

	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 11/02	ΣΑΒΒΑΤΟ 12/02
11:00 - 11:45	Χαιρετισμός προέδρου και ΔΣ και παρουσίαση προγράμματος	Waste Management στην εστίαση - ΣΕΕΜΕ – Πανελλήνιος Σύνδεσμος Επιχειρήσεων Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης (Σ.Ε.Ε.Μ.Ε) & Λίλα Καραποστόλη – Ιδιοκτήτρια ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ & Restaurant Consultant
12:00 - 12:45	Βιολογικές καλλιέργειες στην Ελλάδα – Γιάννης Μέλος – βιοκαλλιεργητής/ επιχειρηματίας ΑΕΙΦΟΡΟΣ ΓΗ	Διατροφή χωρίς γλουτένη.. Μόδα ή ανάγκη? Γαλανοπούλου Ελπίδα, Γεν. Γραμμ. Ελληνικής Εταιρείας Κοιλιοκάκης - ex. chef Νίκος Κουρούπης Αγάλου - κλινικός μάγειρας ΠΓΝΝ Λαϊκό, Α αντιπρόεδρος ΛΑΕ
13:00 - 13:45	Σύγχρονες μέθοδοι και καινοτομίες μέσα από τα μονοπάτια της Ελληνικής παράδοσης - ex. Chef Γραμματικόπουλος Γιώργος	"Πράσινα" μοσχάτα κρασιά με τη φιλοσοφία ελάχιστης οινολογικής παρέμβασης. Εισηγήτρια: Μαργαρίτα Ικαρίου-υπεύθυνη Marketing & Communication ΕΟΣ Σάμου Οινογαστρονομική παρουσίαση: ex. chefs Ευάγγελος Μπιλιμπάς και Ασλάνης Παντερλής.
14:00 - 14:45	WWF Hotel Kitchen - Εδώ το φαγητό έχει αξία. Μπαρμπόκα Βίκυ - Υπευθ. Προγραμμάτων Βιώσιμης Διατροφής για τη WWF	Εποχικότητα πρώτων υλών. Πρόταση μενού από τον ex. Chef Μπέλο Δημήτρη
15:00 - 15:45	Πράσινη Γαστρονομία στις κουζίνες των ξενοδοχείων - Ex. Chef AIROTEL GROUP AMANTOS ΧΡΗΣΤΟΣ	Επώνυμα Τοπικά Προϊόντα & Σήμα Γαστροτουρισμού ως εργαλεία Βιωσιμότητας & Marketing Ξενοδοχείων, Προορισμών και Γαστρονομίας: το έργο "ΤΟΠΙΚΑ & ΕΠΩΝΥΜΑ" με συνεργασία ΠΟΞ & ΛΑΕ - Δημήτρης Η. Βασιλείου, BEng, MSc AUTHENTIC GREECE – Local Products & Destinations, Managing Partner, ΤΟΠΙΚΑ & ΕΠΩΝΥΜΑ, Project Manager
16:00 - 16:45	Ομοφαγία. Τι είναι, τρόπος μαγειρικής, συμβουλές σύνθεσης μενου - ΜΠΟΥΡΤΣΟΥΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Ο βιγκανισμός στη μαζική εστίαση - ex. Chef Δραμαλιώτης Αλέξανδρος
17:00 - 17:45	Η εποχικότητα στη ζαχαροπλαστική - ex. Pastry chef Κουφάδης Γιάννης	Οικολογική ζύμωση ! Οξέα κ ζάχαρα σε δράση ! - ΜΠΟΥΡΤΣΟΥΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

18:00 - 18:45		Υλικά ξεχασμένα από το χρόνο - ex. Chef Γιάννης Μπαξεβάνης
---------------	--	---

	ΚΥΡΙΑΚΗ 13/02	ΔΕΥΤΕΡΑ 14/02
11:00 - 11:45	Διατροφικά πρότυπα στα μεταβολικά νοσήματα: Η κυριαρχία της Μεσογειακής διατροφής. Dr Χάρης Δημοσθενόπουλος - κλινικός διαιτολόγος/βιολόγος - ex. chef Νίκος Κουρούπης Αγάλου - κλινικός μάγειρας ΠΓΝΝ Λαϊκό, Α αντιπρόεδρος	Γαστρονομία με αειφόρες πρώτες ύλες & waste management. Μοχλούλης Άγγελος - managing partner KYBEA
12:00 - 12:45	Αγροδιατροφική Αλυσίδα και Αειφορία στους Προορισμούς. Από τον Covid, στην Καινοτομία και την Κυκλική Οικονομία. Δρ. Μιχαήλ Τοανόγλου, Καθηγητής Τουριστικών-Ξενοδοχειακών Σπουδών Jeonju University – Ν. Κορέα	Live Cooking Show από την περιφέρεια Στερεάς Ελλάδος
13:00 - 13:45	Βιωσιμότητα στις κουζίνες μας - εντοπιότητα πρώτων υλών . Ex. Chef Παπαδόπουλος Δημήτρης RandezVousCatering, ex. Chef Γιανναράκος Παναγιώτης	Plant based Diet - Δρ Καλλιόπη Άννα Πούλια, κλινική Διαιτολόγος Διατροφολόγος/ επίκουρη καθηγήτρι κλινικής διαιτολογίας Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών chef Νίκος Κουρούπης Αγάλου - ex. Chef - κλινικός μάγειρας ΠΓΝΝ Λαϊκό, Α αντιπρόεδρος ΛΑΕ
14:00 - 14:45	Εντοπιότητα πρωτων υλών & εφαρμογή νέων τεχνικών για ανάδειξη αυτών. Ex. Chef Γιουβανάκης Παντελής	Βιώσιμος γαστροτουρισμός στην πράξη: διασύνδεση βιώσιμης γαστρονομίας, παραγωγών και τουρισμού στη Νάξο». Ελένη Κοντοπίδη, General Manager, Philema Food Tours - Food & Culture Experiences, Naxos και Κωνσταντίνος Μακρυδημήτρης, Κτήμα Τρανάμπελο – Οινοχώρος, Νάξος
15:00 - 15:45	Βιώσιμη Διαχείριση Παραλιών και Γαστρονομία» Βασίλης Ζησιμόπουλος Μηχανολόγος Μηχανικός, MSc in Management & Environmental Protection, CEO – Founder “Costa Nostrum” - ex. Chef Μανώλης Χήρας	Planetary Med Gastronomy project(PMG) - "Η πλανητική μεσογειακή κουζίνα με το χαμηλότερο οικολογικό αποτύπωμα" με την επιστημονική ομάδα της "Ευρωστίας" Θωμάς Μπακοδήμος & Άννα Παπαγεωργίου"
16:00 - 16:45	Από την Πυθαγόρειο Διατροφή στο βεγκανισμό. Παναγιώτης Βαραγιάννης - Γε. Γραμματέας Πανελληνίου Συλλόγου Διατροφολόγων Ελλάδος και Ex. Chef Βαγγέλης Μπιλιμπάς	Μείωση σπατάλης τροφίμων στις κουζίνες και βιωσιμότητα. Οι Chef αναλύουν και δημιουργούν. Ex. Chef Τόλης Τάσος, για την Greek Green Μίλτος Καρούμπας Ambassador of Greek Gastronomy, chef Γιάννης Λήνας
17:00 - 17:45	Αειφορία & Πράσινες πρακτικές στον Ελληνικό ξενοδοχειακό κλάδο - ex. Chef Σταύρος Ψωμόπουλος	Εναλλακτικά Ζυμαρικά από Λαχανικά - ex. Chef Αλέξανδρος Πατρινός Food Concept Catering Ζάκυνθος

18:00 - 18:45	ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ – ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ 2022 ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ & ΤΗ HORECA	
---------------	--	--