



VITA EPSILON NEWS

PREMIUM FOODS

Μονόλιθος (είσοδος αεροδρομίου), Σαντορίνη, τηλ. 22860 32430, φαξ. 22860 32930, e-mail: info@vitaepsilon.gr, www.vitaepsilon.gr

Περιοδική Ενημερωτική Έκδοση της VITA EPSILON Ε.Π.Ε.

Τεύχος 2, ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2010

Μεταξύ μας...

Άχαρητοί φίλοι,

Η θερμή υποδοχή που επιφυλάξατε στο πρώτο τεύχος του εντύπου μας, μάς δίνει ιδιαίτερη χαρά, ικανοποίηση και διάθεση να συνεχίσουμε την περιοδική επικοινωνία μας μαζί σας. Η φετινή τουριστική περίοδος άνοιξε με τις αγωνίες και τις ανησυχίες που πάντα συνοδεύουν το ξεκίνημά της, αλλά παρά τις απαισιόδοξες προβλέψεις λόγω της οικονομικής ύφεσης, το νησί μας απέδειξε για άλλη μια φορά ότι αποτελεί παραδοσιακό προορισμό για ταξιδευτές από όλο τον κόσμο. Η μαζική εστίαση παίζει σημαντικό ρόλο στην επιτυχία της τουριστικής ανάδειξης του νησιού μας. Και η επιτυχία αυτή ανήκει σε όλους μας. Σε εσάς και εμάς τους προμηθευτές σας.

Με εκτίμηση

Στράτος Βυζαντινός

Ικανοποιημένος πελάτης = Πιστός πελάτης

Σημαντική χρονιά το 2010 για την VITA EPSILON

Εντυπωσιακή ανοδική πορεία κατέγραψε και το 2010 η VITA EPSILON, τρίτη κατά σειρά χρονιά δραστηριοποίησης της.

Παρά την επιδείνωση της εθνικής μας οικονομίας, των γενικότερων οικονομικών συνθηκών και ειδικότερα την κάμψη της οικονομικής δραστηριότητας στον τουρισμό, η VITA EPSILON πέτυχε αύξηση πωλήσεων, καθώς επίσης διευρύνση του πελατολογίου και των προσφερόμενων προϊόντων της.

Και όλα αυτά πριν ακόμα ολοκληρωθούν οι νέες εγκαταστάσεις μας και η επέκτασή μας σε ακόμα περισσότερους κλάδους καλύπτοντας το σύνολο σχεδόν των απαιτήσεων του κλάδου της μαζικής εστίασης, και της γαστρονομίας. «Η πολιτική και η στρατηγική της εταιρίας μας εστιάζει στην ποιότητα των προϊόντων σε συνδυασμό με μια ευέλικτη τιμολογιακή πολιτική», δήλωσε ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρίας μας, Στράτος Βυζαντινός, σχολιάζοντας τα εξαιρετικά αποτελέ-



σματα και της φετινής χρονιάς, κατά την θερινή περίοδο, η οποία αποτελεί την βασική περίοδο δραστηριοποίησης της εταιρίας μας, καθώς και μεγάλου αριθμού των πελατών μας. «Είναι σημαντικό, πρόσθεσε, ότι οι παλιοί πελάτες μας παραμένουν πιστοί στη συνεργασία μας και νέοι πελάτες προστίθενται κάθε χρόνο.

Έχουμε δεσμευθεί απέναντί τους ότι κόντρα στο δυσμενές περιβάλλον που δημιουργούν οι εξελίξεις στον επιχειρηματικό στίβο, η VITA EPSILON, θα παραμείνει πιστή στις αρχές και τις αξίες της, με κυρίαρχη τον σεβασμό στον πελάτη.

Η επιτυχημένη, μέχρι σήμερα, αναπτυξιακή πορεία μας δίνει σε όλους εμάς στην εταιρία μεγάλη ικανοποίηση.

Μας δίνει ελπίδα για ένα ακόμα καλύτερο αύριο αλλά παράλληλα μας φορτώνει και με το βάρος της ευθύνης για προσπάθεια διαρκούς βελτίωσης των παρεχόμενων υπηρεσιών μας» επισήμανε ο κ. Βυζαντινός.



Ευρωπαϊκή Ένωση

Νέο λογότυπο βιολογικών προϊόντων



Νέο λογότυπο για τα βιολογικά προϊόντα που παράγονται από την 1η Ιουλίου 2010 και μετά επέλεξε η Ευρωπαϊκή Ένωση.

Τα προϊόντα που έχουν παραχθεί πριν την 1η Ιουλίου θα συνεχίσουν να κυκλοφορούν απρόσκοπτα, αρκεί να πληρούν τις λοιπές προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως και οι ήδη υπάρχουσες συσκευασίες τους. Το λογότυπο θα τοποθετείται κάτω από το ειδικό σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην συσκευασία του προϊόντος με συγκεκριμένη χρωματική απόχρωση πράσινου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε ασπρόμαυρο εάν η συσκευασία ή η ετικέτα έχει σκοτεινόχρωμο φόντο. Στις περιπτώσεις κατά τις οποίες το λογότυπο χρησιμοποιείται έγχρωμο, σε έγχρωμο φόντο, με αποτέλεσμα να καθίσταται δυσδιάκριτο, τότε θα χρησιμοποιείται ένας εξωτερικός

κύκλος γύρω από το σύμβολο, ώστε να επιτυγχάνεται εντονότερη αντίθεση με το φόντο. Σε ορισμένες ειδικές περιπτώσεις, όταν μια συσκευασία φέρει ενδείξεις σε ένα μόνο χρώμα, ο λογότυπος βιολογικής παραγωγής της Ε.Ε. μπορεί να χρησιμοποιείται στο ίδιο χρώμα.



Ενδιαφέροντα

Το Ταμείο Εγγυοδοσίας Μικρών & Πολύ Μικρών Επιχειρήσεων (Τ.Ε.Μ.Π.Μ.Ε.) εγγυάται μεγάλο μέρος των δανείων που συνάπτουν οι Μικρές Επιχειρήσεις (ΜΕ) και Πολύ Μικρές Επιχειρήσεις (ΠΜΕ) με τις τράπεζες, διασφαλίζοντας παράλληλα χαμηλό σχετικά επιτόκιο, παροχή ελάχιστων ή μηδενικών εξασφαλίσεων και ομαλό τρόπο αποπληρωμής των δανείων, βάσει του Προγράμματος «**Εγγύηση από την ΤΕΜΠΜΕ ΑΕ Χαμηλότοκων Δανείων για την κάλυψη δαπανών αγοράς πρώτων υλών, εμπορεύματος και υπηρεσιών**».

Η ΤΕΜΠΜΕ ΑΕ Χαμηλότοκων Δανείων δημιούργησε επίσης το Πρόγραμμα «**Εγγύηση από την ΤΕΜΠΜΕ ΑΕ Χαμηλότοκων Δανείων για την κάλυψη Φορολογικών και Ασφαλιστικών Υποχρεώσεων Μικρών και Πολύ Μικρών Επιχειρήσεων**». Καταληκτική ημερομηνία υποβολής αιτήσεων από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις προς τις τράπεζες είναι η 31/10/2010.



Μέσω τραπεζικού λογαριασμού ή με επιταγή εξοφλούνται υποχρεωτικά από την 1η Ιουλίου 2010 όλα τα τιμολόγια αξίας 3.000 ευρώ και άνω. Ως αξία νοείται το συνολικό ποσό της συναλλαγής συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. Η εξόφληση των φορολογικών στοιχείων αξίας άνω των 1.500 ευρώ που εκδίδονται για την πώληση αγαθών ή την παροχή υπηρεσιών σε ιδιώτες, γίνεται –επίσης από 1/6/2010 – αποκλειστικά μέσω τραπεζών, με χρεωστικές ή πιστωτικές κάρτες και με επιταγές.

Ασφαλή τρόφιμα: η επιτομή της μαζικής εστίασης

Η παρασκευή ασφαλών τροφίμων αποτελεί το Α και το Ω στη μαζική εστίαση. Αρμόδιος εθνικός φορέας για τον έλεγχο στην παραγωγή, την διακίνηση και διάθεση των τροφίμων είναι ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – ΕΦΕΤ, ο οποίος έχει εκδώσει σειρά Οδηγιών, με κατευθύνσεις προς όλες τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την μαζική εστίαση. Ορισμένες από τις βασικές κατευθύνσεις των υποχρεωτικών κανόνων υγιεινής που οφείλουν να εφαρμόζουν όλοι όσοι χειρίζονται, διαχειρίζονται, διακινούν και σερβίρουν τρόφιμα παραθέτουμε στη συνέχεια.

Ατομική υγιεινή εργαζομένων

Οι εργαζόμενοι πλένουν συχνά τα χέρια τους κατά τη διάρκεια της εργασίας, και οπωσδήποτε μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα, μετά το διάλειμμα, την κατανάλωση φαγητών ή το κάπνισμα, μετά το φτέρνισμα ή το βήξιμο, κ.λπ.

Η ενδυμασία τους κατά την εργασία πρέπει να καθαρή, να χρησιμοποιούν και να αλλάζουν συχνά γάντια, όπου χρειάζεται να χρησιμοποιούν κατάλληλο κάλυμμα για τα μαλλιά (σκούφο κ.λ.π.).

Παραλαβή πρώτων υλών

Όταν παραλαμβάνετε πρώτες ύλες θα πρέπει να ελέγχετε την καταλληλότητα των προϊόντων (θερμοκρασία μεταφοράς, ημερομηνία λήξεως, γενική εικόνα των προϊόντων και των συσκευασιών). Τα προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται στις κατάλληλες θερμοκρασίες το ταχύτερο δυνατό.

Αποθήκευση τροφίμων

Ελέγχετε τη θερμοκρασία του ψυγείου και την σημειώνετε δύο φορές την ημέρα στο ημερολόγιο που έχετε τοποθετήσει επάνω στο ψυγείο. Η θερμοκρασία πρέπει να είναι 1° C - 5° C.

Μην υπερφορτώνετε το ψυγείο, και τον καταψύκτη και μην τα ανοιγοκλείνετε χωρίς λόγο.

Μη βάζετε στο ψυγείο τρόφιμα που δεν τα έχετε καλύψει ή τοποθετήσει σε κλειστά δοχεία.

Τοποθετήστε τα νωπά κρέατα, πουλερικά ή ψάρια σε δοχεία, ώστε να μη στάζουν σε άλλα τρόφιμα.

Τοποθετείστε τα ωμά τρόφιμα σε χωριστά ράφια από τα μαγειρεμένα εάν συντηρούνται στο ίδιο ψυγείο.

Η θερμοκρασία του καταψύκτη πρέπει να είναι μικρότερη των -18° C και να ελέγχεται τακτικά.

Μην καταψύχετε ποτέ προϊόντα που είχαν προη-

γουμένως αποψυχθεί.

Τα τρόφιμα δεν πρέπει να ακουμπάνε σε τοίχους ή στο δάπεδο, αλλά σε ράφια.

Μην αποθηκεύετε ποτέ ποτά ή εμφιαλωμένα νερά σε εξωτερικούς χώρους, εκτεθειμένα στον ήλιο.

Προετοιμασία των τροφίμων

Το νωπό κρέας, το νωπό κοτόπουλο ή το νωπό ψάρι μπορεί να έχουν πολλούς μικροοργανισμούς με αποτέλεσμα να αλλοιώνονται εύκολα, όταν δεν συντηρηθούν σε κατάλληλες θερμοκρασίες.

Είναι δυνατόν όμως να μολύνουν τα εργαλεία, τις επιφάνειες των πάγκων εργασίας αλλά και τα χέρια σας κατά τους διάφορους χειρισμούς και έτσι να μεταφερθούν οι μικροοργανισμοί και στα άλλα

τρόφιμα. Για το λόγο αυτό απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν τα χειρίζεστε και κυρίως σχολαστικό και σωστό πλύσιμο των τροφίμων, σωστή απόψυξη και σωστός τεμαχισμός σε επιφάνειες κοπής από τεφλόν με διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου.

Σερβίρισμα και συντήρηση των έτοιμων προς κατανάλωση φαγητών

Διατηρείστε το μαγειρεμένο φαγητό σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60° C με κατάλληλο εξοπλισμό.

Διατηρείστε τα τρόφιμα σκεπαμένα ή τοποθετείστε τα σε βιτρίνα έκθεσης.

Ανακατέψτε το τρόφιμο σε τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία ομοιόμορφη.

Μην αναμιγνύετε φρεσκομαγειρεμένο φαγητό με ήδη υπάρχον στη συντήρηση.

Διατήρηση του μαγειρεμένου φαγητού στο ψυγείο

Διατηρείστε το μαγειρεμένο τρόφιμο σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 5° C με κατάλληλο εξοπλισμό.

Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα στο ψυγείο.

Αφήστε να κρυώσουν τα ζεστά τρόφιμα μέχρι τους 15° C ή για περίπου 1 ½ ώρα, πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο.

Αναθέρμανση

Εάν θέλετε να ζεστανετε τρόφιμα που έχουν διατηρηθεί στο ψυγείο, θα πρέπει να τα ζεστανετε τόσο που να αποκτήσουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 75° C στο κέντρο τους.

Κανένα τρόφιμο που αλλοιώνεται γρήγορα δεν πρέπει να αναθερμανθεί δεύτερη φορά.



VITA EPSILON NEWS
PREMIUM FOODS

Εκδότης
VITA EPSILON Ε.Π.Ε.

Επιμέλεια έκδοσης
Συγγραφή κειμένων
ΔΕΟΝpr

Σχεδιασμός
ART COM

Εκτύπωση
Πρωτόπαπας Α.Ε.

Περιοδική έκδοση,
Διανέμεται δωρεάν.

Οι δικοί μας άνθρωποι

Η ισχύς εν τη ενώσει

Τα εξαιρετικά αποτελέσματα του 2010 μας έδωσαν μεγάλη ικανοποίηση και δύναμη για να συνεχίσουμε την προσπάθειά μας για ακόμα μεγαλύτερη διείσδυση στην αγορά και με ακόμα περισσότερα προϊόντα. Η επιτυχία όμως δεν ήλθε τυχαία. Για τα αποτελέσματα αυτά δούλεψαν σκληρά δεκάδες άνθρωποι. Πρώτα απ' όλα τα στελέχη και οι εργαζόμενοι της Vita Epsilon. Ο Αναστάσιος, ο Βυσαράριων, ο Βαγγέλης, ο Γιώργος, ο Γιάννης, ο Συμεών, ο Αλέξης, ο Ματίλιο, η Ρούλα, ο Στράτος. Ιδιαίτερη αναφορά, για τη συμβολή του στην επιτυχία μας, θα πρέπει να κάνουμε στο τμήμα έρευνας και αγοράς προϊόντων της VE.

Στη συνέχεια είναι οι συνεργάτες μας. Οι επιχειρήσεις, οι οποίες σεβόμενες το δικό τους όραμα για προϊόντα ασφαλή και ποιοτικά, υλοποιούν και το δικό μας όραμα για ευχαριστημένους πελάτες. Ευχαριστούμε λοιπόν και μέσα από τις σελίδες του εντύπου μας, την



BELISSIMO-KAMAPATOU Π. & ΣΙΑ Ε.Ε., την Βασιλείου - Trofinko AEBE, την 3 ΔΕΛΤΑ ΕΠΕ, την PROVIL ΑΕ, την SARA LEE-BINIKO Α.Ε., την ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, την ΔΟΥΖΕΝΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ, την OPTIMA Α.Ε., την FRESH GOURMET, την FAMIGLIA ΑΕΒΕ, την TASTE BANK-BENETHΣ, την MELITROPON, την PAPPΑ SA, την OSCAR, την ALDENTE, την BRETAS FAMILY, την HELLENIC GYROS, την MAGNA CARTA, την CATERBITES και την MAKEDONIKI.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ χρωστάμε φυσικά και στους πελάτες μας για την εμπιστοσύνη με την οποία μας περιβάλλουν. Εμείς από την πλευρά μας τους υποσχόμαστε πως θα τιμήσουμε την εμπιστοσύνη τους και θα παραμείνουμε πιστοί στην υπόσχεση που τους δώσαμε για προϊόντα υψηλής ποιότητας σε προσιτές τιμές.

Sara Lee/ Douwe Egberts

Η πρωτοπόρος εταιρία στη διεθνή αγορά του καφέ

Η Sara Lee/DE και η ιστορία του καφέ Douwe Egberts έχουν τις ρίζες τους πίσω στο 1753 και στην Ολλανδία. Εδώ και δύομιση αιώνες αναμιγνύουν χαρμάνια, αλέθουν και ψήνουν μόνο τους πιο εκλεκτούς κόκκους καφέ, προκειμένου να παράγουν καφέδες μοναδικούς στη γεύση και ξεχωριστούς σε άρωμα.

Η εταιρία σήμερα απασχολεί περισσότερα από 26.000 άτομα σε όλο τον κόσμο.

Στην Ελλάδα δραστηριοποιείται από το 1995 με την εξαγορά της γνωστής ελληνικής εταιρείας καφέ Bravo A.E. Τότε οι 2 εταιρείες κολοσοί, ένωσαν την δύναμη, την εμπειρία, την βαθιά γνώση για τον καλό καφέ και την ιστορία τους, κάνοντας το όνομά τους συνώνυμο της ποιότητας και του σεβασμού προς τον καταναλωτή.

Η φιλοσοφία της εταιρείας Sara Lee Coffee and Tea Hellas A.E. στηρίζεται στο όραμα και τις σταθερές διαχρονικές αξίες που μοιράζονται όλοι όσοι εργάζονται σε αυτή: Αγάπη, μεράκι και γνώση του καλού καφέ, σεβασμός στον καταναλωτή. Εξειδικευμένο προσωπικό σε όλα τα στάδια επεξεργασίας και συνεχείς έλεγχοι ποιότητας του τελικού προϊόντος διασφαλίζουν τον καταναλωτή. Η Douwe Egberts Coffee Systems ειδικεύεται μεταξύ άλλων και στην ανάπτυξη συστημάτων καφέ για επαγγελματική χρήση. Αντιπροσωπεύει έξυπνα και εύχρηστα συστήματα, τα οποία παρέχουν καφέ άριστης και σταθερής ποιότητας με τη βέλτιστη δυνατή εξυπηρέτηση. Οι πελάτες του κλάδου μαζικής εστίασης μπορούν να βασίζονται στην Douwe Egberts Coffee Systems και την Vita Epsilon για την προμήθεια μιας σειράς ολοκληρωμένων λύσεων καφέ, τσαγιού και άλλων συμπληρωματικών προϊόντων, που ανταποκρίνονται στις ανάγκες τους. Μεταξύ των προτάσεων της Douwe Egberts είναι και το

ολοκληρωμένο σύστημα Cafitesse. Αποτελεί την τέλεια λύση για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που θέλουν να σερβίρουν στους πελάτες τους φρεσκοψημένο καφέ άριστης ποιότητας, εύκολα και γρήγορα, με ελάχιστο χρόνο απασχόλησης του προσωπικού και μέγιστη αξιοπιστία. Το Cafitesse διευκολύνει επίσης τη συμμόρφωση προς τα πρότυπα HACCP. Το ολοκληρωμένο σύστημα Cafitesse της Douwe Egberts αποτελείται από τρία στοιχεία: επαγγελματικό εξοπλισμό, υλικά άριστης ποιότητας και πρώτης τάξεως τεχνική εξυπηρέτηση.

Τα προϊόντα της

Η Sara Lee/Douwe Egberts διαθέτει στην αγορά μια σειρά γευστικών προϊόντων που ενισχύουν με την ποιότητά τους τα πλεονεκτήματα κάθε επιχείρησης μαζικής εστίασης.

Ο κατάλογος των προϊόντων της περιλαμβάνει:

- Στιγμαϊό καφέ και sticks στιγμαϊών ροφημάτων, καφέ, cappuccino και σοκολάτας Douwe Egberts.
- Ελληνικό καφέ Bravo με όλη την γεύση
- Espresso Piazza D' Oro. Ιδανικό χαρμάνι, πλήρης και σωστός εξοπλισμός, ολοκληρωμένη εκπαίδευση.
- Espresso Douwe Egberts από τους πιο εκλεκτούς καρπούς των ποικιλιών Arabica και Robusta απ' όλο τον κόσμο.
- Γλυκαντικά Natreen χωρίς ασπαρτάμη.
- Τσάι Pickwick και Pickwick Leafs σε πολλές γεύσεις.
- Παγωμένο γαλλικό καφέ Frenchy. Παρασκευάζεται πολύ γρήγορα μέσω των μηχανών Cafitesse της Douwe Egberts.
- Εκλεκτός καφέ σε μερίδες, με πλούσιο άρωμα, στο πρωτοποριακό σύστημα Douwe Egberts Senseo και σε 3 διαφορετικές γεύσεις.



Τα Νέα μας

Η V.E. στην FANCY FOOD SHOW στη Νέα Υόρκη

Η διαρκής ενημέρωση αποτελεί το «κλειδί» για μια επιτυχημένη παρουσία σε κάθε τομέα επιχειρηματικής δραστηριότητας. Για το λόγο αυτό η Vita Epsilon δεν θα μπορούσε να μην επισκεφθεί, μεταξύ άλλων, μία από τις μεγαλύτερες Διεθνείς Εκθέσεις Τροφίμων και Ποτών, την FANCY FOOD SHOW, που πραγματοποιείται κάθε χρόνο στη Νέα Υόρκη.

Στην αμερικανική μεγαλούπολη παρουσιάζονται όλες οι νέες τάσεις στον τομέα της διατροφής, νέα καινοτόμα προϊόντα, δημιουργικές ιδέες για marketing και φυσικά ευκαιρίες για επαφές και συνεργασίες.

Η Ελλάδα είχε μια σοβαρή παρουσία προτάσ-

οντας – τι άλλο; - το εθνικό μας προϊόν το ελαιόλαδο, αλλά και τη φέτα, το μέλι, το κρασί, την κομπόστα (ροδάκινο), κ.λπ.

Οι τρεις μέρες που διήρκεσε η έκθεση (28-30/6/2010) απεδείχθησαν λίγες, λόγω του μεγέθους της, αλλά και πολλών εντυπωσιακών περιπτώσεων τα οποία πάντα «κλέβουν» λίγο από τον πολύτιμο χρόνο μας. Μία από τις συναντήσεις μας ήταν και με τους αντιπροσώπους της εταιρίας Douwe Egberts, στο περίπερό τους.

Από τη Νέα Υόρκη επιστρέψαμε με νέες ιδέες, πλούσιες εμπειρίες και πολύ γνώση στις αποσκευές μας. Ανανεώσαμε το ραντεβού μας για τον επόμενο χρόνο, 10–12 Ιουλίου 2011, που

για πρώτη φορά η έκθεση θα πραγματοποιηθεί στην Ουάσινγκτον.



Η συνεργάτης μας Φιλώ Μυρτσίδου (μέσον) συζητά με τον ■ της Douwe Egberts.....
...

Τσιγάρο ή ζωή

Έσβησαν τα τσιγάρα σε όλους τους δημόσιους χώρους από 1ης Σεπτεμβρίου, μετά και την υπογραφή των απαραίτητων υπουργικών αποφάσεων, καθώς και τον προσδιορισμό των ελεγκτικών μηχανισμών για την εφαρμογή του μέτρου και των προστίμων.

Τα πρόστιμα στους υπεύθυνους διαχείρισης για την εφαρμογή του νόμου, είτε αυτοί είναι καταστηματάρχες, είτε υπεύθυνοι χώρων εργασίας, όπως οι διευθυντές επιχειρήσεων και εταιρειών ή άλλοι, κυμαίνονται από 500 ευρώ έως 10.000 ευρώ.

Στους καπνιστές θα επιβάλλεται πρόστιμο από 50 έως 500 ευρώ. Το 80% των εισπραχθέντων προστίμων θα πηγαίνει στους δήμους.

Τα καταστήματα, τα οποία δεν θα συμμορφωθούν, μετά την τέταρτη υποτροπή θα σφραγίζονται προσωρινά για δέκα ημέρες και μετά την πέμπτη υποτροπή θα γίνεται οριστική ανάκληση της άδειας λειτουργίας τους.

Το τετραψήφιο νούμερο στο οποίο μπορούν να καλούν όσοι έχουν να αναφέρουν πληροφορίες, αλλά και καταγγελίες που αφορούν την εφαρμογή του νέου νόμου, είναι το 1142.

Παράταση στην εφαρμογή του νόμου προβλέπεται, έως τις 31 Μαΐου του 2011, για καζίνο και κέντρα με ζωντανή μουσική άνω των 300 τ.μ. Καταργούνται, επίσης, τα καπνιστήρια σε όλους τους χώρους εργασίας.



Παγωμένος Καφές Douwe Egberts

Καφές δεν είναι μόνο ο ελληνικός, το καπουτσίνο και το λάττε (latte). Στον καφέ σας μπορείτε να προσθέσετε ούισκι, καρύδα ή ακόμα και παγωτό. Ανακαλύψτε πως δοκιμάζοντας μια από τις γευστικές συνταγές μας.

Η συνταγή είναι για 6-8 άτομα

8 κοφτές κουταλιές της σούπας αλεσμένο καφέ Douwe Egberts
1/2 λίτρο περίπου βραστό νερό
200 ml πλήρες γάλα
6 γεμάτες κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη
1 1/2 κουταλιά της σούπας τριμμένη κανέλα
1/2 κουταλάκι του τσαγιού τριμμένο μοσχοκάρυδο
200ml λικέρ κρέμα καφέ ή σοκολάτα
10 παγάκια
Ψιλοτριμμένη φλούδα ενός μεγάλου πορτοκαλιού
6 φυλλαράκια φρέσκια μέντα, τσαλακωμένα

Βράστε το νερό και ετοιμάστε τον καφέ σε μια καφετιέρα με τη συνηθισμένη μέθοδο. Αφήστε τον καφέ να κρυώσει τελείως.
Βάλτε το γάλα, τη ζάχαρη, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το λικέρ και τα παγάκια σε ένα πολτοποιητή και πολτοποιήστε μέχρι να σχηματιστεί ένας λείος πολτός.
Ανακατέψτε μέσα στον πολτό την τριμμένη πορτοκαλόφλουδα και τα φύλλα μέντας επί λίγα λεπτά μέχρι να εμποτιστούν.
Βάλτε τον καφέ σε κολονάτα ποτήρια. Πάνω από τον καφέ προσθέστε τον πολτό και πασπαλίστε με λίγη κανέλα.



Η Συνταγή μας