

2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013
METROPOLITAN EXPO

στο πλαίσιο των

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



■ ΣΑΒΒΑΤΟ 2 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.30 π.μ. / Χώρος δραστηριοτήτων, Hall 1

2η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας και ελληνικών κρεατοσκευασμάτων

Με την υποστήριξη του ΣΕΒΕΚ και του ΣΠΑΚΒΕ



Μια μεγάλη ευκαιρία ανάδειξης των τοπικών κρεατοσκευασμάτων και προϊόντων κρέατος και των τοπικών Ελλήνων παραγωγών αποτελεί ο διαγωνισμός, που διοργανώνει το περιοδικό MEAT PLACE και η εταιρεία o.mind Creatives, με την υποστήριξη και συνδιοργάνωση του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανικών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) και του Συλλόγου για την Προστασία και Ανάπτυξη της Ελληνικής Παραγωγής Εμπορίας και Μεταποίησης Κρέατος Β. Ελλάδος (ΣΠΑΚΒΕ).

Οι διαγωνιζόμενοι Έλληνες παραγωγοί θα θέσουν τα προϊόντα τους στην κριτική επιτροπή, η οποία αποτελείται από 50 επιστήμονες και τεχνολόγους τροφίμων, με σκοπό να διεκδικήσουν κάποια διάκριση και να πάρουν μία θέση στη λίστα των ποιοτικών Ελλήνων παραγωγών που θα βραβευθούν. Οι βασικές κατηγορίες που θα διαγωνιστούν είναι: Προϊόντα με βάση το κρέας (αλλαντοποιίες), παρασκευάσματα κρέατος, λουκάνικα χωριάτικα, παραδοσιακά προϊόντα.

11.00 π.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Επιστημονική ημερίδα: "Η Ελληνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων & οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου"

Σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων - ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ



Διοργανώνεται στο πλαίσιο της 1ης έκθεσης Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας DAIRY EXPO 2013 σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων - ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

Στόχος της ημερίδας είναι η παρουσίαση της κατάστασης του πρωτογενή τομέα της χώρας μας όσον αφορά την παραγωγή γάλακτος, τυριού και συναφών προϊόντων, η προβολή των δυνατοτήτων που έχει ο κλάδος της μεταποίησης, η ανάδειξη των νέων τεχνολογιών που αφορούν τη γαλακτοκομία και τυροκομία, καθώς και οι προοπτικές ανάπτυξης των τομέων αυτών. Τα θέματα που θα αναπτυχθούν έχουν επιγραμματικά ως εξής:

Πρωτογενής τομέας, μεταποίηση (χημεία, μικροβιολογία, τεχνολογία, ποιοτικός έλεγχος), νομοθεσία, νέες τεχνολογίες - εξοπλισμός, πιστοποίηση ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Μπορείτε να βρείτε το πλήρες πρόγραμμα της ημερίδας στις σελίδες 44-45 του καταλόγου.

Είσοδος ελεύθερη

17.00 μ.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Έρευνα για τις συνήθειες και προτιμήσεις των καταναλωτών σε σχέση με το κρέας

Από την εταιρεία ερευνών Interview



Τι κρέας προτιμούν οι καταναλωτές; Τι τους αρέσει να βρίσκουν στα κρεπωλεία; Γιατί εμπιστεύονται τον παραδοσιακό κρεπωλή τους; Τους αρέσει η ιδέα της ζεστής γωνιάς; Αγοράζουν κρέας από τα supermarkets; Πόσο στηρίζουν τους Έλληνες παραγωγούς και τα εγχώρια προϊόντα;

Αυτά και πολλά ακόμη ερωτήματα έχει θέσει η εταιρεία ερευνών Interview, η οποία πραγματοποιήσε μεγάλη έρευνα για το κρέας, τις συνήθειες και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Τα αποτελέσματα της θα παρουσιαστούν στην έκθεση MEAT DAYS 2013, το Σάββατο 2 Νοεμβρίου στις 17:00.

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε για λογαριασμό της o.mind Creatives, διοργανώτριας εταιρείας της έκθεσης και εκδότριας του περιοδικού MEAT PLACE και της εταιρείας Συμβούλων SCG, με σκοπό την ενημέρωση των κρεπωλίων, των εμπόρων και των παραγωγών, ώστε να γνωρίζουν την άποψη και τις προτιμήσεις των πελατών τους και ευρύτερα των Ελλήνων καταναλωτών.

Είσοδος ελεύθερη

2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013
METROPOLITAN EXPO

στο πλαίσιο των

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



■ ΚΥΡΙΑΚΗ 3 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

11.00 π.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Ημερίδα: "Το παρόν και το μέλλον των Ελληνικών σφαγείων"

Σε συνεργασία με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχανικών Σφαγείων & Κρέατος



Η εύρυθμη λειτουργία των σφαγείων και η σωστή διαδικασία που πρέπει να τηρείται για την καλύτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος είναι τα θέματα που θα αναπτυχθούν στην ενημερωτική ημερίδα που διοργανώνει η εταιρεία o.mind creatives σε συνεργασία με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχανικών Σφαγείων & Κρέατος. Για τα Ελληνικά σφαγεία θα μιλήσουν έγκριτοι επιστήμονες, εκπρόσωποι φορέων, ομοσπονδιών, συνδέσμων και εταιρειών. Πιο αναλυτικά στην ημερίδα θα αναπτυχθούν οι εξής θεματικές ενότητες:

1. Ιδανικές θερμοκρασίες και διαδικασία συντήρησης σφάγιου - Σωστή διαχείριση του κρέατος από το σφαγείο ως το πιάτο του καταναλωτή.
2. Πλήρης αξιοποίηση όλων των προϊόντων, παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής.
3. Μέθοδοι απολύμανσης και καθαρισμού χώρων σταβλισμού και σφαγείου.
4. Το μέλλον των Ελληνικών σφαγείων. Προοπτικές και βιωσιμότητα.
5. Ανοικτή συζήτηση της διοίκησης και των μελών Πανελλήνιου Συνδέσμου Σφαγείων με εκπροσώπους Ομοσπονδιών, Συνδέσμων, Σωματείων & Ενώσεων.

Είσοδος ελεύθερη

15.00 μ.μ. / Χώρος δραστηριοτήτων, Hall 1

Welcome to the MEATropolis!

Σεμινάριο δημιουργίας κρεατοσκευασμάτων από την Provil. Στο πλαίσιο της MEAT DAYS σας καλούμε στις 15.00 μ.μ. σε ένα διαδραστικό σεμινάριο επιδείξεων εμπνευσμένων και πρωτότυπων κρεατοσκευασμάτων στο ειδικά διαμορφωμένο χώρο δραστηριοτήτων της έκθεσης.

Για περισσότερες πληροφορίες το team της Provil θα βρίσκεται στη διάθεσή σας στο περίπτερο C02D01.



Είσοδος ελεύθερη

17.00 μ.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Παρουσίαση και ανοικτή συζήτηση με θέμα τον Νέο Αγορανομικό και Υγειονομικό Κώδικα

Ο νέος Αγορανομικός και Υγειονομικός Κώδικας καθώς και ο νέος Κώδικας Τροφίμων και Ποτών είναι θέματα που αφορούν άμεσα τους κρεοπώλες και όσους δραστηριοποιούνται στον τομέα των τροφίμων και της μαζικής εστίασης. Όλες οι νέες αλλαγές και τα δεδομένα που δημιουργούνται από την εφαρμογή τους θα συζητηθούν στην ενημερωτική παρουσίαση που πραγματοποιεί η εταιρεία o.mind creatives και το περιοδικό MEAT PLACE.

Είσοδος ελεύθερη



■ ΔΕΥΤΕΡΑ 4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

13.00 μ.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Workshop: "Τεχνικές δημιουργίας προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας"

Από την εταιρεία SCG-FTS



Η SCG - FTS, στο πλαίσιο της έκθεσης MEAT DAYS 2013, διοργανώνει την Δευτέρα 4 Νοεμβρίου 2013 και ώρα 13:00, εκδήλωση με θέμα "Τεχνικές δημιουργίας προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας" με παράλληλη γευστική δοκιμή - αξιολόγηση προϊόντων από μοσχαρίσιο, χοιρινό, βομβηλίσιο κρέας καθώς και προϊόντων από κουνέλι και κοτόπουλο. Η εκδήλωση αφορά παραγωγούς παρασκευασμάτων και αλλαντικών, αγοραστές s/m, προμηθευτές - διακινητές, αλυσίδων κρεοπωλείων και εστιατορίων.

Είσοδος ελεύθερη κατόπιν υπόδειξης της ειδικής πρόσκλησης