



Το μέλλον  
του φούρνου  
της γειτονιάς μέσα  
από τα μάτια της  
νέας γενιάς

*Συμπεράσματα και προτάσεις  
Συνταγές για νέους καταναλωτές*

**LESAFFRE**

The Fermentation Company

## Το μέλλον του φούρνου της γειτονιάς μέσα από τα μάτια της Νέας Γενιάς

Κριτήρια επιλογής καταστήματος και κριτήρια επιλογής προϊόντος

Τοστ → Σούπερ μάρκετ

Υπάρχει σχεδόν πάντα στο ψυγείο

• Κύρια κριτήρια αγοράς →

- Απόσταση,
- Συνδυασμός με άλλα ψώνια
- Τιμή «όλα ίδια είναι»
- Διατηρησιμότητα
- Εύκολη λύση
- Για βραδινό
- Πρακτικό
- Γρήγορο
- Μετράω την φέτα, θερμίδες

Ψωμί καρβέλι →

Από φούρνο. Αγοράζεται μια φορά ανά εβδομάδα ή και λιγότερο.

Όταν έχουν φαγητό που συνοδεύεται από ψωμί: λαδερά, σάλτσες, κτλ., επίσημο τραπέζι

• Κύρια κριτήρια αγοράς →

Απόσταση, ευκολία τοποθεσίας, ποιότητα, ποικιλία, προζύμι, γεύση, εξυπηρέτηση, φιλικότητα, μυρωδιά, η τιμή όχι και τόσο σημαντική. Καθολική άποψη. Αγοράζουν κυρίως ανώτερα ψωμιά με ποιότητα (ολικής) με καλύτερα διατροφικά χαρακτηριστικά. Η τιμή δεν ενδιαφέρει (πάνω κάτω είναι οι ίδιες).

“Δεν μπαίνω συχνά οπότε θα πάρω αυτό που μου αρέσει χωρίς να σκεφτώ την τιμή.

Το κόστος είναι τόσο μικρό που θέλω να πάρω το καλύτερο”

Το ψωμί του τοστ

- Δεν είναι υγιεινό,
- Δεν έχει θρεπτική αξία,
- Έχει συντηρητικά,



ωστόσο αγοράζεται πολύ περισσότερο από το κλασικό ψωμί

Ψωμί του φούρνου

- με μέτρο κάνει καλό και
- είναι πιο αγνό, καθαρό,
- τα ειδικά ψωμιά έχουν καλύτερη διατροφική
- αξία μαύρο πολύσπορο κτλ.

## Τμηματοποίηση κατανάλωσης με βάση τον κύκλο ζωής οικογένειας

**ΜΕΝΩ ΜΟΝΟΣ:**

- Συνήθως σπάνια μαγειρεύουν & σπάνια αγοράζουν ψωμί
- Μία στις 15 μέρες
- Παραγγέλνουν από έξω
- Έχουν ψωμί του τοστ στο ψυγείο για κάτι γρήγορο



**ΖΕΥΓΑΡΙ ΧΩΡΙΣ ΠΑΙΔΙΑ:**

- Μαγειρεύουν 2 φορές την εβδομάδα συνήθως στεγνά φαγητά
- Όταν μαγειρεύουν λαδερά αγοράζουν ψωμί μια φορά την εβδομάδα
- Υπάρχει ένα ψωμί του τοστ στο ψυγείο για κάθε ενδεχόμενο



**ΖΕΥΓΑΡΙ ΜΕ ΠΑΙΔΙΑ:**

- Μαγειρεύουν και δίνουν στα παιδιά ψωμί
- Υπάρχει στο σπίτι και αγοράζουν 1-2 φορές την εβδομάδα
- Μπορεί να υπάρχει και το ψυγείο ή κατάψυξη
- Υπάρχει και το ψωμί του τοστ

**ΜΕΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΜΕ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ ΠΑΙΔΙΑ ΠΟΥ ΜΕΝΟΥΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ**

- Συνήθως μαγειρεύουν & αγοράζουν ψωμί
- 2-3 φορές την εβδομάδα
- Έχουν ψωμί του τοστ στο ψυγείο για τα παιδιά.
- Καταναλώνουν κυρίως ψωμί αρτοποιείου



**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ**

- Συνήθως αγοράζουν ψωμί σχεδόν κάθε ημέρα
- Δεν καταναλώνουν ψωμί του τοστ
- Προσέχουν τη διατροφή τους
- Παραδοσιακές επιλογές

“Σύγχρονες διατροφικές συνήθειες” τι σημαίνει για τους νέους;

- Ποικιλία
- Ψωμί και υγεία
- επιπλέον προϊόντα συμπληρωματικά του ψωμιού
- Προϊόντα αποκλειστικής παραγωγής
- Προϊόντα κατανάλωσης στο δρόμο
- Street food
- Μεσημεριανό και σαλάτες

Τι χρειάζονται οι φούρνοι για να προσελκύσουν περισσότερο τους νέους

- Αναπόφευκτος ο εκσυγχρονισμός.
- Εμφάνιση - στόλισμα προϊόντων.
- Επικοινωνία, γνώση, social interrupt.
- Προσωποποιημένα προϊόντα όχι τυποποιημένα.
- Παρακολούθηση νέων τάσεων.

Περισσότερα και δημοφιλή προϊόντα που καταναλώνουν οι νέοι (κρύα σάντουιτς, βάφλες, muffin, κρέπες, σούπερ food, ειδικά ψωμιά. Νέοι τρόποι επικοινωνίας staning info, social κτλ.. Αισθητική (παραδοσιακό αρτοποιείο).



## Η άποψη των νέων για το αρτοποιείο

Τι θα ήθελαν να διαθέτει ο φούρνος : Κεντρικό στοιχείο το ψωμί,

- ποικιλία,
- γεύση,
- καθαριότητα,
- πρωινό,
- σάντουιτς,
- χυμοί,
- Ψωμί του τόστ φρέσκο,
- βουτήματα,
- κάποια γλυκά,

προϊόντα χωρίς λακτόζη,  
να έχει πωλητές που να είναι καθαροί,  
γνώση ψωμιών,  
επικοινωνία,  
ενημέρωση,  
εξυπηρετικοί.

Πληροφοριακό υλικό: να ξέρεις τι τρως, να μαθαίνεις όχι όμως αναλυτικά

## Στρατηγικές μείγματος ψωμιών για να προσελκύσετε νέους

### Οι νέοι θέλουν:

- Γεύση
- Φρεσκάδα
- Διατηρησιμότητα
- Εύκολες λύσεις- πρακτικό
- Υγεία
- Δεν με ενδιαφέρει η τιμή
- Να μετρώ θερμίδες

### Οι αρτοποιοί μπορούν:

- Παραγωγή ανωτέρων προϊόντων, προζύμι
- Παραγωγή ζεστού ψωμιού ολη την ημέρα
- Ψωμιά με προζύμι για διάρκεια ζωής εβδομάδας, συσκευασία πολυπροπυλενίου κομμένο σε φέτες
- Συσκευασία που να κλείνει
- Ψωμιά ολκής, ειδικά ψωμιά
- Ανώτερη ποιότητα καλύτερη του Σ/Μ, ποικιλία
- Ψωμιά σε φόρμες, τόστ, κομμένες φέτες

## Προτάσεις νέων για να γίνει ο φούρνος καλύτερος

- Δική του ταυτότητα.
- Αυθεντικό χαρακτήρα
- Καλή δουλειά και ποιότητα παντού (προϊόντα, προσωπικό, εμφάνιση).
- Signature προϊόντα.
- Χρήση social, νέους τρόπους ενημέρωσης.
- Περισσότερο μάρκετινγκ.
- "Να φέρει το χωριό στην πόλη".
- Καθαριότητα

Επεξήγηση Συμβόλων	
	Τύπος Μίξερ
	Θερμοκρασία Βάσης
	Χρόνος Ζυμώματος
	Ξεκούραση
	Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης
	Πλάσιμο
	Στόφα
	Ντεκόρ
	Τελικό ψήσιμο
	Ορίμανση

## Classic slice bread



## Διαδικασία

- Σπιράλ
- 56°C
- Αργό 10' / Γρήγορο 3'
- 22-24°C
- 30' - 35' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 1.100γρ. / ΝΑΙ
- 10' λεπτά
- Φρατζόλα και τοποθετούμε σε Φόρμα
- 60'-70' λεπτά στ. 33°C 80% HD
- 35' - 40' λεπτά στ. 235>225°C + ατμό

## Συνταγή

Αλεύρι δυνατό Τ. 70%	1500	50,0%
Αλεύρι κίτρινο ψιλό Τ.Μ.	750	25,0%
Νερό	1350	45,0%
Αλάτι	24	0,8%
Μαγά νωπή Μπλέ Χελιδόνη	60	2,0%
Magimix	30	1,0%
Προζύμι σε πάστα Livendo Zavarka Classic	750	25,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>4464</b>	<b>148,8%</b>

## Dark malt slice bread



### Διαδικασία

#### Συνταγή

Αλεύρι δυνατό Τ. 70%	1500	50,0%
Αλεύρι κίτρινο φιλό Τ.Μ.	450	15,0%
Αλεύρι σίκαλης τύπου 997	300	10,0%
Νερό	1200	40,0%
Αλάτι	24	0,8%
Μαγιά νωπή μπλέ Χελιδόνη	60	2,0%
Magimix	30	1,0%
Προζύμι σε πάστα Livendo Zavarka Βύνες	750	25,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>4314</b>	<b>143,0%</b>

	Σπιράλ
	56°C
	Αργό 10' / Γρήγορο 3'
	22-24°C
	30' - 35' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	600γρ. / Στρογγύλεμα
	10' λεπτά
	Φρατζόλα και τοποθετούμε σε φόρμα
	60' - 70' λεπτά σ. 33°C 80% HD
	235>225°C / 35' - 40' λεπτά + ατμό

## Multigrain slice bread



### Διαδικασία

#### Συνταγή

	Σπιράλ
	56°C
	Αργό 10' / Γρήγορο 3'
	22-24°C
	30' - 35' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	1.100γρ. / Στρογγύλεμα
	10' λεπτά
	Φρατζόπλα και τοποθετούμε σε Φόρμα
	60' - 70' λεπτά σ. 33°C 80% HD
	235>225°C / 40' / + ατμό

Αλεύρι δυνατό Τ. 70%	1500	50,0%
Αλεύρι κίτρινο φιλό Τ.Μ.	750	25,0%
Αλάτι	30	1,0%
Νερό	1500	50,0%
Μαγιά Νωπή Μπλέ Χελιδόνη	60	2,0%
Magimix	30	1,0%
Προζύμι σε πάστα Livendo Zavarka Multigrain	750	25,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>4620</b>	<b>154,0%</b>











## Ψωμί του τόστ ολικής με προζύμι



### Διαδικασία

#### Συνταγή

Αλεύρι Τ.55%.	5000	50,0%
Αλεύρι Τύπου Super	2000	20,0%
Αλεύρι ολικής άλεσης	3000	30,0%
Νερό	4900	49,0%
Αλάτι	180	1,8%
Μαργαρίνη	800	8,0%
Μαγιά νωπή μπλε κελιδόνι	400	4,0%
Ζάχαρη	600	6,0%
Magimix Softness	100	1,0%
Προζύμι Levain Ble Dur (LVBD)	800	8,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>17780</b>	<b>177,8%</b>











	Σπράλ
	58°C
	Αργό 10' / Γρήγορο 4'
	23-25°C
	5' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	220γρ. για 4 rolls σε κάθε φόρμα
	10' λεπτά / 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	Οβάλ σχήμα / τοποθετούμε 4 rolls σε κάθε φόρμα
	50' λεπτά στ. 32-34° 75% HD
	40' λεπτά στ. 215>205°C με αμό

## No added sugar toast



### Διαδικασία

#### Συνταγή

	Σπράλ
	55°C
	Αργό 7' / Γρήγορο 5'
	22-24°C
	5' -10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	1000γρ. / Προ-πλάσιμο
	5' -10' λεπτά / 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	Φρατζόλα και τοποθετούμε σε φόρμα
	40' - 45' λεπτά στ. 30-32° 80% HD
	35' - 40' λεπτά στ. 215>200°C

Αλεύρι Τ.55%.	1800	60,0%
Αλεύρι Τ.Π. (5. Αμερικής)	600	20,0%
No added sugar toast	600	20,0%
Νερό	1500	50,0%
Αλάτι	60	2,8%
Μαγιά νωπή μπλε κελιδόνι	105	3,5%
Μαργαρίνη	210	7,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>4875</b>	<b>162,5%</b>

## Προζυμένιο ψωμί σε πανιά με ελαιόλαδο



### Διαδικασία

- Σπιράλ
- 55°C
- Αργό 10' / Γρήγορο 3'
- 23-25°C
- 2-2μισή ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 1200γρ. / Στρογγύλεμα
- 20' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Οβάλ μακρόστενο σχήμα και τοποθετούμε σε πανί
- 5-6°C/ για 12-16 ώρες
- 40' λεπτά στ. 30-32° 75% HD
- 50' - 60' λεπτά στ. 235>210°C + ατμό

### Συνταγή

Αλεύρι κίτρινο ψιλό T.M.	1000	20,0%
Αλεύρι σίκαλης τύπου 1150	250	5,0%
Αλεύρι δυνατό T.70%	3750	75,0%
Νερό	3500	70,0%
Αλάτι	90	1,8%
Ελαιόλαδο	150	3,0%
Μαγιά νωπή χελιδόνη 1895	15	0,3%
Magimix Argo	50	1,0%
Προζύμι Creme de lavain	750	15,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>9555</b>	<b>191,1%</b>

## Προζυμένιο ψωμί αγριοσίταρου σε φέτες



### Διαδικασία Poolish

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει χυλός
- 13-16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

### Διαδικασία

- Σπιράλ
- 56°C
- Αργό 10' / Γρήγορο 3'
- 22-24°C
- 30' - 35' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 1100γρ. / Στρογγύλεμα
- 10' λεπτά
- Φρατζόλα και τοποθετούμε σε φόρμα
- 60' - 70' λεπτά στ. 33°C 80% HD
- 235>225°C / 35' - 40' λεπτά + ατμό

### Συνταγή χυλού

Αλεύρι κίτρινο ψιλό T.M.	900	90,0%
Αλεύρι Σίκαλης T 1150	100	10,0%
Νερό	1100	110,0%
Αλάτι	10	1,0%
Υγρό προζύμι Livendo CDL Αγροσίταρο	60	2,0%











### Συνταγή

Αλεύρι δυνατό T. 70%	1500	50,0%
Αλεύρι κίτρινο ψιλό T.M.	750	25,0%
Νερό	1350	45,0%
Αλάτι	24	0,8%
Μαγιά νωπή μπλέ Χελιδόνη	60	2,0%
Magimix	30	1,0%
Προζύμι σε πάστα Livendo Zavarka Βύνης	750	23,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>4464</b>	<b>148,8%</b>

## Ψωμί λαμαρίνας με Θεσσαλικό προζύμι



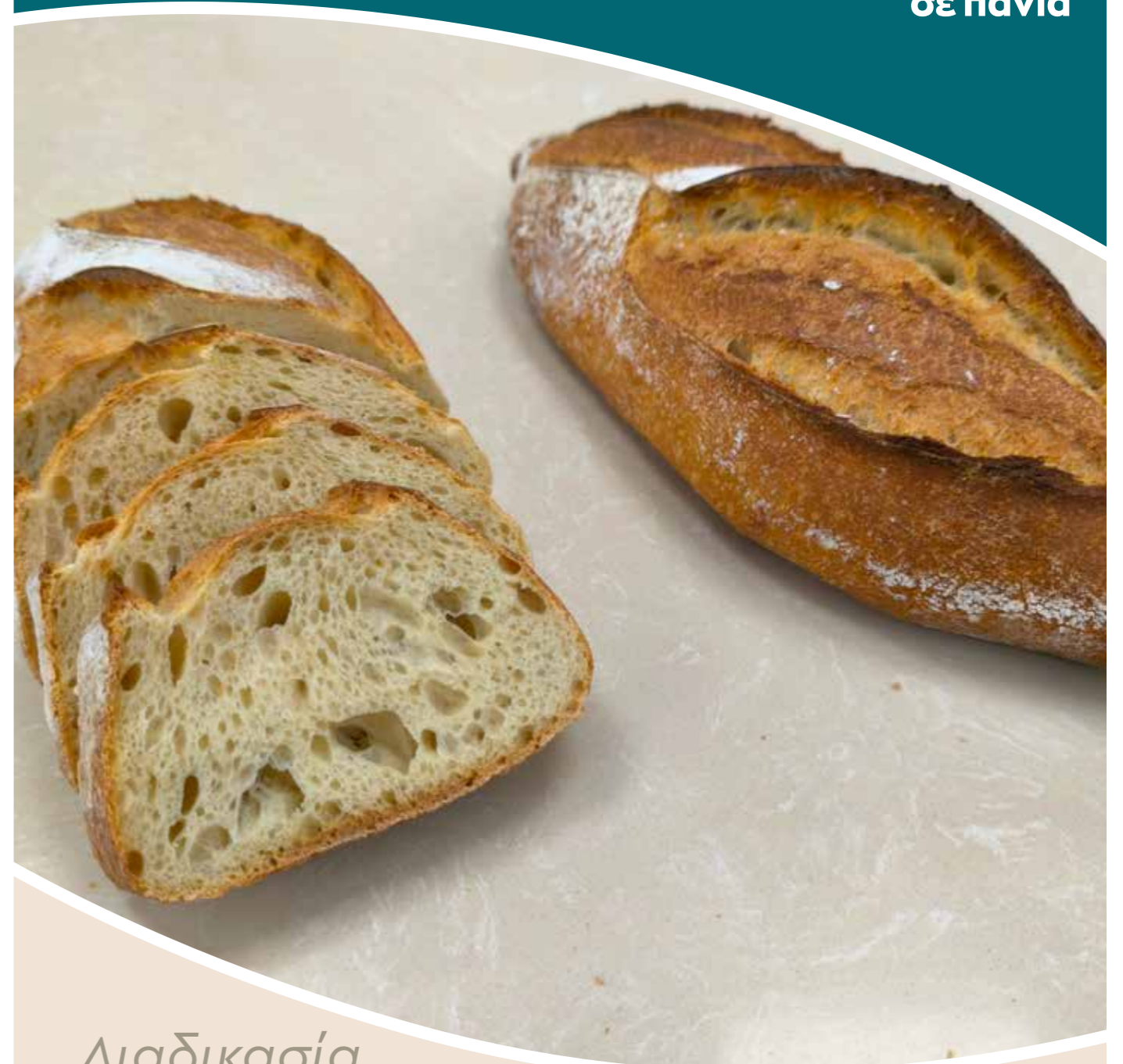
### Διαδικασία

-  Σπιράλ
-  54°C
-  Αργό 14' / Γρήγορο 2'
-  23-25°C
-  60' - 70' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  Για την λαμαρίνα 7000γρ./Στρογγύλεμα
-  5' -10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  Για την λαμαρίνα απλώνουμε καλά και ισοπάχα την ζύμη στο ταψάκι/λαμαρίνα
-  50' λεπτά στ. 34° 80% HD
-  50' - 60' λεπτά στ. 235>210°C + HD












### Συνταγή

Αλεύρι κίτρινο ψιλό Τ.Μ.	7000	70,0%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό Τ.Μ.	1500	15,0%
Σιμιγδάλι ψιλό	1000	10,0%
Αλεύρι Καλαμποκιού	500	5,0%
Νερό	6800	65,0%
Αλάτι	180	1,8%
Μαγιά νωπή μπλέ χελιδόνη	100	1,0%
Magimix	100	1,0%
Προζύμι Livendo Θεσσαλικό	1000	10,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>18.980</b>	<b>181,8%</b>

## Χωριάτικο ψωμί σε πανιά



### Διαδικασία

-  Σπιράλ
-  54°C
-  Αργό 10' / Γρήγορο 4'
-  23-25°C
-  40' - 50' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
-  450γρ. / ΝΑΙ
-  5' - 10' λεπτά
-  Φρατζόλες σε αλευρωμένα πανιά
-  Στους 5° - 6° C / 12-14 ώρες
-  30' - 40' λεπτά στ. 32-35°C 80% HD
-  235>210°C / 40' - 45' λεπτά + ατμό

### Συνταγή

Αλεύρι κίτρινο ψιλό Τ.Μ.	6500	65,0%
Αλεύρι τύπου 70% δυνατό	3500	35,0%
Νερό	6600	66,0%
Αλάτι	180	1,8%
Μαγιά νωπή	80	0,8%
Magimix Argo	100	1,0%
Προζύμι Livendo Θεσσαλικό	800	8,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>17660</b>	<b>177,6%</b>

## Προζυμένιο ολικής άλεσης με προζύμι Arome Levain



### Διαδικασία

#### Συνταγή

Αλεύρι Τ.55%.	5000	30,0%
Αλεύρι Τ.Π. φιλό	1500	15,0%
Αλεύρι ολικής άλεσης	3500	35,0%
Νερό	7000	70,0%
Αλάτι	180	1,8%
Μαγιά νωπή μπλε χελιδόνη 1895	70	0,7%
Magimix Argo	100	1,0%
Προζύμι Σίκαλης Arome Levain	700	7,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>18050</b>	<b>180,5%</b>

	Σπιράλ
	55°C
	Αργό 10' / Γρήγορο 4'
	23-25°C
	60' - 70' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	800γρ. / Στρογγύλεμα
	15' λεπτά / λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	Φρατζόλα και τοποθετούμε σε καλάθια
	Στους 5°-6° βαθμούς για 12-16 ώρες
	35' - 40' λεπτά στ. 32-34° 80% HD
	235>215°C + ατμό για 40' - 45' λεπτά

## Τούρτα κριθαριού



### Διαδικασία

	Σπιράλ
	60°C
	Αργό 6' / Γρήγορο 2'
	30-34°C
	30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
	16-18 ώρες σε ψυγείο ( 6-8° C )
	1000γρ.
	Στρογγυλό και τοποθετούμε σε καλάθια
	60' - 70' λεπτά στ. 26-28°C 80% HD
	235>220°C / 40' - 45' λεπτά

#### Συνταγή

Αλεύρι Τ. 55%	600	20,0%
Αλεύρι Κριθάρι	2400	80%
Νερό	2700	90,0%
Αλάτι	66	2,2%
Μαγιά νωπή 1895 Χελιδόνη	9	0,3%
Magimix Argo	15	0,5%
Προζύμι σε πάστα Livendo Zavaroka Classic	300	10,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>6090</b>	<b>203%</b>



Το μέλλον  
του φούρνου  
της γειτονιάς μέσα  
από τα μάτια της  
νέας γενιάς

*Συμπεράσματα και προτάσεις  
Συνταγές για νέους καταναλωτές*

**LESAFFRE**  
The Fermentation Company

**130** YEARS  
OF BAKER  
STORIES

**BAKING**<sup>™</sup>  
**CENTER**

LESAFFRE 



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10° χλμ. Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

• e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr