

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κ'ΟΣΜΟΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1995

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Σοκολατένια Υπεροχή

Κορυφαία Ποιότητα

Ποικιλία μορφών για κάθε εφαρμογή

Σταθερό Φίνο Αποτέλεσμα

Πλούσια Γεύση



www.aktinafoods.com

AKTINA AE

aktina_foods

ΕΣΥ ΘΑ ΜΕΙΝΕΙΣ

OFFLINE;

**ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
SOCIAL MEDIA
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



| Στρατηγική και συμβουλευτική για social media | Δημιουργία περιεχομένου |
| Δημιουργία Reels και videos | Επαγγελματική φωτογράφιση |
| Διαχείριση διαφημιστικής καμπάνιας |
| Ανάλυση και αναφορά αποτελεσμάτων |

SUGAR Media Group
Αφροδίτης 13, Πειραιάς, T: 210 4532450, M: 6948 016917
email: info@sugarfreepress.gr



Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ 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.

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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



LUBECA

Η τελειότητα βρήκε τη γεύση της!

ΑΠΑΡΑΜΙΛΛΗ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ 1904 ΜΕ ΤΗΡΗΣΗ
ΤΩΝ ΑΥΣΤΗΡΟΤΕΡΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Εμπιστευθείτε την κορυφαία σειρά από Premium και
Pure Origin σοκολάτες κουβερτούρες με την αξεπέραστη
ρευστότητα και μοναδική υφή που λιώνει στο στόμα!



Σοκολάτες
Κουβερτούρες
Martzipan & Perzipan
Nougat σε Μπλοκ
Πραλίνες & Κρέμες
Πάστες Ξηρών Καρπών



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι
Τ: 210 5772337 | Φ: 210 5755703

www.giannikas.gr
f @steliogyiannikas



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

44 - 47 **Interview:** Γιάννης Καλογεράκης

50 - 53 **Γιάννης Κοντεκάκης:** Σωματείο
Ζαχαροπλαστών Χανίων

60 - 63 **Pastry Chef:** Cédric Grolet

ΘΕΜΑΤΑ

18 - 19 **ΕΡΓΑΣΙΑΚΑ:** Νέο Νομοσχέδιο: 11
παρεμβάσεις που αλλάζουν την αγορά εργασίας

38 - 43 **La Liste:** Οι κορυφαίοι ζαχαροπλάστες
και ζαχαροπλαστέα του κόσμου για το 2025

56 - 59 **Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας**
Τροφίμων: Το Θεμέλιο για Βιώσιμη Ανάπτυξη

66 Πώς αισθάνονται οι εργαζόμενοι παγκοσμίως

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

20 - 29 **Αφιέρωμα:** Σοκολάτα

30 - 31 **Δημήτρης Καρατζαφέρης:** Από τα

Petits Gâteaux στο Business Plan

34 - 37 **Top Chocolate Trends 2025**

48 - 49 **Νέο κατάστημα «Μάντζος» στην καρδιά**
των Ιωαννίνων

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 - 16 **ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ:** Ειδήσεις από τον
κόσμο της ζαχαροπλαστικής που θέλετε να ξέρετε

54 - 55 **ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:** Ενημερώσου
πρώτος για όλα τα νέα προϊόντα που
κυκλοφορούν στην αγορά

64 - 65 **ΔΙΕΘΝΗ:** Γλυκές ειδήσεις
από όλο τον κόσμο

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

32 **Chocolate Petit Gateaux - 100% Chocolate**

33 **Pecan Windmill**

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Μέλος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας

Ζαχαροπλαστών Αρτοποιών

(European Confederation of Confectioners)

Μέλος της Παγκόσμιας Συνομοσπονδίας

Παγωτοποιών (UIPCG)

Εμμ. Μπενάκη 16, 10678, Αθήνα

T: 210 - 3822412, 210 - 3303401



Ομοσπονδία
Επαγγελματιοβιοτεχνών
Ζαχαροπλαστών
Ελλάδας

ΕΚΔΟΣΕΙΣ:

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ Α.Μ.Κ.Ε.

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ - ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ:

ΛΙΑΝΑ ΜΠΟΥΚΟΥΒΑΛΑ

CREATIVE ART DIRECTOR:

ΙΩΑΝΝΑ ΑΚΑΣΟΓΛΟΥ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΥΓΡΙΜΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:

ΜΑΙΡΗ ΛΙΟΝΤΟΥ

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:

ΦΩΤΕΙΝΗ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΟΥ

IMAGE BANK: **FREEPIK**

T: 210 - 4532450

MOB: 6981 - 081690

E-MAIL: info@kosmoszaxaroplastikis.gr

f Κόσμος της Ελληνικής Ζαχαροπλαστικής

@ kosmoszaxaroplastikis

www.kosmoszaxaroplastikis.gr

Οι γνώμες που εκφράζονται στα κείμενα του περιοδικού, δεν αντιπροσωπεύουν αναγκαστικά τις απόψεις της εταιρείας. Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων, χωρίς την γραπτή συναίνεση του εκδότη.

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ: Ξεφυλλίστε το περιοδικό ΚΟΣΜΟΣ της Ελληνικής Ζαχαροπλαστικής μέσα από το www.kosmoszaxaroplastikis.gr όπου θα βρείτε το αρχείο τευχών, συγκριτικό.



Όταν η γεύση γίνεται έμπνευση!



Premium Βελγικές Σοκολάτες Κουβερτούρες

Εμπνευστείτε από γεύσεις και υφές που συνδυάζονται αρμονικά σε υπέροχες δημιουργίες.

Με 100% βιώσιμο κακάο, πιστοποιημένο από το Rainforest Alliance, οι σοκολάτες κουβερτούρες Veliche™ φημίζονται για τον **πλούσιο χαρακτήρα των γευστικών τους προφίλ, την εξαιρετική συνοχή της υφής τους και την ευκολία στην επεξεργασία τους.**

Είναι ό,τι χρειάζεστε για να δημιουργήσετε ιστορίες τέχνης και απόλαυσης, που θα συναρπάσουν!

Powered by Cargill®



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: Τ 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on [f](#) [i](#) [t](#) [y](#) [i](#) [n](#)

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Συνεχίζουμε με επιμονή στη σωστή πρώτη ύλη και συνέπεια απέναντι στον καταναλωτή



Περάσαμε μία σεζόν γεμάτη προκλήσεις για τον κλάδο μας. Η διεθνής αστάθεια στις τιμές κακάο, που κατέγραψαν ιστορικά υψηλά, άγγιξε αναπόφευκτα και τη δική μας παραγωγή. Η διαχείριση του κόστους πρώτων υλών παραμένει ένα από τα πιο κρίσιμα ζητήματα, απαιτώντας στρατηγικό σχεδιασμό και ευελιξία από κάθε επαγγελματία.

Την ίδια στιγμή, οι ελλείψεις προσωπικού συνεχίζουν να δυσκολεύουν την καθημερινή λειτουργία πολλών επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής. Η κινητικότητα στην αγορά εργασίας, οι απαιτήσεις για καλύτερες συνθήκες και η ανάγκη για εξειδικευμένες δεξιότητες αναδεικνύουν την εκπαίδευση και τη συνεχή κατάρτιση ως βασικούς πυλώνες για το μέλλον. Εάν θέλουμε να κρατήσουμε ταλαντούχους ανθρώπους στον κλάδο μας, οφείλουμε να επενδύσουμε σε αυτούς, προσφέροντας σταθερότητα,

προοπτικές και ένα περιβάλλον που ενθαρρύνει τη δημιουργικότητα.

Μέσα σε αυτές τις προκλήσεις, η ποιότητα παραμένει το μεγαλύτερο μας όπλο. Η επιμονή στη σωστή πρώτη ύλη, στις προσεγμένες τεχνικές και στη συνέπεια απέναντι στον καταναλωτή είναι εκείνη που θα διασφαλίσει την ανθεκτικότητα του επαγγέλματος και θα στηρίξει τη φήμη της ελληνικής ζαχαροπλαστικής.

Με ενότητα και επιμονή, μπορούμε να ξεπεράσουμε τις όποιες δυσκολίες. Είναι στο χέρι μας να κρατήσουμε τον κλάδο ζωντανό, ανταγωνιστικό και δημιουργικό, ώστε να συνεχίσει να εμπνέει και να εξελίσσεται στο μέλλον.

R&H RICHCREME CHOCOLATE CAKE BASE



Αφράτο, λαχταριστό, ακαταμάχητα σοκολατένιο!

Με το R&H RICHCREME CHOCOLATE CAKE BASE δημιουργήστε εντυπωσιακά γλυκίσματα που κάνουν τη διαφορά, με την απολαυστική πλούσια σοκολατένια γεύση τους και την εξαιρετικά κρεμώδη και αφράτη υφή τους. Προϊόν υψηλής ποιότητας, εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται τέλεια συμπεριφορά στο ψήσιμο και την κατάψυξη και μεγάλη διάρκεια ζωής στα τελικά προϊόντα. Ιδανικό για σοκολατένια κρημ κέικ, σοκολατόπιτες, muffins, cup cakes, cookies, τούρτες κέικ και παντεσπάνι, το R&H RICHCREME CHOCOLATE CAKE BASE είναι η ιδανική βάση για τέλειες σοκολατένιες δημιουργίες!



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ
Α΄Ύψης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688
info@konta.gr • www.konta.gr    



BUNGE

Νέα Σεζόν, Νέες Ιδέες, Νέες Προοπτικές



Μετά από ένα καθ' όλα υπέροχο ελληνικό καλοκαίρι, ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής εισέρχεται σε μια νέα σεζόν, γεμάτη προοπτικές και προκλήσεις. Η μετάβαση από τους ρυθμούς των θερινών μηνών σε μια πιο συγκροτημένη καθημερινότητα προσφέρει την ευκαιρία για αναστοχασμό, απολογισμό και – κυρίως – σχεδιασμό. Είναι η στιγμή να δούμε τι λειτούργησε, τι χρειάζεται βελτίωση και ποια νέα βήματα μπορούν να φέρουν ανανέωση και εξέλιξη.

Ο χώρος της ζαχαροπλαστικής είναι δυναμικός και δεν μένει ποτέ στάσιμος. Η συνεχής αναζήτηση νέων προϊόντων, πρώτων υλών και τεχνικών αποτελεί βασικό μοχλό ανάπτυξης. Οι τάσεις αλλάζουν, η καινοτομία γίνεται απαραίτητη και η αγορά απαιτεί επαγγελματίες που παρακολουθούν, δοκιμάζουν και προσαρμόζονται. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, η συμμετοχή σε εκθέσεις, σεμινάρια και διεθνείς διοργανώσεις δεν είναι απλώς μια επιλογή, αλλά μια ανάγκη για όσους επιθυμούν να βρίσκονται στην πρώτη γραμμή των εξελίξεων.

Ταυτόχρονα, η ενεργή παρουσία στις δράσεις της Ομοσπονδίας, η συμμετοχή σε συμβούλια και η ανταλλαγή εμπειριών και ιδεών ενισχύουν τη συλλογική φωνή του κλάδου. Κι αν αυτή η συμμετοχή είναι σημαντική για όλους, είναι ακόμη πιο κρίσιμη για τη νέα γενιά επαγγελματιών. Οι νέοι ζαχαροπλάστες φέρνουν μαζί τους φρέσκες ιδέες, τόλμη και την απαραίτητη ενέργεια που μπορεί

να ανανεώσει ολόκληρο τον κλάδο. Είναι εκείνοι που θα ενώσουν την παράδοση με τη σύγχρονη δημιουργικότητα, οδηγώντας τη ζαχαροπλαστική σε νέα μονοπάτια.

Γιατί η ζαχαροπλαστική δεν είναι μόνο τέχνη και επιχειρηματικότητα· είναι και κοινότητα. Και αυτή η κοινότητα χρειάζεται διαρκώς στήριξη, ενέργεια και διάθεση προσφοράς. Νέοι άνθρωποι αναζητούν κατεύθυνση και διεξόδους, και η ζαχαροπλαστική μπορεί να αποτελέσει έναν χώρο δημιουργίας, έκφρασης και επαγγελματικής προοπτικής. Η μετάδοση γνώσης, η συνεργασία και η παροχή κινήτρων είναι στοιχεία που διασφαλίζουν τη συνέχεια και το μέλλον του επαγγέλματος.

Καθώς λοιπόν ξεκινά ακόμη μία νέα σεζόν, η προοπτική δεν περιορίζεται μόνο στην καθημερινή εργασία, αλλά και στη διάθεση για αλλαγή, ανανέωση και ανακάλυψη. Όλοι έχουν κάτι να προσφέρουν και όλοι μπορούν να κερδίσουν μέσα από αυτή τη διαδικασία. Με ανοιχτό πνεύμα, διάθεση συνεργασίας και διαρκή επιμονή στην ποιότητα, η ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα μπορεί να συνεχίσει να εξελίσσεται, να δημιουργεί και να εμπνέει.

Α. Μητρεβάγια



AktiCake

Η ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ ΚΕΪΚ

ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΕΪΚ

Akticake Base

Akticake Classic

Akticake Gourmet Vanilla / Choco

Akticake Gold Vanilla / Choco

Akticake Moist Vanilla / Choco

Akticake Mud

Akticake Red Velvet

Akticake Lemon

Akticake Carrot

Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου

Akticake Angel's

Akticake No Added Sugar

Akticake Supercream Vanilla / Choco

Akticake Baker's Vanilla / Choco



www.aktinafoods.com





LE MONDE: ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE αποτελεί κορυφαία επιλογή για καριέρα στη ζαχαροπλαστική και αρτοποιία από το 1996. Με διακεκριμένους pastry chefs, σύγχρονες εγκαταστάσεις και εργαστηριακή εκπαίδευση, διαμορφώνει επαγγελματίες που ξεχωρίζουν στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Η Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης προσφέρει αναγνωρισμένο τίτλο σπουδών στην ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής – Pastry Chef, με τετραεξάμηνη θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση και ένα εξαήμερο μαθητείας (έναρξη Οκτώβριος 2025). Παράλληλα, το Κέντρο Δια Βίου Μάθησης διαθέτει το πρόγραμμα **Europastry Chef, 16 εβδομάδων**, για επαγγελματίες που επιθυμούν να εξελίξουν δεξιότητες υψηλής ζαχαροπλαστικής (έναρξη 10 Νοεμβρίου 2025).

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Το αγαπημένο κατάστημα "Πραλίνα" στην Καλαμάτα, γνωστό για τα εκλεκτά γλυκά του, προχώρησε πρόσφατα σε αναβάθμιση του εξοπλισμού του, επιλέγοντας τη **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**



για την προμήθεια και εγκατάσταση εξειδικευμένων λύσεων υψηλής ποιότητας. Στο πλαίσιο της αναβάθμισης, ο χώρος εμπλουτίστηκε με νέες βιτρίνες και ψυγεία που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες απαιτήσεις λειτουργικότητας και αισθητικής, προσφέροντας βέλτιστη παρουσίαση και συντήρηση των προϊόντων. Ο εξοπλισμός ενσωματώθηκε αρμονικά στον χώρο, ενισχύοντας την εμπειρία του πελάτη και αναδεικνύοντας κάθε γλυκιά δημιουργία. Η εμπιστοσύνη του ίδιου ιδιοκτήτη με τον οποίο έχει ήδη υλοποιηθεί επιτυχώς άλλο ένα κατάστημα της αλυσίδας επιβεβαιώνει τη διαχρονική αξία και την αξιοπιστία της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ στον χώρο του επαγγελματικού εξοπλισμού.

Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, info@antonopoulos.com.gr



Η ΙΟΝ Α.Ε. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕ ΤΟΝ ΝΕΟ ΚΩΔΙΚΑ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Η ΙΟΝ, στο πλαίσιο του προγράμματος **Βιώσιμης Ανάπτυξης** και ειδικότερα στο κομμάτι της αλυσίδας προμηθειών, **ανακοινώνει την εφαρμογή Κώδικα Δεοντολογίας Προμηθειών**, ο οποίος αποσκοπεί στην **ενίσχυση της διαφάνειας**, της **ηθικής συμπεριφοράς** και της **υπεύθυνης συνεργασίας με όλους τους προμηθευτές και συνεργάτες της εταιρείας**. Περιλαμβάνει κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την ηθική εμπορική πρακτική, την αποφυγή διαφθοράς, και την τήρηση των εργασιακών και περιβαλλοντικών προτύπων και **έχει αναρτηθεί στην ιστοσελίδα της ΙΟΝ (www.ion.gr)**, στην ενότητα της Βιωσιμότητας.

ION
ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

ΝΕΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΡΤΗΓΑΚΙ

Η **ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.** ενισχύει το στόλο της με το **πρώτο της ηλεκτρικό φορτηγάκι**, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευσή της στη βιωσιμότητα και την εταιρική υπευθυνότητα. Με το νέο αυτό απόκτημα, μειώνεται το περιβαλλοντικό αποτύπωμα των μεταφορών, ενώ συνεχίζεται η άμεση εξυπηρέτηση των πελατών της. Μια ακόμη πρωτοβουλία που αποδεικνύει έμπρακτα ότι για την ΑΚΤΙΝΑ η ανάπτυξη σημαίνει και σεβασμός στο περιβάλλον.





Κουβερτούρες
υγείας



Πλήρης σειρά κουβερτουρών υγείας ION με ποσοστά κακάο από 51% έως 72%,
για να καλύψουν κάθε σαχαροπλαστική χρήση



ION
ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ



ΕΛΙΞΙΡΙΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑΣ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ ΜΕ ΤΟΝ DAVID REDON ΚΑΙ ΤΗ VELICHE™ GOURMET, ΣΕ ΑΘΗΝΑ ΚΑΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**, σε συνεργασία με τη Veliche™ Gourmet – τις premium βελγικές σοκολάτες κουβερτούρες που ξεχωρίζουν για την ποιότητα και τη γεύση τους – εγκαινιάζει τη νέα σεζόν με δύο εξαιρετικές επιδείξεις ζαχαροπλαστικής, τον Οκτώβριο. Οι εκδηλώσεις θα φιλοξενηθούν στα **Athens και Thessaloniki Center of Gastronomy**, με τίτλο «Ελιξίριο Σοκολατένιας Έμπνευσης» και επίσημο προσκεκλημένο τον κορυφαίο **Consultant Pastry Chef David Redon**. Κατά τη διάρκεια των παρουσιάσεων, οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ζωντανά καινοτόμες εφαρμογές των προϊόντων Veliche™ Gourmet, εμπνευσμένες από τη δημιουργική προσέγγιση και την τεχνική αρτιότητα του David Redon.

Για πληροφορίες και δηλώσεις συμμετοχής, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθυνθούν στο Τμήμα Πωλήσεων της εταιρείας ή να επισκεφθούν το stelioskanakis.gr.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ: Τ: 210 2419700

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN

Το κατάστημα **Αθανασίου**, που βρίσκεται στην πόλη της Καλαμάτας, σχεδιάστηκε από το αρχιτεκτονικό γραφείο **Urban Soul Project**. Ο χώρος χαρακτηρίζεται από την κομψή αρμονία ανάμεσα στους λευκούς τόνους και το δρυς φαρδύβενο ξύλο, δημιουργώντας ένα καθαρό και ζεστό περιβάλλον. Διαθέτει δύο εισόδους, η πρώτη οδηγεί τους πελάτες στο αρτοποιείο, ενώ η δεύτερη στο ζαχαροπλαστείο. Ιδιαίτερο αισθητικό ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι ουδέτερες βιτρίνες της τζαμαρίας, κατασκευασμένες από μέταλλο και κρύσταλλο, ενώ οι ψυχόμενες βιτρίνες ξεχωρίζουν χάρη στην κορνίζα από φυσικό δρυς που πλαισιώνει τα κρύσταλλα. Στο βάθος του καταστήματος, **τέσσερα όρθια ψυγεία συντήρησης και κατάψυξης, κατασκευής ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN**, σε μαύρη απόχρωση, δημιουργούν μια ενδιαφέρουσα αντίθεση με τις γήινες αποχρώσεις του χώρου.

ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN, info@eurof.gr



ΠΡΩΤΟΠΟΡΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ CORE_CREAM ΑΠΟ ΓΑΛΑΤΕΑ

Η **KONTA ΑΕΒΕ** παρουσιάζει ακόμη ένα καινοτόμο προϊόν, το **Core_Cream** της **GALATEA**. Με πρωτοπόρα φυσική τεχνολογία, το Core_Cream δρα ως **σταθεροποιητής για τούρτες παγωτού και κρέμες ζαχαροπλαστικής**. Απο-



τελείται αποκλειστικά από φυτικές ίνες και πρωτεΐνες, με πυρήνα εξαιρετικά ισχυρό και υψηλής απόδοσης. Η αποτελεσματικότητά του βασίζεται στο ότι ελέγχει απόλυτα τα θε-

μελιώδη στοιχεία της σαντιγί, δηλαδή το νερό, τα γαλακτώματα και τον αέρα δίνοντας εξαιρετικό ανάλαφρο αποτέλεσμα με σταθερή δομή, κρεμώδη υφή και πάντα φρέσκια κρέμα clean label.

Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 2 κιλά

Αποκλ. Διάθεση: KONTA ΑΕΒΕ, Τ: 210 2406990, 210 2406688, info@konta.gr

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΡΟΥΑΣΑΝ & VIENNOISERIE ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ** σας προσκαλεί σε μια τριήμερη παρουσίαση αφιερωμένη στην τέχνη του κρουασάν και των viennoiseries, όπως φινανσιέ και μαντινέν. Η επίδειξη θα πραγματοποιηθεί στις **9-11 Σεπτεμβρίου (16:00-18:00)**, στα **κεντρικά μας στην Ευριπίδου 5, Περιστέρι**. Θα παρουσιαστούν προϊόντα της κορυφαίας σειράς **St Allery της Vandemoortele**, με μαργαρινοβούτυρα που προσφέρουν ιδανική ελαστικότητα, σταθερή στρώματωση και άψογο φούσκωμα στη ζύμη. Οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν νέες τεχνικές διαμόρφωσης και γέμισης, έξυπνους συνδυασμούς υλικών και δημιουργικά σχέδια που απογειώνουν όχι μόνο τη γεύση και την εμφάνιση, αλλά και τη συνολική εμπειρία του καταναλωτή. Οι θέσεις είναι περιορισμένες.

Για συμμετοχές: 210 5772337 ή στο headoffice@giannikassgroup.com







Η ΙΟΝΙΚΗ ΕΛΑΒΕ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΕΟΦ

Η Ιωνική Σφολιάτα ΑΕ απέκτησε την κορυφαία ευρωπαϊκή πιστοποίηση ΑΕΟΦ (Authorized Economic Operator – Full), από τις 29 Δεκεμβρίου 2024. Η διάκριση αυτή απονέμεται σε επιχειρήσεις που συμμετέχουν στη διεθνή εφοδιαστική αλυσίδα και πληρούν αυστηρά πρότυπα ασφάλειας και τελωνειακής συμμόρφωσης, σύμφωνα με τα κριτήρια του Παγκόσμιου Οργανισμού Τελωνείων (WCO) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η απόκτηση της πιστοποίησης προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα, όπως προτεραιότητα στους τελωνειακούς ελέγχους, μείωση φυσικών και εγγράφων ελέγχων, ταχύτερη και πιο ευέλικτη διαχείριση φορτίων, άμεση επιστροφή πιστωτικών υπολοίπων ΦΠΑ, ενίσχυση της αξιοπιστίας σε διεθνές επίπεδο και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι μη πιστοποιημένων εταιρειών.

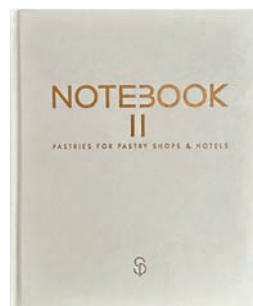
Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΩΣ GREAT PLACE TO WORK™

Η Loulis Food Ingredients απέσπασε ξανά την Πιστοποίηση Great Place to Work™, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευσή της σε ένα σύγχρονο και ποιοτικό εργασιακό περιβάλλον. Η διάκριση βασίζεται στην ανώνυμη αξιολόγηση των εργαζομένων, με φετινή συμμετοχή που ξεπέρασε το 90%, καταγράφοντας ρεκόρ και αποδεικνύοντας εμπιστοσύνη και διάθεση ενεργής συμβολής. Η διοίκηση υπογραμμίζει ότι η πραγματική αξία της διαδικασίας έγκειται στην κατανόηση της εμπειρίας των ανθρώπων και στη βελτίωση της κουλτούρας. Ο Πρόεδρος κ. Νίκος Λούλης ευχαρίστησε θερμά τους εργαζόμενους, τονίζοντας τη συνεχή δέσμευση για ένα περιβάλλον που καλλιεργεί υπερηφάνεια, δημιουργικότητα και ασφάλεια.



ΚΥΚΛΟΦΟΡΗΣΕ ΤΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΣΠΥΡΟΥ ΠΕΔΙΑΔΙΤΑΚΗ

Μετά την επιτυχημένη πορεία του πρώτου βιβλίου του, **Notebook**, που αγαπήθηκε από επαγγελματίες και λάτρεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής σε Ελλάδα και εξωτερικό, ο **Σπύρος Πεδιαδτάκης επιστρέφει με ένα έργο - σταθμό: το Notebook 2: Pastries for Pastry Shops and Hotels**. Το δεύτερο αυτό βιβλίο είναι πολλά περισσότερα από μια απλή συλλογή συνταγών. Είναι ένα τεχνικό εγχειρίδιο και ταυτόχρονα μια δημιουργική αφήγηση γύρω από την υψηλή ζαχαροπλαστική. Με έμφαση στη δομή, τη γνώση και την αισθητική, ο συγγραφέας μοιράζεται τις εξελιγμένες τεχνικές του και προτείνει πρωτότυπα γλυκά με στόχο να εμπνεύσει και να ενδυναμώσει επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και chefs.



ΓΙΑ 3Η ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟΥΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ Η ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ

Με αφοσίωση στην ποιότητα και πίστη στην αξία της παράδοσης, η **Χωριάτικη Ζύμη** τιμήθηκε για τρίτη συνεχόμενη χρονιά ως μία από τις δυναμικότερες και ταχύτερα αναπτυσσόμενες ελληνικές επιχειρήσεις, αποσπώντας τη διάκριση **Greek Business Champions**, στο πλαίσιο της κορυφαίας επιχειρηματικής διοργάνωσης «**Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας**». Η βράβευση επισφράγισε την ανοδική της πορεία, με ανάπτυξη άνω του 20% σε πωλήσεις και κερδοφορία. Συνεχίζει σταθερά την πορεία της, εξελίσσοντας την τέχνη της αρτοποιίας, τιμώντας τις ρίζες της και προσφέροντας αυθεντικά προϊόντα με γεύση παράδοσης και ποιότητα.



Η ΜΕΒΓΑΛ ΧΟΡΗΓΟΣ ΣΤΟΝ ΕΟΡΤΑΣΜΟ ΓΙΑ ΤΑ 100 ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥ ΑΠΘ

Η ΜΕΒΓΑΛ συμμετέχει ως χορηγός στον εορτασμό των 100 χρόνων του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, τιμώντας τη μακρά συνεργασία της με έναν από τους σημαντικότερους ακαδημαϊκούς θεσμούς της χώρας. Η εταιρεία στηρίζει όλες τις επετειακές εκδηλώσεις του 2025, αναγνωρίζοντας τον καθοριστικό ρόλο του ΑΠΘ στην εκπαίδευση, την επιστήμη και την κοινωνία. Στην κεντρική εκδήλωση, ο φοιτητής Σπύρος Παπαϊωάννου υπογράμμισε τη σημασία της συνεργασίας εκπαίδευσης και επιχειρηματικότητας, ενώ η Πρόεδρος της ΜΕΒΓΑΛ, Μαίρη Χατζάκου, τόνισε ότι η πορεία της εταιρείας, που φέτος γιορτάζει 75 χρόνια, συνδέεται στενά με την πρόοδο της Θεσσαλονίκης και τη στήριξη της νεολαίας.



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΑ



Ανατροπές στα εργασιακά φέρνει το νέο νομοσχέδιο

11 παρεμβάσεις που αλλάζουν την αγορά εργασίας

Ριζικές αλλαγές στην αγορά εργασίας φέρνει το νέο εργασιακό νομοσχέδιο, με 11 διαφορετικές παρεμβάσεις που επηρεάζουν καθοριστικά τη διεύθυνση του χρόνου εργασίας, τα ωράρια και τις υπερωρίες.

Μεταξύ άλλων, οι ρυθμίσεις αφορούν την οργάνωση του χρόνου εργασίας ακόμα και σε εβδομαδιαία βάση, τη δυνατότητα για ημερήσιο ωράριο έως 13 ώρες στον ίδιο εργοδότη, τις υπερωρίες σε καθεστώς εκ περιτροπής απασχόλησης, καθώς και τις διαδικασίες προσλήψεων-απολύσεων και τη χρήση της ψηφιακής κάρτας εργασίας. Ήδη, η υπουργός Εργασίας έχει ξεκινήσει κύκλο επαφών με τους Κοινωνικούς Εταίρους, στο πλαίσιο προσπάθειας επίτευξης της μέγιστης δυνατής συναίνεσης στις βασικές αρχές του νομοσχεδίου. Οι πρώτες συναντήσεις πραγματοποιήθηκαν με τη ΓΣΕΕ και τον ΣΕΒ, ενώ ακολουθούν η ΕΣΕΕ και η ΓΣΕΒΕΕ.

ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΣΧΕΔΙΟΥ

1. Διεύθυνση του χρόνου εργασίας

Θεσμοθετείται η δυνατότητα οργάνωσης του χρόνου εργασίας σε εβδομαδιαία βάση (αντί της εξαμηνιαίας ή ετήσιας περιόδου που ίσχυε μέχρι σήμερα), ώστε να καλύπτονται οι ειδικές ανάγκες των επιχειρήσεων ανά χρονική περίοδο.

2. Ωράριο εργασίας

Δίνεται η δυνατότητα στους εργοδότες να προτείνουν ημερήσιο ωράριο έως και 13 ώρες στον ίδιο εργαζόμενο, κάτι που έως τώρα ίσχυε μόνο αθροιστικά για

περισσότερους εργοδότες. Παραμένει σε ισχύ η υποχρεωτική 11ωρη ανάπαυση ανά 24ωρο. Μετά την 8ωρη εργασία, εφαρμόζεται η 9η ώρα ως υπερεργασία και οι επόμενες ως υπερωρία. Η νέα ρύθμιση προβλέπει τη δυνατότητα υπερωρίας και για την 13η ώρα, καταγράφοντάς την επισήμως.

3. Εκ περιτροπής εργασία και υπερωρίες

Εργαζόμενοι με καθεστώς εκ περιτροπής απασχόλησης (λιγότερες από 5 ημέρες την εβδομάδα), όπως στον κλάδο της εστίασης, αποκτούν πλέον το δικαίωμα πραγματοποίησης υπερωριών, εφόσον το απαιτούν οι συνθήκες της εργασίας τους.

4. Προσλήψεις

Απλοποιείται σημαντικά η διαδικασία πρόσληψης, η οποία θα μπορεί να πραγματοποιείται άμεσα και ηλεκτρονικά, ακόμη και μέσω ειδικής εφαρμογής από το κινητό του εργοδότη. Το μέτρο απευθύνεται κυρίως σε κλάδους όπως η εστίαση και το catering, όπου συχνά προκύπτει ανάγκη ενίσχυσης του προσωπικού σε ημέρες και ώρες (π.χ. σαββατοκύριακα, αργίες) κατά τις οποίες, με τα σημερινά δεδομένα, είναι δύσκολη η άμεση διεκπεραίωση της διαδικασίας πρόσληψης.

5. Απολύσεις

Το fast track σύστημα που θα εφαρμοστεί στις προσλήψεις θα επεκταθεί, υπό προϋποθέσεις, και στις απολύσεις. Παράλληλα, θα δίνεται στον εργαζόμενο η δυνατότητα άμεσης αποδοχής της λήξης της σύμβασης εργασίας.



6. Ελαστικές μορφές απασχόλησης

Ενισχύεται το πλαίσιο για την εφαρμογή της δοκιμαστικής περιόδου διάρκειας έξι μηνών, καθώς και για τις συμβάσεις κατά παραγγελία (π.χ. ημερήσιες συμβάσεις). Αν και το σχετικό θεσμικό πλαίσιο υπάρχει ήδη, απαιτείται η απαραίτητη προσαρμογή του πληροφοριακού συστήματος «ΕΡΓΑΝΗ II» ώστε οι εν λόγω μορφές απασχόλησης να γίνουν λειτουργικές και εφαρμόσιμες στην πράξη.

7. Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας

Θεσπίζεται η δυνατότητα ευέλικτης προσέλευσης στην εργασία, με χρονική απόκλιση έως και 120 λεπτών από το καθορισμένο ωράριο, εφόσον υπάρξει συμφωνία μεταξύ εργοδότη και εργαζόμενου.

8. Ψηφιακός Φάκελος Εργαζομένου

Καθιερώνεται ο Ψηφιακός Φάκελος Εργαζομένου, όπου θα συγκεντρώνονται όλα τα απαραίτητα στοιχεία και δικαιολογητικά που σχετίζονται με την εργασιακή του σχέση. Μέσω της εφαρμογής myErgani, οι εργαζόμενοι θα λαμβάνουν ειδοποιήσεις για ζητήματα που αφορούν την εργασιακή τους κατάσταση, αλλά και άλλες γραφειοκρατικές διαδικασίες.

9. Κατάργηση εντύπων

Καταργείται η υποχρεωτική τήρηση διαφόρων εντύ-

πων, όπως το Βιβλίο Αδειών, ο Ετήσιος Πίνακας Αδειών (Ε11) και ο Ετήσιος Πίνακας Προσωπικού (Ε4). Επίσης, παύει η ισχύς της έντυπης μορφής εγγράφων που υπάρχουν διαθέσιμα σε ηλεκτρονική έκδοση.

10. Άδειες

Με το νέο καθεστώς, δίνεται η δυνατότητα κατάτμησης της κανονικής άδειας σε περισσότερα από δύο χρονικά διαστήματα. Επιπλέον, αν οι ανάγκες της επιχείρησης το επιβάλλουν, η άδεια δεν θα χορηγείται υποχρεωτικά κατά τη θερινή περίοδο.

11. Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία:

Στο σχέδιο νόμου περιλαμβάνεται η κύρωση της Διεθνούς Σύμβασης 155 του Διεθνούς Γραφείου Εργασίας (ILO), η οποία αφορά την Υγεία και Ασφάλεια στους χώρους εργασίας. Κεντρικό μέτρο είναι η δημιουργία Ολοκληρωμένου Πληροφοριακού Συστήματος για την καταγραφή εργατικών ατυχημάτων και επαγγελματιών ασθενειών, με την κωδική ονομασία **ΗΡΙΔΑΝΟΣ**. Σήμερα, η καταγραφή τέτοιων περιστατικών γίνεται σε βάθος διетίας, προκαλώντας καθυστερήσεις και αμφισβητήσεις ως προς την εγκυρότητα των στοιχείων. Μειώνεται επίσης το απαιτούμενο ποσοστό εργοδοτικής εκπροσώπησης για την υπογραφή κλαδικών συμβάσεων, ενισχύοντας τη διαπραγματευτική ευελιξία και διευκολύνοντας την επίτευξη συμφωνιών.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Τι φέρνει η νέα σεζόν

Η σοκολάτα παραμένει σταθερά στο επίκεντρο της ζαχαροπλαστικής, με τον ρόλο της να επαναπροσδιορίζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς. Πέρα από τη γεύση και την υφή, σήμερα αξιολογείται για την προέλευσή της, την περιβαλλοντική της επίδραση και τη συμβολή της σε μια πιο ισορροπημένη διατροφή.

Οι επαγγελματίες καλούνται να ανταποκριθούν σε ένα νέο πλαίσιο: πρώτες ύλες με πιστοποιημένη ποιότητα, βιώσιμες πρακτικές, τεχνικές που ενισχύουν τη φυσικότητα και την καθαρότητα του τελικού προϊόντος.

Ο οδηγός αυτός συγκεντρώνει τις βασικές τάσεις, τις καινοτομίες και τις πρακτικές επιλογές που διαμορφώνουν σήμερα το τοπίο της σοκολάτας. Αποτελεί ένα εργαλείο ενημέρωσης και έμπνευσης για κάθε ζαχαροπλάστη που θέλει να παραμένει επίκαιρος, ανταγωνιστικός και ουσιαστικός στο έργο του.





1 ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

Για εφαρμογές που απαιτούν ψήσιμο, η ΑΚΤΙΝΑ ανέπτυξε σοκολάτες της σειράς **Delight** και απομιμήσεις με εξειδικευμένα χαρακτηριστικά. Τα προϊόντα αυτά περιέχουν αυξημένα λιπαρά, εξασφαλίζοντας ότι διατηρούν την γεύση και την υφή

τους ακόμη και σε υψηλές θερμοκρασίες. Δεν καίγονται και παραμένουν αναλλοίωτα μέσα στη ζύμη. Ιδανικές για επαγγελματίες αρτοποιούς που αναζητούν σταθερά και ποιοτικά αποτελέσματα σε προϊόντα που απαιτούν ψήσιμο.

ΤΡΟΥΦΑ Νο32

Η **γυαλιστερή Τρούφα Νο32** έρχεται να απογειώσει την εμφάνιση και τη γεύση σε κάθε δημιουργία. Μια γευστικά πλούσια, σκουρόχρωμη τρούφα ιδανική για **διακόσμηση σε γλυκά, αρτοσκευάσματα και ροφήματα**, που χαρίζει premium αισθητική και απόλαυση σε κάθε εφαρμογή.

2



ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΙΣ

Η ΑΚΤΙΝΑ διαθέτει μεγάλη ποικιλία ποιοτικών απομιμήσεων σοκολάτας, με πρωταγωνίστρια την κορυφαία απομίμηση σοκολάτας Special No32, που με την αδιαμφισβήτητη ποιότητα και γεύση της, έχει εδραιωθεί ως η ηγετική απομίμηση σοκολάτας. Τη συλλογή συμπληρώνουν η απομίμηση γάλακτος No27 και η απομίμηση γάλακτος Latte που ξεχωρίζουν για τα γευστικά τους χαρακτηριστικά και συνδυάζουν σταθερότητα, αντοχή και ευκολία, προσφέροντας ιδανικές λύσεις για κάθε δημιουργία ζαχαροπλαστικής.

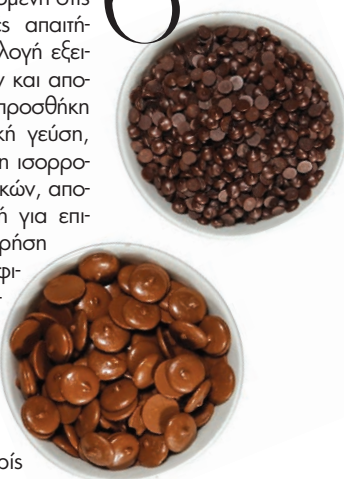
4



NO ADDED SUGAR

Η ΑΚΤΙΝΑ ανταποκρινόμενη στις σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις σχεδίασε μια συλλογή εξειδικευμένων σοκολατών και απομιμήσεων χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Με εξαιρετική γεύση, σταθερή υφή και πλήρη ισορροπία κακάο και γλυκαντικών, αποτελούν ιδανική επιλογή για επιδόρπια, επικάλυψη ή χρήση σε προϊόντα με διατροφικές απαιτήσεις. Διατίθενται σε Latte, No32, Delight, Υγείας και Ice σε ποικιλία μορφών, εξασφαλίζοντας ευκολία στη χρήση και απόλυτη απόλαυση χωρίς συμβιβασμούς.

6



ΜΟΡΦΕΣ & ΤΥΠΟΙ

Η ποικιλία των μορφών και των τύπων της σειράς σοκολατών ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει ένα εύρος επιλογών αναλόγως με τη χρήση στην Ζαχαροπλαστική και την Ζαχαροπλαστική Αλεύρου. Η συλλογή διαθέτει σοκολάτες σε μορφή πλάκας, bar, buttons, drops, sticks, chunks, νιφάδες, τρούφα και τρίμμα.

Οι κατηγορίες σοκολατών ΑΚΤΙΝΑ έχουν σχεδιαστεί ώστε να δίνουν πάντοτε άριστο και σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε χρήση. Για αυτό το λόγο η συλλογή περιλαμβάνει σοκολάτες με διαφορετική ρευστότητα και περιεκτικότητα σε κακάο και λιπαρά, σειρά σοκολατών bake stable, Σειρά sugar free και σοκολάτες Ice ώστε να επιλέξετε ποια ταιριάζει στις εφαρμογές σας, είτε πρόκειται για Ganache, είτε για επικάλυψη, είτε για ψήσιμο σε προϊόντα αρτοποιίας.

3

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

Η συλλογή κουβερτούρας ΑΚΤΙΝΑ περιλαμβάνει κορυφαίες ποιότητας προϊόντα όπως την κουβερτούρα Golden Line 62% με την απaráμιλλη γεύση της, την Κουβερτούρα γάλακτος με την άριστη ισορροπία σε γλυκύτητα, κακάο και γάλα, την κλασική Κουβερτούρα Υγείας με την χαρακτηριστική και πλούσια σοκολατένια γεύση της. Πλήθος άλλων επιλογών είναι διαθέσιμες, για να διαλέξετε ο επαγγελματίας αυτό που ταιριάζει καλύτερα στις συνταγές του καλύπτοντας κάθε γευστική ανάγκη.



5

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ICE ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει τη νέα σειρά Σοκολατών Ice, σε γεύσεις Υγείας, Γάλακτος, Γάλακτος Dark, Λευκή και No Added Sugar. Η σύνθεσή τους επιτρέπει γρήγορη στερεοποίηση σε παγωμένες επιφάνειες, χωρίς ρωγμές ή σπασίματα, καλύπτουν τέλεια το παγωτό δημιουργώντας λεπτή, τραγανή επικάλυψη χωρίς ρωγμές. Έτοιμες προς χρήση, χωρίς ανάγκη επιπλέον αραίωσης ή επεξεργασίας. Είναι εύκολες στη χρήση και κατάλληλες για κάθε επαγγελματία που επιδιώκει κορυφαία ποιότητα και εμφάνιση στις δημιουργίες του.



7



Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ



ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Κορυφαία απομίμηση σκούρας σοκολάτας, γνωστή για την ανώτερη ποιότητά της, την εξαιρετική δομή και ρευστότητα. Κατάλληλη για επικάλυψη ή γλάσο, ανάμιξη με κρέμες ζαχαροπλαστικής

Τη σειρά συμπληρώνουν: **No 27 • Latte • Milky • White**



AKTINA ΑΕ • Πάννου 21, 10442 Περιστέρι • 210 5122 410
aktina@aktinafoods.gr • www.aktinafoods.com



ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το πιο **τέλειο σουφλέ σοκολάτας**: Με πλούσια γεύση σοκολάτας και ιδανική ρευστή δομή στο εσωτερικό του. Διατηρείται μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα και μπορεί να καταψυχθεί και να αναθερμανθεί σε φούρνο μικροκυμάτων. **Διατίθεται και Σουφλέ Σοκολάτας από τη σειρά FREE by Foodstuff ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ.**



1

BROWNIES MIX

Μίγμα για ζουμερό λαχταριστό BROWNIE που παρασκευάζεται εύκολα μόνο με λάδι και νερό. Διατηρείται μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα και μπορεί να καταψυχθεί χωρίς να χάσει τις ιδιότητές του. Είναι **ιδανικό σκέτο, με επικάλυψεις CHOCOVER ή με παγωτό ενώ αποτελεί ιδανική βάση για τούρτες** παγωτού καθώς δε χρειάζεται σιρόπιασμα και δεν τρίβει σε θερμοκρασίες κατάψυξης.



3

COOKIES SOFT CHOCOLATE

Η Foodstuff διαθέτει στην αγορά τα **λαχταριστά cookies σοκολάτας**, που είναι **ιδανικά και για μπάρες με ατελείωτους συνδυασμούς γεύσεων**. Παρασκευάζονται εύκολα, μόνο με νερό και βούτυρο ή μαργαρίνη. Περιέχουν εκλεκτές ποικιλίες κακάο και μόνο καστανή ζάχαρη, με αποτέλεσμα να διατηρούνται μαλακά και μαστιχωτά για περισσότερες μέρες. Τη γκάμα συμπληρώνουν και τέσσερις ακόμα γεύσεις: vanilla, red velvet, βρώμης και wholemeal, μόνο με αλεύρι ολικής άλεσης. Δημιουργήστε cookies και bars που ξεχωρίζουν με την ποιότητα Foodstuff.



5



2

MIRROR CHOCOLATE

Η FOODSTUFF φέρνει μια **μοναδική σε γυαλάδα επικάλυψη τύπου καθρέπτη για κάθε εφαρμογή πατισερί** όπως πάστες, τούρτες εκλαίρ, ποτηράκια κλπ. Έχει υπέροχη γεύση σοκολάτας και εξαιρετική συμπεριφορά σε συντήρηση και κατάψυξη ενώ δεν πετсиάζει και δεν σκάει. Μπορεί να θερμομανθεί ελαφρώς για καλύτερη και ευκολότερη επικάλυψη, ενώ **διατίθεται σε πρακτική συσκευασία κουβά 6 κιλών.**



4

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ CHOCOVER

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια **νέα σειρά από cover σε τρεις υπέροχες γεύσεις: Σοκολάτα Γάλακτος, Σοκολάτα Μαύρη με Φουντούκι και Σοκολάτα Λευκή**. Ιδανικά για βασιλόπιτες, τσουρέκια, κέικ αλλά και για σάλτσες σοκολάτας και ganache. Παραμένουν μαλακά χωρίς να λιώνουν και δεν κολλάνε στη συσκευασία.



6

SAUCE CHOCOLATE

Μοναδικό μίγμα για σάλτσα σοκολάτας, ιδανική για τέλειο σιρόπιασμα σε σοκολατόπιτες, αλλά και για σάλτσα προφιτερόλ με τροποποίηση της συνταγής. Παρασκευάζεται εύκολα και μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο και να αναθερμανθεί. Περιέχει εκλεκτές ποικιλίες κακάο και έχει τέλεια γεύση και εμφάνιση.

**ΜΟΝΑΔΙΚΗ
DOUBLE CHOCO
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ**

 Fodstuff_sa  Fodstuff SA

- Πολύ αφράτη υφή
- Λαχταριστή και διπλά σοκολατένια
- Ιδανική με SAUCE CHOCOLATE ή CHOCOVER HAZELNUT
- Εύκολη παρασκευή με λάδι, νερό και αυγό

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ
■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ 



LUBECA: ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΣΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ

Η Lubeca προσφέρει κορυφαίες κουβερτούρες (μαύρη, γάλακτος, λευκή και λευκή caramel), με εξαιρετική ρευστότητα και γεύση. Διατίθενται σε πρακτικές συσκευασίες 5 κιλών (κιβώτιο 2Χ5 κιλά) και σε πλάκες 2,5 κιλών, ιδανικές για κάθε επαγγελματική εφαρμογή στη ζαχαροπλαστική.



MONZA: ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Σκούρα, γάλακτος, λευκή, φράουλα, φιστίκι και καραμέλα – η σειρά **MONZA** προσφέρει απομιμήσεις σοκολάτας νέας γενιάς με εξαιρετική γυαλάδα, σταθερότητα και εύκολη χρήση. Ιδανικές για επαγγελματική χρήση με σταθερή ποιότητα. Σε πρακτική συσκευασία 20 κιλών (2x 10kg) με διπλή σακούλα για άριστη συντήρηση.

PREMIUM ΠΡΑΛΙΝΕΣ LUBECA: ΣΗΜΕΙΟ ΥΠΕΡΟΧΗΣ

Απολαυστικές πραλίνες με 50% φουντούκι, 60% αμύγδαλο, αλλά και συνδυασμό 25% αμύγδαλο και 25% φουντούκι. Ιδανικές για γεμίσεις και γαρνιρίσματα σε σοκολατάκια, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια. Υψηλή ποιότητα και γεύση, σε δοχεία 6 ή 10 κιλών.



CREAMY PASTES: 100% ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

Οι πάστες αμυγδάλου και φουντουκιού της Lubeca αποτελούν σημείο υπεροχής. Η πάστα αμυγδάλου είναι 100%, ενώ η πάστα φουντουκιού προσφέρει 100% γεύση φουντουκιού με σταθερά κρεμώδη υφή, χωρίς διαχωρισμό λιπαρών μέσα στο δοχείο, για εύκολη και σταθερή εφαρμογή σε κάθε χρήση.

5

CHOCOLATE CUPS ΥΨΗΛΗΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ

Τα σοκολατένια κελύφη της Chocosa Lux παρασκευάζονται από εκλεκτή σοκολάτα και διατίθενται σε γεύσεις γάλακτος, λευκής, δίχρωμης, dark, mango και blackberry. Ποικιλία σχεδίων και μεγεθών, ιδανικά για γεμίση με γκανάς, μους, κρέμες και φρούτα.



6

NAPOLITAINS CHOCOSA LUX ΚΟΜΨΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΚΕΡΑΣΜΑ

Τα Napolitains της Chocosa Lux διατίθενται σε δύο υπέροχες γεύσεις: σκούρα σοκολάτα κουβερτούρας 60% και σοκολάτα γάλακτος 35%. Εμβληματικά τετράγωνα πλακίδια 6,5 γρ., ιδανικά ως συνοδευτικό για καφέ ή welcome κέρασμα σε επαγγελματικούς χώρους. Διατίθεται και σε Private Label με το δικό σας λογότυπο, από 300 κιλά ανά κωδικό.





LUBECA

Η τελειότητα βρήκε τη γεύση της!

ΑΠΑΡΑΜΙΛΛΗ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ 1904 ΜΕ ΤΗΡΗΣΗ
ΤΩΝ ΑΥΣΤΗΡΟΤΕΡΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Εμπιστευθείτε την κορυφαία σειρά από Premium και
Pure Origin σοκολάτες κουβερτούρες με την αξεπέραστη
ρευστότητα και μοναδική υφή που λιώνει στο στόμα!



Σοκολάτες
Κουβερτούρες
Martzipan & Perzipan
Nougat σε Μπλοκ
Πραλίνες & Κρέμες
Πάστες Ξηρών Καρπών



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι
Τ: 210 5772337 | Φ: 210 5755703

www.yiannikas.gr
f @ @steliosyiannikas

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΥΓΕΙΑΣ, ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΛΕΥΚΗ & VEGAN - KONDIMA

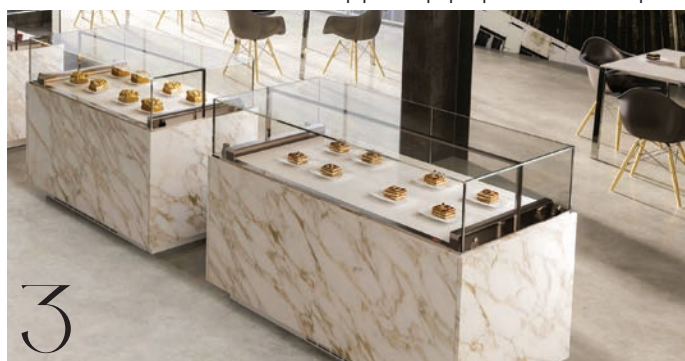
Η εξαιρετικά ισορροπημένη σύνθεση, η ποιότητα των καρπών και η κορυφαία επεξεργασία αναδεικνύουν τις σοκολάτες της Kondima σε ένα πολύτιμο εργαλείο για κάθε ζαχαροπλάστη. Διατίθενται σε **πλάκες ή σταγόνες και σε διαφορετικές περιεκτικότητες κακαομάζας**. Η Kondima διαθέτει επίσης **3 τύπους vegan σοκολάτας (υγείας, γάλακτος, λευκή)**, φτιαγμένες από ρόφημα βρώμης με λεκίθινη ηλιάνθου και φυσική βανίλια.



1

ΒΙΤΡΙΝΑ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΠΡΑΛΙΝΕΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΤΗΣ CIAM

Οι βιτρίνες της σειράς Jewellery αποτελούν μια εξαιρετικά καλαίσθητη και μοντέρνα λύση για την προβολή για την ανάδειξη πραλινών και σοκολατινιών. Διαθέτουν **βαλβίδα ελέγχου υγρασίας** που αφαιρεί την περίσσεια υγρασία και αποτρέπει την αλλοίωση των σοκολατινιών, προστατεύοντας την γυαλάδα και την εντυπωσιακή τους εμφάνιση. Έχουν **συρόμενα συρτάρια**, εξασφαλίζοντας εύκολη πρόσβαση στους χειριστές και αποτελούν ένα κομψό κόσμημα για κάθε κατάστημα.



3

ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΤΗΣ CHOCOLATE WORLD

Οι Αυτόματοι Στρωτήρες σοκολάτας της Chocolate World διαθέτουν μικροεπεξεργαστή για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και ψηφιακή οθόνη, δοσομετρικό πετάλι, θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης, σύστημα επικάλυψης και προσφέρουν χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Διατίθεται σε μοντέλα με κάδο χωρητικότητας 12, 24, 40, 60 και 80 κιλών και ωριαία παραγωγή από 45 έως 200 κιλά, ανάλογα το μοντέλο. Είναι **κατασκευασμένα** εξ ολοκλήρου **στο Βέλγιο**. Με αυτόν τον τρόπο η εταιρεία εγγυάται τόσο την υψηλή ποιότητα κατασκευής, όσο και τη **συνεχή αναβάθμιση** των μηχανημάτων της.



5



2

ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΑΠΟ ΤΗΝ KONDIMA

Η κορυφαία ποιότητας **πραλίνα φουντουκιού της Kondima** είναι αναμειγμένη με **ολόκληρα καβουρντισμένα φουντούκια σε ποσοστό 56%** συνθέτοντας ένα εξαιρετικό προϊόν. Δεν περιέχει πρόσθετα και συντηρητικά, ενώ μπορεί να προταθεί και σαν **vegan** ή και νησίσιμη χάρη στην πλήρη απουσία ζωικών συστατικών στην σύνθεσή της.



4

ΚΑΛΟΥΠΙΑ CHOCOLATE WORLD

Συνδυάστε τη φαντασία με τη γεύση και δημιουργείτε πλάκες σοκολάτας, πραλίνες, σοκολατάκια, τρισδιάστατες φιγούρες, πασχαλινά αβγά και χιλιάδες σχέδια με τα μοναδικής ποιότητας καλούπια της Chocolate

World. Τα καλούπια της Chocolate World είναι άθραυστα, φτιαγμένα από πολυάνθρακα και προσφέρονται για πολλαπλές χρήσεις με εγγύηση εφ' όρου ζωής, ενώ χαρίζουν στη σοκολάτα εξαιρετική γυαλάδα στο τελικό αποτέλεσμα!

ELVESIA DOMINICAN REPUBLIC 74% - 72h ΑΠΟ ΤΗΝ FELCHLIN

Η κουβερτούρα **GRAND CRU Elvesia 74%** της ελβετικής **Felchlin** έχει προέλευση από την **Hacienda Elvesia** στη **Δομινικανή Δημοκρατία** και φτιάχνεται από **οργανικό καρπό πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας**.

Γευστικά έχει έντονη γεύση κακάο που περιβάλλεται από λεπτούς τόνους μαύρου τσαγιού και μια απαλή νότα καπνού. Η παραδοσιακά ήπια επεξεργασία 72 ωρών μέσα στην κόνσα δίνει στην κουβερτούρα ένα φρουτώδες τελείωμα με αρώματα πορτοκαλιού και γκρέιπφρουτ.



6

KONDIMA

Παράδοση στην τέχνη της σοκολάτας

Για πάνω από 100 χρόνια, η Kondima με σεβασμό στην παράδοση και την καινοτομία, προσφέρει στους ζαχαροπλάστες κορυφαίες ποιότητας πρώτες ύλες, εμπνέοντας μοναδικές, γευστικές δημιουργίες.

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

Η υψηλή ποιότητα κακάο, η μοναδική γεύση και η παράδοση ενός αιώνα, έχουν κάνει τις κουβερτούρες της Kondima τον απόλυτο σύμμαχο για κάθε ζαχαροπλάστη, που θέλει ένα εξαιρετικό και απολαυστικό αποτέλεσμα.



ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ

Η πάστα αμυγδάλου (μάρτσιπαν) με αναλογία 65% αμύγδαλο και 35% ζάχαρη είναι ένα από τα κορυφαία προϊόντα της αγοράς για παρασκευή γλυκών με βάση το αμύγδαλο.

ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

Με ολόκληρα καβουρδισμένα φουντούκια σε περιεκτικότητα 55.8% η πραλίνα της Kondima γίνεται η πρώτη επιλογή για το εργαστήριό σας.



ΜΟΥΣΕΛΙΝ

Ιδανική επιλογή για γεμίσματα προϊόντων σοκολάτας, αλλά και για κρέμες ζαχαροπλαστικής, καθώς η μουσελίν της Kondima έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φουντούκι, παχύρρευστη υφή και αξεπέραστη γεύση.

Δημήτρης Καρατζαφέρης

Από τα Petits Gâteaux στο Business Plan

Σε μια εποχή όπου η ποιότητα συχνά υποχωρεί μπροστά στην ταχύτητα και τη μαζικότητα, το Madlin Bakery στην Πάτρα έρχεται να επανατοποθετήσει τη ζαχαροπλαστική ως τέχνη υψηλής ακρίβειας και συνέπειας.

Πίσω από το project, που ξεκίνησε την άνοιξη του 2022, βρίσκονται τρεις επαγγελματίες με κοινό όραμα: ο Νίκος Αθανασόπουλος, η Αθηνά Κατσιρούμπα και ο Δημήτρης Καρατζαφέρης, ο τελευταίος εκ των οποίων αποτελεί τον δημιουργό της τεχνικής ταυτότητας του Madlin.

Ο Δημήτρης Καρατζαφέρης, Chef Consultant και εκπαιδευτής στο ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360, με πάνω από 20 χρόνια εμπειρίας σε επαγγελματικές κουζίνες, έχει χτίσει την πορεία του ανάμεσα στη δημιουργική ελληνική κουζίνα και τη γαλλική ζαχαροπλαστική. Αυτές οι δύο σχολές, παρότι διαφορετικές σε προσέγγιση και φιλοσοφία, συνδέονται για εκείνον μέσω του ίδιου πάθους και της αφοσίωσης στη λεπτομέρεια.

Στο Madlin, ο Καρατζαφέρης θέτει τον πήχη ψηλά. «Η ποιότητα είναι μη διαπραγματεύσιμη. Η τελειότητα δεν είναι πάντα εφικτή, αλλά πρέπει να είναι πάντα ο στόχος», δηλώνει χαρακτηριστικά. Ο ίδιος δεν επιτρέπει τίποτα μέτριο να βγαίνει από το εργαστήριο. Προϊόντα όπως τα Croissants και τα Petits Gâteaux, που αποτελούν και τις αγαπημένες του κατηγορίες έκφρασης, μαρτυρούν τη βαθιά τεχνική γνώση και το διαρκές πνεύμα εξέλιξης που διαπνέει την ομάδα του.

Η στρατηγική του Madlin βασίζεται στη δημιουργία αυθεντικών προϊόντων από το μηδέν και την εφαρμογή αυστηρών

πρωτοκόλλων ποιότητας καθημερινά. Το κατάστημα δεν επιχειρεί να μιμηθεί, αλλά δημιουργεί, δοκιμάζει, τελειοποιεί. Με έμπνευση από τη γαλλική κομψότητα και τη γερμανική ακρίβεια, η ταυτότητα του Madlin αντικατοπτρίζεται ακόμα και στην ονομασία του, που συνδέει τις madeleines με το Berlin: δύο σύμβολα ποιότητας και επαγγελματισμού.

Το portfolio του Madlin περιλαμβάνει high-end viennoiserie και pâtisserie επιλογές, όπως η Tarte 100% Chocolate, φτιαγμένη από δύο premium σοκολάτες 70% και 80%, αποδεικνύοντας τη δέσμευση στη γαστρονομική λεπτομέρεια και ισορροπία.

Αν και τα μελλοντικά σχέδια περιλαμβάνουν πιθανή επέκταση μέσω franchise, η βασική στρατηγική παραμένει: σταθερή εδραίωση του brand μέσω αδιαπραγμάτευτης ποιότητας. «Δεν κυνηγάμε την ταχεία ανάπτυξη. Θέλουμε να κερδίζουμε την εμπιστοσύνη, μέρα με τη μέρα», τονίζει ο Καρατζαφέρης.

Το Madlin Bakery αποτελεί πλέον σημείο αναφοράς στην τοπική αγορά και υπόδειγμα σύγχρονης επιχειρηματικής φιλοσοφίας. Όμως πίσω από τη βιτρίνα, το αληθινό μυστικό είναι ο άνθρωπος που πιστεύει πως η τελειότητα δεν είναι πολυτέλεια, είναι υποχρέωση.



Chocolate Petit Gateaux - 100% Chocolate



1. ΓΙΑ ΤΟ BISCUIT ALUNGA 41%

- 140gr ασπράδια αυγού
- 135gr ζάχαρη Κρυσταλλική
- 135gr κρόκους αυγού
- 30gr corn flour
- 30gr αλεύρι 55%
- 60gr σοκολάτα Alunga 41% Cacao Barry
- 60gr βούτυρο 82%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε το ασπράδι και την ζάχαρη σε μαρέγκα. Λιώνουμε το βούτυρο με την σοκολάτα. Προσθέτουμε σταδιακά τους κόκκους στην μαρέγκα με μαρίς. Κοσκινίζουμε το αλεύρι & το corn flour και ενσωματώνουμε στο μίγμα των αυγών. Ενσωματώνουμε με την βοήθεια μιας μαρίς την μισή ποσότητα των αυγών στο βούτυρο και την σοκολάτα και τέλος ομογενοποιούμε με το υπόλοιπο. Απλώνουμε σε ένα λαμαρινάκι και ψήνουμε στους 175°C για 10-12 λεπτά.

2. ΓΙΑ ΤΗΝ SAINT DOMINIQUE 70% CHOCOLATE MOUSSE

- 300gr γάλα πλήρες
- 100gr κρόκους αυγού
- 60gr ζάχαρη κρυσταλλική
- 370gr σοκολάτα Saint Dominique 70% Cacao Barry
- 460gr χτυπημένη κρέμα γάλακτος 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε μια anglese με γάλα, κόκκους & ζάχαρη και φτάνουμε στους 82-85°C. Σουρώνουμε το μίγμα μέσα στην σοκολάτα και ομογενοποιούμε με την βοήθεια ραβδομπλέντερ. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει στους 40°C μέχρι να ενσωματώσουμε την χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

3. ΓΙΑ ΤΟ TANZANIE 75% CREMEUX

- 1gr φύλλα ζελατίνης
- 75gr γάλα πλήρες
- 75gr κρέμα γάλακτος 35%
- 33gr κρόκους αυγού
- 17gr ζάχαρη κρυσταλλική
- 100gr Σοκολάτα Tanzanie 75%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε την ζελατίνη σε νερό. Κάνουμε μια anglese με γάλα, κρέμα, κόκκους & ζάχαρη και φτάνουμε στους 82-85°C. Εκτός φωτιάς προσθέτουμε την ζελατίνη και σουρώνουμε πάνω στην λιωμένη σοκολάτα.

4. ΓΙΑ ΤΟ CHOCOLATE GLAZE

- 24gr φύλλα ζελατίνης
- 110gr νερό
- 50gr γλυκόζη
- 110gr δεξτρόζη
- 110gr κρέμα γάλακτος 35%
- 24gr γάλα σε σκόνη
- 350gr ζάχαρη κρυσταλλική
- 140gr κακάο σε σκόνη
- 240gr ουδέτερο ζελέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε την ζελατίνη σε νερό. Βράζουμε γλυκόζη, νερό, δεξτρόζη στους 40°C. Προσθέτουμε κρέμα, γάλα σε σκόνη, ζάχαρη και κακάο και τα αφήνουμε να βράσουν. Εκτός φωτιάς προσθέτουμε την ζελατίνη. Ρίχνουμε το μίγμα πάνω στο ουδέτερο ζελέ και ομογενοποιούμε με την βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ. Γλασάρουμε στους 35°C.

Pecan Windmill



1. ΓΙΑ ΤΗΝ ΖΥΜΗ CHOUX

- 75gr νερό
- 75gr γάλα
- 70gr βούτυρο 82%
- 100gr αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2.5gr αλάτι
- 2.5gr ζάχαρη
- 150gr αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το γάλα, αλάτι, νερό, ζάχαρη & βούτυρο. Εκτός φωτιάς ρίχνουμε το αλεύρι και δουλεύουμε με την βοήθεια μιας μαρίζ. Γυρίζουμε το κατσαρολάκι στην φωτιά και ανακατεύουμε με την μαρίζ μέχρι να φύγει όλη η υγρασία από την ζύμη μας. Βάζουμε το μίγμα στον κάδο του μίξερ με το φτερό και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι η θερμοκρασία της ζύμης να φτάσει τους 55°C.

Προσθέτουμε λίγα λίγα τα αυγά μέχρι να έχουμε μια μαλακή και γυαλιστερή

ζύμη. Βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 3 ώρες. Βάζουμε το μίγμα μας σε σακούλα ζαχαροπλαστικής. Σε τσέρκια 5cm διάμετρο & 5cm ύψος στα οποία έχουμε βάλει έναν κύλινδρο απο διάτρητη σιλικόνη γεμίζουμε μέχρι το 1/3. Σκεπάζουμε τα τσέρκια με μια διάτρητη σιλικόνη με βάρος και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 - 175°C για 30-40 λεπτά.

2. ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΑΛΙΝΑ PECAN

- 300gr ζάχαρη κρυσταλλική
- 600gr τοσταρισμένα pecan
- 2gr αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοστάρουμε τα pecan στον φούρνο στους 165c για 10 λεπτά. Κάνουμε μια ξηρή καραμέλα με ζάχαρη και αλάτι και προσθέτουμε τα pecan. Αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς πάνω σε silpat. Χτυπάμε στο thermomix ή σε robot coupe μέχρι να έχουμε μια πλούσια πραλίνα.

3. ΓΙΑ ΤΗΝ PECAN PRALINE CREAM

- 80gr γάλα
- 6gr ασπρμένα φύλλα ζελατίνης 180 bloom
- 500gr πραλίνα pecan
- 260gr κρέμα γάλακτος 35%
- 1gr αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βουλιάζουμε την ζελατίνη σε παγωμένο νερό και αφήνουμε στην άκρη να μαλακώσει. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το γάλα και προσθέτουμε την μαλακωμένη ζελατίνη αφού την στραγγίζουμε. Ρίχνουμε το μίγμα πάνω στην πραλίνα pecan και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Ενσωματώνουμε την κρύα κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε με το ραβδομπλέντερ για να πετύχουμε μια τέλεια γαλακτοματοποίηση. Τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες για να σταθεροποιηθεί η κρέμα μας.

4. ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΤΥΠΗΜΕΝΗ GANACHE VALHRONA MANJARI 64%

- 112gr κρέμα γάλακτος 35%
- 13gr γλυκόζη
- 13gr ινβερτοσάκχαρο
- 100gr σοκολάτα Valhrona Manjari 64%
- 260gr κρέμα γάλακτος 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι τοποθετούμε την πρώτη ποσότητα κρέμας, γλυκόζη & ινβερτοσάκχαρο και ζεσταίνουμε. Λιώνουμε την σοκολάτα στους 40°C. Ενσωματώνουμε το μίγμα κρέμας στην σοκολάτα σε τρία στάδια χρησιμοποιώντας μαρίζ. Τέλος ενσωματώνουμε την δεύτερη ποσότητα κρέμας με την βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ για να πετύχουμε μια τέλεια γαλακτοματοποίηση. Τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες για να σταθεροποιηθεί η ganache μας.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Κάνουμε μια τρύπα στο πάνω μέρος του κυλίνδρου choux και τοποθετούμε κατά σειρά ποσότητες πραλίνες, κρέμας & πραλίνες. Στο μίξερ με το σύρμα αδειάζουμε το περιεχόμενο της ganache Valhrona Manjari 64% και χτυπάμε σε μέτρια προς γρήγορη ταχύτητα μέχρι να αποκτήσουμε μια σταθερή και βελούδινη υφή. Βάζουμε σε σακούλα με στρογγυλή μύτη 16mm και βάζουμε μια ποσότητα στο πάνω μέρος του choux και διακοσμούμε.

TOP CHOCOLATE TRENDS IN 2025

Βιωσιμότητα και ποιότητα
διαμορφώνουν τις τάσεις





Η σοκολάτα παραμένει διαχρονικά ένας από τους βασικότερους πυλώνες της ζαχαροπλαστικής, όμως το 2025 ορίζεται από ένα εντελώς νέο σύστημα αξιών που επηρεάζει τόσο την παραγωγή όσο και την κατανάλωσή της.

Σε αυτό το πλαίσιο, η πρόσφατη μελέτη της Barry Callebaut, με δεδομένα από 29 αγορές και πάνω από 11.000 καταναλωτές, αναδεικνύει έξι βασικές κατευθύνσεις, προσφέροντας στρατηγικά σημεία παρέμβασης για τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη.

Ο επαγγελματίας ζαχαροπλάστης καλείται να αφουγκραστεί τις τάσεις, να τις ερμηνεύσει δημιουργικά και να τις ενσωματώσει στην καθημερινή του πρακτική, προσφέροντας σοκολατένιες εμπειρίες που συνδυάζουν γεύση, υγεία, βιωσιμότητα και αισθητική.

Ο κλάδος της σοκολάτας καταγράφει σημαντική δυναμική στον τομέα των καινοτόμων προϊόντων, με τις νέες κυκλοφορίες να αυξάνονται σημαντικά τα τελευταία πέντε χρόνια. Η Δυτική Ευρώπη πρωτοστατεί σε αυτήν την τάση, ενώ σημαντική ανάπτυξη σημειώνεται και στις αγορές της Αυστραλασίας και της Αφρικής.

Στα νέα λανσαρίσματα, η σοκολάτα γάλακτος παραμένει η πιο δημοφιλής επιλογή, με τη μαύρη και τη λευκή σοκολάτα να ακολουθούν. Η βασική κινητήρια δύναμη πίσω από τις καταναλωτικές επιλογές είναι η επιθυμία για απόλαυση και ικανοποίηση των αισθήσεων. **Στα σούπερ μάρκετ, η αγορά σοκολάτας γίνεται κυρίως για την κάλυψη μιας λιγούρας ή την ικανοποίηση της πείνας.** Αντίθετα, οι καταναλωτές που προτιμούν

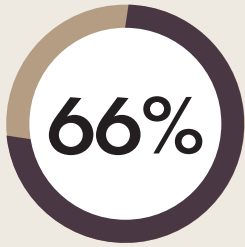
χειροποίητα προϊόντα στρέφονται σε μοναδικές γεύσεις και ποιοτική προέλευση, επιλέγοντας σοκολάτες για να μοιραστούν, να προσφέρουν ως δώρο ή να γιορτάσουν μια ξεχωριστή στιγμή.

Σε παγκόσμιο επίπεδο, η σοκολάτα παραμένει ένα από τα πιο δημοφιλή γλυκίσματα.

65%

των ενηλίκων έχει αγοράσει σοκολάτα τον τελευταίο χρόνο και περίπου το ένα τρίτο καταναλώνει σοκολάτα εβδομαδιαία.

Παράλληλα, αυξάνεται η ζήτηση για προϊόντα υψηλότερης ποιότητας: πάνω από ένας στους πέντε καταναλωτές στη Νοτιοανατολική Ευρώπη προτιμά πλέον σοκολατένια προϊόντα από αρτοποιεία και εξειδικευμένα καταστήματα.



Όσον αφορά την κατανάλωση, το 66% των καταναλωτών διατηρεί σταθερή την ποσότητα σοκολάτας που καταναλώνει σε σχέση με πέρυσι, ενώ περισσότεροι είναι αυτοί που την αύξησαν (18%) παρά όσοι τη μείωσαν (16%).

Οι σύγχρονες τάσεις των καταναλωτών εστιάζουν πλέον σε εμπειρίες που υπερβαίνουν την απλή απόλαυση. **Ζητούν προϊόντα που προσφέρουν πολυαισθητηριακές εμπειρίες, συνδυάζοντας την καθημερινή γιορτή με την εξαίρεση. Επιλέγουν σοκολάτες φυτικής προέλευσης, με καθαρές επικέτες, βιώσιμες και ηθικές, ενώ παράλληλα φροντίζουν την προσωπική τους υγεία και ευεξία.**

Παρά τις προκλήσεις από την αύξηση των τιμών της κακαόμαζας, οι εταιρείες συνεχίζουν να καινοτομούν, δημιουργώντας προϊόντα που ανταποκρίνονται σε τρεις βασικές ανάγκες: την έντονη απόλαυση, τη συνειδητή επιλογή και την υγιεινή διατροφή. Έτσι διασφαλίζεται μια μοναδική ισορροπία ανάμεσα στη γεύση και τη φιλοσοφία, προσφέροντας στον καταναλωτή μια σοκολατένια εμπειρία τόσο απολαυστική όσο και συνειδητή.



ΤΟ 44% ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΖΗΤΟΥΝ ΠΟΛΥΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Η κατανάλωση σοκολάτας εξελίσσεται σε εμπειρία πέντε αισθήσεων. **Το 44% των καταναλωτών στη ΝΑ Ευρώπη αναζητά προϊόντα που συνδυάζουν διαφορετικές γεύσεις και υφές. Σοκολάτες με πολλαπλές υφές, έντονες χρωματικές αντιθέσεις, γεωμετρικά σχήματα και αρώματα που ξυπνούν αναμνήσεις δημιουργούν ένα νέο, καθηλωτικό επίπεδο κατανάλωσης. Η εμπειρία δεν περιορίζεται στον ουρανίσκο, αλλά επεκτείνεται στην αφή και την όραση.**

Ο ζαχαροπλάστης οφείλει να προσεγγίζει κάθε δημιουργία ως μια πολυδιάστατη εμπειρία, η οποία ξεκινά από την αισθητική παρουσίαση στη βιτρίνα και κορυφώνεται στην αντίδραση του πελάτη, ακόμη πριν την πρώτη δοκιμή.

ΤΟ 49% ΑΠΟΖΗΤΟΥΝ ΜΙΚΡΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΕΣ

Οι εποχές που η σοκολάτα συσχετιζόταν αποκλειστικά με γιορτές ανήκουν στο παρελθόν. **Πλέον, το 49% των καταναλωτών επιζητά θεματικά ή εποχιακά προϊόντα καινοτομίας στην καθημερινότητά του. Η άνοδος των limited editions και των προσωποποιημένων προϊόντων επιβεβαιώνει αυτή την τάση.**

Επαγγελματικά, αυτό προσφέρει έναυσμα για λανσάρισμα θεματικών σειρών ανά εποχή, ακόμα και με βάση συναισθηματικές καταστάσεις: σοκολάτες για "ηρεμία", "ενέργεια", "χαρά". Τέτοιες δημιουργίες μετατρέπουν το κατάστημα σε προορισμό ανακάλυψης και επιστροφής, με σταθερή εμπορική ροή.



ΤΟ 72% ΤΩΝ ΝΕΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΦΥΤΙΚΕΣ & FREE-FROM ΛΥΣΕΙΣ

Η ζήτηση για plant-based και vegan σοκολατένιες προτάσεις σημειώνει θεαματική άνοδο, ιδίως μεταξύ των νεότερων καταναλωτών.

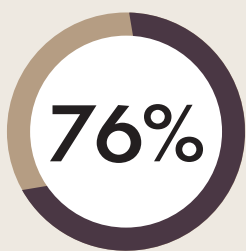
72%

επιδιώκει προϊόντα χωρίς ζωικά παράγωγα, χωρίς λακτόζη ή γλουτένη, με φυσικά και αναγνωρίσιμα συστατικά. Η χρήση φυτικών ροφημάτων όπως γάλα βρώμης ή καρύδας, η απουσία λακτόζης και η χρήση φυσικών λιπαρών μεταμορφώνουν τις δυνατότητες για σοκολάτες με νέο γευστικό χαρακτήρα, προσεγγίζοντας κοινά με διατροφικούς περιορισμούς αλλά και περιβαλλοντική συνείδηση.



ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ 70% ΕΠΙΖΗΤΟΥΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

Η σοκολάτα δεν είναι πλέον μόνο απόλαυση, είναι και εργαλείο ευεξίας.



των καταναλωτών ενδιαφέρεται για προϊόντα με προστιθέμενη λειτουργική αξία: ενίσχυση ανοσοποιητικού, πεπτικής ή ψυχικής υγείας. Η παρουσία πρωτεϊνών, προβιοτικών, μαγνησίου ή adaptogens στις σοκολάτες προσδίδει νέα εμπορική διάσταση.

Οι επαγγελματίες μπορούν να ενσωματώσουν “enriched” επιλογές στο portfolio τους, με μπάρες superfoods, σοκολατοειδή εμπλουτισμένα με βιταμίνες ή συνεργασίες με φαρμακεία, wellness brands ή studios yoga.

Πρόκειται για ένα μοντέλο που ενώνει τη γευστική και τη λειτουργική αξία.

Η ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΩΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΞΙΑ

Η έννοια της «καθαρής ετικέτας» αποκτά επίσης βαρύτητα. Οι καταναλωτές απαιτούν διαφάνεια, αναγνωρίσιμα συστατικά και υπεύθυνες πρακτικές προμήθειας.

72%

των αγοραστών στη Νοτιοανατολική Ευρώπη δηλώνει ότι εμπιστεύεται περισσότερο προϊόντα με απλά, φυσικά υλικά.

Οι επαγγελματίες που επενδύουν στην ιχνηλασιμότητα, την πιστοποίηση και τη βιώσιμη προέλευση της σοκολάτας ενισχύουν τη σχέση εμπιστοσύνης με το κοινό τους και δημιουργούν μια αφηγηματική αξία που ξεπερνά τη γεύση.

ΤΟ 61% ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΝ ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ

Παράλληλα, η εξατομίκευση αποτελεί τη νέα χρυσή τομή στην εξυπηρέτηση. Η τεχνολογία επιτρέπει στους καταναλωτές να παρακολουθούν την υγεία τους και να επιλέγουν προϊόντα προσαρμοσμένα στις ανάγκες τους. Εταιρείες που αναπτύσσουν εργαλεία προσωποποιημένης διατροφής, ή επιτρέπουν online δημιουργία προϊόντων με βάση προσωπικά χαρακτηριστικά, δημιουργούν ένα άμεσο και δυναμικό κανάλι επικοινωνίας με τον πελάτη.

Για τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη, αυτό μεταφράζεται σε νέες υπηρεσίες, όπως ειδικές συνθέσεις για συγκεκριμένους τύπους διατροφής ή custom-made γλυκίσματα κατά παραγγελία.

Οι κορυφαίοι ζαχαροπλάστες και ζαχαροπλαστεία του κόσμου για το 2025, σύμφωνα με τη La Liste



Στο Παρίσι, ο παγκόσμιος ταξιδιωτικός οδηγός La Liste ανακοίνωσε τα βραβεία ζαχαροπλαστικής για το 2025, τιμώντας τόσο τα κορυφαία ζαχαροπλαστεία όσο και τους ευρηματικούς και δημιουργικούς σεφ που υπογράφουν μερικά από τα πιο απολαυστικά γλυκά παγκοσμίως.

Από το Παρίσι και το Λονδίνο έως τη Σιγκαπούρη και το Κίото, ο κόσμος της ζαχαροπλαστικής γνωρίζει άνθηση με έντονο πνεύμα καινοτομίας, επιχειρηματικής δράσης και μία εντυπωσιακή άνοδο των γυναικών που ηγούνται της εξέλιξης. Ο διεθνής ταξιδιωτικός οδηγός La Liste ανακοίνωσε στο Παρίσι τα βραβεία για τις καλύτερες ζαχαροπλαστικές δημιουργίες του 2025, τιμώντας κορυφαία ζαχαροπλαστεία και ευφάνταστους δημιουργούς που απογειώνουν τις γλυκές απολαύσεις.

Σε 11 κατηγορίες, 36 ζαχαροπλάστες και ιδιοκτήτες από 18 χώρες διακρίθηκαν με βραβεία. Για πρώτη φορά, οι γυναίκες αποτελούν την πλειοψηφία των βραβευθέντων, με ποσοστό 60%. Το La Liste είναι ένας ψηφιακός ταξιδιωτικός οδηγός διαθέσιμος σε 9 γλώσσες, που περιλαμβάνει πάνω από 35.000 εστιατόρια, 3.000 ζαχαροπλαστεία και 7.000 ξενοδοχεία σε περισσότερες από 200 χώρες.



The World's Most Creative Pastry Chef

Ο **Maxime Frédéric** από το Παρίσι απέσπασε τη μέγιστη διάκριση. Βρίσκεται πίσω από μερικά από τα πιο αναγνωρισμένα ζαχαροπλαστεία της γαλλικής πρωτεύουσας, όπως το **Cheval Blanc Paris** και το **Café Louis Vuitton**. Ο ίδιος ηγείται του προγράμματος ζαχαροπλαστικής για τα καφέ της Louis Vuitton, τα οποία επεκτείνονται ραγδαία παγκοσμίως. Το 2024 άνοιξε τη δική του κομψή **boutique, Plein Cœur**. Ο Frédéric ξεχωρίζει για την ικανότητά του να συνδυάζει τη γαλλική ζαχαροπλαστική παράδοση με παγκόσμιες επιρροές, δημιουργώντας τεχνικά άρτια και γευστικά αριστουργήματα.

1



2

The World's Best Pastry Shop

Το **Claridge's ArtSpace Café** στο **Λονδίνο**, υπό την καθοδήγηση του σεφ **Thibault Hauchard**, αναδείχθηκε **κορυφαίο ζαχαροπλαστείο για το 2025**. Ο πάγκος ζαχαροπλαστικής του διάσημου ξενοδοχείου στο Mayfair προσφέρει εκλεπτυσμένες γαλλικές δημιουργίες, όπως το καραμελωμένο **Saint-Honoré**, το **Paris-Brest με φιστίκι** και το χαρακτηριστικό **Claridge's Crest Cake**.

Pastry game changer

Το βραβείο απονεμήθηκε στην **Ινδή σεφ Pooja Dhingra**. Εμπνευσμένη από τα μακαρόν που δοκίμασε στο Παρίσι κατά τη διάρκεια των σπουδών της στο Le Cordon Bleu, επέστρεψε στη Βομβάη και άνοιξε το πρώτο της κατάστημα το 2010. Σήμερα, η **Le15 Patisserie** αριθμεί επτά καταστήματα που ειδικεύονται σε μακαρόν και γαλλικά γλυκά. Η Dhingra έχει συγγράψει επτά βιβλία, ανάμεσά τους και το best seller **The Big Book of Treats**.

3



World's Best Afternoon Tea

Αναπάντεχα, το φετινό βραβείο δεν απονεμήθηκε σε κάποιο βρετανικό σαλόνι τσαγιού, αλλά μοιράστηκε ανάμεσα σε ένα παριζιάνικο καφέ και ένα αντίστοιχο του Χονγκ Κονγκ. Το **Goûter by Jessica Préalpato** στο ξενοδοχείο **San Régis** (Παρίσι, Γαλλία) προσφέρει μια



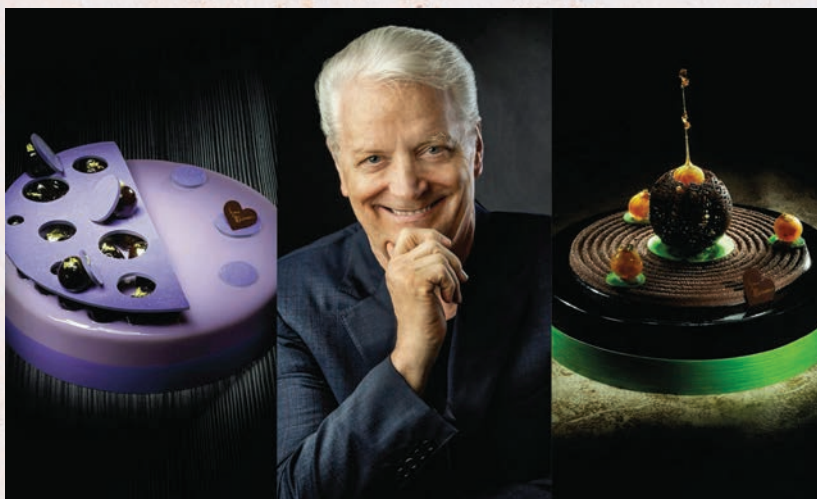
γευστική εμπειρία εμπνευσμένη από τη φύση και τον γαλλικό terroir, επαναπροσδιορίζοντας την παράδοση του γαλλικού απογευματινού γλυκίσματος. Το **The Butterfly Room** στο **Rosewood** (Χονγκ Κονγκ), σε ένα σαλόνι διακοσμημένο σαν πολύτιμος λίθος, προσφέρει ένα εκλεπτυσμένο afternoon tea υπό την υπογραφή του σεφ **Jonathan Soukdeo**.

4

5

The Award of Honor

Ο Ιταλός ζαχαροπλάστης **Iginio Massari** τιμήθηκε για τη συνολική του προσφορά, τη διαχρονική αριστεία και τη δέσμευσή του στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής, καθώς και για τον ρόλο του ως μέντορας νέων δημιουργών.



Pastry Innovation

Κι αυτό το βραβείο μοιράστηκε, καθώς οι υποψήφιοι ξεχώριζαν για τη δημιουργικότητα και τη σύλληψή τους. Ο **Julien Aboutmad** του **The French Bastards** (Παρίσι & Λιλ, Γαλλία) δημι-



ουργεί τολμηρές, «ανυπόκουες» viennoiseries με αισθητική δρόμου και κορυφαία ποιότητα.

Ο **Yazid Ichemrahen**, με επιχειρήσεις σε Ντόχα, Κουρσεβέλ, Μπαχρέιν και Παρίσι, επαναπροσδιορίζει τη σύγχρονη πολυτελή ζαχαροπλαστική μέσα από concept stores, διεθνή παρουσία και συμπεριληπτική αφήγηση.

6

Pastry Ethical & Sustainability

Η **Claire Heitzler** του **Pâtisserie Claire (Levallois-Perret, Γαλλία)** διακρίθηκε για τη βαθιά σύνδεση με τη φύση και την υπεύθυνη προμήθεια πρώτων υλών.

Ο **Mathias Dahlgren** του **Green Rabbit (Στοκχόλμη, Σουηδία)** αξιοποιεί ντόπια σιτηρά και φυσικούς προζυμμένους άρτους, συνδυάζοντας σκανδιναβική φιλοσοφία με βιώσιμες πρακτικές.



7



8

Pastry Artisan & Authenticity

Ο **Marc Ducobu** με το **Ducobu (Waterloo, Βέλγιο)** διατηρεί την παραδοσιακή τέχνη της ζαχαροπλαστικής με κομψότητα και ακεραιότητα, σε ένα εκλεπτυσμένο κατάστημα κοντά στις Βρυξέλλες.

Pastry Discovery Gem

Η κατηγορία αυτή ανέδειξε 11 μικρά «στολίδια» του χώρου: **Lucette** της **Lucia Hrivnakova (Μπρατισλάβα, Σλοβακία)** με γλυκά εμπνευσμένα από τη φύση. **Du Bonheur** της **Anna Plagens (Βερολίνο, Γερμανία)**, που συνδυάζει γαλλική τεχνική με παιχνιδιάρικη αισθητική. **Fatima Gismero Pastelera** της **Fatima Gismero (Γκουαγταλαχάρα, Ισπανία)**, με δημιουργίες που ενώνουν μοντέρνα και παραδοσιακή ισπανική ζαχαροπλαστική. **Café au Petits Verres** του **Park Joon Woo (Σεούλ, Νότια Κορέα)**, όπου η ζαχαροπλαστική συναντά την ποίηση και το σάκε. **Rau Kyoto** από τους **Matsushita Yusuke & Yukiyo**

9

Takgi (Κιότο, Ιαπωνία), με μινιμαλιστική ιαπωνική κομψότητα. **B. Patisserie** από τους **Belinda Leong & Michel Suas (Σαν Φρανσίσκο, ΗΠΑ)**, πρότυπο γαλλο-αμερικανικής δημιουργικότητας.

Καθώς και τα: **La Maison Alexia Santini (Κορσική, Γαλλία)**, **Mi Cielo (Μπορντό, Γαλλία)**, **Jaune Citron (Στρασβούργο, Γαλλία)**, **Familha (Chambonas, Γαλλία)**, **Maison Malécot (Σαιν - Μαλό, Γαλλία)**.



Pastry Opening of the Year

10

Μεγάλο ενθουσιασμό προκάλεσαν οι νέες αφίξεις στο χώρο, με τα εξής ζαχαροπλαστεία να ξεχωρίζουν:

Sweet Sage Patisserie

από τους **Thibaut Honajzer & Alix Marin** (Λωζάνη, Ελβετία),

Aya Belkahia

από την **Aya Belkahia** (Καζαμπλάνκα, Μαρόκο),

Pasteleria Pia από τους

Pia Salazar & Alejandro Chamorro (Κίτο, Εκουαδόρ), **Scoff at the Savoy** από τον

Nicolas Houchet (Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο), **Le Fournil, Chez Paillat** από τη **Nina**

Métayer (Λα Ροσέλ, Γαλλία), **Pâtisserie Café Sébastien Vauxion** από τον **Sébastien**

Vauxion (Ανσύ, Γαλλία), **Neja Pâtisserie** από τους **Germain Decreton, Iris Rouche &**

Rayane Rebouh (Λιλ, Γαλλία), **Pâtisserie & Tea Time Mandarin Oriental** από τον

Julien Dugourd (Παρίσι), **La Matière** από τους **Florian Barbarot & Pierre-Henry**

Lecompte (Παρίσι).



11

Pastry Talent of the Year

Το βραβείο ταλέντου της χρονιάς απονεμήθηκε σε πέντε εξαιρετικά δημιουργικούς σεφ από **Βρετανία, Γαλλία, ΗΠΑ, ΗΑΕ και Σιγκαπούρη**. Η **Lily Jones** από το ανατρεπτικό **Lily Vanilli** του ανατολικού **Λονδίνου** ξεχωρίζει για τη μίξη τέχνης και γεύσης. Οι **Mélanie και Arnaud Mathez** του **Le Jardin Sucré** (Παρίσι) κερδίζουν

θαυμαστές με τις κομψές τάρτες και την έμφαση στα φρούτα. Η **Hannah Ziskin** του **Quarter Sheets** (Λος Άντζελες) σερβίρει μοναδικά γλυκά σε μία χαλαρή πιτσαρία με πνεύμα Καλιφόρνιας. Ο **Tom Coll** των **Les Desserts** στο **Jumeirah Burj Al Arab** (Ντουμπάι) δημιουργεί υψηλής αισθητικής γαλλική ζαχαροπλαστική. Ο **Makoto Arami** του **Ami Patisserie** (Σιγκαπούρη) ενώνει την ιαπωνική λεπτότητα με το παριζιάνικο savoir-faire.



Γιάννης Καλογεράκης

Το πάθος δεν είναι πολυτέλεια, είναι επιλογή ζωής

Με περισσότερα από 43 χρόνια εμπειρίας στην εκπαίδευση, την ενδυνάμωση επαγγελματιών και την ανάπτυξη μικρών επιχειρήσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό, ο Γιάννης Καλογεράκης δεν είναι απλώς ένας καταρτισμένος επιστήμονας. Είναι ένας άνθρωπος της πράξης, που έχει αφιερώσει τη ζωή του στο να βοηθά ομάδες και οργανισμούς να λειτουργούν καλύτερα, να συνεργάζονται αποτελεσματικά και να προσφέρουν αξέχαστη εμπειρία στους πελάτες τους.

Συνέντευξη στη Λιάνα Μπουκουβάλα

Σπούδασε μηχανολόγος μηχανικός στη Σκωτία, ολοκλήρωσε μεταπτυχιακές σπουδές στην οργάνωση, διοίκηση και ανάπτυξη ανθρώπινου δυναμικού, ενώ κατέχει και διδακτορικό στην εφαρμοσμένη Ρομποτική. Παρ' όλα αυτά, η επιστημονική του κατάρτιση είναι μόνο ένα μέρος της πορείας του. Η ουσία του έργου του βρίσκεται στον τρόπο που εμπνέει και κινητοποιεί ανθρώπους, με βιωματικά σεμινάρια, ζωντανή παρουσίαση και λόγο που «μιλά στην καρδιά».

Ο Γιάννης Καλογεράκης έχει εκπαιδεύσει χιλιάδες στελέχη και επαγγελματίες σε Ελλάδα, Κύπρο, Ευρώπη και Μέση Ανατολή, ενώ έχει συμβάλει ενεργά στην ανάπτυξη δικτύων franchising σε τρεις ηπείρους. Το όνομά του έχει συνδεθεί άρρηκτα με την ανθρωποκεντρική και βιωματική εκπαίδευση, μια προσέγγιση που εστιάζει στον άνθρωπο και όχι απλώς στους αριθμούς.

Με απλότητα, ενθουσιασμό και αυθεντικότητα, παρακινεί επαγγελματίες να ανακαλύψουν και να αξιοποιήσουν το θετικό κομμάτι του εαυτού τους, μεταδίδοντας αυτή τη δυναμική στον πελάτη. Έχει συνεργαστεί με διάφορους κλάδους — ανάμεσά τους και με αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες — προσφέροντας εργαλεία για την αύξηση των πωλήσεων, τη βελτίωση της εξυπηρέτησης και την

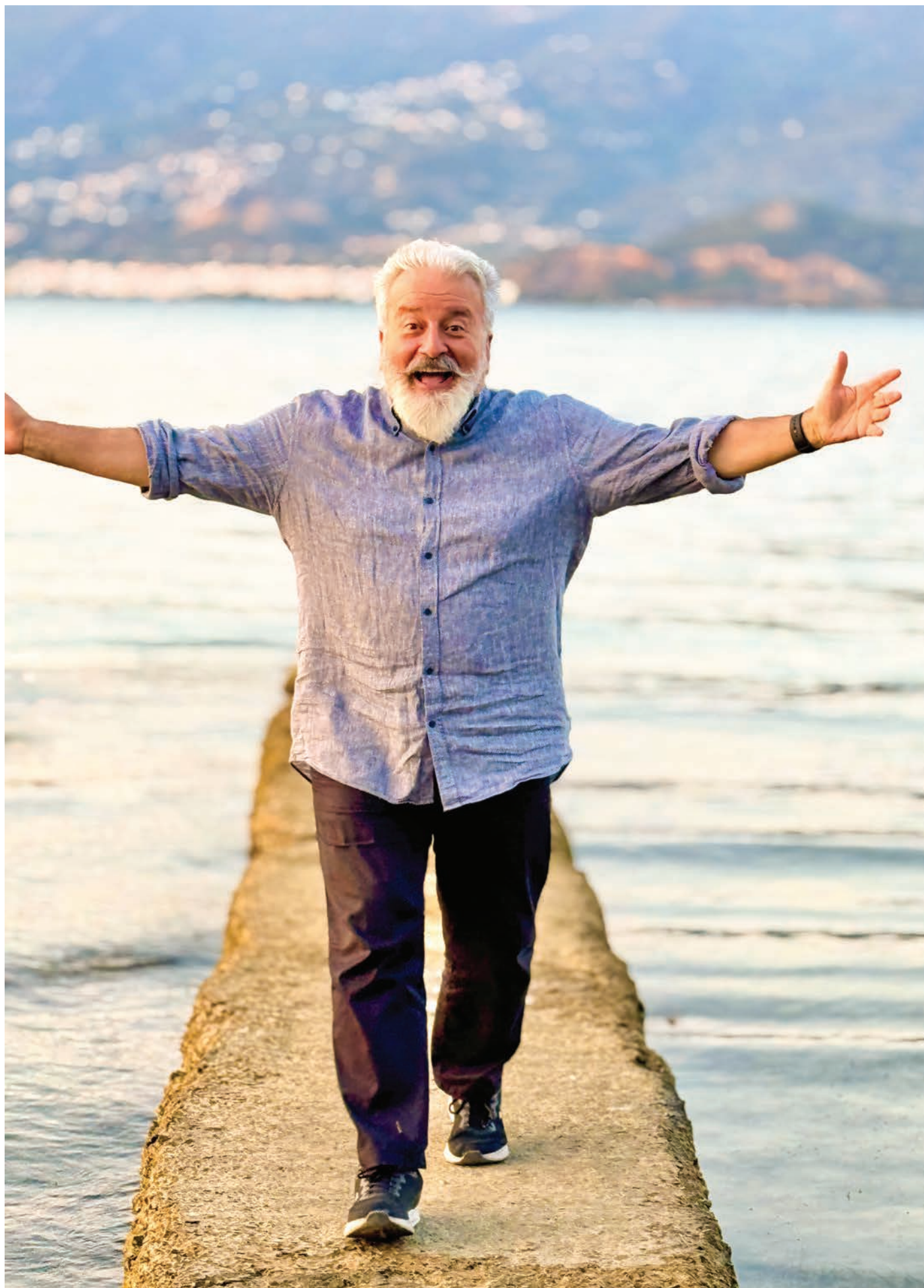
ενδυνάμωση της ομαδικής κουλτούρας στο κατάστημα.

Στη συνέντευξη που ακολουθεί, μας μιλά για τη φιλοσοφία του, την εμπειρία του στην εκπαίδευση και γιατί σήμερα, περισσότερο από ποτέ, οι επιχειρήσεις χρειάζονται ανθρώπινες σχέσεις και όχι απλώς στρατηγικές.

Στα σεμινάριά σας, δίνετε έμφαση στην ανθρωποκεντρική κουλτούρα, στην αλλαγή και στην ανάπτυξη των soft skills. Ποια θεωρείτε ως τα πιο κρίσιμα soft skills για έναν ηγέτη στο σύγχρονο επιχειρηματικό κόσμο; Το πιο κρίσιμο soft skill για έναν ηγέτη σήμερα είναι η συναισθηματική νοημοσύνη. Να βλέπεις, να ακούς και να νιώθεις τον άνθρωπο πίσω από τη θέση. Μια ανθρωποκεντρική κουλτούρα δεν «ζει» σε πολιτικές και αφίσες σε κάδρα στους διαδρόμους, ζει σε αυτά που κάνουν οι ηγέτες κάθε μέρα, και σε αυτά που εμπνέουν τις ομάδες τους να κάνουν κάθε μέρα. Η κουλτούρα είναι ο τρόπος που γίνονται τα πράγματα όταν κανείς δεν κοιτάει. Οι λέξεις «Managing Change» είναι λάθος. Οι σωστή περιγραφή είναι «LEADING CHANGE»

Ποιος ήταν ο άνθρωπος που σας εμπύκωσε εσάς τη στιγμή που το είχατε περισσότερο ανάγκη;

Στις πρώτες πολύ δύσκολες στιγμές μου, ήταν ο πατέρας μου. Με τη σιωπηλή του δύναμη και το βλέμμα





του που έλεγε: «Πίστεψε στον εαυτό σου, ακόμα κι όταν όλα γύρω σου γκρεμίζονται. Σου έχω εμπιστοσύνη». Όμως τη μεγαλύτερη στήριξη και εμπύχωση την έχω λάβει από τη σύζυγο μου Πέρρυ. Τα τελευταία 30 χρόνια είναι δίπλα μου, με στηρίζει, με διορθώνει, με επιβραβεύει, και έτσι δίδαξε και τον γιό μου Μιχαήλο να κάνει το ίδιο.

Αν κάποιος παθιάζεται με ένα επάγγελμα που, ωστόσο, δεν προσφέρει οικονομική σταθερότητα ή ικανοποιητικές απολαβές, τι θα του προτεινάτε; Να επιμείνει στο πάθος του ή να στραφεί σε έναν πιο προσοδοφόρο αλλά λιγότερο ελκυστικό τομέα;

Κανείς δεν μπορεί να σου υποδείξει με ακρίβεια πότε ή αν πρέπει να αλλάξεις πορεία. Μόνο εσύ ξέρεις τις διαδρομές που έχεις διανύσει. Μόνο εσύ έχεις πονέσει, απογοητευτεί, ονειρευτεί και δοκιμαστεί. Κι αυτά είναι κομμάτια του εαυτού σου που δεν αποτυπώνονται σε κανένα Excel.

Η απόφαση να συνεχίσεις ή να κάνεις "μεταγραφή" προς αυτό που αγαπάς δεν θα έρθει αποκλειστικά από τα νούμερα. Θα έρθει κυρίως από μέσα σου, από την καρδιά σου, από το ένστικτο σου, από το σημείο εκείνο όπου η εσωτερική αλήθεια συναντά το ρίσκο.

Οι καλές αποφάσεις γεννιούνται από την εμπειρία. Και

η εμπειρία, συχνά, χτίζεται πάνω σε λάθη, δοκιμές και επιλογές που δεν πήγαν όπως περίμενες. Αλλά αυτό είναι και το νόημα: να μαθαίνεις, να δυναμώνεις και να επιλέγεις ξανά, κάθε φορά πιο συνειδητά.

Με βάση την εμπειρία σας, ποια θεωρείτε ότι είναι τα πέντε σημαντικότερα χαρακτηριστικά που εξασφαλίζουν την επιτυχία στην αγορά εργασίας σήμερα; Και πώς καταλήξατε σε αυτά τα συμπεράσματα;

Η επιτυχία στον σύγχρονο επαγγελματικό κόσμο δεν εξαρτάται μόνο από τα τεχνικά προσόντα ή τη γνώση. Αντίθετα, στηρίζεται σε ένα σύνολο δεξιοτήτων και χαρακτηριστικών που χτίζουν τον επαγγελματία του σήμερα. Πρώτο και θεμελιώδες είναι η συναισθηματική νοημοσύνη, η ικανότητα να κατανοείς, να διαχειρίζεσαι και να αξιοποιείς τα συναισθήματα, τόσο τα δικά σου όσο και των άλλων. Δεύτερο, η προσαρμοστικότητα και η ανθεκτικότητα, η ευελιξία μπροστά στην αλλαγή και η ικανότητα να σηκώνεσαι μετά από κάθε πτώση είναι κρίσιμες δεξιότητες σε ένα περιβάλλον που μεταβάλλεται διαρκώς.

Σημαντικός πυλώνας είναι, επίσης, η συνέπεια, η ακεραιότητα και η καλλιέργεια εμπιστοσύνης, αξίες που μπορεί να μοιάζουν «παλαιάς κοπής», αλλά παραμένουν διαχρονικές και καθοριστικές για τη φήμη και

τις σχέσεις κάθε επαγγελματία. Ακολουθεί η διά βίου μάθηση: η συνεχής ανάγκη για εκπαίδευση, εξέλιξη και ανανέωση των γνώσεων και δεξιοτήτων. Και τέλος, η ικανότητα ομαδικής συνεργασίας. Σε έναν κόσμο όπου οι ομάδες παράγουν περισσότερο από τα άτομα, η δυνατότητα να λειτουργείς συντονισμένα, να ακούς και να προσφέρεις, είναι ανεκτίμητη.

Αυτά τα συμπεράσματα δεν προέκυψαν θεωρητικά. Είναι το απόσταγμα χιλιάδων ωρών πρακτικής εμπειρίας, δουλεύοντας με επαγγελματίες κάθε ηλικίας και ειδικότητας, σε διαφορετικούς κλάδους και πολιτισμικά περιβάλλοντα. Μέσα από κάθε σεμινάριο, κάθε συζήτηση, κάθε περίπτωση επιτυχίας ή αποτυχίας σχηματίστηκε μια καθαρή εικόνα για το τι πραγματικά κάνει τη διαφορά στην αγορά εργασίας σήμερα.

**Πώς έχει αλλάξει η δική σας ερμηνεία της επιτυχίας από τότε που ξεκινήσατε μέχρι σήμερα;
Υπάρχει κάτι που κάποτε θεωρούσατε επιτυχία και σήμερα όχι πια;**

Όταν ξεκινούσα, επιτυχία σήμαινε για μένα αναγνώριση, τίτλους, οικονομική άνεση. Τα εξωτερικά σημάδια ότι «τα κατάφερες». Με τα χρόνια, όμως, αυτή η εικόνα άλλαξε ριζικά. Σήμερα, επιτυχία είναι να πέφτω για ύπνο με ήσυχη συνείδηση, όπως έλεγαν και οι Πυθαγόρειοι, και να ξυπνάω με ανυπομονησία για τη μέρα που ξεκινά. Είναι να αισθάνομαι πως αυτό που κάνω έχει ουσία, πως συνδέεται με κάτι βαθύτερο και αφήνει

θετικό αποτύπωμα στους ανθρώπους γύρω μου. Η αληθινή επιτυχία, τελικά, δεν είναι αυτό που φαίνεται. Είναι αυτό που μένει.

Η «όρεξη» και το «πάθος» για εργασία είναι έμφυτα χαρακτηριστικά ή δεξιότητες που μπορούν να αποκτηθούν και να καλλιεργηθούν; Και αν ναι, ποια είναι τα βήματα για να τα αναπτύξει κάποιος;

Είναι και τα δύο. Υπάρχουν άνθρωποι που γεννιούνται με έμφυτο ενθουσιασμό, αλλά και άλλοι που τον καλλιεργούν στην πορεία. Όπως κάθε ταλέντο, έτσι κι αυτό χωρίς φροντίδα και εξέλιξη δεν οδηγεί μακριά. Η όρεξη και το πάθος ενισχύονται όταν συνδέονται με έναν σκοπό, όταν βλέπουμε πρόοδο και όταν έχουμε γύρω μας ανθρώπους που μας εμπνέουν και μας ενδυναμώνουν. Το περιβάλλον, η κατεύθυνση και η εσωτερική φλόγα συνεργάζονται, ενώ κανένα από τα τρία δεν αρκεί από μόνο του. Το πρώτο βήμα είναι να καλλιεργήσεις το πάθος σου με τρόπο που να μπορεί, ιδανικά, να στηρίξει τη ζωή σου. Αν αυτό δεν είναι άμεσα εφικτό, τότε φρόντισε την ασφάλειά σου μέσα από μια εργασία που σου προσφέρει σταθερότητα, αλλά μην εγκαταλείψεις το πάθος. Κράτησέ το ζωντανό, επένδυσε χρόνο και ενέργεια σε αυτό, ώσπου να ωριμάσει και να γίνει βιώσιμο. Το πάθος δεν είναι προνόμιο λίγων. Είναι δύναμη που χτίζεται καθημερινά με πίστη, επιμονή και αλήθεια.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΜΑΝΤΖΙΟΣ

Νέο κατάστημα στην καρδιά των Ιωαννίνων

Το νέο ζαχαροπλαστείο της αλυσίδας «Μάντζιος» άνοιξε πρόσφατα στην Πλατεία Πάργης, επεκτείνοντας το δίκτυο της επιχείρησης στο κέντρο της πόλης. Τον εξοπλισμό του καταστήματος ανέλαβε η ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN, στο πλαίσιο της σταθερής συνεργασίας των δύο πλευρών.

Με το νέο project, η αλυσίδα μετρά πλέον δέκα καταστήματα: εννέα σημεία λιανικής και ένα εργοστάσιο παραγωγής. Η επιλογή της συγκεκριμένης τοποθεσίας έγινε με βάση την αυξημένη κινητικότητα στην περιοχή και την ανάγκη για άμεση πρόσβαση των πελατών στα προϊόντα της επιχείρησης.

Το νέο κατάστημα λειτουργεί αποκλειστικά ως take-away, με σύγχρονο εξοπλισμό, προσανατολισμένο στην ταχύτητα και τη φρεσκάδα. Όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται καθημερινά στο εργοστάσιο της επιχείρησης και διανέμονται άμεσα στα καταστήματα.

Διαδρομή τεσσάρων δεκαετιών

Η πορεία της «Μάντζιος» ξεκινά το 1983. Σήμερα, η παραγωγική της δομή καλύπτει αποκλειστικά τις ανάγκες του δικτύου, διασφαλίζοντας τον απόλυτο έλεγχο της ποιότητας. «Η παραγωγή μας εξυπηρετεί μόνο τα δικά μας καταστήματα. Δεν κάνουμε χονδρική, για να διατηρούμε πλήρως τον έλεγχο», επισημαίνει ο Ιωάννης Μάντζιος.

Το εργοστάσιο καλύπτει όλη την γκάμα των προϊόντων, από τις 40 γεύσεις παγωτού και τις τούρτες εκδηλώσεων, μέχρι τη γνωστή σοκολατόπιτα «Μάντζιος». Μαζί με το προφιτερόλ και το κοκάκι, τα τρία αυτά προϊόντα αντιστοιχούν σε πάνω από το 25% του συνόλου των πωλήσεων.

Ο εξοπλισμός του νέου καταστήματος

Το ζαχαροπλαστείο στην Πλατεία Πάργης λειτουργεί καθημερινά με διευρυμένο ωράριο και απασχολεί εννέα εργαζόμενους. Για ακόμη μια φορά, η ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN ανέλαβε εξολοκλήρου την κατασκευή του νέου καταστήματος, ενισχύοντας τη σταθερή συνεργασία της με την αλυσίδα.

Οι λευκές αποχρώσεις του χώρου, σε αρμονική αντίθεση με το πράσινο μάρμαρο Τήνου, αναδεικνύουν τον εξοπλισμό που πλαισιώνει το κατάστημα. Βιτρίνες ζαχαροπλαστείου με μαρμάρινη επιφάνεια, ψυχόμενες βιτρίνες κέντρου και η βιτρίνα παγωτού συνθέτουν την πρώτη εντύπωση των πελατών. Το πόστο καφέ, σε λευκή απόχρωση και με ενσωματωμένη βιτρίνα για sandwiches, ενισχύει την εργονομία του χώρου.

Στο βάθος του καταστήματος, τέσσερα όρθια ψυγεία συντήρησης και κατάψυξης – κατασκευής ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN – σε μαύρη απόχρωση, προσθέτουν μια ενδιαφέρουσα αντίθεση στις γήινες και φωτεινές επιφάνειες, ολοκληρώνοντας την εικόνα του νέου χώρου.

Η ίδια εταιρεία είχε επιμεληθεί, λίγους μήνες νωρίτερα, και τον εξοπλισμό του καταστήματος της οδού Σταύρου Νιάρχου. «Η συνεργασία μας βασίζεται στην τεχνική συνέπεια και την κατανόηση των αναγκών μας», τονίζει ο κ. Μάντζιος.

Στρατηγική τοποθεσία και λειτουργία

Η Πλατεία Πάργης επιλέχθηκε ως σημείο με διαπιστωμένη ζήτηση, κάτι που επιβεβαιώθηκε από την ανταπόκριση του κοινού τις πρώτες εβδομάδες λειτουργίας. Το νέο κατάστημα βρίσκεται σε απόσταση μόλις 500 μέτρων από τη «ναυαρχίδα» της οδού Δωδώνης, η οποία διαθέτει καθιστικό, κήπο και πλήρες σέρβις.

Το άνοιγμα συνέπεσε με την πασχαλινή περίοδο και αυξημένη τουριστική κίνηση. Παρόλο που το καλοκαίρι είναι παραδοσιακά πιο ήρεμο για τα Ιωάννινα, η επιχείρηση εκτιμά ότι η νέα μονάδα ανταποκρίνεται στις προσδοκίες. «Η κίνηση είναι σταθερή. Η θέση του καταστήματος έχει λειτουργήσει θετικά», σημειώνει ο κ. Μάντζιος.



Γιάννης Κοντεκάκης

Σωματείο Χανίων

Ιδιοκτήτης Ζαχαροπλαστείου «Κοντεκάκης» στην Κάνδανο Χανίων

Στα Χανιά, ένας από τους πιο γλυκούς κλάδους, αυτός της ζαχαροπλαστικής, αποκτά τη δική του συλλογική φωνή. Το νέο Σωματείο Ζαχαροπλαστών Χανίων βρίσκεται στο ξεκίνημα της πορείας του, με στόχο να ενώσει επαγγελματίες, να ενισχύσει τη συνεργασία, να ανοίξει δρόμους για εξέλιξη και να συστήσει ακόμη πιο δυναμικά στον κόσμο τις δημιουργίες τους.

Ο Γιάννης Κοντεκάκης, ιδιοκτήτης του παραδοσιακού ζαχαροπλαστείου «Κοντεκάκης» στην Κάνδανο, μιλά για το όραμα του Σωματείου, τις ανάγκες του κλάδου, τη σημασία της νέας γενιάς αλλά και τη δική του προσωπική διαδρομή στη ζαχαροπλαστική.

Συνέντευξη στη **Λιάνα Μπουκουβάλα**





Είναι θέμα χρόνου να ενεργοποιηθεί το Σωματείο των Χανίων. Πόσα μέλη είστε μέχρι στιγμής;

Μέχρι στιγμής είμαστε γύρω στα 30 μέλη και αυξανόμαστε...

Σε τι φάση βρίσκονται οι διαδικασίες ενεργοποίησής του;

Οι βασικές διαδικασίες έχουν ολοκληρωθεί. Έχουμε πάρει έγκριση και αυτό που μένει τώρα είναι να κάνουμε τις εκλογές. Παράλληλα, έχουμε μιλήσει και με τον κ. Ροκάκη, Πρόεδρο του Επιμελητηρίου Χανίων, ώστε να μας παραχωρήσει μια αίθουσα για τις συναντήσεις μας, και προχωράμε!

Πότε βλέπετε τις εκλογές σας;

Στα μέσα Οκτωβρίου θα γίνουν οι εκλογές μας.

Ποιες οι προτεραιότητες που θα θέσετε για το επόμενο διάστημα;

Καταρχάς, να βρεθούμε και να γνωριστούμε καλύτερα μεταξύ μας. Ήδη έχουν κατατεθεί διάφορες προτάσεις για θέματα που μας απασχολούν. Για παράδειγμα, συνάδελφος πρότεινε να φέρουμε έναν ειδικό στην κοστολόγηση ώστε να κάνουμε μια ημερίδα και να ενημερωθούμε – κι εγώ μαζί φυσικά – για το πώς γίνεται σωστά η κοστολόγηση των προϊόντων μας. Άλλοι συνάδελφοι πρότειναν να συνεργαστούμε με ένα γραφείο εξειδικευμένο σε προγράμματα, που θα μας ενημερώνει πώς μπορούμε μέσω της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του κράτους να επενδύσουμε στις επιχειρήσεις μας· κάτι που θεωρώ εξαιρετικά σημαντικό. Θέλουμε επίσης να κάνουμε

δράσεις για να προσεγγίσουμε τον κόσμο και κυρίως τα νέα παιδιά, ώστε να γνωρίσουν τα προϊόντα μας. Πιστεύω πως στα Χανιά υπάρχουν μερικά από τα καλύτερα ζαχαροπλαστεία και γλυκά!

Τι θα θέλατε να δείτε να αλλάζει τα επόμενα χρόνια και πώς πιστεύετε ότι μπορεί αυτό να επιτευχθεί;

Σε τοπικό επίπεδο θα ήθελα να προσεγγίσουμε περισσότερο τον κόσμο της πόλης, να γνωρίσει τα γλυκά μας, γιατί πολλοί δεν τα ξέρουν. Επίσης, να προσεγγίσουμε τη νέα γενιά και φυσικά να εξελίξουμε τα προϊόντα μας.

Ολοένα και περισσότεροι συνάδελφοί σας αναγκάζονται να ανεβάσουν τις τιμές. Εσείς; Θα καταφύγετε σε αυξήσεις;

Ήδη έχουμε προχωρήσει σε μία αύξηση, όπως όλοι. Για κάποιους είναι πιο εύκολο, για άλλους πιο δύσκολο. Αυτό συμβαίνει γιατί κάποιοι έχουν ιδιόκτητα καταστήματα και ίσως αποφύγουν τις αυξήσεις, ενώ άλλοι πληρώνουν ενοίκιο, οπότε είναι πιο δύσκολο.

Ποια η συμβολή της νέας γενιάς στο έργο σας; Έχετε νέους ανθρώπους στο Σωματείο;

Φυσικά. Έχουμε αρκετούς νέους, αλλά και παλιούς, των οποίων τη συμβολή και τη βοήθεια θεωρώ εξίσου σημαντική. Όλοι μαζί μπορούμε να προχωρήσουμε και να κάνουμε υπέροχα πράγματα.

Σχολές έχετε στην περιοχή;

Ναι, έχουμε. Ιδιωτικές και μία κρατική. Από όσο γνωρίζω, έχουν αρκετούς φοιτητές, κάτι που είναι πολύ ευχάριστο. Η νέα γενιά είναι σημαντικό να συμμετέχει στον κλάδο μας, και αυτό θέλουμε κι εμείς ως Σωματείο να το ενισχύσουμε. Έχουμε σκεφτεί, για παράδειγμα, να διοργανώσουμε ημερίδες στις οποίες νέα παιδιά – ακόμη και μικρότερα μαζί με τους γονείς τους – θα γνωρίζουν από κοντά το γλυκό, την ιστορία του και τον τρόπο παρασκευής του. Και φυσικά να συμμετέχουν· να βάλουν την ποδιά τους, να φτιάξουν ένα παντεσπάνι, να γεμίσουν με κρέμα ένα σου κ.λπ. Ακόμη κι αν δεν αποφασίσουν να ασχοληθούν επαγγελματικά με τη ζαχαροπλαστική, μπορεί να λειτουργήσει ως θετικό ερέθισμα, γιατί η ζαχαροπλαστική είναι μια δημιουργική εργασία με καλό μεροκάματο.

Οι καταναλωτικές συνήθειες αλλάζουν ολοένα και περισσότερο. Πώς βλέπετε εσείς μέσα στα επόμενα χρόνια το μέλλον του κλάδου;

Ο κόσμος αγαπά εξίσου και τα δύο: και τα παραδοσιακά και τα σύγχρονα γλυκά. Και το βρίσκω ωραίο αυτό, γιατί χρειάζονται και τα δύο. Άλλη γλύκα έχει ένα ωραίο παραδοσιακό γλυκό και άλλη ένα σύγχρονο, που μπορεί να σε οδηγήσει σε νέα γευστικά μονοπάτια.

Σε προσωπικό επίπεδο, τι είναι αυτό που σας γοήτευσε στη ζαχαροπλαστική και πήρατε την

απόφαση να ασχοληθείτε επαγγελματικά;

Ο πατέρας μου ήταν ζαχαροπλάστης. Από μικρό παιδί βρισκόμουν μέσα στο εργαστήριο και στο καφέ, οπότε το να ασχοληθώ με τη ζαχαροπλαστική ήταν μονόδρομος. Την αγαπώ πολύ, όπως και την ελευθερία που σου δίνει η δυνατότητα να δημιουργείς.

Πόσα χρόνια μετρά η επιχείρησή σας και τι την κάνει να ξεχωρίζει;

Η επιχείρησή μου είναι ένα παραδοσιακό ζαχαροπλαστείο που λειτουργεί από το 1950. Χρησιμοποιούμε πάντοτε τις πιο ποιοτικές πρώτες ύλες, κάτι που αποτυπώνεται στα γλυκά μας· γι' αυτό και ο κόσμος τα αγαπά και τα προτιμά τόσα χρόνια.

Υπάρχουν πράγματα που έχετε κατά νου να κάνετε στο επόμενο διάστημα προκειμένου να την εξελίξετε;

Πάντα υπάρχουν περιθώρια εξέλιξης. Για παράδειγμα, τώρα με το Σωματείο θα μπορούμε να συμμετέχουμε σε ημερίδες, σε μια έκθεση στην Ιταλία για το παγωτό, σε μία στη Γαλλία για τα γλυκά κ.ο.κ. Όλα αυτά μπορούν να εξελίξουν τα προϊόντα μας και τις επιχειρήσεις μας.

Πώς βλέπετε το επίπεδο της ζαχαροπλαστικής στη χώρα;

Με τη μικρή εμπειρία που έχω, θεωρώ ότι οι Έλληνες ζαχαροπλάστες είναι σε πολύ υψηλό επίπεδο. Συγκεκριμένα, στα Χανιά όλοι οι ζαχαροπλάστες είναι εξαιρετικοί και τώρα, με το Σωματείο, είμαι σίγουρος ότι θα εξελιχθούν ακόμη περισσότερο.



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!

PREMIUM ΚΡΕΜΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ & ΚΡΕΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ NUPPY PIÙ

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ** σας παρουσιάζει τις νέες κρέμες Nuppy Più, γεμάτες γεύση και φινέτσα, με την τεχνογνωσία της Ιταλικής **Sipral PADANA**. Η **Premium Hazelnut Cream 13%** σαγηνεύει με την πλούσια γεύση φουντουκιού και τη βελούδινη υφή της, ενώ η **Thermo Hazelnut Cream 10%**, είναι ειδικά σχεδιασμένη για ψήσιμο και ιδανική για γεμίσεις σε κρουασάν, μπισκότα, τσουρέκια, τάρτες, κέικ κ.α. Τέλος, η **Pistachio Cream 15%** ξεχωρίζει με τη φυσική, γεμάτη γεύση φιστικιού. Έτοιμες προς χρήση, προσφέρουν ευκολία, αυθεντική γεύση και μοναδικό αποτέλεσμα σε κάθε δημιουργία.

• **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**,
Τ. 210 2419700, www.stelioskanakis.gr



ΨΥΓΕΙΟ - ΒΙΤΡΙΝΑ QUATTRO

Η **Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ**, εταιρεία γνωστή για την πολυετή εμπειρία της, κατασκευάζει εξοπλισμό καταστημάτων με προηγμένη τεχνολογία και υψηλή αισθητική. Μέρος αυτών των κατασκευών είναι και η **σειρά των βιτρινών "Quattro"**. Χαρακτηριστικό αυτής της σειράς είναι η εντυπωσιακή **προβολή σε 4 επίπεδα**, ο διάχυτος **φωτισμός με τεχνολογία LED** και η προσαρμογή των διακοσμητικών στοιχείων στην αισθητική του καταστήματος. Η **σειρά "Quattro"** παράγεται σε **ψυχόμενη, θερμαινόμενη και ουδέτερη έκδοση**. Αποτελεί την ιδανική λύση για κάθε επαγγελματία και συνοδεύεται με την εγγύηση της Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ.

• **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**
Τ: 2105810977, www.antonopoulos.com.gr

ΚΡΕΜΑ ΓΕΥΣΗ ΜΑΣΤΙΧΑ ΜΕ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

Αρωματική κρέμα μαστίχας με πλούσια, βελούδινη υφή και έντονη γεύση που αναδεικνύει τον χαρακτήρα της παραδοσιακής μαστίχας. Εμπλουτισμένη με τραγανά φύλλα κανταΐφι, προσφέρει μοναδική αντίθεση υφών και ξεχωριστή εμπειρία απόλαυσης. Ιδανική για σύγχρονες ζαχαροπλαστικές δημιουργίες με παραδοσιακή έμπνευση, η κρέμα αυτή **ταιριάζει εξαιρετικά με σιροπιαστά γλυκά όπως σαραγλάκια, μπακλαβάκια ή ως επικάλυψη σε πορτοκαλόπιτα**, προσδίδοντας έναν μοναδικό χαρακτήρα στις συνταγές σας.

• **ΑΚΤΙΝΑ**, Τ. 210 5122410, www.aktinafoods.com



ΝΕΕΣ ΜΠΑΡΕΣ PREMIUM ΑΠΟ ΤΗ FOODSTUFF

Η Foodstuff παρουσιάζει τα **μοναδικά premium μίγματα για μπάρες**. Είναι **διαθέσιμα** σε τέσσερις απολαυστικές, πρωτότυπες γεύσεις: **banoffee, apple - cinnamon, lemon - ginger** με ζουμερά κομμάτια από φυσικό χυμό και πούλπα φρούτων, και **cookies** με κομμάτια μπισκότου σοκολάτας γεμιστά με βανίλια. Περιέχουν καστανή ζάχαρη και αλεύρι βρώμης ολικής άλεσης, ενώ παρασκευάζονται εύκολα μόνο με νερό και βούτυρο. Διατηρούνται μαλακές για μεγάλο διάστημα.

• **FOODSTUFF**, Τ. 210 9717197, info@foodstuff.gr



ΝΕΑ AKTICREMA MULTI MIX - ΜΙΑ ΚΡΕΜΑ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ!

Akticrema Multi Mix, το νέο πολυχρηστικό μίγμα που προσφέρει ευελιξία και ευκολία στον επαγγελματία. **Ιδανικό για παρασκευές όπως, γαλατόπιτα, γιαουρτόπιτα, κρέμα για μπουγάτσα, γέμιση για γαλακτομπούρεκο αλλά και για ψημένο cheesecake.** Το Multi Mix εγγυάται σταθερή υφή, γευστικό αποτέλεσμα και εξαιρετική συμπεριφορά στο ψήσιμο. Αναμειγνύεται με γάλα ή γιαούρτι και προσαρμόζεται εύκολα σε πολλές συνταγές, δίνοντας στον επαγγελματία μια βάση με πολλαπλές δυνατότητες.

• **AKTINA**, T. 210 5122410, www.aktinafoods.com



CREDI FILLING MILKY CREDIN

Το νέο **Credi Filling Milky** της **CREDIN** είναι λευκή βελούδινη κρέμα με πλούσια γεύση γάλακτος για γέμιση και διακόσμηση. **Ιδανική για κέικ, american cake, muffins, cupcakes, coffee cakes, δανέζικα, κρουασάν, cinnamon rolls, κορμούς, cookies κ.α.** Έτοιμη προς χρήση και με πολύ σταθερό αποτέλεσμα, θα γίνει ο αγαπημένος σας σύμμαχος για τις πιο υπέροχες λευκές δημιουργίες.

Σε δοχείο 6 κιλών.

• **Αποκλειστική Διάθεση: KONTA AEBE**,
T.: 210 2406990, 210 2406688, info@konta.gr

ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ CARAMEL ΣΤΗ ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ NOBEL IRCA



Οι απομιμήσεις σοκολάτας Nobel Irca προσφέρουν εντυπωσιακή ρευστότητα και εφαρμόζονται άριστα σε κάθε προϊόν. Είναι **ιδανικές για επικάλυψη και διακόσμηση**, προσφέροντας εξαιρετική γευστική και αισθητική εμπειρία. Στη

σειρά που περιλαμβάνει **σκούρα, γάλακτος, λευκή και φιστίκι**, προστέθηκε τώρα η **Nobel Caramel** με πλούσια γεύση καραμέλας, διαθέσιμη σε κιβώτιο 2x5kg, ιδανική για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και σοκολατοποιούς.

• **ΛΑΟΥΔΗ ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ**, T. 210 6038001,
www.laoudis.gr

ΚΡΕΜΑ CHOCOLATIER COCOA SOFT ΙΔΑΝΙΚΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ

Η νέα κρέμα **Chocolatier Cocoa Soft** της **Sefco Zeelandia** ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση σοκολάτας και φουντουκιού,



αλλά και για την μοναδική, λεπτόρευστη υφή της. Το προϊόν είναι **έτοιμο προς χρήση**, αποτελώντας **ιδανική επιλογή για γέμιση donuts** και άλλων δημιουργιών αρτοζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, είναι **κατάλληλο για**

χρήση σε γεμιστικά μηχανήματα και παρουσίαζε εξαιρετική συμπεριφορά σε εφαρμογές Ho.Re.Ca. Διατίθεται σε **πρακτικό δοχείο 6kg**, προσφέροντας επαγγελματική λύση για κάθε ζαχαροπλαστείο ή επιχείρηση εστίασης.

• **SEFCO ZEELANDIA**,
T. 210 6633663, www.sefcozeelandia.gr



PISTACCHIO PESTO INTEGRALE

Απολαύστε την απόλυτη εμπειρία φιστικιού με το **Pistacchio Pesto Integrale**, ένα παγωτό φτιαγμένο αποκλειστικά από **100% εκλεκτό ιταλικό φιστίκι**. Πλούσια γεύση, αρωματική ένταση και βελούδινη υφή συν-

δυάζονται σε μια μοναδική συνταγή, ιδανική για επαγγελματίες που επιλέγουν **ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς**. Το αυθεντικό gelato φιστικιού, όπως ακριβώς πρέπει να είναι!

• **AKTINA**, T. 210 5122410, www.aktinafoods.com

ΠΡΟΙΟΝΤΑ
νέα

Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Το Θεμέλιο για Βιώσιμη Ανάπτυξη

Σε μια εποχή όπου οι απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφάλεια και διαφάνεια αυξάνονται συνεχώς, οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο των τροφίμων καλούνται να αποδείξουν έμπρακτα ότι τηρούν τα απαιτούμενα πρότυπα ποιότητας και υγιεινής.

Η ανάπτυξη ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) αποτελεί ζήτημα κανονιστικής συμμόρφωσης, η δε πιστοποίησή του είναι πλέον εργαλείο ανταγωνιστικότητας, εμπορικής εξωστρέφειας και ενίσχυσης της φήμης μιας επιχείρησης.

Αν και πολλοί επαγγελματίες αναγνωρίζουν τη σημασία της ασφάλειας τροφίμων, εξακολουθεί να υπάρχει μια δυσπιστία σχετικά με το τι πραγματικά προσφέρει η επίσημη πιστοποίηση και κατά πόσο «αξίζει» την επένδυση.

Το παρόν άρθρο επιχειρεί να φωτίσει ακριβώς αυτό το ζήτημα: ποια είναι η πραγματική αξία ενός πιστοποιημένου ΣΔΑΤ για τη σύγχρονη επιχείρηση.





ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ);

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) αποτελεί ένα οργανωμένο πλαίσιο που περιλαμβάνει εγχειρίδια, διαδικασίες, αρχεία, μετρήσεις και άλλα στοιχεία, το οποίο βοηθά την επιχείρηση να τεκμηριώνει με συστηματικό τρόπο ότι τα τρόφιμα που παράγει, διαθέτει ή διακινεί είναι ασφαλή για τον καταναλωτή. Η βάση του στηρίζεται στις αρχές του HACCP, και έχει ως στόχο τον εντοπισμό πιθανών βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων καθώς και τον ορισμό των απαραίτητων προληπτικών μέτρων και διορθωτικών ενεργειών. Οι επιχειρήσεις ανάλογα με τη φύση, το μέγεθος της παραγωγής και τη δυναμικότητα της επιχείρησης μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία αν και συνήθως η δόμηση του ΣΔΑΤ ακολουθεί ένα διεθνές Πρότυπο όπως ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS κτλ.

Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΩΣ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑΣ

Για πολλές επιχειρήσεις, η πιστοποίηση αντιμετωπίζεται ακόμα ως μια «αναγκαία γραφειοκρατία». Όμως η πραγματικότητα είναι διαφορετική: ένα πιστοποιημένο ΣΔΑΤ αποτελεί πλέον προαπαιτούμενο για την πρόσβαση σε ευρύτερες αγορές, αλλά και σε πιο απαιτητικούς πελάτες. Προμήθειες σε αλυσίδες: Οι περισσότερες οργανωμένες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, ξενοδοχεία, εταιρείες catering ή εξαγωγικές εταιρείες ζητούν απαραίτητα πιστοποιημένο ΣΔΑΤ ως προϋπόθεση συνεργασίας.

- **Διαγωνισμοί & δημόσιοι φορείς:** Η συμμετοχή σε διαγωνιστικές διαδικασίες για δημόσιες ή ιδιωτικές προμήθειες συχνά απαιτεί αποδεικτικά συμμόρφωσης.

- **Διαπραγματευτική δύναμη:** Η πιστοποίηση ενισχύει την εικόνα σοβαρότητας και υπευθυνότητας της επιχείρησης, στοιχείο που επηρεάζει και τους όρους συνεργασίας.

Εν ολίγοις, η πιστοποίηση δεν είναι απλώς ένδειξη συμμόρφωσης, αλλά παράγοντας που ενισχύει την εμπορική διαπραγμάτευση και διευκολύνει την είσοδο σε νέα κανάλια διανομής.

ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Η σημερινή αγορά δεν επαρκεί να προσφέρει απλώς «νόστιμα προϊόντα». Ο καταναλωτής ενδιαφέρεται για το «ποιος τα φτιάχνει», «με ποιον τρόπο» και «πόσο ασφαλή είναι». Σε αυτή τη συνθήκη, το πιστοποιημένο ΣΔΑΤ λειτουργεί ως μηχανισμός διαφοροποίησης:

- Καλλιεργεί εμπιστοσύνη στους πελάτες, συνεργάτες αλλά και τους τελικούς καταναλωτές.
- Ενισχύει την εικόνα ποιότητας και συνέπειας.
- Προστατεύει τη φήμη της επιχείρησης σε περιπτώσεις ελέγχων ή παραπόνων.

Σε έναν κλάδο όπου η φήμη χτίζεται αργά και μπορεί να καταρρεύσει από ένα μεμονωμένο συμβάν, η προληπτική επένδυση στην ασφάλεια τροφίμων αποκτά ακόμα μεγαλύτερη αξία.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ

Πέρα από τα εξωτερικά οφέλη, ένα ΣΔΑΤ – όταν εφαρμόζεται ουσιαστικά και όχι τυπικά – προσφέρει πολλαπλά οφέλη και στο εσωτερικό της επιχείρησης:

- Ορίζει τεκμηριωμένες διαδικασίες για όλους τους χειρισμούς.
- Επιβάλλει πρότυπα παραγωγής, σωστής διαχείρισης α' υλών και αποθήκευσης, καθαριότητας κ.α.





- Βοηθά στην πρόληψη αστοχιών, λαθών και απωλειών άρα και μείωση κόστους παραγωγής
- Διευκολύνει την εκπαίδευση προσωπικού, ενισχύοντας τη συνολική κουλτούρα ασφάλειας και υγιεινής.

Η εμπειρία έχει δείξει ότι επιχειρήσεις που εφαρμόζουν σωστά ένα ΣΔΑΤ αποκτούν καλύτερο έλεγχο των διαδικασιών τους, μειώνοντας το κόστος από αστοχίες και βελτιώνοντας την παραγωγική τους ικανότητα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΡΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑΣ

Σε περιόδους κρίσης – όπως περιστατικά τροφικών δηλητηριάσεων, ανακλήσεων ή καταγγελιών – ένα τεκμηριωμένο και πιστοποιημένο ΣΔΑΤ λειτουργεί ως ασπίδα. Παρέχει τα απαραίτητα εργαλεία για ικνηλασιμότητα, γρήγορη απόκριση και περιορισμό των επιπτώσεων. Επιπλέον, αποτελεί πειστικό τεκμήριο ότι η επιχείρηση λειτουργεί με υπευθυνότητα και οργανωμένο σύστημα.

Πρόκειται για μια επένδυση όχι μόνο για την πρόληψη, αλλά και για τη διαχείριση του απρόβλεπτου.

Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΔΑΤ ΣΤΙΣ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ: ΑΠΟ ΕΠΙΛΟΓΗ, ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΙΑ

Για πολλές μικρομεσαίες επιχειρήσεις της ευρύτερης βιομηχανίας τροφίμων, η πιστοποίηση ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) δεν αποτελεί νομική υποχρέωση. Η νομοθεσία προβλέπει την εφαρμογή διαδικασιών που στηρίζονται στις αρχές του HACCP, χωρίς όμως να απαιτείται απαραίτητα την επίσημη πιστοποίηση από κάποιον φορέα. Αν και η πιστοποίηση ΣΔΑΤ δεν είναι υποχρεωτική για όλες τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων, αποτελεί μια στρατηγική επένδυση με πολλαπλά οφέλη. Ενισχύει την αξιοπιστία της επιχείρησης, αυξάνει τις πιθανότητες εμπορικών συνεργασιών με απαιτητικούς

πελάτες και ανοίγει δρόμους για συμμετοχή σε διαγωνισμούς, εξαγωγές και συνεργασίες με οργανωμένες αλυσίδες. Παράλληλα, συμβάλλει στην εσωτερική οργάνωση, στη μείωση λαθών και στη συμμόρφωση με την υγειονομική νομοθεσία. Για μια μικρή μονάδα, το ΣΔΑΤ δεν είναι απλώς ένα τυπικό σύστημα – είναι εργαλείο βιωσιμότητας και ανάπτυξης σε μια ανταγωνιστική αγορά.

ΕΠΕΝΔΥΟΝΤΑΣ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Η πιστοποίηση ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων αποτελεί ένα ουσιαστικό εργαλείο στρατηγικής και ανάπτυξης, που προσδίδει αξιοπιστία, ενισχύει την εμπορική φερεγγυότητα και προετοιμάζει την επιχείρηση για μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα.

Οι επιχειρηματίες που επενδύουν στην ασφάλεια τροφίμων με σοβαρότητα και συνέπεια δεν συμμορφώνονται απλώς με απαιτήσεις δημιουργούν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και οικοδομούν μια επιχείρηση ανθεκτική στις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή θεμελιώνοντας άρρηκτες σχέσεις εμπιστοσύνης.



Καπούταγλης Κωνσταντίνος

BSc Χημικός, Σύμβουλος
σε Θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων,
Υπηρεσίες Τεχνικού Ασφαλείας

FoodSafePro

T: 6944 - 039885

konkapoutaglis@gmail.com

 food.safepro

Cédric Grolet

pastry chef του Hôtel de Paris Monte-Carlo

Το όραμα ενός ξεχωριστού ζαχαροπλάστη

Τους τελευταίους μήνες, ο Cédric Grolet επισκέπτεται συχνά το Μονακό.

Όχι για να χαλαρώσει ή να μείνει μόνιμα εκεί, αλλά για να προετοιμαστεί ως ο νέος pastry chef του Hôtel de Paris Monte-Carlo. Στην αυλή του εμβληματικού ξενοδοχείου 5 αστέρων στην Place du Casino, η Monte-Carlo Société des Bains de Mer έχει διαμορφώσει έναν μεγάλο χώρο που λειτουργεί ως εργαστήριο και κατάστημα του Cedric Grolet.

Ο σεφ, που μετρά πάνω από 20 εκατομμύρια ακόλουθους – εκ των οποίων 12,3 εκατομμύρια μόνο στο Instagram – προσφέρει υπηρεσίες click and collect, take away και tearoom, ενώ προμηθεύει και στο ξενοδοχείο όλα τα γλυκά και τα αρτοσκευάσματα πρωινού.

***Επιμέλεια συνέντευξης **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Πώς ξεκίνησε η συνεργασία σας με τη Monte-Carlo Société des Bains de Mer;

Ο σεφ, Alain Ducasse μάς έφερε σε επαφή. Συνεργαζόμαστε εδώ και πάνω από δέκα χρόνια στο Le Meurice στο Παρίσι. Ήξερε πως το Μονακό ήταν ένας από τους προσωπικούς μου στόχους. Το project αναπτύχθηκε σταδιακά, βήμα-βήμα.

Γιατί σας ενδιαφέρει τόσο πολύ το Πριγκιπάτο;

Το Πριγκιπάτο είναι συνώνυμο της ποιότητας και της υψηλής αισθητικής – αξίες που επιδιώκω καθημερινά μέσα από τη δουλειά μου. Το Hôtel de Paris Monte-Carlo είναι προς το παρόν το μοναδικό ξενοδοχείο στο Μονακό που ευθυγραμμίζεται απόλυτα με το όραμά μου. Για μένα, αυτό είναι η κορύφωση 25 ετών δουλειάς.

Τι κάνει αυτό το ξενοδοχείο τον ιδανικό προορισμό;

Η τοποθεσία του, τα γύψινα και τα ψηλά ταβάνια, τα αρώματά του, η ποιότητα της εξυπηρέτησης, τα εστιατόρια που φιλοξενεί και η συνολική του ατμόσφαιρα... Δεν υπάρχει τίποτα παρόμοιο στον κόσμο. Νιώθω πραγματικά σαν στο σπίτι μου εδώ.

Γνωρίζουμε ότι συνήθως τρώτε στο Le Grill όταν επισκέπτεστε το ξενοδοχείο. Τι γνώμη έχετε για το διάσπασμα σουφλέ τους;

Σχεδόν ποτέ δεν παραγγέλνω επιδόρπιο όταν τρώω έξω, γιατί κάνω συνεχώς δοκιμές. Όμως εδώ, το σουφλέ βανίλιας είναι η ένοχη απόλαυσή μου. Δεν θα άλλαζα τίποτα – είναι απλώς τέλειο!

Θα τολμούσατε ποτέ να προσθέσετε το δικό σας σουφλέ στο μενού;

Όχι, δεν υπάρχει λόγος να πειραματιστείς με κάτι που ήδη είναι επιτυχία. Όμως θα παρουσιάσουμε ένα «trompe l'œil» σουφλέ και επιδόρπια που ταιριάζουν με τη φιλοσοφία του Le Grill.

Θα δημιουργήσετε επιδόρπια εμπνευσμένα από την περιοχή ή το Μονακό;

Με βάση την εμπειρία μου, οι δημιουργίες που δημοσιεύω στα social media έχουν πάντα απήχηση. Θα προσφέρουμε λουλούδια και φρούτα σε στυλ «trompe l'œil», καθώς και αρτοσκευάσματα πρωινού. Και φυσικά, τα προϊόντα μας θα είναι εποχιακά – όπως άλλωστε και σε όλα τα καταστήματά μας.

Θα υπάρξει κάποιο γλυκό αφιερωμένο στο Μονακό;

Ναι, θα υπάρχει ένα επιδόρπιο με αμυγδαλόπαστα που θα φέρει το όνομα του Πρίγκιπα Αλβέρτου Β΄, το οποίο –όπως μου είπε ο ίδιος– του αρέσει ιδιαίτερα. Είναι μια γλυκιά ανάμνηση για μένα: το πρώτο επιδόρπιο που έφτιαξα ποτέ για την οικογένειά μου ήταν μια τούρτα με φράουλα και αμυγδαλόπαστα! Ήμουν περίπου 12 ή 13 χρονών τότε.

Θα συνεργαστείτε με τοπικούς προμηθευτές;

Συνεργάζομαι με τους ίδιους προμηθευτές εδώ και πάνω από δέκα χρόνια. Δεν μπορώ, για παράδειγμα, να προσφέρω «ψάρι ημέρας» όπως κάνουν άλλοι σεφ.





Εκτός από τις υπηρεσίες click and collect και takeaway, θα παρασκευάζετε και όλα τα γλυκά και τα αρτοσκευάσματα πρωινού του Hôtel de Paris Monte-Carlo...

Ήδη το κάνουμε αυτό στο Le Meurice στο Παρίσι και στο The Berkeley στο Λονδίνο.

Θα βρίσκεστε συχνά στο Μονακό;

Θα το ήθελα πολύ, αλλά θα εξαρτηθεί από το πρόγραμμά μου. Θέλω να έρχομαι τουλάχιστον μία φορά τον μήνα. Για να εξασφαλίσω μια ομαλή έναρξη, έφερα εννέα άτομα από την ομάδα μου στο Μονακό – τριπλάσιος αριθμός από το συνηθισμένο – ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα και η παραγωγή σύμφωνα με τα υψηλά μου στάνταρ. Θέλω να δημιουργήσω μια σταθερή και αφοσιωμένη ομάδα στο Μονακό. Είναι η πρώτη φορά που ζητώ από τόσους πολλούς να με συνοδεύσουν σε ένα νέο project.

Αγαπούσατε πάντα τα social media;

Καθόλου! Δεν ξέρω καν πώς τα διαχειρίζομαι όλα. Όταν το Facebook ήταν στα πάνω του, δεν είχα καν λογαριασμό. Πριν δέκα χρόνια, όταν δούλευα στο Le Meurice, ένας υπάλληλος με ενθάρρυνε να ανεβάζω φωτογραφίες στο Instagram. Δεν ήξερα καν τι ήταν αυτό. Και μετά, όλα κύλησαν φυσικά. Αντιμετωπίζω το φωτογραφικό ή βιντεογραφικό περιεχόμενο όπως και μια νέα δημιουργία ζαχαροπλαστικής – με αυθορμητισμό.

Υπάρχουν στιγμές που να νιώθετε παγιδευμένος από αυτά;

Όχι, είναι ένα εργαλείο που παραμένει διασκεδαστικό και πηγή έμπνευσης που τροφοδοτεί τη δημιουργικότητά μου. Το λατρεύω! Πλέον έχω μια ομάδα τεσσάρων ατόμων που κινηματογραφούν, μοντάρουν και δημοσιεύουν το περιεχόμενό μου. Έχουμε συνολικά πάνω από 20 εκατομμύρια ακόλουθους. Μόλις ξεπέρασα τους 9 εκατομμύρια στο TikTok.

Αυτή η δημοτικότητα δεν είναι λίγο τρομακτική;

Είναι σοκαριστική! Κάποια βίντεο έχουν εκατοντάδες εκατομμύρια προβολές. Κατάγομαι από ένα μικρό χωριό που λέγεται Preyles, στην περιοχή Haute-Loire της Γαλλίας, κοντά στο Le Puy-en-Velay. Με μεγάλωσαν οι παπούδες μου. Έπαιζα με πέτρες, φύλλα και μια μικρή μπάλα. Μεγάλωσα με τα πιο απλά πράγματα, μαζί με έξι αδέρφια και αδερφές. Και σήμερα, αναπαράγω τα λουλούδια και τα φρούτα των παιδικών μου χρόνων μέσα από τις δημιουργίες μου σε styl trompe l'oeil. Είναι σαν συνέχεια της παιδικής μου εκπαίδευσης...

Η επιτυχία σας θα μπορούσε να χαρακτηριστεί φαινόμενο...

Το μόνο feedback που λαμβάνω είναι θετικό. Το να κάνεις τους ανθρώπους ευτυχισμένους με ένα γλυκό, είναι το πιο όμορφο πράγμα στον κόσμο! Νιώθω περήφανος που έχω μια ομάδα 450 ατόμων, αφοσιωμένων στις ίδιες αξίες με μένα, σε όλο τον κόσμο. Όταν φτιάχνω ένα βίντεο σε κλειστό κατάστημα, μερικές φορές υπάρχουν πάνω από εκατό άτομα που το παρακολουθούν από το παράθυρο. Νιώθω πολύ τυχερός που ζω αυτή τη ζωή. Το να βρίσκομαι στο Μονακό για τα 40ά μου γενέθλια είναι απλώς εξαιρετικό!





CHOCOLATE MASTERCLASS ECOLE LENOTRE ΣΤΗΝ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε το Chocolate Masterclass της φημισμένης γαλλικής σχολής γαστρονομίας École Lenôtre, που πραγματοποιήθηκε από τις 17 έως τις 20 Ιουνίου 2025 στο Athens Center of Gastronomy της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE. Επικεφαλής του τετραήμερου προγράμματος ήταν ο διακεκριμένος Έλληνας Chef Formateur Pâtissier Georges Kousapas, Vice-Champion du Monde, ο οποίος καθοδήγησε τους συμμετέχοντες σε ένα δημιουργικό ταξίδι στον συναρπαστικό κόσμο της σοκολάτας, από την ιστορία του κακάο μέχρι τις πιο σύγχρονες τεχνικές δημιουργίας σοκολατινιών γλυκών. Οι επαγγελματίες που έλαβαν μέρος είχαν την ευκαιρία να εργαστούν μαζί με τον Chef, εφαρμόζοντας προηγμένες τεχνικές και ανακαλύπτοντας τη δυναμική και τις αμέτρητες εκφάνσεις της σοκολάτας μέσα από έντονες, φρουτώδεις και αρωματικές δημιουργίες. Το masterclass ολοκληρώθηκε με μια ξεχωριστή τελετή, κατά την οποία πραγματοποιήθηκε η γευστική δοκιμή των αριστουργημάτων της ομάδας, απονεμήθηκαν τα πιστοποιητικά παρακολούθησης της École Lenôtre, καθώς και το αναλυτικό συνταγολόγιο που αποτέλεσε τη βάση του Masterclass – πολύτιμα εργαλεία για την περαιτέρω επαγγελματική εξέλιξη των συμμετεχόντων.

ΡΕΚΟΡ ΓΚΙΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ο σεφ Nick DiGiovanni σε συνεργασία με την εταιρεία Blue Stripes Cacao κατέρριψαν το ρεκόρ Γκίνες για τη μεγαλύτερη σοκολάτα στον κόσμο, δημιουργώντας ένα τεράστιο κομμάτι σοκολάτας 416,34 τετραγωνικών μέτρων στην πόλη Γκουαγιακίλ του Εκουαδόρ. Το εγχείρημα συνδύασε καινοτομία, δημιουργικότητα και δεξιότητες, χρησιμοποιώντας ποιοτικό κακάο και βιώσιμες πρακτικές παραγωγής. Η δημιουργία αυτή δεν αποτελεί μόνο επίτευγμα μεγέθους, αλλά και παράδειγμα για το πώς οι επαγγελματίες της σοκολάτας μπορούν να συνδέσουν τη γαστρονομία με την τέχνη και τη βιωσιμότητα, εμπνέοντας τους επόμενους δημιουργούς του κλάδου.



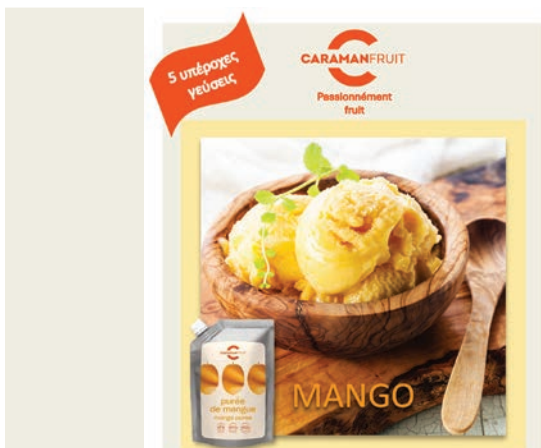
ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ADAM HANDLING

Ο σεφ Adam Handling εγκαινίασε ένα νέο κατάστημα σοκολάτας στο κέντρο του Λονδίνου, στην περιοχή Covent Garden, ενισχύοντας τη θέση του στον χώρο της γαστρονομικής σοκολάτας. Το κατάστημα προσφέρει μια ποικιλία προϊόντων, από χειροποίητα σοκολατάκια μέχρι εκλεπτυσμένα επιδόρπια, χρησιμοποιώντας κακάο υψηλής ποιότητας από περιοχές όπως η Ινδία, το Περού και η Μαδαγασκάρη. Στόχος είναι η ανάδειξη της τέχνης της σοκολατοποιίας, συνδυάζοντας παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονες γεύσεις. Η πρωτοβουλία αυτή προσελκύει τόσο τους λάτρεις της σοκολάτας όσο και επαγγελματίες, ενισχύοντας τη δημιουργικότητα και την καινοτομία στο βρετανικό γαστρονομικό σκηνικό.

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΟΥ MAXIME FRÉDÉRIC ΣΤΑ LA LISTE SPECIAL AWARDS

Ο Γάλλος chef pâtissier, Maxime Frédéric, αναδείχθηκε «Πιο Δημιουργικός Ζαχαροπλάστης στον Κόσμο» στο πλαίσιο των βραβείων La Liste Special Awards, που πραγματοποιήθηκαν στις 16 Ιουνίου στο Παρίσι. Ο καταξιωμένος δημιουργός, επικεφαλής των Ζαχαροπλαστειών Cheval Blanc Paris, Café Louis Vuitton και Pleincœur, ξεχώρισε χάρη στη μοναδική τεχνική του αρτιότητα και τη χαρακτηριστική φιλοσοφία που διέπει τη δουλειά του. Μέσα από το έργο του, ο Frédéric εκφράζει μια σύγχρονη προσέγγιση της γαλλικής ζαχαροπλαστικής, εδραιώνοντας τη θέση του ως κορυφαία προσωπικότητα στον χώρο.





ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ: ΟΙ ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΛÉΟΝCE BLANC ΜΕΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ CARAMANFRUIT

Η Léonce Blanc αλλάζει σε Caramanfruit. Οι Πουρέδες Φρούτων μας παραμένουν ίδιοι. Με ίδια γεύση, υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο, περιεκτικότητα σε ζάχαρη, υφή και την απαραίτητη αφοσίωση στην ποιοτική αναβάθμιση των δημιουργιών σας. Η γαλλική τεχνογνωσία, η χαρακτηριστική επιδεξιότητα στον χειρισμό και την προσαρμογή συνταγών σε κάθε φρούτο για εξαιρετικό φυσικό αποτέλεσμα χαρακτηρίζει και αναδεικνύει τους Πουρέδες Φρούτων CARAMANFRUIT. Ιδανικοί για sorbet, παγωτό & ζαχαροπλαστική χρήση. Διατηρούνται εκτός ψυγείου. Η γκάμα περιλαμβάνει 5 γεύσεις: Mango, Passion Fruit, Φράουλα, Βατόμουρο και Lime. Διατίθενται σε Κιβώτιο 4 x 1 κιλό.

Αποκλειστική Διάθεση: ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ,
T: 210 2406990, 210 2406688, info@konta.gr

JUNIOR CHOCOLATE MASTERS 2025

Η **Emma Preisig** αναδείχθηκε νικήτρια του διαγωνισμού **Junior Chocolate Masters 2025** στο **Ηνωμένο Βασίλειο**, κερδίζοντας τον τίτλο του «**Junior Chocolate Master**» για το Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία. Η τελική φάση πραγματοποιήθηκε στο κέντρο της **UK Chocolate Academy** στο **Banbury**, όπου η **Preisig** παρουσίασε τρία εντυπωσιακά έργα με θέμα «**Best of British**». Ο διαγωνισμός, που διοργανώθηκε από την **Callebaut Chocolate Academy**, ενθαρρύνει νέους σοκολατοποιούς ηλικίας 18–25 ετών να αναδείξουν τη δημιουργικότητά τους και να γιορτάσουν την πλούσια βρετανική κληρονομιά μέσα από τη σοκολάτα.



ΙΝΔΙΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΑΓΑΛΜΑ ΤΟΥ ΜΟΝΤΙ ΑΠΟ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Μια πρωτότυπη δημιουργία παρουσίασαν φοιτητές ζαχαροπλαστικής στην **Οντίσα της Ινδίας**, κατασκευάζοντας το **πρώτο σοκολατένιο άγαλμα του πρωθυπουργού Narendra Modi**. Το έργο ολοκληρώθηκε σε διάστημα μίας εβδομάδας και **χρειάστηκαν περίπου 70 κιλά σοκολάτας** για την υλοποίησή του. Οι φοιτητές δήλωσαν πως στόχος τους ήταν να δοκιμάσουν «κάτι καινούργιο» και να συνδυάσουν την τεχνική τους δεξιότητα με ένα πρόσωπο-σύμβολο της χώρας. Το γλυπτό απέσπασε θαυμασμό για την ακρίβεια και τις λεπτομέρειες της φιγούρας, ενώ παράλληλα ανέδειξε τη δημιουργικότητα και τις δυνατότητες της νέας γενιάς επαγγελματιών στη ζαχαροπλαστική.

SALON DU CHOCOLAT 29/10 - 02/11 ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Η **Salon du Chocolat**, η μεγαλύτερη έκθεση σοκολάτας και ζαχαροπλαστικής παγκοσμίως, θα πραγματοποιηθεί στο **Παρίσι** από τις **29 Οκτωβρίου έως τις 2 Νοεμβρίου 2025**. Η εκδήλωση συγκεντρώνει κορυφαίους σεφ σοκολατοποιούς, κατασκευαστές σοκολάτας και επαγγελματίες του κλάδου, προσφέροντας ένα μοναδικό περιβάλλον για παρουσίαση νέων προϊόντων, καινοτόμων τεχνικών και δημιουργικών ιδεών. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε σεμινάρια, γευσιγνωσίες και διαγωνισμούς, ενώ οι επαγγελματίες μπορούν να δικτυωθούν και να ανταλλάξουν τεχνογνωσία. Η έκθεση αποτελεί σημείο αναφοράς για τις τάσεις και τις εξελίξεις στη σοκολάτα και τη ζαχαροπλαστική.



Πώς αισθάνονται οι εργαζόμενοι παγκοσμίως

Σύμφωνα με το Παγκόσμιο Βαρόμετρο Ανθρώπινου Δυναμικού του ομίλου ManpowerGroup, το 89% των εργαζομένων δηλώνουν βέβαιοι για τις δεξιότητες και την εμπειρία τους ώστε να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του ρόλου τους. Παρ' όλα αυτά, μόλις το 62% εμφανίζονται ικανοποιημένοι από την εργασία τους, ενώ το 33% εκτιμά πως δεν έχει πρόσβαση σε ευκαιρίες για την επίτευξη των επαγγελματικών του στόχων εντός της παρούσας θέσης.

Οι εργαζόμενοι παγκοσμίως εμφανίζονται περισσότερο καταρτισμένοι και σίγουροι από ποτέ για τις ικανότητές τους, όμως η αυτοπεποίθηση αυτή δεν συνοδεύεται από αντίστοιχο επίπεδο ικανοποίησης ή εμπιστοσύνης προς τους εργοδότες τους. Το αποτέλεσμα; Πολλοί εργαζόμενοι νιώθουν αναξιόποιοι, υποτιμημένοι και ανεπαρκώς υποστηριζόμενοι. Παρά την αυξημένη αυτοπεποίθηση (76%), η αίσθηση εργασιακής ασφάλειας υποχωρεί στο 65%, αντανακλώντας μια γενικότερη αβεβαιότητα για το μέλλον.

ΑΥΞΑΝΕΤΑΙ Η ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ, ΑΥΞΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΑΓΧΟΣ

Αν και η εμπιστοσύνη των εργαζομένων παρουσιάζει ελαφρά άνοδο, το εργασιακό άγχος παραμένει διάχυτο και εντεινόμενο. Σύμφωνα με τα στοιχεία του Παγκόσμιου Βαρόμετρου Ανθρώπινου Δυναμικού της ManpowerGroup, ο συνολικός Δείκτης Εμπιστοσύνης ανέρχεται στο 68% – σημειώνοντας αύξηση κατά μία ποσοστιαία μονάδα σε σύγκριση με το 2024. Η έρευνα βασίστηκε σε απαντήσεις 13.700 εργαζομένων από 19 χώρες και αποτυπώνει μια αγορά εργασίας που βρίσκεται σε διαρκή μετάβαση.

Η αίσθηση νοήματος στην εργασία ενισχύεται, με το 82% των εργαζομένων να δηλώνουν ότι βρίσκουν ουσιαστικό περιεχόμενο στον ρόλο τους, αυξημένο κατά δύο ποσοστιαίες μονάδες από την προηγούμενη χρονιά. Παράλληλα, η αυτοπεποίθηση φτάνει στο 76%, συνεχίζοντας την ανοδική της πορεία. Ωστόσο, η εικόνα δεν είναι ομοιόμορφα θετική. Η εργασιακή ικανοποίηση σημειώνει πτώση, φτάνοντας στο 62%, υποδηλώνοντας ένα αυξανόμενο χάσμα μεταξύ δεξιοτήτων και της εμπειρίας που αξιοποιείται στην πράξη. Ακόμα πιο ανησυχητικό είναι το γεγονός ότι μόνο το 65% των εργαζομένων αισθάνεται ασφαλές στην εργασία του για το επόμενο εξάμηνο – ποσοστό μειωμένο κατά έξι μονάδες σε σχέση με το 2024.

Την ίδια στιγμή, η ψυχολογική πίεση στους χώρους εργασίας εντείνεται. Το 49% των ερωτηθέντων δηλώνει ότι βιώνει μέτριο έως υψηλό καθημερινό άγχος. Ιδιαίτερα επιβαρυνμένα εμφανίζονται τα μεσαία στελέχη, με το εντυπωσιακό 82% να αναφέρει αυξημένα επίπεδα άγχους, ενώ ακολουθεί η Generation Z με ποσοστό 56%.

ΣΧΕΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΑΓΧΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΑΤΗΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η σχέση μεταξύ εργασιακού άγχους και διακράτησης προσωπικού καθίσταται πλέον κομβική. Παρότι το 82% των εργαζομένων δηλώνει ότι βρίσκει νόημα στην εργασία του, σχεδόν οι μισοί (49%) αναφέρουν ότι βιώνουν καθημερινό άγχος, ποσοστό που συνεχίζει να αυξάνεται. Η Generation Z καταγράφει τα υψηλότερα επίπεδα άγχους (56%), παρά την αυξημένη αίσθηση υποστήριξης που δηλώνει, ενώ τα μεσαία στελέχη αναδεικνύονται ως η πιο επιβαρυνμένη επαγγελματική κατηγορία, με το άγχος να φτάνει το 82%. Παράλληλα, οι βασικοί εργαζόμενοι πρώτης γραμμής αναφέρουν τη χαμηλότερη ευθυγράμμιση με τις αξίες των οργανισμών τους, γεγονός που επιτείνει την ψυχολογική πίεση στους συγκεκριμένους ρόλους.

Αυτή η αυξανόμενη αποσύνδεση μεταξύ προσωπικής επιτυχίας και οργανωτικής κουλτούρας εξηγεί γιατί εργαζόμενοι με υψηλή αυτοπεποίθηση και σαφή επαγγελματικό προσανατολισμό εγκαταλείπουν τους εργοδότες τους.



Η αίσθηση σκοπού δεν είναι πλέον αρκετή για να αντισταθμίσει την επαγγελματική εξουθένωση, ιδιαίτερα όταν οι ευκαιρίες για εξέλιξη είναι περιορισμένες και η οργανωτική υποστήριξη κρίνεται ανεπαρκής.

Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΣΑΙΩΝ ΣΤΕΛΕΧΩΝ

Τα μεσαία στελέχη αντιμετωπίζουν ξεχωριστές και πειστικές προκλήσεις, καθώς καλούνται να διαχειριστούν απαιτήσεις τόσο από τη διοίκηση όσο και από τις ομάδες τους. Το 34% εξ αυτών δηλώνει ότι φοβάται πως μπορεί να χάσει τη δουλειά του μέσα στους επόμενους έξι μήνες λόγω εσωτερικών αναδιορθώσεων ή της αυξανόμενης επίδρασης της τεχνητής νοημοσύνης. Σχεδόν οκτώ στους δέκα (77%) αναγνωρίζουν ως κύριες πηγές άγχους την οικονομική αβεβαιότητα, τις οργανωτικές αλλαγές και τη ραγδαία είσοδο της AI στην εργασιακή καθημερινότητα. Παρά το γεγονός ότι η εμπιστοσύνη προς την ηγεσία έχει ενισχυθεί κατά 4 ποσοστιαίες μονάδες σε σχέση με το 2024, αυτή η εξέλιξη φαίνεται να εντείνει την πίεση στους ίδιους τους ηγέτες, οι οποίοι καλούνται να υποστηρίξουν άλλους εργαζομένους την ώρα που οι ίδιοι βιώνουν προσωπική και επαγγελματική αβεβαιότητα.

Ιδιαίτερα ανησυχητική είναι η πτώση της εργασιακής ικανοποίησης στους Millennials, οι οποίοι παρουσιάζουν μείωση 11% μέσα σε έναν χρόνο, με τις γυναίκες της γενιάς αυτής να καταγράφουν τα χαμηλότερα επίπεδα ικανοποίησης συνολικά. Ταυτόχρονα, οι εργαζόμενοι με πλήρη φυσική παρουσία στον χώρο εργασίας δηλώνουν λιγότερο πρόθυμοι να παραιτηθούν (63%) σε σύγκριση με τους εξ αποστάσεως εργαζομένους (43%), ωστόσο καταγράφουν χαμηλότερα επίπεδα ευημερίας (63% έναντι 72% στους υβριδικούς) και αυξημένα επίπεδα στρες. Το στοιχείο αυτό αποκαλύπτει ότι τα άκαμπτα εργασιακά μοντέλα συχνά «παγιδεύουν» εργαζομένους σε θέσεις που δεν τους ικανοποιούν, ενώ οι απομακρυσμένοι εργαζόμενοι, αξιοποιώντας την ευελιξία του μοντέλου τους, είναι πιο διατεθειμένοι να αποχωρήσουν όταν το επιθυμούν.

Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΩΣ ΔΕΙΚΤΗΣ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ

Η ανάπτυξη αναδεικνύεται ως κρίσιμος δείκτης εμπιστοσύνης και εργαλείο για τη διατήρηση ταλέντων. Οι εργαζόμενοι που δηλώνουν ότι έχουν ευκαιρίες επαγγελματικής εξέλιξης εμφανίζουν αυξημένα επίπεδα εμπιστοσύνης (77%), ενώ εκείνοι που διαθέτουν σαφή πορεία καριέρας παρουσιάζουν υψηλότερα επίπεδα ικανοποίησης (62%), σημειώνοντας αύξηση πέντε μονάδων σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά. Το υβριδικό μοντέλο εργασίας συνδέεται με θετικότερες επιδόσεις σε όλους τους δείκτες εμπιστοσύνης, ενισχύοντας την αντίληψη ότι η ευελιξία δεν είναι προνόμιο, αλλά βασική συνθήκη ευημερίας. Ωστόσο, δεν είναι μόνο η ύπαρξη, αλλά και η ποιότητα των ευκαιριών ανάπτυξης που κάνει τη διαφορά. Παρά το γεγονός ότι ένας στους τρεις εργοδότες αναγνωρίζει πως η τεχνητή νοημοσύνη δεν μπορεί να αντικαταστήσει βασικές ανθρώπινες δεξιότητες - όπως η ηθική κρίση (33%), η εξυπηρέτηση πελατών (31%) και η διοίκηση ομάδων (30%) - πολλοί οργανισμοί εξακολουθούν να δυσκολεύονται να παρέχουν την απαραίτητη εκπαίδευση στην ενσωμάτωση της AI. Η αδυναμία αυτή αποτελεί κρίσιμο έλλειμμα, καθώς η ικανότητα διαχείρισης της τεχνητής νοημοσύνης αναδεικνύεται πλέον σε βασική προσδοκία για το σύγχρονο εργατικό δυναμικό.

ΕΣΥ ΘΑ ΜΕΙΝΕΙΣ OFFLINE;



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ **SOCIAL MEDIA** ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- | Στρατηγική και συμβουλευτική για social media |
- | Δημιουργία περιεχομένου |
- | Δημιουργία Reels και videos |
- | Επαγγελματική φωτογράφιση |
- | Διαχείριση διαφημιστικής καμπάνιας |
- | Ανάλυση και αναφορά αποτελεσμάτων |

SUGAR Media Group
Αφροδίτης 13, Πειραιάς, T: 210 4532450, M: 6948 016917
email: info@sugarfreepress.gr

ΑΠΟ ΤΟ 2013

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΑ



ότι πιο φρέσκο δίπλα σου!

*φρέσκο γάλα, παραδοσιακό γιαούρτι
σπιτικά επιδόρπια*

www.kitheronfarms.gr