

ΩΡΑ ΣΑΒΒΑΤΟ 01/02/2025

10:00 ΕΝΑΡΞΗ ΕΚΘΕΣΗΣ

11:30 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Περιφέρειας Β.Αιγαίου - Chef Τζένη Παλαιολόγου

12:30 **GASTRONOMY TALES:** Δημιουργία Περιεχομένου - Περί την Ιστορία σου και Αύξησε τις Πωλήσεις - The Hotel & Restaurant Edition - Δήμητρα Δολιανίτη, CEO & Owner of Hospitality Ambassadeurs

13:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Αλέξανδρος Κοσκινάς - Chef Four Seasons. Μαζί του θα πορευθούν οι Cocktail Xperts της ΕΞΠΟΤΡΟΦ για να συνδυάσουν συνταγές εμπνευσμένες από την τοπική κουζίνα, με Cocktail!

14:00 **GASTRONOMY TALES:** «Η Κίνα ως ευκαιρία: Εξαγωγικές προοπτικές για μικρούς παραγωγούς». Σταύρος Μονεμβασιώτης, CEO της Wonderlab Productions & Πρόεδρος Επιτροπής Ελληνοκινεζικής Επιχειρηματικής Ανάπτυξης.

14:30 **GASTRONOMY TALES:** «Είναι μια δύναμη που δεν κοστίζει αλλά αλλάζει τα πάντα, Τι είναι;» Κωνσταντίνος Τζούλου, Business Consultant & Soft Skills Coach.

15:00 **GASTRONOMY TALES:** Η Συσκευασία ως Εργαλείο Marketing: Πώς να Ξεχωρίσετε στην Αγορά. - Θέμης Σαρανταένας, Σύμβουλος Marketing.

15:30 **GASTRONOMY TALES:** Χρηματοδοτικά Προγράμματα για την Ανάπτυξη Επιχειρήσεων - Ελίνα Καραμάνου, Σύμβουλος Επιχειρήσεων | Co-Founder AFS.

16:00 **GASTRONOMY TALES:** «Οι Μεγάλες Προκλήσεις του Πρωτογενούς Τομέα στην Ελλάδα και η Επόμενη Ημέρα». Ομιλητές: - Ανδρέας Φίλιας, Αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Ανάπτυξης, Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας. - Σπύρος Κίντζιος, Πρύτανης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. - Θωμάς Αλεξανδρόπουλος, Γενικός Διευθυντής Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

- Αχιλλέας Αγγελόπουλος, Διευθύνων Σύμβουλος, ΚΥΚΝΟΣ S.A. CANNING COMPANY.

- Φάνης Ζαχαράτος, Ερευνητής "ΕΚ ΑΘΗΝΑ", Μεταδιδακτορικός Ερευνητής Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.

Τη συζήτηση συντονίζει ο Γιώργος Λαμπίρης, Δημοσιογράφος του Capital.gr

17:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Περιφέρειας Ν.Αιγαίου - Νάσος Καρανικόλας, Chef Baladaya Mykonos

17:30 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Τιμώμενης Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας - Θωμάς Λαζανακας

18:30 ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ

ΩΡΑ ΚΥΡΙΑΚΗ 02/02/2025

10:00 ΕΝΑΡΞΗ ΕΚΘΕΣΗΣ

11:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Ηθική & Δημιουργική διαχείριση της πρώτης ύλης - Γιάννης Γιαννίτσας - R&D Chef. Μαζί του, οι Cocktail Xperts της ΕΞΠΟΤΡΟΦ

θα προτείνουν ιδανικούς συνδυασμούς με cocktail, δημιουργώντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία!

12:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Περιφέρειας Πελοποννήσου - Chef Παναγιώτης Μπουρτσουκλής.

13:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Περιφέρειας Αττικής - Λέσχη Αρχιμαγείρων Acropolis Chef Κωνσταντίνος Μουζάκης & Άρης Δεληβάνης.

14:00 **GASTRONOMY TALES:** Cooking with Care Ελπίδα Μορφούλη - Chef.

14:30 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Δημιουργώντας Μοναδικές Εμπειρίες Γεύσης Στέργιος Μπίτσης, Executive Chef Mykonos Riviera Hotel & Spa. Μαζί του για μια ολοκληρωμένη πρόταση εμπειρίας, οι Cocktail Xperts της ομάδας της ΕΞΠΟΤΡΟΦ.

15:00 **GASTRONOMY TALES:** Η αξία της φιλοξενίας - Δρ. Ηλιάννα Κατσαρίδου, Service Excellence.

15:30 **GASTRONOMY TALES:** Τάσεις Παραγωγής Τροφίμων & Τεχνητή Νοημοσύνη (AI) - Μ. Μπαντινάκης, Lead Auditor / Quality Assurance Consultant | Quality & Training Manager. Μαζί με 2 καλεσμένους έκπληξη, θα φωτίσει τις εξελίξεις στον τομέα της ποιότητας και της καινοτομίας που διαμορφώνουν το μέλλον της βιομηχανίας τροφίμων.

16:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Fresh & Creative! Ηλίας Κιαζόλι και Γρηγόρης Γιαννόπουλος θα βρεθούν στη σκηνή της ΕΞΠΟΤΡΟΦ για να παρουσιάσουν μια ξεχωριστή συνταγή με νέα ματιά! Παράλληλα οι Cocktail Xperts θα αναλάβουν να φέρουν εις πέρας το έργο του pairing του πιάτου με cocktail!

16:45 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Περιφέρειας Κρήτης - Executive Chef Γιάννης Μπάμπαλης.

17:30 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Γαστρονομικό δρώμενο της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας - Chef Γιώργος Τσαπάρας.

18:00 **Τελετή Απονομής: ATHENS FINE FOOD AWARDS 2025.**

ΩΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ 03/02/2025

12:30 **GASTRONOMY TALES:** Food & Product Photography - Βικτώρια Γιανναρά, Studio Stories.

13:00 **ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ:** Black Box: Η Πρόκληση της Δημιουργικότητας - Μιχαήλ Ζάχαρης, R&D Chef Kastellorizo Group.

14:00 **GASTRONOMY TALES:** Personal Branding: Tips to Start Αφροδίτη Κράβαρη, Επικοινωνιολόγος | Branding & Communication Architect

14:30 **GASTRONOMY TALES:** «Κλιματικά Ουδέτερα Προϊόντα - Μια ευκαιρία για την βελτίωση της ανταγωνιστικότητας μας» Δημήτρης Βολουδάκης: Capacity Building Director, Οργανισμός Νέα Γεωργία, Νέα Γενιά.

15:00 **Closing event with Cocktail Xperts by Expotrof!**

17:00 **ΛΗΞΗ ΕΚΘΕΣΗΣ**