

## ΣΑΒΒΑΤΟ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

HALL 2 / ΑΙΘΟΥΣΑ 2

**MEAT & GRILL DAYS 2018**

11.00 - 14.00 / Χώρος εκδηλώσεων / Αίθουσα 2 - HALL 2

### **6η Αξιολόγηση Προϊόντων Κρέατος & Κρεατοσκευασμάτων**

Η εκδήλωση που αποτελεί πλέον θεσμό και πραγματοποιείται πάντα στο πλαίσιο της έκθεσης MEAT & GRILL DAYS αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία για τους Έλληνες παραγωγούς όλης της Ελλάδος να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους στο ευρύ εκθεσιακό κοινό, να αξιολογηθούν και να βραβευτούν.

14.00 - 16.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 2 - HALL 2

### **Ημερίδα της ΕΔΟΚ με θέμα:**

#### **“Το κρέας: Η διατροφική του αξία και η θέση του στη σύγχρονη κοινωνία”**

Η διατροφική αξία του κρέατος και η θέση του στη σύγχρονη κοινωνία είναι το θέμα της ημερίδας που πραγματοποιεί η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος με τη στήριξη επαγγελματικών φορέων του κλάδου, του ΥπΑΑΤ και του ΕΛΓΟ. Στόχος είναι η υπεύθυνη ενημέρωση και η δημόσια συζήτηση για αυτό το επίκαιρο θέμα, που άλλωστε περιλαμβάνει και όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

*Είσοδος ελεύθερη*

16.30 - 19.00 / Χώρος εκδηλώσεων / Αίθουσα 2 - HALL 2

### **Επίδειξη διαχείρισης κρέατος από τους Έλληνες Κρεοτέχνες**

Η ομάδα επιδείξεων των Ελλήνων Κρεοτεχνών παρουσιάζει επαγγελματική επίδειξη νέων, ειδικών κοπών, δημιουργίας παρασκευασμάτων και προβολής βιτρίνας. Η εκδήλωση - επίδειξη περιλαμβάνει τα εξής στάδια: Αποστέωση, τεμαχισμός, ειδικός τεμαχισμός - κοπές (ελληνική, γαλλική, αμερικάνικη), δημιουργικές & παραγωγικές μαγειρικές προτάσεις (αξιοποίηση κρέατος) σε βιτρίνα, live δημιουργία παρασκευασμάτων.

*Είσοδος ελεύθερη*

HALL 3 / ΑΙΘΟΥΣΑ 3

**Dairy Expo 2018** FROZEN FOOD 2018

11.00 - 13.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 3 - HALL 3

### **5η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας**

Στο πλαίσιο της έκθεσης DAIRY EXPO διοργανώνεται η 5η επιστημονική ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας, στην οποία θα παρουσιαστούν όλες οι εξελίξεις στην παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων καθώς και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου.

*Είσοδος ελεύθερη*

14.00 - 17.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 3 - HALL 3

### **Ημερίδα της ΠΕΤΕΤ με θέμα:**

#### **“Τάσεις και προοπτικές στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων”**

Στην επιστημονική ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων θα παρουσιαστούν οι σύγχρονες προκλήσεις στην παραγωγή και εμπορία των γαλακτοκομικών προϊόντων, η συμπεριφορά των καταναλωτών ως προς το τυρί φέτα ΠΟΠ, το πόσο ωφελεί το γάλα την υγεία μας, τα προβλήματα και τις ευκαιρίες που έχουν τα τυροκομεία στην Ελλάδα της κρίσης.

*Είσοδος ελεύθερη*

12.00: 1η τυροκόμηση / 17.00: 2η τυροκόμηση / Stand A4 B3 / Αίθουσα 3 - HALL 3

## Παρουσίαση Παραδοσιακού Τυροκομείου / 2 ζωντανές τυροκομήσεις

Στο Stand A4 B3 θα μπορείτε να δείτε ζωντανά το πώς γίνεται η τυροκόμηση και θα έχετε την ευκαιρία να συνομιλήσετε με τους ειδικούς του χώρου που θα λύσουν τις απορίες σας και θα απαντήσουν στις ερωτήσεις σας για όλα όσα χρειάζονται για τη δημιουργία ενός σύγχρονου οικογενειακού τυροκομείου.

## ΚΥΡΙΑΚΗ 11 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

HALL 2 / ΑΙΘΟΥΣΑ 2

**MEAT & GRILL DAYS 2018**

10.30 - 11.30 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 2 - HALL 2

### Ημερίδα της ΠΟΚΚ με θέμα

#### “Οι τάσεις του κρέατος στην Ευρώπη”

Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών πραγματοποιεί ημερίδα για τις τρέχουσες εξελίξεις του κλάδου και για τις τάσεις που επικρατούν στον τομέα του κρέατος στην Ευρώπη. Στη συζήτηση θα συμμετέχουν, μεταξύ άλλων, εκπρόσωποι της Διεθνούς Ομοσπονδίας Κρεοπωλών (IBC) καθώς και της γαλλικής γαστρονομίας.

*Είσοδος ελεύθερη*

11.30 - 15.00 / Χώρος εκδηλώσεων / Αίθουσα 2 - HALL 2

### 5ος διαγωνισμός Κρεοπωλών Ελλάδος

Ο 5ος Διαγωνισμός Κρεοπωλών θα περιλαμβάνει τόσο την επιδεξιότητα του κρεοπώλη στην αποστέωση όσο και τη δυνατότητα ανάδειξης των μυών σε παρασκευάσμα. Θα αξιολογηθούν: Η ταχύτητα και η γνώση αποστέωσης και τεμαχισμού, η δημιουργικότητα και η φαντασία, η διαχείριση του κρέατος, η λαχταριστή εικόνα του κρεατοσκευάσματος, το τελικό γευστικό αποτέλεσμα. Με την υποστήριξη της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Καταστηματαρχών Κρεοπωλών / ΠΟΚΚ.

14.00 - 17.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 2 - HALL 2

### Διαδραστικό workshop της ΠΕΤΕΤ με θέμα

#### “Νέες προσεγγίσεις στην τεχνολογία αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων”

Η Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων διοργανώνει ένα διαδραστικό workshop, που περιλαμβάνει εισηγήσεις, επιδείξεις και ερωτοπαντήσεις καθώς και επικοινωνία - διάλογο με τους συμμετέχοντες σχετικά με όλες τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία των αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων.

*Είσοδος ελεύθερη*

18.00 - 19.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 2 - HALL 2

### 1η Πανελλήνια συνάντηση Ελλήνων Κρεοτεχνών

Οι Έλληνες Κρεοτέχνες πραγματοποιούν την 1η Πανελλήνια συνάντησή τους με στόχο να επισφραγίσουν και να συσφίξουν ακόμη περισσότερο τις σχέσεις και τη δυναμική τους. Τα μέλη, που θα προσέλθουν από όλα τα μέρη της Ελλάδος, θα έχουν τη μοναδική ευκαιρία να βρεθούν όλα μαζί για πρώτη φορά σε πανελλαδικό επίπεδο, να συζητήσουν τα θέματα που τους απασχολούν και να καθορίσουν τα επόμενα βήματά τους.

HALL 3 / ΑΙΘΟΥΣΑ 3

**Dairy Expo 2018** FROZEN FOOD EXPO 2018

10.30- 12.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 3 - HALL 3

**Παρουσίαση έρευνας της o.mind Creatives & Optilog Advisory Services για τη διαχείριση της αλυσίδας εφοδιασμού στον κλάδο Παραγωγής & Εμπορίας Προϊόντων Κρέατος**

Στο πλαίσιο της έκθεσης FROZEN FOOD και υπό την επιμέλεια των περιοδικών Meat Place, Supply Chain & Logistics magazine και Dairy News, εξειδικευμένο πάνελ συζήτησης - ομάδα εργασίας, αναλύει τα συμπεράσματα της 1ης Έρευνας για την Καταγραφή-Αποτύπωση της Υφιστάμενης Κατάστασης & των Προοπτικών του Μέλλοντος στη Λειτουργία της Εφοδιαστικής Αλυσίδας στον τομέα Παραγωγής & Εμπορίας Κρέατος.

*Είσοδος ελεύθερη*

12.00 / Stand A4 B3 / Αίθουσα 3 - HALL 3

**Παρουσίαση Παραδοσιακού Τυροκομείου**

Στο Stand A4 B3 θα μπορούσατε να δείτε ζωντανά το πώς γίνεται η τυροκόμηση και θα έχετε την ευκαιρία να συνομιλήσετε με τους ειδικούς του χώρου που θα λύσουν τις απορίες σας και θα απαντήσουν στις ερωτήσεις σας για όλα όσα χρειάζονται για τη δημιουργία ενός σύγχρονου οικογενειακού τυροκομείου.

12.30 - 14. 00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 3 - HALL 3

**Σεμινάριο του ΣΕΛΕΤΡΟΠΕ σε Έλληνες Παραγωγούς που ενδιαφέρονται να αναπτύξουν εξαγωγική δραστηριότητα**

Ο Σύνδεσμος Ελλήνων Εισαγωγέων Τροφίμων - Ποτών Εξωτερικού διοργανώνει σεμινάριο για Έλληνες παραγωγούς, στο οποίο θα αναλυθούν οι απαιτούμενοι σταθμοί - προϋποθέσεις, ώστε να είναι επιτυχημένα τα εξαγωγικά πλάνα των επιχειρήσεών τους.

*Είσοδος ελεύθερη*

14.30 - 16.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 3 - HALL 3

**Παρουσίαση έρευνας της o.mind Creatives & Optilog Advisory Services για τη διαχείριση της αλυσίδας εφοδιασμού στον κλάδο γαλακτοκομικών προϊόντων**

Στο πλαίσιο της έκθεσης FROZEN FOOD και υπό την επιμέλεια των περιοδικών Meat Place, Supply Chain & Logistics magazine και Dairy News, εξειδικευμένο πάνελ συζήτησης - ομάδα εργασίας, αναλύει τα συμπεράσματα της 1ης έρευνας για την καταγραφή-αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης και των προοπτικών του μέλλοντος στη λειτουργία της εφοδιαστικής αλυσίδας στη βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων.

*Είσοδος ελεύθερη*

17.00 - 19.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 3 - HALL 3

**Παρουσίαση της 2ης πανελληνίας έρευνας για τα ψυχόμενα Logistics από την ΕΕΒΨ&L**

Στο πλαίσιο της έκθεσης FROZEN FOOD η Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics παρουσιάζει τη 2η πανελλήνια έρευνα για τα ψυχόμενα Logistics, υπό την αιγίδα της ECSLA, και με τη συνεργασία της Grant Thornton, και του ΕΚΕΤΑ σε συνέχεια της πολύ επιτυχημένης προ διετίας 1ης πανελληνίας έρευνας, που είχε παρουσιαστεί στα Logi.C 2016.

*Είσοδος ελεύθερη*

## ΔΕΥΤΕΡΑ 12 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

HALL 2 / ΑΙΘΟΥΣΑ 2

**MEAT & GRILL DAYS | 2018**

12.00 - 15.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 2 - HALL 2

### **Η Hellenic Premium Meat παρουσιάζει ιδιαίτερα είδη κρέατος από επιλεγμένες φάρμες**

Παρουσίαση από την εταιρεία Hellenic Premium Meat του τρόπου με τον οποίο επιλεγμένες φάρμες παράγουν προϊόντα από βιολογικό μοσχάρι, μαύρο χοίρο και αρνίσιο - πρόβειο κρέας. Οι συμμετέχοντες θα μπορέσουν να ενημερωθούν για τα ιδιαίτερα είδη κρέατος που παράγει ο τόπος μας και θα έχουν την ευκαιρία να γευτούν τα είδη αυτά, μιας και μετά το πέρας της παρουσίασης θα ακολουθήσουν γευστικές δοκιμές.

*Είσοδος με προσκλήσεις*

14.00 - 15.00 / Συνεδριακός χώρος / Αίθουσα 2 - HALL 2

### **Παρουσίαση των παραδοσιακών, κρητικών προϊόντων Κρουσαλίδικο**

Οι παραγωγοί των παραδοσιακών, κρητικών προϊόντων Κρουσαλίδικο θα παρουσιάσουν όλα τα κρεατοσκευάσματα που έχουν δημιουργήσει με αγνά και αυθεντικά υλικά που παράγει η Κρήτη. Κατά την ολοκλήρωση της παρουσίασης οι προσκεκλημένοι θα έχουν την ευκαιρία να γευτούν τα προϊόντα αυτά.

*Είσοδος με προσκλήσεις*

HALL 3 / ΑΙΘΟΥΣΑ 3

**Dairy Expo 2018** FROZEN FOOD EXPO 2018

12.00 / Stand Περιοδικού Dairy News / A24 - B23 / Αίθουσα 3 - HALL 3

### **2ος Διαγωνισμός - Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών**

Οι Έλληνες παραγωγοί θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετέχουν με τα προϊόντα τους και να αξιολογηθούν μέσω γευστικών δοκιμών από την κριτική επιτροπή που θα απαρτίζεται από ειδικούς και καταξιωμένους επιστήμονες με ειδικευση στην γαλακτοκομία και τυροκομία. Σκοπός του διαγωνισμού είναι να αναδείξει και να προβάλλει την ποιότητα, τη διατροφική αξία και την γαστρονομική υπεροχή των ελληνικών τυριών.