Πρόγραμμα εκδηλώσεων MEAT FORUM
Παρουσίαση: Δημήτρης Σταθόπουλος

ΣΑΒΒΑΤΟ 18/3

11:00 - 11: 45: Γνωρίστε τα ελληνικά παραδοσιακά κρεατοσκευάσματα.
(Εισηγητής: **Ι. Αμβροσιάδης**) - Γευσιγνωσία από τη σχολή MEAT PRO.

12:00 - 12:45: "Μπορεί ο γύρος να γίνει παγκόσμιο προϊόν;"
(Πάνελ με τους **Ν. Λούστα** - ΜΕΓΑΣ ΓΥΡΟΣ, **Φ. Παπαγεωργίου** - PFS, **Γ. Χατζηγαβριηλίδη** - ΒΙ.ΚΡΕ, **Ι. Φασουλά** KRIVEK AE, **Μ. Λεοντζίνη** - STOHOS FOODS. Συντονισμός: Εύα Τούνα).

13:00 - 13:45: Καινοτομίες στη συσκευασία των προϊόντων κρέατος.
(Εισηγητές: **Σοφία Αγριοπούλου**, Καθηγήτρια Εφαρμογών, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Πελοποννήσου,**Νίκος Κατερέλος**, Χημικός Μηχανικός PhD, προϊστάμενος τμήματος Ενημέρωσης, ΕΦΕΤ, **Δημήτριος Δράκος**, Τεχνολόγος Τροφίμων).

14:00 - 14:45: Καινοτόμα προϊόντα κρέατος.
(Εισηγητής: **Πασχάλης Φορτομάρης**, Αναπλ. Καθηγητής, Δντής Εργαστηρίου Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ).

15:00 - 15:45 Ζωντανές επιδείξεις παρασκευής νωπών προϊόντων κιμά σε διάφορες παραλλαγές για κρεοπωλεία και ψητοπωλεία.
(Εισηγητές: **Ιωάννης Τρικοίλης** & **Χρήστος Παγκράτης**, καθηγητές κρεοπώλες Σχολής MEAT PRO).

16:00 – 16:45 Μπαχαρικά στην υπηρεσία του κρεοπώλη.
(Εισηγητής: **Μαστοράκος Στέλιος**, Διευθυντής Σχολής MEAT PRO, Specialist Chef Meat & Poultry).

17:00 - 17:45 Θρησκευτική σφαγή.
(Εισηγήτρια: **Ανθή Λάγιου**, ΥΠ. ΑΓΡ. ΑΝΑΠΤ).

18:00 - 18:45: Πώς η πλήρης αξιοποίηση της πρώτης ύλης αυξάνει τα κέρδη στη Βιομηχανία κρέατος.
(Εισηγητής: **Anders Mogens Christensen**, Senior Consultant, Σχολή Κρεοπωλών Δανίας "ZBC The Danish Meat Trade College". Συντονισμός παρουσίασης: **Κατερίνα Μπράλιου**, Marketing Manager Σχολής MEAT PRO).

ΚΥΡΙΑΚΗ 19/3

11:00 - 11:45: Γνωρίστε τα ελληνικά παραδοσιακά λουκάνικα.
(Εισηγητής: **Ι. Αμβροσιάδης**) - Γευσιγνωσία από τη σχολή MEAT PRO).

12:00 - 12:45: Γνωριμία με τις αυτόχθονες ελληνικές φυλές
(Παρουσιάζουν οι Ενώσεις των εκτροφέων Μαύρου Χοίρου, Βραχυκερατικής φυλής βοοειδών, Καλαρρύτικου προβάτου. Εισηγητές: **Α. Τσαπραΐλης, Κ. Σιαραβά, Θ. Αυγέρης.** - Γευσιγνωσία MEAT PRO, Συντονισμός: **Γ. Κατερίνης,** αρχισυντάκτης του περιοδικού Meat News).

13:00 – 13:45: Παρουσίαση έρευνας για τις καταναλωτικές συνήθειες στο κρέας.
(Από τον **Θωμά Γεράκη** της εταιρείας ερευνών MARC AE).

14:00 - 14:45: Επίδειξη παρασκευής κρεατοσκευασμάτων, από τον R&D Chef - Σύμβουλο

Γαστρονομίας **Λάζαρο Ράπτη**.
(Διοργάνωση: Meat News).

15:00 - 15:45: "Η Βιομηχανία Αλλαντικών στην Ελλάδα"
(Key note speaker: **Ι. Φασουλάς** – KRIVEK Α.Ε.)

16:00 - 17:30 MEET THE LAMB, συγχρηματοδοτούμενο πρόγραμμα Ε.Ε για την προώθηση του πρόβειου κρέατος (ΕΔΟΚ) Workshop – συζήτηση με θέμα: «Η αξιοποίηση του πρόβειου σφάγιου με εύχρηστες κοπές για γρήγορο ψήσιμο και προτάσεις παρασκευασμάτων πρόβειου κρέατος». Με τη συμμετοχή Γάλλου τεχνίτη κρεοπώλη και Έλληνα σεφ. Θα ακολουθήσει συζήτηση για τη δημιουργία νέων ελληνικών κοπών πρόβειου κρέατος.

17:45 - 18:30 Ζεστή γωνιά κρεοπωλείου - Νομοθετικό πλαίσιο – πρακτικές συμβουλές.
(Εισηγητές: **Λάμπρος Μίχας**, **Άγγελος Αφράτης** και **Στέλιος Μαστοράκος** της σχολής MEAT PRO. Συντονισμός: **Γιώργος Κατερίνης**).

ΔΕΥΤΕΡΑ 20/3

11:00 - 11:45 Γνωρίστε τα ελληνικά παραδοσιακά αλλαντικά.
(Εισηγητής: **Ι. Αμβροσιάδης**) - Γευσιγνωσία από από τη MEAT PRO.

12:00 - 12:45 Η πρόκληση των ντελικατέσεν
(Πάνελ με τους **Απ. Ευαγγελόπουλο** – ΡΩΜΙΟ και **Αγ. Κρανίδη**, ΒΙΟΦΑΡΜΑ Α.Ε. Συντονισμός: **Δημήτρης Σταθόπουλος**)

13:00 - 13:45 Τι ελέγχουν οι υπηρεσίες και ποια είναι τα συχνότερα ευρήματα.
(Πάνελ με τους: **Γεωργία Μεθενίτου**, Προϊσταμένη Διεύθυνσης Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΥΠΑΑΤ, **Ευαγγελία Γκίζα**, Δνση Ελέγχου Επιχειρήσεων, ΕΦΕΤ **Ιωάννα Τσιλιγιάννη**, προϊσταμένη Εποπτείας Πελοποννήσου και Δυτ. Ελλάδος, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, **Γιώργο Οικονόμου**, εντεταλμένο σύμβουλο ΣΕΒΕΚ και **Δέσποινα Μπακιρλή**, γεν. Γραμματέα ΣΕΒΕΚ. Συντονισμός: Γ. Κατερίνης).

14:00 - 14:45 Παράγοντες που επηρεάζουν το χρόνο ζωής των αλλαντικών - Μέτρα για τη βελτίωσή του.
(Εισηγήτρια: **Αμβροσιάδη Ευδοξία,** Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή ΑΠΘ)

15:00 – 15:45 Η σημασία της ορθής τιμολόγησης για την επιβίωση και ανάπτυξη του ελληνικού ψητοπωλείου/ Σωστή κοστολόγηση στο σουβλάκι
(Εισηγητής: **Παναγιώτης Κουρέντας**, Ιδρυτής & Managing Director "Costeasy").

16:00 - 16:45 Ωρίμανση κρέατος: Dry aging V/S Wet aging - Τεχνικές σιτέματος, οφέλη για τον κρεοπώλη, προώθηση.
(Εισηγητής: **Αριστείδης Γεωργαλής**, Τεχνολόγος Τροφίμων, Chef & Καθηγητής στη MEAT PRO).