

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΟΣΜΟΣ

της ελληνικής ζαχαροπλαστικής

ΡΕΠΟΡΤΑΖ: 2ο μέρος

COVID-19

ΠΟΣΟ ΕΠΗΡΕΑΣΕ

ΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ;

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΝΙΚΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

τ. Πρόεδρος του ΕΦΕΤ

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΕΥΧΟΣ 151 - ΙΟΥΝΙΟΣ - ΙΟΥΛΙΟΣ - ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2020 • ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 • 152 32 ΧΑΛΑΝΔΡΙ • ΤΗΛ.: 210 68 10 921, • ΚΩΔΙΚΟΣ 2813



ZUCHELLI - FORNI
Όλων των ειδών φούρνοι, τελαρωτοί περιστροφικοί.



ALIGROUP - CATTABRIGA - ICE TEAM
Μηχανές παραγωγής παγωτού και κρεμών ζαχ/κής.



CIAO
Βιτρίνες Παγωτού



FOOD TOOLS
Μηχανή κοπής τουρτών. Μικρά παστάκια σε όλα τα σχήματα.



PADOVANI
Μηχανή Παραγωγής βουτυμάτων γεμιστών, snacks γεμιστών και γλυκών του κιλού γεμιστών.



SCAIOLA
Πώληση Χονδρική - Λιανική



LILLE NORD
Βαθείς καταψύξεις -40C από την Νο1 εταιρία στον κόσμο.



FBM
Στρωτήρας σοκολάτας με σύστημα επικάλυψης και αποσπώμενου κοχλία.



FBM
Μηχανή παραγωγής βουτυμάτων, κουραμπιέδων και μελομακάρων, σκληρές και μαλακές ζήμες.



ZUM WALD
Διπλωτική μηχανή κερασμάτων, σοκολατινών και αυγών πασχαλινών.



HOONVED
Πλυντήρια επαγγελματικά διαφόρων μεγεθών.



ROBOQBO - Η σοφή μηχανή

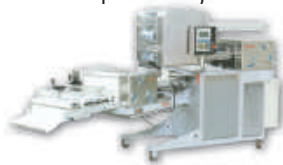
Μηχανή Παραγωγής ζελέ κρούου και ζεστουφρούτων σε ζελέ.. Πάστες φρούτων για παγωτό, πάστες ξηρών καρπών για παγωτό και κρεμών Ζαχ/κής- pesto, ketchup, χυμούς φρούτων, σιρόπια, γάλα αμυγδάλου, προϊόντα μακράς διάρκειας.



PIETRO BERTO
Μίξερ - μηχανήματα όλων των ειδών αρτοποιίας.



PIETRO BERTO
Μίξερ - μηχανήματα όλων των ειδών αρτοποιίας.



PIETRO BERTO
Μορφοποιητική Μηχανή ζύμης για όλους τους τύπους ζύμης.



KRUMBEIN
Μηχανή κοπής παντεσπανιών παστών. Για πάστες και τούρτες.



HACOS
Μηχανή παραγωγής σοκολατινών με ένα χτύπημα.



Νάξου 21, 18541 Πειραιάς
www.sweetice.gr
e-mail: vasso@tsitsa.gr
2104125413

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 210 4817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr

Ζητούνται Αντιπρόσωποι: Αρκαδία - Μεσσηνία - Λακωνία
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για όλη την Κρήτη ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.: Ειρήνης & Φιλίας 102 6ο χλμ Ηρακλείου - Μαλαάδες
τηλ: 2810250150, 261440257249 info@koronisa.gr
Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος Θεσσαλονίκη-Χαλκιδική Cream Fresh-Στεργίου Σταυρος Α.Ε.: Ιωαννίνων, Θεσ/νίκης ΤΚ 55535
τηλ: 2310473341 info@stergiou-sa.gr

Είδικοι Συνεργάτες:

Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηρακλείο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinosis@cosmotemail.gr Ανατ. Κρήτη: Βεστιάκης Κυρ. 6942550171 kvestakis@otenet.gr Καστέλλι Κισσάμου (Χανιά), Θεσ/νίκη: ΦΥΛΚΑ Χ. & Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗ Ο.Ε. Παννισίων 50Α τηλ: 2310 531403 k.fylka@yahoo.gr • Ηπειρος: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz@gmail.com (Ιωάννινα), Κύπρος: Μαρκόπουλος Κων. 0035799405265 froid ltd@hotmail.com (Λευκωσία) • Αντιπρόσωπος Δωδεκανήσων Κεφάλας Μιχ. Ιωάννης Τσαμπικός Έδρα: Θέση Καλαμώνας- ΔΚ Παραδείσιου Τηλ.2241082788 Μαγνησία-Σποράδες: Μπομπούτης Θ. Μαγνητών 101 & Κοραή, Βόλος τηλ 24221044335 • Θεσσαλία: ΤΑΧΑΣ Ζ. κ ΣΙΑ ΟΕ Καρδίτσα- Αγ. Θεόδωροι τηλ 2441074160 Ανατ. Μακεδονία Θράκη: Τσιόρβας Δ. dimitris2t@hotmail.com τηλ 6944431475 • Δυτ. Μακεδονία: Σιλάιδος Π. panos_svg@hotmail.com τηλ 6936507200 • Βασάνης Κυπρίης Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service) 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης τηλ. 210 34 68690, 6944344110 email: kyp57@gmail.com





Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ABEE προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2020
57
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρη / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr

Μη το σκέφτεσαι!

ΓΡΑΨΟΥ ΤΩΡΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΗΣ

ΣΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ



ΚΟΣΤΙΖΕΙ
ΜΟΝΟ 20 ΕΥΡΩ ΤΟ ΧΡΟΝΟ
(6 ΤΕΥΧΗ)



**ΓΙΝΕ ΛΟΙΠΟΝ ΤΩΡΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΗΣ
ΣΤΟΝ “ΚΟΣΜΟ”**

Γιατί;

- Παρουσιάζει όλα τα νέα προϊόντα που χρειάζεσαι ή θα χρειαστείς
- Παρουσιάζει όλες τις εταιρίες απ' όπου μπορείς να τα προμηθευτείς
- Παρουσιάζει όλες τις τεχνολογικές εξελίξεις που δίνουν νέα διάσταση στην Τέχνη του Ζαχαροπλάστη
- Παρουσιάζει τις νέες τάσεις στις γεύσεις του Γλυκού

ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟ:

- Δημοσιεύει όλες τις ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΕΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ που ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ



PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ
Μέλος της Ευρωπαϊκής
Συνομοσπονδίας
Ζαχαροπλαστών Αρτοποιών
(European Confederation of Confectioners)
Μέλος της Παγκόσμιας
Συνομοσπονδίας Παγωτοποιών (UIPC)
Εμμ. Μπενάκη 16 - 106 78 Αθήνα
τηλ.: 210 3822412, 210 3303401
fax 210 3837729

ΣΥΝΤΑΞΗ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 - 152 32 Χαλάνδρι
τηλ.: 210 6810921
e-mail: gkyr.mkvr@gmail.com

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
• ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
• ΛΑΖΑΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
• ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΠΑΥΛΟΥ
• ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ
ΜΑΡΙΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΓΓΕΛΑΡΗΣ
ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
ΕΚΔΟΤΗΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ 6972248241
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ 6937985158
ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ
ΤΑΣΙΑ ΤΣΙΑΠΚΙΝΗ
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ
ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΤΑΣΟΣ ΖΗΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ "ΒΟΣΠΟΡΙΣ"
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΠΟΥΤΑΓΛΗΣ
ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
ART DIRECTOR
ΦΑΙΔΩΝ ΣΜΥΡΝΑΙΟΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ
ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΡΒΑΡΑ ΠΙΣΤΙΟΛΗ
ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ ΠΙΠΕΡΗΣ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΠΟΝΑΤΣΟΥ
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΟΣ
ΧΡΥΣΑΝΝΑ ΚΑΡΑΓΙΩΡΓΟΥ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ - ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Ι. ΠΕΠΠΑΣ ΑΒΕΕ

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 20,00 €
ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ 17,00 €
ΚΥΠΡΟΥ 60,00 €
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 60,00 €

Εμβάσματα συνδρομητών
Αποστέλλονται με ταχυδρομική
επιταγή στη διεύθυνση:
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 82 - 152 32 Χαλάνδρι
προς Μ. Κυριαζίδη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΕΥΧΟΣ 151

ΙΟΥΝΙΟΣ-ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2020

ΚΩΔΙΚΟΣ 2813

ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΩΣ

Γράφει ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ κ. Ι. Γλύκος.....8

COVID - 19

Ρεπορτάζ: Μιλάνε για τον κορωνοϊό και τις επιπτώσεις του οι Πρόεδροι των Σωματείων Ζαχαροπλαστών.....12

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Ο Νίκος Κατσαρός (τ. Πρόεδρος του ΕΦΕΤ) μιλάει για τον COVID - 19 και τα ζαχαροπλαστικά.....16

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Προετοιμασίες για τη σεζόν.....22

Εκπαιδύοντας γυναίκες στη σοκολάτα.....24

Σοκολάτα για Βασιλιάδες.....26

Συνταγές με Σοκολάτα του Γιάννη Νέγκογλου.....30

JEROME LANDRIEU.....36

Βιολογική VS συμβατική.....40

PAUL KENNEDY.....42

Τα μεγαλύτερα εργοστάσια σοκολάτας στον κόσμο.....44

Οι χώρες που παράγουν την περισσότερη σοκολάτα.....46

ΕΙΔΗΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ.....52

ΑΓΟΡΑ - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....58

Τα SOS του COVID - 19

Γράφει ο Θ. Καπούταγλης.....62

ΜΑΤΙΕΣ στον... **ΚΟΣΜΟ**.....64

Το περιοδικό **ΚΟΣΜΟΣ** 18 χρόνια πριν.....66

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΕΖΕ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΛΥΚΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Α' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΜΑΚΑΡΙΟΣ

Β' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΕΡΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΝΙΚΟΛΑΤΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΑΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΠΑΥΛΟΥ ΕΥΣΤΑΘΙΑ

ΤΑΜΙΑΣ

ΖΙΩΓΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΕΦΟΡΟΣ

ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΜΕΛΗ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΣ

ΛΕΜΠΙΔΑΚΗΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ

ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ

ΚΟΥΒΛΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ ΘΩΜΑΣ

ΤΣΑΒΔΑΡΙΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΥΘΥΜΙΟΣ

ΚΑΠΠΑΣ ΤΑΞΙΑΡΧΗΣ

ΚΙΣΚΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ

ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Ο «ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»

είναι το μοναδικό επίσημο
περιοδικό της Ο.Ε.Ζ.Ε.
και κυκλοφορεί ανά δίμηνο.

Αποστέλλονται σε όλες τις Ζαχαρο-
πλαστικές 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 Ζαχαροπλαστών
του εξωτερικού.



Εγγύηση επιτυχίας για τα πιο λαχταριστά κέικ



Premium Baker's Select Crème Cake Base

- Σε 2 απολαυστικές γεύσεις Plain (Βανίλια) και Σοκολάτα
- Τέλεια εμφάνιση και κρεμώδης υφή
- Σταθερό αποτέλεσμα με μεγάλη διατηρησιμότητα
- Απεριόριστη γκάμα εφαρμογών: κέικ, βασιλόπιτα, muffins, curcakes, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα, ραβανί, παντεσπάνι κ.α.



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on



Ένα βήμα μπροστά!



**ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΕΕΖ
Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ**

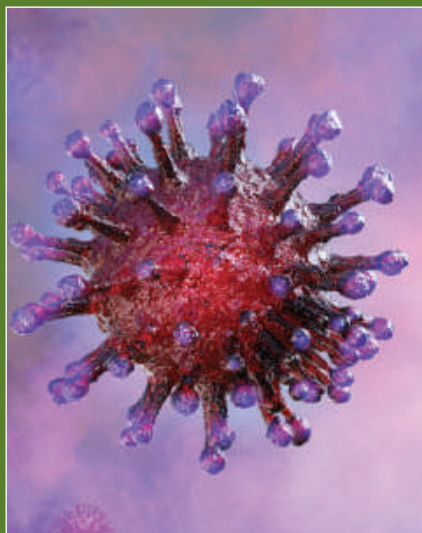
Αγαπητοί συνάδελφοι,

Οι καιροί όσο πάνε αντί να φτιάχνουν, τα πράγματα δυστυχώς χειροτερεύουν. Εκεί που πάμε να ανασάνουμε από τα μηνμόνια και το ΦΠΑ, έρχεται ο κορωνοϊός, το πρώτο κύμα όπως λένε. Γιατί υπάρχουν φόβοι πως θα έρδει και δεύτερο κύμα, και εκεί όποιος αντέξει. Γι' αυτό πρέπει να είμαστε δυνατοί σαν Κλάδος για να μπορέσουμε να ανταπεξέλθουμε σε ό, τι μπορεί να συμβεί. Μακάρι να κυλήσουν ομαλά τα πράγματα και να μην χρειαστεί να κάνουμε κάτι. Να είμαστε απλοί παρατηρητές.

Και αυτά τα λέω γιατί στις 7 Σεπτεμβρίου έχουμε εκλογές στο Σωματείο Αθήνας, και τον ίδιο μήνα θα πρέπει να κάνουν εκλογές όλα τα Σωματεία.

Γι' αυτό πρέπει να ψηφίσουμε όσο πιο πολλοί μπορούμε, γιατί έχοντας δυνατά Σωματεία μπορούμε να έχουμε μια δυνατή Ομοσπονδία, που θα μπορεί με τη δική σας δύναμη να διεκδικήσει ότι καλύτερο μπορεί. Γιατί τα πράγματα όπως φαίνεται δεν θα είναι ρόδινα. Εύχομαι σε όσα Σωματεία έκαναν εκλογές καλή επιτυχία στο καινούριο τους Συμβούλιο.

Και όλοι μαζί ενωμένοι θα αντικρίσουμε την επόμενη μέρα.



COVID-19 & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ

12



ΝΙΚΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

16



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ

22



ΣΥΝΤΑΓΕΣ του Γ. Νέγκογλου

30



PAUL KENNEDY

42



ΓΥΝΑΙΚΕΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ

48



Chocosilk Cover & White Silk Cover

Επικαλύψεις που μαγνητίζουν το βλέμμα!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τις γλυκές σας δημιουργίες, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε δύο **λαχταριστές γεύσεις**, κρέμα κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη ή κρέμα λευκή με βούτυρο κακάο για επικάλυψη, διακόσμηση και γέμιση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι ιδανικές για κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια** με ένα απλό ζέσταμα και έχουν **μεγάλη σταθερότητα** σε υψηλές θερμοκρασίες. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, οι γλυκές δημιουργίες σας θα κερδίσουν τις εντυπώσεις με την πρώτη ματιά!



KONTA AEBE

Α' Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406888 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • www.konta.gr



ΕΚΛΟΓΕΣ ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

Στις 7 και 8 Σεπτεμβρίου 2020 θα πραγματοποιηθούν οι εκλογικές διαδικασίες για την ανάδειξη νέου Δ.Σ. για το Σωματείο Ζαχα-

ροπλαστών Αθηνών, στα γραφεία του Σωματείου Εμμ. Μπενάκη 16, 5ος όροφος από το πρωί στις 10:00 έως τις 18:00 και τις δυο μέρες.



1ο Διαδικτυακό Διοικητικό Συμβούλιο της ΟΕΖΕ

Το πρώτο της διαδικτυακό Διοικητικό Συμβούλιο πραγματοποίησε η Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος την Τετάρτη 1η Ιουλίου στις 17.00 μ.μ.

Το Δ.Σ. είχε απαρτία και επιτυχία καθώς η ανταπόκριση των συμβούλων στον νέο αυτό τρόπο διεξαγωγής Δ.Σ. -λόγω των συνθηκών- ήταν μεγάλη.

“Έφυγε” ο Βαγγέλης Λεμπιδάκης

Απεβίωσε ο Βαγγέλης Λεμπιδάκης, επί σειρά ετών Πρόεδρος Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Ν. Ηρακλείου στις 5 Ιουνίου 2020.

Η Συνδικαλιστική του δράση ήταν πλούσια όχι μόνο για τα ζητήματα του Κλάδου της περιοχής του Ηρακλείου αλλά και όλης της Ελλάδας συμμετέχοντας δυναμικά και στην Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας. Την δεκαετία του 1980 διαμόρφωσε το Σωματείο του Ηρακλείου σε αμιγώς Ζαχαροπλαστικό αφού προηγουμένως η σύστασή του περιλάμβανε Καφέ, Εστιατόρια και Ζαχαροπλαστεία με τραπεζία, διασφαλίζοντας έτσι με τον καλύτερο τρόπο τα συμφέροντα των επιχειρήσεων της περιοχής. Τα δερμά μας συλλυπητήρια στην οικογένειά και τους οικείους του.



Ο Μ. Παπαδόπουλος, Πρόεδρος, εκ νέου, στη Συντεχνία Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης



Στο τιμόνι της Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης βρίσκεται, εκ νέου, για τέταρτη συνεχή θητεία, μετά τις πρόσφατες αρχαιρεσίες, ο Μακάριος Παπαδόπουλος.

Στις εκλογές της Συντεχνίας, όπως και στη γενική συνέλευση, που προηγήθηκε, δυναμικό ήταν το παρών των μελών αποδεικνύοντας την αποδοχή που χαίρει το συνδικαλιστικό όργανο.

Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο -η θητεία του οποίου είναι τριετής- που προέκυψε μετά από τις αρχαιρεσίες, είναι:

Πρόεδρος: Μακάριος Παπαδόπουλος
Αντιπρόεδρος: Αντώνιος Βαγγέλης
Ταμίας: Ιωάννης Μαρίνης
Γραμματέας: Μελέτιος Πουρσαλίδης
Μέλη: Αναστάσιος Αμυράνης
Χριστίνα Κάκκου
Βλάσιος Νικολαΐδης



Κουβερτούρες Ζαχαροπλαστικής από την



NEA

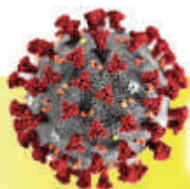
με Στέβια
χωρίς προσθήκη
ζάχαρης



Ανακαλύψτε την πλήρη
σειρά κουβερτούρων της ION
που καλύπτουν απόλυτα και
τις πιο απαιτητικές δημιουργίες σας!

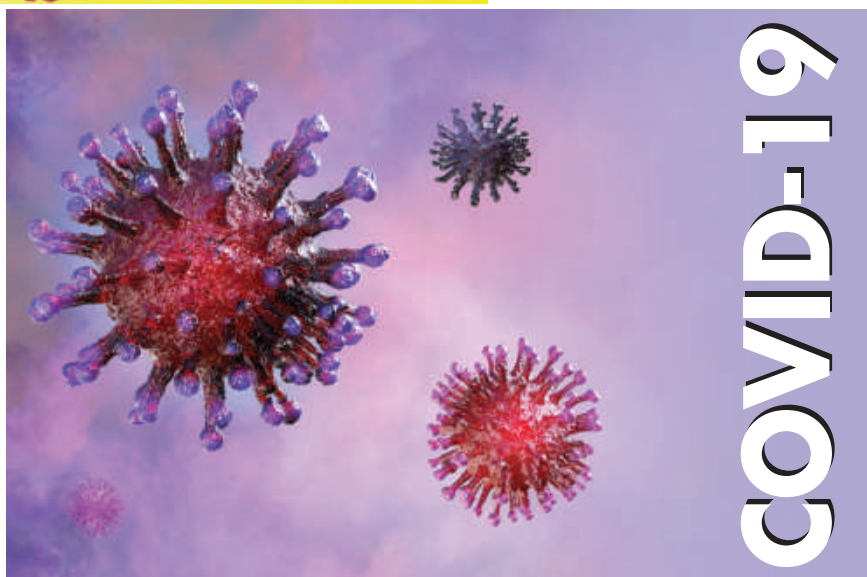
ION Α.Ε. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας

Ελ. Βενιζέλου 69, 185 47 Ν. Φάληρο, Πειραιάς / Τ: 210 48 14 971 / Φ: 210 48 38 560 / Ε: info@ion.gr / www.ion.gr



COVID-19

Ρεπορτάζ του Μιχάλη Κυριαζίδη



και Ζαχαροπλαστεία

Μιλάνε οι Πρόεδροι
των Σωματείων



ΜΑΡΙΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

1) Τα ζαχαροπλαστεία ανήκουν στις επιχειρήσεις που νιώθουν άμεσα τις οικονομικές εξελίξεις- θετικές ή αρνητικές- που προκύπτουν με την εισδοχή της κοινωνίας σε μια νέα πραγματικότητα. Θεωρώ επιτυχία του κλάδου που με συντονισμένες προ-

σπάθειες έμεινε ανοικτός και δεν έκλεισε την περίοδο που έκλεισε όλη η αγορά με αποτέλεσμα να μείνει ζωντανός στην καταναλωτική συνείδηση και να έχει την μικρότερη δυνατή απώλεια εσόδων. Η σημερινή κατάσταση απεικονίζει μία μεσοσταθμική απώλεια κύκλου εργασιών της τάξης του 20-30% με κύριο χαρακτηριστικό την έλλειψη εκδηλώσεων ή την πραγματοποίησή τους με πολύ λίγα άτομα.

2) Είναι πολύ σημαντική η συμμόρφωση με τις οδηγίες του ΕΟΔΥ προκειμένου να διασφαλίσουμε την ασφάλεια των πελατών μας και των εργαζομένων μας. Γι αυτό σε συνεργασία με τους επιστημονικούς μας συνεργάτες από την πρώτη ημέρα έχουμε φροντίσει να τηρούμε όλα τα απαραίτητα μέτρα. Το ζήτημα του κορωνοϊού είναι κάτι που θα απασχολήσει την παγκόσμια οικονομία σε βάθος χρόνου και θα μας οδηγήσει σε μια εντελώς νέα πραγματικότητα. Σίγουρα θα δούμε αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες και φυσικά και στις επιχειρήσεις μας. Ωστόσο, πιστεύω ότι από τον Μάρτιο του 2021 η οικονομία θα αρχίσει να αποκτά θετικό πρόσημο και αυτό βέβαια θα φανεί και στις επιχειρήσεις μας. Μέχρι τότε ΚΑΛΟ ΚΟΥΡΑΓΙΟ!



ΜΑΡΙΑ ΤΣΕΛΕΠΗ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΒΟΛΟΥ

1) Είναι γεγονός ότι η πανδημία την οποία διανύσαμε επηρέασε τις καταναλωτικές συνήθειες των πελατών μας. Τα ζαχαροπλαστεία, αν και ανοιχτά κατά την διάρκεια του εγκλεισμού και της απαγόρευσης κυκλοφορίας, αντιμετώπισαν δύσκολες και αβέβαιες ημέρες

Στο Β' μέρος του ρεπορτάζ του "Κ" παρουσιάζονται οι απόψεις των Προέδρων των Σωματείων της ΟΕΖΕ γύρω από τα προβλήματα που προκάλεσε η πανδημία του Covid-19 στα ζαχαροπλαστεία της επικράτειας, τα αναγκαστικά προληπτικά μέτρα που πρέπει να παίρνουν οι επιχειρήσεις καθώς και το πως βλέπουν το μέλλον του Κλάδου στην μετά κορωνοϊού εποχή.

Οι Ερωτήσεις

- 1) Μετά από 6 μήνες από την πανδημία στη χώρα μας και 4 μήνες από την άρση των περιοριστικών μέτρων, ποιά είναι η κατάσταση που επικρατεί σήμερα στα ζαχαροπλαστεία της περιοχής σας;
- 2) Ποιά είναι τα προληπτικά μέτρα που εφαρμόζετε στην επιχείρησή σας και πως βλέπετε το μέλλον της βιοτεχνικής ζαχαροπλαστικής στην μετά κορωνοϊού εποχή;

όπως και όλοι οι υπόλοιποι επαγγελματικοί κλάδοι της πόλης μας. Από οικονομική σκοπιά, κατά την διάρκεια της απαγόρευσης κυκλοφορίας, οι αγορές των πελατών ήταν φανερά ελαττωμένες πάνω από το 50%, κάτι που με την άρση των περιοριστικών μέτρων άρχισε να αλλάζει. Σίγουρα, οι πωλήσεις δεν έχουν φτάσει ακόμη σε ικανοποιητικά επίπεδα, αλλά υπάρχει μία γενικότερη άνοδος η οποία είναι θετική. Παρόλα αυτά, θεωρώ πως αυτή η ολική παύση της αγοράς δεν έχει δείξει ακόμη το πιο σκληρό της πρόσωπο. Επαγγέλματα που ακόμη πλήττονται από τις συνέπειες της πανδημίας, όπως για παράδειγμα ο τουρισμός, φαίνεται πως θα επηρεάσουν σημαντικά όλη την αγορά εάν λάβουμε υπόψη ότι το 40% του ΑΕΠ της χώρας μας προέρχεται από τον τουρισμό. Στην τοπική οικονομία, για παράδειγμα, φαίνεται πως ο χειμώνας που θα έρδει θα είναι δύσκολος για τους καταστηματαρχές του τουριστικού κλάδου, και όχι μόνο, οι οποίοι βέβαια αποτελούν και το δικό μας αγοραστικό κοινό. Από υγειονομική σκοπιά, η κατάσταση που επικρατεί μοιάζει να θυμίζει την κανονικότητα. Όσο περνάει ο καιρός, οι πελάτες φαίνονται να είναι όλο και λιγότερο τρομοκρατημένοι αλλά συνάμα και επιφυλακτικοί. Λόγω των μηδανίων κρουσμάτων στην περιοχή μας φαίνεται πως οι πολίτες ως επί τω πλείστων είναι εφησυχασμένοι, κάτι που είναι ανησυχητικό αφού ένα ξέσπασμα δεν θα αργούσε να λάβει χώρα σε περίπτωση ύπαρξης έστω και ενός φορέα του ιού.

2) Θέλοντας κυρίως να διαφυλάξουμε την προσωπική υγεία όλων, που άλλωστε είναι και ο λόγος που η οικονομία δέχθηκε αυτό το ισχυρό σοκ, τηρούμε όλα τα απαιτούμενα μέτρα ασφαλείας που μας έχουν προταθεί από τις αρμόδιες αρχές. Η χρήση μάσκας και γαντιών είναι τα πιο βασικά και εν συνεχεία οι συχνές απολυμάνσεις των χώρων παραγωγής και πώλησης είναι απαραίτητες. Παρόλα αυτά, εμείς ως ένα κατάστημα λιανικού εμπορίου τα μέτρα προστασίας που λαμβάνουμε κυμαίνονται περίπου σε αυτό τον βαθμό. Από την άλλη πλευρά, οι βιοτέχνες ζαχαροπλάστες σίγουρα έχουν να αντιμετωπίσουν αρκετά μεγαλύτερα προβλήματα καθώς οι συσκευασίες τροποποιούνται και οι απαιτήσεις της αγοράς αλλάζουν. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι τα μικρά ατομικά γλυκίσματα, καθώς και τα βουτήγματα που προσφέρονται συνήθως με κάποιο καφέ ή αναψυκτικό πρέπει πλέον να είναι ατομικά συσκευασμένα. Αυτό όπως καταλαβαίνουμε επηρεάζει και τον τρόπο συσκευασίας των προϊόντων, το κόστος αυτών και γενικότερα επηρεάζουν σε βάθος την παραγωγική διαδικασία.



ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΠΕΙΡΑΙΑ

1) Έπειτα από τις πρωτόγνωρες καταστάσεις που ζήσαμε από τα μέσα Μαρτίου και ως σήμερα, τα καταστήματά μας κατάφεραν να επιβιώσουν αλλά με αρκετές απώλειες. Κατά την διάρκεια του Lock Down και ως την πρώτη άρση των μέτρων, τα ζαχαροπλαστεία μας κατάφεραν και δούλεψαν "συμπαθητικά", εξαιρουμένων βέβαια των δυο πρώτων εβδομάδων οι οποίες ήταν τραγικές. Από την άρση των μέτρων και έπειτα η κατανάλωση μειώθηκε σημαντικά, καθώς πολλά έσοδά μας αυτήν την εποχή από Γάμους, Βαφτίσεις, Γενέθλια και διάφορες άλλες εκδηλώσεις έχουν χαθεί εντελώς.

2) Τα μέτρα που τηρούμε είναι αυτά που μας επέβαλλε το Υπουργείο Υγείας (Συχνό και σχολαστικό πλύσιμο των χεριών, μάσκες, γάντια, αντισηπτικά και απολυμαντικά) καθώς επίσης και τήρηση των κανόνων αποστάσεων. Το μέλλον της Βιοτεχνικής Ζαχαροπλαστικής στην μετά κορωνοϊού εποχή διαφαίνεται δύσκολο καθώς όλοι οι συνάδελφοι πρέπει να προσαρμοστούμε σε νέες συνθήκες. Εκτός από το τεχνικό κομμάτι της δουλειάς μας, οι χρηματοοικονομικές συνθήκες που επιχειρούμε ήταν δύσκολες αλλά τώρα έχουν γίνει σχεδόν αφόρητες. Παρόλα τα μέτρα ενίσχυσης της επιχειρηματικότητας που έχει πάρει η Κυβέρνηση, τα οποία είναι σημαντική βοήθεια αλλά χρειάζονται και άλλα.

Καλή συνέχεια και πάντα με αισιοδοξία.

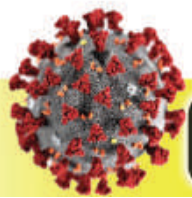
ΚΑΛΛΙΝΙΚΟΣ ΚΑΡΑΧΡΙΣΤΙΑΝΙΔΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΔΡΑΜΑΣ

1) Μετά το καταστροφικό για εμάς δίμηνο της καραντίνας που τα ζαχαροπλαστεία έχασαν το 80 και πλέον τα εκατό του τζίρου τους έχασαν και τις ημέρες των εορτών του Πάσχα, και καταλαβαίνουμε τι σημαίνει αυτό για τις επιχειρήσεις μας. Σήμερα τα πράγματα σαφώς έχουν καλύτερες και έχει ομαλοποιηθεί κάπως η κατάσταση, έχει αυξηθεί η κατανάλωση των προϊόντων μας χωρίς αυτό βέβαια να σημαίνει ότι ακόμα ο κόσμος δεν είναι φοβισμένος και συγκρατημένος. Η αγοραστική κίνηση δεν είναι αυτή που θα έπρεπε για αυτή την εποχή και εκτός αυτού λόγω των μέτρων για τον covid-19 έχουν ακυρωθεί και πολλές κοινωνικές εκδηλώσεις που είχαν αναλάβει τα καταστήματά μας (γάμοι, βαφτίσεις, κτλ). Βέβαια εμείς πάντα προσπαθούμε να βρούμε τρόπους για να προσελκύσουμε περισσότερους πελάτες.



2) Οι επιχειρήσεις μας πάντα ήταν υποχρεωμένες να ακολουθούν τους κανόνες και τις διατάξεις για τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος οπότε οι αλλαγές αυτές δεν ήταν και πολύ διαφορετικές για εμάς. Προστέθηκαν βέβαια και κάποια νέα μέτρα για τον covid-19 τα οποία δεν μας δυσκόλεψαν και πολύ. Χρησιμοποιούμε κανονικά τις μάσκες και τα γάντια καθώς αντισηπτικά και απολυμάνσεις που γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το μέλλον δεν μου φαίνεται και πολύ διαφορετικό για την ζαχαροπλαστική καθώς φαντάζομαι ότι και αυτή η πανδημία θα γίνει παρελθόν όπως τόσες άλλες. Πολλά από τα μέτρα πάντως ήρθαν για να μείνουν (καλώς για



COVID-19

εμένα) και έτσι θα χωριστεί η ήρα από το σπάρρι και πολλά εργαστήρια που λειτουργούσαν ανεξέλεγκτα θα αναγκαστούν να συμμορφωθούν και να λειτουργήσουν όπως πρέπει.



θεια όμως δεν φτάνει μόνο η διάθεση η δική μας, αλλά χρειαζόμαστε και την στήριξη των αρμόδιων φορέων.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΕΛΕΣΙΔΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΛΑΡΙΣΑΣ

1) Η αγοραστική δύναμη στα ζαχαροπλαστεία μετά την άρση των περιοριστικών μέτρων δεν επηρεάστηκε ιδιαίτερα όσον αφορά την καθημερινότητα. Μεγάλη διαφορά προκύπτει στις κοινωνικές εκδηλώσεις (γάμος, βάφτιση, γενέθλια) όπου είτε ακυρώθηκαν είτε πραγματοποιούνται με περιορισμό ατόμων. Βέβαια έχουμε την τύχη να ασκούμε ένα επάγγελμα το οποίο είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την ευχαρίστηση, την απόλαυση, την χαρά αλλά και την καθημερινή "γλύκα" που αναζητούν οι άνθρωποι μέσα

όπως προανέφερα μέσα από τα προϊόντα μας προσφέρουμε δώσεις χαράς, ευχαρίστησης, απόλαυσης κ.λπ. Συναισθήματα απαραίτητα σε αυτήν την μετά κορωνοϊού εποχή.



ΑΝΤΩΝΗΣ ΚΑΡΑΛΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

1) Ο ιός covid-19 ήρθε ξαφνικά στην ζωή μας, σε ατομικό αλλά και επαγγελματικό επίπεδο. Οι καταστάσεις που ζήσαμε όλο αυτό το διάστημα, στην περίοδο της έξαρσης, ήταν ιδιαίτερα έντονες. Αναγκαστήκαμε να προσαρμοστούμε σε νέα δεδομένα, αφού ο τζίρος των επιχειρήσεων έπεσε κατακόρυφα. Το χειρότερο όμως είναι ότι άφησε τα σημάδια του και μετά το πέρας της καραντίνας που είχε μπει όλη η χώρα.

Διαπιστώνουμε ότι οι καταναλωτές έχουν αλλάξει κάποιες από τις καθημερινές τους συνήθειες το οποίο επηρέασε και συνεχίζει να επηρεάζει την λιανική πώληση. Επηρέασε όμως, και λόγω των μέτρων της κυβέρνησης, τις μεγάλες εκδηλώσεις, όπως γάμοι, βαφτίσεις, παιδικά πάρτι, μνημόσυνα, τα οποία το καλοκαίρι είναι η βασική πηγή εσόδων μας. Κλείνοντας να αναφέρω και το κομμάτι του τουρισμού που επλήγη κατά 100% μέχρι και σήμερα. Ιδιαίτερα στην περιοχή της Καλαμπάκας, η οποία στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό στο παγκόσμιο άμβω του Χριστιανισμού, τα Μετέωρα.

2) Ανέκαθεν μετά από περιόδους κρίσεων, οι επιχειρήσεις θέλοντας να διατηρήσουν αλλά και να αυξήσουν το πελατολόγιό τους, βελτιώνουν τα προϊόντα τους και τις υπηρεσίες τους. Σε αυτή την προσπά-



στην ρουτίνα τους. Έτσι μέσα από αυτή την δύσκολη κατάσταση της πανδημίας κατορθώσαμε να γλυτώσουμε πιστεύω με μικρές απώλειες.

2) Τα μέτρα που εφαρμόζουμε στην επιχείρησή μας είναι αυτά της προσωπικής υγιεινής (τακτικό πλύσιμο χεριών, καθαρές στολές εργασίας, απολυμαντικά, κ.λπ.), χρήση γαντιών στον χώρο παραγωγής και μάσκες όπου είναι εφικτό και απαραίτητο. Το μέλλον μας στην μετά κορωνοϊού εποχή σίγουρα δεν θα είναι εύκολο όπως όμως άλλωστε και για το σύνολο της «ΑΓΟΡΑΣ». Είναι όμως στο χέρι μας στο πώς θα χειριστούμε την κατάσταση που διαμορφώνεται και στο πώς θα εκμεταλλευτούμε στην ζήτηση που θα δημιουργηθεί για προϊόντα τα οποία θα μπορούσαν να αντιστρέψουν την αρνητική ψυχολογία. Διότι,

ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ ΛΕΜΠΙΔΑΚΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

1) Η κατάσταση που επικρατεί στο Ηράκλειο είναι παρόμοια με της υπόλοιπης Ελλάδας, δηλαδή μεγάλη πτώση του τζίρου και ειδικά το Πάσχα μιας και υπήρχε σε ισχύ ακόμα το Lockdown. Επίσης η μειωμένη τουριστική προσέλευση φέτος το καλοκαίρι είναι ένα βασικό πρόβλημα όπου θα διαπιστώσουμε τις οικονομικές συνέπειες το χειμώνα που έρχεται. Πρέπει να αναφέρουμε σε αυτό το σημείο ότι βοήθησε πολύ η Ομοσπονδία μας με τις κινήσεις που έκανε ώστε να κρατηθούμε "ζωντανοί" σε αυτή την πολύ δύσκολη κατάσταση που βρισκόμαστε όλοι μας, όπως η ένταξη των επιχειρήσεών μας στον ΚΑΔ ως πληττόμενες από την πανδημία.

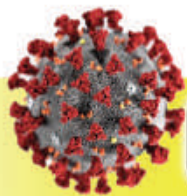
2) Βασικό μέλημά μας είναι η ασφάλεια των πελατών μας και των εργαζομένων μας, γι' αυτό και έχουμε πλήρη συμμόρφωση με τις οδηγίες του ΕΟΔΥ. Η χρήση μάσκας είναι υποχρεωτική όπως και η χρήση γαντιών και τηρούμε τις αποστάσεις ασφαλείας. Επίσης το συχνό πλύσιμο των χεριών με αντισηπτικό υγρό είναι πολύ σημαντικό. Το μέλλον της Βιοτεχνικής Ζαχαροπλαστικής στη μετά κορωνοϊού εποχή μοιάζει να είναι δύσκολο μέχρι να έρθει το τέλος της πανδημίας και εμείς ως επαγγελματίες οφείλουμε να προσαρμοστούμε στα νέα δεδομένα που προέκυψαν.



Ποτά Ζαχαροπλαστικής



Συσκευασίες 2 lit & 5 lit



COVID-19

Συνέντευξη στον Γιώργο Κυριαζίδη



Στη συνέντευξη που ακολουθεί, ο κ. Νίκος Κατσαρός, απαντά διαφωτιστικά, σε ερωτήματα που αφορούν όλους εσάς τους επαγγελματίες του Κλάδου, όσον αφορά στο επίκαιρο και δύσκολο θέμα των ημερών. Τον Covid -19. Ο κ. Νίκος Κατσαρός κατέχει πτυχίο Χημείας από το Παν/μιο Αθηνών, MSc, PhD. Univ. of Massachusetts (USA).

τ. Πρόεδρος του ΕΦΕΤ | Νίκος Κατσαρός

Έχει διδάξει και δώσει διαλέξεις σε περισσότερα από 100 Πανεπιστήμια και Διεθνή Συνέδρια και έχει δημοσιεύσει περισσότερες από 200 ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά. Έχει επίσης δώσει περισσότερες από 2000 συνεντεύξεις και γράψει άρθρα στα ΜΜΕ. Ενδεικτικά αναφέρουμε πως στο παρελθόν έχει υπηρετήσει ως: Διευθυντής Ερευνών στο Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Φυσικών Επιστημών ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ, Πρόεδρος του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων(ΕΦΕΤ), Γραμματέας Έρευνας και Τεχνολογίας στο Υπουργείο Ανάπτυξης και Πρόεδρος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών(ΕΕΧ).

“Ακολουθούμε πιστά τις συμβουλές της επιστημονικής επιτροπής για ό, τι προκύψει και να μην ξεχνάμε ότι ο κορωνοϊός είναι εδώ. Όμως πιστεύω, ότι οι ζαχαροπλάστες πρέπει να εστιάσουν πέρα από τα γνωστά μέτρα στους γενικούς κανόνες απολύμανσης και αποστείρωσης των συσκευών και σκευών που χρησιμοποιούν. ”

«Κ»: Από που πιστεύεται ότι προήλθε ο κορωνοϊός;

- Ο κορωνοϊός δεν κατασκευάστηκε σε εργαστήριο από ανθρώπινη δραστηριότητα, υπάρχει σωρεία επιστημονικών δεδομένων που υποστηρίζουν κάτι τέτοιο, αντίθετα όλα τα δεδομένα δείχνουν ότι προήλθε από φυσική επιλογή, δηλαδή από την φύση. Υπάρχει μία πιθανότητα να διέφυγε από εργαστήριο που μελετούσε τις νυχτερίδες και τους κορωνοϊούς που τις συνοδεύουν χωρίς να μολύνονται από αυτές και ένα τέτοιο εργαστήριο υπάρχει στη Γουχάν περιοχή που εμφανίστηκαν τα πρώτα κρούσματα. Αυτή όμως η πιθανότητα θα διερευνηθεί αργότερα. Όλα τα μέχρι σήμερα επιστημονικά δεδομένα δείχνουν ότι ο κορωνοϊός προήλθε από τις νυχτερίδες που συμβιώνουν με τον κορωνοϊό. Αυτό συνέβη διότι η ανθρώπινη δραστηριότητα με την καταστροφή των δασών, των βιοτόπων και των οικοσυστημάτων, έφερε τους ανθρώπους, πολύ κοντά με την άγρια φύση με αποτέλεσμα ο κορωνοϊός από τη νυχτερίδα ίσως με ενδιάμεσο αποδέκτη τον μυρμηγκοφάγο, να μεταπηδήσει στον άνθρωπο και να προκαλέσει την πανδημία.

«Κ»: Εάν δεν ανακαλυφθεί σύντομα αξιόπιστο εμβόλιο για τον κορωνοϊό, ποιά θα είναι τα επόμενα βήματα που διαβλέπει η επιστημονική κοινότητα;

- Πρόσφατα κυκλοφορούν ήδη 2 φάρμακα: η δεξαμεταζόνη που κάνει τα συμπτώματα στους ασθενείς πολύ ηπιότερα και το ρεντεσιβίρ. Θα κυκλοφορήσουν στις επόμενες 15 μέρες ένα ρωσικό και ένα κινέζικο και άλλα 4 μέχρι τέλος Ιουλίου. Έτσι όσοι προσβληθούν θα έχουν ηπιότερα συμπτώματα, δεν θα διασωληνώνονται και θα περιοριστεί σημαντικά ο αριθμός των θανάτων. Τον Σεπτέμβριο σίγουρα θα κυκλοφορήσουν και 2 εμβόλια τα οποία θα είναι αποτελεσματικά. Όμως μέχρι τότε θα πρέπει να τηρούμε αυστηρά τα προληπτικά μέτρα (απόσταση, μάσκα, γάντια, απολύμανση, υγιεινή κ.λ.π.) διότι ο κορωνοϊός μεταδίδεται πολύ εύκολα. Εάν παρ' ελπίδα δεν έχει βρεθεί εμβόλιο μέχρι τον Σεπτέμβριο, τότε λόγω του ότι η ανοσία του πληθυσμού θα έχει αυξηθεί, τα κρούσματα θα είναι λιγότερα και θα έχει περιοριστεί σημαντικά ο αριθμός των θανάτων.



«Κ»: Ποιά είναι η άποψή σας για τα δημοσιογραφικά μικρόφωνα των τηλεοπτικών ρεπόρτερ στους δρόμους; Οι ζαχαροπλάστες είναι ασφαλείς όταν μιλάνε στην τηλεόραση;

- Τα δημοσιογραφικά μικρόφωνα των τηλεοπτικών ρεπόρτερ στους δρόμους είναι επικίνδυνα και πρέπει να απολυμαίνονται μετά από κάθε συνέντευξη (κάτι που δεν γίνεται) γι' αυτό να φορούν γάντια, να μην κρατούν το μικρόφωνο και να φορούν μάσκα οι συνεντευξιαζόμενοι. Ο κορωνοϊός παραμένει μέχρι 3 ώρες στην επιφάνεια του μικροφώνου.

«Κ»: Τί θα είχατε να προτείνετε στους επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής;

- Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια στροφή του καταναλωτικού κοινού στα βιολογικά προϊόντα (organic foods). Η προτίμηση αυτή αυξάνει με γεωμετρική πρόοδο

“Προτρέπω τους ζαχαροπλάστες να διαφημίζουν τις Α' Ύλες των εδεσμάτων που είναι βιολογικές και είμαι αισιόδοξος ότι θα έχουν θετικά αποτελέσματα.”

«Κ»: κ. Κατσαρέ, ο πληθυσμός της χώρας μας κατά γενική ομολογία έχει πειδαρχήσει επαρκώς στα μέτρα και τις οδηγίες προφύλαξης από τον κορωνοϊό. Τί πρέπει να προσέχει -από εδώ και πέρα- σαν καταναλωτής τροφίμων;

- Ο κορωνοϊός σύμφωνα με τα διεθνή βιβλιογραφικά δεδομένα αλλά και τις μέχρι σήμερα διαπιστώσεις, δεν μεταδίδεται μέσω των τροφίμων, δηλαδή μέσω του πεπτικού συστήματος, αλλά μέσω των σταγονιδίων που εκπέμπονται από το στόμα, χνώτα, μολυσμένου ατόμου και εισπνεόμενα, εγκαθίστανται στους πνεύμονες που προκαλούν πνευμονία και αναπνευστικά προβλήματα, παράλληλα σε περιπτώσεις με την απώλεια οσμής και όσφρησης και άλλων σπανιότερων συμπτωμάτων. Από εδώ και πέρα, ακολουθούμε πιστά τις συμβουλές της επιστημονικής επιτροπής για ό, τι προκύψει και να μην ξεχνάμε ότι ο κορωνοϊός είναι εδώ.

Όμως πιστεύω, ότι οι ζαχαροπλάστες πρέπει να εστιάσουν πέρα από τα γνωστά μέτρα στους γενικούς κανόνες απολύμανσης και αποστείρωσης των συσκευών και σκευών που χρησιμοποιούν.

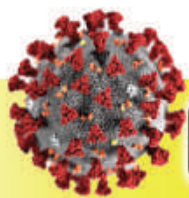
«Κ»: κ. Κατσαρέ, ποιές είναι οι ασφαλείς θερμοκρασίες για τα προϊόντα βιοτεχνικής ζαχαροπλαστικής;

- Τα προϊόντα βιοτεχνικής ζαχαροπλαστικής συντηρούνται στους +2 βαθμούς Κελσίου, τα ημιπαγωμένα (semifreddo) στους -6 τα δε παγωτά, σορμπέ, κ.λ.π. στους -18 βαθμούς Κελσίου. Οι Α' Ύλες έχουν περάσει από τις διαδικασίες της παστερίωσης, βρασμού και ψησίματος και έχουν τηρηθεί πιστά οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τόσο στους χώρους παραγωγής, όσο και στις αποθήκες Α' Υλών. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στα όργανα μέτρησης θερμοκρασιών (θερμόμετρα κ.λ.π) τα οποία πρέπει να ελέγχονται συχνά.

καθημερινά. Ιδιαίτερα σημαντική είναι η αυξανόμενη τάση των Ελλήνων καταναλωτών στα βιολογικά προϊόντα. Είτε είναι κρεατικά, είτε είναι συσκευασμένα εισαγόμενα η μη, κατακλύζουν τα ράφια των πολυκαταστημάτων.

Δεν συμβαίνει το ίδιο με την ζαχαροπλαστική και τα προϊόντα της (organic pastries). Η ελληνική βιοτεχνία της ζαχαροπλαστικής θα μπορούσε να αυξήσει σημαντικά τον τζίρο της, εισάγοντας στον κύκλο της γλυκίσματα ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης), ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) και ΕΠΙΠ (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα). Οι Ενώσεις Ζαχαροπλαστών στην κάθε περιφέρεια της επικράτειας, ας σκεφτούν πόσα από τα εδέσματά τους θα μπορούσαν να χαρακτηρισθούν ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ, ιδιαίτερα το τελευταίο και η Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας (ΟΕΖΕ) να κάνει μια μελέτη αγοράς για τα βιολογικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής και τα προϊόντα ονομασίας προέλευσης.

Επειδή απευθύνομαι στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, κλάδο δημιουργικό με φαντασία και συγχρόνως πρακτικό, γνωρίζω ότι όσοι διαφημίζουν προϊόντα από άλευρα ελεύθερα γλουτένης, είδαν αύξηση των κερδών τους. Είμαι βέβαιος ότι και όσοι διαφημίσουν ότι οι Α' ύλες των υλών που χρησιμοποιούν για ορισμένα εδέσματα τους, είναι βιολογικά θα δουν επίσης αύξηση των κερδών τους. Τα βιολογικά προϊόντα είναι πιστοποιημένα και ακριβότερα παρά ταύτα οι καταναλωτές τα προτιμούν και το ΥΠΑΑΤ, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, έχει την διαδικασία πιστοποίησης και εταιρείες πιστοποίησης αναλαμβάνουν την εφαρμογή. Μέχρι τότε, προτρέπω τους ζαχαροπλάστες να διαφημίζουν τις Α' Ύλες των εδεσμάτων που είναι βιολογικές και είμαι αισιόδοξος ότι θα έχουν θετικά αποτελέσματα.



COVID-19

ΜΑΣΚΕΣ ΠΑΝΤΟΥ !

Θωρακίστε το ζαχαροπλαστέίο σας την εποχή του COVID-19



Με ιδιαίτερες προϋποθέσεις βρίσκει όλους εσάς τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες η νέα χειμερινή σεζόν λόγω κορωνοϊού. Αυτό βέβαια δε σημαίνει ότι θα το βάψετε κάτω. Αυτό δε σημαίνει ότι δεν θα μπορέσετε να δημιουργήσετε και φέτος όλα εκείνα τα επιδόρπια με σοκολάτα, αλλήλα και όλα όσα γλυκίσματα με τόση χαρά περιμένουν κάθε χρόνο οι πελάτες σας ν' απολαύσουν. Όλα γίνονται με την σωστή οργάνωση και την πιστή υπακοή στους νέους κανόνες υγιεινής και προστασίας. Ανεξάρτητα από τις όποιες δυσκολίες ξέρετε από πριν ότι θα συναντήσετε, πρέπει να φροντίσετε να είστε ενήμεροι για το πώς θα οργανώσετε από την αρχή το μαγαζί σας, έτσι ώστε να προσφέρετε άριστες υπηρεσίες στους πελάτες σας.

Απαραίτητες εργασίες

1. Συντονισμός εργατικού προσωπικού

Για την εύρυθμη λειτουργία του καταστήματος, θα πρέπει να εξασφαλίσετε τον σωστό καταμερισμό εργασιών στους τεχνίτες ζαχαροπλάστες που έχετε υπό την δούλεψή σας. Το εργαστήριο σας είναι ο πραγματικός «ναός» του ζαχαροπλαστέιου σας, καθώς από εκεί αρχίζουν και εκεί τελειώνουν όλα. Συντονιστείτε λοιπόν σωστά και φροντίστε να δουλεύουν όλα ρολόι. Αρχίζοντας φυσικά από θέματα καθαριότητας και αποστείρωσης (πλέον) του εργαστηρίου, μέχρι την πολλή σημαντική εικόνα που εσείς θέλετε να έχουν τα τελικά προϊόντα σας.

2. Οργανώστε την παραγωγή προϊόντων

Ένα ακόμη πολύ σημαντικό κεφάλαιο είναι η οργάνωση, γύρω από τα διάφορα προϊόντα που παράγετε. Αφού κάνετε μια σχετική έρευνα γύρω από την αυξημένη ή μειωμένη ζήτηση συγκεκριμένων προϊόντων, θα πρέπει να ρυθμίσετε έτσι την παραγωγή σας, ώστε να μην έχετε φύρα αλλά ούτε και έλλειψη σε γλυκά. Παρακολου-

θείστε λοιπόν τις επιταγές των πελατών της γειτονιάς σας και κινηθείτε αναλόγως. Το ίδιο θα πρέπει να κάνετε με προϊόντα εποχικά, όπως τώρα που πλησιάζει ο χειμώνας και θα χρειαστείτε σοκολάτα οργανώνοντας την παραγωγή σας σε σωστούς χρόνους και σωστές ποσότητες.

3. Οργανώστε τις προμήθειες, τον ποιοτικό έλεγχο και την σωστή αποθήκευση των Α' Υλών

Η οργάνωση των προμηθειών σας είναι ίσως το πιο σημαντικό κεφάλαιο μιας ζαχαροπλαστικής επιχείρησης, γιατί ουσιαστικά αποτελεί και ένα μεγάλο κομμάτι χρημάτων που εσείς οι ίδιοι επενδύετε για να εξασφαλίσετε το τελικό κέρδος σας. Γι' αυτό θα πρέπει να παραγγέλλετε τις σωστές ποσότητες Α' Υλών, αφού πρώτα έχετε καταλήξει με το θέμα των ποσοτήτων των κωδικών που θα παράγετε. Κάντε έναν σωστό ποιοτικό έλεγχο στα υλικά σας, αφού πρώτα πάρετε προσφορές από τις προμηθευτικές εταιρίες της αγοράς. Τελευταίο και πιο σημαντικό είναι η αποθήκευσή τους. Η αποθήκη Α' Υλών θα πρέπει να εξασφαλίζει στις προμήθειές σας την ασφάλεια συντήρησης που αρμόζει σε καθεμιά από αυτές.



4. Παρασκευάστε γλυκά υψηλής αισθητικής και γευστικής αξίας

Έχουμε πει πολλές φορές πώς πάνω απ' όλα είναι η ποιότητα. Γι' αυτό γνωρίζετε πολύ καλά πώς θα πρέπει να επιμεληθείτε την γεύση των γλυκών σας, όσο και την εικόνα τους. Και μην ξεχνάτε πως ένα γλυκό που έχει υψηλή αισθητική και καδόλου προσεγμένη γεύση είναι ένα κακό γλυκό. Άρα ψάξτε ποιά είναι η αισθητική που σας ταιριάζει καλύτερα, ισορροπήστε τις γεύσεις και δημιουργήστε υπεύθυνα τα γλυκά που θα κλέψουν τις καρδιές των πελατών σας.

5. Οργανώστε τον χώρο και τον εξοπλισμό του εργαστηρίου σας

Σε ένα ζαχαροπλαστείο, οι χώροι που κινούνται οι τεχνίτες ζαχαροπλάστες είναι πολύ σημαντικοί σε πρακτικό επίπεδο. Οργανώστε λοιπόν τον μηχανολογικό εξοπλισμό του εργαστηρίου σας σωστά, έτσι ώστε να μην εμποδίζει, αλλά να βολεύει τους εργαζομένους, την ώρα που εκείνοι δημιουργούν.

6. Πειραματιστείτε με εργαστηριακές δοκιμές για να διευρύνετε την γκάμα των προϊόντων που παράγετε

Οι πειραματισμοί είναι πάρα πολύ σημαντικοί, έτσι ώστε να βγάξετε νέες συνταγές γλυκών που ταιριάζουν στο δικό σας, αλλά και στο γούστο των πελατών σας. Όσο λοιπόν αυξάνετε αυτούς τους πειραματισμούς, τόσο θα αυξάνουν και οι κωδικοί που θα προσφέρετε μέσα από το ζαχαροπλαστείο σας. Μην το αμελείτε λοιπόν!

7. Κοστολογείτε τα προϊόντα που παράγετε

Πολλή χρήσιμη για την οικονομική κατάσταση του ζαχαροπλαστείου σας είναι και η κοστολόγηση των τελικών προϊόντων που παράγετε. Είναι μια δουλειά που πρέπει να κάνετε για κάθε προϊόν ξεχωριστά, έτσι ώστε όταν ο πελάτης σας ρωτά γιατί π.χ το ένα είναι ακριβότερο από το άλλο, να ξέρετε τί θα του απαντήσετε. Δεν

είναι όμως μόνο επικοινωνιακοί οι λόγοι του κόστους ενός προϊόντος. Η κοστολόγηση ενός προϊόντος μπορεί να αποβεί μοιραία για εσάς και την επιχείρησή σας όταν δεν γίνεται σωστά, γιατί στην ουσία αποτελεί ένα είδος μπουσούλα, σχετικά με τις Α' Υλεις που προμηθεύεστε. Γιατί, όπως ήδη γνωρίζετε, ένα γλυκό είναι πολύ φθηνό, όταν παρασκευάζεται από πολύ φθηνές, άρα και μειωμένης ποιότητας Α' Υλεις.

8. Επιβλέψτε την υγιεινή των τροφίμων και την ασφάλεια εργαζομένων & πελατών σύμφωνα με το πρωτόκολλο του covid -19

Ειδικά τώρα, όσο ποτέ η υγιεινή των τροφίμων με τα οποία δουλεύετε θα πρέπει να μπαίνει πάντα σε προτεραιότητα, για λόγους που δεν χρειάζεται να σας εξηγήσουμε, καθώς όλοι σας οι επαγγελματίες του κλάδου του επισιτισμού αντιλαμβάνεστε τις ολέθριες συνέπειες που θα έχει μια ανεύθυνη στάση απέναντι στο πολύ σοβαρό ζήτημα που προέκυψε με το θέμα του covid -19. Εσείς οι ίδιοι σαν ιδιοκτήτες - ζαχαροπλάστες θα πρέπει καθημερινά να μεριμνείτε για τυχόν αλλοιώσεις στις Α' Υλεις που οι εργαζόμενοί σας χρησιμοποιούν.

Την ίδια όμως μέριμνα θα πρέπει να παίρνετε και με την ασφάλεια και υγιεινή κυρίως των εργαζομένων σας, καθώς οι ίδιοι χειρίζονται πολλές φορές μηχανήματα από τα οποία μπορεί κάποιος και να τραυματιστεί, αλλά και να επιμολυνθεί ή να επιμολύνει, εάν δεν τηρήσει υποχρεωτικά τα απαιτούμε για τον κορωνοϊό μέτρα. Οι κανόνες υγιεινής και αποστάσεων θα πρέπει να τηρούνται ευλαβικά και μέσα στον χώρο του εργαστηρίου, αλλά και μέσα στον χώρο πώλησης. Εξυπακούεται φυσικά η χρήση γαντιών, μάσκας και αντισηπτικού.

Ήδη σχεδόν όλες οι επιχειρήσεις (επισιτισμού και μη) πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, έχουν τοποθετήσει και τα γνωστά σε όλους αυτοκόλλητα που κάνουν σαφείς τις αποστάσεις ασφαλείας που θα πρέπει να κρατούν οι πελάτες τους, όταν εισέρχονται στα καταστήματα. Με σωστό προγραμματισμό και τήρηση κανόνων, θα βγείτε αλώβητοι από αυτήν την εποχή-πρόκληση εσείς και οι επιχειρήσεις σας. Θυμηθείτε πως, όπως όλες οι κρίσεις και αυτή με τη σειρά της θα φύγει, αρκεί να κρατήσουμε όλοι μια υπεύθυνη και συνεπή στάση.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ 5 ΧΡΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΑΠΟΓΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΣΑΣ ΑΝΤΛΩΝΤΑΣ
ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΙΣ 5 ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΤΗΣ CALLEBAUT®

ΣΚΟΥΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 815

Η συνταγή N° 815 για σκούρα σοκολάτα με πλούσιο σώμα κακάο, και πικρές αποχρώσεις έχει μια ελαφριά γλυκύτητα που συνδυάζεται υπέροχα με εξωτικά φρούτα, ενώ η μέτρια ρευστότητα την καθιστά ιδανική επιλογή για κάθε εφαρμογή. Δίνει ζεστό χρώμα και εξαίσια εύθραυστη υφή όπου κι αν τη χρησιμοποιήσετε: από απλές ταμπλέτες και σοκολατάκια μέχρι κελύφη και φιγούρες.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 823

Αν θέλετε μια εμβληματική σοκολάτα γάλακτος που προτιμούν οι σεφ σε όλο τον κόσμο, τότε η συνταγή N° 823 είναι για εσάς. Βαθύ, ζεστό χρώμα, απαλό σώμα κακάο και γλυκιές νότες καραμέλας συνθέτουν το γευστικό προφίλ μιας σοκολάτας με εντυπωσιακή ευκολία στην επεξεργασία. Συνδυάστε τη με spicy, φρούτα ή αλκοόλ χωρίς δεύτερη σκέψη.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ GOLD

Υψηλή τεχνογνωσία και επιλογή υπέροχων υλικών, όπως καραμελωμένη ζάχαρη και καραμελωμένο γάλα, απέδωσαν μια εξαίσια σοκολάτα καραμέλας με πλούσιες νότες toffee, βουτύρου, κρέμας και ελάχιστο αλάτι για να αναδειχθούν οι γεύσεις. Στα ατού της Gold, το κεχριμπαρένιο χρώμα με χρυσές αποχρώσεις, που αναδεικνύουν μοναδικά σχεδόν κάθε εφαρμογή.

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ W2

Η εμβληματική συνταγή λευκής σοκολάτας N° W2, είναι ακόμη μία από τις πρωταρχικές συνταγές του Octaaf Callebaut. Έχει δικαίως κατακτήσει την προτίμηση πολλών σεφ και για μια ακόμη μοναδική ιδιότητά της: είναι όσο βελγική μπορεί να είναι μια σοκολάτα, καθώς φτιάχνεται με γάλα από αγελάδες που μεγαλώνουν σε βοσκοτόπια του Βελγίου και ζάχαρη από ζαχαρότευτλα της χώρας. Η γεύση της είναι απολαυστική με έντονες νότες γάλακτος, κρέμας, καραμέλας και βανίλιας σε απόλυτη ισορροπία. Η W2 συνδυάζεται με πολλά υλικά και αρώματα - από όξινα μέχρι πικρά, πικάντικα, βότανα, φρούτα ακόμη και μύρες.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ RUBY RB1

Παραδοθείτε στο αισθησιακό χρώμα της Ruby, που είναι ό,τι πιο πρωτοποριακό και φρέσκο υπάρχει αυτή τη στιγμή στο σοκολατένιο παγκόσμιο στερέωμα. Το μοναδικό κόκκινο χρώμα συμπληρώνει μια συναρπαστική φρουτώδης γεύση με φρέσκιες, όξινες νότες, που γεννήθηκαν από τον φυσικό καρπό κακάο Ruby, καθώς η σοκολάτα Ruby RB1 δεν έχει καθόλου πρόσθετα χρώματα ή αρώματα. Η ασύγκριτη γεύση και το χρώμα της σας προσκαλούν να δημιουργήσετε μοναδικούς συνδυασμούς και να εξερευνήσετε ιδέες για σοκολατάκια και σοκολατένια διακοσμητικά, τούρτες, πάστες, παγωτά και επιδόρπια.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr



Σοκολάτα. Και μόνο στο άκουσμα της, όσοι την αγαπούν, κάνουν αμέσως εικόνες στο μυαλό τους.

Σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα λευκή, σοκολάτα bitter, με γεύσεις διαφορετικές για όλα τα γούστα.

Με τη νέα χειμερινή σεζόν -μια σεζόν ιδιαίτερα πιεσμένη οικονομικά και κοινωνικά λόγω του κορωνοϊού όλοι οι πελάτες σας που είναι φανατικοί λάτρεις της σοκολάτας και όσο ο καιρός θα δροσίζει, θα επισκεφτούν αργά ή γρήγορα τα ζαχαροπλαστεία σας, για να απολαύσουν σοκολάτα καλής ποιότητας. Σε όποια μορφή και αν την αναζητήσουν (μους, επιδόρπιο σοκολάτας σε ποτήρι, τούρτα, πάστα κ.λπ.) εσείς σαν σωστοί επαγγελματίες οφείχετε να τους προσφέρετε την καλύτερη ποιότητα και φέτος.

Εμπνευστείτε με σοκολάτα για την χειμερινή σεζόν



Φτιάξτε σοκολατάκια σε δικό σας κουτί

Τα σοκολατάκια όταν μπαίνουν σε κουτιά, είναι τόσο όμορφα που δεσ πριν τα φας να τα χαζεύεις. Άλλωστε η σοκολάτα μας κάνει να νιώθουμε μικρά παιδιά και είναι η αμαρτία που πάντα θα έχει δικαιολογία! Μια ωραία ιδέα λοιπόν για φέτος, είναι να φτιάξετε τα σοκολατάκια της δικής σας παραγωγής και να τα προσσκευάσετε σε δικά σας καλαίσθητα κουτιά. Έτσι εξασφαλίζετε την ποιότητά τους από το Α έως το Ω. Εμπιστευτείτε την εταιρεία συσκευασίας που συνεργάζεστε και επιλέξτε κουτιά συσκευασίας με το δικό σας γούστο και (γιατί όχι;) και την δική σας επωνυμία τυπωμένη επάνω. Με αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζετε τον εντυπωσιασμό των πελατών σας, που θα δουν πόσο φροντισμένο θα είναι και το τελικό αποτέλεσμα.

Εξασφαλίστε το γευστικό αποτέλεσμα με άριστες Α' Ύλες σοκολάτας

Εκτός από το θέμα της εμφάνισης, το πιο σημαντικό είναι τα προϊόντα σοκολάτας που θα παράξετε να είναι και άκρως γευστικά. Για να τα κάνετε λοιπόν να ξεχωρίσουν στη γεύση θα πρέπει εσείς οι ίδιοι να φροντίσετε να προμηθευτείτε την Α' Ύλη σοκολάτας που

θα σας εξασφαλίσει ένα άριστο αποτέλεσμα, σύμφωνα πάντα με τα δικά σας κριτήρια ως έμπειροι τεχνίτες.

Κάντε ενδελεχή έρευνα σε πολλές εταιρείες και πειραματιστείτε με τις συνταγές σας. Το κάθε είδος σοκολάτας σαφώς και είναι πιο κατάλληλο για ορισμένες συνταγές. Λευκή, γάλακτος, bitter και πολλές άλλες ακόμη πιο εξειδικευμένες ποικιλίες με διαφορετικές χώρες προέλευσης, αλλά και διαφορετικές περιεκτικότητες σε κάкао, είναι στα χέρια σας για να δημιουργήσετε πρωτότυπες συνταγές που θα συναρπάσουν τους πελάτες σας.

Χειροποίητα σοκολατάκια. Μια τέχνη για λίγους

Η τέχνη του στρωσίματος της σοκολάτας είναι αναμφίβολα μια τέχνη που πολλοί την προσπαθούν, αλλά λίγοι όμως την κατέχουν στο 100%. Και αυτοί οι λίγοι, είναι οι chocolatiers τεχνίτες που έχουν την κατάλληλη εμπειρία, αλλά και την τεχνογνωσία ετών επάνω στο αντικείμενο. Αυτός είναι και ο λόγος που κάποια ζαχαροπλαστεία εξειδικεύονται στη σοκολάτα και κάποια άλλα σε κάποιο διαφορετικό κομμάτι της ζαχαροπλαστικής.

Όπως και να έχει όμως η εξειδίκευση στη σοκολάτα, το πιο αγαπημένο προϊόν ζαχαροπλαστικού στο αγοραστικό κοινό εξασφαλί-



ζει σε μια επιχείρηση ζαχαροπλαστικής μια παραπάνω ευκαιρία να αυξήσει τον τζίρο της. Εάν αποφασίσετε να ασχοληθείτε σοβαρά με τα χειροποίητα προϊόντα σοκολάτας και να αρχίσετε να παράγετε κωδικούς στο μαγαζί σας, τότε μόνο ένας τρόπος υπάρχει για να το πράξετε: Να το κάνετε σωστά. Ο τεχνίτης σοκολάτας που θα έχετε στην δούλεψή σας, φροντίστε να έχει στο βιογραφικό του αρκετές ώρες και εμπειρία εργασίας επάνω στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Πάντως αξίζει να δοκιμάσετε και να δείτε και την ανταπόκριση των πελατών σας.

Καλούπια σοκολάτας: Το απαραίτητο εργαλείο για τα σοκολατάκια σας

Τα καλούπια σοκολάτας άρχισαν να χρησιμοποιούνται στην ζαχαροπλαστική τέχνη, από την στιγμή που η σοκολάτα, εκτός από ρόφημα μπορούσε και να φαγωθεί. Τότε ακριβώς ήταν που ανακαλύφθηκε και η τέχνη της γλυπτικής με σοκολάτα, καθώς και το περίφημο στρώσιμό της στο μάρμαρο. Κάπως έτσι άρχισε να παράγεται σοκολάτα και σοκολατάκια σε πιο γκουρμέ εκδοχές με την βοήθεια των πάντα χρήσιμων καλουπιών.

Προκειμένου λοιπόν, να παράγονται μικρότερα τεμάχια (μπλοκ), έλιωναν την σοκολάτα και της έδιναν σχήματα μέσω των καλουπιών που την έκανε ακόμη πιο δελκτική αλλά και εύκολο στο να την καταναλώσει κανείς. Οι Pastry Chefs και οι Chocolatiers άρχισαν να φαρμάρουν τις σοκολάτες τους σε ποικίλες μορφές και μεγέθη. Έτσι, κάπου στα τέλη του 1800, δημιουργήθηκαν ευφάνταστα καλούπια σοκολάτας από μέταλλο και η σοκολάτα γρήγορα έφτασε στο αποκορύφωμά της.

Σύντομα, πολλά μικρά αρτοποιεία και σοκολατερί άρχισαν να παράγουν σοκολάτα σε περίπλοκα σχήματα, τόσο σε επίπεδη, όσο και σε τρισδιάστατη μορφή. Από τότε, οι χειροποίητες και αν μη τί άλλο χρονοβόρες τεχνικές που ήθελαν να γεμίζονται τα καλούπια με το χέρι, έχουν αντικατασταθεί σήμερα από άλλες πιο απλοϊκές μορφές που προσφέρονται για μαζική παραγωγή. Η εισαγωγή των πλαστικών καλουπιών έφερε την επανάσταση, τόσο στις βιομηχανικές, όσο και στις εγχώριες αγορές. Τώρα, χρησιμοποιούνται και πλαστικά καλούπια -συνήθως με πολύ πρωτότυπα σχέδια- που μπορούν να μειώσουν το κόστος παραγωγής ακόμη περισσότερο.

Στην σύγχρονη ζαχαροπλαστική αγορά, τα καλούπια σοκολάτας κατασκευάζονται από πλαστικό υλικό διαφόρων ποιοτήτων. Στην προμηθευτική αγορά, μπορείτε πλέον να βρείτε τα πλαστικά αυτά καλούπια σε αρκετά περίπλοκα σχέδια. Με τα συγκεκριμένα, μπορείτε να παράγετε πιο καλαίσθητα προϊόντα σοκολάτας και μάλιστα με μεγαλύτερη λεπτομέρεια. Πιο συγκεκριμένα, τα καλούπια σοκολάτας για επαγγελματική ζαχαροπλαστική, κατασκευάζονται από ένα ανθεκτικό και ισχυρό υλικό από πολυμερισμένο άνδρακα με βαθιές κοιλότητες. Κατασκευάζονται για να μπορούν να αντέχουν στη συνεχή χρήση και τον όγκο της δουλειάς, ώστε με αυτά να έχετε τη δυνατότητα να πάρετε μεγάλες ποσότητες σοκολάτας. Αφού η σοκολάτα αφαιρεθεί από το καλούπι, μένει ένα λεπτό φιλμ από το βουτυροκακάο, γεγονός που καθιστά την επόμενη παρτίδα σοκολάτας που λιώνει μέσα στην κοιλότητα του καλουπιού, να γυαλίζει ακόμη περισσότερο. Τα καλούπια σοκολάτας δεν πρέπει ποτέ να πλένονται με σαπούνι. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και τρίψτε τα καλούπια σας πολύ προσεκτικά. Τα υπολείμματα σαπουνιού είναι ικανά να χαλάσουν την γεύση της σοκολάτας, εάν δεν αφαιρεθούν σωστά.



Ακόμα και όταν τα πράγματα δεν πηγαίνουν καλά, πάντα θα υπάρχει η σοκολάτα: Το φάρμακο που τα γιατρεύει όλα. Ενώ οι καρποί του κακάο (ο πρόδρομος της σοκολάτας) αναπτύσσονται σε πολλὰ μέρη, μια χώρα όπου μπορεί κανείς να βρει υπέροχη σοκολάτα είναι η Βενεζουέλα. Δυστυχώς, για πάνω από μια δεκαετία, η χώρα βρίσκεται σε μια καθοδική πορεία... Μια γυναίκα όμως εργάζεται ακούραστα για να παρακάμψει όλη αυτή την κατάσταση. Η Maria Fernanda Di Giacobbe είναι μια Chef chocolatier από την Βενεζουέλα που έχει αφιερώσει τη ζωή της για να αποδείξει ότι το κακάο της χώρας της μπορεί να προωθήσει μια ολόκληρη βιομηχανία, ακόμη και όταν ο κόσμος γύρω της γκρεμίζεται. «Γεννήθηκα σε μια κουζίνα με αρώματα από γκουάβα και σοκολάτα», λέει η Di Giacobbe.

Πώς μια ΣΕΦ από τη Βενεζουέλα

εκπαιδεύει τις γυναίκες να φτιάχνουν σοκολάτα και να κερδίζουν χρήματα

Η Σεφ απέκτησε τις γαστρονομικές δεξιότητές της από τη μητέρα της, που είναι από το Καρακάς και από τον πατέρα της, που είναι Ιταλός. Στη δεκαετία του '90, είχαν μια αλυσίδα πάνω από δώδεκα μικρών καφέ, αλλά το 2002 το έθνος επλήγη από μαζική κρίση στον κλάδο του πετρελαίου. Η οικονομία βυθίστηκε και μαζί βυθίστηκε και η αλυσίδα των καφέ της οικογένειας. Απέμεινε μόνο ένα κατάστημα, το «Soma Café» στην πιο δημοφιλή περιοχή της πρωτεύουσας της Βενεζουέλας, το Καρακάς.

Έτσι η Di Giacobbe αποφάσισε να ταξιδέψει. Σε μια επίδειξη σοκολάτας στη Βαρκελώνη, στην οποία και βρέθηκε, είδε μια αφίσα με την οποία διαφήμιζαν το κακάο της Βενεζουέλας. Ήταν εκείνη ακριβώς η στιγμή που της ήρθε η ιδέα: Επέστρεψε στο σπίτι με σκοπό να χρησιμοποιήσει τη σοκολάτα ως μέσο μεταμόρφωσης της χώρας της που τότε βρισκόταν σε κρίση. «Η σοκολάτα μας αποτελεί ένα πολιτικό μήνυμα, λέει η Di Giacobbe. Είναι ένα όχημα για αλλαγή».

Για δεκαετίες, το κακάο (ο καρπός του κακάο μετά την ξήρανση και την ωρίμανση) αποστέλλόταν έξω από τη χώρα για να επιστρέψει ως τελικό προϊόν. Η Di Giacobbe αποφάσισε να σταματήσει αυτή την κατάσταση με το να εκπαιδεύσει τις γυναίκες (γιατί, λέει, είναι «η βάση για την οικογένεια, την κοινότητα και τη χώρα») στο να φτιάχνουν σοκολάτα και να πωλούν τα δικά τους προϊόντα τοπικά.

«Η Βενεζουέλα έχει αυτό το νόστιμο κακάο, με τους λευκούς καρπούς που δεν έχουν τανίνες, στυπτικότητα και πίκρα», λέει. Η χώρα διαθέτει επίσης φυτά Criollo, τα οποία θεωρούνται από τις υψηλότερες ποιότητες κακάο.

Πραγματοποίησε μερικά σεμινάρια σοκολάτας και το 2004 άνοιξε το «Kakao Bombones Venezolanos», μια σχολή που εκπαιδεύει τις γυναίκες να φτιάχνουν σοκολάτα και κουλουράκια, χρησιμοποιώντας καρπούς κακάο που αγοράστηκαν από ντόπιους αγρότες αναμεμιγμένους με τις γεύσεις της χώρας: μάνγκο, γκουάβα, γκουαναμπάνα και φρούτα του πάθους. Με διαλέξεις για την ισότητα των φύλων, την ανταγωνιστικότητα, τις πρακτικές δίκαιου

εμπορίου και την οικονομική ανεξαρτησία, η εκπαίδευση αυτή καθοδήγησε τις γυναίκες να γίνουν από μαγείρισσες σε μικρο-επιχειρηματίες.

Αφού η Di Giacobbe άρχισε να αγοράζει κακάο από αγρότες, είχε άλλη μια έξυπνη ιδέα, καθώς είδε πως υπήρχε άλλη μια ανάγκη: να διδάξει στους αγρότες την αξία των καλλιεργειών τους και να τους βοηθήσει να μάθουν τους καλύτερους τρόπους για να επιβλέπουν την παραγωγή του κακάο τους. Η σχολή «Cacao de Origen La Trinidad», ιδρύθηκε επίσημα το 2013. Επικεντρώθηκε στη διδασκαλία δεξιοτήτων γεωργίας, συμπεριλαμβανομένων και των βασικών τεχνικών ωρίμανσης και αποξήρανσης, συν την ιστορική σημασία της σοκολάτας.

Βρίσκεται σε μια φυτεία στο βόρειο τμήμα της Βενεζουέλας. Η σχολή φέρνει κοντά τους μικρούς αγρότες για να μάθουν γιατί η γη τους είναι ξεχωριστή, αν και οι έμποροι προσπαδούσαν να τους πείσουν διαφορετικά για περισσότερα από 50 χρόνια. «Οι παραγωγοί πουλούσαν τους καρπούς του κακάο τους με άλλο όνομα προέλευσης, επειδή έτσι τους συμβούλευαν οι έμποροι. Εάν έβαζαν το πραγματικό όνομα της γης τους, κανείς δεν θα αγόραζε αυτό το κακάο, λέει η Di Giacobbe. Οι Ισπανοί, σημειώνει, πως θεωρούσαν το κακάο της Βενεζουέλας ως άριστης ποιότητας όταν ανακαλύφθηκε για πρώτη φορά. Η υποστήριξή της δεν τελειώνει εκεί. Αγοράζει επίσης τους καρπούς των αγροτών σε υψηλότερη τιμή από ό, τι προσφέρει η κυβέρνηση. Μέχρι σήμερα, έχει συνεργαστεί με 60 μικρούς παραγωγούς σε περισσότερες από 18 κοινότητες.

Στο Καρακάς, η Di Giacobbe άνοιξε το «Carameleria Gourmet», ένα κατάστημα που πουλάει προϊόντα που κατασκευάζονται από φοιτητές, μαζί με διάφορα άλλα brands της χώρας. Αν και δεν μπορεί κάποιος να αγοράσει αυτά τα ζαχαροπλαστικά είδη, είτε στις Η.Π.Α. είτε στο διαδίκτυο, το έργο της Di Giacobbe κέρδισε τη διεθνή προσοχή. Το 2016, κέρδισε το πρώτο παγκόσμιο βραβείο «Basque Culinary World Prize», το οποίο αναγνωρίζει Σεφ που εργάζονται για τη βελτίωση των τοπικών κοινοτήτων μέσω της γαστρονομίας. Μια κριτική επιτροπή με μερικά από τα μεγαλύτερα ονόματα στον χώρο του επισιτισμού



2

(συμπεριλαμβανομένων των Dominique Crenn, Enrique Olvera και Massimo Bottura), επέλεξε την Di Giacobbe.

Ο Joan Roca, κριτής της κριτικής επιτροπής και Σεφ / συνιδιοκτήτης του εστιατορίου «El Celler de Can Roca», ένωσε ότι η δουλειά της Di Giacobbe βοήθησε στο να πάρει αυτό το βραβείο ένα νόημα. «Αυτό που κάνει είναι εξαιρετικό», λέει. Η Di Giacobbe χρησιμοποίησε το έπαθλο των 100.000 ευρώ για να χρηματοδοτήσει μια δεύτερη σχολή, την «Cacao de Origen Emprendedores Caracas».

Ενώ μερικές από τις πιο ποιοτικές ποικιλίες κακάο της Βενεζουέλας εξαγονται, περίπου το 0,5% της συνολικής παραγωγής της χώρας, ή περίπου 8.000 τόνοι. Ο Gary Guittard, Διευθύνων Σύμβουλος της «Guittard Chocolate Company» στην περιοχή του κόλπου του Σαν Φρανσίσκο. Θεωρεί ότι το κακάο της Βενεζουέλας είναι το «creme de la creme», αλλά λέει ότι δεν υπάρχει καλός ποιτικός έλεγχος. Αυτό συμβαίνει επειδή η κυβέρνηση έχει ορίσει μια τιμή για όλο το κακάο, ανεξάρτητα από τη φροντίδα, πράγμα που σημαίνει ότι οι αγρότες μπορούν να χειριστούν τους καρπούς του κακάο τους με οποιονδήποτε τρόπο. «Δεν υπάρχει θέση στον κόσμο με το μικροκλίμα τους και τις γεύσεις τους», λέει ο σοκολατοποιός τέταρτης γενιάς.

Η Di Giacobbe πιστεύει ένθερμα ότι οι καρποί του κακάο που διατίθενται από το τοπικό γωνιακό κατάστημα μέχρι τον πλησιέστερο τερματικό σταθμό του αεροδρομίου, είναι αυτό που θα σώσει τη σοκολάτα της Βενεζουέλας από την αφάνεια. Η αδιάκοπη δέσμευσή της για ανάπτυξη του τομέα (11.000 γυναίκες έχουν ήδη περάσει από το πρόγραμμα) μπορεί να διασφαλίσει μια νέα γενιά σοκολατοποιών και οι αγρότες είναι έτοιμοι να καλύψουν την αυξημένη ζήτηση σοκολάτας υψηλής ποιότητας. Αλλά δεν θα είναι εύκολο.

Ακόμη και η απόκτηση ζάχαρης, ένα από τα πιο βασικά συστατικά στην παραγωγή σοκολάτας, είναι μια δοκιμασία επινοητικότητας. Μόλις άρχισε να αφθονεί, η καλλιέργεια ζαχαροκάλαμου γνώρισε διαδοχικά χρόνια αποτυχίας στη Βενεζουέλα. Αυτό σημαίνει ότι τα γλυκά προϊόντα πρέπει να αγοραστούν στη μαύρη αγορά με «τρελές τιμές» ή να εισαχθούν από το εξωτερικό.

«Νομίζω ότι η Βενεζουέλα, στο εγγύς μέλλον, θα έχει πολύ καλά πράγματα να πει», λέει η Di Giacobbe. Και θα το πούμε για το κακάο και την σοκολάτα». Μέχρι τότε, όταν η Di Giacobbe φεύγει από τη χώρα, φέρνει μαζί της μια βαλίτσα γεμάτη σοκολάτα. Και όταν επιστρέφει, οι τσάντες της είναι γεμάτες ζάχαρη.



3



4



5

- 1) Η Maria Fernanda di Giacobbe κέρδισε το «Basque Culinary World» το 2016 για τις προσπάθειές της να διδάξει στις άνεργες γυναίκες της Βενεζουέλας την τέχνη της σοκολάτας.
- 2) Γυναίκες επιχειρηματίες ταξινομούν τους καρπούς του κακάο σε ένα δίσκο στο «Cacao de Origen», μια σχολή που ιδρύθηκε από τη Maria Di Giacobbe για να εκπαιδεύσει τις γυναίκες της Βενεζουέλας στην παραγωγή premium σοκολάτας. Η Zeina Alvarado (αριστερά) αργότερα βρήκε δουλειά σε μια μονάδα παραγωγής καρπών κακάο στο Μεξικό.
- 3) Το πρώτο βήμα στην ανάλυση της ποιότητας ενός δείγματος κακάο ενός παραγωγού είναι το τεστ κοπής. Αυτή η οπτική δοκιμή επιτρέπει στην ομάδα να αξιολογήσει τα φυσικά ελαττώματα, όπως βλάβη από εντόμα, μούχλα, ποσοστό ωρίμανσης κ.ά
- 4) Η Di Giacobbe και η Chloe Doutre, διεθνής εμπειρογνώμονας σοκολάτας, κάνουν δίνουν σεμινάριο στο «Cacao de Origen» σχετικά με τα μυστικά της επεξεργασίας ποιοτικής σοκολάτας. Στο ακροατήριο γυναίκες επιχειρηματίες
- 5) Στο «Cacao de Origen», οι επιχειρηματίες μαθαίνουν να στρώνουν τη σοκολάτα

Η σοκολάτα των βασιλιάδων



Η Κουζίνα Σοκολάτας («Chocolate Kitchen») στα παλάτι του Χάμπτον (Hampton Court Palace) ήταν μια μικρή και εξειδικευμένη σειρά δωματίων που χρησιμοποιούσαν οι φημισμένοι παρασκευαστές σοκολάτας της εποχής, για να προετοιμάζουν αυτή την ακριβή λιχουδιά για τους βασιλιάδες και τις βασίλισσες.

Βασιλική σοκολάτα

Οι Κουζίνες Σοκολάτας χτίστηκαν από τον Christopher Wren περίπου το 1690, στα πλαίσια της ανακατασκευής του βασιλικού Ανάκτορου του Χάμπτον, από τον Ουίλιαμ τον Γ' (1689-1702) και την βασίλισσα Μαρία την Β' (1689-94). Μέχρι τότε, η σοκολάτα ήταν σχετικά κάτι νέο στην Αγγλία αποτελώντας μια ακριβή πολυτέλεια. Η ένταξή της στο νέο τμήμα του παλατιού ανέδειξε τον πλούτο, τη δύναμη και το νεωτερισμό της αυλής του βασιλιά Ουίλιαμ και της βασίλισσας Μαρίας.

Ο βασιλιάς και η βασίλισσα απολάμβαναν συνήθως τη σοκολάτα τους, σε ρόφημα κατά την διάρκεια του πρωινού γεύματός τους. Η σοκολάτα συνηδιζόταν να σερβίρεται συχνά στο υπνοδωμάτιο και

χρησίμευε ως μέρος ενός τελετουργικού, κατά το οποίο ο βασιλιάς ή η βασίλισσα ντυνόταν εορταστικά μπροστά σε ειδικά επιλεγμένο κοινό. Ο Γουίλιαμ, όμως, αγαπούσε ιδιαίτερα τη σοκολάτα και έπινε ροφήματα όλη την ημέρα, συχνά συνοδευόμενος από τον στενό φίλο και αυλικό του, τον Δούκα του Πόρτλαντ.



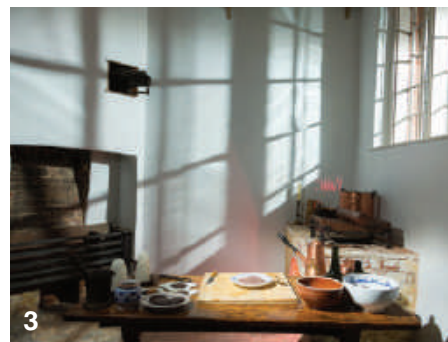
Ποιοί ήταν οι τεχνίτες σοκολάτας;

Ο Κάρολος ο Β' είχε στη δούλεψή του τον πρώτο τεχνίτη σοκολάτας, έναν άνθρωπο που ονομάζεται Solomon de le Faya, το 1686. Ο τεχνίτης σοκολάτας του Γεωργίου του Α' ήταν ο Thomas Tosier, ο οποίος άρχισε να εργάζεται για τον βασιλιά το 1717. Είχε

μια σοκολατερί στο Γκρήνουιτς. Η σύζυγός του Grace, διαχειριζόταν και επέκτεινε την επιχείρηση, ενώ ο ίδιος εργαζόταν στην αυλή του παλατιού. Αυτή η σοκολατερί ήταν πολύ δημοφιλής και συχνά μάλιστα αναφερόταν στις σελίδες των εφημερίδων με τα κοινωνικά νέα. Η Grace μάλιστα, έφτιαξε και μια σάλα στο κατάστημα το 1721, την οποία χρησιμοποιούσαν μόνο για χορό!

Η κληρονομιά του Tosier

Το όνομα Tosier ήταν σαφώς σημαντικό, καθώς ακόμα και μετά το θάνατο του Thomas όταν η χήρα του Grace ξαναπαντρεύτηκε, κράτησε το όνομα Tosier. Φαίνεται μάλιστα, ότι η Grace είχε μια αρκετά φανταχτερή προσωπικότητα. Συγκεκριμένα, ένα συνηθισμένο χαρακτηριστικό στην εμφάνισή της, ήταν τα μεγάλα καπέλα που φορούσε, αλλά και τα λουλούδια με τα οποία διακοσμούσε το μπουστό της. Η Grace μάλιστα ήταν τόσο δημοφιλής, που ο Λονδρέζος μοντέρνος ζωγράφος της εποχής Bartholomew Dandridge, ζωγράφισε το πορτρέτο της το 1729. Σήμερα μπορεί κανείς να δαυμάσει τον γνήσιο αυτό πίνακα κρεμασμένο πάνω από το τζάκι στην «Αίθουσα Σοκολάτας».



Ζεστή σοκολάτα!

Στην Κουζίνα σοκολάτας, μπορεί κανείς να δει όλο τον εξοπλισμό και παραδείγματα των συστατικών και των διαφορετικών αρωμάτων και γεύσεων που χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν αυτό το εύγευστο βασιλικό ρόφημα. Στα συστατικά μάλιστα περιλάμβαναν και το κόκκινο τσίλι, για όλους εκείνους τους αυλικούς που τους άρεσαν οι πικάντικες νότες!





Σοκολάτα κατάλληλη για ένα βασιλιά

Μέχρι τη δεκαετία του 1800, η σοκολάτα σερβιριζόταν κυρίως σε πόσιμη μορφή. Στα ανάκτορα του Χαμπτόν, υπήρχε ένας ειδικός χώρος για σοκολάτα, γεγονός που εξασφάλιζε ότι η σοκολάτα που παρασκευαζόταν για το παλάτι, φροντιζόταν από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωσή της.

Οι σπόροι του κακάο καβουρδίζονταν, αρωματίζονταν και οι νιφάδες αλέθονταν πάνω σε μια θερμή πλάκα από πέτρα που ονομαζόταν «μετάτε» (metate) μέχρι να σχηματιστεί μια πάστα. Στη συνέχεια, έδιναν στην πάστα αυτή σχήμα μπάρας και την άφηναν να ωριμάσει για αρκετούς μήνες.

Τις μπάρες αυτές έπειτα τις έλιωναν σε γάλα, νερό ή κρασί, τις γλύκαιναν με ζάχαρη και τις αρωμάτιζαν με μπαχαρικά. Όλη αυτή η διαδικασία λάμβανε χώρα στην κουζίνα σοκολάτας («Chocolate Kitchen») όπως προαναφέρθηκε.

Το ρόφημα αυτό στη συνέχεια το μετέφεραν στην Αίθουσα Σοκολάτας («Chocolate Room»), έναν ασφαλή χώρο, όπου αποθηκεύονταν σε επίχρυσα δοχεία σοκολάτας και σε πανάκριβα ποτήρια από πορσελάνη. Στη συνέχεια, τοποθετούσαν το σοκολατένιο ποτό στα βασιλικά σερβίτσια και το σέρβιραν απευθείας στον βασιλιά ή τη βασίλισσα.

λάτας και σε πανάκριβα ποτήρια από πορσελάνη. Στη συνέχεια, τοποθετούσαν το σοκολατένιο ποτό στα βασιλικά σερβίτσια και το σέρβιραν απευθείας στον βασιλιά ή τη βασίλισσα.

Τα πρώτα σοκολατάκια

Ο μετασχηματισμός των κόκκων κακάου, σε έτοιμη για χρήση σοκολάτα, ήταν μια θεμελιώδης δραστηριότητα που γινόταν στην βασιλική «Κουζίνα Σοκολάτας» κατά τη διάρκεια της γεωργιανής περιόδου. Εκεί, οι σπόροι του κακάο υποβάλλονταν σε μια πολύπλοκη διαδικασία, κατά την οποία έφτιαχναν τα πρώτα σοκολατάκια, που στην ουσία ήταν στρογγυλά κομμάτια σοκολάτας. Αυτά τα κομμάτια είχαν σχήμα δίσκου και τα αποθήκευαν για μήνες επάνω σε λαδόκολλες.

Το «μυστήριο» με την Κουζίνα Σοκολάτας

Η κουζίνα σοκολάτας αναφερόταν σε πολλά γραπτά ντοκουμέντα της εποχής, αλλά η θέση της παρέμεινε ένα μυστήριο. Το 2013 όμως, ένας έφορος μουσείου ανακάλυψε ένα κατάλογο του παλατιού από τον 18ο αιώνα, εντοπίζοντας τη θέση αυτής της σπάνιας βασιλικής κουζίνας στην περιοχή Fountain Court του Ηνωμένου Βασιλείου.

Κρυμμένοι θησαυροί

Μέχρι πρόσφατα, η κουζίνα σοκολάτας χρησιμοποιούνταν ως ανθοπωλείο, γεμάτη με ράφια, γλάστρες και βάζα. Ωστόσο, παλιότερα ήταν μια κουζίνα εργασίας που εξυπηρετούσε τα επάνω διαμερίσματα. Ευτυχώς, όλα τα εξαρτήματα του 18ου αιώνα έχουν διασωθεί. Μπορεί κανείς να δει ένα τζάκι με καμινάδα γεωργιανής εποχής, ένα μαγκάλι με κάρβουνο, καθώς επίσης, ένα πτυσσόμενο τραπέζι, ένα ντουλάπι για τρόφιμα και ράφια.

Το γνωρίζετε;

Στο δωμάτιο σοκολάτας αποθήκευαν τον όμορφο εξοπλισμό με τον οποίο σέρβιραν την σοκολάτα στον μονάρχη.



Γλυκιά επιβίωση

Η Κουζίνα σοκολάτας είναι η μόνη σωζόμενη κουζίνα αυτού του είδους στη Βρετανία. Μετά από προσεκτικές μελέτες, η Κουζίνα σοκολάτας άνοιξε για το κοινό τις πόρτες της, τον Φεβρουάριο του 2014, με μια επίδειξη που επαναλάμβανε την ιστορία της σοκολάτας που φτιάχτηκε για τον Γεώργιο τον Α' από τον προσωπικό chocolatier Thomas Tosier.

Tosier: ο παρασκευαστής σοκολάτας του βασιλιά

Ο Thomas Tosier ήταν ο προσωπικός παρασκευαστής σοκολάτας του Γεωργίου Α' (και του Γεωργίου Β') από το 1717. Αυτή ήταν μια αριστοκρατική θέση μεταξύ των βασιλικών υπαλλήλων, αλλά δεν ήταν μια καινούρια θέση: και οι προηγούμενοι μονάρχες ξεκινώντας από τον Κάρολο τον Β' είχαν τον δικό τους παρασκευαστή σοκολάτας.



8

του. Είχε γι' αυτή τη δουλειά υπηρέτες στην διάθεσή του. Ο Tosier έκανε μόνο τη ντελικάτη δουλειά του αρωματισμού της σοκολάτας και του σεβριρίσματος, προσθέτοντας πάντα φυσικά και μια έξτρα πινελιά διακόσμησης.

Η σοκολάτα αντιμετωπιζόταν ως κάτι το εξαιρετικά υψηλής ποιότητας, πολυτέλειας που απολάμβανε μόνο η ελίτ. Έτσι δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι όσοι δούλευαν με σοκολάτα θεωρούνταν



9

πολύ δημοφιλής στη μοντέρνα κοινωνία της πόλης. Η περιοχή ήταν γνωστή ως Chocolate Row επειδή, από τις αρχές του 18ου αιώνα, ήταν γνωστή σαν ένα από τα πρώτα μέρη στο Λονδίνο που σέρβιρε σοκολάτα.

Τα μαγαζιά σοκολάτας της εποχής, ήταν υψηλής ποιότητας καταστήματα που τα επισκέπτονταν μόνο οι πλούσιοι (εκείνοι που μπορούσαν να πουν και να απολαύσουν τη σοκολάτα, η οποία είχε πολύ υψηλότερο φόρο για να εισαχτεί, από το τσάι και τον καφέ). Αυτό τις ξεχώρισε από τα άλλα διάσημα «καφέ» της εποχής, (τα λεγόμενα coffee houses) τα οποία ήταν πολύ πιο δημοφιλή.



10

Βασιλική αυλή, αύξησε κατά πολύ τη φήμη του. Πράγματι, η σύζυγός του Grace, συνέχισε να διαχειρίζεται το κατάστημα σοκολάτας στο Γκρήνουϊτς κατά τη διάρκεια της απασχόλησής του Tosier στο παλάτι και χρησιμοποίησε τη φήμη του συζύγου της, ως τεχνητή και παραγωγού της βασιλικής σοκολάτας για να βοηθήσει την επωνυμία και να προωθήσει περαιτέρω τις δραστηριότητές της επιχείρησής τους.

Ακόμη και πριν από την κατασκευή της κουζίνας σοκολάτας στο παλάτι του Χάμπτον Κορτ, υπήρχαν παρασκευαστές της βασιλικής σοκολάτας. Ωστόσο, ο Tosier, ο άνθρωπος που παρασκεύαζε σοκολάτα για τον βασιλιά, δεν έκανε τη σκληρή δουλειά του στρωσίματος μόνος

ιδιαιτέρα σεβαστά άτομα. Πριν από τη δουλειά του δίπλα στον βασιλιά, ο Tosier είχε ήδη δημιουργήσει την σοκολατερί «The Chocolate House», στην περιοχή Chocolate Row (τώρα West Grove) στο Γκρήνουϊτς του Λονδίνου, η οποία ήταν

Αλλά ποιά ακριβώς ήταν η δουλειά του βασιλικού παρασκευαστή σοκολάτας; Αρχικά, αυτό δεν σήμαινε ότι ήταν μέλος του προσωπικού της κουζίνας. Αντιθέτως, ο βασιλικός παρασκευαστής σοκολάτας ήταν ιδιαίτερα σεβαστός, ως μέλος των τελετουργικών ή το αποκλειστικό προσωπικό του μονάρχη. Στην πραγματικότητα, ανάμεσα στους βασιλικούς υπηρέτες, ο Σεφ σοκολάτας ήταν ένα είδος «VIP», επειδή δεν ήταν μόνο υπεύθυνος για τον χειρισμό των δαπανηρών και εξωτικών Α' Υλών, αλλά ήταν ένας από τους λίγους υπηρέτες που είχαν την άδεια να μπουν στο υπνοδωμάτιο του βασιλιά. Αυτό ήταν ένα τεράστιο προνόμιο, καθώς το υπνοδωμάτιο αποτελούσε την είσοδο σε ένα από τα πιο αποκλειστικά και ιδιωτικά μέρη του παλατιού.

Ένα από τα βασικά καθήκοντα του παρασκευαστή σοκολάτας ήταν να σεβρίρει στον βασιλιά τη σοκολάτα του. Ο Tosier ήταν υπεύθυνος στο να φτιάχνει και να πηγαίνει ένα φλιτζάνι σοκολάτα στο κρεβάτι του δωματίου του Γεωργίου Α' κάθε πρωί. Γνωρίζουμε επίσης ότι ο παρασκευαστής σοκολάτας είχε το δικό του υπνοδωμάτιο, γεγονός που αποτελούσε πολυτέλεια και τιμή για έναν υπηρέτη στο παλάτι.

Δεν ήταν μόνο οι παρασκευαστές σοκολάτας που επωφελούνταν από αυτή τη σχέση. Για έναν μονάρχη, όπως ο Γεώργιος Α', προϋπέθετε να έχεις ένα υψηλό στάτους για να είσαι σε θέση να αντέξεις οικονομικά τον προσωπικό σου chocolatier. Ακριβώς όπως η ζάχαρη αποτελούσε δείγμα υψηλού στάτους στο παλάτι της Ελισάβετ Α', το ίδιο συνέβαινε και με τη σοκολάτα, στα παλάτια των ευρωπαίων μοναρχών. Αυτό ήταν ένα σημάδι της βασιλείας και της εξουσίας, σε μια περίοδο που η πολυτέλεια και η χλιδή γινόταν ολοένα και περισσότερο μέρος της επίδειξης των βασιλιάδων.

Μπορούμε να κατανοήσουμε περισσότερο πόσο ζωτικής σημασίας ήταν αυτό το γεγονός, όταν αναλογιστούμε ότι παρά τις περιοδούς αφερεγγυότητας ως προς την εμπιστοσύνη που είχε το κοινοβούλιο σχετικά με τα έσοδά του, ο Γεώργιος ο Α' επέμενε να έχει έναν Σεφ σοκολάτας στο προσωπικό του. Η απασχόληση του Tosier στο παλάτι του βασιλιά, προσέδιδε ένα συγκεκριμένο στάτους που έδειχνε στον λαό του ο Γεώργιος ο Α' στη Βρετανία, αλλά και υπενθύμιζε έντονα την θέση του ως βασιλιάς στους ευρωπαίους αριστοκράτες του ευρύτερου γεωγραφικού χώρου. Ο Γεώργιος ο Α' ήθελε να θεωρείται ένας σύγχρονος, (σύμφωνος με τις νέες τάσεις) και ισχυρός μονάρχης, που θα μπορούσε να ανταγωνιστεί την υπόλοιπη Ευρώπη. Ο Tosier λοιπόν και η δουλειά που έκανε με την σοκολάτα ήταν καίριας σημασίας ώστε ο βασιλιάς να δίνει την εικόνα αυτή.



11

- 1) Ζωγραφικός πίνακας που απεικονίζει καφέ (Βρετανικό Μουσείο, 1690-1700)
- 2) Αναπαράσταση: Ο Tosier δουλεύει τη σοκολάτα
- 3) Η κουζίνα σοκολάτας στο Hampton Court Palace
- 4) Η κουζίνα σοκολάτας
- 5) Το παλάτι του Hampton
- 6) Ο δημιουργός της κουζίνας σοκολάτας Christopher Wren
- 7) Ο βασιλιάς Ουίλιαμ ο Γ'
- 8) Η πέτρινη θερμή πλάκα επεξεργασίας σοκολάτας
- 9) Αντικείμενα εξοπλισμού για την παρασκευή σοκολάτας
- 10) Η βασίλισσα Μαρία η Β'
- 11) Σοκολατάκια της εποχής

Ολοκληρωμένες λύσεις στην τεχνολογία ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ



Η **Techno Style**, ο πλέον εξειδικευμένος κατασκευαστής μηχανημάτων σοκολατοποιίας, παρουσιάζει στην ελληνική αγορά μια πλήρη σειρά μηχανημάτων απευθυνόμενη σε κάθε ανάγκη και απαίτηση παραγωγής, από ένα ζαχαροπλαστείο έως μια βιομηχανία. Και με την πείρα του κατασκευαστή σας προτείνουμε λύσεις και μελέτες προσαρμόζοντάς τις στις δικές σας ανάγκες.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΜΕΘΩΝΗΣ 4, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΤΗΛ./FAX: 210/57 76 786 • <http://www.techno-style.gr>
ΚΙΝΗΤΟ: 6977 992806

Υλικά (για Sable Breton)

- 150 γρ. αλεύρι
- 140 γρ. ζάχαρη
- 3 γρ. ανθός αλατιού
- 200 γρ. αλεύρι
- 10 γρ. baking powder
- 65 γρ. κρόκος αυγού

Υλικά (για Cremeux Φουντούκι)

- 100 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 100 ml γάλα
- 40 γρ. κρόκος αυγού
- 25 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. πραλίνα φουντουκιού
- 10 γρ. πάστα φουντούκι
- 30 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 3 γρ. ζελατίνη

Υλικά (για Ganache Πραλίνα)

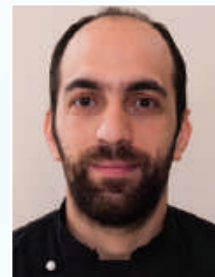
- 250 γρ. πραλίνα φουντουκιού
- 300 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 250 ml κρέμα γάλακτος 35%

ΠΑΣΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ με πάστα φουντουκιού



ΠΑΣΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ με πανακότα πορτοκάλι

Συνταγές από τον Γιάννη Νέγκογλου



Υλικά (για Sable Breton)

- 150 γρ. βούτυρο 82%
- 140 γρ. ζάχαρη
- 3 γρ. ανθός αλατιού
- 200 γρ. αλεύρι
- 10 γρ. baking powder
- 65 γρ. κρόκος αυγού

Υλικά (για βερίκοκο confit)

- 500 γρ. πουρές βερίκοκο
- 180 γρ. ζάχαρη
- 500 γρ. φρέσκα βερίκοκα
- 10 γρ. πηκτίνη NH
- 20 ml χυμός λεμόνι
- 30 ml μαύρο ρούμι

Υλικά (για πανακότα)

- 300 ml γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 7,5 γρ. ζελατίνη
- 60 γρ. ζάχαρη
- 30 γρ. λευκή σοκολάτα



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

με μαύρη ζάχαρη

Υλικά (για τρούφελ γάλακτος)

- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 800 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 250 γρ. πραλίνα αμυγδάλου
- 3 γρ. κανέλα



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

με passion fruit

Υλικά (για τρούφελ υγείας)

- 40 γρ. γλυκόζη
- 200 γρ. πουρέ passion fruit
- 750 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 1.650 γρ. σοκολάτα υγείας
- 86 ml Ποτό Passoa
- 80 γρ. κακάομαζα



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

με τραγανή πραλίνα

Υλικά (για τραγανή πραλίνα)

- 300 γρ. πραλίνα αμυγδάλου 50%
- 60 γρ. διογκωμένο ρύζι
- 120 γρ. λευκή σοκολάτα
- 30 γρ. βούτυρο κακάο

Υλικά (για κουλί βατόμουρο)

- 300 γρ. πουρές βατόμουρο
- 80 ml νερό
- 9 γρ. πηκτίνη (κίτρινη)
- 160 γρ. ζάχαρη





Τώρα, ένα χάπι σοκολάτας σου φτιάχνει τη διάθεσή

Παίρνουμε χάπια για πολλούς και διάφορους λόγους. Τώρα όμως μπορείς να αλλάξεις τη διάθεσή σου, παίρνοντας ένα χάπι που φτιάχνεται από σοκολάτα. Ο Ινδός Pastry Chef Vinesh Johny, ξεκίνησε πρόσφατα μια σειρά από σοκολάτες, έχοντας την βασική ιδέα να ονομάζονται χάπια διάθεσης και τους έδωσε το όνομα «Mood pills». Αυτά τα «χάπια» περιλαμβάνουν 6 σοκολάτες σε σχήμα χαπιού για κάθε είδους συναισθήματα, όπως το χάπι της χαράς, το χάπι της αγάπης και το ενεργειακό χάπι.

Ο Johny λέει: «Βρήκα αυτό το καλούπι που μοιάζει με κάψουλα». Η αρχική ιδέα του ήταν να φτιάξει ένα κόκκινο χάπι και ένα μπλε, εμπνευσμένος από την ταινία The Matrix. «Δεν ήμουν όμως πολύ ενθουσιασμένος με την ιδέα και ένας φίλος συνέστησε να φτιάξω ένα χαλαρωτικό χάπι. Τότε συνειδητοποίησα, ότι έπρεπε να φτιάξω μια σειρά από σοκολάτες που θα ενισχύουν τη διάθεσή μας.

Ο διάσημος Pastry Chef έχει χρησιμοποιήσει συστατικά για να ταιριάζουν με τη διάθεση του κάθε χαπιού. Για παράδειγμα, το χαλαρωτικό χάπι περιέχει πράσινο τσάι, τα αντιοξειδωτικά του οποίου προορίζονται για να χαλαρώνουν. Ομοίως, το χάπι με το όνομα go, το οποίο προορίζεται για να δίνει ενέργεια, έχει καφέ και

κινόα, τα οποία απελευθερώνουν την αδρεναλίνη, σύμφωνα με τον Johny. Ο Pastry Chef ήταν σαφής από την αρχή ότι ήθελε οι σχετικές διαθέσεις να είναι θετικές. είδε λίγη αξία στη δημιουργία ενός χάπι άγχος ή θυμού.

Ο Pastry Chef έχει επίσης παρατηρήσει μια αυξανόμενη επιθυμία για τρόφιμα που βασίζονται σε ολόκληρα κόνσεπτ. Λέει, «Οι άνθρωποι αρέσκονται όταν υπάρχει μια ιστορία που σχετίζεται με πράγματα που τρώνε». Τα εντυπωσιακά χάπια είναι μοναδικά ως προς το ότι μπορείτε να επιλέξετε τη διάθεση που επιθυμείτε, αλλά τα συναισθήματά μας και οι τροφές που καταναλώνουμε πάντα συνδέονται, προσθέτει ο Johny. «Με βάση τη διάθεσή σας, εάν είστε χαρούμενοι ή λυπημένοι, τρώτε κάτι. Ειδικότερα, η σοκολάτα αφυπνίζει τα συναισθήματα σε πολλούς ανθρώπους».

Αυτή τη στιγμή εργάζεται για τη διάθεση αυτών των μοναδικών σοκολατών στην αγορά της Ινδίας. «Είναι ήδη διαθέσιμα για αγορά στις πανεπιστημιούπολεις της Σχολής Λανονη, στην Ινδία. Αυτή τη στιγμή δημιουργώ μια σελίδα προπαραγγελίας, ώστε οι ενδιαφερόμενοι να μπορούν να το παραγγέλνουν και να έρχεται στο σπίτι τους», λέει.

cattabriga

Cattabriga – Παγωτομηχανή MultiFreeze 8-12-18 Pro

Μια παγωτομηχανή ιταλικής κατασκευής του οίκου CATTABRIGA μοντέλο MultiFreeze 12 Pro με χωρητικότητα κάδου 1,5 – 18 κιλά μίγματος παγωτού και με κύκλο παραγωγής ανά 6 περίπου λεπτά. Είναι εφοδιασμένη με υδρόψυκτο ψυκτικό μηχανήμα ισχύος 3,7kw και διαθέτει:

- Το μοναδικό σύστημα ελέγχου της σκληρότητας "HARDOMATIC" το οποίο μας εγγυάται παγωτό με την ίδια σκληρότητα ανεξάρτητα από την ποσότητα μέσα στον κάδο και τη συνταγή.
 - Θέρμανση του κάδου με τη χρήση τεχνολογίας «hot gas» (χωρίς θερμοσίφωνα) το οποίο βοηθάει στον καθαρισμό της μηχανής και επιπλέον ανεξάρτητο ντους.
 - Ειδικής σχεδίασης νέου τύπου μονωμένη πόρτα με κενό αέρα για την ελαχιστοποίηση θερμικών απωλειών και το φαινόμενο της κρυσταλλοποίησης του ατμοσφαιρικού αέρα επάνω της.
 - Σύστημα ψυχόμενης εξαγωγής του παγωτού.
 - Αργή έξοδο παγωτού κατά τη διακόσμηση με variegato.
 - Ανοξείδωτο αναδευτήρα με μεταλλικές ξύστρες κάδου.
 - Ο ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου είναι σχηματοποιημένος βοηθώντας ακόμα και κάποιον χειριστή με μηδαμινή εμπειρία.
 - Μεγάλη οπή για εύκολη τροφοδοσία του μίγματος.
 - Νέο ανακλινόμενο ράφι για οικονομία χώρου.
 - Ενεργή σειριακή θύρα για εύκολη σύνδεση με υπολογιστή έτσι ώστε να καταγράφονται οι λειτουργίες της μηχανής (μαύρο κουτί) αλλά και να αναβαθμίζεται το software.
 - Ρυθμιζόμενοι κύκλοι παραγωγής οι οποίοι μπορούν να διαφέρουν όσο αναφορά στην ένταση της ψύξης, την ταχύτητα ανάδευσης και την διάρκεια ανάδευσης με τη βοήθεια των 2 inverter.
 - Μεγαλύτερη ψυκτική και μηχανική ισχύ για υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας.
 - Πρωτοποριακή τεχνολογία του ψυκτικού συστήματος που επιτρέπει :
 - Απίστευτα χαμηλό επίπεδο θορύβου.
 - Τη χαμηλότερη κατανάλωση ρεύματος και νερού.
 - Τη μικρότερη φθορά των ανταλλακτικών διασφαλίζοντας μεγαλύτερη διάρκεια ζωής τους.
 - Σύστημα απομακρυσμένης παρακολούθησης Dialog με ενσωματωμένη κάρτα Sim (χωρίς χρέωση).
- Τεχνικά χαρακτηριστικά
Συνολική ισχύς : 12 kW Παροχή : 380/3/50 Hz
Διαστάσεις : 600X840X1370 χιλ. Βάρος : 415 κιλά



Αν θες να είσαι πρωταγωνιστής στις εξελίξεις του παγωτού και να σε αντιγράφουν, η ακαδημία παγωτού της Ice Team σου δίνει αυτή την δυνατότητα. Η ομάδα εμπειρών τεχνικών της Cattabriga, απαρτίζεται από άτομα πολύ εμπειρία με βαθιά γνώση του παγωτού που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και μεταφέρουν απλόχερα την τεχνογνωσία τους σε όλους τους συνεργάτες. Με την αγορά εξοπλισμού Cattabriga, σας δίνεται η δυνατότητα δωρεάν συμμετοχής σε ένα από τα εκπαιδευτικά trainings στην έδρα της εταιρείας στην Βολόγνα όπου έχετε την δυνατότητα να διδαχτείτε τις βασικές αρχές του παγωτού από αρχάριο μέχρι πολύ προχωρημένο επίπεδο. Επιλέγοντας μηχανές Cattabriga, οδηγείτε τις εξελίξεις έχοντας εσείς τον πρωταγωνιστικό ρόλο. Οι Ιταλοί λένε. I primi sono sempre migliori (Οι πρώτοι είναι πάντα οι καλύτεροι) Το 1927 ο Ottello Cattabriga παρουσίασε την πρώτη μηχανή παγωτού που κινείτο με ηλεκτρική ενέργεια και ψύξη.

Sweet Ice

email: vasso@tsitsa.gr
Τηλ: 2104126413

Βουλγαρία-Ρουμανία-Σκόπια
Κύπρος-Κόσοβο-Ελλάδα



m.tsitsa1945@gmail.com
Τηλ: 0035722769940

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς
Τηλ: 2104817244 - 6944341782 mail: info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr



Jerome Landrieu

Η σκληρή δουρεία
είναι η καλύτερη
στρατηγική

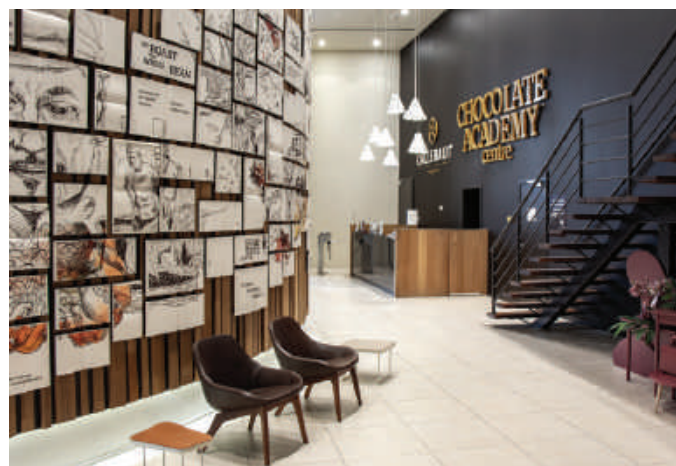
Σε μόλις 6 χρόνια, ο Jerome Landrieu μετέτρεψε την Ακαδημία Σοκολάτας του Σικάγου σε ένα από τα σημαντικότερα κέντρα έλξης για τη βιομηχανία της ζαχαροπλαστικής και της σοκολάτας στις ΗΠΑ. Αυτή είναι η ανταμοιβή του για την επιμονή, καθώς και για την σκληρή του δουρεία. Τώρα, η Ακαδημία είναι ενεργή και πάλι μετά από μια εξολοκλήρου ανακαίνιση των εγκαταστάσεών της: «Τώρα έχουμε 3 κουζίνες: η πρώτη εστιάζει στην υψηλή παραγωγή, η δεύτερη στη μικρότερη βιοτεχνική παραγωγή και η τρίτη εστιάζει μόνο στην έρευνα και την ανάπτυξη», διευκρινίζει ο Σεφ Ζαχαροπλαστικής.

Στη συνέντευξη που ακολουθεί, ο Landrieu κάνει απολογισμό αυτής της περιόδου: «Όλα είναι δυνατά. Ο κόσμος αλλάζει συνεχώς και οι άνθρωποι διψούν για νέες ιδέες» λέει.

Θα μπορούσατε να αξιολογήσετε τα πρώτα 6 χρόνια σας στην Ακαδημία Σοκολάτας του Σικάγου; Τι λειτουργεί καλά και τί μπορεί να βελτιωθεί;

- Η Ακαδημία σοκολάτας του Σικάγου κυριολεκτικά ξεκίνησε από το μηδέν. Ήταν μόλις υπό κατασκευή, όταν έφτασα στις ΗΠΑ. Σίγουρα ό, τι δημιουργήσαμε, το κάναμε με επιτυχία και αυτό μπορεί να το δει κανείς αμέσως, μόλις μπει στη σχολή. Διαθέτουμε τον πιο προηγμένο εξοπλισμό, πολλά τετραγωνικά χώρου και ακόμη περισσότερες Α' Ύλεις και προμήθειες, από όσες θα μπορούσαμε να έχουμε ποτέ. Ανοίξαμε το 2008 με μια κακή οικονομία και με το στόχο μας υψηλό: Η Ακαδημία να είναι ο κορυφαίος προορισμός στην εκπαίδευση σοκολάτας στη Βόρεια Αμερική. Όπως σχεδόν με όλα σε αυτόν τον κόσμο, η επιτυχία δεν ήρθε εύκολα.

Από νωρίς το πρωί μέχρι αργά το βράδυ. Με επιτυχίες και αποτυχίες. Έχω περάσει μήνες και μήνες διαμορφώνοντας την Ακαδημία σε αυτό που είναι σήμερα. Στην αρχή έκανα τα πάντα για να προσελκύσω πελάτες: Σεμινάρια για καταναλωτές, εταιρικά γεγονότα... κυριολεκτικά οτιδήποτε. Όσπου επιτέλους ήμουν σε θέση να χτίσω την ομάδα μου και να προωθήσω την Ακαδημία σε επαγγελματίες. Μέσα από την οικογένειά μου και τους φίλους που έκανα με τα χρόνια, οι κορυφαίοι Σεφ του Κλάδου, ήταν έτοιμοι να έρθουν να διδάξουν μαθήματα στην Ακαδημία στο Σικάγο. Η φήμη εξαπλώθηκε γρήγορα και πλέον κάθε σεμινάριο που διδάσκουμε έχει λίστα αναμονής. Δεν καθόμαστε ποτέ άπραγοι ακόμη και αν η μηχανή δουλεύει πολύ καλά. Βελτιωνόμαστε διαρκώς. Λαμβάνουμε σοβαρά υπόψη τις προτάσεις των μαθητών μας και εργαζόμαστε όσο το δυνατόν σκληρότερα για να ικανοποιήσουμε τις ανάγκες τους.



Ποιά είναι τα μελλοντικά σας σχέδια για την Ακαδημία; Έχετε προγραμματίσει νέα σεμινάρια;

- Στην Ακαδημία έγινε μια τεράστια ανακαίνιση. Τώρα διαθέτουμε τρεις κουζίνες: μια εστιασμένη στην υψηλή παραγωγή, μια εστιασμένη στην μικρότερη βιοτεχνική εργασία και μια στην έρευνα και ανάπτυξη. Έχουμε πάντα νέες τάξεις και νέους Σεφ Ζαχαροπλάστες. Υπάρ-

“Οι τάξεις είναι ακριβώς αυτό: Μοντέρνες. Τις περισσότερες φορές δεν θα διαρκέσουν αν δεν έχουν μια σταθερή βάση”



χουν πολλοί συναρπαστικοί άνθρωποι που έρχονται να διδάξουν εδώ: ο Lilian Bonnefoi, ο Xapo Saguer και ο Mathieu Blandin.

Θα το λέω πάντα: το κλειδί είναι στα βασικά. Η σοκολάτα, μέχρι σήμερα, αποτελεί την πιο δημοφιλή και ενδεχομένως την πιο σημαντική κατηγορία μας, στα μαθήματα. Εάν δεν μπορείτε να στρώσετε σοκολάτα, δεν μπορείτε να γίνετε τεχνίτης σοκολάτας. Τα πράγματα είναι απλά. Αλλά, το να ανακαλύπτεις τη σοκολάτα είναι μόνο η αρχή του ταξιδιού.

Τί σας εξέπληξε περισσότερο πρόσφατα στη ζαχαροπλαστική; Πού και γιατί;

- Μένω έκπληκτος και εμπνέομαι από τους μαθητές μου! Δεν μεγάλωσα με όλα τα πράγματα στρωμένα και έτοιμα... Οτιδήποτε έχω τώρα, το έχω επειδή εργάστηκα για αυτό. Ήμουν τυχερός, όμως που μεγάλωσα στη Γαλλία, όπου η βιομηχανία της ζαχαροπλαστικής υπήρξε βασική για τη ζωή των ανθρώπων για δεκαετίες... Όταν ήμουν μαθητευόμενος υπήρχε ένα ζαχαροπλαστείο ή μια boulangerie σε κάθε γωνιά. Αυτό που με εκπλήσσει, είναι ότι έχω φοιτητές που προέρχονται από μέρη του κόσμου, όπου μόλις αρχίζει να εμφανίζεται η ζαχαροπλαστική -από Νιγηρία, Κολομβία και Βενεζουέλα- για να αναφέρω μερικά. Οι σπουδαστές ταξιδεύουν μεγάλες αποστάσεις για να μάθουν αυτήν την τέχνη στην οποία έχω αφιερώσει στη ζωή μου. Αυτοί οι σπουδαστές εμπνέονται! Και φυσικά με εμπνέουν και μένα...

Έχω φοιτητές που έρχονται στην Ακαδημία για να μάθουν για την σοκολάτα και την ζαχαροπλαστική που μεγάλωσαν χωρίς καν να



ξέρουν τί είναι το κρουασάν σοκολάτας. Αλλά έρχονται εδώ για να κυριαρχήσουν, να επιτύχουν σε αυτόν τον υπέροχο κόσμο της σοκολάτας, αλλά και να εξαπλώσουν την αγάπη τους για την τέχνη αυτή στις δικές τους χώρες. Η σοκολάτα πραγματικά, δεν έχει όρια. Μιλάει κάθε γλώσσα. Και δημιουργεί συνεχώς την ευτυχία.



Πού απευθύνεται η ζαχαροπλαστική; Ποιές είναι οι μελλοντικές τάξεις;

- Με τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης σήμερα, δεν υπάρχει τρόπος να μαντέψουμε ακόμη ποιά θα είναι η επόμενη τάξη. Στις ΗΠΑ, ένας Σεφ Ζαχαροπλάστης και φίλος μου, πέτυχε πρόσφατα μια μνημειώδη επιτυχία, συνδυάζοντας το παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν με την αμερικανική σφολιάτα για πρωινό: το ντόνατ. Ο κόσμος τρελάθηκε! Περιμέναν στη σειρά για ώρες μόνο και μόνο για να δοκιμάσουν ένα. Δεν πρόκειται για ψέμα, έχω δοκιμάσει και είναι όντως καταπληκτικό. Νομίζω ότι υπάρχουν 2 πράγματα που πρέπει να θυμάστε όταν πρόκειται για τις τάξεις: Τα πάντα είναι δυνατά. Ο κόσμος αλλάζει συνεχώς και διψάει για νέες ιδέες. Εμπνευστείτε και θα έχετε περισσότερες πιθανότητες να εμπνεύσετε και τους άλλους. Οι τάξεις είναι ακριβώς αυτό: Μοντέρνες. Τις περισσότερες φορές δεν διαρκούν στον χρόνο, εάν δεν έχεις έχουν μια σταθερή βάση.



MARZIPAN LUBECA

Αιώνες μπροστά σε γεύση και ποιότητα!

Με παράδοση 10 αιώνων, το μάρτσιπαν που παράγεται στην πόλη Lubeck της Γερμανίας από την Lubeca, φέρει τη σφραγίδα ποιότητας του κορυφαίου Γερμανικού Ινστιτούτου Ποιότητας RAL, που με βάση τις πιο αυστηρές διεθνείς προδιαγραφές, το κατατάσσει στην κορυφαία θέση παγκοσμίως.

Το μάρτσιπαν υπήρξε αγαπημένο κέρασμα στα χαρέμια των Σουλτάνων για λόγους που όλοι λίγο πολύ υποψιαζόμαστε. Η γεύση του κατέκτησε την παπική Ευρώπη τον 8ο αιώνα, αλλά η Γερμανία το προσάρτησε στην γαστρονομική της παράδοση λόγω του λιμού του 1407, όταν ελλείπει σιτηρών, οι αρτοποιοί αντικατέστησαν το αλεύρι με αμύγδαλα και ζάχαρη. Το αποτέλεσμα απέχει πολύ από το να θεωρηθεί συμβιβασμός, ενώ το όνομα προέκυψε πιθανότατα από τη σύνθεση δύο λατινικών

λέξεων: Marci Panis (ψωμί από τη Βενετία) και αυτό διότι το μάρτσιπαν υπήρξε σημείο αναφοράς ανάμεσα στο Lübeck και τη Βενετία. Πλέον, χάρη στη μυστική συνταγή του αυθεντικού μάρτσιπαν και την υψηλή τεχνογνωσία της η Lubeca θεωρείται ο κορυφαίος παραγωγός μάρτσιπαν παγκοσμίως. Ανακαλύψτε το κι εσείς μέσα από 2 υπέροχες συνταγές από το μεγάλο συνταγολόγιο της Lubeca που επιμελήθηκε για τους πελάτες της η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, με 75 συναρπαστικές συνταγές.

Εργολάβοι

1.000 γραμ. Μάρτσιπαν 52%
400 γραμ. Ζάχαρη άχνη
500 γραμ. ασπράδια
Αμύγδαλα φιλέ

Χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό την άχνη με τα ασπράδια. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μάρτσιπαν και χτυπάμε για

ακόμη 5 λεπτά. Πλάθουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά.



Clafouti

300 γραμ. Μάρτσιπαν 52%
50 γραμ. Ζάχαρη
200 γραμ. αυγά
150 γραμ. γάλα 3,5%
100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
50 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής
5 γραμ. ξύσμα λεμονιού
3 γραμ. αλάτι
500-600 γραμ. φρούτα*
500-600 γραμ. ζύμη πάστα φρόλα

* Για παράδειγμα: βερίκοκα ή κεράσια ή βατόμουρα

Χτυπάμε στο μίξερ το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη και τα αυγά μέχρι να αποκτήσει κρεμώδη υφή. Προσθέτουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι, το ξύσμα και το αλάτι και ανακατεύουμε απαλά.

Ανοίγουμε τη ζήμη σε πάχος 3mm και την τοποθετούμε σε κωνική φόρμα. Προσθέτουμε 250-300 γραμ φρούτα επιλογής και από πάνω ρίχνουμε περίπου 400 γραμ. από το γλυκό γλάσο αυγού. Αν χρησιμοποιήσουμε βερίκοκα, μπορούμε να τοποθετήσουμε το φρούτο πάνω από το γλάσο. Αλείφουμε με μαρμελάδα μετά το ψήσιμο. Ψήνουμε σε συμβατικό φούρνο στους 200-210°C για 35-40 λεπτά ή σε αερόθερμο στους 170-180°C για 25-30 λεπτά.



NOUGAT

Υπέροχες πραλίνες σε μπλοκ

Τη γκάμα των μάρτσιπαν και πέρτσιπαν της Lubeca συμπληρώνουν τα υπέροχα Nougat της - προόκειται για μπλοκ πραλίνας αμυγδαλού ή φουντουκιού, τα οποία είναι εξαιρετικά για γεμίσεις σε σοκολατάκια.

Απλώς ζεσταίνουμε ελαφρώς (max 25°C για πιο εύκολη επεξεργασία) και γεμίζουμε φόρμες, truffle shells, κελύφη σοκολάτας. Τα μόνα που χρησιμοποιούνται αυτούσια "κοφτά" είναι το δίχρωμο και το νουγκά με ολόκληρα φουντούκια για να μη χαθεί το εντυπωσιακό οπτικό εφέ.





Το καλύτερο μάρτσιπαν
στον κόσμο



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr

Βιολογική σοκολάτα έναντι συμβατικής: Ποιά είναι η διαφορά;

Η σοκολάτα είναι αναμφισβήτητα μια από τις πιο δημοφιλείς λιχουδιές και μια από τις πιο ευρέως διαθέσιμες. Αλλά έχετε ποτέ σκεφτεί από πού προέρχεται αυτή η σοκολάτα και πώς φτιάχνεται; Παρόλο που μπορεί να γνωρίζετε κάποια λίγα πράγματα ως προς την επιλογή βιολογικών προϊόντων, ενδέχεται να μην είστε ακόμη και τόσο εξοικειωμένοι με τις διαφορές μεταξύ της βιολογικής σοκολάτας και της συμβατικής σοκολάτας.

Ποιά είναι πραγματικά η διαφορά; Ας ρίξουμε μια ματιά σε μερικές από τις λεπτομέρειες του γιατί αξίζει να δοκιμάσετε να δουλέψετε με βιολογική σοκολάτα.



Η βιολογική σοκολάτα είναι πιο υγιεινή για τους αγρότες

Πίσω από κάθε μπάρα σοκολάτας υπάρχουν δύο βασικά γεωργικά προϊόντα: Το κακάο και η ζάχαρη. Η συμβατική σοκολάτα χρησιμοποιεί κακάο και ζάχαρη που μπορεί να έχουν καλλιεργηθεί με τη βοήθεια χημικών λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων, ζιζανιοκτόνων και άλλων. Αυτές οι χημικές ουσίες έχουν συνδεθεί με πολλές αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία και οι περισσότεροι αγρότες δεν διαθέτουν το είδος προστατευτικού εξοπλισμού που θα βοηθούσε στον μετριασμό κάποιου κινδύνου έκθεσης. Για να θεωρηθεί μια σοκολάτα (ή οποιοδήποτε προϊόν διατροφής) «βιολογικό», πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 95% οργανικά συστατικά. Η βιολογική σοκολάτα, ωστόσο, σημαίνει ότι το κακάο και η ζάχαρη παράγονται χωρίς τη χρήση αυτών των επιβλαβών χημικών. Αντίθετα, οι αγρότες χρησιμοποιούν βιοδυναμικά και οργανικά λιπάσματα που λειτουργούν ως αποτρεπτικά παρασίτων. Αυτά τα φυσικά γεωργικά προϊόντα είναι καλύτερα, τόσο για τις καλλιέργειες όσο και για τους αγρότες που τα καλλιεργούν, επιτρέποντας στην εργασία τους να ευδοκίμησει χωρίς να θέσει σε κίνδυνο την υγεία των ίδιων και των κοινοτήτων τους.

Η βιολογική σοκολάτα είναι καλύτερη για το περιβάλλον

Οι χημικές ουσίες που εμπλέκονται στην παραγωγή κακάο και ζάχαρης για την συμβατική σοκολάτα έχουν επίσης αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Τα φυτοφάρμακα, τα μυκητοκτόνα και τα ζιζανιοκτόνα έχουν σχεδιαστεί για να σκοτώνουν τα ανεπιθύμητα έντομα και φυτά, αλλά συνήθως καταλήγουν να εξαλείφουν σημαντικά συμπληρωματικά είδη από τις εκμεταλλεύσεις, ρίχνοντας την ευαίσθητη ισορροπία των τοπικών οικοσυστημάτων. Οι χημικές ουσίες βυθίζονται στο έδαφος και το νερό, επηρεάζοντας τη ζωή των φυτών και των ζώων, ακόμη και πέρα από την περιοχή επεξεργασίας. Η βιολογική σοκολάτα παράγεται από κακάο και ζάχαρη που καλλιεργείται χωρίς αυτά τα συνθετικά χημικά, σε αγροκτήματα που χρησιμοποιούν φυσικά, βιολογικά και βιοδυναμικά εργαλεία για την καλλιέργεια αυτών των καλλιεργειών. Οι βιολογικές μέθοδοι είναι καλές για τη βιοποικιλότητα, τα οικοσυστήματα και το περιβάλλον και με το να επιλέγουμε βιολογική σοκολάτα σημαίνει ότι υποστηρίζουμε αυτά τα εναλλακτικά μέσα παραγωγής.

Η βιολογική σοκολάτα είναι καλύτερη για τις επιχειρήσεις σας!

Με την επιλογή οργανικής σοκολάτας, επιλέγετε να δημιουργήσετε γλυκά για τους πελάτες σας που παρασκευάζονται χωρίς συνθετικά φυτοφάρμακα, λιπάσματα, ζιζανιοκτόνα και άλλες χημι-

κές ουσίες. Αν και δεν μπορούμε να σκεφτούμε τη σοκολάτα ως γεωργικό προϊόν με τον ίδιο τρόπο όπως τα φρούτα και τα λαχανικά, μπορούμε να σκεφτούμε τα οφέλη της βιολογικής παραγωγής με παρόμοιο τρόπο. Γιατί να καταναλώνουν οι πελάτες σας πρόσθετες χημικές ουσίες από την συμβατικής σοκολάτα όταν δεν χρειάζεται; Απολαύστε λοιπόν την δημιουργία με σοκολάτα από κακάο και ζάχαρη που καλλιεργούνται με προσοχή από μικρούς αγρότες.

Στην εποχή μας τον τελευταίο καιρό, παρατηρείται μια ενισχυμένη επιθυμία του καταναλωτικού κοινού, να ενημερώνεται σχετικά για τα προϊόντα που αγοράζει, τις τροφές που τρώει και τα συστήματα που υποστηρίζει. Επιλέγοντας βιολογική σοκολάτα για το ζαχαροπλαστικό σας, σημαίνει ότι ενισχύετε και εσείς με δική σας αγοραστική δύναμη ένα σύστημα που εκτιμά την υγεία σας, την υγεία των αγροτών και την υγεία του περιβάλλοντος.

Η τάση της βιολογικής σοκολάτας στη ζαχαροπλαστική

Η εξαιρετική αύξηση της βιολογικής προσφοράς τα τελευταία χρόνια είναι αδύνατο να μην παρατηρηθεί. Η τάση για οργανικά προϊόντα έχει εξαπλωθεί στην αγορά με ολοένα και περισσότερες μάρκες που εισάγονται και συστήνουν σε επαγγελματίες και μη την ευκαιρία να απολαύσουν γευστικές εμπειρίες με βιολογικά προϊόντα. Πώς το γεγονός αυτό όμως αλλάζει το κεφάλαιο - σοκολάτα μέσα στην ζαχαροπλαστική και πώς μπορεί να που αλλάζει και πώς μπορεί να αξιοποιηθεί αυτή η τάση;

Η βιολογική σοκολάτα έχει εξελιχθεί από τελευταία τάση σε ένα mainstream και επίκαιρο χαρακτηριστικό. Οι καταναλωτές δείχνουν όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον για τα βιολογικά προϊόντα, γεγονός που ανοίγει πολλές ευκαιρίες στη βιομηχανία της ζαχαροπλαστικής. Όλο και περισσότερες οργανικά προϊόντα εμφανίζονται στα ράφια των, εμβληματικών εμπορικών σημάτων, καθώς και στις μπουτίκ κάποιων ανεξάρτητων παραγωγών. Μάλιστα, το λιανικό εμπόριο αναγνωρίζει όλο και περισσότερο τις δυνατότητες αυτής της νέας τάσης.

Μια αναπτυσσόμενη αγορά βιολογικής σοκολάτας

Η βιολογική σοκολάτα δεν είναι μια πραγματική καινοτομία: μάρκες όπως η αγγλική «Green & Black» («πράσινο» που σημαίνει οργανικό και «μαύρο» υπονοώντας τη μαύρη σοκολάτα) έχει ηγετικό ρόλο από τις αρχές της δεκαετίας του '90. Αυτή η τάση έχει αυξηθεί έκτοτε και έχει γίνει μια αγορά που τιμάται στα 30 εκατομμύρια ευρώ στη Δυτική Ευρώπη, η οποία αναμένεται να συνεχίσει να αυξάνει το μερίδιό της κατά 3% σε ετήσια βάση.

Τριάντα χρόνια αργότερα, η «Green & Black» εξελίχθηκε από start up, σε μια μάρκα που έχει καθιερωθεί και με μια ευρεία γκάμα προϊόντων. Αυτό δεν προκαλεί έκπληξη. Το γεγονός ότι το 2019, οι τάσεις δείχνουν ένα διαρκές ενδιαφέρον των καταναλωτών για βιολογικά προϊόντα που συνδέονται με βιώσιμες γεωργικές πρακτικές και δίκαιες πρακτικές δίκαιου εμπορίου (fair trade).

Μεγιστοποίηση του αντίκτυπου

Στην παρακάτω ανάλυσή για την αντίληψη των καταναλωτών για αυτόν τον νέο τρόπο ζωής, ως προς την κατανάλωση, υπογραμμίζεται ότι ο κόσμος συνδέει τον όρο «οργανικό» με μια ευρεία ποικιλία εννοιών, γεγονός που το καθιστά έναν περίπλοκο όρο. Ο όρος



«βιολογικός» συνήθως υποστηρίζει άλλες αξίες που αναζητούν οι καταναλωτές στα προϊόντα. Οι 3 κύριες νοητικές συνδέσεις είναι:

1) Δίκαιο εμπόριο (Fair Trade). Η βιολογική προέλευση του κακάο συνήθως συμβαδίζει με την ευρύτερη βιωσιμότητα και τους δίκαιους εργατικούς νόμους, επειδή οι καταναλωτές θέλουν όλο και περισσότερο τη δυνατότητα να συνεισφέρουν σε μια ηθική απόφαση.

2) Κάνει καλό στον καταναλωτή (πιο υγιεινά συστατικά). Οι καταναλωτές συχνά συσχετίζουν το «βιολογικό» με αυτό «που προέρχεται από τη φύση» και θεωρούν αυτά τα προϊόντα φυσικά άρα και πιο υγιεινά. Ως αποτέλεσμα αυτής της αντίληψης, βλέπουμε όλο και περισσότερο τέτοια προϊόντα να βγαίνουν στην αγορά όπως είναι για παράδειγμα τα «χωρίς επιπλέον σάκχαρα» ή τα superfoods.

3) Προϊόντα vegan. Ο βιγκανισμός είναι άλλος ένας ακμάζων τρόπος ζωής που προέκυψε από την επιθυμία των καταναλωτών για καλύτερη διατροφή, καθώς και για την ηθική γύρω από την προέλευση των τροφίμων. Εδώ ο όρος οργανικός συχνά συνοδεύει την παραπάνω ιδεολογία.

Εξαιρετική ποιότητα (Premium quality)

Σήμερα, παρατηρείται και μια αύξηση στην τάση «λιγότερο αλλά καλύτερο» στην σοκολάτα. Οι καταναλωτές μειώνουν την κατανάλωση σοκολάτας λόγω της ανθυγιεινής φήμης που έχει. Μεταβαίνουν σε προϊόντα υψηλότερης ποιότητας, τα οποία έχουν καλύτερη γεύση, αλλά θεωρούνται επίσης πιο εξελιγμένα ή ακόμα πιο υγιεινά. Αυτά τα προϊόντα είναι συνήθως πιο ακριβά, αλλά οι καταναλωτές είναι πρόθυμοι να τα αγοράσουν επειδή ταιριάζουν στην τάση «premium-ποιότητας». Η προσφορά που υπάρχει σε οργανικά προϊόντα σοκολάτας στην ζαχαροπλαστική, χρεώνουν επί του παρόντος κατά μέσο όρο 30% premium έναντι της αγοράς.

Κάθε χρόνο στη Σχολή Ζαχαροπλαστικής «Savour Chocolate & Patisserie School» στη Μεμβούρνη, περίπου 2.800 μαθητές περνούν από τα χέρια του, οι περισσότεροι από τους οποίους έχουν ελάχιστη εμπειρία, αλλή τεράστιο πάθος για την ζαχαροπλαστική. Η καθημερινή πρόκληση του Paul Kennedy είναι για παράδειγμα: να αναπτύξει ένα μάθημα για το πώς μπορείς να δημιουργήσεις και να κατανοήσεις τη σφοδιάτα. «Πρέπει να μπορώ να το διδάξω σε ανθρώπους που δεν έχουν φτιάξει ποτέ φύλλο σφοδιάτας μέσα σε δύο ημέρες, καθώς και να τους εξηγήσω την έννοια του μιλφείν αλλή και άλλων βασικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής», εξηγεί. Περισσότερα για τη δουλειά του ο Pastry Chef μας εξηγεί στη συνέντευξη που ακολουθεί.

Paul Kennedy

«Πιστεύω ότι οι άνθρωποι θα δέλουν πάντα να τρώνε γλυκά»



Πότε, πώς και γιατί αποφασίσατε να ακολουθήσετε τον κόσμο της ζαχαροπλαστικής;

- Ξεκίνησα τη μαθητεία μου τον Ιούλιο του 1982. Μου φαίνεται σαν χθες κάποιες μέρες και άλλες μέρες, νομίζω ότι ήταν πριν από έναν αιώνα. Στην πραγματικότητα, ήταν πριν από έναν αιώνα... πραγματικά μπήκα στη βιομηχανία τυχαία. Δούλευα σε ένα αρτοποιείο όταν ήμουν 16 χρονών, απλά πλένοντας πιάτα, χωρίς να υπάρχει καμία πρόθεση εκ μέρους μου να κάνω καριέρα στη βιομηχανία του Κλάδου. Δεν είχα τα αποτελέσματα που χρειαζόμουν στο σχολείο, οπότε το αφεντικό μου στο ζαχαροπλαστικό μου έδωσε την ευκαιρία να ξεκινήσω πρακτική, ενώ περίμενα να ξαναδώσω τις εξετάσεις μου τον επόμενο χρόνο. Ποτέ δεν επέστρεψα...

Σε τί ακριβώς εργάζεστε αυτήν τη στιγμή;

- Προσπαθώ να αναπτύξω ένα μάθημα για το πώς δημιουργείς και να κατανοείς το φύλλο σφοδιάτας. Πρέπει να μπορώ να το διδάξω σε άτομα που δεν έχουν φτιάξει ποτέ τέτοιου είδους φύλλο σε 2 ημέρες, καθώς και να εξηγήσω την έννοια του μιλφείν και άλλων βασικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής. Καθώς η ζαχαροπλαστική είναι μια δύσκολη τέχνη που να μπορεί να κατανοηθεί έτσι απλά, είναι δύσκολο να το εξηγήσουμε με έναν συνοπτικό, εύκολο και εφαρμόσιμο τρόπο. Η ολοκλήρωση αυτού είναι μια πρόκληση, καθώς πρέπει επίσης να επικαιροποιώ συνεχώς και να αναδημιουργώ προϊόντα για περισσότερα από 20 άλλα σεμινάρια.

Τί θεωρείτε πιο συναρπαστικό για τη δουλειά σας;

- Είμαι σε πολύ προνομιακή θέση στη Σχολή. Βλέπω κατά μέσο όρο 2.800 μαθητές ετησίως και έρχονται στη Σχολή με ελάχιστη ή καθόλου εμπειρία. Φυσικά, έχουμε και επαγγελματίες, αλλά ως επί το πλείστον είναι άτομα που αγαπούν την γλυκιά δημιουργία. Έρχονται για πολλούς λόγους, όπως η αλλαγή καριέρας, για να μάθουν νέες τεχνικές ή απλά για να περάσουν μια διασκεδαστική μέρα. Οι μαθητές μας προέρχονται από όλα τα κοινωνικά στρώματα. Ασχολούμαι με τον κλάδο της ευτυχίας! Είναι αλήθεια ότι οι Σεφ γενικά δεν το βιώνουν αυτό, οπότε είναι ένα πολύ ικανοποιητικό μέρος της δουλειάς μου.

“Προσπαθώ να πιέζω τον εαυτό μου να χρησιμοποιήσει διαφορετικές γεύσεις και υλικά. Δεν λειτουργεί πάντα, αλλά αυτό είναι και το εθιστικό κομμάτι αυτής της δουλειάς”

Ποιό είναι το πιο σημαντικό πράγμα για όσους ξεκινούν αυτό το επάγγελμα;

- Το πιο σημαντικό πράγμα για μένα είναι να μην χάνεις ποτέ την δίψα σου για γνώση και την ικανότητα να αλλάξεις, είτε πρόκειται για νοοτροπία είτε για προϊόν. Πρέπει πάντα να συνεχίζεις και να προχωράς μπροστά. Με εκπλήσσει το επίπεδο δεξιοτήτων των Σεφ Ζαχαροπλαστικής σε όλο τον κόσμο. Βλέπω ζαχαροπλαστικές δημιουργίες κάθε μέρα, όμορφες δημιουργίες που με εμπνέουν να γίνωμαι καλύτερος.

Πώς βλέπετε το μέλλον της ζαχαροπλαστικής; Ποιές είναι οι επερχόμενες τάσεις;

- Πιστεύω ακράδαντα ότι οι άνθρωποι θα δέλουν πάντα να τρώνε γλυκά. Ήταν έτσι από το 1789. Ωστόσο, η βιομηχανία έχει πολ-



λές προκλήσεις μπροστά της. Ο κόσμος θέλει επιδόρπια με λιγότερη ζάχαρη, αλλά θέλει επίσης και κρουασάν με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά. Ο βιγκανισμός κερδίζει έδαφος δυναμικά σε όλο τον κόσμο και ίσως η βιομηχανία μας είναι λίγο αργή στο να ενταχθεί ως προς αυτό (υπάρχουν ωστόσο εξαιρέσεις). Η πρόκληση θα είναι η αντικατάσταση της πρωτεΐνης. Η μεγαλύτερη ανησυχία μου να προχωρήσω είναι η βιωσιμότητα. Πώς μπορώ να μειώσω την εξάρτησή μου από πλαστικά μιας χρήσης, δηλαδή συσκευασίες τροφίμων, γάντια, σακούλες, αλλά και τις συσκευασίες των προϊόντων που πουλάμε;

Πώς θα περιγράφατε τις δημιουργίες σας;

- Όταν αναπτύσσω συνταγές ή κόνσепт, πρέπει να ξεκινήσω με 2 απλές ερωτήσεις: θα μπορούσε το μέσο άτομο να το δημιουργήσει αυτό και μπορεί να φτιαχτεί εντός ορισμένων χρονικών περιορισμών; Προφανώς, η γεύση είναι ο πιο σημαντικός παράγοντας, ωστόσο, το να «παίζεις» με μια ιδέα ή με έναν συνδυασμό γεύσεων, να προκαλείς την γευστική αντίληψη κάποιου για το τί πρόκειται να φάει, είναι εξίσου ικανοποιητική. Προσπαδώ να πιέσω τον εαυτό μου να χρησιμοποιήσω διαφορετικές γεύσεις και συστατικά. Δεν λειτουργεί πάντα, αλλά αυτό είναι το εθιστικό κομμάτι αυτής της βιομηχανίας. Θέλω να συνεχίσω να πιέζω τα όριά μου.



Οι περισσότεροι άνθρωποι επάνω στον πλανήτη αγαπούν τη σοκολάτα, αυτό άπληστε είναι γνωστό. Λίγοι όμως γνωρίζουν πώς παράγεται η σοκολάτα ή από πού προέρχεται η αγαπημένη τους σοκολάτα... Σήμερα, υπάρχουν 4 χώρες που παράγουν τη μεγαλύτερη ποσότητα σοκολάτας, συμπεριλαμβανομένων των Ηνωμένων Πολιτειών, της Γερμανίας, της Ελβετίας και του Βελγίου. Ως γνωστόν, οι σπόροι του κακάο είναι η κύρια πηγή παραγωγής σοκολάτας μέσω πολλών διαδικασιών, μέχρι να πάρουμε στα χέρια μας την σοκολάτα που τρώμε. Αλλά πρώτα, ας δούμε ποιά είναι τα μεγαλύτερα εργοστάσια σοκολάτας.

Τα 7 μεγαλύτερα εργοστάσια σοκολάτας στον κόσμο



1. Hershey

Η βιομηχανία Hershey έχει το μεγαλύτερο εργοστάσιο σοκολάτας στον κόσμο και τα προϊόντα της πωλούνται σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως. Η έδρα της είναι στο Hershey της Πενσυλβανίας. Το εργοστάσιο σοκολάτας ιδρύθηκε από τον Milton S. Hershey το 1894 και είναι μέλος του «World Cocoa Foundation».

2. Teuscher

Αυτό το εργοστάσιο παράγει περισσότερες από 100 διαφορετικές σοκολάτες από αυθεντικές συνταγές, εδώ και περισσότερα από 70 χρόνια. Η βιομηχανία Teuscher βρίσκεται στη Ζυρίχη της Ελβετίας και η εταιρεία διαθέτει καταστήματα στη Γενεύη του Βερολίνου, τη Νέα Υόρκη, τη Βοστώνη, το Μπέμπερλι Χιλς, το Τόκιο και αλλού. Ιδρύθηκε το 1932 από τον Dolf Teuscher. Η εταιρεία παράγει επίσης και τα παραδοσιακά ελβετικά μπισκότα Basler.

3. Godiva Chocolatier

Η Godiva ιδρύθηκε στο Βέλγιο το 1926 από τον Joseph Draps και η εταιρεία αργότερα αγοράστηκε από έναν Τούρκο επιχειρηματία, τον Yildiz Holding. Η σοκολάτα της εταιρείας σερβίρεται σε όλο τον κόσμο μαζί με άλλα προϊόντα, όπως είναι το παγωτό, το cheesecake, οι κόκκοι καφέ και πολλά άλλα. Σήμερα, υπάρχουν περισσότερα από 450 καταστήματα Godiva σε όλο τον κόσμο.

4. Barry Callebaut

Όντας μέλος μεταξύ των μεγαλύτερων παραγωγών κακάο και μύλων κακάου στον κόσμο, η εταιρεία παράγει 1,7 εκατομμύρια τόνους κακάο καθημερινά. Ιδρύθηκε από τον Callebaut το 1996 και η εταιρεία δραστηριοποιείται πλέον σε περισσότερες από 30 χώρες σε όλο τον κόσμο. Η έδρα της βρίσκεται στη Ζυρίχη της Ελβετίας.

5. Vosges Haut-Chocolat

Αυτή η βιομηχανία πολυτελούς σοκολάτας με έδρα το Σικάγο της Αμερικής, ιδρύθηκε το 1998.

Η γκουρμέ σοκολάτα που προσφέρουν, συχνά συνδυάζεται με εξωτικές ποικιλίες μπαχαρικών, μπέικον (!) και άλλα διαφόρων πιο εξεζητημένων συστατικών. Ιδιοκτήτρια αυτού του εργοστασίου είναι η Katrina Markoff και το εργοστάσιο παράγει σοκολάτα με πολλά μοναδικά συστατικά με απόλυτη τελειότητα.

6. Valrhona

Στη Γαλλία βρίσκεται άλλο ένα μεγάλο εργοστάσιο σοκολάτας. Ιδρύθηκε το 1922 από τον Alberic Guironnet, έναν από τους κορυφαίους παραγωγούς γαστρονομικής σοκολάτας στον κόσμο.

Η έδρα της εταιρείας βρίσκεται στο Tain-l'Hermitage της Γαλλίας. Εκεί, θα βρείτε αμέτρητες μπάρες σοκολάτας, αλλά και χύμα, σε σταγόνες ή σε κομμάτια με ποικιλία γεύσεων που θα λατρέψετε.

7. Ferrero SpA

Ο Michele Ferraro ήταν ο ιδρυτής αυτής της εταιρείας πίσω στο 1946, μετά από πολλά χρόνια εφευρέσεων σοκολάτας που τόλμησαν ο πατέρας του και ο θείος του.

Η σοκολάτα Ferrero Rocher έχει γίνει η αγαπημένη σοκολάτα πολλών, λόγω των γεύσεων και των σχεδίων σοκολάτας που παράγει η εν λόγω βιομηχανία. Η έδρα της εταιρείας βρίσκεται στην περιοχή Alba, του Piedmont, της Ιταλίας.

Εκτός από τη σοκολάτα, η εταιρεία είναι επίσης η ιδιοκτήτρια των Nutella, Raffaello, Tic Tac, Kinder Surprise, και πολλών άλλων.



Οι 4 χώρες που παράγουν την περισσότερη ποσότητα σοκολάτας παγκοσμίως



Οι τέσσερις κορυφαίες χώρες που είναι υπεύθυνες για την παραγωγή σοκολάτας είναι: οι Ηνωμένες Πολιτείες, η Γερμανία, η Ελβετία και το Βέλγιο. Υπολογίζεται ότι, ενώ η Δυτική Ευρώπη αντιπροσωπεύει περίπου το 35% της συνολικής παγκόσμιας παραγωγής σοκολάτας, οι ΗΠΑ αντιπροσωπεύουν ένα επιπλέον 30%. Ενδιαφέρον παρουσιάζει ότι καμία χώρα από τους μεγαλύτερους παραγωγούς σοκολάτας, δεν αποτελούν και σημαντικές πηγές κακάο και καμία από τις μεγαλύτερες χώρες παραγωγής κακάο δεν αποτελεί μεγάλο κέντρο παραγωγής σοκολάτας.

Δεν υπάρχει πραγματικός λόγος στο ότι οι ευρωπαϊκές χώρες συγκαταλέγονται μεταξύ των κορυφαίων κατασκευαστών σοκολάτας στον κόσμο, εκτός από το ότι, από τότε που

γεννήθηκε η σοκολάτα, η δημοτικότητα της στην Ευρώπη υπήρξε τεράστια από την αρχή. Οι ΗΠΑ κληρονόμησαν την αγάπη τους για τη σοκολάτα μέσω των ευρωπαίων μεταναστών και εταιρείες όπως η Mars Inc. και η Hershey Foods Corporation ξεπήδησαν για να επωφεληθούν από τη ζήτηση των καταναλωτών.

1) Οι Ηνωμένες Πολιτείες

Οι ΗΠΑ είναι μια από τους κορυφαίους παραγωγούς σοκολάτας υψηλής ποιότητας, με τους αμερικανούς κατασκευαστές σοκολάτας να αποφέρουν πάνω από 20 δισεκατομμύρια δολάρια ετησίως σε λιανικές πωλήσεις. Η μεγαλύτερη εταιρεία σοκολάτας στη Βόρεια Αμερική (και μία από τις πιο αναγνωρισμένες μάρκες σοκολάτας παγκοσμίως) είναι η Hershey Foods Corporation, πιο γνωστή ως Hershey's. Η εταιρεία εδρεύει στο Hershey της Πενσυλβανίας και ιδρύθηκε το 1894 από τον Milton S. Hershey.

- Ενώ το 35% της παραγωγής σοκολάτας πραγματοποιείται στην Ευρώπη, οι Ηνωμένες Πολιτείες παράγουν σχεδόν το 30%.
- Η Hershey's είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός σοκολάτας στις Ηνωμένες Πολιτείες, ενώ η Νέα Υόρκη φιλοξενεί πολλά διάσημα καταστήματα σοκολάτας.
- Η Ελβετία άρχισε να κατασκευάζει σοκολάτα τον 17ο αιώνα και οι Ελβετοί είναι οι πρώτοι καταναλωτές σε σοκολάτα κατά κεφαλήν.
- Το Βέλγιο είναι ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς και μεγάλο μέρος της σοκολάτας εκεί παρασκευάζεται χειροποίητα.
- Τα δύο τρίτα του κακάο που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σοκολάτας προέρχονται από τη Δυτική Αφρική.

Οι περισσότερες εταιρείες που ασχολούνται με την κατασκευή σοκολάτας στις ΗΠΑ και αλλού, αγοράζουν τα φασόλια του κακάο από την Ακτή Ελεφαντοστού στη Δυτική Αφρική. Η Νέα Υόρκη είναι η πόλη της Αμερικής, στην οποία θα βρει κανείς καταστήματα σοκολάτας πολύ εξειδικευμένα. Μερικά διάσημα καταστήματα στην πόλη περιλαμβάνουν το «Chocolate Bar», το «MarieBelle», το «Li-Lac» και το «Richart Design et Chocolat». Το Σαν Φρανσίσκο φιλοξενεί επίσης σημαντικό αριθμό γνωστών μπουτίκ σοκολάτας και αποτελεί σημαντικό κέντρο παραγωγής σοκολάτας στις ΗΠΑ.

2) Γερμανία

Οι γερμανοί κατασκευαστές σοκολάτας αντιπροσωπεύουν σχεδόν 10 δισ. δολάρια ετησίως. Η Κολωνία θεωρείται συχνά ως η πρωτεύουσα σοκολάτας της Γερμανίας. Τα καταστήματα σοκολάτας στις ΗΠΑ εισάγουν συχνά σοκολάτες από την πόλη αυτή για να τις πουλήσουν παράλληλα με τις μάρκες σοκολάτας των ΗΠΑ. Η εταιρεία Stollwerck Chocolates είναι μια από τις πιο διάσημες κατασκευάστριες σοκολάτας στη χώρα. Επίσης διαθέτει εργοστάσια παραγωγής στο Βέλγιο και την Ελβετία. Άλλες διάσημες μάρκες σοκολάτας στη Γερμανία περιλαμβάνουν τις σοκολάτες «La Maison du Chocolat», «Tortchen» και «Leonidas».



3) Ελβετία

Η Ελβετία είναι γνωστή για τις σοκολάτες και τις πασίγνωστες κατασκευάστριες εταιρείες σοκολάτας. Η παραγωγή σοκολάτας είναι μια σημαντική πηγή πλούτου για τη χώρα. Η Ζυρίχη θεωρείται συχνά σαν θεμέλιος λίθος για την παραγωγή σοκολάτας της χώρας. Οι παγκοσμίου φήμης μάρκες σοκολάτας που προέρχονται από την Ελβετία περιλαμβάνουν τις Nestle, Toblerone, Lindt και Sprüngli.

Η παραγωγή σοκολάτας στην Ελβετία χρονολογείται από τον 17ο αιώνα. Από τον 19ο αιώνα και μετά, μέχρι το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, η ελβετική βιομηχανία σοκολάτας ήταν σε μεγάλο βαθμό προσανατολισμένη στις εξαγωγές. Σήμερα, οι Ελβετοί είναι οι μεγαλύτεροι καταναλωτές σοκολάτας που παράγεται στη χώρα τους. Το 2000, περίπου το 54% της σοκολάτας της χώρας καταναλώθηκε από τους Ελβετούς. Η Ελβετία έχει επίσης την υψηλότερη κατά κεφαλήν κατανάλωση σοκολάτας στον κόσμο, που είναι σχεδόν 30 κιλά κάθε χρόνο. Τα συνολικά ετήσια έσοδα από πωλήσεις σοκολάτας εκτιμώνται σε 14 δισεκατομμύρια δολάρια.

4) Βέλγιο

Το Βέλγιο είναι επίσης παγκοσμίως γνωστό για τις σοκολάτες του και είναι ένα σημαντικό κέντρο παραγωγής σοκολάτας. Υπάρχουν περίπου 15 εργοστάσια σοκολάτας και περισσότερα από 2.000 καταστήματα σοκολάτας στο Βέλγιο. Οι Βέλγοι chocolatiers παράγουν ετήσιες πωλήσεις περίπου 12 δισεκατομμυρίων δολαρίων.

Από το 1884, η σύνδεση της βελγικής σοκολάτας ρυθμίζεται από το νόμο. Για να διασφαλιστεί η καθαρότητα της σοκολάτας και να αποφευχθεί η εξάρτηση από λιπαρές ουσίες χαμηλής ποιότητας από εξωτερικές πηγές, η βελγική νομοθεσία επιβάλλει να χρησιμοποιείται στην παραγωγή, τουλάχιστον 35% καθαρό κακάο. Η τέχνη της παραγωγής σοκολάτας και η υπερηφάνεια της χώρας για τη διαδικασία παραγωγής και το προκύπτον προϊόν, οδηγεί τη βιομηχανία να ακολουθεί τις παραδοσιακές τεχνικές κατασκευής. Αυτό περιλαμβάνει απαγόρευση τεχνητών, λαχανικών ή λιπαρών με βάση το φοινικέλαιο σε όλα τα προϊόντα που φέρουν ετικέτα «βελγική σοκολάτα». Ένα σημαντικό κομμάτι των brands σοκολάτας στο Βέλγιο παράγει σοκολάτες σε αποκλειστικά στο χέρι, χωρίς τη βοήθεια σύγχρονου εξοπλισμού παραγωγής.

Η παραγωγή του κακάο

Τα φασόλια κακάο είναι το κύριο συστατικό στην παραγωγή σοκολάτας και η Δυτική Αφρική παράγει περίπου τα δύο τρίτα των φασολιών κακάο στον κόσμο. Σχεδόν το 45% αυτής της παραγωγής φασολιών κακάο προέρχεται από την Ακτή Ελεφαντοστού. Το Παγκόσμιο Ίδρυμα Κακάο (WCF) αναφέρει ότι περίπου 50 εκατομμύρια άτομα εξαρτώνται από την παραγωγή κακάο και από τη βιομηχανία κακάο, ως πηγή διαβίωσης.

Η Nestle, μαζί με πολλές άλλες εταιρείες σοκολάτας, δημιούργησαν το WCF το 2000, σε μεγάλο βαθμό για την αντιμετώπιση ζητημάτων που επηρεάζουν τους αγρότες του κακάο και σταθεροποιούν την παραγωγή του. Μεταξύ των δηλωθέντων στόχων του ιδρύματος είναι: η αύξηση του εισοδήματος των γεωργών του κακάο, η καθιέρωση περιβαλλοντικών προγραμμάτων και η ενθάρρυνση της χρήσης βιώσιμων γεωργικών τεχνικών.



ΓΥΝΑΙΚΕΣ στο «επιχειρείν» της σοκολάτας

Εάν κάποιος διαβάσει και ψάξει λίγο περισσότερο σε πηγές και άρθρα, δεν θ' αργήσει ν' ανακαλύψει ότι σε αντίθεση με πολλούς άνδρες στην επιχείρηση παραγωγής σοκολάτας, οι γυναίκες παρασκευαστές σοκολάτας δεν έχουν επιστημονικό υπόβαθρο. (Ο ορισμός του παρασκευαστή σοκολάτας είναι ότι παράγουν σοκολάτα σε μικρές παρτίδες από ζυμωμένα και αποξηραμένα φασόλια κακάου). Από τους μόνο 200 περίπου αμερικανούς κατασκευαστές βιοτεχνίας σοκολάτας και περισσότερους παγκοσμίως, μόνο οι 12 είναι γυναίκες, παρόλο που οι γυναίκες ξεπερνούν τους άνδρες στην αγορά σοκολάτας και κατανάλωσης. Οι ακόλουθες πληροφορίες συγκεντρώθηκαν από συνεντεύξεις και ιστότοπους.



1) «French Broad», Βόρεια Καρολίνα Jael Rattigan)

Η ομάδα αποτελείται από ένα ανδρόγυνο. Η Jael και ο Dan ξεκίνησαν από μια οικιακή κουζίνα, πουλώντας τις σοκολάτες τους στο διαδίκτυο και στις τοπικές αγορές αγροτών. Το 2012, το όνειρο τους να γίνουν σοκολατοποιοί, έγινε πραγματικότητα όταν άνοιξαν το «French Broad Chocolate Factory & Tasting Room». Σε αυτήν την επιχείρηση, εισάγουν απευθείας το κακάο από ποιοτικές ποικιλίες και τα μετατρέπουν σε λιχουδιές σοκολάτας. Από την παρασκευή μέχρι την συσκευασία, ο Dan και η Jael χειρίζονται κάθε βήμα της διαδικασίας της παρασκευής σοκολάτας.

Συναντήθηκαν το 2003, εγκατέλειψαν το σχολείο και οδήγησαν μέχρι τη νότια Κόστα Ρίκα για να αγοράσουν ένα εγκαταλελειμμένο αγρόκτημα κακάο. Προορισμός; Η περιοχή Puerto Viejo de Limon,

ένα μικρό χωριό της Καραϊβικής γεμάτο ψαράδες, σέρφερ και απόδημους από όλο τον κόσμο. Άνοιξαν ένα καφέ και ένα κατάστημα επιδορπίων, το «Bread & Chocolate

2) «Ritual Chocolates», Utah (Anna Davies)

Ένα άλλο ζευγάρι, δημιουργεί σοκολάτα σε μικρές παρτίδες, τις οποίες μάλιστα κατασκευάζει στα 7.000 πόδια! Ιδρύθηκε το 2010 από την Anna Davies και τον Robbie Stout. Η αποστολή τους είναι να παράγουν σοκολάτα εξαιρετικής ποιότητας, ενώ τονίζουν την πολυπλοκότητα που έχει ο καρπός του κακάο.

«Στο μικρό εργοστάσιό μας στο Park City της Γιούτα συμμετέχουμε σε ολόκληρη τη διαδικασία, επειδή θέλουμε να διασφαλίσουμε ότι τα στάνταρ μας για την υψηλότερη δυνατή ποιότητα είναι παρόντα σε κάθε βήμα. Φτιάχνουμε τη σοκολάτα μας με δύο μόνο συστατικά: προσεκτικά επιλεγμένο κακάο και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Χωρίς πρόσθετα συστατικά. Το αποτέλεσμα είναι μια μπάρα σοκολάτας με μια αυθεντική γεύση από κάθε μοναδική χώρα προέ-



λευσης. Υποστηρίζουμε επίσης τους ανθρώπους που καλλιεργούν τις Α' ύλες μας, τον πλανήτη και όλους τους κατοίκους του».



3) «Bar au Chocolat», Καλιφόρνια (Nicole Trutanich)

Η Nicole ίδρυσε μια μπουτίκ σοκολάτας στο Μανχάταν Μπιτς της Νότιας Καλιφόρνιας, το «Bar au Chocolat» το 2010, συνεργαζόμενη με κακάο single origin και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο για να φτιάξει σοκολάτες με λεπτές γεύσεις και γευστικές αποχρώσεις. «Αυτό που ξεκίνησε ως πάθος, έχει γίνει μια μελέτη της γεωργίας, της χημείας, της ιστορίας, της πολιτικής, του πολιτισμού, της τέχνης και της φυσιολογίας της γεύσης». Η Nicole έχει καταφέρει να τελειοποιήσει τις μεθόδους της που της έδωσαν αναγνώριση, αλλά και αρκετά βραβεία σε εθνικό επίπεδο.

4) «Maya Mountain Cacao», Γουατεμάλα (Emily Stone)

Η Emily είναι συνιδρύτρια και Διευθύνων Σύμβουλος της «Maya Mountain Cacao» (Μπελίζ), της εταιρείας Cacao Verapaz (Γου-



ατεμάλα) Ο αντίκτυπος του έργου της Stone έχει αναγνωριστεί από ομάδες όπως η Ashoka, η Agora Partnerships, το McNulty Foundation, το World Wildlife Fund και το William James Foundation. Κατάγεται από τη Βοστώνη, ζει στην Κεντρική Αμερική από το 2010 και έχει πτυχίο από το Πανεπιστήμιο του Georgetown. Η εταιρεία Maya Mountain Cacao βασί-



ζεται στην πεποίθηση πως το Μπελίζ είναι ικανό να παράγει μέρος της ποσότητας του κακάο στον κόσμο, με υψηλή ποιότητα, αλλά και στο όραμα της καλλιέργειας του κακάο σαν μια πραγματική επιχείρηση που βγάζει πραγματικά χρήματα για τους καλλιεργητές κακάο στο Μπελίζ. Επί του παρόντος, η MMC προμηθεύει εξαιρετικό βιολογικό κακάο που καλλιεργείται από μικρές φάρμες για όλους εκείνους τους υπεύθυνους παραγωγούς premium σοκολάτας στις ΗΠΑ, βελτιώνοντας το βιοτικό επίπεδο των αγροτών και αποτρέποντας την αποψίλωση των δασών, παρέχοντας ένα υψηλής ποιότητας, και συνεπώς προϊόν που επιτυγχάνει υψηλή τιμή και καταλύει τη βιώσιμη ανάπτυξη της τοπικής βιομηχανίας του κακάο.

Η Emily και οι συνεργάτες της, έχουν αξιοποιήσει τη δύναμη των άμεσων σχέσεων και της συνεχούς καινοτομίας για να μειώσουν τις αλυσίδες εφοδιασμού και να καταλύσουν την κοινωνική και περιβαλλοντική ανάπτυξη που επηρεάζει την περιοχή. Το κακάο MMC μετατρέπεται σε μπάρες σοκολάτας με χειροποίητο τρόπο που ενίοτε παρουσιάζονται σε γευσισγνωσίες.

5) «Zokoko», Αυστραλία (Michelle Morgan)

Το όμορφο καφέ της Michelle βρίσκεται 2 ώρες έξω από το Σίδνεϊ της Αυστραλίας. Εκείνη και ο σύζυγός της Dean βρίσκονταν σε διακοπές στην Κόστα Ρίκα όταν ερωτεύτηκαν την σοκολάτα και τον καφέ. Ο Dean ίδρυσε μια επιτυχημένη επιχείρηση καφέ, ενώ η Michelle, μητέρα τριών νεαρών κοριτσιών, εγκατέλειψε



τη δουλειά της το 2009, ως αρχιτέκτονα εξωτερικών χώρων, για να ξεκινήσει να εξειδικεύεται στην εξαιρετική τεχνική της premium μαύρης σοκολάτας single-origin. Εκείνη και ο Dean επισκέπτονται τις πηγές του κακάο και καφέ που τους οδήγησαν στα Νησιά Σολομώντος, τη Βολιβία, την Κεντρική Αμερική και την Παπούα Νέα Γουινέα, όπου καλλιεργούνται και τα δύο είδη.

Η εταιρεία «Zokoko» θεωρείται πλέον από τους καλύτερους κατασκευαστές σοκολάτας στον κόσμο και μάλιστα αυτό έγινε μέσα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. «Οι ποικιλίες μας Tranquilidad και Alto Beni από τη Βολιβία έχουν πάρει τον τίτλο Heirloom Cacao από το Heirloom Cacao Preservation Initiative (HCP). Η εταιρεία «Zokoko» είναι μία από τις λίγες μόνο εταιρείες στην Αυστραλία που φτιάχνουν τη σοκολάτα τους από «την καλλιέργεια έως την πώληση». Δηλαδή, συνεργαζόμαστε απευθείας με τους καλλιεργητές για να εισαγάγουμε τα καλύτερα φασόλια κακάο και να χρησιμοποιούμε vintage, χειροτεχνικό εξοπλισμό και παραδοσιακές μεθόδους για το καβούρδισμα, την ανάμειξη και το φαρμάρισμα της σοκολάτας σε μικρές παρτίδες, δημιουργώντας πραγματικά μοναδικές μπάρες σοκολάτας».



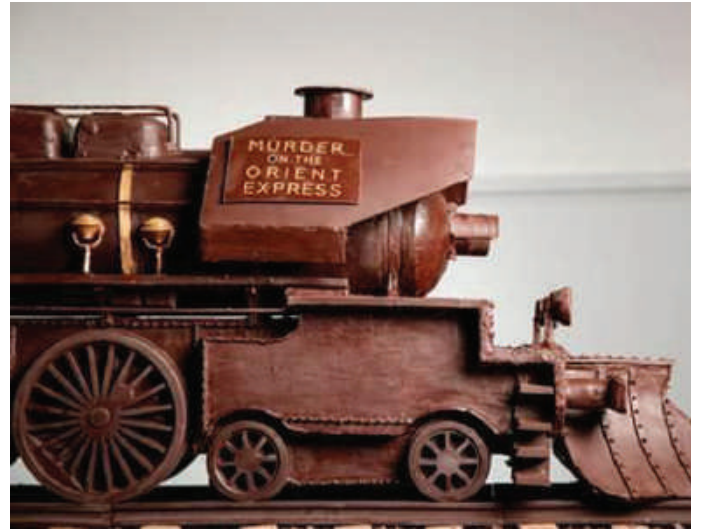
6) «Amedei», Τοσκάνη (Cecilia Tesserae)

Το 1990 η Cecilia Tessieri αποφάσισε να αφιερωθεί σε μια περιπέτεια που την οδήγησε να ανακαλύψει όλα τα πολύτιμα μυστικά της σοκολάτας. Είχε την υποστήριξη ολόκληρης της οικογένειάς της, συμπεριλαμβανομένης της μητέρας της, της οποίας το επώνυμο, Amedei, χρησιμοποιήθηκε ως επωνυμία της εταιρείας.

Το πάθος για τη σοκολάτα, η απόλυτη αφοσίωση στην δουλειά και η συνεχής προσπάθεια για την τελειότητα οδήγησαν την Cecilia να γίνει η πρώτη γυναίκα maitre chocolatier, αλλά και διεθνής νικήτρια βραβείων πολλές φορές. Όχι μόνο κατάφερε να μετατρέψει το όνειρό της σε πραγματικότητα, αλλά έχει επίσης δημιουργήσει μια οικολογικά βιώσιμη διαδικασία παραγωγής, διαμόρφωσε ένα ισχυρό brand και μαζί με τη μητέρα της Ida, ερεύνησαν το σχεδιασμό των ζαχαρωτών ειδών.

Μέχρι σήμερα, η «Amedei» έχει κάνει πωλήσεις σχεδόν 4 εκατομμυρίων ευρώ, εκ των οποίων το 45% προέρχεται από πωλήσεις στην Ιταλία και το 55% από το εξωτερικό. Οι κύριες εξαγωγικές αγορές είναι η Ευρώπη, οι Ηνωμένες Πολιτείες, η Αυστραλία, το Χονγκ Κονγκ, η Σιγκαπούρη και η Ιαπωνία. Στην εταιρεία εργάζονται περίπου 30 εργαζόμενοι, κυρίως γυναίκες και εργάζονται στο εργοστάσιο. Είναι ένα παλιό κτήριο που μετατράπηκε από εργοστάσιο χυτοσιδήρου, σε ένα υπέροχο κτήριο που φέρει την γοητεία ενός εργαστηρίου παλαιάς εποχής. Το μοναδικό αμερικανικό κατάστημα σοκολάτας που πουλά την «Amedei» είναι στη Νέα Υόρκη το «Cocoa NYC».





Η «Godiva» δημιούργησε σοκολατένιο τρένο 3 μέτρων για να γιορτάσει την ταινία «Φόνος στο Orient Express»



Το Project σηματοδότησε μια συναρπαστική νέα συνεργασία που έγινε πίσω στο 2017 μεταξύ της πολυτελούς εταιρείας Βέλγικης σοκολάτας «Godiva» και της 20th Century fox για την τελευταία προσαρμογή σε ταινία από το πασίγνωστο μυθιστόρημα με τον θρυλικό ήρωα Ηρακλή Πουαρό. Η σοκολατένια ρέπλικα - τρένο που κατασκευάστηκε είχε μήκος 3 μέτρα και στην ουσία απεικόνιζε το μυθικό μέσο της εποχής Orient Express.

Κατασκευασμένο από 60 κιλά βελγικής μαύρης σοκολάτας και σοκολάτας γάλακτος, το τρένο ζύγιζε το ίδιο με 600 μπά-

ρες σοκολάτας και χρειάστηκαν περίπου 350 ώρες για την κατασκευή από ειδικούς τεχνίτες, αλλά και 50 ώρες για το σχεδιασμό του!

Η γλύπτρια σοκολάτας Jen Lindsey-Clark είπε: «Χρειάστηκαν 4 άτομα πάνω από 350 ώρες και πάνω από 2 μήνες για να δημιουργήσουμε αυτό το καταπληκτικό αριστούργημα. Ήταν ένα συναρπαστικό έργο επάνω στο οποίο μπορεί να δουλέψει κανείς. Είμαι απόλυτα ενθουσιασμένη που εκτέθηκε στο σταθμό St. Pancras International και ήρθαν όλοι να το δουν και να το απολαύσουν».



Αγαπητοί συνάδελφοι,
 ενημερωθείτε για τα
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
 από το site της ΟΕΖΕ:
www.oeze.gr



Ο.Ε.Ζ.Ε. Ομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας

Πληροφορίες προς τους καταναλωτές
 για τα **αλλεργιογόνα**
 συστατικά τροφίμων

Ο.Ε.Ζ.Ε. Ομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας

Πληροφορίες προς τους παρασκευαστές τροφίμων
 (προϊόντων ζαχαροπλαστικής)
 για τα **αλλεργιογόνα**
 συστατικά

Υπάρχουν αναλυτικές πληροφορίες για να είστε
 κατοχυρωμένοι από τους ελέγχους του ΕΦΕΤ



Superior Taste Award για τα παγωτά PAPA FILIPOU με Στέβια!

Συγκεκριμένα, το PAPA FILIPOU Chocolate Fat Free ice cream with Stevia, έλαβε το Superior Taste Award με 2 αστέρια ενώ το PAPA FILIPOU No Sugar Added Strawberry Sorbet with Stevia, έλαβε το Superior Taste Award με 1 Αστέρι. Πρόκειται για τα πρώτα και μοναδικά Κυπριακά παγωτά που έλαβαν αυτή την τιμητική διάκριση στο συγκεκριμένο δεσμό.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η κριτική επιτροπή απαρτίζεται από 200 ανεξάρτητους, καταξιωμένους Chefs & Sommeliers από 20 Ευρωπαϊκές χώρες, ανάμεσά τους και διάσημοι Chefs από εστιατόρια τα οποία κατέχουν αστέρια Michelin. Τα υποψήφια προϊόντα δοκιμάζονται σε τυφλές δοκιμές και αξιολογούνται με βάση την πρώτη εντύπωση, όψη, οσμή, υφή και φυσικά τη γεύση.

Στη φετινή διοργάνωση των καταξιωμένων βραβείων γευσισγνώσας, έλαβαν μέρος εταιρείες παραγωγής από όλο τον κόσμο, αλλά το πιο σημαντικό της συγκεκριμένης διάκρισης εναπόκειται στο γεγονός ότι φέτος μόνο τρία παγωτά βραβεύτηκαν και τα δύο ήταν παγωτά PAPA FILIPOU!

Παρασκευασμένα από φρέσκο Κυπριακό άπαχο γάλα, χωρίς ζάχαρη, με βιολογικό Στέβια Παραγωγής, χωρίς γλουτένη, χωρίς ζελατίνη, πλούσια σε φυτικές ίνες και πολύ χαμηλά σε θερμίδες, πάντα με τη σφραγίδα ποιότητας PAPA FILIPOU, τα παγωτά με Στέβια είναι μια εναλλακτική πρόταση για όσους και όσες προσέχουν τη διατροφή τους.

Το «μυστικό» έγινε αγαπημένη - τώρα πια και «βραβευμένη» συνήθεια.

Ακόμη μία διεθνής διάκριση για τα παγωτά PAPA FILIPOU, που αποδεικνύει την κορυφαία ποιότητα και τη γεύση του αγαπημένου παγωτού της Κύπρου.

Όχι μία, αλλά δύο τιμητικές βραβεύσεις Superior Taste Award έλαβαν τα παγωτά PAPA FILIPOU με Στέβια, από το International Taste Institute που εδρεύει στις Βρυξέλλες!

ION WAFER: Η νέα γκοφρέτα της ION!



Η καινοτομία και η εξέλιξη της ION στα προϊόντα κακάο και σοκολάτας συνεχίζεται με τη νέα σειρά γκοφρέτας, ION WAFER. Η νέα σειρά είναι ειδικά φτιαγμένη για τους οπαδούς της αυθεντικής ανάλαφρης γκοφρέτας, χωρίς γενετικά τροποποιημένες πρώτες ύλες (non GMOs), χρωστικές, συντηρητικά, όπως και όλα τα προϊόντα μας.

Η γκάμα αποτελείται από τις:

ION WAFER Cocoa: Είναι η κλασική γκοφρέτα χωρίς επικάλυψη σοκολάτας με γέμιση κακάο, που διατίθεται σε ατομική συσκευασία 50 γρ.

και συσκευασία 100 γρ. για μεγαλύτερη απόλαυση.

ION WAFER Cocoa με Βάφλα ολικής άλεσης: Πρόκειται για γκοφρέτα με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, κατάλληλη για τους λάτρεις της ισορροπημένης διατροφής. Διατίθεται σε συσκευασία 50 γρ.

ION WAFER Cocoa με Stevia: Πρόκειται για τη γκοφρέτα με κακάο χωρίς ζάχαρη, με Stevia, μια απολαυστική πρόταση που θα αγαπηθεί από τους οπαδούς της διατροφής χωρίς ζάχαρη και όχι μόνο! Διατίθεται σε συσκευασία 50 γρ.

Η νέα σειρά, φέρει την ποιότητα και την εγγύηση της ION και έρχεται να καλύψει την ανάγκη για ένα ελαφρύ και ποιοτικό snack on-the-go, με υψηλές διατροφικές αξίες, για κάθε στιγμή της ημέρας.

Το σύνολο των εισαγωγών σπόρων κακάο στην Ελλάδα πραγματοποιείται αποκλειστικά από την ION Α.Ε. Με τον τρόπο αυτό η εταιρεία είναι σε θέση να ελέγχει πλήρως την ποιότητα και την ιδιαίτερη γεύση των προϊόντων της. Η ION είναι μια 100% Ελληνική εταιρεία και όλη η παραγωγή των προϊόντων της γίνεται στην Ελλάδα.

2Η ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ LIVE ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, συνεχίζει δυναμικά και διαδικτυακά. Στις 10 Ιουνίου πραγματοποίησε με απόλυτη επιτυχία τη 2η διαδικτυακή LIVE επίδειξη παγωτού με προϊόντα FABBRI 1905 και ενδουσίασε για ακόμα μια φορά. Ο υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος Ζαχ/κής & Παγωτού της Εταιρείας κ. Γιώργος Κόστιουτσουκ παρουσίασε LIVE, σε ένα ενθουσιώδες κοινό εκατοντάδων επαγγελματιών από όλη την Ελλάδα, ξεχωριστές συνταγές και μοναδικούς γευστικούς συνδυασμούς για Παγωτίνια, Semifreddo αλλά και Τούρτες Παγωτού και Παρφέ. Τις εντυπώσεις κέρδισαν ομολογουμένως το Νέο Delipaste Μαστίχα αλλά και η εκπληκτική Τούρτα Παγωτό Γαλακτομπούρεκο. Χάρη στην μοναδική αυτή πρωτοβουλία της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, οι επαγγελματίες μπόρεσαν να παρακολουθήσουν μια ακόμα ζωντανή επίδειξη από την άνεση του γραφείου ή του σπιτιού τους και ταυτόχρονα να αποκτήσουν άμεση πρόσβαση σε γνώσεις, συμβουλές, τεχνικές και μοναδικές πρωτότυπες συνταγές.



ΑΓΓΕΛΙΑ

Ενοικιάζεται επαγγελματικός χώρος, επί της οδού Δεκελείας 78 & Αριστοτέλους 321, Αχαρνές, συνολικής έκτασης πεντακοσίων πενήντα (550) τ.μ. Με δική του πρασιά 30 τ.μ.

Το ισόγειο είναι εκτάσεως διακοσίων πενήντα πέντε (250) τ.μ., περιλαμβάνει γωνιακό κατάστημα με υαλοπίνακες, πρόσφατα ανακαινισμένο και χώρο κύριας επιχειρηματικής δράσης με ανελκυστήρα φορτίου, 2 WC. Το υπόγειο έχει επιφάνεια εκτάσε-

ως διακοσίων εξήντα (300) τ.μ. και είναι επιστρωμένο με δάπεδο «πλαστικό - μουσαμάς» με πρόσβαση από την οδό Δεκελείας μέσω ράμπας καθόδου. Το ακίνητο βρίσκεται εντός του εμπορικού κέντρου, είναι απολύτως προβολικό, διαθέτει θέσεις πάρκινγκ και δίδεται η δυνατότητα λειτουργίας επιχείρησης με άδεια εργαστηρίου χαμηλής όχλησης.

Τηλ. επικοινωνίας: 2102468863 - 6974132834
Ενοίκιο: 2.500 ευρώ

Νέο κατάστημα ΑΛΕΞΟΥΔΗΣ στη Βάρη

Ενα νέο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στην περιοχή της Βάρης, πρόκειται για το κατάστημα Αλεξούδης.

Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε μελέτη και τον σχεδιασμό του εξοπλισμού έχοντας πολύχρονη εμπειρία σε αντίστοιχες υλοποιήσεις. Η διαμόρφωση του χώρου και η σωστή εργονομία ήταν τα βασικά ζητούμενα στο έργο. Επιλέχθηκαν κρυστάλλινες βιτρίνες με άνετη προβολή των προϊόντων και ψυγεία υψηλών επιδόσεων και τεχνολογίας για τα γλυκά. Σε ιδιαίτερη θέση βρίσκεται το πόστο του καφέ προκειμένου να έχει θέαση και από τον δρόμο. Η διακόσμηση με καφέ γρανίτη με νερά και η ξύλινες λεπτομέρειες συνθέτουν ένα όμορφο και συνάμα ζεστό αποτέλεσμα στον επισκέπτη.



Νέο κατάστημα «Ουζουνιάν» από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το ολοκαίνουριο κατάστημα «Ουζουνιάν» ξεκίνησε πρόσφατα την λειτουργία του στην Θεσσαλονίκη. Την μελέτη, σχεδιασμό και εγκατάσταση του εξοπλισμού ανέλαβε το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ με την μακρόχρονη εμπειρία που διαθέτει.

Οι εντυπωσιακές αρτοθήκες, οι προβολικές βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας και οι επενδύσεις από ξύλο σε γήινες αποχρώσεις, δημιουργούν ένα φιλικό και σύγχρονο περιβάλλον που προσελκύει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες να γευτούν τα ολόφρεσκα γλυκίσματα φτιαγμένα με ζήλο. Γι' αυτό άλλωστε μέσα σε μικρό χρονικό διάστημα, έχει εισπράξει τις καλύτερες κριτικές από το κοινό της συμπρωτεύουσας.

Επισκεφτείτε την έκθεσή μας με την εξαιρετική συλλογή των προϊόντων ή την ιστοσελίδα μας www.drakoulakis.gr



Νέο κατάστημα «Φούρνος Λεμονή» από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ



Πλήρως ανακαινισμένο είναι πλέον το αρτοποιαροπλαστείο «Φούρνος Λεμονή» στην Χανιώτη της Χαλκιδικής, από το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς κατά τον σχεδιασμό από τον αρχιτέκτονα κ. Νικόλαο Μίκο, προτείνοντας ιδανικές λύσεις για το συγκεκριμένο χώρο. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ κατασκεύασε και εγκατέστησε ειδικές τεχνολογίες με ξύλινες επενδύσεις και μεταλλικά στοιχεία. Οι τελευταίες τεχνολογίας βιτρίνες δύο επιπέδων (Gourmet Line model) με ενσωματωμένο φωτισμό led, καθώς και τα επαγγελματικά ψυγεία παγωτού αναδεικνύουν τα προϊόντα με τον καλύτερο τρόπο. Σε ιδιαίτερη θέση βρίσκεται το coffee station προκειμένου να έχουν καλύτερη πρόσβαση οι πελάτες. Τα μοντέρνα διακοσμητικά στοιχεία του, προσδίδουν ιδιαίτερο χαρακτήρα στο εντυπωσιακό αρτοποιαροπλαστείο, ενώ τα εξαιρετικά αρτοποιήματα και γλυκά έχουν ήδη κερδίσει τις εντυπώσεις των καταναλωτών! Επισκεφτείτε την έκθεσή μας με την εξαιρετική συλλογή των προϊόντων μας ή την ιστοσελίδα www.drakoulakis.gr



με, ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE βρίσκεται στο πλευρό των επιχειρηματιών του τουρισμού και της εστίασης και για αυτό τον λόγο προσφέρει έκπτωση 10% στα ετήσια διδακτρα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας για νέες εγγραφές όσων έχουν σχέση με τον επαγγελματικό χώρο.

Ο δρόμος για μια καταξιωμένη επαγγελματική σταδιοδρομία στη ζαχαροπλαστική «περνάει» μέσα από τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE, την απόλυτα εξειδικευμένη σχολή ξενοδοχειακών, τουριστικών και γαστρονομικών σπουδών, που αποτελεί πιστοποιημένο μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού και προσφέρει εκπαιδευτικά προγράμματα υψηλού επιπέδου.

τικά μαθήματα προσφέρουν τις απαραίτητες γνώσεις που απαιτούνται για τη λειτουργία ενός ζαχαροπλαστείου ή αρτοποιείου, και τη δυνατότητα να ανοίξουν το δικό τους κατάστημα.

Όλο το πρόγραμμα σπουδών υποστηρίζεται από επιπλέον δράσεις όπως σεμινάρια, εκδηλώσεις και ημερίδες, ενώ στη σχολή λειτουργεί εξειδικευμένη βιβλιο-

στικής και αρτοποιίας για νέες εγγραφές όσων έχουν σχέση με τον επαγγελματικό χώρο.

Διάρκεια σπουδών: Τέσσερα ακαδημαϊκά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης και μια περίοδος πρακτικής άσκησης ή μαθητείας.

Έναρξη: Οκτώβριος 2020, Εγγραφές ως και τέλη Σεπτεμβρίου.

Μετεκπαίδευση στην Υψηλή Ζαχαροπλαστική - Europastry Chef

Το πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στη Ζαχαροπλαστική - Europastry chef απευθύνεται τόσο σε απόφοιτους γαστρονομικών σχολών όσο και σε επαγγελματίες που επιθυμούν να γνωρίσουν τις πλέον σύγχρονες τεχνικές, να εξελίξουν τις γαστρονομικές τους γνώσεις και να ενημερωθούν για όλες τις τελευταίες τάσεις στην παγκόσμια γαστρονομική σκηνή.

Διάρκεια σπουδών: 20 εβδομάδες

Έναρξη: Νοέμβριος 2020

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ LE MONDE

Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο (παράλληλα στην οδό Πειραιώς και ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ Μοσχάτου)
Τ.: 210 4830500,
www.lemonde.edu.gr ,
info@lemonde.edu.gr
F: www.facebook.com/LE.MONDE.Institute

Οι σπουδές ζαχαροπλαστικής στη LE MONDE οδηγούν στην επαγγελματική καταξίωση

Το ΙΕΚ LE MONDE παρέχει όλα τα απαραίτητα εφόδια ώστε στη διάρκεια 2 ετών φοίτησης στην ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής - pastry chef να αποκτήσει κάποιος τις εξειδικευμένες γνώσεις που απαιτούνται για να εργαστεί στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Οι πρότυπες εγκαταστάσεις της σχολής που διαθέτουν υπερσύγχρονα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής επιτρέπουν στους έμπειρους καθηγητές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της σχολής LE MONDE να καθοδηγούν τους σπουδαστές στην παρασκευή γλυκών και αρτοποιημάτων μέσα από διαδικασίες που προσομοιάζουν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας. Ταυτόχρονα, τα θεωρη-

θήκη ζαχαροπλαστικής και διοίκησης επιχειρήσεων. Τέλος, η εκπαιδευτική διαδικασία υποστηρίζεται από σύγχρονα βιβλία των εκδόσεων της σχολής που παρέχονται δωρεάν στο πλαίσιο της εκπαίδευσης. Η σχολή εξασφαλίζει στους σπουδαστές τη δυνατότητα να πραγματοποιήσουν αμειβόμενη πρακτική άσκηση σε ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια και εταιρείες τροφοδοσίας. Τελειώνοντας τις σπουδές στη σχολή LE MONDE ο κάθε σπουδαστής υποστηρίζεται στην έναρξη της καριέρας του από το Γραφείο Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας της σχολής που συνεργάζεται με περισσότερες από 900 επιχειρήσεις για αυτό το σκοπό.

Σε αυτή τη δύσκολη συγκυρία που βιώνου-

ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΗΣ ΚΡΕΝΤΙΝ ΠΕΡΝΑ ΣΤΗΝ ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. ΜΑΖΙ ΜΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΓΝΩΣΤΑ BRAND ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Το εργοστάσιο της ΚΡΕΝΤΙΝ που επί δεκαετίες παρήγαγε πρωτοπόρα προϊόντα για την Ζαχαροπλαστική και την Αρτοποιία περνά στην ιδιοκτησία της ΑΚΤΙΝΑ.

Η ΑΚΤΙΝΑ στα πλαίσια της σταθερής της ανάπτυξης και ενάντια στα προβλήματα της εποχής, επενδύει δυναμικά και στοχεύει να ξανακάνει το ιστορικό εργοστάσιο πόλο παραγωγής κορυφαίων και πρωτοπόρων προϊόντων για την Ελληνική και την Διεθνή αγορά.

Το πλάνο επένδυσης αναμένεται να ολοκληρωθεί σε διάστημα 2 ετών με σταδιακές επαναλειτουργίες του εκσυγχρονισμένου εργοστασίου ανά τμήματα.

Μαζί με την ακίνητη περιουσία η ΑΚΤΙΝΑ αποκτά και κάποια από τα πολύ γνωστά brand της ΚΡΕΝΤΙΝ.





Απονομή Felix Prize στη Nappi!

Τον Ιούλιο πραγματοποιήθηκε στην Ιταλία η απονομή των βραβείων Industria Felix και η εταιρεία πρώτων υλών παγωτού και ζαχαροπλαστικής Nappi 1911 SpA αναδείχθηκε η εταιρεία της Ιταλίας στην Διοίκηση (Management) με βάση δείκτες οικονομικής αξιοπιστίας, φερεγγυότητας και ασφάλειας.

Τα βραβεία Industria Felix απονέμονται κάθε χρόνο σύμφωνα με αξιολόγηση Επιστημονικής Επιτροπής που απαρτίζεται από καταξιω-

μένους οικονομολόγους, επιχειρηματίες και στελέχη διοίκησης.

Η εταιρεία Nappi ιδρύθηκε το 1911 και σήμερα διαθέτει τρεις μονάδες όπου παράγει πάνω από 1.000 προϊόντα για το παγωτό, τη ζαχαροπλαστική και τη σοκολατοποιία, τα οποία διαθέτει σε 87 χώρες. Τα προϊόντα της σπουδαίας αυτής εταιρείας διαθέτει κατ' αποκλειστικότητα στην Ελλάδα, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ.



Η εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προτείνει ψυγείο γλυκών

Η σωστή συντήρηση και προβολή των γλυκών είναι πάντα ένα θέμα που απασχολεί τους επαγγελματίες του χώρου. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ με εμπειρία 57 ετών, θέτοντας υψηλά στάνταρντ στην ποιότητα κατασκευής, προτείνει το ψυγείο QUATTRO. Διαθέτει 4 επίπεδα προβολής, 2πλά θερμομονωτικά κρύσταλλα, φωτισμό led και σχεδιασμό που ενδουσιάζει. Η κλιμακωτή διάταξη εσωτερικά των ραφιών του, επιτρέπει την άνετη θέαση των προϊόντων από τον πελάτη. Οι διαστάσεις του προσαρμόζονται στις απαιτήσεις του πελάτη, ενώ υπάρχει πληθώρα υλικών και προτάσεων για την επένδυση του.

**Ζητείται Ζαχαροπλάστης
από την εταιρεία
ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ & ΣΙΑ
ΕΕ**

Από την εταιρεία ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ
ζητείται ζαχαροπλάστης να αναλάβει
υπεύθυνος εργαστηρίου. Ποικιλία
προτάσεων, άριστες προοπτικές.

**Για περισσότερες πληροφορίες:
Παναγιώτης Τσίτσας 6944341782**

Πωλείται Ζαχαροπλαστείο
στο κέντρο του Π. Φαλήρου λόγω
συνταξιοδότησης
Τιμή 65.000
Κύριος Νίκος 2109841353

ΕΚΛΟΓΕΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΑΣΤΕΙΩΝ

**Τη Δευτέρα 7 Σεπτεμβρίου και την Τρίτη 8 Σεπτεμβρίου 2020
θα διεξαχθούν στα γραφεία του Σωματείου μας (Εμμ. Μπενάκη
16 / 5ος όροφος τηλ: 210 38 22 412 Αθήνα) οι εκλογές για την
ανάδειξη νέου Διοικητικού Συμβουλίου.**

Σας ενημερώνουμε πως:

Τη Δευτέρα η κάληψη θα είναι ανοιχτή από τις 10:00 το πρωί έως και τις 19:00
το απόγευμα.

Την Τρίτη η κάληψη θα είναι ανοιχτή από τις 10:00 το πρωί έως και τις 18:00 το
απόγευμα.

Παρακαλείσθε να έχετε μαζί σας την αστυνομική σας ταυτότητα.

Μην ξεχνάτε ότι ο δυναμισμός του Κλάδου εκφράζεται μέσα από τις κινήσεις του Σωμα-
τείου μας στην προσπάθειά του να δώσει λύσεις σε προβλήματα. Η Διοίκηση του Σωματεί-
ου πρέπει να ανανεώνεται, να εμπλουτίζεται με νέο αίμα, ώστε να είναι πάντα δυναμική και
πάντα έτοιμη για αγώνες που πρόκειται να δώσει σε αυτή τη δύσκολη περίοδο που διανύ-
ουμε.



Ένας κόσμος γεμάτος εξέλιξη και δυναμική ανοίγεται σήμερα μπροστά σου. Είναι ο κόσμος της Ζαχαροπλαστικής. Μπες σήμερα στη LE MONDE, την πιο εξειδικευμένη και καταξιωμένη σχολή ξενοδοχειακών και τουριστικών επαγγελματιών και απόκτησε τις θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις που θα σε κάνουν περιζήτητο Pastry Chef στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Μπες στη LE MONDE και δώσε στην καριέρα σου απεριόριστες δυνατότητες.

**Σπούδασε τις
ειδικότητες με τη
μεγαλύτερη ζήτηση
τα επόμενα χρόνια:**

- Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής - Pastry Chef
- Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης Αρχιμάγειρας - Chef
- Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας - Hotel Management
- Στέλεχος Διοίκησης & Οικονομίας στον Τομέα του Τουρισμού - Tourism Management

Έλα να μας γνωρίσεις από κοντά!

CINNAMON REMONCE BAKELS

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το CINNAMON REMONCE της BAKELS. Είναι έτοιμο μείγμα κανέλας σε μορφή πάστας για εκλεκτά αρτοσκευάσματα. Προσφέρει υπέροχο άρωμα και γεύση κανέλας στο τελικό προϊόν. Γρήγορη και εύκολη παραγωγική διαδικασία καθώς είναι έτοιμη προς χρήση. Κατάλληλη για ψήσιμο και για κατάψυξη. Ιδανική για cinnamon rolls, τσουρέκια, σφολιάτες, γερμανικές κουλούρες κ.α.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Τηλ 2102419700 e-mail: info@stelloskanakis.gr



ZUM WALD Μηχανή Συσκευασίας

Μηχανή συσκευασίας για τύλιγμα κερασμάτων Ζαχαροπλαστικής (γλυκών του κιθού) με 13 καθούπια και εγγύηση 2 ετών.

Για περισσότερες

πληροφορίες:

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ

Αγ. Ελευθερίου 89 Καμίνια

Πειραιάς τηλ: 210 4826098

6944341782 Info@tsitsas.gr

www.tsitsas.gr



Επικαλυπτική μηχανή στρωτήρα σοκολάτας

Η techno style παρουσιάζει στην ελληνική αγορά την νέα mini σειρά επικαλυπτικής μηχανής στρωτήρα σοκολάτας. Τα μεγάλια της ατού είναι οι ιδιαίτερα περιορισμένες εξωτερικές της διαστάσεις και η εκπληκτική της τιμή. Διατηρώντας παράλληλα όλα τα τεχνικά χαρακτηριστικά των μεγαλύτερων μοντέλων της εταιρείας. Με χωρητικότητα κάδου 25 λίτρων και πλάτος ταινίας 18 εκ. την καθιστούν ιδανική για να καλύψει απόλυτα κάθε ανάγκη ενός παραγωγικού εργαστηρίου.

Για περισσότερες πληροφορίες: Μεθώνης 4, Περιστέρι, Τηλ- Fax: 210-5776786,

www.techno-style.gr, κιν: 6977992806



KRANFIL'S

Η τραγανή απόλαυση σε νέες γεύσεις

Τις γεμίσεις Kranfil's τις αγαπήσαμε για την τραγανή υφή που δίνουν χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε φεγιετίνη, τις προτιμήσαμε γιατί δεν περιέχουν φοινικέλαιο και συντηρητικά και τις απολαύσαμε σε τέσσερις υπέροχες γεύσεις: σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, φιστίκι και καραμέλα. Μετά την τεράστια διεθνή επιτυχία ίσως των δημοφιλέστερων γεμισεων της Martin Braun, κυκλοφόρησαν και δύο νέες γεύσεις: φρούτα του πάθους / μάνγκο και φρούτα του δάσους, όπως πάντα σε δοχεία 3 κιλών. Αν δεν τις έχετε δοκιμάσει ήδη, ευκαιρία να τις λατρέψετε κι εσείς!

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ Τηλ: 210 5772337 www.yiannikas.gr



Πραλίνα IROKO από την ΛΗΔΡΑ

Την IROKO μια εξαιρετική πραλίνα, του εργοστασίου της Ισπανίας Barry Callebaut-Choocovic, με περιεκτικότητα φουντουκιού 11% έφερε στην Ελλάδα η Λήδρα. Πλούσια γεύση φουντουκιού και ευκολία στην χρήση βοηθά τους επαγγελματίες να απογειώσουν τις δημιουργίες τους. Διατίθεται σε δοχείο 10 κιλών.

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στο Τμήμα Πωλήσεων της Λήδρα στο τηλέφωνο: 210 4834748.



DELIPASTE ΜΑΣΤΙΧΑ FABBRI 1905

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο Delipaste Μαστίχα της FABBRI 1905 με αυθεντική Μαστίχα Χίου. Το Delipaste Μαστίχα αναδεικνύει την υπέροχη γεύση και το άρωμα της Μαστίχας σε παγωτό και συνδυάζεται υπέροχα με Variegato Amarena.

Ιδανικό και για soft gelato, semifreddo ή ζαχαροπλαστική χρήση. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές ή αρωματικές ουσίες. Διαθέτει πιστοποίηση Gluten Free, Lactose Free, Palm Oil Free, Vegan. Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 1,4 κιλά.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Τηλ: 2102419700

e-mail: Info@stelloskanakis.gr

Νέα Glacage ΑΚΤΙΝΑ

Τα νέα Glacage με γεύσεις Raspberry, Strawberry και Cookies από την ΑΚΤΙΝΑ, εκτός από υπέροχη γεύση, προσδίδουν στο τελικό προϊόν κορυφαία επикаληπτικότητα και εντυπωσιακή γυαλιδα.

Τα προϊόντα είναι ιδανικά είτε για την κατάψυξη είτε για τη συντήρηση. Διατίθενται σε περιέκτες 5 κιλών.

ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. Πάππου 21, 104 43 Αθήνα

Τηλ: 210 5122410 Φαξ: 210 5140607

Email: aktina@aktinafoods.com



Νέο CROQUANT PASSION TEMPTATION

Η ΑΡΤΙΖΑΝ γιορτάζει τα 100 χρόνια της MARGUERITE και παρουσιάζει ένα νέο προϊόν της σειράς τραγανών γεμίσεων CROQUANT.

Ένας νέος απίθανος συνδυασμός: Φρούτα του πάθους, Καρύδα, Λευκή Σοκολάτα και και τραγανή τριμμένη βόφλα!

Έτοιμη για χρήση γέμιση, κατάλληλη για: τούρτες, σοκολατάκια, γκανάζ, κρέπες, ρίηλα σε παγωτό και ... σε ό,τι άλλο σας παρασύρει η φαντασία σας.

Η νέα γεύση του καλοκαιριού που θα σας ξετρελάνει!

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:

ΑΡΤΙΖΑΝ HELLAS Α.Ε., Τηλ: 2102589200



Νέα μοντέλα BLAST CHILLERS παγωτού & ζαχαροπλαστικής

Νέες σειρές ταχείων καταψύξεων παρουσιάζει η POLIN Ιταλίας, την σειρά Classic με 6 προγράμματα και χωρητικότητα 5, 10 ή 15 σαρών 40x60 εκ. καθώς και την σειρά βαρέως τύπου Avant με δυνατότερα μοτέρ, με ψηφιακό χειριστήριο 99 προγραμμάτων και με ειδικά προγράμματα παγωτού, με ίδιες χωρητικότητες με την σειρά Classic αλλή & για πρώτη φορά για την κατηγορία, μοντέλο για 10 σάρες 60x80 εκ.

Πληροφορίες: ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ,

Θεσ/νίκη: 2310-531.421 & 2310-541.123,

Αθήνα: 210-92.14.207 Κρήτη: 2810-222.705



Εντυπωσιακό **Γλασσάζ Μύρτιλο** από την **Fugar**

Μια νέα εντυπωσιακή γεύση προστέθηκε φέτος στην ήδη πλούσια ποικιλία της Fugar από προϊόντα επικάλυψης. Πρόκειται για το γλασσάζ μύρτιλο με ξεχωριστό χρώμα και μοναδική γεύση που προέρχεται από φυσικό χυμό φρούτου. Είναι κατάλληλο για επικάλυψη σε προϊόντα συντήρησης και κατάψυξης ενώ το βασικό χαρακτηριστικό του είναι το εντυπωσιακό του χρώμα και η μεγάλη διάρκεια γυαλιάδα που προσφέρει στα προϊόντα σας. Το extra shine Μύρτιλο διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 3 κιλών.

SWEET ICE - Τηλ: 210 4125413/ 4818617, e-mail: info@sweetice.gr



NOSETTO

Η γέμιση φουντουκιού που πάει παντού!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ ξαναλανσάρει τη δημοφιλή γέμιση φουντουκιού σε σκόνη της Martin Braun, NOSETTO. Απλώς ανακατέψτε τη με γάλα ή νερό και χρησιμοποιήστε τη για να γεμίσετε φανταστικές τάρτες, σφολιατοειδή (όπως κρουασάν ή cinnamon rolls), τσουρέκια ή ό, τι άλλο φανταστείτε. Μπορείτε τώρα να προμηθευτείτε το NOSETTO σε κιβώτιο 12 κιλών ή σε σακούλες 5 κιλών.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Τηλ: 210 5772337 www.ylannikas.gr



Μηχανή κοπής Παντεσπανιού & Μηχανή κοπής για Σάντουιτς από την **KRUMBEIN**

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:
ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ
Αγ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς τηλ: 210 4826098
6944341782 info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr
Βάσω Αντιπροσωπείες Μηχανημάτων & Βοηθητικών
Υλών Ζαχαροπλαστικής
Ήρας 1 (1ος όροφος) τηλ: 210 4826098 - 6944341782 Τ.Κ 1080
Λευκωσία, Κύπρος



Velvet sugar paper Νέας γενιάς

Ιδανικό για όλες τις κρέμες. Αν επικαλυφθεί με ανέρωτο ζελέ διαρκεί πολλές ώρες αναλλοίωτο.

Χωρίς να τρέχουν τα χρώματα.

Έχει υπέροχο άρωμα ενώ ενσωματώνεται στο γλυκό χωρίς να επηρεάζει την τελική του γεύση. Παράγεται στην Ελλάδα από την εταιρεία ΚΑΡΔΑΣΗΣ και διατίθεται σε διάφορα μεγέθη A4, A3, A2.

M&E ΚΑΡΔΑΣΗΣ ΕΠΕ Θ. Σοφούλη 30
Άγιος Δημήτριος ΑΘΉΝΑ
ΤΗΛ 2109935754
www.kardasis.com
mail.kardasis@kardasis.com

Ποτά **Ζαχαροπλαστικής** σε επαγγελματικές συσκευασίες

5 και 2 λίτρων .

Αηκόδη και άρωμα σε απόλυτη αρμονία .

Δίνουν δροσιά , ένταση και μεγαλύτερη διάρκεια

ζωής στα γλυκά σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: Σκαραμαγκάς, 210-5576410, www.elmino.com



ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ 0% ΖΑΧΑΡΗ

Με το καινοτόμο DOLCE FIBRA GELATERIA της GALATEA αφαιρείτε τα σάκχαρα χωρίς να θυσιάσετε τη γεύση. Πρόκειται για φυτικές ίνες σε υγρή μορφή με προσθήκη αγαύης, για αντικατάσταση της ζάχαρης σε παγωτό & ζαχαροπληστική. Συνδυάστε το αποκλειστικά με τη βάση NEUTRO E-SSENZA NO ADDED SUGAR για απολαυστικό παγωτό με 0% ζάχαρη. Προϊόν Vegan και Gluten Free. Κιβώτιο 2 x 3 κιλά.

Αποκλειστική Διάθεση: KONTA AEBE, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr

Αποκλειστική Διάθεση: KONTA AEBE, Τηλ: 210 2406990, 210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr



Επιτραπέζιες μηχανές παγωτού για ευέλικτες και οικονομικές λύσεις από **GROUP-ALI ICE TEAM COLDELITE**

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε:

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ

Αγ. Ελευθερίου 89 Καμίνια - Πειραιάς τηλ: 210 4826098

6944341782 info@tsitsas.gr, www.tsitsas.gr

Βάσω Αντιπροσωπείες Μηχανημάτων & Βοηθητικών

Υλών Ζαχαροπληστικής

Ήρας 1 (1ος όροφος) τηλ: 210 4826098 - 6944341782 Τ.Κ 1080

Λευκωσία, Κύπρος



ViVió: Το 1ο παγωτό γιαούρτι με Προβιοτικά

Η πιο πρωτοποριακή πρόταση για τη φετινή σεζόν παγωτού έρχεται από την Galatea, την ιταλική εταιρεία που δεσμεύεται να παρέχει πρώτες ύλες παγωτού και ζαχαροπληστικής μόνο από φυσικά συστατικά εξαιρετικής ποιότητας. Το ViVió είναι το πρώτο προϊόν που συνδυάζει την απόλαυση ενός παγωτού με ιδιαίτερα σημαντικά οφέλη για την υγεία του καταναλωτή. Μοναδικό & καινοτόμο προϊόν, περιέχει προβιοτικά, τα οποία προστατεύουν την ισορροπία της μικροχλωρίδας του εντέρου. Φέρει πιστοποιήσεις: 100% Clean Label, Palm Oil Free, Χωρίς τεχνητά αρώματα και χρώματα.

Αποκλειστική Διάθεση: KONTA AEBE,

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε: Τηλ: 210 2406990,

210 2406688, Fax: 210 2460694, info@konta.gr



Superfood πάστα Σουσάμι από την Fugar

Η Sweet Ice προτείνει στην Ελληνική αγορά την πάστα σουσάμι για το παγωτό ή τα σορμπέ σας! Πρόκειται για εκπληκτικά ισορροπημένη συνταγή, αποτέλεσμα μιας βαθιάς διατροφικής έρευνας, σχολαστικών γευστικών δοκιμών και όλη την αφοσίωση της FUGAR για την δημιουργία καινοτόμων και θρεπτικών προϊόντων. Το σουσάμι είναι πλούσιο σε κάλιο, σίδηρο και αντιοξειδωτικά, που είναι πηγές ευεξίας για τον ανθρώπινο οργανισμό. Το καβουρντισμένο του άρωμα και η μοναδική του γεύση προσφέρουν στο παγωτό έναν πολύτιμο συνδυασμό γευστικής απόλαυσης με τις ευεργετικές ιδιότητες ενός Superfood. Ιδιαίτερα για την περίοδο της νηστείας, η Sweet Ice έχει αναπτύξει 2 υπέροχες συνταγές σορμπέ με βάση το σουσάμι ή το μαυροσίγαμο. Η πάστα σουσάμι διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 3 κιλών.

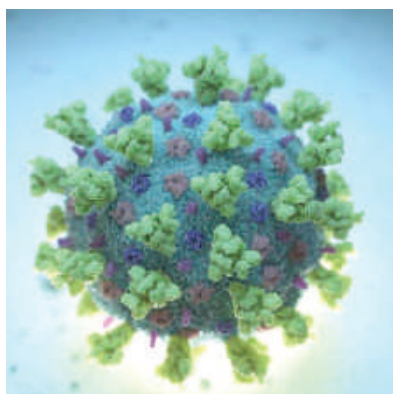
SWEET ICE - Τηλ 210 4125413/ 4818617, e-mail: info@sweetice.gr

Τα SOS του COVID-19

Γράφει ο Θεόδωρος Καπούταγλης



Είχαμε γράψει για την μετά κορωνοϊού εποχή σε προηγούμενο άρθρο υπονοώντας για την μετά Lockdown περίοδο. Επίσης με τα μέχρι τότε επιστημονικά δεδομένα της οικογένειας των κορωνοϊών ευελπιστούσαμε ότι και αυτή η νέα του μορφή θα έδειχνε σημαντικά σημάδια ύφεσης μόλις θα ανέβαιναν οι θερμοκρασίες.



Αυτή η νέα version όμως μέχρι αυτή την στιγμή που γράφεται το άρθρο μας έχει διαψεύσει και μάλλον έχει άλλα σχέδια. Τα συνεχόμενα απροσδόκητα πολλά κρούσματα από τις γειτονικές Βαλκανικές χώρες χτύπησαν καμπανάκι στις Ελληνικές Αρχές ότι ο covid-19 είναι εδώ και δυστυχώς βασιλεύει και μπορεί να ακυρώσει όλες μας τις αιμα-

τηρές από πλευράς οικονομίας προσπάθειες που έχουν γίνει στην χώρα μας, τους προηγούμενους μήνες. Επόμενο δεύτερο Lockdown έχει αποκλειστεί από πολλά επίσημα στόματα (εκτός απροόπτου) διότι δεν θα το αντέξει η οικονομία μας. Εδώ λοιπόν έρχεται σε πρώτο πλάνο η ατομική ευθύνη του καθενός μας. Ας δούμε λοιπόν τί ΔΕΝ πρέπει να κάνουμε για να κρατήσουμε ασφαλή τόσο τον εαυτό μας όσο και τους γύρω μας.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΓΟΥΜΕ

1. Δεν βάζουμε τα χέρια στο πρόσωπο (στόμα, μάτια, μύτη).
2. Δεν αγγίζουμε επιφάνειες χωρίς μετά να απολυμάνουμε τα χέρια μας.
3. Δεν αγκαλιάζουμε ούτε ασπαζόμαστε συγγενείς, φίλους και γνωστούς.
4. Δεν κάνουμε χειραψίες.
5. Δεν φιλάμε εικόνες ή το χέρι του ιερέα.



6. Δεν χρησιμοποιούμε μία μόνο μάσκα.
7. Δεν στεκόμαστε σε κοντινή απόσταση με τον άλλο.
8. Δεν μετακινούμαστε ασκόπως.
9. Αποφεύγουμε τους πολυσύχναστους χώρους.
10. Δεν χρησιμοποιούμε Μέσα Μαζικής Μεταφοράς χωρίς μάσκα.
11. Προσέχουμε με τη διαχείριση των παπουτσιών μας όταν επιστρέφουμε στο σπίτι.
12. Δεν μένουμε στον ίδιο χώρο του σπιτιού με τους οικείους, όταν νοσούμε ή έχουμε ύποπτα συμπτώματα.
13. Δεν χρησιμοποιούμε τα ίδια κλινოსκεπάσματα με τους οικείους μας σε περίπτωση που νοσούμε.
14. Δεν βγαίνουμε από το σπίτι αν έχουμε ύποπτα συμπτώματα.
15. Δεν μπαίνουμε στο σπίτι χωρίς μάσκα αν μένουμε μαζί με ηλικιωμένους ή ευπαθή άτομα.
16. Δεν πηγαίνουμε στην εργασία μας αν έχουμε συμπτώματα.
17. Δεν στεκόμαστε στις ουρές χωρίς τήρηση αποστάσεων.
18. Δεν πάμε σε κλειστούς χώρους χωρίς μάσκα.
19. Δεν συμμετέχουμε σε μυστήρια και τελετές χωρίς μάσκα.
20. Δεν ξεχνάμε να πλένουμε τα χέρια μας με σαπούνι και νερό ή αντισηπτικό διάλυμα.
21. Δεν βγάζουμε την μάσκα πιάνοντάς την από μπροστά.
22. Δεν πιάνουμε την μάσκα και μετά ακουμπάμε επιφάνειες.

ΚΑΙ ΚΥΡΙΩΣ

23. Δεν σταματάμε να εμπιστευόμαστε τους επιστήμονες (μόνο τους επιστήμονες)

Υπάρχουν όμως και οι ψυχολογικές παρενέργειες από τον κορωνοϊό. Και εκεί υπάρχουν πολλά που ΔΕΝ πρέπει να κάνουμε. Έτσι, λοιπόν:

1. Δεν κλεινόμαστε στον εαυτό μας, επικοινωνούμε με άλλους τρόπους με αυτούς που θέλουμε.
2. Δεν σωμαίνουμε στην ενδοοικογενειακή βία.
3. Δεν αφήνουμε την κατάθλιψη να μας κυριεύσει.
4. Δεν επιτρέπουμε στην επιθετικότητα να επικρατήσει.
5. Δεν νευριάζουμε με το παραμικρό.
6. Δεν τσακωνόμαστε για να εκτονωθούμε.
7. Δεν αδιαφορούμε για την κατάσταση του διπλανού μας.
8. Δεν κοιτάμε μόνο τον εαυτό μας.
9. Δεν απογοητευόμαστε λόγω του κορωνοϊού.

Το εμβόλιο και το φάρμακο κατά του κορωνοϊού θα βρεθεί, είναι σίγουρο. Υπολογίζεται ότι 1.000.000 ερευνητές παγκοσμίως έχουν πέσει με τα μούτρα στην μάχη για την έρευνα και παρασκευή του. Αυτό που δεν ξέρουμε είναι ο χρόνος που θα είναι διαθέσιμα σε όλη την ανθρωπότητα. Μέχρι τότε όμως...

Καπούταγλης Θεόδωρος

Χημικός Μηχανικός (MSc)

Σύμβουλος σε Θέματα Ασφάλειας & Υγιεινής

Εκπαιδευτής Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ

Τηλ: 6976198181 email: tkapoutaglis@gmail.com

Πρωθήστε τα προϊόντα και την επιχείρησή σας
σε website & social media
με επαγγελματικές φωτογραφίες και video



Ο Μιχάλης Κυριαζίδης χρησιμοποιώντας εξειδικευμένες τεχνικές, θα δημιουργήσει για σας, φωτογραφικές συνθέσεις υψηλής αισθητικής με πρωταγωνιστή το φαγητό, το γλυκό και το ποτό, που θα απογειώσουν την εταιρική σας εικόνα και τις πωλήσεις σας!

Με το επαγγελματικό Δίκτυο συνεργατών του (στυλίστες, cameramen, web designers κ.λ.π.) θα επιμεληθούν συνολικά την εταιρική σας εικόνα στο σύγχρονο επαγγελματικό περιβάλλον, δημιουργώντας και σχεδιάζοντας όλο το απαραίτητο υλικό:

- Φωτογραφίες και βίντεο υψηλού επαγγελματικού επιπέδου
- Ιστοσελίδες και πλούσιο ψηφιακό και έντυπο εταιρικό υλικό

Όλα σε ταχύτατο ρυθμό και λογικές τιμές

Μιχάλης Κυριαζίδης Photographer / Food photographer
Αριστοτέλους 82, Χαλάνδρι τηλ: 697 22 48 241, 210 68 10 921



Ένας Γάλλος chocolatier σχεδίασε σοκολατένια пасχαλινά αυγά με θέμα τον κορωνοϊό

Ένας καλός Pastry Chef πιέζει πάντα τα όρια του όσον αφορά στις δημιουργίες του, αλλά ο συγκεκριμένος βρήκε έναν πολύ ιδιαίτερο τρόπο να κάνει τους λάτρεις της σοκολάτας να σκέφτονται δύο φορές πριν πέσουν με τα μούτρα στη γλυκιά απόλαυση.

Ο Σεφ ζαχαροπλαστικής και chocolatier Jean-Francois Pré το περασμένο Πάσχα, έδειξε τη νεότερη δημιουργία του: σοκολατένια πασχαλινά αυγά βασισμένα στο μοντέλο του κοροναϊού. Τα

εν λόγω πασχαλινά αυγά αποτελούνται από σοκολάτα γάλακτος, που βάφτηκε με μαύρο χρώμα και κόκκινα αμύγδαλα με τραγανό εξωτερικό. Ο Pré δήλωσε στο γαλλικό ειδησεογραφικό πρακτορείο Le Telegramme σε συνέντευξή του, ότι η ιδέα προήλθε από την απογοήτευσή του σχετικά με το θέμα. Δημιούργησε το πασχαλινό αυγό ως τρόπο απελευθέρωσης του για να ξεφύγει από αυτήν την δύσκολη ψυχολογική κατάσταση.

Λίγη σοκολάτα στην εγκυμοσύνη κάνει καλό



Δεν χρειάζεται να ξεχάσετε τη σοκολάτα για τους 9 μήνες της εγκυμοσύνης. Απεναντίας, σε μικρές ποσότητες μπορεί να σας κάνει καλό.

Αν είστε από αυτές που η λιγούρα για σοκολάτα αυξάνεται στην εγκυμοσύνη, τότε οι ειδικοί είναι στο πλάι σας. Παλαιότερη μελέτη των ερευνητών του Πανεπιστημίου Yale στο Κονέκτικατ των Ηνωμένων Πολιτειών το έχει αποδείξει άλλωστε, αφού οι ειδικοί βρήκαν ότι η δεοβρωμίνη, ένα χημικό στη σοκολάτα υγείας, μπορεί να προστατέψει τις γυναίκες από την προεκλαμψία (υπέρταση που προκαλείται από την εγκυμοσύνη).

Σύμφωνα με τη μελέτη, μάλιστα, οι γυναίκες με τα υψηλότερα επίπεδα δεοβρωμίνης είχαν 69% μικρότερη πιθανότητα ν' αναπτύξουν προεκλαμψία, σε σχέση με αυτές με τα χαμηλότερα επίπεδα.

Πρώιμες έρευνες σε ενήλικες έχουν δείξει ότι η δεοβρωμίνη βοηθά στη μείωση της αρτηριακής πίεσης και στην ανακούφιση από το στρες στο καρδιαγγειακό σύστημα, κάτι που βοηθάει και στην περίπτωση της εγκυμοσύνης, αρκεί να παραμένει σε λογική κατανάλωση, όπως π.χ. 30 γραμμάρια σκούρας σοκολάτας ή μια κούπα ζεστό κακάο.

Η κλιματική αλλαγή επηρεάζει την τιμή του κακάου

Σύμφωνα με το πρακτορείο ειδήσεων Bloomberg, οι βροχοπτώσεις βλάπτουν τις καλλιέργειες κακάου στο Εκουαδόρ, τον τρίτο μεγαλύτερο πάροχο στον κόσμο σύμφωνα με την ίδια πηγή, η οποία αναγκάζει την κύρια ομάδα εξαγωγέων της χώρας να μειώσει τις εξαγωγικές προβλέψεις τους για το 2020. Εάν προσθέσουμε την τρέχουσα ξηρασία στη Δυτική Αφρική σε αυτό, το πρακτορείο ειδήσεων επιβεβαιώνει ότι ολόκληρος ο κόσμος αντιμετωπίζει έλλειψη σε κόκκους κακάο.

Η κλιματική αλλαγή λοιπόν, προκαλεί αλλαγές στα πρότυπα βροχοπτώσεων σε όλο τον κόσμο, απειλώντας την παραγωγή τροφίμων. Στην περίπτωση του κακάο, το Bloomberg λέει ότι θα υπάρξει μια δεύτερη συνεχόμενη μηνιαία αύξηση των τιμών, σε μια χρονική στιγμή που το μεγαλύτερο μέρος του κόστους των εμπορευμάτων μειώνεται λόγω της ανησυχίας της ζήτησης λόγω της εξάπλωσης του κορωνοϊού.

Αντιμέτωποι με αυτήν την πραγματικότητα, οι αναλυτές της Agribusiness Intelligence προέβλεψαν παγκόσμιο έλλειμμα στον εφοδιασμό του κακάο 57.000 μετρικών τόνων και εκτιμούν ότι ο δείκτης αποθέματος έχει μειωθεί στο χαμηλότερο επίπεδο από τα μέσα της δεκαετίας του 1980. Εντωμεταξύ, ο Όμιλος Price Futures στο Σικάγο συνιστά στους σοκολατοποιούς να μειώσουν το μέγεθος στις μπάρες σοκολάτας που παρασκευάζουν ή να αυξήσουν τις τιμές λιανικής για να αντιμετωπίσουν την αύξηση της τιμής του κακάο.



Η μαύρη σοκολάτα καταπολεμά την αϋπνία!

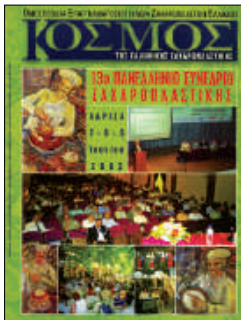


Μένετε άυπνοι όλη νύχτα, στριφογυρίζοντας στο κρεβάτι σας; Μία νέα μελέτη υποδηλώνει ότι ίσως υπάρχει κάτι που μπορεί να σας βοηθήσει: λίγη μαύρη σοκολάτα. Επιστήμονες από το Πανεπιστήμιο του Εδιμβούργου στη Σκωτία ανακάλυψαν ότι το μαγνήσιο μπορεί να βοηθήσει τον οργανισμό να ρυθμίσει το εσωτερικό του ρολόι, με αποτέλεσμα να διευκολύνει τον ύπνο και να αισθάνεται κανείς πιο ξεκούραστος στη διάρκεια της ημέρας.

Πολύ καλές πηγές αυτού του ιχνοστοιχείου είναι το κακάο, τα σκουροπράσινα φυλλώδη λαχανικά (λ.χ. σπανάκι, μπρόκολο), οι ξηροί καρποί (λ.χ. αμύγδαλα, ηλιόσποροι, κάσιους), τα δημητριακά (π.χ. βρώμη) αλλά και οι μπανάνες. Πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, όμως, έχουν οι μαύρες σοκολάτες με περιεκτικότητα τουλάχιστον 70% σε στερεά κακάο: φθάνει τα 176 mg ανά 100 γραμμάρια τροφίμου, όταν η ημερήσια συνιστώμενη δόση είναι τα 310-320 mg για τις γυναίκες και τα 400-420 mg για τους άνδρες.

Όπως γράφουν οι επιστήμονες του Εδιμβούργου στην επιθεώρηση «Nature», πραγματοποίησαν την σχετική έρευνα στο εργαστήριο, σε τρία διαφορετικά είδη κυττάρων: ανθρώπινα, από φύκη και από μύκητες. Με μεγάλη τους έκπληξη διαπίστωσαν ότι και στα τρία τα επίπεδα του μαγνησίου αυξάνονταν και μειώνονταν ακολουθώντας έναν ημερήσιο κύκλο που προσαρμοζόταν στον φυσικό, περιβαλλοντικό κύκλο της μέρας και της νύχτας.





Το περιοδικό
**"ΚΟΣΜΟΣ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ"**
 της Ομοσπονδίας
 Επαγγελματιοβιοτεχνών
 Ζαχαροπλάστων
 Ελλάδας
 18 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΙΝ...



ΚΑΙ ΕΚΘΕΣΗ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΠΟΤΣΟΥ ΣΤΟ 13ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ!

Καινοτομία στο 13ο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής ήταν και η έκθεση ζωγραφικής του Γιώργου Μπότσο, που πραγματοποιήθηκε στο χώρο του Δημοτικού Ωδείου της Λάρισας. Ο καλλιτέχνης, παρουσίασε μία σειρά έργων του, μεσαιών διαστάσεων, που έχει εμπνευστεί από τη ζωή και το έργο των ζαχαροπλάστων!

Η έκθεση σημείωσε μεγάλη επιτυχία και αρκετά από τα έργα του ζωγράφου, ήδη κοσμούν σπίτια ζαχαροπλάστων. Αρκετοί μάλιστα συνάδελφοι συζήτησαν με τον κ. Μπότσο το ενδεχόμενο εικαστικής συνεργασίας στον τομέα της συσκευασίας. Τον Γ. Μπότσο ήδη τον γνωρίσατε από συνέντευξη του σε προηγούμενο τεύχος του ΚΟΣΜΟΥ. Μέσα από την έκθεση, μας δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσουμε και έργα του!



Ενυπογράφως...

**ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
 ΤΗΣ ΟΕΖΕ**

Δημήτρης Ασημακόπουλος

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής στη Λάρισα στις 7, 8 και 9 Ιουνίου 2002.

Η οργάνωση του Συνεδρίου και η φιλοξενία από το Σωματείο Καταστηματαρχών Ζαχαροπλάστων Λάρισας ήταν άψογη.

Η θεματολογία του Συνεδρίου και οι τοποθετήσεις των συνέδρων ήταν υψηλού πράγματι επιπέδου.

Την παραμονή του Συνεδρίου πραγματοποιήθηκε και η Γενική Συνέλευση της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλάστων Ελλάδος. Δυστυχώς δεν υπήρξε χρόνος για να συζητηθούν όλα τα θέματα και τα προβλήματα του Κλάδου, βγήκε όμως ένα πολύ βασικό και σημαντικό συμπέρασμα, φωτεινός σηματοδότης για τα επόμενα χρόνια στην πορεία του Συνδικαλιστικού κινήματος στον Κλάδο μας: Η διευρυμένη αυτή Γενική Συνέλευση υπογράμμισε το ΟΧΙ στην εμπορευματοποίηση του Συνδικαλισμού στον Κλάδο μας, και εξέφρασε την εμπιστοσύνη της προς το δεσμό της Ομοσπονδίας και των Σωματείων ως των μόνων εργαλείων για την επίλυση προβλημάτων, τη λήψη αποφάσεων και την έκφραση της αγωνίας των συναδέλφων για το μέλλον. Οι τύχες των επαγγελματιών του Κλάδου και των συντεταγμένων οργάνων του (Σωματεία, Ομοσπονδία) δεν είναι δυνατόν ν' ανατεθούν υπεργολαβικά σε κανέναν.

13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής

Λάρισα 7, 8, 9 ΙΟΥΝΙΟΥ 2002

Δυναμική συμμετοχή και έντονος προβληματισμός για το μέλλον του Κλάδου, αλλά και απαντήσεις στις μεγάλες προκλήσεις της νέας εποχής, χαρακτήρισαν την 13η διεξαγωγή του Πανελληνίου Συνεδρίου Ζαχαροπλαστικής, στην καρδιά της Θεσσαλίας, τη Λάρισα στις 7, 8 και 9 Ιουνίου 2002.

Ο Κλάδος των Ελλήνων και Κύπριων Ζαχαροπλάστων συνεπής στο ετήσιο ραντεβού που έδωσε δυναμικά το παρόν στο κορυφαίο συνδικαλιστικό γεγονός της χρονιάς. Χορηγοί του Συνεδρίου ήταν οι εταιρείες του κλάδου: ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ και ΙΟΝ και το ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ της Λάρισας.



Ολοκληρωμένες λύσεις για τον ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ



**Φέτος το
Καλοκαίρι
απογειώστε
τις
πωλήσεις
σας!**

Καρότσι Προβολής Παγωτού
4 γεύσεων
+ αποθηκευτικός χώρος

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΠΑΠΠΑΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ

ΜΕΘΩΝΗΣ 4, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΤΗΛ./FAX: 210/57 76 786 • www.techno-style.gr
ΚΙΝΗΤΟ: 6977 992806





Drakoulakis
SHOP FITTINGS



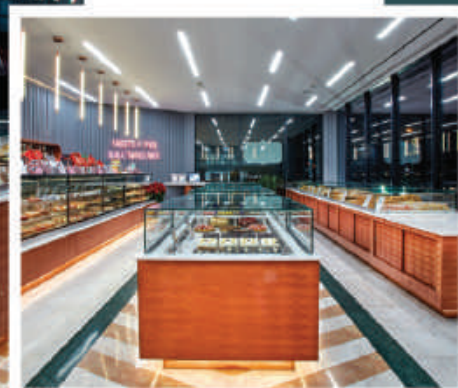
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



www.drakoulakis.gr



**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**



Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

T 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f i p in

