Baking & nutrition for the future

LOULIS
Food Ingredients

www.loulis.com

Η ιστορία μας

1782

Ο Ζώης Λούλης κατασκευάζει έναν **νερόμυλο στην Αετοράχη Ιωαννίνων.**

1898

Οι αδελφοί Χρήστος, Κωνσταντίνος, Νίκος & Γεώργιος Λούλης, εγκαθίστανται στον απελευθερωμένο από τους Τούρκους, Βόλο, **μισθώνουν τον ατμόμυλο Ξύδη** και ξεκινούν την δική τους επιχείρηση.

1914

Η επιτυχία και το όραμά τους για εξέλιξη, τους οδηγεί στην **ίδρυση νέου εργοστασίου** και στη σύσταση της εταιρείας Κυλινδρόμυλος Αφοί Λούλη - Ν. Χατζηνίκου & ΣΙΑ. Αποτελεί τον μεγαλύτερο μύλο στη Θεσσαλία. Αργότερα, ο μύλος έρχεται στην πλήρη κυριότητα των αδερφών Λούλη και μετατρέπεται σε Ανώνυμη Εταιρεία.

1928

Μετά από καταστροφική πυρκαγιά, ο μύλος ανακατασκευάζεται και εξοπλίζεται με τα **νέα συστήματα της εταιρείας Bühler** ενώ η παραγωγή αυξάνεται.

1951

Στις 24 Οκτωβρίου η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε. **εισέρχεται στο Χρηματιστήριο Αθηνών.**

1961

Τη διοίκηση της εταιρείας αναλαμβάνει ο **Νικόλαος Κ. Λούλης**

1975

Ο **Κωνσταντίνος Λούλης** αναλαμβάνει τη διοίκηση της εταιρείας.

1978

Κατασκευάζεται **καινούργιος μύλος στη Βιομηχανική Περιοχή Βόλου** ακολουθώντας την τελευταία λέξη της τεχνολογίας της εποχής του. Σταδιακά, μέσα σε μία δεκαετία, η παραγωγή αναβαθμίζεται και φτάνει τους 700 τόνους/24 ώρες.

1999

Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε. **εξαγοράζει την ΜΥΛΟΙ ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ Α.Ε.** μέσω του Χρηματιστηρίου Αθηνών και γίνεται η μεγαλύτερη εταιρεία άλεσης στα Βαλκάνια.

2001

Το όνομα της εταιρείας αλλάζει από ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΣ ΛΟΥΛΗ Α.Ε. σε **«ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε.»** Ολοκληρώνεται ο **καινούργιος μύλος** μαζί με τις επιλιμένιες εγκαταστάσεις στη **Σούρπη Μαγνησίας** με παραγωγική δυναμικότητα 1.000 τόνους/ 24 ώρες.

1999-2007

Η εταιρεία επεκτείνεται στα Βαλκάνια ελέγχοντας 7 μύλους σε 4 χώρες (Αλβανία, Ρουμανία, Βουλγαρία, Ελλάδα).
Το 2007 η εταιρεία πουλά τις ξένες θυγατρικές της και αφοσιώνεται στην παραγωγή της στην Ελλάδα.

2010

Η εταιρεία περνά στην 7η γενιά της και ο **Νίκος Κ. Λούλης** αναλαμβάνει τη διοίκηση.

2013

ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ

aldahra agriculture

› Εγκαινιάζεται το **Μουσείου Λούλη.**
› Επιτυγχάνεται **στρατηγική συνεργασία με την Al Dahra Agriculture,** η οποία θέτει γερά θεμέλια για περαιτέρω ανάπτυξη στις χώρες της Μέσης Ανατολής και της Ασίας.

2015

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

› **Εξαγορά της Kenfood,** εταιρείας μειγμάτων και πρώτων υλών.
› Ίδρυση της **Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας.**

2018

› **Αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας – Μύλου** στη Βορειοανατολική Βουλγαρία.
› **Αγορά ισόγειας αποθήκης** συνολικής επιφάνειας 2.250 τ.μ., στο Δήμο Μάνδρας Αττικής.

2021

Ξεκίνησε η **κατασκευή σιλό δημητριακών** χωρητικότητας 7.000 τόνων στη Σόφια Βουλγαρίας.

2022

LOULIS
Food Ingredients

Η εταιρεία μετονομάζεται σε «**Loulis Food Ingredients**», και το νέο σήμα αγκαλιάζει το σύνολο των προϊόντων που πλέον παράγει και διανέμει η εταιρεία.

Νέα εταιρική ταυτότητα

Η εταιρία μας στα 240 χρόνια ιστορίας συνεχώς εξελίσσεται. Σε όλα αυτά τα χρόνια η εξέλιξη παίρνει διάφορες μορφές: νέα προϊόντα, νέες γραμμές παραγωγής, καινούργιες αγορές, διαφοροποίηση στη δομή και πολλά ακόμη.

Τα τελευταία 10 χρόνια, η εταιρία μας σταθερά έχει καταφέρει να εξελιχθεί με έναν πολύ ξεχωριστό τρόπο. Πλέον, η Μύλοι Λούλη δεν παράγει μόνο αλεύρι αλλά παράγει και διαθέτει προϊόντα όπως μείγματα για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, βελτιωτικά για την αρτοποιία, πρώτες ύλες για την παραγωγή γλυκών και αλμυρών γεμίσεων, βάσεις παγωτού, σιρόπια παγωτού και πολλά άλλα.

Καθώς η αγορά και οι καταναλωτικές συνήθειες συνεχώς αλλάζουν, είναι επιβεβλημένο και η εταιρία μας να εξελιχθεί ώστε να μπορέσει να συνεχίσει να εκπληρώνει το όραμά της: **να δημιουργεί αξία για την ανθρώπινη διατροφή.** Έτσι, η Μύλοι Λούλη έχει εξελιχθεί σε μια εταιρεία που παράγει και διαθέτει πρώτες ύλες για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη διατροφή γενικότερα.

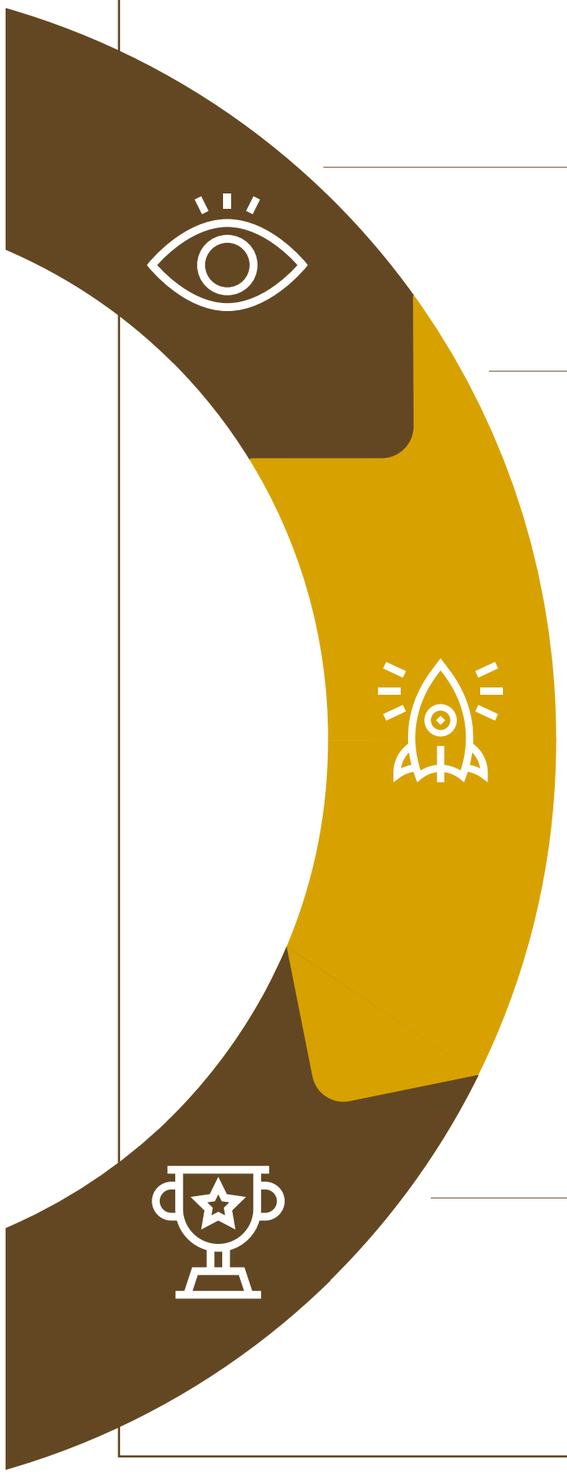
Ως εκ τούτου, στην επόμενη μέρα είναι σημαντικό η εταιρία μας να έχει μια εταιρική ταυτότητα που αγκαλιάζει και εμπεριέχει το σύνολο των δραστηριοτήτων της. Καθότι θέλουμε λοιπόν να μπορέσουμε συνειδητά να κάνουμε αυτό το βήμα που θα μας επιτρέψει να πάμε πιο μπροστά, η εταιρία μας εξελίσσεται και πλέον μετονομάζεται σε **LOULIS Food Ingredients.**

Στη νέα εποχή, το όνομα «Μύλοι Λούλη», θα συνεχίσει να υπάρχει σαν ένα brand, αυτό των αλεύρων μας, που είναι και το βασικότερο κομμάτι της εταιρείας μας. Η **LOULIS Food Ingredients** όμως θα αγκαλιάζει όλα τα brands που έχουμε: **Μύλοι Λούλη, Kenfood, Kaizen, Μύλοι Αγίου Γεωργίου, Easy Bake** & **Μουσείο Λούλη** και θα αντιπροσωπεύει καλύτερα το σύνολο των δραστηριοτήτων μας. Το ταξίδι ανάπτυξης της εταιρείας μας είναι μονόδρομος για την επιτυχία μας. Τα προϊόντα μας εξελίσσονται, η εταιρία μας εξελίσσεται, η ταυτότητά μας εξελίσσεται.

LOULIS
Food Ingredients

μύλοι ΛΟΥΛΗ · KENFOOD NUTRITION & BAKING SOLUTIONS · Kaizen Premium Artisanal Baking · ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ · easy Bake · ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ

Το όραμά μας



Όραμα

Να δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή.

Αποστολή

Να παράγουμε και να διαθέτουμε ποιοτικές, καινοτόμες & ανταγωνιστικές πρώτες ύλες και να προσφέρουμε υψηλού επιπέδου υπηρεσίες στην αγορά τροφίμων.

Με σεβασμό στην τριών αιώνων παράδοσή μας, δεσμευόμαστε να πρωτοπορούμε και να αναπτυσσόμαστε καθώς και να δημιουργούμε αξία για τους πελάτες μας, τους εργαζόμενους μας, τους μετόχους μας και την κοινωνία.

Στοχεύουμε να είμαστε η ηγετική εταιρεία του χώρου μας στη νοτιοανατολική Ευρώπη ενισχύοντας παράλληλα και τον εξαγωγικό μας προσανατολισμό με περιβαλλοντική και κοινωνική υπευθυνότητα.

Αξίες

Ποιότητα, Βιώσιμη Ανάπτυξη, Αξιοπιστία, Πάθος, Σεβασμός, Βελτίωση

Με μια ματιά

Από γενιά σε γενιά, εδώ και 242 χρόνια, η LOULIS Food Ingredients πιστή στις αξίες της, έχει στο κέντρο των δραστηριοτήτων της την ποιότητα, την εξυπηρέτηση και την ικανοποίηση των πελατών της.

4 υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής

242 **χρόνια** παράδοσης & ιστορίας

1.500 **τόνοι/ 24 ώρες** αλεστική δυναμικότητα

371 εργαζόμενοι

340 τελικά προϊόντα αλεύρων

880 τελικά προϊόντα μειγμάτων

36 καταναλωτικά προϊόντα

80 τελικά προϊόντα KAIZEN

27% μερίδιο Ελληνικής αγοράς

Οι υπηρεσίες μας

- Δίκτυο πωλήσεων που καλύπτει την Ελλάδα
- Τμήμα εξαγωγών που εξυπηρετεί όλες τις χώρες του Εξωτερικού
- Τεχνικοί σύμβουλοι που υποστηρίζουν τους πελάτες μας
- Εκπαίδευση των πελατών μας μέσω εξειδικευμένων σεμιναρίων & Live webinars
- Tailor made προϊόντα για κάθε εξειδικευμένη ανάγκη των πελατών μας

Οι πελάτες μας

4.000 Επαγγελματικών αλεύρων

5.000 Σημεία διανομής καταναλωτικών προϊόντων

Οι προμηθευτές μας

1.310

Οι εξαγωγές μας

35 **χώρες**

202 **εκατ. €** ετήσιος κύκλος εργασιών

Οι δωρεές μας

236 **φορείς**

- **80** Ιδρύματα & ΜΚΟ
- **66** Εκκλησιαστικοί Φορείς
- **23** Δήμοι
- **7** Ανθρωπιστικές Αποστολές
- **60** Σχολές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Εκπαιδευτήρια

Παραγωγή και διανομή

Η **LOULIS Food Ingredients** δραστηριοποιείται στην Ελλάδα με **δύο υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής,** στρατηγικά τοποθετημένες στη **Σούρπη Μαγνησίας** και στο **Κερατσίνι Αττικής,** έχοντας έτσι τη δυνατότητα άμεσης εξυπηρέτησης σε όλη την Ελλάδα. Παράλληλα, δραστηριοποιείται μέσω της **Kenfood,** στο χώρο των πρώτων υλών και μειγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η μονάδα παραγωγής της Kenfood βρίσκεται στη **Θήβα Βοιωτίας.**
Το 2018 πραγματοποιήθηκε αγορά νέας βιομηχανικής μονάδας – μύλου στο **Τόσεβο Βουλγαρίας,** η οποία διαθέτει κέντρο διανομής, όπου εξυπηρετούνται πελάτες της βορειοανατολικής Βουλγαρίας και της Ρουμανίας.
Το 2021 ξεκίνησε η κατασκευή σιλό για αποθήκευση δημητριακών στη Σόφια, Βουλγαρίας.

Η εταιρεία διαθέτει **4 ιδιόκτητα κέντρα διανομής** τα οποία αποτελούν ένα άριστο δίκτυο, με σημεία διάθεσης προϊόντων ανά 200 – 250 χλμ:
› **Μάνδρα**, Αττική
› **Ποδοχώρι**, Καβάλα
› **Σούρπη**, Μαγνησία
› **Γκενεράλ Τόσεβο**, Βουλγαρία

Τα κέντρα διανομής διαθέτουν όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά λειτουργίας (HACCP και ISO) και πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές αποθήκευσης και διάθεσης των προϊόντων.

4 υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής
1.500 τόνοι/24 ώρες

LOULIS

Οι εγκαταστάσεις μας

1. Αλευρόμυλος Σούρπη Μαγνησίας
2. Αλευρόμυλος Κερατσίνι Αττικής
3. Αλευρόμυλος Τόσεβο Βουλγαρίας
4. Εγκατάσταση αποθήκευσης δημητριακών Σόφια, Βουλγαρία
5. Εργοστάσιο παραγωγής πρώτων υλών & μειγμάτων Θήβα
6. Κέντρο διανομής Μάνδρα Αττικής
7. Κέντρο διανομής Ποδοχώρι Καβάλας

Αλευρόμυλος Σούρπης

Το 2001 ολοκληρώθηκε και ξεκίνησε τη λειτουργία της η υπερσύγχρονη επιλιμένια βιομηχανική μονάδα, στη **Σούρπη Μαγνησίας.**

Δυναμικότητα Άλεσης 1.100 τόνοι/24ωρο

- Σιλό Αλεύρων 5.000 τόνων
- Σιλό Δημητριακών 55.000 τόνων
- Σιλό Υποπροϊόντων 360 τόνων
- Παραδοσιακός Πετρόμυλος δυναμικότητας παραγωγής 24 τόνων/24ωρο
- Πρότυπος Βιολογικός Κυλινδρόμυλος δυναμικότητας παραγωγής 45 τόνων/24ωρο
- 5 Γραμμές Παραγωγής
- Υπερσύγχρονα Τμήματα Διασφάλισης Ποιότητας, Ποιοτικού Ελέγχου και Έρευνας & Ανάπτυξης, υποστηριζόμενα από πλήρως εξοπλισμένο Πειραματικό Αρτοποιείο
- Επίπεδες Αποθήκες Χωρητικότητας 3.000 τόνων
- Ιδιόκτητο Λιμάνι για ταυτόχρονη Φορτοεκφόρτωση 4 πλοίων 300 τόνων/ώρα

Αλευρόμυλος Κερατσινίου

Η ανέγερση της βιομηχανικής μονάδας του **Κερατσινίου**, ολοκληρώθηκε το 1927 και αποτελεί ένα από τα πιο ιστορικά βιομηχανικά κτίρια της Αττικής, το κτίριο των **Μύλων Αγίου Γεωργίου.**
Το 2013 ανακαινίστηκε πλήρως, με σκοπό την παραγωγή αλεύρων προς χύδην διακίνηση, για την άμεση και οικονομικότερη εξυπηρέτηση των βιομηχανιών τροφίμων της Αττικής.

Δυναμικότητα Άλεσης 300 τόνοι/24ωρο

- Σιλό Αλεύρων 3.500 τόνων
- Σιλό Δημητριακών 20.000 τόνων
- Σιλό Υποπροϊόντων 300 τόνων
- Υπερσύγχρονα Τμήματα Διασφάλισης Ποιότητας και Ποιοτικού Ελέγχου, υποστηριζόμενα από πλήρως εξοπλισμένο Πειραματικό Αρτοποιείο
- Ιδιωτικό λιμάνι με χωρητικότητα φορτοεκφόρτωσης σιτηρών 120 τόνων/ώρα

2

Αλευρόμυλος Γκενεράλ Τόσεβο Βουλγαρία

Η ανέγερση της βιομηχανικής μονάδας στο **Γκενεράλ Τόσεβο,** ολοκληρώθηκε το 2015, ενώ πέρασε στην ιδιοκτησία της **LOULIS Food Ingredients** το 2018, η οποία πραγματοποίησε ριζική ανακαίνιση και αναβάθμιση.
Ο μύλος βρίσκεται στην εύφορη περιοχή του Ντόμπριτς, όπου παράγονται τα καλύτερα βουλγάρικα σιτηρά και εξυπηρετεί τις αναπτυσσόμενες αγορές της Βουλγαρίας και Ρουμανίας.

Δυναμικότητα Άλεσης 130 τόνοι/24ωρο

- Σιλό Αλεύρων 480 τόνων
- Σιλό Δημητριακών 11.500 τόνων
- Σιλό Πιτύρων 100 τόνων
- Υπερσύγχρονο Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας και Ποιοτικού Ελέγχου, υποστηριζόμενα από πλήρως εξοπλισμένο Πειραματικό Αρτοποιείο
- Επίπεδες αποθήκες με δυνατότητα αποθήκευσης 2.000m^2

3

Εγκατάσταση αποθήκευσης δημητριακών Σόφια, Βουλγαρία

Η LOULIS Food Ingredients μέσω της θυγατρικής της, **Loulis Mel-Bulgaria EAD,** ολοκλήρωσε την κατασκευή εγκατάστασης σιλό Δημητριακών, χωρητικότητας 7.000 τόνων, σε ιδιόκτητο οικόπεδο 31 στρεμμάτων που βρίσκεται στην εντυπωσιακή και άρτια δομημένη βιομηχανική ζώνη του **Bozhurishte,** στη **Σόφια Βουλγαρίας.**

Πρόκειται για μια βιομηχανική περιοχή κατασκευασμένη τα τελευταία χρόνια με τις πλέον σύγχρονες ευρωπαϊκές προδιαγραφές στην οποία εταιρείες, από τις μεγαλύτερες σε παγκόσμια κλίμακα, έχουν κατασκευάσει ή κατασκευάζουν τις εγκαταστάσεις τους.

Από την εγκατάσταση υπάρχει άμεση πρόσβαση στο κέντρο της Σόφιας και στο αεροδρόμιο, απευθείας σύνδεση με το σιδηροδρομικό δίκτυο, απέχει 5χιλιόμετρα από τον διεθνή αυτοκινητόδρομο που συνδέει τη Σόφια με την Ελλάδα και την υπόλοιπη Ευρώπη ενώ υπάρχει και πρόβλεψη για σταθμό του μετρό στο μέλλον.

- 7 Σιλό δημητριακών 7.000 τόνων
- Υπερσύγχρονο προ καθαριστήριο σίτου
- 200 τόνοι δυναμικότητα παραλαβής σιτηρών
- Χύδην φόρτωση σίτου 100 τόνων
- Γεφυροπλάστιγγα, χημείο και γραφεία τιμολόγησης και διοίκησης.

4

Εργοστάσιο παραγωγής πρώτων υλών & μειγμάτων Θήβα

Η **KENFOOD** ιδρύθηκε το 1996 από τους αδερφούς Λεωνίδα και Παναγιώτη Πιερακέα και είναι μία από τις ηγετικές εταιρείες στην παραγωγή και διανομή μειγμάτων και πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Το 2015 εντάχθηκε στο δυναμικό της LOULIS Food Ingredients.

Λειτουργεί σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα, συνολικής έκτασης 3.000 τ.μ. όπου με συνεχείς επενδύσεις σε εξοπλισμό, η Kenfood βρίσκεται σε συνεχή πορεία ανάπτυξης. Η εταιρεία, με γνώμονα την πρωτοπορία και την άψογη εξυπηρέτηση των πελατών, έχει σαν κύριο στόχο να προσφέρει καινοτόμες λύσεις στους επαγγελματίες στον τομέα της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, μέσα από μια μεγάλη προϊοντική γκάμα που ξεπερνά τα **770 προϊόντα.**

7 γραμμές παραγωγής δυναμικότητας 110 τόνων/24 ώρο

- Πλήρως εξοπλισμένο τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου
- Αυτόματες Συσκευαστικές μηχανές
- Αποθήκη 2.700 τμ σταθερής θερμοκρασίας
- Ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής έκτασης 3.200 τ.μ.

5

Οι πελάτες μας

Προϊόντα Επαγγελματικής Χρήσης

Αρτοποιεία

Ζαχαροπλαστεία

Βιοτεχνίες τροφίμων

Βιομηχανίες τροφίμων

HO.RE.CA

Εξαγωγές

Δημόσιοι οργανισμοί

Ειδικοί συνεργάτες, Έμποροι

Προϊόντα Καταναλωτικής Χρήσης

Λιανεμπόριο (Super Market, Mini Market, μικρά παραδοσιακά μαγαζιά)

Ειδικοί συνεργάτες, Έμποροι

Υποπροϊόντα

Βιομηχανίες ζωοτροφών

Έμποροι

Κτηνοτρόφοι

Τα προϊόντα μας

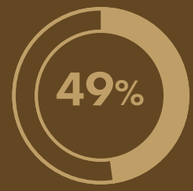
LOULIS Food Ingredients

Αλέσεις

291.000 τόνοι σίτου

Άλευρα

217.000 τόνοι



Άλευρα χύδην

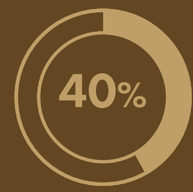
Άλευρα ενσακισμένα

Καταναλωτικά προϊόντα

Υποπροϊόντα

71.000 τόνοι

Πίτυρα ενσακισμένα



Πίτυρα χύδην

Κυβοποιημένα πίτυρα (pellets)

Παραγωγή

5.000 τόνοι

KENFOOD NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Βιομηχανία τροφίμων

Αρτοποιοί

HO.RE.CA.

Τα προϊόντα μας

μύλοι ΛΟΥΛΗ

Τα προϊόντα του ομίλου χωρίζονται σε:

› **Προϊόντα άλεσης:** Μύλοι Λούλη
› **Επαγγελματικά:** Αλεύρι ενσακισμένο και χύδην
› **Υποπροϊόντα:** Πίτυρα ενσακισμένα και κυβοποιημένα πίτυρα (pellets)

340
τελικά προϊόντα

Άλευρα Αρτοποιίας

Άλευρα Ολικής Άλεσης

Άλευρα Χωριάτικα

Ευ Ζην

Σιμιγδάλια

Έξυπνα Μείγματα

Άλευρα Πολυτελείας

www.loulismills.gr

Kaizen
Premium Artisanal Baking

Προϊόντα Kaizen

› Μείγματα αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής
› Βελτιωτικά
› Συμπληρωματικά προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής
› Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής

80
τελικά προϊόντα μειγμάτων

www.kaizenmixes.com

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Προϊόντα Kenfood

› Μείγματα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
› Βελτιωτικά
› Συμπληρωματικά προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής
› Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής

880
τελικά προϊόντα

www.kenfood.com

Τα προϊόντα μας

Καταναλωτικά Προϊόντα Μύλοι Αγίου Γεωργίου
Άλευρα σε πακέτα από 0,5 έως 5 κιλών

- Ηγέτης της αγοράς καταναλωτικών αλεύρων στην Ελλάδα
- Συνεργασία με μεγάλες αλυσίδες Super Market, για την παραγωγή των private label προϊόντων τους
- Πρωτοπορική συσκευασία, χωρίς απώλειες αλεύρου στο ράφι, με ειδική αυτοκόλλητη ταινία κλεισίματος και με δοσομετρητή για μεγαλύτερη ευκολία στην κουζίνα
- Πρωτοπορική, αεροστεγής συσκευασία για το σιμιγδάλι

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

25
κωδικοί προϊόντων
(αλεύρων,σιμιγδαλιών,μαγιάς)

www.alevri.com

ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

4
προϊόντα

Σειρά Προϊόντων Χωρίς Γλουτένη

www.alevri.com

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Bake easy

11
προϊόντα μειγμάτων

Καταναλωτικά Προϊόντα Μειγμάτων Μύλοι Αγίου Γεωργίου

Τα Easy Bake δημιουργήθηκαν από τους Μύλους Αγίου Γεωργίου και είναι μια πρωτοπορική σειρά προϊόντων έτοιμων μειγμάτων με βάση το αλεύρι, που με την προσθήκη ελάχιστων υλικών που όλοι έχουμε στην κουζίνα μας, μπορούμε να δημιουργήσουμε φρεσκοψημένες και πεντανόστιμες λιχουδιές στο σπίτι!

www.easybake.com.gr

Γραμμή επικοινωνίας καταναλωτών
*Σε περίπτωση αποριών σχετικά με τα καταναλωτικά προϊόντα μας ή για οποιαδήποτε πρόβλημα σε αγορασμένα προϊόντα, μπορείτε να επικοινωνήστε μαζί μας στη γραμμή **801 1007901** ή στο e-mail **customer.service@loulisgroup.com***

340 διαφορετικούς τύπους επαγγελματικών αλεύρων

880 μείγματα

Ποιότητα, έρευνα & ανάπτυξη

Καθημερινά ακολουθούνται αυστηρές προδιαγραφές και πραγματοποιείται μια σειρά διαδικασιών, ώστε να διασφαλιστεί η άριστη ποιότητα που χαρακτηρίζει τα προϊόντα μας, εδώ και 7 γενιές.

Ποικιλία αλεύρων και μειγμάτων

Τα ποιοτικά άλευρα και μείγματα εξαρτώνται σε μεγάλο ποσοστό από την ποιότητα των πρώτων υλών. Έτσι, για να διασφαλιστεί η ποιότητα, **επιλέγουμε τα καλύτερα σιτηρά και τις καλύτερες πρώτες ύλες από όλο τον κόσμο** και τα διακινούμε εύκολα και γρήγορα μέσω των ιδιόκτητων λιμένων μας. Σήμερα, η LOULIS Food Ingredients προσφέρει **πάνω από 340, διαφορετικούς τύπους επαγγελματικών αλεύρων και πάνω από 880 μείγματα,** εξασφαλίζοντας έτσι τη μεγαλύτερη προϊοντική γκάμα στην αγορά, ιδανική για να καλύψει όλες τις ανάγκες των πελατών.

Διασφάλιση ποιότητας και ποιοτικός έλεγχος αλεύρων & μειγμάτων

Γνωρίζοντας πόσο σημαντική είναι για τους πελάτες η υψηλή και σταθερή ποιότητα των προϊόντων, η LOULIS Food Ingredients διαθέτει **τρία άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια Ποιοτικού Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας.** Η ομάδα τους απαρτίζεται από έμπειρους τεχνολόγους τροφίμων και αρτοποιούς, οι οποίοι φροντίζουν καθημερινά τα προϊόντα μας να πληρούν τις προδιαγραφές και να είναι πάντα υψηλής ποιότητας.

Έρευνα και ανάπτυξη

Στο κέντρο των δραστηριοτήτων μας είναι η **καινοτομία, η εξυπηρέτηση και ικανοποίηση του πελάτη μας.** Έτσι μέσω του τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης, επενδύουμε συνεχώς στη **δημιουργία καινοτόμων και πρωτοποριακών προϊόντων.** Κάθε χρόνο προσφέρονται στην αγορά περίπου 10 νέα προϊόντα, που έχουν σαν στόχο να καταστήσουν τον πελάτη μας ανταγωνιστικό στην αγορά, μέσω σταθερής ποιότητας και γκάμας των τελικών προϊόντων.

Πειραματική αρτοποίηση

Καθημερινά, όλα τα προϊόντα μας πριν συσκευαστούν και διατεθούν στον πελάτη, περνούν για τον τελικό έλεγχο μέσω της πειραματικής αρτοποίησης, όπου αρτοποιοί ζυμώνουν, πλάθουν και ψήνουν, προκειμένου να πιστοποιήσουν την άριστη ποιότητά τους.

Τμήμα έρευνας και ανάπτυξης δημητριακών

Η ανάγκη για την αποτελεσματικότερη κάλυψη των αναγκών της LOULIS Food Ingredients σε επίπεδο πρώτων υλών, οδήγησαν στη δημιουργία τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης Δημητριακών, υπεύθυνο μεταξύ άλλων για το **Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας,** μιας σύγχρονης και πρωτοπόρας πρωτοβουλίας, για τη σπορά και συγκομιδή σιταριού ανώτερης ποιότητας, σε συνεργασία με Έλληνες παραγωγούς.

Πιστοποιητικά

- BRC (Διεθνές πρότυπο για την ασφάλεια τροφίμων)
- IFS Food (Διεθνές πρότυπο για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων)
- ISO 22000 για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων
- ISO 9001 για τη διαχείριση ποιότητας
- ISO 14001 για την περιβαλλοντική διαχείριση
- HALAL (σύμφωνα με τους κανονισμούς της μουσουλμανικής κοινότητας)
- KOSHER (σύμφωνα με τον Ιουδαϊκό νόμο)
- Πιστοποιητικό χρήσης του σήματος της Ελληνικής Άλεσης
- Πιστοποιητικό παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκευσης, εμπορίας και διακίνησης βιολογικών προϊόντων
- FSSC 22000 για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων
- Smeta 4 Pillar
- Πιστοποιητικό ορθής διακίνησης ιατροτεχνολογικών προϊόντων (αλεύρων χωρίς γλουτένη)
- ISO 14064 για την Επικύρωση και επαλήθευση αερίων θερμοκηπίου (GHG)

Υπηρεσίες

Το ποιοτικό αλεύρι και οι πρώτες ύλες, είναι ένας από τους βασικούς λόγους για τον οποίο, θα επιλέξει ο επαγγελματίας να συνεργαστεί με τη LOULIS Food Ingredients. Επιπλέον, τα προϊόντα μας πλαισιώνονται από ποικίλες υπηρεσίες, που έχουν ως μοναδικό στόχο την εκπαίδευση, εξυπηρέτηση και συνεχή εξέλιξη των αρτοποιών και ζαχαροπλαστών.

Δίκτυο πωλήσεων

Το τμήμα πωλήσεων είναι στη διάθεση των πελατών για την **άμεση εξυπηρέτησή** τους, τόσο για την **παραγγελιοληψία**, όσο και για την παροχή συμβουλών για την κατάλληλη επιλογή των προϊόντων που θα καλύψουν τις ανάγκες τους.
Η **διανομή** τους, πραγματοποιείται **σε όλη την Ελλάδα,** μέσω του οργανωμένου δικτύου διανομής, με έναν μεγάλο στόλο φορτηγών και σιλοφόρων.

Τεχνικοί σύμβουλοι

Οι τεχνικοί σύμβουλοι αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής της LOULIS Food Ingredients, είναι στη διάθεση των πελατών μας, προσφέροντας **δωρεάν εκπαίδευση,** πολύτιμες συμβουλές για νέες τεχνικές και τάσεις, ιδέες και λύσεις που θα τους βοηθήσουν για να ξεχωρίσουν τόσο στην αρτοποιίση όσο και στη ζαχαροπλαστική.

Εκπαίδευση

Κύριος στόχος της LOULIS Food Ingredients είναι η συνεχής εξέλιξη των πελατών της και για αυτό το λόγο δημιουργήσαμε **2 εξοπλισμένες αίθουσες εκπαίδευσης,** την **Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας** στην εργοστασιακή μονάδα του Κερατσινίου και την **αίθουσα σεμιναρίων** στη μονάδα της Σούρπης.
Μέσα από μια σειρά σεμιναρίων αρτοποίησης, οι επαγγελματίες μπορούν να αποκτήσουν ειδικές γνώσεις σχετικά με τεχνικές αρτοποίησης, να γνωρίσουν νέα προϊόντα αλλά και να μάθουν νέες συνταγές.

Tailor made προϊόντα

Ορισμένοι πελάτες επιθυμούν την παραγωγή εξειδικευμένων προϊόντων για την κάλυψη ιδιαίτερων αναγκών τους.
Στη LOULIS Food Ingredients, κύριος στόχος μας είναι η κάλυψη των απαιτήσεων των πελατών μας, για αυτό το λόγο, για πελάτες με μεγάλους όγκους, αναπτύσσουμε **μοναδικά προϊόντα** (tailor made) βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών.
Έτσι, οι έμπειροι τεχνικοί μας σύμβουλοι σε συνεργασία με τον πελάτη και το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης προϊόντων, δημιουργούν συγκεκριμένα είδη τα οποία προμηθεύεται αποκλειστικά ο πελάτης.

Δίκτυο διανομής

Χύδην /
Βιομηχανίες - Βιοτεχνίες

Εξαγωγές σε 35 χώρες

Αρτοποιεία /
Super market

Διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποίησης

Για ακόμα μια φορά, πρωτοπορούμε ως προς τις υπηρεσίες που προσφέρουμε στους πελάτες μας, διοργανώνοντας διαδικτυακά σεμινάρια αρτοποίησης. Τα σεμινάρια διεξάγονται από τους έμπειρους τεχνικούς μας, στην πλήρως εξοπλισμένη Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας. Με τα διαδικτυακά σεμινάρια δίνεται η ευκαιρία σε όλους τους πελάτες μας σε όποιο μέρος της Ελλάδας και αν βρίσκονται να δουν ότι νεότερο κυκλοφορεί στην αγορά και να γνωρίσουν ιδιαίτερους τρόπους παρασκευής έτσι ώστε να μπορούν να δημιουργούν μοναδικές συνταγές με τα προϊόντα μας. Επιπλέον, όλοι έχουν την δυνατότητα να μοιραστούν τις απορίες τους για τα προϊόντα ή τις τεχνικές που παρουσιάζονται και να λάβουν μια έγκυρη απάντηση σε αυτές, από τους έμπειρους τεχνικούς μας.

Υπηρεσίες προώθησης & marketing

Στο επίκεντρο των δραστηριοτήτων μας βρίσκονται οι πελάτες μας και είναι πολύ σημαντικό για εμάς να τους ενημερώνουμε για τα νέα προϊόντα και να τους υποστηρίζουμε στην πώληση προς τον τελικό καταναλωτή.
Προσφέρουμε πλούσιο ενημερωτικό υλικό στους επαγγελματίες πελάτες μας, σχετικά με τα οφέλη συγκεκριμένου ή ολόκληρης κατηγορίας αλεύρων ή μειγμάτων, ώστε να γνωρίζουν όσο το δυνατόν περισσότερα για τα προϊόντα που παράγουν.
Στα προωθητικά πλαίσια, οργανώνουμε κύκλους προώθησης με ποικιλία προϊόντων, εντός των αρτοποιείων, με στόχο να γνωρίσει το καταναλωτικό κοινό, τις νέες διατροφικές τάσεις, καθώς και τις νέες γεύσεις, που παρασκευάζονται με τα άλευρα και τα μείγματά μας.

Στόχος της Loulis Food Ingredients είναι η ενεργή παρουσία στο διαδίκτυο μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και της εταιρικής ιστοσελίδας. Μέσω των social media κρατάμε τους πελάτες μας ενήμερους για νέα προϊόντα, εταιρικά νέα, εκδηλώσεις, αλλά και τάσεις της αγοράς, ενώ υπάρχει μια άμεση επικοινωνία μαζί τους, μέσω διαφόρων διαγωνισμών και quiz που πραγματοποιούμε.

Τέλος, ανανεώνουμε συχνά όλα μας τα site με νέες προτάσεις προϊόντων, αλεύρων και συνταγών, ώστε οι επαγγελματίες αλλά και οι καταναλωτές να είναι πάντα ενημερωμένοι για τις τελευταίες τάσεις της αγοράς. Επίσης έχουμε δημιουργήσει τα newsletters για τους επαγγελματίες των αρτοποιείων, ζαχαροπλαστείων ή επιχειρήσεων εστίασης (HO.RE.CA), όπου μπορούν να μάθουν πρώτοι τα νέα του κλάδου τους, να διαβάσουν χρήσιμα άρθρα και να ενημερωθούν για νέα προϊόντα και συνταγές.

Περιβάλλον και κοινωνία

Στη Loulis Food Ingredients γνωρίζουμε ότι η αειφορία είναι ένα συνεχές ταξίδι. Η στρατηγική βιώσιμης επιχειρηματικής ανάπτυξης διαχέεται στη κουλτούρα και στη δομή της LOULIS Food Ingredients και καθοδηγείται από το όραμα μας να δίνουμε αξία στην ανθρώπινη διατροφή. Αναγνωρίζουμε και διαχειριζόμαστε αποτελεσματικά τις επιδράσεις που προκύπτουν από τη λειτουργία μας, στο περιβάλλον, την κοινωνία και την οικονομία.
Για να το πετύχουμε θέτουμε συνεχώς μετρήσιμους στόχους, εφαρμόζουμε καλές πρακτικές ενώ παράλληλα παρακολουθούμε την εξέλιξή τους.

› Εφαρμόζουμε στρατηγική βιώσιμης επιχειρηματικής ανάπτυξης
› Εκδίδουμε Έκθεση Βιώσιμης Ανάπτυξης σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο GRI Standards
› Υποστηρίζουμε τις αρχές του Οικουμενικού Συμφώνου, τον Οδηγό Δημοσιοποίησης Πληροφοριών Athex ESG (2024) του Χρηματιστηρίου Αθηνών & τους στόχους Βιωσιμότητας των Ηνωμένων Εθνών S.D.Gs
› Εφαρμόζουμε Κώδικα Δεοντολογίας

Περιβάλλον

Η διαχείριση των προγραμμάτων που εφαρμόζουμε για να πετύχουμε τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, πραγματοποιείται μέσα από το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, που είναι πιστοποιημένο κατά το διεθνές πρότυπο ISO 14001:2015.
Ο πυρήνας της επιτυχίας μας μακροπρόθεσμα βασίζεται στις καλές πρακτικές περιβαλλοντικής διαχείρισης που εφαρμόζουμε:
› Έργα μείωσης κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας
› Έργα προστασίας & αναβάθμισης περιβάλλοντος
› Μηδενικά απόβλητα οποιασδήποτε μορφής λόγω ανακύκλωσης
› Συνεχείς εκπαιδεύσεις με ασκήσεις του προσωπικού σε περιβαλλοντικά θέματα
› Εφαρμογή εγκεκριμένου σχεδίου αντιρρυπαντικής προστασίας θαλάσσης
› Αντικατάσταση εξοπλισμού κίνησης και φωτισμού με σύγχρονο εξοπλισμό, βελτιωμένης ενεργειακής απόδοσης
› Επένδυση εγκατάστασης φωτοβολταϊκών πάνελ
› Μέτρηση περιβαλλοντικού αποτυπώματος

Κοινωνία

Με σεβασμό στην κοινωνία στην οποία δραστηριοποιούμαστε, στηρίζουμε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες και όσους έχουν πραγματική ανάγκη, κυρίως σε θέματα διατροφής, αλλά και στην αντιμετώπιση άλλων αναγκών. Υιοθετούμε πρακτικές και δράσεις που στοχεύουν στην πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων. Στηρίζουμε την εκπαίδευση της νέας γενιάς μέσω του Μουσείου Λούλη και της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας.
Δεσμευόμαστε να συνεργαζόμαστε με τους κοινωνικούς μας εταίρους, ακούμε και λαμβάνουμε υπόψη τις ανάγκες τους και επιδιώκουμε να είμαστε αρωγοί όσο περισσότερο μπορούμε.
› **2009-2023:** Διαχρονική στήριξη και συνεισφορά στις τοπικές κοινωνίες και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες με πάνω από 4.000 δωρεές αλεύρων και μειγμάτων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής σε 2.500 φορείς, ιδρύματα & Μ.Κ.Ο, εκκλησιαστικούς φορείς, σχολές, σχολεία, Δήμους και Αρχές. Μέρος των παραπάνω δωρεών αφορούν τη διάθεση κοντόλικτων προϊόντων.
› **2016:** Ίδρυση και λειτουργεία της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας
› **2013:** Ίδρυση και λειτουργεία του Μουσείου Λούλη

Οι άνθρωποί μας

Οι άνθρωποι μας αποτελούν διαχρονικά το πολυτιμότερο στοιχείο της επιτυχημένης πορείας της εταιρείας. Έχει δημιουργηθεί όλα αυτά τα χρόνια μία δυνατή οικογενειακή κουλτούρα που βασίζεται στις αξίες της εταιρείας, καθώς και στον αλληλοσεβασμό, την εμπιστοσύνη, τη συνεργασία και την ομαδικότητα και εξασφαλίζει την επιτυχία των ανθρώπων μας. Διαχρονική μέριμνα για την υγεία, προστασία και ασφάλεια των εργαζομένων
› Συνεχής κατάρτιση των εργαζομένων
› Καθιέρωση δράσεων εθελοντισμού και τράπεζας αίματος
› Εταιρική παροχή πολιτικών ομαδικής ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης 68% των εργαζομένων προέρχεται από τις τοπικές κοινωνίες
› Πολιτική Τηλεργασίας
› Ενθάρρυνση & συμμετοχή των εργαζομένων στη λήψη αποφάσεων
› Εργασιακή ευελία
› Εταιρικές δράσεις ενισχύοντας τις σχέσεις των εργαζομένων αλλά και της Διοίκησης με τους εργαζομένους
› Αποδοχή της διαφορετικότητας στον χώρο εργασίας

Αγορά

Ακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, δίνουμε συνεχώς έμφαση στην ποιότητα και την ανάπτυξη νέων μοναδικών προϊόντων.
Παροχή προϊόντων που καλύπτουν κάθε διατροφική, οικονομική και προϊοντική ανάγκη
› Νέα προϊόντα κάθε χρόνο
› Νέες, καινοτόμες συσκευασίες
› Παροχή σεμιναρίων στους πελάτες αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες & επαγγελματίες HO.RE.CA
› Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας και Έρευνας Νέων Ποιοτήτων Σίτου
› Εφαρμογή πολιτικής ασφάλειας τροφίμων

Μουσείο Λούλη

Η **οικογένεια Λούλη** για περισσότερο από έναν αιώνα συλλέγει με αγάπη αντικείμενα σχετικά με την θεματική **«σιτάρι-αλεύρι-ψωμί».**
Η επιθυμία της οικογένειας να γίνει η συλλογή προσβάσιμη στο κοινό, αλλά και η στρατηγική απόφαση της Μύλοι Λούλη στα πλαίσια της Εταιρικής Υπευθυνότητας, να εστιάσει την κοινωνική της προσφορά στην εκπαίδευση, οδήγησε το 2012 στη δημιουργία του Μουσείου Λούλη στο **ιστορικό κτίριο των Μύλων Αγίου Γεωργίου στο Κερατσίνι.**

10.000

επισκέπτες ετησίως, στην πλειονότητά τους μαθητές

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΛΟΥΛΗ

Όραμα του Μουσείου είναι να διαφυλάξει την ιστορία και την παράδοση της καλλιέργειας και επεξεργασίας του σιταριού, να καταγράψει το ρόλο και τη σημασία του ψωμιού στις διάφορες εκφάνσεις της καθημερινής ζωής διαχρονικά και να αναδείξει τη σπουδαιότητα της μεσογειακής διατροφής ως τρόπου ζωής και στοιχείο πολιτισμού.

www.loulismuseum.gr

Στόχοι του μουσείου είναι:

- Να προσεγγίσει την ιστορία και την παράδοση του πολιτισμού της διατροφής
- Να προσφέρει ενημέρωση για τα οφέλη της ισορροπημένης διατροφής
- Να ευαισθητοποιήσει το κοινό για το φαινόμενο της σπατάλης και απώλειας τροφίμων, τις επιπτώσεις του και την αντιμετώπισή του
- Να αναδείξει την σπουδαία βιομηχανική κληρονομιά της διαδικασίας άλεσης στην Ελλάδα.

Λειτουργεί από το 2013 με πλήρες εκπαιδευτικό πρόγραμμα και υλικό και περιλαμβάνει:

- Σημαντική συλλογή 500 σφραγίδων άρτου
- Μηχανήματα και εξοπλισμό άλεσης από το 1894 και μετά
- Λαϊκά εργαλεία, έγγραφα, φωτογραφίες και πολλά άλλα αντικείμενα που σχετίζονται με την επεξεργασία σιτηρών και την παρασκευή ψωμιού
- Αίθουσα προβολών και διαλέξεων
- Παραδοσιακό φούρνο, για τη διαδραστική συμμετοχή των παιδιών
- Χώρο ανάπαυσης
- Πρόσβαση για άτομα με ειδικές ανάγκες
- Διαδραστικά εκθέματα με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων και ψηφιακής τεχνολογίας

Ελληνική σχολή αρτοποιίας

Σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον γεμάτο προκλήσεις και ανταγωνισμό, ο επαγγελματίας στο χώρο των αλεύρων χρειάζεται να εξελίσσεται και να βελτιώνεται συνεχώς. Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας βρίσκεται εντός των εγκαταστάσεων της LOULIS Food Ingredients στο Κερατσίνι Αττικής.
Σε ένα ζεστό, όμορφο και φιλικό περιβάλλον, οι συμμετέχοντες εμπλουτίζουν τις γνώσεις τους και ενημερώνονται γύρω από τις εξελίξεις και τις τάσεις της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ αρτοποιίας

Εγκαταστάσεις

Η αίθουσα διδασκαλίας έχει αμφιθεατρική διάταξη, είναι εξοπλισμένη με **οπτικοακουστικά συστήματα τελευταίας τεχνολογίας** (κάμερες, ηχεία, προβολείς κ.λπ.). Επιπλέον, η αίθουσα είναι **εξοπλισμένη με τα πιο προηγμένα μηχανήματα αρτοποιίας** (ζυμωτές, φούρνους κ.λπ.) επιτρέποντας στους εκπαιδευτές να δημιουργήσουν τα προϊόντα που χρειάζονται για τις ανάγκες των σεμιναρίων, προσφέροντας στους συμμετέχοντες μια μοναδική, βιωματική και διαδραστική εκπαιδευτική εμπειρία.

**Η αίθουσα επίσης διατίθεται προς ενοικίαση για επιδείξεις/σεμινάρια*

www.greekbakingschool.gr

LOULIS
Food Ingredients

Γραφεία Κερατσινίου:
Σπετσών 1, Κερατσίνι, 187 55
T. 210 40 90 100
F . 210 40 90 150

info@loulisgroup.com
kenfood@loulisgroup.com

Γραφεία Βόλου:
Ιάσονος 82, Βόλος, 382 21
T. 24210 94 550
F. 24210 94 555

www.loulismills.gr
www.kenfood.com

www.loulis.com

www.kaizenmixes.com
www.alevri.com | www.easybake.com.gr

μύλοι ΛΟΥΛΗ · KENFOOD NUTRITION & BAKING SOLUTIONS · Kaizen Premium Artisanal Baking · ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ · easy Bake · ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ

Οι παραπανω πληροφορίες αναφέρονται σε στοιχεία του έτους 2023