

cabare.gr

cabare

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΑΦΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ - ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2022

SHAPING THE FUTURE OF COFFEE

HASKOS
COFFEE & BEVERAGES

**CAFFE
LUIGI**
DAL 1901

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΑΡΑΓΚΟΥΝΗ
ΓΡΗΓ. ΛΑΜΠΡΑΚΗ 44, 145 61 ΚΗΦΙΣΙΑ
ΤΕΥΧΟΣ 8. ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ: 21-0164



ΠΛΗΡΕΣ
ΠΛΗΡΕΣ
Πακ. 1 τεμάχιο
ΚΑΤΑΝΕΜΕΝΟΥ
Αριθμός Άδειας
688

T: 210 777 88 88 E: info@haskos.com
www.haskos.com

ιονικι

Παραδοσιακές
Μπουχάτσες
Θεσσαλονίκης

ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΦΥΛΛΟ

Με εκλεκτή
Φέτα Ηπείρου



Με φρέσκο
γάλα Μακεδονίας

fresh
spitiko

το χειροποίητο αναψυκτικό



f t i You Tube breshspitiko

feegu

feel the juice with tea



f t i You Tube
feegu.gr

www.roubis.gr | info@roubis.gr | Λεωφ. Δροσιάς 19 | Χαλκίδα 34100 | τ: +30 22210 60443



FREE PRESS

Περιοδικό Ελεγχόμενης Κυκλοφορίας

ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΕΣ

Ιδιοκτήτες και Διαχειριστές

Cafe Bar Restaurant

Ανεξάρτητων ή εντός Ξενοδοχείων /

F&B Managers /

Υπεύθυνοι Πρωϊνού Ξενοδοχείων

Τεύχος 8, ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ - ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2022

- 06 EDITORIAL** • MIX&MATCH • Το εστιατορικό concept που έφερε η πανδημία
- 08 ΤΑΣΕΙΣ** • ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ • Ποιες είναι οι τάσεις που θα κυριαρχούν το 2022;
- 17 ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ** • ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΩΒΑΙΟΣ • Όλοι μας οφείλουμε να γίνουμε μέρος των αλλαγών
- 18 ΤΑΣΕΙΣ** • ΚΑΦΕΣ • Πρωτεΐνη, άζωτο και τσάι γίνονται ένα με τον καφέ!
- 22 ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ** • ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ • Γαστρονομία, τέχνη και οπτικά στοιχεία συνδυάζονται
- 26 MARKETING** • FEEDBACK • Ζητήστε συμβουλές από τους θαμνόνες σας!
- 28 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ** • TAMPING • Το σωστό πάτημα για έναν γευστικό καφέ
- 30 ΝΕΕΣ ΑΦΙΞΕΙΣ** • EGEO SOUVLAKERIA • Το ελληνικό εστιατόριο στη Βαλένθια
- 32 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ** • ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΗ • Μια διαφορετική αισθητική εμπειρία εστίασης
- 34 MANAGEMENT** • ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ • Λόγοι για να πείτε αντί στον παλιό εξοπλισμό κουζίνας
- 38 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ** • ΑΡΩΜΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ • Το Living Bakkali εμπνέεται από την έρημο
- 42 ΔΙΑΦΗΜΙΖΟΜΕΝΟΙ** • SUPPLIERS GUIDE • Οδηγός Προμηθευτών Καταστημάτων Καφεστίασης



ΓΡΗΓ. ΛΑΜΠΡΑΚΗ 44,
145 61 ΚΗΦΙΣΙΑ
Τηλ. 210 - 6147877
e-mail: info@cabare.gr
www.cabare.gr

Εκδότης - Διευθυντής:
Έλενα Καραγκούνη

Σύμβουλος Έκδοσης:
Κώστας Καραγκούνης

Τμήμα Διαφήμισης:
Στεφανία Στρατή
τηλ. 210-6147877
e-mail: sales@cabare.gr

*Copyright 2022 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.*

Υπεύθυνος Τυπογραφείου:
Π.Κόκκαλης & ΣΙΑ ΟΕ,
Κατοσαντών 3, 14499 Μεταμόρφωση

ΔΩΡΕΑΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

στην Online Έκδοση:

www.CABARE.gr

(Άρθρα, Παρουσιάσεις Καταστημάτων,
Συνεντεύξεις, Εγκαίνια, Συνταγές...)

Στείλτε κείμενο + φωτογραφία στο:

info@cabare.gr

THE SUPERDRINKS

FEEL DIFFERENT DRINK DIFFERENT



• TREND • REPORT

KOMBUCHA, MATCHA TEA
no preservatives, healthy benefits
probiotics, low calories, vegan
gluten & soya free, vitamins
antioxidants, plant based
natural ingredients, bio



thesuperdrinks



TheSuperDrinks



21 6070 4354



thesuperdrinks.gr



Mix & Match

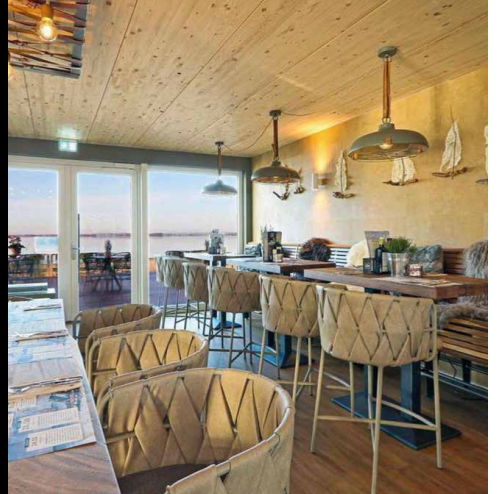
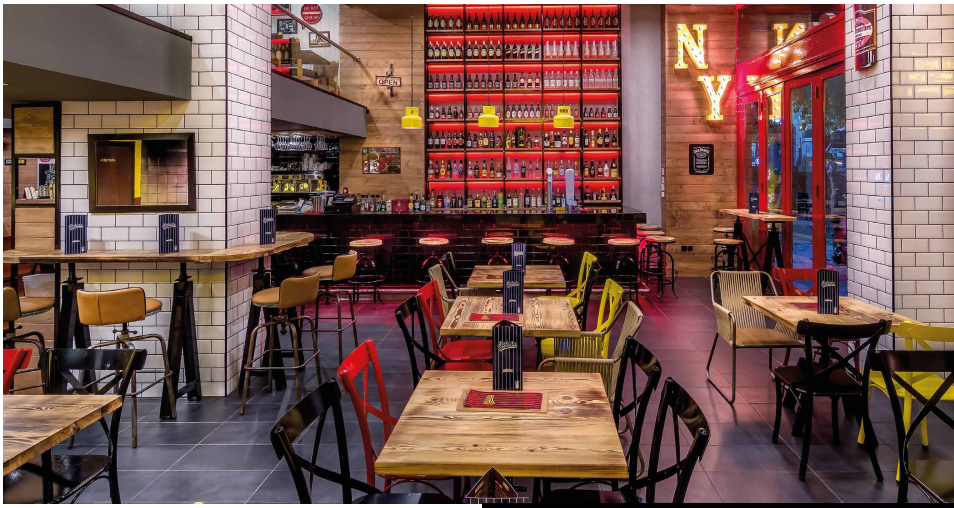
Το εστιατορικό concept που έφερε η πανδημία

Το Mix & Match είναι μια ενδιαφέρουσα τάση εστιατορίου. Στο άκουσμα της μπορεί να θεωρεί κανείς ότι απωθεί τους πελάτες, ωστόσο, όταν εκτελείται σωστά, μπορεί να τους προσελκύσει και με το παραπάνω. Η ανάμειξη και η αντιστοιχισή τραπεζιών και καρεκλών εστιατορίου, διαφορετικού ύφους, μπορεί να φέρει μία οπτική αίσθηση. Ουσιαστικά στέλνει οπτικές ενδείξεις ότι το εστιατόριό σας δεν είναι μια αλυσίδα παραγωγής, που όλα πραγματοποιούνται μηχανικά, αλλά μάλλον ένας «προσεκτικά διαμορφωμένος» χειροποίητος χώρος.

Η συγκεκριμένη πρακτική, επίσης, προσδίδει μια παραπάνω ευελιξία στον χώρο, η οποία και κρίνεται απαραίτητη εν μέσω πανδημίας. Συγκεκριμένα, οι ευέλικτες εσωτερικές διαρρυθμίσεις έχουν γίνει ουσιαστικές στα εστιατόρια για τον έλεγχο της ροής της κυκλοφορίας και τη δυνατότητα διαφορετικών διατάξεων καθισμάτων. Τα κινητά διακοσμητικά χωρίσματα μπορούν να βοηθήσουν ιδιαίτερα. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία ιδιωτικών

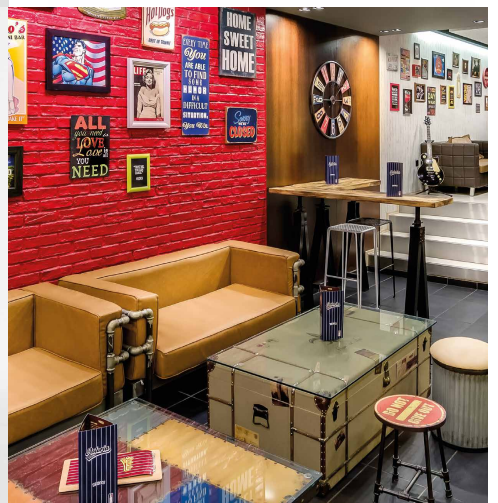
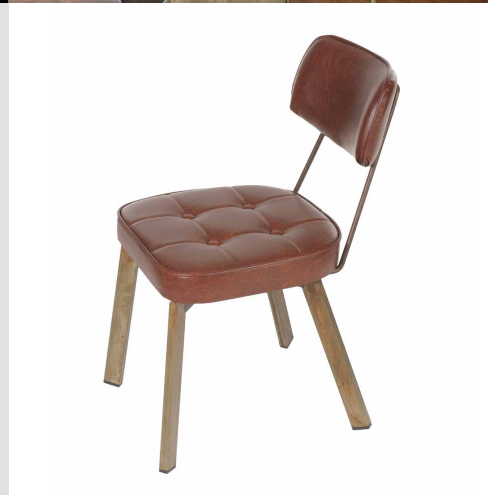
καθορισμένων τμημάτων για φαγητό σε γκρουπ. Αντίστοιχο mix & match μπορεί να πραγματοποιηθεί και σε άλλους τομείς ενός εστιατορίου πέραν του design. Ορισμένα εστιατόρια βγάζουν χρήματα μόνο συγκεκριμένες ώρες της ημέρας, όπως την ώρα του brunch το πρωί, ή του cocktail το βράδυ. Επομένως, μια επιχείρηση στον κλάδο της εστίασης θα μπορούσε να συνδυάσει αυτές τις διαφορετικές πρακτικές και τα προϊόντα, ώστε να μπορέσει να προσελκύσει περισσότερους πελάτες καθ' όλη τη διάρκεια της μέρας.

Με τόσα πολλά εστιατόρια εκεί έξω, αλλά και νέα που εμφανίζονται συνεχώς, πρέπει να αναρωτηθεί κανείς: Πώς μπορώ να κάνω το εστιατόριό μου να ξεχωρίζει; Τι μπορώ να κάνω για να ενθουσιάσω τους πελάτες μου; Η απάντηση σε αυτά τα ερωτήματα είναι οι μοναδικές ιδέες. Για να τραβήξετε την προσοχή των καταναλωτών αλλά και να μπορέσετε να τη διατηρήσετε, θα πρέπει να αξιοποιείτε συνεχώς την δημιουργικότητά σας και να παραμένετε πιστοί στην αξία και το όραμα του brand σας. «Το κλειδί της επιτυχίας είναι η δημιουργικότητα.»●



Η IF Hellas είναι η πλέον έμπειρη εταιρεία στην κατασκευή επίπλων μεταλλικών και αλουμινίου για κάθε χώρο μαζικής εστίασης.

Διαθέτοντας τεχνογνωσία και άριστη ποιότητα μπορεί να δώσει σχήμα και άποψη στις ιδέες σας αποτυπώνοντας σε μέταλλο και αλουμίνιο κάθε σκέψη που θα δώσει την ιδιαίτερη μορφή που εσείς έχετε φανταστεί για το χώρο σας.



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

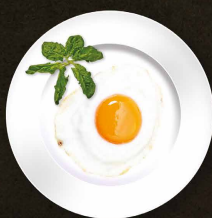
Ποιες είναι οι τάσεις που θα κυριαρχούν το 2022;

της Έλενας Καραγκούνη

Κάθε νέο έτος φέρνει αλλαγές στον κλάδο των εστιατορίων. Το 2020 και το 2021 έφεραν, ίσως, περισσότερες από όσες θα μπορούσε να προβλέψει κανείς, όχι μόνο στην υγεία αλλά

και στον ευρύτερο τομέα της φιλοξενίας και της εστίασης, καθώς ο COVID-19 καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τις εξελίξεις. Βασικό βήμα για την επιτυχία, σε μια τέτοια εποχή, είναι η έγ-

καιρη προετοιμασία των εστιατορίων για την παροχή νέων προϊόντων και εμπειριών, που θα προσελκύσουν το ενδιαφέρον των επισκεπτών τους.



ΤΑΧΥΤΑΤΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ομελέτα	20"
Αυγό μάτι	1'
Scrambled eggs	15"
Μπέικον	10"
Τοστ	1'
Club Sandwich	1'
Σάντουιτς	1' - 1,5'
Pancakes	1' - 1,5'
Κρέπα	40"
Tortilla	30"
Burger	1' - 1,5'
Μπριζόλα	2' - 3'
Σουβλάκι	2' - 2,5'
Φιλέτο Μοσχαρίσιο	1' - 1,5'
Φιλέτο Κοτόπουλο	2'
Σνίτσελ	2'
Κοτομπουκιές	1,5'

Το απόλυτο multi-grill

BISTRONIK®

Made in Germany

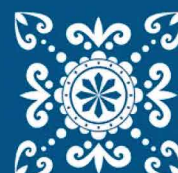
- Απίστευτοι Χρόνοι Ψησίματος
- Υψηλής Υγιεινής & Ποιότητας Ψήσιμο
- Τεράστια Εξοικονόμηση Ενέργειας (έως 80%)
- Μείωση Food Cost
- Ελαχιστοποίηση Φύρας
- Άμεσο Ψήσιμο Κατεψυγμένων
- Μοναδική ευκολία χρήσης
- Μεγάλη άνεση στην καθαριότητα



Η ΣΙΓΟΥΡΗ, ΤΑΧΥΤΑΤΗ & ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΛΥΣΗ ΓΙΑ:

Πρωινά
Brunch
Snack
Κρεατικά
Θαλασσινά
Ψάρια





ΦΑΓΗΤΟ ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ

GREEK FOOD IN A BOX

SELF SERVICE & DELIVERY

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ • FOLLOW US

**ΠΑΡΟΧΗ
ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΚΟ
PARTY**



FACEBOOK



INSTAGRAM

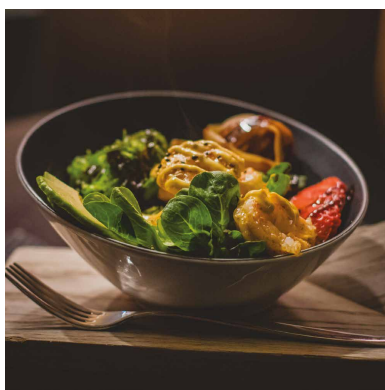
27330.56201 • 6986.673358

Παραδοσιακό φαγητό • Παντοπωλείο
Traditional food & products • Grocery store

ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΘΑΝΑΤΩΝ • ΑΡΕΟΠΟΛΗ

ΔΙΑΤΡΟΦΗ

«Εναλλακτικές» διατροφικές συνήθειες και προϊόντα



Ο COVID-19 φαίνεται να αλλάζει όχι μόνο τις επιχειρήσεις αλλά και τους επισκέπτες. Οι ερευνητές υποστηρίζουν ότι το τέλος ή η ύφεση της πανδημίας θα κάνει όλους τους καταναλωτές να αναζητήσουν προϊόντα

που σχετίζονται με την υγιεινή διατροφή. Τα εστιατόρια θα πρέπει οπωσδήποτε να λάβουν υπόψη αυτήν την παράμετρο, καθώς μπορεί να χρειαστεί να τροποποιήσουν ανάλογα το μενού τους. Οι προηγούμενες «εναλλακτικές» δίαιτες, όπως χωρίς γλουτένη, χωρίς λακτόζη, κέτο, βίγκαν και άλλες της ίδιας φιλοσοφίας, κυριαρχούν και στη μαγειρική βιομηχανία του 2022. Έτσι, κάθε μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει πιάτα καθημίας από τις προαναφερθείσες κατηγορίες, προκειμένου να ικανοποιηθούν όλες οι κατηγορίες πελατών. Συγκεκριμένα, οι plant-based επιλογές είναι απαραίτητες σε κάθε μενού, από το

πρωινό μέχρι και το βραδινό φαγητό. Μάλιστα, το 2021 ήταν η χρονιά του ρεβιθιού, μία τάση που θα συνεχιστεί και το 2022, όχι μόνο με την προσφορά χούμους, αλλά και με νέα προϊόντα, που αναμένεται να έρθουν στην αγορά, όπως παγωτό με βάση τα ρεβίθια, ζυμαρικά και αλεύρι. Τα εστιατόρια, που θέλουν να ακολουθήσουν αυτήν την πολυδιάστατη τάση, μπορούν να επιλέξουν ποια πιάτα θα συμπεριλάβουν στο μενού τους με βάση ποιες ομάδες καταναλωτών θέλουν να προσελκύσουν. Ωστόσο, το πιο ουσιαστικό βήμα για την προώθηση αυτών των πιάτων είναι να ενημερώνονται οι πελάτες πριν παραγγείλουν. ●



Εξειδικευμένη Εμπειρία και Γνώση σε θέματα **Ασφάλειας Τροφίμων** & **Λειτουργίας Επιχειρήσεων** Υγειονομικού Ενδιαφέροντος



Shop
Support

• Βουτσά 12, Νέα Ιωνία
☎ 211 406 16 30
@ info@ShopSupport.gr
🌐 www.ShopSupport.gr

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ:

- ☑ Άδειες Καταστημάτων
- ☑ Διαγράμματα Ροής
- ☑ Συστήματα Ποιότητας ISO & HACCP
- ☑ Συμβουλευτικές Υπηρεσίες Ελέγχων
- ☑ Ασφάλεια Τροφίμων
- ☑ Μηνιαία Παρακολούθηση Λειτουργίας
- ☑ Απολυμάνσεις & Απεντομώσεις
- ☑ Προγράμματα Εκπαίδευσης

eco
life

...ΤΟ
δικό σας
coffee
thermos!

Δείτε το
λογότυπό σας
επάνω στα
όμορφα
ποτήρια της
Ecolife!

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



Γνωρίζετε ότι...

Με τη νέα διάταξη κατά
των πλαστικών μιας χρήσης,
κάθε φορά που οι πελάτες σας
χρησιμοποιούν το δικό τους θερμός
για αγορά take away ροφήματος,
δεν επιβαρύνονται με το ειδικό
περιβαλλοντικό τέλος των 0,10€

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



Life green
eco products

www.ecolife.com.gr



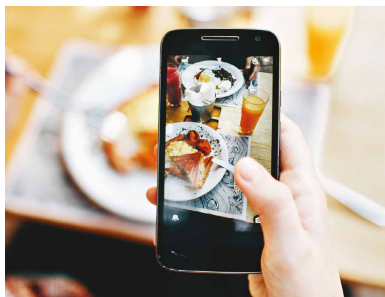
2106083626

www.lifegreen.gr

f ecolife
@ ecolifebottles

ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ

Βιώσιμες πρακτικές με τη βοήθεια της τεχνολογίας



Μέχρι το 2023, οι ερευνητές εκτιμούν ότι η τεχνολογία θα έχει εισβάλει για τα καλά στα εστιατόρια, σε συνδυασμό με την υγιεινή διατροφή. Μάλιστα, αρκετές εταιρείες τεχνολογίας έχουν μπει στη διαδικασία ανάπτυξης εφαρμογών που εγκαθίστανται σε κινητά τηλέφωνα, μετρώντας τον ρυθμό με τον

οποίο ένας επισκέπτης καταναλώνει το φαγητό του και ειδοποιώντας τον με δόνηση σε περιπτώσεις που πρέπει να επιβραδύνει. Ομοίως, αναπτύσσονται εφαρμογές που παρακολουθούν την ποσότητα των τροφίμων που πετιούνται από τα εστιατόρια σε μια προσπάθεια να ευαισθητοποιήσουν τις επιχειρήσεις όσον αφορά στη βιωσιμότητα. Άλλωστε, η σπατάλη τροφίμων είναι ένα παγκόσμιο πρόβλημα, με τους καταναλωτές και τις επιχειρήσεις να καλούνται να βοηθήσουν στην επίλυσή του. Οι καταναλωτές σήμερα, ειδικά οι νέοι, επικεντρώνονται στο κλίμα, πράγμα που σημαίνει ότι τα αειφόρα προϊόντα στο

μενού σας είναι απαραίτητα. Η βιωσιμότητα δεν συνδέεται μόνο με τα τρόφιμα, αλλά και με τις βιοδιασπώμενες συσκευασίες, τα καλαμάκια και τα τυπωμένα μενού. Για να υιοθετήσετε τέτοιες αξίες, μπορείτε σταδιακά να προμηθευτείτε προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον (όπου είναι δυνατόν) και να εξετάσετε κατά πόσο μπορείτε να δημιουργήσετε ένα δικό σας «μποςτάνι» για παράδειγμα. Πλέον, δεν είναι ασυνήθιστο για τους επισκέπτες ενός εστιατορίου να λαμβάνουν την τελική τους απόφαση για το πού θα δειπνήσουν με βάση το περιβαλλοντικό αποτύπωμα κάθε επιχείρησης. ●



Μίλα με την καρδιά σου.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚά ΦΥΣΙΚήΣ ΑΠόΣΤΑΞΗΣ
ΜΕ ΕΜΠΕΙΡία ΔύΟ ΓΕΝΕΩΝ

12

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

Drink Responsibly

www.apostolakisdistillery.gr



Το brand που καθιερώσατε
ως συνώνυμο του βιολογικού καφέ
για 2η χρονιά



2020



2021

Σας ευχαριστούμε!!!



espresso  filter  tea
www.purocoffee.gr

Ολοκληρωμένη σειρά βιολογικών προϊόντων

DELIVERY

Περιορισμένη ή μηδενική επαφή



Αναμφίβολα, η πανδημία COVID-19 θα δημιουργήσει μια νέα τάση στις υπηρεσίες F&B που σχετίζεται με περιορισμένη ή μηδενική σωματική επαφή κατά τη διάρκεια της υπηρεσίας. Σε αυτό το πλαίσιο και σε μια

προσπάθεια δημιουργίας πρόσθετων εσόδων από εστιατόρια και ξενοδοχεία, διαμορφώθηκε παγκοσμίως μια νέα τάση παροχής υπηρεσιών παράδοσης φαγητού. Με τις παραγγελίες παράδοσης να απογειώνονται, η παράδοση ακόμα και σε πιο απομακρυσμένες περιοχές είναι το κλειδί. Προκειμένου να ανταποκριθούν οι επιχειρήσεις στην αυξημένη ζήτηση, πρέπει να ανανεώσουν τα εργαλεία για μελλοντική ανάπτυξη, την αποτελεσματικότητα και τη σχέση κόστους-αποτελεσματικότητας. Με δεδομένο ότι το κόστος πρέπει να μειωθεί για τους κατανα-

λωτές, είναι ευκαιρία για αυτοματοποίηση και τεχνολογικές λύσεις. Ορισμένες μεγάλες πόλεις στο εξωτερικό, ήδη δοκιμάζουν ή χρησιμοποιούν delivery robot, όπως το Λος Άντζελες, το Ντένβερ και το Μάντισον του Ουισκόνσιν. Μέχρι το τέλος του 2022, δεκάδες επιπλέον πόλεις στις ΗΠΑ πιθανότατα θα δουν τα πρώτα τους ρομπότι παράδοσης. Αν και είναι ήδη ο κανόνας σε μέρη της Ασίας και της Ινδίας, αναμένεται ότι η τάση αυτή θα εμφανιστεί πρώτα σε μεγαλύτερες πόλεις και κωμοπόλεις και στη συνέχεια θα επεκταθεί ευρέως και στην Ευρώπη. ●



DICTAMUS
GENUINE CRETAN HERBS



Μονοποικιλιακά ροφήματα κρητικών βοτάνων & τρία μοναδικά blends Karteraki®
“Παραδοσιακό”, “Πράσινο” και “Αρωματικό”

Σε μοντέρνα συσκευασία teabags (εμβρατιζόμενων φακέλων)
για εύκολη χρήση παντού, χωρίς περιορισμούς.



T. 28 10824850
www.dictamus.gr

SEVEN ORIGINS



SHAPING THE FUTURE OF COFFEE

100% ARABICA



 COFFEE
BUSINESS
AWARDS
2020

7GRAMS
HASKOS LTD

**TOP COFFEE
PACKAGING**

GOLD

 **HASKOS**
COFFEE & BEVERAGES

T: +30 210 777 8888
www.7gramsEspresso.eu



DRIVE-THRU

Μια εναλλακτική πρόταση στην τάση του delivery



Το επόμενο έτος αναμένεται να φέρει μεγαλύτερες καινοτομίες στη σχεδίαση drive-thru από ποτέ. Οι ειδικοί αποκαλύπτουν ότι αντί να χρησιμοποιείται μια μοναδική λωρίδα οδήγησης, περισσότερες επιχειρήσεις θα υιοθετήσουν πολλαπλές λωρίδες με ψηφιακές πινακίδες μενού. Ορισμένοι πίνακες μενού θα προγραμματίζονται επίσης για ανέπαφες πληρωμές. Μετά την πληρωμή, τα αυτοκίνητα θα οδηγούνται σε αριθμημένα σημεία στάθμευσης, για να περιμένουν την παράδοση του φαγητού τους εκτός γραμμής. Οι χώροι αναμονής συμβάλλουν στη μείωση της συμφόρησης κατά τις

ώρες αιχμής. Είναι μια εναλλακτική πρόταση στην τάση του delivery, που αυξάνεται ολοένα και περισσότερο λόγω της πανδημίας. Ανεξάρτητα από το τι επιφυλάσσει το μέλλον, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η πανδημία είχε σημαντικές επιπτώσεις στον κλάδο της καφεστίασης. Ταυτόχρονα πραγματοποιείται τεράστια μεταβολή και στις ανάγκες τόσο των επαγγελματιών του κλάδου, όσο και των καταναλωτών. Το κλειδί, λοιπόν, για την επιτυχία σε μια συνεχώς μεταβαλλόμενη συνθήκη είναι η ευπροσαρμοστικότητα σε συνδυασμό με την πρωτοπορία. ●

HA www.hospitalityambassadeurs.com All about hospitality

Ελληνικοί Θησαυροί & προϊόντα
Άρθρα & Συνεντεύξεις
Προορισμοί - Ξενοδοχεία
Sommelier's Corner
Εστιατόρια & Συνταγές
Συμβουλευτικές Υπηρεσίες



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΩΒΑΙΟΣ

Όλοι μας οφείλουμε να γίνουμε μέρος των αλλαγών και να προχωρήσουμε



Ο Κωνσταντίνος Κωβαίος, Executive Chef των ξενοδοχείων London και Athens Coast της Γλυφάδας, καθώς και Αντιπρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Αττικής “Acropolis” και ιδρυτής των Hospitality Ambassadors, μας μιλά για την γαστρονομία και μοιράζεται τις απόψεις του.

1. Κάθε σεφ έχει ως πρότυπο μία ξένη κουζίνα. Γαλλική, Ιταλική, Ιαπωνική. Παρόλο που είστε γνώστης αρκετών από αυτές, επιμένετε ελληνικά.

Κάθε μάγειρας οφείλει μέσω των επαγγελματικών του σπουδών, να πάρει σωστές βάσεις. Η μαθητεία δίπλα σε καταξιωμένους Έλληνες ή ξένους σεφ, η μετέπειτα επαγγελματική εξέλιξη και οι γευστικές αναμνήσεις από το οικογενειακό περιβάλλον, μπορούν να επηρεάσουν σε σημαντικό βαθμό τον μαγειρικό χαρακτήρα. Η ελληνική κουζίνα για εμένα είναι συνώνυμη με τις εξαιρετικές πρώτες ύλες, τη γη και τη θάλασσα. Ως παιδί, απολάμβανα τις καλοκαιρινές διακοπές στην Ηρακλεία. Από την περίοδο εκείνη, έχω έντονη την εικόνα του παππού μου να ψήνει την ψαριά της ημέρας για να φάει όλη η οικογένεια. Επιμένω ελληνικά, γιατί κάθε μέρα ανακαλύπτω ένα νέο προϊόν το οποίο μου δίνει το κίνητρο να δημιουργήσω νέες συνταγές.

2. Ποιό είναι το ύφος του νέου σας μενού και πως ορίζετε τις γαστρονομικές τάσεις που διαμορφώνονται την περίοδο αυτή;

Το μενού μας, όπως συνηθίζω τα

τελευταία χρόνια, διαθέτει μεσογειακό χαρακτήρα, με τα Ελληνικά προϊόντα να πρωταγωνιστούν, προσφέροντας μια comfort κατεύθυνση με έμφαση στη γεύση και στην εποχικότητα. Αναφορικά με τις τάσεις, θεωρώ ότι η ελληνική κουζίνα, εκ φύσεως, εμπεριέχει όλα τα απαραίτητα στοιχεία (φρεσκάδα, νοστιμιά, ποικιλία) ώστε να καλύπτει ένα μεγάλο target group κοινού, όπως για παράδειγμα vegan ή χορτοφαγική διατροφή. Θεωρώ ότι οι σεφ “δημιουργούν” τάσεις, αφουγκραζόμενοι τις προτιμήσεις των επισκεπτών, αλλά πάντα υπό το δικό τους πρίσμα, προσφέροντας μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες.

3. Η πανδημία έδωσε γερά χτυπήματα στον κλάδο της φιλοξενίας και της εστίασης. Ένα από αυτά ήταν και η δυσκολία εύρεσης προσωπικού. Θεωρείτε ότι αυτή η τάση θα συνεχιστεί και τα επόμενα έτη;
Η κρίση της πανδημίας ως φαινόμενο ήταν κάτι πραγματικά πρωτόγνωρο και ακραίο, επηρεάζοντας αρνητικά κάθε άνθρωπο. Οι περισσότεροι κλάδοι με έμφαση σε αυτόν της φιλοξενίας, αλλά και της εστίασης, σήκωσαν αρκετά βάρος, με αποτε-

λεσμα πολλοί επαγγελματίες του κλάδου να αναζητήσουν άλλη επαγγελματική κατεύθυνση. Λάθη έγιναν πολλά, αλλά δεν είμαι αυτός που θα ρίξει την πέτρα του αναθέματος, ούτε στην πλευρά των εργοδοτών, αλλά ούτε και στην πλευρά των εργαζόμενων. Θεωρώ ότι όλοι μας (και όχι επλεκτικά λίγοι) οφείλουμε να γίνουμε μέρος των αλλαγών και να προχωρήσουμε.

4. Πρακτική σε ένα εστιατόριο (υψηλής γαστρονομίας) ή σε ένα ξενοδοχείο (πολυτελείας); Τι θα συμβουλευάτε;

Η πρακτική άσκηση είναι μια πολύ σημαντική εμπειρία για έναν μάγειρα, καθώς μια τραυματική εμπειρία μπορεί να τον θέσει εκτός χώρου. Νομίζω ότι στην αρχή μιας καριέρας θα γίνουν (και πρέπει να γίνουν) λάθη, ώστε μέσα από αυτά να έρθει η γνώση και η εμπειρία. Σε ένα εστιατόριο μπορεί να είναι πιο άμεση η πρόσβαση στη γνώση, αλλά είναι και πιο δύσκολο να σε εμπιστευτούν. Από την άλλη σε ένα μεγάλο ξενοδοχείο μπορεί να “χαθείς”, αλλά από την άλλη έχεις πρόσβαση σε πολλά πόστα και πιο ολοκληρωμένη εικόνα της δουλειάς. ●

ΚΑΦΕΣ

Πρωτεΐνη, άζωτο και τσάι γίνονται ένα με τον καφέ!

της Βασιλικής Πούλου



Τι επιφυλάσσει το 2022 για τον καφέ;

Τα τελευταία χρόνια, η εστίαση στην υγεία και στην ευημερία ήταν μια από τις πιο σημαντικές τάσεις, καθώς λόγω της υγειονομικής κρίσης, ο κόσμος αποφάσισε να προστατέψει όσο το δυνατόν περισσότερο τον οργανισμό του. Οι καταναλωτές ανταλλάσσουν όλο και περισσότερο την ευκολία και το κόστος, με την ποιότητα και τα

οφέλη για την υγεία τους, όσον αφορά στα προϊόντα που τρώνε και πίνουν.

Επιπλέον, ο καφές μπορεί να έχει οφέλη για όσους θέλουν να μειώσουν την πρόσληψη θερμίδων. Η Σχολή Δημόσιας Υγείας του Χάρβαρντ αναφέρει ότι το μέσο κουτάκι σόδας με ζάχαρη περιέχει 150 θερμίδες. Αντίθετα, μια ισοδύναμη μερίδα καφέ (340 γρ.) περιέχει μόλις 4 (χωρίς βέβαια την προσθήκη γάλακτος ή γλυκαντικής ουσίας).

Ποιες τάσεις θα κυριαρχήσουν;

Υπάρχουν τόσες πολλές τάσεις του καφέ εκεί έξω για να ανακαλύψετε, από τον «proffee» με έγχυση πρωτεΐνης που θα βοηθήσει τους καταναλωτές να πετύχουν τους στόχους τους για τη φυσική τους κατάσταση, μέχρι πολύ πιο ιδιαίτερους καφέδες, που συνδυάζονται ακόμη και με το τσάι.



Καφές - Nitro

Η μεγαλύτερη τάση για τον καφέ, ο καφές nitro (δηλαδή ο καφές με πρόσθετο αέριο άζωτο για τη δημιουργία μιας λιγότερο πικρής, και πιο λείας υφής με λιγότερη προσθήκη ζάχαρης από τον κανονικό καφέ) έχει κυριαρχήσει και φέτος. Κάποτε ήταν πραγματικά διαθέσιμος μόνο σε ορισμένα καταστήματα στις Η.Π.Α., αλλά πλέον εξαπλώνεται και στην Ευρώπη.

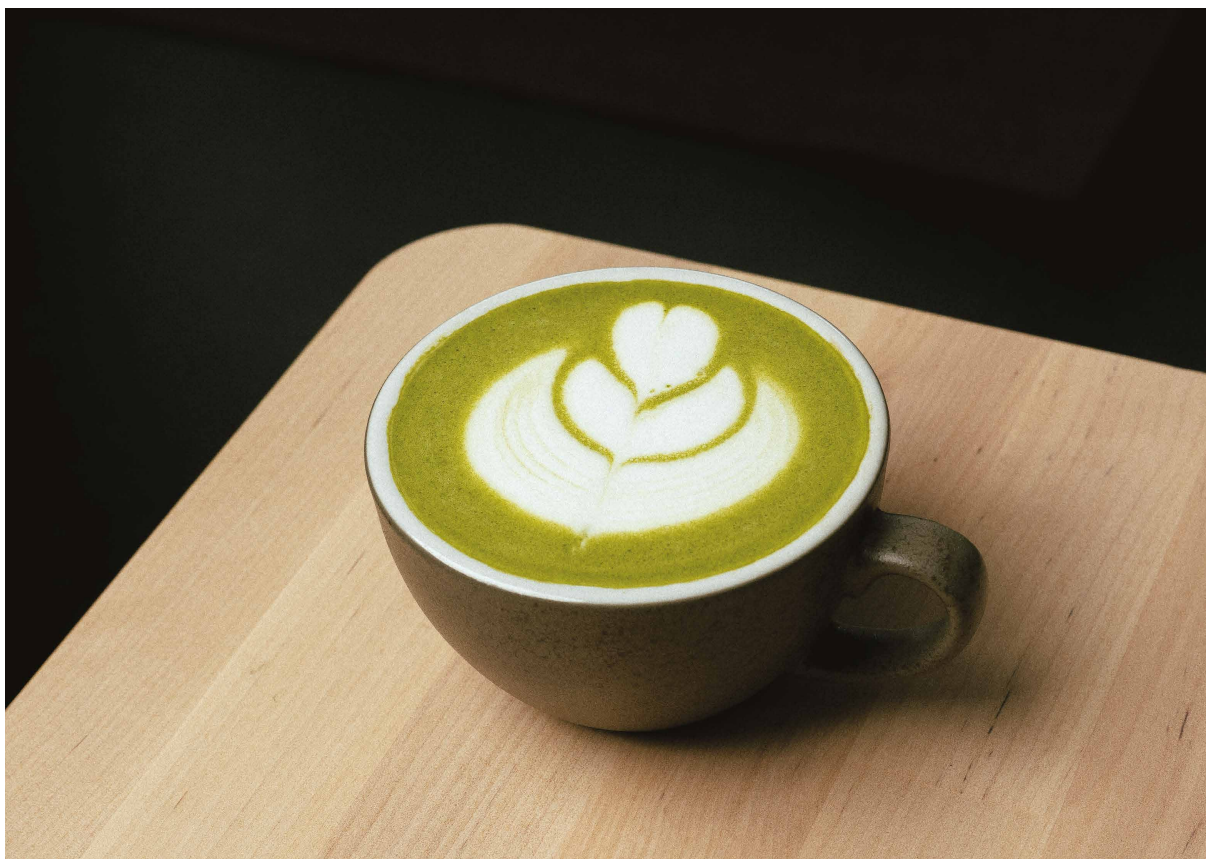
Proffee & Collagen Coffee

Το TikTok έχει φέρει στο προσκήνιο πληθώρα τάσεων σε όλους τους τομείς της καθημερινότητας. Μια νέα συνταγή, λοιπόν, για καφέ έγινε viral η οποία λέγεται Proffee. Αυτή η συνταγή καφέ χρησιμοποιεί πρωτεΐνη,

ώστε να μπορεί ο καθένας να λαμβάνει την πρωτεΐνη που επιθυμεί μαζί με το αγαπημένο του φλιτζάνι καφέ το πρωί ή όταν τελειώσει με την προπόνησή του. Το Proffee είναι μια συνταγή καφέ, που παρασκευάζεται με συνδυασμό καφέ και shake πρωτεΐνης. Πολλά από τα βίντεο του TikTok, που αφορούν αυτό το νέο είδος καφέ, αναφέρουν την απώλεια βάρους ως επακόλουθο, προτείνοντας την τάση ως μια πιο υγιεινή εκδοχή ενός απολαυστικού ροφήματος καφέ, με λιγότερες θερμίδες και υδατάνθρακες, καθώς και λιγότερη ζάχαρη. Ένα πλεονέκτημα είναι ότι η επιπλέον πρωτεΐνη θα μπορούσε να αποτρέψει την πείνα και θα μπορούσε να βοηθήσει τον καταναλωτή να αποκομίσει τα οφέλη του πρωινού με βολικό και γρήγορο τρόπο.

Τι είναι το κολλαγόνο; Το κολλαγόνο είναι η κύρια δομική

πρωτεΐνη στους συνδετικούς ιστούς του σώματος. Η γήρανση, καθώς και οι περιβαλλοντικοί παράγοντες, όπως η βλάβη από τον ήλιο, το κάπνισμα, το υπερβολικό αλκοόλ και η άσκηση, προκαλούν μείωση των επιπέδων κολλαγόνου μας, και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε φυσικές ρυτίδες στην επιφάνεια του δέρματος. Το 2022, μια από τις μεγαλύτερες αναδυόμενες τάσεις του καφέ φαίνεται να είναι η εισαγωγή συμπληρωμάτων πεπτιδίου κολλαγόνου στον καφέ ως ένας τρόπος, για να καταναλωθεί περισσότερο κολλαγόνο, με την ιδέα να μειωθούν οι επιπτώσεις της γήρανσης. Με διασημότητες να προβάλλουν αυτό τον καφέ [όπως η Jennifer Aniston που συνεργάζεται με το εμπορικό σήμα κολλαγόνου, Vital Proteins, και επιβεβαιώνει ότι βάζει μια μεζούρα στον καφέ της κάθε πρωί] δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι η τάση έχει γίνει viral! ▶



Matcha Latte

Μπορεί να έχετε παρατηρήσει αυτό το πράσινο ρόφημα ανάμεσα στις επερχόμενες τάσεις του καφέ. Ενώ ένας καφές latte έχει espresso, γάλα στον ατμό και αφρό, ένα matcha latte συνδυάζει πράσινο τσάι σε σκόνη, νερό και γάλα. Το ρόφημα δεν προσφέρει τόση καφεΐνη με το αντίστοιχο του καφέ, αλλά ορισμένοι θεωρούν ότι παρέχει καθαρότερη ώθηση καφεΐνης από τον καφέ. Το Matcha υπάρχει για περισσότερα από χίλια χρόνια, αλλά τα matcha lattes έχουν γίνει δημοφιλή μόνο τα τελευταία χρόνια. Αναμένεται να αυξηθούν -μεταξύ άλλων τάσεων στον καφέ- τα επόμενα χρόνια. Το ρόφημα ξεκινά με σκόνη matcha, η οποία παρασκευάζεται από αλεσμένα φύλλα ορισμένων φυτών πράσινου τσαγιού. Ένας barista αναμειγνύει αυτή τη σκόνη με νερό για να δημι-

ουργήσει μια πάστα. Στη συνέχεια προσθέτει γάλα στον ατμό και μπορεί ακόμη και να δημιουργήσει latte art, όπως θα έκανε σε μια παραδοσιακή εκδοχή καφέ. Ο κύριος λόγος που τα matcha lattes συγκαταλέγονται στις κορυφαίες τάσεις του καφέ για το 2022, είναι τα πιθανά οφέλη για την υγεία. Πολλοί άνθρωποι που πίνουν καφέ, έχουν μια ολοένα και πιο συνειδητή νοοτροπία για την υγεία, ενώ αναγνωρίζουν πως το πράσινο τσάι παρέχει διάφορα πιθανά οφέλη για την υγεία. Περισσότεροι πελάτες επιλέγουν matcha lattes επειδή περιέχουν αντιοξειδωτικά, φυτικές ίνες, βιταμίνη C κ.α. Αυτά τα χαρακτηριστικά σημαίνουν ότι το matcha και τα matcha lattes μπορούν να μειώσουν την κακή χοληστερόλη, να προστατεύσουν το σκώτι και να βελτιώσουν τη λειτουργία του εγκεφάλου, μεταξύ άλλων. Ο κλάδος της υγείας

καθοδηγείται τόσο από τις τάσεις -όσο και ο κλάδος του καφέ- και είναι λογικό και τα δύο να συμπλέκονται σε μια επικαλυπτόμενη αγορά.

Για κάθε νέο προϊόν υγείας ή τάση διατροφής, που προσελκύει την προσοχή των καταναλωτών, υπάρχει ενδιαφέρον για αντίστοιχες επιλογές καφέ, που να ταιριάζουν με τις εκάστοτε τάσεις. Τα συμπληρώματα που μειώνουν το άγχος, που ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα, που τονώνουν την ομορφιά και φροντίζουν την επιδερμίδα, αναμένεται να αυξηθούν σημαντικά τα επόμενα χρόνια. Το γεγονός αυτό οδηγεί τη βιομηχανία του καφέ στην ανάπτυξη νέων μειγμάτων καφέ. Ως εκ τούτου, αυτό αποτελεί μια εξαιρετική στρατηγική για τις αγορές - στόχους των επαγγελματιών του χώρου. ●

«ΣΕΡΒΙΡΩ ΥΠΕΥΘΥΝΑ»

Καινοτόμος εφαρμογή της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας
με στόχο την εμπέδωση της κουλτούρας υπεύθυνης διάθεσης αλκοόλ

ΣΕΡΒΙΡΩ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, παραμένοντας πιστή στη στρατηγική της δέσμευση για την προώθηση της υπεύθυνης κατανάλωσης αλκοόλ στην Ελλάδα, δημιούργησε, σε συνεργασία με την Ένωση Bartenders Ελλάδος και την Μη Κυβερνητική Οργάνωση «Νηφάλιοι-στην υγεία μας», την **εφαρμογή “ΣΕΡΒΙΡΩ ΥΠΕΥΘΥΝΑ”**, με στόχο την ενημέρωση και την ευαισθητοποίηση των επαγγελματιών της εστίασης για τη σημασία και την αξία της υπεύθυνης διάθεσης αλκοόλ.

Μέσα από τη συγκεκριμένη καινοτόμο εφαρμογή για έξυπνα κινητά, παρέχονται έγκυρες πληροφορίες και στοιχεία για το αλκοόλ, καθώς και συμβουλές για ενδεδειγμένους τρόπους πρόληψης και αντιμετώπισης δυσάρεστων καταστάσεων, που σχετίζονται με την υπερκατανάλωση αλκοόλ, υποστηρίζοντας με αυτόν τον τρόπο τη διαμόρφωση μιας κουλτούρας υπευθυνότητας. Το app διακρίνεται σε πέντε θεματικές ενότητες, οι οποίες περιλαμβάνουν σημαντικά στοιχεία που αφορούν στο αλκοόλ, όπως το πώς παρα-

σκευάζεται, την περιεκτικότητά του σε διάφορες κατηγορίες ποτών και τις επιπτώσεις του στο σώμα και τον εγκέφαλο. Επιπλέον, παρέχει χρήσιμες πληροφορίες, που αφορούν στον καθοριστικό ρόλο που διαδραματίζουν οι bartenders στην αλυσίδα υπεύθυνης κατανάλωσης αλκοόλ, αλλά και στην οικοδόμηση μιας σχέσης εμπιστοσύνης με τους καταναλωτές.

Η εφαρμογή περιλαμβάνει επίσης ένα ειδικά διαμορφωμένο τεστ από έντεκα ερωτήσεις, βασισμένο στο υλικό που έχει παρουσιαστεί, δίνοντας στον χρήστη τη δυνατότητα να **πιστοποιηθεί ως Προσβευτής Υπεύθυνης Διάθεσης Αλκοόλ**. Η πιστοποίηση μπορεί να συμπεριληφθεί στο βιογραφικό του και να χρησιμεύσει ως ευκαιρία επαγγελματικής εξέλιξης στον κλάδο της εστίασης.

Ο Αλέξανδρος Δανηλίδης, Διευθύνων Σύμβουλος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, δήλωσε σχετικά: «Η υπεύθυνη κατανάλωση για εμάς στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία αποτελεί ένα βασικό-

τατο, στρατηγικό πεδίο πολύπλευρης δραστηριότητας. Εδώ και αρκετά χρόνια έχουμε προχωρήσει πολλά βήματα ως οργανισμός, στο στόχο που έχουμε θέσει για την εμπέδωση μιας κουλτούρας υπεύθυνης κατανάλωσης αλκοόλ στην Ελλάδα, με καμπάνιες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης, σε συνεργασία με σχετικούς φορείς και ΜΚΟ, ενώ παράλληλα έχουμε αναπτύξει ένα πλήρες χαρτοφυλάκιο με προϊόντα χωρίς αλκοόλ. Με τη νέα μας πρωτοβουλία στρεφόμαστε στους πολύτιμους συνεργάτες μας, στα καταστήματα εστίασης και διασκέδασης και στους επαγγελματίες του κλάδου, υποστηρίζοντας με ένα καινοτόμο τεχνολογικό εργαλείο το σημαντικότερο ρόλο τους στην αλυσίδα της υπεύθυνης διάθεσης αλκοόλ. Είμαστε σίγουροι πως τα τελικά σημεία θα συνεισφέρουν στην κουλτούρα υπεύθυνης κατανάλωσης, τη στιγμή που οι πολίτες επιλέγουν να καταναλώσουν αλκοολούχα προϊόντα και είμαστε πολύ αισιόδοξοι για την ουσιαστική επίδρασή τους στην πρωτοβουλία αυτή».●

ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Γαστρονομία, τέχνη και οπτικά στοιχεία συνδυάζονται για να δημιουργήσουν το σύμπαν του Alchemist

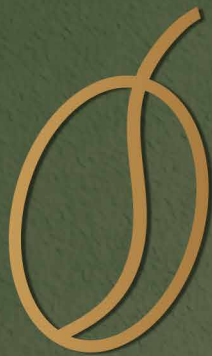
του Κωνσταντίνου Καραγκούνη



Η καρδιά του εστιατορίου Alchemist αποτελείται από έναν τεράστιο “πλανητάριο” θόλο όπου οι επισκέπτες δειπνούν περιτριγυρισμένοι από έντεχνες προβολές και εκπληκτική θέα, που πλάθει και ενισχύει την γαστρονομική εμπειρία. Οι επισκέπτες βρίσκονται κάτω από τη θάλασσα περιτριγυρισμένοι από μέδουσες, που επιπλέουν ανάμεσα σε πλαστικές σακούλες στο διάστημα, κοιτάζοντας κάτω στη γη και μέσα στο ανθρώπινο σώμα – που βρίσκουν τον εαυτό τους να ηρεμεί εγκαίρως με το αργό χτύπημα μιας γιγαντιαίας καρδιάς. Το μεγαλύτερο μέρος της εικονοπλαστικής αυτής εμπειρίας στο Alchemist συμβαίνει στα πιάτα, στα οποία χρησιμο-

ποιείται το χιούμορ, η πρόκληση και η νοστιμιά για να συνθέσουν μια πολύωρη εμπειρία. Η ολιστική κουζίνα είναι εξ ορισμού πολυεπίπεδη. Βασίζεται σε στοιχεία από τον κόσμο της γαστρονομίας, του θεάτρου και της τέχνης, καθώς και της επιστήμης, της τεχνολογίας και του design, προκειμένου να δημιουργηθεί μια ολοκληρωμένη και δραματουργικά καθοδηγούμενη αισθητηριακή εμπειρία. Η γεύση, τα υψηλής ποιότητας συστατικά, η επιδέξια προετοιμασία και η διαδικασία φαγητού αποτελούν το θεμέλιο, αλλά η εμπειρία έχει σχεδιαστεί για να εκτείνεται πέρα από το πιάτο, ειςχωρώντας και στα δύο: το άμεσο φυσικό περιβάλλον

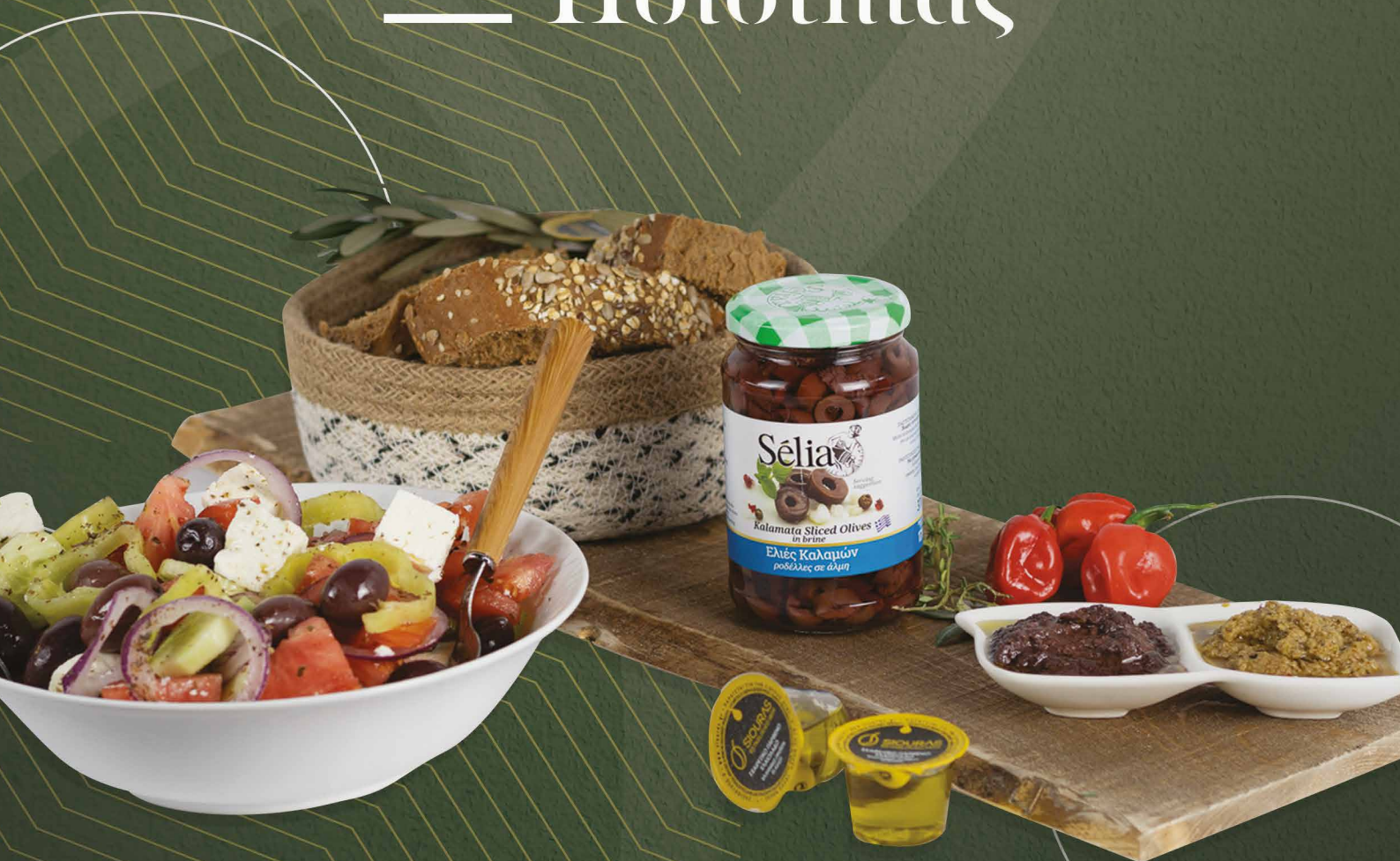
καθώς και την υπέρβαση του χρόνου και του χώρου. Ο Rasmus Munk γεννήθηκε το 1991 στην πόλη Randers στη Γιουτλάνδη της Δανίας. Η καριέρα του απογειώθηκε όταν ήταν 22 ετών και διορίστηκε Head Chef στο Treetop στο Vejle – όπου και άρχισε να συνδυάζει συστατικά, υφές και γεύσεις με νέους τρόπους, κάτι που τελικά οδήγησε στα εγκαίνια του πρώτου Alchemist στην Κοπεγχάγη το 2015. Το 2019, μετά από δύο χρόνια προετοιμασιών του χώρου, ο οποίος λειτουργούσε παλαιότερα ως αποθήκη, μια νέα ενσάρκωση του Αλχημιστή άνοιξε σε ένα παλιό ναυπηγείο στη βιομηχανική περιοχή του Refshaleøen. Εδώ ο Munk θα



ΣΙΟΥΡΑΣ

ESTABLISHED 1926

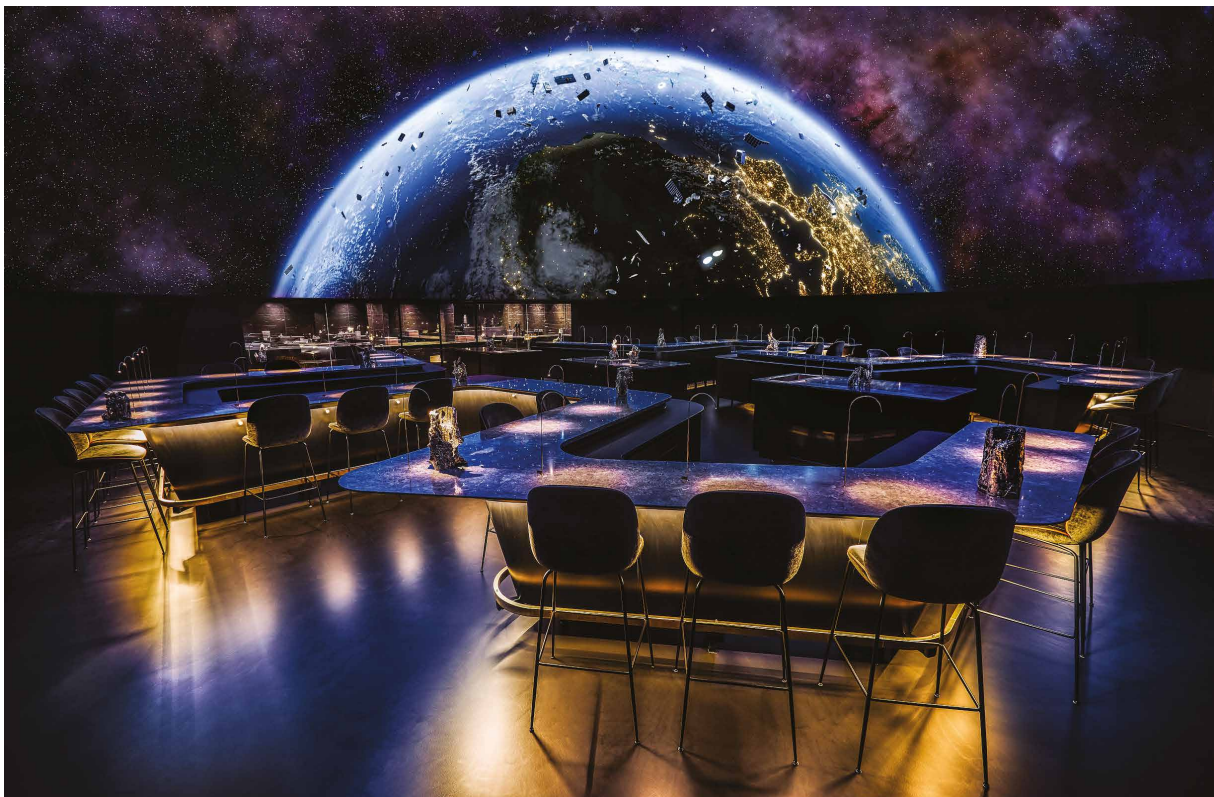
Ελιές Υψηλής — Ποιότητας



μπορούσε να πραγματοποιήσει το όνειρο και το όραμά του για την "Ολιστική Κουζίνα" όπου η τέχνη ενισχύει την γευστική εμπειρία. Η σκέψη του Munk προκαλεί, με τη γαστρονομία να ενορχηστρώνεται για να ξεκινήσει μια συζήτηση για κοινωνικά και ηθικά ζητήματα. Τα εισιτήρια για το μοναδικό αυτό εστιατόριο εκδίδονται τέσσερις φορές το χρόνο. Το μενού διατίθεται και σε vegan, vegetarian και pescatarian έκδοση με τη δέουσα ενημέρωση. Υπάρχει, επίσης, μια εκτενής λίστα κρασιών. Το εσωτερικό στο Alchemist είναι σύγχρονο με υψηλή εστίαση στην αισθητική, στην τέχνη και στην τεχνολογία, μακριά από τη χρωματική παλέτα και τα εσωτερικά στυλ, που χαρακτηρίζουν ένα παραδοσιακό εστιατόριο. Οι ογκώδεις χάλκινες πόρτες, που οδηγούν στο Alchemist, έχουν μέγεθος 30 τετραγωνικά μέτρα και σχεδιάστηκαν από τη Δανή

Maria Rubinke. Το ύψος από το δάπεδο μέχρι την οροφή στο κεντρικό σαλόνι είναι πάνω από 22 μέτρα με μερικώς καλυμμένη θέα στη δοκιμαστική κουζίνα του Alchemist. 200 τόνοι χάλυβα χρειάστηκαν για την κατασκευή του γιγαντιαίου θόλου, ο οποίος έχει διάμετρο 18 μέτρα, με 12 προβολείς χαρτογράφησης, που επιτρέπουν στους επισκέπτες στην ελικοειδή τραπεζαρία να απολαμβάνουν μια οπτική εμπειρία 360 μοιρών από όπου δειπνούν. Οι επισκέπτες περνούν από πολλά αισθητήρια δωμάτια κατά τη διάρκεια της γαστρονομικής εμπειρίας. Ένα δωμάτιο έχει θέμα τη μουσική σε συνεργασία με τη συμφωνική ορχήστρα της Κοπεγχάγης Phil, και ένα άλλο είναι μια ροζ εγκατάσταση με θέμα την αντίθεση μεταξύ της συμμόρφωσης με τους έγκυρους κοινωνικούς κανόνες και της λαχτάρας για χαλαρότητα. Η ηχητική ταυτότητα του

Alchemist δημιουργείται από τον μουσικό παραγωγό και συνθέτη Lars Bork Andersen και τη σύνθεση «Ένα ταξίδι ήχου μέσα από μυστικιστικούς χώρους». Η εμπειρία του Αλχημιστή χωρίζεται σε 5 πράξεις και αποτελείται από 50 βρώσιμες και μη «εντυπώσεις». Αρκετά πιάτα καθώς και το οπτικό περιεχόμενο στον θόλο του πλανητάρου φέρουν έντονα πολιτικά και περιβαλλοντικά μηνύματα, για παράδειγμα, για τη ρύπανση από πλαστικό και τη δωρεά οργάνων. Το μενού μπορεί να συνοδεύεται από ένα από τα τρία διαφορετικά ζεύγη κρασιών ή ένα σπιτικό μη αλκοολούχο συνδυασμό ποτών, που επικεντρώνεται κυρίως στην κομπούχα, το νερό κεφίρ και το τσάι. Μια βραδιά στο Alchemist, κατά μέσο όρο θα διαρκέσει από 4 έως 6 ώρες ανάλογα με τον κάθε επισκέπτη ή την ομάδα επισκεπτών ξεχωριστά. ●



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

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

CLAGE ZIP HYDROTAP
ΚΡΥΟ / ΚΑΥΤΟ νερό για ροφήματα
σε χώρους εστίασης



Ως 75 ποτήρια κρύου νερού / ώρα
ή ως 360 φλιτζάνια τσαγιού / ώρα.

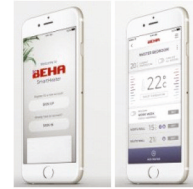
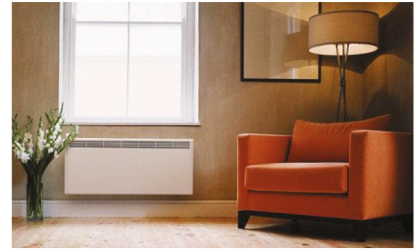
- 1) ΚΡΥΟ & ΚΑΥΤΟ μέσω της ειδικής βρύσης πάγκου ZIP Hydrotap ενώ η συσκευή ψύξης/θέρμανσης τοποθετείται σε κρυφό σημείο.
- 2) ΚΑΥΤΟ με επίτοιχες συσκευές ZIP

ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΕΣ
για ζεστό νερό χρήσης
CLAGE (Germany)
TRITON (England)



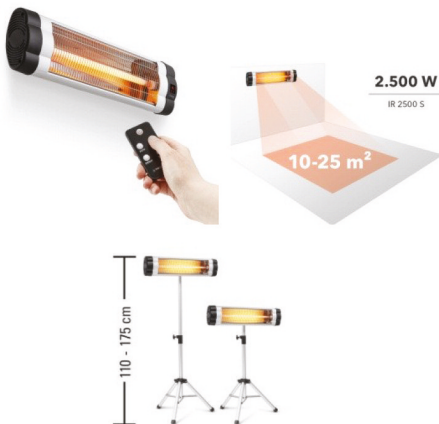
ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ ΑΜΕΣΩΣ - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ
Για μπάνιο, κουζίνα, νιπτήρα, λάντζα
ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΝΕΡΟΥ
Εξοικονόμηση από 60-87% σε σχέση
με τον θερμοσίφωνα.

ΘΕΡΜΟΠΟΜΠΟΙ ΒΕΗΑ - Θέρμανση
με ή χωρίς Wi-Fi (Μέσω Smartphone)



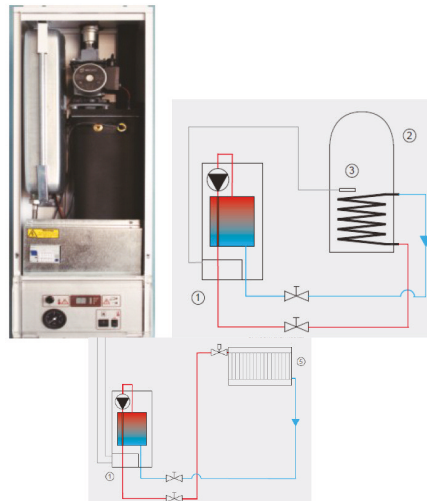
Ηλεκτρική οικονομική - ποιοτική
άμεση - αυτόνομη θέρμανση.
Δυνατότητα απομακρυσμένου
ελέγχου της θέρμανσης ΒΕΗΑ.

I.R. ΥΠΕΡΥΘΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ TROTEC
ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ & ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ



Η λύση στον εξωτερικό χώρο: cafe,
bar, βεράντες, μπαλκόνια, κήπους
κλ.π εξωτερικούς/ημι-υπαίθριους

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΛΕΒΗΤΕΣ ΤΕΡΜΟ



Αυτόνομη ηλεκτρική θέρμανση
χωρίς καμινάδες, λεβητοστάσιο κλ.π

ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΕΣ TROTEC

Τέλος στην υγρασία.
Μείον 30-40 % στα έξοδα
θέρμανσης.



Μειώστε αλλεργίες και λοιμώξεις
που προκαλούνται από μούχλα
και υγρασία

ΦΙΛΤΡΑ ΝΕΡΟΥ CRONUS Ο' RING - CEASA - USTM

Προστασία δικτύου και πόσιμο νερό από άλατα, χρώματα, χλώριο κ.α.



GENEM

Από το 1975 κοντά σας,
στον επαγγελματία και στον ιδιώτη,
με ποιοτικές λύσεις και άριστο
After Sales Service

www.genem.eu

Στο showroom της GENEM βρίσκονται σε λειτουργία τα περισσότερα προϊόντα της.
Πρόσβαση: Από Λ.Συγγρού 262 δεξιά ---- Παραλία: Λ.Αμφιθέας ---- Πειραιάς: Θησέως, Δαβάκη

GENEM – Δοϊράνης 118 Καλλιθέα Τηλ.κέντρο (5 γραμμών) : 210-9596470

e-mail Sales Dpt: info@genem.com.gr

FEEDBACK

Ζητήστε συμβουλές από τους θαμώνες σας!

της Έλενας Καραγκούνη



Για να ανανεώσετε την επιχειρησή σας και να βελτιώσετε τις υπηρεσίες και τα προϊόντα σας, πρέπει απλά να ρωτήσετε εκείνους που σας τιμούν καθημερινά με την παρουσία τους, τους ίδιους τους πελάτες σας! Δείξτε τους ότι για εσάς μετράει η γνώμη τους και δεν θα χάσετε. Θα σας προτείνουμε κάποιους τρόπους με τους οποίους μπορείτε να δώσετε το λόγο στο κοινό σας.

Πώς να μάθετε τη γνώμη των πελατών σας;

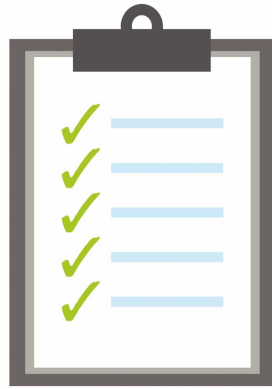
Τα έχετε βάλει όλα σε μία τάξη, το μενού είναι νόστιμο και ο χώρος προσεγμένος, όμως κάτι λείπει... οι πελάτες. Γιατί το μαγαζί δεν γεμίζει κάθε βράδυ; Αυτή είναι μία απάντηση που ίσως μόνο οι πελάτες που σας έχουν επισκεφτεί μπορούν να δώσουν. Είναι πολύ σημαντικό να βασίζεστε στην κριτική και στο feedback των πελατών, για να γνωρίζετε τι αρέσει και τι όχι, τι χρειάζεται αλλαγή και τι πρέπει να σταματήσει. Ένας ικανοποιημένος πελάτης είναι η καλύτερη διαφήμισή σας, γι αυτό, λοιπόν, φροντίστε να ακούτε τη γνώμη των πελατών

σας. Περάστε από τα τραπέζια και ακούστε τι έχουν να σας πουν, δεχτείτε τα «μπράβο» και ενθαρρύνετέ τους να σας πουν τι δεν τους αρέσει και θα ήθελαν να αλλάξει. Έτσι χτίζετε μία σχέση εμπιστοσύνης με τον πελάτη. Όταν ξέρει ότι η γνώμη του μετράει, είναι πολύ πιθανό να σας επιλέξει ξανά. Εναλλακτικά, δώστε την ευκαιρία στους πελάτες σας να σας γράψουν την κριτική τους και να κάνουν τις δικές τους προτάσεις για το μαγαζί, είτε στον ίδιο το χώρο σας [μέσω ενός ερωτηματολογίου], είτε απομακρισμένα [μέσω των social media].

Ερωτηματολόγια

Μην φοβάστε να ρωτήσετε τους πελάτες σας τι σκέφτονται για εσάς. Τι τους αρέσει και τι δεν τους αρέσει. Η πιο εύκολη λύση για να ζητήσετε τη γνώμη των πελατών σας είναι να φτιάξετε σύντομα ερωτηματολόγια με ερωτήσεις για το μαγαζί, το χώρο, το μενού και τις υπηρεσίες. Μην ξεχάσετε να αφήσετε και ένα χώρο στον οποίο οι πελάτες θα μπορούν να γράψουν

τα δικά τους σχόλια, καθώς κάτι μπορεί να μην καλύπτεται από τις standard ερωτήσεις. Τοποθετήστε από ένα ερωτηματολόγιο σε κάθε τραπέζι, στην μπάρα ή στην είσοδο του μαγαζιού. Πολλοί μπορεί να μην μπουν στην διαδικασία να πουν τη γνώμη τους, ειδικά αν δεν έχουν κάποιο πολύ αρνητικό σχόλιο να κάνουν. Χρησιμοποιήστε, λοιπόν, ένα... τυράκι και δώστε το κίνη-



Ιδέες Υλοποίησης

- Διεξάγετε ψηφοφορίες για το θέμα μιας βραδιάς, καθώς και για το ποια πιάτα / ποτά θα ήταν καλύτερο να σερβιριστούν τότε.
- Αφήστε το κοινό σας να αποφασίσει για το όνομα του νέου cocktail που δημιουργήσατε.

τρο στους πελάτες σας να εκφραστούν ανοιχτά. Ένα δωρεάν επιδόρπιο ή ένα ποτό είναι ό,τι πρέπει. Βέβαια δεν είναι πάντα όλες οι προτάσεις των πελατών υλοποιήσιμες ή πετυχημένες. Στο τέλος είναι δική σας απόφαση, εάν θα αλλάξετε κάτι με βάση την κριτική και τις συμβουλές των πελατών, ή αν θα συνεχίσετε να λειτουργείτε το μαγαζί σας με τον ίδιο τρόπο.

Ιδέες Υλοποίησης

- Τα σπέσιαλ πιάτα και ποτά της εβδομάδας θα μπορούσαν να αποφασίζονται από τους πελάτες μέσα από τα social media.
- Διεξάγετε ένα διαγωνισμό στα social media, οι νικητές του οποίου θα δοκιμάσουν και θα κρίνουν τα πιάτα σας.

Social Media

Δεν χρειάζεται να ζητάτε feedback μόνο όταν οι πελάτες είναι στο μαγαζί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σελίδα του μαγαζιού στα social media και να ζητήσετε τη γνώμη τους με inbox μηνύματα, σχόλια ή ακόμα και ηλεκτρονικά ερωτηματολόγια. Έτσι, θα μπορέσουν να απαντήσουν με την ησυχία τους και όποτε τους βολεύει. Το καλό με τα social media είναι ότι όλοι

έχουν έναν χώρο να εκφράσουν ελεύθερα τη γνώμη τους και να μοιραστούν τις εμπειρίες τους. (Check-in στα μαγαζιά που επισκέπτονται, φωτογραφίες από τις στιγμές τους και τις παραγγελίες τους, αλλά φυσικά και σχόλια και κριτικές). Σχολιάστε τις αναρτήσεις τους, κάντε Like, συζητήστε μαζί τους και μην αγνοείτε -ή ακόμα χειρότερα- μη σβήνετε τις κακές κριτικές. Αντί-

θετα, κάντε διάλογο και με ευγενικό τρόπο δείτε ποιο είναι το πρόβλημα, και στην περίπτωση που όντως έχετε κάνει λάθος, προσπαθήστε να επανορθώσετε. Οι υπόλοιποι χρήστες που θα δουν αυτήν σας την αντίδραση σίγουρα θα επηρεαστούν θετικά και θα είναι πιο ανοιχτοί στο να έρθουν στο μαγαζί σας.●



TAMPING

Το σωστό πάτημα για έναν γευστικό καφέ

της Έλενας Καραγκούνη



Το πάτημα ή tamping του espresso είναι πολύ σημαντικό εάν θέλετε να εξασφαλίσετε μια ομοιόμορφη εκχύλιση και έναν καφέ με πλούσια γεύση και κρέμα. Με απλά λόγια, το tamping είναι η πρακτική κατά την οποία ο barista μετατρέπει την ποσότητα -που χρειάζεται για την Παρασκευή του καφέ- σε μια σφιχτή, συμπεσμένη και ομοιόμορφη μάζα μέσα στο καλαθάκι της μηχανής καφέ.

Τι πρέπει να κάνετε για σωστό tamping;

Πρώτα απ' όλα πρέπει να βρείτε το κατάλληλο tamper, αυτό δηλαδή που ταιριάζει στο καλαθάκι του portafilter που χρησιμοποιείτε. Για να επιτύχετε ένα ποιοτικό ρόφημα, η δόση του καφέ θα πρέπει να έχει συμπε-

στεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει αέρας στο καλαθάκι. Εδώ είναι σημαντικό να σημειώσουμε ότι κατά τη χρήση του tamper πρέπει να κάνετε leveling, να κατανέμετε δηλαδή ομοιόμορφα το άλεσμα στο καλαθάκι και να απομακρύνετε την extra ποσότητα καφέ. Ο αλεσμένος καφές στο καλαθάκι θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένος, χωρίς ρωγμές και με όσο το δυνατόν λιγότερα κενά ανάμεσα στους κόκκους. Πιο απλά, όσο πιο ομοιόμορφα έχει πατηθεί ο καφές, τόσο πιο ομοιόμορφη εκχύλιση θα γίνει. Όταν, δηλαδή το tamping δεν αφήνει "ρωγμές" στην επιφάνεια του καφέ, τότε το νερό θα αναγκαστεί να περάσει από ένα πλούσιο στρώμα καφέ, με αποτέλεσμα το ρόφημα να είναι πιο πλούσιο γευστικά. Είναι σημαντικό επίσης να μην ασκείτε

υπερβολική δύναμη κατά την πίεση. Το πάτημα, το οποίο γίνεται με πίεση, που υπερβαίνει το επιθυμητό βάρος των 15 κιλών περίπου, δεν προσφέρει το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Η ποιότητα του αποτελέσματος εξαρτάται άμεσα και από τη σωστή συντήρηση του tamper. Αφενός, πρέπει να μεριμνάτε για το σωστό καθαρισμό του. Μια βάση που χρειάζεται καθαρισμό γίνεται αντιληπτή όταν οι κόκκοι του αλεσμένου καφέ κολλάνε πάνω της μετά τη χρήση. Αφετέρου, αν το tamper σας χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, πιθανότατα έχει φθαρεί αρκετά, και χρειάζεται αντικατάσταση. Καλό είναι να αλλάζετε tamper κάθε 12 μήνες.●

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



ΑΕΡΟΚΟΥΡΤΙΝΕΣ 12V ΓΙΑ ΦΟΡΤΗΓΑ ΨΥΓΕΙΑ



ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

Επίτοιχα μοντέλα

- DC Inverter
 - ON-OFF
- ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ
ΚΑΣΕΤΕΣ
ΚΑΝΑΛΑΤΑ



ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΕΣ

R-410 A 55lt/24h



FAN HEATERS

4 Μεγέθη
16 διαφορετικά
μοντέλα



FAN COIL

FC-200 FC-300
FC-400 FC-600

ΟΛΕΦΙΝΗ Α.Ε.Β.Ε.
ΘΕΣΗ ΛΑΚΚΑ ΚΑΛΟΓΗΡΟΥ, ΜΕΓΑΡΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
Τ.Κ. 19 100, Τ.Θ. 3610
Τηλ.: 22960.27624, 23358, Fax: 22960.23361
www.olefini.gr - sales@olefini.gr

EGEO ΣΟΥΒΛΑΚΕΡΙΑ

Το ελληνικό εστιατόριο στη Βαλένθια

της Έλενας Καραγκούνη



Η Masquespacio παρουσιάζει το Egeo, το πρώτο ελληνικό εστιατόριο που σχεδίασε στη Βαλένθια, το οποίο προσφέρει το παραδοσιακό ελληνικό έδεσμα: το σουβλάκι. Ο σχεδιασμός ξεκίνησε όταν ο Θανάσης και η Άννα επικοινωνήσαν με την Masquespacio για να δημιουργήσουν το πρώτο τους εστιατόριο Egeo στη Βαλένθια. Μετρώντας ήδη 2 εστιατόρια στη Μαδρίτη, η αλυσίδα που ίδρυσε ο Θανάσης, αναζητούσε ένα στούντιο εσωτερικής διακόσμησης, που θα μπορούσε να δώσει συνέχεια στην ήδη υπάρχουσα διακοσμητική του ταυτότητα. Η Άννα και ο Θανάσης ήθελαν να ανοίξουν ένα Egeo στη Βαλένθια, γεγονός που προκάλεσε μεγάλο ενδιαφέρον στην σχεδιαστική ομάδα, καθώς από καιρό ήθελε να αναπτύξει ένα ελληνικό εστιατόριο. Η μεγαλύτερη πρόκληση ήταν ότι δεν ήθελαν μια τεράστια αλλαγή στο σχεδιασμό για τον πρώτο τους χώρο στη Βαλένθια. Αν κανείς

παρακολουθεί το χαρτοφυλάκιο της Masquespacio γνωρίζει ότι συνήθως της αρέσει να ξεφεύγει από τα ήδη υπάρχοντα στοιχεία, και έτσι αυτό το έργο ήταν τεράστια πρόκληση, καθώς θα έπρεπε να σεβαστεί το μινιμαλιστικό ελληνικό σχεδιασμό τους και ταυτόχρονα να δημιουργήσει μια διαφορετική εμπειρία. Αρχικός στόχος ήταν να διατηρηθεί η χρωματική παλέτα λευκού και μπλε του Egeo, αλλά με έναν νέο τρόπο, ώστε να έρθει ο χώρος πιο κοντά στην Ελλάδα, εφαρμόζοντας την ομορφιά των τιμμεντένιων υλικών που είναι τόσο χαρακτηριστικά. Οι τοίχοι από πάνω ενσωματώνουν όγκους με οργανικές φόρμες ως ένα από τα στοιχεία του χώρου, που αναδεικνύουν την ουσία της ελληνικής αρχιτεκτονικής. Το πιο ξεχωριστό στοιχείο από το σχέδιο είναι μια σειρά από ελληνικές στήλες με φθαρμένη όψη, βαμμένες σε μπλε απόχρωση. Η ερώτηση που τέθηκε κατά την σχεδιαστική

προσέγγιση με την εισαγωγή των στηλών ήταν το πώς μπορεί να εκσυγχρονιστεί αυτό το παραδοσιακό στοιχείο στην ελληνική αρχιτεκτονική, που αντιπροσωπεύεται στην κλασική του κατάσταση στην ελληνική εστιατόρια σε όλο τον κόσμο. Για την αναδημιουργία των στηλών στη σύγχρονη εκδοχή τους χρησιμοποιήθηκε μπλε χρώμα, ενώ κατασκευάστηκαν με τρισδιάστατο εκτυπωτή. Ταυτόχρονα προστέθηκαν στη δομή σωλήνες led. Το κανονικό χρώμα αμφισβητήθηκε, ενώ η τεχνική παραγωγής τους, τις κατέστησε ένα σύγχρονο στοιχείο του 21ου αιώνα. Τελευταίο αλλά εξίσου σημαντικό είναι ότι η μπάρα παραγγελιών βρίσκεται στη μέση του χώρου με στόχο να αναδημιουργήσει ένα πολυσύχναστο περιβάλλον σαν ο πελάτης να παραγγέλνει το σουβλάκι του από ένα κινητό περίπτερο στη μέση μιας ελληνικής αγοράς. ●



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 πολυετής 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

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΗ

Μια διαφορετική αισθητική εμπειρία εστίασης

της Βασιλικής Πούλου



“ Η Masquespacio
βάζει ακόμη ένα
λιθαράκι στο
μοναδικό brand
της Λυών ”

Μετά την επιτυχία του πρώτου ανοίγματος του Riada στη Λυών της Γαλλίας, τώρα η Masquespacio σχεδίασε το δεύτερο κατάστημα riadina στο κέντρο της πόλης. Ακολουθώντας την αισθητική από το πρώτο έργο που άνοιξε το 2018, ο νέος χώρος

επιδιώκει να σέβεται τα αρχικά σχεδιαστικά χαρακτηριστικά, αλλά ταυτόχρονα να είναι και μια εξέλιξή του. Ο χώρος από τη πρώτη κιόλας εικόνα δημιουργεί μια διαφορετική αισθητική εμπειρία. Οι επισκέπτες νιώθουν ότι συνδέονται με τη

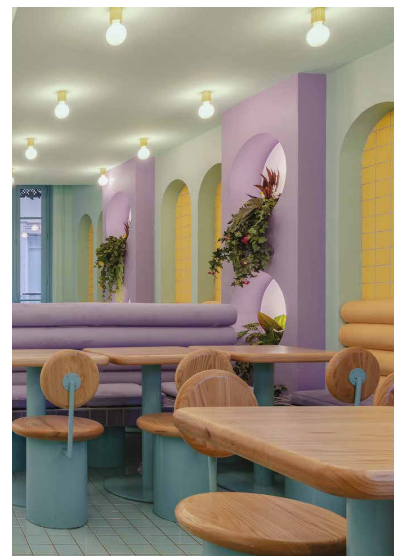
φύση, καθώς ο εξωτερικός, αλλά και ο εσωτερικός σχεδιασμός, χαρακτηρίζεται από πληθώρα φυτών. Με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να αναγνωρίσουμε στο νέο Riada το μείγμα της vintage ιταλικής κουλτούρας bar μέσα από καμάρες και κολώνες,

τη χρήση χρυσού χρώματος, καθώς και μιας πινελιάς «πράσινου» που θέλει να αναδειξει την έννοια της υγιεινής διατροφής. Οι παστέλ χρωματικοί τόνοι από την πλευρά τους προσφέρουν μια νεανική και ζωντανή πινελιά στο χώρο, ενώ οι αντιθέσεις ξύλου και βελούδου κάνουν το εσωτερικό περιβάλλον λίγο πιο ζεστό. Στους τοίχους από την

άλλη πλευρά έχει χρησιμοποιηθεί ένα πιο «φυσικό» φινιρίσμα από γυψομάρμαρο, ενώ μια συλλογή επίπλων κατά παραγγελία έχει σχεδιαστεί για να δημιουργήσει ένα νέο σύμβολο για την ταυτότητα της γαλλικής μάρκας. Τα έπιπλα χαρακτηρίζονται από καμπύλες φυσικές γραμμές, οι οποίες συμβαδίζουν, τόσο με την art deco, όσο και με την ποπ

κουλτούρα. Η εμπειρία του επισκέπτη, φυσικά, αποκτά την τελική της μορφή με τον φωτισμό. Οι τεράστιες “βιτρίνες” (παράθυρα) δίνουν άπλετο φυσικό φως καθ’ όλη τη διάρκεια της ημέρας, ενώ τις υπόλοιπες ώρες της ημέρας χρησιμοποιούνται, για τον ίδιο λόγο, τα φωτιστικά σε στρογγυλές μορφές με ουδέτερο φως.●

Photography: Gregory Abbate



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

5 καλοί λόγοι για να πείτε αντί στον παλιό εξοπλισμό κουζίνας



Γνωστές ροές εργασίας, οικείος εξοπλισμός, γνωστές κινήσεις – όλα αυτά κάνουν τη ζωή στην κουζίνα πιο εύκολη. Είναι αλήθεια αυτό; Μια πιο προσεκτική ματιά στην καθημερινή εργασία σας στην κουζίνα, μπορεί να εγείρει κάποιες αμφιβολίες: Το ότι πάντα κάνετε κάτι με συγκεκριμένο τρόπο δεν σημαίνει ότι είναι και ο καλύτερος τρόπος. Γι' αυτό ειδικοί της Rational, όπως ο Μάριος Σαββάτης -Senior Sales Director Greece, Cyprus, Malta-έχουν σκεφτεί πώς να βελτιώσουν τις μεθόδους εργασίας

στην επαγγελματική κουζίνα. Και βρήκαν πέντε καλούς λόγους, για τους οποίους είναι λογικό να ξανασκεφτούμε το τρέχον design της κουζίνας.

1. Περισσότερος χώρος

Είτε πρόκειται για κόστος κατασκευής, είτε για ενοίκιαση, ο χώρος είναι ακριβός και, επομένως, είναι πολύ χρήσιμος στις κουζίνες εστιατορίων. Κάθε τετραγωνικό μέτρο που δεν απαιτείται για την παραγωγή

τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιηθεί για περισσότερα τραπέζια, περισσότερους χώρους πωλήσεων. Έτσι, περισσότερος χώρος είναι διαθέσιμος προς χρήση. Πώς όμως το πετυχαίνουμε αυτό; Για παράδειγμα, αντικαθιστώντας πολλές μεμονωμένες συσκευές με ένα σύστημα μαγειρέματος όπως το iVario από την Rational, το οποίο είναι παρόμοιο με ένα ανατρεπόμενο τηγάνι, έχει δύο δοχεία και κάνει ό,τι κάνει ο βραστήρας, η κατσαρόλα, το τηγάνι, η φριτέζα και το μπεν μαρί. ►

Daily

BIO ACTIVE
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΝΕΡΓΟ



batp[®]
biologic active tissue paper

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



2. Λιγότερες συσκευές, ίδια απόδοση

Ωστόσο, η μείωση του αριθμού των συσκευών στην κουζίνα από μόνη της προφανώς δεν θα φέρει καμία προστιθέμενη αξία, καθώς η ίδια απόδοση πρέπει να υφίσταται από μία μόνο συσκευή. Το iVario, για παράδειγμα, το κάνει αυτό με ένα ισχυρό σύστημα θέρμανσης, το οποίο χαρακτηρίζεται, επίσης, από εξαιρετική ακρίβεια σε ολόκληρη τη βάση του δοχείου. Για τις σύγχρονες κουζίνες, για παράδειγμα, αυτό σημαίνει ότι χρειάζονται μόνο 2-3 λεπτά για να φτάσει σε θερμοκρασία 200°C, ενώ παράλληλα διασφαλίζει ότι το ρυζόγαλο δεν κολλάει ή παραβράζει.

3. Περισσότερη απλότητα

Ο υψηλός κύκλος εργασιών είναι μια γνωστή πρόκληση στον κλάδο της φιλοξενίας: Μόλις βρεθεί νέο προσωπικό, πρέπει να εκπαιδευτεί στις διαδικασίες και τον εξοπλισμό της κουζίνας. Αυτό είναι χρονοβόρο και, επίσης, επιρρεπές σε σφάλματα, καθώς συχνά απαιτείται μεγάλη

εμπειρία για τη σωστή λειτουργία του επαγγελματικού εξοπλισμού κουζίνας. Αλλά υπάρχει και άλλος τρόπος. Άλλωστε, στην αγορά υπάρχουν εύχρηστα συστήματα μαγειρέματος, που παρέχουν εξυπνη υποστήριξη στην καθημερινή εργασία. Το iVario, για παράδειγμα, αναλαμβάνει το βράσιμο, το τηγάνισμα και το βαθύ τηγάνισμα, και σηματοδοτεί πότε, για παράδειγμα, η μπριζόλα πρέπει να γυρίσει. Αυτό διατηρεί τις απαιτήσεις εκπαίδευσης στο ελάχιστο, ακόμη και με μη εκπαιδευμένο προσωπικό.

4. Υψηλή ποιότητα φαγητού

Φυσικά, οι επισκέπτες έρχονται με ένα συγκεκριμένο επίπεδο προσδοκιών: η εξυπηρέτηση, η ατμόσφαιρα και το φαγητό πρέπει να είναι σωστά. Πάντα. Ο εξοπλισμός της κουζίνας πρέπει, επίσης, να παίζει το ρόλο του και να προσφέρει σταθερά καλή ποιότητα. Διαφορετικά, θα υπάρξει μεγάλη απώλεια τροφίμων ή δυσαρεστημένοι πελάτες, λόγω των μη επαναλαμβανόμενων αποτελεσμάτων. Και δεν θα το θέλατε αυτό. Έτσι, για να διασφαλίσετε την ποιότητα, για πα-

ράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συστήματα μαγειρέματος όπως το iVario, τα οποία αναλαμβάνουν πολλές καθημερινές εργασίες και ενημερώνουν όταν ο σεφ χρειάζεται να παρέμβει στη διαδικασία προετοιμασίας. Τα καλά αποτελέσματα είναι εγγυημένα.

5. Εξοικονομήστε χρήματα και χρόνο εργασίας

Όταν πρόκειται για την κερδοφόρα λειτουργία ενός εστιατορίου, ο χρόνος και τα χρήματα είναι δύο σημαντικές παράμετροι. Και εδώ, επίσης, ο σωστός εξοπλισμός μπορεί να προσφέρει υποστήριξη: Λιγότερη απώλεια τροφίμων, λιγότερη κατανάλωση ενέργειας, λιγότερος χρόνος καθαρισμού μπορούν ήδη να προσφέρουν σημαντικά βελτιωμένα αποτελέσματα. Εάν η προετοιμασία του ίδιου φαγητού με ένα σύγχρονο σύστημα μαγειρέματος απαιτεί 40% λιγότερη ενέργεια από ότι με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας και εξακολουθεί να είναι 4 φορές πιο γρήγορη, μπορείτε να φανταστείτε τον χρόνο και τα χρήματα που μπορείτε να εξοικονομήσετε. ●

TROPICAL

COFFEE ROASTERS



TROPICAL COFFEE ROASTERS
bronze
Top Branded Export Product



TR-1000: καβουρδίζει 250g-2kg (32kg/8ωρο)

TR-3000: καβουρδίζει 500g-3kg (42kg/8ωρο)

TR-5000: καβουρδίζει 1kg-5kg (80kg/8ωρο)



Tropical Café

TROPICAL
COFFEE ROASTERS

Ελλάδα
Tropical Café, Νικολάκου 3, 10442 - Αθήνα
τηλ: 210 51 29 707
info@tropicalcafe.gr
www.tropicalcoffee.gr

Γερμανία
Café Amaro - Tropical Café, Mannheim
τηλ: +49(0)621 1229666
info@cafeamaro-tropical.de
www.cafeamaro-tropical.de

f @tropicalcafe2018 @tropicalcafe2018

In-House Roasting

Το μέλλον του καφέ είναι εδώ...
και η Tropical Café σε φέρνει κοντά του



·Οι μοναδικές με 120 αυτόματα προγράμματα καβουρδίσματος καφέ που λειτουργούν χωρίς χειριστή

·Ιδανικές για καφετέριες, καφεκοπτεία, φούρνους κ.α.

·Ένα κατάστημα γεμάτο μυρωδιά φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ

·Ομοιόμορφο αποτέλεσμα καβουρδίσματος σε κάθε κύκλο

·Δεν χρειάζεται ειδική άδεια λειτουργίας

·5 χρόνια εγγύηση

·Προσιτά προγράμματα χρησηδανεισμού ή αγοράς

HUMID-EX

Control Your Coffee

Βάλτε τέλος στη συνεχή ρύθμιση των μύλων κοπής του καφέ σας, εξαιτίας της υγρασίας. Είναι γνωστό, ότι σε περιοχές με πολλή υγρασία απαιτείται η ρύθμιση του μύλου κοπής του καφέ αρκετές φορές την ημέρα. Αποτέλεσμα είναι να χάνεται πολύτιμος χρόνος, κυρίως όμως χάνονται πολλές δόσεις καφέ μέχρι να ρυθμιστεί σωστά ο μύλος.

Το "HUMID-EX" με το σύστημα "Dried Air" με την πυρίμαχη μεμβράνη τιτανίου με 25.000 νανοκυβέλες δημιουργεί το ιδανικό "μικροκλίμα" μέσα στον κάδο του μύλου σας και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία όλη την ημέρα, χωρίς να χρειάζεται ρύθμιση, διατηρώντας αναλλοίωτα τα αρώματα και τη φρεσκάδα του καφέ σας.



Το πιο χρήσιμο εργαλείο του barista

« Χάρη στο "HUMID-EX" διατηρούνται καθαρά τα μαχαίρια του μύλου σας και έχετε το τέλειο κόψιμο στον καφέ σας. »



Το "HUMID-EX" κατασκευάζεται με ανοξείδωτο ατσάλι κατάλληλο για τρόφιμα.

"HUMID-EX" ΠΑΡΕΧΕΙ:

- Άψογο εκχύλισμα
- Σταθερή ροή
- Έυκολη τοποθέτηση
- Προσαρμογή σε όλους τους μύλους



ΑΡΩΜΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

Το Living Bakkali εμπνέεται από την έρημο.

του Κωνσταντίνου Καραγκούνη



Το Living Bakkali, όπως εκφράζει το όνομα του εστιατορίου, είναι ένα μέρος για να ζήσει κανείς αισθησιακές εμπειρίες, τόσο για τον ουρανό, όσο και για την προσωπική αισθητική του. Εμπνευσμένο από τη Μέση Ανατολή, το design θέλει να μεταφέρει τους επισκέπτες του χώρου σε μια γλυκιά εμπειρία, συνδέοντάς τους με ένα υπέροχο περιβάλλον, γεμάτο μυστήριο. Με αυτόν τον τρόπο το έργο παρουσιάζεται αρχικά μέσα από μια διάταξη διαφορετικών περιοχών που αναδημιουργούν μικρές γωνιές σαν να βρίσκεται κανείς στο φανταστικό Orient με τα καθίσματα σαλονιού που προσκαλούν τις διάφορες ομάδες ατόμων, να χαλαρώσουν και να συνδεθούν μεταξύ τους, ενώ απολαμβάνουν τα δημιουργικά πιάτα από το Living Bakkali. Ταυτόχρονα, όποιος επισκέπτεται το εστιατόριο θα είναι περίεργος να ανακαλύψει τι κρύβουν οι υπόλοιπες γωνιές του

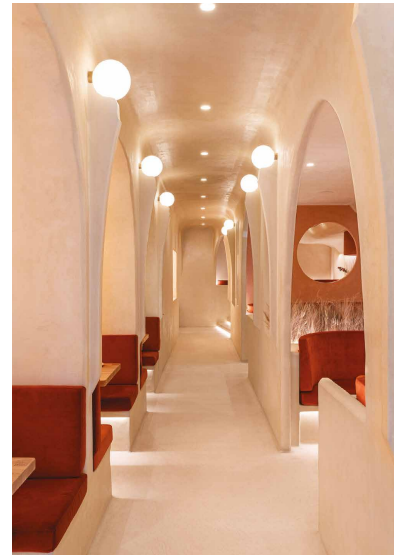
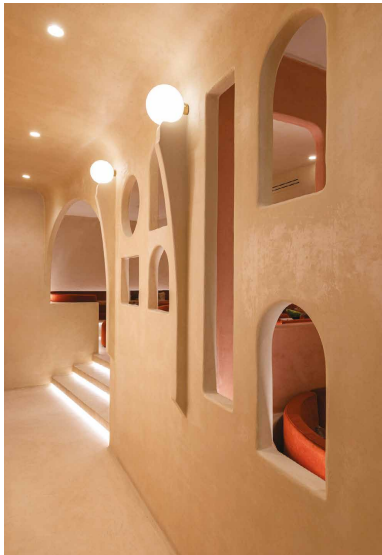
χώρου, που αποκαλύπτονται εν μέρει μέσα από τα διαφορετικά παράθυρα, τα οποία έχουν δημιουργηθεί εμπνευσμένα από την αραβική αρχιτεκτονική. Οι εξωτερικοί χώροι καλωσορίζουν τους επισκέπτες με ορειχάλκινους τόνους, πολλά διακοσμητικά στοιχεία και ένα κυκλικό άνοιγμα, σαν αφίδα, ακριβώς όπως οι τυπικές καμάρες που διαδέχονται η μία την άλλη σε έναν κήπο της Μέσης Ανατολής. Μια κεντρική αίθουσα που συνδέει την είσοδο με την κουζίνα καθοδηγεί τους πελάτες στον χώρο, ανακαλύπτοντας κάθε έναν από τους περιβάλλοντες χώρους του εστιατορίου, από το πιο οικείο καθιστικό 2 ατόμων και τα παγκάκια για μεγαλύτερες ομάδες, μέχρι έναν χώρο που βρίσκεται σε υψηλότερο επίπεδο και δίνει την ευκαιρία να απολαύσουν μια ευρύτερη θέα στο εστιατόριο. Ενώ το πρώτο μέρος της αίθουσας κάνει τους ανθρώπους να αισθάνονται ότι

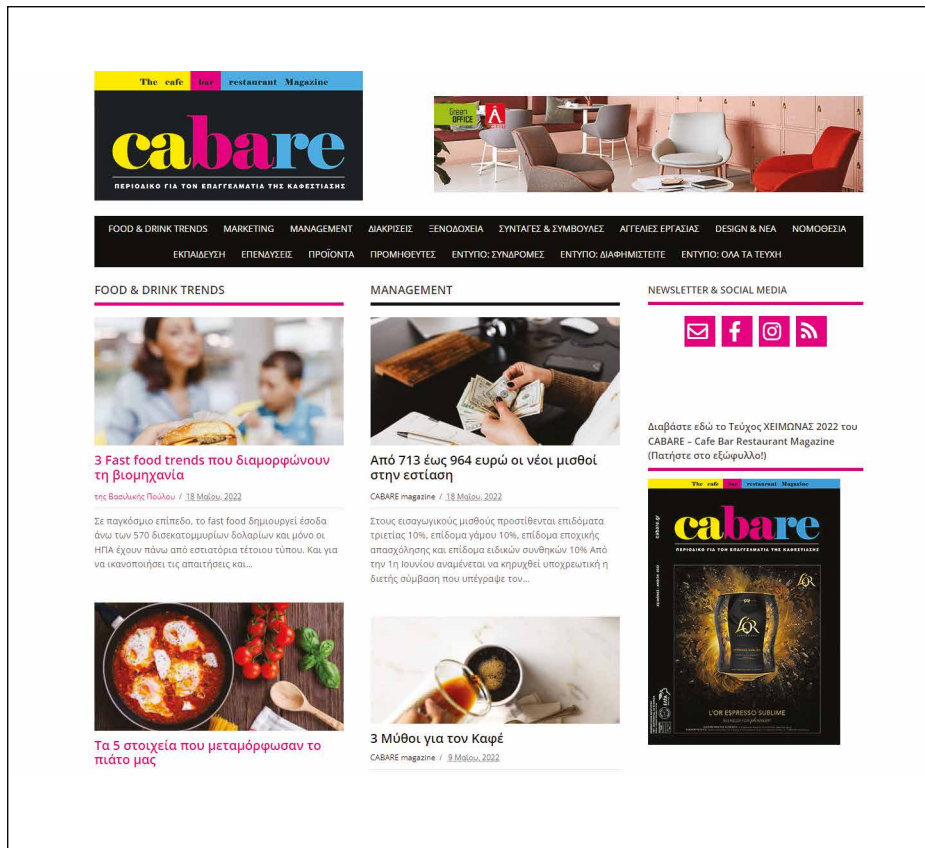
περπατούν σε έναν δρόμο με αρχαία σπίτια, το δεύτερο μέρος τους μεταφέρει μέσα από έναν διάδρομο ανάμεσα σε λινές κουρτίνες σε μια ιδιωτική τραπέζα και στα μπάνια. Μιλώντας λίγο πιο αναλυτικά για τις φόρμες και τα υλικά του Living Bakkali, κάθε στιγμή οργανικές φόρμες έρχονται σε αντίθεση μεταξύ τους, ενώ δημιουργείται ένα εφέ πλίθας στους τοίχους. Ταυτόχρονα, τα δάπεδα και οι οροφές από εμφανές βαμμένο σκυρόδεμα, χρησιμοποιούν επίσης 1 μοναδικό υλικό για ολόκληρο το design, που κατασκευάστηκαν πλήρως με το χέρι όπως συνέβαινε με τα σπίτια από το παρελθόν, που αναπαριστούνται εδώ, κάτι που αποτελούσε και τον σκοπό του έργου. Στον πάνω όροφο, έχει εφαρμοστεί μια πιο ουδέτερη, αλλά ελαφρώς αντίθετη χρωματική παλέτα που μας θυμίζει ξεκάθαρα το γλυκό. Τα χρώματα που κυριαρχούν στους χώρους, βρί-

σκονται εντός της ροζ χρωματικής παλέτας, καθώς συνδυάζονται με μια παλέτα σε αμώδεις, τερακότα τόνους, δίνοντας αμέσως την αίσθηση μιας ερήμου και θυμίζοντας τις χαρακτηριστικές αρχιτεκτονικές σε πλίθινα σπίτια, που κατασκευάζονταν από τυπικά τούβλα από λάσπη και άχυρο. Κοραλλί, ροζ, κεραμιδί και ιβουάρ συμπληρώνονται άριστα με τα ξύλινα τραπέζια και τις χρυσές λεπτομέρειες που υπάρχουν, στα έπιπλα, στα φωτιστικά, στους καθρέφτες και στα εσωτερικά παράθυρα. Σε πολλά σημεία, οι καναπέδες δεν αποτελούν ξεχωριστά έπιπλα, αλλά είναι χτισμένα στο δάπεδο, όπως συνέβαινε στο παρελθόν σε

πολλά οικήματα. Ταυτόχρονα, τα εφέ φωτισμού που δημιουργούνται, στοχεύουν να αναδείξουν τη μυστηριώδη και όμορφη Ανατολή, που πρέπει να ανακαλυφθεί. Μερικά διακοσμητικά φωτιστικά, που μοιάζουν με φωτιστικά ενός πάρκου, δίνουν φως στον χώρο, αναπαράγοντας απλές γεωμετρίες. Οι σχεδιαστικές γραμμές που δημιουργούν την εικόνα είναι καμπύλες. Δεν υπάρχουν αυστηρές γωνίες σε κανένα σημείο του χώρου. Τα χτιστά και μη έπιπλα είναι εμπνευσμένα από την αισθητική art deco, επενδεδυμένα με βελούδο, τα οποία ακολουθούν την ανατολίτικη προσέγγιση του χώρου. Σε πολλά σημεία προστί-

θεται και το στοιχείο της φύσης με συνθέσεις από άχυρα και λουλούδια στα ίδια χρώματα με τον υπόλοιπο χώρο. Οπώς θα έβλεπε κανείς έξω από το πλύθινο σπίτι του τη φύση, το ίδιο συμβαίνει κι εδώ. Ο χώρος ολοκληρώνεται με την πληθώρα μαξιλαριών, σε ορθογώνια, τετράγωνα ή κυλινδρικά σχήματα, τα οποία περικλείονται από rustic υφάσματα, στις χαρακτηριστικές αποχρώσεις του χώρου. Με τον τρόπο αυτό, το design για το Living Bakkali, είναι ένα αφιέρωμα στον άγνωστο και υπέροχο κόσμο της Ανατολής, με ιδιαίτερη προσοχή στην αρχιτεκτονική του παρελθόντος. ●





The screenshot displays the CABARE website interface. At the top left is the magazine logo 'cabare' with the tagline 'The cafe bar restaurant Magazine' and 'ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΑΦΕΣΤΙΑΣΗΣ'. Below the logo is a navigation menu with categories: FOOD & DRINK TRENDS, MARKETING, MANAGEMENT, ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ, ΕΞΕΛΟΧΕΙΑ, ΣΥΝΤΑΓΕΣ & ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ, ΑΓΓΕΛΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, DESIGN & NEA, and ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ. Underneath are sub-categories: ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ, ΕΠΕΝΔΥΣΕΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ, ΕΝΤΥΠΟ: ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ, ΕΝΤΥΠΟ: ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΕΤΕ, and ΕΝΤΥΠΟ: ΟΜΑ ΤΑ ΤΕΥΧΗ.

The main content area is divided into three columns:

- FOOD & DRINK TRENDS:** Features an article titled '3 Fast food trends που διαμορφώνουν τη βιομηχανία' (3 Fast food trends that shape the industry) with a sub-headline 'τις Βασίλης Παύλου / 18 Μαΐου, 2022'. The article text mentions global trends and the fast-food industry's growth.
- MANAGEMENT:** Features an article titled 'Από 713 έως 964 ευρώ οι νέοι μισθοί στην εστίαση' (From 713 to 964 euros are the new wages in the catering industry) with a sub-headline 'CABARE magazine / 18 Μαΐου, 2022'. The article text discusses wage increases for different categories of staff.
- NEWSLETTER & SOCIAL MEDIA:** Includes social media icons for email, Facebook, Instagram, and RSS. Below them is a notice: 'Διαβάστε εδώ το Τεύχος ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2022 του CABARE - Cafe Bar Restaurant Magazine (Πατήστε στο εξώφυλλο!)'. To the right is a thumbnail of the magazine cover for 'L'OR ESPRESSO SUBLIME'.

At the bottom of the main content area, there are two more article thumbnails:

- 'Τα 5 στοιχεία που μεταμόρφωσαν το πιάτο μας' (The 5 elements that transformed our dish) with a sub-headline 'CABARE magazine / 9 Μαΐου, 2022'.
- '3 Μύθοι για τον Καφέ' (3 Myths about coffee) with a sub-headline 'CABARE magazine / 9 Μαΐου, 2022'.

cabare.gr

από το 2015 το Online Περιοδικό
για τους Επαγγελματίες της Καφεστίασης

ca - ba - re / The cafe bar restaurant Magazine

Θεματολογία: Συμβουλές Management & Marketing, Νομοθεσία & Φορολογία, Franchise ειδήσεις, Συνταγές Φαγητών & Ποτών, Τάσεις στη Γαστρονομία & στα Ποτά, Παρουσιάσεις Καταστημάτων Καφεστίασης, Παρουσιάσεις Προϊόντων και Υπηρεσιών για Καταστήματα Καφεστίασης. Επίσης, θα βρείτε αναρτημένα όλα τα τεύχη του έντυπου περιοδικού CABARE.

Είστε Ιδιοκτήτης ή Εργαζόμενος σε κατάστημα Καφεστίασης;

Στείλτε μας: Άρθρα, Παρουσιάσεις Καταστημάτων, Συνεντεύξεις, Εγκαίνια Καταστημάτων, Συνταγές για δωρεάν δημοσίευση. Στείλτε κείμενο + φωτογραφία στο: info@cabare.gr

Είστε Προμηθευτής [προϊόντων ή υπηρεσιών] Καταστημάτων Καφεστίασης;

Προβληθείτε με: Banner, Advertorial, Δελτία Τύπου, Newsletter. Επικοινωνήστε μαζί μας στο: 210-6147877 / sales@cabare.gr

ΨΕΚΑΣΜΟΥ



Οι παγομηχανές
ψεκασμού
της MASTER FROST από
25kg/24h έως 20tn/24h
για
CAFE-BAR RESTAURANT

ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ



Επαγγελματικές
παγομηχανές
για χώρους μαζικής
εστίασης
που παράγουν ημερησίως
από 35kg έως 180kg
ΓΙΑ ΣΚΛΗΡΑ ΝΕΡΑ

ΠΑΓΟΤΡΙΜΜΑΤΟΣ



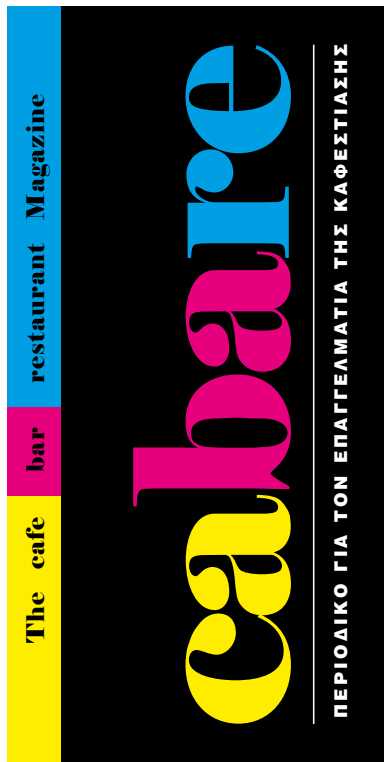
Παγομηχανές παγοτρίμματος
για την ασφαλή αποθήκευση
και μεταφορά των ψαριών,
για εμφανίσιμα cocktail,
βιτρίνες θαλασσινών και
salad bars. Από 250kg/24h
έως 550kg/24h
ΓΙΑ
COCKTAIL BARS
FISH MARKET

ICE FACTORY LINE



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

Η MASTER FROST A.B.E.E. είμαστε μια αμιγώς ελληνική εταιρεία κατασκευής παγομηχανών και αποθηκών πάγου στην Ελλάδα με ρίζες από το 1965. Με πρωτοπóρες ιδέες ανοίξαμε νέους δρόμους στον χώρο της ψύξης και κατορθώσαμε να κατακτήσουμε κυρίαρχη θέση στην αγορά των παγομηχανών παγκοσμίως. Επενδύουμε συνεχώς σε νέες καινοτόμες τεχνολογίες, έχοντας μια ευρεία γκάμα παγομηχανών ψεκασμού και ανάδευσης για όλα τα είδη πάγου (τρύπα, συμπαγές, τρίμμα) με παραγωγή από 25 κιλά ημερησίως έως 20 τόνους ημερησίως, καλύπτοντας έτσι κάθε ανάγκη για πάγο. Συμμετέχουμε σε μεγάλες διεθνείς εκθέσεις ανά τον κόσμο έχοντας έτσι τη δυνατότητα να επικοινωνήσουμε με τους πελάτες μας και να γίνουμε αποδέκτες της αποδοχής και της αναγνώρισής τους. Επιθυμούμε δυνατές και σταθερές συνεργασίες εμπιστοσύνης με όλους τους πελάτες μας και είμαστε ανοιχτοί σε επισκέψεις για να δείτε από κοντά τα προϊόντα και τις εγκαταστάσεις μας.



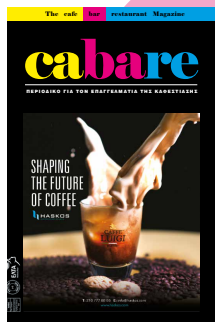
ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΕΣ

Ιδιοκτήτες και Διαχειριστές

Cafe Bar Restaurant

Ανεξάρτητων ή εντός Ξενοδοχείων /
F&B Managers /

Υπεύθυνοι Πρωϊνού Ξενοδοχείων



www.cabare.gr/edypi-ekdosi

θα βρείτε αναρτημένα όλα τα τεύχη
του έντυπου περιοδικού CABARE,
με πολλές χιλιάδες αναγνώσεις

σελίδα

7 GRAMS - HASKOS	15
BFRESH / FEEJU	03
BISTRONIK	08
CAFFE LUIGI - HASKOS	Εξώφυλλο
COFFEE PLANET / PURO COFFEE	13
DICTAMUS	14
ECOLIFE - LIFEGREEN	11
ESSENZA HELLAS	Εσωτ. Οπισθοφύλλο
HOSPITALITY AMBASSADEURS	16 - 17
IF HELLAS	07
IONIKI	Εσωτ. Εξωφύλλο
KOZOUNI	09
LINEVITAKI ICE	31
MASTERFROST	41
OLEFINI	29
SHOP SUPPORT	10
SIOURAS	23
SUPERDRINKS	05
THE VEGETARIAN BUTCHER	Οπισθόφυλλο
TROPICAL CAFE	37
VIOCHARTEL	35
GENEM	25
ΑΘΗΝΑΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ	21
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ	12

Fruit 'n' mix

SUMMER
CRUSH!

Food For Thought.gr



υψηλή
περιεκτικότητα
σε φρούτο

21

ΑΠΟΘΑΝΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ!

**FRUIT PUREES ΠΟΥ ΘΑ ΑΠΟΓΕΙΩΣΟΥΝ
ΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΣΑΣ ΡΟΦΗΜΑΤΑ!**

Δημιουργήστε signature-cocktails, virgin mocktails, smoothies & shakes, αλλά και super γρανίτες συνδυάζοντας τα Essenza Fruit & Mix fruit purees με τα αγαπημένα σας υλικά ή απλά αναμείξτε τα με αρκετό τριμμένο πάγο!





THE VEGETARIAN BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER

Η μεγαλύτερη επανάσταση όλων των εποχών στο φαγητό



Τα προϊόντα με βάση φυτικά συστατικά είναι η νέα πρόταση, η οποία δεν απευθύνεται μόνο στους vegetarian και vegan, αλλά σε όλους.

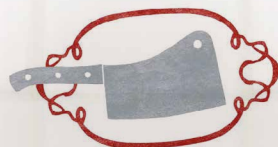
Ναι, και στους λάτρεις του κρέατος!

Ενδεικτικό είναι το γεγονός, ότι το 89% των γευμάτων παγκοσμίως που δεν περιλαμβάνουν κρέας καταναλώνεται από πελάτες οι οποίοι δεν είναι vegetarians.

Ψήνεστε... για τη μεγάλη αλλαγή; Ανακαλύψτε τις μοναδικές προτάσεις του The Vegetarian Butcher μέσα από τα εκλεκτά προϊόντα της Unilever Food Solutions.

Δοκιμάστε για αρχή μία συνταγή από τον διάσημο Chef Αθηνάγορα Κωστάκο*, ο οποίος όλοι ξέρουμε πόσο αγαπάει το κρέας... και θα εκπλαγείτε ευχάριστα!

RAW NOBEEF BURGER (1x20x113g)



Αναζητήστε περισσότερες συνταγές και video με οδηγίες στο [Youtube](https://www.youtube.com) και στο www.unileverfoodsolutions.gr.



CHEF

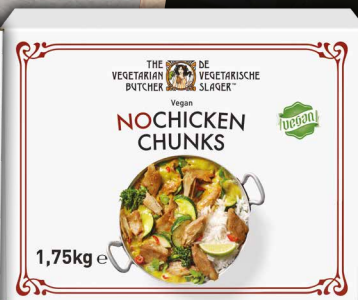
ΑΘΗΝΑΓΟΡΑΣ
ΚΩΣΤΑΚΟΣ



NOCHICKEN NUGGETS (1x1,75kg)



RAW NOMINCE (1x2kg)



NOCHICKEN CHUNKS (1x1,75kg)