

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ  
MEAT DAYS 2015**

**ΣΑΒΒΑΤΟ 7 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ**

- **11.00 – 15.00 / Χώρος εκδηλώσεων / Hall 3**

**4<sup>η</sup> Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Προϊόντων με βάση το κρέας**

Είναι πλέον θεσμός και θα πραγματοποιηθεί για τέταρτη συνεχή χρονιά. Η εκδήλωση δίνει τη δυνατότητα στους Έλληνες παραγωγούς να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους και να βραβευτούν με χρυσό, αργυρό και χάλκινο μετάλλιο. Συνδιοργάνωση ο.mind Creatives, ΣΕΒΕΚ και ΣΠΑΚΒΕ

- **16.00 / Αίθουσα συνεδρίων / Hall 3**

**Σεμινάριο Polish Meat & Dairy Days**

Το Τμήμα Προώθησης Εμπορίου και Επενδύσεων της Πρεσβείας της Πολωνικής Δημοκρατίας στην Αθήνα στο πλαίσιο της συμμετοχής του στην 4<sup>η</sup> MEAT DAYS διοργανώνει το Σάββατο 7 Νοέμβριου, στις 16.00 μ.μ., στην αίθουσα συνεδρίων του Hall 3, σεμινάριο με θέμα: «Polish Meat & Dairy Days» κατά τη διάρκεια του οποίου θα πραγματοποιηθούν παρουσιάσεις από τις πολωνικές εταιρείες καθώς και B2B συναντήσεις. Η είσοδος είναι ελεύθερη για το εκθεσιακό κοινό.

**ΚΥΡΙΑΚΗ 8 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ**

- **10.00 – 12.00 / Αίθουσα συνεδρίων / Hall 3**

**Ημερίδα ΕΔΟΚ**

«Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος /ΕΔΟΚ – Ο ρόλος και η συμβολή της στην ανάπτυξη του τομέα» είναι ο τίτλος της ενημερωτικής ημερίδας που θα πραγματοποιήσει η διοίκηση της ΕΔΟΚ στο πλαίσιο της 4ης έκθεσης MEAT DAYS 2015, την Κυριακή, 8 Νοεμβρίου από τις 10.00 π.μ. έως και τις 12.00 μ.μ. στην αίθουσα συνεδρίων, Hall 3, του εκθεσιακού κέντρου Metropolitan Expo.

Θα παρουσιαστούν το πλαίσιο λειτουργίας των Διεπαγγελματικών Οργανώσεων και οι δράσεις της ΕΔΟΚ, που στοχεύουν στην ομαλή λειτουργία της αγοράς και στην προβολή και ανάπτυξη του τομέα του κρέατος.

Διοργάνωση ΕΔΟΚ – Περιοδικό MEAT PLACE

Η είσοδος είναι ελεύθερη για το εκθεσιακό κοινό.

- **12.00 – 14.00 / Αίθουσα συνεδρίων / Hall 3**

## **Ημερίδα για την αδειοδότηση κρεοπωλείου – παρασκευαστηρίου – ζεστής γωνιάς**

Οι απαιτήσεις αδειοδότησης του σύγχρονου κρεοπωλείου – παρασκευαστηρίου – ζεστής γωνιάς, οι νέες προοπτικές που ανοίγονται για τους επαγγελματίες, οι προκλήσεις και τα προβλήματα, που αντιμετωπίζουν στην έναρξη λειτουργίας της επιχείρησής τους είναι τα θέματα που θα αναπτυχθούν κατά τη διάρκεια της δώορης ημερίδας. Το ακροατήριο θα έχει την ευκαιρία να θέσει ερωτήματα στους ομιλητές μετατρέποντας την εκδήλωση σε μια μεγάλη ανοικτή συζήτηση.

Διοργάνωση περιοδικό MEAT PLACE.

Η είσοδος είναι ελεύθερη για το εκθεσιακό κοινό.

- **12.30 / Χώρος εκδηλώσεων / Hall 3**

### **Εκδήλωση της Provil για την ορθολογική διαχείριση του κρέατος & τα οικονομικά οφέλη**

Η εταιρεία Provil θα πραγματοποιήσει παρουσίαση με θέμα: «Η ορθολογική διαχείριση του κρέατος & τα οικονομικά οφέλη», που θα διαρθρωθεί στις εξής ενότητες:

Κοπή και διαχείριση κρέατος, από τον Meilleur Ouvrier de France, Eric Leboeuf / Παρουσίαση παρασκευασμάτων, από τον chef της Provil, Φώτη Πλατέλλα και από τον Artisan boucher, Eric Leboeuf / Τα οικονομικά οφέλη, από τον τεχνολόγο τροφίμων της Provil, Γιώργο Βογιάννου.

Η εκδήλωση πραγματοποιείται με την υποστήριξη της Γαλλικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Interbeve και του Γαλλικού Μοσχαρίσιου Κρέατος Bovillage. Χορηγός επικοινωνίας το περιοδικό του κλάδου κρέατος MEAT PLACE.

Διοργάνωση PROVIL.

Η είσοδος είναι ελεύθερη για το εκθεσιακό κοινό.

- **14.00 – 16.00 / Αίθουσα συνεδρίων / Hall 3**

### **Ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων / ΠΕΤΕΤ**

«Τεχνολογία-καινοτομία στην επεξεργασία κρέατος – κρεατοσκευασμάτων - γαλακτοκομικών» είναι το θέμα της ημερίδας, που θα πραγματοποιήσει η Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων / ΠΕΤΕΤ.

Η είσοδος είναι ελεύθερη για το εκθεσιακό κοινό.

- **Σάββατο 7 - Κυριακή 8 - Δευτέρα 9 Νοεμβρίου**

**MEAT & GRILL: Η νέα τάση των σύγχρονων κρεοπωλείων**

**Περίπτερο MEAT & GRILL / B14 C13 / Hall 3**

Καθόλη τη διάρκεια της 4ης MEAT DAYS στο ειδικά διαμορφωμένο περίπτερο B14 C13 / Hall 3, μπορείτε να δείτε το νέο concept καταστήματος MEAT & GRILL, που θα αποτελέσει τη νέα τάση των σύγχρονων κρεοπωλείων και όχι μόνο. Παρακολουθήστε ζωντανά τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων κρέατος – διάθεσης από το κρεοπωλείο & λιανική πώληση– ψησίματος εντός του καταστήματος στη ζεστή γωνιά – εστίαση και service εντός του καταστήματος. Δείτε επίσης πώς στήνεται ένα τέτοιο μαγαζί, τι εξοπλισμό χρειάζεται και πώς αδειοδοτείται.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στο χώρο αυτό ανά δώρο θα γίνονται μίνι παρουσιάσεις από ειδικούς του χώρου, που θα δίνουν την ευκαιρία στους επισκέπτες της έκθεσης να ενημερωθούν για το concept αυτό και να δουν βήμα βήμα την αδειοδότηση τέτοιων καταστημάτων.

Διοργάνωση o.mind Creatives, περιοδικά MEAT PLACE & Grill Magazine.  
Η είσοδος είναι ελεύθερη για το εκθεσιακό κοινό

- **Σάββατο 7 - Κυριακή 8 - Δευτέρα 9 Νοεμβρίου**

### **3<sup>ος</sup> Διαγωνισμός δημιουργίας πρωτότυπων κρεατοσκευασμάτων**

#### **Περίπτερο PROVIL / C2 D1 / Hall 3**

Στο διαγωνισμό συμμετέχουν με τις δημιουργίες τους όλοι οι κρεοπώλες της χώρας και διοργανώνεται από το περιοδικό MEAT PLACE και την εταιρεία PROVIL. Οι κρεοπώλες βάζουν τη δημιουργική φαντασία και το μεράκι τους και ετοιμάζουν κρεατοσκευάσματα, τα οποία στη συνέχεια φέρνουν στο χώρο της έκθεσης και εκτίθενται σε ειδικές βιτρίνες-ψυγεία. Η κριτική επιτροπή και οι επισκέπτες της έκθεσης καλούνται να ψηφίσουν το καλύτερο με βάση τρία κριτήρια: Τη δημιουργική απεικόνιση & εμφάνιση / Την ευρηματικότητα / Την αγοραστική δύναμη. Ο διαγωνισμός διαρκεί όλο το τριήμερο της έκθεσης. Συνδιοργάνωση περιοδικού MEAT PLACE και εταιρείας PROVIL.