

ΨΗΤΟ

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

ΠΛΗΡΗΣ ΓΚΑΜΑ ΣΕ
Φέτες & Τριμμένα



**ΟΤΑΝ ΤΟ ΤΥΡΙ ΓΙΝΕΤΑΙ
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ!**

ΜΕ ΝΕΑ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΟΥΜΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



www.kallasinc.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

ΓΕΜΗ 0005048801000

Θεοαλιώτικος

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



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

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



3psalads.gr

3P New Collection **Ορίζουμε νέα πρότυπα.**

**Για σύγχρονες επαγγελματικές κουζίνες
υψηλών απαιτήσεων.**

Σταθερή απόδοση στο service.

Καθαρή γεύση. Απόλυτη συνέπεια.

Πλήρης έλεγχος σε κάθε εφαρμογή.



foodexpo Greece
HALL 2, STAND B08-C07



Ανακάλυψε τις 5 νέες sauces



MITSOPOULOS

THE MEAT FAMILY



Η Mitsopoulos – The Meat Family ξεκίνησε ως μία μικρή οικογενειακή επιχείρηση και σήμερα αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες ελληνικές βιομηχανίες κρέατος.

Η εταιρία δραστηριοποιείται σε ένα ευρύ φάσμα επιχειρηματικών δραστηριοτήτων, προσφέροντας μια εκτενή και ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων κρέατος, που εκτείνεται από επιλεγμένα τεμάχια φρέσκου και κατεψυγμένου κρέατος έως σύγχρονες, έτοιμες και προψημένες λύσεις υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Με **καθετοποιημένη παραγωγική δομή** — από την εκτροφή έως την επεξεργασία, την τυποποίηση και τη διάθεση — η εταιρεία διασφαλίζει πλήρη έλεγχο της ποιότητας σε κάθε στάδιο.

Οι σύγχρονες παραγωγικές εγκαταστάσεις και ο εξελιγμένος μηχανολογικός εξοπλισμός υψηλής τεχνολογίας, σε συνδυασμό με την εφαρμογή δεκατεσσάρων (14) διεθνώς πιστοποιημένων συστημάτων διαχείρισης, εγγυώνται υψηλά πρότυπα ποιότητας, ασφάλειας, διαφάνειας και αξιοπιστίας.

Μέσα από συνεχή επένδυση στην **καινοτομία**, η Mitsopoulos – The Meat Family αναπτύσσει προϊόντα που **ανταποκρίνονται στις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες** και στις απαιτήσεις τόσο των επαγγελματιών της HoReCa όσο και του τελικού καταναλωτή, σε **εθνικό και διεθνές επίπεδο**.



NEA ΣΕΙΡΑ

620 ΠΙΛΑΤΟ

ΠΡΟΨΗΜΕΝΑ READY-TO-COOK ΓΕΥΜΑΤΑ



Η Mitsopoulos The Meat Family παρουσιάζει τη νέα ολοκληρωμένη σειρά προψημένων γευμάτων για κάθε σύγχρονο νοικοκυριό.

Γύροι χωρίς γλουτένη, γεμιστά μπιφτέκια, кемπάι και παναρισμένες επιλογές, με υψηλή διατροφική αξία και ποιότητα που ξεχωρίζει.

Η έξυπνη λύση για κάθε ημέρα:

- Είναι έτοιμα για ψήσιμο
- Στο πιάτο σας σε λιγότερο από 10'
- Έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη
- Μεριδοποιημένο προϊόν σταθερού βάρους – No Food Waste
- Εκλεκτή Α' ύλη κρέατος
- Ευκολία στην προετοιμασία
- Ποικίλοι τρόποι μαγειρέματος: φριτέζα, τηγάνι, φούρνος
- Οι κωδικοί διατίθενται σε νωπή & σε καταψυγμένη μορφή

Ποιότητα, ευκολία και γεύση - πλέον διαθέσιμα στα ράφια των supermarket.



Βραβεία Ανώτερης Γεύσης | Γεύσεις που ανταποκρίνονται στα υψηλότερα διεθνή standards.

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

Νέο Σουβλάκι Χωριάτικο MeatFarm

Εκλεκτό χοιρινό κρέας λαιμού, διαλεγμένο κομμάτι - κομμάτι, έτοιμο να ψηθεί και να μας θυμίσει γιατί αγαπάμε το σουβλάκι!
Παρασκευάζεται με τις πιο υψηλές προδιαγραφές και κρύβει μέσα του όλη την εμπειρία και την τελειομανία μας.

Το αληθινό, ζουμερό, πεντανόστιμο χωριάτικο σουβλάκι μας, θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς.



◆ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ◆

www.meatfarm.gr

NANOS

— GYROS & MEAT GROUP —

EST.1977

**Κοτόπουλο που ξεχωρίζει
σε κάθε μπουκιά!**



NANOS

— GYROS & MEAT GROUP —

EST.1977

Τα εκλεκτά χοιρινά μας!



☎ 210 5590995

📷 nanosaeve.gr

🌐 www.nanosmeatgroup.gr



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. | Τ: +30 22680 29100 | info@michas.biz

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

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

36

ΤΡΙΚΑΛΑ

Γευστικό ταξίδι στη φιλόξενη πόλη που αγαπά το καλό φαγητό.



76

ΚΑΡΝΙΒΟΡΙΚΑ ΣΤΕΚΙΑ

Αξιόλογες προτάσεις για τους λάτρεις της πρωτεΐνης.



16 Editorial

18 Ειδήσεις

28 Meat News

32 Συνέντευξη

Λεωνίδας Αυγεράκης

36 Ρεπορτάζ

Γευστικό ταξίδι στα Τρίκαλα

44 Παρουσίαση

Eni Evane

48 HORECA 2026

Απολογιστικό

62 Παρουσίαση

Τρυγητής

66 Συνταγές

Ώρα για... brunch!

72 Προφίλ

Στάθης Αντωνακόπουλος

76 Ρεπορτάζ

Καρνιβορικά στέκια

80 Τάσεις

Tourtière, η κρεατόπιτα του Καναδά

82 Concept

Baldio

86 Ρεπορτάζ

Spicy πιάτα από όλο τον κόσμο

90 FOOD EXPO

92 ΑΡΘΡΟ

Παναγιώτης Μωραΐτης

94 Νέα Προϊόντα

96 Last Page

44

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Το ελληνικό εστιατόριο Eni Evane, γιορτάζει τα είκοσι χρόνια λαμπρής παρουσίας στον γαστρονομικό χάρτη του Παρισιού.



32

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Ο Λεωνίδας Αυγεράκης, νέος πρόεδρος του ΣΕΕΜΕ, μιλά για τις προκλήσεις του κλάδου.



66

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο σεφ Γιάννης Στανίτσας προτείνει εύκολα και λαχταριστά σάντουιτς για brunch.



18

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



48

HORECA

Απολογιστικό της μεγαλύτερης έκθεσης για τη Φιλοξενία, την Εστίαση και τον Καφέ.



FARM FRITES®



URBAN
FRIES

EXTRA ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ

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



210 9913998



Farm Frites Greece



farmfritesgreece



Ελαφρώς πεσμένος ο τζίρος για τον κλάδο της εστίασης το 2025 ήξει η ΕΛΣΤΑΤ. Στον αντίποδα, τα καταλύματα παρουσίασαν σχεδόν αντίστοιχο ποσοστό αύξησης, επιβεβαιώνοντας και με τη γλώσσα της στατιστικής τη σταθερή ανοδική πορεία του ελληνικού Τουρισμού. Τι σημαίνει αυτό για την εστίαση; Ότι αν και σίγουρα επωφελείται από τα υψηλά νούμερα του Τουρισμού, συνεχίζει να πιέζεται από παντού και κυρίως να χάνει στα σημεία λόγω υψηλότερης "τιμής" μερίδας σε σχέση με το σούπερ μάρκετ -για παράδειγμα- που έχει εξελιχθεί σε σκληρό ανταγωνιστή για τον κλάδο. Οι επενδύσεις

Η μαζική εστίαση, αν και επωφελείται από τα υψηλά νούμερα του Τουρισμού, συνεχίζει να πιέζεται από παντού και να αντιμετωπίζει ανταγωνισμό ακόμη και από τα σούπερ μάρκετ.

στο κομμάτι αυτό συνεχίζονται αμείωτες. Ίσως η μεγαλύτερη των τελευταίων χρόνων είναι εκείνη της Σκληβενίτης, με την εξαγορά της Σπιτικής Κουζίνας, της μονάδας έτοιμων γευμάτων στη Μαγούλα και τη διαμόρφωση της υπεραγοράς Food Hall στον Ρέντη, επενδύσεις που αναμένεται να τεθούν σε λειτουργία στο σύνολό τους εντός του 2026, διαμορφώνοντας νέα

δεδομένα για την αλυσίδα, αλλά και για την αγορά. Τι μπορεί να κάνει ένας χώρος εστίασης; Πώς μπορεί να αντιδράσει μία μικρομεσαία επιχείρηση για να παραμείνει ανταγωνιστική; Θα μπορούσε ίσως να διαχειριστεί πιο αυστηρά τις προμήθειες και την κάρτα της (μικρό σφικτό μενού, συγκεκριμένα υλικά, γρήγορες παρασκευές) ή ενδεχομένως να δημιουργήσει ghost kitchens στο ίδιο μήκος κύματος, με διαφορετικά concepts φαγητού. Η εφαρμογή του seating -για να αυξηθεί η ροή και άρα η εναλλαγή πελατών- θα μπορούσε επίσης να δώσει ένα boost στις πωλήσεις αλλά αυτό που σίγουρα θα τη διαφοροποιούσε απόλυτα από τον ανταγωνισμό της λιανικής είναι να δώσει έμφαση στην εμπειρία, στο καλωσόρισμα, τη φιλοξενία, τη ζεστασιά που μόνο ένα εστιατόριο μπορεί να μεταδώσει.

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 DIRECTORS: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ

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: ΜΙΧΑΛΗΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: ΕΛΕΝΗ ΣΑΜΑΡΑ

PERSONAL ASSISTANT CEO: ΠΕΡΣΥ ΓΡΗΓΟΡΑΤΟΥ

HEAD OF SALES SUPPORT: ΜΟΡΦΟΥΛΑ ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ

HEAD OF DATA ENTRY: ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ, ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ: ΜΠΑΪΞΑΣ ΑΕ

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

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM AE

Métaxos NürnbergMesse Group

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

ΤΗΛ.: 210 5242100 info@forumsa.gr, www.forumsa.gr,

www.forummagazines.gr

ΜΕΛΟΣ



Ένωση Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου
ISSN 2241-5564



M.E.T. 240457



No 123 I
ΜΑΡΤΙΟΣ-
ΑΠΡΙΛΙΟΣ
2026



Our Menu Signatures

COUNTRY DEEP CRINKERS

Νέο
προϊόν



με έντονες ραβδώσεις, φλούδα και μυρωδικά
που **“ΞΕΚΛΕΙΔΩΝΟΥΝ ΤΗ ΓΕΥΣΗ”**

THIRIO

Διαδραστική κουζίνα

Το αναπάντεχο concept του fun dining bar παίρνει σάρκα και οστά στο μικροσκοπικό THIRIO, που δημιουργήθηκε από τον σεφ Θωμά Μάτσα και την ομάδα του εστιατορίου Striggla. Σε έναν έξυπνα διαμορφωμένο και πολύ οικείο χώρο με δύο μπαρ, όπου φιλοξενούνται μόνο δεκαέξι άτομα, τα πάντα μαγειρεύονται μπροστά στον πελάτη, με τον σεφ να βρίσκεται σε ένα διαρκή διάλογο με τους καλεσμένους του. Το μενού στο εστιατόριο "Θηρίο" περιλαμβάνει γνώριμες γεύσεις, αλλιά και πρωτότυπες ιδέες, με συνδυασμούς που ξαφνιάζουν. Αναφέρουμε ενδεικτικά την ποικιλία ψατών κουνουπιδιών σε κρέμα λευκού κουνουπιδιού και λευκής σοκολάτας, με λαδολέμονο και λάδι παστουρμά, τον σιγομαγειρεμένο σιδηρόδρομο με λαχανικά και κάστανα, ο οποίος σερβίρεται με πολέντα από τραχανά Αράχωβας και cinnamon roll με κιμά από κόκορα, μαγειρεμένο σε σάλτσα παστιτσάδας με σπετσερικό και κρέμα μετσοβόνη.

info

**Ναυάρχου
Νικοδήμου 2,
Αθήνα,
τηλ.: 211 0088648**



1. Τα πιάτα φέρουν την υπογραφή του σεφ Θωμά Μάτσα.
2. Ένας χώρος ζεστός και οικείος.

> 365 εκατ. ευρώ για τον αγροδιατροφικό τομέα

Το Ταμείο Αγροτικής Επιχειρηματικότητας, το νέο χρηματοδοτικό εργαλείο που σκοπεύει να δώσει ισχυρή ώθηση σε αγρότες, κτηνοτρόφους, μεταποιητικές επιχειρήσεις και συνεταιρισμούς, γίνεται τελικά πράξη. Η σύμβαση υπογράφηκε πρόσφατα από τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Κώστα Τσιάρα, και τη διευθύνουσα σύμβουλο της Ελληνικής Αναπτυξιακής Τράπεζας (ΕΑΤ), Ισμήνη Παπακυρίλλου. Με τη συγκεκριμένη συμφωνία τίθεται σε εφαρμογή ένα στοχευμένο χρηματοδοτικό πλαίσιο νέων χαμηλότοκων δανείων με ευνοϊκούς όρους αποπληρωμής για όσους δραστηριοποιούνται στον αγροδιατροφικό τομέα.

> ΕΕ και Ινδία: Ιστορική συμφωνία

Σε μια ιστορική συμφωνία ελεύθερων συναλλαγών (Free Trade Agreement, FTA) κατέληξαν πρόσφατα η Ευρωπαϊκή Ένωση και η Ινδία. Η «μπτέρα όλων των συμφωνιών», όπως την χαρακτήρισε η Πρόεδρος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, Ούρσουλα φον ντερ Λάιεν, ενισχύει την εξισορροπητική στρατηγική της ΕΕ για ισχυροποίηση σχέσεων με τρίτους εταίρους έναντι των δασμών ΗΠΑ. Από τη συμφωνία δημιουργείται ζώνη ελεύθερων συναλλαγών 2 δισ. ανθρώπων, ενώ οι εξαγωγές αγαθών προς Ινδία αναμένεται να διπλασιαστούν έως το 2032.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΝΑΛΗΨΗ ΕΡΓΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΡΩΝΗ

Η Κορώνη ανέλαβε την προεδρία του Δικτύου των Εμβληματικών Κοινοτήτων της Μεσογειακής Διατροφής για το έτος 2026. Η απόφαση, που ελήφθη κατά την πρόσφατη διακυβερνητική συνάντηση του Δικτύου στο Μαρόκο, βασίστηκε στο πολυεπίπεδο έργο που υλοποιεί ο Δήμος Πύλου-Νέστορος, σε συνεργασία με το Μανιατάκειο Ίδρυμα, για την ανάδειξη της μεσογειακής διατροφής τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

ΑΠΕΒΙΩΣΕ Ο ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΝΙΚΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

Στα τέλη Δεκεμβρίου έφυγε από τη ζωή ο οινοποιός Νίκος Λαζαρίδης.



Την είδηση έκανε γνωστή η εταιρεία Nico Lazaridi, κάνοντας λόγο για «έναν άνθρωπο που έκανε κάθε βήμα του σημείο αναφοράς. Από το μάρμαρο στο κρασί, με όραμα, τόλη και αφοσίωση, άφησε έργο που σηματοδοτεί την ταυτότητα του τόπου του».

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΓΙΑ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ Η ΚΡΗΤΗ

Ο Αντιπεριφερειάρχης Αγρ. Οικονομίας της Κρήτης, Στ. Τζεδάκης, με επιστολή του προς τον υπ. Αγρ. Ανάπτυξης και Τροφίμων, εξέφρασε την ανησυχία του για την υπό διαμόρφωση συμφωνία ΕΕ-Mercosur. Μόνο το ελαιόλαδο Σητείας ΠΟΠ και το ελαιόλαδο Κοθυμπαρίου ΠΟΠ περιλαμβάνονται στη λίστα προστασίας της συμφωνίας, ενώ παραμένουν εκτός σημαντικά προϊόντα όπως η Γραβιέρα Κρήτης (ΠΟΠ) κ.ά.

**Hot
News**



SELECT



www.blenderskg.gr

SANDWICH O'CLOCK LINE

CIABATTA

ΣΙΤΟΥ - WHEAT

Η **Ciabatta** σίτου της **Select Bakery**, αφράτη, με "κυψελωτό" εσωτερικό, είναι η **ιδανική βάση** για τα πιο νόστιμα σάντουιτς, κάθε στιγμή της ημέρας!

ZAPPA

Ανεπιτήδευτη φινέτσα

Με τον chef Χρυσάνθο Καραμοθέγκο στην επιμέλεια της κουζίνας του, το εστιατόριο και μπαρ Zappa γίνεται ο νέος τόπος συνάντησης και all-day προορισμός γεύσης, που άνοιξε τις πόρτες του στο κέντρο της Αθήνας και, συγκεκριμένα, στην Αίγλη Ζαππείου. Η κουζίνα του Zappa δίνει έμφαση στη γεύση με ταυτότητα και δημιουργική ματιά. Χαρακτηρίζεται από σύγχρονα πιάτα, προσεγμένα υλικά και αρωματικές αντιθέσεις που συνθέτουν ένα μενού που τιμά την ελληνική παράδοση με φρέσκια, διεθνή προσέγγιση. Η κάρτα του μαγαζιού συμπληρώνεται τέλεια από μία εξαιρετική λίστα κρασιών με ελληνικές και ξένες ετικέτες. Πίσω από το cocktail bar τα ντίνια έχει αναλάβει ο κορυφαίος των κλασικών κοκτέιλ, Θοδωρής Πύριλλος, με προτάσεις για όλες τις ώρες.

info

Κήνος Ζαππείου,
τηλ.: 214 4099800



1

1. Δημιουργική κουζίνα με την υπογραφή του σπουδαίου Χρυσάνθου Καραμοθέγκου".

2. Εντυπωσιακός ο χώρος του Zappa.



2



> Στον οδηγό Michelin η Θεσσαλονίκη

Ο έγκυρος οδηγός Michelin ενέταξε τη Θεσσαλονίκη στη μόνιμη λίστα του, αναγνωρίζοντας την πόλη ως διεθνή προορισμό υψηλής γαστρονομίας. Σύμφωνα με το δήμο Θεσσαλονίκης, η διάκριση είναι αποτέλεσμα μιας διαρκούς και συστηματικής προσπάθειας πολλών ετών, με συγκροτημένη στρατηγική, που είχε ως στόχο την ανάδειξη της μοναδικής γαστρονομικής ταυτότητας και κληρονομιάς της πόλης. Η απόφαση του οδηγού Michelin θεωρείται εξαιρετικά σημαντική για τον κλάδο της εστίασης, καθώς αναμένεται να δημιουργήσει νέες προοπτικές για τους επαγγελματίες και να ενισχύσει την εξωστρέφεια της Θεσσαλονίκης.

> Προκήρυξη ECOTROPHELIA '26

Τον Εθνικό Διαγωνισμό Οικολογικών-Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής, ECOTROPHELIA 2026, προκήρυξε ο ΣΕΒΤ. Η διοργάνωση-θεσμός που διεξάγεται για 16η συνεχή χρονιά, αναδεικνύει τη δημιουργικότητα των φοιτητών που ασχολούνται με την Επιστήμη των Τροφίμων. Φέτος, οι συμμετέχοντες διεκδικούν πέντε χρηματικά έπαθλα (από 800€ έως 1.500€) και ένα τιμητικό βραβείο. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε μέσω τηλεφώνου (210 6711177) ή ηλεκτρονικά (ecotrophelia@sevt.gr).



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΑΚΟΝΙΣΤΗΡΙ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

Κυλινδρικό ακονιστήρι μαχαιριών Arbenefe για επαγγελματική χρήση, με ανθεκτικούς μαγνητικούς δίσκους από διαμάντι και κεραμικό.

★ Amazon.co.uk ★



ΠΡΕΣΑ ΠΑΤΑΤΑΣ

Εργαλείο για πουρέ Beast Canteen, από ανοξείδωτο ατσάλι 18/8, για αφράτο και λείο πουρέ πατάτας, ρυζιού, κουνουπιδιού κ.λπ.

★ Amazon.co.uk ★



ΓΑΝΤΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Γάντια φούρνου Aouprly με αντιοδησθητική σιλικόνη και εσωτερική μαλακή επένδυση. Ανθεκτικά στη θερμότητα, έως 316°C.

★ Amazon.co.uk ★



ΕΛΕΤΡΟ

36 χρόνια
η ποιότητα στην κουζίνα σας!



www.eletro.gr

ARTISANAL

Επιστροφή με fine comfort

Ένα εστιατόριο που αγαπήθηκε από τους foodies της πόλης -και όχι μόνο- γυρίζει σελίδα και επανασυστήνεται με chef patron τον Γιάννη Παρίκο. Με έμφαση στην πρώτη ύλη, ο πολυβραβευμένος Γιάννης Παρίκος και ο στενός του συνεργάτης chef Κώστας Τερζούδης, έχουν δημιουργήσει μια τολημένη μεσογειακή κουζίνα, η οποία χαρακτηρίζεται από την καθαρότητα των γεύσεων και ισορροπεί με μαεστρία ανάμεσα στο comfort food και το high end. Πρωταγωνιστές του μενού είναι τα θαλασσινά και το κρέας, με ιδιαίτερη μνεία στα ωμά -στα πρώτα πιάτα. Η λίστα με τα κρασιά περιλαμβάνει περισσότερες από εκατό ελληνικές και ξένες ετικέτες, με πολλά από αυτά να σερβίρονται και στο ποτήρι, ενώ στο μπαρ θα βρείτε και αρκετές επιλογές για νόστιμα κοκτέιλ.

info

Ζηρίνη 2, Κηφισιά,
τηλ.: 210 8086111



1. Η μεσογειακή κουζίνα στα καλύτερά της.
2. Ο σεφ Γιάννης Παρίκος επί το έργον...



> Άνοιξε το πρώτο KFC στη Λάρισα

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκαν πρόσφατα τα εγκαίνια του νέου KFC στη Λάρισα. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε ευχάριστες δραστηριότητες και να δοκιμάσουν μία γευστική εμπειρία KFC. Πρόκειται για το 22ο σημείο της αλυσίδας στην Ελλάδα και το πρώτο στην πόλη της Λάρισας αλλά και σε ολόκληρη τη Θεσσαλία. Θυμίζουμε ότι η εταιρεία που αναπτύσσει τα KFC στην Ελλάδα είναι η Food Plus, franchisee της Yum International και υπεύθυνη για την ανάπτυξη και των καταστημάτων Taco Bell στη χώρα μας.



> DPS: Γίνεται ανεξάρτητο μέλος του VERSTEGEN SPICE GROUP

Η Dutch Protein & Services (DP&S) θα αποτελέσει ανεξάρτητο μέλος του Ομίλου Verstegen Spice, της οικογενειακής επιχείρησης του κ. Michel Driessen, η οποία περιλαμβάνει και τη Verstegen Spices & Sauces. Μέσω της μεταβίβασης μετοχών από τον κ. Chris Driessen στον αδελφό του κ. Michel Driessen, οι οικογενειακές επιχειρήσεις ενώνονται ξανά. Οι DP&S και Verstegen Spices & Sauces θα λειτουργούν πλήρως ανεξάρτητα, διατηρώντας τους δικούς τους πελάτες και τρόπους λειτουργίας. Η Verstegen Spices & Sauces θα συνεχίσει να λειτουργεί υπό την ηγεσία του Δ/ντα Συμβούλου CEO κ. Mark Schraauwen, ενώ νέος Δ/νων Σύμβουλος της DP&S διορίστηκε ο κ. Martijn Sonneveldt.

Hot News

A. ΒΕΖΥΡΟΓΛΟΥ: ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΑΞΙΑΣ 11,5 ΕΚΑΤ. ΤΟ 2025

Πωλήσεις σαλάτας αξίας 11,5 εκατ. ευρώ σημείωσε το 2025 η εταιρεία «Α. Βεζύρογλου & ΣΙΑ», με τις εξαγωγές της να αποτελούν μικρό ποσοστό του συνολικού κύκλου εργασιών της. Παράλληλα, κατά τη διάρκεια της περασμένης χρονιάς, ολοκλήρωσε ένα νέο σύγχρονο θερμοκήπιο έκτασης 25 στρεμμάτων, το οποίο υπολογίζεται ότι θα προσφέρει τη δυνατότητα αδιάκοπης παραγωγής όλο το χρόνο.

CONDITO: ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Στοχευμένες παρεμβάσεις για την εξοικονόμηση ενέργειας και τη διαχείριση αποβλήτων περιελάμβανε η πρώτη Έκθεση Βιωσιμότητας που δημοσίευσε η Condito, για το 2024. Με την εγκατάσταση φωτοβολταϊκών συστημάτων στις δύο μονάδες της, αύξησε την κατανάλωση από ανανεώσιμες πηγές, ενώ μέσω επανασχεδιασμού συσκευασιών, πέτυχε μείωση 12% στο βάρος πλαστικών υλικών.



ΕΡΧΕΤΑΙ Η ΘΕΣΣΑΛΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΣΠΟΡΩΝ

Υπό δημιουργία βρίσκεται η Θεσσαλική Τράπεζα Σπόρων, έπειτα από τη σύναψη Προγραμματικής Σύμβασης μεταξύ της Περιφ. Θεσσαλίας και του Ινστιτούτου Βιομηχανικών και Κτηνοτροφικών Φυτών του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ. Στην τράπεζα θα διαφυλάσσεται γενετικό υλικό από σιτηρά, κτηνοτροφικά φυτά, όσπρια, αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά, κηπευτικά και άλλα είδη που αναποληλαπλασιάζονται και μπορούν να διατηρηθούν με σπόρο.



GROUP OF COMPANIES

- ✓ **40**
Χρόνια Εμπειρίας
- ✓ **2 Εργοστάσια**
σύνολο 5.400m²
- ✓ **50 ιδιόκτητα**
Φορτηγά
- ✓ **160**
Εξειδικευμένοι Εργαζόμενοι
- ✓ **Αθήνα, Ρόδο & Κω**
Υποκαταστήματα και αποθήκες
- ✓ **ΝΕΟ**
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 Α.Ε. Κάμπος Ελιάς,
Λ. Χερσόνησου, Ηράκλειο Κρήτης, ΤΚ 70014
Τηλέφωνο: +30 28970 26600



ΑΝΑ Ψ ΚΤΙΡΙΟ

Με νοσταλγική διάθεση

Η φιλοσοφία του Αναψυκτηρίου ορίζεται με την έννοια της αναψυχής και το μενού του καθορίζεται από την ιδέα του food creation, με σκοπό να δώσει στο κοινό έναν all-day ντιζαϊνάτο χώρο χαλάρωσης, γεύση και χαμόγελο. Με ρετρό αισθητική και χρώματα σε σκούρους γήινους τόνους, το εστιατόριο σε ταξιδεύει στις δεκαετίες του '80 και του '90 με iconic αντικείμενα της εποχής, αλλά και με προβολές ελληνικών και ξένων ταινιών και σειρών που αγαπήθηκαν. Το μενού φέρει την υπογραφή του πολυβραβευμένου Θάνου Φέσκου, με τον Δημήτρη Χατζηδημητρίου να εκτελεί χρέη head chef, και χαρακτηρίζεται από comfort πιάτα με διακριτικές και δημιουργικές πινελιές, τα οποία προέρχονται από συνταγές της ελληνικής, παραδοσιακής κουζίνας.

info

Κύπρου 74,
Γλυφάδα, τηλ.:
212 1054489



1

1. Το μενού φέρει την υπογραφή του πολυβραβευμένου Θάνου Φέσκου
2. Ο χώρος του "ΑΝΑ Ψ ΚΤΙΡΙΟ" απλός και καθαίσθητος



2



Είσοδος της EOS Capital στη Φάρμα Κουκάκη

Πλειοψηφικό ποσοστό στη γαλακτοβιομηχανία του Κιλκίς απέκτησε η EOS Capital, προχωρώντας σε μία από τις σημαντικότερες συμφωνίες των τελευταίων χρόνων στην ελληνική βιομηχανία τροφίμων. Η αύξηση κεφαλαίου αναμένεται να ξεπεράσει τα 10 εκατ. ευρώ, με το συνολικό επενδυτικό πλάνο να αγγίζει τα 20 εκατ. ευρώ. Τα κεφάλαια θα κατευθυνθούν σε παραγωγικές επενδύσεις, νέα προϊόντα και ενίσχυση των διεθνών πωλήσεων.

Στο Χαλάνδρι άνοιξε η Pizza Hut το τρίτο της κατάστημα

Μετά το Παγκράτι και τη Νέα Σμύρνη, η Pizza Hut Hellas άνοιξε το τρίτο της κατάστημα στη χώρα, επιλέγοντας αυτή τη φορά το Χαλάνδρι (Εθνικής Αντιστάσεως 39). «Το όροσημο αντανακλά τη συνεχιζόμενη ανάπτυξη και δέσμευση για παροχή υπηρεσιών, φιλοξενίας και προϊόντων υψηλής ποιότητας, όπως την αναμένουν οι Έλληνες πελάτες», έγραψε στο λογαριασμό του στο LinkedIn ο Senior General Manager για την ανάπτυξη του σήματος σε Ελλάδα, Κύπρο, Σπύρος Οικονόμου.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΖΥΓΑΡΙΑ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ

Ψηφιακή ζυγαριά ακριβείας από την izegu με μεγάλη χωρητικότητα, 15 κιλών. Λειτουργεί είτε με μπαταρίες είτε ως επαναφορτιζόμενη με usb.

★ amazon.co.uk ★



ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΟΠΗ

Εργαλείο από ανοξείδωτο ατσάλι για κοπή τροφίμων. Ιδανικό για κρεμμύδια, πατάτες, ντομάτες, λεμόνια, αβοκάντο, κρέας και αυγά.

★ amazon.co.uk ★



ΣΕΤ ΓΙΑ BBQ

Σετ κατσαρόλας από μαντέμι και βούρτσας basting για BBQ, από την HyzaPhix. Ιδανική και για ψήσιμο, και παρασκευή σαλτσών.

★ amazon.co.uk ★

★★★★★ ★★
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

PAPAGALOS

Γεύσεις από Ελλάδα Μεσόγειο

Η νέα άφιξη στη Γλυφάδα ακούει στο όνομα Papagalos και φιλοδοξεί να φέρει στην εστιατορική σκηνή της πόλης νέο αέρα χάρη στον ιδιαίτερο χαρακτήρα της, που συνδυάζει αυθεντικότητα, χρώμα και δημιουργική μαγειρική. Η κουζίνα του "Παπαγάλου" εξερευνά την ελληνική και τη μεσογειακή γαστρονομία, δίνοντας έμφαση στην άριστη πρώτη ύλη, σε μια εμπνευσμένη προσέγγιση της κλασικής και της παραδοσιακής μαγειρικής. Το μενού υπογράφει ο σεφ Νίκος Πατσιώρας, ο οποίος έχει ως αφετηρία για τα πιάτα του τα ελληνικά προϊόντα μικρών παραγωγών. Ο χώρος του εστιατορίου κινείται σε μοντέρνες γραμμές, με γήινες αποχρώσεις και διακριτικά tropical στοιχεία, δημιουργώντας ένα περιβάλλον κατάλληλο τόσο για γεύματα μετά το γραφείο, όσο και για κοινωνικές συναντήσεις, αλλά και κομψές βραδινές εξόδους.

info

Κύπρου 65,
Γλυφάδα,
τηλ.: 210 8981018



1. Νόστιμα πιάτα με έμπνευση κλασικές και παραδοσιακές συνταγές.
2. Ατμοσφαιρικός, ζεστός χώρος, στο νέο κατάστημα της Γλυφάδας.



> Εξαγωγές τροφίμων: Άνοδος 9,5% το 2025

Παρά τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει το διεθνές εμπόριο, ο εξαγωγικός τομέας της Ελλάδας επέδειξε ανθεκτικότητα το 2025. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, έξι από τους δέκα βασικούς κλάδους της ελληνικής οικονομίας έκλεισαν το δωδεκάμηνο με θετικό πρόσημο, με τον κλάδο των Τροφίμων και Ποτών να ξεχωρίζει (+9,5%). «Η δυναμική της πραγματικής παραγωγής παραμένει ισχυρή», δήλωσε μεταξύ άλλων ο Πρόεδρος του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων, Αθικιβιάδης Καλαμπόκης.

> Στον "πάγο" και πάλι η συμφωνία Mercosur

Υπέρ της παραπομπής της εμπορικής συμφωνίας ΕΕ-Mercosur στο Δικαστήριο της ΕΕ ψήφισε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. Η εν λόγω κίνηση ενδέχεται να εκτροχιάσει την τελική έγκρισή της. Οι ευρωβουλευτές που πρότειναν την παραπομπή θεωρούν ότι ο διαχωρισμός της συμφωνίας, ώστε το εμπορικό της σκέλος να εγκριθεί μόνο από το Συμβούλιο της ΕΕ και το Ευρ. Κοινοβούλιο, «εμποδίζει τα εθνικά κοινοβούλια των κρατών-μελών να έχουν λόγο στη συμφωνία».



Hot News

ΣΕΒΕ: ΑΠΕΒΙΩΣΕ Ο ΕΠΙΤΙΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ, ΕΥΓ. ΠΛΑΛΗΣ

Σε ηλικία 85 ετών απεβίωσε ο επιχειρηματίας και Επίτιμος Πρόεδρος του ΣΕΒΕ, Ευγένιος Πλαλής. Η ανακοίνωση του ΣΕΒΕ αναφέρει, μεταξύ άλλων, πως «υπηρέτησε με αφοσίωση τον θεσμό των εξαγωγέων και διέτελεσε Πρόεδρος του ΣΕΒΕ για δύο θητείες. Η προσφορά του αναγνωρίστηκε με την ανακήρυξή του σε Επίτιμο Πρόεδρο του Συνδέσμου, τίτλο που αντανακλά τον σεβασμό και την εκτίμηση της εξαγωγικής κοινότητας».

ΟΜΦΑΚΙΟΝ 2025: ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΝ

Ο Διεθνής Διαγωνισμός ΟΜΦΑΚΙΟΝ 2025 απένειμε πλατινένια διάκριση, στην κατηγορία των βιολογικών εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, στην AMG KARABELAS με το Laurel and Flame "Fresh" Tsabidolia, την ΚΥΚΛΩΠΑΣ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ με το AGES PDO και την GIOVANNI BIANCHI με το ARGALI. Αναλυτικά οι νικητές στη fb page της Λέσχης Ελαιολάδου Φίλιας (Φίλιας / Filaios).



ΙΤΑΛΙΑ: ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΡΕΚΟΡ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Τη θέση της ως ευρωπαϊκός ηγέτης στη βιώσιμη αγροτική παραγωγή ισχυροποιεί η γειτονική χώρα. Σύμφωνα με την Έκθεση Bio in Numbers 2025 του ISMEA, σε συνεργασία με το Υπουργείο Γεωργίας (MASAF) και το CIHEAM Bar, η συνοδική πιστοποιημένη βιολογική γεωργική γη ξεπέρασε τα 25,65 εκατ. στρέμματα, ενώ σε βάθος δεκαετίας η αύξηση φτάνει το 68%, δηλαδή περίπου 10 εκατ. στρέμματα.

Νέα ΕΠΟΧΗ PREMIUM!

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



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




elviart
απ' το 1952 *καλοϊδής*

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

elviart.com



meat MARKET

» Spec 2,28 εκατ. από τον ΑΠΣΙ «Πίνδος»



ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΜΙΡΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ έχει στρέψει το βλέμμα του ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων "Πίνδος", ο οποίος πραγματοποιεί διαγωνισμό για την επιλογή εκτελεστικού οργανισμού σχετικά με την υλοποίηση έργου με ακρωνύμιο «Poultry Kings». Πρόκειται για μια σύμβαση διάρκειας 36 μηνών, με προϋπολογισμό 2.280.364 ευρώ, η οποία περιλαμβάνει ενέργειες ενημέρωσης και προώθησης υψηλής ποιότητας προϊόντων κρέατος κοτόπουλου ελεύθερης βοσκής στις προαναφερόμενες χώρες. Αξίζει να αναφέρουμε πως ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ διαχειρίζεται πάνω από 100.000 τόνους κοτόπουλου ετησίως και διαθέτει υποδομές άνω των 10.000 τ.μ., ενώ ο κύκλος εργασιών του για το 2024 ανήλθε σε 374,46 εκατ. ευρώ, σημειώνοντας αύξηση 5,04%. Τα δε κέρδη προ φόρων άγγιξαν τα 20 εκατ. ευρώ, καταγράφοντας μάλιστα εντυπωσιακή αύξηση 178,5! Τέλος, αξίζει να σημειωθεί πως ο Συνεταιρισμός για την περίοδο 2025-2030, υλοποιεί επενδυτικό πλάνο συνολικού ύψους 70 εκατομμυρίων ευρώ.

ΕΔΟΠ: Ανησυχία για τη συμφωνία ΕΕ-Mercosur

Η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Πτηνοτροφίας (ΕΔΟΠ), με επιστολή της προς τον Πρωθυπουργό Κυριάκο Μητσοτάκη και τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Κώστα Τσιάρα, εκφράζει τις ανησυχίες του κλάδου σχετικά με την εμπορική συμφωνία ΕΕ-Mercosur. Αναφέρεται σε «κίνδυνο υποβάθμισης της ποιότητας των προϊόντων που διατίθενται στους καταναλωτές της Ευρώπης» και ζητά από την Πολιτεία τη «ρητή εξαίρεση ή τον αυστηρό περιορισμό της πτηνοτροφίας από το πεδίο εφαρμογής της συμφωνίας».



Bovillage Innovation Lab

Ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον masterclass παρουσίασε στα τέλη Ιανουαρίου η γαλλική μάρκα μοσχαρίσιου κρέατος Bovillage. Πιο συγκεκριμένα, το Bovillage Innovation Lab έγινε σημείο συνάντησης, γνώσης και εξειδίκευσης, με επίκεντρο το γαλλικό βόειο κρέας. Με την καθοδήγηση των Bovillage Ambassadors, επαγγελματίες του κρέατος συμμετείχαν σε ένα διαδραστικό εκπαιδευτικό σεμινάριο που συνδύασε τεχνική κατάρτιση, ζωντανές επιδείξεις και ουσιαστικό διάλογο. Στόχος της εκδήλωσης, η ενίσχυση των επαγγελματιών δεξιοτήτων των συμμετεχόντων και η εμβάθυνση της γνώσης τους για το γαλλικό μοσχαρίσιο κρέας. Στο τέλος του masterclass ακολούθησε γευστική δοκιμή, που ενθουσίασε όσους είχαν την ευκαιρία να παρευρεθούν.



Καλλιεργημένη κρέας: "Φρενάρει" η ανάπτυξή του

Έπειτα από τα ιστορικά ρεκόρ του 2021-2022, η συνολική χρηματοδότηση στον κλάδο της καλλιεργημένης πρωτεΐνης δείχνει να έχει μειωθεί. Έτσι, οι εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον τομέα ανασυγκροτούνται στοχεύοντας στη μείωση του κόστους παραγωγής. Επιδιώκουν την καλύτερη εμπορική αξιοποίηση των προϊόντων τους και συγχρόνως αναζητούν συνεργασίες με μεγάλους παίκτες της βιομηχανίας τροφίμων.



Εξαγωγές ρεκόρ για το κοτόπουλο

Σε επίπεδα ρεκόρ αναμένεται να κινηθεί η παραγωγή και η κατανάλωση κοτόπουλου μέσα στο 2026, σύμφωνα με το υπουργείο Γεωργίας των Ηνωμένων Πολιτειών (USDA), το οποίο προβλέπει αύξηση στις εξαγωγές κοτόπουλου και πτώση σε αυτές του βόειου και χοιρινού κρέατος. Η παγκόσμια παραγωγή κοτόπουλου αναμένεται να κινηθεί στους 109,6 εκατ. τόνους, με όλες τις βασικές παραγωγούς χώρες να συμβάλουν στο αποτέλεσμα.





TOP MEAT

1996

*Ποιοτικές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλου

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr

» Η Αγγελάκης ΑΕ έκοψε την πίτα της



Από αριστ.:
Σ. Κεδίκογλου,
Θ. Αγγελάκης,
Γ. Κελαϊδίτης,
Κ. Κουκουβίνος.

Την Πρωτοχρονιάτικη Πίτα για το 2026 έκοψε η Αγγελάκης ΑΕ στα τέλη Ιανουαρίου, παρουσία των εργαζομένων, καθώς και εκπροσώπων της πολιτικής ηγεσίας και της τοπικής αυτοδιοίκησης. Το 2026 σηματοδοτεί μια νέα εποχή για την πτηνοτροφική εταιρεία από την Εύβοια. Η αρχή έγινε ήδη από τα τέλη της προηγούμενης χρονιάς, με το δυναμικό επαναλανσάρισμα του brand Αγγελάκης, αλλά και με την υλοποίηση ενός μεγάλου επενδυτικού προγράμματος συνολικής αξίας 30 εκατ. ευρώ. Το πρόγραμμα, που αναμένεται να ολοκληρωθεί στο τέλος του 2026, περιλαμβάνει την επέκταση των μονάδων, τον εκσυγχρονισμό των γραμμών παραγωγής και τον τριπλασιασμό της παραγωγικής δυναμικότητας – πάντα με σεβασμό στις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης. Ο Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας, κ. Θάνος Αγγελάκης, δήλωσε κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης: «Η ομάδα που έχουμε δημιουργήσει αποτελεί τον βασικό πυλώνα της ανάπτυξής μας. Σας ευχαριστώ που είστε συνοδοιπόροι σε αυτό το δημιουργικό -και σίγουρα γευστικό- ταξίδι.».

Σταθερά ανοδική πορεία για την Φλωρίδης Κρέατα Α.Ε.

Τα 50 εκατ. ευρώ αναμένεται να ξεπεράσει ο τζίρος της Φλωρίδης Κρέατα Α.Ε., συνεχίζοντας έτσι την επιτυχημένη πορεία των προηγούμενων ετών. Η εταιρεία, με ισχυρή παρουσία και εξειδίκευση στον τομέα της παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων υψηλής ποιότητας, φέρει ένα από τα πλέον ιστορικά ονόματα στον χώρο του κρέατος στην Ελλάδα. Με παρουσία 70 και πλέον χρόνων στην αγορά, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και ένα ισχυρό δίκτυο διανομής, προσφέρει κρέατα κορυφαίας ποιότητας από επώνυμες φάρμες στην Ελλάδα και το εξωτερικό.



Διατροφικός «θησαυρός» ο ελληνικός μαύρος χοίρος

Να διευρύνουν την αγορά τους επιχειρούν οι εκτροφείς ελληνικού μαύρου χοίρου από τον Ταξίαρχο Χαλκιδικής, καθώς βλέπουν πως η ζήτησή του συνεχώς αυξάνεται. Η συγκεκριμένη φυλή ξεχωρίζει για την ποιότητα και την θρεπτική αξία του κρέατός της, ενώ σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα, εντοπίστηκαν σε αυτό στοιχεία που βοηθούν στην καταπολέμηση της χοληστερίνης. Όπως σημειώνουν οι εκτροφείς, ο ελληνικός μαύρος χοίρος είναι πλούσιος σε καλή λιπαρά, διαθέτει υψηλής ποιότητας πρωτεΐνες και έχει ιδιαίτερη γεύση.



Κρίση στην αγορά αβγών

Ασθένειες, κλιματική κρίση και υπερκατανάλωση πλήττουν την αγορά των αβγών στην Ευρώπη, με πολλές χώρες της να βρίσκονται σε οριακό σημείο. Είναι ενδεικτικό πως στη Γαλλία, τη μεγαλύτερη ευρωπαϊκή παραγωγό (με 15,4 δισ. τεμάχια το 2024), το 2025 «έκλεισε» με τη ζήτηση να ξεπερνάει την παραγωγή. Σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat, ήδη σε κάποιες χώρες, οι ελλείψεις έχουν οδηγήσει σε αύξηση των τιμών κατά 6,7%. Κόντρα στην παρούσα κατάσταση, η Ολλανδία παρουσίασε πτώση τιμών 3,6%, το Λουξεμβούργο 3,2% και η Ελλάδα 2%.



Κίνα: Δασμοί στο χοιρινό κρέας

Συνεχίζεται η εμπορική αντιπαράθεση μεταξύ Κίνας και Βρυξελλών, με την πρώτη να επιβάλλει πενταετείς αντι-ντάμπινγκ δασμούς στις εισαγωγές χοιρινού κρέατος και παραπροϊόντων από την ΕΕ. Το μέτρο τέθηκε σε ισχύ στις 17 Δεκεμβρίου 2025 και προβλέπει τους συντελεστές των δασμών να κυμαίνονται από 4,9% έως και 19,8%. Η αντιπαράθεση ξεκίνησε το 2024, όταν έρευνα του κινεζικού υπουργείου Εμπορίου κατέληξε στο συμπέρασμα πως οι εισαγωγές χοιρινού από την ΕΕ πραγματοποιούνταν σε τιμές ντάμπινγκ, προκαλώντας ζημιά στην εγχώρια βιομηχανία.



Lutosa

LOVE

ΣΕ ΚΑΘΕ
ΜΠΟΥΚΙΑ

ULTRA
CRUNCHY

Τηγανητές πατάτες Ultra
Coated λεπτοκομμένες

Τηγανητές πατάτες Ultra
Coated κλασσικές

Τηγανητές πατάτες Ultra
Coated κλασσικές



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΣΤΟ
LUTOSA.COM



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΑΥΓΕΡΑΚΗΣ, ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΕΕΜΕ

Η συνεργασία των μελών εχέγγυο ανάπτυξης

Ο νέος πρόεδρος του Συνδέσμου Επιχειρήσεων Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης, Λεωνίδας Αυγεράκης, μιλά στο ΨΗΤΟ για τις προκλήσεις της επόμενης μέρας.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΣΕΕΜΕ

Δραστήριο και ενεργό μέλος του ΣΕΕΜΕ, με παρουσία στο ΔΣ επί σειρά ετών, ο Λεωνίδας Αυγεράκης έχει γνώση και άποψη για όλα όσα απασχολούν τον κλάδο του εξοπλισμού. Την άποψη αυτή μοιράζεται μαζί μας, από τη θέση πλέον του προέδρου του ΣΕΕΜΕ, μετά την πρόσφατη εκλογή του στο τιμόνι του Συνδέσμου...

Ποιοι είναι οι βασικοί σας στόχοι, μετά την ανάληψη της προεδρίας του ΣΕΕΜΕ;

Οι στόχοι παραμένουν κοινοί. Αυτό που πάντα επιδιώκει ο Σύνδεσμος είναι να φέρει όλα τα μέλη κοντά, αναδεικνύοντας τα κοινά προβλήματα. Ταυτόχρονα προσπαθούμε να ενδυναμώσουμε τη φήμη του Συνδέσμου, ώστε να μας γνωρίσει καλύτερα ο κόσμος και να αποκτήσουμε ισχυρότερη φωνή. Επιδιώκουμε όταν λαμβάνονται αποφάσεις που αφορούν τον κλάδο μας να είμαστε κι εμείς εξ' αρχής στο τραπέζι των συνομιλιών. Από εκεί και πέρα, μας απασχολούν και άλλα θέματα όπως η εξωστρέφεια, οι εξαγωγές, οι νέες τεχνολογίες κ.λπ. Τέλος, θεωρούμε σημαντικό να αναδεικνύουμε τις καλές πρακτικές, είτε σε ζητήματα παραγωγής, είτε marketing, ώστε να εξελισσόμαστε και να προχωράμε μπροστά.

Πόσο σημαντικές είναι οι συνέργειες για την ανάπτυξη του κλάδου σας και ποιο ρόλο θα μπορούσε να έχει ο Σύνδεσμος για την ενίσχυση τέτοιων πρωτοβουλιών;

Θα έλεγα πως εξ ορισμού ο ρόλος του συνδέσμου είναι να συμβάλλει προς αυτή την κατεύθυνση. Δύο εργοστάσια που παράγουν ομοιοιδή πράγματα, είναι σαφώς ανταγωνιστές όταν απευθύνονται σε μια αγορά των 10 εκατομμυρίων κατοίκων, όπως είναι η ελληνική, αλλά ταυτόχρονα μπορεί να είναι συνεργάτες σε μια αγορά παγκόσμια. Και η αγορά είναι παγκόσμια. Ο τζίρος των προϊόντων επαγγελματικού εξοπλισμού στην Ευρώ-

πη είναι 3 δισ. ευρώ και αναμένεται μέχρι το 2030 να αγγίξει τα 4 δισ., ενώ σε διεθνές επίπεδο υπολογίζεται στα 98 δισ. και προβλέπεται στο αντίστοιχο διάστημα να φτάσει τα 150 δισ. Στο τέλος της ημέρας, ό,τι και αν μας χωρίζει, αν δεν βγούμε εκτός συνόρων, δεν θα υπάρξει ανάπτυξη. Και για να βγούμε έξω με επιτυχία, πρέπει να είμαστε ενωμένοι. Ο Σύνδεσμος αυτό πρέπει να καλλιεργήσει και αυτό καλλιεργεί. Πέρα από τους κατασκευαστές, λοιπόν και ένας Έλληνας έμπορος που πουλάει εξοπλισμό θα πρέπει να είναι ικανός να πουλήσει το προϊόν του παντού. Αυτή τη στιγμή υπάρχουν ευρωπαϊκά e-shops, τα οποία μπορούν να παραδώσουν μηχανήματα οπουδήποτε ανά πάσα στιγμή. Με αυτή τη λογική και οι Έλληνες έμποροι σε μια χώρα που έχει 30 εκ. τουρίστες -άρα σημαίνει ότι είναι ένα εν δυνάμει πεδίο ανάπτυξης για εταιρείες του εξωτερικού- θα πρέπει να ανταγωνιστούν όχι ο ένας τον άλλο, αλλά όλοι μαζί τον ανταγωνισμό εκτός συνόρων.

Πώς θα αξιολογούσατε τη συνεργασία με την EFCEM (την Ομοσπονδία Ευρωπαϊκών Κατασκευαστών) για την προώθηση κοινών συμφερόντων σε ευρωπαϊκό επίπεδο;

Η EFCEM εκπροσωπεί τους κατασκευαστές, που αποτελούν ένα σημαντικό μέρος του ΣΕΕΜΕ. Είναι εξαγωγείς, πουλάνε εξοπλισμό σε όλον τον κόσμο και η πληροφορία που δίνει για αυτά τα μέλη μας η EFCEM είναι πάρα πολύ σημαντική, σχεδόν ανεκτίμητη.

Υπάρχουν κάποιες εξελίξεις όσον αφορά την αναθεώρηση της Ευρωπαϊκής Οδηγίας για τις εξαγωγές εξοπλισμού που περιέχει HFC;

Αναφέρεστε στην προσπάθεια της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με γνώμονα την πράσινη ανάπτυξη να πάει σε μηδενικές εκπομπές ρύπων μέχρι το 2050 και στο πλαίσιο αυτό απαγορεύει κάποια ψυκτικά μέσα, όπως το γνωστό φρέον. Λοιπόν, εκεί αλληλάζουν διάφορα πράγματα και όντως θέτει η ευρωπαϊκή νομοθεσία αρκετούς περιορισμούς. Αυτή τη στιγμή υπάρχουν κάποια working groups του EFCEM, που συνεδριάζουν αρκετά τακτικά και προσπαθούν να διεκδικήσουν μια πιο ομαλή μετάβαση, καθώς υπάρχουν και αρκετά κράτη εκτός ΕΕ που δεν τα απασχολούν αυτές οι δεσμεύσεις. Ενώ, λοιπόν, μπορεί να επιτρέπεται σε μια τρίτη χώρα που δεν ακολουθεί τους ίδιους περιορισμούς να εξάγει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, εμείς δεν μπορούμε να εξάγουμε αντίστροφα στις συγκεκριμένες αγορές. Είναι κάτι που εξελίσσεται αυτή τη στιγμή. Θα δούμε πώς θα πάει, σίγουρα, όμως, θα προσαρμοστούμε. Προσωπικά, πιστεύω ότι η ΕΕ είναι η πιο καλά ρυθμισμένη αγορά του κόσμου και σίγουρα κανείς δεν θέλει να βγει χαμένος, ούτε να μειωθεί η δουλειά στα κράτη-μέλη. Βλέπουμε άλλωστε πως και άλλες χώρες εκτός ΕΕ βάζουν εμπόδια άλλου τύπου. Χαρακτηριστικό παράδειγμα οι ΗΠΑ, που απαιτούν ειδικές πιστοποιήσεις, με σκοπό να τονώσουν την εσωτερική κατασκευή στην Αμερική. Οπότε για να εξάγεις εκεί, απαιτούνται μεγάλες επενδύσεις. ➤

«Ο τζίρος των προϊόντων επαγγελματικού εξοπλισμού στην Ευρώπη είναι 3 δισ. ευρώ και αναμένεται μέχρι το 2030 να αγγίξει τα 4 δισ., ενώ σε διεθνές επίπεδο υπολογίζεται στα 98 δισ. και προβλέπεται στο αντίστοιχο διάστημα να φτάσει τα 150 δισ.»

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ



Ο νέος πρόεδρος του ΣΕΕΜΕ Λεωνίδας Αυγεράκης και ο προκάτοχός του, Πάνος Μωραΐτης.

Ποιες άλλες θεωρείτε ως τις μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος του εξοπλισμού;

Στην Ελλάδα είναι διάφορα τα προβλήματα. Για παράδειγμα δεν υπάρχει κατάλληλη εκπαίδευση για την δημιουργία ενός καταστήματος εστίασης με αποτέλεσμα να δημιουργούνται διάφορα προβλήματα που δυσκολευόμαστε να τα εξηγήσουμε στον πελάτη. Προκύπτουν δηλαδή ζητήματα χρήσης, εγκατάστασης, καταλληλότητας μηχανημάτων κ.λπ. Επίσης, ένα άλλο σημαντικό πρόβλημα είναι οι επισκευές, το after sales service δηλαδή. Δεν θα σταθώ στο ότι υπάρχει δυσκολία στην εύρεση προσωπικού, όσο στο ότι υπάρχει έλλειμμα γνώσης, οπότε αντί να αναζητηθεί η πρωταρχική πηγή του προβλήματος και να διορθωθεί, γίνονται απλώς μικρές επισκευές. Για τους εμπόρους, πρόβλημα μπορεί να είναι και ο ανταγωνισμός στην τιμή, κάτι που προκύπτει από μια γενικότερη νοοτροπία της αγοράς. Πολλοί επαγγελματίες δηλαδή αγοράζουν μηχανήματα με κριτήριο το χαμηλότερο κόστος, παρότι είναι μια επένδυση που θα τους αποφέρει χρήματα για πολλά χρόνια. Για τους κατασκευάστες είναι άλλα τα προβλήματα

και αφορούν κυρίως την παραγωγικότητα, τις προκλήσεις της πράσινης μετάβασης και τις τεχνολογίες που αλληλίζουν, με γεωμετρική πρόοδο.

Ποια θα λέγατε πως είναι τα πιο συχνά λάθη που κάνουν οι επαγγελματίες της εστίασης;

Νομίζω ότι συχνά δίνουν έμφαση στην αισθητική εις βάρος της λειτουργικότητας. Στο εξωτερικό λοιπόν θα έρθει κάποιος που θα σου παραδώσει τη μελέτη και θα σου υποδείξει τη διάταξη και τη θέση κάθε μηχανήματος, ώστε να έχεις καλύτερη ροή εργασιών κ.λπ. Στην Ελλάδα αν αυτή η μελέτη έρθει σε αντίθεση με το όνειρό σου είναι πιθανό να παρέμβεις και να κάνεις αυτό που θέλεις, ακόμη και αν αυτό σημαίνει να βάλεις μία παγομηχανή δίπλα σε ένα φούρνο, παρότι η εταιρεία εξοπλισμού σε διαβεβαιώνει ότι σ' αυτή την περίπτωση δεν πρόκειται να βγάλει ποτέ πάγο αυτή η παγομηχανή. Θα έλεγα πως αυτό είναι το πιο συχνό ζήτημα, ότι αρκετοί επαγγελματίες δεν δίνουν βαρύτητα στο τεχνικό κομμάτι: τι είναι το μηχανήμα, τι κάνει, πώς θα μπει στην κουζίνα και αυτό δημιουργεί προβλήματα.

Τι θεωρείτε πως θα δούμε να αλλάξει στο μέλλον;

Σίγουρα τα μηχανήματα δεν θα αλλάξουν πολύ. Ίσως, απλώς, τα μέρη μιας συσκευής να προέρχονται από ανακυκλωμένα υλικά (π.χ. πλαστικό και αλουμίνιο), καθώς η επόμενη γενιά επαγγελματιών που είναι σήμερα 20 ετών, είναι πιο ευαισθητοποιημένη περιβαλλοντικά και επιλέγει συνειδητά brands που ακολουθούν αυτή τη φιλοσοφία. Μια άλλη αλλαγή που ίσως δούμε είναι ο τρόπος με τον οποίο θα διατίθενται τα μηχανήματα στην εστίαση, καθώς κάποιοι μπορεί να μην αγοράζουν το προϊόν, αλλά να επιλέγουν να το νοικιάζουν.

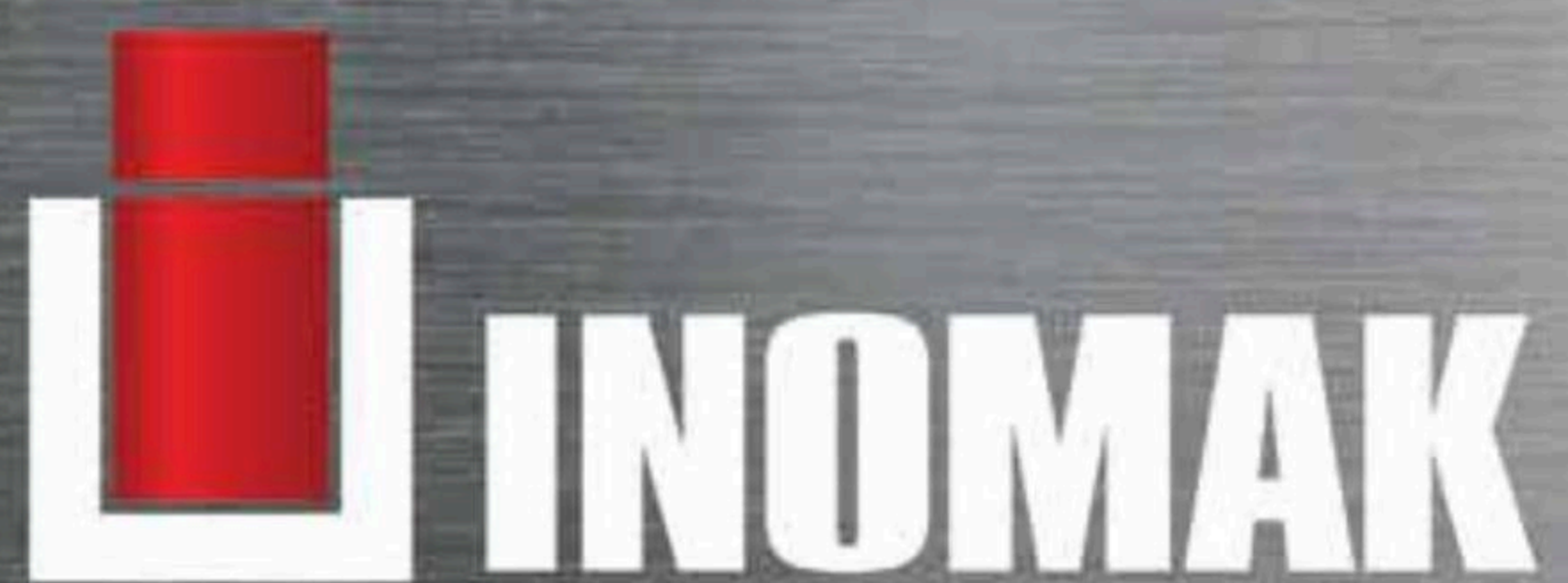
Σημαντικό ζήτημα για τους επαγγελματίες είναι και οι εγγυήσεις των μηχανημάτων. Ποια είναι η θέση σας σχετικά με αυτό;

Η εγγύηση ενός προϊόντος είναι ένα νομικό θέμα. Δηλαδή οτιδήποτε υπάρχει γύρω μας, καλύπτεται από το νόμο με μία εγγύηση. Από εκεί και πέρα, το ιδανικό θα ήταν ο αγοραστής να συμφωνήσει εμπορικά με τον πωλητή εκ των προτέρων για το τι καλύπτεται και τι όχι με μια γραπτή συμφωνία. Για παράδειγμα υπάρχουν στις περισσότερες συσκευές κάποια μέρη αναλώσιμα τα οποία θα πρέπει να εξαιρούνται από την εγγύηση. Ο αγοραστής θα πρέπει να ενημερώνεται αναλυτικά για την σωστή χρήση του μηχανήματος και να έχει συμφωνήσει με τους όρους και τις προϋποθέσεις όταν σκοπεύει να κάνει μια αγορά και οι εταιρείες θεωρώ πως χρειάζεται να έχουν ένα ξεκάθαρο κείμενο, χωρίς μικρά γράμματα, απλό και κατανοητό, για να είναι σαφές το πλαίσιο της εμπορικής συμφωνίας.

Τι μήνυμα θα στέλνατε στα μέλη σας;

Θα καλούσα όλους -κυρίως τους νέους- να εμπλακούν πιο ενεργά στον σύνδεσμο, καθώς η συμμετοχή τους θα συμβάλει στην ανάπτυξη και την ισχυροποίηση του κλάδου μας καθοριστικά. ■

«Υπάρχει μια γενικότερη νοοτροπία στην αγορά της εστίασης σχετικά με τα κριτήρια επιλογής εξοπλισμού. Πολλοί επαγγελματίες αγοράζουν μηχανήματα βάσει της χαμηλότερης τιμής, παρότι είναι μια επένδυση που θα τους αποφέρει χρήματα για πολλά χρόνια».



Γιορτάζουμε
50 χρόνια

Νέα Εικόνα.
Διαχρονική ποιότητα!



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ · ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



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

+30 210 6624224 www.inomak.com info@inomak.com [f @Inomak S.A.](https://www.facebook.com/inomak.s.a) [in omak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators) **in** INOMAK S.A.

Δεν είναι τυχαίο που τα εστιατόρια των Τρικάλων έχουν αναχθεί σε πόλο έλξης για επισκέπτες από όλη την Ελλάδα. Οφείλεται στο καλό φαγητό των Τρικκαίων και τη ζεστή φιλοξενία τους, που δεν αφήνουν κανένα επισκέπτη ασυγκίνητο.

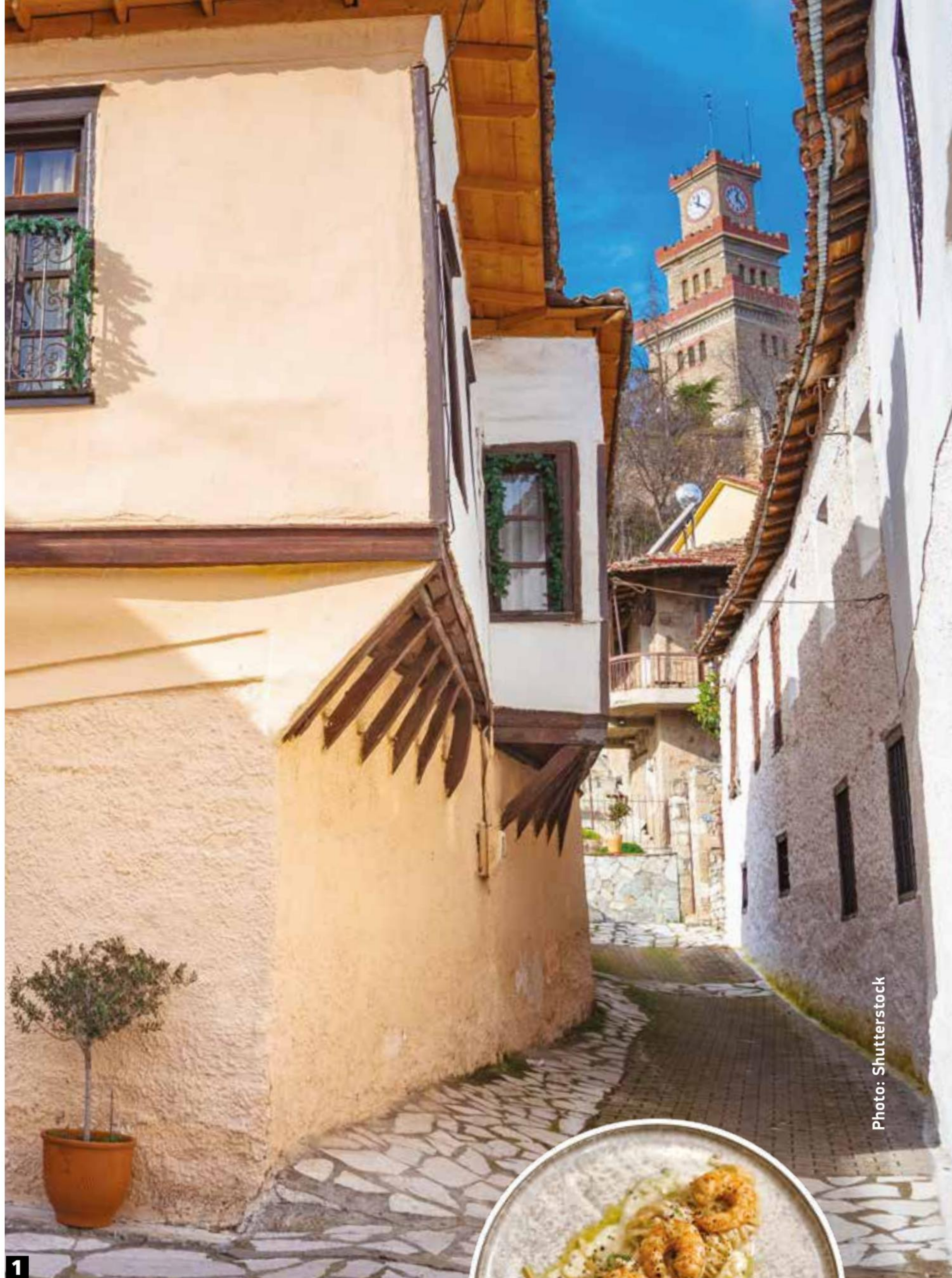


Photo: Shutterstock

ΤΡΙΚΑΛΑ

Η ΠΟΛΗ ΠΟΥ ΑΓΑΠΑ

ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ

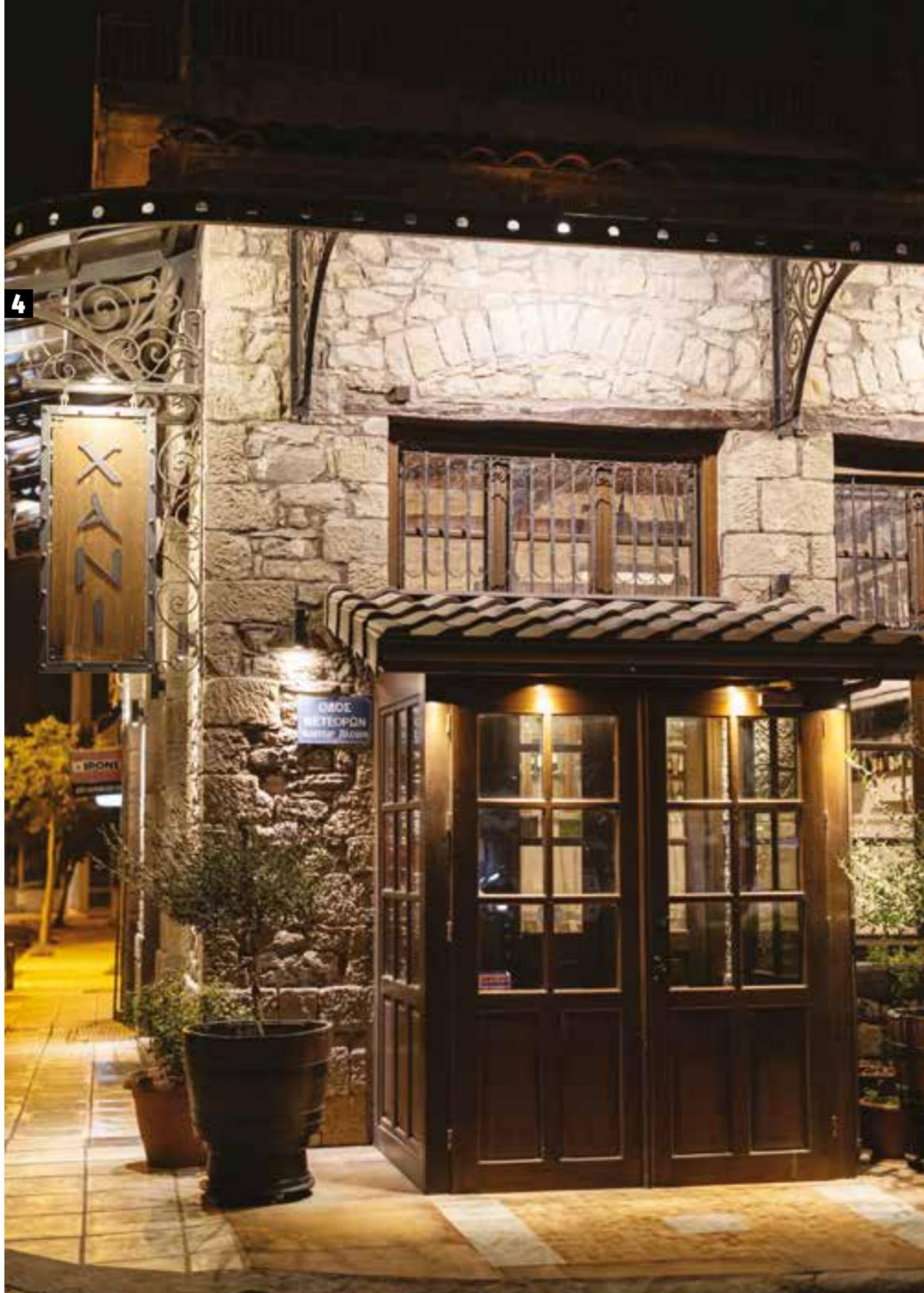
ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΔΡΑΓΑΤΟΓΙΑΝΝΗΣ, ΑΡΧΕΙΟ «ΤΟ ΧΑΝΙ»

Είναι χαρακτηριστικός ο τρόπος που η γαστρονομική διάθεση της εστιατορικής σκηνής των Τρικάλων εναρμονίζεται πλήρως με κουητούρα του τόπου, που θέλει την εξέλιξη να συνυπάρχει με την αγάπη για την παράδοση. Οι ντόπιοι έχουν μάθει να αγκαλιάζουν το παλιό, χωρίς να μένουν πίσω, και να χρησιμοποιούν τα θεμέλια μίας περασμένης εποχής ως βάση για κάτι καινούριο, αλλά όχι ξένο.

Έτσι συνέβη και στην περίπτωση της οικογενειακής επιχείρησης «Το Χάνι», όπου ένα χάνι του 1918, κρατώντας την αυθεντικότητά του, μετατράπηκε σε ταβέρνα με ελληνική παραδοσιακή κουζίνα. Ο ιδιοκτήτης του, Ιωάννης Κούκας, μας μίλησε για τη διαδικασία και τις δυσκολίες αναπαλαιώσης του κτιρίου, για το μαγαζί που άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του το 1988 και το πιάτο που -όπως λέει χαμογελώντας- έδωσε σε πολλούς «αφορμή για ένα ταξιδάκι στα Τρίκαλα. Εδώ και χρόνια η μοσχαροκεφαλή στον ξυλόφουρνο είναι η νούμερο ένα επιλογή για τους πελάτες μας». Τα «Μεζεδοκαμώματα», είναι επίσης μία ταβέρνα που τα τελευταία 35 χρόνια έχει ταυτιστεί με τη γαστρονομική σκηνή της πόλης. Στεγάζεται σε ένα παλιό χυτήριο 270 ετών, που έχει αναπαλαιωθεί με σεβασμό και μεράκι και είναι διάσημο για τις σουβίλες και τα μαγειρευτά του. Ο ιδιοκτήτης, Παναγιώτης Κορομπλής, μίλησε στο ΨΗΤΟ και αναφέρθηκε στα πρώτα χρόνια λειτουργίας, όταν τα «Μεζεδοκαμώματα» αποτέλεσαν μία από τις πρώτες επιχειρηματικές κινήσεις «που συνέβαλαν στην αναβίωση της Παλιάς Πόλης, μιας περιοχής, μέχρι τότε, αφημένης», ενώ μοιράστηκε μαζί μας και πληροφορίες για το χώρο και τη φιλοσοφία του εστιατορίου του, καθώς και για τα αγαπημένα πιάτα των επισκεπτών του. Τέλος, μέσα από το ρεπορτάζ μας, παρουσιάζουμε και μία νέα γαστρονομική πρόταση στην πόλη, αυτή του άρτι αφιχθέντος «Nolo Cuisine», το οποίο φιλοδοξεί να μυήσει τους



3



4

1. Στην πόλη των Τρικάλων, το παλιό συνυπάρχει με το καινούριο. 2. Στα παραδοσιακά πιάτα των τρικαλινών μαγαζιών έχουν πλέον προστεθεί νέες γευστικές προτάσεις. 3. Στον ξυλόφουρνο του Nolo Cuisine ψήνονται αυθεντικές ιταλικές πίτσες και συνταγές. 4. Το Χάνι είναι ένα από τα παλαιότερα εστιατόρια της πόλης με παραδοσιακή κουζίνα.

επισκέπτες του στην ιταλική φινέτσα και τις αυθεντικές ιταλικές γεύσεις. Μιλώντας με τον δημιουργό του Nolo Cuisine, Ιωάννη Βασταρούχα, μάθαμε τους λόγους για τους οποίους επέλεξε τα Τρίκαλα για να στεγάσει το νέο του project ενώ, παράλληλα, ανακαλύψαμε τα πιάτα του και τη φιλοσοφία πίσω από ένα μενού που θέλει προτάσεις «που είναι γευστικές αλλά ταυτόχρονα ελαφριές και εύπεπτες, ώστε ο επισκέπτης να απολαμβάνει τις γεύσεις μας και να φεύγει χορτάτος, αλλά όχι "βαρύς"».



☝ Στο χώρο της εστίασης, οι Τρικαλινοί επιχειρηματίες έχουν μάθει να αγκαλιάζουν το παλιό, χωρίς να μένουν πίσω, και να χρησιμοποιούν τα θεμέλια μίας περασμένης εποχής ως βάση για κάτι καινούριο γαστρονομικά, αλλά όχι ξένο. ☝



ΤΟ ΧΑΝΙ

Με πρωταγωνιστή τον ξυλόφουρνο



“Άνθρωποι από όλη την Ελλάδα έρχονται σε εμάς για να γευτούν ένα πιάτο που είναι πλέον κλασικό για το εστιατόριό μας, τη μοσχαροκεφαλή σε ξυλόφουρνο.”

-Ιωάννης Κούκας

1. Στον εσωτερικό χώρο του εστιατορίου κυριαρχούν το ξύλο και η πέτρα. 2. Τα κρέατα του μαγαζιού είναι πάντα ελληνικά, από φάρμες της Λάρισας και των Γρεβενών.

Με γαστρονομική ταυτότητα καθαρά παραδοσιακή και με 37 χρόνια αδιάκοπης λειτουργίας, Το Χάνι, αποτελεί σημείο αναφοράς για την πόλη των Τρικάλων και τους λάτρεις της κρεατοφαγίας. «Έχουμε άτομα από όλη την Ελλάδα που περνούν από τα Τρίκαλα μόνο και μόνο για να γευτούν τη μοσχαροκεφαλή στον ξυλόφουρνο», λέει ο ιδιοκτήτης, Ιωάννης Κούκας. Ο χώρος της οικογενειακής ταβέρνας, ένα αναπαλαιωμένο χάνι του 1918, είναι ζεστός, με την πέτρα του περασμένου αιώνα και το ξύλο να κυριαρχούν. «Διατηρήσαμε την αυθεντικότητα του κτιρίου πολύ συνειδητοποιημένα ώστε να μη χαθούν τα χαρακτηριστικά του», λέει ο κ.Κούκας. «Βεβαίως, αντιμετωπίσαμε πολλές δυσκολίες μέχρι να τα καταφέρουμε, αλλά το αποτέλεσμα μάς έχει δικαιώσει» συμπληρώνει. Στο μενού, οι επισκέπτες βρίσκουν ταβερνιάρικους μεζέδες όπως τα αρνίσια γλυκάδια, η αρνίσια συκωταριά και το χοιρινό κότσι στο φούρνο, κρεατικά στα κάρβουνα (ανάμεσα στα οποία ξεχωρίσαμε τα μπριζολάκια μαύρου χοίρου, τα αρνίσια παιδάκια και την ορεινή μοσχαρίσια σπαθομπριζόλα) αλλά και πολλά πιάτα ημέρας, όπως τα μοσχαρίσια μάγουλα με πουρέ γλυκοπατάτας. Σημειώστε δε, πως από τις επιλογές δεν λείπουν οι πίτες. Σε ό,τι αφορά τις πρώτες ύλες τους, τα κρέατά τους είναι ελληνικά, από φάρμες της Λάρισας και των Γρεβενών ενώ, για τις περιόδους που υπάρχουν ψάρια, διατηρούν σταθερές συνεργασίες με ψαράδες που δραστηριοποιούνται στο Αιγαίο. Σε ό,τι αφορά τα κηπευτικά, είναι πάντα εποχής.



● Πύλης 2, Τρίκαλα, τηλ.: 2431 028502



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

ΜΕΖΕΔΟ- ΚΑΜΩΜΑΤΑ

Για τους λάτρεις της σούβλας

Ενα από τα παλαιότερα εστιατόρια της περιοχής Παλιά Μανάβικα, τα Μεζεδοκαμώματα, ανήκουν στις επιχειρήσεις που συνέβαλαν με την παρουσία τους στην αναβίωση της παραδοσιακής συνεικίας των Τρικάλων. «Η ιστορία τους», μας λέει ο ιδιοκτήτης τους, Παναγιώτης Κορομπής, «ξεκίνησε δειλά πριν από 35 χρόνια, όταν τα Μανάβικα ήταν μια παρατημένη περιοχή». Η αρχή τους έγινε σε ένα παλιό κυτήριο 270 ετών, το οποίο ο κ. Κορομπής επέλεξε για την επιχείρησή του. «Το κτίριο είναι διατηρητέο και χρειάστηκαν μεγάλες προσπάθειες ώστε να το αναπαλαιώσουμε σωστά και να το μετατρέψουμε ξανά σε ένα βιώσιμο και ασφαλές κτίσμα». Ωστόσο, τα Μεζεδοκαμώματα δεν ξεχωρίζουν μόνο για τον ιδιαίτερο χώρο τους. Φημίζονται, κυρίως για το παραδοσιακό κοντοσούβλι, σημείο αναφοράς για το μαγαζί. Από δίπλα, στο μενού βρίσκουμε και το περιποιημένο τους κοκορέτσι, αλλά και κότσι από γουρουνόπουλο, χοιρινά πανσετάκια και πολίτικα κεμπάκια. Επίσης, δεν υστερούν σε μεζεζήκια, όπως είναι η πατάτα γεμιστή κεραμίδα και τα διάφορα μπουρέκια, αναλόγως τη μέρα. Κυρίαρχο μέλημά τους είναι οι πρώτες ύλες «καθώς από αυτές ξεκινούν όλα», λέει ο κ. Κορομπής. «Γι' αυτό έχουμε πολύ συγκεκριμένους συνεργάτες. Το κρέας, είτε πρόκειται για μοσχάρι και χοιρινό, είτε για αρνί, το προμηθευόμαστε από κοντινούς παραγωγούς, ενώ τα κηπευτικά μας προέρχονται από κοντινά θερμοκήπια και κήπους».

1. Ο ζεστός χώρος του εστιατορίου, με τις χαρακτηριστικές τοιχογραφίες του.
2. Το χοιρινό κότσι είναι ένα από τα πιάτα «σήμα κατατεθέν» για τα Μεζεδοκαμώματα.



«Χρειάστηκαν μεγάλες προσπάθειες ώστε να αναπαλαιώσουμε το κτίριο και να το μετατρέψουμε σε ένα βιώσιμο και ασφαλές εστιατόριο.»

-Παναγιώτης Κορομπής



● Υψηλάντου 16, Τρίκαλα, τηλ.: 2431 076741

VEGETABLE DELIGHT



ΓΕΥΣΗ ΠΟΥ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΣΕ
ΚΑΘΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΗΣ



Όλο και περισσότεροι καταναλωτές αναζητούν πιο ελαφριές, φυτικές επιλογές — είτε ακολουθούν χορτοφαγική διατροφή, είτε τηρούν τη νηστεία και τη Σαρακοστή, είτε απλώς θέλουν κάτι διαφορετικό και νόστιμο.

Η γκάμα μας καλύπτει απόλυτα αυτή τη σύγχρονη ανάγκη, προσφέροντας προϊόντα που ξεπερνούν τις παραδοσιακές προσδοκίες. Από ζουμερά μπιφτέκια λαχανικών μέχρι τα μοναδικά ογκρατέν "All for One", παρασκευασμένα με τυρί πατάτας και χωρίς καθόλου γαλακτοκομικά — ιδανικά για νηστίσιμες και vegan επιλογές.

Για σνακ ή γλυκιά απόλαυση, τα τραγανά Onion Rings και τα απολαυστικά Churros μας αποτελούν την τέλεια πρόταση για κάθε στιγμή της ημέρας, κατάλληλα τόσο για χορτοφάγους όσο και για vegans.

VEGETABLE BURGERS



GRATIN "ONE FOR ALL"



ONION RINGS



CHURROS



✦ Γιατί η φυτική διατροφή δεν είναι απλώς τάση — είναι τρόπος ζωής.
Και εμείς φροντίζουμε να την κάνουμε... απολαυστική.

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



NOLO CUISINE

Αυθεντικές ιταλικές γεύσεις

Με τον αέρα της ιταλικής φινέτσας και ένα μενού που το «διατρέπει» η απλότητα που χαρακτηρίζει την ιταλική γαστρονομία, το Nolo Cuisine είναι η νέα πρόταση στο κέντρο των Τρικάλων. Το εστιατόριο στεγάζεται σε ένα παλιό νεοκλασικό το οποίο απαρτίζεται κυρίως από πέτρα και είναι «ντυμένο» με χρώματα, όπως το πορτοκαλί, το σκούρο πράσινο και το μαύρο, που παραπέμπουν στην Μπολόνια.

Σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη του Nolo Cuisine, Ιωάννη Βασταρούχα, το μενού βασίζεται σε αυθεντικά πιάτα με βαθιές και νόστιμες γεύσεις. «Ένα πολύ χαρακτηριστικό πιάτο μας είναι το casarecce, ένα χειροποίητο μικρό ζυμαρικό που είναι εξαιρετικό στο να «παγιδεύει» τη σάλτσα και είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στη Σικελία και τη Νότια Ιταλία, το οποίο συνοδεύουμε με κοτόπουλο, μανιτάρια και βασιλικό». Σε ό,τι αφορά τις πίτσες, το εστιατόριο προσφέρει, μεταξύ άλλων, τη ναπολιτάνικη contemporanea, «ένα καινούριο είδος, που διαφέρει από την κλασική ναπολιτάνα, και χαρακτηρίζεται από το φουσκωμένο cornicione (στεφάνι) και την κυψέλη της ζύμης», λέει ο κ. Βασταρούχας. Στα ορεκτικά βρίσκουμε την κλασική bruschetta με ψωμί αργής ωρίμανσης, crocché di patate -δηλαδή μικρές κροκέτες πατάτας με καπνιστό τυρί και σάλτσα παρμεζάνα, ενώ από τις επιλογές δεν θα μπορούσε να λείπει η σαλάτα caprese, που εδώ σερβίρεται με burrata, την οποία προμηθεύονται από την Ιταλία.

1. Το εσωτερικό του εστιατορίου, ζεστό και οικείο με σύγχρονες πινελιές.

2. Πολλές από τις πρώτες ύλες του Nolo Cuisine καταφθάνουν στο εστιατόριο απευθείας από Ιταλία.



“ Η κουζίνα του Nolo Cuisine βασίζεται σε αυθεντικά πιάτα της Σικελίας και της Νοτίου Ιταλίας, με βαθιές και νόστιμες γεύσεις και επιλεγμένες πρώτες ύλες. ”

-Ιωάννης Βασταρούχας



• Καραισκάκη 65, Τρίκαλα, τηλ.: 2431 037999

Ecofrost | GOOD WITH POTATOES

**Η πατάτα που
ταιριάζει...
σε κάθε μενού**



**SLI
CES**



**CRIN
KLE**



**ALL
TIME
CLAS
SIC**



**DIP
PERS**



SLICES

Λεπτές, γευστικές
& σούπερ τραγανές.

CRINKLE

Η αυθεντική
κυματιστή, που
λατρεύουν όλοι,
και σε fast fry!

ALL TIME CLASSIC 9x9

Η κλασική χρυσή
πατάτα, που δε λείπει
από κανένα μενού,
και σε fast fry!

DIPPERS

Διπλοπαναρισμένες,
για σούπερ τραγανό
αποτέλεσμα, ακόμα
και στο delivery.

Βρες μας
εδώ



**Ό,τι κι αν σερβίρεις...
με Ecofrost,
πάντα θα ξεχωρίζεις.**

☎ 210 3218 907

✉ info@gnarghyriou.gr

f EcofrostGreece

@ ecofrost_greece

in Ecofrost-Greece





ΕΒΙ ΕΒΑΝΕ Είκοσι χρόνια λαμπρής πορείας

Η Ντίνα Νικολάου, καρδιά και ιθύνων νους της κουζίνας του Ενί Εβανε, μας μιλά για την εικοσαετή πορεία του διακεκριμένου οικογενειακού εστιατορίου που ανέδειξε τα ελληνικά πιάτα και τους χάρισε μία θέση στο καθημερινό τραπέζι των Γάλλων.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΕΒΙ ΕΒΑΝΕ



Όταν οι αδελφές Ντίνα και Μαρία Νικολάου έφταναν στο Παρίσι προκειμένου να συνεχίσουν τις μεταπτυχιακές σπουδές τους, πιθανότατα δεν φαντάζονταν πως, είκοσι χρόνια μετά, θα βρίσκονταν στο τιμόνι ενός εκ των πλέον αναγνωρισμένων και καθιερωμένων εστιατορίων ελληνικής κουζίνας στη γαλλική πρωτεύουσα. Σήμερα η επιχείρηση, έχοντας στο ανθρώπινο δυναμικό της και τα νεότερα μέλη της οικογένειας, συνεχίζει σταθερά να εξυπηρετεί το concept του *maison grecque artisanal*, ενώ ταυτόχρονα, έχει ανοίξει τους ορίζοντές της, αναπτύσσεται και προσαρμόζεται στις σύγχρονες ανάγκες της γαλλικής εστίασης. Με αφορμή τις δύο δεκαετίες συνεχούς παρουσίας του Ενί Εβανε στην παριζιάνικη εστιατορική σκηνή, συνομιλήσαμε με τη σεφ Ντίνα Νικολάου τόσο για τη μέχρι τώρα πορεία του εστιατορίου, όσο και για την εξέλιξή του. Η κουβέντα μας ξεκινά με την επιλογή του τόπου δραστηριοποίησης των δύο αδελφών και η σεφ εξηγεί πως «το Παρίσι ήταν το σημείο εκκίνησης για εμάς και μας διαμόρφωσε σε όλα τα επίπεδα. Για εμένα, δε, είναι η πόλη όπου ωρίμασε η επαγγελματική μου ταυτότητα. Εκεί εκπαιδεύτηκα, εκεί δοκιμάστηκα, και εκεί ήθελα να "στήσω" μία σοβαρή, καθαρή και σύγχρονη ελληνική γαστρονομική βιτρίνα, που να στέκεται με αυτοπεποίθηση δίπλα σε όλες τις με-



1. Το Evi Evane είναι οικογενειακή υπόθεση: στο στιγμιότυπο διακρίνουμε τη σεφ Ντίνα Νικολάου και τη Μαρία Νικολάου με τις κόρες της Στέλλα και Κατερίνα Μηλάκη. **2.** Πρωταγωνίστριες στη βιτρίνα του εστιατορίου είναι οι ελληνικές γεύσεις, φτιαγμένες από τα καλύτερα υλικά. **3.** Εδώ και δύο δεκαετίες οι Παριζιάνοι έχουν αγκαλιάσει το Evi Evane.

γάλλες κουζίνες του κόσμου». Εξ αρχής, το όραμα ήταν ξεκάθαρο: Ένα τραπέζι που να θυμίζει σπίτι, όχι εστιατόριο επίδειξης. Μεζέδες για μοίρασμα, πιάτα ημέρας, συνταγές με μνήμη και συναίσθημα, αλλά και πιάτα «υπογραφής» που βασίζονται καθαρά στην ελληνική παράδοση. «Η φιλοσοφία μου είναι απλή και απαιτητική», λέει η κα Νικολάου. «Ποιότητα πρώτης ύλης, απλότητα και ισορροπία. Δεν με ενδιαφέρει η υπερβολή ούτε η εντυπωσιοθηρία. Με ενδιαφέρει η καθαρή γεύση, το σωστό μαγείρεμα και η αίσθηση ότι αυτό που τρως έχει λόγο ύπαρξης». Οι πρώτες ύλες που κυριαρχούν στο μενού είναι ποιοτικά ελληνικά προϊόντα, όπως το εξαιρετικό ελαιόλαδο, η φέτα και τα επιλεγμένα ελληνικά τυριά, το μέλι, τα βότανα, τα όσπρια, ο ταραμάς και το αυγοτάραχο, καθώς, όπως λέει χαρακτηριστικά, «η πρώτη ύλη δεν είναι απλώς συστατικό· είναι αφετηρία σκέψης». Παράλληλα, στην κουζίνα μπαίνουν και εξαιρετικές φρέσκες γαλλικές πρώτες ύλες –κυρίως σε ψάρια, λαχανικά και κρέατα, όταν αυτό εξυπηρετεί στην εποχικότητα, τη φρεσκάδα και την ποιότητα– μιας και

«η ελληνική κουζίνα, ειδικά όταν παρουσιάζεται στο εξωτερικό, οφείλει να συνομιλεί έξυπνα με τον τόπο στον οποίο βρίσκεται, χωρίς να χάνει το χαρακτήρα της». Ζητάμε να μάθουμε περισσότερα για τα πιάτα που έχουν ξεχωρίσει και αγαπηθεί. «Ο ιδιαίτερος μουσακάς μας είναι σίγουρα ένα από αυτά», μας απαντά. «Με λεπτοκομμένες ψιτές φέτες μελιτζάνας, σε σχήμα σφαίρας, κρύβουν στο εσωτερικό τους ψηλοκομμένο μοσαράκι κοκκινιστό με πικάντικα ➤



“Έθελα να “στήσω” μία σοβαρή, καθαρή και σύγχρονη ελληνική γαστρονομική βιτρίνα, που να στέκεται με αυτοπεποίθηση δίπλα στις μεγάλες κουζίνες του κόσμου”
–**Ντίνα Νικολάου, chef & ιδιοκτήτρια**





1. Το όραμα των αδελφών Νικολάου ήταν από την αρχή ένα τραπέζι που να θυμίζει σπίτι και όχι εστιατόριο επίδειξης. **2.** Για τη σεφ Ντίνα Νικολάου οι διακρίσεις του Eni Evane ανέβασαν τον πήχη ακόμη πιο ψηλά.

αρώματα και μπεσαμέλ γιαουρτιού. Όλα μαζί ψήνονται στο φούρνο και σερβίρονται με σως φέτας και καπνιστή πάπρικα. Επίσης, ο ταραμάς Eni Evane αποτελεί signature πιάτο του εστιατορίου, ενώ ιδιαίτερη θέση έχει και το «κουκουλιωτό» κλέφτικο, όπου φιλέτο μπουτί κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής σοτάρεται με λαχανικά εποχής και κορινθιακές σταφίδες, τυλίγεται σε φύλλο ζύμης και ψήνεται στον φούρνο. Ψηλά στις προτιμήσεις των καλεσμένων μας είναι και τα θαλασσινά μας, όπως το χταπόδι μελωμένο με πετιμέζι και φρέσκο θυμάρι, που σερβίρεται με φάβα Λάρισας και κρίταμο Σύρου, ένα πιάτο που αναδεικνύει τον ελληνικό τόπο και τις πρώτες ύλες του. Το ίδιο και οι γαρίδες σαγανάκι σε τραγανές φλογέρες, που σερβίρονται με μαρμελάδα παντζάρι, συνδυάζοντας γνώριμες γεύσεις με σύγχρονη προσέγγιση. Στο άκουσμα των πιάτων αναρωτιόμαστε για τον τρόπο με τον οποίο η σεφ Νικολάου εκφράζει τη δημιουργικότητά της χωρίς να στερεί από τις αρχικές συνταγές την αυθεντικότητά τους και

εξηγεί πως «αυθεντικότητα δεν είναι ούτε η αντιγραφή ούτε η νοσταλγία, χωρίς σκέψη. Είναι ο σεβασμός στον πυρήνα: το προϊόν, τη μνήμη, την τεχνική και το άρωμα που κουβαλά η συνταγή. Δεν αλλιάζω τις συνταγές για να τις «εκσυγχρονίσω»· τις δουλεύω για να αναδείξω αυτό που ήδη έχουν».

Συνέπεια και ποιότητα

Επιχειρώντας να κάνουμε έναν απολογισμό των τελευταίων είκοσι ετών, ρωτάμε την Ντίνα Νικολάου τι θεωρεί ως πιο απαιτητικό: τη δημιουργία ενός εστιατορίου «εκτός έδρας» σε μια πόλη απαιτήσεων ή τη συνέχιση της παρουσίας του με υψηλό επίπεδο γεύσεων και υπηρεσιών; «Το πρώτο βήμα είναι δύσκολο γιατί πρέπει να κερδίσεις την εμπιστοσύνη σε μια πόλη που έχει τα πάντα. Όμως, ειλικρινά, πιο απαιτητικό είναι το «μετά»: να κρατήσεις την ποιότητα σταθερή, να εξελίσσεται χωρίς να χάσεις την ταυτότητά σου, να διαχειρίζεσαι ανθρώπους, προμήθειες, εποχικότητα, και να είσαι κάθε βράδυ σαν να είναι η πρώτη σου μέρα».

Η αξία της διαδρομής του Eni Evane αναγνωρίστηκε εμπράκτως το 2017 με διακρίσεις όπως αυτής του Καλύτερου Ξένου Εστιατορίου, από τον έγκυρο γαστρονομικό οδηγό Publo Paris, και του Χρυσού Βραβείου Ελληνικής Κουζίνας, από τα Tourism Awards, ανεβάζοντας

τον πήχη για το εστιατόριο. «Νιώσαμε ότι το Παρίσι άκουσε πραγματικά το μήνυμά μας για την ελληνική κουζίνα και κατάλαβε τι θέλουμε να πούμε από τη δουλειά μας. Στην πράξη, έφεραν μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα, περισσότερο κόσμο και νέες συνεργασίες. Όμως το σημαντικότερο είναι ότι ανέβασαν τον πήχη. Τίποτα δεν μπορούσε να είναι «αρκετά καλό» από εκείνη τη στιγμή και μετά».

Το 2026 βρίσκει το Eni Evane πιστό στην ταυτότητά του, με την επιχείρηση να είναι πιο ώριμη οργανωτικά, πιο σταθερή στις επιλογές της και πιο καθαρή στο στίγμα της. Λειτουργεί ως εστιατόριο και catering για μεγάλες εταιρείες, πρεσβείες και πολιτιστικούς οργανισμούς και, παράλληλα, αναλαμβάνει ιδιωτικά τραπέζια, cocktail dinatoire, γάμους και βαπτίσεις, πάντα χειροποίητα, με γενναιοδωρία και ελληνική ψυχή. Σημαντικό κομμάτι των υπηρεσιών του είναι επίσης το traiteur καθώς, σύμφωνα με την κα Νικολάου, είναι η φυσική προέκταση της φιλοσοφίας τους. «Ηθελα η ελληνική κουζίνα να μην μένει μόνο στο τραπέζι του εστιατορίου, αλλά να μπαίνει και στην καθημερινή ζωή των Παριζιάνων». ■

i **Eni Evane**
10 Rue Guisarde,
Παρίσι, Γαλλία
Τηλ: +33 1435 49786

☝️ Αυθεντικότητα δεν είναι ούτε η αντιγραφή ούτε η νοσταλγία, χωρίς σκέψη. Είναι ο σεβασμός στον πυρήνα: το προϊόν, τη μνήμη, την τεχνική και το άρωμα του πιάτου. ☝️

ΝΕΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

HELLMANN'S

EST. 1913



HELLMANN'S ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΡΤΑΡ

Με βάση Hellmann's Mayo,
αγγούρι και κάπαρη

Υψηλή σταθερότητα, πλούσια υφή,
γεμάτο σώμα και ισορροπημένη οξύτητα.



HELLMANN'S ΣΑΛΤΣΑ ΑΙΟΛΙ

Η παραδοσιακή μεσογειακή γεύση
σε premium κι έτοιμη μορφή!

Σταθερή, γεμάτη και αρωματική,
με ισορροπημένη ένταση σκόρδου.



Ανακαλύψτε
περισσότερα στο
unileverfoodsolutions.gr



Unilever
Food
Solutions

COCA COLA REFRESH



Χιλιάδες επαγγελματίες από κάθε γωνιά της Ελλάδας, 500 κορυφαίοι εκθέτες και ένα φανταστικό vibe! Για τέσσερις ημέρες, η καρδιά της επιχειρηματικότητας χτύπησε δυνατά στο Metropolitan Expo. Περισσότερα από 74.000 δραστήρια στελέχη έφυγαν γεμάτοι εικόνες, νέες ιδέες, έμπνευση, συνεργασίες και αισιοδοξία για την επόμενη ημέρα της επιχείρησής τους. Πέρα από μια έκθεση, η HORECA είναι μια εμπειρία που συνδυάζει πάθος, γνώση και νέες τάσεις. Στο φετινό τετραήμερο, 74.750 visionaries του τουρισμού και της εστίασης συναντήθηκαν για να ανακαλύψουν το μέλλον του κλάδου. Η HORECA 2026 απέδειξε πως αποτελεί τον συνδετικό κρίκο της ελληνικής επιχειρηματικότητας, προσφέροντας πρό-

σβαση σε καινοτόμα προϊόντα και τεχνολογίες αιχμής που οδηγούν στην υγιή ανάπτυξη. Στο πλαίσιο αυτό, οι 500 εκθέτες της παρουσίασαν τις πιο custom & premium προτάσεις τους και προσέφεραν μια ολιστική ματιά στις παγκόσμιες τάσεις συναντώντας παλιούς και νέους συνεργάτες. Οι πιο πρωτοποριακές λύσεις της αγοράς για εστιατόρια, ψητοπωλεία, καφέ και ξενοδοχεία "συστήθηκαν" σε επαγγελματίες που δεν συμβιβάζονται με τίποτα λιγότερο από την κορυφαία ποιότητα. Αξίζει να αναφερθεί πως το 56,5 % των επισκεπτών προήλθε από την επαρχία, γεγονός που αποδεικνύει ότι οι decision makers από όλη την Ελλάδα εμπιστεύονται την HORECA για την αναβάθμιση των επιχειρήσεών τους μέσα από σύγχρονες υπηρεσίες και διεθνή brands.

“Ήταν μια εξαιρετική διοργάνωση! Είμαστε πολύ ικανοποιημένοι από την προσέλευση του κόσμου. Κάναμε ουσιαστικές επαφές με επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα.”

–Ανθή Δημάκου / COCA COLA 3E

στον παλμό της HORECA!



Λαμπερά εγκαίνια με σημαντικές παρουσίες

Με ιδιαίτερη επισημότητα πραγματοποιήθηκαν τα εγκαίνια της HORECA 2026, παρουσία εκπροσώπων του πολιτικού, επιχειρηματικού και θεσμικού κόσμου του Τουρισμού και της Εστίασης. Παρών και ο CEO της NürnbergMesse, κ. Peter Ottmann, ο οποίος απύθηνε θερμό χαιρετισμό και έδωσε συγχαρητήρια

στην FORUM για την άψογη διοργάνωση, υπογραμμίζοντας τη σημασία της HORECA 2026 για το σύνολο του τουριστικού προϊόντος της χώρας μας. Την έκθεση «χαιρέτισαν» επίσης οι κ.κ. Διονύσης Καλαματιανός Βουλευτής Ηλείας και Γραμματέας της Κοινοβουλευτικής Ομάδας του ΣΥΡΙΖΑ, Αικατερίνη Σπυριδάκη, Βουλευτής του ΠΑΣΟΚ, ενώ την κορδέλα των εγκαίνιων έκοψε ο Κωστής Χατζηδάκης, Αντιπρόεδρος της Κυβέρνησης και Βουλευτής Βόρειου Τομέα Β' Αθηνών.

Ενδιαφέροντα Special Events

Παρουσιάσεις, live cooking, workshops, case studies

Για άλλη μια χρονιά οι πλούσιες παράλληλες εκδηλώσεις της HORECA μονοπώλησαν το ενδιαφέρον των στελεχών της Εστίασης και των Ξενοδοχείων που δεν έχασαν την ευκαιρία να τις παρακολουθήσουν.

Το μέλλον της Φιλοξενίας βρέθηκε στο επίκεντρο του Business Lab. Μέσα από workshops, παρουσιάσεις case studies και ενδιαφέρουσες συζητήσεις, κορυφαίοι ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, marketers και στελέχη της αγοράς, ανέπτυξαν ιδέες, αναλύσεις και στρατηγικές για το αύριο της Φιλοξενίας, εστίασαν στο ανθρώπινο δυναμικό ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και παρουσίασαν νέες προσεγγίσεις για τον Τουρισμό. Παράλληλα, διερευνήθηκαν οι παράγοντες που φέρνουν πραγματικά αποτελέσματα στις επιχειρήσεις μέσω του Digital Marketing και των Social Media, ενώ το Πανεπιστήμιο Πειραιώς έδειξε το δρόμο για το μέλλον του Τουρισμού, μέσω της βιωσιμότητας, της διακυβέρνησης προορισμών και της ψηφιακής καινοτομίας. Συγκεκριμένα, το Lab ξεκίνησε με μία εφ' όλης της ύλης συζήτηση για τις προσκλήσεις της εστίασης και ένα αφιέρωμα στη συνολική μηχανογράφηση, ενώ θεματικές για το πώς η Τεχνητή Νοημοσύνη επηρεάζει το revenue management μέσα από έξυπνα μοντέλα τιμολόγησης αποδείχθηκαν ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες. Η μέρα ολοκληρώθηκε με ένα πάνελ αφιερωμένο στην ελληνική γαστρονομία.

Focus στο ανθρώπινο δυναμικό

Επί τάπητος τέθηκαν και η οπτική του καταναλωτή-πελάτη και το ανθρώπινο δυναμικό ως μετρήσιμο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, ο ρόλος της προσεγμένης αισθητικής και οι τρόποι μετατροπής της σε εργαλείο εσόδων, ο βιώσιμος μετασχηματισμός των επιχειρήσεων και τα «κλειδιά» για επιτυχημένο digital marketing. Την τελευταία μέρα, το Business Lab ολοκληρώθηκε με τον πιο ουσιαστικό τρόπο, αναλύοντας τις πρακτικές που φέρνουν κρατήσεις, το πως χρηματοδοτούνται οι αποφάσεις και πως ωριμάζει μία επένδυση για να αποδώσει πραγματικά. Αντικείμενο συζήτησης αποτέλεσαν και οι μέθοδοι με τους οποίους το ξενοδοχείο μπορεί να ενισχύσει το direct booking χωρίς να σπάσει το parity ή να δημιουρ-



1. Η Βίκυ Βαμιεδάκη συντονίστρια του πάνελ "Ποιος ο ρεαλιστικός ρόλος του direct booking για ένα ξενοδοχείο". 2. Η Βίκυ Τρύφωνα συντόνισε τη συζήτηση: "Στρατηγική: χρειάζεται κεφάλαιο και σωστή προετοιμασία".

γήσει συγκρούσεις, η στρατηγική για τη σωστή προετοιμασία χρηματοδότησης και το σωστό timing ώστε μία ανακαίνιση ή αναβάθμιση να μετατραπεί σε απόδοση.

Ιδιαίτερη αξία είχε και η ενότητα business plan vs πραγματικότητα, με έμφαση στο πόσο συχνά εμφανίζονται σχέδια που δεν στέκουν επιχειρησιακά, αλλά και το πάνελ που έφερε στο ίδιο κάδρο έννοιες όπως brand, επιχειρηματική ωρίμανση, χρηματοδότηση, δίκτυα, εργαλεία και ευρωπαϊκές διαδρομές.



kiosk pos.gr

Αυτόματος πωλητής για εστίαση



Οθόνη Αφής
21" | 27" | 32"

Σύγχρονο
Λογισμικό

Άμεση εκτύπωση
απόδειξης λιανικής

Διασύνδεση με
Loyalty Apps

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



2312 20 20 22
211 780 86 68



kioskpos.gr
DM SOFT © 2025



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

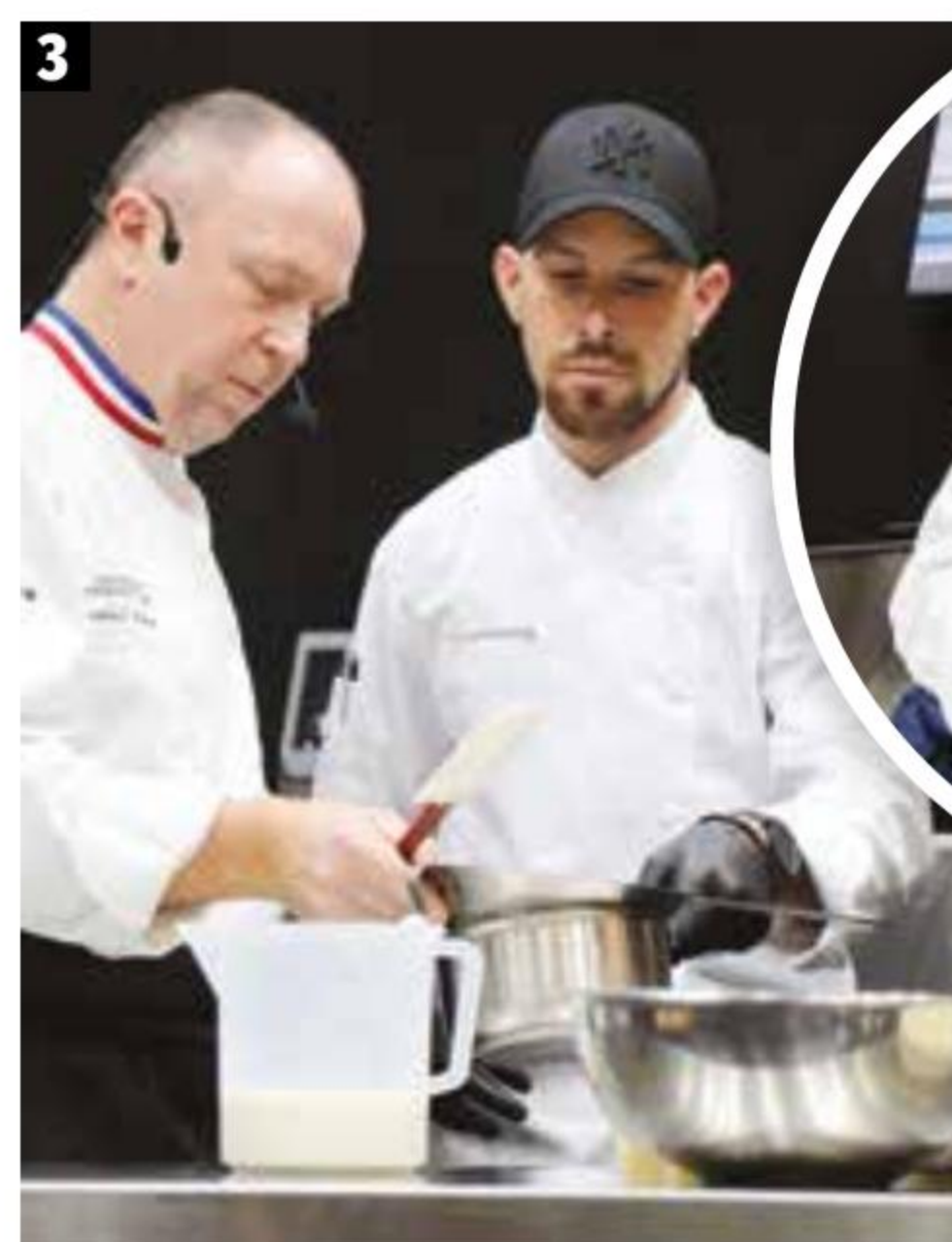
ΕΣΠΑ
2021-2027
Βιώσιμη Ανάπτυξη για Όλους



Gastronomy Lab

Το σύγχρονο πρόσωπο της γαστρονομίας, η βιωσιμότητα και ο ρόλος του AI βρέθηκαν στο επίκεντρο του Gastronomy Lab που πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με τον Χάρη Χαραλαμπίδη και την Gastronomy Essentials. Στο stage ανέβηκαν, μεταξύ άλλων, ο International Bread Sommelier, Δημήτρης Φραγκογιάννης, με ένα masterclass αρτοποιίας – γευσιγνωσίας, η πρώην CEO της Alain Ducasse και νυν Co-founder του Catalyst.ai Academy, Elise Masurel, που μοιράστηκε ιδέες για την έξυπνη χρήση AI εργαλείων, ο βραβευμένος με δύο αστέρια Michelin Amaury Bouhours, Executive Chef του Le Meurice – Alain Ducasse Restaurant που παρουσίασε ζωμούς και καπνίσματα στη μοντέρνα Michelin κουζίνα και ο βραβευμένος με αστέρι Michelin, Νίκος Καραθάνος, με ένα session για τη σύγχρονη αστική εκδοχή της ελληνικής κουζίνας. Ο διάστροφος σεφ Νίκος Ρούσσος, μαγείρεψε διαφορετικά πιάτα με ένα υλικό, ενώ ο Θοδωρής Μωυσίδης, Pastry Chef του Varoulko Seaside, δημιούργησε γλυκές παρασκευές με λαχανικά. Ο Παναγιώτης Μαγγανάς (εστιατόριο Πεσκέσι) παρουσίασε τα "μαναρώλια" την κρητική ξεχασμένη ποικιλία οσπρίων, και η ομάδα της Sani/Ikos με τους σεφ Νίκο Παπαστεργίου και Θάνο Κάππα έδωσαν tips για την δημιουργία a-la-carte μενού. Ο σεφ και Research Development Specialist, Δημήτρης Κοντοράτος, από το Μαγειρικό Τεχνουργείο Λακάνη, μοιράστηκε με το κοινό τη φιλοσοφία πίσω από το εστιατόριό του, ενώ ο chef patron του εστιατορίου Καπάδικο, Μιχάλης Μάρθας,

Σπουδαία ονόματα της παγκόσμιας και της εγχώριας γαστρονομικής σκηνής, μοιράστηκαν σημαντικές πληροφορίες και καινοτόμες προσεγγίσεις στο χώρο της μαγειρικής, της αρτοποιίας, αλλά και της ζαχαροπλαστικής.



1. Όλο το πρόγραμμα του Gastronomy Lab ήταν συναρπαστικό
2. Ο διάστροφος σεφ Νίκος Ρούσσος παρουσίασε τρεις παρασκευές με 1 υλικό.
3. Ο MOF Pâtissier Arnaud Larher.
4. Ο Βασίλης Σπόρος on stage.
5. Νέα σκανδιναβική κουζίνα με ελληνικά λαχανικά από τον σεφ Δημήτρη Μπούτσαλη

εστίασε στη σύγχρονη έκφραση της γευστικής μνήμης. Αίσθηση έκαναν επίσης οι live παρασκευές του MOF Pâtissier Larher, αλλά και ο σεφ Αλέξανδρος Κοσκινάς με το session «Νάξος, Γη & Γεύση: Τυριά Ωρίμανσης και Ελληνικό κρέας σε νέες Εκφράσεις.

Σε παγκόσμια πρώτη

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί, πως στο Lab παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά διεθνώς τα αποτελέσματα της έρευνας του Basque Culinary Center για τη χρήση του AI στη γαστρονομία, από τον Erich Eichstetter, Head of Digital Transformation, Tech Scout και New Digital Product Developer του G0e, ο οποίος έδωσε στους παρευρισκόμενους μία προεικόνιση από τις επερχόμενες τεχνολογικές εξελίξεις και τους τρόπους που αυτές θα διαμορφώσουν τη γεύση, τη διαχείριση φαγητού και των πρώτων υλών, της εστίασης, αλλά και του packaging και των logistics.

*Αναλυτικό ρεπορτάζ για το Gastronomy Lab στο www.horecaexpo.gr



Η βαθιά γνώση και η ακρίβεια που ορίζουν τη σύγχρονη κουltούρα του καφέ, άφησαν ανεξίτηλο το αποτύπωμά τους στα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Καφέ που διοργάνωσε η SCA Greece. Από τις πρώτες εκκυλίσεις των προκριματικών έως τις κορυφαίες στιγμές των μεγάλων τελικών, η διοργάνωση εξελίχθηκε συναρπαστικά! Οι συμμετέχοντες παρουσίασαν ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο τεχνικής ανεβάζοντας τον πήχη των διαγωνισμών, με τους νικητές να εξασφαλίζουν τη συμμετοχή τους στις παγκόσμιες διοργανώσεις, για να εκπροσωπήσουν την Ελλάδα δίπλα στους κορυφαίους baristas διεθνώς. Στον τελικό του

Cup Tasters τις πρώτες θέσεις κατέλαβαν: 1ος ο Σεραφείμ Ζούκας, 2ος ο Βαγγέλης Σταυρόπουλος και 3ος ο Νεκτάριος Κοκκίνης, Στους Barista & Brewers Cup Finals, νικητές του Barista αναδείχθηκαν οι: 1ος Μιχάλης Κατσιαβός, 2ος Αποστόλης Δαμόπουλος, 3ος Κωνσταντίνος Στεφανίδης και του Brewers Cup οι: 1ος Φίλιππος Νικομάνης, Γιώργος Παπαντωνίου, 3ος Δημήτρης Μπαϊγκούσης. Νικητές του Latte Art είναι οι: 1ος Χάρης Υφαντής, 2ος Βασίλης Κοφίνης, 3η Μαρίνα Τσακίριδου. Τέλος, νικητές του Coffee and Good Spirits αναδείχθηκαν οι: 1ος Άγγελος Κοτσιφάκης, 2ος Συμεών Σερβός, 3ος Στέλιος Ρογδάκης.

1. Από αρ.: Απ. Δαμόπουλος, Μ. Κατσιαβός, Κ. Στεφανίδης.

2. Από αρ.: Μαρίνα Τσακίριδου, Χάρης Υφαντής, Βασίλης Κοφίνης.

3. Από αρ.: Δ. Μπαϊγκούσης, Φ. Νικομάνης, Γ. Παπαντωνίου.

ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΥΡΟΥ

Αποδερματική Μηχανή & Πάγκος Στησίματος Γύρου



Αποδερματική Μηχανή

VR434

Αυτόματη Αφαίρεση
Δέρματος &
Φιλετοποίησης



Μοχλός για Ρύθμιση
Πάχους Κοπής

Ειδικές Ταινίες
Μεταφοράς



Έλεγχος Βάρους
Γύρου

Πρωτοποριακή
Κατασκευή

Πάγκος Στησίματος Γύρου

ΓΙΑ ΕΝΑΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗ

LAKIDIS®

www.lakidis.gr | www.eshop.lakidis.gr

sales02@lakidis.gr



Σημαντικές εμπορικές επαφές στη μεγαλύτερη έκθεση του κλάδου!

Για ακόμη μία χρονιά η HORECA αναδείχτηκε ως το κορυφαίο εμπορικό φόρουμ για τον τομέα του Τουρισμού και της Μαζικής Εστίασης, καθώς, κατά γενική ομολογία των εκθετών, στη διάρκειά της πραγματοποιήσαν πολλές και σημαντικές εμπορικές επαφές.

ΦΙΛΙΩ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ

KAFFA TERRA FOOD & DRINKS

«Ερχόμαστε στην HORECA κάθε χρόνο, με σκοπό να αλληλοεπιδράσουμε με τους επαγγελματίες της εστίασης, να συζητήσουμε μαζί τους και να επικοινωνήσουμε τι νέο υπάρχει στα brands μας. Φέτος είμαστε ακόμη πιο ευχαριστημένοι, μιας και η επισκεψιμότητα έχει σπάσει κάθε ρεκόρ, και διαπιστώνουμε πως έχουν έρθει συνεργάτες μας από όλα τα μέρη της Ελλάδας και από το εξωτερικό. Παράλληλα, είναι σημαντικό πως ήρθαμε σε επαφή και με καινούριους επαγγελματίες, ο οποίοι εκδήλωσαν ενδιαφέρον για τα προϊόντα μας».

ΣΠΥΡΟΣ ΣΤΑΘΗΣ

MIELE HELLAS MON. ΕΠΕ

«Η ανταπόκριση στο περίπτερό μας ήταν πολύ μεγάλη, με προγραμματισμένα ραντεβού που πραγματοποιήθηκαν με συνέπεια και επιτυχία. Στη HORECA 2026 είχαμε την ευκαιρία να μοιραστούμε όλες τις πληροφορίες που κρίναμε απαραίτητο να επικοινωνηθούν. Συναντηθήκαμε κατά κύριο λόγο με ξενοδόχους, αλλά και πολλές επιχειρήσεις που θέλουν να στήσουν self service laundries».

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΣΙΟΔΟΥΛΟΣ

NESTLE HELLAS

«Είμαστε ικανοποιημένοι από τη φετινή έκθεση, καθώς ήταν ενδιαφέρουσα και με μεγάλη προσέλευση επαγγελματιών από όλη την Ελλάδα, που προέρχονταν από τους χώρους της καφετέριας, του ξενοδοχείου και της εστίασης. Διαπιστώσαμε ιδιαίτερο ενδιαφέρον για όλα τα περίπτερα, όπως και για το δικό μας. Για εμάς η HORECA είναι η σύνδεση ανάμεσα σε εμάς, τους καταναλωτές μας, τον ανταγωνισμό και τους επαγγελματίες του χώρου».

ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΟΥΔΑΣ

OLYMPIC FOODS

«Στη φετινή διοργάνωση σκοπεύαμε εξ' αρχής να κάνουμε επαφές με πιθανούς συνεργάτες, με στόχο για να διευρύνουμε το δίκτυο αντιπροσώπων μας ανά την Ελλάδα, αλλά και να αναπτυχθούμε με αντίστοιχο τρόπο ίσως και εκτός Ελλάδας, σε χώρες των Βαλκανίων αλλά και στην Κύπρο. Είμαστε αρκετά ικανοποιημένοι από τη συμμετοχή μας καθώς κάναμε πράγματι αρκετές επαφές με σοβαρούς επαγγελματίες από τις συγκεκριμένες περιοχές, αλλά και με πλήθος επιχειρηματιών της εστίασης και των ξενοδοχείων».

ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΓΙΑΛΛΟΥΖΙΔΗΣ**READY.GR - TELEIMPEX SA**

«Η φετινή χρονιά της έκθεσης HORECA θα έλεγα πως ξεπέρασε τις προσδοκίες μας. Είναι μία διοργάνωση που συνεχίζει να εξελίσσεται και να βελτιώνεται χρόνο με το χρόνο. Η HORECA 2026 αποδείχθηκε ακόμη καλύτερη από την περσινή, τόσο σε επίπεδο οργάνωσης όσο και σε προσέλευση επισκεπτών, οι οποίοι ήταν αναμφίβολα πολύ υψηλού επιπέδου. Αν τη χαρακτηρίζα με μία λέξη, τότε θα έλεγα πως είναι το "μέλλον"».

ΤΡΙΦΥΛΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ**THE MART**

«Θέλαμε όπως κάθε χρόνο να συμμετάσχουμε, για να ακούσουμε τον παλμό της σεζόν, τον παλμό του κλάδου horeca. Πραγματοποιήσαμε πολλές επαφές και είδαμε πως υπάρχει ένα πολύ μεγάλο ενδιαφέρον ιδιαίτερα από τις νησιωτικές περιοχές. Συγχαρητήρια σε όλη την ομάδα της FORUM για την άρτια διοργάνωση μιας πολύ μεγάλης έκθεσης!».

ΜΑΡΙΖΑ ΠΑΝΑΓΟΠΟΥΛΟΥ**ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΑΕ**

«Για εμάς η HORECA είναι ένας σημαντικός θεσμός που ανταποκρίνεται στις ανάγκες όλων των επαγγελματιών. Στόχος μας φέτος ήταν να παρουσιάσουμε την ευρεία γκάμα όλων των προϊόντων μας και να αναδείξουμε τις περιστάσεις κατανάλωσης. Είχαμε τη δυνατότητα να κάνουμε το στόχο μας πράξη μέσα από συναντήσεις και συζητήσεις με επαγγελματίες και επιχειρηματίες από όλη τη χώρα».

ΝΙΚΟΣ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**

«Στόχος μας με τη συμμετοχή στην έκθεση ήταν να ενημερώσουμε την αγορά για τα νέα προϊόντα μας, αλλά και τις νέες συνεργασίες που έχουμε επιτύχει. Η προσέλευση του κόσμου ήταν πολύ ικανοποιητική και έφερε ουσιαστικά αποτελέσματα. Είναι σημαντικό να κάνουμε στοχευμένες επαφές με ανθρώπους που ενδιαφέρονται πραγματικά για το προϊόν μας».

ΣΠΥΡΟΣ ΒΙΣΒΑΡΔΗΣ**ΒΙΣΒΑΡΔΗΣ ΑΕ**

«Συμμετέχουμε στη HORECA από την ίδρυσή της ανελλιπώς. Αυτό που παρατηρούμε είναι ότι κάθε χρόνο γίνεται καλύτερη, δίνοντας καλύτερα αποτελέσματα και σε εμάς. Χάρη σε αυτή την έκθεση, η εταιρεία μας έχει πολύ δυναμική εξέλιξη στο χώρο. Παρατηρούμε δε, πως οι εκθέτες πληθαίνουν κάθε φορά, οπότε της ευχόμαστε να γίνει ακόμη μεγαλύτερη!»

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΙΤΩΝΙΔΗΣ**ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ**

«Στόχος μας ήταν να βρεθούμε με παλιούς πελάτες και φυσικά και με νέους, να διαφημίσουμε την εταιρεία μας αλλά και να ενδυναμώσουμε τις σχέσεις μας με τους πελάτες μας. Σε γενικές γραμμές, είμαστε πραγματικά πάρα πολύ ευχαριστημένοι! Είχαμε μεγάλη επισκεψιμότητα και κλείσαμε αρκετές νέες συμφωνίες».

ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΤΣΑΠΑΤΟΣ**ΕΛΕΤΡΟ ΜΟΝ. ΑΕ**

«Μέσα από τη HORECA, επιδιώκουμε πάντα να βλέπουμε τους φίλους και πελάτες μας και, ταυτόχρονα, να γνωρίσουμε καινούριους ανθρώπους του χώρου. Καθώς είμαστε μία εταιρεία με πανελλαδική εμβέλεια, ήταν σημαντικό πως μας προσέγγισαν επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα, οι οποίοι ανήκουν στην γκάμα των επαφών που αναζητούμε, όπως οι ξενοδόχοι, οι σεφ ξενοδοχείων, τα catering και τα εστιατόρια»!

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΧΑΝΔΡΙΝΟΥ**ΙΝΟΜΑΚ ΑΒΕΕ**

«Φέτος ήρθαμε στην έκθεση γιορτάζοντας τα 50 χρόνια παρουσίας μας και θέλοντας να προβάλλουμε τη νέα εικόνα της εταιρείας και των συσκευών μας. Είμαστε πάρα πολύ ευχαριστημένοι! Αν μπορούσα να χαρακτηρίσω τη HORECA με μία λέξη, αυτή θα ήταν "εγγύηση". Ήρθε πάρα πολύ κόσμος και στην έκθεση και στο περίπτερό μας».

“ Η HORECA για εμάς είναι μία έκθεση σταθμός! Συμμετέχουμε σε αυτήν για περισσότερα από 10 χρόνια και τη θεωρούμε πάρα πολύ σημαντική για τον κλάδο. ”

– Ειρήνη Κωνσταντοπούλου / ΒΙΚΟΣ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΟΝΤΟΣ**ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ**

«Η έκθεση HORECA είναι αναμφίβολα για εμάς ένας τόπος καινοτομίας, παρουσίας νέων ιδεών και συναντήσεων. Είναι μια διοργάνωση στην οποία τα ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ θέλουν πάντα να βρίσκονται. Θεωρώ πως η επισκεψιμότητα, για άλλη μία χρονιά, ήταν πάρα πολύ μεγάλη και ο κόσμος υποδέχτηκε με ενθουσιασμό τα νέα προϊόντα και τις λύσεις που παρουσιάσαμε. Μείναμε ικανοποιημένοι από τη συμμετοχή μας».

Πολλοί και σημαντικοί διεθνείς επισκέπτες

Εντυπωσιασμένοι δήλωσαν από τη HORECA 2026 στελέχη διεθνών brands τροφοδοσίας και επαγγελματικού εξοπλισμού που επισκέφτηκαν την έκθεση.



**AM. LIBERATO/ SORRENTINO SALUM
CATERPLUS**

«Είμαστε μία οικογενειακή επιχείρηση αθλητικών και παρουσιάζουμε για πρώτη φορά με τον συνεργάτη μας, CATERPLUS, τα παραδοσιακά προϊόντα μας από το Abruzzo της Ιταλίας. Η επίσκεψή μας στη HORECA μας έδωσε την ευκαιρία, να έρθουμε σε επαφή με τον κόσμο του τουρισμού και της εστίασης»



**MEL. BRUNNER-ALFONSO/ BAMIX
COOKING HELLAS AE**

«Είμαι χαρούμενη με τη δουλειά που έχουμε κάνει εδώ στο περίπτερο της Cooking Hellas κατά τη διάρκεια της έκθεσης. Αρκετά μεγάλος αριθμός επαγγελματιών έδειξε ενδιαφέρον για τα προϊόντα της Bamix και ελπίζω αυτές οι συναντήσεις να μετατραπούν στο άμεσο μέλλον σε κερδοφόρες συμφωνίες, τόσο για την εταιρεία, όσο και για τους πελάτες μας».



**SERGIO SARANITI LANA
DELIFRANCE**

«Παρουσιάζουμε εφαρμογές σε ψωμί, focaccia, πίνσα κ.λπ. του brand Panitaly της Delifrance. Προσπαθούμε να παρουσιάσουμε πάντα κάτι νέο, που θα βοηθήσει τους επαγγελματίες να διαφοροποιηθούν. Είναι η πρώτη φορά που επισκέπτομαι την έκθεση και μου φαίνεται πολύ ζωντανή και γεμάτη κόσμο. Μου αρέσει πολύ!»



**W. TOFOLLON/ HENNY PENNY CORP
DOMESTICA ABETE**

«Η Domestica είναι από τους παλιότερους και πιο έμπιστους συνεργάτες μας σε όλη την Ευρώπη, ενώ η εταιρεία μας -Henny Penny- έχει ιδρυθεί από το 1957. Είναι η τρίτη φορά που έρχομαι στην έκθεση HORECA και πάντα το απολαμβάνω, καθώς πρόκειται για μια έξοχη διοργάνωση, με φοβερό παλμό».



**J. KOVERZNEVA/ MORETTI FORNI
ESTIASI**

«Πρώτη φορά επισκέφτηκα τη HORECA και ήταν μια ευχάριστη έκπληξη. Είδα μία εξαιρετικά οργανωμένη έκθεση με εύκολη πρόσβαση, αθλή και πλήθος επαγγελματιών. Η ελληνική αγορά βρίσκεται σε ανάπτυξη και θεωρώ ότι η HORECA αποτελεί μία πραγματική ευκαιρία για τα μεγάλα ευρωπαϊκά brand του τουρισμού».



**SEBASTIEN BENEAT / BRIDOR
OLYMPIC FOODS**

«Εκπροσωπώ τη γαλλική Bridor, που εξειδικεύεται στην παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων αρτοποιίας και βιενέζικης ζαχαροπλαστικής. Η έκθεση είναι πολύ ενδιαφέρουσα, βρισκόμαστε εδώ με το στρατηγικό συνεργάτη μας την Olympic Foods και προσδοκούμε για άλλη μία χρονιά η παρουσία μας να σηματοδοτήσει μία ακόμη επιτυχημένη πορεία για το brand μας στην Ελλάδα».



**MATTEO AGOSTI/ UGOLINI
APZINOS NIKOS AE**

«Είναι η πρώτη μου φορά στην HORECA. Μου είχαν πει ήδη πολύ καλά λόγια για την έκθεση και ερχόμενος εδώ βρήκα αυτή επιβεβαίωση! Στόχος μας εδώ είναι να παρουσιάσουμε τα προϊόντα μας στην ελληνική αγορά. Η Arzinos αποτελεί έναν αγαπημένο συνεργάτη, ο οποίος στην πορεία των χρόνων αναπτύσσεται εντυπωσιακά».



**DAVIDE VECCHIATO/ VELMA SRL
BAPANAKHS**

«Πρώτη φορά επισκέπτομαι τη HORECA και είμαι πολύ ικανοποιημένος από το επίπεδο της έκθεσης. Τα μηχανήματά μας για αρτοποιήματα και πίτσες μπορούν να λύσουν τα προβλήματα πολλών Ελλήνων επαγγελματιών. Με τη BAPANAKHS συνεργαζόμαστε εδώ και τουλάχιστον 30 χρόνια και αποτελεί σημαντικό συνεργάτη».

50+ YEARS OF
EXPERIENCE

THANK YOU FOR YOUR TRUST

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ - ΕΚΘΕΣΗ

5ο χλμ Ε.Ο. Ιωαννίνων-Αθηνών - Τ 26510 40300 - info@lappas.gr - www.lappas.gr

ΔΕΙΤΕ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ





GIULIANA BUTTIGLIERI/ TEKNA PRO
ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ Ι. ΤΕΧΝ. ΕΜΠ. ΕΠΕ

«Είναι η πρώτη φορά που έρχομαι στην Ελλάδα και σε μία έκθεση τόσο μεγάλη όσο η HORECA. Με εντυπωσίασε το υψηλό επίπεδο οργάνωσης της Horeca, αλλά και ο σωστός διαχωρισμός των διακριτών τομέων του τουρισμού (εστίαση, ξενοδοχείο, καφές κ.λπ.). Η συνεργασία μας με την εταιρεία ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ είναι άριστη!».



MARIANA SANTOS / HEINZ
ΔΙΑΝΟΜΕΥΣ

«Οι εντυπώσεις μου για την έκθεση HORECA είναι ότι δίνει πολλές ευκαιρίες στους επαγγελματίες να μάθουν για τις καινοτομίες και το τι υπάρχει σήμερα στην αγορά για αυτούς. Φέτος προωθούμε -μεταξύ άλλων- την νέα επαγγελματική συσκευασία του 1 λίτρου για ακόμη καλύτερη διαχείριση των προϊόντων μας στην κουζίνα».



M. MARSILI/ TOGNANA PORCELLANE
ΕΓΕΜ ΑΕ

«Τα μηνύματα που λαμβάνουμε από την έκθεση Horeca είναι πολύ θετικά, αφού εγκαινιάζουμε τη νέα μας συμφωνία με την εταιρεία ΕΓΕΜ ΑΕ και είμαστε χαρούμενοι γιατί παρουσιάζουμε καινοτόμα προϊόντα αποκλειστικά για την ελληνική αγορά. Είμαστε πολύ ικανοποιημένοι έως τώρα και προσβλέπουμε και σε ανάλογα αποτελέσματα».



FERNANDA RASI/ GRECI
ΕΛΕΤΡΟ

«Παράγουμε υψηλής ποιότητας προϊόντα όπως λαχανικά, τοματοειδή και μανιτάρια.

Είμαστε πολύ περήφανοι που είμαστε εδώ μαζί με τον συνεργάτη μας, την ΕΛΕΤΡΟ. Είναι η πρώτη φορά που επισκέπτομαι τη HORECA. Είναι μία πολύ επιτυχημένη διοργάνωση, με πολύ υψηλό επίπεδο επισκεπτών».



ROXANNE KERDILES/ SANTOS
ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ ΑΕ

«Με την εταιρεία ΕΜΚΟ συνεργαζόμαστε εδώ και 35 χρόνια και είμαστε ευχαριστημένοι από τη φανταστική δουλειά που κάνουν εδώ στην Ελλάδα. Όσο για τη HORECA, συνεχίζει να είναι μία εντυπωσιακή, επιτυχημένη διοργάνωση, με όμορφα περίπτερα και επισκέπτες υψηλού επιπέδου που δείχνουν μεγάλο ενδιαφέρον για τα προϊόντα που παρουσιάζονται».



PERRINE CHAVANT/ KRAMPOUZ
ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ ΑΕΒΕ

«Το επίπεδο της έκθεσης παραμένει πολύ υψηλό: Πολλοί επαγγελματίες, όμορφα περίπτερα και καλή ροή επισκεπτών αποτελούν ένα τρίπτυχο που μας κάνει πάντα ευχαριστημένους. Με την Karamanis έχουμε μια άριστη συνεργασία και φέτος παρουσιάσαμε εδώ ορισμένα νέα προϊόντα για την ελληνική αγορά».



AL. RAUNIG/ BARON ALI GROUP
ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΑΕ

«Έρχομαι για τέταρτη φορά στην έκθεση HORECA. Πρόκειται για μία υπέροχη διοργάνωση. Ειδικά για την περιοχή των Βαλκανίων και τη Νοτιοανατολική Ευρώπη, εδώ είναι το σωστό μέρος να βρискεσαι. Με την εταιρεία ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ έχουμε μία πολύ καλή συνεργασία εδώ και πολλά χρόνια».



ROMAN KUDELA/ ELOMA
ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΑΕ

«Η ελληνική αγορά ενδιαφέρει την εταιρεία που εκπροσωπώ (Eloma) και γι' αυτό δίνω συχνά το "παρών" στη HORECA μέσω του συνεργάτη μας ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ. Το βασικό πλεονέκτημα της έκθεσης είναι η εξειδίκευσή της, αφού προσελκύει επαγγελματίες του τουρισμού και της εστίασης. Πάντα χαίρομαι να βρίσκομαι εδώ!».

👁️ Κάθε χρονιά, στη HORECA αυξάνεται η επισκεψιμότητα! Οι πελάτες έρχονται πιο ενημερωμένοι και λειτουργούν στοχευμένα. Του χρόνου θα είμαστε πάλι εδώ! 🗣️
– Γιώργος Καραμάνης / ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ ΑΕΒΕ



STEVEN VAN DEN BERGHE/ DELIZIO
ΕΛΕΤΡΟ

«Έχουμε μία πολύ στενή συνεργασία με την ΕΛΕΤΡΟ, η οποία έχει και την αποκλειστικότητα για το brand μας. Ένα από τα πιο επιτυχημένα προϊόντα μας στην ελληνική αγορά είναι το λάδι Delizio Gold, το οποίο έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη των επαγγελματιών. Όσο για την επίσκεψή μου στη HORECA, βλέπω μία πολύ επιτυχημένη διοργάνωση, που αντικατοπτρίζει και την επιτυχημένη πορεία του ελληνικού τουρισμού».



Sea Grill



Απόδοση που φαίνεται στο πιάτο!

Καθαρή γεύση. Σταθερό αποτέλεσμα. Μέγιστη απόδοση.

Η σειρά **DASKALAKIS FOOD SERVICE Sea Grill** περιλαμβάνει 6 κωδικούς σχεδιασμένους για:

- comfort προτάσεις με σύγχρονη έμπνευση
- σταθερή ποιότητα και απόδοση σε κάθε παρασκευή
- έλεγχο κόστους και χρόνου στην κουζίνα



ΚΕΜΠΑΠ
ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ
ΓΑΡΙΔΑΣ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ
ΣΟΛΟΜΟΥ



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ
ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ
ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Παναρισμένα



Λύσεις για κουζίνα με απαιτήσεις!

Τραγανότητα, εμφάνιση και απόδοση που πουλάει.

Η σειρά **DASKALAKIS FOOD SERVICE Παναρισμένα** περιλαμβάνει 6 κωδικούς που προσφέρουν:

- ομοιόμορφο πανάρισμα και σωστό χρώμα
- τραγανό αποτέλεσμα εξωτερικά και ζουμερή υφή εσωτερικά
- γρήγορη και ασφαλή προετοιμασία με σταθερό food cost



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ
ΣΝΙΤΣΕΛ ΓΑΡΙΔΑΣ



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ
ΣΝΙΤΣΕΛ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΙΝΙ
BURGER ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ



ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΙΝΙ
BURGER ΓΑΡΙΔΑΣ



NUGETS
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ

Τέλειο ψήσιμο σε: πλάτο, grill, τηγάνι, φριτέζα, φούρνο & air fryer

ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ ΜΑΝΟΣ ΑΕΒΕ

ΕΔΡΑ | ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ 1: ΕΙΡΗΝΗΣ & ΦΙΛΙΑΣ 65 • ΜΑΛΑΔΕΣ • ΒΙΟΠΑ ΦΟΙΝΙΚΙΑΣ • 714 10 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ • Τ: 2810 333094-5

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ 2: ΒΙΠΕ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ • ΟΔΟΣ Μ 7 • 716 01 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΤΤΙΚΗΣ: ΨΥΓΕΙΑ ΕΥΡΩΠΗΣ • ΠΕΤΡΟΥ ΡΑΛΛΗ 8 • ΡΟΥΦ 118 55 ΑΤΤΙΚΗ • Τ: 210 5580522 • F: 210 5580954

E: info@mdaskalakis.gr • W: mdaskalakis.gr



Οι λήψεις της **Salomon Foodworld** για την περίοδο της νηστείας είναι αυτό ακριβώς που ψάχνετε! Νόστιμες, ιδιαίτερες, μοναδικές...

ΩΡΑ ΓΙΑ ΝΗΣΤΕΙΑ!

Παρόλο που η νηστεία ορίζεται θρησκευτικά ως στέρηση, για πολλούς καταναλωτές αποτελεί πλέον μια ευκαιρία για αποτοξίνωση, ευεξία και πιο συνειδητή διατροφή. Ένα σύγχρονο νησίστιμο μενού, λοιπόν, δεν πρέπει να στερείται ούτε την ποιότητα ούτε την απόλαυση: υγιεινές πρώτες ύλες, πλούσιες σε θρεπτικά συστατικά, ισορροπημένες γεύσεις και δημιουργικές συνταγές που προσφέρουν πραγματική γευστική εμπειρία.

Στο πνεύμα του fasting λοιπόν, η Salomon Foodworld προτείνει τα πιο ζουμερά φυτικά burgers για ασυναγώνιστες δημιουργίες, που δεν αφήνουν κανέναν ασυγκίνητο.

Αναβαθμισμένο street food!

Η νέα plant-forward κουζίνα θέλει λαχανικά, όσπρια, δημητριακά και σπόρους να έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο· όχι απλώς ως υποκατάστατα κρέατος, αλλά ως ολοκληρωμένες, αναβαθμισμένες και gourmet συνταγές. Ακολουθώντας τις σύγχρονες τάσεις για αναβαθμισμένο street food, τα πρωτότυπα και gourmet **Vegan Burgers** της Salomon Foodworld κάνουν τη διαφορά: Το **Green Oat** με πράσινα **super food** λαχανικά, το «κόκκινο αδερφάκι» του με βάση το παντζάρι, το απόλυτο **Umami Master** με 2 είδη μανιταριών, το **Crunchy Kimchi** εμπνευσμένο από την κορεατική κουζίνα, αλλά και το **Vegan Smash Burger** για όσους δεν θέ-

λουν να στερηθούν τίποτα, προσφέρουν ουσιαστική διαφοροποίηση και υψηλή προστιθέμενη αξία σε κάθε μενού.

Εύκολα, γρήγορα, γευστικά

Σχεδιασμένα για εύκολη και πρακτική χρήση, ακόμη και από μη εξειδικευμένο προσωπικό, τα **gourmet Vegan Burgers** της Salomon Foodworld εξασφαλίζουν γρήγορη προετοιμασία on demand, χωρίς φύρες, και μπορούν να παρασκευαστούν με απλό εξοπλισμό.

Αναβαθμίστε το μενού σας χωρίς επιπλέον πολυπλοκότητες, προσφέροντας επιλογές που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες και ενθουσιάζουν κάθε γνήσιο λάτρη των αυθεντικών γεύσεων.

WOW YOUR GUESTS

Veggie Burgers με άποψη



CRUNCHY KIMCHI BURGER

- Κορεάτικη τάση: kimchi στο burger
- Τραγανό, στιλάτο και vegan
- Εύκολο στον χειρισμό, ασφαλές στην προετοιμασία

ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ 5000536 • 4 × 1,08 kg = 4,32 kg (1,08 kg = 11-13 Τεμάχια à Περίπου **90 g**) • ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ: 10-11 cm



NEO ✦

VEGAN ✦

BUTTERNUT SQUASH BURGER

- Trend highlight για το burger menu σου
- Χορταστική υφή με ζουμερή κολοκύθα butternut
- Χειροποίητη εμφάνιση με μεγάλα κομμάτια κολοκύθας

ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ 5000500 • 4 × 1,17 kg = 4,68 kg (1,17 kg = 12-14 Τεμάχια à Περίπου **90 g**) • ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ: 10-11 cm



VEGAN ✦

NEO ✦



ΤΡΥΓΗΤΗΣ

Αυθεντική δημιουργική κουζίνα σε μια σύγχρονη ταβέρνα

Στα σύνορα μεταξύ του δήμου Θεσσαλονίκης και του δήμου Πυλαίας, στα Κωνσταντινοπολίτικα, ο «Τρυγητής» προσφέρει τη δική του ολοκληρωμένη γαστρονομική πρόταση στο κοινό της Βόρειας Ελλάδας, με «φάρο» την ελληνική δημιουργική κουζίνα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: STUDIO ΘΕΟΔΟΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

Τρία χρόνια συμπληρώνονται από τη μέρα που ο «Τρυγητής» άνοιξε τις πόρτες του για το κοινό και τους επισκέπτες της Θεσσαλονίκης. Ήταν Απρίλιος του 2023 όταν ο σεφ Γιώργος Κατακαλίδης, μαζί με τον πάλαι ποτέ συνεργάτη του στην «Ντάνγκα-ρα» και στο «Βαρύ Πεπόνι», Ηλία Ηλιάδη, και τον Δημήτρη Κανιόγλου εγκαίνιασαν τον ατμοσφαιρικό χώρο τους. Στα Κωνσταντινοπολίτικα της Πυλαίας, εκεί όπου κανείς φτάνει με οδήγηση 15 λεπτών από την Πλατεία Αριστοτέλους, ο «Τρυγητής»

εντάσσεται στην εδραιωμένη τάση της γαστροταβέρνας, που γεννήθηκε στην πρωτεύουσα του Βορρά στα τέλη της δεκαετίας του 2000. Συγκεκριμένα, ο κ. Κατακαλίδης σημειώνει, μιλώντας στο περιοδικό ΨΗΤΟ, πως το μαγαζί «βρίσκεται κάπου ανάμεσα στη φόρμα εστιατορίου και ταβέρνας, με οικείο, χαλαρό περιβάλλον και στοιχεία που παραπέμπουν στο παραδοσιακό». Η ομάδα του «Τρυγητή» προσεγγίζει την ελληνική δημιουργική κουζίνα με απλότητα και σεβασμό, με διάθεση πειραματισμού που υπηρετεί το τελικό αποτέλεσμα



1



2

1. Το εσωτερικό τμήμα της σύγχρονης ταβέρνας, μια σάλα που αποπνέει απλότητα και ζεστασιά. 2. Ο σεφ, Γιώργος Κατακαλίδης, δίνει έμφαση στην εποχικότητα και στα τοπικά υλικά από τη Βόρεια Ελλάδα. 3. Επιμελημένα πιάτα, η ελληνική δημιουργική κουζίνα προσεγγίζεται με σεβασμό.

και με φροντίδα στην πρώτη ύλη. Στο μενού, που ανανεώνεται συχνά με βάση την εποχικότητα, δεσπόζουν χειροποίητες δημιουργίες, τυριά από διάφορα σημεία της χώρας, κρέας και ψάρι από προμηθευτές που ο σεφ γνωρίζει με το μικρό τους όνομα.

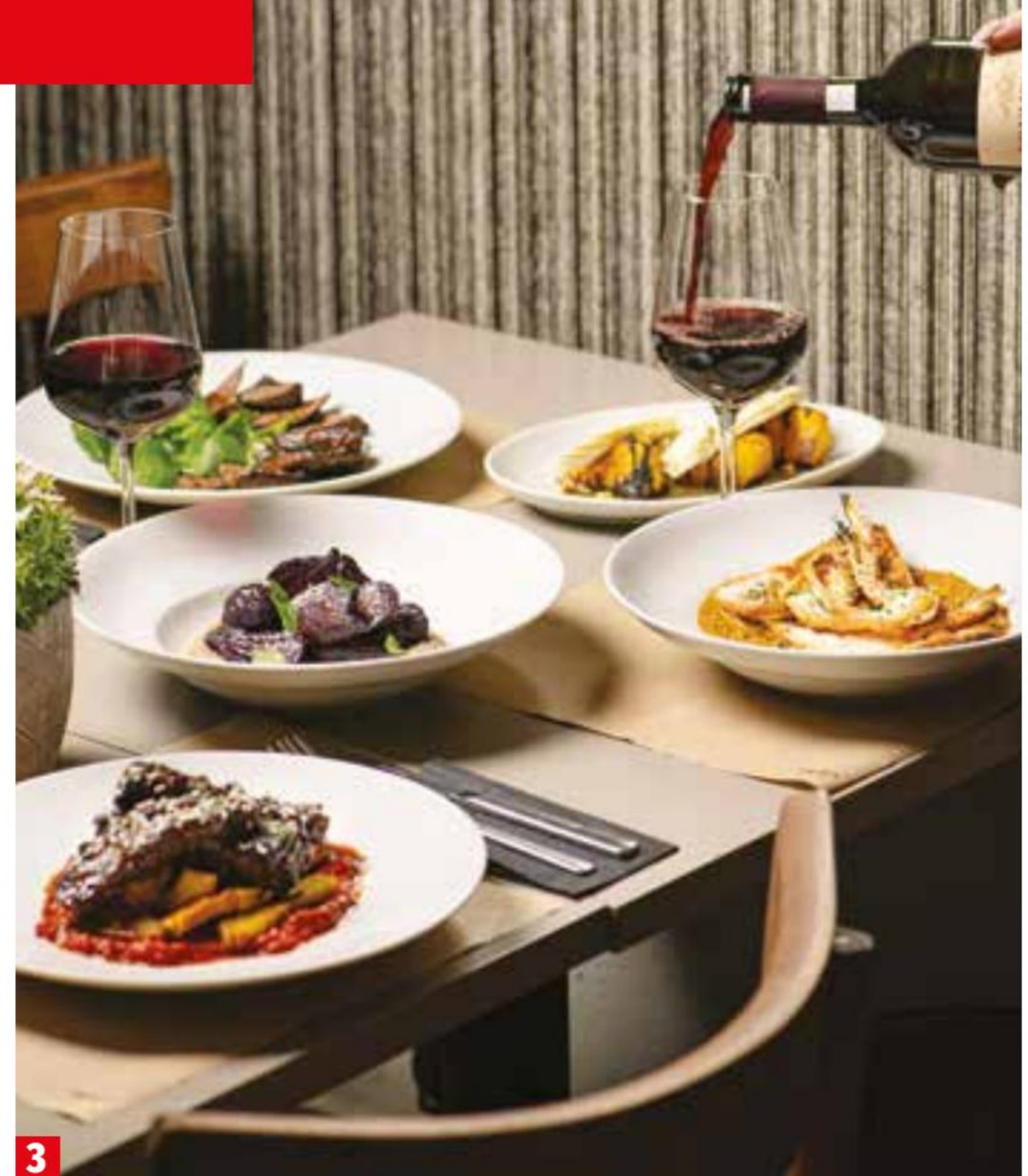
Με πυξίδα τις εποχές

Τα προσφερόμενα πιάτα, λοιπόν, αλλάζουν κυλιόμενα πάντα βάσει των δεδομένων που θέτουν οι εποχές του χρόνου. «Κάποιες επιλογές αφαιρούνται παροδικά από το μενού. Για παράδειγμα, τον χειμώνα το χουνκιάρ μπεγιεντί, ένα δημοφιλές φαγητό στο μαγαζί μας, μένει εκτός κάρτας καθώς οι μελιτζάνες τους χειμερινούς μήνες είναι εκτός εποχής. Στη θέση του ο επισκέπτης μπορεί κανείς να βρει άλλες εξίσου νόστιμες προτάσεις όπως για παράδειγμα ένα μοσχαράκι γιουβέτσι με παλαιωμένο κασέρι Σοχού», εξηγεί ο Γιώργος Κατακαλίδης.

Αντίστοιχα, το καλοκαίρι είναι μια περίοδος που η κατανάλωση ψαριών και θαλασσινών αυξάνει, αφήνοντας πίσω το κρέας. Τα περισσότερα θαλασσινά φτάνουν στα δημιουργικά χέρια της ομάδας του «Τρυγητή» από τα νερά της Καβάλας, ενώ ξε-

χωρίζει και ο χειροποίητος ζωμός γαρίδας που φτιάχνεται στην κουζίνα της ταβέρνας και νοστιμίζει μια σειρά από ευφάνταστα πιάτα του θέρους.

«Συνολικά, τα υλικά μας προέρχονται κυρίως από τη Βόρεια Ελλάδα, καθώς η πρόσβαση για εμάς είναι πιο άμεση. Κάθε Πέμπτη, φροντίζουμε να πηγαίνουμε στη λαϊκή και να συναντάμε τους παραγωγούς που γνωρίζουμε πλέον πολύ καλά. Από αυτούς αγοράζουμε πάντα τις πρώτες ύλες που χρειαζόμαστε, πράγματα που δεν μπορούμε να βρούμε εύκολα αλλού, όπως τις μπαχοβίτικες πιπεριές, μια πικάντικη ποικιλία από την Αθωπία Πέλλας», εξηγεί. Παράλληλα, όπως προαναφέρθηκε, τα τυριά παίζουν σημαντικό ρόλο στη συνολική γαστρονομική εμπειρία της θεσσαλονικιώτικης ταβέρνας. Το Μεριαρένο Κάσου με μέλι σουσούρας (γνωστό και ως ερεικόμελο), ο Μπάτζος Πάικου σαγανάκι με αποξηραμένο δαμάσκηνο ποσέ και μαυροσούσαμο, αλλά και η Βολιώτικη Κοπανιστή με ψητό κρεμμύδι περιλαμβάνονται στα εύγευστα ορεκτικά του μενού. Από την άλλη, στα signature κυρίως πιάτα φιγουράρουν η Πέτουρα με μανιτάρια ραγού με χρυσή τρομπέτα και Κε- ➤



3

«Στο μενού του "Τρυγητή", που ανανεώνεται συχνά με βάση την εποχικότητα, δεσπόζουν χειροποίητες δημιουργίες, τυριά από διάφορα σημεία της χώρας, κρέας και ψάρι από προμηθευτές που ο σεφ γνωρίζει με το μικρό τους όνομα.»



1. Στον τοίχο, μεταξύ άλλων, το κοινό συναντά και ένα καρτέ από τη θρυλική ταινία του Σταύρου Τσιώλη, «As περιμένουν οι γυναίκες».
2. Το κρασί παίζει κυρίαρχο ρόλο στον «Τρυγητή».

φαλοτύρι Ζαράκων, η Πανσέτα Φούρνου με σάλτσα πετιμέζι και σουσάμι, τα χειροποίητα Σουτζουκάκια Σχάρας από μοςχαρίσιο και πρόβειο κιμά με σως κηπουρού επίσης χειροποίητης, αλλά και το Κατσικάκι Βέροιας στη γάστρα.

Το κρασί στο βάθρο

Από το όνομά του μέχρι την επιλογή να τοποθετηθεί το σταφύλι στο λογότυπό του, ο «Τρυγητής» κάνει ξεκάθαρα εμφανή τη λατρεία του για το κρασί και την κουζίνα του. Πρόκειται για μία βαθιά αγάπη που κομίζει στον χώρο ο σεφ Γιώργος Κατακαλίδης, ο οποίος ταξιδεύει ανά την Ελ-

λάδα, προχωρά σε γευσιγνωσίες και τελικά βγάζει από τις βαλίτσες του οινικές προτάσεις από διάφορα μικρά και μεγάλα οινοποιεία. Η wine list αλλιάζει συχνά, ακολουθώντας τη ροή των μεταβολών του μενού, και ανανεώνεται με νέες προθήκες και επιλογές. Κάθε μπουκάλι που συνοδεύει το γεύμα γίνεται λειτουργικό στοιχείο της γαστρονομικής τελετουργίας και σφραγίζει με το άρωμά του τη στιγμή. Λευκά, κόκκινα, ροζέ και orange, αφρώδη κρασιά και ρετσίνες, όλα χωρούν και όλα «αναπνέουν» στην επιμελημένη λίστα που κρατά στα χέρια του κάθε επισκέπτης περνώντας το κατώφλι του μαγαζιού. Από το Κτήμα Γεροβασιλείου της Θεσσαλονίκης και τα Οινοποιεία Βεγορίτις στη Φλώρινα, μέχρι το Κτήμα Σκλάβος στην Κεφαλονιά και το Οινοποιείο Ουσύρα στις Κυκλάδες, ένας ολόκληρος κόσμος οινικής απόλαυσης ανοίγεται και ζωντανεύει στη σάλα του «Τρυγητή». Με μια βαθιά και οργανική αυθεντικότητα, η

σύγχρονη ελληνική ταβέρνα που οδηγεί τους Θεσσαλονικείς μέχρι την Πυλαία ακολουθεί πιστά τη συνταγή της απλότητας και δεν σκοπεύει να παρεκκλίνει ούτε εκατοστό στο μέλλον.

Όπως άλλωστε θα μπορούσαμε να παραφράσουμε τον ήρωα που υποδύεται ο Αργύρης Μπακιρτζής στην ταινία του Σταύρου Τσιώλη «As περιμένουν οι γυναίκες» -ένα καρτέ που συναντά κανείς ως διακοσμητικό στοιχείο στον χώρο- οι άνθρωποι ευνοούν και επιβραβεύουν αυτούς που από ασίγαστο πάθος για την κουζίνα δημιουργούν από το Α έως το Ω μια πρόταση που χαρακτηρίζεται από μεράκι, έμφαση στη λεπτομέρεια και προσοχή στο τελικό σερβιριζόμενο αποτέλεσμα. ■

❖❖❖ Λευκά, κόκκινα, ροζέ και orange, αφρώδη κρασιά και ρετσίνες, όλα χωρούν στην επιμελημένη wine list που κρατά στα χέρια του όποιος περνά το κατώφλι της ταβέρνας. ❖❖❖

i Τρυγητής
17ης Νοεμβρίου 12
Κωνσταντινοπολίτικα, Πυλαία
Θεσσαλονίκης
Instagram: trigitis_taverna
Τηλ.: 2317 700 903

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.



ΩΡΑ ΓΙΑ BRUNCH!

Τα πιο εύκολα και λαχταριστά σάντουιτς για κάθε
all day spot δανείζονται υλικά από τη Μεσόγειο
και απογειώνουν κάθε κατάλογο. Εμπνευστείτε
και δημιουργήστε!

Brioche bun με Μορταδέλλα και Βολάκι Τήνου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- 1 bun brioche
- 2 φέτες μορταδέλλα
- Λίγα φρέσκα φύλλα πολύχρωμο baby σαλατικό
- Μαγιονέζα
- 2 φέτες Βολάκι Τήνου
- Κρέμα βαλσάμικο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανοίγουμε το brioche στη μέση. Απλώνουμε και στις δύο φέτες μαγιονέζα, τοποθετούμε επάνω στο μισό της βάσης το τυρί, λίγα baby φύλλα και τις φέτες μορταδέλλας. Σκεπάζουμε με το άλλο μισό του bun και κόβουμε στα 4. Τοποθετούμε το σάντουιτς στο πιάτο, προσθέτουμε λίγα ακόμη baby leaves, γαρνίρουμε με την κρέμα βαλσάμικο και σερβίρουμε.





Brioche με προσούτο και flakes τρούφας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- 1 bun brioche
- 4 φέτες προσούτο
- 20 γρ. flakes παρμεζάνας
- 3 έως 5 γρ. flakes τρούφας
- pesto sauce

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανοίγουμε το brioche στη μέση και απλώνουμε και στις δύο φέτες λίγη pesto, τοποθετούμε επάνω στο μισό της βάσης το προσούτο, τα flakes παρμεζάνας και τρούφας. Σκεπάζουμε με το άλλο μισό του bun και τοποθετούμε το σάντουιτς στο πιάτο, προσθέτουμε λίγη ρόκα, γαρνίρουμε με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρουμε.



French baguette με κατσικίσιο τυρί και ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- 1/2 μπαγκέτα
- 2 φύλλα μαρούλι
- 1 μικρή ντομάτα
- 60 γρ. κατσικίσιο τυρί
- 20- 30 γρ. ελιές (χωρίς κουκούτσι)
- ρίγανη
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε τη μπαγκέτα στη μέση, γαρνίρουμε με ελαιόλαδο και τα δύο μέρη και απλώνουμε στην εσωτερική επιφάνεια του "μισού" της βάσης τα φύλλα μαρούλι. Κόβουμε το τυρί σε κύβους και τη ντομάτα σε φέτες και τα προσθέτουμε με την αντίστοιχη σειρά πάνω από το μαρούλι. Γαρνίρουμε με τις ελιές, προσθέτουμε αλάτι και ρίγανη, σκεπάζουμε με το "καπάκι" της μπαγκέτας και κόβουμε το σάντουιτς στη μέση. Τοποθετούμε στο πιάτο, γαρνίρουμε με λίγα φύλλα ρόκας και περιχύνουμε το σάντουιτς με λίγο ακόμη ελαιόλαδο. Σερβίρουμε.





Sando με Κατσικίσιο Κορμό και Παντζάρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- 2 φέτες ψωμί ιαπωνικού τύπου Shokupan
- Baby παντζαρόφυλλα
- 40 - 60 γρ. παντζάρι (βρασμένο)
- 2 φέτες γαλλικό κατσικίσιο κορμό (chevre log)
- Μαγιονέζα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Απλώνουμε στην επιφάνεια κάθε φέτας ψωμιού λίγη μαγιονέζα, προσθέτουμε στη μία φέτα το τυρί, το παντζάρι κομμένο σε κύβους και τα baby leaves και σκεπάζουμε με την άλλη φέτα. Κόβουμε το σάντουιτς στη μέση και τοποθετούμε στο πιάτο. Γαρνίρουμε με λίγα φύλλα παντζαριού και σερβίρουμε.

Χαρουπόψωμο με Ζαμπόν Fouet και Pecorino Φυστίκι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- 1 μπαγκέτα με χαρούπι
- Baby σπανάκι
- 4 φέτες ζαμπόν Fouet
- 30 - 50 γρ. Pecorino με φυστίκι
- ελαιόλαδο έξτρα παρθένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανοίγουμε τη μπαγκέτα στη μέση και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Απλώνουμε στην επιφάνεια του μισού της βάσης το τυρί, προσθέτουμε τις φέτες ζαμπόν γαρνίρουμε με τα baby leaves και σκεπάζουμε με το άλλο μισό. Κόβουμε τη μπαγκέτα σε 4 κομμάτια, τοποθετούμε στο πιάτο, γαρνίρουμε με λίγα φύλλα επιπλέον και προσθέτουμε λίγο ακόμη έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Σερβίρουμε.



elvida

FOODS

Μαζί
φτιάχνουμε
το αύριο!

Ευρεία γκάμα κωδικών σε:

- ✓ Κρέας βόειο Angus Αργεντινής (Devesa)
- ✓ Κρεατοσκευάσματα
- ✓ Προϊόντα κιμά
- ✓ Γύρους
- ✓ Slow cooked επιλογές



- ▶ Αδιαπραγμάτευτη ποιότητα
- ▶ Ιδιόκτητη μονάδα παραγωγής
- ▶ Προϊόντα για HO.RE.CA & Retail



T: 210 5785051 | E: info@elvidafoods.gr | W: www.elvidafoods.gr

Σάλτσα, η υπογραφή σε κάθε πιάτο!

Σε κάθε επαγγελματική κουζίνα υπάρχει ένα στοιχείο που φέρνει τα πάντα σε ισορροπία. Κρέας, λαχανικά, ζυμαρικά, street food δημιουργίες ή fine dining προτάσεις αποκτούν συνοχή μέσα από ένα κοινό σημείο αναφοράς: **τη σάλτσα.**

Η σωστή σάλτσα δεν λειτουργεί απλώς ως συνοδευτικό. **Ενώνει γεύσεις, εξισορροπεί υλικά και αναδεικνύει τον χαρακτήρα της πρώτης ύλης.** Είναι εκείνη που μετατρέπει μια ιδέα σε ολοκληρωμένο πιάτο και ένα μενού σε εμπειρία με ταυτότητα.

Εδώ και **30 χρόνια**, η **PROVIL** εξελίσσει τη σάλτσα ως βασικό εργαλείο της επαγγελματικής γαστρονομίας. Από τις σειρές **Mise en Place**, **Sandwich Creams** και **Dressings**, έως τις **Διεθνείς Σάλτσες**, τα **Chutneys & Relishes** και τα **προϊόντα Delicatessen**, διαμορφώνει ένα ολοκληρωμένο σύνολο

λύσεων που ανταποκρίνεται στις ανάγκες κάθε σύγχρονης κουζίνας.

Στην πράξη, αυτό σημαίνει ότι ο επαγγελματίας έχει στη διάθεσή του εργαλεία και προϊόντα που προσφέρουν συνέπεια στο αποτέλεσμα, ευελιξία στη δημιουργία και φυσικά δυνατότητα ουσιαστικής διαφοροποίησης.

Οι στοχευμένες γευστικές προτάσεις της PROVIL αναβαθμίζουν το μενού σας, ενισχύουν τη γαστρονομική εμπειρία που προσφέρετε και οδηγούν το concept σας σε ένα ακόμη πιο premium επίπεδο.

Provil.
Δίπλα Σας Σε Κάθε Πιάτο!



ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



BBQ Chipotle Glaze
Κωδ. 55416

Κρεμώδης σάλτσα BBQ με πλούσια γεύση ντομάτας. Ιδανική και ως γλάσο κρεάτων και πουλερικών.



Parmesan
Κωδ. 55153

Ιδανική για ζυμαρικά, ριζότα και sandwiches, premium dips και πιάτα με εκλεπτυσμένες γευστικές πινελιές.

provil.gr



info@provil.gr



SANDWICH
CREAMS

DRESSINGS

READY
SAUCES

ETHNIC
SAUCES

provil
FLAVOR CONCEPTS

Η
premium
πλευρά της
sauce



MISE EN
PLACE

CHUTNEYS





Στάθης Αντωνακόπουλος

SUCCESS STORY

ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ

Πολυσχιδής προσωπικότητα, είναι ιδιοκτήτης επιτυχημένων εστιατορίων και executive chef με σπουδές στην ψυχολογία και το μάρκετινγκ. Έφυγε από την Ελλάδα σε νεαρή ηλικία για να κατακτήσει τη Νέα Υόρκη και απέδειξε πως τίποτα δεν είναι ακατόρθωτο.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΣΤΑΘΗ ΑΝΤΩΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ



Μπορεί να χρειάστηκε να αφήσει την Ελλάδα προκειμένου να δώσει σάρκα και οστά στα επαγγελματικά του όνειρα αλλιά, όπως παραδέχεται και ο ίδιος, η Ελλάδα δεν τον άφησε ποτέ. Έχει μακρά πορεία στον κλάδο της φιλοξενίας, η οποία ξεκίνησε σε ηλικία 18 ετών, όταν άρχισε να δουλεύει στο ξενοδοχείο και εστιατόριο του παππού του στην Ελλάδα. Ο πρώτος του σημαντικός σταθμός στην Αμερική ήταν το εστιατόριο Kellari, όπου εργάστηκε ως Director of Operations ενώ αργότερα, το 2012, άνοιξε το δικό του εστιατόριο, STIX. Σήμερα, είναι ιδιοκτήτης και executive chef των χώρων εστίασης Carnegie Diner & Cafe στο Μανχάταν, CEO της Carnegie Hospitality (η οποία κατέχει και διαχειρίζεται την Carnegie Catering), ετοιμάζεται να ανοίξει το ελληνικό εστιατόριο Delos -επίσης στο Μανχάταν- και, μέσα στο 2026 αναμένεται να υλοποιήσει το πρώτο επιχειρηματικό του εγχείρημα στην Ελλάδα, φέρνοντας στη χώρα μας το εμβληματικό τοπόσημο της Νέας Υόρκης, Gallagher's Steakhouse. Όταν μιλάς με τον Στάθη Αντωνακόπουλο, δεν ξέρεις από πού να ξεκινήσεις. Μπαίνουμε, λοιπόν, κατευθείαν στο... ψητό και με αφορμή τα πτυχία του στην ψυχολογία και το μάρκετινγκ, αλλιά και το δημοσίευμα του Forbes που χαρακτή-



ρισε το Carnegie Diner & Cafe ως «diner που αξίζει να επισκεφθείς, τόσο για τα φρέσκα υλικά των πιάτων του και το σεβασμό που δείχνει στο φαγητό, όσο και για το ευγενικό και εξυπηρετικό προσωπικό του», τον ρωτάμε για το ρόλο που έχουν παίξει οι σπουδές του στην επιχειρηματική του προσωπικότητα. «Η εστίαση συνδέεται βαθιά με το μάρκετινγκ και την ψυχολογία», μας απαντά. «Το μάρκετινγκ αφορά στη δημιουργία της σωστής αφήγησης και στο να παρέχει στους ανθρώπους αυτό που θέλουν –ακόμα και αν δεν μπορούν οι ίδιοι να το προσδιορίσουν. Η ψυχολογία αφορά στην ανάλυση των σκέψεων που υπάρχουν πίσω από τη συμπεριφορά των επισκεπτών και το πραγματικό νόημά τους. Για παράδειγμα, μπορεί να παρατηρήσεις σε ένα ζευγάρι που έρχεται για δείπνο πως δεν μιλούν μεταξύ τους και, ταυτόχρονα, παραπονιούνται για τα πάντα. Αυτό δεν έχει σχέση με το εστιατόριο. Σημαίνει πως υπάρχουν άλλα προβλήματα, που α-

φορούν τους ίδιους. Το καλύτερο που έχεις να κάνεις σε αυτές τις περιπτώσεις, είναι να τους κεράσεις μία σαμπάνια, να τους κάνεις ένα κομπλιμέντο για το πόσο υπέροχοι δείχνουν και να τους υποσχεθείς πως θα διορθώσεις κάθε πρόβλημα που σχετίζεται με την εμπειρία τους.

Με ελληνική «συνταγή»

Ζητάμε να μάθουμε περισσότερα για την επιτυχημένη συνταγή των Carnegie Diner & Cafe, που ήδη αριθμούν τέσσερα καταστήματα και είναι σε φάση περαιτέρω ανάπτυξης, με τη δημιουργία οκτώ νέων, ιδιόκτητων καταστημάτων. «Ειλικρινά, είχα κουραστεί με τα παλιομο-

δίτικα diner με το μέτριο φαγητό και το κρύο ανοξείδωτο ατσάλι στη διακόσμηση. Ήξερα ότι μπορούσα να κάνω κάτι καλύτερο. Το όραμά μου ήταν να δημιουργήσω ένα σύγχρονο, φιλόξενο χώρο, με κομψό σχεδιασμό και ένα μενού που να βασίζεται σε υλικά υψηλής ποιότητας, χρησιμοποιώντας βιολογικά και φρέσκα προϊόντα από φάρμες –όπου είναι δυνατόν. Ταυτόχρονα, ισορροπούμε ανάμεσα στις ελληνικές γεύσεις με εκείνες του αμερικάνικου diner, που θέλει τα πιάτα παρηγορητικά και διαχρονικά κλασικά –όπως είναι οι αφράτες τηγανίτες, τα ζουμερά μπέργκερ και τα τεράστια σάντουιτς με παστράμι– και της νοοτροπίας σερβιρίσματος πρωινού καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Παραδείγματος χάριν, ολοκληρώνουμε τις κλασικές τηγανίτες με παχύ ελληνικό γιαούρτι, καρύδια και μέλι, στα πιάτα με αβγά προσφέρουμε ελληνικό λουκάνικο ως επιλογή δίπλα στο μπέικον και έχουμε ενσωματώσει την σπανακόπιτα στα συνοδευτικά». ➤

☝ Το όραμά μου ήταν να δημιουργήσω ένα φιλόξενο, κομψό χώρο, με ένα μενού που θα ισορροπεί ανάμεσα στις ελληνικές γεύσεις και εκείνες του αμερικάνικου diner, το οποίο θα βασίζεται σε υλικά υψηλής ποιότητας, χρησιμοποιώντας βιολογικά και φρέσκα προϊόντα από φάρμες. ☝



1. Άποψη από τη σάλα του τελευταίου project του Στάθη Αντωνακόπουλου, του ελληνικού εστιατορίου Delos. 2. Ο Γιάννης Παρίκος, executive chef του Delos, έπαιξε σημαντικό ρόλο στην απόφαση για τη δημιουργία του εστιατορίου. 3. Γαστρονομικές προτάσεις από το Carnegie Diner & Cafe.



Αυτή την περίοδο, ο Στάθης Αντωνακόπουλος «τρέχει» επίσης το νέο του πρότζεκτ, Delos καθώς, όπως λέει, πάντα ήθελε να φτιάξει ένα ελληνικό εστιατόριο διαφορετικό από αυτά που ήδη υπάρχουν στη Νέα Υόρκη. Καταλυτικός παράγοντας για να προχωρήσει στην απόφασή του με την ιδέα του Delos, στάθηκε η συνάντησή του με τον executive chef του εστιατορίου, Γιάννη Παρίκο, για τον οποίον αναφέρει: «Όταν τον γνώρισα η απόφαση έγινε εύκολη. Το ήθος και η κουητούρα του με ενέπνευσαν και κατάλαβα αμέσως πως μπορούσαμε να φτιάξουμε κάτι καταπληκτικό. Είμαστε και οι δύο πολύ ενθουσιασμένοι που θα σας παρουσιάσουμε ένα εστιατόριο με μεσογειακό μενού και φρέσκα υλικά από τα ελληνικά νησιά, που χαρίζουν υγεία και μακροζωία».

Προκλήσεις & μαθήματα

Αναφερόμαστε στις προκλήσεις που αντιμετωπίζει ως εστιάτορας και τις εσωτερικές δικλίδες ασφαλείας που τον βοηθούν να εξελίσσεται και εξηγεί πως το μυστικό είναι «να είσαι μπροστά από την εποχή σου. Να αναλύεις τα γεγονότα, να βγάζεις τα συμπεράσματά

σου και πάντα να αμφισβητείς τον ίδιο σου τον εαυτό. Τίποτα δεν είναι γραμμένο σε πέτρα και τίποτα δεν είναι μη αναστρέψιμο. Είναι εντάξει να αλλιάζεις, να προσαρμόζεσαι και να αμφιταλαντεύεσαι. Είναι εντάξει να λες «Συγγνώμη, έκανα λάθος». Όταν το Εγώ κυριαρχεί στη σκέψη σου, είσαι καταδικασμένος». Τι γίνεται όμως με τα πρακτικά προβλήματα της καθημερινότητας; «Η μεγαλύτερη πρόκληση», λέει, «είναι, χωρίς αμφιβολία, ο συνδυασμός του εξαιρετικά υψηλού κόστους λειτουργίας μαζί με τον σκληρό ανταγωνισμό. Εμείς, το αντιμετωπίζουμε εστιάζοντας σε τρία πράγματα: Την αποδοτικότητα, τους ανθρώπους και την αξία. Έτσι, πρωτίστως βελτιστοποιούμε τις λειτουργίες -με ισχυρά συστήματα για αποθέματα, προγραμματισμό βαρδιών και μείωση της σπατάλης. Κατά δεύτερον, επενδύουμε σοβαρά στην ομάδα μας: πληρώνουμε ανταγωνιστικά, προσφέρουμε εκπαίδευση και καλλιεργούμε θετική κουητούρα, ώστε οι άνθρωποι να μένουν μαζί μας και να προσφέρουν τη ζεστή, φιλόξενη εξυπηρέτηση που αγαπούν οι πελάτες μας. Και τέλος, προσφέρουμε εξαιρετική αξία: γενναιόδωρες μερίδες υψηλής

ποιότητας σε ένα μενού που είναι αναβαθμισμένο, αλλά προσιτό.

Gallagher's Steakhouse

Η πρώτη επιχειρηματική κίνησή του στην Ελλάδα θα έχει τη σφραγίδα ενός εμβληματικού τοπόσημου για τη Νέα Υόρκη, το οποίο θα ανοίξει στο Κολλωνάκι, μέσα στο 2026. «Το Gallagher's είναι ένα θρυλικό steakhouse του 1927, διάσημο για τα dry-aged USDA Prime Steaks (ο χαρακτηρισμός USDA Prime αναφέρεται ως γνωστόν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, καθώς πρόκειται για την ανώτατη βαθμολογία ποιότητας που αποδίδει το υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ), το ψήσιμο με hickory και την κλασική ατμόσφαιρα της Νέας Υόρκης. Το συναρπαστικό αυτό εγχείρημα γίνεται σε συνεργασία με την Pax Hospitality, μια ιδιαίτερα αξιόλογη ελληνική εταιρεία, με λειτουργία πάνω από 30 χρόνων εμπειρίας στο χώρο, γνωστή για την επιτυχημένη λειτουργία μεγάλων brands, όπως τα TGI Fridays στην Ελλάδα. Οι λεπτομέρειες για την ημερομηνία ανοίγματος θα ανακοινωθούν σύντομα και ανυπομονούμε να τις μοιραστούμε με όλους!». ■



GLUTEN
FREE

Deli α λα ελληνικά

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
τα Deli του Μουτεβελή

Χελμού 45
145 65 Άγιος Στέφανος
Τ: 214 4089380
Ε: info@moutevelis.gr
www.moutevelis.gr

Με έμφαση στο ποιοτικό κρέας, τις premium κοπές, τις προσεκτικά επιλεγμένες 'Α ύλεις και τις καθαρές γεύσεις, τα κερνιβορικά στέκια επιστρέφουν δυναμικά προσφέροντας μια ανεβασμένη γαστρονομική εμπειρία στους λάτρεις της πρωτεΐνης.

ΚΑΡΝΙΒΟΡΙΚΑ ΣΤΕΚΙΑ

Πρωταγωνιστής οι καθαρές γεύσεις



ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΛΕΝΗ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ,
ΑΡΧΕΙΟ «STROUGA»

Η νέα τάση στις ταβέρνες και τις χασαποταβέρνες είναι ό,τι λαχταρούσαν εδώ και χρόνια οι λάτρεις του καλού κρέατος. Καθαροί χώροι άψογης αισθητικής με άποψη, οικείο περιβάλλον που «αγκαλιάζει» τη διάθεση της παρέας και, ταυτόχρονα, ποιοτική πρώτη ύλη που αναδεικνύεται από το σωστό ψήσιμο, χωρίς περιττές επεξεργασίες. Εμείς, ξεχωρίσαμε και σας παρουσιάζουμε τρεις αξιόλογες προτάσεις για κρεατοφαγία, οι οποίες ακολουθούν τις εν λόγω εστιατορικές νόρμες στο χώρο και τα πιάτα τους.

Ο ΑΓΡΙΟΣ, THE DIRTY BUTCHER

Ο Γιάννης Κουστένης, χασάπης, ψήστης – και, αναμφίβολα, πρωταγωνιστής της χα-

σαποταβέρνας Ο Agrios The Dirty Butcher – επιστρέφει μαγειρικά με μια ιδιαίτερη πρόταση, αλλήλα και ένα ξεκάθαρο μήνυμα. Γιατί μπορεί στο μαγαζί του να συνυπάρχουν ένα μικρό χασάπικο, μία ψισταριά, μία προσεγμένη και καλαίσθητη σάλα και ένας DJ, όμως το κρέας παραμένει σε πρώτο πλάνο και το κυρίως ζητούμενο. Mas λέει πως πήρε την απόφαση να ανοίξει το μαγαζί του «εν μία νυκτί», ενώ δεν παραλείπει να κάνει ιδιαίτερη μνεία στο συνεργάτη του, Γιάννη Μαστοράκη, «χωρίς τον οποίο τίποτα δεν θα ήταν εφικτό. Ευτυχώς που συναντηθήκαμε και, παρότι δεν γνωριζόμασταν από πριν, κουμπώσαμε αμέσως». Συζητάμε για τη φιλοσοφία του πάνω στο φαγητό και λέει πως θέλει «αγνά πράγματα, χωρίς μπλεγμένες συνταγές και πολλή ανάλυση.

Αρκούν το κάρβουνο, το αλάτι και το πιπέρι», ενώ συμπληρώνει πως μοιράζεται με τον κόσμο ό,τι ικανοποιεί πρωτίστως εκείνον. «Σερβίρω μόνο ό,τι αρέσει σε εμένα». Τι του αρέσει λοιπόν; Στο μενού βρίσκουμε τα πάντα: από αρνίσια παιδάκια και μπούτι φιλοκομμένο, χοιρινά φιλετάκια λαιμού και μπιφτέκια πρόβατο ή μοσχάρι, μέχρι καρδιά σπάλα, short ribs, T-bone και σπαλομπριζόλα από αγελάδα Δανίας. Ο ίδιος δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση στην ελιά, ενώ αγαπά και τα αρνίσια μυαλά πανέ. Πριν κλείσουμε την κουβέντα μας, δεν μπορούμε να μην του απευθύνουμε την «ερώτηση του ενός εκατομμυρίου», καθώς έχει γίνει πολύς λόγος για τα ακουστικά που συνηθίζει να φορά όσο προχωρά η βραδιά, όταν οι φωνές και η μουσική στο μαγαζί δυναμώνουν. Ακούτε



3



5



4

1. Ο Γιάννης Μουζακίτης, με την πρώτη ύλη ανά χείρας.

2. Κοτόπουλο και μπιφτέκι πρόβατο ψημένα στα κάρβουνα στο Agrios, The Dirty Butcher. 3. 6.

Στιγμιότυπο από το σέρβις και εντυπωσιακό πλάτο στο Medouli Chop House. 4. Η Strouga προσφέρει περιβάλλον ακριβού εστιατορίου, με ποιοτικά μαγειρευτά και κρεατοφαγικά πιάτα ταβέρνας. 5. Ο Γιάννης Κουστένης, επί τω έργω, λίγο πριν ψήσει.



6

κάτι ή απομονώνεστε στην ψυχία; «Ακούω τα δικά μου, αναλόγως τη διάθεση», απαντά και βάζει τα γέλια. «Από Βέρτη και Γωγώ Τσαμπά, μέχρι Κωστόπουλο και Sicario –ό,τι σηκώνει η στιγμή».

STROUGA

Η γαστροταβέρνα που ανέδειξε τη γειτονιά του Νέου Κόσμου στον αττικό γαστρονομικό χάρτη, είναι ένας χώρος που αισθητικά μάς παραπέμπει σε ένα σύγχρονο, ακριβό εστιατόριο και γευστικά μάς μεταφέρει στην ταβέρνα της γειτονιάς, όπου όλες οι γεύσεις είναι απλές και ουσιαστικές, τα πιάτα γεμάτα και οι τιμές προσιτές. Ο Γιάννης Πάσχος, ιδιοκτήτης της STROUGA, μιλά στο ΨΗΤΟ για τη σύλληψη και τη φιλοσοφία του μα-

γαζιού που έχει αγαπηθεί από τους Νεοκοσμίτες, αλλά και από ολόκληρη την Αθήνα. «Ο κόσμος ζητάει το νόστιμο, μαγειρευτό φαγητό και τα καθαρά κρέατα που έφτιαχναν παλαιότερα στις σπιτικές κουζίνες», λέει. «Με τον σεφ Δημήτρη Χωματά, δημιουργήσαμε ένα μενού με συνταγές χωρίς «τουίστ», χωρίς άσκοπες καινοτομίες. Θελήσαμε να εστιάσουμε στις παραδοσιακές τεχνικές, σε αγαπημένες γεύσεις και τις εξαιρετικές πρώτες ύλες, που κάνουν τη διαφορά. Ήθελα, για παράδειγμα, τα φασολάκια, τα ρεβίθια, η φάβα και η τραχανόπιτά μας, να είναι αυθεντικά. Η «ανατροπή» έρχεται με το να σερβίρουμε μία φάβα που είναι δυσεύρετη και βαθιά νόστιμη. Όχι με το να της προσθέτουμε στοιχεία που δεν

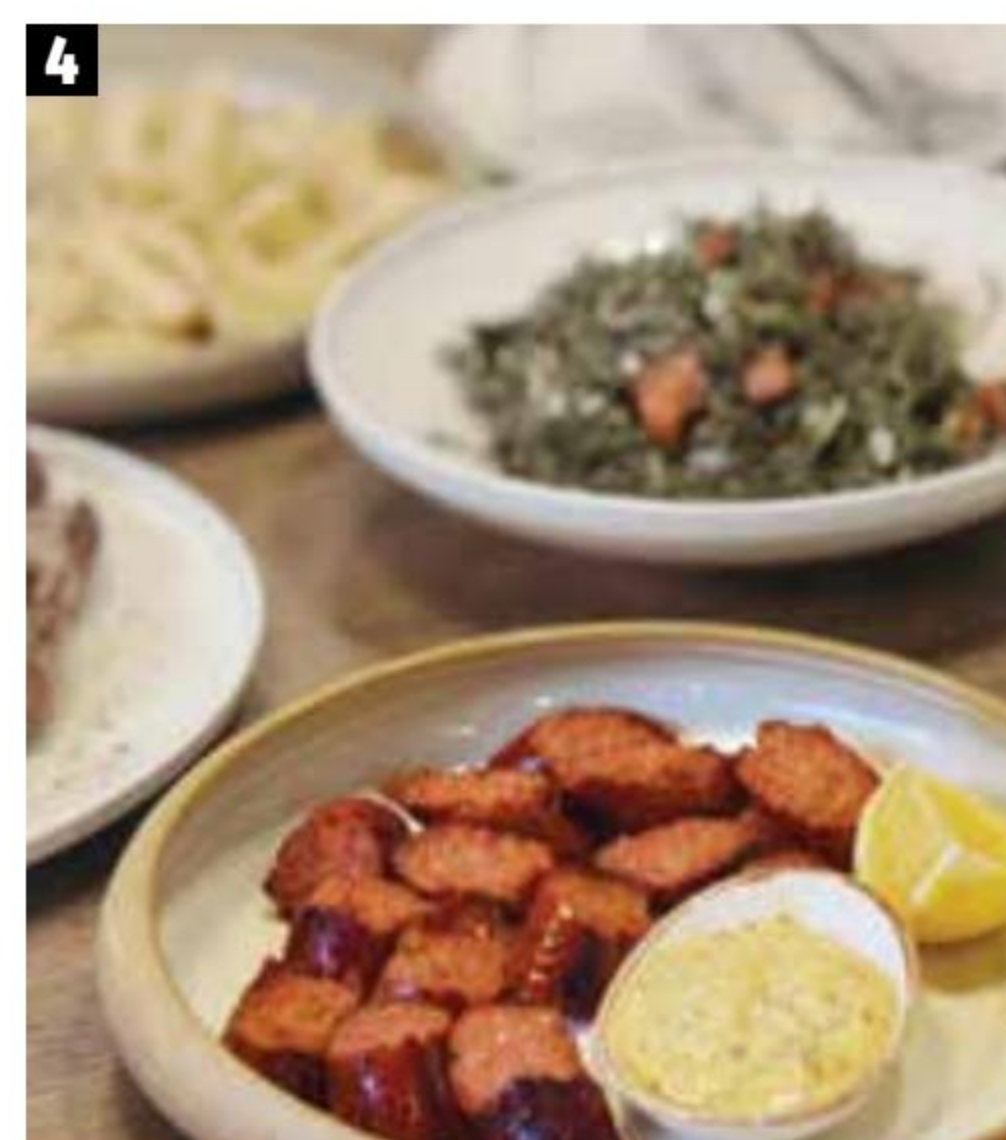
της ταιριάζουν. Σε ό,τι αφορά τα κρέατα δε, όλα είναι πεντακάθαρα και υψηλής ποιότητας. Τα παιδάκια, η προβατίνα, όλων των ειδών οι πρωτεΐνες, δεν έχουν επεξεργασία. Δεν τα μαρινάρουμε καν. Αρκούν το αλάτι, το πιπέρι και η ρίγανη για να αναδειχθούν». Μία από τις αξιοσημείωτες εκπλήξεις που «κρύβει» η STROUGA για τους πελάτες της βρίσκεται στη λίστα των ποτών που προτείνει. «Έχουμε δημιουργήσει και τα δικά μας ελληνικά κοκτέιλ», λέει ο κ. Πάσχος, «Η λίστα μας περιλαμβάνει, μεταξύ των άλλων, κοκτέιλ με ρακί, βερμούτ και ούζο, για να συνδυάσουν οι επισκέπτες μας το φαγητό τους με κάτι ιδιαίτερο, που έχει ντόπιο ➤



1. Στο Agrios, The Dirty Butcher, η καλαίσθητη σάλα συνοπάρει αρμονικά με ένα μίνι χασάπικο και μια ψισταριά. 2. Ο... Άγριος Γιάννης Κουστένης με τον συντάιρό του, Γιάννη Μαστοράκη. 3. Άποψη από το Medouli Chop House. 4. Πιάτα ταβέρνας στη STROUGA.

☝ Δημιουργήσαμε ένα μενού χωρίς άσκοπα «τουίστ». Η γευστική «ανατροπή» έρχεται με το να σερβίρουμε μία φάβα που είναι δυσεύρετη και βαθιά νόστιμη. Όχι με το να της προσθέτουμε περιττά στοιχεία που δεν της ταιριάζουν. ☝

-Γιάννης Πάσχος, STROUGA



άρωμα. Δεν σου κρύβω πως η ανταπόκριση του κόσμου σε αυτά είναι εντυπωσιακή. Τα έχει αγαπήσει όσο και τα πιάτα μας.»

MEDOULI CHOP HOUSE

Έχοντας στη «βαλίτσα» του τις εμπειρίες από την οικογενειακή επιχείρηση με σουβλάκια και τα μαθήματα χασαπικής και μαγειρικής, ο Γιάννης Μουζακίτης αποφάσισε να κάνει το προσωπικό του «γαστρονομικό ταξίδι» με το Medouli Chop House. Σε ένα χώρο φροντισμένο και οικείο, που «θυμίζει κάτι από το μπαλκόνι όπου ψήναμε στο μπάρμπε-

κιου», υποδέχεται τους επισκέπτες του για να τους προσφέρει επιλεγμένο κρέας, που διαχειρίζεται ο ίδιος, ψημένο στα κάρβουνα. «Στο Medouli δεν υπάρχει τίποτα τυποποιημένο, όλα τα προετοιμάζουμε μόνοι μας», λέει. «Παίρνουμε ολόκληρα κομμάτια μοσχαριού και τα μεριδοποιούμε ώστε να έχουμε διαθεσιμότητα και σε νωπές επιλογές για τη σχάρα, αλλά και σε κομμάτια που προορίζονται για σίτεμα. Από εκεί φτιάχνουμε και τον κιμά μας, ενώ ό,τι περισσεύει σε νεύρα και λίπος, το αξιοποιούμε για να δημιουργήσουμε το δικό μας ζωικό «βούτυρο», το

οποίο αρωματίζουμε με δεντρολίβανο, θυμάρι και πιπέρι. Με αυτό αλείφουμε όλα τα κρέατα στη σχάρα και τους χαρίζει απίστευτη νοστιμιά». Στα signature πιάτα βρίσκουμε μοσχαρίσιες κοπές όπως η Flap Steak, το Teres Major, προτάσεις με dry aged κρέατα και, φυσικά, το μεδούλι στα κάρβουνα, το οποίο συνοδεύουν με καυσαλισμένο ψωμί και chimichurri. Για τα dry aged χρησιμοποιούν black Angus Ισπανίας, σε μία διαδικασία δύο σταδίων: «Σιτεύουμε για 15-20 ημέρες και μετά, αφού καθαρίσουμε τα κρέατα, τα κλείνουμε σε vacuum και τα βάζουμε ξανά στο dry aged ψυγείο, για να "ρίξουμε" την βαριά γεύση του κρέατος και για έξτρα τρυφεροποίηση». Το μενού ολοκληρώνεται από comfort σιγομαγειρεμένα πιάτα, όπως είναι τα μοσχαρίσια μάγουλα σε ξινόμαυρο κρασί και το κότσι μαύρου χοίρου σε μπύρα. ■

8-10
ΜΑΪΟΥ
2026

Το Μεγαλύτερο
**ΦΕΣΤΙΒΑΛ
ΜΠΙΡΑΣ**
στην Ελλάδα!



Απολαύστε υπεύθυνα

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ



Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων

TOURTIÈRE

Η top κρεατόπιτα του Καναδά

Η δεύτερη μεγαλύτερη χώρα του κόσμου, ο Καναδάς, δεν ανήκει στους μεγάλους «παίκτες» της διεθνούς γαστρονομίας. Ωστόσο, η κουζίνα του συνδυάζει διάφορες βρετανικές και γαλλικές επιρροές, με την Tourtière να αποτελεί ένα δημοφιλές, comfort πιάτο.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ



Τόπος καταγωγής αυτής της ιδιαίτερης κρεατόπιτας είναι η ιστορική και γραφική πόλη του Κεμπέκ, που βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα της καναδικής επικράτειας. Η Tourtière, αν και άμεσα συνδεδεμένη στη συνείδηση των ντόπιων με τις γιορτές των Χριστουγέννων, καταναλώνεται συχνά και ευχάριστα σε κάθε συνθήκη, ανεξαρτήτως ημερολογιακών δεσμεύσεων. Πρόκειται για μία ζουμερή και αλμυρή πίτα με καρυκευμένο κρέας ενώ πολλές φορές στο μείγμα της γέμισης υπάρχουν και κομμάτια πατάτας. Για την τυπική εκτέλεση της συνταγής, το κρέας πρέπει να σιγοβράζει για ώρες σε ζωμό, έτσι ώστε το τελικό αποτέλεσμα να προσφέρει μια γεμάτη και πλούσια γεύση.

Καθώς η παράδοση της Tourtière περνά από γενιά σε γενιά και συνεχίζει να συμπληρώνει το μενού στα οικογενειακά τραπέζια, οι συζητήσεις γύρω από το είδος του κρέατος που πρέπει να περιλαμβάνει η γέμισή της δεν σταματούν ποτέ. Η πρώτη καταγεγραμμένη εκδοχή της συνταγής, σε βιβλίο μαγειρικής που εκδόθηκε στα μέσα του 19ου αιώνα, αναφέρει έναν συνδυασμό από χοιρινό, μοσχάρι και προβατίνα. Από την άλλη, το κρέας θηραμάτων (ελάφι, κουνέλι, πέρδικα κ.ά.) ήταν μια ευρέως διαδεδομένη επιλογή για τους ντόπιους μέσα στο πέρασμα των δεκαετιών. Στις μέρες μας, οι περισσότεροι χρησιμοποιούν μια μείξη χοιρι-

νού και μοσχαρίσιου κιμά, ενώ αρκετοί δε διστάζουν να στραφούν στο κοτόπουλο ως μια εναλλακτική πρόταση.

Σύμφωνα με τους ερευνητές και τους ιστορικούς της γαστρονομίας, η πρώτη εμφάνιση της Tourtière στο καναδικό έδαφος χρονολογείται στον 17ο αιώνα, την περίοδο που οι Γάλλοι αποικιοκράτες κυριάρχησαν στο Κεμπέκ. Ωστόσο, ορισμένοι θεωρητικοί τη συνδέουν ακόμα και με την La Patina, την πίτα του 5ου αιώνα, που μαγειρευόταν σε μπρούτζινο σκεύος με τέσσερα στρώματα ζύμης και μια τρύπα στο επάνω φύλλο. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα σενάρια για την προέλευση του ονόματος της Tourtière. Είναι πιθανό να έχει «βαφτιστεί» από τη λέξη “tourte”, η οποία σημαίνει αγριοπερίστερο καθώς, στο παρελθόν, το είδος του ζούσε κατά μήκος της ανατολικής ακτής του Καναδά και ήταν εύκολος στόχος για κυνήγι. Τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται στο πιάτο βάζουν τη δυνατή και ευωδιαστή υπογραφή τους στο τελικό αποτέλεσμα. Η κανέλα και το γαρύφαλλο έχουν την τιμητική τους. Μάλιστα, ειδικά το γαρύφαλλο, μπορεί είτε να προστεθεί ολόκληρο ώστε να αφαιρεθεί αργότερα είτε να αλεθεί σε γουδί και να γίνει σκόνη. Ξεχωριστή πινελιά δίνει επίσης το σιρόπι σφενδάμου, το καναδικό θρεπτικό γλυκαντικό που αποτελεί φυσική εναλλακτική της ζάχαρης.

Για το σερβίρισμα, συνηθίζεται να υπάρχει στο πιάτο μια μικρή ποσότητα από σπιτική τσάντνεϊ ντομάτας, ή εναλλακτικά λίγη απλή κέτσαπ - ειδικά όταν το γέυμα προορίζεται για παιδιά. Τις περισσότερες φορές, το απολαυστικό πιάτο συμπληρώνεται από φρέσκια πράσινη σαλάτα και τουρσί αγγουράκι, κρεμμύδι ή παντζάρι.

Συνοπτικά, η Tourtière μπορεί να μην είναι αποτέλεσμα μίας περίπλοκης γαστρονομικής έμπνευσης, καταφέρνει όμως να διατηρεί με στιβαρότητα τη θέση της στην κλασική κουζίνα του Καναδά, ιδιαίτερα στην ανατολική πλευρά του. Συνυφασμένη με τη χριστουγεννιάτικη περίοδο, αλλά και με κάθε περίπτωση που απαιτεί αυθεντικότητα και επιστροφή στις ρίζες, αυτή η κορυφαία κρεατόπιτα δίνει πάντα λύσεις και χαρίζει γευστικές συγκινήσεις. ■



ΚΛΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ TOURTIÈRE

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΥΛΙΚΑ (για τη ζύμη)

- ▶ 3 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 1 κουταλάκι ψιλό αλάτι
- ▶ 225 γρ. βούτυρο ανάλατο, παγωμένο και κομμένο σε κύβους
- ▶ 1 κουταλάκι ξίδι από κόκκινο ή λευκό κρασί
- ▶ 1/2 φλιτζάνι παγωμένο νερό

ΥΛΙΚΑ (για τη γέμιση):

- ▶ 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ▶ 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- ▶ 900 γρ. χοιρινός κιμάς
- ▶ 1 μέτρια πατάτα, καθαρισμένη και τριμμένη (προαιρετικά)
- ▶ 1/4 φλιτζανιού ξηρό λευκό κρασί
- ▶ Αλάτι & πιπέρι, κατά βούληση
- ▶ 1/2 κουταλάκι κανέλα σε σκόνη
- ▶ 1/2 κουταλάκι γαρύφαλλο σε σκόνη
- ▶ 1/4 κουταλάκι μοσχοκάρυδο σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μεγάλο μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το βούτυρο και το δουλεύουμε με τα δάχτυλα ή με κόφτη ζύμης μέχρι να σχηματιστεί ένα τρίμμα. Σε μικρό μπολ ανακατεύουμε το ξίδι με το παγωμένο νερό. Προσθέτουμε σταδιακά το υγρό μείγμα στο αλεύρι, δουλεύοντας απαλά μέχρι να ενωθεί η ζύμη. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια, τη σχηματίζουμε σε δίσκο, την τυλίγουμε

με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

Σε μεγάλο τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το σκόρδο και τον κιμά. Ανακατεύουμε σπάζοντας τον κιμά καθώς ψήνεται και συνεχίζουμε μέχρι να ροδίσει.

Προσθέτουμε την τριμμένη πατάτα και το λευκό κρασί. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε την κανέλα, το γαρύφαλλο και το μοσχοκάρυδο. Μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά, περίπου 15 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά όσο ανοίγουμε τη ζύμη.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C. Σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη σε δύο κύκλους 30 εκ. διαμέτρου, πάχους περίπου 3 χιλιοστών. Τοποθετούμε προσεκτικά το πρώτο φύλλο σε βαθύ ταψί πίτας 23 εκ., στρώνουμε καλά και κόβουμε το περίσσευμα. Προσθέτουμε τη γέμιση και την πιέζουμε ελαφρά ώστε να ισιώσει.

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο. Κόβουμε, διπλώνουμε τις άκρες και τσιμπάμε για διακόσμηση, αν θέλουμε. Αλείφουμε ελαφρά την επιφάνεια με αυγό (egg wash) και πασπαλίζουμε με ανθό αλατιού.

Ψήνουμε για 45–50 λεπτά, μέχρι η ζύμη να πάρει χρυσαφένιο χρώμα. Σερβίρεται ζεστή.



Το πρώτο zero-waste εστιατόριο στο Μεξικό!

Το Baldío συνδυάζει τη βιώσιμη γαστρονομία με τον πλούτο των μεξικανικών γεύσεων. Γι' αυτό και διακρίθηκε με το Green Michelin Star, χάρη στις «πράσινες» πρακτικές του και τη συνεργασία του με τοπικούς παραγωγούς.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: BALDÍO

Αντιμετωπίζοντας τη φύση ως ένα πεδίο διαρκούς έμπνευσης, το Baldío απέκτησε σάρκα και οστά μέσα από τη γόνιμη σύμπραξη του Arca Tierra και του Silo London. Τι ακριβώς είναι αυτά τα δύο project και πώς οι ιδρυτές τους ένωσαν τις δυνάμεις τους

για να υπηρετήσουν ένα κοινό όραμα; Τα αδέρφια Lucio και Pablo Osubiaga, γεννημένοι στο Μεξικό και εμποτισμένοι με τις αξίες που συνδέουν τους ντόπιους με τη γη τους, δημιούργησαν αρχικά το Arca Tierra στην προστατευμένη από την UNESCO περιοχή του Xochimilco. Πρόκειται για μία

πρωτοβουλία που στοχεύει στη διατήρηση των αρχαίων αζτεκικών «αιωρούμενων κήπων» (chinampas), μέσα από ένα κράμα βιολογικής γεωργίας, οικοτουρισμού και γαστρονομίας. Στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, και συγκεκριμένα στην αγγλική πρωτεύουσα, ο Douglas McMaster οραματίστη-



1. Η ομάδα του Baldío που υπηρετεί με αφοσίωση τη φιλοσοφία "zero waste".
2. Το αίθριο του εστιατορίου, στο ύψος της παραδοσιακής μεξικάνικης hacienda.
3. Στη λητή σάλα κυριαρχούν γήινα υλικά και χρώματα.
4. Μερικές από τις πολλές house made ζυμώσεις του Baldío.

κε και άνοιξε το πρώτο στον κόσμο zero-waste εστιατόριο, το Silo στο Ανατολικό Λονδίνο. Όπως ήταν φυσικό, η συνεργασία των τριών αναπτύχθηκε σε μια κοινή βάση, μέσα από την ίδια αντίληψη για τη σύγχρονη γαστρονομία και το μέλλον της, με αποτέλεσμα το Baldío να γράφει ιστορία στο μεξικανικό εστιατορικό τοπίο.

Must η επαναχρησιμοποίηση

Ένα από τα κεντρικά μηνύματα της zero-waste φιλοσοφίας του χώρου συνοψίζεται στη φράση που εύγλωττα τονίζει ότι «τα απορρίμματα είναι η αποτυχία της φαντασίας». Η κουζίνα λειτουργεί χωρίς να υπάρχει κάδος σκουπιδιών, καθώς όπως σημειώνει ο McMaster «οι κάδοι είναι φέρετρα για τα πράγματα που έχουν σχεδιαστεί λάθος». Υπό αυτή την καθοδήγηση, όλη η ομάδα ενθαρρύνεται να απογειώνει τη δημιουργικότητά της και να μεταμορφώνει κάθε υλικό σε μια νέα γεύση. Ενδεικτικά, οι φλούδες των λαχανικών μετατρέπονται σε ζωμούς ή έλαια, τα υπολείμματα της παραγωγής ποτών επαναχρησιμοποιούνται σε συνταγές και τα οργανικά απόβλητα κομποστοποιού-

νται και επιστρέφουν στις chinampas της Arca Tierra.

Κάθε γωνιά του Baldío ακολουθεί πιστά την ίδια προσέγγιση, όπου τίποτε δεν περισσεύει και τα πάντα μπορούν να αποκτήσουν έναν ανανεωμένο λειτουργικό ρόλο. Η αισθητική ταυτότητα του εστιατορίου χαρακτηρίζεται από έναν διάκοσμο βασισμένο στα υλικά φυσικής προέλευσης, με την πέτρα της περιοχής να κυριαρχεί με emphaticό τρόπο. Τα τραπέζια, τόσο τα εσωτερικά όσο και τα εξωτερικά, είναι κατασκευασμένα από ανακυκλωμένο ξύλο, ενώ μέχρι και οι παραγγελίες γράφονται πάνω σε κεραμικά πιατάκια ώστε να μειώνεται η σπατάλη του χαρτιού. Πέρα από την ολιστική zero-waste προσέγγιση, η οποία αποτυπώνεται σε όλες τις διαδικασίες από την κουζίνα έως τη σάλα, η ιδρυτική ομάδα του Baldío δίνει ξεχωριστή έμφαση και στην προέλευση των πρώτων υλών. Συνειδητά και στοχευμένα, επιθυμεί να βασίζεται στους τοπικούς παραγωγούς και όχι στα σούπερ μάρκετ, ενισχύοντας τους δεσμούς της με τη γη του Μεξικού και στηρίζοντας στην πράξη την οικονομία της πόλης. ➤



“ Η κουζίνα λειτουργεί χωρίς να υπάρχει κάδος σκουπιδιών. Το προσωπικό ενθαρρύνεται να απογειώνει τη δημιουργικότητά του και να μεταμορφώνει κάθε υλικό σε μια νέα γεύση. ”



1. Μέλη της ομάδας στο πεδίο, δηλαδή στο περιβάλλον των chinampas. 2. Μεγάλη βαρύτητα δίνεται και στην επιλογή των Α' υλών, που προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς. 3. Deco στοιχεία - αναφορές στη μεξικάνικη κουζίνα.

☝ Το εγχείρημα ενσαρκώνει τις δύο δεκαετίες αγώνα των αδερφών Osubiaga να χτίσουν ένα αναγεννητικό σύστημα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων. Εκεί, η ομάδα του Baldío μαθαίνει τις γεωργικές πρακτικές του παρελθόντος. ☝



Ο μεξικανικός «καθρέφτης»

Κάθε πιάτο στο μενού του εστιατορίου διηγείται μια ιστορία, είναι ένα κομμάτι του λαχταριστού ψηφιδωτού της αυθεντικής μεξικανικής γαστρονομίας. Με σεβασμό στην εποχικότητα, οι παραδοσιακές τεχνικές μαγειρέματος και προετοιμασίας συνδυάζονται με μια σύγχρονη οπτική που δεν φοβάται τους πειραματισμούς. Κεντρικό ρόλο στο γευστικό προφίλ του Baldío παίζει ο Max MacLean, πρώην executive chef του Silo London. Ο ίδιος και η ομάδα του έχουν σχεδιάσει με κάθε λεπτομέρεια τις γευστικές συγκινήσεις του μενού, υμνώντας την αγροτική κληρονομιά της λατινοαμερικάνικης χώρας. Μερικά από τα signature πιάτα είναι τα λαχανικά chinampa με πράσινο ριρίαν και μαύρο σκόρδο, το ψάρι ημέρας με aguachile και τουρσί, το σοταρισμένο καλαμπόκι (esquites) με βούτυρο pop corn, τσίλι chileteño και ρουίζα, ενώ στα επιδόρπια ξεχωρίζει το παγωτό horchata με σοκολάτα Tabasco. Το bar του Baldío κινείται στην ίδια zero-waste λογική και αντανakλά έντονα τη μεξικανική βιοποικιλότητα. Ψηλά στη λίστα των προτάσεων είναι οι house-made ζυμώσεις, όπου

βρίσκει κανείς terache από φράουλα και kombucha από ρουίζα, καθώς και μια σειρά από κοκτέιλ. Στη wine list κυριαρχούν κρασιά από οκτώ διαφορετικές πολιτείες του Μεξικού, ενώ περίοπτη θέση στον κατάλογο έχουν οι περισσότερες από 15 ετικέτες mezcal, ποτό που παράγεται από την καρδιά της αγαύης.

Προς ένα βιώσιμο μέλλον

Με λίγα λόγια, το εγχείρημα του Baldío ενσαρκώνει τις δύο δεκαετίες αγώνα των ιδρυτών Lucio και Pablo Osubiaga να χτίσουν ένα αναγεννητικό σύστημα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων μέσω του Arca Tierra. Σε αυτό το περιβάλλον των chinampas, που λειτουργεί πρακτικά ως «κήπος» του εστιατορίου, όλα τα μέλη της ομάδας μαθαίνουν τις γεωργικές πρακτικές του παρελθόντος με φόντο ένα βιώσιμο μέλλον, συλλέγουν τις πρώτες ύλες για την κουζίνα τους και υπηρετούν τη δέσμευση σε μια zero-waste στρατηγική. ■

BALDIO
Antonio Solá 26, Condesa,
Mexico City, www.baldio.mx

ΝΕΕΣ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ

ΝΕΑ
ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΙΔΙΟΣ
ΤΟΠΟΣ

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ
ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ
& ΕΜΠΟΡΙΚΗ
ΔΥΝΑΜΙΚΗ

16/18
OKT
2026

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



LOGISTICS EXPO & TRANSPORTS ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ο ΙΣΧΥΡΟΣ ΣΥΜΜΑΧΟΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ



Managing Supply Chain Networks

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ



ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ



FORUM S.A.
Member of NürnbergMesse Group

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ
ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

HO|RE|CA| foodexpo Greece oenotelia xenia artoza

Global Pack FOODTECH

LOGISTICS
EXPO

truck
van
expo

ATHENS
COFFEE
FESTIVAL

WORLD OF
Beer

AZ SNACK & COFFEE ΨΗΤΟ DAIRY MEATPLACE Supply Chain & Logistics

FORUM
TOTAL SOLUTIONS

Κατασκευές
Περιπτέρων

Υπηρεσίες

Εκδηλώσεις

Εκτυπώσεις

ΔΙΕΘΝΗ & ΚΑΥΤΕΡΑ



10 SPICY ΠΙΑΤΑ

ΑΠΟ ΟΛΟΝ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Μερικοί το προτιμούν καυτό... και κάποιοι ακόμα πιο πολύ. Τα καυτερά τρόφιμα και φαγητά, βρίσκονται στην παράδοση πολλών χωρών, αποτελώντας πολλές φορές τη βάση για την ίδια την εθνική κουζίνα, της οποίας γίνονται σχεδόν συνώνυμα, όπως το Κορεάτικο kimchi. Δέκα από τα πιο γνωστά και αγαπημένα καυτερά πιάτα από τη Μαλαισία ως την Ταϊλάνδη, κι από την Ιταλία ως την Ινδία, παρουσιάζουμε στο ρεπορτάζ που ακολουθεί.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΧΑΡΙΤΩΜΕΝΗ ΒΟΝΤΑ

Κοτόπουλο Πίρι-πίρι, Μοζαμβίκη και Ανγκόλα

Γνωστό και ως κοτόπουλο peri-peri. Μπήκε στην κουζίνα των δύο χωρών από τους Πορτογάλους τον 15ο αιώνα, και αποτελεί μείξη των αφρικάνικων τσίλι με ευρωπαϊκά υλικά (piri-piri σημαίνει «πιπεριά-πιπεριά» στα Σουαχίλι). Η ομώνυμη κόκκινη πιπεριά δίνει γεύση σε αυτό το πολυεπίπεδο, νόστιμο πιάτο, ενώ τα κομμάτια κοτόπουλου Piri-piri μαρινάρονται σε τσίλι, ελαιόλαδο, λεμόνι, σκόρδο και βότανα (βασίλικό, ρίγανη) για μια ιδιαίτερη, αλμυρή και ταυτόχρονα γλυκόξινη γεύση.

1



2

Πένες αλ' Αραμπιάτα, Ιταλία

Από το όνομα και μόνο αυτού του κλασικού Ιταλικού πιάτου ζυμαρικών παίρνει κανείς μια ιδέα για το τι πρέπει να περιμένει. «Arrabbiata» σημαίνει «θυμωμένη» στα ιταλικά. Και οι πένες (ή pasta) all'arrabbiata συνδυάζουν τα ήπια σε γεύση ζυμαρικά με την έντονη γεύση της σάλτσας ντομάτας και κυρίως του peperoncino (κόκκινη πιπεριά τσίλι) που περιέχει. Συνοδεύεται με μπόλικη παρμεζάνα και είναι μια από τις πιο δημοφιλείς Ιταλικές μακαρονάδες.



3

Γαρίδες αγουατσιίλε, Μεξικό

Παρόμοιο με το ceviche, αλλά πιο καυτερό, αυτό το πιάτο βασίζεται στις ωμές μαριναρισμένες γαρίδες από τη Sinaloa του Μεξικού και έχει εξαιρετική γεύση. Οι μικροσκοπικές αλλά πολύ δυνατές πιπεριές chiletepin (μοιάζουν με μικρά μούρα), που καλλιεργούνται παντού στις ΗΠΑ και το Μεξικό, δίνουν μια μαγική, πικάντικη γεύση στις γαρίδες aguachiles, που κυριολεκτικά σημαίνει «πιπερόνερο». Εάν δεν μπορείτε να τις βρείτε, αντικαταστήστε με πιπεριές serrano και jalapeño. Οι ωμές γαρίδες μαρινάρονται με υλικά όπως χυμός λάιμ, κόλιανδρος, κόκκινο κρεμμύδι και αγγούρι, και σερβίρονται με τραγανές tostadas.

4

**Σετσουάν Χοτ Ποτ, Κίνα**

Γνωστό και ως Τσονγκίνγκ Χοτ Ποτ, απευθύνεται σε όσους αγαπούν πραγματικά τις καυτερές γεύσεις. Η ιδιαιτερότητά του έγκειται στα μπαχαρικά (κανέλα, γαρίφαλο, αστεροειδής γλυκάνισος, πιπέρι Σετσουάν) και στο γεγονός ότι στον πικάντικο ζωμό μπορεί να μαγειρέψει κανείς ό,τι επιθυμεί: από πάπια και θαλασσινά μέχρι αρνί και λαχανικά, κάθε συστατικό μπορεί να σιγοβράσει μέσα στο καυτερό μείγμα.

Ντόρο Βατ, Αιθιοπία

Το ιδιαιτέρως πικάντικο Αιθιοπικό μείγμα μπαχαρικών που ονομάζεται berbere –περιέχει πιπεριές τσίλι, βασιλικό, κάρδαμο, σκόρδο και τζίντζερ– είναι καθοριστικό για την αρμονία των γεύσεων σε αυτό το πολύ δημοφιλές είδος στιφάδου. Σερβίρεται με βραστά αυγά και είναι το πιο συνηθισμένο πιάτο σε γάμους, θρησκευτικές γιορτές, κάθε είδους ειδική περίπτωση και συγκέντρωση. Εάν βρεθείτε στην Αιθιοπία ή σε Αιθιοπικό εστιατόριο, είναι το βασικό πιάτο που συστήνεται να δοκιμάσετε.

5



6

Παντ κα πράο, Ταϊλάνδη

Ένα εξαιρετικό πιάτο όταν θέλετε κάτι χορταστικό, αλλά με γευστικό ενδιαφέρον. Αποτελεί βασικό φαγητό της Ταϊλανδέζικης κουζίνας: στην Ταϊλάνδη το βρίσκει κανείς παντού, από εστιατόρια ως πάγκους στο δρόμο, από την Μπανγκόκ μέχρι τα νησιά. Θεωρείται το ταϊλανδέζικο ισοδύναμο ενός σάντουιτς, αποτελεί μείγμα από κιμά χοιρινού κρέατος, πικάντικες πιπεριές τσίλι Ταϊλάνδης και φρέσκο βασισλικό, και μπορεί να γίνει όσο καυτερό θέλετε. Οι ντόπιοι το σερβίρουν συνοδεία ελαφρώς τηγανισμένου αυγού.



Μοσχάρι ρεντάνγκ,

Ινδονησία και Μαλαισία

Το πιο καυτερό κι αγαπημένο πιάτο της Δυτικής Σουμάτρας. Εκδοχές του βρίσκει κανείς και στις γειτονικές χώρες (Ινδονησία, Μαλαισία, Μπρουνέι, Φιλιππίνες). Αυτό το γεμάτο γεύση πιάτο κάρυ εμπλουτίζεται μεταξύ άλλων με φύλλα kaffir lime, γάλα καρύδας, αστεροειδή γλυκάνισο και κόκκινο τσίλι. Αποτελεί ένα από τα πιάτα που συχνά σερβίρεται σε επισκέπτες και στο πλαίσιο εορταστικών εκδηλώσεων.



9



Βινταλού, Ινδία

Πορτογαλικής επιρροής πιάτο από τη Γκόα της Ινδίας, το vindaloo δεν ήταν ανέκαθεν πικάντικο. Αρχικά περιείχε χοιρινό κρέας, πατάτες (aloo) και ξύδι (vin), στα οποία οφείλει το όνομά του. Όταν πήγε στο Ηνωμένο Βασίλειο, σε ινδικά εστιατόρια με μουσουλμάνους Μπαγκλαντεσιανούς σερβιρίως, το χοιρινό αντικαταστάθηκε με βοδινό, κοτόπουλο ή αρνί και το πιάτο εξελίχθηκε σε πιο πικάντικο κάρυ, με τις νιφάδες από δύο είδη καυτερής πιπεριάς να του δίνουν τη χαρακτηριστική γεύση.

8

Μαφέ, Σενεγάλη

Οι Σενεγαλέζοι μάγειρες αγαπούν τις σκωτσέζικες καυτερές πιπεριές bonnet, τις οποίες χρησιμοποιούν γενναιόδωρα σε ένα από τα αγαπημένα τους πιάτα, το mafé, που περιέχει μπόλικη ντομάτα, φιστίκι ή και κάποιο κρεατικό. Παρασκευάζεται με βοδινό ή μοσχарίσιο κρέας, αρνί ή κοτόπουλο, ενώ γίνεται ακόμα πιο πλούσιο με πατάτες, καρότα και άλλα λαχανικά. Το Mafé είναι δημοφιλές σε πολλές χώρες της Δυτικής Αφρικής (π.χ. Μάλι, Γκάμπια).



10

Τυροκαυτερή, Ελλάδα

Αρχικά, θα πρέπει να κάνουμε τον διαχωρισμό με την τυροσαλάτα, η οποία είναι η light εκδοχή. Η τυροκαυτερή, αν γίνει με τον παραδοσιακό τρόπο, είναι ίσως το πιο καυτερό πιάτο της Ελληνικής κουζίνας, κι ένα από τα πλέον δημοφιλή. Φτιάχνεται με φέτα, ελαιόλαδο, καυτερή πράσινη ή καυτερή κόκκινη πιπεριά, ενώ μπορεί να περιέχει και γάλα ή γιαούρτι, τα οποία «στρογγυλεύουν» την ένταση από τις πιπεριές.





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

i 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



FOOD EXPO 2026

Έρχεται να ενώσει F&B τάσεις, αγορές και μοναδικές ευκαιρίες

Η FOOD EXPO επιστρέφει δυναμικά από τις 14 έως τις 16 Μαρτίου 2026, δίνοντας την ευκαιρία στους επαγγελματίες να ανακαλύψουν προϊόντα υψηλής ποιότητας, να συνάψουν στρατηγικές συνεργασίες και να κλείσουν σημαντικές εμπορικές συμφωνίες.

Στη FOOD EXPO 2026, θα βρεθούν 1.300 Έλληνες και ξένοι εκθέτες, οι οποίοι θα προβάλουν 52.000+ ανώτερης ποιότητας και διατροφικής αξίας τρόφιμα και ποτά. Ανάμεσά τους θα υπάρξουν πολλοί μικροί παραγωγοί και μικρομεσαίες παραγωγικές επιχειρήσεις από κάθε γωνιά της χώρας μας που θα πάρουν μέρος στην έκθεση μέσω των Περιφερειών, Επιμελητηρίων και Δήμων, κερδίζοντας τις εντυπώσεις Ελλήνων και διεθνών επαγγελματιών με την πρωτοτυπία, τη γεύση, την εξαιρετική ποιότητα, την ποικιλία προϊόντων και το σύγ-

χρονο branding τους. Στη διοργάνωση, ο επαγγελματίας θα έχει την ευκαιρία να βρει συγκεντρωμένες τις δημοφιλέστερες καταναλωτικές και b2b τάσεις. Μεταξύ άλλων θα παρουσιαστούν τοπικά και παραδοσιακά προϊόντα, healthy και vegan παραλλαγές κλασικών συνταγών, η δημοφιλής κατηγορία ready to cook, έτοιμες ολοκληρωμένες λύσεις ready to eat για την επαγγελματική κουζίνα, sugar free, plant-based, protein ή keto approved προϊόντα και premium εκδοχές παραδοσιακών αποσταγμάτων με ethnic χαρακτήρα.

14-16
ΜΑΡΤΙΟΥ
2026
METROPOLITAN EXPO



1.300
Εκθέτες



35.000*
Επισκέπτες



50.000+
Τρόφιμα & Ποτά

* Forecast



ΕΓΧΩΡΙΕΣ & ΔΙΕΘΝΕΙΣ PREMIUM ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Η Oenotelia αποτελεί σημείο αναφοράς για τον κόσμο του κρασιού και των αποσταγμάτων, φέρνοντας κοντά παραγωγούς, διανομείς, επαγγελματίες και αγοραστές από κάθε γωνιά του πλανήτη. Buyers από retail επιχειρήσεις της Ελλάδας και του εξωτερικού, επαγγελματίες του τουρισμού και της εστίασης, καθώς και στελέχη από εστιατόρια και bars που επενδύουν στην ποιότητα και την εμπειρία του κρασιού, θα δώσουν το «παρών». Θα πρωταγωνιστήσουν premium ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα, εκλεκτά κρασιά από την εγχώρια και τη διεθνή σκηνή, σπάνιες ποικιλίες, παραδοσιακά αποστάγματα καθώς και οι σύγχρονες εκδοχές τους μέσα από καινοτόμες μεθόδους παλαίωσης. Στην Πλατεία Γευσιγνωσίας οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τρεις επιλεγμένες ετικέτες από κάθε οινοποιείο, σε έναν ειδικά σχεδιασμένο χώρο. Στην έκθεση θα βρεθούν περισσότεροι από 250 επιλεγμένοι Hosted Buyers από στρατηγικές αγορές.

SPECIAL EVENTS



Το Mediterranean Food Stage θα φιλοξενήσει μια σειρά από live cooking

shows, με τον θεματικό τίτλο "Greek Origins" που θα φέρουν στο προσκήνιο τους θησαυρούς της ελληνικής γης. Δημοφιλή τοπικά προϊόντα από όλες τις γεωγραφικές περιφέρειες θα πρωταγωνιστήσουν σε δημιουργικές συνταγές.



Στελέχη της αγοράς και θεσμικοί εκπρόσωποι θα συναντηθούν για να δώσουν απαντήσεις στις

προκλήσεις του σήμερα. Από τις πιο δυναμικές νέες παγκόσμιες τάσεις μέχρι τις στρατηγικές για επιτυχημένες εξαγωγές, το stage θα αποτελέσει κέντρο γνώσης και ενημέρωσης για τον F&B κλάδο.



Στην FOOD EXPO 2026, περισσότερες από 200 εταιρείες από όλο τον κόσμο θα παρουσιάσουν τα πιο δημοφιλή προϊόντα της χώρας τους, που ξεχωρίζουν για την ποιότητα και την πρωτοτυπία. Η έκθεση, για ακόμα μία διοργάνωση, θα προσφέρει σε όλους τους επαγγελματίες του κλάδου των τροφίμων και ποτών τη δυνατότητα να γνωρίσουν από κοντά τους πρωταγωνιστές της παγκόσμιας σκηνής.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΣΤΑ ΗFC

Πλήγμα στον υγιή ανταγωνισμό

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει διαχρονικά αναλάβει ηγετικό ρόλο στην παγκόσμια προσπάθεια για την προστασία του κλίματος. Στο πλαίσιο αυτό, η νέα Οδηγία (ΕΕ) 573/2024 για τα φθοριούχα αέρια (F-Gas) επιταχύνει δραστικά τη μείωση και την απαγόρευση χρήσης ψυκτικών μέσων τύπου ΗFC, τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και –το πιο κρίσιμο– στο εξωτερικό εμπόριο.



ΑΡΘΡΟ

**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΜΩΡΑΪΤΗΣ,**

πρώην πρόεδρος
ΣΕΕΜΕ (Σύνδεσμος
Επιχειρήσεων
Εξοπλισμού
Μαζικής Εστίασης)

Ωστόσο, η εφαρμογή αυτών των περιορισμών δημιουργεί ένα σοβαρό και ουσιαστικό πρόβλημα ανταγωνιστικότητας για τις ευρωπαϊκές –και κατ'επέκταση τις ελληνικές– επιχειρήσεις, ιδίως στον τομέα του επαγγελματικού εξοπλισμού ψύξης και εστίασης.

**Πρωτόκολλο Μόντρεαλ και
ευρωπαϊκή «υπερ-εφαρμογή»**

Το πρωτόκολλο του Μόντρεαλ αποτελεί μια παγκόσμια συμφωνία που αποσκοπεί στην προστασία της στιβάδας του όζοντος στη στρατόσφαιρα μέσω της κατάργησης των χημικών που τη βλά-

πτουν. Η κατάργηση αυτή αφορά τόσο την παραγωγή όσο και την κατανάλωση των ουσιών που καταστρέφουν το όζον (ΟΚΟ). Δεδομένου ότι οι ΟΚΟ είναι ταυτόχρονα ισχυρά αέρια θερμοκηπίου, η κατάργηση έχει επίσης ζωτική σημασία για τον μετριασμό της κλιματικής

αλλαγής. Επιπλέον, παρά το γεγονός ότι οι υδροφθοράνθρακες (HFCs) δεν καταστρέφουν το όζον, συντελούν σημαντικά στην κλιματική αλλαγή, οπότε το πρωτόκολλο στοχεύει στην κατάργηση της παραγωγής και κατανάλωσής τους για να αποφευχθεί η αντικατάσταση των ΟΚΟ με HFCs. Το πρωτόκολλο του Μόντρεαλ εγκρίθηκε το 1987 και τέθηκε σε ισχύ το 1989. Έχει έκτοτε τροποποιηθεί αρκετές φορές. Η τελευταία τροποποίησή του, η τροποποίηση του Κιγκάλι (πρωτεύουσα της Ρουάντα), καλεί για σταδιακή κατάργηση των HFCs.

Η φιλοσοφία του είναι ξεκάθαρη:

- Κοινές αλληλ διαφοροποιημένες υποχρεώσεις.
- Διαφορετικά χρονοδιαγράμματα για ανεπτυγμένες και αναπτυσσόμενες οικονομίες.
- Αποφυγή αιφνίδιων στρεβλώσεων στο διεθνές εμπόριο.

Και ενώ το συγκεκριμένο πρωτόκολλο είναι η μόνη συνθήκη του ΟΗΕ που έχουν επικυρώσει όλες οι χώρες του κόσμου —και τα 197 κράτη μέλη του ΟΗΕ, η Ευρωπαϊκή Ένωση αποφάσισε να προσαρμόσει το πρωτόκολλο σύμφωνα με τη δική της νομοθεσία, η οποία περιέχει πιο αυστηρά και φιλόδοξα μέτρα, επιβάλλοντας με την Οδηγία 573/2024 όχι μόνο αυστηρό phase-down, αλλά και εμπορικούς περιορισμούς (de facto ban) στις εξαγωγές εξοπλισμού που περιέχει HFC, από το 2028 και μετά, προς χώρες εκτός του πλαισίου Κιγκάλι.

Το κρίσιμο πρόβλημα: άνισοι όροι ανταγωνισμού

Εδώ εντοπίζεται η βασική στρέβλωση: Οι ευρωπαϊκές και ελληνικές επιχειρήσεις:

- επενδύουν ήδη σε εναλλακτικά ψυκτικά (R-290, R-600 κ.λπ.)
- επιβαρύνονται με κόστος επανασχεδιασμού, πιστοποιήσεων και συμμόρφωσης
- χάνουν τη δυνατότητα εξαγωγών σε αγορές που δεν έχουν αντίστοι-

χους περιορισμούς.

Την ίδια στιγμή οι ανταγωνιστές εκτός ΕΕ (Κίνα, Τουρκία, ΗΠΑ, χώρες Ασίας και Αφρικής):

- συνεχίζουν νόμιμα να κατασκευάζουν και να εξάγουν εξοπλισμό με HFC
- δεν υπόκεινται σε αντίστοιχο ban
- αποκτούν ξεκάθαρο εμπορικό πλεονέκτημα.

Το αποτέλεσμα είναι ένας αθέμιτος ανταγωνισμός, όπου η ευρωπαϊκή βιομηχανία τιμωρείται για τη συμμόρφωσή της, ενώ οι τρίτες χώρες ανταμείβονται με αυξημένο μερίδιο αγοράς.

Επιπτώσεις για την ελληνική μεταποίηση

Για την Ελλάδα, όπου η βιομηχανία επαγγελματικού εξοπλισμού βασίζεται και στις εξαγωγές οι συνέπειες είναι πολλαπλές:

- απώλεια αγορών εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- μεταφορά παραγγελιών σε τρίτες χώρες
- πίεση στις θέσεις εργασίας
- υπονόμευση της βιωσιμότητας ιστορικών παραγωγικών μονάδων
- Και όλα αυτά χωρίς αντίστοιχο παγκόσμιο περιβαλλοντικό όφελος, αφού ουσιαστικά οι ίδιες συσκευές απλώς θα παραχθούν αλλού.



Η ανάγκη για ρεαλισμό και ισορροπία

Η προστασία του κλίματος είναι αδιαπραγμάτευτη. Όμως η μετάβαση πρέπει να είναι:

- παγκόσμια
- συντονισμένη
- χωρίς στρέβλωση των όρων ανταγωνισμού εις βάρος της ευρωπαϊκής βιομηχανίας.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση οφείλει να επανεξετάσει τις εμπορικές διατάξεις της Οδηγίας 573/2024, διασφαλίζοντας ότι η περιβαλλοντική φιλοδοξία δεν μετατρέπεται σε αυτογκόλ βιομηχανικής πολιτικής.

Διαφορετικά, η Ευρώπη κινδυνεύει να χάσει παραγωγή, τεχνογνωσία και θέσεις εργασίας, χωρίς ουσιαστική μείωση των παγκόσμιων εκπομπών, αλλά με μετατόπιση της παραγωγής εκτός Ευρώπης.

🔴 Για την ελληνική
βιομηχανία
επαγγελματικού
εξοπλισμού που
βασίζεται και
στις εξαγωγές οι
συνέπειες είναι
πολλαπλές 🟡

NEW PRODUCTS



Κεφτεδάκια

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

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



Χοιρινές μπουκιές πανέ

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

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

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

Πίτα Τσέπη

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

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



Τυρί πατάτας

Το βραβευμένο τυρί πατάτας The One-for-all Gratin από την Aviko Rixona έρχεται για να φέρει την καινοτομία στην επαγγελματική κουζίνα. Προσφέρει μία απίστευτα κρεμώδη, plant-based εμπειρία που καλύπτει vegan, lactose-free και gluten-free ανάγκες χωρίς καμία θυσία στη γεύση. Έτοιμο προς χρήση και τέλεια μερίδα, εξοικονομεί πολύτιμο χρόνο και προσφέρει σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε σέρβις. Ιδανικό για catering και εστιατόρια, λειτουργεί ως ευέλικτη βάση ή premium συνοδευτικό.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ:
GEE QUALITY FOODS,
τηλ.: 22210 62516, www.geeqf.gr



Γρήγορο τηγάνισμα

Εξοικονομήστε χρόνο, ενέργεια και κόστος στην κουζίνα με τις πατάτες Fast Fry της εταιρείας Eco Frost Βελγίου. Τηγανίζονται σε λιγότερο από δύο λεπτά, παραμένοντας τραγανές εξωτερικά και αφράτες εσωτερικά ενώ, χάρη στη δομή τους, χρειάζονται λιγότερο λάδι για να τηγανιστούν. Είναι ιδανικές για κάθε περίπτωση και απαραίτητες σε περιόδους μεγάλης ζήτησης και ώρες αιχμής. Διατίθενται σε μεγέθη 7/7, 9/9 και Crinkle cut, σε συσκευασίες 2,5kg και 1kg.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ: ΑΡΓΥΡΙΟΥ,
Τηλ.: 210 3218907, www.gnarghyriou.gr





Πέντε νέες sauces από τη 3P

Τα δεδομένα στη σύγχρονη street και comfort κουζίνα, ήρθαν να αλλιάξουν οι πέντε νέες sauces από τη 3P. Οι Blue Mayonnaise, Ranch Sauce, Pineapple Sauce, Fried Chicken Sauce και Hannibal Sauce, αναπτύχθηκαν με σαφή κατεύθυνση προς τις εφαρμογές fried chicken και burger. Με έμφαση στη σταθερή υφή, την ισορροπημένη γευστική ένταση και τη συμπεριφορά τους σε υψηλές θερμοκρασίες και το απαιτητικό service, προσφέρουν ελεγχόμενο αποτέλεσμα σε crispy κοτόπουλο, tenders, chicken sandwiches και premium burgers. Η νέα σειρά διασφαλίζει συνέπεια, καθαρό γευστικό προφίλ και σταθερή απόδοση σε κάθε παρασκευή.

3P Βιομηχανία Τροφίμων, Τηλ.: 24410 62255, www.3psalads.gr

Τυριά σε φέτες και τριμμένα

Η KALLAS INCORPORATION παρουσιάζει τη σειρά τυριών σε φέτες και τριμμένων, με τις καταξιωμένες επωνυμίες Redda & Rosso, που τυποποιούνται σε ιδιόκτητες, υπεσύγχρονες εγκαταστάσεις στα Οινόφυτα. Ξεχωρίζουν για την υψηλή ποιότητα, την πλούσια γεύση τους και το αξιόπιστο αποτέλεσμα και προσφέρουν ιδανικές λύσεις στους επαγγελματίες της εστίασης. Η σειρά τυριών σε φέτες περιλαμβάνει τα Redda Gouda & Edam 25 & 10 φέτες, Redda Cheddar 25 φέτες και Rosso Gouda & Edam 500g. Η σειρά τριμμένων περιλαμβάνει Gouda, Edam, Mozzarella, Pizza, Topping, Cheddar και Κεφαλοτύρι σε συσκευασία του 1kg και εμπορεύεται διαρκώς.

KALLAS INCORPORATION AE, Τηλ. 210 2401830, www.kallasinc.com



Sando Sandwich

Απόλυτη τάση στην εστίαση, το Sando Sandwich, είναι φτιαγμένο από αφράτο λευκό ψωμί, ειδικά σχεδιασμένο για γλυκά και αλμυρά sandwiches. Ιδανικό για brunch, προσφέρεται και ως premium snack που σερβίρεται καθόλη τη διάρκεια της ημέρας. Μια μοντέρνα πρόταση, με τύπου brioche toast, είναι κάτι παραπάνω από δύο απλές φέτες ψωμιού. Κάνει όλη τη διαφορά.

SELECT, Τηλ.: 2310 798848, www.selectbakery.gr



Umami Master Burger

Ανταποκρινόμενη στην ανάγκη των καταναλωτών για προϊόντα με πραγματικά φυτικά συστατικά, με μειωμένη επεξεργασία και φυτικές πρώτες ύλες, η SALOMON



FOODWORLD παρουσιάζει το Umami Master Burger, προσφέροντας στους επαγγελματίες λύση για αναβαθμισμένες και gourmet συνταγές. Πρόκειται για ένα ζουμερό burger με φυσική υφή, 100% vegan από

ψητά μανιτάρια, shiitake και λιαστή ντομάτα, με πλούσια υφή και γεμάτη γεύση, σε μία umami experience, χωρίς συμβιβασμούς.

SALOMON FOODWORLD, Τηλ.: 6944 742014, www.ghbs.com.gr

Τραγανότητα που ξεχωρίζει

Οι Crispy Coated 10mm με ορατό coating είναι η ιδανική επιλογή για επαγγελματίες που θέλουν σταθερή ποιότητα και έντονη τραγανότητα σε κάθε σερβίρισμα. Το εμφανές πανάρισμα προσφέρει μοναδική υφή και αντοχή στο χρόνο, ακόμα και στις πιο απαιτητικές συνθήκες service. Τέλεια λύση για delivery, take away, και υψηλό όγκο, οι Crispy Coated 10mm εξασφαλίζουν έλεγχο, συνέπεια και ξεκάθαρη υπεροχή στο πιάτο.

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





1



2

ZAUO

ΕΔΩ... ΨΑΡΕΥΕΙΣ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΣΟΥ!

Το εστιατόριο Zauo Fishing Restaurant στην Οσάκα αποτελεί μία από τις πιο πρωτότυπες γαστρονομικές εμπειρίες στην Ιαπωνία, συνδυάζοντας το ψάρεμα με την παραδοσιακή ιαπωνική κουζίνα θαλασσινών.



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Βρίσκεται στην πολυσύχναστη περιοχή Namba και έχει γίνει ιδιαίτερα δημοφιλές τόσο σε τουρίστες όσο και σε ντόπιους, καθώς προσφέρει κάτι πολύ περισσότερο από ένα απλό γεύμα: μια βιωματική εμπειρία ψαρέματος μέσα στο ίδιο το εστιατόριο.

Ο χώρος είναι διαμορφωμένος σαν ξύλινο ψαροκάικο, ενώ γύρω από τα τραπέζια υπάρχουν δεξαμενές με ζωντανά ψάρια. Οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να ψαρέψουν μόνοι τους το ψάρι που θα φάνε και στη συνέχεια να επιλέξουν τον τρόπο παρασκευής του, για παράδειγμα ως σασίμι, σουσί, τηγανητό ή ψητό. Αυτή η διαδραστική διαδικασία δημιουργεί μια μοναδική σύνδεση ανάμεσα στον πελάτη και το φαγητό του, προσφέροντας παράλληλα τη μέγιστη φρεσκάδα στα πιάτα. Φυσικά να σημειώσουμε πως τα παιδιά ξετρελαίνονται με την ιδέα και είναι οι πιο πιστοί πελάτες του συγκεκριμένου διαδραστικού εστιατορίου.

Το μενού περιλαμβάνει μεγάλη ποικιλία θαλασσινών, εποχικών ψαριών και ιαπωνικών πιάτων, όπως τεμπούρα, ρολά σουσί και πιάτα με ρύζι, ενώ υπάρχουν και ειδικά πακέτα γευμάτων που συνδυάζουν φαγητό και εμπειρία ψαρέματος. Η τιμή διαφέρει



3



4

1.3. Το εστιατόριο έχει πολλούς επισκέπτες καθημερινά που θέλουν να δοκιμάσουν την εμπειρία **2.** **4.** Ο χώρος που στεγάζει το concept είναι μία μεγάλη αίθουσα πισίνας όπου δεσπόζει μία τεράστια ανοιχτή βάρκα με τραπεζοκαθίσματα για τους πελάτες.

ανάλογα με το είδος ψαριού και τον τρόπο μαγειρέματος, προσφέροντας επιλογές για διαφορετικά budgets.

Πέρα από τη γαστρονομική του πλευρά, το Zauo ξεχωρίζει για την ατμόσφαιρά του, καθώς το προσωπικό ενθαρρύνει τους επισκέπτες και συχνά γιορτάζει τις επιτυχίες στο ψάρεμα, δημιουργώντας ένα ζωντανό και διασκεδαστικό περιβάλλον. Οι επικριτές του concept πάντως σημειώνουν πως το ψάρεμα σε πισίνα δεν είναι και η πλέον "ηθική" στάση απέναντι στα έμβια όντα που προορίζονται για τροφή... ■



**ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΠΡΟΨΗΜΕΝΟΣ
ΓΥΡΟΣ**

**AUTHENTIC
NORTHERN GREEK
GYROS**

**ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ**

ΕΤΣΙ ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΤΟΝ ΒΟΡΕΙΟΕΛΛΑΔΙΤΙΚΟ ΓΥΡΟ

Από εκλεκτό χοιρινό, μαριναρισμένο 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

**100% PLANT
BASED FOOD**

mega
meatless

ΝΟΣΤΙΜΑ + ΥΓΙΕΙΝΑ

Καινοτόμες προτάσεις φυτικής
διατροφής που σας δείχνουν το τρόπο
να πρωτοτυπήσετε και να ξεχωρίσετε
μέσα από τα menu σας.



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



SOY FREE



NON-GMO



VEGAN



No Added
Preservatives



No Added
Hormones



No Added
Antibiotics

Προσέλκυση νέων πελατών • Γρήγορη Προετοιμασία • Αύξηση Κερδοφορίας

MEET THE MEATLESS

Πληροφορίες και δοκιμή των προϊόντων:

Τηλ: 210 5584 098 | email: info@megameatless.com