



MEAT PRODUCTS SINCE 1971



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



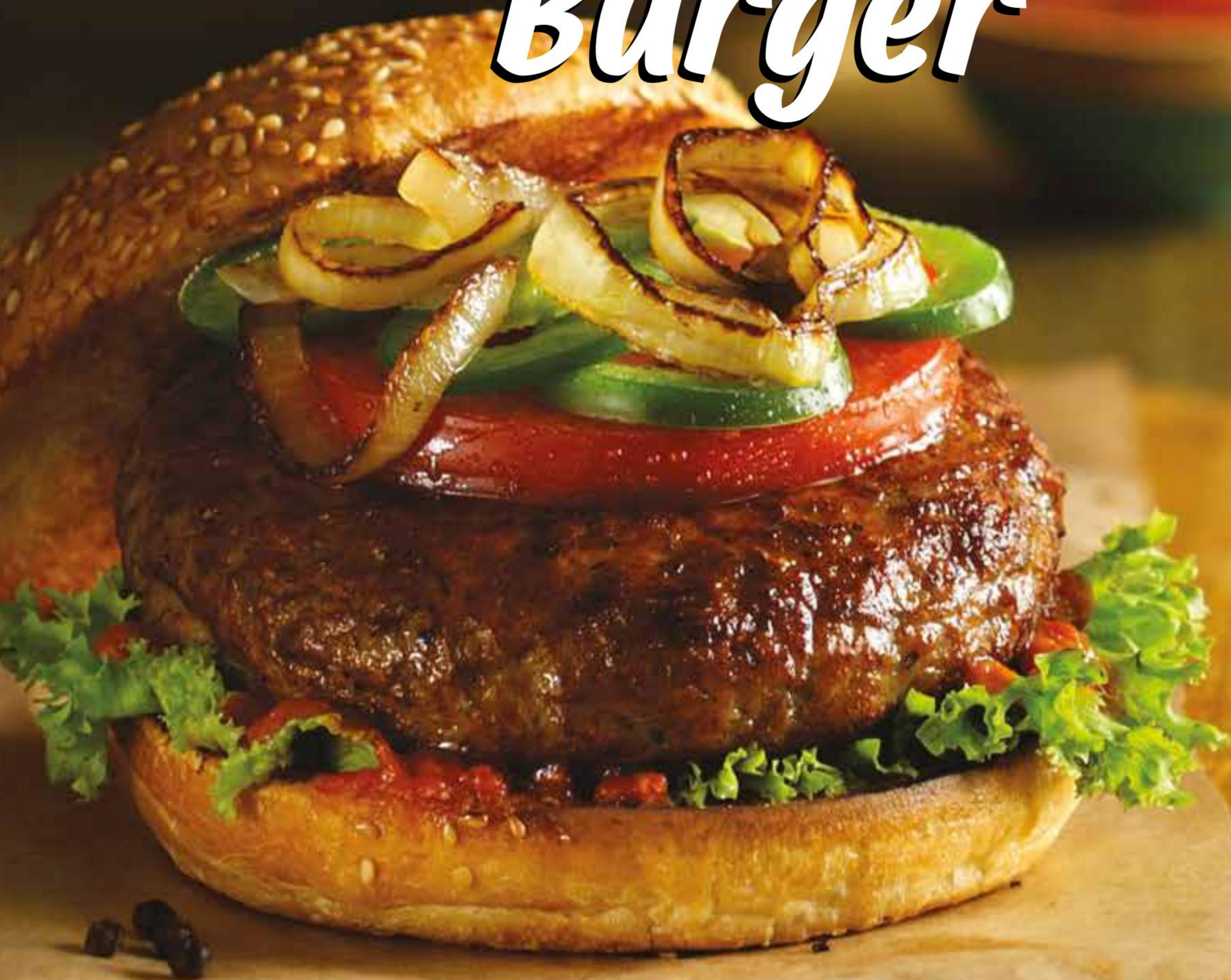
από το 1956
Αλεξάκης

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

KASIDIS

— est.1885 —

Burger



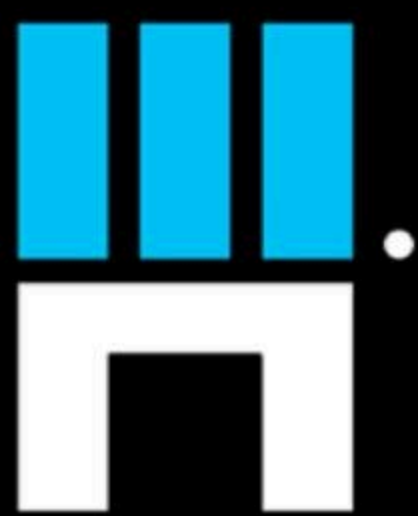
ΚΕΝΤΡΙΚΟ: 1ο χλμ. διαστ. Αγίας Σοφίας & Ε.Ο. Τυρνάβου Λάρισας, ΤΚ 40100, τηλ: 2410 831520, fax: 2410 831521

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

MASTER SERIES

Premium Ready Meals για επαγγελματίες.

**Η ελληνική παράδοση χρειάζεται
επαγγελματική συνέπεια.**

**Αυθεντικές ελληνικές συνταγές
για τη σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα.**

Με την αξιοπιστία της 3P.





Σκανάρετε και δείτε όλη τη σειρά 3P Master Series
3P SALADS T.: +30 24410 62255 | sales@3psalads.gr | www.3psalads.gr





MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

Η ποιότητα του γύρου χτίζεται σε κάθε στάδιο.

Από την **επιλογή της πρώτης ύλης** έως το **τελικό ψήσιμο**, κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας σχεδιάζεται με **στόχο τη σταθερή ποιότητα, την ασφάλεια και την αξιοπιστία.**



ΚΑΘΕΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Πλήρης έλεγχος από την πρώτη ύλη έως το τελικό προϊόν.



ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Τεχνολογία αιχμής που διασφαλίζει συνέπεια και απόδοση.



ΡΟΜΠΟΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΨΗΣΗΣ

Ομοιόμορφο ψήσιμο και σταθερό αποτέλεσμα.



ΑΥΣΤΗΡΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Διασφάλιση ποιότητας χωρίς συμβιβασμούς.



ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

Συνέπεια που χτίζει σχέσεις εμπιστοσύνης.





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



info@meatfarm.gr



210 24 72 990
210 24 70 710



Νέο Σουβλάκι Κοτόπουλο Χωριάτικο MeatFarm

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

Όταν ψηθεί, δίνει ένα πεντανόστιμο και ζουμερό σουβλάκι.

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



◆ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ◆

www.meatfarm.gr

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

NANOS

— GYROS & MEAT GROUP —

EST.1977

**Κοτόπουλο που ξεχωρίζει
σε κάθε μπουκιά!**



NANOS

— GYROS & MEAT GROUP —

EST.1977

Τα εκλεκτά χοιρινά μας!



☎ 210 5590995

📷 nanosaeve.gr

🌐 www.nanosmeatgroup.gr



Όλοι αυτό
λατρέψαμε!



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

Κλασικά αζεπέραστο!





MIXΑΣ

Σουβλάκι Λιβαδειάς



Η αυθεντική συνταγή της Ελλάδας!

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



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

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ



54

READY TO COOK READY TO SERVE

Αφιέρωμα για τις έτοιμες και ημιέτοιμες ρύσεις



58

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Με την Μαρία Μπούμπα, κορυφαία σομελιέ στο Ηνωμένο Βασίλειο.

16 Editorial

18 Ειδήσεις

28 Meat News

32 Αφιέρωμα

Ready to Cook/ Ready to Serve ρύσεις για την εστίαση

46 Παρουσίαση

ΕΛΕΤΡΟ: Οι νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της

50 Παρουσίαση

Πρεμιέρα: Ρώσικο εστιατόριο στην Καλλιθέα.

54 Ρεπορτάζ

Επισκέψιμα οινοποιεία

58 Προφίλ

Οινοχόος

Μαρία Μπούμπα

62 Συνταγές

Ουζομεζέδες

66 Profile

40 Χρόνια Forum S.A.

70 Project

Καβάλα Festival

72 Project

Πρωτοβουλία

60" Pack από την

έκθεση GLOBAL PACK

74 Pre Event

Logistics &

Transport Expo στη

Θεσσαλονίκη

78 Νέα Προϊόντα

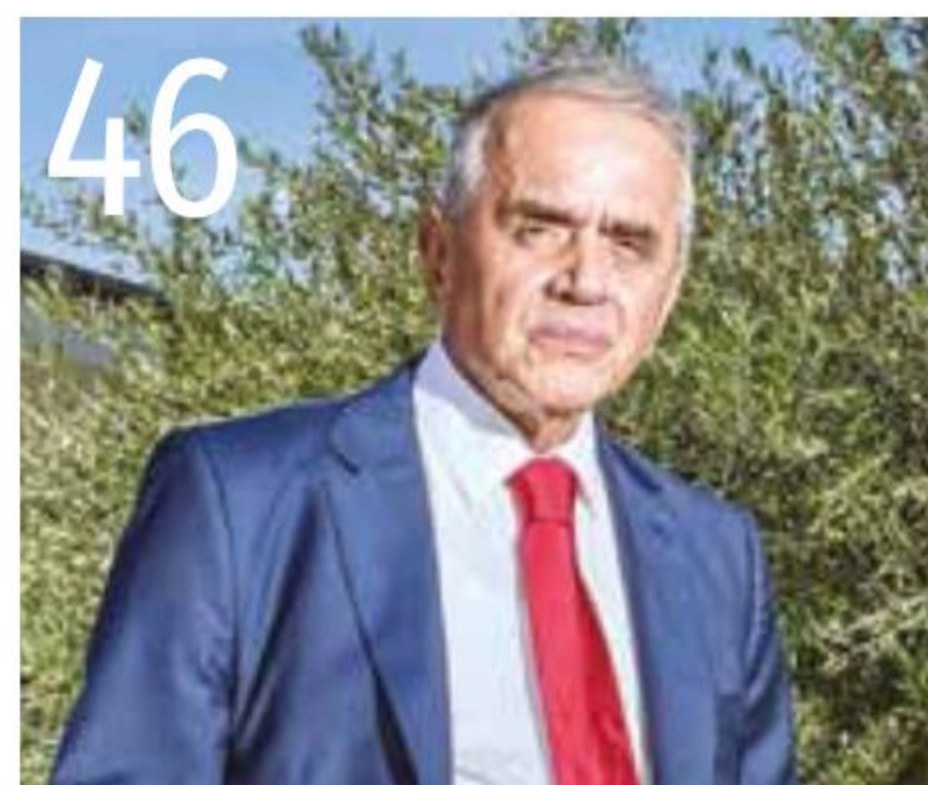
96 Last Page



54

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Ρεπορτάζ για τα οινοποιεία με επισκέψιμο χαρακτήρα: "σταυροδρόμια" εμπειριών, γαστρονομίας και κρασιού.



46

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Ο Χριστόφορος Τσαπάτος, ιδιοκτήτης της ΕΛΕΤΡΟ, μιλάει για τη νέα εποχή στην εταιρεία.

18

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



50

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Πρεμιέρα: Γαστρονομικό ταξίδι στα πιάτα της πρώην Σοβιετικής Ένωσης.

62 ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο σεφ Γιάννης Στανίτσας προτείνει νόστιμους ουζομεζέδες.





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



Με υπουργική απόφαση καθορίστηκε η νέα Συλλογική Σύμβαση Έργασίας που αφορά τους εργαζόμενους στον κλάδο του επισιτισμού, λίγες ημέρες μετά την υπογραφή της αντίστοιχης Κλαδικής για τα τουριστικά και επισιτιστικά καταστήματα. Οι όροι της καθίστανται πλέον υποχρεωτικοί για όλες τις επιχειρήσεις του κλάδου, είτε συμμετέχουν στις οργανώσεις που υπέγραψαν τη συμφωνία (βλ. ΠΟΕΕΤ, ΓΣΕΕ, ΠΟΕΣΕ, ΓΣΕΒΕΕ) είτε όχι. Συνοπτικά, η νέα ΣΣΕ προβλέπει βασικούς μηνιαίους μισθούς από 930 έως 1.100 ευρώ με τις αποδοχές να διαμορφώνονται έως και

19,6% υψηλότερα από τον νόμιμο κατώτατο μισθό, ενώ προβλέπει και μία επιπλέον αύξηση 4% από 1η Απριλίου 2027. Πέραν των καθορισμένων επιδομάτων (γάμου, τριετίας κ.λπ.) περιλαμβάνονται επίσης προσαυξήσεις για νυχτερινή απασχόληση, αλλά και για εργασία Κυριακές και αργίες. Όλα αυτά, σε έναν κλάδο που αποτελεί το δεύτερο μεγαλύτερο εργοδότη της χώρας

👉 Η νέα ΣΣΕ για τους εργαζόμενους στον επισιτισμό προβλέπει βασικούς μηνιαίους μισθούς από 930 έως 1.100, έως και 19,6% υψηλότερα από τον νόμιμο κατώτατο μισθό. 👉

και ο οποίος συνεχίζει να αντιμετωπίζει τεράστια ελλείμματα σε εργατικό δυναμικό, εν μέσω -πλέον- της τουριστικής σεζόν. Το μεγάλο στοίχημα ωστόσο για τους επιχειρηματίες δεν είναι μόνο να βρουν προσωπικό, αλλά και να το πείσουν να παραμείνει, καθώς ανεξάρτητα από την αμοιβή (η οποία συχνά υπερβαίνει αρκετά τη ΣΣΕ) πολλοί εργαζόμενοι, στο τέλος της ημέρας, επιλέγουν να εγκαταλείψουν την επιχείρηση ή και τον ίδιο τον χώρο του επισιτισμού. Η έλλειψη σταθερότητας και οι εξαντλητικοί ρυθμοί της δουλειάς είναι δύο μόνο από τους λόγους. Σε κάθε περίπτωση, προβλέπεται ακόμη ένα δύσκολο καλοκαίρι στα κόκκινα, για εστιατόρια και ξενοδοχεία. Οπλιστείτε με ψυχραιμία, δύναμη και κουράγιο, οργανώστε όσο πιο έξυπνα μπορείτε την αποθήκη και την κουζίνα σας (μικρό, σφιχτό μενού, καλή προετοιμασία, έτοιμες γρήγορες λύσεις) και όλα θα πάνε καλά.

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

CEO/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, 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: ΜΠΑΪΑΣ ΑΕ

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

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM AE

Μέτοχοι CITY OF NURNBERG, FREE STATE OF BAVARIA

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

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

www.forummagazines.gr

ΜΕΛΟΣ



Ένωσης Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564

M.E.T. 240457



No 125 |
ΙΟΥΛΙΟΣ
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ
2026



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.



ΣΥΝΑΞΙΣ

Αγαπημένες γεύσεις

Με μια ανοιχτή ψισταριά, τη νόστιμη ελληνική κουζίνα και το μαγειρικό ταλέντο στη φαρέτρα του, ο γνωστός σεφ Γιάννης Μπάμπαλης μάς υποδέχεται στο ολοκαίνουργιο Σύναξις με ποιοτικά ψητά κρέατα και σπιτικά πιάτα. Σε έναν χαλαρό χώρο που θυμίζει αυλή εξοχικού σπιτιού, λίγα μέτρα από τη θάλασσα, οι επισκέπτες του Σύναξις γεύονται κεμπάπ με βότανα και προβατίνα, χειροποίητα μπιφτεκάκια και αρνίσια παϊδάκια στα κάρβουνα, ενώ από το μενού δεν λείπουν αγαπημένες γεύσεις όπως ο κόκορας παστιτσάδα με κυλιοπίτες, η γουρουνοπούλα φούρνου και τα γεμιστά. Η εμπειρία ολοκληρώνεται τέλεια με μαμαδίστικα γλυκά –όπως η καρυδόπιτα και η πορτοκαλόπιτα– στην καλύτερή τους εκδοχή.

info

Λεωφ. Ποσειδώνος 17,
Βουλιαγμένη,
τηλ.: 210 8900216

1. Όμορφος χώρος που θυμίζει σπιτική αυλή.
2. Βαθιά νόστιμο φαγητό με τη σφραγίδα του σεφ Γιάννη Μπάμπαλη.



photo credits: Instagram:synaxis_taverna

> Ισχυρή άνοδος των εξαγωγών

Σε διψήφιο νούμερο αποτυπώνεται η άνοδος των ελληνικών εξαγωγών το πρώτο τετράμηνο του 2026, σύμφωνα με τα στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής τα οποία επεξεργάστηκε το ΙΕΕΣ του ΣΕΒΕ. Συγκεκριμένα, τον περασμένο Απρίλιο οι εξαγωγές ανήλθαν σε 5.197,2 εκατ. ευρώ, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 35,7% σε σχέση με το περσινό αντίστοιχο διάστημα. Σε θέση πρωταγωνιστή για άλλη μία φορά ο κλάδος των τροφίμων, που κατέγραψε διψήφια άνοδο 10,1%, επιβεβαιώνοντας τον καίριο ρόλο του ως ένας από τους βασικούς πυλώνες της οικονομίας. Στις πρώτες θέσεις παραμένουν τυροκομικά προϊόντα, ψάρια, φρούτα και ελαιόλαδο.

> Δημιουργήθηκε η Ευρωπαϊκή Ένωση Τυποποιητών Ελιάς

Με στόχο την εκπροσώπηση ενός ταχέως αναπτυσσόμενου κλάδου, ο οποίος μέχρι σήμερα είχε λάβει περιορισμένη προσοχή και στήριξη στις Βρυξέλλες, οι ASSOM (Ιταλία), ΠΕΜΕΤΕ (Ελλάδα) και Asemesa (Ισπανία) ίδρυσαν, στην έδρα της Confagricoltura, την ευρωπαϊκή ομοσπονδία του κλάδου. Η Ομοσπονδία, με έδρα τη Ρώμη, θα έχει ως Πρόεδρο τον Ισπανό Francisco Torrent Cruz, ο οποίος είναι επίσης Πρόεδρος της Asemesa. Με την ΕΦΟΙ, οι τρεις μεγαλύτερες ενώσεις επιχειρήσεων επιτραπέζιας ελιάς επιδιώκουν να δώσουν μια ισχυρή και ενιαία φωνή στις προτάσεις του κλάδου, διαμορφώνοντας από κοινού στρατηγικές και πρωτοβουλίες για τη στήριξη των επιχειρήσεων, με παράλληλη συμμετοχή της ευρύτερης αλυσίδας της ελιάς και του ελαιολάδου.

MC DONALD'S: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΤΟΥΣ

Τη μεγάλη ανακαίνιση στο κατάστημα των McDonald's στην πλατεία Συντάγματος, ανακοίνωσε ο CEO της Premier Capital, Vladimir Janevski, ο οποίος σημείωσε πως βασικός στόχος της ανακαίνισης είναι να ευθυγραμμιστεί το σημείο με τα διεθνή πρότυπα της επόμενης γενιάς εστιατορίων της αλυσίδας. Σύμφωνα με τον ίδιο, η επέκταση του δικτύου πρόκειται να συνεχιστεί με νέο κατάστημα και στη Θεσσαλονίκη μέσα στο καλοκαίρι.

ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑ PIZZA HUT

Την πώληση της αλυσίδας Pizza Hut έναντι 2,7 δισ. δολαρίων ανακοίνωσε η Yum! Brands. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της εταιρείας, η επενδυτική εταιρεία LongRange Capital θα αποκτήσει τις δραστηριότητες της Pizza Hut εκτός ηπειρωτικής Κίνας έναντι 1,5 δισ. δολαρίων, ενώ η Yum China Holdings θα εξαγοράσει τις δραστηριότητες στην Κίνα έναντι 1,2 δισ. δολαρίων.



ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ ΤΟ 2ο OLIVE OIL FORUM

Με τη συμμετοχή εκπροσώπων του ελαιοκομικού τομέα από την Ελλάδα, το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο και φορέων από την ΕΕ, πραγματοποιήθηκε το 2ο Olive Oil Forum που έφερε τον τίτλο: «Ελαιόλαδο: Παραγωγή, έρευνα, καινοτομία. Γεύση, υγεία, κατανάλωση». Στο επίκεντρο του βρέθηκαν ζητήματα όπως η σημασία του ελληνικού ελαιόλαδου, αλλά και τα προβλήματα, οι κίνδυνοι και οι ευκαιρίες στον κλάδο.

Hot
News

SELECT

Ciabatta **Solitano**

A little bit of
Cataly
in every bite

← 9cm →

f @ d in

WWW.SELECTBAKERY.GR

PHILIP GLASS

Wine and bites

Το wine bar του Φίλιππου Κουρούδη είναι η νέα άκρως ενδιαφέρουσα είσοδος στην πιάτσα της Πανόρμου. Το Philip Glass είναι ένα ζεστό και οικείο μαγαζί που στεγάζεται στο παλιό σπίτι του επιχειρηματία και ξεχωρίζει για την ισχυρή ταυτότητά του. Ο μίνι-μαλ με ευφυή στοιχεία (όπως τα κεραμικά που σχεδίασε ο πατέρας του, Γιάννης Κουρούδης) χώρος και το εύστοχο όνομα-λογόπαίγνιο που χαράζεται στη μνήμη, είναι το «περιτύλιγμα» μίας πρότασης για εκλεκτό κρασί και καλοφτιαγμένα συνοδευτικά. Στην πρώτη γραμμή βρίσκονται οι μικροί Έλληνες οινοπαραγωγοί, επιλεγμένοι ζύθοι και ποτά, ενώ το μενού ακολουθεί και αυτό τη φιλοσοφία της «καθαρής γεύσης» και των ποιοτικών πρώτων υλών.

info

Λουκά Μπέλλου 3,
Αθήνα,
τηλ.: 210 6930480



1

1. Πιάτα με
προσωπικότητα.
2. Εντυπωσιακός ο
χώρος του Philip Glass.



2

photo credits: instagram/philipglassathens
photo credits: philipglassathens.com



» ΕΛΕΤΡΟ: Εγκαίνια στις νέες εγκαταστάσεις

Τους φίλους και συνεργάτες της υποδέχτηκε η ΕΛΕΤΡΟ, σε μια λαμπρή βραδιά εγκαινίων στις νέες εγκαταστάσεις της στην Ακαδημία Πλάτωνος. Η εταιρεία μεταφέρθηκε πριν από λίγους μήνες σε ένα διώροφο εντυπωσιακό κτίριο 8.000 και πλέον τ.μ.. Στη διάρκεια των εγκαινίων, ο ιδιοκτήτης, Χριστόφορος Τσαπάτος, έκανε μία μικρή αναδρομή σε αυτά τα 38 χρόνια ανάπτυξης. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με ένα πλούσιο μπουφέ στον οποίο, οι σεφ της ΕΛΕΤΡΟ μαγείρεψαν με τα premium προϊόντα της εταιρείας.

» Τα αποστάγματα στο επίκεντρο

Με τη συμμετοχή εκπροσώπων της παραγωγής αποσταγμάτων και αλκοολούχων από όλη την Ελλάδα, θεσμικών φορέων και εκπροσώπων της Πολιτείας, διοργανώθηκε η Ημερίδα του ΣΕΑΟΠ για τις νέες τάσεις στη διεθνή αγορά και την προσαρμογή της ελληνικής παραγωγής σ' αυτές. Στον χαιρετισμό του ο πρόεδρος του Συνδέσμου, Χάρης Μαυράκης έκανε λόγο για την ανάγκη ενίσχυσης της διεθνούς ανταγωνιστικότητας του κλάδου αποσταγμάτων μέσα από ουσιαστική συνεργασία δημόσιας διοίκησης και ιδιωτικού τομέα.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



PLATING SET

Σετ επτά εργαλείων για παρουσίαση πιάτων, από την DOJA. Περιλαμβάνει λαβίδες, τρυπητό κουτάλι, μοθούβι διακόσμησης και σπάτουλα.

★ Amazon.co.uk ★



ΑΝΟΙΧΤΗΡΙ ΑΒΓΟΥ

Γκάτζετ για ομοιόμορφο άνοιγμα ωμών ή βρασμένων αβγών, από την Pubiao. Φτιαγμένο από ανοξείδωτο ατσάλι, προσφέρει τέλειο κόψιμο.

★ Amazon.co.uk ★



RIB SKINNER

Εργαλείο αφαίρεσης μεμβράνης από κρέας και ψάρια, της Lujbera. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως γενικό εργαλείο κοπής.

★ Amazon.co.uk ★



ΕΛΕΤΡΟ

36 χρόνια
η ποιότητα στην κουζίνα σας!



www.eletro.gr

LALANE

Σύγχρονη γαστρονομία

Εμπνευσμένο από τη φινέτσα της γαλλικής παράδοσης και διανθισμένο με μεσογειακές επιρροές, το Lalane είναι το νέο, ευρωπαϊκού τύπου μπιστρό, στο ολοκαίνουριο ξενοδοχείο The Fiction Athens, στο Μαρούσι. Το πολυά υποσχόμενο δημιουργικό μενού του έχει επιμεληθεί ο βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ Αλέξανδρος Τσιοτίνης και έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία που περιλαμβάνει πλούσιο πρωινό, brunch και δείπνο. Τα signature brunches του Σαββατοκύριακου, σε συνεργασία με επιλεγμένα local concepts (όπως το Temps Perdu), δημιουργούν ένα ζωντανό σκηνικό που συνδυάζει γεύσεις, μουσική και ανεπιτήδευτη κομψότητα. Το μενού συνοδεύεται από μία πλούσια γκάμα κρασιών, που ξεπερνούν τις 120 ετικέτες, αλλά και από αγαπημένα και signature cocktails.

info

Λεωφ. Κηφισίας,
Μαρούσι,
τηλ.: 214 4109200



1

1. Όλα τα πιάτα έχουν την επιμέλεια του βραβευμένου με αστέρι Michelin, Αλέξανδρου Τσιοτίνης.
2. Άποψη από τη σάλα.



2

photo credits: : lalaneathens.com

> Mailo's: Επέκταση στην αγορά του Καναδά

Τα Mailo's – The Pasta Project άνοιξαν επίσημα τις πόρτες του πρώτου τους καταστήματος στον Καναδά, στην καρδιά του Τορόντο, σηματοδοτώντας ένα σημαντικό ορόσημο στη διεθνή πορεία ανάπτυξης του brand. Η πρώτη ημέρα λειτουργίας ξεπέρασε κάθε προσδοκία. Από τις πρώτες κιόλας ώρες, τεράστιες ουρές σχηματίστηκαν έξω από το κατάστημα. Η ανταπόκριση ήταν τόσο εντυπωσιακή, ώστε τα Mailo's έγιναν sold out ήδη από την πρώτη μέρα. Το Τορόντο αποτελεί το πρώτο βήμα στη Βόρεια Αμερική.



> Δύο ημέρες οινικών εμπειριών

Ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές και πολλές παράλληλες δράσεις συνέθεσαν το παζλ της οινοτουριστικής εκδήλωσης «Ανοιχτές Πόρτες 2026», την οποία διοργάνωσαν για άλλη μια χρονιά με απόλυτη επιτυχία τα οινοποιεία-μέλη της ένωσης «Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος». Στο πλαίσιο της εκδήλωσης, περισσότεροι από 22.000 επισκέπτες επισκέφθηκαν 29 οινοποιεία των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος και απόλαυσαν αγαπημένα κρασιά στον τόπο της δημιουργίας τους. Το επόμενο οινοτουριστικό ραντεβού δόθηκε για την Κυριακή 8 Νοεμβρίου, με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Οινοτουρισμού.

Hot
News

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ Η ΤΗΝΟΣ

Ένα διεθνές μοντέλο συνεργασίας που συνδέει την παράδοση με την πρωτογενή παραγωγή, τη γαστρονομία, την εκπαίδευση και τη βιώσιμη ανάπτυξη, ανέδειξε το Διεθνές Συμπόσιο «Από την πέτρα στο τραπέζι: με την παράδοση, για το μέλλον», στην Τήνο. Το Συμπόσιο είναι μέρος της πρωτοβουλίας «Τήνος 2030» που έγινε το «όχημα» για να ανοίξουν οι πόρτες προς τη διεθνή κοινότητα επιστημόνων και κορυφαίων σεφ.

ΧΑΝΟΝΤΑΙ 15.000 ΤΟΝΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΕΤΑΣ

Με την αγορά να χάνει φέτος από 60.000 έως 70.000 τόνους γάλακτος εξαιτίας της ευλογιάς των αιγοπροβάτων, η ελληνική



φέτα βρίσκεται μπροστά σε μία πολύ δύσκολη

χρονιά. Όπως ανέφερε ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας, Μιχάλης Σαράντης, η παραγωγή φέτας εκτιμάται πως θα μειωθεί φέτος κατά περίπου 15.000 τόνους.

ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΣΥΜΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τη συνέχεια της νέας περιόδου συνεργασίας μεταξύ εργοδοτών και εργαζομένων, στο πλαίσιο της Εθνικής Κοινωνικής Συμφωνίας, σηματοδοτεί η υπογραφή της πρώτης, μετά από 15 χρόνια, συλλογικής σύμβασης εργασίας για τους τεχνολόγους και επιστήμονες τροφίμων, ποτών και διατροφής. Η σύμβαση προβλέπει σωρευτική αύξηση αποδοχών 7,2% για την περίοδο από τον Ιούνιο του 2026 έως και τον Μάιο του 2029.

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΥΣ ΣΑΣ



ΜΙΑ ΓΛΥΚΙΑ Η ΑΛΜΥΡΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΞΕΚΙΝΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΗΣ ΑΝΙΚΟ

Η τάση της αναζήτησης με μικρά σνακ μεταξύ των γευμάτων εξακολουθεί να αυξάνεται. Έτσι, είναι λογικό να έχετε μια ποικιλία από γλυκά και αλμυρά σνακ στο μενού σας για να συνεχίσετε να εκπλήσσετε τους πελάτες σας. Γι' αυτό η Ανίκο προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία, όπως Onion Rings, Mozzarella Sticks, Mac 'n Cheese Bites, Churros, Wedges και πολλά άλλα. Δοκιμάστε τα νόστιμα ορεκτικά μας για να προσφέρετε εύκολα μια εκπληκτική και ποικίλη επιλογή σνακ για κάθε τύπο πελάτη.



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

FLYING HORSES

Απρόσμενο και γοητευτικό

Πίσω από τη βαριά ξύλινη πόρτα του Flying Horses, το νέο εστιατόριο αποκαλύπτεται σε ένα απρόσμενο, κινηματογραφικό σκηνικό, σχεδιασμένο με διάθεση που παραπέμπει σε μικρό ιταλικό palazzo. Οι καμάρες, τα γύψινα, τα τζάκια, οι ζωγραφισμένοι και «φθαρμένοι» τοίχοι, οι πολυέλαιοι και τα λευκά τραπεζομάντηλα φέρνουν μια αίσθηση αστικής κομψότητας του παρελθόντος, με το πιάνο και τα κεριά να υπογραμμίζουν το συνολικό mood. Το μενού της Ελένης Σαράντη και του Φώτη Καφτάνη έχει σαφείς αναφορές σε μπιστρό και μπρασερί, με πιάτα όπως το μοσχαρίσιο ταρτάρ με τυρί beaufort, αχνιστά μύδια με nduja και chips πατάτας και φιλέτο σολωμού με σάλτσα πιπεριού. Η λίστα κρασιών εστιάζει στον γαλλικό αμπελώνα, χωρίς να λείπουν και άλλες, ενδιαφέρουσες προτάσεις.

info

Καθαριώτου 2,
Αθήνα,
τηλ.: 6983 138531



1. Το μενού έχει σαφείς αναφορές σε μπιστρό και μπρασερί.

2. Ο χώρος παραπέμπει σε μικρό ιταλικό palazzo.



photo credits: Instagram/flyinghorses.ath



> Kallas Inc: Σε τροχιά ανάπτυξης με επενδύσεις στην τυποποίηση

Το 2025 αποτέλεσε κομβική χρονιά για την Kallas Inc καθώς ολοκληρώθηκε η φιλόδοξη επένδυση στην τυποποίηση, που θα αποτελέσει βασικό πυλώνα ανάπτυξης των επόμενων ετών. Πιο συγκεκριμένα, τέθηκαν σε λειτουργία οι μονάδες τυποποίησης τυροκομικών προϊόντων και κατεψυγμένων λαχανικών, πλήρως λειτουργικές από το πρώτο τρίμηνο του 2026, συμπληρώνοντας την μονάδα δημητριακών. Τα νέα προϊόντα που «γεννήθηκαν» από την επένδυση αυτή τυποποιούνται στις υπερσύγχρονες, ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της Kallas Inc στα Οινόφυτα. Στα τυριά σε φέτες περιλαμβάνονται Gouda, Edam και Cheddar, υπό τις επωνυμίες Redda & Rosso, σε μεγάλες (450g/500g) και μικρές συσκευασίες (180g), ενώ στα τριμμένα τυριά η σειρά επεκτείνεται διαρκώς προσφέροντας Gouda, Edam, Mozzarella, Regato, Κεφαλοτύρι, Cheddar και μείγμα Gouda/Edam. Παράλληλα, διαθέτει φέτες με φυτικά λιπαρά με την ονομασία Delicious Toast, καθώς και τριμμένα προϊόντα όπως Pizza Topping και Delicious Pasta. Η γκάμα συμπληρώνεται με φρατζόλες Gouda, Edam, Gouda Ολλανδίας, Cheddar, Regato και Pizza Topping. Μέσα από αυτές τις επενδύσεις, η Kallas Inc επεκτείνεται δυναμικά σε νέες αγορές, αυξάνοντας την προστιθέμενη αξία για τους συνεργάτες της.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΚΟΦΤΕΣ ΓΙΑ ΡΑΒΙΟΛΙ

Καλούπια κοπής για ραβιόλι με ξύλινη λαβή και κυματιστή άκρη, από την Master Feng. Ιδανικό και για ντάμπλινγκς και μπισκότα.

★ amazon.co.uk ★



ΤΡΙΓΩΝΙΚΟΣ ΚΟΦΤΗΣ

Κατάλληλος για καρπούζια, πεπόνια και άλλα φρούτα, ο τριγωνικός κόφτης της Zffafur κόβει καθαρά και με ακρίβεια ίσα μεταξύ τους κομμάτια.

★ amazon.co.uk ★



ΑΒΓΟΔΑΡΤΗΣ

Ημιαυτόματος αβγοδάρτης της H&S Professional. Κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι, ιδανικός για αβγά, τσάι μάτσα και κρέμα γάλακτος.

★ amazon.co.uk ★

Νέο Προϊόν!

Η ΝΕΑ πίτα ΤΣΕΠΗ που θα λατρέψετε!

Εύκολο άνοιγμα στη στιγμή!

Τραβήξτε – ανοίξτε - γεμίστε!

Αφράτη, Μυρωδάτη παρασκευασμένη
με τα πιο αγνά υλικά.

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



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

elviart.com



ATHENS COFFEE FESTIVAL 2026

Η μεγάλη γιορτή του καφέ

Το ATHENS COFFEE FESTIVAL, το μεγαλύτερο και πιο ανατρεπτικό event για τον καφέ στην Ελλάδα θα αποτελέσει από τις 26 έως τις 28 Σεπτεμβρίου 2026 μία μαγική εμπειρία και το απόλυτο σημείο συνάντησης για το εγχώριο και διεθνές coffee community. Από την πρώτη διοργάνωσή του μέχρι και σήμερα, το ACF όχι μόνο αναδεικνύει αλλά και δημιουργεί τάσεις, έχοντας ταυτιστεί πλέον με τη διάδοση της κουλτούρας του καφέ στη χώρα, την ενδυνάμωση της ελληνικής coffee community και την αναβάθμιση του coffee industry. Χιλιάδες επισκέπτες που έχουν βάλει το φεστιβάλ σταθερά στην ατζέντα τους αναμένεται να το επισκεφτούν για ακόμη μία χρονιά: από κορυφαίους baristas και επαγγελματίες που αναζητούν το επόμενο "premium χαρμάνι", μέχρι το πιο δυναμικό κοινό των coffee lovers που λατρεύει τον ποιοτικό καφέ! Με 200+ premium brands, live Dj sets, Stand up παραστάσεις, Πρωταθλήματα Καφέ, ιδιαίτερες τάσεις, καινοτομίες καθώς και μοναδικά happenings, αυτό το φεστιβάλ δεν δεν πρέπει να το χάσει κανείς!



➤ Uber: Αυξάνει το ποσοστό της στην Delivery Hero

Κατά σχεδόν 37% αύξησε το ποσοστό της στην Delivery Hero η Uber, κλιμακώνοντας με αυτή την απόφαση τις κινήσεις της για την εξαγορά της γερμανικής εταιρείας διανομής φαγητού. Σύμφωνα με πηγές των Financial Times, η τεχνολογική εταιρεία με έδρα το Σαν Φρανσίσκο απέκτησε νωρίτερα το ποσοστό 14,6% που κατείχε η Aspex Management, μέσω σειράς αγορών μετοχών και παραγώγων. Μετά την απόκτηση αυτού του μεριδίου, η Uber ελέγχει πλέον το 24,99% των δικαιωμάτων ψήφου της Delivery Hero, ενισχύοντας τη θέση της και αποκτώντας τη δυνατότητα να μπλοκάρει τυχόν ανταγωνιστική πρόταση εξαγοράς.

➤ Νέα πίτσα κρουασάν από τη L' Artigiano

Την νέα πίτσα κρουασάν λάνσαρε πρόσφατα η L' Artigiano. Για πρώτη φορά στην Ελλάδα, η τεχνική του γαλλικού croissant συναντά την ιταλική pizza. Η νέα πρόταση κυκλοφορεί σε 3 γεύσεις (Chicken Parmesan, Gorgonzola Blueberry και Pistachio Mortadella) και σύμφωνα με την αλυσίδα, δεν πρόκειται απλώς για μια νέα πίτσα, αλλά για μία εντελώς νέα κατηγορία που δεν έρχεται να αντικαταστήσει την αντίληψη που έχουμε για το προϊόν, αλλά να μας δείξει τι άλλο μπορεί να συμβεί όταν η εμπειρία, η τεχνογνωσία και η αγάπη για την καλή πίτσα συναντούν τη δημιουργικότητα.



ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΙΑ ΤΑ MEDIA

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε το τριήμερο Media & Magazine Days 2026, η πολυθεματική διοργάνωση της Ένωσης Δημοσιογράφων Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου (ΕΔΙΠΤ), που φιλοξενήθηκε στο Καπνεργαστήριο της Βουλής των Ελλήνων και ήταν αφιερωμένη στην αξία του έντυπου και περιοδικού τύπου. Η διοργάνωση περιλάμβανε έκθεση, κεντρική ημερίδα, παρουσίαση έρευνας, workshop και εκπαιδευτικές δράσεις για μαθητές.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΘΗΝΑ 2026

Καταγράφοντας νέο ρεκόρ συμμετοχών με 662 δείγματα ελαιολάδου από 25 χώρες, ολοκληρώθηκε η 11η διοργάνωση του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου ΑΘΗΝΑ, που έλαβε χώρα τον Μάιο στην Αθήνα. Καλύτερο ελληνικό ελαιόλαδο αναδείχθηκε το Terra Creta Κρήτη της Μέλισσα – Κίκιζας, από την ποικιλία Κορωνέικη και τα Χανιά Κρήτης.



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ GALAZIA HYTRA ΣΤΗΝ ΠΑΡΟ

Το εστιατόριο Galazia Hytra στο Summer Senses Luxury Resort της Πάρου άνοιξε τις πόρτες του για τη φετινή καλοκαιρινή σεζόν. Το "αδερφάκι" του αθηναϊκού βραβευμένου με αστέρι Michelin εστιατορίου «Hytra» στην Αθήνα, παρουσιάζει και φέτος στο νησί των Κυκλάδων μια ολοκληρωμένη πρόταση σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας με την επιμέλεια του σεφ Γιάννη Φυντάνη.

Hot News



Churros

looped

Τραγανά απ' έξω,
αφράτα και μαλακά από μέσα!

Έτοιμα σε 3:15 λεπτά!

Εύκολη μεριδοποίηση



Σκάνανε εδώ!



210 9913998



Farm Frites Greece



farmfritesgreece

meat MARKET

» Ο όμιλος Νιτσιάκος στην ουκρανική ΜΗΡ



Η ΜΗΡ, Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ προχώρησε σε συμφωνία εξαγοράς της «Νιτσιάκος». Η εξαγορά θα ολοκληρωθεί σε τρεις διαδοχικές φάσεις, με τη ΜΗΡ να αποκτήσει σταδιακά το 70% και στη συνέχεια το υπόλοιπο 30% την περίοδο 2030-2035. Η ολοκλήρωση της πρώτης φάσης τελεί υπό την αίρεση της λήψης των απαιτούμενων εγκρίσεων από τις αρμόδιες αρχές και αναμένεται να «κλειστεί» εντός του πρώτου τριμήνου 2027. Η δεύτερη φάση αναμένεται να ολοκληρωθεί πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 2027 και η τρίτη φάση πριν από το τέλος του 2028. Το πραγματικό ποσό του τιμήματος θα καθορίζεται και θα ανακοινώνεται ξεχωριστά μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης. Η ΜΗΡ έχει σήμερα πάνω από 38.000 εργαζομένους, έσοδα 3,76 δισ. το 2025 και καθαρά κέρδη 187 εκατ. ευρώ. Η ιστορία της «Νιτσιάκος» ξεκινάει το 1972. Αποτελεί τον μεγαλύτερο παραγωγό κοτόπουλου στην Ελλάδα, ενώ εμπορεύεται επίσης όλα τα είδη κρέατος, ζωοτροφές και τροφές για κατοικίδια. Το 2025 ο ενοποιημένος κύκλος εργασιών του ήταν περίπου 540 εκατ. ευρώ.

Διάκριση για το rebranding Αγγελάκη

Το Ασημένιο βραβείο για το ιδιαίτερα επιτυχημένο ολιστικό rebranding της, απέσπασε η πτηνοτροφική εταιρεία Αγγελάκης στα Marketing Achievement Awards 2026. Με κεντρικό μήνυμα «Taste Good Life», η νέα εταιρική ταυτότητα εστιάζει στη δημιουργία μίας ουσιαστικής σύνδεσης με διαφορετικές γενιές καταναλωτών, αναδεικνύοντας το κοτόπουλο Αγγελάκη όχι απλώς ως τροφή, αλλά ως επιλογή μιας καλής ζωής. Τα αποτελέσματα ήταν εντυπωσιακά με το brand να καταγράφει κατά την περίοδο Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2025 ρυθμό ανάπτυξης 68,4%.



Mitsopoulos -The Meat Family: Σε διεθνή «ύδατα»

Το ενδιαφέρον της διεθνούς αγοράς προσέληκε η Mitsopoulos – The Meat Family, με τη συμμετοχή της στη διεθνή έκθεση PLMA «World of Private Label 2026», στο Άμστερνταμ τον Μάιο. Η Mitsopoulos



παρουσίασε προτάσεις εμπνευσμένες από την ελληνική γαστρονομία, με επίκεντρο το σουβλάκι και τον προψημένο γύρο, καθώς και λύσεις προψημένων προϊόντων κρέατος, προσαρμοσμένες στις ανάγκες μεγάλων retailers της διεθνούς αγοράς. Ιδιαίτερη ανταπόκριση είχαν καινοτόμες προτάσεις όπως τα προψημένα Pork Nuggets και το προψημένο Doner με χαλούμι.

Νέο ψηφιακό σύστημα ιχνηλάτησης αιγοπροβάτων

Σύμφωνα με απόφαση του υπ. Αγρ. Ανάπτυξης και Τροφίμων, Μαργαρίτη Σχοινά και του διοικητή της ΑΑ-ΔΕ, Γιώργου Πιτσιλή, η τοποθέτηση ηλεκτρονικών ενδοστοματικών βώλων αποτελεί προϋπόθεση επιλεξιμότητας για τη χορήγηση ενωσιακών και εθνικών ενισχύσεων σε αιγοπρόβατα ηλικίας άνω των 6 μηνών. Η διαδικασία θα εφαρμοστεί πιλοτικά το 2026 και θα αφορά κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις με περισσότερα από 900 αιγοπρόβατα.



Πτηνοτροφία: Ανάπτυξη εντός ΕΕ

Σε συνέχεια της ισχυρής ανόδου 3% που παρατηρήθηκε το 2026, η πτηνοτροφική παραγωγή εντός ΕΕ αναμένεται να αυξηθεί κι άλλο το 2026 και πιο συγκεκριμένα κατά 1,3%. Οι λόγοι της αύξησης είναι μεταξύ άλλων, η καταναλωτική ζήτηση που παραμένει σε υψηλά επίπεδα, η μείωση του ανταγωνισμού από τις ουκρανικές εξαγωγές, αλλά και η μείωση που παρατηρείται στα κρούσματα της γρίπης των πτηνών.





Fytel Mayo Series

Κάθε *sandwich* αξίζει
fytel mayo!!!



ΕΚΛΕΚΤΑ
ΥΛΙΚΑ



ΠΛΟΥΣΙΑ
ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΥΦΗ



ΣΤΑΘΕΡΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΙΔΑΝΙΚΗ ΓΙΑ ΚΑΘΕ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

meat MARKET

» Άνοδος στις πωλήσεις για την Αμβροσιάδης ΑΒΕΕ



ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΜΕ ΑΜΕΙΩΤΟΥΣ ΡΥΘΜΟΥΣ η περσινή ανοδική πορεία της Αμβροσιάδης Κοτόπουλα Ολύμπου, με την εταιρεία να διευρύνει παράλληλα το επενδυτικό της πλάνο ακόμη περισσότερο. Σύμφωνα με δημοσίευμα της Ναυτεμπορικής, ο manager της εταιρείας Θέμης Αμβροσιάδης, προσβλέπει για την τρέχουσα χρήση αύξηση των εργασιών της επιχείρησης στα 260 εκατ. ευρώ και ρυθμό ανάπτυξης της τάξης του 13%. Για την, δε, τριετία 2026-2028 η εταιρεία έχει σε εξέλιξη επενδυτικό πρόγραμμα περίπου 55 εκατ. ευρώ, που σε ορίζοντα επταετίας θα αυξηθεί στα 100 εκατ. ευρώ. Αξίζει, επίσης, να αναφέρουμε ότι η Αμβροσιάδης Κοτόπουλα Ολύμπου έχει επενδύσει σε φωτοβολταϊκά συστήματα και ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, μειώνοντας σημαντικά το ενεργειακό της αποτύπωμα, ενώ η καθιερωμένη της παραγωγή εξασφαλίζει πλήρη έλεγχο από τον νεοσσό μέχρι το ράφι.

Σύμπραξη ΕΕ και Ν. Κορέας

Σε περαιτέρω εμβάθυνση των μεταξύ τους οικονομικών δεσμών προχωρούν η ΕΕ και η Δημοκρατία της Ν. Κορέας, βάζοντας στο επίκεντρο και το αγροδιατροφικό εμπόριο. Τα δύο μέρη που διαθέτουν ήδη Συμφωνία Ελεύθερου Εμπορίου, δεσμεύτηκαν να προωθήσουν πιο ομαλές εμπορικές ροές, με στόχο την ενίσχυση του διμερούς εμπορίου, επιδιώκοντας αμοιβαίο όφελος. Παράλληλα, συμφώνησαν να ενισχύσουν κοινές επενδύσεις σε τομείς όπως η ψηφιακή τεχνολογία, η ενέργεια και το κλίμα, η υγεία, η εκπαίδευση, η γεωργία και οι μεταφορές.



Η μεγακινούμενη κτηνοτροφία εκπέμπει SOS

Ακόμη ένα καλοκαίρι, οι κτηνοτρόφοι έρχονται αντιμέτωποι με το μέτρο της απαγόρευσης μετακινήσεων των κοπαδιών τους, παρά το αίτημα του κλάδου να αναθεωρηθεί το μέτρο. Σύμφωνα με δηλώσεις του πρ. Ομοσπονδίας Κτηνοτροφικών Συλλόγων Θεσσαλίας Δημ. Μπαλούκα στην εφημερίδα "Έλληνας Αγρότης", το μέτρο εκτοξεύει το κόστος των εκτροφών και οδηγεί πολλούς συναδέλφους του στην έξοδο από τον πρωτογενή τομέα.



Η ΠΙΝΔΟΣ στο επίκεντρο της ευρωπαϊκής πτηνοτροφίας

Η ΠΙΝΔΟΣ συμμετείχε δυναμικά στο τελικό συνέδριο του ευρωπαϊκού προγράμματος BroilerNet, μιας κορυφαίας πρωτοβουλίας του Horizon Europe που διαμορφώνει το μέλλον της σύγχρονης, βιώσιμης και καινοτόμου πτηνοτροφίας στην Ευρώπη. Το BroilerNet υλοποιείται υπό τον συντονισμό του Swedish University of Agricultural Sciences (συντονιστής: Prof. Stefan Gunnarsson) σε σύμπραξη με 25 εταίρους από 13 Ευρωπαϊκές χώρες. Στο πλαίσιο του τελικού συνεδρίου, η Ελλάδα είχε ιδιαίτερα ισχυρή παρουσία μέσω της ΠΙΝΔΟΣ, με τις πρακτικές και την τεχνογνωσία του Συνεταιρισμού να ξεχωρίζουν.



Συνεργασία Kapeli Packaging με LUNCHEON MEAT

Την ολοκλήρωση μίας νέας συνεργασίας με την ιστορική βιομηχανία αθηναϊκών LUNCHEON MEAT ανακοίνωσε η Kapelis Packaging. Η συμφωνία αφορά στην προμήθεια και εγκατάσταση 9 υπερσύγχρονων ανιχνευτών μετάλλων του κορυφαίου γερμανικού οίκου CASSEL Inspection, με στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της βιομηχανίας. Τα μηχανήματα έχουν υποστεί ειδική παραμετροποίηση από την τεχνική ομάδα της Kapelis Packaging, ώστε να εναρμονίζονται πλήρως με τις ιδιαιτερότητες των γραμμών παραγωγής και τις εξειδικευμένες ανάγκες των συσκευασιών της εταιρείας.



kiosk pos.gr

Αυτόματος πωλητής για εστίαση



Οθόνη Αφής
21" | 27" | 32"

Σύγχρονο
Λογισμικό

Άμεση εκτύπωση
απόδειξης λιανικής

Διασύνδεση με
Loyalty Apps

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



2312 20 20 22
211 780 86 68



kioskpos.gr
DM SOFT © 2025



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης





ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

προσωπικού, η ανάγκη για ταχύτητα εξυπηρέτησης και ο έλεγχος του food cost αυξάνουν τη ζήτηση για προϊόντα που προσφέρουν ευκολία, σταθερότητα και ποιότητα». Σύμφωνα με τον κ. Ελευθέριο Πανοδήμο (PROVIL), «η μείωση του χρόνου προετοιμασίας διευκολύνει την καθημερινότητα, ιδιαίτερα σε περιόδους υψηλής ζήτησης. Ταυτόχρονα, η σταθερότητα στη γεύση και την απόδοση εξασφαλίζει συνέπεια στο αποτέλεσμα, ανεξαρτήτως όγκου παραγωγής ή αλλαγών στο προσωπικό. Σημαντικός, φυσικά, είναι και ο έλεγχος του κόστους, καθώς η σωστή δοσολογία επιτρέπει ακριβή κοστολόγηση και περιορισμό απωλειών». Τέλος, ο κ. Νίκος Καραναστάσης (Αφοι Κομπατσιάρη) προσθέτει: «Και στη θιανική παρατηρούμε αυξημένη ζήτηση για γεύματα υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη και προϊόντα που συνδυάζουν υψηλή διατροφική αξία και ευκολία κατανάλωσης. Αντίστοιχα, όλο και περισσότερα εστιατόρια και ξενοδοχεία στρέφονται σε έτοιμες λύσεις γευμάτων, καθώς η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού καθιστά αναγκαία την αναζήτηση αξιόπιστων και αποδοτικών εναλλακτικών λύσεων».





**ΓΙΩΡΓΟΣ
ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ**
Αντιπρόεδρος
και Δ/νων Σύμβουλος

“Επενδύουμε
διαρκώς στην ανάπτυξη
προψημένων προϊόντων
που καλύπτουν τις ανάγκες
κάθε επαγγελματικής
κουζίνας.”

MITSOPOULOS THE MEAT FAMILY

Από το 1964, η Mitsopoulos – The Meat Family επενδύει σταθερά στην ποιότητα, την τεχνογνωσία και την εξέλιξη, αποτελώντας έναν από τους πλέον αξιόπιστους και ολοκληρωμένους παραγωγούς κρέατος στην Ελλάδα. Όπως σημειώνει ο κ. Πώχος: «Με καθετοποιημένη παραγωγή, σύγχρονες εγκαταστάσεις και πλήρη έλεγχο της διαδικασίας από την πρώτη ύλη έως το τελικό προϊόν, διασφαλίζει υψηλά πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας σε κάθε στάδιο. Με περισσότερους από 150 κωδικούς και ισχυρή παρουσία σε Ελλάδα και εξωτερικό, προσφέρει σύγχρονες λύσεις για τη λιανική, το HORECA και το Private Label, ανταποκρινόμενη στις διαρκώς μεταβαλλόμενες ανάγκες της αγοράς. Τα τελευταία χρόνια επενδύουμε συστηματικά σε σύγχρονο εξοπλισμό και στην ανάπτυξη νέων προϊόντων μέσω του τμήματος R&D, δημιουργώντας μία ολοκληρωμένη γκάμα προψημένων λύσεων από χοιρινό, κοτόπουλο και βοδινό κρέας. Τα προϊόντα

μας προσφέρουν ταχύτητα, ευκολία διαχείρισης και σταθερό αποτέλεσμα, συμβάλλοντας στη βελτιστοποίηση της λειτουργίας κάθε επαγγελματικής κουζίνας». Σύμφωνα με τον διευθυντή πωλήσεων της εταιρείας: «Τα προψημένα προϊόντα προσφέρουν ευκολία και σταθερότητα στη διαχείριση. Για βέλτιστο αποτέλεσμα, ο επαγγελματίας χρειάζεται μόνο να ακολουθεί τις οδηγίες απόψυξης και αναθέρμανσης και να προσαρμόζει τους χρόνους στον εξοπλισμό του, ώστε να πετυχαίνει την ιδανική εμφάνιση, υφή και γεύση. Στη Mitsopoulos επενδύουμε διαρκώς στην ανάπτυξη προψημένων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες της επαγγελματικής κουζίνας και προσφέρουν ουσιαστική προστιθέμενη αξία στον επαγγελματία. Οι Χοιρινομπουκιές, το Ανάμεικτο Μπιφτέκι με Γραβιέρα, το Κεμπάπ με Γραβιέρα και ο Γύρος Χοιρινό και Κοτόπουλο συνδυάζουν ευκολία στην προετοιμασία, σταθερή ποιότητα και γευστική διαφοροποίηση».



Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Χοιρινομπουκιές
Καινοτόμο προϊόν από ατόφιο χοιρινό κρέας, με μοναδικό πανάρισμα που δίνει έξτρα τραγανή υφή και συμπληρώνει ιδανικά κάθε μενού. Ιδανική πρόταση για σύγχρονες εφαρμογές street food και snacking.



**Κεμπάπ πολίτικο
με γραβιέρα**
Μία εξαιρετική πρόταση που διαφοροποιεί κάθε εστιατορικό μενού. Αυθεντική πολίτικη συνταγή, εμπλουτισμένη με τη μοναδική γεύση της γραβιέρας.



Γύρος χοιρινός
Αυθεντική γεύση γύρου από επιλεγμένο χοιρινό κρέας. Υψηλή απόδοση και ταχύτητα εξυπηρέτησης για κάθε επαγγελματική κουζίνα. Εξαιρετικός σε γεύση, αποτελεί ιδανική λύση για κάθε επιχείρηση street food και όχι μόνο.



MITSOPOULOS
THE MEAT FAMILY

Η διαφορά βρίσκεται μέσα!

ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Πλούσια γεύση, ζουμερή υφή και λαχταριστή όψη για μια βραβευμένη γευστική εμπειρία.

Προψημένο για γρήγορη και σταθερή εκτέλεση στην επαγγελματική κουζίνα.





ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΠΑΝΟΔΗΜΟΣ

Δ/ντης Πωλήσεων Κρεοπωλείου
και Μαζικής Εστίασης

«Σήμερα, η επιτυχία
στην κουζίνα απαιτεί
σωστή ισορροπία ανάμεσα
σε ποιότητα, ταχύτητα,
συνέπεια και έλεγχο
κόστους.»

PROVIL

Οι ανάγκες της επαγγελματικής κουζίνας αλληλάζουν. «Μαζί τους αλληλάζει και ο τρόπος που δουλεύουμε», σημειώνει ο δ/ντής πωλήσεων Κρεοπωλείου και Μαζικής Εστίασης της PROVIL, κ. Ελευθέριος Πανοδήμος. «Σήμερα, ο στόχος δεν είναι μόνο η γεύση, αλλά η ισορροπία ανάμεσα σε ποιότητα, ταχύτητα, σταθερότητα και κερδοφορία. Σε αυτήν την πραγματικότητα, οι λύσεις "Ready to cook- Ready to serve" δεν είναι πλέον απλώς βοηθήματα. Είναι αναγκαίες. Η σειρά Mise en Place της Provil έχει σχεδιαστεί για να υποστηρίζει έναν πιο οργανωμένο και αποδοτικό τρόπο λειτουργίας, καλύπτοντας τις ανάγκες της σύγχρονης κουζίνας. Αποτελεί μια ολοκληρωμένη γευστική βάση που επιτρέπει τη δημιουργία πολλών διαφορετικών πιάτων με ευκολία και συνέπεια, από à la carte μέχρι μαζική εστίαση, buffet και έτοιμα γεύματα, τόσο στην προετοιμασία όσο και στο τελικό στήσιμο». Όπως σημειώνει ο κ. Πανοδήμος: «Στην πράξη, αυτό σημαίνει καλύτερος έλεγχος. Η μείωση του χρό-

νου προετοιμασίας διευκολύνει την καθημερινότητα, ιδιαίτερα σε περιόδους υψηλής ζήτησης. Ταυτόχρονα, η σταθερότητα στη γεύση και την απόδοση εξασφαλίζει συνέπεια στο αποτέλεσμα, ανεξαρτήτως όγκου παραγωγής ή αλλαγών στο προσωπικό. Σημαντικός, φυσικά, είναι και ο έλεγχος του κόστους, καθώς η σωστή δοσολογία επιτρέπει ακριβή κοστολόγηση και περιορισμό απωλειών». Η ιδανική αξιοποίηση των λύσεων αυτών βασίζεται, φυσικά, και στη σωστή οργάνωση και εκπαίδευση: «Δεν αντικαθιστούν τον σεφ», τονίζει ο κ. Πανοδήμος. «Αντιθέτως, του δίνουν τα εργαλεία που χρειάζεται, για να δουλέψει με μεγαλύτερη ακρίβεια, ευκολία, ταχύτητα και αυτοπεποίθηση. Οι επαγγελματίες αναζητούν πλέον προϊόντα που συνδυάζουν γαστρονομική ταυτότητα, σταθερό αποτέλεσμα, ευκολία και έλεγχο κόστους. Οι σάλτσες Mise en Place είναι ακριβώς αυτό: σύγχρονα εργαλεία της επαγγελματικής κουζίνας, που υποστηρίζουν τον chef στην απαιτητική του καθημερινότητα».

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΤΙΝΕΙ



Professional

Μία κλασική σάλτσα ντομάτας, ελαφρώς καρυκευμένη, για να μπορεί να αξιοποιηθεί σε πλήθος γαστρονομικών εφαρμογών. Με πλούσια και ισορροπημένη γεύση, αποτελεί εγγύηση για κάθε δημιουργία.



Ριγανάτη

Μία μοναδική σάλτσα με βεηλούδινη υφή και έντονη τη γεύση της ρίγανης αλλιά και του ελαιολάδου. Μία παραδοσιακή μεσογειακή συνταγή που είναι ιδανική για γευστικά ψητά φούρνου και όχι μόνο.



Βουτύρου Lemongrass

Μία πεντανόστιμη σάλτσα βουτύρου με πλούσια υφή, με το ιδιαίτερο και ξεχωριστό άρωμα του λεμονόχορτου. Δίνει μία ιδέα λεμονάτης γεύσης σε κάθε πιάτο υψηλής γαστρονομίας, χωρίς τις έντονες οξύτητες του λεμονιού.

Mise en place



Το γευστικό passepartout
κάθε επαγγελματικής κουζίνας.

Οι έτοιμες σάλτσες Mise en Place της Provil
αποτελούν ευέλικτες λύσεις που καλύπτουν
κάθε στάδιο της κουζίνας, από την προετοιμασία
έως το τελικό σερβίρισμα.

Ποιότητα



Δημιουργικότητα



Αποδοτικότητα



Ταχύτητα



Σταθερότητα



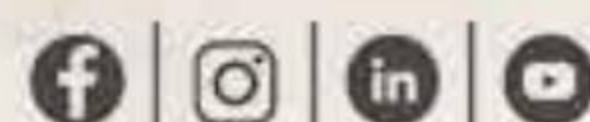
Ευελιξία



Δείτε όλη τη σειρά



provil.gr





**ΜΑΝΩΛΗΣ
ΧΑΔΙΟΣ**

Εμπορικός Διευθυντής

ΑΡΤΟΣ & ΖΥΜΗ ΑΛΙΜΠΙΝΙΣΗΣ

“ Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιό μας είναι ιδιαίτερα διευρυμένο και καλύπτει ένα μεγάλο φάσμα αναγκών της μαζικής εστίασης ”

Η Άρτος & Ζύμη Αλιμπινίσης είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία 70 και πλέον ετών στον χώρο της αρτοποιίας και των προϊόντων ζύμης: «Χάρη στο ισχυρό δίκτυο διανομής της τροφοδοτεί την αγορά (Food Service & Retail) με μια ευρεία γκάμα αρτοσκευασμάτων και προϊόντων ζύμης», σημειώνει ο κ. Μανώλης Χάδιος. «Άρρηκτα συνδεδεμένη με την παράδοση, η εταιρεία προσεγγίζει με σεβασμό τις συνταγές που κληρονόμησε και φροντίζει να διατηρεί την αυθεντικότητά τους. Ακολουθεί ευέλικτη στρατηγική, προσαρμόζεται στις νέες τάσεις και ανταποκρίνεται με υπευθυνότητα στις ανάγκες του σύγχρονου επιχειρηματία για σταθερή ποιότητα και συνέπεια στην εξυπηρέτηση. Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιό μας είναι ιδιαίτερα διευρυμένο και καλύπτει ένα ευρύ φάσμα αναγκών της επαγγελματικής εστίασης, από το κουβέρ έως και το επιδόρπιο. Ξεχωριστή θέση σε αυτό κατέχει η επιτυχημένη μας

σειρά παραδοσιακών προϊόντων Ευβοίας, η οποία αποτελεί μια διαφοροποιημένη πρόταση στην κατηγορία των "Ready to Cook" ορεκτικών. Πρόκειται για προϊόντα που συνδυάζουν την τοπική γαστρονομική παράδοση με την ευκολία και την ταχύτητα που απαιτεί η σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα. Η αποδοχή τους από την αγορά είναι ιδιαίτερα θετική, καθώς όσοι τα δοκιμάζουν τα επιλέγουν ξανά. Τα συγκεκριμένα προϊόντα τηγανιού διαθέτουν γέμιση από φέτα και λευκά τυριά. Η βασική τους διαφοροποίηση εντοπίζεται στο εξωτερικό περίβλημα: το ένα παρασκευάζεται με ζύμη, ενώ το άλλο με χονδρό, τραγανό χωριάτικο φύλλο. Είναι εύκολα και γρήγορα στην προετοιμασία, ενώ προσφέρουν πολλές δυνατότητες δημιουργικού σερβιρίσματος. Συχνά συνοδεύονται από μέλι, σουσάμι ή τρίμμα φέτας, συνδυασμοί που τα αναδεικνύουν ακόμη περισσότερο διαμορφώνοντας ένα πλούσιο πιάτο με υψηλή αντιλαμβανόμενη αξία».



Τηγανόψωμο

Το Παραδοσιακό Τηγανόψωμο αποτελεί τη λιτή πανδαισία της Ευβοιώτικης κουζίνας. Φτιάχνεται από παραδοσιακό ζυμάρι και αγαπημένες ποικιλίες λευκών τυριών και φέτας. Έχει τραγανή, αφράτη υφή, χρυσαφένια όψη & άρωμα από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.



Τυροπιτάρι

Το Ευβοιώτικο Τυροπιτάρι παρασκευάζεται με παραδοσιακό χωριάτικο φύλλο και έχει γέμιση από τυριά και αυγό. Έχει σταυρωτό δίπλωμα στο φύλλο και αποκτά χαρακτηριστικές φουσκάλες μετά το τηγάνισμα.



Φλογέρες με τυρί & Φλογέρες Ζαμπόν - τυρί

Οι παραδοσιακές χειροποίητες φλογέρες τυλίγονται μία προς μία στο χέρι με χωριάτικο φύλλο και αγαπημένες γεύσεις τυριού ή τυριού & αλλαντικών. Προετοιμάζονται εύκολα και γρήγορα, ώστε να σερβίρονται ζεστές και τραγανές!

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

*Η λύση για τη
σύγχρονη
εστίαση!*



άρτος & ζύμη
Αλιμπινίσις
από το 1954



ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ
& ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΖΥΜΗΣ



Πεϊ Δοκού, 34100, Χαλκίδα, Εύβοια

T: 22210 86315 F: 22214 40150

www.alibinisis.gr



ArtosZymiAlibinisis



artos.zymi.alibinisis



**ΝΙΚΟΣ
ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ**
Sales Director

“ Προσηλωμένοι στην ποιότητα και την καινομία, διαμορφώνουμε λύσεις που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης εστίασης ”

ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε.

Η εταιρεία Αφοί Κομποτσιάρη ΑΕ δραστηριοποιείται εδώ και 57 χρόνια στον κλάδο της μαζικής εστίασης, προσφέροντας εξειδικευμένες υπηρεσίες τροφοδοσίας και καινοτόμες λύσεις έτοιμων γευμάτων στην Ελλάδα και το εξωτερικό. «Με σταθερή προσήλωση στην ποιότητα, την ασφάλεια τροφίμων, τη συνεχή επένδυση σε σύγχρονες παραγωγικές διαδικασίες και την καινοτομία, διαμορφώνουμε λύσεις που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης εστίασης, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με τους συνεργάτες μας», σημειώνει ο κ. Νίκος Καραναστάσης: «Η σειρά "Σαν Κυριακή" περιλαμβάνει περισσότερα από 60 έτοιμα ελληνικά γεύματα, μαγειρεμένα με ποιοτικές πρώτες ύλεις και συσκευασμένα σε προστατευτική ατμόσφαιρα, σε συσκευασίες που διαφοροποιούνται για να καλύψουν τις ανάγκες τόσο του Retail, όσο και του Ho.Re.Ca. Αποτελεί μια αξιόπιστη λύση που εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα, περιορισμό απωλειών και σημαντική εξοικονόμηση χρόνου

και πόρων για επιχειρήσεις εστίασης, ξενοδοχεία και σημεία λιανικής». Σύμφωνα με τον sales director της Αφοί Κομποτσιάρη ΑΕ, «η σωστή τήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, η αποθήκευση στις προβλεπόμενες θερμοκρασίες και η πιστή εφαρμογή των οδηγιών αναθέρμανσης αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για τη διατήρηση της ποιότητας, της ασφάλειας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος». Όσον αφορά τις κυρίαρχες τάσεις που παρατηρεί σήμερα στην αγορά αναφορικά με τη συγκεκριμένη κατηγορία προϊόντων απαντά: «Στη λιανική παρατηρούμε αυξημένη ζήτηση για γεύματα υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη και προϊόντα που συνδυάζουν υψηλή διατροφική αξία σε συνδυασμό με ευκολία κατανάλωσης. Στη χονδρική, όλο και περισσότερα εστιατόρια και ξενοδοχεία στρέφονται σε έτοιμες λύσεις γευμάτων, καθώς η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού καθιστά αναγκαία την αναζήτηση αξιόπιστων και αποδοτικών εναλλακτικών λύσεων».



Γίγαντες Φούρνου

Παραδοσιακοί γίγαντες στον φούρνο με πλούσια σάλτσα ντομάτας, αρωματικά μυρωδικά και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Πρόκειται για ένα αυθεντικό ελληνικό πιάτο γεμάτο γεύση και θρεπτική αξία, ιδανικό για κάθε μενού.



Μουσακάς με Τυρί Φέτα

Ο αγαπημένος ελληνικός μουσακάς με στρώσεις λαχανικών, πλούσια σάλτσα κιμά και βεηλούδινη επικάλυψη, εμπλουτισμένος με την ξεχωριστή γεύση της ελληνικής φέτας για ακόμη πιο αυθεντικό χαρακτήρα.



Κοκκινιστό Κρέας με Αρακά

Τρυφερά κομμάτια κρέατος μαγειρεμένα αργά σε αρωματική σάλτσα ντομάτας, συνδυασμένα με γλυκό αρακά. Ένα κλασικό σπιτικό γεύμα που αποτυπώνει τη ζεστασιά και τη γεύση της ελληνικής κουζίνας.

**Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ**



**έτοιμα ελληνικά
γεύματα μαγειρεμένα
με παραδοσιακές
συνταγές και
εξαιρετικά υλικά**

Η γευστική & ιδανική λύση
για όλους τους επαγγελματίες
στον κλάδο Ho.Re.Ca.

Σκανάρετε
και δείτε
όλη τη σειρά
Σαν Κυριακή





**ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**
Ιδρυτής και CEO

“ Προσφέρουμε
ποιοτικές χειροποίητες
λύσεις - επαγγελματικές
έως ατομικές μερίδες-
ανανεώνοντας διαρκώς
τη γκάμα μας ”

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Με 26 χρόνια εμπειρίας στον χώρο του ελληνικού μαγειρευτού, η «Ελληνική Κουζίνα» αποτελεί τον στρατηγικό συνεργάτη κάθε επαγγελματία. Όπως εξηγεί ο κ. Μπρακόπουλος: «Προσφέρουμε ποιοτικές, χειροποίητες λύσεις -επαγγελματικές έως ατομικές μερίδες- ανανεώνοντας διαρκώς τη γκάμα μας σύμφωνα με τις ανάγκες της αγοράς. Τελευταίες προσθήκες της εταιρείας είναι τα φρέσκα ζυμαρικά, οι χειροποίητες σάλτσες και οι έτοιμες βάσεις για σαλάτες. Το όραμά μας επεκτείνεται με το Penny's, το νέο μας takeaway concept franchise, που λειτουργεί ως η απόλυτη βιτρίνα για τα προϊόντα του ομίλου Μπρακόπουλος». Σύμφωνα με τον κ. Μπρακόπουλο, η εταιρεία διαθέτει μία πλούσια γκάμα λύσεων για κάθε ανάγκη: «Η "Ελληνική Κουζίνα" υποστηρίζει τον επιχειρηματία που προωθεί τα προϊόντα μας στο χώρο του, αλλά και τον επαγγελματία της εστίασης, με ποιοτικά, χειροποίητα προϊόντα, μειώνοντας δρα-

στικά τον χρόνο προετοιμασίας στην κουζίνα. Η γκάμα περιλαμβάνει παραδοσιακά μαγειρευτά σε επαγγελματικές συσκευασίες ή ατομικές μερίδες, φρέσκα ζυμαρικά, οκτώ είδη χειροποίητων σαλτσών και έτοιμες βάσεις για σαλάτες. Σχεδιασμένες με βάση τις σύγχρονες τάσεις, οι λύσεις αυτές ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς και αποτελούν τη στρατηγική βάση για επιτυχημένα επιχειρηματικά εγχειρήματα, όπως το δίκτυο franchise Penny's, διασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα και ευελιξία για κάθε συνεργάτη». Όσο για τη σημασία της ορθής διαχείρισης στην κουζίνα ο κ. Μπρακόπουλος επισημαίνει: «Είναι πολύ σημαντικό να μην ξεχνά ο κάθε επαγγελματίας ότι διαχειρίζεται υπερψυγμένα προϊόντα, συνεπώς σημαντικό ρόλο παίζει τόσο η ομαλή απόψυξη όσο και ο συνδυασμός χρόνου και θερμοκρασίας αναθέρμανσης. Σε κάθε περίπτωση, δίνονται σαφείς οδηγίες χρήσης, που θα πρέπει να ακολουθούνται πιστά».



Λαχανοντολμάδες

Υπερψυγμένοι, προψημένοι. Αποψύχονται και θερμαίνονται σε φούρνο ή σε MICRO σε λίγα λεπτά. Ιδανική επιλογή για εστιατόρια, ταβέρνες κ.λπ. Διατίθενται για χονδρική 2,3kg και retail 350g.



Γιουβέτσι

Βρίσκει τη θέση του σε κάθε μενού με ελληνική κουζίνα. Προψημένο και υπερψυγμένο, αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο ή στα μικροκύματα σε λίγα λεπτά. Διαθέσιμο σε συσκευασία χονδρικής 2,3kg και retail 380g.



Μουσακάς

Υπερψυγμένος, προψημένος. Για κάθε σκεύος ακολουθούνται οι οδηγίες απόψυξης και αναθέρμανσης, διασφαλίζοντας ένα τελικό αποτέλεσμα εξαιρετικής ποιότητας. Διατίθεται για χονδρική 2,8kg, retail 380g και πλήρη συσκευασία 450g.

**Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΠΡΟΤΙΝΕΙ**

4 νέα γεύματα

ΠΙΤΑ
ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ
(σκωτζέζικη συνταγή)

ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ

SPAGHETTI
ΜΕ ΚΙΜΑ

CARBONARA
RIGATONI

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ προσφέρει μια ευρεία γκάμα επιλογών σε παραδοσιακά μαγειρευτά, vegan επιλογές, φρέσκα ζυμαρικά, χειροποίητες σάλτσες και έτοιμες βάσεις για σαλάτες.

Ανακαλύψτε τις λαχταριστές μας προτάσεις, τις νέες συνταγές μας και διασφαλίστε για τους πελάτες σας σταθερή ποιότητα και νοστιμιά.

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





**ΣΩΤΗΡΗΣ
ΚΑΛΙΑΦΑΣ
CEO**

“Ο επαγγελματίας δεν αναζητά απλώς ευκολία. Αναζητά σταθερό αποτέλεσμα, έλεγχο και τη σιγουριά ότι κάθε πιάτο θα ανταποκρίνεται στις προσδοκίες του πελάτη.”

Η 3P Salads βρίσκεται εδώ και 27 χρόνια δίπλα στον επαγγελματία της εστίασης, χτίζοντας μια σταθερή σχέση εμπιστοσύνης με την αγορά.

Από την πρώτη ημέρα, στόχος μας ήταν να προσφέρουμε προϊόντα που συνδυάζουν ποιότητα, γεύση, συνέπεια και αξιοπιστία. Σήμερα, ως μέλος του Ομίλου Bespoke SGA, εισερχόμαστε σε μια νέα φάση ανάπτυξης, με μεγαλύτερη δυνατότητα επένδυσης στην καινοτομία, στα νέα προϊόντα και σε πρακτικές λύσεις για τη σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα.

Με εμπειρία, στρατηγική σκέψη και σεβασμό στις ανάγκες της εστίασης, συνεχίζουμε να στηρίζουμε τον επαγγελματία στην καθημερινή λειτουργία και ανάπτυξη της επιχείρησής του.

Όπως αναφέρει ο Σωτήρης Καλιάφας, Ιδρυτής και CEO της 3P Salads: «Η Master Series είναι η φυσική εξέλιξη αυτής της πορείας. Δημιουργήσαμε μια σειρά premium ready meals για επαγγελματίες που χρειάζονται σταθερό αποτέλεσμα, έλεγχο κόστους και ευκολία στο καθημερινό service.»

Η σειρά σχεδιάστηκε για να δώσει λύση στις σύγχρονες προκλήσεις της επαγγελματικής κουζίνας, προσφέροντας έτοιμες

προτάσεις που μειώνουν τον χρόνο προετοιμασίας και συμβάλλουν στην καλύτερη οργάνωση του service.

Παράλληλα, εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα από την πρώτη έως την τελευταία μερίδα, ανεξάρτητα από τον φόρτο της κουζίνας ή τις απαιτήσεις του service.

6 Αυθεντικές Ελληνικές Συνταγές - Υψηλές Προδιαγραφές

Η Master Series περιλαμβάνει έξι αγαπημένες ελληνικές συνταγές: Παστίτσιο, Μουσακά, Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο, Γεμιστά, Σουτζουκάκια και Ρύζι Ανάμεικτο. Όλα τα προϊόντα είναι φρεσκομαγειρεμένα, χωρίς συντηρητικά, με παρθένο ελαιόλαδο και σχεδιασμένα ώστε να προσφέρουν την ίδια κορυφαία γευστική εμπειρία σε κάθε μερίδα. Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε την αγορά να αλληλάζει ραγδαία. Η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού, η ανάγκη για αυστηρό έλεγχο του food cost και η απαίτηση για σταθερή ποιότητα οδηγούν όλο και περισσότερες επιχειρήσεις σε λύσεις Ready to Serve υψηλών προδιαγραφών. Η 3P Salads απαντά σε αυτή την ανάγκη, προσφέροντας στον σύγχρονο επαγγελματία συνέπεια, έλεγχο και τη σιγουριά ότι κάθε πιάτο θα ανταποκρίνεται στις προσδοκίες των πελατών του.

3 από τις 6
συνταγές
της Master
Series



Γεμιστά

Φρέσκες ντομάτες και πιπεριές ελληνικής παραγωγής. Μυρωδάτη και νησίσιμη γέμιση με αγνά υλικά. Σπιτικά κι αφράτα, γεμίζονται ένα ένα στο χέρι.



Σουτζουκάκια

Χειροποίητη πάστα κιμά από χοιρινό (80%) και μοσχαρίσιο (20%) κρέας με κύμινο και μπαχαρικά. Μυρωδάτη σάλτσα με ζουμερό χυμό ντομάτας και κρεμμύδι.



Μουσακάς

Αργομαγειρεμένος και ζουμερός κιμάς από μοσχαρίσιο (50%) και χοιρινό (50%) κρέας. Φρέσκες μελιτζάνες από την Ημαθία. Λαχταριστή και βελούδινη μπεσαμέλ, από φρέσκο γάλα.

MASTER SERIES

Premium Ready Meals for Professional Kitchens

Αυθεντικές ελληνικές συνταγές
με επαγγελματική συνέπεια.



ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Μία από τις έξι αυθεντικές συνταγές
της **Master Series**.

Η ελληνική παράδοση, σχεδιασμένη
για τη σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα.





Χριστόφορος Τσαπάτος Ιδιοκτήτης ΕΛΕΤΡΟ

«Η ΕΛΕΤΡΟ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ!»

Από το 1989 ως σήμερα η ΕΛΕΤΡΟ παραμένει ο βασικός συνεργάτης κάθε χώρου εστίασης που επενδύει στην υψηλή ποιότητα. Σήμερα, με την ολοκλήρωση μίας μεγάλης επένδυσης στην Ακαδημία Πλάτωνος, η εταιρεία περνά στην επόμενη φάση της. Ο κ. Χριστόφορος Τσαπάτος, μας ξεναγεί στις νέες εγκαταστάσεις και μας μιλά για το φιλόδοξο όραμά του...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ



1



2

Στην καρδιά της Αθήνας, το κτίριο που στέγαζε τα παλιά εκτυπωτήρια των εφημερίδων “Τα Νέα” και “Το Βήμα”, στην Ακαδημία Πλάτωνος, απέκτησε ξανά ζωή. Οι νέες εγκαταστάσεις της ΕΛΕΤΡΟ είναι όσο επιβλητικές απαιτεί και η ιστορία της. Η εταιρεία που εδώ και 35 χρόνια ανοίγει δρόμους έμπνευσης για κάθε δημιουργικό σεφ, έχοντας επισφραγίσει μακροχρόνιες συνεργασίες με σπουδαίους διεθνείς οίκους τροφίμων, συνεχίζει να διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη και αναβάθμιση των υπηρεσιών εστίασης σε όλη την Ελλάδα. Ο Χριστόφορος Τσαπάτος, ο άνθρωπος που βρίσκεται πίσω από το “τιμόνι” της, εξηγεί: “Η ΕΛΕΤΡΟ έχει ουσιαστικά αναγεννηθεί 3 φορές, Από τα 50 τμ περάσαμε στα 400, στη συνέχεια στα 1.500 και σήμερα βρισκόμαστε σε εγκαταστάσεις που ξεπερνούν τα 8.000 τμ., εξέλιξη που αποτυπώνει και την ανάπτυξή μας όλα αυτά τα χρόνια.”.

Χώρος συνάντησης και έμπνευσης

Την αρχιτεκτονική επιμέλεια του έργου είχε το γραφείο AWISH ARCHITECTS, που θέλησε να δώσει στο κτίριο ένα φωτεινό, ανοιχτό και φιλόξενο χαρακτήρα, όπου εσωτερικοί και εξωτερικοί χώροι συνυπάρχουν σε ανοιχτό διάλογο. Η επιλογή να



3

1. Η κόκκινη μεταλλική διάτρητη επιφάνεια που περικλείει τον πρώτο όροφο, έχει αριστοτεχνικά τοποθετηθεί για να περιορίσει τον οπτικό θόρυβο **2.** Ο χώρος υποδοχής **3.** Τα κυρίως γραφεία σε έναν εντυπωσιακό open χώρο που “βλέπει” στη βεράντα.

τοποθετήσουν υδάτινα στοιχεία σε καίρια σημεία, αλλά και μικρά αίθρια ορατά από παντού, συμβάλει στη διαμόρφωση ενός ambient εργασιακού χώρου, που ενισχύει τη θετική διάθεση και την επικοινωνία. Στην ίδια λογική, τα custom made σαλόνια, τοποθετημένα τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό περιβάλλον, πατρύνουν τον επισκέπτη να χαλαρώσει.

Πιο συγκεκριμένα, το κτίριο εκτείνεται σε 4 επίπεδα. Οι λειτουργίες logistics στεγάζονται στο ισόγειο και στα 2 υπόγεια, ενώ στον πρώτο όροφο αναπτύσσονται τα γραφεία, τα meeting rooms και η ανοιχτή κουζίνα, που αποτελεί και τον πυρήνα όλης της νέας εγκατάστασης. Σε έναν καλαίσθητο dining space που μπορεί να φιλοξενήσει έως και 100 άτομα, πραγματο-

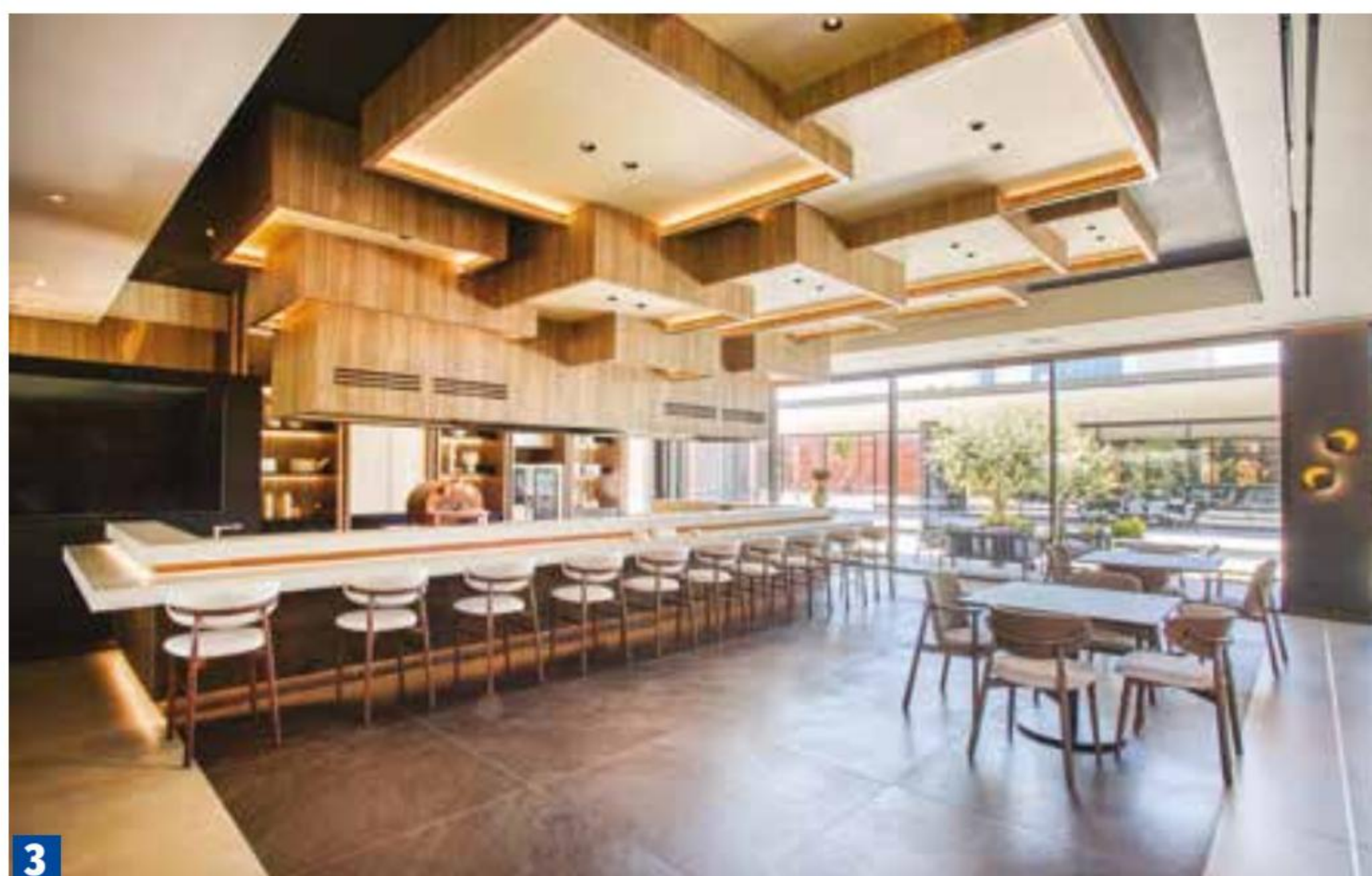


1



2

1. Στη βεράντα του πρώτου ορόφου τα υδάτινα στοιχεία και τα μικρά αίθρια υπογραμμίζουν τον ambient χαρακτήρα του κτιρίου. 2. Εξίσου εντυπωσιακό το μεγάλο meeting room μοιάζει βγαλμένο από το μέλλον. 3. Η κουζίνα, όπου 'χτυπά' η καρδιά της ΕΛΕΤΡΟ. 4. Οι υπερσύγχρονες αποθήκες της εταιρείας, στο ισόγειο, από όπου διακινούνται τα προϊόντα της σε κάθε γωνιά της Ελλάδας.



3



4

ποιούνται γευστικές δοκιμές και επιδείξεις των premium προϊόντων της ΕΛΕΤΡΟ. Όπως σημειώνει, δε, ο κ. Τσαπάτος: «Στην κουζίνα δώσαμε εξ αρχής πολύ μεγάλη βαρύτητα. Θεωρούμε πως θα μας δώσει τη δυνατότητα να παρουσιάσουμε πιο αποτελεσματικά και στοχευμένα τα προϊόντα μας σε παλιούς και νέους συνεργάτες, ενώ μπορεί να εξυπηρετήσει και άλλου τύπου συνεργειών, όπως διοργάνωση σεμιναρίων επιμόρφωσης για σεφ κ.λπ.»

Sky is the limit

Όπως εξηγεί ο κ. Τσαπάτος, η ανάγκη μεταφοράς από τις παλιές εγκαταστάσεις ήταν υπαρκτή ήδη από το 2015: «Ψάχναμε έξι, επτά χρόνια για να βρούμε το κατάλληλο κτίριο. Και όταν τελικά το βρήκαμε, μας πήρε άλλα τρία σχεδόν, για να ολοκληρωθεί. Ξεκινήσαμε με έναν προϋπολογισμό 4 εκ. ευρώ περίπου και επειδή πάντα στην πορεία το βελτιώναμε, ξεπέ-

ρασε τα 7 εκ. Μπήκαμε εν τέλει στα μέσα Ιανουαρίου και είμαστε εξαιρετικά ευχαριστημένοι, καθώς τον ενθουσιασμό μας μοιράζονται και οι πελάτες που μας επισκέπτονται. Τα, δε, 8.000 τμ. αποθήκης μάς βοηθούν να διευρύνουμε το portfolio μας. Ήδη αναπτύξαμε πρόσφατα τη συνεργασία μας με την ιταλική εταιρεία Top Food, εντάσσοντας 20 ιδιαίτερα προϊόντα μαγιονέζας, με ρόδι, σπιρουλίνα, μαύρο σκόρδο κ.λπ. στη συλλογή μας».

Η εταιρεία που υπολογίζει να αγγίξει φέτος τα 30 εκ. ευρώ τζίρο, μπαίνει πλέον σε μια νέα εποχή ανάπτυξης με όχημα και τις δυνατότητες που προσφέρει το νέο της σπίτι: «Είμαι σίγουρος πως αυτό το κτίριο θα βοηθήσει να αναπτυχθούμε κι άλλο. Μπαίνουμε πλέον σε μια νέα εποχή, πάντα ταπεινοί και προσηλωμένοι στις αξίες που μας οδήγησαν εδώ. Επιδιώξή μας να παραμένουμε διαχρονικά χρήσιμοι και δημιουργικοί». ■

12-15
Φεβ
2027
Metropolitan Expo



Leading the change

HOIREICA

ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

FORUM S.A.
Member of NürnbergMesse Group

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ
ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

HOIREICA

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



1

ΠΡΕΜΙΕΡΑ Ρωσική γαστρονομία

Η γαστρονομική κουζίνα που προήλθε από το γευστικό σμίξιμο των σοβιετικών λαών και διαμόρφωσε τις κουζίνες της πρώην ΕΣΣΔ, σήμερα αποτυπώνεται στα πιάτα που γεμίζουν τα καθοστρομένα τραπέζια του εστιατορίου Πρεμιέρα.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ



2

Το πρώτο που αντικρίζεις φτάνοντας στο εστιατόριο Πρεμιέρα είναι η λιτή, λευκή πρόσοψη μιας μονοκατοικίας της δεκαετίας του '60. Και από τη στιγμή που θα περάσεις την καγκελό-πορτα, θα βρεθείς σε μία αρχοντική, φιλόξενη σάλα που θα μπορούσε κάλλιστα να είναι το σαλόνι της ιδιοκτήτριας του, Δέσποινας Χρηστίδου. Στον πλούσιο σε διακοσμητικά στοιχεία –αλλά όχι φθύαρο– χώρο, κυριαρχεί η πέτρα που έχει αναδειχθεί στους τοίχους, το ξύλο, τα λινά τραπεζομάντηλα και το ζεστό φως των πολυελαίων. Παλιά αντικείμενα από την συλλογή της ιδιοκτήτριας, με κάποια από αυτά να είναι οικογενειακά κειμήλια που κουβαλούν ιστορία δεκαετιών, χαρίζουν τη ζεστασιά που ο επισκέπτης θα αναγνωρίσει ως αυθεντική φιλοξενία. Φωτογραφίες των γονιών και των παππούδων, ένα παλιό πιάνο, ασημικά σε ξύλινες σκαλιστές βιτρίνες και σερβάν, ένα σαμοβάρι (παραδοσιακό μεταλλικό σκεύος που χρησιμεύει για θέρμανση και βρασμό νερού) και ανήκε στην οικογένεια, έχουν βρει τη θέση τους εκεί. Άλλωστε το λέει και η ίδια: «Την Πρεμιέρα τη νιώθω σαν το σπίτι μου και όσοι έρχονται είναι οι καλεσμένοι μου». Η αρχή για την Πρεμιέρα έγινε το 2010. Παρότι η επαγγελματική πορεία της Δέσποινας Χρηστίδου κινούνταν μέχρι τότε σε διαφορετικό πεδίο, η επιθυμία της να αναδείξει και να μοιρα-



1. Άποψη από τη σάλα όπου κυριαρχούν η πέτρα, το ξύλο και τα λινά τραπεζομάντηλα. 2. Η αυλή της μονοκατοικίας έχει μεταμορφωθεί για τις ανάγκες του εστιατορίου. 3. Ο σεφ, Κισίλιοφ Αλεξέι, στην κουζίνα.

στεί τη γαστρονομική κουλτούρα με την οποία μεγάλωσε, υπήρχε πάντα μέσα της οπότε αποφάσισε να κάνει το μεγάλο βήμα και να αλλιάξει σταδιοδρομία. Όπως εξηγεί, στόχος της δεν ήταν να παρουσιάσει αποκλειστικά τη ρωσική κουζίνα, αλλά ένα ευρύτερο γευστικό μωσαϊκό που εκφράζει τους λαούς της πρώην Σοβιετικής Ένωσης. «Ήθελα να μοιραστώ τις συνταγές που μου έμαθε η γιαγιά μου και τις γεύσεις από την εποχή που ζούσαμε όλοι μαζί, όταν μαθαίναμε ο ένας από την κουζίνα του άλλου, παρότι ζούσαμε σε διαφορετικές περιοχές», λέει στο ΨΗΤΟ η κ. Χρηστίδου. «Τα πρώτα δέκα χρόνια ήταν δύσκολα για το εστιατόριο. Τα πιάτα μας δεν ήταν οικεία στους Έλληνες και πολλοί είχαν την εντύπωση ότι ήταν «βαριά» και μακριά από τις προτιμήσεις τους. Είχα την τύχη όμως, να μην είμαι μόνη μου. Η ομάδα μου, που έμεινε κοντά μου σε κάθε μου βήμα, πίστεψε στην ιδέα μου και με υποστήριξε απόλυτα. Ακόμη και σε εποχές που οι αντοχές δοκιμάστηκαν και η πίστη μου κλονίστηκε, ήταν εκεί για εμένα και το εστιατόριο».

Σήμερα τα δύσκολα φαίνεται να έχουν περάσει, με την Πρεμιέρα να έχει κερ-

δίσει την αναγνώριση και μία θέση στον εστιατορικό χάρτη της Αθήνας. «Με συγκινεί κάθε φορά που το λέω, η αγάπη που εισπράττουμε από τον κόσμο είναι μεγάλη», αναφέρει. «Μας επισκέπτονται άνθρωποι από όλη την Αθήνα, που κάνουν χιλιόμετρα για να μας γευτούν· παρέες, οικογένειες, που επιλέγουν να δώσουν το φαγητό μας στα παιδιά τους».

Στο μενού του μαγαζιού, το οποίο προσαρμόζεται στις εποχικές ανάγκες και υλικά, βρίσκουμε –μεταξύ άλλων– σαλάτες όπως τη Μαρκαφτσιά, μια πικάντικη καρτοσαλάτα με επιρροές ➤



“Ήθελα να μοιραστώ τις συνταγές που μου έμαθε η γιαγιά μου και τις γεύσεις που αγάπησα από την εποχή που ζούσαμε όλοι μαζί, στην πρώην ΕΣΣΔ, και μαθαίναμε ο ένας από την κουζίνα του άλλου.”

–Δέσποινα Χρηστίδου, ιδιοκτήτρια





2

1. Στο Πρεμιέρα βρίσκουμε πιάτα που προέρχονται από διαφορετικές περιοχές της πρώην Σοβιετικής Ένωσης. 2. Πικάντικη καροτοσαλάτα και καπνιστός τόνος σε ρώσικη κρέπα. 3. Άποψη από το εσωτερικό του μαγαζιού.

από τις περιοχές κοντά στην Κορέα, Μπογιάρικη γούνα με μαριναρισμένη ρέγκα, παντζάρι, καρότο, αβγά και μαγιονέζα, κρύες και ζεστές σούπες με την Μπορς και τη Ρασόλινγκ να κλέβουν την παράσταση και χειροποίητα ζυμαρικά όπως τα διάσημα μάντι (στον ατμό με γέμιση χοιρινού), τα Βαρένικι –με γέμιση πατάτας ή ανθότυρου και τυριού σουλζουγκούνι. Επίσης, από τις επιλογές δεν λείπουν και προτάσεις όπως οι Σαρμάδες, τα ποντιακά ντολμαδάκια με μαύρο λάχανο, γεμιστά με χοιρινό κιμά και ρύζι, η Κοτολέτα Κιέβου (με φιλέτο κοτόπουλου σε κρούστα και αρωματισμένο βούτυρο) και, φυσικά, το Μπιφστρόγκανοφ, με σοταρισμένα κομμάτια μοσχαρίσιου μπον φιλέ μέσα σε σάλτσα σμετάνας (παραδοσιακό γαλακτοκομικό της Ρωσίας, το οποίο προκύπτει από τη ζύμωση κρέμας γάλακτος) και πουρέ πατάτας.

Στη λίστα των ποτών βρίσκουμε κρασιά, μπύρες και αποστάγματα που προέρχονται από τη Ρωσία, αλλά και από την Ελλάδα καθώς, με τις σημαντικές αυξήσεις που έχει επιβάλει η Ευρωπαϊκή Ένωση στους δασμούς για τα ρωσικά προϊόντα, κάποια από αυτά έχουν αποκτήσει απαγορευτικό κόστος. «Είναι γεγονός πως αντιμετωπίζουμε δυσκολίες στις προμήθειες», λέει



3

η Δέσποινα Χρηστίδου. «Στόχος είναι πάντα ο επισκέπτης μας να απολαμβάνει μία αντιπροσωπευτική εμπειρία της γαστρονομικής κουλτούρας αυτών των περιοχών, η οποία θεωρώ πως πρέπει να περιλαμβάνει τόσο τις ρωσικές μπύρες όσο και βότκες αλλά, προς το παρόν, κάποιες επιλογές είναι σε έλλειψη και δεν υπάρχουν στο μενού. Ωστόσο, πορευόμαστε με τις καλύτερες δυνατές επιλογές και, μέχρι να επιστρέψουμε στην κανονικότητα, προσαρμοζόμαστε και βρίσκουμε τρόπους να διατηρούμε την αυθεντικότητά μας».

Ρωτάμε την κ. Χρηστίδου για το όραμα που έχει για το εστιατόριό της και το πρόσωπό της φωτίζεται. «Αυτό το επάγγελμα το αγαπώ βαθιά και δεν

σταματά να με ιντριγκάρει, οπότε έχω πολλά σχέδια για το μέλλον! Θα σας φανεί περίεργο αλλά, τόσα χρόνια μετά το ξεκίνημά μας, τοιμώ να πω πως έχω φτάσει μόλις στο 40% των στόχων που έχω θέσει. Το επόμενο βήμα είναι η προσθήκη ενός πιάνου. Θέλω από τον επόμενο χειμώνα τα γεύματά των καλεσμένων μου να συνοδεύονται από κλασική μουσική Ρώσων και άλλων συνθετών, ίσως και της τζαζ. Νομίζω πως θα αρέσει στον κόσμο και πως θα ανταποκριθεί θετικά. Επίσης, υπάρχουν πολλές ιδέες για το μενού που, κάποια στιγμή, θα πάρουν και αυτές τη σειρά τους». ■



Πρεμιέρα
Δοϊράνης 29, Καλλιθέα
Τηλ: 217 7169500

CHILLVENTA



GOT YOUR TICKET YET?



chillventa.de/ticket

Nuremberg
13 – 15.10.2026

Follow us!



#chillventa

CONNECTING EXPERTS



ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Στην καρδιά του βιωματικού τουρισμού, ειδικά για τους επισκέπτες που αγαπούν τη φύση και τη γαστρονομία, βρίσκεται αναμφίβοτα η οινοπαραγωγή. Η διαδρομή του καρπού από το αμπέλι ως τη φιάλη είναι μία αρχέγονη διαδικασία που παραμένει ωστόσο κάθε φορά μοναδική...

ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ

Ποιος μπορεί να αμφισβητήσει τον καίριο ρόλο του κρασιού στη διαμόρφωση και εξέλιξη του ελληνικού πολιτισμού; Από τους αρχαίους χρόνους ακόμη, οι Έλληνες συνδέθηκαν τόσο πολύ με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή, που ταύτισαν έναν από τους 12 θεούς τους με το σταφύλι και το κρασί. Η εξέλιξη αυτής της παράδοσης από την αρχαιότητα ως τις μέρες μας αφηγείται μία συναρπαστική ιστορία που δεν αφήνει κανέναν ασυγκίνητο. Στη σύγχρονη μορφή της, η οινοποίη-

ση δεν αφορά μόνο το προϊόν που παράγεται, αλλά και την ιστορία που κουβαλάει. Από τους πρώτους που αντιλήφθηκαν την ανάγκη ανάπτυξης του οινοτουρισμού για την προώθηση των ελληνικών κρασιών και τη σύνδεσή τους με τον τόπο παραγωγής και τη γαστρονομία της, ήταν οι οινοποιοί της Βόρειας Ελλάδας, που μετά το 1990 δημιούργησαν την πρωτοβουλία «Οι Δρόμοι του Κρασιού», παροτρύνοντας τους επισκέπτες να γνωρίσουν τις ξεχωριστές οινοποιητικές περιοχές τους: «Ειδικά στη Βόρεια Ελλάδα έχουμε έξι αμπελουρ-

γικές ζώνες και πολλά διαφορετικά terroir», εξηγεί η εξηγεί η κα Ελένη Σίντου, πρώην πρόεδρος της ένωσης Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος. «Βλέπουμε αμπελώνες ψηλά στα βουνά, σε κοιλάδες ή ακόμη και κοντά στη θάλασσα, με πολύ μεγάλο ενδιαφέρον. Η ιδέα του θεματικού τουρισμού γεννήθηκε με στόχο την ανάδειξη του ελληνικού οίνου. Η πρωτοβουλία "Οι δρόμοι του Κρασιού" ξεκίνησε λίγο μετά το 1990 και αναπτύχθηκε σταδιακά, φτάνοντας σήμερα να αποτελεί ένα οργανωμένο δίκτυο, με πανελλαδική πλέον εμ-



☺☺ Μία τυπική επίσκεψη στο κτήμα Γεροβασιλείου διαρκεί περίπου 50 λεπτά και περιλαμβάνει ξενάγηση στους αμπελώνες, το οινοποιείο, στο υπαίθριο Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, αλλά και στο περίφημο Μουσείο Οίνου. Όλες οι ξεναγήσεις ολοκληρώνονται με γευστική δοκιμή. ☺☺

βέλεια. Ιδιαίτερα μετά το 2014, όταν και ο Οινοτουρισμός αναγνωρίστηκε και νομοθετικά ως μία από τις ειδικές μορφές αειφόρου τουρισμού στη χώρα μας και ιδίως μετά το 2018 όταν καθορίστηκαν οι δράσεις και υπηρεσίες που μπορεί να προσφέρει ένα οινοποιείο, όλο και περισσότεροι παραγωγοί μπήκαν στη διαδικασία να εντάξουν στη λειτουργία τους οργανωμένες επισκέψεις». Αποτέλεσμα; Η επισκεψιμότητα στα οινοποιεία αυξάνεται σταθερά χρόνο με το χρόνο και μάλιστα, όπως σημειώνει η κα Σίντου, «όχι μόνο τον Μάιο, κατά τη γνωστή δράση "Ανοιχτές Πόρτες" ή στις αρχές Νοέμβρη, που γιορτάζουμε την Παγκόσμια Ημέρα του Οινοτουρισμού, αλλά καθόλη τη διάρκεια του έτους. Το πιο ενδιαφέρον, όμως, στοιχείο είναι ότι παρατηρούμε και μία ποιοτική αναβάθμιση των επισκεπτών. Πολλοί μάλιστα έρχονται στοχευμένα από το εξωτερικό- για να γνωρίσουν το ελληνικό κρασί, τις ελληνικές ποικιλίες και τη σύνδεσή του με τον πολιτισμό και τη γαστρονομία της εκάστοτε περιοχής».

Κτήμα Γεροβασιλείου: Προάγει τον αμπελοοινικό πολιτισμό

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου υπήρξε ένα από τα ιδρυτικά μέλη των Δρόμων του Κρασιού Βορείου Ελλάδος. Σήμερα, το Κτήμα Γεροβασιλείου στην Επανομή, αποτελεί ένα από τα πιο δραστήρια της ευρύτερης περιοχής προσφέροντας πλήθος βιωματικών εμπειριών. Όπως σημειώνει η Μαгдаληνή Λειβαδιώτη, Μουσειολόγος - Υπεύθυνη Οινοτουρισμού του κτήματος: ««Το Οινοποιείο ξεκίνησε

τη λειτουργία του το 1981. Καθώς η δραστηριότητα αναπτυσσόταν, ακολούθησαν διαδοχικές φάσεις επέκτασης, τόσο για την κάλυψη των παραγωγικών αναγκών όσο και για την ενίσχυση του επισκέψιμου: προστέθηκε άλλη μία αίθουσα γευστικής δοκιμής, στη συνέχεια ένας χώρος υποδοχής, δημιουργήθηκε το Μουσείο Οίνου, ενώ το 2014 εγκαινιάστηκε ένα νέο κτίριο υποδοχής επισκεπτών που στεγάζει την υποδοχή και το καφέ το μουσείου, έναν χώρο εκπαιδευτικών προγραμμάτων και το πωλητήριο». Όπως εξηγεί η κα Λειβαδιώτη, η επέκταση των υποδομών συμβάδιζε αυτόνοτητα και με την αντίστοιχη ενίσχυση σε ανθρώπινο δυναμικό (ειδικοί του κρασιού, οινοξεναγοί, σομελιέ κ.λπ.). Έτσι, σήμερα, μία τυπική επίσκεψη στο Κτήμα Γεροβασιλείου διαρκεί περίπου 50 λεπτά και περιλαμβάνει ξενάγηση στους αμπελώνες, το οινοποιείο, στο υπαίθριο Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, όπου εκτίθενται 46 γλυπτά κυρίως Ελλήνων καλλιτεχνών, αλλά και στο περίφημο Μουσείο Οίνου, το οποίο φιλοξενεί την ιδιωτική συλλογή του Βαγγέλη Γεροβασιλείου, με 3.500 αντικείμενα από την αμπελοοινική τέχνη και παράδοση. Όλες οι ξεναγήσεις ολοκληρώνονται με γευστική δοκιμή: «Οι επισκέπτες μας είναι οι καλύτεροι πρεσβευτές των κρασιών μας. Στόχος μας είναι ο κάθε ένας που έρχεται να περνάει όμορφα. Το πρώτο που ελπίζουμε να τους μένει είναι η μεγάλη έμφαση που δίνουμε στο αμπέλι, αλλά και στην καλλιέργεια ελληνικών ποικιλιών -όπως έχουμε κάνει ήδη με την αναβίωση της Μαλαγουζιάς- γιατί αυτή είναι η βάση και η



1. Οι επισκέπτες του Οινοποιείου Ρούβαλη μαθαίνουν για την οινοποιητική ζώνη της Αιγιάλειας. 2.3. Όλες οι ξεναγήσεις στο Κτήμα Γεροβασιλείου ολοκληρώνονται με γευστική δοκιμή. 4. Πανοραμική εικόνα των ορεινών αμπελώνων Ρούβαλη, που βρίσκονται σε υψόμετρο 950 και πλέον μέτρων.



1



2

1.2.3 Το οινοποιείο Ρούβαλη, το πρώτο σύγχρονο βαρυτικό οινοποιείο στην Ελλάδα., έχει αποκτήσει από το 2025 σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου

αφετηρία όλων», σημειώνει η κα Λειβαδιώτη «Από το καλό σταφύλι μπορείς να έχεις καλό κρασί και το καλό κρασί στηρίζει ό,τι κάνουμε εμείς εδώ. Η φιλοσοφία μας είναι ότι το κρασί δεν είναι απλά ένα εμπορικό αγαθό, αλλά περικλείει μέσα του πολιτισμό. Γι' αυτό και πέρα από τις οινοτουριστικές δράσεις φιλοξενούμε και πολιτιστικές εκδηλώσεις, όπως εκπαιδευτικά προγράμματα, θεατρικές και μουσικές παραστάσεις, διαλέξεις -που δεν έχουν πάντα άμεση σχέση με το κρασί, αλλά για εμάς ανήκουν σε αυτό το οικοσύστημα που έχουμε δημιουργήσει».

Οινοποιείο Ρούβαλη: Βιωματική εμπειρία και εκπαίδευση

Το οινοποιείο Ρούβαλη ανέκαθεν άνοιγε τις πόρτες του στο κοινό, όπως μας εξηγεί η κα **Θεοδώρα Ρούβαλη**: «Χτισμένο σαν μοναστήρι πάνω στον βράχο, σε έξι επίπεδα συντονισμένα απολύτως με τη διαδρομή του κρασιού, προσφέρει παράλληλα μια μοναδική εκπαιδευτική εμπειρία για τη διαδικασία παραγωγής. Η αρχιτεκτονική του είναι βιοκλιματική ώστε η θερμοκρασία να παραμένει φυσικά σταθερή, ενώ είναι το πρώτο σύγχρονο βαρυτικό οινοποιείο στην Ελλάδα (κατασκευάστηκε το 1990), και ένα από τα λίγα παγκοσμίως, θέτοντας τις βάσεις μιας φιλοσοφίας ήπιων παρεμβάσεων και σεβασμού στους φυσικούς ρυθμούς της οινοποίησης». Το οινοποιείο απέκτησε το 2025 το Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου, καθώς προχώρησε σε παρεμβάσεις για να διευκολύνει την



3

προσβασιμότητα σε επισκέπτες με αμαξίδιο, στοχεύοντας να αναπτύξει σταδιακά και πιο οργανωμένα το κομμάτι των επισκέψεων: «Ο βασικός λόγος είναι η άμεση επαφή με το οινόφιλο κοινό με στόχο τη διάδοση του brand μέσα από τη δική του προσωπική αφήγηση», εξηγεί η κα Ρούβαλη. «Η επίσκεψη περιλαμβάνει γνωριμία με την **αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας**, ξενάγηση στους χώρους παραγωγής και γευσιγνωσία των κρασιών μας. Είναι σημαντικό να αναφέρουμε πως ο αριθμός των ανθρώπων που επιλέγουν την Αιγιάλεια για μια οινική εμπειρία έχει αυξηθεί αισθητά, ενώ το κοινό είναι πλέον πιο ενημερωμένο και με μεγαλύτερο ενδιαφέρον για το terroir, τις ποικιλίες και τις τεχνικές οινοποίησης. Παράλληλα, βλέπουμε σημαντική διεύρυνση ως προς την προέλευση και τα

κίνητρα των επισκεπτών: νεότερες ηλικίες που αναζητούν εμπειρίες, ταξιδιώτες υψηλής εξειδίκευσης (sommeliers, wine students, wine lovers) που έρχονται με συγκεκριμένες ερωτήσεις και ενδιαφέρον για την Αιγιάλεια ως ιδιαίτερη αμπελουργική ζώνη, οικογένειες και μικρές ομάδες που αναζητούν μια πιο ολοκληρωμένη εμπειρία τοπικότητας. Τέλος, αξίζει να αναφέρουμε και τη διοργάνωση του **φεστιβάλ Οινοξένεια**, μία πρωτοβουλία τοπικών οινοποιών και επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον τουρισμό και την εστίαση και του Δήμου Αιγιάλειας. Από το 2013 και έπειτα, λειτουργεί ως ένας τρόπος να παρουσιαστεί η Αιγιάλεια μέσα από το κρασί της και μέσα από όσα του δίνουν βάθος και πλαισίο: το φυσικό περιβάλλον, τα ντόπια προϊόντα ποιότητας, τη γαστρονομία, τον πολιτισμό

“ Οι επισκέπτες του Οινοποιείου Ρούβαλη μπορούν να γνωρίσουν την αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας, να ξεναγηθούν στους χώρους παραγωγής και να συμμετάσχουν σε γευσιγνωσία των κρασιών του Οινοποιείου. ”

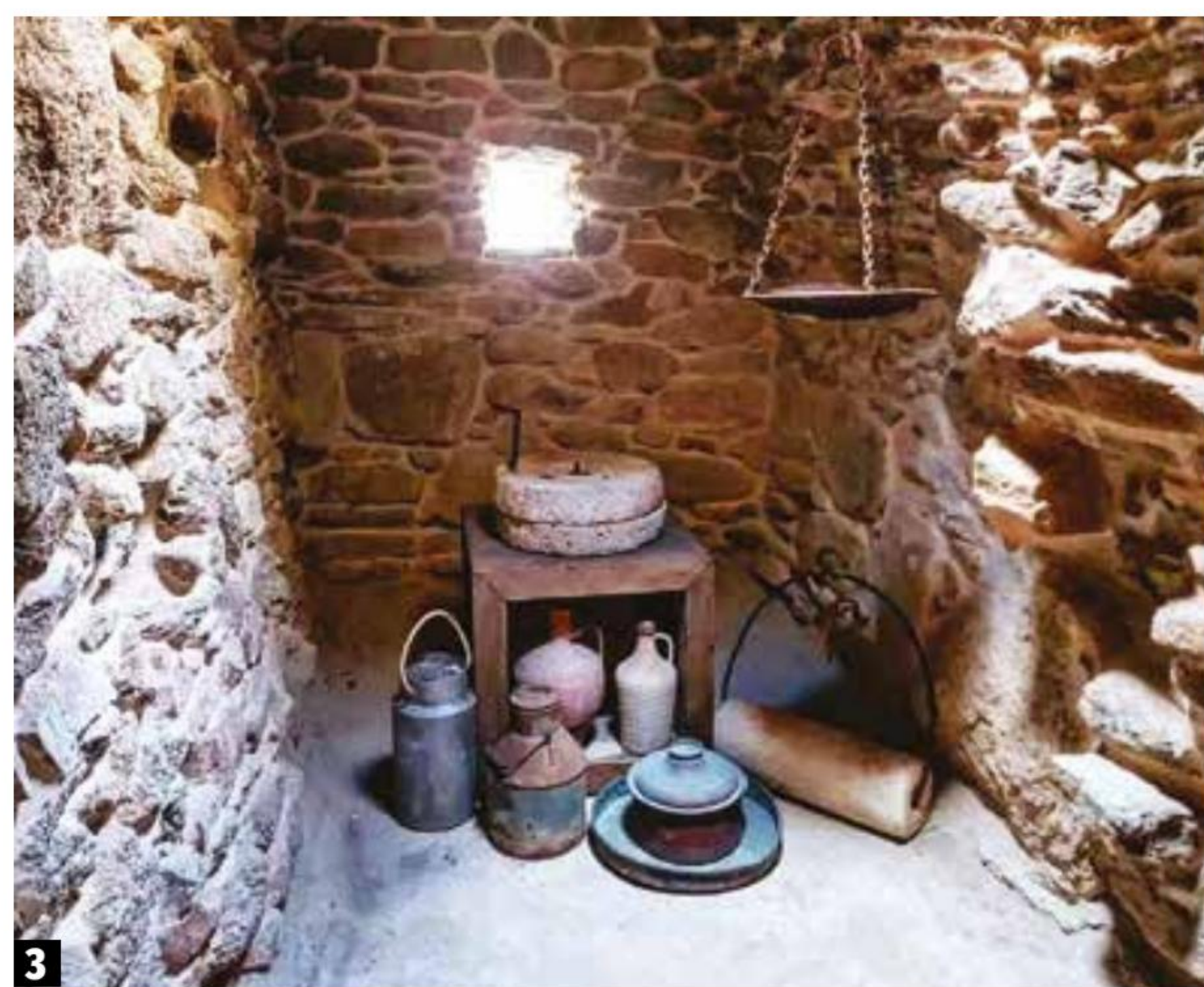


και τη ζωή του τόπου. Ο Άγγελος Ρούβαλης, ο πατέρας μου, συνέβαλε καθοριστικά στην ίδρυση και τη θεμελίωση του φεστιβάλ, ενώ η οικογένεια, οι άνθρωποι του οινοποιείου, οι χώροι του και τα αμπελοτόπια του παραμένουν μέχρι σήμερα οργανικό μέρος του».

Οινοποιείο Volacus: Αυθεντική οινική κουλτούρα

Η σχέση του οινοποιείου Volacus στην Τήνο με τον οινοτουρισμό ξεκίνησε από την πρώτη κιόλας χρονιά κυκλοφορίας του πρώτου τους κρασιού, της Μαλαγουζιάς, το 2016, όπως σημειώνει ο ιδιοκτήτης κ. Μιχάλης Κοντιζάς: «Εκείνη την περίοδο, μέσα από τη συμμετοχή μας στο Tinos Food Paths, αρκετός κόσμος είχε την ευκαιρία να γνωρίσει τον αμπελώνα μας και να έρθει σε επαφή με τη δουλειά μας. Αυτό που μας έκανε ιδιαίτερη εντύπωση ήταν ότι το ενδιαφέρον του κόσμου αναπτύχθηκε εντελώς φυσικά. Χωρίς να έχουμε οργανώσει τότε κάποιο πρόγραμμα ξεναγήσεων, όλο και περισσότεροι επισκέπτες αναζητούσαν τον αμπελώνα και έρχονταν να μας γνωρίσουν από κοντά. Φυσικά, τους υποδεχόμασταν πάντα με χαρά και τους προσφέραμε να δοκιμάσουν τη μοναδική τότε ετικέτα μας. Με τον καιρό, το ενδιαφέρον για επισκέψεις γινόταν ολοένα και μεγαλύτερο. Έτσι, τα τελευταία χρόνια αποφασίσαμε να οργανώσουμε αυτή την εμπειρία πιο συστηματικά, καθιερώνοντας συγκεκριμένες ημέρες και ώρες ξεναγήσεων». Σήμερα, μια επίσκεψη στο Volacus είναι μια ο-

λοκληρωμένη εμπειρία γνωριμίας με τον αμπελώνα, την ιστορία του τόπου και τη φιλοσοφία πίσω από κάθε φιάλη που παράγει το οινοποιείο: «Η εμπειρία ξεκινά με ξενάγηση στους δύο αμπελώνες μας, όπου οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τις ιδιαίτερες συνθήκες καλλιέργειας, το μοναδικό τοπίο και όλα εκείνα τα στοιχεία που διαμορφώνουν τον χαρακτήρα των κρασιών μας. Η διαδρομή καταλήγει στην «καρδιά» του πρώτου αμπελώνα που αποκτήσαμε, έναν χώρο με ιδιαίτερο συμβολισμό για εμάς, όπου πραγματοποιείται και η γευσιγνωσία. Οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν όλες τις ετικέτες μας, συνοδευόμενες από επιλεγμένα τοπικά προϊόντα της Τήνου, όπως ρούζα και καρύκι, ώστε να γνωρίσουν αυθεντικές γεύσεις του νησιού και τη σχέση τους με το κρασί. Παράλληλα, πέρα από τα τεχνικά στοιχεία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης, δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στην αφήγηση της ιστορίας του τόπου, για τη μακραίωνη σχέση της περιοχής με το αμπέλι, καθώς και για σημαντικά ιστορικά και αρχαιολογικά στοιχεία που συνδέονται με την αμπελουργική παράδοση της Τήνου». Όπως διευκρινίζει ο κ. Κοντιζάς, «η διαφοροποίηση του προφίλ των επισκεπτών είναι κάτι που παρατηρούμε πολύ έντονα χρόνο με τον χρόνο. Από τη μία πλευρά, το ίδιο το οινοποιείο έχει αποκτήσει μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, καθώς τα κρασιά μας ταξιδεύουν πλέον σε διεθνείς αγορές και φτάνουν σε ολοένα και ευρύτερο κοινό. Αυτό έχει



ως αποτέλεσμα να δεχόμαστε επισκέπτες που έχουν ήδη ακούσει για εμάς, γνωρίζουν τη δουλειά μας και επιλέγουν συνειδητά να μας επισκεφθούν κατά τη διάρκεια της παραμονής τους στο νησί. Παράλληλα, έχει εξελιχθεί σημαντικά και το ίδιο το οινόφιλο κοινό. Οι επισκέπτες σήμερα γνωρίζουν βασικές έννοιες της αμπελουργίας, έχουν ταξιδέψει σε άλλα οινοποιεία και έρχονται με συγκεκριμένες προσδοκίες, απορίες και ενδιαφέροντα. Αυτό κάνει την εμπειρία ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα και για εμάς. Ως αποτέλεσμα, η ξενάγηση μετατρέπεται σε έναν πραγματικό διάλογο και όχι απλώς σε μια παρουσίαση, κάτι που θεωρούμε εξαιρετικά θετικό τόσο για την εξέλιξη του οινοτουρισμού όσο και για τη διάδοση της οινικής κουλτούρας γενικότερα». ■

1. Οι αμπελώνες του οινοποιείου Volacus, στην Τήνο 2.3 Η ξενάγηση στο Οινοποιείο Volacus δίνει έμφαση στην αφήγηση της ιστορίας του τόπου και τη μακραίωνη σχέση του με το κρασί, ενώ περιλαμβάνει γευστική δοκιμή των ετικετών του οινοποιείου συνοδεία επιλεγμένων τηνιακών προϊόντων.

🍷 Οι επισκέπτες του οινοποιείου Volacus έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τις ιδιαίτερες συνθήκες καλλιέργειας του αμπελώνα, το τοπίο και τα στοιχεία που διαμορφώνουν τον χαρακτήρα των κρασιών και να δοκιμάσουν όλες τις ετικέτες. 🍷

ΜΑΡΙΑ ΜΠΟΥΜΠΑ

Η παθιασμένη οινοχόος

Η Μαρία Μπούμπα, η Ελληνίδα που αναδείχθηκε ως η κορυφαία σομελιέ στο Ηνωμένο Βασίλειο για το 2025, αφηγείται τη διαδρομή της, μοιράζεται μαζί μας την οινική φιλοσοφία της και μας ξεναγεί στον συναρπαστικό κόσμο του κρασιού και της υψηλής γαστρονομίας.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΛΕΝΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

Με τη Μαρία Μπούμπα γνω-
ριστήκαμε δημοσιογρα-
φικά σε μια ιδιαίτερα γό-
νιμη αλλιά και απαιτητική
περίοδο της ζωής της, όταν η σκληρή
δουλειά και η αφοσίωση στους στόχους
της καθόριζαν την καθημερινότητά της.
Έχοντας ήδη κατακτήσει τον τίτλο IWSC
UK Sommelier of the Year 2025, τον πε-
ρασμένο Ιανουάριο πρόσθεσε στη συλ-
λογή της ένα ακόμη εξαιρετικά τιμητικό
και «συναισθηματικό» βραβείο (το οποίο
προήλθε από τους επαγγελματίες συνα-
δέλφους της και επαγγελματίες του χώ-
ρου), το Sommelier's Sommelier of the
Year 2026 Award και προετοιμάζεται για
τη συμμετοχή της στον διεθνή διαγωνι-
σμό ASI Best Sommelier of the World
Competition, ως εκπρόσωπος του Ηνω-
μένου Βασιλείου, αλλά και για τις εξετά-
σεις Master Sommelier. Την ίδια στιγμή,
διατηρεί τη θέση της ως Wine Director
& Restaurant Manager στο βραβευμέ-
νο με δύο αστέρια Michelin Da Terra,
έναν από τους κορυφαίους προορισμούς
fine dining του Λονδίνου.
Νέα, πολυηράγγμων, γοργά ανερχόμε-
νη. Άραγε θα είχε την ίδια εξέλιξη αν δεν

επέλεγε ως βάση της τη βρετανική πρω-
τεύουσα; «Το Λονδίνο είναι μία από τις
πιο συναρπαστικές γαστρονομικές πό-
λεις στον κόσμο και, για ένα σομελιέ, ένα
απίστευτο μέρος για να μάθει και να εξε-
λιχθεί», λέει η κ. Μπούμπα. «Το Ηνωμέ-
νο Βασίλειο έχει μια πολύ ισχυρή κουλ-
τούρα γύρω από την εκπαίδευση και τους
διαγωνισμούς κρασιού, ενώ η ζωή στο
εξωτερικό με έκανε να εκτιμήσω ακόμη
περισσότερο τη δική μου ταυτότητα και
με βοήθησε να καταλάβω πόσο πολύτι-
μη είναι η ελληνική φιλοξενία και η ελ-
ληνική οινική κουλτούρα».

Διαγωνισμοί & διακρίσεις

Σχολιάζοντας τις διακρίσεις της αναφέ-
ρει πως «Οι διαγωνισμοί έπαιξαν καθο-
ριστικό ρόλο στη διαμόρφωσή μου τόσο
επαγγελματικά όσο και προσωπικά. Η
προετοιμασία τους απαιτεί χρόνια σπου-
δών και διδάσκει πειθαρχία, ανθεκτικό-
τητα, ταπεινοφροσύνη και ψυχική δύνα-
μη. Σε ωθεί να βελτιώνεσαι συνεχώς και
να αποδίδεις υπό πίεση. Η κατάκτηση του
UK Sommelier of the Year 2025 ήταν σί-
γουρα μία από τις πιο σημαντικές στιγ-
μές της καριέρας μου, επειδή αντιπρο-

σώπευε χρόνια προετοιμασίας, θυσιών
και ανάπτυξης».

Η συνεργασία της με το διάσπερο Da Terra
και τον διεθνώς αναγνωρισμένο Rafael
Cagali ξεκίνησε πριν από πέντε χρόνια πε-
ρίπου. «Το Da Terra είναι ένα μέρος όπου
κάθε λεπτομέρεια έχει πρόθεση», λέει. «Η
εργασία σε αυτό το περιβάλλον με δίδαξε
πόσο σημαντικό είναι το συναίσθημα στο
φαγητό. Επίσης, η εμπειρία θα πρέπει να
είναι απρόσκοπτη και φυσική για τον ε-
πισκέπτη, παρόλο που υπάρχει τεράστια
προετοιμασία στα παρασκήνια. Παράλλη-
λα, οι βραζιλιάνικες επιρροές στην κου-
ζίνα μου άνοιξαν ένα συναρπαστικό κό-
σμο όσον αφορά το pairing. Οι γεύσεις
είναι ζωντανές, πολυεπίπεδες και συχνά
απροσδόκητες, κάτι που με ωθεί συνεχώς
δημιουργικά. Με έμαθε να σκέφτομαι πέρα
από τους κλασικούς κανόνες συνδυ-
ασμών και να επικεντρώνομαι περισσό-
τερο στην ισορροπία, την υφή, την ενέρ-
γεια και την αφήγηση».

Ποια είναι όμως η φιλοσοφία της ό-
ταν χτίζει λίστες κρασιών τόσο υψηλού
επιπέδου; «Η διαδικασία ξεκινά πάντα με
την κατανόηση της κατεύθυνσης του με-
νού» εξηγεί και υπογραμμίζει πως στο ➤



1. Οι διαγωνισμοί έχουν παίξει σημαντικό ρόλο στην πορεία της Ελληνίδας σομελιέ.
2. Άποψη από τη σάλα του διακεκριμένου Da Terra, όπου η Μαρία Μπούμπα εργάζεται ως Wine Director και Restaurant Manager.
3. Η λίστα κρασιών του Da Terra χτίζεται με γνώμονα την ισορροπία των αρωμάτων φαγητού - κρασιού, την υφή και την αφήγηση των πιάτων.

Da Terra τα πιάτα είναι εξαιρετικά εκφραστικά και πολυεπίπεδα, επομένως η λίστα κρασιών πρέπει να υποστηρίζει την αφήγηση και να μην υπερισχύει αυτής. «Αναζητώ κρασιά με ενέργεια, ακρίβεια και έντονη αίσθηση ταυτότητας. Η οξύτητα, η υφή και η αρωματική πολυπλοκότητα είναι εξίσου απαραίτητες όταν εργάζεσαι με τόσο λεπτομερή κουζίνα. Πέραν όμως του τεχνικού σκέλους για το pairing, πάντα σκέφτομαι πως το κρασί πρέπει να επεκτείνει την ιστορία του πιάτου και να βοηθήσει στη δημιουργία μιας ολοκληρωμένης αισθητηριακής εμπειρίας γύρω από το τραπέζι».

Αναφερόμενη στο αγαπημένο της pairing θυμάται ένα Madeira Cossart Gordon Bual 1986 που είχε συνδυάσει με τορτελίνια ορτυκιού σε brodo, στήθος ορτυκιού, μπριός με παρφέ ορτυκιού, μαρμελάδα damson και τρούφα. «Η οξύτητα, το αλμυρό βάθος και η απαλή γλυκύτητα του κρασιού αλληλεπιδρούν όμορφα με τον πλούτο και την πολυπλοκότητα του πιάτου, ενώ ο οξειδωτικός χαρακτήρας της Μαδέρας προσθέτει άλλο ένα στρώμα στο ζευγάρι. Είναι ένας συνδυασμός που εξελίσσεται κατά τη διάρκεια της εμπειρίας και δείχνει πόσο ευέλικτα είναι

🍷 Αναζητώ κρασιά με ενέργεια, ακρίβεια και έντονη αίσθηση ταυτότητας. Η οξύτητα, η υφή και η αρωματική πολυπλοκότητα είναι εξίσου σημαντικά. 🍷

τα ενισχυμένα κρασιά στο καλό φαγητό». Το βάρος της συζήτησης μετατοπίζεται στον ελληνικό αμπελώνα και η κ. Μπούμπα υποστηρίζει πως το ελληνικό κρασί κερδίζει όλο και μεγαλύτερο σεβασμό διεθνώς, παρότι πριν από λίγα χρόνια πολλοί συνέδεαν την Ελλάδα κυρίως με κρασιά διακοπών ή με περιορισμένο αριθμό ποικιλιών σταφυλιού. Οι προσωπικές της επιλογές κλίνουν στο Ασύρτικο της Σαντορίνης που «παραμένει απίστευτα ξεχωριστό λόγω της αγνότητας και της δομής του», ενώ θαυμάζει επίσης το Βιδιανό από την Κρήτη –για την κομψότητα και τον γαστρονομικό του χαρακτήρα, αλλά και το Ξινόμαυρο που είναι, κατά τη γνώμη της, μια από τις πιο συναρπαστικές ποικιλίες στον κόσμο, λόγω της πολυπλοκότητας, της κομψότητας και των δυνατοτήτων παλαιώσής του. Από διεθνείς επιλογές απολαμβάνει ενισχυμένα κρα-

σιά όπως είναι το Sherry, το Port και το Madeira, για τα οποία λέει πως «έχουν πολύ ισχυρή ιστορία και αφήγηση ως περιοχές ενώ, δεν είναι ακόμα καλώς κατανοητά». Της ζητήσαμε ένα σχόλιο για την εξέλιξη στην κατανάλωση του κρασιού και απαντά πως οι νεότεροι καταναλωτές σήμερα «δεν δείχνουν ενδιαφέρον μόνο για ετικέτες κύρους, αλλά και για την αυθεντικότητα, τη βιωσιμότητα, τις λιγότερο γνωστές περιοχές και τις ιστορίες πίσω από τα κρασιά. Υπάρχει, επίσης, ισχυρή ευαισθητοποίηση σχετικά με το μέτρο και την ευεξία, η οποία έχει αυξήσει τη ζήτηση για τις χωρίς και χαμηλού αλκοόλ επιλογές. Στο Da Terra, έχουμε δει μια ισχυρή αύξηση στους επισκέπτες που επιλέγουν μη αλκοολούχα ή μικτά pairing, συνδυάζοντας κρασί και μη αλκοολούχες επιλογές κατά τη διάρκεια του ίδιου μενού». Κλείνοντας, μοιράζεται πως θα ήθελε να δει τον εαυτό της σε δέκα χρόνια. «Να ασχολείται περισσότερο με την καθοδήγηση, την εκπαίδευση και την υποστήριξη της επόμενης γενιάς σομελιέ. Επίσης, θα ήθελα να συνεχίσω να χτίζω γέφυρες μεταξύ της γαστρονομίας, του πολιτισμού και του κρασιού διεθνώς, συμβάλλοντας παράλληλα στην προώθηση του ελληνικού κρασιού και της φιλοξενίας σε μια ευρύτερη παγκόσμια σκηνή». ■

1. Τα δημιουργικά πιάτα του βραβευμένου με αστέρια Μισελέν Rafael Cagali, αποτελούν πρόκληση αλλά και έμπνευση για την Μαρία Μπούμπα.
2. Πρόταση από το μενού του διάστερου Da Terra.
3. Άποψη από την κουζίνα και τη σάλα του Da Terra.



credits: JustinDeSouza



credits: Alex Teuscher

credits: Kira Turnbull

21>
23
NOE
2026
METROPOLITAN
EXPO



 **xenia**

THE HOSPITALITY EXPERIENCE

FORUM S.A.
Member of NürnbergMesse Group

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ
ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • 210 5242100 • www.xenia.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

A-Z

SNACK COFFEE

ΨΗΤΟ

PACK INSIGHTS

DAIRY

MEATPLACE

Supply Chain & Logistics

FORUM TOTAL SOLUTIONS

Κατασκευές Περιπτέρων

Υπηρεσίες

Εκδηλώσεις

Εκτυπώσεις

Εκτυπώσεις

Εκτυπώσεις



ΟΥΖΟ ΜΕΖΕΔΕΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το
Plaka Hotel για τη φιλοξενία.

Το καλοκαίρι προστάζει ουζάκι και ποιοι είμαστε
εμείς να του χαλάσουμε το χατίρι; Μεζεδάκια, λοιπόν,
για κάθε μενού που τιμά το αγαπημένο ελληνικό
απόσταγμα όπως του αξίζει!



Τυροκαφτερή με πιπεριά τσίλι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 300 γρ. σκληρή φέτα πικάντικη
- ▶ 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- ▶ 1 με 2 πιπεριές Φλωρίνης
- ▶ 50 γρ. ελαιόλαδο
- ▶ 10 γρ. ξίδι λευκό μήλου
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τις πιπεριές (εάν θέλουμε) ή τις αλέθουμε στο
θερμομίξ μαζί με το τυρί, το γιαούρτι, το λάδι και το ξίδι.
Ετοιμάζουμε τη γαρνιτούρα, κόβοντας λίγο αγγουράκι, μία
φρέσκια πιπεριά Φλωρίνης και κρεμμύδι ξερό. Γαρνίρουμε
προαιρετικά με μία καυτερή πιπερίτσα τσίλι ψιλοκομμένη.





Μπρουκέτα με γαύρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

► 2 μεγάλες φέτες προζυμένιο ψωμί χωριάτικο

► 150 γρ. ντομάτα

► 6 γαύροι μαρινάτοι

Για τον μαριναρισμένο γαύρο

► 1 κ. γαύρο φρέσκο

► 300- 550 γρ. ξύδι από λευκό κρασί

► 50 γρ. αλάτι χοντρό

► 2- 5 φέτες σκόρδο

► λίγος τσίλι δάφνη, μπαχάρι, θυμάρι, ξύσμα από ένα λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για τον μαριναρισμένο γαύρο αφαιρούμε από τα ψαράκια το κεφάλι, τα εντόσθια και το κεντρικό κόκαλο, ανοίγουμε το φιλέτο σαν πεταλούδα, το ξεπλένουμε σε κρύο νερό, το αφήνουμε να στραγγίξει, ταμponάρουμε με χαρτί κουζίνας και μετά χτυπάμε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα σε ένα ρομπότ κουπέ, παίρνουμε ένα ταψάκι ή ένα σκεύος γυάλινο και τοποθετούμε σε στρώσεις το γαύρο περιχύνοντας κάθε στρώση με τη μαρινάδα. Αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 5 ώρες. Στη συνέχεια στραγγίζουμε και μεταφέρουμε τα φιλέτα του γαύρου σε άλλο σκεύος τα περιχύνουμε με ένα μίγμα ελαίων (50% ελαιόλαδο και 50% ηλιέλαιο) και τα διατηρούμε σκεπασμένα στο ψυγείο. Για τη μπρουκέτα μας πασπαλίζουμε ελαιόλαδο στις φέτες του ψωμιού, και ψήνουμε για λίγο στο φούρνο. Τρίβουμε την ντομάτα, την αφήνουμε να στραγγίξει και την ανακατεύουμε με λάδι, λίγο ξύδι, αλάτι, πιπέρι και ρίγανη. Απλώνουμε το μίγμα στο ψωί και προσθέτουμε το γαύρο, λίγο κρεμμύδι και κάππαρη.

Λουκάνικο κρασάτο με πουρέ πατάτας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Για τον πουρέ πατάτας

► 500 γρ. πατάτες

► 70-80 γρ. βούτυρο

► 200 ml περίπου γάλα

► 1 καλή πρέζα μοσχοκάρυδο τριμμένο

► Αλάτι πιπέρι κατά βούληση

Για το κρασάτο λουκάνικο

► 1 Κρητικό λουκάνικο ξυδάτο

► 150 ml κόκκινο κρασί ποικιλίας Κοτσιφάλη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Πλένουμε καλά τις πατάτες και τις βράζουμε ολόκληρες με τη φλούδα. Τις ξεφλουδίζουμε και τις περνάμε από μύλο πατάτας. Ζεσταίνουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι με το μοσχοκάρυδο, το βούτυρο και το αλάτι. Προσθέτουμε τον πουρέ και ανακατεύουμε καλά. Σοτάρουμε το λουκάνικο σε λίγο ελαιόλαδο, το σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε να γλασάρει και σερβίρουμε.





Κροκέτα καπνιστού τυριού Μετσόβου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 150 γρ. καπνιστό τυρί Μετσόβου
- ▶ 1 αβγό
- ▶ 5-10 γρ. νερό ή γάλα
- ▶ Αλεύρι καλαμποκιού
- ▶ Γαλέτα από ξινό ψωμί
- ▶ 2 σκελίδες σκόρδο
- ▶ 50 γρ. κολλοκύθι πράσινο
- ▶ 100 γρ. μελιτζάνες
- ▶ 100 γρ. πιπεριά σε διάφορα χρώματα
- ▶ 500 γρ. ντομάτες
- ▶ 100 γραμμάρια ελαιόλαδο
- ▶ 1 κρεμμύδι 100 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε το τυρί σε κομμάτια πάχους 3 εκατοστών περίπου και τα περνάμε από αλεύρι καλαμποκιού, αβγό και στη συνέχεια από γαλέτα. Τηγανίζουμε και το σερβίρουμε με μια σάλτσα μπριάμ. Για τη σάλτσα τρίβουμε και σουρώνουμε τις ντομάτες, σοτάρουμε σε ελαιόλαδο τα υπόλοιπα υλικά και σβήνουμε με τις ντομάτες. Αφήνουμε το μίγμα να σιγοβράσει και στο ενδιάμεσο προσθέτουμε λίγη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι στο τέλος και αν θέλουμε προσθέτουμε μαϊντανό. Περνάμε τη σάλτσα μας από ένα ρομπότ κουπέ ή ένα μπλέντερ και τη διατηρούμε στο ψυγείο.

Χούμους με καπνιστό σκουμπρί

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 1 φιλέτο σκουμπρί καπνιστό
- ▶ 500 γρ. ρεβύθια βρασμένα
- ▶ 150 γρ. ταχίνι ολικής
- ▶ 1-2 σκελίδες σκόρδο
- ▶ Χυμό από δύο λεμόνια
- ▶ 100 γραμμάρια ελαιόλαδο
- ▶ 1/3 κ.γλ. κύμινο
- ▶ αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Περνάμε όλα τα υλικά για το χούμους στο μπλέντερ και στο τέλος προσθέτουμε λίγο κρύο νερό για να το αραιώσουμε και να δώσουμε πιο βελούδινη υφή. Το συνοδεύουμε με ένα φιλέτο καπνιστό σκουμπρί, το οποίο κόβουμε σε μπατονέτες και το ζεσταίνουμε ελαφρώς σε ένα τηγανάκι ή πάνω στο γκριλ. Στήνουμε το πιάτο απλώνοντας πρώτα λίγο αρωματικό ελαιόλαδο (με κουρκουμά και βότανα) από πάνω το χούμους και τέλος τα φιλέτα σκουμπρί. Γαρνίρουμε με λίγες φύτρες λαχανικών.





CAMPO DEL TORO
ANGUS BEEF

Το διαλέγουμε εμείς για σένα



Η νέα σειρά Campo del Toro έχει όλα όσα χρειάζεσαι.
Κορυφαία ποιότητα, υψηλή μαρμάρωση και πλούσια γεύση,
για μια ασύγκριτη γευστική εμπειρία.



40 ΧΡΟΝΙΑ FORUM

Η ΗΓΕΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

Η FORUM ΑΕ, αδιαμφισβήτητος ηγέτης εδώ και 40 χρόνια της ελληνικής εκθεσιακής βιομηχανίας και μέλος του γερμανικού εκθεσιακού ομίλου NürnbergMesse από το 2019, συνεχίζει να πρωταγωνιστεί, επαναπροσδιορίζοντας το επιχειρηματικό οικοσύστημα των εμπορικών και επαγγελματικών εκθέσεων, μέσα από ένα ολιστικό μοντέλο ανάπτυξης. Συνδυάζοντας τη διοργάνωση κορυφαίων εκθέσεων διεθνούς κύρους με την εξειδικευμένη εκδοτική δραστηριότητα και τις καθετοποιημένες υπηρεσίες της Forum Total Solutions, εγγυάται για τους επαγγελματίες των κλάδων που υπηρετεί όχι μόνο την εμπορική τους πρόοδο και επιχειρηματική επιτυχία, αλλά και την έμπρακτη ενίσχυση της

εξωστρέφειάς τους, τόσο στην εθνική, όσο και στην παγκόσμια αγορά.

Υπό αυτό το πρίσμα, και μετά την πρόσφατη εξαγορά της O.MIND από τη FORUM και τη συνεπακόλουθη είσοδο της εταιρείας και στη αγορά των Logistics και του Επαγγελματικού Οχήματος, σας παρουσιάζουμε συνοδικά πλέον το πλήθος των δραστηριοτήτων της προκειμένου να γνωρίσετε τη FORUM σε βάθος: έτσι μπορείτε να την επιλέξετε ως στρατηγικό συνεργάτη, τόσο σε εκθεσιακό επίπεδο, όσο και σε επίπεδο προβολής μέσω των περιοδικών μας, αλλά και ως οργανωτικό σύμβουλο για τα events σας, τις εκθεσιακές σας κατασκευές ή τις επαγγελματικές σας εκτυπώσεις.



«Όραμά μας είναι η FORUM ΑΕ να αποτελέσει τον στρατηγικό συνεργάτη για τη μεγιστοποίηση της εμπορικής δυναμικής κάθε επιχείρησης που δραστηριοποιείται στον ελληνικό χώρο. Στόχος μας είναι η διεθνής απήχηση των εκθέσεών μας, μετατρέποντας την Ελλάδα σε καταξιωμένο εκθεσιακό hub, καθώς και η μεγιστοποίηση της εξωστρέφειας των επιχειρήσεων που μας εμπιστεύονται».

– **Θανάσης Παναγούλιας**

Πρόεδρος Δ.Σ. & Διευθύνων Σύμβουλος της FORUM ΑΕ -
Member of NürnbergMesse Group

9
B2B
Εκθέσεις

2
B2C
Φεστιβάλ

6
Κλαδικά
Περιοδικά

10
Αγορές
Επιροής

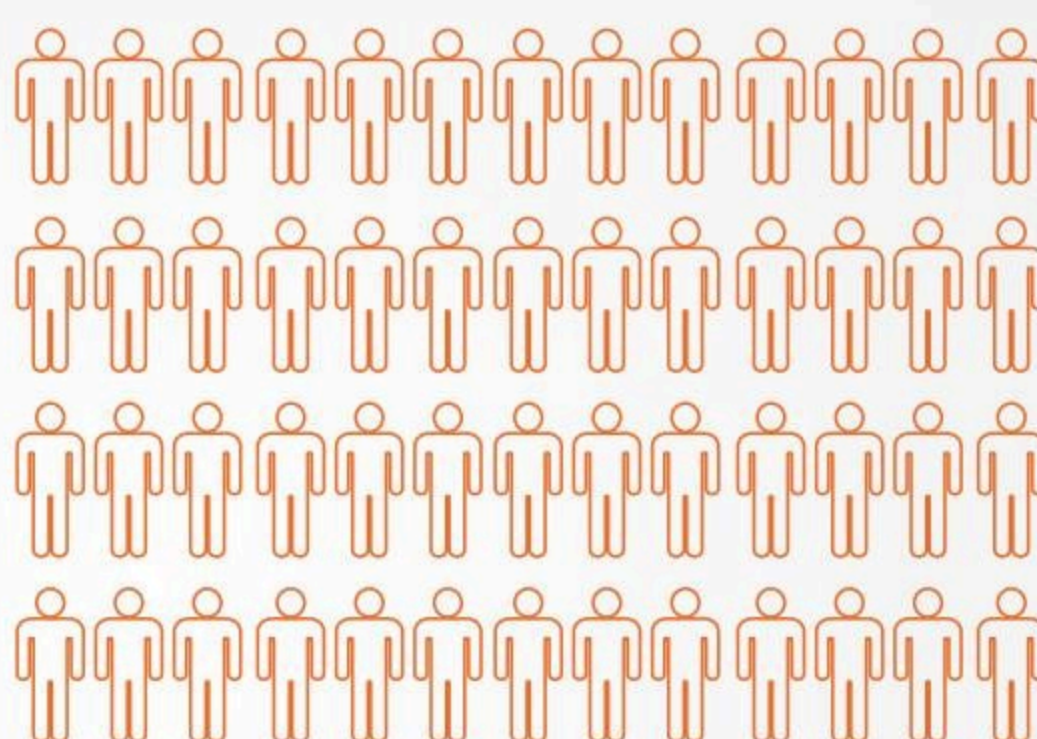
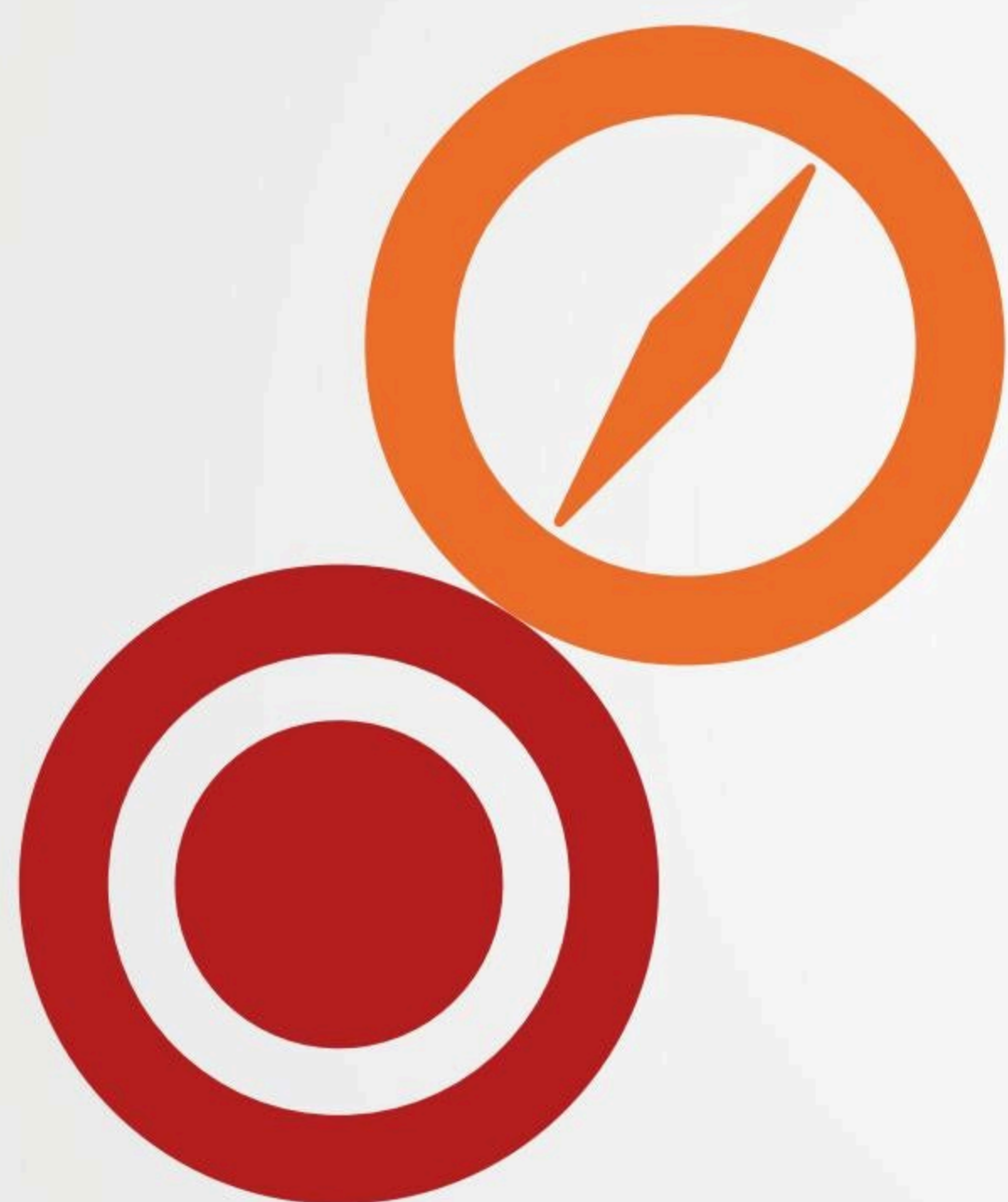
FORUM S.A. NÜRNBERG MESSE

FORUM S.A.
Member of NürnbergMesse Group

HOIREICA | 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

Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΚΘΕΣΙΑΚΗ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΟΥ NÜRNBERGMESSE GROUP

Η FORUM SA αποτελεί δυναμικό μέλος ενός παγκόσμιου ηγέτη καινοτομίας στον εκθεσιακό τομέα. Ο γερμανικός όμιλος NürnbergMesse είναι ένας από τους 15 μεγαλύτερους εκθεσιακούς οργανισμούς παγκοσμίως με ηγετική θέση στην Ευρώπη. Συνιστά διεθνή μοχλό ανάπτυξης για κλάδους στρατηγικής σημασίας, γεφυρώνοντας τη βιομηχανική παραγωγή με την τεχνολογική καινοτομία.



33.196
ΕΚΘΕΤΕΣ

1.578.135
ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

*2024 Data

1.189.191 τ.μ. Εκθεσιακή Επιφάνεια

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟ PORTFOLIO ΜΕ ΟΛΙΣΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

Η FORUM ΑΕ σάς παρέχει ένα ευρύ φάσμα επιλογών, καθώς διοργανώνει 9 B2B Εκθέσεις και 2 B2C Φεστιβάλ, με αποτύπωμα σε 10 Αγορές Επιρροής. Την ίδια στιγμή, εκδίδει 7 Κλαδικά Περιοδικά, καθένα εκ των οποίων αποτελεί state-of-the-art έντυπο για τον κλάδο του, ενώ παράλληλα προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις προβολής και added value υπηρεσίες για την εταιρεία σας.

ΚΛΑΔΟΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ & ΦΕΣΤΙΒΑΛ

- › ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΣ ΚΛΑΔΟΣ
- › ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ
- › ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
- › ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ
- › ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
- › ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ
- › LOGISTICS
- › ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
- › ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ



ΚΛΑΔΟΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ

- › ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ
- › ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
- › ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ
- › ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
- › LOGISTICS
- › ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ



EVENTS & ΧΟΡΗΓΙΕΣ

• EVENTS PLANNING

Οι παράλληλες εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια των εκθέσεων και των φεστιβάλ αποτελούν σημείο συνάντησης των πιο δραστήριων επαγγελματιών καθώς και επίκεντρο ενημέρωσης και καινοτομίας. Εδώ συζητιέται και διαμορφώνεται το μέλλον της ελληνικής επιχειρηματικότητας. Το εξειδικευμένο τμήμα EVENTS της FORUM βρίσκεται πίσω από όλες τις διοργανώσεις θεματικών συνεδρίων, events, live cooking και music shows.

• ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΧΟΡΗΓΙΚΑ ΠΑΚΕΤΑ

Παράλληλα, για τη στρατηγική προβολή και μια ολιστική εμπειρία μέσω των events στις εκθέσεις και τα φεστιβάλ της FORUM, σας προσφέρουμε custom χορηγικά πακέτα διαφόρων επιπέδων, ανάλογα με τις ανάγκες σας, που εξασφαλίζουν τη μέγιστη προβολή για το brand σας, κυρίαρχη επιρροή και άμεση σύνδεση με χιλιάδες επαγγελματίες της αγοράς καθώς και με τελικούς καταναλωτές.



Μια από τις βασικές μας μέριμνες είναι να προσφέρουμε στους πελάτες μας added value υπηρεσίες. Έτσι, δημιουργήθηκε το τμήμα FTS (Forum Total Solutions), το οποίο μπορεί να καλύψει τις ανάγκες σας σε:

- ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΠΕΡΙΠΤΕΡΩΝ
- ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ (HR, Catering, Καθαρισμός, Μεταφορές, Οπτικοακουστικά, Livestreaming)
- ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ (Εταιρικά events, Συνέδρια, Συνεντεύξεις Τύπου κ.λπ.)
- ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ (από την απλούστερη Εκτύπωση έ ως Φωτιζόμενα πάνελ, Ειδικές Κατασκευές, Εφαρμογές μεγάλων Διαστάσεων κ.λπ.)

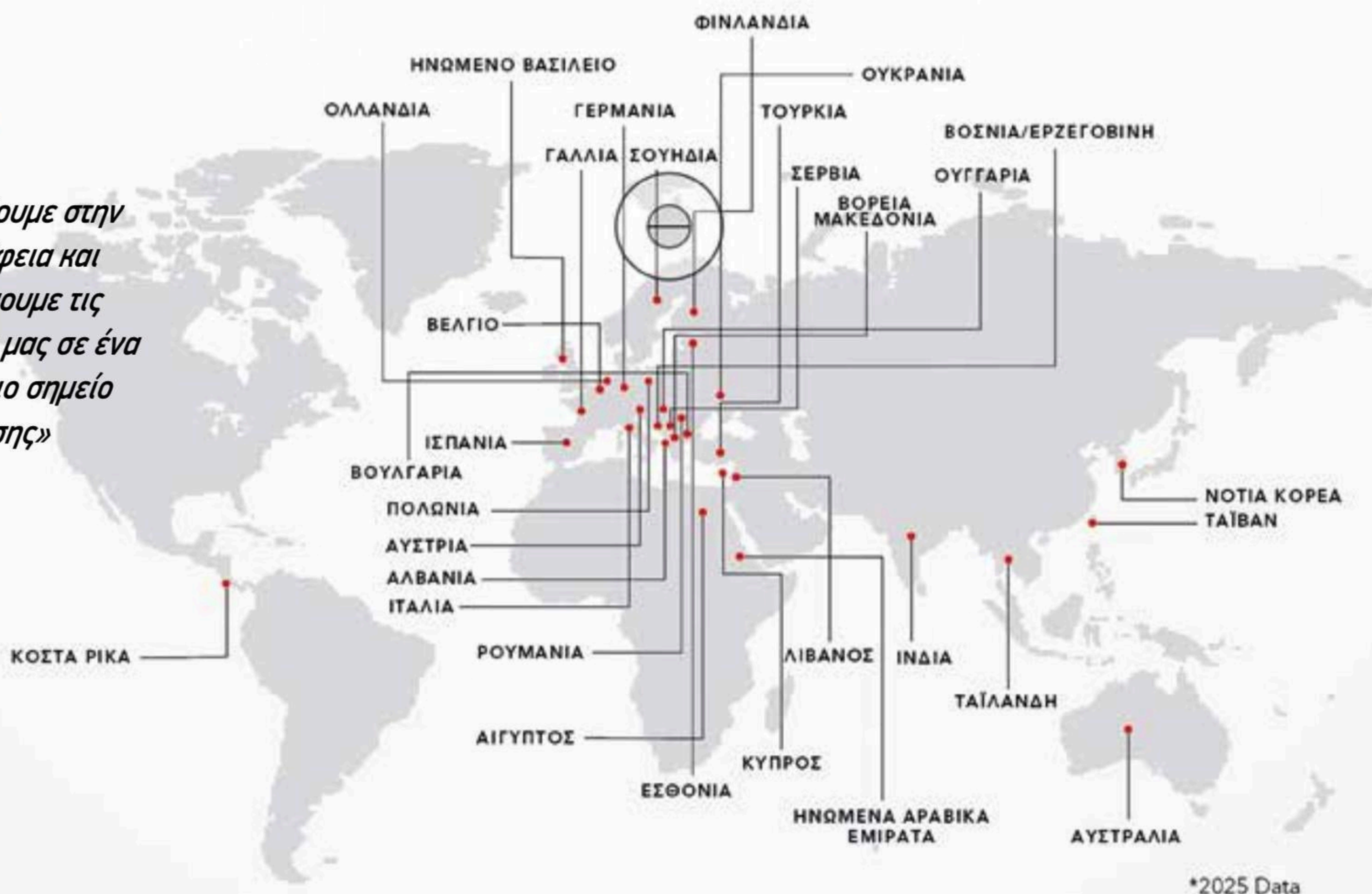
Θέλουμε να είμαστε ο έμπιστος και εξειδικευμένος συνεργάτης σας, από την κατασκευή, προμήθεια και παροχή όλων των αναγκών για την επιτυχή συμμετοχή σε μια έκθεση έως τον σχεδιασμό και τη διοργάνωση εταιρικών εκδηλώσεων και απαιτητικών events. Σας εξασφαλίζουμε εξειδικευμένη υποστήριξη και value for money λύσεις και υλικά.

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΚΘΕΤΕΣ & ADDED VALUE ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Οι εκθέσεις της FORUM SA αποτελούν ένα δυναμικό σταυροδρόμι καινοτομίας και παγκόσμιου εμπορίου. Η σταθερή και αυξανόμενη συμμετοχή ξένων εκθετών συμβάλλει καθοριστικά στον στόχο μας να καταστήσουμε την Ελλάδα κορυφαίο εμπορικό κόμβο για την Νοτιοανατολική Ευρώπη και τη Μεσόγειο.

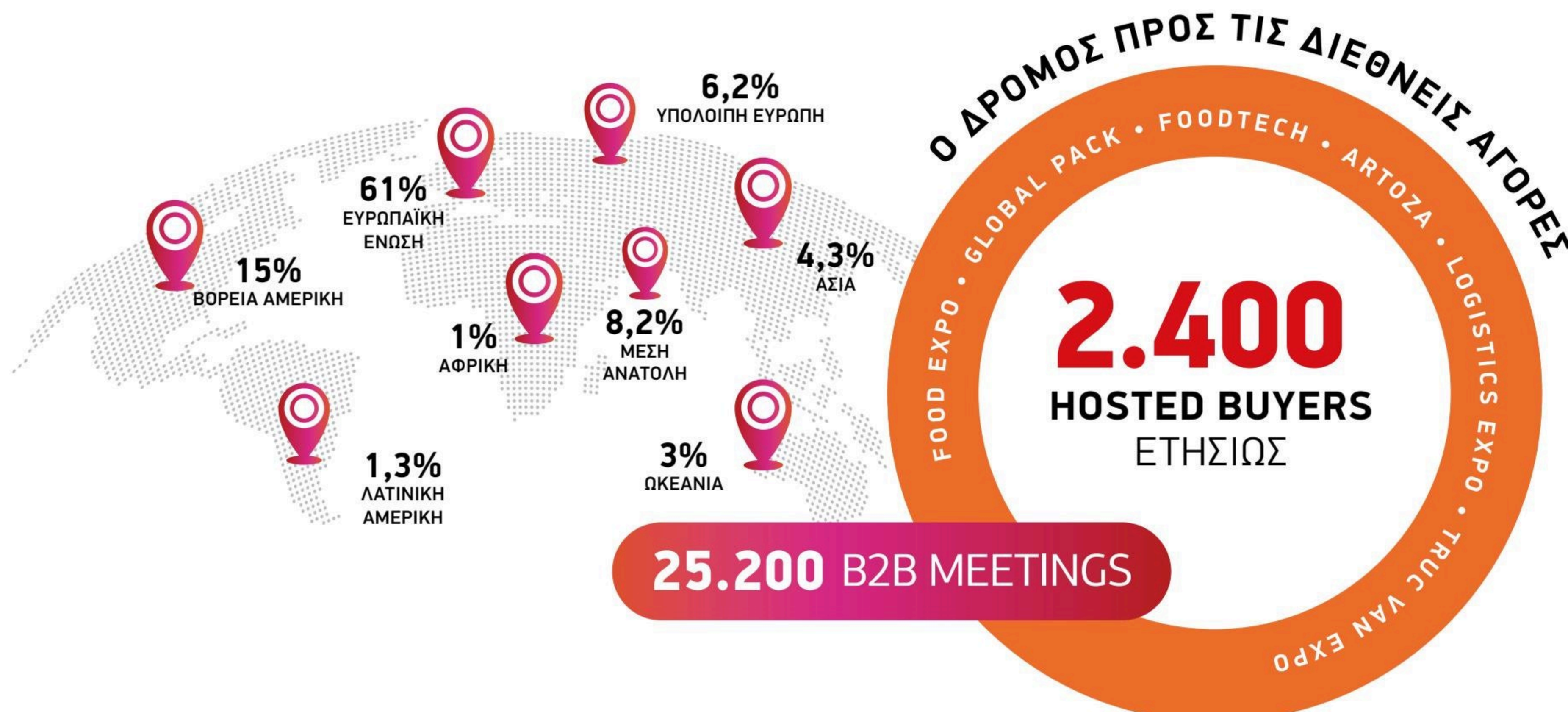


«Επενδύουμε στην εξωστρέφεια και μετατρέπουμε τις εκθέσεις μας σε ένα παγκόσμιο σημείο συνάντησης»



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ HOSTED BUYERS

Το πρόγραμμα Hosted Buyers είναι μια στρατηγική πρωτοβουλία που σχεδιάστηκε για να μεγιστοποιήσει την εμπορική εξωστρέφεια των εκθέσεων. Στόχος του είναι η προσέλκυση σημαντικών αγοραστών από όλο τον κόσμο, οι οποίοι αναζητούν νέα προϊόντα, καινοτόμες τεχνολογίες και στρατηγικές συνεργασίες στην Ελλάδα και την ευρύτερη περιοχή της Νοτιοανατολικής Ευρώπης.



ΕΡΧΕΤΑΙ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΓΙΟΡΤΗ ΤΗΣ ΚΑΒΑΛΑΣ

Με στόχο να αναδείξει το δροσιστικό και πλούσιο κόσμο της μπίρας, τα τοπικά προϊόντα κάθε είδους, καθώς επίσης την ιστορία, την ταυτότητα και την πολιτιστική κουλτούρα της πόλης, το Δημοτικό Πάρκο Φαλήρου Καβάλας θα υποδεχτεί το KABALA FESTIVAL για ένα ολοζώντανο happy weekend στις 25 και στις 26 Ιουλίου 2026. Είσοδος; ΕΛΕΥΘΕΡΗ!

Το KABALA FESTIVAL τελεί υπό την Αιγίδα του Δήμου Καβάλας, της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης, του Εμπορικού Επιμελητηρίου Καβάλας και της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Νομού Καβάλας.



Οι γειτονιές, οι δρόμοι, οι πλατείες της Καβάλας θα γεμίσουν με μουσική και χορό: συναυλίες με γνωστά ονόματα της ελληνικής μουσικής σκηνής, αλλά και με ανερχόμενα ταλέντα του τόπου, θα αποτελέσουν το πιο ξεχωριστό κάλεσμα. Πλούσιο πρόγραμμα δραστηριοτήτων που συνδυάζουν τη γαστρονομία με τον πολιτισμό και θα αναδείξουν την τοπική παραδοσιακή κουζίνα. Θεατρικές παραστάσεις, κουκλοθέατρο, παιχνίδια φαντασίας, face painting, ζωγραφική, πηλός, γωνιά με παραμύθια, πειράματα φυσικής και χημείας!

Χαϊνήδες και Έβη Αδάμου επί σκηνής

Το KABALA FESTIVAL υπόσχεται δύο αξέχαστες καλοκαιρινές βραδιές, γεμάτες μουσική, ρυθμό και συναίσθημα! Το ερκρηκτικό διήμερο συμπληρώνουν οι δύο συναυλίες, τις οποίες το κοινό μπορεί να παρακολουθήσει δωρεάν. Το Σάββατο 25 Ιουλίου από τις 20:30 έως τις 23:00 η σκηνή του φεστιβάλ υποδέχεται τους μοναδικούς Χαϊνήδες που θα μας παρασύρουν σε ένα αυθεντικό μουσικό ταξίδι γεμάτο παράδοση και ποιήση. Τη σκυτάλη παίρνει στις 26 Ιουλίου η λαμπερή Έβη Αδάμου, η οποία τις ίδιες ώρες (20:30 - 23:00) θα ξεσηκώσει το κοινό με τις μεγάλες της επιτυχίες και την αστείρευτη ενέργειά της.

Στο Καβάλα Festival οι επισκέπτες θα ανακαλύψουν:

- Κλασικά και πιο ιδιαίτερα είδη μπίρας από τις κορυφαίες ζυθοποιίες και μικροζυθοποιίες της Ελλάδας.
- Λαχταριστές προτάσεις για φαγητό από καντίνες.
- Τοπικά παραδοσιακά προϊόντα από αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, επιχειρήσεις τροφίμων, παραγωγούς και αγροτουριστικούς συνεταιρισμούς.

Πλούσιο πρόγραμμα δράσεων

Πέρα από τις συναυλίες, το κοινό που θα επισκεφτεί το KABALA FESTIVAL θα έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει δραστηριότητες που συνδέουν τη γαστρονομία με την ιστορία της Καβάλας, αναδεικνύοντας παραδοσιακές συνταγές του τόπου. Επίσης, οι μικροί φίλοι του φεστιβάλ θα έχουν την ευκαιρία να διασκεδάσουν με δραστηριότητες αποκλειστικά σχεδιασμένες για αυτούς. Η Τοπική Επιτροπή Καθηγητών Γερμανικής Γλώσσας Καβάλας θα πραγματοποιήσει τις εξής δράσεις: Ζωγραφική και εικαστικές δημιουργίες - Δημιουργικές χειροτεχνίες - Face Painting - Παιχνίδια και ομαδικές δραστηριότητες - Διασκεδαστικές δραστηριότητες γνωριμίας με τη γερμανική γλώσσα και κουλτούρα. Στο Kids Corner, οι μικροί επισκέπτες θα ζήσουν μια αξέχαστη γιορτινή εμπειρία! ■



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

60" PACK

ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ!

Το 60" PACK φέρνει στο προσκήνιο τις πιο ενδιαφέρουσες ιστορίες Συσκευασίας! Πρόκειται για μία σειρά από σύντομες συζητήσεις με επαγγελματίες της Συσκευασίας από όλους τους κλάδους προϊόντων!

Επαγγελματίες της Συσκευασίας, που ασχολούνται με την Πρωτογενή ή Δευτερογενή παραγωγή, τη Μεταποίηση ή το Εμπόριο, μιλούν μπροστά στον φακό και μεταφέρουν τα πολύτιμα insights τους.

Μοιράζονται τις πραγματικές καθημερινές προκλήσεις που έχουν αντιμετωπίσει σε θέματα συσκευασίας και περιγράφουν τις λύσεις που επέλεξαν να δώσουν. Παράλληλα, εκ-

φράζουν τη δική τους οπτική & τις σκέψεις τους για το μέλλον, σε ένα τοπίο που διαρκώς μεταβάλλεται, σε μία αγορά που καλείται να συμμορφωθεί σε νέες ρυθμιστικές απαιτήσεις, τόσο εντός των συνόρων όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Το σύντομο format των βίντεο και η mobile-first προσέγγιση που έχει υιοθετηθεί για την παραγωγή τους επιτρέπει την άνετη και εύκολη παρακολούθηση του υλικού

από τους χρήστες. Άλλωστε, όπως προδίδει και το όνομα αυτού του φρέσκου οπτικοακουστικού project, αρκούν 60 δευτερόλεπτα θέασης για να «βουτήξει» κανείς στο σύμπαν της Συσκευασίας!



**ΕΝΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑ
ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΓΙΝΕΙ
ΠΟΤΕ ΞΑΝΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ!**

Ποιοι συμμετέχουν στις συνεντεύξεις;

- Οι καλεσμένοι ομιλητές είναι:
- Ιδιοκτήτες / Ιδρυτικά στελέχη της εταιρίας που εκπροσωπούν.
- Στελέχη στη Γραμμή Παραγωγής / στο τμήμα Προμηθειών / στο τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης / στο τμήμα Αποθήκης και Διακίνησης / στο τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου.

Πού δημοσιεύονται οι συνεντεύξεις;

- Στα Social Media της έκθεσης Global Pack (Facebook, Instagram, LinkedIn)
- Στο site της έκθεσης www.globalpackexpo.gr
- Στο YouTube κανάλι Global Pack expo

“ Αρκούν 60 δευτερόλεπτα θέασης για να «βουτήξει» κανείς στο σύμπαν της Συσκευασίας! ”

Το 60" PACK είναι μια πρωτοβουλία της Διεθνούς Έκθεσης Συσκευασίας GLOBAL PACK, που διοργανώνεται από τη FORUM SA και αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες διεθνείς εκθέσεις για τη βιομηχανία ειδών συσκευασίας στη χώρα μας.

**ΜΙΑ ΣΕΙΡΑ ΑΠΟ
MINI - TALKS**

ΔΗΛΩΣΕ ΤΩΡΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ

& ΕΛΑ ΝΑ ΣΥΖΗΤΗΣΟΥΜΕ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΤΥΧΕΣ ΤΟΥ PACKAGING





Δημήτρης Μαντής
Πρόεδρος Συνδέσμου Βιομηχανιών
Παραγωγής Υλικών & Συσκευασίας
SYBIPYS

60 sec pack

Είναι έτοιμοι οι προμηθευτές υλικών συσκευασίας στην Ελλάδα για τα νομοθετικά κριτήρια που θα εφαρμόζονται το 2030;

Κωνσταντίνα Αγγέλη
Group Head of Sustainability
& Senior Project Manager
KORRES

60 sec pack

Ποιος είναι ο ρόλος των προμηθευτών στη διαδικασία της μετάβασης σε μία βιώσιμη συσκευασία;

Δημήτριος Καλογνωμάς
Διοικητής
ΚΑΛΟΓΩΝΟΜΑΣ
Εξοπλισμός για Εκδόσεις

60 sec pack

Ποιες προκλήσεις αντιμετωπίζετε κατά τη μετάβαση προς οικολογικά υλικά συσκευασίας;

**ΓΙΝΕ Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ
ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ!**

Αντώνης Παναγώτας
CEO & Founder
Isostevia

60 sec pack

Πόσο εξαρτάται η επιτυχία ενός νέου προϊόντος, από την καινοτόμο συσκευασία του;

Μάχη Κακαβά
CEO
ABC DESIGN

60 sec pack

Είναι πάντα εφαρμόσιμες στη γραμμή παραγωγής οι προτάσεις συσκευασίας που σχεδιάζονται από τη δημιουργική ομάδα;

Λυκούργος Μανωλιάδης
Deputy General Manager
DIAKINISIS
Logistics Services

60 sec pack

Εφαρμόζετε την τεχνητή νοημοσύνη στη λειτουργία της επιχείρησής;

Δείτε ΕΔΩ όλες
τις συνεντεύξεις:



PRE EVENT



LOGISTICS EXPO & TRANSPORTS ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ο ΙΣΧΥΡΟΣ ΣΥΜΜΑΧΟΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ



LOGISTICS EXPO:

Η ΝΟ 1 ΕΚΘΕΣΗ LOGISTICS ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ!

Η μεγαλύτερη έκθεση για τα LOGISTICS στην Ελλάδα έρχεται το 2026 στη Θεσσαλονίκη σε Νέες Ημερομηνίες!

Η LOGISTICS EXPO ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ επιστρέφει στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης, σε νέα ημερομηνία, το φθινόπωρο του 2026, και συγκεκριμένα το τριήμερο 16-18 Οκτωβρίου, για να δείξει τη ζωτική σημασία του κλάδου των Εμπορευματικών Μεταφορών και Logistics για την ελληνική οικονομία καθώς και τις δυνατότητες της Βόρειας Ελλάδας να καταστεί διεθνής δι-αμετακομιστικός κόμβος και κέντρο συνδυασμένων μεταφορών και logistics.

Μεγάλα ονόματα και πρωτοπόρες εταιρείες στον τομέα των Υπηρεσιών Μεταφορών, Logistics & Freight Forwarding, του

Εξοπλισμού Αποθηκών, του Αυτοματισμού, της Συσκευασίας Εμπορευμάτων και των Τεχνολογιών θα παρουσιάσουν σε χιλιάδες επαγγελματίες και στελέχη από όλο το φάσμα του εμπορικού και βιομηχανικού κόσμου -από την Ελλάδα, τα Βαλκάνια και τις διεθνείς αγορές- τις πιο σύγχρονες επαγγελματικές λύσεις και τεχνολογίες για την εφοδιαστική αλυσίδα, ικανές να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της εγχώριας και παγκόσμιας αγοράς.

Μην χάσετε την Έκθεση-ορόσημο, που αποτελεί τον πιο Ισχυρό Σύμμαχο του Κλάδου!

ΠΟΥ

ΚΤΗΡΙΑ
13 & 15
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΜΕΓΑΣ
ΧΟΡΗΓΟΣ



**16
ΟΚΤ**
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
10.00-18.00

**17
ΟΚΤ**
ΣΑΒΒΑΤΟ
10.00-18.00

**18
ΟΚΤ**
ΚΥΡΙΑΚΗ
10.00-18.00



ΤΟΜΕΙΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

- Υπηρεσίες Μεταφορών & Logistics
- Εξοπλισμοί Αποθήκης & Αυτοματισμοί
- Κατασκευή Αποθήκης & Υποδομές
- Πληροφοριακά Συστήματα
- Συσκευασία Εμπορευμάτων
- Επαγγελματικά Οχήματα - Ηλεκτροκίνηση & Εναλλακτικά Καύσιμα στην παράλληλη έκθεση 'TRUCK & VAN EXPO'

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Η έκθεση απευθύνεται σε ένα ευρύ φάσμα επαγγελματιών και φορέων που εμπλέκονται άμεσα ή έμμεσα στην αλυσίδα εφοδιασμού, στις μεταφορές και στην αποθήκευση, από τις εξής κατηγορίες:

- Εμπορικές Εταιρείες
- Οργανωμένο Λιανεμπόριο & Χονδρική
- Ηλεκτρονικά Καταστήματα (e-shops)
- Βιομηχανίες & Βιοτεχνίες (υπεύθυνοι procurement - warehouse managers - supply chain managers)
- Μεταφορές - Αποθήκευση - Διανομή - Courier
- Εκτελωνισμοί & Τελωνειακές Απλουστεύσεις
- Οδικές μεταφορές & Διανομές
- Συνδυασμένες Μεταφορές
- Κατασκευές
- Δημόσιοι Οργανισμοί

ΠΑΡΑΛΛΗΛΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ TRUCK & VAN EXPO ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Η TRUCK & VAN EXPO ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, μια εξειδικευμένη έκθεση για τα επαγγελματικά οχήματα, την ηλεκτροκίνηση, τα εναλλακτικά καύσιμα και τις τεχνολογίες μεταφορών, διεξάγεται παράλληλα με την LOGISTICS EXPO ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ.

Στην 'TRUCK & VAN EXPO', οι εκθέτες παρουσιάζουν κάθε τύπο επαγγελματικού οχήματος: από οχήματα μεταφοράς φορτίων και διανομών, ελαφρά van για μεταφορές σε επίπεδο city logistics έως και νέα μοντέλα βαρέων φορτηγών για εθνικές και διεθνείς οδικές μεταφορές. Οι επισκέπτες της 'Truck & Van Expo' θα έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για όλες τις τελευταίες εξελίξεις στην ηλεκτροκίνηση και τα εναλλακτικά καύσιμα καθώς και να ανακαλύψουν σύγχρονες λύσεις για ελαστικά, λιπαντικά, κ.λπ.



LOGI.C CONFERENCES: ΧΑΡΤΟΓΡΑΦΩΝΤΑΣ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

Παράλληλα με την έκθεση, θα διεξαχθούν και τα πολύ-συνέδρια LOGI.C, υπό την εποπτεία του περιοδικού Supply Chain & Logistics και με τη συνδιοργάνωση Φορέων και Συμβουλευτικών Εταιρειών του κλάδου. Κορυφαίοι ομιλητές από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα αναλύσουν όλα τα νέα που απασχολούν τον κλάδο, μοιράζοντας τεχνογνωσία και καλές πρακτικές.

Τα συνέδρια υποστηρίζονται από όλους τους συλλογικούς φορείς του κλάδου Logistics και στηρίζονται από τα ακαδημαϊκά ιδρύματα και τους Φορείς Γνώσης της Β. Ελλάδας.



ΔΗΛΩΣΤΕ ΤΩΡΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ! | T: 210 5242100 | E: sales@forumsa.gr |

ΩΡΙΜΟΤΗΤΑ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΩΣ HUB & ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 16 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

ΣΑΒΒΑΤΟ 17 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

11.00-13.00 Οριμότητα Εφοδιαστικής Αλυσίδας στον τομέα Τροφίμων:
Κενά και ευκαιρίες μεταξύ Βιομηχανίας & 3PL
Σε συνεργασία με την MENTOR-CHAIN

13.30-15.30 Οργάνωση και Ανάπτυξη Επιχειρήσεων
Logistics και Μεταφορών - Συμβουλές και Best Practices
Σε συνεργασία με την projectyou

15.30-17.30 Artificial Intelligence στην Εφοδιαστική Αλυσίδα της Β. Ελλάδας: Τι αξιοποιούν οι επιχειρήσεις και πώς προσαρμόζονται οι εργαζόμενοι στην νέα εποχή;
Σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Logistics Management Ελλάδος (ILME)

13.00-14.30 Εναλλακτικά Καύσιμα - Βιωσιμότητα & Εμπορευματικές Μεταφορές:
Τάσεις, Δυνατότητες και Προκλήσεις



Food Industry 360°

FISH DAY Παρασκευή 16 Οκτωβρίου

12.00-12.30	Προέλιευση & Ποιότητα
12.30-13.00	Φρέσκο, ιχθυοκαλλιέργεια & sustainability: η νέα εξίσωση αξίας
13.00-13.30	Ελευθέρας αλιείας vs εκτροφής: μύθοι, δεδομένα και αντιλήψεις
13.30-14.00	Ελληνική παραγωγή & εποχικότητα: ευκαιρία ή περιορισμός;
14.00-14.30	Formats που οδηγούν στην ανάπτυξη
14.30-15.00	Χρόνος ζωής & logistics: κρίσιμα σημεία στην αλυσίδα

DAIRY DAY Σάββατο 17 Οκτωβρίου

12.00-12.45	Γαλακτοκομικά σε μετάβαση: υγεία, καινοτομία και διαφοροποίηση
12.45-13.15	Health-driven dairy: protein, lactose- free & beyond
13.15-14.00	Το ελληνικό γιαούρτι ως διεθνές brand
14.00-14.30	Φυτικά υποκατάστατα: απειλή ή επέκταση κατηγορίας;
14.30-15.00	Βελτιστοποίηση παραγωγής γαλακτο/κών σε περιβάλλον υψηλού κόστους
15.00-15.30	Διαχείριση πρώτης ύλης: από τον παραγωγό στο εργοστάσιο

MEAT DAY Κυριακή 18 Οκτωβρίου

11.00-11.45	Παρόν και μέλλων του κρεοπωλείου
11.45-12.20	Σχεδιάζοντας το "σύγχρονο κρεοπωλείο"
12.20-13.00	Ready-to-cook & ready-to-eat: πώς αλληλάγει το καλήθι του καταναλωτή
13.00-13.45	Πού κατευθύνεται η αγορά κρέατος στην Ελλάδα το 2027;
13.45-14.15	Ιχνηλασιμότητα & ασφάλεια
14.15-15.00	Ψυχρή εφοδιαστική αλυσίδα: από τη σφαγή στο ράφι

ΝΕΕΣ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ

ΝΕΑ
ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΙΔΙΟΣ
ΤΟΠΟΣ

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ
ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ
& ΕΜΠΟΡΙΚΗ
ΔΥΝΑΜΙΚΗ

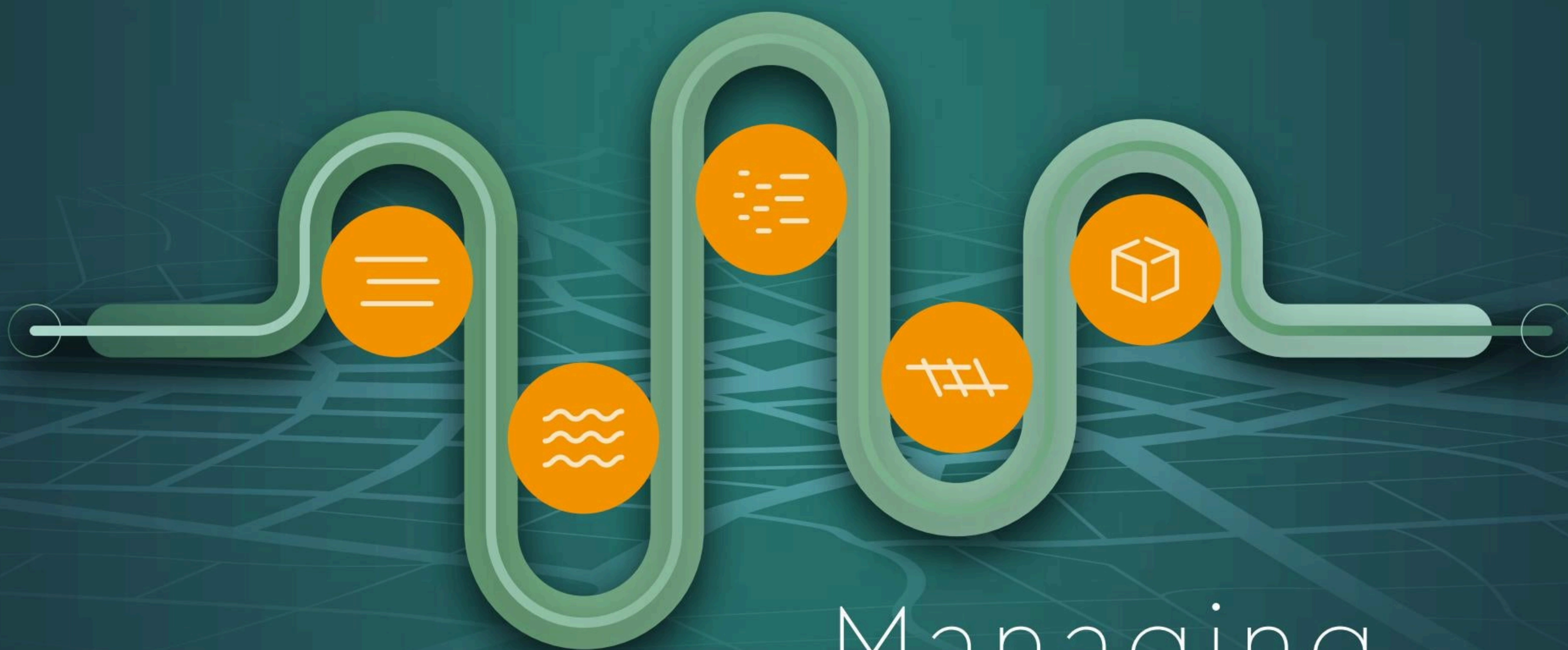
16/18
OKT
2026

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



LOGISTICS EXPO & TRANSPORTS ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ο ΙΣΧΥΡΟΣ ΣΥΜΜΑΧΟΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ



Managing Supply Chain Networks

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ



ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ



FORUM S.A.
Member of NürnbergMesse Group

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ
ΕΚΘΕΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

NEW PRODUCTS



Τυριά σε φέτες και τριμμένα

Η Kallas Incorporation παρουσιάζει τη σειρά τυριών σε φέτες και σε τρίμμα, με τις καταξιωμένες επωνυμίες Redda & Rosso. Τα προϊόντα τυποποιούνται σε ιδιόκτητες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στα Οινόφυτα και ξεχωρίζουν για τη γεύση, την υψηλή ποιότητα και το αξιόπιστο αποτέλεσμα τους, προσφέροντας ιδανικές λύσεις στους επαγγελματίες της εστίασης. Η σειρά τυριών σε φέτες περιλαμβάνει τα Redda Gouda & Edam 25 φέτες & 10 φέτες, Redda Cheddar 25 φέτες και Rosso Gouda & Edam 500g. Η σειρά των τριμμένων, που εμπλουτίζεται διαρκώς, περιλαμβάνει Gouda, Edam, Mozzarella, Cheddar, Regato, Gouda/Edam mix Κεφαλοτύρι Pizza Topping και Delicious Pasta σε συσκευασία του 1kg.

KALLAS INCORPORATION AE, Τηλ.: 210 2401830-2, www.kallasinc.com

Τραγανές, νόστιμες πατάτες

Οι Seasoned Wedges Skin On Crispy συνδυάζουν τη φυσική εμφάνιση της πατάτας με τη φλούδα, την πλούσια γεύση καρυκευμάτων και την εξαιρετικά τραγανή υφή. Ιδανικές ως συνοδευτικό για burgers, κρεατικά ή street food προτάσεις, προσφέρουν premium εικόνα στο πιάτο και υψηλή αποδοχή από τους καταναλωτές. Η σταθερή ποιότητά τους και η παρτεταμένη τραγανότητα τις καθιστούν μια αξιόπιστη επιλογή για επαγγελματικές κουζίνες που θέλουν να ξεχωρίζουν.



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

Χοιρινές μπουκιές πανέ

Οι ολοκαίνουργιες και πεντανόστιμες χοιρινές μπουκιές πανέ που δημιουργήθηκαν με μεράκι και επιστημονική γνώση από την ομάδα της HOUSE OF MEAT MIXΑΣ, βασίζονται στη φιλοσοφία της εταιρείας, που θέλει την καινοτομία να συναντά την παράδοση. Οι μπουκιές είναι χειροποίητες, ζουμερές, τραγανές και εύκολα διαχειρίσιμες. Οι μόνες από άτοφιο κρέας και με άριστη ποιότητας πανάρισμα. Νόστιμες, υγιεινές, δίνουν άμεση λύση για τον επαγγελματία και το ράφι. Διατίθενται για retail και Ho.Re.Ca..



X. MIXΑΣ AEBE, Τηλ.: 22680 29100, www.michas.biz

Τρεις νέες μαγιονέζες

Η γκάμα των προϊόντων της FYTEL Ελαιουργική εμπλουτίζεται με τρεις νέες μαγιονέζες, καλύπτοντας τις διαφορετικές ανάγκες του επαγγελματία. Η νέα σειρά περιλαμβάνει τις Mayo dressing 30% λιπαρά, Mayonnaise sauce 50% λιπαρά και Mayonnaise sauce 67% λιπαρά. Έχουν πλούσια γεύση, εξαιρετική υφή και σταθερή ποιότητα και αποτελούν ιδανική επιλογή για τους επαγγελματίες που αναζητούν αξιόπιστες λύσεις για κάθε χρήση. Η νέα σειρά είναι διαθέσιμη μέσω του δικτύου συνεργατών της FYTEL Ελαιουργική σε όλη την Ελλάδα.



FYTEL Ελαιουργική, Τηλ.: 210 5578280, www.fytel.gr

Dressing για burger

Οι νέοι κωδικοί της OMEGA HORECAMARKET ήρθαν και κάνουν τη διαφορά στο burger! Πρόκειται για τα νέα προϊόντα της σειράς RENAΚΟ: Dressing Παρμεζάνας, Sauce Burger και 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. Διαθέσιμα μέσω δικτύου συνεργατών Ho.Re.Ca.



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



Pulled pork & beef

Η εταιρεία FREECARN, με περισσότερα από 50 χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή και επεξεργασία κρέατος, προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις pulled meat υψηλής ποιότητας, σχεδιασμένες για τις ανάγκες της σύγχρονης εστίασης. Τα προϊόντα παρασκευάζονται με αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, προσφέροντας εξαιρετικά τρυφερή υφή και έντονη, αυθεντική γεύση. Έτοιμα προς χρήση και πλήρως προσαρμοσίμα, διατίθενται σε πολλαπλές μορφές και γευστικούς συνδυασμούς, από κλασικές BBQ επιλογές μέχρι πιο ιδιαίτερες διεθνείς γεύσεις. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της ευρείας γκάμας προϊόντων της FREECARN είναι η εταιρεία ΑΡΓΥΡΙΟΥ.

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

Έτοιμα κατεψυγμένα γεύματα

Η σειρά κατεψυγμένων έτοιμων γευμάτων Special Greatings της Αφοι Κομποτσιάρη ΑΕ, είναι εμπνευσμένη από την αυθεντική ελληνική γαστρονομική παράδοση. Με επιλεγμένες πρώτες ύλες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χωρίς συντηρητικά, προσφέρει γεύματα υψηλής διατροφικής αξίας που συνδυάζουν αυθεντική γεύση, ασφάλεια και ευκολία. Απευθύνεται σε δίκτυα της λιανικής, Ho.Re.



Ca. και διεθνείς αγορές, αναδεικνύοντας τη μεσογειακή διατροφή μέσα από αυθεντικές ελληνικές συνταγές. Η σειρά Special Greatings διατίθεται σε επαγγελματικές συσκευασίες αλλή και σε ατομικές, Retail.

ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε., Τηλ.: 210 5710480,
www.kobatsiaris.gr

Καλοκαιρινά, ελληνικά πιάτα

Για τους επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν αγαπημένες ελληνικές συνταγές –όπως το σπανακόρυζο, τα φασολάκια, οι μελιτζάνες, τα κολλοκυθάρια, οι πιπεριές και οι ντομάτες– με ελάχιστο κόπο και μεγάλη οικονομία σε υλικά και κατανάλωση ενέργειας, υπάρχει η ιδανική λύση από την Ελληνική Κουζίνα! Τα πιάτα είναι έτοιμα, υπερψυγμένα, με προτάσεις vegan συνταγών και διατίθενται για χονδρική και λιανική σε ατομικές συσκευασίες.



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

Μπιφτέκι mix

Μια νέα πρόταση για λαχταριστά και νόστιμα burger φέρνει η εταιρεία ΝΑΝΟΣ ΑΒΕΕ, με το Μπιφτέκι Mix, που δεν θα αφήσει κανέναν πελάτη σας ασυγκίνητο. 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.



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

Σάλτσες έτοιμες για χρήση

Με τη νέα σειρά Mise En Place, η Provil προσφέρει στους επαγγελματίες της κουζίνας μία ευρεία γκάμα από επιλογές σε έτοιμες σάλτσες, που διευκολύνουν την προετοιμασία των γευμάτων και εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε εφαρμογή. Διαθέτουν βελούδινη υφή και έντονη γεύση και είναι διαθέσιμες σε γεύσεις όπως Ριγανάτη, Σαγανάκι Τομάτα, Velluto Napoli, Σπετσοφάι, Arrabiata, Βουτύρου - Lemongrass, Hollandaise, Τομάτας Professional, Πίτσας, Ψητού Ψαριού, Κρασάτη, Τυριών, Forest, Μουστάρδας, Σμυρναίικη, Ψητού Κρέατος, Σαφράν και Γλυκιάς Πιπεριάς.

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





1



2

FATSIO ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΝΝΟΥΛΑΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Το παραδοσιακό Πολίτικο εστιατόριο Fatsio δεν αποτελεί απλώς έναν χώρο εστίασης, αλλά μια εκλεπτυσμένη γαστρονομική αφήγηση που γεφυρώνει δύο κόσμους: την κοσμοπολίτικη αύρα της Κωνσταντινούπολης και τη διαχρονική γοητεία της Αθήνας. Η απαρχή του χρονολογείται στο 1948, όταν ένας οραματιστής Έλληνας εστιατορικός ίδρυσε το πρώτο του κατάστημα στα Πριγκιπωνήσια πλησίον της Πόλης, μεταφέροντας στα πιάτα του την πολυεπίπεδη πολιτισμική ταυτότητα της περιοχής.

Οι ιστορικές αναταράξεις της δεκαετίας του 1960 ανέκοψαν βίαια τη συνέχεια αυτής της πορείας, καθώς η ελληνική κοινότητα της Κωνσταντινούπολης εξαναγκάστηκε σε μαζική έξοδο. Ωστόσο, μέσα από αυτή τη δοκιμασία γεννήθηκε μια νέα αρχή. Το 1969, το Fatsio αναγεννήθηκε στην Αθήνα, στο Παγκράτι, μεταφέροντας όχι μόνο συνταγές, αλλά και ένα ολόκληρο σύμπαν αισθήσεων, μνήμης και πολιτιστικής κληρονομιάς.

Η κουζίνα του εστιατορίου αποτελεί ύμνο στην Πολίτικη Κουζίνα, μια τέχνη που συνδυάζει τη λεπτότητα των μπαχαρικών με την αρμονία των υλικών και την υπομονή της παρασκευής. Κάθε πιάτο είναι επιμελώς σχεδιασμένο, με σεβασμό στην παράδοση αλλά και με μια διακριτική αίσθηση φινέτσας που ανα-



3

δεικνύει την αυθεντικότητα χωρίς υπερβολές. Οι γεύσεις είναι πολυδιάσπαστες, ισορροπημένες, σχεδόν αφηγηματικές, προκαλώντας τον πελάτη να συμμετάσχει σε μια βιωματική εμπειρία. Ο εσωτερικός χώρος του Fatsio ενισχύει αυτή τη μοναδική αίσθηση διαχρονικότητας. Οι χειροποίητοι ζωγραφισμένοι τοίχοι λειτουργούν ως καμβάς μνήμης, ενώ οι βαριές βελούδινες κουρτίνες προσδίδουν θεατρικότητα και βάθος στην ατμόσφαιρα. Τα ειδικά σχεδιασμένα σερβίτσια, διακοσμημένα με το λογότυπο του εστιατορίου, αποπνέουν μια αίσθηση παλαιάς αστικής κομψότητας, όπου κάθε λεπτομέρεια υπηρετεί την αισθητική συνοχή. Το προσωπικό, ευγενικό και άψογα καταρτισμένο, διατηρεί μια ελαφρώς τυπική στάση που θυμίζει την παλιά σχολή φιλοξενίας, εκεί όπου η εξυπηρέτηση δεν είναι απλώς λειτουργική, αλλά τελετουργική. Αυτή η προσήλωση στη λεπτομέρεια και η αφοσίωση στην ποιότητα καθιστούν το Fatsio έναν χώρο όπου η εμπειρία υπερβαίνει το φαγητό.

Εν τέλει, το Fatsio δεν είναι μόνο ένα εστιατόριο· είναι ένας ζωντανός φορέας πολιτισμού, μια εκλεπτυσμένη υπενθύμιση ότι η γαστρονομία μπορεί να λειτουργήσει ως γέφυρα ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν, προσφέροντας όχι απλώς γεύσεις, αλλά συγκίνηση και ταυτότητα. ■

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ
ΒΟΡΕΙΟΕΛΛΑΔΙΤΙΚΟΣ
ΓΥΡΟΣ

ΠΙΟ ΚΟΝΤΑ ΣΑΣ
ΑΠΟ ΠΟΤΕ.

ΟΛΗ Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΓΥΡΟΥ,
ΕΥΚΟΛΑ, ΓΡΗΓΟΡΑ,
ΠΑΝΤΟΥ ΚΟΝΤΑ ΣΑΣ!

Έτοιμος, προψημένος και γεμάτος γεύση, ο χοιρινός γύρος ΒΙΚΡΕ προσφέρει σταθερή ποιότητα και γρήγορο σερβίρισμα σε κάθε επαγγελματική κουζίνα. Φτιαγμένος από εκλεκτό χοιρινό και μαρινarisμένος με παραδοσιακή συνταγή, είναι ζουμερός, τραγανός και πάντα απολαυστικός.



BIKRE
TASTY MEAT

ΟΜΙΛΟΣ ΧΑΤΖΗΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ

ΚΑΒΑΛΑ
ΑΜΙΣΙΑΝΑ ΚΑΒΑΛΑΣ, Τ.Κ. 64100
Τ (+30) 2510 327084 | info@bikre.gr

ΑΘΗΝΑ
ΨΥΓΕΙΑ ΕΥΡΩΠΗΣ, ΠΕΤΡΟΥ ΡΑΛΛΗ 8, Τ.Κ. 11855
Τ (+30) 210 34 27 299 | info.athens@bikre.gr

www.bikre.gr

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

Το Χοιρινό Σουβλάκι
όπως δεν το έχεις
ξανά δοκιμάσει!

Premium MEGA SOUVLAKI®



100% ΧΕΙΡΟΠΟΣΗΤΟ

Premium-Κορυφαία ποιότητα,
μοναδική γεύση, υψηλή διατροφική αξία.
Η πραγματική επανάσταση στο Σουβλάκι.