



Μεταξύ μας...

Αγαπητοί φίλοι και συνεργάτες

Πέρασαν ήδη έξι χρόνια και η Vita Epsilon έχει ήδη καταξιωθεί στη μαζική εστίαση των Νοτίων Κυκλάδων.

Με συνέπεια, προγραμματισμό και σύμμαχό μας τη δυναμική των προηγούμενων χρόνων, είμαστε έτοιμοι τη νέα χρονιά να σταθούμε δίπλα στους συνεργάτες μας και να στηρίξουμε το δύσκολο έργο τους.

Για να το επιτύχουμε αυτό παραμένουμε πιστοί στην ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών μας καθώς και στις αξίες που μας διέπουν. Κρατάμε σταθερές τιμές όλο το χρόνο και φροντίζουμε για τη σωστή διαχείριση των προϊόντων μας.

Ευχόμαστε δύναμη, υγεία, κουράγιο και να αποκομίσουμε όλοι νέες θετικές εμπειρίες την καινούρια χρονιά, η οποία ξεκίνησε με πολλές υποσχέσεις.

Φιλικά
**Χριστόστρατος
Βυζαντινός**

Με λιμάνι την Σαντορίνη...

Γαστρονομικό ταξίδι στις Νότιες Κυκλάδες ...!ο, Φολέγανδρο, Σίκινο, Ανάφη

Το 2013 για την Σαντορίνη είναι έτος γαστρονομίας, έτος γευστικής απολαύσεως. Φέτος, λοιπόν, με καπετάνιο την Vita Epsilon και επιβάτες όσους δραστηριοποιούνται στο χώρο της μαζικής εστίασης αλλά και στον χώρο της λιανικής πώλησης ξεκινά ένα νέο γαστρονομικό ταξίδι.

Σε αυτό το ταξίδι οι εκπλήξεις θα είναι πολλές...

- ✓ **Νέα προϊόντα**
- ✓ **Οικονομικές προτάσεις**
- ✓ **Νέες γευστικές διαδρομές εντός και εκτός**
- ✓ **Προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας με τις καλύτερες προδιαγραφές**



Η Vita Epsilon αναγνωρίζει τις δυσκολίες τροφοδοσίας των νότιων Κυκλάδων και αφουγκράζεται πάντα της ανάγκες της αγοράς ενώ είναι σε θέση να παρέχει συνεχή τροφοδότηση σε εβδομαδιαία βάση χωρίς επιπλέον κόστος μεταφοράς για όλη την γκάμα των προϊόντων της.

Τα νησιά των νοτίων Κυκλάδων με την Vita Epsilon είναι ένας ενιαίος γαστρονομικός προορισμός!

Εκρηκτικές γεύσεις...

Ακόμα πιο πολλές γεύσεις!

Με τη διορατικότητα και την εμπειρία της, η Vita Epsilon δημιουργεί νέο κατάλογο για το 2013. Ένα κατάλογο που εκτός των βασικών προϊόντων που έκαναν την εταιρία πρώτη σε προτίμηση, περιέχει περισσότερα ελληνικά προϊόντα αλλά και νέες εισαγωγές από χώρες όλου του κόσμου.

Ο κατάλογος 2013 εκτός από τα προϊόντα HO.RE.CA., που είναι σχεδιασμένα για να καλύπτουν τις ανάγκες

του επαγγελματία, εισάγει στην αγορά των νότιων Κυκλάδων και προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας.

Τα νέα αυτά προϊόντα μας είναι πλέον διαθέσιμα στο ευρύ κοινό, μέσω Mini Market και Super Market και φέρουν την υπογραφή της Vita Epsilon. Διατίθενται δε τόσο σε επαγγελματικές όσο και σε μικρότερες συσκευασίες για οικιακή χρήση.





5 αστέρων



Η Vita Epsilon από την ίδρυση της έχει καταφέρει να βελτιώσει τις μεθόδους, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες της μέρα με τη μέρα. Ζωτικής σημασίας για την εταιρία είναι η συνεχής εξέλιξη. Στο επίκεντρο της προσοχής είναι οι παρακάτω τομείς.

★ **Συνεργάτες:** με συνεχή παρουσία, ειλικρίνεια και σεβασμό η εταιρία έχει χτίσει σχέσεις εμπιστοσύνης με τους συνεργάτες της σε Ελλάδα και Εξωτερικό. Βασική απόδειξη της καλής συνεργασίας είναι οι πολυετείς συνεργασίες της.

★ **Προϊόντα:** με κοινό στόχο την ικανοποίηση του πελάτη η Vita Epsilon και οι συνεργάτες της μοιράζονται την αγωνία για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων χωρίς εκπτώσεις στην ποιότητα.

★ **Εγκαταστάσεις:** από τη μεριά της η Vita Epsilon φιλοξενεί τα προϊόντα στις ειδικά διαμορφωμένες εγκαταστάσεις της. Η αναμονή του προϊόντος από της στιγμή της παραλαβής μέχρι την παράδοση είναι ασφαλής σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, ψυκτικοί και αποθηκευτικοί, ανάλογα με τη φύση του προϊόντος. Με βασικό μέλημα την διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων η Vita Epsilon εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφαλείας Τροφίμων (HACCP).

Η εταιρία είναι ιδιαίτερα υπερήφανη για το **food market** που διαθέτει στις εγκαταστάσεις της, έναν εκθεσιακό χώρο για τα τρόφιμα. Το **food market** εξυπηρετεί δύο πολύ βασικούς σκοπούς, ο ένας είναι πως ο επισκέπτης μπορεί να δει την μεγάλη ποικιλία προϊόντων της εταιρίας, και ο δεύτερος είναι, όπως αποδείχθηκε στην πορεία, το κατάλληλο μέρος για γαστρονομικές συζητήσεις.



★ **Διανομή:** ένα σημείο που η εταιρία δίνει πολύ μεγάλη προσοχή είναι η διανομή.

Στόχος της Vita Epsilon σε αυτή την περίπτωση είναι:

1. Η έγκαιρη παράδοση των προϊόντων
2. Η διατήρηση της ποιότητας τους

Τα δύο αυτά ζητήματα επιλύονται με πέντε εξοπλισμένα φορτηγά-ψυγεία της εταιρίας που διασφαλίζουν την άμεση και ασφαλή μεταφορά των προϊόντων.



★ **Ανθρώπινο δυναμικό:** η εταιρία δίνει πολύ μεγάλη σημασία στις προσωπικές σχέσεις με τον πελάτη, έτσι ώστε η επιλογή ατόμων με όρεξη και ειδική εκπαίδευση να είναι υψίστης σημασίας. Το δυναμικό της εταιρίας το συμπληρώνουν και ειδικοί εξωτερικοί συνεργάτες όπου αυτό είναι απαραίτητο όπως τεχνολόγοι τροφίμων, chef κ.α.

Η Vita Epsilon με διαρκή παρουσία και επισταμένη την προσοχή της τόσο στο προϊόν όσο και στον πελάτη, συνεχίζει την πορεία της θέτοντας όλο και υψηλότερους στόχους!



2013 Έτος Γαστρονομίας Σαντορίνη

Ο δήμος Σαντορίνης επέλεξε το 2013 σαν έτος γαστρονομίας για το νησί της Σαντορίνης. Είναι μια καλοδεχούμενη ευφυής και πρωτοποριακή ενέργεια, η οποία θα αποδώσει καρπούς σε όλους τους τομείς (τουριστικούς, οικονομικούς, πολιτιστικούς).

Η ανάδειξη της Σαντορίνης ως γαστρονομικού προορισμού, ενισχύει το τουριστικό της χαρτοφυλάκιο, καθώς ισχυροποιεί την τουριστική της θέση σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η Vita Epsilon χαιρετίζει αυτή την προσπάθεια, όπως και κάθε άλλη ενέργεια που αποσκοπεί στην ανάδειξη του νησιού μας. **Γι αυτό και θα συμμετέχει ενεργά και υπερήφανα όπου χρειαστεί.**

Η διατροφή στην αρχαία θήρα

ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΑΠΟ ΤΟ ΧΘΕΣ ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ

Το μαγευτικό νησί της Σαντορίνης κατακλύζεται κάθε χρόνο από χιλιάδες τουρίστες, οι οποίοι έρχονται για να απολαύσουν τις φυσικές ομορφιές του νησιού αλλά και για να δοκιμάσουν τα υπέροχα γαστρονομικά πιάτα παράγωγα της ιδιαίτερης τοπικής κουζίνας. Σήμερα γνωρίζουμε μετά και από τα πρόσφατα ευρήματα στον αρχαιολογικό χώρο του Ακρωτηρίου ότι οι κάτοικοι της αρχαίας θήρας διέθεταν ένα υψηλό βιοτικό επίπεδο το οποίο εντοπίζεται και στο πολυποίκιλο διαιτολόγιό τους. Η διατροφή τους αποτελούνταν από την συχνή κατανάλωση εσπεριδοειδών (ρόδια, σύκα) και ξηρών καρπών (αμύγδαλα).



Συσσκευή BBQ... από την αρχαία θήρα!

Επίσης, οι ελιές, το λάδι και τα όσπρια (λαθούρι, μπιζέλι, φακές) καθώς και ο οίνος αποτελούσαν απαραίτητα στοιχεία της διατροφής τους. Τα ψάρια και τα θαλασσινά ήταν απεριόριστα ενώ όσον αφορά στο κρέας είχαν ιδιαίτερη προτίμηση στο κασικάκι. Πρέπει να ειπωθεί ότι υπάρχουν σοβαρές ενδείξεις ότι αγαπημένη τους συνταγή ήταν... το σουβλάκι!!!

Όλες αυτές οι πληροφορίες καταδεικνύουν το συνεχές της γαστρονομικής παράδοσης, η οποία εξακολουθεί σε γενικές γραμμές, να παραμένει ίδια ακόμα και στις μέρες μας. Συνταγές που έχουν φτάσει στα χέρια μας μέσω της λαϊκής παράδοσης όπως το απόχτι και η φάβα κοσμούν την κυκλαδίτικη διατροφή.

Όλες αυτές οι πληροφορίες καταδεικνύουν το συνεχές της γαστρονομικής παράδοσης, η οποία εξακολουθεί σε γενικές γραμμές, να παραμένει ίδια ακόμα και στις μέρες μας. Συνταγές που έχουν φτάσει στα χέρια μας μέσω της λαϊκής παράδοσης όπως το απόχτι και η φάβα κοσμούν την κυκλαδίτικη διατροφή.



η τέχνη της εκλεκτής τροφής

2013 και η καρδιά του γαστρονομικού κόσμου χτυπάει δίπλα μας! Κατά καιρούς έχουν ακουστεί πολλά περί... γαστρονομίας και επειδή Αρχή Σοφίας ονομάτων επίσκεψις, ένας σύντομος ορισμός είναι:

γαστρονομία= η τέχνη απόλαυσης εκλεκτής τροφής

Μάλιστα! Δηλαδή... με πρόχειρους υπολογισμούς μιλάμε για μία τέχνη που αφορά την εκλεκτή τροφή. Ας αφήσουμε την εκλεκτή τροφή για την ώρα και ας περάσουμε λίγο στην τέχνη...

Στην γαστρονομία η τέχνη ξεκινάει από τη στιγμή της δημιουργίας ενός πιάτου και καταλήγει στη στιγμή της απόλαυσης.

Προφανώς η τέχνη στο απόγειό της, σχεδόν σε όλες τις μορφές της καταλήγει σε απόλαυση, η μοναδικότητα στην γαστρονομία όμως είναι πως οι ανθρώπινες αισθήσεις κυριολεκτικά παραδίδονται άνευ όρων στο αντικείμενο θαυμασμού. Και το λέμε αυτό γιατί όσο ωραίο και αν είναι ένα μουσικό κομμάτι δεν μπορείς να το γευτείς... δυστυχώς!

Για να γίνουμε πιο σαφείς οι αισθήσεις για τον άνθρωπο είναι η πηγή της γνώσης για την εξωτερική πραγματικότητα. Είναι δηλαδή το μέσο με το οποίο όλες οι πραγματικές μας εμπειρίες θα καταγραφούν μέσα μας, στη μνήμη μας ή για τους πιο ρομαντικούς στη καρδιά μας.

Όπως καταλαβαίνετε από τα παραπάνω η γαστρονομία είναι αναπόσπαστο πολιτιστικό κομμάτι κάθε χώρας. Το «είμαστε ότι τρώμε» δεν είναι τυχαίο. Οι γεύσεις από την κουζίνα μίας περιοχής «αποκαλύπτουν» στοιχεία της κουλτούρας της.

Και φτάνουμε τώρα στην εκλεκτή τροφή. Ευτυχώς ζούμε στην Ελλάδα που διατροφικά τουλάχιστον είναι κάτι παραπάνω από προικισμένη... εδώ σταθήκαμε τυχεροί, τα δώρα που προσφέρει η ελληνική γη στους «καλλιτέχνες» του είδους είναι πολλά, επιτρέψτε μας όμως να σταθούμε περισσότερο στην κληρονομιά που μας άφησαν οι παλαιότεροι. Τα τυριά, κάθε τόπος έχει αποτυπώσει τον χαρακτήρα του σε αυτά, η χωριάτικη σαλάτα το σουβλάκι και πόσα άλλα διατροφικά επιτεύγματα που καταμετράμε.

Όπως καταλάβατε την εκλεκτή τροφή την έχουμε... και κατά την άποψη μας έχουμε και τις καλλιτεχνικές ανησυχίες...

Το μόνο που μένει λοιπόν είναι να ευχηθούμε και στους δύο, καλλιτέχνες - μάγειρες και φιλότεχνους - δοκιμαστές να αφήσουν τον εαυτό τους ελεύθερο και καλή απόλαυση!

Το νωπό κρέας όπως πρέπει να είναι!



Συσκευασία του κρέατος σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα

Ιστορικά, ο άνθρωπος προσπαθεί να βρει τα κατάλληλα μέσα και μεθόδους για να προστατέψει και να συντηρήσει την τροφή του για όλο και μεγαλύτερο χρονικό διάστημα έτσι ώστε να έχει τη δυνατότητα να την αποθηκεύει και να την καταναλώνει όταν τη χρειαστεί. Έτσι, έχει εφεύρει μεθόδους συντήρησης όπως είναι το αλάτισμα (πάστωμα), η αφυδάτωση, η ψύξη και η κατάψυξη. Η συσκευασία είναι μια τέτοια μέθοδος καθώς απομονώνει το τρόφιμο από τους περιβαλλοντικούς παράγοντες οι οποίοι το επηρεάζουν (ξένα σώματα, μικροβιακή αλλοίωση, κλπ). Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την προστασία του τροφίμου από εξωγενείς παράγοντες που προκαλούν επιμόλυνση και την επιμήκυνση του χρόνου ζωής ενός τροφίμου σε σχέση με κάποιο ίδιο που δεν βρίσκεται σε συσκευασία.

Η συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα πάει ένα βήμα παραπέρα, καθώς δημιουργεί τέτοιο περιβάλλον που εμποδίζει ανεπιθύμητες μεταβολές να συμβούν στα τρόφιμα. Παρεμποδίζει την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών γιατί στο εσωτερικό της δημιουργείται περιβάλλον εχθρικό προς αυτούς και έρχεται σαν απάντηση στην απαίτηση του καταναλωτικού κοινού για υγιή, αγνά, και χωρίς συντηρητικά ελκυστικά τρόφιμα. Επιτυγχάνει τη συντήρηση των τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και το προϊόν είναι φρέσκο όπως την πρώτη στιγμή ακόμα και μετά από αρκετές μέρες χωρίς την προσθήκη χημικών συντηρητικών και άλλων προσθέτων.

Τα κοτόπουλα... και τα κλωσσόπουλα



Βασικό στοιχείο της διατροφής μας το κοτόπουλο. Γεύση ελαφριά που συνδυάζεται εύκολα, στη σαλάτα στο σάντουιτς και ως κυρίως γεύμα.

Αναγνωρίζοντας την ανάγκη για σταθερή ποιότητα και με δεδομένη την αυτάρκεια της χώρας μας σε παραγωγή πουλερικών η Vita Epsilon επιλέγει τα καλύτερα κοτόπουλα από ελληνικά ορνιθοτροφεία.

Έτσι με βασικό μέλημα την υψηλή ποιότητα διακινούνται από την εταιρία στα νησιά των νότιων Κυκλάδων ελληνικά κοτόπουλα.

Μια ιστορία αλλαντικών!

Κάθε ιστορία που σέβεται τον εαυτό της ξεκινάει με το «Μια Φορά και έναν καιρό...» και τελειώνει με happy end. Για να δούμε λοιπόν...



Μία φορά και ένα καιρό πριν πολλά χρόνια ο άνθρωπος ο πολυμήχανος κλήθηκε να αντιμετωπίσει ένα ακόμα πρόβλημα. Έπρεπε λοιπόν να βρει ένα τρόπο να συντηρήσει τα τρόφιμα που δεν του ήταν άμεσα διαθέσιμα, έναν τρόπο να κρατήσει φρέσκα κάποια τρόφιμα και κυρίως το κρέας μετά την περίοδο της σφαγής. Αυτό ήταν αρκετά

μεγάλο πρόβλημα αν σκεφτεί κανείς πως οι άνθρωποι τότε κατανάλωναν όσο περισσότερο κρέας μπορούσαν κατά την διάρκεια των χοιροσφαγείων καθώς δεν μπορούσαν να το διατηρήσουν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το happy end δεν αργεί καθώς ο άνθρωπος βρήκε τρόπο να επιτύχει τη συντήρηση του κρέατος με το πάστωμα, το κάπνισμα, το αλάτισμα, το βρασμό και την ξήρανση.

Και κάπως έτσι ο άνθρωπος εκτός από την συντήρηση του κρέατος έκανε την αρχή για μία κατηγορία προϊόντων τα αλλαντικά. Τα πρώτα αλλαντικά ενθουσίασαν το κοινό και κάπως έτσι με πολύ φαντασία άρχισαν να εξελίσσονται ο συνταγές και να αντέχουν στο πέρασμα του χρόνου. Σήμερα τα αλλαντικά έχουν το δικό τους σπουδαίο μερίδιο στην διατροφή μας.

Η Vita Epsilon υπερήφανα διαθέτει μεγάλη ποικιλία αλλαντικών και προϊόντων κρέατος στον κατάλογο της. Προϊόντα παραδοσιακά με συνταγές από κάθε γωνία της Ελλάδας έτοιμα να σας καταπλήξουν.

Black Angus περιπέτειες ανά τον κόσμο!



Σκωτία 1523: στις κομητείες του Αμπερντίν και Φοεφάρσαιερ γνωστές και ως Angus βρίσκεται ένα είδος βοοειδούς χωρίς κέρατα και με μαύρο δέρμα.

Αυστραλία 1840: γίνονται οι πρώτες εισαγωγές black Angus. Σήμερα εκτρέφονται

σε φάρμες σε όλη την Αυστραλία και το 2008 ο αριθμός τους ήταν 62.000 ζώα.

Η.Π.Α. 1873: ο George Grant φέρνει από τη Σκωτία τέσσερις μεγάλους μαύρους ακέρατους ταύρους και τους διασταύρωσε με τεξανές αγελάδες προκειμένου να επιζησουν στις κακές χειμερινές συνθήκες. Το Angus έτσι όχι μόνο κατάφερε να επιζήσει αλλά και να ζυγίσει περισσότερο από πριν.

Αργεντινή 1879: ο Κάρλος Γκορέρο είναι ο πρώτος γαιοκτήμονας που εισάγει στην αργεντινή Αμπερντίν Angus

Σαντορίνη 2011: η Vita Epsilon εισάγει νωπά μοσχάρια Black Angus από τα καλύτερα σφαγεία των Η.Π.Α. και της Αυστραλίας.

On-line με όλα τα λιμάνια του κόσμου...



Φανταστείτε να μπορούσατε να επιλέξετε ψάρια από όλα τα λιμάνια του κόσμου. Ακόμα φανταστείτε να μπορούσαν να έρθουν και στο χώρο σας.

Ψαρώσατε?

Και όμως γίνεται τουλάχιστον όσων αφορά τα νησιά των νότιων Κυκλάδων - **η Vita Epsilon μπορεί!**

Όλοι οι θησαυροί της θάλασσας από κάθε γωνιά του κόσμου είναι στην διάθεση σας! Η επιλογή των ψαριών είναι δύσκολη υπόθεση και βασικό προσόν αυτού που επιλέγει πρέπει είναι η εμπειρία.

Επίτιμος προσκεκλημένος!

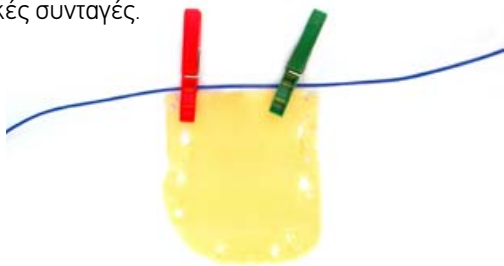
Στον κατάλογο του 2013 είναι ο παγκοσμίου φήμης αστακός από τον Καναδά που ταξιδεύει ολοζώντανος στην Σαντορίνη και μόνο για τα μάτια της Vita Epsilon.

Ο κατάλογος με τους θησαυρούς της θάλασσας συμπληρώνεται με επιλεγμένα κατεψυγμένα θαλασσινά της εταιρίας Vassiliou Trofinko S.A. που εδώ και 6 χρόνια η Vita Epsilon διακινεί στα νησιά των νότιων Κυκλάδων.



🎵 ΤΥΡΙΜ ΤΥΡΙΜ... ΤΥΡΙΜ ΤΥΡΙΜ ΤΥΡΙΡΙΡΙ ΡΙΡΙΜ... 🎵

Αν βλέπαμε την ελληνική διατροφή σαν μια μεγάλη ορχήστρα με χορευτές, μουσικά όργανα, και όλα τα σχετικά, το χοντρομπιζέλι μπορεί να χόρευε τσιφτετέλι καθώς τα κολοκυθάκια του χτυπάνε παλαμάκια...άλλα μεγάλος σολίστας της βραδιάς θα ήταν τα τυριά! Τα οποία έχουν βασικό ρόλο σε κάθε ελληνικό τραπέζι και μεγάλη ιστορία καθώς κάθε οικογένεια φρόντιζε να τα παρασκευάζει σπίτι της με της δικές τις μουσικές συνταγές.



Αυτό για πολλούς λόγους:

- ✓** Αρχικά είναι μια γεύση οικία. Το τυρί παρασκευάζεται από γάλα την πρώτη τροφή που γευόμαστε δηλαδή.
- ✓** Δεύτερον είναι το αγαπημένο φαγητό του Mickey Mouse (εκείνο το κινούμενο σχέδιο που βλέπαμε παιδιά? και κάποιιοι το βλέπουν ακόμα?... που το κορίτσι του ήταν η Minnie Mouse? ...τέλος πάντων)
- ✓** Και τρίτος και βασικότερος λόγος η μεγάλη ποικιλία! Κάθε τόπος έχει και το δικό του τυρί που καθρεφτίζει τις διατροφικές του συνθήκες. Κάθε ουρανίσκος βρίσκει το τυρί που του ταιριάζει.

Η Vita Epsilon ακόμα μία χρονιά διαθέτει τεράστια ποικιλία τυριών που ικανοποιούν και τους πιο απαιτητικούς. Αν δεν με πιστεύετε ρωτήστε και τον Mickey Mouse!

premium foods... και ό,τι άλλο θέλει ο νους!

Σας προκαλούμε φέτος ανοιχτά!

Ο εμπλουτισμένος κατάλογος του 2013 θα σας ενθουσιάσει. Είναι πλούσιος με πολλές επιλογές και έξυπνες λύσεις και φυσικά μοναδικά προϊόντα!

Στην Vita Epsilon μπορεί κανείς να βρει ότι θέλει ο νους του, στον τομέα των τροφίμων φυσικά.

Delicatessen: όταν μιλάμε για προϊόντα Delicatessen ουσιαστικά εννοούμε λιχουδιές με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Έτσι για ακόμα μία χρονιά τα προϊόντα των μεγαλύτερων εταιριών του κόσμου είναι κοντά σας χάρις την Vita Epsilon.

Αρτοποιήματα: τι μπορεί να φτιάξει κανείς με φαντασία και... ζύμη? Πιστέψτε με, αριστουργήματα! Την μεγάλη ποικιλία αρτοποιημάτων συμπληρώνουν και φέτος τα ακαταμάχητα γαλλικά κρουασάν Delifrance, ίσως και τα πιο διάσημα στον κόσμο.

Ειδικά τρόφιμα: Σειρές ειδικών προϊόντων όπως βιολογικά, χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη θα είναι διαθέσιμες και φέτος με ακόμα περισσότερα προϊόντα.

Το ταξίδι ενός κόκκου καφέ

Ο καφές είναι το διαδεδομένο ρόφημα στο πλανήτη και μας το δίνει απλόχερα η μπέρα φύση και συγκεκριμένα τα καφεόδεντρα. Συγκεκριμένα ο καφές είναι το δεύτερο σε εμπορική σημασία προϊόν μετά το πετρέλαιο. Και είναι και το δεύτερο προϊόν σε κατανάλωση μετά το νερό.

Υπάρχουν δύο βασικές ποικιλίες καφέ.

1. Η ποικιλία **Arabica** που είναι η αρχαιότερη.
2. Η ποικιλία **Robusta** (εύρωστη). Είναι ανθεκτικότερη στις ασθένειες του φυτού από την arabica, λόγω της σχεδόν διπλάσιας ποσότητας καφεΐνης που περιέχει.

Η διαδρομή του καφέ...

«Καλό χαρμάνι»: είναι από τα αρχικά στάδια στην παραγωγή καφέ! Ειδικοί γευσιγνώστες χωρίζουν του κόκκους καφέ ανάλογα με τη σοδιά και τα χαρακτηριστικά κάθε κόκκου με σκοπό να επιτύχουν ένα καλό χαρμάνι.

Καθούρντισμα: θα μπορούσαμε να πούμε πως εδώ ο καφές μας ξεδιπλώνει τον χαρακτήρα του! Σε αυτή την διαδικασία οι κόκκοι καφέ αναδεικνύουν το άρωμα και τις γεύσεις του σε πολύ δυνατό αέρα περίπου 280° C.



Άλεσμα: σε αυτή τη φάση ο κόκκος του καφέ έχει τη γνωστή σε όλους μας μορφή. Κατά την άλεση επιλέγουμε πόσο ψιλοκομμένο θέλουμε τον καφέ ανάλογα την χρήση.

Ο καφές είναι ιδανικό ρόφημα για να ξεκινήσει κανείς την μέρα του αλλά και σίγουρα μία καλή δικαιολογία για να συναντηθεί με την παρέα του.

And the Oscar goes to...



Η Σαντορίνη νίχει Douwe Egberts... και η Vita Epsilon βραβεύεται!

Μία από της μεγαλύτερες εταιρείες καφέ σε όλο τον κόσμο βράβευσε την Vita Epsilon ως τον καλύτερο αντιπρόσωπο καφέ στην ελληνική περιφέρεια.

Το 2012 η Vita Epsilon έθεσε ψηλά τον πήχη και τα κατάφερε. Φέρνοντας τη Σαντορίνη πρώτη σε κατανάλωση καφέ Douwe Egberts στην περιφέρεια.

Η πραγματικά πολύ σημαντική πρωτιά εκτός του ότι επιβεβαιώνει την ικανότητα της Vita Epsilon να υποστηρίζει και να αναπτύσσει προϊόντα με ιδιαίτερο χαρακτήρα, μας δίνει όμως και πολύ σημαντικά στοιχεία για την αγορά της Σαντορίνης και κατ' επέκταση των Νότιων Κυκλάδων.

Όπως είναι γνωστόν, η Douwe Egberts έκτος από την πολύχρονη ιστορία της στον χώρο θεωρείται και από της πιο καινοτόμες στον κλάδο του καφέ. Η Σαντορίνη μέσα από αυτή την πρωτιά απο-



δεικνύει πως υπερασπίζετε επάξια το τίτλο του πιο κοσμοπολίτικου νησιού ενώ ταυτόχρονα φαίνεται η προσπάθεια για συνεχή εξέλιξη και υψηλή ποιότητα παροχής υπηρεσιών.

Το 2013 η Vita Epsilon ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος στα νησιά των νότιων Κυκλάδων ετοιμάζεται να δώσει ακόμα μια φορά τον καλύτερο εαυτό της γεμάτο εκπλήξεις και προσφορές προς τους πελάτες της.

η συνταγή μας Κριθαρώτο με καραβίδες Από τον chef της Vita Epsilon Συμεών Χαλκιά

Υλικά

- 4 Καραβίδες ολόκληρες
- 1kg Καραβιδουρές
- 500gr. Κριθαράκι κονδρό
- 70ml Ελαιόλαδο
- 50ml Ούζο
- 1 Φινόκιο
- 1 Κρεμμύδι
- 2 σκελίδες Σκόρδο
- 1/2 ματσάκι Δυόσμος
- 1/4 ματσάκι Μαϊντανός
- 2 Lime
- 100ml Τομάτα Ροτρά
- 50gr. Παρμεζάνα
- 3 κ.σ. Βούτυρο
- Αλάτι
- Πιπέρι

1) Ετοιμάζουμε το ζωμό καραβίδας:

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 1,5 λίτρο νερό και τις καρκάσες από τις καραβιδουρές. Στην συνέχεια προσθέτουμε το Lime κομμένο ροδέλες, το φινόκιο και τον δυόσμο, τα οποία τα αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να φθάσει ο ζωμός στα μισά 750ml. Κάθε λίγο πιέζουμε τις καρκάσες για να πάρουμε όλη την γεύση από αυτές. Τέλος φιλτράρουμε τον ζωμό και τον κρατάμε ζεστό.

2) Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο τα οποία τα έχουμε ψιλοκόψει. Στην συνέχεια προσθέτουμε τις καραβίδες, τις καθαρισμένες καραβιδουρές και το κριθαράκι τα οποία τα ανακατεύουμε συνεχώς. Έπειτα χαμηλώνουμε την φωτιά και σβήνουμε με το ούζο, προσθέτουμε το ζωμό και την τομάτα σιγά σιγά μέχρι να βράσει το κριθαράκι. Τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το βούτυρο.

3) Σερβίρουμε σε πιάτο και γαρνίρουμε με παρμεζάνα και ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Καλή όρεξη!



Γαστρονομία & Οικονομία

Στην καθημερινή μάχη των επισιτιστικών επιχειρήσεων για τη μείωση του κόστους, που επιβάλλει όσο ποτέ άλλοτε η σημερινή εποχή, υπάρχουν κάποιες απλές αλλά δοκιμασμένες συμβουλές, που μπορούν να λειτουργήσουν σαν σύμμαχος μας και να μας βοηθήσουν στον μερικό περιορισμό του λειτουργικού μας κόστους.

1) Προμήθεια πρώτων υλών. Για να εξασφαλίσουμε την σωστή και όχι αλόγιστη προμήθεια πρώτων υλών αλλά και την ποιότητα και φρεσκάδα τους, ένας τρόπος είναι η προμήθειά τους σε καθημερινή βάση. Δίνοντας καθημερινά τις παραγγελίες μας στους αντίστοιχους προμηθευτές μας, μπορούμε να διαχειριστούμε καλύτερα τα αποθέματα πρώτων υλών αλλά και τις ανάγκες μας. Επίσης καθιερώνοντας την καθημερινή παραλαβή πρώτων υλών, εξασφαλίζουμε την φρεσκάδα και τη διαφύλαξη της ποιότητάς τους. Αν η καθημερινή προμήθεια των πρώτων υλών δεν είναι εφικτή, προσπαθούμε να ελαχιστοποιήσουμε όσο το δυνατό γίνεται το χρόνο ανάμεσα στις παραγγελίες μας, καθιερώνοντας μικρότερες αλλά συχνότερες παραγγελίες.

2) Επιλογή προμηθευτών. Επιλέγουμε πάντα εγκεκριμένους προμηθευτές, με εμπειρία στο χώρο. Αυτό θα μας βοηθήσει να εξασφαλίσουμε την προμήθεια πρώτων υλών σε άριστη ποιότητα με την καλύτερη δυνατή τιμή. Σε αυτό το σημείο δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η επιλογή ενός φτηνότερου υλικού μπορεί να φέρει το αντίθετο αποτέλεσμα, αφού μπορεί να οδηγήσει σε εκπτώσεις στην ποιότητα, και έτσι το τελικό αποτέλεσμα να μας έχει στοιχίσει πιο ακριβά είτε σε επιπλέον υλικά που θα χρειαστούν να καλύψουν την αδυναμία της πρώτης ύλης είτε σε ορισμένες περιπτώσεις στη δυσαρέσκεια των πελατών μας.

Μια πολύ σημαντική συμβουλή είναι η επιλογή ενός προμηθευτή, που θα αναλάβει την καθημερινή προμήθεια όλων ή αν δεν είναι δυνατό του μεγαλύτερου μέρους των πρώτων υλών μας. Με αυτό τον τρόπο μπορούμε να πετύχουμε καλύτερες τιμές στα προϊόντα που θέλουμε, χωρίς να χρειάζεται να συμβιβαστούμε στην προμήθεια υλικών Β' διαλογής. Παράλληλα, με αυτόν τον τρόπο, απολαμβάνουμε καλύτερης εξυπηρέτησης και μεγαλύτερη ασφάλεια τόσο στις οικονομικές μας συναλλαγές, όσο και στην διαθεσιμότητα και τον χρόνο παράδοσης των υλικών μας.

Όσον αφορά τη μείωση του κόστους κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας των γευμάτων, μπορούμε για παράδειγμα να εκμεταλλευτούμε τα διάφορα λαχανικά, κόκκαλα κρέατος ή ψαριών που περισσεύουν, για την παρασκευή ζωμών ή σούπας. Με αυτό τον τρόπο γλιτώνουμε τα έξοδα από την αγορά χημικών υλικών, που υποκαθιστούν τους φυσικούς ζωμούς και επίσης διασφαλίζουμε φρεσκάδα και ποιότητα για τον πελάτη.

Παράλληλα, αυτά τα υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία νέων δοκιμαστικών πιάτων ή πιάτων εκπαίδευσης κάποιου νέου μέλους της ομάδας της κουζίνας μας, κάτι που θα μας γλιτώσει και από εξτρά εργατώρες μέσα στην εβδομάδα.

3) Σωστή αγορά εξοπλισμού. Αυτό το βήμα, αφορά στα πρώτα στάδια οργάνωσης του χώρου της κουζίνας. Μια καλά μελετημένη διαρρύθμιση του χώρου με την επίσης σωστή επιλογή του εξοπλισμού, μας βοηθάει να γλιτώνουμε ενέργεια και χρόνο. Σε αυτό το σημείο πρέπει να προβλεφθούν σωστά οι ανάγκες της κουζίνας, έτσι ώστε να είναι σε θέση να ανταπεξέλθει στην σωστή λειτουργία του εστιατορίου. Αυτό δεν σημαίνει απαραίτητα την αγορά μεγάλων ποσοτήτων μαγειρικών σκευών. Πχ Αγοράζουμε αρχικά 10 τηγάνια και όχι 20 και συμπληρώνουμε εάν χρειαστεί. Προσπαθούμε την ώρα του πάσου, που εκ των πραγμάτων η λάντζα δεν έχει πιάτα, να γίνεται το πλύσιμο των χρησιμοποιημένων μαγειρικών σκευών, έτσι ώστε αυτά να μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν άμεσα.

4) Σωστή εκπαίδευση του προσωπικού για το πώς να διαχειρίζεται τα προϊόντα. Όπως η επιλογή της προμήθειας των πρώτων υλών, έτσι και η επιλογή του κατάλληλου προσωπικού καθώς επίσης και η εκπαίδευση-εξειδίκευσή του, μπορούν να μας βοηθήσουν σημαντικά στον έλεγχο των πρόσθετων δαπανών και στον περιορισμό του κόστους. Ένα απλό παράδειγμα, θα μπορούσε να είναι η εκμάθηση του προσωπικού της κουζίνας για το σωστό καθάρισμα των λαχανικών, του φιλεταρίσματος των ψαριών, του ξεκοκαλίσματος των κρεάτων έτσι ώστε να επιτυγχάνουμε όσο το δυνατόν λιγότερη φύρα.

5) Διοίκηση Προσωπικού – Σωστός Καταμερισμός Εργασιών. Έχοντας λοιπόν επιλέξει το κατάλληλο, καταρτισμένο προσωπικό και αφού έχουμε εφαρμόσει επιτυχώς την διαδικασία εκπαίδευσής του στις ανάγκες της επιχείρησης, το επόμενο βήμα είναι να κάνουμε και την σωστή εκμετάλλευσή του στο κατάλληλο πόστο. Προσπαθούμε να διανέμουμε τις δουλειές σύμφωνα με τις δυνατότητες του κάθε εργαζομένου, π.χ. ο Κωνσταντίνος καθαρίζει πιο γρήγορα ψάρια ενώ ο Γιώργος πιο γρήγορα πατάτες. Αναθέτουμε λοιπόν στον καθένα την αντίστοιχη εργασία έτσι ώστε να ελαχιστοποιούμε τον χρόνο προετοιμασίας και να μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε το προσωπικό προς όφελος της επιχείρησης.

6) Τις κενές ημέρες, ημέρες που δεν προβλέπεται πολύ δουλειά, μειώνουμε το προσωπικό, χρησιμοποιώντας όμως τους καλύτερους και πιο έμπειρους υπαλλήλους. Με αυτό τον τρόπο, διασφαλίζουμε την εύρυθμη λειτουργία του εστιατορίου μας χρησιμοποιώντας λιγότερα εργατικά χέρια.

7) Καθαριότητα. Μια τελευταία αλλά εξίσου σημαντική συμβουλή, σχετικά με την προσπάθεια μείωσης του κόστους λειτουργίας ενός εστιατορίου, σχετίζεται με τις μεθόδους και τα υλικά καθαριότητας. Διαλέγουμε πάντα καθαριστικά προϊόντα με δοσομετρητές, για να αποφύγουμε την υπέρμετρη κατανάλωση. Ας μην ξεχνάμε ότι υπερβολική ή κακή χρήση των προϊόντων καθαρισμού, μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα με κόστος και στην υγιεινή όπως πχ πατώματα που γλιστράνε, αναθυμιάσεις, δηλητηρίαση κ.α.

Καλό θα είναι να ζητάμε πάντα από την εταιρία που μας προμηθεύει τα προϊόντα καθαρισμού, εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με την ορθή χρήση τους. Τέλος, το σωστό καθάρισμα των πλυντηρίων και η συχνή και ανελλιπή συντήρηση και αφαλάτωσή τους, μπορούν να μας γλιτώσουν από επιπλέον κατανάλωση ρεύματος και νερού, καθώς επίσης και τον περιορισμό επιπλέον εργατωρών σε περίπτωση που χρειάζεται να επαναλάβουμε κάποια πλύση. Και φυσικά λειτουργούμε πάντα τα πλυντήρια αφού πρώτα έχουν γεμίσει.

Είναι λοιπόν στο χέρι μας να διαχειριστούμε μικρά και ασήμαντα, φαινομενικά τουλάχιστον κόστη, που όμως σε ετήσια βάση μας επιβαρύνουν σημαντικά και να τα μετατρέψουμε σε οφέλη για εμάς και την επιχείρησή μας.

Χρυσόστομος Πρασσιζής
Executive chef εστιατορίου
Red Lobster – Ψάρι (Γλυφάδα)
& συνεργάτης της Vita Epsilon



Χειμερινές διακοπές (που θα πάει αυτή η βαλίτσα?)



Παναγιώτης Ζώντας, Douwe Egberts
& Χριστοστράτος Βυζαντινός Vita Epsilon

Το πρόγραμμα φέτος τα είχε όλα! Επισκέψεις συζητήσεις δοκιμές... και άλλα! Για ακόμα μία χρονιά η Vita Epsilon μάζεψε ταμπογάκια της, τα έβαλε σε μια βαλίτσα και ξεκίνησε το ταξίδι.

Στο ταξίδι της έμαθε πολλά! Ο προορισμός της όμως ήταν φυσικά να γυρίσει πάλι (όχι στην Ιθάκη μην μπερδύσετε) αλλά στη Σαντορίνη και να μοιραστεί με τους φίλους της την εμπειρία και την γνώση που αποκόμισε από το ταξίδι!

Σταθμός πρώτος Ιταλία. Το ταξίδι στην Ιταλία είχε άκρως μυστικό χαρακτήρα. Η Vita epsilon επισκέφτηκε άλλη μία χώρα που εκπροσωπεί την μεσογειακή διατροφή για να γνωρίσει από κοντά τα ιταλικά διατροφικά διαμάντια της. Κατά την παραμονή της στην Ιταλία εξέτασε εξονυχιστικά την αγορά τροφίμων.

Αφού κατάφερε να ξεφύγει από τις σειρήνες της Ιταλίας, η μοίρα της έπαιξε σκληρό παιχνίδι και την οδήγησε στην Αθήνα. Χωρίς καν να το καταλάβει κάπου κοντά στο αεροδρόμιο μία μεγάλη γιορτή είχε ξεκινήσει. Κόσμος από κάθε γωνιά της Ελλάδας είχε φτάσει και όλοι ήταν χαρούμενοι. 120.000 άνθρωποι ήταν εκεί.

Οι απορίες λυθήκαν σχετικά γρήγορα, ήταν η έκθεση ΗΟ.ΡΕ.СА. Μάλιστα η Vita Epsilon είχε ενεργό ρόλο σε αυτή καθώς παρέιχε προϊόντα που έκρυβε στο βαλιτσάκι της σε συνέδριο εταιρίας διοίκησης ξενοδοχειακών μονάδων.

Το ταξίδι τελείωσε με μία τελευταία επίσκεψη στην ΑRΤΟΖΑ από την οποία γέμισε το βαλιτσάκι της με γνώση για τα προϊόντα άρτου και τη ζαχαροπλαστική. Κάπου εκεί ένιωσε την επιθυμία να γυρίσει σπίτι, η προσπάθεια όμως να επιστρέψει ναυάγησε. Κάποιοι "φίλοι" λέει ήθελαν να την ξεναγήσουν και να της μάθουν κάποια από τα μυστικά τους. Έτσι βρέθηκε στις εγκαταστάσεις της «Αλλαντον» και παρακολούθησε τον κύκλο παραγωγής των αλλαντικών.

Μετά από όλες αυτές τις περιπέτειες, γύρισε στη Σαντορίνη. Τη γνώση και την εμπειρία που απέκτησε όλον αυτόν τον καιρό είναι έτοιμη πια να την μοιραστεί με τους πελάτες της.



Από την επίσκεψή μας στην «Αλλαντον».

Μια μεγάλη παρέα

Λένε πως τα μεγαλύτερα επιτεύγματα έρχονται μέσα από τις παρέες. Παραδείγματα από την καθημερινή μας ζωή:

Στην τέχνη

Το 1954 μια παρέα αγοριών με καλλιτεχνικές ανησυχίες δημιουργεί το γνωστός the beatles που ταραξουν τα μουσικά δεδομένα της εποχής.

Στην πολιτική

Το 1969 πραγματοποιήθηκε το Woodstock, ένα φεστιβάλ που με αφορμή της ειρηνιστικής προθέσεως των νέων της εποχής έφερε τους ανθρώπους πιο κοντά μέσω των καλλιτεχνικών δρώμενων.

Στις επιχειρήσεις

Το 1976 ο Steve Jobs και ο Steve Wozniak ίδρυσαν την APPLE.

Η ισχύς εν τη ενώσει λοιπόν... Αναμφίβολα υπάρχουν και σπουδαία πράγματα που ήταν αποτέλεσμα ατομικής προσπάθειας κάποιου, άλλα που ξέρουμε πως αυτός ο "κάποιος" δεν ζήτησε την γνώμη του φίλου του για το δημιουργήμα του.

Οι περισσότεροι χρειαζόμαστε κάποιον να μας στηρίξει να μας βοηθήσει και να μας συμβουλέψει. Το καλό με τις παρέες είναι πως δίνεις το καλύτερο σου εαυτό αναδεικνύοντας εκτός των άλλων και το σύνολο. Έτσι για ακόμα μια χρονιά η παρέα από τον χώρο της μαζικής εστίασης των Νότιων Κυκλάδων καλείτε να δώσει τον καλύτερο της εαυτό για την νέα τουριστική περίοδο.

Η Vita Epsilon εύχεται σε όλη της την παρέα για το 2013 καλή τουριστική περίοδο!

