

Συνομιλία με τον εκτελεστικό διευθυντή της εταιρείας «Qualifood» κύριο Λούη Λοΐζου Δίνουμε βαρύτητα στην ευζωία!

«**Ο**ι CyChefs, πέραν των παρουσιάσεων που αφορούν την εστίαση και της σημαντικής διατροφικής και γαστρονομικής τους αρθρογραφίας, μας παρουσιάζουν αξιόλογες επιστημονικές επιχειρήσεις που βοηθούν ποικιλοτρόπως στην ανάπτυξη της γαστρονομίας στον τόπο μας και με τις δικές τους δραστηριότητες και τη δική τους φιλοξενία βοηθούν στην περαιτέρω διεύρυνση των γνώσεων των νέων επαγγελματιών μας. Αξίζουν, λοιπόν, και οι εταιρείες εισαγωγής και οι παραγωγοί τροφίμων τα θερμά μας συγχαρητήρια για το πολύπλευρο έργο το οποίο επιτελούν στην ανάπτυξη της γαστρονομίας στον τόπο μας! Σήμερα ο Γιώργος Κυπριανού (CyChefs) συνομιλεί με τον εκτελεστικό διευθυντή της εταιρείας "Qualifood" κύριο Λούη Λοΐζου.

Αγαππάτε κύριε Λοΐζου, θα θέλαμε να σας καλωσορίσουμε στην κυριακάτικη σελίδα των CyChefs.

Σας ευχαριστούμε για τη φιλοξενία και το έργο το οποίο επιτελείτε ως CyChefs.

Πότε δημιουργήθηκε η εταιρεία σας και ποιοι οι στόχοι σας;

Η Qualifood Trading Ltd ιδρύθηκε το 2001 με κύριο σκοπό την εισαγωγή και διανομή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Η γκάμα των προϊόντων μας διαθέτει μεταξύ άλλων κατεψυγμένα ψάρια, όπως σολομούς, γαρίδες, καβουροπόδαρα, μύδια, τόννους και πολλά άλλα, τα περισσότερα με ιδιωτική ταμπέλα.



Του **Γιώργου Κυπριανού**

Οι στόχοι μας είναι οπωσδήποτε να εξυπηρετούμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το καταναλωτικό κοινό της Κύπρου, μέσω των υπεραγορών, καθώς και μέσω των εστιατορίων, ταβερνών, καφεστιατορίων και των επλεγμένων "delicatessen". Ένας από τους στόχους μας επίσης είναι η έγκυρη και ακριβής ενημέρωση των επαγγελματιών σεφ και επιχειρηματιών στην επιστημονική βιομηχανία για το κάθε προϊόν το οποίο εισάγουμε.

Στην Qualifood καταφέραμε να δημιουργήσουμε έναν εκτεταμένο κύκλο με διάφορες εταιρείες, πετυχαίνοντας να εισάγουμε αποκλειστικά σπουδαία ονόματα, όπως τα Terkenλής, Σημαντηράκης, Χρυσανθίδη, Bionella, Organic FoodBars(tm), τα πατατάκια Kettle. Το εργοστάσιό μας και το κέντρο διανομής μας είναι της τελευταίας τεχνολογίας, έχοντας τις τελευταίες πιστοποιήσεις (π.χ. ISO 22000), ενώ τηρούνται όλα τα κατάλληλα μέτρα υγιεινής και ασφάλειας.

Ποια η γνώμη σας για τους νέους επαγγελματίες σήμερα στον χώρο της γαστρονομίας;

Θεωρώ ότι οι νέοι σπουδαστές αρχικά και οι νέοι στην επιστημονική φιλοξενία έχουν όλα τα εχέγγυα για να εξελιχθούν ως σπουδαίοι επαγγελματίες σεφ και ζαχαροπλάστες σεφ, παρακολουθώντας αρκετά στον χώρο τους σεμινάρια, ως επίσης έχουν στη διάθεσή τους σχεδόν ό,τι υπάρχει στην παγκόσμια αγορά όσον αφορά τρόφιμα αλλά και την τεχνολογία μέσω της οποίας μαθαίνουν τα πάντα για το κάθε υλικό της κουζίνας και όχι μόνο.

Ποιες είναι συγκεκριμένα οι δραστηριότητες της εταιρείας σας σε σχέση με την εμπόρωση και την ενημέρωση των νέων σεφ, εισάγοντας μάλιστα και νέα προϊόντα;

Έχουμε πολύ καλές σχέσεις με όλους τους νέους σπουδαστές και επαγγελματίες σεφ. Στήριζουμε τους νέους επαγγελματίες και προσκαλούμε τις σχολές να μας επισκεπτόνται με τους φοιτητές τους παρουσιάζοντας τους καινούργια προϊόντα. Περηφανευόμαστε όμως ιδιαίτερα διότι στηρίζουμε έμπρακτα τους φοιτητές των Επιστημονικών Τεχνών του Intercollege, προσφέροντας διάφορα προϊόντα, μέρος της ώλης τους και των πρακτικών ασκήσεων. Οι φοιτητές εκπροσωπούν επαρκώς την Κύπρο σε διεθνείς διαγωνισμούς και σε Ολυμπιάδες Μαγειρικής, κατατάσσοντας την ψηλά και ανεβάζοντας τον πήχη της γαστρονομίας στο νησί. Πρόσφατα είχαμε την τιμή να φιλοξενήσουμε τους φοιτητές στις εγκαταστάσεις μας στην Κοκκινότριμιθιά, όπου τους δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσουν λίγο καλύτερα τον τομέα του εμπόριου, να δουν και να μάθουν πώς ένα συγκεκριμένο προϊόν φτάνει στο πιάτο του καταναλωτή (από τη διαδικασία παραγωγής, φύλαξης, μεταφοράς κ.τ.λ.). Υπήρξε και ένα μάθημα γευσγινοσίας από τους ειδικούς στην Qualifood, στο οποίο οι φοιτητές/μελλοντικοί μάγειρες έδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Στο τέλος της μέρας υπήρξε μια αμοιβαία διαδικασία γνώσεων και σίγουρα κερδίσαμε και εμείς πολλά από τους φοιτητές. Η Qualifood υπόσχεται



πως όχι μόνο θα διατηρήσει αυτή τη σχέση, αλλά θα την ενδυναμώσει, ευελπιστώντας σε μια μακροχρόνια και παραγωγική σχέση μεταξύ των δύο πλευρών.

Πώς αντιμετωπίζετε τις πολλές φιλανθρωπικές εκδηλώσεις στην περίπτωση που σας ζητηθεί βοήθεια ως εισαγωγέας τροφίμων;

Στην Qualifood δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στην

ευζωία του προσωπικού μας. Αυτή η θεωρία περνάει και στην πράξη, καθώς τα τελευταία χρόνια, και σαν μέρος της κοινωνικής μας ευθύνης, προσφέρουμε διάφορα προϊόντα και υπηρεσίες αφίλοκερδώς σε οργανισμούς, όπως ο Ερυθρός Σταυρός, το Κέντρο Υποδοχής Προσφύγων στην Κοκκινότριμιθιά και άλλα.

Πού εστιάζονται οι διάφορες δράσεις της εται-



Οι φοιτητές εκπροσωπούν επαρκώς την Κύπρο σε διεθνείς διαγωνισμούς και σε Ολυμπιάδες Μαγειρικής, κατατάσσοντας την ψηλά και ανεβάζοντας τον πήχη γαστρονομίας στο νησί



ρείας σας;

Λαμβάνουμε μέρος σε διάφορες εκθέσεις είτε ως επισκέπτες είτε ως εκθέτες σε ολόκληρο τον κόσμο. Είμαστε συνέχεια σε εγρήγορση καθώς οι αγορές δεν μένουν ούτε στιγμή στάσιμες. Τα εργοστάσια ανά τον κόσμο παράγουν καθημερινά καινούργιες γκάμες προϊόντων και ιδιαίτερα τρόφιμα.

Ποιες είναι οι προτιμήσεις των καταναλωτών τώρα της γιορτές από τα προϊόντα που εισάγετε και ποια ίσως εισαγάγετε;

Συγκεκριμένα τυριά, όπως Αρσενικό Νάξου με τρούφα ή πιπερίες, γραβιέρα Αγράφου και Μυτιλήνης, κατσικίσια τυριά εμπλουτισμένα με διάφορες γεύσεις, βαρελιότητες φέτες, κεφαλοτύρια. Όσον αφορά τα αλλαντικά, η γκάμα μας περιλαμβάνει σαλάμι (Πικάντε, Ρομάνο, Νάπολι), προσούτο, χαμ, παστοურμά (μεταξύ άλλων και καμήλας).

Ποια η άποψή σας για τα βιολογικά προϊόντα στην Κύπρο;

Υπάρχει μεγάλη ζήτηση σε ολόκληρο τον κόσμο για τα βιολογικά προϊόντα, για αυτό και εμείς ως Qualifood στρέψαμε την προσοχή μας και προς αυτό τον σημαντικό τομέα της γαστρονομίας μας. Τα τελευταία χρόνια δραστηριοποιούμαστε έντονα στα βιολογικά προϊόντα, δημιουργώντας μεταξύ άλλων τη μάρκα Green Mama, η οποία θα προσφέρει βιολογικούς ξηρούς καρπούς, βιολογικά ξηρά φρούτα, κινόα, καθώς και πολλά άλλα ξηρά βιολογικά προϊόντα.

Ποια θα είναι η επόμενη σας δράση και πώς δραστηριοποιείστε στα θέματα επιμόρφωσης τόσο των καταναλωτών όσο και των νέων επαγγελματιών σεφ;

Προγραμματίζουμε σημαντικές παρουσιάσεις στις μεγάλες υπεραγορές της Κύπρου καθώς και παρουσιάσεις με ευφάνταστες συνταγές ως σεμινάρια για τους σεφ των εστιατορίων και ξενοδοχείων.

Τηλέφωνο επικοινωνίας: 22778833
www.qualifood.com.cy
BA, MA Culinary & Hospitality Education
george@cychefs.com
www.cychefs.com