

ΨΗΤΟ

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

Lutosa

LOVE

ΣΕ ΚΑΘΕ
ΜΠΟΥΚΙΑ



ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΔΕΣΤΟ ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ 101/2011 ΚΕΜΠ.ΚΡ.
ΚΩΔΙΚΟΣ 01-7590

ULTRA
CRUNCHY

10-10 Τηγανητές
πατάτες
Ultra Coated κλασικές



7-7 Τηγανητές πατάτες
Ultra Coated
λεπτοκομμένες



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΣΤΟ
LUTOSA.COM

ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ

3 ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

● Νέο πάτημα ☁ Πιο αφράτες

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



Κλασική



Με άρωμα
βουτύρου



Με εξαιρετικό παρθένο
ελαιολάδο
& αλάτι



από το 1956
Αλεξάκης

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

Θεσσαλιώτικος

Θες...
Αλλιώτικο 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

MASTER SERIES

Premium Ready Meals για επαγγελματίες

**Χειροποίητα, με παρθένο ελαιόλαδο.
Χωρίς συντηρητικά.**

Ποιότητα. Συνέπεια. Κερδοφορία.



Σκανάρετε και δείτε όλη τη σειρά 3P Master Series

3P SALADS T.: +30 24410 62255 | sales@3psalads.gr | www.3psalads.gr



**Τα SMASH BURGERS
έχουν πλέον ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ!**





MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

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

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

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

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

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

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

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

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

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



mitsopoulos.family



mitsopoulosthemeatfamily



mitsopoulos_themeatfamily

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



Γύρος Χωριάτικος

MeatFarm



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

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



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



info@meatfarm.gr



210 24 72 990
210 24 70 710



◆ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ◆

www.meatfarm.gr

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΕ ΜΠ ΑΠ

Η παραδοσιακή συνταγή από τη Μέση Ανατολή
τώρα στο τραπέζι σας!

Φρέσκα μυρωδικά και αρωματικά μπαχαρικά
αναμειγνύονται με εκλεκτό κιμά από μοσχάρι και αρνί.

Ένα πιάτο που το σερβίρουμε με περηφάνια!

Το προϊόν διατίθεται σε μάζα.

Εδέσσης 20, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντης

☎ 210 4935035 ☎ 6985 983132

✉ info@ginisgreekmeat.com

www.ginisgreekmeat.com





ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ
DONER



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER



Όλοι αυτό
λατρέψαμε!



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

Κλασικά αζεπέραστο!





MIXΑΣ

Σουβλάκι Λιβαδειάς®

Η αυθεντική συνταγή της Ελλάδας!

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



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

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

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

66

NOLO WINES

Ανοίγουμε την κουβέντα για τα μερικώς αποαλκοολωμένα και τα χωρίς αλκοόλ κρασιά.



78

ΚΥΝΗΓΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

Μια γαστρονομική περιπέτεια κάτω από τους επιβλητικούς βράχους των Μετεώρων.



88

CONCEPT

Παίρνουμε «γεύση» από το Margarit, το ελληνικό εστιατόριο στη Βαρκελώνη που αγαπήθηκε από ντόπιους και ξένους.



32

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Βασιλική Τσούτσα, Διευθύντρια Λειτουργίας και Ανάπτυξης της ΒΙΚΡΕ



70

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο σεφ Γιάννης Στανίτσας προτείνει νόστιμα και χορταστικά Protein Bowls.



16

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



82

FOOD EXPO

Απολογισμός της μεγαλύτερης έκθεσης Τροφίμων και Ποτών.

14 Editorial

16 Ειδήσεις

26 Meat News

30 Συνέντευξη

Βασιλική Τσούτσα

34 Αφιέρωμα

Burger Rules!

52 Παρουσίαση

Pāppu Athens

56 Αφιέρωμα

Έλεια

66 Ρεπορτάζ

NoLo Wines

70 Συνταγές

Protein bowls

74 Προφίλ

Tássia Magalhães

78 Ρεπορτάζ

Κυνήγι τρούφας στην Καλαμπάκα

82 FOOD EXPO 2026

88 Concept

Margarit

92 Θέμα

TableManager.gr

94 Παρουσίαση

1905 London

98 Έρευνα

Το εκθεσιακό τοπίο στην Ελλάδα

102 Νέα Προϊόντα

104 Last Page



KALLAS

INC

ΟΤΑΝ ΤΟ **ΤΥΡΙ** ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ!

ΜΕ ΝΕΑ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΟΥΜΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



ΠΛΗΡΗΣ ΓΚΑΜΑ ΣΕ
Φέτες & Τριμμένα



www.kallasinc.com



☑ Το 64% των Ελλήνων έχει παραγγείλει τους τελευταίους 3 μήνες online φαγητό από εστιατόριο, τη στιγμή που ο αντίστοιχος ευρωπαϊκός μέσος όρος είναι μόλις 33%.☑

Φαίνεται πως αυξάνει σταθερά τα μεγέθη της στην Ελλάδα η online παραγγελία φαγητού, όπως δείχνει πρόσφατη έκθεση της Eurostat για το βαθμό ψηφιοποίησης στην Ευρώπη. Σύμφωνα με τα αποτελέσματά της έκθεσης, το 64% των Ελλήνων έχει παραγγείλει τους τελευταίους 3 μήνες online φαγητό από χώρο εστίασης, τη στιγμή που ο ευρωπαϊκός μέσος όρος είναι μόλις 33%. Συγκεκριμένα, η χώρα μας φιγουράρει 3η στην Ευρώπη στο online food delivery, μετά την Κύπρο (79%) και τη Μάλτα (75%). Στην Ελλάδα, οι μεγάλες πλατφόρμες διανομής φαγητού έχουν καταφέρει να προσελκύσουν ως συνεργάτες χιλιάδες καταστήματα εστίασης και ως χρήστες εκατομμύρια καταναλωτές, οι οποίοι τις χρησιμοποιούν καθημερινά για να παραγγείλουν από καφέ έως σνακ και γεύματα. Μάλιστα, στους 3 βασικούς παίκτες της αγοράς (efood, BOX και Wolt) αναμένεται να προστεθεί εντός της χρονιάς και η Uber Eats, η οποία σύμφωνα με δημοσιεύματα, σκοπεύει να εισέρθει παράλληλα σε άλλες έξι νέες ευρωπαϊκές αγορές μέσα στο 2026. Αξίζει να αναφερθεί πως στη διάρκεια του 2025, το αντίστοιχο ποσοστό των καταναλωτών που χρησιμοποίησε online πλατφόρμες για παραγγελίες φαγητού στη χώρα μας, διαμορφώθηκε περίπου στο 49%. Είναι ξεκάθαρο, λοιπόν, πως το online delivery αυξάνει σταθερά τα μεγέθη του και αυτή η άνοδος δεν μπορεί να αποδοθεί μόνο στα υψηλά νούμερα του τουρισμού. Φανερώνει προφανώς και μία αλλαγή στον τρόπο ζωής των Ελλήνων και αναδεικνύει και μία ανάγκη: ανάγκη για ευκολία και εξοικονόμηση χρόνου (γοργοί ρυθμοί, πολλές ώρες εκτός σπιτιού, λιγότερος χρόνος για μαγείρεμα και φαγητό στο σπίτι). Κάθε εστιατορική επιχείρηση που σχεδιάζει στρατηγικά το μέλλον της, οφείλει να λάβει υπόψη της αυτή την πραγματικότητα, προκειμένου να μεγιστοποιήσει την online παρουσία της και να επενδύσει με σοβαρότητα στο κομμάτι της διανομής.

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 124 |
ΜΑΙΟΣ
ΙΟΥΝΙΟΣ
2026

Νέα ΕΠΟΧΗ PREMIUM!

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

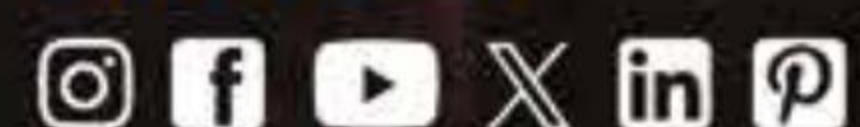


**ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
ΜΟΝΟ 30'' ΑΝΑ ΠΛΕΥΡΑ
ΣΤΟΥΣ 250°C**


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 E info@elviart.gr

elviart.com



SEA YOU

Χαλαρή ψαροφαγία

Με έναν εκλεπτυσμένο και φιλόξενο χώρο που συνδυάζει τον νησιώτικο αέρα με την αστική αισθητική, το Sea You ήρθε για να προσθέσει στην εστιατορική χάρτα του Κολωνακίου μία ψαροφαγική πρόταση, διαφορετική από ό,τι έχουμε συνηθίσει. Τα πιάτα του σεφ Δημήτρη Νικόλη είναι comfort, αφαιρετικά, παραδοσιακά και ταυτόχρονα πολύ σύγχρονα ενώ, όπως και ο ίδιος ο σεφ, επιμένουν στην αυθεντικότητα και την ποιότητα της πρώτης ύλης. Ευχάριστη έκπληξη το «Let's Get Dirty» concept του μαγαζιού όπου, κάθε Σάββατο, οι σαλιάρες αντικαθιστούν τα πιρούνια, τα μανίκια σηκώνονται και τα πιάτα που σερβίρονται έχουν φτιαχτεί για να φαγωθούν με τα χέρια. Όλα αυτά, δε, υπό τους ήχους της μουσικής που επιλέγει στα decks ο DJ Andre. Ένα φρέσκο concept, που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα.

info

**Εμπορικό Κέντρο
Λαιμός, Καρνεάδου
25, Κολωνάκι,
Τηλ.: 210 7294056**



1. Τα πιάτα φέρουν την υπογραφή του σεφ Δημήτρη Νικόλη.
2. Άποψη της εντυπωσιακής σάλας.



photo credits: seayou-athens.com

> IOBE: Μελέτη για τον κλάδο της Ζυθοποιίας στην Ελλάδα

Τη σημαντική συμβολή του κλάδου της Ζυθοποιίας στην οικονομική δραστηριότητα της χώρας αποτυπώνει η πρόσφατη μελέτη «Ο κλάδος της Ζυθοποιίας στην Ελλάδα: Τάσεις, συμβολή στην οικονομία και προκλήσεις» του IOBE. Όπως σημειώνεται, «ακολουθώντας μια πορεία ανάπτυξης, ο κλάδος έχει ενισχύσει την παρουσία του στην ελληνική οικονομία. Η αύξηση του αριθμού των μικροζυθοποιών από τα μέσα της δεκαετίας του 2000 μέχρι σήμερα ανέδειξε νέα σχήματα παραγωγής και διαφοροποίησης προϊόντων, συμβάλλοντας στη διεύρυνση του καταναλωτικού μείγματος με πιο εξειδικευμένα προϊόντα».

> Άνοιξε το πρώτο κατάστημα Σκλαβενίτης Food to Go

Στη δημιουργία αυτόνομων καταστημάτων διάθεσης έτοιμων γευμάτων προχωρά ο Σκλαβενίτης, ο μεγαλύτερος όμιλος σούπερ μάρκετ στη χώρα. Αυτή η ενέργεια ισοδυναμεί με την πρώτη φάση της αξιοποίησης των 25 καταστημάτων της αλυσίδας «Σπιτική Κουζίνα» που εξαγόρασε τον περασμένο Ιούλιο. Τα καταστήματα θα φέρουν την επωνυμία «Σκλαβενίτης Food to Go» και θα διαθέτουν ποικιλία έτοιμων γευμάτων καθώς και σαλάτες, σάντουιτς και επιδόρπια, όλα σε ατομικές συσκευασίες. Τα γεύματα θα ετοιμάζονται στη μονάδα παραγωγής έτοιμου φαγητού στη Μαρούδα, μια επένδυση προϋπολογισμού περίπου 100 εκατ. ευρώ, όπου θα παρασκευάζονται 250.000 μερίδες ημερησίως.

Hot News

Ε.Ε. – ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ: ΜΙΑ ΜΕΓΑΛΗ ΣΥΜΦΩΝΙΑ

Σε μια μεγάλη συμφωνία ελεύθερου εμπορίου προχώρησαν Αυστραλία και ΕΕ, παρά τις έντονες αντιδράσεις Ευρωπαίων αγροτών. Η συμφωνία προβλέπει την κατάργηση σχεδόν όλων των δασμών στα ευρωπαϊκά προϊόντα, με την Επιτροπή να εκτιμά ότι θα εξοικονομηθούν περίπου 1 δισ. ευρώ ετησίως για τους εξαγωγείς. Οι εξαγωγές της Ε.Ε. προς την Αυστραλία αναμένεται να αυξηθούν έως και κατά 33% την επόμενη δεκαετία.

PALIRIA: ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ Ο Κ. ΣΟΥΛΙΩΤΗΣ.

Σύμφωνα με δημοσιεύματα, ένας νέος κύκλος ανοίγει για την Paliria καθώς ο κύριος μέτοχος, Κ. Σουλιώτης, αναμένεται να αποκτήσει το 36% των μετοχών που ανήκαν στο επενδυτικό fund VNK Capital του Β. Κάτσου. Η Paliria, με με επίκεντρο το έτοιμο φαγητό, έχει παρουσία σε πάνω από 60 χώρες και ηγετική θέση στη συγκεκριμένη κατηγορία.



ΔΙΑΥΛΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΛΙΑΣ- ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Αποσκοπώντας σε συνέργειες που θα έχουν αναπτυξιακό πρόσημο για τη Θεσσαλία, ο Περιφερειάρχης Δ. Κουρέτας συναντήθηκε με τη Μορφωτική Ακόλουθο της Πρεσβείας της Γαλλίας στη Λάρισα και Διευθύντρια του Γαλλικού Ινστιτούτου, Χρ. Βουλγαράκη. Στο επίκεντρο βρέθηκε η διοργάνωση ενός συνεδρίου ανταλλαγής καλών πρακτικών μεταξύ Γάλλων και Θεσσαλών τυροκόμων τον επόμενο Οκτώβριο.

GAME ON ■ TASTE SQUARED

Discover the new
Square Bun
collection



SELECT



WWW.SELECTBAKERY.GR

MYLOS GLYFADA

Υψηλή γαστρονομία

Μπορεί το Mylos να έκανε τα πρώτα του βήματα στη Σαντορίνη, πλέον όμως το βρίσκουμε και στη Γλυφάδα, ως το νέο προορισμό για fine dining. Η ταυτότητα της κουζίνας του χαρακτηρίζεται από το συνδυασμό των σύγχρονων μεσογειακών και ασιατικών γεύσεων, με επιλογές όπως λαχανοντολμάδες γαρίδας με αυγολέμονο και προσούτο θράγκης, λαβράκι φρικασέ, Kobe A5 και sushi rolls. Τα πιάτα υπογράφουν οι σεφ Β. Χαλβαντζάρας και Έ. Τρακαδόπουλος, οι οποίοι έχουν δημιουργήσει και 2 degustation menus. Αξίζει να σημειωθεί πως, τα Σάββατα, το live της Σοφίας Σιάνου δίνει μία διαφορετική νότα στο εστιατόριο, με φωνητικά, σαξόφωνο και φλάουτο.

info

Μάρκου Μπότσαρη
14, Γλυφάδα,
Τηλ.: 210 8941410



1

1. Τα πιάτα είναι ένας συνδυασμός σύγχρονων μεσογειακών και ασιατικών γεύσεων.
2. Εντυπωσιακός ο χώρος του Mylos.



photo credits: Mylosglyfada.com, Facebook/mylosglyfada



> Penny's Franchise: Νέο concept του Ομίλου «Μπρακόπουλος»

Το PENNY'S, ένα all-day take-away concept σχεδιασμένο για ανάπτυξη μέσω franchise, παρουσιάζει ο Όμιλος «Μπρακόπουλος». Εγκατεστημένο στο 28ο χλμ. Λεωφ. Βάρης – Κορωπίου, περιλαμβάνει στο καθημερινό μενού του φρεσκοψημένα αρτοποιήματα, σάντουιτς, φρέσκα ζυμαρικά με χειροποίητες σάλτσες, πίτσες, έτοιμα γεύματα, σαλάτες και εκλεκτά γλυκά που προετοιμάζονται από νωρίς.

> «Καμπανάκι» από την ΕΔΟΡΕΛ

Συνάντηση με την πολιτική ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων είχε πριν από λίγο καιρό η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Ελληνικού Ρυζιού (ΕΔΟΡΕΛ). Το Διοικητικό Συμβούλιο της Οργάνωσης τόνισε τη δύσκολη συγκυρία, λόγω υψηλού κόστους και πιέσεων στην αγορά, που τείνει να οδηγήσει όλο τον τομέα της καλλιέργειας ρυζιού σε οικονομικό αδιέξοδο. Από τη συνάντηση προέκυψε η υπουργική δέσμευση καταβολής έκτακτης αποζημίωσης (de minimis) προς τους ορυζοπαραγωγούς.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΓΙΑ PULLED MEAT

Δαγκάνες από ανοξείδωτο ατσάλι και ξύλινες χειρολαβές για τον τεμαχισμό κρέατος από την AJIMAOMI. Κατάλληλες για όλα τα κρέατα.

★ Amazon.co.uk ★



ΞΥΣΤΡΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Πολυχρηστική ξύστρα κουζίνας της Chef's Planet, από ανοξείδωτο ατσάλι. Κατάλληλη για αφαίρεση υπολειμμάτων και κοπή ζύμης.

★ Amazon.co.uk ★



ΣΕΤ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Σετ έξι τεμαχίων Your's Bath, με τρίφτες τυριού & σκόρδου, ανοιχτήρι, peeler και απογυμνωτή βοτάνων. Με βουρτσάκι για το καθαρίσμα.

★ Amazon.co.uk ★



ΕΛΕΤΡΟ

36 χρόνια
η ποιότητα στην κουζίνα σας!



www.eletro.gr

1890

Το νέο fine dining

Ένα νέο ενδιαφέρον εστιατορικό εγχείρημα έκανε πρόσφατα την εμφάνισή του στο κέντρο της Αθήνας. Το πάλλαι ποτέ κατάστημα του εμπόρου μεταξιού Ιωάννη Μιχαλόπουλου, μεταμορφώθηκε σε ένα άκρως ενδιαφέρον fine dining εστιατόριο, με τον Χρήστο Σιδηρόπουλο στο τιμόνι της κουζίνας του. Το 1890 στεγάζεται στο ισόγειο του ιστορικού κτιρίου που βρίσκεται απέναντι από την εκκλησία στις Αγίας Ειρήνης (στους πάνω ορόφους λειτουργεί το Athens 1890 Boutique Hotel) και με την πρώτη ματιά ο επισκέπτης γοντεύεται από τα ζωγραφιστά ταβάνια, τις περίτεχνες λεπτομέρειες του χώρου και τη φινετσάτη art de la table. Ακολουθώντας την ίδια διάθεση, ο σεφ προσφέρει μοναδικά πιάτα δημιουργικής ελληνικής κουζίνας με γαλλικές τεχνικές και καθαρές γεύσεις.

info

Αθναϊδός 10,
πλάτεια Αγίας
Ειρήνης,
Τηλ.: 210 3240603



1. Οι καθαρές γεύσεις πρωταγωνιστές των πιάτων.
2. Άποψη από τη σάλα.



photo credits: Instagram/1890_restaurant

➤ Έρχεται νέα αλυσίδα γρήγορου φαγητού

Συστάθηκε, σύμφωνα με δημοσιεύματα, η εταιρεία Jollibee Ελληνικό Δίκτυο Εστίασης Μονοπρόσωπη Ι.Κ.Ε, με στόχο την ανάπτυξη καταστημάτων Jollibee στη χώρα μας. Η Jollibee είναι η μεγαλύτερη αλυσίδα fast food στις Φιλιππίνες, με πάνω από 1.700 καταστήματα σε 17 χώρες. Η ελληνική εταιρεία αναμένεται να αναλάβει την απόκτηση και αξιοποίηση των δικαιωμάτων κύριας δικαιόχρησης (master franchise) της αλυσίδας στην Ελλάδα, καθώς και τη δημιουργία καταστημάτων.



➤ Τα Everest συνεργάζονται με την Kapelis Packaging

Για τη συσκευασία της νέας σειράς έτοιμων γευμάτων «Τα Μαγειρευτά μας», τα Everest συνεργάστηκαν με την Kapelis Packaging. Επιλέχθηκαν τα καινοτόμα και οικολογικά σκεύη Halopack, μια σύγχρονη λύση συσκευασίας που συνδυάζει χαρτινό σκεύος με προστατευτικό φιλμ. Η συγκεκριμένη λύση συμβάλλει στη μείωση της χρήσης πλαστικού και εξασφαλίζει υψηλά επίπεδα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι τα σκεύη παράγονται στις εγκαταστάσεις της Kapelis Packaging στην Ελλάδα.



Hot
News

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΣΤΗ ΛΕΣΧΗ «ΦΙΛΑΙΟΣ»

Ολοκληρώθηκε η διαδικασία για την ανάδειξη του νέου Δ.Σ. της Λέσχης Φίλων Ελαιοθάδου και Ελίας «ΦΙΛΑΙΟΣ» για την τριετία 2026-2029. Στη θέση του Γρηγόρη Αντωνιάδη, που διετέλεσε Πρόεδρος για δύο θετίες, εκλέχθηκε το ιδρυτικό Μέλος και μέχρι πρότινος Εκτελεστικός Διευθυντής, Γ. Οικονόμου. Ως Α' Αντιπρόεδρος ορίστηκε ο Γ. Ζακυνθινός, ως Β' Αντιπρόεδρος ο Γ. Διονυσόπουλος και ως Γ. Γ. ο Α. Πλεμμένος.

Η ΦΕΤΑ ΔΩΔΩΝΗ ΣΤΑ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΤΥΡΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ



Στον παγκόσμιο διαγωνισμό τυροκομίας World Championship Cheese Contest διακρίθηκε η φέτα της γαλακτοβιομηχανίας ΔΩΔΩΝΗ, αποσπώντας την εξαιρετικά υψηλή βαθμολογία 99,25 στην κλίμακα των 100. Η διάκριση αυτή αποκτά ιδιαίτερη βαρύτητα, καθώς ο διαγωνισμός θεωρείται η πιο απαιτητική και αξιόπιστη διεθνής αξιολόγηση.

ΕΝΙΣΧΥΕΤΑΙ Η ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΕΥΦΟΥΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Η Τεχνολογική Πλατφόρμα Λογισμικών Ευφούς Γεωργίας του Έργου «Γεωργία με Ευφυΐα» ενισχύθηκε με νέες, προηγμένες λειτουργικότητες, σηματοδοτώντας ένα ακόμη βήμα στον ψηφιακό μετασχηματισμό του ελληνικού πρωτογενούς τομέα. Μεταξύ άλλων, αναβαθμίζεται το περιοχόμενο και οι συμβουλές, ενώ ενσωματώνονται νέες καινοτόμες ψηφιακές λειτουργίες στην καθημερινότητα των χρηστών.

Knorr
PROFESSIONAL



**ΣΑΛΤΣΑ
ΠΙΤΣΑΣ**



ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ



**ΒΑΣΗ ΣΑΛΤΣΑ
ΤΟΜΑΤΑΣ**



**ΣΑΛΤΣΑ
ΤΟΜΑΤΑΣ**

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΩΝ KNORR PROFESSIONAL

Με πολυάριθμες εφαρμογές σε σάλτσες, βάσεις, μαρινάδες και γαρνιτούρες, η τομάτα πρωταγωνιστεί σε μία προϊοντική γκάμα της Knorr Professional που χαρακτηρίζεται από φρέσκια γεύση, υψηλή ποιότητα και απόδοση σε κάθε συνταγή.



Unilever
Food
Solutions

ΣΚΑΝΑΡΕ
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ



NONNAS

Η νέα αστική κουζίνα

Ο Ηλίας Καζιόλι έγραψε αρκετά «μαγειρικά χιλιόμετρα» μέχρι να μας συστήσει το πρώτο του εστιατόριο, το Nonnas Athens. Εκεί, επιχειρεί να μυήσει τους καλεσμένους του στις αγαπημένες του γεύσεις, με πιάτα που είναι βασισμένα στην ελληνική κουζίνα. Ενδεικτικά, αναφέρουμε το ψητό Κουνουπίδι με κάπαρη, σταφίδες, ξίδι Sherry, τσίλι και αμύγδαλα, το Σουβλάκι με χταπόδι, φάβα, κοκκάρια στιφάδο και κάπαρη, αλλιά και τη Γίδα, συνοδευόμενη με σκιουφιστά που έχουν βράσει στο ζωμό της και κρέμα casio e pere, που φτιάχνει ο σεφ με παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης, Νάξου και Άρτας. Τα παραπάνω και ακόμη περισσότερα, συνοδεύονται από μία λίστα κρασιών επιμελημένη από τον sommelier Θωμά Κοντό.

info

Φιλομούσου
Εταιρείας 3, Πλάκα,
Τηλ.: 210 3219024



1. Η πρόταση είναι ελληνική κουζίνα, ελαφρώς "πειραγμένη".
2. Το εστιατόριο βρίσκεται στην καρδιά της Πλάκας.



photo credits: instagram/nonnas.athens



> Άνοιξε η Navarino Agora

Με νέες αφίξεις στη γαστρονομία και το shopping ξεκίνησε η νέα σεζόν για τη Navarino Agora στην Costa Navarino. Στο σκέλος της εστίασης, η Navarino Agora ενισχύεται με νέες προτάσεις με επιλογές street food και casual dining. Το Monolith Burger προτείνει burgers με ποιοτικές πρώτες ύλεις και χορτοφαγικές τροφές, το Tsikna δίνει σύγχρονη εκδοχή στο ελληνικό σουβλάκι και το Berytus εισάγει στοιχεία λιβανέζικης κουζίνας.

Mega deal από Unilever και McCormick

Σε συμφωνία πολλών δισεκατομμυρίων δολλαρίων προχώρησαν η Unilever και η αμερικανική εταιρεία μπαχαρικών McCormick & Company, για τη δημιουργία ενός νέου διατροφικού κολλοσσού. Μάρκες όπως η Hellmann's και η Knorr, που ανήκουν στη Unilever, θα συνδυαστούν με τα βότανα Schwartz και Ducros της McCormick σε ένα νέο σχήμα. Η αμερικανική επιχείρηση θα καταβάλει στην Unilever 15,7 δισ. δολλάρια και θα προσφέρει μετοχές στο πλαίσιο της συμφωνίας, ενώ η εταιρεία που θα δημιουργηθεί θα διατηρήσει την ονομασία και τη διοίκηση της McCormick. Με την ολοκλήρωση της συναλλαγής, εκτιμάται ότι οι μέτοχοι της Unilever θα κατέχουν το 55,1% της εταιρείας τροφίμων, ενώ οι μέτοχοι της McCormick το 35,0%.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Εύχρηστος κόπτης Tinoaly για σπειροειδή κοπή γαρνιτούρας, κατάλληλος για πατάτες, αγγούρια, κολλοκυθάκια, καρότα και πολλή ακόμη!

★ amazon.co.uk ★



ΚΟΠΤΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ

Ανοξείδωτος κόπτης τρούφας MSY BIGSUNNY, με ρυθμιζόμενες λεπίδες ακριβείας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε λαχανικά, τυρί και σοκολάτα.

★ amazon.co.uk ★



ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΖΥΜΗΣ

Danish dough whisk με διπλούς εσωτερικούς κρίκους για εύκολη και γρήγορη διαχείριση όλων των ειδών ζύμης. Από τη Wolmik.

★ amazon.co.uk ★

FARM FRITES®

Crispy Extra Coated!

Οι Crispy Coated Extra με τριπλό πανάρισμα ανεβάζουν την τραγανότητα σε άλλο επίπεδο! Extra crunch, extra απόλαυση και σταθερή απόδοση σε κάθε σερβίρισμα. Ιδανικές για busy κουζίνες που θέλουν αποτέλεσμα που ακούγεται... σε κάθε μπουκιά.

Coated
x3!



210 9913998



Farm Frites Greece



farmfritesgreece

ΤΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ 1987

Γοητεία παλιάς Αθήνας

Το Καφενείο της οδού Λουκιανού, ένα θρυλικό στέκι του Κολωνακίου που στεγάζεται σε ένα πανέμορφο νεοκλασικό κτίριο 400 ετών, άνοιξε ξανά τις πόρτες του για να υποδεχτεί το κοινό με νόστιμη κλασική κουζίνα και τη γοητεία της παλιάς Αθήνας. Στο χώρο κυριαρχούν το μάρμαρο και το ξύλο, οι απλές και τα λευκά τραπεζομάντηλα, αλλά και ένα ξύλινο μπαρ-κόσμημα, το οποίο η νέα ιδιοκτησία άφησε απείραχτο. Τα πιάτα του είναι μαγειρευτά και ψητά, απλά και ελληνικά, όπως Γουρουνοπούλα στο φούρνο, Κεφτέδες με σάλτσα, Σπιτικά ντολμαδάκια, Σαγανάκι Μαστέλο και Μαύρες φακές. Αξίζει δε να αναφερθεί ότι η λίστα κρασιού είναι εκτενής, με αρκετές επιλογές σε ποτήρι και φιάλες που ξεκινούν λίγο κάτω από τα τριάντα ευρώ.

info

Λουκιανού 26,
Κολωνάκι,
Τηλ.: 210 7239600



1. Η νόστιμη κλασική ελληνική κουζίνα στο επίκεντρο του Καφενείου.
2. Αστική αισθητική με κυρίαρχα στοιχεία το ξύλο και το μάρμαρο.

photo credits: Instagram/tokafeneio1987



Ανθεκτική εικόνα στις εξαγωγές ελληνικού οίνου

Μια μεικτή αλλά συνολικά ανθεκτική εικόνα παρουσιάζουν οι εξαγωγές ελληνικού οίνου το 2025, σύμφωνα με τα προσωρινά στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ που επεξεργάστηκε η ΚΕΟΣΟΕ. Καταγράφηκε αύξηση των ενδοκοινοτικών παραδόσεων προς τις χώρες της ΕΕ και μείωση των εξαγωγών προς Τρίτες Χώρες, αντιστρέφοντας την τάση του 2024. Συγκεκριμένα, η πρώτη πεντάδα αγορών – Γερμανία, Κύπρος, Γαλλία, Κάτω Χώρες και Ιταλία – συγκέντρωσε το 83,53% της συνολικής αξίας εξαγωγών προς την ΕΕ.

ΚΕΕΕ για τη μετάκληση προσωπικού στην εστίαση

Τη διεύρυνση του καταλόγου των επιχειρήσεων που μπορούν να απασχολούν εποχικά εργαζόμενους- πολίτες τρίτων χωρών, ώστε να συμπεριληφθούν ρητά και οι επιχειρήσεις εστίασης ζητά η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας (ΚΕΕΕ) με επιστολή της προς τα αρμόδια υπουργεία. Όπως αναφέρει, η έλλειψη προσωπικού αποτελεί πλέον μία από τις σοβαρότερες προκλήσεις για τη βιωσιμότητα και την εύρυθμη λειτουργία χιλιάδων μικρών και μεσαίων επιχειρήσεων, ιδιαίτερα στους κλάδους του τουρισμού και της εστίασης και μία τέτοια συμφωνία θα έδινε ανάσα στις επιχειρήσεις.

Hot News

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Και φέτος, η Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα και το Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος διοργάνωσαν την εβδομάδα Γαλλικής Γαστρονομίας με σκοπό να αναδείξουν και να ενισχύσουν τους γαστρονομικούς και πολιτιστικούς δεσμούς ανάμεσα στις δύο χώρες. Συγκεκριμένα, 8 βραβευμένοι σεφ από τη Γαλλία και 16 καταξιωμένοι Έλληνες σεφ και σομελιέ μοιράστηκαν την τεχνογνωσία τους, σε μια σειρά εκδηλώσεων.

ΤΡΙΠΛΗ ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ VOREIA

Στο Concours International de Lyon 2026 ξεχώρισε η σειρά craft μπύρας Voreia της Siris Brewery, ανάμεσα σε



1.580 δείγματα από 58 χώρες του κόσμου. Συγκεκριμένα, η Voreia

IPA απέσπασε ασημένιο μετάλλιο, η Voreia Imperial Porter στην κατηγορία Other Speciality Beer και η Voreia Stout στην κατηγορία Foreign Stout.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΟΠΥ ΚΑΙ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ

Μνημόνιο συνεργασίας για την ιχθυοκαλλιέργεια υπέγραψαν ο Πρύτανης του Πανεπιστημίου Πατρών, Χρ. Μπούρας, και ο Πρόεδρος της Ελληνικής Οργάνωσης Παραγωγών Υδατοκαλλιέργειας (ΕΛΟΠΥ), Απ. Τουραλίδας. Επιθυμώντας να αναπτύξουν εκπαιδευτική και επιστημονική συνεργασία, οι δύο πλευρές θα αξιοποιήσουν την επιστημονική γνώση, την εμπειρία και την ερευνητική υποδομή του Πανεπιστημίου.



CAMPO DEL TORO

ANGUS BEEF



**Premium cuts
στα μέτρα σου**

Κορυφαία ποιότητα

Υψηλή μαρμάρωση

Πλούσια γεύση

Από την

KRIVEK
GROUP OF COMPANIES

ΚΡΙΒΕΚ Α.Ε. Κάμπος Ελπιάς, Λ. Χερσονήσου,
Ηράκλειο, Κρήτη, ΤΚ 70014 | Τηλ.: 28970 26600



meat MARKET

» Στους κορυφαίους των Growth Awards η Πίνδος



ΣΤΟΥΣ ΕΞΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ GROWTH WINNERS ΤΩΝ GROWTH AWARDS, συγκαταλέγεται ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων Πίνδος, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική πορεία του. Σύμφωνα με την ΠΙΝΔΟΣ, η βράβευση της αποτελεί μια σημαντική αναγνώριση της συλλογικής προσπάθειας των ανθρώπων του Συνεταιρισμού και της σταθερής αναπτυξιακής του πορείας και ανήκει στους περισσότερους από 600 πτηνοτρόφους- μέλη και στους 1.700 εργαζομένους που συμβάλλουν καθημερινά στην εξέλιξη του Συνεταιρισμού. Παράλληλα, αποτελεί δέσμευση για τη συνέχιση μιας συνεταιριστικής αναπτυξιακής πορείας που στηρίζει την ελληνική παραγωγή, την περιφερειακή οικονομία και την ποιότητα των ελληνικών προϊόντων. Με σταθερό προσανατολισμό στη βιώσιμη ανάπτυξη και την εξέλιξη του κλάδου, η ΠΙΝΔΟΣ συνεχίζει να διαμορφώνει το μέλλον της ελληνικής πτηνοτροφίας, ανοίγοντας νέους δρόμους για την ελληνική αγροδιατροφική παραγωγή..

Πρόγραμμα της Πειραιώς για τους κτηνοτρόφους

Το νέο «Πρόγραμμα ενίσχυσης της Αιγοπροβατοτροφίας» ανακοίνωσε η Τράπεζα Πειραιώς η οποία, σε συνεργασία με το Εργαστήριο Ζωικής Παραγωγής & Προστασίας Περιβάλλοντος του Τμήματος Κτηνιατρικής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, σκοπεύει στη στήριξη του κτηνοτροφικού κλάδου. Η κίνηση αυτή γίνεται εν μέσω μίας ιδιαίτερα δύσκολης χρονιάς και έχει ως στόχους την ανασύσταση του ζωικού κεφαλαίου, την επανεκκίνηση πληγέντων εκτροφών, τη διατήρηση της απασχόλησης και την υποστήριξη των οικογενειών που έχασαν τις εκμεταλλεύσεις τους.



Νέα μονάδα NAXOS MEAT

Με μια σύγχρονη μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος στη Νάξο επεκτείνονται οι δραστηριότητες της εταιρείας Ιωάννης και Αναστάσιος Βασιλάκης ΟΕ. Η νέα μονάδα έρχεται να προστεθεί στο λιανεμπόριο μέσω σούπερ μάρκετ



και τη χονδρική τροφοδοσία μέσω της Trofo, και περιλαμβάνει ωρίμανση κρέατος, κοπή και επεξεργασία, τυποποίηση και παραγωγή παρασκευασμάτων και αλλαντικών. Η παραγωγική δυνατότητα θα φτάνει τους 5 τόνους ημερησίως, ενώ ο συνολικός προϋπολογισμός της επένδυσης διαμορφώθηκε στα 2 εκατομμύρια ευρώ, μέσω συνδυασμού επιδότησης και ιδίων κεφαλαίων.

Ε.Ε.: Περιορισμοί στις vegan ετικέτες

Απαγορεύονται 31 όροι που παρέμπουν άμεσα σε ζωικά προϊόντα, όπως «μπριζόλα» και «μπέικον» στις ετικέτες προϊόντων vegan και χορτοφαγικής προέλευσης, ύστερα από συμφωνία μεταξύ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Ευρωπαϊκού Σύμβουλίου. Στόχος, η ενίσχυση της θέσης των αγροτών και η προστασία παραδοσιακών ονομασιών που συνδέονται με το κρέας. Ονομασίες όπως «μπέργκερ» και «λουκάνικο» παραμένουν.



Διόρθωση της αγοράς χοιρινού «βλέπει» η RABOBANK

Μετά από μία περίοδο αυξημένης παραγωγής και μεταβαλλόμενων συνθηκών, η παγκόσμια αγορά χοιρινού κρέατος θα περάσει το 2026 σε μία χρονιά διόρθωσης, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις της Rabobank. Συγκεκριμένα, το α' εξάμηνο του έτους αναμένεται να διατηρηθούν υψηλά επίπεδα προσφοράς στις βασικές παραγωγικές χώρες, ενώ το β' εξάμηνο, προβλέπεται υποχώρηση της παραγωγής, καθώς μειώνεται το παραγωγικό κεφάλαιο.



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



MEAT PRODUCTS SINCE 1971



Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ 22, ΑΓ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ | Τ: 210 4837001 - 210 4833043 | www.vittosfamily.gr

» Μονάδα χοιρινού από τη Φάρμα Ελασσόνας



ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΟΙ ΝΕΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ της Φάρμας Ελασσόνας, για την επέκταση του σφαγείου και τυποποιητηρίου της εταιρείας, αλλά και για τη δημιουργία νέας μονάδας εκτροφής και πάχυνσης χοιρινών. Η Φάρμα Ελασσόνας, η οποία βρίσκεται στο Μεσοχώρι, στους πρόποδες του Ολύμπου, λειτουργεί τρεις σύγχρονες γραμμές παραγωγής (βοοειδών, αιγοπροβάτων και χοίρων) και είναι η μοναδική πιστοποιημένη σφαγιοτεχνική εγκατάσταση για εμπορία και σφαγή των προϊόντων αρνάκι και κατσικάκι Π.Ο.Π. Ελασσόνας. Θυμίζουμε πως οι εγκρίσεις πιστοποίησης ως Π.Ο.Π. από την Ε.Ε., είναι οι πρώτες πιστοποιήσεις που έγιναν στην Ελλάδα για νωπά κρέατα και κρεατοσκευάσματα. Οι σπάνιες αυτές φυλές είναι μοναδικές στον κόσμο, παράγονται με ιδιαίτερα αυστηρές προδιαγραφές και δίνουν κρέατα υψηλής ποιότητας, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οποίων οφείλονται στην ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής.

Νέο Δ.Σ. για την Π.Ε.Ο.Π.Π.

Η εκλογή και η συγκρότηση του νέου Διοικητικού Συμβουλίου ήταν το κύριο αντικείμενο της γενικής συνέλευσης των αντιπροσώπων των εταίρων της Πανελληνίας Ένωσης Οργανώσεων Πτηνοτροφικών Παραγωγών (Π.Ε.Ο.Π.Π.), που πραγματοποιήθηκε στα Ιωάννινα. Στη διαδικασία έδωσαν «παρών» και οι 14 αντιπρόσωποι των οργανώσεων μελών, εκπροσωπώντας την Ομάδα Παραγωγών «Η ΠΙΝΔΟΣ», την Ένωση Πτηνοτρόφων Κεντρικής και Νότιας Ελλάδας (ΕΠΚΕΝΕ) και την Ένωση Πτηνοτρόφων Μακεδονίας.



Ενίσχυση στους κτηνοτρόφους

Τονωτική «ένεση» 8 εκατομμυρίων ευρώ στους κτηνοτρόφους, εγκρίθηκε με κοινή υπουργική απόφαση για το διάστημα 15 Μαρτίου έως και 5 Απριλίου. Η απόφαση ωστόσο δεν φαίνεται να ικανοποίησε αρκούντως τους κτηνοτρόφους που κάνουν λόγω για ημίμετρα. Σημαντικός παράγοντας φαίνεται να είναι η απόφαση να εξαιρεθεί η αποζημίωση για το γάλα, παρά τις βαριές απώλειες εξαιτίας τους αφθώδους πυρετού. Όπως δήλωσε ο αντιδημάρχος Δ. Λέσβου, και κτηνοτρόφος, Μπ. Δερεδίνης, «Δεν μπορούμε να διαθέσουμε ούτε το τυρί ούτε το κρέας».



«Γευματί-ΖΩ» στα σχολεία από την Αγγελάκης

Την έναρξη μίας σειράς εκπαιδευτικών δράσεων για την ανάδειξη της σημασίας της σωστής και ισορροπημένης διατροφής, ανακοίνωσε η Αγγελάκης ΑΕ. Η ελληνική πτηνοτροφική εταιρεία που έχει έδρα την Εύβοια, ξεκίνησε τη δράση της από την Περιφέρεια της Στερεάς Ελλάδας και, συγκεκριμένα, από το 3ο Δημοτικό Σχολείο και το 2ο Νηπιαγωγείο Νέας Αρτάκης. Οι δραστηριότητες είχαν βιωματικό χαρακτήρα και, μέσα από αυτές, τα παιδιά γνώρισαν το ρόλο της πρωτεΐνης, των βιταμινών και των υδατανθράκων σε ένα ισορροπημένο γεύμα.



Belle Meat: Μετατροπή σε ΑΕ

Έγκριση για τη μετατροπή της λειτουργίας της σε ανώνυμη εταιρεία έλαβε στις 27 Φεβρουαρίου η Belle Meat, από το Βιομηχανικό Επιμελητήριο Πειραιώς. Η απόφαση ελήφθη ύστερα από αποτίμηση της εταιρείας επεξεργασίας και εμπορίας κρέατων στα 20,81 εκατ. ευρώ, από την Αργώ Ελεγκτική ΕΠΕ. Πρώτη πρόεδρος και διευθύνουσα σύμβουλος στο ΔΣ της εταιρείας με έδρα τις Αχαρνές, ορίστηκε από τη γενική διεύθυνση μετόχων η Άννα-Ιωάννα Μάρκου, σε τριετή θητεία, με αντιπρόεδρο τον Σταύρο Σταυρόπουλο και μέλος τον Δημήτρη Αργυρίου. Το κεφάλαιο της ΑΕ ορίζεται σε 1,82 εκατ. ευρώ.



Ecofrost | GOOD WITH POTATOES

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



**SLI
CES**



**CRIN
KLE**



**ALL
TIME
CLAS
SIC**



**DIP
PERS**



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

☎ 210 3218 907

✉ info@gnarghyriou.gr

f EcofrostGreece

@ ecofrost_greece

in Ecofrost-Greece





Διευθύντρια Λειτουργίας & Ανάπτυξης, ΒΙΚΡΕ

Ποια μετρήσιμα αποτελέσματα έφεραν
οι επενδύσεις ενεργειακής αναβάθμισης
που πραγματοποιήσατε στο πλαίσιο αυτό;
Η εταιρεία μας έχει επενδύσει στην

εξοικονόμηση ενέργειας και στη βελτίωση του περιβαλλοντικού της αντίκτυπου ήδη προ δεκαετίας, εγκαθιστώντας Φ/Β συστήματα στη στέγη του εργοστασίου μας, τα οποία λειτουργούν συμπληρωματικά στην κάλυψη των ενεργειακών αναγκών μας. Έχουμε αναγνωρίσει την ανάγκη να αυξήσουμε στο μέγιστο την αυτοπαραγωγή ενέργειας και καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να το επιτύχουμε. Παράλληλα, σε δεύτερο χρόνο, με την υποβολή πρότασης στο πρόγραμμα της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης «Ενίσχυση υφιστάμενων μεταποιητικών επιχειρήσεων για βελτίωση ενεργειακής απόδοσης», υλοποιήσαμε αντικατάσταση ενεργοβόρου εξοπλισμού που θα οδηγήσει σε εξοικονόμηση ενέργειας, και παράλληλα προχωράμε στην εγκατάσταση συστήματος παραγωγής ζεστού νερού χρήσης, με εκμετάλλευση της γεωθερμίας. Τα αποτελέσματα του εν λόγω προγράμματος, θα είμαστε σε θέση να τα δημοσιεύσουμε μέσα στο 2027, καθώς απαιτείται μηνιαία δοκιμαστική λειτουργία για εξαγωγή ασφαλών συμπερασμάτων.

Ανάμεσα στους στόχους που είχατε θέσει το προηγούμενο διάστημα ήταν και η ανάπτυξη των εξαγωγών...

Συνεχίζουμε να έχουμε την ίδια στόχευση. Σήμερα οι εξαγωγές μας αντιστοιχούν στο 35% των πωλήσεων μας. Εξάγουμε στις περισσότερες χώρες της Ευρώπης

με ιδιαίτερη στόχευση στις Σκανδιναβικές. Γενικότερα γίνεται προσπάθεια κάθε έτος να αυξάνεται και ο βαθμός διείσδυσης σε όλες τις αγορές. Αυτό γίνεται κατ' έτος, όπου μελετούμε τις αγορές και αποφασίζουμε στρατηγικά πως θα κινηθούμε, για κάθε μια χωριστά.

Έχετε εντοπίσει αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες που σας οδήγησαν να εντάξετε νέα προϊόντα για την εστίαση και αν ναι, ποια είναι αυτά;

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται σε έναν βαθμό η λεγόμενη “αναστροφή της διατροφικής πυραμίδας”, με τους καταναλωτές, επηρεασμένους τόσο από τον σύγχρονο τρόπο ζωής όσο και από την αυξανόμενη ενημέρωση γύρω από τη διατροφή, να στρέφονται περισσότερο σε πρωτεϊνούχα και έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα, περιορίζοντας τον χρόνο προετοιμασίας των γευμάτων. Στον τομέα της εστίασης ειδικότερα, οι επαγγελματίες αναζητούν λύσεις που προσφέρουν σταθερότητα, ευκολία στη διαχείριση και διαφοροποίηση στο μενού τους. Ανταποκρινόμενοι σε αυτές τις ανάγκες, έχουμε προχωρήσει στην ανάπτυξη και ένταξη νέων προϊόντων ready to cook ή ready to eat προψημένων κυρίως κωδικών όπως: γύρος (χοιρινός, κοτόπουλο και ντονέρ), λωρίδα/φιλέτο στήθος και σνίτσελ κοτόπουλου, μπιφτέκι σχάρας, σουτζουκάκι βόειο κ.ά. Πρόκειται για επιλογές βασισμένες σε συνταγές

του τόπου μας, με σύγχρονη προσέγγιση, όπως παραδοσιακά μπιφτέκια με βότανα και λαχανικά, καθώς και premium σειρές σε γύρο και σουβλάκι από επιλεγμένες πρώτες ύλες, προσαρμοσμένα στις σύγχρονες ανάγκες της εστίασης. Και βέβαια, δεν λείπουν οι καινοτόμες προτάσεις που καλύπτουν γαστρονομικές τάσεις του street food και εμπνέονται από διεθνείς ethnic κουζίνες, όπως για παράδειγμα τα κεμπάπ, σουβλάκια, burgers, ο γύρος και τα strips κοτόπουλου με ιδιαίτερες μαρινάδες. Παράλληλα, δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στην ευελιξία των προϊόντων μας, ώστε να μπορούν να αξιοποιηθούν σε πολλαπλές εφαρμογές στην κουζίνα της εστίασης, συμβάλλοντας τόσο στη μείωση του χρόνου προετοιμασίας όσο και στη διασφάλιση σταθερής ποιότητας στο τελικό αποτέλεσμα. Συνοπτικά, σε ένα περιβάλλον όπου οι καταναλωτικές συνήθειες αλληλάζουν διαρκώς, η επικράτηση προϋποθέτει ταχύτητα προσαρμογής και ουσιαστική καινοτομία. ➤



2

1. Εξωτερική άποψη της εταιρείας. 2. Όλες οι παραγωγικές διαδικασίες στη μονάδα της ΒΙΚΡΕ ακολουθούν τα πιο αυστηρά κριτήρια ποιότητας και ασφάλειας



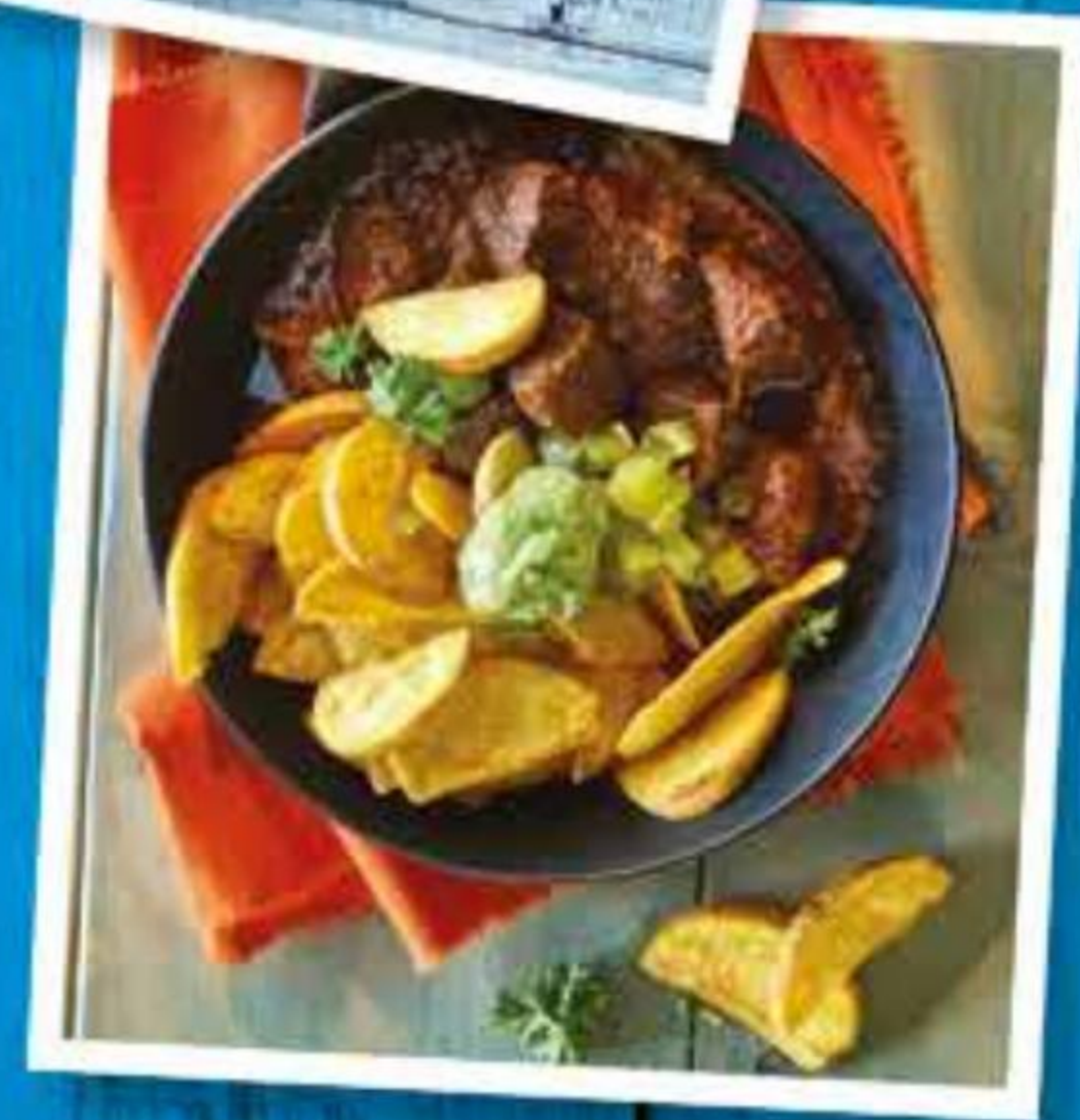
1

32 • ΨΗΤΟ • ΜΑΙ ΙΟΥΝ 2026

EXTRA THIN WEDGES



Ιδανικό για κάθε πιάτο



Μεταμορφώστε το μενού σας με τις εξαιρετικά λεπτές και τραγανές wedges μας.

Συνδυάστε τες με τις χαρακτηριστικές σας προτάσεις για να δημιουργήσετε μια εμπειρία προστιθέμενης αξίας που θα κάνει τους πελάτες σας να επιστρέφουν για περισσότερα. Αυτές οι εξαιρετικά λεπτές φέτες με δέρμα και την σπιτική εμφάνιση είναι ιδανικές για κάθε πιάτο, παραμένοντας τραγανές κάτω από τις γαρνιτούρες και ιδανικές για δημιουργικά πιάτα όπως πιστέλες με διάφορες σάλτσες, γκουρμέ συνοδευτικά, σνακ ή μέσα σε πίτα.

Αυτές οι εξαιρετικά ευέλικτες εξαιρετικά λεπτές φέτες παρασκευάζονται γρήγορα - σε φριτέζα, φούρνο ή ατμομάγειρα - και ως εκ τούτου είναι ιδανικές για κάθε είδους επιχείρηση εστίασης.

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





BURGER RULES

Από τα πιο δημοφιλή concepts στην εστίαση, το burger εξελίσσεται και κατακτά τον κόσμο. Στην πιο απλή εκδοχή του, με έθνικ πιο εναλλακτικές πινελιές, ή ακόμη και σε πιο gourmet προτάσεις, βρίσκει τη θέση του σε κάθε μενού, κλέβοντας συχνά την παράσταση.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Πού οφείλεται τελικά η δημοφιλή concept "burger"; Όπως εξηγεί ο κ. Ν. Καλλιώνης (ΟΜΙΛΟΣ ΚΑΣΙΔΗ), «το concept burger εξελίσσεται συνεχώς δυναμικά, εστιάζοντας στην ποιότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται και αποτελεί μια νόστιμη, εύκολη και γρήγορη λύση». Σύμφωνα με την κα Λουκία Σοφianού (BELLE MEAT) «Η ανάπτυξη του concept burger οφείλεται στη μετάβαση από το παραδοσιακό fast food σε μια πιο premium και διαφοροποιημένη εμπειρία κατανάλωσης». Αποτέλεσμα, να εντάσσεται ως επιλογή σε ολόένα και περισσότερα είδη εστίασης. Σύμφωνα με τον κ. Φώτη Πατέλλη (PROVIL): «Το συναντάμε πλέον παντού! Από street food μαγαζιά μέχρι πιο προσεγμένα casual ή premium

σημεία. Βλέπουμε πως το burger προσαρμόζεται εύκολα και βρίσκει κάθε φορά τον τρόπο να εντυπωσιάζει. Και αυτό γιατί ο πελάτης έχει αλλιάξει. Ζητάει πιο έντονες γεύσεις, θέλει τραγανές υφές, διαφορετικά ψωμάκια, πιο τολμηρούς συνδυασμούς. Ταυτόχρονα, ψάχνει και επιλογές που ταιριάζουν στις σύγχρονες συνήθειες, όπως vegan ή πιο "καθαρές" προτάσεις». Σύμφωνα με τον κ. Μανώλη Λεοντζίτη (STOHOS FOODS) «τα burgers έχουν μετατραπεί σε καμβά δημιουργικότητας, επιτρέποντας στους καταναλωτές και επαγγελματίες να πειραματίζονται με υλικά και γεύσεις». Όσο για τις τάσεις που κυριαρχούν, ο κ. Νίκος Ναυπηλιώτης (CENTRO CARNI COMPANY) σημειώνει: «Σήμερα, ισχυρή τάση είναι τα κατεψυγμένα προϊόντα, τα οποία εξοικονομούν χρόνο διατηρώντας γεύση και

ποιότητα του κρέατος στο υψηλότερο επίπεδο», ενώ, ο κ. Χάρης Γεωργιάδης (ZEO BAKERS) συμπληρώνει: «Συνολικά, το μέλλον του burger κινείται ανάμεσα στην αυθεντικότητα, την εξειδίκευση και τη δημιουργικότητα, με το ψωμί να παίζει πλέον πρωταγωνιστικό ρόλο στη συνολική εμπειρία». Τέλος, ο κ. Χρήστος Τσάκωνας (NANOS) θεωρεί πως αναμένεται ενίσχυση των fusion/ethnic γεύσεων, αλλά και παράλληλη στροφή σε πιο «καθαρά» και απλά γευστικά προφίλ με έμφαση στην πρώτη ύλη. Επίσης, δυναμική θα έχουν τα hybrid προϊόντα (π.χ. burger με ελληνικά στοιχεία) και τα convenience προϊόντα υψηλής ποιότητας για επαγγελματίες. Η τάση "premium αλλά απλό" φαίνεται να κυριαρχεί».



BELLE MEAT

Λουκία Σοφιανού, *Marketing Director*

Η Belle Meat, με 20 χρόνια δυναμικής παρουσίας στον κλάδο των κρεατοσκευασμάτων, έχει συνδέσει το όνομά της με τη νοστιμιά, την ποιότητα, την ασφάλεια και την καινοτομία. Όπως σημειώνει η κα Σοφιανού: «Η πρόσφατη μετατροπή της σε Ανώνυμη Εταιρεία σηματοδοτεί μια νέα εποχή ανάπτυξης, ενώ η οικονομική της ευρωστία επιτρέπει συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία αιχμής. Η γκάμα προϊόντων της καλύπτει τις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς, με υπεροχή στον παραδοσιακό γύρο (χοιρινό και κοτόπουλο) και το σουβλάκι. Παράλληλα, καινοτομεί με σειρές όπως: **Plathonostimies**: χειροποίητα προϊόντα με παραδοσιακές συνταγές, **Bellectious**: ready-to-cook λύσεις με ταχύτητα και ποιότητα, **Bellgers**: μια νέα ολοκληρωμένη πρόταση burgers (smashed, Black Angus και κλασικά), που προσφέρει έντονη γευστική

εμπειρία και ευκολία στην εκτέλεση. Σύμφωνα με την κα Σοφιανού: «Η ανάπτυξη του concept burger οφείλεται στη μετάβαση από το παραδοσιακό fast food σε μια πιο premium και διαφοροποιημένη εμπειρία κατανάλωσης, ενώ η κυρίαρχη τάση σήμερα είναι το Smashed Burger. Η τεχνική του προσφέρει πιο έντονη, καραμελωμένη γεύση με crispy εξωτερική υφή, αλλά ζουμερό εσωτερικό». Για να διαφοροποιηθεί μία επιχείρηση από τον ανταγωνισμό σύμφωνα με την κα Σοφιανού πρέπει να επιλέξει τον κατάλληλο συνεργάτη: «Στη Belle Meat, κάθε μας πρόταση είναι και μια μοναδική εμπειρία. Γιατί κάθε προϊόν είναι φτιαγμένο με ποιότητα, μεράκι και ξεχωριστή γευστική ταυτότητα. Τα burgers μας προσαρμόζονται εύκολα στο concept του καταστήματος, δίνοντας σε κάθε επαγγελματία της εστίασης τη δυνατότητα να προσθέσει τη δική του “υπογραφή”!»

“Με σταθερά βήματα υγιούς ανάπτυξης, η Belle Meat εξελίχθηκε σε αξιόπιστο και σημαντικό συνεργάτη για την εστίαση.”

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



Angus Burger

Burger που παρασκευάζεται αποκλειστικά από επιλεγμένο μοσχαρίσιο κιμά της ράτσας Black Angus, που προσφέρει πλούσια, βαθιά γεύση και εξαιρετική ζουμερότητα. Θεωρείται Premium επιλογή λόγω της υφής, της τρυφερότητας και του έντονου γευστικού προφίλ!



Smashed Burger

Ένα μοναδικό smashed burger που αποτελεί επιτομή του αυθεντικού αμερικανικού street food. Ένα εξαιρετικό burger όπου το μπιφτέκι πιέζεται δυνατά πάνω στην καυτή πλάκα, δημιουργώντας λεπτή υφή και έντονη κρούστα εξωτερικά μένοντας ζουμερό εσωτερικά.

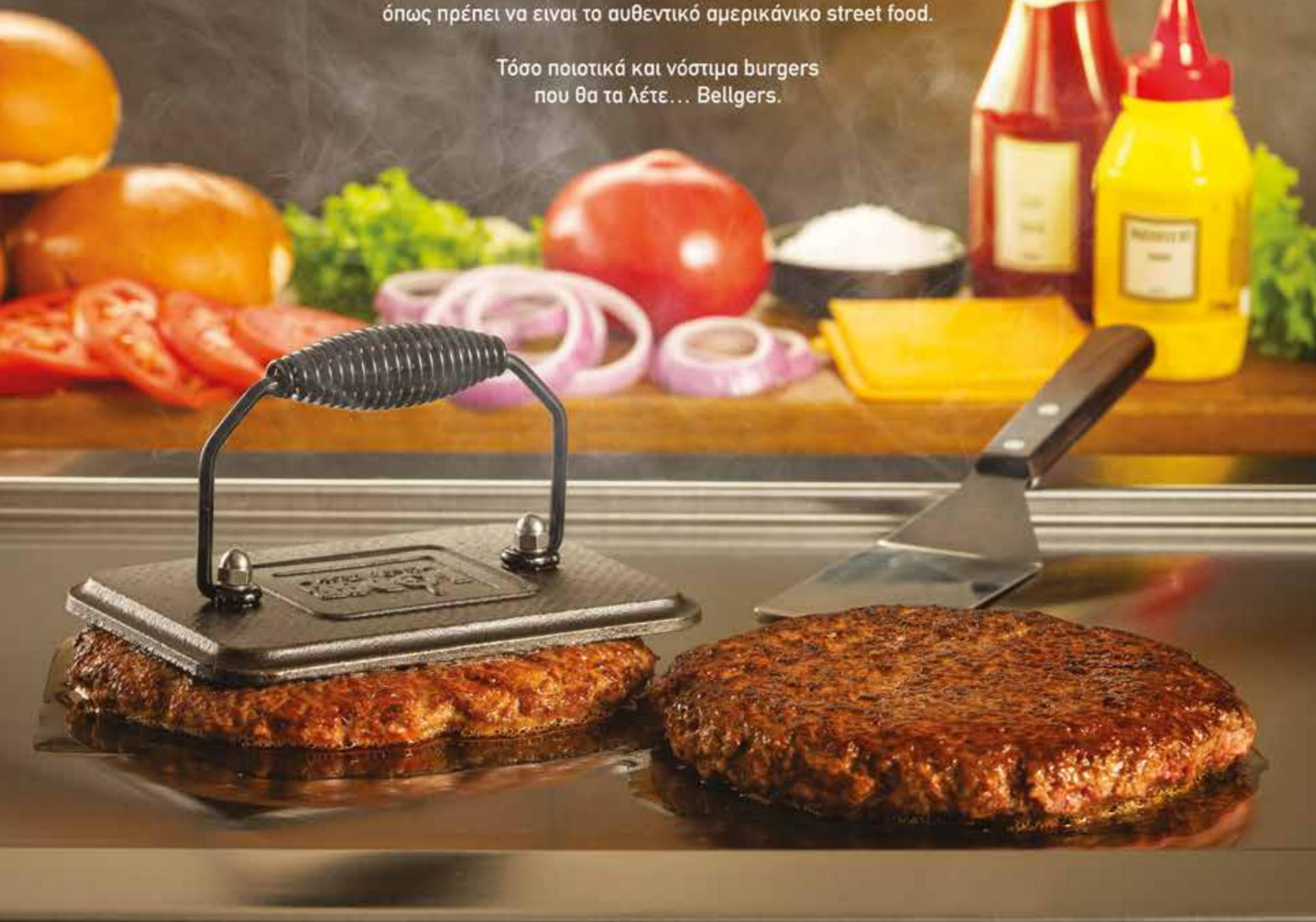
BELLGERS

by BELLE  MEAT

SMASHED. ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ.

Smashed Burgers. Crispy απ' έξω. Ζουμερό από μέσα
όπως πρέπει να είναι το αυθεντικό αμερικάνικο street food.

Τόσο ποιοτικά και νόστιμα burgers
που θα τα λέτε... Bellgers.



www.bellemeat.gr



Νίκος Ναυπηλιώτης,
CEO

Με εμπειρία 40 και πλέον χρόνων, η Centro Carni Company προσφέρει μία πλήρη γκάμα Gourmet Burgers. ”

CENTRO CARNI COMPANY

Η ΑΦΟΙ ΝΑΥΠΛΙΩΤΗ ΟΕ κλείνει σχεδόν ένα αιώνα ζωής στον χώρο των αντιπροσωπικών κρεάτων απ' όλη την Ευρώπη. «Μία από τις σημαντικότερες εταιρείες που αντιπροσωπεύουμε είναι και η Ιταλική Centro Carni Company», σημειώνει ο κ. Ναυπηλιώτης, «Με εμπειρία 40 και πλέον ετών, προσφέρει μία πλήρη γκάμα Gourmet Burgers που ξεχωρίζουν. Σήμερα, ισχυρή τάση είναι τα κατεψυγμένα προϊόντα, τα οποία εξοικονομούν χρόνο διατηρώντας γεύση και ποιότητα του κρέατος στο υψηλότερο επίπεδο. Τα burgers της σειράς **UNIKA® Superior Selection** είναι ιδανικά για τις ανάγκες του γρήγορου service, αλλά και για πιο περίτεχνα γκουρμέ πιάτα. Η **UNIKA®** ήταν πάντα συνώνυμη της ποιότητας, της προσοχής στη λεπτομέρεια και της εξυπηρέτησης. Η γκάμα **Gourmet Burger** (χαμηλής πίεσης) διατίθεται σε κατεψυγμένη μορφή για πρόσθετη ευκολία χωρίς να θυσιάζεται ποιότητα ή γεύση. Οι ποικιλίες από **Aberdeen Angus Sired**, **Chianina**, **Μοσχίδες** και **Premium Βοοειδή** - αποτελούν εξαιρετικά γκουρμέ πιάτα με ή χωρίς ψωμάκια, ενώ μπορούν να ψηθούν απευθείας από την κατάψυξη».

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



UNIKA RUSTIC BURGER

Ένα εξαιρετικό μπέργκερ της σειράς **UNIKA Superior Collection**, που διατίθεται σε 4 ποικιλίες, **Aberdeen Angus Sired**, **Chianina**, **Μοσχίδες** και **Premium Βοοειδή** - καλύπτοντας κάθε γευστική απαίτηση και κάνοντας τη διαφορά σε κάθε μενού!



SMASH BURGER

Το smash burger γεννηθηκε στις ΗΠΑ, στα τέλη του 1800 και έγινε διάσημο το 1920 χάρη σε μια ιστορική αλυσίδα fast food. Αφού ξεχάστηκε για μισό αιώνα, επέστρεψε τη δεκαετία του 2000 και σήμερα κατακτά τον κόσμο και γίνεται το απόλυτο trend!

UNIKA® Rustic Burger



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ψήνουμε για λίγα λεπτά 1 Ρουστίκ Μπιφτέκι UNIKA της σειράς **UNIKA® Superior Selection**. Τοποθετούμε στο πιάτο και ενώ είναι ακόμη καυτό προσθέτουμε στην επιφάνειά του τις 2 φέτες τυρί για να λιώσει ελαφρώς. Από πάνω προσθέτουμε τις πίκλες αγγουριού, το τραγανό μπέικον, το γλυκόξινο κρεμμύδι και ολοκληρώνουμε με τα σπαράγγια, αφού πρώτα τα καθαρίσουμε και τα αφήσουμε να καψαλιστούν για λίγα λεπτά σε δυνατή σχάρα.

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 1 Ρουστίκ Μπιφτέκι UNIKA
- ▶ 2 φέτες τυρί Cheddar
- ▶ 3 πίκλες αγγούρι
- ▶ Λίγο κόκκινο γλυκόξινο κρεμμύδι
- ▶ 2 τμχ πράσινα σπαράγγια
- ▶ Τραγανό μπέικον


CentroCarniCompany

centrocarnicompany.com

 **Nafpliotis
Bros**
SINCE 1989

Τηλ: 210-2723120

Email: info@nafpliotisgroup.gr





NANOS

Χρήστος Τσάκωνας, Sales Manager

Η NANOS, μετρώντας σχεδόν μισό αιώνα στην βιομηχανία του κρέατος, παραμένει πιστή στην 'συμφωνία' της με τους επαγγελματίες, προσφέροντας ελληνικές συνταγές κρέατος βασισμένες στην παράδοση και την άριστη ποιότητα. Όπως σημειώνει ο κ. Τσάκωνας: «Όντας πρωτοπόροι στην επεξεργασία και τυποποίηση του πιο δημοφιλέως ελληνικού προϊόντος, φροντίζουμε ώστε οι συνεργάτες μας σε Ελλάδα και εξωτερικό να νιώθουν υπερήφανοι για την ποιότητα και την γεύση του γύρου που προσφέρουν. Σήμερα παρατηρούμε μία ανάπτυξη του concept Burger, η οποία οφείλεται στη μετάβαση από το «fast food» στο «fast casual» με έμφαση στην ποιότητα της πρώτης ύλης, τη σταθερότητα και τη διαφοροποίηση. Εταιρείες όπως η NANOS AEBE επενδύουν σε άριστες πρώτες ύλες, τεχνογνωσία και πιστοποιήσεις, καλύπτοντας τις ανάγκες επαγγελματιών για συνέπεια και

γεύση. Παράλληλα, η επιρροή διεθνών τάσεων (smash burgers, signature συνταγές) ενισχύει την κατηγορία. Η τάση κινείται προς premium burgers με εξειδικευμένα blends κιμά και «signature» συνταγές. Η NANOS AEBE αναδεικνύει αυτή την κατεύθυνση μέσω προϊόντων που συνδυάζουν παραδοσιακές ελληνικές συνταγές με διεθνείς επιρροές, όπως smash burger και gourmet προτάσεις. Το ζητούμενο είναι ισορροπία μεταξύ αυθεντικότητας και καινοτομίας. Σε μία επιχείρηση που θέλει να διαφοροποιηθεί θα πρότεινα να επενδύσει στο τρίπτυχο "ποιότητα, συνέπεια και concept" και να αξιοποιήσει εξειδικευμένα προϊόντα κιμά, έτοιμα burger patties, αλλά και συμπληρωματικές επιλογές (π.χ. chicken strips ή nuggets) από τη NANOS AEBE. Έτσι δημιουργεί ευέλικτο μενού με διαφορετικά formats (burger, chicken burger, street food). Κλειδί είναι η αξιοπιστία παραγωγής και η σταθερή γεύση».

“ Η NANOS, προσφέρει εδώ και μισό αιώνα ελληνικές συνταγές κρέατος, βασισμένες στην παράδοση και την άριστη ποιότητα. ”

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



Burger Μόσχου

Έξαιρετικό μπιφτέκι 150 γρ. από διαλεχτό μοσχαρίσιο κρέας. Ιδανικό για ένα κλασικό, "στιβαρό" gourmet burger, που μένει αξέχαστο!



Smashed Burger

Το Smashed Burger της NANOS, με ιδανική αναλογία λίπους για μέγιστη γεύση και ζουμερό αποτέλεσμα, ψήνεται γρήγορα και λειτουργεί ιδανικά είτε ως μονό είτε ως διπλό smash.



Μπιφτέκι Mix

Ένα μπιφτέκι που συνδυάζει διαλεγμένα κομμάτια χοιρινού και βόειου κρέατος! Διατίθεται σε μπιφτέκια των 100 ή 200 γρ. και εγγυάται σταθερό αποτέλεσμα ανώτερης γεύσης και ποιότητας!

NANOS

— GYROS & MEAT GROUP —

EST.1977

Όταν το burger
γίνεται εμπειρία!



+30 210 5590994-6



www.nanosmeatgroup.gr



[nanosmeatgroup.gr](https://www.instagram.com/nanosmeatgroup.gr)



PROVIL

Φώτης Πλατέλλης, R&D Chef

Για περισσότερα από 30 χρόνια η Provil εξελίσσει τη γεύση, παρακολουθώντας από κοντά την πραγματικότητα της επαγγελματικής κουζίνας και δίνοντας λύσεις που δουλεύουν στην πράξη. Όπως σημειώνει ο κ. Πλατέλλης, «Σε έναν χώρο που κινείται συνεχώς, όπως αυτός του street food, δεν φτάνει να ακολουθείς τις τάσεις. Πρέπει να τις προσαρμόζεις και πολλές φορές να τις δημιουργείς. Αν υπάρχει ένα concept που να το αποδεικνύει αυτό ξεκάθαρα, δεν είναι άλλο από το burger. Το street food σήμερα έχει αλλάξει επίπεδο. Τα μενού ανανεώνονται συνεχώς και ο πελάτης περιμένει πάντα κάτι καινούριο. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον, το burger ξεχωρίζει γιατί σου δίνει την ελευθερία να χτίσεις κάτι δικό σου και να διαφοροποιηθείς. Στην πράξη, αυτό που κάνει ένα burger να δουλεύει είναι η ισορροπία. Ξεκινάμε με ένα μπιφτέκι -ζουμερό και σωστά δεμένο- και από εκεί και

πέρα όλα παίζουν ρόλο: οι sauces, τα υλικά, τα toppings, η υφή... Εμείς στην Provil δίνουμε λύσεις που κάνουν τη δουλειά του επαγγελματία πιο εύκολη και το αποτέλεσμα πάντα γευστικό. Από παναρίσματα και συστήματα combi μέχρι sauces και sandwich creams, η γκάμα μας καλύπτει κάθε ανάγκη και μάλιστα σε βάθος. Δεν είναι τυχαίο ότι η εταιρεία μας είναι από τις λίγες που προσφέρουν τόσο ολοκληρωμένες λύσεις ειδικά για burger, προσφέροντας τη δυνατότητα στον chef να στήσει σωστά όλο το μενού, ενώ διαθέτει προϊόντα που δίνουν ιδιαιτερότητα και χαρακτήρα στο τελικό πιάτο. Για παράδειγμα, η Hot Honey sauce θα επιτύχει αυτή τη λεπτή αλλά τέλεια ισορροπία γλυκού και πικάντικου που κάνει τη διαφορά. Η Parmesan sauce, από την άλλη, με πιο έντονο τυρένιο προφίλ και creamy υφή, μπορεί να δέσει γευστικά το burger αναβαθμίζοντας την τελική γαστρονομική εμπειρία».

“ Η Provil προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις για burger, με προϊόντα που δίνουν ιδιαιτερότητα και χαρακτήρα στο τελικό αποτέλεσμα. ”

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



Chipotle Glaze

Κρεμώδης σάλτσα BBQ με πλούσια γεύση ντομάτας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως γλάσο κρεάτων και πουλερικών. Συσκευασία 2,4 kg (Κωδικός: 55416)



Parmesan Sandwich Cream

Υπόλευκη σάλτσα με εκλεπτυσμένο γευστικό προφίλ παρμεζάνας και τυριών. Η ισορροπημένη, γεμάτη έντασή της επιτρέπει ευελιξία, χωρίς να καλύπτει τα υπόλοιπα υλικά. Συσκευασία 0,9kg SQUEEZE. (Κωδικός: 55153)



Hot Honey

Παχύρευστη σάλτσα με βάση το μέλι, που ισορροπεί τη φυσική γλυκύτητα με διακριτική αλλά πικάντικη επίγευση. Ιδανική για fried chicken, street food concept, ethnic προτάσεις, καθώς και ως finishing sauce σε πιάτο τυριών. Συσκευασία 2,4 kg. (Κωδικός: 55432)





Πόσες εκδόχές
έχει η αψόλαυση;
Με την Provil,
ατελείωτες!

Με τη μεγαλύτερη γκάμα
από sauces, sandwich creams,
chutneys και γευστικές ρύσεις
για burger, έχεις όλα όσα
χρειάζεσαι για να δημιουργείς
γεύσεις που ξεχωρίζουν.



provil.gr



STOHOS FOODS



**Μανώλης
Λεοντζίνης,
CEO**

“ Η Stohos Foods με 40 και πλέον χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή προϊόντων κρέατος αποτελεί έναν αξιόπιστο συνεργάτη. ”

Η Stohos Foods είναι ελληνική εταιρεία παραγωγής τροφίμων με πάνω από 40 χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή κρεατοσκευασμάτων υψηλής ποιότητας, εμπνευσμένων από την αυθεντική ελληνική και μεσογειακή γαστρονομία, όπως επίσης και από ποικίλες διεθνείς κουζίνες με έμφαση στο street food. Ιδρύθηκε το 1981 και σήμερα αποτελεί έναν αξιόπιστο συνεργάτη για επαγγελματίες της εστίασης, αλυσίδες λιανικής και διεθνείς διανομείς. Όπως εξηγεί ο κ. Λεοντζίνης, «Η δυναμική ανάπτυξη του concept Burger οφείλεται στην εκτόξευση των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και στην αυξημένη ζήτηση για ποιοτικό street food. Στην εταιρεία μας, μετά από πολλά στάδια εξέλιξης έχουμε περάσει στην εποχή των Smash burger και του Southern Style fried chicken που σε συνδυασμό με soft Potato Buns και ποιοτικά Brioche Buns δίνουν την δυνατότητα για ατελείωτο γευστικό παιχνίδι. Αυτό που προτείνουμε σε μια επιχείρηση για να διαφοροποιηθεί είναι η επένδυση σε σύγχρονα και δυναμικά concepts όπως: Smashed burger σε premium potato bun, με έντονο γευστικό χαρακτήρα, Homestyle chicken burger, τραγανό εξωτερικά και πλούσιο σε γεύση- Subs με έμφαση στα ιδιαίτερα ψωμιά και στα ευφάνταστα toppings.

‘NEW YORK’ BURGER

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 1 Real burger 120g
- ▶ 1 Burger bun brioche
 - ▶ Truffle mayo
 - ▶ Cheddar
- ▶ Μαρούλι ή iceberg
- ▶ Bacon ξεροψημένο
- ▶ Καραμελωμένα κρεμμύδια
- ▶ Μανιτάρια και πιπεριά κόκκινη σχάρας



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ψήνουμε το μπιφτέκι μας 2,5 λεπτά από κάθε πλευρά, βουτυρώνουμε ελαφρά και "φρυγανίζουμε" τα ψωμάκια μας. Απλώνουμε στη βάση του bun λίγη Truffle mayo, το ξεροψημένο μαρούλι ή iceberg, και από πάνω το μπιφτέκι Real Burger. Συνεχίζουμε διαδοχικά με το τυρί, το μπέικον, τα μανιτάρια, την πιπεριά και τα καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρουμε με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες και λίγη επιπλέον truffle mayo on the side.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



Τηγανητό Homestyle Chicken Πανέ στήθος κοτόπουλο

Στήθος φιλέτο κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Ιδανικά κομμένο σε σχήμα και βάρος κατάλληλο για να γεμίσει τα burgers σας. Διατίθεται σε συσκευασία 190 γρ.



Burger Bun Brioche Βουτύρου

Ένα αυθεντικό BRIOCHE με έντονο το άρωμα του βουτύρου και ελαστικότητα σε επιθυμητά επίπεδα. Με διάμετρο 12 cm, εγγυάται τέλειο αποτέλεσμα σε κάθε πιάτο



Smashed Μπιφτέκι

Η τεχνική 'Smashed' ένα μεγάλο κομμάτι της φιλοσοφίας των burger στην Αμερική, πλέον στα χέρια σας. Το λεπτά πατημένο σχήμα του εξασφαλίζει ένα μπιφτέκι, ζουμερό και γευστικό, με τραγανή εξωτερική κρούστα.

Διατίθεται στα 90 γρ.

BURGER'S POWER HOUSE

by stohos
FOOD STORIES

**HOMESTYLE
BURGER SOUTHERN**



**SMASHED
BURGER**



**BUNS
VARIETY**



BRIOCHE BURGER BUN
MEGA 16CM



PREMIUM POTATO
BURGER BUN 10CM



SUB SANWICH ROLL
POTATO 19CM TOP SLICED



SCAN HERE
FOR MORE



ZE0 BAKERS

Χάρης Γεωργιάδης, Δ/ντής Πωλήσεων

Η Zeo Bakers είναι μια σύγχρονη παραγωγική μονάδα αρτοσκευασμάτων, εξειδικευμένη σε premium προϊόντα για τον κλάδο της εστίασης και HoReCa. Όπως σημειώνει ο κ. Γεωργιάδης: «Με έμφαση στην ποιότητα, τη συνέπεια και την καινοτομία, δημιουργούμε λύσεις που δεν ακολουθούν απλώς τις τάσεις, αλλά τις διαμορφώνουν, αναβαθμίζοντας τη συνολική εμπειρία σε κάθε μενού. Σήμερα η νέα τάση στο burger επικεντρώνεται στο ψωμί, με χαρακτηριστικό παράδειγμα τα **Patatu buns**, τα οποία κερδίζουν διαρκώς έδαφος, ιδιαίτερα στην κατηγορία των smashed burgers. Πρόκειται για ψωμάκια εξαιρετικά soft και fluffy, που διατηρούνται άψογα για έως και 4 ημέρες μετά την απόψυξη μέσα στη συσκευασία. Για να διαφοροποιηθεί, μία επιχείρηση, λοιπόν, θα πρέπει να δώσει πρωταγωνιστικό ρόλο στο ψωμί. Τα **Patatu buns** της Zeo Bakers είναι μια

επιλογή που κάνει τη διαφορά. Αποτελούν το απόλυτο trend, προσφέροντας μοναδικά αφράτη υφή, σταθερότητα και πλούσια γεύση. Ένα ψωμί που δεν διαλύεται, δεν σπάει και “αγκαλιάζει” ιδανικά τα υλικά. Παρασκευάζονται με flakes και πουρέ πατάτας υψηλής ποιότητας και είναι τα μοναδικά buns στην αγορά που έχουν πραγματικό άρωμα και γεύση πατάτας, προσφέροντας μοναδική υφή, γευστικό αποτέλεσμα και μια εμπειρία που ξεχωρίζει. Από εκεί και πέρα, οι τάσεις εξελίσσονται διαρκώς και η Zeo Bakers είναι σε θέση να καλύψει κάθε ανάγκη. Για παράδειγμα: Το **Paninizeo Burger Boy** αποτελεί ιδανική επιλογή για πιο traditional burgers με vegan κατεύθυνση. Το **Patatu bun** ταιριάζει απόλυτα σε smashed burgers. Το **Brioche Zeo bun** παραμένει ιδανική βάση για all-time classic burgers, ενώ το **Bao Bun burger** αποτελεί μια πιο ιδιαίτερη πρόταση, που επιτρέπει fusion και ethnic γευστικές κατευθύνσεις.

“ Δημιουργούμε λύσεις που δεν ακολουθούν απλώς, αλλά διαμορφώνουν τάσεις, αναβαθμίζοντας την εμπειρία σε κάθε μενού. ”

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



Patatu Bun

Αναμφίβοτα, το απόλυτο trend της αγοράς, που απογειώνει κάθε street food δημιουργία! Ταιριάζει απόλυτα σε smush burgers που αποτελούν έντονη τάση.



Brioche Bun

All time classic αυθεντική γαλλική συνταγή, φτιαγμένο με βούτυρο και αυγά. Ιδανική βάση για ένα κλασικό burger. Ένα εξαιρετικό bun που κάνει τη διαφορά!



Panini Burger Boy

The traditional! Ένα ανάλαφρο ψωμί αργής ωρίμανσης με προζύμι. Η εμβληματική συνταγή Paninizeo, προσαρμοσμένη για μια burger εμπειρία, που μένει αξέχαστη!



lovin' bread

lovin'

PATATU BUNS

Το απόλυτο ψωμί για burgers



www.zeo.gr



ΟΜΙΛΟΣ ΚΑΣΙΔΗ

Νίκος Καλλιθιώνης, Δ/ντής Πωλήσεων

Ομίλος Κασίδη, με σημαντική εμπειρία που πηγάζει από την ιστορική διαδρομή 140 ετών συνεχίζει να βρίσκεται στην πρώτη γραμμή της βιομηχανίας κρέατος. Όπως σημειώνει ο κ. Καλλιθιώνης: «μέσω στρατηγικών εξαγορών και επεκτάσεων εξελίσσεται συνεχώς με όραμα τη συνεχή πρόοδο και την καινοτομία. Η δέσμευση για κοινωνική ευθύνη και βιώσιμη ανάπτυξη διασφαλίζουν ότι οι ισχυρές αξίες σε συνδυασμό με τη στρατηγική ανάπτυξη ανοίγουν ένα δυναμικό μέλλον στη βιομηχανία κρέατος». Όπως εξηγεί ο κ. Καλλιθιώνης το concept burger εξελίσσεται δυναμικά, εστιάζοντας στην ποιότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται και αποτελεί μια νόστιμη, εύκολη και γρήγορη λύση. Οι κυριότερες τάσεις για το 2026 στα burgers είναι: Έμφαση στην ποιότητα/ Πρωταγωνιστής το κόκκινο κρέας με αυστηρά ποιοτικά κριτήρια/ Ζουμερά burgers/ Δημιουργικοί συνδυασμοί/ Έθνικ προτάσεις (π.χ. με Σις κε-

μπάη, Σουτζουκάκια κ.λπ.) / Μακριά από τα υπέρ-επεξεργασμένα και φυσικά Smash burgers. Από εκεί και πέρα, κυρίαρχη ανάγκη σήμερα στη συγκεκριμένη κατηγορία προϊόντων, ανάγκη η οποία αποτελεί και δική μας βασική δέσμευση είναι η άριστη ποιότητα της Α' ύλης. Οι καταναλωτές αναζητούν μια premium εμπειρία street food όπου η ποιότητα, η καθαρή γεύση και η αυθεντικότητα αποτελούν τα βασικά ζητούμενα». Στο πλαίσιο αυτό, ο Όμιλος Κασίδη, κατανοώντας τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς δίνει λύσεις που προσφέρουν ευελιξία, δημιουργικότητα και καλύτερο οικονομικό αποτέλεσμα για τους επαγγελματίες: «Για τον λόγο αυτό», συμπληρώνει ο κ. Καλλιθιώνης, «δημιουργήσαμε μια κατηγορία έτοιμου κιμά, συγκεκριμένων γραμμαρίων, βάσει των απαιτήσεων των πελατών μας, ο οποίος χρησιμοποιείται για τη δημιουργία ενός εξαιρετικού και αυθεντικού smash burger».

👉 Κυρίαρχη τάση στο burger, η οποία αποτελεί και δική μας βασική δέσμευση, είναι η άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης. 👉

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



Χειροποίητο Μπιφτέκι

Ζουμερά, αφράτα και πεντανόστιμα μπιφτέκια από εκλεκτό μοσχαρίσιο και χοιρινό κρέας με αρωματικά βότανα και μπαχαρικά. Ιδανικά για γρήγορο και εύκολο ψήσιμο!



Σις Κεμπάη Γεμιστό με Τυρί Κρέμα

Αυθεντικό, παραδοσιακό kebab από εκλεκτό μίγμα κρεάτων και μπαχαρικών με βελούδινη γέμιση από τυρί κρέμα σε έναν απόλυτα ισορροπημένο συνδυασμό!



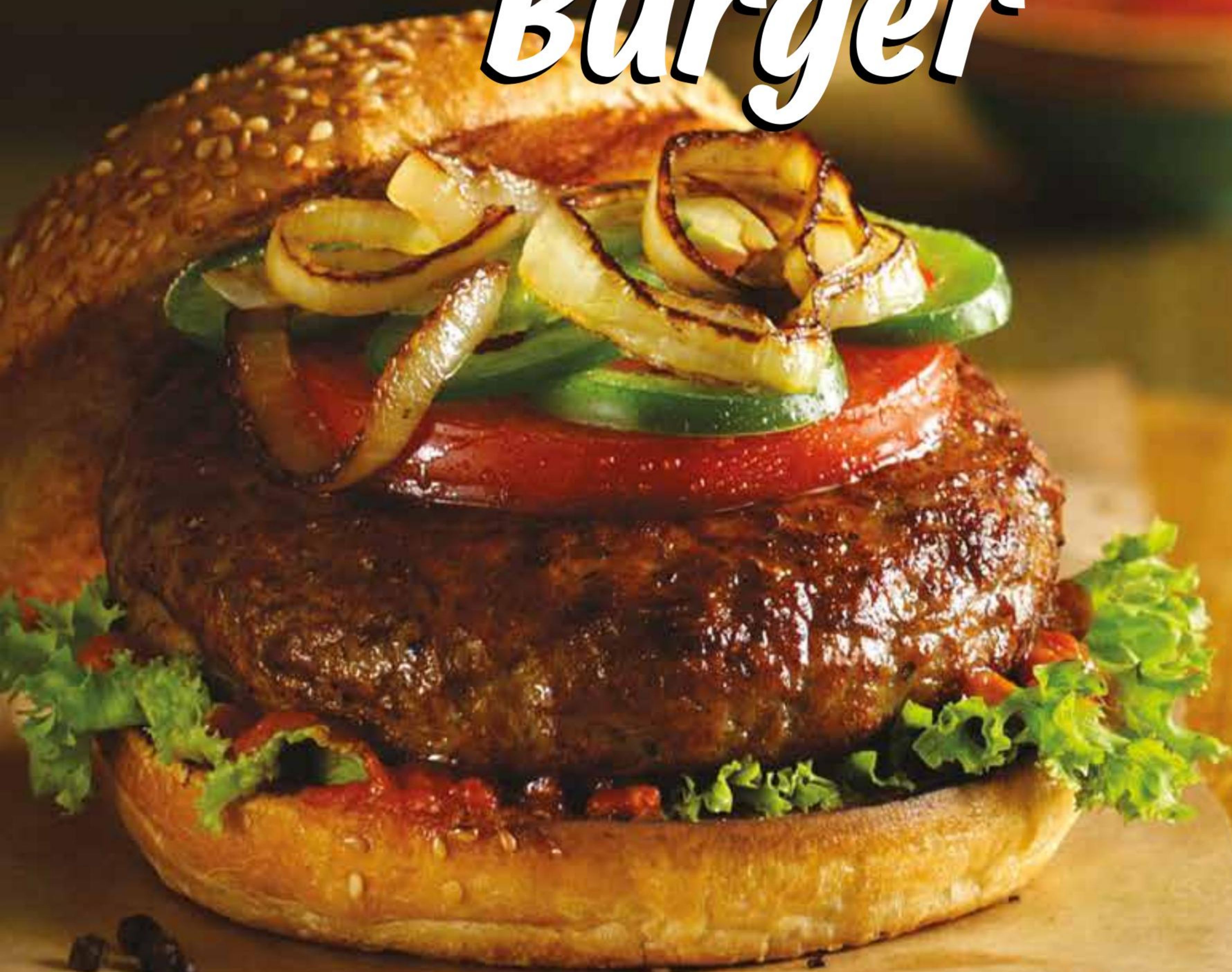
Σουτζουκάκια

Μοσχομυριστά σουτζουκάκια από φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά. Η άριστη ποιότητα Α' ύλης, το σωστό ζύμωμα και ο μοναδικός συνδυασμός μπαχαρικών και αρωματικών βοτάνων δίνουν στο προϊόν ένα πληθωρικό αποτέλεσμα!

KASIDIS

— est.1885 —

Burger



ΚΕΝΤΡΙΚΟ: 1ο χλμ. διαστ. Αγίας Σοφίας & Ε.Ο. Τυρνάβου Λάρισας, ΤΚ 40100, τηλ: 2410 831520, fax: 2410 831521

ΥΠ/ΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: Λυκοβρύσεως 15, Μεταμόρφωση, τηλ: 210 2822200

ΥΠ/ΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ: Τέρμα Αριστοτέλους, Νέα Μαγνησία, τηλ.: 2310 753054

info@kasidissa.gr

www.kasidissa.gr



3psalads.gr

ΣΩΤΗΡΗΣ ΚΑΛΙΑΦΑΣ / CEO

Πείτε μας δυο λόγια για την εταιρεία...

«Ξεκινήσαμε το 1998 με μια απλή ιδέα: το φαγητό πρέπει να προσφέρει απόλαυση. Για εμάς, η στιγμή που κάποιος δοκιμάζει μια γεύση είναι “ιερή” και πάνω σε αυτό χτίσαμε τα πάντα. Η “ιερή στιγμή της βρώσης” αποτελεί τον πυρήνα της φιλοσοφίας μας και καθοδηγεί κάθε μας επιλογή. Σήμερα, ως μέλος του Ομίλου Bespoke SGA, συνεχίζουμε να δημιουργούμε premium sauces και ready meals για την επαγγελματική κουζίνα, που λύνουν τα χέρια κάθε επαγγελματία, με ακόμα μεγαλύτερη ταχύτητα και καινοτομία.»

Πού αποδίδετε τη δυναμική ανάπτυξη του burger;

«Το burger έπαψε να είναι “πρόχειρο φαγητό”. Έγινε gastronomic statement. Ο κόσμος το λατρεύει γιατί είναι γρήγορο και προσφέρει απεριόριστη δημιουργικότητα, από street style μέχρι gourmet εκδοχές.

Δεν είναι trend. Είναι all time classic με απεριόριστες δυνατότητες, που εξελίσσεται συνεχώς.»

Ποια είναι η κυρίαρχη τάση στις sauces;

«Ο πελάτης σήμερα ψάχνει ξεκάθαρο χαρακτήρα. Δεν θέλει απλώς κάτι να βάλει μέσα στο burger του, θέλει γεύση που να τον ικανοποιεί.

Σταθερές αξίες όπως η Golden BBQ, η Aioli, η Truffle Mayo και η Sriracha παραμένουν ψηλά. Παράλληλα, η νέα 3P

2026 Collection με Blue Mayonnaise, Ranch Dressing, Pineapple Sauce, Fried Chicken Sauce και Hannibal Sauce έρχεται να καλύψει αυτή την ανάγκη με απόλυτη ακρίβεια. Κάθε προϊόν έχει σχεδιαστεί για να δίνει έντονο, καθαρό και ισορροπημένο γευστικό αποτέλεσμα, ενισχύοντας το burger χωρίς να το επισκιάζει. Ας είμαστε ειλικρινείς: σήμερα η sauce δεν συνοδεύει το burger. Το ορίζει.»

Τι θα προτείνατε σε μια επιχείρηση που θέλει να ξεχωρίσει;

«Να δει τη sauce ως επένδυση, ως στοιχείο brand identity και “υπογραφή” της. Σε μια αγορά γεμάτη επιλογές, ο κόσμος επιστρέφει για τη λεπτομέρεια που του έκανε εντύπωση.

Η δική μας πρόταση είναι απλή: premium αποτέλεσμα και σταθερή ποιότητα σε κάθε σερβίρισμα, χωρίς να ταλαιπωρείται η κουζίνα. Είναι όλα έτοιμα για χρήση και σταθερά σε κάθε service.»

Τι θα δούμε στο μέλλον;

«Οι ethnic συνδυασμοί κερδίζουν συνεχώς έδαφος, με γεύσεις που αφηγούνται μια ιστορία και δημιουργούν αναμνήσεις. Είναι η κατεύθυνση που ακολουθούμε: γεύση με νόημα και καθαρά υλικά.

Ο κόσμος θέλει να ξέρει τι τρώει, αλλά θέλει και να ταξιδεύει μέσα από τη γεύση. Εκεί εστιάζουμε: σε προϊόντα με ουσία, αξία, ιστορία και, πάνω απ’ όλα, κορυφαία γεύση.»

“ Η sauce δεν είναι γαρνιτούρα.
Είναι η υπογραφή του επαγγελματία. ”

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



SRIRACHA MAYONNAISE

Βελούδινη μαγιονέζα με πικάντικη υπογραφή sriracha. Δένει υλικά, ανεβάζει γεύσεις και μετατρέπει κάθε bite σε κάτι παραπάνω από ένα απλό burger.



MAYO TRUFFLE

Βελούδινη μαγιονέζα με εκλεπτυσμένο άρωμα τρούφας και premium χαρακτήρα. Ιδανική για burgers, προσθέτοντας βάθος και gourmet διάσταση.



GOLDEN BARBEQUE

Πλούσια, καπνιστή BBQ sauce με γλυκώξινη ισορροπία και βάθος γεύσης. Ιδανική για burgers, προσθέτοντας ένταση και γεμάτο χαρακτήρα.

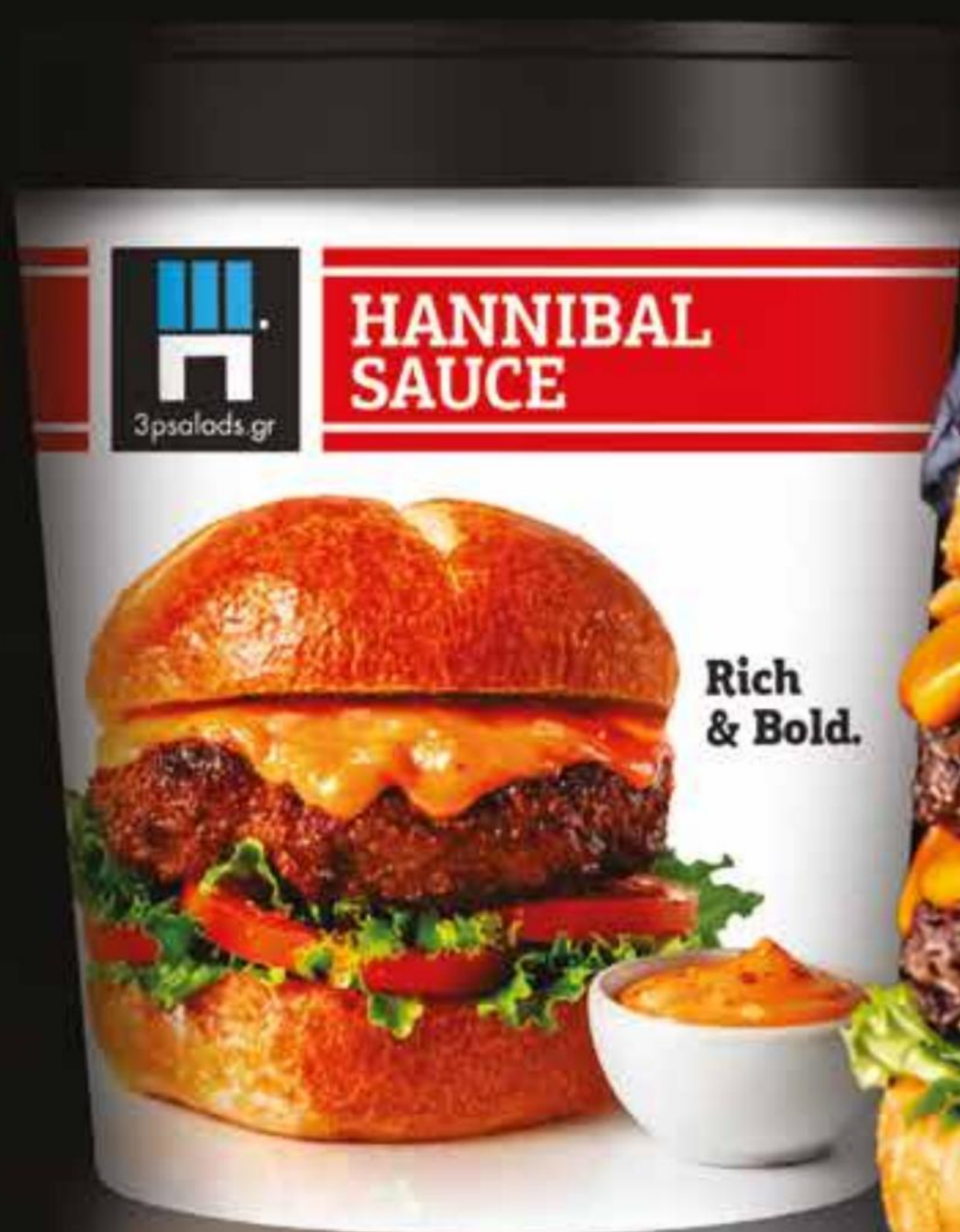


3psalads.gr

Not just a burger sauce. Your signature!

Η **Hannibal sauce** της 3P είναι πλούσια, κρεμώδης και με έντονο χαρακτήρα.

Με βάση ντομάτας και μουστάρδας και νότες καραμελωμένου κρεμμυδιού, προσφέρει βάθος, ισορροπία και μια σύγχρονη street-food ταυτότητα.

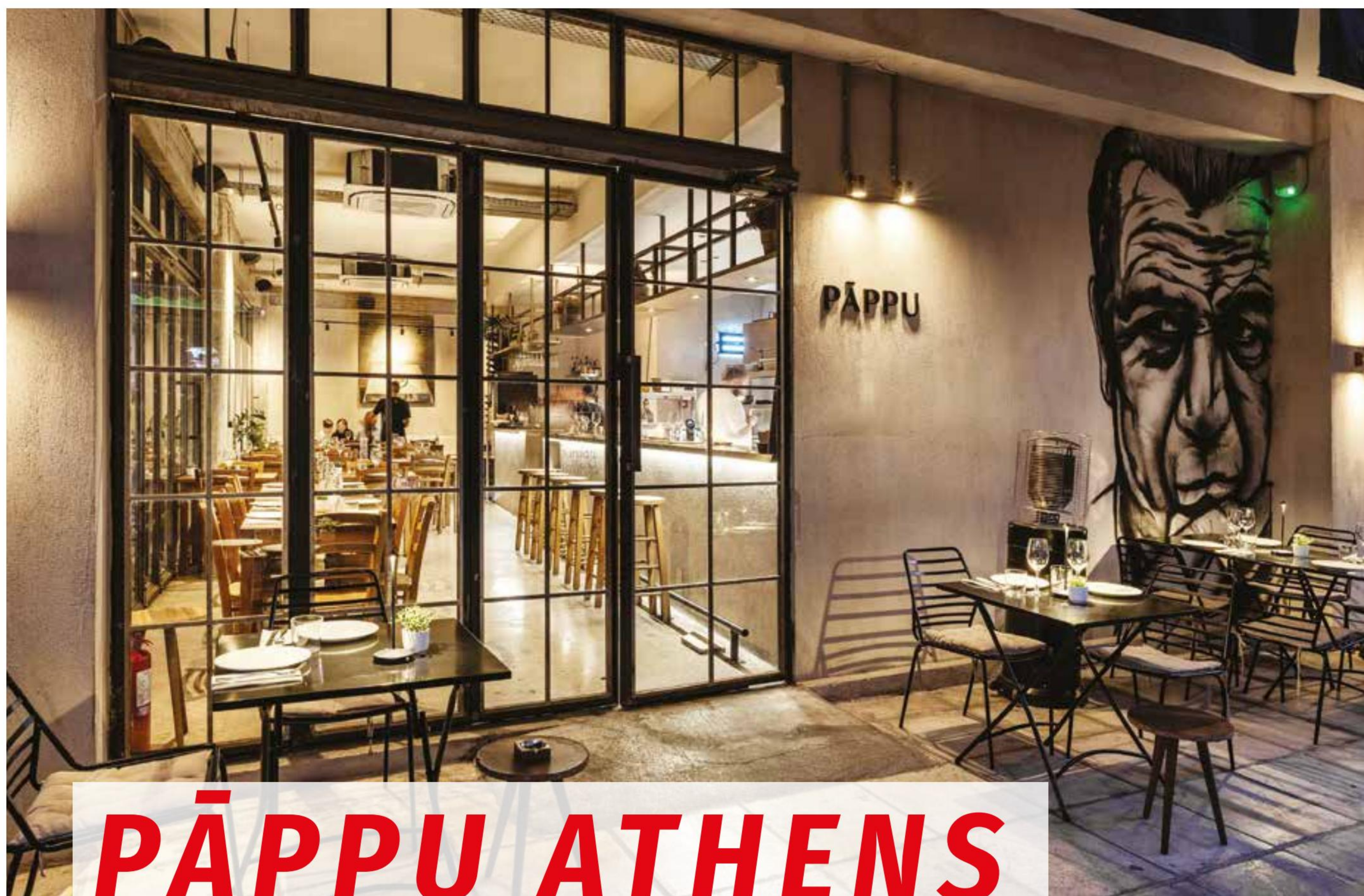


3P SALADS

T.: +30 24410 62255

sales@3psalads.gr

www.3psalads.gr



PĀPPU ATHENS

Η σύγχρονη γαστροταβέρνα με την ελεύθερη ψυχή

Όταν τρεις φίλοι με «χιλιόμετρα» στην εστίαση, μεράκι και φρέσκες ιδέες «χτίζουν» το πρώτο δικό τους μαγαζί φροντίζοντας ακούραστα και την παραμικρή λεπτομέρεια, τότε το αποτέλεσμα θα είναι σίγουρα πολύ ενδιαφέρον. Ε, στο Pāppu είναι και νόστιμο!

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΛΙΟΣ

Για τους Μανώλη Καλιτσούνκη, Χρήστο Μινάι και Δημήτρη Τσαγκαδά, το Pāppu Athens δεν είναι απλώς ένα εστιατορικό project. Είναι κομμάτι της ζωής τους και αυτό έχει αποτυπωθεί και στις πιο μικρές λεπτομέρειες. Στο στήσιμο και την αισθητική του χώρου, στο αφήγημα πίσω από το όλο εγχείρημα, στις ξεκάθαρες προθέσεις ως προς το γαστρονομικό χαρακτήρα της κάρτας του μαγαζιού.

Όπως μας αναφέρει ο Δημήτρης Τσαγκαδάς, ο ένας εκ των ιδιοκτητών, κοινή

επιθυμία των τριών φίλων ήταν να δημιουργήσουν μία γαστροταβέρνα στο περιβάλλον της οποίας ο καλεσμένος θα νιώθει άνετα και θα μπορεί να είναι ο εαυτός του, χωρίς να μπαίνει σε «ρόλους» προκειμένου να «εξυπηρετήσει» το concept του μαγαζιού.

Σε ό,τι αφορά το μενού, θέλησαν να ακολουθήσουν τη φιλοσοφία της μικρής καρτέλας, με πολύ συγκεκριμένες γευστικές προτάσεις που προορίζονται για το μέσον του τραπέζιού μιας οικογένειας ή της παρέας.



2



3

1. Το γκράφιτι - προσωπογραφία του Αλέκου, παππού του Μανώλη Καλιτσούνκη, δια χειρός Mr. Achilles, δεσπόζει στον εξωτερικό τοίχο του μαγαζιού. 2. Οι ευωδιές από την ανοιχτή κουζίνα σε καθοσσωρίζουν στον καλαίσθητο χώρο. 3. Ο executive chef Φάνης Αθανασιάς. 4. Τα πιάτα έχουν fine διάθεση με confort γεύσεις.

Συνδυασμός παράδοσης & μοντέρνας γαστρονομίας

«Ξεκινήσαμε τον Φεβρουάριο του 2024 με δημιουργό του πρώτου μας μενού τον chef, και φίλο μας, Θωμά Μάτσα. Σήμερα, στο τιμόνι της κουζίνας είναι ο εξαιρετικός chef Φάνης Αθανασιάς, με sous chef τον Ιάκωβο Δέωνα, οι οποίοι έχουν φτιάξει πιάτα μεσογειακής κουζίνας με ιαπωνικά και γαλλικά στοιχεία», λέει ο κ.Τσαγκαδάς. «Οι επιλογές που προσφέρουμε συνδυάζουν την παράδοση με τη μοντέρνα γαστρονομία, έχοντας στο επίκεντρο την εκλεκτή πρώτη ύλη που αναδεικνύεται μέσα από τις σωστές μαγειρικές τεχνικές και τους αναπάντεχους συνδυασμούς. Τα παντζάρια, ο τραχανάς, το αρνάκι και τα φρέσκα ψάρια ημέρας είναι μερικές από τις γνώριμες, ελληνικές πρώτες ύλεις που θα βρει κάποιος στην κουζίνα του Pärpu, πάντα όμως με ένα twist για μια αναβαθμισμένη εμπειρία». Την περίοδο της επισκέψεώς μας στη γαστροταβέρνα του Περιστερίου, η «σφιχτή» κάρτα του μαγαζιού περιλάμβανε, μεταξύ άλλων, Παντζάρια με χόρτα, τσαλαφούτι και σφένδαμο, Κουνουπίδι με λευκή σοκολάτα, αγκινάρα Ιερουσαλήμ και spicy

μαγο, Φρέσκο καλαμάρι με πιπεριά κέρατο, βιολογικό αρακά και τσορίθο, Linguini ψαριού με κρόκο Κοζάνης και Μάγουλο μόσχου Black Angus με τραχανά, τρούφα και πετιμέζι.

Ζητάμε από τον κ. Τσαγκαδά να μας αναφέρει τα πιάτα που αντιπροσωπεύουν καλύτερα τη φιλοσοφία της γαστροταβέρνας και εκείνος απαντά πως «για εμένα, μία τέτοια πρόταση είναι η σαλάτα Μαρούλι. Αυτό το πιάτο, μαζί με κάποια άλλα, το ξεχωρίζω γιατί είναι πολύ γευστικό και διαθέτει φινέτσα ενώ, παράλληλα, δεν το έχω συναντήσει αλλού με τη μορφή που το παρουσιάζουμε εμείς. Πρόκειται για το πιο νόστιμο μαρούλι που έχετε δοκιμάσει, με τα φύλλα του να διατηρούνται ολόκληρα και να συνδυάζονται άψογα με Caesar σως, πέστροφα Ηλείου και παστέλι dashi –στοιχείο που του χαρίζει ουμάμι».

Στη συνέχεια τον ρωτάμε για τα πιάτα που έχουν αγαπηθεί περισσότερο και λέει, χαμογελώντας, πως «η Cacio e pepe με bucatini, καβουρμά και πεκορίνο Αμφιλοχίας, “επιμένει” να επιστρέφει στο μενού, καθώς μας τη ζητούν συνέχεια. Το ίδιο ισχύει και για το καλαμάρι».



4

👉 Σήμερα στο τιμόνι της κουζίνας του Pärpu είναι ο εξαιρετικός chef Φάνης Αθανασιάς και ο sous chef Ιάκωβος Δέωνας. Οι δυο τους έχουν φτιάξει πιάτα μεσογειακής κουζίνας με ιαπωνικά και γαλλικά στοιχεία. 👉

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



1. Η φιλόξενη αυλή στο πίσω μέρος του μαγαζιού προσφέρει στους καλεσμένους μια μικρή απόδραση από την πολύβουη πόλη. 2. Η γεύση είναι το κύριο κριτήριο για τη δημιουργία της λίστας των κρασιών.

Η κληρονομιά του παππού Αλέκου

Ένας από τους παράγοντες που καθιστούν το Pärpu πολύ προσωπικό project, έχει να κάνει με το χώρο όπου στεγάζεται το μαγαζί, που δεν είναι άλλος από το πάλαιο ποτέ συνεργείο του εκλιπόντα παππού του Μανώλη Καλιτσούνακη, Αλέκο.

Οι τρεις φίλοι και συνέταιροι έχουν αφιερώσει πολλή προσωπική εργασία και φροντίδα ώστε να προκύψει ένα φρέσκο αποτέλεσμα, που δεν προσπαθεί να σβήσει τα σημάδια και την ιστορία του κτιρίου. «Έχουμε εργαστεί σκληρά και οι τρεις μας, για να γίνει αυτό το μαγαζί» εξηγεί ο κ.Τσαγκαδάς.

❖❖ Δεν φτιάξαμε το Pärpu για να το αφήσουμε. Στόχος μας είναι να συνεχίσει να υπάρχει για καιρό. Δεν είναι τυχαίο πως εργαζόμαστε και οι τρεις μας σε αυτό. ❖❖

«Επιλέξαμε τα χρώματα, τα υλικά και τις ποιότητες τους. Βάψαμε, ασταρώσαμε, ξύσαμε τραπέζια... Ακόμη και το πάτωμα, που ήταν ταλαιπωρημένο και γεμάτο από λεκέδες πετρελαίου, το τρίψαμε μόνοι μας –όχι μία και δύο φορές... Και μετά από πολλή προσπάθεια βγήκε στην επιφάνεια το παλιό μωσαϊκό του συνεργείου, το οποίο μας άρεσε πολύ και το κρατήσαμε όπως ήταν, με τις ρωγμές του και τα σημάδια του».

Σε κάθε γωνιά της γαστροταβέρνας και ένα στοιχείο που σπκώνει συζήτηση, που κρύβει μία ιστορία.

Στην όψη του μαγαζιού η επιβλητική προσωπογραφία του παππού Αλέκου, δημιουργία ενός από τους πιο γνωστούς street artists της Αθήνας, Mister Achilles.

Στη σάλα δεσπόζει ο πίνακας «Ωμότητα» του ζωγράφου, και φίλου των ιδιοκτητών, Δημήτρη Σταγκόπουλου, ο οποίος έφτιαξε τον πίνακα ειδικά για το Pärpu, εκφράζοντας τη φιλοσοφία τους. Στην αυλή κυριαρχούν τα δέντρα που φύτεψε ο παππούς, ένα για κά-

θε εγγόνι: μια μανταρινιά, μια πορτοκαλιά και μια λεμονιά.

Τα σχέδια για το μέλλον

Για το τέλος, αφήσαμε τις σκέψεις τους για το μέλλον: «Δεν φτιάξαμε το Pärpu για να το αφήσουμε», λέει ο κ.Τσαγκαδάς. «Στόχος μας είναι να συνεχίσει να υπάρχει με επιτυχία. Δεν είναι τυχαίο πως εργαζόμαστε και οι τρεις καθημερινά, ο καθένας σε άλλο πόστο. Εγώ έχω αναλάβει το seating και τις τηλεφωνικές κρατήσεις, ο Μανώλης είναι στο πάσο, ο Χρήστος είναι στο μπαρ και το ταμείο. Παράλληλα, αν χρειαστεί, θα σερβίρουμε και θα μαζέψουμε. Είμαστε γρανάζια στη μηχανή του Pärpu και νομίζω ότι αυτός είναι ο παράγοντας που θα δώσει περισσότερο χρόνο και ουσία στο μαγαζί. Αυτός είναι, επίσης, που μας κρατά ενωμένους». ■

i **Pärpu**
Μεσοδογγίου 100, Περιστέρι
Τηλ.: 210 5740600



Η απόδοση ξεκινά από τη βάση για burger που ξεχωρίζουν

Λύσεις σχεδιασμένες για επαγγελματίες

Από μείγματα κιμά έως σάλτσες, η σειρά **Mystiko by Sivvas** δίνει στον επαγγελματία τον έλεγχο σε κάθε στάδιο.

**Custom made συνταγές μειγμάτων, προσαρμοσμένες στις ανάγκες σας.*



Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξ. Περ. Θεσσαλονίκης - Εγνατίας Οδού, Διαβατά Θεσσαλονίκης,
Τηλ.: 2310 948 851, 2310 688 757, info@sivvas.com, www.sivvas.com
Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τηλ.: 210 277 7910, athens@sivvas.com
Λάρισα: 5ο χλμ περιφερειακής οδού Λάρισας-Βόλου, Τηλ.: 2410 572029 larisa@sivvas.com

ΔΙΑΛΕΞΤΕ ΤΟ ΣΩΣΤΟ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Η σωστή χρήση των ελαιικών προϊόντων στην εστίαση παίζει καθοριστικό ρόλο για το τελικό αποτέλεσμα που απολαμβάνει ο καταναλωτής, αλλά και για τη φήμη της επιχείρησης. Ειδικά, όσον αφορά τις παρασκευές που απαιτούν τηγάνι ή φριτέζα, η σωστή επιλογή λαδιού, αλλά και η ορθή διαχείρισή του, είναι πρωταρχικής σημασίας για να διασφαλίζεται η προσφορά προϊόντων υψηλής ποιότητας και η παροχή υπηρεσιών φαγητού, στο επίπεδο που απαιτεί ο ανταγωνισμός. Τι πρέπει να προσέξει, λοιπόν, ένας επιχειρηματίας για να διασφαλίσει ότι όλοι όσοι περνούν το κατώφλι του ή αντίστοιχα παραγγέλνουν από το σπίτι, μένουν ικανοποιημένοι; Σύμφωνα με τον κο Φιλοποίμενα Αζδέρη (Αλ-

φα Quality Foods), «ο επαγγελματίας θα πρέπει να βλέπει τα έλαια τηγανίσματος ως επένδυση και όχι ως κόστος. Η επιλογή του κατάλληλου κωδικού, μειώνει την ανάγκη για συχνή προσθήκη προϊόντος, όπως μειώνει και τη συχνότητα των αλλαγών. Στην πράξη, ένα ποιοτικό έλαιο αποδίδει και διαρκεί περισσότερο, συμβάλλοντας στη μείωση του συνολικού κόστους λειτουργίας». Αντίστοιχα, ο κ. Παύλος Λιντοβόνης (FYTEL) σημειώνει: «Το βασικό που θα συμβούλευα είναι η επιλογή σωστού λαδιού για την ανάλογη χρήση. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας, το σωστό φιλτράρισμα και η έγκαιρη αντικατάσταση συμβάλλουν καθοριστικά τόσο στην ποιότητα όσο και στη συνολική απόδοση της κουζίνας». Ο κ. Ιωάννης Παϊζάνης (NUTRIA)

συμπληρώνει από την πλευρά του: «Η συμβουλή μας είναι να επιλέγουν τα έλαια ανάλογα με την χρήση για την οποία τα θέλουν και να δώσουν ιδιαίτερη προσοχή στις θερμοκρασίες αλλά και στην αλλαγή τους την κατάλληλη στιγμή. Τέλος, η κα Αιμιλία Μουστακίδου (OIL GREECE), σημειώνει: «Η συμβουλή μας είναι η επιχείρηση να επιλέγει ποιοτικά, τυποποιημένα έλαια από αξιόπιστους προμηθευτές με εμπειρία στον κλάδο και να τα χρησιμοποιεί σωστά ανάλογα με τη χρήση: ανθεκτικά έλαια υψηλής ποιότητας για μαγείρεμα και τηγάνισμα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για τελικό σερβίρισμα. Παράλληλα, σημαντική είναι η σωστή αποθήκευση, η αποφυγή υπερθέρμανσης και η τακτική ανανέωση των ελαίων για σταθερή ποιότητα».



FYTEL

Παύλος Λιντοβόνς, CEO

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΙΣ ΣΥΜΒΙΒΑΣΜΟΥΣ

Στόχος της εταιρείας FYTEL, που δραστηριοποιείται στην αγορά από το 2007, είναι, όπως εξηγεί ο κ. Λιντοβόνς, να προσφέρει στον επαγγελματία προϊόντα που κάνουν τη δουλειά πιο εύκολη και το αποτέλεσμα καλύτερο: «Εστιάζουμε σε λύσεις που συνδυάζουν απόδοση, σταθερότητα και συνέπεια, γιατί γνωρίζουμε ότι στην κουζίνα κάθε λεπτομέρεια μετράει και επηρεάζει άμεσα το τελικό αποτέλεσμα. Παράλληλα, δίνουμε έμφαση σε σύγχρονες επιλογές που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της αγοράς. Η φιλοσοφία μας βασίζεται σε μία απλή αλλά ουσιαστική αρχή: ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς». Σύμφωνα με τον CEO της FYTEL, αυτό που παρατηρείται σήμερα είναι ότι οι

επαγγελματίες γίνονται όλο και πιο απαιτητικοί στις επιλογές τους: «Αναζητούν έλαια που αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες, διατηρούν καθαρή γεύση και έχουν μεγαλύτερη διάρκεια. Η τάση της αγοράς στρέφεται ξεκάθαρα σε επιλογές με χαμηλά κορεσμένα και χωρίς φοινικέλαιο, που προσφέρουν σταθερότητα, οικονομία και ποιοτικό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα. Σε αυτό το πλαίσιο, το FYTEL GREEN FRY, μίγμα ελαίων χωρίς φοινικέλαιο αποτελεί ιδανική λύση για επαγγελματικό τηγάνισμα, δεν αφρίζει και προσφέρει υψηλή αντοχή στις θερμοκρασίες, ενώ ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο κορωνέικης ποικιλίας δίνει την τελική γευστική ταυτότητα και αναβαθμίζει ουσιαστικά κάθε πιάτο».

“Εστιάζουμε σε λύσεις που συνδυάζουν απόδοση, σταθερότητα και συνέπεια και ανταποκρίνονται στις ανάγκες της αγοράς.”

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



FYTEL GREEN FRY

Ιδανικό για τηγάνισμα, χωρίς φοινικέλαιο, με χαμηλά κορεσμένα λιπαρά και φυσικά αντιοξειδωτικά. Δεν αφρίζει και προσφέρει υψηλή αντοχή στις θερμοκρασίες, με σταθερό και τραγανό αποτέλεσμα. Διατίθεται σε συσκευασία από 100% ανακυκλωμένο υλικό.

FYTEL ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 100% κορωνέικης ποικιλίας, με φρουτώδες άρωμα, χρυσοπράσινο χρώμα και αυθεντική γεύση. Αποτελεί την ιδανική πρόταση για σαλάτες και παρασκευές που θέλετε να ξεχωρίζουν σε γεύση και ποιότητα.





Η ΠΕΝΤΑΔΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΩΝ!



**ΠΛΗΡΗΣ ΣΕΙΡΑ FOOD SERVICE
ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ!**



ελληνική
εταιρεία



Συσκευάζεται στην Ελλάδα από την ΦΥΤΕΛ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΕΠΕ.
Θέση Θυμαρίτσα - Μαγούλα, Αττική, Τηλ.: 210-5578280, www.fytel.gr



NUTRIA

Ιωάννης Παϊζάνης, Δ/ντής Πωλήσεων

ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΗΝ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΚΑΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Το Ιωνίς είναι ένα ελληνικό brand ελαιολάδου που γεννήθηκε μέσα από την εμπειρία και τη βαθιά γνώση της εταιρείας Nutria στον χώρο της τυποποίησης και εμπορίας ελαιολάδου. Όπως σημειώνει ο κ. Παϊζάνης, «η φιλοσοφία μας βασίζεται στον σεβασμό προς τη γη, τους ανθρώπους που την καλλιεργούν και την αξία της καλής διατροφής. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε ένα ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας που συνδυάζει την ελληνική παράδοση με σύγχρονες πρακτικές παραγωγής και αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Τα προϊόντα Ιωνίς διακρίνονται κάθε χρόνο σε διεθνείς διαγωνισμούς, επιβεβαιώνοντας την ποιότητα και τη φροντίδα που κρύβεται πίσω από κάθε σταγόνα». Σύμφωνα με τον κ. Παϊζάνη, αυτή τη στιγμή

στην αγορά υπάρχει τάση σε μείγματα σπορελαίων υψηλής αντοχής για καλύτερη απόδοση των προϊόντων και για οικονομία: «Αυτό βέβαια παραμένει απλώς τάση και δεν αντικατοπτρίζει τη συνολική εικόνα. Επιπλέον, οι πελάτες αναζητούν την ιδανική σχέση μεταξύ απόδοσης και τιμής. Η τιμή παραμένει βασικό κριτήριο. Σε έναν επαγγελματία θα πρότεινα 2 καινοτόμα προϊόντα μας με υψηλή αντοχή και καλύτερα διατροφικά στοιχεία: Το νέο μας προϊόν Nutria Pure Frying, ένα 100% φυτικό προϊόν χωρίς φοινικέλαιο, αλλά και το Elite Ηλιέλαιο Υψηλού Ελαϊκού, ένα ηλιέλαιο νέας γενιάς, το οποίο προσφέρει μεγαλύτερη σταθερότητα στη θερμότητα και ισορροπημένο λιπαρό προφίλ για καθημερινή χρήση.

👉 Στόχος μας να προσφέρουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, με σύγχρονες πρακτικές παραγωγής και αυστηρό ποιοτικό έλεγχο 👉

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



NUTRIA PURE FRYING

Το νέο προϊόν της Nutria ήρθε για να γίνει ο απόλυτος σύμμαχος κάθε επαγγελματία της εστίασης. Το Pure Frying είναι ένα 100% φυτικό προϊόν χωρίς φοινικέλαιο που συνδυάζει το κραμβέλαιο με το ηλιέλαιο υψηλού ελαϊκού οξέος. Είναι ιδανικό για τηγάνισμα και υπόσχεται εξαιρετικό αποτέλεσμα!

ELITE ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΥΨΗΛΟΥ ΕΛΑΪΚΟΥ

Ηλιέλαιο με βελτιωμένες ιδιότητες, που παρέχει υγιεινότερα διατροφικά χαρακτηριστικά. Πλούσιο σε Ω9-μονοακόρεστα λιπαρά, με πάνω από 70% περιεκτικότητα σε ελαϊκό για ενισχυμένη αντοχή στο τηγάνισμα, διαρκεί έως 2 φορές περισσότερο σε σχέση με το κοινό ηλιέλαιο!



Από τον ελαιώνα στην κουζίνα σας

Σκανάρετε
εδώ για
περισσότερες
πληροφορίες



*Για επαγγελματίες με
υψηλές απαιτήσεις!*

- ✓ Άριστη σχέση ποιότητας τιμής
- ✓ Ελκυστικές και πρακτικές συσκευασίες 5lt pet
- ✓ Μεγάλο δίκτυο διανομών σε όλη την Ελλάδα



Βραβευμένη Γεύση!

NUTRIA A.E.

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

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

nutria@nutria.gr — www.nutria.gr



Nutria



Ιωνίς Ελαιόλαδο



ionis_elaiolado



ionis_elaiolado_gr



OIL GREECE

Αιμιλία Μουστακάτου, *Managing Director*

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΥΨΗΛΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

Σε μια σύγχρονη μονάδα υψηλών προτύπων, η εταιρεία OIL GREECE δραστηριοποιείται για πάνω από 75 χρόνια στον χώρο των επαγγελματικών ελαίων ως οικογενειακή επιχείρηση με βαθιές ρίζες στην ελληνική παράδοση. Όπως εξηγεί η κα Μουστακάτου: «Η φιλοσοφία πίσω από το brand μας βασίζεται σε τρεις βασικούς πυλώνες: ποιότητα, αυθεντικότητα και εμπιστοσύνη προσφέροντας στους επαγγελματίες αξιόπιστες συνεργασίες, συνέπεια και προϊόντα υψηλών προδιαγραφών. Σήμερα στα ψητοπωλεία παρατηρείται η τάση της συνδυαστικής χρήσης ελαίων: πιο οικονομικά - υψηλής ποιότητας στην κουζίνα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για σερβίρισμα. Οι επιλογές βασίζονται κυρίως στο

κόστος, την αντοχή στη θερμότητα, τη σταθερή ποιότητα και τη γεύση. Από τη γκάμα μας θα προτείνουμε μια ολοκληρωμένη λύση που καλύπτει κάθε χρήση στην επαγγελματική κουζίνα. Συγκεκριμένα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ATHINA για σαλάτες και τελικό σερβίρισμα, ειδικά ηλιέλαια τηγανίσματος/μαγειρέματος (FROLIO, PEKOP) για υψηλές θερμοκρασίες, καθώς και λάδι από μείγμα σπορελαίων (FRY ME) για οικονομία στη μαζική παραγωγή. Η εταιρεία μας προσφέρει πλήρη γκάμα (Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Ειδικά έλαια τηγανίσματος δικών μας συνταγών, Πυρηνέλαιο Ηλιέλαιο, Αραβοσιτέλαιο, Σογιέλαιο, Βαμβάκέλαιο) καλύπτοντας όλες τις ανάγκες της HORECA».

“ Η φιλοσοφία πίσω από το brand μας βασίζεται σε τρεις βασικούς πυλώνες: ποιότητα, αυθεντικότητα και εμπιστοσύνη ”

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



FRY ME®

Ένα επαγγελματικό μείγμα σπορελαίων υψηλής ποιότητας, το οποίο είναι ιδανικό για μεγάλες θερμοκρασίες και πολλά τηγανίσματα. Πρόκειται για μία αξιόπιστη λύση που εξασφαλίζει σταθερό γευστικό αποτέλεσμα και οικονομία στη μαζική παραγωγή, για κάθε επαγγελματική κουζίνα υψηλών απαιτήσεων.



ATHINA

Ένα ανώτερης κατηγορίας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης που αναβαθμίζει γευστικά και ποιοτικά κάθε παρασκευή. Διατίθεται σε επαγγελματική συσκευασία, αλλά και σε φυαλίδια των 30ml/ 50 ml, ειδικά για σερβίρισμα, πώληση ή δώρο στους καλούς πελάτες των καταστημάτων.



75 ΧΡΟΝΙΑ ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ



ATHINA
Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
ψυχρής
έκθλιψης
50ml και 5L



PEKOP
Επαγγελματικό
εξευγενισμένο
ηλιέλαιο
μαγειρικής,
τηγανίσματος
10L



FRY ME®
Επαγγελματικό
μείγμα
σπορελαίων
για πολλά
τηγανίσματα
10L



FROLIO
Νέας γενιάς
αντιαφριστικό
ηλιέλαιο
τηγανίσματος
24ώρες/ 180°C
10L

 **OIL GREECE**

OIL GREECE ΙΚΕ, ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ, Αγίου Γεωργίου 25, Αχαρναί, Τ:210 2467282, info@oilgreece.gr, oilgreece.gr



ΑΛΦΑ QUALITY FOODS

Φιλοποίμην Αζδέρης,
Business Development Manager

ΣΥΝΕΠΕΙΑ & ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ

Η Άλφα Quality Foods, από το 2013, επιλέγει και διαθέτει προϊόντα διατροφής που καλύπτουν τις σύγχρονες ανάγκες της επαγγελματικής κουζίνας. Εστιάζει στην ποιότητα, την καινοτομία, τη συνέπεια και την αξιοπιστία, στηρίζοντας έμπρακτα τους συνεργάτες της με λύσεις που βελτιώνουν την απόδοση και την ανταγωνιστικότητά τους. «Η επιλογή των σωστών ελαίων τηγανίσματος», εξηγεί ο κ. Αζδέρης, «έχει καθοριστική σημασία για το τελικό αποτέλεσμα κάθε πιάτου, καθώς επηρεάζει άμεσα τη γεύση, την υφή και, κυρίως, τη διατροφική του αξία». Όσον αφορά δε τις τάσεις που παρατηρούνται, διευκρινίζει: «Οι καταναλωτές σήμερα ενδιαφέρονται περισσότερο από ποτέ για τη διατροφή τους, την ευεξία τους και την ποιότητα

των προϊόντων που καταναλώνουν. Αντίστοιχα, λοιπόν, και οι επαγγελματίες δίνουν μεγαλύτερη έμφαση σε έλαια με υψηλή αντοχή στο τηγάνισμα, σταθερή απόδοση και βελτιωμένο διατροφικό προφίλ. Πιο συγκεκριμένα, θα πρότεινα τα επαγγελματικά έλαια Amphora (Girasol Gold, Evolution, Chef Plus) τα οποία προσφέρουν μεγάλη διάρκεια χρήσης, αξιοπιστία στο τηγάνισμα και σταθερά ποιοτικά και διατροφικά αποτελέσματα, καλύπτοντας ακόμη και τις πιο απαιτητικές ανάγκες των επαγγελματιών Ho.Re.Ca. Παράλληλα, αποτελούν μια ιδιαίτερα συμφέρουσα επιλογή, αν αναλογιστεί κανείς την εξαιρετική απόδοση που προσφέρουν κατά τη χρήση. Δεν είναι τυχαία, άλλωστε, στις πρώτες θέσεις προτίμησης των επαγγελματιών παγκοσμίως».

“ Τα επαγγελματικά έλαια Amphora προσφέρουν μεγάλη διάρκεια χρήσης, υψηλή απόδοση και σταθερό αποτέλεσμα. ”

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Amphora Chef Plus

Άριστα ισορροπημένη σύνθεση, που συνδυάζει την επιλογή των καλύτερων ελαίων για τηγάνισμα. Εξασφαλίζει την μέγιστη απόδοση, δημιουργεί χρυσαφένιο χρώμα στο προϊόν και παρέχει τραγανό και νόστιμο αποτέλεσμα. Εξασφαλίζει καθαρή διαδικασία τηγανίσματος, χωρίς αφρισμό

Amphora Girasol Gold

Συνδυάζει τη σωστή αναλογία των ιδιοτήτων ηλιελαίου και ηλιελαίου υψηλού ελαϊκού και εξασφαλίζει μέγιστη απόδοση και ανώτερη σταθερότητα. Εγγυάται ανώτερο αποτέλεσμα, ενώ παράγει λιγότερα απόβλητα, γεγονός που κάνει τον καθαρισμό κάθε επαγγελματικής φριτέζας εύκολη υπόθεση.





AMPHORA
ESPECIALISTAS EN ACEITE

**ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ
ΣΤΟ ΛΑΔΙ**



Τα προϊόντα **Amphora** παράγονται από την **Cargill** και είναι μια κατηγορία επαγγελματικών ελαίων για το HORECA και την βιομηχανία τροφίμων.

Σχεδιασμένα για τις ανάγκες της σύγχρονης μαγειρικής, προσφέρουν υψηλή ποιότητα και απόδοση.

Διασφαλίζουν:

- Ανώτερη γεύση.
- Σταθερότητα στο τηγάνισμα.
- Μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της **Cargill** για Ελλάδα, Βουλγαρία και Κύπρο είναι η **Άλφα Quality foods**.

Άλφα
QUALITY FOODS

Γεωργίου Λύρα 47, 145 64
Κηφισιά - Αττική

www.alfaemporiki.com
sales@alfaemporiki.com

T +30 2221041648

66 • ΨΗΤΟ • ΜΑΙ ΙΟΥΝ 2026

Σαν ένας ζωντανός οργανισμός που εξελίσσεται, η εικόνα της παραγωγής και της κατανάλωσης του κρασιού μεταβάλλεται διαρκώς, με εμάς να γινόμαστε μάρτυρες της δημιουργίας νέων πτυχών της, οι οποίες συμβαδίζουν με τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές, τεχνολογικές και εμπορικές αλλαγές που βιώνουμε.

Τη στιγμή που σε παγκόσμιο επίπεδο παρατηρείται μια αξιοσημείωτη μείωση στην κατανάλωση του τυπικού κρασιού, οι οίνοι χαμηλού και μηδενικού αλκοόλ (ή 'NoLo', εκ του No & Low Alcohol), διεκδικούν ένα κομμάτι της γνήσιας αγοράς, αφήνοντας πίσω τους την ταμπέλα της απλής «τάσης». Συνδέονται όμως μεταξύ τους αυτές οι δύο καταγραφές;

Θέλοντας να πάρουμε περισσότερες πληροφορίες για το θέμα, μιλήσαμε με τους ανθρώπους που εκπροσωπούν τον ελληνικό αμπελώνα και βρίσκονται στην πρώτη γραμμή της εγχώριας παραγωγής.

Τα NoLo κρασιά

Η τάση για προϊόντα χωρίς αλκοόλ είναι αναμφίβολα ισχυρή και τουλάχιστον στην κατηγορία των ζύθων φαίνεται πως διεκδικούν ένα σταθερά αυξανόμενο μερίδιο κατανάλωσης. Ας δούμε, λοιπόν, αν ισχύει το ίδιο και για το κρασί.

Αξίζει να αναφέρουμε πως τον Δεκέμβριο του 2025 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε τον χαρακτηρισμό «οίνος χωρίς αλκοόλ» (για ετικέτες με 0,0% έως και 0,5%), συμπεριλαμβανοντας έτσι και επίσημα το προϊόν στην «οικογένεια» των κρασιών ενώ, λίγο αργότερα, η Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ) αντικατέστησε τον όρο «οίνος μειωμένης περιεκτικότητας σε αλκοόλ» με αυτόν του «οίνος μερικώς αποαλκοολωμένος» (για ετικέτες 0,5-6%), ώστε να μη δημιουργείται στο κοινό η εντύπωση πως στερείται χαρακτηριστικών.

Την ίδια στιγμή, σε μεγάλες διεθνείς εκθέσεις σε όλο τον κόσμο, τα NoLo κρασιά έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο, με την παρουσία δεκάδων φιαλών από λευκές, ροζέ, κόκκινες και αφρώδεις επιλογές, να αποδεικνύουν πως οι οινοπαραγωγοί «βλέπουν» μέλλον στο είδος και, κατά συνέπεια, επενδύουν σε αυτό.

Σε ό,τι αφορά την εγχώρια αγορά τώρα, σύμφωνα με τον κ. Στέλιο Μπουτάρη, Πρόεδρο του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, «καταγράφεται ένα αρχικό ενδιαφέρον από τους καταναλωτές, κυρίως σε επίπεδο δοκιμής και περιέργειας, γεγονός που υποδηλώνει πιθανές προοπτικές ανάπτυξης στο μέλλον». Από την πλευρά της, η Μαριάννα Μακρυγιάννη, Εκτελεστική Διευθύντρια της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ) εξηγεί πως «πρόκειται για μία πρόταση που έχει θέση στο ελληνικό τραπέζι και έρχεται να σταθεί συμπληρωματικά δίπλα στο τυπικό κρασί, μιας και καλύπτει την υπαρκτή ανάγκη για περισσότερες επιλογές όταν συντρέχουν λόγοι υγείας, εγκυμοσύνης, αποχής από το αλκοόλ από πεποίθηση ή απλώς επειδή πρέπει κάποιος να οδηγήσει». Βέβαια, η δημιουργία NoLo κρασιών δεν είναι απλή υπόθεση. Αποτελεί πρόκληση ακόμη και για τους πλέον έμπειρους οινοπαραγωγούς, καθώς είναι ιδιαίτερα δύσκολο να διατηρηθεί η τυπικότητα της ποικιλίας κατά την αποαλκοολοποίηση. Το πιο συνηθισμένο πρόβλημα είναι η απώλεια χρήσιμων αρωμάτων και το πλάσμα, που κάποιες φορές απογοητεύουν τους καταναλωτές. Η διαδικασία δε, έχει σχετικά υψηλό κόστος και απαιτεί εξειδικευμένο εξοπλισμό και τεχνογνωσία, όπως συστήματα αντιστροφής όσμωσης ή spinning cone. Ωστόσο, σύμφωνα με τον κ. Μπουτάρη, από ό,τι φαίνεται, τα πιο ευχάριστα οργανωθητικά αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν σε αφρώδη κρασιά, καθώς η παρουσία διοξειδίου του άνθρα-

κα συμβάλλει σε μια πιο γεμάτη και ισορροπημένη αίσθηση στο στόμα, προσεγγίζοντας, σε κάποιο βαθμό, την πληρότητα που προσφέρει η αλκοόλη.

Η ελληνική πρόταση

Μέχρι στιγμής η μοναδική ελληνική πρόταση ετικέτας μερικώς αποαλκοολωμένου οίνου έρχεται από τα Κτήμα Σεμέλη, με το όνομα Seméli LOW και μάλιστα αναδείχθηκε Προϊόν της Χρονιάς 2026 (από τον ομώνυμο θεσμό), μόλις δύο χρόνια μετά την κυκλοφορία του. Η Μαρία Μόσχου, Head of Marketing της Hellenic Wineries, μιλώντας για το Seméli LOW, ανέφερε πως «αφουγκραζόμενοι την τάση κατανάλωσης και αναλύοντας τα σχετικά νέα από τη διεθνή αγορά, αποφασίσαμε να παράξουμε το δικό μας μερικώς αποαλκοολωμένο κρασί, με στόχο ένα νόστιμο, κομψό και φινετσάτο προϊόν. Στο λευκό LOW, βρίσκουμε Μαλαγουζιά και Μοσχοφίτερο, και στο Ροζέ LOW, Merlot και Grenache Rouge, ένα εξαιρετικό blend».

Αναφερόμενη στην υποδοχή του νέου προϊόντος από την αγορά, η κ. Μόσχου λέει πως «οι καταναλωτές ξεκίνησαν διστακτικά, αλλά η τάση είναι συνεχώς ανοδική, με τις πωλήσεις των LOW να αυξάνονται με μεγαλύτερο ρυθμό από τα υπόλοιπα κρασιά του Κτήματος Σεμέλη, γεγονός που μας χαροποιεί ιδιαίτερα και μας δείχνει το δρόμο για να συνεχίσουμε να πειραματιζόμαστε».

Με αρχαία συνταγή

Στις ελληνικές προσπάθειες προστέθηκε πριν από ένα χρόνο και μια ιδιαίτερη περίπτωση, αυτή του No Ordinary Wines, η οποία βγαίνει στην αγορά με μία και μοναδική ετικέτα, το 'NOW 6,5% alcohol thank me later'. Πρόκειται για ένα κρασί το οποίο προκύπτει φυσικά με χαμηλό αλκοόλ, χωρίς τη μέθοδο της αποαλκοολοποίησης. Η Μαρίζα Μπαητή, Οινολόγος - ➤

“ Η δημιουργία NoLo κρασιών δεν είναι απλή υπόθεση. Αποτελεί πρόκληση ακόμη και για τους πιο έμπειρους οινοπαραγωγούς, καθώς είναι δύσκολο να διατηρηθεί η τυπικότητα της ποικιλίας κατά την αποαλκοολοποίηση. ”

Τεχνολόγος Ποτών και Coordinator του No Ordinary Wines, δημιούργησε αυτό το καινοτόμο προϊόν σε συνεργασία με τη Λττώ Παρασκευοπούλου, Βιοχημικό και Βιοτεχνολόγο, και τον Βασίλη Λαφαζάνη, Ειδικό στην Αγρονομία και Οινολόγο, στου οποίου το «πράσινο» οινοποιείο πραγματοποιείται η παραγωγή του.

«Πατώντας σε μια αρχαία συνταγή, ξεκινήσαμε πειραματικές οινοποιήσεις και μετά από τρία χρόνια δοκιμών καταφέραμε να εξελίξουμε τη διαδικασία. Έτσι, βγήκαμε στην αγορά πέρυσι το καλοκαίρι, με ένα ελαφρύ κρασί που αρωματικά είναι ίδιο με το κλασικό» εξηγεί η κ. Μπαλήτη. «Φέρει όλα τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών του (Μοσχοφίληρου και Ροδίτη), αλλά σε μια πιο ήπιη εκδοχή, όπως είναι λογικό, λόγω της έλλειψης αλκοόλης. Στα σχέδιά μας είναι να προσφέρουμε και άλλες “no ordinary” προτάσεις, αλλά προτεραιότητά μας είναι η κατοχύρωση πατέντας για το NOW 6,5% alcohol thank me later. Βλέπετε, προς το παρόν, μας έχουν κατατάξει στα wine based cocktails, γιατί δεν υπάρχει κάποιο αντίστοιχο προϊόν στην αγορά ή μια κατηγορία κρασιού που να αφορά την τεχνική που χρησιμοποιούμε».

Νέα προϊόντα

Ακούγοντας για τις πειραματικές οινοποιήσεις που αναφέρει η κ. Μπαητή, αναρωτιόμαστε για τους νέους ορίζοντες και τις προοπτικές που δημιουργούν οι απόπειρες εξέρευσης νέων τρόπων οινοποίησης. Είναι γεγονός πως έχουν αρχίσει να "ξεμυτίζουν" διάφορα προϊόντα που σύντομα θα "διεκδικήσουν" τη δική τους θέση στην αγορά. «Η αναζήτηση εναλλακτικών λύσεων γύρω από την αποαλκοολοποίηση έχει πράγματι οδηγήσει στην εμφάνιση νέων προϊόντων και κατηγοριών», λέει ο

κ. Μπουτάρης. «Σε διε-
θνές επίπεδο βλέπου-
με πειραματισμούς

σε προϊόντα με βάση τα στέμφυλα ή ζυμώσεις τύπου kombucha, που προσεγγίζουν αρωματικά το κρασί. Μιλώντας από προσωπική εμπειρία, σε αγορές όπως οι Βαλτικές χώρες, παρατηρείται αυξημένη δημοφιλή σε NoLo επιλογές με βάση το τσάι, τα οποία αξιοποιούν ζυμώσεις και διαθέτουν αρωματικά προφίλ που θυμίζουν οίνο. Οι εξελίξεις αυτές δείχνουν ότι ουσιαστικά δημιουργείται μία υβριδική αγορά».

Αλληλαγή συνηθειών

Αναφερόμενος στη δυναμική του κρασιού στην εγχώρια αγορά εν γένει, ο Στέλλιος Μπουτάρης, τονίζει πως «παρατηρείται μείωση της κατανάλωσης στο εστιατόριο και αύξηση της κατανάλωσης στο σπίτι. Σε ό,τι αφορά το χύμα κρασί, η κατανάλωση παραμένει υψηλή στην Ελλάδα, είτε πρόκειται για επώνυμο ασκό είτε για προϊόν άγνωστης προέλευσης. Και προσθέτει: «Συνολικά η κατά κεφαλή κατανάλωση τα τελευταία χρόνια κυμαίνεται μεταξύ 12 και 14 λίτρων, ποσότητες που αντιστοιχούν περίπου στο μισό σε σύγκριση με τα επίπεδα προηγούμενων δεκαετιών. Παράλληλα, όμως, θετική επίδραση έχει και ο τουρισμός, ο οποίος ενισχύει τη ζήτηση».

Στους παράγοντες που συμβάλλουν στην πτώση της κατανάλωσης θα πρέπει να

προσμετρήσουμε την κλιματική αλλαγή (ένα «θύμα» της είναι το κόκκινο κρασί που δεν προτιμάται τις θερμές περιόδους που ολόένα μεγαλώνουν σε διάρκεια), η «στροφή» σε πιο υγιεινές συνήθειες που μεταφράζονται στη ζήτηση προϊόντων με λιγότερο αλκοόλ και χαμηλότερες θερμίδες, οι αυστηρότεροι κανόνες στον ΚΟΚ, αλλά και το mindful drinking (συνειδητή κατανάλωση), που είναι ανερχόμενη τάση. «Παρότι υπάρχει πτώση στις πωλήσεις, δεν πιστεύω πως απειλείται το μέλλον του κρασιού», λέει η Μαριάννα Μακρυγιάννη, Εκτελεστική Διευθύντρια της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ). «Μπορεί ο κόσμος να πίνει λίγο λιγότερο, αλλά ταυτόχρονα υπάρχει μία σαφή προτίμηση στα ποιοτικά κρασιά. Ειδικά οι νέοι άνθρωποι, εξετάζουν με προσοχή τις επιλογές τους». Προς την ίδια κατεύθυνση τοποθετείται και ο κ. Μπουτάρης, ο οποίος λέει πως «αν και διεθνώς παρατηρείται μείωση της κατανάλωσης, αυτή αφορά κυρίως στα κρασιά χαμηλότερης ποιότητας και τιμής. Αντίθετα, η κατηγορία premium οίνων – στην οποία εντάσσεται και η Ελλάδα ως μία ποιοτική, boutique οινοπαραγωγική χώρα– εμφανίζει μεγαλύτερη ανθεκτικότητα. Οι καταναλωτές πίνουν λιγότερο, αλλά καλύτερο κρασί». ■

“ Η ελληνική πρόταση για κρασί χαμηλού αλκοόλ έρχεται από το Κτήμα Σεμέλη, με το Low Seméli σε επιθυγές λευκού και ροζέ, ενώ πολύ ενδιαφέρουσα είναι και η ετικέτα NOW, της No Ordinary Wines, που παρασκευάζεται εξ αρχής με χαμηλή αλκοόλη. ”





Η καθημερινή
απόλαυση,
όπως πρέπει
να είναι.

ALL-DAY FOOD CONCEPT

by Brakopoulos group

Το **PENNY'S** είναι το **νέο** δυναμικό concept
εστίασης του Ομίλου **Μπρακόπουλος**.

Δημιουργήθηκε ως η φυσική εξέλιξη της
εμπειρίας και της τεχνογνωσίας δύο ισχυρών
εταιρειών, του **Ελληνικού Φούρνου** και
της **Ελληνικής Κουζίνας**, με στόχο να
επαναπροσδιορίσει το καθημερινό φαγητό.

Μια ιδέα σχεδιασμένη για τον σύγχρονο
ρυθμό ζωής με λιγότερη πολυπλοκότητα και
περισσότερη αξία.



Από το πρωί
μέχρι το βράδυ



BREAKFAST BAKERY

Κρουασάν, σφολιάτες,
κουρού & κουλούρια



BRUNCH

Πίτες ταψιού & sand-
wiches σε κρουασάν
και προζυμένιο ψωμί



ΦΡΕΣΚΑ & ΖΥΜΩΤΑ

Φρέσκιες σαλάτες και
πίτσες με προζύμι αργής
ωρίμανσης



ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑΤΑ

Φρέσκα ζυμαρικά με
χειροποίητες σάλτσες
και έτοιμα γεύματα



ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Επιλεγμένα γλυκά για
κάθε στιγμή



ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
πρώτων υλών και προϊόντων



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΣΧΕΣΗ
ποιότητας - τιμής



ΖΕΣΤΟ & ΦΙΛΟΞΕΝΟ
περιβάλλον

ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ.
ΑΠΛΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

Έτοιμο για franchise.



ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

hellinikikouzina@brakopoulos.gr, T. 210 66.26.562, Penny's Food Service





ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.



PROTEIN BOWLS



Τα πια ακαταμάχητα protein bowls είναι εδώ!
Υγιεινά, νόστιμα, εύκολα σε εκτέλεση και
εντυπωσιακά σε εμφάνιση, αποτελούν σίγουρη
επιλογή για το μενού κάθε επιχείρησης.

Ρεβύθι, κινόα, κολοκύθα, rib eye

ΥΛΙΚΑ

- 30 γρ. κινόα mix
- 30 γρ. ρεβύθια
- 60 γρ. κολοκύθα
- 100 γρ. rib eye
- 2-3 φύλλα cress
- 20 γρ. ντοματίνια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Έχουμε ξεπλύνει και βράσει την κινόα (1 μέρος κινόα σε 2 μέρη ζωμό λαχανικών για 20 λεπτά περίπου) και τα ρεβύθια. Αντίστοιχα καθαρίζουμε την κολοκύθα, την κόβουμε σε κύβους και τη βράζουμε για 15 λεπτά. (Εναλλακτικά χρησιμοποιούμε έτοιμα προβρασμένα ρεβύθια και κολοκύθα). Κόβουμε το rib eye σε φέτες και ψήνουμε σε πολύ δυνατή φωτιά για 2-3 λεπτά ανά πλευρά. Αφήνουμε να ξεκουραστεί. Σερβίρουμε την κινόα σε μπολ, τοποθετούμε επάνω το rib eye, προσθέτουμε τα ντοματίνια σε φέτες και την κολοκύθα και γαρνίρουμε με τα φύλλα cress και με ένα απλό dressing ελαιολάδου.

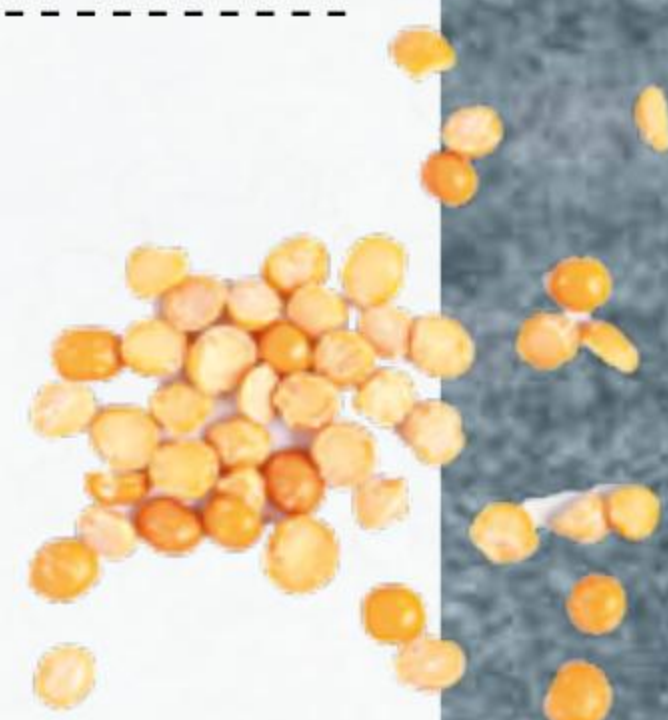




Πηλιγούρι κινόα κριθαράκι κοτόπουλο σπανάκι

ΥΛΙΚΑ

- 30 γρ. πηλιγούρι
- 30 γρ. κινόα
- 30 γρ. κριθαράκι
- 15 γρ. φρέσκο κρεμμυδάκι
- 15 γρ. baby leaves σπανάκι
- 100 γρ. κοτόπουλο φιλέτο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ξεπλένουμε και βράζουμε την κινόα (1 μέρος κινόα σε 2 μέρη ζωμό λαχανικών για 20 λεπτά περίπου). Σοτάρουμε το πηλιγούρι και το σιγοβράζουμε (1 μέρος πηλιγούρι σε 2 έως 2,5 μέρη ζωμό λαχανικών) για 10 λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε το φιλέτο και το ψήνουμε για λίγα λεπτά σε δυνατή φωτιά. Το κόβουμε σε φέτες και στήνουμε τη σαλάτα. Ανακατεύουμε το πηλιγούρι με την κινόα και τα φύλλα σπανάκι τοποθετούμε το κοτόπουλο και γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι και ένα ντρέ-σινγκ εσπεριδοειδών.

Μαυρομάτικα, σιτάρι, ρύζι, αρακάς, ντοματίνια, φέτα, ελιές

ΥΛΙΚΑ

- 30 γρ. μαυρομάτικα
- 30 γρ. σιτάρι
- 20 γρ ντοματίνια
- 30 γρ. ρύζι
- 50 γρ. φέτα
- 15 γρ. ελαιόλαδο
- 20 γρ. αρακά
- 50 γρ. φέτα
- 10 γρ. ελιές
- 10 γρ. ξύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Μουλιάζουμε αποβραδύς το σιτάρι και την επομένη το βράζουμε μέχρι να μαλακώσει. Βράζουμε τα μαυρομάτικα, το ρύζι και τον αρακά και τα αφήνουμε στην άκρη. Ανακατεύουμε όλα τα παραπάνω με ελαιόλαδο και λίγο ξύδι και γαρνίρουμε με τη φέτα "σπασμένη" τις ελιές, τα ντοματίνια και τη φρέσκια ρίγανη. Ολοκληρώνουμε με λίγο επιπλέον ελαιόλαδο.





Τσίλι, αυγό, baby σπανάκι

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 30 γρ. πλιγούρι
- ▶ 100 γρ. μοσχάρι φιλέτο νουά
- ▶ 2 γρ. τσίλι ψιλοκομμένο
- ▶ ξύσμα λεμόνι
- ▶ 1 αυγό
- ▶ 2, 3 φύλλα baby σπανάκι
- ▶ 20 γρ. αρακά
- ▶ 5 γρ. σκινόπρασσο ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αναμειγνύουμε το μοσχάρι με κάπαρη, κρεμμύδι, μουστάρδα, αντζούγια, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Βράζουμε το αυγό και το αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει. Σοτάρουμε το πλιγούρι με τον αρακά και το σιγοβράζουμε (1 μέρος πλιγούρι σε 2 έως 2,5 μέρη ζωμό λαχανικών) για 10 λεπτά. Ψιλοκόβουμε το τσίλι. Σερβίρουμε το πλιγούρι με τον αρακά, γαρνίρουμε με ντρέσινγκ ελαιολάδου τοποθετούμε στο κέντρο το κρέας και γύρω τα τρία φύλλα σπανάκι. Επάνω στο ένα φύλλο προσθέτουμε το ψιλοκομμένο σκινόπρασσο, επάνω στο άλλο το ξύσμα λεμόνι και στο τρίτο το τσίλι. Δίπλα από το κρέας προσθέτουμε το αυγό περασμένο από το τρίψιμο.

Κους κους, αυγό, τόνο, λαχανικά

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 60 γρ. κους κους
- ▶ 50 γρ. λαχανικά (πιπεριά, κολλοκύθι)
- ▶ 1 αυγό
- ▶ 100 γρ. τόνο
- ▶ 1 ντοματίνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βράζουμε ζωμό λαχανικών (1:2 αναλογία με το κους κους) για 5 λεπτά. Αφού πάρει βράση, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το κουσκούς, σκεπάζουμε για 5-10 λεπτά και αφήνουμε να τραβήξει τα υγρά, ανακατεύοντας περιστασιακά. Σοτάρουμε τα λαχανικά μας ψιλοκομμένα και προσθέτουμε το κους κους, ανακατεύουμε και σερβίρουμε σε μπολ. Προσθέτουμε τον τόνο, το αυγό κομμένο και το ντοματίνι, γαρνίρουμε με ντρέσινγκ ελαιόλαδο, λεμόνι και λίγα φύλλα σπανάκι.





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) [i inomak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators) [in INOMAK S.A.](https://www.linkedin.com/company/inomak-s.a)





PHOTO CREDITS: LEO MARTINS

TASSIA MAGALHÃES

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΧΤΙΖΕΤΑΙ, ΔΕΝ ΕΞΑΝΑΓΚΑΖΕΤΑΙ

Η καλύτερη γυναίκα σεφ της Λατινικής Αμερικής μιλά στο ΨΗΤΟ για τους δρόμους που την οδήγησαν στην κορυφή, τη φιλοσοφία της, το εστιατόριό της και τους λόγους για τους οποίους επέλεξε να ηγείται μιας αποκλειστικά γυναικείας μπριγάνδας.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

Απλή, συγκροτημένη και απολύτως συνειδητοποιημένη, αναδείχθηκε ως η καλύτερη γυναίκα σεφ της Λατινικής Αμερικής δημιουργώντας τους δικούς της κανόνες μέσα στην κουζίνα. Άλλωστε, όπως λέει η ίδια, παρότι είχε ξεκάθαρο όραμα από την αρχή, χρειάστηκε το πέρασμα του χρόνου για να καταλάβει ότι δεν υπήρχε πραγματική ανάγκη να προσαρμοστεί σε ένα μοντέλο που δεν είχε νόημα για αυτήν. Δύναμή της έγιναν οι γυναίκες του επαγγέλματος που προηγήθηκαν εκείνης (και άνοιξαν δρόμους έχοντας συχνά πολύ λιγότερες ευκαιρίες) αλλά και η μητέρα της, η οποία υπήρξε πάντα ισχυρή αναφορά φροντίδας, γενναιοδωρίας και ουσιαστικής φυσικής παρουσίας.

Για την Tássia Magalhães η μαγειρική ξεκίνησε ως επαγγελματική επιλογή, όμως σύντομα εξελίχθηκε σε κάτι βαθύτερο. «Όταν άρχισα να αναλαμβάνω μεγαλύτερες ευθύνες, να ηγούμαι ομάδων και να κατανοώ τον αντίκτυπο που μπορεί να έχει ένα εστιατόριο στις ζωές των ανθρώπων, μού έγινε σαφές πως δεν ήταν απλώς μία δουλειά», λέει μιλώντας στο ΨΗΤΟ. «Η μαγειρική έγινε τρόπος να χτίσω κάτι: κουλτούρα, σχέσεις, ευκαιρίες. Και νομίζω ότι τότε ήταν που μετουσιώθηκε σε αποστολή για εμένα: όταν κατάλαβα ότι αυτό που κάνω ξεπερνά το πιάτο».

Γαστρονομικός καθρέπτης της φιλοσοφίας της έγινε το εστιατόριό της Nelita (με όνομα-φόρο τιμής στη μητέρα της) το οποίο, μόλις πέντε χρόνια μετά από την πρώτη μέρα λειτουργίας του, κατέκτησε τη 12η θέση στη λίστα του Latin America's 50 Best Restaurants και έχει επιλεγεί από τον Οδηγό Michelin για την υψηλή ποιότητα των πιάτων του. Οι επιλογές στην κάρτα της έχουν ριζες στην ιταλική παράδοση, με έμφαση στη φρέσκια πάστα, και βασικούς πρωταγωνιστές τις βραζιλιάνικες πρώτες ύλες. «Το μενού μου ξεκινά πάντα από μια πολύ ξεκάθαρη πρόθεση», εξηγεί.



PHOTO CREDITS: AMANDA FRANCELINO

1. Η είσοδος του Nelita. 2. Ένα από τα signature dishes του εστιατορίου, Νιόκι με τυρί ρικότα και παρμεζάνα.
3. Στην κυρίως σάλα τα κυρίαρχα στοιχεία είναι τα τούβλα του τοίχου, το ξύλο και οι δερμάτινοι καναπέδες.



PHOTO CREDITS: ESTÚDIO MIÓ



PHOTO CREDITS: CRÉDITO DIVULGAÇÃO

«Η μνήμη είναι το σημείο εκκίνησης και η τεχνική είναι αυτή που μου επιτρέπει να τη μεταμορφώσω σε κάτι ακριβές και σύγχρονο».

Η κουζίνα του εστιατορίου είναι ανοιχτή, χωρίς καν ενδιάμεσο πάγκο, παρέμποντας στις κουζίνες των σπιτιών που μας ανέθρεψαν με ζεστασιά και περίσσια φροντίδα. Εκείνη και η μπριγάδα της, η οποία αποτελείται αποκλειστικά από γυναίκες, φροντίζουν την κάθε λεπτομέρεια. «Η ανοιχτή κουζίνα είναι μέρος της πρόθεσης για διαφάνεια και

εγγύτητα, καθώς θέλουμε οι άνθρωποι να αισθάνονται μέρος της εμπειρίας, όχι απλώς θεατές», αναφέρει.

Περιγράφοντας τη διαδικασία που ακολουθεί όταν πρόκειται να δημιουργήσει ένα καινούριο πιάτο ή ένα μενού, λέει πως «μερικές φορές ξεκινώ από ένα συστατικό και άλλες από ένα συναίσθημα ή μια ιστορία. Από εκεί, αρχίζω να δοκιμάζω, να προσαρμόζω και να απλοποιώ. Αλλά και η ομάδα μου είναι μέρος αυτής της διαδικασίας –είτε φέρνοντας αναφορές και δοκιμάζοντας ➤

PHOTO CREDITS: ESTÚDIO MÍO



1

1 Η δημιουργικότητα στην κουζίνα είναι υπόθεση όλης της ομάδας. 2. Η ανοιχτή κουζίνα είναι μέρος της πρόθεσης της σεφ για διαφάνεια, αλλά και μία αναφορά στις κουζίνες όπου μεγαλώσαμε.



2

PHOTO CREDITS: ESTÚDIO MÍO

μαζί μου, είτε συνεισφέροντας με διαφορετικές προοπτικές. Αυτό εμπλουτίζει την ανάπτυξη του κάθε πιάτου και την κάνει πιο ζωντανή».

Γυναικεία υπόθεση

Πώς αποφάσισε, όμως, η Tássia Magalhães να διευθύνει μία αποκλειστικά γυναικεία ομάδα; «Ήταν πολύ συνειδητή απόφαση», τονίζει. «Ήθελα να δημιουργήσω ένα χώρο όπου θα δίνονται ευκαιρίες στις γυναίκες ώστε να μπορούν πραγματικά να εξελιχθούν και να αναπτυχθούν. Η οικοδόμηση αυτού του περιβάλλοντος περιλαμβάνει τη δημιουργία μίας κουητούρας σεβασμού, ακρόασης και συνεχούς μάθησης. Σημαίνει, επίσης, να δίνεται σε κάθε άτομο ο χώρος προκειμένου να ανακαλύψει το δικό του τρόπο να βρίσκεται στην κουζίνα, χωρίς να χρειάζεται να χωρέσει σε προκαθορισμένα μοντέλα».

Σε ό,τι αφορά το δικό της ρόλο, λέει ότι πιστεύει την ηγεσία που είναι σταθερή, αλλά με ενσυναίσθηση. «Για μένα είναι σημαντικό να δημιουργήσω ένα περιβάλλον όπου οι άνθρωποι αισθάνονται ασφαλείς να μάθουν, να κάνουν λάθη και να αναπτυχθούν. Ταυτόχρονα, βέβαια, υπάρχει υψηλό επίπεδο προσδοκιών και η πρόκληση βρίσκεται στην εξισορρόπηση αυτών των δύο πραγμάτων:

τα υψηλά πρότυπα και τη φροντίδα». Πέραν όμως από σεφ και μέντορας, η Magalhães είναι και επιχειρηματίας. Σχολιάζοντας τη συνύπαρξη αυτών των φαινομενικά ασύμβατων ιδιοτήτων, λέει πως εκείνο που τη βοηθά είναι η κατανόηση πως το ένα συντηρεί το άλλο. «Χωρίς διαχείριση, η δημιουργικότητα δεν μπορεί να έχει διάρκεια. Και χωρίς δημιουργικότητα, η επιχείρηση χάνει το νόημά της. Προσπαθώ, λοιπόν, να κρατάω τις διαφορετικές ιδιότητες σε συνεχή διάλογο».

Έχοντας περάσει από εμβληματικές κουζίνες, όπως αυτή του τριάστερου Geranium και του πρωτοποριακού Amass –που εστιάζει στη βιωσιμότητα και τις σύγχρονες τεχνικές, έχει

«Χωρίς διαχείριση, η δημιουργικότητα δεν μπορεί να έχει διάρκεια. Και χωρίς δημιουργικότητα, η επιχείρηση χάνει το νόημά της. Προσπαθώ, λοιπόν, να κρατάω τις διαφορετικές ιδιότητες σε συνεχή διάλογο.»

αποκτήσει πολύτιμη εμπειρία. «Νομίζω ότι το σπουδαιότερο μάθημα που έχω πάρει είναι πως η κατανόηση και η συνέπεια έχουν μεγαλύτερη σημασία από την ταχύτητα. Ζούμε σε μια χρονική στιγμή που όλα γίνονται γρήγορα, αλλά το να χτίσουμε κάτι σταθερό απαιτεί χρόνο. Έμαθα, επίσης, να εμπιστευόμαι περισσότερο τη διαδρομή μου και κατάλαβα ότι η ταυτότητα δεν μπορεί να εξαναγκαστεί, χτίζεται, αναφέρει. Καθώς θεωρείται πλέον πρότυπο για την επόμενη γενιά σεφ, της ζητάμε να δώσει μια συμβουλή για τους νεότερους. «Όσοι βρίσκεστε στην αρχή, θα ήθελα να είστε υπομονετικοί με τη δική σας διαδικασία», λέει. «Η οικοδόμηση της καριέρας απαιτεί χρόνο και είναι σημαντικό να μην παραλείπετε βήματα. Και πάνω απ' όλα, επιδιώξτε τη συνέπεια. Περισσότερο από το να κάνεις κάτι εντυπωσιακό μία φορά, είναι να κάνεις τα πράγματα καλά κάθε μέρα».

Κλείνουμε τη συνέντευξή μας ρωτώντας τι την κρατά προσγειωμένη και δημιουργική στο τέλος της μέρας. «Να είμαι κοντά σε ανθρώπους που με ενδιαφέρουν, να έχω στιγμές παύσης, να ξεφεύγω από τους ρυθμούς του εστιατορίου, να γυμνάζομαι. Η δημιουργικότητα χρειάζεται σιωπή και χώρο. Δεν συμβαίνουν όλα μέσα στην κουζίνα». ■



STRUGATO FOODS

Professional's Solution!

ΓΡΑΦΕΙΑ & ΑΠΟΘΗΚΕΣ :

📍 28th October 13 & Andrea Karkavitsa 5
182 33 Ag. I. Rentis

☎ +30 210 5695 616
+30 210 5610 200

✉ strugato@gmail.com
🌐 www.strugato.gr 📱





ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΗ ΚΥΝΗΓΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ

Ο Νίκος Πάλλας, διευθυντής του Μουσείου Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και του Μουσείου Μανιταριών, μας προσκαλεί σε μια γαστρονομική περιπέτεια και εξηγεί πώς η Καλαμπάκα αναδείχθηκε σε «Πόλη της Τρούφας».

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:** ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΜΟΥΣΕΙΩΝ ΦΥΣΙΚΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΜΕΤΕΩΡΩΝ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ



Πριν από μία δεκαετία, τρεις φίλοι με αγάπη για τη φύση και τα μανιτάρια, έχοντας όραμα και σχέδιο, πέτυχαν –όπως αποδεικνύεται– κάτι πολύ μεγαλύτερο από τη δημιουργία ενός απλού Μουσείου Μανιταριών: Ανακάλυψαν και ανέδειξαν την ύπαρξη της τρούφας στην ευρύτερη περιοχή της Καλαμπάκας, συμβάλλοντας ενεργά στην σύνδεση των ταξιδιωτών με τη φύση και χάρισαν στον τόπο μια νέα δυναμική σε ό,τι αφορά τον εναλλακτικό τουρισμό προσφέροντας αυθεντικές γαστρονομικές εμπειρίες.

Συνομιλήσαμε με τον Νίκο Πάλλη, Διευθυντή του Μουσείου Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και του Μουσείου Μανιταριών (τα οποία συνυπάρχουν στις ίδιες εγκαταστάσεις και «συνδιαλέγονται» συχνά μέσω δράσεων και προγραμμάτων) και θελήσαμε να μάθουμε περισσότερα τόσο για τα μουσεία, όσο και για το Κυνήγι Μανιταριών, μια δραστηριότητα που έχει γίνει πόλος έλξης για επισκέπτες από όλο τον κόσμο.

«Τα Μετέωρα αποτελούν έναν τόπο με μοναδικές γεωλογικές δημιουργίες και τεράστια πολιτισμική αξία, όμως αυτό δεν αρκεί», λέει ο κ. Πάλλης. «Υπάρχουν και άλλες πλευρές που πρέπει να αναδειχθούν. Για παράδειγμα, η ευρύτερη περιοχή της Πίνδου αποτελεί τη “Μάνα των Μανιταριών” και έχει πλούσια βιοποικιλότητα. Αυτή η φυσική κληρονομιά πρέπει να προστατευτεί. Το Μουσείο λοιπόν έρχεται να συμπληρώσει την εμπειρία του επισκέπτη και, μαζί την ευαισθητοποίησή του σε περιβαλλοντικά θέματα, να του προσφέρει μια διαφορετική οπτική: Αυτή που συνδέει τη φύση με τον πολιτισμό και τη γαστρονομία». Το μουσείο είναι πολυβραβευμένο, καθώς

έχει αποσπάσει περισσότερα από 100 βραβεία για τη λειτουργία, τις δράσεις και τα προϊόντα του. Αυτή τη στιγμή φιλοξενεί δύο μοναδικές συλλογές, που εμπλουτίζονται συντω χρόνω, και περιλαμβάνουν περισσότερα από 350 είδη ζώων και 300 είδη μανιταριών. «Θεωρούμε ότι ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον στοιχείο των εκθέσεων είναι ότι όλα τα εκθέματα παρουσιάζονται σε διοράματα που αναπαριστούν το φυσικό περιβάλλον όπου ζουν τα συγκεκριμένα ζώα και καρποφορούν τα μανιτάρια. Έτσι αναπαράγεται ένα τέλειο αισθητικό αποτέλεσμα, αλλά και μια λειτουργικότητα που ευνοεί τη μετάδοση περισσότερων μηνυμάτων προς τους επισκέπτες».

Περιπέτεια στη φύση

Ένα σημαντικό κομμάτι του μουσείου που έχει κερδίσει τις εντυπώσεις, είναι το Κυνήγι Τρούφας στα δάση της περιοχής, κάτω από τους επιβλητικούς βράχους των Μετεώρων. Οι επισκέπτες συμμετέχουν πεζή ενώ, για όσους το επιθυμούν και έχουν ➤

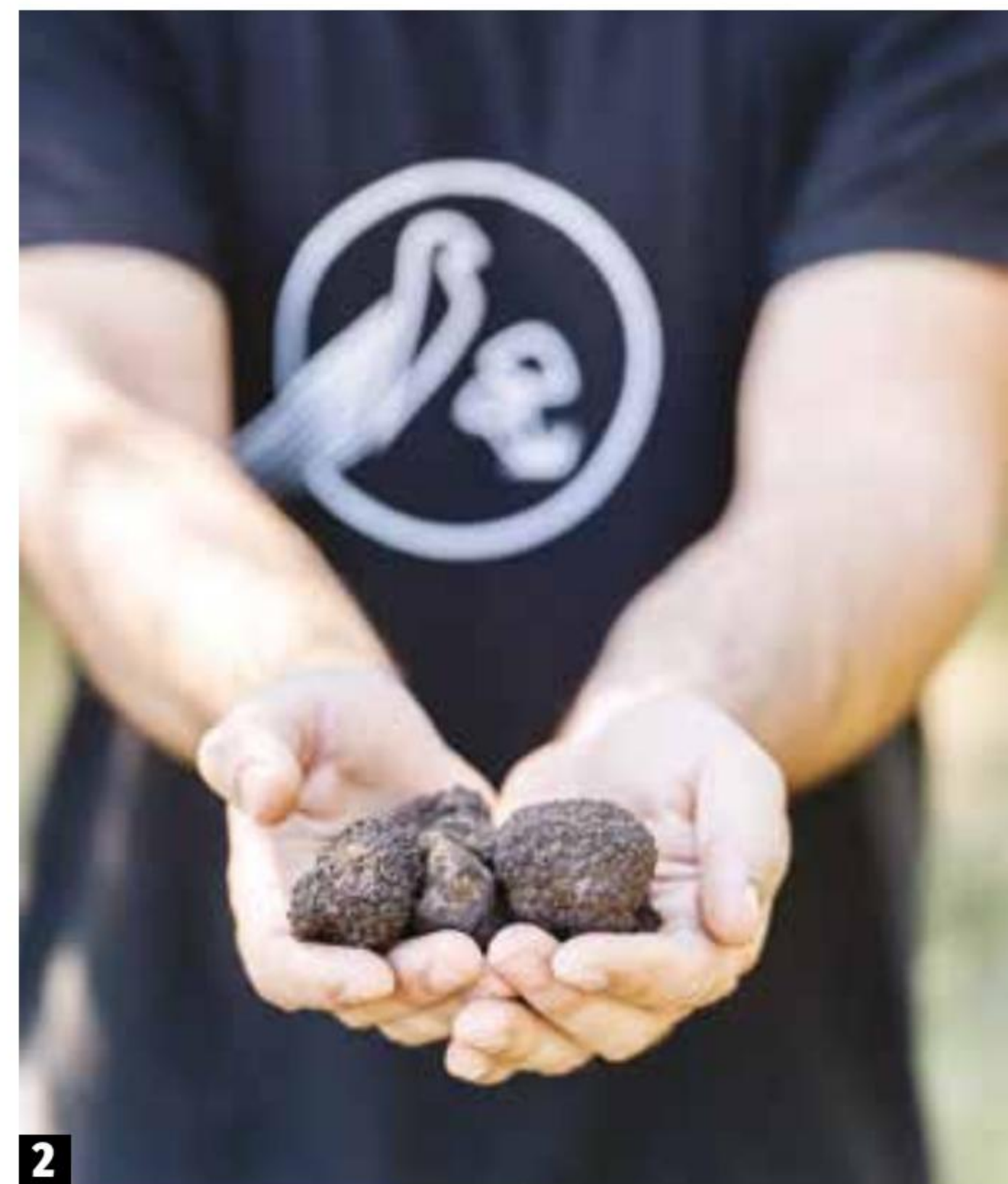
“ Η ευρύτερη περιοχή της Πίνδου αποτελεί τη “Μάνα των Μανιταριών”. Θεωρούμε πως αυτή η φυσική κληρονομιά πρέπει να προστατευτεί και για αυτό, μέσω των Μουσείων, συνδέουμε τη φύση με τον πολιτισμό και τη γαστρονομία. ”

1. Κυνήγι τρούφας με άλογα, κάτω από τους επιβλητικούς βράχους των Μετεώρων. 2. Εκπαιδευμένα τρουφόσκυλα εντοπίζουν τον κρυμμένο... θησαυρό. 3., 4. Στο τέλος της διαδικασίας, οι τρούφες που συλλέγονται χρησιμοποιούνται επί τόπου για τη δημιουργία νόστιμων πιάτων, τα οποία προσφέρονται στους συμμετέχοντες.





1



2

δυνατότητα, προσφέρεται και η επιλογή της εξερεύνησης πάνω σε άλλα. Όπως αναφέρει ο κ. Πάλλας, πρόκειται για μια πολύ δημοφιλή επιλογή με συμμετοχές από όλη την Ελλάδα, τις ΗΠΑ, την Ευρώπη και την Ασία, ενώ δεν είναι τυχαίο πως κέντρισε το ενδιαφέρον ακόμη και του National Geographic, αφού «αποτέλεσε μία από τις λίγες δράσεις στην Ελλάδα όπου συμμετείχε ως γκρουπ». Η εμπειρία του κυνηγιού ξεκινά στο δάσος με τον οδηγό να κάνει μια σύντομη εισαγωγή για την τρούφα. Αμέσως μετά, ξεκινά η περιπέτεια. Οι συμμετέχοντες ακολουθούν τον ειδικά εκπαιδευμένο σκύλο που εντοπίζει τις τρούφες και, παράλληλα, συνεχίζουν να παίρνουν ενδιαφέρουσες πληροφορίες και να απολαμβάνουν το τοπίο. Με την ολοκλήρωση του κυνηγιού στήνεται ένα τραπέζι για γευσίγνωσία μανιταριών – συνοδεία κρασιού και αναψυκτικών – και οι τρούφες χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα τρουφομακαρονάδας. Η δράση ολοκληρώνεται με ξενάγηση στο μουσείο. Και αν αναρωτιέστε για το πλήθος των τρουφών που συλλέγονται και τους τρόπους αξιοποίησής τους, αξίζει να σημειώσουμε πως ξεθάβονται τόσες όσες απαιτούνται για την παρασκευή της μακαρονάδας «ώστε να προστατεύεται το περιβάλλον που καρποφορούν».

Θετικός αντίκτυπος

Ο αντίκτυπος του μουσείου είναι τόσο μεγάλος στην τοπική κοινωνία ώστε ο Δήμος Μετεώρων αποφάσισε ομόφωνα να μετονομαστεί η Καλαμπάκα σε «Πόλη της Τρούφας» (με ό,τι αυτό συνεπάγεται για τον τουρισμό, την ανάπτυξη και την τοπική οικονομία) ενώ, κάθε δυο χρόνια, διοργανώνεται πλέον η Πανελλήνια Γιορτή Τρούφας. Σύμφωνα

με τον κ. Πάλλα, «η γιορτή περιλαμβάνει μαγειρικές δημιουργίες, γευσίγνωσεις, σεμινάρια και δράσεις για όλες τις ηλικίες. Η διοργάνωση προσελκύει από την αρχή της εντυπωσιακό αριθμό επισκεπτών, με την τελευταία να ξεπερνά κάθε προσδοκία, αφού συμμετείχαν περισσότεροι από 15.000 άνθρωποι και μοιράστηκαν δωρεάν πάνω από 20.000 μερίδες μανιταρομεζέδων».

Προϊόντα τρούφας

Παράλληλα, ωστόσο, ειδικής μνείας αξίζει και η προσπάθεια που γίνεται στο πωλητήριο του μουσείου. «Πέραν μιας πλούσιας συλλογής με αναμνηστικά, το «καμάρι μας» είναι τα εκατό και πλέον προϊόντα μανιταριών και τρούφας», λέει ο κ. Πάλλας. «Ανάμεσά τους βρίσκουμε αποξηραμένα μανιτάρια, ζυμαρικά με μείγματα μανιταριών, σάλτσες, αλλήματα, αλλιά και λάδια τρούφας. Πραγματικά, πρόκειται για εξαιρετικά προϊόντα, γεγονός που αποτυπώνεται περίτρανα στα περισσότερα από 80 βραβεία που έχουν αποσπάσει για την ποιότητά τους. Πιστεύουμε δε, πως μέσα στο 2026, πέραν των γενικών βραβεύσεων, δεν θα υπάρχει προϊόν χωρίς δικό του ξεχωριστό βραβείο, γεγονός πρωτοφανές για τα ελληνικά δεδομένα».

Σε ό,τι αφορά στα μελλοντικά σχέδια του μουσείου, ο Νίκος Πάλλας τονίζει πως επιθυμούν την περεταίρω ανάπτυξη των δραστηριοτήτων τους και την ενίσχυση των συνεργασιών με θεσμούς και πρόσωπα. «Στόχος μας είναι η δημιουργία νέων και καινοτόμων εμπειριών. Δηλαδή, ακόμη περισσότερη εξωστρέφεια. Στις πολύ δύσκολες εποχές που διανύουμε για τα μουσεία, η εξωστρέφεια είναι η μόνη διέξοδος –και για τα ίδια, αλλιά και για την τοπική κοινωνία».



3



4

1. Το κυνήγι τρούφας αποτελεί δραστηριότητα κατάλληλη για κάθε ηλικία. 2. Συγκομιδή. 3. Στο πωλητήριο του Μουσείου Μανιταριών διατίθενται πολλά και βραβευμένα προϊόντα. 4. Σεφ επί τω έργω με πρώτη ύλη τα μανιτάρια που μόλις συλλέχθηκαν στο δάσος.



FORUM TOTAL SOLUTIONS

ONE COMPANY. MANY POSSIBILITIES.

ΕΝΑΣ ΝΕΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ
FORUM A.E.

PRINTING • ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ
**νέα
υπηρεσία**

για Εκθεσιακά
Περίπτερα
& Εταιρικές
Ανάγκες



- construction
- services
- events
- ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ**

A partnership committed to results

FORUM S.A.
Member of NürnbergMesse Group

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ
ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 210 5242100 • www.forumtotalsolutions.gr • ftsolutions@forumsa.gr

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

PACK INSIGHTS

DAIRY

MEATPLACE

Supply Chain & Logistics

FORUM TOTAL SOLUTIONS

Κατασκευές Περιπτέρων

Υπηρεσίες

Εκδηλώσεις

Εκτυπώσεις

39.969 επαγγελματίες σε μια έκθεση που έγραψε ιστορία

Η «καρδιά» του F&B Industry χτύπησε πιο δυνατά από ποτέ στην FOOD EXPO 2026, με πρωταγωνιστές τη γεύση, την έμπνευση και τις επιχειρηματικές συμφωνίες που χάραξαν νέες εξαγωγικές διαδρομές για την ελληνική παραγωγή.

Με τον πλέον εκκωφαντικό τρόπο η FOOD EXPO 2026 επιβεβαίωσε τον τίτλο της μεγαλύτερης και πιο επιδραστικής έκθεσης Τροφίμων και Ποτών στη Νοτιοανατολική Ευρώπη. Με αμιγώς B2B χαρακτήρα, μετέτρεψε για τρεις μέρες την Αθήνα σε παγκόσμιο σημείο συνάντησης εμπορίου, γεύσης και καινοτομίας, φιλοξενώντας 39.969 επισκέπτες από 80 χώρες, 3.797 διεθνείς αγοραστές, 1.300 εκθέτες και 1.000 Hosted Buyers και αναδεικνύοντας, για άλλη μια φορά, τη σαρωτική δυναμική της ελληνικής και διεθνούς αγοράς. Από τα premium προϊόντα και τις παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις, μέχρι τις ethnic ανακαλύψεις των διεθνών περιπτέρων και τα εκλεκτά κρασιά που παρουσιάστηκαν στην OENOTELIA, η φετινή διοργάνωση τα είχε όλα. Περισσότερα από 5.000 προϊόντα τροφίμων και ποτών παρουσίασαν τις νέες τάσεις που διαμορφώνουν το αύριο της βιομηχανίας, ενώ οι 200 διεθνείς συμμετοχές ενίσχυσαν τον πολυεθνικό χαρακτήρα της έκθεσης. Παράλληλα, τα δύο stages με πάνω από 70+ καταξιωμένους ομιλητές και chefs πρόσφεραν ένα συναρπαστικό πρόγραμμα γνώσης και γαστρονομικής έμπνευσης. Ραντεβού ξανά στις 20-22 Μαρτίου 2027!



1.300
Έλληνες
& ξένοι Εκθέτες

50.000m²
Εκθεσιακή
επιφάνεια

39.969
Έλληνες &
ξένοι επισκέπτες

1.000
Hosted
Buyers



Special Events

Για μία ακόμη χρονιά, οι παράλληλες εκδηλώσεις της FOOD EXPO αποτέλεσαν σημείο αναφοράς, αναδεικνύοντας τις εξελίξεις και τις νέες τάσεις του F&B κλάδου μέσα από παρουσιάσεις, ομιλίες και θεματικά sessions.



Mediterranean Food Stage

Στο ειδικά διαμορφωμένο Mediterranean Food Stage: GRreek Origins στο Hall 1, κορυφαίοι σεφ και δημιουργοί πρόσφεραν ένα συναρπαστικό ταξίδι στις γεύσεις της Ελλάδας, αναδεικνύοντας τον γαστρονομικό πλούτο κάθε τόπου. Από τη Μακεδονία έως την Κρήτη και το Ιόνιο έως το Αιγαίο, κορυφαίοι σεφ παρουσίασαν δημιουργίες βασισμένες σε τοπικά προϊόντα, ψάρια, ελαιόλαδο, κρασί, μέλι και παραδοσιακές πρώτες ύλες. Μέσα από την κάθε παρουσίαση, το κοινό γνώρισε τη μοναδική ταυτότητα των ελληνικών περιφερειών, εκεί όπου η παράδοση συναντά τη βιώσιμη παραγωγή, την καινοτομία και τη σύγχρονη γαστρονομική δημιουργία.

F&B Business Laboratory

Έναν ισχυρό πυρήνα γνώσης, στρατηγικής και καινοτομίας αποτέλεσε το F&B Laboratory, φιλοξενώντας υψηλού επιπέδου πάνελ με τη συμμετοχή κορυφαίων στελεχών της αγοράς, ακαδημαϊκών και θεσμικών φορέων. Στο επίκεντρο βρέθηκαν η επισιτιστική ασφάλεια, η καινοτομία στην παραγωγή, οι εξαγωγικές προοπτικές, οι αειφόρες πρακτικές και οι νέες ευρωπαϊκές εμπορικές συνθήκες. Ξεχωριστό ενδιαφέρον συγκέντρωσαν οι συζητήσεις για το ελαιόλαδο, τα προϊόντα κρέατος, το food waste, την κυκλική οικονομία και τον ψηφιακό μετασχηματισμό της συσκευασίας. Παράλληλα, παρουσιάστηκαν ερευνητικά projects και επιτυχημένα επιχειρηματικά case studies, που ανέδειξαν το δρόμο για ένα πιο βιώσιμο και εξωστρεφές αγροδιατροφικό μοντέλο.



Ημερίδα Σύνδεσμου Εξαγωγέων

Μια πολυσύνθετη ημερίδα με επίκεντρο το μέλλον των εξαγωγών αγροδιατροφικών προϊόντων, διοργάνωσε ο Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΠΣΕ), στο πλαίσιο της FOOD EXPO 2026. Ο υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης Κώστας Τσιάρας υπογράμμισε τη στρατηγική σημασία του κλάδου και τη δέσμευση της Πολιτείας για σταθερό αναπτυξιακό σχεδιασμό. Ο πρόεδρος του ΠΣΕ, Αθικυιάδης Καλαμπόκης, ανέδειξε τη σημαντική αύξηση των εξαγωγών την τελευταία πενταετία και έθεσε ως στόχο το 2030 την ενίσχυση των ΠΟΠ προϊόντων και της ποιοτικής συνέπειας σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα. Στα πάνελ συζητήθηκαν κρίσιμα ζητήματα όπως χρηματοδότηση, ρίσκο, ασφάλιση, γεωπολιτικές εξελίξεις, μεταποίηση και branding, με έμφαση σε παραδείγματα ήδη επιτυχημένα. Ιδιαίτερη βαρύτητα δόθηκε στην προστιθέμενη αξία, τη μεταποίηση και την εξωστρέφεια, αλληλά και στο ρόλο της οικονομικής διπλωματίας και των διεθνών εμπορικών δικτύων.



oenotelia 

Ανάδειξη των ελληνικών οίνων και αποσταγμάτων

Η OENOTELIA 2026 έφερε κοντά τους παραγωγούς, τους επαγγελματίες της εστίασης και τους διεθνείς αγοραστές, σε ένα δυναμικό περιβάλλον εξωστρέφειας και επιχειρηματικών ευκαιριών. Με 200 εκθέτες και περίπου 2.000 ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, η έκθεση ανέδειξε premium κρασιά, σπάνιες ποικιλίες, φυσικές οινοποιήσεις και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής. Επίσης, ξεχώρισαν τα εκλεκτά αποστάγματα υψηλής ποιότητας, που προβάλλουν την αυθεντική έκφραση του ελληνικού terroir. Η Πλατεία Γευσιγνωσίας πρόσφερε ολοκληρωμένη εμπειρία δοκιμής, ενώ οι στοχευμένες B2B συναντήσεις με hosted byers από Ευρώπη, Αμερική και Ασία ενίσχυσαν σημαντικά τις εμπορικές προοπτικές, αναδεικνύοντας το δυναμισμό του ελληνικού οινικού κλάδου και τη συνεχή πορεία του προς τις διεθνείς αγορές.

Food Expo trends

Εκατομμύρια προϊόντα, χιλιάδες νέες ιδέες και αμέτρητες λύσεις για κάθε ανάγκη. Οι κυρίαρχες τάσεις στον κλάδο Τροφίμων και Ποτών αναδείχτηκαν για ακόμη μία χρονιά μέσα από το συναρπαστικό σύμπαν της FOOD EXPO, της μεγαλύτερης έκθεσης για τα Τρόφιμα και Ποτά στη ΝΑ Ευρώπη!

Η μαζική προσέλευση του κόσμου της Εστίασης για ακόμη μία χρονιά στη FOOD EXPO απέδειξε την ανάγκη του κλάδου για γνώση και καινοτομία. Κυρίως φανέρωσε τη δίψα των επαγγελματιών να ανακαλύψουν τι νέο μπορούν να εντάξουν στην επιχείρησή τους και φυσικά να προσαρμοστούν στις τάσεις που έρχονται. Ποιες είναι, όμως αυτές;

Χειροποίητα, βιολογικά, χωρίς πρόσθετα

Το hand made αποτελεί για τον καταναλωτή εγγύηση ποιότητας, γιατί στο μυαλό του ταυτίζεται με τον όρο "σπιτικό". Δίπλα στα χειροποίητα και τα βιολογικά στέκουν εξίσου δυνατά και τα προϊόντα χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά, καθώς η αναζήτηση για clean labels (καθαρές ετικέτες) είναι για πολλούς προϋπόθεση αγοράς. Η τάση περνά σαφώς και στην εστίαση, με τη συζήτηση για τις ακριβείς περιγραφές των μενού να παραμένει επίκαιρη. (Στη λογική αυτών των trends είδαμε το χειροποίητο παγωτό Gelato Greco της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας Mandrekas, τους 100% φυσικούς, φρεσκοστυμμένους χυμούς ELFRES χωρίς συντηρητικά, αλλά και τα Ελιξήρια του οξοοπιείου Β. Βαϊμάκη, με νέκταρ από φρούτα και εκχυλίσματα αρωματικών φυτών και βοτάνων).

Το Local γίνεται 'Hyper-Local'

Το "παράγεται στην Ελλάδα" εξελίχθηκε στο "παράγεται στην εξής περιφέρεια" για να φτάσει σήμερα να προσδιορίζει συχνά μία ακόμη μικρότερη γεωγραφική περιοχή (είτε μιλάμε για χωριό, είτε για ένα μικρό νησί του Αιγαίου). (Βλ. Aegean Herbs, με προϊόντα όπως Άγρια Ρίγανη Αμοργού κ.ά., Βιολογικός Μόσχος Αμφιλοχίας που βρίσκεται ήδη σε διαδικασία πιστοποίησης, "Καμάρι" από την Αγορά Κρεάτων Αμφιλοχίας, αλλά και Αρνάκι ΠΟΠ Ελασσόνας και Κατσικάκι ΠΟΠ Ελασσόνας από τη Φάρμα Ελασσόνας. Στην ίδια λογική: το Κερκυραϊκό Νούμπουλο από τη Lavranos Deli Meat και η Dolce Ricotta της ιταλικής εταιρείας Saponi dell' Antica Murgia, μια ιδιαίτερη σπешιαλιτέ από την περιοχή Puglia).



1. Η σειρά ζυμαρικών χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη της Μάκβελ, με 60% λιγότερα σάκχαρα. 2. Κερκυραϊκό Νούμπουλο από τη Lavranos Deli Meat, φτιαγμένο σύμφωνα με την μυστική συνταγή της οικογένειας Λαβράνου. 3. Τα προϊόντα Τέμπε Σόγιας και Ρεβιθιού της Peace by Peas, ωφέλιμο για το πεπτικό σύστημα, με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. 4. Μπουρέκι με γύρο κοτόπουλο ή κερπάκι και τζατζίκι από τη σειρά Philosophy της εταιρείας Ioniki.

Πρωτεΐνη παντού!

Παντού όμως! Σε μπάρες, έτοιμα γεύματα, γλυκά, ροφήματα! Όλοι ζητούν έξτρα πρωτεΐνη είτε για να ενισχύσουν το μυϊκό τους σύστημα, είτε για ένα γρήγορο σνακ που θα μειώσει το αίσθημα πείνας είτε για να δώσουν μία έξτρα ώθηση στον μεταβολισμό τους, είτε γιατί απλώς είναι trend. (Βλ. υψηλής πρωτεΐνης ζυμαρικά από την ιταλική Pasta di Gragnano, αλλά και γκοφρέτες από φακές Crisp Protein, χωρίς γλουτένη από την ELGEN FOODS).

Low, healthy και "Mind your Gut"

Χαμηλής θερμιδικής αξίας, με οφέλη για τον οργανισμό και συχνά με έμφαση στην προστασία του εντέρου, τα low calories και healthy foods εξελίσσονται και περιλαμβάνουν πλέον κάθε κατηγορία τροφίμων. (Χαρακτηριστικά παραδείγματα, οι φυσικοί χυμοί σε σφηνάκι Feeju Shots από τη vRoubis εμπλουτισμένοι με βιταμίνες και μέταλλα, τα Τέμπε Σόγιας και Ρεβυθίου της Peace by Peas, η σειρά ζυμαρικών χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη της Μάκβελ και η Τζιζιμπύρα Bundaberg Ginger Beer της «Νίκος Μπουμπάρης & ΣΙΑ ΟΕ»).

Ευκολία στη χρήση

Κυρίαρχη τάση παραμένουν τα Ready to Use προϊόντα τόσο για τον καταναλωτή όσο και για τον εστιατόρο. Η γκάμα αυτών των λύσεων εμπλουτίζεται με ακόμη πιο γκουρμέ προτάσεις για τις ανάγκες του κλάδου horeca που απαιτεί ταχύτητα, διαφοροποίηση και υψηλή ποιότητα. (Βλ. τους βιολογικούς ζωμούς της Wishbone και τη σειρά έτοιμων γευμάτων θαλασσινών Aegean Gourmet της Mytilos).

Καινοτόμα- υβριδικά

Last but not least, η καινοτομία πρωταγωνιστεί, καθώς γεννά τις τάσεις και καθοδηγεί τη γαστρονομία στην επόμενη μέρα. Η αναζήτηση για αυτή την τέλεια γεύση umami δεν θα πάψει ποτέ! Τι είδαμε; Πρωτότυπους, απρόσμενους συνδυασμούς, εντελώς νέες προϊόντικές κατηγορίες, αλλά και υβριδικά τρόφιμα που μας εντυπωσίασαν. (Βλ. Trikalinos Mousse Αυγοτάραχο με Αγκινάρα, μία έτοιμη μους που συνδυάζει το φημισμένο αυγοτάραχο Μεσοηογγίου ΠΟΠ με τη γεύση της αγκινάρας, αλλά και Μπουρέκι με γύρο κοτόπουλο ή κεμπάπ και τζατζίκι από τη σειρά Philosophy της εταιρείας Ioniki, Τραχανάς Ξινός με μελάνι σουπιάς από την εταιρεία Μαγγίρι).

5. Βότανα από την Aegean Herbs, 6. Βιολογικοί ζωμοί της Wishbone, που είναι επίσης πλούσιοι σε θρεπτικά συστατικά, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη. 7. Trikalinos Mousse Αυγοτάραχο με Αγκινάρα, μία έτοιμη μους που συνδυάζει το αυγοτάραχο Μεσοηογγίου ΠΟΠ με τη γεύση της αγκινάρας 8. Οι συσκευασίες έτοιμων γευμάτων θαλασσινών Aegean Gourmet της Mytilos 9. Τα ελιξίρια του οξοπιείου Β. Βαϊμάκη. 10. Η Dolce Ricotta της ιταλικής εταιρείας Saponi dell'Antica Murgia. 11. Τραχανάς Ξινός με μελάνι σουπιάς από την εταιρεία Μαγγίρι 12. Τζιζιμπύρα Bundaberg Ginger Beer.





1



2

MARGARIT

Η Βαρκελώνη γεύεται την Ελλάδα

Στη γειτονιά Poble-sec της Βαρκελώνης, ο σεφ Στέφανος Μπαλής δημιούργησε το Margarit. Εγκατεστημένο σε ένα κτίριο του 1923 και διακοσμημένο έτσι ώστε να αποπνέει τη θαληπωρή ενός σπιτιού, απαντά με ευρηματικότητα στο ενδιαφέρον ντόπιων και τουριστών γύρω από την ελληνική κουζίνα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΟΥΣΤΑΚΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: MARGARIT RESTAURANT

Ένα κυριακάτικο οικογενειακό τραπέζι: έτσι μας συστήνει το Margarit ο σεφ και ιδιοκτήτης του, Στέφανος Μπαλής. «Αυτό που θέλαμε από την πρώτη στιγμή είναι οι μυρωδιές της κουζίνας, η αίσθηση της εγγύτητας και η κλίμακα του χώρου να διαμορφώνουν ένα ζεστό και φιλόξενο πλαίσιο». Ο ίδιος ζει στην Βαρκελώνη τα τελευταία δέκα χρόνια και έχει εργαστεί σε διάφορα γαστρονομικά spots. Με αυτόν τον τρόπο, απέκτησε πολύτιμη εμπειρία πριν πάρει την απόφαση να δώσει σάρκα και οστά στην ιδέα του τον Απρίλιο του 2024. Μαζί με την ομάδα του, εντόπισε ένα κενό στο εστιατορικό τοπίο της πόλης και συγχρόνως μια ειδική περιέργεια του κόσμου να γνωρίσει την ελληνική κουζίνα πέρα από τα στερεότυπα. Όπως αναφέρει στο Περιοδικό ΨΗΤΟ, «μας ε-



1. Η πρόσοψη του εστιατορίου.
2. Άποψη από την καλαίσθητη σάλα.
3. Ο σεφ και ιδιοκτήτης, Στέφανος Μπαλής.

3

ντυπωσίασε το πόσο πολύ οι άνθρωποι εδώ αγαπούν την Ελλάδα. Mas επισκέπτονται κάτοικοι της Βαρκελώνης, αλλά και των γύρω περιοχών, ενώ έχουμε αρκετούς πελάτες που -καθώς ταξιδεύουν εδώ και χρόνια στην Ελλάδα- αναζητούσαν έναν χώρο για να νιώσουν ξανά αυτή την αίσθηση». Βασική φιλοσοφία του Margarit είναι να αναδείξει την ευρύτερη μεσογειακή κουζίνα παντρεύοντάς την με ελληνικά στοιχεία που κουβαλούν ταυτότητα και ουσία. «Προσπαθούμε να συνδυάσουμε την παράδοση και των δύο τόπων. Mas ενδιαφέρουν οι παραδοσιακές συνταγές, οι τεχνικές και ο τρόπος σκέψης της καταλανικής κουζίνας, τις οποίες φέρνουμε σε διάλογο με τις δικές μας μνήμες και την ελληνική γαστρονομική κουλτούρα. Στην πορεία συνειδητοποιήσαμε ότι όλη η Μεσόγειος συνδέεται:

πολλά από όσα τρώγαμε μικροί στην Ελλάδα υπάρχουν και εδώ, με άλλο όνομα ή μικρές διαφοροποιήσεις, αλλά με κοινή βάση», προσθέτει. Ανάμεσα στις ισχυρές αξίες του εστιατορίου συγκαταλέγεται ο σεβασμός στην πρώτη ύλη και βεβαίως, η συνεργασία με μικρούς παραγωγούς από την Ελλάδα. Ο σεφ Στέφανος Μπαλής σημειώνει ότι βασική επιδίωξη του Margarit είναι «κάθε επισκέπτης να γνωρίσει προϊόντα που συχνά δεν ξέρει: ελληνικά τυριά όπως η γαλομυζήθρα, το ξύγαλο, η γραβιέρα, η ποιοτική φέτα, το στακοβούτυρο ή το καρίκι Τήνου. Πιστεύουμε ότι μέσα από αυτά μπορεί κανείς να καταλάβει τον πλούτο και το βάθος της ελληνικής γαστρονομίας».

☝☝ Mas ενδιαφέρουν οι παραδοσιακές συνταγές, οι τεχνικές και ο τρόπος σκέψης της καταλανικής κουζίνας, την οποία φέρνουμε σε διάλογο με τις δικές μας μνήμες και την ελληνική γαστρονομική κουλτούρα».

–**Στέφανος Μπαλής,**
σεφ και ιδιοκτήτης Margarit



1. Η γευστική ταυτότητα του Margarit "γεννιέται" μέσα από το "διάλογο" ελληνικών και καταλανικών υλικών και παρασκευών. 2. Ο σεφ εν δράσει, στην κουζίνα του Margarit.

Ελλάδα feat. Καταλονία

Στην κουζίνα του εστιατορίου, οι «κεραίες» είναι ανοιχτές για παραδοσιακές συνταγές, που δεν είναι πολύ διαδεδομένες και αποτελούν ένα πρόσφορο έδαφος για πειραματισμούς υπό τη δημιουργική ματιά του Έλληνα σεφ. «Το παιχνίδι ξεκινά όταν ένα ελληνικό όνομα και μια ελληνική παρασκευή συναντούν ένα καταλανικό προϊόν, όπως η σομπρασάδα ή ένα τυρί Μαό. Εκεί γεννιέται η ταυτότητα του Margarit», σημειώνει. Ένα από τα πιο χαρακτηριστικά signature πιάτα είναι ο ταραμάς με bonito en escabeche. Το escabeche είναι μια ισπανική τεχνική συντήρησης ψαριού με όξινα στοιχεία, παρεμφερής με το κερκυραϊκό σαβόρο, και λειτουργεί ως γευστική γέφυρα ανάμεσα στις δύο κουζίνες. Ξεχωριστή θέση στο μενού έχει και το παλαιστινιακό αρνί με σουμάκ και γιαούρτι, ένα πιάτο που αναδεικνύει τις κοινές γαστρονομικές ρίζες της περιοχής. Η σκορδαλιά του Margarit σερβίρεται με καταλανικό ζωμό ψαριού τύπου suquet και

τηγανιτή γαρίδα, ολοκληρωμένη με picada (μια παραδοσιακή καταλανική παρασκευή από αμύγδαλο και φρυγανισμένο ψωμί που προσθέτει βάθος και υφή). Επίσης, η καπνιστή μελιτζάνα με τυροκαυτερή από χαρίσα και φιστίκι αποτελεί μια σύγχρονη ανάγνωση γνώριμων ελληνικών γεύσεων. Στα γλυκά, ξεχωρίζει η τουλιούμπα, γνωστή στη Βαλένθια ως almoixàvena, η οποία προσφέρεται με κρέμα σαφράν, υπογραμμίζοντας την κοινή μεσογειακή καταγωγή.

«Αυτό που προσπαθούμε να σεβαστούμε πάνω από όλα είναι η εποχικότητα. Δεν μας ενδιαφέρει το fusion· μας ενδιαφέρει η φυσική συνύπαρξη των γεύσεων. Στο μενού μας, τα ελληνικά στοιχεία διατηρούν το όνομά τους. Αν υπάρχει σκορδαλιά, θα γραφτεί σκορδαλιά. Αν υπάρχει λαδορίγανη, θα παραμείνει λαδορίγανη», επισημαίνει ο Στέφανος Μπαλής.

Το κρασί παίζει κεντρικό ρόλο, καθώς στη λίστα του Margarit υπάρχουν ετικέτες από την Πελοπόννησο και το Αίγιο, καθώς

και από την Κεφαλονιά, την Αττική και τη Ραψάνη. Συγκεκριμένα, ο σεφ διευκρινίζει: «έχουμε την τύχη να συνεργαζόμαστε στη Βαρκελώνη με τον Σπύρο και τη Mireya, οι οποίοι μέσω της εταιρίας Satyrs Wine μάς προμηθεύουν αποκλειστικά βιολογικά ελληνικά κρασιά από μικρούς παραγωγούς. Παράλληλα, ακολουθώντας τη μεσογειακή φιλοσοφία της κουζίνας μας, διαθέτουμε κρασιά από ολόκληρη τη Μεσόγειο, από τη νότια Γαλλία και την Ιταλία έως την Καταλονία, ώστε να πλαισιώνουν ιδανικά τα πιάτα μας».

Στη συνολική ατμόσφαιρα του Margarit η λέξη - κλειδί είναι η «οικειότητα». Σε αυτό το εστιατόριο, όπου οι συγγενικές κουζίνες της Ελλάδας και της Καταλονίας συμβαδίζουν, η δημιουργικότητα βρίσκεται στο απόγειό της. ■



MARGARIT RESTAURANT
Carrer de Margarit 58,
Sants-Montjuïc, Βαρκελώνη
Instagram: margarit.bcn

“ Δεν μας ενδιαφέρει το fusion· μας ενδιαφέρει η φυσική συνύπαρξη των γεύσεων. Στο μενού μας, τα ελληνικά στοιχεία διατηρούν το όνομά τους. ”

kiosk pos.gr

Αυτόματος πωλητής για εστίαση

Οθόνη Αφής
21" | 27" | 32"

Άμεση εκτύπωση
απόδειξης λιανικής

Σύγχρονο
Λογισμικό

Διασύνδεση με
Loyalty Apps

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



2312 20 20 22
211 780 86 68



kioskpos.gr
DM SOFT © 2025



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ
2021-2027
Βιώσιμη Ανάπτυξη για Όλους

TABLEMANAGER.GR

Νέα εξειδικευμένη υπηρεσία σχεδιασμένη για την εστίαση

Σε μια εποχή όπου κάθε επιχείρηση εστίασης αναζητά τρόπους να κερδίσει χρόνο, να οργανώσει καλύτερα τη λειτουργία της και να βελτιώσει την εμπειρία του πελάτη, το TableManager.gr έρχεται να καλύψει ένα ουσιαστικό κενό της αγοράς. Πρόκειται για μια νέα, εξειδικευμένη υπηρεσία της DM SOFT IKE, σχεδιασμένη πάνω στις πραγματικές ανάγκες των σύγχρονων καταστημάτων εστίασης και των εποχιακών επιχειρήσεων.



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

Ο χώρος της εστίασης βρίσκεται διαρκώς μπροστά σε νέες προκλήσεις. Η ανάγκη για ταχύτερη εξυπηρέτηση, καλύτερη οργάνωση και μεγαλύτερη αποδοτικότητα δεν αποτελεί πλέον πολυτέλεια, αλλά βασική προϋπόθεση εύρυθμης λειτουργίας. Κάθε επιχείρηση εξετάζει προσεκτικά τα σημεία στα οποία μπορεί να εξοικονομήσει χρόνο από τον σερβιτόρο, να περιορίσει επα-

ναλαμβανόμενες κινήσεις και να βελτιώσει τη ροή της παραγγελίας.

Σε αρκετές περιπτώσεις, η ανάγκη αυτή συνδέεται με την υιοθέτηση ενός πιο ευέλικτου μοντέλου λειτουργίας, στο οποίο η παραδοσιακή λήψη παραγγελίας από σερβιτόρο ελαχιστοποιείται –ή ακόμη και καταργείται. Η αγορά δεν χρειάζεται άλλη μία γενική ψηφιακή λύση, αλλά ένα εργαλείο που να προσαρμόζεται στις πραγματικές συνθήκες του κάθε καταστήματος. Ακριβώς πάνω σε αυτή τη λογική σχεδιάστηκε το TableManager.gr.

Υπηρεσία που προσαρμόζεται

Το βασικό πλεονέκτημα της νέας εξειδικευμένης υπηρεσίας είναι ότι δεν αντιμετωπίζει όλα τα καταστήματα με τον ίδιο τρόπο. Κάθε επιχείρηση έχει τη δική της καθημερινότητα, τη δική της ροή και τις δικές της ιδιαιτερότητες. Άλλες ανάγκες έχει ένα εστιατόριο πόλης, άλλες ένα all day concept, άλλες ένα beach bar και άλλες ένας οργανωμένος χώρος με ξαπλώστρες.

Το TableManager.gr έρχεται να καλύψει ακριβώς αυτές τις ειδικές ανάγκες. Η φιλοσοφία της DM SOFT IKE είναι ξε-

κάθαρη: η τεχνολογία πρέπει να προσαρμόζεται στην επιχείρηση και όχι η επιχείρηση να αναγκάζεται να αλλάξει για να χωρέσει σε ένα άκαμπτο σύστημα. Για αυτό το λόγο, η εταιρία δεν προσφέρει μία ακόμη λύση φασόν. Στόχος είναι να στηθεί μια εξειδικευμένη λύση που θα ταιριάζει πραγματικά στις ανάγκες της κάθε επιχείρησης και θα λειτουργεί σωστά στην πράξη. Η προσαρμογή αυτή καλύπτεται από την εταιρία χωρίς επιπρόσθετο κόστος.

Ενσωμάτωση χωρίς απώλειες

Ένα από τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα της υπηρεσίας είναι ότι δεν έρχεται, κατά κανόνα, να ανατρέψει την ήδη υπάρχουσα λειτουργία μιας επιχείρησης. Το TableManager.gr έχει σχεδιαστεί με φιλοσοφία ενσωμάτωσης στο υπάρχον πρόγραμμα παραγγελιοληψίας, προστατεύοντας τις επενδύσεις που έχουν ήδη γίνει.

Ήδη σήμερα οι υπηρεσίες της DM SOFT IKE έχουν γεφυρωποιηθεί με περισσότερα από 20 προγράμματα της αγοράς, στοιχείο που αποτυπώνει έμπρακτα την εμπειρία και τη διασυνδεσιμότητα της εταιρίας. Όπου, όμως, υπάρχουν μη συνεργαζόμενα συστήματα, η υπηρεσία μπορεί να λειτουργήσει αυτόνομα ή να απαιτηθεί διαφορετική τεχνική προσέγγιση, ακόμη και αλλαγή προγράμματος. Η προσέγγιση αυτή εκφράζει και τη συνοδική φιλοσοφία της DM SOFT IKE: συνεργασίες με τα συστήματα που ήδη χρησιμοποιούν τα καταστήματα και όχι πίεση προς τον επαγγελματία να ξηλώσει ό,τι έχει επενδύσει μέχρι σήμερα.

Λύση σε ένα κενό της αγοράς

Το TableManager.gr δεν εμφανίζεται τυχαία στην αγορά. Η DM SOFT IKE διαθέτει μακρόχρονη πορεία στον κλάδο της εστίασης, με σημαντική παρουσία στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, έχο-



“ Η υπηρεσία σχεδιάστηκε με φιλοσοφία ενσωμάτωσης στο υπάρχον πρόγραμμα παραγγελιοληψίας, προστατεύοντας τις επενδύσεις που έχουν ήδη γίνει. ”

ντας εντοπίσει μέσα από την πράξη τα χαρακτηριστικά που πραγματικά χρειάζονται τα καταστήματα.

Ήδη η εταιρία προσφέρει δύο βασικές υπηρεσίες στον ίδιο χώρο: το Delivery Manager, ένα αυτόνομο σύστημα online παραγγελίας μέσω web, Android και iOS, και το Kiosk POS, ένα σύστημα self order μέσω οθονών αφής, το οποίο αριθμεί ήδη εκατοντάδες πελάτες. Η DM SOFT IKE διαθέτει, επομένως, αποδεδειγμένη εμπειρία στον τομέα της παραγγελιοληψίας απευθείας από τον ίδιο τον πελάτη της εστίασης.

Αυτή η εμπειρία επέτρεψε στην εταιρία να διαπιστώσει ένα ουσιαστικό κενό στην αγορά και να δημιουργήσει μια νέα, εξειδικευμένη υπηρεσία που έρχεται να συμπληρώσει το οικοσύστημα λύσεων που ήδη προσφέρει στον κλάδο.

Από εστιατόρια μέχρι επιχειρήσεις με ξαπλώστρες

Η δυναμική του TableManager.gr δεν περιορίζεται μόνο στα παραδοσιακά

καταστήματα εστίασης. Η υπηρεσία μπορεί να βρει εφαρμογή και σε εποχιακές επιχειρήσεις, όπως beach bars, οργανωμένες παραλίες και χώρους με ξαπλώστρες, όπου η σωστή διαχείριση της εξυπηρέτησης είναι ακόμη πιο απαιτητική.

Σε τέτοιους χώρους, οι αποστάσεις είναι μεγαλύτερες και η ανάγκη για σωστή οργάνωση ακόμη πιο έντονη. Εκεί, μια λύση που λαμβάνει υπόψη τις ιδιαιτερότητες του χώρου μπορεί να βελτιώσει ουσιαστικά τόσο την αξιοποίηση του προσωπικού όσο και την εμπειρία του πελάτη.

Εξειδίκευση, άμεση επαφή και ελκυστικό κόστος

Στόχος της DM SOFT IKE δεν είναι να προσφέρει μία λύση που σε κάποιους θα δουλεύει και σε κάποιους άλλους όχι. Στόχος είναι να καλύπτει κάθε ιδιαίτερη ανάγκη που προκύπτει σε κάθε κατάστημα εστίασης, δίνοντας λύσεις που θα κάνουν το σύστημα να λειτουργεί πραγματικά στην πράξη, χωρίς προβλήματα και χωρίς συμβιβασμούς. Παράλληλα, το TableManager.gr έρχεται και με ιδιαίτερα ελκυστικό κόστος απόκτησης, κάτι που το καθιστά ακόμη πιο ενδιαφέρον για επιχειρήσεις που θέλουν να προχωρήσουν σε μια ουσιαστική αναβάθμιση της λειτουργίας τους χωρίς δυσανάλογη επένδυση.

Οι σύμβουλοι της εταιρίας, αλλά και εγώ προσωπικά, παραμένουμε διαθέσιμοι για συζήτηση, ώστε να αξιοποιηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της κάθε επιχείρησης και να στηθεί μια λύση πραγματικά προσαρμοσμένη στις ανάγκες της. ■



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

Η αποθέωση της κρητικής γης 1905 LONDON

Με πιάτα που εκφράζουν την καρδιά της Κρήτης και με μία από τις μεγαλύτερες συλλογές ελληνικών κρασιών στο Ηνωμένο Βασίλειο, το εστιατόριο 1905 London έχει ήδη ξεχωρίσει στη βρετανική πρωτεύουσα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: CLAUDIA PASKALI



Με ένα όνομα – φόρο τιμής προς την Κρητική Επανάσταση του 1905, που αποτελεί σύμβολο ταυτότητας, αντοχής και υπερηφάνειας του νησιού, αλλά και προς τον οραματιστή Ελευθέριο Βενιζέλο, το Nineteen-O-Five

(1905) «γεννήθηκε» στο κέντρο του Λονδίνου με σκοπό να αναδείξει τη γαστρονομική κληρονομιά και τη φιλοσοφία της Κρήτης.

Εμπνευστής του είναι ο Νίκος Νυφούδης, γνωστός για την επιχειρηματική του δραστηριότητα στη βρετανική πρωτεύουσα

και για την αγάπη του για τα ελληνικά προϊόντα, ο οποίος –παρότι δεν μεγάλωσε στην Κρήτη– γοητεύτηκε από τις γεύσεις, τις παραδόσεις και την εντυπωσιακή πρόοδο που έχει σημειώσει το ελληνικό κρασί τα τελευταία χρόνια. Συνοδοιπόροι του σε αυτό το εγχείρημα είναι οι Άνθιμος



Πατσιούρας, Κωνσταντίνος Μουστακίδης και Τάσος Αραμπατζής, οι άνθρωποι που πίστεψαν στην πεποίθηση του συνεργάτη τους πως «η νέα εθνική κουζίνα είναι η τοπική».

Αναζητήσαμε τον κ. Νυφούδη και θελήσαμε να μάθουμε περισσότερες πληροφορίες για την ταυτότητα και τον τρόπο λειτουργίας του εστιατορίου του, αλλά και για τη φιλοσοφία πίσω από αυτό: Πώς «αιχμαλωτίζεις» τη γη και τον ήλιο της Κρήτης στην καρδιά του Λονδίνου; Ξεκινάμε την κουβέντα με την περιγραφή του για το χώρο του 1905 London, όπου το φως και η φιλοξενία έχουν τον πρώτο λόγο. «Ο χώρος συνδυάζει τη σύγχρονη λονδρέζικη αισθητική με διακριτικές κρητικές πινελιές σε ζεστούς τόνους, φυσικά υλικά και μια οικεία ατμόσφαιρα», λέει. «Είναι μοντέρνος αλλά με ψυχή. Και όταν ο ήλιος λάμπει, τα εξωτερικά τραπέζια μετατρέπονται σε ένα υπέροχο ηλιοβασίλεο σημείο, ιδανικό για φαγητό και κρασί στη μέση της Fitzrovia (περιοχή του Λονδίνου)». «Η φιλοσοφία μας βασίζεται στην αυθεντικότητα, τη γενναιοδωρία και τη γαστρονομική αφήγηση», συνεχίζει. «Θέλουμε ο επισκέπτης να νιώθει σαν στο σπίτι του από την πρώτη μπουκιά, βιώνοντας τη ζεστασιά της κρητικής φιλοξενίας μέσα από πλούσια πιάτα, αγνά υλικά και οίνους που εκφράζουν το μοναδικό terroir του

νησιού. Παράλληλα, πέρα από το φαγητό και το κρασί, το 1905 London, έχει γίνει σημείο συνάντησης για τις ελληνικές κοινότητες τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού. Έχουμε φιλοξενήσει εκδηλώσεις για ομάδες, όπως το Yitonia Australia, καθώς και αμέτρητες πολιτιστικές εκδηλώσεις με έδρα το Λονδίνο. Εδώ δεν σερβίρουμε απλώς ελληνικά πιάτα, αλλά γιορτάζουμε την ελληνική ταυτότητα!».

Το μενού

Η κάρτα του μενού έχει δημιουργηθεί από τη μαγειρική ομάδα του εστιατορίου, η οποία «χτένισε» γαστρονομικά το νησί, με έντονη προσήλωση στις παραδοσιακές γεύσεις και τεχνικές, δημιουργώντας προτάσεις που συνδυάζουν τη σύγχρονη μαγειρική ματιά με την αυθεντικότητα. Ανάμεσα στα πιάτα «υπογραφής» βρίσκουμε εμβληματικές προτάσεις όπως ο ντάκος, το γαμοπίλαφο -που συνδυάζει κρεμώδες πιλάφι με αρνί, κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής και γιαούρτι-, το τσιγαριστό αρνί, τους χοχλιούς, το κάστανο στιφάδο και το cretan pot, που ➤



1. Το κτίριο όπου στεγάζεται το 1905. **2.** Τα μεγάλα παράθυρα και το άπλετο φως είναι και αυτά μέρος της εμπειρίας. **3.** Πιάτα δημιουργημένα με προσήλωση στις παραδοσιακές γεύσεις και τεχνικές. **4.** Καμία ευκαρία για ένα γεύμα κάτω από τον ήλιο δεν πάει χαμένη.



Ο χώρος του 1905 συνδυάζει τη σύγχρονη λονδρέζικη αισθητική με διακριτικές κρητικές πινελιές σε απαλούς τόνους, ζεστά υλικά και μια οικεία ατμόσφαιρα.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



1. Ο Νίκος Νυφούδης, εμπνευστής του 1905 London. 2. Άποψη από τη σάλα και το μπαρ. 3. Η κρητική γη και η παράδοση είναι ο πρωταγωνιστής των πιάτων.



Θέλουμε, μέσα από τα πιάτα και τις συνεργασίες μας με Έλληνες παραγωγούς, να δείξουμε στο βρετανικό κοινό ότι η ελληνική κουζίνα είναι πιο πλούσια και εκλεπτυσμένη απ' όσο συχνά παρουσιάζεται.

-Νίκος Νυφούδης



αποτελεί μια δική τους ερμηνεία των υλικών της Κρήτης και περιλαμβάνει πολύχρωμα ντοματίνια, ελιές, κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πορτοκάλι, πατάτα, αγκινάρες, βινεγκρέτ βασιλικού και κρέμα στακοβούτυρου.

Όπως μας αποκαλύπτει ο κ. Νυφούδης, το λονδρέζικο κοινό έχει ήδη αγκαλιάσει με ενθουσιασμό τις προτάσεις τους και δείχνει να εκτιμά τη φρεσκάδα, την απλότητα και τον τρόπο που τα αγνά υλικά μετατρέπονται σε συνταγές γεμάτες γεύση. Ωστόσο, θα ήταν παράλειψή τους αν αγνοούσαν τους επισκέπτες που αναζητούν και τα κλασικά ελληνικά πιάτα, οπότε έχουν φροντίσει να συμπεριλάβουν στο μενού και άλλες, αγαπημένες γεύσεις, όπως είναι ο μουσακάς και οι λαχανοντολμάδες.

«Χρησιμοποιούμε πάντα υψηλής ποιότητας εποχικά υλικά, πολλά από τα οποία προέρχονται απευθείας από την Κρήτη αλλά και την υπόλοιπη Ελλάδα. Ανάμεσά τους είναι το ελαιόλαδο, τα τυριά, τα βότανα, τα παξιμάδια και τα παραδοσιακά προϊόντα» λέει και κ. Νυφούδης. «Όταν αυτό δεν είναι εφικτό, επιλέγουμε τα καλύτερα φρέσκα τοπικά αγαθά, κρέας και ψάρι, ώστε να διατηρούμε την καθαρότητα

και τη γευστική ακεραιότητα».

Τα κρασιά αποτελούν αναμφίβοτα ένα μεγάλο κεφάλαιο για το 1905 London. Η προσέγγιση του δημιουργού του δεν αφορά μόνο στη διάθεση μίας μεγάλης ποικιλίας ετικετών ώστε να έχει ο πελάτης πολλές επιλογές, αλλά και στη συνολική εμπειρία που προσφέρει μία αξιόλογη φιάλη. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε πως, κατά καιρούς, φιλοξενεί μικρούς οινοπαραγωγούς στο Λονδίνο, μετασχηματίζοντας έτσι ένα απλό δείπνο των καλεσμένων του σε πολιτιστική ανταλλαγή. «Το κρασί αποτελεί θεμέλιο της ταυτότητάς μας», τονίζει. «Διαθέτουμε μία από τις μεγαλύτερες συλλογές ελληνικών κρασιών στο Ηνωμένο Βασίλειο, με έμφαση στις φυσικές, βιολογικές και βιοδυναμικές φιάλες από την Κρήτη. Στηρίζω ενεργά τους Έλληνες οίνοποιους και πιστεύω βαθιά στη δυναμική του ελληνικού κρασιού. Για εμάς, δεν είναι απλώς ένα συνοδευτικό, αλλά μέρος της ιστορίας που αφηγούμαστε». ■

i 1905 LONDON
40 Mortimer St., Λονδίνο,
Ηνωμένο Βασίλειο
Τηλ: +44 20 7436 8090

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 SA
Member of NürnbergMesse Group

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ
ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

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

PACK INSIGHTS

DAIRY

MEATPLACE

Supply Chain & Logistics

FORUM TOTAL SOLUTIONS

Κατασκευές Περιττέρων

Υπηρεσίες

Εκδηλώσεις

Εκτυπώσεις

ΕΡΕΥΝΑ ΣΟΚΕΕ

Οι ελληνικές εκθέσεις, κινητήριος μοχλός της οικονομίας

Το σημαντικό αποτύπωμα της εγχώριας διοργάνωσης εκθέσεων στην οικονομία του τόπου ανέδειξε πρόσφατη έρευνα της Alco σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Οργανωτών & Κατασκευαστών Εκθέσεων Ελλάδος. Τα αποτελέσματά της είναι εντυπωσιακά καθώς καταγράφουν 900.000 επισκέπτες το χρόνο, με ετήσια δαπάνη από 340 εκ. ευρώ!

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	
ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ	2025
ΔΕΙΓΜΑ	2.466 άτομα 2.141 ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΚΑΙ 325 ΕΚΘΕΤΕΣ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ	Alco

Τα αποτελέσματά της μεγάλης έρευνας της ALCO παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά, την Πέμπτη 26 Μαρτίου 2026, παρουσία πολλών θεσμικών εκπροσώπων, μελών του ΣΟΚΕΕ και δημοσιογράφων. Το "παρών" έδωσαν μεταξύ άλλων ο πρόεδρος του ΕΒΕΑ, Γιάννης Μπρατάκος αλλά και ο υφυπουργός ανάπτυξης, αρμόδιος για θέματα έρευνας και καινοτομίας, Σταύρος Καλαφάτης. Ο κ. Μπρατάκος, απευθυνόμενος στους διοργανωτές σημείωσε: "η ανάπτυξη

του ΑΕΠ οφείλεται και σε εσάς που προβάλλετε τις εταιρείες και τη δραστηριότητά τους", ενώ ο κ. Καλαφάτης υπογράμμισε την ανάγκη συνεργασιών του συνδέσμου με ερευνητικά κέντρα, τα οποία θα μπορούσαν να συμβάλουν στην ανάπτυξη του κλάδου των εκθέσεων, με όχημα την καινοτομία.

Η αφετηρία της έρευνας

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε στη διάρκεια του 2025 με τη συμμετοχή 2.466 ατόμων από 61

χώρες, εκ των οποίων 2.141 ήταν επισκέπτες εκθέσεων και 325 εκθέτες. Τα στοιχεία αποτυπώνουν την έντονη κινητικότητα που δημιουργεί ο κλάδος, καθώς κάθε χρόνο οι εκθέσεις στην Ελλάδα προσελκύουν κατά μέσο όρο περίπου 895.000 επισκέπτες, με περισσότερους από 45.000 να προέρχονται από το εξωτερικό. Παράλληλα, στις διοργανώσεις συμμετέχουν κατά μέσο όρο περίπου 12.500 εκθέτες ετησίως, εκ των οποίων περίπου 1.250 διεθνείς. Η δραστηριότητα αυτή δημιουργεί σημαντική του-

🔹 Τα στοιχεία αποτυπώνουν την έντονη κινητικότητα που δημιουργεί ο κλάδος, καθώς κάθε χρόνο οι εκθέσεις στην Ελλάδα προσελκύουν κατά μέσο όρο περίπου 895.000 επισκέπτες, με περισσότερους από 45.000 να προέρχονται από το εξωτερικό. 🔹

ριστική κίνηση και άμεση οικονομική δραστηριότητα σε πολλούς παράπλευρους κλάδους. Σύμφωνα με τα ευρήματα της έρευνας, 6 στους 10 επισκέπτες ταξιδεύουν στον τόπο διενέργειας της έκθεσης με συνοδούς, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα οι εκθέσεις να συνδέονται με περισσότερες από 1,5 εκατ. διανυκτερεύσεις κάθε χρόνο. Οι διανυκτερεύσεις αυτές συμπληρώνουν εντυπωσιακά το παραδοσιακό τουριστικό μοντέλο των καλοκαιρινών διακοπών, καθώς κορυφώνονται την περίοδο από τον Οκτώβριο ως τον Απρίλιο κάθε χρονιάς.

Ενίσχυση τοπικής οικονομίας

Όπως τόνισε ο κ. Αλέξης Λαγουδάκης, Μέλος ΔΣ ΣΟΚΕΕ και Διευθύνων Σύμβουλος Metropolitan Expo, που παρουσίασε την μελέτη: «Οι εκθέσεις στην Ελλάδα εκτιμάται ότι συνεισφέρουν 342,4 εκατ. Ευρώ στον τουριστικό κλάδο (ταξίδια, διαμονή, διατροφή). Το μεγαλύτερο μέρος αυτής της δαπάνης προέρχεται από Έλληνες επισκέπτες, οι

οποίοι συνεισφέρουν περίπου 200,6 εκατ. ευρώ, ενώ οι δαπάνες των Ελλήνων εκθετών υπολογίζονται σε 23,3 εκατ. ευρώ. Ιδιαίτερα σημαντική είναι και η συμβολή των διεθνών συμμετεχόντων, καθώς οι επισκέπτες από το εξωτερικό δαπανούν συνολικά 111,4 εκατ. ευρώ, ενώ οι ξένοι εκθέτες συνεισφέρουν επιπλέον 7,1 εκατ. ευρώ». Τα στοιχεία επιβεβαιώνουν ότι οι εκθέσεις λειτουργούν ως σημαντικός μοχλός ενίσχυσης της τοπικής οικονομίας, δημιουργώντας έσοδα και δραστηριότητα σε τομείς όπως οι μεταφορές, η φιλοξενία και η εστίαση. Παράλληλα, συμβάλλουν ουσιαστικά στην ενίσχυση της εξωστρέφειας της ελληνικής οικονομίας, προσελκύοντας επισκέπτες υψηλής αξίας από το εξωτερικό, συγκεκριμένα από περισσότερες από 60 χώρες, με μέση δαπάνη που φτάνει τα 3.063 ευρώ και μέση παραμονή 4,2 διανυκτερεύσεων. Ιδιαίτερα θετικά είναι και τα στοιχεία που αφορούν στην εμπειρία συμμετοχής στις ελληνικές εκθέσεις. Ο μέσος βαθμός ικα-

Οι Εκθέσεις στην Ελλάδα σε αριθμούς

ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

800.000 - 1.000.000

ετήσιος αριθμός επισκεπτών από Ελλάδα και εξωτερικό

40.000 - 50.000

ετήσιος αριθμός επισκεπτών από το εξωτερικό

ΕΚΘΕΤΕΣ

12.500

ετήσιος αριθμός εκθετών από Ελλάδα και εξωτερικό

1.250

ετήσιος αριθμός εκθετών από το εξωτερικό

ΔΑΠΑΝΕΣ (σε ευρώ)

206.600.000

από Έλληνες επισκέπτες

111.420.000

από επισκέπτες του εξωτερικού

23.332.500

από Έλληνες εκθέτες

7.096.250

από εκθέτες του εξωτερικού



Add flavour...
to success!

www.nefeloudis.gr

ΕΔΡΑ

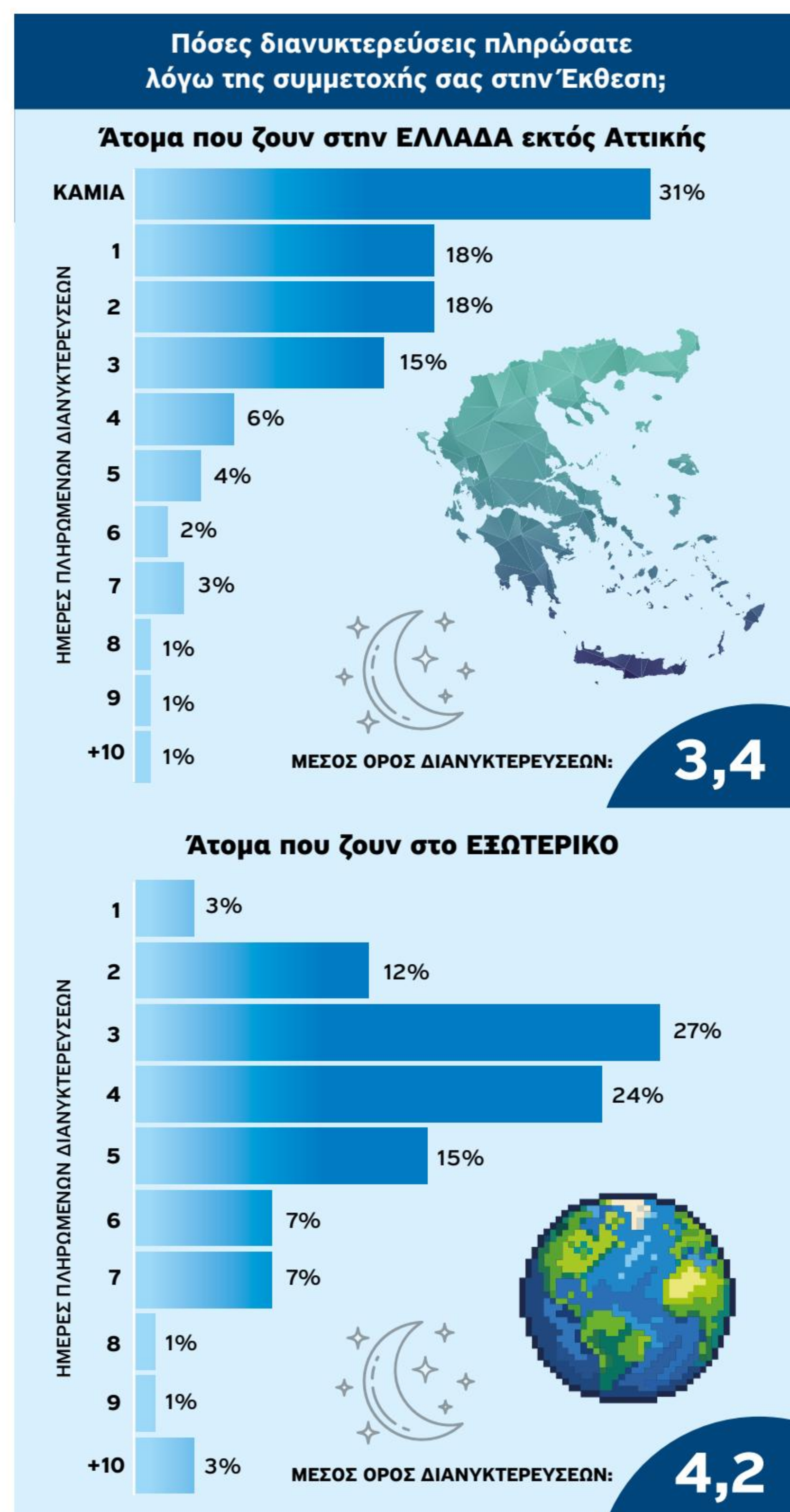
Ι.Ε. Κοροβάγκου 3, 54627 Θεσσαλονίκη
Τ. 2310 533427, 538401, F. 2310 529082

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ 1

11ο χλμ. Θεσ/νίκης Κατερίνης, 57022 Σίνδος
Τ. / F. 2310 799200

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ 2

Γονατά Στ. 50 - Περιστερί, 12133 Αττική
Τ. / F. 210 5750100



νοποίησης αγγίζει το 8 στα 10, ενώ στους ξένους επισκέπτες ανεβαίνει στο 8,6 στα 10. Ταυτόχρονα, το 88% των επισκεπτών και των εκθετών δηλώνουν ότι η ίδια η Ελλάδα, ως προορισμός, αποτελεί ισχυρό κίνητρο για τη συμμετοχή τους σε εκθεσιακές διοργανώσεις.

Ισχυρή η δυναμική του εκθεσιακού κλάδου

Τα αποτελέσματα της έρευνας, όπως ανέφερε και ο πρόεδρος του ΣΟΚΕΕ, Θεόδωρος Βώκος, επιβεβαιώνουν με σαφήνεια ότι ο εκθεσιακός κλάδος αποτελεί έναν δυναμικό και πολυδιάστατο μοχλό ανάπτυξης για την ελληνική οικονομία. «Τα στοιχεία που προκύπτουν από την έρευνα αναδεικνύουν το ισχυρό αποτύπωμα του κλάδου, τόσο σε επίπεδο επισκεψιμότητας όσο και σε επίπεδο οικονομικής δαπάνης, αλλά και τη μεγάλη εκτίμηση που τυγχάνουν οι ελληνικές εκθέσεις από επισκέπτες και εκθέτες από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Για τον ΣΟΚΕΕ, τα ευρήματα αυτά αποτελούν ταυτόχρονα επιβεβαίωση της δυναμικής του κλάδου αλλά και αφετηρία για περαιτέρω ενίσχυση και διεθνή ανάπτυξη των εκθέσεων στη χώρα μας». ■

Σταύρος Καλαφάτης, Υφυπουργός Ανάπτυξης, αρμόδιος για την Έρευνα και Καινοτομία



«Ο κλάδος των εκθέσεων καταγράφει πολλαπλάσια οικονομικά οφέλη για πλείαδα συνεργαζόμενων κλάδων. Η χώρα μας προσελκύει πλέον σημαντικές επενδύσεις όπως νέα σύγχρονα εκθεσιακά κέντρα ικανά να φιλοξενήσουν μεγάλες εκθέσεις και περισσότερους επισκέπτες».

Γιάννης Μπρατάκος, Πρόεδρος Εμπορικού & Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Αθηνών



«Η σημασία των εκθέσεων ως εργαλείου ενίσχυσης της παραγωγικής βάσης της χώρας είναι αδιαμφισβήτητη. Η οργανωμένη εκθεσιακή δραστηριότητα μπορεί να λειτουργήσει ως καταλύτης για τη μετάβαση σε ένα πιο ανθεκτικό και ανταγωνιστικό παραγωγικό μοντέλο».

Θεόδωρος Βώκος, Πρόεδρος ΣΟΚΕΕ, Διευθύνων Σύμβουλος Εκθέσεις Ποσειδώνια ΑΕ



«Τα αποτελέσματα της έρευνας επιβεβαιώνουν ότι ο εκθεσιακός κλάδος αποτελεί πολυδιάστατο μοχλό ανάπτυξης για την ελληνική οικονομία. Οι εκθέσεις δεν είναι μόνο χώροι επιχειρηματικής προβολής και δικτύωσης, αλλά και καταλύτες οικονομικής δραστηριότητας».

Αλέξης Λαγουδάκης, Μέλος ΔΣ ΣΟΚΕΕ, Διευθύνων Σύμβουλος Metropolitan Expo



«Το αποτύπωμα των εκθέσεων στον τουρισμό είναι αξιοπρόσεκτο. Εκτός από τους Έλληνες, σημαντική είναι και η συμβολή των διεθνών συμμετεχόντων, καθώς οι ξένοι επισκέπτες δαπανούν συνολικά 111,4 εκατ. ευρώ, ενώ οι ξένοι εκθέτες συνεισφέρουν επιπλέον 7,1 εκατ. ευρώ.»

Θάνος Παναγούλιας, Μέλος ΔΣ ΣΟΚΕΕ, Πρόεδρος, Διευθύνων Σύμβουλος FORUM SA/Nürnberg Messe



«Οι εκθέσεις λειτουργούν ως μοχλός ενίσχυσης της τοπικής και της εθνικής οικονομίας. Δημιουργούν έσοδα σε τομείς όπως οι μεταφορές, η φιλοξενία και η εστίαση, ενώ παράλληλα συμβάλλουν ουσιαστικά στην προώθηση της εξωστρέφειας και του τουριστικού προϊόντος».

ΨΗΤΟ

Το μεγαλύτερο σε κυκλοφορία B2B περιοδικό
για τη Μαζική Εστίαση
στην Ελλάδα! *



*** 20.000**
ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

7.500 αποδέκτες εσωτερικού
ΜΕΣΩ ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟΥ

+

10.500 αποδέκτες σε Ελλάδα & εξωτερικό
ΜΕΣΩ E-MAIL

+

2.000 επιλεγμένα εστιατόρια στο εξωτερικό
ΜΕΣΩ ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟΥ

Ανάλυση αποδεκτών (Μέσω Ταχυδρομείου & Email)

12.082

- Ψητοπωλεία
- Εστιατόρια
- Ταβέρνες

790

- Αλυσίδες Εστίασης
- Εταιρείες Catering

1.650

- Κρεοπωλεία
- Βιομηχανίες επεξεργασίας κρέατος

2.120

- Εμπόριο τροφίμων
- Τροφοδοσίες

1.358

- Εταιρείες εμπορίας εξοπλισμού

Ανάλυση αποδεκτών εξωτερικού

1.462 ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΕΝΩΣΗ
400 Ν. ΑΜΕΡΙΚΗ
78 ΩΚΕΑΝΙΑ
20 ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΥΡΩΠΗ

15 ΑΣΙΑ
9 ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΑΜΕΡΙΚΗ
8 ΜΕΣΗ ΑΝΑΤΟΛΗ
8 ΑΦΡΙΚΗ

ΕΚΔΟΣΗ: FORUM SA-Member of NürnbergMesse Group,

Λ. Βουλιαγμένης 328, 173 42, Αγ. Δημήτριος, Τ.: 210 5242100, F: 210 5246581, E. sales@forumsa.gr

NEW PRODUCTS



Premium έτοιμα γεύματα

Η 3P Salads παρουσιάζει τη Master Series, μια σειρά με premium ready meals για επαγγελματίες της εστίασης. Μέσα από αυτήν προτείνονται έξι κλασικές ελληνικές συνταγές σε έτοιμες μερίδες για σερβίρισμα. Φρεσκομαγειρεμένος μουςακάς, παστίτσιο, γεμιστά, λαχανοντολμάδες, σουτζουκάκια και ρύζι ανάμεικτο, παρασκευάζονται χωρίς συντηρητικά, με παρθένο ελαιόλαδο και διάρκεια ζωής 90 ημερών. Η σειρά απευθύνεται σε επαγγελματίες της horeca που αναζητούν σταθερή ποιότητα, πλήρη έλεγχο μερίδας και ουσιαστική εξοικονόμηση λειτουργικού κόστους, χωρίς συμβιβασμό και γεύση.

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

Έτοιμο μίγμα για burger



Το Combi beef burger mild ανήκει στη σειρά έτοιμων μειγμάτων της Provil και αποτελεί την ιδανική λύση για τον επαγγελματία της κουζίνας που επιθυμεί την παρασκευή αυθεντικού Αμερικάνικου burger. Είναι φτιαγμένο με αλεσμένο πιπέρι για ένα ήπιο γευστικό αποτέλεσμα και διατίθεται σε συσκευασία του 1kg. Το Combi beef burger mild, όπως και όλα τα προϊόντα της σειράς, δίνει εγγυημένα σταθερό και νόστιμο αποτέλεσμα ενώ, ταυτόχρονα, είναι οικονομικό, καθώς για την παρασκευή ενός κιλού κιμά, το μόνο που απαιτείται είναι 40g προϊόντος και 80ml νερού.

PROVIL, Τηλ.: 2310 795730, <https://provil.gr>

Flat Bread

Το νέο Flat Bread της DéliFrance φέρνει την αυθεντική ιταλική γεύση. Εμπνευσμένο από την παραδοσιακή συνταγή της Απουλίας, παρασκευάζεται με ζύμη από σιμιγδάλι και νιφάδες πατάτας. Η τραγανή κόρα και η λεπτή ψίχα του το καθιστούν ιδανικό

για δημιουργία gourmet sandwich. Εύκολο στην προετοιμασία, εξασφαλίζει επαγγελματικό αποτέλεσμα.

**DELIFRANCE HELLAS, Τηλ.: 210 4251130,
www.delifrance.com**



Dressing για burger

Οι νέοι κωδικοί που κάνουν τη διαφορά στο burger ήρθαν από την OMEGA HORECAMARKET! Συγκεκριμένα, πρόκειται για τα προϊόντα RENAΚΟ του Dressing Παρμεζάνας, της Sauce Burger και της Sauce Cocktail (Original). Είναι έτοιμες για χρήση, με πλούσια γεύση και σταθερό αποτέλεσμα, ιδανικές για burger houses, ψητοπωλεία και εστιατόρια που θέλουν ταχύτητα και συνέπεια σε κάθε απαιτητικό καταναλωτή. Διαθέσιμα μέσω δικτύου συνεργατών Ho.Re.Ca.

**OMEGA HORECAMARKET,
Τηλ.: 2311 827133,
www.horecamarket.gr**



Νέα σειρά τοματοειδή

Με φυσική γεύση τομάτας, αυθεντικό χρώμα και την κατάλληλη συμπύκνωση, η νέα σειρά Alpha tomato περιλαμβάνει πέντε προϊόντα: πολτό, κονκασέ, τριφτή τομάτα, ρολρα και σάλτσα πίτσας –όλα παραγμένα από την καρδιά της Ελληνικής γης, χωρίς τη χρήση συντηρητικών ή πρόσθετων. Τα προϊόντα της σειράς Alpha tomato έχουν σχεδιαστεί για να προσφέρουν σταθερή ποιότητα και αξιοπιστία στους επαγγελματίες, για όλες τις παρασκευές.

**ΑΛΦΑ QUALITY FOODS, Τηλ.: 22210 41648,
info@alfaemporiki.com**





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, υπεράσύγχρονες 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 & Cheddar 25 & 10 φέτες και Rosso Gouda & Edam 500g. Η σειρά τριμμένων περιλαμβάνει Gouda, Edam, Mozzarella, Cheddar, Regato, Gouda/Edam Mix, Pizza Topping & Κεφαλοτύρι σε συσκευασία του 1kg και εμπλουτίζεται διαρκώς.

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

Τυρί κρέμα νέας γενιάς

Το Arla Pro 25% Stabilized είναι ένα εξειδικευμένο προϊόν της Arla Foods που έχει αναπτυχθεί αποκλειστικά για να καλύψει τις ανάγκες των επαγγελματιών. Σχεδιασμένο για να προσφέρει μέγιστη σταθερότητα, ευελιξία και αξιοπιστία, αποτελεί ιδανικό σύμμαχο για τους επαγγελματίες της κάθε κουζίνας και εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής που έχουν υψηλές απαιτήσεις. Διαθέτει πλούσια και κρεμώδη υφή με ισορροπημένη λιπαρότητα, ενώ, χάρη στην ενσωματωμένη σταθεροποιημένη σύνθεση, οι παρασκευές διατηρούν τη μορφή, τη δομή και την υφή τους για περισσότερο χρόνο, ακόμα και σε δύσκολες συνθήκες.

Arla Foods Ελλάς,
Τηλ.: 2108196100,
www.arlafoods.gr

Μπιφτέκι mix

Μια νέα πρόταση για λιαχταριστά και νόστιμα burger φέρνει η NANOΣ ABEE, με το Μπιφτέκι Mix. Πρόκειται για μπιφτέκι με πολύ προσεκτικά διαλεγμένα κομμάτια κρέατος από μοσχάρι και χοιρινό, που εξασφαλίζουν νόστιμη και σταθερή γεύση σε κάθε παρασκευή. Είναι κατεψυγμένο και διατίθενται σε δύο επιλογές, αυτής των 100g και αυτής των 200g.

NANOΣ & ΣΙΑ ABEE,
Τηλ: 210 5590994 -6, www.nanosaeve.gr



Churros

Διαχρονική πρόταση για το μενού κάθε επαγγελματία της εστίασης, τα churros από τη Farm Frites, συνδυάζουν ευκολία στην παρασκευή με υψηλή απόδοση. Με ιδανικό ψήσιμο, αποκτούν χρυσαφένιο χρώμα, τραγανή εξωτερική υφή και αφράτο εσωτερικό, προσφέροντας σταθερή ποιότητα σε κάθε σερβίρισμα. Σερβίρονται εύκολα με ζάχαρη, κανέλα ή συνοδευτικές σως, αποτελώντας μια ευέλικτη και ιδιαίτερα ελκυστική επιλογή για κάθε κατάλογο.

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



Μαγειρεμένα κρέατα

Τα μαγειρεμένα κρέατα της εταιρείας Porcanova ψήνονται σε ξυλόφουρνο, με ξύλο ελιάς για μοναδική καπνιστή γεύση, ψύχονται άμεσα σε chiller και συσκευάζονται σε vacuum χωρίς συντηρητικά! Διατίθενται σε pulled pork, αμερικάνικα pork ends και πανσετάκια, spare ribs, καπνιστή πανσέτα, brisket, short ribs, pulled beef και γουρουνούβλα. Πρόκειται για προϊόντα gluten & lactose free, υψηλής πρωτεΐνης και έτοιμα για κατανάλωση με απλή αναθέρμανση εντός της συσκευασίας απλά σε ζεστό νερό.

PORCANOVA, Τηλ.: 210 9626792,
www.porcanova.gr






 25 - 26
 ΙΟΥΛΙΟΥ
 2026
 ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ ΦΑΛΗΡΟΥ
 ΚΑΒΑΛΑΣ

Η ΠΟΛΗ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ



Στις 25 και 26 Ιουλίου 2026, η πόλη της Καβάλας υποδέχεται το KABALA FESTIVAL, μια πολυδιάστατη διοργάνωση που έρχεται για να μεταμορφώσει τους δρόμους της πόλης σε ένα ζωντανό κέντρο πολιτισμού, γεύσης και διασκέδασης. Σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους μέσα στην πόλη, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν: • Μπίρες από κορυφαίες ζυθοποιίες και μικροζυθοποιίες • Λαχταριστές προτάσεις από επιχειρήσεις εστίασης, μπιραρίες και καντίνες, που συνδυάζουν τις σύγχρονες τάσεις με την παράδοση. • Μια μεγάλη αγορά με συμμετοχές από αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, επιχειρήσεις τροφίμων, παραδοσιακούς παραγωγούς και αγροτουριστικούς συνεταιρισμούς. Παράλληλα, δεν θα λείπουν οι συναυλίες με γνωστά ονόματα της ελληνικής μουσικής σκηνής, οι δραστη-

ριότητες που συνδέουν τη γαστρονομία με την ιστορία της Καβάλας, αλλά και δράσεις για τα παιδιά. Τέλος, μέσω ενός στοχευμένου προγράμματος φιλοξενίας σημαντικοί θεσμικοί εκπρόσωποι, επιχειρηματίες και δημοσιογράφοι από το εξωτερικό θα έρθουν σε επαφή με τους εκθέτες του φεστιβάλ. Η FORUM AE, διοργανώτρια εταιρία του φεστιβάλ, είναι μέλος του γερμανικού εκθεσιακού ομίλου NürnbergMesse, ο οποίος εδρεύει και δραστηριοποιείται στην πόλη της Νυρεμβέργης. Από το 1999 ανάμεσα στις πόλεις της Καβάλας και της Νυρεμβέργης έχει αναπτυχθεί ένας ισχυρός δεσμός φιλίας, με ουσιαστικές δράσεις στον τομέα της ζεύξης των πολιτισμών. Στο πλαίσιο αυτό, η Marabu Airlines θα πραγματοποιεί απευθείας πτήσεις από τη Νυρεμβέργη προς την Καβάλα κάθε Πέμπτη και Δευτέρα για το καλοκαίρι του 2026! ■

Μάθετε περισσότερα
www.kavalabeerandmore.gr
 210 5242100 – sales@forumsa.gr



BURGER ABERDEEN ANGUS SIRE

ΓΙΑ BURGER ΜΕ PREMIUM ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

Μπιφτέκι Angus υψηλής ποιότητας, με πλούσια υφή και φυσική ένταση γεύσης. Σχεδιασμένο για premium burger προτάσεις, με έμφαση στην πρώτη ύλη.

BIKRE
TASTY MEAT



www.bikre.gr

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



Premium MEGAS YEEROS®

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ
ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΓΥΡΟΣ
ΑΠΟ ΜΠΟΥΤΙ & ΠΑΝΣΕΤΑ.



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Με την αντιοξειδωτική δράση και ωφέλιμα λιπαρά οξέα του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου.



ΥΠΕΡΤΡΟΦΗ (SUPERFOOD)

Με κρόκο Κοζάνης υψηλής διατροφικής αξίας πλούσιο σε ιχνοστοιχεία και μέταλλα.



ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

Φυσικό θαλασσινό αλάτι με 40% λιγότερο νάτριο.

Με την εγγύησή της



* Προσθήκη σπρίνζιματος