



Ο ΜΥΛΟΣ & ΕΣΕΙΣ

ΤΕΥΧΟΣ 50 | ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2018

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΗ
ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.



μύλοι
ΛΟΥΛΗ



ΜΟΥΣΕΙΟ
ΛΟΥΛΗ



Καλωσόρισμα

Αγαπητοί συνεργάτες και φίλοι!

Ξεφυλλίζοντας αυτό το εφημεριδάκι μας νιώθω υπερήφανος για όλα όσα έχουμε καταφέρει στη Μύλοι Λούλη τη χρονιά που πέρασε.

Με στόχο την αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των πελατών μας, αγοράσαμε νέα αποθήκη στη Μάνδρα Αττικής για τη διανομή των προϊόντων μας στην Αττική και στη νότια Ελλάδα.

Για μία ακόμη χρονιά, συνεχίσαμε με ένταση και ουσία τις δράσεις με το προσωπικό μας, κυκλοφορήσαμε νέα προϊόντα στην αγορά, συμμετείχαμε σε ελληνικές αλλά και ξένες εκθέσεις τροφίμων και στηρίξαμε την κοινωνία και το περιβάλλον με δράσεις που έχουν ουσιαστικό αντίκτυπο.

Επιπλέον, μετά από ένα χρόνο εργασιών, το Μουσείο Λούλη άνοιξε ξανά, ανανεωμένο με πλούσιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα, ενώ παράλληλα ενισχύσαμε σημαντικά το επίπεδο και το βάθος των προγραμμάτων σπουδών της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας.

Το 2018 όμως, είναι πάνω από όλα μια χρονιά σημαδιακή, καθώς η εταιρεία μετά από 10 και πλέον χρόνια που απέσυρε την παραγωγική της δραστηριότητα από τις ξένες αγορές κάνει πάλι ένα σημαντικό

επενδυτικό βήμα στη Βουλγαρία, αγοράζοντας ένα σύγχρονο μύλο αλεστικής δυναμικότητας 100 τόνων ανά 24ωρο. Αυτός ο μύλος μας δίνει τη δυνατότητα να αναπτυχούμε με σταθερά βήματα στις αγορές της Βουλγαρίας και της Ρουμανίας, αγορές στις οποίες υπάρχει ζήτηση των προϊόντων μας.

Είμαι ιδιαίτερα αισιόδοξος για το μέλλον της Μύλοι Λούλη καθώς έχουμε καταφέρει μέσα από τις συνεχείς επενδύσεις μας να διαθέτουμε την τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις παραγωγικές μονάδες μας, όντας έτσι ανταγωνιστικοί και ευέλικτοι, έχουμε τα πιο ποιοτικά προϊόντα στην αγορά αλλά πάνω από όλα έχουμε μια ιδιαίτερη και άξια ομάδα ανθρώπων που οδηγεί την εταιρεία με δυναμισμό και αισιοδοξία στο μέλλον.

Εύχομαι σε όλους εγκάρδια καλές γιορτές!

Νίκος Λούλης

Εκδότης: Μύλοι Λούλη Α.Ε.

Επιμέλεια: Δημιουργικό τμήμα
Διεύθ.: Σπετσών 1, 187 55 Κερατσίνι
Τηλ.: 210 40 90 100 | Fax: 210 40 90 150
info@loulisgroup.com | www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr



Αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας, Μύλου, στη βορειοανατολική Βουλγαρία

Η Μύλοι Λούλη ενισχύει τις παραγωγικές της υποδομές με την αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας, Μύλου, στη βορειοανατολική Βουλγαρία και συγκεκριμένα στην πόλη General Toshevo. Η νέα επένδυση, ύψους 2,25 εκ. ευρώ χρηματοδοτήθηκε από ίδια διαθέσιμα της εταιρείας και αποτελεί μια στρατηγική κίνηση που την επανατοποθετεί, μετά από 10 χρόνια, στην επιχειρηματική σκηνή της Νοτιοανατολικής Ευρώπης.

Η βιομηχανική μονάδα χωροθετείται σε έκταση 21.000 τ.μ., στην εύφορη περιοχή του Dobrich, όπου παράγονται τα καλύτερα βουλγάρικα σιτηρά, και μόλις 13 χιλιόμετρα από τα σύνορα με την Ρουμανία. Ο Μύλος έχει κατασκευαστεί το 2015, με σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και διαθέτει αλεστική δυναμικότητα 100 τόνων ανά 24ωρο, με αποθηκευτική δυνατότητα 4.500 τόνων σιταριού.

Η Μύλοι Λούλη, με παράδοση και ιστορία 7 γενιών, επεκτείνει τις επιχειρηματικές της δραστηριότητες, με στόχο να συνεχίσει να κατακτά διεθνείς αγορές, τόσο μέσω εξαγωγών, όσο και μέσω επενδύσεων, επιβεβαιώνοντας την ηγετική της παρουσία στον κλάδο.



Αγορά νέας αποθήκης στη Μάνδρα

Η Μύλοι Λούλη προέβη στην αγορά ισόγειας αποθήκης συνολικής επιφάνειας 2.250 τ.μ., που βρίσκεται σε οικόπεδο εμβαδού 8.800τ.μ., στο Δήμο Μάνδρας-Ειδυλλίας, σε κομβικό σημείο, στη θέση «Μεσαία Γέφυρα», επί της Παλαιάς Εθνικής Οδού Αθηνών - Θηβών. Το τμήμα για την αποκατάσταση ανήλθε σε 2 εκατ. ευρώ. Η αγορά του ακινήτου έγινε λόγω αναγκαστικής απαλλοτρίωσης της υπάρχουσας αποθήκης της εταιρείας,

που βρίσκεται στην πάροδο της Ιεράς Οδού, αρ. 131, στο Δήμο Αιγάλεω, για την κατασκευή έργων του Μετρό της Αθήνας. Η νέα σύγχρονη αποθήκη θα συμβάλει στην αποτελεσματικότερη διαχείριση των αποθεμάτων, καθώς και στην καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών της εταιρείας, ενώ θα βοηθήσει στην πραγματοποίηση των στόχων της για συνεχή ανάπτυξη και βελτίωση.



Μια νέα ιστοσελίδα για την Μύλοι Λούλη

Η Μύλοι Λούλη, ανανέωσε τη διαδικτυακή της ταυτότητα επενδύοντας και σχεδιάζοντας εξ' αρχής την ηλεκτρονική της ιστοσελίδα. Πρόκειται για την 3η κατά σειρά ιστοσελίδα που δημιουργείται τα τελευταία 10 χρόνια, αποδεικνύοντας πως η εταιρεία συνεχίζει δυναμικά να προσαρμόζεται στις τάσεις της εποχής, δίνοντας έμφαση στην διαρκή εξέλιξη της. Στόχος της είναι η συνολική εμπειρία περιήγησης του επισκέπτη να είναι ευχάριστη, εύκολη και αποτελεσματική. Ο ανανεωμένος ιστότοπος διαθέτει μοντέρνα αισθητική, ενώ είναι φιλικός προς τον χρήστη, επιτρέποντάς του να περιηγηθεί και να αποκτήσει ολοκληρωμένη εικόνα για την Μύλοι Λούλη τα προϊόντα, την Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, και το Μουσείο Λούλη. Ο νέος, εύχρηστος μηχανισμός αναζήτησης συνταγών, που ξεπερνούν τις 100, δίνει την δυνατότητα στο σύγχρονο Έλληνα αρτοποιό να βρίσκει εύκολα όλες τις συνταγές που χρειάζεται, οι οποίες είναι γραμμένες από τους άριστους τεχνικούς αρτοποιίας της Μύλοι Λούλη. Μπορείτε να περιηγηθείτε στην ιστοσελίδα μας στο σύνδεσμο που ακολουθεί: www.loulismills.gr



Bake-A-Wish από τα Easy Bake για το Make-A-Wish Ελλάδος!

Μια νέα κοινότητα ψήνει για καλό σκοπό!

Η ζωή γίνεται ακόμη πιο γλυκιά όταν εκπληρώνεις τις ευχές παιδιών που το έχουν ανάγκη, ψήνοντας τα αγαπημένα τους muffins! Σε αυτό το πλαίσιο, η αγαπημένη σειρά **Easy Bake** από τους **Μύλους Αγίου Γεωργίου**, μπήκε στο φούρνο για να βοηθήσει το **Κάνε-Μια-Ευχή Ελλάδος** στο γλυκό του έργο. Με το πρόγραμμα **Bake-A-Wish**, δόθηκε η δυνατότητα σε όλους τους καταναλωτές να προσφέρουν για καλό σκοπό, με ένα διασκεδαστικό και εύκολο τρόπο: ψήνοντας με στόχο να συλλέξουν από το άμεσο περιβάλλον τους δωρεές για τον Οργανισμό και το έργο του. Ως αντάλλαγμα, αλλά και κίνητρο, στους δωρητές προσφέρθηκε ένα νόστιμο muffin Easy Bake με γεύση βανίλια ή σοκολάτα και εκείνοι κατέβαλαν ένα ποσό (από 1€ ανά τεμάχιο έως όσο δύναται ο καθένας) για την εκπλήρωση παιδικών ευχών. Στόχος της ενέργειας ήταν να δημιουργηθεί μια νέα κοινότητα «ψησίματος» με κοινωνικό χαρακτήρα για την εκπλήρωση ευχών και επιθυμία μας να συνεχίσουμε την δράση αυτή!

Love to Bake Day

Γιορτάσαμε στο Santa Claus Kingdom



Ένα ξεχωριστό **Love to Bake Day event** διοργάνωσαν τα Χριστούγεννα του 2017 οι **Μύλοι Αγίου Γεωργίου**, στο πλαίσιο του Santa Claus Kingdom, στο ΜΕC Παιανίας. Δεδομένου ότι η μαγεία των γιορτών και των γλυκών τους πρέπει να γιορτάζεται πολλές μέρες, το Love to Bake αυτού του Δεκεμβρίου διήρκεσε όχι μία, αλλά έξι χορταστικές μέρες! Ειδικότερα, για τρία συνεχόμενα Σαββατοκύριακα, η αγαπημένη κουζίνα των Μύλων Αγίου Γεωργίου στήθηκε στο **Santa Claus Kingdom** για να μας υπενθυμίσει ότι τα Χριστούγεννα είναι ταυτισμένα με τις γεύσεις, τις μυρωδιές και την παράδοση των προϊόντων Μύλοι Αγίου Γεωργίου. Φουρνίσουμε μαζί ψωμάκια, στολίσουμε curcaks και μπισκότα με ζαχαρόπαστα, ετοιμάσαμε μαμαδίστικες αλμυρές λικουδιές και δημιουργήσαμε λαχταριστά γλυκίσματα! Επειδή τα Χριστούγεννα γινόμαστε όλοι παιδιά, για τους μικρούς μας φίλους υπήρχαν animatour, δημιουργικά εργαστήρια και πολλές άλλες χριστουγεννιάτικες εκπλήξεις!



Σεμινάριο, αφιέρωμα στο κουλούρι Θεσσαλονίκης

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε το σεμινάριο της Μύλοι Λούλη «**Αφιέρωμα στο Κουλούρι Θεσσαλονίκης και τις παραλλαγές του**» στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Σούρπη Μαγνησίας και στις εγκαταστάσεις της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, στο Κερατσίνι. Πρόκειται για ένα αναπόσπαστο κομμάτι του ελληνικού φούρνου, καθώς είναι ένα αγαπημένο αρτοποιήμα, το οποίο γίνεται καθημερινά ανάρπαστο. Στο σεμινάριο παρουσιάστηκε από τους τεχνικούς της εταιρείας τόσο η κλασική, αγαπημένη συνταγή, όσο και ό ακόμα ιδιαίτερες παραλλαγές της.



Συμμετοχή της Μύλοι Λούλη στην Food Expo Greece

Η Μύλοι Λούλη συμμετείχε στην **Food Expo Greece**, την μεγαλύτερη έκθεση Τροφίμων & Ποτών στην Νοτιοανατολική Ευρώπη, η οποία έλαβε χώρα στο εκθεσιακό κέντρο «**Metropolitan Expo**» το τριήμερο 10, 11 και 12 Μαρτίου 2018. Για πρώτη φορά, στο ίδιο περίπτερο συμμετείχαν και οι 2 εταιρείες του ομίλου μαζί: η **Μύλοι Λούλη** με τα ομώνυμα επαγγελματικά προϊόντα αλεύρων και τα καταναλωτικά προϊόντα των **Μύλων Αγίου Γεωργίου**, αλλά και η **Kenfood** με Α' ύλης Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής. Οι εταιρείες είχαν τη δυνατότητα να αναδείξουν τα προϊόντα τους σε χιλιάδες Έλληνες και ξένους αγοραστές και να συνάψουν σπουδαίες επαφές εντός και εκτός συνόρων, καθώς η εισροή των επαγγελματιών ήταν μεγάλη, τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό.



Η Kenfood στην Gulfood 2018



Με μεγάλη επιτυχία και εντυπωσιακή προσέλευση επισκεπτών ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της **Kenfood** στην έκθεση **Gulfood 2018**, η οποία πραγματοποιήθηκε στις 18 -22 Φεβρουαρίου στο **Ντουμπάι**. Καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης, οι επισκέπτες του περιπτέρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα πωλήσεων της Kenfood για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. Οι τεχνικοί της εταιρείας έδωσαν το δυναμικό τους παρόν και παρουσίασαν μέσω live επιδείξεων τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους στο κοινό.

Βραβείο Καινοτομίας για την Μύλοι Λούλη

Στις 21 Μαρτίου 2018, στο ξενοδοχείο Wyndham Grand Athens Hotel, η Μύλοι Λούλη βραβεύτηκε για την καινοτόμα επιχειρηματικότητά της, μεταξύ άλλων σημαντικών και πλέον δυναμικών εξαγωγικών ομίλων της χώρας μας, κατά την διάρκεια του ετήσιου Forum Επιχειρηματικής Αριστείας για την Ελλάδα της Εξωστρέφειας.





Νέες λαχταριστές προτάσεις από τους Μύλους Αγίου Γεωργίου

Τρία νέα προϊόντα Easy Bake ήρθαν για να ενθουσιάσουν!

Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, εμπλουτίζουν την πρωτοποριακή σειρά μειγμάτων Easy Bake, με τρία νέα προϊόντα, τα μείγματα για **Chocolate Chip Cookies**, για **Προζυμένιο Ψωμί** και για **Pancakes**.

Με το μείγμα για Chocolate Chip Cookies και 3 απλά βήματα, λίγο νερό και βούτυρο γάλακτος, μπορείτε όλοι να δημιουργήσετε εύκολα και γρήγορα, για την οικογένειά και τους φίλους σας, τα πιο νόστιμα, φρεσκοψημένα, μπισκότα με σταγόνες σοκολάτας!

Για εσάς που θέλετε πάντα φρέσκο και αχνιστό ψωμί από τα χέρια σας, ήρθε το νέο έτοιμο μείγμα Easy Bake για Προζυμένιο Ψωμί. Προσθέστε νερό, ζυμώστε, φουρνίστε και αφήστε το σπίτι να πλημμυρίσει μυρωδιές ζυμωτού ψωμιού! Χαρίστε χαμόγελα στην οικογένειά σας προσφέροντάς τους νόστιμα και αφράτα rapcakes, για το πιο λαχταριστό πρωινό! Με το νέο Easy Bake μείγμα για rapcakes, το μόνο που χρειάζεται είναι να προσθέσετε νερό ...και λίγη φαντασία.

Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, ακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις και δίνοντας έμφαση στην ποιότητα προσφέρουν μια πλήρη γκάμα έτοιμων μειγμάτων για σπιτικές αλμυρές και γλυκές δημιουργίες.



Αλεύρι για Κρουασάν

Ένα νέο ειδικό αλεύρι από μαλακά σιτηρά πολυτελείας. Το αλεύρι που δημιουργήσαμε, παράγει πολύ δυνατές ζύμες, με μεγάλη ελαστικότητα, ικανές να αντέξουν μεγάλη μηχανική καταπόνηση και πολλά προστιθέμενα υλικά.

Αποτελεί την ιδανική επιλογή για την παρασκευή λαχταριστών αυθεντικών κρουασάν, προστοφαρισμένων και κατεψυγμένων, αλλά και διαφόρων εκλεκτών αρτοσκευασμάτων, όπως αλμυρά και γλυκά μπιρλιές, κρουασάν, βιενέζικα αρτοσκευάσματα, πανετόνε κ.α.

Ένα πραγματικά μοναδικό προϊόν για αφράτα και τραγανά κρουασάν, με πολύ μεγάλο όγκο, πολύ καλή κυψέλωση και ωραίο χρώμα!

Διατίθεται σε συσκευασία 25 κιλών.

www.loulismills.gr

Αλεύρι Τύπου 70% Super Δυνατό

Ένα νέο αλεύρι αρτοποιίας από μαλακά σιτηρά, πάρα πολύ δυνατό, κατάλληλο για ψωμί και εκλεκτά αρτοσκευάσματα, με μεγάλη διόγκωση και πολύ καλή κυψελώση.

Δίνει ελαστικές ζύμες οι οποίες μπορούν να «αντέξουν» σημαντικά ποσοστά λιπαρών, ζάχαρης και άλλων υλικών που χρησιμοποιούνται στα αρτοσκευάσματα πολυτελείας.

Λόγω της εξαιρετικής του δύναμης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως βοηθητικό αδύνατων αλεύρων, δίνοντας πολύ καλά αποτελέσματα. Επιπρόσθετα είναι ιδανικό για γραμμές παραγωγής και εργαστήρια με ζυγοκοπικά ή κύλινδρους. Δοκιμάστε το σε ψωμιά (λευκά, προζυμμένα ή σύμμεκτα), μπαγκέτες, ψωμάκια πρωινού, ψωμάκια για burger, βοηθητικά σε συνταγές που απαιτούν υψηλές διογκώσεις κ.α. Διατίθεται σε συσκευασία 25 κιλών.

www.loulismills.gr



3 Νέα μείγματα για αρτοσκευάσματα από την Μύλοι Λούλη

Ψωμί τοστ λευκό, τοστ ολικής αλέσεως & Low GI Bread

Νέα μείγματα για την παραγωγή ψωμιού **τοστ λευκού και ολικής άλεσης**, αλλά και **ψωμιού και αρτοσκευασμάτων χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη** για αυτούς που ακολουθούν ειδική διατροφή, από τη Μύλοι Λούλη. Προσφέρετε στους πελάτες σας φρεσκοζυμωμένο ψωμί που διαρκεί την φρεσκάδα του για μέρες. Για ευκολία και ταχύτητα στην παρασκευή της ζύμης, εξαλείφει την πιθανότητα αρτοποιητικού λάθους και δίνει προϊόντα με σταθερές προδιαγραφές, ενώ το μείγμα Low GI Bread είναι κατάλληλο για αυτούς που ακολουθούν ειδική διατροφή για την ρύθμιση του σακχάρου στο αίμα.

www.loulismills.gr



Νέο ρόφημα σοκολάτας από την Kenfood

Από τα αγαπημένα ροφήματα του χειμώνα, μια απολαυστική σοκολάτα πάντα μοιάζει ιδανική επιλογή. Η Kenfood σας παρουσιάζει την premium σειρά ροφημάτων σοκολάτας, Mokaya. Με 35% περιεκτικότητα σε κακάο και 15 εκλεπτυσμένες γεύσεις οι οποίες απολαμβάνονται οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας και υπόσχονται μια πλούσια, σοκολατένια εμπειρία. Ιδανικά για εξίσου ζεστά αλλά και παγωμένα ροφήματα, προσφέρονται σε 9 κλασικές γεύσεις, μεταξύ των οποίων η πραλίνα, η φράουλα και το μπισκότο, αλλά και σε 6 αρωματικές σοκολάτες, στους πιο αναπάντεχους συνδυασμούς, όπως μαστίχα με λευκή σοκολάτα και καραμέλα με αλάτι Ιμαλαίων. Αφήστε τους πελάτες σας να επιλέξουν την αγαπημένη τους γεύση και εσείς προσθέστε σε αυτή μόνο νερό ή γάλα. Διατίθενται σε συσκευασία 500γρ.

www.kenfood.com/mokaya





35ος Μαραθώνιος Αθήνας 2017

Ένα ανθρώπινο ποτάμι πλημμύρισε για ακόμη μια χρονιά τους δρόμους της Αθήνας. Δρομείς από όλη την Ελλάδα και τον κόσμο δοκίμασαν τις δυνάμεις τους τόσο στη διαδρομή των 42.195 χλμ, 5 χλμ και 10 χλμ αλλά και τους υπόλοιπους αγώνες που διοργανώθηκαν την Κυριακή, 12 Νοεμβρίου 2017. Η **Μύλοι Λούλη** και η **Nutribakes / Kenfood** ήταν εκεί και δήλωσαν το παρόν με 19 συναδέλφους μας οι οποίοι έτρεξαν, περπάτησαν και τερμάτισαν στους αγώνες των 5 και 10 χλμ. Θερμά συγχαρητήρια στους: Μανώλη, Μαρίνο, Γιώργο, Νίκο, Γιώργο, Ελένη, Γιάννη, Όλγα, Ευγενία, Σπύρο, Ηλία, Γιάννη, Κατερίνα, Θεωρή, Χρήστο, Γρηγόρη, Γιώργο, Σωτήρη και Νίκο. Θερμά συγχαρητήρια στην ομάδα μας. Ραντεβού στη διοργάνωση του 2018 με ακόμα περισσότερες συμμετοχές!

Τράπεζα Αίματος

Ευχαριστούμε θερμά τους 47 συναδέλφους της Μύλοι Λούλη που πρόσφεραν αίμα κατά την διάρκεια της 3ης εβδομάδας εθελοντισμού 2017. Από τις φιάλες που συγκεντρώσαμε μπορέσαμε να σταθούμε δίπλα στις οικογένειες των 7 συναδέλφων μας που το χρειάστηκαν και χορηγήσαμε 12 φιάλες αίμα. Το αίμα είναι ανεκτίμητο δώρο καθώς δίνοντάς το σώζουμε κυριολεκτικά μια ζωή. Η τράπεζα αίματός μας στηρίζεται στους συναδέλφους εθελοντές αιμοδότες και σκοπός της είναι η δημιουργία διαρκούς παρακαταθήκης αίματος για την αντιμετώπιση των αναγκών μας.



Κοπή πίτας 2018

Σε εξαιρετικό κλίμα υποδεχθήκαμε τους συναδέλφους και τις οικογένειες τους στον **Βόλο** και στο **Κερατσίνι**, προκειμένου να κόψουμε την πρωτοχρονιάτικη πίτα μας, 12 Ιανουαρίου και 3 Φεβρουαρίου αντίστοιχα. Για τους μικρούς μας φίλους διοργανώθηκε παράλληλα γιορτή, όπου διασκεδαστές απασχόλησαν τα παιδιά με πολλά δημιουργικά παιχνίδια.

Η κυρία **Εύη Λούλη**, Διευθύντρια Καταναλωτικών Πωλήσεων & Marketing, ευχήθηκε στους παρευρισκόμενους των εκδηλώσεων καλή και παραγωγική Χρονιά. Στη συνέχεια έκοψε τις πίτες μέσα σε μία γιορτινή και ευχάριστη ατμόσφαιρα, κληρώνοντας δωροεπιταγές στους εργαζομένους.

Την ημέρα της γιορτής, στο Κερατσίνι, οργανώθηκε επιπλέον επίσκεψη στην έκθεση «Έτσι σώθηκε η Ηλεκτρική... Μια μάχη στην καρδιά της Απελευθέρωσης» που υλοποιήθηκε στον Ατμοηλεκτρικό Σταθμό ΔΕΗ-ΑΗΣ Αγίου Γεωργίου στο Κερατσίνι.



Άσκηση ασφάλειας της βιομηχανικής μονάδας στη Σούρπη

Άσκηση επί χάρτου για την ασφάλεια της λιμενικής εγκατάστασης πραγματοποιήθηκε στο εργοστάσιο της Μύλοι Λούλη, στη Σούρπη Μαγνησίας, στις 25 Ιανουαρίου 2018. Συμμετείχαν εργαζόμενοι του εργοστασίου, στελέχη του λιμεναρχείου Αμαλιάπολης, στελέχη των ειδικών δυνάμεων και της ομάδας αντιμετώπισης βομβών του λιμενικού σώματος, ομάδα του ΕΚΑΒ και στελέχη της πυροσβεστικής υπηρεσίας του κλιμακίου Δρυμώνας. Η άσκηση ήταν πολύ καλά προετοιμασμένη και ήταν πιστοποιημένη από την εταιρεία ασφάλειας λιμενικών εγκαταστάσεων ARION PLUS.



Εκπαιδευτική ημερίδα στις εγκαταστάσεις της Μύλοι Λούλη στη Σούρπη



Εκπαιδευτική ημερίδα παρακολούθησαν άνδρες του Πυροσβεστικού Κλιμακίου Δρυμώνας στις 27 Απριλίου, στις εγκαταστάσεις της Μύλοι Λούλη, στη Σούρπη, για θέματα πυρασφάλειας των εγκαταστάσεων ενώ περιελάμβανε και περιήγηση στον χώρο του εργοστασίου. Το Πυροσβεστικό Κλιμάκιο Δρυμώνας, και ο Προϊστάμενος Υποπυραγός Παναγιώτης Γκουγκουτούδης, ευχαρίστησαν τον Διευθυντή του εργοστασίου κ. Λεωνίδα Κοζανίτη, καθώς και τον υπεύθυνο τεχνικό ασφαλείας κ. Ιωάννη Μπόνο για την άριστη και ενδιαφέρουσα εκπαιδευτική κοινή δράση. Την ημερίδα τίμησε με την παρουσία του και ο Υποδιοικητής της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας Βόλου, κ. Ευάγγελος Λιακόπουλος.

Προσλήψεις - Εκπαιδεύσεις

Στον Όμιλο Μύλοι Λούλη επενδύουμε συνεχώς στην στοχευμένη εκπαίδευση των εργαζομένων μας, ώστε να αναπτύξουν τις ικανότητές του και να εκβαθύνουν τις γνώσεις τους στο αντικείμενο εργασίας τους. Από τον Ιανουάριο έως τον Σεπτέμβριο του 2018, υλοποιήθηκαν **21 σεμινάρια** και εκπαιδεύτηκαν συνολικά **223 άτομα** σε σύνολο **1.881 ωρών**. Οι άνθρωποι μας αποτελούν το μεγαλύτερο κεφάλαιο και βασικό άξονα της επιτυχίας μας. Στο ίδιο διάστημα, έγιναν συνολικά 18 προσλήψεις εκ των οποίων 16 στη Μύλοι Λούλη & 2 στην Nutribakes/Kenfood. Επιπλέον, έχοντας στόχο την υποστήριξη προς του νέους, απασχολούνται για πρακτική άσκηση 5 νέοι συνάδελφοι στα εργοστάσια Σούρπης και του Κερατσινίου.

Επιτυχόντες Πανελλήνιων Εξετάσεων 2018

Χαμόγελα επιτυχίας για τα παιδιά των συναδέλφων μας στα Ελληνικά Πανεπιστήμια. Θερμά συγχαρητήρια στους παρακάτω συναδέλφους και στα παιδιά τους:

- » Χρήστο Κατέβα (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας / Βόλος Γεωπονίας και Φυτικής Παραγωγής)
- » Γιώργο Δράκο (Νομική Αθηνών)
- » Νίκο Σκεπετάρη (Σχολή Ηλεκτρονικών Μηχανικών ΤΕΙ Λαμίας)
- » Ηλία Κορτέση (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας / Βόλος Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος)
- » Θανάση Σκαμάγκα (Νομική Αθηνών)
- » Δημήτρη Διακουμή (Σχολή Πληροφορικής ΤΕΙ Λάρισας)
- » Χρήστο Παραγιούτσικο (ΤΕΙ Κρήτης, Μηχανικών Μουσικής Τεχνολογίας και Ακουστικής)
- » Γρηγόρη Παπαδόπουλο, (ΕΜΠ Τμήμα Μηχανολόγων Μηχανικών)



2 Εξάμηνα Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας

Στην **Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας** ο επαγγελματίας μπορεί να διαλέξει από μια σειρά ταχύρυθμων και εξειδικευμένων σεμιναρίων. Τα σεμινάρια καλύπτουν σε βάθος όλες τις απαραίτητες γνώσεις που χρειάζεται να αποκτήσουν όσοι θέλουν να ενημερωθούν για τις νέες τάσεις, τις τεχνικές αρτοποιίας, να διαφοροποιηθούν και να αποκτήσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο σύγχρονο επαγγελματικό περιβάλλον.

Τα μαθήματα απευθύνονται κυρίως σε επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλαστες, τεχνίτες και εργαζόμενους αρτοποιείων, ζαχαροπλαστείων, που επιθυμούν τη συνεχή ενημέρωση και κατάρτιση στο χώρο των αλεύρων. Τα σεμινάρια είναι αυτοτελή και μπορεί κανείς να επιλέγει να παρακολουθεί όποιο τον ενδιαφέρει. Όλα τα μαθήματα πραγματοποιούνται στις εγκαταστάσεις της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, στο Κερατσίνι Αττικής. Σε αυτά μέχρι σήμερα έχουν συμμετάσχει πάνω από 400 σπουδαστές.

Επέρχόμενα Σεμινάρια

Α' όμνο 2019

- » Viennoiserie και Πρωινά Αρτοποιείου Αλμυρά και Γλυκά
- » Σύγχρονες Τεχνικές Παρασκευής Παγωτού
- » 2ο Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας
- » Νέες τάσεις σε τάρτες και γλυκά Ταξιδιού
- » Προζυμμένα Ψωμιά, Τεχνικές Ωρίμανσης και Τεχνολογία Προζυμιών
- » Διοίκηση Αρτοποιείου
- » Σάντουιτς: Βάσεις Ψωμιού & Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα γεύματα/Σαλάτες (Νηστήσιμες Προτάσεις)
- » Σύγχρονη Γαλλική Ζαχαροπλαστική

Β' όμνο 2019

- » Χειροποίητες Πίτες με Παραδοσιακές και Σύγχρονες Γεμίσεις
- » Διοίκηση Αρτοποιείου
- » Νέες Τάσεις σε Μπαρες, Cookies και Κριτσίνια
- » Viennoiserie και Πρωινά Αρτοποιείου Αλμυρά και Γλυκά
- » Παραδοσιακά Ανατολίτικα Σιροπιαστά Γλυκά
- » Σύγχρονη Γαλλική Αρτοποιεία
- » Σύγχρονη Υψηλή Ζαχαροπλαστική

Love to Bake Courses

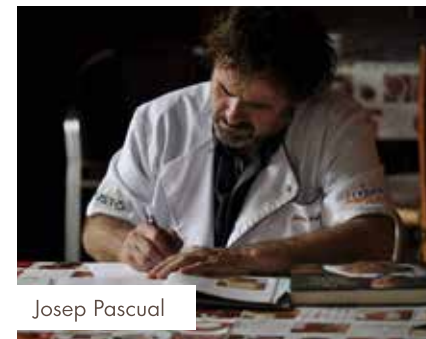
Love to Bake Courses Πρόγραμμα Σεμιναρίων - Δεκέμβριος 2018	
05 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ	Σεμινάριο: Εισαγωγή Ψωμιού και τον Σύνδεσμο Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα γεύματα/Σαλάτες (Νηστήσιμες Προτάσεις) Καθημέρι: 40€
15 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ	Σεμινάριο: Χειροποίητες Πίτες με Παραδοσιακές και Σύγχρονες Γεμίσεις Καθημέρι: 40€
26 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ	Σεμινάριο: Γλυκά, Τάρτες, Πρωινά και τον Σύνδεσμο Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα γεύματα/Σαλάτες (Νηστήσιμες Προτάσεις) Καθημέρι: 40€
02 ΝΟΒΕΜΒΡΙΟΥ	Σεμινάριο: Πρωινά, Τάρτες, Πρωινά και τον Σύνδεσμο Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα γεύματα/Σαλάτες (Νηστήσιμες Προτάσεις) Καθημέρι: 40€
16 ΝΟΒΕΜΒΡΙΟΥ	Σεμινάριο: Εισαγωγή Ψωμιού και τον Σύνδεσμο Συνταγολόγιο Γέμισης - Κρύα γεύματα/Σαλάτες (Νηστήσιμες Προτάσεις) Καθημέρι: 40€
03 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ	Σεμινάριο: Χειροποίητες Πίτες με Παραδοσιακές και Σύγχρονες Γεμίσεις Καθημέρι: 40€



Η **Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας** σε συνεργασία με τους **Μύλους Αγίου Γεωργίου**, ανοίγουν τις πόρτες τους στο κοινό μέσα από τα **Love to Bake Courses!** Μαθήματα από τους ειδικούς στο αλεύρι, για όλους τους λάτρεις της κουζίνας, τους ανθρώπους που λατρεύουν να ζυμώνουν, να φίνουν και να απολαμβάνουν τις δημιουργίες τους με αυτούς που αγαπούν. Τα Love to Bake Courses είναι μονοήμερα σεμινάρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής διάρκειας 5 ωρών από επιλεγμένους εισηγητές οι οποίοι συνδυάζουν γνώσεις, εμπειρία και επαγγελματισμό. Σε αυτά παρουσιάζονται 4-5 συνταγές, ανάλογα με τη θεματολογία. Ο μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων είναι 20 άτομα, τα οποία χωρίζονται σε 4 ομάδες εργασίας. Στο μάθημα παρέχονται όλα τα απαραίτητα υλικά και οι συμμετέχοντες προετοιμάζουν λαχταριστές συνταγές υπό τη καθοδήγηση του έμπειρου σεφ, αρτοποιού ή ζαχαροπλάστη. Φεύγοντας πέραν των δημιουργιών τους παίρνουν μαζί την ποδιά τους, το βιβλιαράκι των συνταγών και πολλές γευστικές απολαύσεις! Περισσότερες πληροφορίες για τα σεμινάρια και για το διδακτικό μας προσωπικό μπορείτε να βρείτε στο: www.greekbkingsschool.gr, www.alevri.com



Διεθνείς συνεργασίες για την Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας



Josep Pascual

Christian Gillet,
Rachel Blanchon

Harris Papalitsas



Oriol Balaguer



Francesco Genchi



Cyril Veniat



Ezio Marinato



Μοναδικές εμπειρίες για τους Έλληνες Αρτοποιούς, Ζαχαροπλάστες και Josep Pascual Chef είχαν την δυνατότητα να αποκτήσουν οι σπουδαστές της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας στο 2ο όμνο του 2018. Πιο συγκριμένα πραγματοποιήθηκαν τα:

- » 1ο Διεθνές Σεμινάριο Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής
- » Σεμινάριο Ιταλικής αρτοποιίας
- » Σεμινάριο Σύγχρονης Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής

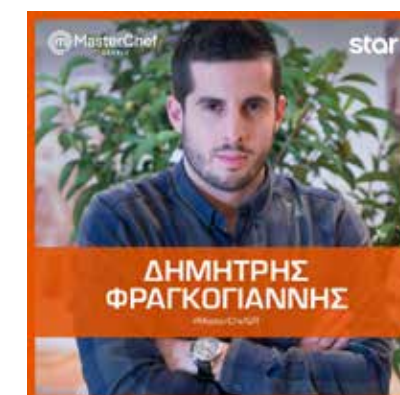
Οι διεθνούς φήμης εισηγητές Josep Pascual, Christian Gillet, Harris Papalitsas, Oriol Balaguer, Francesco Genchi, Rachel Blanchon, Cyril Veniat και Ezio Marinato παρουσίασαν μοναδικές δημιουργίες εστιάζοντας τόσο στην τεχνολογία προζυμιών, στις τεχνικές ωρίμανσης, δημιουργίας και συντήρησης προζυμιών, στις τεχνικές ζυμώματος και διακόσμησης, καθώς και στις σύγχρονες τάσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Στόχος της σχολής είναι οι σπουδαστές να έρχονται σε επαφή με αναγνωρισμένους ειδικούς από διαφορετικές χώρες προκειμένου να διευρύνουν τους ορίζοντες τους, να αντλούν νέες καινοτόμες ιδέες και μοναδικές για την Ελλάδα εμπειρίες, που τους βοηθούν στην επαγγελματική τους εξέλιξη.

Συνεργασία Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας με MasterChef 2

Μια ξεχωριστή συνεργασία είχε η **Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας** με το **MasterChef 2**, που προβλήθηκε με μεγάλη επιτυχία από το τηλεοπτικό κανάλι **Star**, τον Μάρτιο του 2018. Ο μεγαλύτερος τηλεοπτικός διαγωνισμός μαγειρικής, φιλοξενήθηκε στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας προκειμένου να αναδείξει την κορυφαία ομάδα αρτοποιίας, κρινόμενη από τους συνεργάτες μας τεχνικούς αρτοποιίας **Δημήτρη Φραγκογιάννη** και **Ότμαρ Φρίκερ**, μαζί με τους σεφ **Σωτήρη Κονιζά** και **Πάνο Ιωαννίδη**. Το πάθος, το ταλέντο, η φαντασία και η αγάπη των διαγωνιζόμενων για τη μαγειρική τέχνη, αναδείχθηκαν μέσα από τις παρασκευές του ψωμιού, της λαγάνας, του πεινιρλί, της πίτσας, της τυρόπιτας και των κριτσινιών.



MasterChef

ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΦΡΑΓΚΟΓΙΑΝΝΗΣ

OTMAR FRICKER



Το Νέο Μουσείο Λούλη

Μετά από 15 μήνες εντατικών εργασιών το Μουσείο Λούλη άνοιξε ξανά έτοιμο να υποδεχθεί τους μικρούς και μεγάλους επισκέπτες, σε έναν πλήρως ανακαινισμένο χώρο και πλαισιωμένο από ένα πλούσιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα.

Στόχοι του μουσείου είναι να:

- » Προσεγγίσει την ιστορία και την παράδοση του πολιτισμού της διατροφής
- » Προσφέρει ενημέρωση για τα οφέλη της ισορροπημένης διατροφής
- » Ευαισθητοποιήσει το κοινό για το φαινόμενο της σπατάλης και απώλειας των τροφίμων, τις επιπτώσεις του στον άνθρωπο και το περιβάλλον και να υποδείξει τρόπους αντιμετώπισης

Για να ολοκληρωθεί το στοχευμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα και η πλήρως ανανεωμένη εκθεσιακή προσέγγιση του μουσείου συνεργάστηκαν μαζί με την Διευθύντρια του Μουσείου, Αρχιτέκτονας - Μουσειολόγος, Περιβαλλοντολόγος, Ιστορικός, Διατροφολόγος, Γραφίστρια και άλλοι εξειδικευμένοι συντελεστές του χώρου, προκειμένου να επιτευχθεί η ολοκληρωμένη κάλυψη του θέματος, καθώς και η πληρέστερη βιωματική μάθηση, που θεωρείται και η πιο αποτελεσματική.

Το Μουσείο, προκειμένου να καλύψει συνολικά και ουσιαστικά όλες τις πλευρές των θεμάτων του, που αφορούν το περιβάλλον, τη διατροφή και τον πολιτισμό σε συνάρτηση με τα δημητριακά, χωρίζεται σε 12 ενότητες:

Μουσείο
Μύθος και ιστορία των δημητριακών
Δημητριακά, η βάση της ανθρώπινης διατροφής
Από τον αγρό στον μύλο
Στον μύλο
Διατροφή

Σπατάλη τροφίμων και περιβάλλον
Στα εργαστήρια και γραφεία του μύλου
Ιστορία των Μύλων Λούλη & Μύλων Αγίου Γεωργίου
Ο Άρτος στη θρησκεία και στην παράδοση
Στον φούρνο
Ξενάγηση στον σύγχρονο μύλο

Το Μουσείο Λούλη ξεκίνησε την επαναλειτουργία του τον Σεπτέμβριο του 2018, όπου η ανταπόκριση και η αποδοχή του από τη εκπαιδευτική κοινότητα ήταν ενθουσιώδης. Ήδη οι επισκέψεις της σχολικής περιόδου 2018 - 2019 είναι καλυμμένες, όπου αναμένονται να το επισκεφθούν πάνω από 9.000 μαθητές όλων των βαθμίδων εκπαίδευσης.



Η Μύλοι Λούλη αρωγός στους πληγέντες πυρόπληκτους συνανθρώπους μας

Η Μύλοι Λούλη, συγκλονισμένη από την πρωτοφανή εθνική τραγωδία που βίωσε η χώρα μας εξέφρασε την βαθιά της θλίψη και την ειλικρινή της συμπαράσταση στηρίζοντας εμπράκτως τους πληγέντες συνανθρώπους μας. Μέσω του δικτύου **CSR Hellas**, της **ΜΚΟ ΔΕΣΜΟΣ**, του **ΣΕΒ** και του **Σ.Α.Κ.Α** προσέφερε οικονομική ενίσχυση για την αγορά ειδών πρώτης ανάγκης καθώς και την υλοποίηση δράσεων στις πληγείσες κοινότητες. Το τμήμα Εταιρικής Υπευθυνότητας της Μύλοι Λούλη σε επικοινωνία με τους αρμόδιους φορείς, την Τράπεζα Τροφίμων και με τα Νοσοκομεία, δεσμεύθηκε να είναι δίπλα τους εκφράζοντας παράλληλα τα συλλυπητήρια της στις οικογένειες των αδικοχαμένων θυμάτων.



Δωρεά εξοπλισμού προς το 1ο Εργαστηριακό Κέντρο Αλμυρού

Η Μύλοι Λούλη στηρίζοντας διαρκώς την εκπαίδευση διέθεσε εξοπλισμό για τα εργαστήρια Οχημάτων, Ηλεκτρολογικών Εγκαταστάσεων και Μηχανολογικών Κατασκευών, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην απόκτηση εξειδικευμένων γνώσεων και δεξιοτήτων των μαθητών. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν ο Διευθυντής εργοστασίου της Μύλοι Λούλη κ. **Λεωνίδας Κοζανίτης** και η υπεύθυνη του τμήματος εταιρικής υπευθυνότητας κα **Λήδα Μαλικέντζου**, ενώ εκ μέρους της Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης Ν. Μαγνησίας ο Διευθυντής κ. **Σωκράτης Σαβελίδης**, οι υπεύθυνοι εκπαιδευτικών Θεμάτων & Μαθητείας, ο διευθυντής του 1ου ΕΠΑΛ Αλμυρού, εκπρόσωποι του Δήμου Αλμυρού, το προεδρείο του Συλλόγου Γονέων και μαθητές του σχολείου.



Ημερίδα με επιχειρήσεις για το νέο πεδίο της βιοοικονομίας

Η Μύλοι Λούλη συμμετείχε στην ημερίδα με επιχειρήσεις για το νέο αναδυόμενο πεδίο της βιοοικονομίας και τις δυνατότητες ανάδειξης νέων επιχειρηματικών μοντέλων και νέας αναπτυξιακής εθνικής στρατηγικής που πραγματοποιήθηκε στις 14 Μαΐου 2018 στο **Πανεπιστήμιο Πειραιώς** σε συνεργασία με το **Κέντρο Αειφορίας (CSE)**.

4η Εβδομάδα Εθελοντισμού Μύλοι Λούλη

Η Μύλοι Λούλη πραγματοποίησε για 4η συνεχόμενη χρονιά την Εβδομάδα Εθελοντισμού, αποδεικνύοντας έμπρακτα την προσήλωσή της στις **αξίες**, το **όραμα** και το **σεβασμό** της στον **Άνθρωπο**, το **Περιβάλλον** και την **Κοινωνία**. Από τις **17 έως τις 21 Σεπτεμβρίου 2018**, 120 εργαζόμενοι της Μύλοι Λούλη ως εθελοντές, ένωσαν τις δυνάμεις τους με αίσθημα κοινωνικής ευθύνης και αλληλεγγύης, προσφέροντας για μια ακόμη χρονιά απλόχερα το χρόνο και την αφοσίωση τους μέσα από τις

Ξενάγηση στο Μουσείο Λούλη για παιδιά του Δήμου Κερατσινίου - Δραπετσώνας με ειδικές ικανότητες

Αιμοδοσία στο Κερατσίνι & στη Σούρπη όπου συλλέχτηκαν 52 φιάλες αίμα.

Καλλωπισμό προαύλιου χώρου Παιδικού Σταθμού Δήμου Αλμυρού, βάψιμο, φύτεμα δέντρων & τοποθέτηση οργάνων παιδικής χαράς
Καλλωπισμό και καθαρισμό του προαύλιου χώρου Κολυμβητηρίου Κερατσινίου, κόψιμο χόρτων, φύτεμα δενδρυλλίων και τοποθέτηση αυτόματου ποτίσματος.



Δωρεά στον Δήμο Αλμυρού

Η Μύλοι Λούλη δώρισε τρία ολοκαίνουργια αυτοκινούμενα χλοοκοπτικά μηχανήματα στον Δήμο Αλμυρού για τον καθαρισμό και εξωραϊσμό των πάρκων της περιοχής, στηρίζοντας εμπράκτως τις τοπικές κοινωνίες στις οποίες δραστηριοποιείται.

Τα μηχανήματα παραδόθηκαν από τον Διευθυντή εργοστασίου της Μύλοι Λούλη κ. **Λεωνίδα Κοζανίτη** στον Αντιδήμαρχο Καθαριότητας και Πρασίνου Αλμυρού κ. **Κώστα Νικοβιώτη**. Η κίνηση αυτή συμβάλλει στην κάλυψη των αναγκών του Δήμου Αλμυρού και αποτελεί σημαντική βοήθεια στην άρτια λειτουργία του Τμήματος Περιβάλλοντος & Ποιότητας Ζωής.

Μέντορες τα στελέχη της Μύλοι Λούλη στον 1ο Διαγωνισμό Επιχειρηματικής ιδέας

Ο 1ος Διαγωνισμός Επιχειρηματικής ιδέας από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ολοκληρώθηκε με επιτυχία στις 22 Μαΐου 2018 με σημαντική βοήθεια από τη Μύλοι Λούλη. Στελέχη της, συνεργάστηκαν ως μέντορες, με τις ομάδες προπτυχιακών, μεταπτυχιακών φοιτητών και υποψηφίων διδασκόντων που συμμετείχαν, τον Αναπληρωτή Πρύτανη, και μέλη ΔΕΠ του ΓΠΑ, προκειμένου να βοηθήσουν στην εκπόνηση καινοτόμων επιχειρηματικών σχεδίων. Η 1η νικήτρια ομάδα, με μέντορες στελέχη της **Μύλοι Λούλη** απέσπασε χρηματικό έπαθλο χορηγία του Χρηματιστηρίου Αθηνών. Την απονομή πραγματοποίησε ο κ. Σωκράτης Λαζαρίδης, Διευθύνων Σύμβουλος του ΧΑΑ.

4η Ετήσια Έκθεση Εταιρικής Υπευθυνότητας 2017



Η Μύλοι Λούλη, για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά εξέδωσε την Ετήσια Έκθεση Εταιρικής Υπευθυνότητας 2017, σύμφωνα με τα **GRI Standards**. Η έκθεση αποτελεί μια καταγραφή όλων των δράσεων της Μύλοι Λούλη και αποδεικνύει έμπρακτα τη δέσμευση της για ενσωμάτωση των αρχών της βιώσιμης ανάπτυξης στην καθημερινή της λειτουργία υποστηρίζοντας τους **Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών (SDGs)**, συμβάλλοντας έτσι θετικά στην ευημερία των μελλοντικών γενεών.

www.loulismills.gr/koinoniki-efthyni
Για αποστολή εντύπου, επικοινωνήστε με το τμήμα Εταιρικής Υπευθυνότητας (τηλ: 2421094545).

Εκπαιδευτικές επισκέψεις στο εργοστάσιο της Μύλοι Λούλη

24 σχολεία πραγματοποίησαν εκπαιδευτικές επισκέψεις στο εργοστάσιο της Μύλοι Λούλη, στη Σούρπη Μαγνησίας. **776 μαθητές** ξεναγήθηκαν στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του εργοστασίου προκειμένου να ενημερωθούν για την παραγωγή του αλευριού.

Βράβευση από το «Μαζί για το Παιδί»



Ακόμη μια χρονιά η Ένωση «Μαζί για το Παιδί» τίμησε στις **24 Ιανουαρίου 2018** την **Μύλοι Λούλη** για την στήριξη του έργου της. Το βραβείο παρέλαβε ο κ. **Νίκος Φωτόπουλος**, Διευθύνων Σύμβουλος της Μύλοι Λούλη.

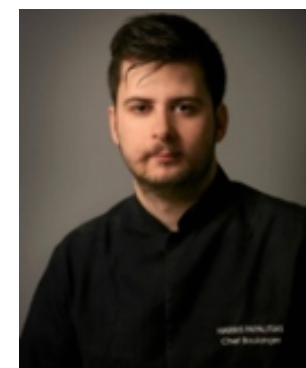


Βραβείο τιμής ένεκεν στην κα Όλγα Μάνου

Ο **Πολιτιστικός Σύλλογος Καλαμαύκας**, Ιεράπετρας Κρήτης και ο Δήμαρχος κ. **Θεοδόσιος Καλαντζάκης** απένεμαν στις 29 Ιουλίου 2018, βραβείο ΤΙΜΗΣ ΕΝΕΚΕΝ στην κα **Όλγα Μάνου**, Διευθύντρια του Μουσείου Λούλη, για τα πρωτοποριακά εκπαιδευτικά προγράμματα, το κοινωνικό έργο που επιτελεί και την υποστήριξη που προσφέρει στην αναβίωση των Αλωνεμάτων, που πραγματοποιεί κάθε χρόνος ο σύλλογος.



Κιαβatta με ελαιόλαδο



Χάρης Παπαλίτσας

Τεχνικός Σύμβουλος

για περισσότερες συνταγές
επισκεφθείτε μας στο
www.loulismills.gr

Υλικά

3100γρ. Αλεύρι Τίπο 00
100γρ. Αλάτι
20γρ. Μαγιά Νωπή
150γρ. Ελαιόλαδο
1900γρ. Νερό
3891γρ. Poolish

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά να ομογενοποιηθούν και αφήνουμε 14-16 ώρες στους 19-20 βαθμούς κελσίου.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, (εκτός από το ελαιόλαδο και τα 400γρ. νερό) στο μίξερ με το γάντζο, για 5' στην πρώτη ταχύτητα. Ζυμώνουμε για άλλα 3' στη δεύτερη ταχύτητα και τέλος άλλα 3-4' στη δεύτερη προσθέτοντας σταδιακά το νερό και το ελαιόλαδο.

Θερμοκρασία: 27-28 βαθμοί κελσίου.

Ωρίμανση: 180' στους 27 βαθμούς με δύο διπλώματα.

Κόψιμο σε σχήμα Κιαbatta.

Δεύτερη Ωρίμανση: 30-45' στους 27 βαθμούς κελσίου.

Ψήσιμο: 240 βαθμούς κελσίου με ατμό για 10' και μετά στους 220 βαθμούς κελσίου για 10-12' με ατμό.



**Μελομακάρονα χειροποίητα,
τραγανά και μυρωδάτα!**

με αλεύρι
Ζαχαροπλαστικής



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**



www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr