαπημένες μάρκες που έχουν κερδίσει την εμπιστοσύνη των επαγγελματιών αλλά και των καταναλωτών. Ένα εμβληματικό τέτοιο προϊόν είναι η Hellmann's Real μαγιονέζα, Νο1 στον κόσμο και σημείο αναφοράς για την ποιότητα και την αυθεντική γεύση της. Μια άλλη μεγάλη επιτυχία μας είναι η μοναδική Caesar's Dressing της Hellmann's, που μας διαφοροποιεί και έχει καθιερωθεί ως κορυφαία επιλογή για επαγγελματίες. Επίσης, δεν θα μπορούσαμε να μην αναφέρουμε τους ζυμούς Knorr, οι οποίοι είναι συνώνυμοι της σταθερής γεύσης και αξιοπιστίας σε κάθε κουζίνα.

Πώς θεωρείτε ότι θα διαμορφωθεί η αγορά της Μαζικής Εστίασης στην Ελλάδα;

Θα έλεγα πως βρίσκεται σε μια περίοδο

έντονων αλλαγών και προσαρμογών. Οι καταναλωτικές συνήθειες εξελίσσονται και αλλάζουν γρήγορα, με την άνοδο του delivery και του take-away να διαμορφώνει νέες προτεραιότητες για τους επαγγελματίες. Παράλληλα, το casual dining θα συνεχίσει να αναπτύσσεται, καθώς το κοινό αναζητά προσιτές αλλά ποιοτικές εμπειρίες. Η διαφοροποίηση είναι το κλειδί για την επιτυχία. Οι επιχειρήσεις που θα επενδύσουν σε αυθεντικές γεύσεις, premium προτάσεις και αισθητική που ξεχωρίζει θα έχουν πλεονέκτημα σε μια αγορά όπου η εικόνα και η εμπειρία παίζουν καθοριστικό ρόλο, ειδικά λόγω των social media. Επιπλέον, η ανάγκη για απλοποίηση και εξοικονόμηση θα ενταθεί: οι επαγγελματίες θα αναζητούν λύσεις που μειώνουν την πολυπλοκότητα στην κουζίνα, εξοικονομούν χρόνο και προσφέρουν σταθερή ποιότητα, χωρίς να περιορίζουν τη δημιουργικότητα. Τέλος, η εκπαίδευση και η υποστήριξη θα αποτελέσουν σημαντικό παράγοντα. Δεν αρκεί μόνο το προϊόν· οι επαγγελματίες χρειάζονται ιδέες, τεχνικές και συμβουλευτική για να ανταποκριθούν στις νέες τάσεις και να παραμείνουν ανταγωνιστικοί. Συνολικά, η αγορά θα κινηθεί στο τρίπτυχο - ποιότητα, εμπειρία, ευελιξία – με έμφαση σε γευστικές προτάσεις που προσφέρουν αξία και διαφοροποίηση.

Με την άνοδο του delivery διεθνώς, σε ποιες προκλήσεις καλείστε να απαντήσετε;

Η άνοδος του delivery έχει αλλάξει ριζικά τον τρόπο με τον οποίο οι επαγγελματίες της εστίασης σχεδιάζουν τα μενού και επιλέγουν τις πρώτες ύλες. Η μεγαλύτερη πρόκληση είναι η διατήρηση της ποιό- ➤

Στην Ελλάδα, το casual dining θα συνεχίσει να αναπτύσσεται, ενώ η άνοδος του delivery και του take-away θα διαμορφώνει νέες προτεραιότητες για τους επαγγελματίες.



τητας και της εικόνας του φαγητού από τη στιγμή που φεύγει από την κουζίνα μέχρι τη στιγμή που φτάνει στην πόρτα του καταναλωτή. Σύμφωνα με έρευνα της McKinsey, οι καταναλωτές αναμένουν γεύματα επιπέδου εστιατορίου ακόμα και στο delivery, γεγονός που καθιστά την ποιότητα του τελικού προϊόντος καθοριστικό παράγοντα επιτυχίας. Αυτό απαιτεί προϊόντα που αντέχουν στο χρόνο, διατηρούν τη γεύση και την υφή τους και προσφέρουν σταθερότητα σε διαφορετικές συνθήκες μεταφοράς. Στη Unilever Food Solutions, επενδύουμε σε λύσεις που καλύπτουν αυτές τις ανάγκες, που όχι μόνο αναβαθμίζουν το τελικό πιάτο αλλά βοηθούν τα brands να ξεχωρίσουν. Παράλληλα, αναπτύσσουμε προϊόντα που προσφέρουν ευελιξία και πολλαπλές εφαρμογές, ώστε να υποστηρίζουν διαφορετικά concepts – από casual dining μέχρι πιο εξειδικευμένες κουζίνες – και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του delivery. Η πρόκληση δεν είναι μόνο τεχνική αλλά και στρατηγική: πώς θα βοηθήσουμε τον συνεργάτη μας να δημιουργήσει εμπειρίες που ξεχωρίζουν, ακόμα και εκτός του χώρου του εστιατορίου. Αυτό σημαίνει ότι

η καινοτομία στα προϊόντα συνδυάζεται με ιδέες για παρουσίαση, υποστήριξη και εκπαίδευση, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και η διαφοροποίηση σε κάθε στάδιο της διαδικασίας.

Ποιες έθνικ κουζίνες θεωρείτε πως θα δούμε πιο δυναμικά στο μέλλον;

Η ασιατική κουζίνα, ιδιαίτερα η ιαπωνική και η κορεάτικη, θα συνεχίσει να πρωταγωνιστεί ενώ παράλληλα, οι μεσογειακές παραλλαγές με στοιχεία fusion κερδίζουν έδαφος. Αυτές οι τάσεις δημιουργούν ευκαιρίες για ανάπτυξη προϊόντων που προσφέρουν αυθεντικότητα, ευκολία και premium παρουσίαση, στοιχεία κρίσιμα για την εμπειρία του πελάτη και στο delivery.

Ποιες άλλες τάσεις εντοπίζετε;

Παρατηρούμε ότι η «εμπειρία στο πιάτο» αποκτά ορόσημα και μεγαλύτερη σημασία, με την οπτική παρουσίαση και τη φωτογένεια των πιάτων να παίζουν σημαντικό ρόλο, ειδικά στην εποχή των social media. Ταυτόχρονα, η βιωσιμότητα και η χρήση τοπικών, εποχικών πρώτων υλών αποτελούν όχι απλώς τάση, αλλά βασική προϋπόθεση για αυθεντικότητα και διαφοροποίηση. Παράλληλα, εντοπίζουμε την επιστροφή στις παραδοσιακές συνταγές, οι οποίες επαναπροσδιορίζονται με σύγχρονες προσεγγίσεις, ενώ μια ακόμη τάση είναι το snacking, όπως και τα μικρά πιάτα που ενθαρρύνουν το “sharing culture”. Τέλος, η τεχνολογία συνεχίζει να αλλάζει το τοπίο της εστίασης, με ψηφιακά μενού, συστή-

ματα “smart ordering” και λύσεις που αξιοποιούν δεδομένα για να βελτιώσουν την αποτελεσματικότητα της επιχείρησης, αλλά και την εμπειρία του επισκέπτη.

Ποιες πρωτοβουλίες έχετε αναλάβει με γνώμονα τη βιωσιμότητα;

Στη Unilever Food Solutions, η βιωσιμότητα βρίσκεται στον πυρήνα της στρατηγικής μας, άρρηκτα συνδεδεμένη με τον τρόπο που σχεδιάζουμε το μέλλον. Στόχος μας είναι να ενσωματώνουμε πρακτικές και λύσεις που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς, με προϊόντα και υπηρεσίες που προσφέρουν αξία στον συνεργάτη μας. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το πρόγραμμα «Hotel Kitchen». Υλοποιήθηκε με την υποστήριξη της Unilever Food Solutions, σε συνεργασία με το WWF και ανέδειξε το κρίσιμο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων στις ξενοδοχειακές κουζίνες, ένα πρόβλημα με οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές προεκτάσεις, προσφέροντας ταυτόχρονα πρακτικές κατευθύνσεις και εργαλεία για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Πέρυσι είχατε διοργανώσει το πολύ επιτυχημένο event “Future Menus”. Θα δούμε κάτι παρόμοιο στο μέλλον;

Το Future Menus αποτελεί ένα παγκόσμιο γαστρονομικό γεγονός, το οποίο διοργανώσαμε για πρώτη φορά στην Ελλάδα, για να αναδείξουμε τις τάσεις που διαμορφώνουν το μέλλον της εστίασης και να προσφέρουμε έμπνευση στους επαγγελματίες. Για εμάς στη Unilever Food Solutions, τέτοιες πρωτοβουλίες έχουν ιδιαίτερη σημασία, καθώς μας επιτρέπουν να στεκόμαστε δίπλα στους σεφ και να προσφέρουμε λύσεις που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς. Για το 2026 σχεδιάζουμε μια σειρά από δράσεις που θα δώσουν την ευκαιρία στους επαγγελματίες να ανακαλύψουν τις νέες τάσεις και να εμπνευστούν. Στόχος μας, να συνεχίσουμε να δημιουργούμε πλατφόρμες ανταλλαγής γνώσης, με δράσεις που θα έχουν ουσιαστική αξία για τον κλάδο. ■

Η διαφοροποίηση θα είναι το κλειδί για την επιτυχία. Οι επιχειρήσεις που θα επενδύσουν σε αυθεντικές γεύσεις, premium προτάσεις και αισθητική που ξεχωρίζει θα έχουν πλεονέκτημα.

ΛΥΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΜΠΝΕΟΥΝ, ΑΠΟ ΣΕΦ ΓΙΑ ΣΕΦ

Η **Unilever Food Solutions** είναι μια εταιρεία που δημιουργήθηκε από σεφ για σεφ και επαγγελματίες της εστίασης. Με βαθιά γνώση των προκλήσεων που αντιμετωπίζονται καθημερινά στις κουζίνες, εστιάζει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και της ποιότητας. Στόχος είναι να εμπνέει, να εκπαιδεύει και να παρέχει ολοκληρωμένες λύσεις μέσω προϊόντων υψηλών προδιαγραφών και εξειδικευμένης τεχνογνωσίας.

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ ΣΤΗ

HO|RE|CA

A WORLD CLASS TRADE SHOW

13-16/2/2026

HALL 4 **STAND B23 - B24**



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ
ΕΜΠΝΕΥΣΗ
ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ
ΤΑ ΚΑΝΑΛΙΑ ΜΑΣ



**Unilever
Food
Solutions**



Μια πόλη γεμάτη
αρώματα είναι η Ξάνθη.
Ένα σταυροδρόμι
πολιτισμών που
γέννησαν μια κοινότητα
καλοδεχτική στο ξένο.
Γι' αυτό και η κουζίνα
της μπολιάστηκε με
τόσα αρώματα, γεύσεις
και τεχνικές και η
ξεχωριστή εστιατορική
της σκηνή έχει
χώρο για όλους.



Photo: Shutterstock

ΞΑΝΘΗ

ΜΩΣΑΪΚΟ ΓΕΥΣΕΩΝ



ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: DIAMANTIS TOTIEF

Το άλλο φανερώνει περισσότερα για έναν τόπο, για την κουλτούρα και τη φιλοσοφία των ανθρώπων του, αν όχι οι συνταγές του; Και στην Ξάνθη, η θρακιώτικη γαστρονομία έχει προικιστεί από τους λαούς που πέρασαν από κει και της χάρισαν βαθιά γεύση, αρώματα και μια μοναδική ταυτότητα. Όπως εξηγεί ο κ. Νίκος Κηπουρός, σεφ και συνιδιοκτήτης του εστιατορίου “Παλαιά Πόλις” στην Ξάνθη: “Εδώ στη Θράκη, Μουσουλμάνοι, Αρμένιοι, Βορειοπαιώτες, Αρβανίτες και Πομάκοι, όλοι άφησαν το δικό τους αποτύπωμα στην τοπική γαστρονομία». Ο ίδιος μαζί με την αδελφή του, Ελένη, έχουν εντάξει από την αρχή τις παλιές συνταγές στην κάρτα τους, ώστε να μη χαθούν στο χρόνο: «Είναι σημαντικό να παίρνουμε πληροφορίες από τις γιαγιάδες και τους παπούδες και να μεταφέρουμε αυτή την πολύτιμη γνώση στους επόμενους. Είναι η παράδοσή μας”, σημειώνει.

Τις τοπικές γεύσεις και τον προϊόντικό πλούτο της Θράκης αναδεικνύουν και τα αδέλφια Αλέξανδρος και Απόστολος Γκαλέντζος στο δικό τους χώρο εστίασης, την “Ελιά”: «η κουζίνα της Ξάνθης είναι μία πολυπολιτισμική κουζίνα με επιρροές από παντού», εξηγεί ο Αλέξανδρος. «Κι αυτό είναι που την κάνει τόσο ενδιαφέρουσα. Δύσκολα θα ξεχώριζε κανείς ένα μόνο πιάτο που να τη χαρακτηρίζει. Είναι γενικώς απαιτητική κουζίνα και σε χρόνους και σε γνώση. Θέ-



1. Στην γοττειτική Παλιά Πόλη, το ιστορικό κέντρο της Ξάνθης, το παλιό συνυπάρχει με το καινούριο. 2. Στο εστιατόριο Ελιά, η γαστρονομία της περιοχής αναδεικνύεται μοναδικά. 3. Το Κολλοκύθα Bistro γράφει τη δική του ιστορία στην εστιατορική σκηνή της Ξάνθης. 4. Το εστιατόριο Παλαιά Πόλις, δημιουργεί γαστρονομικές εμπειρίες που μένουν αξέχαστες.

λει χρόνο, αρώματα, γεύση και εντάσεις, πιάτα που όλα να έχουν κάτι να πούνε».

Η εστιατορική σκηνή της Ξάνθης, όμως, δεν είναι μόνο αυτοαναφορική. Δίνει χώρο και σε all day spots, σε concepts γρήγορης εστίασης, αλλά και σε έθνικ κουζίνες, με προϋπόθεση να χαρακτηρίζονται από ποιότητα και συνέπεια. Κι αυτό το επιβεβαιώνει και ο Γιάννης Αηδονόπουλος που μαζί με τον Ηλία Καφαλή διατηρούν στην πόλη το “Κολλοκύθα Bistro”, με ιαπωνικό-fusion μενού: «Στην Ξάνθη σήμερα μπορεί κανείς να επιχειρήσει στο χώρο του επισιτισμού και να είναι ευχαριστημένος και με τον τρόπο ζωής και με τις απολαβές του», εξηγεί. “Αυτό μπορώ να το πω γιατί ούτε εγώ, ούτε ο συντάκτης μου καταγόμαστε από εδώ. Επιλέξαμε να ζήσουμε και να επιχειρήσουμε στην Ξάνθη επειδή μας άρεσε. Είναι μια πολύ όμορφη, ζωντανή πόλη, με δυνατότητες, ανοιχτή να δοκιμάσει νέα πράγματα. Μια πόλη, όπου χωράνε πολλοί”.

●● Η εστιατορική σκηνή της Ξάνθης δεν είναι μόνο αυτοαναφορική. Δίνει χώρο και σε all day spots, σε concepts γρήγορης εστίασης, αλλά και σε έθνικ κουζίνες, όλα όμως με βασικά κριτήρια την ποιότητα και τη συνέπεια. ●●



ΕΛΙΑ

Γεύσεις Θράκης με νέα ματιά

Οι αδελφοί Αλέξανδρος και Απόστολος Γκαλέντζος μεγάλωσαν μέσα στις κουζίνες της οικογενειακής επιχείρησης. Γέννημα-θρέμμα της Ξάνθης, περιπληνήθηκαν για λίγο στον κόσμο, ασχολούμενοι πάντα με τη γαστρονομία, προτού επιστρέψουν στην πόλη τους για να φυτέψουν εκεί τις ρίζες της δικής τους “Ελίας”, του εστιατορίου που άνοιξαν το 2020: Βασικό μέλημα εξ’ αρχής ήταν η αξιοποίηση των τοπικών πρώτων υλών και η παρουσίαση μιας κουζίνας που θα εμπνέεται από τις γεύσεις του τόπου, αλλά θα περιέχει και τη σύγχρονη ματιά ενός ταξιδευτή: «Ένα πιάτο θεωρώ που χαρακτηρίζει το εστιατόριο είναι τα θρακιώτικα πέτουρα, ένα ζυμαρικό με σκορδάτη επίγευση που φτιάχνει ένα μικρό εργαστήριο στην Ξάνθη. «Είναι ένα πιάτο που διαφοροποιείται από την κλασική συνταγή -σ.σ. εδώ βράζονται σε ζωμό, δένονται με κασέρι Ξάνθης και βούτυρο και σερβίρονται με μαρινarisμένο κοτόπουλο sousvide- και έγινε best seller από την πρώτη στιγμή», σημειώνει ο Αλέξανδρος και συνεχίζει: “Αντίστοιχη επιτυχία έχει και μια συνταγή που προσθέσαμε φέτος, τα λεγόμενα μαντί -κουθακλίκια τα έλεγε η γιαγιά- που είναι ένα είδος πολίτικου ravioli». Τα σχέδια των αδελφών Γκαλέντζου δεν σταματούν εδώ: « Από πέρσι ξεκινήσαμε πιλοτικά τη δημιουργία ενός βιολογικού αγρόκηπου και φέτος το καλοκαίρι το 100% της παραγωγής το αξιοποιούσαμε στο μαγαζί”. Επόμενος στόχος; Ο μπαχτσές να είναι επισκέψιμος και να φιλοξενεί ξεναγήσεις, τραπέζια και events: «Μία ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία δηλαδή”.

1. Ο χώρος του εστιατορίου, όπου τα χρώματα της γης και της ελιάς κυριαρχούν.
2. Τα μαντί προστέθηκαν φέτος στο μενού και έγιναν από την πρώτη στιγμή ανάρπαστα.



“Από πέρσι ξεκινήσαμε πιλοτικά τη δημιουργία ενός βιολογικού αγρόκηπου και φέτος το καλοκαίρι το 100% της παραγωγής το αξιοποιούσαμε στο εστιατόριο.”

-Αλέξανδρος Γκαλέντζος



●Υδρας 25, Ξάνθη, τηλ.: 2541 300844

ΦΡΙΤΕΖΕΣ



Made in USA



ECONOMY GAS FRYERS

Η οικονομική σειρά της Pitco,
η οποία εξασφαλίζει
υψηλή ποιότητα και
αντοχή στο χρόνο.

VF 35

Φριτέζα ENERGY STAR®
Qualified Economy
35% λιγότερο αέριο
σε σύγκριση με το μοντέλο.
35C+
Χωράει 15,8 κιλά λάδι.
Λειτουργεί με 70K BTU/ώρα.
Διαθέτει χώρο μαγειρέματος
35 x 35cm.



35C+

Επιδαπέδια.
Ένας ενιαίος κάδος με δυο καλάθια.
Χωρητικότητα λαδιού 16 – 18 lit.
Εσωτερικές διαστάσεις κάδου 35,60 x 35,60 cm.
Ισχύς 90 Kbtu – (26,3 KW).
Τύπος αερίου Φυσικό (Nat.gas) ή προπάνιο (lpg).



linevitaki

Αγίων Πάντων 49,
Αγ. Ιωάννης Ρέντης 18233,
Πειραιάς

Τηλ.: 210 5610711

info@linevitaki-ice.gr
www.linevitaki-ice.gr



ΚΟΛΟΚΥΘΑ BISTRO

'Ένα bistrot με ασιατικό fusion



1

Το Κολοκύθα Bistro άνοιξε το 2019, λίγο πριν από την πανδημία. Παρόλα αυτά άντεξε και το 2021 ανέθεσε στον σεφ Γιάννη Αηδονόπουλο να εντάξει το σούσι στο μενού του. Όπως εξηγεί ο ίδιος: «Τρία χρόνια αργότερα αγόρασα το κατάστημα και σε συνεργασία με ένα φίλο και συνεταίρο, επίσης μάγειρα από την Αθήνα, διαμορφώσαμε τον κατάλογο που πλέον είναι πιο κοντά στο ασιατικό-ιαπωνικό fusion». Αυτό που διαπίστωσαν και οι δύο είναι πως ο κόσμος στην Ξάνθη είναι ανοιχτός να δοκιμάσει νέες γεύσεις και να αγκαλιάσει κάθε όμορφη προσπάθεια: «Στην αρχή βέβαια, θυμάμαι πως η πελατειακή μας βάση αποτελούνταν πιο πολύ από φοιτητές», σημειώνει ο κ. Αηδονόπουλος. «Πλέον, όμως, έχουμε καταφέρει να προσεγγίσουμε κοινό κάθε ηλικίας. Οπότε θα δεις και παρέες άνω των 40 και 50 ετών. Και τελικά αυτό που επιβεβαιώσαμε είναι πως αν προσφέρεις κάτι ποιοτικό με συνέπεια, το κοινό θα έρθει. Έτσι, σήμερα δεν προσφέρουμε μόνο σούσι. Έχουμε προσθέσει yakitori σουβλάκια, αλλιά και ramen». Σύμφωνα με τον κ. Αηδονόπουλο, σημαντικό ρόλο στη ζεστή ανταπόκριση του κόσμου παίζει και η ατμόσφαιρα που κυριαρχεί στο εστιατόριο: «Το πλεονέκτημά μας νομίζω ότι βρίσκεται στην ομαδική δουλειά και στην καλή διάθεση. Αυτό θεωρώ ότι είναι το δυνατό μας χαρτί, ότι με τον Ηλία (σ.σ Καφάλη) είμαστε πάρα πολύ δεμένοι». Επίσης, μεγάλη σημασία έχει δώσει η ομάδα και στη μουσική: «Παίζουμε ωραία μουσική, μαγειρεύουμε καλά, υπάρχει όμορφο κλίμα, καλή συνεργασία και αυτό το εισπράττει και ο πελάτης».

“Το πλεονέκτημά μας βρίσκεται στην ομαδική δουλειά. Παίζουμε ωραία μουσική, μαγειρεύουμε καλά, υπάρχει καλή συνεργασία και αυτό το εισπράττει και ο πελάτης”

-Γιάννης Αηδονόπουλος

1. Ο ζεστός χώρος του εστιατορίου.
2. Το Κολοκύθα Bistro έχει προσθέσει πρόσφατα και ramen στον κατάλογό του και το κοινό τα υποδέχτηκε με ενθουσιασμό.



● Μαλεσιίδου 3, Ξάνθη, τηλ.: 694 779 9791



ΕΛΛΗΝΙΚΗ

ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

ΑΦΡΑΤΗ / ΕΥΛΥΓΙΣΤΗ / ΓΕΥΣΤΙΚΗ / ΧΡΗΣΤΙΚΗ



ΚΟΛΙΟΣ
ΠΙΤΕΣ

*Made
with
Passion*

3ο ΧΛΜ ΛΕΩΦ. Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ,
190 18 ΜΑΓΟΥΛΑ, ΕΛΕΥΣΙΝΑ,
Τ: 210 555 5445

www.piteskolios.gr

ΠΑΛΑΙΑ ΠΟΛΙΣ

Βαθιά νόστιμη & δημιουργική

Ο Νίκος Κηπουρός άνοιξε μαζί με την αδελφή του το εστιατόριο Παλαιά Πόλις, το 2002 με μία κουζίνα που τιμούσε τη γαστρονομική παράδοση της περιοχής, με μια φρέσκια ματιά. Η ανακαίνιση, το 2022, με την υπογραφή του αρχιτέκτονα Πέτρου Κονταρίδη, περιόρισε μεν τη δυναμικότητα της σάλας, αλλά αξιοποίησε στο έπακρο τις δυνατότητες του επιβλητικού κτιρίου (ένα αρχοντικό με πλούσια ιστορία), διαμορφώνοντας το υπόγειο ως ένα επισκέψιμο κελάρι που φιλοξενεί 400 ετικέτες κρασιών από όλο τον κόσμο, με το 50% να προέρχεται αποκλειστικά από τον ελληνικό αμπελώνα. Έτσι, στον ανανεωμένο του χώρο, το Παλαιά Πόλις προσφέρει μία συνολική γαστρονομική εμπειρία βασισμένη στη μοναδική θρακιώτικη κουζίνα και στον προϊόντικό της πλούτο. Τι μπορεί να δοκιμάσει κανείς εδώ; «Αρχικά την πατσάγκα, μία πίτα με φρέσκο ανατολίτικο φύλλο, παστουρμά, βιολογικό πρόβειο ξανθιώτικο τυρί και πιπεριά Φλωρίνης», εξηγεί ο κ. Κηπουρός και συνεχίζει: "επίσης, μεταξύ άλλων, θρακιώτικο καβουρμά, γιαπράκια με κιμά και αβγοθήμονο και φυσικά τα ποντιακά βαρένικα, με μυζήθρα, φέτα και δυόσμο". Παράλληλα, δεν λείπουν οι ιδιαίτερες κοπές από Αργεντινή, Αμερική, Αυστραλία, και Ιαπωνία, καθώς ο κ. Κηπουρός έχει βαθιά γνώση του κρέατος και αυτό αποτυπώνεται και στο μενού. Όπως εξηγεί ο ίδιος, «Η ανακαίνιση συνέβαλε τα μέγιστα ώστε να διατηρούμε σήμερα ομαδικό ασφαλιστήριο ζωής για όλους τους εργαζόμενούς μας. Κι αυτό, αν μη τι άλλο, μας γεμίζει χαρά και αισιοδοξία για το μέλλον».

1. Ο χώρος του ανακαινισμένου εστιατορίου
2. Το φαγητό εδώ είναι μία ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία, που τιμά τις πρώτες ύλες και τις συνταγές της περιοχής.



1

“ Το επισκέψιμο κελάρι μας διαθέτει πάνω από 400 ετικέτες κρασιών από όλο τον κόσμο, με τις μισές από αυτές να προέρχονται αποκλειστικά από τον ελληνικό αμπελώνα. ”

-Νίκος Κηπουρός



2

● Ευριπίδη Χασιρτζόγλου 7, Ξάνθη, τηλ.: 2541 068685



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Λύσεις ποιότητας & οικονομίας!



FG4D

Φούρνος πίτσας
υγραερίου με βάση

RP2

Φούρνος πίτσας
υγραερίου με
περιστρεφόμενες
πλάκες και βάση



ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



ΚΟΥΖΙΝΕΣ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΣΧΑΡΙΕΡΕΣ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΣΕΤ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ-ΚΩΝΟ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΕΣ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΓΥΡΟΙ

Ρεύματος & Υγραερίου



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 7ο χλμ. οδού Θεσσαλονίκης - Λαγκαδά | Τηλ.: 2310 681 633

ΕΚΘΕΣΗ: Μοναστηρίου 13, 546 27 Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 526 828 | Fax: 2310 681 277

www.sergas.gr
info@sergas.gr



ΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΣΑΛΤΣΕΣ & ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ

Τι θα ήταν η γαστρονομία χωρίς αυτές; Σάλτσες και μαρινάδες δημιουργήθηκαν για να αναδείξουν κάθε είδος κρέατος, ψαριού ή λαχανικού, αλλά και να βελτιώσουν τα χαρακτηριστικά του, κάνοντάς το πιο μαλακό και τρυφερό. Η δε γευστική τους γκάμα, απλώς απεριόριστη!

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Είναι ο πιο αξιόπιστος "σύμμαχος" κάθε σεφ. Ο λόγος για τις μαρινάδες, που έχουν ως βάση συνήθως κάποιο όξινο συστατικό (λεμόνι ή ξύδι) στοχεύοντας στην τρυφεροποίηση του κρέατος, αλλά και στην ενίσχυση του αρώματος και της γεύσης του, με την προσθήκη βοτάνων, ελαιολάδου και μπαχαρικών. Οι σάλτσες από την άλλη πλευρά χρησιμοποιούνται για να συνοδεύσουν το κρέας και να το κάνουν πιο ζουμερό, δίνοντάς του συγκεκριμένη γευστική κατεύθυνση. Σε κάθε περίπτωση, στην αγορά υπάρχουν αμέτρητες λύσεις που μπορεί να επιλέξει κάθε επαγγελματίας είτε στη μία, είτε στην άλλη κατηγορία προϊόντων. Όπως σημειώνει ο κ. Δημήτρης Κουλουλίας (ΑΘΗΝΑΙΑ), «Για εμάς έχει ιδιαίτερη βαρύτητα η αυστηρή επιλογή ποιοτικών πρώτων υλών και η σχολαστική τήρηση των αρχών ασφαλείας και υγιεινής. Παρακολουθούμε στενά τις τάσεις της αγοράς και τις ανάγκες των καταναλωτών και προσαρμόζουμε τα προϊόντα μας ώστε να ανταποκρίνονται σ' αυτές». Όσον αφορά τις τάσεις της αγοράς σήμερα, ο κ. Αντώνης

Δασκαλής (CRESCO) εξηγεί: «Παρατηρούμε έντονη στροφή προς ισορροπημένες γεύσεις: καπνιστές νότες, ήπια γλυκύτητα, φυσική οξύτητα και καθαρό τελείωμα. Οι καταναλωτές αναζητούν ένταση χωρίς υπερβολές, με έμφαση στη φυσικότητα και στη δυνατότητα πολλαπλών χρήσεων, τόσο σε μαρινάδες όσο και σε τελικές σάλτσες». Στο ίδιο μήκος κύματος, ο κ. Σωτήρης Καλιάφας (3Π) συμπληρώνει: «Αυτήν την περίοδο παρατηρείται έντονη στροφή σε ισορροπημένες, "καθαρές" γεύσεις με χαρακτήρα, όπως κρεμώδεις σάλτσες με τυριά, ήπιες πικάντικες επιλογές και μαρινάδες που αναδεικνύουν το κρέας χωρίς να το καλύπτουν. Η τάση δείχνει ξεκάθαρα προς γεύσεις με βάθος, αλλά και σταθερό αποτέλεσμα στο ψήσιμο και το service». Τέλος ο κ. Θράσος Νεφελούδης (NEFELOUDIS FOOD ADDITIVES) αναφέρει: «Αυτή την περίοδο βλέπουμε σίγουρα ένα έντονο ενδιαφέρον για τις Αμερικανικές σάλτσες (όπως η BBQ και παραλλαγές με αρώματα καπνού) αλλά και γεύσεις που αναδεικνύουν την τρούφα και το μαύρο σκόρδο».



3Π

ΣΩΤΗΡΗΣ
ΚΑΛΙΑΦΑΣ
/ CEO

“Η «ιερή στιγμή της βρώσης» αποτελεί τον πυρήνα της φιλοσοφίας μας και καθοδηγεί κάθε μας επιλογή.”

Η ιδέα της 3Π γεννήθηκε το καλοκαίρι του 1998, με έναν ξεκάθαρο σκοπό: να προσφέρει γεύση και ευχαρίστηση μέσα από υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες που δίνουν πραγματική αξία στην τελική παρασκευή των πελατών της. Ο κ. Καλιάφας μάς λέει: «Η «ιερή στιγμή της βρώσης» αποτελεί τον πυρήνα της φιλοσοφίας μας και καθοδηγεί κάθε μας επιλογή. Σήμερα, η 3Π δημιουργεί premium σάλτσες και μαρινάδες για την επαγγελματική κουζίνα, προσφέροντας σταθερότητα, ποιότητα και αξιοπιστία, ώστε κάθε πιάτο να αποδίδει με συνέπεια, γεύση και απόλαυση. Μέσα από μία μεγάλη γκάμα προτάσεων, που δίνει ιδέες και περιλαμβάνει συναρπαστικά προϊόντα για κάθε μαγειρική προσέγγιση, ξεχωρίζουν κάθε περίοδο, ανάλογα με τις κυρίαρχες τάσεις και κάποιοι συγκεκριμένοι κωδικοί. Αυτή την περίοδο για παράδειγμα, παρατηρείται έντονη στροφή σε ισορροπημένες, “καθαρές” γεύσεις με χαρακτήρα, όπως κρεμώδεις σάλτσες με τυριά, ήπιες πικάντικες επιλογές και μαρινάδες που αναδεικνύουν το κρέας χωρίς να το καλύπτουν. Η τά-

ση δείχνει ξεκάθαρα προς γεύσεις με βάθος, αλλά και σταθερό αποτέλεσμα στο ψήσιμο και το service.

Ειδικά το τελευταίο είναι βασικό για να καταφέρει μία επιχείρηση να μετατρέψει έναν επισκέπτη σε τακτικό πελάτη. Και βέβαια, εξίσου σημαντικό είναι να δώσει προσοχή και στη σωστή διαχείριση των προϊόντων. Συγκεκριμένα, όσον αφορά τις sauces η σωστή αποθήκευση, η τήρηση των οδηγιών χρήσης και η συνέπεια στη δοσολογία είναι καθοριστικοί παράγοντες. Εξίσου σημαντικό είναι να χρησιμοποιούνται προϊόντα με σταθερή συμπεριφορά στη θερμοκρασία και στο service, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να παραμένει ίδιο, ανεξάρτητα από τον όγκο ή την πίεση της κουζίνας. Σε κάθε περίπτωση, η διαφοροποίηση δεν έρχεται από την υπερβολή, αλλά από τη συνέπεια. Ένα κατάστημα ξεχωρίζει όταν προσφέρει σταθερή ποιότητα, καθαρό γευστικό προφίλ και signature συνδυασμούς που επαναλαμβάνονται με ακρίβεια. Η σωστή επιλογή σάλτσας ή μαρινάδας μπορεί να δώσει ταυτότητα στο πιάτο και να γίνει σημείο αναφοράς για τον πελάτη».



3Π Premium Tzatziki

Αυθεντικό, δροσερό και ισορροπημένο, με σταθερή υφή και καθαρή γεύση. Κατάλληλο για Halal κουζίνες, ιδανικό για συνοδευτικό, βάση συνταγών ή δημιουργικές εφαρμογές, με αξιοπιστία στο service και συνέπεια στο αποτέλεσμα.



3Π Sriracha Mayonnaise

Κρεμώδης μαγιονέζα με ήπια πικάντικη ένταση και σταθερή απόδοση. Δίνει χαρακτήρα σε burgers, street food και signature πιάτα χωρίς να καλύπτει τα υπόλοιπα υλικά, ακόμη και σε απαιτητικές συνθήκες κουζίνας.



3Π Parmesan Sauce

Πλούσια, βελούδινη sauce με έντονο χαρακτήρα παρμεζάνας. Προσφέρει βάθος, συνέπεια και premium αποτέλεσμα σε burgers, sandwiches, pasta και comfort food εφαρμογές, λειτουργώντας άψογα ως βάση ή τελική πινελιά.



3psalads.gr

3Π Premium Solutions Γαστρονομία με επαγγελματική ακρίβεια.



Σκάνανε για εφαρμογές στην επαγγελματική κουζίνα



CRESCO

ΑΝΤΩΝΗΣ ΔΑΣΚΑΛΗΣ
/ ΣΥΝΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ,
CRESCO FOODS



Η Cresco Foods δημιουργήθηκε με στόχο να προσφέρει σύγχρονες γεύσεις για επαγγελματίες και απαιτητικούς καταναλωτές, χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα. Όπως εξηγεί ο κ. Δασκαλής, «η φιλοσοφία μας βασίζεται στη συνεχή εξέλιξη των συνταγών, στη σταθερότητα των πρώτων υλών και στη συνέπεια στο τελικό αποτέλεσμα. Δημιουργούμε νέες γεύσεις, αλλά κρατάμε την ποιότητα αδιαπραγμάτευτη». Όσον αφορά τις προτιμήσεις των καταναλωτών και τα προϊόντα που φαίνεται να κερδίζουν έδαφος αυτήν την περίοδο, ο κ. Δασκαλής εξηγεί: «Παρατηρούμε έντονη στροφή προς ισορροπημένες γεύσεις: καπνιστές νότες, ήπια γλυκύτητα, φυσική οξύτητα και καθαρό τελείωμα. Οι καταναλωτές αναζητούν ένταση χωρίς υπερβολές, με έμφαση στη φυσικότητα και στη δυνατότητα πολλαπλών χρήσεων, τόσο σε μαρινάδες όσο και σε τελικές σάλτσες». Σε κάθε περίπτωση, ειδικά για τους επαγγελματίες της εστίασης που θέλουν να ξεχωρίσουν και να προσφέρουν κάτι μοναδικό στον πελάτη τους, η

σωστή επιλογή συνεργάτη, αλλά και η αξιοποίηση προϊόντων υψηλής ποιότητας είναι κλειδί για την επιτυχία. Όπως σημειώνει ο κ. Δασκαλής: «η διαφοροποίηση έρχεται μέσα από τη συνέπεια. Σταθερή γεύση, σωστή εφαρμογή και ξεκάθαρη ταυτότητα. Προτείνουμε λιγότερες αλλά σωστά επιλεγμένες σάλτσες, προσαρμοσμένες στο μενού και όχι γενικές λύσεις». Ειδικά στην εστίαση οι καθαρές γεύσεις είναι αυτές που μένουν ως γευστική μνήμη στον καταναλωτή και τον κάνουν να επιστρέφει. Από εκεί και πέρα, μεγάλο στοίχημα για κάθε επιχείρηση είναι το πώς θα διαχειριστεί τα συγκεκριμένα προϊόντα, ώστε να αναδείξουν ένα πιάτο με τον τρόπο που εξ' αρχής σχεδιάστηκαν. Σύμφωνα με τον κ. Δασκαλή, «αυτό που πρέπει να προσέξει κανείς είναι αναμφίβολα η σωστή αποθήκευση, η τήρηση των δοσολογιών αλλά και η ομοιόμορφη εφαρμογή, όλα στοιχεία καθοριστικά για την επιτυχία. Είναι σημαντικό να θυμάται κανείς πως οι σάλτσες και οι μαρινάδες πρέπει να λειτουργούν ως εργαλείο, όχι ως κάλυψη. Εκεί βρίσκεται και το μυστικό για ένα τέλειο αποτέλεσμα».



Smokey Original

Μία εξαιρετική BBQ sauce με ισορροπημένο καπνό και στρογγυλή γεύση. Διαχρονικά αγαπημένη κλασική συνταγή, σχεδιασμένη για σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε ψήσιμο, από burgers μέχρι ribs.



Real Honey

Η BAR-B-Q Real Honey είναι μία ιδανική επιλογή για να συνοδεύσει κάθε πιάτο με κρέας. Με φυσική γλυκύτητα από μέλι, δεμένη με ήπιο καπνό, αποτελεί μια BBQ σάλτσα που αναδεικνύει το κρέας χωρίς να το καλύπτει.



Whiskey Sauce

Με βαθιά, γεμάτη γεύση, νότες ούισκι και καραμελωμένο τελείωμα, η Whiskey Sauce είναι μία εξαιρετική πρόταση για κάθε επιχείρηση. Ιδανική για κόκκινα κρέατα και ψησίματα που ζητούν ένταση χωρίς υπερβολή.



Bar - B - Q

Εξελίσσουμε τη γεύση,
διατηρούμε την ποιότητα.



2114048640



www.crescofoods.gr



Κορωπί Αττική, ΤΚ 19400



14-16
MARTIOY
METROPOLITAN
EXPO

20
26

Hall 2
Stand E18

Greece
Foodexpo

THE LEADING F&B TRADE SHOW
IN SOUTHEAST EUROPE

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ!

ΑΘΗΝΑΙΑ

ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΚΟΥΛΟΥΛΙΑΣ
/ PRODUCTION
& SUPPLY MANAGER



Η εταιρεία ΑΘΗΝΑΙΑ δραστηριοποιείται στον χώρο της παραγωγής έτοιμων σαλάτων από το 1984 και παράγει sauces, σαλάτες, dressings και επιδόρπια, με προσήλωση στην ποιότητα και την καινοτομία. Όπως σημειώνει ο κ. Δημήτρης Κουλουλιάς: «Με εμπειρία που ξεπερνά τα 40 χρόνια και συγχρόνως με σεβασμό στην παράδοση αλλά με την τεχνολογία του σήμερα, συνεχίζουμε να δημιουργούμε γευστικές προτάσεις με φρέσκα υλικά και απαράμιλλη γεύση. Η μεγάλη ποικιλία μας απευθύνεται στους εμπόρους με συσκευασίες HORECA και φυσικά προσεγγίζει και το καταναλωτικό κοινό. Παρακολουθώντας τις απαιτήσεις της αγοράς τροφίμων, αναπτύξαμε νέες γραμμές παραγωγής παρέχοντας άριστη και άμεση εξυπηρέτηση κάθε συνεργάτη μας. Για εμάς έχει ιδιαίτερη βαρύτητα η αυστηρή επιλογή ποιοτικών πρώτων υλών και η σχολαστική

τήρηση των αρχών ασφαλείας και υγιεινής, η οποία μας έφερε επάξια στις πρώτες θέσεις του κλάδου τροφίμων από τα πρώτα μας κιόλας βήματα». Η καινοτομία και η διαφοροποίηση παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της εταιρείας, η οποία προσφέρει διαρκώς φρέσκες προτάσεις σύμφωνα και με τις τάσεις της εποχής: «Παρακολουθούμε στενά τις τάσεις της αγοράς και τις ανάγκες των καταναλωτών και προσαρμόζουμε τα προϊόντα μας ώστε να ανταποκρίνονται σ' αυτές. Η ΑΘΗΝΑΙΑ, πάντα πρωτοπόρος παρουσιάζει τις νέες προτάσεις σως που εκτιμά πως θα κυριαρχήσουν στην εστίαση: σως/μαρινάδα HONEY MUSTARD – ιδανική για να ενισχύει γευστικά κάθε πιάτο, σως CURRY SAUCE EXOTIC FRUITS – γλυκιά και πικάντικη δίνει βάθος σε κάθε παρασκευή, σως KAPPY – εξωτική, ιδανική για κοτόπουλο, αλλά και σως TRUFFLE MAYONNAISE πρόταση για πιο εκλεπτυσμένα πιάτα.

🔴🔴 Με εμπειρία που ξεπερνά τα 40 χρόνια συνεχίζουμε να δημιουργούμε μοναδικές προτάσεις με φρέσκα υλικά και απαράμιλλη γεύση. 🟡🟡



Honey Mustard Sauce

Ο τέλειος συνδυασμός γλυκού μελιού και πικάντικης μουστάρδας! Μια ευέλικτη σάλτσα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ντρέσινγκ, μαρινάδα ή ως απολαυστική σάλτσα ντιπ. Η ισορροπημένη γεύση του ενισχύει κάθε πιάτο.



Curry Sauce Exotic Fruits

Αυτή η πρωτοποριακή σάλτσα συνδυάζει τα ζεστά, αρωματικά μπαχαρικά του κάρυ με τη γλυκύτητα των εξωτικών φρούτων, δημιουργώντας ένα μοναδικό, γλυκό και πικάντικο προφίλ γεύσης σε κάθε παρασκευή.



Truffle Mayonnaise

Εμπλουτισμένη με την εξαιρετική γεύση της τρούφας, αυτή η μαγιονέζα είναι απαραίτητη για όσους θέλουν να προσθέσουν μια νότα πολυτέλειας στα γεύματά τους, ικανοποιώντας ακόμη και τον πιο απαιτητικό καταναλωτή.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αθηναία

ΑΠΟ ΤΟ
1984

36 χρόνια
ποιότητας και
συνεχής εξέλιξης
με νέα προϊόντα



www.athinaia-kouloulias.gr

ΑΘΗΝΑΙΑ ΚΟΥΛΟΥΛΙΑΣ Ε.Π.Ε.
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΔΙΑΘΕΣΗ - ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



ISO 22000:2005 | ISO 14001:2015 | ISO 9001:2015

NEFELOUDIS FOOD ADDITIVES

ΘΡΑΣΟΣ ΝΕΦΕΛΟΥΔΗΣ
/ MANAGING DIRECTOR



Η εταιρεία NEFELOUDIS ιδρύθηκε πριν από 60 χρόνια, προμηθεύοντας τις βιομηχανίες της εποχής με άμυλο πατάτας. Όπως σημειώνει ο κ. Νεφελοΰδης: «Σήμερα, προσφέρουμε μία πολύ ευρεία γκάμα προϊόντων, καλύπτοντας κάθε ανάγκη στον κλάδο τροφίμων. Διαθέτουμε μία μονάδα παραγωγής, τρεις κόμβους διανομής (Θεσσαλονίκη, Αθήνα και Τρίκαλα), εξειδικευμένο Τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης ενώ διατηρούμε μεγάλο δίκτυο συνεργατών και πελατών σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε χώρες του εξωτερικού». Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο managing director της εταιρείας: «Εμπειρία – Σταθερότητα – Αξιοπιστία – Καινοτομία. Αυτοί είναι οι τέσσερις πυλώνες της φιλοσοφίας μας και αυτό που μας ξεχωρίζει στην αγορά. Όσον αφορά τα προϊόντα που φαίνεται να αποτελούν διαχρονική τάση, οι Μεσογειακές γεύσεις που ξέρουμε και αγαπάμε, τα μπαχαρικά και τα βότανα που τις συνθέτουν, δεν βγαίνουν ποτέ από το μενού. Ταυτόχρονα, όμως, οι Έλληνες καταναλωτές δείχνουν και μία έντονη διάθεση να δοκιμάσουν το κάτι νέο, να «ταξιδέψουν γευστικά» μέσα από

διαφορετικές γαστρονομικές κουλτούρες. Αυτή την περίοδο βλέπουμε σίγουρα ένα έντονο ενδιαφέρον για τις Αμερικανικές σάλτσες (όπως η BBQ και παραλλαγές με αρώματα καπνού) αλλά και γεύσεις που αναδεικνύουν την τρούφα και το μαύρο σκόρδο». Όπως εξηγεί ο κ. Νεφελοΰδης, «Αυτό που ψάχνουμε πάντα με τους συνεργάτες μας είναι το δυνατό τους σημείο, αυτό που τους κάνει ξεχωριστούς, και μαζί επενδύουμε σε αυτό. Αυτή τη χαρακτηριστική γεύση που δεν υπάρχει πουθενά αλλού στον κόσμο, παρά μόνο στη δική τους κουζίνα, στο δικό τους μενού, με πρώτες ύλες από τον τόπο τους. Αυτή την καινοτομία τους βοηθάμε μετά να την μετατρέψουν σε ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και να την υλοποιήσουν στην αγορά. Από εκεί και πέρα, ο καλύτερος τρόπος για να διασφαλιστεί το τέλειο αποτέλεσμα είναι η άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης. Άρα, επιλέγοντας μία μαρινάδα ή σάλτσα υψηλής ποιότητας και ξεκάθαρου γευστικού χαρακτήρα, το τελικό προϊόν μπορεί να εκτοξευθεί και να γίνει μοναδικό κι επιτυχημένο. Και με αυτό τον τρόπο προσφέρουμε στους συνεργάτες μας την προστιθέμενη αξία που αναζητούν».



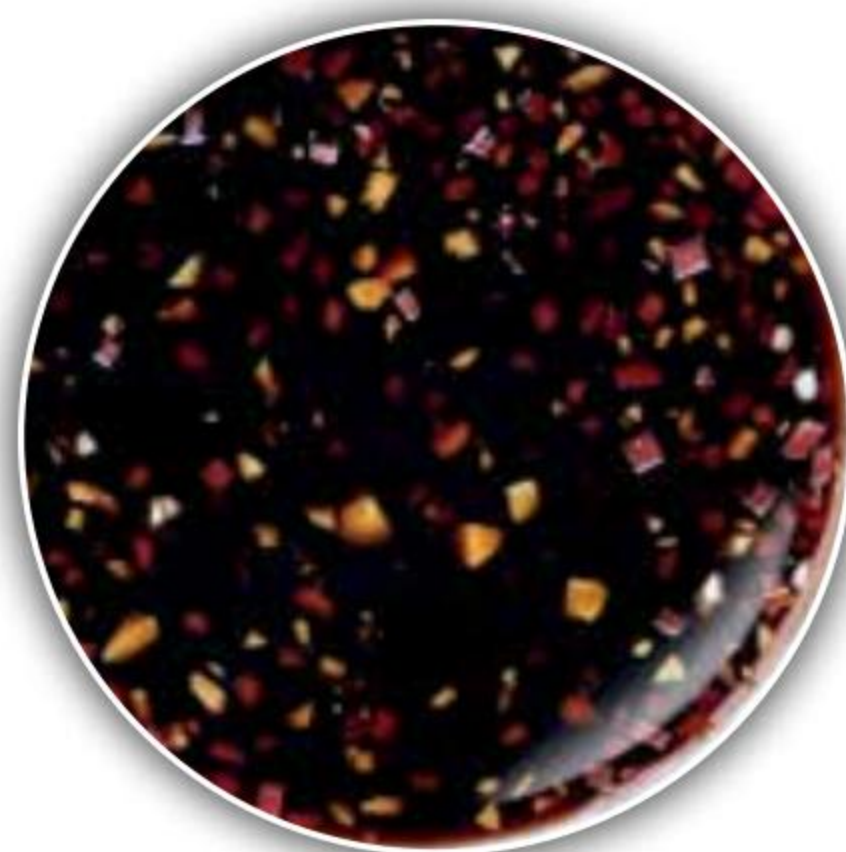
AVO Lafiness Mediterranean Marinade

Πλούσια μαρινάδα βασισμένη σε λάδι, με φυσικά βότανα, μυρωδικά της Μεσογείου, πάπρικα και πιπέρι.



AVO Lafiness Premium Truffle Marinade

Μαρινάδα με βάση στο λάδι με έντονες νότες από τρούφα και μαύρο πιπέρι. Ταιριάζει με κάθε τύπο κρέατος.



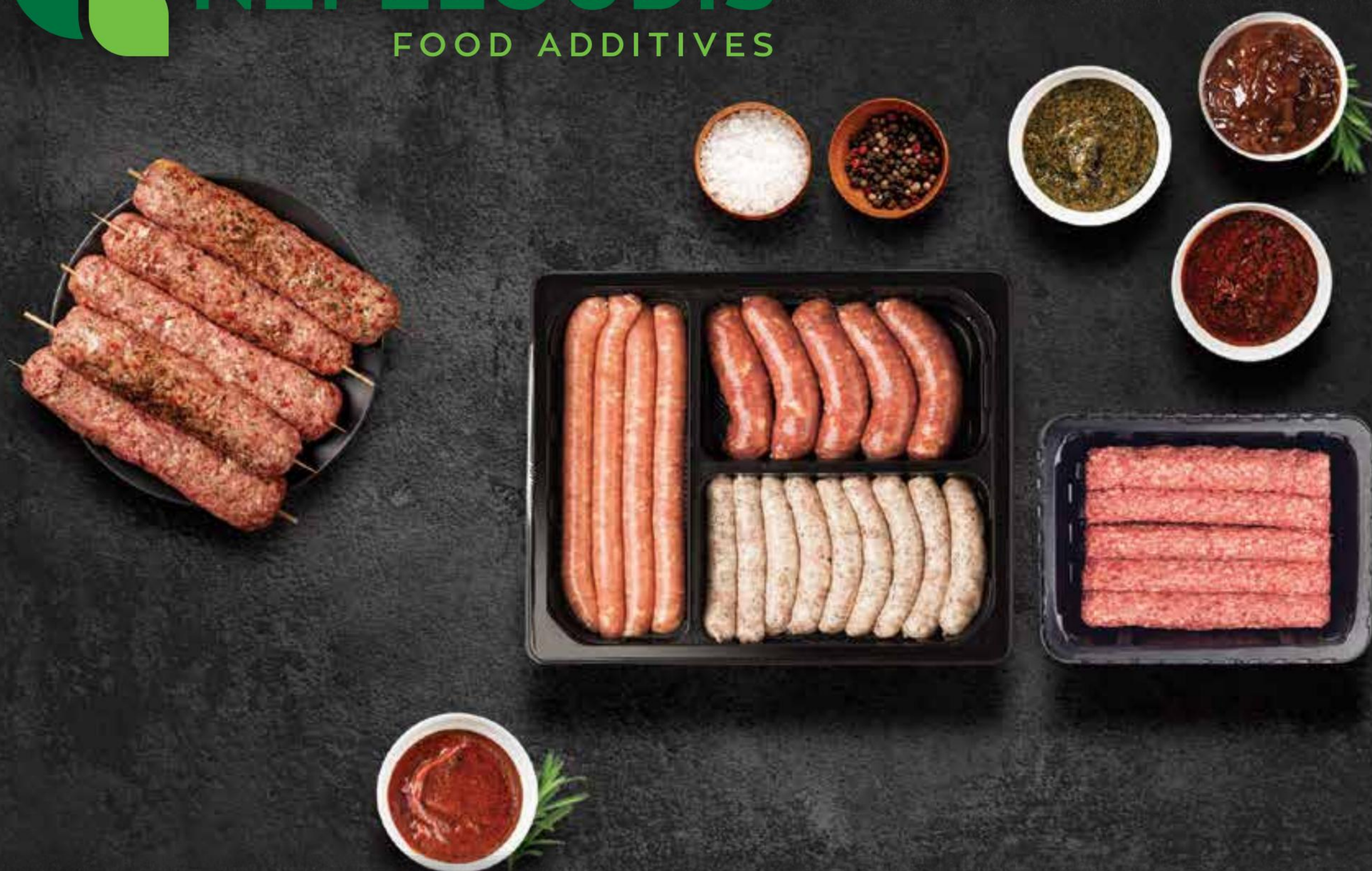
AVO Lafiness Black Garlic

Μαρινάδα με βάση το λάδι, με μαύρο σκόρδο, μαύρο πιπέρι και μάραθο. Η νέα τάση της αγοράς.



AVO BBQ Sauce

Η κλασική αμερικανική γεύση η οποία συνοδεύει κάθε τύπο κρέατος, με ήπια γλυκιά επίγευση και αρώματα καπνού.



Add flavour... to success!

- MEAT AUXILIARIES
- COMPI MIXES
- CONDIMENTS
- MARINADES-SPICES
- STARCHES
- CASINGS
- CLEAN LABEL

www.nefeloudis.gr



OFFICE

I.E. Korovagou 3
P.C. 54627 - Thessaloniki, Greece
T. +30 2310533427, +30 2310538401
F. +30 2310529082



BRANCH 1

11th km Thessaloniki - Katerini
P.C. 57022 - Sindos, Greece
T. / F. +30 2310799200



BRANCH 2

Gonata 50 - Peristeri
P.C. 12133 - Athens, Greece
T. / F. +30 2105750100



Η μυστική συνταγή της ΤΑΒΕΡΝΑΣ ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ

Ο Γιάννης Μούσιος και ο Γιώργος Κοντορίζος έχουν πετύχει στο μαγαζί τους μια δύσκολη ισορροπία: Προσφέρουν στους πελάτες τους εστιατορική εμπειρία στην οικεία «αγκαλιά» μιας συνοικιακής ταβέρνας. Με φυσικότητα και απλότητα, αλλά ποτέ απλοϊκά.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ



Αυτό που έψαχναν για να δώσουν σάρκα και οστά στο όραμά τους, ο σομελιέ Γιώργος Κοντορίζος και ο σεφ Γιάννης Μούσιος, το βρήκαν σε ένα στενό του Κολωνού και μία παλιά ταβέρνα που αγαπήθηκε για δεκαετίες από τους

κατοίκους της γειτονιάς και τα περίχωρα. Το μαγαζί είχε παραμείνει κλειστό για χρόνια, μέχρι τις εκπνοές του 2023, όταν του δόθηκε μία δεύτερη ζωή με τα τραπέζια του να στρώνονται ξανά και τις σχάρες να πυρώνουν και πάλι στην κουζίνα του. Κατά τη διάρκεια της ανακαίνισής

του, οι νέοι ιδιοκτήτες κράτησαν τη ζεστή ατμόσφαιρά του αναλλοίωτη, πρόσθεσαν μερικές διακριτικές διακοσμητικές πινακίδες και άφησαν τη φωτεινή ταμπέλα με το όνομά του στη θέση της. Άλλωστε, το ζητούμενό τους δεν ήταν να προσφέρουν μία εξεζητημένη πρόταση



στο χώρο της εστίασης. Πόνταραν αλλού για να κάνουν τη διαφορά: Στις εμπνευσμένες ταβερνιάρικες συνταγές, στην ενημερωμένη λίστα κρασιών και στο απόλυτα διακριτικό αλλή, ταυτόχρονα, καλοκουρδισμένο σέρβις.

Απλότητα

Επισκεφθήκαμε την Ταβέρνα των Φίλων ένα απόγευμα καθημερινής, λίγο πριν αρχίσουν να καταφθάνουν οι πρώτοι πελάτες ή οι «καλεσμένοι» -όπως προτιμούν να τους αποκαλούν οι ιδιοκτήτες της. Αρχικά μιλήσαμε για το χώρο και μας εξήγησαν πώς, από την πρώτη στιγμή που τον είδαν, ήξεραν ότι ήταν ακριβώς αυτό που ζητούσαν. «Δεν θελήσαμε να δημιουργήσουμε κάτι εξεζητημένο, ούτε στην αισθητική και την ατμόσφαιρα της σάλας αλλά ούτε και στα πιάτα μας», λένε συμπληρώνοντας ο ένας τον άλλον, σε απόλυτη συμφωνία. «Προσεγγίζουμε τα πάντα με απλότητα, εκτός από το σέρβις. Εκεί, ναι, θέλουμε να δώσουμε μία εστιατορική εμπειρία στους καλεσμένους μας», εξηγεί ο σεφ Μούσιος. «Προτεραιότητά μας είναι να αισθανθούν άνετα οι άνθρωποι που μας επισκέπτονται, να εξυπηρετηθούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο και να γευτούν τις καθαρές γεύσεις, που θα περίμεναν να βρουν σε μία ταβέρνα, φτιαγμένες από τις καλύτερες και τις φρεσκότερες πρώτες ύλες».

Ρωτάμε, πιο συγκεκριμένα, πώς θα χαρακτηρίζαν οι ίδιοι την κουζίνα τους και ποιο θεωρούν πως αποτελεί το πιο σημαντικό στοιχείο διαφοροποίησής τους. Ο σεφ «μετράει» τις κουβέντες του, λέγοντας πως «αν μπορούσα να τη χαρακτηρίσω την κουζίνα μας με δύο λέξεις, θα έλεγα ελληνική και εποχική».

Το μενού

Ουσιαστικά η πρώτη ύλη είναι αυτή που μας καθορίζει. Αλληλάζουμε το μενού ανάλογα με την εποχικότητα και δημιουργούμε τις κλασικές γεύσεις της ταβέρνας. Απλώς, το κάνουμε με τον τρόπο που εμείς θεωρούμε νόστιμο». Και πράγματι, η νοστιμιά στην Ταβέρνα των Φίλων είναι ένας από τους λόγους που το εστιατόριο παραμένει πολύ ψηλά στις προτιμήσεις του κοινού: Κρέατα ψημένα στην εντέλεια, λεπτομερείς πινελιές ακόμη και στις πιο απλές σαλάτες, αναπάντεχοι γευστικοί συνδυασμοί. Ανάμεσα στις προτάσεις της «σφικτής» κάρτας που «έτρεχε» κατά την περίοδο της επίσκεψής μας, βρήκαμε χόρτα και σταφύλια στα κάρβουνα με φρέσκο κατσικίσιο τυρί, Μεριαρένο Κάσου με ➤

1. Ο Γιώργος Κοντορίζος και ο Γιάννης Μούσιος.
2. Η ατμόσφαιρα στη σάλα είναι ζεστή και οικεία, χωρίς υπερβολές.
3. Η φιλοσοφία είναι ταβερνιάρικα πιάτα με εστιατορική προσέγγιση.
4. Η παλιά φωτεινή ταμπέλα της Ταβέρνας των Φίλων, έχει παραμείνει στη θέση της.



Οι εμπνευσμένες ταβερνιάρικες συνταγές, η ενημερωμένη λίστα των κρασιών και το καλοδοκουμεμένο σέρβις αποτελούν το σήμα κατατεθέν για την Ταβέρνα των Φίλων.



1. Ο σεφ Γιάννης Μούσιος και μέλη της ομάδας του, στην κουζίνα. 2. Άποψη από τη σάλα. 3. Χόρτα και σταφύλια στα κάρβουνα με φρέσκο κατσικίσιο τυρί. 4. Το τέλειο ψημένο κρέας λίγο πριν σερβιριστεί στο πιάτο.

Προσεγγίζουμε τα πάντα με απλότητα, εκτός από το σέρβις. Σε ό,τι αφορά το σέρβις θέλουμε οι καλεσμένοι μας να έχουν μία εστιατορική εμπειρία υψηλού επιπέδου.

-Γιάννης Μούσιος



λιωτό και ψιλοελιές, Γαρίδες Κοιλάδας ταρτάρ με ρόδι και μέντα, Ντολμαδάκια γιαλαντζί με κρέμα ταχίνι, Ζαργάνες στο τηγάνι με σκορδαλιά με ψητό καρύδι, Μαγιάτικο φιλέτο στα κάρβουνα με πατάτες γιαχνί και ζωμό γαρίδας, Γίδα κρασάτη με παπαρδέλες και λαδοτύρι και Αρνίσια ταλιάτα στα κάρβουνα με κολλοκυθάκια και αυγολέμονο. Πετύχαμε το μενού τους σε μια μεταβατική περίοδο, λίγο πριν περάσουν στα αμιγώς χειμωνιάτικα πιάτα. Έτσι κι αλλιώς, η έμπνευση για κάθε πιάτο έρχεται από τα διαθέσιμα υλικά κάθε εποχής, ωστόσο όπως μας διαβεβαιώνουν και οι ίδιοι, σε κάθε περίπτωση, πέραν των ψαριών και του κρέατος, οι σούπες και τα όσπρια είναι σταθερά ψηλά στις προτιμήσεις τους.

Ελληνικός αμπελώνας

Συνεχίζουμε τη συζήτηση, για λίγο ακόμη, με τον κ. Κοντορίζο και η κουβέντα έρχεται στην κάρτα με τα κρασιά. «Έχουμε μόνο ελληνικό αμπελώνα», μας λέει ο ίδιος. «Διαθέτουμε μία λίστα με περίπου 70 ετικέτες αξιόλογων παραγωγών, ενώ φροντίζουμε πάντα να υπάρχουν πολλές επιλογές σε ποτήρι με αφρώδη και ρετσίνες. Η λίστα μας δεν παραμένει σταθερή,

επιδιώκουμε να την αλλαζουμε και να ανανεωνόμαστε συχνά. Θεωρούμε πως μέσα από αυτή τη διαδικασία γινόμαστε ο ενδιαμέσος κρίκος σε ένα πολύ ωραίο και ενδιαφέρον παιχνίδι, που δημιουργούμε εμείς οι ίδιοι, ανάμεσα στους παραγωγούς και τον κόσμο».

Τα πρώτα τραπέζια έχουν αρχίσει να γεμίζουν και η κουζίνα εργάζεται ήδη με ρυθμό. Το βλέμμα και οι «κεραίες» του σεφ έχουν στραφεί προς αυτήν και καταλαβαίνουμε πως ήρθε η ώρα να τον αποδεσμεύσουμε προκειμένου να περάσει εκεί όπου ανήκει, πίσω από το πάσο. «Μια τελευταία ερώτηση», τους λέμε πριν επιστρέψουν στα πόστα τους. «Υπάρχουν κάποια σχέδια για το μέλλον»; Χαμογελούν και μας απαντούν σε πλήρη συμφωνία. «Δεν υπάρχουν σχέδια. Δεν σκεφτόμαστε τι θα κάνουμε μετά από δυο χρόνια ή παραπάνω. Μας πάει μόνο του, μέρα με τη μέρα. Εμείς απλώς ζούμε την κάθε στιγμή και κάνουμε το καλύτερο που μπορούμε». ■

i **TABERNA ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ**
 Άργους 66,
 Κολλωνός, 104 41, Ελλάδα
 Τηλ: 210 5127506

ΜΕΒΓΑΛ

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



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.



Τραχανάς αλλιώς!

Ο τραχανάς, το all time classic ελληνικό comfort food, γίνεται η απόλυτη έμπνευση για απίθανες συνταγές που κάνουν τη διαφορά.

Κροκέτες με μαύρη τρώφα και τραχανά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ ΤΩΝ 5 ΤΜΧ

- ▶ 200 γρ. Τραχανάς γλυκό
- ▶ 3 γρ. Σκόνη άνθρακα
- ▶ Αλάτι πιπέρι
- ▶ 400 γρ. Ζωμός
- ▶ 100 γρ. Κρεμμύδι
- ▶ 240 γρ. Βουβαλίσια
μοτσαρέλα κερκίνης
- ▶ 3 κρόκοι αυγών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφήνουμε στην άκρη το τυρί και τους κρόκους. Σοτάρουμε τον τραχανά και ρίχνουμε σταδιακά και τα υπόλοιπα υλικά, με τελευταία τη σκόνη άνθρακα. Μόλις δέσει το μίγμα, προσθέτουμε τους κρόκους και ανακατεύουμε. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στο ψυγείο. Την επόμενη μέρα παίρνουμε από το μίγμα με το κουτάλι 25, 30 γρ. (για κάθε κροκέτα) τηγανίζουμε και σερβίρουμε.





Λουκάνικο Ευρυτανίας με κατσικίσιο τραχανά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 250 γρ. Τραχανάς κατσικίσιο
- ▶ Ξύσμα από 1 λίκιμ
- ▶ 2, 3 γρ. Ψιλοκομμένο λεμονοθύμαρο
- ▶ 450 γρ. Ζωμός κότας

(για τη σάλτσα ντομάτα - καπαμά)

- ▶ 400 γρ. Λουκάνικο Ευρυτανίας
- ▶ 250 γρ. Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
- ▶ 100 γρ. Κρεμμύδι
- ▶ 2 σκελίδες σκόρδο
- ▶ Δάφνη, μπαχάρι
- ▶ 1 μικρό ξύλο κανέλλας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βράζουμε τον τραχανά στο ζωμό και προσθέτουμε στο τέλος του βρασμού το ξύσμα και το λεμονοθύμαρο. Για τη σάλτσα, σοτάρουμε το κρεμμύδι, το λουκάνικο ψιλοκομμένο, και στο τέλος προσθέτουμε στη σάλτσα το σκόρδο και τα υπόλοιπα υλικά και αφήνουμε να βράσει. Σερβίρουμε τον τραχανά και γαρνίρουμε με τη σάλτσα και το λουκάνικο.

Τραχανόπιτα Γιαννιώτικη με φρέσκια μαντζουράνα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 2 φύλλα χωριάτικα
- ▶ 50 γρ. Τραχανάς με γάλα
- ▶ 100 γρ. Ζωμός
- ▶ 2, 3 γρ. Φρέσκια μαντζουράνα
- ▶ 80 γρ. Φέτα Ηπείρου
- ▶ 10 γρ. Γραβιέρα Ηπείρου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάρουμε τον τραχανά, προσθέτουμε το ζωμό, αφήνουμε να δέσει και ρίχνουμε τη φέτα, τη γραβιέρα και τη μαντζουράνα. Απλώνουμε στον πάγκο τα 2 φύλλα τα αλείφουμε με ελαιόλαδο, βάζουμε τη γέμιση στη μέση, τυλίγουμε σε ρολό, γαρνίρουμε προαιρετικά με σουσάμι και ψήνουμε στους 160°C για 40-50'.



Τρachaνώτο με ντομάτα, μανιτάρια και κρέμα φέτας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 250 γρ. Τραχανάς καταικίσιος
- ▶ 350 γρ. Ζωμός κότας
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 500 γρ. μανιτάρια διάφορα
- ▶ 100 ml κόκκινο κρασί
- ▶ 200 γρ. Ντεμιγκλός (έτοιμη)
- ▶ 100 γρ. Σάλτσα ντομάτας (έτοιμη)
- ▶ 100 γρ. Κρεμμύδι
- ▶ 2 σκελίδες σκόρδο
- ▶ Δάφνη, μπαχάρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σοτάρουμε τα μανιτάρια με τα μυρωδικά, το κρεμμύδι και το σκόρδο, σβήνουμε με 100ml κρασί και προσθέτουμε τη ντεμιγκλός και τη ντομάτα. Σοτάρουμε σε άλλο σκεύος τον τραχανά και προσθέτουμε σταδιακά το ζωμό μέχρι να μαλακώσει. Τέλος, ρίχνουμε και τη σάλτσα με τα μανιτάρια, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.

Λουκουμάδες με ξινό τραχανά, γαρίδα και chutney τοματίνια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 150γρ. Τραχανά
- ▶ 300- 400 γρ. γαρίδες
- ▶ 2-3 γρ. τσίλι
- ▶ 50 γρ. τυρί Philadelphia
- ▶ 80 γρ. παρμεζάνα (τριμμένη)
- ▶ Κρόκους από 3 αυγά
- ▶ 100 γρ. αλεύρι
- ▶ 100 γρ. Βούτυρο
- ▶ 250 γρ. Ζωμό γαρίδας
- ▶ 2, 3 γρ. Τσίλι
- ▶ γαλέτα

(για το chutney)

- ▶ 100 γρ. Άνυδρα τοματίνια
- ▶ 50 γρ. πιπεριά τσίλι
- ▶ 150 γρ. Καφέ ζαχαρη
- ▶ 150 γρ. Ξύδι λευκό
- ▶ Αλάτι πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για το chutney, ψιλοκόβουμε τα τοματίνια και το τσίλι και τα βάζουμε να βράσουν με τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύοντας για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να δέσει το chutney. Αφήνουμε να κρυώσει και φυλάσσουμε σε αεροστεγές δοχείο. Για τους λουκουμάδες, καθαρίζουμε τις γαρίδες, κρατάμε την ψίχα (150 γρ.) και βάζουμε τα κεφάλια να βράσουν. Παίρνουμε 250 γρ. από το ζωμό και βράζουμε σε αυτόν τον τραχανά. Αφήνουμε να κρυώσει, προσθέτουμε στη συνέχεια το αλεύρι, το βούτυρο και το τσίλι, τις γαρίδες ψιλοκομμένες, και τα υπόλοιπα υλικά εκτός της γαλέτας. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα στο ψυγείο να παγώσει. Την επόμενη μέρα το κόβουμε με το κουτάλι στα 30 γρ. το περνάμε από γαλέτα, το τηγανίζουμε και το σερβίρουμε προαιρετικά με λίγο chutney.





GROUP OF COMPANIES

- ✓ **40**
Χρόνια Εμπειρίας
- ✓ **2 Εργοστάσια**
σύνολο 5.400m²
- ✓ **50 ιδιόκτητα**
Φορτηγά
- ✓ **160**
Εξειδικευμένοι Εργαζόμενοι
- ✓ **Αθήνα, Ρόδο & Κω**
Υποκαταστήματα και αποθήκες
- ✓ **NEO**
Ιδιόκτητο Κέντρο Διανομής
με 2500 Παλετοθέσεις



Σας ακούμε
καλύπτουμε τις ανάγκες σας.

Είμαστε
επαγγελματίες
και το αποδεικνύουμε.

Άμεση
εξυπηρέτηση
και υψηλά επίπεδα ποιότητας.

Είμαστε δίπλα σας – για ό,τι χρειαστείτε!

KRIVEK.gr



KRIVEK A.E. Κάμπος Ελιάς,
Λ. Χερσόνησου, Ηράκλειο Κρήτης, TK 70014
Τηλέφωνο: +30 28970 26600



Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΟΥ ARJIN EXPERIENCE

A man with a beard and glasses, wearing a white shirt and a dark apron, stands behind a bar. He has his arms crossed and is looking directly at the camera. The background is filled with various bottles of alcohol on shelves.

Στο ιδιαίτερο μαγειρικό πείραμά του, **ο σεφ Οζγκούρ Τας** ακολουθεί τους δικούς του κανόνες και δημιουργεί ένα γαστρονομικό μικρόκοσμο όπου εμπεριέχονται συμπυκνωμένα όλα τα προσπατούμενα για μια μοναδική εμπειρία γευσιγνωσίας· αυτής του Arjin Experience.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: MARIAN ANDRIC – FACEMIND ORG

Η περιοχή Μανάβικα της πόλης των Τρικάλων, επιφυλάσσει μία έκπληξη για τους λάτρεις του εκλεκτού φαγητού. Σε ένα μικρό εστιατόριο μόλις έξι θέσεων, ο σεφ Οζγκούρ Τας, γνωστός μαγειρικά αλλιά και στον φιλικό του κύκλο ως Αζάντ, αλλιάζει το μενού του σε καθημερινή βάση και μαγειρεύει τα πιάτα που του «υπαγορεύουν» οι πρώτες ύλες και η έμπνευσή του. Το μόνο που έχουν να κάνουν οι επισκέπτες του είναι να τον εμπιστευτούν και να τον αφήσουν να δημιουργήσει για εκείνους. Είναι και αυτό μέρος της εμπειρίας.

«Πριν από τέσσερα χρόνια γνώρισα μέσω της δουλειάς την καλή φίλη μου Γλυκερία Τσιαμπάνη, η οποία είναι mixologist και bar tender», λέει στο ΨΗΤΟ ο Αζάντ, πιάνοντας την ιστορία του Arjin από την αρχή. «Ήμουν πολιτικός πρόσφυγας, καινούριος στην πόλη, και εργαζόμουν ακόμη σε άλλες κουζίνες της περιοχής. Είχαμε πολύ καλή επικοινωνία από την αρχή και όταν της μίλησα για το εγχείρημα που είχα στο μυαλό μου, ενστερνίστηκε αμέσως την ιδέα μου και αποφασίσαμε να το υλοποιήσουμε μαζί». Στην αρχή άνοιξαν ένα καφέ, το οποίο στην πορεία μετασχηματίστηκε σε μπαρ και λίγο αργότερα έγινε η προσθήκη της κουζίνας και του εστιατορικού κομματιού. «Το ονομάσαμε Arjin που στα τουρκικά, τη μητρική μου γλώσσα, σημαίνει «φωτιά της ζωής», ενώ ήταν και το όνομα ενός από τους μέντορές μου. Είναι ένας πολύ μικρός χώρος που δεν ξεπερνά τα 72 τ.μ. και χωρίζεται σε τρία μέρη: το μπαρ, τη «σάλα» και την κουζίνα.

Κάθε μέρα νέο μενού

Τα υλικά της κουζίνας του Arjin Experience είναι πάντα φρέσκα και καθορίζονται από την εποχικότητα, αλλιά και την ποιότητά τους. «Ψυρνάω κάθε πρωί στις έξι, πηγαίνω στην αγορά και επιλέγω το καλύτερο που θα βρω. Αυτό από μόνο του είναι μία πρόκληση, όχι μόνο γιατί η πρώτη ύλη αλλιάζει σε καθημερινή



1 Το Arjin Experience βρίσκεται στην περιοχή Μανάβικα, των Τρικάλων. **2.** Το μενού αλλιάζει σε καθημερινή βάση, αναλόγως των υλικών που θα επιλέξει ο σεφ. **3.** Έξι μόνο θέσεις είναι διαθέσιμες ανά γεύμα.



βάση, αλλιά και γιατί πρέπει να επιλέξω τον τρόπο που θα την προσεγγίσω μαγειρικά. Ακόμη και αν τύχει να διαχειριστώ το ίδιο προϊόν για περισσότερες από μία φορές μέσα στην εβδομάδα, ποτέ δεν θα το μαγειρέψω με τον ίδιο τρόπο», λέει ο Αζάντ.

Συνεργάζεται, επί το πλείστον, με ντόπιους παραγωγούς. Αγρότες που καλλιεργούν βιολογικά στην περιοχή των Τρικάλων, επιλεγμένους Έλληνες κτηνοτρόφους, τυροκόμους από την Ελάτη, ψαράδες που τον προμηθεύουν με αιγαιοπελαγίτικα ψάρια και κυνηγούς



τρούφας και μανιταριών -με τον ίδιο να ακολουθεί πολλές φορές στη διαδικασία της συλλογής τους.

«Θέλουμε να προσφέρουμε στους καλεσμένους μας μια καινούρια γαστρονομική προσέγγιση με υλικά και πιάτα που δεν συναντούν συχνά» εξηγεί. Αυτός είναι και ένας λόγος που σερβίρει ο ίδιος, ώστε να έρχεται σε επαφή με τον πελάτη και να τον γνωρίσει με τα υλικά, την προέλευσή τους και την ιστορία που κρύβεται πίσω από κάθε πιάτο. «Έρχονται σε εμάς άνθρωποι, όχι μόνο ➤



1 Ο σεφ Οζγκούρ Τας, γνωστός ως Αζάντ, επί τω έργω. **2.** Το μπαρ του Arjin Experience, για το οποίο είναι υπεύθυνη η mixologist Γλυκερία Τσιαμπάνη. **3.** Ο ειδικός θάλαμος αργής ωρίμανσης. **4.** Στόχος είναι η ανάδειξη των γευστικών χαρακτηριστικών των πρώτων υλών.

από τα Τρίκαλα, αλλά από ολόκληρη τη Θεσσαλία, την Άρτα, την Καρδίτσα και την Καλαμπάκα και άλλες περιοχές. Εμείς προσπαθούμε να τους εκπαιδεύσουμε και να τους εξοικειώσουμε σε νέες γεύσεις και τεχνικές, μία εκ των οποίων είναι αυτή του κρέατος ξηράς ωρίμανσης, με κρέατα που διαχειριζόμαστε οι ίδιοι στον ειδικό θάλαμο ωρίμανσης που έχουμε στο Arjin», λέει. «Βεβαίως, δεν είναι εύκολος ο στόχος μας. Για παράδειγμα, οι ντόπιοι δεν έχουν συχνά την ευκαιρία να δοκιμάσουν ωριμασμένο κρέας και δεν γνωρίζουν πάντα τη διαδικασία επεξεργασίας του ή το πόσο χρόνο χρειάζεται ένα κομμάτι του για να φτάσει σε αυτή τη μορφή. Σε ό,τι αφορά τις νωπές πρώτες ύλες, μέρος της φιλοσοφίας μας είναι να αναδεικνύουμε τα γευστικά χαρακτηριστικά τους, χωρίς υπερβολές στο μαγείρεμα ή την καρύκευσή τους».

Το Arjin Experience είναι ένα εστιατόριο μηδενικών αποβλήτων. «Ακολουθούμε το avant-garde ρεύμα, όπως το Silo στο Ηνωμένο Βασίλειο», λέει ο Αζάντ. «Εφαρμόζουμε όλες τις αρχές του zero waste –στις ζυμώσεις, στις τεχνικές (όπως το head-to-tail), στις νέες προσεγγίσεις– καθώς παρακολουθούμε τις εξελίξεις και προσπαθούμε να μαθαίνουμε από αυτές. Είμαστε σε επαφή με μεγάλα εστιατόρια και διατη-

ρούμε μαζί τους ένα δίκτυο συνεργασίας, οπότε κάθε φορά που χρειαζόμαστε καθοδήγηση επικοινωνούμε και εκείνοι μάς δείχνουν το δρόμο. Έτσι, δεν προσπαθούμε να «ανακαλύψουμε τον τροχό» ψάχνοντας τα πάντα από την αρχή, αλλά «πατάμε» σε δοκιμασμένες μεθόδους που προέρχονται από έμπειρους επαγγελματίες του κλάδου».

Τον ρωτάμε αν είναι αλήθεια ότι έχει ως στόχο ένα αστέρι Michelin και απαντά πως «θέλουμε να το προσπαθήσουμε. Παρόλα αυτά, είναι ένα όνειρο που δεν αφορά το παρόν, αλλά το μέλλον, με χρονικό ορίζοντα τριών - τεσσάρων ετών. Θέλω να ξεκαθαρίσω, ωστόσο,

«Διατηρούμε ένα δίκτυο συνεργασίας με μεγάλα εστιατόρια και κάθε φορά που χρειαζόμαστε καθοδήγηση ή μια συμβουλή, εκείνα μας δείχνουν το δρόμο.»

πως τα αστέρια δεν είναι αυτοσκοπός. Πρωταρχικός στόχος είναι να υλοποιήσουμε τις ιδέες μας και να αφήσουμε πίσω μας την κληρονομιά του Arjin Experience. Απλώς, η αναγνώρισή μας από τον Οδηγό Michelin, θα βοηθούσε προς αυτή την κατεύθυνση».

Τον ρωτάμε πώς είναι να «τρέχεις» ένα τόσο μικρό εστιατόριο, μόλις έξι θέσεων. Μπορεί, πρακτικά και επιχειρηματικά, να επιβιώσει; «Είμαστε μία ιδιάζουσα περίπτωση», απαντά. «Δεν ξέρω αν μπορούμε να χαρακτηριστούμε ως «εστιατόριο» με τη στενή έννοια του όρου, αφού εξυπηρετούμε έως έξι καλεσμένους σε κάθε γεύμα. Και, όντως, το οικονομικό κομμάτι έχει δυσκολίες, αλλά δεν το κάνουμε για τα χρήματα. Το Arjin Experience είναι για εμάς μία μικρή ακαδημία. Και μέσα από αυτήν, μαθαίνουμε, ενσωματωνόμαστε, αναπτυσσόμαστε και βελτιωνόμαστε. Προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο και, ναι, κάποιες φορές αποτυγχάνουμε, αλλά αυτό δεν μας αποθαρρύνει. Αντίθετα, μας βοηθά να γινόμαστε καλύτεροι και τελικά να πετυχαίνουμε και να προχωράμε». ■

Ηλεκτρικά Μαχαίρια Γύρου DOST, γερμανικής κατασκευής



Η **DOST** εξειδικεύεται στην κατασκευή ηλεκτρικών μαχαιριών κοπής γύρου.
Διαθέτει πλήρη γκάμα μοντέλων καλύπτοντας όλες τις ανάγκες της αγοράς.
Αντιπροσωπεύουμε αποκλειστικά την **DOST** στην Ελλάδα και στην Κύπρο.
Διαθέτουμε μεγάλα αποθέματα σε ανταλλακτικά και παρέχουμε
υπηρεσίες επισκευών για όλα τα μοντέλα **DOST**.



 **ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΗΛΙΑΣ**
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ | www.grill.gr

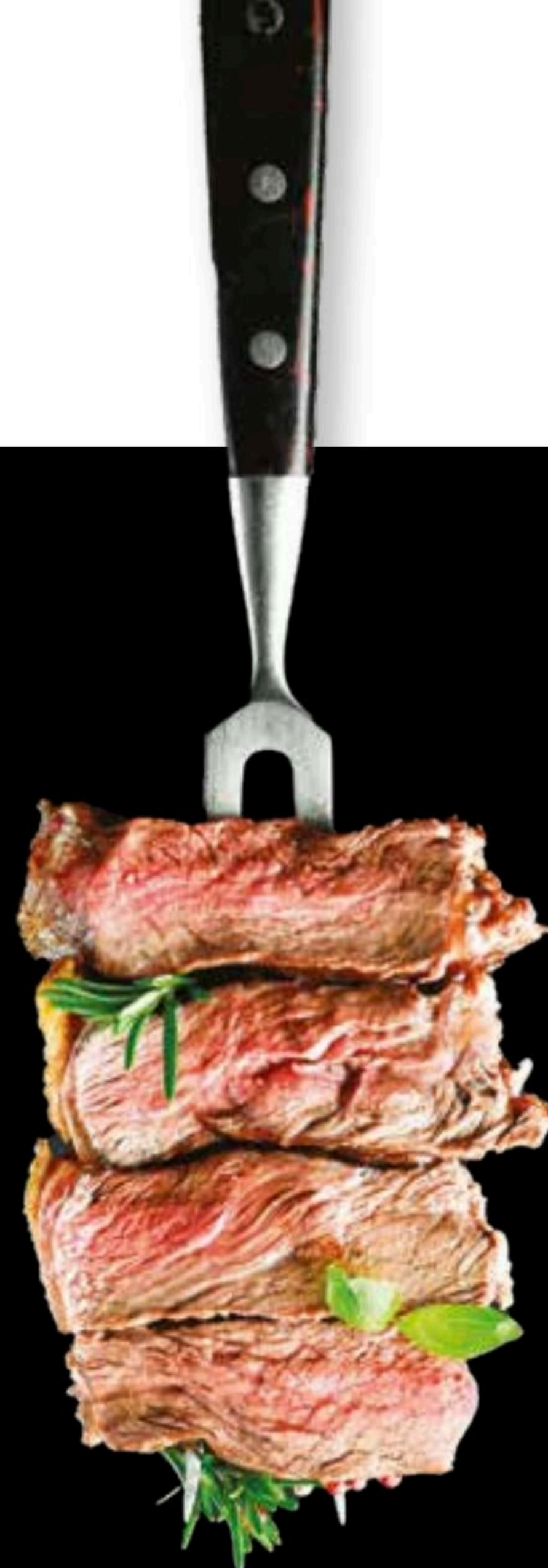
ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.

Λεωφόρος Στρατού 151 – Πολίχνη Θεσσαλονίκης – Τ.Κ. 56535
Τηλ. 2310209986, 2310656056, Fax 2310656035, E-mail: info@grill.gr
www.grill.gr

Οι σεφ επιστρέφουν ΣΤΟ ΚΡΕΑΣ

Χορτοφαγικά εστιατόρια ανά τον κόσμο επαναφέρουν τη ζωική πρωτεΐνη στα πιάτα τους, νέοι μαθαίνουν την τέχνη του κρεοπώλη από χόμπι και στη Γαλλία γίνεται λόγος για την «εκδίκηση του κρέατος». Η «μεγάλη επιστροφή» συμβαίνει για πολλούς λόγους και με νέους όρους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ



Οι φωνές για τη στροφή των καταναλωτών, και κατ' επέκταση των εστιατορίων, προς το κρέας ακούγονται εδώ και μια πενταετία, αλλά το θέμα βρέθηκε στο επίκεντρο των συζητήσεων τον περασμένο Αύγουστο, όταν ο σταρ σεφ Daniel Humm ανακοίνωσε ότι επαναφέρει το κρέας και το ψάρι στο μενού του εστιατορίου του, Eleven Madison Park. Η απόφαση του Humm έπεσε σαν κεραυνός εν αιθρία στη γαστρονομική κοινότητα, αφού ήταν ο ίδιος που το 2021, αμέσως μετά την πανδημία, έκανε την έκπληξη υιοθετώντας ένα πλήρως vegan μενού το οποίο του απέφερε τρία αστέρια Michelin, μέσα σε μόλις τέσσερα χρόνια. Ήταν η πρώτη φορά στα χρονικά που ένα plant-based εστιατόριο συγκέντρωνε τόσα αστέρια. Τι άλλαξε όμως στην πορεία; Ο σεφ δεν επιχείρησε να κρύψει τους λόγους που τον οδήγησαν να απαρνηθεί τις διακρίσεις του και να επιστρέψει από τη vegan στροφή του, ενώ μίλησε ανοιχτά για τα προβλήματα που αντιμετώπισε.

Σε μια επιστολή – ανακοίνωση που ανάρτησε στην ιστοσελίδα του εστιατορίου του και στα social media, ανέφερε:

«θα ενσωματώσουμε τη νέα φιλοσοφία μας σε ένα μενού που αγκαλιάζει την επιλογή. Θα προφέρουμε, εννοείται, ένα plant-based μενού, αλλά και επιλεγμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης όπως ψάρι, κρέας και, ναι, την πάπια μας με γλάσο μελιού και λεβάντας».

Μείωση της πελατείας

Στη συνέχεια, μιλώνοντας στους New York Times και τον διεθνή γαστρονομικό οδηγό Gault Millau, παραδέχτηκε πως αρχικά δεν είχε αντιληφθεί ότι αποκλείοντας το κρέας θα απέκλειε και ανθρώπους από την πελατεία του, όπως και ότι θα ερχόταν αντιμέτωπος με μία σειρά από οικονομικά αλλά και πρακτικά προβλήματα. «Όσο περνούσε ο καιρός ήταν όλο και πιο δύσκολο να διατηρούμε σε υψηλά επίπεδα τη δημιουργικότητά μας», εξήγησε αναφερόμενος στην περιορισμένη γκάμα των φυτικών πρώτων υλών και των τεχνικών που χρησιμοποιούσε. Παράλληλα, «οι κρατήσεις για ιδιωτικές εκδηλώσεις, που είναι μία σημαντική πηγή εσόδων, περιορίστηκαν σημαντικά. Είναι δύσκολο να μαζέψεις 30 άτομα για εταιρικό δείπνο σε ένα plant-based εστιατόριο. Υπάρχει κόσμος που διστάζει να

δοκιμάσει συγκεκριμένες κουζίνες ήες και πρόκειται για απόφαση ζωής. Και ομολογώ πως πραγματικά με πείραξε που συγκεκριμένοι άνθρωποι σταμάτησαν να έρχονται στο εστιατόριό μου», σχολίασε. Οι πωλήσεις στα κρασιά κατά τη διάρκεια των γευμάτων πήραν και αυτές την κάτω βόλτα. «Για τους λάτρεις του κρασιού, τα Grand Cru (όρος που αναφέρεται σε οίνους από αμπελώνες με εξαιρετική αξιολόγηση) συνδυάζονται τέλεια μόνο με κρέας».

Ο Daniel Humm ωστόσο, δεν είναι ο μόνος που είδε την πελατεία του να μειώνεται. Άλλο ένα παράδειγμα είναι ο Adonis Norouznia, ιδιοκτήτης του ελληνικού Nomas Gastrobar στη Βόρεια Αγγλία, ο οποίος το 2024 πήρε «τη δύσκολη αλλά απαραίτητη απόφαση» να επαναφέρει το κρέας και τα γαλακτοκομικά στο μενού του, ώστε να αποφύγει το «λουκέτο» στο vegan εστιατόριό του.

«Χασάπηδες» από χόμπι

Οι παραπάνω περιπτώσεις δεν είναι μοναδικές, αλλά είναι αντιπροσωπευτικές και δίνουν το στίγμα της νέας εποχής. Οι γενιές των Millennials και της Gen Z απολαμβάνουν το κρέας χωρίς ενοχές,

δείχνοντας προτίμηση στο μπάρμπεκιου και την ανοιχτή φωτιά και «αγκαλιάζουν» τις διαφορετικές κοπές και επεξεργασίες των ζωικών προϊόντων, όπως η ξηρά ωρίμανση. Συνταγές όπως το μοσχάρι Wellington και η πάπια πορτοκάλι βρίσκουν ξανά θέση στο τραπέζι. Στις αρχές του 2025, ο σεφ Gordon Ramsay δήλωσε στους Times του Λονδίνου πως στο νέο του εστιατόριο, Lucky Cat, οι πωλήσεις της γκάμας wagyu ήταν εξαιρετικά υψηλές στα νεαρά άτομα, ενώ στη μαγειρική ακαδημία του, περισσότεροι από 600 άνθρωποι είχαν κάνει εγγραφή σε masterclasses για να διδαχθούν διαφορετικές κοπές και συνταγές όπως το μοσχάρι Wellington. Την ίδια στιγμή, εντυπωσιακή άνοδο «είδαν» και οι πωλήσεις του onglet (κομμάτι από το διάφραγμα του μοσχαριού), το οποίο μετατρέπεται σιγά σιγά σε τάση ως «κοπή έκπληξη» με χαμηλό κόστος και ανεβασμένη γεύση.

Πολιτισμική επιστροφή

Δεν είναι τυχαίο, λοιπόν, ότι την τελευταία διετία προστέθηκε στη ζωή μας ο όρος «revenge of meat» («η εκδίκηση του κρέατος»), ο οποίος χρησιμοποιείται για



Στη μαγειρική ακαδημία του Gordon Ramsay, στις αρχές του 2025, περισσότερα από 600 άτομα έκαναν μαθήματα χασαπικής από χόμπι.

να περιγράψει τη στροφή των εστιατορίων και των καταναλωτών πίσω στο κρέας, μετά από μία δεκαετία έντονων ανόδου της plant-based και της vegan κουζίνας. Εδώ πρέπει να υπογραμμίσουμε ότι ο όρος αναφέρεται σε μια πολιτισμική επιστροφή, που συνδέεται άμεσα με την οικονομική πίεση στα εστιατόρια, την ανάγκη για μεγαλύτερη ελευθερία επιλογών, την επαναξιολόγηση της γεύσης, την άνοδο του ποιοτικού κρέατος και την κόπωση από τις υπερβολές της vegan μόδας.

Το κρέας επανέρχεται δυναμικά ως high

end εμπειρία, με έμφαση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και όχι απαραίτητα σε μεγάλες ποσότητες. Οι όροι χρήσης και κατανάλωσής του αλληλάζουν. Τα εστιατόρια δίνουν έμφαση στη συνεργασία με φάρμες που ακολουθούν βιώσιμες πρακτικές και την αναγεννητική γεωργία και υιοθετούν τεχνικές όπως το nose-to-tail ώστε το ζώο να αξιοποιείται πλήρως, σε μια προσπάθεια δημιουργίας νέων συνθηκών που θα φέρουν την ισορροπία στην κατανάλωση των πρώτων υλών που φτάνουν στο τραπέζι μας και θα βάλουν φρένο στην κατασπατάλησή τους. ■



“Οι κρατήσεις για ιδιωτικές εκδηλώσεις περιορίστηκαν σημαντικά. Είναι δύσκολο να μαζέψεις 30 άτομα σε ένα plant based εστιατόριο.”

–Daniel Humm,
Eleven Madison Park



“Πήρα τη δύσκολη αλλά απαραίτητη απόφαση να επαναφέρω το κρέας και τα γαλακτοκομικά για να αποφύγω το λουκέτο.”

–Adonis Norouznia,
Nomas Gastrobar



“Στο Lucky Cat, οι πωλήσεις κρεάτων που ανήκουν στην γκάμα του Wagyu ήταν εξαιρετικά υψηλές, κυρίως στα νεαρά άτομα.”

–Gordon Ramsey,
Lucky Cat

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

1

LE GREC



Ο «Έλληνας» που κατέκτησε τη Φιλανδία

Στο κέντρο του Ελσίνκι, ανάμεσα στο πλήθος των εστιατορίων και των μεγάλων αθυσίδων της μαζικής εστίασης, τρεις Έλληνες υψώνουν το γαστρονομικό τους ανάστημα και κερδίζουν τις εντυπώσεις.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ LE GREC

Η ιστορία τους είναι κάπως... γνώριμη. Τρεις φίλοι, οι οποίοι προέρχονται από τον κλάδο της εστίασης, ονειρεύονται να ανοίξουν το δικό τους εστιατόριο. Σε κάθε τους συνάντηση μιλούν γι' αυτό, κάνουν σχέδια, οραματίζονται την κάθε λεπτομέρεια... Μόνο που εδώ

υπάρχει ένα εντυπωσιακό plot twist: Από στη στιγμή που οι Κώστας Δήμητρας, Αρσένιος Φουρκιώτης και Χρήστος Τουπέ έκριναν πως ήρθε η ώρα για το μεγάλο βήμα, τους πήρε λιγότερο από ένα χρόνο για να υλοποιήσουν τα σχέδιά τους και να υπογράψουν τα συμβόλαια για το χώρο του πολυπόθητου εγχειρήματός τους,

το Le Grec, σε ένα υπέροχο κτίριο, στην καρδιά του Ελσίνκι. Ακόμη πιο γρήγορα -περίπου 7 μήνες μετά τα εγκαίνια- ήρθε και η πρώτη σημαντική αναγνώριση από το έγκυρο φιλανδικό γαστρονομικό περιοδικό, Viisi Tähteä, το οποίο τους κατέταξε στην 22η θέση με τα 50 καλύτερα εστιατόρια της Φιλανδίας! Μια διάκριση



2



3

1. Οι Φιλανδοί δεν άργησαν να ξεχωρίσουν και να αγαπήσουν το Le Grec. 2. Τα αρχιτεκτονικά στοιχεία του κτιρίου αναδείχθηκαν διακοσμητικά. 3. Οι Κώστας Δήμητρας, Αρσένιος Φουρκιώτης και Χρήστος Τουπέ. 4. Σημασία σε κάθε λεπτομέρεια των πιάτων.

που, σύμφωνα με τον Χρήστο Τουπέ, Food & Beverage Manager του Le Grec, «έχει ιδιαίτερη αξία για εμάς, καθώς η λίστα προκύπτει ύστερα από ψηφοφορία των επαγγελματιών του κλάδου».

Προτείνουμε να πιάσουμε το νήμα από την αρχή και ο Κώστας Δήμητρας, CEO του εστιατορίου, παίρνει το λόγο για να μας περιγράψει την περίοδο που το μαγαζί τους υπήρχε μόνο ως ιδέα. «Είμαστε χρόνια φίλοι και κάθε φορά που βρισκόμασταν, το θέμα για μία δική μας επαγγελματική κίνηση ήταν η μόνιμη συζήτηση. Ήταν ένα όνειρο, αλλά με ξεκάθαρη μορφή. Έτσι, με το που το αποφασίσαμε, προχωρήσαμε χωρίς καθυστερήσεις».

Το εστιατόριο προτείνει σύγχρονη ελληνική κουζίνα μέσα από τη φρέσκια και δημιουργική ματιά του executive chef Αρσένιου Φουρκιώτη, ο οποίος παραδέχεται πως «στην αρχή υπήρχε άγχος για το πώς θα υποδεχθούν οι Φιλανδοί το concept μας. Γιατί γνωρίζαμε ότι αγαπούν την Ελλάδα, αλλά η εικόνα που έχουν σχηματίσει για το ελληνικό φαγητό ήταν μακριά από αυτό που είχαμε εμείς κατά νου. Ευτυχώς όμως, επειδή οι έξοδοι σε εστιατόρια είναι στην κουλτούρα τους και είναι εκπαιδευμένοι, δεν

άργησαν να καταλάβουν ποιοι είμαστε». Ρωτάμε για τα πιάτα που, μέχρι στιγμής, έχουν βρει τη μεγαλύτερη ανταπόκριση και η συζήτηση «στέκεται» στο χταπόδι, το πιο επιτυχημένο εμπορικό πιάτο τους, που έχει παραμείνει ως σταθερή επιλογή στην κάρτα τους. «Αυτή είναι η ομορφιά στην ελληνική κουζίνα», λέει ο chef. «Βλέπεις ένα χταπόδι που συνοδεύεται από μια βινεγκρέτ και ένα λεμόνι και νομίζεις ότι πρόκειται για κάτι απλό, αλλά δεν είναι. Η προετοιμασία του απαιτεί μία χρονοβόρα διαδικασία. Στην αρχή τού κάνουμε μασάζ με αλάτι για να σπάσουν οι ίνες και να φύγει η εξωτερική μεμβράνη, μετά το κάνουμε κονφί στο φούρνο και στη συνέχεια το περνάμε στο τσιγκέλι για να σφίξει ξανά. Τέλος, το κάνουμε ψητό και, λίγο πριν το σερβίρουμε, το αλείφουμε με ένα γλάσο που προκύπτει από την τεχνική Garum. Για την Garum τοποθετούμε κεφάλια από χταπόδια στο αλάτι και τα αφήνουμε να «ψηθούν» για δύο περίπου εβδομάδες, μέχρι να βγάλουν τους χυμούς τους. Ύστερα, φτιάχνουμε από αυτούς ένα γλάσο και το αλείφουμε στο χταπόδι λίγο πριν το σερβίρισμα. Το αποτέλεσμα που παίρνουμε είναι μια έντονη και βαθιά γεύση που εκπλησ- ➤



4

“ Η πρώτη σημαντική αναγνώριση για το Le Grec ήρθε πολύ σύντομα, από το φιλανδικό γαστρονομικό περιοδικό Viisi Tähteä, το οποίο τους κατέταξε στην 22η θέση της λίστας με τα 50 καλύτερα εστιατόρια της χώρας. ”



1. Ο πέτρινος τοίχος που ήρθε ξανά στην επιφάνεια και αναδείχθηκε διακοσμητικά, δεσπόζει στην κεντρική σάλα. 2. Οι πρώτες ύλες είναι πάντα προσεκτικά επιλεγμένες, αναλόγως της εποχής 3. Πιάτα από την ελληνική κουζίνα με σύγχρονες τεχνικές.

«Δυσκολευτήκαμε αρκετά να αποκτήσουμε το χώρο μας, γιατί ήμασταν μόνοι, οι τρεις μας, χωρίς κάποιο μεγάλο επενδυτή ή αλυσίδα εστιατορίων από πίσω.»

–Κώστας Δήμητρας, CEO Le Grec



σει όσους το δοκιμάζουν». Στις προτάσεις που αγαπήθηκαν προσθέτουν επίσης τα ντολμαδάκια με αφρό αβγολέμονο, το φρικασέ με παϊδάκια και sabayon από αβγά και χυμούς από εντόσθια, το γιουβέτσι γαρίδας με ζωμό αστακού και αβγοτάραχο πέστροφας. «Το γιουβέτσι ήταν ένα πολύ δυνατό σε γεύση και εμφάνιση πιάτο και θα έλεγα πως είναι από αυτά που έχουν συζητηθεί περισσότερο, ανάμεσα στα επτά μενού που έχουμε αλλιάξει από την αρχή μας, τον Αύγουστο του 2024, μέχρι σήμερα», λέει ο κ. Δήμητρας, για να συμπληρώσει ο chef Φουρκιώτης: «Σε αυτό το πιάτο, για το ψήσιμο της γαρίδας είχαμε χρησιμοποιήσει trumpeting. Για αυτή την τεχνική, παίρναμε ένα χωνί με μύτη πολύ μικρής διαμέτρου και το γεμίζαμε με ζωικό λίπος και αστακό. Στη συνέχεια το παγώναμε και, όταν οι γαρίδες ψήνονταν στα κάρβουνα, αυτό έσταζε πάνω τους αργά και σε πολύ μικρές ποσότητες. Ο συνδυασμός όλων των γεύσεων με τη νοστιμιά που δίνει το ψήσιμο στη φωτιά, ήταν μοναδικός». Μιλώντας για την επιλογή του χώρου τους, ο κ. Δήμητρας μάς εξηγεί ότι το κυριότερο μέλημά τους ήταν να βρουν κάτι ζεστό και όχι εξεζητημένο. «Το κτίριο στο

οποίο στεγαζόμαστε είναι αρχιτεκτονικής Justendstil (Art Nouveau με τοπικά χαρακτηριστικά) και χτίστηκε στα τέλη του 1890. Δυσκολευτήκαμε αρκετά να το αποκτήσουμε, επειδή δεν είχαμε άλλους επενδυτές από πίσω. Ευτυχώς, όμως, όλα πήγαν καλά. Έτσι μπήκαμε μέσα και, με πολλή προσωπική δουλειά, πετύχαμε αυτό που είχαμε κατά νου. Αναδείξαμε αρχιτεκτονικά στοιχεία του κτιρίου και δημιουργήσαμε ένα cosy χώρο με μία κεντρική σάλα 46 θέσεων, ένα ξεχωριστό δωμάτιο για πριβέ δείπνα 8-10 ατόμων και ένα μικρό μπαρ μόλις 4-6 θέσεων». Κλείνοντας την κουβέντα μας, ρωτάμε για τα μελλοντικά τους σχέδια. Ο κ. Φουρκιώτης χαμογελά και απαντά «έχουμε όνειρα, αλλά είμαστε ταπεινοί. Η Ελλάδα είναι στο μυαλό μας και, για αρχή, θα μας ενδιέφερε να σχεδιάσουμε ένα pop-up event. Εργαζόμαστε ήδη προς αυτή την κατεύθυνση και σύντομα πρόκειται να έρθουμε για food retreat, καθώς πιστεύουμε πως στην Ελλάδα υπάρχουν εξαιρετικά εστιατόρια για μια συνεργασία».

LE GREC
Rikhardinkatu 2,
Ελσίνκι, Φινλανδία

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

LINKEDIN:

Ο αφανής σύμμαχος της Εστίασης



Στον χώρο της Εστίασης, το LinkedIn σπάνια αποτελεί εργαλείο προβολής και εξωστρέφειας. Ωστόσο, αυτό το αρκετά «παρεξηγημένο» μέσο μπορεί να προσθέσει ιδιαίτερη αξία στη συνοδική στρατηγική επικοινωνίας ενός εστιατορίου, εξασφαλίζοντας πολύ διαφορετικά οφέλη συγκριτικά με άλλα social media.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ

Με στόχο να προσελκύσουν όσο το δυνατόν περισσότερο κόσμο και να διαφοροποιηθούν

από τον ανταγωνισμό τους, οι περισσότερες επιχειρήσεις Εστίασης επενδύουν σε online κανάλια που θέτουν την εικόνα και το βίντεο στο επίκεντρο. Το παραδοσιακό Facebook, τα δυναμικά Instagram και TikTok, αλλά και οι πολλές δυνατότητες προώθησης που προσφέρει η Google ανοίγουν τον δρόμο για να φτάσει η πληροφορία στον τελικό χρήστη, δηλαδή σε κάθε λάτρη του φαγητού που επιθυμεί να δοκιμάσει νέες γεύσεις, αλλά και καινούργιες γαστρονομικές εμπειρίες.

Μέσα σε αυτό το σαρωτικό περιβάλλον, ανάμεσα στο συνεχές scrolling και τα ατέλειωτα Stories και TikToks, πού ακριβώς βρίσκεται το LinkedIn; Και πώς θα μπορούσε η αξιοποίησή του να αποσυνδεθεί από το αυστηρά corporate

περιβάλλον και να ταιριάζει με τη δημιουργική φύση μιας κουζίνας και το φιλικό κλίμα μιας σάλας;

Τα σημαντικά πλεονεκτήματα

Σε μία εποχή που η ορατότητα σε κάθε πιθανό επίπεδο είναι το ζητούμενο, το LinkedIn μπορεί να λειτουργήσει ως «καθρέφτης» επαγγελματισμού για μια επιχείρηση Εστίασης. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει στο Περιοδικό ΨΗΤΟ ο CEO της Aboutnet, Σπύρος Ανδριόπουλος, «μέσα από το LinkedIn, η επιχείρηση μπορεί να αναδείξει την εταιρική της κουλτούρα, την ομάδα της, τις συνεργασίες της και τις αξίες που την καθοδηγούν. Επιπλέον, είναι ένα εξαιρετικό κανάλι για εύρεση προσωπικού, που αποτελεί πλέον μια από τις μεγαλύτερες προκλήσεις στον κλάδο. Τέλος, μέσω στοχευμένων δημοσιεύσεων, μια επιχείρηση μπορεί να συνδεθεί με food suppliers, τουριστικούς

επαγγελματίες ή εταιρικούς πελάτες — κάτι που δύσκολα πετυχαίνει με τις κλασικές πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης».

Στο ίδιο μήκος κύματος, η Co-Founder και Creative Director του agency Meteorites, Δήμητρα Μπολούτσου, προσθέτει πως «πρόκειται για ένα μέσο περισσότερο αυτοαναφορικό και λιγότερο διαφημιστικό, γεγονός που δημιουργεί σύγχυση στο πώς θα μπορούσε να αξιοποιηθεί πραγματικά στο context της εστίασης. Παρ' όλα αυτά, έχει σημαντικά οφέλη, τα οποία βασίζονται στο ότι οι επιχειρήσεις Εστίασης δεν πωλούν απλά φαγητό - είναι περιβάλλοντα τα οποία προσφέρουν ένα experience που παράγεται από ανθρώπους και απευθύνεται σε ανθρώπους. Αυτό σημαίνει ότι ένας ιδιοκτήτης μπορεί να αξιοποιήσει το LinkedIn για να μεταδώσει την εταιρική κουλτούρα μέσα στον χώρο του προσελκύοντας πιο εύκολα και

αποτελεσματικά το κατάλληλο ταλέντο που θα απογειώσει την εμπειρία μέσα στο κατάστημά του. Ταυτόχρονα, χτίζοντας πάντα αυτή την εταιρική κουλτούρα, θα έχει την ευκαιρία να προσελκύσει vendors και συνεργάτες που ταιριάζουν με τη φιλοσοφία του, διευρύνοντας το δίκτυό του και ανταλλάσσοντας ιδέες που βελτιώνουν συνοδικά την επιχείρησή του».

Περιεχόμενο με στρατηγική αξία

Το περιεχόμενο βάσει μιας σωστής στρατηγικής, κατάλληλο στη σύλληψη και την εκτέλεσή του ώστε να εναρμονίζεται πλήρως με το περιβάλλον του LinkedIn, παίζει σπουδαίο ρόλο για την επιτυχία σε αυτό το εργαλείο. Όπως τονίζει η κα. Μπολούτσου, μιλώντας στο Περιοδικό ΨΗΤΟ, «όλα ξεκινούν από τη στρατηγική πίσω από την επικοινωνία. Η ερώτηση που πρέπει να γίνει αρχικά είναι: "Ποιο είναι το προφίλ επιχείρησης που θα ήθελα να βγάλω προς τα έξω;" Η απάντηση εδώ είναι προσωπική και ουσιαστική - άλλες επιχειρήσεις θέλουν να εστιάσουν στη διαφοροποίηση, άλλες στην υπηρεσία, την εκπαίδευση και το expertise, άλλες στο θετικό κλίμα και τα εργασιακά προνόμια. Εφόσον τεθεί αυτός ο στόχος, διαμορφώνεται και το αντίστοιχο περιεχόμενο».

Με άξονα τα παραπάνω, η ίδια προτείνει τη δημιουργία Masterclass Videos ή τη δημιουργία περιεχομένου από φεστιβάλ π.χ. για μία πιο expert-focused εταιρεία. Από την άλλη μεριά, σε μία περισσότερο human-focused επιχείρηση, τα behind-the-scenes, τα testimonials και οι αληθινές ιστορίες των εργαζόμενων λειτουργούν ιδανικά εντός LinkedIn. Για ένα κανάλι που προσφέρεται για «ώριμο και αυθεντικό περιεχόμενο» κάνει λόγο ο κ. Ανδριόπουλος, δίνοντας τα δικά του παραδείγματα προτεινόμενου περιεχομένου. «Μια καλή πρακτική εί-

ναι οι behind-the-scenes στιγμές από την ομάδα της κουζίνας ή το service, με έμφαση στο πάθος και τη συνεργασία. Επίσης, οι αναρτήσεις για το προσωπικό, όπως βραβεύσεις, σεμινάρια ή εκδηλώσεις, μπορούν να αναδείξουν το γεγονός ότι η επιχείρηση επενδύει στους ανθρώπους της. Ακόμη, οι ιστορίες βιωσιμότητας ή κοινωνικής ευθύνης, π.χ. χρήση τοπικών προϊόντων ή συνεργασίες με παραγωγούς, αποτελούν περιεχόμενο που δημιουργεί αξιοπιστία και ξεχωρίζει την επιχείρηση από τον ανταγωνισμό».

Συμπερασματικά, παρά το γεγονός ότι το LinkedIn δεν βρίσκεται στις προτεραιότητες του κλάδου της Εστίασης, διατηρεί μια δυναμική που αξίζει να διερευνηθεί από τους επαγγελματίες του χώρου. Είναι ένα εργαλείο ικανό να προσφέρει engagement, να αναπτύξει επαγγελματίες συνεργασίες και να προσελκύσει εργαζομένους. Όπως υπογραμμίζει ο κ. Ανδριόπουλος, «σε ορισμένα F&B projects, ειδικά σε περιόδους αναζήτησης προσωπικού, το LinkedIn αποδείχθηκε πιο αποδοτικό ακόμα και από τις πλατφόρμες αγγελιών». Την αισιοδοξία της για τη χρήση του μέσου στην Εστίαση μεταφέρει και η κα. Μπολούτσου, τονίζοντας ότι η θέση του LinkedIn αλληλάζει «με εκπαίδευση, περιέργεια και κίνητρο για εξερεύνηση νέων τρόπων να μιλάμε στο εκάστοτε κοινό». ■

👉 Πώς θα μπορούσε το LinkedIn να αποσυνδεθεί από το corporate περιβάλλον και να ταιριάζει με τη δημιουργική φύση μιας κουζίνας και το φιλικό κλίμα μιας σάλας; 🗨

ΙΔΕΕΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΤΟ LINKEDIN



Σπύρος Ανδριόπουλος, CEO – Aboutnet

- BEHIND-THE-SCENES ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ Ή ΤΟ SERVICE
- ΑΝΑΡΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ (ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ, ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ, ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ)
- ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Ή ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ



Δήμητρα Μπολούτσου, Co-Founder & Creative Director – Meteorites

- MASTERCLASS VIDEOS Ή ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΑΠΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ
- TESTIMONIALS
- ΑΛΗΘΙΝΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ



Το 2025 αποτελεί ένα έτος ορόσημο για την Varanakis που κλείνει 50 χρόνια λειτουργίας και ταυτόχρονα θέτει υψηλούς στόχους για τη νέα εποχή της εταιρείας, τους οποίους αποκαλύπτει στο "ΨΗΤΟ".

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

Στην εκ βαθέων συζήτηση που είχαμε με τον CEO Νίκο Βαρανάκη, στις εγκαταστάσεις της Varanakis στο Περιστέρι, ο μεγάλος «απών» ήταν συνάμα και «παρών», αφού το όνομά του δεν έλειψε στιγμή από τις αναφορές, τις αναμνήσεις, το «σήμερα» και τους στόχους της νέας διοίκησης, η οποία αποτελείται επίσης, από τα αδέρφια του Θεοδώρα, Διευθύντρια Εισαγωγών και Ανδρέα στην Παραγωγή. Δίπλα τους, πολύτιμος σύμβουλος σε κάθε βήμα, ο πατέρας τους και «πατριάρχης» της οικογένειας, Χρήστος ως Διευθυντής Πωλήσεων.



Από αριστερά: Η νέα γενιά της εταιρείας, Ανδρέας, Θεοδώρα και Νίκος Βαρανάκης με τον πατέρα τους Χρήστο Βαρανάκη

Στην κορυφή με υπόβαθρο διαχρονικές αξίες

Αν και αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες στο χώρο της μαζικής εστίασης, διατηρεί εδώ και πενήντα χρόνια χαμηλό προφίλ, αφήνοντας την τεχνογνωσία, το know-how, τη συνέπεια και την αποδοχή από την πελατεία της, να μιλούν για εκείνη. Ερωτώμενος σχετικά ο Νίκος Βαρανάκης δεν χάνει την ευκαιρία να εξηγήσει τη φιλοσοφία της οικογένειας και κατ' επέκταση, της ίδιας της εταιρείας. «Μπορεί να είμαστε από τις πιο οργανωμένες εταιρείες, να διαθέτουμε πολύ μεγάλη γκάμα προϊόντων και πλήθος αντιπροσωπειών. Μου αρκεί να γνωρίζω ότι είμαι στους δέκα καλύτερους, σωστότερους και υγιέστερους συναδέλφους της αγοράς και αν με ρωτήσουν ποια θέση έχουμε, θα πω τη δέκατη. Η ταπεινότητα ως αξία έρχεται από τον θείο μου Ανδρέα, ο οποίος χάραξε το δρόμο, πάντα ζυγισμένος χωρίς υπερβολές. Με αυτές τις αξίες γαλουχήθηκα από παιδί που ερχόμουν στις αργίες και τα καλοκαίρια στο

εργοστάσιο, και με αυτές θα συνεχίσω. Και να ήθελα να αλλιάξω, δεν μπορώ!».

Βασικός πυλώνας η παραγωγή

Εδώ και μισό αιώνα, η Varanakis παρουσιάζει μια ανοδική πορεία στην παραγωγή και την κατασκευή ανοξείδωτου επαγγελματικού εξοπλισμού, προσφέροντας καινοτόμες και εργονομικές λύσεις σε επισιτιστικές μονάδες κάθε είδους στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Καφετέριες, εστιατόρια, ξενοδοχεία, αρτοποιεία-ζαχαροπλαστεία, παγωτατζίδικα, κυλικεία, πλοία και γιοτ, οικοτεχνίες, βιοτεχνίες και εργαστήρια παραδοσιακών προϊόντων, επιλέγουν την Varanakis για ψυγεία, πάγκους, λάντζες, ερμάρια, ράφια, καρότσια, τροχήλατα, bar station, χοάνες κ.ά. Πέρα από τα ετοιμοπαράδοτα κομμάτια που καλύπτουν το βασικό εξοπλισμό στην πλειοψηφία των επιχειρήσεων, η εταιρεία αναλαμβάνει και κάθε πιθανή ειδική κατασκευή σύμφωνα με τις ανάγκες κάθε πελάτη και χώρου. ➤

Η VARANAKIS ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

- **ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ: 1975**
- **ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ: 35**
- **BRANDS ΞΕΝΩΝ ΟΙΚΩΝ: 40+**
- **ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ: 3.000ΤΜ**



Ο Νίκος ως CEO, ο Ανδρέας στην Παραγωγή και η Θεοδώρα στις Εισαγωγές, συνεχίζουν το όραμα του ιδρυτή Ανδρέα Βαρανάκη

Στόχος της νέας διοίκησης να επενδύσει ακόμα περισσότερο στον κατασκευαστικό τομέα. «Η ανάπτυξη στην παραγωγή και τον κατασκευαστικό τομέα αποτελούν για εμάς, μονόδρομο. Δεν θα μας άφηναν οι συνεργάτες μας να αλλιάξουμε πορεία. Υπάρχει κόσμος εκεί έξω που συνεχίζει να αναζητά το ποιοτικό προϊόν, την κατασκευή που δεν θα χαλάσει ποτέ», τονίζει ο κ. Βαρανάκης.

Στόχος η αύξηση του εμπορικού portfolio

Όπως η Varanakis έχει γίνει συνώνυμο του εξοπλισμού της επαγγελματικής κουζίνας, έτσι τα brands τα οποία εμπορεύεται εδώ και δεκαετίες, παραπέμπουν άμεσα στο όνομα Βαρανάκης. Οι συνεργασίες με βάθος τριάντα ετών και οι άριστες σχέσεις με τους ανθρώπους των διεθνών σημάτων όπως είναι τα Grillvapor Arris, οι κουζίνες Bertos και οι φούρνοι Josper, Cuppone, Unox, Morello έχουν δημιουργήσει ένα πλούσιο portfolio και το σημαντικότερο, άμεσα παραδοτέο. Ο Νίκος Βαρανάκης απαριθμεί το τρέχον απόθεμα –απόδειξη της εμπιστοσύνης των ξένων εται-

ρειών στη στρατηγική και τη δυναμική της Varanakis στην ελληνική αγορά. «Δεν είναι υπερβολή να σας πω ότι σήμερα διαθέτουμε 80 κυκλοθερμικούς φούρνους και μαζί με τους υπόλοιπους, ξεπερνούν τους 150 ή ότι έχουμε άμεσα παραδοτέες 40 κουζίνες, ενώ στη ναυαρχίδα μας τα Grill Arris υπάρχουν τουλάχιστον 100 σε στοκ. Επιπλέον έχουμε το μεγαλύτερο στοκ σε ετοιμοπαράδοτα ανταλλακτικά».

Στα άμεσα σχέδια της Varanakis βρίσκεται η επέκταση των brands και η ανακοίνωση νέων συνεργασιών με σπουδαίους οίκους, όπως η Rational, καθώς και η δημιουργία του κέντρου Varanakis Academy, το οποίο θα βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας για τα training των πελατών, των ομάδων τους και των εμπόρων.

Έμφαση στο κεφάλαιο «άνθρωπος»

Καμία επένδυση δεν είναι τόσο σοβαρή για την Varanakis όσο η επένδυση στο ανθρώπινο δυναμικό της εταιρείας και ο σεβασμός απέναντι στους πελάτες της. Έτσι, στις εγκαταστάσεις

της στο Περιστέρι, στεγάζονται εκτός από την παραγωγή και την έκθεση, ένα πλήρως οργανωμένο τμήμα service και after sales support. Παράλληλα, η εταιρεία διαθέτει in house λογιστήριο, το γραφιστικό-σχεδιαστικό τμήμα, συμβουλευτικό με consultant chef και τμήμα IT. Επιπλέον, η επιλογή των εξωτερικών τεχνικών συνεργείων γίνεται με κριτήρια, όπως η συνέπεια και η καλή εξυπηρέτηση. Στο ίδιο πλαίσιο της ανθρωποκεντρικής φιλοσοφίας τους, καλούν όλους τους συνεργάτες τους στην έκθεση HORECA στο περίπτερο της εταιρείας (Hall 02), το Σάββατο 14 Φεβρουαρίου 2026, σε μια εορταστική εκδήλωση για την επέτειο των 50 ετών και ταυτόχρονα, τιμητική για τον εκλιπόντα ιδρυτή, γεμάτη εκπλήξεις για όλους τους επαγγελματίες του επισιτιστικού κλάδου και φυσικά για τους αναγνώστες του περιοδικού "ΨΗΤΟ". ■

www.varanakis.com
Facebook: [varanakisequipment](https://www.facebook.com/varanakisequipment)
Instagram: [varanakis_catering_equipment](https://www.instagram.com/varanakis_catering_equipment)
Linkedin: [VARANAKIS](https://www.linkedin.com/company/VARANAKIS)
youtube: [varanakisTV](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΠΟΡΕΙΑ

Η νέα γενιά συνεχίζει με υπερηφάνεια την κληρονομιά.



Varanakis
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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



SUPPERCLUB.TUBE

Ταξίδια γαστρονομίας σε ένα βαγόνι του μετρό

Ένα αυθεντικό, παροπλισμένο βαγόνι από το μετρό του Λονδίνου, μεταμορφώνεται σε εστιατόριο για να φιλοξενήσει μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία που βασίζεται στην ιδέα του supper club.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: SUPPERCLUB.TUBE

1. Τα τραπέζια στρώνονται με φίνα λευκά τραπεζομάντηλα και ασημένια μαχαιροπήρουνα.

2. Τα πιάτα γίνονται "όχημα" για ένα ταξίδι γεύσεων στη Λατινική Αμερική. **3.** Το μεγάλο τραπέζι γίνεται τόπος συνάντησης και νέων γνωριμιών.

Το concept του supper club (λέσχη φαγητού) είναι από μόνο του ιδιαίτερο, αλλά όταν το τοποθετείς μέσα σε ένα vintage βαγόνι του 1967, το οποίο ανήκε σε ένα συρμό της περιβόητης γραμμής του μετρό του Λονδίνου, Victoria Line, γίνεται ακόμη πιο ενδιαφέρον. Η μονάδα, που αποτέλεσε κομμάτι της πρώτης πλήρως αυτόματης υπόγειας σιδηροδρομικής γραμμής στον κόσμο, βρίσκεται σήμερα άθικτο (με τις αρχικές του ταπετσαρίες και εργονομικά χαρα-

κτηριστικά) στο Μουσείο Walthamstow Pumphouse, και μεταμορφώνεται τρεις φορές την εβδομάδα σε ένα εστιατόριο και μπαρ 35 θέσεων, εξοπλισμένο με τραπέζια, φίνα τραπεζομάντηλα, ασημένια σκεύη υψηλής ποιότητας και ατμοσφαιρικό χαμηλό φωτισμό. Όπως περιγράφει στο ΨΗΤΟ η Head Chef του εστιατορίου, Beatriz Maldonado Carreño (Bea), «Για εμάς πρόκειται για μία καθαρά θεατρική εμπειρία καθώς η μεταμόρφωσή του επαναλαμβάνεται ξανά και ξανά, σχεδόν τελετουργ-

γικά, σαν μια παράσταση που στήνεται από την αρχή για κάθε κοινό».

Θεατρικό σκηνικό

Το Supperclub.tube είναι ένα «μυστικό» της λονδρέζικης γαστρονομικής σκηνής που εντυπωσιάζει όποιον το ανακαλύπτει, αποδεικνύοντας πως ένα αξιομνημόνευτο γεύμα δεν καθορίζεται μόνο από το φαγητό, αλλά και από το εντυπωσιακό σκηνικό που το περιβάλλει. Δεν είναι τυχαίο που οι δημιουργοί του μιλούν για «θέατρο»: το δείπνο

εκεί δεν αφορά μόνο στην παθητική κατανάλωση, αλλά και στη συμμετοχή. Στην καρδιά της εμπειρίας βρίσκεται το supper club ως ιδέα (θέσχη φαγητού). Όλοι οι καλεσμένοι κάθονται την ίδια ώρα, σερβίρονται με τον ίδιο ρυθμό και, συχνά, μοιράζονται το ίδιο τραπέζι, αν και άγνωστοι. Οι κοινόχρηστες θέσεις ενθαρρύνουν τη συζήτηση ανάμεσα σε ανθρώπους που συναντιούνται για πρώτη φορά, θυμίζοντας εποχές όπου το φαγητό λειτουργούσε πρωτίστως ως κοινωνικός δεσμός. Βεβαίως, για όσους το προτιμούν, υπάρχουν και ιδιωτικά τραπέζια, χωρίς, όμως, να χάνεται η αίσθηση της συμμετοχής σε κάτι συλλογικό.

Γεύσεις Λατινικής Αμερικής

Το μενού που σχεδίασε η Head Chef Bea είναι ένα ταξίδι στη Λατινική Α-

μερική, φιλτραρισμένο μέσα από σύγχρονες τεχνικές και βρετανικά εποχικά προϊόντα. Έξι πιάτα συνθέτουν τη βραδιά: ένας φόρος τιμής στο καλαμπόκι με τέσσερις διαφορετικές ποικιλίες, κολλομβιανό ψωμί κασάβα με chorizo, ceviche εμπνευσμένο από τον Ισημερινό, και asado -όχι μόνο ως πιάτο, αλλά ως ιδέα κοινωνικής συνάθροισης. Το φινάλε έρχεται με ένα παγωμένο θόλο passionfruit και tres leches, ένα εμβληματικό επιδόρπιο που ισορροπεί ανάμεσα στη νοσταλγία και την επιμέλεια υψηλής γαστρονομίας.

Ζητάμε από τη σεφ να περιγράψει τι είναι αυτό που πρέπει να περιμένει ο επισκέπτης του Supperclub.tube και απαντά πως «καθώς οι καλεσμένοι μας γεύονται αυθεντικές γεύσεις, μπορούν να γνωρίσουν νέα άτομα και να κοινωνικοποιηθούν, να κάνουν, ίσως,

νέες φιλίες. Ταυτόχρονα, καθόλη τη διάρκεια της βραδιάς, υπάρχει μια λίστα αναπαραγωγής τζαζ μουσικής, επιμελημένης έτσι ώστε να ταιριάζει με τη ροή των πιάτων και κάνει την ατμόσφαιρα, σταδιακά, πιο ζωντανή. Πιστεύουμε, επίσης, ότι η εξαιρετική εξυπηρέτηση από το ιδιαίτερα προσεκτικό προσωπικό μας, συμβάλλει στο να ζήσουν οι καλεσμένοι μας μια υπέροχη βραδιά, για κάθε περίπτωση και κάθε γιορτή. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, ότι πολλοί επισκέπτες μιλούν για μια «βραδιά» που έζησαν, όχι απλώς για ένα ακόμη δείπνο». ■

❧❧ Οι κοινόχρηστες θέσεις ενθαρρύνουν τη συζήτηση ανάμεσα στους ανθρώπους, θυμίζοντας εποχές που το φαγητό λειτουργούσε ως κοινωνικός δεσμός. ❧❧

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

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

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

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

Μην ξηλώνετε τους παλιούς λιποσυλλέκτες

Αν έχετε έναν **παλιού τύπου λιποσυλλέκτη** **δεν χρειάζεται να τον αντικαταστήσετε**.

Επικοινωνήστε μαζί μας για να διαμορφώσουμε μαζί ένα πρόγραμμα συντήρησης ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας σας, την ποσότητα των λυμάτων και το μέγεθος του λιποσυλλέκτη.

Εντάξτε το πρόγραμμα στις υπόλοιπες λειτουργίες της κουζίνας σας, όπως το **HACCP** και αποφύγετε τις απαιτήσεις διαφόρων φορέων για αντικατάσταση του λιποσυλλέκτη με άλλον πολλαπλάσιου κόστους ή την υποχρέωση να τον ανοίγετε και να τον αδειάζετε συχνά.



ΣΚΑΝΑΡΕΤΕ ΓΙΑ ΝΑ ΔΕΙΤΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΤΟ SURVIVORS ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΠΑΣΕΙ ΠΑΛΙΟ ΛΙΠΟΣ

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



Πιστοποιημένες ιδιότητες από το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο

Το **Survivors** ελέγχθηκε από το τμήμα **χημικών μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου**, το οποίο επιβεβαίωσε την υψηλή ανθεκτικότητα του προϊόντος σε ακραίες συνθήκες θερμοκρασίας, pH και χλωρίου. Τα αποτελέσματα του **ΕΜΠ** τεκμηριώνουν την αποτελεσματικότητα του **Survivors** ακόμα και στις ακραίες συνθήκες, που μπορεί να υπάρχουν στις επαγγελματικές κουζίνες και που αποτελούν κριτήριο για την αποτελεσματική διαχείριση των λυμάτων, χωρίς την ανάγκη επιπλέον μέτρων και εξοπλισμού.



CONCEPT

SAUSKA WINERY & PADI RESTAURANT

Αποθέωση γεύσεων σε ένα οινοποιείο - «κόσμημα»

Στο Tokaj, την πιο διάσημη οινοπαραγωγική περιοχή της Ουγγαρίας, το Sauska Winery εντυπωσιάζει για την αρχιτεκτονική του, όσο και για τη γαστρονομική εμπειρία που προσφέρει μέσω του Padi Restaurant. Χτισμένο ανάμεσα στους αμπελώνες, μοιάζει να επιπλέει πάνω στο τοπίο και αιχμαλωτίζει κάθε βλέμμα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: SAUSKA TOKAJ, HAFTON+CROW

Υπό την επιμέλεια του Bord Architect Studio, το κτίριο ολοκληρώθηκε και άνοιξε τις πόρτες του το 2024,

αλλά η σχέση της οικογένειας Sauska με την αμπελουργία μετρά ήδη σχεδόν τρεις δεκαετίες.

Η ανάδειξη της πολιτιστικής αξίας της περιοχής του Tokaj - Hegyalja, που μάλιστα έχει αναγνωριστεί από την UNESCO, έχει κεντρικό ρόλο στη φιλοσοφία του Sauska Winery. Δεν είναι τυχαίο ότι το Padi Restaurant, που βρίσκεται εντός του συγκλονιστικού οικοδομήματος,

σερβίρει το μενού πέντε πιάτων "Tribute to Tokaj", έναν ύμνο στη γαστρονομική κληρονομιά του τόπου.

Μενού με τοπικό χαρακτήρα

Με Executive Chef τον κοσμογυρισμένο Attila Bicsár και Resident Chef τον Máté Gerák, το PADI αναδείχθηκε πρόσφατα ως ένα Michelin Selected εστιατόριο και ως το πιο συναρπαστικό νέο opening στην Ουγγαρία. Αντλεί έμπνευση από τον φυσικό πλούτο της περιοχής, ανάμεσα στα βουνά Zemplen και τα Καρπάθια Όρη, με τον ποταμό Bodrog και

τις φυτεμένες με αμπέλια εκτάσεις να συνδιαμορφώνουν τα πιάτα που «αφηγούνται» τους αιώνες γευστικής ιστορίας του Tokaj.

Στο ειδικό Tribute Menu και στο A la carte Menu, συναντά κανείς προτάσεις με βάση το ψάρι όπως η καπνιστή πέστροφα με πράσινο μήλο, ζυμωμένα σταφύλια και kohlrabi (γερμανικά γογγύλια) και το φιλέτο πέρκας με κολοκυθάκια, βότανο σίσο και σάλτσα ντομάτας με βούτυρο. Για τους λάτρεις του κρέατος, ανάμεσα στις επιλογές ξεχωρίζουν το σικώτι πάπιας με αχλάδι, κρέμα

**2****3**

1. Το κτίριο μοιάζει να επιπλέει πάνω στο τοπίο. **2 & 4.** Ο εσωτερικός χώρος είναι σχεδιασμένος από το πολύπειρο Tihany Design, με υλικά όπως το ξύλο και το μέταλλο να κυριαρχούν. **3.** Οι επισκέπτες έρχονται σε άμεση επαφή με τα κρασιά που παράγονται στο οινοποιείο. **5.** Το μενού του Padi Restaurant είναι μια ωδή στη γαστρονομική κληρονομιά του τόπου, με την υπογραφή γνωστών σεφ.

**4****5**

από ψητό κουνουπίδι και μπαχαρικά, το στήθος πάπιας με ζυμαρικά gyoza, μωβ λάχανο και κυνόροδα, αλλιά και το παλαιωμένο sirloin με πατάτες, μαρούλι ρομαίν και σάλτσα από μαύρο σκόρδο. Επιπλέον, ως κύριο γεύμα προσφέρεται το φιλέτο μαγκαλίτσας (παραδοσιακή ουγγρική φυλή χοίρου) με τη συνοδεία μανιταριών, dumplings τυριού και σως πάπρικα.

«Αγαπώ πραγματικά τη δουλειά μου. Η αυτοπραγμάτωση, η μάθηση και το ανοικτό παράθυρο στην επιτυχία είναι ο λόγος που έγινα σεφ. Ανεξάρτητα από το πόσο γρήγορος είναι ο ρυθμός της κουζίνας, αυτό που προτιμώ είναι τα χαλαρά πιάτα, όχι τα υπερβολικά

επιτηδευμένα και τα περίπλοκα. Είμαι χαρούμενος στο PADI γιατί δίπλα στον σεφ Attila Bicsár, η φαντασία του οποίου πετάει επίσης ελεύθερα, μαθαίνω πολλά», σημειώνει ο Μάτέ Gerák. Ο εσωτερικός χώρος του εστιατορίου, όπως και του υπόλοιπου κτίσματος, είναι σχεδιασμένος από το πολύπειρο Tihany Design. Βαδίζοντας στα χνάρια της οργανικής σχέσης που διατηρεί η αρχιτεκτονική του κτιρίου με τη φύση, η επικεφαλής του στούντιο Alessia Genova και η ομάδα της επέλεξαν υλικά όπως η πέτρα, το ξύλο και το μέταλλο. Η χρωματική παλέτα είναι κατά κύριο λόγο εμπνευσμένη από τις αποχρώσεις του αμπελώνα και από τη

μεθυστική μυρωδιά που αναδύουν οι οινικές εκπλήξεις του Sauska Winery.

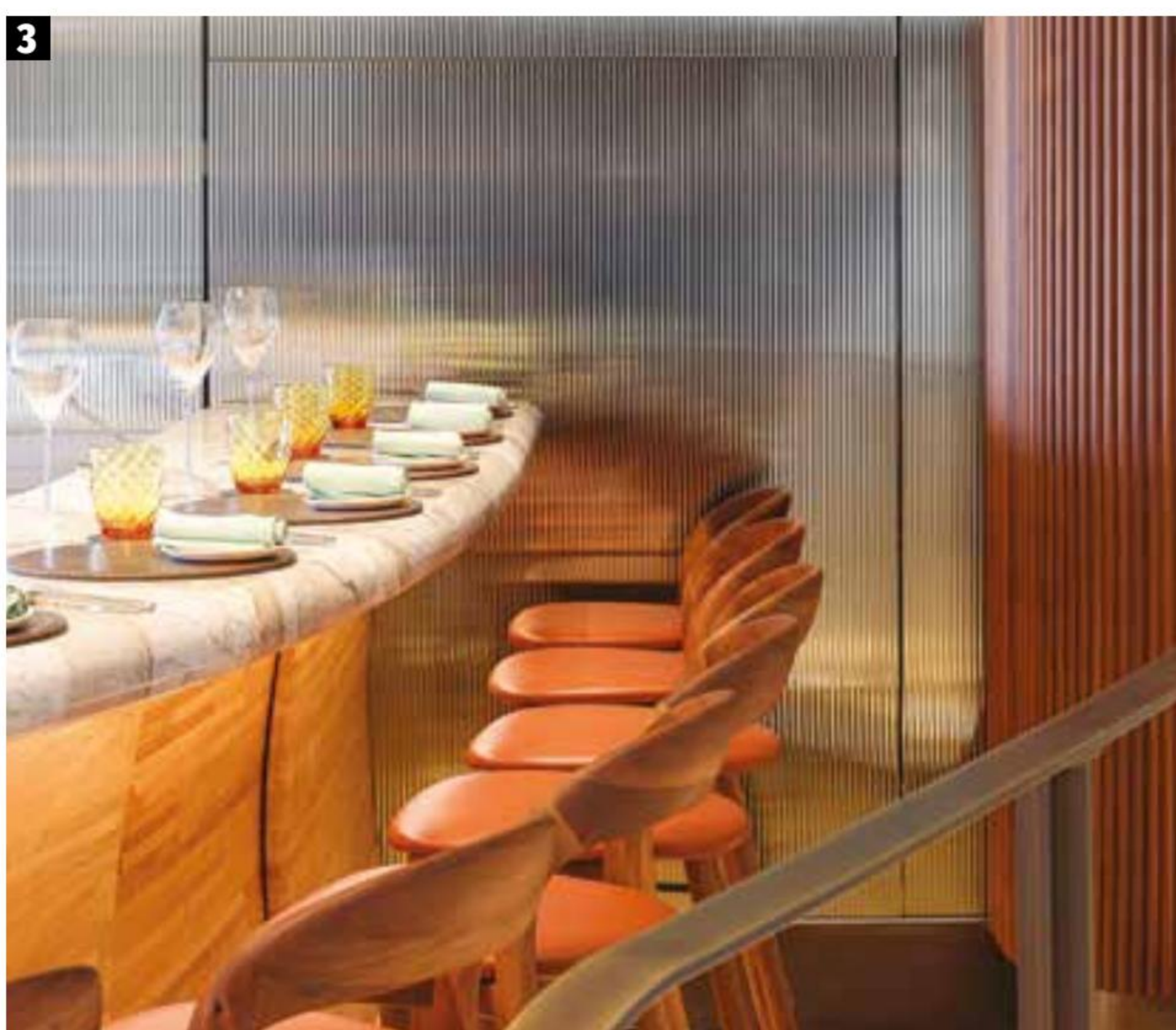
Οινική κουλτούρα

Καθώς η αρχή της οινοποιϊτικής ιστορίας του Tokaj χρονολογείται στον 12ο αιώνα, οι εκτάσεις σε αυτή την «πινέζα» στα βορειοανατολικά της Ουγ-

“ Το Padi Restaurant, εντός του Sauska Winery, αναδείχθηκε πρόσφατα ως ένα Michelin Selected εστιατόριο και ως το πιο συναρπαστικό νέο opening στην Ουγγαρία. ”



1. Χάρη στη μοναδική του αρχιτεκτονική, το Sauska Winery εντυπωσιάζει και από αέρος. 2. Ο Attila Biscar και ο Mate Gerak εν ώρα δημιουργικής εργασίας. 3. Όψη του Padi Restaurant, το οποίο υποδέχεται όσες και όσους επιθυμούν να γευτούν την ουγγρική κουζίνα. 4. Οι οινοποιητικές εγκαταστάσεις του Sauska.



γαρίας έχουν συνδεθεί άμεσα με την τέχνη του κρασιού. Η αργιλώδης και ηφαιστειακή σύσταση του εδάφους είναι ένα σημαντικό κομμάτι της ιδιαιτερότητας του terroir της περιοχής. Στη συγκεκριμένη ιδιότητα έκταση των περίπου έξι στρεμμάτων παράγεται η πλήρης γκάμα των λευκών και κόκ-

κινων κρασιών του οινοποιείου, στα οποία περιλαμβάνεται ο παραδοσιακός επιδόρπιος οίνος Aszu από την ποικιλία σταφυλιών Furmint.

«Πιστεύουμε ότι η ποικιλομορφία της περιοχής μας προσφέρει ιδιαίτερες προοπτικές για ξηρά και αφρώδη κρασιά, πέρα από το παραδοσιακό Aszú. Τα τελευταία είκοσι χρόνια, εκτός από τις ντόπιες ποικιλίες Furmint, Hárslevelű και Yellow Muscat, έχουμε στραφεί επίσης σε Pinot Noir και Chardonnay, προκειμένου να αναδείξουμε όσο το δυνατόν πιο πλούσια τον μοναδικό τους χαρακτήρα και την εντυπωσιακή τους δυναμική», αναφέρει η οικογένεια.

Στο bar του PADI, όσο κανείς περιμένει

να γευματίσει, μπορεί να απολαύσει μια γεύση από την οινική παράδοση του τόπου που υπηρετεί άλλωστε και το οινοποιείο. Από τα αφρώδη μέχρι τα ξηρά, από τα γλυκά Tokaj Aszú και Essencia μέχρι τα Merlot και τα Chardonnay, οι επισκέπτες κάνουν ένα «ταξίδι» γευσιγνωσίας που τους μυεί με την πρώτη γουλιά στην ιδιαίτερη φύση των κρασιών του Sauska. ■



Sauska Winery
@ Padi Restaurant | Tokaj
sauska.hu
tokaj@sauska.hu
+36 20 535 3000

☕☕ Από τα αφρώδη μέχρι τα ξηρά, από τα γλυκά Tokaj Aszu και Essencia μέχρι τα Merlot και τα Chardonnay, οι επισκέπτες κάνουν ένα ταξίδι γευσιγνωσίας στην ιδιαίτερη φύση των κρασιών του Sauska. ☕☕

14-16
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO

20
26



Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

ΚΡΑΣΙΩΝ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



oenotelia

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

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.

Αναβαθμισμένη εκθεσιακή εμπειρία

Για πρώτη φορά, η HORECA εισάγει 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



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 για να παρουσιάσουν πρακτικές λύσεις, επιτυχημένα επιχειρηματικά μοντέλα και φρέσκιες ιδέες, βάζοντας έτσι στο επίκεντρο την πραγματική γνώση και την εφαρμοσμένη εμπειρία. Μπορείτε να δείτε παρακάτω τους κεντρικούς πυλώνες του προγράμματος ανά μέρα, με κάποιες ενδεικτικές θεματικές.

Παρασκευή, 13/2

ΤΕΧΝΗΤΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ & ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

("Οι μεγάλες προκλήσεις για τις επιχειρήσεις HORECA" | "AI & Αυτοματισμοί στην Καθημερινή Λειτουργία επιχειρήσεων" | "AI στα Ξενοδοχεία: Από το Revenue Management στην Εμπειρία Πελάτη" κ.ά.)

Σάββατο 14/2

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΒΙΩΣΙΜΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ - ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

("Το Ανθρώπινο Δυναμικό ως Ανταγωνιστικό Πλεονέκτημα: Τι ζητούν εργαζόμενοι και πελάτες" | "Το Βιώσιμο Ξενοδοχείο & Εστιατόριο του Μέλλοντος του 2030" κ.ά.)

Κυριακή 15/2

SOCIAL MEDIA & DIGITAL MARKETING

("Πώς Χτίζω Στρατηγική Περιεχομένου 12 Μηνών για HORECA Επιχείρηση" | "Social Media για Εστιατόρια & Καφέ: Πώς Γίνεται Viral η Εμπειρία" | "Digital Marketing χωρίς Σπατάλες: Πώς Μετρώ ROI κ.ά.)

Δευτέρα 16/2

ONLINE SALES

("Η Επιχείρηση HORECA του Αύριο: Πωλήσεις, Ρευστότητα, Ανθεκτικότητα" | "Χρηματοδοτικά Εργαλεία για Επιχειρήσεις HORECA το 2026" | "E-commerce και Online Πωλήσεις στην Εστίαση και τα Καφέ" κ.ά.)



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.

-  www.horecaexpo.gr
-  [horecaexpogr](https://www.facebook.com/horecaexpogr)
-  [horecaexpo](https://www.instagram.com/horecaexpo)
-  [horeca-greece](https://www.linkedin.com/company/horeca-greece)
-  [HORECAexpogr](https://www.youtube.com/HORECAexpogr)



METROPOLITAN
EXPO
13-16 ΦΕΒ
2026



Leading the change

HORECA
ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

Gastronomy Lab

Το Gastronomy Lab, ο θεσμός που έχει καθιερωθεί ως σημείο αναφοράς για τη σύγχρονη γαστρονομία, θα αναδείξει τις νέες τάσεις, τις σύγχρονες τεχνικές και τις εξελίξεις που διαμορφώνουν το παρόν και το μέλλον της εστίασης.

1. Ο chef Δημήτρης Φραγκογιάννης
2. Ο διεθνούς φήμης Amaury Bouhours.
3. Και ο σεφ Μιχάλης Χατζηκαλημέρης θα ανέβει στη σκηνή του Gastronomy Lab, στη HORECA 2026.

Για 4 ημέρες, το stage του Gastronomy Lab θα φιλοξενήσει Έλληνες και διεθνείς chefs, pastry chefs, εκπαιδευτικούς και θεσμικούς φορείς, προσφέροντας ουσιαστική γνώση, έμπνευση και πρακτικά εργαλεία στους επαγγελματίες του κλάδου. Με ένα πολυθεματικό πρόγραμμα παρουσιάσεων, συζητήσεων και live demonstrations, εστιάζει σε 3 άξονες: υψηλή γαστρονομία & φιλοσοφία, τεχνολογία & τεχνητή νοημοσύνη, σύγχρονες επιχειρηματικές και ξενοδοχειακές πρακτικές. Φέτος, ο chef Amaury Bouhours, από το εστιατόριο *Le Meurice στο Παρίσι (2** Michelin), θα παρουσιάσει προτάσεις Ζωμών, Καπνίσματα & Σύγχρονα Contrasts, ενώ ο σεφ Μάριος Πετράκης θα μαγειρέψει με έμπνευση από την Κρήτη παραδοσιακές συνταγές του νη-

σιού, με μια σύγχρονη ματιά. Ταυτόχρονα, πέντε εμβληματικά εστιατόρια της Ελλάδας θα παρουσιάσουν τη φιλοσοφία και τη γαστρονομική τους προσέγγιση, ενώ κορυφαίοι pastry chefs, αλλά και σημαντικοί Έλληνες chefs θα παρουσιάσουν τις δικές τους δημιουργικές προσεγγίσεις. Χαρακτηριστικά αναφέρουμε τους Μιχάλη Χατζηκαλημέρη («Coffee and Chocolate Harmony, Innovative pastry creations»), Δημήτρη Μπούτσαλη («New Scandinavian Cuisine – Ωρίμανση, Ζύμωση και φιλοσοφία Zero Waste»), Αλέξανδρο Κοσκινά («Νάξος | Γη & Γεύση: Τυριά Ωρίμανσης και Ελληνικό Κρέας σε Νέες Εκφράσεις»), Χάσιο Μιχάλη - Μαλιχίν Ηλιάνα («Η αναβίωση του κρητικού καφενείου»).





FORUM TOTAL SOLUTIONS

ONE COMPANY. MANY POSSIBILITIES.

ΕΝΑΣ ΝΕΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ
FORUM S.A.

-  construction
-  services
-  events



A partnership
committed to results

www.forumtotalsolutions.gr

 ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ

FORUM S.A. Λεωφόρος Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος, Ελλάδα • T.: +30 210 5242100 • E.: ftsolutions@forumsa.gr
Member of NürnbergMesse Group

NÜRNBERG  MESSE

ΒΙΦΑΝΑ

εσύ Σούπερ Σταρ!

Κατέχοντας ξεχωριστή θέση ανάμεσα στα «εθνικά» σάντουιτς της Πορτογαλίας, το Bifana παρασκευάζεται με ελάχιστα υλικά, αλλά κερδίζει αναρίθμητα διθυραμβικά σχόλια. Οι μαριναρισμένες φέτες χοιρινού κρέατος είναι το λαχταριστό DNA της συνταγής του.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ



Σε αυτή τη μικρή χώρα της Ιβηρικής χερσονήσου, στη γη των θαλασσοπόρων, η γαστρονομική κουλτούρα χαρακτηρίζεται από απλότητα και επιρροές από το σύνολο της Μεσογείου. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, το σάντουιτς Bifana έχει καταφέρει να χτίσει τον δικό του μύθο.

Γνωστό και ως το «βρώμικο» της Πορτογαλίας, φτιάχνεται εύκολα με τρία πολύ απλά υλικά. Για την παρασκευή του, απαιτούνται τα παραδοσιακά ψωμάκια rapo seco, οι λεπτές φέτες χοιρινού ως βάση της συνταγής και η πικάντικη σάλτσα από λευκό κρασί, πάπρικα, σκόρδο και δάφνη, μέσα στην οποία σοτάρεται ή σιγοβράζει το κρέας.

Το rapo seco, τραγανό εξωτερικά και μαλακό στο εσωτερικό του, είναι το ιδανικό ψωμί για το Bifana, καθώς μπορεί να απορροφή τη γευστική μαρινάδα χωρίς να διαλύεται. Ταυτόχρονα, τα όξινα και τα πικάντικα στοιχεία της σάλτσας βρίσκονται σε μια τέλεια ισορροπία μεταξύ τους, δημιουργώντας έναν εκρηκτικό συνδυασμό με το χοιρινό. Η ταχύτητα και η απλότητα της παρασκευής του συγκεκριμένου πορτογαλικού σάντουιτς ανήκουν στα μεγάλα του πλεονεκτήματα, καθιστώντας το μια... εύκολη προσθήκη στο μενού μιας επιχείρησης Εστίασης. Με το χοιρινό κρέας να έχει προετοιμαστεί και μαγειρευτεί εκ των προτέρων, αρκούν μόλις δέκα δευτερόλεπτα για να συναρμολογηθεί το Bifana ώστε να σερβιριστεί στον πελάτη.

Η ιστορία του

Το Bifana έλκει την καταγωγή του από το Αλεντέζου, μία από τις Περιφέρειες της Πορτογαλίας που εκτείνεται στο κεντρικό και νότιο τμήμα της χώρας. Πρόκειται για μία περιοχή άμεσα συνδεδεμένη με τη χοιροτροφία, γεγονός που διαμόρφωσε σε μεγάλο βαθμό την τοπική της κουζίνα. Σημαντικό κομμάτι του γαστρονομικού χάρτη του τόπου αποτέλεσε το πεντανόστιμο αυτό σάντουιτς, που πρακτικά γεννήθηκε ως ένα γρήγορο και οικονομικό γεύμα για τους ντόπιους εργάτες και αγρότες.

Καθώς το Bifana μεσουρανούσε στους καταλόγους των tascas, των φθηνών ταβερνών της χώρας, έγινε σύντομα αγαπητό και δημοφιλές στους επισκέπτες, που δοκίμαζαν και απολάμβαναν το αυθεντικό έδεσμα του Αλεντέζου. Με τον καιρό, η κεντρική ιδέα του ταξίδεψε σε πολλά μέρη της Πορτογαλίας και συνόδευε τους ανθρώπους σε διαφορετικές περιστάσεις: από ψυχαγωγικά φεστιβάλ μέχρι αγώνες ποδοσφαίρου. Σταδιακά, κάθε περιοχή ξεκίνησε να προσθέτει το δικό της λιθαράκι στην αρχική συνταγή, οι παραλλαγές αυξήθηκαν και η απόλαυση - όπως ήταν φυσικό - πολλαπλασιάστηκε!

Οι νόστιμες παραλλαγές του

Στα μήκη και τα πλάτη της χώρας της Ιβηρικής χερσονήσου, ο τρόπος παρασκευής του Bifana διαφοροποιήθηκε σταδιακά, ανάλογα με τη φαντασία και τη διάθεση πειραματισμού των κατοίκων της εκάστοτε πόλης.

Στα βόρεια της Πορτογαλίας, και συγκεκριμένα στο Πόρτο, συνηθίζεται να μπαίνει περισσότερη πάπρικα και σκόρδο στη μαρινάδα, μια επιλογή που αντανακλά το πάθος των ντόπιων για πιο έντονες γεύσεις. Από την άλλη, στη Λισαβόνα, το σάντουιτς σερβίρεται στην πιο απλή και μαλακή εκδοχή του, με την έμφαση να δίνεται περισσότερο στο τρυφερό κρέας και τις νότες του λευκού κρασιού στη σάλτσα. Εναλλακτικά, σε άλλα μέρη της χώρας, σοταρισμένα κρεμμύδια πλαισιώνουν το πιάτο, ενώ και η καυτερή σάλτσα πύρι - πύρι περιλαμβάνεται στο τελικό σερβίρισμα για να χαρίσει μια επιπλέον πικάντικη πινελιά. ■



ΚΛΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ BIFANA

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΥΛΙΚΑ

- ▶ **680 γρ. χοιρινό (από σπάλα ή μπούτι), κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες ή φιλετάκια χωρίς κόκαλο, καθαρισμένα από λίπος**
- ▶ **360 ml λευκό κρασί**
- ▶ **6 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες**
- ▶ **2 φύλλα δάφνης, σπασμένα στη μέση**
- ▶ **1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα**
- ▶ **2 κ.γ. αλάτι**
- ▶ **3 κ.σ. λαρδί (ή άλλο λίπος για τηγάνισμα)**
- ▶ **Πορτογαλικά ψωμάκια pao seco ή άλλα τραγανά ψωμάκια για το σερβίρισμα**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφού πρώτα φροντίσουμε να κόψουμε το χοιρινό σε πολύ λεπτές φέτες, τοποθετούμε σε ένα μπολ το κρασί, το σκόρδο, τα φύλλα δάφνης, την πάπρικα

και το αλάτι. Βάζουμε τις φέτες του χοιρινού σε ένα ταψί και τις περιχύνουμε με τη μαρινάδα του μπολ. Ανακατεύουμε ώστε να καλυφθούν καλά και βάζουμε στο ψυγείο για 1 – ½ ώρα, ανακατεύοντας ανά διαστήματα.

Ζεσταίνουμε το τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το λαρδί και μόλις κάψει, τηγανίζουμε το κρέας πολύ γρήγορα, περίπου ένα λεπτό από κάθε πλευρά, μέχρι να ψηθεί. Τοποθετούμε τις ψημένες φέτες σε μία πιατέλα.

Βάζουμε τα φύλλα δάφνης στο τηγάνι και ρίχνουμε την υπόλοιπη μαρινάδα. Αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει και να μειωθεί στο 1/3 – απαιτούνται περίπου 4 με 6 λεπτά. Στη συνέχεια, βάζουμε ξανά το χοιρινό στο τηγάνι με τη σάλτσα και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Το αφήνουμε για λίγα λεπτά να ζεσταθεί.

Κόβουμε τα ψωμάκια στα δύο, ρίχνουμε λίγη από τη σάλτσα και στις δύο πλευρές, τοποθετούμε ανάμεσα τις φέτες του χοιρινού και σερβίρουμε.



FOOD EXPO 2026

'Ερχεται να ενώσει F&B τάσεις, αγορές και μοναδικές ευκαιρίες!

Καθιερωμένη ως το κορυφαίο εκθεσιακό γεγονός για τον κλάδο των Τροφίμων και Ποτών στη Νοτιοανατολική Ευρώπη, η FOOD EXPO επιστρέφει δυναμικά 14 - 16 Μαρτίου 2026.

Από τις 14 έως τις 16 Μαρτίου 2026, 1.300 εκθέτες, από την Ελλάδα και το εξωτερικό, θα παρουσιάσουν στη FOOD EXPO πάνω από 50.000 προϊόντα ανώτερης ποιότητας. Η έκθεση, που έχει καθιερωθεί ως το απόλυτο meeting point μεταξύ παραγωγικών και εμπορικών εταιριών τροφίμων και ποτών και αγοραστών από τη λιανική της Ελλάδας και του εξωτερικού, θα αναδείξει τις μεγάλες δυνατότητες ανάπτυξης για τα ελληνικά προϊόντα σε νέες διεθνείς αγορές. Στο πλαίσιο αυτό, εξωστρεφείς εταιρείες θα συναντήσουν πάνω από 3.500 food traders και retailers, ανάμεσά τους και 1.000 Hosted Buyers. Η έκθεση χρόνο με το χρόνο αναπτύσσει όλο και περισσότερο τον διεθνή χαρακτήρα της και η διοργάνωση του 2026 αναμένεται να φιλοξενήσει περίπου 250 εκθέτες από 35 χώρες, είτε ενταγμένους στα εθνικά pavilions, είτε ως ανεξάρτητες συμμετοχές. Η, δε, παράλληλη διοργάνωση της FOOD EXPO με την OENOTELIA, θα δώσει τη δυνατότητα για σημαντικές συνέργειες και θα φέρει σε επαφή τους επισκέπτες με νέες ετικέτες οίνου και αποστάγματα.

Μαζί και η έκθεση Oenotelia!

Στην OENOTELIA 2026 θα πρωταγωνιστήσουν premium ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα, εκλεκτά κρασιά από την εγχώρια και τη διεθνή σκηνή, σπάνιες ποικιλίες, καθώς και παραδοσιακά αποστάγματα. Η έκθεση αποτελεί σημείο αναφοράς για τον κόσμο του κρασιού και των αποσταγμάτων, φέρνοντας κοντά παραγωγούς, διανομείς, επαγγελματίες και αγοραστές από κάθε γωνιά του πλανήτη. Αξίζει να αναφερθεί πως πάνω από 250 επιλεγμένοι Hosted Buyers από στρατηγικές αγορές θα συμμετάσχουν και φέτος σε στοχευμένες B2B συναντήσεις με τους εκθέτες.

Μείνετε συντονισμένοι www.foodexpo.gr

14-16
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO

20
26



Greece
foodexpo



FORUM S.A. Member of NürnbergMesse Group

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

 **NÜRNBERG
MESSE**

ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Συνέντευξη με τη Δήμητρα Χαριτίδου,
Πρόεδρο της SAKISPACK A.E.



Η SAKISPACK έχει πίσω της Ιστορία άνω των 40 ετών. Ποια φιλοσοφία σας καθοδηγεί όλα αυτά τα χρόνια;

Απ.: Από το 1982, όταν ιδρύθηκε η SAKISPACK, η φιλοσοφία μας παραμένει σταθερή: να δημιουργούμε λύσεις συσκευασίας από το πιο οικολογικό, ανακυκλώσιμο και ευέλικτο υλικό: το κυματοειδές χαρτόνι. Πιστεύουμε στη δύναμη της τεχνολογίας που διευκολύνει την καθημερινή ζωή και στη σημασία της βιωσιμότητας. Η εταιρεία μας μεγαλώνει, εξελίσσεται και εκσυγχρονίζεται, αλλά οι αξίες μας μένουν σταθερές: ποιότητα, συνέπεια, καινοτομία και σεβασμός στο περιβάλλον.

Ποια είναι σήμερα η δυναμικότητα και οι δυνατότητες της εταιρείας;

Απ.: Λειτουργούμε σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 22.000 τ.μ. με πλήρη γραμμή παραγωγής κυματοειδούς χαρτονιού, μεταποιητικές και εκτυπωτικές μονάδες τελευταίας τεχνολογίας και συνεχή αναβάθμιση του εξοπλισμού. Επενδύουμε σταθερά σε τεχνολογία αλλά και στη διαρκή εκπαίδευση του προσωπικού μας. Αυτό μάς επιτρέπει να

καλύπτουμε κάθε ανάγκη συσκευασίας, από standard λύσεις μέχρι πλήρως custom σχεδιασμούς υψηλής αντοχής και αισθητικής.

Ποιες είναι οι βασικές τάσεις στη συσκευασία τα τελευταία χρόνια;

Απ.: Οι τρεις μεγάλες τάσεις είναι ξεκάθαρες:

- 1 Απόλυτη στροφή στη βιώσιμη συσκευασία.**
Οι επιχειρήσεις αλλά και οι καταναλωτές απαιτούν υλικά φιλικά προς το περιβάλλον. Το κυματοειδές χαρτόνι παραμένει ο πιο αποδοτικός και οικολογικός δρόμος.
- 2 Άνοδος του e-commerce.**
Ο όγκος αποστολών αυξάνεται κατακόρυφα και οι απαιτήσεις για ανθεκτικές, λειτουργικές και εύκολες στη διαχείριση συσκευασίες πολλαπλασιάζονται.
- 3 Προσωποποίηση & branding.**
Η συσκευασία δεν είναι απλώς «κουτί». Είναι το πρώτο σημείο επαφής με τον πελάτη, άρα πρέπει να επικοινωνεί ποιότητα, αισθητική και εταιρική ταυτότητα.





Ποιες λύσεις προσφέρετε για να καλύψετε αυτές τις τάσεις;

Απ.: Έχουμε αναπτύξει πλήρη γκάμα προϊόντων που καλύπτουν όλες τις ανάγκες:

- RSC χαρτοκιβώτια τριών ή πέντε φύλλων
- Microwelle για λαμινάρισμα
- Die-cut κασετίνες
- E-Commerce χαρτοκιβώτια για e-shops
- Lock-Bottom υψηλής αντοχής
- Agricultural τελάρα
- Ειδικές custom συσκευασίες (special boxes)
- Κυψέλες - προστατευτικά
- Ρολό οντουλέ
- Και φυσικά, ψηφιακή εκτύπωση, που δίνει τεράστια ευελιξία σε branding, small orders και εξατομικευμένο design.

Ουσιαστικά, αν μια επιχείρηση χρειάζεται συσκευασία, έχουμε τη λύση. Μπορούμε να την παράγουμε με ακρίβεια, ταχύτητα και περιβαλλοντική υπευθυνότητα.

Το e-commerce είναι ο πιο δυναμικά αναπτυσσόμενος τομέας. Ποιες λύσεις προσφέρει η SAKISPACK ειδικά γι' αυτόν;

Απ.: Η e-commerce συσκευασία έχει δικά της standards, κι εμείς τα καλύπτουμε πλήρως. Τα e-commerce boxes μας διαθέτουν:

- Ταινία αποστολής (ship) για άψογο κλείσιμο
- Ταινία επιστροφής (return) που διευκολύνει τις επιστροφές και μειώνει το κόστος διαχείρισης
- Κόκκινη περφορέ ταινία για άμεσο και καθαρό άνοιγμα χωρίς φθορά
- Υψηλής ποιότητας κυματοειδές χαρτόνι για αντοχή σε μεταφορές, κρούσεις και στοίβαξη.

Με απλά λόγια: φτιάχνουμε χαρτοκιβώτια που λειτουργούν άψογα, προστατεύουν το περιεχόμενο, μειώνουν λάθη στις αποστολές και προσφέρουν καλύτερη εμπειρία στον τελικό πελάτη.

Πόσο προσαρμόσιμες είναι οι e-commerce συσκευασίες;

Απ.: Για εμάς, απόλυτα προσαρμόσιμες, και αυτό είναι ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματά μας. Οι επιχειρήσεις e-shop συχνά έχουν πολύ συγκεκριμένες ανάγκες (διαστάσεις, βάρη, συστήματα ασφαλείας, branding, τύπο προϊόντος). Οπότε σχεδιάζουμε από το μηδέν custom e-commerce συσκευασίες που καλύπτουν ακριβώς τις απαιτήσεις τους. Από το πάχος του χαρτονιού μέχρι τον τρόπο ανοίγματος και το design, όλα μπορούν να προσαρμοστούν για μέγιστη απόδοση και ταχύτητα συσκευασίας.

Ποια είναι η θέση της εταιρείας σας απέναντι στη βιωσιμότητα;

Απ.: Είναι κεντρικός άξονας της δραστηριότητάς μας. Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά οικολογικό χαρτί που προέρχεται από υπεύθυνα διαχειριζόμενα δάση, ενώ όλα τα προϊόντα μας είναι ανακυκλώσιμα και βιοδιασπώμενα. Επενδύουμε επίσης στη μείωση του βάρους των συσκευασιών, ώστε να μειώνεται ο όγκος απορριμμάτων. Παράλληλα, στηρίζουμε δράσεις που ενισχύουν την περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση και την κοινωνική συνοχή.



"Με το e-commerce, η ίδια η αίσθηση του shopping έχει αλλάξει δραματικά. Η έννοια του ψωνίζω σημαίνει μου έρχεται δέμα στο σπίτι, και κάθε φορά αισθάνεσαι σαν να ανοίγεις δώρο. Υπάρχει ολόκληρη τελετουργία γύρω από το unboxing. Η συσκευασία είναι μέρος της εμπειρίας."

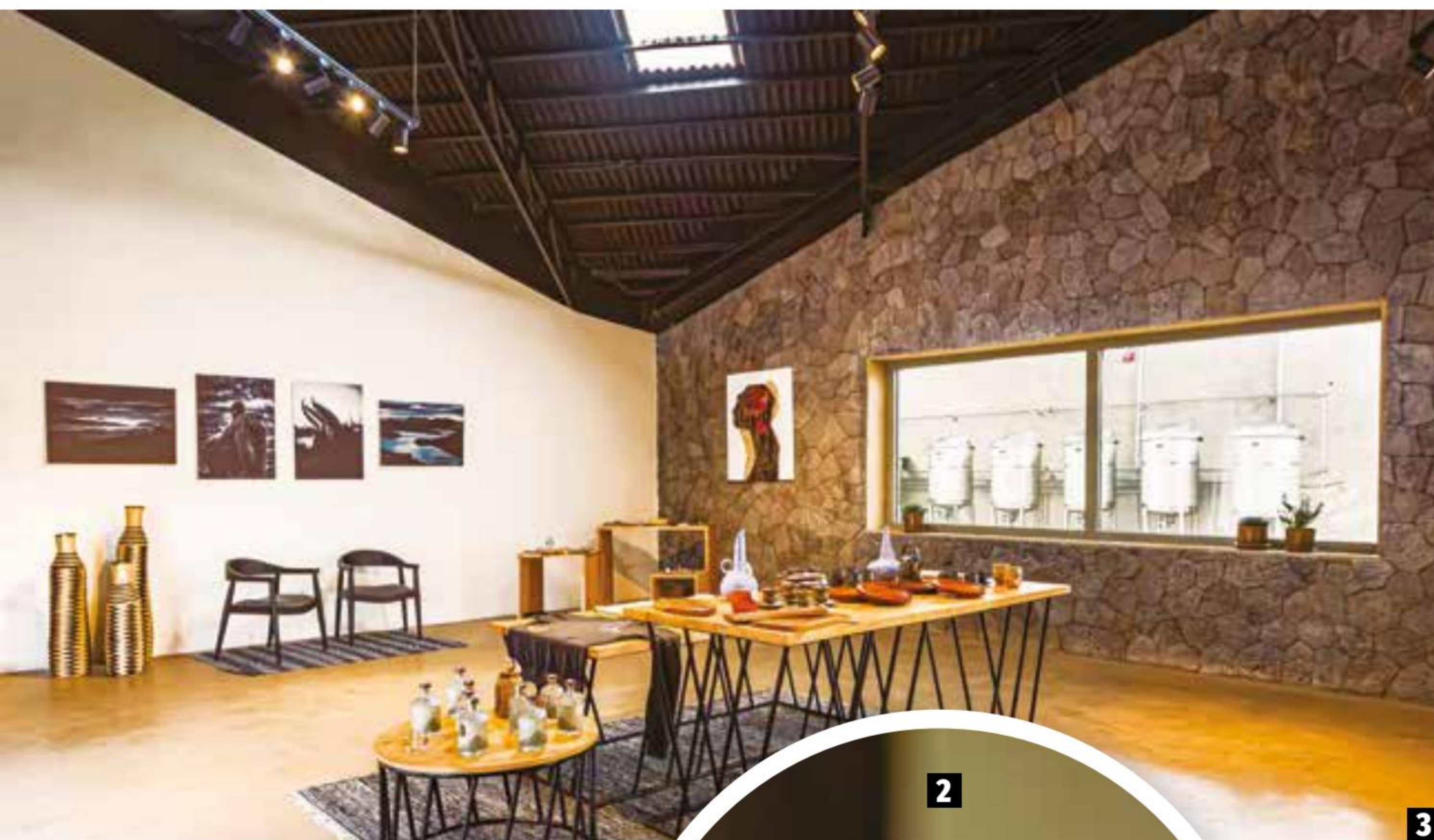
Πώς βλέπετε το μέλλον της συσκευασίας;

Απ.: Η ζήτηση για οικολογικές, λειτουργικές και αισθητικά άρτιες συσκευασίες θα συνεχίσει να αυξάνεται. Το e-commerce θα ανεβαίνει ακόμη περισσότερο και η προσωποποίηση θα γίνεται βασικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Εμείς θα είμαστε εκεί, εξελίσσοντας συνεχώς την τεχνολογία, τα υλικά και τις υπηρεσίες μας, πάντα με σεβασμό προς τον άνθρωπο και το περιβάλλον.

Ποιο είναι το μήνυμα που θέλετε να στείλετε στους επαγγελματίες που αναζητούν λύσεις συσκευασίας;

Απ.: Ότι στη SAKISPACK βρίσκουν έναν συνεργάτη που μπορεί να καλύψει κάθε ανάγκη, από την πιο απλή μέχρι την πιο εξειδικευμένη. Με τεχνογνωσία 40+ ετών, σύγχρονο εξοπλισμό και πραγματική δέσμευση στην ποιότητα και τη βιωσιμότητα, προσφέρουμε λύσεις που στηρίζουν την ανάπτυξη των πελατών μας. Η συσκευασία δεν είναι λεπτομέρεια. Είναι μέρος της στρατηγικής ενός brand, φυσικού καταστήματος ή e-shop. Και εμείς αναλαμβάνουμε να την κάνουμε σωστά.





γείς τοίχοι τυλίγουν το χώρο και στεγάζουν όλες τις άλλες υποστηρικτικές λειτουργίες, τόσο για το προσωπικό, όσο και τους επισκέπτες, συμπεριλαμβανομένων γραφείων, αίθουσας εμφιάλωσης, αποθήκης, μίας κουζίνας, του μπαρ, ενός δωματίου γευσιγνωσίας, της ρεσεψιόν και ενός καταστήματος με αναμνηστικά είδη δώρων. Η γεωμετρία του κτιρίου τιμά τη δύναμη και τη σημασία των ηφαιστειών που κυριαρχούν γύρω και αντικατοπτρίζει τα παραδοσιακά μοτίβα της Ρουάντα κυρίως στην τέχνη Imigongo που διακοσμεί τις γειτονικές δομές γύρω από τον πολυσύχναστο δρόμο μέχρι το Εθνικό Πάρκο των Ηφαιστειών.

Το έργο ανέλαβε το αρχιτεκτονικό γραφείο BE_Design του Bruce Engel, το οποίο εστιάζει σε εκπαιδευτικά και κοινοτικά projects που υπηρετούν αγροτικές υποβαθμισμένες περιοχές σε Ρουάντα, Τανζανία, Κένυα και Γκάνα.

Έμπνευση με γυναικείο πρόσημο

Η ιδέα γι' αυτό το έργο ανήκει στην Karen L. Sherman, ιδρύτρια και CEO της εταιρείας Virunga Mountain Spirits. Η Sherman, που εργάστηκε στη Ρουάντα για 2 δεκαετίες προτού ξεκινήσει το αποστακτήριο, θέλησε να βασιστεί όσον αφορά την παραγωγή στις γυναίκες της περιοχής, με στόχο να δημιουργήσει για αυτές ευκαιρίες. Μάλιστα το αποστακτήριο είναι σχεδιασμένο ώστε να αποτελεί πόλο έλξης για κάθε τύπο επισκέπτη προσφέροντας ξεναγήσεις που περιλαμβάνουν γευσιγνω-

1. 5. Το αποστακτήριο τοποθετημένο στο κέντρο του κτιρίου, ξεπροβάλλει στο φως. 2. Η περίφημη Kari Vodka, που παράγουν οι γυναίκες της Ρουάντα. 3. 4. Ο χώρος γευσιγνωσίας φαγητού και ποτού προσφέρει μια ευκαιρία να γνωρίσει ο επισκέπτης τη γαστρονομία του τόπου.

σίες φαγητού και ποτού, αναδεικνύοντας μέσα από τη γαστρονομία τα προϊόντα, αλλιά και την κουζίνα της Ρουάντα. Συγκεκριμένα, προσφέρει 2 εμπειρίες γευσιγνωσίας: Μία μικρή με ορεκτικά που συνοδεύουν Signature Craft Cocktails με βάση τη φημισμένη Kari Vodka, αλλιά και ένα μενού 3 πιάτων για όσους θέλουν μια πιο ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία. Στο μενού φιγουράρουν μεταξύ άλλων πιάτα όπως μαριναρισμένο βοδινό φιλέτο συνοδεία baby carrots σε θυμαρίσια σάλτσα, σαλάτα με τρυφερά πράσινα φύλλα, άνθη μπανάνας, φρέσκο μάνγκο και sambaza (είδος τοπικού ψαριού λίμνης που μοιάζει με τη σαρδέλλα), αλλιά και ιδιαίτερα επιδόρπια όπως για παράδειγμα κέικ μπανάνας με σος καραμέλας

και λευκή σοκολάτα posset με κομπόστα ντομάτας και τριμμένο τζίντζερ.

Λίγα λόγια για τη Kari Vodka

Η βότκα Kari παρασκευάζεται από "άσχημες" πατάτες που λόγω σχήματος ή μεγέθους απορρίφθηκαν κατά τη συγκομιδή. Οι συγκεκριμένες πατάτες, μεγαλωμένες σε ηφαιστειακό χώμα θεωρούνται από τις καλύτερες στον κόσμο και γι' αυτό και το συγκεκριμένο απόσταγμα είναι ένα premium spirit με διακρίσεις. Το αποστακτήριο που χτίστηκε πριν από λίγα χρόνια έχει καταφέρει να ξεχωρίσει και να προσελκύει εκατονάδες επισκέπτες κάθε χρόνο. Έχοντας τη βιωσιμότητα ως βασική αρχή της λειτουργίας του αξιοποιεί ακόμη και την απολιθωμένη λάβα που περιβάλλει τα γύρω χωράφια, καθώς αυτή δημιουργεί φυσικά κανάλια που επιτρέπουν στο νερό της βροχής να κυλά από τους λόφους στο αποστακτήριο. ■

NEW PRODUCTS



Urban Fries από τη Farm Frites

Οι μακριές πατάτες AA με τραγανό πανάρισμα Urban Fries από την Farm Frites φέρνουν το street food στο προσκήνιο της επαγγελματικής κουζίνας. Με ήπια καρυκεύματα πάπρικας, σκόρδου και τσίλι, προσφέρουν πλούσια γεύση και ξεχωριστή εμφάνιση. Ιδανικές για burgers, bowls και delivery, ξεχωρίζουν για τη σταθερή ποιότητα και την ευκολία παρασκευής. Μια σύγχρονη πρόταση που δίνει χαρακτήρα στο μενού και προστιθέμενη αξία σε κάθε επαγγελματία της εστίασης.

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



Θαλασσινά

Η ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ ΜΑΝΟΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει δύο νέες σειρές προϊόντων στο brand DASKA-LAKIS FOOD SERVICE: Sea Grill και Παναρισμένα, καθεμία με γκάμα 6 κωδικών. Η σειρά Sea Grill περιλαμβάνει εκλεκτά θαλασσινά, όπως μπιφτέκι γαρίδας, χταποδοκεφτέδες και μπιφτέκια σολμομού, έτοιμα για ψήσιμο, ενώ στα Παναρισμένα βρίσκουμε επιλογές όπως nuggets γαρίδας, burger μπακαλιάρου και σνίτσελ γαρίδας. Με έμφαση στην ποιότητα, η εταιρεία ενισχύει με αξιοπιστία την αγορά του Food Service.

DASKALAKIS FOOD SERVICE, Τηλ.: 2810 333 094-5, 210 5580 522, www.daskalakis.gr

Νέα cheddar sauce

Ενισχύοντας περαιτέρω το portfolio της αγοράς του food service, η Tsaknakis Premium Brands, παρουσιάζει τη νέα σειρά cheddar sauce GoldenMelt, με υψηλή περιεκτικότητα σε τυρί cheddar. Έτοιμη προς χρήση, είναι εξαιρετική επιλογή για nachos, τηγανιτές πατάτες, burgers, πίτσες και dips. Η σειρά διατίθεται σε τρεις τύπους, με περιεκτικότητα σε cheddar 12%, 19% και 40%.

TSAKNAKIS BROS, Τηλ.: 210 9855310,
www.tsaknakisbros.gr



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



White BBQ sauce

Η BBQ sauce, η αγαπημένη σάλτσα όλων, δεν χρειάζεται πάντα να είναι κόκκινη για να έχει εντυπωσιακή εμφάνιση και γεύση! Με τον εντυπωσιακό καπνιστό της χαρακτήρα, απευθείας από τις ΗΠΑ, δημιουργεί μοναδικές χρωματικές αντιθέσεις. Η νέα πρόταση από την Salomon Foodworld, είναι ιδανική ως topping, dip ή γλάσο, είναι vegan και διατηρείται εκτός ψυγείου. Είναι κατάλληλη και για δοσομετρητή.

GHONOS BUSINESS SOLUTIONS,
Τηλ.: 6974 448957, www.ghbs.com.gr





Sriracha Sauces

Η Cresco παρουσιάζει τη νέα σειρά Sriracha Sauces σε τέσσερις μοναδικές γεύσεις: Chili, Sweet Chili, Honey Sriracha και BBQ Sriracha. Είναι ιδανικές για street food, burgers, wraps και μαρινάδες και προσφέρουν ένταση, γλυκύτητα ή καυτερή ισορροπία, ανάλογα με τη συνταγή. Έχουν σταθερή ποιότητα και πλούσια γεύση και απευθύνονται σε όλες τις επαγγελματικές κουζίνες που θέλουν να ξεχωρίζουν.

CRESCO, Τηλ.: 211 4048640,
www.crescofoods.gr

Ταλαγάνι με μπούκοβο

Το Ταλαγάνι Αποστόλου κυκλοφορεί τώρα και σε μία νέα, πικάντικη εκδοχή με μπούκοβο. Το νέο προϊόν ψήνεται σε μόλις λίγα λεπτά σε σχάρα, τηγάνι ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος, χωρίς να λιώνει, διατηρώντας όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που έχουν αναδείξει το Ταλαγάνι Αποστόλου σε Νο1 τυρί σχάρας στην Ελλάδα. Η αυθεντική, ελληνική γεύση συνδυάζεται με τη μαστιχωτή υφή και τις πικάντικες νότες, προσθέτοντας ένταση και χαρακτήρα σε κάθε πιάτο.

ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε., Τηλ.: 210 2893400,
www.optima.gr



Chicken strips

Χάρη στη διαφορετική κοπή των φιλέτων κοτόπουλου, τα Chicken strips της «NANOS AEBE» δίνουν στον καταναλωτή την ευκολία να αξιοποιήσει το προϊόν ως finger food ενώ, το σχήμα του, εξάπτει τη φαντασία του για να τα συνδυάσει με διαφορετικές σως. Φτιαγμένα από ελληνικά κοτόπουλα, με άριστης ποιότητας πανάρισμα, διατίθενται σε συσκευασίες των 2 κιλών.

Ι. ΝΑΝΟΣ & ΣΙΑ ΑΕΒΕ,
Τηλ.: 210 5590994 -6, www.nanosaeve.gr



Sando sandwich

Απόλυτη τάση στην εστίαση, το Sando Sandwich, είναι φτιαγμένο από αφράτο λευκό ψωμί, ειδικά σχεδιασμένο για υλικά και αλμυρά σάντουιτς. Είναι ιδανικό για brunch, αλλά προσφέρεται και ως

premium snack, και σερβίρεται καθόλη τη διάρκεια της ημέρας. Μοντέρνα πρόταση, με τύπου brioch toast, κάνει τη διαφορά μέσα από την απλότητα που δίνουν δύο υπέροχες φέτες ψωμιού.

SELECT, Τηλ.: 2310 798566,
www.selectbakery.gr



Εξαιρετικό παρθένο

Προϊόν υψηλής ποιότητας και αισθητικής, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Gold Elasion είναι η τέλεια επιλογή για εστιατόρια και επιχειρήσεις της εστίασης που θέλουν να προσφέρουν το καλύτερο στους πελάτες τους. Προέρχεται από εκλεκτές ποικιλίες ελιάς της Κρήτης και έχει πλούσιο άρωμα και εξαιρετική γεύση. Η κομψή συσκευασία, δε, των 100ml, προσδίδει πολυτέλεια σε κάθε τραπέζι και αναδεικνύει τη μεσογειακή γαστρονομική εμπειρία.

ELASION, Τηλ.: 28420 92365,
https://elasion.gr



NEW PRODUCTS



Χειροποίητες χοιρινές μπουκιές

Με το μεράκι και την επιστημονική γνώση της ομάδας της HOUSE OF MEAT MIXΑΣ, δημιουργήθηκε το νέο προϊόν Pork Bites. Οι χοιρινές μπουκιές είναι χειροποίητες, πανέ, ζουμερές και τραγανές και αποτελούν ένα προϊόν πεντανόστιμο και εύκολο διαχείρισιμο. Πρόκειται για τις μόνες με ατόφιο κρέας και έχουν άριστης ποιότητας πανάρισμα. Διαθέσιμες για retail και HORECA, αποτελούν λύση για τον επαγγελματία και το ράφι.

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

Ναπολιτάνικη pizza & pinsa

Τη νέα σειρά ναπολιτάνικης pizza και pinza που είναι φτιαγμένη από εκλεκτό ιταλικό αλεύρι και προζύμι, χωρίς συντηρητικά, φέρνει η Promar. Διατίθεται σε Pizza Base, Pizza με ιταλική σάλτσα De Rica, Pizza Margherita με σάλτσα De Rica και Fior di Latte και Pinsa Romana. Ιδανική για επαγγελματίες που αναζητούν αυθεντική γεύση, υψηλή ποιότητα και ευκολία προετοιμασίας.

CATERPLUS, Τηλ.: 22410 85197,
www.caterplus.gr



Λιαστή τομάτα Liasto

Η λιαστή τομάτα Liasto της Kamari Foods ΟΕ αποτελεί αξιόπιστη πρώτη ύλη για επαγγελματίες της εστίασης και μεταποίησης. Παράγεται από επιλεγμένες ελληνικές τομάτες με ήπια αποξήρανση, προσφέροντας σταθερότητα, πλούσιο άρωμα και έντονη γεύση. Διατίθεται σε επαγγελματικές και καταναλωτικές συσκευασίες.

KAMARI FOODS, Τηλ.: 2231 231928,
www.liasto.gr

Νέο ζυμωτήριο-μίξερ

Το Ooni Halo Pro είναι το πρώτο ζυμωτήριο που μπορεί να διαχειριστεί έως και 5kg ζύμη για πίτσα, τσουρέκι και ψωμί ενώ, ταυτόχρονα, μπορεί να μετατραπεί σε κλασικό μίξερ. Διαθέτει γάντζο ζύμης, brakerbar, σύρμα, φτερό, περιστροφικό και αφαιρούμενο κάδο. Η ένταση της ζύμωσης ρυθμίζεται σε βαθμίδες ή RPM για επαγγελματικά αποτελέσματα.

PSISTIS, Τηλ.: 216 8001003, www.psistis.gr



Καθαριστικά

Επειδή η καθαριότητα στην κουζίνα κάθε επισιτιστικού χώρου είναι ιδιαίτερα σημαντική, η εταιρεία VARIO παρουσιάζει τα επαγγελματικά καθαριστικά Sanitec Fornonet και Sanitec Frydel, που είναι ειδικά σχεδιασμένα για καμένα λίπη και φριτέζες. Πιο συγκεκριμένα, το Fornonet διαλύει τα καμένα λίπη χωρίς τρίψιμο και αναθυμιάσεις, ενώ το Frydel, καθαρίζει σε βάθος τη φριτέζα.

VARIO AE, Τηλ.: 210 3418230, www.vario.com.gr



8-10
ΜΑΪΟΥ
2026

Το Μεγαλύτερο
**ΦΕΣΤΙΒΑΛ
ΜΠΙΡΑΣ**
στην Ελλάδα!

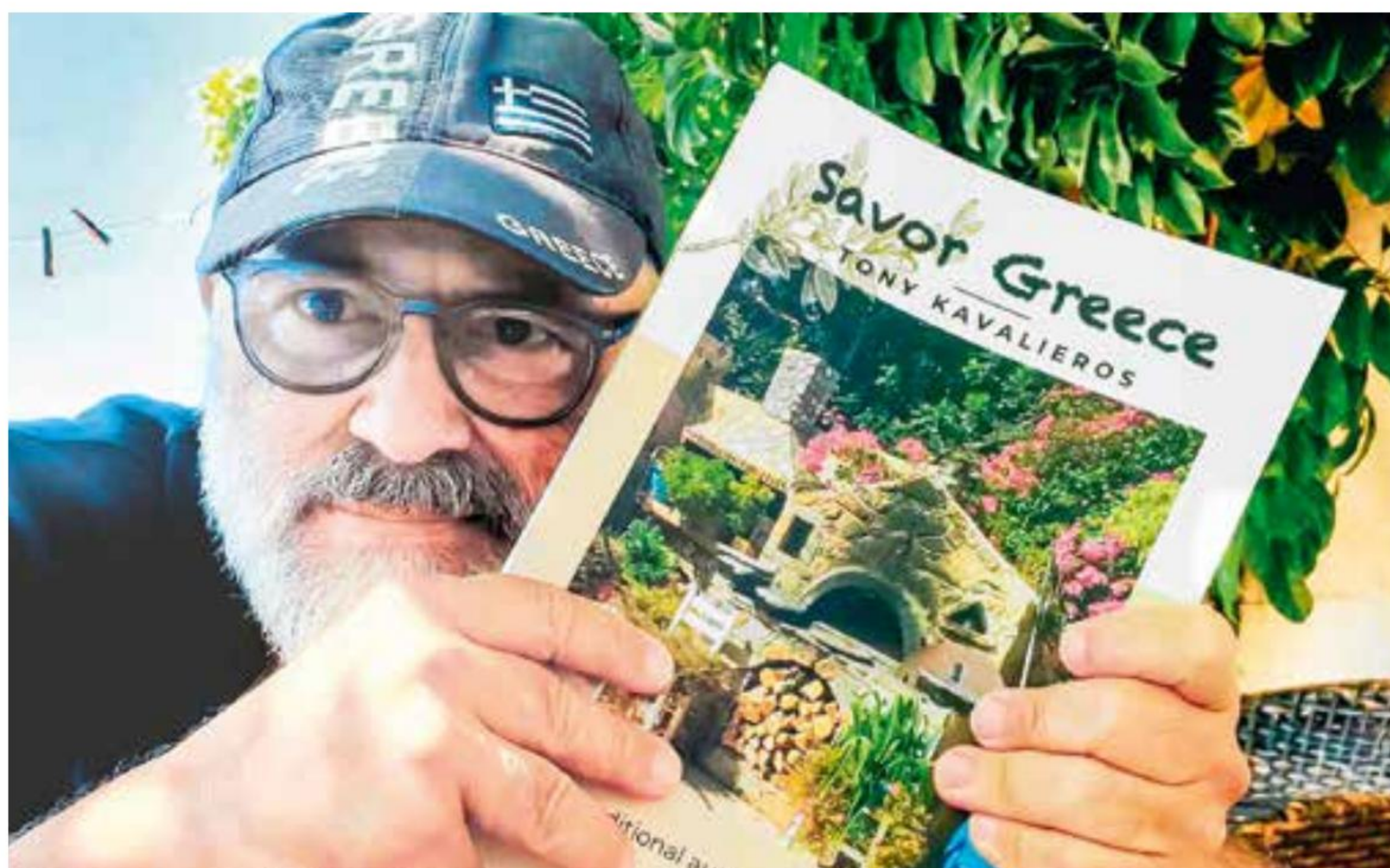


Απολαύστε υπεύθυνα

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ



Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων



SAVOR GREECE

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΤΗ ΜΑΤΙΑ ΤΟΥ ΤΟΝΥ ΚΑΒΑΛΙΕΡΟΥ



ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Για τους αναγνώστες του περιοδικού μας ο Τόνυ Καβαλιέρος, ή αλλιώς Chef in Love κάθε άλλο παρά άγνωστος είναι. Υπήρξε από τους πρώτους συνεργάτες μας και μπορούμε να ισχυριστούμε πως οι δημιουργικές συνταγές του που φιλοξενήθηκαν για σειρά ετών στο ΨΗΤΟ άλλαξαν την εικόνα της ελληνικής ταβέρνας και συνέβαλλαν στη διαμόρφωση του σύγχρονου ψητοπωλείου. Η ζωή του κάλλιστα θα μπορούσε να γίνει ταινία ή ένα ακόμη βιβλίο καθώς οι περιπέτειές του και τα ταξίδια του σε 3 ηπείρους είναι αξιομνημόνευτα. Τον συνάντησα ένα ηλιόλουστο χριστουγεννιάτικο πρωινό στη Βάρκιζα και η κουβέντα μας περιστράφηκε γύρω από το πρόσφατο εκδοτικό του εγχείρημα που πήρε σάρκα και τυπωμένες σελίδες λίγους μόλις μήνες πριν. Πρόκειται για το αγγλόφωνο βιβλίο Savor Greece που μέσα στις 150 σελίδες του περιλαμβάνει 77 παραδοσιακές ελληνικές συνταγές και ούτε λίγο ούτε πολύ 400 φωτογραφίες! Ας αφήσουμε όμως τον ίδιο να μας τα διηγηθεί: «Η διαδρομή ξεκίνησε πριν από τέσσερα χρόνια και με οδήγησε στην καρδιά της ελληνικής

γεύσης και στην ψυχή της παράδοσης. Μόνος μου, με τις κάμερες και την όρεξή μου να γνωρίσω από κοντά την τοπική και παραδοσιακή γαστρονομία της χώρας μου, ερχόμουν από την Αμερική για τρεις έως έξι μήνες κάθε χρόνο και ταξίδευα από Βορρά σε Νότο και από Δύση σε Ανατολή, με δικά μου έξοδα χωρίς χορηγούς, για να δημιουργήσω το κανάλι μου στο YouTube, The Greek Chef US. Στη συνέχεια επέστρεφα στη βάση μου, στο Maryland των ΗΠΑ, και επεξεργάζομουν ένα-ένα τα βίντεο που ανέβαζα στο κανάλι μου. Σκοπός μου να αναδείξω την ελληνική γαστρονομία, αρχικά στην ομογένεια της Αμερικής και στη συνέχεια στους ξένους επισκέπτες της Ελλάδας, οι οποίοι συχνά δεν γνωρίζουν

“ Το Savor Greece δεν είναι μόνο ένα βιβλίο μαγειρικής. Είναι ένα ταξίδι που με έφερε κοντά σε 28 μοναδικούς τόπους της Ελλάδας, όπου βρήκα ζεστασιά και αυθεντικότητα ”

πραγματικά την κουζίνα μας. Για αυτόν τον λόγο, το βιβλίο τυπώθηκε στην αγγλική. Το Savor Greece δεν είναι μόνο ένα βιβλίο μαγειρικής. Είναι ένα ταξίδι που με έφερε κοντά σε 28 μοναδικούς τόπους της Ελλάδας, όπου βρήκα κάτι πολύ περισσότερο από συνταγές. Βρήκα ανθρώπους, φιλοξενία, ζεστασιά, αυθεντικότητα. Βρήκα οικογένεια. Κάθε φορά που χτυπούσα μια πόρτα, άνοιγε μια καρδιά! Όλα αυτά τα κουβαλώ μέσα μου με βαθιά συγκίνηση. Έτσι, ανέβασα τρεις σεζόν των 22 επεισοδίων, με σκοπό να συνεχίσω για άλλες δύο. Το 2024, ένα σοβαρό πρόβλημα υγείας δεν μου επέτρεψε να πραγματοποιήσω την τέταρτη σεζόν, αλλά αποφάσισα να επιλέξω τις συνταγές από τα ταξίδια μου και να εκδώσω αυτό το βιβλίο».

Αγαπημένε φίλε Τόνυ ευχόμαστε το βιβλίο σου να φτάσει σε όλο τον πλανήτη και εσύ να συνεχίζεις με το ίδιο άσβεστο πάθος να υπηρετείς την ελληνική γαστρονομία! ■

Μπορείτε να αναζητήσετε το "Savor Greece" στο cookbookstore.gr





**ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΠΡΟΨΗΜΕΝΟΣ
ΓΥΡΟΣ**

**AUTHENTIC
NORTHERN GREEK
GYROS**

**ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ**

ΕΤΣΙ ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΤΟΝ ΒΟΡΕΙΟΕΛΛΑΔΙΤΙΚΟ ΓΥΡΟ

Από εκλεκτό χοιρινό, μαρινρισμένο με παραδοσιακή συνταγή και άψογα ψημένο, με τέχνη και φροντίδα. Ζουμερός μέσα, τραγανός έξω, ο προψημένος γύρος όπως πρέπει να είναι.



BIKRE
TASTY MEAT

www.bikre.gr

7ο χλμ. Καβάλας Ελευθερούπολης, 64100 Αμισιανά Καβάλας
T 2510 327084 / 327011, info@bikre.gr



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

Premium MEGA SOUVLAKI® Κοτόπουλο



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