



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Αθήνα, 5 Οκτωβρίου 2016

MEAT DAYS & DAIRY EXPO 2016

Οι κλάδοι κρέατος & γάλακτος έδωσαν δυναμικό “παρών” στο καθιερωμένο ραντεβού της αγοράς

Οι δυναμικοί και πολλά υποσχόμενοι κλάδοι του κρέατος και του γάλακτος έδωσαν δυναμικό «παρών» στην **5^η έκθεση MEAT DAYS** και στην **4^η έκθεση DAIRY EXPO**, που πραγματοποιήθηκαν μαζί από τις 30 Σεπτεμβρίου έως και τις 2 Οκτωβρίου 2016 στο εκθεσιακό κέντρο **Metropolitan Expo**. Η διοργανώτρια εταιρεία o.mind creatives κατάφερε για άλλη μια χρονιά να δημιουργήσει ένα εκθεσιακό γεγονός που έδωσε την ευκαιρία ανάδειξης και προβολής στους κλάδους κρέατος – αλλαντοποιίας και γαλακτοκομίας – τυροκομίας.

Οι 120 εταιρείες που συμμετείχαν πραγματοποίησαν εποικοδομητικές συνεργασίες και εξέφρασαν την ικανοποίησή τους για το γεγονός ότι ο κόσμος που επισκέφτηκε την έκθεση ήταν γνώστης του χώρου και οι επαφές που έγιναν ήταν στοχευμένες και αποδοτικές.

Αξίζει να αναφέρουμε ότι μεγάλο ποσοστό επισκεπτών προερχόταν από την ελληνική επαρχία ενώ αρκετοί ήταν και από τις γειτονικές βαλκανικές χώρες.

Πλούσιο πρόγραμμα παράλληλων εκδηλώσεων

Το τριήμερο που διήρκεσε η διπλή έκθεση διανθίστηκε από πολλές παράλληλες εκδηλώσεις, οι οποίες απέσπασαν τα θετικότερα σχόλια και προσέδωσαν ενημερωτικό και επιμορφωτικό ενδιαφέρον στη διοργάνωση. Όλες οι ημερίδες, οι παρουσιάσεις, οι επιδείξεις και οι διαγωνισμοί, που πραγματοποιήθηκαν είχαν την υποστήριξη του κοινού, το οποίο και τις τρεις μέρες κατέκλυσε τις αίθουσες εκδηλώσεων και συνεδρίων για να τα παρακολουθήσει αποκομίζοντας χρήσιμες γνώσεις και πληροφορίες.

Μεγάλη επιτυχία και συμμετοχή είχε και φέτος η **5^η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Προϊόντων** με βάση το κρέας, που πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 1 Οκτωβρίου και στην οποία συμμετείχαν 18 Έλληνες παραγωγοί με συνολικά 114 δείγματα.

Την ίδια μέρα έλαβε χώρα στο πλαίσιο της έκθεσης **DAIRY EXPO** η **4^η επιστημονική ημερίδα Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας**, στην οποία παρουσιάστηκαν όλες οι εξελίξεις στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων καθώς και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου. Ήταν μια συνδιοργάνωση του περιοδικού **DAIRY News** και του Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων – Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων – ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

Με μεγάλη προσέλευση πραγματοποιήθηκε επίσης το Σάββατο η **ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων / ΠΕΤΕΤ** με τίτλο «Κρέας - γαλακτοκομικά, από τη θεωρία στην πράξη».

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε και ο **3^{ος} διαγωνισμός κρεοπωλών Black Box** που έλαβε χώρα σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο και κατά τη διάρκεια του οποίου 12 δυναμικοί κρεοπώλες παρουσίασαν ενώπιον του εκθεσιακού κοινού τις προτάσεις τους για τη δημιουργία κρεατοσκευασμάτων.

Την Κυριακή οι εκδηλώσεις που προσέλκυαν το ενδιαφέρον του εκθεσιακού κοινού ήταν το **διοικητικό συμβούλιο της ΠΟΚΚ** και η θεματική παρουσίαση με τίτλο «**Πρόγραμμα πιστοποίησης ΕΠΑνΕΚ για τους υπαλλήλους των κρεοπωλείων – μελών της σε συνάρτηση με τα πιστοποιημένα κρεοπωλεία**». Έγινε ανάλυση του προγράμματος από τους αρμόδιους φορείς που ανέλαβαν τη μελέτη και σύνταξη του φακέλου ενώ συζητήθηκαν και όλα τα κλαδικά θέματα που βρίσκονται στην επικαιρότητα.

Το μεσημέρι της Κυριακής στο περίπτερο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία η **1η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών Dairy Expo 2016**, που

διοργανώθηκε από την εταιρεία o.mind creatives και το περιοδικό DAIRY News, με την επιστημονική επιμέλεια του Κολεγίου Περρωτής της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης και ομάδας έμπειρων καθηγητών. Στη γραμματεία της διοργάνωσης έφτασαν πάνω από 50 δείγματα τυροκομικών προϊόντων τα οποία, αφού πρώτα «ουδετεροποιήθηκαν» ως προς τα στοιχεία του παραγωγού, δοκιμάστηκαν από πάνελ 9 κριτών, χωρισμένων σε τρεις ομάδες των τριών κριτών. Οι κριτές εξέτασαν επί ώρες τα οργανοληπτικά – μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των προϊόντων (εμφάνιση, δομή - υφή, οσμή και γεύση). Το πάνελ των κριτών αποτελούνταν από καθηγητές του Κολεγίου Περρωτής, πανεπιστημιακούς από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και παράγοντες της αγοράς μεταξύ των οποίων καθηγητές σχολών μαγειρικής, τεχνολόγοι τροφίμων κ.ά.

Το ενδιαφέρον του εκθεσιακού κοινού προσέκλυσε επίσης η **εκδήλωση της μάρκας γαλλικού βόειου κρέατος ανώτερης ποιότητας Bovillage**, που πραγματοποιήθηκε επίσης την Κυριακή 2 Οκτωβρίου και κατά τη διάρκεια της οποίας παρουσιάστηκαν από τον επίτιμο καλεσμένο της Bovillage και βραβευμένο Γάλλο εκπαιδευτή – κρεοπώλη κ. Luc Perez τεχνικές κοπής, δημιουργίας κρεατοσκευασμάτων και διακόσμησης βιτρίνας. Η δίωρη εκδήλωση είχε τίτλο «Η αξία και η δυναμική των παρασκευασμάτων στο κρεοπωλείο του μέλλοντος».

Την ίδια ώρα στο συνεδριακό χώρο έλαβε χώρα η **ημερίδα της Περιφέρειας Αττικής** με τίτλο «Το κρέας και τα προϊόντα του: Από την εκτροφή...στην κατανάλωση. Ευζωία ζώων - ασφάλεια τροφίμων - επίσημος έλεγχος - ζωικά υποπροϊόντα» κατά τη διάρκεια της οποίας αναπτύχθηκαν πολύ ενδιαφέροντα θέματα όπως: Επίσημος έλεγχος και αδειοδότηση εγκαταστάσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης, ζωικά υποπροϊόντα, νέα νομοθεσία για τους παρακείμενους χώρους, ευζωία των ζώων κ.α.. Τη διοργάνωση και επιμέλεια της εκδήλωσης είχε η Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής.

Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της ημερίδας η **εταιρεία Manager's Office** παρουσίασε ένα εφάρμοστο σεμινάριο Sales & Marketing για την ενδεδειγμένη ανάπτυξη στο HO.RE.CA με τίτλο «Ανάπτυξη Πωλήσεων & Μάρκετινγκ σε HO.RE.CA». Παρουσιάστηκαν οι τρόποι πωλήσεων & marketing για την προσέγγιση Hotel - Restaurant – Cafeteria, οι διαδικασίες, τα marketing tools, το απαιτούμενο προσωπικό κ.α.

Οι παράλληλες εκδηλώσεις της Κυριακής ολοκληρώθηκαν με την **ημερίδα του περιοδικού MEAT PLACE** που είχε τίτλο: «Ελληνικό κρέας: Από την παραγωγή και τη μεταποίηση στη λιανική πώληση. Η πορεία του, η δυναμική του κλάδου και οι προοπτικές εξέλιξης της ελληνικής αγοράς κρέατος».

Χωριζόταν σε τρία μέρη: Α' μέρος «Το παρόν και το μέλλον του Ελληνικού κρέατος, Προτάσεις και προβληματισμοί». Β' μέρος «Επίσημος έλεγχος στο κρεοπωλείο και τη μαζική εστίαση». Γ' μέρος «Κοπές κρέατος και θεματικές παρουσιάσεις για το ελληνικό αρνί και τη γαλοπούλα».

Μια άλλη πολύ ενδιαφέρουσα εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 1 και την Κυριακή 2 Οκτωβρίου ήταν το **Οικογενειακό Τυροκομείο Live**. Σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο οι επισκέπτες της έκθεσης DAIRY EXPO μπόρεσαν να δουν τον εξοπλισμό που χρειάζεται για τη δημιουργία τυροκομείου, ζωντανά το πώς γίνεται η τυροκόμηση και είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν με τους ειδικούς του χώρου που απάντησαν στις ερωτήσεις τους για όλα όσα χρειάζονται για τη δημιουργία ενός σύγχρονου οικογενειακού τυροκομείου. Η εκδήλωση ήταν μια διοργάνωση της o.mind creatives, του περιοδικού DAIRY News και της εκθέτριας εταιρείας INOX Design Kateris SA, στο περίπτερο της οποίας και με τη βοήθεια του εξοπλισμού της πραγματοποιήθηκαν οι τυροκομήσεις. Το γάλα για τις τυροκομήσεις ήταν μια ευγενική προσφορά των αδελφών Σοφίας και Νίκου Μπέλμπα.

Τέλος, να σημειωθεί ότι την Κυριακή 2 Οκτωβρίου η **μάρκα γαλλικού βόειου κρέατος ανώτερης ποιότητας Bovillage** πραγματοποίησε στο χώρο εκδηλώσεων cocktail party στο οποίο συμμετείχαν πολλοί φίλοι και συνεργάτες της.

Οι αναλυτικές παρουσιάσεις όλων των εκδηλώσεων καθώς και πλούσιο φωτογραφικό υλικό θα δημοσιευθούν τόσο στο περιοδικό MEAT PLACE όσο και στο DAIRY News.

Η o.mind creatives, διοργανώτρια εταιρεία των δύο εκθέσεων και οι συντελεστές των περιοδικών MEAT PLACE, GRILL Magazine και DAIRY News ευχαριστούν θερμά όλους όσους υποστήριξαν τη διοργάνωση και συνέβαλαν με την παρουσία και τη συμμετοχή τους στην επιτυχία τους.
Ανανεώνουν το ραντεβού για το φθινόπωρο του 2018.

o.mindcreatives
ADVERTISING >> PUBLICATIONS >> TRADE SHOWS >> PRODUCTIONS

Τηλ. 210 9010040