



9η HORECA: Η μεγαλύτερη έκθεση στην Ελλάδα!

520 εκθέτες & 45.000τ.μ. εκθεσιακή επιφάνεια



Η 9η HORECA καταρρίπτει κάθε ρεκόρ και είναι η μεγαλύτερη έκθεση που διοργανώνεται στην Ελλάδα σήμερα! Με 520 εκθέτες & συνολική εκθεσιακή επιφάνεια 45.000m², συνεχίζει να γράφει τη δική της λαμπρή ιστορία! Χάρη στην άρτια διοργάνωσή της, την τεράστια διαφημιστική προβολή και τον προσεκτικό σχεδιασμό της, η HORECA εξελίσσεται στο πιο επιτυχημένο εκθεσιακό brand της χώρας μας, με διεθνές κύρος & ακτινοβολία.

7ο Forum Γαστρονομίας & Συνέδριο «GReat Kouzina by Chef's Club of Greece»

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας θα βάλει και πάλι τη σφραγίδα της στο Διεθνές Forum Γαστρονομίας. Μάλιστα, φέτος θα στηθεί και ειδική εξέδρα στο χώρο των επιδείξεων. Ισχυρό παρών θα δώσουν και αρκετοί φορείς, επιμελητήρια, πρεσβείες, αλλά και σύλλογοι από όλη τη χώρα. Ενδιαφέρον θα έχει και το συνέδριο με τίτλο «GReat Kouzina: Κρατάμε την παράδοση, αλλάζουμε την εμφάνιση» που θα πραγματοποιηθεί σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ, τον ΠΙΕΤΕΤ, το Γεωπονικό Παν/μιο και άλλους φορείς.

Πιο αυστηρές φέτος οι προϋποθέσεις εισόδου

- ✓ Ελεύθερη είσοδος σε επαγγελματίες με barcode ή χειρόγραφη πρόσκληση.
- ✓ Η πρόσκληση ισχύει για 2 άτομα. Κάθε επιπλέον άτομο θα πληρώνει εισιτήριο €15.
- ✓ Δεν θα επιτραπεί η είσοδος σε μη επαγγελματίες του κλάδου ακόμη και αν φέρουν χειρόγραφη πρόσκληση.
- ✓ Απαγορεύεται ρητά η είσοδος σε βρέφη, μωρά σε παιδικά καρότσια και γενικά σε παιδιά ηλικίας κάτω των 12 ετών.
- ✓ Ο έλεγχος εισόδου των επισκεπτών θα πραγματοποιείται από εταιρεία security τόσο κατά την επιβίβαση των επισκεπτών στα πούλμαν της έκθεσης, όσο και κατά την είσοδό τους στις δύο εισόδους του εκθεσιακού κέντρου. (Lobby 1, Lobby 2).

Σεμινάρια για chefs και pastry chefs

Gourmet Club Seminars με τη σφραγίδα της Λέσχης Αρχιμαγείρων



Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν τα σεμινάρια ζαχαρικής για επαγγελματίες από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας στις αρχές Νοεμβρίου. Εισηγητές ήταν οι Αγραφιώτης Βασίλης, Ζησόπουλος Αναστάσιος, Παπαδόπουλος Κων/νος και Πρωτοψάλτης Αναστάσιος. Αντίστοιχο πρόγραμμα σεμιναρίων για chefs πραγματοποιήθηκε και στα τέλη Νοεμβρίου. Εισηγητές ήταν οι Σπύρος Σιούτης και Βασιλική Μπουμπουνάρα (carving), Γεώργιος Καβατζικλής και Βησσαρίων Παρθένος («Κοστο-

λόγηση Μενού), Αναστάσιος Τόλης, Κων/νος Ιορδανίδης, Δημήτρης Παπαδόπουλος και Κων/νος Τάσης (ΠΟΠ Ελληνικά προϊόντα), Βασίλειος Μάνδρος και Josefina Deserpeda (Ιαπωνική Κουζίνα) και Βασίλης Καρούμπας, Μαντώ Γεωργακοπούλου, Γεώργιος Καβατζικλής και Πέτρος Περίφανος («Πατέ και Τερίνες με ελληνικές συνταγές»).

Δημιουργία Chef's Club football team

Τα μέλη της ΛΑΕ δημιούργησαν ποδοσφαιρική ομάδα, που συμμετέχει σε τουρνουά 11x11, ομίλων επιχειρήσεων και ανεξαρτήτων ομάδων. Οι αγώνες πραγματοποιούνται στο Star Football Club (Βούλα) και το τουρνουά ολοκληρώνεται στους 18 αγώνες. Το έπαθλο είναι χρηματικό και η Λέσχη βρίσκεται στο 2ο γκρουπ καταλαμβάνοντας αυτή τη στιγμή την 5η θέση με 6 βαθμούς σε 3 αγώνες. Γενικός αρχηγός της ομάδας είναι ο chef Κ. Μουζάκης και προπονητής ο chef Ελ. Καραντάνης.

Γενική συνέλευση των μελών της Λέσχης Αρχιμαγείρων

Σε πανηγυρικό κλίμα πραγματοποιήθηκε την 1η Δεκεμβρίου, η Γενική Συνέλευση των μελών της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, καθώς και η εισαγωγή των νέων μελών του Chef's Club. Το Διοικητικό Συμβούλιο παρουσίασε σε περίπου 200 μέλη που έδωσαν το παρών τις δράσεις που πραγματοποιήθηκαν τους τελευταίους 6 μήνες, προτρέποντάς τα να συμμετέχουν όσο το δυνατόν περισσότερο και παροτρύνοντάς τα να προτείνουν περαιτέρω δράσεις. Τα μέλη του Δ.Σ. έκαναν επίσης λόγο για τις εκδηλώσεις που θα πραγματοποιηθούν στην 9η HORECA, ανακοινώνοντας και την επόμενη Γ.Σ. στα μέσα Δεκεμβρίου, με θέμα «το αναλυτικό πρόγραμμα του 7ου Φόρουμ Γαστρονομίας». Τέλος ψηφίστηκαν και εγκρίθηκαν τα εξής θέματα: Διαχειριστικές πράξεις του ΔΣ, Διαγραφές μελών και Νέες εγγραφές μελών. Το ποσοστό υπερψήφισης των προτάσεων (94%) δικαίωσε τις αποφάσεις του ΔΣ και έδωσε ψήφο εμπιστοσύνης στην επερχόμενη διοργάνωση του Φόρουμ Γαστρονομίας.

Chef's Club of Greece USA Branch Office

Η ελληνική γαστρονομία ταξιδεύει στην Αμερική!



Την Παρασκευή 15 Νοεμβρίου 2013 πραγματοποιήθηκαν τα εγκαίνια του παραρτήματος της Λέσχης στην Αμερική "Chef's Club of Greece USA Branch Office" στο Ελληνικό προξενείο της Νέας Υόρκης. Ο πρόξενος της Ελλάδας στη Ν. Υόρκη κος Γιώργος Ηλιόπουλος ανακοίνωσε την ίδρυση του γραφείου με υπεύθυνη την κα Μαρία Λόη. Ο πρόεδρος της Λέσχης, κος Μίλτος Καρούμπας, ταξίδε-

ψε για τα εγκαίνια στην Αμερική και όπως είπε χαρακτηριστικά σε ανακοίνωσή του: «Ευχαριστώ όλους για τις ευχές που θα συνοδεύουν τη Μαρία και τους άλλους υπεύθυνους των γραφείων του εξωτερικού. Βάλουμε ένα δυνατό στοίχημα ως λέσχη να προβάλλουμε την αληθινή Ελληνική γαστρονομία και να την κάνουμε γνωστή παγκοσμίως. Και θα κερδίσουμε το στοίχημα όλοι μαζί χωρίς προγράμματα marketing εκατομμυρίων που ζητούν κάποιοι φορείς του τουρισμού. Με την Ελληνική ψυχή και τις ικανότητες μας!».

Εγκαινιάστηκε Παράρτημα της Λέσχης στη Γερμανία

Η παρουσίαση έγινε στα πλαίσια της έκθεσης ANUGA στην Κολωνία



Μεγάλη στιγμή για την ελληνική γαστρονομία αποτέλεσε η επίσημη παρουσίαση του γραφείου της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας στη Γερμανία, που έγινε στο περίπτερο της PROVIL, στη διάρκεια της έκθεσης ANUGA στην Κολωνία. Την εκδήλωση τίμησαν ο πρόξενος της Ελλάδας στη Γερμανία, ο περιφερειάρχης Πελοποννήσου κος Τατούλης, ο ευρωβουλευτής κος Γ. Χατζημαρκάκης, ο πρόεδρος του Ελληνογερμανικού επιχειρηματικού συνδέ-

σμου DHV κος Φ. Κοτσαμπόπουλος, ο αρχιμάγειρας του Αγίου Όρους, Πατέρας Επιφάνιος κ.ά. Υπεύθυνος του γραφείου της Λέσχης στην Γερμανία είναι ο chef Γ. Καναβάκης, υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων η chef Ε. Καρκαβίτσα ενώ ο chef Καραγκούνης Γάννης είναι υπεύθυνος για το Βερολίνο και οι chefs Μ. Χουλάκης και Γ. Πέππας υπεύθυνοι για την Κολωνία και τη Νυρεμβέργη αντίστοιχα. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και μέλη του Chef's Club στο Βέλγιο όπως ο Μ. Μακρυγιαννάκης και η Α. Παπαβασιλείου.

Τα junior μέλη μετονομάζονται σε Young Chefs

Υπό την ομπρέλα του Chef's Club!

Σε ειδική συγκέντρωση που έγινε για τα junior μέλη της Λέσχης ανακοινώθηκε από το ΔΣ η μετονομασία τους σύμφωνα με τα πρότυπα της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων WACS σε "YOUNG CHEFS". Τα νεαρά μέλη δεν θα υπόκεινται σε ξεχωριστό καταστατικό αλλά θα είναι κάτω από την ομπρέλα της ΛΑΕ και θα θεωρούνται απλά μέλη (ordinary members) της αφού οι δραστηριότητές τους είναι παρόμοιες. Θα διοικείται από τριμελές συμβούλιο το οποίο θα αποφασίζει για τις δραστηριότητες του ενώ θα συμμετέχει σε αυτό -σε ρόλο συμβουλευτικό- και κάποιο μέλος του Chef 's Club διορισμένο από το ΔΣ. Το κάθε υποψήφιο μέλος θα πρέπει να υποβάλλει γραπτή αίτηση και αφού εξεταστεί από τριμελή επιτροπή του ΔΣ και ακολούθως από το συμβούλιο του Υ.Σ. τελικά να γίνει δεκτό. Μετά την εγγραφή ικανοποιητικού αριθμού μελών τότε το Δ.Σ. θα καλέσει Πανελλαδική συνέλευση των μελών του ΥΣ ώστε να εξελιχθούν σε ενιαίο σώμα εξασφαλίζοντας έτσι τη συμμετοχή τους στον επαγγελματικό σύνδεσμο του κλάδου.

Εξετάσεις πιστοποίησης σε συνεργασία με την ACTA

Την Παρασκευή 15 Νοεμβρίου 2013 πραγματοποιήθηκαν εξετάσεις πιστοποίησης για executive chefs και cook chefs στα γραφεία της Λέσχης. Συγκεκριμένα αφορούσαν στους τίτλους «Πιστοποιημένος Αρχιμάγειρας» - Certified Executive Chef (CEC), «Πιστοποιημένος Αρχιζαχαροπλάστης» - Certified Executive Pastry Chef (CEPC) και «Πιστοποιημένος Μάγειρας» - Certified Cook Chef (CCC). Γίνονται σε συνεργασία με την ACTA τεχνολογικό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

Mediterranean Chefs Competition στο Ισραήλ

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων ανταποκρίθηκε σε κάλεσμα του Ισραηλινού Chef's Club και της οργάνωσης Taste of Peace να συμμετάσχει στο "Mediterranean Chefs Competition" στο EXPO Center στο Tel Aviv. Η ελληνική αποστολή απαρτιζόταν από τα μέλη κ.κ. Καβατζική Γεώργιο, Μπρακιά Νικολέτα και Συρίγο Πέτρο. Στον ατομικό διαγωνισμό - black box (παρασκευή ορεκτικού, κυρίως πιάτου και fusion) χρυσό μετάλλιο έλαβε ο Καβατζικής Γεώργιος, ο οποίος αναδείχθηκε 2ος και στον διαγωνισμό για την παρασκευή fusion πιάτου. Στον εθνικό διαγωνισμό - black box (παρασκευή ενός ορεκτικού, ενός κυρίως και ενός fusion πιάτου), η ομάδα της Λέσχης κατέκτησε το χρυσό μετάλλιο. Στους διαγωνισμούς συμμετείχε και η Λέσχη Αρχιμαγείρων Θεσσαλονίκης (αποσπώντας ένα ασημένιο και ένα χάλκινο μετάλλιο) καθώς επίσης και ομάδες από τη Βουλγαρία, Ρουμανία, Παλαιστίνη, Ισραήλ, Αίγυπτο και Αλβανία.



Γαστρονομική αποστολή στη Βουλγαρία

Δυναμικό “παρών” στο φεστιβάλ “Premier Gastronomy 2013”



Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος συμμετείχε στο Γαστριμαργικό Φεστιβάλ “PREMIER GASTRONOMY FESTIVAL 2013” που διοργανώθηκε από το Premier Luxury Mountain Resort, στο Bansko της Βουλγαρίας από την 1 έως και τις 17 Νοεμβρίου. Τη Λέσχη εκπροσώπησε ο επίτιμος πρόεδρος κύριος Αναστάσιος Τόλης και τα μέλη Άμαντος Χρήστος, Αράθιμος Ειρηνάιος και Βαγενάς Νικόλαος. Με στόχο την ανάδειξη της Ελληνικής

γαστρονομίας και των Ελληνικών προϊόντων παρουσίασαν μία πρόταση Ελληνικού πρωινού, αλλά και έναν διαγωνισμό για τα βότανα της ελληνικής γης. Συγχρόνως, μαγειρέψαν με γαρίδες και ούζο Μυτιλήνης και παρουσίασαν τα Ελληνικά κρασιά, με τη συνοδεία ελληνικών μεζέδων. Τέλος στο μεγάλο Gala Dinner οι chefs πρότειναν μεταξύ άλλων τη σούπα «Κοζάνη» (δηλαδή σούπα αβγολέμονο με Κρόκο Κοζάνης), λαυράκι «Σαντορίνη» μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο και ντοματάκια Σαντορίνης και άλλες συνταγές. Πολλοί οι παρευρισκόμενοι, μεταξύ των οποίων ο υπουργός τουρισμού της Βουλγαρίας, εκπρόσωποι του Δήμου Θεσσαλονίκης, ο πρόεδρος του Chef Club Βουλγαρίας, Έλληνες επιχειρηματίες και δημοσιογράφοι γεύσης.

Νέα μέλη στη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας

Η τελική επιλογή εγκρίθηκε από τη Γενική Συνέλευση

Η Λέσχη επεκτείνει τις δραστηριότητές της και συγχρόνως αυξάνει τα μέλη της σε όλη την Ελλάδα. Έτσι, πριν από λίγες ημέρες αξιολογήθηκαν οι αιτήσεις των υποψήφιων νέων μελών της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, στη διάρκεια συνεδρίασης της επιτροπής αξιολόγησης. Τα προτεινόμενα επίλεκτα νέα μέλη είναι τα εξής: Ζαχαριάδης Στυλιανός, Μπαρέκας Ηλίας, Μυστριδής Γεώργιος, Πρέκας Νικόλαος, Ράμμος Αθανάσιος, Ρήγας Δημήτριος, Σαράκογλου Δημήτριος, Ψυμούλης Βασίλειος, Ψωμόπουλος Σταύρος. Young Chefs: Αγγελίδης Ιωάννης, Βέττας Ελευθέριος, Βιδάκη Μαρία, Βογιατζόγλου Κωνσταντίνος, Βούζας Κωνσταντίνος, Γαλανόπουλος Δημήτριος, Ευσταθίου Σταμάτης, Κονδύλας Ιωάννης Διονύσιος, Μισαπλίδη Όλγα, Μπεζαϊντέ Αντιγόνη, Μωυσσίδου Όλγα, Ντουντούμης Παναγιώτης, Πασματζόγλου Δέσποινα, Πασπαλιάρης Νικόλαος, Πρίφτης Ευάγγελος, Σκουμπάκη Παναγιώτα, Σόπτσικ Αλέξανδρος, Στρατηγός Ιωάννης, Sariday Dhimiter. Η πρόταση της επιτροπής αξιολόγησης έγινε δεκτή από το σώμα της Γενικής Συνέλευσης, στην οποία και έγινε η παρουσίαση των νέων μελών.

Σύσκεψη του ΕΦΕΤ για τις δράσεις μείωσης αλατιού

Στα γραφεία του φορέα, με κρατικούς εκπροσώπους και Συνδέσμους

Στις 5 Νοεμβρίου πραγματοποιήθηκε στα γραφεία του ΕΦΕΤ ευρεία σύσκεψη, υπό την προεδρία του Προέδρου του ΕΦΕΤ κ. Ιωάννη Τσιάλτα, σχετικά με τις δράσεις μείωσης αλατιού. Στη σύσκεψη συμμετείχαν μεταξύ άλλων και εκπρόσωποι του Υπουργείου Υγείας, της ΠΟΕΣΕ, της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδας, του ΣΕΒΤ, καθώς και της Πανεπιστημιακής Κοινότητας στον τομέα της διατροφής. Η μείωση πρόσληψης του αλατιού αποτελεί προτεραιότητα για τη χώρα μας, την Ε.Ε., αλλά και την παγκόσμια κοινότητα. Η Διεύθυνση Διατροφικής Πολιτικής & Ερευνών του ΕΦΕΤ, που έχει αναλάβει τον συντονισμό των δράσεων, παρουσίασε τα πρώτα αποτελέσματα του διερευνητικού προγράμματος για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας νατρίου σε ψωμί, πρότεινε στόχους μείωσης αλατιού και παρουσίασε το λογότυπο της εκστρατείας μείωσης αλατιού. Όλοι οι εταίροι δεσμεύτηκαν να βοηθήσουν προς την κατεύθυνση αυτή, ενώ συμφωνήθηκε ο ΕΦΕΤ να ηγηθεί μιας καμπάνιας ενημέρωσης του κοινού για το αλάτι.

Επίσημο γεύμα στη Σουηδία με ελληνικές γεύσεις...

Δείπνο στην κατοικία της παρέθεσε η Ελληνίδα πρέσβειρα στη Σουηδία, κα Χατζή (νέο μέλος και φίλη της Λέσχης), σε ξενοδόχους από την Ελλάδα και τη Σουηδία που είχαν επισκεφτεί έκθεση για τον τουρισμό της Ελλάδας. Το «παρών» έδωσε και ο εκπρόσωπος του γραφείου της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, κύριος Παπαευαγγέλου Χρήστος. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 16 Οκτωβρίου και είχε ομολογουμένως μεγάλη επιτυχία. Ο chef κύριος Παπαευαγγέλου, με τη βοήθεια του κυρίου Μελέτη και της εταιρίας Paragreek, ετοίμασε για τους παρευρισκόμενους μπουφέ με Ελληνικές γεύσεις, που ενθουσίασε Έλληνες και Σουηδούς επισκέπτες, αφήνοντας τις καλύτερες εντυπώσεις.

Άνοιξε στη Γλυφάδα το “My Chef Home Edition”



Ένας ενδιαφέρον χώρος Εστίασης άνοιξε πρόσφατα στη Γλυφάδα. Συγκεκριμένα, τα μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας, Μαντώ Γεωργακοπούλου και Πέτρος Περήφανος, έκαναν τη νέα τους επιχειρηματική κίνηση, στεγάζοντας τη δημιουργικότητά τους στο ολοκαίνουριο “My Chef Home Edition”, στην Πλατεία Β. Κατράκη 2. Εκεί σε ένα περιβάλλον που παραπέμπει σε ζεστό σπιτικό, μαγειρεύουν καθημερινά πρωτότυπες συνταγές που συνδυάζουν τη σύγχρονη με την παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα, παντρέυοντας το καινοτόμο με το κλασικό. Ήδη ο χώρος έχει κλέψει τις εντυπώσεις με το ιδιαίτερο στίλ του, ενώ τα εξαιρετικά πιάτα των chefs έχουν δημιουργήσει αίσθηση στο κοινό της Γλυφάδας και όχι μόνο. Εμείς από την πλευρά μας τους ευχόμαστε κάθε επιτυχία στο νέο τους ξεκίνημα.

Μαγειρικές επιδείξεις στο Golden Hall

Τον Νοέμβριο διακεκριμένα μέλη της Λέσχης μαγείρευσαν ζωντανά...



Τον Νοέμβριο το Golden Hall φιλοξένησε διακεκριμένους chefs της Λέσχης, που σε συνεργασία με το «Νηοτικό Αρκούδι» παρουσίαζαν μαγειρικές προτάσεις. Από τις 08/11 έως τις 30/11 οι chefs Καρούμπας Βασίλης, Καρούμπας Ιωάννης, Κουρούπης Αγάλου Νικόλαος, Μπαλωμένος Ιωάννης, Καλογεράκος Ιωάννης, Αλεφαντής Σπύρος και Δραμαλιώτης Αλέξανδρος μαγείρευσαν καθημερινά από τις 18:00 έως τις 20:00, σε ειδικό stage του εμπορικού κέντρου. Την 1η εβδομάδα

οι chefs Καρούμπας Β. και Αλεφαντής Σπ. παρουσίασαν καπελίνο με pesto πιπεριάς και cottage cheese, ταλιατέλλες με σολομό σβησμένο σε brandy, λινγκουίνι με πέστο βασιλικού-ντοματίνια και μοτσαρέλα, ψαρονέφρι κατσατόρε με τριτοελνία α λα κρεμ. Τη 2η εβδομάδα οι chefs Μπαλωμένος Ιω., Κουρούπης Αγάλου Ν. και Δραμαλιώτης Αλ. παρουσίασαν πάστα με κουλούρι Θεο/κης, κρύα σαλάτα με castellane parmigiane και ρολό γαλοπούλας γεμιστό. Την 3η εβδομάδα οι chefs Καλογεράκος Γ. και Καρούμπας Γ. ετοίμασαν ταλιατέλλες με κοτόπουλο, μανιτάρια και εστραγκόν, λινγκουίνι με γαρίδες και ούζο, ψαρονέφρι σωτέ με μετacha, πατάτες σατώ και λαχανικά βουτύρου.

Η Λέσχη σε εκδήλωση του Επιμελητηρίου Κορινθίας

Στα πλαίσια της 5ης Πανελλήνιας Έκθεσης «ΚΟΡΙΝΘΙΑ 2013»

Η Λέσχη με συντονιστή τον υπεύθυνο του γραφείου στην Κόρινθο Τάσο Σακελλαρίου και με μια πολυπληθή ομάδα 25 μελών του συμμετείχε στην 5η Πανελλήνια Έκθεση «ΚΟΡΙΝΘΙΑ 2013», που διοργάνωσε το Επιμελητήριο Κορινθίας στα τέλη Σεπτεμβρίου. Στα πλαίσια της έκθεσης φιλοξενήθηκε και η εκδήλωση «Κορινθιακή Γαστρονομία, Τουρισμός, Οινογευσία». Ο Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Κορινθίας κ. Βασίλης Νανόπουλος ευχαρίστησε θερμά τη Λέσχη Αρχιμαγείρων που με την παρουσία των μελών της στην Έκθεση και την καθημερινή δουλειά τους στους χώρους εστίασης δίνει αξία σε τοπικά υλικά και αναδεικνύει την ελληνική γαστρονομία. Τοπικές μεταποιητικές επιχειρήσεις τροφίμων και οίνων, τουριστικές επιχειρήσεις & επιχειρήσεις εστίασης παρουσίασαν προϊόντα και γαστρονομικές δημιουργίες, ενώ τα μέλη της Λέσχης παρασκεύασαν εδέσματα για τους επισκέπτες αναδεικνύοντας τα εκλεκτά προϊόντα της Κορινθιακής Γης. Η συμμετοχή της Λέσχης ήταν πρωτοβουλία του εκπροσώπου του περιφερειακού γραφείου Κορίνθου και chef Τάσου Σακελλαρίου.

Πιστοποίηση ελληνικών εστιατορίων στη Γερμανία

Στην τελική ευθεία μετά τη συνάντηση Καναβάκη- Χατζημαρκάκη



Ο εκπρόσωπος του Γερμανικού παραρτήματος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, chef Καναβάκης Γεώργιος, συναντήθηκε στις 12 Νοεμβρίου με τον ευρωβουλευτή κύριο Γεώργιο Χατζημαρκάκη. Σκοπός της συνάντησης ήταν η οργάνωση των πιστοποιήσεων των Ελληνικών εστιατορίων στη Γερμανία και η συνεργασία με τη DEHOGA. Η καταλυτική ημερομηνία έναρξης των πιστοποιήσεων θα αποφασιστεί από τους εμπλεκόμενους φορείς, τη

Λέσχη Αρχιμαγείρων, τη DHW και τη DEHOGA. Συμπαράσταση στις δράσεις εξέφρασαν ο υπουργός Γεωργίας της Κύπρου, κ. Νίκος Κουγιαλής, η Ευρωβουλευτής Κύπρου κα Θεοφάνους και ο αντιδήμαρχος Ηρακλείου Κρήτης κύριος Αεράκης.

Συνεργασία Λέσχης με την Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων

Ο πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων, κ. Μίλτος Καρούμπας και ο πρόεδρος του Περιφερειακού Τμήματος Αττικής της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων, κ. Γιάννης Σμαρνέκας ανακοίνωσαν την έναρξη συνεργασίας σε επιστημονικό και τεχνικό επίπεδο. Η ανωτέρω συνεργασία στόχο έχει να μπολιάσει την μακράννη γαστρονομική μας παράδοση, την οποία οι Έλληνες chefs υπηρετούν με τον καλύτερο τρόπο, με τις σύγχρονες απαιτήσεις της κοινωνίας για υγιεινά και ασφαλή τρόφιμα. Και τα δύο μέρη προσδοκούν να συμβάλουν δυναμικά στην ανάπτυξη της εγχώριας γαστρονομίας, διαφημίζοντας τη όχι μόνο ως μοναδική και πλούσια, αλλά και προσαρμοσμένη στις σύγχρονες διεθνείς ανάγκες.

Εκπαίδευση μελών για το σήμα ποιότητας ΕΟΤ

Σεμινάριο εκπαίδευσης για το σήμα ποιότητας ελληνικής κουζίνας πραγματοποιήθηκε πριν από λίγο καιρό στις εγκαταστάσεις της Λέσχης. Το σεμινάριο έγινε από τον κ. Χαλουλάκο Παναγιώτη, πιστοποιημένο επιθεωρητή κατά ISO 2000 του ΕΟΤ για το Ειδικό Σήμα Ποιότητας στους εκπροσώπους της ΠΟΕΣΕ και σε μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας. Συγκεκριμένα, το παρακολούθησαν οι κ.κ.: Βασιλείου Κων/νος, Βασιλοπούλου Ευθυμία, Δραμαλιώτης Αλέξανδρος, Ζαφείρη Αργυρώ Ευγενία, Ζησόπουλος Αναστάσιος, Κακλής Ιωάννης, Καλογεράκος Δημήτριος και Ιωάννης, Καραμπίνης Δημήτριος, Καρπάτος Παύλος, Καρούμπας Βασίλειος, Κοντογιώργης Παναγιώτης, Κουρούπης Νικόλαος, Λαζανάς Θωμάς, Μαργαρίτης Βασίλειος, Μαρής Δημήτριος, Μελιδώνης Παναγιώτης, Μπαλωμένος Ιωάννης, Μουζάκης Κων/νος, Μούζης Βασίλειος, Νάνος Κων/νος, Παινέσης Ιωάννης, Παρθένος Βησσαρίων, Πρωτοψάλτης Αναστάσιος & Παναγιώτης, Τάσης Κων/νος, Τόλης Αναστάσιος, Φλεσιόπουλος Βασίλειος.

Τριήμερο σεμινάριο για την Ελαιοκαλλιέργεια

Διοργανώθηκε από το Εμπορικό Επιμελητήριο Αιτωλοακαρνανίας

Τριήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο με τίτλο «Μέθοδοι Βιώσιμης Διαχείρισης για την Ελαιοκαλλιέργεια», που πραγματοποιήθηκε στο Αγρίνιο 4-6 Νοεμβρίου 2013, παρακολούθησαν οι κκ Μπαλωμένος Ιωάννης (εκπρόσωπος περιφερειακού γραφείου της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος στην Αιτωλοακαρνανία), Κουρούπης Αγάλου Νικόλαος (τακτικό μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος) και Νταλιάνης Κωνσταντίνος (επίλεκτο μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος). Το σεμινάριο διοργανώθηκε από το Εμπορικό Επιμελητήριο Αιτωλοακαρνανίας ενώ στα πλαίσιά του πραγματοποιήθηκε συνάντηση της αποστολής με τον διευθυντή του Εμπορικού επιμελητηρίου κ. Χρυσάφη και την υπεύθυνη του εμπορικού τμήματος κα Ρομπολά. Τα μέλη ενημέρωσαν τους υπευθύνους για τη δράση της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος, οι οποίοι έδειξαν μεγάλο ενδιαφέρον και προσανατολίστηκαν στο να κανονιστεί ατζέντα συνάντησης σε θεσμικό επίπεδο προέδρων. Επίσης πραγματοποιήθηκε συνάντηση με τον πρόεδρο της εταιρείας Βιοτριωνίδα, κο Τραπεζιώτη, ο οποίος ενδιαφέρθηκε για την προβολή των μοναδικών τοπικών προϊόντων της περιοχής μέσω της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Διαγωνισμός μαγειρικής στο χωριό SOS Βάρης

Μέλη της Λέσχης μαγείρεψαν και έπαιξαν με τα παιδιά



Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος με το ΧΩΡΙΟ SOS Βάρης, διοργάνωσαν τον Οκτώβριο «ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧ/ΚΗΣ». Με πρωτοβουλία των μελών chefs Κων/νου Μουζάκη και Ηλία Ιωσηφέλη και σε συνεργασία με τον γενικό διευθυντή των χωριών SOS κο Γεώργιο Πρωτόπαπα διοργανώθηκε διαδραστικό παιχνίδι/διαγωνισμός για τα παιδιά. Μέλη της λέσχης με συντονιστή τον αντιπρόεδρο Βασίλη Καρούμπα μαγείρεψαν μαζί τους και οργανώθηκαν παιχνίδια γευσιγνωσίας και επιδείξεις σκαλίσματος, αλλά και αγώνες ποδοσφαίρου. Στην πρόσκληση ανταποκρίθηκαν και οι υπεύθυνοι του Ολυμπιακού και παρευρέθηκαν οι κύριοι Στέφανος Δημητριάδης

(κολυμβητής των ερυθρολεύκων), η δ/ντρια του Ολυμπιακού κυρία Τσιλίγκρη, καθώς και η κυρία Δωροθέα Μερκούρη. Η Λέσχη ευχαριστεί θερμά τον χορηγό MARS HELLAS και UNCLE BENS, το μέλος, chef Παπαδόπουλο από το "Rendezvous catering" στη Νάξο, τον chef Μακρυγιώργο από το ΑΥΡΑ Catering, τον κο Αλεξόπουλο από την εταιρία ΜΕΡΜΥΓΚΑΣ και το εστιατόριο – tapas bar LA BARACCA για τη χορηγία προϊόντων.

1n Food Expo Greece

Η έκθεση Τροφίμων & Ποτών περνάει σε άλλη εποχή

Ο κλάδος Τροφίμων & Ποτών στην Ελλάδα, αν και αποτελεί βασικό πυλώνα ανάπτυξης της Ελληνικής Οικονομίας, δεν αντιπροσωπεύεται από μία έκθεση αντάξια της δυναμικής του. Ανταποκρινόμενη στο καθολικό αίτημα της αγοράς, η FORUM AE έρχεται να καλύψει το κενό αυτό με τη διοργάνωση μιας έκθεσης, που θα ανταποκριθεί πλήρως στις ανάγκες των επιχειρήσεων του κλάδου. Η 1n FOOD EXPO με καινοτόμο σχεδιασμό, σωστή ομαδοποίηση προϊόντων, βελτιωμένες πρακτικές προσέλκυσης επισκεπτών και τεράστιο διαφημιστικό budget, θα πραγματοποιηθεί από 15 έως 17 Μαρτίου 2014, στο METROPOLITAN EXPO. Έχοντας σαν κύριο άξονα την εξωστρέφεια, η διοργανώτρια εταιρεία θα φιλοξενήσει περισσότερους από 250 διεθνείς αγοραστές από χώρες της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης, αλλά και τις ΗΠΑ. Με στόχο τη μεγιστοποίηση του οφέλους των εκθετών της FOOD EXPO, θα διοργανωθούν B2B συναντήσεις και ημερίδες με τη συμμετοχή θεσμικών φορέων και των Επιμελητηρίων των παραπάνω χωρών.

6ος Διαγωνισμός Κρητικής Παραδοσιακής Μαγειρικής



Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος συμμετείχε στον 6ο Διαγωνισμό Κρητικής Παραδοσιακής Μαγειρικής που διοργάνωσε η Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης στο Ρέθυμνο. Τη λέσχη εκπροσώπησαν οι κύριοι Καραμπίνης Δημήτριος, Κουρούπης Αγάλου Νικόλαος, Φλεσιόπουλος Βασίλης, Καργάκης Βασίλης, Σιντικάκης Αρτέμης και Μαρμαρέλης Γεώργιος. Τα μέλη του Chef's Club Κρήτης υποδέχτηκαν θερμά τους chefs από την Αθήνα, ενώ ο πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης κύριος Αγάλου Ευάγγελος, παρέθεσε δείπνο, στο οποίο παρευρέθηκε φυσικά σύσσωμη η εξ Αθηνών αποστολή.

Η Λέσχη στη "Γιορτή για το τσίπουρο" στην Καλαμάτα



Ο εκπρόσωπος του περιφερειακού γραφείου Πελοποννήσου της Λέσχης, κ. Γεώργιος Μαύρος, συμμετείχε στην εκδήλω-

ση «ΓΙΟΡΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ» που έλαβε χώρα στην Καλαμάτα από τον πολιτιστικό σύλλογο Αγ. Τριάδας. Στην κεντρική πλατεία στήθηκε μεγάλο καζάνι απόσταξης τσίπουρου, αλλά και ένας εντυπωσιακός μπουφές με κρύα finger food από τοπικά προϊόντα για να συνοδεύσουν το απόσταγμα. Την γιορτή τίμησε με την παρουσία του ο δήμαρχος Καλαμάτας, κ. Παναγιώτης Νίκας. Η Λέσχη ευχαριστεί την ομάδα Mai Thai Καλαμάτας για τη βοήθεια στο στήσιμο του μπουφέ.