



ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

Μέλος της Ευρωπαϊκής
Συνομοσπονδίας
Ζαχαροπλάστων Αρτοποιών
(European Confederation of Confectioners)
Μέλος της Παγκόσμιας
Συνομοσπονδίας Παγωτοποιών (UIPCG)

Εμμ. Μπενάκη 16 - 106 78 Αθήνα
τηλ.: 210 3822412, 210 3303401
fax 210 3837729

ΣΥΝΤΑΞΗ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΣΟΛΩΜΟΥ 59 - 104 32 Αθήνα
ΤΗΛ.: 210 5238186, 210 5238266
e-mail: gkyr@hol.gr

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
• ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΧΑΧΑΜΗΣ
• ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ
• ΓΙΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
• ΛΑΖΑΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑΣ
ΜΑΝΩΛΗΣ ΚΟΤΣΙΚΑΣ
ΚΩΣΤΑΣ ΤΣΑΜΗΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΑΛΑΤΣΟΥΡΑΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΓΓΕΛΑΡΗΣ

ΕΚΔΟΤΗΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ
ΛΙΑ ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ
ΤΑΣΙΑ ΤΣΙΑΠΚΙΝΗ
ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΤΑΣΟΣ ΖΗΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ "ΒΟΣΠΟΡΙΣ"
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΠΟΥΤΑΓΛΗΣ
ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΝΑΘΑΝΑΗΛ

ART DIRECTOR
ΦΑΙΔΩΝ ΣΜΥΡΝΑΙΟΣ

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ
ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ
ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΠΙΠΕΡΗΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΝΑΤΣΟΥ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΟΣ
ΧΡΥΣΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΩΡΓΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ
ΕΚΤΥΠΩΣΗ -ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΜΕΤΡΟΝ Α.Ε.

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ 17,00 €
ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ 11,00 €
ΚΥΠΡΟΥ 60,00 €
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 60,00 €

Εμβάσματα συνδρομητών
Αποστέλλονται με ταχυδρομική
επιταγή στη διεύθυνση:
Σολωμού 59, 104 32 Αθήνα
προς Γ. Κυριαζίδη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΕΥΧΟΣ 106

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2012

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος ΟΕΖΕ

κ. Εμμανουήλ Κότσιακας 10

Η ΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΟΕΖΕ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ

Γενική Συνέλευση της ΟΕΖΕ 12

"Να διατηρήσουμε το επάγγελμά μας
στη θέση που του αρμόζει"

Γράφει ο Ά Αντιπρόεδρος της ΟΕΖΕ

κ. Λάζαρος Δημητρίου 14

Συνεντεύξεις: Γιάννης Κουβήλης

Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλάστων Βόλου 16

Πέτρος Κουκιάς

Μέλος του Δ.Σ. του Σωματείου Αθηνών 18

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Περί σοκολάτας νεότερα 22

Σοκολατάκια 24

Η σοκολάτα και οι ποικιλίες της 26

Η πολήνη σοκολάτα.....ήεπταίνει 30

Οι Rolling Stones, σοκολατένια γλυπτά 32

Τα "γλυκά" κοσμήματα της Χριστίνας Δάρρα 34

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Του Γιάννη Παπαδόπουλου 36

Του Γιάννη Νέγκογλη 40

Του Κώστα Μαχαίρα 42

Μικρά γλυκά και κεράσματα 44

Το πρώτο Μουσείο Παγωτού 46

ΚΑΤΑΡΓΟΥΝΤΑΙ τα βιβλιάρια υγείας

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης 47

ΜΑΚΑΡΟΝ 48

Πρόσωπα: Ο κ. Γιώργος Μανίκας

μιλάει για την εταιρεία

ΑΜΑΝΚ 53

ΕΙΔΗΣΕΙΣ -ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ 54

ΑΓΟΡΑ- ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 62

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΕΖΕ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΚΟΤΣΙΚΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ

Α' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΣ

Β' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΑΚΑΡΙΟΣ

ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΓΛΥΚΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΑΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ

ΤΑΜΙΑΣ

ΝΙΚΟΛΑΤΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΕΦΟΡΟΣ

ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΔΡΟΥΓΚΑΣ ΜΙΧΑΗΛ

ΚΑΓΚΕΛΑΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΚΑΛΟΥΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ

ΛΕΜΠΙΔΑΚΗ ΕΛΙΣΑΒΕΤ

ΜΑΛΑΓΑΡΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ

ΠΙΛΑΤΟΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ

ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΤΕΡΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΤΣΑΜΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ

Ο «ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»

είναι το μοναδικό επίσημο

περιοδικό της Ο.Ε.Ζ.Ε.

και κυκλοφορεί ανά δίμηνο.

Αποστέλλονται σε όλες τις Ζαχαρο-
πλάστικές και Αρτοζαχαροπλαστικές

Επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα
και την Κύπρο, σε όλους

τους προμηθευτές πρώτων υλών,
μηχανημάτων και εξοπλισμού

της Ζαχαροπλαστικής
και της Αρτοποιίας.

Επίσης αποστέλλονται στους
Εκπροσώπους της Πολιτείας,
της Πολιτικής, Βουλευτές
και Ευρωβουλευτές, εκπροσώπους
της Τοπικής Αυτοδιοίκησης,
στα Επιμελητήρια,
στις Συνδικαλιστικές οργανώσεις,
στους Δημόσιους Οργανισμούς,
στις ξένες πρεσβείες και σε όλες
τις ξένες Ομοσπονδίες
και Ενώσεις Ζαχαροπλάστων
του εξωτερικού.

> ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ



ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ Ο.Ε.Ζ.Ε.
Κ. ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΟΤΣΙΚΑΣ

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Εγινε η Γενική Συνέλευση του Κλάδου στις 10 Οκτωβρίου ως καταστατικώς επιβάλλεται. Για τη θεματολογία θα ενημερωθείτε στις εσωτερικές σελίδες του περιοδικού μας.

Επικεντρωθήκαμε στη συζήτησή μας, για τη Συλλογική Σύμβαση Εργασίας, για την προετοιμασία της συμμετοχής μας στην ΑΡΤΟΖΑ, συζητήσαμε για την Φορολογική Ιαίλαπα που επέρχεται, για τις επιπτώσεις που θα έχει στον Κλάδο μας το νέο πακέτο αναπροσαρμογής, αναφέρθηκε πρόγραμμα κινητοποιήσεων από τη ΓΣΕΒΕΕ, δόθηκε πλήρης και αναλυτική ενημέρωση για το νέο Αγορανομικό Κώδικα στον οποίο καταφέραμε να παραμείνει μικτοβαρής ζύγιση στα προϊόντα μας, βάση της προϋπάρχουσας Νομοθεσίας. Αυτό αποτελεί σπουδαίο επίτευγμα για τη λειτουργία στη διάθεση των προϊόντων μας.

Αυτοπροτάθηκε ο Πρόεδρος του Σωματίου Ζαχαροπλάστων Τριπόλεως κ. Τερζής να αναλάβει τη διοργάνωση του Πανελληνίου Συνεδρίου Ζαχαροπλαστικής του 2013 και επίσης έγινε συζήτηση στο πώς μπορούν και τί πρέπει να γίνει ώστε να ιδρυθούν νέα Σωματεία στις περιοχές που δεν υπάρχουν και έτσι να ενδυναμωθεί έτι περαιτέρω η Ομοσπονδία μας.

Μέσα από τη Γενική Συνέλευση και από την επαφή που είχαμε όλοι οι συνάδελφοι, επιβεβαιώθηκε ότι η Αγορά όλο και μικραίνει. Με το νέο έτος θα έχουμε να αντιμετωπίσουμε ακόμη χειρότερες συνθήκες.

Συνάδελφοι, μείνετε πιστοί στο ποιοτικό προϊόν, γιατί αυτή είναι η τελευταία γραμμή άμυνας του Κλάδου. Εκπτώσεις στην ποιότητα θα μετακινήσουν τους καταναλωτές σε προϊόντα τα οποία δεν μπορούμε να ανταγωνιστούμε τιμολογιακά, διατίθενται σχεδόν παντού, αλλιά είναι μακριά από τα ποιοτικά στάνταρ, στάνταρ όπως τα ορίζει η τέχνη μας και όχι η βιομηχανική μέθοδος παραγωγής.

Με συναδελφικούς χαιρετισμούς



ΛΑΖΑΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
΄Α ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ της ΟΕΖΕ 14



ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΒΛΗΣ
Πρόεδρος του Σωματίου Βόλου 16



ΠΕΤΡΟΣ ΚΟΥΚΙΑΣ
Μέλος του Δ.Σ. του Σωμ. Αθηνών 18



ΑΦΙΕΡΩΜΑ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ 22



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
του Γιάννη Παπαδόπουλου 36



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
του Γιάννη Νέγκογλου 40



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
του Κώστα Μαχαίρα 42



ΜΙΚΡΑ ΓΛΥΚΑ
και κεράσματα 44

> η δράση της οεζε



Γενική Συνέλευση Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλάστών Ελλάδος

Την Τετάρτη 10 Οκτωβρίου 2012 και ώρα 11:00 π.μ. πραγματοποιήθηκε Γενική Συνέλευση της ΟΕΖΕ, στα γραφεία της ΓΣΕΒΕΕ (Καποδιστρίου 24, 3ος όροφος). Στην Συνέλευση το παρόν έδωσαν οι εκλεγμένοι Αντιπρόσωποι για την ΟΕΖΕ των Σωματείων-Μελών.

Τα θέματα ημερήσιας διάταξης της Γενικής Συνέλευσης της ΟΕΖΕ που συζητήθηκαν, ήταν τα εξής:

1. Οικονομικός Απολογισμός Από 06/09/2011 έως & 31/08/2012
2. Οικονομικός Προϋπολογισμός Από 01/09/2012 έως & 31/08/2013
3. Απολογισμός δράσης πεπραγμένων (έως και τον Σεπτέμβριο του 2012)
4. Συλλογική Σύμβαση Εργασίας
5. Νέοι Κανόνες Διακίνησης / Εμπορίας προϊόντων & Παροχής Υπηρεσιών
6. ΑΡΤΟΖΑ 2013. Προοπτικές οργανωτικές - οικονομικές
7. Προοπτική για το Συνέδριο
8. Ίδρυση νέων Σωματείων και ενεργοποίηση προς αυτήν την κατεύθυνση
9. Συζήτηση επί διαφόρων άλλων θεμάτων.



1. Το πάνελ της Γενικής Συνέλευσης της ΟΕΖΕ 2. Στιγμιότυπο από τη Συνέλευση 3. Ο Πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ κ. Δ. Ασημακόπουλος 4. Ο κ. Θ. Χαχάμης, πρώην Γ.Γ. της ΟΕΖΕ, λόγω συνταξιοδότησης. 5. Ο Πρόεδρος του Σωμ. Ζαχαροπλαστών Τρίπολης κ. Τερζής που αυτοπροτάθηκε να αναλάβει το Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής του 2013

> η δράση της οεζε και των σωματείων

Γράφει ο κ. Λάζαρος Δημητρίου
 Ά Αντιπρόεδρος της ΟΕΖΕ και Πρόεδρος
 του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Λάρισας

“Μέσα από συλλογική προσπάθεια να διατηρήσουμε το επάγγελμά μας στη θέση που του αρμόζει”

Μέσα από την πολυετή ενασχόλησή μου με τα συνδικαλιστικά κοινά του Κλάδου μας και ιδιαίτερα από την θέση όπου ασκώ τα καθήκοντά μου, δηλαδή του Ά Αντιπροέδρου της ΟΕΖΕ και Προέδρου του Σωματείου του νομού Λάρισας, μου δίδεται η δυνατότητα να μπορώ να σχηματίσω μια εμπεριστατωμένη εικόνα όσον αφορά όλων αυτών που απειλούν και πλήττουν άμεσα πλέον τον κλάδο της βιοτεχνικής ζαχαροπλαστικής.

Πρωτίστως η οικονομική κρίση που πλήττει την πατρίδα μας δεν θα μπορούσε να αφήσει ούτε τον Κλάδο μας στο απυρόβλητο και αυτό από μόνο του ίσως είναι μια από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε την συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Είναι τουλάχιστον λυπηρό και εξόχως ανησυχητικό, να βλέπεις γύρω σου επιχειρήσεις ετών με βαριά ιστορία στον χώρο να αργοσβήνουν σαν το κερί. Ένα φαινόμενο που το συναντάς από άκρο εις άκρο ανά την επικράτεια της χώρας με αιχμή του φαινομένου βέβαια, τα μεγάλα αστικά κέντρα. Αυτό βέβαια οφείλεται αφενός διότι ο αστικός πληθυσμός έχει πληγεί περισσότερο και αφετέρου η παρουσία αλυσίδων μεγάλων επιχειρήσεων που διεκδικούν μερίδιο πελατείας από τις επιχειρήσεις μας, να έχουν πιο έντονη παρουσία σε αυτά.

Μέσα λοιπόν σε αυτό το τόσο σοβαρό πρόβλημα που υφίσταται και δεν δυνάμεθα να κάνουμε κάτι γι' αυτό, έρχονται και τόσα άλλα προβλήματα να προστεθούν, όπως π.χ το λειτουργικό κόστος που καλπάζει με φρενήρεις ρυθμούς και σε αυτό περιλαμβάνονται τα τιμολόγια των ΔΕΚΟ, το φορολογικό

το κόστος των καυσίμων, το κόστος μεταφοράς, το Φ.Π.Α και τόσα άλλα που εάν τα απαριθμήσουμε δεν θα μας αρκούν οι σελίδες του τεύχους.

Ένα άλλο παράδοξο θα έλεγα φαινόμενο των ημερών που ζούμε, είναι η συνεχώς καλπάζουσα αύξηση των τιμών των πρώτων υλών και ο ασφυκτικός τρόπος εξόφλησης του λογαριασμού, που λες και οι εταιρείες που τις εμπορεύονται, απευθύνονται στην χώρα του «Όλα πάνε καλά» την στιγμή που εμείς από την πλευρά μας προσπαθούμε με μάταιες ίσως προσπάθειες να απορροφήσουμε τις αυξήσεις τους, με κίνδυνο να λειτουργούμε ίσως και με μηδενικά κέρδη σε κάποιες περιπτώσεις. Παράλληλα με το παραπάνω, θα



ήθελα να προσθέσω και την κανιβαλιστική νοοτροπία ορισμένων συναδέλφων, που μέσα στην απέλπιδα προσπάθειά τους να επιτύχουν πωλήσεις, εξευτελίζουν κυριολεκτικά την τιμή των προϊόντων τους, με αποτέλεσμα να μπαίνει ολόκληρος ο Κλάδος σε ένα φαύλο κύκλο και ο κίνδυνος του λουκέτου να είναι άμεσος ορατός.

Συνυπολογίζοντας λοιπόν όλα τα παραπάνω και λαμβάνοντας υπόψη την ιδιομορφία του προϊόντος που παράγουμε, βλέπουμε ότι τα καταστήματά μας με το προϊόν τους, απευθύνονται περισσότερο στην απόλαυση του καταναλωτή, κάτι που σήμερα λόγω της περιρρέουσας οικονομικής κατάστασης δεν αποτελεί πρώτης προτεραιότητας λόγο να ξοδέψει κάποιος τα λιγοστά χρήματα που διαθέτει και ίσως θα έπρεπε με κάποιους τρόπους να αυξήσουμε τους λόγους προσέλευσης των πελατών στα καταστήματά μας. Κάποιοι από

αυτούς είναι π.χ. ο καφές, το σνακ, το ψωμί, ίσως και κάποια άλλα προϊόντα που θα επιλέξει ο επιχειρηματίας, λαμβάνοντας υπόψη την ιδιομορφία της πελατείας ή της περιοχής του, πάντοτε βέβαια προστατεύοντας την ταυτότητα της επιχείρησής του και τότε μέσα από αυτό να επιτύχει κάποια ικανοποιητική αύξηση του τζίρου του.

Προτού κλείσω, θα ήθελα να τονίσω δύο πράγματα στους νέους επιχειρηματίες που εισέρχονται στον Κλάδο, είτε ως διαδοχή, είτε ως επενδυτές. Πρώτον, θα πρέπει να διατηρήσουν τις επιχειρήσεις τους με χαμηλό κόστος λειτουργίας, που αυτό επιτυγχάνεται μόνο με συλλογική οικογενειακή προσπάθεια, κάτι που η ελληνική οικογένεια το γνωρίζει καλά και δεύτερον παρ' όλα τα χτυπήματα που δεχόμαστε κάτω από την ζώνη, να διατηρήσουν ψηλά τον πήχη της ποιότητας των προϊόντων, τονίζοντάς την και ακόμα ψηλότερα τον σεβασμό προς τον πελάτη που ακόμα τιμά τις επιχειρήσεις μας με τα λιγοστά χρήματα που διαθέτει.

Κλείνοντας, θέλω να δεσμευτώ πως από την θέση όπου υπηρετώ στον Συνδικαλισμό του Κλάδου, θα καταβάλλω κάθε δυνατή προσπάθεια για όλα τα παραπάνω που μας πλήττουν, ούτως ώστε μέσα από την συλλογική προσπάθεια να καταφέρουμε να διατηρήσουμε το επάγγελμά μας στην θέση που του αρμόζει στον οικονομικό χάρτη της οικονομίας της χώρας μας.

> η δράση της οεζε και των σωματείων

Συνέντευξη στον Μιχάλη Κυριαζίδα

Γιάννης Κουβλής

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΒΟΛΟΥ

Ο κ. Γιάννης Κουβλής εκλέχθηκε για δεύτερη θητεία στην θέση του Προέδρου του Σωματείου Ζαχαροπλαστών στο νομό του Βόλου, καθώς επίσης έχει εκλεγεί για δύο θητείες στην θέση του Γενικού Γραμματέα του ίδιου Σωματείου.



για τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν σήμερα οι συνάδελφοί σας;

- Οι προκλήσεις πλέον είναι πολλές με κυριότερη να καταφέρουμε στη δύσκολη οικονομική συγκυρία που περνάει η χώρα μας, να κρατήσουμε τις επιχειρήσεις μας ανοιχτές. Η συνεχής αύξηση των πρώτων υλών, του ρεύματος και της ενέργειας γενικώς, οι συνεχείς απαιτήσεις του κράτους για φορομνηχτικές πολιτικές κατά των ελεύθερων επαγγελματιών και η συνεχής πτώση του βιοτικού επιπέδου των καταναλωτών, έχουν κάνει σχεδόν απαγορευτικές τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής στα μάτια των πελατών μας.

"Κ": Η οικονομική κρίση πόσο έχει επηρεάσει τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής; Ποιά στρατηγική πρέπει ν' ακολουθήσει ένας επαγγελματίας;

- Με δεδομένα τα προαναφερθέντα, η κρίση έχει επηρεάσει πολύ τον Κλάδο μας. Οι στρατηγικές που θα πρέπει ν' ακολουθήσουμε είναι η καλή και άριστη ποιότητα των προϊόντων και η μείωση των τιμών, ώστε να έρθουμε κοντά στις ανάγκες του καταναλωτή.

"Κ": Κ. Κουβλή, ποιά είναι σήμερα τα προβλήματα αιχμής που απασχολούν τον Έλληνα βιοτέχνη ζαχαροπλάστη;

- Τα κυριότερα προβλήματα που απασχολούν σήμερα τον βιοτέχνη ζαχαροπλάστη είναι η παντελής έλλειψη χρηματοδότησής μας από τις τράπεζες, η πτώση του τζίρου και οι ανεξέλεγκτες αυξήσεις των πρώτων υλών.

"Κ": Ποιά είναι η άποψή σας για το μέλλον των επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής;

- Νομίζω πως ο Έλληνας ζαχαροπλάστης θα βρει τρόπο να επιβιώσει. Όμως σε έναν

Γεννήθηκα το 1963 στο Βόλο, έζησα και μεγάλωσα στο Ριζόμυλο Μαγνησίας όπου υπήρχε οικογενειακή επιχείρηση ζαχαροπλαστικής και εκεί έκανα τα πρώτα μου βήματα, τόσο στη ζωή, όσο και στην ζαχαροπλαστική. Θυμάμαι τον εαυτό μου σε πολύ μικρή ηλικία να κάθομαι πάνω στον πάγκο και μαζί με τον θείο μου να γεμίζουμε πουράκια. Σε ηλικία 8 χρονών έφυγα για την Γερμανία γιατί οι γονείς μου μετανάστευσαν εκεί, οπότε σαν έφηβος πήρα έναν ευρωπαϊκό αέρα από τα ζαχαροπλαστεία της Γερμανίας.

Στα 16 μου γυρίσαμε οικογενειακώς στην Ελλάδα όπου για ένα διάστημα δούλεψα στη

Λάρισα, στο ζαχαροπλαστείο που μετακόμισε από το Ριζόμυλο από τους δύο θείους μου.

Μετά τον στρατό, το 1984 άνοιξα το δικό μου ζαχαροπλαστείο στο Ριζόμυλο Μαγνησίας. Εκεί έκανα τα πρώτα μου πειράματα πάνω σε δικές μου συνταγές και από το 1989 μεταφέρθηκα στην πόλη του Βόλου όπου έως και σήμερα, διατηρώ το δικό μου κατάστημα.

"Κ": Κ. Κουβλή, ασχολείστε αρκετά χρόνια με τα Συνδικαλιστικά του Κλάδου. Πρόσφατα επανεκλεγήκατε Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλαστών του Νομού Βόλου για δεύτερη θητεία.

Ποιά είναι η εικόνα που έχετε σχηματίσει

κόσμο όπου τα πάντα αλλάζουν, έτσι και το ζαχαροπλαστέιο θα πρέπει να βρει τον βηματισμό του, είτε με προσπάθειες από την αρτοποιία, είτε με τον καφέ είτε με τα σνακς.

“Κ”: Οι νέοι Συνάδελφοι που ακολουθούν το επάγγελμα ως διάδοχη κατάσταση στις οικογενειακές επιχειρήσεις, αλλά και οι καινούριοι επιχειρηματίες που εισέρχονται στον Κλάδο, τί πρέπει να προσέχουν για να τα καταφέρουν;

- Οι συνάδελφοι που έρχονται από διάδοχη κατάσταση, σίγουρα έχουν εκπαιδευθεί από τα παιδικά τους χρόνια μέσα στις επιχειρήσεις. Όσο για τους νέους συναδέλφους που ξεκινάνε τώρα τις επιχειρήσεις τους, καλό θα είναι να κάνουν μικρά και σταθερά βήματα, όσο ακόμα η κατάσταση της οικονομίας είναι ρευστή.

“Κ”: Κ. Κουβλή, ποιές είναι οι προτεραιότητες που έχετε θέσει στο Σωματείο του νομού Βόλου;

- Οι προτεραιότητες που έχουμε θέσει στο Σωματείο, είναι η περαιτέρω σύσφιξη

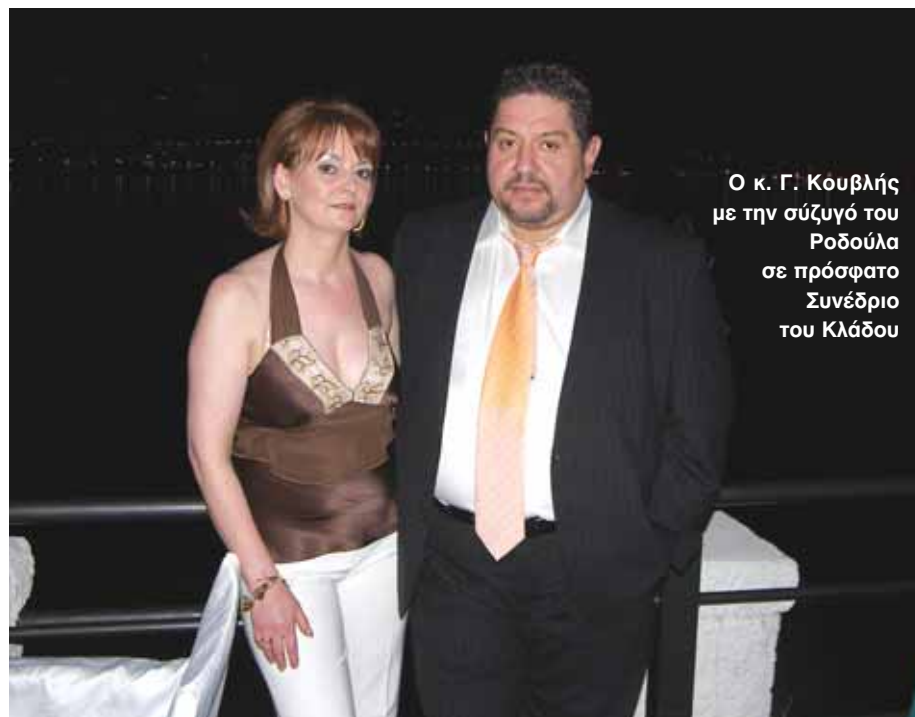
των σχέσεων μεταξύ των συναδέλφων στην δύσκολη οικονομική συγκυρία που περνάμε. Έχουμε συμφωνήσει να μειώσουμε τις τιμές των προϊόντων μας και να πιέσουμε και τους προμηθευτές πρώτων υλών προς αυτήν την κατεύθυνση.

“Κ”: Σήμερα, στην καρδιά της κρίσης, πόσο βοηθάνε μια επιχείρηση ζαχαροπλαστικής κάποιες παράλληλες δραστηριότη-

τες, όπως τα σνακ, το ψωμί, ο καφές κ.α προϊόντα;

- Όπως προανέφερα, για τα προϊόντα αρτοποιίας, καφέ και σνακ, σίγουρα είναι ένα δέλεαρ για το μέλλον, αρκεί όλοι οι επαγγελματίες ανάλογα με την επιχείρηση να έχουμε την ίδια αντιμετώπιση στις αδειοδοτήσεις, όπως π.χ. αρτοποιία-ζαχαροπλαστεία, από το κράτος για να μην υπάρχουν ανισότητες.

Ο κ. Γ. Κουβλής
με την σύζυγό του
Ροδούλα
σε πρόσφατο
Συνέδριο
του Κλάδου





- Επιτραπέζιο Μίξερ 10 lt



- Ψυκτικό Τούνελ Σοκολάτας (από 4 έως 10 μέτρα)



- Ποδήλατο Προβολής



- Περιστροφικοί Φούρνοι



- Επικαλυπτικές Μηχανές Στρωτήρες Σοκολάτας (15-25-60 κιλών)



- Σχαριέρες



- Καρότσι Μεταφοράς



- Βραστήρας 40 - 300 lt



ΤΟΥΝΤΑΣ Σ. ΜΙΛΤΟΣ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 109Α - ΜΟΣΧΑΤΟ
ΤΗΛ.: 210 3470871 - 210 3463762
ΦΑΞ: 210 3475020

www.inoxmar.gr
e-mail: info@inoxmar.gr



“Ερχόμαστε πιο κοντά ο ένας στον άλλο. Πιστεύω ότι θα προσελκύσουμε τελικά και πιο νέο κόσμο. Είμαι αισιόδοξος από την φύση μου. Πρέπει όμως να μείνουμε στις επάλξεις και να το παλέψουμε με κάθε δυνατό τρόπο.”

Πέτρος Κουκιάς

ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

Γεννήθηκα το 1960 στο Αβαρικό της Αιτωλοακαρνανίας. Ήταν δύσκολα χρόνια για την οικογένειά μου. Ήρθα στην Αθήνα το 1974 σε ηλικία 14 ετών με τον μεγαλύτερο αδερφό μου τον Δημήτρη. Από τότε άλλαξα πάρα πολλές δουλειές, λόγω των οικονομικών δυσκολιών που αντιμετωπίζαμε. Δούλεψα σε οικοδομή, σε φούρνους, στην λαχαναγορά, σε κρεοπωλείο, ακόμη και σε ένα αστυνομικό τμήμα του Συντάγματος, ως σερβιτόρος. Πριν ακολουθήσω τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, εργάστηκα (ήμουν 15 ετών) σε εργαστήριο φύλλου κρούστας. Τότε λοιπόν κάποιος μου είπε πως ζητάνε ένα νεαρό να εργαστεί σε ζαχαροπλαστείο και πήγα αμέσως και χωρίς σκέψη, γιατί η ζαχαροπλαστική μου άρεσε πάρα πολύ. Ήταν το τότε πολύ γνωστό ζαχαροπλαστείο «Ξάνθος» στην περιοχή των Αμπελοκήπων. Από τότε ουσιαστικά άρχισα να δουλεύω σε διάφορα ζαχαροπλαστεία σαν μάστορας. Στα 16 μου είχα καταφέρει, όπως έλεγαν τότε να έχω δικό μου πάγκο και να φτιάχνω γλυκά.

Αργότερα συνειδητοποίησα με κάποιον ανοίγοντας ένα ζαχαροπλαστείο, αλλά η συνεργασία δεν προχώρησε. Αναγκάστηκα να φύγω στο εξωτερικό και εργάστηκα σε κρουαζιερόπλοιο. Αυτό σαν εμπειρία στάθηκε σταδ-

μός στην καριέρα μου και στην ζωή μου γενικότερα. Με τα ταξίδια αυτά που έκανα τότε με το πλοίο αυτό και ανά τον κόσμο, παρακολούθησα πάρα πολλά σεμινάρια. Το καράβι ήταν τεράστιο, καθώς φιλοξενούσε 2.000 τουρίστες και είχε 800 άτομα πλήρωμα. Εργάστηκα εκεί για 4 χρόνια, όμως λόγω του ότι είχα παράλληλα οικογένεια και παιδιά, γύρισα στην Ελλάδα το 1991 και το 1992 ανοίξαμε με τον αδερφό μου Γιάννη το ζαχαροπλαστείο εδώ στην περιοχή του Χαλανδρίου. Το 1998 ήμασταν σε άλλο σημείο και μετά μετακομίσαμε. Η δουλειά πήγαινε πάρα πολύ καλά, μέχρι και το 2001, όταν άρχισε να λειτουργεί η Αττική Οδός. Στην γειτονιά μας άρχισε να μειώνεται η δουλειά όταν ο Δήμαρχος αποφάσισε να φτιάξει τον ποδηλατόδρομο το 2007. Εκεί παρατηρήθηκε μια πτώση, αλλά και πάλι κρατιόταν σε ικανοποιητικό επίπεδο. Ο κόσμος εδώ αγκάλιασε το μαγαζί μας και εμείς με την σειρά μας πιστεύω πως ανταποκριθήκαμε.

«Κ»: Ποιά ήταν και είναι τα γλυκίσματα που έδωσαν την ταυτότητα στην επιχείρησή σας;

- Καταρχήν και εμένα και τον αδερφό μου όταν ανοίξαμε την επιχείρησή μας, αυτό που

μας ένοιαζε πρωτίστως ν' αναδείξουμε, ήταν η ποιότητα και το καλό γλυκό. Ενδεικτικά σας αναφέρω ότι παράγουμε πάστες σοκολατίνες, προφιτερόλ, και τα γλυκά του κιλού (κοκάκια, εκλεράκια). Αυτά είναι και τα γλυκά για τα οποία μας ανέφερε και η εφημερίδα «Village Voice». Επίσης παράγουμε δικά μας σοκολατάκια αλλά και δικό μας παγωτό. Πλέον, λόγω κρίσης, φτιάχνουμε όλα τα είδη γλυκών (και σιροπιαστά) λόγω του ότι παλαιότερα λόγω μεγαλύτερου φόρτου εργασίας δεν προλαβαίναμε. Η κατάσταση είναι όπως όταν είχαμε πρωτοξεκινήσει.

«Κ»: Κε Κουκιά, είσαστε αρκετά χρόνια στο επάγγελμα. Μιλήστε μας για την σημασία των Ά υλών στο ζαχαροπλαστικό προϊόν.

- Όπως σας προανέφερα, στηρίζομασταν στην ποιότητα. Ψάχνουμε πολύ την αγνή Ά ύλη και γι' αυτό απ' ότι βλέπω και ακούω στην αγορά, είμαστε από τα λίγα μαγαζιά που έχουμε προμηθευτές από τους οποίους παίρνουμε άριστες πρώτες ύλες. Με υψηλές τιμές βέβαια που αποτελεί μεγάλο πρόβλημα, ειδικά στην σημερινή εποχή, αλλά νομίζω ότι εάν κάτι μας κρατάει μέσα στην κρίση, είναι αυτό: Η ποιότητα. Και δίνουμε την μεγαλύτερη βάση στις καλές Ά ύλες.



δα σαφώς και πρέπει να μειωθούν. Από την επιχείρησή σου πρέπει να μειώνεις εκείνα τα έξοδα, τα οποία φυσικά και δεν θα την βλάψουν. Γενικότερα, ένα συμμάζεμα και ένα νοικοκύρεμα, θα ήταν θεμιτό να έλεγα. Σε αυτό η επιχείρησή μας πιστεύω ότι τα έχει καταφέρει.

«Κ»: Στην παραγωγή έχετε μειώσει ποσοτήτες;

- Δεν θέλαμε να μπούμε σε αυτήν την διαδικασία. Δεν θέλαμε να μπαίνει ο πελά-

“Ελπίζω με την βοήθεια των παλαιότερων μελών κάτι να γίνει και να «πείσουμε» νέους συναδέλφους να γραφτούν στο Σωματείο, διότι μόνο τότε το όργανό μας θα έχει δύναμη.”

«Κ»: Ποιός είναι ο ρόλος του μηχανολογικού εξοπλισμού, ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής; Πόσο βοηθάει τον τεχνίτη να κάνει ακόμη καλύτερο προϊόν;

- Τεράστια. Ο μηχανολογικός εξοπλισμός μπορεί να δώσει φτερά στον τεχνίτη. Εάν για παράδειγμα ο τεχνίτης μπορεί ν' αποδώσει πέντε, με την τεχνολογική υποστήριξη θα φτάσει σίγουρα το εννέα. Προσωπικά είμαι υπέρ της τεχνολογίας, όταν βέβαια αυτή χρησιμοποιείται με σύνεση.

«Κ»: Πόσο έχει επηρεάσει η οικονομική κρίση τις επιχειρήσεις του Κλάδου;

- Αρχικά, μιλώντας για την δική μου επιχείρηση, θα σας πω πως έχει επηρεαστεί σε πολύ μεγάλο βαθμό. Πιστεύω όμως ότι ο Κλάδος μας γνωρίζει πολύ μεγαλύτερη πτώση σε σχέση με τους υπόλοιπους επαγγελματικούς κλάδους. Όπως για παράδειγμα

οι φούρνοι. Αυτό όμως που κατά την γνώμη μου κρατά σε καλά επίπεδα τις ζαχαροπλαστικές επιχειρήσεις, είναι ότι το ζαχαροπλαστείο έχει καταφέρει να εισχωρήσει στην κοινωνία σε τόσο μεγάλο και ικανοποιητικό βαθμό, ώστε κάποιος πελάτης να ψωνίζει μόλις με 8 ευρώ από το ζαχαροπλαστείο και να μπορεί να ανταπεξέρχεται με αξιοπρέπεια σε μια προσωπική του υποχρέωση. Αυτό δεν θα μπορούσε να το καταφέρει, αγοράζοντας οποιοδήποτε άλλο προϊόν, όπως π.χ. λουλούδια.

«Κ»: Ποιοί είναι κατά την γνώμη σας οι τρόποι άμυνας σ' αυτούς τους δύσκολους καιρούς, ώστε οι ζαχαροπλάστες να μπορέσουν να κρατήσουν τις επιχειρήσεις τους;

- Φυσικά δεν μπορώ να μην ξανααναφερθώ στην ποιότητα. Δεν θα πρέπει να κάνουμε έκπτωση στην ποιότητα. Δεύτερον, θα πρέπει να κόψουμε τα περιττά έξοδα. Τα προσωπικά έξο-

δων και να βλέπει άδαιο ψυγείο ή μισό, όπως και να βλέπει γεμάτο το ράφι με τον ίδιο κωδικό. Θέλουμε ο πελάτης που έρχεται στο μαγαζί μας, να βλέπει πως υπάρχει μεγάλη ποικιλία στην διάθεσή του. Βέβαια έχω μειώσει τον αριθμό των κομματιών που παράγουμε. Εκεί που έβγαζα δηλαδή 50 κομμάτια ατομικές λέμον πάϊ, τώρα θα βγάλω 20 ή 10. Το καλοκαίρι βέβαια είχαμε τεράστιες φθορές και εξακολουθούμε να έχουμε. Ελπίζω αυτό να μας βγει σε καλό στην πορεία.

«Κ»: Στην καλοκαιρινή σεζόν είχε άνοδο το παγωτό;

- Αρκετά έως πολύ καλά θα έλεγα. Ήταν αυτό που στην ουσία μας κράτησε. Και αυτό δείχνει πως ο κόσμος έχει εκτιμήσει την ποιτική αξία του χύμα παγωτού σε σχέση με το βιομηχανικό και το τιμάρδεοντως. Παράγουμε 14 γεύσεις παγωτού.



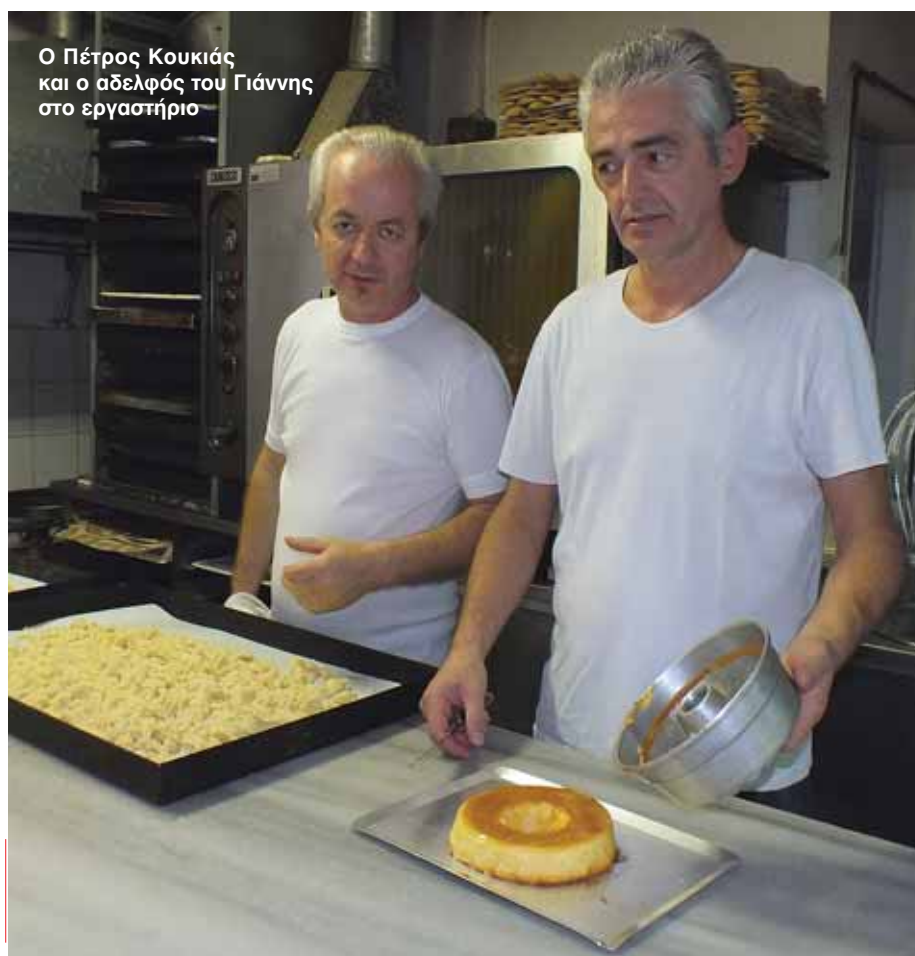
«Κ»: Κε Κουκιά, είσαστε μέλος του Δ.Σ. του Σωματείου Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Αθήνας. Σήμερα που τα πράγματα είναι δύσκολα, πόσο βοηθάει ο Συνδικαλισμός τον επαγγελματία στην διαχείριση των προβλημάτων που τον απασχολούν;

- Δεν ξέρω αν βοηθάει, τόσο επί της ουσίας του επαγγέλματος. Ως προς την πληροφόρηση όμως είναι πολύ σημαντικός ο ρόλος του, διότι ενημερώνει για τις τελευταίες εξελίξεις του Κλάδου, όλους τους συναδέλφους. Εγώ θα ήθελα ο Συνδικαλισμός να έχει και έναν πιο ενεργό ρόλο. Δηλαδή θα επιθυμούσα να είναι εγγεγραμμένοι στο Σωματείο, περισσότεροι συνάδελφοι και

καλώ όλους τους συναδέλφους να γραφτούν. Βάζω και τον εαυτό μου μέσα, διότι και εγώ άργησα να μπω σε αυτήν την διαδικασία και ν' ασχοληθώ περαιτέρω. Μ' άρεσε που το έκανα γιατί εκεί συνάντησα και νέα άτομα στον Κλάδο, νέους ζαχαροπλάστες. Και αυτό είναι ενθαρρυντικό. Ελπίζω με την βοήθεια των παλαιότερων μελών κάτι να γίνει και να «πείσουμε» νέους συναδέλφους να γραφτούν στο Σωματείο, διότι μόνο τότε το όργανό μας θα έχει δύναμη. Αυτό με στενοχωρεί προσωπικά. Επιβάλλεται άμεσα η συσπείρωση και ειδικά από τους νέους ζαχαροπλάστες για να ακουστεί η φωνή μας πιο δυνατά και να μπορούν να μας παίρνουν πιο σοβαρά και οι υπόλοιποι συνάδελφοι.

«Κ»: Παρατηρούμε πως στον χώρο του Συνδικαλισμού υπάρχει μια γενιά στον Κλάδο, οι οποία σιγά σιγά αποχωρεί λόγω συνταξιοδότησης. Εσείς που θ' αναλάβετε σε λίγο χρονικό διάστημα τα ηνία στο Σωματείο της Αθήνας, θα ζητήσετε και συμβουλευτική συνδρομή των παλιών αποχωρησάντων και θα εκμεταλλευτείτε την πείρα τους;

- Χωρίς τους παλιούς πιστεύω πως δεν γίνεται τίποτα. Προϋπήρξαν για να συνεχίσουμε εμείς. Πρέπει τα παλαιότερα μέλη να σταθούν δίπλα μας και να συμβουλευθούν τους νεοεισαχθέντες στο Σωματείο. Βέβαια είμαστε ευτυχείς σαν Κλάδος που έχουμε κάποιους ανθρώπους οι οποίοι ενδιαφέρονται για το Σωματείο και αποτελούν τις «κολώνες», όπως Ο κ. Δ. Ασημακόπουλος, ο κ. Εμ. Κότσικας, ο κ. Ε. Χαχάμης και ο κ. Α. Παύλου. Πρέπει να μείνουν εκεί στην θέση τους και να δώσουν στους νέους τα φώτα τους. Προσωπικά, μου έκανε πολύ καλή εντύπωση όταν αντιλήφθηκα πόσο οικονομικά συμμαζεμένο και νοικοκυρεμένο Σωματείο, έχουν καταφέρει να δημιουργήσουν. Αυτό το οφείλουμε σε αυτούς τους ανθρώπους. Εγώ παροτρύνω συχνά τους φίλους και συναδέλφους μου, των οποίων τα παιδιά είναι διάδοχοι, να τα πείσουν να εγγραφούν στο Σωματείο σαν νεοεισερχόμενοι ζαχαροπλάστες στον Κλάδο. Πιστεύω πως θα τα καταφέρουμε καλά προς αυτήν την κατεύθυνση. Προς αυτό, βοηθούν και οι δύσκολοι καιροί που διανύουμε και έτσι ερχόμαστε πιο κοντά ο ένας στον άλλο. Πιστεύω ότι θα προσελκύσουμε τελικά και πιο νέο κόσμο. Είμαι αισιόδοξος από την φύση μου. Πρέπει όμως να μείνουμε στις επάλξεις και να το παλέψουμε με κάθε δυνατό τρόπο.



Ο Πέτρος Κουκιάς και ο αδελφός του Γιάννης στο εργαστήριο

> άρθρο

Γράφει ο Θεόδωρος Καπούταγλης



Τα βιβλιάρια υγείας καταργούνται ΖΗΤΩ ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑΣ!!!

Ένας γολγοθάς που ακούει στο όνομα έκδοση βιβλίων υγείας που πολλά ζαχαροπλαστεία το έχουν πληρώσει σε πρόστιμα..κόβεται στην μέση.

Συγκεκριμένα τα βιβλιάρια που έχετε στα χέρια σας, ισχύουν μέχρι την ημερομηνία λήξης τους. Πλέον δεν τα θεωρούμε, αλλά με ένα φύλλο χαρτί που ακούει στο όνομα **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ** (το υπόδειγμα το βλέπετε) και με τις γνωστές εξετάσεις παραμάσχαλα, επισκεπτόμαστε ιατρό Δημοσίου ή Ιδιωτικού τομέα, της επιλογής μας.

Ο ιατρός υπογράφει το πιστοποιητικό υγείας και δέτει την σφραγίδα του, όπου θα υπάρχουν τα πλήρη στοιχεία του (σύμφωνα με τις εκάστοτε οδηγίες των Ιατρικών Συλλόγων), όταν υπηρετεί σε φορέα, θα φέρει και την σφραγίδα του φορέα που υπηρετεί.

Η σφραγίδα πρέπει να είναι ευκρινής και ευανάγνωστη.

Τα Πιστοποιητικά Υγείας ισχύουν για 5 χρόνια, θα φυλάσσονται στον ατομικό φάκελο των εργαζομένων που τηρεί η επιχείρηση (7 φάκελοι), τα οποία και θα επιδεικνύονται σε κάθε έλεγχο των αρμοδίων υπηρεσιών.

Το έντυπο υπάρχει στο διαδίκτυο. Ο τρόπος που θα το βρείτε είναι ο εξής: Επισκεπτεστε την Google και γράφετε τα εξής:

ΑΔΑ: Β4Λ0Θ-Ο5Υ

(Το πρώτο -ο- είναι μηδέν και το δεύτερο όμικρον), σας βγάζει σε ένα έντυπο. Εκτυπώνετε την 3η σελίδα που είναι το πιστοποιητικό υγείας. Εάν βρείτε δυσκολίες στείλτε μου το email σας στην διεύθυνση tkapoutaglis@gmail.com και θα σας το στείλω εγώ.

Εύχομαι καλό φθινόπωρο και καλή σεζόν σε όλους.

Καπούταγλης Θεόδωρος

Χημικός Μηχανικός (M Sc)

Σύμβουλος σε θέματα Ασφάλειας & Υγιεινής
Εκπαιδευτής Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ
Τηλ 6976198181 email: tkapoutaglis@gmail.co

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ (εργαζομένων σε καταστήματα, εργαστήρια ή επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος)

Ο/Η Επώνυμο.....

Όνομα.....

Όνομα Πατρός.....

Α.Δ.Τ.....

ή Α.Μ.Κ.Α.....

ή Αριθμός Διαβατηρίου.....

Δ/ση.Κατοικίας.....

Υποβλήθηκε σε Ιατρική κλινική εξέταση και στις παρακλινικές εξετάσεις

Ακτινογραφία Θώρακος: ☐ Ναι

Καλλιέργεια *, Παρασιτολογική κοπράνων (για χειριστές τροφίμων **) ☐ Ναι ☐ Όχι

Βρέθηκε να μην πάσχει από κάποιο λοιμώδες ή μεταδοτικό νόσημα για τη Δημόσια Υγεία και μπορεί να εργαστεί σε κατάστημα, εργαστήριο ή επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Το παρόν ισχύει για πέντε (5) χρόνια, πλην των εργαζομένων σε παιδικούς, βρεφονηπιακούς σταθμούς κ.λπ. που ισχύει για 2 χρόνια ***

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ/...../20.....

Ο ΙΑΤΡΟΣ

(υπογραφή, σφραγίδα)

*Για salmonella.

** (Χειριστής τροφίμων είναι το άτομο που απευθείας χειρίζεται συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, εξοπλισμό και εργαλεία για τρόφιμα ή επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα).

*** Τα Πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού θα φυλάσσονται στις Επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος και θα επιδεικνύονται όταν ζητούνται, στα αρμόδια όργανα υγειονομικού ελέγχου. Θα ανανεώνονται μετά τη λήξη τους επαναλαμβάνοντας όλες τις εξετάσεις (ιατρική κλινική εξέταση.....)



Γράφει ο Πέτρος Κανάκης
Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής



Περί ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ νεότερα...



Με τον όρο Σοκολάτα περιγράφουμε μία σειρά από προϊόντα που έχουν ως βασικό συστατικό ή προέρχονται από το κακάοδεντρο. Είναι ένα από τα βασικά συστατικά στη ζαχαροπλαστική, σε γλυκά, παγωτά ή μπισκότα. Σοκολάτα επίσης ονομάζεται και το ζεστό ρόφημα (αφέψημα) με βάση τη σοκολάτα. Υπάρχουν πολλά είδη σοκολάτας. Μερικά από τα δημοφιλέστερα στην Ελλάδα είναι:

- Σοκολάτα Κουβερτούρα*
- Σοκολάτα υγείας(σκούρα)
- Σοκολάτα γάλακτος
- Λευκή

Ειδικές κατηγορίες σοκολάτας κυκλοφορούν επίσης ευρέως τόσο στην ελληνική όσο και στην παγκόσμια αγορά. Ενδεικτικά παραδείγματα είναι τα εξής:

- Σοκολάτα για διαβητικούς με βάση την Μαλτιτόλη.
- Σοκολάτα γάλακτος εμπλουτισμένη με καραμέλα.
- Σοκολάτες με γεύση φρούτου με βάση την Λεύκη Σοκολάτα.

Τα είδη σοκολάτας εξαρτώνται από την περιεκτικότητα σε:

- Κακάο-στερεά
- Βούτυρο κακάο
- Ζάχαρη
- Γάλα
- Πρόσθετους ξηρούς καρπούς (αμύγδαλα, φουντούκια)
- Πρόσθετα άλλα υλικά (σταφίδες, διογκωμένο ρύζι κ.λ.π) και συνεπώς τα είδη σοκολάτας που κυκλοφορούν είναι πάρα πολλά.

Μια εντελώς καινούρια και επαναστατική κατηγορία σοκολάτας έχει ήδη γεννηθεί και αναφέρομαι στην Σοκολάτα με βάση την γλυκαντική ουσία στεβία "Στέβια". Δυστυχώς για τα πρώτα χρόνια θα την εκμεταλλεύονται

μεγάλες βιομηχανίες παραγωγής πραλινών, όπως Godiva, Leonidas και πολύ αργότερα θα διατεθεί στην αγορά για τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη. Την ίδια επανάσταση θα φέρει και στον ευρύτερο τομέα της ζαχαροπλαστικής, αλλά επίσης προς το παρόν η διάθεση Στέβιας είναι μικρή και με μεγάλο κόστος. Κυρίως οι φαρμακοβιομηχανίες εκμεταλλεύονται αρχικά τα οφέλη και μερικά χρόνια αργότερα θα εξαπλωθεί σε περισσότερους κλάδους επαγγελμάτων που ασχολούνται με τα τρόφιμα.



* Κουβερτούρα ονομάζουμε μια υψηλής ποιότητας σοκολάτα η οποία περιέχει 32% έως 39% περισσότερο βούτυρο κακάο από την κοινή σοκολάτα. Γι' αυτό τόσο η γεύση όσο και η τιμή διαφέρουν κατά πολύ.

Γενικότερα τα οφέλη της σοκολάτας δεν ήταν γνωστά μέχρι πριν από λίγα χρόνια... Στο βωμό του Marketing όλοι λίγο πολύ γνωρίζουμε ποικιλίες καρπών, τους Αζτέκους και φυσικά τον Χριστόφορο Κολόμβο! Πίσω από όλα αυτά όμως κρύβονται άνθρωποι όπως ο Van Houten που ανακάλυψε το κακάο και απολαμβάνουμε όλοι σήμερα ένα ζεστό ρόφημα ή ένα παντεσπάνι με κακάο. Ο Henri Nestlé χάρη στον οποίο όλοι μας γευτήκαμε την σοκολάτα γάλακτος. Στις μέρες μας αρκετές ομάδες έρευνας και τεχνολογίας ανακάλυψαν τις ευεργετικές πολυφαινόλες που κρύβει η σοκολάτα. Και μάλιστα σε πολλαπλάσια περιεκτικότητα από ένα ποτήρι κόκκινο κρασί. Η κύρια πηγή για τα πολυφαινολικά αντιοξειδωτικά είναι η διατροφή, μιας και οι πολυφαινόλες βρίσκονται σε ποικιλίες τροφίμων που περιέχουν φυτοδρεπτικά συστατικά. Τα περισσότερα όσπρια, φρούτα (όπως μήλα, μούρα, πεπόνι, κεράσια, βακκίνια, σταφύλια, αχλάδια, δαμάσκηνα, βατόμουρα, και φράουλες) και λαχανικά (όπως μπρόκολο, λάχανο, σέλινο, κρεμμύδι και μαϊντανός) είναι πλούσια σε πολυφαινολικά αντιοξειδωτικά. Το κόκκινο κρασί, η σοκολάτα, το πράσινο τσάι, το ελαιόλαδο, η γύρη της μέλισσας είναι εναλλακτικές πηγές.)

Στα "σκαριά" είναι επίσης μια σοκολάτα "φιλική προς τα δόντια" (tooth friendly) με πιστοποίηση από τον διεθνή οργανισμό toothfriendly (www.toothfriendly.ch). Ακριβώς δεν γνωρίζω λεπτομέρειες καθώς δεν είμαι χημικός, αλλά σε απλά ελληνικά το σάλιο που εκκρίνεται σε συνδυασμό με κάποια συστατικά που περιέχει η σοκολάτα δημιουργούν ένα ουδέτερο pH στο στόμα και δεν αναπτύσσεται τερηδόνα. Τουλάχιστον δεν πολλαπλασιάζεται με τους ίδιους ρυθμούς όπως όταν τρώμε ζάχαρη. (Το pH αποτελεί μέτρο οξύτητας ή αλκαλικότητας μιας χημικής ουσίας, εξ'



ου και αναφέρεται ως ενεργός οξύτητα.)

Πολλούς από σας σίγουρα το συγκεκριμένο άρθρο, σας αφήνει παγερά αδιάφορους, καθώς είναι προνόμιο του Έλληνα ζαχαροπλάστη να τα ξέρει όλα! καλό είναι όμως, αν και τα ξέρετε όλα, να μάθετε ότι ήδη υπάρχει σοβαρή έλλειψη στον "Μαύρο χρυσό" των τρο-

φίμων (σοκολάτα), καθώς η μεγάλη ζήτηση και κατανάλωση έχουν μειώσει κατά πολύ την επάρκεια σε καρπούς κακάο. Παράλληλα οι διάφορες ασθένειες στα κακαόδεντρα καθώς και φυσικά φαινόμενα όπως πλημμύρες έχουν φέρει τις παραγωγές ανά τον κόσμο σε πολύ χαμηλά επίπεδα. Έστω λοιπόν και αν γνωρίζετε τα πάντα γύρω από την σοκολάτα, προετοιμαστείτε να την προμηθεύσετε σε τιμή κοκαΐνης και να την πουλάτε σαν είδος πολυτελείας. Μην ξεχνάμε άλλωστε ότι πολλά χρόνια πριν, η σοκολάτα ήταν προνόμιο αρχικά για Βασιλιάδες και Βασίλισσες, αργότερα για τους πλούσιους και πολύ πρόσφατα έγινε προνόμιο για τους κοινούς θνητούς...περί το 1970!



Οι Rolling Stones, σοκολατένια γλυπτά!



Ο δημιουργός των γλυπτών Σεφ και ζαχαροπλάστης Άλεξ Νεουμάγερ

Ο Αυστριακός Σεφ και ζαχαροπλάστης Άλεξ Νεουμάγερ, στην πρόσφατη Διεθνή Έκθεση Μαγειρικής Τέχνης ή αλλιώς «Μαγειρική Ολυμπιάδα» που διοργανώθηκε στην Ερφούρτη της Γερμανίας στις 7 Οκτωβρίου 2012, κατάφερε να αποσπάσει το χρυσό βραβείο στην κατηγορία «Μοναδικός Εκθέτης» με ένα μοναδικό και άκρως πρωτότυπο έργο. Στην συγκεκριμένη Έκθεση συμμετείχαν 1.600 Σεφ και ζαχαροπλάστες, αλλά η μοναδική δημιουργία από σοκολάτα του Νεουμάγερ πραγματικά ξεχώρισε και όχι άδικα βέβαια, καθώς ο καλλιτέχνης ζαχαροπλάστης δημιούργησε γλυπτά από σοκολάτα, στα οποία απεικονίζονται με μεγάλη ακρίβεια τα μέλη του ιστορικού ροκ συγκροτήματος των Rolling Stones.

Έτσι τα χαρακτηριστικά χείλη -και όχι μόνο- του Μικ Τζάγκερ απέκτησαν γλυκιά γεύση και υφή και πολλοί από τους επισκέπτες της Έκθεσης είχαν την ευκαιρία να τα θαυμάσουν από κοντά. Ακολουθούν τα υπόλοιπα «σοκολατένια» μέλη της θρυλικής μπάντας. Από αριστερά προς τα δεξιά λοιπόν μπορεί κανείς να θαυμάσει τον Τσάρλι Ουάτς, τον Μικ Τζάγκερ, τον Κιθ Ρίτσαρντς και τέλος τον Ρον Γουντ. Η δημιουργία έφερε το όνομα «Οι Rolling Stones-60ά γενέθλια».

Και λίγα λόγια για τον Άλεξ Νεουμάγερ

Ο Σεφ και ζαχαροπλάστης Άλεξ Νεουμάγερ έχει προϋπηρεσία 18 ετών σε ξενοδοχεία 5 αστέρων ανά τον κόσμο και γνωρίζει πάρα πολύ καλά την κουζίνα με ψάρια και θαλασσινά, καθώς εργάστηκε και στην Χαβάη. Αργότερα, ταξιδεύοντας στην νοτιοανατολική Ασία και με την παραμονή του εκεί για εννέα χρόνια, μελέτησε ιδιαίτερα τον πολιτισμό και τις κουζίνες αυτής της γης. Έχει μαγειρέψει για εξέχουσες προσωπικότητες και διασημότητες, όπως είναι οι: Μάικλ Τζάκσον, Τζάνετ Τζάκσον, Άντονι Κουϊν, Τόνι Κέρτις, Γουίτνι Χιούστον και πολλούς άλλους.

ΑΓΓΕΛΙΕΣ

Η εταιρεία "Cookie Man" διαθέτει προς πώληση αυτόματο φούρνο παραγωγής διαφορετικών μπισκότων 40 κιλά την ώρα. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε στα τηλέφωνα **2310-223882. Κα Μπακιρτζή Σούλα.**

Πωλείται

- Κουλουρομηχανή αμεταχείριστη, 50 ανά ώρα.
- Μηχανή επιτραπέζια για χωριάτικο φύλλο και πίτσα (αμεταχείριστη).
- Αυτόματο γεμιστικό και συσκευαστική Flow-pack παλαιού τύπου.
- Σφοδριομηχανή παλαιού τύπου.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τα τηλέφωνα: 6945003564, 22420-69146.



Η πολλή σοκολάτα... Λεπταίνει

Όσοι τρώνε πολλή σοκολάτα, είναι πιο λεπτοί, σύμφωνα με νέα έρευνα.

Όσοι τρώνε συχνά σοκολάτα, τείνουν να είναι πιο αδύνατοι, σύμφωνα με μία νέα αμερικανική επιστημονική έρευνα, η οποία διαπίστωσε ότι οι άνθρωποι που καταναλώνουν σοκολάτα μερικές φορές κάθε εβδομάδα, είναι κατά μέσο όρο πιο λεπτοί σε σχέση με όσους τρώνε μόνο κατά περίπτωση.

Οι ερευνητές, με επικεφαλής την δρ Μπεατρίς Γκολόμπ του πανεπιστημίου της Καλιφόρνια-Σαν Ντιέγκο, που δημοσίευσαν τη σχετική μελέτη στο περιοδικό του Αμερικανικού Ιατρικού Συλλόγου «Archives of Internal Medicine», σύμφωνα με το BBC και τα πρακτορεία Ρόιτερ, μελέτησαν τη διατροφή περίπου 1.000 ατόμων ηλικίας 20 έως 85 ετών και συσχέτισαν την ποσότητα των θερμίδων που καταναλώναν με το δείκτη σωματικής μάζας τους (την αναλογία του βάρους προς το τετράγωνο του ύψους τους). Όσοι έτρωγαν πέντε μερίδες σοκολάτας την εβδομάδα, είχαν 2,3 έως 3,2 κιλά μικρότερο βάρος, σε σχέση με όσους δεν έτρωγαν καθόλου σοκολάτα.

Οι ερευνητές πιστεύουν ότι ακόμα κι αν η σοκολάτα περιέχει πολλές θερμίδες, περιέχει επίσης συστατικά που ευνοούν την απώλεια βάρους, παρά το γεγονός ότι διευκολύνει την παραγωγή πρόσθετων λιπών και άρα το πάχος. Έτσι, παρόλο που η συχνή κατανάλωση σοκολάτας αυξάνει τη λήψη θερμίδων, τελικά συσχετίζεται με μικρότερο παρά με μεγαλύτερο βάρος του ατόμου. Μάλιστα αυτή η σχέση ανάμεσα στη σοκολάτα και στο βάρος παραμένει, όπως διαπίστωσαν οι επιστήμονες, ακόμα κι αν ληφθούν υπόψη άλλοι παράγοντες, όπως πόση σωματική άσκηση κάνουν οι άνθρωποι.

Είναι αξιοσημείωτο ότι, σύμφωνα με την μελέτη, φαίνεται να έχει περισσότερη σημασία, όχι πόση ποσότητα σοκολάτας τρώει κανείς, αλλά πόσο συχνά. Η έρευνα δεν διαπίστωσε σχέση ανάμεσα στην ποσότητα σοκολάτας και στο βάρος, αλλά βρήκε όντως σχέση ανάμεσα στη συχνότητα κατανάλωσης της και στο βάρος. Οι επιστήμονες υποστηρίζουν ότι υπάρχει μόνο μία πιθανότητα στις 100, τα ευρήματά τους να οφείλονται στον παράγοντα της τύχης.

«Η μελέτη μας, έρχεται να προστεθεί σε άλλες έρευνες που δείχνουν ότι είναι η σύνδεση των θερμίδων και όχι απλώς ο αριθμός τους που επιδρά στο βάρος», δήλωσε η Γκολόμπ.

Δεν είναι η πρώτη φορά που οι επιστήμονες έχουν ισχυριστεί ότι η σοκολάτα κάνει καλό στην υγεία. Άλλες μελέτες στο παρελθόν έχουν υποστηρίξει ότι η σοκολάτα, ιδίως η μαύρη, δρα ευεργετικά στην πίεση του αίματος, στο επίπεδο της χοληστερόλης, της ινσουλίνης κ.α.

Η σοκολάτα έχει συσχετιστεί θετικά και με μειωμένο κίνδυνο εμφράγματος. Κυρίως η μαύρη σοκολάτα περιέχει αντιοξειδωτικές ουσίες, οι οποίες καταπολεμούν τις επιβλαβείς ελεύθερες ρίζες, τις ασταθείς χημικές ουσίες που κάνουν ζημιά στα κύτταρα.

Όπως ανέφερε η Γκολόμπ, πειράματα με ποντίκια έδειξαν ότι οι αντιοξειδωτικές ουσίες της σοκολάτας βοηθούν στη διατήρηση της μάζας των μυών και στον έλεγχο του βάρους. Ποντίκια που τράφηκαν επί δύο εβδομάδες με τέτοιες ουσίες, που υπάρχουν ιδιαίτερα στη μαύρη σοκολάτα, παρουσίασαν καλύτερη μυϊκή λειτουργία και βελτιωμένη επίδοση σε σωματικά τεστ.

Οι ερευνητές δήλωσαν ότι πλέον χρειάζονται κλινικές δοκιμές στους ανθρώπους για να επιβεβαιωθούν αυτά τα ευρήματα με τα πειραματόζωα. Πάντως οι ειδικοί συστήνουν αυτοσυγκράτηση προτού τρέξει κανείς για να φάει σοκολάτα, έως ότου τουλάχιστον υπάρξει μία οριστική ετυμηγορία για την επωφελή δράση της, καθώς η πολλή κατανάλωσή σοκολάτας έχει την αρνητική πλευρά της. Μια μπάρα σοκολάτα δεν παύει να περιέχει πολλή ζάχαρη και κορεσμένα λιπαρά, παρέχοντας πάνω από 200 θερμίδες.

Σε κάθε περίπτωση, οι ειδικοί συστήνουν αφενός την κατανάλωση μαύρης σοκολάτας που έχει τα μεγαλύτερα οφέλη, αφετέρου την μέτρια κατανάλωση, καθώς η υπερβολή βλάπτει.

www.kathimerini.gr (με πληροφορίες από ΑΜΠΕ) Μάρτιος 2012

Συνταγές από τον Γιάννη Παπαδόπουλο



Πάστα ντακουάζ αμυγδάλου



Υλικά (για καραμέλα γάλακτος)

- 200 γρ. ζάχαρη
- 400 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 32 γρ. ινβερτοζάχαρο
- 530 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 750 γρ. σαντιγί

Υλικά (για κουλί καρέ σοκολάτας)

- 690 γρ. αυγά
- 100 γρ. ζάχαρη
- 350 γρ. βούτυρο 82%
- 550 γρ. σοκολάτα υγείας

Υλικά (για ντακουάζ αμυγδάλου)

- 500 γρ. ασπράδια αυγών
- 110 γρ. ζάχαρη
- 400 γρ. άχνη ζάχαρη
- 400 γρ. πούδρα αμυγδάλου

Υλικά (για μους γάλακτος)

- 150 γρ. σιρόπι
- 5 τεμ. κρόκους αυγών
- 300 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 600 γρ. σαντιγί

Υλικά (για παντεσπάνι σοκολάτας)

- 325 γρ. αλεύρι
- 165 γρ. ζάχαρη
- 15 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 200 ml νερό
- 38 γρ. γαλακτοματοποιητής
- 50 γρ. κακάο

Υλικά (για δίσκο τόφι κάραμελ)

- 150 γρ. ζάχαρη
- 115 γρ. γλυκόζη
- 22 γρ. βούτυρο 82%
- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%

Πάστα Τόφι - καραμελ



Συνταγές από τον Γιάννη Νέγκογλου

**Υλικά** (για παντεσπάνι φουντούκι-σοκολάτα)

- 250 γρ. βούτυρο 82%
- 750 γρ. κρόκοι αυγών
- 640 γρ. ζάχαρη
- 750 γρ. ασπράδια
- 160 γρ. ζάχαρη
- 260 γρ. κακάο
- 370 γρ. αλεύρι
- 250 γρ. φουντούκια ψημένα

Εκτέλεση

Αναμειγνύουμε τα 640 γρ. ζάχαρη με τους κρόκους και τα ασπράδια των αυγών χτυπημένα με 150 γρ. ζάχαρη. Στη συνέχεια, προσθέτουμε αλεύρι και κακάο. Κατόπιν, συμπληρώνουμε το μαλακωμένο βούτυρο και τα σπασμένα φουντούκια. Τέλος, ψήνουμε στους 165ο C για 40-45 λεπτά.

Υλικά (για μους σοκολάτας)

- 6 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 350 ml γάλακτος 35%
- 20 ml γλυκόζη
- 18 γρ. ζελατίνη
- 750 ml κρέμα γάλακτος 35%

Εκτέλεση

Βράζουμε τα 350 ml κρέμα γάλακτος με την γλυκόζη. Κατόπιν, προσθέτουμε την μισή ποσότητα στη σοκολάτα και φτιάχνουμε μία γκανάζ. Συμπληρώνουμε και το υπόλοιπο μείγμα και μειώνουμε τη θερμοκρασία στους 40ο C. Ενσωματώνουμε την ζελατίνη στην γκα-

Τούρτα σοκολάτα - φουντούκι





ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ



Σοκολατάκια με λεμόνι & τζίντζερ

Υλικά

- 700 γρ. ζάχαρη
- 180 γρ. βούτυρο
- 330 γρ. βουτυροκακάο
- 500 γρ. λευκή σοκολάτα
- 1 πρέσα τζίντζερ
- 5 τμχ. λεμόνια
- Ξύσμα & χυμό από 5 λεμόνια

Συνταγές από τον Κώστα Μαχαίρα



Μίνι chocolate bars



Υλικά

- 600 γρ. νιφάδες δημητριακών (ρύζι, βρώμη, σιτάρι ολικής άλεσης)
- 250 γρ. αλεύρι
- 125 γρ. μέλι
- 125 ml ηλιέλαιο
- 200 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 5 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 8 γρ. αλάτι
- 50 ml φυτικό έλαιο

Σοκολατάκια με μαύρη σοκολάτα & Τσάι Puerth

Υλικά

- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 40 γρ. τσάι Puerth
- 80 ml λικέρ
- 100 γρ. σοκολάτα 65%

