

5^η ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

στο πλαίσιο των...



30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ - 2 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ
2016
METROPOLITAN EXPO

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων της έκθεσης και των εκδηλώσεων "MEAT DAYS 2016", που θα πραγματοποιηθεί στις 30 Σεπτεμβρίου με 2 Οκτωβρίου 2016 στο METROPOLITAN EXPO, (Διεθνές Αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος, Σπάτα Αττικής), πρόκειται να πραγματοποιηθεί και η "5η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Προϊόντων με Βάση το Κρέας και Ελληνικών Κρεατοσκευασμάτων". Η διενέργεια του διαγωνισμού αξιολόγησης αποτελεί συνδιοργάνωση των επαγγελματικών οργανώσεων Σ.Ε.Β.Ε.Κ. και Σ.Π.Α.Κ.Β.Ε., της εταιρείας o.mind Creatives και του εξειδικευμένου κλαδικού περιοδικού για το κρέας MEAT PLACE magazine.

■ Η Διαδικασία της Αξιολόγησης

- Κατά την εκδήλωση αυτή θα αξιολογηθούν αντικειμενικά, βάσει άλλων διεθνώς αναγνωρισμένων διαγωνισμών αξιολόγησης και με τη βοήθεια ειδικών πινάκων, μόνο τα οργανοληπτικά – μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των προϊόντων (εμφάνιση, δομή – σύσταση, χυμώδες, οσμή και γεύση). Αρχικά θα εξεταστεί και θα αξιολογηθεί η εξωτερική εμφάνιση και παρουσίαση, το χρώμα και η εμφάνιση της τομής του, η σταθερότητα του χρώματος όταν αυτό εκτίθεται στο φως και γενικά η συνολική του εικόνα, την οποία αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής με την αίσθηση της όρασης.
- Θα ακολουθήσει η εκτίμηση της οσμής και στη συνέχεια της δομής – σύστασης, καθώς και διαφόρων άλλων χαρακτηριστικών (χυμώδες, συνεκτικότητα, σκληρότητα) των προϊόντων τα οποία αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής κατά τη μάσησή τους. Σχεδόν ταυτόχρονα θα αξιολογηθεί και το πλέον βασικό τους χαρακτηριστικό, το οποίο είναι η γεύση τους. Με τον ίδιο σχεδόν τρόπο θα αξιολογηθούν και τα παρασκευάσματα (γύρος, σουβλάκι, μπιφτέκι, κ.λπ.) αφού προηγουμένως ψηθούν βάσει οδηγιών που θα δώσει ο παραγωγός.
- Για την αναλυτική πληροφόρησή σας, για το πώς θα αξιολογηθούν τα προϊόντα σας, σας προτείνουμε να παρακολουθήσετε το σεμινάριο αξιολογητή δωρεάν, ώστε να είστε απόλυτα βέβαιοι για τη διαδικασία να εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας, και εάν επιθυμείτε να είστε και μέλος της κριτικής επιτροπής.
- Όλα τα προϊόντα θα ουδετεροποιηθούν ως προς τα στοιχεία του παραγωγού. Κανένα δηλαδή δεν θα φέρει ενδείξεις που θα παραπέμπουν στη μονάδα από την οποία προέρχεται. Τα προϊόντα δε που θα ψήνονται (παρασκευάσματα), θα προσκομίζονται στο τραπέζι των εμπειρογνομώνων-δοκιμαστών μόνο με έναν κωδικό. Το ψήσιμό τους θα γίνεται από επαγγελματίες του είδους που θα ορίσουν οι διοργανωτές σε επαγγελματικούς φούρνους της εταιρείας RATIONAL, για να υπάρχει ομοιομορφία στο χειρισμό όλων των προϊόντων, και θα ψηθούν βάσει οδηγιών που θα έχουν υποδείξει γραπτώς οι παραγωγοί, για να διασφαλίζεται ο άριστος χειρισμός τους κατά τη διαδικασία αυτή. Μετά το ψήσιμο θα τοποθετούνται σε πιάτα και θα μεταφέρονται άμεσα (ζεστά) στο τραπέζι των αξιολογητών. Θα υπάρχουν επομένως τραπέζια με τα προϊόντα και σε κάθε τραπέζι τρεις γευσιγνώστες θα αξιολογούν και θα βαθμολογούν το κάθε προϊόν ξεχωριστά, με τη βοήθεια ειδικών "εντύπων αξιολόγησης".

Συνέχεια...

5^η ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

στο πλαίσιο των...



30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ - 2 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ
2016
METROPOLITAN EXPO

■ Τα Έπαθλα – Οι Αξιολογητές

- Όσα προϊόντα θα πληρούν τις προδιαγραφές θα βραβεύονται ανάλογα με τον τελικό τους βαθμό με "χρυσό", "αργυρό" ή "χάλκινο" βραβείο ποιότητας.
- Στο σημείο αυτό πρέπει να τονιστεί, ότι η εκδήλωση αυτή δεν είναι διαγωνισμός, αλλά ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ και τα προϊόντα δεν ανταγωνίζονται μεταξύ τους αλλά συμμετέχουν για να αποσπάσουν κάποια διάκριση. Επομένως στην ίδια κατηγορία μπορεί να υπάρχουν π.χ. 3 χρυσά βραβεία ή και κανένα.
Όσα προϊόντα πληρούν τις προδιαγραφές και δεν εμφανίζουν αποκλείσεις από αυτό που γενικά θεωρείται ως αποδεκτό, θα κατακτούν το αντίστοιχο βραβείο, ανάλογα με τον τελικό βαθμό που θα πάρουν. Οι προδιαγραφές δε, που σε μεγάλο βαθμό είναι γνωστές στα άτομα που ασχολούνται με το κρέας καθώς και στους γευσσιγνώστες, θα παρουσιαστούν σε ένα σεμινάριο, το οποίο θα προηγηθεί της εκδήλωσης. Είναι λοιπόν προφανές ότι ως αξιολογητές θα κληθούν να συμμετέχουν άτομα που εργάζονται στην παραγωγή και τον ποιοτικό έλεγχο της βιομηχανίας κρέατος, Chef από γνωστά εστιατόρια και επιστήμονες του κλάδου των τροφίμων με ειδικευση στο κρέας και τα προϊόντα του. Στην κριτική επιτροπή μπορούν να συμμετέχουν και οι ίδιοι οι παραγωγοί που επιθυμούν, αφού έχουν περάσει το σεμινάριο αξιολογητή.
- Συνοπτικά η οργάνωση της διαδικασίας θα έχει ως εξής: Θα σπηθούν τραπέζια με 10-12 προϊόντα της ίδιας περίπου κατηγορίας. Τα προϊόντα αυτά θα εξεταστούν και θα βαθμολογηθούν από τρεις αξιολογητές, ειδικούς του κλάδου. Οι αξιολογητές θα δοκιμάζουν, θα κρίνουν και θα βαθμολογούν το προϊόν, με τη βοήθεια των ειδικών "εντύπων αξιολόγησης", που έχουν σχεδιαστεί για το σκοπό αυτό και θα συμπληρώνονται με τον τρόπο που θα αναλύσει η οργανωτική επιτροπή της εκδήλωσης. Τα έντυπα αυτά είναι σχεδιασμένα με τρόπο που να καταγράφεται η απόκλιση από το κανονικό, όταν αυτή υπάρχει. Έτσι θα είναι δυνατό να δίνεται στον παραγωγό η πληροφόρηση για την απόκλιση (λάθος), εξ αιτίας της οποίας το προϊόν του δεν έχει βραβευτεί.
- Ανάλογα με τον αριθμό των δειγμάτων που θα συμμετέχουν στην εκδήλωση αυτή, θα υπάρχει και ο αντίστοιχος αριθμός τραπέζιων και αξιολογητών. Τα προϊόντα δεν θα έχουν σημάψεις ή οι σημάψεις θα καλύπτονται με τρόπο ώστε να μην αναγνωρίζεται ο παραγωγός. Οι Αξιολογητές είναι επαγγελματίες από το χώρο της παραγωγής, κτηνίατροι, τεχνολόγοι τροφίμων και chef.

■ Πώς θα μπορούν οι εταιρείες να χρησιμοποιήσουν τη διάκρισή που θα λάβουν – Ο επανέλεγχος των προϊόντων

- Το πιο σημαντικό θα είναι η διάκριση που θα λάβουν οι παραγωγοί "χρυσό", "αργυρό" ή "χάλκινο" βραβείο ποιότητας, (ειδικό σήμα διάκρισης) το οποίο θα μπορούν να το χρησιμοποιήσουν επικοινωνιακά και να το δημοσιοποιήσουν με διαφημιστικές καταχωρίσεις, δελτία τύπου, ειδικές αφίσες, επιγραφές στα καταστήματα που συνεργάζονται ακόμα και τηλεοπτική διαφήμιση, για να δείξουν με αυτό τον τρόπο, την ανώτερη ποιότητα των συγκεκριμένων προϊόντων. Το μόνο που δεν μπορούν να κάνουν οι παραγωγοί είναι να τοποθετήσουν τη διάκριση πάνω στις συσκευασίες του προϊόντος τους (θήκη).
- Η διαδικασία της αξιολόγησης προβλέπει τον επανέλεγχο των βραβευθέντων προϊόντων (συλλογή από τα σημεία πώλησης του προϊόντος) και σε μεταγενέστερο χρόνο από τη διεξαγωγή του διαγωνισμού, για τη διασφάλιση ταυτοποίησης των συγκεκριμένων προϊόντων που έχουν περάσει από τη διαδικασία της αξιολόγησης και έχουν διακριθεί.

Συνέχεια...

5ⁿ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

στο πλαίσιο των...



30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ - 2 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ
2016
METROPOLITAN EXPO

■ Τα Οφέλη συμμετοχής για τους συμμετέχοντες Η Προβολή του event

- Πιστεύουμε ότι από τα παραπάνω γίνεται κατανοητή η σημασία της εκδήλωσης αυτής. Όλοι οι συμμετέχοντες, που θα λάβουν κάποια διάκριση θα προβληθούν στο αναγνωστικό κοινό του περιοδικού MEAT PLACE και του GRILL MAGAZINE αλλά και από τα άλλα περιοδικά που είναι χορηγοί επικοινωνίας της εκδήλωσης. Επίσης θα γίνει και ηλεκτρονική ενημέρωση του κλάδου, μέσω του ηλεκτρονικού newsletter meatplacenews αλλά και από τους ιστότοπους www.meatplace.gr και www.meatdays.gr. Από τα ίδια μέσα επικοινωνίας θα προβληθεί και η ίδια η διοργάνωση, η οποία ως στόχο έχει εκτός των άλλων και την προβολή και διαφήμιση των προϊόντων του κρέατος.
- Την εκδήλωση θα έχουν τη δυνατότητα να την παρακολουθήσουν και οι επισκέπτες της έκθεσης, με αποτέλεσμα οι συμμετέχοντες να έχουν την ευκαιρία και της άμεσης επαφής με τους επαγγελματίες του κλάδου, τους αγοραστές κρέατος και τους καταναλωτές.

5^η ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

στο πλαίσιο των...



30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ - 2 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ
2016
METROPOLITAN EXPO

■ Τρόποι Συμμετοχής & Κόστος

- Μπορούν να συμμετάσχουν στο διαγωνισμό όλες οι εταιρείες που παράγουν προϊόντα με έδρα την Ελλάδα και έχουν ένα ή περισσότερα προϊόντα από τις κατηγορίες: Αλλαντικά, Λουκάνικα, Κρεατοσκευάσματα. Με ένα μικρό κόστος συμμετοχής, το οποίο θα κυμαίνεται στο ελάχιστο δυνατό και αποσκοπεί στην κάλυψη των εξόδων της εκδήλωσης. **Βασική προϋπόθεση είναι οι εταιρείες να έχουν κωδικό έγκρισης εγκατάστασης IMP ή κωδικό A** ανάλογα την κατηγορία των προϊόντων τους και τα προϊόντα τους να είναι σύννομα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Οι εταιρείες θα έχουν 3 τρόπους συμμετοχής στο διαγωνισμό, όπως φαίνεται παρακάτω:

- 1.** Να αποστείλουν τα δείγματα της εταιρείας τους για να συμμετέχουν μόνο στον διαγωνισμό. Οι παροχές που θα έχουν στην περίπτωση αυτή είναι:
 - Η συμμετοχή στην αξιολόγηση με έως 10 δείγματα προϊόντων με βάση το κρέας (αλλαντικά, Ζαμπόν κ.λπ.) ή παρασκευασμάτων κρέατος (γύρος, σουβλάκια, μπιφτέκια κ.λπ.).
 - Παρουσία στο περιοδικό Meat Place και Grill Magazine εφόσον διακριθούν.
 - Προβολή των προϊόντων τους εντός και εκτός Ελλάδας εφόσον διακριθεί κάποιο ή κάποια από τα προϊόντα τους.

Το κόστος Συμμετοχής ανά διαγωνιζόμενο είναι 550€ + ΦΠΑ, για έως 6 δείγματα, + 80€ για κάθε επιπλέον δείγμα.
- 2.** Να συμμετέχουν στην έκθεση με εκθεσιακό περίπτερο ώστε να δώσουν δυναμικό παρόν στο γεγονός του κλάδου τους. Οι εταιρείες που συμμετέχουν με εταιρικό εκθεσιακό περίπτερο, επιβαρύνονται με το ελάχιστο κόστος συμμετοχής στην αξιολόγηση των προϊόντων τους που ανέρχεται στο ποσό των 250€ + ΦΠΑ για αξιολόγηση έως 6 προϊόντων με βάση το κρέας. Για κάθε επιπλέον των 6 δειγμάτων από τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα παρασκευάσματα κρέατος, επιβαρύνονται με 80€ + ΦΠΑ ανά δείγμα, με μέγιστο αριθμό τα 10 δείγματα.
- 3.** Με περίπτερο 7,5 τ.μ. και συμμετοχή 6 δειγμάτων. Με ειδικό stand στο χώρο της έκθεσης και συμμετοχή 6 δειγμάτων, το κόστος συμμετοχής για τους παραγωγούς είναι 1.200 ευρώ + ΦΠΑ. Για κάθε επιπλέον δείγμα το κόστος είναι 80 ευρώ ανά δείγμα, με μέγιστο αριθμό τα 10 δείγματα ανά εταιρεία.

Την αίτηση συμμετοχής για την αξιολόγηση μπορείτε να βρείτε στο www.meatdays.gr

- Περισσότερες πληροφορίες για την MEAT DAYS 2016 και τα περίπτερα μπορείτε να βρείτε στο www.meatdays.gr. Απαραίτητη δε προϋπόθεση για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό είναι και η κατάθεση υπεύθυνης δήλωσης από τον παραγωγό ότι τα προϊόντα που στέλνει, πληρούν τις απαιτήσεις της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας και ότι είναι τα ίδια με αυτά που διαθέτει στην αγορά. Επίσης ότι διαθέτει κωδικό έγκρισης εγκατάστασης IMP ή κωδικό A η επιχείρησή του και ότι είναι σύννομα με τον Κώδικα τροφίμων και ποτών. Όσες εταιρείες αποφασίσουν να συμμετέχουν στο διαγωνισμό αξιολόγησης, θα λάβουν και το "ειδικό εγχειρίδιο οδηγιών για συμμετέχοντες" με τις οδηγίες που θα πρέπει να ακολουθήσουν (που, πώς και πότε θα στείλουν τα δείγματα) για την ομαλή διεξαγωγή της αξιολόγησης.

Συνέχεια...

5ⁿ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

στο πλαίσιο των...



30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ - 2 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ
2016
METROPOLITAN EXPO

Οι στόχοι της εκδήλωσης είναι:

- Να γνωστοποιήσει στους επαγγελματίες, αγοραστές κρέατος και καταναλωτές, την πολύ καλή ποιότητα των συγκεκριμένων ελληνικών προϊόντων, που θα διακριθούν.
- Να δώσει στους παραγωγούς τις απαραίτητες πληροφορίες για να προβούν στις διορθωτικές ενέργειες που θα βελτιώσουν την οργανοληπτική ποιότητα των προϊόντων τους (με την επισήμανση των λαθών από τους αξιολογητές, όταν και όπου αυτά υπάρχουν).
- Να δώσει στους παραγωγούς τη δυνατότητα να διαφημίσουν τα προϊόντα τους που έχουν βραβευτεί από έναν ουδέτερο και ανεξάρτητο φορέα.
- Να τονωθεί-αυξηθεί η κατανάλωση των συγκεκριμένων προϊόντων μέσω της διαφημιστικής προβολής του κλάδου και των προϊόντων που παράγει από έναν επαγγελματικό φορέα.
- Θέλουμε να πιστεύουμε ότι μετά από όλα όσα σας εκθέσαμε, η συμμετοχή σας στην εκδήλωση αυτή είναι κάτι περισσότερο από επιβεβλημένη. Τα οφέλη που θα αποκομίσετε θα είναι πολλαπλά σε σχέση με το κόστος συμμετοχής και θα συμβάλλουν όχι μόνο στη βελτίωση της θέσης της εταιρίας σας αλλά και στη βελτίωση της εικόνας του κλάδου γενικότερα, επειδή η εκδήλωση εκτός των άλλων θα έχει ως στόχο και την οικοδόμηση εμπιστοσύνης των καταναλωτών για τα προϊόντα που παράγετε.

Για τη συμμετοχή σας στην αξιολόγηση, παρακαλούμε να επικοινωνείτε με τη συνδιοργανώτρια εταιρεία o.mind Creatives, κος Αντώνης Μοσχονίδης, τηλ. 210 9010040, moschonidis@omind.gr

Με εκτίμηση από τους διοργανωτές της 5ης Οργανοληπτικής Αξιολόγησης

Σ.Ε.Β.Ε.Κ. Σ.Π.Α.Κ.Β.Ε. Ο.MIND CREATIVES / MEAT PLACE

Πληροφορίες - Δηλώσεις Συμμετοχής: 210 9010040 • www.meatdays.gr