



# KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Καινοτόμες  
ήσεις για τους  
επαγγελματίες  
αρτοποιούς &  
ζαχαροπλάστες

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ  
ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ



[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



## Η εταιρεία

Η Kenfood ιδρύθηκε το **1996** από τους αδερφούς Λεωνίδα και Παναγιώτη Πιερακέα και είναι μια από τις πιγετικές εταιρείες του κλάδου που προσφέρουν στην αγορά μείγματα και πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Το **2006** η εταιρεία μεταφέρει την παραγωγή της σε νέες, ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα, συνολικής έκτασης 3.000 τ.μ.

Με συνεχείς επενδύσεις σε εξοπλισμό και εγκαταστάσεις, η Kenfood βρίσκεται σε συνεχή πορεία ανάπτυξης, ενώ το **2015** εντάχθηκε στο δυναμικό της Μύλοι Λούλη, μια από τις μεγαλύτερες αλευροβιομηχανίες στη Νοτιοανατολική Ευρώπη.



Η εταιρεία, με γνώμονα την πρωτοπορία και την άψογη **εξυπηρέτηση** των **πελατών**, έχει σαν κύριο στόχο να προσφέρει καινοτόμες και άμεσες λύσεις στους επαγγελματίες πάνω στην **αρτοποιία** και **ζαχαροπλαστική**. Η πλούσια γκάμα της Kenfood, ξεπερνά τα 750 προϊόντα και περιλαμβάνει:

**Μείγματα αρτοποιίας** για ψωμί και αρτοσκευάσματα,  
**μείγματα ζαχαροπλαστικής** όπως κέικ, τσουρέκι, κρέμες,  
**συμπληρωματικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας**  
όπως αρώματα, χρώματα, βελτιωτικά, γεμίσεις, κρέμες  
και **παγωτό** αλλά και **πολλές ακόμη πρώτες ύλες** για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.



# Προϊόντα

Η Kenfood εξειδικεύεται στην παραγωγή έτοιμων μειγμάτων και πρώτων υλών για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

## ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- » **The Kenfood Pastry Selection** - Πλούσια γκάμα προϊόντων ζαχαροπλαστικής που καλύπτει κάθε ανάγκη του επαγγελματία και περιλαμβάνει τη συλλογή των κέικ, το τσουρέκι, γλυκές ζύμες, επιδόρπια και συμπλορωματικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής
  - » **The Kenfood Τσουρέκι Mix**  
Μείγμα τσουρεκιού, εξαιρετικής ποιότητας και ευκολίας στην παρασκευή του
  - » **The Kenfood Cake Selection**  
Μείγματα για κέικ, που καλύπτουν μια ευρεία γκάμα γεύσεων
- » **The Kenfood Bakery Selection** - Πλούσια γκάμα μειγμάτων και πρώτων υλών για την παρασκευή ψωμιών, αρτοπαρασκευασμάτων όπως κριτσίνια, παξιμάδια, φοκάτσια, βάση για πεϊνιρλί και πίτσα καθώς και γεμίσεις και σπόρους δημητριακών
- » **The Kenfood Nutri Line Selection** - Προϊόντα υψηλής ποιότητας αλλά και διαθρεπτικής αξίας, για μια ισορροπημένη διατροφή
- » **The Kenfood Gelato Selection** - Προτάσεις παγωτού, πλούσιες σε γεύση και άρωμα
- » **The Kenfood HO.RE.CA Selection** - Μια σειρά από επιδόρπια, μείγματα ζαχαροπλαστικής, κέικ και αρτοπαρασκευάσματα, ιδανικά για τον επαγγελματία μαζικής εστίασης



## The Kenfood Pastry Selection

Σας παρουσιάζουμε την κορυφαία ποικιλία προϊόντων ζαχαροπλαστικής της Kenfood, αποτελούμενη από μια ολοκληρωμένη σειρά μειγμάτων για **κέικ, βουτήματα, μπισκότα αλλά και βάσεις για κρέπες, βάφλες και κρουασάν**. Επιπλέον, η συλλογή περιλαμβάνει πληθώρα διακοσμητικών, όπως **φαρσιτούρες, καθρέπτες επικάλυψης αλλά και γεμίσεις**, ιδανικές για να καλύψετε τις πιο δημιουργικές σας ιδέες και να προσδώσετε μια διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.

### » The Kenfood Τσουρέκι Mix

Το **Τσουρέκι Mix**, έγινε γρήγορα ο πρώτος κωδικός σε πωλήσεις και απέκτησε **ηγετική θέση στην ελληνική αγορά** χάρη στην γεύση του και φυσικά την ευκολία του! Ένα μείγμα παρασκευής **παραδοσιακού πολύτικου τσουρεκιού, αφράτου, με χρυσαφένια ψίχα, γεμάτη από αρώματα μαστίχας και μαχλεπιού**. Εσείς προσθέτετε μόνο το νερό και τη μαγιά. Η εξαιρετική ποιότητα, αλλά και η ευκολία παρασκευής του, το καθιστούν ιδανικό για να προσφέρετε όλο το χρόνο, το παραδοσιακό Ελληνικό τσουρέκι που όλοι λαταρούν. Για τους **λάτρεις της σοκολάτας**, το **Τσουρέκι Mix Choco**, συνδυάζει τη γεύση του παραδοσιακού τσουρεκιού με γεύση κακάο.



### » The Kenfood Cake Selection

Το κέικ είναι μια γλυκιά, καθημερινή και οικογενειακή συνήθεια, που δεν λείπει από κανένα νοικοκυριό. Η Kenfood, φρόντισε για τον Έλληνα επαγγελματία, ώστε να έχει στη διάθεσή του **άπειρες παραλλαγές γλυκισμάτων**, για όλα τα γούστα. Έτσι, από την αρχή επικεντρώθηκε στο να παρουσιάσει στην αγορά **μείγματα για κέικ**, που να καλύπτουν μια ευρεία γκάμα γεύσεων.

### Family Cake: με αυγό και λάδι!

Μείγμα για την παρασκευή κέικ βανίλιας. **Νόστιμο, ζουμερό και αφράτο προϊόν**, με τέλειο χρώμα και πλούσια γεύση. Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του, εσείς προσθέτετε μόνο αυγό και λάδι. Διατίθεται στις ακόλουθες γεύσεις: **Σοκολάτα, Πορτοκάλι, Λεμόνι, Καραμέλα, Γιαούρτι, Κεράσι, Φυστίκι, Αράχιδνο**.



### Kings Cake: με λάδι και νερό!

Ένα μείγμα, αμέτρητες παραλλαγές. Προσθέστε λάδι και νερό, για τη δημιουργία κέικ και άλλων κλασικών γλυκισμάτων όπως **πορτοκαλόπιτα, καρυδόπιτα, ραβανί, σάμαλι, ακόμα και Βουτήματα ή πτι φουρ!** Και για κέικ με την πιο πλούσια γεύση σοκολάτας, δοκιμάστε το **Choco King's Cake!**

### Zest Cake: με λάδι και νερό!

Ακόμα ένα προϊόν μοναδικής ποιότητας, που προσφέρει πλοθώρα γλυκισμάτων. Δοκιμάστε το για την παραγωγή αγαπημένων γλυκών όπως **κέικ, ραβανί ή σάμαλι**, προσθέτοντας λάδι και νερό.

### Vegan Cake New!

Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο και ...**νηστίσιμο!** Η Kenfood παρουσιάζει το νέο της προϊόν, Vegan Cake! Μείγμα εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του, απλά με την προσθήκη λαδιού και νερού, υπόσχεται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα στην παρασκευή κάθε είδους κέικ. Συνδυάστε το με αποξηραμένα φρούτα, για έξτρα γεύση και εμφάνιση. Και για τους λάτρεις της σοκολάτας, **Choco Vegan Cake!** Απολαμβάνεται και εκτός Σαρακοστής!



### The Kenfood Nutri Line Selection

Τα τελευταία χρόνια έχει δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στην παραγωγή και διάθεση λειτουργικών προϊόντων που είναι **υψηλής διατροφικής αξίας**. Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει από **ψωμί χαμπολού γλυκαιμικού δείκτη** μέχρι μείγμα για μπάρες!

### NUTRIBARA SNACK & NUTRIBARA ENERGY

Η Kenfood σας προτείνει δύο νέα προϊόντα, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Εύκολα και γρήγορα, χωρίς επιπλέον υλικά, δημιουργείστε **χειροποίητες μπάρες δημητριακών**, εμπλουτισμένες με μια ποικιλία σπόρων όπως νιφάδες κριθαριού, σίκαλης, βρώμης και ηλιόσπορους, αλλά και με **superfoods** όπως μύρτιλα και γκότζι μπέρι. Πλούσιες σε φυτικές ίνες και με υπέροχη γεύση, αποτελούν την ιδανική επιλογή για ενέργεια στη στιγμή!



### The Kenfood Bakery Selection

Για τον σύγχρονο επαγγελματία αρτοποιό, η Kenfood επενδύει σε προϊόντα αρτοποιίας που καλύπτουν όλες τις ανάγκες του επαγγελματία και του τελικού καταναλωτή ακολουθώντας τις διαιτοφικές τάσεις.

Η συλλογή προϊόντων αρτοποιίας περιλαμβάνει μια **πλούσια γκάμα μειγμάτων και πρώτων υλών για την παρασκευή ψωμιών και αρτοπαρασκευασμάτων**, όπως κριτσίνια, παξιμάδια, φοκάτσια, ή βάση για πεϊνιρλί και πίτσα αλλά και γεμίσεις, βελτιωτικά, σπόρους και διάφορα συμπληρωματικά προϊόντα.



### The Kenfood Gelato Selection

Ανακαλύψτε τον νέο, **υπέροχο κόσμο παγωτού** της Kenfood! Τελικό προϊόν κρεμώδες και μαστιχωτό στην ύφο, με θαυμάσια, πλούσια γεύση, λιώνει αργά παρατείνοντας την απόλαυση. Διατίθεται σε μια πλήρη παλέτα γεύσεων όπως **Vanilla, Cocoa, Strawberry, Mastic, Cookies, Praline, Banana και Pistachio.**

### The Kenfood H.O.R.E.C.A Selection

Η Kenfood, θέλοντας να καλύψει τις ανάγκες των επαγγελματιών μαζικής εστίασης και να τους προσφέρει λύσεις, δημιουργεί προϊόντα, που απευθύνονται αποκλειστικά σε αυτό το κανάλι. Έτσι, διατίθεται μια πλούσια σειρά σε μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως **κέικ, pancakes, μπάρες δημητριακών, αλλά και επιδόρπια** με προτάσεις όπως μους, cream caramelle και ζελέ σε διάφορες γεύσεις.



## Ποιότητα

Η φιλοσοφία της εταιρείας για **Διαχείριση Ολικής Ποιότητας**, διασφαλίζεται μέσω συνεχών αναλύσεων ποιότητας και καθημερινών ελέγχων αρτοποίησης, οι οποίοι πραγματοποιούνται στα σύγχρονα εργαστήρια της Kenfood, καθώς και στις αίθουσες αρτοποίησης.

Μέσω των ιδιόκτητων εγκαταστάσεων παραγωγής, η Kenfood είναι σε θέση να παρακολουθεί όλα τα στάδια παραγωγής και να επιτυγχάνει πλήρη ιχνηλασμότητα. Η ομάδα διασφάλισης ποιότητας, εξασφαλίζει ότι τηρούνται όλες οι διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας.

- » Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού
- » Υψηλές προδιαγραφές για την επιλογή των πρώτων υλών
- » Αυστηρές συνθήκες υγιεινής
- » Σταθερή και ελεγχόμενη θερμοκρασία στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης
- » Σύγχρονες εγκαταστάσεις χρημάτου και αίθουσας αρτοποίησης
- » Πιστοποιητικά: ISO 9001, ISO 22000



# Έρευνα και ανάπτυξη



Η αποστολή της εταιρείας είναι να παρέχει στους επαγγελματίες **αρτοποιούς** και **ζαχαροπλάστες**, **προσαρμοσμένες λύσεις** οι οποίες καλύπτουν τις ανάγκες τους και προσφέρουν προϊόντα τα οποία είναι σχεδιασμένα ώστε να απλοποιούν την απαρτητική διαδικασία παραγωγής.

Μέσω ενός εξαιρετικά **καινοτόμου τμήματος έρευνας και ανάπτυξης**, και ενός **πλήρως καταρτισμένου τμήματος παραγωγής**, η Kenfood είναι σε θέση να δημιουργεί καινοτόμα και υψηλής ποιότητας προϊόντα.

Σε καθημερινή βάση, πραγματοποιείται σειρά αναλύσεων, ώστε να δημιουργούνται **νέες συνταγές** που ακολουθούν τις διατροφικές τάσεις.

Η Kenfood ακολουθεί τις σημερινές διατροφικές τάσεις του καταναλωτή, τις οποίες και ενσωματώνει στα προϊόντα της.

# Εκπαίδευση

Ως μέρος της παροχής λύσεων, η Kenfood επενδύει σε μεγάλο βαθμό στην εκπαίδευση των πελατών της, με το να τους παρουσιάζει τις **νέες τάσεις** αλλά και **ζωντανές επιδείξεις αρτοποίησης** από τους έμπειρους τεχνικούς της, στη νέα και πλήρως εξοπλισμένη αίθουσα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποίας, στις εγκαταστάσεις της Μύλοι Λούλη στο Κερατσίνι αλλά και στην αίθουσα επιδείξεων στο εργοστάσιο της εταιρείας, στη Σούρπη Μαγνησίας. Η Kenfood πιστεύει πως η **ανάπτυξη** επέρχεται μέσω ενίσχυσης των πελατών της, με γνώση και επιδεξιότητες.



"Η έμπειρη ομάδα μας, των τεχνικών αρτοποίησης, προετοιμάζει και παρουσιάζει στους πελάτες μας, ποικίλα θέματα όπως νέες συνταγές, νέες τεχνικές αλλά και νέα προϊόντα.

Έχοντας μαζί μας τους τόσο ενθουσιώδεις πελάτες μας, είναι ένας θαυμάσιος τρόπος να ανταλλάξουμε ιδέες και να μιλήσουμε ελεύθερα για τα θέματα που αντιμετωπίζουν καθημερινά, έτσι ώστε να τους παρέχουμε λύσεις ως προς την αντιμετώπιση τους."

**Χρήστος Τσουμάνης, Master Baker**

"Είναι ένας θαυμάσιος τρόπος για εμάς να μαθαίνουμε τις τελευταίες τάσεις της βιομηχανίας και να διαπιστώνουμε πως αποδίδουν τα νέα προϊόντα."

**Πελάτης Kenfood**





## *Kenfood* Worldwide

Τα προϊόντα της Kenfood διατίθενται σε **περισσότερους από 6.000 πελάτες** στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, μέσω ενός δικτύου πωλητών και συνεργατών. Η εταιρεία στοχεύει στην περαιτέρω ανάπτυξη της εξαγωγικής της δραστηριότητας βασιζόμενη στο **έμπειρο** και **ικανό** ανθρώπινο δυναμικό της, στην ευέλικτη παραγωγή της και στην ικανότητα να δημιουργεί προϊόντα που ανταποκρίνονται στις διατροφικές συνήθειες της κάθε χώρας.





## Το όραμά μας

Να είμαστε πρωτοπόροι με σεβασμό στις αξίες, στην παράδοση, στον άνθρωπο και στο περιβάλλον

## Η αποστολή μας

Να αναπτυσσόμαστε μέσω συνεχούς επένδυσης σε νέες τεχνολογίες και επιτυχάνοντας την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών μας, καθώς και την δημιουργία αξίας για τους ανθρώπους μας, τους συνεργάτες, τους μετόχους μας και την κοινωνία

## Οι αξίες μας

Αξιοπιστία

Καινοτομία

Ποιότητα

Εξυπηρέτηση

Σεβασμός

Αγάπη

## Η ιστοσελίδα μας

Το [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com), ανανεώθηκε πλήρως και απέκτησε μια πιο **φρέσκια και μοντέρνα μορφή**, με **νέα εικαστική προσέγγιση** και αναβαθμισμένο τρόπο παρουσίασης των προϊόντων. Πλούσιο σε φωτογραφικό υλικό και προσαρμοσμένο στις ανάγκες του επαγγελματία, στις σελίδες του site φιλοξενείται η **πλήρης γκάμα της Kenfood**, χωρισμένη **ανά κατηγορία προϊόντων και συνταγών**, για μια εύκολη και ευχάριστη περιήγηση.

Επίσης, δίνεται η δυνατότητα σε όλους τους ενδιαφερόμενους επισκέπτες να ενημερωθούν για τα επερχόμενα σεμινάρια που διοργανώνει η εταιρεία, για τις δραστηριότητες, αλλά και τα νέα προϊόντα της.

**www.kenfood.com** ’’

“Το σημαντικότερο προσόν μας, είναι η ισχυρή σχέση με τους πελάτες μας. Αποτελούν το επίκεντρο όλων όσων κάνουμε. Οι υπηρεσίες που τους παρέχουμε, επεκτείνονται περαιτέρω της παράδοσης των προϊόντων μας. Προσφέρουμε, ολοκληρωμένη υποστήριξη, για την καλύτερη εξυπηρέτηση των αναγκών τους, είτε αυτές αφορούν τεχνικά ζητήματα, είτε θέματα μάρκετινγκ. Αξιοποιούμε το έμπειρο προσωπικό μας, το οποίο προέρχεται από διαφορετικούς κλάδους, ώστε να προσφέρουμε μια ολοκληρωμένη εξυπηρέτηση του πελάτη”

**Νίκος Λούλης, Πρόεδρος**

