

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ DAIRY EXPO

HALL 1 - STAGE 1

7^η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ & ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ 2024

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ DAIRY NEWS
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΙΤΑΠ)- ΤΜΗΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΥΠΕΥΘΥΝΗ: ΕΥΘΥΜΙΑ ΚΟΝΔΥΛΗ

ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.30 - 11.45**
Προσέλευση, εγγραφές
- 11.45 - 11.50**
Χαιρετισμός
Περιοδικό Dairy News
- 11.50 - 12.00**
Χαιρετισμός
ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΣ - Πρόεδρος ΣΕΒΓΑΠ
- Α' Επιστημονική Συνεδρία**
12.00 - 12.15
Εισήγηση: «**Τυρία από νωπό γάλα**»
Μέγα Α.
Γαλακτοκομική Σχολή, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ, Ιωάννινα
- 12.15 - 12.30**
Εισήγηση: «**Επίδραση της προσθήκης προιονικών βακτηρίων στα χαρακτηριστικά της πρόβειας Γραβιέρας ΒΟΙΟΥ Κοζάνης**»
ΣΑΚΚΑΣ Α., ΜΟΥΤΣΟΥ Γ., ΖΩΪΔΟΥ Ε., ΜΑΣΟΥΡΑΣ Θ., ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΥ Α.
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 12.30 - 12.45**
Εισήγηση: «**Χρήση τεχνολογίας block chain για την ιχνηλασιμότητα προϊόντων γάλακτος στην αιγοπροβατοτροφία**»
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ Δ.¹, ΛΑΛΙΩΤΗΣ Γ.¹, ΚΟΥΤΣΟΥΛΗ Π.¹, ΠΑΤΡΙΚΑΚΗΣ Χ.², ΜΠΙΖΕΛΗΣ Ι.¹
¹ Εργαστήριο Γενικής και ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Τμήμα Ηλεκτρολόγων και ηλεκτρονικών μηχανικών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Παρουσιάσεις

- 12.45 - 13.00**
Παρουσίαση: «**Ο Ρόλος της Clayton στην Ενεργειακή Αναβάθμιση της Γαλακτοβιομηχανίας: Ανακαλύπτοντας τα οφέλη της κορυφαίας ατμογεννήτριας**»
ΓΑΡΑΝΤΙΩΤΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ - Managing Director Melecon
ΜΠΑΚΟΜΗΤΡΟΥ ΦΑΙΗ - Μηχανικός πωλήσεων Melecon
- 13.00 - 13.15**
Παρουσίαση: «**Application of rapid microbiological tests in the dairy industry**»
PROFESSOR COLIN FRICKER - PhD FRSB FRSPH, Chief Scientist, Oculer Limited

Β' Συνεδρία

- 13.15 - 13.30**
Εισήγηση: «**Εφαρμογή πρωτεωμικών τεχνολογιών σε γάλα και ανάπτυξη τεχνητών νευρωνικών δικτύων για την ταυτοποίηση της προέλευσης γάλακτος μηρυκατικών**»
ΚΑΡΑΜΟΥΤΣΙΟΣ Α.¹, ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ Δ. Ε.², ΣΚΟΥΦΟΣ Ι.¹, ΒΟΪΔΑΡΟΥ Χ.¹, ΝΙΚΟΛΑΟΥ Κ.¹, ΦΩΤΟΥ Κ.¹, ΓΚΟΥΒΑ Ε.¹, ΜΠΟΝΟΣ Ε.¹, ΒΟΥΡΑΚΗ Σ.¹, ΤΖΩΡΑ Α.¹
¹ Εργαστήριο Υγιεινής των Ζώων, Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Κωστακίου Άρτας, Άρτα
² Εργαστήριο αλληλεπίδρασης ανθρώπου – υπολογιστή, HCLiAB, Τμήμα Πληροφορικής και Τηλεπικοινωνιών, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Κωστακίου Άρτας, Άρτα
- 13.30 - 13.45**
Εισήγηση: «**Στοιχειακή μεταβολομική - Επισήμανση γαλακτοκομικών με Δυσπρόσιο**»
ΠΑΠΑΛΑΜΠΡΟΥ Α.^{1,2}, ΓΕΩΡΓΙΟΥ Κ. Α.^{1,2}
¹ Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Ερευνητική υποδομή FoodomicsGR, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- 13.45 - 14.00**
Εισήγηση: «**Στοιχειακό προφίλ παραδοσιακών, εμπορικά διαθέσιμων ελληνικών τυριών**»
ΠΑΠΑΛΑΜΠΡΟΥ Α.^{1,2}, ΠΑΠΑ Ε. Χ.³, ΚΟΝΔΥΛΗ Ε.³, ΠΑΠΑΣ Α. Χ.⁴, ANDREA MARA^{1,2,5}, ΚΥΡΙΑΚΑΚΗ Π.⁴, ΖΩΪΔΗΣ Ε.⁴, ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΟΥ Α.⁴, ΓΙΑΜΟΥΡΗ Ε.⁴, ΣΑΡΡΗ Α.⁴, ΣΙΜΙΤΖΗΣ Π.⁴, ΓΚΟΛΙΟΥΜΤΗΣ Μ.⁴, ΓΑΒΙΝΟ ΣΑΝΝΑ^{1,2,5}, ΣΤΕΠΛΑΚΟΥ Ε.⁴, ΓΕΩΡΓΙΟΥ Κ. Α.^{1,2}
¹ Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Ερευνητική υποδομή FoodomicsGR, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
³ Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Γάλακτος, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ, Ιωάννινα
⁴ Laboratory of Nutritional Physiology and Feeding, Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψης και Διατροφής, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
⁵ Department of Chemical, Physical, Mathematical and Natural Sciences, University of Sassari, Sassari, Italy
⁶ Εργαστήριο Γενικής και ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- 15.30 - 15.45**
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΚΟΥΦΟΣ - Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων: «**Καινοτόμα κτηνοτροφικά συστήματα για τον μετασχηματισμό και την ιχνηλασιμότητα του ελληνικού κρέατος**»
Συνομιλεί η κα ΑΘΗΝΑ ΤΖΩΡΑ, Καθηγήτρια Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

- 16.00 - 18.00**
Ελληνικό Γάλα: Η συζήτηση που οφείλουμε να κάνουμε
Εκδήλωση/ Εργαστήριο του περιοδικού Dairy News
- 16.00 - 16.15**
Προσέλευση / Χαιρετισμός Dairy News
- 16.15 - 16.45**
Εργαστήριο: ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΣΤΑΡΔΗΣ - Σύμβουλος Βιομηχανίας Τροφίμων, Γεωπόνος ΜΣΣ Γαλακτοκομίας «**Παραγωγή Γάλακτος στην Ελλάδα**»- Α' Μέρος

- 16.45 - 17.00**
Παρέμβαση
ΣΑΒΒΑΣ ΤΟΡΤΟΠΙΔΗΣ
Γενικός διευθυντής ΜΙΚ3 ΑΕ, Θεσσαλονίκη, Κεντρική Μακεδονία
- 17.00 - 17.30**
Εργαστήριο:
ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΣΤΑΡΔΗΣ: «**Παραγωγή Γάλακτος στην Ελλάδα**»- Β' Μέρος

- 17.30 - 17.45**
Παρέμβαση
ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΣΙΑΦΑΡΙΚΑΣ - Τυροκόμος, Γρεβενά, Δυτική Μακεδονία
- 17.45 - 18.00**
Παρέμβαση ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΖΕΡΒΑΣ
Ομότιμος Καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ), πρώην πρόεδρος της Ελληνικής Γεωργικής Ακαδημίας και της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας, πρώην Πρύτανης ΓΠΑ

- 18.00 - 18.30**
Συμπεράσματα, συζήτηση:
ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΣΤΑΡΔΗΣ, ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΖΕΡΒΑΣ, ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΣΙΑΦΑΡΙΚΑΣ, ΣΑΒΒΑΣ ΤΟΡΤΟΠΙΔΗΣ & κοινό

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.00 - 14.00**
5^η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών & 1^η Αξιολόγηση Ελληνικού Γασουριού
Περίπτερο Dairy News AB 87 - Hall 1



ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ ΗΜΕΡΙΔΩΝ MEAT DAYS

HALL 2 - STAGE 2

ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 12.00 - 14.30**
Ημερίδα ΠΕΤΕΤ
«**Ασφάλεια και καινοτομία, οι σταθερές ανάπτυξης στην επεξεργασία και την τυποποίηση προϊόντων κρέατος**»
- 12.00 - 12.20**
Προσέλευση - Χαιρετισμοί
- 12.20 - 14.30**
Θεματικές ενότητες
• Νέες τάσεις και καινοτομία στην επεξεργασία κρέατος
• Παραγωγή και βιώσιμη ανάπτυξη - Επιρροή των υλικών συσκευασίας
• 4^η Βιομηχανική Επανάσταση - Τεχνητή Νοημοσύνη: πώς επηρεάζουν την παραγωγή προϊόντων κρέατος
• Επίκαιρη ευρωπαϊκή νομοθεσία για το κρέας
• Αναλύσεις ως εργαλείο ποιότητας ασφαλείας
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:
ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΠΛΑΝΑΣ - Κτηνίατρος - Επικεφαλής επιθεωρητής, EUROCERT
ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΜΑΡΚΟΣ - Βιολόγος - Βιοτεχνολόγος Τροφίμων MSC Sales & Key Account Manager, QACS LABS
ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΓΚΑΓΚΟΜΟΙΡΟΣ - Χημικός - Διευθυντής Λειτουργίας, TSAKALIDIS ANALYSIS & TESTING
ΣΟΦΙΑ ΤΣΑΚΩΝΑ - Γεωπόνος - Τεχνολόγος Τροφίμων, Q ADVISORS
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΓΕΩΡΓΑΝΤΕΛΗΣ - Χημικός - Διδάκτωρ Κτηνιατρικής Σχολής ΑΠΘ - Τεχνικός Σύμβουλος και μέλος της Διοίκησης, ΠΑΣΣΙΑΣ ΑΒΕΕ
Την εκδήλωση θα συντονίζει η ΕΦΗ ΓΚΑΝΤΗ, Τεχνολόγος Τροφίμων, ΝΙΚΑΣ ΑΕ
Σημ.: Η συμμετοχή είναι δωρεάν, ενώ θα χορηγηθούν βεβαιώσεις παρακολούθησης από την ΠΕΤΕΤ.
- 15.00 - 17.00**
Ημερίδα ΣΕΒΕΚ
«**Σύγχρονα τεχνολογίες στην υπηρεσία του Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας στην επεξεργασία Κρέατος**»
Σημ.: Το συγκεκριμένο θέμα αποτελεί μέρος της έρευνας στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Έργου FOOD-GUARD (EU Project - 101136542).

- 15.00 - 16.00**
Α' ΕΝΟΤΗΤΑ
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:
15.00 - 15.15
ΔΡ. ΣΤΕΛΙΟΣ ΣΚΑΡΙΜΠΑΣ - Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ: «**Ανάγκη διαρκούς υιοθέτησης, από τη Βιομηχανία Τροφίμων, νέων τεχνολογιών στον χώρο του Ποιοτικού Ελέγχου, της Διασφάλισης ποιότητας και ασφαλείας. Σημασία της συνεργασίας της επιστήμης, των κρατικών φορέων ελέγχου και της επιχειρηματικής κοινότητας, με στόχο την απόδειξη των τελικών προϊόντων και της τεχνολογικής προόδου.**»
- 15.15 - 15.30**
ΔΡ. ΒΕΝΗ ΓΚΙΖΑ - Πρόεδρος Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος: «**Σημασία της συμβουλευτικής εργαστηρίου και της αξίας της διαχείρισης των αναλυτικών δεδομένων-μετρήσεων-αναλύσεων, μέσα από ένα ενιαίο σύστημα Ποιοτικού Ελέγχου κάθε επιχείρησης.**»
- 15.30 - 15.45**
ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΤΣΙΑΣ - Υπεύθυνος Χημικού-Μικροβιολογικού Εργαστηρίου, ΠΙΝΔΟΣ ΑΠΣ: «**Αναδυόμενη χρήση μοριακών τεχνικών στο περιβάλλον του ποιοτικού ελέγχου κατεπονημένης παραγωγής κρέατος κοτόπουλου. Αξιοποίηση των εργαστηριακών αποτελεσμάτων κατά την ανίχνευση μοριακών στόχων, παθογόνων ή αλλοιογόνων οργανισμών. Δυνατότητες πρόβλεψης και πρόληψης κινδύνων με μοριακές μεθόδους.**»
- 15.45 - 16.00**
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΤΟΙΚΟΣ - Κτηνίατρος - Διαχειριστής Κτηνιατρικής Νομοθεσίας: «**Προαιρετική επίσημη απελευθέρωση. Το τρέχον νομοθετικό πλαίσιο και η διαχείριση από τη Βιομηχανία Τροφίμων, τις ελεγκτικές υπηρεσίες και τα πρότυπα ασφαλείας τροφίμων.**»

- 16.00 - 17.00**
Β' ΕΝΟΤΗΤΑ
«**Μικροβίωμα κρέατος: Από τη χαρτογράφηση του έως την ψηφιακή διαχείριση για την ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων του κρέατος**»
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:
ΓΙΩΡΓΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΝΥΧΑΣ - Ομότιμος Καθηγητής ΓΠΑ: «**Ταχεία, μη-επεμβατικές μέθοδοι εκτίμησης της ποιότητας και ασφαλείας του κρέατος, μεταγονιδιοματική, μικροβίωμα**»
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ - Καθηγητής ΓΠΑ-ΕΤΔΑ: «**Εξυπνη συσκευασία κρέατος, ΤΠΣ, OLEDs, εξυπνες ετικέτες**»

- ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΤΑΣΣΟΥ - Διευθύντρια Ερευνών ΙΤΑΠ, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ: «**Βιοσυτήρηση προϊόντων κρέατος**»
ΝΙΚΟΣ ΧΩΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ - Av. Καθηγητής ΓΠΑ-ΕΤΔΑ: «**Τεχνολογία Blockchain και ψηφιακή ιχνηλάτηση του κρέατος και των προϊόντων του**»

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.00 - 13.00**
Διηγή Πανελλαδική Έρευνα για το Κρέας «**Πανελλαδική έρευνα καταναλωτικών συνθηκών**» - «**Παρόν και Μέλλον του κρεοπωλείου, θέματα κρεοπωλών**»
Τα σωματεία κρεοπωλών Θεσσαλονίκης και Ηρακλείου Κρήτης, σε συνεργασία με την O.MIND CREATIVES και την KASALIAS Food Industry Consultants, θα παρουσιάσουν, στην 8^η έκθεση MEAT DAYS, τις πανελλαδικές έρευνες που διενεργήθηκαν για τον προσδιορισμό των καταναλωτικών συνθηκών που αφορούν στην αγορά του κρέατος.
- 11.00 - 12.00**
Α' ΕΝΟΤΗΤΑ
«**Πανελλαδική έρευνα καταναλωτικών συνθηκών**»
ΝΙΚΟΣ ΜΠΑΛΑΜΠΑΝΙΔΗΣ - Πρόεδρος Σωματείου Κρεοπωλών Νομού Θεσσαλονίκης: «**Κρέας και νέοι καταναλωτές**»
ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΚΑΣΑΛΙΑ - Bsc Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων KASALIAS F.I.C.: «**Κρέας και νέοι καταναλωτές**»
- 12.00 - 13.00**
Β' ΕΝΟΤΗΤΑ
«**Παρόν και Μέλλον του κρεοπωλείου, θέματα κρεοπωλών**»
ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ - Πρόεδρος Σωματείου Κρεοπωλών Νομού Ηρακλείου: Παρουσίαση Έρευνας ΝΙΚΟΣ ΚΑΣΑΛΙΑΣ - Κτηνίατρος - Μικροβιολόγος Τροφίμων KASALIAS F.I.C.: Ανάλυση Συμπερασμάτων Έρευνας ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ - Οικονομολόγος, INTERVIEW: Ανάλυση Συμπερασμάτων Έρευνας
- 14.00 - 16.00**
Εκδήλωση- συζήτηση: «**Δημιουργώντας & Λειτουργώντας το Σύγχρονο Ψητοπωλείο**»
Τα νέα καταστήματά τους θα παρουσιάσουν: ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΗΣ, Jaskaroo (Νέος Κάσμος, Περιστέρι)
ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΜΑΡΙΝΕΛΗΣ, Sam Burgers (Κουκάκι)
ΧΡΗΣΤΟΣ ΤΑΧΙΑΣ, Talking Breads (Χαλαρόγ, Σύσταγμα)
Στη συζήτηση παρεμβαίνουν στελέχη επιχειρήσεων εξοπλισμού μαζικής εστίασης, εισαγωγής και εξαγωγής νωπών προϊόντων και επεξεργασίας κρέατος

16.30-17.30

- ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΣΙΚΑ: «**Ανθεκτικά και βιώσιμα δάπεδα στη βιομηχανία τροφίμων: Κλειδί για υγιεινή & ασφάλεια σε χώρους υψηλών απαιτήσεων**»

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ & ΕΠΙΔΕΙΞΕΩΝ

HALL 2 - STAGE 3

ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.00 - 14.00**
8^η Οργανοληπτική Αξιολόγηση ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας & ελληνικών κρεοσκευασμάτων
- 14.00 - 16.00**
Το παραδοσιακό ψήσιμο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα
Από την ομάδα του Grill Philosophy
- 16.00 - 18.30**
Χριστουγεννιάτικες & Εορταστικές Βιτρίνες
Από τον ειδικό σε θέματα βιτρίνας, ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΡΙΟΛΗ
- 11.30 - 12.30**
Τεχνικό σεμινάριο γαλλικής κοπής και αξιοποίησης
Από τους BOVILLAGE AMBASSADORS
- 12.30 - 13.30**
Χριστουγεννιάτικες & Εορταστικές Βιτρίνες
Από τον ειδικό σε θέματα βιτρίνας, ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΡΙΟΛΗ
- 13.30 - 16.30**
Επίδειξη γαλλικών κοπών και τεχντοροπών
Από τον φημισμένο Γάλλο κρεοπώλη, CHRISTOPHE IYRAN FAT
- 16.30 - 18.00**
Το παραδοσιακό ψήσιμο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα
Από την ομάδα του GRILL PHILOSOPHY

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.30 - 12.30**
Τεχνικό σεμινάριο γαλλικής κοπής και αξιοποίησης
Από τους BOVILLAGE AMBASSADORS
- 12.30 - 13.30**
Χριστουγεννιάτικες & Εορταστικές Βιτρίνες
Από τον ειδικό σε θέματα βιτρίνας, ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΡΙΟΛΗ
- 13.30 - 16.30**
Επίδειξη γαλλικών κοπών και τεχντοροπών
Από τον φημισμένο Γάλλο κρεοπώλη, CHRISTOPHE IYRAN FAT
- 16.30 - 18.00**
Το παραδοσιακό ψήσιμο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα
Από την ομάδα του GRILL PHILOSOPHY

ΔΕΥΤΕΡΑ 11 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 13.00 - 15.00**
Γευστήρια προϊόντων από βουβάλι
Η εκδήλωση θα είναι με προσκλητές και θα αφορά δεικτικές εσατορίων, chefs και διανομείς. Από την KERKINI FARM

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ LOGI.C FOOD EDITION

HALL 1 - STAGE 1

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.30 - 14.20**
Benchmarking Εφοδιαστικών Αλυσίδων Γαλακτοκομίας & Κρέατος. Παρουσίαση Έρευνας
- ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ MENTOR-CHAIN
- 11.30 - 11.40**
Καλωσόρισμα – Εισαγωγή στην δομή της Έρευνας
ΑΝΕΣΤΗΣ ΜΑΓΚΑΝΑΡΗΣ - Δ/νων Σύμβουλος, MENTOR-CHAIN
- 11.40 - 12.10**
«**Κλάδος Γαλακτοκομίας / Κρέατος – Αποθέματα & Κόστος Προμηθειών**»
ΑΝΕΣΤΗΣ ΜΑΓΚΑΝΑΡΗΣ - Δ/νων Σύμβουλος, MENTOR-CHAIN: «**Συμπεράσματα Έρευνας**»
- ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΣΠΥΡΙΔΟΠΟΥΛΟΣ - Δ/νων Σύμβουλος, ACTUM: «**Εργαλειοθήκη Μείωσης Κόστους Προμηθειών**»
- 12.10 - 12.30**
Συζήτηση Στρογγυλής Τραπέζης
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:
ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΑΠΑΖΗΛΑΚΗΣ - Δ/νων Σύμβουλος, ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ
ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΣΠΥΡΙΔΟΠΟΥΛΟΣ - Δ/νων Σύμβουλος, ACTUM
ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΔΑΜΙΑΝΙΔΗΣ - Εμπορικός Δ/ντής Βορείου Ελλάδος, ENTERSOFT
ΣΠΥΡΟΣ ΒΑΜΒΑΚΑΣ - Εξυπαιδομητμόν Συνεργάτης Ελλάδας & Κύπρου, EVOCON
- 12.30 - 13.00**
«**Κλάδος Γαλακτοκομίας/Κρέατος – Παραγωγή & Logistics**»
ΑΝΕΣΤΗΣ ΜΑΓΚΑΝΑΡΗΣ - Δ/νων Σύμβουλος, MENTOR-CHAIN: «**Συμπεράσματα Έρευνας**»
- ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΧΑΤΖΗΣ - CEO, ISOLUTIONS: «**Εφαρμογή διαδικασιών ISO και μείωση κόστους συνενεών από καταστάσεις κρίσεων**»

- 13.00 - 13.50**
«**Ανθρώπινο Δυναμικό, Διαχείριση Αλλαγών & ESG**»
ΑΝΕΣΤΗΣ ΜΑΓΚΑΝΑΡΗΣ - Δ/νων Σύμβουλος, MENTOR-CHAIN: «**Ανθρώπινο Δυναμικό & Περιβάλλον, ένα σπκτικό που συνεχώς αλλάζει**»
- ΕΛΕΑΝΑ ΠΑΝΝΑΤΣΗ - Payroll & HR Account Manager, ENTERSOFT: «**Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού με τη χρήση πλατφόρμας WORKLIFE**»
- ΔΡ. ΒΥΡΩΝ ΠΙΣΣΑΛΙΔΗΣ - Founder & CEO, CULTURE FOR CLIMATE ACTIONS: «**Δημιουργώντας ένα Βιώσιμο Μέλλον. Ανθρώπινο Δυναμικό, Διαχείριση Αλλαγών & Περιβαλλοντική Κουλτούρα**»
- 13.50 - 14.10**
Συζήτηση Στρογγυλής Τραπέζης
- 14.10 - 14.20**
Ερωτήσεις & Απαντήσεις - Συμπεράσματα Συνεδρίου
- 14.30 - 15.30**
Η Εφοδιαστική Αλυσίδα Τροφίμων στην Εποχή της Ψηφιακής Επανάστασης – Ο ρόλος της Πιστοποίησης
ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ILME
- 14.30 - 15.00**
ΣΤΑΘΗΣ ΜΑΚΑΝΤΑΣΗΣ - Supply Chain Director, DELTA FOODS SA & Αντιπρόεδρος ILME
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΑΝΙΩΤΗΣ - Business Development, TELENAVIS: «**Η πιστοποίηση της μεταφοράς και των παραδόσεων στην ψηφιακή αλυσίδα - Η καλή χρήση της τεχνολογίας**»
- 15.00 - 15.15**
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΛΑΙΖΗΝΟΥ - Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ, ELA Certification Committee, Μέλος ΔΣ ILME - Head of ELA Certification Greece & Cyprus: «**Εφοδιαστική Αλυσίδα Τροφίμων: Η δύναμη της επαγγελματικής Πιστοποίησης ELA**»
- 15.15 - 15.30**
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΡΕΚΛΕΙΤΗΣ
Ομότιμος Καθηγητής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών: «**Η ανθεκτικότητα & Εφοδιαστικής Αλυσίδας στο**

- Σύγχρονο Δυναμικό Περιβάλλον. Προβλήματα και Προοπτικές
Την εκδήλωση συντονίζει ο κ. ΣΤΑΘΗΣ ΜΑΚΑΝΤΑΣΗΣ, Αντιπρόεδρος του ILME

- 16.00 - 18.00**
Πώς φτάνουν οι μικρές-μεσαίες βιομηχανίες στο ράφι; Ο ρόλος των logistics. Παρουσίαση έρευνας

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ OPTILOG Advisory Services

- 16.00 - 16.10**
Χαιρετισμός Διαγραμματή ΟΜΙΝD
- 16.10 - 16.50**
ΔΡ. ΒΑΣΙΛΗΣ ΖΕΪΜΠΕΚΗΣ - Executive Advisor, OPTILOG Advisory Services: «**Παρουσίαση συμπερασμάτων έρευνας**»
- 16.50 - 17.50**
Panel Discussion. Τα συμπεράσματα της έρευνας σχολιάζουν και επισημαίνουν στελέχη της αγοράς.
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:
ΑΡΓΥΡΗΣ ΠΑΠΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ - Commercial Director, MANTIS HELLAS/an ECOVIM company
ΓΙΩΡΓΟΣ ΦΑΡΑΣ - Commercial Manager, SARMED
ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΑΛΛΑΝΗΣ - Business Development & Commercial Director, VOYATZOGLOU
ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ - Head of Security Risk Management Regional Environmental Coordinator, Europe, G4S TELEMATIX SA
ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΑΠΟΥΝΗΣ / ΧΡΗΣΤΟΣ ΝΕΖΟΣ - Πρόεδρος & Εκπρόσωπος Συνεταιρισμού ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ
ΕΛΕΝΗ ΑΒΡΑΜΙΔΟΥ - Συνιδρύτρια, ΦΑΡΜΑ ΚΕΡΚΙΝΗ
- Τη συζήτηση συντονίζει η ΜΑΙΡΗ ΕΥΘΥΜΙΑΤΟΥ, Chief Editor SC&L magazine
- 17.50 - 18.00**
Συμπεράσματα – Ερωτήσεις κοινού

ΔΕΥΤΕΡΑ 11 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

- 11.30 - 13.30**
Έξυπνη συσκευασία στα τρόφιμα & εφαρμογές AI στην εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων
ΕΚΔΗΛΩΣΗ SC&L magazine
- 11.30 - 11.40**
Χαιρετισμός Διαγραμματή – Εισαγωγή στην Ενότητα

- 11.40 - 12.00**
keynote speech
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΡΗΣΤΟΥ - Digital & Marketing Development, GS1 ASSOCIATION GREECE: «**Νέα γενιά barcodes: Ένα σκανάρισμα, απεριόριστες δυνατότητες**»
- 12.00 - 12.15**
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΔΑΛΛΑΣ - Marketing Director, WINGS ICT SOLUTIONS: «**Οι καινοτόμες λύσεις της WINGS για τη βιομηχανία τροφίμων**»
- 12.15 - 12.30**
GABRIEL PEPE - Solution Architect for Food & Beverage, ATHENTIS: «**Software for a Lean Supply Chain in F&B: Infor's All-in-One approach**»
- 12.30 - 12.45**
ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΑΝΩΛΑΣ - Managing Director, IBL: «**Από τον σχεδιασμό μέχρι την κατασκευή παραγωγικών αποθηκευτικών μονάδων**»
- 12.45 - 13.00**
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΧΑΝΙΩΤΗΣ - Ιδρυτής & CEO, TELENAVIS: «**Χρησιμοποιώντας τα σωστά εργαλεία δρομολόγησης για φρέσκο προϊόν στο ράφι**»
- 13.00 - 13.15**
ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΑΜΟΛΑΔΑΣ - CEO, TRUCK & CARGO INSURANCE: «**Ασφάλιση & ποιοτική αλλοίωση εμποδών τροφίμων - Αποζημιώσεις και Όροι. Μύθοι και Αλήθειες**»
- 13.15 - 13.30**
Συζήτηση round table – Ερωτήσεις και συμπεράσματα
Την εκδήλωση συντονίζει η ΜΑΙΡΗ ΕΥΘΥΜΙΑΤΟΥ, Chief Editor SC&L magazine

14.00 - 16.00

- e-commerce: σύμμαχος των μικρών & μεσαίων παραγωγών τροφίμων
ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ PLANNING & Supply Chain Institute
- 14.00 - 14.30**
ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΑΝΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ - Executive Consultant, PLANNING SA: «**Εισαγωγή στην Ενότητα – Παρουσίαση**»
- 14.30 - 16.00**
Συζήτηση Στρογγυλής Τραπέζης
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:
ΣΠΥΡΟΣ ΤΣΙΛΙΑΝΝΗΣ - Managing Director, FIELD00
ΝΙΚΟΣ ΣΥΛΔΕ - Founder, HUMBLE
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΡΑΜΠΕΤΣΟΣ - Supply Chain Director, THE MART
ΦΩΤΕΙΝΗ ΣΚΑΠΠΑΚΗ - Head of eCommerce Logistics, SARMED
- Τη συζήτηση συντονίζει ο ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΑΝΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ, Executive Consultant PLANNING SA