

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κ'ΟΣΜΟΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1995

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



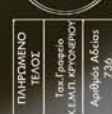
ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ PANETTONE



με ένα ζύμωμα

■ παραδοσιακή γεύση ■ αφράτη δομή ■ εύκολο ζύμωμα ■ μεγάλη διατηρησιμότητα

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



SUGAR Media Group, Αρροδίνης 13, Παράδεισος, ΤΚ 18539



Foodstuff S.A



www.foodstuff.gr

foodstuff_sa

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 ABEE προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

DK-Group SA

Ποτήρι, κωδ. 0002,
180cc διάφανο, μαύρο

Τετράγωνο, κωδ. DS 85,
85cc διάφανο, μαύρο

Τετράγωνο, κωδ. DS 60,
60cc διάφανο, μαύρο

Στρογγυλό, κωδ. D 85,
85cc διάφανο, μαύρο

Στρογγυλό, κωδ. D 60,
60cc διάφανο, μαύρο



Μπολ ασύμμετρα 1000cc, 200cc, 130cc,
με ή χωρίς καπάκι σε διάφορα χρώματα

Μπολ δάκρυ 200cc, 130cc,
με ή χωρίς καπάκι

Βάζο πλαστικό 250ml
με βιδωτό καπάκι



Σφηνάκια 60cc

Ποτηράκια - Σφηνάκια

Ποτήρι D-250cc

Ταψάκια σε διάφορα
μεγέθη

Ποτηράκια D-115cc



Μπολ τετράπλευρα Daniella
200cc, 700cc με ή χωρίς καπάκι

Δισκάκια πάστας τετράγωνα,
παραλληλόγραμμα, στρογγυλά

Μπολ στρογγυλό 1500cc,
κωδ. DK-20F, καπάκι κωδ. DK-20FS

Μπολ παραλληλόγραμμα
1250cc, κωδ. DK-1000D,
καπάκι κωδ. DK-1000DS



ΙΩΑΝ. ΜΕΤΑΞΑ 87, ΚΟΡΩΠΙ, Τ.Κ. 19400,
Τηλ.: 210 2840341, 210 2843822-3 | Fax: 210 2836296 | email: info@dk-group.gr

ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΜΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΙ ΕΚΘΕΤΗΡΙΟ

Παραγωγή & Εμπορία Πλαστικών Ειδών Συσκευασίας ζαχαροπλαστικής, παγωτου & catering

Μπολ παραλληλόγραμμα
σε διάφορα μεγέθη



Μπολ τετράπλευρα κυματιστά με ή χωρίς καπάκι
σε διάφορα μεγέθη & χρώματα



Μπολ σφαιρικό
80cc - 240cc



Μπολ στρογγυλά
(Βάπτισις)



Μπολ τετράπλευρα κυματιστά
με ή χωρίς καπάκι (Βάπτισις)



Μπολ γόνδολα οικογενειακή
και ατομική με ή χωρίς καπάκι



Μπολ στρογγυλά Daniella
1300cc και 1500cc



Μπολ στρογγυλό σκαλιστό
σε διάφορα μεγέθη



Μπολ στρογγυλό 750cc



Μπολ τουλίπα
80cc, 200cc, 250cc



Μπολ τετράπλευρα
πυραμίδα 220cc



Μπολ πάστας 200cc
με ή χωρίς καπάκι



Μπολ τρίπλευρο 200cc
σε διάφορα χρώματα



Ποτήρια κολωνάτα



Μπολ στρογγυλά Daniella 200cc,
250cc με ή χωρίς καπάκι



DK GROUP SA - ΚΑΡΑΜΑΓΙΑΣ ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΑΕΒΕ

www.dk-group.gr



38

60



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

52 - 55 Ιωάννης Τερζής: Σωματείο Ζαχαροπλαστών Αρκαδίας

60 - 63 Pastry Chef: Maxime Frédéric

ΘΕΜΑΤΑ

18 Το 27^ο Συνέδριο στη Δράμα και η ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026 στο Επίκεντρο του ΔΣ της ΟΕΖΕ

42 - 43 ΕΡΓΑΣΙΑΚΑ:

Το νέο εργασιακό πλαίσιο και το 13ωρο: Μεταρρύθμιση ή απορρύθμιση;

44 - 47 Οι 4 παγκόσμιες τάσεις που διαμορφώνουν το μέλλον του κλάδου

56 - 59 Η παρανόηση της ετικέτας: Όταν η τυποποίηση υπερβαίνει τη λογική

66 Επιστολή της ΟΕΖΕ προς τον Υπουργό Ανάπτυξης

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

22 - 33 Αφιέρωμα: The Sweet Magic of XMAS

34 - 35 Αλέξανδρος Παυλώβ: Η ακρίβεια της δημιουργίας και οι εορταστικές τάσεις

38 - 41 PANETONNE: Το premium προϊόν που ξανασυστίνει την τέχνη της ζύμης

34 - 37 Top Chocolate Trends 2025

48 - 49 Αισιοδοξία στις προσλήψεις στην Ελλάδα: Στο 16% οι προοπτικές απασχόλησης για το 4ο Τρίμηνο του 2025

42 - 51 Νέο κατάστημα των ζαχαροπλαστείων «Μήλο» στη Νεάπολη Λασιθίου

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

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

56 - 57 ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ: Ενημερώσου πρώτος για όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά

64 - 65 ΔΙΕΘΝΗ: Γλυκές ειδήσεις από όλο τον κόσμο

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

36 Bûche de Noël Pâtisserie - Σοκολάτα & Κάστανο

37 Saint - Honoré

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

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.



DIVINA

Για Ιταλικό Παραδοσιακό Panettone Αργής Ωρίμανσης

Πρέπει να το δοκιμάσετε!

Με φυσική μαγιά
Lievito Madre
που ενισχύει την
αυθεντική γεύση
και το άρωμα

Αφράτο
τελικό προϊόν
που διαρκεί
ως και 3
μήνες

Χαρακτηριστική
απαλή υφή και
κυψελοειδής δομή

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on    

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

27ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής: Σημείο συνάντησης και επανεκκίνησης για τον κλάδο



Ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής διανύει μια περίοδο μεγάλων προκλήσεων. Η συνεχής αύξηση του κόστους των πρώτων υλών, της ενέργειας και των λειτουργικών εξόδων πιέζει καθημερινά τις επιχειρήσεις μας. Οι επαγγελματίες του χώρου καλούνται να ισορροπήσουν ανάμεσα στην επιβίωση και στη διατήρηση της ποιότητας - μιας ποιότητας που είναι η ταυτότητα και η αξία μας.

Μέσα σε αυτό το δύσκολο περιβάλλον, είναι πιο αναγκαίο από ποτέ να επιμένουμε στην ποιότητα, να επενδύουμε στη γνώση και να αναζητούμε συνεχώς το επόμενο βήμα. Μόνο έτσι μπορούμε να κρατήσουμε ζωντανό το επάγγελμα, να διατηρήσουμε την εμπιστοσύνη των πελατών μας και να προχωρήσουμε μπροστά, παρά τις δυσκολίες.

Το 27ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής της ΟΕΖΕ, που θα πραγματοποιηθεί στη Δράμα 10 - 12 Μαΐου 2026, έρχεται σε μια κρίσιμη στιγμή. Δεν είναι

απλώς μια ακόμα διοργάνωση. Είναι μια ευκαιρία συνάντησης, ενημέρωσης και ενδυνάμωσης. Εκεί θα έχουμε τη δυνατότητα να συζητήσουμε ανοιχτά για τα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε, να ανταλλάξουμε εμπειρίες και να ενημερωθούμε για νέες τεχνολογίες, τάσεις και πρακτικές που μπορούν να μας βοηθήσουν στην πράξη.

Γι αυτό, η συμμετοχή όλων είναι ουσιαστική. Κανείς δεν περισσεύει. Μόνο μέσα από τη συλλογική προσπάθεια, την ανταλλαγή γνώσης και τη στήριξη μεταξύ μας μπορούμε να διασφαλίσουμε το μέλλον του κλάδου μας.

Ας βρεθούμε λοιπόν στη Δράμα το 2026, για να ενώσουμε δυνάμεις, να εμπνευστούμε και να χαράξουμε μαζί τον δρόμο της επόμενης μέρας στη ζαχαροπλαστική.

SIEBIN
CHOCOSILK
COVERS



Οι επικαλύψεις που **πρωταγωνιστούν** στις γιορτές!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER, WHITE SILK COVER και NOCCIOSILK COVER θα κερδίσουν τις εντυπώσεις αυτές τις γιορτές, χαρίζοντας στις δημιουργίες σας **άψογη εμφάνιση, ακαταμάχητη γεύση και εξαιρετική γυαλάδα**. Σε τρεις λαχταριστές γεύσεις: κρέμα κακάο, κρέμα λευκή με βούτυρο κακάο και κρέμα φουντούκι - κακάο, είναι ιδανικές για πλήρη επικάλυψη, διακόσμηση ή γέμιση σε panettone, βασιλόπιτες, pandoro, κουραμπιέδες και μελομακάρονα. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια** με ένα απλό ζέσταμα, στεγνώνουν αμέσως και έχουν **μεγάλη σταθερότητα** σε υψηλές θερμοκρασίες.



KONTA AEBE

Α΄ Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688

info@konta.gr • www.konta.gr



BUNGE

Η μαγεία των Χριστουγέννων δεν πρέπει να χαθεί



Υπάρχει μια εποχή που, όσο κι αν μεγαλώνουμε, μας κάνει πάντα να νιώθουμε παιδιά. Μια εποχή που μοσχοβολά βούτυρο, κανέλα και φρέσκο μπισκότο. Που τα φώτα στους δρόμους μοιάζουν πιο λαμπερά και ο αέρας γεμίζει με χαμόγελα και ανυπομονησία. Αυτή είναι η μαγεία των Χριστουγέννων - η πιο γλυκιά ανάμνηση των παιδικών μας χρόνων.

Κι αν αναρωτηθεί κανείς γιατί αυτή η εποχή έχει τέτοια δύναμη, η απάντηση ίσως να είναι απλή: γιατί είναι γεμάτη συναίσθημα. Γιατί τότε όλα έμοιαζαν δυνατά. Γιατί τότε οι μυρωδιές, τα γλυκά, τα τραγούδια, τα φώτα και οι μικρές χειρονομίες αγάπης ήταν αρκετά για να μας κάνουν να πιστέψουμε πως ο κόσμος μπορεί να γίνει πιο όμορφος.

Σήμερα όμως, ζούμε σε μια κοινωνία που αλλάζει γρήγορα. Μια κοινωνία που πιέζει, που κουράζει, που μετρά τα πάντα σε αριθμούς και κόσμη. Η ακρίβεια, το άγχος, η ταχύτητα της καθημερινότητας κάνουν συχνά τη μαγεία να ξεθωριάζει. Οι παραδόσεις μικραίνουν, τα τραπέζια σιωπούν, και οι στιγμές γίνονται διασπαστικές.

Όμως, **εκεί ακριβώς είναι που χρειάζεται να επιμείνουμε**. Γιατί η ουσία των Χριστουγέννων δεν βρίσκεται στα στολίδια, αλλά στο μοίρασμα. Στην πράξη του να

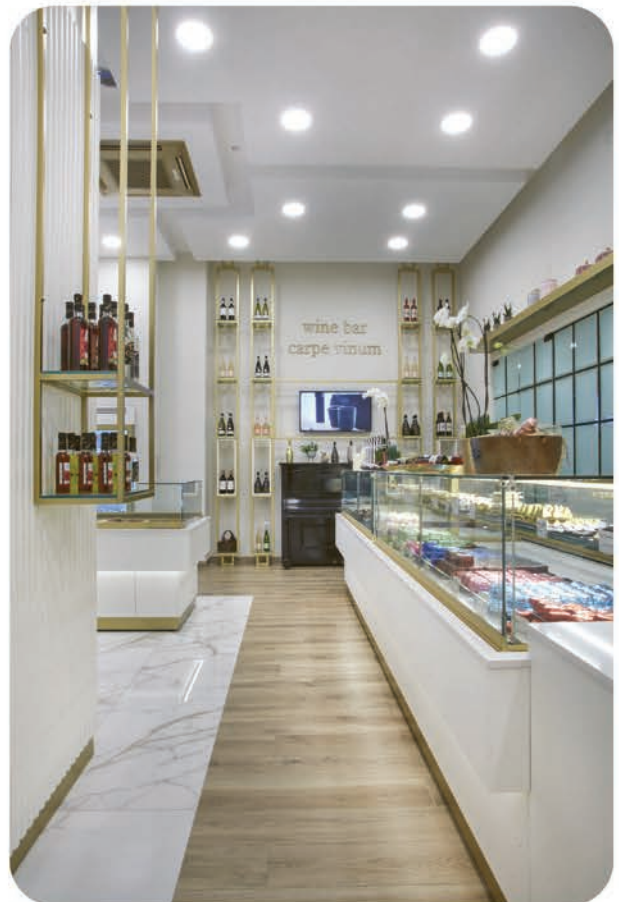
προσφέρεις - μια γεύση, μια μυρωδιά, ένα συναίσθημα που αγγίζει τον άλλον. Κι αυτό είναι κάτι που οι άνθρωποι της ζαχαροπλαστικής γνωρίζουν καλύτερα από όλους.

Κάθε φορά που ένα παιδί κοιτάζει τη βιτρίνα με τα γλυκά και τα μάτια του φωτίζονται, εκεί γεννιέται ξανά αυτή η μαγεία. Σε κάθε βασιλόπιτα που κόβεται με αγωνία για το φλουρί, σε κάθε κουραμπιέ που λιώνει στο στόμα, σε κάθε μελομακάρονο που μοσχοβολά μέλι και γιορτή. Εσείς τη φτιάχνετε, την κρατάτε ζωντανή, τη χαρίζετε απλόχερα.

Αυτή είναι η κληρονομιά μας - όχι τα υλικά, αλλά οι στιγμές που δημιουργούμε για τους άλλους. Κι όσο υπάρχει έστω ένας άνθρωπος που στέκεται πίσω από έναν πάγκο με μεράκι, που πλάθει, ψήνει και χαμογελά, τόσο η μαγεία των Χριστουγέννων δεν θα χαθεί ποτέ.

Γιατί η γλυκύτητα των γιορτών δεν είναι μόνο στα γλυκά. Είναι σε όσους **επιλέγουν να τα φτιάχνουν με αγάπη**.

Α. Μητρεβάγια





ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ: Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ AGRANO & SIEBIN

Στην πρόσφατη εξαιρετική επίδειξη **AGRANO & SIEBIN**, οι εκλεκτοί παρευρισκόμενοι παρακολούθησαν τους **Jens Stadtländer**, Regional Technical Advisor **MARTIN BRAUN GROUP** και **Απόστολο Δημητρώση**, Τεχνικό Αρτοποιίας ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, να παρουσιάζουν εφαρμοσμένες και νέες καινοτόμες τεχνικές επάνω στο ψωμί, τα αρτοσκευάσματα και τα σνακ με ιδιαίτερη αναφορά στην μέθοδο της αργής ωρίμανσης. Τα best seller προϊόντα **Maisano**, **Grand Village**, **Ciabatta Mix**, **Fibrapan** καθώς και οι δημιουργίες με τις νέες προσθήκες στη σειρά **AGRANO**, **Baker's Rustic 100%** και το **πικάντικο Bafana**, έκλεψαν τις εντυπώσεις στον εντυπωσιακό και φιλόξενο χώρο επιδείξεων ΟΖ37 στο Περιστερί. Ειδική αναφορά έγινε και στα εντυπωσιακά γλυκά **SIEBIN** τα οποία παρουσίασαν οι Τεχνικοί Ζαχαροπλαστικής της Εταιρείας **Λάμπρος Σκουλίκας** και **Γιώργος Θεοδώρου**.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ FOUAD - ΣΥΝΤΑΓΜΑ

Στο κέντρο της πόλης, στην καρδιά του **Συντάγματος**, έκανε πρόσφατα την εμφάνισή του ένα ζαχαροπλαστείο που υπόσχεται να μας μεταφέρει στις **αυθεντικές γεύσεις της Ανατολής**. Πρόκειται για το **FOUAD - Γλυκά Ανατολής**, του οποίου τη μελέτη, τον σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις που αποτυπώνουν με συνέπεια και φροντίδα την ταυτότητα του καταστήματος.

Οι βιτρίνες έχουν σχεδιαστεί ώστε να αναδεικνύουν στο έπακρο τα εκλεκτά γλυκά - μπακλαβάδες, κανταΐφια, σιροπιαστά - δημιουργώντας μια απολαυστική εμπειρία για κάθε επισκέπτη.

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



ΝΕΑ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΟΑΕ Η ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ

Στη Λάρισα, την Κυριακή 12 Οκτωβρίου 2025, πραγματοποιήθηκε η **τελευταία συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος υπό την προεδρία του κου Μιχάλη Μούσιου**. Μετά από 21 χρόνια και επτά θητείες, ο μακροβιότερος πρόεδρος της ΟΑΕ παρέδωσε τη σκυτάλη, αφήνοντας πίσω του μια πορεία αφοσίωσης, συνεργασίας και αγάπης για την ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία. **Το ΔΣ, σε έντονο κλίμα συγκίνησης, εξέλεξε με συντριπτική πλειοψηφία την κα Έλσα Κουκουμέρια, Πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης και πρώην Αντιπρόεδρο της ΟΑΕ**, ως διάδοχο του κου Μούσιου, σηματοδοτώντας την έναρξη ενός νέου κεφαλαίου για τη συνδικαλιστική πορεία της αρτοποιίας.



ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ ΜΕ ΕΠΙΤΥΧΙΑ Η ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ FEDIMA ΣΤΙΣ ΒΡΥΞΕΛΛΕΣ

Η **Fedima** ολοκλήρωσε με επιτυχία τη Γενική Συνέλευση 2025 στις Βρυξέλλες, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες από όλο τον ευρωπαϊκό τομέα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Συζητήθηκαν οι επιπτώσεις της ευρωπαϊκής νομοθεσίας, ο ψηφιακός μετασχηματισμός, οι γεωπολιτικές εξελίξεις και οι διατροφικές καινοτομίες. Έγινε ανάλυση της δυναμικής συνεργασίας μεταξύ εθνικών ενώσεων και επιχειρήσεων, των σύγχρονων τάσεων σε τεχνητή νοημοσύνη, εφοδιαστικές αλυσίδες και τεχνολογία cobots. Η εκδήλωση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση πρωτοβουλιών για βιώσιμη, διατροφικοκεντρική αρτοποιία.





Κουβερτούρες
σε σταγόνες



Ανακαλύψτε την πλήρη σειρά κουβερτουρών της ION σε σταγόνες,
για ασύγκριτη ευκολία και οικονομία σε κάθε χρήση



3011 Υγείας
σταγόνες 0.5g
με 56%
κακάο



Υγείας
Mini Σταγόνες
με 56%
κακάο



Υγείας
σταγόνες 0.5g
με 60%
κακάο



Γάλακτος
σταγόνες 0.5g
με 37%
κακάο



Λευκή
σταγόνες 0.5g
με 32%
κακάο

ION
ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΤΟΝ CHEF PATISSIER PHILIPPE DEPAPE ΣΤΟ ATHENS CENTER OF GASTRONOMY ΤΗΣ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Philippe Depape



Γιορτές χωρίς τις προτάσεις του εμπνευσμένου Γάλλου Chef Pâtissier Philippe Depape της εταιρίας DAWN FOODS, δεν γίνονται! Τον Νοέμβριο, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ θα υποδεχτεί τον αγαπημένο, διαχρονικό Philippe Depape, που μαγεύει κάθε χρόνο τους Έλληνες ζαχαροπλάστες με τις ευφάνταστες δημιουργίες του, στο Athens Center of Gastronomy. Ο Philippe θα παρουσιάσει Live, σε συνεργασία με το έμπειρο Τεχνικό Τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, τη νέα συλλογή συνταγών 'Φθινόπωρο Χειμώνας 2025/26', όπου με τη μοναδική εμπνευσμένη, δημιουργική του ματιά, θα μοιραστεί ποικιλία συνταγών για εντυπωσιακούς γιορτινούς κορμούς, καθώς και πολύτιμες συμβουλές ζαχαροπλαστικής δεξιοτεχνίας, με τα εξαιρετικά προϊόντα της Dawn.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ: Τηλ. 210 2419700

ΣΤΙΣ 08/02 ΚΟΒΕΙ ΤΗΝ ΠΙΤΑ ΤΟΥ ΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ

Στις 29/09, πραγματοποιήθηκε **συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Σωματείου Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Αθηνών, Πειραιώς και Προαστίων στα γραφεία της ΟΕΖΕ στην Αθήνα**, παρουσία του Προέδρου και μελών του Συμβουλίου. Κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης συζητήθηκαν σημαντικά ζητήματα που αφορούν τη λειτουργία και τη δραστηριότητα του Σωματείου. Ανάμεσα στα θέματα της ημερήσιας διάταξης περιλαμβάνονταν η **έκδοση των ημερολογίων για το 2026, η πορεία της ακίνητης περιουσίας του Συνδέσμου Ζαχαροπλαστών Πειραιά**, καθώς και η προετοιμασία για την **ετήσια κοπή της πίτας, η οποία ορίστηκε να πραγματοποιηθεί στις 8 Φεβρουαρίου 2026**. Επιπλέον, συζητήθηκε το θέμα της ανάρτησης των απαιτούμενων αδειών στο σύστημα Ορεnbusiness, με προθεσμία έως το τέλος Δεκεμβρίου, ζήτημα που αφορά άμεσα όλα τα μέλη του κλάδου.



Με μεγάλη χαρά ανακοινώνονται τα επόμενα εκπαιδευτικά σεμινάρια για το παγωτό του **Cattabriga University** σε **συνεργασία με την Iceteam 1927**. Το ραντεβού ανανεώνεται για το Νοέμβριο στις εγκαταστάσεις του Cattabriga University στην έδρα της Sweet Ice, στον Πειραιά. Τα σεμινάρια θα διεξαχθούν από τον **Giacomo Schiavon** αντίστοιχα και θα δοθεί έμφαση στη διαδικασία της παραγωγής καθώς και στη δημιουργία συνταγών από το μηδέν. Τέλος, στο πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο θα παρουσιαστούν τα νέα μηχανήματα και θα είναι διαθέσιμα για δοκιμές και πρακτική. **Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε το www.sweetice.gr**

ΙΟΝΙΚΙ: ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ANUGA 2025 ΣΤΗΝ ΚΟΛΩΝΙΑ

Η Ioniki ανακοινώνει τη συμμετοχή της στην **Anuga 2025**, μία από τις μεγαλύτερες διεθνείς εκθέσεις τροφίμων και ποτών στον κόσμο. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί στο

Εκθεσιακό Κέντρο της Κολωνίας στη Γερμανία, 04/10 έως 08/10, όπου η Ioniki θα παρουσιάσει την ανανεωμένη της γκάμα, που συνδυάζει παραδοσιακές συνταγές με



σύγχρονες διατροφικές τάσεις. Η παρουσία της στην Anuga αποτελεί ιδανική ευκαιρία για ενίσχυση συνεργασιών, ανταλλαγή ιδεών με επαγγελματίες του χώρου και ανάδειξης των πρωτοποριακών λύσεων της εταιρείας στον χώρο των τροφίμων.

(Hall 04.1 – Stand D041)

CATTABRIGA UNIVERSITY: ΝΕΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΠΑ- ΓΩΤΟΥ ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ SWEET ICE



Νέα σειρά μίξερ!

Μοναδικά στο είδος τους & στην τιμή τους!

ΠΡΟΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΜΑΣ

Σας ενημερώνουμε ότι τα μίξερ **SPAR** της εταιρίας μας είναι καταξιωμένα, αφού εδώ και 30 χρόνια κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά χωρίς προβλήματα. Κατασκευάζονται στην **ΤΑΙΡΕΙ** σε συνεργασία με την εταιρεία μας και δεν έχουν καμιά ποιοτική σύγκριση με τα κινέζικα μίξερ που κυκλοφορούν.



ΠΩΛΗΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΗ-ΛΙΑΝΙΚΗ



SP-800A



SP-100, SP-200



SP-22HI



SP-30HI



SP-60HI



SP-80HI



SP-120HI



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠΕ

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253



email: info@kourlampas.gr



ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ EVENT ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ LEDRA - BARRY CALLEBAUT

Στον υπέροχο εξωτερικό χώρο του εστιατορίου **Fuga στο Μέγαρο Μουσικής** πραγματοποιήθηκε στις 30/06 μία λαμπερή εκδήλωση με αφορμή την ανακοίνωση της νέας συνεργασίας «**Ledra - Barry Callebaut - Create Masterpieces Together**». Η συνεργασία τίθεται σε ισχύ από την 01 Σεπτεμβρίου 2025, με τη **Ledra** να αναλαμβάνει την πλήρη διάθεση των προϊόντων **Barry Callebaut** στην Ελλάδα. Όπως ήταν αναμενόμενο στην εκδήλωση έδωσαν τον παρών δεκάδες επαγγελματίες του κλάδου, επιχειρηματίες, pastry chefs, εκπρόσωποι ΜΜΕ, στελέχη της **Barry Callebaut** και φυσικά εργαζόμενοι της **Ledra**.

ΓΕΥΣΕΙΣ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ: 7 ΧΡΟΝΙΑ FLORA FOOD GROUP

Η **Flora Food Group** γιόρτασε **7 χρόνια** δυναμικής παρουσίας στον χώρο με μια ξεχωριστή εταιρική εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της, γεμάτη υπέροχες γεύσεις και χαμόγελα. Οι παρευρισκόμενοι απόλαυσαν γλυκιές δημιουργίες και παγωτά, φτιαγμένα αποκλειστικά με τα κορυφαία ποιότητες προϊόντα **Flora Professional**. Η εκδήλωση ανέδειξε την εδραίωση της εταιρείας στον κλάδο, καθώς και το πάθος της για καινοτομία, ποιότητα και απόλαυση, στοιχεία που χαρακτηρίζουν κάθε δημιουργία της **Flora Food Group**.



ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΤΗΣ Μ. ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

Στους «**Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας**» για την «**Επιχειρηματική Εξωστρέφεια**» βάσει των οικονομικών της αποτελεσμάτων και τη συνεχή ανάπτυξη της εξαγωγικής της δραστηριότητας, **βραβεύθηκε η Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε.** σε ειδική τελετή που διοργάνωσε η **Direction Business Network**. Η σημαντική αυτή διάκριση αποτελεί αναγνώριση και επιβράβευση της έμπρακτης στήριξης στην ελληνική επιχειρηματικότητα, συνεισφέροντας στην εξαγωγική δραστηριότητα της χώρας προσφέροντας αυθεντικές ελληνικές γεύσεις υψηλής προστιθέμενης αξίας και άριστες υπηρεσίες εξυπηρέτησης πάντα με σεβασμό στους συνεργάτες, στο περιβάλλον και τη βιώσιμη ανάπτυξη.



ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΣΠΟΥΔΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟ- ΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΟΝ ΒΟΛΟ

Συνεχίζονται οι εγγραφές μέχρι τη συμπλήρωση των θέσεων στην ειδικότητα «**Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**» στη **ΣΑΕΚ (Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης) Βόλου**. Από τις **ΣΑΕΚ** οι απόφοιτοι αποκτούν **πτυχίο επιπέδου 5** που εξασφαλίζει επαγγελματικά δικαιώματα και εξαιρετικές προ-



οπτικές σταδιοδρομίας. Μπορούν επίσης να κάνουν **αμειβόμενη πρακτική άσκηση (περίπου 3.700 ευρώ)** σε επιλεγμένες επιχειρήσεις και να εργαστούν ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δική τους επιχείρηση, υπάλληλοι σε ξενοδο-

χειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις στον δημόσιο και στον ιδιωτικό τομέα.

Πληροφορίες: **ΣΑΕΚ ΔΥΠΙΑ Βόλου (Αθηνών 64, Πεδίο Άρεως), τηλ. 24210 - 60744, iek.volos@dypa.gov.gr**



ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ ΤΟΥ ΙΕΚ LA CHEF LEVI

Την περηφάνεια και τη στήριξη του στη νέα γενιά της Θεσσαλονίκης που διακρίνεται διεθνώς εξέφρασε ο **Δήμαρχος Θεσσαλονίκης, κ. Αγγελούδης**, υποδεχόμενος τους **σπουδαστές του ΙΕΚ La Chef Levi**, οι οποίοι απέσπασαν διακρίσεις σε παγκόσμιους και ευρωπαϊκούς διαγωνισμούς. Η συνάντηση ανέδειξε το υψηλό επίπεδο εκπαίδευσης του Ινστιτούτου και τη συμβολή του στην ανάπτυξη της ελληνικής γαστρονομίας και αρτοποιίας διεθνώς.



www.pandecor.gr

27ο Συνέδριο στη Δράμα και ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026 στο Επίκεντρο του ΔΣ της ΟΕΖΕ

Προγραμματισμός, συντονισμός και δράσεις για την ενίσχυση της επαγγελματικής κοινότητας ζαχαροπλαστών



Τη Δευτέρα 6/10, τα γραφεία της ΟΕΖΕ στο κέντρο της Αθήνας φιλοξένησαν τη συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας, με την παρουσία του Προέδρου, κ. Ιωάννη Γλύκου και των Προέδρων των Σωματείων-Μελών. Κεντρικό θέμα της συνάντησης αποτέλεσαν οι εκδηλώσεις που σηματοδοτούν τη χρονιά για τον κλάδο, με το 27ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής της ΟΕΖΕ **που φέτος θα γίνει στη Δράμα 10 - 12 Μαΐου** να ξεχωρίζει. Παράλληλα, ιδιαίτερη αναφορά έγινε και στην έκθεση **ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026** που γίνεται στη Θεσσαλονίκη και που φέτος θα πραγματοποιηθεί 28/02 έως 02/03. Κατά τη διάρκεια της ΑΡΤΟΖΥΜΑ θα γίνει επίσης η συνεδρίαση του ΔΣ των Προέδρων, την Κυριακή στις 16:00, ώστε να υπάρχει πλήρης συντονισμός για όλες τις παράλληλες δράσεις.

Η ημερίδα της Δευτέρας δεν περιορίστηκε μόνο στον προγραμματισμό εκδηλώσεων. Συζητήθηκαν και επίκαιρα ζητήματα που απασχολούν τον κλάδο, όπως το νέο νομοσχέδιο που προβλέπει απασχόληση έως και 13 ώρες στον ίδιο εργοδότη, καθώς και θέματα που αφορούν τα προσυσκευασμένα προϊόντα, για τα οποία μάλιστα η ΟΕΖΕ απέστειλε σχετική επιστολή

στον Υπουργό Ανάπτυξης. Επιπλέον, έγινε ενημέρωση για την εξαίρεση των ζαχαροπλαστών από τη Συλλογική Σύμβαση Επισιτισμού, ενώ εξετάστηκαν τρόποι διευκόλυνσης των μελών σχετικά με την ανάρτηση αδειών στο Openbusiness, με πρόθεση της Ομοσπονδίας να ζητήσει παράταση υποβολής από τον Υπουργό.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσίασε η ενημέρωση σχετικά με την κατοχύρωση της ονομασίας του παραδοσιακού γλυκού «Γκιουζέλ» και το πως η Ομοσπονδία σκέφτεται να κινηθεί νομικά, ενώ παράλληλα ο κ. Γλύκος ανακοίνωσε την πρόθεσή της ΟΕΖΕ να αναδείξει στον Πρωθυπουργό ζητήματα που αφορούν στην μείωση του ΦΠΑ, υπογραμμίζοντας την ανάγκη μείωσης των φορολογικών βαρών για τον κλάδο.

Η συνεδρίαση ανέδειξε τη σημασία της συνεχούς επικοινωνίας και συνεργασίας μεταξύ των μελών της Ομοσπονδίας και τόνισε τη δέσμευση της ΟΕΖΕ να συνδυάζει τον προγραμματισμό των εκδηλώσεων με την ουσιαστική υποστήριξη των επαγγελματιών ζαχαροπλαστών, προκειμένου να ενισχυθεί η ποιότητα και η αναγνωρισιμότητα του κλάδου σε εθνικό και διεθνές επίπεδο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΠΑΓΩΤΟΥ

DANZI

**Τέλειο ψήσιμο
Άριστη ποιότητα**



Φούρνοι αρτοποιίας
ταμπανωτοί, ηλεκτρικοί, κυκλοθερμικοί,
σωληνωτοί και ειδικοί φούρνοι
με χτιστό καμίνι με καύσιμο
τα ξύλα από 4.10m² - 20,90m²
επιφάνεια ψησίματος!



Φούρνοι περιστρεφόμενοι,
ηλεκτρικοί, πετρελαίου, γκαζιού,
9 - 14 - 18 - 36 λαμαρινών.



**Ηλεκτρομηχανικό
ή ηλεκτρονικό
πληκτρολόγιο**



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠΕ

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

www.kourlampas.gr

Γιορτές
με τη
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Οι πρωταγωνιστές
της καλύτερης σεζόν
της χρονιάς!

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΜΑΓΕΙΑ
**Premium Βελγικές
Σοκολάτες Κουβερτούρες
Veliche™ Gourmet**

Με 100% βιώσιμο πιστοποιημένο κακάο, φημίζονται για τα πλούσια γευστικά τους προφίλ, την εξαιρετική συνοχή της υφής τους και την ευκολία στην επεξεργασία τους.

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

ΘΕΪΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
με **Divina Molino Merano**

Ιταλικό, ευέλικτο, πρακτικό και εύκολο στη χρήση, το Divina της Molino Merano με φυσική μαγιά **Lievito Madre** εγγυάται το πιο γευστικό, αφράτο και αρωματικό παραδοσιακό πανετόνε.

M
MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE



ΒΟΥΤΥΡΑΤΟΙ
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ
με βούτυρα Βρετάνης
Candia

Τα αυθεντικά βούτυρα **Fermente & Crème Beurre** της **Candia**, από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος, συνδυάζονται για τους πιο αφράτους κουραμπιέδες, με πλούσια γεύση βουτύρου και δυνατό άρωμα που διαρκούν και μετά το ψήσιμο.

candia
PROFESSIONAL
French
PREMIUM QUALITY BUTTER



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ
με επικαλύψεις **Dawn**

Εκλεκτή βασιλόπιτα με απίθανη γεύση, κρεμώδη υφή και ιδανική υγρασία εγγυάται το **Crème Cake Base Plain** της **Dawn**. Εξασφαλίστε άριστη εμφάνιση και γυαλάδα με τις επικαλύψεις **Cover Λευκό** και **Cover Κακάο Dawn**.

Dawn®



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ
Leman Cake Decorations

Limited edition συλλογή σοκολατένιων διακοσμητικών, έτοιμων προς χρήση, δίνουν εντυπωσιακή εμφάνιση στις δημιουργίες σας.



LEMAN
DECORATIONS

Dawn®

Crème Cakes



Η βασιλόπιττα
που βασιλεύει
στις χιορζές μας!



Crème Cake Base Plain

Αυθεντικό αμερικάνικο crème cake για λαχταριστή βασιλόπιτα με:

- Κρεμώδη υφή και απολαυστική, γεμάτη γεύση
- Εξαιρετική διατηρησιμότητα

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on    

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

The Sweet Magic of Xmas

Έμπνευση, υλικά και τάσεις
για επαγγελματίες που δημιουργούν
με πάθος

Τα Χριστούγεννα αποτελούν κάθε χρόνο τη μεγαλύτερη πρόκληση αλλά και την πιο δημιουργική περίοδο για τον κόσμο της ζαχαροπλαστικής. Είναι η εποχή που οι βιτρίνες γεμίζουν λάμψη, οι γεύσεις ντύνονται με άρωμα γιορτής και οι επαγγελματίες του κλάδου καλούνται να προσφέρουν στο κοινό τους μικρά έργα τέχνης - γεμάτα φαντασία, γεύση και συναίσθημα.

Στις σελίδες του χριστουγεννιάτικου αφιερώματος που ακολουθεί, συγκεντρώσαμε τις πιο σύγχρονες **πρώτες ύλες, καινοτόμα προϊόντα και ιδέες** από κορυφαίες εταιρίες της ελληνικής αγοράς. Υλικά που αναβαθμίζουν τις συνταγές, εξοικονομούν χρόνο και χαρίζουν συνέπεια στην ποιότητα, ώστε κάθε δημιουργία - από τα κλασικά μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες, μέχρι τις πιο μοντέρνες pâtisserie προτάσεις - να ξεχωρίζει.

Γιατί στόχος μας είναι να προσφέρουμε **έμπνευση και γνώση** στους επαγγελματίες του χώρου, ώστε να υποδεχθούν τις γιορτές με νέες ιδέες, σιγουριά και δημιουργική διάθεση. Γιατί τα Χριστούγεννα, πάνω απ' όλα, είναι η γιορτή της απόλαυσης - και η ζαχαροπλαστική γνωρίζει καλύτερα από κάθε άλλον πώς να τη μεταφράσει σε γεύση.



PANETTONE

Αυθεντικό PANETTONE με αφράτη δομή και παραδοσιακή γεύση. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα και **διατηρείται φρέσκο και μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα**. Συνδυάζεται με φρούτα, ξηρούς καρπούς ή κομμάτια σοκολάτας.



1

BLUEBERRY FILLING

Λαχταριστή γέμιση από ολόκληρα ζουμερά blueberries με γεύση και άρωμα που ξεχωρίζουν. **Μοναδικός συνδυασμός με το RED VELVET CAKE** σε βασιλόπιτες και εορταστικά γλυκίσματα όπως κορμοί και ποτηράκια που δίνουν στις βιτρίνες σας το χρώμα της γιορτής!



3



2 CHOCOVER ΚΑΙ CHOCO TASTY
Cover σοκολάτας για τέλεια επικάλυψη σε τσουρέκια, βασιλόπιτες, κέικ, κορμούς. Έχουν εξαιρετική εμφάνιση και είναι **διαθέσιμα σε 2 τύπους με μαλακή και πιο σκληρή δομή** για προϊόντα που συσκευάζονται. Σε τρεις γεύσεις, **λευκής σοκολάτας, σοκολάτας υγείας με φουντούκι και σοκολάτας γάλακτος.**



4

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Αυθεντικό και **αρωματικό** τσουρέκι με **μαχλέπι, μαστίχα και πορτοκάλι** **ιδανική δομή με ίνες**. Ιδανικό για τσουρέκια, βασιλόπιτες αλλά και εορταστικά γλυκά όπως stollen. Παρασκευάζεται γρήγορα μόνο με νερό και μαγιά και διατηρείται φρέσκο για πολλές ημέρες.



5

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ANGEL CAKE

Δημιουργήστε ονειρεμένες βασιλόπιτες με το **νέο μίγμα ANGEL CAKE της FOODSTUFF**. Μοναδική αφράτη δομή, ιδανική διόγκωση και μεγάλη διατηρησιμότητα σε ένα προϊόν που είναι **ιδανικό για βασιλόπιτες, τόμπους, layer cakes** αλλά και σαν **βάση σε κάθε γλύκισμα**. Διαθέσιμο και σε γεύση σοκολάτας.

Μοναδικός συνδυασμός

Red VELVET & Blueberry



Foodstuff SA
Instagram Facebook

Βασιλόπιτα

by

foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr

www.foodstuff.gr

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Αναδείξτε την παράδοση με το ειδικά σχεδιασμένο μείγμα, που προσφέρει πλούσια γεύση βουτύρου και αφράτη υφή, ιδανική για το γιορτινό τραπέζι. Με προσεκτικά επιλεγμένα συστατικά, το μείγμα εξασφαλίζει:

- Σταθερή ποιότητα και εύκολη παρασκευή.
- Αφράτο και αρωματικό αποτέλεσμα, όπως απαιτεί η αυθεντική ελληνική βασιλόπιτα.
- Ιδανικό για προσθήκη ξύσματος πορτοκαλιού, αμυγδάλου ή άλλων παραδοσιακών υλικών.

Απλώς προσθέστε τα αγαπημένα σας αρωματικά και ξηρούς καρπούς και απολαύστε μια βασιλοπιτα που συνδυάζει παράδοση και γευστική υπεροχή.

**CREAMY COVERS**

Τα Creamy Covers της AKTINA είναι η απόλυτη επικάλυψη για κάθε δημιουργία που θέλει να ξεχωρίσει.

Διατίθενται σε Dark και White, με βελούδινη, κρεμώδη υφή και εξαιρετική συμπεριφορά στο τελικό προϊόν. Προσφέρουν λάμψη, σταθερότητα και πλούσια γεύση, ενώ είναι ιδανικά για τσουρέκια, κέικ, ντόνατς και κάθε γλυκό που χρειάζεται ένα premium φινιρίσμα. Οι εκδοχές Creamy Cover Choco και White συνδυάζονται ιδανικά με κάθε προϊόν της σειράς Akticake για ένα αποτέλεσμα που εντυπωσιάζει τόσο αισθητικά όσο και γευστικά.

**AKTICAKE GOURMET**

Ένα κέικ με χαρακτήρα και γιορτινή ψυχή που συνδυάζει την παραδοσιακή γεύση με την υψηλή αισθητική. Το Akticake Gourmet ξεχωρίζει για την πλούσια, αφράτη υφή του, τα εκλεκτά υλικά και την κομψή του παρουσίαση, προσφέροντας μια premium εμπειρία απόλαυσης. Είναι αγαπημένη επιλογή για βασιλόπιτα, καθώς προσφέρει σταθερότητα στο ψήσιμο, ιδανική διόγκωση, εντυπωσιακή εμφάνιση και δυνατότητα διακόσμησης με επικαλύψεις AKTINA ή ζάχαρη άχνη, ενώ αναδεικνύει τη γιορτινή ατμόσφαιρα με κάθε κομμάτι. Ιδανικό για απαιτητικούς καταναλωτές που αναζητούν κάτι παραπάνω από ένα απλό γλυκό.



1

2

**PANETTONE**

Το Panettone της AKTINA είναι η απόλυτη πρόταση για τις γιορτές - και όχι μόνο. Με αυθεντική ιταλική γεύση και χαρακτηριστική δομή, έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει μια premium εμπειρία, με αρώματα και υφές που ξυπνούν συναισθήματα και αναμνήσεις. Ιδανικό για βιτρίνες που θέλουν να ξεχωρίσουν, το Panettone της AKTINA συνδυάζει την παράδοση με τη σύγχρονη αισθητική και την ευκολία στην παρασκευή, αποτελώντας το ιδανικό συμπλήρωμα σε κάθε χριστουγεννιάτικη πρόταση.

4

**ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ**

Το Ανατολίτικο Τσουρέκι της AKTINA είναι μια ωδή στην παράδοση. Με αρώματα μαχλεπιού και μαστίχας, αφράτη υφή και πλούσια γεύση, αποτελεί την ιδανική βάση για δημιουργίες υψηλής αισθητικής. Συνδυάζεται εξαιρετικά με Covering/ Ganache AKTINA, προσφέροντας ένα τελικό προϊόν που ξεχωρίζει τόσο σε εμφάνιση όσο και σε γεύση. Είναι το τσουρέκι που φέρνει την Ανατολή στο τραπέζι, με κάθε μπουκιά να αφηγείται μια ιστορία.

ΣΕΙΡΑ COVERINGS ΠΛΟΥΣΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ, ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Η σειρά Coverings της Aktina προσφέρει επαγγελματικές λύσεις επικάλυψης σε ποικιλία γεύσεων όπως choco-milk, λευκή, dark και φιστίκι. Ιδανική για επικάλυψη βασιλόπιτας, αρτοσκευάσματα, γλυκά βιτρίνας και δημιουργίες υψηλής αισθητικής, εξασφαλίζει σταθερότητα, έντονη γεύση και άψογη υφή. Τα προϊόντα της σειράς, δεν σπάνε πάνω από τους 12°C και δεν κολλάνε κάτω από τους 25°C. Κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C.

6



Η δάμνη των Χριστουγέννων ξεκινάει με την Ακτίνα

Yonasdesign

Βασιλόπιτα και Panettone με επικάλυψη pistachio, με την υπογραφή ΑΚΤΙΝΑ.

Με τα ποιοτικά μίγματα και την πλούσια γκάμα προϊόντων για Βασιλόπιτα και panettone, η ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει άψογο αποτέλεσμα και μοναδική γεύση που ξεχωρίζει. Συνδυάστε τα με την απολαυστική επικάλυψη pistachio, με βελούδινη υφή και premium χαρακτήρα.

Δώστε στις γιορτές την αξία που τους ταιριάζει, με την αξιοπιστία και την τεχνογνωσία της ΑΚΤΙΝΑ.



τα συστατικά της επιτυχίας



www.aktinafoods.com



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!

ΑΠΑΡΑΜΙΛΗ 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 Μηλοκ
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 κακαόμαζας**. Η Kondima διαθέτει επίσης **3 τύπους vegan σοκολάτας (υγείας, γάλακτος, λευκή)**, φτιαγμένες από ρόφημα βρώμης με λεκιθίνη ηλιάνθου και φυσική βανίλια.

**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.

**ΝΕΟ BIANCERO ΑΠΟ ΤΗΝ FUGAR - ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ SEMIFREDDO ΤΩΡΑ ΣΕ ΕΚΔΟΣΗ ΠΑΣΤΑΣ**

Μετά την επιτυχία του κλασικού Bianchero σε σκόνη, έρχεται η νέα έκδοση σε πάστα με σκοπό να απλοποιηθεί η διαδικασία παραγωγής. Το Bianchero σε πάστα χρειάζεται μόνο ανάμιξη με **κρέμα γάλακτος**, μεγιστοποιεί τον όγκο του προϊόντος που παράγετε και σας εξοικονομεί πολύτιμο χρόνο μειώνοντας το κόστος. Το χαρακτηριστικό άρωμα Bianchero εξασφαλίζει μοναδική γεύση και αποδεδειγμένη επιτυχία στα παγωμένα σας επιδόρπια.

**FUGAR FILL- NEEZ ΓΕΥΣΕΙΣ**

Τρεις νέες γευστικές εμπειρίες εμπλουτίζουν τη σειρά από κρέμες Fugar Fill.

Dark Fill: Κρέμα μαύρης σοκολάτας για ένταση στη γεύση.

Blueberry Fill: Ένας εκλεπτυσμένος συνδυασμός ανάμεσα στη γλυκύτητα της λευκής σοκολάτας και τη φρεσκάδα του βατόμουρου.

Salty Pistachio Fill: Πέστο φυσιτικού σε γκουρμέ εκδοχή, χωρίς χρωστικές, με μια αλμυρή νότα που συναρπάζει από την πρώτη γεύση.

Κρέμες έτοιμες προς χρήση, ιδανικές για γέμιση μετά το ψή-

σιμο, κατάλληλες για κρουασάν, κρέπες, κέικ και μπισκότα. Η απαλή, κρεμώδης υφή τους τις καθιστά επίσης κατάλληλες για αρωματισμό κρεμών ή διακόσμηση γλυκών δημιουργιών.

**PISTACHIOSE ROCK ΑΠΟ ΤΗΝ FUGAR**

Το Pistachiose Rock της Fugar

είναι μια πρωτοποριακή ρίπλα που ξεχωρίζει για τον αρμονικό συνδυασμό γεύσης και υφής. **Αυτό το μοναδικό προϊόν**

συνδυάζει την πλούσια, μεστή γεύση του φιστικιού Αιγίνης με τα απολαυστικά τραγανά

καραμελωμένα κομμάτια του καρπού. Είναι η ιδανική επιλογή για να αναβαθμίσετε τις γλυκές σας δημιουργίες, προσθέτοντας μια έντονη γευστική νότα σε παγωτά, τούρτες, κρέμες και άλλα γλυκίσματα. Κάθε κουταλιά προσφέρει μια εκρηκτική εμπειρία, καθώς το έντονο άρωμα του φιστικιού συνδυάζεται με τη συναρπαστική υφή, δημιουργώντας μια αίσθηση που θα ενθουσιάσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ MARACAIBO CLASIFICADO 65% ΑΠΟ ΤΗΝ FELCHLIN

Η Maracaibo Clasificado 65% είναι μια **κουβερτούρα Grand Cru της FELCHLIN** που παράγεται από κακαόσπορους της **περιοχής Sur del Lago της Βενεζουέλας**.

Ο εξαιρετικά ισορροπημένος συνδυασμός αρωμάτων καφέ και δαμάσκηνου συμπληρώνουν την χαρακτηριστική γεύση του κακάο. Η επεξεργασία του κακάο γίνεται με παραδοσιακή μέθοδο και απελευθερώνει αρώματα από ανθό πορτοκαλιού και κανέλα. Αυτά τα χαρακτηριστικά, ξεχωρίζουν τη **Maracaibo Clasificado 65 % ως μια bestseller κουβερτούρα ιδανική για την επικάλυψη πραλίνας, γεμίσεις, γκανάς, μους και κρέμες.** Έχει λάβει χρυσό μετάλλιο ως **"BEST Couverture in the World"** σε διαγωνισμό κουβερτούρας.



Felchlin

SWITZERLAND

Οι κουβερτούρες στην πιο αγνή τους μορφή!

Η σοκολατοβιομηχανία Felchlin εδώ και έναν αιώνα παράγει κουβερτούρες ύψιστης ποιότητας, που προέρχονται από μονοποικιλιακούς καρπούς κακάο διαφορετικών προελεύσεων. Η μοναδική επεξεργασία των σπάνιων καρπών Criollo και τα εκλεκτά υλικά που επιλέγονται, σε συνδυασμό με την ελβετική τεχνογνωσία της Felchlin, συνθέτουν ένα σπάνιο αποτέλεσμα γεύσεων και αρωμάτων.

Chocolate World®

Your Chocolate Factory in a box



Στρωτήρες σοκολάτας
με χωρητικότητα 12-80 κιλά



Στρωτήρες σοκολάτας
με πλήρες σύστημα επικάλυψης



Σύστημα επικάλυψης



Δοσομετρικές κεφαλές



Στρωτήρας ρόδα



Καλούπια



Γεμιστικές συσκευές



Μηχανές για dragees

**ΒΟΥΤΥΡΟ UELZENA**

Εκλεκτό επώνυμο Ευρωπαϊκό βούτυρο με περιεκτικότητα 82% σε λιπαρά γάλακτος παρασκευάζεται από φρέσκια, παστεριωμένη κρέμα (100% αγελαδινό γάλα). Φέρει τη σφραγίδα ποιότητας "Deutsche Markenbutter", που σημαίνει ότι πληροί αυστηρές προδιαγραφές και ελέγχεται σε μηνιαία βάση από επίσημους φορείς.

Διατίθεται σε κιβώτια των 25kg, 10kg, 4x2,5kg.

**EXTRA MOIST CAKE**

Το πολυχρηστικό μείγμα ζαχ/κής Extra Moist Cake, χρησιμοποιείται για την παρασκευή κρεμώδους κέικ, χαρίζοντας εξαιρετική υγρασία και υπέροχη γεύση στις δημιουργίες σας. Απογειώστε δημιουργίες όπως τη **Βασιλόπιτά** σας, **κέικ** και **muffins**, προσδίδοντας αφράτη δομή και φρεσκάδα που διαρκεί.



2

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ 99,8%

Το παραδοσιακό αιγοπρόβειο βούτυρο της **ARTIZAN**, χαρίζει μοναδικό άρωμα και εξαιρετική δομή στις χριστουγεννιάτικες δημιουργίες σας. Η **εγγυημένη ποιότητα βουτύρου περιεκτικότητας 99,8%** συνδυάζει την άριστη γεύση με την παράδοση.



4

ΗΛΙΕΛΑΙΟ SOL

Το Ηλιέλαιο **SOL**, διαχρονικά Νο 1 σε προτίμηση, είναι **άρρηκτα συνδεδεμένο με την εταιρεία ARTIZAN**. Ηλιέλαιο **άριστης ποιότητας, αποκερωμένο και διπλά ραφινάρισμένο**, με μεγάλη αντοχή, έχει κατακτήσει την εμπιστοσύνη μέχρι και των πιο απαιτητικών πελατών.



5

DRY COVER - DECORACAO

Εμπιστευτείτε τη νέα **premium σειρά επικαλύψεων** σε 2 απολαυστικές γεύσεις, **Dry Cover Dark** και **Λευκή**, σε τσουρέκια, κέικ, cookies και βασιλόπιτες. Αφρατεύοντας τα προϊόντα **χρησιμοποιούνται και ως frosting** απογειώνοντας κάθε σας δημιουργία.



6

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΥΛΙΚΑ

1 κιλό Extra Moist Cake
350 γρ. αυγά
200 γρ. ηλιέλαιο SOL
100 γρ. βούτυρο 82%
280 γρ. νερό
120 γρ. καρύδι τριμμένο
Ξύσμα από ½ πορτοκάλι, αρωματικά (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Ψήνουμε στους 150°C για 60 λεπτά περίπου για φόρμες του 1 κιλού. Για το ντεκόρ, ζεσταίνουμε 200γρ. Dry Cover Λευκό στους 32°C και επικαλύπτουμε τη βασιλόπιτα.



Ξεγιορτινή διάθεση

ΣΠΙΤΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ με EXTRA MOIST CAKE!

- Εξαιρετική κρεμώδης υφή
- Υπέροχη γεύση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Αμέτρητες εφαρμογές



Ό,τι χρειάζεστε για τις φετινές σας δημιουργίες!



+30 210 2589200

f Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr

Αλέξανδρος Παυλώβ

Η ακρίβεια της δημιουργίας και οι εορταστικές τάσεις

Με επιχειρηματική συνέπεια και τεχνική σαφήνεια, ο **Chef Pâtissier, Αλέξανδρος Παυλώβ**, χαράζει τη δική του πορεία στη σύγχρονη επαγγελματική ζαχαροπλαστική, συνδυάζοντας το δημιουργικό πνεύμα του pastry chef με την οργανωτική λογική ενός σύγχρονου επιχειρηματία.

Από τις σπουδές του στις Διεθνείς Σχέσεις στο Πάντειο Πανεπιστήμιο έως τη δημιουργία του δικού του ζαχαροπλαστείου, **Pavlov's Lab**, η διαδρομή του αποτυπώνει τη μετάβαση από την ιδέα στην πράξη, από τη θεωρία στην ουσία της δημιουργίας.

Γεννημένος το 1982, ο **Παυλώβ** ξεκίνησε με επαγγελματικό προσανατολισμό εκτός ζαχαροπλαστικής. Όπως αναφέρει ο ίδιος, «τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική τις γνώρισα εργαζόμενος για τα προς το ζην», συνειδητοποιώντας σύντομα ότι εκεί βρισκόταν ο πραγματικός του προορισμός. Το 2014, ίδρυσε την επιχείρησή του σε συνεργασία με την οικογένειά του, με περιορισμένο αρχικό κεφάλαιο, μια πρόκληση που τον οδήγησε να σχεδιάσει από το μηδέν την παραγωγή, τα συστήματα και τη λειτουργική δομή του εργαστηρίου του.

Από τις πρώτες του δημιουργίες, ο Παυλώβ έδειξε πως αντιλαμβάνεται τη ζαχαροπλαστική όχι μόνο ως τέχνη, αλλά και ως πράξη ακριβείας και επιχειρηματικής συνέπειας. Για εκείνον, κάθε γλυκό είναι αποτέλεσμα μεθοδικού σχεδιασμού, μελετημένων τεχνικών και αισθητικής ισορροπίας. Με συνεχή αναζήτηση νέων υφών, γεύσεων και τεχνικών, επενδύει στη γνώση, στην εκπαίδευση και στην ποιότητα, εξελίσσοντας τα προϊόντα του με γνώμονα τη βιωσιμότητα και τη διάρκεια στον χρόνο.

Η προσέγγισή του αποδεικνύει ότι η παράδοση και η καινο-

τομία μπορούν να συνυπάρξουν δημιουργικά, παράγοντας έργα με ταυτότητα, χαρακτήρα και ουσία.

Στο νέο τεύχος του περιοδικού «Ο Κόσμος της Ζαχαροπλαστικής», ο Παυλώβ παρουσιάζει δύο χαρακτηριστικές δημιουργίες: το κλασικό γαλλικό **Saint Honoré** και το εορταστικό, χριστουγεννιάτικο **Bûche de Noël**. Τα δύο γλυκά λειτουργούν ως καθρέφτες της φιλοσοφίας του.

Το Saint Honoré αποτυπώνει την τεχνική ακρίβεια και την επαγγελματική ευθύνη, ενώ το Bûche de Noël, με τις χριστουγεννιάτικες αναφορές και τις ιστορικές ρίζες του στα έθιμα του χειμερινού ηλιοστασίου, αναδεικνύει τη δύναμη της παράδοσης και της αφήγησης μέσα από μια σύγχρονη, εποχιακή πρόταση.

Η φιλοσοφία του συνοψίζεται στην ένωση της παράδοσης με τη σύγχρονη τεχνική. Εμπνέεται από τη γαλλική ζαχαροπλαστική όχι απλώς ως αισθητικό στυλ, αλλά ως πρότυπο επαγγελματισμού, πειθαρχίας και αρμονίας. Τα γλυκά του ξεχωρίζουν για τη δομή, τη συμμετρία και την καθαρότητα των πρώτων υλών, στοιχεία που καθιστούν το έργο του αναγνωρίσιμο και διαχρονικό.



Bûche de Noël Pâtisserie - Σοκολάτα & Κάστανο

**ΔΟΜΗ (ΑΠΟ ΜΕΣΑ ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΞΩ)**

1. Σκληρός πυρήνας (insert) → κρέμα κάστανο - ρούμι
2. Mousse σοκολάτας
3. Στρώση sponge ή biscuit cacao
4. Γυαλιστερό γλάσσοσοκολάτας (mirror glaze)
5. Διακόσμηση (chocolat décor, flakes, μαρέγκες, χρυσό φύλλο)

TIPS:

Αν θέλουμε πιο έντονη κάστανο-υφή, μπορούμε να προσθέσουμε λίγη pâte de marron (πάστα κάστανου) στη mousse. Αντί για mirror glaze, μπορούμε να καλύψουμε με βερμικέλι σοκολάτας ή ganache montée για πιο "rustic chic" αισθητική. Ιδανικά, το φτιάχνουμε μία μέρα πριν το σερβίρισμα, βελτιώνεται η υφή και η ισορροπία των γεύσεων.

ΓΙΑ ΤΟ INSERT ΚΑΣΤΑΝΟ

- 250 γρ. πουρές κάστανου
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη
- 50 γρ. βούτυρο
- 1 κ.σ. ρούμι ή λικέρ κάστανου (προαιρετικά)
- 80 ml κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνουν λεία κρέμα. Βάζουμε το μείγμα σε μακρόστενη φόρμα σιλικόνης (στενότερη από το moule της bûche) και το αφήνουμε να παγώσει 2 έως 3 ώρες, μέχρι να γίνει σφιχτό "μπαστούνι".

ΓΙΑ ΤΟ BISCUIT CACAO (ΛΕΠΡΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ)

- 3 αυγά
- 80 γρ. ζάχαρη
- 60 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. κακάο
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα αυγά με ζάχαρη για 5 λεπτά. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το κακάο και το αλάτι και ενσωματώνουμε απαλά. Ψήνουμε σε λεπτή στρώση σε ταψί (30x40 εκ.) στους 180°C για 8 - 10 λεπτά. Κόβουμε βάση λίγο μικρότερη από το moule της bûche.

ΓΙΑ ΤΟ MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 200 γρ. κουβερτούρα 66-70%
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 3 κρόκοι αυγών
- 40 γρ. ζάχαρη
- 50 ml γάλα
- 3 φύλλα ζελατίνης (6 γρ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Φτιάχνουμε anglaise: ζεσταίνουμε γάλα, το ρίχνουμε στους κρόκους με τη ζάχαρη, και το ξανάβάζουμε σε χαμηλή φωτιά ως 82°C (να πήξει ελαφρά). Προσθέτουμε τη στραγγισμένη ζελατίνη και ρίχνουμε πάνω στη λιωμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε ως γυαλιστερή ganache. Όταν πέσει η θερμοκρασία στους 35°C, ενσωματώνουμε την ελαφρώς χτυπημένη κρέμα (σαν chantilly).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Βάζουμε το mousse στο moule (στρογγυλό ή ημικυλινδρικό) μέχρι τη μέση. Τοποθετούμε το παγωμένο insert κάστανου στο κέντρο. Καλύπτουμε με το υπόλοιπο mousse και ολοκληρώνουμε με το biscuit cacao από πάνω (ως βάση). Πιέζουμε ελαφρά, σκεπάζουμε και παγώνουμε όλο το γλυκό τουλάχιστον 6 ώρες ή όλη τη νύχτα.

MIRROR GLAZE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟ ΓΛΑΣΟ)

- 150 γρ. ζάχαρη
- 150 γρ. γλυκόζη ή μέλι
- 80 ml νερό
- 100 γρ. κακάο
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 4 φύλλα ζελατίνης (8 γρ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε τη ζελατίνη. Βράζουμε τη ζάχαρη με τη γλυκόζη και το νερό. Προσθέτουμε το κακάο και κρέμα, και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ομοιογενές. Ρίχνουμε τη ζελατίνη και αφήνουμε να πέσει στους 32-34°C πριν το χρησιμοποιήσουμε. Το ρίχνουμε πάνω από τον παγωμένο κορμό (κατευθείαν από την κατάψυξη) για να «σταθεί» τέλεια η γυαλάδα.

Saint - Honoré

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΑΜΕΛΑ (ΓΙΑ ΤΑ ΣΟΥ)**

- 200 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρολάκι λιώνουμε ζάχαρη με νερό μέχρι να γίνει ξανθιά καραμέλα. Βουτάμε την κορυφή κάθε σουδάκιου μέσα στην καραμέλα και τα αφήνουμε ανάποδα να στεγνώσουν.

ΓΙΑ ΤΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ

- 125 ml νερό
- 125 ml γάλα
- 100 γρ. βούτυρο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 150 γρ. αλεύρι
- για όλες τις χρήσεις
- 4 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε νερό, γάλα, βούτυρο, ζάχαρη και αλάτι. Μόλις πάρουν βράση, ρίχνουμε το αλεύρι μονομιάς και ανακατεύουμε ζωηρά μέχρι να σχηματιστεί ζύμη που ξεκολλά από τα τοιχώματα. Μεταφέρουμε σε μπολ, αφήνουμε να πέσει λίγο η θερμοκρασία και ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά, μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και γυαλιστερή. Βάζουμε σε κορνέ και σχηματίζουμε μικρά σουδάκια πάνω σε ταψί με λαδόκολλα. Ψήνουμε στους 180°C για 25-30 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν.

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

- 1 φύλλο σφολιάτας ή pâte brisée
- 1 αυγό για αλείμμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C. Απλώνουμε το φύλλο σφολιάτας και κόβουμε έναν δίσκο περίπου 22-24εκ. Τρυπάμε ελαφρά με πιρούνι, αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε 20-25 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Στη συνέχεια αφήνουμε να κρυώσει.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ CHANTILLY

- 400 ml κρέμα γάλακτος (35%)
- 50 γρ. άχνη ζάχαρη
- 1 βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το ηλιέλαιο και προσθέτουμε τα στερεά ανακατεύοντας μέχρι να γίνει μια μάζα.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- 500 ml γάλα
- 1 βανίλια ή 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 4 κρόκοι αυγών
- 100 γρ. ζάχαρη
- 40 γρ. κορν φλάουρ
- 25 γρ. βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το γάλα με τη βανίλια. Σε ένα μπολ χτυπάμε κρόκους με ζάχαρη και προσθέτουμε το κορν φλάουρ. Ρίχνουμε λίγο από το ζεστό γάλα στο μείγμα, ανακατεύουμε και επαναφέρουμε στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πήξει. Αποσύρουμε και προσθέτουμε το βούτυρο. Σκεπάζουμε με μεμβράνη να μην κάνει πέτσα.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Γεμίζουμε τα σουδάκια με την κρέμα ζαχαροπλαστικής. Απλώνουμε λίγη κρέμα πάνω στη βάση και τοποθετούμε γύρω - γύρω τα καραμελωμένα σου.

Στο κέντρο απλώνουμε υπόλοιπη κρέμα ζαχαροπλαστικής.

Διακοσμούμε με ροζέτες από κρέμα chantilly με κορνέ.

PANETONNE

Το premium προϊόν που ξανασυστήνει
την τέχνη της ζύμης

Αφράτο, βουτυράτο, μεθυσμένο από αρώματα πορτοκαλιού και βανίλιας - το panettone έχει πάψει προ πολλού να είναι απλώς ένα χριστουγεννιάτικο έδεσμα.

Σήμερα, είναι ένα σύμβολο τέχνης, τεχνικής και επιχειρηματικού πάθους.

Από τα εργαστήρια της Λομβαρδίας μέχρι τα ζαχαροπλαστεία της Αθήνας, το ιταλικό αυτό γλυκό ψωμί επανασυστήνεται μέσα από δημιουργούς που το αντιμετωπίζουν όχι ως προϊόν, αλλά ως εμπειρία.



Στην καρδιά του χειμώνα και της εορταστικής περιόδου, ένα όνομα κυριαρχεί στις βιτρίνες ζαχαροπλαστέων και στις χριστουγεννιάτικες λίστες καταναλωτών, το **panettone**. Το αφράτο αυτό ιταλικό γλυκό, γέφυρα ανάμεσα σε ψωμί και κέικ, δεν είναι απλώς παράδοση, είναι ένα προϊόν με ιστορία, καινοτομία και εμπορική αξία.

Η εξέλιξη του **panettone** αποτελεί δείγμα πώς ένα παραδοσιακό γλυκό μπορεί να γίνει ένας παγκόσμιος πόλος ζήτησης και επιχειρηματικής δημιουργίας.

Η προέλευση του **panettone** είναι πλεγμένη με θρύλους και μύθους. Ο Τόνι, φούρναρης στο Μιλάνο, φέρεται να δημιούργησε ένα πρωτότυπο γλυκό από υπολείμματα ζύμης, προσθέτοντας αυγά, μέλι και ζαχαρωμένα φρούτα, αφού κατά λάθος έκαψε τις κανονικές τουδόσεις focaccia.

Άλλη εκδοχή λέει ότι ο ευπατρίδης **Ughetto Atellani**, μεταμφιεσμένος σε φούρναρη, επινόησε τη συνταγή για να κερδίσει την καρδιά της **Adalgisa**, της κόρης του φούρναρη Τόνι. Ανεξαρτήτως της πραγματικής γέννησης, η λέξη «**panettone**» έχει ποικίλους ερμηνευτές: από το «**panetto**» (μικρό ψωμί) με αυξητική κατάληξη «**one**», έως τη μιλανέζικη «**pan del ton**» (ψωμί της πολυτέλειας), ή τη σύντμηση του «**Pan di Toni**».

Η ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΙ Η ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Στις αρχές του 20ού αιώνα, δύο μιλανέζοι αρτοποιοί έδωσαν νέα μορφή και προσανατολισμό στο **panettone**. Ο **Angelo Motta** εισήγαγε μια σημαντική καινοτομία, τριπλασιάζοντας το ύψος του γλυκού και αφήνοντας τη ζύμη να φουσκώσει έως και είκοσι ώρες, δημιουργώντας ένα αφράτο και εντυπωσιακό προϊόν που κέρδισε αμέσως τις εντυπώσεις. Ταυτόχρονα, ο **Gioacchino Alemagna** ανέπτυξε τη δική του εκδοχή, ενισχύοντας τον ανταγωνισμό στην αγορά και παρακινώντας πολλούς άλλους φούρνους να ακολουθήσουν το νέο μοντέλο παραγωγής, μετατρέποντας το **panettone** σε ένα αναγνωρίσιμο και εμπορικά ισχυρό προϊόν σε όλη την Ιταλία. Έτσι, το **panettone** καθιερώθηκε ως εμπορικό προϊόν, διαθέσιμο ευρύτατα σε όλη την Ιταλία.

Μέχρι το τέλος του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, οι μεγάλες ποσότητες το έφεραν σε τιμές προσίτες, καθιστώντας το «γλυκό

των Χριστουγέννων» τόσο για τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα όσο και για την εργατική τάξη. Στη σύγχρονη εποχή, διάσημοι σεφ επιδιώκουν πιο premium εκδοχές, με προσθήκες όπως κρέμα μασκαρπόνε, κρέμα *anglaise*, και την ενίσχυση της ταυτότητας του **panettone** ως πολυτελούς γεύματος.

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΚΗΝΗ ΤΟΥ PANETTONNE

Τα τελευταία χρόνια, το **panettone** έχει αρχίσει να αποκτά τη δική του θέση και στην ελληνική αγορά. Εργαστήρια και φούρνοι υψηλής ζαχαροπλαστικής επενδύουν στην τεχνική και στις πρώτες ύλες, δημιουργώντας προϊόντα που δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν από τα ιταλικά.

Antonis Selekos Conceptual Desserts

Ο **pastry chef** Αντώνης Σελέκος έχει αναδείξει το **panettone** σε προσωπικό του «κώδικα δημιουργίας». Στο εργαστήριό-κατάστημά του, **Conceptual Desserts**, στο Παγκράτι, κάθε προϊόν γεννιέται με αφετηρία το προζύμι φυσικής ωρίμανσης και την επιμονή στη λεπτομέρεια. Ο Αντώνης Σελέκος αντιμετωπίζει το **panettone** όχι ως εποχικό προϊόν, αλλά ως πεδίο διαρκούς εξερεύνησης και εξέλιξης. Οι δημοφιλείς κωδικοί **panettone** που αποτελούν τον κορμό της παραγωγής του είναι:

- **Xmas Edition** - μια σύνθεση με πράσινα μήλα, κανέλα, μοσχοκάρυδο, καραμέλα και **streusel** καστανής ζάχαρης, που εκφράζει τη φιλοσοφία του **comfort** γλυκού με έντονη αρωματική ταυτότητα.
- **Signature** - ο πιο αναγνωρίσιμος κωδικός, με σταφίδες, **cranberries**, χειροποίητο **confit** πορτοκαλιού και λεμονιού, και **bitter** σοκολάτα· ένα προϊόν που συνδυάζει ισορροπία, οξύτητα και βάθος γεύσης.
- **Pistachio** - με φιστίκι Αιγίνης, πάστα φιστικιού, **cranberries** και λευκή σοκολάτα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα του τρόπου με τον οποίο ο Αντώνης Σελέκος αξιοποιεί ελληνικές πρώτες ύλες σε διεθνή πρότυπα παραγωγής.
- **Total Hazelnut** - μια πιο **gourmand** πρόταση, με **gianduja**, καραμελωμένα φουντούκια, αλμυρή καραμέλα και ανθό αλατιού, προϊόν-σύμβολο της τεχνικής του ακρίβειας και της γευστικής του τόλμης.

Panettone by Paloglou

Ο **Χρήστος Παλόγλου** συγκαταλέγεται στους επαγγελματίες που έχουν επενδύσει στην **αυθεντική μέθοδο του panettone με φυσικό προζύμι**. Χρησιμοποιεί **αλεύρι Λομβαρδίας**, **βούτυρο Corman**, **βανίλια Μαδαγασκάρης**, **θυμαρίσιο μέλι Αστυπάλαιας** και **σταφίδες Κορινθίας εμποτισμένες σε κονιάκ**.



Το αποτέλεσμα είναι δύο εκδοχές: το **Panettone Classico** με πορτοκάλι και σταφίδες και το **Panettone Cioccolato** με σοκολάτα και πορτοκάλι. Η προσεγμένη συσκευασία και η αισθητική καθαρότητα ενισχύουν τον χαρακτήρα του ως premium προϊόντος.

La Mole

Ο Ιταλός **pastry chef Marco Muré**, με μαεστρία και αυθεντικότητα, προσφέρει το **πραγματικό ιταλικό panettone**. Από την παραδοσιακή συνταγή με **σταφίδες, πορτοκάλι και κίτρο**, μέχρι πιο σύγχρονες εκδοχές με **μαύρη ή λευκή σοκολάτα, μανταρίνι ή κάστανα**, το La Mole φέρνει τη Βόρεια Ιταλία στην Αθήνα. Και για όσους αγαπούν το πιο “αέρινο” και βουτυράτο, το Pandoro του είναι μια εξίσου δελεαστική εναλλακτική.

Φούρνος Τάκη

Στην καρδιά της Αθήνας, ο ιστορικός Φούρνος Τάκη συνεργάζεται με την **ιταλική εταιρεία Infermentum** για να φέρει ένα από τα κορυφαία panettone της Ιταλίας. Χωρίς συντηρητικά, με **βούτυρο, αυγά, μέλι ακακίας και φυσική βανίλια Μαδαγασκάρης**, αυτά τα panettone έχουν υφή “σύννεφο” και γεύση που λιώνει στο στόμα. Εκτός από το **κλασικό**, ξεχωρίζουν τα: **Σύκα, μήλα και καρύδια, Τρεις σοκολάτες (γάλακτος, λευκή, μαύρη 61%),**

Pandoro Monte Nuvola, 42 ωρών αργής ωρίμασης.

Pavlov's lab

Ο **Αλέξανδρος Παβλώβ, ιδιοκτήτης του Pavlov's lab**, έχει αναδείξει το panettone σε προϊόν με ξεκάθαρη ταυτότητα και χαρακτήρα. Στο εργαστήριό του, το **φυσικό προζύμι που χρησιμοποιεί από το 2018** αποτελεί τη βάση για όλα τα πανετόνε, και η φροντίδα με την οποία το αναπτύσσει και το διατηρεί καθιστά τη ζύμη σταθερά αφράτη, κυψελωτή και με αρκετή υγρασία, ιδιότητες που κάνουν το προϊόν να «ωριμάζει» και να βελτιώνεται όσο περνούν οι μέρες.

Η καθημερινή παραγωγή, με **δύο έως τρία φουρνίσματα κάθε ημέρα**, αντικατοπτρίζει τη δέσμευση στην ποιότητα και την ακρίβεια της τεχνικής, ενώ η εμπειρία που απέκτησε από σεμινάρια παραδοσιακής ιταλικής ζαχαροπλαστικής τον οδήγησε σε μια δική του συνταγή, που συνδυάζει παράδοση και προσωπική αισθητική.

Το panettone του Παβλώβ διακρίνεται για δύο δημοφιλείς κωδικούς. Το **κλασικό με σταφίδες, πορτοκάλι και λεμόνι** προσφέρει ισορροπημένη γεύση, αφράτη υφή και διακριτική οξύτητα από τα εσπεριδοειδή, ενώ η πιο τολμηρή πρόταση με **τόνκα, σοκολάτα και ρούμι** δημιουργεί ένα πολυεπίπεδο προφίλ γεύσης που συνδυάζει αρωματικές νότες και ελαφριά ένταση από το ρούμι.

Το νέο εργασιακό πλαίσιο και το 13ωρο Μεταρρύθμιση ή απορρύθμιση;

Η Ελλάδα εισέρχεται σε μια νέα εποχή εργασιακών σχέσεων, με τον νόμο «Δίκαιη Εργασία για Όλους» να προκαλεί βαθιές πολιτικές και κοινωνικές αντιδράσεις.

Η καθιέρωση της δυνατότητας 13ωρης ημερήσιας απασχόλησης από έναν εργοδότη, σε συνδυασμό με τη διεύρυνση των υπερωριών και τη ρητορική περί «ευελιξίας και ελευθερίας επιλογής», φέρνει στο προσκήνιο το ερώτημα που διχάζει: πρόκειται για μεταρρύθμιση που εκσυγχρονίζει την αγορά εργασίας ή για ένα ακόμη βήμα στην απορρύθμισή της;

Οι υποστηρικτές μιλούν για αύξηση εισοδημάτων και νομιμοποίηση της πραγματικής εργασίας, ενώ οι επικριτές βλέπουν μια επικίνδυνη επιστροφή σε συνθήκες «προ-βιομηχανικής εποχής».

Μετά από έντονες πολιτικές αντιπαράθεσεις και δύο γενικές απεργίες, το νέο θεσμικό πλαίσιο για τα εργασιακά είναι πλέον νόμος του κράτους. Το νομοσχέδιο με τίτλο «Δίκαιη Εργασία για Όλους» εγκρίθηκε από τη Βουλή με 156 ψήφους υπέρ, των βουλευτών της Νέας Δημοκρατίας και δύο ανεξάρτητων, ενώ η αντιπολίτευση το καταψήφισε, με εξαίρεση τον ΣΥΡΙΖΑ που απέιχε από την ψηφοφορία.

Η διάταξη που προκαλεί συζήτηση

Η πιο πολυσυζητημένη διάταξη του νέου νόμου αφορά τη δυνατότητα 13ωρης ημερήσιας απασχόλησης από έναν και μόνο εργοδότη. Το συγκεκριμένο όριο είχε θεσμοθετηθεί τον Σεπτέμβριο του 2023 αποκλειστικά για εργαζομένους με δύο ή περισσότερες θέσεις εργασίας, ωστόσο, πλέον η ρύθμιση επεκτείνεται, επιτρέποντας την ίδια ευελιξία σε επιχειρήσεις με έναν εργοδότη. Το 8ωρο παραμένει το βασικό πλαί-

σιο αναφοράς, ενώ:

- Η 9η ώρα αποζημιώνεται με προσαύξηση 20%,
- Οι επόμενες τέσσερις ώρες με προσαύξηση 40%,
- Το ετήσιο όριο υπερωριών παραμένει στις 150 ώρες.

Το Υπουργείο Εργασίας υποστηρίζει ότι οι αλλαγές είναι «ευνοϊκές για τους εργαζομένους», καθώς επιτρέπουν σε όσους το επιθυμούν να αυξήσουν το εισόδημά τους «με νομική κάλυψη και σαφές πλαίσιο».

Αντιδράσεις και κοινωνικές εντάσεις

Η συνδικαλιστική πλευρά αντιμετωπίζει τη ρύθμιση με εντελώς διαφορετική οπτική. Η ΑΔΕΔΥ σε ανακοίνωσή της κάνει λόγο για «τελική φάση απορρύθμισης των εργασιακών σχέσεων», ενώ η ΓΣΕΕ χαρακτηρίζει το νέο πλαίσιο «εργαλείο κερδοφορίας εις βάρος της ανθρώπινης αξιοπρέπειας». Κοινό σημείο των ανακοινώσεων αποτελεί η κατηγορία ότι η κυβέρνηση «νομοθετεί ερήμην της κοινωνίας», με τα συνδικάτα να προαναγγέλλουν νέες κινητοποιήσεις το επόμενο διάστημα.



Η ελληνική πραγματικότητα της εργασίας

Τα στοιχεία της Eurostat για το 2024 επιβεβαιώνουν ότι οι Έλληνες παραμένουν οι πιο σκληρά εργαζόμενοι στην Ευρώπη. Ο μέσος όρος εβδομαδιαίας απασχόλησης στην ΕΕ διαμορφώθηκε στις 36 ώρες, ενώ στην Ελλάδα έφτασε τις 39,8 ώρες. Παράλληλα, η χώρα μας είχε το υψηλότερο ποσοστό πολύωρης απασχόλησης (49 ώρες και άνω) με 12,4%, σύμφωνα με τα ίδια στοιχεία. Ανάλογα ευρήματα κατέγραψε και ο ΟΟΣΑ, σύμφωνα με τον οποίο οι Έλληνες εργάστηκαν 1.897 ώρες κατά το 2023 - τον υψηλότερο αριθμό μεταξύ των ευρωπαϊκών χωρών για τέταρτη συνεχή χρονιά.

Η απάντηση του Υπουργείου Εργασίας

Σε εκτενή ανακοίνωσή του, το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης απάντησε στις αιτιάσεις περί κινδύνου για τις Συλλογικές Συμβάσεις Εργασίας (ΣΣΕ) και τα ασφαλιστικά ταμεία, τονίζοντας ότι «δεν τίθενται σε κίνδυνο ούτε οι ΣΣΕ ούτε τα έσοδα των ασφαλιστικών οργανισμών». Όπως

αναφέρεται, «το πρώτο τρίμηνο εφαρμογής, τα έσοδα των ασφαλιστικών ταμείων αυξήθηκαν κατά 32% από εισφορές υπερωριών και κατά 38% από νυχτερινά και αργίες, σε σύγκριση με το αντίστοιχο τρίμηνο του 2024». Αντίστοιχα, «οι αποδοχές των εργαζομένων αυξήθηκαν κατά 46% από υπερωρίες και 32% από νυχτερινά και αργίες». Ειδικότερα, τον Μάιο του 2025, τα στοιχεία δείχνουν αύξηση 38% στα έσοδα των ταμείων από υπερωρίες και 55% από νυχτερινά και αργίες, ενώ «οι εργαζόμενοι είδαν αύξηση αποδοχών 55% από υπερωρίες και 32% από νυχτερινά και αργίες». Σε ό,τι αφορά τις Συλλογικές Συμβάσεις, το Υπουργείο διευκρινίζει ότι οι ρυθμίσεις του νέου νόμου «δεν τις υπονομεύουν», καθώς «πρόκειται για διαφορετικά επίπεδα ρύθμισης». Παράλληλα, τονίζει πως οι συζητήσεις για τη σύναψη ΣΣΕ «συνεχίζονται με ενθάρρυνση και θετικά αποτελέσματα», επικαλούμενο πρόσφατα παραδείγματα νέων συμβάσεων «στους κλάδους των ξενοδοχοϋπαλλήλων, των τραπεζών και της βιομηχανίας μετάλλου μετά από 12 χρόνια».

Οι 4 παγκόσμιες τάσεις που διαμορφώνουν το μέλλον του κλάδου

Τι δείχνει η έρευνα της Dawn Foods

Στην πρόσφατη διεθνής έκθεση IBA, η **Dawn Foods**, μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες στον χώρο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, **παρουσίασε μια εκτενή μελέτη για τις νέες καταναλωτικές συμπεριφορές** που καθορίζουν το μέλλον του κλάδου. Η έρευνα, **βασισμένη σε στοιχεία από 2.500 καταναλωτές και εκατοντάδες επαγγελματίες παγκοσμίως**, αναδεικνύει τέσσερις κύριες τάσεις που ήδη μεταμορφώνουν τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι ανακαλύπτουν, επιλέγουν και απολαμβάνουν τα γλυκίσματα.

Ο σύγχρονος καταναλωτής έχει αλλάξει ριζικά. Η απόλαυση πλέον δεν περιορίζεται στις γιορτές, αλλά αναζητείται στην καθημερινότητα. Οι αγορές πραγματοποιούνται μέσα από οθόνες και stories, οι αξίες των brands εξετάζονται με προσοχή, ενώ η νοσταλγία για το οικείο και το αυθεντικό επιστρέφει δυναμικά. Μέσα σε αυτό το νέο περιβάλλον, τα ζαχαροπλαστικά και οι αρτοποιοί καλούνται να επαναπροσδιορίσουν τη θέση τους: να παντρέψουν την παράδοση με την καινοτομία, να επενδύσουν στη βιωσιμότητα και να μετατρέψουν το προϊόν τους σε εμπειρία.

Η ΕΠΙΡΡΟΗ ΤΩΝ SOCIAL MEDIA

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχουν πλέον καθιερωθεί ως ο πιο αποτελεσματικός μηχανισμός ανακάλυψης προϊόντων. Σύμφωνα με την έρευνα, το 60% των καταναλωτών επηρεάζεται άμεσα από όσα βλέπει στα social media, ενώ σχεδόν οι μισοί πιστεύουν ότι σύντομα θα πραγματοποιούν αγορές απευθείας μέσα από τις online πλατφόρμες. Για τα ζαχαροπλαστικά, αυτό σημαίνει ότι η ψηφιακή παρουσία δεν είναι πλέον «προαιρετική» αλλά κρίσιμος πυλώνας ανάπτυξης. Η εικόνα ενός προϊόντος - το φως, η υφή, το κόψιμο, η στιγμή της γεύσης - έχει πλέον εμπορική αξία. Οι επιχειρήσεις που καταφέρνουν να δημιουργούν επιθυμία μέσα από ελκυστικό οπτικό περιεχόμενο και να χτίζουν κοινότητα γύρω από τα προϊόντα τους, αποκτούν ένα πλεονέκτημα που μεταφράζεται άμεσα σε πωλήσεις.





60%

Σύμφωνα με την έρευνα, το 60% των καταναλωτών επηρεάζεται άμεσα από όσα βλέπει στα social media, ενώ σχεδόν οι μισοί εκτιμούν ότι σύντομα θα πραγματοποιούν αγορές απευθείας μέσω των online πλατφορμών.

ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΥΠΕΡΒΟΛΕΣ

Η ζαχαροπλαστική παύει να είναι αποκλειστικά συνδεδεμένη με εορταστικές στιγμές. Το 72% των καταναλωτών θεωρεί τα γλυκίσματα «προσιτή πολυτέλεια» και αναζητά καθημερινά μικρές στιγμές ευχαρίστησης. Παράλληλα, τρεις στους τέσσερις δηλώνουν πρόθυμοι να δοκιμάζουν νέες γεύσεις και υφές, αρκεί να είναι εύκολα προσβάσιμες. Για τις επιχειρήσεις, αυτή η στάση ανοίγει τον δρόμο για δημιουργία προϊόντων που ισορροπούν ανάμεσα στη φαντασία και την απλότητα. Μικρές premium δημιουργίες, εποχικές εκδόσεις ή limited σειρές μπορούν να κρατούν το ενδιαφέρον ζωντανό χωρίς να επιβαρύνουν την παραγωγή. Ο

καταναλωτής επιζητά την εμπειρία της πολυτέλειας, όχι απαραίτητα το υψηλό της κόστος.

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΝΟΣΤΑΛΓΙΑΣ

Οι καταναλωτές επιστρέφουν στα γλυκά της παιδικής τους ηλικίας, αναζητώντας συναισθηματική ασφάλεια και οικειότητα. Τέσσερις στους πέντε δηλώνουν ότι προτιμούν γλυκίσματα που ξυπνούν αναμνήσεις, ενώ η πλειονότητα των αγορών πραγματοποιείται με αφορμή κοινές, κοινωνικές στιγμές. Αυτή η «γλυκιά νοσταλγία» προσφέρει τεράστιες ευκαιρίες δημιουργικότητας. Παραδοσιακές συνταγές μπορούν να αποκτήσουν νέα ζωή μέσα από σύγχρονες τεχνικές και πιο ισορροπημένα υλικά, για παράδειγμα, μια μοντέρνα εκδοχή του εκμέκ με ελαφρύτερη κρέμα ή ένα ρετρό παστέλι με superfoods.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΑΝΗΚΕΙ ΣΤΗ ΔΙΑΦΑΝΕΙΑ

Οι καταναλωτές δεν αγοράζουν πλέον μόνο «γεύση, αλλά και αξίες». Πάνω από τους μισούς δηλώνουν ότι επιλέγουν μάρκες που εκφράζουν υπευθυνότητα, ενώ το 60% παραμένει πιστό σε εταιρείες που δίνουν προτεραιότητα στη βιωσιμότητα. Η διαφάνεια στη σύνθεση, η χρήση τοπικών πρώτων υλών και οι επιλογές για διαφορετικές διατροφικές ανάγκες (vegan, χωρίς γλουτένη, χαμηλά σάκχαρα) δεν είναι πια πολυτέλεια, είναι αναγκαιότητα. Η προσαρμογή της παραγωγής

4

Τέσσερις στους πέντε δηλώνουν ότι προτιμούν γλυκίσματα που ξυπνούν αναμνήσεις, ενώ η πλειονότητα των αγορών πραγματοποιείται με αφορμή κοινές, κοινωνικές στιγμές.

σε πιο «συμπεριληπτικά» μοντέλα, η ανάδειξη της προέλευσης των υλικών και η χρήση φιλικών προς το περιβάλλον συσκευασιών χτίζουν εμπιστοσύνη και προσθέτουν αξία στο brand. Οι νέες γενιές καταναλωτών αναζητούν προϊόντα που δεν τους ικανοποιούν μόνο γευστικά, αλλά τους εκφράζουν ηθικά.

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΣΗΜΕΡΑ

Η Ελλάδα βρίσκεται σε ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα θέση. Οι καταναλωτές είναι εξαιρετικά ενεργοί στα social media, γεγονός που καθιστά τα ψηφιακά κανάλια αναπόσπαστο μέρος του εμπορικού κύκλου. Παράλληλα, η ελληνική παράδοση στη ζαχαροπλαστική προσφέρει ένα ανεκτίμητο υπόβαθρο για αναβιώσεις και επανερμηνείες προϊόντων με συναισθηματικό βάθος. Η ευκαιρία για τα ελληνικά ζαχαροπλαστεία είναι να συνδυάσουν παράδοση, αισθητική και βιωσιμότητα. Να επενδύσουν στη διαδικτυακή τους ταυτότητα, να τολμήσουν γευστικούς πειραματισμούς και να αφηγηθούν ιστορίες μέσα από τα προϊόντα τους. Στην εποχή της εμπειρίας, το γλυκό δεν είναι απλώς ένα προϊόν, είναι ένας τρόπος να επικοινωνήσεις αξίες, συναισθήματα και ταυτότητα.



Αισιοδοξία στις προσλήψεις στην Ελλάδα

Στο 16% οι προοπτικές απασχόλησης για το 4ο Τρίμηνο του 2025

Οι ελληνικές επιχειρήσεις εμφανίζονται πιο αισιόδοξες όσον αφορά την απασχόληση το 4ο τρίμηνο του 2025, σύμφωνα με την Έρευνα προοπτικών απασχόλησης του ομίλου **ManpowerGroup**. Οι συνολικές προοπτικές απασχόλησης ανέρχονται σε 16%, αυξημένες κατά 5 μονάδες σε σχέση με το προηγούμενο τρίμηνο, ενώ παραμένουν 2 μονάδες χαμηλότερες σε σύγκριση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα.

Από τους 525 Έλληνες εργοδότες που συμμετείχαν στην έρευνα, το 25% προβλέπει αύξηση προσλήψεων, το 13% μείωση, το 58% αναμένει σταθερότητα και ένα 4% δηλώνει αβεβαιότητα. Παρά την αύξηση, η Ελλάδα κατατάσσεται κάτω από τον παγκόσμιο μέσο όρο κατά 7 μονάδες.

ΟΙ ΠΙΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟΙ ΚΛΑΔΟΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ο πιο δυναμικός κλάδος στην Ελλάδα είναι οι **μεταφορές** και η **εφοδιαστική αλυσίδα** με 39 μονάδες, σημειώνοντας άνοδο 17 μονάδων σε σχέση με το προηγούμενο τρίμηνο και 13 μονάδων σε σύγκριση με πέρυσι. Στη **δεύτερη θέση βρίσκεται η πληροφορική** με 30 μονάδες, αυξημένες κατά 25 μονάδες σε σχέση με το προηγούμενο τρίμηνο και κατά 21 μονάδες σε σύγκριση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα. **Ακολουθεί ο κλάδος της βιομηχανίας και των κατασκευών** με 23 μονάδες, ενώ οι **υπηρεσίες επικοινωνίας** καταγράφουν τις πιο χαμηλές προοπτικές με 8 μονάδες.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

Ανά περιφέρεια, η ευρύτερη περιφέρεια Αττικής παρουσιάζει τις πιο ισχυρές προοπτικές με 20 μονάδες, αυξημένες κατά 7 μονάδες σε σχέση με το προηγούμενο τρίμηνο. Οι προοπτικές για τις υπόλοιπες περιοχές παραμένουν σταθερές ή με μικρές μεταβολές. Όσον αφορά το μέγεθος των οργανισμών, οι **μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις (50 - 249 εργαζόμενοι)** είναι οι πιο αισιόδοξες με 25 μονάδες, ενώ οι **πολύ μικρές επιχειρήσεις (<10 εργαζόμενοι)** καταγράφουν τη μεγαλύτερη τριμηνιαία αύξηση προσδοκιών, με 11 μονάδες άνοδο.



ΛΟΓΟΙ ΑΥΞΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΙΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Οι Έλληνες εργοδότες που **σκοπεύουν να αυξήσουν το προσωπικό τους** επικαλούνται κυρίως την ανάπτυξη της επιχείρησης, τη δημιουργία νέων ρόλων λόγω νέων εγχειρημάτων, την ανάγκη για νέες δεξιότητες και την αξιοποίηση τεχνολογικών εξελίξεων. Αντίθετα, **οι επιχειρήσεις που αναμένουν μείωση προσωπικού** επικαλούνται **οικονομικές προκλήσεις**, μετατοπίσεις της αγοράς και οικειοθελείς αποχωρήσεις χωρίς αντικατάσταση των θέσεων.

ΣΧΟΛΙΟ ΔΙΕΥΘΥΝΟΝΤΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΥ

Ο διευθύνων σύμβουλος του ομίλου **Manpower Group**, κ. **Χαράλαμπος Καζαντζίδης**, επισημαίνει ότι, παρά την ανθεκτικότητα της παγκόσμιας αγοράς εργασίας, τα σημάδια επιβράδυνσης γίνονται ολοένα πιο εμφανή. Η Ελλάδα, ωστόσο, σημειώνει βελτίω-

ση στις προοπτικές απασχόλησης, αντανακλώντας την ανθεκτικότητα των επιχειρήσεων και τη σταδιακή ανάκαμψη της οικονομίας. Η πρόκληση για τις ελληνικές εταιρείες είναι να αξιοποιήσουν αυτή τη συγκυρία για βιώσιμη ανάπτυξη και μακροπρόθεσμη ανταγωνιστικότητα.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΠΙΠΕΔΟ

Σε παγκόσμιο επίπεδο, οι προοπτικές απασχόλησης για το 4ο τρίμηνο του 2025 μειώθηκαν ελαφρά στο 38%, με τις ισχυρότερες προσδοκίες σε Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ινδία και Βραζιλία, ενώ οι πιο αδύναμες αγορές εμφανίζονται στην Αργεντινή, το Χονγκ Κονγκ και την Ουγγαρία. Οι κλάδοι της Πληροφορικής, των Χρηματοοικονομικών και της Εφοδιαστικής Αλυσίδας εμφανίζουν τις ισχυρότερες προθέσεις προσλήψεων διεθνώς, ενώ οι Υπηρεσίες Επικοινωνίας παραμένουν στις πιο αδύναμες θέσεις.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΜΗΛΟ

Επένδυση στην ποιότητα και λειτουργικότητα

Με ιστορία που ξεπερνά τα σαράντα χρόνια, τα Ζαχαροπλαστεία «Μήλο» αποτελούν σημείο αναφοράς στη γλυκιά παράδοση του Αγίου Νικολάου Κρήτης. Ο Κωνσταντίνος Μαρής, ιδιοκτήτης της επιχείρησης δεύτερης γενιάς, συνεχίζει το έργο που ξεκίνησε ο πατέρας του με πάθος, συνέπεια και αφοσίωση στην ποιότητα. Το νέο, ανακαινισμένο κατάστημα στη Νεάπολη Λασιθίου φέρει την υπογραφή της Αντωνόπουλος Δ. ABEE, που ανέλαβε τη μελέτη και κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού, δίνοντας νέα πνοή στην αισθητική και τη λειτουργικότητα του χώρου.

«Το πρώτο μας κατάστημα λειτουργεί εδώ και περίπου 40 χρόνια», αναφέρει ο Κωνσταντίνος Μαρής και συνεχίζει: «Αρχικά η επιχείρηση ξεκίνησε ως μονάδα παραγωγής με χονδρική, ενώ πριν από περίπου 45 χρόνια λειτουργούσε ως τζελατέρια που είχε ιδρύσει ο πατέρας μου. Στη συνέχεια δημιουργήσαμε τη μονάδα παραγωγής για να προμηθεύουμε τη δική μας τζελατέρια, επεκταθήκαμε στη χονδρική και τελικά μετατρέψαμε το κατάστημα σε ζαχαροπλαστείο. Από το 1986, μπήκαμε δυναμικά στο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής». Σήμερα, η επιχείρηση διαθέτει τρία καταστήματα: το κεντρικό στη συμβολή Λουί Παστέρ 1 & Πηγάσου 4, ένα ακόμη στην πλατεία Αγίου Νικολάου (Ελευθερίου Βενιζέλου 16) και το τρίτο στη Νεάπολη, στην Ελευθερίου Βενιζέλου 26. Στο κεντρικό κατάστημα στεγάζεται και η μονάδα παραγωγής, η οποία τροφοδοτεί καθημερινά τα υπόλοιπα δύο σημεία.

ΤΟ 40% ΤΟΥ ΤΖΙΡΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ PATISSERIE

Η κατηγορία pâtisserie αποτελεί τη «ναυαρχίδα» της παραγωγής, καλύπτοντας περίπου το 40% του ετήσιου τζίρου. «Οι τούρτες και τα κοκάκια μας είναι αυτά που μας έχουν καθιερώσει», εξηγεί ο κ. Μαρής. «Δίνουμε καθημερινά γύρω στις 30 τούρτες και περίπου 15 με 20 κιλά κοκάκια, ενώ η συνολική γκάμα των προϊόντων μας φτάνει τους 300 με 400 κωδικούς. Οι σφολιάτες μας παράγονται εξ ολοκλήρου μέσα στο κατάστημα, χωρίς τη χρήση φυτικών λιπαρών. Δουλεύουμε αποκλειστικά με βούτυρο ζωικής προέλευσης». Το ίδιο ισχύει και για τα παγωτά, τα οποία παρασκευάζονται με πρόβειο και αγελαδινό γάλα από τοπικούς παραγωγούς και κρέμα γάλακτος ζωικής προέλευσης. «Ακόμα και στα σιροπιαστά ή στους κουρα-

μπιέδες, χρησιμοποιούμε βούτυρο υψηλής ποιότητας, κυρίως γερμανικό», προσθέτει. Η επιχείρηση έχει επιλέξει συνειδητά να κινηθεί προς την premium κατεύθυνση. «Δεν μπορούμε να ανταγωνιστούμε τις μεγάλες αλυσίδες στα χαμηλά κόστη», σημειώνει ο κ. Μαρής. «Επενδύουμε λοιπόν στην ανώτερη ποιότητα. Θέλω ο πελάτης να πληρώνει κάτι παραπάνω, αλλά να ξέρει τι παίρνει».

Στο κομμάτι της αρτοποιίας, η οποία καλύπτει το 30-35% του συνολικού τζίρου, ξεχωρίζει το περίφημο «ψωμί του βασιλιά» ένα βαρύ, πολύσπορο ψωμί 3,5 κιλών, που κόβεται κατά παραγγελία. Στα τρία καταστήματα και τη μονάδα παραγωγής απασχολούνται συνολικά 35 άτομα, εκ των οποίων οι τέσσερις είναι αρτοποιοί. Ο όγκος παραγωγής είναι μεγάλος και απαιτεί συνεχή ανανέωση εξοπλισμού και τεχνογνωσίας. «Για να προστατεύσουμε την τέχνη του αρτοποιού, πρέπει να εκσυγχρονίσουμε τα εργαστήριά μας και να δουλεύουμε πιο έξυπνα, με ωριμάνσεις από την προηγούμενη μέρα και ψήσιμο νωρίς το πρωί», εξηγεί.

ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στο πλαίσιο αυτής της στρατηγικής ανανέωσης, η αλυσίδα αρτοζαχαροπλαστικών «Μήλο» συνεχίζει τη δυναμική της πορεία, με το ανακαινισμένο κατάστημά της στη Νεάπολη Λασιθίου. Την κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. Αντωνόπουλος ABEE, δίνοντας έμφαση στην εργονομία, τη λειτουργικότητα και την άψογη παρουσίαση. Οι σύγχρονες κρυστάλλινες βιτρίνες και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας υποστηρίζουν την απρόσκοπτη λειτουργία του καταστήματος και αναδεικνύουν ιδανικά τη φρεσκάδα και την ποικιλία των προϊόντων. Το τελικό αποτέλεσμα δημιουργεί ένα φιλόξενο και αποδοτικό περιβάλλον, το οποίο ενισχύει την ταυτότητα της αλυσίδας και προσφέρει στους πελάτες μια ολοκληρωμένη εμπειρία ποιότητας, εξυπηρέτησης και γεύσης.



Ιωάννης Τερζής

Πρόεδρος Σωματείου Αρκαδίας

Μεράκι, συνέπεια και σεβασμός.
Το ταξίδι του Ιωάννη Τερζή στη ζαχαροπλαστική
της Αρκαδίας

Με πολυετή ενεργή παρουσία στη ζαχαροπλαστική και σχεδόν δύο δεκαετίες στο τιμόνι του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Αρκαδίας, ο Ιωάννης Τερζής αποτελεί μια από τις πιο σταθερές και σεβαστές φωνές του κλάδου. Με συνέπεια, μεράκι και βαθιά γνώση του επαγγέλματος, έχει συμβάλει ουσιαστικά στη διατήρηση και ανανέωση ενός από τα παλαιότερα σωματεία της χώρας, που ιδρύθηκε το 1919 και μετρά πλέον πάνω από έναν αιώνα ζωής.

Στη συνέντευξη που ακολουθεί, μιλά για την πορεία του Σωματείου, τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες της Πελοποννήσου, την ανάγκη για πρακτική εκπαίδευση των νέων, αλλά και το μέλλον της ελληνικής ζαχαροπλαστικής μέσα από την οπτική ενός ανθρώπου που υπηρετεί το επάγγελμα με αφοσίωση και σεβασμό.

Συνέντευξη στη **Λιάνα Μπουκουβάλα**



Είστε αρκετά χρόνια Πρόεδρος του Σωματίου Ζαχαροπλαστών του νομού Αρκαδίας.

Πόσα μέλη έχει σήμερα το Σωματίο σας;

Πράγματι είναι αρκετά τα χρόνια. Είμαι Πρόεδρος από το 2006 ενώ σήμερα το Σωματίο μας μετρά περίπου 60 μέλη. Είναι από τα πιο παλιά στην Ελλάδα, αφού δημιουργήθηκε το 1919. Κλείσαμε τα 100 χρόνια σχετικά πρόσφατα, και μάλιστα το γιορτάσαμε με πολύ αξιόλογες εκδηλώσεις παρουσία του Προέδρου της ΟΕΖΕ και όλου του Διοικητικού Συμβουλίου.

Ποιοι ήταν λόγοι που σας οδήγησαν στη δημιουργία του;

Σκοπός ήταν να υπάρχει οργανωμένη υποστήριξη για τους ζαχαροπλάστες του νομού.

Ποιες είναι οι δυσκολίες στο να διατηρείται ενεργό ένα τόσο παλιό σωματίο;

Όπως όλα τα Σωματία, η ενεργοποίηση των μελών είναι δύσκολη. Πρέπει να υπάρχουν άνθρωποι που θα κρατήσουν ζωντανό τον σύνδεσμο, όπως τώρα η ομάδα μας στην Αρκαδία.

Ποια είναι τα οφέλη για όποιον συμμετέχει;

Η συμμετοχή στο σωματίο είναι ξεκάθαρα ωφέλιμη. Βοηθάει σε αδειοδοτήσεις, πιστοποιήσεις και ενημέρωση για τις νομοθεσίες μέσω της Ομοσπονδίας. Είναι λοιπόν σημαντικό για τους επαγγελματίες του κλάδου να συμμετέχουν. Παράλληλα, τα Συνέδρια που γίνονται, όπως αυτό που θα γίνει φέτος 10 με 12 Μαΐου στη Δράμα, είναι εξαιρετικά σημαντικά για την ενημέρωση και την επαγγελματική εξέλιξη των ζαχαροπλαστών. Είναι σημείο αναφοράς για τον ζαχαροπλάστη, για να παίρνουμε γνώσεις και να ανεβάζουμε το επίπεδο της πόλης και του κλάδου σε όλη την Ελλάδα.

Ποια τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε ως επαγγελματίες του κλάδου στην Πελοπόννησο;

Η ακρίβεια, η υψηλή φορολογία και η έλλειψη προσωπικού είναι τα βασικά ζητήματα που μας απασχολούν. Χρειάζεται η πολιτεία να υποστηρίξει το επάγγελμα. Να υπάρξει μία σταθεροποίηση στις τιμές σε λογικά επίπεδα για να μπορούμε να ανταπεξέλθουμε. Έπειτα το θέμα του προσωπικού ίσως θα μπορούσε να λυθεί με κάποιες Σχολές που να συνδέονται με πρακτική εκπαίδευση. Κάποτε υπήρχαν

οι τεχνικές σχολές, όπως του ΟΑΕΔ όπου οι νέοι μάθαιναν τη δουλειά και στην πράξη. Και μπορούσε ο καθένας αν θέλει, να πάρει το πτυχίο του, να εκπαιδευτεί και να γίνει τεχνίτης. Τώρα όμως αυτά τα έχουν κόψει...

Πιστεύετε ότι ένα πτυχίο αρκεί;

Όχι, χωρίς πρακτική εμπειρία δεν μπορεί να γίνει σωστά η δουλειά. Χρειάζεται συνδυασμός θεωρίας και πράξης.

Εκεί στην περιοχή έχετε σχολές;

Έχουμε μία του ΟΑΕΔ, την οποία μάλιστα εγώ ο ίδιος προσπάθησα πολύ για να την αναβαθμίσω. Έχουμε επίσης και μία ιδέα να μπουν οι Σχολές στις Πανελλαδικές εξετάσεις. Σκέφτομαι να έρθουμε μαζί με τον Πρόεδρο της Ομοσπονδίας σε επαφή με τον Υπουργό Παιδείας μήπως μπορέσουμε να κάνουμε κάτι και γι αυτό...

Ως πρόεδρος, ποιες οι προτεραιότητες που έχετε θέσει για τη χρονιά που έρχεται;

Αρχικά, έχουμε εκλογές τον επόμενο μήνα. Και καλούμε όλα τα μέλη να στηρίξουν τον Σύνδεσμο και να έρθουν να ψηφίσουν. Επιπλέον, ένα ζήτημα που έχουμε θέση σε προτεραιότητα είναι η ακίνητη περιουσία του σωματίου, ένα κομμάτι της οποίας βρίσκεται σε δικαστική διαμάχη με την Εκκλησία και θέλουμε να διασφαλίσουμε ότι τα πράγματα θα εξελιχθούν ως πρέπει και θα παραμείνει στο σωματίο.

Γενικότερα στον κλάδο, κάνοντας έναν σύντομο απολογισμό, πώς κρίνετε τη χρονιά που τελειώνει και τι θεωρείτε ότι θα πρέπει να αλλάξει στο μέλλον;

Ήταν μία δύσκολη χρονιά. Η κάρτα εργασίας και οι συνεχείς αυξήσεις στις πρώτες ύλες καθώς και στην ενέργεια, μας δυσκόλεψαν πολύ. Γι αυτό θα πρέπει να υπάρξει σχετική κρατική μέριμνα. Δηλαδή να δει το κράτος πως θα βοηθήσει και θα σταθεί δίπλα στους επαγγελματίες. Να σταθεροποιηθούν επιτέλους οι τιμές... Να δει και ο επαγγελματίας έμπρακτα ότι το κράτος τον στηρίζει.

Ποια η συμβολή της νέας γενιάς στο έργο σας;

Υπάρχουν νέοι, κυρίως στις οικογενειακές επιχειρήσεις, που συνεχίζουν την παράδοση. Πρέπει όμως να καταλάβουν ότι χρειάζεται αφοσίωση και σκληρή δουλειά για να έχουν καλό εισόδημα...



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

Οι τάσεις αλλάζουν. Τα καταστήματα γίνονται πιο σύνθετα, συνδυάζοντας αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, καφέ και φαγητό. Πρέπει να ακολουθούμε τις διεθνείς τάσεις αλλά να διατηρούμε την ποιότητα στα προϊόντα μας.

Πόσα χρόνια δραστηριοποιείστε προσωπικά στον κλάδο;

Από μικρό παιδί... Η επιχείρηση ξεκίνησε το 1969 από τη μητέρα και τα αδέρφια μου και συνεχίζω σήμερα εγώ με τα παιδιά μου και με τα ανίψια μου.

Τι κάνει την επιχείρησή σας να ξεχωρίζει;

Η συνέπεια και η ποιότητα των προϊόντων μας.

Πώς κρίνετε το επίπεδο της ζαχαροπλαστικής στη χώρα;

Η Ελλάδα έχει πολύ καλούς ζαχαροπλάστες. Πρέπει όμως να χρησιμοποιούν πάντα τα καλύτερα υλικά και να διατηρούν υψηλή ποιότητα, γιατί μόνο έτσι θα υπάρχει επαγγελματική σταθερότητα και αναγνώριση.

Αν υπήρχε μία συμβουλή που θα θέλατε να δώσετε στους νέους ζαχαροπλάστες, ποια θα ήταν αυτή;

Να μην κάνουν εκπώσεις στην ποιότητα των υλικών και να διατηρούν συνέπεια σε ό,τι προσφέρουν.

Ποια είναι τα επιχειρηματικά σας σχέδια για το μέλλον;

Θέλω να μπορέσω να ανεβάσω την ποιότητα στα προϊόντα μου προκειμένου να προσφέρω το καλύτερο δυνατό στα μαγαζιά που συνεργάζομαι σε κάθε νομό, καθώς εμείς δουλεύουμε στην χονδρική πώληση. Έπειτα σαφώς να μεγαλώσει η επιχείρηση και να αναβαθμιστούν οι εγκαταστάσεις με καλύτερα μηχανήματα.

ΝΕΑ ΛΕΥΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ MIRROR GLAZE DELUXE WHITE ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΚΒΕΛ

Απογειώστε τις γλυκές σας δημιουργίες με τη νέα λευκή επικάλυψη **Mirror Glaze Deluxe** από την **ΒΑΚΒΕΛ**, τον ειδικό στις επικαλύψεις. Εξασφαλίζει λαμπερή επικάλυψη στα γλυκίσματά σας όπως επίσης και εντυπωσιακά γλασάζ πάνω σε τούρτες. Ένα πρωτοποριακό προϊόν που υπόσχεται μοναδικά πλεονεκτήματα στον επαγγελματία: Έτοιμο προς χρήση κατευθείαν από το δοχείο, με εξαιρετική γυαλάδα, απαλή και λεία υφή και με υπέροχη γεύση. Είναι κατάλληλο για κρύα και ζεστή μέθοδο, σταθερό στην κατάψυξη και προσδίδει μεγάλη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών.

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



ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΟΥΛΟΥΡΟΜΗΧΑΝΗ ΙΤΑΛΙΑΣ

Κουλουρομηχανή για λαμαρίνα 60x40, 50x70 και 60x80, κατασκευασμένη εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι για παραγωγή ποικιλίας βουτημάτων, σου, κοκ, εκλέρ, κέικ, κουραμπιέδες, μελομακάρονα κ.ά. Συνοδεύεται με κεφαλή για σκληρές και ημίσκληρες ζύμες, σύστημα κοφτών προϊόντων και είναι εφοδιασμένη με καλούπι για περιστροφικά προϊόντα. **Διαθέτει 99 προγράμματα** με εντολές στην ελληνική γλώσσα για εύκολο χειρισμό. Προαιρετικά μπορεί να εξοπλισθεί με σύστημα αύξησης της ταχύτητας των κυλίνδρων.

Ο ηλεκτρονικός επεξεργαστής της, ρυθμίζει την δοσομέτρηση (από το μέγεθος του προϊόντος), την τροφοδοσία ιμάντα (μήκος προϊόντος), την περιστροφή των κορνέδων καθώς και την απόσταση μεταξύ των σειρών του προϊόντος. Τα κινούμενα μέρη της μηχανής αποσυναρμολογούνται εύκολα για τον καθημερινό καθαρισμό τους. Διαστάσεις μηχανής για λαμαρίνα 50x70: 90x135x138. Βάρος : 300 kg.

• **ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Χ.Θ. ΕΠΕ. T: 210 5773177-8,
www.kourlampas.gr**

ΨΥΓΕΙΟ - ΒΙΤΡΙΝΑ PANORAMA

Η εταιρεία **Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ** παρουσιάζει το **ψυγείο-βιτρίνα PANORAMA**, σχεδιασμένο για να αναδεικνύει κάθε γεύση με τον πιο εντυπωσιακό τρόπο. Με δύο επίπεδα προβολής (πάτο & συρόμενο κρυστάλλινο ράφι), φωτισμό LED που απογειώνει τα χρώματα και τις υφές, και οριζόντια συρόμενα κρυστάλλινα καπάκια που προσφέρουν άνεση στη χρήση, μετατρέπει την παρουσίαση σε εμπειρία. **Διατίθεται σε τρεις εκδόσεις - ψυχόμενη, θερμαινόμενη και ουδέτερη - ώστε να καλύπτει κάθε ανάγκη, από δροσερά γλυκά έως ζεστές λιχουδιές ή απλή προβολή προϊόντων.** Το ενσωματωμένο μοτέρ εγγυάται αξιοπιστία, ενώ η επένδυσή της γίνεται με βάση τις ανάγκες και το γούστο του πελάτη, για να ταιριάζει απόλυτα σε κάθε χώρο.

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



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ - ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ - ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΑΣ

Ανακαλύψτε τους βραστήρες κρέμας, γκανάζ, σιροπιών, στρωσίματος σοκολάτας και παστεριωτή παγωτού **Valmar**. Η τεχνική παρασκευή κρέμας και οι νέες τεχνολογίες οδηγούν σε άριστο προϊόν. Το πολυμηχάνημα **Chef Cream Tti** αντέχει σε απαιτητικά μείγματα με οριακές ποσότητες λόγω inverter. Το πατενταρισμένο σύστημα ανακύκλωσης γλυκόλης επιτρέπει την ομοιόμορφη μεταφορά θέρμανσης και ψύξης σε όλο το μίγμα. Χωρητικότητα κάδου 30, 60 και 130 λίτρα.

• **ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Χ.Θ. ΕΠΕ. T: 210 5773177-8,
www.kourlampas.gr**



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN LIMITED EDITION 2025

Με υπέροχα, μοντέρνα & πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα, η **Συλλογή Σοκολατένιων Χριστουγεννιάτικων Διακοσμητικών της εταιρίας LEMAN DECORATIONS** εξασφαλίζει μοναδικό χαρακτήρα & εντυπωσιακή εμφάνιση στα γλυκά σας. Έτοιμα προς χρήση, αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δυνατότητες διακόσμησης σε εορταστικά γλυκίσματα: βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες, πάστες, τσουρέκια και σοκολατάκια. **Διατίθενται αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.**

• **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Τηλ. 2102419700, e-mail: info@stelioskanakis.gr**



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ - ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
VALMAR SNOWY / SWEETY QUICK

Η **QUICK σειρά της VALMAR** συνδέει την τεχνολογική υπεροχή με την παραδοσιακή τεχνική παραγωγής παγωτού. Αθόρυβη στη λειτουργία, κατασκευασμένη να δουλεύει για πολλές ώρες απροβλημάτιστα ενώ είναι και πολύ απλή στη χρήση της. Τα ειδικά μαχαίρια που διαθέτει σε συνδυασμό με το ισχυρό μοτέρ, την καθιστούν ικανή να παράγει ακόμα και τα πιο απαιτητικά μίγματα με ελάχιστη ποσότητα μέσα στον κάδο. Ο κύλινδρος σε όλες τις μηχανές είναι μεγαλύτερος από τα ονομαστικά λίτρα για να μπορεί να κάνει την μέγιστη δυνατή διόγκωση. **Χωρητικότητα μηχανής από 1,5 - 27 λίτρα (ανάλογα το μοντέλο).**

Οι **παστεριωτές VALMAR** διαθέτουν ειδικά προγράμματα για κάθε είδος προϊόντος (βάσεις, σάλτσες, συρόπι κτλ.), επίσης το οικονομικό πρόγραμμα εξοικονομεί ενέργεια όταν ο κάδος μίγματος είναι μισός. **Χωρητικότητα παστεριωτή από 60 - 180 λίτρα (ανάλογα το μοντέλο).**

• **ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Χ.Θ. ΕΠΕ., Τ: 2105773177-8, www.kourlampas.gr**

AKTICAKE SUPERCREAM



Μίγμα για την παρασκευή αφράτου κρεμώδους κέικ, με έντονη γεύση, ομοιόμορφη δομή και μεγάλη υγρασία. Η επίπεδη επιφάνειά του το καθιστά ιδανικό για χρήση σε τούρτες με στρώσεις.

Διαθέτει μεγάλη αντοχή στο χρόνο και κόβεται καθαρά χωρίς να θρυμματίζεται. Ιδανικό για την παρασκευή της καλύτερης Βασιλόπιτας που θα έχετε γευτεί με δυνατότητα πληθώρας συνταγών.

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

DAWN ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

Για χριστουγεννιάτικες δημιουργίες που θα είναι αληθινά αριστουργήματα, εμπιστευθείτε τις επικαλύψεις **COVER ΛΕΥΚΟ & COVER ΚΑΚΑΟ της DAWN.**



Τα **Dawn Covers** συναρπάζουν με την πλούσια σοκολατένια γεύση τους και χαρίζουν άριστη εμφάνιση και εντυπωσιακή γυαλάδα. Εξαιρετικά εύκολες στη χρήση, εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα και έχουν μεγάλη σταθερότητα σε ποικίλες εφαρμογές, όπως

βασιλόπιτες, panettone, τσουρέκια, κέικ, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες και κρουασάν. Διατίθενται σε δοχείο 6 κιλών από τη **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.**

• **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, Τηλ. 2102419700, e-mail: info@stelioskanakis.gr**

ΠΡΕΣΑ ΤΑΡΤΑΣ

Μηχανή παραγωγής για τάρτες και μπλόπιτες, εύκολη στη λειτουργία της. Μόνο με δύο κινήσεις διαμορφώνει την ζύμη με ρυθμιζόμενο πάχος και μέγεθος, ανάλογα με το καλούπι που χρησιμοποιούμε. Φέρει αντίσταση για το εύκολο ξεκόλλημα της ζύμης.

Παραγωγή 700 τεμ. την ώρα.

• **ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Χ.Θ. ΕΠΕ., Τ: 2105773177-8, www.kourlampas.gr**



Η Παρανόηση της Ετικέτας

Όταν η Τυποποίηση Υπερβαίνει τη Λογική

Η ανάγκη για ορθή και επιστημονική ερμηνεία της νομοθεσίας στα φρέσκα μη προσυσκευασμένα προϊόντα των μικρομεσαίων επιχειρήσεων τροφίμων.

Η επισήμανση των τροφίμων αποτελεί έναν από τους πιο κρίσιμους τομείς της νομοθεσίας τροφίμων. Είναι το εργαλείο που διασφαλίζει τη διαφάνεια, ενημερώνει τον καταναλωτή και εγγυάται τη σωστή επικοινωνία μεταξύ παραγωγού και αγοράς. Ωστόσο τελευταία έχει παρατηρηθεί ένα φαινόμενο που προκαλεί εύλογη ανησυχία στον κλάδο: η λανθασμένη εφαρμογή της νομοθεσίας σε φρέσκα, χειροποίητα προϊόντα μικρομεσαίων επιχειρήσεων, τα οποία εξισώνονται εσφαλμένα με τα πλήρως τυποποιημένα προϊόντα της βιομηχανίας.

Η πρακτική αυτή έχει οδηγήσει πολλούς ελεγκτικούς φορείς να ζητούν από ζαχαροπλαστεία, φούρνους και άλλες μικρές μονάδες παραγωγής να τοποθετούν **αναλυτική ετικέτα συστατικών** σε προϊόντα που παρασκευάζονται, συσκευάζονται πρόχειρα και διατίθενται αυθημερόν. Πρόκειται όμως για μια ερμηνεία που δεν εδράζεται στο γράμμα της νομοθεσίας - και κυρίως, δεν ευθυγραμμίζεται με το πνεύμα της.

ΤΙ ΟΡΙΖΕΙ Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Ο **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011** για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές ορίζει ρητά ότι οι υποχρεωτικές **ενδείξεις επισήμανσης** αφορούν τα **«προσυσκευασμένα τρόφιμα»**, δηλαδή εκείνα που είναι συσκευασμένα πριν την πώληση, μέσα σε συσκευασία που καλύπτει είτε πλήρως είτε μερικώς το τρόφιμο και να μην είναι δυνατόν να τροποποιηθεί το περιεχόμενο χωρίς να ανοιχθεί ή να τροποποιηθεί η συσκευασία. Ενώ συνεχίζει με το ότι ο όρος «προσυσκευασμένο τρόφιμο» **δεν καλύπτει** τρόφιμα συσκευασμένα κατόπιν επιθυμίας του καταναλωτή στον τόπο πώλησης ή **προσυσκευασμένα ενόψει της άμεσης πώλησής τους**, και συνεπώς εμπίπτουν στην κατηγορία των **μη προσυσκευασμένων προϊόντων**.

Η διάκριση αυτή δεν είναι τυχαία. Ο νομοθέτης έχει προβλέψει ρητά την **ανάγκη διαφοροποίησης** μεταξύ ενός **φρέσκου, πρόχειρα συσκευασμένου προϊόντος για άμεση πώληση και ενός βιομηχανικού, προσυσκευασμένου προϊόντος**. Η ευελιξία που παρέχει η νομοθεσία στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα αντικατοπτρίζει την **πρόθεση του ευρωπαϊκού νομοθέτη να μην επιβαρύνει δυσανάλογα τις μικρές επιχειρήσεις**, αναγνωρίζοντας τη φύση και την κλίμακα της παραγωγής τους. Εάν ο στόχος του νόμου ήταν να επιβληθεί ενιαία υποχρέωση σε κάθε προϊόν που φέρει οποιαδήποτε μορφή συσκευασίας,

δεν θα υπήρχε καμία εξαίρεση - και το ζήτημα θα λυνόταν με μια γραμμή νομοθεσίας: «οποιοδήποτε προϊόν φέρει συσκευασία απαιτεί αναγραφή συστατικών». Το γεγονός ότι ο νομοθέτης **εισαγάγει σαφή εξαίρεση** αποδεικνύει τη **σκόπιμη πρόβλεψη διαφοροποίησης** και την ανάγκη **εύλογης εφαρμογής** του Κανονισμού ανάλογα με το είδος και τη φύση του προϊόντος.

Επιπλέον, πρέπει να υπογραμμιστεί ότι η **πρόχειρη συσκευασία** που τοποθετείται στα φρέσκα προϊόντα των ζαχαροπλαστείων και αρτοποιείων **δεν εξυπηρετεί εμπορικό σκοπό**, αλλά **υγιεινολογική προστασία**. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά για να προφυλάξει το προϊόν από **επιμολύνσεις**, όπως σκόνη, έντομα ή κακούς χειρισμούς από καταναλωτές. Αν τα προϊόντα αυτά παρέμεναν ακάλυπτα, η πρακτική αυτή θα ήταν **υγιεινολογικά επιλήψιμη**. Συνεπώς, η ύπαρξη μιας απλής, προστατευτικής συσκευασίας δεν μετατρέπει το προϊόν σε «προσυσκευασμένο», αλλά αποτελεί **μέτρο ασφάλειας τροφίμων**, σύμφωνα με τις αρχές της Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

Για παράδειγμα, ένα προϊόν σε ζαχαροπλαστείο που καλύπτεται με μια απλή μεμβράνη για λόγους υγιεινής θεωρείται από ορισμένους ελέγχους, εσφαλμένα, ότι απαιτεί πλήρη επισήμανση ως «προσυσκευασμένο». Την ίδια στιγμή, το ίδιο ακριβώς προϊόν, αν εκτεθεί χωρίς τη μεμβράνη στη βιτρίνα, ακριβώς δίπλα, θεωρείται νόμιμο ως «μη προσυσκευασμένο». Η αντίφαση αυτή δείχνει ξεκάθαρα ότι το ζήτημα δεν είναι η ανάγκη για ενημέρωση του καταναλωτή, αλλά η λανθασμένη τυπολατρική προσέγγιση στην ερμηνεία της νομοθεσίας.

Η ελληνική νομοθεσία, επιβεβαιώνει αυτή τη διαφοροποίηση, ορίζοντας ότι στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα αρκεί η αναγραφή βασικών πληροφοριών στην πινακίδα πώλησης και η λίστα των αλλεργιογόνων χωρίς όμως να απαιτείται πλήρης κατάλογος συ-



στατικών. Επομένως, η επιβολή αναλυτικής ετικέτας σε φρέσκα, μη προσυσκευασμένα προϊόντα, στερείται νομικής βάσης.

Η ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΤΑΞΥ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

Η ουσία του προβλήματος δεν είναι απλώς τυπική· είναι ουσιαστική. Η **μικρομεσαία επιχείρηση** παράγει φρέσκο προϊόν, το οποίο διατίθεται άμεσα στον καταναλωτή, χωρίς μαζική παραγωγή, αποθήκευση ή μακροχρόνια συντήρηση. Η **βιομηχανία**, αντίθετα, διαθέτει προϊόντα που έχουν υποστεί προσυσκευασία, διακινούνται σε εθνικά ή διεθνή δίκτυα και απαιτούν αυστηρό, τυποποιημένο σύστημα σήμανσης για λόγους ιχνηλασιμότητας. Η εξίσωση αυτών των δύο κατηγοριών επιχειρήσεων όχι μόνο αγνοεί τη λειτουργική πραγματικότητα, αλλά επιβαρύνει δυσανάλογα τις μικρές μονάδες με κόστος, διαδικασίες και απαιτήσεις που δεν ανταποκρίνονται στο μέγεθος και τη φύση τους. Επιπλέον, δημιουργεί σύγχυση στον καταναλωτή, ο οποίος βλέπει ένα φρέσκο, χειροποίητο προϊόν να φέρει την ίδια ετικέτα με ένα εργοστασιακό, ενώ η φύση και ο τρόπος παραγωγής τους διαφέρουν ριζικά.

Η ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η νομοθεσία των τροφίμων είναι ένα **πολυεπίπεδο και εξειδικευμένο πεδίο**, που απαιτεί συνδυασμένη γνώση κανονισμών, υγειονομικών διατάξεων, τεχνολογίας τροφίμων και πρακτικής εφαρμογής. Δεν αρκεί η ανάγνωση ενός άρθρου μιας νομοθεσίας για να εξαχθούν ασφαλή συμπεράσματα· απαιτείται **επιστημονική κατανόηση του πλαισίου**.

Στην πράξη, πολλοί αγορανομικοί έλεγχοι πραγματοποιούνται από προσωπικό που δεν διαθέτει εξειδίκευση στα τρόφιμα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να εφαρμόζονται αποσπασματικά διατάξεις, να παρανοούνται όροι όπως «προσυσκευασμένο» και «μη προσυσκευασμένο», και να επιβάλλονται πρόστιμα που δεν ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα της αγοράς. Τα τρόφιμα δεν είναι ένα απλό καταναλωτικό αγαθό όπως ένα ρούχο ή ένα ζευγάρι παπούτσια· είναι **ζωντανά προϊόντα**, με ιδιαιτερότητες

που απαιτούν γνώση χημείας, μικροβιολογίας και νομοθεσίας. Η σωστή εφαρμογή της νομοθεσίας προϋποθέτει **συνεννόηση μεταξύ ελεγκτικών αρχών και επιστημόνων τροφίμων**, ώστε να αποφεύγονται αυθαίρετες ερμηνείες που επιβαρύνουν άδικα τις επιχειρήσεις και δεν προσφέρουν ουσιαστική προστασία στον καταναλωτή.

ΠΡΟΣ ΜΙΑ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Ο στόχος της νομοθεσίας δεν είναι να δυσκολέψει τη ζωή των επιχειρήσεων, αλλά να διασφαλίσει ένα δίκαιο και λειτουργικό πλαίσιο που να προστατεύει τόσο τον καταναλωτή όσο και τον επαγγελματία. Για να επιτευχθεί αυτό, χρειάζεται **εκπαίδευση, ενημέρωση και κοινός κώδικας ερμηνείας**.

Οι ελεγκτικοί μηχανισμοί οφείλουν να βασίζονται τα συμπεράσματά τους σε **επιστημονικά τεκμηριωμένες ερμηνείες** και να λαμβάνουν υπόψη τη **φύση και την κλίμακα της κάθε επιχείρησης**. Μόνο έτσι η εφαρμογή της νομοθεσίας θα παραμείνει αποτελεσματική, δίκαιη και ρεαλιστική.

Η λύση, επομένως, δεν βρίσκεται στην αυστηρότερη επιβολή κανόνων, αλλά στη **σωστή κατανόηση των κανόνων που ήδη υπάρχουν**. Γιατί, τελικά, η ύπαρξη ή όχι μίας ετικέτας δεν εξασφαλίζει και την ασφάλεια των προϊόντων.



Καπούταγλης Κωνσταντίνος

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

FoodSafePro

T: 6944 - 039885

konkapoutaglis@gmail.com

 food.safepro

Maxime Frédéric

Ο Καλύτερος Ζαχαροπλάστης του Κόσμου για το 2025

Ο Maxime Frédéric, επικεφαλής ζαχαροπλάστης του Cheval Blanc Paris, ανακηρύχθηκε World's Best Pastry Chef 2025 από τον θεσμό The World's 50 Best Restaurants. Η διακρίση αυτή επιβεβαιώνει τη θέση του ως ενός από τους πιο επιδραστικούς επαγγελματίες της σύγχρονης γαλλικής ζαχαροπλαστικής, ενός σεφ που συνδυάζει παραδοσιακές αξίες, τεχνική ακρίβεια και δημιουργική τόλμη.

***Επιμέλεια συνέντευξης **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Ο Frédéric μεγάλωσε στη Νορμανδία, μέσα σε ένα περιβάλλον όπου η πρώτη ύλη αποτελούσε καθημερινή εμπειρία: φρέσκο γάλα, αυγά, βούτυρο, προϊόντα του αγροκτήματος των παππούδων του. Όπως έχει δηλώσει, «εκεί έμαθα τη σημασία της προέλευσης, δηλαδή η ποιότητα αρχίζει από το προϊόν, όχι από τη συνταγή». Η πρώτη του επαφή με τη ζαχαροπλαστική ήρθε μέσα από τις οικογενειακές συνήθειες και τη γαλλική τηλεοπτική κουλτούρα, με εκπομπές όπως του Joël Robuchon να αποτελούν για τον νεαρό Maxime ένα «παράθυρο» στη γαστρονομία υψηλού επιπέδου. Από νωρίς αποφάσισε να ακολουθήσει την επαγγελματική εκπαίδευση αρτοποιού-ζαχαροπλάστη, αποκτώντας το CAP και ξεκινώντας την καριέρα του σε μικρούς φούρνους της επαρχίας.

ΑΠΟ ΤΟΝ GROLET ΣΤΟ CHEVAL BLANC

Η πρώτη μεγάλη επαγγελματική εμπειρία ήρθε στο Le Meurice, δίπλα στον Cédric Grolet, όπου παρέμεινε για τέσσερα χρόνια. Στη συνέχεια ανέλαβε Executive Pastry Chef στο George V, πριν μετακινηθεί, το 2019, στο Cheval Blanc Paris, υπό τη διεύθυνση του Arnaud Donckele. Εκεί, ο Frédéric ανέπτυξε μια προσέγγιση που εστιάζει στην ανασύνθεση των γαλλικών κλασικών, όχι απλώς ως αισθητική άσκηση, αλλά ως τεχνική αναζήτηση της ουσίας κάθε γλυκού. Paris-Brest, Saint-Honoré, mille-feuille και profiteroles αποδομούνται, ξαναχτίζονται με νέα ισορροπία υφής και γεύσης και παρουσιάζονται απαλλαγμένα από υπερβολές. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το mille-feuille του Le Tour-Paris, το οποίο χρειάστηκε τρία χρόνια ανάπτυξης. Με μόλις τέσσερα συστατικά (βούτυρο, ζάχαρη, φύλλο, κρέμα), επιτυγχάνει ένα αποτέλεσμα υψηλής τεχνικής ακρίβειας, που έχει πλέον καθιερωθεί ως ση-





μείο αναφοράς για τη μοντέρνα γαλλική pâtisserie.

Η ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ: ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η δουλειά του Frédéric χαρακτηρίζεται από τελειομανία στην υφή και σεβασμό στο προϊόν. Ο ίδιος δηλώνει ότι «κάθε γλυκό πρέπει να μπορεί να σταθεί χωρίς περιπτώματα στολίδια και η δύναμη κρύβεται στην απλότητα». Αυτό αποτυπώνεται και στη δημιουργία του «nacherin Rose», εμπνευσμένο από τη γιαγιά του. Το γλυκό συνδυάζει τεχνική μαεστρία με συναισθηματική αφήγηση, αποδεικνύοντας πως η υψηλή ζαχαροπλαστική μπορεί να παραμένει προσωπική, ακόμα και μέσα σε ένα περιβάλλον πολυτελείας.

Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΕΚΤΑΣΗ - PLEINCOEUR

Πέρα από το Cheval Blanc, ο Frédéric δραστηριοποιείται επιχειρηματικά με το Pleincœur, έναν φούρνο-ζαχαροπλαστείο στη συνοικία Batignolles στο Παρίσι, που δημιούργησε μαζί με τη σύζυγό του, Claire. Η φιλοσοφία του εγχειρήματος βασίζεται στη βραχεία

αλυσίδα παραγωγής και στη σχέση εμπιστοσύνης με τον παραγωγό: αυγά από τη Νορμανδία, κακάο από τη φάρμα της οικογένειας στη Βολιβία, χειροποίητα ψωμιά και viennoiseries παρασκευασμένα επί τόπου. Η επιχείρηση λειτουργεί ως «εργαστήριο εφαρμοσμένης δεξιοτεχνίας», όπου η τεχνογνωσία της haute pâtisserie συναντά την απλότητα της καθημερινής αρτοποιίας. Μελλοντικά, ο Frédéric σχεδιάζει τη δημιουργία workshops και εκπαιδευτικών masterclasses πάνω στη σοκολάτα και τα φουντούκια, συνδέοντας τη θεωρία της πρώτης ύλης με την πράξη της παραγωγής.

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η αναγόρευσή του ως World's Best Pastry Chef 2025 σηματοδοτεί μια νέα εποχή για τη γαλλική ζαχαροπλαστική: μια στροφή από την εντυπωσιοθηρία στη συνειδητή απλότητα. Ο Frédéric εκπροσωπεί μια γενιά σεφ που βλέπει το επάγγελμα όχι μόνο ως τέχνη αλλά και ως οικοσύστημα βιωσιμότητας, εκπαίδευσης και συνεργασίας.





CREDIN REBRANDING: NEO ONOMA & NEA ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - CREDI EASY RELEASE

Credi Easy Release είναι το νέο όνομα του **ασυναγώνιστου αντικολλητικού λαδιού σε σπρέι 500 ml** που κυκλοφορεί πλέον σε ολοκαίνουργια συσκευασία με τα χαρακτηριστικά χρώματα της **CREDIN (πρώην Crefino)**. Το Credi Easy Release παραμένει ίδιο σε σύνθεση, βάρος και στα γνωστά ανταγωνιστικά του πλεονεκτήματα: Σε ιδιαίτερα εύχρηστη συσκευασία, χωρίς ίχνος φοινικέλαιου, ιδανικό για αρτοποιεία και χώρους εστίασης και κατάλληλο για όλα τα αρτοσκευάσματα που χρειάζονται ψήσιμο. Έχει εξαιρετική απόδοση ακόμα και όταν εφαρμόζεται σε καυτές ή γυαλιστερές επιφάνειες ψησίματος. **Διατίθεται σε κιβώτιο 12 x 500 ml.**

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

ΕΛΙΞΙΡΙΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑΣ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ ΜΕ ΤΟΝ DAVID REDON ΚΑΙ ΤΗ VELICHE™ GOURMET

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**, σε συνεργασία με τη **Veliche™ Gourmet**, τις premium βελγικές σοκολάτες κουβερτούρες που ξεχωρίζουν για την κορυφαία ποιότητα και το μοναδικό γευστικό τους προφίλ, εγκαινίασε με εντυπωσιακό τρόπο τη φθινοπωρινή σεζόν επιδείξεων τόσο σε Αθήνα όσο και σε Θεσσαλονίκη. Στις εξαιρετικές live επιδείξεις με τίτλο «**Ελιξίριο Σοκολατένιας Έμπνευσης**», οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες είχαν την ευκαιρία να ζήσουν από κοντά τη μαγεία της δημιουργίας: ο **Consultant Pastry Chef David Redon**, με τη δημιουργικότητα και την τεχνική του δεινότητα, παρουσίασε εμπνευσμένες, υπέροχες συνταγές με τις κουβερτούρες Veliche™ Gourmet, συνδυάζοντας υψηλή γαστρονομία και καλλιτεχνική φαντασία. Οι εκδηλώσεις αποτέλεσαν ουσιαστική γιορτή έμπνευσης και γεύσεων, αναδεικνύοντας για ακόμη μια φορά τη σοκολάτα ως το 'μαγικό ραβδί' στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική.



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ANUGA 2025

Η **AKTINA** συμμετείχε με μεγάλη επιτυχία στην κορυφαία **διεθνή έκθεση ANUGA 2025**, παρουσιάζοντας τα προϊόντα της σε ένα ευρύ επαγγελματικό κοινό από όλο τον κόσμο. Μέσα από τη δυναμική τους παρουσία, ενισχύθηκε περαιτέρω η προβολή της στη διεθνή αγορά, προσεγγίζοντας νέους συνεργάτες και ανοίγοντας δρόμους για εξαγωγικές ευκαιρίες σε στρατηγικές αγορές. Η συμμετοχή της **AKTINA** επιβεβαιώνει τη δέσμευσή της στην ποιότητα, την καινοτομία, την εξωστρέφεια και την αδιάκοπη προσπάθεια για ανάπτυξη, εξέλιξη και διεθνή αναγνώριση. Η παρουσία της στην ANUGA αποτέλεσε επίσης ευκαιρία για ανταλλαγή τεχνολογίας, ενίσχυση της εταιρικής εικόνας και ανάδειξη της δημιουργικότητας που την χαρακτηρίζει ως ελληνική βιομηχανική εταιρία.





ANGEL HAIR CHOCOLATE: Η ΝΕΑ VIRAL ΤΑΣΗ ΠΟΥ ΚΑΤΑΚΤΑ ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Μια νέα, εντυπωσιακή τάση σαρώνει αυτή την περίοδο τα social media και τα διεθνή εργαστήρια ζαχαροπλαστικής: το **Angel Hair Chocolate**. Πρόκειται για ένα γλυκό που συνδυάζει τουρκική παράδοση και σύγχρονη γαστρονομική δημιουργικότητα, προσφέροντας μια πρωτόγνωρη εμπειρία τόσο σε γεύση όσο και σε αισθητική. **Η βάση του είναι το rismaniye, ένα παραδοσιακό τουρκικό γλύκισμα που θυμίζει Βαμβάκι ζάχαρης ή χαλβά** και σχηματίζεται από λεπτά, μεταξένια νήματα καραμελωμένους ζάχαρης. Αυτά τα «μαλλιά αγγέλου» συνδυάζονται με βελούδινη σοκολάτα και κρέμα φιστικιού, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα που λιώνει αμέσως στο στόμα. Το Angel Hair Chocolate έχει ήδη γίνει viral στο TikTok και στο Instagram, αναδεικνύοντας μια νέα εποχή στη ζαχαροπλαστική όπου η τέχνη, η υφή και η παράδοση συναντούν την καινοτομία.

BANANA PUDDING PARIS - BREST: Η ΝΕΑ EMMONH ΤΩΝ FOODIES

Στο πρόσφατο επεισόδιο του podcast του **Bon Appétit**, παρουσιάστηκε ένα από τα πιο ενδιαφέροντα γλυκά της σεζόν: το **Banana Pudding Paris-Brest**. Πρόκειται για ένα τολμηρό, σύγχρονο twist πάνω στο κλασικό γαλλικό dessert με *rôte à choux*, που συνδυάζει τη βελούδινη κρέμα μπανάνας με καραμελωμένα πεκάν και ελαφριά σαντιγί. Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο που παντρεύει τη νοσταλγία του αμερικανικού banana pudding με την κομψότητα της γαλλικής ζαχαροπλαστικής. Η υφή του είναι ανάλαφρη αλλά πλούσια, με παιχνιδιάρικες νότες καραμέλας και καβουρδισμένων ξηρών καρπών. Το νέο **Paris-Brest** έχει ήδη γίνει viral στους κύκλους των **pastry chefs** της Νέας Υόρκης και του Παρισιού, αποδεικνύοντας πως η δημιουργικότητα δεν έχει γεωγραφικά όρια.



LANNAN BAKERY: ΤΟ VIRAL ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΟΥ ΕΔΙΜΒΟΥΡΓΟΥ ΕΠΕΚΤΕΙΝΕΤΑΙ

Το **Lannan Bakery**, ένα από τα πιο δημοφιλή ζαχαροπλαστεία της Σκωτίας, ανακοίνωσε το άνοιγμα του δεύτερου καταστήματός του στο Εδιμβούργο μέσα στο επόμενο διάστημα. **Η φήμη του ξεκίνησε από τα εντυπωσιακά γλυκά και τα minimal croissants που έγιναν viral στα social media**, προκαλώντας ουρές πελατών από τις πρώτες πρωινές ώρες. Η επιτυχία του Lannan Bakery δεν βασίζεται μόνο στη γεύση, αλλά και στη σύγχρονη αισθητική, την προσεγμένη παρουσίαση και τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη. Οι δημιουργίες του - από τα φρουτένια mille-feuille έως τα αλμυρο-γλυκά viennoiseries - επαναπροσδιορίζουν την έννοια του artisan dessert. Η νέα αυτή επέκταση επιβεβαιώνει πως η ζαχαροπλαστική του design και της εμπειρίας συνεχίζει να εμπνέει και να εξελίσσεται σε διεθνές επίπεδο.

ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΟΕΖΕ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Αθήνα, 19 Σεπτεμβρίου 2025
Αρ. Πρωτ. : 29

Προς τον Υπουργό Ανάπτυξης

Αξιότιμε Κύριε Υπουργέ,

Έχει παρατηρηθεί εδώ και πολύ καιρό, κατά τους ελέγχους του Υπουργείου Ανάπτυξης στα καταστήματά μας, ότι οι ελεγκτές επιβάλλουν κάποιες φορές πρόστιμα για την έλλειψη ενδείξεων σε προϊόντα που παρασκευάζουμε στα εργαστήριά μας, τα οποία εκθέτουμε στο τμήμα πώλησης και προ-τυλίγουμε με μια ελάχιστη προστατευτική μεμβράνη ή σακουλάκι με κορδέλα κλπ. Δυστυχώς, οι ελεγκτές θεωρούν λανθασμένα τα πρόχειρα τυλιγμένα (προϊόντα δικής μας παρασκευής) ως «προσσκευασμένα τρόφιμα» και ζητούν να αναγράφονται συστατικά και ημερομηνία λήξης.

Θα θέλαμε να σας υποβάλλουμε τις κάτωθι παρατηρήσεις:

1. Φύση των προϊόντων – Δεν αποτελούν «προσσκευασμένα τρόφιμα»

Τα προϊόντα που παρασκευάζουμε (π.χ. τσουρέκια) παραδίδονται στον τελικό καταναλωτή άμεσα, αφού πρώτα συσκευάζονται πρόχειρα με ελαφριά μεμβράνη ή σακουλάκι, με αποκλειστικό σκοπό την προστασία τους από επιμολύνσεις (σκόνη, μύγες, επαφή με πελάτες κ.λπ)

2. Νομοθετικό Πλαίσιο

α) Σύμφωνα με την Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 (ΦΕΚ 2161/Β/23-06-2017, σελ. 21771 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα προϊόντα πρέπει να είναι κατάλληλα σκεπασμένα ή τυλιγμένα όταν εκτίθενται προς πώληση εκτός προθηκών. Αυτό ακριβώς εφαρμόζουμε.

β) Στους Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. (ΦΕΚ 2983/Β/30-08-2017), στο άρθρο 10 γίνεται ρητή αναφορά ότι στον ορισμό και της έννοιας «προσσκευασμένου τροφίμου» ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ο καν. (ΕΕ) 1169/2011, όπως ισχύει. Ανατρέχοντας στον ίδιο Κανονισμό (σελ. Ι 304/25, παράγραφος ε), στον ορισμό των προσσκευασμένων τροφίμων αναφέρεται ότι ο όρος «προσσκευασμένο τρόφιμο» ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ τρόφιμα συσκευασμένα κατόπιν επιθυμίας του καταναλωτή στον τόπο πώλησης ή ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΕΝ ΟΨΕΙ ΤΗΣ ΑΜΕΣΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΟΥΣ.

γ) Στα Άρθρα 44 και 9 του Κανονισμού ΕΕ 1169/2011 αναφέρει ότι για τα τρόφιμα που προσφέρονται μη προσσκευασμένα προς πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης ή για τα τρόφιμα που συσκευάζονται στον τόπο πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής, ή **προσσκευάζονται για άμεση πώληση**, δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή ενδείξεων όπως συστατικά, ελάχιστος χρόνος διατηρησιμότητας και ημερομηνία ανάλωσης.

δ) Στους Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. (ΦΕΚ 2983/Β/30-08-2017) άρθρο 11 που αφορά στις ενδείξεις των μη προσσκευασμένων τροφίμων, δεν αναφέρεται υποχρέωση της αναγραφής συστατικών και ημερομηνίας λήξης το οποίο είναι συμβατό με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 1169/2011.

3. Φύση των προϊόντων μας

Τα τσουρέκια και λοιπά συναφή προϊόντα είναι φρέσκα, χωρίς συντηρητικά, με διάρκεια ζωής λίγων ημερών. Η ελαφριά μεμβράνη τοποθετείται μόλις κρυώσουν, αποκλειστικά για την προστασία τους να μην μολύνονται από ρύπους και αδέξιες κινήσεις των καταναλωτών, όπως προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία που αναφέρεται παραπάνω και όχι για λόγους τυποποιημένης εμπορικής διανομής. Δεν πρόκειται για προϊόντα με μεγάλη διάρκεια ζωής, ούτε παράγονται σε βιομηχανική κλίμακα.

Επίσης, θα ζητούσαμε ώστε να είναι ξεκαθαρο στην επόμενη επικαιροποίηση της ελληνικής νομοθεσίας να ενσωματωθεί:

α) Ο όρος «προσσκευασμένο τρόφιμο» ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ τρόφιμα συσκευασμένα κατόπιν επιθυμίας του καταναλωτή στον τόπο πώλησης ή προσσκευασμένα εν όψει της άμεσης πώλησής τους (Ευρωπαϊκή Οδηγία 1169/2011).

β) Στο άρθρο 11 της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως 91354/30-8-2017 (ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) που αφορά στις ενδείξεις των μη προσσκευασμένων τροφίμων, στην παράγραφο 1 να προστεθεί <ή προσσκευασμένα για άμεση πώληση>, ώστε να είναι συμβατό με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 1169/2011.

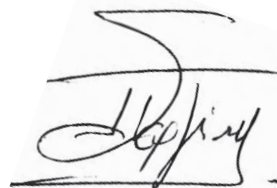
Παραμένουμε στη διάθεσή σας για κάθε διευκρίνιση ή παροχή περαιτέρω στοιχείων.

Με εκτίμηση,
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ



ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΛΥΚΟΣ

Ο ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ



ΠΑΝ. ΣΤΕΡΓΙΟΥ

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, Τ: 210 4532450, Μ: 6948 016917
email: info@sugarfreepress.gr



...since 2000

Έχουμε τη μυστική συνταγή: άριστο design, μια δόση e-shop,
μπόλικο digital marketing και πασπάλισμα με social media
...για να σερβίρουμε την πιο γλυκιά online επιτυχία!



**We Deliver
Digital Success**

- Σχεδιασμός Ιστοσελίδων
- Κατασκευή E-shop
- Digital Marketing
- Διαχείριση Social Media

 aboutnet.gr  info@aboutnet.gr  211 2002000
 ΑΘΗΝΑ  ΚΡΗΤΗ  ΑΧΑΪΑ  ΓΡΕΒΕΝΑ  ΣΕΡΡΕΣ

