

Εξαγωγές οίνου & γαστρονομικά concert – Τα όπλα του μέλλοντος της Ελληνικής ανάπτυξης

Κυριακή 31 Μαρτίου 2019

11:00 - 11:15 Χαιρετισμός Προέδρου Επιμελητηρίου του Παναγιώτη Πιτσάκη

**11:15 - 12:00 Brand design - σύγχρονος σχεδιασμός οίνου και
συσκευασίας / Τα στοιχεία που φέρνουν τα προϊόντα της
Ελληνικής αμπέλου πιο κοντά στην επιτυχία**

Εισηγητής: Τάσος Μπάλλας WSET level 3/ Γαστρονόμος IHK

Στουτγάρδη, Γερμανία / Oinos & Estia Athens - New York - Munich

12:00 – 12:15 Ερωτήσεις, Συζήτηση

**12:15 – 13:45 Το Ελληνικό κρασί στο εξωτερικό – Παράγοντες Ανταγωνιστικότητας –
Εξαγωγές – Τεχνικές Πώλησης**

Παράγοντες καθορισμού ποιότητας – Ανταγωνισμός

Νομολογία Εξαγωγών – Αγορά της Αμερικής – Νέα Υόρκη, η πολιτεία σταθμός

Φιλοσοφία - Ανταγωνισμός – Τεχνικές Πωλήσεων – Προγράμματα Εξαγωγών

Εισηγητές :

Στυλιανός Λογοθέτης PhD Βιοτεχνολογία Βιομηχανικών Ζυμώσεων - Οινολόγος - Director of
Sales Purely Greece Imports LLC NY

Ανδρέας Κελεμίδης Ιδιοκτήτης της OINOS Wines Imports LLC , OINOS & ESTIA
INTERNATIONAL, NY

Νικόλαος Παπαδόπουλος CEO «Πλάτων Συμβουλευτική»

13:45 – 14:00 Ερωτήσεις Συζήτηση

14:00 – 14:30 Διάλειμα - ελαφρύ γεύμα

14:30 – 15:15 Marketing strategy / Αγροτουρισμός/

Οίνουτουρισμός / Επισκέψιμα Οινοποιεία

Εισηγητής: Τάσος Μπάλλας WSET level 3/ Γαστρονόμος IHK

Στουτγάρδη, Γερμανία / Oinos & Estia Athens- New York- Munich

15:15 – 17:30 Σεμινάριο σωστής αξιολόγησης οίνων -

Ρόλος στις Εξαγωγές

Εισηγητής: Ανδρέας Κελεμίδης- Στέλιος Λογοθέτης - Τάσος

Μπάλλας

17:30 – 18:00 Συζήτηση – Ανταλλαγή Απόψεων -

Ερωτήσεις

Εξαγωγές οίνου & γαστρονομικά concert – Τα όπλα του μέλλοντος της Ελληνικής ανάπτυξης

Δευτέρα 1 Απριλίου 2019

11:00 - 11:45 Οίνος και γεύσεις

Τοπικός οίνος σε συνδυασμό με τοπικό παραδοσιακό φαγητό

Εισηγητές: Ανδρέας Κελεμίδης WSET level 3/ Γαστρονόμος, πρόεδρος
Oinos wines NY- Χρήστος Χρήστου celebrity chef / Ιδιοκτήτης Εστιατορίου
Yefsi

**12:00 - 12.45 Διαχείριση προσωπικού - επικοινωνιακή κατάρτιση -
θεμελιώδεις γνώσεις για επισιτιστικές & ξενοδοχειακές επιχειρήσεις**

Εισηγητής: Τάσος Μπάλλας WSET level 3/ Γαστρονόμος IHK Στουτγάρδη,
Γερμανία / Oinos & Estia Athens - New York - Munich

**12:45 - 13:30 Μελέτη και διάταξη ξενοδοχειακού &
εστιατοριακού εξοπλισμού - εργονομία - ανάλυση κρίσιμων σημείων
επικινδυνότητας**

Εισηγητής: Απόστολος Αξαρχής Διευθύνων Σύμβουλος TECHNOTEL A.E.

13:30 Διάλειμα - ελαφρύ γεύμα

14:15 - 15:00 Παραδοσιακή και μοντέρνα ελληνική μαγειρική

Εισηγητές: Χρήστος Χρήστου Celebrity Chef , Βασίλης Ακρίβος Chef,
Oinos & Estia International

**15:45 - 16:30 Σχεδιασμός concert εστιατορίων και
Συστηματοποίηση**

Εισηγητής: Τάσος Μπάλλας WSET level 3/ Γαστρονόμος IHK Στουτγάρδη,
Γερμανία / Oinos & Estia Athens - New York - Munich

16:30 - 18:00 Ανταλλαγή απόψεων – Συζήτηση - Ερωτήσεις

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το Σεμινάριο απευθύνεται

- Ανεξάρτητους παραγωγούς και επιχειρήσεις οίνου και αποσταγμάτων που επιθυμούν να επεκταθούν σε αγορές εκτός Ελλάδος
- στους παραγωγούς προϊόντων,
- στους επαγγελματίες του τουρισμού,
- σε όλους τους επαγγελματίες της εστίασης
- και σε όσους καταναλωτές επιθυμούν να ενημερωθούν για το μέλλον της ελληνικής γαστρονομίας, τις εξαγωγές, το branding, και λοιπά θέματα του κλάδου.

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΓΕΥΣΙΑΣ- ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Παρακαλούμε δηλώστε συμμετοχή για τις ετικέτες οίνων ή προϊόντων της επιχείρησής σας που θέλετε να συμπεριληφθούν στην διαδικασία.

ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου θα δοθεί βεβαίωση παρακολούθησης.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ Μπορείτε να καλέσετε στα τηλ. 2741024464 920 ή 930, ή να στείλετε email στη διεύθυνση media@korinthiacc.gr

ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ (ΔΩΡΕΑΝ)

Μπορείτε να δηλώσετε συμμετοχή με τους ακόλουθους τρόπους:

ONLINE Εγγραφείτε [εδώ](#).

ΜΕΣΩ E-MAIL Μπορείτε να εγγραφείτε ή να δηλώσετε συμμετοχή για στελέχη της εταιρείας σας στέλνοντας στο media@korinthiacc.gr συμπληρωμένη αίτηση συμμετοχής.

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΑ Μπορείτε να καλέσετε στα τηλ. 2741024464 920 ή 930