

## 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 ΑΕ, **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 ΑΕ).

**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: **I. Φασουλάς** – KRIVEK A.E.)

**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 σφάγιου μέσα από εύχρηστες κοπές και παρασκευάσματα πρόβειου κρέατος. Το παράδειγμα των γαλλικών κοπών». Με τη συμμετοχή Γάλλου τεχνίτη κρεοπώλη.

**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: **I. Αμβροσιάδης**) - Γευσιγνωσία 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 Γκίτζα**, 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).