

cabare

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΑΦΕΣΤΙΑΣΗΣ



JACOBS DOUWE EGBERTS

Λ. Κηφισίας 44, Μαρούσι, Τ: 2111056800 | jdeprofessional.gr

FOODRINCO SA

Αποκλειστική διάθεση (εκτός Κρήτης & Δωδεκανήσων)
Λευκης 132, Κρυονέρι Αττικής | Τ: 2164000200 | foodrinco.gr



FREEZES Your mind...

- 30kg Γεύσεις 1kg**
(για 2.000 ποτήρια 330ml)
- +
28kg Βάσεις (4x 7kg)
(για 560 ποτήρια 330ml)
- +
30 Διαφημιστικά μενού
- +
2 Διαφημιστικές αφίσες
- +
1 Banner
- =
1x Sorby Dream 1

990€

(Αξίας 1.850€)

Bήμα:



Τι είναι αυτό;

Είναι μια νέα μέθοδος γρανίτας.

Έχοντας μια μονή γρανιτομηχανή έχετε 30 διαφορετικές γεύσεις γρανίτας.

Πως:

Βάζουμε ένα μπουκάλι βάσης και νερό στον κάδο της μηχανής για να παγώσει.

Έπειτα ρίχνουμε την βάση στο ποτήρι και μετά την γεύση. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Έτοιμο!



www.ClassicWeddingCars.gr



Cadillac

από το
1991

με συνέπεια
και αξιοπιστία
σε όλη την Ελλάδα!

Γαμήλια μεταφορά - Εκδηλώσεις



αναλαμβάνουμε:

Διαφήμιση επιχειρήσεων
Βιντεοκλίπ - Ταινίες
Γαμήλια μεταφορά
Bachelor Party
Εκπλήξεις
Εγκαίνια
Επέτειοι
κ.ά.

ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΑ ΔΩΡΑ

THE
PRINT
Factory

Άριστη Ποιότητα των εντύπων σας
στην ποσότητα που θέλετε, τη στιγμή που τα θέλετε !!

ΜΕΝΟΥ & ΤΑΜΠΕΛΕΣ

για Εστιατόρια, Καφετέριες, Σνακ μπάρ, Ξενοδοχεία κ.ά.
(Δερμάτινα, Ξύλινα, Πλαστικά, Ηλεκτρονικά, σε 15 γλώσσες και σε γραφή BRAILLE)

20.000 Φωτογραφίες Φαγητών, Ποτών, Παγωτών

ΓΙΓΑΝΤΟΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ

Επιγραφές, Εκθεσιακά συστήματα, Αυτοκινητοεπιγραφές,
Βιτρίνες, Πανώ, Λάβαρα, Κορνίζες, Ταπετσαρίες, Γιγαντοαφίσες

Λ. Εθν. Αντιστάσεως 6, 71306, Ηράκλειο Κρήτης • Τηλ. 2810 230707 & 6970 446565

www.thePrintFactory.com.gr Email: rassidakis66@gmail.com



FREE PRESS

Περιοδικό Ελεγχόμενης Κυκλοφορίας

ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΕΣ

Ιδιοκτήτες και Διαχειριστές Cafe Bar Restaurant
Ανεξάρτητων ή εντός Εενοδοχείων
F&B Managers
Υπεύθυνοι Πρωϊνού Εενοδοχείων

Τεύχος 5, ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2020,

Απρίλιος - Σεπτέμβριος 2020, Κωδικός Περιοδικού: 21-0147

08 ΑΦΙΕΡΩΜΑ • KOYZINEΣ + ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ, της Έλενας Καραγκούνη

ΙΑΠΩΝΙΚΗ • HIROKI, της Βασιλικής Πούλου

ΙΤΑΛΙΚΗ • BENINI'S, του Ελευθέριου Αμπατζή

ΙΣΠΑΝΙΚΗ • TXALUPA GASTROLEKU, της Βασιλικής Πούλου

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ • ZVD, της Έλενας Καραγκούνη

34 ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ • KPHTH, της Στεφανίας Στρατή

36 MARKETING • INSTAGRAM, της Στεφανίας Στρατή

DESIGN • INSTAGRAM-IKA ΜΑΓΑΖΙΑ: DYCE, της Βασιλικής Πούλου

DESIGN • INSTAGRAM-IKA ΜΑΓΑΖΙΑ: MILK TRAIN, της Βασιλικής Πούλου

50 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ • ΛΕΞΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΦΕ, της Βασιλικής Πούλου

52 MARKET • NEA ΠΙΡΟΪΟΝΤΑ

54 ΤΑΣΕΙΣ • DALGONA COFFEE, του Παναγιώτη Νίκα

58 ΤΑΣΕΙΣ • ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ, της Στεφανίας Στρατή

62 MANAGEMENT • COVID-19, της Έλενας Καραγκούνη

66 ΔΙΑΦΗΜΙΖΟΜΕΝΟΙ

ΔΩΡΕΑΝ ΣΥΝΔΡΟΜΗ

Εάν θέλετε να λαμβάνετε το περιοδικό CABARE,

Συμπληρώστε τη φόρμα στο: www.cabare.gr/syndromites



ΓΡΗΓ. ΛΑΜΠΡΑΚΗ 44,
145 61 ΚΗΦΙΣΙΑ
Τηλ. 210 - 61 47 877
e-mail: info@cabare.gr
www.cabare.gr

Εκδότης - Διευθυντής:

Έλενα Καραγκούνη

Λογιστικά: A. & E. Βλαχάκη

PrePress: Σ. Ρένεσης

Pack & Mail: K. & Γ. Βούζας

Υπεύθυνος Τυπογραφείου:

Π.Κόκκαλης & ΣΙΑ ΟΕ, Κατσαντώνη 3,
14499 Μεταμόρφωση

Σύνταξη: Βασιλική Πούλου

Σύμβουλος Έκδοσης:

Κώστας Καραγκούνης

Τμήμα Διαφήμισης:

Στεφανία Στρατή

τηλ. 210-6147877

e-mail: sales@cabare.gr

Copyright 2020 by Karagouni Media. All rights reserved, including the title "cabare". Reprinting and/or copying in whole or part is forbidden except by written permission of the Publisher.



100% ARABICA

100% ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

salvia
juices



ΚΑΝΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΦΕ & ΧΥΜΩΝ

2210 00 ΒΙ.ΠΕ. Τρίπολης • T/F: 2710.243.502

E: coffee@farelli.gr • www.farelli.gr

Grocer's®

Premium Quality

Για δημιουργίες που κερδίζουν!



FRYING OIL 5 LT Grocer's

Η φριτέζα βρήκε το λάδι της! Ένα ειδικό μείγμα ελαίων με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Ιδανικό για βαθύ τηγάνισμα, αποδίδει χρυσοκίτρινη τραγανή κρούστα και δεν αφρίζει! Εύκολο στη χρήση με τη συσκευασία των 5 LT!



MANITAPIA Grocer's

Αυτά είναι τα διαμεχτά μανιτάρια της Grocer's για ...πολυτέλεια στη γεύση! Λευκά, άριστης ποιότητας, τεμαχισμένα, αποστειρωμένα και συσκευασμένα σε άλμη. Ιδανική επιλογή για τον επαγγελματία της εστίασης.



ΗΛΙΕΛΑΙΟ Grocer's

Για τραγανό και νόστιμο αποτέλεσμα! Ένα άριστης ποιότητας ηλιέλαιο, που χαρίζει εξαιρετική μορφή και γεύση στα τηγανισμένα προϊόντα. Είναι άσομο κι έχει αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες. Προσφέρει άριστη σχέση ποιότητας / τιμής και συσκευάζεται σε πρακτικές φιάλες PET 10 λίτρων, 5 λίτρων και 1 λίτρου.



ΓΑΛΑ ΟΗΤ ΠΛΗΡΕΣ ΚΑΙ ΕΛΑΦΡΥ Grocer's

Η εταιρεία Grocer's στηρίζοντας έμπρακτα και με συνέπεια των επαγγελματία του foodservice, εμπλουτίζει διαρκώς τη γκάμα των προϊόντων της! Νέα άφιξη δύο προϊόντα γάλακτος UHT με 3,5% και 1,5% λιπαρά σε συσκευασία 1 λίτρου.

Εξαιρετικής ποιότητας, μακράς διαρκείας, παράγουν πλούσια κρέμα και είναι απαραίτητη για κάθε ρόφημα και κάθε γευστική δημιουργία!



ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 28-30% & ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ ΤΟΜΑΤΕΣ Grocer's

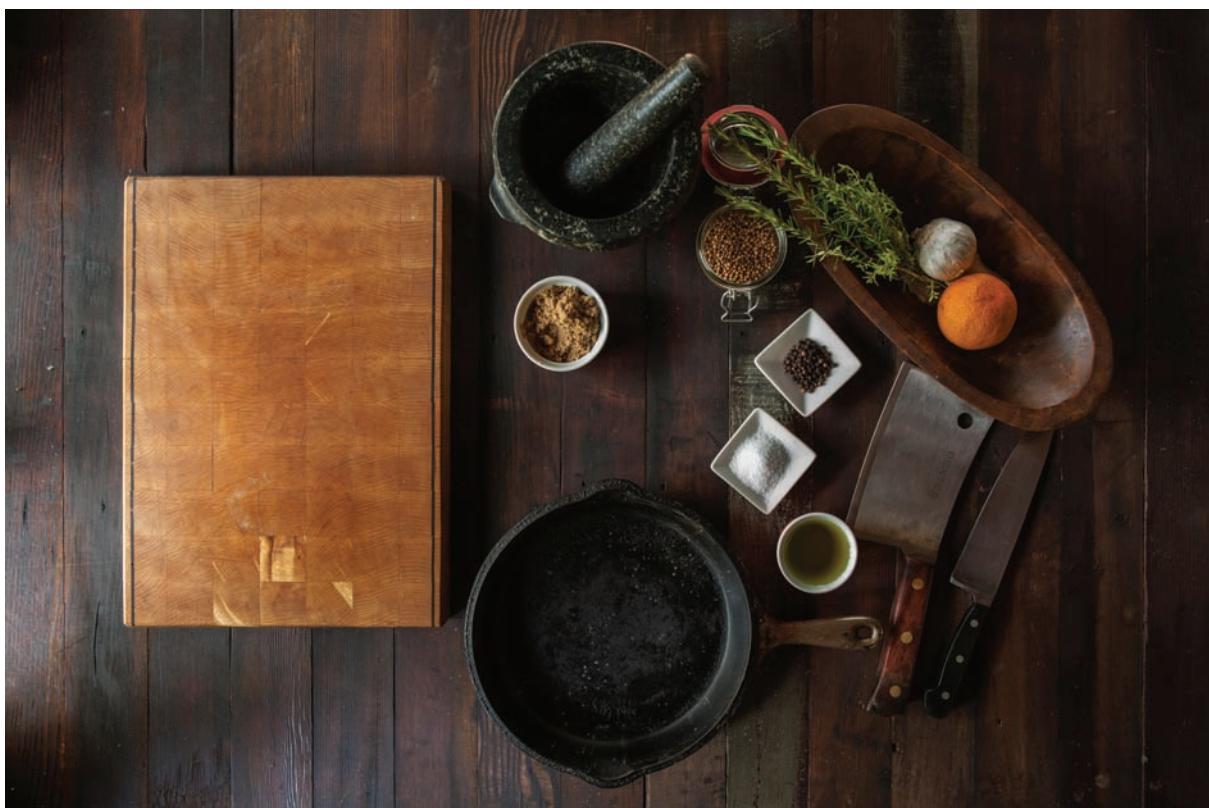
Premium προϊόντα υψηλής απόδοσης από 100% ελληνικές φρέσκες, ώριμες τομάτες! Ο τοματοπολτός διπλής συμπύκνωσης και οι ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες σε ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας Grocer's, θα δώσουν τέλεια γεύση, ωραίο χρώμα και έντονο άρωμα στις κόκκινες σάλτσες σας.

Grocer's IKE: 77ο km Εθνικής Οδού Αθηνών - Λαμία, ΤΚ 322 00, ΘΗΒΑ,
ΤΗΛ.: 22620 71800, 22620 71999, FAX: 22620 72078, info@grocers.gr, www.grocers.gr

ΚΟΥΖΙΝΕΣ + ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Πώς διαμορφώνονται τα εστιατόρια με βάση την κουζίνα τους

της Έλενας Καραγκούνη



Το αφιέρωμά μας θα εστιάσει σε 4 ξένες κουζίνες που είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς στο Ελληνικό κοινό. Αρχικά, θα παρουσιάσουμε τα βασικά χαρακτηριστικά τους (συστατικά και τρόποι παρασκευής) και στη συνέχεια θα εστιάσουμε στην αισθητική στο design, που χαρακτηρίζει τα εστιατόρια, που σερβίρουν αυτές τις κουζίνες, παρουσιάζοντας 4 εστιατόρια - πρεσβευτές της εκάστοτε κουζίνας.

1. ΙΑΠΩΝΙΚΗ

Αν και οι περισσότεροι νομίζουν ότι η γιαπωνέζικη κουζίνα είναι το σούσι, στην πραγματικότητα το σούσι είναι ένα κομμάτι αυτής της κουζίνας, που αποτελεί μόλις το 10%. Πρόκειται για μία ελαφριά κουζίνα και κάποια από τα βασικά της πιάτα είναι: 1. Ramen: Η παραδοσιακή ιαπωνική σούπα με βάση το ζωμό κρέατος, σερβίρεται με νουντλς και περιλαμβάνει διάφορες γαρ-

νιτούρες όπως αυγά, λαχανικά, πίκλες και κρέας. 2. Yakitori: Μικρά σουβλάκια από κρέας βουτηγμένα σε μια sauce, που θυμίζει bbq, ψημένα στα κάρβουνα. Φτιάχνονται κυρίως από μισχάρι και χοιρινό. 3. Tempura: Η tempura έφτασε στην Ιαπωνία από τους Πορτογάλους τον 16ο αιώνα και εξελίχθηκε από τους Ιάπωνες. Πρόκειται για φαγητά -συνήθως λαχανικά ή θαλασσινά- που τηγανίζονται σε μεγάλη ποσότητα λαδιού και



σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ενώ περιβάλλονται από ένα χυλό, που φτιάχνεται από μαλακό αλεύρι σίτου και νερό, και ενίστε και κάποια μπαχαρικά. 4. Okonomiyaki: Είναι κάτι ανάμεσα σε ομελέτα και pancake, με αυγά, βούτυρο, αλεύρι, λάχανο και οποιοδήποτε κρέας ή λαχανικό θέλεις να προσθέσεις. Τις περισσότερες φορές σερβίρεται με bbq sauce, φύκια, τσιπς γαρίδας ή μαγιονέζα.

2. ΙΤΑΛΙΚΗ

Οι ρίζες της ιταλικής κουζίνας χρονολογούνται από τον 4ο αιώνα π.Χ. Η ιταλική κουζίνα επηρεάστηκε από την κουζίνα της αρχαίας Ελλάδας, της αρχαίας Ρώμης, από την βυζαντινή, την εβραϊκή, την αραβική και τη νορμανδική. Τα κύρια χαρακτηριστικά της ιταλικής κουζίνας είναι η ακραία απλότητα της, με πολλά πιάτα να αποτελούνται από 4 έως 8 συστατικά. Οι Ιταλοί μάγειρες βασίζονται στην ποιότητα των υλικών παρά στην πολυπλοκότητα της προετοιμασίας, με το τυρί και το κρασί να

αποτελούν ένα σημαντικό μέρος της κουζίνας. Κάποια από τα βασικά της πιάτα είναι: 1. Pasta Carbonara: Εδώ δεν χρειάζονται πολλές συστάσεις. Στην αυθεντική καρμπονάρα ένας συνδυασμός ωμού αυγού με μπέικον και ελάχιστο λευκό κρασί δημιουργεί ένα αποτέλεσμα ακαταμάχητο, που ταιριάζει άφογα με τα σπαγγέτι. 2. Κοτόπουλο parmigiana: Παραδοσιακά φτιάχνεται με φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο και τηγανισμένο, περιχυμένο με σάλτσα ντομάτας και στη συνέχεια πασπαλισμένο με παρμεζάνα που λιώνει από πάνω. 3. Fettuccine alfredo: Η alfredo είναι μία από τις πιο βαριές ιταλικές σάλτσες. Είναι κρεμώδης και κολλά ιδανικά επάνω στα ζυμαρικά, ειδικά τα fettuccini, τα οποία φτιάχνονται με βούτυρο. 4. Pizza Margherita: Η πιο παραδοσιακή ιταλική πίτσα, με λεπτή και τραγανή ζύμη, με σπιτική σάλτσα ντομάτας με βασιλικό και μπόλικη μοτσαρέλα. 5. Risotto: Το πλούσιο χυλωμένο Risotto με μανιτάρια ή θαλασσινά είναι η σπεσιαλιτέ της Βενετίας.

3. ΙΣΠΑΝΙΚΗ

Τα χρώματα της ισπανικής ομιλίας είναι δύο: το κόκκινο και το χρυσό, με το κόκκινο να εκπροσωπείται από το τούλι, ενώ το χρυσό από το σαφράν. Η ισπανική κουζίνα είναι εξαιρετικά ιδιαίτερη, αφού συνδυάζει το κρέας με τα θαλασσινά, φημίζεται για τις πικάντικες γεύσεις της, και φυσικά για τα tapas, τα ισπανικά μεζεδάκια. Κάποια από τα βασικά πιάτα της κουζίνας είναι: 1. Pulpo a la Gallega: Το γαλικιανό χταπόδι, είναι το πιο φημισμένο πιάτο της Γαλικίας, γίνεται βραστό και γαρνίρεται με πάπρικα, χοντρό αλάτι και ελαιόλαδο. 2. Jamon Iberico και Chorizo: Η διαδικασία ωρίμανσης του ισπανικού ζαμπόν διαρκεί δύο χρόνια περίπου. Υπάρχουν διαφορετικές ποιότητες και γεύσεις, με τις καλύτερες να είναι η de bellota, που οημαίνει ότι προέρχεται από γουρούνια που εκτρέφονται με βελανίδια. Το Chorizo είναι ένα πικάντικο λουκάνικο, το οποίο είτε κόβεται σε λεπτές φέτες και σερβίρεται κρύο, πάνω σε μια



φέτα ψωμί, είτε κόβεται σε κομμάτια και μαγειρεύεται σε κρασί (al vino) ή σε μηλίτη (a la sidra). 3. Paella: Η «paella marisco» είναι η παέγια θαλασσινών, με καλαμάρια, γαρίδες και μύδια. Η «paella mixta» περιέχει κρέας και θαλασσινά μαζί, ενώ υπάρχει και η «paella vegetal» για τους χορτοφάγους. Για τους πιο προχωρημένους, υπάρχει και εκείνη που μαγειρεύεται σε μελάνι σουπιάς (arroz negro). 4. Tortilla Espanola: Πρόκειται για ομελέτα, που περιέχει πατάτες και κρεμμύδι, και ενίστε και γαρίδες, μανιτάρια και καλαμάρια. 5. Gazpacho: Κρύα σούπα, με βάση την ντομάτα, που περιέχει αγγούρι, πράσινη πιπεριά, σκόρδο, ελαιόλαδο και αλάτι. 6. Patatas Bravas: Ψιλοκομμένες τηγανιτές πατάτες συνήθως σε κυβάκια, βυθισμένες σε μια πικάντικη σάλτσα ντομάτας. Εναλλακτικά τις βρίσκετε και με σάλτσα από σκόρδο και λάδι.

4. ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

Ίσως να πρόκειται για την κουζίνα, που έχει περισσότερο επηρεαστεί από άλλες κουζίνες του κόσμου. Οι πιο βασικές επιρροές είναι η Ιταλική και η Μεξικάνικη. Χαρακτηρίζεται από πολυφωνία συνταγών, καθώς και από τη χρήση έτοιμων προϊόντων της αμερικάνικης βιομηχανίας. Οι κονσέρβες και τα κατεψυγμένα προϊόντα του σούπερ μάρκετ χρησιμοποιούνται ακόμη και στα παραδοσιακά φαγητά της κουζίνας. Η αμερικάνικη κουζίνα χαρακτηρίζεται από απλές αλλά πολύ νόστιμες συνταγές. Κάποια από τα βασικά πιάτα της κουζίνας είναι: 1. BBQ: Η αγαπημένη μαγειρική μέθοδος των Αμερικανών, που περιλαμβάνει ψήσιμο -κυρίως κρέατος- που συνοδεύεται από την δημοφιλή μπάρμπεκου σως. 2. Chicago Pizza: Η αμερικανική εκδοχή της πίτσας, με σχετικά

μαλακή και παχιά ζύμη, ψημένη σε βαθύ μεταλλικό πιάτο. 3. Fried Chicken: Συνήθως είναι αρκετά πικάντικο και τηγανίζεται παναρισμένο με ξινόγαλα, αβγό και φρυγανιά. 4. Macaroni & cheese: Κοφτό μακαρονάκι, μία κονσέρβα σούπα κοτόπουλο και αρκετό τυρί cheddar, ψήνονται στο φούρνο. 5. Burger: Ένα αμερικάνικο burger έχει σύγουρα 2 βασικά στοιχεία τα οποία είναι αδιαπραγμάτευτα και αυτά είναι ένα ωραίο ψωμάκι (brioche ή σουσαμένιο) και ένα -μέτρια ψημένο- μπιφτέκι που είναι 100% μοσχαρίσιο, και δεν έχει μέσα ούτε κρεμμύδι, ούτε αυγά, ούτε και ψωμί. Από εκεί και πέρα φυσικά προστίθενται διάφορα λαχταριστά υλικά όπως τσένταρ, μπέικον και λαχανικά. ●



Μίλα με την καρδιά σου.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΦΥΣΙΚΗΣ ΑΠΩΣΤΑΞΗΣ
ΜΕ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΔΥΟ ΓΕΝΕΩΝ

IO

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

Drink Responsibly

www.apostolakisdistillery.gr



...ΤΟ
ΔΙΚΟ ΣΑΣ
coffee
thermos!

Μειώστε σήμερα τη χρήση πλαστικών ποτηριών,
δίνοντας στους πελάτες σας τη δυνατότητα να
χρησιμοποιήσουν το δικό τους coffee thermos!

Δείτε το
λογότυπό σας
επάνω στα
όμορφα
ποτήρια της
Ecolife!



Γνωρίζετε ότι...

Στην Ελλάδα, κάθε μέρα
χρησιμοποιούνται πάνω
από **1.000.000 πλαστικά
ποτήρια, μόνο για καφέ**

Τα περισσότερα πλαστικά ποτήρια &
μπουκάλια **καταλήγουν στις**
Θάλασσές μας, όπου γίνονται τροφή για
τα ψάρια. Οι ίνες μικροπλαστικού επιστρέφουν
σε εμάς, μέσω της τροφικής αλυσίδας

Μετά την **απαγόρευση** της πλαστικής σακούλας,
η Ε.Ε. έχει βάλει στο στόχαστρο **όλα τα πλαστικά
μιας χρήσης**, όπως ποτήρια, καλαμάκια,
μαχαιροπίρουνα κτλ.



Life green
eco products

www.ecolife.com.gr



2106083626

www.lifegreen.gr

f ecolife
e ecolifebottles

HIROKI

Η Ιαπωνική κουζίνα συμπληρώνεται με το Βιομηχανικό design

της Βασιλικής Πούλου



Εγκατεστημένο στην ιστορική γειτονιά του Fishtown, στη Φιλαδέλφεια, το HIROKI είναι ένα εντυπωσιακό εστιατόριο με δροσερό ιαπωνικό concept, που συνδυάζει τη νοσταλγία, τα έθιμα και την κουζίνα της χώρας. Το εστιατόριο αποτελεί μια σύγχρονη εισαγωγή στο πλαίσιο του βιομηχανικού παρελθόντος της πόλης Fishtown. Πρόκειται για μια ακόμη επέκταση του αναγνωρισμένου brand Wm. Mulherin's Sons Restaurant & Hotel, η οποία παρουσιάζει μια εντελώς μοναδική εμπειρία φιλοξενίας στην τοποθεσία. Βαθιά

ριζωμένο στην ιαπωνική παράδοση και τεχνική, το μενού εποπτεύεται από τον εξαιρετικό Ιάπωνα σεφ, Hiroki Fujiyama, που προηγουμένως επόπτευε το Morimoto της Φιλαδέλφειας για περισσότερα από 10 χρόνια. Το φαγητό και η εμπειρία αντιπροσωπεύουν την εξέλιξη της αυθεντικότητας. Το HIROKI ξεκινάει με αρκετά παραδοσιακά πιάτα, τα οποία εστιάζουν στα τοπικά προϊόντα και τα λαχανικά. Κάθε πιάτο είναι προσεκτικά συνδυασμένο με ένα συγκεκριμένο ποτό, προσεκτικά επιλεγμένο από διαφορετικά στυλ και ποι-

ότητες που μπορούν να βρεθούν σε ολόκληρη την Ιαπωνία. Η προσέγγιση του εστιατορίου εστιάζει στην τέχνη της ομοτε-nashi, τονίζοντας την αρμονία και την προσοχή στη λεπτομέρεια, και προσπαθεί να προβλέψει τις ανάγκες του επισκέπτη για την ενίσχυση της συνολικής εμπειρίας φιλοξενίας. Σχεδιασμένο από το αρχιτεκτονικό γραφείο, με βάση την Φιλαδέλφεια, Methid Co., η έμπνευση αντλήθηκε από τον τρόπο ζωής της Γκιόν, μιας περιοχής στο Κιότο. Το πάθος της ομάδας design είναι ριζωμένο σε φυσικά



FOLLETT

KOLD-DRAFT.



Ζαλίκη 1, Αθήνα



info@lagis.gr



www.lagis.gr



2106916695
/2109966040-41



υλικά, με μια ζωντανή ευαισθησία για να δημιουργήσει μια μέθοδο αφήγησης. Βαθιά ριζωμένη σε περισσότερα από 1.000 χρόνια απόψεων αισθητικής, από τους εξωτερικούς χώρους έως τους εσωτερικούς, η Method Co. συνθέτει ένα άνετο αλλά εξελιγμένο μινιμαλιστικό περιβάλλον, που ενσωματώνει μονοχρωματικά χρώματα, ξυλεία και ανακαίνισμένα δάπεδα από ξύλο “τίκ” από τη Νοτιοανατολική Ασία, για την καλλιέργεια φυσικής ροής ενέργειας σε όλο το χώρο. Η πρόσοψη του κτιρίου, δομημένη από ακατέργαστο σκυρόδεμα και μια προεξέχουσα

οθόνη πλέγματος, δίνει έμφαση στην πόρτα εισόδου, σε σχήμα κύκλου, που έγινε εξ ολοκλήρου με το χέρι χρησιμοποιώντας την αρχαία ιαπωνική τεχνική του Yakisugi, μια μέθοδο συντήρησης του ξύλου. Στο εσωτερικό του, μια ουρά από ακατέργαστο σκυρόδεμα, χάλκινες προθέσεις και κομψή πέτρα δίνει έμφαση στα αισθησιακά ιαπωνικά σχεδιαστικά στοιχεία, από υφαντό ανώτατο όριο πάνω από τον προθάλαμο εισόδου μέχρι την παραδοσιακή επίπλωση που θυμίζει ένα Machiya, ένα παραδοσιακό ξύλινο αρχοντικό. Οι ξεθωριασμένοι τόνοι του τοίχου,

η οροφή είναι εκτεθειμένη, οι γλυπτές δοκοί και τα υαλότουβλα είναι ισορροπημένα από τους αρμονικούς τόνους και τις επιφάνειες. Τα χρώματα που κυριαρχούν αφορούν κυρίως τις αποχρώσεις του καφέ και του γκρι. Τα τραπέζια βρίσκονται τοποθετημένα σε σειρά, θυμίζουν έναν τεράστιο πάγκο, που οι επισκέπτες μπορούν να νιώσουν μια μεγάλη παρέα και να μοιραστούν την ίδια εμπειρία. Οι τοίχοι είναι γκριζοί και διακοσμούνται με ιδιαίτερους πίνακες οι οποίοι φωτίζονται σαν να βρίσκονται σε γκαλερί.





SIVVAS A.E.



Ανακαλύψτε τη μεγαλύτερη γκάμα από **Dressings & Έτοιμες Σάλτσες** για τα απολαυστικότερα dips που μπορούν να συνοδεύσουν όλα τα πιάτα που προσφέρετε.

Διατίθενται στις παρακάτω συσκευασίες.

Dressings: Μπουκάλι Squeeze και 3kg

Σάλτσες: Μπουκάλι Squeeze
Μπετόνι 2kg και 2,7kg
ή και μεγαλύτερη 3kg

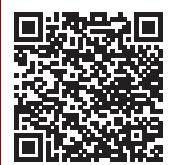
Dressings

- Caesar's
- Γλυκόξινη
- Chilli
- Sweet Chilli
- Honey Mustard
- Cocktail
- Vinaigrette
- Γιαουρτιού
- 1000 Islands

Σάλτσες

- Barbeque
- Γλυκόξινη
- Sweet Chilli
- Gyros
- Honey Mustard
- Hot & Spicy Mayo
- Hot Dog
- Μουστάρδας
- Σχάρας
- Potato
- Curry
- Pesto Rosso
- Γλυκόξινη Shanghai

[Πλήρης κατάλογος
Food Service]



Τηλέφωνα παραγγελιών

Βοηθητικές ύλες Εστίασης

Food Service



SIVVAS A.E.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΤΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΎΛΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Κεντρικά: Παράπλευρη οδός Εξωτερικής Περιφερειακής Θεσσαλονίκης - Εγνατίας Οδού, Περιοχή Διαβατών Θεσσαλονίκης, Τ.Θ.: 1773, Τ.Κ.: 57008 Ελλάδα, Τηλ.: 2310 948 851, 2310 688 757 Fax: 2310 948 852, mail: info@sivvas.com, web: www.sivvas.com.gr
Αθήνα: Λεωφ. Θεσσαλονίκης 127, Νέα Φιλαδέλφεια Αττικής, Τ.Κ.: 14342 Τηλ.: 210 2777 907
910, 210 2753 454 Fax: 210 2777 907



Ο φωτισμός συνολικά, είναι χαλαρός και όσο το δυνατόν περιορισμένος. Αν μπορούσε να τοποθετηθεί το HIROKI στο πλαίσιο ενός συγκεκριμένου στυλ design, σίγουρα θα κατηγοριοποιούνταν ως βιομηχανικό design. Εκτεθειμένες κολώνες

από σίδερο, χρώματα που παραπέμπουν στη βιομηχανία, και ο τεχνητός φωτισμός εντάσσονται στο εύρος αυτού του στυλ διακόσμησης. Το εστιατόριο HIROKI φέρνει στην περιοχή την πρώτη ξεχωριστή μαγειρική εμπειρία βυθισμένη στον ιαπωνικό πολιτι-

σμό, διατηρώντας ταυτόχρονα την αυθεντικότητα του Fishtown, συνδυασμένο με το εμπνευσμένο design. Η γειτονιά, ιστορικά ένα κέντρο για τον κλάδο της αλιείας, έχει σήμερα ανθίσει σε κορυφαία δημιουργική και μαγειρική Μέκκα. ●

BSA BEVERAGE ®
STANDARDS
ASSOCIATION

✓ International Training Centre

KNOW MORE AND BE THE BEST

- Η μόνη διεθνούς κύρους πιστοποίηση στην Ελλάδα και Κύπρο που εκπαιδεύει οιλοκληρωμένα επαγγελματίες του χώρου της εστίασης, είσουσα στα αντικείμενα του καφέ, τσαγιού, κακάο, smoothies, εξυπρέπησης πελατών, ψυχολογία πελάτη, ασφάλεια και υγεινή.
- Η μόνη πιστοποίηση στην Ελλάδα διεθνώς αναγνωρισμένη ως VQR (Vocational Related Qualification), Βρετανικό εκπαιδευτικό τίτλο σπουδών.
- Απόδιπτα συνδεδεμένη με τον τουριστικό κλάδο.
- Οργανωμένο δίκτυο συνεργασιών με Ελληνικές και Βρετανικές εταιρίες για επαγγελματική αποκατάσταση αποφοίτων.
- Λειτουργεί μόνο με πιστοποιημένα από το Βρετανικό φορέα εκπαιδευτικά κέντρα, που τηρούν τις απόδιπτα κατάλληλες προδιαγραφές, για την σωστή εκμάθηση των τεχνικών.

**ΔΙΕΘΝΩΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΣ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΓΙΑ BARISTA/BEVERAGE EXPERTS**

BSA HELLAS & CYPRUS
Λ. Κηφισίας 64 & Σ. Χουρί 3
Μαρούσι 15125, Αθήνα
T: 210 640 34 39
info@bsaeducation.gr
www.bsaeducation.gr

3D Virtual Tour



83% των χρηστών
του matterport
δήλωσαν ότι είναι πιο
ανταγωνιστικοί λόγω
του matterport

15% αυξηση
του χρόνου στις
ιστοσελίδες

95% των
πελατών είναι πιο
πιθανό να εκδηλώσουν
ενδιαφέρον σε χώρους
με τρισδιάστατες
εικονικές
περιηγήσεις

61% των χρηστών
προτιμούν να ψωνίζουν
σε καταστήματα που
προσφέρουν εικονικές
περιηγήσεις

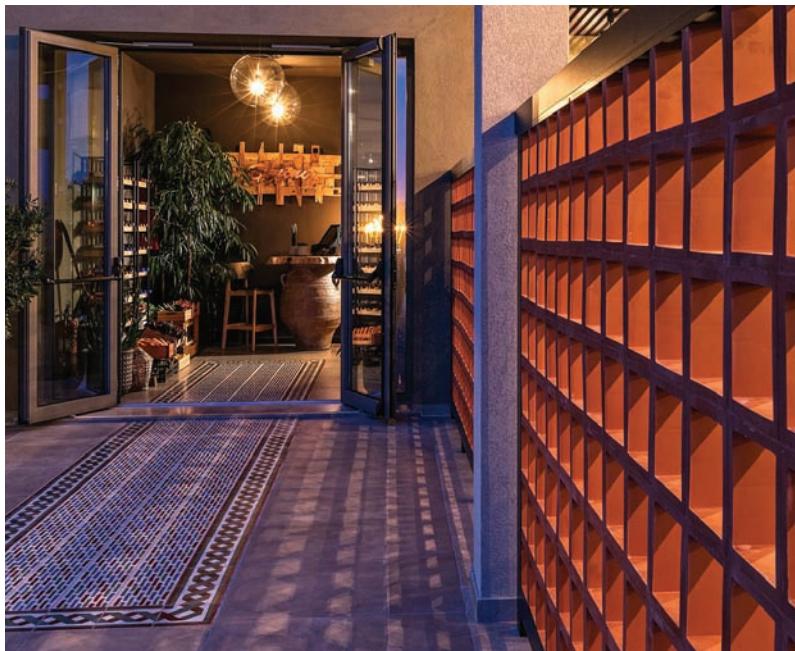
“Matterport
has boosted our sales
team efficiency by over
50% through better
qualified leads”
-customer-

- Real Estate • Insurance • Rental
- Virtual Reality • Photography
- Restoration • Facilities Management
- Architecture • Engineer • Construct
- Travel & Hospitality • Case Studies

BENINI'S

Το εστιατόριο της Ρόδου με τον Ιταλικό Χαρακτήρα

του Ελευθέριου Αμπατζή



Μελέτη / επίβλεψη:
Ελευθέριος Αμπατζής

Φωτογράφιση:
Γιώργος Φάκαρος



Το ιταλικό εστιατόριο 'Benini's' εντάσσεται στο ξενοδοχειακό συγκρότημα Amada Colossos Resort στο Φαληράκι της Ρόδου. Ο χώρος του εστιατορίου καταλαμβάνει συνολική επιφάνεια 380 τ.μ., εκτός του κλειστού παρασκευαστηρίου και περιλαμβάνει show-kitchen, εσωτερικό και εξωτερικό υπόστεγο χώρο με οπτικές φυγές στην κεντρική πισίνα του συγκροτήματος και στη θάλασσα. Ο Ιταλικός χαρακτήρας του εστιατορίου υποδηλώνεται διακριτικά μέσω στοιχείων

και αντικειμένων τα οποία ο επισκέπτης καλείται να ανακαλύψει κατά την παραμονή του στο χώρο. Η είσοδος του εστιατορίου είναι «στρωμένη» με ένα επίμηκες «χαλί», σύνθεση από χειροποίητα πλακάκια με ζωγραφιστά μοτίβα μακαρονιών, σχεδιασμένα από τον αρχιτέκτονα. Τέσσερα ακόμα αντίστοιχα «χαλιά» κοσμούν το χώρο, δύο εσωτερικά και δύο εξωτερικά, όπου στο καθένα απεικονίζονται διαφορετικά μοτίβα μακαρονιών. Σήμα κατατε-

θέν του εστιατορίου αποτελούνται 72 χειροποίητα σφαιρικά φωτιστικά οροφής, κατασκευασμένα από φυσητό κρύσταλλο, παραπέμποντας στο παγκοσμίως γνωστό Ιταλικό φυσητό γυαλί και το νησί του Μουράνο. Στο χώρο επικρατούν γκρι και ανθρακί χρώματα, δημιουργώντας ένα διακριτικό φόντο, που πλαισιώνουν τις κατασκευές και κατευθύνουν το βλέμμα του επισκέπτη σε συγκεκριμένα σημεία, όπως την ανοιχτή κουζίνα, το μεγάλο κοίλο καθρέπτη με τους αν-

TASTE
COMES
alive



JACOBS DOUWE EGBERTS
Λ. Κηφισιάς 44, Κτίριο Β, Μαρούσι, 151 25 | T: (+30) 211 1056800
www.jacobsdouweegberts.com

Αποκλειστική διάθεση (εκτός Κρήτης & Δωδεκανήσων): FOODRINCO SA
Λεύκης 132, Κρυονέρι Αττικής, 145 68 | T: (+30) 216 4000200
www.foodrinco.gr





τικατοπτρισμούς του και τη ραφέρα που «αγκαλιάζει» την κεντρική κολώνα του χώρου. Στον υπαίθριο χώρο κατασκευάστηκαν διαχωριστικά panels με παραδοσιακά ιταλικά κεραμικά σκίαστρα που οριοθετούν την επιφάνεια του εστιατορίου και διαμορφώνουν οπτικές φυγές προς τους κοινόχρηστους χώρους του ξενοδοχείου και τη θάλασσα. Τα τετράγωνα τραπέζια

σχεδιάστηκαν ειδικά για το project, με την τελική τους επιφάνεια να αποτελείται από το πιο διάσημο ιταλικό μάρμαρο (Carrara), ενώ τα μοναστηριακά είναι κατασκευασμένα από μασίφ ξύλο και σκουριασμένο μέταλλο, στοιχεία και υλικά που συναντιώνται με διαφορετικές χρήσεις και προσαρμογές στο χώρο. Στο show-kitchen δεσπόζει ένας μεγάλος κορμός κέδρου

ο οποίος τεμαχίστηκε σε τρία τμήματα και διαμόρφωσε τον πάγκο, ενώ σε δεύτερο οπτικό επίπεδο ο χώρος της κουζίνας με τον παραδοσιακό φούρνο ολοκληρώνει τη σύνθεση και την ατμόσφαιρα ενός σύγχρονου Ιταλικού εστιατορίου, με αναφορές σε παραδοσιακές τεχνικές και τοπικές ιδιαιτερότητες.●



Bibe Coffee

WE MAKE IT
+ COUNT

www.bibecoffee.com



Προνομιακές Τιμές Χονδρικής
για Ξενοδοχεία, Bar & Επαγγελματίες Εστίασης

Buondì
caffè

illy

LAVAZZA

CAFFÈ Molinari

CAFFÈ HAUSBRANDT

IPANEMA ESPRESSO

CAFFÈ VERGNANO 1882

JACOBS

segafredo
ZANETTI

Gran caffè GARIBALDI
il caffè dei due mondi

covim
Espresso Life

PURÒ
Fairtrade Coffee saving the rainforest

NESCAFÉ

KIMBO
ESPRESSO ITALIANO

CHOCOLATERIE
MONBANA
FRANCE 1934

Lipton

[JOE FREX]
tools with taste & style

URNEX

COFFEES.GR ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΚΕ
Αδμήτου 12 Αθήνα 10440
Τ 210 88 10 717 | Φ 210 8810715 | info@coffees.gr

www.coffees.gr

TXALUPA GASTROLEKU

Ένα τυρκουάζ μπαρ, ένα χρυσό κλαμπ και μία κόκκινη σκάλα

της Βασιλικής Πούλου



Το χρώμα βοηθά το Txalupa Gastroleku να διαφοροποιηθεί, ενώ ταυτόχρονα συνδέεται με την τοποθεσία και την θαλασσινή αύρα της. Το προject ξεκινά από ένα μπαρ που προσφέρει μικρά τάπας, στην παλιά γειτονιά του San Sebastian της Ισπανίας, το οποίο πρέπει να αναδιαμορφωθεί εξ ολοκλήρου λόγω αλλαγής ιδιοκτησίας. Οι αλλαγές, όμως, πρέπει να γίνουν χωρίς να χαθεί η ουσία του προσφερόμενου προϊόντος και της ζωντανής ατμόσφαιρας του χώρου. Το μπαρ βρίσκεται στην οδό Fermin Calbeton, έναν κλασικό δρόμο για τάπας στο San Sebastian. Αυτός ο δρόμος συν-

δέεται κυριολεκτικά με το λιμάνι της περιοχής, όπου υπάρχουν μικρά αλιευτικά σκάφη και η παλιά αγορά ψαριών, που αποτελεί, ακόμη, την κύρια πηγή προμηθειών για τα εστιατόρια. Το παλιό του όνομα, Txalupa, είναι το όνομα με το οποίο μικρά και πολύχρωμα αλιευτικά σκάφη ονοματοδοτούνται. Το όνομα αυτό έγινε μια ευκαιρία να μελετηθεί η ουσία αυτής της γειτονιάς, η οποία είναι αδιάσπαστη από τη θάλασσα. Η μπάρα στο ισόγειο έχει σχεδιαστεί με μια σαφή αναφορά στη θύρα και το χρώμα της. Το νερό του λιμανιού του San Sebastian, με ένα ορισμένο βάθος και ηρεμία,

αποκτά, στη διάρκεια τη μέρας, μια σκούρα πρασινωπή απόχρωση, η οποία αποτυπώνεται στο κύριο χρωματικό τόνο του χώρου. Οι καμπύλες μορφές των ξύλινων μπαρ είναι ξεκάθαρη αναφορά στα αλιευτικά σκάφη txalupas, τόσο στους τόνους τους όσο και στα υλικά τους. Τα χειροποίητα κεραμικά κομμάτια, σχεδιασμένα ειδικά για το συγκεκριμένο έργο, βοήθησαν την αρχιτεκτονική ομάδα του studio EL EQUIPO CREATIVO, να εισάγει ένα αποτέλεσμα «υδάτινο», μέσω του έντονου τυρκουάζ χρώματος, τις «ατέλειες» και τη φωτεινότητα του.





Fairtrade Coffee
saving the rainforest



espresso filter tea
www.purocoffee.gr

Ολοκληρωμένη σειρά Βιολογικών προϊόντων



WORLD
LAND
TRUST



coffee planet

Φωτομάρα 70, Νέος Κόσμος | T 210 9220630 | info@coffeeplanet.gr

purogreece

TÜV
AUSTRIA HELLAS
EN ISO 9001:2015
No.: 0109137



Ως στοιχείο αντίθεσης χρώματος, εισήχθησαν σχοινιά και δίχτυα, δύο τυπικά υλικά στην παραδοσιακή αλιεία. Τα σχοινιά τοποθετήθηκαν ως χορδές τα οποία διαχωρίζουν τμήματα στον χώρο. Αυτές οι χορδές βοηθούν να ενισχυθεί, κατά κάποιον τρόπο, η ιδιωτικότητα στα τραπέζια, ενώ την ίδια στιγμή, δημιουργείται αντίθεση με το βάθος του τυρκουάζ φόντου, χάρη στο φως και τους ζεστούς τους τόνους. Τα χρώματα που κυριαρχούν σε αυτόν τον όροφο, είναι το τυρκουάζ, που καλύπτει τοίχους, οροφή και πάτωμα, το καφέ του ξύλου και το κόκκινο. Το στοιχείο του ξύλου βρίσκεται

κυρίως στα art deco έπιπλα, στην μπάρα και σε κάποια πάσο στους τοίχους που χρησιμοποιούνται ως τραπέζια για όσους επιλέγουν να στέκονται όρθιοι. Το ίδιο χρώμα, φυσικά, εμπλουτίζεται και με την χρήση σχοινιών, τα οποία τοποθετούνται σε συνέχεια από τοίχους σε οροφές και δημιουργούν ένα «καρώ» σχέδιο. Όσον αφορά το κόκκινο χρώμα, ο επισκέπτης μπορεί να το αντικρίσει σε μεγάλη επιφάνεια στην μπάρα και φυσικά στην σκάλα η οποία θα τον οδηγήσει στον κάτω όροφο. Στο υπόγειο χρειάστηκε να δημιουργηθεί ένας ανταγωνιστικός χώρος: ένα μικρό ιδιωτικό club,

με νυκτερινή και εκλεπτυσμένη ατμόσφαιρα, επιλεγμένα σνακ και κοκτέιλ. Το design σε αυτόν τον χώρο βρίσκει έμπνευση σε ένα πολιό κελάρι βάρκας, όπου ο ζεστός χρυσός τόνος του ξύλου περιβάλλει τους επισκέπτες, σε αντίθεση με το γαλάζιο -πιο θαλαλασσινό- όροφο. Στον υπόγειο χώρο τα καθίσματα είναι είτε επιτοίχιοι δερμάτινοι καναπέδες, είτε πολυθρόνες art deco, σε γκρίζο και ανοιχτό κυπαρριστικό χρώμα. Οι τοίχοι και η οροφή καλύπτονται από επένδυση ξύλου, ώστε να δίνουν την αίσθηση του κελαριού, ενώ το δάπεδο είναι καλυμμένο με μπλε μοκέτα.



Buongiorno!

Ωρα για ιταλικό ξύπνημα



TS
COFFEE
FOOD & DRINK QUALITY

www.tscoffee.gr

[tscoffee.galliano](#)

TS Coffee-Galliano Espresso Italiano

GALLIANO®
aroma italiano

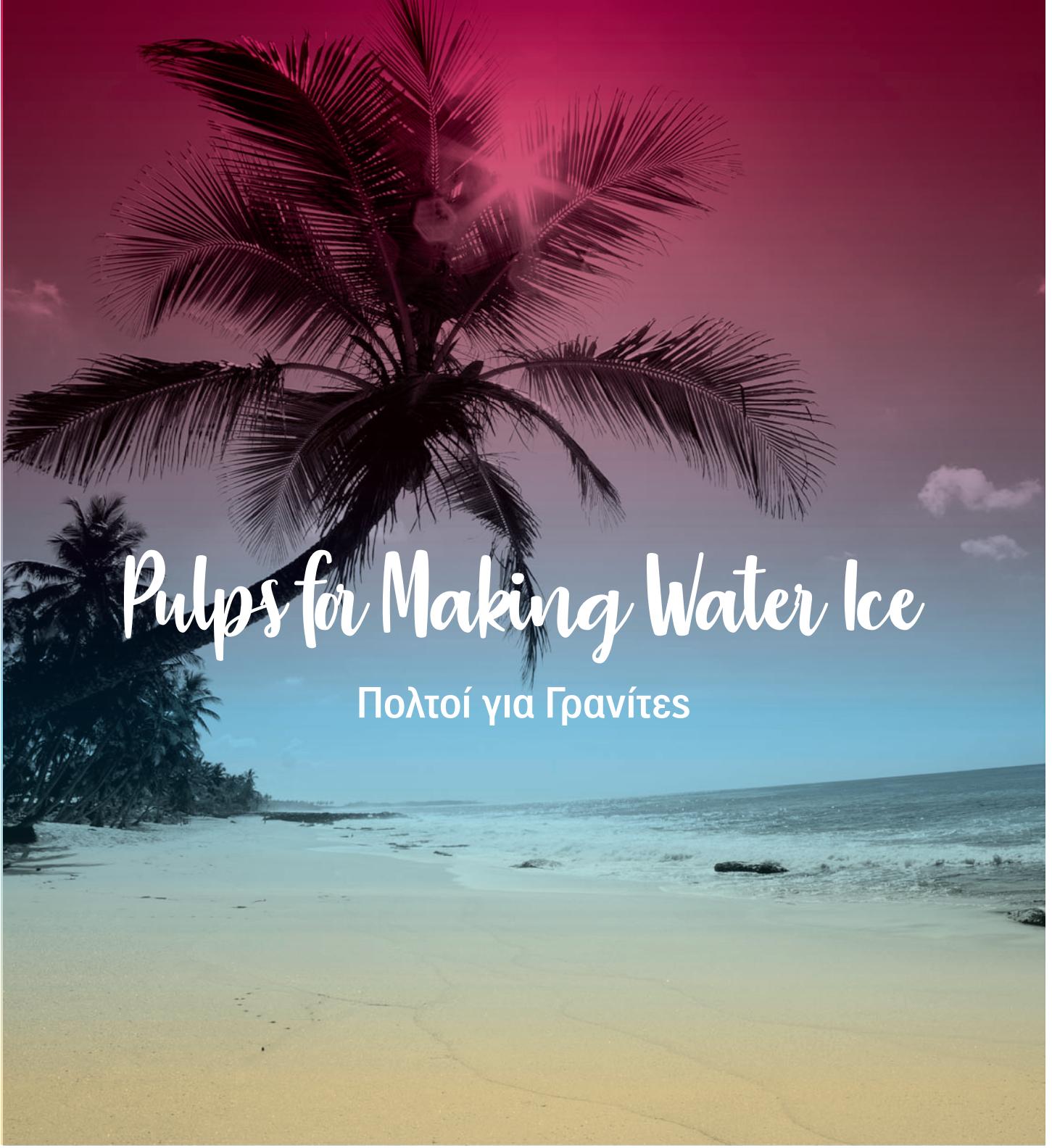


Interior Design:
EL EQUIPO CREATIVO
Photographer:
Adria Goula

Ο φωτισμός είναι διακριτικός, ενώ τα φώτα βρίσκονται σε μια εμφανή κατασκευή στην οροφή με σαφείς αναφορές στο industrial design. Το χρυσό στοιχείο βρίσκεται παντού: στα καθίσματα, στα τραπέζια, στα φωτιστικά. Η σκάλα που αποτελεί τον συνδετικό κρίκο των δύο διαφορετικών χώρων γίνεται ένας από τους κύριους πρωταγωνιστές του έργου. Μια στενή και

μυστηριώδης σήραγγα χρωματισμένη με κόκκινο φως βοηθά να προσελκύονται, χάρη στο συμβολισμό του, οι πελάτες που αναζητούν μια πιο νυκτερινή και «απαγορευμένη» εμπειρία ... Στην είσοδο της σκάλας, από τον όροφο του ισογείου, βρίσκεται μια φωτεινή επιγραφή LED, επίσης σε κόκκινο χρώμα, με την φράση «TX club», και προσκαλεί τους επισκέπτες να μεταβούν

στον υπόγειο χώρο. Ο χώρος της σκάλας είναι και αυτός επενδυμένος με κεραμικά πλακάκια σε κόκκινο χρώμα, που αντανακλούν τον φωτισμό LED. Το χερούλι της σκάλας είναι μαύρο, όπως ακριβώς και οι αρμοί ανάμεσα στα πλακάκια, δημιουργώντας γεωμετρικά μοτίβα στο χώρο, που δίνουν μια αυστηρότητα στην ατμόσφαιρα. ●



Pulps for Making Water Ice

Πολτοί για Γρανίτες

Πολτοί φρούτων για παρασκευή εξαιρετικής ποιότητας γρανίτας.

- ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ
- ΜΕ ΦΥΣΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ
- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Τα προϊόντα διατίθενται μόνο μέσω εμπόρων καφέ.

ESSENZA HELLAS

Πάρνηθος 10 • Άγ. Ιωάννης Ρέντης • **TK** 182 33 • **T** 210 4900010-11 • **F** 210 4900015
www.essenza.gr

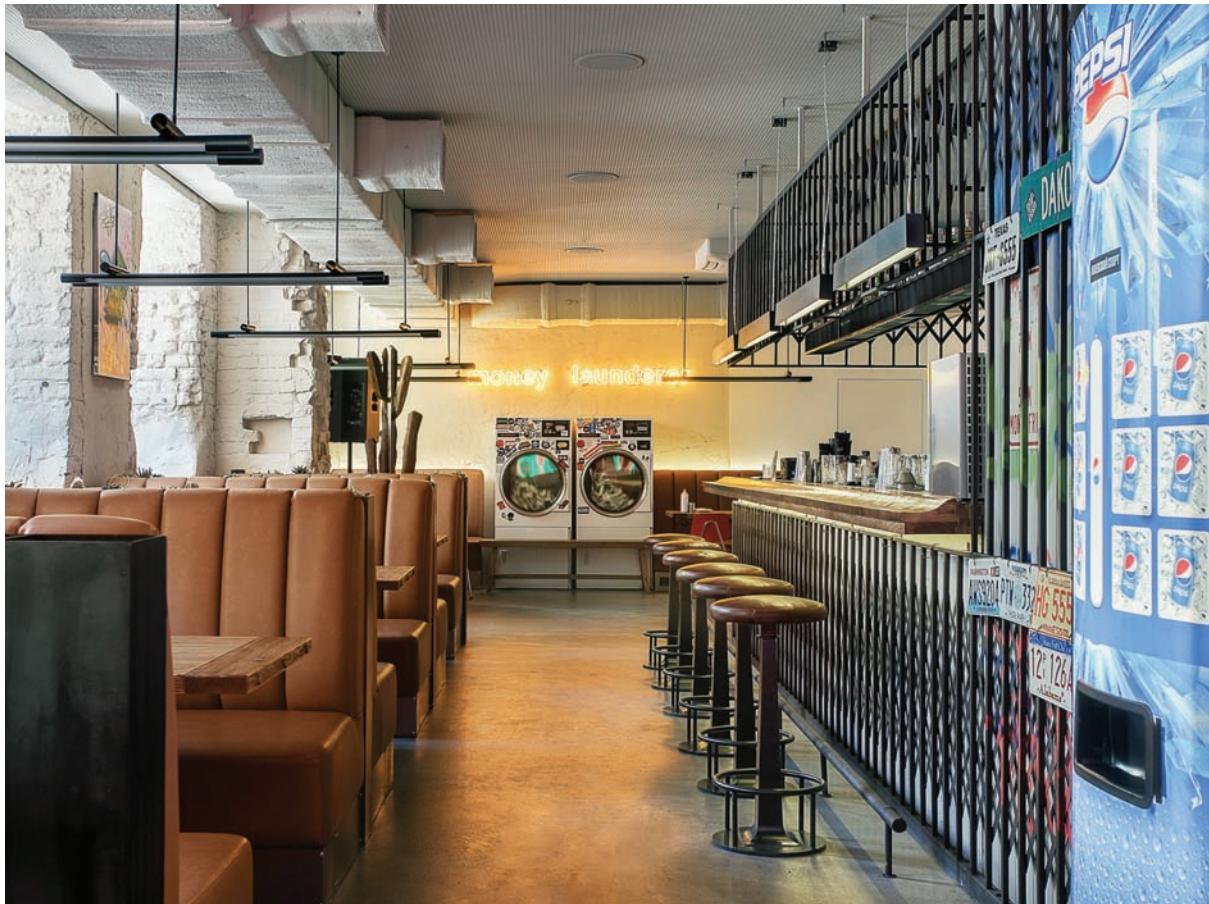


ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ZVD

Εστιατόριο εμπνευσμένο από την ποπ Αμερικάνικη Κουλτούρα

του Έλενας Καραγκούνη



Το εστιατόριο ZVD στο Κίεβο της Ουκρανίας, σερβίρει Αμερικάνικη κουζίνα με μία νοσταλγική δύση vintage Αμερικάνικης Αιθητικής. Στόχος της σχεδίασης ήταν να δημιουργηθεί μία 24ωρη εγκατάσταση στο κέντρο της πόλης, που προβάλλει μια ισχυρή οπτική εικόνα με αναφο-

ρές στον αμερικάνικο πολιτισμό. Αυτός είναι ένας τόπος συνάντησης για τους ομοϊδεάτες, τους γνώστες του αμερικανικού στιλ, της σύγχρονης ποπ και χιπ χοπ κουλτούρας και του αμερικάνικου τρόπου ζωής. Ως λύση, προτάθηκε να δημιουργηθεί ένας ελαφρύς, αντιπροσωπευτικός

χώρος, όπου τα θεματικά στοιχεία της διακόσμησης θα ήταν διατεταγμένα σε ελεύθερη μορφή. Αυτά τα χαρακτηριστικά θα δημιουργούσαν ουσιαστικές συνδέσεις με τον αμερικανικό πολιτισμό, στον οποίο κάθε επισκέπτης θα βρει κάτι οικείο.

CAFE - BAR - RESTAURANT

ΠΑΓΟΜΗΧΑΝΕΣ ΨΕΚΑΣΜΟΥ



Οι παγομηχανές ψεκασμού της MASTER FROST από 25kg/24h έως 20tn/24h.

Πλεονεκτήματα:

Ο μοναδικός τρόπος λειτουργίας της Master Frost που σας εξοικονομεί 35% κατανάλωση ρεύματος ενώ ταυτόχρονα αυξάνει την αποδοτικότητα κατά 45%.

FISH MARKET COCKTAILS



Παγομηχανές παγοτρίματος για την ασφαλή αποθήκευση και μεταφορά των ψαριών, για εμφανίσιμα cocktail, βιτρίνες θαλασσινών και salad bars.

Από 250kg/24h έως 600kg/24h

CAFE - BAR - RESTAURANT

ΠΑΓΟΜΗΧΑΝΕΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ

ΓΙΑ ΣΚΛΗΡΑ ΝΕΡΑ & ΝΗΣΙΑ



Επαγγελματικές παγομηχανές για χώρους μαζικής εστίασης που παράγουν ημερησίως από 35kg έως 180kg.

Πλεονεκτήματα:

Η μοναδική παγομηχανή με δυνατότητα ρύθμισης του μεγέθους του πάγου(ύψος και πάχος) μέσω διακόπτη άνετα και γρήγορα. Ο ανταγωνισμός δεν διαθέτει αυτή την δυνατότητα.

ICE FACTORY ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟ



Η εταιρεία μας είναι εμπνευστής της ιδέας του παγοποιείου στην σημερινή του μορφή τόσο στην Ελλάδα όσο και το εξωτερικό.

Από 500kg/24h έως 20.000kg/24h

ΤΥΠΟΙ ΠΑΓΟΥ*



16gr-36gr



20gr-24gr



47gr-55gr



S - M - L



18gr-38gr



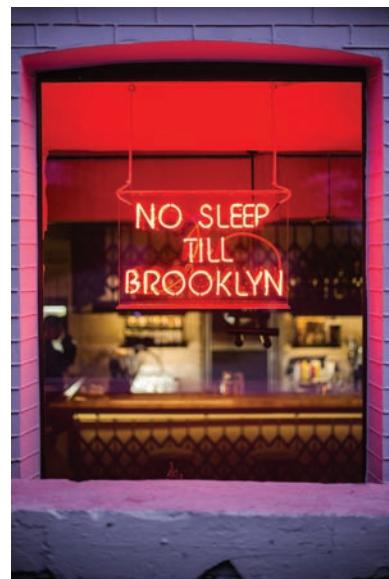
MASTER
FROST
ICE MAKERS



Η MASTER FROST A.B.E.E. είναι αμιγώς ελληνική εταιρεία κατασκευής παγομηχανών και αποθηκών πάγου στην Ελλάδα με ρίζες από το 1965. Ευχαριστούμε όλους τους πελάτες μας για την στήριξη και την εμπιστοσύνη τους στα προϊόντα μας. Τιμούμε τις συνεργασίες μας και επιθυμούμε οι νέοι πελάτες να μας εμπιστευθούν και να μας δώσουν την ευκαιρία να αποδείξουμε ότι στην Ελλάδα κατασκευάζεται κάθετα η καλύτερη παγομηχανή της αγοράς. Πιστεύουμε ότι πάντα υπάρχει περιθώριο για ανάπτυξη και νέες ιδέες/πρότυπα, γι' αυτό το λόγο κάθε χρόνο επενδύουμε στην έρευνα με σκοπό να κατασκευάσουμε ανθεκτικότερες και αποτελεσματικότερες παγομηχανές. Είμαστε ανοιχτοί σε επισκέψεις για να δείτε από κοντά και τις εγκαταστάσεις μας.

Με εκτίμηση,
Τμήμα Πωλήσεων
Master Frost A.B.E.E.

*Σε όλα τα παγάκια το μέγεθος ρυθμίζεται στην ίδια παγομηχανή



Αρχιτέκτονες:

Slava Balbek, Nastya Mirzoyan, Yulia Barsuk

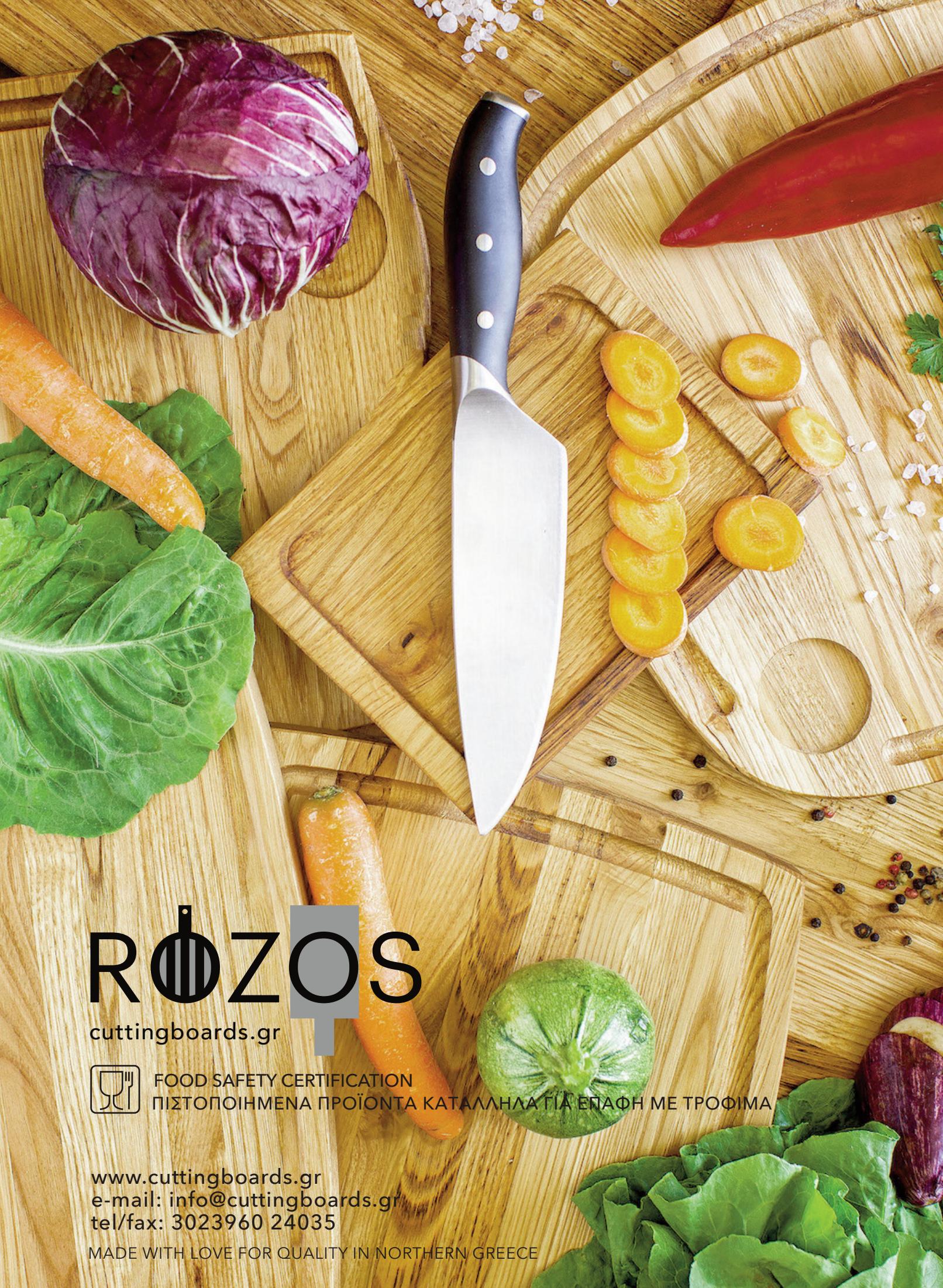
Φωτογραφίες:

Yevhenii Avramenko

Συνολικά, η εγκατάσταση έπρεπε να είναι άνετη, φωτεινή, αξέχαστη, πλούσια σε στοιχεία, και με διάφορες ζώνες φωτογραφιών, ενώ ταυτόχρονα, έπρεπε να είναι μοντέρνα και ευέλικτη, για τη διοργάνωση εκδηλώσεων διαφορετικών μορφών. Οι υφές και τα φινιρίσματα είναι από φυσικά υλικά: ξύλο, μέταλλο, δέρμα. Το χρωματικό σχέδιο είναι από φυσικές αποχρώσεις της άμμου: ώχρα, καφέ, καθώς

και χαλκινες και κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Μια τέτοια παλέτα αποκαλύπτει έναν ανοιχτό χώρο κατά τη διάρκεια της ημέρας και μεταφέρει αντανακλάσεις των νέον φώτων τη νύχτα, επιτρέποντας να αποκαλυφθεί πλήρως κάθε πτυχή του εσωτερικού. Το εστιατόριο χωρίζεται σε τρία δωμάτια, το καθένα με δικό του θέμα και μορφή. Το πρώτο δωμάτιο είναι το κύριο και το μεγαλύτερο. Διαθέτει χώρο μπαρ,

χώρο για σετ DJ, πίστα χορού και καθιστικό για πάρτι. Το μπλοκ ράβδων και και οι εγκαταστάσεις του WC διαχωρίζονται με μεταλλική μπάρα, σχηματίζοντας ένα ξεχωριστό και σαφώς καθορισμένο οπτικό μπλοκ. Το δεύτερο δωμάτιο διαθέτει ένα μεγάλο κοινόχρηστο τραπέζι για 20 άτομα, παραπέμποντας στο αμερικανικό τραπέζι πικνίκ.



ROZOS

cuttingboards.gr



FOOD SAFETY CERTIFICATION

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑΤΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

www.cuttingboards.gr
e-mail: info@cuttingboards.gr
tel/fax: 3023960 24035

MADE WITH LOVE FOR QUALITY IN NORTHERN GREECE



Μια σύνθεση αμερικανικών πινακίδων νέον εγκαταστάθηκε σε έναν από τους τοίχους. Σε γενικές γραμμές, στόχος ήταν να μεταφερθεί το κλίμα του δρόμου στο εσωτερικό. Το τρίτο δωμά-

τιο είναι ξεχωριστά διαφορετικό με σκούρα χρώματα και μία πιο ιδιωτική και οικεία ατμόσφαιρα. Τα πιο εντυπωσιακά στοιχεία της διακόσμησης και αναμφίβολα τα αγαπημένα μέρη των

πελάτων για selfies είναι η εγκατάσταση με τα στεγνωτήρια και τους αυτόματους πωλητές Mars και Pepsi, που κρύβουν πίσω τους τα WC. ●



ARTISTI



The Art Of Making Coffee

www.artisticaffe.gr

ΚΡΗΤΗ

Ένας άγνωστος θησαυρός

της Στεφανίας Στρατή



Για εκείνους που δεν την έχουν επισκεφθεί μπορούμε με μεγάλη ευκολία να πούμε ότι παραμένει ένας άγνωστος θησαυρός. Μνημεία, ιστορία, πολιτισμός, θάλασσες, βουνά, φαράγγια, βραδινή ζωή, χωριά... είναι κάποια από αυτά που θα σας συναρπάσουν!

Σίγουρα, θα έχετε ακούσει ή θα έχετε βιώσει την κρητική φιλοξενία. Ένα χαρακτηριστικό του τόπου που σε κάνει να νιώθεις αμέσως ευπρόσδετος. Είναι πολύ συνηθισμένο οι ντόπιοι να προσφέρουν με μεγάλη χαρά τα αγαθά τους και με πολύ περηφάνια μάλιστα να δείχνουν την σοδιά τους. Είτε επιθυμείτε μεγάλες και πλατιές αμμουδιές, είτε μικρούς κολπίσκους, είτε δύσβατα μέρη και περιπετειώδεις διαδρομές, μπορείτε να τα έχετε όλα. Τα λιμάνια, τα σοκάκια και τα γραφικά χωριά σίγουρα θα σας ενθουσιάσουν. Θα παρατηρήσετε ότι ανάμεσα σε αυτά τα μαγικά τοπία υπάρχουν τα σπίτια των ντόπιων και θα αναρωτήθετε σίγουρα πως είναι άραγε

να ξυπνάς καθημερινά σε ένα τέτοιο μέρος!

Εκεί θα βρείτε και το καλύτερο παραδοσιακό φαγητό. Οι κρητικοί δεν σου προσφέρουν απλά φαγητό, σε βάζουν στην κουζίνα τους. Εκεί θα βρεις την αμέριστη φιλοξενία τους. Χοχλιοί μπουμπουριστοί, σφακιανή πίτα, καλιτσούνια, στάκα, ξεροτήγανα και πόσα άλλα ακόμη είναι κάποια από τα φαγητά που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσεις όταν πας. Όταν τελειώσετε το φαγητό σας και έρθει η ώρα να πληρώσετε για να φύγετε, αν είστε βιαστικοί, ξεχάστε το.

Οι κρητικοί θα σας κεράσουν σίγουρα μία ρακή (τσικουδιά) και εσείς θα πρέπει σίγουρα να την πιείτε. Δεν σας αφήνουν την επιλογή, καθώς θέλουν με μεγάλη χαρά να μοιραστούν μαζί σας την σπιτική τους τσικουδιά που με πολύ μεράκι και χαρά έφτιαξαν. Οι κρητικοί λατρεύουν την τσικουδιά αλλά πιο πολύ λατρεύουν να την μοιράζονται! Οι νεότεροι λατρεύουν τις παραδόσεις και θέλουν να τις διατηρούν σε κάθε

ευκαιρία είτε σε θέματα φαγητών και ποτών, είτε μουσικής. Η πλειοψηφία των κρητικών ξέρει σίγουρα ένα μουσικό όργανο, κυρίως λύρα ή λαούτο και είναι και "ποιητές" αφού μιλούν συνεχώς με μαντινάδες. Φυσικά, όλα αυτά θα τα δείτε αν τύχει και παρεβρεθείτε σε μια μεγάλη τους γιορτή.

Η κουλτούτα των κρητικών είναι τόσο έντονη που δεν θα μπορούσε να μείνει μόνο στο νησί. Έχει ταξιδέψει με τις γεύσεις της σε όλη την Ελλάδα όπως και σε πολλά μέρη του εξωτερικού, αφού ανοίγουν συνέχεια εστιατόρια με κρητικά ποριϊόντα. Ακόμα και στις ταβέρνες στις παραλίες, αν όχι σε όλες, αλλά σχεδόν σε όλες, έχουν στον κατάλογό τους ντάκο. Όλη η Ελλάδα προσπαθεί και θέλει να έρθει πιο κοντά στο νησί (όσο μακριά κι αν βρίσκεται κάποιος) πηγαίνοντας σε κρητικούς καφενέδες, δοκιμάζοντας κρητικά προϊόντα και ακούγοντας κρητική μουσική. ●



 **Marchoc®**
Marvellous Chocolate



Αντιπρόσωπος Κρήτης

delliq
horeca supplies

www.delliq.gr • ΤΗΛ.: 2810 281385

 **Marchoc®**
Marvellous Chocolate

MILK SHAKE STORIES

FLAIR ICE TEA

Airgon  protein.

INSTAGRAM

Πώς θα κάνω viral το εστιατόριό μου στο #instagram

της Στεφανίας Στραπή



Όλα ξεκινάνε από μία πάρα πολύ σημαντική φράση «δίνω λόγο στους χρήστες να με ακολουθήσουν». Η κάθε σελίδα που ακολουθούμε, κάτι μας προσφέρει είτε κάποιο ενδιαφέρον πρϊόν είτε κάποια γνώση είτε συμβάλει στην διάθεσή μας. Συνεπώς, γίνετε συγκεκριμένοι με τι θέλετε να προσφέρετε και αποκτήστε ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Δημιουργήστε προσωπικό hashtag. Δημιουργήστε το δικό σας hashtag και προτρέψτε έμμεσα τους πελάτες να το χρησιμοποιήσουν και εκείνοι. Αν οι πελάτες σας, όταν τραβάνε φωτογραφίες

του εστιατορίου σας, βάζουν και το hashtag σας, σας κάνουν έξτρα διαφήμιση.

Δημιουργήστε εύχρηστο προφίλ. Βάλτε λίγες πληροφορίες για αυτό που «πουλάτε» και οπωσδήποτε ευδιάκριτα τα στοιχεία επικοινωνίας σας. Κανείς δεν θέλει να ταλαιπωρηθεί για να σας βρει. Η Online αγορά απαιτεί και ευκολία καθώς γίνεται απομακρυσμένα.

Φωτογραφίες με καλό φωτισμό. Ο φυσικός φωτισμός είναι πάντα καλύτερος καθώς βοηθάει τον χρήστη να καταλάβει καλύτερα αυτό που θέλετε να του «δώσετε».

Φίλτρα: Όσο πιο φυσικά τόσο το καλύτερο! Αν το προιόν σας παραπέμπει π.χ. σε vintage διάθεση, τότε ένα φίλτρο μπορεί σίγουρα να σας βοηθήσει. Υπάρχουν πάρα πολλά φίλτρα αλλά προσοχή στο να μην υπάρχει απόκλιση από το προιόν. Να έχετε ένα ενεργό προφίλ. Οι ειδικοί προτείνουν μέχρι 2 φωτογραφίες την μέρα. Επίσης, καλό είναι να βάζετε κι άλλα hashtag, εκτός από το δικό σας, για να προσεγγίσετε το κοινό που σας ενδιαφέρει και να συμβαδίσετε με τις τάσεις της εποχής.



Δικτυωθείτε και κάντε διαγωνισμούς.

Ειδικά οι διαγωνισμοί του Instagram με δώρα είναι ότι καλύτερο για τους χρήστες αφού είναι και τελείως δωρεάν. Επίσης, προσπαθήστε να απαντάτε άμεσα στα μηνύματα που σας στέλνουν όπως και στα σχόλια που σας κάνουν. Προσπαθήστε να βάζετε ερωτήσεις ή φράσεις στις δημοσιεύσεις σας που θα δημιουργούν σχολιασμό.

Το εστιατόριο τι παρέχει;
Φαγητό.

Άρα τι θέλουμε να «περάσουμε» στον χρήστη; **Γεύση.**

Χρειαζόμαστε, λοιπόν, νόστιμες φωτογραφίες και βίντεο!

Φάτε μάτια ψάρια

Για να γίνει αυτό χρειάζεται ένα καλό στήσιμο πιάτου. Τα χρωματιστά πιάτα, τα λιωμένα τυριά, οι δροσερές σαλάτες όπως και ένα σούπερ υγιεινό πρωινό με το σωστό στήσιμο μπορούν να γίνουν ανάρπαστα.

Βίντεο

Ακόμα πιο αποδοτικά είναι τα βίντεο, που ανεβάζετε, καθώς εκτός από την ώραση, παρέχετε κι άλλη μία αίσθηση, την ακοή! Μπορείτε να ανεβάσετε βίντεο με την προετοιμασία ενός πιάτου ή όταν το δοκιμάζετε. Όταν ακούμε ένα burger να ψήνεται ή όταν βλέπουμε να τρέχει η σοκολάτα στην πρώτη μπουκιά που κόβετε, η κοιλιά μας το αναζητά αμέσως! Μην διστάσετε να αναρτήσετε και «on the job» βίντεο, όπως μία live προετοιμασία του σπέσιαλ πιάτου σας ή ενός ευφάνταστου κοκτέιλ.

Συμβαδίστε με τον χρόνο
Συμβαδίστε με τις ώρες της ημέρας, δηλαδή τις πρωινές ώρες ανεβάστε πρωινό γεύμα, τις μεσημεριανές ανεβάστε μεσημεριανό γεύμα, και τις βραδινές ανεβάστε βραδινό γεύμα. Το ότι ο χρόνος, βέβαια, καθορίζει συγκεκριμένες τροφές και πιάτα, δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να πρωτοτυπήσετε.

Ατμόσφαιρα

Δημιουργήστε ελκυστική ατμόσφαιρα. Ακόμα και αν το εστιατόριό σας έχει «σκοτεινή» ατμόσφαιρα, το πρωί το έχουμε συνδυάσει με φως. Το ξεκίνημα της ημέρας μας ζητάει ενέργεια, συνεπώς βάλτε φωτεινά χρώματα στα πιάτα σας και φυσικό φως, για να “ξυπνήσει” και να επιδιώξει ο χρήστης να βρεθεί στο περιβάλλον σας.

Προσωπικό

Δείξτε μας ποιοι κρύβονται πίσω από τις δημιουργίες σας, όπως επίσης και ποιοι θα μας τις προσφέρουν. Το φαγητό θα μας φέρει σύγουρα κοντά, αλλά οι άνθρωποι σας περισσότερο. Το χαρούμενο και ικανοποιημένο προσωπικό είναι πολύ σημαντικό.

Στις επόμενες σελίδες παρουσιάζονται 2 άκρως instagram-ικά μαγαζιά, που το interior design τους έχει επιμεληθεί ειδικά, για να αποτελεί το ιδανικό σκηνικό για instagram δημοσιεύσεις! ●

DYCE

Μια απόδραση, γεμάτη επιδόρπια & παγωτό, εμπνευσμένη από τους Millenials και το σουρεαλισμό του Σαλβαδόρ Νταλί της Βασιλικής Πούλου



Το Dyce, ένα αναδυόμενο concept απόλαυσης επιδορπίων, συνεργάστηκε με το αρχιτεκτονικό γραφείο της FormRoom, για να αναπτύξει μια δυναμική και φανταστική εσωτερική ταυτότητα του brand για τον πρώτο σταθερό και μόνιμο χώρο του, στο James St, Marylebone. Αναπτύσσοντας τους τρεις πυλώνες μάρκας: Προσεγγίσιμη, απροσδόκιμη και εντυπωσιακή, το FormRoom δημιούργησε μια αξέχαστη αισθητική με μια συγχώνευση των trends της νεανι-

κής ηλικίας και το σουρεαλισμό του Σαλβαδόρ Νταλί. Ο χώρος απεικονίζει μια εννοιολογική λήψη των συστατικών ενός επιδορπίου, συμπεριλαμβανομένης της τήξης παγωτού και του τοαγιού φούσκα. Μια στιγμή παιδικής απόδρασης ισορροπημένη με πολλές σύγχρονες πινελιές. Παρόλο που η σύντομη έκκληση ζητούσε ένα εσωτερικό περιβάλλον ικανό να τραβά τα βλέμματα στο Instagram, η ομάδα των designers προώθησε την περαιτέρω ανάπτυξη αυτής της ιδέας,

ενσωματώνοντας στοιχεία που προκαλούν παιχνιδιάρικη αλληλεπίδραση σε κίνηση, ώστε να προσελκύσουν, επίσης, και άλλες πλατφόρμες ανταλλαγής βίντεο όπως το Tik Tok ή το Snapchat. Ήταν, επίσης, σημαντικό να μελετηθεί πώς το κατάστημα θα μπορούσε να γίνει προστό σε όλες τις ηλικίες, τροφοδοτώντας παράλληλα τις διαφορετικές ανάγκες των δημογραφικών στοιχείων στα social media της μάρκας. Οι έγχρωμες καρέκλες εμπνευσμένες από το τσάι με



Το ΜΟΝΟ
Βιοδιασπώμενο
χαρτί

New

Drop & Clean

Διατηρήστε το WC και
τους σωλήνες σας καθαρά
και χωρίς οσμές
με μία κίνηση.



www.viochartel.gr
info@viochartel.gr



Design: FormRoom

Λονδίνο, 2019



φούσκες απευθύνονται σε Millennials που χρησιμοποιούν σε μεγάλο βαθμό το Instagram, ενώ τα καθίσματα σε στυλ αμφιθεάτρου επιτρέπουν στο χώρο να είναι προσπός και φιλόξενος και στις οικογένειες. Το interior design περιορίζει, επίσης, τον υπερβολικό χρόνο παραμονής, χάρη στην ταχύτατη εξυπηρέτηση και την εμπειρία του πελάτη. Η παλέτα χρωμάτων σχετίζεται με τις αποχρώσεις του ροζ, που αποτελούν τάση, και

συνδυάζεται με απρόσμενες αλλά συμπληρωματικές χρωματικές αντιθέσεις. Τα τολμηρά σχήματα, οι υφές και το έγχρωμο παστέλ εσωτερικό διεγείρουν την περιέργεια του πελάτη, ενώ, παράλληλα, τροφοδοτούν τη ζήτηση για στιγμιότυπα που θα κοινοποιηθούν στα social media. Καμπύλες, φούσκες, καθρέφτες, μεταλλικές και γυάλινες διαφάνειες σε χρώματα ροζ, μπλε και ροδακινί, είναι μερικές λέξεις που μπορούν να περιγρά-

ψουν το interior design του Dyce. Το καμπύλο δίφυλλο καθιστικό εμπνέεται από το κλασικό "στάξιμο" του soft παγωτού, που σερβίρεται. Τα καθίσματα με επένδυση από μαλακό υλικό είναι τοποθετημένα σε ένα πεδίο με μαλακές παστέλ φυσαλίδες και περιβάλλονται από μια ζεστή λάμψη neon. Πάνω, η σήμανση μάρκας τονίζεται από LED φώτα και τοποθετείται σε ένα παστέλ ροζ σκηνικό. Τα οπικά σημεία που παραπέμ-



Gourmet Ice Goes Extreme



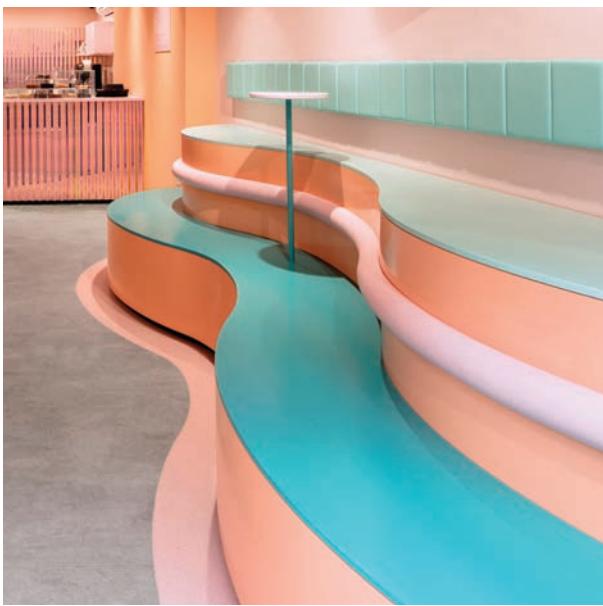
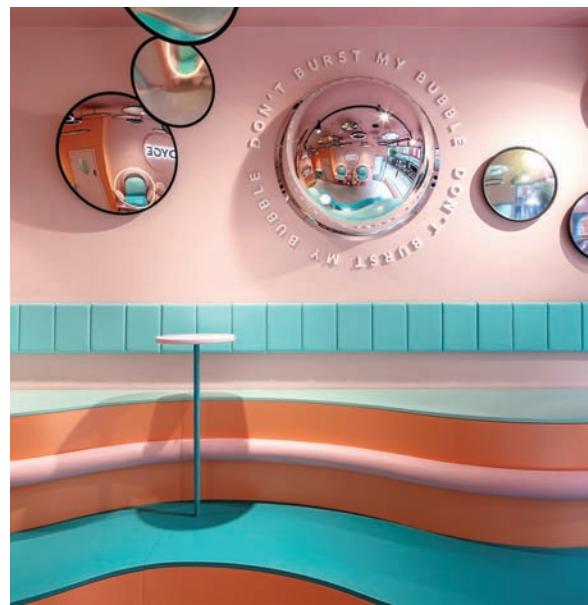
Η πιο πλήρης σειρά μηχανών πάγου από την **Scotsman**

Η εταιρεία μας "Linevitaki ice", η οποία εξειδικεύεται τα τελευταία **22 χρόνια** στο τομέα του πάγου/παγομηχανών, είναι ο επίσημος αντιπρόσωπος των παγομηχανών **Scotsman ice systems** στην Ελλάδα. Μέσα από μια πλούσια γκάμα προϊόντων είμαστε σε θέση να ικανοποιήσουμε κάθε σας ανάγκη. Η πολυετή εμπειρία μας στον τομέα των παγομηχανών, σε συνδυασμό με την τεχνολογική υπεροχή της Scotsman συνθέτουν μια από τις πιο δυναμικές συνεργασίες στην Ευρώπη. Η εξειδίκευση μας και η ενασχόληση της εταιρείας μας αποκλειστικά και μόνο στον τομέα των παγομηχανών είναι το μεγαλύτερο συγκριτικό πλεονέκτημα της εταιρείας μας. Η συγκεκριμένη στρατηγική επιλογή, μας κάνει πιο ευέλικτους, πιο αμέσους και πάντα πιο ενημερωμένους για όλες τις μελλοντικές εξελίξεις στον τομέα των παγομηχανών από τους υπόλοιπους ανταγωνιστές μας.



Απάλειας 39-41 & Θείρων, Νίκαια
Τηλ.: 210 5610711, Fax: 2105617485
email:info@scotsman-ice.gr

www.scotsman-ice.gr



πουν σε επιδόρπια υπάρχουν διάχυτα σε όλο το χώρο με καμπύλο καλλιτεχνικό υπόβαθρο για να μιμούνται τις κυματιστές κινήσεις του soft παγωτού. Όλο αυτό αποτελεί έναν απροσδόκητο τρόπο σκέψης και μία διακριτική αναφορά στην υπερρεαλιστική αισθητική. Η χρήση κυματοειδών μεταλλικών πλαισίων επεξεργασμένων με ιριδίζον βινύλιο συνεχίζει την παράθεση του παιχνιδιάρικου στοιχείου και των ρουστικών πυνελιών στον πάγκο. Η εντυπωσιακή εγκατάσταση οροφής

συνδυάζει αιωρούμενα κοίλα και κυρτά ιριδίζοντα κάτοπτρα, που αναπαριστούν φυσαλίδες από τούι, ένα από τα βασικά προϊόντα του Dyce. Διακριτικές προσθήκες μαύρων περιγραμμάτων δίνουν στην απαλή παλέτα χρωμάτων ένα καθορισμένο φινίρισμα. Η επένδυση από καθρέφτη λειτουργεί ως επέκταση στην εγκατάσταση οροφής, που συνορεύει με ένα μεγάλο κυρτό κάτοπτρο περιτριγυρισμένο από τη φράση «Do not Burst My Bubble». Ένα μοναδικό «fish-eye effect», που δίνει μια διαφο-

ρετική αισθητική στη διάχυση του φωτός. Τα διαστρεβλωμένα γραφικά, που παραπέμπουν στους πίνακες του Νταλί, αντικατοπτρίζουν τον εσωτερικό χώρο και απευθύνονται στην αισθητική των νέων ηλικιακά που στρέφονται προς τα social media με μοναδικές φωτογραφίες και δημοσιεύσεις. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα interior design που χρησιμοποιεί ως αφετηρία μια μοναδική εμπειρία σουρεαλιστικής τέχνης και το ίδιο το προϊόν.●

Από εδώ ξεκινούν όλα

Από ένα στίφτο έως ολοκληρωμένα συστήματα κουζίνας.
Εισάγουμε και παρέχουμε εγγύηση, service κι ανταλλακτικά για
πάνω από 1.000 προϊόντα από κορυφαία ευρωπαϊκά εργοστάσια.
Εξοπλίζουμε από μία καφετέρια έως τα μεγαλύτερα ξενοδοχεία.
Εδώ και 45 χρόνια, από εδώ, από την EMKO.



Εισαγωγές Εξοπλισμός Εστίασης



ANIMO
VAC-STAR®

Sencotel

EXPRESSO

brasilia

SAMSUNG

Omniwash

MACAP

R.G.V.

Bimbi

RATIONAL

NF

FAGOR

robot coupe

ROLLER GRILL

SANTOS



SETE



EMKO Κουτελάς Α.Ε.
info@emko.gr

Λασιτκράτους 25
176 74, Καλλιθέα

τηλ.: 210 94 017 02
fax : 210 94 033 06

www.emko.gr

MILK TRAIN

Όταν το παγωτό και η Art deco συνδυάζονται άψογα

της Βασιλικής Πούλου



Το "Brand Experience" είναι μια φράση στην οποία εστιάζει η βιομηχανία της εστίασης και φιλοξενίας εδώ και χρόνια. Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται και το γραφείο αρχιτεκτονικής και εσωτερικού σχεδιασμού, Formroom, δημιουργώντας χώρους που αντηχούν στις ανάγκες των επισκεπτών. Βλέπουμε τώρα ότι η ίδια φιλοσοφία εφαρμόζεται - πέρα από τη λιανική πώληση - και σε οποιοδήποτε χώρο που κατευθύνεται από τον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων και των επιχειρήσεων εστίασης. Αυτή η προσέγγιση έχει καθοριστική σημασία για τον τρόπο με

τον οποίο το FormRoom ανέπτυξε περισσότερο την πρόσφατη δημιουργία του, το "Milk Train", ένα διαφορετικό «παγωτατζίδικο» στη Βρετανία. Η δημιουργία του Milk Train ξεκίνησε με μια βαθιά γνώση των καταναλωτών. Στόχος του ήταν μια όμορφη κοινωνικοί-ηση μεταξύ των πελατών. Γι' αυτόν τον λόγο δημιουργήθηκε ένα σύνολο οπτικών και συναισθηματικών κωδικών μάρκας, από τους οποίους μπορεί να αναδυθεί ο μοναδικός σχεδιασμός. Το Milk Train αποτελεί μοναδικό αντικείμενο φωτογραφίας και εμπειρίας για όλους

όσους λατρεύουν να κοινοποιούν σκηνές της ζωής τους στο Instagram. Αυτή η τάση αντικατοπτρίζει, επίσης, την ευρύτερη βιομηχανία που κινείται γύρω από τα social media, όπου τα εμπορικά σήματα παρέχουν μια απρόσκοπτη εμπειρία σε όλα τα σημεία επαφής, είτε σε διαδικτυακούς είτε σε φυσικούς χώρους. Το Instagram και η κοινωνική ανταλλαγή ήταν αναμφισβήτητα το επίκεντρο και το FormRoom εξέτασε συγκεκριμένους βασικούς λογαριασμούς, μέσα στην αγορά, για να εμπνευστεί από μερικές επιλογές de-sign.



MENU



MENU



Πλενόμενα | Ανθεκτικά Μενού

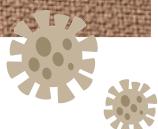


Προσαρμοζόμαστε στις νέες συνθήκες
με νέα Μενού

Πλενόμενα | Αδιάβροχα

Ανθεκτικοί στα απολυμαντικά
100% Αδιάβροχοι

και λύσεις Μιας Χρήσης



Ζολώτα 7, 163 41 Ηλιούπολη
Τ. 210 99 55 868, 210 99 55 059
E. sales@menus.gr

Πληθώρα Προϊόντων προσαρμοσμένα
στις νέες συνθήκες.
Ζητήστε περισσότερες πληροφορίες.

● ● ●
www_menus_gr



Design: FormRoom
Λονδίνο, 2018



Πέραν της κοινωνικής ανταλλαγής, η ομάδα σχεδιασμού της FormRoom έλαβε διάφορα στοιχεία από μια πιο παραδοσιακή Art Deco αισθητική, εξετάζοντάς την, ωστόσο, από την οπτική γωνία του Milk Train. Ο γρηγορότερος τρόπος για να εδραιωθεί ένα ισχυρό brand, με συγκεκριμένη ταυτότητα, είναι φυσικά να πάρει κανείς κάτι που οι καταναλωτές ήδη γνωρίζουν και αγαπούν, αλλά να το ανατρέψει για να το ταιριάξει με το νέο εμπορικό σήμα και να προσφέρει μια νέα προοπτική. Το Milk Train πλησίασε το γραφείο FormRoom για να σχεδιάσει και

να παράγει ένα εντυπωσιακό χώρο, που να μπορεί να προωθηθεί μέσω Instagram. Το FormRoom συνεργάστηκε με το brand ώστε να δημιουργήσουν μια συγκεκριμένη στρατηγική, η οποία να εξελιχθεί στους τέσσερις πυλώνες του πυρήνα του brand: σουρεαλιστικό, διαχρονικό, βρετανικό και εμβυθιστικό. Το FormRoom δημιούργησε ένα μοναδικό ονειρικό τοπίο για τον πελάτη του Milk Train. Μια κυρίως μονοχρωματική παλέτα χρησιμοποιείται για να αντανακλά το κίνημα Art Deco. Τα χρώματα είναι κυρίως, λευκό, γαλάζιο, μπεζ (το χρώμα του

ξύλου δηλαδή) με κάποιες μαύρες πινελιές. Με την κάλυψη του χώρου για να ικανοποιηθεί το αίτημα του κοινωνικού αποτυπώματος, η μεγαλύτερη πρόκληση του Milk Train ήταν η εξεύρεση της ισορροπίας μεταξύ διαχρονικών και συγκλονιστικών εμπειριών. Καθώς αυτός ήταν ο πρώτος μόνιμος χώρος τους, ο σχεδιασμός έπρεπε να είναι μοναδικός και εναλλάξιμος σε όλες τις εποχές. Αυτή η φιλοσοφία επέτρεψε στο εσωτερικό του εμπορικού σήματος να εξελίσσεται όσο πιο γρήγορα γίνεται για να συμβαδίζει με τις τάσεις του Instagram. Η βασική εστίαση ήταν



CATERING EQUIPMENT

1

2

3

Grillvapor γκριλιέρες πλεκτρικές και αερίου, πάγκου ή δαπέδου με 1 ή 2 ή 3 ζώνες ψυσίματος. Συρτάρι νερού για να μην στεγνώνει το πρόϊόν, να μην στερείται τις θρεπτικές του ουσίες, να παραμένει εύγευστο-τρυφερό-ζουμερό όσο κι αν ψηθεί!

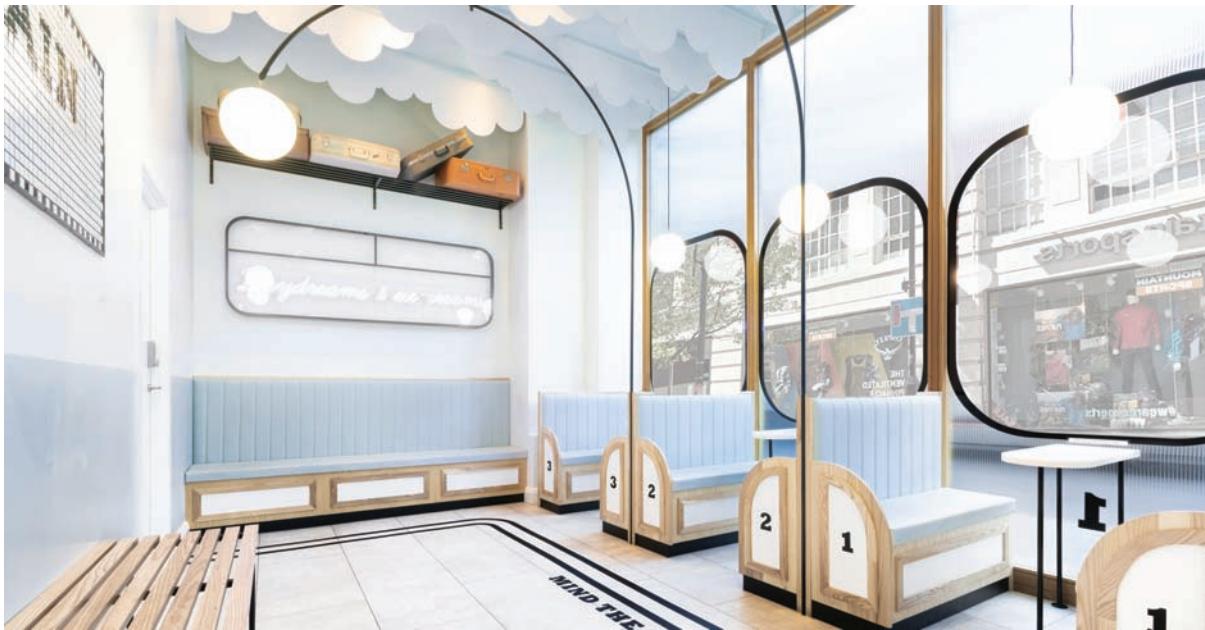
Αφρογαλιέρα για πλούσιο αφρόγαλο και κρέμα freddo με σταθερή δομή! Ψυχόμενη μηχανή παρασκευής σαντιγής και αφρόγαλο με παραγωγή έως 100Lt/ώρα.

Gelato παγωτομηχανές με κάθετο ή οριζόντιο κύλινδρο με παραγωγή από 5Lt έως και 200Lt προϊόν/ώρα. Μεγάλο γκάμα που καλύπτει μικρή παραγωγή για εστιατόρια και καφέ-μπιστρό που θέλουν να προσφέρουν το δικό τους παγωτό, και φυσικά ζαχαροπλαστεία και gelaterie.



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com



να δημιουργηθεί ένας χώρος που προσαρμόζεται εύκολα σε όλες τις τάσεις χωρίς να αποκλίνει από τον ονειρικό συνδυασμό παγωτού, που αποτελεί και τον πυρήνα της ταυτότητας του brand. Ήταν επίσης σημαντικό να εξεταστεί ο όγκος των πελατών του εμπορικού σήματος, λόγω της δημοτικότητάς του. Επομένως, κρίθηκε απαραίτητος ένας χώρος ο οποίος να δίνει πλήρη ικανοποίηση στους πελάτες, αλλά και ικανός να περιορίσει τον χρόνο παραμονής του κάθε πελάτη στον χώρο, ώστε η εξυπηρέτηση να γίνεται όσο το δυνατόν ταχύτερα. Ο χώρος μοιάζει με μεγάλη αψίδα με λε-

πτομέρεια με σφαιρικό φωτισμό, που χαρακτηρίζει όλο τον χώρο για να πλησιάσει το διαχρονικό design των Βρετανικών τρένων, ενώ, επίσης, δημιουργεί ένα παιχνιδιάρικο εσωτερικό. Οι οπτικές ενδείξεις του σιδηροδρομικού σταθμού συνεχίζονται σε ολόκληρο τον χώρο χρησιμοποιώντας ψηφιδωτά πλακάκια και οριοθέτηση δρόμων, συμπεριλαμβανομένου και του κλασικού μηνύματος που ακούγεται στο μετρό της Βρετανίας, παραλλαγμένο με το "Mind the Melt", που το αντικρίζει κανείς στο πάτωμα. Το σύστημα σήμανσης και παραγγελίας της μάρκας μιμείται το διαχρονικό

σχεδιασμό ξυλότυπων. Ένα εντυπωσιακό χαρακτηριστικό στην οροφή, παρέχει μια εννοιολογική λίψη του ατμού της αμαξοστοιχίας και έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να προσαρμόζεται εύκολα και σε μελλοντικές καλλιτεχνικές εγκαταστάσεις. Το εξωτερικό του καταστήματος χρησιμοποιεί αδιαφανές γυαλί για να μιμείται τον ατμό στα παράθυρα της αμαξοστοιχίας, ενώ το μαύρο μέταλλο λεπτομερώς προσδίδει ένα άλλο διακριτικό συσχετισμό με την εμπειρία του τρένου. Τα καθίσματα είναι «αριθμημένα», ώστε να παραπέμπουν σε ένα κανονικό τρένο. Τα παράθυρα είναι τετράγωνα με στρογγυλεμένες γωνίες για τον ίδιο λόγο, ενώ σε ένα σημείο υπάρχουν παλιού τύπου βαλίτσες που σίγουρα ταξιδεύουν τον επισκέπτη τόσο σε άλλους τόπους όσο και σε μια άλλη εποχή. Το Milk Train είναι ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα που συνδυάζει μοναδικά το προϊόν του, το παγωτό, με το design. Τα χρώματα καταφέρνουν να γίνονται η γέφυρα ανάμεσα στα δύο, γιατί παραπέμπουν τόσο στην ποιότητα του προϊόντος όσο και στην Art Deco αισθητική. ●



ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΦΕ

Ιδανική για καφετέριες, καφεκοπτεία, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, beach bar κ.λπ.

5 χρόνια εγγύηση

**EXPORT
BEST SELLER
PRODUCT**



Τεράστιο κέρδος για την επιχείρησή σου
Κόστος ωμού καφέ από 5-10€ (+φόρος)
Καφές εξαιρετικής ποιότητας σε κάθε ψήσιμο
CE πιστοποίηση & ISO 9001:2015



Ένα κατάστημα γεμάτο αρώματα
Δεν απαιτείται καμινάδα & άδεια εγκατάστασης
Με φίλτρο ενεργού άνθρακα για την απορρόφηση οσμών



Καβουρδίζει 1-2 κιλά καφέ ανά κύκλο ψησίματος (15-30 κιλά ανά 8ωρο)
Τεχνολογία INVERTER & πάντα ομοιόμορφο ψήσιμο του καφέ[®]
Άμεση υποστήριξη & SERVICE μέσω Wi-Fi

Αυτόματα προγράμματα για καβούρδισμα Εσπρέσσο, Ελληνικού, Γαλλικού, & Ρεβύθι
Η μοναδική που λειτουργεί χωρίς ψήστη
Touch Screen οθόνη με δεκάδες προγράμματα & προφίλ ψησίματος

Δείτε αναλυτικά video με τα καταστήματα στο site : www.tropicalcafe.gr



GREECE

TROPICAL CAFÉ ,
Τηλ: 2105129707
info@tropicalcafe.gr
www.tropicalcafe.gr

GERMANY

MANNHEIM
CAFEAMARO-TROPICALCAFÉ,
Τηλ: +49(0)621 1229666
www.cafeamaro-tropical.de



Λεξικό του καφέ!

της Βασιλικής Πούλου



Ο καφές αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας. Υπάρχουν πολλά είδη, πολλές παρασκευές και φυσικά πολλοί συνδυασμοί. Ποιες λέξεις πρέπει να μπονν οπωσδήποτε σε ένα λεξικό του καφέ;

A

Affogato: πρόκειται για έναν καφέ-επιδόρπιο, αφού συνδυάζει τον espresso με το παγωτό. Παρασκευάζεται με την χρήση ενός διπλού espresso και μιας μπάλας παγωτού, συνήθως γεύσης βανίλιας.

C

Cafe au Lait: Μοιάζει αρκετά με τον latte, αλλά αυτή η γαλλική παρασκευή καφέ, δημιουργείται με την χρήση του γαλλικού καφέ ως βάση και όχι του espresso. Η δοσολογία είναι 1 προς 1 γαλλικός καφές με γάλα.

Cafe corretto: σε αυτήν την κατηγορία πολλοί εντάσσονται και τον ιρλανδικό καφέ. Πρόκειται για τον espresso στον οποίο προστίθεται μια μικρή ποσότητα αλκοόλ, συνήθως, λικέρ, μπράντυ ή κονιάκ.

Cafe Mocha: πρόκειται για ένα γενοτικό συνδυασμό σοκολάτας και καφέ. Η πιο συνήθης δοσολογία είναι 1/3 espresso, 1/3 ζεστή σοκολάτα και 1/3 ζεστό γάλα, με αυτήν την σειρά.

Caffuccino: εδώ ως βάση χρησιμοποιείται ο espresso και στη συνέχεια προστίθεται ζεστό αφρόγαλα. Υπάρχει και ο cappuccino scuro, που ως βάση του χρησιμοποιείται espresso σε πιο ισχυρή δόση (ristretto), ή πιο έντονη ποικιλία. Αντίστοιχα, υπάρχει και ο cappuccino chiaro, όπου ως βάση χρησιμοποιείται πιο αραιός espresso (lungo). Τέλος, εάν το γάλα που θα χρησιμοποιηθεί είναι light, τότε ονομάζεται skinny. Προσφέρεται

και σε freddo.

Cold brew: ο καφές φίλτρου, όπως ο espresso, προσφέρεται ζεστός και κρύος.

D

Double no fun: όπως λέει και το όνομα του, είναι ο καφές χωρίς! Espresso χωρίς καφεΐνη και γάλα χωρίς λιπαρά.

E

Espresso: ο συγκεκριμένος καφές είναι από τους πιο διαδεδομένους, και αποτελεί την πρώτη ύλη σε πολλά ροφήματα. Ο espresso μπορεί να παρασκευαστεί ως: Doppio (διπλή δόση καφέ σε φλιτζάνι των 60ml), Lungo (ελαφρύτερος από τον doppio και μεγαλύτερης περιεκτικότητας σε νερό), Ristretto (με μονή δόση καφέ και σε μικρότερο χρόνο εκχύλισης), Ristretto (με μονή δόση καφέ και σε μικρότερο χρόνο εκχύλισης), Ristretto (είναι στην πραγματικότητα ristretto που σερβίρεται



CAFE-BAR-RESTAURANT EQUIPMENT

Δεν «εξοπλίζουμε» απλώς, την επιχείρησή σας. Την υποστηρίζουμε ως επαγγελματίες κτίζοντας μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας.

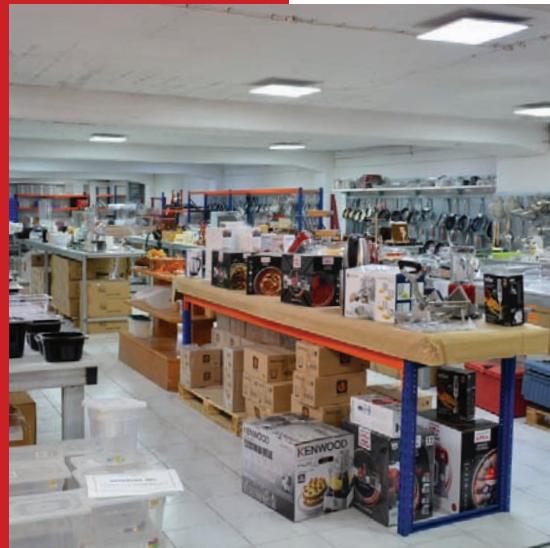


Η Hotelex Equip δημιουργήθηκε το 2017 ως φυσική προέκταση δραστηριοτήτων, επιχειρηματιών και στελεχών, με πάνω από 30 χρόνια παρουσία στον χώρο της επαγγελματικής κουζίνας και του bar.

Η επιθυμία μας να προσφέρουμε περισσότερα στους πελάτες μας, μάς οδήγησε στη δημιουργία μιας ευρείας γκάμας προϊόντων και αξεσουάρ που περιλαμβάνει από Εργαλεία για Chef, Επιτραπέζιο Εξοπλισμό (tableware), Εξοπλισμό Ξενοδοχειακού Μπουφέ έως Coffee Essentials για Barista, άμεσα διαθέσιμα.

Η επιθυμία μας για καλύτερη εξυπηρέτηση, μας οδηγεί καθημερινά στο να προσφέρουμε υποστήριξη και συμβουλευτική σε κάθε επισκέπτη ξεχωριστά. Έναν προς έναν, ακριβώς στις ανάγκες του, στον εκθεσιακό μας χώρο, στον Άγιο Ιωάννη Ρέντη, σε έκταση 1.300 τ.μ.

Σας περιμένουμε!



Hotelex Equip

- 📍 Αγ. Αννης & Λ. Κηφισού 78, 2ος Όροφος, Ρέντης
- 📞 211 1821583, 211 4113344
- @ www.hotelexequip.gr
- ✉ info@hotelexequip.gr

μαζί με μια φλούδα λεμονιού), Americano (σε κανονικό φλιτζάνι καφέ με έξτρα καυτό αποσταγμένο νερό) και Con Pana (αντί για γάλα, προστίθεται σαντιγή).

I

Irish Coffee: ο συγκεκριμένος καφές παρασκευάζεται με espresso lungo, μια μεζούρα ουίσκι ανακατεμένο με 1 κ.γ. μαύρη ζάχαρη και κρέμα γάλακτος, η οποία προστίθεται στο τέλος πριν το σερβίρισμα. Ενναλατικά, χρησιμοποιείται σαντιγή.

L

Latte: σε αυτό το είδος καφέ,

ακολουθούμε τα χνάρια του cappuccino, με μόνη διαφορά, ότι σερβίρεται σε μεγαλύτερη κούπα, καθώς το γάλα είναι σχεδόν διπλάσιο σε ποσότητα. Προσφέρεται και σε freddo.

M

Machiatto: πολλοί τον μπερδεύουν με τον cappuccino ή με τον latte, αλλά η διαφορά βρίσκεται φυσικά στη δοσολογία και την παρασκευή. Πρόκειται για έναν espresso που από πάνω έχει μια μηδαμινή ποσότητα χτυπημένου γάλακτος. Σε αυτήν την παρασκευή μπορεί να προστεθεί και σιρόπι καραμέλας, δημιουργώντας έτσι το Machiatto Caramel. Προσφέρεται και σε freddo.

Mochaccino: πρόκειται για έναν cappuccino στον οποίο προστίθεται σοκολατένιο αφρόγαλα. Προσφέρεται και σε freddo.

S

Specialty coffee: είναι ο καφές εκλεκτής ποιότητας που προέρχεται από εξαιρετικούς κόκκους, που μεγαλώνουν αποκλειστικά σε ιδανικές συνθήκες κλιματολογικής καλλιέργειας και προσφέρουν χαρακτηριστικές γεύσεις εξαιτίας των μοναδικών χαρακτηριστικών του εδάφους που καλλιεργούνται. ●

Market



Η εταιρεία Grocer's στηρίζοντας έμπρακτα και με συνέπεια τον επαγγελματία tou foodservice, εμπλουτίζει διαρκώς τη γκάμα των προϊόντων της!

Σήμερα, παρουσιάζει ένα νέο μείγμα ελαίων με ειδική σύνθεση για βαθύ τηγάνισμα και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Η φριτέζα "βρήκε" το λάδι της με το νέο Frying Oil της Grocer's, που δεν αφρίζει και αποδίδει χρυσοκίτρινη τραγανή κρούστα στο τηγανισμένο προϊόν! Εύκολο στη χρήση με τη συσκευασία των 5 LT. Grocer's: Τηλ: 22620-71800, www.grocers.gr



Η NEW BUSINESS GROUP, μέσω της νέας αποκλειστικής συνεργασίας της με την ιταλική εταιρία εξοπλισμού καφέ BIEPI, παρουσιάζει στο ελληνικό κοινό την ESSENTIAL POD. Επιτραπέζια μηχανή ESE PODS, ιδανική για λύσεις ημι-επαγγελματικού ενδιαφέροντος αλλά και για οικιακή χρήση. Διαθέτει αποσπώμενο δοχείο νερού 1,5L και έμβολο πίεσης για κάθε δόση espresso. Δυνατότητα απόδοσης 100 μερίδων ανά ώρα. Δεν Απαιτεί σύνδεση σε δίκτυο νερού και αποχέτευση. Η χρήση των ESE PODS προσφέρει τέλειο αποτέλεσμα στο φλυτζάνι και εύκολη διαχείριση των απορριμάτων του καφέ. Πληροφορίες 2103473190



CAPS
PODS
BEANS



www.moreno.gr 210.3473190

Dalgona Coffee

Ο καφές της “καραντίνας” και η ποια η διαφορά του από το Frappe

του Παναγώτη Νίκα



Απρίλιος 2020, παγκόσμιο lockdown. Όλος ο κόσμος στράφηκε στον ώρο για να βρει διάφορες πληροφορίες και μέσα σε αυτές το πώς θα γτιάξει τον καφέ του στο σπίτι. Σε όλη αντή την αναζήτηση ξεπήδησε ο Dalgona coffee και μοιραία ονομάστηκε από πολλούς: «Ο καφές της καραντίνας».

Ας πάρουμε την ιστορία από την αρχή. Dalgona ονομάζεται ένα γλύκισμα, θα μπορούσαμε να το ονομάσουμε και ζαχαρωτό, που είναι πολύ γνωστό στη Νότια Κορέα. Πλανόδιοι ανακατεύονταν ζαχαρη μέχρι να καραμελώσει, προσθέτονταν μαγειρική σόδα και συνεχίζουν να ανακατεύονταν

μέχρι να γίνει ένα αφρώδες ομοιογενές μίγμα (κρατήστε τις υπογραμμισμένες λέξεις για να τις αναλύσουμε στην συνέχεια). Το μίγμα το τοποθετούν σε λεία επιφάνεια και με μια ειδική σφραγίδα το πατάνε, ώστε να δημιουργηθεί ένας ομοιόμορφος κύκλος. Με μεταλλικές στάμπες, όσο είναι ακόμη νωπό, δημιουργούν σχέδια στη μια επιφάνεια του στρογγυλού ζαχαρωτού. Όταν στεγνώσει το προσφέρουν είτε σε χαρτοπετσέτα είτε, αν έχουν περάσει από πριν, σε καλαμάκι. Κάποια στιγμή σέρβιραν σε έναν πολύ γνωστό ηθοποιό στην Κίνα ένα

ρόφημα σε ποτήρι με πάγο, φρέσκο γάλα και από πάνω στιγμαίο καφέ με προσθήκη ζάχαρης, πολύ πυκνά χτυπημένο (θυμηθείτε τις υπογραμμισμένες λέξεις). Αντικρίζοντας το ποτήρι και την υφή της κρέμας αναφώνησε: «αυτό είναι σαν το Dalgona» και ίδου ο «μύθος». Ξεκίνησε, λοιπόν, μια φρενίτιδα για το πώς θα παρασκευάσουν την πιο πυκνή κρέμα, την πιο εντυπωσιακή και άρχισαν να κάνουν περισσότερους συνδυασμούς -με ζάχαρη και μαγειρική σόδα- από ότι και στην ζαχαροπλαστική.

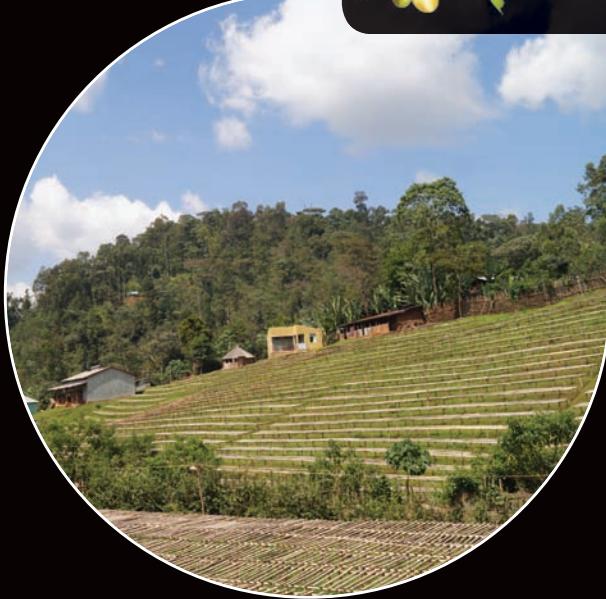




H μόνη Ακαδημία καφέ
με τέσσερις βραβεύσεις



Greek Ambassador of Coffee Origin Trips



Η Ακαδημία που σε ταξιδεύει από τη γνώση στην πραγματική εμπειρία



Επίλεξε το σεμινάριο που σου ταιριάζει στο www.baristacademy.gr

Λ. Βουλιαγμένης 312, Αγ. Δημήτριος, 173 43 | Τηλ.: 210 76 00 168 | Email: info@baristacademy.gr

www.baristacademy.gr

Barista Academy



Dalgona Coffee Vs Frappe



Ας πάμε, όμως, λίγο πιο πίσω στον χρόνο και ας ταξιδέψουμε στην Έκθεση Θεσσαλονίκης του 1957. Ο αείμνηστος Δημήτρης Βακόνδιος τοποθέτησε σε μία κούπα στιγμιαίο καφέ και ζάχαρη και τα «χτύπησε» στην συκευή που αρχικώς είχε κατασκευαστεί να αναδεύει ρόφημα σοκολάτας και milk shake. Πρόσθεσε κρύο νερό και δημιούργησε τον Φραπέ. Όλη την συγκλονιστική ιστορία του «εθνικού» μας ροφήματος μπορείτε να βρείτε στο βιβλίο μου: «Το εγχειρίδιο του Home Barista». Θα σας περιγράψω την παρασκευή και των δύο ροφημάτων και θα αφήσω την ανάλυση των ομοιοτήτων και διαφορών σε εσάς. Στις περισσότερες συνταγές για τον Dalgona coffee θα βρείτε να προτείνουν μεγάλη δόση των υλικών και ανάδευσή τους σε μπωλ. Τοποθετείτε, λοιπόν, 2

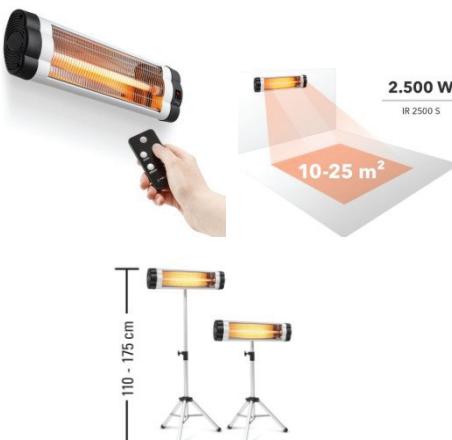
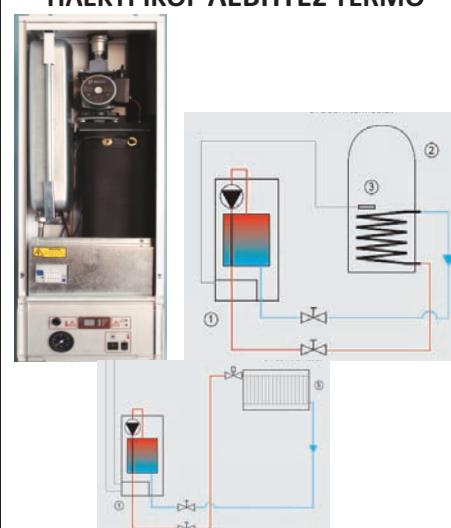
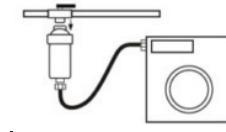
μεζούρες στιγμιαίο καφέ της επιλογής σας, 2 μεζούρες ζάχαρη και 2 μεζούρες νερό σε ένα μπωλ κατάλληλο για να χρησιμοποιήσετε μίξερ χειρός. Αναδεύτε με το μίξερ χειρός μέχρι να δημιουργηθεί μια πολύ πυκνή και αφράτη κρέμα. Ένα μικρό μυστικό για να έχετε πολύ γρήγορα αποτελέσματα και πολύ πυκνή κρέμα είναι να χρησιμοποιήσετε όσο πιο πολύ κρύο νερό μπορείτε. Μετά τοποθετείτε σε ένα γυάλινο ποτήρι 3-4 παγάκια και συμπληρώνετε φρέσκο γάλα. Με ένα κουτάλι γεμίζετε το ποτήρι με το μίγμα. Η ποσότητα του μίγματος είναι για δύο-τρία ποτήρια Dalgona Coffee. Για τον Φραπέ τοποθετείστε σε ένα ποτήρι μια μεζούρα στιγμιαίο καφέ, μια μεζούρα ζάχαρη και μια μεζούρα νερό κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου και όχι κρύο. Η αναλογία

αυτή είναι για γλυκό φραπέ. Ανακατεύτε με φραπιέρα μέχρι να ομογενοποιήσετε το μίγμα. Το ιδανικό αποτέλεσμα είναι το μίγμα να κινείται σαν μέλι. Αν το μίγμα σας γίνει πολύ πυκνό δεν θα καταφέρει να περάσει γεύση στο ρόφημα σας. Εφόσον ολοκληρώσετε την ανάδευση, προσθέστε 3-4 παγάκια και γεμίστε το ποτήρι με νερό. Τι θα γίνει αν αντί για νερό γεμίσουμε το ποτήρι με φρέσκο γάλα? Θυμηθείτε ότι ο στιγμιαίος καφές έχει μεγάλη περιεκτικότητα καφεΐνης για αυτό θα πρέπει να είστε αρκετά εγκρατείς στους πειραματισμούς σας. ●

* Παναγιώτης Νίκας,
Εκπαιδευτής στην Baristacademy
και Συγγραφέας του βιβλίου:
«Το Εγχειρίδιο του Home Barista»

ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΝΕΡΟΥ & ΧΩΡΟΥ σε ΕΣΤΙΑΣΗ & ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ & όχι μόνο !

Θερμοπομποί - Ταχυθερμαντήρες - Λέβητες - Φίλτρα νερού - Αφυγραντήρες Θερμομεικτικές ηλιακών, Καυτό/Κρύο νερό

<p>CLAGE ZIP HYDROTAP KPYO / KAYTO νερό για ροφήματα σε χώρους εστίασης</p>  <p>Ως 75 ποτήρια κρύου νερού / ώρα ή ως 360 φλιτζάνια τσαγιού /ώρα. 1)KPYO & KAYTO μέσω της ειδικής βρύσης πάγκου ZIP Hydrotap ενώ η συσκευή ψύξης/θέρμανσης τοποθετείται σε κρυφό σημείο. 2)KAYTO με επίτοιχες συσκευές ZIP</p>	<p>TAXYΘΕΡΜΑΝΤΗΡΕΣ για ζεστό νερό χρήσης CLAGE (Germany) TRITON (England)</p>  <p>ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ ΑΜΕΣΩΣ - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ Για μπάνιο, κουζίνα, νιπτήρα, λάντζα ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΝΕΡΟΥ Εξοικονόμηση από 60-87% σε σχέση με τον θερμοσίφωνα.</p>	<p>ΘΕΡΜΟΠΟΜΠΟΙ BEHA - Θέρμανση με ή χωρίς Wi-Fi (Μέσω Smartphone)</p>   <p>Ηλεκτρική οικονομική - ποιοτική άμεση - αυτόνομη θέρμανση. Δυνατότητα απομακρυσμένου ελέγχου της θέρμανσης BEHA.</p>
<p>I.R. ΥΠΕΡΥΘΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ TROTEC ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ & ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ</p>  <p>Η λύση στον εξωτερικό χώρο: cafe, bar, βεράντες, μπαλκόνια, κήπους κλ.π εξωτερικούς /ημι-υπαίθριους</p>	<p>ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΛΕΒΗΤΕΣ TERMO</p>  <p>Αυτόνομη ηλεκτρική θέρμανση χωρίς καμινάδες, λεβητοστάσιο κλ.π</p>	<p>ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΕΣ TROTEC Τέλος στην υγρασία. Μείον 30-40 % στα έξοδα θέρμανσης.</p>  <p>Μειώστε αλλεργίες και λοιμώξεις που προκαλούνται από μούχλα και υγρασία</p>
<p>ΦΙΛΤΡΑ ΝΕΡΟΥ CRONUS O' RING - CEASA - USTM Προστασία δικτύου και πόσιμου νερού από άλατα, χώματα, χλώριο κ.α.</p> 		<p>GENEM Από το 1975 κοντά σας, στον επαγγελματία και στον ιδιώτη, με ποιοτικές λύσεις και άριστο After Sales Service</p> <p>www.genem.eu</p>
<p>Στο showroom της GENEM βρίσκονται σε λειτουργία τα περισσότερα προϊόντα της. Πρόσβαση: Από Λ.Συγγρού 262 δεξιά ---- Παραλία: Λ.Αμφιθέας ---- Πειραιάς: Θησέως, Δαβάκη</p> <p>GENEM – Δοϊράνης 118 Καλλιθέα Τηλ.κέντρο (5 γραμμών) : 210-9596470 e-mail Sales Dpt: info@genem.com.gr</p>		

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Τα 5 στοιχεία που μεταμόρφωσαν το πιάτο μας

της Στεφανίας Στρατή

Οι τάσεις στην γαστρονομία κάθε χρόνο γίνονται όλο και πιο απαιτητικές, με τους καταναλωτές να δίνουν προτεραιότητα στην υγεία, αλλά και στην εμφάνιση! Σε αυτό έχουν συμβάλει αρκετά οι εκπομπές στην τηλεόραση, που γνωρίζουν μεγάλη επιτυχία, καθώς και η τεχνολογία, αφού το Instagram «έβαλε»

τη φαντασία στο παιχνίδι, αποζητώντας την τέλεια φωτογραφία. Όχι μόνο έχουν φτιαχτεί συγκεκριμένες σελίδες για την γαστρονομία και συγκεκριμένα hashtag, αλλά και πολλοί άνθρωποι συνηθίζουν να συνδυάζουν τις καθημερινές τους συνήθειες με το φαγητό. Για παράδειγμα, πολλοί που ασχολούνται με τον

αθλητισμό συνηθίζουν να μας ενημερώνουν με φωτογραφίες για ένα πλούσιο πρωινό γεύμα. Το φαγητό πλέον δεν αποτελεί μόνο είδος πρώτης ανάγκης, αλλά έχει γίνει τρόπος διασκέδασης ακόμα και αφορμή για επίσκεψη σε κάποιο τόπο.



1

Πρώτα η υγεία

Παρόλο που οι χορτοφάγοι αυξάνονται και πληθύνονται σε όλη τη γη, παρατηρείται ότι η επιλεκτικότητα και το υγιεινό φαγητό αφορά το μεγαλύτερο ποσοστό πλέον των ανθρώπων. Η αγορά προσαρμόζεται πλέον σε αυτό το κοινό και τα μενού φαίνεται να περιέχουν πιάτα που μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες τους. Πλέον, θα βρούμε πιο εύκολα κανονικά πιάτα vegan ή χωρίς

γλουτένη. Τα burger έχουν αλλάξει σε μπιφτέκια λαχανικών, τα γνωστά σε όλους μας κεφτεδάκια έχουν δώσει την σκυτάλη στα φαλάφελ, ενώ ακόμα και μία μπριζόλα συνοδεύεται κατά προτίμηση από λαχανικά και όχι πατάτες τηγανιτές. Φυσικά, δεν πρόκειται να σταματήσει το κοινό να ζητάει τα πρώτα αλλά ας θεωρήσουμε ότι πλέον η αγορά των καταναλωτών έχει

μοιραστεί. Δεν πρόκειται απλά για την προτίμηση γεύσης αλλά για διαφορετικές διατροφικές συνήθειες και τρόπο ζωής. Φυσικά, όπως είπαμε και παραπάνω, έχουν βοηθήσει οι μαγειρικές εκπομπές και το Instagram σε αυτό, αφού φαίνεται πλέον ότι έχει γίνει και μόδα, μία υγιεινή μόδα.

Από τον κήπο στο πιάτο

Οι μικροί παραγωγοί έχουν την τιμητική τους πλέον, αφού όλοι και περισσότερα εστιατόρια επιλέγουν εκείνους, ενώ αναφέρουν την προέλευση του κάθε υλικού

στο μενού τους. Είναι μία τακτική που προσέλκυε επιλεκτικούς πελάτες που αναζητούν ποιοτικά υλικά. Με την ίδια λογική, τα εστιατόρια επιλέγουν

συνταγές για κυρίως πιάτα, ορεκτικά, σαλάτες και γλυκά, από συγκεκριμένους τόπους, αφού όλοι αγαπάμε τις παραδοσιακές γεύσεις.

2



3

Καπνιστά και κόκκινο Κρέας

Είτε είναι κάποιο τυρί είτε κάποιο κρέας φαίνεται να είναι στις τάσεις της γαστρονομίας αφού δίνουν ιδιαίτερη γεύση σε κάθε πιάτο. Το κόκκινο κρέας

κάποτε μας έλεγαν ότι θα πρέπει να το αποφεύγουμε λόγω του λίπους του, πλέον όμως θεωρείται εκλεκτό τρόφιμο, που απαιτεί ειδική διαχείριση. Εννοείται, ότι

οι καταναλωτές έχουν γίνει αυστηροί και προτιμούν μόνο εκείνο που είναι υψηλής ποιότητας και χωρίς ορμόνες και αντιβιοτικά.





4

Περίτεχνα σκεύη

Ιδιαίτερες επιλογές σερβιρίσματος επιλέγονται από τα εστιατόρια, τα μπαρ, ακόμη και τα καφενεία. Ανάλογα με το που θα βρεθούμε, θα βρούμε διαφορετικά πιάτα φαγητού και διαφορετικά στησίματα για την εκά-

στοτε περίπτωση. Ξύλινα, πέτρινα, πλαστικά, σιδερένια, με χερούλια ή χωρίς, σαν καλαθάκια ή σαν παλέτες ζωγραφικής... Ειδικά στην πέριπτωση των Πλατώ τυριών, αλλαντικών & φρούτων, συναντάμε ευφάντα-

στα στησίματα, που μας δελεάζουν με την εντυπωσιακή εικόνα τους και μας προκαλούν να τα γευτούμε, να τα μοιραστούμε και να αποτολμήσουμε ασυνήθιστους συνδυασμούς γεύσεων.



60

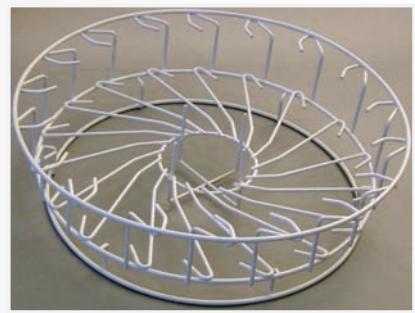
5

Χρώματα

Έντονα χρώματα παντού. Έντονες αντιθέσεις ή έντονες μονοχρωμίες: Πράσινες σαλάτες, μαύρα ζυμαρικά, κόκκινες καλοκαιρινές και χειμερινές σούπες, πολύχρωμα θρεπτικά ροφήματα ή φρουτοσαλάτες προτυπώνται από τους σεφ, ανεξάρτητα από το είδος κουζίνας που εκπροσωπούν. Οι χρωματιστές πινελιές πλέον είναι παντού και δεν προσελκύουν μόνο το μάτι μας, αλλά μας προκαλούν να τις οσφριστούμε και να τις γευτούμε.●

Όποιες και αν είναι οι ανάγκες σας, στη SYRMATTICA εξασφαλίζουμε ότι θα σας προμηθεύσουμε με τα υψηλότερης ποιότητας προϊόντα.

- Ποιότητα Κατασκευής**
- Πείρα δεκάδων ετών**
- Ακρίβεια & Αξιοπιστία**
- Σύγχρονες μέθοδοι ανάπτυξης**



- Ποιότητα σχεδιασμού, από στελέχη με συσσωρευμένη πείρα δεκάδων ετών που ανταποκρίνεται αποτελεσματικά στις απαιτήσεις σας.
- Η βασική προτεραιότητα της SYRMATTICA είναι η δημιουργία προϊόντων με υψηλές ποιοτικές και τεχνικές προδιαγραφές
- Η ακρίβεια και η αξιοπιστία κατασκευής για τη SYRMATTICA είναι δύο έννοιες που δεν δέχονται συμβιβασμούς.
- Όλα τα προϊόντα και υλικά κατασκευής πληρούν τις απαιτήσεις ποιότητας των εθνικών και διεθνών προδιαγραφών.

www.syrmattica.gr

COVID-19

Πώς να προετοιμάσετε το καφέ / εστιατόριό σας
της Έλενας Καραγκούνη

Ο κορωνοϊός άλλαξε την καθημερινότητά μας και επηρέασε όλους τους επαγγελματικούς κλάδους, συμπεριλαμβανομένης και της καφεστίασης. Ταυτόχρονα, όμως έφερε νέες προκλήσεις στον εργασιακό χώρο, ακόμη και ευκαιρίες, θα μπορούσαμε να πούμε, οδηγώντας τα καταστήματα να γίνουν ακόμη καλύτερα, πιο λειτουργικά, με προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο, ώστε να κάνει μία ακόμα πιο καθαρή και προσεκτική δουλειά.

Μία ακόμη αλλαγή που έφερε η νέα κατάσταση, είναι η ανάπτυξη του delivery και η ακόμη μεγαλύτερη εξοικείωση των πελατών με αυτό. Τα μαγαζιά ήδη από την περίοδο της καραντίνας ανέπτυξαν το delivery, αλλά και το take away τους, αυξάνοντας έτσι τις δυνατότητες εσόδων τους και για την μετά κορωνοϊού εποχή. Η δυνατότητα παράδοσης χωρίς επαφή προτιμήθηκε από τους καταναλωτές και διεύρυνε το κοινό, που παραγγέλνει το γεύμα ή τον καφέ σπίτι του.

Παράλληλα, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης χρησιμοποιηθήκαν ιδιαίτερα από τα καταστήματα αυτήν την περίοδο, και μετατράπηκαν σε ένα εξαιρετικό εργαλείο επικοινωνίας με τους καταναλωτές. Τα εστιατόρια δεν αναρτούσαν μόνο πιάτα από το



μενού τους, προσκαλώντας τους πελάτες να τα δοκιμάσουν, αλλά, επίσης, ανέβασαν και βίντεο, π.χ. την παρασκευή signature πιάτων τους ή μίας νέας συνταγής, που είχαν σκοπό να προσθέσουν στο μενού. Ακόμη και συμβουλές τύπου “φτιάξτο μόνο σου στο σπίτι” είδαμε, που πολλοί ακόλουθοι έσπευσαν να δοκιμάσουν μέσα στη καραντίνα!

Αναμφίβολα, διανύουμε μία δύσκολη περίοδο, αλλά καμία κρίση δεν έρχεται, χωρίς να φέρει μαζί της νέες ευκαιρίες και δυνατότητες εξέλιξης, κάνοντας μας καλύτερους. Σημαντική προϋπόθεση, όμως, για να βγουν

τα καταστήματα από αυτήν την κρίση, είναι να συμμορφωθούν με τους νέους κανονισμούς. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις διαδικασίες και στους χώρους, όπου μπορεί να υπάρξει έκθεση στον COVID-19:

Δηλαδή, στην προμήθεια και στην παραλαβή πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας, στην αποθήκευση και στη μεταφορά, στην επεξεργασία τροφίμων, στην προετοιμασία γευμάτων στην κουζίνα, στη λάντζα (σημεία πλύσης σκευών), στη διανομή (delivery), στο service, στην προσέλευση και αποχώρηση προσωπικού και πελατών, καθώς και στις τουαλέτες.



ΕΜΠΟΡΙΟ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ



τ.: 800 11 32032 χωρίς
χρέωση

Email: teoeurogas@gmail.com

6945 15 28 24

www.teoeurogas.gr

Είμαστε στο υγραέριο 25 χρόνια!

Τοποθέτηση δεξαμενών υγραερίου

Μειώστε έως και 50% τα έξοδα σας αντικαθιστώντας τις φιάλες υγραερίου με δεξαμενές
"Με Ασφάλεια και Οικονομία"



Λειτουργία επιχειρήσεων Καφεστίασης: τι να προσέξετε!

- Εφοδιασμός εργοδότη και προσωπικού με πιστοποιητικά υγείας, ΕΦΕΤ / HACCP
- Τήρηση των αποστάσεων στο χώρο εργασίας και αποφυγή συνωστισμού
- Πινακίδες ενημέρωσης για ατομική υγεία
- Επαρκής φυσικός αερισμός
- Συχνότερη συντήρηση των συστημάτων εξαερισμού - κλιματισμού
- Σχολαστική καθαριότητα, ειδικά στους κοινόχρηστους χώρους
- Η λειτουργία στους νυπτήρες συνίσταται να είναι με φωτοκύτταρο ή ποδοκίνητη
- Υπενθύμιση και συνεχής επίβλεψη και φροντίδα για το πλύσιμο των χεριών
- Οι κάδοι απορριμμάτων να είναι σκεπαστοί

- και ποδοκίνητοι
- Οι επιφάνειες που χρησιμοποιούνται καθημερινά να απολυμαίνονται
- Αποφυγή χειραψιών και ασπασμών
- Απολύμανση τιμοκαταλόγου μετά από κάθε χρήση και τραπεζομάντηλα μιας χρήσης
- Ο διανομέας να φοράει μάσκα ή ασπίδα προστασίας και γάντια κατά την παράδοση
- Οι σερβιτόροι και οι εργαζόμενοι καθαριότητας να φοράνε μάσκα και γάντια
- Άλλαγή των γαντιών σε κάθε αλλαγή εργασίας και καθημερινή αλλαγή της στολής
- Διαμόρφωση προγράμματος σταδιακής προσέλευσης / αποχώρησης εργαζομένων
- Τοποθέτηση των χρημάτων στον πάγκο κατά τη συναλλαγή με τον πελάτη
- Απολύμανση του POS μετά τη χρήση του
- Προσοχή σε χειρολαβές, διακόπτες, νυπτήρες, βρύσες και πόμολα σε πόρτες



Η καθημερινή καθαριότητα της κουζίνας είναι πρωτίστης σημασίας

Όχι μόνο σε αυτήν την περίοδο που διανύουμε άλλα και πριν τον κορωνοϊό, η καθημερινή και ενδελεχής καθαριότητα της κουζίνας του εστιατορίου είναι πάρα πολύ σημαντική για να αποφευχθεί η μετάδοση ασθενειών, που θέτει σε κίνυντο την υγεία των πελάτων αλλά και του προσωπικού. Ο τακτικός καθαρισμός της κουζίνας είναι απαραίτητος για την ασφάλεια των τροφίμων, ενώ ταυτόχρονα μπορεί να βοηθήσει στη μείωση των απορριφθέντων τροφίμων, μειώνοντας έτσι το κόστος λειτουργίας του εστιατορίου. Κάποιες εργασίες καθαριότητας πρέπει να γίνονται τουλάχιστον 1 φορά την ημέρα, είτε στο κλείσιμο του εστιατο-

ρίου είτε στην αλλαγή κάθε βάρδιας, ενώ υπάρχουν και εργασίες καθαριότητας που πρέπει να γίνονται κάθε φορά που ολοκληρώνεται μία ενέργεια.

Για μία καθαρή κουζίνα εστιατορίου, πρέπει πάντα να γίνονται οι εξής 15 ενέργειες:

1. Πλύσιμο σχάρας μετά το μαγείρεμα κόκκινου κρέατος, πουλερικών ή ψαριών
2. Σκούπισμα του πάγκου εργασίας και της περιοχής προετοιμασίας
3. Άλλαγή σανίδων κοπής
4. Άλλαγή νερού και πανιών καθαρισμού
5. Αδειασμα κάδων απορριμμάτων στο τέλος κάθε βάρδιας
6. Καθάρισμα ψριτέζας / Πλύσιμο σχάρας
7. Τοποθέτηση όλων των πανιών καθαρισμού στο πλυντήριο
8. Τοποθέτηση όλων των ποδιών και καπέλων στο πλυντήριο (όχι μαζί με τα πανάκια καθαρισμού)
9. Πλύσιμο και αποστείρωση όλων των επιφανειών (πλάκες κοπής, πάγκος, τραπέζια)
10. Πλύσιμο μηχανής κοπής κρέατος και τυριών μετά από κάθε χρήση
11. Περνυτλίγμα σε όλα τα τρόφιμα του ψυγείου και συχνή αλλαγή του
12. Σκούπισμα και σφονγγάρισμα πατώματος της κουζίνας
13. Καθάρισμα των ψυγείου κρέατων
14. Καθάρισμα σημείων που μαζεύουν λίπη
15. Πλύσιμο ανοιχτηριού δοχείων ●

Αεροκουρτίνες

400 διαφορετικοί τύποι

- Απλές
- Θερμαινόμενες με Ηλεκτρικές Αντιστάσεις
- Θερμαινόμενες με στοιχεία Θερμού ή/και Ψυχρού Νερού
- Οικονομικά Μοντέλα
- Μεγάλο Εύρος Παροχών και Ταχυτήτων Αέρα
- Έξυπνα και Ευέλικτα control
- Δυνατότητα δημιουργίας Έξυπνων Δικτύων με (ή χωρίς) την Βοήθεια computer
- IP 24



FAN HEATERS

4 Μεγέθη

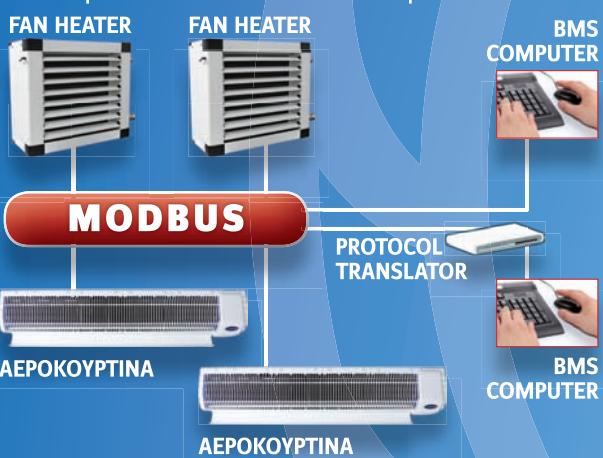
16 διαφορετικά μοντέλα με εναλλάκτη θερμότητας για Θερμό και Ψυχρό νερό. Θερμική ισχύ από 7 έως 70kw. Ψυκτική ισχύ από 5 έως 20kw.



ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΤΙΡΙΩΝ (BMS)

Με πρωτόκολλο επικοινωνίας **MODBUS**,
(BACNET, LONWORKS, PROFIBUS κτλ)
και με τη βοήθεια της τεχνολογίας inverter.



ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

Επίοικα μοντέλα

- DC Inverter

- ON-OFF

ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ

ΚΑΣΕΤΕΣ

ΚΑΝΑΛΑΤΑ



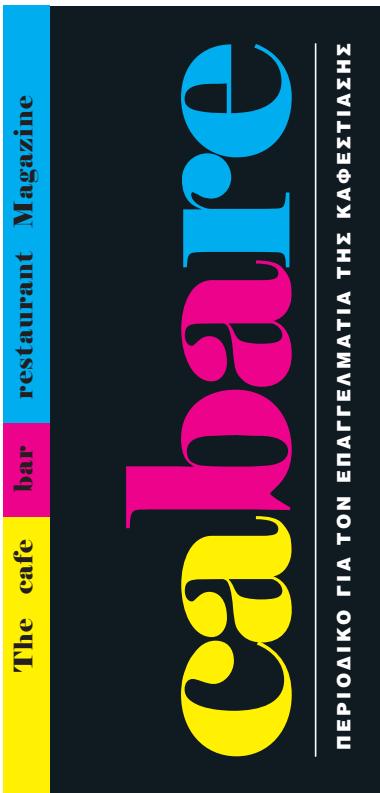
ΟΛΕΦΙΝΗ Α.Ε.Β.Ε.

ΘΕΣΗ ΛΑΚΚΑ ΚΑΛΟΓΗΡΟΥ, ΜΕΓΑΡΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

T.Κ. 19 100, T.Θ. 3610

Tηλ.: 22960.27624, 23358, 23377, 23395, 23396 Fax: 22960.23361

www.olefini.gr - sales@olefini.gr



ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΕΣ:
Ιδιοκτήτες και Διαχειριστές
Cafe Bar Restaurant
Ανεξάρτητων ή εντός Σενοδοχείων
F&B Managers
Υπεύθυνοι Πρωτού Σενοδοχείων

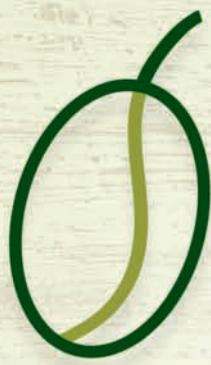
ΔΩΡΕΑΝ ΣΥΝΔΡΟΜΗ

Εάν θέλετε να λαμβάνετε
το περιοδικό CABARE

Συμπληρώστε τη φόρμα στο:

www.cabare.gr/
syndromites

	σελίδα
ALL3D	17
ARTISTI	33
BAPANAKΗΣ	47
BARISTA ACADEMY	55
BSA - BEVERAGE STANDARDS ASSOCIATION	16
BIBE COFFEE	20
COFFEE PLANET / PURO COFFEE	23
COFFEES.GR	21
DELLIQ	35
DOUWE EGBERTS - FOODRINCO	Εξώφυλλο
ECOLIFE - LIFEGREEN	11
EMKO KOUTELAS	43
ENTER - GEL MATIC	Οπισθόφυλλο
ENTER - GRANITA	Εσωτ. Εξωφύλλου
ESSENZA HELLAS	27
FARELLI - KANAKΗΣ	05
GENEM	57
GROCER'S	6-7,52
HOTELEX EQUIP	51
ΛΑΓΓΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ	13
LINEVITAKI ICE	41
MASTER FROST	29
MENUS.GR	45
MORENO	52-53
OLEFINI	65
PIAZZA D'ORO - FOODRINCO	19
ROZOS - CUTTING BOARDS	31
SIOURAS	Εσωτ. Οπισθοφύλλου
SIVVAS	15
SYRMATTICA / ΑΦΟΙ ΧΑΧΟΙ	61
TEOEUROGAS	63
THE PRINT FACTORY	03
TROPICAL CAFE	49
TS COFFEE / GALLIANO	25
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ	10
VIOCHARTEL	39



SIOURAS

ESTABLISHED 1926

Always extend the olive branch!

frenzy





Νέο πρόγραμμα Leasing παγωτομηχανών

από 1300€/σεζόν

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει:

- 3 χρόνια εγγύηση
- 3 χρόνια service
- 3 χρόνια τεχν. υποστήριξη
- Δυνατότητα εξαγοράς παγωτομηχανής

Ισχύει για περιορισμένο αριθμό μηχανών.



LEASING



Αποκλειστικός αντιπρόσωπος Ελλάδας & Κύπρου
Τηλ.: +30 22960 33711 - www.enter-it.gr
28ης Οκτωβρίου 384A, Νέα Πέραμος Αττικής 19006

 **ENTER**
Italian technology