

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κ'ΟΣΜΟΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



LUBECA

Η τελειότητα βρήκε τη γεύση της!

*Παράδοση
στην Υψηλή Ποιότητα*

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



SUGAR Media Group, Αιγυπίας 13, Πειραιάς, ΤΚ 18539



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9

Email: headoffice@giannikasgroup.com

www.yiannikas.gr

[f](https://www.facebook.com/steliosyiannikas) [@steliosyiannikas](https://www.instagram.com/steliosyiannikas)

ΕΣΥ ΘΑ ΜΕΙΝΕΙΣ

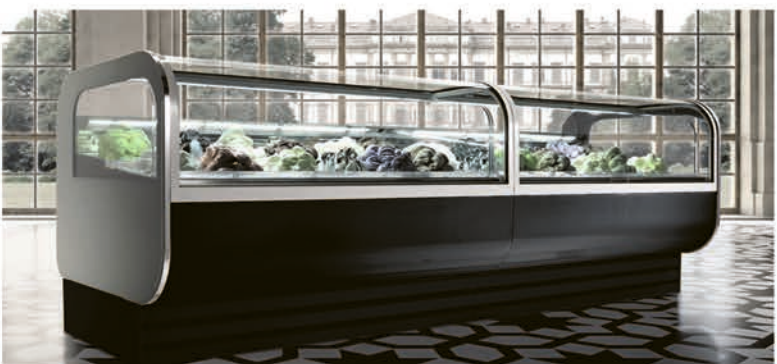
OFFLINE;

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
SOCIAL MEDIA
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



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

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS



SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

Celebrate with Taste:
Γιορτές με Premium Υλικά

Ό,τι πιο εκλεκτό...



Σφραγίδα Ποιότητας από το 1904



Με ιστορία 100 ετών και παρουσία σε πάνω από 50 χώρες, η Lubeca είναι Νο1 παγκοσμίως στο μάρτσιπαν και στο νουγκά και ενισχύει την παρουσία της με κουβερτούρες που εκφράζουν την ίδια φιλοσοφία ποιότητας: άριστες πρώτες ύλες, τεχνογνωσία και σταθερότητα των αποτελεσμάτων σε κάθε εφαρμογή.

PREMIUM ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ διαθέτει 10 είδη κουβερτούρας: σκούρες 47–85%, γάλακτος 33–43% και λευκές 33% & caramel 32%. Όλες σε chips, σε κιβώτιο 10 kg (2x5 kg).



Σκούρα Κουβερτούρα FEHMARN 60% Κακάο από τη Γκάνα

60% στερεά κακάο, 39% βούτυρο κακάο, 40% ζάχαρη.

Πλούσια γεύση, εξαιρετική απόδοση, άψογη ρευστότητα και εντυπωσιακή λάμψη.

Για γκανάζ, πραλίνες, επικαλύψεις, επιδόρπια, κέικ & μους. Εξαιρετική απόδοση σε μορφοποίηση και ψήσιμο σε cookies.

Σκούρα Κουβερτούρα RATZEBURG 70% Pure Origin

70% στερεά κακάο, 42% βούτυρο κακάο, 30% ζάχαρη, εκχύλισμα βανίλιας.

Βάθος και πολυπλοκότητα με 100% κακάο Grigio. Έντονος σοκολατένιος χαρακτήρας με μοναδική υφή και ισορροπία.

Για premium ζαχαροπλαστική και σοκολατοποιία. Άριστη απόδοση σε γκανάζ υψηλής έντασης, truffles, γεμίσεις, επικαλύψη και επιδόρπια σοκολάτας.

Κουβερτούρα Γάλακτος Ivory Coast 35%

35% στερεά κακάο, 36% βούτυρο κακάο, εκχύλισμα βανίλιας.

Διακριτική γλυκύτητα, ισορροπημένο προφίλ με πλούσια υφή και έντονη παρουσία γάλακτος.

Ιδανική για γκανάζ, μους, κέικ, πραλίνες και επικαλύψη σε τσουρέκια, βασιλόπιτες και μελομακάρονα.

Λευκή Κουβερτούρα Schok Weiss 33%

33% στερεά κακάο, 39,5% λιπαρά.

Πλούσια, κρεμώδης υφή, χαμηλή γλυκύτητα και έντονη γεύση γάλακτος.

Εφαρμόζεται τέλεια ως γέμιση ή επικάλυψη σε γιορτινούς κορμούς, μους, γλάσα για μελομακάρονα, και επικάλυψη χριστουγεννιάτικων cookies.



για ό,τι πιο μαρτινικό!

**BRAUN***Ποιότητα, Πάθος, Καινοτομία*

Η Martin Braun-Gruppe με παρουσία σε πάνω από 100 χώρες και ολοκληρωμένη γκάμα πρώτων υλών, γεμίσεων, επικαλύψεων και έτοιμων λύσεων για bakery, ζαχαροπλαστική και catering, εγγυάται συνεπή απόδοση και ασφάλεια αποτελεσμάτων.

SCHOKOBELLA: ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ, ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ!

Ένα πολύτιμο προϊόν με πολυδιάστατο χαρακτήρα και εντυπωσιακή απόδοση ως γέμιση, επικάλυψη, γαρνίρισμα ή διακόσμηση με σταθερά άριστες επιδόσεις.



Σοκολάτα Σκούρα

Κωδ.: 046-0007 | Δοχείο 12kg

Πλούσια γεύση
πραγματικής σοκολάτας
με 17% κακάο



Σοκολάτα Γάλακτος

Κωδ.: 046-0008 | Δοχείο 6kg

Υπέροχη γεύση
αποβουτυρωμένου
γάλακτος και
βούτυρου κακάο



Σοκολάτα Λευκή

Κωδ.: 046-0009 | Δοχείο 6kg

Εκλεπτυσμένη γεύση
λευκής σοκολάτας,
με βούτυρο κακάο



- Έτοιμη για χρήση απευθείας από το δοχείο, χωρίς ανάγκη για στρώσιμο.
- Απαλή υφή, υπέροχη γεύση και εντυπωσιακή γυαλάδα.
- Κατάλληλη και για ψήσιμο, ιδανική για ζύμες και προϊόντα φούρνου.
- Εφαρμογές: τάρτες, πάστες, τούρτες, εκλέρ, cookies, κορμοί και πολλές ακόμη δημιουργίες.

**ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9
Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr[f](https://www.facebook.com/steliosyiannikas) [i](https://www.instagram.com/steliosyiannikas) steliosyiannikas



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

32 - 36 Pastry Chef: Παναγιώτης Πολυχρόνης

52 - 55 Δημήτρης Κελεσιδής:

Σωματείο Ζαχαροπλαστών Λάρισας

60 - 63 Pastry Chef: Susan Bae

ΘΕΜΑΤΑ

18 - 19 Νέο Σωματείο Ζαχαροπλαστών και Παγωτοποιών στα Χανιά

20 - 23 OpenBusiness: Συνάντηση Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος με το Υπουργείο Ανάπτυξης

48 - 51 Ζαχαροπλαστεία Ανδρεαδάκης: Ένα κατάστημα «κόσμημα» στην Πετρούπολη

56 - 59 Ασφάλεια στην Εργασία στα Ζαχαροπλαστεία

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

24 - 29 Αφιέρωμα:

Κορυφαία μείγματα και προϊόντα του 2025

30 - 31 Social Media: Πώς η ψηφιακή προβολή μετατρέπεται σε πραγματικές πωλήσεις

38 - 45 Sweet Goods Trend Report 2026:

Τι θα καθορίσει τα γλυκά της επόμενης χρονιάς

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

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

46 - 47 ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ: Ενημερώσου πρώτος για όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά

64 - 65 ΔΙΕΘΝΗ: Γλυκές ειδήσεις από όλο τον κόσμο

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

37 Κρόκος Κοζάνης (Ρυζόγαλο, Κρέμα Κρόκου Κοζάνης, Σεντόνι Αμυγδάλου, Τηγανιτό Ρύζι, χωρίς γλουτένη)

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ:

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Μέλος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας

Ζαχαροπλαστών Αρτοποιών

(European Confederation of Confectioners)

Μέλος της Παγκόσμιας Συνομοσπονδίας

Παγωτοποιών (UIPCG)

Εμμ. Μπενάκη 16, 10678, Αθήνα

T: 210 - 3822412, 210 - 3303401



Ομοσπονδία
Επαγγελματιοβιοτεχνών
Ζαχαροπλαστών
Ελλάδας

ΕΚΔΟΣΕΙΣ:

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ Α.Μ.Κ.Ε.

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ - ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ:

ΛΙΑΝΑ ΜΠΟΥΚΟΥΒΑΛΑ

CREATIVE ART DIRECTOR:

ΙΩΑΝΝΑ ΑΚΑΣΟΓΛΟΥ

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΥΓΡΙΜΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:

ΜΑΙΡΗ ΛΙΟΝΤΟΥ

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:

ΦΩΤΕΙΝΗ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΟΥ

IMAGE BANK: **FREEPIK**

T: 210 - 4532450

MOB: 6981 - 081690

E-MAIL: info@kosmoszaxaroplastikis.gr

f Κόσμος της Ελληνικής Ζαχαροπλαστικής

@ kosmoszaxaroplastikis

www.kosmoszaxaroplastikis.gr

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

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



Dragsbæk

ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ



Η αυτονόητη επιλογή στις μαργαρίνες!

- ✓ Άψογη, σταθερή συμπεριφορά σε κάθε θερμοκρασία
- ✓ Εξαιρετική πλούσια γεύση & μοναδικό άρωμα
- ✓ Έως 30% περισσότερος όγκος από τις κοινές μαργαρίνες
- ✓ Μελετημένες για τις απαιτήσεις των Ελλήνων επαγγελματιών



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE T: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T: 2310 570121-4

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



Ευχές από Καρδιάς για ένα Δημιουργικό 2026



Καθώς φτάνουμε στο τέλος μιας ακόμη απαιτητικής χρονιάς, αισθάνομαι την ανάγκη να απευθυνθώ σε όλους τους συναδέλφους του κλάδου με σεβασμό και εκτίμηση για τον καθημερινό αγώνα που δίνουν, προκειμένου να κρατήσουν ζωντανή την ελληνική ζαχαροπλαστική και την ποιότητα που τη χαρακτηρίζει. Το 2025 υπήρξε μια χρονιά με πολλές προκλήσεις, αλλά και με αποδείξεις ότι ο κλάδος μας διαθέτει αντοχές, δημιουργικότητα και διάθεση προσαρμογής στα νέα δεδομένα της αγοράς.

Ένα ζήτημα που απασχόλησε έντονα τις επιχειρήσεις μας ήταν η διαδικασία απογραφής στο orenbusiness, η οποία δημιούργησε εύλογες ανησυχίες και πρακτικές δυσκολίες στην εφαρμογή της. Ως Ομοσπονδία, σταθήκαμε από την πρώτη στιγμή δίπλα στους επαγγελματίες, μεταφέροντας ξεκάθαρα στα αρμόδια όργανα τις επιφυλάξεις και τα προβλήματα που διαπιστώθηκαν. Στο πλαίσιο αυτό πραγματοποιήθηκε και συνάντησή μου με τον Υφυπουργό Ανάπτυξης, κ. Λάζαρο Τσαβδαρίδη, όπου είχαμε την ευκαιρία να παρουσιάσουμε τις θέσεις του κλάδου και να ζητήσουμε λύσεις που θα διασφαλίζουν τη λειτουργικότητα των επιχειρήσεων χωρίς περιττή γραφειοκρατική επιβάρυνση.

Με ιδιαίτερη ικανοποίηση υποδεχθήκαμε την απόφαση

για την παράταση ολοκλήρωσης της απογραφής έως και τον Δεκέμβριο του 2026, μια εξέλιξη που προσφέρει ουσιαστικό χρόνο προσαρμογής και ανακούφιση στους επαγγελματίες, επιτρέποντας την ορθή προετοιμασία και ομαλή συμμόρφωση με τις νέες υποχρεώσεις.

Η συλλογικότητα, η ενημέρωση και η ψύχραιμη αντιμετώπιση των αλλαγών αποτελούν το ισχυρότερο όπλο μας απέναντι στις προκλήσεις της σύγχρονης εποχής. Ως Ομοσπονδία θα συνεχίσουμε να διεκδικούμε δίκαιες λύσεις, να στεκόμαστε δίπλα σε κάθε συνάδελφο και να ενισχύουμε τη φωνή του κλάδου σε όλα τα θεσμικά επίπεδα.

Κλείνοντας, μιας και βρισκόμαστε λίγο πριν την έλευση του 2026, θα ήθελα να ευχηθώ σε όλους υγεία, δύναμη, επαγγελματική πρόοδο και δημιουργική διάθεση. Εύχομαι το νέο έτος να φέρει σταθερότητα, αισιοδοξία και πολλές γλυκές στιγμές σε κάθε εργαστήριο και κατάσταση της χώρας μας.

I. Lükas

SPECULOOS

Αυθεντική βελγική συνταγή



Κρέμα & Τρίμμα Μπισκότου

Ακαταμάχητη γεύση που απογειώνει τις δημιουργίες σας!



- Βελγικές σπεσιαλιτέ από φυσικές πρώτες ύλες που ανοίγουν νέους ορίζοντες έμπνευσης
- Προϊόντα έτοιμα προς χρήση
- Ιδανικά για γλυκίσματα, παγωτό και βάφλες

Κρέμα

Συσκευασία: Δοχείο 5 κιλών

Τρίμμα Μπισκότου

Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών



KONTA AEBE
Α΄Υλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr



Ό,τι Χτίζεται με Αγάπη Αντέχει στον Χρόνο



Βρισκόμαστε λίγο πριν από το τέλος του 2025 και η νέα χρονιά φέρνει ξανά μαζί της προκλήσεις, αλλά και ευκαιρίες για δημιουργία. Το 2026 ανοίγει τον κύκλο του με μια μεγάλη αλήθεια: ο δρόμος της προόδου περνά πάντα μέσα από την υπομονή και την επιμονή. Δεν υπάρχουν εύκολες επιτυχίες – μόνο καθημερινά, μικρά βήματα προσήλωσης και προσπάθειας.

Σε έναν κλάδο όπου η λεπτομέρεια κάνει τη διαφορά και η ποιότητα είναι τρόπος σκέψης, φαίνεται ξεκάθαρα πως χρειάζεται κάτι περισσότερο από τεχνική αρτιότητα. Χρειάζεται θετική στάση. Να μη γινόμαστε κριτές των πάντων, αλλά συνοδοιπόροι. Να ακούμε πραγματικά ο ένας τον άλλον. Να δίνουμε χώρο στις νέες ιδέες και στους νέους ανθρώπους. Να αξιολογούμε χωρίς σκληρότητα και να στηρίζουμε χωρίς υστεροβουλία.

Ένα «ευχαριστώ» μπορεί να δώσει δύναμη σε μια κουρασμένη ημέρα. Ένα ειλικρινές «μπράβο» μπορεί να γίνει καύσιμο για τη συνέχεια. Οι καλές κουβέντες χτίζουν κοινότητες και ενώνουν ανθρώπους πίσω από πάγκους και εργαστήρια.

Ας θυμόμαστε όλοι ότι, πριν από οτιδήποτε άλλο, είμαστε

άνθρωποι. Και η καλοσύνη, η ενσυναίσθηση και ο σεβασμός είναι συστατικά τόσο απαραίτητα όσο και οι καλύτερες πρώτες ύλες. Σας αξίζει να επιμένετε στην ποιότητα – όχι μόνο στα προϊόντα σας, αλλά και στις σχέσεις σας. Να μην συμβιβάζεστε με τη μετριότητα. Να μη φοβάστε την εξέλιξη. Να συνεχίζετε να ψάχνετε, να δοκιμάζετε και να αναζητάτε νέες ιδέες, τεχνικές και πηγές έμπνευσης.

Το 2026 ας γίνει μια χρονιά εσωτερικής δύναμης, καθαρής ματιάς και δημιουργικής τόλμης. Με υπομονή στα δύσκολα, επιμονή στα όνειρά σας και πίστη ότι η τέχνη της ζαχαροπλαστικής έχει τη δύναμη να προσφέρει χαρά — όχι μόνο σε όσους δοκιμάζουν τα γλυκά, αλλά και σε όσους τα δημιουργούν.

Καλή, δημιουργική χρονιά σε όλους.

Με υγεία, φως και πολλή... γλυκιά έμπνευση.

Α. Μηπακωβάρα



ΓΙΟΡΤΙΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ ΣΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ FOODSTUFF

Σε εορταστικό κλίμα πραγματοποιήθηκε στις **16 Οκτωβρίου, στο Holiday Inn**, η παρουσίαση της **FOODSTUFF**, με κεντρικό θέμα «Γιορτές με άρωμα **COFFOLA**». Επαγγελματίες του χώρου της ζαχαροπλαστικής και συνεργάτες της εταιρείας είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τη **νέα σοκολάτα COFFOLA**, μέσα από την **παρουσίαση του εμπνευστή και CEO της εταιρείας, Marc-Andre Cartier**. Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσιάστηκαν καινοτόμες προτάσεις της **FOODSTUFF**, όπως το πρωτοποριακό προϊόν **Ice Filling**, καθώς και ολοκληρωμένες ιδέες και λύσεις για τη δημιουργία γλυκών και εορταστικών παρασκευών ενόψει της χειμερινής σεζόν. Ξεχωριστή νότα στη βραδιά έδωσαν οι **live δημιουργίες της ομάδας pastry chefs της εταιρείας**, οι οποίοι μπροστά στο κοινό ετοίμασαν γλυκές συνθέσεις εμπνευσμένες από τα νέα προϊόντα, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία.



3.000 ΜΕΡΙΔΕΣ ΡΕΒΑΝΙ ΣΤΟ ΙΜΑΘΙΑ QUALITY ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΥΛΛΟΓΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΗΜΑΘΙΑΣ

Για 5η συνεχόμενη χρονιά ο **Σύλλογος Ζαχαροπλαστών Ημαθίας** έλαβε μέρος στο θεσμό του **Imathia Quality** που πραγματοποιήθηκε **10 έως 12 Οκτωβρίου στα Γιάννενα**. Οι Ζαχαροπλάστες του Συλλόγου σε αυτό το τριήμερο μοίρασαν 3000 μερίδες ρεβανί Βεροίας οι οποίες έγιναν ανάρπαστες. Η έκφραση «**Κερνάμε Ημαθία**» πήρε σάρκα και οστά με αυτή την δράση.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΑ EVENTS ΤΗΣ FLORA GROUP ΣΕ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟ



Με επιτυχία πραγματοποιήθηκαν **δύο ζαχαροπλαστικά events της Flora Group**, στη **Θεσσαλονίκη** και στο **Ηράκλειο Κρήτης**. Ο **Brand Ambassador & Executive Pastry Chef, Δημήτρης Χρονόπουλος**, παρουσίασε μοναδικές δημιουργίες υψηλής τεχνικής και γευστικής αξίας, **με προϊόντα Flora Professional**.

ΤΡΕΙΣ ΜΗΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΜΕ VANDEMOORTELE, MARTIN BRAUN & LUBECA

Με ιδιαίτερη επιτυχία ολοκληρώθηκε ο φθινοπωρινός κύκλος επιδείξεων ζαχαροπλαστικής που πραγματοποίησε το φθινόπωρο του 2025, η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**, παρουσιάζοντας κορυφαίες πρώτες ύλες και τεχνογνωσία από μερικές από τις πιο αναγνωρισμένες μάρκες στον χώρο.

Η αρχή έγινε τον **Σεπτέμβριο** με τη **VANDEMOORTELE**, ηγέτιδα δύναμη στα μαργαρινοβούτυρα και τα είδη αρτοποιίας. Έμπειρος τεχνικός της εταιρείας ανέδειξε την τέχνη του αυθεντικού κρουασάν, προσφέροντας στους συμμετέχοντες πολύτιμες γνώσεις και πρακτικές εφαρμογές.

Τον **Οκτώβριο**, ακολούθησαν δύο εξαιρετικά sessions αφιερωμένα στις **LUBECA** και **MARTIN BRAUN**. Η **LUBECA**, Νο1 σε μάρτσιπαν και πέρτσιπαν και γνωστή για τις μοναδικές κουβερτούρες ονομασίας προέλευσης, παρουσίασε εφαρμογές με μάρτσιπαν καθώς και με τις κουβερτούρες **Fehmarn 60%** και **Ratzburg 70%**. Παράλληλα, η **MARTIN BRAUN**, κορυφαία σε μείγματα, κρέμες, γεμίσεις και επικαλύψεις, εντυπωσίασε με τη γκάμα και τις δυνατότητες των προϊόντων της.

Ο φθινοπωρινός κύκλος ολοκληρώθηκε τον **Νοέμβριο** με εορταστικές επιδείξεις Χριστουγεννιάτικων κορμών σε **Αθήνα** και **Θεσσαλονίκη**, εμπνέοντας επαγγελματίες ζαχαροπλάστες να δημιουργήσουν σύγχρονες, εκλεπτυσμένες προτάσεις για τη γιορτινή περίοδο.

Σε όλες τις εκδηλώσεις καταγράφηκε **εντυπωσιακή προ-**



σέλευση, ενώ οι συμμετέχοντες εξέφρασαν τον ενθουσιασμό τους τόσο για την υψηλή ποιότητα των πρώτων υλών όσο και για τις εφαρμογές που ανταποκρίθηκαν απόλυτα στις επαγγελματικές τους ανάγκες.

Με σταθερή δέσμευση στην εξέλιξη του κλάδου, η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ** θα συνεχίσει δυναμικά και το 2026 να προσφέρει εκπαιδευτικές δράσεις, συμβάλλοντας στη συνεχή αναβάθμιση του επιπέδου ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας.



Ζουοηάτες
Κουβεργούρες



ΥΓΕΙΑΣ

56%
κακάο

ΠΕΥΣΤΟΤΗΤΑ
2x1kg e



ΥΓΕΙΑΣ

56%
κακάο

ION
3011
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ

Ανακαλύψτε την πλήρη σειρά Κουβεργουρών ION
για κάθε σαχαροπλαστική χρήση!



Υγείας
με 51% κακάο



Υγείας
με 60% κακάο



Υγείας
με 72% κακάο



Γάλακτος
με 33% κακάο



Γάλακτος
με 37% κακάο



Γάλακτος
με 40% κακάο



Λευκή
με 32% κακάο

ION
ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟΣ "ΖΥΓΟΣ" ΣΤΗ ΝΙΚΑΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΗΣ Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το ζαχαροπλαστικό "Ζυγός" στη Νίκαια επανασυστήνεται στο κοινό μετά από μια πλήρη και εντυπωσιακή ανακαίνιση. Ο ιδιοκτήτης, εμπιστεύθηκε για ακόμη μία φορά την εταιρεία Δ. **Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ**, όπως και σε προηγούμενα καταστήματά του, για τη μελέτη, τον σχεδιασμό και τον πλήρη εξοπλισμό, δημιουργώντας έναν χώρο υψηλής αισθητικής και άρτιας λειτουργικότητας.

Οι νέες κρυστάλλινες βιτρίνες και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας αναδεικνύουν τα προϊόντα, διατηρώντας τα πάντα στη σωστή θερμοκρασία και προβάλλοντάς τα με τον πιο ελκυστικό τρόπο. Ο σχεδιασμός κινήθηκε σε ήπιους, ζεστούς λευκόχρυσους χρωματισμούς με κόκκινες λεπτομέρειες, δημιουργώντας ένα φωτεινό και φιλόξενο περιβάλλον ενώ οι ίσιες γραμμές στην οροφή και οι καμπύλες στα σημεία προβολής των προϊόντων δίνουν στον χώρο μια όμορφη ισορροπία. Παράλληλα, ο φωτισμός μελετήθηκε έτσι ώστε να αναδεικνύει τα προϊόντα και να δημιουργεί μια ατμόσφαιρα πολυτέλειας και κομψότητας.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΤΟΝ CHEF PHILIPPE DEPARRE

Τη μαγεία της ζαχαροπλαστικής και της γιορτινής ατμόσφαιρας έφερε για μία ακόμα χρονιά η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ** φιλοξενώντας τον one of a kind Chef Pâtissier Philippe Deparre της DAWN στο Athens Center of Gastronomy στις 12 και 13 Νοεμβρίου. Οι δημιουργίες υψηλών προδιαγραφών του **Philippe** συνδυάζουν απλότητα και τόλμη, αναδεικνύοντας υπέροχους γευστικούς συνδυασμούς, μοναδική αισθητική και την **αδιαφιλονίκητη ποιότητα των προϊόντων DAWN**. Η εκδήλωση αποτέλεσε το καθιερωμένο ραντεβού έμπνευσης για τους επαγγελματίες που αναζητούν να εντυπωσιάσουν και να ξεχωρίσουν, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευση της εταιρείας να στηρίζει τη γνώση και τη δημιουργικότητα στον κλάδο.



ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ο ΑΝΤΩΝΗΣ ΒΑΓΓΕΛΗΣ

Μετά από μια πετυχημένη και εποικοδομητική πορεία από το 2010 έως σήμερα στο τιμόνι της **Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης** και κατόπιν της εκλογής του ως **Προέδρου στο Β.Ε.Θ.**, ο **Μάριος Παπαδόπουλος** παραδίδει τη σκυτάλη της προεδρίας του ιστορικού πρωτοβάθμιου οργάνου. Μετά το πρόσφατο Διοικητικό Συμβούλιο, στη θέση του **Προέδρου** εξελέγη ο μέχρι πρότινος **Αντιπρόεδρος, Αντώνης Βαγγέλης** - ένας έμπειρος συνάδελφος, με βαθιά γνώση της αγοράς και μακρά συνδικαλιστική διαδρομή, που στάθηκε αρωγός στη Συντεχνία στα «πέτρινα χρόνια» της προσβλέποντας με όραμα στην επόμενη μέρα. Ο **Μάριος Παπαδόπουλος** αναλαμβάνει **Αντιπρόεδρος έως τις εκλογές του Ιουνίου 2026**, χρονιά ορόσημο για τα 175 χρόνια της Συντεχνίας.

Angel choco cake



Foodstuff SA
Foodstuff_sa

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



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ AMBASSADORS ΤΗΣ ICETEAM NZ ΜΕ ΤΗ SWEET ICE

Οι **NZ**, επίσημοι **Ambassadors της Iceteam 1927** στην Ελλάδα, σε συνεργασία με την **Sweet Ice** δημιούργησαν ένα **video** με σκοπό την **ανάδειξη των μηχανημάτων Cattabriga Iceteam 1927**. Η τεχνγνωσία, το πάθος για το artisanal gelato και η δέυσμευση για ποιότητα συγχρονίζεται απόλυτα με τις εμπνευσμένες συνταγές των NZ και τον υψηλής τεχνολογίας και ακρίβειας εξοπλισμό της Cattabriga.

Ο ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΗΜΑΘΙΑΣ ΣΤΟ 1^Ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ



Στα μέσα του Σεπτεμβρίου, για την ακρίβεια **20 - 21 Σεπτεμβρίου** διοργανώθηκε το **1ο Φεστιβάλ Γαστρονομίας στην Πλατεία Ωρολογίου της Βέροιας**, σε συνδιοργάνωση με την **Περιφερειακή Ενότητα Ημαθίας**, τον **Δήμο Βέροιας**, τον **Δήμο Νάουσας** και συμμετοχή του **Δήμου Θεσσαλονίκης**. Ο Σύλλογος Ζαχαροπλαστών Ημαθίας συμμετείχε μοιράζοντας το **Rebani Veroias**.



ΟΙ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΤΙΚΤΟΚ!

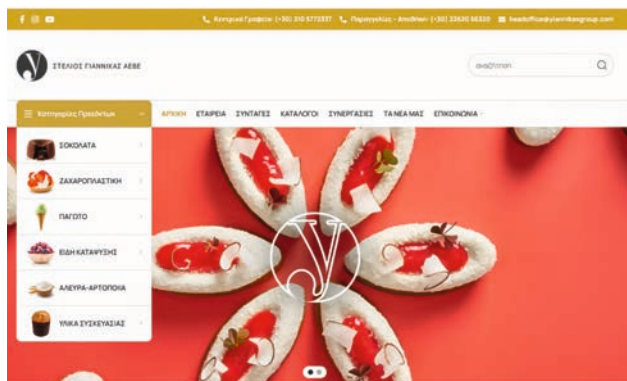
Οι **Μύλοι Λούλη** εγκαινιάζουν το **επίσημο κανάλι τους στο TikTok, @loulismills**, με αυθεντικές εικόνες από τον κόσμο της τεχνγνωσίας και της καθημερινής λειτουργίας τους. Το νέο περιεχόμενο περιλαμβάνει δυναμικά βίντεο που αποτυπώνουν τη διαδρομή του αλεύρου μέχρι το τελικό προϊόν, **στιγμιότυπα από την παραγωγή, τον ποιοτικό έλεγχο, το Μουσείο Λούλη**, αλλά και ανάλαφρες στιγμές από τη συνεργασία των εργαζομένων μέσα από διασκεδαστικά challenges. Με στόχο να αναδείξει τη δημιουργική πλευρά της αλευροβιομηχανίας, το κανάλι προσφέρει άμεση και ζωντανή ματιά στον κόσμο των Μύλων Λούλη, με σεβασμό στην παράδοση και έμφαση στην καινοτομία.

ΝΕΟ WEBSITE ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ: WWW.YIANNIKAS.GR

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ** παρουσιάζει με χαρά το νέο της website, **www.yiannikas.gr**, σχεδιασμένο για να προσφέρει μια ολοκληρωμένη και σύγχρονη ψηφιακή εμπειρία στους επαγγελματίες του κλάδου.

Με **μοντέρνο σχεδιασμό, φιλική πλοήγηση και άψογη προσαρμογή σε κινητά και tablets**, το νέο site συγκεντρώνει όλη τη γνώση και την εμπειρία της εταιρείας, προσφέροντας στους χρήστες ένα **εργαλείο ενημέρωσης και έμπνευσης**.

Μέσα από τις σελίδες του, οι επισκέπτες μπορούν να **ανακαλύψουν προϊόντα**, να **ξεφυλλίσουν online φυλλάδια** και να **περιηγηθούν σε συνταγές και εφαρμογές**, αντλώντας ιδέες για δημιουργίες που ξεχωρίζουν. Το **www.yiannikas.gr** έχει σχεδιαστεί με στόχο να υποστηρίξει καθημερινά τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη, παρέχοντας εύκολη πρόσβαση σε υλικά, πληροφορίες και λύσεις που κάνουν τη διαφορά.



Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**, με σταθερή πορεία και μακρόχρονη εμπειρία στην προμήθεια πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, συνεχίζει να εξελίσσεται και να επενδύει στην **ψηφιακή επικοινωνία** με τους συνεργάτες της, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευσή της στην **ποιότητα, την καινοτομία και την εξυπηρέτηση**.

Felchlin

SWITZERLAND

Οι κουβερτούρες στην πιο αγνή τους μορφή!

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

Chocolate World®

Your Chocolate Factory in a box



Στρωτήρες σοκολάτας
με χωρητικότητα 12-80 κιλά



Στρωτήρες σοκολάτας
με πλήρες σύστημα επικάλυψης



Σύστημα επικάλυψης



Δοσομετρικές κεφαλές



Στρωτήρας ρόδα



Καλούπια



Γεμιστικές συσκευές



Μηχανές για dragees

Νέο Σωματείο Ζαχαροπλαστών και Παγωτοποιών στα Χανιά

Συγκροτήθηκε σε σώμα το πρώτο
Διοικητικό Συμβούλιο, ανοίγοντας μια νέα επο-
χή συλλογικής εκπροσώπησης για τον κλάδο.

Με στόχο την ενίσχυση της συνεργασίας, την αναβάθμιση της ποιότητας και τη θεσμική εκπροσώπηση των επαγγελματιών της ζαχαροπλαστικής και της παγωτοποιίας, στα Χανιά συστάθηκε το νέο Σωματείο Επαγγελματιών Καταστημαρχών Ζαχαροπλαστών και Παγωτοποιών. Η συγκρότηση του πρώτου Διοικητικού Συμβουλίου στις 19 Νοεμβρίου 2025 σηματοδοτεί την απαρχή μιας οργανωμένης και δυναμικής προσπάθειας για την προώθηση του κλάδου στην τοπική αγορά.

Μια νέα σελίδα ανοίγει για τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής και της παγωτοποιίας στα Χανιά, με τη σύσταση του νέου Σωματείου Επαγγελματιών Καταστημαρχών Ζαχαροπλαστών και Παγωτοποιών. Στις 19 Νοεμβρίου 2025 πραγματοποιήθηκε η επίσημη συγκρότηση σε σώμα του πρώτου Διοικητικού Συμβουλίου, σηματοδοτώντας την απαρχή μιας συντονισμένης προσπάθειας για την ενίσχυση, υποστήριξη και ανάδειξη του επαγγελματικού αυτού κλάδου στην τοπική αγορά.

Η διαδικασία συγκρότησης ακολούθησε τις αρχαιρείς που διεξήχθησαν κατά τη Γενική Συνέλευση της 12ης Νοεμβρίου 2025, στην έδρα του σωματείου στα Χανιά. Κατά τη διάρκεια της συνέλευσης, τα μέλη εξέφρασαν την ανάγκη για έναν σύγχρονο, ενεργό και αποτελεσματικό φορέα, ο οποίος θα επέτρεπε την ενιαία έκφραση των επαγγελματιών του κλάδου, την αντιμετώπιση κοινών ζητημάτων, καθώς και την ενίσχυση της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων του χώρου.

Τα πέντε εκλεγμένα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, ανταποκρινόμενα στο κάλεσμα των συναδέλφων τους, συνήλθαν στις 19 Νοεμβρίου για την προβλεπόμενη διαδικασία συγκρότησης σε σώμα, βάσει του



άρθρου 15 του καταστατικού. Η διαδικασία πραγματοποιήθηκε με μυστική ψηφοφορία, εξασφαλίζοντας διαφάνεια και θεσμική νομιμότητα.

Μετά την ολοκλήρωση της ψηφοφορίας, τα αξιώματα κατανέμονται ως εξής:

- **Πρόεδρος:** Κοντεκάκης Ιωάννης (15 ψήφοι)
- **Αντιπρόεδρος:** Κληματσάκης Γεώργιος
- **Α' Γενικός Γραμματέας:** Ταμπακόπουλος Ορέστης
- **Ταμίας:** Σημαντήρακης Εμμανουήλ
- **Έφορος:** Ευστάθιου Ιωάννης

Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο αναλαμβάνει από σήμε-

ρα έναν διπλό ρόλο: αφενός την οργάνωση και λειτουργία του Σωματείου σε εσωτερικό επίπεδο και αφετέρου την προώθηση των συμφερόντων των επαγγελματιών του κλάδου σε τοπικό και ευρύτερο επίπεδο. Στόχος είναι η δημιουργία ενός ενιαίου πλαισίου συνεργασίας, η ανταλλαγή τεχνογνωσίας, η υποστήριξη της επαγγελματικής κατάρτισης, καθώς και η ενίσχυση της παρουσίας των ζαχαροπλασטיών και παγωτοποιείων της περιοχής.

Η σύσταση του Σωματείου αποτελεί ένα σημαντικό βήμα για έναν κλάδο που παίζει καίριο ρόλο στην τοπική αγορά - τόσο ως προς την ποιότητα των προϊόντων όσο και ως προς την προώθηση της γαστρονομικής ταυτότητας των Χανίων. Με όραμα, οργάνωση και συνεργασία, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου φιλοδοξούν να θέσουν γερά θεμέλια για το μέλλον του επαγγέλματος.

Συνάντηση Ομοσπονδίας
Επαγγελματοβιοτεχνών
Ζαχαροπλαστών Ελλάδος
με το Υπουργείο Ανάπτυξης
για το OpenBusiness

Παράταση για την απογραφή
και την ανάρτηση δικαιολογητικών
μέχρι το τέλος του Δεκέμβρη 2026



Συνάντηση εργασίας πραγματοποιήθηκε πρόσφατα μεταξύ της Ομοσπονδίας Επαγγελματιστεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος και του Υφυπουργού Ανάπτυξης κ. Τσαβδαρίδη, με αντικείμενο τη διαδικασία απογραφής και ανάρτησης δικαιολογητικών στο σύστημα OpenBusiness, που αφορά το σύνολο των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος της χώρας. Βασικός στόχος της συνάντησης ήταν η παροχή σαφών οδηγιών προς τους επαγγελματίες του κλάδου, καθώς και η αποσαφήνιση των διαφορετικών κατηγοριών επιχειρήσεων και των αντίστοιχων υποχρεώσεων τους, ώστε να προχωρήσει η μετάβαση στη νέα ψηφιακή πλατφόρμα χωρίς σύγχυση ή περιττές χρονοβόρες διαδικασίες.

ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΕΩΣ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2026

Δημοσιεύτηκε στο Ν. 5255/2025 (ΦΕΚ 219/Α/28.11.2025) με θέμα "Σύσταση και λειτουργία Ανεξάρτητης Αρχής Ελέγχου της Αγοράς και Προ-

στασίας του Καταναλωτή, ρυθμίσεις για την Επιτροπή Ανταγωνισμού και λοιπές διατάξεις" στο άρθρο 59, η παράταση της προθεσμίας έως το τέλος Δεκεμβρίου 2026 (αντί της 31/12/2025) για την απογραφή δραστηριότητας και την ανάρτηση δικαιολογητικών στο πληροφοριακό σύστημα OpenBusiness.

ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ:

Η προθεσμία του πρώτου εδαφίου της παρ. 1 του άρθρου 14Α του ν. 4442/2016 (Α' 230), περί απογραφής υφιστάμενων δραστηριοτήτων στο Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Άσκησης Δραστηριοτήτων και Ελέγχου, παρατείνεται έως την 31η Δεκεμβρίου 2026.

Η προθεσμία του πρώτου εδαφίου της παρ. 2 του άρθρου 14Β του ν. 4442/2016, περί ανάρτησης δικαιολογητικών γνωστοποίησης, δημοσιότητας και ρύθμισης ζητημάτων προστασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα, παρατείνεται έως την 31η Δεκεμβρίου 2026.

Η παράταση αυτή κρίθηκε αναγκαία, καθώς οι αρχικές προθεσμίες δεν επέτρεπαν σε πολλές επιχειρήσεις να ολοκληρώσουν έγκαιρα και με πληρότητα τις διαδικασίες που απαιτεί το νέο πλαίσιο. Με τη νέα προθεσμία, οι επιχειρήσεις του Νομού Χαλκιδικής διαθέτουν πλέον τον απαιτούμενο χρόνο για να προετοιμαστούν σωστά και να οργανώσουν τη συλλογή όλων των δικαιολογητικών χωρίς ασφυκτικές πιέσεις.



ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΑΠΟΓΡΑΦΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ ΣΤΟ OPENBUSINESS

1. Όσοι έχουν άδεια λειτουργίας από παλιά (πριν τις 18/5/2017, που δημοσιεύτηκε η ΚΥΑ 16228/2017 - Β' 1723)

Κάνουν **απογραφή** στο OpenBusiness και **αναρτούν ένα μόνο δικαιολογητικό**, την άδεια λειτουργίας που έχουν από παλιά. **ΔΕΝ ΑΝΑΡΤΟΥΝ ΚΑΝΕΝΑ ΑΛΛΟ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΟ.**

2. Όσοι έχουν υποβάλει γνωστοποίηση λειτουργίας στο NotifyBusiness (δηλ. στην πλατφόρμα που υπήρχε πριν το OpenBusiness)

Η γνωστοποίηση που είχαν υποβάλει στο NotifyBusiness έχει "έρθει" στο OpenBusiness, οπότε **αναρτούν τα δικαιολογητικά γνωστοποίησης που όφειλαν να τηρούν** (σύμφωνα με την παρ.1 του άρθρου 4 της ΚΥΑ 16228/2017 - Β' 1723).

3. Όσοι έχουν υποβάλει έγκυρη γνωστοποίηση λειτουργίας (πριν τεθεί σε λειτουργία το NotifyBusiness)

Κάνουν **πρώτα απογραφή** στο OpenBusiness και αναρτούν ένα μόνο δικαιολογητικό, την έγκυρη γνωστοποίηση λειτουργίας που έχουν. **Στη συνέχεια αναρτούν τα δικαιολογητικά γνωστοποίησης που όφειλαν να τηρούν.**

ΠΩΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΟΙ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΣΤΟ OPENBUSINESS

ΑΠΟΓΡΑΦΗ

Βήμα 1: εισέρχομαι στο OpenBusiness με τους κωδικούς μου taxisnet

Βήμα 2: δημιουργώ τον εαυτό μου ως οικονομικό φορέα,

επιλέγοντας από το μενού "Οικονομικοί Φορείς → Προσθήκη Νέου"

Βήμα 3: δημιουργώ τον τόπο όπου ασκώ τη δραστηριότητά μου ως εγκατάσταση, επιλέγοντας από το μενού "Εγκαταστάσεις → Προσθήκη Νέας"

Βήμα 4: κάνω την απογραφή, επιλέγοντας από το μενού "Ενέργειες αδειοδότησης → Προσθήκη Νέας" και στη συνέχεια επιλέγοντας, στην οθόνη που θα εμφανιστεί, την ενέργεια "Απογραφή (για δραστηριότητες σε γνωστοποίηση λειτουργίας)".

ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ

Βήμα 1: εισέρχομαι στο OpenBusiness με τους κωδικούς μου taxisnet

Βήμα 2: κάνω την ανάρτηση των δικαιολογητικών, επιλέγοντας από το μενού "Ενέργειες Αδειοδότησης → Προσθήκη Νέας" και στη συνέχεια επιλέγοντας, στην οθόνη που θα εμφανιστεί, την ενέργεια "Τροποποίηση Γνωστοποίησης Λειτουργίας".

ΣΤΑΘΕΡΗ ΣΤΗΡΙΞΗ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Η **Ομοσπονδία Επαγγελματιών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος** συνεχίζει να βρίσκεται σε ανοιχτή και ουσιαστική επικοινωνία με το Υπουργείο Ανάπτυξης για την παρακολούθηση της διαδικασίας εφαρμογής του νέου συστήματος, παρέχοντας στα μέλη της **έγκυρη ενημέρωση και πρακτική καθοδήγηση.**

Προτεραιότητα παραμένει η **ομαλή μετάβαση στην ψηφιακή αδειοδότηση**, χωρίς διοικητικές επιβαρύνσεις για τους επαγγελματίες, διασφαλίζοντας ότι τα καταστήματα ζαχαροπλαστικής θα συνεχίσουν να λειτουργούν με ασφάλεια, νομιμότητα και απλότητα διαδικασιών.



Παναγιώτης Στεργίου, Ιωάννης Γλύκος,
Υφυπουργός Ανάπτυξης, Λάζαρος Τσαβδαρίδης,
Τάσος Παγούρας, Πέτρος Κουτόβας
Γ.Γ. Υπ. Ανάπτυξης, Σωτήρης Αναγνωστόπουλος

2025



Κορυφαία ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Επιλογές που
ξεχώρισαν για
ποιότητα,
συνέπεια και
δημιουργική
ελευθερία



Το 2025 ολοκληρώθηκε αφήνοντας το αποτύπωμά του στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, με προκλήσεις αλλά και σημαντικές δημιουργικές εξελίξεις.

Σε μια χρονιά όπου η σταθερή ποιότητα, η αξιοπιστία των πρώτων υλών και η λειτουργικότητα των προϊόντων αποτέλεσαν βασικές προτεραιότητες για κάθε επαγγελματία, τα μείγματα και οι πρώτες

ύλες που ξεχώρισαν έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στην καθημερινή παραγωγή.

Στο παρόν αφιέρωμα, συγκεντρώνουμε τα κορυφαία προϊόντα και μείγματα που διαπρέπουν για την ποιότητα, τη συνέπεια και τα αποτελέσματά τους και που θα καθορίσουν τις βάσεις για τις νέες δημιουργίες που έρχονται.

ΒΟΥΤΥΡΟ FERMENTÉ LUX – Η ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΒΑΣΗ ΤΩΝ ΓΙΟΡΤΙΝΩΝ ΕΠΙΤΥΧΙΩΝ

Στην κούρσα των χριστουγεννιάτικων γλυκών, το βούτυρο έχει τον πρωταγωνιστικό ρόλο. Το συμπυκνωμένο βούτυρο **Fermenté Lux** προσφέρει έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και σταθερή απόδοση, αναδεικνύοντας κάθε ζαχαροπλαστική δημιουργία. Με **99,8% λιπαρά** και χωρίς περιττή υγρασία, χαρίζει εξαιρετική υφή και ανώτερη σταθερότητα στις ζύμες. Αποτελεί ιδανική επιλογή για **κουραμπιέδες, κουλούρια, γλυκά ταψιού** και κάθε γιορτινή συνταγή που απαιτεί κορυφαία ποιότητα και σταθερή γεύση.



ΜΙΧ LUX - Η ΣΕΙΡΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΑΠΟΓΕΙΩΝΕΙ ΤΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΙΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

Τα μείγματα **Mix Lux** για κέικ λαδιού, είναι ιδανικά για αφράτες βασιλόπιτες και κέικ με πλούσια γεύση και υγρασία που διαρκεί. Η γκάμα περιλαμβάνει **βανίλια, λεμόνι, πορτοκάλι, σοκολάτα, velvet rosso και matcha tea**, διαθέσιμες σε **σακιά των 10 κιλών**. Ξεχωρίζει το αρωματικό **Spice Mix** με νότες κανέλας και μπαχαρικών, ιδανικό για χειμερινές δημιουργίες. Διατίθεται σε **σακούλα των 2 κιλών** (κιβώτιο 2x5 κιλά) και προσθέτει τη χαρακτηριστική ζεστασιά των Χριστουγέννων σε κάθε γλυκό.

ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ – Η ΠΙΝΕΛΙΑ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ

Οι σωστές γεμίσεις και επικαλύψεις προσθέτουν αυτή τη μικρή, αλλά καθοριστική γευστική νότα που δίνει μοναδικό χαρακτήρα σε κάθε δημιουργία. Με τις κρέμες **pistachio 17%** (δοχείο 7 κιλών), **Speculoos 57%** (δοχείο 5 κιλών) και **κάστανο** -σε δύο μορφές, υδατόκρεμα πιο ρευστή (δοχείο 3 κιλών) και πατέ πιο παχύρρευστη (δοχείο 6 κιλών) τα τσουρέκια, οι βασιλόπιτες, τα μπισκότα, οι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα αποκτούν, ευελιξία, σταθερή απόδοση και μοναδική γευστική υπογραφή.



MOLINO DALLAGIOVANNA – Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΞΕΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΩΣΤΕΣ Α' ΥΛΕΣ

Η **Molino Dallagiovanna** προσφέρει α' ύλες που εξασφαλίζουν άριστη διόγκωση και σταθερότητα. Για ένα αυθεντικό **panettone artigianale**, ο ιδανικός συνδυασμός περιλαμβάνει το **αλεύρι ζαχαροπλαστικής γενικής χρήσης 00** (σακί 5 κιλών), το ανενεργό προζύμι **Balan-cePower PH4** (σακί 5 κιλών) και το **ενζυμικό μείγμα E-Life** (σακί 5 κιλών) της ίδιας εταιρείας. Για πιο έντονο άρωμα και αυθεντική γεύση, η ζύμη μπορεί να ενισχυθεί με **Pasta Frutta πορτοκάλι της Cesarin** και **κύβους πορτοκάλι γλασέ της Nappi**. Το αποτέλεσμα είναι ένα χειροποίητο πανετόνε με αφράτη, φίνα υφή και πλούσιο άρωμα - ιδανικό για κάθε γιορτινή βιτρίνα.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ MARTIN BRAUN – ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Η **Martin Braun** προσφέρει μείγματα υψηλής απόδοσης για κάθε ζαχαροπλαστική ανάγκη. Το μείγμα για λεπτά cheesecakes (σακούλα 5 κιλών) είναι ιδανικό για πάστα φλώρα, τριμμένο μπισκότο και σφολιατοειδή, δίνοντας εξαιρετικό αποτέλεσμα με φρέσκα ή κατεψυγμένα φρούτα. Το **American Soft Cookie** (σακί 15 κιλών) εξασφαλίζει αυθεντικά, μαλακά American cookies με τη χαρακτηριστική υγρή ζύμη και την υπέροχη γεύση. Το μείγμα σε σκόνη **Bienex Florentine Mix** (σακούλα 600 γρ.) για φλορεντίνες (απλές ή bee-sting με έζητρα μέλι) είναι ιδανικό για ατομικά γλυκά αλλά και τραγανή διακόσμηση σε τούρτες, κορμούς και μιλφέιγ. Η **Pasta Frolla Muerbella** (σακί 25 κιλά) δίνει άψογη δομή σε τάρτες, μπισκότα και crumble. Μια σειρά που διευκολύνει την παραγωγή και εγγυάται σταθερά ποιοτικό αποτέλεσμα.



ΤΣΟΥΡΕΚΙ - ΤΟ ΠΙΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΑΡΩΜΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Το τσουρέκι είναι συνδεδεμένο με την παράδοση και τα χαρακτηριστικά αρώματα των εορτών. Για να το πετύχετε, η επιλογή των σωστών πρώτων υλών είναι καθοριστική. Μπορείτε να το παρασκευάσετε είτε με το **μείγμα για τσουρέκι Mix Lux** (σακί 10 κιλών), που προσφέρει ευκολία, σταθερότητα και σίγουρη επιτυχία, είτε με το **αλεύρι Manitoba Plus** της Molino Dallagiovanna, ιδανικό για πλούσιες, ελαστικές ζύμες με υψηλή απορρόφηση. Και στις δύο περιπτώσεις, το αποτέλεσμα είναι ένα τσουρέκι εξαιρετικά αφράτο, αρωματικό και με υπέροχη, παραδοσιακή γεύση - όπως ακριβώς το θέλει ο σύγχρονος επαγγελματίας και το περιμένει ο απαιτητικός καταναλωτής.



*A Slice of Luck
for 2026!*



100 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΕΙΚ



★ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ LUNA

★ ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ (περιέχει τα αυγά)

★ SPICE CAKE MIX



★ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ SAND FRITSCH & LOCKER

★ ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ MARGHERITA



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9
Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr | steliosyiannikas

ΚΟΠΤΙΚΟ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ BBS PRO ΑΠΟ ΤΗΝ KRUMBEIN

Η Γερμανική εταιρία **Krumbein** παρουσιάζει το BBS pro, ένα νέο, compact μηχανήμα κοπής σχεδιασμένο για την παραγωγή snack σε αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία και catering. Το BBSpro προσφέρει ακριβή, ελεγχόμενη κοπή σε προϊόντα έως 200mm πλάτος. Χάρη στον συγχρονισμένο άνω & κάτω ιμάντα μεταφοράς, εξασφαλίζει απαλή μεταφορά, διατηρώντας το σχήμα ακόμα και σε ευαίσθητα προϊόντα όπως ψωμάκια hamburger ή εκλέρ. Το μηχανήμα είναι ιδανικό για πλήρη ή μερική κοπή, με δυνατότητα ρύθμισης του ύψους του μαχαιριού και της ταχύτητας, προσφέροντας υψηλή απόδοση. Είναι κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από την Krumbein με υλικά αντοχής: ανοξείδωτο χάλυβα για μέγιστη υγιεινή και ποιότητα.



GUSTOSE ΑΠΟ ΤΗ FUGAR

Οι νέες ρίπλες της **Fugar** εντυπωσιάζουν χάρη στις γεμάτες γεύσεις τους, την βελούδινη υφή τους και την ευρεία εφαρμογή τους στο παγωτό και την ζαχαροπλαστική. Χρησιμοποιούνται σαν κρεμίνo, σαν ρίπλες και σαν επικαλύψεις σε τούρτες και προφιτερόλ. Διατίθενται σε 5 γεύσεις: **φιστίκι, αλμυρή καραμέλα, σοκολάτα μπίτερ, λευκή σοκολάτα, τζιαντούγια και κάστανo.**



FUGAR FILL ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

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

- **Dark Fill:** Κρέμα μαύρης σοκολάτας για ένταση στη γεύση.
- **Blueberry Fill:** Ένας εκλεπτυσμένος συνδυασμός ανάμεσα στη γλυκύτητα της λευκής σοκολάτας και τη φρεσκάδα του βατόμουρου.
- **Salty Pistachio Fill:** Πέστο φυσιτικού σε γκουρμέ εκδοχή, χωρίς χρωστικές, με μια αλμυρή νότα που συναρπάζει από την πρώτη γεύση.

Οι Fugar Fill είναι κρέμες έτοιμες προς χρήση, ιδανικές για γέμιση μετά το ψήσιμο, κατάλληλες για κρουασάν, κρέπες, κέικ και μπισκότα. Η απαλή, κρεμώδης υφή τους τις καθιστά επίσης κατάλληλες για αρωματισμό κρεμών ή διακόσμηση γλυκών δημιουργιών.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΤΗΣ KONDIMA

Η πάστα αμυγδάλου-μάρτσιπαν της **Kondima**, το κορυφαίο προϊόν της ελληνικής αγοράς, **με πλούσια αναλογία 65% αμύγδαλο και 35% ζάχαρη**, είναι το μυστικό για μια βασιλόπιτα που θα μείνει αξέχαστη. Χάρη στην ειδική επεξεργασία που γίνεται στο εργοστάσιο της Kondima στη Γερμανία δίνει απαράμιλλη υφή φρεσκάδα: Η αμυγδαλόπαστα συγκρατεί την υγρασία της, επιτρέποντας στη βασιλόπιτά σας να παραμείνει μαλακή και αφράτη για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι ένα αγνό προϊόν, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα και είναι κατάλληλη για veggie διατροφή και για νηστεία. Φυσικά, με την ίδιο προϊόν μπορείτε να δημιουργήσετε και άλλα υπέροχα γλυκίσματα, όπως αυθεντικά αμυγδαλωτά, εργολάβους, πραλίνες και σοκολατάνια.



NEO ΡΟΦΗΜΑ ΧΟΚΟΛΑΤΛ ΤΗΣ FELCHLIN SAMBIRANO

Η Ελβετική **FELCHLIN** παρουσιάζει το **Χοκολατλ Sambirano**, ένα ρόφημα σοκολάτας εμπνευσμένο από την αρχαία συνταγή των Αζτέκων. Φτιαγμένο

από **κακάο Sambirano Grand Cru** από τη Μαδαγασκάρη, έχει έντονη, φρουτώδη γεύση με πικάντικες νότες. Είναι ιδανικό για ζεστή ή κρύα σοκολάτα, δίνοντας έμφαση στην αυθεντική εμπειρία του κακάο.

GUSTO CREAM ΑΠΟ ΤΗΝ FUGAR

Ανακαλύψτε τις πάστες **Gusto Cream** της Fugar, το μυστικό για να ανανεώσετε και να απογειώσετε τις δημιουργίες σας με έντονο άρωμα και γεύση! Οι πάστες **Gusto Cream** είναι **ιδανικές** για να χαρίσουν ένταση στη γεύση και άρωμα στις κρέμες σας, όπως:

- **Κρέμα Ζαχαροπλαστικής:** Τελειοποιήστε την κρεμώδη υφή, προσθέτοντας ταυτόχρονα μια δυναμική γευστική νότα.
- **Σαντιγί:** Χαρίστε εκρηκτική γεύση, χωρίς να αλλοιώνεται η ελαφριά και αφράτη υφή τους. Είναι διαθέσιμη στις κλασικές και αγαπημένες γεύσεις:

Λεμόνι, φράουλα, βανίλια και πορτοκάλι. Χάρη στην ειδική τους σύνθεση, προσφέρουν εξαιρετική απόδοση σε ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών όπως αρτοποιήματα & προϊόντα ζύμης καθώς χρησιμοποιούνται για να δώσουν γεύση σε κέικ, τσουρέκια, brioche και άλλα αφράτα προϊόντα.



KONDIMA

Παράδοση στην τέχνη της σοκολάτας

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

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

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



ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ

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

ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

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



ΜΟΥΣΕΛΙΝ

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

Social Media στις επιχειρήσεις

Πώς η ψηφιακή προβολή μετατρέπεται σε πραγματικές πωλήσεις

Στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική αγορά, όπου η εικόνα, η έμπνευση και το «μοίρασμα στιγμών» αποτελούν βασικά στοιχεία κατανάλωσης, τα social media έχουν εξελιχθεί σε ένα από τα πιο ισχυρά εργαλεία ανάπτυξης για μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις. Δεν λειτουργούν απλώς ως βιτρίνα, αλλά ως κανάλι πωλήσεων, προβολής και οικοδόμησης σχέσης εμπιστοσύνης με τον καταναλωτή.

ΟΤΑΝ Η ΕΙΚΟΝΑ ΠΟΥΛΑΕΙ... ΚΥΡΙΟΛΕΚΤΙΚΑ

Σύμφωνα με έκθεση της **Meta**, το 83% των χρηστών του Instagram δηλώνει ότι η πλατφόρμα τους βοηθά να ανακαλύπτουν νέα προϊόντα τροφίμων και εστίασης, ενώ το 58% παραδέχεται ότι έχει πραγματοποιήσει αγορά αφού πρώτα είδε σχετικό περιεχόμενο στα social media. Η αισθητική των γλυκών, η παρασκευή τους σε βίντεο και οι στιγμές κατανάλωσης δημιουργούν έναν κύκλο έμπνευσης που μεταφράζεται απευθείας σε καταναλωτική πρόθεση.

Για έναν κλάδο όπως η ζαχαροπλαστική – απόλυτα συνυφασμένο με την οπτική απόλαυση – η δύναμη της εικόνας είναι καθοριστική. Τα σύντομα βίντεο (Reels, TikTok) με backstage παρασκευών ή αποκαλύψεις νέων γεύσεων συγκεντρώνουν υψηλά ποσοστά αλληλεπίδρασης και μοιρασμάτων.

ΕΡΕΥΝΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΝΟΥΝ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Μελέτη του **Journal of Small Business Management** κατέδειξε ότι οι μικρές επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν ενεργά social media επιτυγχάνουν:

- αύξηση αναγνωρισιμότητας brand κατά **41%**,
- βελτίωση αφοσίωσης πελατών κατά **32%**,
- και ενίσχυση πωλήσεων κατά **20%-28% σε διάστημα ενός έτους**.

Παράλληλα, η **McKinsey & Company** επισημαίνει ότι τα social media παίζουν πλέον ρόλο όχι μόνο στη διαφήμιση αλλά και στη λήψη αγοραστικής απόφασης, καθώς λειτουργούν ως «ψηφιακή σύσταση» ανάμεσα στους καταναλωτές.

Ιδιαίτερα στους κλάδους τροφίμων και εστίασης, το social proof – δηλαδή οι φωτογραφίες πελατών, τα stories και τα σχόλια – αντικαθιστούν σε μεγάλο βαθμό την παραδοσιακή σύσταση από στόμα σε στόμα.

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΩΝ MICRO-INFLUENCERS ΣΤΗ ΓΛΥΚΙΑ ΑΓΟΡΑ

Οι συνεργασίες με micro-influencers, δηλαδή δημιουργούς περιεχομένου με 5.000 – 50.000 ακολούθους, σύμφωνα με έρευνα του **Influencer Marketing Hub** έχουν:

- **60% μεγαλύτερα ποσοστά εμπλοκής** από τις μεγάλες καμπάνιες celebrities
- **και έως 40% υψηλότερη μετατροπή σε αγορές** για τοπικές επιχειρήσεις.

Για ζαχαροπλαστέια και εργαστήρια παραγωγής, τέτοιες συνεργασίες – μέσω δοκιμών προϊόντων, giveways ή backstage επισκέψεων – έχουν αποδειχθεί ιδιαίτερα αποδοτικές, γιατί δημιουργούν εμπιστοσύνη και αυθεντικότητα στο κοινό που ακολουθεί τους δημιουργούς.



ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η θεωρία γίνεται πράξη μέσα από απλές αλλά στοχευμένες κινήσεις:

1. Σαφής στόχος

Περισσότερη επισκεψιμότητα στο κατάστημα; Παραγγελίες για τούρτες; Catering εκδηλώσεων; Κάθε στόχος χρειάζεται διαφορετικό περιεχόμενο.

2. Σωστές πλατφόρμες

Instagram: Βιτρίνα προϊόντων και brand identity.

TikTok: Viral videos προετοιμασίας, trends και storytelling.

Facebook: Επικοινωνία με τοπικό κοινό, προσφορές και events.

3. Περιεχόμενο με αξία

Σύμφωνα με τη Google Consumer Insights, οι χρήστες ανταποκρίνονται περισσότερο σε:

- behind the scenes βίντεο
- αυθεντικές στιγμές παραγωγής
- stories με βιωματικές ιστορίες πελατών

4. Συνεχής μέτρηση

Οι επιχειρήσεις που - σύμφωνα με τη μελέτη του **HubSpot** - μετρούν συστηματικά τα αποτελέσματα των social media έχουν έως **2,5 φορές καλύτερη απόδοση** σε πωλήσεις σε σχέση με όσες δημοσιεύουν χωρίς στρατηγική.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΑΓΙΔΕΣ

Η επιτυχία απαιτεί επίσης υπεύθυνη χρήση:

- Σεβασμό στο προσωπικό (συναίνεση σε βίντεο).
- Διαχείριση αρνητικών σχολίων με επαγγελματισμό.
- Διαφάνεια σε συνεργασίες με influencers.

Τα social media αποδεικνύονται πλέον, βάσει ερευνών και πραγματικών δεδομένων, ένα από τα πιο δυναμικά εργαλεία ανάπτυξης στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Προσιτά, μετρήσιμα και εξαιρετικά οπτικά, προσφέρουν στις επιχειρήσεις τη δυνατότητα να μετατρέψουν την ψηφιακή παρουσία σε πραγματική κίνηση στο ταμείο.

Όπως συνοψίζει η **McKinsey**, «Οι επιχειρήσεις που ενσωματώνουν τα social media στην καθημερινή στρατηγική τους δεν προβάλλονται απλώς - χτίζουν μακροχρόνια πελατειακή σχέση και αυξάνουν ουσιαστικά τα έσοδά τους».

Για τα ζαχαροπλαστεία του σήμερα, η ψηφιακή παρουσία δεν είναι πολυτέλεια, αλλά αναγκαίο συστατικό επιτυχίας - τόσο σημαντικό όσο και η πρώτη ύλη.

Παναγιώτης Πολυχρόνης

Pastry Chef - Ιδιοκτήτης
του εστιατορίου επιδορπίων
Dessert Wise

Συνέντευξη στη **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Ο Παναγιώτης Πολυχρόνης δεν είχε ποτέ του ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη ζαχαροπλαστική και γενικότερα για την κουζίνα. Αθλητικογράφος ήθελε να γίνει, πράγμα που έφυγε από το μυαλό του με το που κατάλαβε ότι για να τα καταφέρει απαιτείται διάβασμα.



"Ήμουν απαράδεκτος και πολύ ατίθασος μαθητής, ένα Τεχνικό Λύκειο τελείωσα και αυτό... με καθυστέρηση και ζόρια. Γενικότερα εκείνα τα χρόνια, έκανα ό,τι πιο εύκολο μπορούσε να μου φέρει κάποια λεφτά απλά για να περνάω καλά, σύμφωνα με την ηλικία μου, ώσπου ο ένας από τα δύο αδέρφια μου που είναι Σεφ, μου είπε ότι έψαχναν στο Ζαχαροπλαστείο της Αίγλης Ζαππείου όπου εργαζόταν, έναν βοηθό του βοηθού, να πηγαινοφέρνει, να κάνει αγγαρίες κλπ. Πήγαινε μήπως και σταματήσεις να δουλεύεις σε ό,τι να 'ναι και αν δεν σου αρέσει, φεύγεις, μου είπε χαρακτηριστικά. Πήγα λοιπόν και σχεδόν 20 χρόνια μετά, είμαστε εδώ. Όπως καταλαβαίνεις... τελικά μου άρεσε". Στην πορεία, σπούδασε και δούλεψε σε κορυφαία εστιατόρια και ξενοδοχεία τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, όπως τα Pétus by Gordon Ramsay, Pollen Street Social του Jason Atherton και The Fat Duck στο Ηνωμένο Βασίλειο, το ιστορικό Akelarre στο San Sebastian στη χώρα των Βάσκων, αλλά και το Hof Van Cleve στο Βέλγιο, μαθαίνοντας να ζει καθημερινά με την πίεση του κορυφαίου επιπέδου. "Η θεωρία είναι απαραίτητη και μόνο η σχολή θα σου την προσφέρει. Από εκεί και πέρα, όμως, δεν θα σου χαρίσει κανείς τίποτα. Δεν είναι πολλοί εκείνοι που, ενώ έχουν τις δικές τους ευθύνες και δουλεύουν τις ίδιες ώρες με εσένα, θα διαθέσουν χρόνο για να σε διδάξουν και να σε μυήσουν. Μόνος σου θα τα κάνεις όλα - αν το αγαπάς πραγματικά, αν έχεις εγωισμό και όραμα. Πρέπει να θες κάθε μέρα να είσαι λίγο καλύτερος από την προηγούμενη, να κάνεις την ίδια δουλειά κάθε φορά πιο σωστά, αντέχοντας και καταπίνοντας όσα σε δυσκολεύουν ή δεν σου αρέσουν, κάθε δευτερόλεπτο σε αυτή τη δουλειά", εξηγεί.

Το όραμα πίσω από το Dessert Wise

Το 2024, μαζί με τον αδελφό του, Γιάννη και τη γυναίκα του Αγνή, αποφάσισαν να δημιουργήσουν το Dessert Wise. Ένα εστιατόριο επιδορπίων στο κέντρο της Αθήνας, που σερβίρει επιδόρπια συνοδευόμενα - εάν ο επισκέπτης το επιθυμεί - με το αντίστοιχο wine pairing. "Δεν έχουμε βιτρίνα με γλυκά και δεν κάνουμε delivery", λέει ο Παναγιώτης. "Το κάθε επιδόρπιο στήνεται κατόπιν παραγγελίας, στο πιάτο που είναι διαθέσιμο, δε κολλάμε στη πορσελάνη, μας ενδιαφέρει να δείχνουμε έντονα ότι ο πρωταγωνιστής είναι πάντα το επιδόρπιο και η αίσθηση που θα αφήσει στον καλεσμένο η γεύση του. Πολλά από τα πιάτα μας υπάρχουν σε δύο μόνο τεμάχια. Έτσι, αν κάποιο από αυτά το χρησιμοποιεί ήδη ένας άλλος καλε-

σμένος μας, τότε το ίδιο επιδόρπιο θα σερβιριστεί σε διαφορετικό πιάτο. Θέλουμε όλοι να γνωρίζουν ότι είμαστε, πάνω απ' όλα, ένα εστιατόριο επιδορπίων· μας ενδιαφέρει πρωτίστως να αρέσουν στους επισκέπτες μας αυτά που δοκιμάζουν. Τα υπόλοιπα υπάρχουν απλώς για να συμπληρώνουν την εμπειρία". Το concept του Dessert Wise είναι μοναδικό στην Αθήνα και στη χώρα γενικότερα. Το κοινό εδώ προσκαλείται να ζήσει ένα μοναδικό γαστρονομικό ταξίδι μέσα από δημιουργίες που συνδυάζουν γεύσεις που άλλοτε τους είναι οικείες, άλλοτε όχι, σε μια ζεστή ατμόσφαιρα που σέβεται αυτό που κάνει και αυτούς που εξυπηρετεί.

Πιάτα με φινέτσα

Ο Παναγιώτης περιγράφει την προσέγγισή του στα γλυκά σαν "ζωντανή διαδικασία". "Κάθε επιδόρπιο ξεκινάει με μια ιδέα από ένα υλικό, συνήθως εμπνευσμένη από γεύσεις που έχω δοκιμάσει, από ταξίδια, ή ακόμα κι από το πόσο αγαπημένο είναι από το κοινό. Στη συνέχεια σκέφτομαι προσεκτικά το πολύ 2-3 υλικά που θα ταιριάξουν, θα απογειώσουν, θα εκπλήξουν ευχάριστα και δεν θα κουράσουν ή λιγώσουν αυτόν που το δοκιμάζει", δηλώνει.

"Δεν υπάρχουν blueprints και standards. Απλά κάθε λεπτομέρεια, από την αρχική ιδέα, μέχρι το στήσιμο έχει σημασία, γι αυτό πρέπει να γίνεται στο καλύτερο δυνατό επίπεδο.

Θέλω ο επισκέπτης να νιώσει ότι εδώ γίνεται κάτι διαφορετικό. Δεν θέλω να έχει ξαναδοκιμάσει αυτό που εμείς προσφέρουμε, γιατί τότε μπαίνεις σε αναγκαστικές συγκρίσεις και σχεδόν σίγουρα θα χάσεις. Δεν πρόκειται να κάνω καλύτερο γλυκό από αυτό που ξέρει κάποιος από τη γιαγιά του ή την μητέρα του", προσθέτει.

Το αποτέλεσμα είναι πραγματικά εντυπωσιακό: ένας συνδυασμός γεύσης, αισθητικής και συναισθήματος, που κάνει κάθε επίσκεψη στο Dessert Wise μοναδική.

Για εκείνον το εστιατόριό του δεν είναι απλώς δουλειά· είναι έκφραση της δημιουργικότητας και της φιλοσοφίας του για τη ζωή. "Για μένα η ζαχαροπλαστική δεν είναι τέχνη, είναι καθαρά τεχνική. Και αυτό είναι το καλό, ότι μπορούν να το κάνουν όλοι, ο καθένας με τον δικό του τρόπο, την δική του ταυτότητα". Ο ίδιος και ο αδελφός του έχουν θέσει αυστηρούς κανόνες και το μήνυμα είναι σαφές: η εμπειρία είναι προσωπική, άμεση και αδιαμεσολάβητη.

Κάθε επίσκεψη στο Dessert Wise είναι μια μικρή γιορτή της γεύσης, της αισθητικής και της προσοχής στη λεπτομέρεια. Όπως μάλιστα δηλώνει ο Παναγιώτης: "Το πιο σημαντικό είναι να φεύγεις από εδώ με ένα χαμόγελο και με την αίσθηση ότι δοκίμασες κάτι που φτιάχτηκε με προσοχή, σεβασμό και πολλή αγάπη".



Το νέο μενού: Ελλάδα στο επίκεντρο

Το νέο μενού του Dessert Wise αναδεικνύει την ελληνική παράδοση με έναν σύγχρονο, δημιουργικό τρόπο, αφού τα επιδόρπια τιμούν ελληνικά υλικά και αρώματα: όπως για παράδειγμα, το αυγοτάραχο, η πιπεριά Φλωρίνης, η αρμπαρόριζα, ο κρόκος Κοζάνης, η φέτα. Αυτές οι επιλογές δείχνουν αφενός την αδυναμία του Παναγιώτη για την ανάδειξη των Ελληνικών προϊόντων, αλλά και την επιθυμία του να επικοινωνήσει στο κοινό του ότι σχεδόν όλα μπορούν να γίνουν επιδόρπια και επίσης να ταιριάζουν με κρασί.

"Το μεγαλύτερο μέρος των επισκεπτών μας είναι τουρίστες και θέλω όταν φεύγουν από εδώ να παίρνουν μαζί τους μία γεύση από Ελλάδα μέσα από τη ζαχαροπλαστική. Τους εξηγώ και τους τονίζω ότι όλα είναι Ελληνικά, εκτός από τους καφέδες κι αυτό γιατί απλά δε βγάζουμε εδώ (γέλια). Παράλληλα, είναι για εμένα πρόκληση να γνωρίσω σε ολόενα και περισσότερους Έλληνες ότι μπορεί να υπάρξει εστιατόριο στο οποίο θα απολαύσουν μόνο το γλυκό κομμάτι της γαστρονομικής εμπειρίας τους, παρέα με ένα ποτήρι κρασί και μάλιστα αυτό δεν θα είναι κάτι άγνωστο, αλλά σίγουρα οικείο από την ελληνική παράδοση και κουλτούρα".

Η ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα και η δημιουργικότητα

Όταν συζητάμε για την ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα, ο Παναγιώτης εκφράζει την αισιοδοξία του αλλά και την κριτική του ματιά.

"Υπάρχει πολύ ταλέντο, δημιουργικότητα και όρεξη για κορυφαία δουλειά, αλλά τις περισσότερες φορές λείπει η εμπιστοσύνη προς το πρόσωπο των ζαχαροπλαστών. Οι αρχικές ιδέες τους περνάνε από πολλά φίλτρα μέχρι να καταλήξουν να γίνουν πιάτο, τούρτα κτλ. Κάθε ιδιοκτήτης, manager, F&B, Executive βάζει τη ζαχαροπλαστική τελευταία στην ιεραρχία, οπότε στο βωμό του κέρδους και του τι θέλουν οι πολλοί, φτάνουμε στο σήμερα, που 8/10

εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία και φούρνοι βγάζουν συνεχώς τα ίδια γλυκά γιατί κοστίζουν λιγότερο, βγαίνουν πιο άκοπα και αρέσουν στην πλειοψηφία. Σκέψου απλώς ότι το αγαπημένο γλυκό του Έλληνα είναι το Ισάνα cake, στο οποίο ενώ νομίζουν ότι τρώνε λιωμένη σοκολάτα στην πραγματικότητα τρώνε άψητη ζύμη. Επίσης σίγουρα οι νέοι pastry chefs πρέπει να βάλουν στοιχεία του εαυτού τους στην δουλειά τους κι όχι να προσπαθούν να γίνουν όλοι οι νέοι Bachour και Grole", δηλώνει και συμπληρώνει ότι η ζαχαροπλαστική μπορεί να γίνει μια σημαντική γαστρονομική ταυτότητα για τη χώρα, αρκεί να υπάρχει υποστήριξη, ανοιχτά μυαλά, πειραματισμός και σεβασμός στην ποιότητα των πρώτων υλών. "Το γλυκό είναι κάτι θετικό στο μυαλό όλων εκ των προτέρων επομένως θέλει πολύ λίγη προσπάθεια να κάνεις κάτι έστω και λίγο καλύτερο από αυτό που περιμένει κάποιος από πριν", λέει. "Και αυτή η απλή σκέψη πρέπει να διαδοθεί".

Όνειρα, στόχοι και το μέλλον

Ο Παναγιώτης δεν βλέπει το Dessert Wise ως τελικό σημείο, αλλά ως σημείο εκκίνησης. "Θέλω να συνεχίσω να εξελίσσομαι, να δημιουργώ νέες γεύσεις, συνδυασμούς και concepts, υπάρχει μεγάλη to-do list", δηλώνει χαρακτηριστικά. "Όνειρό μου είναι να καταλάβει και να εκτιμήσει ο κόσμος ότι δεν χρειάζεται να πάει κανείς στη Γαλλία ή στην Ισπανία ή στην Ιταλία για να δοκιμάσει ένα πολύ καλό επιδόρπιο. Μπορεί να το έχει και εδώ, στην Ελλάδα, υπάρχει η ικανότητα, υπάρχει η θέληση, υπάρχουν οι ιδέες". Πέρα από την επαγγελματική του πορεία, η προσωπική του φιλοσοφία είναι απλή: δημιουργία με ειλικρίνεια, ουσία και πάθος. "Είναι πολύ απλό και αυτονόητο να προσπαθείς όσο μπορείς γι αυτό που αγαπάς", υποστηρίζει. Με αυτή τη φιλοσοφία, συνεχίζει να αναδεικνύει τη ζαχαροπλαστική όχι μόνο ως ένα καλό επιδόρπιο αλλά ως εμπειρία.

Κάθε πιάτο στο Dessert Wise είναι μια μικρή ιστορία· και κάθε ιστορία είναι μια πρόκληση να τη ζήσεις μαζί του.



Κρόκος Κοζάνης

Ρυζόγαλο, Κρέμα Κρόκου Κοζάνης, Σεντόνι Αμυγδάλου, Τηγανιτό Ρύζι
Χωρίς Γλουτένη



1. ΡΥΖΟΓΑΛΟ

- Anglaise
- 1000γρ γάλα πλήρες 3,5%
- 280γρ κρόκος
- 120γρ ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε μια crêpe anglaise με το γάλα, τη κρέμα, το αυγό και τη ζάχαρη μέχρι τους 82°C. Όταν κρυώσει, προσθέτουμε το βρασμένο ρύζι

2. ΣΕΝΤΟΝΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

- 500γρ γάλα αμυγδάλου
- 90γρ ζάχαρη
- 6γρ gellan

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρολάκι δίνουμε μια βράση σε όλα τα υλικά. Απλώνουμε μέσα από σήτα λεπτή σε λεία και ίσια επιφάνεια. Αφήνουμε να σετάρει για περίπου 20'. Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και τοποθετούμε σε κομμένα φύλλα κιθάρας.

3. ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΡΥΖΙ

Βράζουμε το ρύζι για 35' και σουρώνουμε από το νερό.

Μπλεντάρουμε λίγη ποσότητα από το ρύζι με λίγη ζάχαρη και ενώνουμε με το υπόλοιπο με το σύρμα. Απλώνουμε ανάμεσα σε λαδόκολλα και αφήνουμε να στεγνώσει όλο το βράδυ. Τηγανίζουμε πολύ γρήγορα σε λάδι σε χαμηλή θερμοκρασία.

4. ΚΡΕΜΑ ΚΡΟΚΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ

- 230γρ πλήρες γάλα 3,5%
- 0.28γρ κρόκος Κοζάνης
- 285γρ αυγό
- 115γρ ζάχαρη
- 30γρ μάζα ζελατίνης
- 430γρ βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μπασίνα ζυγίζουμε 100γρ ζελατίνη σκόνη με 500γρ νερό. Ανακατεύουμε καλά με σύρμα και αφήνουμε στο ψυγείο να σετάρει. Σε κατσαρολάκι δίνουμε μια βράση στο γάλα, το κρόκο και τη ζάχαρη. Αποσύρουμε, αλλάζουμε σκεύος, προσθέτουμε τη μάζα και το αυγό και αφήνουμε στην άκρη. Όταν έρθει σε θερμοκρασία δωματίου προσθέτουμε το βούτυρο και μπλεντάρουμε καλά. Περνάμε από σήτα λεπτή μέσα σε γαστρονόμ και σκεπάζουμε με μεμβράνη να εφάπτεται. Αποθηκεύουμε στο ψυγείο.

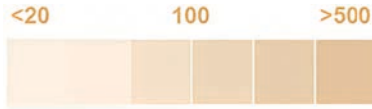
Sweet Goods Trend Report 2026

Τι θα καθορίσει τα γλυκά
της επόμενης χρονιάς σύμφωνα
με τη Synergy Taste

Η ζαχαροπλαστική συνεχίζει να εξελίσσεται με ρυθμούς που ακολουθούν τις ανάγκες, τις συμπεριφορές και τις ψυχολογικές μετατοπίσεις των καταναλωτών. Η διεθνής εταιρεία Synergy Taste - ένας από τους σημαντικότερους παίκτες παγκοσμίως στην ανάπτυξη αρωμάτων και γεύσεων - παρουσίασε τη νέα της έρευνα **Sweet Goods Trend Report 2026**, χαρτογραφώντας τις τάσεις που θα διαμορφώσουν τα γλυκά προϊόντα τα επόμενα χρόνια.

Η έρευνα αναλύει χιλιάδες δεδομένα από την παγκόσμια αγορά, την επιστήμη της γεύσης και την κοινωνική συμπεριφορά μετά τις οικονομικές και πολιτισμικές αναταράξεις των τελευταίων ετών. Το αποτέλεσμα είναι πέντε κυρίαρχες τάσεις που αναμένεται να επηρεάσουν τη βιομηχανία τροφίμων, τα ζαχαροπλαστεία και τους παραγωγούς πρώτων υλών.





16%

των νέων λανσαρισμάτων στην Ευρώπη προέρχονται από τη **Μεγάλη Βρετανία**, η οποία εξακολουθεί να είναι η πιο δραστήρια και "trend setting" αγορά στα γλυκά.

45%

των νέων προϊόντων - σχεδόν **1 στα 2 λανσαρίσματα** - προέρχονται από **Ηνωμένο Βασίλειο, Γαλλία και Ιταλία**, τρεις χώρες που διαμορφώνουν διαχρονικά τις γευστικές τάσεις στην ήπειρο.

29%

CAGR: Οι κυκλοφορίες **limited edition** στα γλυκά αυξάνονται με ρυθμό **29% κάθε χρόνο**, κυρίως χάρη στην έντονη δραστηριότητα του Ηνωμένου Βασιλείου. Η τάση αυτή δείχνει πως οι καταναλωτές στρέφονται ολοένα και περισσότερο σε **μοναδικές, εποχιακές ή συλλεκτικές γεύσεις** που προσφέρουν ξεχωριστή εμπειρία.

33%

CAGR: Τα γλυκά προϊόντα που κυκλοφορούν στην Ευρώπη και φέρουν τον ισχυρισμό "Πηγή/Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη" αυξάνονται με ρυθμό **33% κάθε χρόνο** την τελευταία τριετία. Αυτό δείχνει ότι όλο και περισσότεροι καταναλωτές θέλουν γλυκά που δεν προσφέρουν μόνο απόλαυση, αλλά και θρεπτική αξία.

1 Comfort Reimagined Επιστροφή σε γνώριμες γεύσεις

Οι καταναλωτές επιστρέφουν σε γνώριμες γεύσεις, όμως ζητούν μια πιο εξελιγμένη, πιο "ενήλικη" εκδοχή τους. Η Synergy αναφέρει ότι οι άνθρωποι αναζητούν **ψυχική ασφάλεια** και "comfort", αλλά μέσα από δημιουργικότητα

Τι σημαίνει αυτό για τη ζαχαροπλαστική:

- ✓ Αναβίωση των retro γεύσεων (βανίλια, караμέλα κα.)
- ✓ Premium εκδοχές κλασικών προϊόντων
(π.χ. αναβαθμισμένο εκλέρ, πολυτελής μπλόπιτα, νέα γενιά cookies)
- ✓ Συναισθηματική αφήγηση στα γλυκά: γεύσεις που "θυμίζουν σπίτι" αλλά με σύγχρονη τεχνική

2 Sense of Discovery Περιέργεια, πειραματισμός και νέες εμπειρίες

Το κοινό δεν θέλει πλέον μόνο κάτι νόστιμο. Θέλει κάτι ανεπανάληπτο. Η Synergy καταγράφει αύξηση στη ζήτηση για γεύσεις που μεταφέρουν τον καταναλωτή σε άλλες κουλτούρες, ταξίδια και ιστορίες.

Τάσεις που ξεχωρίζουν:

- ✓ Γεύσεις εμπνευσμένες από Ασία, Μέση Ανατολή και Λατινική Αμερική
- ✓ Γλυκά με spicy ή αλμυρές νότες (π.χ. chilli-chocolate, miso caramel, yuzu-cheesecake)
- ✓ "Εμπειρικά" επιδόρπια που συνδυάζουν αρωματικές στρώσεις και αντιθέσεις

Οι καταναλωτές θέλουν έκπληξη - και τα ζαχαροπλαστεία καλούνται να την προσφέρουν με δημιουργικό αλλά προσιτό τρόπο.

3 Quiet Luxury & Premium Minimalism Το νέο πρόσωπο της πολυτέλειας

Η πολυτέλεια επιστρέφει, αλλά όχι όπως την ξέραμε. Η μελέτη καταγράφει στροφή προς μια ήσυχη, καθαρή, ανεπιτήδευτη πολυτέλεια.

Πώς εκφράζεται στα γλυκά:

- ✓ Χρήση εκλεκτών αλλά λίγων πρώτων υλών
- ✓ Προσοχή στη λεπτομέρεια, όχι στην υπερβολή
- ✓ Αισθητική υψηλής ποιότητας με minimal εμφάνιση
- ✓ Premium συσκευασία & εμπειρία αγοράς

Το κοινό θέλει να νιώσει ότι καταναλώνει κάτι ξεχωριστό - αλλά χωρίς κραυγαλέες υπερβολές.



4 Better - for - You Sweets Η άνοδος των πιο healthy γλυκών

Η αγορά αναπτύσσεται σε δύο κατευθύνσεις: απόλαυση χωρίς ενοχές και έξυπνα λειτουργικά γλυκά.

Η Synergy εντοπίζει αυξανόμενη ζήτηση για:

- ✓ Συνταγές με λιγότερη ζάχαρη
- ✓ Εναλλακτικά φυσικά γλυκαντικά
- ✓ Φυτικές και dairy-free εκδοχές
- ✓ Γλυκά που προσφέρουν "λειτουργικά" οφέλη (π.χ. ενέργεια, χαλάρωση, πρωτεΐνη)

Η απόλαυση δεν εξαφανίζεται, γίνεται όμως πιο συνειδητή.

5 Back to Craft Αυθεντικότητα, τεχνική και επιστροφή στην παράδοση

Η Synergy σημειώνει ότι οι καταναλωτές εμπιστεύονται ξανά την τεχνογνωσία, το χειροποίητο και τον τεχνίτη. Υπάρχει αναβίωση του artisanal χαρακτήρα - όχι ως μόδα, αλλά ως ανάγκη για ποιότητα και πραγματικότητα.

Τι ζητά το κοινό:

- ✓ Γλυκά με ιστορία
- ✓ Παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονη εκτέλεση
- ✓ Μικρές παρτίδες, προσεγμένη παραγωγή
- ✓ Εκτίμηση της δεξιοτεχνίας του ζαχαροπλάστη
- ✓ Γλυκά που προσφέρουν "λειτουργικά" οφέλη (π.χ. ενέργεια, χαλάρωση, πρωτεΐνη)

Η αυθεντικότητα γίνεται η νέα αξία.

Πώς μπορούν τα ελληνικά ζαχαροπλαστεία να αξιοποιήσουν τις τάσεις;

✓ Συνδυασμός παράδοσης και καινοτομίας

Π.χ. ένα εκλεπτυσμένο γαλακτοπούρεκο με άρωμα τοπκα ή ένα "μοντέρνο" ρυζόγαλο με γυζυ.

✓ Premium υλικά, καθαρές γεύσεις

Ο καταναλωτής πληρώνει για το ποιοτικό και το απλό - όχι για το "πολύ" σε ποσότητα.

✓ Λιγότερη ζάχαρη, περισσότερη ισορροπία

Τα καλύτερα προϊόντα γίνονται πλέον εκείνα που "απολαμβάνονται καθημερινά" χωρίς τύψεις.

✓ Εμπειρία και αφήγηση

Ο κόσμος δεν αγοράζει μόνο γλυκά. Αγοράζει στιγμές.





Τιραμισού αγάπη μου!

Η κλασική εκδοχή του Tiramisù φαίνεται να παραμένει η πρώτη επιλογή των καταναλωτών που αναζητούν απόλαυση και τα ευρωπαϊκά brands γλυκών έχουν αρχίσει να πειραματίζονται έντονα με αυτό το επιδόρπιο τα τελευταία χρόνια, επιβεβαιώνοντας τη διαχρονική του γοητεία και ευελιξία.

Ο έντονος καφές σε συνδυασμό με την πλούσια

DID U KNOW;

Η λέξη Tiramisù στα ιταλικά σημαίνει "φτιάξε μου τη διάθεση". Η ονομασία σχετίζεται με τη ζάχαρη και την καφεΐνη του γλυκού, που προσφέρουν άμεση ενεργειακή τόνωση.

Το Tiramisù πιστεύεται ότι δημιουργήθηκε στην περιοχή Βένετο της Ιταλίας τη δεκαετία του 1960 ή 1970, αν και υπάρχουν ισχυρισμοί ότι η ιστορία του ξεκινά ακόμη νωρίτερα.

υφή του μασκαρπόνε και του κακάο ταιριάζουν απόλυτα σε όσους αναζητούν ισορροπία ανάμεσα στη γεύση και την υφή.

Τιραμισού σε αριθμούς

1M

Το hashtag #Tiramisù έχει χρησιμοποιηθεί πάνω από 1 εκατομμύριο φορές μόνο στο Instagram, δείχνοντας τη μεγάλη πολιτιστική του αξία.

142%

Αύξηση λανσαρισμάτων προϊόντων με γεύση τιραμισού στην Ευρώπη (2020-2024).

Ανθρώπινη, ενσυναίσθητη και δημιουργική Ζαχαροπλαστική

Συνοψίζοντας το Sweet Goods Trend Report 2026 της Synergy Taste αποτυπώνει έναν κόσμο όπου η ζαχαροπλαστική γίνεται πιο ανθρώπινη, πιο ενσυναίσθητη και πιο δημιουργική. Από το comfort food μέχρι τη διεθνή έμπνευση και από το quiet luxury έως τα better-for-you προϊόντα,

οι τάσεις δείχνουν ξεκάθαρα:

Η αγορά των γλυκών δεν μεγαλώνει απλώς - ωριμάζει.

Και όσοι επαγγελματίες του κλάδου καταφέρουν να μεταφράσουν αυτές τις τάσεις σε πράξη, θα βρεθούν ένα βήμα μπροστά στην επόμενη εποχή της γεύσης.



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΤΥΠΟΥ "00" ΑΠΟ ΜΟΛΙΝΟ DENTI

Για υπέροχα αφράτα κρουασάν, η **KONTA AEBE** συνιστά το **Αλεύρι για Κρουασάν τύπου "00"** από την **ιταλική ΜΟΛΙΝΟ DENTI**. Είναι υψηλής ποιότητας αλεύρι μαλακού σίτου τύπου "00" από μείγμα επιλεγμένων κόκκων. Εξασφαλίζει ένα ισορροπημένο και αφράτο τελικό προϊόν, με εξαιρετική διόγκωση και φίνα γεύση. Εκτός από κρουασάν, είναι ιδανικό για σφολιάτα, μπριός και veneziane dolce. **Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών.**

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



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΙ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΙ ΔΙΣΚΟΙ ΑΠΟ ΤΗΝ PANDECOR

Η εταιρεία **Pandecor** παρουσιάζει τους νέους **Χριστουγεννιάτικους Στρογγυλούς Δίσκους**, σχεδιασμένους για να χαρίζουν μια ξεχωριστή, γιορτινή πινελιά σε βασιλόπιτες, τούρτες και κάθε είδους ζαχαροπλαστική δημιουργία. Με σπιθαμή κατασκευή πάχους **1,2 εκ.** και διαθέσιμοι σε **διαμέτρους 25, 30 και 35 εκ.**, οι δίσκοι κυκλοφορούν σε πρακτικές συσκευασίες των 5 τεμαχίων. Για περισσότερες πληροφορίες ή **για να λάβετε τον νέο Χριστουγεννιάτικο Κατάλογο με όλη την πλούσια συλλογή διακόσμησης και συσκευασίας, επικοινωνήστε με την Πάτερος Νικήτας ABEE.**

• **www.pandecor.gr**

ΨΥΓΕΙΟ-BITPINA QUATTRO

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

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



ΑΚΤΙCREMA MULTI MIX ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΚΤΙΝΑ

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

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



ΨΗΝΟΜΕΝΗ ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΚΑΟFÜLLE

Το νέο εξαιρετικό προϊόν **Kakaofülle** είναι πλούσια γέμιση σοκολάτα ψηνόμενη σε σκόνη, **κατάλληλη για χρήση σε coffee cakes, babka, chocolate rolls, τσουρέκια κ.α.** Για την προετοιμασία της χρειάζεται μόνο να προσθέσετε νερό. Με πολλά πλεονεκτήματα όπως: περιεκτικότητα σε κακάο σε ποσοστό 12%, υπέροχο άρωμα κακάο, εξαιρετική ευκολία στη χρήση, ιδανική για ψήσιμο αλλά και για κατάψυξη. **Διατίθεται σε σακί 10 κιλών.**

• **KONTA AEBE, T.: 2102406990, 2102406688, info@konta.gr**

ARTIZAN HELLAS A.E.: ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΗ ΦΙΝΕΤΣΑ

Αυτές τις γιορτές, η **ARTIZAN** σας προσκαλεί να ανακαλύψετε την αυθεντική γεύση της ιταλικής παράδοσης με τα νέα έτοιμα Panettoni, φτιαγμένα με ποιοτικά υλικά και σε τρεις ξεχωριστές γεύσεις:

κλασικό με ζαχαρωμένο φρούτα, με κομμάτια σοκολάτας και γεμιστό με κρέμα σοκολάτας με επικάλυψη σοκολάτας. Αφράτα, αρωματικά και απολαυστικά, υπόσχονται μοναδικές γευστικές στιγμές και κάνουν την εορταστική βιτρίνα ακόμα πιο ξεχωριστή. Με μεγάλη διάρκεια ζωής,



παραδοσιακή συνταγή και premium ποιότητα σε κάθε κομμάτι, αποτελούν ιδανική επιλογή για τις γιορτινές σας προτάσεις.

• **ARTIZAN HELLAS A.E., T.: 2102589200, www.artizanhellas.gr**

RAMA CREAMY DELIGHT ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ CHEESECAKE ΑΠΟ ΤΗΝ FLORA FOOD GROUP



Η **Flora Food Group**, σε συνεργασία με τον Brand Ambassador και διακεκριμένο **Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο**, παρουσιάζει το νέο προϊόν **Rama Creamy Delight** σε συσκευασία **1,5kg**, μια μοναδική κρεμώδη σύνθεση που **συνδυάζει ζωικά και φυτικά λιπαρά.** Με λευκό χρώμα, μα-

λακή υφή και εξαιρετική απόδοση στο ψήσιμο, χωρίς φοινικέλαιο, είναι ιδανικό για ζεστές και κρύες παρασκευές. Προσφέρει αφράτη υφή, εκλεπτυσμένη γεύση και σταθερότητα, αναδεικνύοντας κάθε γλυκιά ή αλμυρή δημιουργία. Το τρίπτυχο «εξαιρετική υφή -σταθερή δομή- επαγγελματικό αποτέλεσμα» καθιστά το προϊόν πολύτιμο σύμμαχο στη ζαχαροπλαστική και τη γαστρονομία.

• **www.floraprofessional.com**

ΝΕΟ ΓΛΑΣΟ CHOCO FONDANT 20 ΓΙΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ!

Η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ** παρουσιάζει το Choco Fondant 20 της Arctos Creme®, το γλάσο



ζαχαροπλαστικής με γεύση σοκολάτας ιδανικό για ψυγείο, που αναδεικνύει κάθε γλυκό με εντυπωσιακή γυαλάδα και τέλεια υφή. Έτοιμο προς χρήση, προσφέρει ομοιόμορφο, λείο φινιρίσμα σε κωκ, εκλέρ, κέικ, ντόνατς και άλλα γλυκά. Η σταθερή του δομή εξασφαλίζει αξι-

όπιστο αποτέλεσμα κάθε φορά και δίνει τη δυνατότητα για απεριόριστες δημιουργικές εφαρμογές.

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

BLUEBERRY FILLING ΑΠΟ ΤΗΝ FOODSTUFF



Πρόκειται για μια λαχταριστή **γέμιση από ολόκληρα, ζουμερά blueberries και φυσικό χυμό μύρtilου**, με έντονη φυσική γεύση και πλούσιο άρωμα που ξεχωρίζουν από την πρώτη δοκιμή. Η ισορροπημένη γλυκύτητα και η φρουτώδης φρεσκάδα της την καθιστούν ιδανική για πλήθος εφαρμογών στη ζαχαροπλαστική. Συνδυάζεται με το **Red Velvet Cake**, προσφέροντας

εντυπωσιακά γευστικά αποτελέσματα σε βασιλόπιτες, κορμούς και ατομικά γλυκίσματα σε ποτήρι, προσθέτοντας φρεσκάδα, χρώμα και ένταση. Η **Blueberry Filling της Foodstuff** δίνει χαρακτήρα σε κάθε δημιουργία και χαρίζει στις βιτρίνες εορταστική όψη, αναβαθμίζοντας αισθητικά και γευστικά τις προτάσεις της σεζόν.

• **www.foodstuff.gr**

ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Ζαχαροπλαστεία Ανδρεαδάκης

Ένα κατάστημα "κόσμημα"
στην Πετρούπολη

Το κατάστημα της Πετρούπολης των Ζαχαροπλασθειών Ανδρεαδάκης είναι ένα πραγματικό στολίδι για την περιοχή. Τον σχεδιασμό και την κατασκευή του σύγχρονου και λειτουργικού εξοπλισμού του καταστήματος ανέλαβε η **ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN**, στο πλαίσιο της σταθερής συνεργασίας των δύο πλευρών.





Με το κατάστημα επί της Ανατολικής Ρωμυλίας και Κύπρου στην Πετρούπολη, τα ζαχαροπλαστεία Ανδρεαδάκης αριθμούν σήμερα τρεις συνολικά παρουσίες λιανικής - μαζί με τα καταστήματα σε Περιστερί και Χαϊδάρι - ενώ στο ίδιο δυναμικό οικοδόμημα εντάσσεται και το υπερσύγχρονο εργαστήριο παραγωγής που αποτελεί την καρδιά της επιχείρησης. Ένα project που ξεκίνησε από τους Παναγιώτη και Γιώργο Ανδρεαδάκη, με όραμα τη δημιουργία γλυκών που θα ξεχώριζαν για την ποιότητα, τη σταθερότητα και τον επαγγελματισμό τους, και εξελίχθηκε σε ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα success stories του κλάδου τόσο στη λιανική όσο και στη χονδρική αγορά.

Κατάστημα στην Πετρούπολη με την υπογραφή της ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN

Τον σχεδιασμό και την κατασκευή του σύγχρονου και λειτουργικού εξοπλισμού του καταστήματος "Ανδρεαδάκης" που βρίσκεται επί της Ανατολικής Ρωμυλίας και Κύπρου στην Πετρούπολη ανέλαβε εξ ολοκλήρου η ΕΥΡΩΨΥΚΤΙΚΗ DESIGN.

Στον χώρο κυριαρχεί το λευκό χρώμα, χαρακτηριστικό της αλυσίδας. Στις επιφάνειες ταμείων και πάγκων χρησιμοποιήθηκε Hi-Macs της LG και στις επενδύσεις λευκή λάκα ματ. Στους λευκούς τοίχους με πλακάκι γυαλιστερό έχουν τοποθετηθεί λιτές ξύλινες προθήκες - ράφια και κορνίζες με ψηφιακά θέματα σε εσοχές που τονίζονται παντού και κρυφό φωτισμό led.

Στις ψυχομενες βιτρίνες βαρέως τύπου με τα διπλά θερμομονωτικά κρύσταλλα, με αντιστάσεις και ανοιγόμενο της όψης, προβάλλονται και συντηρούνται τα ολόφρεσκα προϊόντα.

Η μεγάλη ποικιλία gelato προβάλλεται σε ψυγείο παγωτού με στρογγυλές βάσκες και τα παγωτίνια σε όρθια ψυγεία περιμετρικά κρυστάλλινα λευκού χρώματος με δυνατότητα ψύξης από +5°C έως -20°C.

Ο έντονος φωτισμός του χώρου με φωτιστικά ράγας led αναδεικνύει την ποιότητα και την φρεσκάδα των προϊόντων.

Από την οικογενειακή δημιουργία στη χονδρική ηγεσία

Η ιστορία των Ζαχαροπλαστείων Ανδρεαδάκης ξεκινά το 2008, όταν οι Παναγιώτης και Γιώργος Ανδρεαδάκης έκαναν τα πρώτα βήματά τους στον χώρο του



γλυκού, δημιουργώντας το δικό τους εργαστήριο στην Πετρούπολη. Με βασικό άξονα την ποιότητα, τη συνέπεια και το πάθος για τη ζαχαροπλαστική, η επιχείρηση αναπτύχθηκε δυναμικά και σήμερα διαθέτει ένα άρτια εξοπλισμένο εργαστήριο 2.000 τ.μ., που αποτελεί μία από τις πλέον σύγχρονες μονάδες παραγωγής στην Ελλάδα.

Η ισχυρή οργανωτική δομή και η σταθερή ποιότητα προϊόντων έχουν φέρει την εταιρεία σε ηγετική θέση στον τομέα της χονδρικής πώλησης, με ευρύ δίκτυο συνεργατών σε όλη την Ελλάδα αλλά και σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα σε χώρες της Ευρώπης.

Η παρουσία στη λιανική - τρία καταστήματα με το ίδιο DNA

Παράλληλα με τη χονδρική, τα Ζαχαροπλαστεία Ανδρεαδάκης ανέπτυξαν ισχυρή παρουσία και στη λιανική αγορά, δημιουργώντας τρία καταστήματα σε Περιστέρι, Χαϊδάρει και Πετρούπολη, μεταφέροντας στον τελικό καταναλωτή την ίδια φιλοσοφία ποιότητας που τους καθιέρωσε επαγγελματικά. Κοινό σημείο αναφο-

ράς παραμένει η εξαιρετική σχέση ποιότητας - τιμής, στοιχείο που έχει κερδίσει τη σταθερή εμπιστοσύνη του κοινού και των επαγγελματιών συνεργατών.

Στο πεδίο της χονδρικής, τα Ζαχαροπλαστεία Ανδρεαδάκης είναι ιδιαίτερα γνωστά για τα κοκάκια, που αποτελούν best seller σε δεκάδες συνεργαζόμενα καταστήματα ανά τη χώρα. Στη λιανική πλευρά, ξεχωρίζουν για τις εντυπωσιακές 3D τούρτες γενεθλίων, δημιουργίες υψηλής αισθητικής που συνδυάζουν άρτια εκτέλεση, φαντασία και απόλυτη γευστική συνέπεια.

Τα Ζαχαροπλαστεία Ανδρεαδάκης συνεχίζουν να εξελίσσονται, επενδύοντας σταθερά στον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεων, στην ποιότητα πρώτων υλών και στην τεχνογνωσία του ανθρώπινου δυναμικού τους. Με σύγχρονο επιχειρηματικό σχεδιασμό και προσανατολισμό τόσο στη χονδρική όσο και στη λιανική αγορά, αποτελούν σήμερα ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα ελληνικής οικογενειακής επιχείρησης που μετατράπηκε σε ηγέτιδα δύναμη του κλάδου, πάντα με πυξίδα τη γεύση, τη συνέπεια και την καινοτομία.



Δημήτρης Κελεσίδης

Πρόεδρος Σωματείου Λάρισας

Η ζαχαροπλαστική σε μια εποχή προκλήσεων:
Τα όνειρα, οι αντοχές και η δύναμη της δημιουργίας

Συνέντευξη στη **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Σε μια περίοδο που ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής δοκιμάζεται συνεχώς - από τις αυξήσεις στις πρώτες ύλες και το ενεργειακό κόστος μέχρι τις μεταβαλλόμενες καταναλωτικές συνήθειες - η φωνή των ανθρώπων της αγοράς έχει μεγαλύτερη αξία από ποτέ. Ο Δημήτρης Κελεσίδης, Πρόεδρος του Σωματείου Ζαχαροπλαστών Λάρισας τα τελευταία έξι χρόνια, μιλά με ειλικρίνεια για την πραγματικότητα του επαγγέλματος σήμερα: τις δυσκολίες, τις αντοχές, αλλά και τις προοπτικές που γεννά η δημιουργικότητα και η νέα γενιά επαγγελματιών.

Μέσα από τη συνέντευξή του αναδεικνύεται όχι μόνο το τοπικό αποτύπωμα της ζαχαροπλαστικής στη Λάρισα - μια περιοχή στενά δεμένη με την αγροτική και κτηνοτροφική παραγωγή - αλλά και η εικόνα ενός κλάδου που, παρά τις πιέσεις, εξελίσσεται, πειραματίζεται και κρατά ζωντανή την παράδοση του καλού ελληνικού γλυκού. Από τον ρόλο των σχολών και των social media μέχρι τη σημασία της συλλογικότητας και τη συνεισφορά των νέων, ο κ. Κελεσίδης καταθέτει μια ουσιαστική μαρτυρία για το παρόν και το μέλλον της ζαχαροπλαστικής στη χώρα.



Πόσα χρόνια λειτουργίας έχει το Σωματείο σας στη Λάρισα και πόσα χρόνια είστε εσείς πρόεδρος του;

Το σωματείο λειτουργεί πάρα πολλά χρόνια. Ξεκίνησε τη δεκαετία του '70, έπειτα έγινε μία διακοπή κάπου στο '85 και έως σήμερα συνεχίζουμε κανονικά. Εγώ βρίσκομαι στη θέση του προέδρου τα τελευταία 6 χρόνια.

Πόσα μέλη απαριθμεί;

Είμαστε 38 με 40 μέλη.

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

Είναι σημαντικό για εμάς να κρατήσουμε τις τιμές μας σε μία σταθερότητα και παράλληλα στο ίδιο και αν είναι δυνατόν καλύτερο επίπεδο την ποιότητα των γλυκών μας. Να μην κάνουμε δηλαδή εκπτώσεις στα προϊόντα μας έτσι ώστε ο καταναλωτής να μπορεί να απολαμβάνει το καλύτερο γλυκό στο τραπέζι του. Τώρα τις γιορτές παράλληλα, να μπορέσουμε να προσφέρουμε και το κάτι παραπάνω αφού το επιτρέπουν οι συνθήκες. Είναι μία καλή ευκαιρία να δημιουργήσουμε νέα γλυκά, αφού αυτές τις μέρες μπαίνει περισσότερος κόσμος στα μαγαζιά μας. Να δώσουμε στους πελάτες μας νέες επιλογές και προτάσεις για να πάρει μαζί του φεύγοντας.

Ποια τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε ως επαγγελματίες του κλάδου στη Λάρισα;

Έχω την εντύπωση ότι λίγο πολύ όλοι οι επαγγελματίες του κλάδου τα ίδια προβλήματα αντιμετωπίζουμε ανεξαρτήτως πόλης. Οι αυξήσεις στις τιμές των πρώτων υλών μας δυσκολεύουν πολύ. Η τιμή της σοκολάτας, για παράδειγμα, των βουτύρων κλπ έχουν αυξηθεί σημαντικά κι αυτό σαφώς μας επηρεάζει πολύ. Παράλληλα η ενέργεια είναι ένα ακόμη πολύ σοβαρό πρόβλημα. Τα ποσά που καλούμαστε να πληρώσουμε για την ενέργεια στα καταστήματά μας είναι πολύ μεγάλα, παρότι το τελευταίο διάστημα η κυβέρνηση μιλά συνεχώς για μειώσεις και νέες καλύτερες τιμές. Εμείς τουλάχιστον εδώ στη Λάρισα δεν το έχουμε δει αυτό ακόμα να αποτυπώνεται στους λογαριασμούς μας.

Κάνοντας έναν σύντομο απολογισμό, πώς κρίνετε τη χρονιά που τελείωσε και τι θεωρείτε ότι θα πρέπει να αλλάξει στη νέα που ήρθε;

Το 2025 για να είμαι ειλικρινής ξεκίνησε καλά. Δηλαδή έως και το Πάσχα βλέπαμε μία ωραία κινητικότητα και ροή στα μαγαζιά μας, πολύ γρήγορα όμως από τον Απρίλη στο περίπου και μετά είδαμε αυτό να αλλάζει. Και εξελίχθηκε σε μία κακή χρονιά τελικά θα έλεγα. Ειδικά για εμάς εδώ στη Λάρισα που η οικονομία της βασίζεται πολύ στην αγροτιά και την κτηνοτροφία. Και το τελευταίο διάστημα αυτοί οι δύο κλάδοι δέχθηκαν μεγάλο πλήγμα. Και τώρα δηλαδή τελευταία με την πανώλη οι κτηνοτρόφοι περνούν δύσκολα. Όλη αυτή λοιπόν η οικονομική δυσκολία που αντιμετωπίζουν αποτυπώνεται και γενικότερα στην αγορά. Ο κόσμος δεν έχει χρήματα να χαλάσει, είναι ζορισμένος και αυτό το βλέπουμε κι εμείς στα

μαγαζιά μας. Εν αντιθέση με μία για παράδειγμα καλή χρονιά που μπορεί ο αγρότης να έχει βγάλει καλή σοδιά και τότε βλέπεις ότι η πόλη συνολικά κινείται καλύτερα.

Πως βλέπετε το επίπεδο της ζαχαροπλαστικής στην χώρα;

Τα τελευταία χρόνια το επίπεδο είναι ολοένα και καλύτερο. 9 στους 10 έχουν ταξιδέψει στο εξωτερικό, έχουν δει πράγματα, έχουν πάρει ιδέες και αυτό βλέπουμε να αποτυπώνεται και στη ζαχαροπλαστική τους. Παράλληλα, τα ριάλιτι μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που υπάρχουν τα τελευταία χρόνια τηλεοπτικά νομίζω έχουν προσφέρει με τον τρόπο τους. Ο κόσμος έμαθε πράγματα και ίσως αγάπησε και τον κλάδο περισσότερο. Είδε ας πούμε πόσο ενδιαφέρον είναι να φτιάξεις μία τέλεια creme, πόσο ενδιαφέρον έχει το επάγγελμα γενικότερα και άρχισε αυτο να το αναζητά και στα ζαχαροπλαστεία της γειτονιάς του.

Ποια η συμβολή της νέας γενιάς στο έργο σας;

Σημαντική. Η νέα γενιά μόνο θετικά μπορεί να συνεισφέρει στον κλάδο μας. Να φέρει τη νέα της οπτική, τις νέες της ιδέες οι οποίες με τη σειρά τους θα ανεβάσουν τον πήχη στην ζαχαροπλαστική μας. Σαφώς αυτό για να γίνει όμως χρειάζεται το απαραίτητο υπόβαθρο γνώσεων και η αντίστοιχη πρακτική εξάσκηση των νέων. Η δουλειά μας δεν είναι εύκολη. Όταν όλος ο κόσμος περνάει όμορφες, ευχάριστες και ξεκούραστες στιγμές, εμείς όχι μόνο πρέπει να δουλεύουμε, αλλά πρέπει να δίνουμε και το 150% του εαυτού μας. Τα Χριστούγεννα για παράδειγμα που είναι μία οικογενειακή γιορτή, που όλοι ξεκουράζονται με τους αγαπημένους τους, εμείς πρέπει να δουλεύουμε και μάλιστα σε πολύ απαιτητικούς ρυθμούς. Κι αυτό τους νέους τους ζορίζει ίσως λίγο. Αν όμως αγαπάς αυτό που κάνεις, την τέχνη σου δηλαδή, και έχεις μεράκι και φιλότιμο για αυτή, μπορείς να το ξεπεράσεις και να πας παρακάτω.

Σχολές έχετε στην περιοχή;

Ναι έχουμε. Γίνεται δουλειά εντάξει, αλλά υπάρχουν ακόμη πολλά περιθώρια βελτίωσης. Πρέπει και οι ίδιες οι σχολές να προσπαθήσουν να προσφέρουν στα παιδιά το κάτι παραπάνω. Πιο συνολική και ουσιαστική γνώση, όχι μόνο στην θεωρία αλλά και στην πράξη.

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

Όπως σας είπα και νωρίτερα, ο κόσμος πλέον ταξιδεύει, οπότε ανοίγει η ματιά του και στο γλυκό. Βλέπει νέα πράγματα και τα αναζητά. Σαφώς και το παραδοσιακό γλυκό έχει σταθερά το κοινό του, ειδικά εδώ στη Λάρισα ο καταναλωτής θα προτιμήσει το κωκάκι, τον κορνέ κλπ, αλλά θα ψάξει και το καινούριο, το πρωτότυπο, το διαφορετικό. Έπειτα τα social media έχουν βοηθήσει πολύ και σε αυτό. Οι τάσεις τρέχουν και φτάνουν στον κόσμο γρήγορα, κι έτσι κι αυτός με την σειρά του από περιέρ-



γεια και μόνο τις αναζητά. όπως έγινε για παράδειγμα με την Dubai Chocolate. Έγινε ένας μικροχαμός διαδικτυακά και έπειτα όλοι έψαχναν να βρουν κάτι σχετικό και στα μαγαζιά μας.

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

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

Για μένα είναι μάλλον μονόδρομος να ασχοληθώ με την ζαχαροπλαστική αφού θα μπορούσε κανείς να πει ότι μεγάλωσα μέσα στο εργαστήριο. Ο πατέρας μου ήταν τεχνίτης, δούλευε από πολύ μικρός για να μπορεί να βγάζει τα προς το ζην και έπειτα κατάφερε και άνοιξε και τη δική του επιχείρηση. Πρώτα με συνέταιρο και στη συνέχεια μόνο τους. Έτσι εγώ ανέλαβα την οικογενειακή αυτή επιχείρηση και σήμερα, αρκετά χρόνια μετά, συνεχίζω να προσφέρω στο κοινό μας, παλιό και νέο, υψηλής ποιότητας γλυκά φτιαγμένα με τις καλύτερες πρώτες ύλες και αγάπη. Λατρεύω τη σοκολάτα και το πόσο δημιουργικός μπορείς να γίνεις με αυτή, το παγωτό και τις υφές και τις γεύσεις που μπορείς να δημιουργήσεις... Η ζαχαροπλαστική είναι για μένα μία τέχνη με

πολύ μεγάλες προοπτικές και ενδιαφέρον.

Τι την κάνει την επιχειρησή σας να ξεχωρίζει;

Το KELESIDIS patisserie, συνεχίζει την παράδοση με σύγχρονες νότες στα γλυκά του. Δηλαδή επιμένουμε στην ποιότητα και στο διαχρονικά αγαπημένο παραδοσιακό γλυκό, όμως προσπαθούμε ανάλογα με την κάθε εποχή να δίνουμε και το κάτι παραπάνω στον καταναλωτή που θα μας επισκεφθεί. Ένα νέο γλυκό, μία νέα εμφάνιση, μία νέα ιδέα. Έτσι και σε συνάρτηση με την βαθιά αγάπη και το μεράκι που έχουμε για τον κλάδο, γιατί πιστεύω ακράδαντα ότι αυτό το εισπράτει το κοινό, ο κόσμος μας δείχνει έμπρακτα την αγάπη του και τους ευχαριστούμε.

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

Οι επαγγελματίες τα τελευταία χρόνια δείχνουν να κλείνονται στο καβούκι τους. Νιώθω ότι ο καθένας κοιτά τον δικό του μικρόκοσμο και δεν έχει τόσο το μυαλό του στη συλλογικότητα και στο τι μπορεί αυτή να προσφέρει. Αυτό το βλέπω και στα επιμελητήρια που πηγαίνουμε. Κάπως σα να αποστασιοποιείται. Και αυτό πρέπει να αλλάξει γιατί μέσω από τη συλλογικότητα και από τα σωματεία, μόνο να κερδίσουμε μπορούμε. Είναι σημαντικό να είμαστε ενωμένοι και να προχωράμε όλοι μαζί, γιατί μόνο έτσι μπορούμε να καταφέρουμε πράγματα.

Ασφάλεια στην Εργασία στα Ζαχαροπλαστεία

Μια Γλυκιά Τέχνη με Σοβαρές Απαιτήσεις

Η ζαχαροπλαστική είναι ένας χώρος δημιουργίας, φαντασίας και τεχνικής δεξιοτεχνίας. Είναι ένας κλάδος που παράγει χαρά, γεύσεις και εμπειρίες. Ωστόσο, όσοι εργάζονται καθημερινά μέσα στα εργαστήρια ξέρουν καλά ότι πίσω από κάθε γλυκό κρύβεται μια ιδιαίτερα απαιτητική και επίπονη διαδικασία. Ειδικά την περίοδο των εορτών, όταν η παραγωγή απογειώνεται, η πραγματικότητα γίνεται ακόμη πιο απαιτητική: μακρύτερα ωράρια, περισσότερη ένταση, λιγότερος χρόνος για ξεκούραση.

Μέσα σε αυτόν τον ρυθμό, η ασφάλεια συχνά "μπαίνει στην άκρη". Όχι από αδιαφορία, αλλά γιατί προέχει το να βγει η παραγωγή, να εξυπηρετηθούν οι παραγγελίες, να κρατηθεί το επίπεδο ποιότητας που ζητάει ο πελάτης. Όμως είναι σημαντικό να θυμόμαστε πως, χωρίς τον άνθρωπο πίσω από τον πάγκο δεν υπάρχει παραγωγή. Άρα η ασφάλεια δεν είναι υποχρέωση· είναι προστασία της ίδιας της επιχείρησης.

ΟΤΑΝ Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑ ΚΡΥΒΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ

Τα περισσότερα ατυχήματα προκύπτουν όχι από ακραίες συνθήκες, αλλά από τις πιο συνηθισμένες

δραστηριότητες: θερμές επιφάνειες, καυτά σιρόπια, βαριά ταψιά, φούρνοι και μηχανήματα που λειτουργούν αδιάλειπτα. Ένα δευτερόλεπτο απροσεξίας, ειδικά όταν υπάρχει πίεση χρόνου, είναι αρκετό για να προκαλέσει εγκαύματα ή τραυματισμούς.

Ένα από τα πιο συχνά περιστατικά είναι τα εγκαύματα από ζεστές επιφάνειες ή σκεύη. Η χρήση ανθεκτικών γαντιών που εφαρμόζουν σωστά, η καθαρή σήμανση ζεστών επιφανειών και η τοποθέτηση καυτών υλικών και σκευών σε σταθερές, μη ολισθηρές βάσεις μπορούν να μειώσουν σημαντικά τον κίνδυνο.

Τα μηχανήματα - μίξερ, ζυμωτήρια κτλ. - αποτελούν έναν από τους πιο "ύπουλους" κινδύνους επειδή η εξοικείωση οδηγεί σε χαλάρωση της προσοχής. Η προληπτική συντήρηση, ο καθαρισμός τους μόνο όταν έχουν αποσυνδεθεί πλήρως από την παροχή ρεύματος και η συστηματική εκπαίδευση του προσωπικού αποτελούν μέτρα που προστατεύουν τόσο την ασφάλεια όσο και την παραγωγικότητα.



Τα ολισθηρά δάπεδα αποτελούν καθημερινό κίνδυνο. Πολλά ατυχήματα συμβαίνουν σε σημεία όπου η κίνηση είναι έντονη και οι εργαζόμενοι προσπαθούν να προλάβουν τις παραγγελίες. Στα ζαχαροπλαστεία, νερά, σιρόπια και πρώτες ύλες μπορεί να πέσουν στο πάτωμα μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, ιδιαίτερα σε περιόδους αιχμής. Η άμεση απομάκρυνσή τους, η χρήση αντιολισθητικών επιφανειών και τα κατάλληλα παπούτσια εργασίας είναι στοιχειώδη μέσα προστασίας που μειώνουν δραστικά τους κινδύνους.

Παράλληλα, η φύση της δουλειάς επιβαρύνει σημαντικά το σώμα: η πολύωρη ορθοστασία, η μεταφορά βαριών υλικών με λάθος τρόπο, η εργασία σκυμμένοι πάνω από πάγκους και επαναλαμβανόμενες κινήσεις επιβαρύνουν τη μέση, τον αυχένα και τα άκρα. Η χρήση ρυθμιζόμενων πάγκων, η αξιοποίηση τροχήλατων καροτσιών για τις μεταφορές και η εκπαίδευση στο σωστό σήκωμα βάρους μπορούν να ανακουφίσουν σημαντικά την καθημερινή καταπόνηση. Ακόμη και μια μικρή περίοδος ξεκούρασης λίγων λεπτών κάθε ώρα κάνει τεράστια διαφορά στη μακροχρόνια υγεία των εργαζομένων.

Ένα ακόμη στοιχείο που μπορεί να μειώσει σημαντικά

τα ατυχήματα είναι η σωστή προετοιμασία πριν από τις περιόδους αιχμής. Πολλές φορές τα περισσότερα λάθη δεν γίνονται επειδή το προσωπικό δεν ξέρει - γίνονται επειδή ο χώρος δεν έχει προσαρμοστεί στις αυξημένες ανάγκες. Η έγκαιρη οργάνωση των υλικών, η δημιουργία πιο άνετων διαδρομών κίνησης, η προετοιμασία αποθηκευτικών χώρων ώστε να μην συσσωρεύονται προϊόντα, ακόμη και η προγραμματισμένη συντήρηση των μηχανημάτων πριν ξεκινήσει ο "γλυκός μαραθώνιος" μειώνουν την ένταση και προλαμβάνουν δυσάρεστα περιστατικά. Ένα εργαστήριο που λειτουργεί πιο τακτοποιημένα λειτουργεί και με μεγαλύτερη ασφάλεια· και αυτή η ασφάλεια επιστρέφει ως ταχύτητα, παραγωγικότητα και ποιότητα.

ΠΙΕΣΗ, ΚΟΥΡΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ

Πρέπει να αναγνωρίσουμε κάτι σημαντικό: οι εργαζόμενοι στα ζαχαροπλαστεία δεν κινδυνεύουν επειδή "δεν προσέχουν", αλλά επειδή προσπαθούν να ανταποκριθούν στον αυξημένο όγκο εργασίας, στα ωράρια, στην πίεση των προθεσμιών. Σε περιόδους αιχμής η κόπωση είναι αναπόφευκτη και η κόπωση είναι από μόνη της παράγοντας κινδύνου, καθώς μει-





ώνει την εγρήγορση, καθυστερεί τα αντανάκλαστικά και επιτρέπει μικρά λάθη.

Η επικοινωνία αποτελεί επίσης μεγάλο κομμάτι της ασφάλειας. Όταν η δουλειά "τρέχει", οι οδηγίες συχνά δίνονται βιαστικά και η συνεργασία χάνει την ομαλότητά της. Αυτό δεν είναι αμέλεια - είναι φυσικό αποτέλεσμα ενός έντονου ρυθμού εργασίας. Γι' αυτό η πρόληψη δεν πρέπει να βασίζεται στην υπόθεση ότι "όλοι ξέρουν τι να κάνουν", αλλά σε ξεκάθαρες διαδικασίες και συνεχή υπενθύμιση των κανόνων ασφαλείας.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ: ΜΙΑ ΑΠΛΗ ΛΥΣΗ ΠΟΥ ΑΠΟΤΡΕΠΕΙ ΠΟΛΥΠΛΟΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Η ασφάλεια ξεκινά από τον χώρο εργασίας. Η σωστή διάταξη των υλικών, η άμεση απομάκρυνση υπολειμμάτων, η καθαριότητα των επιφανειών και η τακτική συντήρηση του εξοπλισμού μειώνουν δραστικά τους κινδύνους. Μηχανήματα με φθαρμένα καλύμματα, πρόχειρες επιδιορθώσεις ή κακή συντήρηση αποτελούν συχνά αφορμή ατυχημάτων.

Η σήμανση στα ζεστά σημεία, τα μηχανήματα με κινούμενα μέρη και τα ολισθηρά δάπεδα αποτελούν πρακτικά εργαλεία που θυμίζουν διαρκώς τους κινδύνους μέσα σε έναν χώρο όπου όλα γίνονται γρήγορα.

Η ΠΡΟΛΗΨΗ ΕΙΝΑΙ ΠΡΑΞΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ

Η ζαχαροπλαστική είναι τέχνη, μεράκι και προσπάθεια. Αλλά είναι και μια εργασία με πραγματικούς κινδύνους, ειδικά την περίοδο των εορτών, όπου η πίεση κορυφώνεται.

Με σωστή οργάνωση, καθαρή επικοινωνία, συστηματικές διαδικασίες και προσεκτική διαχείριση του εξοπλισμού, τα ζαχαροπλαστεία μπορούν να παραμένουν δημιουργικά, παραγωγικά και - πάνω από όλα - ασφαλή.

Και μην ξεχνάτε, τα ατυχήματα δεν πάνε ποτέ διακοπές...



Καπούταγλης Κωνσταντίνος

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

FoodSafePro

T: 6944 - 039885
konkapataglis@gmail.com

 food.safepro

Susan Bae

Η pastry chef που συνδυάζει
γλυκό και αλμυρό και
έχει κατακτήσει τη Βόρεια Αμερική

Η Susan Bae έχει καταφέρει να ξεχωρίσει στην παγκόσμια σκηνή της ζαχαροπλαστικής με τη φιλοσοφία της "γλυκό-συναντά-αλμυρό", που εφαρμόζει στην κουζίνα του Moon Rabbit, ενός σύγχρονου βιετναμέζικου εστιατορίου στη Washington DC. Και η ιστορία της ξεκίνησε με... μια μπλόπιτα των McDonald's.

***Επιμέλεια συνέντευξης **Λιάνα Μπουκουβάλα**

Συνήθως το επιδόρπιο κλείνει το γεύμα, ένα γλυκό τελείωμα αποσπασμένο από την υπόλοιπη γαστρονομική εμπειρία. Η Bae όμως επαναπροσδιορίζει αυτόν τον ρόλο. Ως executive pastry chef στο Moon Rabbit, όχι μόνο συνδυάζει γλυκές και αλμυρές γεύσεις, αλλά ηγείται μιας ολοκληρωτικά γυναικείας ομάδας που μεταμορφώνει την κουζίνα της.

Οι δημιουργίες της δεν είναι απλώς γλυκά τελειώματα. Είναι ιστορίες, διαμορφωμένες από την κληρονομιά, τα συναισθήματα και την αθόρυβη ανθεκτικότητα μιας γυναίκας που μετέτρεψε ένα παιδικό χόμπι σε μια διεθνώς αναγνωρισμένη καριέρα. Τώρα, ως νικήτρια του North America's Best Pastry Chef 2025, που υποστηρίζεται από τη Valrhona, μοιράζεται πώς η αγάπη της για τα κέικ Betty Crocker εξελίχθηκε σε καριέρα σε κορυφαίες κουζίνες.

Ξεκίνησε τη ζαχαροπλαστική ως χόμπι

Όπως πολλοί σεφ, η Bae ξεκίνησε τη ζαχαροπλαστική ως χόμπι. Στην εφηβεία της προσπάθησε να αναπαράγει την

εμβληματική μπλόπιτα των McDonald's, αγαπημένο γλυκό του πατέρα της. Αν και δεν τα κατάφερε αμέσως, η πίστη του στο ταλέντο της της έδωσε το θάρρος να εγκαταλείψει τα σχέδιά της για ακαδημαϊκή καριέρα και να σπουδάσει στο Le Cordon Bleu στο Pasadena. "Η πίστη του σε μένα μου έδωσε το θάρρος να φανταστώ τη ζαχαροπλαστική ως κάτι περισσότερο από χόμπι", θυμάται μιλώντας στην Kat Odell για το The World's 50 Best τον περασμένο Νοέμβριο.

Η Bae ανέβηκε γρήγορα στην ιεραρχία της μαγειρικής, δουλεύοντας σε εστιατόρια όπως Kali, Providence και Sprago, πριν αναλάβει το Moon Rabbit. Από τα πρώτα της βήματα ως intern στο Lukshon, ένα βραβευμένο νοτιοανατολικοασιατικό εστιατόριο στο Los Άντζελες, έμαθε τα βασικά των γεύσεων της Νοτιοανατολικής Ασίας, ενώ χτίζει ταυτόχρονα την πειθαρχία και την τεχνική της βάση. Κάθε σταθμός στην καριέρα της, από μικρά bakery μέχρι υψηλού επιπέδου εστιατόρια και ξενοδοχεία, πρόσθετε ένα νέο επίπεδο δεξιοτήτων και δημιουργικότητας. Το 2015, ως opening pastry chef στο εστιατόριο Kali, βοήθησε το εστιατόριο να αποκτήσει αστέρι Michelin. "Εκεί





κατάλαβα ότι όχι μόνο μπορούσα να συνεισφέρω σε κάτι σπουδαίο, αλλά και να χτίσω κάτι διαχρονικό", λέει.

Στο Λος Άντζελες συνέχισε να εξελίσσει την τέχνη της σε κορυφαίες κουζίνες, όπως το Jon & Vinny's, το Providence (No.47 στη λίστα North America's 50 Best Restaurants 2025) και το Sprago. "Κάθε κουζίνα μου έμαθε κάτι νέο - τεχνική, ταχύτητα, όγκο, δημιουργικότητα", σημειώνει. "Η προσαρμοστικότητα έγινε δύναμή μου".

Moon Rabbit - δημιουργικότητα και κοινότητα

Το 2020 η Βαε μετακόμισε στην Ουάσινγκτον DC για να αναλάβει την κουζίνα του Moon Rabbit, υπό τον chef Kevin Tien. Εκεί, όλα όσα είχε μάθει ενώθηκαν σε ένα νέο κεφάλαιο, καθορισμένο όχι μόνο από δημιουργικότητα αλλά και από κοινότητα. "Το Moon Rabbit είναι το σημείο όπου όλα ενώθηκαν - τα θεμέλια από τον John, η ενθάρρυνση του Meehan, και τώρα, μια αληθινή αίσθηση οικογένειας", λέει.

Η Βαε χαρακτηρίζει το σπιλ της παιχνιδιάρικο, μοντέρνο και "σκόπιμα χαοτικό". Στα πιάτα της παντρεύει τοπικά προϊόντα με τροπικά φρούτα της Νοτιοανατολικής Ασίας, δημιουργώντας διάλογο μεταξύ κληρονομιάς και περιβάλλοντος.

Τα επιδόριά της συνδέουν φυσικά τα αλμυρά πιάτα του Tien με το γλυκό τέλος, δημιουργώντας μια συνολική γαστρονομική ιστορία. "Στις ασιατικές κουλτούρες, τα επιδόρια σπάνια είναι βαριά ή υπερβολικά γλυκά. Στόχος μου είναι η συνέχεια - το γεύμα να εξελίσσεται σαν μια συνομιλία".

Η Βαε ενσωματώνει αλμυρές γεύσεις σε γλυκά, δημιουργώντας ισορροπημένα και στοχαστικά πιάτα. "Η ζαχαροπλαστική είναι πολιτισμική αφήγηση. Θέλω κάθε πιάτο να συνδέεται μέσω μνήμης και συναισθήματος, να προκαλεί περιέργεια και να αμφισβητεί υποθέσεις".

Signature πιάτα

Ένα από τα πιο γνωστά της πιάτα είναι το green curry dessert με καραμέλα αρωματισμένη με fish sauce, σχεδιασμένο σε σχήμα του νησιού Phu Quoc, διάσημου για το fish sauce του.

Η πιο προσωπική της δημιουργία είναι η "ωδή στα φύκια", εμπνευσμένη από φωτογραφία της μητέρας της όταν ήταν 4 ετών. Το πιάτο τιμά την παραλιακή κουλτούρα του Βιετνάμ και μετατρέπει ένα απλό υλικό σε κομψό, ευέλικτο πιάτο. Περιλαμβάνει randan rappa cotta με agar, σοκολατένιο streusel, wakame confit, sea beans και sea grapes, ολοκληρωμένο με αφρό καρύδας, granité νερού καρύδας, ρυζόλιτρο και χυμό lime.

Ηγεσία και δύναμη

Η Βαε έχει δημιουργήσει μια ολοκληρωτικά γυναικεία ομάδα, μετατρέποντας τη θηλυκότητα και τη δημιουργικότητα σε δύναμη. Υποστηρίζει δίκαιες αμοιβές, ορατότητα και mentoring, αναγνωρίζοντας την ψυχολογική πίεση της εστίασης. "Η πραγματική δύναμη είναι να δημιουργείς χώρους όπου οι γυναίκες μπορούν να ανθίσουν όπως είναι", λέει.

Το κίνητρό της σήμερα είναι η κληρονομιά. "Οι γονείς μου θυσιάσαν τα πάντα για να μπορώ να κάνω αυτό. Τους τιμώ μέσω της δουλειάς μου, ενώ χτίζω οικογένεια στην κουζίνα".

Η Βαε βλέπει το μέλλον της ζαχαροπλαστικής να ανήκει σε σεφ που δημιουργούν μέσα από την ταυτότητα - προσωπικές, αυθεντικές ιστορίες, ριζωμένες στην παράδοση αλλά με σύγχρονη οπτική.

Μέσα από τα επιδόριά της, προσκαλεί τους diners στην ιστορία της: ανθεκτικότητα, μεταμόρφωση και δυαδικότητα. Γλυκό και αλμυρό, δύναμη και απαλότητα, παρελθόν και παρόν - όλα σε μια μπουκιά.



FABBRI
1905**SIGEP**
THE DOLCE WORLD EXPOΣΤΕΛΙΟΣ
KANAKΗΣ
Ένα βήμα μπροστά**16 - 20**
Ιανουαρίου 2026
RIMINI
HALL A5 - STAND C5**FABBRI 1905 & ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE
ΣΤΗ SIGEP 2026**

Το 2026 κάνει δυναμική εκκίνηση με την 47η διεθνή έκθεση SIGEP 2026, το παγκοσμίως κορυφαίο B2B trade show για ζαχαροπλαστική και παγωτό. Η ομάδα της **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE**, ως **αποκλειστικός αντιπρόσωπος της κορυφαίας Ιταλικής εταιρείας Fabbri 1905 στην Ελλάδα** θα βρίσκεται στο περίπτερο της Fabbri (Hall A5 - Stand C5) στο Ρίμινι, για να ξεναγήσει τους επισκέπτες στον κόσμο της Ιταλικής γαστρονομικής παράδοσης, της ποιότητας και της καινοτομίας. Η Fabbri 1905, αποτελώντας σημείο αναφοράς για τον κλάδο, θα παρουσιάσει στους επαγγελματίες τα νέα συναρπαστικά προϊόντα και τις τελευταίες τάσεις και καινοτομίες στο παγωτό, πρακτικές προτάσεις, τεχνικές και εργαλεία για τη βέλτιστη παραγωγική διαδικασία καθώς και live demos και masterclasses που θα αποτελέσουν οδηγό έμπνευσης για την πιο δροσερή σεζόν της χρονιάς!

**Ο CÉDRIC GROLET ΑΝΟΙΓΕΙ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ
ΤΟΥ CHOCOLATERIE ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ**

Ο κορυφαίος pastry chef Cédric Grolet ανοίγει ένα νέο κεφάλαιο στο Παρίσι με την πρώτη του chocolaterie, δίπλα στη διάσημη πατισερί του στην Avenue de l'Opéra. Το "Cédric et la Chocolaterie" υποδέχεται το κοινό στις 18 Οκτωβρίου 2025, συστήνοντας ένα κομψό, μίνιμαλ χώρο που θυμίζει σοκολατένιο παραμύθι, με εντυπωσιακά «δέντρα» και αιωρούμενα κουκούλια. Έπειτα από τρία χρόνια σχεδιασμού, ο Grolet παρουσιάζει το νέο του σύμπαν αφιερωμένο αποκλειστικά στη σοκολάτα, με πρώτη δημιουργία το εντυπωσιακό Fruits 3 Chococats box, προμηνύοντας μια ακόμη γαστρονομική εμπειρία-σταθμό.

**ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΟΠΟΙΗΣΗ
Η SIGEP 2026**

Η στρατηγική της SIGEP 2026 δίνει ισχυρή έμφαση στη διεθνοποίηση, στοχεύοντας στην προσέλκυση μεγάλων αλυσίδων και κορυφαίων αγοραστών από όλο τον κόσμο. Το project "Gelato Meets Chains" προβάλλει το παγωτό ως δυναμικό προϊόν για τη διεθνή εστίαση, καλύπτοντας τεχνολογία, εξοπλισμό, πρώτες ύλες και έτοιμα frozen προϊόντα. Παράλληλα, το "Pizza (R)evolution" ενισχύει τον τομέα της πίτσας και των υλικών της, ενώ οι ενόπτες Luxury Hotel Food Experience και Innovation Bar απευθύνονται στη high-end φιλοξενία και στις σύγχρονες τάσεις café του κλάδου Ho. Re.Ca. Η SIGEP World 2026 θα φιλοξενήσει επίσης το Παγκόσμιο Βραβείο Παγωτού και το Παγκόσμιο Βραβείο Νέων Ζαχαροπλαστών, ενισχύοντας το διεθνές της προφίλ.





ΓΛΥΚΑ... ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑΤΑ ΑΠΟ GINGERBREAD ΣΤΗ ΣΤΟΚΧΟΛΜΗ

Ένα Labubu φτιαγμένο από μπισκότο ginger, ο Τιτανικός και μια μικρογραφία της ληστείας στο Λούβρο βρίσκονται ανάμεσα στις 151 φετινές εδώδιμες κατασκευές που παρουσιάστηκαν στο Μουσείο Αρχιτεκτονικής και Σχεδίου στη Στοκχόλμη, στο πλαίσιο του ετήσιου χριστουγεννιάτικου διαγωνισμού δημιουργιών από gingerbread. Η έκθεση, που πραγματοποιείται για 35η χρονιά, αποτελεί αγαπημένη γιορτινή παράδοση και προσελκύει συμμετέχοντες όλων των ηλικιών -από μικρά παιδιά μέχρι έμπειρους αρχιτέκτονες και ζαχαροπλάστες.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ FEDIMA

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις Βρυξέλλες η Γενική Συνέλευση της FEDIMA 2025, συγκεντρώνοντας εκπροσώπους της ευρωπαϊκής αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Στο επίκεντρο των συζητήσεων βρέθηκαν οι αλλαγές στη νομοθεσία, ο ψηφιακός μετασχηματισμός, οι γεωπολιτικές επιπτώσεις στην αγορά και οι νέες διατροφικές τάσεις. Παράλληλα, αναλύθηκαν οι δυνατότητες συνεργασίας μεταξύ εθνικών φορέων και επιχειρήσεων, καθώς και οι εφαρμογές της τεχνητής νοημοσύνης, της τεχνολογίας cobots και των σύγχρονων λύσεων logistics στην παραγωγή. Η διοργάνωση έκλεισε με την παρουσίαση πρωτοβουλιών για μια πιο βιώσιμη και υπεύθυνη αρτοποιία στην Ευρώπη.



ΤΟ MOLLY DESSERT HOUSE ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΝΕΟ ΣΗΜΕΙΟ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΣΑΓΚΑΗ

Στις 10 Νοεμβρίου, το Molly Dessert House, άνοιξε από την Pop Mart στο πεζοδρόμιο της Οδού Ναντζίνγκ στη Σαγκάη και είχε γίνει ήδη σημείο συνάντησης για τους λάτρεις της Molly που επισκέπτονται για φωτογραφίες και αγορές. Εμπνευσμένο από τη δημοφιλή ηρώδα Molly, το concept store προσφέρει θεματικά επιδόρπια, ποτά και limited-edition γλυκές δημιουργίες, σε έναν χώρο γεμάτο χρώμα και playful αισθητική. Η εμπειρία δεν σταματά στη γεύση: κάθε επισκέπτης «μπαίνει» στο σύμπαν της Pop Mart και ζει μια διαδραστική στιγμή design και απόλαυσης. Το Molly Dessert House ήδη προσελκύει fans και food lovers, επιβεβαιώνοντας πως το dessertainment είναι η νέα τάση στη σύγχρονη αστική κουλτούρα.

12^η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



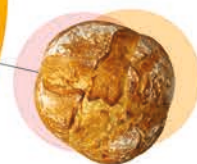
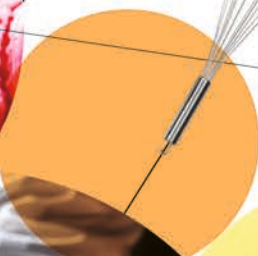
Artozyma

HELEXPO

ufi
Approved
International
Event

28.2 | 2026
2.3

ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



artozyma-expo.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



Η ΤΡΑΠΕΖΑ
ΤΗΣ ΔΕΘ-HELEXPO
**ΕΘΝΙΚΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ**

ΕΠΙΣΗΜΟΣ
ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΔΕΗ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
AEGEAN

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙ-
ΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
NOVA

OFFICIAL DATA CENTER
INTERNET PROVIDER
LANCOM
Data Center - Cloud - Telecom

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ
Autohellas Hertz

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

ΕΣΥ ΘΑ ΜΕΙΝΕΙΣ OFFLINE;



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ **SOCIAL MEDIA** ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

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

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



...since 2000

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



**We Deliver
Digital Success**

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

 aboutnet.gr  info@aboutnet.gr  211 2002000

 ΑΘΗΝΑ  ΚΡΗΤΗ  ΑΧΑΪΑ  ΓΡΕΒΕΝΑ  ΣΕΡΡΕΣ

