

NO 113 | ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2024

ΨΗΤΟ

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



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

vittos family

MEAT PRODUCTS SINCE 1971



Κορυφαία ποιότητα με την εχχύση
της Vittos family

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

Η απόλαυση ξεκινάει από την πίττα!

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

Pitta Original

Οι πίτες Original Αλεξάκης είναι ζυμωμένες με αγνές πρώτες ύλες και πολύ μεράκι και θα απογειώσουν τη γεύση σε κάθε τυλιχτή σας δημιουργία.



Σταρένια

Ολικής

Καλαμποκιού

ΣΕ 3 ΓΕΥΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΓΟΥΣΤΟ!

από το 1956
Αλεξάκης

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

ΓΕΜΗ 0005048801000

KASIDIS

— est.1885 —

Μπιφτέκι γεμιστό

Μπιφτέκι γεμιστό
με τυρί gouda και bacon.
Γεμάτο νοστιμιά!



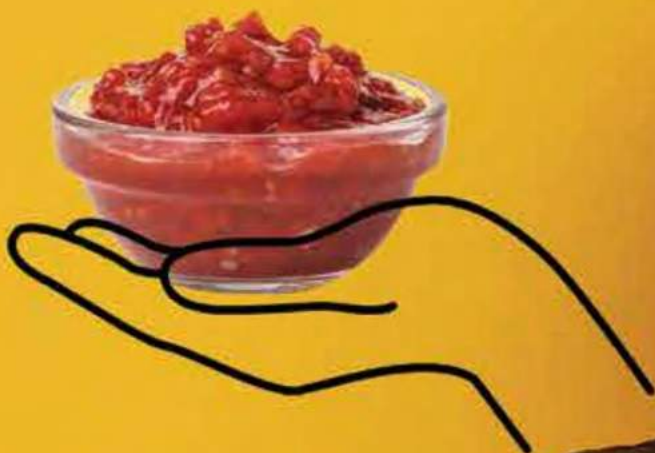
ΚΕΝΤΡΙΚΟ: 1ο χλμ. διαστ. Αγίας Σοφίας & Ε.Ο. Τυρνάβου Λάρισας, ΤΚ 40100, τηλ.: 2410 831520, fax: 2410 831521
ΥΠ/ΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: Λυκοβρύσεως 15, Μεταμόρφωση, τηλ.: 210 2822200
ΥΠ/ΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ: Τέρμα Αριστοτέλους, Νέα Μαγνησία, τηλ.: 2310 753054

info@kasidissa.gr

www.kasidissa.gr



3psalads.gr



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

ΤΟ ΔΕΞΙ ΧΕΡΙ ΤΟΥ Chef

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



40
ΧΡΟΝΙΑ



Σεβασμός
στον Επαγγελματία

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ.

Στη Φάρμα Μητσόπουλος γνωρίζουμε ότι οι επαγγελματίες της εστίασης χρειάζονται προϊόντα υψηλής ποιότητας που να διασφαλίζουν την ικανοποίηση των πελατών τους.

**ΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΑΣ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ
ΓΙΑ ΤΑ ΕΞΗΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

ΑΝΩΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Κάθε κομμάτι κρέατος επιλέγεται προσεκτικά και περνάει από αυστηρούς ελέγχους ποιότητας, εξασφαλίζοντας την καλύτερη δυνατή γεύση και υφή.

ΣΤΑΘΕΡΗ ΓΕΥΣΗ

Με τη χρήση παραδοσιακών συνταγών από την Πελοπόννησο και την Κόρινθο και την προσθήκη επιλεγμένων μπαχαρικών, εγγυόμαστε ότι κάθε παρτίδα προσφέρει τη γνωστή και αγαπημένη γεύση που περιμένουν οι πελάτες σας.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

Οι διαδικασίες παραγωγής μας συμμορφώνονται με τα υψηλότερα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας, διασφαλίζοντας ότι κάθε προϊόν που παραδίδουμε είναι απολύτως ασφαλές για κατανάλωση.

ΕΥΚΟΛΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

Διαθέσιμο σε διάφορες μορφές και συσκευασίες, το χοιρινό σουβλάκι μας προσαρμόζεται εύκολα στις ανάγκες της επιχείρησής σας, προσφέροντας ευκολία στη χρήση και αποθήκευση.

Ενσωματώστε την ποιότητα στο πιάτο των πελατών σας και διαθέστε τους την εμπειρία με το αυθεντικό χοιρινό σουβλάκι με την ποιότητα και αξιοπιστία της Φάρμα Μητσόπουλος.



GF
GLUTEN
FREE

HP
HIGH
PROTEIN



ΕΠΙΚΟΙΝΩΗΣΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ ΣΗΜΕΡΑ ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ!

Κρητικά Αρχαίας Κορίνθου, Κόρινθος | info@mitsopoulos.farm • Τ 27410 74162



[farma_mitsopoulos](https://www.instagram.com/farma_mitsopoulos)



[farmamitsopoulos](https://www.facebook.com/farmamitsopoulos)

ΜΙΤΣΟΠΟΥΛΟΣ.FARM

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΚΕ ΜΠ ΑΠ

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

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

Ένα πιάτο που το σερβίρουμε με περηφάνια!

Το προϊόν διατίθεται σε μάζα.

Εδέσσης 20, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντης

☎ 210 4935035 ☎ 6985 983132

✉ info@ginisgreekmeat.com

www.ginisgreekmeat.com





ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΠΟΥΤΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ
ΛΑΙΜΟΣ



ΓΥΡΟΣ
DONER



GINIS MEAT

ΣΟΥΒΛΑΚΙ - ΚΕΜΠΑΠ - DONER



SIVVA



Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΑ DRESSINGS

Βελτιωτικές & Γευστικές
βοηθητικές ύλες HO.RE.CA
Βελτιωτικές & Γευστικές
βοηθητικές ύλες Βιομηχανίας



Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΙΣ ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ



ΕΞΟΡΙΑΣΜΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξωτερικής Περιφερειακής Θεσσαλονίκης - Εγκατάστασ. Οδού,
Περιοχή Διαβατών Θεσσαλονίκης, Τ.Θ.: 1773, Τ.Κ.: 57008 Ελλάδα, Τηλ.: 2310 948 851, 2310
688 757 Fax: 2310 948 852, mail: info@sivvas.com, web: www.sivvas.com

Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τ.Κ.: 14542 Τηλ.: 210 2777 910,
210 2753 454 Fax: 210 2777 907

Λάρισα: 5ο χλμ περιφερειακής οδού Λάρισας-βόλου Τ.Κ. 41500 - Τηλ.: 2410 572029



Μαγειρέψτε με ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

Οι chefs σήμερα καλούνται να κάνουν περισσότερα με λιγότερα. Γι' αυτό, έχουν σύμμαχό τους στην κουζίνα την Knorr Professional και την ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων αποκλειστικά για επαγγελματίες.

Μέσα από τη νέα καμπάνια με πρωταγωνιστές τρεις καταξιωμένους chefs, το επαγγελματικό γαστρονομικό κοινό έχει την ευκαιρία να εμπνευστεί, για να δημιουργήσει μοναδικά πιάτα με πρωτοποριακά προϊόντα, φτιαγμένα με ποιοτικά υλικά.

Παράλληλα, ο Αλέξης Ζόπας, ο Ανδρέας Ρήνας και ο Νίκος Κουτσούκος δημιουργούν μία σειρά από γευστικές συνταγές με τους Ζωμούς, την Demi Glace και τα Primerba της Knorr Professional, απογειώνοντας έτσι διαφορετικά πιάτα με τον δικό τους τρόπο.

Ανακαλύψτε κι εσείς τη σειρά και μαγειρέψτε με περισσότερες δυνατότητες!



**ΑΝΔΡΕΑΣ
ΡΗΝΑΣ**

Head Chef Nōema, Mykonos

**ΝΙΚΟΣ
ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ**

Head Chef Barbarossa, Athens Riviera

**ΑΛΕΞΗΣ
ΖΟΠΑΣ**

Executive Chef Scorpions, Mykonos

Μάθετε
περισσότερα



Knorr
PROFESSIONAL

Γνωρίστε τα προϊόντα μας



KNORR PROFESSIONAL ΖΩΜΟΙ

Μία ολοκληρωμένη σειρά ζωμών σε **gel**, **πάστα** και **σκόνη** που αποτελούν τον κατάλληλο σύμμαχο στην κουζίνα για επαγγελματίες chefs. Προσφέρουν ευελιξία στις χρήσεις και σίγουρο αποτέλεσμα.



KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE

Η κατάλληλη βάση που δίνει έμπνευση για διαφορετικές εφαρμογές, με ισορροπημένη γεύση κι αλάτι, εξοικονομεί χρόνο και προσφέρει στους chefs τη δυνατότητα να δημιουργήσουν πιάτα που έχουν την προσωπική τους σφραγίδα.



KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA

Ένα πρωτοποριακό μείγμα μυρωδικών και λαχανικών εμποτισμένων σε λάδι, που διατηρεί το χρώμα και τη φρεσκάδα όλο τον χρόνο.



Unilever
Food
Solutions

28 ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΤΑΤΕΣ

Οι εταιρείες αφουγκράζονται τις τάσεις, εξελίσσουν την τεχνολογία και δημιουργούν κωδικούς τηγανητές πατάτας με σύγχρονο προφίλ για κάθε επιχείρηση που θέλει να ξεχωρίζει.



16 Editorial

18 Ειδήσεις

26 Meat News

Τα νέα του κλάδου του κρέατος

28 Αφιέρωμα

Πατάτες

40 Συνέντευξη

Οικογένεια Μουτεβελή

44 Ρεπορτάζ

Το ελαιόλαδο στα μενού

54 Συνταγές

Κοτόπουλο a la Mexicana

58 Συνέντευξη

EFCEM (Ευρωπαϊκή Ένωση Κατασκευαστών Εξοπλισμού Εστίασης)

60 Παρουσίαση

Arch Beer House

64 Ρεπορτάζ

Resto Trends: Από τη Θεωρία στην Πράξη

68 World of Beer

Απολογιστικό

74 Προφίλ

Γιώργος Σταμόπουλος, Yeeros Δουβλίνο

78 Θέμα

Δείννο με θέα τη... Γη

80 Θέμα

Prime Steakhouses

84 Θέμα

All about pinsa

86 Νέα Προϊόντα

88 Last Page

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Μοναδικά εστιατόρια σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη εξηγούν πως εφαρμόζουν από τη θεωρία στην πράξη τρία διεθνή γαστρονομικά trends.



64



40

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

με τα στελέχη της εταιρείας "Λουκάνικα Μουτεβελή" για το χθες, το σήμερα και το αύριο της εταιρείας.

18

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Νέα καταστήματα και ειδήσεις από τον κλάδο της Μαζικής Εστίασης.



44

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Τέσσερις επιχειρηματίες της εστίασης προβάλλουν το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο στο μενού τους και εξηγούν γιατί...

54

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο Γιάννης Στανίτσας μαγειρεύει τα πιο «καυτά» μεξικάνικα της σεζόν.





EXTRA & PURE SALAD OIL

Δώστε Αξία στη Σαλάτα σας!

*Χωριάτικη Σαλάτα
με Extra Salad Oil*



*Πριγκιπουροσαλάτα
με Pure Salad Oil*

50%
Extra Virgin
Olive Oil
50%
Rapeseed
Oil



- Τέλειο γευστικό αποτέλεσμα
- Ασυναγωνίστη τιμή
- Ιδανικά για επαγγελματίες



ΔΥΟ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΛΑΙΑ ΣΑΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΚΡΑΜΒΕΛΑΙΟ



KALLAS INCORPORATION A.E.

Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές, Τ: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833

E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

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



Κάθε καλοκαίρι -μα κάθε καλοκαίρι όμως!- μου έρχεται στο μυαλό μία διαφήμιση ταυτισμένη με τα παιδικά μου χρόνια (όσοι μεγαλώσατε τη δεκαετία του '80 θα τη θυμάστε): «Όχι σκουπίδια, όχι πλαστικά σε θάλασσες και ακτές! Για να μπορούμε να χαιρόμαστε όλοι μας την καθαρή θάλασσα κι αυτό το καλοκαίρι!» έλεγε ο περίφημος πελαργός και φτεροκοπούσε μακριά στο ελληνικό γαλάζιο. Αυτή η ανεμελιά του καλοκαιριού, αυτή η γλυκιά ραστώνη των ελληνικών διακοπών, το κομμένο καρπούζι στο τραπέζι κάτω από τον ευκάλυπτο και ο ήχος από το κύμα που σκάει λίγο πιο πέρα, μου μοιάζουν ήδη με αναμνήσεις μιας άλλης ζωής. Δεν φταίει που μεγαλώσαμε, όχι. Φταίει που όλα γύρω μας φαντάζουν πια δυστοπικά. Δεν ξέρω για εσάς,

αλλά εμένα μου έχει πέσει πολύ βαριά η κλιματική αλλαγή. Ο ήλιος -όταν δεν σκεπάζεται από νέφος σκόνης- είναι πλέον όλες τις ώρες απαγορευτικός. Οι καύσωνες έχουν γίνει νόρμα. Η γη υποφέρει. Η πτώση στην παραγωγή αγροδιατροφικών προϊόντων σε περιοχές όπως η

Μεσόγειος είναι υπαρκτή. Μελέτη του Ινστιτούτου Ευρωπαϊκής Περιβαλλοντικής Πολιτικής επιβεβαίωσε το πόσο ευάλωτη είναι η γεωργία μπροστά στην αλλαγή του κλίματος. Ανάμεσα στα προϊόντα που αντιμετωπίζουν τα μεγαλύτερα προβλήματα είναι το σιτάρι, το ρύζι και φυσικά το ελαιόλαδο. Όχι ότι οι αμπελοουργοί δυσκολεύονται λιγότερο... Η λύση, λένε, βρίσκεται στη βιώσιμη προσέγγιση, που θα βοηθήσει τον αγροδιατροφικό κλάδο να προσαρμοστεί στις νέες συνθήκες και στα μέτρα φυσικά που οφείλουν να πάρουν οι κυβερνήσεις διεθνώς. Διαφορετικά, εάν δεν σκύψουν όλοι πάνω από το υπαρκτό πρόβλημα της ολοένα και μειούμενης παραγωγής, κινδυνεύει να χαθεί η γαστρονομική ταυτότητα της Μεσογείου. «Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου απομένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει, με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις», είπε κάποτε ο Ελύτης. Ας αναρωτηθούμε, αν μπορεί να υπάρξει Ελλάδα χωρίς τις ρίζες της...

Εύα Τούνα
Διευθύντρια Σύνταξης

Ακολουθήστε μας!



@Περιοδικό ΨΗΤΟ

@psitomagazine



ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ
ΘΑΝΑΣΗΣ ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ (et@forumsa.gr)
ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
(eth@forumsa.gr)
ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ: ΧΑΡΙΤΩΜΕΝΗ ΒΟΝΤΑ
SENIOR ART DIRECTOR
ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΟΥ

CFO
ΣΤΡΑΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΣ
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
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
ΣΟΦΙΑ ΛΑΔΕΝΗ
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 AE
Member of NürnbergMesse Group
ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328,
ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, 173 42
ΤΗΛ.: 210 5242100
info@forumsa.gr, www.forumsa.gr

ΜΕΛΟΣ
Ένωσης Δημοσιογράφων
Ιδιοκτητών Περιοδικού Τύπου

ISSN 2241-5564



GINOX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ
& ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
1983 - 2023

**40 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΝΑ
ΚΟΙΜΑΣΤΕ ΗΣΥΧΟΙ !!!!**

AMI GASTROTHEQUE The Wine pasta bar

Σε μία νέα εποχή έχει μπει το «AMI Gastrotheque», το οποίο «κοσμεί» με την παρουσία του το κέντρο της αθηναϊκής πρωτεύουσας εδώ και περίπου ένα χρόνο. Το κομψό και φιλόξενο αυτό μεσογειακό μπιστρό ξεκίνησε με γαλλικό προσανατολισμό, ωστόσο πλέον επικεντρώνεται σε αυθεντικές ιταλικές γεύσεις με μοντέρνα προσέγγιση. Το μενού υπογράφει ο Αλέξανδρος Καρακατσάνης, με τον κατάλογο να περιλαμβάνει παραδοσιακές πίτσες με χειροποίητο ζυμάρι 48ωρης ωρίμανσης και ζυμαρικά για κάθε γούστο, όλα παρασκευασμένα με φρέσκα και ποιοτικά υλικά. Εδώ, ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει ιδανικά pairings με κρασί, με τη λίστα να περιλαμβάνει επιλογές από τον ελληνικό, τον ιταλικό και τον γαλλικό αμπελώνα.

info

Δ/νση: Βουλής 35 @
Απόλλωνος 7, Αθήνα
Τηλ: 213 0302290

1. 3. Το μενού περιλαμβάνει πιάτα αυθεντικής ιταλικής κουζίνας με σύγχρονα twists. 2. Ο κομψός και φιλόξενος χώρος του «AMI Gastrotheque» θυμίζει γαλλικό μπιστρό.



> 54 εκατ. ευρώ στην αγροδιατροφή

Ξεκίνησαν στις αρχές Ιουνίου οι αιτήσεις του προγράμματος «Ερευνώ - Καινοτομώ», στο πλαίσιο του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» (ΕΣΠΑ 2021 - 2027). Βασικός στόχος του είναι η σύνδεση έρευνας και καινοτομίας με την επιχειρηματικότητα και την κοινωνία, με σκοπό την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας, την παραγωγικότητα και την εξωστρέφεια των επιχειρήσεων προς τις διεθνείς αγορές, τη μετάβαση στην ποιοτική καινοτομία επιχειρηματικότητα και την αύξηση της εγχώριας προστιθέμενης αξίας. Αίτηση χρηματοδότησης μπορούν να υποβάλουν μεμονωμένες Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις (ΜμΕ), ομάδες επιχειρήσεων ή και συμπράξεις επιχειρήσεων με ερευνητικούς οργανισμούς.

> Με λάμψη αστέρων το Sani Gourmet 2024

Άλλη μία χρονιά υψηλής γαστρονομίας υπόσχεται το Sani Gourmet 2024, καλωσορίζοντας στην Χαλκιδική από τις 26 Ιουλίου έως τις 23 Αυγούστου τους διεθνώς καταξιωμένους σεφ Paco Morales, Massimo Bottura, Andoni Aduriz, Ana Ros και Clare Smyth. Όλοι τους θα ετοιμάσουν στην κουζίνα του εστιατορίου Elia του Sani Resort πρωτότυπες γευστικές δημιουργίες, με σημείο αναφοράς βραβευμένα και signature πιάτα τους, αλλά και διαφορετικές κουζίνες και γαστρονομικές παραδόσεις. Τα πέντε μενού γευσιγνωσίας θα συνοδεύονται από επιλεγμένες λίστες κρασιών ελληνικών και ξένων αμπελώνων.



Hot News

MC DONALD'S: ΞΕΠΕΡΑΣΕ ΣΕ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΑ €100 ΕΚ.

Με βάση τον ισολογισμό της Premier Capital Hellas, της εταιρίας που διαχειρίζεται τα εστιατόρια McDonald's στην Ελλάδα, το 2023 η αμερικανική αλυσίδα έσπασε για πρώτη φορά το φράγμα των 100 εκατ. ευρώ σε πωλήσεις, κυρίως λόγω των νέων σημείων που προστέθηκαν στο δίκτυό της. Σήμερα, η εταιρεία λειτουργεί στη χώρα μας 32 εστιατόρια McDonald's, έχοντας προσθέσει στο δίκτυο 7 νέα σημεία το 2022 και το 2023.

"ΚΑΨΑ": ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΕΣΚΙΑ

Ο Χριστόφορος Πέσκιας ανέλαβε το μενού του ψητοποιημένου "ΚΑΨΑ", στο κέντρο της Αθήνας προτείνοντας μεταξύ άλλων και το δικό του signature σουβλάκι με γύρο ψημένο στα κάρβουνα. Ο χειροποίητος γύρος, εδώ, πέρα από τις κλασικές παραλλαγές, προτείνεται και τυλιχτός σε αλάδωτη πίτα, με σος αβοκάντο, ντομάτα και γιαούρτι.



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Με μεγάλη συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων στον αμπελοοικονομικό κλάδο, ολοκληρώθηκαν οι διαδικασίες του Συνεδρίου αμπελουργίας, που συνδιοργανώθηκε στα Ιωάννινα τον Μάιο, από την ΚΕΟΣΟΕ, την ΕΔΟΑΟ και το υπ. Αγροτ. Ανάπτυξης και Τροφίμων. Υπογραμμίστηκε μεταξύ άλλων, η ανάγκη υιοθέτησης νέων, καινοτόμων στρατηγικών που θα καταστήσουν την αμπελουργία, βιώσιμη και ανταγωνιστική.



Jackson

HOT OR NOT TASTE ON TOP

SIMPLE.
EASY.
COMFORT.

PLAIN

HOT

COLD



FELLOWS

Ένας «παράδεισος» στη Ριζάρη

«Κρυμμένο» στον καταπράσινο κήπο της Ριζάρη, το «Fellows» προσφέρει μια μοναδική εμπειρία comfort dining σε ένα φιλόξενο περιβάλλον, αποτελώντας τον ιδανικό προορισμό στην καρδιά του καλοκαιριού. Ο σεφ Χάρης Μανέλης έχει δημιουργήσει ένα all day menu, βασισμένο στις μεσογειακές γεύσεις με δημιουργικά twists. Μεταξύ άλλων, στον κατάλογο του brunch ξεχωρίζει το croque madame και το crumble με μήλο και blackberry, ενώ από τα κυρίως ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι παπαρδέλες με καπνιστό σολομό, τα raccheri με πάστα τρούφας και τσορίθο και τα σσταρισμένα πορτσίνι με χούμους με φέτα.

info

Δ/ση: Ριζάρη 2, Αθήνα
Τηλ: 210 7239652

1. Το «Fellows» αποτελεί μία «όαση» στο κέντρο της Αθήνας. 2. Croque madame με καπνιστό ζαμπόν, γραβιέρα, τηγανητό αυγό, crème fraîche και σαλάτα.



ΣΕΕΜΕ: Στην Αθήνα η Γενική Συνέλευση του EFCEM

Ολοκληρώθηκε με επιτυχία στα μέσα Ιουνίου η Γενική Συνέλευση της Ευρωπαϊκής Ένωσης Κατασκευαστών Εξοπλισμού Εστίασης EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers), που πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά στην Αθήνα. Μεταξύ άλλων συζητήθηκε ο προϋπολογισμός για την επόμενη χρονιά, οι αλλαγές που φέρνουν οι απαιτήσεις για οικολογικό σχεδιασμό των συσκευών, αλλά και η στρατηγική του EFCEM για την προσέλκυση ακόμη περισσότερων μελών στο μέλλον.

Σύσταση Διεπαγγελματικής Γραβιέρας Κρήτης - ΠΟΠ

Αποφασισμένοι να ενισχύσει τις προσπάθειες για σύσταση Διεπαγγελματικής Γραβιέρας Κρήτης - ΠΟΠ, των φορέων που θέλουν να προχωρήσουν στη δημιουργία της, δήλωσε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Λευτέρης Αυγενάκης, σε σύσκεψη με εκπροσώπους παραγωγικών και θεσμικών φορέων της Κρήτης, στο περιθώριο του 3ου Κρητικού Forum, που πραγματοποιήθηκε πρόσφατα στην Αθήνα. Όπως τόνισαν όλοι οι συμμετέχοντες στη σύσκεψη, πρέπει να αξιοποιηθεί η ευκαιρία και να δημιουργηθεί Διεπαγγελματική σε ένα προϊόν που είναι μοναδικό σε ποιότητα και χαρακτηρίζει την Κρήτη. Ο υπουργός κάλεσε τους παραγωγούς να ενισχύσουν τη συνεργασία μεταξύ τους με στόχο την καλύτερη προώθηση του προϊόντος που παράγουν.

ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΚΟΦΤΗΣ ΑΥΓΟΥ

Το gadget της «MYHOGOOD» προσφέρει ομοιόμορφο κόψιμο βραστών αυγών σε φέτες ή κομμάτια χωρίς να καταστραφεί ο κρόκος ή το ασπράδι.

★ amazon.com.uk ★



ΡΑΒΔΟΣ ΨΥΞΗΣ

Το «Wine Cooler Stick» της «FLOW Barware» διατηρεί το κρασί παγωμένο, ενισχύοντας τη γεύση, ενώ προσφέρει ευκολία, αλλά και κομψότητα.

★ amazon.com.uk ★



CHOPSTICKS

Η «SUPJOYES» προσθέτει στιλ στο τραπέζι με τα επαναχρησιμοποιούμενα chopsticks από fiberglass. Το σετ διαθέτει 5 ζευγάρια.

★ 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

AMEN

Μοντέρνα ελληνική κουζίνα στο Παγκράτι

Στον πεζόδρομο της Ηρώνας, σε ένα όμορφο νεοκλασικό πρόσφατα άνοιξε το «Amen», υπό τη γαστρονομική καθοδήγηση του σεφ Γιώργου Στυλιανουδάκη. Στο κομψό αυτό εστιατόριο, στο οποίο κυριαρχούν οι γήινοι τόνοι και ο διακριτικός φωτισμός, οι καλεσμένοι απολαμβάνουν γεύσεις σύγχρονης ελληνικής κουζίνας με έντονες κρητικές και κυκλαδίτικες επιρροές. Τα πιάτα, όπως οι γαρίδες Κοιλάδας στη σχάρα πάνω σε τραχανά με γκρεμολάτα και ζωμό από όστρακα, η Κακαβιά της Αγίας Γαλήνης, η μανέστρα με short ribs και αρσενικό Νάζου, αλλά και η κρέμα στάκας με αυγά ποσέ, πατάτες ρανέ και καβιάρι εντυπωσιάζουν με την πρωτοτυπία τους και την υψηλή ποιότητα των υλικών. Η εκλεπτυσμένη λίστα κοκτέιλ, την οποία επιμελούνται οι Μιχαήλ Άγγελος Ζειμπέκς και Γιάννης Βαβαδάκης συμπληρώνουν ιδανικά την εμπειρία.

info

Δ/ση: Ηρώνα 8, Παγκράτι
Τηλ: 2107299612



1. Το μενού επιμελείται ο σεφ, Γιώργος Στυλιανουδάκης, προσφέροντας πιάτα σύγχρονης ελληνικής κουζίνας με κρητικές και κυκλαδίτικες επιρροές.

2. Το «Amen» είναι «κρυμμένο» σε έναν ήσυχο πεζόδρομο του Παγκρατίου.

> CARDINAL: Νέο WokShop στη Θεσσαλονίκη

Ένα νέο κατάστημα εγκαινίασε πρόσφατα στη Θεσσαλονίκη η εταιρεία Cardinal. Το τέταρτο σημείο της με την επωνυμία WokShop άνοιξε στην οδό Ερμού 18 και διαθέτει όλα τα προϊόντα της για το retail αλλά και το food service. Θυμίζουμε ότι η εταιρεία από το 1994 αποτελεί τον απόλυτο προορισμό στο χώρο των Ασιατικών τροφίμων (για εστίαση και λιανική) & Ασιατικών σκευών σερβιρίσματος και μαγειρέματος στην Ελλάδα. Εκτός από το showroom στην έδρα της στην Αθήνα, διαθέτει και άλλα τρία καταστήματα με την επωνυμία Wok Shop, στην Κηφισιά, στην πλ. Συντάγματος και στην Γλυφάδα.



> VARANAKIS - VITO: Νέα αποκλειστική συνεργασία

Μια νέα αποκλειστική συνεργασία εγκαινίασε πρόσφατα η γνωστή εταιρεία επαγγελματικού εξοπλισμού VARANAKIS με τον Γερμανικό Οίκο VITO, που κατασκευάζει το κορυφαίο ομώνυμο σύστημα φιλτραρίσματος λαδιού, που εξοικονομεί έως και 50% τηγανισμένου λαδιού, βελτιώνει την ποιότητα των τελικών προϊόντων και μειώνει τον φόρτο εργασίας. Ο οίκος διαθέτει επίσης μηχανήματα plug&play για το φιλτράρισμα του λαδιού μέσα στον κάδο της φριτέζας και μηχανήματα για εξωτερικό φιλτράρισμα, ιδανικά για την βιομηχανική κουζίνα.



Hot News

ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ: ΘΑ ΞΕΠΕΡΑΣΕΙ ΤΑ 100 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΣΕ ΕΣΟΔΑ;

Έτοιμη να σπάσει το φράγμα των 100 εκατ. ευρώ στα έσοδα είναι η γνωστή βιομηχανία Ήπειρος ΑΕΒΕ. Σύμφωνα με τις ετήσιες οικονομικές καταστάσεις για το 2023, η εταιρεία πέτυχε σημαντική ενίσχυση των δεικτών κερδοφορίας της κατά την περσινή χρήση. Αναλυτικότερα, ο κύκλος εργασιών της Ήπειρος ΑΕΒΕ έφθασε τα 99,89 εκατ. ευρώ, έναντι 87,38 εκατ. ευρώ το 2022, εμφανίζοντας αύξηση 14,3%.

"ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΔΩΡΙΚΗ" ΑΠΟ ΤΗ ΜΙΝΕΡΒΑ

Την νέα της εταιρεία με την επωνυμία "Τυροκομεία Δωρική", θέτει σε λειτουργία η Μινέρβα, με αντικείμενο την παραγωγή φέτας και λευκού τυριού. Πρόκειται για μια προαναγγελθείσα από το '23 εξέλιξη. Ειδικότερα, στην νέα εταιρεία περνούν τα ακίνητα της Μινέρβα που εξυπηρετούν την παραγωγή, αλλά και το προσωπικό που εργάζεται σ' αυτά.



Η ΚΡΗΤΗ ΓΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΕΥΡΩΠΗΣ 2026

Στην τελική ευθεία βρίσκεται η διαδικασία ανακήρυξης της Κρήτης ως «Ευρωπαϊκή Γαστρονομική Περιφέρεια 2026» από το Διεθνές Ινστιτούτο Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού (IGCAT). Γι' αυτό το λόγο βρέθηκε στην Κρήτη η Επιτροπή Αξιολόγησης της υποψηφιότητας και πραγματοποίησε επαφές στο νησί με εκπροσώπους φορέων οι οποίοι συμμετέχουν ή πρόκειται να ενταχθούν στην πρωτοβουλία.

► Εκδήλωση Ελληνικής Γαστρονομίας

Η Πρεσβεία της Ελλάδος στην Κροατία διοργάνωσε, τον Απρίλιο, σε συνεργασία με τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας, εκδήλωση προβολής της ελληνικής γαστρονομίας στο

Skradin. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του Skradin Cup Regatta 2024, που διοργανώνεται από την ελληνική εταιρεία Istion Yachting, υπό την αιγίδα της Ελληνικής Πρεσβείας. Παρουσιάστηκαν παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις από τους σεφ Θωμά Μπακοδήμο και Μανώλη Χήρα, συνοδεία

ελληνικών κρασιών. Στη φωτο, οι chefs με τη αξιότιμη πρέσβειρα κυρία Κατζούρου Αντωνία και τον Προϊστάμενο του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της πρεσβείας κύριο Μιχάλη Χαροκόπο.



► Ecofrost: Νέο εργοστάσιο, στην Région της Γαλλίας

Στα τέλη Μαΐου η Ecofrost ανακοίνωσε ένα αξιωματικό ορόσημο στην ιστορία της. Όπως χαρακτηριστικά

αναφέρει η εταιρεία στην ανακοίνωσή της: «Είμαστε περήφανοι που ανακοινώνουμε την επέκταση της δραστηριότητάς μας στη Γαλλία. Ο θεμέλιος λίθος του νέου εργοστασίου στην Région τοποθετήθηκε, σηματοδοτώντας την έναρξη ενός συναρπαστικού νέου κεφαλαίου

για την Ecofrost. Αυτή η επέκταση θα μας επιτρέψει να έρθουμε πιο κοντά στους πελάτες μας της Νότιας Ευρώπης, ενισχύοντας έτσι την ικανότητά μας να ανταποκρινόμαστε γρήγορα και αποτελεσματικά στις ανάγκες τους».



THE C

Καλοκαιρινός προορισμός to be

Στην αθηναϊκή ριβιέρα το «The C» συνδυάζει γαστρονομία, μουσική και φύση σε ένα μοναδικό παραθαλάσσιο περιβάλλον. Το νέο project των Ρωμανού Γεωργίου, Δημήτρη Μπέη και Δήμου Λύτρα αποτελεί έναν all day προορισμό. Στην κουζίνα οι Λάζαρος Σταμούλης και Ντορίνα Ντεμάι, δημιουργούν πιάτα ελληνικής φιλοσοφίας με διεθνείς επιρροές. Εδώ ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει επιλογές από το beach & brunch menu στις ξαπλώστρες, ενώ στο εστιατόριο βρίσκεται έναν κατάλογο χωρισμένο σε 6 ενότητες: Ψωμί & Αλοιφές, Γη, Ωμά, Θάλασσα, Αγρός, Επιδόρπια. Η ομάδα της Barflies προτείνει πρωτότυπα cocktails, ο Γιώργος Καραμανώλης έχει επιμεληθεί τη λίστα κρασιού και ο Ιορδάνης Ιορδανίδης έχει αναλάβει το wine pairing.

info

Δ/ση: Α' Ακτή Λ. Αηκουσίδων 4, Βούλα
Τηλ: 210 2202829



1. Οι γίνες αποχρώσεις σε συνδυασμό με τα boho και ethnic στοιχεία που χαρακτηρίζουν το «The C», δημιουργούν μία χαλαρή ατμόσφαιρα. 2. Τα πιάτα του μενού είναι ελληνικής φιλοσοφίας, χωρίς να λείπουν τα διεθνή στοιχεία.



ΜΙΚΡΑ & ΚΑΥΤΕΡΑ



ΚΙΤ ΒΛΑΣΤΩΝ

Το kit για την καλλιέργεια βλαστών της «Kitmiido» περιλαμβάνει 2 γυάλινα βάζα, καπάκια με κόσκινο, 2 μύρα καλύμματα, δίσκο αποστράγγισης και μία ανοξείδωτη βάση.

★ amazon.com.uk ★



CLIPS ΓΙΑ ΚΡΑΤΗΜΑ

Η «Maiikaibuzi» προτείνει τα αντιθερμικά clips, που επιτρέπουν σε κάθε επαγγελματία σεφ να πιάνει και να μετακινεί με ασφάλεια ζεστά πιάτα, εξοικονομώντας πολύτιμο χρόνο.

★ amazon.com.uk ★



ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Η «E@Woma» παρουσιάζει ένα πλήρες σετ για το τέλειο προζύμι: γυάλινο βάζο 1000ml, θερμομέτρο, σπάτουλα, πλαστικάκι σήμανσης, υφασμάτινο κάλυμμα και μεταλλικό καπάκι.

★ amazon.com.uk ★

HUMAIN BY JUL'S

Από την Ίμπιζα στο... Μετσ

Μετά την Ίμπιζα, ο όμιλος εστιατορίων «Jul's» επεκτάθηκε πρόσφατα και στην Αθήνα. Στεγασμένο σ' ένα όμορφο νεοκλασικό απέναντι από το Καλλιμάρμαρο, το «Humain by Jul's» συνδυάζει υψηλή γαστρονομία και εκλεπτυσμένη ατμόσφαιρα. Ο executive chef του ομίλου, Χρήστος Φώτος, υπογράφει και εδώ το μενού, που χαρακτηρίζεται για τις ελληνοϊσπανικές γεύσεις του, ενώ τον ρόλο του Head Chef έχει αναλάβει ο Άλεξ Ροβάκνς. Στο νέο αυτό εστιατόριο δίνεται έμφαση στην εποχικότητα και στις καλές πρώτες ύλες, τις οποίες προμηθεύεται από μικρούς παραγωγούς, ενώ ακολουθείται πιστά και η αρχή «from nose to tail». Ο κατάλογος των ποτών είναι προσεκτικά σχεδιασμένος, ώστε να συμπληρώνει κατ' ουσία τα πιάτα της κουζίνας και να προσφέρει σε κάθε επισκέπτη μία ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.

info

Δ/ση: Αρχιμήδους και Άγρας 43, Μετσ
Τηλ: 210 7010040



1. Ο Head Chef του «Humain by Jul's», Άλεξ Ροβάκνς. 2. Στον χώρο κυριαρχεί ο γρανίτης, οι σκούρες αποχρώσεις και ο χαμηλός φωτισμός. 3. Το πιάτο με σπαράγγια, καπνιστό αβοκάντο, μέντα, πλιόσπορους και φαγόπυρο κλέβει τις εντυπώσεις.

➤ Νέα γαστρονομική ομάδα

Ένα νέο project με πρωταγωνιστή το ψάρι ετοιμάζουν τρεις αναγνωρισμένες Ελληνίδες σεφ στο Κοιλωνάκι (στη θέση που βρισκόταν το Stinkin' Bishop). Ο λόγος για τη Γεωργιάνα Χιλιαδάκη, την Ερασμία Μπαλάσκα και τη Δανάη Βορίδου, οι οποίες παράλληλα με το νέο εστιατόριο που φέρει την υπογραφή τους, αναλαμβάνουν διάφορα εστιατορικά projects σε όλο τον κόσμο. Ήδη ετοιμάζουν ένα γαλλικό μπιστρό στη Σερβία, ένα all day εστιατόριο στον Πειραιά, με ελληνική κουζίνα, αλλά και ένα εστιατόριο στο Ηράκλειο, με πιο fusion μενού.



Ερασμία Μπαλάσκα

Γεωργιάνα Χιλιαδάκη

➤ Πίτες Κολιός: Εντυπωσίασε με το Beetroot Pocket Round

Η εταιρεία Πίτες Κολιός με δυνατή παρουσία στο εξωτερικό και με εξαγωγές σε 27 χώρες παγκοσμίως, συμμετείχε και φέτος στην Διεθνή Έκθεση PLMA'S "WORLD OF PRIVATE LABEL" 2024 που πραγματοποιήθηκε στο Άμστερνταμ τον Μάιο. Το Beetroot Pocket Round Pita Bread ανακηρύχθηκε στην PLMA ως ένα από τα καινοτόμα προϊόντα της χρονιάς, και εκτέθηκε στην περιοχή New Product Expo – Idea Supermarket, όπου όλοι οι επισκέπτες μπορούσαν να το δουν. Η εταιρεία κατέπληξε με ολοκληρωτή την σειρά NEW AGE FLATBREAD, μια καινοτόμο σειρά που περιλαμβάνει επίσης πίτες από σπανάκι και χαρούπι, πλούσιες σε φυτικές πρωτεΐνες.



Hot News

NEO SITE WWW.KRITHAROTO.GR ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΙΟΣ

Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ παρουσιάζει την ολοκαίνουρια ιστοσελίδα www.kritharoto.gr με συνταγές από τη Ντίνα Νικολάου, έχοντας ως βάση το αγαπημένο ζυμαρικό κριθαράκι. Η ΗΛΙΟΣ θέλοντας να συνδέσει απόλυτα το όνομά της με το καθιερωμένο ζυμαρικό της ελληνικής γαστρονομίας "κριθαράκι", παρουσιάζει την ποικιλία των 8 διαφορετικών κωδικών της, μέσα από εμπνευσμένες συνταγές της διακεκριμένης σεφ.

ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΦΥΤΟΠΛΑΓΚΤΟΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Στα εγκαίνια της πρώτης μονάδας καλλιέργειας φυτοπλαγκτόν στην Ελλάδα, της εταιρείας Plankton First, στη Φθιώτιδα, παραβρέθηκε ο Υπ. Υποδομών και Μεταφορών Χρ. Σταϊκούρας. Στη διάρκεια του χαιρετισμού του τόνισε μεταξύ άλλων ότι, η συγκεκριμένη μονάδα μπορεί να καταστήσει τη χώρα μας κεντρικό κόμβο παραγωγής φυτοπλαγκτού στην Ευρώπη.



Η ΠΡΩΤΗ ΡΟΜΠΟΤΙΚΗ ΦΑΡΜΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Στην Ξάνθη θα λειτουργήσει η πρώτη ρομποτική φάρμα στην Ελλάδα. Πρόκειται για μια επένδυση της τάξης των 8 εκ. ευρώ από τον αγελαδοτρόφο και πρόεδρο της Ένωσης Φυλής Χολτσταίν Ελλάδος Ηλία Κοτόπουλο, στη φάρμα του στο Άβατο του Δήμου Τοπείρου. Η μονάδα σε συνεργασία με τη GEA Westfalia θα προμηθευτεί σε πρώτη φάση 20 ρομπότ, στα οποία θα προστεθούν αργότερα τουλάχιστον ακόμη 14.



ΜΗΔΕΝ ΚΡΕΑΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ!

VEGAN
BURGER
120 gr

HIGH
PROTEIN

VITAMIN
B12



✓ ΧΩΡΙΣ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ | ✓ ΧΩΡΙΣ ΕΝΙΣΧΥΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ | ✓ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

Η ΕΛΕΤΡΟ ΑΕ με υπερηφάνια σας παρουσιάζει, το πρώτο plant-based burger που αναπτύχθηκε και παράγεται στην Ελβετία.

Τα Green Mountain Burgers, απευθύνονται σε όσους αναζητούν / θέλουν / επιθυμούν, την απόλαυση αλλά όχι το κρέας. Μοιάζουν με κρέας, έχουν γεύση κρέατος και συμπεριφέρονται ακόμη και στην προετοιμασία τους, όπως ακριβώς, τα αντίστοιχα προϊόντα με κρέας.

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



ΕΛΕΤΡΟ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

meat MARKET

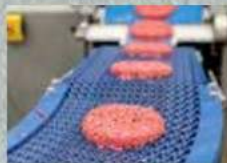
» Πτηνοτροφική Ιωαννίνων: Επενδύει στα έτοιμα γεύματα



Η «ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ», μέσω των εταιρειών «Ηπειρωτικά Αυγά» και Ονο Fresco ABEE, σχεδιάζει να εισέλθει στην κατηγορία των έτοιμων γευμάτων με βάση το αυγό στην ελληνική και διεθνή αγορά. Ενδεικτικά προϊόντα της κατηγορίας είναι οι κατεψυγμένες ομελέτες, τα βρασμένα αυγά, αλλά και τα αυγά σε σκόνη. Μάλιστα, η συγκεκριμένη κατηγορία σε παγκόσμιο επίπεδο αναπτύσσεται πολύ δυναμικά αγγίζοντας τα 3,67 δισ. δολάρια, ενώ, σύμφωνα με εκτιμήσεις, αναμένεται να φθάσει τα 6,69 δισ. δολ. έως το 2033. Η εταιρεία επενδύει 15 εκατ. ευρώ για την περίοδο 2015-2030, με στόχο τη δημιουργία νέας μονάδας στο Καληπάκι Ιωαννίνων, ενώ παράλληλα αναπτύσσει νέες υποδομές με σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Αξίζει να αναφερθεί πως το 2023 η ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ πέτυχε τζίρο 23 εκατ. ευρώ, κατέχοντας σημαντική θέση στην αγορά.

Επιδότηση 5 εκατ. ευρώ για επενδύσεις μεταποίησης

Επιχορηγήσεις έως 5 εκατ. ευρώ, με ελάχιστη χρηματοδότηση 400.000 ευρώ για δικαιούχους που επεξεργάζονται γεωργικά προϊόντα προσφέρει το πρόγραμμα «Στήριξη για επενδύσεις στη μεταποίηση/εμπορία και/ή ανάπτυξη γεωργικών προϊόντων». Οι τομείς που καλύπτονται περιλαμβάνουν κρέας, γάλα, αυγά, ζωοτροφές κ.ά. Στις Περιφέρειες Κρήτης, Ιονίων Νήσων και μικρών νησιών του Αιγαίου η επιδότηση φτάνει έως 65%, στις υπόλοιπες Περιφέρειες 50%, και στην Αττική 40%.



Το κρέας «τραυματίζει» το εμπορικό ισοζύγιο

Πλεονασματικό ήταν το εξωτερικό εμπόριο αγροτικών προϊόντων τα τελευταία χρόνια, σύμφωνα με την ανάλυση του ΚΕΠΕ (Κέντρο Προγραμματισμού και Οικονομικών Ερευνών). Ωστόσο, αν παρατηρήσει κανείς τι συμβαίνει με τα προϊόντα με ελλειμματικό ισοζύγιο, ιδιαίτερα δε με το κρέας (αύξησε τις εισαγωγές του κατά 11% και το έλλειμμα κατά 14%) παρατηρούμε μια επιβάρυνση στο εμπορικό ισοζύγιο αγροδιατροφικών προϊόντων ελλείμματος άνω των 2 δισ. ευρώ.



ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ: Εθνικό Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας

Ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων, ΑΠΣΙ Πίνδος, έλαβε Εθνικό Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας για τα κοτόπουλα Ελεύθερης Βοσκής. Μετά από 3 χρόνια έρευνας σε συνεργασία με το Ελληνικό Ινστιτούτο Παστέρ και το



Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Ιωαννίνων, ανακαλύφθηκαν ανοσοολογικοί και βιοχημικοί δείκτες που πιστοποιούν τη γνησιότητα αυτών των κοτόπουλων. Αυτοί οι δείκτες είναι εύκολο να

μετρηθούν σε κατάλληλα εξοπλισμένα εργαστήρια και κατοχυρώθηκαν στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (αρ. 1010640). Οι δείκτες προστατεύουν τους καταναλωτές από νοθεία, αλλά και τους μικρούς Έλληνες πτηνοτρόφους που εκτρέφουν κοτόπουλα ελεύθερης βοσκής.

Αγγελάκης – KFC: 25 χρόνια συνεργασίας

Μια από τις μακροβιότερες συνεργασίες της γιορτάζει η Αγγελάκης ΑΕ, καθώς εδώ και 25 χρόνια προμηθεύει τα καταστήματα KFC με τα φρέσκα ελληνικά κοτόπουλα Αγγελάκης. Με αφορμή την επέτειο της συνεργασίας, ο κ. Γιώργος Τάνες, Δ/νων Σύμβουλος της Food Plus ΑΕΒΕ, η οποία αναπτύσσει το σήμα KFC στην Ελλάδα, ανέφερε, σε ιδιαίτερα συγκινησιακό κλίμα, τιμητική πηλακίδα στον κ. Θάνο Αγγελάκη, ο οποίος δήλωσε: «Είμαστε πραγματικά περήφανοι γι' αυτή την σπουδαία συνεργασία και δεσμευόμαστε να συνεχίσουμε και στο μέλλον με το ίδιο αίσθημα ευθύνης και την εγγύηση της ποιότητας Αγγελάκης».



Από αριστ.:
Θ. Αγγελάκης
και Γ. Τάνες

ελ=Ελλάδα & vida=Ζωή. Ένας ολόκληρος κόσμος γεύσης

Η ελvida, με πορεία άνω των 20 ετών, αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες ελληνικές εταιρίες. Ξεκινώντας το 2002, υπό την επωνυμία «Ελληνικός Γύρος», αποτέλεσε

την πρώτη πρωτοποριακή μονάδα παραγωγής γύρου στην Ελλάδα, αλλιάζοντας ριζικά τον τρόπο λειτουργίας της αγοράς των ελληνικών ψητοπωλείων. Το 2012, η παραγωγή

επεκτάθηκε και στα ψημένα κρεατοσκευάσματα με το brand Nostimost. Το 2013 ιδρύθηκε η Elvida Foods, με κύριο brand το Hellenic Gyros, ενώ το 2017 προστέθηκε και το brand, Devesa με εξαιρετικές κοπές βόειου Άγρου κρέατος από την Αργεντινή. Σήμερα, η ελvida γράφει μια νέα σελίδα, με ανανεωμένο λογότυπο και νέα προϊόντα που θα δώσουν κι άλλες επιλογές στους συνεργάτες της! Περισσότερα στο elvidafoods.gr.



Megas Yeeros: Ετοιμάζει το 2ο εργοστάσιο στην ΝΥ

Οι εργασίες για το δεύτερο εργοστάσιο της Megas Yeeros στις ΗΠΑ συνεχίζονται πυρετωδώς και η νέα μονάδα αναμένεται να είναι έτοιμη στο τέλος του τρέχοντος έτους. Η επένδυση, το ύψος της οποίας φτάνει τα 2,5 εκατ. ευρώ έρχεται σε συνέχεια του στρατηγικού πλάνου ανάπτυξης της εταιρείας. Θυμίζουμε ότι το πρώτο εργοστάσιο της Megas Yeeros στο New Jersey λειτουργεί ήδη από το 2014.

» Ημερίδα για τις τεχνολογίες ποιοτικού ελέγχου του κρέατος



ΜΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ ΗΜΕΡΙΔΑ για τις «Σύγχρονες Τεχνολογίες στην υπηρεσία του Ελέγχου Ποιότητας στην Επεξεργασία Κρέατος» διοργάνωσαν τον Ιούνιο, το Ινστιτούτο Προϊόντων Κρέατος (ΙΠΚ), ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) και η εταιρεία «bioMérieux Industrial Applications Food Market & Product Manager - Adriatic Cluster». Την ημερίδα χαιρέτισε ο κ. Στέλιος Σκαρίμπας (Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ) και στη συνέχεια η κα Ευαγγελία-Βένη Γκίτζα (Πρόεδρος ΙΠΚ, Δ/τρια Διασφάλισης Ποιότητας Π.Γ. ΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ) μίλησε για τη συμβουλευτική Εργαστηρίου και την αξία του Data Management. Ο κ. Απόστολος Πατσιάς (Δ/ντής Μικροβιολογικού και Χημικού εργαστηρίου ΑΓΣΙ ΠΙΝΔΟΣ) ανέλυσε τις μοριακές τεχνικές και τα επαυξημένα διαγνωστικά, ενώ ο κ. Βασίλης Αρβαντιδής (bioMérieux Adriatic Cluster, Food Market & Product Manager), διερεύνησε τα αίτια που προκαλούν ποιοτικά προβλήματα και εστίασε στη σημασία της επίβλεψης του περιβάλλοντος παραγωγής.

1. Το «παρών» στην εκδήλωση έδωσαν η κ. Παναγιώτα Παπαδάκη (φωτό) από τη Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του ΥΠΑΑΤ και η κ. Δήμητρα Αγγελάκη, Αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής. 2. Η κα. Ευαγγελία-Βένη Γκίτζα. 3. Ο κ. Απόστολος Πατσιάς.

Μειωμένο το ζωικό κεφάλαιο στην ΕΕ

Το 2023, το ζωικό κεφάλαιο της ΕΕ παρουσίασε μείωση σε σύγκριση με το 2022, σύμφωνα με την Eurostat. Οι πληθυσμοί χοίρων και βοοειδών μειώθηκαν κατά 1%, τα πρόβατα κατά 3% και οι κασίκες κατά 5%. Σε αριθμούς, η ΕΕ είχε 133 εκατομμύρια χοίρους, 74 εκατομμύρια βοοειδή, 58 εκατομμύρια πρόβατα και 11 εκατομμύρια κασίκες. Η τελευταία δεκαετία δείχνει γενική μείωση στα ζωικά είδη, με τις κασίκες να παρουσιάζουν τη μεγαλύτερη πτώση (15%).

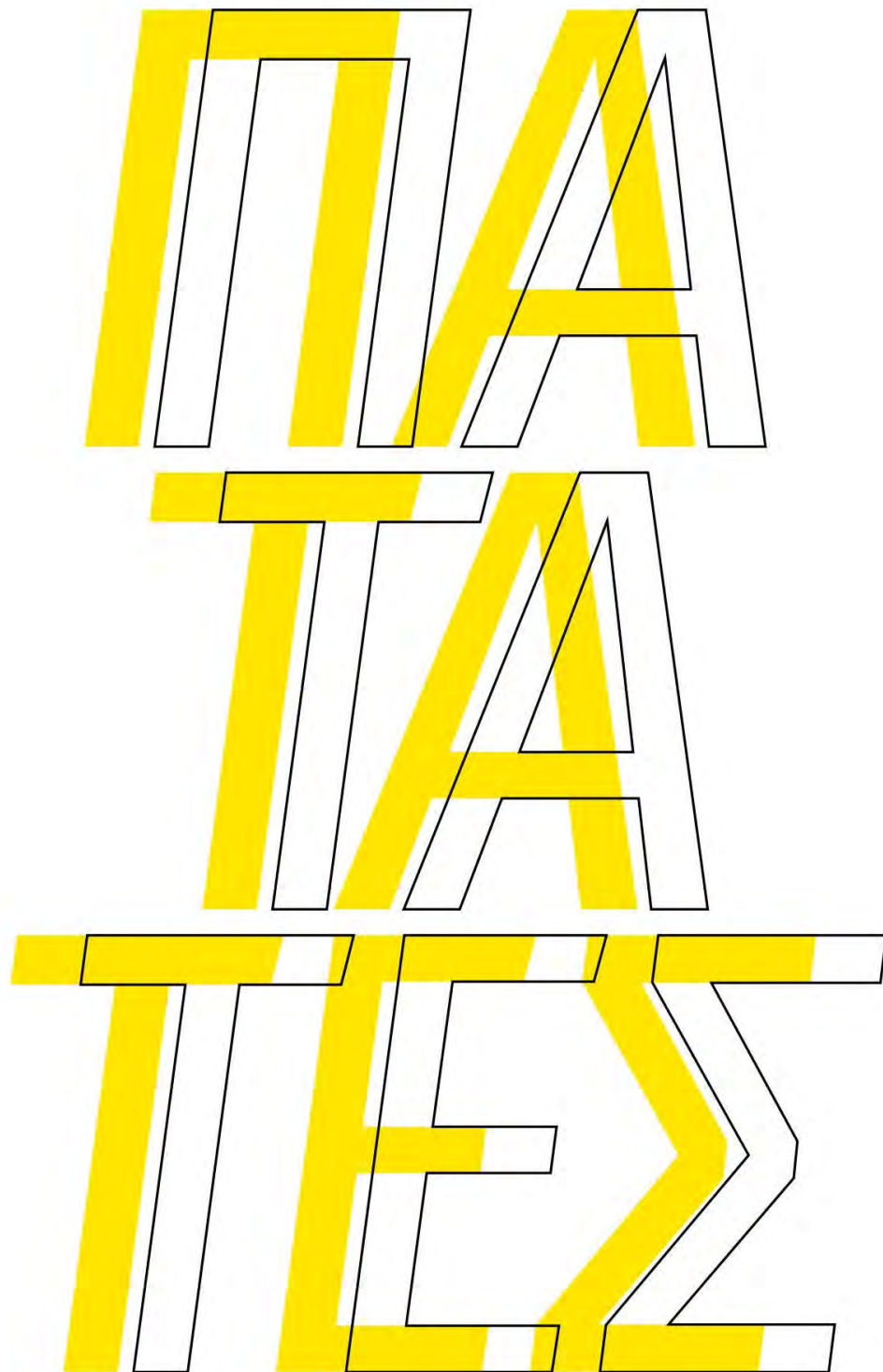


Πρόσκληση για διατήρηση απειλούμενων αυτόχθονων φυλών

Μέχρι το τέλος Ιουνίου 2024, το ΥΠΑΑ θα προκηρύξει την Παρέμβαση Π3-70-1.5 «Διατήρηση απειλούμενων αυτόχθονων φυλών αγροτικών ζώων» στο πλαίσιο του Στρατηγικού Σχεδίου ΚΑΠ 2023-2027. Δικαιούχοι είναι φυσικά και νομικά πρόσωπα ή ομάδες αυτών με απειλούμενες φυλές αγροτικών ζώων. Οι αιτήσεις θα γίνονται μέσω της Ενιαίας Αίτησης Ενίσχυσης (ΕΑΕ) 2024. Η πρόσκληση θα εκδοθεί μέχρι το τέλος Ιουνίου 2024.



ΝΕΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ & ΓΕΥΣΕΙΣ



Η ρίζα που κατέκτησε τον κόσμο... Η πατάτα συναντάται παντού σε διάφορες μορφές, αλλά σίγουρα η πιο αγαπημένη version παραμένει η «all time classic» τηγανητή. Οι εταιρείες αφουγκράζονται τις τάσεις, εξελίσσουν την τεχνολογία και δημιουργούν κωδικούς με σύγχρονο προφίλ για κάθε επιχείρηση εστίασης που θέλει να ξεχωρίζει.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ



Ποιες είναι, άραγε, σήμερα οι κυρίαρχες τάσεις γύρω από την πατάτα. Ρωτήσαμε τους πλέον ειδικούς και ιδού τι μας είπαν: «Κυρίαρχες τάσεις είναι σίγουρα οι ιδιαίτερες κοπές», λέει ο κ. Χ. Χατζηθασιλιέου (Ανίκο): «αλλά και οι πατάτες τύπου "Hand-cut", που προσφέρουν μια πιο χειροποίητη και παραδοσιακή αίσθηση. Επίσης, οι τύπου "Shoestring", δηλαδή λεπτοκομμένες τραγανές, αλλά και οι έξτρα τραγανές με μία ελαφριά επιστρώση αμύγδαλου που παραμένουν τραγανές για μεγάλο διάστημα. Επίσης, πατάτες γαρνιρισμένες με διάφορα μπαχαρικά, αλλά και Γλυκοπατάτες ως μια πιο γλυκιά και υγιεινή εναλλακτική». Ο κ. Γ. Σίσκος (LUTOSA) συμπληρώνει: «Παρατηρούμε κάποιες τάσεις που είναι κοι-

νές, ανεξαρτήτως της χώρας που εξάγουμε: Η ανάπτυξη του Take-away & delivery έχει δημιουργήσει την ανάγκη για πατάτες που παραμένουν ζεστές για περισσότερο χρόνο. Δεύτερο trend είναι οι επιλογές όσων υιοθετούν έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής (λιγότερο αλάτι, gluten free, μαγείρεμα στον φούρνο, φυσικά προϊόντα). Τρίτο trend αναμφίβολα τα προϊόντα που απευθύνονται σε vegetarians και flexitarians». Σύμφωνα με τον κ. Α. Συριόπουλο (Farm Frites) «Η κυρίαρχη τάση στα προϊόντα πατάτας είναι οι κωδικόι με πιο έντονη γεύση όπως η γλυκοπατάτα και οι καρυκευμένες πατάτες είτε σε παραδοσιακό κόψιμο είτε κυδωνάτες». Σύμφωνα με τον κ. Στ. Ποδαρογιάννη (Clarebout): «Η τάση είναι τα specialties

επειδή οι καταναλωτές αναζητούν νέες γεύσεις και οι coated, καθώς οι επαγγελματίες της εστίασης χρειάζονται προϊόντα που να παραμένουν αναλλοίωτα ακόμη και 40 λεπτά μετά το τηγάνισμα». Τέλος, όπως σημειώνει ο κ. Γ. Αργυρίου (Ecofrost), «Η κυρίαρχη τάση είναι αρχικά ένα προϊόν καλής ποιότητας, ενώ υπάρχει μια αισθητή στρόφη προς το customization, την προσαρμογή στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των πελατών. Οι επαγγελματίες αναζητούν specialties, προϊόντα πατάτας με ιδιαίτερα σχήματα και υφές, επίσης προϊόντα με επικάλυψη, που προσδίδει ιδιότητες όπως καλύτερη υφή, γεύση, διατήρηση της θερμοκρασίας και της τραγανότητας, αλλά και προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, όπως οι γλυκοπατάτες».

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΤΑΤΕΣ



AVIKO

Χάρης Χατζηβασιλείου / **CEO Gee Quality Foods**

Η Aviko, από την ίδρυσή της το 1962, επεκτάθηκε για να γίνει ηγέτης της ευρωπαϊκής αγοράς στα προϊόντα φρέσκιας, κατεψυγμένης και αποξηραμένης πατάτας. Όπως σημειώνει ο κ. Χατζηβασιλείου: «Είμαστε εδώ για να υποστηρίξουμε τον επαγγελματία στο έπακρο. Όπως η τεχνολογία αλληλάζει έτσι αλληλάζουν και τα προϊόντα προτηγανισμένης πατάτας. Πριν από μερικά χρόνια δημιουργήσαμε τις super crunch, ένα προϊόν που παραμένει για πολύ μεγάλο διάστημα τραγανό και το οποίο, έπειτα από έρευνες διαπιστώσαμε ότι παράλληλα διατηρείται στο πακέτο

ζεστό για περισσότερο χρόνο και δίνει έξτρα όγκο σε σχέση με τις απλές πατάτες. Δίπλα σε λύσεις, λοιπόν, όπως η super crunch την οποία έχει αγκαλιάσει η αγορά, προτείνουμε σήμερα και νέα προϊόντα όπως η κοπή που θυμίζει **πατάτα κομμένη στο χέρι**, ένα εκπληκτικό προϊόν που θα δώσει πολλές λύσεις σε όλα τα καταστήματα εστίασης, αλλά και τις νέες πατάτες μας με **κυματιστή κοπή** διαθέσιμες σε **3 γεύσεις** και **έξτρα τραγανές**. Μεγάλη σημασία σε κάθε περίπτωση έχει και η ορθή διαχείριση των προϊόντων που πρέπει να ψήνονται βάση των οδηγιών που υπάρχουν στην συσκευασία».

👉 Είμαστε εδώ για να υποστηρίξουμε τον επαγγελματία στο έπακρο. Προτείνουμε λοιπόν νέα προϊόντα που δίνουν λύσεις σε όλα τα καταστήματα 👉

► Η AVIKO ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Super Crunch

Οι Aviko Super Crunch, χάρη στην τραγανή επικάλυψη, παραμένουν εξαιρετικά crispy και ζεστές για περισσότερο διάστημα. Χωρίς γλυτένη, με αντοχή στην υγρασία, είναι ιδανικές για takeaway και delivery, αλλά και για δίαιτες gluten free και vegan.



Wavy Blends Paprika

Εισάγετε μια τοσηρή ανατροπή στο μενού σας με τα Wavy Blends Paprika Fries. Σχεδιασμένες για καινοτόμους της γαστρονομίας, είναι καρυκευμένες με πλούσια πάπρικα. Το διακριτικό κυματιστό κόψιμο εξασφαλίζει τέλεια τραγανό δάγκωμα!



SuperCrunch Pure & Rustic

Οι πατάτες SuperCrunch Pure & Rustic είναι φυσικές, με "σάρκα" και ακανόνιστα μεγέθη κοπής (14x14 mm και 10x20 mm). Πολύ τραγανές εξωτερικά αλλά απαλές και αφράτες στο εσωτερικό, δίνουν ένα σπιτικό ρουστίκ ασυναγώνιστο ύφος σε κάθε πιάτο.

WAVY BLENDS



Έρθε η ώρα να εισάγετε μια τολμηρή ανατροπή στο μενού σας με τα Wavy Blends Fries. Σχεδιασμένες για καινοτόμους της γαστρονομίας. Αυτές οι πατάτες είναι καρυκευμένες με τρεις πλούσιες γεύσεις πάπρικα, τυρί και σκόρδο με μυρωδικά.

Wavy BLENDS



TOGETHER WE
BRING JOY TO *tables*

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας: avikofoodservice.com
Αντιπρόσωπος Ελλάδος Gee Quality Foods, www.geeqf.gr, info@geeqf.gr, T: 2221062516

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΤΑΤΕΣ



CLAREBOUT

Στέλιος Ποδαρογιάννης / *Regional Sales Manager*

Ο βελγικός οίκος πατάτας Clarebout, στον οποίο πέρασε εξ' ολοκλήρου ο ομίλος N.V.MYDIBEL SA, αποτελεί έναν ισχυρό συνεργάτη για κάθε επιχείρηση εστίασης. Όπως εξηγεί ο κ. Ποδαρογιάννης: «Η εταιρεία MENOPKA Ε.Π.Ε. εξακολουθεί να αποτελεί τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο για την ελληνική αγορά, συμβάλλοντας στην ανοδική πορεία και εξέλιξη της παρουσίας του ομίλου CLAREBOUT στον κλάδο τροφίμων. Έτσι, βάσει της πολύχρονης εμπειρίας και αφυγκραζόμενοι πάντα τις ανάγκες του Έλληνα επαγγελματία, αλλά και τις τάσεις της αγο-

ράς, θα προτείνουμε ανεπιφύλακτα σε κάθε επιχείρηση εστίασης τις special κοπές μας: **Premium crunch 7/7 και 10/10, Dippers, Ribble Wedges και Denny Steak House.** Όλες διακρίνονται για την εξαιρετική ποιότητα και τη μοναδική τους γεύση και γι' αυτό βρίσκονται στις υψηλότερες προτιμήσεις των πελατών μας. Βέβαια, πολύ σημαντικό ρόλο για ένα άριστο αποτέλεσμα παίζει η σωστή διατήρηση/συντήρηση των προϊόντων (θερμοκρασίες κ.λπ.) καθώς και η σωστή προετοιμασία των προϊόντων βάση των οδηγιών χρήσης που αναφέρονται στην εκάστοτε συσκευασία».

☀️ Όλες οι special κοπές μας διακρίνονται για την εξαιρετική ποιότητα και τη μοναδική τους γεύση και γι' αυτό βρίσκονται στις υψηλότερες προτιμήσεις των πελατών μας. 🗨️

► Η CLAREBOUT ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Dippers

Κοπή με το χαρακτηριστικό "αυλάκι" που την κάνει την τέλεια επιλογή για όσους αγαπούν τα dips. Χρυσοκίτρινες πατάτες, τραγανές στο δάγκωμα, ιδανικές για να συγκαταούν σάλτσες και κάθε είδους condiment.



Spicy Wedges

Τέταρτα πατάτας κατεψυγμένα και προτηγανισμένα. Αυτά τα τραγανά και νόστιμα τέταρτα πατάτας είναι το τέλειο finger food. Οι γεύσεις σκόρδου, κρεμμυδιού και πάπρικας προσφέρουν αυτή την «πικάντικη» πινελιά!



Premium Crunch

Προτηγανισμένες και κατεψυγμένες βελγικές πατάτες με επικάλυψη, η οποία εξασφαλίζει εξαιρετικά τραγανό αποτέλεσμα που παραμένει ζεστό για περισσότερο χρόνο. Οι τέλειες πατάτες ιδανική επιλογή για εστιατόρια με σάλα αλλά και self-service.

Clarebout

FROZEN POTATO PRODUCTS



Mydibel , δύσκολα αντιστέκεσαι!



4x2.5 KG
10x1 KG



175°C
3-5 Min



210°C
15-20 Min



4x2.5 KG



175°C
3-4 Min



210°C
10-15 Min



4x2.5 KG
10x1 KG



175°C
3-4 Min



210°C
10-15 Min



4x2.5 KG



175°C
3-4 Min



210°C
15-20 Min



CLAREBOUT / MYDIBEL GREECE

Menorka Ε.Π.Ε. Ελ. Βενιζέλου 20 & Υμηττού , Μεταμόρφωση - Αθήνα 14452
Τηλ. 210 28 28 007, 210 28 28 763 info@menorka.gr - www.menorka.gr

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΤΑΤΕΣ



ECOFROST

Claire Hoflack / **Sales, HR & Logistics**

Γιώργος Αργυρίου / **Ecofrost Greece**

“Είναι σημαντικό να κατανοούμε τις ανάγκες της αγοράς, αλλά και τις απαιτήσεις που καλούμαστε να καλύψουμε.”

Η Ecofrost, μετρώντας 21 χρόνια από την ίδρυση της, είναι μια ταχέως αναπτυσσόμενη Βέλγικη εταιρεία, ανερχόμενη δύναμη στο διεθνές εμπόριο προϊόντων πατάτας, με παρουσία σε 144 χώρες. Όπως σημειώνει η κα Hoflack: «Στόχος μας είναι να ανταποκριθούμε στη ζήτηση της σύγχρονης αγοράς, παρέχοντας μια ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων υψηλών προδιαγραφών, με πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής». Σύμφωνα με τον κο Αργυρίου: «Όσον αφορά τα προϊόντα με βάση την πατάτα, η κυρίαρχη τάση είναι αρχι-

κά ένα προϊόν καλής ποιότητας, ενώ υπάρχει μια στροφή προς το customization, την προσαρμογή στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των πελατών. Οι επαγγελματίες ενδιαφέρονται για μοναδικές γεύσεις και καινοτόμα προϊόντα, οπότε δίνουμε έμφαση όλο και περισσότερο στα **specialties** και οι πωλήσεις τους ανεβαίνουν. Σημαντική τάση είναι και τα **προϊόντα με επικάλυψη**, που προσδίδει ιδιαίτερες ιδιότητες, όπως καλύτερη υφή, γεύση, διατήρηση της θερμοκρασίας και της τραγανότητας, αλλά και προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, όπως οι **γλυκοπατάτες**».

► Η ECOFROST ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Sweet Potatoes

Τραγανές εξωτερικά, μαλακές εσωτερικά, εξαιρετικά θρεπτικές και νόστιμες, με γλυκιά γεύση. Κερδίζουν σε δημοτικότητα, για τα διατροφικά τους οφέλη, καθώς μπορούν να εξυψώσουν γευστικά ένα πιάτο, ενώ ταιριάζουν σε κάθε είδους διατροφή.



Salt & Pepper Fries

Πασπαλισμένες με αλάτι, πιπέρι, σκόνη κρεμμυδιού και μαϊντανό, η τέλεια ισορροπία μεταξύ αημουρού και πικάντικου. Με επικάλυψη που τις κάνει εξτρα τραγανές, θα ικανοποιήσουν γευστικά τους πιο απαιτητικούς.



Spicy Wedges

Δοκιμάστε τις και εμπλουτίστε τα πιάτα σας με την τολμηρή, πικάντικη, γεμάτη γεύση τους. Πολύ χορταστικές, με φλούδα και ένα ιδιαίτερο μείγμα μπαχαρικών, αποτελούν μια εναλλακτική επιλογή που έχει γίνει ένας δημοφιλής κωδικός.






Μεγάλη ποικιλία κοπών και σπεσιαλιτέ πατάτας



est. 1951

Αποκλειστικοί Αντιπρόσωποι σε Ελλάδα και Κύπρο

www.gnarghyriou.gr

 EcofrostGreece  ecofrost_greece  ecofrost-greece

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΤΑΤΕΣ



FARM FRITES

Αντώνης Συριόπουλος / **Area Manager - Southeast CEE**

Η Farm Frites, όπως σημειώνει ο κ. Συριόπουλος, κατέχει πλέον ηγετική θέση στην Ελλάδα όσον αφορά στα premium & παναρισμένα (coated) προϊόντα και η επέκτασή της τα επόμενα χρόνια είναι η προτεραιότητά της για τα επόμενα χρόνια: «Η κυρίαρχη τάση σήμερα στα προϊόντα πατάτας, είναι οι κωδικοί που έχουν πλούσια γεύση όπως οι γλυκοπατάτες και οι καρυκευμένοι (seasoned) κωδικοί. Κάθε επαγγελματίας, βέβαια, έχει διαφορετικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να καλύψει. Για όλες αυτές τις ανάγκες οι σειρές **Crispy Coated** και **Premium** αποτελούν την

ιδανική λύση, καθώς παραμένουν εξαιρετικά τραγανές για περισσότερη ώρα από κάθε άλλη συμβατική τηγανητή πατάτα!» Από την άλλη πλευρά, πολύ σημαντικό για να έχει κάποιος άριστο αποτέλεσμα είναι να σέβεται τις προδιαγραφές κάθε κωδικού: «Τα βασικά βήματα είναι το προϊόν να μπαίνει στην φριτέζα κατεψυγμένο, η φριτέζα να βρίσκεται σε σωστή θερμοκρασία 175°-180°C και η ποσότητα που τοποθετούμε να είναι αναλογική της χωρητικότητας της φριτέζας. Ο χρόνος προετοιμασίας επίσης πρέπει να γίνεται σεβαστός (από 1,5 έως 3-4 λεπτά) ώστε να μην καίγεται το προϊόν».

👉 Η Farm Frites κατέχει ηγετική θέση στην Ελλάδα όσον αφορά στα premium και παναρισμένα (coated) προϊόντα και στοχεύει την επέκτασή της τα επόμενα χρόνια. 👉

► Η FARM FRITES ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Γλυκοπατάτες

Αυτές οι μεγάλες σε μήκος γλυκοπατάτες, με φλούδα, έχουν ένα πανάρισμα άνευ γλουτένης που τις κρατάει ζεστές και τραγανές. Είναι εύκολο να τις ετοιμάσετε, μόλις σε 1,5 με 2 λεπτά ικανοποιώντας και τον πιο απαιτητικό σας πελάτη!



Chilli Cheese Toppers

Μια από τις προτάσεις που περιλαμβάνει η γκάμα ορεκτικών της Farm Frites: Τραγανές μπουκιές με μαλακό τυρί cheddar και πράσινη πιπεριά. Μάλιστα χάρη στο σταθερό βάρος κάθε κομματιού (20 γρ.) κάνουν πολύ εύκολη τη μεριδοποίηση.



Crispy Coated

Πατάτες χωρίς γλουτένη, που παραμένουν τραγανές για μεγάλη διάρκεια (ακόμα και 30' στο delivery!) και τρομερά γευστικές. Σχεδιασμένες για διανομή αλλά και για κατανάλωση εντός του καταστήματος, καθώς και για take away. Οποτεδήποτε, οπουδήποτε!

Scoops

Gives your menu a *twist!*

FARM FRITES®



-  Special σχήμα- ειδικό για Scooping!
-  Τραγανή από έξω - Coated
-  Χωρίς γλουτένη - με ηλιέλαιο
-  Φτιαγμένη για delivery



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΤΑΤΕΣ



LUTOSA

Γιώργος Σίσκος / Διευθυντής Πωλήσεων Ελλάδας

Ο Η αξιοπιστία της Lutosa έχει χτιστεί πάνω στα 40 χρόνια εμπειρίας της. Όπως σημειώνει ο κος Γιώργος Σίσκος: «Ενισχυμένοι από τη Βέλγικη προέλευσή μας, συνυφασμένη με τον τομέα της πατάτας, έχουμε αποκτήσει γνώση, τεχνογνωσία και πάθος για την πατάτα και είμαστε περήφανοι να τα μοιραζόμαστε με τους πελάτες μας. Τα επικαλυμμένα προϊόντα μας είναι ιδανικά για εστιατόρια που αναζητούν ιδιαίτερες γεύσεις και εξαιρετική τραγανότητα. Οι νέες **Double Coated Ultra Crunchy 18/18**, με

φλούδα και την υψηλότερη τραγανότητα, αποτελούν τέλεια επιλογή τόσο για τα γεύματα του εστιατορίου όσο και για delivery. Οι **Dipsters** μας παραμένουν αγαπημένο προϊόν λόγω του ξεχωριστού σχήματος με αυλάκι που τις καθιστά ιδανικές για βούτηγμα σε dips. Προτείνουμε επίσης τις έξτρα τραγανές και αλατισμένες **FoodService Coated 9/9/ Xtra Crispy Salted**. Προσοχή μόνο στην τήρηση των οδηγιών, που αφορούν το σωστό τηγάνισμα, το είδος λαδιού και την ένταση, για να εξασφαλίσετε τέλειο αποτέλεσμα στο πιάτο».

“Όλες οι πατάτες LUTOSA είναι ιδανικές για εστιατόρια που αναζητούν ιδιαίτερες γεύσεις και εξαιρετική τραγανότητα.”

► Η LUTOSA ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Dipsters

Τηγαντές πατάτες με αυλάκι. Η τέλεια γαρνιτούρα για κάθε πιάτο, νόστιμη και τραγανή, έρχεται με φλούδα ή χωρίς. Ετοιμάζονται εύκολα και γρήγορα, είτε σε φριτέζα ή ακόμη και στον φούρνο, με εξαιρετικό αποτέλεσμα!



Premium Extra Crispy 10/10

Ακόμα υψηλότερη τραγανότητα και περισσότερος χρόνος κρατήματος από οποιαδήποτε άλλη τηγαντή πατάτα! Η τέλεια λύση για home delivery ή loaded πατάτες με dressing. Το αποτέλεσμα; Extra super τραγανές πατατές!



FS Coated 9/9/ Xtra Crispy Salted

Ο συγκεκριμένος κωδικός εγγυάται μεγαλύτερο χρόνο κρατήματος από τις κλασικές τηγαντές πατάτες χάρη στην ειδική επικάλυψη. Πατάτες που παραμένουν τραγανές για έως και 25 λεπτά!

Lutosa



Εμφανής
επικάλυψη

Νέο!

Ultra Coated
skin-on
18/18 mm

Υπερτραγανές

ULTRA CRUNCHY*

Εξαιρετικός
χρόνος
κρατήματος

Ανακαλύψτε το μέλλον της τηγανητής πατάτας με τις Ultra Coated Skin-on Pub Chips, το πρώτο προϊόν της νέας μας γκάμας! Αυτές οι υπερτραγανές πατάτες έχουν μεγαλύτερο ποσοστό επικάλυψης που γίνεται αμέσως αντιληπτό με αποτέλεσμα οι πατάτες να μένουν ζεστές και τραγανές για περισσότερο χρόνο από τις κλασικές πατάτες. Με γεμάτη και νόστιμη φλούδα οι Ultra Coated Skin-on Pub Chips θα ολοκληρώσουν πρωτότυπα κάθε γεύμα. Το αποτέλεσμα είναι μια έντονη αντίθεση ανάμεσα στο τραγανό εξωτερικό και το εσωτερικό της πατάτας που λιώνει σε κάθε μπουκιά..



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΣΤΗΝ
ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΜΑΣ



Οικογένεια Μουτεβελή

ΑΝΑΠΤΥΣΣΕΤΑΙ ΚΑΙ ΜΠΑΙΝΕΙ ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΣΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

Η οικογένεια Μουτεβελή μας μιλά για το χθες, το σήμερα και το αύριο της εταιρείας, που από το 1970 προχωρά με σταθερά και σίγουρα βήματα όχι μόνο στο παρόν αλλά και στο μέλλον.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ

Πριν από σχεδόν ένα χρόνο ολοκληρώθηκε η μετεγκατάσταση της εταιρείας “Λουκάνικα Μουτεβελή” στο νέο της εργοστάσιο στον Άγιο Στέφανο. Ήταν μία επένδυση που άγγιξε τα 3 εκατομμύρια ευρώ, αυξάνοντας σημαντικά τόσο τη δυναμικότητά της, όσο και τη δυνατότητά της να εισέλθει σε επιπλέον προϊοντικές κατηγορίες, με μια νέα σειρά Deli αθλητικών που στοχεύουν τόσο στην αγορά της θιασικής όσο και της μαζικής εστίασης. Για όλα αυτά και όχι μόνο μιλήσαμε με τον κ. Δημήτρη Μουτεβελή, αλλά και τις κυρίες Πένη και Κάτια Μουτεβελή, οι οποίες εκπροσωπούν την νεότερη γενιά στο τιμόνι της οικογενειακής επιχείρησης.

Πώς ξεκίνησε η εταιρεία;

Δ.Μ. Ξεκίνησε το 1970 από τον πατέρα μου, ο οποίος εγκαταστάθηκε στην Αθήνα τη δεκαετία του '50 και κάποια στιγμή αποφάσισε να ασχοληθεί επαγγελματικά με την παρασκευή παραδοσιακών λουκάνικων, όπως τα έφτιαχναν οικογενειακώς στο χωριό του στην Καλαμάτα. Έτσι, ξεκίνησε την επιχείρηση με τη βοήθεια της μητέρας μου, στην αρχή από την κουζίνα του σπιτιού μας και στη συνέχεια στο μπακάλικό του, που για τις ανάγκες της νέας του ενασχόλησης, μετέτρεψε σε εργαστήριο. Μάλιστα, επειδή διέβλεπε από τότε ότι το μέλλον της κατανάλωσης στην Ελλάδα είναι το σούπερ μάρκετ, φρόντισε να αναπτύξει εξ' αρχής τέτοιου είδους συνεργασίες με πρώτο μεγάλο πελάτη τον Σκλαβενίτη, ο οποίος τότε είχε μόλις 2 καταστήματα στην Αθήνα και τον Βασιλόπουλο να ακολουθεί. Συνεργασίες, μάλιστα, που διατηρούνται από το 1972 ως και σήμερα αδιάλληπτα. Στη συνέχεια αναπτύξαμε συνεργασία και με τις υπολοίπες αναπτυσσόμενες αλυσίδες λιανεμπορίου της Αττικής τότε.

Εσείς θέλατε πάντα να ασχοληθείτε με την οικογενειακή επιχείρηση;

Ναι. Το είχα αγαπήσει. Άλλωστε θυμάμαι τον εαυτό μου να βοηθάει από 7 χρονών παιδάκι. Αφού πέρασα στη Βιομηχανική

Σχολή του Πειραιά, στις αρχές του '80, ο πατέρας μου ασθένησε και έτσι ανέλαβα εγώ πολύ νωρίς, σε ηλικία 19 χρόνων, το τιμόνι της επιχείρησης. Τελείωσα τις σπουδές μου και με τη λήξη των στρατιωτικών μου υποχρεώσεων επικεντρώθηκα στην εξέλιξη και ανάπτυξη της προϊοντικής μας γκάμας.

Και τώρα υποδέχεστε την τρίτη πλῆθον γενιά στο δυναμικό της επιχείρησης...

Δ.Μ. Να και με χαροποιεί ιδιαίτερα, κυρίως γιατί ήταν κάτι που οι ίδιοι ήθελαν.
Κ.Μ. Ο βασικός λόγος που το αποφασίσαμε είναι γιατί και εμείς, όπως ο πατέρας μας, μεγαλώσαμε μέσα σ' αυτόν το χώρο και μας κέρδισε. Μας κινητοποιεί σίγουρα το ότι θα συνεχίσουμε ως τρίτη γενιά να εξελίσσουμε την οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε μισό αιώνα πριν.
Π.Μ. Είμαστε και οι δύο ενεργές σε όλα τα τμήματα, γιατί πρέπει να γνωρίζεις τις ιδιαιτερότητες κάθε τομέα της επιχείρησης για να μπορείς να ακολουθήσεις. Βέβαια, έχουμε διαχωρίσει σε ένα βαθμό τις αρμοδιότητες και έτσι εγώ ασχολούμαι

περισσότερο με το κομμάτι των πωλήσεων και της παραγωγής και η αδελφή μου με τα οικονομικά και το marketing.

Πρόσφατα μεταφερθήκατε σε νέο εργοστάσιο, στον Άγιο Στέφανο. Ήταν κάτι που σκεφτόσασταν καιρό;

Δ.Μ. Πάντα ήταν στο μυαλό μας, γιατί νιώθαμε ότι ο χώρος εκεί δεν μας χωρούσε. Δηλαδή, σταδιακά επεκταθήκαμε προς κάθε κατεύθυνση και από 50 τ.μ. που ήταν αρχικά οι εγκαταστάσεις μας φτάσαμε τα 250 τ.μ., μέχρι που δεν ήταν εφικτή άλλη επέκταση. Ευτυχώς, οι ανάγκες της αγοράς ήταν τέτοιες που μας παρότρυναν να κάνουμε το επόμενο βήμα. Η εγκατάσταση έγινε περίπου πριν από ένα χρόνο. Είναι μια επένδυση η οποία κόστισε γύρω στα 3 εκατ. ευρώ. Αυτή τη στιγμή βρισκόμαστε περίπου στο 30%-40 της παραγωγικής μας δυνατότητας. Υπάρχουν δηλαδή μέρες που αγγίζουμε τις διπλάσιες ποσότητες απ' αυτές που παρήγαγε το παλιό εργοστάσιο και μάλιστα στους μισούς χρόνους και -το πιο σημαντικό- πολύ πιο ξεκούραστα για τους εργαζομένους.



3

«Παρατηρούμε μια στροφή της εστίασης στην ποιότητα, καθώς έχει αρχίσει να αναζητά πιο εξειδικευμένα προϊόντα. Υπάρχει λοιπόν μία σημαντική αλλαγή στον κλάδο που μας παροτρύνει να στραφούμε στρατηγικά και σ' αυτόν».



2

1. Από αριστ.: Κάτια Μουτεβελή, Δημήτρης Μουτεβελής και Πένη Μουτεβελή 2. Το συσκευαστήριο των λουκάνικων στις νέες εγκαταστάσεις 3. Άποψη από την πρόσοψη του νέου σύγχρονου εργοστασίου της εταιρείας, στον Άγιο Στέφανο Αττικής.

Αναφέρατε πριν ότι εξαρχής η επιχείρηση ήταν προσανατολισμένη στη λιανική πώληση. Ωστόσο, η νέα προϊοντική γκάμα στις νέες σας εγκαταστάσεις απευθύνεται κυρίως στην εστίαση...

Δ.Μ. Ο λόγος γι' αυτή την κίνηση είναι η αλλαγή της ίδιας της αγοράς. Φυσικά, το σούπερ μάρκετ θα είναι πάντα το βαρόμετρο της επιτυχίας για μια επιχείρηση, δεδομένου του όγκου προϊόντων που απορροφά. Ωστόσο, στην περίπτωση μας, έχουμε ήδη αναπτύξει αυτή την αγορά σημαντικά. Από την άλλη πλευρά, παρατηρούμε και μια στροφή της εστίασης στην ποιότητα. Κάποτε το ψητοπωλείο το απασχολούσε μόνο η τιμή, σήμερα έχει αρχίσει να αναζητά πιο εξειδικευμένα προϊόντα. Υπάρχει, λοιπόν, μία σημαντική αλλαγή στον κλάδο που μας παροτρύνει να στραφούμε στρατηγικά και σ' αυτόν.

Ποια προϊόντα σχεδιάστηκαν με αυτό το σκεπτικό;

Κ.Μ. Ξεκινήσαμε από την ιδέα για την "Καπνιστή Μπριζόλα με Κόκκαθο", την οποία είχε ο πατέρας μου χρόνια στο μυαλό του, αλλά και το παραδοσιακό "Σύγκλινο Καλαμάτας", που επίσης θέλαμε να το αναπτύξουμε, καθώς ήταν μία από τις παλιές παραδοσιακές συνταγές του παππού, την οποία μέχρι πρότινος ➤

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ



1

1. Οι νέες γραμμές παραγωγής εξασφαλίζουν μεγαλύτερους όγκους προϊόντων στους μισούς χρόνους.
2. Μεγάλη έμφαση έχει δοθεί και στα προϊόντα που απευθύνονται κυρίως στην εστίαση όπως η καπνιστή μπριζόλα με κόκκαλο αλλά και οι περισσότεροι κωδικοί της σειράς "Deli".

Βγάσαμε σε πολύ περιορισμένες ποσότητες επειδή απαιτούσε τελείως διαφορετική διαδικασία και άλλο εξοπλισμό. Έτσι γεννήθηκε η σειρά "Deli", η οποία περιελάμβανε εκτός από τα παραπάνω προϊόντα και 6 ακόμη premium κωδικούς: Το "Καπνιστό Χοιρομέρι στη Σχάρα" – δηλαδή έτοιμες προ κατανάλωση φέτες από ολόκληρο χοιρινό μπούτι, μαριναρισμένο, βρασμένο και καπνισμένο, το "Back Bacon", ένα προϊόν που έχουμε μόνοι εμείς και προέρχεται από καρέ μπριζόλας που έχει υποστεί ξηρή πάσωση και ωρίμανση, αλλά και κάποια Λουκάνικα: Ένα απλό "Χωριάτι-

κο", το "Μυκόνου" που ξαναθανάραμε ακάνιστο με βιολογικό θρούμπι και όλα τα αρώματα ανεβασμένα, ένα "Χοτ Ντογκ" διαφορετικό καθώς περιέχει μέσα ατόφια κομμάτια κρέατος και όχι πάστα, αλλά και ένα "Λουκάνικο Black Angus", με πρωταγωνιστή το κρέας, χωρίς έντονα μπαχαρικά ώστε να νιώθεις αυτή τη βουτυράτη γεύση που έχει.

Δ.Μ.: Όπως και να 'χει η λογική μας είναι να μπορούμε να βγάζουμε προϊόντα στην αγορά, τα οποία δεν βρίσκει εύκολα ο καταναλωτής, προϊόντα εξειδικευμένα είτε αφορούν παλιές γεύσεις ξεχασμένες, είτε κάτι νέο, καινοτόμο και διαφορετικό από τον ανταγωνισμό, αναβαθμισμένο τόσο σε γεύση όσο και σε ποιότητα. Αξίζει να αναφέρουμε επίσης πως χρησιμοποιούμε σε μεγάλο ποσοστό ελληνικό χοιρινό κρέας από επιλεγμένους Έλληνες χοιροτρόφους, που κάνουν εξαιρετική δουλειά παρά τις αντιξοότητες που αντιμετωπίζουν.

Πώς αναπτύσσετε τις εξαγωγές σας;

Π.Μ. Κυρίως μέσω των εκθέσεων, αλλά και μέσω εμπόρων με τους οποίους συνεργαζόμαστε σε διάφορες αγορές. Αυτή τη στιγμή οι εξαγωγές καταλαμβάνουν περίπου το 10-12% των πωλήσεων μας και ευελπιστούμε σιγά σιγά με τον καιρό να το αναπτύξουμε σημαντικά.



2

Κ.Μ. Αγγλία, Ιταλία και Κύπρος είναι από τις πιο δυνατές μας αγορές και ακολουθεί η Γερμανία, αλλά και άλλες μικρότερες στις οποίες έχουμε ξεκινήσει κάποιες συνεργασίες όπως η Ολλανδία, η Σουηδία, η Γεωργία, η Ισπανία κ.ά. **Δ.Μ.** Θα ήθελα σ' αυτό το σημείο να αναφέρω πόσο σημαντικό είναι για τη χώρα μας να προωθήσουμε συντονισμένα και θεσμικά το ελληνικό λουκάνικο στο εξωτερικό, το οποίο είναι ένα ξεχωριστό προϊόν που δεν έχει καμία σχέση με άλλα αντίστοιχα προϊόντα άλλων χωρών. Υπάρχει μία μακραίωνη παράδοση που πρέπει να προστατεύσουμε, για να γίνει αντιληπτή και η ποιτική του διαφορά και να αποκτήσει τη θέση που του αναλογεί στις διεθνείς αγορές.

Ποιοι είναι οι επόμενοι στρατηγικοί σας στόχοι;

Δ.Μ. Σίγουρα να ενδυναμώσουμε την ομάδα μας με περισσότερα στελέχη, για να μπορέσουμε να προχωρήσουμε και στην παραγωγή επιπλέον κωδικών. Οι σχέσεις με τους συνεργάτες μας έχουν σφυρηλατηθεί όλα αυτά τα χρόνια και βασίζονται στην αμοιβαία εκτίμηση και τον σεβασμό. Το σημαντικό στη φάση αυτή, εφόσον διασφαλίσουμε τα παραπάνω, είναι να στραφούμε στην ανάπτυξη του δικτύου μας στη λιανική, στην εστίαση, αλλά και στη βιομηχανία τροφίμων, η οποία μπορεί να αξιοποιήσει τα προϊόντα μας σε διάφορες άλλες προτάσεις. ■

Η εταιρεία σε αριθμούς

3 εκ. ευρώ επένδυσε για την κατασκευή του νέου εργοστασίου

1500 τ.μ. καταλαμβάνουν συνολικά οι νέες εγκαταστάσεις

5 φορτηγά ψυγεία αριθμεί το δίκτυο διανομής στην Αττική

3 τόνους λουκάνικα παράγει σε ημερήσια βάση και **1 τόνο** λοιπά προϊόντα ανά εβδομάδα

Διαθέτει **20 άτομα** προσωπικό

Το μυστικό είναι στην σάλτσα!

Απογειώστε τα Burger σας με σάλτσες Piccanta.

Στην Piccanta εξειδικευόμαστε στην παραγωγή πλούσιων γκάμας προϊόντων που συνοδεύουν εξαιρετικά το Street Food!



American
Barbecue
Sauce

Sauce
Piccanta

Μουστάρδα
με μέλι

Aioli
Sauce

Sweet
Chili
Sauce

Sweet
Onion
Relish

Roasted
Onion
Sauce

Καραμελωμένα
Κρεμμύδια



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΜΕ ΕΠΩΝΥΜΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ

Είναι αναμφίβολα το πιο πολύτιμο αγαθό της μεσογειακής διατροφής και σίγουρα συνώνυμο του όρου “ελληνική γαστρονομία”. Τέσσερις σημαντικοί επιχειρηματίες της εστίασης που προβάλλουν το ελληνικό επώνυμο ελαιόλαδο στο μενού τους εξηγούν γιατί αξίζει να ακολουθήσουν και άλλοι το παράδειγμά τους...

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

Αν έπρεπε κανείς να επιλέξει τα πιο εμβληματικά προϊόντα που χαρακτηρίζουν την ελληνική μαγειρική παράδοση, η ελιά και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο θα ήταν σίγουρα δύο από αυτά. Παρόλα αυτά, αν και αναπόσπαστο μέρος της εγχώριας κουζίνας μας, το ποιοτικό επώνυμο ελαιόλαδο δεν έχει βρει τη θέση του στο χώρο της εστίασης όπως του αξίζει. Με αφορμή τα βραβεία Enoo in Gastronomy που απένειμε η Φίλιαρος πριν από λίγους μήνες σε εστιατόρια ανά την

Ελλάδα που προάγουν την κουλτούρα του εθνικού μας προϊόντος, συνομιλήσαμε με επιχειρηματίες που έχουν εντάξει το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στην κουζίνα τους, με τρόπο ουσιαστικό, εκπαιδύοντας και το κοινό τους να το επιλέγει και να το εκτιμά. Από την Κρήτη μέχρι τα Γιάννενα και τη Χαλκιδική, εστιατόρια που υπηρετούν με τον καλύτερο τρόπο την ελληνική γαστρονομία, αποτελώντας περήφανους πρεσβευτές των αξιών και της φιλοσοφίας πίσω από την “εθνική κουζίνα” του τόπου μας.

Girea Elia



Thigaterra

Αυλή



Επιχειρηματίες που έχουν εντάξει το ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο στην κουζίνα τους, με τρόπο ουσιαστικό, εκπαιδεύοντας και το κοινό τους να το επιλέγει και να το εκτιμά.



Το μαγαζάκι που λέγαμε



1



2

Ηράκλειο Κρήτης Thigaterra

Αγ. Δημήτριος Ηρακλείου, Κρήτη, τηλ.: 281 600 8777



3

Η προσπάθειά μας έγκειται στο να βάλουμε τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα στη ζωή μας και να μάθουμε και στον κόσμο πώς να τα επιλέγει και να τα συντηρεί.

Ο κ. Μανώλης Βοζικάκης μεγάλωσε μέσα στους ελαιώνες και τα ελαιοτριβεία, καθώς η οικογένειά του παρήγαγε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: «Τα παιδικά μου χρόνια είναι όλη συνυφασμένα με το ελαιόλαδο και τη συγκομιδή του, οπότε πάντοτε προσπαθούσα να χρησιμοποιώ εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στην κουζίνα μου», εξηγεί ο ίδιος. «Η ουσιαστική επαφή μου, ωστόσο, με το πολύτιμο αυτό αγαθό ξεκίνησε μέσα από το σεμινάριο οργανοληπτικής αξιολόγησης που παρακολούθησα το 2015. Εκεί, αναγνώρισα και κάποιες πλευρές του που δεν είχα πριν αντιληφθεί. Ξεκαθάρισε στο μυαλό μου ποια η αξία του, οι δυνατότητές του και νομίζω η ευεργετικότητά του όχι μόνο στη γαστρονομία, αλλά και στην υγεία». Στη Thigaterra, υλοποιούνται 3 διαφορετικές δράσεις για την προώθηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου: «Η μία αφορά τη λίστα με 11 διαφορετικά ελαιόλαδα, η οποία δίνεται στον πελάτη μαζί με το μενού φαγητού. Η δεύτερη επικεντρώνεται στη χρήση συγκεκριμένων ελαιολάδων διαφορετικού προφίλτα οποία αξιοποιούμε στις συνταγές μας και η τρίτη περιλαμβάνει τις οργανωμένες γευσιγνωσίες που προσφέρουμε με την καθοδήγηση του επιστημονικού συνεργάτη μας, Μιχάλη Λεβέντη, ενός διεθνώς καταρτισμένου γευσιγνώστη ελαιόλαδου. Στη διάρκεια τους, γίνεται ένα μικρό σεμινάριο οργανοληπτικής αξιο-

λόγησης 2 ωρών και οι συμμετέχοντες δοκιμάζουν, γεύονται, συνδυάζουν ελαιόλαδο με φαγητό και παίρνουν κάποιες βασικές πληροφορίες». Η λίστα ελαιολάδου περιλαμβάνει κατά κύριο λόγο προϊόντα παραγωγών από την Κρήτη, αλλά και όλη την Ελλάδα προβάλλοντας όλες τις βασικές εγχώριες ποικιλίες. Τέλος, όσοι ενδιαφέρονται, μπορούν να αγοράσουν το προϊόν από το παντοπωλείο του εστιατορίου. «Η προσπάθειά μας έγκειται στο να βάλουμε τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα στη ζωή μας και να μάθουμε και στον κόσμο πώς να τα επιλέγει και να τα συντηρεί. Γι' αυτό και σε όλους τους επισκέπτες γίνεται μια 10 λεπτη παρουσίαση από τον sommelier ελαιολάδου». Οι προκλήσεις σύμφωνα με τον κ. Βοζικάκη είναι πολλές: «Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που δεν είναι πάντοτε σταθερά, καθώς μιλάμε για ένα αγροτικό προϊόν, η μειούμενη τα τελευταία χρόνια ποσότητα, αλλά και η υψηλή τιμή. Αν αυτά τα πράγματα μπορέσουμε να τα ισορροπήσουμε σε ένα value for money για τον πελάτη θα είμαστε σίγουρα πολύ καλύτερα».

1. Η φιλόξενη αυλή του εστιατορίου "Thigaterra" στο Ηράκλειο της Κρήτης. 2. Δεν είναι λίγοι οι επισκέπτες που επιλέγουν να παρακολουθήσουν μια οργανωμένη γευσιγνωσία εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων. 3. Ο κ. Μάνος Βοζικάκης.

RESTAURANT CHARCOAL ATSALI

ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ!



Έχει τη μεγαλύτερη διάρκεια από οποιοδήποτε άλλο ξυλοκάρβουνο!

Δεν σκάει!

Σταθερή ποιότητα

Δεν παράγει οσμές που αλιώνουν τη γεύση του κρέατος.

Μέγεθος 35mm-150mm

Διατίθεται σε συσκευασία BOB 12kg Tigris



ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ
ONLINE

www.karvouna-tigris.gr

-10% ΓΙΑ ONLINE ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΑΝΩ ΤΟΝ 80€

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΑ
210 604 8005

TIGRIS



1



2

Ιωάννινα Το μαγαζάκι που λέγαμε

Εθν. Αντιστάσεως, Ιωάννινα, τηλ.: 694 818 7769



3

Όλοι οι ελαιοπαραγωγοί αναγράφονται στο μενού, ώστε ο πελάτης να γνωρίζει την προέλευση του ελαιολάδου που έχει χρησιμοποιηθεί στο πιάτο του.

Η Μαρία Κλήμη στο εστιατόριο της στα Ιωάννινα χρησιμοποιεί κατά βάση πρώτες ύλες από μικρούς Έλληνες παραγωγούς. Το ελαιόλαδο δεν θα μπορούσε να αποτελέσει εξαίρεση: "Στο κομμάτι αυτό με στήριξε πολύ ο Παναγιώτης (Γαστροναύτης - Παπανικολόπουλος, γευσιγνώστης ελαιολάδου), ο οποίος κάποια στιγμή γύρω στο 2019 ήρθε στα Γιάννενα, πέρασε από το μαγαζί και με βοήθησε να επιλέξω κάποια ελαιόλαδα. Μου πρότεινε κάποιες ποικιλίες το συζητήσαμε και ενθουσιάστηκα με όλα τα προϊόντα, γιατί το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι θησαυρός, δεν υπάρχει καλύτερο ενισχυτικό γεύσης στο φαγητό. Κάπως έτσι ξεκίνησα και στη συνέχεια άρχισαν να με πλησιάζουν και οι ίδιοι οι παραγωγοί. Έτσι, το ένα έγινε 2, 3, 4, 5, 6 και συνεχίζουμε", εξηγεί η κα Κλήμη. Η ίδια, που κρατά και τα νήια της κουζίνας, χρησιμοποιεί διαφορετικό ελαιόλαδο σε κάθε πιάτο, ανάλογα με τη γευστική ένταση που θέλει να δώσει και φυσικά όλοι οι παραγωγοί αναγράφονται στο μενού, ώστε ο πελάτης να γνωρίζει την προέλευση του ελαιολάδου που έχει χρησιμοποιηθεί στο πιάτο του. "Έχω σίγουρα κάποιους σταθερούς προμηθευτές και στην πορεία προστίθενται και κάποιοι νέοι. Φέτος, για παράδειγμα, πρόσθεσα το "Julia" της παραγωγού Γιούλιας Αντωνίου, από την Άρτα.

Είμαι σταθερή με την "Brigada" από την οικογένεια Ψαρρού, το οποίο παράγεται στην Ηλεία, με τον Δημήτρη Αδαμίδη που παράγει το "Konos" στην Αλεξανδρούπολη, το "Ομφάκιον" από τη Sparta Spirit», ενώ πρόσφατα πρόσθεσα και το "Greek Highlands" από την AlphaKivos και Σύμφωνα με την κα Κλήμη, ο πελάτης πλέον αντιλαμβάνεται την ποιοτική διαφορά στα πιάτα με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και την επιβραβεύει. Από την άλλη πλευρά αποτελεί σίγουρα πρόκληση για την επιχείρηση να διατηρεί το value for money εν καιρώ ανατιμήσεων: "Προσωπικά, προσπαθώ να διατηρώ τις τιμές μας σε φυσιολογικά επίπεδα. Δηλαδή το πιο ακριβό πιάτο μας αυτή τη στιγμή κοστίζει 25€, το οποίο όμως είναι ένα αρνί πρεσέ λχανίδα με πουρέ πιπεριάς, καπνιστό γιαούρτι και σταφύλι και μάλλον δεν είναι καν δική μου συνταγή, αλλά του πολύ καλού συνεργάτη μας, του σεφ Αλέξανδρου Χαραλαμπόπουλου. Εννοείται ότι θα μπορούσα να βγάλω περισσότερα χρήματα, αλλά επειδή θέλω να προσφέρω στον κόσμο αυτό που θα έδινα και στα εγγόνια μου,

1. Η σάλα του εστιατορίου στην πόλη των Ιωαννίνων. 2. Η ιδιοκτήτρια και σεφ αξιοποιεί σε κάθε συνταγή και διαφορετικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ανάλογα με τη γευστική ένταση που θέλει να δώσει στο πιάτο της. 3. Η κα Μαρία Κλήμη.

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



1



2

Πευκοχώρι Χαλκιδικής Girea Elia

Πευκοχώρι Χαλκιδικής, τηλ.: 23740 61063

Το εστιατόριο Girea Elia του ξενοδοχείου Anna Maria, στο Πευκοχώρι Νέας Ποτίδαιας, στη Χαλκιδική, προσπαθεί τα τελευταία 2 χρόνια να προωθήσει πιο ουσιαστικά το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο των μικρών παραγωγών της περιοχής μέσα από το φαγητό που προσφέρει. Όπως εξηγεί ο ιδιοκτήτης, κ. Διονύσης Καπουράνης: «Υπήρχε ενδιαφέρον από τους πελάτες μας να γνωρίσουν περισσότερα πράγματα για το συγκεκριμένο προϊόν, ενδεχομένως κινητοποιημένοι από επισκέψεις που οργανώναμε σε κοντινά ελαιοτριβεία. Αυτό το ενδιαφέρον συνέπεσε και με τη δική μας προσπάθεια να το εντάξουμε πιο ενεργά στην επιχείρηση. Έτσι, αναζητήσαμε τους τοπικούς παραγωγούς, και κάπως έτσι ξεκίνησε αυτή η προσπάθεια». Όπως εξηγεί ο κ. Καπουράνης, η ανταπόκριση του κόσμου ήταν τόσο θετική, που το εστιατόριο μπήκε από την πρώτη κιόλας χρονιά στη διαδικασία πώλησης τυποποιημένου εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, χωρίς αυτό να είχε αποτελέσει σκοπό του σε κανένα στάδιο σχεδιασμού της εμπειρίας. «Ήταν και για εμάς έκπληξη το πόσο θερμά ο κόσμος ανταποκρίθηκε σ' αυτό το κάλεσμα». Η εμπειρία στη Girea Elia περιλαμβάνει επίσκεψη στα ελαιοτριβεία, γευστική δοκιμή, αλλαγή και γνωριμία με τις ελληνικές ποικιλίες. «Ουσιαστικά καθοδηγούμε τους πελάτες μας στο να ζήσουν όλη τη φιλοσοφία του ελληνικού αγροτουρισμού

ως βίωμα. Φέτος σκεφτόμαστε να προσθέσουμε και μία γευσσιγνωσία με 5 πιάτα παρασκευασμένα με συγκεκριμένα ελαιόλαδα από όλη την Ελλάδα και να προτείνουμε pairings τόσο με ελαιόλαδα, όσο και με κρασιά. Μάλιστα, προχωρήσαμε σε μια συνεργασία με το βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο "Amazona", στην Ποτίδαια Χαλκιδικής, και εμφανιάσαμε δικά μας μπουκαλάκια των 100 και 500 ml, αποσπώντας διθυραμβικά σχόλια από τους πελάτες μας. Κάποιοι μάλιστα ζήτησαν να αγοράσουν έως και 20λ., γιατί το χαρακτήρισαν ως το καλύτερο ελαιόλαδο που δοκίμασαν ποτέ στη ζωή τους!" γεγονός που μας χαροποίησε ιδιαίτερα». Φυσικά, μία από τις προκλήσεις του όλου εγχειρήματος είναι και το θέμα του κόστους, δεδομένων των πληθωριστικών πιέσεων που έχουν αυξήσει σημαντικά και την τιμή του. Ωστόσο, σύμφωνα με τον κ. Καπουράνη, ο κόσμος αντιλαμβάνεται την ποιοτική διαφορά τού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου σε σχέση με τα συμβατικά και είναι διατεθειμένος να την πληρώσει. Κι αυτό είναι σίγουρα αισιόδοξο για την μέλλον του εγχειρήματος.



3

Ήταν έκπληξη το πόσο θερμά ανταποκρίθηκε ο κόσμος. Γι' αυτό, μπήκαμε και στη διαδικασία της πώλησης· όχι για το κέρδος, αλλά για να μην τους απογοητεύσουμε.

1. Το εστιατόριο είναι μέρος του boutique hotel "Anna Maria Paradise".
2. Η εμπειρία στη Girea Elia περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και γνωριμία με τις ελληνικές ποικιλίες.
3. Ο κ. Καπουράνης στο κέντρο με τους συνεργάτες του.

ΝΕΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΑΣ

Pinsa & Pasta



ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

- Αγαπημένες επιλογές
- Υπέροχη γεύση
- Εύκολη και γρήγορη παρασκευή
- Οικονομία σε υλικά, κόπο και κατανάλωση ενέργειας



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ & ΓΕΥΜΑΤΩΝ

T/ 210 66.26.562 • E/ brako@otenet.gr • www.brakopoulos.gr





1



2

Ρέθυμνο Εστιατόριο Αυλή

Ραδαμάνθους, Ρέθυμνο Κρήτης, τηλ.: 28310 58250



3

Για κάποιους θεωρείται ακραία η τιμή του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, όμως η υπεραξία που προσφέρει λειτουργεί πολλαπλασιαστικά για την επιχείρηση, αλλά και τον καταναλωτή.

Κρυμμένη μέσα στην παλιά πόλη του Ρεθύμνου, η Αυλή είναι ένας αθηναϊνός παράδεισος, γεμάτος χρώματα, γεύσεις και αρώματα. Αξιοποιώντας δημιουργικά τις πρώτες ύλες της κρητικής γης, αποτελεί σταθερή γαστρονομική αξία του νησιού τα τελευταία 36 χρόνια. Στο τιμόνι της κουζίνας ο Βασίλης Λεωνίδου, σεφ και πιστοποιημένος γευσσιγνώστης ελαιολάδου, μαζί με την ιδιοκτήτρια Κατερίνα Ξεκάλλου, παθιασμένη εξίσου με την ελληνική κουζίνα, έχουν εντάξει την ανάδειξη του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ως αναπόσπαστο μέρος της φιλοσοφίας του εστιατορίου. Όπως εξηγεί ο κ. Λεωνίδου: «Νομίζω πως στην "Αυλή" προσπαθούμε πολύ για την ανάδειξη του ελαιολάδου και των παραγωγών του. Αλήθεια, ξέρετε ότι μόνο το 5% του πληθυσμού παγκοσμίως καταναλώνει ελαιόλαδο, ενώ ακόμη ελάχιστα από αυτούς γνωρίζουν για το προϊόν; Ο δικός μας στόχος έγκειται σ' αυτό λοιπόν, να αναδείξουμε το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο μέσω γευσσιγνωσιών εντός του εστιατορίου και φυσικά κατά την παρασκευή των 22 πιάτων μας να αξιοποιούμε διαφορετικά ελαιόλαδα για κάθε ένα από αυτά». Σύμφωνα με τον σεφ της "Αυλής", το κοινό εισπράττει με αθηναϊνό ενθουσιασμό την όλη εμπειρία: «Ο κόσμος εκπλησσεται ευχάριστα, αναγνωρίζει άμεσα την ποιότητα μετά από καθοδήγηση μας και έπειτα αναζητά τα ελαιόλαδα

που δοκίμασε». Στο εστιατόριο Αυλή μετά από 36 χρόνια γαστρονομικής ιστορίας, σκοπός όλης της ομάδας σύμφωνα με τον κ. Λεωνίδου είναι να προσφέρουν κορυφαία ποιοτικά προϊόντα και πάνω σ' αυτή τη φιλοσοφία βασίστηκε και η δημιουργία του olive oil bar της επιχείρησης, με περισσότερα από 45 ελαιόλαδα από όλη την Ελλάδα και την Κρήτη! Φυσικά, το υψηλό κόστος αποτελεί πρόκληση για όλους, ωστόσο ο σεφ της "Αυλής" είναι αισιόδοξος: «Για κάποιους θεωρείται ακραία η τιμή του, όμως η υπεραξία που προσφέρει λειτουργεί πολλαπλασιαστικά. Αν ένας επιχειρηματίας δεν σταθεί στην τιμή αλλά στην ποιότητα γνωρίζοντας τα βασικά στάδια γευστικής δοκιμής ενός καλού ελαιολάδου θα έχει μόνο κέρδη για την επιχείρησή του και τους επισκέπτες του. Ο δρόμος είναι ακόμα μακρύς για το καλό ποιοτικό ελαιόλαδο όπως και για την εξ' ολοκλήρου χρήση του στα ελληνικά εστιατόρια παρόλα αυτά, όμως, η πρόοδος των ελαιοπαραγωγών αλλά και των επιχειρηματιών εστίασης είναι τεράστια. Και τα επόμενα χρόνια θα φανεί η εξέλιξη γύρω από αυτό το μαγικό προϊόν». ■

1. Άποψη της σάλας του εστιατορίου "Αυλή" στο Ρέθυμνο Κρήτης. 2. Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται με διαφορετικά ελαιόλαδα διάφορων ποικιλιών με στόχο να αναδείξουν την αξία και τον πλούτο της εγχώριας παραγωγής. 3. Ο σεφ Βασίλης Λεωνίδου.



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 και σαλάτες.
- 35 χρόνια εμπειρία
- 35 χρόνια ποιότητα!

Κωνσταντινουπόλεως 441 Αχαρναί ΤΚ 13672
210 5745705-6 - 6936293564

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με μας στο lampridisfamily.gr



ΣΥΝΤΑΓΕΣ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΝΙΤΣΙΑΣ
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΤΣΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά το El Nacho, στο Π. Φάληρο για τη φιλοξενία.



Κοτόπουλο a la Mexicana!

Μαγειρεύουμε τα πιο «καυτά» μεξικάνικα της σεζόν! Εύκολα, γρήγορα και νόστιμα, τα πιο πολύχρωμα πιάτα του καλοκαιριού με πρωταγωνιστή το κοτόπουλο είναι εδώ!

Pollo asado carribeian

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ ½ κοτόπουλο
- ▶ BBQ sauce
- ▶ Ραγκο καλαμποκιού

(για το γλάσο)

- ▶ 50 ml μαύρο ρούμι
- ▶ 50 ml μελάσα
- ▶ 100 γρ. bbq sauce
- ▶ 1 σόδα κουτάκι

Για τον πουρέ

- ▶ 2 πατάτες μέτριες
- ▶ 30 ml γάλα
- ▶ 50 γρ. cheddar τριμμένο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι
- ▶ Λίγο λάιμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφήνουμε το κοτόπουλο να μαριναριστεί σε bbq sauce για 4 ώρες. Μαγειρεύουμε σε sous vide για 12 ώρες, στους 65°C. Στη συνέχεια το βγάζουμε, το κρυνώνουμε, το περνάμε από το ραγκο και το τηγανίζουμε σε καυτό λάδι για να πάρει χρώμα. Για το γλάσο μαγειρεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να καραμελώσουν. Για τον πουρέ, βράζουμε τις πατάτες, τις θιώνουμε με ένα κουτάλι, και τις δένουμε με 30 ml γάλα. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το τυρί και λίγο lime, ανακατεύουμε και σερβίρουμε το κοτόπουλο με τον πουρέ και προαιρετικά λίγα τσιπς τορτίγιας.



Street Fajitas Pollo

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 1 κ. κοτόπουλο
- ▶ 150 γρ. κρεμμύδι ξερό
- ▶ 50 γρ. πιπεριά πράσινη
- ▶ 50 γρ. πιπεριά κίτρινη
- ▶ 50 γρ. πιπεριά κόκκινη
- ▶ 10 γρ. σκόρδο φρέσκο
- ▶ 50 γρ. καλαμπόκι
- ▶ ½ ματσάκι κόλιαντρο φρέσκο
- ▶ Χυμό από 1 λάιμ
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

(Για τη μαρινάδα)

- ▶ 10 γρ. μείγμα al pastor
- ▶ 16 γρ. κρεμμύδι σε σκόνη
- ▶ 1,5 γρ. πιπέρι μαύρο
- ▶ 8 γρ. αλάτι
- ▶ 16 γρ. πάπρικα καπνιστή
- ▶ 7 γρ. τσίλι σκόνη
- ▶ 45 γρ. χυμό λάιμ
- ▶ Ηλιέλαιο

Για το ρύζι

- ▶ 1 φλ. ρύζι αρμπόριο
- ▶ 1 σκελίδα σκόρδο
- ▶ ½ κρεμμύδι
- ▶ 1/2 φλ. σάλτσα ντομάτας
- ▶ 6 φλ. ζωμό κότας
- ▶ Ελαιόλαδο
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφήνουμε το κοτόπουλο στη μαρινάδα για τουλάχιστον 8 ώρες. Στη συνέχεια σοτάρουμε το κοτόπουλο στο τηγάκι με τα υπόλοιπα υλικά, σβήνουμε με χυμό λάιμ και διορθώνουμε αλάτι πιπέρι. Για το ρύζι, το ξεπλένουμε, το σοτάρουμε με το σκόρδο και το κρεμμύδι, προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτας και στη συνέχεια το ζωμό. Αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε για 20 λεπτά περίπου. Σερβίρουμε.

Chicken buffalo wings

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΡΙΔΑ

- ▶ 5 φτερούγες κοτόπουλο
- ▶ Λίγο χυλό με αλεύρι και νερό
- ▶ Ραπκο καλαμποκιού
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

(Για το honey mustard)

- ▶ 200 γρ. μουστάρδα
- ▶ 40 γρ. μέλι
- ▶ Άνιθος κατά προτίμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βράζουμε τις φτερούγες. Τις κρυώνουμε, πανάρουμε σε ραπκο καλαμποκιού και τις τηγανίζουμε. Για τη sauce Honey Mustard, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί. Σερβίρουμε τις φτερούγες με πατάτες τηγαντές και τη sauce.



• 20 ΛΕΠΤΑ •



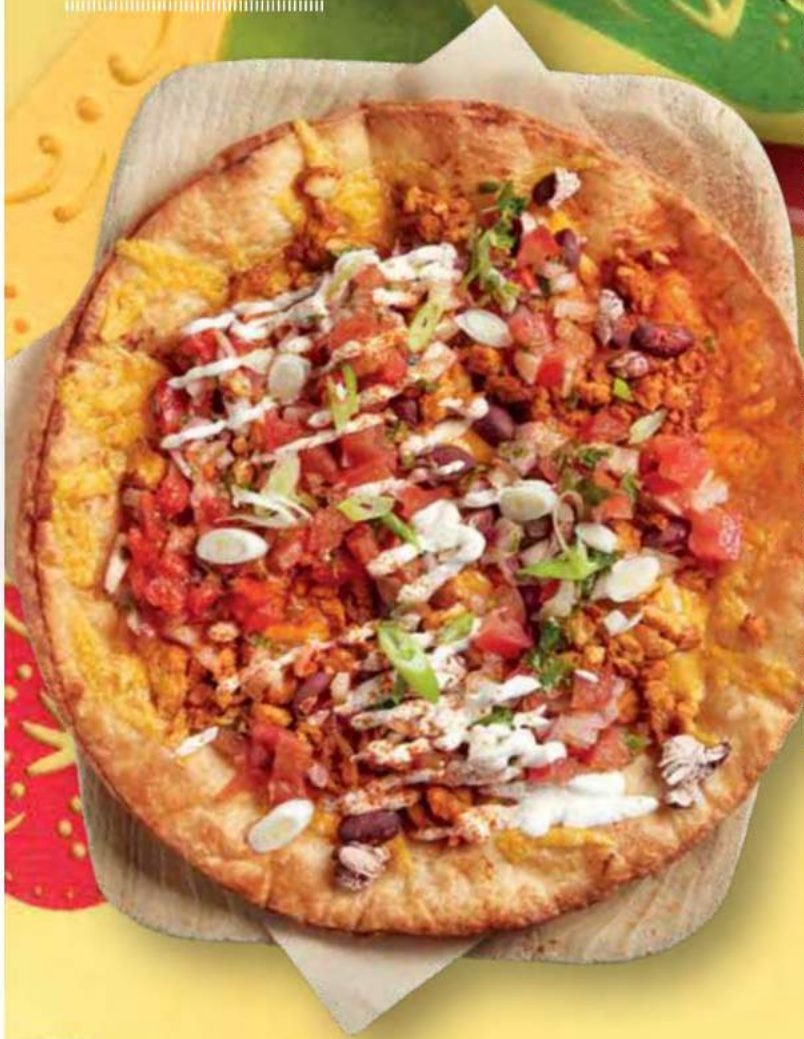
• 15 ΛΕΠΤΑ •



• 8 ΩΡΕΣ •



• 30 ΛΕΠΤΑ •



Chicken Piadina

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 4 φύλλα πιαντίνα ή 4 μεξικάνικες τورتίγιες
- ▶ 400 γρ. κοτόπουλο κομμένο σε λεπτές φέτες

(για τη μαρινάδα)

- ▶ 100 γρ. μείγμα al pastor
- ▶ 75 γρ. χυμο πορτοκάλι
- ▶ 75 γρ. χυμό ανανά
- ▶ 50 γρ. achiote paste
- ▶ 25 γρ. ηλιέλαιο
- ▶ 12 γρ. καστανή ζάχαρη

(για τη σαλάτα pico de gallo)

- ▶ 250 γρ. ντομάτα
- ▶ 125 γρ. κρεμμύδι ξερό

- ▶ 1 κρεμμυδάκι φρέσκο
- ▶ 60 γρ. κόκκινα φασόλια βρασμένα
- ▶ 15 γρ. κόλιανδρος φρέσκος
- ▶ 50 γρ. χυμός λάιμ
- ▶ 3 γρ. πιπεριά καυτερή
- ▶ Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Μαρινάρουμε το κοτόπουλο για 6 ώρες και στη συνέχεια το σοτάρουμε ελαφρώς, απλώνουμε στην piadina, προσθέτουμε cheddar και πιπεριές, ψήνουμε στο φούρνο για 10 - 12', στους 170°C και αφού ετοιμαστεί, γαρνίρουμε με τη σαλάτα pico de gallo και τη sour creme και σερβίρουμε.



Chimichanga de pollo

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- ▶ 1 κ. κοτόπουλο
- ▶ 4 τортίγιες
- ▶ 160 γρ. τυρί cheddar
- ▶ Ρανκο καλαμποκιού
- ▶ 150 γρ. κρεμμύδι ξερό
- ▶ 50 γρ. πιπεριά πράσινη
- ▶ 50 γρ. πιπεριά κίτρινη
- ▶ 50 γρ. πιπεριά κόκκινη
- ▶ 10 γρ. σκόρδο φρέσκο
- ▶ 50 γρ. καλαμπόκι
- ▶ ½ ματσάκι κόλιαντρο φρέσκο
- ▶ Χυμό από 1 λάιμ
- ▶ Αλάτι πιπέρι

(Για τη μαρινάδα)

- ▶ 10 γρ. μείγμα al pastor
- ▶ 16 γρ. κρεμμύδι σε σκόνη
- ▶ 1,5 γρ. πιπέρι μαύρο

- ▶ 8 γρ. αλάτι
- ▶ 16 γρ. πάπρικα καπνιστή
- ▶ 7 γρ. τσίλι σκόνη
- ▶ 45 γρ. χυμό λάιμ
- ▶ Ηλιέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφήνουμε το κοτόπουλο στη μαρινάδα για τουλάχιστον 8 ώρες. Στη συνέχεια σοτάρουμε στο τηγάνι με τα υπόλοιπα υλικά, σβήνουμε με χυμό λάιμ και διορθώνουμε αλάτι πιπέρι. Απλώνουμε το μείγμα σε 4 τортίγιες, προσθέτουμε 40 γρ. τυρί cheddar στην κάθε μία, τυλίγουμε και πανάρουμε με ρανκο. Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο. Σερβίρουμε προαιρετικά με κινέζικο λάχανο.





INOMAK

Refrigerators

NEO DRY AGE | για ξηρή ωρίμανση κρέατος

a Brand You Can Trust



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

☎ 210 6624224

🌐 www.inomak.com

☎ 210 6626436

✉ info@inomak.com

📱 [@inomak.gr](https://www.facebook.com/inomak.gr)

📷 [inomak_refrigerators](https://www.instagram.com/inomak_refrigerators)

🏢 [Inomak S.A.](https://www.linkedin.com/company/inomak-s.a.)



Από αριστ.:
Πάνος
Μωραΐτης,
Joakim
Granfors,
Martin Ubl και
Iain Munro.

ΕFCEM

(ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ)

Η ισχύς εν τη ενώσει!

Πώς θα μοιάζουν στο μέλλον οι συσκευές για την επαγγελματική κουζίνα; Τι προκλήσεις φέρνει η ανάγκη για εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων; Οι εκπρόσωποι της Ευρωπαϊκής Ένωσης κατασκευαστών εξοπλισμού foodservice μάς λύνουν κάθε απορία...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Η ΕFCEM, η Ευρωπαϊκή Ένωση Κατασκευαστών Εξοπλισμού Εστίασης (European Federation of Catering Equipment Manufacturers), μέλος της οποίας είναι και ο ΣΕΕΜΕ (Σύνδεσμος Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης Ελλάδας) αντιπροσωπεύει το 80% και πλέον του κλάδου της, στη γεωγραφική περιοχή της Ευρώπης. Στο περιθώριο της ετήσιας γενικής συνέλευσης, που πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα, συνομιλήσαμε με τον πρόεδρο

της Ένωσης, κ. Martin Ubl, τον αντιπρόεδρο, κ. Joakim Granfors, τον γραμματέα κ. Iain Munro, αλλά και τον πρόεδρο του ΣΕΕΜΕ, κ. Πάνο Μωραΐτη για τις προκλήσεις τις οποίες αντιμετωπίζει ο κλάδος και το μέλλον των συσκευών επαγγελματικής κουζίνας, που προβλέπεται συναρπαστικό.

Ποιος είναι ο κύριος ρόλος του ΕFCEM;

Μ.Υ.: Βασικός στόχος της Ένωσης είναι να φέρει κοντά όλους τους ανθρώπους του χώρου μας. Ναι, είμαστε ανταγωνι-

στές, αλλά συγχρόνως υπάρχουν πολλή σημαία στα οποία έχουμε κοινά συμφέροντα. Γι' αυτό και μέλη μας αποτελούν είτε εθνικές ενώσεις όπως ο ΣΕΕΜΕ είτε μεμονωμένες εταιρείες από χώρες που ενδεχομένως δεν διαθέτουν αντίστοιχους φορείς εκπροσώπησης. Σκοπός μας είναι να εξελισσόμαστε σαν κλάδος και να προχωράμε μαζί. Στο τέλος της ημέρας, τα προβλήματα είναι για όλους κοινά, οπότε το να υπάρχει αντιπροσώπηση σε ευρωπαϊκό επίπεδο είναι σημαντικό. Τέλος, είμα-

🌐🌐 Βασικός στόχος της Ευρωπαϊκής Ένωσης Κατασκευαστών Εξοπλισμού Εστίασης είναι να φέρει κοντά όλους τους ανθρώπους του κλάδου. Σκοπός μας να εξελισσόμαστε και να προχωράμε όλοι μαζί. 🗣️🗣️ –*Martin Ubl, πρόεδρος EFCEM*

στε ένας ευρωπαϊκός οργανισμός με χώρες που μοιράζονται κοινές αξίες. Κι αυτό είναι υπέροχο.

I.M.: Είμαστε η φωνή του κλάδου, θα έλεγα.
J.G.: Συμφωνώ. Και είναι πολύ σημαντικό να σημειώσουμε πως εκφράζουμε όλη την Ευρώπη γεωγραφικά, όχι μόνο τα μέλη της ΕΕ. Σε μια εποχή διάσπασης εμείς επιλέγουμε να είμαστε συμπεριληπτικοί. Το Ηνωμένο Βασίλειο, για παράδειγμα είναι για τον EFCEM και τον χώρο μας ένα σημαντικό μέλος.

Ποια θα χαρακτηρίζατε ως τη μεγαλύτερη πρόκληση για τον κλάδο σας σήμερα;

J.M.: Θα έλεγα τη συμμόρφωση στους κανονισμούς -είτε σε επίπεδο Ε.Ε. είτε σε επίπεδο εθνικό- κάθε χώρας στην οποία εξάγουμε. Και είναι κανονισμοί που μπορεί να αφορούν τα τελωνεία, τα τεχνικά χαρακτηριστικά των προϊόντων ή ακόμη και την ασφάλεια. Επίσης το να ξέρεις πού βρίσκονται, τι αλληιάζει, τι προσαρμογές καλείσαι να κάνεις από την πλευρά του κατασκευαστή που εξάγει αγαθά καθημερινά δεν είναι εύκολο. Είναι μια συνεχής πρόκληση.

I.M. Και σ' αυτό η EFCEM έχει σημαντικό ρόλο γιατί προσπαθεί να αντιμετωπίσει προβλήματα που επηρεάζουν τις αγορές εντός, αλλά και εκτός της Ε.Ε. Για παράδειγμα, κάποιες πρόσφατες (σ.σ. ευρωπαϊκές) οδηγίες που αφορούσαν τις εκπομπές φθοριούχων αερίων (F-gas) σχεδόν απαγόρευαν σε πολλούς Ευρωπαίους κατασκευαστές ψυγείων (από χώρες εκτός Ε.Ε.) τις εξαγωγές στις χώρες μέλη, γιατί τα προϊόντα τους δεν πληρούσαν πλέον τα νέα στάνταρντ που είχαν τεθεί. Μόνο για αυτό το ζήτημα οργανώσαμε τον τελευταίο χρόνο αλληπαλή working groups. Και σ' αυτό η EFCEM είναι πολύ βοηθητική, αλλά βέβαια και η κάθε αντίστοιχη εθνική Ένωση χρειάζεται να παρέχει υποστήριξη και ενημέρωση στα μέλη της.

Π.Μ. Αντίστοιχα και εμείς ως ΣΕΕΜΕ ενταχθήκαμε ως μέλος στον EFCEM γιατί η πληροφόρηση και η υποστήριξη που μας παρέχει είναι πολύτιμη. Πράγματι τα προβλήματα είναι κοινά και πρέπει να παλέψουμε όλοι μαζί για να τα λύσουμε.

Βιωσιμότητα και περιβάλλον. Τι βήματα ακολουθεί ο κλάδος σ' αυτή την κατεύθυνση;

M.U.: Θα έλεγα πως υπάρχουν δύο διαστάσεις. Η μία είναι ανθρώπινη, ηθική και η άλλη είναι οικονομική και σχετίζεται και με την υποχρέωση να εναρμονίζεσαι με συγκεκριμένες οδηγίες. Το ότι πρέπει να κάνουμε ό,τι είναι δυνατό για να πολεμήσουμε την κλιματική αλλαγή και να προστατεύσουμε και τις επόμενες γενιές είναι ξεκάθαρο. Στόχος εντός Ε.Ε. είναι να φτάσουμε σε μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα έως το 2050. Θα έλεγα πως είναι πρόκληση, αλλά συγχρόνως ευκαιρία να αποκτήσουμε πλεονέκτημα σε παγκόσμιο επίπεδο.

I.M. Η προστασία του περιβάλλοντος και η βιωσιμότητα αφορούν σίγουρα τον εστιατορά που θέλει συσκευές αποδοτικότερες με όσο το δυνατόν μικρότερη κατανάλωση ενέργειας και φυσικών πόρων, απασχολούν τον επισκέπτη του εστιατορίου, ο οποίος έχει αντίστοιχες περιβαλλοντικές ανησυχίες και φυσικά προβληματίζονται και τις κυβερνήσεις που νομοθετούν. Οπότε είναι ένα ζήτημα που απασχολεί όλη την κοινωνία.

Η καινοτομία είναι αναμφίβολα κινητήριο δύναμη για τον κλάδο σας. Αξίζει να αναφέρουμε ότι ως EFCEM είστε και μέλος του ORGALIM, του οργανισμού που εκπροσωπεί τις ευρωπαϊκές εταιρείες τεχνολογίας...

M.U.: Πρόκειται για μία σημαντική συνεργασία. Πράγματι, στην αγορά του food service, οι Ευρωπαίοι κατασκευαστές είναι μπροστά και σε τεχνολογία και σε καινοτομία.

J.M.: Ο συγκεκριμένος οργανισμός αντιπροσωπεύει 3.000 ενώσεις με 800.000 εταιρείες τεχνολογίας και 3.000 δις ευρώ τζίρο. Χρειάζεται κανείς συμμάχους, διαφορετικά δεν έχει φωνή. Αντίστοιχα η EFCEM αντιπροσωπεύει το 80% περίπου των Ευρωπαίων κατασκευαστών, οπότε είναι σε θέση να σταθεί μπροστά σε εκείνους που παίρνουν αποφάσεις και να την ακούσουν.

Τι αλλαγές θα φέρει στον κλάδο σας η ενσωμάτωση σύγχρονων τεχνολογιών όπως το AI και πώς θα μοιάζουν οι συσκευές επαγγελματικού εξοπλισμού στο μέλλον;

J.M. Λόγω της έλλειψης προσωπικού που ταλανίζει τον κλάδο του foodservice στη μετά Covid εποχή, θα έλεγα πως σαν κατασκευαστές στοχεύουμε στο να κάνουμε τα πράγματα πιο εύκολα. Θα ρυθμίζονται όλα με το πάτημα ενός κουμπιού, θα υπάρχουν περισσότεροι αυτοματισμοί, προηγμένες τεχνολογίες και ενεργειακή απόδοση. Θα δούμε, θεωρώ, συσκευές που θα δουλεύουν συντονισμένα εν ακολουθία και που θα μπαίνουν αυτόματα σε κατάσταση αναμονής. Όλα θα επικεντρώνονται στο να βοηθήσουν τον επαγγελματία να κάνει τη δουλειά του πιο εύκολα, πιο γρήγορα και με λιγότερο προσωπικό. ■

Η EFCEM σε αριθμούς

Αντιπροσωπεύει το **80%** και πλέον του κλάδου στην Ευρώπη, με μέλη **10 εθνικές ενώσεις** που με τη σειρά τους εκπροσωπούν **660 εταιρείες** κατασκευαστών εξοπλισμού εστίασης, με **€14 δις. τζίρο.**



1

Arch Beer House

ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΜΠΙΡΑΡΙΑ ΜΕ ROCK ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Με τριάντα χρόνια ιστορίας, η «Arch» αποτελεί μία από τις πιο εμβληματικές μπιραρίες, σημείο αναφοράς σε όλη την Αθήνα, αποτελώντας έναν must visit προορισμό για όλους όσους αγαπούν την μπίρα, το ποιοτικό φαγητό, αλλά και τη ροκ μουσική.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΛΙΟΣ



2



3

1. Από το 1993 η «Arch» αποτελεί στέκι για τους λάτρεις της μπίρας και όχι μόνο.
2. Η Ιωάννα Καρσινίου, ιδιοκτήτρια δεύτερης γενιάς.
3. Στον εσωτερικό χώρο της μπιραρίας το ξύλο κυριαρχεί, προσδίδοντας μία αίσθηση ζεστασιάς και φιλοξενίας.

American style burger + IPA

Στην «Arch» τα burgers έχουν την τιμητική τους, με το «American Style» να ξεχωρίζει στον κατάλογο. «Πρόκειται για ένα burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, καραμελωμένα onion rings και BBQ sauce. Το συνδυάζουμε με μία ξηρή Indian Pale Ale – μία μπίρα αρωματική, με αισθητή πικράδα και χαρακτηριστική γεύση ηυκίσκου- ώστε να ισορροπήσει τη λιπαρότητα και γλυκύτητα του burger», σημειώνει η Ιωάννα Καρυστινού.



Churros + Chocolate Stout

Με προέλευση από την ιβηρική κερσόνησο, τα churros αποτελούν ένα από τα πιο αγαπημένα «γλυκά» του κοινού. Εδώ, σερβίρονται πασπαλισμένα με ζάχαρη, κανέλα και σάλτσα μαύρης σοκολάτας. «Beer pairing δεν κάνουμε μόνο με αλμυρές παρασκευές. Έτσι, συνδυάζουμε τα churros μας με μία βελούδινη μαύρου χρώματος chocolate stout, που αναδύει αρώματα μαύρης σοκολάτας, με νότες βανίλιας, καβουρδισμένου καφέ, αλλιά και καραμέλλας».



Ηταν Ιούνιος του 1993 όταν δύο νέοι αποφάσισαν να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα και να «στήσουν» ένα concept, διαφορετικό από τα δεδομένα της εποχής. «Η «Arch» ξεκίνησε ως ένα all day καφέ – bar με έμφαση στη μουσική. Πέντε χρόνια αργότερα, το 1998, πήρε τη μορφή της «καθαροαιμής» μπιραρίας, την οποία διατηρεί μέχρι σήμερα, χωρίς όμως να χάσει τον ροκ χαρακτήρα της, που αποτελεί ένα από τα κύρια στοιχεία της ταυτότητάς της», μας λέει η Ιωάννα Καρυστινού, ιδιοκτήτρια δεύτερης γενιάς.

It's all about beer

Στο εμβληματικό αυτό στέκι, που βρίσκεται στην καρδιά του Περιστερίου, η μπίρα είναι –προφανώς– ο απόλυτος «πρωταγωνιστής». Εδώ ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει ανάμεσα σε μία τεράστια ποικιλία, καθώς όπως χαρακτηριστικά αναφέρει η Καρυστινού: «Αυτή τη στιγμή αριθμούμε 21 κάνουλες και πάνω από 150 διαφορετικές ετικέτες. Ο μεγαλύτερος όγκος μας αποτελείται από μπίρες εισαγόμενες από το εξωτερικό και κατά κύριο λόγο από Γερμανία, Τσεχία, Βέλγιο και Αμερική. Υποστηρίζουμε, όμως, και τις ελληνικές μικροζυθοποιίες, προσφέροντας περίπου 40 ελληνικές

ετικέτες σε φιάλες». Όπως εξηγεί η ίδια, ο περισσότερος κόσμος εντυπωσιάζεται από τον αριθμό των βρυσών που διαθέτει το κατάστημα και έτσι συχνά επιλέγει draught. Ωστόσο δεν λείπουν και εκείνοι που τους αρέσει να δοκιμάζουν διαφορετικές μπίρες και στρέφονται σε πιο ιδιαίτερες ετικέτες σε μπουκάλια. Τι τύπο μπίρας, όμως, προτιμάει ο κόσμος της «Arch»; «Ο νούμερο ένα κωδικός μας αφορά τη Weiss, ενώ πολύ καλά πάνε και οι Lager. Τελευταία, όμως, παρατηρούμε πως αρχίζουν να ανεβαίνουν κι άλλες κατηγορίες, όπως οι IPA, οι οποίες, αν και καθυστερημένα σε σχέση με την υπόλοιπη Ευρώπη, γίνονται και εδώ ολόένα και πιο δημοφιλείς. Σταδιακά αρχίζει να αλλιάζει η κουλτούρα του Έλληνα καταναλωτή γύρω από την μπίρα. Πλέον, έχει ταξιδέψει, έχει αποκτήσει εικόνες και είναι πιο ανοιχτός στο να δοκιμάσει νέα πράγματα και να εξελίξει τη γεύση του». Εκτός, όμως από τις IPA υπάρχει και άλλη μία κατηγορία μπίρας που τελευταία «τρεντάρει»: «Μεγάλη τάση είναι και οι μπίρες χωρίς αλκοόλ. Ειδικά τον τελευταίο χρόνο έχουν διπλασιάσει τη ζήτησή τους, ενώ βλέπουμε πως υπάρχουν και περισσότερες επιλογές στο κομμάτι του non-alcohol». Στον πλούσιο κατάλογο της μπιραρίας, μεταξύ άλλ-

«Έχει αρχίσει να αλλιάζει η κουλτούρα γύρω από τη μπίρα, είμαστε πιο ανοιχτοί να δοκιμάσουμε νέα πράγματα και να εξελίξουμε τη γεύση μας.»

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Bourbon Pork Chops + Stout

Τα «Bourbon Pork Chops», τα τρυφερά χοιρινά φιλετάκια λαιμού συνοδεύονται με μία χειροποίητη σάλτσα bourbon και πουρέ πατάτας. Όπως σημειώνει η ιδιοκτήτρια της «Arch»: «Αυτό το πιάτο συνδυάζεται υπέροχα με μία draught stout μπίρα και συγκεκριμένα με μία irish dry stout. Έτσι “ματσάρουμε” τον χαρακτήρα των chops με τις καβουρδισμένες βύνες της μπίρας και ισορροπούμε την γλυκιά επίγευση που αφήνει η bourbon sauce».



λων, οι πελάτες μπορούν να βρουν και μοναστηριακές μπίρες, stout, αλλά και μία μεγάλη γκάμα σε ποτά, με εξειδίκευση στο ούισκι.

Beer and food pairing

Στην «Arch» οι επισκέπτες μπορούν να συνοδεύσουν την κάθε μπίρα τους με νόστιμα πιάτα που πατούν σε συνταγές της κεντρικής Ευρώπης, ενώ αντιλούν επιρροές και από την Αμερική. «Η φιλοσοφία της κουζίνας μας είναι βασισμένη στην ποιτική Α' ύλη. Δίνουμε έμφαση στο κρέας, προφέροντας μία πληθώρα παρασκευών από το grill, που συνοδεύονται συχνά από finger foods, σαλάτες και χειροποίητες σάλτσες με βάση τη μπίρα ή το bourbon. Διαθέτουμε, επίσης, και κάποια vegan πιάτα, αλλά και γλυκές επιλογές», υπογραμμίζει η κα. Καρυστινού. Best seller είναι η ποικιλία κρεατικών, ενώ ιδιαίτερη απήχηση έχουν τα burgers, τα καπνιστά κρέατα της εταιρείας «Μουληκιώτη», αλλά και τα λουκάνικα, τα οποία τα εισάγουν από την Αυστρία και είναι gluten free. Όπως μας εξηγεί η νεαρή επιχειρηματίας: «Διαμορφώσαμε το μενού μας με γνώμονα τις μπίρες μας. Η αλήθεια είναι ότι ο κόσμος ακόμα δεν είναι πολύ εξοικειωμένος με το beer and food pairing, ωστόσο εμείς τους καθοδηγούμε και προτείνουμε τους κατάλληλους συνδυασμούς. Στόχος μας είναι η γευστική ισορροπία, δηλαδή η μπίρα να μην καλύπτει το φαγητό μας και το φαγητό με τη σειρά του να μην εξαφανίζει τη μπίρα μας».

Ζεστή ατμόσφαιρα και events

Στο πέρασμα του χρόνου η «Arch»... μεγάλωσε. «Στην αρχή στεγαζόμασταν σε ένα μόνο κτίριο, αλλά πλέον εκτεινόμαστε σε δύο. Από το 2014 προσθέσαμε έναν ακόμα όροφο και πλέον διαθέτουμε 3 επίπεδα, ενώ στον χώρο μας υπάρχουν και 3 μπαρ». Η εντυπωσιακή πρόσοψη της μπιραρίας παραπέμπει σε αντίστοιχες ευρωπαϊκές, ενώ η ζεστασιά του ξύλου και οι λεπτομέρειες των βιτρό που απεικονίζουν θέματα εμπνευσμένα από τη μπίρα και την ροκ σκηνή, δημιουργούν ένα φιλόξενο περιβάλλον. Την ατμόσφαιρα «ντύνει» ιδανικά η μουσική, με 5 διαφορετικούς DJ να εναλλάσσονται καθημερινά. Εκτός, όμως, από το... τρίπτυχο της επιτυχίας -μπίρα, φαγητό και ροκ! η «Arch» διοργανώνει διάφορα events, για να γιορτάσει γεγονότα που συνδέονται με τη μπίρα, όπως Oktoberfest, Saint Patrick's Day, Trappist Week κ.ά., ενώ κάθε Ιούνιο κάνει ένα μεγάλο πάρτι για τα γενέθλιά της. Επιπλέον, κατά διαστήματα φιλοξενεί και guest βαρέλια από εγχώρια και ξένα ζυθοποιεία: «Ο κόσμος έχει αγκαλιάσει όλα τα events», σημειώνει η κα Καρυστινού «και αυτό μας δίνει κίνητρο να συνεχίσουμε να προσφέρουμε αυθεντικές εμπειρίες "Arch" με εξαιρετικές μπίρες, όμορφες μουσικές και νόστιμο φαγητό». ■

i Arch Beer House
Εθ. Αντιστάσεως 91, Περιστέρι
Τηλέφωνο: 210 5752992

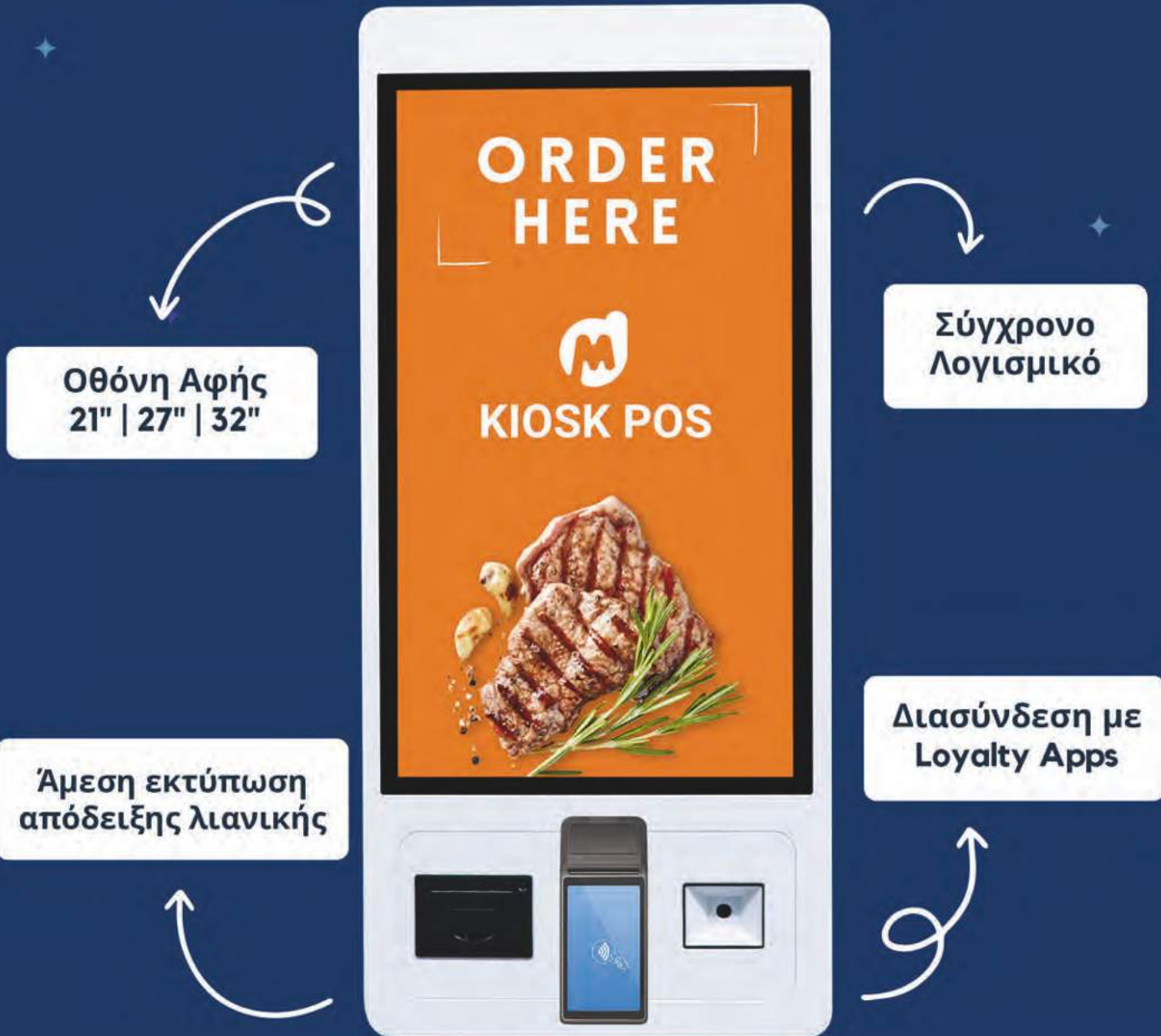
Schnitzel + Weiss

Κλασικό και άκρως αγαπημένο πιάτο, το χοιρινό «huge schnitzel» στην «Arch» κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο λόγω... μεγέθους όσο και γεύσης. «Το σερβίρουμε με λευκή σάλτσα weiss μπίρας, μανιτάρια και καπνιστό μπέικον. Το προτείνουμε με μία ανοιχτόχρωμη μπίρα Weiss, η οποία περιέχει κόλιανδρο – στοιχείο που υπάρχει τόσο στο πανάρισμα όσο και στο καρύκευμα του schnitzel και έτσι λειτουργεί ως γευστικός συνδετικός κρίκος».



KIOSK POS

Αυτόματος πωλητής για εστίαση



Οθόνη Αφής
21" | 27" | 32"

Σύγχρονο
Λογισμικό

Άμεση εκτύπωση
απόδειξης λιανικής

Διασύνδεση με
Loyalty Apps

- Λύση στην έλλειψη προσωπικού
- Αύξηση της παραγωγικότητας
- Σύστημα πιστότητας πελατών

www.kioskpos.gr



2312 20 20 22
211 780 86 68

DELIVERY MANAGER IKE
www.deliverymanager.gr



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ
2021-2027
Βιώσιμη Ανάπτυξη για Όλους

ΑΠΟ ΤΗ
ΘΕΩΡΙΑ
ΣΤΗΝ...
ΠΡΑΞΗ

RESTO

TRENDS



1

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΙΡΗΝΗ
ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΑΠΟ ΤΟ
ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

Η σύγχρονη εστιατορική σκηνή της Ελλάδας, χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα concepts, που εμπνέονται από τις σύγχρονες τάσεις, τις υιοθετούν, αλλά και τις εξελίσσουν, ενώ υπόσχονται στο κοινό μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες.

MAESTRANZA

Το «Maestranza» άνοιξε τις πόρτες του τον Φεβρουάριο του 2022 στη Θεσσαλονίκη και αποτελεί ένα δημιουργικό εγχείρημα που «αγκαλιάζει» την τάση του μαγειρέματος σε ανοιχτή φωτιά, ενώ υιοθετεί και sustainable πρακτικές. Εδώ, η έννοια του «from farm to table» εφαρμόζεται έμπρακτα μέσω του microfarming. «Έχουμε μια κάθετη μονάδα παραγωγής πηλατύφυλλων και μυρωδικών, που πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με

τον Νίκο Σίμο από το Τμήμα Γεωπονίας του Α.Π.Θ και η οποία αποτελεί ερευνητικό έργο σχετικά με την ανάπτυξη και απόδοση των φυτών αυτών σε συνθήκες εσωτερικού χώρου», εξηγεί ο ιδιοκτήτης και σεφ Κώστας Παπαδόπουλος. Στο «Maestranza» τα πάντα παρασκευάζονται από το μηδέν, είτε αυτό είναι ψωμί με προζύμι 10 ετών, είτε ανθότυρο και βούτυρο από κατσικίσιο γάλα της περιοχής της Κερκίνης. Το κεντρικό, όμως, στοιχείο της γαστρονομικής ταυτότητας του εστιατορίου είναι το μαγείρεμα σε ανοιχτή φωτιά, που δίνει έναν γευστικό χαρακτήρα παράδοσης και αυθεντικότητας. «Επιλέξαμε την μαγειρική σε open fire, διότι, παρά τον υψηλό βαθμό δυσκολίας στη διαχείριση της φλόγας, το γευστικό αποτέλεσμα είναι ασύγκριτο», τονίζει ο σεφ και προσθέτει: «Χρησιμο-

ποιούμε διάφορα είδη ξύλου, όπως οξιά και δρυ, αλλά και αρωματικά ξύλα, που δίνουν επιπλέον γεύση στα πιάτα, ενώ ο εξοπλισμός μας αποτελείται από δύο parilla, έναν φούρνο τύπου jasper και έναν πέτρινο ξυλόφουρνο. Μπροστά τους απλώνεται ένα μεγάλο μπαρ, όπου κάθεται ο φιλοξενούμενος και βλέπει όλη τη διαδικασία προετοιμασίας του γεύματός του». Όσον αφορά το μενού αυτό στηρίζεται κατά βάση στο κρέας, ενώ δεν λείπουν κάποια πιάτα με ψάρι ή θαλασσινά, αλλά και ορισμένες χορτοφαγικές επιλογές. Το εστιατόριο ακολουθεί και την αρχή της εποχικότητας, με το μενού να αλλάζει κάθε έξι μήνες και να εμπλουτίζεται με νέα πιάτα ανάλογα με τα διαθέσιμα υλικά. Αξίζει να σημειώσουμε πως στο «Maestranza» έχει δοθεί μεγάλη έμφαση και στο κομμάτι του ποτού,



2



3



4

1.2. Ο σεφ και ιδιοκτήτης του «Maestranza», Κώστας Παπαδόπουλος μαγειρεύει τα πάντα στη φωτιά. 3.4. Το «Salad Project» έχει μότο το «Your Food is Your Medicine», και εδώ ο επισκέπτης θα βρει τροφές που κάνουν καλό στην υγεία. 5.6. Η κα. Άννα Μόρδεχαι, ιδιοκτήτρια του «Περιβάλη στη Βάρη», που δημιουργήθηκε με στόχο να φέρει πιο κοντά το φαγητό και τη φύση.

Οι αρχές της βιωσιμότητας, το μαγείρεμα στην ανοιχτή φωτιά, αλλά και η στροφή στο healthy eating είναι μερικές από τις κυρίαρχες τάσεις του σήμερα, με τους λάτρεις της γαστρονομίας να δείχνουν ξεκάθαρα την προτίμησή τους σε εστιατόρια, τα οποία ενσωματώνουν στην καθημερινή τους λειτουργία αυτές τις πρακτικές.



5

με τον Μιχάλη Λιάκο να έχει δημιουργήσει μία λίστα κρασιών από όλη την Ελλάδα και τον Δημήτρη Καϊταλίδη να έχει την επιμέλεια των cocktails.

• Δ/ση: Πτολεμαίων 29B, Θεσσαλονίκη 546 30, Τηλ: 2310 555150

THE SALAD PROJECT

Στην μετά Covid εποχή μία από τις κυρίαρχες γαστρονομικές τάσεις που επικράτησαν παγκοσμίως ήταν η στροφή στο healthy eating. Για τις δίδυμες αδερφές, Θάλεια και Εβίτα Λεκάκη, όμως, η υγιεινή διατροφή δεν αποτελεί απλώς ένα σύγχρονο trend, αλλά έναν τρόπο ζωής και αυτό αντικατοπτρίζεται απόλυτα στο «Salad Project» που άνοιξαν το 2014. «Θέλαμε κάτι υγιεινό και γευ-



6

στικό ταυτόχρονα και επειδή οι επιλογές μας στις παραγγελίες delivery ήταν πολύ περιορισμένες, αποφασίσαμε να το δημιουργήσουμε εμείς. Πιστεύουμε πολύ στη φροντίδα του εαυτού και των συνανθρώπων μας και νιώθουμε ότι αυτό ξεκινάει και από τη διατροφή μας. Οπότε θέλου-

με να το παρέχουμε όσο καλύτερα μπορούμε», σημειώνει η κα Θάλεια Λεκάκη και προσθέτει: «Η αλήθεια είναι πως όταν ξεκινήσαμε πολλοί μας «συμβούλευσαν» ότι κανείς δεν ενδιαφέρεται για την υγιεινή διατροφή. Δέκα χρόνια μετά φαίνεται ότι η πορεία μας τους διέψευσε, καθώς μόλις ανοίξαμε το δεύτερο κατάστημα μας στον Πειραιά. Εξάλλου στον δυτικό πολιτισμό και έτσι όπως έχει εξελιχθεί η ζωή μας, με τις ιλιγγιώδεις ταχύτητες, το άγχος και την καθιστική ζωή, η καλή διατροφή είναι ένα όπλο. Είναι αγάπη προς τον εαυτό μας». Στο «Salad Project» ο επισκέπτης μπορεί να βρει πλήρη γεύματα σε σαλάτες, τορτίγιες πολύσπορες, ψωμί ολικής και γενικότερα τροφές που κάνουν καλό στην υγεία. Όπως λέ-



1



2

1. Οι δίδυμες αδερφές Θάλεια και η Εβίτα Λεκάκη, βρίσκονται πίσω από το «Salad Project». 2. Σε μία «πράσινη οάση» τεσσάρων στρεμμάτων εκτείνεται το «Περιβόλι στη Βάρη». 3. Στο μενού του «Maestranza» το κρέας έχει πρωταγωνιστικό ρόλο, χωρίς να λείπουν, όμως, και χορτοφαγικές επιλογές.



3

ει και το μότο τους: «Your Food is Your Medicine». Ακολουθώντας τις αρχές της εποχικότητας και της εντοπιότητας ο κατάλογος αλλάζει δύο φορές το χρόνο και το μενού προσαρμόζεται στα υλικά που προμηθεύονται από Έλληνες παραγωγούς. Κλείνοντας, ρωτάμε την κα Λεκάκη τι επιφυλάσσει το μέλλον για τα εστιατόρια που υποστηρίζουν την υγιεινή διατροφή: «Οι άνθρωποι πλέον νοιάζονται όλο και περισσότερο για το τι καταναλώνουν. Όχι απαραίτητα σε θερμίδες, αλλά σε ποιότητα τροφής. Το μέλλον, λοιπόν, για εμάς, είναι ένας κόσμος πιο ενημερωμένος και πιο απαιτητικός ως προς το συνδυασμό ποιότητας και γεύσης. Έτσι και εμείς στοχεύουμε να ασχοληθούμε στο μέλλον πιο ενεργά με την υγιεινή διατροφή των παιδιών!», απαντά.

● **Δ/σηπ: Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 13, Αθήνα 117 43, Τηλ: 210 9241402**

☘ Για εμάς το farm-to-table δεν είναι ένα trend, αλλά η απαραίτητη γενική κατεύθυνση σε μια εποχή που οι φυσικοί πόροι εξαντλούνται. ☘

-**Άννα Μορδεχάι**

ΤΟ ΠΕΡΙΒΟΛΙ ΣΤΗ ΒΑΡΗ

Το... μακρινό 2011, πριν ακόμα η φιλοσοφία του «από το φάρμα στο τραπέζι» εξελιχθεί σε τάση, ένα εστιατόριο «κρυμμένο» σε μία μικρή «οάση» τεσσάρων στρεμμάτων στη Βάρη, δημιουργήθηκε με στόχο να φέρει πιο κοντά το φαγητό και τη φύση. «Για εμάς το farm-to-table δεν είναι ένα trend, αλλά η απαραίτητη γενική κατεύθυνση σε μια εποχή που οι φυσικοί πόροι συνεχώς εξαντλούνται. Στο Περιβόλι παράγουμε την τροφή μας με φυσικό τρόπο: εποχικά λαχανικά από τα παρτέρια μας, φρούτα από τα δέντρα, αυγά από τις κότες, μέλι από τις κυψέλες μας και εξαιρετικά παρθένο λάδι από τις ελιές μας, πατημένο με ψυχρή έκθλιψη στο μικρό ελαιοτριβείο μας» τονίζει η ιδιοκτήτρια, κα Άννα Μορδεχάι. Μιλώντας για τη φιλοσοφία του εστιατορίου αναφέρει: «Ακολουθούμε τις αρχές της Αναγεννητικής Γεωργίας (permaculture). Ουσιαστικά μιμούμαστε την φύση στον τρόπο που καλλιεργούμε και προσπαθούμε να γίνουμε μέρος του οικοσυστήματος και να ωφεληθούμε από τις φυσικές διεργασίες

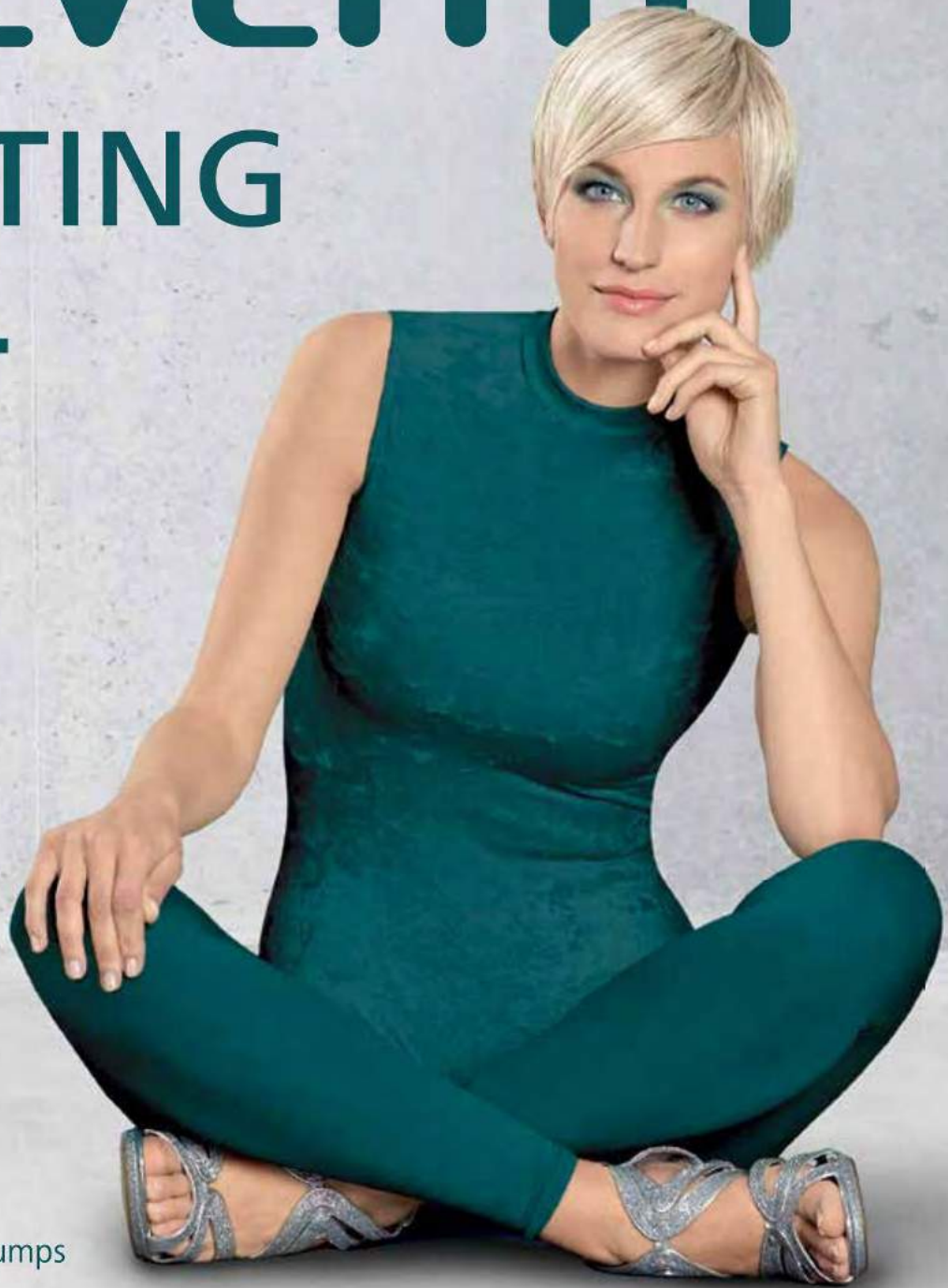
του». Πώς, όμως λειτουργεί αυτό στην πράξη; «Δεν οργώνουμε εμείς τη γη μας - το κάνουν οι κότες, δεν ψεκάζουμε φάρμακα, δεν αποκαλούμε "ζιζάνια" τα αυτοφυή φυτά, αλλά τα κάνουμε... σαλάτα και ό,τι δεν καταναλώνουμε, πηγαίνει στην σκουληκόφαρμα, όπου τα υπολείμματα της τροφής μετατρέπονται πάλι σε καθαρό, εύφορο χώμα» εξηγεί. Εδώ, σεφ είναι το ίδιο το Περιβόλι, καθώς αυτό καθορίζει το τι θα σερβιριστεί κάθε εποχή ανάλογα με το τι φυτρώνει στα παρτέρια του, ενώ οι υπόλοιπες πρώτες ύλες προέρχονται από ντόπιους μικροπαραγωγούς. Στη συνέχεια, ρωτάμε την κα Μορδεχάι τι σημαίνει για εκείνη βιώσιμη γαστρονομία: «Εποχικότητα, εντοπιότητα, ελαχιστοποίηση φύρας και χρήση ολόκληρου του ζώου ή του φυτού. Σημαίνει να εκπαιδεύεις σωστά το προσωπικό σου και κυρίως να εμπνέεις τους πελάτες σου, δείχνοντάς τους στην πράξη ότι αν θέλουν νόστιμη ντομάτα, να μάθουν να μην την παραγγέλνουν το Φλεβάρη!», απαντά και προσθέτει: «Όταν μαθαίναμε για την Περμακουλτούρα, διδαχθήκαμε το καταπληκτικό "you can't be green and in the red" - δεν μπορείς να είσαι "πράσινος", αν είσαι "στο κόκκινο". Σκοπός μας δεν είναι να είμαστε μια επιχείρηση που κάνει οικολογία με το τυχόν περίσσευμά της - πρέπει το ίδιο το αντικείμενο της επιχείρησης να λειτουργεί με γνώμονα τη βιωσιμότητα (οικολογική αλλά και οικονομική)».

● **Δ/σηπ: Κυργίων, Βάρη 166 72, Τηλ: 210 8963000**

CHILLVENTA

CONNECTING EXPERTS.

Nuremberg
8 – 10.10.2024



#chillventa

International Exhibition
Refrigeration | AC & Ventilation | Heat pumps



Εξασφαλίστε το δωρεάν
εισιτήριό σας τώρα

NÜRNBERG / MESSE

POST SHOW

ΤΟ ΠΙΟ ΜΕΓΑΛΟ BEER PARTY ΗΤΑΝ ΓΕΓΟΝΟΣ!

Μαγική ατμόσφαιρα και... πολλή μπύρα! Το WORLD OF Beer στην Τεχνόπολη (10 - 12 Μαΐου) έγινε πόλος έλξης για επαγγελματίες, αλλά και beer enthusiasts, που ανακάλυψαν premium brands και σπάνιες ετικέτες, διασκέδασαν με αγαπημένους καλλιτέχνες και κωμικούς, ενώ μέσω των Beer Talks & Tastings έμαθαν τα πάντα για την μπύρα.

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
& ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ







Το απόλυτο talk of the town

Το τριήμερο φεστιβάλ WORLD OF Beer ολοκληρώθηκε με επιτυχία και σίγουρα θα μείνει αξέχαστο σε όλους. Από τις 10 έως 12 Μαΐου στην Τεχνόπολη, 19.027 επαγγελματίες και λάτρεις της μπίρας έδωσαν το παρών και είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά πάνω από χίλιες ετικέτες ζύθου από κάθε γωνιά του πλανήτη. Φυσικά, δεν έλειπαν οι λαχταριστές street food προτάσεις, αλλά και τα παιχνίδια όπως το επιτραπέζιο ποδοσφαιράκι και το Air Hockey, όπου οι επισκέπτες αναμετρήθηκαν στην ειδικά διαμορφωμένη "Games Area". Μικρές και μεγάλες παρέες διασκέδασαν με τα DJ sets των ραδιοφωνικών παρα-

γωγών και τραγούδησαν επιτυχίες αγαπημένων καλλιτεχνών, οι οποίοι μετέτρεψαν το φεστιβάλ σε ένα party, ενώ τέσσερις εκπληκτικοί κωμικοί συνεπήραν το κοινό στις παραστάσεις τους. Στο πλαίσιο των Beer Talks & Tastings, bartenders παρουσίασαν πρωτότυπα beer cocktails, (υπό τον συντονισμό της δ/τριας του περιοδικού Snack&Coffee, κ. Ελένης Μανίκα), 3 πρωτοπόρες αθλητοποιίες ανέλυσαν τα μυστικά του σωστού beer & food pairing (με συντονίστρια τη δ/τρια του περιοδικού ΨΗΤΟ, κ. Εύα Τούνα), ενώ στελέχη του industry ανέλυσαν διάφορες πλευρές της μπίρας μέσα από ενδιαφέρουσες συζητήσεις και πάνελ.



Ο κ. Θ. Παναγιώτης (CEO, FORUM SA) στη σκηνή μαζί με τον μοναδικό Διονύση Ατζαράκη.

STAND -UP COMEDIES

Την πρώτη μέρα, οι Βύρωνας Θεοδωρόπουλος και Μιχάλης Μαθιουδάκης χάρισαν μοναδικές στιγμές γέλιου με την παράστασή τους. Την επόμενη, ο Διονύσης Ατζαράκης, ως επίσημος host, κέρδισε τους beer lovers με το πηγαίο χιούμορ του. Η αυλαία έκλεισε με τον Λάμπρο Φισφή ως host, ξεσηκώνοντας το κοινό στην παράστασή του "Beer o' clock".



Οι «Μηλέ» συνεπήραν τον κοινό.

LIVE ΣΥΝΑΥΛΙΕΣ & DJ SETS

Οι ραδιοφωνικοί παραγωγοί Σάκης Τσιτομενέας, Σπύρος Παγιατάκης, Γιώργος Αποστόλου και Δήμητρα Τερρανόβα έδιναν συνεχώς τον ρυθμό. Ταυτόχρονα, οι Γιαγκίνηδες, Παυλίνα Βουληγαράκη, Κώστας Μακεδόνος, Domenica, Κίτρινα Ποδήλατα, Μηλε, Wedding Singers, Πέννυ Μπαθτασάη και Μύρωνας Στρατής έβαζαν καθημερινά φωτιά στη σκηνή.



Από αριστ.: Σ. Παναγιώτου, Γ. Γεωργακέλλης, Β. Φιλίππου, Κ. Αγουρίδας, Γ. Πέτρου και Ε. Τούνα (συντονίστρια του πάνελ).

ΕΕΖ: Η μπίρα στην Ελλάδα σήμερα

Στο πρόγραμμα των Beer Talks & Tastings ξεχώρισε το πάνελ με θέμα «Η μπίρα στην Ελλάδα σήμερα» και τη συμμετοχή εκπροσώπων από τις Ζυθοποιίες- Μέλη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών. Στη συζήτηση, συμμετείχαν οι: Σ. Παναγιώτου (Πρόεδρος ΕΕΖ & Συνιδιοκτήτης της Μικροζυθοποιίας Septem και της Μικροζυθοποιίας Elixir), Γ. Γεωργακέλλης (Διευθυντής Επικοινωνίας & Εταιρικών σχέσεων της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας), Β. Φιλίπ-

που (Business Development Manager της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας), Γ. Πέτρου (Μέλος της Διοικούσας Επιτροπής της ΕΕΖ & Διευθύνων Σύμβουλος της Ζυθοποιίας Πνπειού), Κ. Αγουρίδας (Ζυθοποιός της Κρητικές Ζυθοποιίες Ζηδιανάκης). Μεταξύ άλλων, αναλύθηκαν θέματα όπως η συνεισφορά του κλάδου της ζυθοποιίας στην ελληνική οικονομία, ο ρόλος της μικροζυθοποιίας, αλλά και οι κυρίαρχες τάσεις στην αγορά της μπίρας.

FACHPACK 2024

FACHPACK 360°
 Your Guide for a Packaging Industry in Transition.
 a Newsletter from FACHPACK >

SAVE THE DATE
 > 24.-26.9.2024
 NUREMBERG, GERMANY

WORKING TOGETHER ON TOMORROW'S PACKAGING CONCEPTS >
 EUROPEAN TRADE FAIR FOR PACKAGING, TECHNOLOGY AND PROCESSING

NÜRNBERG MESSE

POST SHOW



Ιστορία της μπίρας - Μύθοι και αλήθειες

Ο beer sommelier Μιχάλης Φυτούσης, από τη σχολή Genius in Gastronomy, ταξίδεψε το κοινό στην ιστορία της μπίρας. Ξεκινώντας από την αρχαιότητα και φτάνοντας μέχρι τις μέρες μας, κατέρριψε μύθους που περιστρέφονται γύρω από τη μπίρα, μίλησε για τη σπουδαία διατροφική της αξία και μοιράστηκε απίθανες πληροφορίες για το αγαπημένο ποτό.



Μπίρα και γαστρονομία

Ο σεφ Ιάκωβος Απέργης και τα "Λουκάνικα Μουτεβελής" μαζί με τον ζυθοποιό και Certified Cicerone Χρήστο Δασκαλόπουλο ταξίδεψαν το κοινό στους πιο ιδιαίτερους συνδυασμούς μπίρας και γαστρονομικών προτάσεων παρασκευασμένων με τα αθλητικά της εταιρείας, εξηγώντας το πώς κάθε πρόταση "δένει αρμονικά" με συγκεκριμένους τύπους μπίρας.



Γευστικά «παντρέματα»

Ο Παναγιώτης Μουλκιώτης από τα "Αθλητικά Μουλκιώτη" και η Ιωάννα Καρυστινού από τη μπιραρία "Arch Beer House" στο Περιστέρι πρότειναν από τη σκηνή του INNOVATHENS γευστικά "παντρέματα" που θα αναδείξουν τα αρώματα και τον χαρακτήρα κάθε ζύθου αλλά και και την ξεχωριστή γευστική ταυτότητα κάθε αθλητικού της εταιρείας.



Pairings αθλητικών και ζύθου

Ο κ. Γιώργος Μίχας από τα Αθλητικά Sary παρουσίασε στη σκηνή του "Beer Talks and Tastings" συνδυασμούς μπίρας και αθλητικών της εταιρείας. Προϊόντα με πικάντικες νότες, αλλά και με πιο "ήσυχα" προφίλ προτάθηκαν ως ιδανική συνοδεία ζύθων με έντονο ή αντίστροφο ήπιο χαρακτήρα, με στόχο μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.



Greek Beer Awards 2024

Ο Nicola Ραδίσις (Beer&Bar Magazine) διοργάνωσε στην αίθουσα του Innovathens τα Greek Beer Awards για το 2024. Οι ελληνικοί ζύθοι ξεχώρισαν, καταφέροντας να κερδίσουν τα 31 από τα 47 βραβεία, με τα υπόλοιπα 16 να μοιράζονται ζυθοποιίες από Βουλγαρία, Ιταλία, Κύπρο, Τουρκία και Πολωνία. Μάλιστα, στο stage του Beer & Talks παρουσίασε στη διάρκεια του φεστιβάλ και μια ενδιαφέρουσα εισήγηση με θέμα "Πίνονται τα βραβεία Ζύθου".

7 - 1 0
Φ Ε Β
2 0 2 5

METROPOLITAN
EXPO



HORECA

ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ



Γιώργος Σταμόπουλος ΣΥΣΤΗΝΟΝΤΑΣ ΤΟΝ... «ΥΕΕΡΟ» ΣΤΟ ΔΟΥΒΛΙΝΟ

Το «Yeeros», το αυθεντικά ελληνικό street food μαγαζί του Γιώργου Σταμόπουλου, εδώ και πέντε χρόνια κατακτά τις καρδιές των Ιρλανδών, ενώ πρόσφατα βραβεύτηκε από το Deliveroo, ως το καλύτερο Ανεξάρτητο Εστιατόριο στο Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ



Το «Yeeros» άνοιξε τις πόρτες του στις 19 Σεπτεμβρίου του 2018, με σκοπό να μυήσει τους Δουβλινέζους στις ελληνικές γεύσεις. Πίσω από αυτό το εγχείρημα βρίσκεται ο Γιώργος Σταμόπουλος και ο Στάθης Φέρας, ο οποίος εντάχθηκε στην ομάδα τον Οκτώβριο του 2020, έχοντας αναλάβει τον ρόλο του Operations Manager. «Θέλαμε να δημιουργήσουμε έναν χώρο που θα προσφέρει αυθεντικό Greek street food, καλύπτοντας το κενό της ελληνικής κουζίνας που εντοπίσαμε στην πόλη», μας εξηγεί ο εμπνευστής του άκρως πετυχημένου project, που πλέον μετρά τρία καταστήματα στην πρωτεύουσα της Ιρλανδίας.

Ένα μενού γεμάτο... Ελλάδα

Οι επισκέπτες του «Yeeros» συναντούν έναν πλούσιο κατάλογο, βασισμένο 100% σε ελληνικές συνταγές. Έτσι, μεταξύ άλλων, στα ορεκτικά θα βρει κανείς ελληνικές σαλάτες, κολλοκυθοκεφτέδες, τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, ντολμαδάκια κ.ά. Όσον αφορά στα κυρίως, «πρωταγωνιστής» δεν είναι άλλος από τον ίδιο τον γύρο - χοιρινός, κοτόπουλο και mix των δύο, με τον τελευταίο να αποτελεί έναν από τους best seller κωδικούς του εστια-



1



2

1. Στον εσωτερικό χώρο του «Yeeros» κυριαρχούν οι μπε αποχρώσεις.
2. Το Δουβλίνο μετρά, μέχρι στιγμής, τρία καταστήματα, με τους Ιρλανδούς να έχουν αγκαλιάσει το εγχείρημα του κ. Σταμόπουλου.
3. Το μενού του εστιατορίου περιλαμβάνει μία πληθώρα επιλογών, οι οποίες βασίζονται 100% σε ελληνικές συνταγές.



3

τορίου. Στο μενού ξεχωρίζει ακόμα το σις κεμπάπ, τα σουβλάκια, το κοτομπέικον και το ψουκάνικο, ενώ εκτός από το κλασικό «τυλιχτό» με πίτα, μπορεί κανείς να απολαύσει και την εναλλακτική με ρίτα rot ή με ψωμάκι ranini, ενώ πρόσφατα στο μενού προστέθηκε και η επιλογή του bowl. Το «Yeeros», όμως, φημίζεται και για τα γλυκά του, με τους ελληνικούς ψουκουμάδες σε σχήμα donut να είναι εξαιρετικά δη-

μοφιλείς. Όπως τονίζει ο κ. Σταμόπουλος: «Το 75% των πρώτων υλών που χρησιμοποιούμε το εισάγουμε από την Ελλάδα, ενώ τα υπόλοιπα τα προμηθευόμαστε από την τοπική αγορά. Προσπαθούμε να “παντρέψουμε” ό,τι καλύτερο έχουν να μας δώσουν οι δύο χώρες, ώστε να προσφέρουμε στους πελάτες μας πιάτα που ξεχωρίζουν για τη γεύση, αλλά και την ποιότητά τους».

Κερδίζοντας κοινό και βραβεία

Πώς, όμως, υποδέχτηκε το κοινό της Ιρλανδίας το ελληνικό αυτό εγχείρημα; «Οι Ιρλανδοί δεν ήταν ιδιαίτερα εξοικειωμένοι με το concept του “τυλιχτού” και γενικά του γύρου. Για εκείνους ήταν κάτι αρκετά καινούριο και χρειάστηκε προσπάθεια, ώστε να τους “εκπαιδέσουμε” πάνω σ’ αυτό. Σταδιακά, όμως, το καταφέραμε και πλέον, μπορούμε να πούμε πως ο κόσμος του Δουβλίνου μας έχει “αγκαλιάσει», υπογραμμίζει ο δημιουργός του project. Εκτός, όμως, από την αγάπη των foodies, η επιτυχία που γνωρίζει το «Yeeros» επιβεβαιώθηκε πρόσφατα και με μία σημαντική διάκριση, καθώς βραβεύτηκε ως το Καλύτερο Ανεξάρτητο Εστιατόριο στο Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία από την online πλατφόρμα παραγγελιοληψίας «Deliveroo». Το βραβείο αυτό απονεμήθηκε στον Έλληνα επιχειρηματία έπειτα από μια αυστηρή διαδικασία αξιολόγησης, στην οποία επικεφα-

👁️ Το 75% των πρώτων υλών μας το εισάγουμε από την Ελλάδα, ενώ τα υπόλοιπα τα προμηθευόμαστε από την τοπική αγορά. Προσπαθούμε να “παντρέψουμε” ό,τι καλύτερο έχουν να μας δώσουν οι δύο χώρες ώστε να προσφέρουμε πιάτα που ξεχωρίζουν για τη γεύση και την ποιότητά τους. 🗨️



1. Ο έγκριτος κριτικός φαγητού και συγγραφέας, Jimi Famurewa απονέμει το βραβείο στον Γιώργο Σταμόπουλο. 2. 3. Το «τυλιχτό» με mix γύρο χοιρινού και κοτόπουλου αποτελεί έναν από τους best seller κωδικούς του «Yeeros», ενώ πρόσφατα στο μενού προστέθηκε και η επιλογή του bowl.

λής ήταν ο διευθύνων σύμβουλος και ιδρυτής της πλατφόρμας, Will Shu, αλλά και ο έγκριτος κριτικός φαγητού και συγγραφέας, Jimi Famurewa, ενώ τα κριτήρια αφορούσαν στην προσωπικότητα της μάρκας, την ποιότητα των τροφίμων, τη συσκευασία, τις κριτικές των πελατών και την περιβαλλοντική συνείδηση. «Ήταν η πρώτη φορά που στην κατηγορία αυτή κέρδισε ένα εστιατόριο της Ιρλανδίας. Πρόκειται για ένα αληθινό επίτευγμα, το οποίο μας έχει χαροποιήσει πάρα πολύ. Είναι μία τρομερή αναγνώριση πως η σκληρή δουλειά που έχουμε κάνει έχει αποδώσει», σημείωσε ο κ. Σταμόπουλος.

Sustainability και μελλοντικά σχέδια

Όπως μας λέει ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου: «Η φιλοσοφία μας γύρω από τη βιωσιμότητα και το packaging έπαιξε

σημαντικό ρόλο στην κατάκτηση του βραβείου. Για εμάς το sustainability είναι πολύ σημαντικό, γι' αυτό και το 90% των υλικών συσκευασίας μας είναι compostable, ενώ σε όλα τα καταστήματα ακολουθούμε πιστά τις αρχές της ανακύκλωσης». Παράλληλα, στο πλαίσιο του θεσμού της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, το «Yeeros» υποστηρίζει έμπρακτα τοπικές ομάδες και συλλόγους, ενισχύοντας την κοινότητα στην οποία δραστηριοποιείται. Κλείνοντας, ρωτάμε τον κ. Σταμόπουλο ποια είναι τα σχέδιά του για το μέλλον και μας απαντά: «Αξίζει να αναφέρουμε πως έχουμε καταφέρει να αυτοματοποιήσουμε πολλές διαδικασίες χάρη στον μηχανολογικό εξοπλισμό που διαθέτουμε. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την έμφαση που δίνουμε στις καλές πρώτες ύλες, μας επιτρέπει να έχουμε μία σταθερή συ-



νέπεια στην ποιότητα της γεύσης. Επίσης, η αυτοματοποίηση των διαδικασιών διασφαλίζει και την πιο εύκολη εκπαίδευση του προσωπικού – ήδη μετράμε πάνω από 100 άτομα-, κάτι που θα μας επιτρέψει στο μέλλον να μπορέσουμε να αναπτυχθούμε πέραν της Ιρλανδίας. Άλλωστε το όραμά μας είναι να ανοίξουμε περισσότερα καταστήματα και να δημιουργήσουμε μια διεθνή αλυσίδα ελληνικών εστιατορίων, που θα εκτείνεται τόσο στο Ηνωμένο Βασίλειο όσο και σε άλλες χώρες της Βόρειας Ευρώπης». ■

i Yeeros, greek street food
Δουβλίνο, Ιρλανδία
Τηλ: +353 1 538 7002

•• Η φιλοσοφία μας γύρω από τη βιωσιμότητα και το packaging έπαιξε σημαντικό ρόλο στην κατάκτηση του βραβείου. Για εμάς το sustainability είναι πολύ σημαντικό, γι' αυτό και το 90% των υλικών συσκευασίας μας είναι compostable, ενώ ακολουθούμε πιστά τις αρχές της ανακύκλωσης. ••

08 —
— 10
2025
MARTIOY
METROPOLITAN EXPO



foodexpo Greece

THE LEADING F&B TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE

Μαζί και η έκθεση
oenotelia



PHOTO CREDITS: CLAES BECH POUlsen



«ΜΙΣΕΛΕΝΑΤΟ» ΔΕΙΠΝΟ ΜΕ ΘΕΑ ΤΗ... ΓΗ

Ένα επικό ταξίδι στα όρια της... στρατόσφαιρας ετοιμάζει το 2025 η εταιρεία πολυτελούς διαστημικού τουρισμού SpaceVIP, η οποία ενώνει τις δυνάμεις της με τον βραβευμένο και διεθνώς αναγνωρισμένο σεφ Rasmus Munk από το «Alchemist» της Κοπεγχάγης και υπόσχονται σε έξι λάτρεις της περιπέτειας μία καθηλωτική εμπειρία που συνδυάζει τη μαγεία του διαστήματος και την υψηλή γαστρονομία.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΠΟ ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ALCHEMIST

Η αποστολή θα αναχωρήσει από το Space Coast της Φλόριντα, όπου οι έξι... τολημποί εξερευνητές θα επιβιβαστούν στη διαστημική «κάψουλα» Neptune της Space Perspective - το πρώτο διαστημόπλοιο στον κόσμο με ουδέτερο αποτύπωμα άνθρακα, το οποίο όντας προσαρτημένο σε ένα τεράστιο διαστημικό μπαλόνι, θα τους ανεβάσει στα 100.000 πόδια πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, όπου θα απολαύσουν το

γεύμα της ζωής τους, παρακολουθώντας την ανατολή του ήλιου πάνω από την καμπυλότητα της Γης. Κατά τη διάρκεια της εξάωρης πτήσης, οι συμμετέχοντες, τους οποίους θα «ντύσει» ο γαλλικός οίκος μόδας Ogier, θα έχουν Wi-Fi, για να μεταδίδουν ζωντανά την εμπειρία τους και να «μοιραστούν» κάθε στιγμή με τους αγαπημένους τους, ενώ η τιμή του εισιτηρίου για το μοναδικό αυτό γαστρονομικό ταξίδι στο διάστημα ξεκινά από 495.000 δολάρια.



3



4

☀️ Το ταξίδι ξεκινά από μία πλωτή πλατφόρμα, από όπου η κάψουλα, προσαρτημένη σε ένα τεράστιο διαστημικό μπαλόνι, αρχίζει να ανυψώνεται. Το μπαλόνι φτάνει σταδιακά στα όρια της στρατόσφαιρας. Η ανύψωση διαρκεί 3 ώρες και η επιστροφή άλλες τόσες. Η προσθαλάσσωση γίνεται κοντά στην πλατφόρμα, από όπου οι επιβάτες περισυλλέγονται με ασφάλεια. ”



5

Food for thought

Ο σεφ Rasmus Munk του βραβευμένου με δύο αστέρια Michelin «Alchemist» επαναπροσδιορίζει την ουσία της υψηλής γαστρονομίας, εμπλουτίζοντας κάθε βήμα της αξέχαστης αυτής περιπέτειας με τις δημιουργίες του. Τα πιάτα του αντλούν έμπνευση από την εξερεύνηση του διαστήματος τα τελευταία 60 χρόνια και τον αντίκτυπο που έχει στην κοινωνία μας – τόσο επιστημονικά όσο και φι-

λοσοφικά. Ο κ. Munk πρόκειται να αφηγηθεί μια ιστορία μέσα από τη «γλώσσα» της ολιστικής κουζίνας, την οποία «υπηρετεί», προσφέροντας παράλληλα και... food for thought σχετικά με τον ρόλο της ανθρωπότητας στην προσαρμογή του πλανήτη. Σύμφωνα με τον ίδιο: «Η κύρια σάλα στο Alchemist είναι εμπνευσμένη από το δέος που ένιωσα ως παιδί, βλέποντας τη Γη από το διάστημα στο Πλανητάριο της Κοπεγχάγης για πρώτη φορά. Η φιλοδοξία μου

1. Ο σεφ Rasmus Munk. 2.5. Η «κάψουλα» Neptune της Space Perspective. 3. 4. «Η ανάμνηση του άνθους της κερασιάς», ένα από τα πιάτα, που θα γευτούν οι ταξιδιώτες σε ένα αξέχαστο δείπνο κατά τη διάρκεια του οποίου θα έχουν θέα τη... Γη.

είναι να συνδυάσω τη γαστρονομία με την τέχνη και την επιστήμη για να ανοίξει μία συζήτηση σχετικά με κοινωνικά και περιβαλλοντικά ζητήματα. Σε αυτή την εμπειρία, θέλω να αναδείξω το φαγητό ως ένα κοινό νήμα στην ανθρώπινη ύπαρξη. Είναι τιμή μου που συμμετέχω σε αυτό που -πιστεύω- ότι θα είναι μια μεταμορφωτική εμπειρία ζωής τόσο για τους καλεσμένους όσο και για εμένα». Από την πλευρά του ο Roman Chirorukha, ιδρυτής της SpaceVIP, ανέφερε: «Το πρωτοφανές αυτό γαστρονομικό ταξίδι σηματοδοτεί μια καθοριστική στιγμή στην ανθρώπινη ιστορία. Πρόκειται για μία αποστολή έτοιμη να αξιοποιήσει τη δύναμη της εξερεύνησης του διαστήματος για να ανυψώσει την ανθρώπινη συνείδηση και να διαμορφώσει την πορεία της συλλογικής μας εξέλιξης». Αξίζει να σημειωθεί πως τα έσοδα αυτού του project θα διατεθούν στο Space Prize Foundation, τον μη κερδοσκοπικό οργανισμό που είναι αφιερωμένος στην προώθηση των γυναικών στις επιστήμες, την τεχνολογία, τη μηχανική, τις τέχνες και τα μαθηματικά (STEAM), αλλά και την ισότητα των φύλων στην οικονομία του διαστήματος. ■

STEAK HOUSES

Me(a)t the best

Οι γαστρονομικοί ναοί του κρέατος από το Λος Άντζελες και το Τόκιο μέχρι τη Σιγκαπούρη, εκείνοι που ξεχωρίζουν για το εξαιρετικό μενού και το άψογο σέρβις τους καταφέρνουν να μπουν στη λίστα του οδηγού Michelin ως οι καλύτεροι του είδους...

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

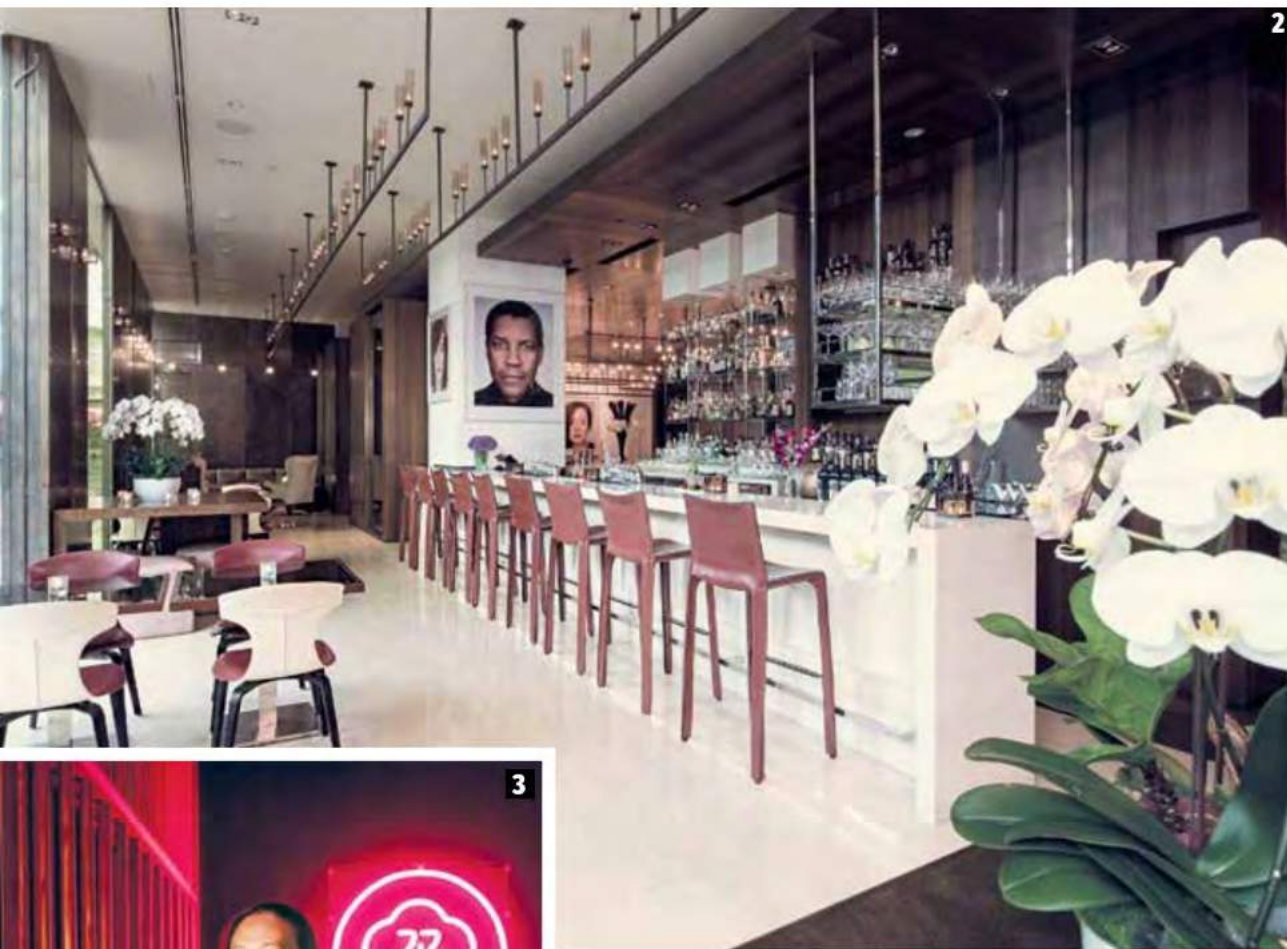
Σήμερα τα ξεχωριστά meat restaurants ανά τον πλανήτη προσφέρουν μια μεγάλη γκάμα εξαιρετικών επιλογών κρέατος για όσους θέλουν να απολαύσουν μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Ειδικά τα τελευταία χρόνια, οι μετρ του είδους έχουν βάλει τον πήχη ψηλά πειραματιζόμενοι με prime cuts, τεχνικές ωρίμανσης και μαρινάτες που απογειώνουν το γευστικό αποτέλεσμα. Ο οδηγός Michelin το αντιλήφθηκε γρήγορα και φρόντισε να συμπεριλάβει ειδική ενότητα με steak houses που αξίζει κανείς να επισκεφτεί.

Cote, Νέα Υόρκη

Εδώ ο ιδιοκτήτης Simon Kim και ο executive chef David Shim είχαν την πανέξυπνη ιδέα να συνδυάσουν την κορυφαία ποιότητα ενός prime αμερικάνικου steak house με το ανεπιτήδευτο κλασικό κορεάτικο barbecue. Το αποτέλεσμα έχει τέτοια επιτυχία που είναι άξιον απορίας πώς δεν το σκέφτηκε κανείς νωρίτερα. Εδώ συνυπάρχουν οι κλασικές κορεάτικες σπεσιαλιτέ του σεφ David Shim (το σουφλέ αβγών, το σπιτικό kimchee και οι σάλτσες του) με τα καλά αναμεμιγμένα soju cocktails, την άρτια λίστα κρασιών και φυσικά το εξαιρετικό κρέας που διαφημίζεται έξυπνα στο μενού, ωριμασμένο σε διάφορα στάδια, στο μεγάλο κελάρι του κάτω ορόφου.

Cut by Wolfgang Puck, Σιγκαπούρη

Το συγκεκριμένο σημείο της αλυσίδας steak houses "Cut" του celebrity chef Wolfgang Puck, διατηρεί το αστέρι του από το 2016. Εδώ το ψήσιμο των φιλέτων που ετοιμάζονται στα κάρβουνα ολοκληρώνεται σε broiler 640°C, ενώ τα διάσημα onion rings είναι όσο crispy ελπίζει κανείς. Οι λάτρεις του κρέατος δεν ξέρουν τι να διαλέξουν ανάμεσα στο κορυφαίας ποιότητας Craft Wagyu από την πόλη Kagoshima, το πολυπόθητο ιαπωνικό "Snow" μοσχάρι από το Hokkaido και τις παραδοσιακές φυλές βοοειδών όπως η Red Poll και η Longhorn.



2

“Οι μετρ του κρέατος έχουν βάλει τον πήχυ ψηλά πειραματιζόμενοι με prim cuts, τεχνικές ωρίμανσης και μαρινάτες που απογειώνουν γευστικά το αποτέλεσμα.”



3

Danny's Steakhouse Taipei, Ταϊβάν

Ο ιδιοκτήτης Danny Deng ασχολείται σχεδόν μισό αιώνα με την τέχνη του κρέατος, γι' αυτό και το ψευδώνυμό του είναι ο "Νομός των Steaks της Ταϊβάν". Ο ίδιος συνδυάζει κατά το ψήσιμο ξύλα από λίτσι (κινέζικο δέντρο), καρδιά, οξιά και κερασιά, αρώματα που δίνουν μια πολύ χαρακτηριστική γεύση στο τελικό πιάτο. Στο μενού του ένα αυστραλιανό M8 Wagyu ribeye ανταγωνίζεται ένα ιαπωνικό A5 Wagyu φιλέ μινιόν, δίπλα σε μια εντυπωσιακή συλλογή USDA Primes (από τα καλύτερα των καλύτερων στις ΗΠΑ).

The Kitchen, Μακάου

Το Macau είναι μια μικροσκοπική αυτόνομη περιοχή στη νότια Κίνα, κοντά στο Χονγκ Κονγκ, γνωστή και ως Το "Las Vegas της Ασίας". Η διαφορά μεταξύ αυτού και του



4

αμερικανικού Las Vegas, είναι τα ετήσια έσοδά τους από τον τζόγο, αφού το Macau κερδίζει 3 φορές περισσότερα από το πρώτο. Όπως γίνεται εύκολα αντιληπτό, το fine dining για τους παίκτες είναι διαθέσιμο παντού, συμπεριλαμβανομένου του ξενοδοχείου Grand Lisboa, που διατηρεί το πολυτελέστατο "The Kitchen". Το εστιατόριο διατηρεί το αστέρι του εδώ και μία δεκαετία χάρη εν μέρει στο περίφημο κρέας Wagyu που σερβίρει, με προέλευση την πόλη Kagoshima της Ιαπωνίας, αλλά και την Αυστραλία.

Niku Steakhouse, Σαν Φραντσίσκο

Οι λίτρες του ιαπωνικού Wagyu γνωρίζουν πως λίγα μόνο μέρη μπορούν να συγκριθούν με το πολυτελές Niku Steakhouse στο San Francisco. Ένας πάγκος 16 θέσεων επιτρέπει στους επισκέπτες να πα-

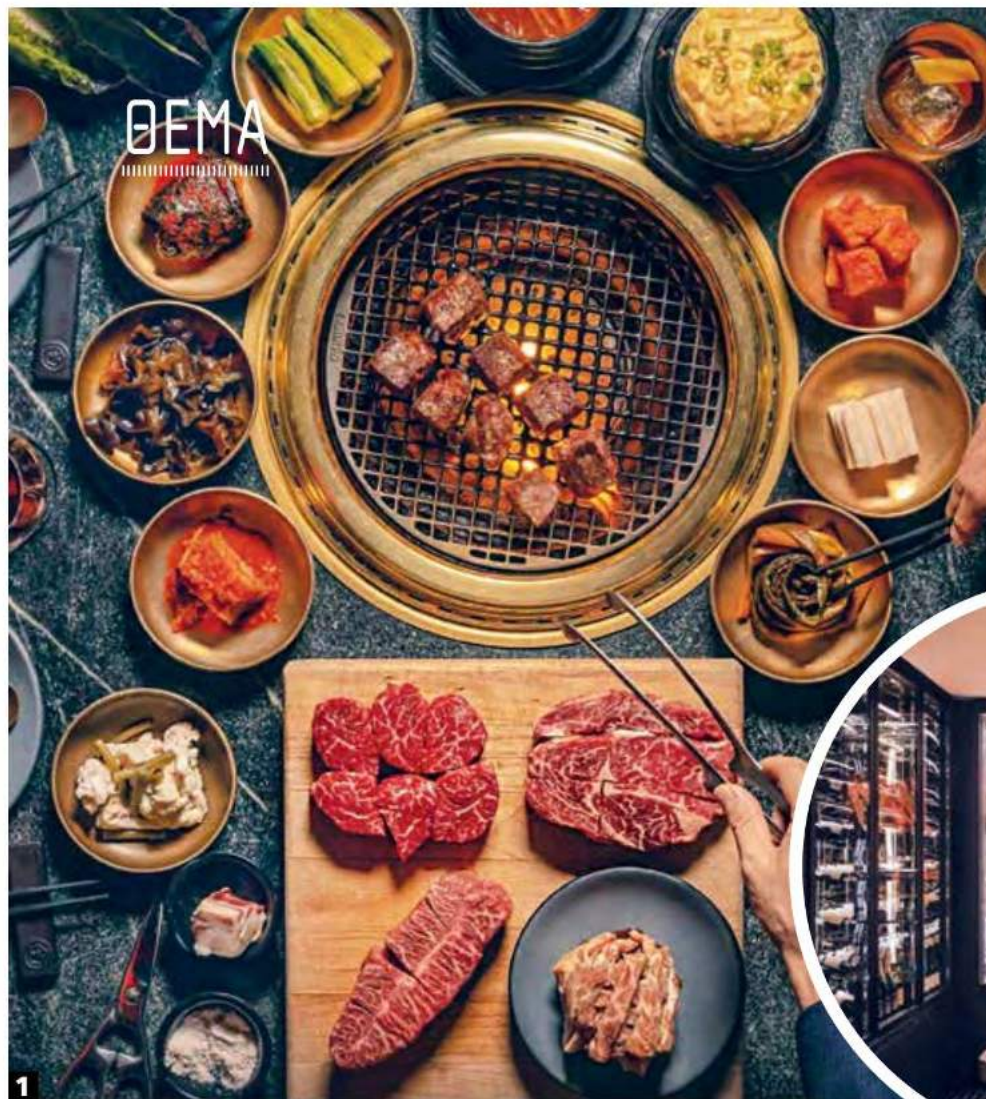


5



6

1.2. Το "Cut by Wolfgang Puck", στη Σιγκαπούρη. 3. Στο "Cote NY" εξαιρετικό prime dry aged μοσχαρί διατίθεται σε διάφορα στάδια ωρίμανσης (όπως το συγκεκριμένο 44 ημερών). 4. Στο "Danny's Steakhouse Taipei" στην Ταϊβάν ο "Νομός των Steaks" έχει αναγάγει το ψήσιμο σε τέχνη! 5. Στο Niku Steakhouse, ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει το καβιάρι ως γαρνιτούρα μιας tier κοπής (προερχόμενης δηλαδή από τα καλύτερα -σε ποιότητα κρέατος- βοοειδή στις ΗΠΑ). 6. "Knife and Spoon" στο Ορλάντο.



1



2



3

1. Στο "Cote NY", ιδιοκτήτης και σεφ σκέφτηκαν να συνδυάσουν τις προτάσεις ενός καλού αμερικάνικου steak house κι ενός κλασικού κορεάτικου barbecue και η συνταγή έγινε δεκτή με ενθουσιασμό από το κοινό. 2,3. Στο "The Steak House" ωριμάζουν βόειο κρέας εξαιρετικής ποιότητας από τις καλύτερες φάρμες του κόσμου 4,5. Το "The Kitchn" στεγάζεται στο ξενοδοχείο "Grand Lisboa", στο Μακάου ή αλλιώς στο "Λας Βέγκας της Ασίας".

ρακολουθούν τον executive chef Dustin Falcon, να κάνει τα μαγικά του χρησιμοποιώντας το παραδοσιακό γιαπωνέζικο κάρβουνο (binchotan) και το αυθεντικό ιαπωνικό grill Yakiniku. Εκτός από το εξαιρετικό prime μοσχάρι από την Ιαπωνία, την Αυστραλία και τις ΗΠΑ, ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει ένα πλή-

ρες μενού, αλλά και μία ενημερωμένη λίστα κρασιών με επιλογές ετικετών από την κοιλάδα της Napa και το Sonoma, τη Βουργουνδία και το Μπορντώ.

Knife & Spoon, Orlando

Ο John Tesar είχε ήδη ταυτίσει το όνομά του με ένα από τα κορυφαία steakhouses του Ντάλας, το "Knife", για σχεδόν μία δεκαετία, όταν το 2020 αποφάσισε να ανοίξει ένα δεύτερο εστιατόριο, αυτή τη φορά, μέσα στο ξενοδοχείο Ritz-Carlton, στο Ορλάντο. Το εστιατόριό του Knife & Spoon έγινε το απόλυτο hit και μάλιστα του εξασφάλισε και ένα αστέρι Michelin το 2023. Όπως ακριβώς και στο Knife του Ντάλας, ο Tesar εξερεύνησε και εδώ τα θαύματα της ωρίμανσης, επιτρέποντας στους επισκέπτες να επιλέξουν ανάμεσα σε 45, 60, 90, 120 και 240 ημερών κοπές ξηρής ωρίμανσης. Για εκείνους που αναζητούν περισσότερο ψάρι, υπάρχει ολόκληρη ενότητα στο μενού. Το τελευταίο εστιατόριό του, το "Knife Italian" άνοιξε το Μάρτιο του '24, μέσα στο Ritz-Carlton του Las Colinas προτείνοντας ιταλικές γεύσεις και -τι άλλο;- εξαιρετικές κοπές.

The Steak House – Regent Hong Kong

Το εμβληματικό Regent Hong Kong είναι ένα ξενοδοχείο 5 αστέρων που στεγάζει πολλά φημισμένα εστιατόρια. Ένα από αυτά είναι το "The Steak House" με θέα το λιμάνι. Όπως φανερώνει και το όνομά του, στο μενού κυριαρχεί το εξαιρετικό κρέας από όλο τον κόσμο (Ιταλία, Ισπανία, Κορέα, Ιαπωνία, Αυστραλία και ΗΠΑ). Ο Μαροκινός σεφ ωριμάζει το δικό του μοσχάρι και προτείνει στον επισκέπτη να ενισχύσει τη γεύση του επιλέγοντας ανάμεσα σε διάφορα είδη αλατιού (ορυκτό, μαύρο, γυζυ). ■



4



5

21 *έως*
24
φεβ
2025
METROPOLITAN
EXPO



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
& ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται το μέλλον...

FORUMSA. Member of NürnbergMesse Group

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

NÜRNBERG  **MESSE**

ALL ABOUT PINSA



Με καταγωγή από την Ιταλία, το νέο αδερφάκι της all time classic πίτσας, έχει ήδη στρέψει τους προβοθείς πάνω του. Η pinza, αν και μοιάζει με την πίτσα, διαφέρει σημαντικά σε πολλά: Στα υλικά, την τεχνική παρασκευής, ακόμη και το σχήμα.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΥΑ ΤΟΥΝΑ

Ποιος αμφισβητεί τη διεθνή κυριαρχία της Ιταλίας στη γαστρονομία; Μετά την πίτσα, ήρθε η σειρά της pinza να κατακτήσει τον πλανήτη. Με πιο αέρινη, λεπτή και σίγουρα πιο τραγανή ζύμη, φιγουράρει ήδη σε πολλά μενού ως μια εναλλακτική πρόταση σνακ, πιο ελαφριά από την κλασική πίτσα.

Μία συνταγή με ιστορία

Η pinza είναι ένα προϊόν με μακρά ιστορία. Αρχικά παρασκευαζόταν στην Ιταλία στη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και γι' αυτό το λόγο συναντάται συχνά και ως pinza romana, υπογραμμίζοντας κατά κάποιον τρόπο τη γεωγραφική της προέλευση. Προέρχεται από τη λατινική λέξη "pinsere" που θα πει "πιέζω με δύναμη προς τα κάτω" και περιγράφει τον τρόπο παρασκευής της ζύμης που σε αντίθεση με αυτή της πίτσας χρειάζεται πάτημα με τα ακροδάχτυλα για να απλώσει και όχι πλάστη. Αφού ψηθεί, μας δίνει μια έξτρα crispy βάση που όμως διατηρείται μαλακή και αφράτη στο εσωτερικό της. Αυτό συμβαίνει γιατί στη διάρκεια του "ανοίγματος" της ζύμης με το χέρι, η βάση "φυλακίζει" αέρα στο εσωτερικό της, σχηματίζοντας "κυψέλες" που μετά την παρασκευή δίνουν στην pinza μια μοναδική εμφάνιση που θυμίζει σύννεφο.

Αέρινη και τραγανή

Υπάρχουν πολλές διαφορές ανάμεσα στην pinza και την πίτσα. Ενώ για τη δεύτερη χρειάζεσαι απλώς σκληρό αλεύρι, η πρώτη απαιτεί τον συνδυασμό διάφορων αλεύρων για να παρασκευαστεί και πιο συγκεκριμένα 3 τύπων: Σκληρό αλεύρι από σιτάρι, αλεύρι από σόγια και ρυζάλευρο. Έπειτα, διαφέρουν και στο σχήμα. Η πίτσα είναι στρογγυλή, ενώ η pinza οβάλ. Μια άλλη σημαντική διαφορά ανάμεσά τους είναι και η ωρίμανση. Ενώ η ζύμη της pinza απαιτεί αναμονή 48 έως 72 ωρών για να ανέβει σωστά, η πίτσα χρειάζεται ένα 24ωρο το πολύ. Η τελευταία έχει επίσης μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλεύρι, ενώ η ζύμη της έχει πολύ μικρότερο ποσοστό υγρασίας από την pinza, η οποία συγκρατεί περισσότερο νερό ακόμη και μετά τη θερμική επεξεργασία. Εξαιτίας της υψηλότερης περιεκτικότητάς της σε νερό, είναι και πιο ελαφριά σε σύγκριση με την πίτσα.

Μια πιο υγιεινή πρόταση

Χάρη στη μεγαλύτερη διάρκεια ωρίμανσης, η ζύμη της pinsa επιτρέπει στα ωφέλιμα μικρόβια όπως η μαγιά να διασπάσουν σύνθετους υδατάνθρακες και πρωτεΐνες σε απλά σάκχαρα και αμινοξέα, κάνοντας το σύνολο της τροφής πιο εύπεπτο. Έτσι, ο οργανισμός απορροφά τα θρεπτικά συστατικά πιο γρήγορα, διαδικασία που υποβοηθάται και από την υψηλή περιεκτικότητα της ζύμης σε νερό. Εφόσον σχεδόν το 80% του νερού διατηρείται και μετά το ψήσιμο, η pinsa καταλήγει να είναι ένα ελαφρύ και νόστιμο τρόφιμο, το οποίο ο οργανισμός μας μπορεί να επεξεργαστεί πιο εύκολα. Ο δε συνδυασμός διαφορετικών τύπων αλεύρων προσφέρει μία ποικιλία πρωτεϊνών και μια σύνθεση υδατανθράκων, ιδανική για να θεωρείται ένα υγιεινό γεύμα. Σε σχέση με την πίτσα, έχει χαμηλότερο ποσοστό χοληστερόλης, γλυτένης, λίπους και είναι λιγότερο αμυλούχα. ■

Βασική Συνταγή για 2 pinsa

Η προετοιμασία της ζύμης είναι μία απλή διαδικασία. Όπως εξηγεί ο σεφ Γιάννης Στανίτσας “Επειδή η pinsa περιέχει μεγάλη ποσότητα νερού, το ζυμάρι μας είναι κολλώδες. Το ανοίγουμε σε πολέντα και γι’ αυτό όταν την ψήνουμε σε επαγγελματικό φούρνο πάνω στην πλάκα, βλέπουμε ανάγλυφα στις άκρες της την πούδρα του καλαμποκιού, η οποία δημιουργεί και μια ωραία crispy επιφάνεια”.

Υλικά

- ▶ 1 κ. αλεύρι 00
- ▶ 100 γρ. Ρυζάλευρο
- ▶ 60 γρ. Αλεύρι σόγιας
- ▶ 4 έως 5 γρ. Ξηρή μαγιά
- ▶ 450 ml παγωμένο νερό
- ▶ 4 έως 5 γρ. Αλάτι
- ▶ 25 γρ. Ελαιόλαδο

Εκτέλεση Αναμειγνύουμε όλα τα είδη αλεύρων και τη μαγιά σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το νερό και ζυμώνουμε, έπειτα το αλάτι, το ελαιόλαδο και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε έ-

να μαλακό ζυμάρι. Το αφήνουμε στην άκρη για 30’ και το ζυμώνουμε ξανά. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε στο ψυγείο για 48 έως 72 ώρες. Έπειτα, τη βγάζουμε και την τοποθετούμε σε επίπεδη επιφάνεια την οποία έχουμε πασπαλίσει με πολέντα καλαμποκιού (ή ρυζάλευρο). Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο μπαλάκια και τα ανοίγουμε ένα, ένα σε σχήμα οβάλ, πιέζοντας με τα δάχτυλά μας προς τα κάτω το ζυμάρι. Αφού η βάση μας είναι έτοιμη, την αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο, προσθέτουμε τα υλικά μας και την ψήνουμε στους 230°C για 15 έως 20’.

58.840
ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ

**SNACK &
COFFEE**
MAGAZINE

Ανακάλυψε τη σειρά των
Hellmann's Dressings!



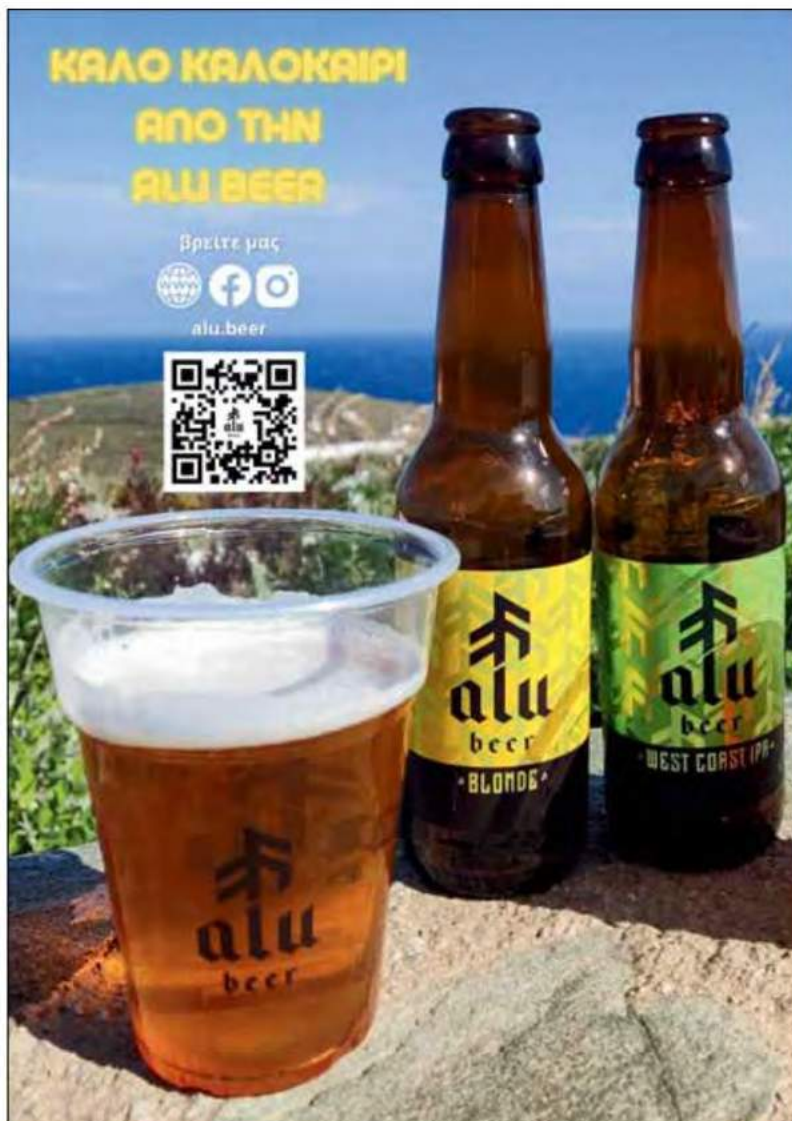
7.500
μέσω ταχυδρομείου
51.340
ηλεκτρονική
αποστολή

ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΣΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ
ΤΗΣ ΚΑΦΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ!

ΚΑΛΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ
ΑΠΟ ΤΗΝ
ALU BEER

Βρείτε μας

alu.beer



NEW PRODUCTS



Λουκάνικο κατσικίσιο

Η «Φάρμα Ελασσόνας» παρουσιάζει το κατσικίσιο λουκάνικο από ελληνικά κατσικάκια ελευθέρως βοσκής, με ελληνικά αρωματικά βότανα και περίβλημα από φυσικό πρόβειο έντερο. Πρόκειται για ένα μοναδικό έδεσμα με ισορροπημένη, παραδοσιακή γεύση, μια εξαιρετική διατροφική επιλογή με χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λίπη και χαμηλό ποσοστό ζωικής χοληστερόλης. Αποτελεί πηγή πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας, βιταμινών, αμινοξέων, ψευδαργύρου και σεληνίου, αλλά και μία πρόταση βιώσιμης διατροφής, καθώς παρασκευάζεται από ζώα εκτατικής βόσκησης, που σύμφωνα με έρευνες, φαίνεται ότι έχουν μηδενική επίπτωση στο περιβάλλον καθώς το ποσοστό εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα είναι σχεδόν αμελητέο.

ΦΑΡΜΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ ΑΕ, Τηλ: 24920-91111 / 91810, www.farmaelassonas.gr

Sauces

Τα καινοτόμα προϊόντα της 3P ξεχωρίζουν για την αυθεντική τους γεύση και τη μοναδική τους υφή. Μια από τις νεότερες προσθήκες στο γευστικό «οπλοστάσιο» της 3P είναι η Aioli Sauce, που παντρεύει τη μαγιονέζα με τη φρεσκάδα του στραγγιστού γιαουρτιού, το σκόρδο και το βασιλικό, πηγαίνοντας burgers, πιτόγυρα, σάντουιτς και λαχανικά σε άλλο επίπεδο απόλαυσης. Η έτερη απαραίτητη βοήθεια για τον επαγγελματία είναι η Golden Barbeque, μια ξεχωριστή, βελούδινη sauce με smokey χαρακτήρα που απογειώνει πιάτα με ψητά κρέατα, pulled pork, λουκάνικα, αλλαντικά κ.ά.



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

Dressings για σαλάτες

Η Hellmann's και η Unilever Food Solutions παρουσιάζουν δύο νέα dressings για σαλάτες. Το Hellmann's Classic Dressing συνδυάζει ρίγανη, μαντζουράνα, βασιλικό και λεμόνι, απογειώνοντας κάθε σαλάτα που συνοδεύει ψάρι και θαλασσινά. Το δροσερό Hellmann's Fine Herbs-Chives Dressing με τα εκλεκτά μυρωδικά του, το σχοινόπρασο και τον μαιντανό φέρνει την πιο εκλεκτισμένη γεύση στις σαλάτες, που συνοδεύουν κρεατικά. Και τα δύο προϊόντα προσφέρουν ταχύτητα, ευκολία και σταθερότητα στη χρήση, είναι gluten free και κατάλληλα για vegetarians.

UNILEVER FOOD SOLUTIONS, Τηλ: 210 6304500, www.unileverfoodsolutions.gr



Pinsa και pasta

Νέες προτάσεις από την «Μπρακόπουλος ΑΒΕΕΤ» σε δύο εξαιρετικά δημοφιλείς κατηγορίες. Τρεις πεντανόστιμες επιλογές Pinsa (μαργαρίτα, ελληνική και αλλαντικών) με τραγανή και αφράτη ζύμη και φρέσκια Pasta (spaghetti, tagliatelle, rigatoni και fusilli) με πολλές γευστικές επιλογές σάλτσας. Και τα δύο είδη μπορούν να σερβιριστούν μόνο σε 5', καθώς παρασκευάζονται εύκολα και γρήγορα, προσφέροντας οικονομία σε υλικά, κόπο και κατανάλωση ενέργειας.

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ, Τηλ: 210 6626562, www.brakopoulos.gr



Πάγκος κατάψυξης

Η INOMAK Refrigerators εμπλούτισε την γκάμα της στην κατηγορία Ψυγεία Πάγκοι για Επαγγελματική χρήση με νέο Πάγκο Κατάψυξης με Ενεργειακή Κλάση C από Ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/8-10, που εξοικονομεί ενέργεια και κάνει την κουζίνα ακόμη πιο λειτουργική! Διατίθεται σε 2πορτο & 3πορτο, Glass door ή και συνδυασμό με συρτάρια και σε μοντέλα με compact διαστάσεις, αλλά και χωρίς ψυκτικό μηχανήμα.

INOMAK REFRIGERATORS, Τηλ: 210 6624224, www.inomak.com





Κεμπαπάρια Φλώρινας

Η εταιρεία «Megas Yeeros» παρουσιάζει το απόλυτο λαχταριστό έδεσμα με την πλούσια γεύση, την απαλή υφή και την μοναδική αρωματική του ποικιλία που θα σας ταξιδέψει στην παραδοσιακή κουζίνα της Φλώρινας. Τα νέα Κεμπαπάρια Φλώρινας επιτρέπουν στον επαγγελματία να δημιουργήσει απολαυστικές προτάσεις σύμφωνα με τις ανάγκες και το προφίλ του καταστήματός του... ως κύριο πιάτο, ως ορεκτικά, σε πιτάκια - ψωμάκι ή ακόμα και ως επιλογή σε μια ποικιλία από εδέσματα. Αυτή η ευελιξία καθιστά τα Κεμπαπάρια Φλώρινας ιδανικά για την αναβάθμιση κάθε μενού που έχει ανάγκη από μια παραδοσιακή απολαυστική πρόταση, μια gourmet επιλογή ή ακόμα και μια μοντέρνα street food λύση.

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

Σάλτσα

Η εταιρεία «Sivvas ΑΕ», που βρίσκεται μεταξύ των επιχειρήσεων που ηγούνται στον τομέα των βοηθητικών υλών, παρουσιάζει τη συνοδευτική σάλτσα «Potato»! Έχοντας ως βάση τη μαγιονέζα, αποτελεί την ιδανική προσθήκη για τις τηγανιτές πατάτες, αλλά και τα κρύα σάντουιτς των μενού. Οι επαγγελματίες της Εστίασης μπορούν να αναδείξουν κάθε γεύμα χάρη στην πλούσια και κρεμώδη υφή της σάλτσας «Potato» που υπόσχεται να ταξιδέψει τους καταναλωτές σε νέες γαστρονομικές απολαύσεις.

SIVVAS ΑΕ, Τηλ: 2310948851, www.sivvas.com



Σως

Οι εξειδικευμένες γνώσεις, η πολυετής εμπειρία και η αδιάκοπη έρευνα για εξέλιξη της εταιρείας Piccanta Dressings & Sauces είναι τα στοιχεία που την διακρίνουν από το 1975 στην αγορά της μαζικής εστίασης... Η επιτυχημένη αυτή πορεία, ώθησε την εταιρεία στην προσθήκη νέων κωδικών στην κατηγορία Squeeze Sauces Piccanta 500g! Πρόκειται για τις εξής τρεις γεύσεις: Pesto Mayo, Truffle Mayo, αλλά και Μουστάρδα Με Μέλι.

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



Salad oils

Η KALLAS INCORPORATION αξιοποιεί την τεχνολογία της στην αγορά τροφίμων, παρουσιάζοντας δύο κορυφαία έλαια, ιδανικά για σαλάτα, προσφέροντας λύσεις στον επαγγελματία της εστίασης. Το Redda Extra Salad Oil, με 50% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και 50% κραμβέλαιο, έχει άρωμα και γεύση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου σε πολύ καλύτερη τιμή και το Redda Pure Salad Oil, με 90% κραμβέλαιο και 10% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, συνδυάζει σπουδαίο γευστικό προφίλ και ακαταμάχητη τιμή.

KALLAS INCORPORATION ΑΕ, Τηλ: 210 2401830,
www.kallasinc.com



Φίλτρο λαδιού

Με την ανάγκη των καταστημάτων εστίασης για μείωση των λειτουργικών εξόδων, τη διασφάλιση βέλτιστης ποιότητας των τηγανιτών και την αυξανόμενη ευαισθητοποίηση για το περιβάλλον, η «ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ ΑΕΒΕ» εισάγει στην ελληνική αγορά τα νέα φίλτρα λαδιού KARAMCO, που παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των τηγανόλαδων έως 50% και λειτουργούν με επαναχρησιμοποιούμενη σακούλα φίλτραρίσματος. Η σακούλα και τα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο.

ΚΑΡΑΜΑΝΗΣ ΑΕΒΕ, Τηλ: 210 4826940,
www.karamanis.gr



Πετάει πετάει... ο σερβιτόρος!



**ΘΑΝΑΣΗΣ
ΓΙΑΛΟΥΡΗΣ**
Διευθυντής
εκδόσεων
FORUM AE

Τα ρομπότ ήρθαν για τα καλά στις ζωές μας και κάθε μέρα που περνάει εμφανίζονται σε ολόένα και περισσότερα επαγγέλματα. Τα ιπτάμενα ρομπότ εξελίσσονται και αυτά με γοργούς ρυθμούς. Από τα παιχνίδια drones που εμφανίστηκαν πριν λίγα χρόνια περάσαμε στα εξελιγμένα drones που χρησιμοποιούνται πλέον ευρέως σε μια σειρά από επαγγέλματα όπως για φωτογράφιση και βιντεοσκόπηση, για τη μεταφορά φορτίων, αλλά συχνά και στην αμυντική βιομηχανία. Οι παραλλαγές των drones είναι ατελείωτες όπως επίσης και η «μίξη» τους με τα ρομπότ εδάφους και κάπως έτσι προέκυψαν τα ιπτάμενα ρομπότ!

Στο Ντουμπάι λοιπόν έκαναν πριν λίγους μήνες την εμφάνισή τους στο διάσημο bar εστιατόριο AMAYA τα ιπτάμενα ρομπότ σε ρόλο σερβιτόρου και όχι μόνον! Πιο συγκεκριμένα στο

εστιατόριο τα ρομπότ αναλαμβάνουν όλες τις

θέσεις από την online κράτηση του τραπε-

ζιού που ελέγχεται από λογισμικό AI το

οποίο κρατάει αρχεία για τους επανα-

λαμβανόμενους πελάτες σχετικά με

το πόση ώρα θα κάτσουν στο μαγα-

ζί έως και ποιες είναι οι αγαπημέ-

νες τους παραγγελίες, AI συστήμα-

τα ελέγχουν διεξοδικά την προετοι-

μασία των πιάτων ώστε αυτά να μην

παρεκκλίνουν από τα στάνταρντς του

καταστήματος, μέχρι και το ορθό σερβίρι-

σμα. Τις εντυπώσεις τις τελευταίες εβδομάδες

κλέβουν τα ιπτάμενα ρομπότ σερβιτόροι! Κινούνται

ανάμεσα στους πελάτες, σερβίρουν χαμογελώντας πίτσα, μετα-

φέρουν με προσοχή τους υπερπολυτελείς ναργιλήδες, κάνουν χο-

ρευτικά στον αέρα και φυσικά αποτελούν μέρος της διαφημιστι-

κής καμπάνιας του καταστήματος.

Μια μικρή λεπτομέρεια για εκείνους που καίγονται να τα παραγ-

γείλουν... Τα ιπτάμενα ρομπότ είναι απλά ένα AI δημιουργήμα του

φουτουριστικού γραφείου CGI και της εταιρείας CGIART που ει-

δικεύεται στα οπτικά εφέ για τον κινηματογράφο με πολλές επι-

τυχίες στο ενεργητικό της. Μια από τις πολλές συνεργασίες της

είναι και αυτή με εταιρείες του Elon Mask. Λίγη υπομονή λοιπόν

πριν η φαντασία γίνει πραγματικότητα! ■

“ Τα
ρομποτάκια σε
αυτό το φουτουριστικό
εστιατόριο σερβίρουν τους
επισκέπτες πετώντας
κυριολεκτικά μέσα
στη σάλα. ”

Τα ιπτάμενα ρομποτάκια στις φωτό αλληλεπιδρούν με τον επισκέπτη, με τον πιο χαριτωμένο τρόπο.

ελνίδα

FOODS

ελ vida
Ελλάδα Ζωή



HELLENIC GYROS



Ένας ολόκληρος κόσμος γεύσης.

Δύο λέξεις που συνθέτουν ένα όνομα, με κοινό παρονομαστή τη βαθιά τεχνογνωσία και τη **μεγάλη αγάπη για το αληθινά καλό κρέας!**

Η ιστορία της **Elvida** συνδέεται με την ιστορία μιας ελληνικής οικογένειας που γνωρίζει σε βάθος τα μυστικά της παραγωγής καλού και ποιοτικού κρέατος κι έχει δημιουργήσει στην Αργεντινή μία από τις μεγαλύτερες φάρμες angus στον κόσμο.

Στην Ελλάδα, από το 2002, κατασκευάστηκε μια πρωτοποριακή μονάδα παραγωγής γύρου, αλλάζοντας ριζικά τον τρόπο λειτουργίας της αγοράς των ελληνικών ψητοπωλείων, αναβαθμίζοντας την ποιότητα κι εξασφαλίζοντας την ασφάλεια των προϊόντων. Πλέον, η **Elvida** είναι μια από τις μεγαλύτερες ελληνικές εταιρίες, με καθιερωμένα brands όπως **Hellenic Gyros**, **Nostimost** και **Devesa** και με κορυφαίους συνεργάτες στην εστίαση καθώς και στο οργανωμένο λιανεμπόριο στην Ελλάδα και σε 20 χώρες σε όλον τον κόσμο.

Σήμερα, η **Elvida** γράφει μια νέα σελίδα στην ιστορία της, με ανανεωμένο λογότυπο, νέα προϊόντα και νέες συνταγές που θα φτάσουν σε κάθε γωνιά της γης, θα μπουν σε κάθε ελληνικό σπίτι και θα δώσουν κι άλλες ποιοτικές επιλογές στους συνεργάτες της.

Μάθετε περισσότερα στο elvidafoods.gr

 **Megas
Yeeros**
Makes Life Tastier!

Η εξέλιξη των συνεργατών μας είναι δική μας ευθύνη

Η Megas Yeeros αλλάζει τα δεδομένα στην εστίαση προσφέροντας, όχι μόνο την καινοτομία και την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της, αλλά και ολοκληρωμένη υποστήριξη στους επαγγελματίες του χώρου.

Το εξειδικευμένο προσωπικό μας με βαθιά τεχνογνωσία δημιουργεί σχέσεις εμπιστοσύνης, υποστηρίζοντας με κάθε τρόπο την ανάπτυξη της επιχείρησής σας.



ΓΥΡΟΙ



ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ



ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ
(ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ, ΚΕΜΠΑΠ κ.α.)



ΠΡΟΨΗΜΕΝΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ



MEGAS YEEROS A.E. Λεωφ. Νάτο 100, 19300 Ασπρόπυργος
T: +30 210 558 4098 - F: +30 210 558 4099 | www.megasyeeros.gr - info@megasyeeros.gr

