

Κ'ΟΣΜΟΣ



ΠΑΡΧΟΜΕΝΟ
ΤΕΛΟΣ
1ος Στάδιο
ΕΛΕΥΘΕΡΟΠΡΟΜΗΘΕΙΑ
Ανδρέας Μάβας
736

SUGAR Media Group, Αποδίδει 13, Πειραιάς, ΤΚ 18539

Estelle

FINEST HANDMADE ICE-CREAM

www.pagotaestelle.gr

SINCE 1960

Ανακαλύψτε έναν υπέροχο κόσμο γεύσεων!

ΕΣΥ ΘΑ ΜΕΙΝΕΙΣ

OFFLINE;

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
SOCIAL MEDIA
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



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

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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

Κ'ΟΣΜΟΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΕΥΧΟΣ 173
ΜΑΪΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2025



56

37



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

50 - 53 Χρήστος Χόντος: Πρόεδρος Σωματίου Ζαχαροπλαστών Καρδίτσας

60 - 63 Pastry Chef: Quentin Lechat

ΘΕΜΑΤΑ

16 - 17 Νέο εργασιακό νομοσχέδιο:

Σαρωτικές αλλαγές στην αγορά εργασίας και τις εργασιακές σχέσεις

30 - 32 Καϊμάκι: Αυθεντικότητα

με εμπορική προοπτική

56 - 59 Παγωτό: Τα βασικά χαρακτηριστικά του

66 Χορήγηση επιδότσης της Ηλεκτρικής

Ενέργειας

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

18 - 29 Αφιέρωμα Σύγχρονες Διατροφικές &

Εποχικές Τάσεις στη Ζαχαροπλαστική

38 - 41 Με απόλυτη επιτυχία η 1η Πανελλήνια

Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού στον Πειραιά!

44 - 45 Ice Cream Trends 2025

46 - 49 «Η γλυκιά Ηγεσία της Εξυπηρέτησης»:

Μια εμπειρία εν πλω από το Σωματείο Βόλου

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 - 14 ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ: Ειδήσεις από τον κόσμο της Ζαχαροπλαστικής που θέλετε να ξέρετε

54 - 55 ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ: Ενημερώσου

πρώτος για όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά

64 - 65 ΔΙΕΘΝΗ: Γλυκές ειδήσεις

από όλο τον κόσμο

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

24 Cocoa Bean Free of Guilt

36 Τάρτα λεμόνι φιστίκι κάρδαμο με παγωτό γιαούρτι

37 Tropical Ραβάνι

60



ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Μέλος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας

Ζαχαροπλαστών Αρτοποιών

(European Confederation of Confectioners)

Μέλος της Παγκόσμιας Συνομοσπονδίας

Παγωτοποιών (UIPCG)

Εμμ. Μπενάκη 16, 10678, Αθήνα

T: 210 - 3822412, 210 - 3303401



Ομοσπονδία
Επαγγελματιοβιοτεχνών
Ζαχαροπλαστών
Ελλάδας

ΕΚΔΟΣΕΙΣ:

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ Α.Μ.Κ.Ε.

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ - ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ:

ΛΙΑΝΑ ΜΠΟΥΚΟΥΒΑΛΑ

CREATIVE ART DIRECTOR:

ΙΩΑΝΝΑ ΑΚΑΣΟΓΛΟΥ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΥΓΡΙΜΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:

ΜΑΙΡΗ ΛΙΟΝΤΟΥ

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:

ΦΩΤΕΙΝΗ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΟΥ

IMAGE BANK: FREEPIK

T: 210 - 4532450

MOB: 6981 - 081690

E-MAIL: info@kosmoszaxaroplastikis.gr

f Κόσμος της Ελληνικής Ζαχαροπλαστικής

@ kosmoszaxaroplastikis

www.kosmoszaxaroplastikis.gr

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

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



FABBRI

1905

An Italian Tradition since 1905



GELATO TRENDS 2025

Νέες γεύσεις & συνδυασμοί
που δημιουργούν εμπειρίες!

DELIPASTE BUONO!

SNACKOLOSO BUONO!

Ακαταμάχητος συνδυασμός **σοκολάτας**,
τραγανής γκοφρέτας και πλούσιας
κρέμας φουντουκιού. Διατίθεται σε
πάστα και variegato.

Buono!

FABBRI



Lello

FABBRI

DELIPASTE LELLO

SNACKOLOSO LELLO

Ο πιο αγαπημένος, γνώριμος συνδυασμός
γεύσεων **λευκής σοκολάτας**, **καρύδας** και
αμυγδάλου, σε πάστα και variegato.

DELIPASTE PISTACHIO PURE 100%

CROCKOLOSO PISTACHIO GOLD

Το **Delipaste Pistachio Pure** από **100% φιστίκι**,
χωρίς αρώματα, χωρίς χρωστικές, χωρίς αλάτι
και το **Crockoloso Pistachio Gold** με **30% φιστίκι**
δημιουργούν το απόλυτο combo
για τις πιο trendy δημιουργίες.

pistachi-oh

FABBRI



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
KΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Η Συλλογική Δράση Ως Εργαλείο Ανάπτυ- ξης του Κλάδου



Με ιδιαίτερη χαρά και υπερηφάνεια σας απευθύνω τον παρόντα χαιρετισμό, ύστερα από δύο εξαιρετικά σημαντικές εκδηλώσεις που ανέδειξαν με τον πιο δημιουργικό τρόπο τη δυναμική και την ποιότητα του κλάδου μας.

Η 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού, που διοργανώθηκε από το Σωματείο Αθηνών, Πειραιά και Προαστίων στον Πειραιά, αποτέλεσε μια γιορτή της γεύσης και αυθεντικής δημιουργίας. Ο κόσμος αγάλιασε με ενθουσιασμό τη διοργάνωση, η οποία ανέδειξε την υψηλή ποιότητα, τη φαντασία και το μεράκι των ζαχαροπλαστών στο παραδοσιακό, χειροποίητο παγωτό. Η συμμετοχή του κοινού ξεπέρασε κάθε προσδοκία και μας δίνει ώθηση να καθιερώσουμε αυτή την ημέρα ως θεσμό για τα επόμενα χρόνια, φέρνοντας το ελληνικό βιοτεχνικό παγωτό πιο κοντά στον καταναλωτή.

Εξίσου επιτυχημένη και εξαιρετικά εμπνευστική ήταν η Ημερίδα που πραγματοποιήθηκε εν πλω στον Βόλο, με θέμα «Η Γλυκιά Ηγεσία της Εξυπηρέτησης», την οποία παρουσίασε ο κ. Γιάννης Καλογεράκης. Μέσα από μία καθηλωτική εμπειρία, οι συμμετέχοντες έμαθαν πώς μπο-

ρούν να ενθουσιάζουν τους πελάτες τους καθημερινά και να εμπνέουν την ομάδα τους, χτίζοντας ένα εργασιακό περιβάλλον που ενδυναμώνει και εξελίσσει. Η ημερίδα αυτή, που διοργανώθηκε με άψογα από το Σωματείο Βόλου, επιβεβαιώνει την ανάγκη διαρκούς επιμόρφωσης και εστίασης όχι μόνο στη γεύση, αλλά και στις ανθρώπινες σχέσεις που χτίζουμε μέσα από τη δουλειά μας.

Θέλω να συγχαρώ θερμά τα δύο Σωματεία για τη διορατικότητα, την οργάνωση και την αγάπη με την οποία υπηρετούν τον κλάδο μας. Η Ομοσπονδία στηρίζει τέτοιες πρωτοβουλίες και στέκεται αρωγός σε κάθε προσπάθεια που ενδυναμώνει την ελληνική ζαχαροπλαστική και φέρνει την τέχνη μας στο προσκήνιο.

Σας εύχομαι από καρδιάς ένα ξεκούραστο, δημιουργικό και γεμάτο έμπνευση καλοκαίρι. Με υγεία, φαντασία και αγάπη για τη δουλειά μας, συνεχίζουμε δυναμικά!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'I. Tzouros'.



ΔΙΑΒΙΝΑ NEUTRO

ΛΙΓΕΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ, ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΦΟΥΛ

*With no
added
sugars*

Το Diavina Neutro της CREDIN είναι ένα καινοτόμο προϊόν ζαχαροπλαστικής, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, μόνο με φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά. Ιδιαίτερα ευέλικτο και εύκολο στη χρήση, αποτελεί ιδανική επιλογή για λαχταριστά κέικ, muffins, μπάρες δημητριακών, cookies, παντεσπάνι, τάρτες και βασιλόπιτα **με υπέροχη γεύση, κρεμώδη υφή, μεγάλη διατηρησιμότητα και λίγες θερμίδες**. Η κορυφαία ποιότητα και η δυνατότητα συνδυασμών γεύσεων και υφών, εγγυώνται μεγάλη ποικιλία γλυκών δημιουργιών, για να προσφέρετε στους πελάτες σας τη χαρά της απόλαυσης, χωρίς καμία προσθήκη ζάχαρης.



Συσκευασία
5 κιλών

Αποκλειστικός Διανομέας:



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ
Α' Υψηλ Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr    



Δημιουργούμε, Μαθαίνουμε, Απολαμβάνουμε...



Το καλοκαίρι είναι εδώ - κι εμείς, όπως πάντα, δίπλα σας, με ένα ακόμη τεύχος γεμάτο έμπνευση, ενημέρωση και ιδέες που θα σας συνοδεύσουν σε κάθε δημιουργικό σας βήμα.

Η σεζόν ξεκίνησε με χαμόγελα και δράση: η 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού στον Πειραιά και η Ημερίδα «Η Γλυκιά Ηγεσία της Εξυπηρέτησης» στον Βόλο ήταν δύο φωτεινά παραδείγματα της δύναμης που έχει η συλλογική προσπάθεια. Τα Σωματεία μας απέδειξαν για άλλη μια φορά ότι, όταν συνεργαζόμαστε, μπορούμε να πηγαίνουμε τον κλάδο μπροστά, με ποιότητα και φαντασία.

Στις σελίδες του καλοκαιρινού μας τεύχους, θα βρείτε ένα πλήρες αφιέρωμα στις Σύγχρονες Διατροφικές Τάσεις που επηρεάζουν την αγορά αλλά και τις επιλογές των πελατών. Vegan, low fat, χωρίς ζάχαρη, χωρίς γλουτένη κ.α. - οι απαιτήσεις αλλάζουν και εμείς οφείλουμε να προσαρμοζόμαστε, χωρίς να χάνουμε την ποιότητα και τη φαντασία μας. Οι καιροί το επιτάσσουν: οι ζαχαροπλά-

στες του σήμερα δεν αρκούνται μόνο στο καλό γλυκό - χρειάζεται να γνωρίζουν, να ενημερώνονται και να εξελίσσονται διαρκώς.

Και, όπως ήταν φυσικό, το παγωτό έχει την τιμητική του! Ετοιμάσαμε ένα ξεχωριστό αφιέρωμα στο παραδοσιακό καϊμάκι, με τις ρίζες και τα μυστικά του, αλλά και συνταγές για παγωτό που σίγουρα θα λατρεύει το κοινό σας - δροσερές, ευφάνταστες, σύγχρονες και κλασικές.

Το περιοδικό αυτό δημιουργείται για εσάς - για να σας στηρίζει, να σας εμπνέει και να σας δίνει χώρο να εκφραστείτε. Είμαστε περήφανοι που αποτελούμε μέρος αυτής της μεγάλης, δημιουργικής κοινότητας.

Σας ευχόμαστε ένα ξεκούραστο, δροσερό και - φυσικά - γλυκό καλοκαίρι!

Α. Μητρεβάγια

Η ΑΠΟΛΥΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ

Γεύσεις

Pesto Integrale
Platino
Pistakion
Fior Di Pistacchio
Pistacchio Traditionale

Ρίπλες

Amoretta Pistacchio
Pistacchio-Pistacchio
Pistacchio Con Granela
Stracciatella Pistacchio



Aromitalia



Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για Ελλάδα & Κύπρο
Τηλ. 210 51 22 410
www.aktinafoods.com





ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ ΚΕΙΚ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ ΔΙΑΒΙΝΑ NEUTRO CREDIN

Το **Diavina Neutro** από την **CREDIN** είναι βάση για υπέροχα κέικ, αφράτα muffins και πεντανόστιμες μπάρες χωρίς προσθήκη ζάχαρης, μόνο με φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά. Ένα ευέλικτο και πολύ εύκολο στη χρήση του προϊόν, κατάλληλο επίσης για λαχταριστά cookies και βάσεις τάρτας. Εγγυάται σταθερά υπέροχο γευστικό αποτέλεσμα, ενώ μπορείτε να το συνδυάσετε με την **Diavina Crème**, την κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής της **CREDIN** χωρίς προσθήκη ζάχαρης για πολλές πρωτότυπες δημιουργίες. Σε σακί 5 κιλών.

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

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΑΝΤΖΙΟΣ ΣΤΑ ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Τις πόρτες του άνοιξε μετά την ανακαίνιση το κατάστημα της γνωστής αλυσίδας ζαχαροπλαστικών «**Μάντζιος**» στη **Λεωφ. Σταύρου Νιάρχου 7**, στα **Ιωάννινα**. Για ακόμη μια φορά η **ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN** ανέλαβε εξολοκλήρου την κατασκευή του νέου καταστήματος. Γίνες αποχρώσεις δίνουν αρμονικά και αναδεικνύουν τον εξοπλισμό που πλαισιώνει το ζαχαροπλαστείο. Ψυγεία όρθια τοίχου στο βάθος του καταστήματος κατασκευής **ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN** με λειτουργία συντήρηση - κατάψυξη. Βιτρίνες κέντρου ψυχόμενες και το μπαρ με την ιδιαίτερη επένδυση.

ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN,
info@eurof.gr



ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΙΟΝΙΚΙ ΣΤΑ GREEK EXPORTS AWARDS 2025

Η **Ioniki** ανακοίνωσε στις **25/04** ότι τιμήθηκε με το **Gold** βραβείο «**Top Manufacturing Export Company**» στα φετινά **Greek Exports Awards 2025**, τα οποία διοργανώθηκαν από την **ethosEVENTS** σε συνεργασία με την Ένωση Διπλωματικών Υπαλλήλων Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων του Υπουργείου Εξωτερικών. Η συγκεκριμένη διάκριση επιβεβαιώνει το στρατηγικό προσανατολισμό της **Ioniki** προς την εξωστρέφεια, την παραγωγική αριστεία και την καινοτομία στον τομέα των εξαγωγών.



ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ 2025: ΤΕΧΝΙΚΗ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ & ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ** υποδέχεται το φθινόπωρο με μια σειρά επιδείξεων υψηλού επιπέδου σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Η σεζόν ξεκινά με τη **Vandemoortele** και την premium σειρά **St Allery®**, ενώ η **Lubeca** παρουσιάζει σοκολάτες, πραλίνες και μάρζιπαν στην Αθήνα. Η **Martin Braun** συμμετέχει με δύο επιδείξεις, σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, παρουσιάζοντας νέα προϊόντα και σύγχρονες τεχνικές. Το πρόγραμμα κορυφώνεται με χριστουγεννιάτικες δημιουργίες. Καινοτόμα προϊόντα, έμπνευση και πρακτική τεχνογνωσία προσαρμοσμένα στις ανάγκες της ελληνικής αγοράς, σας περιμένουν!





ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΟ PORTAL ΤΗΣ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ΣΤΑ E-VOLUTION AWARDS 2025

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ κατέκτησε το **Silver Award** στην κατηγορία **Best in Food & Beverages** των φετινών E-volution Awards, επιβεβαιώνοντας την αδιάκοπη δέσμευσή της στην καινοτομία και την υποστήριξη των επαγγελματιών ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού. Το ανανεωμένο portal stelioskanakis.gr μεταμορφώνει την ψηφιακή εμπειρία, προσφέροντας:

- Εξελιγμένη πλοήγηση: εύκολη πρόσβαση στα κορυφαία προϊόντα της εταιρείας
- Έμπνευση & γνώση: πλούσιο αρχείο συνταγών, tips & trends που συμβάλλουν στη δημιουργικότητα και την αποδοτικότητα των επαγγελματιών
- Προνομιακή πρόσβαση κάνοντας εγγραφή στο MySteliosKanakis:
 - Αποκλειστικό περιεχόμενο με επιλεγμένες συνταγές υψηλών απαιτήσεων
 - Προωθητικό υλικό και ενημερωμένους καταλόγους προϊόντων
 - Ειδοποιήσεις για σεμινάρια, επιδείξεις και live events
 - Δυνατότητα προπαραγγελίας 24/7 μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας

Η διάκριση στα E-volution Awards 2025 επισφραγίζει το όραμα της εταιρείας να εξελίξει διαρκώς τις υπηρεσίες της υποστηρίζοντας έμπρακτα την ανάπτυξη και την επιτυχία των συνεργατών της.



ΝΕΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗ SWEET ICE ΚΑΙ ΤΗΝ CIAM

Η Sweet Ice, σε συνεργασία με την ιταλική Ciam, επεκτείνει τις υπηρεσίες της, προσφέροντας πλέον ολοκληρωμένες λύσεις σχεδιασμού για καταστήματα παγωτού και ζαχαροπλαστικής. Αξιοποιώντας την τεχνογνωσία και την εμπειρία μας στον χώρο, σε συνδυασμό με την πρωτοποριακή αισθητική και την **υψηλή ποιότητα κατασκευής της Ciam**, δημιουργούμε λειτουργικούς και ελκυστικούς επαγγελματικούς χώρους. Αναλαμβάνουμε τον σχεδιασμό και την υλοποίηση καταστημάτων, εργαστηρίων και χώρων εστίασης, προσφέροντας αρχιτεκτονική μελέτη, τρισδιάστατη απεικόνιση, επιλογή εξοπλισμού και διακόσμηση. Στόχος μας είναι να δημιουργήσουμε μοναδικούς χώρους που αντανακλούν την ταυτότητα της επιχείρησής σας και προσφέρουν μια αξέχαστη εμπειρία στους πελάτες σας.

www.sweetice.gr

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

Η ION Α.Ε. ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ ΤΟΝ ΝΕΟ ΚΩΔΙΚΑ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

A top-down view of several ice cream cones on a dark, textured surface. The cones are in various flavors: one with white vanilla ice cream, one with light pink ice cream, one with dark chocolate ice cream, and one with dark chocolate ice cream on a wafer cone. The surface is covered with a dusting of brown powder, likely cocoa, and scattered with small, light-colored nuts and dried rose petals. The brand name 'Estelle' is written in a large, elegant, white script font across the center of the image.

Estelle

FINEST HANDMADE ICE-CREAM

www.pagotaestelle.gr

SINCE 1960

Ανακαλύψτε έναν υπέροχο κόσμο γεύσεων:
Παγωτίνια που κάνουν κάθε στιγμή μοναδική!

www.pagotaestelle.gr

Γλαύκου 16, Π. Φάληρο, Τ: 210 - 9567002, email: info@pagotaestelle.gr



OPEN DAY ΑΠΟ ΤΗΝ SEFCO ZEELANDIA

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε ακόμη μία ανοιχτή ημέρα που διοργάνωσε η **SEFCO ZEELANDIA** για το κοινό της, την **Πέμπτη 8 Μαΐου**, στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο εκδηλώσεων του "W", στην περιοχή του Ρίου. Η εκδήλωση διατήρησε αμείωτο το ενδιαφέρον των παρευρισκομένων, επιβεβαιώνοντας τον εξωστρεφή χαρακτήρα της εταιρείας. **Καινοτόμα προϊόντα, πρωτότυπες εφαρμογές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και η σειρά παγωτών Casa Gelato**, εντυπωσίασαν το κοινό, το οποίο είχε την ευκαιρία να απολαύσει μοναδικές γευστικές δημιουργίες.

sefcozeelandia.gr

PASTRY EVENT ΤΗΣ FLORA FOOD PROFESSIONAL ΜΕ ΤΟΝ BRAND AMBASSADOR ΔΗΜΗΤΡΗ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟ

Ο **Δημήτρης Χρονόπουλος**, brand ambassador της **Flora Food Professional**, πρωταγωνίστησε στο **Pastry Event** που διοργάνωσε η εταιρεία στις **15 Μαΐου**. Η εκδήλωση συγκέντρωσε περισσότερους από 50 καλεσμένους από 30 επιχειρήσεις του χώρου της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. Σε αυτή τη δημιουργική συνάντηση, ο γνωστός pastry chef παρουσίασε καινοτόμες τεχνικές και συνταγές, αναδεικνύοντας τη χρήση των προϊόντων Flora σε γλυκές δημιουργίες υψηλής γαστρονομίας. Το event αποτέλεσε πηγή έμπνευσης και γνώσης, ενισχύοντας τη σύνδεση μεταξύ παραδοσιακής τέχνης και σύγχρονων τάσεων στον κλάδο. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να μάθουν από έναν από τους κορυφαίους του χώρου και να ανανεώσουν τις γνώσεις τους με πρακτικές συμβουλές και τεχνικές.



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΘΩΜΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΑΠΟ ΤΟ 1958



Με ρίζες που κρατούν από το 1958, το **Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής Θωμάς Νικολάου στη Ναύπακτο**, προχώρησε πρόσφατα σε ριζική ανακαίνιση. Για τη μελέτη, τον σχεδιασμό και την προμήθεια εξοπλισμού, ο ιδιοκτήτης εμπιστεύθηκε την εταιρεία **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**. Ο εξοπλισμός περιλαμβάνει κρυστάλλινες βιτρίνες και ψυγεία κορυφαίων προδιαγραφών με ειδικά μελετημένο φωτισμό LED, που ενισχύει τη φρεσκάδα και την οπτική απήχηση των προϊόντων. Κάθε γωνιά του καταστήματος έχει διαμορφωθεί ώστε να προσφέρει στον πελάτη μια αναβαθμισμένη εμπειρία εξυπηρέτησης. Η συνεργασία με την εταιρεία **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ** αποτέλεσε καθοριστικό παράγοντα για τη μετάβαση του ζαχαροπλαστείου στη νέα εποχή, όπου η σταθερή ποιότητα συνυπάρχει αρμονικά με τον μοντέρνο σχεδιασμό.

Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ.

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΑ



Νέο εργασιακό νομοσχέδιο

Σαρωτικές αλλαγές στην αγορά εργασίας και τις εργασιακές σχέσεις

Ένα νέο, ριζοσπαστικό εργασιακό νομοσχέδιο φέρνει θεμελιώδεις αλλαγές στην απασχόληση και τον τρόπο λειτουργίας των επιχειρήσεων.

Το προτεινόμενο πλαίσιο επιδιώκει να εκσυγχρονίσει το θεσμικό πλαίσιο της αγοράς εργασίας, ενσωματώνοντας ψηφιακές τεχνολογίες, ευέλικτες μορφές απασχόλησης και νέες διαδικασίες που στοχεύουν στη μείωση της γραφειοκρατίας και την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας της ελληνικής οικονομίας.

Ψηφιακές διαδικασίες προσλήψεων και αποχωρήσεων μέσω κινητού τηλεφώνου

Μία από τις σημαντικότερες καινοτομίες είναι η δυνατότητα προσλήψεων και αποχωρήσεων εργαζομένων σε χρόνο-ρεκόρ, μέσω ειδικών ψηφιακών εφαρμογών για κινητές συσκευές. Οι εργαζόμενοι θα μπορούν να αποδέχονται τους όρους απασχόλησης ή να καταγγέλλουν τη σύμβασή τους άμεσα, με ένα απλό «κλικ» στο κινητό τους. Παράλληλα, οι εργοδότες θα έχουν τη δυνατότητα να προσλαμβάνουν ή να απομακρύνουν προσωπικό ταχύτητα, χωρίς να απαιτείται η αναμονή δέκα ημερών που ίσχυε μέχρι σήμερα.

Ευέλικτες μορφές απασχόλησης και κατάργηση της γραφειοκρατίας

Το νέο κανονιστικό πλαίσιο προωθεί την καθιέρωση ευέλικτων μορφών απασχόλησης, δίνοντας ιδιαίτερη

έμφαση στη χρήση νέων τεχνολογιών για την απλοποίηση των διοικητικών διαδικασιών. Καταργούνται τα έντυπα για άδειες, μετακινήσεις εκτός έδρας και καταστάσεις προσωπικού, ενώ η επικοινωνία εργοδότη-εργαζομένου ψηφιοποιείται πλήρως. Το μέτρο αυτό στοχεύει στη δραστική μείωση της γραφειοκρατίας, ιδιαίτερα για μικρομεσαίες επιχειρήσεις, οι οποίες συχνά επιβαρύνονται δυσανάλογα από τις τρέχουσες διαδικασίες.

Ευελιξία στον χρόνο εργασίας και νέο σύστημα διευθέτησης

Το νομοσχέδιο εισάγει νέο μοντέλο διευθέτησης του χρόνου εργασίας σε εβδομαδιαία βάση. Οι εργοδότες, με τη συναίνεση των εργαζομένων, θα μπορούν να προσαρμόζουν το ημερήσιο ωράριο σύμφωνα με τις λειτουργικές ανάγκες της επιχείρησης, υπό την προϋπόθεση ότι ο συνολικός εβδομαδιαίος χρόνος δεν θα υπερβαίνει τις 40 ώρες. Η ρύθμιση αυτή στοχεύει στην παροχή μεγαλύτερης ευελιξίας χωρίς τη μείωση των συνολικών αποδοχών ή την παραβίαση βασικών εργασιακών δικαιωμάτων.

Συμβάσεις μηδενικών ωρών και παράλληλη απασχόληση

Το νέο πλαίσιο προβλέπει την απλοποίηση των διαδι-



κασιών για τη σύναψη συμβάσεων μηδενικών ωρών - μορφές απασχόλησης που επιτρέπουν στον εργαζόμενο να εργάζεται μόνο όταν καλείται, χωρίς προκαθορισμένο ωράριο. Οι συμβάσεις αυτές, που έχουν ευρεία εφαρμογή στους κλάδους του τουρισμού και της εστίασης, θα μπορούν πλέον να συνάπτονται άμεσα και ψηφιακά, χωρίς πρόσθετη γραφειοκρατία.

Παράλληλα, νομοθετείται η δυνατότητα παράλληλης απασχόλησης έως και 13 ωρών ημερησίως, σε περισσότερους του ενός εργοδότες, δίνοντας διέξοδο σε εργαζομένους που επιθυμούν να αυξήσουν το εισόδημά τους, καθώς και σε επιχειρήσεις με εποχικές ή ευκαιριακές ανάγκες.

Δοκιμαστικές προσλήψεις και ενδοομιλικές συμβάσεις

Το νομοσχέδιο προβλέπει επίσης τη θεσμοθέτηση δοκιμαστικών προσλήψεων διάρκειας έως έξι μηνών, οι οποίες θα προσφέρουν σε εργοδότες και εργαζομένους τη δυνατότητα αμοιβαίας αξιολόγησης πριν από τη σύναψη μόνιμης σύμβασης. Επιπλέον, προβλέπεται η απλούστευση των διαδικασιών υπογραφής συμβάσεων εντός ομίλων.

Ευέλικτη προσέλευση και αναγνώριση "νεκρού χρόνου"

Εισάγεται η δυνατότητα ευέλικτης προσέλευσης στους χώρους εργασίας, με αναγνώριση "νεκρού χρόνου" έως και 10 λεπτών. Η ρύθμιση αυτή λαμβάνει υπόψη την καθημερινή μετακίνηση των εργαζομένων και σκοπό έχει την ενίσχυση της εργασιακής κουλτούρας με περισσότερο ρεαλισμό και κατανόηση.

Εκσυγχρονισμός των συλλογικών συμβάσεων και προστασία ΜμΕ

Σημαντικές είναι και οι αλλαγές στο καθεστώς των συλλογικών διαπραγματεύσεων. Το νέο νομοσχέδιο ενισχύει τον ρόλο των κλαδικών συλλογικών συμβάσεων και καθιστά πιο εύκολη την καθολική εφαρμογή τους. Ωστόσο, προβλέπονται ρητά **κριτήρια εξαιρέσεων** για μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις σε περιόδους οικονομικής δυσχέρειας, προκειμένου να προστατευτεί η βιωσιμότητά τους και να αποφευχθούν απολύσεις ή λουκέτα.

Μειώνεται επίσης το απαιτούμενο ποσοστό εργοδοτικής εκπροσώπησης για την υπογραφή κλαδικών συμβάσεων, ενισχύοντας τη διαπραγματευτική ευελιξία και διευκολύνοντας την επίτευξη συμφωνιών.

Σύγχρονες Διατροφικές & Εποχικές Τάσεις στη Ζαχαροπλαστική

Η ζαχαροπλαστική του σήμερα δεν είναι πια μόνο υπόθεση γεύσης και εμφάνισης· είναι μια τέχνη που εξελίσσεται διαρκώς για να ανταποκρίνεται στις νέες διατροφικές ανάγκες, τις αυξανόμενες ευαισθησίες του κοινού και τις επιταγές της εποχής. Οι σύγχρονοι καταναλωτές είναι πιο ενημερωμένοι από ποτέ, αναζητώντας προϊόντα που συνδυάζουν απόλαυση με ισορροπία, υγεία και ηθική ευαισθησία.

Σε αυτό το πλαίσιο, όροι όπως vegan, sugar free, stevia-based, low fat, lactose free, αλλά και επιλογές χωρίς γλουτένη ή με υπερτροφές, δεν είναι πλέον απλώς τάσεις, αλλά ουσιαστικά δεδομένα για κάθε επαγγελματία που θέλει να παραμείνει σύγχρονος και ανταγωνιστικός. Οι απαιτήσεις για εναλλακτικά γλυκά, που απευθύνονται είτε σε άτομα με συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες είτε σε όσους επιλέγουν έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής, αυξάνονται καθημερινά.

Το παρόν αφιέρωμα φιλοδοξεί να αναδείξει τη δυναμική αυτών των τάσεων μέσα από παραδείγματα, προτάσεις, προϊόντα και πρώτες ύλες που στηρίζουν τη δημιουργικότητα του επαγγελματία ζαχαροπλάστη χωρίς να κάνουν εκπτώσεις στη γεύση ή στην αισθητική.



NEO PANNA COTTA FREE

Η σειρά FREE χωρίς πρόσθετα σάκχαρα δε σταματά να εμπλουτίζεται και να μας εκπλήσσει! **Νέα PANNA COTTA FREE** με όλη τη γεύση και τη μοναδική υφή της PANNA COTTA χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα μόνο με μίγμα και ζεστό γάλα ή κρέμα γάλακτος/νερό και μπορεί να καταψυχθεί. Σε δυο γεύσεις **Βανίλια και σοκολάτα**. Για topping δοκιμάστε τη **SAUCE CHOCOLATE FREE** ιδανική NO SUGAR ADDED επικάλυψη για Panna Cotta, Προφιτερόλ, Σοκολατόπιτα κλπ.



1

ΝΕΕΣ ΜΠΑΡΕΣ FREE ΑΠΟ ΤΗ FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο προϊόν στη σειρά FREE by FOODSTUFF χωρίς πρόσθετα σάκχαρα για απολαυστικά snack σε δύο μοναδικές γεύσεις. **Μίγματα για μπάρες BARS CHOCO FREE και BARS VANILLA FREE** με γεύση σοκολάτα και βανίλια αντίστοιχα. Μοναδική υγρή δομή που διατηρείται για πολλές μέρες και απίθανη λαχταριστή γεύση. Ιδανικά και για soft cookies. Συνδυάζονται ιδανικά με ξηρούς καρπούς, ξηρά φρούτα χωρίς ζάχαρη ή σοκολάτα χωρίς ζάχαρη.



3

ΣΕΙΡΑ CAKE FREE ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

Μια πλήρη σειρά cake χωρίς πρόσθετα σάκχαρα διαθέτει η FOODSTUFF στη γκάμα της. Σε γεύσεις **Βανίλια, σοκολάτα, red velvet και ολικής άλεσης**. Συνδυάζονται ιδανικά με πολλά προϊόντα FREE όπως κρέμα ζαχαροπλαστικής, γέμιση φράουλα, σάλτσα σοκολάτας και αποτελούν βάση για την παρασκευή πολλών γλυκισμάτων.



5



2

NEO ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ FREE

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το πιο τέλειο σουφλέ σοκολάτας από τη σειρά FREE by Foodstuff **ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ**. Με πλούσια γεύση σοκολάτας και ιδανική ρευστή δομή στο εσωτερικό του. Διατηρείται μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα και μπορεί να καταψυχθεί και να αναθερμανθεί σε φούρνο μικροκυμάτων. Συνδυάστε το ιδανικά με παγωτά της FOODSTUFF με στέβια χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και εντυπωσιάστε!



4

GELATO BUONO: 3 Νέες Γεύσεις Χωρίς Ζάχαρη

Η Ανανεωμένη σειρά παγωτών GELATO BUONO της FOODSTUFF περιλαμβάνει **μοναδικές γεύσεις χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και με γλυκαντικό από το φυτό στέβια**. Παρασκευάστε εύκολα και γρήγορα παγωτό με τέλεια κρεμώδη υφή ακόμα και με κρύα μέθοδο προσθέτοντας μόνο γάλα και κρέμα γάλακτος σε 3 μοναδικές γεύσεις **ΒΑΝΙΛΙΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ και ΠΟΛΙΤΙΚΟ με σαλέπι και μαστίχα**. Στην ίδια σειρά και δυο γεύσεις παγωτού και ζαχαροπλαστικής χωρίς πρόσθετα σάκχαρα μπισκότο και φράουλα όλα σε πρακτική συσκευασία του 1 κιλού.

NEO ΖΕΛΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ COLD JELLY FREE

Η FOODSTUFF επεκτείνει συνεχώς τη γκάμα της σε προϊόντα **ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ** και παρουσιάζει το μοναδικό **ζελέ επικάλυψης COLD JELLY FREE**. Χρησιμοποιείται ως έχει για να δώσει γυαλάδα και γεύση σε τάρτες φρούτων, κέικ, ποπράκια κλπ. και συνδυάζεται τέλεια με όλη τη γκάμα προϊόντων FREE by FOODSTUFF όπως κέικ, τάρτα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, σοκολατόπιτα. Δημιουργήστε γλυκά χωρίς πρόσθετα σάκχαρα με όλη τη γεύση και την ποιότητα FOODSTUFF.

Διατίθεται σε κουβαδάκι 6 κιλών.



6

FREE

NO SUGAR ADDED

by **foodStuff**
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



Η πειρά FREE σου δίνει
τα πάντα... εκτός από ζάχαρη.

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

Follow us!  

SWEET ICE

Για πληροφορίες www.sweetice.gr, email info@sweetice.gr

BASE ORO FUGAR

Νέα βάση παγωτού Base Oro με τρεχαλόζη: ένα φυσικό σάκχαρο που βελτιώνει την διάρκεια ζωής του παγωτού, προσφέροντας μειωμένη αίσθηση γλυκύτητας και εξαιρετική υφή. Το Base Oro περιέχει **πρωτεΐνες γάλακτος**, χαρίζοντας στο παγωτό εξαιρετικό όγκο που διαρκεί. Είναι κατάλληλο για κρύα και ζεστή επεξεργασία και έχει ουδέτερη γεύση, αναδεικνύοντας όλες τις πάστες φρούτων και ξηρών καρπών. Συσκευασία: 6X3 κιλά.



1



2

NEO VEGAN BISCOTTO ΑΠΟ ΤΗΝ FRUCTITAL

Η πάστα με γεύση Biscotto, εμπνευσμένη από την παραδοσιακή συνταγή μπισκότων βουτύρου είναι πλέον **διαθέσιμη και σε έκδοση vegan**. Προϊόν χαμηλής δοσολογίας, χωρίς γαλακτοκομικά, νηστίσιμο, **ιδανικό για καταναλωτές με δυσανεξία στη λακτόζη και οπαδούς της vegan διατροφής**, που δεν θέλουν να τα στερηθούν την πλούσια γεύση του παγωτού. Συνδυάζεται με την βάση παγωτού BiancaVega και το βαριεγκάτο Biscotto Vega.



3

ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΑΠΟ ΤΗΝ KONDIMA

Η κορυφαία ποιότητα **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 νηστίσιμη χάρη στην πλήρη απουσία ζωικών συστατικών στην σύνθεση της.



4

OLVI
Παγωτό για όλους από την Fugar. Η 100% plant-based σειρά Olvi με βάση ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν **vegan και sugar free** με όλα τα χαρακτηριστικά του παραδοσιακού gelato. Χαρίζει υπέροχη κρεμώδη υφή, διατίθεται σε βάσεις για φρούτα και ξηρούς καρπούς και προσφέρεται σε ένα πλούσιο συνταγολόγιο για ζεστή και κρύα μέθοδο.

AMARENA TOSCHI ZERO

Η δημοφιλής amarena της Toschi κυκλοφορεί πλέον και στην έκδοχή **zero χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, χωρίς χρωστικές και με -50% θερμίδες!** Εδώ και εξήντα χρόνια μόνο τα καλύτερα μαύρα κεράσια Amarena επιλέγονται προσεκτικά από την Toschi και χρησιμοποιούνται ως γαρνιτούρα για επιδόρπια, κέικ, semifreddi αλλά και για να διακοσμήσουν παγωτά.



5

GRAN VARIEGATI ΑΠΟ ΤΗΝ FRUCTITAL

Τα Gran Variagati της Fructital με γεύση **μάνγκο- μαραουί, αμαρένα, φιστίκι, φουντούκι και κροκάν φουντουκιού** είναι **απαλλαγμένα από πρόσθετα σάκχαρα** ενώ έχουν **υψηλό ποσοστό φρούτων ή ξηρών καρπών**. Συνδυάζουν παράδοση και καινοτομία καθώς είναι γευστικά ενώ ταυτόχρονα ανταποκρίνονται ακόμη και στις πιο συγκεκριμένες ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή. Μπορούν να συνδυαστούν με όλες τις βάσεις **vegan stevia** για ολοκληρωμένες προτάσεις παγωτών **vegan & sugar free!**



6

FUGARyummi!

Έτοιμο στο λεπτό



FUGAR YUMMI

NEO

Φράουλα | Λεμόνι | Μάνγκο | Σοκολάτα

Η Fugar δημιούργησε μία νέα σειρά γευστικών προϊόντων για γρήγορη και εύκολη παρασκευή παγωτού. Υψηλής ποιότητας συστατικά συνδυάζονται με τελευταίας γενιάς φυτικές ίνες και δημιουργούν ένα κρεμώδες παγωτό που έχει πολύ σύντομη προετοιμασία και ασύγκριτη γεύση.

Fugar Yummi - Έτοιμο στο λεπτό.

FUGAR[®]
— DAL 1974 —

www.fugar.it



Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617
info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice

Cocoa Bean Free of Guilt

Σοκολατένιο ταξίδι χωρίς ενοχές, όπου η γεύση απογειώνεται με φρούτα τροπικής αύρας και zero-sugar φιλοσοφία.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Για πληροφορίες www.yiannikas.gr, Τ. 210 5772337-9

1. ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΡΥΖΙΟΥ

- 170γρ διογκωμένο λευκό ρύζι
- 100γρ σοκολάτα dark 60% senza - Chocosa Lux
- 20γρ βούτυρο κακάο - Chocosa Lux

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με το βούτυρο κακάο. Ενσωματώνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε καλά με μαρίζ. Απλώνουμε το μίγμα ομοιόμορφα μεταξύ δύο φύλλων αντικοληπτικού χαρτιού πάχους 3 κιλ. Διατηρούμε στο ψυγείο μέχρι τη χρήση.

2. ΣΦΑΙΡΕΣ LYCHEE

- 250γρ πουρές lychee 100% - Les Vergers Boiron
- 50γρ μαλπιτόλη σε σκόνη - Mix Lux
- 8γρ ζελατίνη φύλλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαλακώνουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για 20 λεπτά. Ζεσταίνουμε τον πουρέ με τη μαλπιτόλη στους 70°C. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και ανακατεύουμε καλά. Φορμάρουμε σε φόρμες σιλικόνης σε σχήμα σφαίρας και καταψύχουμε.

3. COULIS LIQUID TROPICAL

- 200γρ πουρές μάνγκο 100% - Les Vergers Boiron
- 100γρ πουρές μπανάνα 100% - Les Vergers Boiron
- 100γρ πουρές ανανά 100% - Les Vergers Boiron
- 100γρ πουρές passion fruit 100% - Les Vergers Boiron
- 100γρ μαλπιτόλη σε σκόνη - Mix Lux
- 1 στικ βανίλια - Condifa
- 5γρ κανέλα
- 5γρ ζελατίνη φύλλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαλακώνουμε τη ζελατίνη για 20 λεπτά σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε όλους τους πουρέδες με τα υπόλοιπα υλικά στους 80°C. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και ανακατεύουμε καλά. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να κατέβει στους 10°C.

4. QUENELLE ΤΡΟΠΙΚΟΥ ΚΑΡΠΟΥ

Αφού οι σφαίρες lychee έχουν παγώσει πλήρως, τις ξεφορμάρουμε και τις τοποθετούμε σε φόρμες quenelle. Το coulis διατηρείται στους 10°C. Γεμίζουμε τις φόρμες με χωνί μέχρι το χείλος και καταψύχουμε. Ξεφορμάρουμε και βουτάμε σε λιωμένο βούτυρο κακάο. Αφήνουμε στην άκρη για τη συναρμοστικότητα.

5. MOUSSE CHOCOLATE ALLÉGÉE

- 250γρ γάλα 3,5%
- 450γρ σοκολάτα dark 60% senza - Chocosa Lux
- 30γρ Metaxa Professional 60% no sugar
- 300γρ ελαφρώς αφρατεμένη κρέμα 35% - Asturiana
- 300γρ κρέμα 35% υγρή μορφή - Asturiana

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα με το Metaxa. Προσθέτουμε τη σοκολάτα και ομογενοποιούμε. Πρώτα ενσωματώνουμε την αφρατεμένη κρέμα και στη συνέχεια την υγρή, ανακατεύοντας απαλά με μαρίζ.

6. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ & ΨΕΚΑΣΜΟΣ

- 500γρ σοκολάτα dark 60% senza - Chocosa Lux
- 500γρ βούτυρο κακάο - Chocosa Lux

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τα υλικά και ψεκάζουμε στους 38-40°C σε παγωμένη επιφάνεια. Σε φόρμα σιλικόνης σε σχήμα καρπού κακάο (cabosse), τοποθετούμε: Τη μους σοκολάτας, το quenelle τροπικού καρπού. Καλύπτουμε με επιπλέον μους. Ολοκληρώνουμε με την τραγανή βάση. Καταψύχουμε σε shock freezer. Ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε απαλά.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Κατεψυγμένοι πουρέδες φρούτων

100% ΦΡΟΥΤΟ

Χωρίς προσθήκη ζάχαρης,
συντηρητικών, χρωστικών
ή αρωμάτων

- Φράουλα
- Βατόμουρο
- Μάνγκο
- Τροπικά φρούτα
- Ανανάς
- Λευκόσαρκο ροδάκινο
- Λεμόνι
- Λάιμ
- Πορτοκάλι σαγκουίνι
- Αγριοκέρασο
- Passion Fruit

Πάνω από 50 γεύσεις

LES VERGERS
boiron



Σκαφάκι 1 Kg
Δοχείο 10 Kg



Εισάγονται
και διανέμονται
από



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, ΤΚ 121 33 Περιστερί Αττικής
Τηλ. 210 5772337-8-9
www.yiannikas.gr

Γιατί να βάλω προϊόντα STEVIA & VEGAN STEVIA στη βιτρίνα μου;

- Γιατί αντιπροσωπεύουν τις τελευταίες τάσεις στην διατροφή και όσο περνάει ο καιρός θα αυξάνεται η ζήτηση από τους πελάτες για αυτή την κατηγορία
- Γιατί είναι κατάλληλα για άτομα που έχουν δυσανεξία στην λακτόζη
- Γιατί είναι νησίσιμα
- Γιατί έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά
- Γιατί στην γκάμα περιλαμβάνονται πολλά είδη που υπάρχουν ήδη στην βιτρίνα του παγωτού και μπορούν να αντικατασταθούν άμεσα με τα αντίστοιχα VEGAN & VEGAN STEVIA
- Γιατί αρκετά από αυτά είναι πλήρη προϊόντα (χρειάζονται μόνον προσθήκη νερού), που σημαίνει ότι απασχολούμαι ελάχιστα και παράλληλα έχω πάντα σταθερό αποτέλεσμα

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρειάζεται να θυμάμαι, ότι η παρουσία stevia στο παγωτό θα πρέπει να επισημαίνεται στο καρτελάκι περιγραφής της γεύσης

Βάσεις και πλήρη προϊόντα STEVIA και VEGAN-STEVIA με γεύση και υφή που δεν ξεχωρίζει από τις κλασικές, αλλά και με εξαιρετική διατηρησιμότητα στην βιτρίνα



1 ΒΑΣΗ VEGAN STEVIA DIGUSTO

Πλήρης βάση VEGAN STEVIA, έτοιμη για χρήση με προσθήκη νερού ή γάλακτος αμυγδάλου, καρύδας κλπ.

Διαθέσιμες συσκευασίες:

Σακουλάκι 1,5 Kg

Κωδικός προϊόντος

181016



4

FRAGOLA VEGAN STEVIA DIGUSTO

Πλήρες προϊόν για την παρασκευή Φράουλα VEGAN STEVIA.

Διαθέσιμες

συσκευασίες: Σακουλάκι 1,25 Kg

Κωδικός προϊόντος 181022

ΛΕΜΟΝΙ VEGAN STEVIA DIGUSTO

Πλήρες προϊόν για την παρασκευή Λεμόνι VEGAN STEVIA.

Διαθέσιμες συσκευασίες:

Σακουλάκι 1,25 Kg

Κωδικός προϊόντος

181018



5



2

CHOCO VEGAN STEVIA DIGUSTO

Πλήρες προϊόν για την παρασκευή Σοκολάτα VEGAN STEVIA.

Διαθέσιμες συσκευασίες: Σακουλάκι 1,65 Kg

Κωδικός προϊόντος 181017



3

ΥΟ VEGAN STEVIA DIGUSTO

Πλήρες προϊόν για την παρασκευή σορμπέ VEGAN STEVIA με άρωμα γιαούρτι.

Διαθέσιμες συσκευασίες: Σακουλάκι 1,5 Kg

Κωδικός προϊόντος 181027



6

ΚΑΡΠΟΥΖΙ VEGAN STEVIA DI GUSTO

Πλήρες προϊόν για την παρασκευή Καρπούζι VEGAN STEVIA.

Διαθέσιμες συσκευασίες: Σακουλάκι 1,25 Kg

Κωδικός προϊόντος 181029

Ανακαλύψτε την σειρά **VEGAN STEVIA** **DIGUSTO** για παγωτό χωρίς ενοχές!

Βάση

Vegan Stevia #181016

Σοκολάτα

Vegan Stevia #181017

Λεμόνι

Vegan Stevia #181018

Φράουλα

Vegan Stevia #181022

Υο

Vegan Stevia #181027

Καρπούζι

Vegan Stevia #181029

Για περισσότερες προτάσεις & προϊόντα,
σκανάρετε το QR code ή επισκεφτείτε το
www.olympic-foods.gr



cremio®

Το μυστικό για απολαυστική γεύση κρύβεται στα σωστά υλικά. Η Cremio Α.Ε., με έδρα τη Σόφια της Βουλγαρίας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για προϊόντα ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής, καλύπτοντας τις ανάγκες της επαγγελματικής γαστρονομίας. Με εμπειρία που πηγάζει από τη συνεργασία της με γερμανικούς και ιταλικούς ομίλους, η εταιρεία φέρνει στο τραπέζι σας τη σταθερότητα της γερμανικής συνταγής και την απόλαυση της ιταλικής φινέτσας.



Με πάνω από 65% των πωλήσεων να προέρχονται από αγορές του εξωτερικού και παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες σε Ευρώπη, Ασία και Αφρική, η Cremio Α.Ε. αποτελεί ηγετική δύναμη στα επαγγελματικά προϊόντα διατροφής. Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής, η τεχνολογία, και η ευελιξία στη δημιουργία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας την καθιστούν πολύτιμο συνεργάτη για κάθε επαγγελματία του χώρου.



- **Σαντιγί για κάθε χρήση:** Ιδανική για επιδόρπια, τούρτες, παγωμένα γλυκά και μους. Συνδυάζεται τέλεια με κρέμα γάλακτος, προσφέροντας κλασική, βελούδινη γεύση.

- **Υψηλή σταθερότητα:** Τα προϊόντα σαντιγί της Cremio διατηρούν τη δομή και τη φρεσκάδα τους για μέρες μετά το χτύπημα, εξασφαλίζοντας άψογη εμφάνιση και γεύση.

- **Vegan και γαλακτοκομικές σειρές:**

Η Cremio διαθέτει επιλογές για κάθε διατροφική ανάγκη, με vegan και dairy προϊόντα σε μορφή σαντιγί και μαγειρικής κρέμας.

- **Χωρίς γλουτένη & με μη υδρογονωμένα λιπαρά:** Με επίκεντρο την υγιεινή διατροφή, τα περισσότερα προϊόντα παρασκευάζονται με μη υδρογονωμένα φυτικά έλαια και χωρίς γλουτένη

- **Προϊόντα μαγειρικής για ιταλική κουζίνα:** Ταιριάζουν απόλυτα με πίτσες, ριζότο και ζυμαρικά. Με εξαιρετική αντοχή στα οξέα και κρεμώδη υφή, απογειώνουν κάθε πιάτο.

- **Κατάλληλα για κάθε συνταγή:** Από γρήγορα καθημερινά πιάτα έως απαιτητικές συνταγές υψηλής γαστρονομίας, τα προϊόντα Cremio προσφέρουν σταθερότητα και εξαιρετική απόδοση.





myday.bg/en/



cremio.eu

ΚΑΪΜΑΚΙ

Αυθεντικότητα με εμπορική προοπτική

Από τη γοητεία της παράδοσης μέχρι τη σύγχρονη καινοτομία, το καϊμάκι αναδεικνύεται σε πολυδιάστατο προϊόν - ικανό να απευθυνθεί σε διαφορετικές αγορές, να ενταχθεί σε ποικίλες γαστρονομικές κατηγορίες και να λειτουργήσει ως εργαλείο διαφοροποίησης, τόσο στο boutique gelato όσο και στη νεοπαραδοσιακή ζαχαροπλαστική.

Σε μια εποχή όπου η διαφοροποίηση αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την επιτυχία στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, το παγωτό καϊμάκι αναδεικνύεται ως προϊόν με ιδιαίτερη στρατηγική σημασία. Η χαρακτηριστική του υφή - μαστιχωτή και σταθερή - και το αρωματικό του προφίλ, που στηρίζεται σχεδόν αποκλειστικά στη μαστίχα Χίου και το σαλέπι, το καθιστούν γευστικά αναγνωρίσιμο και τεχνικά απαιτητικό.

Η παρασκευή του δεν αφήνει περιθώρια για προχειρότητα: απαιτεί ακρίβεια στην εκτέλεση, αυστηρή επιλογή πρώτων υλών και βαθιά γνώση της διαδικασίας. Αυτά τα στοιχεία δεν είναι απλώς τεχνικές λεπτομέρειες, είναι το σημείο στο

οποίο η παραδοσιακή συνταγή μετατρέπεται σε επαγγελματικό πλεονέκτημα. Για όσους επενδύουν στην αυθεντική ελληνική γαστρονομία, το καϊμάκι προσφέρει μια σπάνια ευκαιρία διαφοροποίησης με ουσιαστικό περιεχόμενο.

Από εμπορική σκοπιά, το καϊμάκι έχει τη δυναμική να επανατοποθετηθεί στην αγορά ως προϊόν υψηλής προστιθέμενης αξίας. Η ένταξή του σε σύγχρονα formats - είτε ως βασική γεύση σε premium gelaterie, είτε ως μέρος δημιουργικών συνθέσεων σε εστιατόρια ή boutique ζαχαροπλαστεία - αναδεικνύει τον παραδοσιακό του χαρακτήρα χωρίς να τον εγκλωβίζει στο παρελθόν.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Σε ένα σύγχρονο επαγγελματικό πλαίσιο, η ιστορική καταγωγή του καϊμακιού δεν λειτουργεί απλώς ως αφήγημα, αποτελεί βάση για ποιοτικό positioning και δημιουργική αξιοποίηση σε concept που αναζητούν γευστική ταυτότητα με αυθεντικότητα.

Το παγωτό καϊμάκι δεν ανήκει πια αποκλειστικά στο παρελθόν - αποτελεί ενεργό πεδίο για επαγγελματική διαφοροποίηση στη σύγχρονη αγορά παγωτού. Σε ένα περιβάλλον κορεσμένο από gelato, soft ice και βιομηχανικά προϊόντα, η στροφή προς χειροποίητες, παραδοσιακές προτάσεις αναδεικνύεται σε στρατηγική επιλογή με από εμπορικό όφελος.

Το καταναλωτικό ενδιαφέρον για ελληνικές πρώτες ύλες και διαφοροποιημένες συνθέσεις δημιουργεί ευκαιρίες για καινοτομία χωρίς απώλεια της παράδοσης. Παραδείγματα όπως σαλέπι από την Κομοτηνή ή εκδοχές με φυτικά γάλατα για vegan κοινό δείχνουν ότι το καϊμάκι μπορεί να εξελιχθεί χωρίς να αλλοιωθεί. Το ζητούμενο πλέον δεν είναι η απλή αναβίωση, αλλά η έξυπνη επανατοποθέτηση: ένα παραδοσιακό προϊόν, επεξεργασμένο με σύγχρονα εργαλεία, για μια αγορά που αναζητά γνήσιο περιεχόμενο με σύγχρονη εφαρμογή.

ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Η παρουσία του στην ελληνική αγορά οφείλεται κυρίως στη μικρασιατική κοινότητα, η οποία έφερε μαζί της τεχνικές και πρώτες ύλες της πολίτικης γαστρονομίας. Ο όρος "καϊμάκι" προέρχεται από την τουρκική λέξη *kaymak*, που περιγράφει την παχιά, λιπαρή κρέμα που σχηματίζεται στην επιφάνεια του βρασμένου γάλακτος.

Ο ντουντουρμάς (*Dondurma*), που πρόκειται ουσιαστικά για γεύση παγωτού με μαστίχα και σαλέπι, έχει τις ρίζες του στην πόλη Καχραμάνμαρας νότια της Τουρκίας που παλιότερα ήταν γνωστή ως Μαράς. Ο θρύλος λέει ότι αυτό το παγωτό δημιουργήθηκε πριν από 300-500 χρόνια σε αυτή την πόλη, γεγονός που οδήγησε στο να ονομαστεί το μέρος «Πρωτεύουσα του παγωτού» της Τουρκίας.

Με την πάροδο του χρόνου, η τεχνική μεταφέρθηκε, εξελίχθηκε και εξειδικεύτηκε. Το καϊμάκι μετατράπηκε από απλό γαλακτοκομικό προϊόν σε σύνθετο επιδόρπιο με σταθερή υφή και γευστικό χαρακτήρα. Το σαλέπι προσφέρει το χαρακτηριστικό «τράβηγμα», ενώ η μαστίχα προσθέτει την αρωματική του υπογραφή.





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΗΜΕΙΑ-NEA SPOTS

Σήμερα, η Αθήνα εξακολουθεί να αγαπάει το παγωτό καϊμάκι, το οποίο σερβίρεται με βύσσινο, αμύγδαλο ή φιστίκι και όταν δεν τρώγεται μόνο του, συνοδεύει γλυκά όπως εκμέκ καταΐφι και πορτοκαλόπιτα.

Το παγωτό καϊμάκι στον Ασημακόπουλο είναι μια πρόταση που συνοψίζει την αυθεντικότητα. Παρασκευάζεται με φρέσκο πρόβειο γάλα από μικρές φάρμες στα Σπάτα, τουρκικό σαλέπι και μια διακριτική δόση κανέλας. Δεν περιέχει μαστίχα - μια επιλογή που έχει στόχο να αναδείξει το σαλέπι ως πρωταγωνιστή του αρωματικού προφίλ. Το ίδιο παγωτό αξιοποιείται και στην επιτυχημένη τούρτα παγωτού του Ζαχαροπλαστείου: στρώσεις από καρυδόπιτα, καϊμάκι και καραμέλα, σε μια σύνθεση που λειτουργεί τόσο εμπορικά όσο και γευστικά.

Λίγο πιο βόρεια, στον Βάρσο της Κηφισιάς, το καϊμάκι παραμένει σταθερά συνδεδεμένο με την κλασική αθηναϊκή εμπειρία. Παρασκευάζεται επίσης από πρόβειο γάλα, διαφοροποιούμενο από τις κοινές αγελαδινές βάσεις, και σερβίρεται με ρετρό αισθητική σε μεταλλικό δίσκο: μαρέγκες, σιρόπι βύσσινο και αμύγδαλο προσφέρουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία με συναισθηματική αξία, μια γευστική αναφορά που λειτουργεί σχεδόν ως άτυπο εμπορικό σήμα.

Στη Νέα Σμύρνη, το Maxim προσεγγίζει το παγωτό καϊμάκι μέσα από την παράδοση της πολιτικής Ζαχαροπλαστικής. Ο Κώστας Αντωνιάδης και η Αναστασία Δώριζα, με καταγωγή από τον Γαλατά της Κωνσταντινούπολης, έφε-

ραν μαζί τους από το 1979 τεχνογνωσία, συνέπεια και αυθεντικότητα. Το καϊμάκι τους είναι χειροποίητο, με έντονη ταυτότητα. Ιδιαίτερη εντύπωση προκαλεί ο συνδυασμός του με κυδώνι φούρνου, σερβίρισμα που ξεφεύγει από τη νόρμα και συνιστά άξια γευστική πρόταση για επαγγελματίες του χώρου.

Στη Νέα Φιλαδέλφεια, το Ζαχαροπλαστείο Tillas δίνει νέα μορφή στο παραδοσιακό καϊμάκι. Τοποθετημένο σε ψηλό γυάλινο ποτήρι, πασπαλισμένο με ξηρούς καρπούς και σιρόπι βύσσινο, θυμίζει επιδόρπιο-κοκτέιλ. Εδώ, η δύναμη του παρουσιαστικού λειτουργεί ως μέσο διαφοροποίησης - ένδειξη πως η οπτική ταυτότητα του προϊόντος είναι πλέον αναπόσπαστο κομμάτι της εμπορικής του επιτυχίας.

Η Χαρά στην Πατησίων, από την άλλη, διατηρεί τον τίτλο του «θρύλου» κυρίως χάρη στο εκμέκ της. Όμως, το παγωτό καϊμάκι από βουβαλίσιο γάλα έχει δική του θέση στη βιτρίνα. Όταν τα δύο συνδυάζονται, προκύπτει ένα πληθωρικό, σχεδόν «γευματικό» επιδόρπιο με βάθος και υφή. Ένα γλυκό με σαφή προσωπικότητα, που δεν αφήνει περιθώρια για αδιαφορία.

Τα σύγχρονα project της πόλης, όπως το Erik Gelato στο κέντρο, ερμηνεύουν το καϊμάκι με μια νέα δημιουργική λογική: σερβίρεται με φιστίκι Αιγίνης και σαντιγί, σε ένα μείγμα παραδοσιακού και μοντέρνου που στοχεύει σε νέο κοινό. Στο Django Gelato στο Κουκάκι, η μαστιχωτή υφή είναι αποτέλεσμα τεχνικής ακρίβειας, ενώ στο Maraboo στο Παγκράτι, η απουσία μαστίχας και η χρήση μόνο σαλεπιού δίνουν στο καϊμάκι μια αυστηρή, «καθαρή» ταυτότητα, εστιασμένη στην αυθεντικότητα.

ΠΗΚΤΙΚΟ ΒΑΣΗ ΚΑΪΜΑΚΙ
100

με σαλέπι και μαστίχα
χίου

Το αυθεντικό στη
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

 Fodstuff_sa  Fodstuff SA

Μάριος Καρακωνσταντάκης

Όταν το επιδόρπιο γράφει τον επίλογο

Από τα εργαστήρια παρασκευής viennoiserie στο Jar Pastry έως τα πολυτελή resorts της Κρήτης και τις ανοιχτές κουζίνες απαιτητικών fine dining χώρων, ο Μάριος Καρακωνσταντάκης έχει διανύσει μια πορεία γεμάτη εξέλιξη και δημιουργικότητα. Σήμερα, ο ταλαντούχος pastry chef έχει βρει τη θέση του στην ομάδα του Έκτορα Μποτρίνι, στο εστιατόριο Almynta, όπου εξειδικεύεται στην τέχνη των εστιατορικών επιδορπίων.

Ο Μάριος δεν είναι απλώς ένας ζαχαροπλάστης με εμπειρία, είναι ένας επαγγελματίας με ιδιαίτερη προσήλωση στη λεπτομέρεια και τη σύνθεση. Η φιλοσοφία του στη ζαχαροπλαστική βασίζεται σε σύγχρονες τεχνικές, ακριβή γευστική ισορροπία και την αναζήτηση της έκπληξης μέσα από το απλό. «Στο πιάτο, όλα πρέπει να εξηγούνται, αλλά τίποτα να μην είναι αναμενόμενο», δηλώνει χαρακτηριστικά.

Η πορεία του ξεκίνησε από το ξενοδοχείο Elounda Bay Beach, όπου ήρθε για πρώτη φορά σε επαφή με την υψηλή ξενοδοχειακή ζαχαροπλαστική. Στη συνέχεια, στο εστιατόριο Periplos, εμβάθυνε στις αρχές της δημιουργικής κουζίνας, όπου η σύνδεση γλυκού και αλμυρού έγινε παιχνίδι και πρόκληση. Ωστόσο, ήταν στο Jar Pastry που διεύρυνε το ρεπερτόριό του δουλεύοντας πάνω σε τεχνικές ζύμης και ζαχαροπλαστικής βιτρίνας, πριν στραφεί με συνέπεια προς τη φιλοσοφία του plated dessert.

Η σημερινή του ενασχόληση στο Almynta, στο πλευρό του Έκτορα Μποτρίνι, τον βρίσκει να πειραματίζεται με νέες μορφές παρουσίασης, συνδυασμούς υφών και θερμοκρασι-

ών, καθώς και τη χρήση τοπικών πρώτων υλών με σύγχρονη ματιά. Επιδόρπια με αφαιρετικό στίσιμο αλλά πλούσια γευστική εμπειρία, αποκαλύπτουν έναν δημιουργό που δεν αρκείται στην ωραία εικόνα, αλλά στοχεύει στη γευστική μνήμη.

Η νέα γενιά των pastry chefs δεν αρκείται στις κλασικές νόρμες και ο Μάριος Καρακωνσταντάκης αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα: τεχνικά άρτιος, δημιουργικά ανήσυχος και απόλυτα προσπλωμένος στο να προσφέρει στους επισκέπτες μια εμπειρία που μένει.

Στο τεύχος 173, ο Μάριος παρουσιάζει στους αναγνώστες του περιοδικού ένα «επανασχεδιασμένο» ραβανί με καρύδα, εμπλουτισμένο με σιρόπι passion fruit και μαύρο ρούμι, που ισορροπεί ανάμεσα στην παράδοση και την εξωτική φρεσκάδα. Επιπλέον, παρασκευάζει μία σύγχρονη εκδοχή της lemon tart, με γεωμετρία, βάθος και αρωματική ένταση, που στο επίκεντρο, η crèmeux λεμονιού με χυμούς yuzu, lime και λεμονιού, ενισχυμένη από κάρδαμο και φρέσκο ξύσμα, προσφέρει μια «ευχάριστη» οξύτητα.



Τάρτα λεμόνι φιστίκι κάρδαμο με παγωτό γιαούρτι



1. ΓΙΑ ΤΟ CRÉMEUX ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΡΔΑΜΟ

- 300γρ αυγά
- 275γρ ζάχαρη
- 35γρ ξύσμα λεμόνι
- 24γρ κάρδαμο
- 130ml χυμός yuzu
- 65ml χυμός lime
- 65ml χυμός λεμόνι
- 24γρ μάζα ζελατίνης
- 520γρ βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε μια κρέμα ανγκλέζ με όλα τα υλικά χωρίς το βούτυρο. Προσθέτουμε το βούτυρο, όταν η ανγκλέζ πέσει στους 40°C.

2. ΓΙΑ ΤΗΝ NAMEΛΑΚΑ ΦΥΣΤΙΚΙ

- 150ml γάλα
- 15γρ γλυκόζη
- 5γρ φύλλα ζελατίνης
- 240γρ λευκή σοκολάτα
- 125γρ πάστα φιστίκι 100%
- 4γρ αλάτι
- 325ml κρύα κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και τη σοκολάτα. Στη συνέχεια προσθέτουμε την πάστα, το αλάτι και τέλος την κρύα κρέμα και μπιμάρουμε.

3. ΓΙΑ ΤΟ GEL ΛΕΜΟΝΙ ΑΧΛΑΔΙ

- 500γρ πουρέ λεμονιού
- 500γρ πουρέ αχλαδιού
- 160γρ ζάχαρη
- 5γρ κάρδαμο
- 10γρ αγάρ αγάρ
- Εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε όλα τα υλικά για 1' λεπτό και το αφήνουμε να κρυώσει. Τοποθετούμε το μείγμα στο μπίμερ και το χτυπάμε μέχρι να έχει λεία υφή.

4. ΓΙΑ ΤΗΝ SABLE ΒΟΥΤΥΡΟΥ

- 300γρ βούτυρο
- 150γρ άχνη
- 100γρ πούδρα αμυγδάλου
- 550γρ αλεύρι μαλακό
- 3γρ αλάτι
- 2 τμχ. αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με το εξάρτημα φτερό, χτυπάμε όλα τα υλικά σιγά σιγά. Ανοίγουμε σε πάχος την 2.4εκ. την τάρτα και ψήνουμε από κατάψυξη για 8-10' λεπτά στους 170°C .

5. ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΛΕΜΟΝΙ

- 500ml νερό
- 72γρ γλυκόζη σκόνη
- 240γρ ζάχαρη
- 7γρ ηπικτικό παγωτού
- 120ml χυμό λεμονιού
- 400γρ γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός το ηπικτικό παγωτού και τον πουρέ μέχρι τους 45°C. Προσθέτουμε το ηπικτικό και βράζουμε για 1 λεπτό. Αφήνουμε το μίγμα για μια ημέρα στο ψυγείο. Προσθέτουμε τον πουρέ και το γιαούρτι και παγώνουμε.

Tropical Ραβανί



1. ΓΙΑ ΤΟ ΡΑΒΑΝΙ ΚΑΡΥΔΑΣ

- 400γρ αυγά
- 200γρ ζάχαρη
- 1τμχ βανίλια φρέσκια
- 200γρ σιμιγδάλι
- 200γρ αλεύρι
- 2τμχ ξύσμα λάιμ
- 3γρ baking powder
- 250γρ βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε σταδιακά τα αυγά με τη ζάχαρη, τη βανίλια και το ξύσμα, μέχρι να φουσκώσουν. Προσθέτουμε τα στερεά και τέλος το λιωμένο βούτυρο. Ψήνουμε στους 160°C για 25-30 λεπτά.

2. ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ PASSION FRUIT

- 1125ml νερό
- 300γρ passion πουρέ
- 465γρ ζάχαρη
- 90γρ γλυκόζη σε σκόνη
- 3τμχ ξύσμα λάιμ
- 4γρ στικ βανίλιας
- 225ml μαύρο ρούμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε όλα τα υλικά σε σιγανή φωτιά και σιροπιάζουμε το ραβανί μας μόλις βγει από το φούρνο.

3. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΩΤΙΚΗ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

- 48γρ ζάχαρη
- 80γρ ποτό malibu
- 4τμχ βανίλια
- 600γρ πουρέ passion fruit
- 192γρ πουρέ μάνγκο
- 10γρ ηλεκτρίνη NH
- 500γρ φρέσκο ανανά σε κυβάκια
- 400γρ φρέσκο μάνγκο σε κυβ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια καθαρόλα τοποθετούμε τους πουρέδες με το Malibu και τη μισή ζάχαρη με τα κλωνάρια βανίλιας. Σε μια μπασίνα τοποθετούμε την υπόλοιπη ζάχαρη με την ηλεκτρίνη και ανακατεύουμε. Την τοποθετούμε στους 45°C και ανακατεύουμε μέχρι να βράσει για 1 λεπτό. Τέλος προσθέτουμε τα φρούτα και ανακατεύουμε μέχρι να έρθει το επιθυμητό αποτέλεσμα.

4. ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΚΑΡΥΔΑΣ

- 88γρ ινδοκάρυδο
- 328γρ λευκή σοκολάτα
- 88ml ηλιέλαιο
- 288γρ φεγιεντίν
- 2τμχ ξύσμα λάιμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

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

5. ΓΙΑ ΤΟ CRÉMEUX PASSION FRUIT

- 160γρ αυγά
- 160γρ ζάχαρη
- 180γρ passion fruit πουρέ
- 20γρ μάζα ζελατίνης
- 220γρ βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε μια αγγλέζ μέχρι τους 82°C με όλα τα υλικά εκτός του βουτύρου, που το προσθέτουμε όταν η θερμοκρασία πέσει στους 40°C

6. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΧΟΤΙΚ CARMEL

- 400γρ ζάχαρη
- 200γρ passion fruit πουρέ
- 220γρ καρύδα
- 200γρ μάνγκο
- 2 στικ βανίλιας
- 180γρ βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε μια ξερή караμέλα μέχρι τους 180°C, σβήνουμε με τους πουρέδες και ντεγλασάρουμε μέχρι τους 105°C. Μόλις πέσει η θερμοκρασία στους 50°C προσθέτουμε το βούτυρο.

7. ΓΙΑ ΤΗΝ MOUSSE ΚΑΡΥΔΑΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 498γρ κρέμα γάλακτος
- 200γρ καρύδα πουρέ
- 552γρ λευκή σοκολάτα
- 220γρ αφρατεμένη σαντιγί
- 80γρ μάζα ζελατίνης
- 42ml Malibu

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος με τον πουρέ καρύδας. Γαλακτοματοποιούμε με τη σοκολάτα και τη ζελατίνη. Τέλος, προσθέτουμε τη σαντιγί στους 28 βαθμούς και το Malibu.

8. ΓΙΑ ΤΟ SORBE MANGO

- 100γρ ζάχαρη
- 62γρ γλυκόζη
- 30γρ δεξτρόζη
- 4γρ ηλεκτρίνη για σορμπέ
- 244ml νερό
- 1000γρ πουρέ μάνγκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πρόσθετουμε όλα τα υλικά εκτός το ηλεκτρίνη σορμπέ και τον πουρέ μέχρι τους 45°C. Προσθέτουμε το ηλεκτρίνη και βράζουμε για 1' λεπτό. Αφήνουμε το μίγμα για μια ημέρα στο ψυγείο. Προσθέτουμε τον πουρέ μάνγκο και παγώνουμε.

Με απόλυτη επιτυχία η 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού στον Πειραιά!

Χιλιάδες επισκέπτες, 2,5 τόνοι παγωτού, μία επετειακή γεύση για τα 100 χρόνια, ο Λεόνε και Θρύλοι του Ολυμπιακού σε μια μοναδική γιορτή δροσιάς!

Οι Πειραιώτες γιόρτασαν και γεύτηκαν εντελώς δωρεάν υπέροχες γεύσεις παγωτού στην πιο γλυκιά διοργάνωση, την 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού, που πραγματοποιήθηκε στην Πλατεία Κοραή με μεγάλη επιτυχία στις 12 Ιουνίου στην «καρδιά» της πόλης, συγκεντρώνοντας μικρούς και μεγάλους σε ένα πολύχρωμο, δροσιστικό και άκρως εορταστικό περιβάλλον.

Στο πλαίσιο της εκδήλωσης, που συνδιοργανώθηκε από το **Σωματείο Ζαχαροπλαστών Αθήνας, Πειραιά και Προαστίων**, την **Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ)**, τον **Δήμο Πειραιά**, το **Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά**, το **Επαγγελματικό Επιμελητήριο Πειραιά** και την **ΠΑΕ Ολυμπιακός**, παρουσιάστηκε η επετειακή γεύση «**Ολυμπιακός 100 Χρόνια**», με χρώματα και αρώματα εμπνευσμένα από τον «Θρύλο», ως ένας γλυκός φόρος τιμής στον εμβληματικό σύλλογο του Πειραιά. Όπως ήταν αναμενόμενο, έκλεψε τις εντυπώσεις και ασφαλώς προσφέρθηκε σε όλους.

Ο Πειραιάς γέμισε με γεύσεις, αρώματα και χαμόγελα, καθώς μικροί και μεγάλοι γνώρισαν από κοντά την τέχνη του βιοτεχνικού παγωτού και εκτίμησαν τη διαφορά του από τα τυποποιημένα προϊόντα της αγοράς, καθώς πρόκειται για ένα προϊόν φτιαγμένο με αγνές πρώτες ύλες και μεράκι. Είναι χαρακτηριστικό πως προσφέρθηκαν περισσότερο από 2,5 τόνοι παγωτού στον κόσμο.

Τα εγκαίνια πραγματοποίησε ο **Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος, Γιάννης Γλύκος**, ο **Δήμαρχος Πειραιά Γιάννης Μώραλης**, ο **Πρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Πειραιά Γιάννης Μαστρονικόλας**, ο **ταμίας της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος και Πειραιώτης Ευθύμιος Βασιλείου**, τα μέλη και αντιπρόσωποι της **Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος**.

Τη γιορτή τίμησαν με την παρουσία τους από τον **Σύνδεσμο Βετεράνων Ποδοσφαιριστών του Ολυμπιακού** ο πρόεδρος **Γιάννης Γκαϊτατζής**, ο γενικός γραμματέας **Αντώνης Γλύκας** και οι **Νίκος Βαμβακούλας, Γιώργος Αμανατίδης, Μηνάς Χατζίδης, Δημήτρης Καλίκας, Γιώργος Βαϊτσής, Γιώργος Κοκολάκης, Χρήστος Καλτσάς** μεταφέροντας μηνύματα αθλητισμού,

ιστορίας και ενότητας. Ξεχωριστή ήταν η εμφάνιση της μασκώτ του Ολυμπιακού, **Λεόνε**, που φωτογραφήθηκε με εκατοντάδες παιδιά και χάρισε στιγμές χαράς και διασκέδασης.

Ο **Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος Γιάννης Γλύκος**, σημείωσε: «**Εγκαινιάζουμε στην Ελλάδα την Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού και στόχος μας είναι η πρωτοβουλία αυτή να θεσμοθετηθεί. Εφέτος γίνεται για πρώτη φορά σε συνδιοργάνωση με τον Δήμο Πειραιά, την ΠΑΕ Ολυμπιακός, το Βιοτεχνικό και το Επαγγελματικό Επιμελητήριο, μαζί με τα σωματεία του Πειραιά και της Αθήνας. Είναι μια μεγάλη γιορτή και είναι χαρά μας που συμμετέχει τόσοσ πολύς κόσμος**».

Ο **Δήμαρχος Πειραιά Γιάννης Μώραλης**, τόνισε: «Ο Πειραιάς απέδειξε, για άλλη μια φορά, ότι ξέρει να γιορτάζει με τρόπο μοναδικό, αυθεντικό και ανθρώπινο. Η 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού στην πόλη μας ήταν μια εμπειρία γεύσης και ιστορίας, συνδεδεμένη με την επέτειο για τα 100 χρόνια του Ολυμπιακού, του σπουδαιότερου πολυαθλητικού Συλλόγου της χώρας που γεννήθηκε στον Πειραιά και έχει χαρίσει αμέτρητες στιγμές δόξας και συγκίνησης στην πόλη, αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα. Η επετειακή γεύση παγωτού για τα 100 χρόνια του Ολυμπιακού ήταν το σύμβολο αυτής της γιορτής - μια γεύση φτιαγμένη με έμπνευση, υπερηφάνεια και συναίσθημα. Μια γεύση χαράς και μνήμης για μικρούς και μεγάλους φίλους του Ολυμπιακού! Είδαμε χιλιάδες χαμόγελα, μικρά παιδιά να τρέχουν γύρω από τον Λεόνε, βετεράνους του Ολυμπιακού που τίμησαν τη φανέλα και έγραψαν ιστορία να συγκινούν με την παρουσία τους, γονείς να μοιράζονται παγωτό με τα παιδιά τους και την πλατεία Κοραή να γεμίζει με χρώματα, μουσική και ζωντάνια. Αυτός είναι ο Πειραιάς που θέλουμε: μια πόλη που ενώνει γενιές, που



Από αριστερά προς τα δεξιά, Δημήτρης Καρύδης, Παντελής Χατζόπουλος, Ευθύμιος Βασιλείου, Γιώργος Γαβρίλης, Γιάννης Μώραλης, Γιάννης Γλύκος, Γιάννης Μαστρονικόλας, Ανδριάντα Ζαρακέλη, Νίκος Σαλτακούλιας.

τιμά την παράδοση, που δίνει χώρο στην αυθεντική εμπειρία και τη συλλογική χαρά. Ως Δημοτική Αρχή θα συνεχίσουμε να διοργανώνουμε εκδηλώσεις που προάγουν τον πολιτισμό, την τοπική ανάπτυξη και τη συμμετοχή. Ευχαριστώ θερμά όλους τους συνδιοργανωτές και φυσικά, τους Πειραιώτες για την μεγάλη προσέλευση. Η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού ήρθε για να μείνει στον Πειραιά και κάθε χρόνο θα είναι ακόμα πιο δυνατή, πιο γευστική και πιο πειραιώτικη».

Η Υπουργός Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας **Δόμνα Μιχαηλίδου**, δήλωσε: «1η Πανελλήνια Ημέρα

Βιοτεχνικού Παγωτού στον Πειραιά αλλά και μια γιορτή επετειακή για τα 100 χρόνια του Ολυμπιακού! Καλή αρχή σε αυτή τη νέα γιορτή! Εύχομαι κάθε χρόνο να γεμίζει την πλατεία μας με κόσμο, να δροσίζει μικρούς και μεγάλους και να μας φέρνει όλους πιο κοντά».

Ο Πρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Πειραιά **Γιάννης Μαστρονικόλας**, υπογράμμισε: «Ευχαριστούμε θερμά τον Δήμαρχο Πειραιά Γιάννη Μώραλη, για την πολύτιμη υποστήριξή του, καθώς και τον Πρόεδρο της ΠΑΕ Ολυμπιακός Βαγγέλη Μαρινάκη, ο οποίος στάθηκε αρωγός σε όλη αυτή την ξεχωριστή προσπάθεια. Το 2025 είναι μια ιδιαίτερη χρονιά, καθώς το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά συμπληρώνει 100 χρόνια προσφοράς, όπως και ο ιστορικός σύλλογος του Ολυμπιακού. Με αφορμή αυτό το διπλό επετειακό ορόσημο, δημιουργήσαμε μια μοναδική γεύση παγωτού, αφιερωμένη στα 100 χρόνια του θρύλου. Η πρωτοβουλία αυτή πραγματοποιήθηκε με τη συνεργασία του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Αθήνας, Πειραιά και Προαστίων, της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος και του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Πειραιά. Όλοι μαζί ενώσαμε τις δυνά-





Από αριστερά προς τα δεξιά, Γιάννης Μαστρονικόλας, Μίλτος Σαλτακούλιας, Ανδριάννα Ζαρακέλη, Ευθύμιος Βασιλείου, Γιάννης Μώραλης, Δόμνα Μιχαηλίδου, Γιάννης Γλύκος, Γιάννης Παπαδόπουλος.

μεις μας και διοργανώσαμε μια άσπογη εκδήλωση. Όλος ο Πειραιάς απόλαυσε το παγωτό με γεύση... Ολυμπιακός!».

Ο Πρόεδρος της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδος και του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Πειραιά Γιάννης Βουτσινάς, επεσήμανε: «Είναι μια εκδήλωση όπου παρουσιάζεται παγωτό, το οποίο είναι αποτέλεσμα αγνής, επιχειρηματικής προσπάθειας, αλλά και το ίδιο το προϊόν έχει πιο υγιεινή προσέγγιση. Ο Δήμος Πειραιά, τα Επιμελητήρια και ο Ολυμπιακός στηρίζουν αυτή την προσπάθεια. Είμαστε ιδιαίτερα χαρούμενοι που η πρωτότυπη αυτή διοργάνωση «αγκαλιάστηκε» με χαρά από μικρούς και μεγάλους. Συνεχίζουμε όλοι μαζί».

Η Ρούλα Τσαπατώρη CEO της εταιρείας «Estelle», που δραστηριοποιείται στον χώρο του παγωτού και βοήθησε να γίνει αυτή η εκδήλωση, υπογράμισε: «Σταθήκαμε με χαρά δίπλα σε αυτή την ξεχωριστή πρωτοβουλία, μια ημέρα αφιερωμένη στο αυθεντικό, ελληνικό βιοτεχνικό παγωτό. Πιστεύουμε στην αξία της παράδοσης, της ποιό-

τητας και της δημιουργίας - αξίες που αναδείχθηκαν μέσα από τη συγκεκριμένη δράση. Η 1η Πανελλήνια Ημέρα Βιοτεχνικού Παγωτού αποτελεί ένα σημαντικό βήμα για την προβολή του κλάδου και τη σύνδεσή του με το ευρύ κοινό. Είμαστε περήφανοι που στηρίζαμε αυτή την προσπάθεια και θα συνεχίσουμε να είμαστε αρωγοί σε κάθε ενέργεια που ενδυναμώνει την ΟΕΖΕ».

Τέλος ο Κώστας Φραγκάκης CEO της εταιρείας «Αγροκτήματα Κιθαιρώνα», που δραστηριοποιείται στον χώρο των γαλακτοκομικών και παρέιχε το γάλα για να φτιαχτεί το παγωτό, υπογράμισε: «Νιώθουμε πραγματική ικανοποίηση που συμβάλαμε στη γιορτή αυτής της αυθεντικής ελληνικής δημιουργικότητας. Η συγκεκριμένη δράση δείχνει πως όταν ενώνουμε δυνάμεις, μπορούμε να αναδείξουμε τον πλούτο και την ποιότητα του κλάδου, όχι μόνο στην αγορά αλλά και στις καρδιές των ανθρώπων. Η στήριξή μας στην ΟΕΖΕ είναι σταθερή και διαρκής».



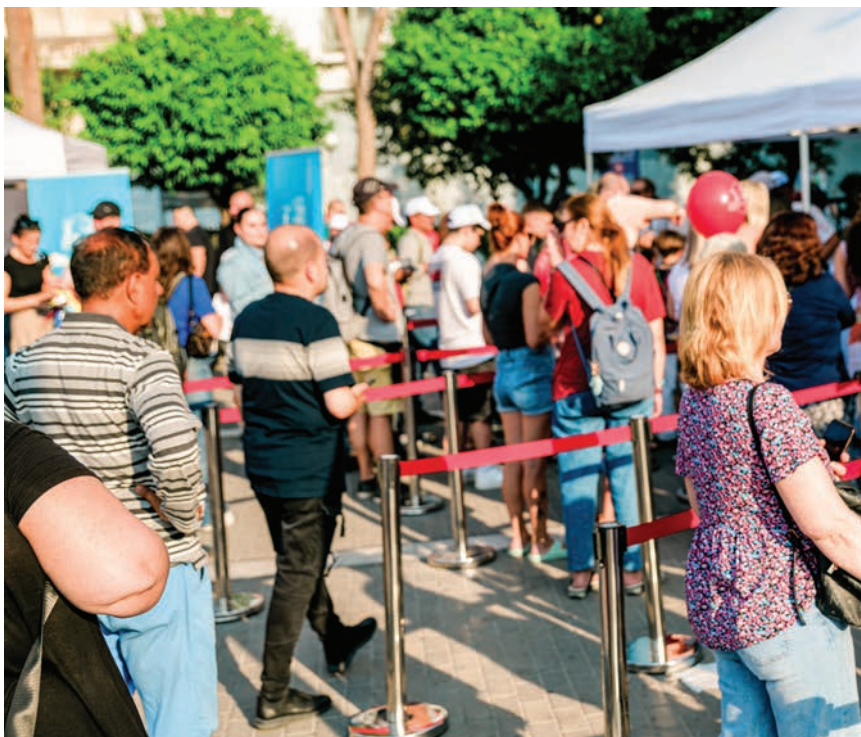
Από αριστερά προς τα δεξιά, Ευθύμιος Βασιλείου, Μίλτος Σαλτακούλιας, Άρης Κίσκος, Γιάννης Γλύκος, Νίκος Κίσκος, Παντελής Χατζόπουλος, Μίλτος Σαλτακούλιας, Γιάννης Παπαδόπουλος, Παναγιώτης Μαστρονικόλας.



Ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ, Γιάννης Γλύκος, βραβεύει τον Κώστα Φραγκάκη, CEO της εταιρείας «Αγροκτήματα Κιθαιρώνα»



Ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ, Γιάννης Γλύκος, βραβεύει την Ρούλα Τσαπατώρη, CEO της εταιρείας «Estelle»



Ice Cream Trends 2025

Έρευνα αποκαλύπτει τις τάσεις
και ο gelato expert **Ciro Fraddanno**
δίνει τις απαντήσεις

Τα ευρήματα της παγκόσμιας έρευνας Ice Cream Concepts 2025 της Barry Callebaut αποκαλύπτουν μια βαθιά αλλαγή στις προτιμήσεις των καταναλωτών όσον αφορά το παγωτό. Δεν αρκεί πια η γεύση ή η εποχικότητα. Το κοινό αναζητά εμπειρίες, σύνθεση, υφή και αφηγηματικότητα. Σε αυτή την αλλαγή, ο **gelato chef** **Ciro Fraddanno** απαντά δημιουργικά, προτείνοντας μία νέα σειρά παγωτών που ενώνουν την τεχνογνωσία της ζαχαροπλαστικής με τη δύναμη της γαστρονομικής έρευνας.

Η μελέτη διεξήχθη τον Αύγουστο του 2023, σε 21 χώρες και με δείγμα 7.697 ατόμων. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, το 66% των καταναλωτών δηλώνουν ότι προτιμούν παγωτά με πολλαπλές υφές, όπως κρεμώδες, τραγανό και αφράτο σε μία μπουκιά. Το 73% δηλώνει πρόθυμο να δοκιμάσει νέες και αναπάντεχες γεύσεις, ενώ το 75% ελκύεται από παραδοσιακές και νοσταλγικές γεύσεις που τους θυμίζουν πιο απλές εποχές. Παράλληλα, πάνω από το 60% δείχνει ξεκάθαρο ενδιαφέρον για προϊόντα που περιέχουν λιγότερη ή καθόλου ζάχαρη ή άλλα «ανθυγιεινά» συστατικά. Η οπτική εμφάνιση, επίσης, έχει σημαντικό ρόλο, καθώς πολλά παγωτά καταναλώνονται και «με τα μάτια», ειδικά από το νεανικό κοινό.



Ο **Ciro Fraddanno**, επικεφαλής **pastry chef** παγωτού στην **Chocolate Academy™** του Μιλάνου, με πολυετή εμπειρία στην **artisan gelateria** και βαθιά γνώση των σύγχρονων τάσεων, δημιούργησε 12 συνθέσεις παγωτού που δεν βασίζονται απλώς σε δημιουργικότητα, αλλά απαντούν σε καθένα από τα ερευνητικά ευρήματα.

2 στους 3 καταναλωτές δηλώνουν ότι η ποικιλία υφών κάνει το παγωτό πιο απολαυστικό.

Η έννοια της **indulgence** μετασχηματίζεται σε μια ολιστική εμπειρία, όπου το παγωτό δεν είναι απλά γεύση, αλλά ένα προϊόν με πολλαπλές υφές και αισθητικές διαστάσεις. Για την ανάγκη πολλαπλών υφών, ο Fraddanno προτείνει μια λευκή σοκολάτα με μαλακά κομμάτια **brownie** και τραγανή γέμιση **φουντουκιού**. Μια κλασική τριπλή υφή, που συνδυάζει την κρεμώδη αίσθηση με τη μαλακή δομή και την τραγανή έκπληξη στο τέλος. Είναι μία από τις πιο πλήρεις απαντήσεις στο αίτημα του καταναλωτή για **"mouthfeel"** εμπειρία.

ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΝΕΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Το 73% δηλώνει θετικό στο καινούργιο.

Η παγκοσμιοποίηση έχει διευρύνει το γευστικό ορίζοντα των καταναλωτών, οι οποίοι δείχνουν έντονο ενδιαφέρον για ασυνήθιστους και τολμηρούς γευστικούς συνδυασμούς. Η ανάγκη για καινοτομία και νέες γεύσεις αποτυπώνεται σε προτάσεις όπως το τροπικό παγωτό με **lemon curd**, καρύδα, φιστίκι και πολτό **casaofruit** ή το **"Mexican chocolate taco"** με σοκολάτα Μεξικού, καυτερό **ripple** και **pecan sablage**. Οι συνδυασμοί αυτοί αξιοποιούν εξωτικά και ασυνήθιστα υλικά για να καλύψουν τη γευστική περιέργεια του καταναλωτή που θέλει να δοκιμάσει το απρόσμενο.

ΝΟΣΤΑΛΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ: Το 75% υποστηρίζει ότι παραδοσιακές γεύσεις «θυμίζουν απλότερες εποχές».

Η τάση της επιστροφής σε κλασικές, αγαπημένες γεύσεις (καραμέλα, κανέλα, βανίλια, μπισκότο) συνδυάζεται με την καινοτομία μορφών και υφών, δημιουργώντας μια γέφυρα ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν. Η παράδοση και η συναισθηματική σύνδεση αποτυπώνονται σε παγωτά όπως το **Stroopwafel Caramel** με τραγανά μπισκότα κανέλας, καραμέλα και σοκολάτα **doré** ή το **"Bubble gum"** παγωτό με φρούτα και εκρηκτικά **popring candies**. Γεύσεις που

παραπέμπουν σε παιδικά χρόνια, σε αναμνήσεις και αθωότητα, με τρόπο γαστρονομικά σύγχρονο και αισθητικά διακριτό.

ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΖΑΧΑΡΗ, ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ: Το 61% αναζητά προϊόντα χωρίς ή με λιγότερα μη ποιοτικά συστατικά.

Ο κλάδος του παγωτού, όπως και ολόκληρος ο χώρος της ζαχαροπλαστικής, βρίσκεται σε σταθερή μετατόπιση προς πιο υγιεινές, βιώσιμες και φυτικές επιλογές. Η αγορά ανταποκρίνεται με προϊόντα μειωμένης ζάχαρης, **vegan**, χωρίς γλουτένη ή λακτόζη, και χρήση φυτικών ελαίων πιστοποιημένης προέλευσης. Αντίστοιχα, ο Fraddanno προτείνει λύσεις για όσους καταναλωτές αναζητούν πιο ισορροπημένες επιλογές. Δημιουργεί **mini** παγωτά χωρίς ζάχαρη, με σοκολάτα **maltitol**, τραγανά κομμάτια κακάο χωρίς ζάχαρη και **compound coatings** χωρίς γαλακτοκομικά, ενώ προτείνει και **vegan** εκδοχές που απευθύνονται σε όσους ακολουθούν **plant-based** διατροφή. Έτσι, το παγωτό γίνεται προσβάσιμο και σε όσους έχουν διατροφικούς περιορισμούς, χωρίς καμία έκπτωση στη γεύση.

Οι νεότερες γενιές επιλέγουν παγωτά «με πολλαπλά χρώματα και εντυπωσιακή εμφάνιση».

Η εξέλιξη των καταναλωτικών συνηθειών, με την αυξανόμενη ζήτηση για **on-the-go**, **shareable** και **premium** προϊόντα, επιβάλλει διαφοροποίηση στα σχήματα και τις συσκευασίες. Επομένως, η εικαστική διάσταση δεν λείπει. Παγωτά με **ruby chocolate**, **popring candies**, πολύχρωμες επικαλύψεις και **visual** στοιχεία που ξεχωρίζουν στη βιτρίνα και στα **social media**, μετατρέπουν το παγωτό σε προϊόν που **"φωτογραφίζεται"** πριν καν καταναλωθεί.

ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΥ «ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ»:

Πολυδιάστατο, προσωπικό, βιωματικό.

Η εποχή που το παγωτό ήταν απλώς ένα γλυκό ανήκει στο παρελθόν. Σήμερα, αποτελεί πολυδιάστατο προϊόν που φέρει μέσα του ιστορίες, τάσεις, συναισθήματα, πολιτισμικές αναφορές και διατροφική συνείδηση. Ο **Ciro Fraddanno** το αποδεικνύει, φέρνοντας στο προσκήνιο μια νέα εποχή για τη **gelateria**: πιο βιωματική, πιο δημιουργική και πιο κοντά στον άνθρωπο από ποτέ.



«Η γλυκιά Ηγεσία της Εξυπηρέτησης»

Μια εμπειρία εν πλω από το Σωματείο Βόλου

Κάποιοι λένε πως η εξυπηρέτηση πελατών είναι τέχνη. Άλλοι τη βλέπουν ως στρατηγική. Ένα είναι σίγουρο, πως είναι σαν το γλυκό - αν δεν έχει ψυχή, δεν τρώγεται! Με αυτό το πνεύμα πραγματοποιήθηκε η ξεχωριστή ημερίδα «Η γλυκιά Ηγεσία της Εξυπηρέτησης», που διοργάνωσε με απόλυτη επιτυχία το Σωματείο Βόλου, προσφέροντας στα μέλη του μια πολύτιμη εμπειρία μάθησης και έμπνευσης, σε ένα σκηνικό που μόνο η θάλασσα του Βόλου και η ομορφιές της πόλης, μπορούν να προσφέρουν.

Κεντρικός ομιλητής της ημερίδας ήταν ο κ. **Γιάννης Καλογεράκης εισηγητής, σύμβουλος ηγεσίας και εμπνευστής εμπειριών εξυπηρέτησης**, ο οποίος κατόφερε να συνδυάσει την επιστημονική γνώση με το συναίσθημα και την αμεσότητα, κερδίζοντας το κοινό με το πρώτο του κιόλας παράδειγμα. Μέσα από ιστορίες, εργαλεία και απλές αλλά ουσιαστικές πρακτικές, ο κ. Καλογεράκης ανέδειξε τη σημασία της συναισθηματικής νοημοσύνης και της ανθρώπινης επαφής στο χώρο της εξυπηρέτησης - ιδιαίτερα στον απαιτητικό αλλά γοητευτικό κλάδο της ζαχαροπλαστικής.

Η ημερίδα δεν ήταν μια ακόμη θεωρητική παρουσίαση. Ήταν μια ολοκληρωμένη εμπειρία, που ξεκίνησε από το λιμάνι του Βόλου με προορισμό το μαγευτικό νησί Τρίκερι. Το θαλασσινό ταξίδι αποτέλεσε το ιδανικό περιβάλλον για ανταλλαγή ιδεών και σκέψεων, με τη θάλασσα να γίνεται σύμμαχος της ενδοσκόπησης αλλά και της δημιουργίας.

Με την άφιξη στο Τρίκερι, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν ένα εξαιρετικό γεύμα συνοδεία ζωντανής μουσικής. Οι γεύσεις, οι μελωδίες και το τοπίο συνέθεσαν ένα σκηνικό που «γλύκανε» τις καρδιές και ανέβασε το κέφι, με χορό και τραγούδι που θύμιζε παλιές, αυθεντικές εκδηλώσεις συντροφικότητας.

Η επιστροφή στο πλοίο συνέχισε δυναμικά, με τη δεύτερη φάση της ομιλίας του κ. Καλογεράκη. Το ταξίδι μετατράπηκε σε ένα κινητό σεμινάριο leadership και

customer experience, όπου η διοίκηση, η εξυπηρέτηση και οι ανθρώπινες σχέσεις αναλύθηκαν με χιούμορ, βάθος και πρακτικό προσανατολισμό.

Η **εξαιρετική διοργάνωση** φέρει την υπογραφή της **Μαρίας Τσελεπή από το Σωματείο του Ν. Μαγνησίας**, με την πολύτιμη υποστήριξη του **Τάσου Πάγουρα** από τη Βέροια και του **Γιάννη Τερζή από την Τρίπολη**. Μια ομάδα που απέδειξε ότι η συνεργασία, όταν έχει κοινό όραμα, μπορεί να γεννήσει εμπειρίες αξέχαστες.

Η ημερίδα «Η γλυκιά Ηγεσία της Εξυπηρέτησης» δεν ήταν απλώς ένα εκπαιδευτικό γεγονός. Ήταν μια υπενθύμιση πως η φιλοξενία, η ευγένεια και η ανθρώπινη σύνδεση είναι αξίες που, όπως ένα καλό επιδόρπιο, δεν ξεχνιούνται ποτέ.

Στο ξεκίνημα της ημερίδας, η Μαρία Τσελεπή υπογράμμισε: «Ομολογώ πως το να φτάσουμε στο σήμερα δεν ήταν εύκολο. Η ιδέα για την ημερίδα εν πλω γεννήθηκε από έναν προβληματισμό, αλλά και από την επιθυμία να δοκιμάσουμε κάτι πρωτότυπο. Από την πρώτη στιγμή γνωρίζαμε ότι η διοργάνωση αυτής της δράσης δεν θα ήταν εύκολη υπόθεση. Υπήρχε, όμως, πάντοτε η πίστη ότι αν ενθούμε, αν συνεργαστούμε, θα τα καταφέρουμε. Και να που είμαστε σήμερα εδώ! Είναι ιδιαίτερη τιμή και χαρά που ανταποκριθήκατε στην πρόσκλησή μας και βρίσκεστε σήμερα κοντά μας, άνθρωποι από κάθε γωνιά της Ελλάδας, που έχουμε όμως τόσα κοινά. Μοιραζόμαστε κοινούς προβληματι-



σμούς, ενδιαφέροντα και στόχους.

Θα ήθελα επίσης να ευχαριστήσω τον **Δήμο Βόλου** και τον **Δήμαρχο, κ. Μπέο**, για την έμπρακτη στήριξή του, την **κα Αντωνοπούλου Αντιδήμαρχο Πολιτισμού και Μουσείων**, την **κα Λαζάρου Αντιδήμαρχο Τουρισμού**, την **κα Αγγελίδα Περιφερειακή Σύμβουλο Μαγνησίας** και **Αντιπρόεδρο της ΕΚΠΟΛ Θεσσαλίας**, τον **κ. Καράτσελο μέλος του Δ.Σ. της ΕΚΠΟΛ Θεσσαλίας** και τον **κ. Μαουσιδη Αντιπρόεδρο του Επιμελητηρίου Μαγνησίας**.

Επιτρέψτε μου, επίσης, να εκφράσω την ειλικρινή μας ευγνωμοσύνη στους χορηγούς μας, οι οποίοι αγκάλιασαν από την πρώτη στιγμή αυτή την προσπάθεια και

στάθηκαν πολύτιμοι αρωγοί. Ευχαριστώ, λοιπόν, τον **Δήμο Βόλου**, την **ΕΚΠΟΛ Θεσσαλίας**, το **Επιμελητήριο Μαγνησίας**, την **Clivanexport**, την **ION**, την **Loulis**, τις **Εκτυπώσεις Γεωργιάδης**, τη **Stamar**, την **Olympic Foods**, τον **Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νέας Αγχιάλου «Η Δήμητρα»**, το **ΚΕΚ ΚΕΠΕΘ** και τον **κ. Καϊσαρλή Απόστολο**. Τέλος, ευχαριστούμε θερμά τον **Πρόεδρο της ΟΕΖΕ, κ. Ιωάννη Γλύκο**, για την εμπιστοσύνη και τη συνεργασία, και φυσικά τον **κ. Γιάννη Καλογεράκη**, που αποδέχθηκε την πρότασή μας για αυτή την ημερίδα.»

Τον λόγο πήρε ο **Πρόεδρος της ΟΕΖΕ, Ιωάννης Γλύκος**, ο οποίος τόνισε: «Θέλω κι εγώ με τη σειρά μου να ευχαριστήσω όλους όσοι βρίσκονται κοντά μας σήμερα. Ήταν μεγάλη μας χαρά που καταφέρατε να έρθετε από όλη την Ελλάδα και να είστε εδώ, σε αυτή την υπέροχη εκδήλωση. Η κα Τσελεπή, μαζί με τους κ.κ. Πάγουρα και Τερζή, έχουν ετοιμάσει για εμάς πολύ ωραία πράγματα και πρέπει να τους δώσω

Αριστερά, ο Πρόεδρος της ΟΕΖΕ, κ. Ιωάννης Γλύκος

Κάτω, ο κ. Γιάννης Καλογεράκης εισηγητής, σύμβουλος ηγεσίας και εμπνευστής εμπειριών εξυπηρέτησης





συγχαρητήρια. Εύχομαι η διαδρομή μας να είναι τέλεια μέχρι το Τρίκερι - και πώς να μην είναι, άλλωστε, αφού θα έχουμε τη χαρά να ακούσουμε εν πλω τον κ. Καλογεράκη και τα τόσο σημαντικά πράγματα που έχει να μας πει. Οι καιροί είναι δύσκολοι, ο κλάδος μας αντιμετωπίζει αρκετές δυσκολίες, οι αυξήσεις είναι πάρα πολύ μεγάλες, το ρεύμα αναμένουμε να αυξηθεί κι άλλο λόγω του πολέμου - συγγνώμη που τα λέω αυτά σε μία μέρα γιορτής, αλλά πρέπει να τα ξέρετε. Αυτές, όμως, οι εκδηλώσεις βοηθούν να είμαστε ενωμένοι, περισσότεροι, και κατ' επέκταση με μεγαλύτερη φωνή, προκειμένου να μπορούν τα αιτήματά μας να ακούγονται.»

Με τη σειρά του **ο κ. Γιάννης Καλογεράκης** δηλώνει: «Μια εξαιρετική εμπειρία βιώσαμε πρόσφατα στον Βόλο, στη διάρκεια της ημερίδας που οργανώθηκε με άψογο τρόπο από τη λαμπερή και ακούραστη **Μαρία Τσελεμπί** και την ομάδα της. Η φιλοξενία ήταν υπο-

δειγματική, η ατμόσφαιρα ζεστή και επαγγελματική, και το αποτέλεσμα αντάξιο των προσδοκιών κάθε συμμετέχοντα. Η έκκληση; Η ημερίδα πραγματοποιήθηκε εν πλω, κατά τη διάρκεια μιας μοναδικής μίνι κρουαζιέρας από τον Βόλο προς το γραφικό νησάκι Τρίκερι - ένα σκηνικό που ταίριαζε απόλυτα με τη δημιουργικότητα και την έμπνευση που χαρακτηρίζουν τη ζαχαροπλαστική.

Η δική μου ομιλία είχε τίτλο: «**Η γλυκιά ηγεσία της εξυπηρέτησης - Πώς να ενθουσιάζεις πελάτες και να εμπνέεις την ομάδα σου κάθε μέρα**».

Και πράγματι, όλοι οι συμμετέχοντες έγιναν κοινωνοί μιας βιωματικής εμπειρίας γεμάτης ενθουσιασμό, συμμετοχή και πρακτικά εργαλεία για την καθημερινότητά τους. Κατά γενική ομολογία, ήταν μια ημέρα παραγωγική, ουσιαστική και βαθιά ενδυναμωτική για κάθε επαγγελματία που αναζητά εξέλιξη στον απαιτητικό κόσμο



της ζαχαροπλαστικής.

Η επιστροφή συνοδεύτηκε από έναν ζωντανό και γόνιμο διάλογο, με ερωτήσεις, ανταλλαγή εμπειριών και σημαντικές αναφορές σε καθημερινά ζητήματα που απασχολούν τους επαγγελματίες του κλάδου. Θέματα όπως η καινοτομία, η ποιότητα στην εξυπηρέτηση, η συνεργασία και η διαχείριση ομάδας, μπήκαν στο επίκεντρο - και αναδείχθηκαν ως κρίσιμοι παράγοντες για τη βιώσιμη ανάπτυξη κάθε ζαχαροπλαστείου.

Ένα σημείο-κλειδί που μοιράστηκα με τους συμμετέχοντες ήταν το εξής: Οι ζαχαροπλάστες σήμερα, αν μπορέσουν να ξεπεράσουν την ψυχολογική πίεση που ασκούν οι ίδιοι στον εαυτό τους - μια πίεση υπαρκτή, λόγω της αύξησης του κόστους ενέργειας, της δυσκολίας εύρεσης προσωπικού και άλλων καθημερινών προκλήσεων - τότε θα μπορέσουν να περάσουν με επιτυχία στη νέα εποχή. Μια εποχή διαφορετική, απαιτητική αλλά και γεμάτη ευκαιρίες για αύξηση πωλήσεων και ανάπτυξη.

Στην ημερίδα, τους εξήγησα πώς να το πετύχουν - και η ανταπόκρισή τους ήταν εντυπωσιακή. Οι περισσότεροι, αν όχι όλοι, αγκάλιασαν τη νέα αυτή νοοτροπία και είμαι σίγουρος ότι θα ανταποκριθούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στις προκλήσεις του σήμερα.

Ήταν ένα γεμάτο διήμερο: με γεύσεις, ανθρώπους, ιδέες και προβληματισμούς. Με την ανεξάντλητη διάθεση των ζαχαροπλαστών για βελτίωση, πρόοδο και διαρκή μάθηση. Με τη σφραγίδα της ανθρωποκεντρικής προσέγγισης, που πιστεύω βαθιά ότι οδηγεί σε επαγγελματική και προσωπική κορύφωση».



Βίκυ Αγγελίδη, Περιφερειακή Σύμβουλος Μαγνησίας και Αντιπρόεδρος της ΕΚΠΟΛ Θεσσαλίας, Μαρία Τσελεπή



Από αριστερά προς τα δεξιά, Γιάννης Καλογεράκης, Γιάννης Τερζής, Μαρία Τσελεπή, Τάσος Πάγουρας

Κάτω από αριστερά προς τα δεξιά, Μένι Λαζάρου Αντιδήμαρχος Τουρισμού Βόλου, Μαρία Τσελεπή, Ιωάννης Γλύκος, Γιάννης Καλογεράκης, Έλενα Αντωνοπούλου Αντιδήμαρχος Πολιτισμού και Μουσείων Βόλου.



Χρήστος Χόντος

Πρόεδρος Σωματείου Ζαχαροπλαστών Καρδίτσας Με μεράκι, συλλογικότητα και στόχο την ανάδειξη της τοπικής ζαχαροπλαστικής παράδοσης

Ο Χρήστος Χόντος, νέος Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Καρδίτσας, εκπροσωπεί μια γενιά επαγγελματιών που δεν επαναπαύεται. Με βαθιά αγάπη για τη ζαχαροπλαστική, πνεύμα συνεργασίας και όραμα για το μέλλον του κλάδου, αναλαμβάνει την πρωτοβουλία να ξαναδώσει ζωή στο τοπικό σωματείο και να το κάνει ενεργό κομμάτι της κοινωνίας. Σε μια ειλικρινή και ουσιαστική συνέντευξη, μιλά για τους στόχους, τις προκλήσεις και τις ελπίδες του, αναδεικνύοντας τη σημασία της παράδοσης, της ποιότητας και της ενότητας.

Συνέντευξη στη **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Είστε νεοεκλεγής Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλαστών του νομού Καρδίτσας. Τι σημαίνει για εσάς αυτή η θέση;

Πράγματι και είναι μεγάλη τιμή και χαρά για εμένα αυτό. Το Σωματείο μας εδώ στην Καρδίτσα ήταν ανενεργό για περίπου τρία χρόνια και ήταν πλέον η ώρα ξανά να το ενεργοποιήσουμε. Για εμένα αυτό ήταν και το βασικό ζητούμενο. Γιατί παρότι είχαμε κάνει παλιότερα κάποιες δράσεις ως πόλη, τις οποίες μάλιστα τότε είχα αγκαλιάσει πολύ η τοπική κοινωνία - και όχι μόνο, η έλλειψη συλλογικότητας οδήγησε σε αδράνεια. Κι αυτό ήταν κάτι που με προβλημάτιζε γιατί έβλεπα πόσο προοδεύουν τα σωματεία άλλων νομών, πόσο μονιασμένοι είναι και αντιμετωπίζουν μαζί τα όποια προβλήματα σε αντίθεση με εμάς και θλιβόμουν. Ξέρεις είναι πολύ σημαντικό να έχεις κάπου να απευθυνθείς όταν χρειαστείς μια συμβουλή, μια γνώμη... Με αφορμή τα παραπάνω λοιπόν και μαζί με τους εξαιρετικούς συναδέλφους που συμμετέχουν στο συμβούλιο, αποφασίσαμε να κάνουμε όλες τις διαδικασίες για να το ενεργοποιήσουμε ξανά. Κάτι που δεν είναι καθόλου εύκολο να ξέρεις. Με τον δικηγόρο τρέχουμε πολύ για τα διαδικαστικά γιατί λόγω της πλημμύρας του Ιανού και του Ντάνιελ, χάθηκαν τα πάντα...

Ποιες οι προτεραιότητες και οι στόχοι που έχετε θέσει για το επόμενο διάστημα;

Το σημαντικότερο πράγμα για εμένα είναι να προχωράμε όλοι μαζί ενωμένοι, σε μια γραμμή γιατί το Σωματείο μόνο καλό μπορεί να μας κάνει. Από εκεί και πέρα θέλω να αναδείξουμε την πόλη μας γιατί Καρδίτσα είναι μικρή και

δεν έχει τη θέση που της ανήκει στον χάρτη του γλυκού. Παρότι έχουμε πολλά και ποιοτικά ζαχαροπλαστεία εδώ στην πόλη. Θέλω λοιπόν να κάνουμε δράσεις οι οποίες θα το αναδείξουν αυτό, για να το μάθει ο κόσμος. Έχουμε τη Λίμνη Πλαστήρα, τη Λίμνη Σμοκόβου και τόσα άλλα ωραία μέρη στα οποία μπορούμε να κάνουμε υπέροχα πράγματα. Για παράδειγμα εδώ και δύο χρόνια σε ένα χωριό της πόλης που λέγεται Αγκαντερό, ο παππάς του χωριού μαζί με τις γυναίκες του διοργανώνουν διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής. Φτιάχνουν η καθεμία τα γλυκά της και εμείς ως Σωματείο αποτελούμε την κριτική επιτροπή. Είναι μία υπέροχη δράση την οποία θέλουμε να συνεχίσουμε και φυσικά να την κάνουμε και ακόμη καλύτερη. Παράλληλα κάτι που κάνω ούτως ή άλλως και θέλω να συνεχίσω να το κάνω ακόμα πιο οργανωμένα είναι κάθε πηγαίνουμε κάθε χρόνο σε ΚΔΑΠ και φτιάχνουμε γλυκά τις γιορτές. Η χαρά στα μάτια των παιδιών είναι η μεγαλύτερη ανταμοιβή.

Πόσα μέλη έχει σήμερα το Σωματείο σας και ποιοι οι λόγοι που σας οδήγησαν εξ αρχής στη δημιουργία του;

Είμαστε 32 άτομα.

Είστε ένας νέος άνθρωπος. Πώς σκοπεύετε να ενισχύσετε τη νέα γενιά επαγγελματιών στον χώρο;
Είμαι 34 ετών. Ίσως για αυτό με επέλεξαν και ως πρόεδρο του Σωματείου. Επειδή δηλαδή είναι νέος. Η εμπειρία των μεγαλύτερων ανθρώπων φυσικά είναι απαραίτητη αλλά η νέα γενιά πρέπει και οφείλει να είναι ενεργή και αυτό είναι κάτι που και εγώ ο ίδιος θα το επιδιώξω.





Ποια τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε ως επαγγελματίες του κλάδου και πως εσείς θα βοηθήσετε στην καλύτερη επίλυσή τους;

Το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζουμε είναι το υψηλό κόστος της ενέργειας. Πράγματι στην επαρχία πουλάμε πιο φθηνά από την πρωτεύουσα και αγοράζουμε τις ίδιες πρώτες ύλες, οπότε ναι, και η αύξηση του κόστους των πρώτων υλών είναι σημαντικό πρόβλημα, μα για εμένα το μεγαλύτερο είναι η ενέργεια. Είναι ένα κόστος που δεν μπορούμε πλέον να αντέξουμε ως επιχειρήσεις και ελπίζουμε μέσα από το Σωματείο να ακουστεί το πρόβλημά μας και να βρεθούν λύσεις.

Πώς έχει επηρεάσει ο πληθωρισμός και το αυξανόμενο κόστος πρώτων υλών τη λειτουργία των ζαχαροπλαστειών;

Σημαντικά. Όπως σας είπα και πριν ειδικά εμείς εδώ στην επαρχία αναγκαστικά πουλάμε πιο φθηνά από ό,τι για παράδειγμα στην Αθήνα ή στη Θεσσαλονίκη, ενώ αγοράζουμε τις ίδιες πρώτες ύλες και στις ίδιες τιμές. Δεν είναι εύκολο αλλά ούτε και μεγάλες αυξήσεις μπορούμε να κάνουμε γιατί το κοινό μας δεν μπορεί να τις αντέξει.

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

Ο κόσμος επιμένει στο παραδοσιακό γλυκό. Το αγαπά και δύσκολα θα το αλλάξει. Ναι, θα δοκιμάσει τις νέες τάσεις όπως για παράδειγμα το Dubai Chocolate που

έγινε χαμός τελευταία, αλλά στο τέλος θα επιστρέψει στα διαχρονικά αγαπημένα. Σε ένα κουτί δηλαδή για να σου δώσω να καταλάβεις με 6 γλυκά, τα 5 θα είναι παραδοσιακά και το 1 πιο σύγχρονο...

Ποια κατά τη γνώμη σας η σημασία της προσπάθειας της ΟΕΖΕ να επανεργοποιηθεί ή και σε περιπτώσεις να δημιουργεί, νέα Σωματεία ανά την επικράτεια;

Είναι πάρα πολύ σημαντική. Και κάπου εδώ θέλω να ευχαριστήσω και προσωπικά τον Πρόεδρο της ΟΕΖΕ, Γιάννη Γλύκο γιατί μία κουβέντα μαζί του ήταν το έναυσμα για να ενεργοποιήσουμε ξανά το Σωματείο μας εδώ στην Καρδίτσα. Χωρίς αυτόν, αυτό μπορεί να μην είχε γίνει. Είναι ένας άνθρωπος που αγαπά τον κλάδο και δουλεύει πολύ για την πρόοδό του.

Σε προσωπικό επίπεδο τι είναι αυτό που σας γοήτευσε στη ζαχαροπλαστική και πήρατε την απόφαση να ασχοληθείτε με αυτή επαγγελματικά;

Το να γίνω ζαχαροπλάστης ήταν για εμένα μονόδρομος. Κι αυτό γιατί από όταν θυμάμαι τον εαυτό μου, είμαι μέσα σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής. Από όταν ήμουν μωρό, μηνών ακόμα, η μητέρα μου με έφερνε στο εργαστήριο για να δω τον πατέρα μου που είναι και εκείνος ζαχαροπλάστης. Έτσι μεγαλώνοντας αρχικά ασχολιόμουν για να βγάλω ένα μεροκάματο και έπειτα με κέρδισε ολοκληρωτικά ο κλάδος. Δούλεψα σε διάφορα ζαχαροπλαστεία, στη Λαμία, στο Καρπενήσι κλπ και έπειτα επιστρέψαμε

στην Καρδίτσα που είναι και τόπος καταγωγής μας και ανοίξαμε το δικό μας ζαχαροπλαστείο.

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

Περίπου δέκα χρόνια. Είναι μία οικογενειακή επιχείρηση, αφού δουλεύουμε εγώ, ο αδερφός μου, η γυναίκα μου, η νύφη μου και οι γονείς μου, εκτός από το επιπλέον προσωπικό μας. Αυτό ο κόσμος δείχνει να το αγαπά. Έρχεται για να μας πει την καλημέρα του και θα πάρει μαζί του φεύγοντας και το γλυκάκι του. Έπειτα σαφώς η ποιότητα των προϊόντων μας, την οποία όσο δύσκολοι και αν είναι οι καιροί, δεν διαπραγματευόμαστε. Χρησιμοποιούμε τα καλύτερα υλικά της αγοράς και αυτό είναι κάτι που αποτυπώνεται και στον ουρανίσκο των πελατών μας.

Πόσο εύκολο είναι ως οικογένεια να δουλεύετε αρμονικά μαζί;

Σίγουρα δεν είναι πάντα εύκολο γιατί προφανώς μπορεί να υπάρξουν εντάσεις και διαφωνίες. Εμείς αυτό που κάνουμε και έχει δουλέψει είναι ο καθένας να έχει τις αρμοδιότητές του και να μην μπαίνει ο ένας στα χωράφια του άλλου. Έπειτα όταν κληθούμε να πάρουμε μία απόφαση, ψηφίζουμε κανονικά και δημοκρατικά. Η πρόταση που υπερισχύει αυτή και θα γίνει.

Πως βλέπετε το επίπεδο της ζαχαροπλαστικής στην χώρα;

Αρκετά υψηλό. Έχουμε πολλούς καλούς ζαχαροπλάστες

που δεν εφησυχάζονται και προσπαθούν συνεχώς να εξελίσσουν την τέχνη τους.

Ποια τα σχέδιά σας για το μέλλον ως επιχειρηματίες αλλά και γενικότερα ως Σωματείο;

Αρχικά θέλω να είμαι υγιής γιατί μόνο έτσι θα μπορώ να είμαι και παραγωγικός. Έπειτα στο Σωματείο να ξεκινήσουμε σιγά - σιγά να υλοποιούμε όσα έχουμε στο μυαλό μας, όλοι μαζί ενωμένοι. Σε προσωπικό επίπεδο σαφώς και η όποια εξέλιξη είναι επιθυμητή, όπως για παράδειγμα ένα ακόμα κατάστημα, όμως αυτό που πρωτίστως με ενδιαφέρει είναι να συνεχίσουμε να είμαστε λειτουργικοί, να μην χρωστάμε, να μπορούμε να πληρώνουμε στην ώρα τους συνεργάτες μας κλπ και να προσφέρουμε την ίδια υψηλή ποιότητα στον καταναλωτή. Ξέρεις είναι μεγάλη επιβράβευση να σε επιλέγει ο κόσμος για τις πιο χαρούμενες στιγμές του, όπως γάμοι, βαπτίσεις, γενέθλια κα. Όταν έρχονται μετά από εδώ και μας λένε πόσο πολύ άρεσε σε εκείνους ή στους καλεσμένους τους νιώθω μεγάλη χαρά!

Υπάρχει κάποιο γλυκό που θα λέγατε ότι «εκπροσωπεί» την Καρδίτσα;

Υπάρχουν γλυκά που φτιάχνονται μόνο στην πόλη μας όπως είναι η κοφή (πουτίγκα), η νουγκατίνα και η καρυδόπιτα. Ωστόσο αυτό που θα ήθελα να μάθει ο κόσμος για την Καρδίτσα και δεν το ξέρει, είναι πως στην πόλη μας φτιάχνουμε εξαιρετικό παγωτό χειμώνα - καλοκαίρι!



PRO|C|NTA νέα

ΝΕΟ ΠΡΟΙΟΝ PASTRY WHEEL

Ένα νέο μοντέλο ψυγείου ανέδειξε στην αγορά η εταιρεία Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Πρόκειται για το Pastry Wheel, ένα καινοτόμο προϊόν το οποίο αποτελεί νέα πατέντα της εταιρείας και έχει καταφέρει να κλέψει τις εντυπώσεις τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, καθώς παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στην 43η διεθνή έκθεση HOST στο Μιλάνο. Το μοναδικό του design σε συνδυασμό με την κινούμενη παρουσία των γλυκών, είναι αυτά που το κάνουν να ξεχωρίζει και να πετυχαίνει να έχει μια εντυπωσιακή παρουσία στο χώρο. Διαθέτει διπλά θερμομονωτικά κρύσταλλα, φωτισμό led και επενδύεται με ντεκόρ επιλογής. Πολλοί επαγγελματίες το έχουν εμπιστευθεί και εντόξει ήδη στα καταστήματά τους, προσδίδοντας ένα τόνο πολυτέλειας στη παρουσίαση των προϊόντων και στην εξυπηρέτηση του κοινού.

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



ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ "00" FROLLA ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ παρουσιάζει το νέο προϊόν Frolla από την ιταλική Molino Denti, αλεύρι σίτου τύπου «00» για ζαχαροπλαστική χρήση. Παράγεται από επιλεγμένους κόκκους σιπρών που δίνουν στο αλεύρι χαρακτηριστικά που ενισχύουν τις ιδιότητες των υπόλοιπων συστατικών. Έτσι το πρωτοποριακό αλεύρι Frolla εγγυάται ωραίο άρωμα, μαλακή υφή και σωστή διόγκωση του τελικού προϊόντος. Είναι ιδανικό για βάσεις τάρτας, κουλουροποία, μπισκότα, σαμπλέ κ.α. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

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

FABBRI 1905 ΝΕΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ GELATO & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ 2025

Η κορυφαία ιταλική FABBRI 1905, που αποτελεί συνώνυμο της ποιότητας και της καινοτομίας στον κόσμο του gelato και της ζαχαροπλαστικής, παρουσιάζει απίθανα νέα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς και δίνουν νέα διάσταση στις επαγγελματικές εφαρμογές: Τα **Delipaste & Snackoloso Buono!** με σοκολάτα, γκοφρέτα και κρέμα φουντουκιού, τα ασυναγώνιστα **Delipaste & Snackoloso Lello** με τον αγαπημένο συνδυασμό καρύδας και αμυγδάλου, το εντυπωσιακό **Crockoloso Pistachio Gold** και το **Delipaste Pistachio Pure 100%** που αποτελούν την κορυφαία τάση της εποχής καθώς και το super food, super crunchy **Snackoloso Crunchy Blueberry** με τη φυσική γεύση και τα κομμάτια μύρτιλου.

• Αποκλ. Διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ,
Τ: 2102419700, e-mail: info@stelioskanakis.gr



ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΦΥΣΙΚΗ ΒΑΝΙΛΙΑ - Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Επιλέξτε **φυσική βανίλια σε sticks** από τη Γαλλία, μήκους **16-20cm**, για απόλυτο άρωμα και πλούσιο εκχύλισμα σπόρων. Ιδανική για **κρέμες, παγωτά, ρανπα cotta, custard και premium γλυκές παρασκευές**, προσφέρει αυθεντική γευστική υπογραφή σε κάθε δημιουργία. Σταθερή ποιότητα, υψηλή απόδοση και φυσική πολυτέλεια στην πιο καθαρή της μορφή.

Συσκευασία: Βάζα των 250gr, κιβώτιο 1,5kg (6 x 250gr).

• ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, Τ. 210 5772337-9,
www.yiannikas.gr



NEVIA: ΓΙΑ ΘΕΪΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΡΙΣ ΕΝΟΧΕΣ!

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ** παρουσιάζει το **Nevia** της ιταλικής **Fabbri 1905**, τη βάση παγωτού με φυσικό γλυκαντικό **Stevia**, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Ιδανικό για παγωτό, sorbet και γρανίτες, το **Nevia** προσφέρει βελούδινη υφή, πλούσια γεύση και πλήρη ελευθερία δημιουργίας. Η παλέτα επιλογών με **Fabbri Nevia**, που περιλαμβάνει συνδυασμούς όπως **Nevia Nocciola** ή **Nevia Κακάο**, είναι ό,τι πιο λαχταριστό και ελαφρύ μπορείτε να προσφέρετε στους πελάτες σας που επιδιώκουν όλη τη δροσιά και τη γεύση... χωρίς ζάχαρη! Χωρίς γλουτένη, χωρίς φοινικέλαιο και **με πιστοποίηση Vegan OK**, μπορείτε να δημιουργήσετε παγωτά με άποψη, για καταναλωτές που αναζητούν την απόλαυση χωρίς συμβιβασμούς.

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



ΚΑΘΑΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΕΝΤΑΣΗ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ, ΧΩΡΙΣ ΣΥΜΒΙΒΑΣΜΟΥΣ

Η **Dark 60% SENZA** της **Chocosa Lux** είναι μια σοκολάτα υψηλής ποιότητας, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με πλούσια γεύση κακάο και φίνια υφή. Διατίθεται σε σταγόνες, για εύκολη δοσολογία και ομοιόμορφο λιώσιμο σε κάθε εφαρμογή. Ιδανική για **ζαχαροπλαστική, mousse, ganache, επικάλυψη ή χρήση σε παγωτό**, συνδυάζει αυθεντική σοκολατένια εμπειρία με ισορροπημένο προφίλ. Μια επιλογή χωρίς συμβιβασμούς, ειδικά σχεδιασμένη για επαγγελματική χρήση.

Συσκευασία: σακούλες 2,5kg / κιβώτιο 10kg.

• **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**, T. 210 5772337-9,
www.yiannikas.gr

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΦΡΟΥΤΟΥ ΣΤΗΝ ΠΙΟ ΑΓΝΗ ΤΟΥ ΜΟΡΦΗ



Οι **κατεψυγμένοι πουρέδες φρούτων Boiron** περιέχουν **100% φρούτο**, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συντηρητικών ή χρωστικών. Με πάνω από **50 γεύσεις** και δύο πρακτικές συσκευασίες (1kg & 10kg), είναι ιδανικοί για **παγωτά, σορμπέ, ζαχαροπλαστική, smoothies και cocktails**. Ανακαλύψτε την αυθεντική φρουτώδη γεύση με σταθερή ποιότητα και διάρκεια ζωής πάνω από **30 μήνες**.

• **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**,
T. 210 5772337-9, www.yiannikas.gr

CHOCOA LUX: VARIEGATO SPECULOOS & CRUMBLE ΣΕ ΔΥΟ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ** εμπλουτίζει τη γκάμα της με τρεις νέες, ιταλικές προέλευσης προτάσεις της **CHOCOA LUX**, σχεδιασμένες να προσφέρουν υψηλή ποιότητα, μοναδική γεύση και εντυπωσιακή εμφάνιση.



Το νέο **variegato Speculoos** με νότες καραμέλας και μπαχαρικών, καθώς και τα τραγανά **Crumble Cookies Red Fruits** και **Crumble Λεμόνι**, προσδίδουν ευδιάκριτη ταυτότητα, πρωτοτυπία και αισθητική αρτιότητα σε παγωτά, γλυκά και επιδόρπια. Έτοιμα προς χρήση, με επαγγελματικές συσκευασίες, έρχονται να αναβαθμίσουν τη δημιουργικότητα και την εμπειρική αφήγηση των συνταγών σας.

• **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**,
T. 210 5772337-9, www.yiannikas.gr

MULTIFREEZE ICONA HYBRID: ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΝΕΡΟΥ ΕΩΣ 80% ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Η **Multifreeze Icona Hybrid** της **CATTABRIGA** αλλάζει τα δεδομένα στις παγωτοποιημένες, προσφέροντας σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού. Με το **πατενταρισμένο σύστημα Hybrid**, που συνδυάζει υδρόψυκτη και αερόψυκτη λειτουργία, επιτυγχάνεται εξοικονόμηση νερού έως και 80%. Η μηχανή διαθέτει οθόνη αφής LCD και έξυπνο μενού, σχεδιασμένο από κορυφαίους gelato chef, για εύκολη χρήση. Οι λειτουργίες περιλαμβάνουν αποθήκευση συνταγών, προσωποποιημένες ρυθμίσεις και έξυπνη εξαγωγή ανάλογα με το μείγμα. Επιπλέον, προσφέρει ελεγχόμενη εξαγωγή παγωτού με ρύθμιση της ταχύτητας, προσαρμοσμένη στον αριθμό των δοχείων, χωρίς διακοπή και χωρίς να επηρεάζει την ποιότητα του παγωτού.

• **SWEET ICE**, T: 210 4125413,
www.sweetice.gr

ΠΡΟΙΟΝΤΑ



Παγωτό

Τα βασικά τεχνικά χαρακτηριστικά του

Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, το παγωτό αναδεικνύεται σε ένα από τα πιο δημοφιλή προϊόντα στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Η ζήτηση αυξάνεται, οι προσδοκίες των καταναλωτών ανεβαίνουν και η ανάγκη για προϊόντα υψηλής ποιότητας γίνεται επιτακτική. Πίσω, όμως, από την ευχάριστη γευστική εμπειρία και τη δροσιά που προσφέρει το παγωτό, κρύβεται ένας ολόκληρος κόσμος επιστήμης, τεχνικής και ακρίβειας. Γιατί το καλό παγωτό δεν είναι μόνο θέμα γεύσης - είναι αποτέλεσμα της σωστής αναλογίας υλικών, της δομής, της υφής και της διαδικασίας παραγωγής. Σε αυτό το άρθρο, θα εξερευνήσουμε τον τεχνικό ρόλο των βασικών συστατικών του παγωτού, ώστε να κατανοήσουμε τι κάνει ένα παγωτό πραγματικά ποιοτικό.



ΤΕΛΙΚΑ ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΠΑΓΩΤΟ;

Το παγωτό είναι ένα μίγμα που αποτελείται από αέρα, νερό, λίπος, στερεά γάλακτος άνευ λίπους (MSNF), γλυκαντικά, σταθεροποιητές, γαλακτωματοποιητές και αρωματικές ύλες ενώ μπορεί να περιέχουν και φρούτα, ξηρούς καρπούς, σιρόπι και άλλες πρώτες ύλες ανάλογα με το είδος.

Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών παγωτό είναι “το προϊόν το οποίο παράγεται με κατάψυξη και στη συνέχεια αποθηκεύεται, διακινείται, μεταφέρεται, διανέμεται και καταναλώνεται ως κατεψυγμένο προϊόν και για την παρασκευή του οποίου μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε βρώσιμο συστατικό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία”

Πολύ γενικός ορισμός θα έλεγε κανείς, που επιτρέπει την παραγωγή προϊόντων με λιπαρά άλλης προέλευσης από αυτής του γάλακτος (πχ φυτικά λιπαρά), τα οποία είναι πιο οικονομικές πρώτες ύλες, και να εξακολουθούν να επισημαίνονται ως παγωτά. Αν σε αυτό προσθέσουμε και το γεγονός ότι πολλές φορές χρησιμοποιείται και σκόνη γάλακτος, που είναι πιο εύκολα διαχειρίσιμη στην παραγωγική διαδικασία από το φρέσκο γάλα, παίρνουμε ένα πολύ φτωχότερο διατροφικά τρόφιμο.

Φυσικά εκεί βρίσκεται και το στρατηγικό πλεονέκτημα των ζαχαροπλαστών που παράγουν παγωτά υψηλότερης διατροφικής αξίας, με πλούσια γεύση και συμπαγή υφή, χρησιμοποιώντας φρέσκο γάλα, φρέσκια κρέμα γάλακτος, πραγματική σοκολάτα, ξηρούς καρπούς, φρούτα, πουρέ φρούτων κ.α. Αυτό θα πρέπει να επικοινωνείται με κάθε δυνατό τρόπο και όσο πιο συχνά γίνεται με τους καταναλωτές.

As δούμε όμως τα κύρια συστατικά του παγωτού:

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Οι περισσότεροι άνθρωποι είναι εξοικειωμένοι με την εμφάνιση, τη γεύση και την υφή του παγωτού, ωστόσο, λίγοι γνωρίζουν γιατί απαιτούνται συγκεκριμένα συστατικά και μια χρονοβόρα διαδικασία παρασκευής. Η απάντηση είναι ότι το παγωτό αποτελεί ένα εξαιρετικά σύνθετο, περίπλοκο και ευαίσθητο τρόφιμο. Η επιστήμη του παγωτού βασίζεται στην κατανόηση των συστατικών του, της επεξεργασίας του, της μικροδομής και της υφής του, και - το πιο σημαντικό - των σχέσεων μεταξύ αυτών των παραγόντων.

ΛΙΠΟΣ

Η καλύτερη πηγή γαλακτικού λίπους είναι η φρέσκια κρέμα, η οποία προσφέρει ιδανικό προφίλ τήξης και υψηλή συγκέντρωση λίπους, συμβάλλοντας σε βελούδινη υφή και έντονη γαλακτώδη γεύση. Το γάλα έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε λίπος, αλλά εξακολουθεί να προσφέρει πλούσια υφή. Το λίπος παίζει επίσης σημαντικό ρόλο στη σταθερότητα και ποιότητα του προϊόντος, συμβάλλοντας στη σταθεροποίηση των φυσαλίδων αέρα κατά την ανάδευση και επιβραδύνοντας το ρυθμό τήξης, με αποτέλεσμα καλύτερη διατήρηση σχήματος και υφής.

ΣΤΕΡΕΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΝΕΥ ΛΙΠΟΥΣ

Τα MSNF περιλαμβάνουν τις μη λιπαρές ενώσεις του γάλακτος όπως οι πρωτεΐνες, η λακτόζη και τα ανόργανα άλατα. Παρότι δεν συμβάλλουν στο λιπαρό περιεχόμενο, βελτιώνουν την υφή, την κρεμώδη αίσθηση, τη γεύση και τη συνολική ποιότητα του παγωτού. Τα MSNF βοηθούν στη σύνδεση μορίων νερού και λίπους, σταθεροποιώντας το μείγμα και αποτρέποντας τον σχηματισμό παγοκρυστάλλων, γεγονός που προσδίδει στο τελικό προϊόν πιο λεία και συνεκτική υφή.

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ

Χρησιμοποιούνται γλυκαντικά με ή χωρίς θερμιδική αξία για να προσδώσουν γλυκύτητα, να ενισχύσουν την υφή και να βελτιώσουν τη σταθερότητα του προϊόντος. Η ζάχαρη είναι το πιο κοινό γλυκαντικό στην παραγωγή παγωτού λόγω της ισορροπημένης γλυκύτητας που προσφέρει. Τα γλυκαντικά ελέγχουν επίσης το σημείο πήξης του μείγματος, αποτρέποντας την υπερβολική σκλήρυνση κατά την κατάψυξη και βελτιώνοντας την αίσθηση στο στόμα.

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ

Οι σταθεροποιητές είναι βασικά συστατικά που προστίθενται για να διατηρήσουν την υφή, τη συνεκτικότητα και την ποιότητα του παγωτού με την πάροδο του χρόνου. Συμβάλλουν στην αποτροπή της ανάπτυξης παγοκρυστάλλων, διατηρώντας την κρεμώδη υφή και αποφεύγοντας την κοκκώδη υφή. Οι σταθεροποιητές συγκρατούν το νερό διατηρώντας την υγρασία του προϊόντος, το οποίο παραμένει μαλακό και ευχάριστο στην κατανάλωση.





ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ

Ο γαλακτωματοποιητής είναι μια ουσία που σταθεροποιεί το γαλάκτωμα, δηλαδή την ανάμειξη υγρών που φυσιολογικά δεν αναμειγνύονται (όπως το λίπος και το νερό). Το παγωτό αποτελείται από σταγονίδια λίπους διασκορπισμένα σε υδατική φάση, και οι γαλακτωματοποιητές είναι απαραίτητοι για τη σταθεροποίηση αυτής της σύνθεσης κατά την κατάψυξη και αποθήκευση. Εκτός από τη σταθερότητα, βοηθούν και στην ενίσχυση της αντοχής στο λιώσιμο, σχηματίζοντας προστατευτικό φραγμό γύρω από τα λιποσφαίρια.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Οι αρωματικές ύλες χρησιμοποιούνται για να ενισχύσουν τη γεύση και το άρωμα του παγωτού. Μπορούν να είναι φυσικές (π.χ. εκχυλίσματα φρούτων ή φυτών) ή συνθετικές (χημικές ενώσεις με αρωματικά χαρακτηριστικά).

ΟΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Η σύσταση του παγωτού το καθιστά ευνοϊκό υπόστρωμα για την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Η παστερίωση και η επακόλουθη κατάψυξη συμβάλλουν σημαντικά στη μείωση του μικροβιακού κινδύνου, χωρίς ωστόσο να τον εξαλείφουν πλήρως. Η μικροβιολογική ασφάλεια του τελικού προϊόντος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ποιότητα των πρώτων υλών, τις συνθήκες υγιεινής κατά την παραγωγική διαδικασία, καθώς και τη σωστή καθαριότητα του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων.

ΠΗΓΕΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Η διασφάλιση της υγιεινής και της ποιότητας του παγωτού προϋποθέτει τη σωστή διαχείριση σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, ξεκινώντας από την παραλαβή των πρώτων υλών έως και το τελικό σερβίρισμα στον καταναλωτή.

Ένα από τα πλέον κρίσιμα σημεία ελέγχου είναι η επαρκής παστερίωση του μείγματος, τόσο ως προς τη θερμοκρασία όσο και ως προς τη διάρκεια. Η σωστή θερμική επεξεργασία εξουδετερώνει τους περισσότερους παθογόνους μικροοργανισμούς, περιορίζοντας έτσι σημαντικά το αρχικό μικροβιακό φορτίο του γάλακτος και των υπόλοιπων συστατικών.

Ωστόσο, από το σημείο αυτό και μετά, απαιτείται αυστηρή εφαρμογή προληπτικών μέτρων ώστε

να αποτραπεί η δευτερογενής επιμόλυνση του παστεριωμένου μείγματος. Τα παθογόνα βακτήρια που ενδεχομένως επιμολύνουν το προϊόν μετά την παστερίωση έχουν τη δυνατότητα να παραμείνουν βιώσιμα στο παγωτό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Η καθυστέρηση στη διαδικασία ψύξης του μείγματος μετά την παστερίωση ενέχει τον κίνδυνο ενίσχυσης του μικροβιακού φορτίου.

Ορισμένα συστατικά, όπως φρούτα, ξηροί καρποί ή σιρόπια, προστίθενται στο τελικό στάδιο παρασκευής και ενδέχεται να αποτελέσουν σημαντικές πηγές μικροβιακού κινδύνου αν δεν πληρούν τα απαραίτητα ποιοτικά κριτήρια.

Καίριος σημασίας είναι επίσης η σχολαστική καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού, η εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής από το προσωπικό και η συνεχής εκπαίδευσή του. Ελλιπής συμμόρφωση στους παραπάνω τομείς ενδέχεται να οδηγήσει σε αυξημένα επίπεδα μικροβιακής επιβάρυνσης και σε πιθανά περιστατικά που επηρεάζουν τη δημόσια υγεία.

Ακόμη και τα υλικά συσκευασίας μπορούν να αποτελέσουν πηγή επιμόλυνσης. Η επιλογή πιστοποιημένων προμηθευτών, οι ορθοί χειρισμοί και η εφαρμογή αυστηρών υγειονομικών πρακτικών είναι απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση της μικροβιολογικής ακεραιότητας του τελικού προϊόντος.

Τέλος, η διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας κάτω από τους -18°C κατά την αποθήκευση όσο και κατά τη διανομή είναι καθοριστική για την αναστολή της ανάπτυξης μικροοργανισμών που μπορεί να υπάρχουν στο προϊόν.



Καπούταγλης Κωνσταντίνος

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

FoodSafePro

T: 6944 - 039885

konkapoutaglis@gmail.com

 food.safepro

Quentin Lechat

Head Pastry Chef στο Le Royal Monceau - Raffles Paris

Πάθος, έμπνευση και καινοτομία

Με μια διαδρομή που ξεκίνησε εκτός κουζίνας, ο Quentin Lechat κατάφερε μέσα σε λίγα χρόνια να εξελιχθεί σε έναν από τους πιο πολυσυζητημένους pastry chefs της παριζιάνικης γαστρονομικής σκηνής. Σήμερα, ως επικεφαλής της ζαχαροπλαστικής στο πολυτελές Le Royal Monceau - Raffles Paris, φέρνει μια ανάσα φρεσκάδας και δημιουργικής ελευθερίας σε έναν χώρο που αγαπά την παράδοση αλλά διψά για εξέλιξη.

***Επιμέλεια συνέντευξης **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Η καταξίωσή του ήρθε το 2019, όταν απέσπασε το Grand Prix de la Pâtisserie de Paris, επιβεβαιώνοντας ότι ανήκει στην ελίτ των νέων δημιουργών. Από τότε, η υπογραφή του συνοδεύει μερικά από τα πιο ιδιαίτερα επιδόρπια του ξενοδοχείου, όπως η χριστουγεννιάτικη Yule Log, εμπνευσμένη από την εμβληματική είσοδο του Royal Monceau, και η συλλογή σοκολατένιων πασαλινών αυγών με ιταλικές αναφορές, όπου κυριαρχούν το λεμόνι Αμάφι και το φιστίκι Μπρόντε. Αν και δεν σκόπευε εξ αρχής να γίνει σεφ, σήμερα ο Quentin Lechat επανασυστίνει τη γαλλική pâtisserie με τόλη, καθαρές γεύσεις και έναν ξεκάθαρο στόχο: να συγκινηί, χωρίς να εντυπωσιάζει επιφανειακά.

Πώς ξεκινήσατε την καριέρα σας στη ζαχαροπλαστική;

Ήρθα στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής σχεδόν κατά τύχη. Πήρα πτυχίο λογοτεχνίας και στη συνέχεια ακολούθησα δύο χρόνια σπουδών στη Νομική και τις Πολιτικές Επιστήμες στη Λυών. Κατά τη διάρκεια του δεύτερου έτους, ένας φίλος μου έφυγε για τη Βραζιλία. Όταν τον ρώτησα πώς τα περνάει, μου είπε αμέσως ότι στο περιβάλλον του Erasmus και της διεθνούς φοιτητικής κοινότητας όπου ζούσε, όλοι του ζητούσαν συνέχεια να μαγειρεύει γι' αυτούς.

Εγώ προσωπικά δεν είχα συνειδητοποιήσει τότε τη φήμη και την αίγλη που έχει η γαλλική γαστρονομία παγκοσμίως. Σκέφτηκα λοιπόν πως θα ήταν ωραίο να κάνω μια καριέρα που να μου επιτρέπει να ταξιδεύω και - γιατί όχι; - κάποια μέρα να ανοίξω τη δική μου επιχείρηση.

Έψαξα λοιπόν και τελικά στράφηκα στη ζαχαροπλαστική, επειδή φημίζεται για την πειθαρχία και την αυστηρότητά της. Το είχα ανάγκη αυτό, παρόλο που προσωπικά προτιμώ τις αλμυρές γεύσεις από τα γλυκά. Κι από την πρώτη στιγμή που φόρεσα την ποδιά και το σακάκι του σεφ και μπήκα στην κουζίνα, ένιωσα ότι αυτή η δουλειά έγινε πάθος. Μπορεί να μπήκα σ' αυτόν τον κόσμο σχεδόν τυχαία, αλλά παραμένω χάρη στην αγάπη μου γι' αυτό που κάνω.

Πώς γεννιούνται οι δημιουργίες σας; Τι σας εμπνέει;

Ταξιδεύω πολύ. Για μένα, το ταξίδι δεν σημαίνει απαραίτητα να πας μακριά. Η ανακάλυψη της γαστρονομίας της Λυών ή της Μασσαλίας είναι κι αυτή ένα είδος ταξιδιού. Η έμπνευση βρίσκεται παντού - το μόνο που χρειάζεται είναι περιέργεια.

Για παράδειγμα, στο μενού μου υπάρχει ένα γλυκό που λέγεται Lou Pizadou, το οποίο ανακάλυψα κατά τη





διάρκεια μιας διαμονής στην Αρντές. Ήταν καλοκαίρι, με θερμοκρασία γύρω στους 40°C. Μετά από ένα καλό γεύμα, ένας φίλος μου έφερε αυτό το γλυκό: είχε μια γλυκιά βάση, κρέμα αμυγδάλου, κρέμα κάστανου και ένα στρώμα από μαρέγκα με ξηρούς καρπούς. Του είπα: «Τι περιμένεις να κάνουμε μ' αυτό; Κάνει απίστευτη ζέστη, δεν τρώγεται κάτι τέτοιο τώρα.» Όμως, από περιέργεια το δοκίμασα και κατέληξα να το ερωτευτώ. Έκτοτε το έχω επανερμηνεύσει με το δικό μου τρόπο και το έχω εντάξει στο μενού μας.

Βιβλία, social media, τηλεοπτικές εκπομπές, συζητήσεις... Ο άνθρωπος πρέπει να λειτουργεί σαν σφουγγάρι, να είναι ανοιχτός σε όλα. Από εκεί γεννιέται η πραγματική έμπνευση.

Τι είναι το Tea Time στο ξενοδοχείο και τι μπορούν να περιμένουν οι επισκέπτες από αυτή τη μοναδική εμπειρία;

Η ομάδα μας έχει ιδιαίτερη αδυναμία στο να έρχεται σε άμεση επαφή με τους επισκέπτες. Στο Tea Time, το σερβίρισμα γίνεται απευθείας από τους ζαχαροπλάστες της ομάδας μας. Με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να εκφράσουμε έμπρακτα τη νέα κατεύθυνση που έχει πάρει η ζαχαροπλαστική στο Le Royal Monceau - Raffles Paris.

Εξίσου σημαντικό είναι και το να λαμβάνει κανείς ανατροφοδότηση. Ένας ζαχαροπλάστης χρειάζεται να

ξέρει αν μια συγκεκριμένη προσέγγιση ή ένα δημιουργικό twist εκτιμήθηκε από τον κόσμο, να έχει την ευκαιρία να συνομιλήσει με τους επισκέπτες και να κατανοήσει πώς αυτοί αντιλαμβάνονται τη γεύση. Για παράδειγμα, όταν εξηγούμε γιατί αναδεικνύουμε την πικράδα της σοκολάτας ή ποια πρόθεση κρύβεται πίσω από μια συγκεκριμένη τεχνική, αυτό μας βοηθά να συνειδητοποιούμε και τις δικές μας προτιμήσεις ή εμμονές. Και αυτό οδηγεί τελικά σε καλύτερη κατανόηση και αρτιότερη εκτέλεση μιας συνταγής.

Ποια μελλοντικά πρότζεκτ να περιμένουμε από τον Quentin Lechat;

Υπάρχουν φυσικά όλες οι μεγάλες περιστάσεις: Χριστούγεννα, Άγιος Βαλεντίνος, Πάσχα - και φυσικά τα Θεοφάνεια, που είναι για μένα ένα είδος προσωπικής... εμμονής. Και βέβαια υπάρχουν και πολλά άλλα σχέδια που δεν έχουν καν ακόμη σχηματιστεί στο μυαλό μου - κι αυτό είναι, αναμφίβολα, το πιο συναρπαστικό. Τα Θεοφάνεια είναι μία δύσκολη περίπτωση για εμένα, γιατί δεν αντέχω να φτιάχνω galettes. Δεν ξέρω γιατί, κάτι με εμποδίζει να συνδεθώ με αυτό το γλυκό. Το ευχάριστο είναι ότι φυσικά δεν δουλεύω μόνος μου. Έχω στην ομάδα μου ανθρώπους εξαιρετικά ικανούς, και φέτος δημιούργησαν μια galette πραγματικά υπέροχη!





ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ: ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ GALATEA

Η ιταλική εταιρεία **GALATEA** επανασυστήνεται μέσα από το ανανεωμένο της λογότυπο που δίνει έμφαση στη δέσμευση της Εταιρείας για πρακτικές 100% φιλικές προς τον άνθρωπο και τον πλανήτη. Σήμα κατατεθέν της, η χρήση αποκλειστικά φυσικών υλικών για την παραγωγή προϊόντων clean label, απαλλαγμένα από φοινικόελαιο, χρωστικές, αρώματα και πρόσθετα. Με νέα ταυτότητα λανσάρονται και οι επαναστατικές βάσεις παγωτού **Set Core** και **Core Cream**, η εντυπωσιακή ποικιλία σε **Πάστες και Variegato** καθώς και η τεράστια γκάμα προϊόντων **Vegan, Gluten Free** και **No Added Sugar** που υπογραμμίζουν την πρωτοπορία της GALATEA καθώς και τη συνέπιά της για κορυφαίο ποιοτικό παγωτό και τη φρενή χρονιά.

Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ SWEET ICE ΣΤΗΝ ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ IBA ΣΤΟ ΝΤΙΣΕΛΝΤΟΡΦ

Η ομάδα της Sweet Ice επέστρεψε γεμάτη νέες ιδέες από την κορυφαία **έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής IBA στο Ντίσελντορφ της Γερμανίας**. Η έκθεση αποτέλεσε εξαιρετική ευκαιρία για την εξερεύνηση των τελευταίων τάσεων και καινοτομιών του κλάδου. Ιδιαίτερα σημαντική ήταν η επαφή με τους συνεργάτες εκθέτες αλλά και επισκέπτες και οι εποικοδομητικές συζητήσεις, προσφέροντας την ευκαιρία να οργανωθούν από κοντά μελλοντικά projects και συνεργασίες. Η Sweet Ice είναι ενθουσιασμένη που θα ενσωματώσει τις νέες πληροφορίες, προσφέροντας ακόμα πιο καινοτόμα και ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες.



ΕΠΑΝΕΚΛΟΓΗ Μ. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ C.E.B.P.

Στο πλέον υψηλό επίπεδο θα εκπροσωπούνται για δεύτερη συνεχή τετραετία οι κλάδοι της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας, καθώς ο πρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης και πρόεδρος της Συντεχνίας Καταστηματορχών Θεσσαλονίκης, **Μάριος Παπαδόπουλος επανεξελέγη αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών (CEBP)**. Η θητεία του προεδρείου αφορά στην περίοδο 2025 - 2028, ενώ πρόεδρος εξελέγη ο επικεφαλής της γερμανικής Ομοσπονδίας Αρτοποιών, Roland Ermer.



ΣΤΟ ΝΤΙΣΕΛΝΤΟΡΦ ΔΙΕΞΗΧΘΗ Η IBA ΕΝΩ ΤΟ 2027 ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ ΣΤΟ ΜΟΝΑΧΟ

Στο **Ντίσελντορφ** πραγματοποιήθηκε φέτος η διεθνής έκθεση IBA, μία από τις σημαντικότερες παγκοσμίως για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Επαγγελματίες από όλο τον κόσμο συναντήθηκαν, αντάλλαξαν τεχνογνωσία και ενημερώθηκαν για τις νέες τάσεις, τις καινοτομίες και τον εξοπλισμό που διαμορφώνει το μέλλον του κλάδου. Η έκθεση άφησε θετικές εντυπώσεις, με υψηλή συμμετοχή και δυναμικές παρουσιάσεις. Όπως ανακοινώθηκε, η IBA θα επιστρέψει στη φυσική της έδρα, το Μόναχο, το 2027, σηματοδοτώντας την επόμενη φάση μιας διοργάνωσης με τεράστια ιστορία και διεθνές κύρος.





ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ ΣΤΗΡΙΖΟΥΝ ΤΟ BAKING FOR BRAIN CANCER

Στις 31 Μαΐου 2025, πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία η πρώτη δράση **Baking for Brain Cancer**, μια πρωτοβουλία της οικογένειας Dalton, μετά τη διάγνωση της Tonie με γλοιοβλάστωμα το 2024. Η δράση οργανώθηκε από τον Phillip Dalton, ιδιοκτήτη του **Phil's Pies and Pastries** (photo), και συγκέντρωσε σημαντική υποστήριξη σε όλη την Αυστραλία. Τα έσοδα διατέθηκαν στο ίδρυμα **Carrie's Beanies 4 Brain Cancer**. Ο στόχος ήταν να στηριχθεί η έρευνα και να μη βιώσει καμία άλλη οικογένεια αυτόν τον πόνο. Η ανταπόκριση του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής ήταν συγκινητική και η πρωτοβουλία απέκτησε πανεθνικό χαρακτήρα.

ΡΕΚΟΡ ΓUINNESS ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΦΡΑΟΥΛΑΣ 121 ΜΕΤΡΩΝ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Στις 23 Απριλίου 2025, κοντά στο Παρίσι, συγκεκριμένα στο Argenteuil, δημιουργήθηκε η **μεγαλύτερη τούρτα Fraisier (κέικ φράουλας) στον κόσμο**, ανακηρυγμένη επίσημα ως Ρεκόρ Γκίνες. Κατασκευάστηκε από την ομάδα του **Youssef El Gatou του Maison Héloïse**, φτάνοντας το εκπληκτικό μήκος των 121,88m, ξεπερνώντας το προηγούμενο ρεκόρ της Ιταλίας (100,48m). Χρησιμοποιήθηκαν περίπου 350kg φράουλες, 150kg ζάχαρη, 415kg κρέμα πατισερί και 4.000 αυγά, ενώ το έργο στήθηκε σε πάγκους μέσα σε παγοδρόμιο, με τη συμμετοχή 20 ζαχαροπλαστών. Μετά την καταγραφή, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν κομμάτι από το επίτευγμα - μια γλυκιά γιορτή κοινότητας και δεξιοτεχνίας.



ΠΑΓΩΤΟ ΠΟΥ ΜΟΙΑΖΕΙ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ; ΚΙ ΟΜΩΣ!

Μία από τις πιο εντυπωσιακές και viral δημιουργίες του Tutto Belle il Gelato στο Βανκούβερ είναι το Fried Chicken Gelato. Αυτό το παγωτό ξεχωρίζει όχι μόνο για τη γεύση του αλλά και για την εμφάνισή του, που μιμείται τέλεια ένα κομμάτι τηγανητού κοτόπουλου. Η μοναδική αυτή ιδέα έχει κερδίσει το ενδιαφέρον και την αγάπη των πελατών, προσφέροντας μια διασκεδαστική και αναπάντεχη εμπειρία στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής. Το viral σχήμα αποτελεί παράδειγμα της δημιουργικότητας και του πειραματισμού που χαρακτηρίζουν το κατάστημα.

ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ VAN DOUGH ΣΤΟ ΜΟΜΑ

Στο Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης (MoMA) της Νέας Υόρκης, παρουσιάστηκε πρόσφατα το νέο, αποκλειστικό παγωτό γεύσης **Van Dough**. Η γεύση αυτή είναι αποτέλεσμα **συνεργασίας μεταξύ του MoMA και του δημοφιλούς παγωτατζιδικού Caffè Panna**, το οποίο έχει κερδίσει φήμη για τις δημιουργικές του προτάσεις. Το Van Dough συνδυάζει βανίλια με κομμάτια μπισκότου σοκολάτας, προσφέροντας μια γλυκιά και ικανοποιητική εμπειρία στους επισκέπτες του μουσείου. Η γεύση διατίθεται αποκλειστικά στα καφέ του MoMA, ενισχύοντας τη σύνδεση μεταξύ τέχνης και γαστρονομίας.





Χορήγηση επιδότησης της Ηλεκτρικής Ενέργειας

Από τη Δευτέρα 12 Μαΐου έως και 12 Ιουλίου θα είναι ανοιχτή η πλατφόρμα για την χορήγηση επιδότησης της τιμολογτέας κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας για Επιχειρήσεις, σύμφωνα με την Υπουργική απόφαση ΥΠΕΝ/ΓΔΕ/49043/1893 που αφορά στην χορήγηση επιδότησης, από το Ταμείο Ενεργειακής Μετάβασης, της τιμολογτέας κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας μη οικιακών καταναλωτών ηλεκτρικής ενέργειας, για τους μήνες Δεκέμβριο του έτους 2024 και Ιανουάριο και Φεβρουάριο του έτους 2025.

Ενώ αρχικά η ημερομηνία λήξης υποβολής των σχετικών αιτημάτων ήταν η 12η Ιουνίου, ενεργοποιήθηκε σχετική παράταση σε συνέχεια υπογραφής της σχετικής ΚΥΑ από τους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Κυριάκο Πιερρακάκη, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, Σταύρο Παπασταύρου, και τους υφυπουργούς Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Θάνο Πετραλιά και Περιβάλλοντος και Ενέργειας, Νίκο Τσάφο, καθώς και σε συνέχεια σχετικών αιτημάτων επαγγελματιών ενώσεων.

Οι δικαιούχοι της επιδότησης θα πρέπει να πληρούν τα παρακάτω κριτήρια:

- Α) Αποτελούν επιχείρηση, φυσικό ή νομικό πρόσωπο, που δεν εμπίπτει στις εξαιρούμενες επιχειρήσεις.
- Β) Έχουν γνωστοποιήσει τόσο στον αρμόδιο διαχειριστή δικτύου ηλεκτρικής ενέργειας όσο και στον Προμηθευτή Ηλεκτρικής Ενέργειας, τον Αριθμό Φορολογικού Μητρώου (ΑΦΜ) τους.
- Γ) Για τους μήνες Δεκέμβριο του έτους 2024, Ιανουάριο και Φεβρουάριο του έτους 2025 ήταν συμβεβλημένοι σε κυμαινόμενα τιμολόγια προμήθειας ηλεκτρικής ενέργειας με πράσινο ή κίτρινο χρώμα, όπως ορίζονται με την υπό στοιχεία ΥΠΕΝ/ΔΗΕ/120637/2107/21.11.2023 (Β' 6600).
- Δ) Δεν υπάρχει ιστορικό διαπιστωμένης ρευματοκλοπής σε καμία παροχή ηλεκτρικής ενέργειας συνδεδεμένη με τον ΑΦΜ τους από την 1η Ιανουαρίου 2020 και μετά, για την

οποία εκκρεμούν ληξιπρόθεσμες οφειλές, που απορρέουν από το διακανονισμό τους.

Στη Δ κατηγορία ανήκουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα, τα οποία έχουν κύριο ΚΑΔ 10.71 και 10.72 (Αρτοποιία παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής και Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής, αντίστοιχα), ανεξαρτήτως των ετήσιων ακαθαρσιών εσόδων τους, έως του ορίου των δέκα εκατομμυρίων ευρώ (10.000.000 €) κατά το φορολογικό έτος 2023. Η μοναδιαία επιδότηση ορίζεται στο ποσό των είκοσι (40) ευρώ (€) ανά Μεγαβατώρα (MWh), ήτοι σε 0,04 €/kWh και εφαρμόζεται στο 100% της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας της ωφελούμενης επιχείρησης.

Ο εκάστοτε δικαιούχος/επιχείρηση, φυσικό ή νομικό πρόσωπο που επιθυμεί να επιδοτηθεί στο πλαίσιο του παρόντος μέτρου εισέρχεται σε ειδική διαδικτυακή πύλη <https://www.power4business.deddie.gr>, αρμοδιότητας του Διαχειριστή Ελληνικού Δικτύου Διανομής Ηλεκτρικής Ενέργειας (εφεξής ΔΕΔΔΗΕ), από την 12η Μαΐου 2025 έως και την 12η Ιουνίου 2025 με τους κωδικούς Taxisnet.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ:

Για όσους **δεν είχαν σταθερό τιμολόγιο** (Δεκ. 2024- Ιαν.2025- Φεβ.2025)

Αίτηση για την επιδότηση ηλεκτρικής ενέργειας (τηλ. εξυπηρέτησης ΔΕΔΔΗΕ 8004004000):

Επισκεφθείτε την πλατφόρμα:

<https://www.power4business.deddie.gr>

Συνδεθείτε χρησιμοποιώντας τους εταιρικούς κωδικούς σας στο Taxisnet. Διαβάστε και αποδεχθείτε τους όρους χρήσης και την πολιτική επεξεργασίας δεδομένων.

Υποβάλλετε υπεύθυνη δήλωση ότι η παροχή δεν είναι αγροτική ή κοινόχρηστη, ότι η επιχείρηση δεν δραστηριοποιείται σε εξαιρούμενους τομείς και ότι η σύνδεση είναι κίτρινου ή πράσινου χρώματος (αποδέχεστε αυτό που σας βγάζει σας υπεύθυνη δήλωση)

Η επιδότηση ανέρχεται σε 40 Ευρώ ανά Μεγαβατώρα (0,04 €/kWh) και εφαρμόζεται στο 100% της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας της επιχείρησης.

ΕΣΥ ΘΑ ΜΕΙΝΕΙΣ OFFLINE;



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ **SOCIAL MEDIA** ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

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

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

ΑΠΟ ΤΟ 2013

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΑ



ότι πιο φρέσκο δίπλα σου!

*φρέσκο γάλα, παραδοσιακό γιαούρτι
σπιτικά επιδόρπια*

www.kitheronfarms.gr