

## **ARTOZA 2023: Δυναμική, καινοτόμα και με 200 εκθέτες!**

**Από 3 έως 6 Μαρτίου 2023, η [ARTOZA](#) -η έκθεση θεσμός για τον κλάδο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στην χώρα μας- επανέρχεται δυναμικά με πρωταγωνιστές τους 200 εκθέτες της, leaders της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου.**

Τον Μάρτιο του 2023, στο Metropolitan Expo, όλοι οι επιχειρηματίες του κλάδου αρτοποιίας -ζαχαροπλαστικής θα έχουν την ευκαιρία να βρουν τα πάντα γύρω από την παραγωγή και πώληση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, να γνωρίσουν τις μελλοντικές τάσεις, να εντοπίσουν σύγχρονες τεχνικές, να εμπνευστούν για τις νέες τους δημιουργίες και -κυρίως- να εξασφαλίσουν το πλεονέκτημα της πρωτοπορίας για τις επιχειρήσεις τους. Περισσότεροι από 200 εκθέτες περιμένουν όλους τους ιδιοκτήτες, τα στελέχη των επιχειρήσεων του χώρου αλλά και τους bakery και pastry chefs, σε μια πραγματικά μεγάλη, ανανεωμένη και σύγχρονη έκθεση που καλύπτει πλήρως τις ανάγκες σε Α' Ύλες, Εξοπλισμό, Μηχανήματα και Υπηρεσίες για τους κλάδους Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού και Σοκολατοειδών Προϊόντων.

### **Μία έκθεση με διεθνή προσανατολισμό**

Από τις ισχυρότερες και πλέον εξειδικευμένες εκθέσεις στην Ελλάδα και μία από τις πιο αναγνωρισμένες στο είδος της διεθνώς, η ARTOZA, αποτελεί μία κομβική εμπορική συνάντηση των επαγγελματιών της περιοχής των Βαλκανίων. Η ARTOZA 2023, θέλοντας να αναπτύξει ακόμα περισσότερο τον διεθνή χαρακτήρα και προσανατολισμό της θα διαμορφώσει ένα στοχευμένο marketing plan προκειμένου να προσελκύσει ακόμα περισσότερους σημαντικούς διεθνείς αγοραστές αλλά και εκθέτες από όλο τον κόσμο. Παράλληλα, στο πλαίσιο της εξωστρέφειας της ARTOZA 2023, η διοργανώτρια εταιρεία έχει ως στόχο να εντάξει στο Hosted Buyer Program 150 σημαντικούς επιχειρηματίες του κλάδου από αγορές-στόχους, οι οποίοι και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης, θα πραγματοποιήσουν περισσότερα από 2.000 b2b meetings με τους εκθέτες της.

### **Παράλληλες εκδηλώσεις που θα εμπνεύσουν και θα ενημερώσουν**

Στο πλαίσιο των Masterclasses της έκθεσης, στο stage του Hall 2, για τέσσερις ημέρες κορυφαίοι αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα παρουσιάσουν καινοτόμες προτάσεις για συνταγές και προϊόντα, που μπορούν να κάνουν τη διαφορά και να εκτοξεύσουν τις πωλήσεις μιας επιχείρησης. Οι προσκεκλημένοι bakers και pastry chefs μέσα από τις ζωντανές μαγειρικές επιδείξεις θα αναδείξουν όλο το σύγχρονο φάσμα των προϊόντων, των τάσεων και των υπηρεσιών που έχει στη διάθεσή του ο σύγχρονος επαγγελματίας του κλάδου, τόσο σε επίπεδο δημιουργίας και τεχνογνωσίας, όσο και σε επίπεδο οργάνωσης και αναβάθμισης μιας επιχείρησης.

Καταξιωμένοι εισηγητές διαφόρων ειδικοτήτων θα «στελεχώσουν» το ARTOZA Lab, προσφέροντας στο κοινό των επαγγελματιών μία σειρά από παρουσιάσεις και ομιλίες που θα πραγματοποιηθούν στο δεύτερο stage του Hall 2. Η αποτελεσματική διοίκηση προσωπικού, οι τρόποι αύξησης των πωλήσεων, η διεύρυνση υπηρεσιών προς τον πελάτη, η αντιμετώπιση του ανταγωνισμού, η κοστολόγηση, η ουσιαστική προώθηση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, το κατάλληλο branding, η μηχανοργάνωση είναι μερικά από τα θέματα που θα συζητηθούν.

Επίσης, στο stage του ARTOZA Lab, θα διεξαχθεί και η ημερίδα της ΠΕΤΕΤ, όπου η σοκολάτα, η σφολιάτα, το παγωτό και τα προζύμια αργής ωρίμανσης θα μπουν στο μικροσκόπιο των επιστημόνων τεχνολόγων τροφίμων καθώς και έμπειρων επαγγελματιών, που θα παρουσιάσουν πιθανά προβλήματα στο χειρισμό τους, δίνοντας τις ενδεδειγμένες λύσεις. Τέλος, στο ίδιο stage για πρώτη φορά στην ιστορία τους, θα διεξαχθούν τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Latte Art και Ibrik από τον SCA Greece. Οι νικητές των εν λόγω διαγωνισμών θα εκπροσωπήσουν την Ελλάδα στα αντίστοιχα παγκόσμια πρωταθλήματα του 2023.

Η 18η ARTOZA, συσπειρώνοντας και πάλι το σύνολο της προμηθευτικής αγοράς αλλά και με σημαντικές παράλληλες δράσεις και εκδηλώσεις, θα αποτελέσει και πάλι έναν ουσιαστικό πυλώνα ανάπτυξης και εκσυγχρονισμού στη νέα εποχή που διαμορφώνεται για τον κλάδο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας.