

ANNA ΑΓΚΤΖΙΔΟΥ

Ερχόμενη από τα Γιαννιτσά στα 18 της το 2009 βρέθηκε να δουλεύει συγκυριακά πίσω από τη μπάρα με αφορμή της



σπουδές της στην λογιστική , στο Αλεξάνδρειο Τεχνικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης. Περνώντας τα χρόνια, συνειδητοποιούσε πως η ικανοποίηση και η ευχαρίστηση που ένωθε κάθε φορά που εξυπηρετούσε τους πελάτες της δημιουργώντας έναν νόστιμο καφέ η αντίστοιχα ένα κοκτέιλ ήταν μαγική. Η υπευθυνότητα και αγάπη για το έργο της την έκαναν να ξεχωρίζει στις εκάστοτε συνεργασίες της . Το 2015 αποφασίζει πως θέλει να αποκτήσει περισσότερες γνώσεις και να τις σφραγίσει με πτυχία . Το 2016 παρακολουθεί το πρώτο της σεμινάριο barista skills foundation της SCA και ακολουθούν στην πορεία έως και σήμερα brewing,

sensory, roasting, bartending seminar level3, the modern bartender (creative zero waste techniques) , bar manager και συνεχίζει. Έχει εργασθεί ως barista , bartender, mixology , bar manager και υπεύθυνη βάρδιας , μετράει συνολικά 14

χρονιά εμπειρίας. Σήμερα εργάζεται στο κέντρο της πόλης στο Moldee σε ένα από

τα πιο ωραία fine dining bar restaurant βραβευμένο με μόλις ένα χρόνο λειτουργίας

από την FNL. Παράλληλα ασχολείται με δημιουργία και επιμέλεια καταλόγων καφέ

– κοκτέιλ και Consulting σε επιχειρήσεις. Έχει πραγματοποιήσει αμέτρητα

ιδιαίτερα σε εστιαζόμενους στην εκμάθηση και εκπαίδευση παρασκευής όλων των

ειδών ροφημάτων, όπως και έχει αναλάβει μαθητές για πρακτική από αντίστοιχες

σχόλες. Στόχος της μέσα από τις εκπαιδεύσεις και τα consulting είναι να συμβάλει σε έναν καλύτερο προσωπικό δυναμικό

που θα απαρτίζεται από επαγγελματίες baristi και έναν χώρο εργασίας με την πιο σωστή λειτουργία προς την παραγωγή

των προϊόντων .

