

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ

Μικρή μεταποίηση & Οικοτεχνίες
Από την παραγωγή στην αγορά

**Παρασκευή
25 Σεπτεμβρίου 2026**

16:30-20:30



 **34η**
**ΕΜΠΟΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗ
ΕΚΘΕΣΗ**
ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

 **ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΚΟΙΛΑ ΚΟΖΑΝΗΣ**



Από την γνώση στην εφαρμογή

Δεξιότητες για μια σύγχρονη, βιώσιμη κι ανταγωνιστική αγροδιατροφή



Σύγχρονη
παραγωγή



Μεταποίηση &
Ποιότητα



Συσκευασία &
Αγορά



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

2021-2027

16:30-17:00 Άνοιγμα εργασιών εκδήλωσης & Χαιρετισμοί

Συντονίστρια εκδήλωσης:

Ουρανία Στυλιάδου, Δημοσιογράφος

Εισαγωγή

**Στρατηγικό πλαίσιο & νέες παραγωγικές κατευθύνσεις
ΜΕΤΑΒΑΣΗ Μ.Α.Ε**

Ενότητα I Παραγωγή



17:00-17:15 Σύγχρονες μορφές αγροτικής παραγωγής

Παρουσίαση των σύγχρονων μορφών αγροτικής παραγωγής, με έμφαση στη γεωργία ακριβείας και τη χρήση δεδομένων, τις νέες τεχνολογίες και τους αυτοματισμούς στη γεωργία, καθώς και τις πρακτικές βιώσιμης παραγωγής στη σύγχρονη γεωργία.

Ομιλητής:

Δρ. Γεώργιος Φλώρος, Γεωπόνος, PhD | Wonderplant A.E

17:15-17:45 Σύγχρονη αγροτική παραγωγή στην πράξη | Wonderplant S.A

Η παρουσίαση εστιάζει στην υδροπονία και τη σύγχρονη παραγωγή στην πράξη, μέσα από την εμπειρία της Wonderplant SA, αναδεικνύοντας τα πλεονεκτήματα και τους περιορισμούς της υδροπονίας, καθώς και τον ρόλο των αυτοματισμών και των νέων τεχνολογιών. Παράλληλα, εξετάζεται η αποτελεσματική διαχείριση του νερού, της θρέψης, της ενέργειας και της φυτοπροστασίας, από την επιλογή του κατάλληλου μοντέλου έως την επιτυχημένη εφαρμογή του.

Ομιλητής:

Δρ. Γεώργιος Φλώρος, Γεωπόνος, PhD | Wonderplant A.E



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

2021-2027

Ενότητα II Μεταποίηση

17:45–18:30

Μικρή Μεταποίηση & Οικοτεχνίες

Παρουσίαση της διαδρομής από την πρωτογενή παραγωγή και τη μικρή μεταποίηση έως τα ράφια των σουπερμάρκετ, με έμφαση στις εξαγωγικές προοπτικές των μικρών παραγωγικών μονάδων και στους βασικούς παράγοντες πρόσβασης στις διεθνείς αγορές τροφίμων και ποτών. Εξετάζονται η συσκευασία και οι βασικές απαιτήσεις επισήμανσης για τις εξαγωγές, ενώ παρουσιάζονται μελέτες περίπτωσης και πρακτικά παραδείγματα επιτυχημένων δράσεων εξαγωγικού μάρκετινγκ σε προϊόντα όπως τα φρούτα, ο οίνος και οι επιτραπέζιες ελιές.

Ομιλητής:

Αλέξανδρος Αραμπατζής

Αραμπατζής – Managing Director, WIN Σύμβουλοι Ανάπτυξης | Σύμβουλος Επιχειρηματικής Ανάπτυξης με εμπειρία στο εξαγωγικό marketing.

18:30–19:00

Από την παραγωγή στη μικρή μεταποίηση

Παρουσίαση των κρίσιμων σημείων της παραγωγικής διαδικασίας, από την παραλαβή, την αποθήκευση και την ορθή διαχείριση των πρώτων υλών έως το τελικό προϊόν, με έμφαση στην ιχνηλασιμότητα και τη διασφάλιση σταθερής ποιότητας. Εξετάζονται πρακτικές μείωσης των απωλειών και της σπατάλης τροφίμων, αξιοποίησης υποπροϊόντων και κυκλικής οικονομίας, καθώς και ορθολογικής χρήσης νερού, ενέργειας και λοιπών πόρων. Αναδεικνύεται η συμβολή της ασφάλειας, της ποιότητας και της βιωσιμότητας στην ενίσχυση της αξίας και της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος.

Ομιλητές:

Ειρήνη Κοντάκη

Food Technologist, Lead Auditor & Sustainability Specialist

Κακός Ιωάννης

Τεχνολόγος Τροφίμων, Lead Auditor & Sustainability Specialist, σύμβουλος συστημάτων ασφάλειας τροφίμων.

19:00–19:15

Διάλειμμα



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

2021-2027

Ενότητα III

Συσκευασία

19:15-20:00 Συσκευασία, ετικέτα και τυποποίηση προϊόντος

Παρουσίαση των βασικών απαιτήσεων επισήμανσης τροφίμων, με έμφαση στα αλλεργιογόνα, τις ημερομηνίες, την ένδειξη παρτίδας και τη διατροφική δήλωση, καθώς και στη χρήση barcode και την κωδικοποίηση προϊόντων. Εξετάζονται επίσης η συσκευασία για take-away και delivery, οι απαιτήσεις διάθεσης προϊόντων στην εστίαση, τον κλάδο HoReCa, το λιανεμπόριο και τη χονδρική, καθώς και οι βασικές απαιτήσεις για προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας (private label).

Ομιλήτρια:

Ειρήνη Κοντάκη

Food Technologist, Lead Auditor & Sustainability Specialist

20:00-20:30 Ερωτήσεις- Δικτύωση -Λήξη Εργασιών

Σάββατο
26.09.2026

ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ
Πρακτική ενημέρωση για τις σύγχρονες απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων και την καθημερινή εφαρμογή τους στις επιχειρήσεις εστίασης.

11:30-13:30 HACCP – ΕΦΕΤ – ISO στην πράξη

Παρουσίαση του νέου ερωτηματολογίου υγειονομικών ελέγχων του ΕΦΕΤ και των βασικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, με έμφαση στην καθημερινή εφαρμογή του HACCP και στις απαιτήσεις εκπαίδευσης προσωπικού. Εξετάζονται το ISO 22000 και οι περιπτώσεις στις οποίες χρειάζεται ή προσφέρει προστιθέμενη αξία, καθώς και η διαχείριση αλλεργιογόνων, ο έλεγχος θερμοκρασιών, η καθαριότητα, η ορθή αποθήκευση, η ιχνηλασιμότητα και η τήρηση βασικών αρχείων. Παρέχονται πρακτικές επισημάνσεις για την προετοιμασία μιας επιχείρησης ενόψει ελέγχων.

Ομιλητής:

Κακός Ιωάννης

Τεχνολόγος Τροφίμων, Lead Auditor & Sustainability Specialist, σύμβουλος συστημάτων ασφάλειας τροφίμων.



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ
2021-2027



**Τοπικά προϊόντα.
Παγκόσμιες προοπτικές.**





Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

2021-2027