

Chicken stripes

○ Διαλεχτό φιλέτο κοτόπουλο μέσα σε τραγανή κρούστα από νιφάδες καλαμποκιού.



KASIDIS

— est.1885 —

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

Όλη η γεύση στο τσεπάκι τους!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

Pitta Pocket

Οι πίτες Pocket Αλεξάκης ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες και πολύ μεράκι, είναι ιδανικές για να δημιουργήσετε εύκολα και γρήγορα το αγαπημένο σας σάντουιτς ή τοστ!



Food For Thought.gr



Στρογγυλή



Τετράγωνη



Οβάλ

ΣΕ 3 ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ
ΓΙΑ ΑΜΕΤΡΗΤΟΥΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ!

από το 1956
Αλεξάκης

Λουτρού 97, 13678 Αχαρνάι | Τ 210 2447299 | sales@alexakis-pittes.gr | www.alexakis-pittes.gr

ΓΕΜΗ 0005048801000

ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Εδώ και 20 χρόνια η Elvida Foods, η **πρωτοπόρος βιομηχανία παραγωγής γύρου**, υλοποιεί **καινοτόμες πρακτικές**. Βρίσκεται συνεχώς δίπλα στον Έλληνα επαγγελματία και τις ανάγκες του. Δημιουργεί και εξελίσσει **ποιοτικά προϊόντα** αναβαθμίζοντας τις διατροφικές συνήθειες των σύγχρονων καταναλωτών. Με τις ολοκληρωμένες προτάσεις της κρατά ψηλά τον πήχη της **ποιότητας** συνεχίζοντας να **πρωτοπορεί**.



HELLENIC GYROS



Στ. Γονατά 40 | Περιστέρι, Αθήνα | Τ: 210 5785051
www.elvidafoods.gr | www.hellenicyros.gr

ΤΟ ΔΕΞΙ ΧΕΡΙ ΤΟΥ

Chef





3psalads.gr



Χαρίστε έμπνευση στη μαγειρική φαντασία σας,
με περισσότερες από 150 παραδοσιακές
και διεθνείς συνταγές

sales@3psalads.gr

ΣΩΣ - ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ - ΤΣΑΤΝΕΪ - ΜΑΓΙΟΝΕΖΕΣ - ΚΕΤΣΑΠ - ΜΟΥΣΤΑΡΔΕΣ - ΣΑΛΑΤΕΣ - ΝΤΙΠ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ

6ο χλμ. Ε.Ο. Καρδίτσας - Αθηνών
43100 Καρδίτσα
Τ +30 24410 62255

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Λουτρού 18
13671 Αχαρνές
Τ +30 210 24 49700

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

4ο χλμ. Π.Ε.Ο. Βόλου - Λάρισας
38500 Βόλος
Τ +30 24210 67688

Γεύσεις που θα λατρέψεις!

Η εταιρία ΝΑΝΟΣ φέρνει κοντά σας την αυθεντικότερη ελληνική γεύση. Εξαιρετικής ποιότητας κρέας, μοναδικής και ξεχωριστής διατροφικής αξίας.

Η εταιρία ΝΑΝΟΣ ιδρύθηκε το 1977 και από τότε έως σήμερα ακολουθεί με απόλυτη ευθύνη όλα τα διεθνή πρότυπα παραγωγής και επεξεργασίας κρέατος.

Συνδυάζει τις παραδοσιακές συνταγές με υψηλής ποιότητας κρέας και σας προσφέρει προϊόντα με άριστη γεύση τέτοια, που κανείς από τους πελάτες σας να μην μπορεί ν' αντισταθεί!

PRIME Q

I. ΝΑΝΟΣ & ΣΙΑ Α.Ε.Β.Ε



Instagram icon nanosaeve.gr

Facebook icon nanosaeve

Website icon www.nanosaeve.gr

Phone icon +30 210 5590994-6

Email icon info@nanosaeve.gr

Location icon Τζαβερδέλλα | Ασπρόπυργος

46

Years Anniversary



NANOΣ
& ΣΙΑ

Το καλύτερο... έχει όνομα και ιστορία!

QUALITY





Στη Φάρμα Μητσόπουλος με παραπάνω από μισό αιώνα εμπειρίας στην παραγωγή και τυποποίηση κρέατος, συνεχίζουμε να επενδύουμε σε σημαντικό βαθμό στο σχεδιασμό και στη δημιουργία νέων καινοτόμων προϊόντων με στόχο τη διασφάλιση της επιτυχίας των συνεργατών μας, στο χώρο της εστίασης.



Η νέα σειρά προ-ψημένων προϊόντων περιλαμβάνει συνταγές από στόφιο κρέας υψηλής ποιότητας συνδυασμένο με μπαχαρικά και βότανα της ελληνικής γης.

Συνταγές από «σπίτι», όπου θα αγαπήσουν μικροί και μεγάλοι στο μενού του κάθε επαγγελματία.



Κρητικό, Αρχαία Κόρινθος | info@mitsopoulos.farm | T 27410 74162 | mitsopoulos.farm  farmamitsopoulos  farma_mitsopoulos





Σε ευέλικτες και ασφαλείς συσκευασίες.

Στόχος της νέας κατηγορίας είναι η μείωση του χρόνου παρέμβασης του επαγγελματία, ευελιξία και ταχύτητα, άρα ενεργειακή εξοικονόμηση, πάντα με γνώμονα τη σταθερή ποιότητα και τα υψηλά γευστικά χαρακτηριστικά.

Η γκάμα περιλαμβάνει την σειρά των προ-ψημένων γύρων όπως χοιρινό, κοτόπουλο, doner & al pastor, βόεια μπιφτέκια και ανάμεικτα με γραβιέρα, κεμπάπ πολίτικο και γεμιστό με γραβιέρα και τα καινοτόμα παναρισμένα από χοιρινό όπως pork nuggets και χοιρινό schnitzel, μέσα σε ευέλικτες συσκευασίες.



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 σεργίρουμε 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

BRESC

ΑΠΑΛΕΣ ΣΑΝ ΧΑΔΙ ΔΥΝΑΤΕΣ ΣΑΝ ΓΕΥΣΗ

ΥΓΡΕΣ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ - ΓΛΑΣΑ - ΣΑΛΤΣΕΣ

Πριν το BBQ βυθίστε το κρέας στη μαρινάδα για 24 ώρες πριν το ψήσιμο και αφήστε το να πάρει γεύση και άρωμα. Περικύστε ένα από τα γλάσα της προτιμήσεως σας λίγο πριν το βγάλετε από τη φωτιά για το τέλειο αποτέλεσμα. Γεμίστε το τραπέζι με σάλτσες και σως. Αναλόγως τη σως, μπορείτε να τη σερβίρετε επί τόπου στο πιάτο, σε μερίδες ή στο τραπέζι.



ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ | BEFORE GRILLING

- Το μυστικό συστατικό πριν το ψήσιμο.
- Η γεύση εισχωρεί στο κρέας πιο εύκολα, μέσω της όσμωσης.
- Δεν καίγεται από τη φωτιά.
- Αλείψτε 24 ώρες πριν το ψήσιμο.
- Εξαιρετικός γευστικός συνδυασμός.





ΓΛΑΣΑ ΤΕΛΕΙΩΜΑΤΟΣ

AFTER GRILLING

- Αλείψτε λίγο πριν το τέλος του ψησίματος.
- Ο τέλειος γευστικός συνδυασμός.
- Δώστε στο κρέας τη δική σας πινελιά με διάφορες, λαχταριστές γεύσεις.



ΣΑΛΤΣΕΣ ΕΘΝΙΚ

JUST ADD

- Υπέροχες, νέες δημιουργίες.
- Το τέλειο συνοδευτικό για το πιάτο σας.
- Μάνγκο και Χαμπανέρο: Φρουτένια, Γλυκιά, Πικάντικη γεύση.



ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



42

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ**

Οι σύγχρονοι τεχνίτες αλλαντοποιίας δεν επαναπαύονται στις δάφνες τους και προτείνουν με τόλμη τις δικές τους umami εκδοχές.



28

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ
ΧΜΑΣ MENU!**

Οι έτοιμες λύσεις της αγοράς προσφέρουν ευκολία, αξιοπιστία, αλλά κυρίως έμπνευση για ένα γιορτινό, άκρως χριστουγεννιάτικο μενού που θα αφήσει εποχή.

- 14 Editorial**
- 16 Ειδήσεις**
- 26 Meat News**
- 28 Αφιέρωμα**
Xmas menu
- 36 Συνέντευξη**
Π. Μητρόπουλος
- 38 Trends 2024**
- 42 Αφιέρωμα**
Αλλαντικά



64

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Τα ψητοποιηεία αλλιάζουν, επενδύουν στην ποιότητα και αναβαθμίζουν το μενού και τις υπηρεσίες τους, κερδίζοντας το στοίχημα της επόμενης ημέρας.



36

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τον κ. Παναγιώτη Μητρόπουλο,
Head of Sales Traditional HoReCa
της Elvida Foods.

- 54 Άρθρο**
Κάπνισμα αλλαντικών
- 56 Concept**
Dining like a Viking
- 60 Συνταγές**
New Year's Roasts
- 64 Ρεπορτάζ**
Upgraded ψητοποιηεία
- 68 Θέμα**
Μοναστηριακή Μπίρα

16

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



68

ΘΕΜΑ

Η μπίρα Trappist ακολουθεί την παραδοσιακή διαδικασία ζυθοποίησης, όπως την όρισαν οι μοναχοί του τάγματος των Κιστερσιανών.

60

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο Γιάννης Στανίτσας προτείνει δημιουργικές συνταγές με κρέας, στο πνεύμα των εορταστικών ημερών.



- 72 Θέμα**
Kitchen Suite
- 74 Παρουσίαση**
3P SALADS
- 76 Γαστροκαφεενεία**
Ara:zo, Ρόδος
- 80 Θέμα**
R&BDA 2023
- 84 Θέμα**
Κρέας εργαστηρίου
- 88 FOOD EXPO**
- 90 HORECA**
- 92 Νέα Προϊόντα**
- 96 Last Page**

ΝΙΤΣΙΑΚΟΣ



ΒΟΕΙΟ ΝΕΕΣ ΚΟΠΕΣ



www.nitsiakos.gr

Επικοινωνήστε με τον πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες!

ΒΙ.ΠΕ. Ιωαννίνων, Ροδοτόπι, 45500, Τηλ.: 2651057900 | Αγίας Σοφίας 17, Ασπρόπυργος, 19300 Αθήνα, Τηλ.: 2112000200



👉 Τα βασικά εργαλεία για να διατηρεί μία επιχείρηση ένα υψηλό επίπεδο λειτουργίας είναι η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού και η επιθυμία για διαρκή βελτίωση. 🗨️

Η εορταστική περίοδος είναι ήδη εδώ και οι επιχειρήσεις προετοιμάζονται πυρετωδώς για να ανταπεξέρθουν στις αυξημένες απαιτήσεις. Το βασικό ερώτημα όλων είναι τι θέλει τη δεδομένη στιγμή ο καταναλωτής; Από αυτή την ερώτηση, αλλιώστε, ξεκινά κάθε προσφορά αγοράς. Τι διαφορετικό μπορεί να προσφέρει μία επιχείρηση για να τον κερδίσει; Τι είδος μενού να προτείνει -μιας και μιλάμε για χώρους εστίασης- και πώς να παραμείνει κανείς ανταγωνιστικός; Η απάντηση σίγουρα δεν είναι μία, ωστόσο υπάρχει μία κοινή συνισταμένη που αποτελεί προαπαιτούμενο, για την επιτυχία κάθε εγχειρήματος. Κι αυτή δεν είναι άλλη από τη διασφάλιση της καλύτερης δυνατής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών. Το βασικό εργαλείο για να δι-

ατηρεί μια επιχείρηση ένα υψηλό επίπεδο λειτουργίας είναι η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού και η επιθυμία για διαρκή βελτίωση. Κι αυτό, αν και ακούγεται απλό, δεν είναι πάντα. Κυρίως γιατί συχνά, θεωρώντας εαυτούς ειδικούς

σε κάθε τι που αφορά την επιχείρηση, δεν απευθυνόμαστε πάντα στους κατάλληλους συνεργάτες γι' αυτή τη δουλειά. Η εκπαίδευση του προσωπικού απαιτεί συνδυασμό ικανοτήτων, γνώσεων, αληθιά και δεξιοτήτων από την πλευρά των εκπαιδευτών, οι οποίοι επίσης χρειάζεται να αναπτύσσονται, να διευρύνουν διαρκώς τις γνώσεις τους και να παραμένουν σε επαφή με τις εξελίξεις, προβλέποντας τις προκλήσεις που θα χρειαστεί να αντιμετωπίσουν οι εκπαιδευόμενοι στο μέλλον. Πολύ συχνά, δε, είναι και οι ίδιοι οι επιχειρηματίες εκείνοι που χρειάζεται να λάβουν αντίστοιχη εκπαίδευση για μία σειρά ζητημάτων που αφορούν την επιχείρηση, από το management και τα logistics μέχρι τη διαχείριση του προσωπικού. Σε κάθε περίπτωση, η αυτοβελτίωση μπορεί να είναι ένας πολύ εποικοδομητικός στόχος για όλους την νέα χρονιά. Σας εύχομαι ολόψυχα να τον κατακτήσετε!

Εύα Τούνα

Διευθύντρια Σύνταξης

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ

@psitomagazine



ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ

ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ (et@forumsa.gr)

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

(eth@forumsa.gr)

SENIOR ART DIRECTOR

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO

ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

ΚΑΤΙΑ ΜΟΛΦΕΤΑ

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

PROJECT MANAGER

Α. ΚΑΛΙΑΝΤΖΗ

ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ: Ν. ΚΟΥΜΑΝΗΣ

Θ. ΜΠΕΛΕΚΟΥΚΙΑΣ, Α. ΜΟΥΡΑΤΗ,

Δ. ΜΙΧΑΛΟΧΡΗΣΤΑΣ, Ι. ΜΑΡΓΕΛΗΣ,

Γ. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ, Μ. ΜΕΛΛΙΟΣ,

Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ, Ν. ΜΑΣΤΙΧΙΑΔΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

MARKETING DIRECTOR

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΜΠΑ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ DIGITAL

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ

ΓΩΓΩ ΤΡΙΚΕΡΙΩΤΗ

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

ΕΛΕΝΗ ΣΑΜΑΡΑ

PERSONAL ASSISTANT CEO

ΠΕΡΣΥ ΓΡΗΓΟΡΑΤΟΥ

HEAD OF SALES SUPPORT

Μ. ΣΠΙΧΟΠΟΥΛΟΥ

HEAD OF DATA ENTRY

ΑΛΕΚΑ ΚΑΚΚΑΒΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Δ. ΚΟΛΙΟΣ, Δ. ΤΣΙΤΣΟΣ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΜΠΑΞΑΣ ΑΕ

ΤΟ "ΨΗΤΟ" ΑΠΟΣΤΕΛΛΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ ΣΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: FORUM ΑΕ

Member of NürnbergMesse Group

ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328,

ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42

ΤΗΛ.: 210 5242100

info@forumsa.gr, www.forumsa.gr

ΜΕΛΟΣ



Ενωση Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
1983 - 2023

40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!

MAKRIS ATHENS

Κομψότητα και υψηλή γαστρονομία

Στα τέλη του Σεπτέμβρη ένα νέο hot spot υψηλής γαστρονομίας έκανε την εμφάνισή του στην καρδιά της Αθήνας. Ο λόγος για το «Makris Athens», που αποτελεί το νέο εστιατορικό project του ομίλου Domes. Εδώ, ο Chef Patron, Πέτρος Δήμας συνδυάζει παράδοση και γαστρονομική καινοτομία, αναδεικνύοντας την ουσία της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας μέσα από τρία degustation menus (Γένεσις, Ουτοπία, Φύσις Vegan). Τα πιάτα αντανakλούν την εποχικότητα και βιωσιμότητα, καθώς βασίζονται σε φρέσκα και εκλεκτά υλικά, προϊόντα που προέρχονται από τη φάρμα του MAKRIS και από μικρούς τοπικούς παραγωγούς. Όσον για το χώρο, ο αρχιτεκτονικός σχεδιασμός έχει σεβαστεί την αρχαία κληρονομιά που φέρει το ιστορικό κτίριο στο οποίο στεγάζεται το εστιατόριο. Απόδειξη, το εντυπωσιακό γυάλινο πάτωμα, που αποκαλύπτει αρχαία ευρήματα που βρίσκονταν εκεί από πάντα.

info

Δ/νση: Άστιγος 10 @ Ερμού 119, Αθήνα
Τηλ: 2160047777



1. Το βιολογικό τартάρ με ελληνικό μοσχαρίσιο φιλέτο, ακινό και φουντούκι είναι μία μικρή μπουκιά γεμάτη γεύση. 2. Το εστιατόριο «Makris» αποτελεί το νέο hot spot υψηλής γαστρονομίας.



Βιομηχανικό Συνέδριο από τον ΣΕΒ

Με το μήνυμα «Σχέδιο και Τομές για το μέλλον των δυνατοτήτων μας» (#SEV4Growth) ο ΣΕΒ διοργάνωσε στις 9/10 Βιομηχανικό Συνέδριο, στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, θέτοντας κρίσιμα ζητήματα για την ελληνική βιομηχανία. Την επόμενη ημέρα, στην Ανοικτή Εκδήλωση της Γενικής Συνέλευσης 2023, πραγματοποιήθηκε συζήτηση μεταξύ του Πρωθυπουργού, κ. Κυρ. Μητσοτάκη και του Προέδρου του ΣΕΒ, κ. Δ. Παπαλεξόπουλου. Στις εργασίες του συνεδρίου συμμετείχαν επιχειρηματίες και ανώτατα στελέχη επιχειρήσεων, καθώς και εκπρόσωποι ευρωπαϊκών και διεθνών οργανισμών.



Τρία νέα αστέρια Michelin για την Αθήνα

Ανακοινώθηκαν τον Οκτώβριο τα αστέρια του οδηγού Michelin για το 2023 και φαίνεται πως η Αθήνα διατηρεί όλα τα προηγούμενα και προσθέτει άλλα 3 στη συλλογή της. Το Delta βραβεύεται και πάλι με 2 αστέρια, ενώ το ένα αστέρι τους διατηρούν τα Botrini's, Hytra, Varouliko Seaside, The Zillers, το Pelagos του Four Seasons Astir Palace Hotel, το CTC, η Σπονδή και το Soil. Στην ίδια κατηγορία μπαίνουν για πρώτη φορά τα Hervé, το Tudor Hall του King George και το Patio του The Margi. Soil και Delta (photo) μάλιστα διατηρούν και το πράσινο αστέρι Michelin (Michelin Green Star) ενώ δίπλα τους μπαίνει και το Patio.



Hot News

Ο ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

Την προώθηση των Π.Γ.Ε Οίνων της Αττικής στο Ηνωμένο Βασίλειο οργάνωσε η Περιφέρεια Αττικής, στο πλαίσιο του Προγράμματος Προώθησης Οίνων Ποιότητας της Περιφέρειας Αττικής σε Τρίτες Χώρες (ΗΠΑ-Καναδάς, Ιαπωνία, Κορέα, Ηνωμένο Βασίλειο). Η προώθηση αφορούσε τους οίνους Ελευσίνα Αττικής Μαρκόπουλο και Πλαγιές Κιθαιρώνα και περιελάμβανε επίσκεψη Βρετανών επαγγελματιών στα Οινοποιεία της Αττικής.

ΧΡΟΝΙΑ ΟΡΟΣΗΜΟ ΤΟ 2023 ΓΙΑ ΤΗΝ PALIRIA

Όπως αναφέρθηκε, στο πλαίσιο συνέντευξης τύπου, το 2023 εξελίσσεται σε χρονιά «ορόσημο» για την Παλίρροια καθώς αναμένεται να εμφανίσει έσοδα της τάξης των 100 εκατ. ευρώ. Η φετινή εξαγορά της βιομηχανίας κατεψυγμένων ζυμών Τσαμπάσος δίνει σημαντική ώθηση στα μεγέθη της, ενώ προσδίδει και νέα αναπτυξιακή ώθηση στην διεθνή παρουσία του ομίλου.



ΝΕΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ COCA-COLA 3E

Ο Alin Cojocaru είναι το νέο πρόσωπο στο ΔΣ της Coca-Cola Τρία Έψιλον αναλαμβάνοντας τον ρόλο του Αντιπροέδρου. Ανήκει στο δυναμικό του Ομίλου Coca-Cola HBC από το 2016 και τον Ιούλιο ανέλαβε καθήκοντα Chief Financial Officer στην Coca-Cola Τρία Έψιλον για την Ελλάδα και Κύπρο. Στη συγκεκριμένη θέση μετακινήθηκε από τη θυγατρική του ομίλου στην Τσεχία όπου επί τριετία διατηρούσε ανάλογο ρόλο.

SELECT



πάει σε
όλους
και
με
όλα.

ØΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΣΕ: 15cm • 17cm

ΠΙΤΑ Π'ΟΛΑ

f SelectBakerySA

www.selectbakery.gr

select.bakery

ΖΟΗΟΣ

«Καταφύγιο» γεύσης

Στον καταπράσινο κήπο του ξενοδοχείου Electra Palace Athens, εδώ και λίγους μήνες έχει ανοίξει τις πόρτες του το εστιατόριο «zohós». Φωλιασμένο σε ένα γαλήνιο «καταφύγιο» το νέο αυτό στέκι γεύσης θέτει στο επίκεντρο τον «μεζέ» και συνδυάζει ελληνική παράδοση και δημιουργικότητα με τον πιο νόστιμο τρόπο. Ο executive chef Σάκης Βενέτης μαζί με τον chef de cuisine Χάρη Αντωνόπουλο συνεργάζονται με ντόπιους αγρότες, κτηνοτρόφους και ψαράδες, καλλιεργούν τα δικά τους βότανα και ετοιμάζουν πιάτα, έχοντας ως βασική αρχή τους την μαγειρική πρακτική “nose-to-tail”, ελαχιστοποιώντας τη σπατάλη και προάγοντας τη βιωσιμότητα. Μεταξύ άλλων, στο μενού ξεχωρίζει το «κλέφτικο», αλλιά και η κρεμμυδόπιτα Καρπάθου.

info

Δ/ση: Ναυάρχου
Νικοδήμου 18-20,
Αθήνα
Τηλ: 210 3370035



1. Ο executive chef Σάκης Βενέτης (δεξιά) μαζί με τον chef de cuisine Χάρη Αντωνόπουλο (αριστερά).
2. Το εστιατόριο βρίσκεται στον καταπράσινο κήπο του ξενοδοχείου Electra Palace Athens. 3. Στο «zohós» η γευστική εμπειρία ξεκινά με χειροποίητο ψωμί και κρεμώδες φυτικό βούτυρο.

» Συμμετοχή της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας στη μπύρα "ΝΗΣΟΣ"

Την αποκλειστική διανομή των ζύθων «Νήσος» αναλαμβάνει η Ολυμπιακή Ζυθοποιία ενώ αποκτά και μικρή συμμετοχή στο μετοχικό της κεφάλαιο. Στόχος της νέας συνεργασίας, όπως επισημαίνεται σε σχετική ανακοίνωση, είναι η διεύρυνση της διανομής της τηνιακής ζυθοποιίας και η περαιτέρω ενίσχυση της παρουσίας της Νήσος, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Σημειώνεται ότι το χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της αποτελείται από τις: ΝΗΣΟΣ Greek Island Pilsner, ΝΗΣΟΣ All Day, ΝΗΣΟΣ Θοδή, ΝΗΣΟΣ 7 Μποφόρ, ΝΗΣΟΣ APOCALYPSH και ΝΗΣΟΣ Pure Lager. Η συνεργασία, αφορά στην αποκλειστική διανομή, τόσο στο σύνολο της ελληνικής επικράτειας όσο και στο εξωτερικό, σε αγορές όπου δραστηριοποιείται η Ολυμπιακή Ζυθοποιία.



» Συνάντηση ΠΟΕΣΣΕ με το Δήμαρχο Θεσσαλονίκης

Στο πλαίσιο της ΔΕΘ, πραγματοποιήθηκε τον Σεπτέμβριο συνάντηση της ΠΟΕΣΣΕ με το Δήμαρχο Θεσσαλονίκης κ. Κωνσταντίνο Ζέρβα. Στη συνάντηση συμμετείχαν εκτός από τον Πρόεδρο της Ομοσπονδίας, κ. Γιώργο Καββαθά, ο Γεν. Γραμματέας κ. Ιω. Δαβερώνης, το Μέλος της Διοίκησης κ. Σ. Κοτσαμπάς και το Μέλος της Διοίκησης της ΠΟΕΣΣΕ και Πρόεδρος της Ένωσης Εστιατόρων Ψητοπωλών Θεσσαλονίκης κ. Γ. Φιλοκώστας. Οι προοπτικές ανάπτυξης της τοπικής οικονομίας βρέθηκαν στο επίκεντρο της συζήτησης.



Από αριστερά: Ιωάννης Δαβερώνης, Γιώργος Καββαθάς, Κων/νος Ζέρβας, Γιάννης Φιλοκώστας και Σωτήρης Κοτσαμπάς.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΤΡΙΦΤΗΣ ΤΥΡΙΟΥ

Το τρίψιμο του τυριού γίνεται πιο εύκολο από ποτέ. Τοποθετείτε το τυρί στη συσκευή Yisawroy και στη συνέχεια την περιστρέφετε.

★ amazon.com.uk ★



ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΜΑΧΑΙΡΙ

Κομψό ιαπωνικό μαχαίρι της SWYSH με κοφτερή ατσάλινη λεπίδα και κυρτή ξύλινη λαβή. Το σετ διαθέτει θήκη, πανί καθαρίσματος και ακονιστήρι.

★ amazon.com.uk ★



ΜΥΛΟΣ ΚΛΕΨΥΔΡΑ

Χειροκίνητος μύλος μπαχαρικών, αλατιού ή πιπεριού διπλής κατεύθυνσης από την LIUASMUE σε σχήμα κλεψύδρας με μηχανισμό ρείανσης.

★ amazon.com.uk ★

Οι τηγανιτές πατάτες «μιλάνε» μόνο με

delizio
Gold



Μόνο με το ποιοτικό λάδι **Delizio Gold** οι τηγανητές πατάτες αποκτούν μοναδική νοστιμιά γιατί:

- Είναι 100% φυτικό προϊόν.
 - Έχει φρέσκο άρωμα εσπεριδοειδών όταν θερμαίνεται για πρώτη φορά.
 - Τα τηγανισμένα προϊόντα δεν γυαλίζουν και είναι στεγνά.
 - Έχει ευχάριστη γεύση ακόμη και στα παναρισμένα.
- Επιπλέον:**
- Είναι το πιο οικονομικό λάδι φριτέζας.
 - Έχει διάρκεια 88 ώρες συνεχούς τηγανίσματος.




ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τρώων 19Α • Περιστερί • Τηλ.: 210 5755870
Fax: 210 5755365 • E-mail: eletro@otenet.gr • www.eletro.gr

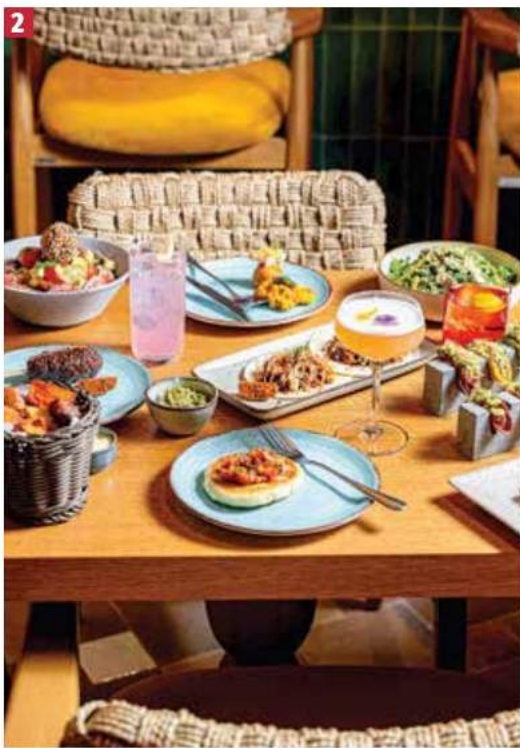
PALOMA'S

Cocina Latinoamericana

«Αέρας» Λατινικής Αμερικής φυσάει από τα τέλη Σεπτεμβρίου στο Κοθωνάκι. Στο άρτι αφιχθέν «Paloma's» οι παστέλ τόννοι κυριαρχούν, ενώ τα βλήματα «κλέβει» η ανοιχτή κουζίνα. Το μενού, το οποίο επιμελείται ο σεφ Χάρης Τζαν, βασίζεται στη λογική του sharing και προσφέρει πολλές επιλογές, στις οποίες είναι εμφανείς οι γαστρονομικές επιρροές από το Μεξικό, τη Βραζιλία και το Περού. Στα "must try" πιάτα του εστιατορίου είναι το taco raw beef με σάλτσα μανιταριών, τουρσί ενοκί, κρεμώδες αβοκάντο & κρόκο αυγού, το tiradito με ψάρι ημέρας, τραγανό φαγόπυρο και leche mango, οι κροκέτες από γουσα, αλλιά και τα anticucho (στικς απο κρέας) από wagyu beef. Τις γευστικές προτάσεις συμπληρώνουν τα signature cocktails, με το Clarified Strawberry Paloma να ξεχωρίζει στη σχετική λίστα.

info

Δ/ση: Χάρτος 43, Κοθωνάκι
Τηλ: 210 7299373



1. 2. Στο «Paloma's» το μενού επιμελείται ο σεφ Χάρης Τζαν, ο οποίος αντλεί γαστρονομικές επιρροές από το Μεξικό, τη Βραζιλία και το Περού.

Δράση “Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2023”

Με πολύ μεγάλη συμμετοχή, για ακόμη μια χρονιά, ολοκληρώθηκε η δράση «Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2023» της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, με επισκέψεις του κοινού στα ζυθοποιεία – μέλη της Ένωσης σε όλη τη χώρα. Τα ζυθοποιεία που συμμετείχαν στην δράση για το 2023 ήταν: Αθηναϊκή Ζυθοποιία, Έλιξη Μικροζυθοποιία, Ζυθοποιία Πηνειού, Κρητικές Ζυθοποιίες -Ζηδιανάκης, Κρητική Ζυθοποιία, Μικροζυθοποιία Κυκλάδων στην Τήνο, Μικροζυθοποιία Local streets beer, Μικροζυθοποιία Septem, Ολυμπιακή Ζυθοποιία και Siris Craft Brewery.



Όμιλος Goody's - Everest: Επιστροφή στην κερδοφορία

Η καινοτομία σε προϊόντα και υπηρεσίες και η ενίσχυση του brand equity των σημάτων του, αποτελούν βασικούς στρατηγικούς πυλώνες ανάπτυξης του Ομίλου Goody's τη φετινή χρονιά. Αναφορικά με το 2022, ο όμιλος αναπτύχθηκε με ρυθμούς της τάξης του 71%, με τον συνολικό τζίρο να αγγίζει τα €220 εκατ. ενώ επέστρεψε σε κέρδη (€1,14 εκατ.) μετά τις ζημιές ύψους €4,64 εκατ. το 2021. Από τα σήματα του ομίλου τη μεγαλύτερη ανάπτυξη κατέγραψε η La Pasteria (+74,3%), ακολουθούμενη από τα Flocafe (+61,7%), τα Goody's (+41,3%) και τα Everest (+30,6%). Ο πρωταρχικός στόχος παραμένει η αναβαθμισμένη εμπειρία του καταναλωτή σε κάθε συναλλαγή με τα σήματά του ομίλου.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΟΡΥΦΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟΣ

Για άλλη μια χρονιά, τέσσερα προϊόντα ΗΠΕΙΡΟΣ ξεχώρισαν σε διαγωνισμούς γεύσης. Η ήδη πολυβραβευμένη Φέτα ΠΟΠ ΗΠΕΙΡΟΣ και το ΗΠΕΙΡΟΣ Ελαφρύ, απέσπασαν από ένα Πλατινένιο Βραβείο στα Olymp Taste Awards 2023, ενώ η ΗΠΕΙΡΟΣ Αλειφωτή κέρδισε το Χρυσό Βραβείο. Παράλληλα, η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΗΠΕΙΡΟΣ, διακρίθηκε με 2 αστέρια στον διαγωνισμό Great Taste Awards 2023, αποσπώντας πολύ θετικά σχόλια.

ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΒΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΣΤΗΝ Ε.Ε. Ο ΘΩΜΑΣ ΜΟΣΧΟΣ

Ο Θωμάς Μόσχος (Φάρμα Μόσχου), από την Καστοριά ανακηρύχθηκε καλύτερος παραγωγός βιολογικών προϊόντων, στα βραβεία EU Organic Awards 2023 της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο Θωμάς Μόσχος είναι βιολογικός κτηνοτρόφος με έδρα την Καστοριά, με εξειδίκευση στην εκτροφή προβάτων και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.



ΤΟ CHEF'S CLUB ΣΤΟ “TASTE THE MEDITERRANEAN”

Στο 11ο Διεθνές Φεστιβάλ "Taste The Mediterranean" που διοργανώθηκε στο Split της Κροατίας τον Οκτώβριο συμμετείχε η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος εκπροσωπώντας τη χώρα μας. Στη διάρκεια του ο chef Χρήστος Άμαντος παρουσίασε μεταξύ άλλων masterclass με τίτλο "Verrine Meze" σε σπουδαστές και επαγγελματίες εισάγοντάς τους στη νοοτροπία του μεζέ με εναλλακτικό τρόπο στυλίσματος.

Hot News

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ 82,4 ΚΑΡΑΤΙΩΝ*

*ΚΑΡΑΤΙΑ=ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ



Όπως τα καράτια αναδεικνύουν την αξία των κοσμημάτων έτσι και η σύνθεση της μαγιονέζας αναδεικνύει την ανώτερη ποιότητά της και την απaráμιλλη νοστιμιά της.

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

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




ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ETHER

Άρωμα Μεσογείου στην Ηλιούπολη

Το new entry στη γαστρονομική σκηνή της Ηλιούπολης ακούει στο όνομα «Ether». Εκτός από τη δροσερή αυλή και τον καλαίσθητο εσωτερικό χώρο, στο εστιατόριο ξεχωρίζει η open space κουζίνα. Η φιλοσοφία του «πατάει» στη μεσογειακή κουζίνα, ενώ τηρείται πιστά η αρχή της εποχικότητας, με το μενού να ανανεώνεται τακτικά. Στη φθινοπωρινή εκδοχή ξεχωρίζει, η παντζαροσαλάτα, το αρνί φρικασέ με χόρτα εποχής, αυγολέμονο και μυρωδικά, το ψητό ψάρι ημέρας με χόρτα εποχής τσιγαριστά και σάλτσα κακαβιά, ενώ υπάρχουν και vegan επιλογές όπως το ριζότο με ρεβυθάδα και μανιτάρια. Ο επισκέπτης θα βρει εδώ 30 περίπου ετικέτες κρασιού από τον ελληνικό αμπελώνα, ενώ υπάρχουν επιλογές σε μπίρες και κοκτέιλ.

info

Δ/νση: Πριάμου 2,
Ηλιούπολη
Τηλ: 210 9919499



1. Η ομάδα του Ether. 2. Το αρνί φρικασέ με χόρτα εποχής, αυγολέμονο και μυρωδικά ξεχωρίζει στον κατάλογο. 3. Η αυλή αποτελεί το ιδανικό σημείο για να απολαύσει κάθε επισκέπτης το γεύμα του.



3

> ΚΟΤΙΝΟΣ 2024: Έναρξη διαγωνισμού ελαιολάδου

Ξεκίνησε την 1η Νοεμβρίου παράλληλα με την έναρξη της νέας ελαιοκομικής περιόδου και ο καταξιωμένος Διεθνής



Διαγωνισμός Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ΚΟΤΙΝΟΣ. Έτσι, η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς ΦΙΛΑΙΟΣ καλεί τους ελαιοπαραγωγούς και τυποποιητές ελαιολάδου να διεκδικήσουν για τα προϊόντα τους, μια θέση μεταξύ των κορυφαίων εξαιρετικών παρθένων ελαιο-

λάδων της τρέχουσας εσοδείας 2023/24. Για αιτήσεις συμμετοχής: Γραμματεία ΦΙΛΑΙΟΣ (info@filaios.org).

> FORUM SA: Εταιρική εκδήλωση

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο εκδήλωση της FORUM SA-Member of NürnbergMesse Group, παρουσία όλων των υπαλλήλων, ενώ ο CEO της FORUM, κ. Θανάσης Παναγιώτης και ο Οικονομικός Διευθυντής, κ. Στράτος Αποστολάκος, παρουσίασαν τη στρατηγική του Ομίλου έως το 2026. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και οι συνάδελφοι του NürnbergMesse Group: Julia Holzinger, Senior Manager Int. Relations & Business Management, Christine Kudla, Manager Int. Relations & Business Management, Dr. Maximilian Maier, Head of Business Analytics & Strategy, Nina Schiffer και Isabelle Amtmann, Managers Business Analytics & Strategy.



Αναμνηστική φωτογραφία του προσωπικού της FORUM.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΚΟΥΤΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Το masala dabba από την Pick N Save διαθέτει 7 ξεχωριστές θήκες και είναι ιδανικό για την οργάνωση των μπαχαρικών κάθε κουζίνας.

★ amazon.com.uk ★



ΣΕΤ ΓΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Η MISUVRSE παρουσιάζει ένα εργονομικό σετ εργαλείων που καθιστά πανεύκολο τον καθαρισμό γαρίδων, αστακών κι άλλων θαλασσινών.

★ amazon.com.uk ★



ΚΟΦΤΗΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Με μία περιστροφή του κόφτη της εταιρείας wzzbd το βούτυρο ψιλοκόβεται εύκολα ακόμα κι αν προέρχεται κατευθείαν από το ψυγείο.

★ amazon.com.uk ★

CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED



Αφήστε την
πρώτη **μπουκιά**
να αποφασίσει

Πατάτες τραγανές παντού & πάντα

- Extra τραγανές για αληθινή απόλαυση!
- Μένουν ζεστές και τραγανές ακόμα και μετά από 30 λεπτά!



Seasoned Wedges Skin on

- Σούπερ τραγανές κυδωνάτες πατάτες που δεν χάνουν την τραγανότητά τους με το delivery
- Διαλεγμένες από τις καλύτερες ποικιλίες πατάτας και με υπέροχη γευστική επικάλυψη
- Αυθεντική γεύση πατάτας για κάθε κομμάτι, επικαλυμμένο με ειδικό πανάρισμα για σούπερ τραγανότητα
- Προτηγανισμένες σε ηλιέλαιο

BLESS ME FATHER

“Bites, Music & Holy Spirits”

Το «Bless me father» αποτελεί τη νέα προσθήκη στην πλάτεια Καρύτση. Πρόκειται για ένα all day bar restaurant, το οποίο ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του και έχει ως μότο το «Bites, Music & Holy Spirits». Το νέο αυτό hot spot δίνει έμφαση τόσο στο ποιοτικό φαγητό όσο και στο κομμάτι του ποτού. Το μενού επιμελείται ο σεφ Ασημάκης Χανιώτης και κινείται στη λογική του bar food, με επιλογές όπως το beef burger sando και το fried chicken, που ανεβαίνει επίπεδο χάρη στον συνδυασμό nori, kombu και μαγο πάπρικας. Η μπάρα φέρει την υπογραφή του Αλέξανδρου Γκικόπουλου με signature προτάσεις στα κοκτεϊλ και μία ενημερωμένη κάβα κρασιού.

info

Δ/ση: Πλάτεια Καρύτση 2, Αθήνα
Τηλ: 6988 011323



1. Το fried chicken αποτελεί ένα από τα must try πιάτα του μενού. 2. Το «Bless me father» αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για κάθε ώρα τη μέρας.

Συνάντηση του ΕΛΛΑΔΙΚΑ ΜΑΣ στη Λέσβο

Στα τέλη Σεπτεμβρίου πραγματοποιήθηκε η 15η Ολομέλεια της ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ στο Πλωμάρι Λέσβου, καθώς αποτελεί την έδρα τριών Μελών της Κοινότητας, του Ούζου Πλωμαρίου Ι. Βαρβαγιάννη και του Ούζου Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου και του τυροκομείου Θυμέλης, οι οποίοι ήταν οικοδεσπότες της. Στη διάρκεια της Κλειστής Ολομέλειας, συζητήθηκαν τα επόμενα βήματα για τα project που υλοποιεί η ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ αλλά και το αποτύπωμα της Κοινότητας στην ελληνική κοινωνία και στον άνθρωπο.



ECOFROST: Γιορτάζει 20 χρόνια!

Με εγκαταστάσεις στη Βέλγικη περιφέρεια της Βαλθονίας, και βασισμένη σε 3 γενιές εμπειρίας των οικογενειών HOFACK και VERVAEKE, η ECOFROST έχει αναπτύξει δίκτυο εξαγωγών σε περισσότερες από 110 χώρες. Χρησιμοποιώντας τεχνολογία αιχμής παρέχει στους πελάτες της προϊόντα υψηλής ποιότητας, ενώ προσφέρει μεγάλη ποικιλία κοπών και σπασιαλιτέ πατάτας. Στη χώρα μας, μέσω της αποκλειστικής συνεργασίας της με την εταιρεία ΑΡΓΥΡΙΟΥ, έχει καθιερωθεί σε ένα αναγνωρισμένο brand πατάτας με εξαιρετική σχέση ποιότητας – τιμής. Στόχος της είναι η συνέχιση και επέκταση της επιτυχημένης πορείας της στην Ελληνική αγορά. (www.gnarghyriou.gr)



THE WINE HUB: Ο ΝΕΟΣ ΧΩΡΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

Το "The Wine Hub" είναι ο νέος επισκέψιμος χώρος των Οινοποιών Βορείου Ελλάδος, στη Θεσσαλονίκη. Στόχοι του είναι να αποτελέσει πηγή πληροφοριών για όλα τα δρώμενα γύρω από το κρασί και τα μέλη της ένωσης, αλλά και να διοργανώνει θεματικές γευσιγνωσίες και εκπαιδευτικού χαρακτήρα οινικές δράσεις, που θα διεκδικούν τη γνώση του κόσμου γύρω από την οινική δυναμική της περιοχής.

ΔΙΠΛΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ "ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ"

Το Ταλαγάκι, το τυρί σχάρας με τη μαστιχωτή υφή, κέρδισε τις εντυπώσεις των κριτών σε δύο κορυφαίους διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης, αποσπώντας ένα χρυσό αστέρι στα Great Taste Awards 2023 και το Ασημένιο Βραβείο στα Olymp Taste Awards 2023. Το Ταλαγάκι είναι μαστιχωτό τυρί που παράγεται από πρόβειο γάλα και θυμίζει πολύ το κυπριακό χαλούμι.



ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΦΑΚΗΣ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣ ΩΣ ΠΟΠ

Γεγονός δημοσιευμένο στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως αποτελεί η αίτηση καταχώρισης της Φακής Εγκλουβής από την Ομάδα Παραγωγών του συγκεκριμένου οσπρίου, στο Ενωσιακό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ ως προϊόντος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ). Όπως τονίζεται, πρόκειται για ένα μοναδικό ελληνικό προϊόν που παράγεται στο οροπέδιο της Εγκλουβής στη Λευκάδα, σε υψόμετρο άνω των 750 μέτρων.

Hot News



LAMPRIDIS FAMILY

more than food

Η **Lampridis Family** είναι δίπλα σε κάθε επιχείρηση εστίασης, προσφέροντας την **παραδοσιακή, χειροποίητη πίτα** για σουβλάκι, καθώς και όλες τις πρώτες ύλες, όπως πατάτες, λάδια, σαλάτες, κρέας και αναλώσιμα.

- 35 χρόνια εμπειρία
- 35 χρόνια ποιότητα!

Καλυπούς 3, Περιστερί (κεντρικά) ● Τεγέας 8, Περιστερί (αποθήκη)
210 5745705-6 - 6936293564

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με μας στο lampridisfamily.gr

meat MARKET

» ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ και Algosystems διέπρεψαν στα ΔΕΗ BITE Awards 2023



Από αριστερά: Γεώργιος Σπανόπουλος, Εμπορικός Διευθυντής της Algosystems, Ανδρέας Δημητρίου, Πρόεδρος του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων και Νικόλαος Ρογκόπης, Διευθυντής Πληροφορικής και Ψηφιακού Μετασχηματισμού ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ.

ΓΙΑ ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΧΡΟΝΙΑ μέσα από το θεσμό των BITE AWARDS, οι πρωτοπόρες εταιρείες στις επενδύσεις πληροφορικής της Ελλάδας, βραβεύτηκαν από κοινού με τους συνεργάτες τους για την τεχνολογική κατάρτισή τους! Ανάμεσα στους νικητές ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων ΑΠΣΙ «ΠΙΝΔΟΣ» και η Algosystems SA ως Cybersecurity Service Provider, όπου ξεχώρισαν και παρέλαβαν από κοινού το Silver βραβείο στην κατηγορία Υπηρεσίες & Τεχνολογίες Cyber Security! Ο ΑΠΣΙ «ΠΙΝΔΟΣ» στα πλαίσια του Ψηφιακού Μετασχηματισμού επενδύει διαρκώς σε τεχνολογίες αιχμής, αναγνωρίζοντας τον καταλυτικό της ρόλο στην περαιτέρω ανάπτυξη των Οργανισμών. Με γνώμονα τις σύγχρονες ανάγκες, επενδύοντας σε έργα Cyber Security και υλοποιώντας Advanced Vulnerability Management Services, με καθοδηγητή την Algosystems SA, μπορεί να προτείνει και να υλοποιήσει σύνθετα έργα κυβερνοασφάλειας, διαφυλάττοντας την επιχειρησιακή συνέχεια και την εταιρική ταυτότητα των πελατών της!

SELMA: Ευρωπαϊκή Ένωση για το κρέας

Σε μια ιστορική κίνηση, εξέχοντες Ευρωπαϊκοί οργανισμοί κτηνοτροφίας και βιομηχανίας κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των INTERBEV (Γαλλία), FEBEV (Βέλγιο), EDOK (Ελλάδα), OI Intercarneitalia (Ιταλία), Provacuno and Interovic (Ισπανία) και PZPBM (Πολωνία), ενώθηκαν για να ξεκινήσουν την πρώτη ευρωπαϊκή Ένωση αφιερωμένη στις βιομηχανίες βόειου κρέατος, προβατοειδών και αιγών, με το ακρωνύμιο SELMA (δηλαδή Sustainable European Livestock & Meat Association).



Ημερίδα για τα προϊόντα αυτόχθονων φυλών

Οι προοπτικές αξιοποίησης των προϊόντων από τις αυτόχθονες φυλές αγροτικών ζώων, αποτέλεσαν το επίκεντρο ημερίδας που πραγματοποιήθηκε από την Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου σε συνεργασία με το Κέντρο Ζωικών και Γενετικών Πόρων Ιωαννίνων. Χαιρετισμό απύθνηταν ο περιφερειάρχης Αθ. Καχριμάνης και ο δήμαρχος Ζίτσας Μιχάλης Πλιάκος που αναφέρθηκαν στα προβλήματα που συναντά η αυτοδιοίκηση στην υλοποίηση έργων για τους κτηνοτρόφους.



Αύξηση τζίρου για την Αγγελάκης

Σημαντική ενίσχυση μεγεθών κατέγραψε το 2022 η Αγγελάκης. Σε μια χρονιά ορόσημο για την εταιρεία, καθώς συμπλήρωσε 60 χρόνια διαδρομής στην ελληνική αγορά, η Αγγελάκης κατέγραψε τζίρο ύψους 38,76 εκατ. ευρώ αυξημένο κατά 38,08% σε σχέση με το 2021. Επίσης τα μικτά κέρδη αυξήθηκαν κατά 47,16% από 2,1 εκατ. ευρώ το 2021 στα 3,1 εκατ. ευρώ το 2022. Η διοίκηση της εταιρείας αναφέρει πως για την συνέχεια έχει σαν στόχο, παρά τις αντίξοες συνθήκες στην αγορά, να θέσει την επιχείρηση σε ανοδική πορεία. Υπενθυμίζεται πως από τον Οκτώβριο του 2022 η Αγγελάκης έχει ανακοινώσει επενδύσεις ύψους 30 εκατ. Ευρώ.



Κρέατα Αττικής: Ενίσχυση μεγεθών

Βελτιωμένα μεγέθη κατέγραψε το 2022 η Κρέατα Αττικής (Βουδούρης-Κώνστας), ο κύκλος εργασιών της οποίας ανήλθε σε 111,2 εκατ. ευρώ αυξημένος κατά 15,7% σε σχέση με τα 96,16 εκατ. ευρώ του 2021. Τα κέρδη προ φόρων αυξήθηκαν κατά 16,5% και ξεπέρασαν το 1,3 εκατ. ευρώ ενώ τα κέρδη μετά από φόρους ανήλθαν σε 924.752,40 ευρώ αυξημένα κατά 15,8%. Για την συνέχεια, η εταιρεία αναμένει διατήρηση του κύκλου εργασιών της.

«ΝΙΚΑΣ» : 10% μείωση τιμών σε συσκευασμένα αλλαντικά

Σε μείωση τιμών σε όλες τις συσκευασμένες γαλοπούλες και στη σειρά έτοιμων γευμάτων «Ελληνική Κουζίνα», προχώρησε η ΝΙΚΑΣ. Η εταιρία, σε μια προσπάθεια να σταθεί δίπλα στους καταναλωτές στη δύσκολη οικονομική συγκυρία που αντιμετωπίζουν, πήρε αυτή τη σημαντική πρωτοβουλία με στόχο να ανακουφίσει το «καλάθι» των πολιτών. Όπως σημειώνεται σε σχετική ανακοίνωση, «η ΝΙΚΑΣ, με ιστορία 57 ετών, σέκεται πάντα με εντιμότητα και σεβασμό κοντά στον καταναλωτή, προσφέροντας προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, με αξεπέραστη γεύση και ποιότητα. Παρ' όλες τις δύσκολες συνθήκες που επικρατούν στην αγορά, η εταιρεία μειώνει τις τιμές της, έχοντας την πεποίθηση ότι η επιτυχία της είναι ταυτοσημη με την ευρύτερη κοινωνική ευμάρεια».



Krivek: Αφετηρία νέας εποχής το 2022

Έτος αφετηρία μιας νέας εποχής δημιουργίας αξίας για τους μετόχους της, το προσωπικό και τους συνεργάτες της χαρακτηρίζει το 2022 η Krivek, στην έκθεση διαχείρισης για την προηγούμενη χρονιά. Αναλυτικότερα, η Krivek μετά την επίτευξη ιστορικού υψηλού επιπέδου κερδοφορίας το 2022 έχει θέσει στέρεες βάσεις για ένα ισχυρότερο 2023 με τα στοιχεία εισόδων της χρήσης να προδιαγράφουν μια ακόμη ιστορική χρονιά. Ο όμιλος εταιριών KRIVEK αποτελεί μια πολυεπίπεδη, αμιγώς κρητική εταιρία.

» Εκδήλωση από το Ι.Π.Κ: «ΑΣ ΜΙΛΗΣΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ»



ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΜΕΡΟΣ μιας ισορροπημένης διατροφής. Αυτό αποτέλεσε κοινό σημείο αναφοράς των επιστημόνων που συμμετείχαν ως εισηγητές στην διεπιστημονική εκδήλωση, με θέμα «Ας μιλήσουμε για το κρέας: Υγεία, διατροφική αξία, βιωσιμότητα». Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στο γεγονός ότι το αυστηρό νομοθετικό πλαίσιο, το οποίο κατοχυρώνει την ευζωία των ζώων και την παραγωγή ασφαλών προϊόντων κρέατος, αναδεικνύει την κατανάλωση κρέατος και προϊόντων κρέατος σε μια εξαιρετική και ασφαλή επιλογή διατροφικά. Την εκδήλωση χαιρέτισε εκ μέρους του Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων του Ελ. Αυγενάκη, ο Γεν. Γραμματέας Αγροτικής Πολιτικής και Διεθνών Σχέσεων Κων/νος Μπαγιάντας. Στο πρώτο πάνελ, με θέμα «Υγεία και Διατροφική Αξία Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος» συμμετείχαν: ο κος Δερδεμέζης Χρ., Κλινικός Διαιτολόγος – Διατροφολόγος, οι κυρίες Καψοκεφάλου Μ., Καθηγήτρια Διατροφής Ανθρώπου Γ.Π.Α., και Πάνου Χρ., Δ/ντρια Διασφάλισης Ποιότητας VIVARTIA και ο κος Σοδημάκος Ν., Αναπλ. Καθηγητής Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Παν/μίου Θεσσαλίας. Τη συζήτηση συντόνισε ο κος Π. Κατοίκος, Κτηνίατρος, Τεχνικός Σύμβουλος της Πανελλ. Ομοσπονδίας Κρεοπωλών. Στο δεύτερο πάνελ με θέμα «Τομέας Κρέατος και Περιβαλλοντική Βιωσιμότητα», συμμετείχαν οι κ.κ. Πασιάς Απ., Υπ. Χημικού-Μικροβιολογικού Εργαστηρίου ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ και Σκαρίμπας Στέλιος, Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ και οι κυρίες Τσιφόρου Έλλη, Διευθύνουσα Σύμβουλος GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ και Χωραφά Ντία, Οργάνωση Μπορούμε, «Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων». Τη συζήτηση συντόνισε η κα Ευαγγελία Γκίτζα.



1. Η πρόεδρος του Ινστιτούτου, Δρ. Ευαγγελία Γκίτζα
2. Από αριστ.: Οι συμμετέχοντες του δεύτερου πάνελ με θέμα «Τομέας Κρέατος και Περιβαλλοντική Βιωσιμότητα», κ.κ. Ευ. Γκίτζα, Ντία Χωραφά, Σκαρίμπας Στέλιος, Πασιάς Απόστολος και Τσιφόρου Έλλη.
3. Ο πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ, κ. Στέλιος Σκαρίμπας

Πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης προβάτων

Σύμβαση συνεργασίας μεταξύ της Περιφέρειας Αν. Μακεδονίας Θράκης και του Τμήματος Κτηνιατρικής του Αριστοτελείου Παν/μίου Θεσ/κης υπεγράφη στα τέλη Σεπτεμβρίου.



Στόχος της η εφαρμογή του Προγράμματος γενετικής βελτίωσης και ανάδειξης των παραγωγικών ιδιοτήτων των εκτρεφόμενων προβάτων, στην Περιφέρεια ΑΜΘ, με στόχο να αναπτυχθεί ένα πρότυπο εκτροφής των προβάτων που θα αντικατοπτρίζει τις πραγματικές συνθήκες στην Περιφέρεια.

Ανεβάζει στροφές η παγκόσμια αγορά πουλερικών

Όπως αναφέρει σε πρόσφατη έκθεσή της η Rabobank, η παγκόσμια αγορά πουλερικών αναμένεται να κλείσει το 2023 με ανάπτυξη της τάξης του 1,2%, αρκετά κάτω δηλαδή από τον ετήσιο ιστορικό μέσο όρο της, που είναι 2,5%. Ωστόσο, από το δεύτερο εξάμηνο, η ολλανδική τράπεζα εκτιμά ότι η αγορά θα αρχίσει σταδιακά να... ανεβάζει στροφές, χτίζοντας όσο πλησιάζουμε στο κλείσιμο του έτους ένα μομέντουμ που θα διατηρηθεί και το 2024.





ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΧΡΜΑΣ MENU!

Έτοιμες λύσεις

Από παραδοσιακές γιορτινές συνταγές, μέχρι εντυπωσιακές εξωτικές προτάσεις με κρέας ή χωρίς και από ιδέες για ευφάνταστα ορεκτικά μέχρι προτάσεις για γκουρμέ ή all time classic επιδόρπια, οι έτοιμες λύσεις της αγοράς προσφέρουν ευκολία, αξιοπιστία, αλλά κυρίως έμπνευση για ένα menu που θα αφήσει εποχή.

Μπαίνουμε ήδη σε μια από τις πιο απαιτητικές περιόδους του χρόνου. Οι γιορτές ευνοούν την κατανάλωση, αλλά αυξάνουν και τις απαιτήσεις των καταναλωτών για υψηλής ποιότητας προϊόντα και υπηρεσίες. Σύμμαχος των επιχειρήσεων στην προσπάθειά τους να ξεχωρίσουν είναι οι έτοιμες λύσεις της αγοράς foodservice. Όπως σημειώνει ο κ. Φώτης Μακρής (PICCANTA) «Πλέον ο τομέας της βιομηχανίας των τροφίμων παρέχει άφθονες επιλογές! Πρακτικές, κοστολογημένες, εύκολες και γρήγορες λύσεις είναι στη διάθεση των επαγγελματιών ώστε να πετύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα».

Αντίστοιχα, ο κ. Ευάγγελος Μπρακόπουλος (ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ) συμπληρώνει: «Οι έτοιμες λύσεις είναι ιδιαίτερα χρήσιμες καθώς εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα, εύκολη διαχείριση και μεγάλη οικονομία σε υλικά και κατανάλωση ενέργειας, με ελάχιστη προσωπική παρέμβαση». Τέλος η κα Ιωάννα Καραγιάννη (ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ) θεωρεί πως οι έτοιμες λύσεις μπορούν να αποτελέσουν έναν πολύτιμο σύμμαχο για τον επαγγελματία της εστίασης, ιδίως σε περιόδους υψηλής ζήτησης: «Τα προϊόντα μας μειώνουν τον χρόνο προετοιμασίας και μαγειρέματος, επιτρέποντας στον επαγγελματία να εστιάσει σε πιο απαιτητικά πιάτα του μενού».

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ



ΝΙΚΟΛΟΡΟΥΛΟΥ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και καινοτομίας, σχεδιασμένα για να υπηρετούν κάθε επαγγελματική κουζίνα.



ΙΩΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ
Διευθ. Πωλήσεων

Από το 1989, η Νικολορουλου είναι πρωτοπόρος στη δημιουργία κατεψυγμένων τροφίμων υψηλής ποιότητας, συνδυάζοντας την παράδοση και την καινοτομία. Όπως εξηγεί η κα Ιω. Καραγιάννη: «Η προϊόντική γκάμα περιλαμβάνει από

finger foods και ορεκτικά έως plant-based προϊόντα φυτικής διατροφής, προσφέροντας λύσεις για κάθε μενού. Για την εορταστική περίοδο προτείνουμε τις έτοιμες Γεμιστές Κρέπες με τυριά και αλλαντικά, ιδανικό πρώτο πιάτο για τις ανάγκες του catering ή του ξενοδοχείου, αλλά και τα Γλυκά Spring Rolls με λαχανικά, μήλα, σταφίδες και κανέλα, μια πρωτοποριακή πρόταση για επιδόρπιο καθώς δεν περιέχουν ζάχαρη παρά μόνο τα φυσικά σάκχαρα των λαχανικών και των φρούτων (Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία Επιδόρπια και Γλυκά στα Frozen Food Awards 2023) ενώ από τη σειρά plant based προϊόντων Veganact, προτείνουμε συγκεκριμένα τα Genius Burger και το Σνίτσελ με superfoods, σταφίδα και κουκουνάρι.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Κρέπες με τυριά και αλλαντικά

Οι κρέπες με τυριά και αλλαντικά της Νικολορουλου είναι το απόλυτο πρώτο πιάτο για το Χριστουγεννιάτικο μενού. Ξεχωρίζουν τόσο για την ανεπανάληπτη γεύση τους, όσο και για την εύκολη διαχείριση τους.



Spring Rolls με γλυκιά γεύση

Τα Γλυκά Spring Rolls είναι η επανάσταση στα επιδόρπια χωρίς ζάχαρη και ζωικά λιπαρά. Ο συνδυασμός των λαχανικών με τα μήλα, τις σταφίδες και την κανέλα το καθιστά τέλεια πρόταση για γιορτινό γλύκισμα.



Genius Burger

Το πρώτο ελληνικό plant-based Burger, προσφέρει όλη την απόλαυση και τη γεύση ως μια εξαιρετική εναλλακτική επιλογή για το Χmas menu. Πηγή φυτικών πρωτεϊνών, χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά έχει σχεδιαστεί σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Παν/μιο.



Σνίτσελ λαχανικών με σταφίδα και κουκουνάρι

Μια vegan πρόταση για απαιτητικούς ουρανίσκους! Το σνίτσελ με superfoods, σταφίδα και κουκουνάρι είναι η γκουρμέ φυτική επιλογή που θα διαφοροποιήσει και θα αναβαθμίσει το γιορτινό μενού κάθε επιχείρησης.



Vegan Christmas



Με την εγγύηση





PICCANTA Dressings & sauces

ΣΤΑΘΕΡΗ ΑΞΙΑ

Η εταιρεία Piccanta εξειδικεύεται στους ιδιαίτερους κωδικούς που δίνουν προστιθέμενη αξία στο μενού κάθε εστιατορικής επιχείρησης.



ΦΩΤΗΣ ΜΑΚΡΗΣ
CEO

Η συνταγή της επιτυχίας για την Piccanta Dressings & Sauces στηρίζεται στην οικογενειακή παράδοση που κρατά από το 1975. Οι εξειδικευμένες γνώσεις, το μεράκι και η αδιάκοπη έρευνα για εξέλιξη συνέβαλαν στην εντυπωσιακή

πορεία ανάπτυξης του brand, εντός και εκτός συνόρων. Όπως εξηγεί ο κ. Μακρής: «Παράγουμε περισσότερες από 200 σάλτσες, ώστε να μπορεί ο επαγγελματίας να επιλέξει ανάμεσα σε Ασιατικές και Έθνικ, αλλά και αγαπημένες Μεσογειακές γεύσεις. Σημαντική αύξηση των πωλήσεων την περίοδο των εορτών παρουσιάζουν τα Chutneys της Piccanta! Συνοδεύουν εξαιρετικά το κρέας και δίνουν μία ιδιαίτερη νότα στο εορταστικό μενού. Οι επαγγελματίες μπορούν να επιλέξουν ανάμεσα σε Chutney καπνιστής κόκκινος πιπεριάς και Sweet Onion Relish (σάλτσα καραμελωμένου κρεμμυδιού με πιπεριά Φλωρίνης και σιναπόσπορο) και σαφώς την Whiskey Sauce, ολοκληρώνοντας μια εξαιρετική Χριστουγεννιάτικη γευστική εμπειρία».

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Aioli Sauce 1kg

Σκορδάτη μαγιονέζα με βασιλικό και μπαχαρικά! Μεσογειακή γεύση και με πολλές εφαρμογές! Από κρέας, dressing για σαλάτες, έως ψάρι και ως dip για πατάτες και finger food. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.



Chutney Καπνιστής Πιπεριάς Βαζάκι 220gr

Ένα γλυκόξινο αλλιά και πικάντικο συνοδευτικό για ψητά, τυριά και κριτσίνια, με καταγωγή από την Ινδία του 19ου αιώνα. Προτείνεται και ως dip για λαχανικά! Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.



Squeeze Μαγιονέζα Premium 500gr

Η Gourmet Μαγιονέζα της Piccanta είναι πλούσια σε λιπαρά, βουτυρένια και εξαιρετικά γευστική, ιδανική για μοναδικές δημιουργίες. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.



Squeeze Sweet Chili 500gr

Η Ασιατική Sweet Chili Sauce είναι μια γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι με σκόρδο, που ταιριάζει ιδανικά με ψητό κατόπουλο! Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία.


piccanta
dressings & sauces

Από το
1975
Ελληνικά προϊόντα
με οικογενειακή
παράδοση



ΚΡΥΜΜΕΝΗ
Μαγεία



Σπύρου Βρεττού 111, 13671, Αχαρνές. Τ: 210 2460775
E: info@piccanta.gr  www.facebook.com/piccanta/
www.piccanta.gr



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ

Γεύματα άριστης ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας, σύμφωνα με τις αρχές της μεσογειακής διατροφής.



ΕΥ. ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
Ιδρυτής & CEO

Η Ελληνική Κουζίνα έχει εδραιωθεί με 20ετή παρουσία στον χώρο του μαγειρευτού. Όπως εξηγεί ο κ. Ευάγγελος Μπρακόπουλος: «Την εορταστική περίοδο, ο Έλληνας προτιμά να καταναλώνει πιάτα με πρωταγωνιστή το κρέας. Η

“Ελληνική Κουζίνα” διαθέτει μεγάλη ποικιλία, όπως είναι το κότσι αρνιού με αρωματισμένες πατάτες φούρνου, το χοιρινό σέλινο, το αρνάκι φρικασέ, οι λαχανοντολμάδες, τα σουτζουκάκια κ.λπ. Το κάθε πιάτο μπορεί να αναδεικτεί με ένα ολοκληρωμένη πρόταση μενού από κουβέρ πολύσπορα, ελιάς, τσία-κινόας με ένα συνοδευτικό ντιπ, μια εορταστική σαλάτα γαρνιρισμένη με ρόδια και καραμελωμένα καρύδια, αλλά και ένα κέρασμα από μελομακάρονα ή κουραμπιέδες που θα ολοκληρώσει το μενού. Τέλος, επισημάνεται πως όλα μας τα προϊόντα είναι βαθιάς κατάψυξης, η οποία θεωρείται η πιο υγιεινή μέθοδος συντήρησης τροφίμων και δεν επιβαρύνονται από κανένα άλλο ύποπτο διατροφικά συμπλήρωμα ή συστατικό».

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Μουσακάς

Κατεψυγμένος, προψημένος, σε πήλινη συσκευασία 450g. Διατίθεται και σε ταψί στα 2,8kg και 380g. Αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο για 20-45' ή σε MICRO για 8'. Ιδανική επιλογή για ταβέρνες εστιατόρια κ.λπ.



Λαχανοντολμάδες

Κατεψυγμένοι, προψημένοι. Διατίθενται σε ταψί στα 2,3kg και 350g. Αποψύχονται και θερμαίνονται σε φούρνο για 20-25' ή σε MICRO για 8'. Συμπληρώνουν ιδανικά το μενού κάθε χώρου εστίασης.



Αρνάκι Φρικασέ

Κατεψυγμένο, προψημένο. Διατίθεται σε ταψί στα 2,5kg και στα 350g. Αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο για 25-30' ή σε MICRO για 8'. Αποτελεί τέλεια πρόταση για κάθε χώρο εστίασης, ειδικά αυτή την περίοδο των εορτών.



Σουφλέ Ζυμαρικών με Αθλητικά

Κατεψυγμένο, προψημένο. Μπορείτε να το προμηθευτείτε επίσης σε ταψί στα 2,8kg και τα 450g. Αποψύχεται και θερμαίνεται σε φούρνο για 20-25'. Ένας δημοφιλής κωδικός για μια μεγάλη μερίδα του καταναλωτικού κοινού.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

με παραδοσιακές συνταγές

Ανάμεσα σε μια μεγάλη γκάμα γευμάτων που συνεχώς ανανεώνεται, επιλέξτε να σερβίρετε καλομαγειρεμένα πιάτα, φτιαγμένα με ολόφρεσκα και αγνά υλικά. Για τους επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν αγαπημένες ελληνικές συνταγές, με **ελάχιστο κόπο** και **μεγάλη οικονομία** σε υλικά και κατανάλωση ενέργειας, έχουμε την ιδανική λύση, μιας και όλα έρχονται έτοιμα κατεψυγμένα.

και *plant-based* προϊόντα

Για τους **χορτοφάγους** και **vegan** πελάτες σας, διαθέτουμε **ΜΠΙΦΤΕΚΙ, ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ, ΦΑΛΑΦΕΛ** και **ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ**

Όλα τα προϊόντα προσφέρονται για **Χονδρική** και **Λιανική**



ΜΕ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΕΤΟΙΜΑ ΥΠΕΡΨΥΓΜΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ | VEGAN & PLANT BASED

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Βασ. Παύλου 228, Σπάτα, 190 04 Αθήνα • Τ. 210 6634871

E: info@helliniki-kouzina.gr • www.helliniki-kouzina.gr





ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

Head of Sales Traditional HoReCa - Elvida Foods

«Επενδύουμε στην επόμενη μέρα»

Ο Head of Sales Traditional HoReCa της Elvida Foods μιλά για τη στρατηγική ανάπτυξη της εταιρείας, που περνά με σίγουρα βήματα στην επόμενη μέρα. Στο πλαίσιο αυτής της διαδικασίας, βασική στόχευση παραμένει η κάλυψη των αναγκών κάθε επιχειρηματία της Εστίασης, σε ένα απαιτητικό περιβάλλον γεμάτο προκλήσεις.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Η εταιρεία Elvida Foods, η πρώτη ιστορικά βιομηχανία γύρου στην Ελλάδα, σχεδιάζει τη στρατηγική της ανάπτυξη, η οποία αναμένεται να καθορίσει το μετασχηματισμό της την επόμενη πενταετία. Πιο συγκεκριμένα, το πλάνο ανάπτυξής της θα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, ενίσχυση του ανθρώπινου δυναμικού με προσθήκη καταρτισμένων στελεχών σε διάφορα τμήματα λειτουργίας, παραγωγή καινοτόμων προϊόντων και επέκταση σε νέες αγορές, με στόχο τα brands Elvida Foods και Ελληνικός Γύρος να αποτελέσουν πρότυπα στον κλάδο της Βιομηχανίας Τροφίμων όχι μόνο σε εγχώριο, αλλά και σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Ο Head of Sales Traditional HoReCa, κος Παναγιώτης Μητρόπουλος εξηγεί...

Η Elvida Foods, όπως είναι ήδη γνωστό, βρίσκεται σε διαδικασία μετασχηματισμού. Ποιοι είναι βασικοί στόχοι του φιλόδοξου αναπτυξιακού σχεδίου της εταιρείας και ποιος ο ρόλος του ho.re.ca. section στο στρατηγικό σας πλάνο;

Η Elvida Foods είναι μια 100% ελληνική εταιρεία με ιστορία άνω των 20 χρόνων. Είναι η εταιρεία η οποία κάτω από την επωνυμία Ελληνικός Γύρος ΑΕ έθεσε τις βάσεις για τη βιομηχανική παραγωγή γύρου σε εθνικό επίπεδο και που εκπαίδευσε κι επέβαλλε στη σχετική αγορά, τη διακίνηση του γύρου σε κατεψυγμένη μορφή για λόγους υγιεινής και ασφάλειας. Στα πλαίσια της συνεχούς αναβάθμισής της και έχοντας σαν στόχο την πιο αποτελεσματική λειτουργία της, η διοικητική ομάδα στελεχώνεται με έμπειρα και καταξιωμένα στελέχη από το χώρο των τροφίμων. Ο κλάδος του Ho.Re.Ca απορροφούσε ανέκαθεν το μεγαλύτερο τμήμα της δραστηριότητάς μας, χωρίς ωστόσο να σημαίνει ότι δεν έχουμε επεκταθεί και σε άλλα κανάλια πώλησης τόσο εντός όσο

και εκτός Ελληνικής Αγοράς. Ωστόσο, το συγκεκριμένο κανάλι, συνεχίζει να αποτελεί κύριο κανάλι δραστηριοποίησης, το οποίο περιλαμβάνει πελάτες υψηλών απαιτήσεων και αναπτύσσεται σταθερά τα τελευταία χρόνια.

Οι σωστές βάσεις που έχει θέσει η εταιρία επιβεβαιώνονται και από τις διακρίσεις που αποσπά, αφού, για 2η συνεχόμενη χρονιά η Elvida Foods διακρίθηκε με:

Τρία Χρυσά στις κατηγορίες 'Κατεψυγμένο Προϊόν', 'Έτοιμη Λύση Προϊόντος Κρέατος' και 'Επιχείρηση Παραγωγής Παρασκευασμάτων Κρέατος', Δύο βραβεία (Χρυσό & Platinum) για την Εξαγωγική της δραστηριότητα και ένα βραβείο ως 'Meat Company of the year'.

Φυσικά τίποτα από αυτά δεν θα ήταν εφικτό χωρίς τους ανθρώπους της Elvida Foods. Οι άνθρωποί της θα συνεχίσουν να αποτελούν το βασικό συστατικό της επιτυχίας, όπως γινόταν όλα αυτά τα χρόνια της λειτουργίας.

Ποιες είναι οι πιο δραστήριες διεθνείς αγορές για την εταιρεία και ποιες αποτελούν τις επόμενες αγορές-στόχους της;

Η Elvida Foods έχοντας από την ίδρυσή της έντονο εξωστρεφή προσανατολισμό απευθυνόταν πάντα στις μεγά-

λες αγορές του εξωτερικού, με αποτέλεσμα αυτή τη στιγμή να έχει έντονη παρουσία σε περισσότερες από 15 χώρες σε όλο τον κόσμο. Η εξαγωγική της δράση επεκτείνεται σε σημαντικές αγορές της Ευρώπης αλλά και της Μέσης Ανατολής, όπου έχει μάλιστα ήδη τη δυνατότητα να εξαγάγει προϊόντα με πιστοποίηση Halal.

Μιλήστε μας λίγο για τα νέα προϊόντικά σας λανσαρίσματα. Ποιοι κωδικοί θεωρείτε πως θα κινηθούν πιο δυναμικά στους χώρους της Μαζικής Εστίασης;

Βασική μας στόχευση όλα αυτά τα χρόνια είναι να μπορούμε να παράγουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας και ξεχωριστής γεύσης που να ανταποκρίνονται στις ανάγκες των πελατών μας. Το τελευταίο διάστημα βλέπουμε ο συγκεκριμένος χώρος να εμπλουτίζεται και με άλλες λύσεις προκειμένου να προσελκύσει επιπλέον καταναλωτές. Σε αυτό το πλαίσιο κινούμαστε και εμείς προσφέροντας, μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων που δεν έχουν σαν βάση μόνο το γύρο και που δρουν συμπληρωματικά στο εκάστοτε σημείο, ενισχύοντας τον κατάλογο τους και κάνοντάς τον πιο ελκυστικό για τον καταναλωτή.



Ποια είναι η εκτίμησή σας για τον κλάδο των ψυτοπωλείων και με ποιον τρόπο θεωρείτε πως μπορεί να προσαρμοστεί στις νέες προκλήσεις;
Είναι γεγονός πως τα τελευταία χρόνια ο κλάδος του ψυτοπωλείου δοκιμάζεται έντονα αντιμετωπίζοντας πρωτόγνωρες προκλήσεις. Οι μεγάλες αυξήσεις στις τιμές των πρώτων υλών, η μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών, η έλλειψη προσωπικού για τα καταστήματα αποτελούν όλα σημαντικά προβλήματα τα οποία πολλές φορές οδηγούν σε κρίση και κλείσιμο καταστημάτων.

Τι κινήσεις κάνετε ή στοχεύετε να κάνετε στο νέο περιβάλλον που δημιουργείται;
Σε αυτό το περιβάλλον κύριο μέλημά μας είναι να διατηρούμε την κορυφαία ποιότητα των προϊόντων μας και να καταφέρνουμε και να μας επιλέγουν αλλά και να προσελκύουμε αντίστοιχα σημεία του κλάδου, που οδηγούν σε μακροχρόνιες, σταθερές συνεργασίες. Η εταιρεία μας πέρα από τις στοχευμένες συνεργασίες σε επιλεγμένα σημεία, είναι σε θέση να προσφέρει, συνεχή υποστήριξη κάθε συνεργάτη, καινοτόμα προϊόντα και προωθητικές ενέργειες όπου κρίνεται απαραίτητο. Όλα αυτά αποτελούν λύσεις ώστε οι πελάτες μας να έχουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο σημείο. ■

“Ο κλάδος ho.re.ca, συνεχίζει να αποτελεί κύριο κανάλι δραστηριοποίησης που αναπτύσσεται σταθερά και περιλαμβάνει πελάτες υψηλών απαιτήσεων.”



Το brand "Ελληνικός Γύρος" παραμένει συνώνυμο υψηλής ποιότητας και εξαιρετικής γεύσης.

2024

F&B

trends

PART 1

Ενώ το 2024 πλησιάζει, τα επόμενα μεγάλα food trends έχουν ήδη κάνει την εμφάνισή τους. Η βιωσιμότητα, η τοπικότητα, αλλά και η χρήση προηγμένης τεχνολογίας πρωταγωνιστούν.

ΚΕΙΜΕΝΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Αρχαία Δημητριακά

Τα αρχαία σιτηρά επιστρέφουν στην καρδιά της γαστρονομίας και θα τα δούμε ακόμη πιο έντονα σε διάφορες παρασκευές μέσα στην επόμενη χρονιά. Κινόα, αμάρανθος, teff (παραδοσιακός σπόρος της

Κεντρικής Αφρικής) και αρχαίες ποικιλίες σιταριού εμπλουτίζουν σαλάτες, ξινό ψωμί και μπουλι δημητριακών, προσθέτοντας γευστικό βάθος και υγιεινό προφίλ σε κλασικές συνταγές.



Καινοτόμες Τεχνολογίες τροφίμων

Εξελίξεις στην τεχνολογία τροφίμων οδηγούν στην επιτάχυνση της παραγωγής καινοτόμων προϊόντων. Εκτός από τα plant-based τρόφιμα που μιμούνται πολύ καλά τη γεύση και την υφή του κρέατος, τόσο οι πρωτεΐνες που αναπτύσσονται στο εργαστήριο, όσο και τα 3d εκτυπωμένα φαγητά προσφέρουν βιώσιμες και εξατομικευμένες επιλογές.

Έξυπνη τεχνολογία στις συσκευές

Η σύγχρονη κουζίνα μεταμορφώνεται σε κέντρο τεχνολογίας. Οι έξυπνες συσκευές στο σπίτι προσαρμόζονται στις διατροφικές ανάγκες των ιδιοκτητών, ενώ το AI προτείνει συνταγές με ό,τι υπάρχει στο ψυγείο. Όσο τα πάντα διασυνδέονται, οι κουζίνες εξελίσσονται σε χώρους που δίνουν προτεραιότητα στην ευκολία την υγεία και τη βιωσιμότητα. Αυτή η επανάσταση που έχει ξεκινήσει από τις εστιατορικές κουζίνες θα συνεχίσει να φέρνει αλλαγές στην εστίαση το 2024 με την εισαγωγή περισσότερων τεχνολογικών καινοτομιών.



Ανακύκλωση – Zero Waste

Καθώς η βιωσιμότητα γίνεται ένα πειστικό ζήτημα, τα εστιατόρια επιβάλλεται να μειώσουν το food waste. Με το να ενσωματώνουν με δημιουργικό τρόπο στα πιάτα τους, υποπροϊόντα ή παραγκωνισμένα μέρη φρούτων, λαχανικών και δημητριακών, οι σεφ θα προσφέρουν φιλικές στο περιβάλλον και καινοτόμες προτάσεις μενού, ενώ οι καταναλωτές θα συνεχίσουν να ανταμείβουν εστιατόρια και μπαρ που υιοθετούν βιώσιμες πρακτικές και αγκαλιάζουν τη zero-waste φιλοσοφία.



Άλη, ο πράσινος "χρυσός"

Η άλη ή αλλιώς ο πράσινος χρυσός της διατροφής "τρέντάρει" το 2024 όχι μόνο ως superfood, αλλά και ως μία βιώσιμη πηγή πρωτεΐνης. Καθώς η επάρκεια καλλιέργειας στον πλανήτη συνεχίζει να αποτελεί πρόβλημα -το οποίο μάλιστα επιδεινώνεται από την παράλληλη αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού- η άλη φιγουράρει ως μια ελκυστική εναλλακτική πηγή πρωτεΐνης, επειδή πολύ απλά μπορεί να αναπτυχθεί στο νερό και δεν έχει καμία ανάγκη το έδαφος. Το μέγεθος της αγοράς μικροάλης υπολογίζεται να φτάσει τα 18 εκ δολάρια έως το 2023 και γι' αυτό εταιρείες όπως η MiAlgae και η Green Stream Farms ήδη επενδύουν στην παραγωγή της. Είτε ως συστατικό βιταμίνης είτε ως το επόμενο plant burger, είναι σίγουρο πως η άλη θα μας απασχολήσει σοβαρά στο μέλλον.



Μικρόβιο-φιλικά φαγητά

Όσο η διατήρηση της καλής υγείας του γαστρεντερολογικού συστήματος θα προωθείται ως εγγύηση ευζωίας και θα συνδέεται με την γενικότερη καλή κατάσταση του οργανισμού, τόσο οι καταναλωτές θα αναζητούν φαγητά σχεδιασμένα γι' αυτό το σκοπό. Πλούσια σε προβιοτικά, τα λαχανικά και τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, θα γίνουν ακόμη πιο δημοφιλή μέσα στα επόμενα χρόνια, καθώς οι καταναλωτές θα συνεχίσουν να αναζητούν τρόπους να βελτιώσουν την υγεία τους και να εξασφαλίσουν μακροζωία.



Τεχνογνωσία • Εξειδίκευση • Πιστοποιήσεις



✓ Γάντια μιας χρήσης

✓ Αναλώσιμα προστασίας εργαζομένων HoReCa

filoskin®

FB F. BOSCH
MEDIZINTECHNIK
GERMANY

Πιστοποιημένα προϊόντα
Κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα
Πολιτική μηδενικών επιστροφών

📍 Πάρνηθος 184
13675 Αχαρνάι, Αττική
☎ Τηλ. +30 2102466888

📍 Τριπολέμου 4
54351 Θεσσαλονίκη
☎ Τηλ. +30 2311 824190

✉ welcome@cosmomed.gr 🌐 www.cosmomed.gr



Βιώσιμη συσκευασία

Καθώς η περιβαλλοντική κρίση επιδεινώνεται, η βιομηχανία τροφίμων και ποτών στρέφεται προς βιώσιμες λύσεις συσκευασίας. Από plant-based π्लाστικά έως zero-waste συσκευασίες, οι επιχειρήσεις καινοτομούν για να απαντήσουν στην απαίτηση του καταναλωτή για οικολογικές εναλλακτικές. Με τη συγκεκριμένη αγορά να αναμένεται να ξεπεράσει τα 100 δισ. δολάρια σε αξία την επόμενη πενταετία, οι startups διψούν να αναπτύξουν λύσεις σ' αυτό το χώρο. Ήδη το Πανεπιστήμιο του Cambridge έχει λανσάρει την Champra, μία startup που αναπτύσσει βρώσιμα και βιοδιασπώμενα plant-based σκεύη συσκευασίας. Λαμβάνοντας όλη τη παραπάνω υπόψη, εύκολα συμπεραίνει κανείς πως οι F&B πολυεθνικοί γίγαντες είναι πιθανό να αυξήσουν τις επενδύσεις σ' αυτό τον τομέα το 2024.

Eco-friendly ζυθοποιίες και αποστακτήρια

Οι ζυθοποιίες και τα αποστακτήρια θα προτεραιοποιήσουν τις προσπάθειες βιωσιμότητας, εφαρμόζοντας φιλικές στο περιβάλλον διαδικασίες παραγωγής, συσκευασίας και προώθησης. Έτσι, οι βιολογικές μπύρες, τα βιοδυναμικά κρασιά και τα οινοπνευματώδη από τοπικά βιολογικά συστατικά θα είναι πολύ δημοφιλή. Το ίδιο ισχύει για τα ποτά με καναβιοδιόλη, τα low και non alcoholic cocktails κ.ά.



Τοπικότητα και "on-site" καλλιέργειες

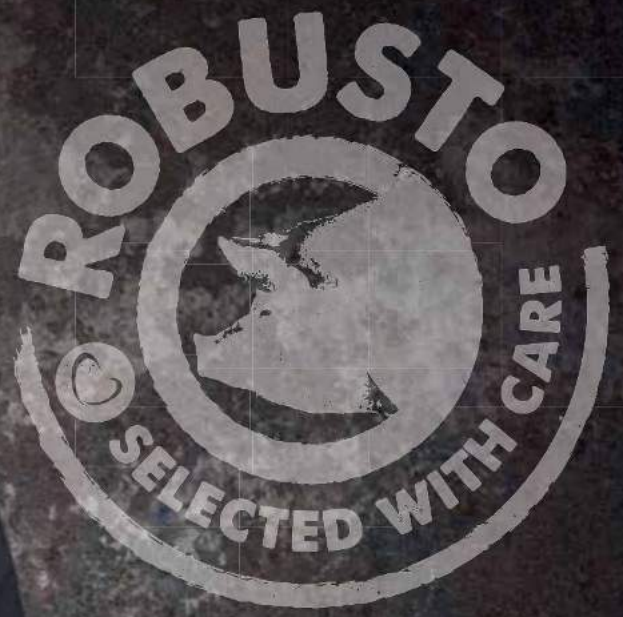
Η στήριξη των τοπικών κοινοτήτων βρίσκεται στην πρώτη γραμμή των εστιατορίων και της βιομηχανίας εστίασης. Οι σεφ χρησιμοποιούν συστατικά από κοντινές φάρμες, βιοτεχνικούς παραγωγούς και ταράτσες κήπων, στηρίζοντας το κίνημα slow food και προωθώντας εποχικές και φρέσκες γεύσεις. Μερικές επιχειρήσεις έχουν ακόμη και "on-site" κήπους ή συνεργάζονται με τοπικούς αγρότες για να παρέχουν αποκλειστικά αντικείμενα του μενού.

Όλα... Μανιτάρια

Η τάση των μανιταριών σε φαγητά και ποτά απογειώνεται. Η μοναδική τους γεύση και υφή και τα διατροφικά οφέλη εκτιμώνται ιδιαίτερα από τις νεότερες γενιές και γι' αυτό αξιοποιούνται ως βάση σε plant based εναλλακτικές του κρέατος και σε καινοτόμα προϊόντα όπως jerky (είδος αφυδατωμένου προϊόντος κρέατος)

και pizza crusts. Στα ροφήματα, η έγχυση μανιταριών σε καφέδες και τσάι, κερδίζει δημοτικότητα και μερικές ζυθοποιίες πειραματίζονται ακόμη και με μπύρες μανιταριών. Τέλος, η αγορά του μυκήθιου (το φυτικό μέρος του μύκητα) είναι κάτι που η βιομηχανία F&B αναμένει με ανυπομονησία, καθώς, αν και φτωχό σε θρεπτικά συστατικά, το μυκήθιο είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες.





ROBUSTO

από επιλεγμένα θηλυκά χοιρινά ειδικής διατροφής και πάχυνσης, για μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος, που υπόσχεται εξαιρετική ποιότητα και γεύση.

- Ευρεία γκάμα προϊόντων με και χωρίς κόκκαλο
- Με τη σφραγίδα και την εγγύηση ποιότητας Robusto
- Μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία για τους επαγγελματίες του χώρου



TRUSTED QUALITY MEAT
SINCE 1997



FOOD GROUP

Vion Food Hellas Ltd

Tel: +30 210 2812323

E-mail: vion.greece@vionfood.com





**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
Θ. ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΟΥ**
Senior Manager

“ Η νέα σειρά αθλητικών, με τον σχεδιασμό και την επιμέλεια της κ. Αμβροσιάδου Αναστασίας. ”

ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

Η εταιρεία ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΒΕΕ, η μεγαλύτερη στη Β. Ελλάδα και από τις μεγαλύτερες στον Ελλαδικό χώρο, έχει κατακτήσει δυναμικό μερίδιο στην αγορά. Όπως σημειώνει η κ. Αναστασία Θ. Αμβροσιάδου: «Παρακολουθώντας τις διατροφικές τάσεις, ανταποκρινόμαστε με ευελιξία στις διαφοροποιημένες ανάγκες και προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή, ενώ τα προϊόντα μας, χάρη στον άρρηκτο συνδυασμό ανώτερης ποιότητας, γεύσης και ποικιλίας, παραμένουν σταθερά στις πρώτες θέσεις της προτίμησής του». Σήμερα, η εταιρεία παρουσιάζει τη νέα σειρά αθλητικών κοτόπουλου Ολύμπου ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ που έρχεται για να κερδίσει όσους αγαπούν το κοτόπουλο και αναζητούν τρόπους να το εντάξουν στην καθημερινή τους διατροφή. Έτσι, το λουκάνικο τ. Φρανκφούρτης ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ υπόσχεται το τέλειο Hot-Dog, ενώ τόσο το παριζάκι, ένα ποιοτικό και πρωτοποριακό προϊόν, όσο και οι φέτες από ψυτό φιλέτο κοτόπουλο, μπορούν να "απογειώσουν" γευστικά κάθε sandwich, αποτελώντας έμπνευση και για πλήθος άλλων συνταγών.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Ψυτό κοτόπουλο σε φέτες

Το εκλεκτό ψυτό κοτόπουλο Αμβροσιάδης, τώρα και σε φέτες, εμπλουτίζει με την ακαταμάχητη γεύση του κάθε δημιουργία, όλες τις ώρες της ημέρας!



Παριζάκι

Αυτό το πεντανόστιμο κοτοπαριζάκι, φτιαγμένο από φρέσκο κοτόπουλο Αμβροσιάδης, είναι ιδανική επιλογή για τα πιο επιτυχημένα kids' menus!



Λουκάνικα τ. Φρανκφούρτης

Η υψηλή διατροφική αξία του κοτόπουλου Αμβροσιάδης, τώρα και σε λουκάνικα τ. Φρανκφούρτης, για να φτιάξετε αγαπημένες κλασικές συνταγές, στην πιο ελαφριά και νόστιμη εκδοχή τους.

Club ολικής με παριζάκι κοτόπουλο

ΥΛΙΚΑ

για το σάντουιτς

3 φέτες πολύσπορο ψωμάκι

2 φύλλα Λόλα

4 φέτες παριζάκι

Αμβροσιάδης

2 φέτες μοτσαρέλα

baby φύλλα λόλας

σως αβοκάντο

4 ντοματίνια

Sauce αβοκάντο

1 αβοκάντο

χυμός ενός λάιμ

1 κουταλιά της σούπας

μουστάρδα

4 κουταλιές της σούπας

ελαιόλαδο

Πιπέρι

Μια πρέζα αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάζουμε τη sauce αβοκάντο, χτυπώντας στο μπλέντερ όλα τα υλικά μαζί. Σε καθαρή επιφάνεια απλώνουμε τις φέτες ψωμιού και τις αλείφουμε από τη μία πλευρά με τη sauce. Στη συνέχεια, στις 2 φέτες, προσθέτουμε σε στρώσεις από 1 φύλλο Λόλα, 2 φέτες παριζάκι ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ και 1 φέτα μοτσαρέλα και έπειτα βάζουμε τη μία φέτα επάνω στην άλλη. Σκεπάζουμε το σάντουιτς με την τρίτη φέτα ψωμιού και διακοσμούμε με baby φύλλα λόλας και ντοματίνια κομμένα στη μέση.



ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

τα καλά νέα
από την
Αμβροσιάδης!



Γιατί τώρα τα νέα αλλαντικά με την ποιότητα,
τη θρεπτική αξία και τη νοστιμιά
του κοτόπουλου Αμβροσιάδης

είναι η καλή είδηση
για τη διατροφή σας!



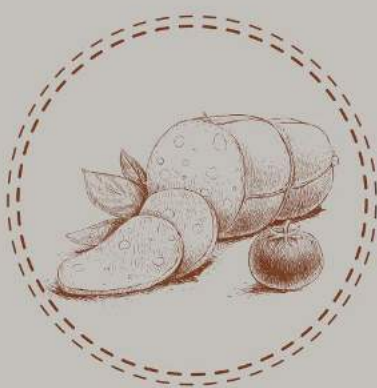
**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ**
CEO

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ MEAT COMPANY

Η εταιρεία Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company είναι μια ελληνική οικογενειακή καθετοποιημένη επιχείρηση, που λειτουργεί στην Ξάνθη, από το 1925. Με τρεις γενιές στην παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία κρέατος, η επιχείρηση λειτουργεί σήμερα μεταξύ άλλων μονάδες εκτροφής, σφαγής και επεξεργασίας, διαθέτοντας στην αγορά νωπά και συσκευασμένα κομμάτια κατεψυγμένου, συμβατικού και βιολογικού κρέατος, αλλά και μια μεγάλη γκάμα κρεατοσκευασμάτων και αθλητικών. Όπως σημειώνει ο κ. Απ. Παπαδόπουλος: "Από την δεκαετία του 1960 που η εταιρεία ξεκίνησε την πιο συστηματική παραγωγή αθλητικών, δημοφιλής παραμένει η κατηγορία των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων στην οποία περιλαμβάνονται ο

βοδινός θρακιώτικος καβουρμάς, το βοδινό πέταλο λουκάνικο Ξάνθης, ο βοδινός παστουρμάς, τα χωριάτικα χοιρινά λουκάνικα και τα βοδινά караμανλίδικα λουκάνικα, ενώ στην συνέχεια προστέθηκαν και τα καπνιστά χοιρινά προϊόντα όπως το μπούτι, οι μπριζόλες, η πανσέτα και το ψαρονέφρι". Όπως συμπληρώνει ο κ. Παπαδόπουλος, «τις ανάγκες των χώρων εστίασης για διαφοροποίηση και των καταναλωτών για ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα έρχεται να καλύψει η σειρά προϊόντων καθαρής ετικέτας της εταιρείας, προϊόντα στα οποία δεν έχουν προστεθεί συντηρητικά και τεχνητά συστατικά, έχουν παραχθεί με ήπια ή πολύ μικρή επεξεργασία και η συνταγή τους βασίζεται σε απλές και αναγνωρίσιμες Α' ύλης φυσικής προέλευσης».

“ Από το 1925, μετράμε 3 γενιές εμπειρίας στην παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία κρέατος, προϊόντων κρέατος και αθλητικών. ”



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Παστουρμάς
Επιλεγμένο βόειο μπούτι που “ψήνεται” με αλάτι, ξηραίνεται φυσικά, καλύπτεται με πάστα μπαχαρικών και τριγωνέλλας -γνωστή ως τσιμένι- και ωριμάζει φυσικά. Παραδοσιακή συνταγή της Ανατολής.



Μπριζόλα χοιρινή με κόκκαλο καπνιστή
Μοναδικό προϊόν από 100% ελληνικό χοιρινό κρέας, καπνισμένο σε ξύλο οξιάς. Ιδανικό για τη μαζική εστίαση, μπορεί να αξιοποιηθεί σε πλήθος παρασκευών.



Παστράμι
Επιλεγμένο βόειο μπούτι, καλυμμένο με τριμμένους κόκκους πιπεριών και μπαχαρικά, ψημένο στον ατμό και καπνισμένο σε ξύλο οξιάς. Ένα προϊόν μοναδικής γεύσης και υψηλής διατροφικής αξίας.



Αλλαντικά καθαρής ετικέτας

Τα αλλαντικά με καθαρή ετικέτα (clean label) είναι προϊόντα στα οποία δεν έχουν προστεθεί συντηρητικά και τεχνητά συστατικά, έχουν παραχθεί με ήπια ή πολύ μικρή επεξεργασία και η συνταγή τους βασίζεται σε απλές και αναγνωρίσιμες πρώτες ύλες φυσικής προέλευσης.



Καβουρμάς θρακιώτικος

Επιλεγμένα κομμάτια 100% ελληνικού βόειου κρέατος καβουρντισμένα και σιγομαγειρεμένα στο λίπος τους, σε τεχνητό μη βρώσιμο περίβλημα. Παραδοσιακή συνταγή της Θράκης.

Διαθέσιμος σε συσκευασία των 130 g* (φέτα) και σε μπαστούνι των 3 kg* για επαγγελματική χρήση.



Πρόβειο λουκάνικο

Επιλεγμένα κομμάτια 100% ελληνικού πρόβειο κρέατος σε φυσικό βρώσιμο βοδινό περίβλημα, φυσικά ωριμασμένο.

Διαθέσιμο σε συσκευασία των 300 g* (2 κομμάτια)



Πέταλο λουκάνικο Ξάνθης

Επιλεγμένο 100% ελληνικό βόειο κρέας με μπαχαρικά σε φυσικό βρώσιμο περίβλημα, δένεται με το χέρι στο χαρακτηριστικό σχήμα από όπου παίρνει και το όνομά του και ωριμάζει φυσικά.

Πατροπαράδοτη τοπική συνταγή, πρεσβευτής της γαστρονομικής ταυτότητας της Ξάνθης.

Διαθέσιμο σε συσκευασία των 280 g* (1 κομμάτι) και χύμα για επαγγελματική χρήση.



Γλώσσα βοδινή καπνιστή

Γλώσσα επιλεγμένων βοοειδών καπνισμένη σε ξύλο οξιάς.

Διαθέσιμη σε συσκευασία των 200 g* (φέτες)

Πρόταση σερβιρίσματος: καταναλώνεται δροσερή στο 6-10°C με αλάτι, μαύρο πιπέρι, χυμό λεμονιού και extra παρθένο ελαιόλαδο.

*κατά προσέγγιση.
Ζυγιζόμενο προϊόν

Πάρκο Παραγωγής
Λαμπρινό Ξάνθης 67100
Τ. +30 2541 600500
Κρεοπωλείο
Δημοτική Αγορά Ξάνθης
Ξάνθη 67133
Τ. +30 25410 22080

Διάθεση Χονδρικής
Αττική & Νότια Ελλάδα
Τυρεμπορική Μπαταγιάννης
Πύργου 20, 18346 Μοσχάτο
Τ. +30 210 5230459
E. info@traditionalgourmet.gr
www.traditionalgourmet.gr

Σημεία Πώλησης:



info@meatcompany.gr
www.meatcompany.gr



ΚΑΤΙΑ ΜΟΥΤΕΒΕΛΗ

Διευθύντρια
Σχεδιασμού
& Ανάπτυξης

“ Πενήντα χρόνια εμπειρίας στην παραγωγή παραδοσιακών αλλαντικών με συνταγές από όλη την Ελλάδα. ”

ΜΟΥΤΕΒΕΛΗΣ

Η εταιρεία ΜΟΥΤΕΒΕΛΗΣ είναι μία οικογενειακή αλλαντοτεχνία με 3 γενιές παράδοση. Όπως εξηγεί η κα Μουτεβελή: «Φέτος για πρώτη φορά παρουσιάζουμε τη νέα σειρά αλλαντικών "Deli a la ελληνικά". Περιλαμβάνει προϊόντα από ατόφια διαλεκτά κομμάτια κρέατος, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα φρέσκα, φυσικά συστατικά και τον παραδοσιακό τρόπο κάπνιστος. Τα νέα μας προϊόντα είναι το Σύγκλινο – παστό με ελαιόλαδο, Χοιρομέρι καπνιστό, Χοιρομέρι βραστό, Back bacon καπνιστό, Μπριζόλα καπνιστή, Μπριζόλα χοιρινή καπνιστή με κόκκαλο & Λουκάνικα black Angus. Βέβαια, οι παραδοσιακές συνταγές στα χωριάτικα λουκάνικα έχουν πάντα το σταθερό κοινό τους, όπως π.χ. τα «Λουκάνικα με πράσο και μπαχαρικά», τα «Ριγανάτα» αλλιά και τα «Μοσχαρίσια με θυμάρι και κρασί», ενώ τη δική τους παράδοση έχουν δημιουργήσει και πιο ιδιαίτερες γεύσεις, όπως τα "Λουκάνικα a la ελληνικά με φέτα και λιαστή τομάτα", "Με μανούρι και ελιά Καθαμών", "Με φιστίκι Αιγίνης", αλλιά και τα "Τυροκοζάκια με γραβιέρα Κρήτης", που έχουν κερδίσει τις εντυπώσεις και στην εστίαση!»



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Σύγκλινο Παστό

Βασισμένο σε παραδοσιακή συνταγή της Καθαμάτας, παρασκευάζεται από επιλεγμένα κομμάτια χοιρινού και καπνίζεται σε ξύλο ελιάς!



Μπριζόλα Χοιρινή

Η Χοιρινή μπριζόλα της ολοκαίνουρίας σειράς "Deli a la ελληνικά", καπνίζεται σε ξύλο οξιάς που της δίνει ασύγκριτο άρωμα και ανεπανάληπτη γεύση!



Back Bacon

Το Back Bacon της νέας προϊοντικής σειράς "Deli a la ελληνικά" αποτελεί έμπνευση για μοναδικές γαστρονομικές δημιουργίες, αναβαθμίζοντας κάθε παρασκευή.

❁ Σάντουιτς με Παστό/Σύγκλινο και καγιανά

Χρόνος Εκτέλεσης:

25 λεπτά

Ποσότητα: 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. παστό/σύγκλινο Μουτεβελής

8 φέτες προζυμένιο ψωμί
Φρέσκια ή ξερή ρίγανη

Για τον καγιανά

500 γρ. ώριμες

ντομάτες, τριμμένες
4 αυγά

30 ml Ελαιόλαδο

1 ½ κουταλάκια του
γλυκού ζάχαρη

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάζουμε σε ευρύχωρο τηγάνι την τριμμένη ντομάτα να σιγοβράσει μέχρι να στεγνώσει, προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, τα αυγά ελαφρά χτυπημένα, αλάτι και πιπέρι. Σε αντικοληπτικό τηγάνι ζεσταίνουμε το παστό για μερικά λεπτά από κάθε πλευρά. Μοιράζουμε τον καγιανά στις 4 φέτες του ψωμιού, προσθέτουμε παστό, λίγη ρίγανη και σερβίρουμε. **Tips:** Μπορούμε να προσθέσουμε στον καγιανά 100 γρ. φέτα ή σφέλα.



GLUTEN
FREE

Deli α λα ελληνικά

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
τα Deli του Μουτεβελή

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



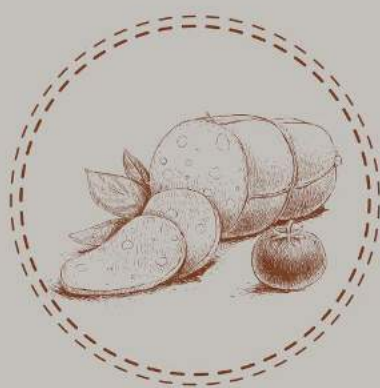
**ΓΙΩΡΓΟΣ
ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ**
CEO

ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ ΑΕ

Η Πατεράκης ΑΕ είναι μια Κρητική οικογενειακή επιχείρηση, με παρουσία 30 ετών στην αγορά, που ασχολείται με την επεξεργασία, την τυποποίηση και την εμπορία νωπών, κατεψυγμένων κρεάτων και παρασκευασμάτων. Η οικογενειακή της μορφή της επιτρέπει να έχει τον απόλυτο έλεγχο της παραγωγής, της επεξεργασίας και της τυποποίησης των προϊόντων που παράγει. Σε έναν πλήρως ανακαινισμένο και υπεράσύγχρονο χώρο, δημιουργεί με έμπνευση από την κρητική γη, υγιεινά προϊόντα χωρίς γλυουτένη. Όπως σημειώνει ο κ. Πατεράκης, «Από τους πιο δημοφιλείς κωδικούς μας είναι το ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ, που παραπέμπει σε μια ιδιαίτερη γεύση που μπορεί να συναντήσει κανείς στα βουνά της Κρήτης. Αυτό που το κάνει

να ξεχωρίζει είναι ότι είναι καπνισμένο με φυσικό τρόπο σε ξύλο οξιάς και έχει πλούσια γεύση. Αγαπημένοι κωδικοί είναι επίσης το ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΠΡΑΣΟ, ένα ξεχωριστό προϊόν που βρίσκεται σε κάθε τραπέζι και το ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ, με την κατεξοχήν παραδοσιακή γεύση ενός λουκάνικου που προτιμούν οι λάτρεις του Barbeque». Σύμφωνα με τον κ. Πατεράκη, οι καταναλωτές σήμερα είναι αρκετά ευαισθητοποιημένοι, με αυξημένη επίγνωση σε θέματα υγείας, βιωσιμότητας και ποιότητας τροφίμων, με αποτέλεσμα αυτό να επηρεάζει και τις διατροφικές τους επιλογές: «Η εταιρεία μας παράγει προϊόντα χωρίς γλυουτένη και προσπαθεί να επιλέγει κομμάτια κρέατος για τις παρασκευές της, τα οποία έχουν χαμηλότερη λιποπεριεκτικότητα σε σχέση με άλλα».

“ Η ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ ΑΕ είναι μια εύρωστη και δυναμική επιχείρηση, που παράγει προϊόντα με έμπνευση από την κρητική γη. ”



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Λουκάνικο Σχάρας
Αποτελείται από 85% χοιρινό κρέας και δεν περιέχει γλυουτένη. Η ιδιαίτερη γεύση του οφείλεται στον συνδυασμό των άγριων κρητικών βοτάνων όπως είναι το θυμάρι και η ρίγανη.



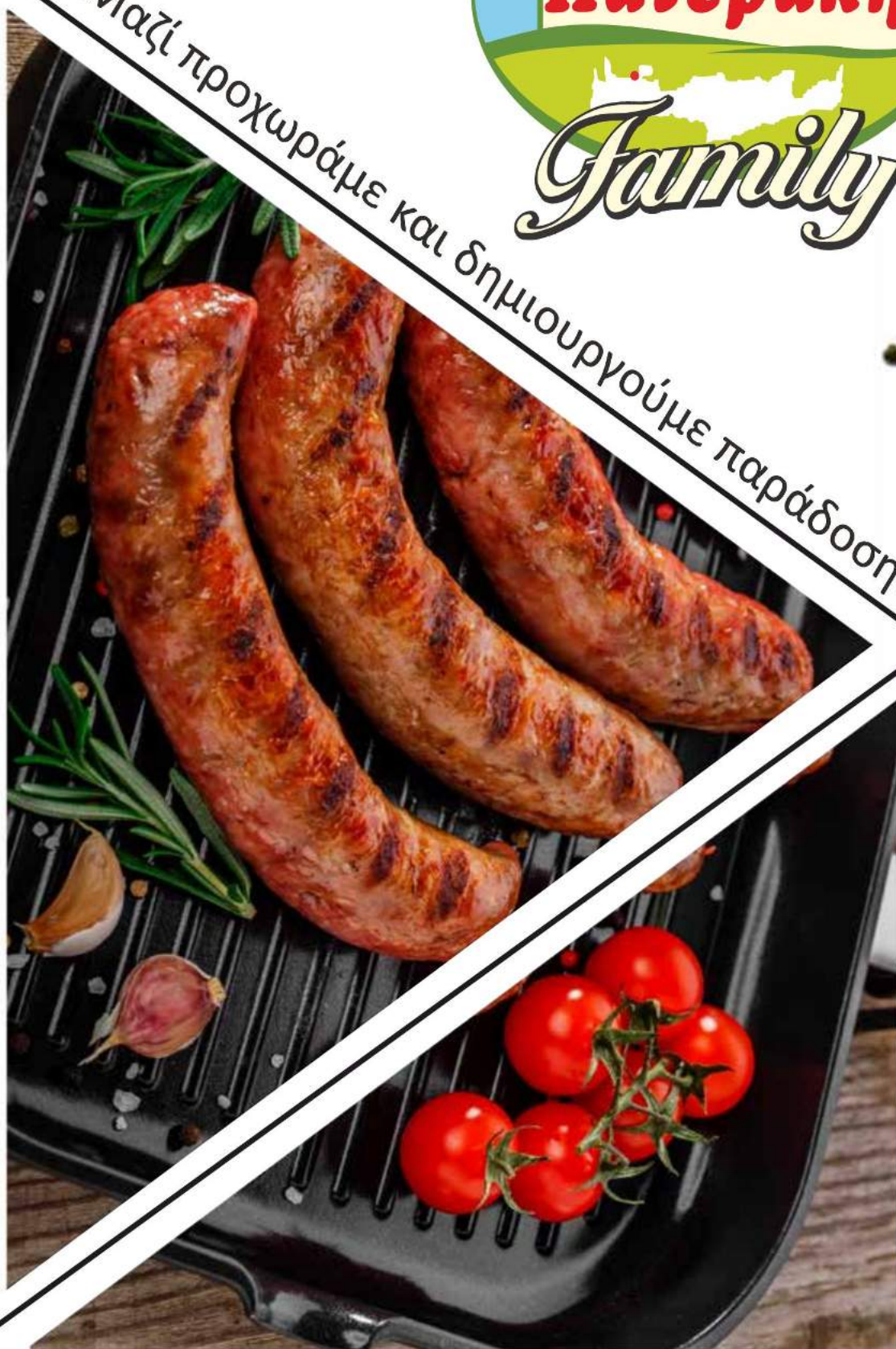
Απάκι Κρήτης
Από 100% άπαχο φιλέτο χοιρινού κρέατος. Αφού μείνει για 3 μέρες μέσα σε εξαιρετικό κρητικό ξύδι από κρασί, καπνίζεται σε ειδικό φούρνο με αρωματικά βότανα όπως φασκόμηλο, θυμάρι και ρίγανη.



Λουκάνικο με πράσο
Αποτελείται από 80% καθαρό χοιρινό κρέας και είναι ένα προϊόν χωρίς γλυουτένη. Περιέχει μεγάλη ποσότητα πράσου και καπνίζεται σε ειδικό φούρνο με ξύλο οξιάς και αρωματικά φυτά.



Μαζί προχωράμε και δημιουργούμε παράδοση!



Πατεράκης Α.Ε.
Στέρνες Ακρωτηρίου,
Χανιά Κρητης, 73100
28210-66121



ΣΠΥΡΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΥ

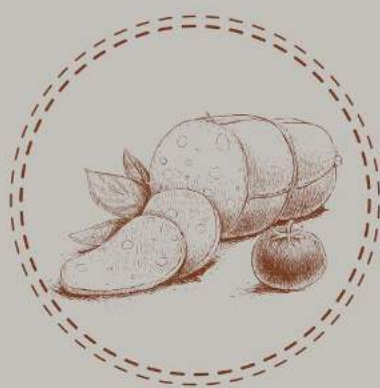
Διευθυντής
Πωλήσεων

ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, αποτελεί μία οικογενειακή επιχείρηση, ηγέτη στον κλάδο της, η οποία εδώ και 60 χρόνια, υπερασπίζεται την ποιότητα και την καινοτομία παράγοντας προϊόντα υψηλής αξίας. Όπως σημειώνει ο κ. Σωτηρίου: «Η ποιότητα των προϊόντων μας είναι αδιαπραγμάτευτη. Με απόλυτη τεχνογνωσία γύρω από το κρέας σχεδιάζουμε σειρές από λουκάνικα υψηλών γευστικών προδιαγραφών. Με το δίπτυχο "Γεύση από παράδοση, γεύση από χωριό" τα λουκάνικά μας διασέτουν υψηλό ποσοστό κρέατος συνδυασμένο με μοναδικά μπαχαρικά της ελληνικής γης. Έτσι, αποτελούν μια ολοκληρωμένη «οικογένεια» προϊόντων εξαιρετικής νοστιμιάς, υφής και ποιότητας. Ωστόσο, υπάρχουν τρεις κωδικοί που είναι σταθερά στην κορυφή. Τα "Λουκάνικα Ορει-

νής Κορινθίας" είναι πλούσια σε γεύση, με συνταγή από τον τόπο μας και καπνίζονται σε ξυλο οξιάς. Επιπλέον δύο ιδιαίτερες συνταγές που σημειώνουν μεγάλη ζήτηση και είναι τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Πράσο" και τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Φέτα & Ελιά". Στους επιχειρηματίες της εστίασης θα προτείναμε να δοκιμάσουν όλα μας τα προϊόντα, καθώς είμαστε γνώστες του κρέατος όντας παραγωγοί οι ίδιοι, συνεπώς τα χωριάτικα λουκάνικα που σχεδιάζουμε απαντούν στις ανάγκες τόσο της επιχείρησης όσο και των πελατών της. Τέλος, ως μια άλλη εκδοχή του «τυλιχτού» προτείνουμε τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά Θράκας", δίνοντας μια ξεχωριστή γευστική πινελιά στην συνταγή της πίτας».

« Με απόλυτη τεχνογνωσία γύρω από το κρέας παράγουμε λουκάνικα υψηλών γευστικών προδιαγραφών. »



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ



Λουκάνικα με Φέτα & Ελιά
Χωριάτικα καπνισμένα λουκάνικα από ελληνικό χοιρινό κρέας που συνδυάζεται ιδανικά με την ελληνική φέτα, καρπούς ελιάς και επιλεγμένα καρυκεύματα για μια αξέχαστη γευστική εμπειρία.



Λουκάνικα με πράσο
Παραδοσιακό καπνιστό λουκάνικο από ελληνικό χοιρινό κρέας που διανθίζεται από ολόφρεσκο πράσο. Μοναδική συνταγή που ικανοποιεί διαφορετικές γευστικές προτιμήσεις.



Λουκάνικα "Γεμάτα Γεύση Άρωμα Πόλης"
Χωριάτικα καπνισμένα λουκάνικα από ελληνικό βόειο και χοιρινό. Πικάντικη αίσθηση από ποικιλία μπαχαρικών που κρύβουν μέσα τους γεύση από την Ανατολή.



Χωριάτικα Λουκάνικα

ΜΕ ΥΨΗΛΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΡΕΑΤΟΣ

Λουκάνικα ανώτερης ποιότητας, πλούσια σε γεύση από παράδοση και χωριό.
Συνδυασμένα με μοναδικά μπαχαρικά της ελληνικής γης, εξαιρετικής νοστιμιάς, υφής και ποιότητας που αποτελούν μία ολοκληρωμένη πρόταση σεβιρίσματος.



ΜΙΑ **ΜΕΓΑΛΗ ΓΚΑΜΑ** ΣΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ, ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ:

- Χοιρινά λουκάνικα χωριάτικα καπνιστά • με πράσο • με φέτα & ελιά • πικάντικα • παραδοσιακά
- Βόεια λουκάνικα χωριάτικα καπνιστά • παραδοσιακά
- Χοιρινά λουκάνικα χωριάτικα • πράσο - ρίγανη - θρούμπι • καπνιστά θράκας

Κρητικά Αρχαίας Κορίνθου, Κόρινθος | Τ.Κ. 20 131, Τ.Θ. 309 | Καλέντζι Κορινθίας | Τ 27410 74162 | EMAIL info@mitsopoulos.farm

farmamitsopoulos farma_mitsopoulos

MITSOPOULOS.FARM

ΑΡΘΡΟ

Τα πάντα για το κάπνισμα των αλλαντικών

Η διαδικασία του καπνίσματος των τροφίμων είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Οι αντισηπτικές ιδιότητες του καπνού και η βελτιωμένη γεύση των προϊόντων που καπνίζονται έκαναν τη συγκεκριμένη τεχνική εξαιρετικά δημοφιλή μέχρι σήμερα καθώς προσφέρει απεριόριστες δυνατότητες...

ΑΡΘΡΟ
ΒΑΣΙΛΕΙΑ
ΒΑΣΙΒΑΓΛΗ
Managing
Director
ΤΕΧΝΙΚΑ INOX



Η διαδικασία κάπνισης αφορά διάφορα είδη τροφίμων. Οι Κινέζοι, για παράδειγμα, χρησιμοποιούν ένα μίγμα άψπτου ρυζιού και ζάχαρης, το οποίο καίνε, για να προσδώσουν χαρακτηριστικό άρωμα στο τσάι. Στην Σκωτία καίνε τύρφη καλαμποκιού για να καπνίσουν την βύνη που χρησιμοποιούν για την παραγωγή μπύρας και ούισκι.

Γιατί να προμηθευτούμε έναν θάλαμο καπνίσματος;

Το βασικότερο πλεονέκτημα του καπνίσματος είναι ότι εμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών οπότε και δίνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο προϊόν μας. Στις ημέρες μας βέβαια, που έχουμε και άλλους τρόπους να εμποδίζουμε την ανάπτυξη βακτηριδίων, το κεντρικό ενδιαφέρον του καπνίσματος εστιάζεται στην ιδιαίτερη γεύση που αποκτά το προϊόν. Η μακρόχρονη εμπειρία μας στο χώρο της επεξεργασίας τροφίμων έχει οδηγήσει στην κατασκευή θαλάμων που μας δίνουν πολύπληρες δυνατότητες παραγωγής προϊόντων. Διαθέτουμε θαλάμους με δυνατότητα να παράγουμε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας (καπνιστά ή μη) καθώς και θαλάμους παραγωγής προϊόντων ωρίμανσης (καπνιστά ή μη). Ένας τέτοιος θάλαμος προσφέρει στο χρήστη την ευελιξία να παράγει γρήγορα και με ασφάλεια τα προϊόντα της επιλογής του.

Πόσες μέθοδοι καπνίσματος υπάρχουν;

Κατά βάση υπάρχουν 4: Κρύο κάπνισμα, ζεστό κάπνισμα, καυτό κάπνισμα και μέσω της χρήσεως αρωματικού υγρού καπνού. Στις 3 πρώτες περιπτώσεις συνθιζείται η χρήση φυσικού καπνού από την καύση ξύλου ενώ στην τελευταία ο καπνός παράγεται τεχνητά με χημικά μέσα. Η πιο διαδεδομένη μέθοδος είναι η χρήση φυσικού καπνού από επεξεργασμένο ξύλο σε μορφή πριονιδιού το οποίο είναι απαλλαγμένο από έντομα και επικίνδυνα πρόσθετα επιβλαβή για τα τρόφιμα. Ο καπνός παράγεται από γεννήτριες καπνού που αναλαμβάνουν να κάνουν την καύση του ξύλου (συνήθως οξιά ή βελανιδιά που συλλέγεται με βάση την αειθαλή ανάπτυξη των δέντρων) στην κατάλληλη θερμοκρασία χωρίς να γίνεται ανάφλεξη του ξύλου.

Τι πρέπει να προσέξουμε ως προς την επιλογή;

Στην ΤΕΧΝΙΚΑ-INOX η επιλογή του εξοπλισμού γενικότερα και των θαλάμων ειδικότερα δεν είναι μια εύκολη υπόθεση. Θα πρέπει κανείς να έχει σοβαρά κριτήρια που θα αφορούν το παρόν και το μέλλον της παραγωγής του. Ο θάλαμος θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις παραγωγής τροφίμων και να είναι κατασκευασμένος από πιστοποιημένη εταιρεία με εμπειρία στην κατασκευή εξοπλισμού. Η μακρόχρονη εμπειρία μας στον χώρο της κατασκευής εξοπλισμού μάς έχει δώσει την απαραίτητη τεχνολογία για να κατασκευάσουμε ευέλικτους θαλάμους με δυνατότητα εφαρμογής όλων των απαραίτητων λειτουργιών (βράσιμο, ψήσιμο, ωρίμανση, κάπνισμα κ.λπ.) ■



SCAN ME



Γνωρίζεις πως **Καπνίζουν*** τα αλλαντικά;

***ΘΑΛΑΜΟΙ** ΝΕΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

Οι αναβαθμισμένοι θάλαμοι που κατασκευάζουμε (θερμικής επεξεργασίας, ωρίμανσης, συντήρησης, απόψυξης κτλ) έχουν την δυνατότητα να εκτελούν όλα τα στάδια της επεξεργασίας που απαιτεί η παραγωγή του εκάστοτε προϊόντος.

- Καλύπτουμε όλες τις ανάγκες της παραγωγής σας από την πιο μικρή έως την πιο μεγάλη
- Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα και υλικά εγκεκριμένα για την βιομηχανία τροφίμων
- Απόλυτος έλεγχος των ζητούμενων συνθηκών μέσω PLC-οθόνης αφής
- Δυνατότητα δημιουργίας τεχνολογικών προγραμμάτων που εκτελούνται αυτόματα
- Αυτόματο πρόγραμμα πλύσης
- Συντήρηση-ανταλλακτικά από το service-team της ΤΕΧΝΙΚΑ-ΙΝΟΧ



**ΤΕΧΝΙΚΑ
ΙΝΟΧ**

εξοπλισμός βιομηχανίας τροφίμων

ΔΗΜΟΣ ΒΑΣΙΒΑΓΛΗΣ

Ιωνίας 77, Αχαρναί, 136 73 | Τ: 210.240.7510 | Φ: 210.240.7411
e-mail: info@texnika-inox.gr | www.texnika-inox.gr

CONCEPT

1

CAVES OF HELLA DINING LIKE A VIKING!

Μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία υπόσχεται το ξενοδοχείο «Rangá» στην Ισλανδία, το οποίο προσφέρει στους επισκέπτες του ένα αξέχαστο δείπνο στα ενδότερα των πιο ιστορικών σπηλαίων της χώρας.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: INGIBJÖRG FRIDRIKSDÓTTIR



Kristján Pétur Vilhelmsón

1. Κατά τη διάρκεια του δείπνου ένας έμπειρος ξεναγός είναι παρών και αφηγείται την ιστορία των σπηλαίων. 2. Ο σεφ Jón Aron Sigmundsson. 3. Ο επισκέπτης στο Hotel Rangá μπορεί να θαυμάσει το βόρειο σέλλας. 4. Το ισλανδικό αρνί με πατάτες είναι ο πρωταγωνιστής του σξέχαστου αυτού δείπνου.

Στη νότια πλευρά της «παγωμένης» Ισλανδίας, δύο ώρες μακριά από το Ρέικιαβικ, το πολυτελές «Hotel Rangá» αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για κάθε ταξιδιώτη που θέλει να προκαλέσει τον εαυτό του, να ξεφύγει από την comfort zone και να ζήσει στο έπακρο το περιπετειώδες πνεύμα, που χαρακτηρίζει την πανέμορφη αυτή χώρα. Εδώ, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν μία βόλτα με snowmobile σε ένα ηφαίστειο-παγετώνα ή ακόμα και ιππασία με ισλανδικά άλογα σε μια παραλία με μαύρη άμμο. Μπορούν να εξερευνήσουν τα υπέροχα φυσικά τοπία της περιοχής, αλλά και να απολαύσουν τα λαμπερά πράσινα και κίτρινα φώτα του Aurora Borealis (βόρειο σέλλας).

Icelandic Cave Dining

Εκτός όμως από όλες τις υπαίθριες δραστηριότητες, το ξενοδοχείο προσφέρει και μία ανεπανάληπτη γαστρονομική περιπέτεια, καθώς προσκαλεί τους επισκέπτες του σ' ένα μοναδικό γεύμα, μία γιορτή των Βίκινγκς, όπως το χαρακτηρίζουν, το οποίο λαμβάνει χώρα μέσα σε μία μυστηριώδη ισλανδική σπηλιά. Ο λόγος για τα «Σπήλαια της Έλλα» (Caves of Hella), που αποτελούν μία από τις αρχαιότερες και ιστορικότερες τοποθεσίες - ορόσημα στην Ισλανδία. Ένα πέπλο μυστηρίου «ντύνει» τις εν λόγω σπηλιές, στο εσωτερικό των οποίων ο επισκέπτης μπορεί να

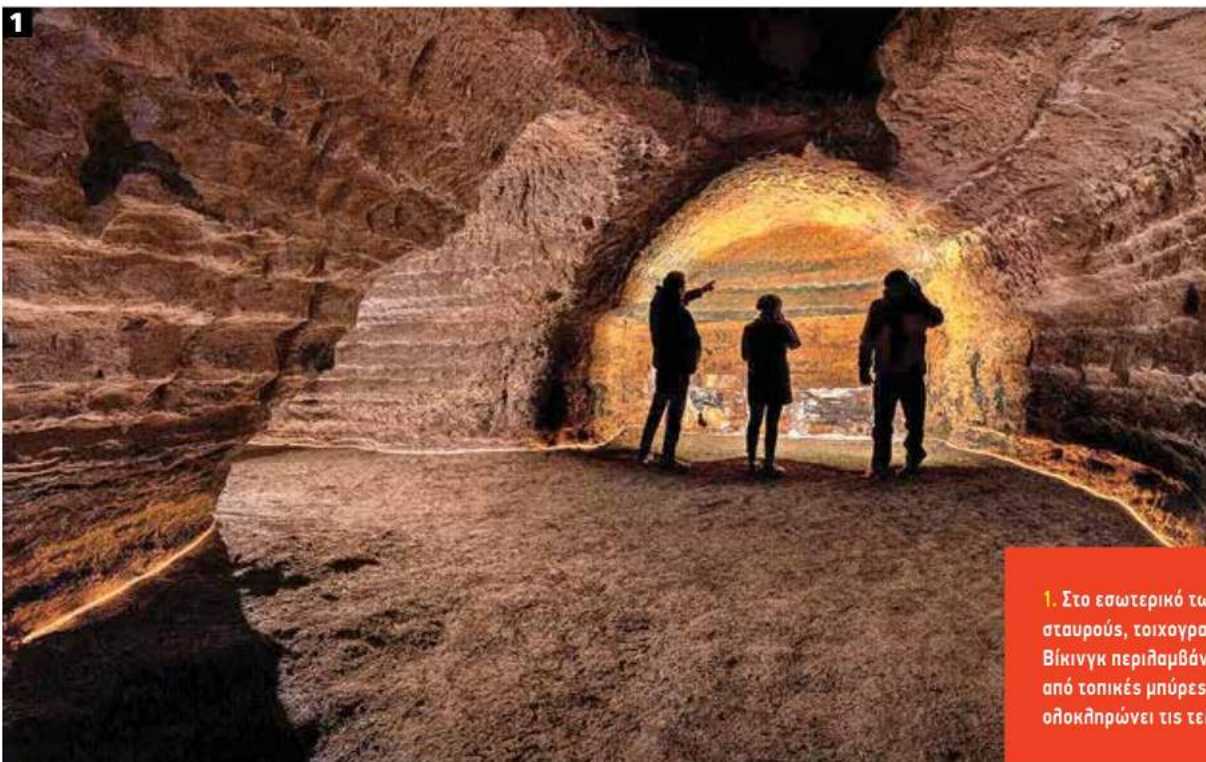
δει αρχαίους σταυρούς, τοιχογραφίες και σκαλιστά καθίσματα, ενώ υπάρχουν σημάδια που δείχνουν ότι τα σπήλαια προϋπήρχαν της άφιξης των Βίκινγκς στην Ισλανδία το 850 μ.Χ. Μέσα, λοιπόν, στη σπηλιά, σε ένα σκηνικό βγαλμένο από μία άλλη εποχή, οι καλεσμένοι, υπό το φως των κεριών, μπορούν να απολαύσουν ένα νόστιμο γεύμα τριών σταδίων, το οποίο πατά στην ισλανδική παράδοση. «Το μενού είναι εμπνευσμένο από την τοπική κουζίνα. Χρησιμοποιούμε μόνο υλικά τα οποία ταυτίζονται με την γαστρονομική κουλτούρα της χώρας. Άλλωστε, αυτό που θέλαμε ήταν να δημιουργήσουμε μια μοναδική γευστική ισλανδική εμπειρία, η οποία υφίσταται εδώ και αιώνες», σημειώνει ο head chef του ξενοδοχείου, Jón Aron Sigmundsson, ο οποίος βρίσκεται μέσα στο σπήλαιο κατά τη διάρκεια του δείπνου, ολοκληρώνει εκεί τη δημιουργία των πιάτων και αλληλεπιδρά με τους καλεσμένους.

What's on menu

Όσον αφορά στο τι περιέχει το μενού, στο κομμάτι του ορεκτικού οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν σολομό (gravlax). «Η αλιεία αποτελεί ουσιαστικό μέρος της ιστορίας και της κληρονομιάς της Ισλανδίας. Στον Μεσαίωνα, οι ψαράδες συντηρούσαν τον σολομό θάβοντάς τον στο αμμώδες έδαφος για να ζυμωθεί. Σήμερα, τον παρασκευάζουμε στις κουζίνες μας ▶



👁️ Μέσα στη σπηλιά, σε ένα σκηνικό βγαλμένο από μία άλλη εποχή, οι καλεσμένοι, υπό το φως των κεριών, μπορούν να απολαύσουν ένα νόστιμο γεύμα τριών σταδίων, το οποίο πατά στην ισλανδική παράδοση. 🗨️



1. Στο εσωτερικό των σπηλιών οι επισκέπτες μπορούν να δουν αρχαίους σταυρούς, τοιχογραφίες και σκαλιστά καθίσματα. 2. Η... γιορτή των Βίκινγκ περιλαμβάνει τρία γευστικά στάδια, τα οποία συνοδεύονται από τοπικές μπύρες ή επιλεγμένα κρασιά. 3. Μέσα στη σπηλιά ο σεφ ολοκληρώνει τις τελευταίες πινελιές πριν το σερβίρισμα των πιάτων.

👄 Το μενού είναι εμπνευσμένο από την τοπική κουζίνα. Χρησιμοποιούμε μόνο υλικά τα οποία ταυτίζονται με την γαστρονομική κουλτούρα της χώρας και στόχος είναι η δημιουργία μιας μοναδικής γευστικής εμπειρίας. 🗨



και τον μαρινάρουμε με αλάτι, ζάχαρη και φρέσκα βότανα για έξτρα γεύση», υπογραμμίζει ο σεφ. Στο κυρίως πιάτο πρωταγωνιστής είναι το αρνί. «Το ισλανδικό αρνί βόσκει ελεύθερα στα βουνά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και τρέφεται με χόρτα, μούρα και μανιτάρια, γεγονός που του δίνει μία χαρακτηριστική γεύση θηράματος. Οι πρώτοι Σκανδιναβοί άποικοι (Βίκινγκς) έφεραν τα πρόβατα στην Ισλανδία πριν από περισσότερα από 1000 χρόνια, κίνηση που αποδείχθηκε ζωτικής σημασίας για την επιβίωσή μας», λέει ο σεφ Sigmundsson. Το δείπνο «κλείνει» γλυκά με το Skyr, ένα ισλανδικό γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, είναι παρόμοιο με το γιαούρτι, αλλά η υφή του είναι πιο πηχτή. Σύμφωνα με τον σεφ «το Skyr έχει μακρά ιστορία στην Ισλανδία. Μάλιστα, πιστεύεται ότι προηγείται της έλευσης των Βίκινγκς στην χώρα. Πρόκειται για ένα προϊόν το οποίο είναι μέρος της διατροφής μας εδώ και αιώνες, μία συνταγή που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά για σχεδόν 1000 χρόνια».

Do it like the Vikings

Οι καλεσμένοι και για τα τρία πιάτα που καλούνται να απολαύσουν δεν έχουν στη

διάθεσή τους σερ μαχαιροπήρουνων, παρά μόνο μια ξύλινη κουτάλα! «Θέλαμε οι επισκέπτες μας να συνδεθούν με τους πρωτόγονους τρόπους ζωής των Ισλανδών κατά την εποχή των Βίκινγκς», εξηγεί ο σεφ. Ο κόσμος μπορεί να συνδυάσει το φαγητό του με τοπικές μπύρες ή επιλεγμένα κρασιά, ενώ κατά τη διάρκεια του δείπνου το «παρών» δίνει και ένας έμπειρος ξεναγός, ο οποίος αφηγείται την ιστορία των σπηλαιών και είναι ανοιχτός σε ερωτήσεις του κοινού. Κλείνοντας, αξίζει να αναφέρουμε πως η αξέχαστη περιπέτεια του να φάει κάποιος σαν... Βίκινγκ μέσα σε μία ισλανδική σπηλιά διατίθεται μόνο ως ιδιωτική γευστική εμπειρία, με τιμή εκκίνησης στα 1.700 ευρώ, ενώ καθώς οι σπηλιές είναι υπόγειες και άρα ευχάριστα... δροσερές το ξενοδοχείο συνιστά στους καλεσμένους να τυνώνονται ζεστά, προτείνοντας ένα μάλλινο καπέλο και μία ισλανδική lopapeysa*!

*εμβληματικό μάλλινο πουλόβερ από ντόπιο μαλλί ισλανδικού προβάτου. ■

i HOTEL RANGA
Suðurlandsvegi 851 Hella



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

vittos
family

MEAT PRODUCTS SINCE 1971



Περήφανοι
που προσφέρουμε
πάντα το καλύτερο!



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά
το Plaka Hotel
για τη φιλοξενία.



New Year's Roasts!

Πέντε δημιουργικές συνταγές με κρέας,
στο πνεύμα των ημερών. Εμπνέονται από
την εγχώρια κουζίνα και αναδεικνύουν τα
ξεχωριστά προϊόντα της ελληνικής γης.



Γεμιστή μπριζόλα Μαύρου Χοίρου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

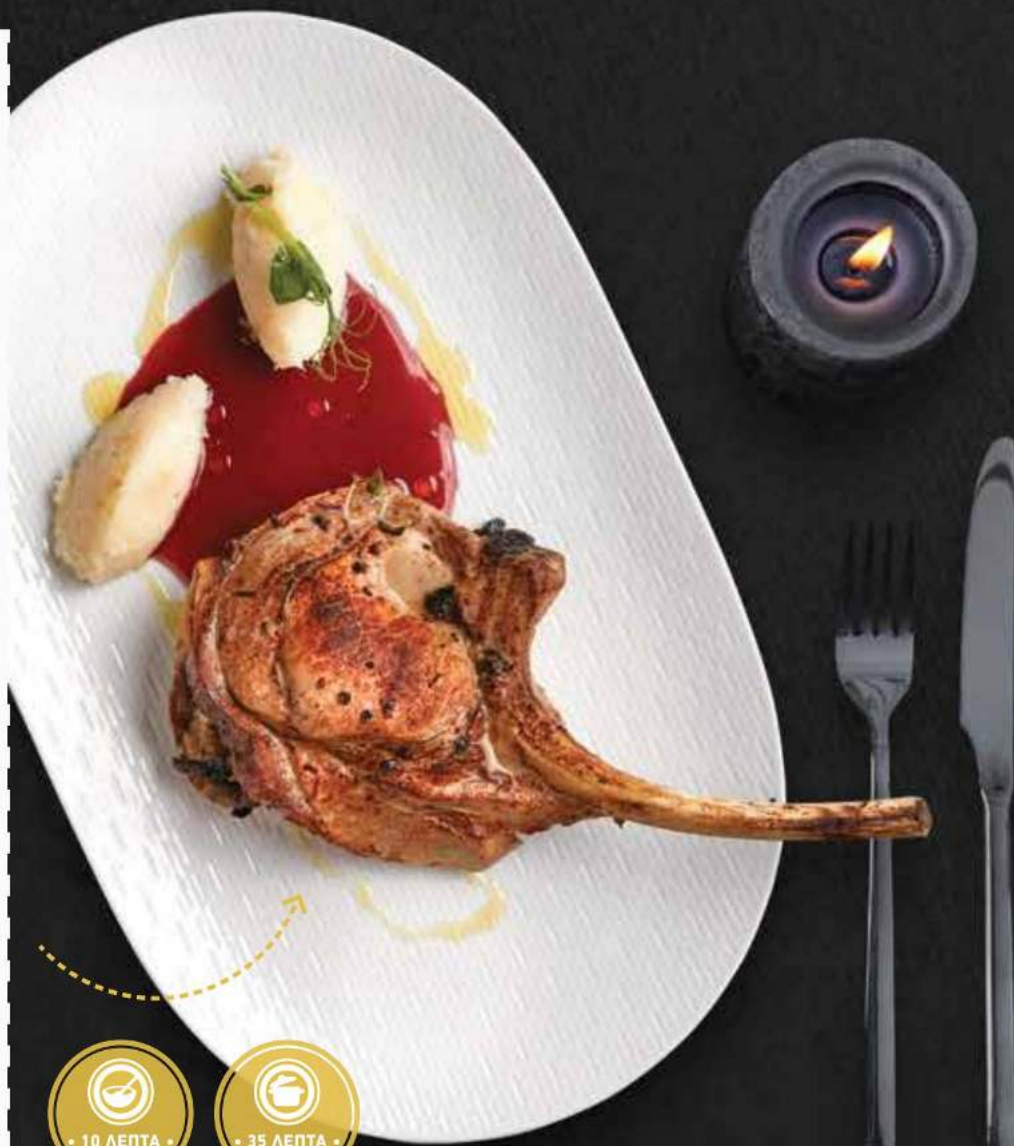
- ▶ 1 μπριζόλα
μαύρου χοίρου
(300- 350 γρ.)
- ▶ 70 γρ. πλευρώτους
μανιτάρια
- ▶ 1 κρεμμύδι,
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ Ξύσμα από 1 λεμόνι
(για τη σάλτσα
μαυροδάφνης)
- ▶ 200 ml
μαυροδάφνη
- ▶ 100 ml ντεμιγκλάς
- ▶ 1 κρεμμύδι
- ▶ 1 δάφνη
- ▶ 1 μπαχάρι

Για τον πουρέ σελινόριζας

- ▶ 120 γρ. σελινόριζα

- ▶ 20 γρ. κρεμμύδι
κομμένο σε φέτες
- ▶ 100 ml. γάλα
- ▶ 100 ml νερό
- ▶ Ξύσμα από 1 λάιμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανοίγουμε στην κάτω πλευρά της μπριζόλας μία σχισμή (σαν τσέπη). Σοτάρουμε τα μανιτάρια με κρεμμύδι και σκόρδο και σβήνουμε με κονιάκ. Γεμίζουμε τη σχισμή με τα μανιτάρια, καρυκεύουμε και ψήνουμε στο φούρνο για 35' στους 180°C. Για τη σάλτσα κάνουμε το κρεμμύδι ρεντουξιόν με τη μαυροδάφνη, προσθέτουμε τη ντεμιγκλάς, δάφνη, μπαχάρι, αφήνουμε να γλασάρει σε χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε λίγο βούτυρο και σουρώνουμε. Για τον πουρέ αφήνουμε τη σελινόριζα με το κρεμμυδάκι σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν. Μετά, περνάμε από μπλέντερ δένουμε με ελαιόλαδο και βούτυρο και σερβίρουμε.





Κοτόπουλο γεμιστό με δαμάσκηνα & σύκα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 1 στήθος κοτόπουλο
- ▶ 20-30 γρ. σύκα
- ▶ 20-30 γρ. δαμάσκηνα
- ▶ 30 ml κονιάκ
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ Ξύσμα από λάιμ
- ▶ Ξύσμα από πορτοκάλι
- ▶ ελαιόλαδο
- ▶ Λίγο βούτυρο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ 60 γρ. μαύρο ρύζι
- ▶ 30 γρ. ξηρούς καρπούς ωμούς

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Καραμελώνουμε το κρεμμύδι με λί-

γο βούτυρο. Ψιλοκόβουμε τα δαμάσκηνα και τα σύκα και τα αφήνουμε μέσα σε κονιάκ για 1 ώρα περίπου. Ανοίγουμε το στήθος του κοτόπουλου, αλατοπιπερώνουμε, απλώνουμε τα ξύσματα, προσθέτουμε τη γέμιση και ρολάρουμε. Έπειτα, αλατοπιπερώνουμε ξανά, θωρακίζουμε το στήθος στο τηγάνι με λίγο βούτυρο και ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 10 - 12'. Βράζουμε το ρύζι σε νερό με αλάτι και σουρώνουμε. Ψήνουμε στο φούρνο τους ξηρούς καρπούς (φουντούκια, κάσιους, αμύγδαλα, καρύδια) και τους περνάμε από ένα μπλέντερ με λίγο αλάτι. Τέλος σοτάρουμε σε ελαιόλαδο με λίγο βούτυρο το ρύζι, προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς, καρυκεύουμε και σερβίρουμε.

Γλυκοπατάτα με ραγού γαλοπούλας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 1 γλυκοπατάτα
- ▶ 150 γρ. γαλοπούλα στήθος
- ▶ 50 γρ. κρεμμύδι
- ▶ 1/2 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 20 γρ. πιπεριά
- ▶ 1 ποτηράκι κονιάκ
- ▶ 1 ποτήρι λευκό κρασί
- ▶ Βούτυρο
- ▶ ελαιόλαδο
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ 1 πιπεριά
- ▶ 1 μικρό κρεμμύδι
- ▶ 20 γρ. ντομάτα
- ▶ 50 γρ. κρέμα καπνιστού τυριού Μετσόβου
- ▶ Λίγο ζωμό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Πλένουμε τη γλυκοπατάτα και τη βάζουμε με τη φλούδα στο φούρνο στους 170°C για 2 ώρες μέχρι να μαλακώσει. Έπειτα, τη χαράζουμε και την ανοίγουμε. Για το ραγού γαλοπούλας, κόβουμε τη γαλοπούλα καρεδάκι, τη σοτάρουμε με βούτυρο και ελαιόλαδο προσθέτουμε κρεμμύδι, σκόρδο, πιπεριές, φλαμπάρουμε με κονιάκ και έπειτα με λευκό κρασί, προσθέτουμε λίγο ζωμό, την ντομάτα και μαγειρεύουμε για 12' περίπου. Στο τελευταίο πεντάλεπτο δένουμε με την κρέμα τυριού, αφήνουμε να πάρει μία βράση και καρυκεύουμε. Γεμίζουμε τη γλυκοπατάτα με το ραγού και τη βάζουμε στο φούρνο για 7' περίπου στους 180°C να γκρατιναριστεί.





Γαλοπούλα με κάστανα και ρόδι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΑΤΟΜΟ

- ▶ 180 γρ. στήθος γαλοπούλας
- ▶ 50 γρ. κόκκινη πιπεριά
- ▶ 50 γρ. πράσινη πιπεριά κομμένη μπατονέτ
- ▶ 50 γρ. κάστανα καθαρισμένα
- ▶ Λίγοι σπόροι ροδιού
- ▶ 1 φρέσκο κρεμμυδάκι
- ▶ Χυμό από 1/2 λάιμ
- ▶ Χυμό από 1/2 πορτοκάλι
- ▶ 60 γρ. μαύρο ρύζι

Για τη μαρινάδα

- ▶ 1 ποτήρι κονιάκ
- ▶ Ξύσμα από πορτοκάλι
- ▶ Ξύσμα από λάιμ
- ▶ 20 γρ. μαύρη ζάχαρη
- ▶ Δάφνη
- ▶ Μείγμα 5 μπαχαρικών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για τη γαλοπούλα, παίρνουμε στήθος το κόβουμε σε μπατονέτ. Μαρινάρουμε για 2, 3 ώρες στο μείγμα της μαρινάδας. Αποσύρουμε, σοτάρουμε σε ελαιόλαδο, προσθέτουμε τις πιπεριές, σβήνουμε με τα υγρά της μαρινάδας και μαγειρεύουμε για 10'. Το τελευταίο 2λεπτο προσθέτουμε και τα κάστανα. Για τη γαρνιτούρα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μαύρο ρύζι: Το βράζουμε με αλάτι, σουρώνουμε, ξεπλένουμε, στραγγίζουμε και έπειτα το σοτάρουμε με λίγο βούτυρο. Προσθέτουμε πράσινο κρεμμύδι ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, σβήνουμε με το χυμό λάιμ και πορτοκάλι και σερβίρουμε. Γαρνίρουμε με σπόρους ροδιού.

Χοιρινά φιλετίνια σοτέ με κουμ κουάτ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

- ▶ 220 γρ. χοιρινά φιλετίνια (ψαρονέφρι)
- ▶ 1 μανιτάρι portobello (50, 60 γρ.)
- ▶ Φρέσκο θυμάρι
- ▶ Φρέσκο δεντρολίβανο
- ▶ 1 μικρή πατάτα

Για την κρέμα

- ▶ 50 ml ζωμός κότας
- ▶ 40 γρ. τριμμένο τυρί Μετσοβόνη
- ▶ Αλάτι πιπέρι
- ▶ 1/5 σκελίδα σκόρδο
- ▶ Για τη σάλτσα πορτοκάλι
- ▶ Χυμό από 1,5 πορτοκάλι
- ▶ Ξύσμα από 1/2 πορτοκάλι
- ▶ 30 γρ. κουμ κουάτ
- ▶ Βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Για την κρέμα βάζουμε να βράσει ο ζωμός με το σκόρδο, προσθέτουμε το τυρί, το αλάτι το πιπέρι, αφήνουμε να πάρει μια βράση, σουρώνουμε και γεμίζουμε το portobello. Το βάζουμε να ψηθεί στο φούρνο για 10' στους 180°C και κόβουμε τα κουμ κουάτ στα 3. Τα βάζουμε να πάρουν βράση μαζί με 3 ml χυμό από λάιμ, ξύσμα, αλάτι πιπέρι και 30 γρ. βούτυρο για να δέσουμε τη σάλτσα. Αλατοπιπερώνουμε τα χοιρινά φιλετίνια και τα περνάμε από βούτυρο μαζί με φρέσκα μυρωδικά (θυμάρι, δεντρολίβανο) να πάρουν χρώμα, τα κάνουμε αροζέ με το βούτυρο, φλαμπάρουμε με λίγο κονιάκ και σβήνουμε με λίγο κρασί. Καθαρίζουμε και κόβουμε την πατάτα σε ακανόνιστα κομμάτια, την τηγανίζουμε, αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε με τα φιλετίνια.



**TOP
MEAT**

1996

*Ποιοτικές
δημιουργίες
κρέατος*

καλαμάκι κοτόπουλο

TOP MEAT Μ.Ε.Π.Ε.

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

www.topmeat.gr



Το ψητοπωλείο αλλάζει...

Η εστίαση εξελίσσεται. Το ψητοπωλείο, που βρίσκεται στην «καρδιά» της εστιατορικής βιομηχανίας δεν θα μπορούσε να αποτελέσει εξαίρεση. Φρεσκάρει μενού και υπηρεσίες, επενδύει στην ποιότητα και τη διαφοροποίηση και κερδίζει το στοίχημα...

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

Πέντε επαγγελματίες του επισιτισμού με το κρέας στο επίκεντρο της επιχείρησής τους, ανέπτυξαν τρία ξεχωριστά μοντέλα εστίασης με σαφείς αναφορές στο ελληνικό ψητοπωλείο, αλλά και μία πρόταση φαγητού που ξεφεύγει από τα καθιερωμένα.

Μπακάλη Θεσσαλονίκη: Γάστρες και ανοιχτή φωτιά

Το Μπακάλη στη Θεσσαλονίκη δεν χρειάζεται συστάσεις. Λειτουργεί από το 1999 κάτω από τη στέγη του θρυλικού κτιρίου του Ισμαήλ Πασά Χαν, στη Μπότσαρη. Μάλιστα, αρχικά άνοιξε ως «Ελιά Λεμόνι», καθώς οι σημερινοί ιδιοκτήτες του, Νίκος και Κώστας Κοκκινοπλήτης, υπήρξαν από τα ιδρυτικά στελέχη της αλυσίδας, από την οποία το κατάστημα ανεξαρτητοποιήθηκε το 2017.

Στο μενού του Μπακάλη μπορεί να βρει κανείς μεταξύ άλλων σιγομαγειρεμένη πανσέτα στον πετρόφουρνο με BBQ sauce, ζεστή φάβα Φενεού, με καραμελωμένο κρεμμύδι και κάπαρη, αλλά και Αρμένικο μπουρέκι με παστουρμά Μιράν, ποντιακό τυρί Γαϊς, γιουρτί και σάλτσα ντομάτας. Όπως σημειώνει ο κ. Νίκος Κοκκινοπλήτης: «Λειτουργούμε στη φιλοσοφία μιας σύγχρονης γαστροναβίας με comfort food σε γενναίο δώρο μερίδας και το ελληνικό στοιχείο να κυριαρχεί». Η ριζική ανακαίνισή του τον περασμένο Αύγουστο είχε ως στόχο την ολοκλήρωση του concept, το οποίο διατηρεί στην καρδιά του μενού την έμφαση στο κρέας. Μάλιστα, το ειδικό τμήμα bbq, με κυρίαρχη την ανοιχτή φωτιά και το ξύλο είναι ένα από τα ατού του: «Θα χρησιμοποιούμε τις ανοιχτές φωτιές όπως έκαναν πα-



1. Ο κ. Θωμάς Γκόλλας, συνιδιοκτήτης του "Nomsy". 2. Η σάλα του "Μπακάλ" στη Θεσσαλονίκη. 3. Μπριζολάκια με μαροκινή τσιμιτσούρι σος και τηγανιτές πατάτες, στο μενού του "Nomsy". 4. Άποψη από τη σάλα του "Nomsy". 5. Ο κ. Γεωργόπουλος, ιδιοκτήτης της "Λότζας". 6. Στη "Λότζα" όλα τα πιάτα εμπνέονται από τις γεύσεις του τόπου μας, με έμφαση στην γαστρονομική παράδοση του Αιγίου. 7. Στην αυλή της "Λότζας", στην Ηλιούπολη.

ραδοσιακά, για γάστρες και αντικρυστά, ψητά της ώρας αλλιά και κασαρόλες που θα σιγοβράζουν κυλιούς», εξηγεί ο κ. Κοκκινόπλητης, ο οποίος προσθέτει: «Φέτος ξεκινάμε νέα συνεργασία με τον Νίκο Μαλαματά, έναν καταξιωμένο σεφ με μεγάλη εμπειρία, ο οποίος θα μας βοηθήσει να αναδείξουμε όλη αυτή τη φιλοσοφία μας με το κρέας στο επίκεντρο». Η φροντίδα γύρω από το νέο μενού, η χρήση της ανοιχτής φωτιάς, αλλιά και ο εμπλουτισμός του καταλόγου με νέες προτάσεις απαντά όπως εξηγεί ο ιδιοκτήτης του Μπακάλ, στις νέες ανάγκες: «Ο Έλληνας καταναλωτής έχει περιορίσει και τις εξόδους του και τα χρήματα που μπορεί να ξοδέψει, έτσι λοιπόν εμείς οφείλουμε να του δώσουμε αυτό που επιθυμεί σε πιο ολοκληρωμένους χώρους. Συνεπώς, αν και θα υπάρχουν πάντα κάποιες διαχω-

ριστικές γραμμές ανάμεσα σε ψητοπωλεία, μπαρ, ουζερί κ.λπ. χρειάζεται και εμείς στα πρότυπα του εξωτερικού να κινηθούμε στη λογική του all day».

Nomsy: Ένα μπουτίκ ψητοπωλείο στη Γλυφάδα

Το Nomsy άνοιξε στη Γλυφάδα πριν από 3 χρόνια περίπου, με ένα πολύ ξεκάθαρο χαρακτήρα εξ' αρχής. Ο Θωμάς Γκόλλας, που μαζί με την αδελφή του Βασιλική συνέλαβαν την ιδέα και άνοιξαν την επιχείρηση, έχουν σημαντικούς δεσμούς με τον χώρο της εστίασης, καθώς ο πατέρας τους, Αθανάσιος Γκόλλας, βρίσκεται πίσω από το θρυλικό «Κεμπάπ του Θανάση». Όπως εξηγεί ο ιδιοκτήτης του Nomsy: «Το συγκεκριμένο κατάστημα είναι μια ανεξάρτητη από τη μαμά εταιρεία επιχειρηματική προσπάθεια.

Είναι ένα μπουτίκ ψητοπωλείο, το οποίο επιστρέφει στις βασικές αρχές της επεξεργασίας κρέατος με φυσικούς τρόπους, ενώ συγχρόνως ενσωματώνει τεχνικές, κοπές και είδη κρέατος που συναντάμε και σε άλλους λαούς». Όπως σημειώνει ο κ. Γκόλλας, το μενού στο Nomsy εμπνέεται από τις κουλιτούρες άλλων χωρών, όπως η Ιταλία, η Ασία, τα αραβικά κράτη, η Ρωσία, η Κορέα και η Ιαπωνία, που προ- ➤

🔴🔴 Η εστίαση έχει γνωρίσει δομικές αλλαγές τα τελευταία χρόνια. Ωστόσο καταφέρνει κάθε φορά να βρίσκει λύσεις σε προβλήματα που αρχικά μοιάζουν αδιέξοδα. ”



1. Ο εξωτερικός χώρος του ψητοπωλείου "Λότζα" στην περιοχή της Ηλιούπολης. 2. Στο μενού του "Μπακάλ" η έμφαση δίνεται στο κρέας. Στη φωτό, μπαλοτίνα κοτόπουλου γεμιστή με τυριά, λιαστή ντομάτα, μανιτάρια και αρωματικά βοτάνια, με ριζότο alla Milanese
3. Το "Μπακάλ" στη Θεσσαλονίκη αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα στέκια της πόλης.



σφέρουν νόστιμο φαγητό γρήγορα και οικονομικά: «Έχουμε ως βάση μας το σουβλάκι, αλλά συνυπολογίζουμε και το τι έχουν κάνει και άλλοι λιαοί». Έτσι, πέρα από τον κλασικό κατάλογο, το εστιατόριο προσφέρει ένα signature μενού που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων προτάσεις όπως chips φρέσκιας γλυκοπατάτας με σπιτικό γουκαμόλε, πικάντικο γιασούρτι, κόλιαντρο και λιάιμ, μπριζολάκια από μοσχάρι γάλακτος με μαροκινή τσιμιστούρι sos και τηγανιτές πατάτες, αλλά και μερίδα Ταλιάτα Σουβλάκι Μοσχάρι Black Angus σε αρωματική κορεατική μαρινάδα και chips γλυκοπατάτας. Σύμφωνα με τον κο Γκόλα, υπάρχει διάχυτη στο κοινό η τάση να βιώσει κάτι διαφορετικό, το οποίο συγχρόνως πρέπει να είναι ποιοτικό και value for money. Αναρωτιόμαστε αν υπάρχει η σκέψη να εξελιχθεί το Nomsy σε αλυσίδα καταστημάτων στο μέλλον. «Όλες οι επιχειρήσεις πρέπει να στοχεύουν στον

πολλαπλασιασμό αυτού που κάνουν», απαντά. «Αλλιώστε, σήμερα λόγω της ανάπτυξης του Τουρισμού, δεν ανταγωνίζεσαι τοπικά. Ανταγωνιστής μας είναι ο Ευρωπαίος, ο Ισπανός ο Τούρκος ο Άραβας. Και αυτή είναι η νοοτροπία που πρέπει να έχουμε».

Λότζα: Το καλαμάκι σπίτι του

Ο κ. Γεωργόπουλος άνοιξε τη Λότζα στην Ηλιούπολη πριν από 8 χρόνια και έκτοτε αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα στέκια στα νότια προάστια. Όπως εξηγεί: «Διατηρούσα ένα άλλο κατάστημα στην Αργουρούπολη μαζί με έναν συνétaιρο και πουλώντας το μερίδιό μου ήθελα να διαφοροποιηθώ. Εδώ εκτός από το χοιρινό καλαμάκι που φτιάχνουμε με την παραδοσιακή συνταγή του Αιγίου (όπως τη γνωρίζω από τον παππού μου που εργαζόταν τη δεκαετία του '80 στα φημισμένα "Σουβλάκια του Ράγιου"), προσθέσαμε κοτόπουλο μπουτί και στήθος, μοσχάρι, αρνί, πρόβατο, συκώτι και κεμπάπ». Σταδιακά, οι κωδικοί προσαρμόστηκαν στις ανάγκες της επιχείρησης και έτσι κάποια καλαμάκια στρατηγικά έμειναν μόνο ως μερίδες (όπως το πρόβατο π.κ.) διαμορφώνοντας έναν ευέλικτο κατάλογο που παραμένει σε πολλά μοναδικός. Έτσι το μενού της Λότζας περιλαμβάνει μεταξύ

άλλων: Τυροπιτάρι Ευβοίας και παστουρμαδόπιτα, όλα χειροποίητα από ένα ευβοϊκό εργαστήριο, λαχματζούν ψημένο σε ξυλόφουρνο, σφέλα Μεσνίας με χειροποίητη μαρμελάδα, αλλά και χιουνκιάρ μπγιερντί με πουρέ μελιτζάνας. Επίσης δεν λείπει το κασερλί κεμπάπ, το καλαμάκι με μοσχαρίσιο συκωτάκι γάλακτος, αλλά και τα μπριζολάκια από πρόβατο φιλέτο. Όπως εξηγεί ο κ. Γεωργόπουλος: «Είμαστε ένα σουβλατζίδικο στην ουσία, αλλά διαφορετικό. Έχουμε ένα μικρό μενού με γεύσεις που βασίζονται σε αυτές του τόπου μας, του Αιγίου και εμπνέονται και από άλλα προϊόντα της ελληνικής παράδοσης. Και νομίζω πως γι' αυτό μας έχει αγαπήσει και ο κόσμος». Όπως έχουμε δει πολλούς, αλλιώστε, η στροφή στην παράδοση είναι κάτι που συγκινεί το κοινό και όταν την εντοπίζει σε μια επιχείρηση, ανταποκρίνεται με ενθουσιασμό. ■

👉 Την ώθηση προς την εξέλιξη, δίνουν οι άνθρωποι του επιχειρείν, που αντιλαμβάνονται τις ανάγκες προτού καν γίνουν αντιληπτές από τους ίδιους τους καταναλωτές. 🗨️



SANITAS
Professional

ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

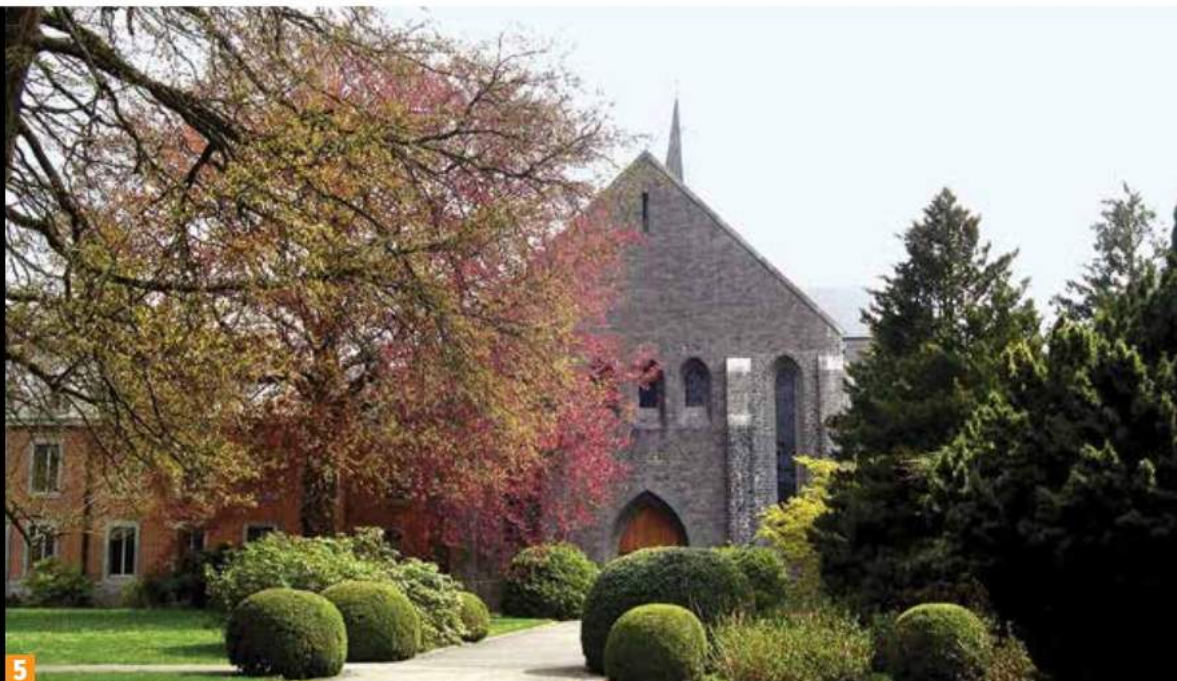
Τα σκεύη αλουμινίου που
εμπιστεύεται ο επαγγελματίας

ΓΡ. ΣΑΡΑΝΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε.
210 6173 000

www.sanitasprofessional.com



4



5

Κρυμμένοι πίσω από τους τοίχους επιβλητικών μοναστηριών, οι αφοσιωμένοι υπηρέτες του Θεού δημιουργούν εδώ και αιώνες τις περίφημες μοναστηριακές μπίρες, με την ίδια πανομοιότυπη συνταγή εκατοντάδων ετών. Το προϊόν που παράγουν, είναι γνωστό στον κόσμο με την ονομασία μπίρα Trappist και στην πραγματικότητα αποτελεί μέρος μιας ιερής πνευματικής παράδοσης. Ωστόσο, ο αριθμός των μοναστηριών που αποτελούν παραγωγούς Trappist μπίρας δυστυχώς τείνει να μειώνεται με την πάροδο του χρόνου. Παράγοντες όπως τα αυξημένα κόστη συστατικών ή η μεγάλη ηλικία των μοναχών, παίζουν τον κύριο ρόλο αυτής της συρρίκνωσης. Η πλειονότητα των εναπομεινώντων αββαείων που παράγουν Trappist βρίσκονται στο Βέλγιο (πέντε συνολικά), ενώ δύο λειτουργούν στην Ολλανδία, ένα στη Ρώμη, και ένα στην Αγγλία. Ειδικά τα τελευταία χρόνια, η δυσκολία διατήρησης της παραγωγής έγινε ακόμη μεγαλύτερη. Ήδη η αυστριακή Stift Engelszell, ανακοίνωσε πρόσφατα την επιθυμία να σταματήσει την παραγωγή, καθώς κατά δήλωσή της δεν μπορεί πλέον να διατηρήσει τα στάνταρτς

που συνοδεύουν τον τίτλο Trappist, ενώ μέσα στην προηγούμενη χρονιά η μοναδική Trappist ζυθοποιία στις ΗΠΑ ακολούθησε την ίδια πορεία. Παρόλα αυτά, υπάρχουν ακόμη αρκετά μοναστήρια που συνεχίζουν παρά τα εμπόδια, να παράγουν μερικές από τις πιο εμβληματικές μπίρες του κόσμου. Αυτή τη στιγμή στην επίσημη λίστα της Διεθνούς Ένωσης Trappist συμπεριλαμβάνονται τα εξής σήματα: Engelszell (Αυστρία), Koningshoeven (Ολλανδία), Mount Saint Bernard (Hv. Βασ.) Orval (Βέλγιο), Rochefort (Βέλγιο), Scourmont Lez Chimay (Βέλγιο), Tre Fontane (Ιταλία), Westmalle (Βέλγιο) Westvleteren (Βέλγιο), Zundert (Ολλανδία).

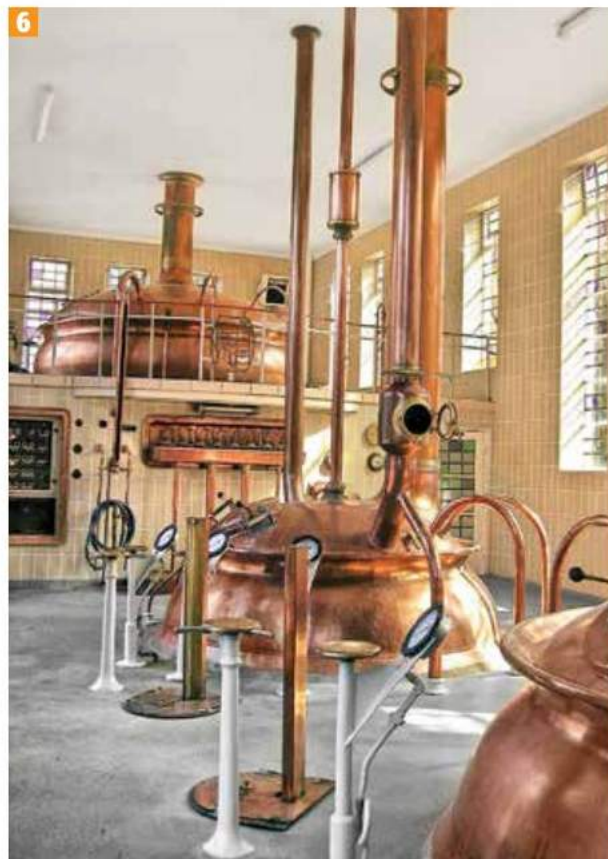
Τι σημαίνει Trappist;

Αν και στην Ελλάδα συναντάται πιο συχνά αναφερόμενος στις μπίρες, ωστόσο ο όρος Trappist δεν αφορά μόνο αυτές και σίγουρα δεν προσδιορίζει κάποιο είδος μπίρας. Οπότε μπορεί κανείς να συναντήσει μπίρες Trappist κάθε είδους στιλ, χρώματος, γεύσης ακόμη και ποσοστού αλκοόλ. Η Διεθνής Ένωση Trappist είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός, αφιερωμένος στο να βοηθά τα μέλη του στην παραγωγή αγαθών, με κριτήρια αριστείας. Αποστολή της είναι επίσης η προστασία του σήματος "Trappist®" και των θεμελιωδών αξιών πίσω από τα ομώνυμα προϊόντα. Όλα τα μοναστήρια που φέρουν τον >



7

1. 7. Η αυστριακή Stift Engelszell ανακοίνωσε πρόσφατα πως προτίθεται να σταματήσει την παραγωγή. 2. Στάδιο εμφιάλωσης της βελγικής Chimay. 3. Η Tynt Meadow παράγεται στη μοναδική Trappist ζυθοποιία του Hv. Βασιλείου, στη μονή του Mount Saint Bernard. 4. Trappist μπίρες της ολλανδικής Zundert. 5. Το μοναστήρι του Scourmont Lez Chimay, στο Βέλγιο. 6. Τα καζάνια παρασκευής μπίρας στη μονή του Rochefort, στο Βέλγιο.



6

👉 Πίσω από κάθε μπίρα Trappist υπάρχει και μια μοναδική ιστορία, συνυφασμένη με το μοναστήρι, την περιοχή και την παράδοση. Στη ρίζα όλων ωστόσο, παραμένουν ως κοινά σημεία το θρησκευτικό στοιχείο, η προσευχή, η αγάπη και η προσήλωση στην ποιότητα και τη λεπτομέρεια. 🍷

τίτλο ανήκουν στο τάγμα των Κιστερσιανών Μοναχών. Όσο για τον όρο Trappist ουσιαστικά αφορά την προέλευση. Ο κ. Manu Pauwels, επικεφαλής marketing στη Westmalle και εκπρόσωπος Τύπου της Διεθνούς Ένωσης Trappist, διευκρινίζει: «Υπάρχουν πολλά προϊόντα τροφίμων που φέρουν την ίδια πιστοποίηση, η οποία συνδέει συνολικά 20 Trappist μοναστήρια της Ευρώπης, αλλά και κάποια εκτός. Σε κάθε περίπτωση όλα τα προϊόντα για να μπορούν να φέρουν τον τίτλο, θα πρέπει να παράγονται εντός των τειχών της μονής ή σε κοντινή απόσταση και πάντοτε υπό την επίβλεψη των μοναχών (ανδρών ή γυναικών)». Εκτός από τις 2 παραπάνω προϋποθέσεις, ωστόσο υπάρχει ακόμη μία εξίσου σημαντική: «Τα κέρδη θα πρέπει να διατίθενται για τις ανάγκες της μοναστικής κοινότητας ή για την ανάπτυξη έργων για κοινωφελείς σκοπούς».

Η ιστορία πίσω από την παράδοση

Πίσω από κάθε μπίρα Trappist υπάρχει και μια μοναδική ιστορία, συνυφασμένη με το μοναστήρι, την περιοχή και την παράδοση. Στη ρίζα όλων ωστόσο, παραμένουν ως κοινά σημεία το θρησκευτικό στοιχείο, η προσευχή, η αγάπη και η προσήλωση στην ποιότητα και τη λεπτομέρεια. Για όλους αυτούς τους λόγους οι



1



2

1. Λυκίσκος στο ζυθοποιείο της Westmalle, στο Βέλγιο. 2. Η ομώνυμη μπίρα του μοναδικού Trappist ζυθοποιείου στην Ιταλία, Tre Fontane. 3. Η μπίρα της βελγικής Trappist ζυθοποιίας Westmalle. 4. Μοναχός ελέγχει τη διαδικασία παρασκευής της μπίρας Zundert, στη ζυθοποιία De Kievit Trappist, της μονής Maria Toevluch, στην πόλη Zundert της Ολλανδίας.

Trappist έχουν το δικό τους κοινό σε όλο τον κόσμο. Όπως σημειώνει ο κ. Pauwels "Υπάρχει σίγουρα ενδιαφέρον των καταναλωτών για το ιδιαίτερο background των προϊόντων Trappist, καθώς για πολλούς οι αξίες είναι σημαντικές. Όσο για τις αγορές στις οποίες είναι πιο δημοφιλείς, σίγουρα εντός της Ευρώπης πηγαίνουν πολύ καλά, ιδιαίτερα σε χώρες όπως η Ολλανδία, η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία και τα σκανδιναβικά κράτη, ενώ υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον και στον υπόλοιπο κόσμο και γι' αυτό μπορεί κανείς να βρει Trappist μπίρες και στις πιο απομακρυσμένες γωνιές του πλανήτη».



3



4

“Ο όρος Trappist δεν αφορά μόνο αυτές και σίγουρα δεν προσδιορίζει κάποιο είδος μπίρας. Οπότε μπορεί κανείς να συναντήσει μπίρες Trappist κάθε είδους στιλ, χρώματος, γεύσης ακόμη και ποσοστού αλκοόλ.”

KIOSK POS

Αυτόματος πωλητής για εστίαση

NEW!



QR Code
Scanner

27" / 32"
Touch Screen

Θερμικός
εκτυπωτής

Πληρωμή
με κάρτα

www.kioskpos.gr



2312 20 20 22
211 780 86 68

DELIVERY MANAGER IKE
www.deliverymanager.gr



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



A kitchen... to rent

Στην Αγορά Άθωνος στην καρδιά της Θεσσαλονίκης, εδώ και λίγο καιρό, έχει κάνει την εμφάνισή του ένα πολύ ενδιαφέρον και πρωτότυπο project, το οποίο προσφέρει μία πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα προς ενοικίαση...

**ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΙΡΗΝΗ
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ**

«**J**ust like cooking at home, but better», λέει το μότο του εγχειρήματος του αρχιτέκτονα Αλέξανδρου Τσολλάκη και το «Kitchen Suite» το δικαιολογεί απόλυτα. Πρόκειται για έναν ιδιωτικό χώρο, ο οποίος διατίθεται προς ενοικίαση και αποτελεί το ιδανικό σημείο για γαστρονομικές δεξιώσεις, γευσιγνωσία, φωτογράφιση, private dining & chef residencies, ενώ απευθύνεται στους απανταχού λάτρεις της μαγειρικής τέχνης, σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες. Η ιδέα για τη δημιουργία του προέκυψε κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού του εμπνευστή της, στο Κούσκο του Περού. «Στην κεντρική αγορά τροφίμων Σαν Πέδρο εντυπωσιάστηκα με τα τοπικά προϊόντα και θέλησα αμέσως να δοκιμάσω να μαγειρέψω με αυτά, κάτι φυσικά που δεν μπορούσε να γίνει, μιας και το δωμάτιό μου στο ξενοδοχείο δεν διέθετε τις υποδομές για κάτι τέτοιο. Έτσι, μου ήρθε η ιδέα μιας πλήρως λειτουργικής κουζίνας δίπλα σε μία αγορά τροφίμων, την οποία θα μπορούσε να νοικιάσεις για να γευματίσεις

εκεί με τους φίλους σου», εξηγεί ο κ. Τσολλάκης. Ο ίδιος επέλεξε τη συμπρωτεύουσα για να στέγασει το εγχείρημά του. «Η Θεσσαλονίκη αγαπά το καλό φαγητό, τον πειρατισμό και τη διασκέδαση. Δε θα μπορούσε να υπάρχει καλύτερη πόλη να ξεκινήσουμε το "Kitchen Suite" και συγκεκριμένα στην Αγορά Άθωνος, δίπλα στα καλύτερα και παλαιότερα καταστήματα τροφίμων», επισημαίνει.

Custom made εμπειρία

Οι Θεσσαλονικείς «αγκάλιασαν» το νέο αυτό project από το ξεκίνημά του, κλείνοντας τον χώρο για μαγειρέματα με φίλους, ενώ συχνά τον επιλέγουν τόσο επαγγελματίες σεφ, όσο και ξένοι τουρίστες που συμμετέχουν στο πλαίσιο γαστρονομικών guided tours στην αγορά Άθωνος σε μαθήματα μαγειρικής παραδοσιακών συνταγών. Στο «Kitchen Suite» ο χώρος είναι ειδικά σχεδιασμένος για να φιλοξενεί οποιαδήποτε δραστηριότητα γύρω από τη μάζωξη για το φαγητό, ανάλογα με τα «θέλω» του εκάστοτε επισκέπτη. Η εμπειρία ξεκινάει με βόλτα στην

αγορά τροφίμων για προμήθειες, συνεχίζεται με το μαγείρεμα και ολοκληρώνεται με το κάλεσμα φίλων (μέγιστος αριθμός καλεσμένων 12 καθιστοί ή 22 όρθιοι). Όπως μας λέει ο εμπνευστής του concept, το μαγείρεμα μπορεί να το αναλάβει ιδιωτικός σεφ. «Είμαστε μια μεγάλη ομάδα, η οποία απαρτίζεται από ζαχαροπλάστες μέχρι sushi σεφ» εξηγεί. Παράλληλα, προσφέρονται και έξτρα υπηρεσίες, όπως καθαριότητα εξοπλισμού, βοηθός κουζίνας για προετοιμασία, λάντζα, σερβίρισμα, φωτογράφιση, κινηματογράφιση, ακόμα και D.J. Τέλος, όσον αφορά στον σχεδιασμό του χώρου, αυτός έχει υλοποιηθεί με οικολογικά υλικά και με 100% ελληνικά βαμβακερά υφάσματα. Όλα τα έπιπλα είναι custom designed and made από τεχνίτες της γειτονιάς, ενώ τα κεραμικά σερβίτσια είναι χειροποίητα από ντόπιους κεραμοποιούς. ■

i Kitchen suite
Δ/νση: Παπαμάρκου 10, Αγορά Άθωνος, Τηλ: 6936122073



EU FOODS
C Y P R U S



Imported by

Το θαδάκι σας!

Το μείγμα φυτικών ελαίων της EUFOODS συνδυάζει τις υψηλές θερμικές ιδιότητες του ηλιελαίου με το πλούσιο άρωμα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Ιδανικό για dressing, μαγείρεμα και ζαχαροπλαστική. Αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες λόγω της σύστασής του και προσδίδει γεύση στα τηγανητά.

Παράγεται και συσκευάζεται στην Κύπρο για την N.I. EU FOODS & BEVERAGES LTD.
www.eufoods.com.cy

Εισάγεται και διατίθεται στην Ελλάδα αποκλειστικά από τη Φυτέλ Ελαιουργική ΕΠΕ.
Μαγούλα Απικής, τηλ: 2105578280, www.fytel.gr



EUFOODS
C Y P R U S

SALAD OIL
Λαδί για σαλάτα, μαγείρεμα και τηγάνισμα.

Blend of seed oils
Μείγμα φυτικών ελαίων

4
Lb

Nutritional information per 100g
Ενέργεια / Energy
Λιπαρά / Fats

3360 kJ
803 kcal
50g
10g
0g
0g
0g

Ingredients:
85% sunflower oil, 15% extra virgin olive oil.
Συστατικά: 85% ηλιελαίο, 15% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

PRODUCED & PACKED IN CYPRUS
for N.I. EU FOODS & BEVERAGES LTD.
www.eufoods.com.cy

Εισάγεται στην Ελλάδα και διατίθεται αποκλειστικά από την Φυτέλ Ελαιουργική ΕΠΕ www.fytel.gr



3P SALADS

Υψηλή ποιότητα & σχέσεις αξιοπιστίας

Η εταιρεία μετρά περίπου 25 χρόνια ιστορίας, προσφέροντας εκλεκτές πρώτες ύλες, αυθεντικές συνταγές, αλλά και νόστιμες προτάσεις, που την έχουν καθιερώσει στη συνείδηση εκατοντάδων επιχειρήσεων στην Ελλάδα και όχι μόνο.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΕΙΡΗΝΗ
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
3P SALADS

Η «3P SALADS» είναι μια δυναμική εταιρεία, που ιδρύθηκε το 1998 στην Καρδίτσα, και για περισσότερες από δύο δεκαετίες τροφοδοτεί επιχειρήσεις ho.re.ca. σε όλη την Ελλάδα, με ένα κωδικολόγιο, που περιλαμβάνει ορεκτικά, αλειφόμενες σαλάτες, σάλτσες και dressing. Παράλληλα, εξαγεί τα προϊόντα της σε Ιταλία, Κύπρο, Αλβανία, Βουλγαρία, Γερμανία, Νορβηγία, Ρουμανία, Ισπανία, Ολλανδία, Ντουμπάι, Ελβετία, Αυστρία, Λουξεμβούργο, Βρυξέλλες, Σουηδία, Αυστραλία, Σλοβακία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ηνωμένο Βασίλειο και ΗΠΑ. Στη διάρκεια της 25ετούς ιστορίας

της εταιρείας, ο Commercial Director της, κ. Γιώργος Χουλιαράς, μετρά 4 σταθμούς – ορόσημα: «Αρχικά, η ολοκλήρωση των εγκαταστάσεών μας το 2004, η οποία σήμανε τη μετάβαση της εταιρείας από μία τοπική, σε μία πανελλαδικής εμβέλειας μονάδα. Δεύτερος σταθμός ήταν η δημιουργία του ιδιόκτητου δικτύου διανομής και πωλήσεων στην Αττική, το 2012. Τρίτος σταθμός, το 2015, η δημιουργία ενός πανελλαδικού δικτύου συνεργατών χονδρεμπορίου. Τέταρτο σταθμό, θεωρώ, τον Ιανουάριο 2023, με την μετατροπή της επιχείρησης σε Ανώνυμη Εταιρεία και με την ολοκλήρωση της στρατηγικής σημασίας επένδυση και εκσυγχρονισμού».

Φιλοσοφία η ποιότητα

Η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, καθώς και οι σχέσεις αξιοπιστίας και σεβασμού με τους συνεργάτες της, αποτελούν τον πυρήνα της φιλοσοφίας της εταιρείας.

«Δημιουργούμε υψηλής ποιότητας προϊόντα, προσφέροντάς τα στους επαγγελματίες πελάτες μας στη σωστή τιμή. Εξαλείφουμε οποιαδήποτε πιθανότητα αστοχίας, ώστε ο πελάτης μας να γνωρίζει ότι χρησιμοποιεί ένα σταθερό σε σύσταση προϊόν», τονίζει ο εμπορικός διευθυντής και προσθέτει: «Διαθέτουμε ένα μεγάλο προϊοντικό portfolio, το οποίο εμπλουτίζεται συνεχώς με νέ-



2



3

1. Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας στην Καρδίτσα 2. Το έμπειρο και καταρτισμένο προσωπικό της 3P SALADS εν ώρα εργασίας. 3. Το τζατζίκι αποτελεί έναν από τους best seller κωδικούς, από την αρχή λειτουργίας της επιχείρησης.



«Όλα γίνονται με σεβασμό στην παράδοση και με έμφαση στην ποικιλία, την καινοτομία και την παραγωγή νόστιμων προϊόντων.»

Γιώργος Χουλιαράς,
Commercial Director,
3P SALADS

«...ες γεύσεις από όλο τον κόσμο και μπορεί να καλύψει τις γαστρονομικές τάσεις της αγοράς του food service».

Best seller κωδικοί είναι οι Μαγιονέζες και ακολουθούν το Τζατζίκι, η Ketchup και η Mustard. Μεγάλη απήχηση, όμως, έχουν και τα νέα προϊόντα, που λανσαρίστηκαν το 2023: οι συσκευασίες blister 40 γραμμαρίων, που κυκλοφορούν σε έξι γεύσεις (Μαγιονέζα, BBQ Sauce, French Dressing, Yogurt Sauce, Ketchup και Mustard) και η «Aioli Sauce», που «παντρεύει» τη γευστική μαγιονέζα με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού και συνδυάζει το σκόρδο με τον βασιλικό.

Πλεονεκτήματα και ανάπτυξη

Ποια είναι, όμως, τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της «3P SALADS»; «Η καθιερωμένη δράση και η άμεση επαφή που έχει το Sales Force της εταιρεί-

ας, με τον παλμό της αγοράς και με τις συνεχείς μεταβαλλόμενες ανάγκες των καταναλωτών. Αυτό μας δίνει το πλεονέκτημα της γρήγορης πληροφόρησης και της άμεσης ανταπόκρισης για την ανάπτυξη καινοτομιών (συσκευασιών ή/και συνταγών) στη σωστή τιμή», επισημαίνει ο κ. Χουλιαράς.

Παράλληλα, υπογραμμίζει πως οι αξίες της εταιρείας αποτελούν και τον βασικό άξονα ανάπτυξής της. «Ακολουθούμε πιστά τις αξίες μας και αναπτυσσόμαστε μέσα από αυτές, τόσο σε επίπεδο λειτουργίας διαδικασιών και υποδομών όσο και σε νέα προϊόντα για να καλύψουμε τις σύγχρονες τάσεις διατροφής. Όλα γίνονται με σεβασμό στην παράδοση, με διασφάλιση της ποιότητας και με έμφαση στην ποικιλία, την καινοτομία και την παραγωγή νόστιμων προϊόντων», λέει χαρακτηριστικά.

Επενδύσεις και μελλοντικοί στόχοι

Η «3P SALADS» διαθέτει παραγωγικές εγκαταστάσεις σε Καρδίτσα, Βόλο και Αττική, προκειμένου να υποστηρίξει με υψηλές προδιαγραφές το ευρύ δίκτυο επιχειρήσεων που την εμπιστεύονται. Ωστόσο η εταιρεία δεν επαναπαύεται και συνεχίζει να πραγματοποιεί μεγάλες επενδύσεις, που την βελτιώνουν και την εξελίσσουν. Όπως σημειώνει ο κ. Χουλιαράς, πρόσφατα ολοκληρώθηκε μία σημαντική επένδυση με τριετή διάρκεια και συνολικό προϋπολογισμό 2,6 εκ. ευρώ. «Πιο συγκεκριμένα, εκσυγχρονισαμε τη μονάδα παραγωγής σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα BRC και IFS, με σκοπό τη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των προϊόντων μας.

Παράλληλα, επεκτείνουμε τις γραμμές παραγωγής με επένδυση 1,1 εκ. ευρώ, για την αύξηση της παραγωγικής μας δυναμικότητας. Επίσης, ολοκληρώσαμε το νέο υπερσύγχρονο συγκρότημα logistics».

Τέλος όσον αφορά στους μελλοντικούς στόχους της εταιρείας, ο κ. Χουλιαράς σημειώνει: «Είμαστε μια εταιρεία παραγωγής τροφίμων. Η τεχνολογία που αποκτήσαμε όλα αυτά τα χρόνια, μάς ενθαρρύνει να εντάξουμε στο portfolio μας και μία νέα κατηγορία προϊόντων με χαρακτηριστικά 'Α υλών που μπορούν να αξιοποιηθούν τόσο στην εστίαση, όσο και σε μονάδες παραγωγής τροφίμων». ■



150

Εργαζόμενοι
(με συζαμείωση, σύμφωνα με τις εποχικές ανάγκες)



Εγκαταστάσεις

3.000 τ.μ.
Εργοστάσιο Καρδίτσας

1.000 τ.μ.
Αποθήκες Καρδίτσας

2.000 τ.μ.
Υποκατάστημα Αττικής

1.000 τ.μ.
Υποκατάστημα Βόλου

1.500 τ.μ.
Χώροι Παραγωγής



20

Σύνολο χωρών
στις οποίες η εταιρεία εξάγει



ΡΟΔΟΣ

ARA:ZΩ



1

ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΤΕΙΧΩΝ

Εδώ και καιρό τα γαστροκαφενεία αποτελούν μία από τις πιο νόστιμες τάσεις στη γαστρονομική σκηνή της χώρας, αναδεικνύοντας την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, την οποία αποδίδουν με ιδιαίτερη δημιουργικότητα και φαντασία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

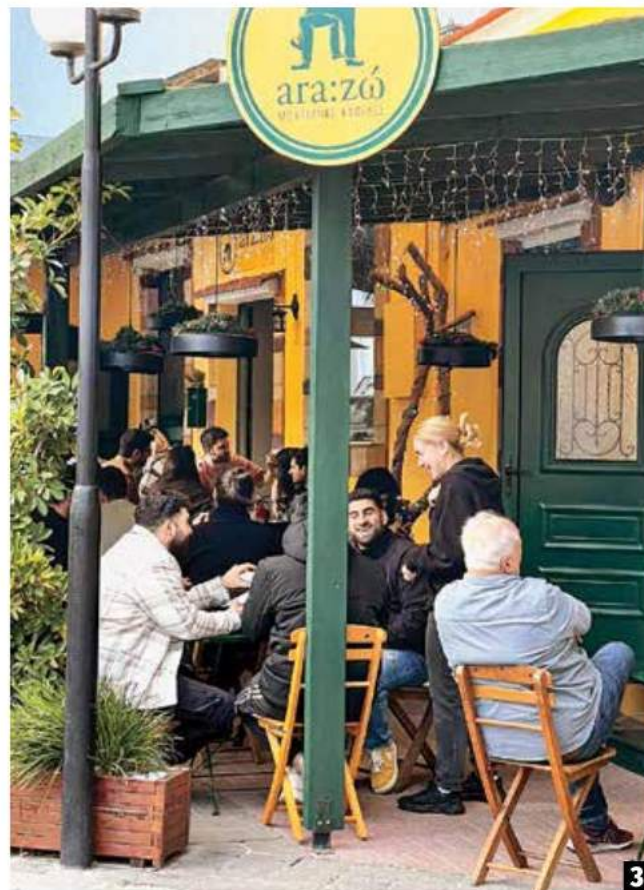
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Ελλάδα δεν είναι μόνο η Αθήνα, έλεγε ένα παλιό σλόγκαν. Η χώρα μας είναι σίγουρα πιο πολυσύνθετη και ενδιαφέρουσα εκτός των τειχών, λέμε εμείς. Έτσι μετά την Άρτα και το «Palantza Alternative» επόμενος και άκρως ενδιαφέρον προορισμός είναι η Ρόδος, όπου εδώ και λίγο καιρό έχει κάνει την εμφάνισή του το «Ara:Zώ», ένας μοντέρνος καφενές, που συνδυάζει στοιχεία της παράδοσης με μία πιο μοντέρνα ματιά, προσφέροντας νόστιμα και πρωτότυπα πιάτα. Πώς, όμως, προέκυψε η έμπνευση για ένα τόσο ιδιαίτερο γαστρονομικό concept; «Ήταν άμεση σκέψη μόλις είδαμε τον χώρο. Μελετήσαμε την γειτονιά και σκεφτήκαμε τί ήταν αυτό που έλειπε από την περιοχή. Πλέον, οι περισσότεροι, προσπαθούν να φτιάξουν μοντέρνα μαγαζιά με ξένες επιρροές και έτσι εμείς αποφασίσαμε να πάμε κόντρα στο ρεύμα, να ξεχωρίσουμε και να κάνουμε κάτι το οποίο θα μας θυμίζει τα παιδικά μας χρόνια, αλλά σε αρμονία με την τωρινή περίοδο. Οπότε καταλήξαμε σε έναν καφενέ με επιρροές από το σή-

μερα», μας λέει ο Παναγιώτης Αγγέλου, που μαζί με τον Θάνο Ζώταλη βρίσκονται πίσω από το φρέσκο αυτό project.

Εξ αρχής... εντοπιότητα

Το «Ara:Zώ» έχει ήδη καθιερωθεί στη συνείδηση τόσο των Ροδιτών όσο και των τουριστών. Πατάει στις αρχές της εντοπιότητας και της εποχικότητας και έχει δημιουργήσει ένα μενού, το οποίο τυγχάνει απόλυτης αποδοχής από τον κόσμο. «Η γειτονιά μας έχει πολλούς ντόπιους, αλλά και πολλή Airbnb που σημαίνει ότι θα είχαμε και πολλούς επισκέπτες από το εξωτερικό, οι οποίοι αναζητούν κυρίως τα τοπικά και γενικότερα τα ελληνικά προϊόντα. Επομένως, σκεφτήκαμε να συνδυάσουμε παιδικές αναμνήσεις για τους ντόπιους και, στο βαθμό που είναι εφικτό, ντόπια προϊόντα για τους επισκέπτες του νησιού μας», εξηγεί ο εκ των ιδιοκτητών. Έτσι, λοιπόν, στον μοντέρνο αυτό καφενέ, προμηθεύονται τις πρώτες ύλες από εμπόρους του νησιού, ενώ για κάποια χαρακτηριστικά ροδίτικα προϊόντα, όπως είναι για παράδειγμα τα μελεκούνια (είδος



παστελιού), συνεργάζονται με ντόπιους παραγωγούς. Παράλληλα, το μενού αλλάζει δύο φορές τον χρόνο - χειμώνα και καλοκαίρι-, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών, ενώ σε θεματικές περιόδους υπάρχουν και έξτρα επιλογές.

Για μεζέ all day

Αγκαλιάζοντας, λοιπόν, τις γεύσεις της Ελλάδος, η γαστρονομική περιπέτεια στο «Ara:Zó» ξεκινά από νωρίς με πρωινό και specialty καφέ, συνεχίζει με σνακ και ροφήματα, όπως το αημυρό τοστ και η σπιτική λεμονάδα με μαστίχα και από το μεσημέρι μέχρι το βράδυ ο επισκέπτης μπορεί να βρει ένα γευστικό κατάλογο με πρωτότυπα μεζεδάκια, που συνδυάζονται με αλκοόλ.

«Το σκεπτικό μας στηρίζεται στις συνήθειες του παρελθόντος, όταν ακόμη οι άνθρωποι πήγαιναν στο καφενείο το πρωί για καφέ και τοστ, το μεσημέρι για ούζο ή τσίπουρο με μεζέ, το απόγευμα για καφέ και γλυκό και από το βράδυ για ποτό», υπογραμμίζει ο κ. Αγγέλου.

Το μενού φέρει την υπογραφή του σεφ Δημήτρη Κονταράτου, σε συνεργασία με τον σεφ του μαγαζιού, Άγγελο Βίκτωρα. Μέχρι στιγμής, ο κόσμος έχει δείξει ιδιαίτερη προτίμηση στα αυγά μάτια που συνδυάζονται με κρητική στάκα, τηγανιτές πατάτες και τυρί Σαν Μιχάλη και στο αημυρό τοστ που είναι ένας συνδυασμός από σαλάμι, γραβιέρα Κρήτης και μουστάρδα,

1. Ο εξωτερικός χώρος του «Ara:Zó». 2. 3. Στο εσωτερικό του μοντέρνου αυτού καφενέ κυριαρχεί το ξύλο, τα χρώματα και η γεωμετρία. 4. Το μενού φέρει την υπογραφή του σεφ Δημήτρη Κονταράτου, σε συνεργασία με τον σεφ του μαγαζιού, Άγγελο Βίκτωρα.

όπου αντί για ψωμί του τοστ χρησιμοποιούν φέτες από τσουρέκι.

Όσον για τους μεζέδες, μεγάλη απήχηση έχουν οι «Βόλθοι» -πλιγούρι με σουτζούκι, δηλαδή, σε σχήμα βόθου με γιαούρτι- και οι ροδίτικες λαδόπιτες.

Στο «Ara:Zó» ξεχωρίζουν επίσης η σφικιανή πίτα με λαχανικά, η παναέτα, που σερβίρεται με τοματίνια και κρεμμυδομαϊντανό, το καλαμάρι με πέστο βασιλικού και ρόκα, το σπεντζοφάι με μυζήθρα, ενώ υπάρχουν ποικιλίες ελληνικών τυριών και αθηναϊκών.

Συνδυασμός φαγητού- ποτού

Στο ροδίτικο αυτό στέκι γεύσης, έχει δοθεί μεγάλη έμφαση και στο κομμάτι του ποτού, όπου αντιστοίχως με το γαστρονομικό, υπάρχουν πολλές ελληνικές επιλογές. «Έχουμε τοπικά κρασιά, αλλιά και μπύρες από ελληνικές μικροζυθοποιίες, ελληνικά αποστάγματα, αλλιά και κοκτέιλ με συνδυασμούς ελληνικών γεύσεων και προϊόντων. Φυσικά, δεν λείπουν και τα... ξενόφερτα ποτά, στα οποία συμπεριλαμβάνονται όλα τα υπόλοιπα αποστάγ- ➤



“Θέλαμε να ξεχωρίσουμε και να κάνουμε κάτι το οποίο θα μας θυμίζει τα παιδικά μας χρόνια, αλλά σε αρμονία με την τωρινή περίοδο. Οπότε καταλήξαμε σε έναν καφενέ με επιρροές από το σήμερα.”

-Παναγιώτης Αγγέλου

ΓΑΣΤΡΟΚΑΦΕΝΕΙΑ



1. Η γαστρονομική περιπέτεια στο «Ara:Zw» ξεκινά από νωρίς και διαρκεί μέχρι αργά το βράδυ. 2. Στο ροδίστικο γαστροκαφενείο έχει δοθεί μεγάλη έμφαση στο κομμάτι του ποτού. 3. Από τον κατάλογο δεν λείπουν οι γλυκές επιλογές.

☘☘ Στο Ara:Zw καταφέραμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας έναν όμορφο χώρο, όπου νιώθουν ότι μπορούν να χαλαρώσουν και να διασκεδάσουν. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό concept, που συνδυάζει ελληνικά, παραδοσιακά στοιχεία και γεύσεις με μοντέρνα twists. ☘☘

ματα και κλασικά κοκτέιλ», σημειώνει ο κ. Αγγέλου. Ο κόσμος αγάπησε πολύ γρήγορα το ιδιαίτερο αυτό concept, με τον ίδιο να τονίζει σχετικά: «Ήταν ένα στοίχημα για εμάς, να ξεφύγουμε από την πεπατημένη και να προτείνουμε κάτι φρέσκο. Είμαστε πολύ χαρούμενοι, που ο κόσμος μάς στηρίζει με τόσο αγάπη. Στο "Ara:Zw" δεν έχουμε συγκεκριμένο target group. Εδώ, θα συναντήσεις κάθε λογής καταναλωτή που θέλει να χαλαρώσει και να διασκεδάσει, όπως φοιτητές, εργαζόμενους, τουρίστες και γενικά υποδεχόμαστε με χαρά όποιον θα εκτιμήσει και θα σεβαστεί τον χώρο μας».

«Αράζω ή άρα ζω»;

Δεν θα μπορούσαμε να μη μιλήσουμε με τον κ. Αγγέλου για την ευφάνταστη ονομασία, του μαγαζιού. «Γενικά μελετάμε αρκετά τις επιλογές μας και έτσι κάναμε και με το όνομα. Θέλαμε κάτι που να τραβάει την προσοχή, να μένει στο μυαλό και να έχει και νόημα. Έτσι βγήκε το "Ara:Zw", ένα συνδυασμός από ελληνι-

κούς και λατινικούς χαρακτήρες, με διπλό νόημα. Το πρώτο είναι το "αράζω", από το άραγμα στο καφενείο, γιατί εμείς θέλουμε οι επισκέπτες μας να έρχονται ν' αράζουν και να χαλαρώνουν εδώ και η δεύτερη είναι, πως εφόσον πάω στο καφενείο είμαι ζωντανός, "άρα ζω" και πάω σε ένα χώρο ζωντανό να διασκεδάσω. Για τους γνωστούς μας υπάρχει και η τρίτη εκδοχή που προκύπτει από τον συνδυασμό των αρχικών γραμμάτων των επιθέτων μας», αποκαλύπτει.

Κλείνοντας, ρωτάμε τον επιχειρηματία, ποιο πιστεύει πως είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του «Ara:Zw» και μας απαντά: «Το ότι καταφέραμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας έναν όμορφο χώρο περιφερειακά του κέντρου της Ρόδου, όπου νιώθουν ότι βρίσκονται κάπου αλλού, εκτός πόλης και μπορούν να χαλαρώσουν, να διασκεδάσουν και να απολαύσουν ποιοτική ελληνική κουζίνα. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό concept, που συνδυάζει εγχώρια, παραδοσιακά στοιχεία και γεύσεις με μοντέρνα twists». ■



ΕΚΠΤΩΣΗ 13%
ΣΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ
ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ

www.tigerpack.gr



ONE STOP SHOP
ΜΕ ΕΝΑ ΜΟΝΟ ΚΛΙΚ

Show room: Γεωργίου Κασσιμάτη 6, Πειραιάς Τ 210 692 5933
E accounts@tigerpack.gr **Facebook/Instagram:** TigerPack



Design Awards

Για 15η διαδοχική χρονιά ο διεθνώς αναγνωρισμένος design διαγωνισμός για τους χώρους μαζικής Εστίασης αναγνωρίζει και βραβεύει τα πιο εντυπωσιακά εστιατόρια και μπαρ της υψηλής, αλλά και τους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από τον πρωτοποριακό σχεδιασμό τους.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ: RBDA





2

Τα Restaurant & Bar Design Awards πραγματοποιήθηκαν φέτος στη Floraticca του Λονδίνου, γιορτάζοντας για μία ακόμα φορά την ομορφιά και τη δημιουργικότητα του κλάδου της μαζικής εστίασης και της φιλοξενίας. Οι 40 κριτές αξιολόγησαν περισσότερες από 1.130 αιτήσεις, οι οποίες προήλθαν από 61 χώρες και ανέδειξαν τους μεγάλους νικητές.

The best of the best

Ο τίτλος του "Καλύτερου Εστιατορίου στον Κόσμο" σε επίπεδο αρχιτεκτονικής και διακόσμησης απονεμήθηκε στο Cicchetti του Λονδίνου, το οποίο κέρδισε, επίσης και στις κατηγορίες "Καλύτερο Εστιατόριο της Ευρώπης" και "Multiple" (εστιατόρια ή μπαρ με το ίδιο όνομα που αποτελούν μέρος μιας ομάδας ή μιας αλυσίδας). Αντλώντας έμπνευση από την βενετσιάνικη κουζίνα η Fettle Design δημιούργησε έναν πολυτελή χώρο, μία σύνθεση από μάρμαρο,

καθρέφτες και ξύλινες λεπτομέρειες, παραπέμποντας στα γιοστ και τα water taxis της «επιπλεύουσας πόλης». Όσο για το βραβείο του "Καλύτερου Design Bar παγκοσμίως", αυτό δόθηκε στο Luma, που βρίσκεται στο εμβληματικό ξενοδοχείο Playford στην Αδελαΐδα. Το project φέρει την υπογραφή του αρχιτεκτονικού γραφείου Hachem, που κατάφερε να συνδυάσει τη διαχρονική κομψότητα με τη σύγχρονη φινέτσα. Ωστόσο τις εντυπώσεις κλέβει το τεράστιο κρεμαστό χειροποίητο φωτιστικό που προκαλεί δέος στους επισκέπτες. Το Luma ήταν από τους μεγάλους νικητές της βραδιάς, καθώς κατέκτησε την πρώτη θέση και στις κατηγορίες "Καλύτερο Εστιατόριο/ Bar σε Αυστραλία και Ειρηνικό", "Καλύτερο Εστιατόριο εντός Ξενοδοχείου" στην ίδια περιοχή και "Καλύτερος Φωτισμός".

Οι νικητές στην Ευρώπη

Μπορεί το Cicchetti να αναδείχθηκε overall νικητής στην Ευρώπη, ωστόσο υπήρ-



3

Οι 40 κριτές του πιο επιδραστικού design διαγωνισμού, αφού αξιολόγησαν περισσότερες από 1.130 αιτήσεις, οι οποίες προήλθαν από 61 χώρες, ανέδειξαν τους μεγάλους νικητές.



4

1. Ο τίτλος του "Καλύτερου Design Bar στον Κόσμο" ανήκει στο Luma.
2. Το Title κέρδισε στην κατηγορία "In Another Space" (Μ. Ανατολή / Αφρική).
3. Οι δημιουργοί του Cicchetti.
4. Το Tan90° ήταν ο νικητής στην κατηγορία "In Another Space" (Ασία).
5. Το Beano's αναδείχτηκε πρώτο στην κατηγορία "Όροφή".



5



1

café" σε επίπεδο design αναδείχθηκε το Ταπυ στην Οδησσό, που επιμελήθηκαν οι Sivak+Partners. Τέλος, το Nota Blu (Μαρμπέγια, Ισπανία) από το Astet Studio πήρε το πρώτο βραβείο στην κατηγορία "Surface Interiors", με τους εμπνευστές του να «παντρεύουν» τον εσωτερικό με τον εξωτερικό χώρο, θέλοντας να δημιουργήσουν μία άμεση σύνδεση του εστιατορίου με τη φύση.

The best of... the rest

Ποια εστιατόρια, όμως, ξεχώρισαν για την αρχιτεκτονική και το design τους στις υπόλοιπες ηπείρους; Στην Ασία το βραβείο του "Καλύτερου Εστιατορίου" κατέκτησε το Lai Zhou (Σανγκάη). Το RooMoo Design Studio «ύψωσε» έναν επιβλητικό θόλο από 6.000 κομμάτια παλαιών, ξύλινων βαρελιών απόσταξης ούισκι, χαρίζοντας στον επισκέπτη μία ανεπανάληπτη οπτική εμπειρία. Η «δεύτερη ζωή» που έδωσαν οι δημιουργοί του στα βαρέλια, τα οποία

2



ξαν κι άλλα εστιατόρια, που διακρίθηκαν σε άλλες κατηγορίες που αφορούν στη «Γηραιά Ήπειρο». "Κορυφαίο Εστιατόριο εντός Ξενοδοχείου", αναδείχθηκε το Beefbar στο Μιλάνο από τους Humbert & Royet, οι οποίοι συνδύασαν την μεσαιωνική αίγλη με μπαρόκ στοιχεία, ενώ στην κατηγορία "In Another Space", που αναφέρεται σε χώρους εστίασης που λειτουργούν σε διάφορες επισκέψιμες δομές εκτός ξενοδοχείων (από πλοία μέχρι αεροδρόμια, θέατρα, μουσεία, κ.λπ.) διακρίθηκε το λονδρέζικο Studio Frantzén. Η αρχιτεκτονική του εστιατορίου ισορροπεί ανάμεσα στο μοντέρνο σκανδιναβικό ντιζάιν και το ρουστίκ και φέρει την υπογραφή των Jogh Studio + Woods Hardwick. Την πρωτιά στην κατηγορία "Standalone στην Ευρώπη" κατέκτησε το Va Bene Cicchetti στη Βαρσοβία από τους NOKE Architects, ενώ κορυφαίο "Ευρωπαϊκό

1. Το Delizio αναδείχθηκε overall νικητής σε Μέση Ανατολή και Αφρική.
2. Το Nota Blu πήρε την πρωτιά στην κατηγορία "Surface Interiors" (Ευρώπη).
3. Ο τίτλος του "Καλύτερου Εστιατορίου στον Κόσμο" σε επίπεδο αρχιτεκτονικής απονεμήθηκε στο Cicchetti.
4. Στην κατηγορία "In Another Space" (Ευρώπη) κέρδισε το Studio Fran.

3



4



διακοσμούν ολόκληρο τον χώρο, χάρισε στο Lai Zhou και το βραβείο στην κατηγορία Sustainability.

Σε Μέση Ανατολή και Αφρική overall νικητής αναδείχθηκε το Delizio στο Κουβέιτ, κερδίζοντας παράλληλα και στην κατηγορία "Standalone" στη συγκεκριμένη ήπειρο. Το εστιατόριο αποτελεί δημιούργημα της αρχιτεκτονικής φέρμας Lines, που συνδύασαν διαφορετικά στοιχεία, συνθέτοντας ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον περιβάλλον με έμφαση στις γεωμετρικές γραμμές.

Στην Αμερική την πρωτιά πήρε το εντυπωσιακό Queen (Miami Beach), το οποίο βραβεύτηκε επίσης και στην κατηγορία "In Another Space". Το Prospect Design + Escala Forma Studio μεταμόρφωσε το ιστορικό Paris Theater σ' έναν κόσμο πολυτέλειας, πολιτισμού και απaráμιλλη ψυχαγωγίας, ο οποίος χαρακτηρίζεται από «αναζωογονημένη» art deco αισθητική.

Global category winners

Στα highlights του θεσμού ανήκουν και οι διεθνείς βραβεύσεις εστιατορίων και μπαρ που ξεχωρίζουν για μεμονωμένα στοιχεία του design όπως η "Όροφή", ο "Πολυτελής χαρακτήρας" κ.ά. Αξίζει να αναφερθούμε στο Baonan (Βαλένθια), όπου το Clar Studio δημιούργησε έναν χώρο παστέλ που θυμίζει ηλιοβασίλημα στην παραλία, γεγονός που του χάρισε και την πρωτιά στην κατηγορία "Χρώμα". Καλύτερη "Όροφή" εστιατορίου αναδείχθηκε εκείνη που ανήκει στο Beano's (Κάιρο). Το γραφείο Shewekar εμπνεύστηκε από το Baonan, ένα αιωνόβιο δέντρο, ενδημικό στο αιγυπτιακό έδαφος και δημιούργησε μία εναέρια σύνθεση από όμορφα στυλιζαρισμένα, στριφογυριστά φύλλα ορείχαλκου, τα οποία παραπέμπουν στις ρίζες του «μαγικού» αυτού δέντρου, το οποίο – όπως κάποιος πιστεύουν – πραγματοποιεί ευχές. ■



Την πρωτιά στην κατηγορία "Standalone" στην Ευρώπη κατέκτησε το "Va Bene Cicchetti" στη Βαρσοβία, το οποίο φέρει την υπογραφή των NOKE Architects.

Μέσα από την εμπειρία μας καταφέραμε να συνδυάσουμε την **εξαιρετική ποιότητα** με τις πλέον **ανταγωνιστικές τιμές** προϊόντων εισαγωγής μας.



HORECABAR.GR

www.horecabar.gr



ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΕΡΧΕΤΑΙ ΝΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ
ΤΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ!

HORECABAR A.E.

T: 8011179320

E: sales@horecabar.gr



ΗΠΑ: Σέρβιραν για 1η φορά

ΚΡΕΑΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Μετά τη Σιγκαπούρη, οι ΗΠΑ έγιναν η δεύτερη χώρα που επέτρεψε την κατανάλωση κρέατος κυτταρικής καλλιέργειας. Πρόσφατα, τα εστιατόρια China Chilcano και Bar Crenn έγιναν και τα πρώτα στις ΗΠΑ που πρόσφεραν καλλιεργημένο κρέας σε γευστική δοκιμή.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Οι εταιρείες Good Meat και Upside Foods είναι οι δύο εταιρείες τεχνολογίας τροφίμων που εγκρίθηκαν από τον USDA ως κατάλληλες να καλλιεργούν στις εγκαταστάσεις τους κυτταρικό κρέας κοτόπουλου. Το επόμενο βήμα μετά την αδειοδότησή τους ήταν να οργανώσουν μια πρώτη γευστική δοκιμή των προϊόντων τους σε δύο αμερικανικά εστιατόρια. Το κοτόπουλο που σέρβιραν ξεκίνησε ως κύτταρο από ένα ζωντανό πτηνό. Τα κύτταρα καλλιεργήθηκαν σε δοχεία έως ότου να συγκεντρωθεί αρκετός ιστός και -έπειτα από επεξεργασία- να προκύψουν κάποια τεμάχια κρέατος, τα οποία και μαγειρεύτηκαν στις κουζίνες του Bar Crenn και του China Chilcano.

Κοτόπουλο της Upside στο Bar Crenn

Το εστιατόριο Bar Crenn της βραβευμένης με 3 αστέρια Michelin Dominique Crenn, στο Σαν Φρανσίσκο, συνεργάζεται με την Upside Foods, έχοντας εντάξει το προϊόν της στο μενού του. Συγκεκριμένα, μία φορά το μήνα η σεφ αξιοποιεί 28 γρ. περίπου κοτόπουλο κυτταρικής καλλιέργειας, ως μέρος ενός μενού 6 πιάτων, αξίας €150. Τον Αύγουστο η Crenn και η ομάδα της παρουσίασαν για πρώτη φορά το συγκεκριμένο μενού, όπου το κρέας είχε παναριστεί σε χυλό τεμπούρα με recado negro (πολύ έντονη μεξικάνικη πάστα τσίλι) και στη συνέχεια είχε τηγανιστεί σε καυτό λάδι. Ήταν η πρώτη φορά μέσα στα τελευταία 5 χρόνια που η Crenn σέρβιρε κρέας που να μην προέρχεται από ψάρι. Στη συγκεκριμένη tempura το κρέας αποτελείται από 99% κύτταρα κοτόπουλου, δίνοντας ένα βαθιά “κρεατέ-





1. 2. 4. Ο chef José Andrés προσφέρει στο China Chilcano το κοτόπουλο κυτταρικής καλλιέργειας της Good Meat στην εκδοχή του δημοφιλούς περουβιανού street food Anticucho. 3. Οι πελάτες του Bar Crenn που θέλησαν να δοκιμάσουν το κοτόπουλο της Upside ακολούθησαν τη συμβουλή της chef Dominique Crenn και δεν χρησιμοποίησαν σεργίτσια.

νιο” nugget, η πρώτη ύλη του οποίου, όπως αποκαλύφθηκε πρόσφατα, δεν αναπτύσσεται καν σε συμβατικό βιοαντιδραστήρα, αλλά σε μίας χρήσης πλαστικές φιάλες που λέγονται roller bottles. Πρόκειται για μία ακριβότερη διαδικασία που ωστόσο παράγει αποδεδειγμένα προϊόν, το οποίο μάλιστα έχει έντονη γεύση κοτόπουλου.

Anticucho της Good Meat στο China Chilcano

Ο γνωστός για την ανθρωπιστική του δράση, chef, José Andrés, ανέλαβε να προσφέρει το προϊόν της Good Meat (εταιρεία της Eat Just) σε ένα από τα εστιατόριά του στην Ουάσιγκτον και συγκεκριμένα στο China Chilcano. Η Good Meat, αν και πήρε έγκριση από τον USDA για το συγκεκριμένο προϊόν, συνεχίζει να κάνει δοκιμές παραγωγής προϊόντων, με διαφοροποιημένη ποσότητα του κρέατος σε κάθε ένα από αυτά. Στόχος της να μεγιστοποιήσει την παραγωγή, μειώνοντας όσο γίνεται τους χρόνους, αλλά κυρίως να ρίξει τα κόστη, καθώς όσο μεγαλύτερο ποσοστό κρέατος περιλαμβάνει ένας κωδικός, τόσο υψηλότερη η τιμή του. Προς το παρόν βέβαια, έγκριση έχει πάρει για τη Version4 (περιλαμβάνει περίπου 70% κύτταρα κοτόπουλου) η οποία είναι διαθέσιμη και στο China Chilcano, ως μέρος του αντίστοιχου Exclusive Tasting Menu. Φυσικά, διευκρινίζεται πως για να την απολαύσει κανείς χρειάζεται να κάνει κράτηση αρκετές μέρες πριν, με βασική προϋπόθεση φυσικά να υπάρχει διαθέσιμο προϊόν, καθώς η παραγωγή δεν είναι ακόμη σε θέση να καλύψει τη ζήτηση σε εβδομαδιαία βάση. Παρόλα αυτά, όταν διατίθεται, το εστιατόριο το σεργίρει ως “Good Meat Anticucho” (το anticucho είναι παραδοσιακό περουβιανό street food) μαριναρισμένο με anticucho sauce, πατάτες και sos ají Amarillo chimichurri. Οι πρώτες εντυπώσεις όσων το δοκίμασαν (ρεστοκριτικών συμπεριλαμβανομένων) κάνουν λόγο για ένα προϊόν που έχει ξεκάθαρα γεύση κοτόπουλου, ωστόσο η υφή είναι πιο συμπαγής καθώς δεν υπάρχει στη σύσταση λίπος ή σκληρά μέρη, όπως συμβαίνει με το συμβατικό λευκό κρέας. ■

POLIS

FOOD SERVICE

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΚΟΥΤΙΑ ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΣΟΥΠΛΑ ΧΑΡΤΙΝΑ

ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑΔΙΑ

ΧΑΡΤΙ ΤΥΛΙΓΜΑΤΟΣ (για σουβλάκι) ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΗΛΑ ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ ΡΟΛΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΤΣΑΝΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΗ - ΧΑΡΤΙΝΗ

ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ

ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ

ΚΟΥΒΕΡ

ΓΑΝΤΙΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ

ΣΚΕΥΗ - ΜΠΟΛ

MICRO & ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑΣ & ΣΟΣΑΚΙΑ ΧΑΡΤΙΝΑ & ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

τα χάρτινα προϊόντα μπορούν να είναι γενικής χρήσης ή **τυπωμένα με το λογότυπο** της επιχείρησής σας

Μια εταιρεία της



Υπηρεσίες Έντυπης Επικοινωνίας

Στυλιανού Γονατά 23
121 32, Περιστέρι

☎ 210 5711 700 • 210 30 00 972
210 57 76 660

☎ 698 5679784 (viber)

🌐 <https://polis-print.gr/>

✉ info@ves.gr • info@polis-print.gr

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ & ΚΥΠΡΟ



ΜΕΙΩΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΕΛΑΙΟ

Η μείωση κόστους του μαγειρικού λαδιού είναι μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες της εστίασης. Τι εξοπλισμό χρειάζονται και τι πρέπει να κάνουν για να εξοικονομήσουν χρήματα και να εξασφαλίσουν υψηλή ποιότητα στα τηγανητά;



ΑΡΘΡΟ:
ΗΛΙΑΣ
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ
Καθηγητής
μαγειρικής
τέχνης
Corporate Chef
VITO HELLAS

Σε όλες τις επιχειρήσεις εστίασης τέσσερις, κυρίως, είναι οι παράγοντες που προκαλούν τη διάσπαση του λαδιού: Θερμότητα, Οξυγόνο, Υγρασία και Φως.

Αυτά αντιμετωπίζονται με 3 τρόπους:

- Δεν αφήνουμε τη φριτέζα αναμμένη σε υψηλές θερμοκρασίες, αντιθέτως όταν δεν χρησιμοποιείται τη χαμηλώνουμε σε κατάσταση «αναμονής».
- Φροντίζουμε να ελαχιστοποιήσουμε την υγρασία (νερό, πάγος) στη φριτέζα, όπως π.χ. από κατεψυγμένες πατάτες.
- Σκεπάζουμε πάντα τη φριτέζα, όταν είναι εκτός λειτουργίας, για να αποφύγουμε την επαφή με τον αέρα και το φως.

Πώς ξέρουμε πότε το λάδι χαλάει;

Διαφορετικές επιχειρήσεις χρησιμοποιούν διαφορετικούς τύπους λαδιών. Αυτό, σε συνδυασμό με τα παραπάνω είναι παράγοντες που καθορίζουν το πόσο καιρό

μία παρτίδα λαδιού παραμένει φρέσκια. Υπάρχουν, άλλωστε, δύο εμφανή σημάδια που μας δείχνουν εάν υποβαθμίζεται σε ποιότητα:

- Το χρησιμοποιημένο λάδι τείνει να έχει παχύρρευστη, κολλώδη υφή, συχνά δε, αφρίζει, σημάδι πως έχει πολλή υγρασία.
- Το χρώμα του λαδιού είναι συχνά ένας δείκτης της φρεσκάδας του, όσο περισσότερο χρησιμοποιείται, τόσο περισσότερο σκουραίνει.

Πέρα από αυτές τις βασικές ενδείξεις που γίνονται αντιληπτές από τις αισθήσεις μας, τα κιτ δοκιμών είναι ένα χρήσιμο εργαλείο για τον προσδιορισμό του πόσο φρέσκο είναι το λάδι.

Χρησιμοποιώντας τη συσκευή ελέγχου λαδιού VITO, μετράτε τακτικά τη θερμοκρασία και την ποιότητα του τηγανέλαιού σας. Το VITO έχει σχεδιαστεί σύμφωνα με τα πρότυπα του HACCP και διαθέτει έγχρωμη οθόνη, που προειδοποιεί με σαφήνεια όταν είναι ώρα να αλλάξε-

τε το τηγανέλαιό σας, για να μην αλλάξετε ποτέ ξανά το λάδι σας πολύ νωρίς ή πολύ αργά.

Επαναστατική φροντίδα για τα τηγανητά, πώς η σειρά Vito αναβαθμίζει την ποιότητα και μειώνει το κόστος.

Χωρίς την ανάγκη πρόσθετων χημικών, η σειρά φιλτραρίσματος λαδιού Vito βοηθά στη διατήρηση της βέλτιστης γεύσης, χρώματος και υφής των τηγανισμένων τροφίμων, φιλτράροντας το λάδι και αφαιρώντας σωματίδια τροφίμων, κατάκλι και λοιπά στερεά κατάλοιπα στη φριτέζα. Με αυτόν τον τρόπο παρατείνεται η διάρκεια ζωής του τηγανέλαιου και μειώνεται το κόστος έως και 50%. Ταυτόχρονα βελτιώνεται σημαντικά η ποιότητα του τελικού προϊόντος, ελαχιστοποιείται η ανάγκη για κοπιαστικά φιλτραρίσματα και χρονοβόρο καθάρισμα (μικρότερη κόπωση του προσωπικού) συμβάλλοντας σε ένα πιο βιώσιμο περιβάλλον, μειώνοντας το αποτύπωμα άνθρακα της επιχείρησής. ■

Εξοικονομήστε έως και 50% του τηγανέλαιου σας



Καλέστε μας σήμερα
για να οργανώσουμε
μια προσωπική
επίδειξη από τον
Corporate Chef μας.

211 10 89920

demo@vitofilter.gr

Φιλτράρει αυτόματα το λάδι στη φριτέζα
ενώ είναι αναμμένη και σε πλήρη
λειτουργία, χωρίς την ανάγκη
επιτήρησης, μέσα σε μόλις 4,5 λεπτά

Καλύτερη ποιότητα για τα τηγανητά
προϊόντα σας



Δοκιμαστές τηγανέλαιου

Αλλάξτε λάδι όπως απαιτείται
ποτέ πολύ νωρίς, ποτέ πολύ αργά.

VITO HELLAS - Τηλ. 211 10 89920



Φίλτρα λαδιού τηγανίσματος



Καθαρίστε το Vito απλά
τοποθετώντας το στο
πλυντήριο πιάτων σας





FOOD EXPO 2024: Μία παγκόσμια συνάντηση της F&B βιομηχανίας

Η FOOD EXPO 2024 ανοίγει νέους δρόμους για τα ελληνικά Τρόφιμα και Ποτά και αποτελεί το πιο σταθερό πλαίσιο ώστε τα ελληνικά προϊόντα να συνεχίσουν να κατακτούν τον κόσμο.

Η FOOD EXPO, η οποία εδώ και 10 χρόνια αντιπροσωπεύει με τον καλύτερο τρόπο το δυναμικό κλάδο τροφίμων και ποτών της χώρας μας, επιστρέφει από τις 9 ως τις 11 Μαρτίου στο Metropolitan Expo. Η έκθεση αποτελεί σημείο συνάντησης των παραγωγικών και εμπορικών επιχειρήσεων του κλάδου με τους πιο δυναμικούς επιχειρηματίες της Οργανωμένης Λιανικής, του Χονδρεμπορίου, της Φιλοξενίας και της Μαζικής Εστίασης. Προσελκύοντας κάθε χρόνο πάνω από 4.000 διεθνείς αγοραστές, προσφέρει ουσιαστικές εξαγωγικές δυνατότητες στις εταιρείες που συμμετέχουν. Έτσι, στη FOOD EXPO 2024, 1.300

ηγέτες της ελληνικής και παγκόσμιας βιομηχανίας F&B θα παρουσιάσουν τα προϊόντα τους συμμετέχοντας στο μεγαλύτερο εμπορικό φόρουμ για τα Τρόφιμα και Ποτά στη χώρα μας.

Food traders από δυνατές αγορές

Η φετινή έκθεση θα ανοίξει νέους δρόμους στο ταξίδι των ελληνικών προϊόντων σε κάθε γωνιά της γης. Πάνω από 4.000 food traders από 80 χώρες έχουν ήδη βάψει στην agenda τους τη διοργάνωση του 2024, ενώ 900 key buyers θα την επισκεφτούν μέσω του προγράμματος Hosted Buyers και θα πραγματοποιήσουν 13.500 b2b meetings με τους εκθέτες της.

ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

oenotelia 

Με τη συμμετοχή 200 παραγωγών και αντιπροσώπων οίνων και αποσταγμάτων και με την παρουσίαση περισσότερων από 2.000 ετικετών, η OENOTELIA συγκαταλέγεται στα κορυφαία οινικά γεγονότα, συγκεντρώνοντας το ενδιαφέρον των σημαντικότερων wine buyers παγκοσμίως. Χιλιάδες επαγγελματίες του κρασιού, της Εστίασης και της λιανικής από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα δώσουν το «παρών» για να συναντήσουν κορυφαίους οινοπαραγωγούς και να συνομιλήσουν με εισαγωγείς/ διανομείς οίνων. Στην έκθεση θα παρουσιαστούν όλες οι νέες τάσεις και οι τεχνολογικές καινοτομίες στον χώρο της οινοποίησης.

Forecast



1.300
Εκθέτες



35.000
Επισκέπτες



4.000
Διεθνείς αγοραστές

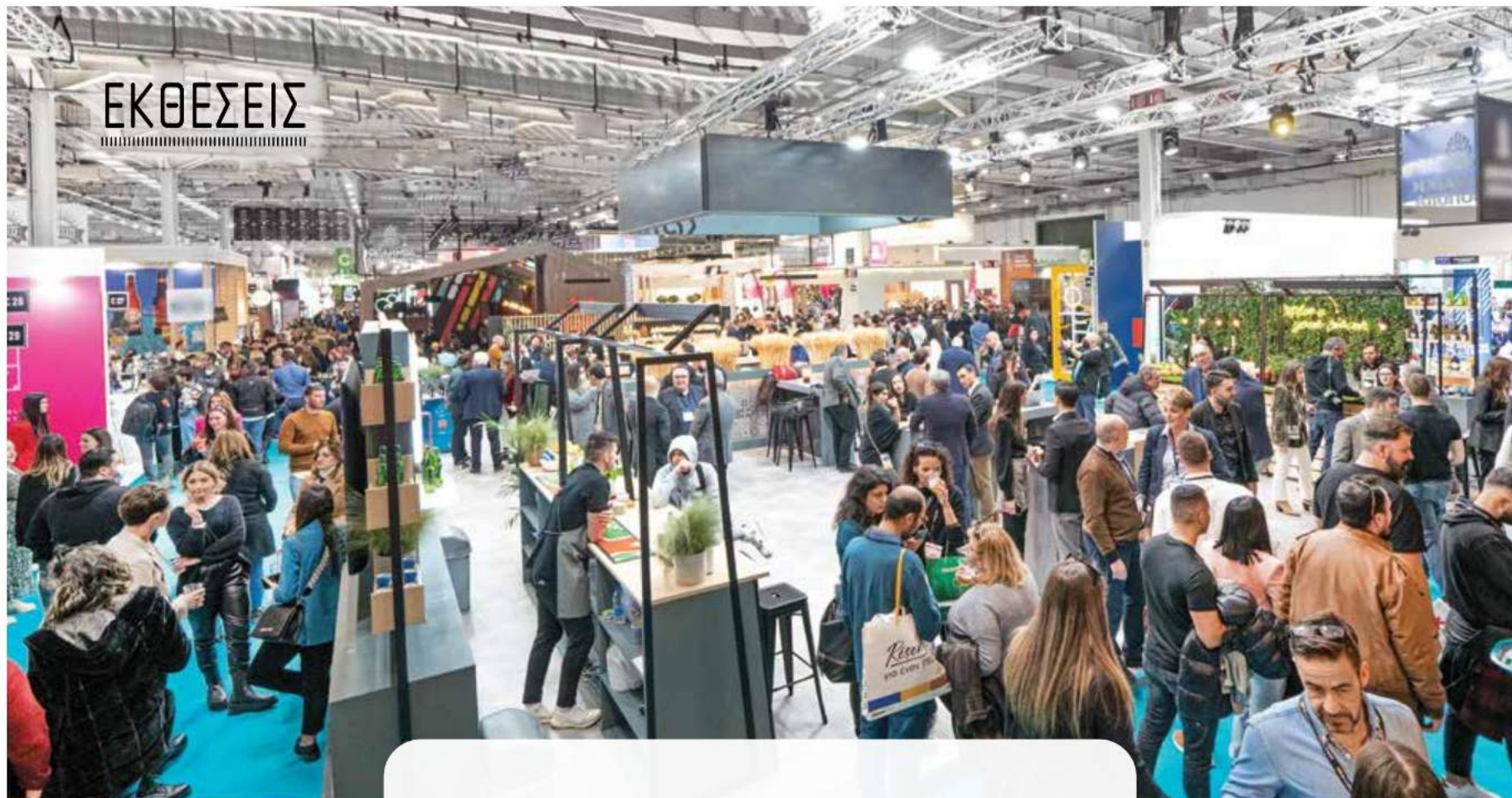
09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO 2024



foodexpo Greece

Μαζί και η έκθεση
oenotelia

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE



HORECA 2024

Το μέλλον του κλάδου είναι εδώ!

Το mega εκθεσιακό event για τα Ξενοδοχεία & την Εστίαση έρχεται 9 με 12 Φεβρουαρίου και φέρνει μαζί του τάσεις, πρωτοπόρες λύσεις και σημαντικές εμπορικές συμφωνίες.

Η HORECA έχει καταφέρει να αποτελέσει έναν καταξιωμένο εκθεσιακό θεσμό διεθνών προδιαγραφών, ο οποίος κάθε χρόνο συγκεντρώνει χιλιάδες επαγγελματίες απ' όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων που σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με τη Φιλοξενία, και θέτει τις βάσεις για επενδύσεις και σημαντικές συμφωνίες. Έτσι, η διοργάνωση του 2024 θα αποτελέσει τον τόπο συνάντησης και ενημέρωσης δυναμικών επιχειρηματιών, που εξελίσσονται και ακολουθούν τις τάσεις της εποχής. Συγκεκριμένα, 500 εκθέτες θα έρθουν σε επαφή με υφιστάμενους και εν δυνάμει συνεργάτες, θα παρουσιάσουν τις λύσεις τους, θα κάνουν networking και θα διευρύνουν αποτελεσματικά την πελατειακή τους βάση.

Καινοτομία, έμπνευση, τάσεις

Για ακόμα μία φορά, η έκθεση θα αποτελέσει έναν τόπο ενημέρωσης και έμπνευσης, στον οποίον θα θα λάβουν χώρα συζητήσεις με κορυφαία στελέχη της αγοράς, cooking shows με βραβευμένους chefs από την Ελλάδα και το εξωτερικό, πρωταθλήματα καφέ και cocktail, ημερίδες και συνέδρια με τη συμμετοχή εκπροσώπων από global brands του hospitality. Μέσα από το πλήθος των διάσημων, πλέον, εκδηλώσεων, που διοργανώνει, η HORECA στοχεύει στο να προσφέρει στους επιχειρηματίες τα απαραίτητα «εργαλεία», τη γνώση και την ενημέρωση για να αντιμετωπίσουν με τον καλύτερο τρόπο τις σύγχρονες προκλήσεις, να αναβαθμιστούν και να παραμείνουν ανταγωνιστικοί..

HORECA

2024

500
Εκθέτες

70.000
Επισκέπτες

50.000 τ.μ.
Εκθεσιακή
Επιφάνεια

170 Ώρες
Special
Events

Forecast

Παράλληλα events με πλούσιο περιεχόμενο

Highlights της HORECA σε κάθε της διοργάνωση, οι παράλληλες εκδηλώσεις που αφήνουν εποχή!



► Business Lab

Το Business Lab της HORECA επιστρέφει ανανεωμένο. Μέσα από workshops, case studies και συζητήσεις σε πάνελ, κορυφίοι marketers, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων και στελέχη

της αγοράς θα παρουσιάσουν αναλύσεις, στοιχεία, απόψεις, τάσεις και όλες τις εξελίξεις για τη digital προβολή, το marketing και management για τα ξενοδοχεία και τις επιχειρήσεις εστίασης.-



► Coffee Events

Το ελληνικό coffee industry δίνει ραντεβού στη HORECA 2024. Η διεξαγωγή των πρωταθλημάτων του SCA αναμένεται να μονοπωλήσει και πάλι το ενδιαφέρον με τους best of the best να τα δίνουν όλα για την πρωτιά στις κατηγορίες Barista, Brewers Cup και Cup Tasters. Οι νικητές θα εκπροσωπήσουν τη χώρα μας σε παγκόσμιο επίπεδο.



► Beer & Spirits Show

Premium spirits, άριστες πρώτες ύλες, ευρηματικότητα και ταλέντο θα είναι τα βασικά συστατικά των

Cocktails battles, που θα διεξαχθούν στην σκηνή της HORECA, κρατώντας αμείωτο το ενδιαφέρον. Ταλαντούχοι bartenders ρίχνονται στη «μάχη» των Πανελληνίων Πρωταθλημάτων Cocktail -που διεξάγονται από την Ένωση Bartenders Ελλάδος -και στοχεύουν στην κορυφή.



Gastronomy Lab

Όλες οι νέες τάσεις και τεχνικές, που επικρατούν στην παγκόσμια γαστρονομική σκηνή, θα πρωταγωνιστήσουν στο Gastronomy Lab της HORECA 2024. Chefs από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα μυήσουν τους επισκέπτες στην τέχνη της γαστρονομίας και θα παρουσιάσουν τις τελευταίες εξελίξεις στο κλάδο της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ακόμη, θα αναδείξουν τις πλέον πρόσφατες και καινοτόμες προσεγγίσεις, που συνδυάζουν φουτουρισμό, γαστρονομία και κυκλική οικονομία με εφαρμοσμένες λύσεις για εστιατόρια, μπαρ και ξενοδοχεία. Στη σκηνή του Gastronomy Lab, θα διεξαχθούν εισηγήσεις, παρουσιάσεις και live cooking shows, ενώ διάσημοι chefs, ιδιοκτήτες εστιατορίων και στελέχη της αγοράς της Εστίασης θα αναλύσουν όλα τα επικαίρα ζητήματα.



International Hospitality Forum

Η κορυφαία πλατφόρμα διαλόγου, γνώσης και ανταλλαγής τεχνογνωσίας για τον κλάδο της φιλοξενίας στην Ελλάδα, επιστρέφει στην HORECA 2024. Ο λόγος για το 7ο Διεθνές Φόρουμ Φιλοξενίας, που διοργανώνει το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος. Κατά τη διάρκεια του Φόρουμ Φιλοξενίας, επιχειρηματίες και εκπρόσωποι της τουριστικής βιομηχανίας, καθώς και διεθνώς αναγνωρισμένες συμβουλευτικές εταιρείες, θα αναλύσουν τις κυρίαρχες παγκόσμιες τάσεις, τα νέα ψηφιακά κανάλια πώλησης και διάθεσης του ξενοδοχειακού προϊόντος και τις νέες προοπτικές για επενδύσεις στον ξενοδοχειακό κλάδο.



Σας

περιμένουμε
στη HORECA
2024 για να
κρατήσουμε
ψηλά -μαζί-
τον πήχη της
ελληνικής
Φιλοξενίας.



NEW PRODUCTS



Σάλτσα

Η εταιρεία Piccanta Dressings & Sauces παρουσιάζει τη νέα συσκευασία retail 220gr της Sweet Pickle Relish Sauce Piccanta! Πρόκειται για μια τέλεια σάλτσα, που συνδυάζει καραμελωμένη πίκλα με κρεμμύδι και είναι ρευστή όσο χρειάζεται για να την απορροφήσει το μπιφτέκι και να γίνει ακόμα πιο ζουμερό. Η Sweet Pickle Relish sauce, έχει ιδιαίτερη γεύση και ξεχωριστό άρωμα! Η έτοιμη λύση για όπου θέλτε να χρησιμοποιήσετε αγγουράκι τουρσί με έντονο χρώμα και γλυκιά επίγευση. Ιδανική για γέμιση σε οποιοδήποτε ρολό κρέατος με πολλές εναλλαγές γεύσεων. Διατίθεται και σε επαγγελματική συσκευασία των 1Kg & 3Kg.

PICCANTA ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΟΝ ΙΚΕ,
Τηλ.: 210 2460775, www.piccanta.gr

Χειμερινά πιάτα

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Α.Ε.Ε.Τ. προτείνει πιάτα που προκαλούν μνήμες γευστικής παράδοσης. Σπετσοφάι, χοιρινό με σέλινο, αρνάκι φρικασέ, γίγαντες, είναι μόνο ένα μικρό δείγμα από τα χειμερινά, αλλά και όχι μόνο, πιάτα που προσφέρει ο κατάλογος της εταιρείας. Για τους επαγγελματίες που θέλουν να σερβίρουν ελληνικές συνταγές, με ελάχιστο κόπο και μεγάλη οικονομία, πρόκειται για την ιδανική λύση, μιας και όλα έρχονται έτοιμα κατεψυγμένα. Προσφέρονται σε συσκευασίες ταψιού, αλλά και ατομικές. Διατίθενται για χονδρική και λιανική.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Α.Ε.Ε.Τ.,
Τηλ.: 210 6634871, www.helliniki-kouzina.gr



Μείγμα φυτικών ελαίων

Το μείγμα φυτικών ελαίων της EUFOODS συνδυάζει τις υψηλές θερμικές ιδιότητες του ηλιελαίου με το πλούσιο άρωμα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Είναι ιδανικό για dressing, μαγείρεμα και ζαχαροπλαστική. Αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες λόγω της σύστασής του και προσδίδει γεύση στα τηγαντά. Εισάγεται και διατίθεται στην Ελλάδα αποκλειστικά από τη «Φυτέλ Ελαιουργική ΕΠΕ».

ΦΥΤΕΛ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΕΠΕ,
Τηλ: 210 5578280, www.fytel.gr



Κεμπapάκια

Η Megas Yeeros παρουσιάζει τα Κεμπapάκια Φλώρινας, το απόλυτο λαχταριστό έδεσμα με πλούσια γεύση, απαλή υφή και μοναδική αρωματική ποικιλία. Το νέο αυτό προϊόν προσφέρει τη δυνατότητα στον επαγγελματία να δημιουργήσει απολαυστικές προτάσεις τόσο για το κυρίως μενού, όσο και για τα ορεκτικά, ενώ μπορεί να αξιοποιηθεί και ως επιλογή σε μια ποικιλία εδεσμάτων. Αυτή η ευελιξία καθιστά τα Κεμπapάκια Φλώρινας ιδανική επιλογή για την αναβάθμιση κάθε μενού που έχει ανάγκη από μια παραδοσιακή πρόταση, είτε μια εκλεπτυσμένη gourmet επιλογή ή ακόμα και μια μοντέρνα street food εκδοχή.

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



Παστουρμάς

Παστουρμάς, ο μεζές που δεν λείπει ποτέ από το γιορτινό τραπέζι! Επιλεγμένο βόειο μπούτι "ψήνεται" με το αλάτι, ξηραίνεται φυσικά, καλύπτεται με την πάστα μείγμα τριγωνέλλας και μπαχαρικών, γνωστή ως τσιμένι, και ωριμάζει φυσικά. Καταναλώνεται σε σχεδόν διάφανες, λεπτοκομμένες φέτες. Ιδανικός για πλάτο αθλητικών και παστουρμαδόπιτες. Διαθέσιμος σε συσκευασία των 100gr (φέτες) και σε ολόκληρο μπαστούνι 1-2 kg.

**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
MEAT COMPANY,**
Τηλ: 2541 600500, www.meatcompany.gr





09-12
ΦΕΒ
METROPOLITAN
EXPO
2024

H O
R E
C A

Μια έκθεση παγκοσμίου επιπέδου

H O | R E | C A |

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

Λ. Βουλιαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος • +30 210 5242100 • www.horecaexpo.gr • sales@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE



NEW PRODUCTS



Sauces

Η 3Π προσφέρει πρωτοπορικά προϊόντα, που συνδυάζουν γεύση και πρακτικότητα. Ένα τέτοιο καινοτόμο προϊόν είναι και η Aioli Sauce, η οποία παντρεύει τη μαγιονέζα με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού και συνδυάζει το σκόρδο με τον βασιλικό, αναδεικνύοντας burgers, πιτόγυρα, σάντουιτς κ.ά. Παράλληλα, η 3Π έρχεται να λύσει τα χέρια του επαγγελματία με την πρακτική σειρά Saucάκια. Χάρη στην κρεμώδη υφή της μαγιονέζας, τις ισορροπημένες γεύσεις της barbeque sauce και του French dressing, τη δροσερή νινελιά της σως γιαουρτιού, καθώς και τις κλασικές γεύσεις κέτσαπ και μουστάρδας, οι θαυματοργές αυτές μερίδες δίνουν μια νέα διάσταση στην εμπειρία των πελατών.

3P SALADS, Τηλ: 24410 62255, 210 2449700
www.3psalads.gr

Κοτομπουκιές

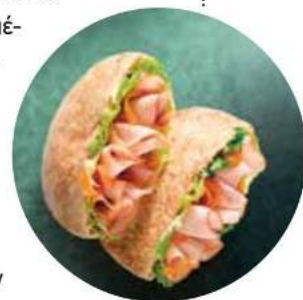
Η «NANOS ΑΕΒΕ», πιστή στο όραμα και την φιλοσοφία της, εξέλιξε το αγαπημένο snack μικρών και μεγάλων. Τα pure chicken nuggets παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας με τα πλέον αξιόπιστα μέσα για την διασφάλιση της ανώτερης ποιότητάς τους. Τα βασικά χαρακτηριστικά που ξεχωρίζουν είναι η σχολαστικά διαλεγμένη πρώτη ύλη από ατόφιο φιλέτο στήθος κοτόπουλο και το αγνό πανάρισμα, που προσδίδει μοναδική υφή και γεύση σε κάθε μπουκιά. Αυτά είναι και τα στοιχεία που εξασφαλίζουν ότι το fast food, πλέον είναι και υγιεινό!

I. NANOS @ ΣΙΑ ΑΕΒΕ, Τηλ: 210 5590994-6,
www.nanosaeve.gr

Προζυμμένα πίττα

Η νέα σειρά προζυμμένων πιττών Pitta Pocket της εταιρείας Αλεξάκης είναι μια πρωτότυπη παραλλαγή της κυπριακής πίτας. Ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες, είναι ιδανικές για μια εναλλακτική πρόταση του κλασικού sandwich. Οι επαγγελματίες βρίσκουν σε αυτές ένα γευστικό σύμμαχο, αφού ανοίγουν εύκολα, γεμίζουν ακόμα ευκολότερα και κρατούν τέλεια όλη τη γέμιση! Κυκλοφορούν σε τρία σχήματα για αμέτρητες γευστικές ιδέες: στρογγυλή, ιδανική για γύρο ή burger, τετράγωνη για τoστ και οβάλ για χορταστικά σάντουιτς.

ΑΛΕΞΑΚΗΣ Ι. Μ. ΕΠΕ, Τηλ: 210 2447299,
www.alexakis-pittes.gr



Λουκάνικα

Με βάση το δίπτυχο «Γεύση από παράδοση, γεύση από χωριό» η Φάρμα Μητσόπουλος σχεδιάζει σειρές λουκάνικων υψηλών προδιαγραφών, προσφέροντας ολοκληρωμένες προτάσεις σερβιρίσματος. Πρόκειται για λουκάνικα με υψηλό ποσοστό κρέατος και ελληνικά μπαχαρικά. Στην κορυφή είναι σταθερά 3 κωδικοί: τα «Ορεινής Κορινθίας», τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Πράσο" και τα "Χοιρινά Λουκάνικα Χωριάτικα Καπνιστά με Φέτα και ελιά".

ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ, Τηλ: 27410 74162,
www.mitsopoulos.farm



Αυτόματος πωλητής

Η Delivery Manager IKE παρουσιάζει τον αυτόματο πωλητή (Kiosk POS), που επιτρέπει στους πελάτες να καταχωρούν τις παραγγελίες τους μέσα από μια οθόνη αφής και να πραγματοποιούν πληρωμές με κάρτες χωρίς την ανάγκη εξυπηρέτησης από το προσωπικό. Η νέα υπηρεσία συνδυάζεται και με Loyalty Apps (Android/ iOS), ώστε ο πελάτης να συγκεντρώνει πόντους και να αξιοποιεί προσφορές.

DELIVERY MANAGER IKE, Τηλ: 211 7808668,
2312 202022, www.deliverymanager.gr



09-11
ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN
EXPO 2024



ΜΑΖΙ ΚΑΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

foodexpo
Greece



oenotelia

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

THE LEADING TRADE SHOW FOR WINE AND SPIRITS IN GREECE

ΤΟΚΙΟ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΩΝ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ!



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Μια «ειδησούλα» στη ροή του Facebook, μου προκάλεσε το ενδιαφέρον και έτσι αφού αποφάσισα να την «ψάξω» λίγο περισσότερο, ανακάλυψα ένα απολύτως διαφορετικό εστιατόριο που λειτουργεί στην Ιαπωνία. Μοναδικό κριτήριο για να προσληφθεί και να δουλέψει κάποιος σε αυτό το ξεχωριστό ρεστοράν είναι να χαμογελάει πάντα και ...να πάσχει από άνοια!

Ο λόγος για το «Εστιατόριο των λανθασμένων παραγγελιών» - ένα εστιατόριο όπου οι παραγγελίες, αλλήλα και το σερβίρισμα των πιάτων μπορεί και να παραστρατήσουν χωρίς όμως αυτό να ενοχλή-

σει κανέναν. Γιατί οι πελάτες αυτού του ρεστοράν γνωρίζουν από πριν ότι θα βιώσουν μια ξεχωριστή εμπειρία με σκοπό να κατανοήσουν καλύτερα τους συνανθρώπους τους που αντιμετωπίζουν κάποιο βαθμό γνωστικής εξασθένησης... Το 2017, μετά από μια επίσκεψη σε γηροκομείο, ο τηλεοπτικός παραγωγός Σίρο Ογκούνι αποφάσισε να βρει έναν τρόπο να εντάξει άτομα που πάσχουν από άνοια, στην ευρύτερη κοινωνία. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα ενός pop up εστιατορίου στο οποίο οι σερβιτόροι και οι σερβιτόρες θα πάσχουν από άνοια. «Όπως και πολύ κόσμος, έτσι και η δική μου αντίληψη για

την άνοια στην αρχή έτεινε να είναι αρνητική. Αλλά στην πραγματικότητα, οι ασθενείς αυτοί μπορούν να μαγειρέψουν, να καθαρίσουν, να πλύνουν τα ρούχα, να πάνε για ψώνια και να κάνουν και άλλα 'φυσιολογικά' πράγματα», εξηγεί ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου.

Οι σκηνές που εξελίσσονται στο εστιατόριο μερικές φορές προξενούν αμηχανία, άλλοτε γέλια, αλλήλα κάθε φορά καταλήγουν σε χαρά και συγκίνηση. Τι κι αν έχεις παραγγείλει μια μπριζόλα και τελικά σου έρχεται ένα πιάτο με σούσι... Και ακόμη κι αν πρέπει να ζητήσεις 3-4 φορές τα ποτά σου και τα βλέπεις να προσγειώνονται σε άλλο τραπέζι... είναι αυτός ουσιαστικός λόγος για να χαλάσεις το κέφι σου και την ημέρα σου; Σκεφτείτε λίγο... Με αυτό το είδος ανοχής, η στιγμή του φαγητού μπορεί να γίνει χαλαρή και απολαυστική για όλους.

«**Το «Εστιατόριο των λανθασμένων παραγγελιών» προσλαμβάνει άτομα με άνοια, προκειμένου να ευαισθητοποιήσει την πελατεία του σχετικά με τη νόσο.**»

Μια γυναίκα σερβιτόρος δείχνει στους πελάτες το τραπέζι τους και μετά κάθεται μαζί τους. Ένας άλλος σερβίρει ζεστό καφέ με καλαμάκι. Μια άλλη ηλικιωμένη γυναίκα παλεύει να στρίψει έναν μεγάλο μύλο πιπεριού, χωρίς να είναι απολύτως σίγουρη ότι το πιπέρι θα πέσει εκεί που θέλει. Όλοι οι πελάτες μπαίνουν γρήγορα στο νόημα και αποφασίζουν αντί να γκρινιάζουν και να λοιδορήσουν το λάθος και το διαφορετικό, να συμπράξουν ώστε το αποτέλεσμα να φέρει χαρά στους πάντες. ■



Σ' αυτό το εστιατόριο τα λάθη είναι καλοδεχούμενα!



Καλές Γιορτές ζεμάτες γεύση!

Η οικογένεια της ΒΙΚΡΕ σας εύχεται ολόψυχα
καλές γιορτές και χρόνια πολλά
με υγεία, αγάπη και ευτυχία!

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Βέρχας



Ο ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΣ

Βορειοελλαδίτικος

ΓΥΡΟΣ

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



bikre.gr

 **BIKPE**
γευστικό κρέας



Κάποτε στο ψητοπωλείο σου έπρεπε να κάνεις λίγο απ' όλα.
Τώρα έχεις Megas Yeeros με απ' όλα!

- Με **Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου** και 3.000 εξειδικευμένες αναλύσεις & ελέγχους DNA κάθε μήνα για σταθερά διασφαλισμένη υψηλή ποιότητα
- Με **Τμήμα Εκπαίδευσης & Ανάπτυξης** και συμβουλές για την καλύτερη λειτουργία της επιχείρησής σου με εκπαίδευση του προσωπικού
- Με **Τμήμα R&D** και καινοτόμα προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας
- Με **Τμήμα Marketing** και εξειδικευμένους συμβούλους με σύγχρονες τεχνικές επικοινωνίας



Με όλα όσα χρειάζεται η επιχείρησή σου