

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Τελευταία ενημέρωση: Δευτέρα, 4 Νοεμβρίου 2019

ΩΡΑ	ΕΚΔΗΛΩΣΗ	ΤΟΠΟΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ/ Ωράριο Λειτουργίας 11:00-20:00 (Μόνο για εμπορικούς επισκέπτες)		
10:45 – 14:30	ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΘΡΑΚΗΣ Γενική Συνέλευση	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. D
11:00	ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ Εγκαίνια του πολωνικού περιπτέρου στην 35 ^η Διεθνή Έκθεση Τουρισμού PHILOXENIA 2019	Περίπτερο 13 Stand 102
11:00 – 17:00	ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ Συμβούλιο Προέδρων Ξενοδοχειακών Ενώσεων	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. B
12:00	THESSALONIKI CONVENTION BUREAU & ACT Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας «Thessaloniki through the eyes of a hosted buyer»	Περίπτερο 13 Stage
12:30 – 18:00	All about Cafe HOTELIA 2019 12:30 Σεμινάριο: Η πορεία του πράσινου καφέ, από τη στιγμή που φτάνει Ελλάδα μέχρι το φλυτζάνι μας. Τάσος Κοδέλλας, Roasters Kolektiva 13:30 Σεμινάριο: Espresso-μηχανή & μύλος, τα όπλα του barista. Στέλιος Αποστολάκης, Coffee Core 15:00 Σεμινάριο: Τα προβλήματα που μπορεί να μας αποκαλύψει το coffee ruck. Φώτης Αποστολίδης, Gentracom SA 16:30 Σεμινάριο: Βιώσιμος καφές και περιβάλλον. Βασίλης Τάρταρης, Taresso 18:00 Σεμινάριο: Backstage - Η προετοιμασία για έναν διαγωνισμό καφέ. Μιχάλης Δημητρακόπουλος, The Underdog - The Rabbit Punch	Περίπτερο 12
13:00 – 17:00	All about Gastronomy HOTELIA 2019 13:00, 15:00, 17:00 Nutritious Reservations Bar (Γεύμα με προκράτηση)	Περίπτερο 9 Food Station
14:00 – 17:00	ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ « Why not Poland? » Σεμινάριο και επιχειρηματικές συναντήσεις B2B	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. C
14:00 – 16:00	Nutritious Reservations' Speeches 14:00 «Σύγχρονες Πλατφόρμες που απογειώνουν την εμπειρία διαμονής των επισκεπτών σας» HOTEZA CMS, Mobile app, Voice commands. Ομιλητής: Υφαντή Ανδριάννα, Τμήμα B2B Powertech Electronics http://www.pwrtech.gr/ 16:00 «Η προσέγγιση του Κολεγίου Περρωτής στον Αγρο-διατροφικό τομέα: Υγεία, Διατροφή, Αειφορία». https://www.perrotiscollege.edu.gr/	Περίπτερο 9 Special Events Area
16:00-18:30	ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ «Τα Big Events ως εργαλείο προσέλκυσης τουριστών σε μια πόλη»	Περίπτερο 13 Stage
18:00	ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΠΟΛΗΣ Εκδήλωση Γευσιγνωσίας	Περίπτερο 15 Stand 38
18:00-20:00	ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ Εκπαιδευτική Ημερίδα	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. A
20:00	Τελετή Εγκαίνιων PHILOXENIA & HOTELIA 2019	Σ.Κ. «Ι. Βελλίδης» Αίθ.«Θεσσαλονίκη»
ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ/ Ωράριο Λειτουργίας 10:00-20:00 (Για εμπορικούς επισκέπτες και κοινό)		
09:00 - 15:00	2ο ΕΛΛΗΝΟ-ΣΕΡΒΙΚΟ FORUM ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ Διοργανωτές: Ελληνο- Σερβικό Εμπορικό, Βιομηχανικό, Τουριστικό και Επαγγελματικό Επιμελητήριο Β. Ελλάδος & Επιμελητήριο Ελλάδας – Σερβίας με την υποστήριξη της ΔΕΘ HELEXPO	Σ.Κ. «Ι. Βελλίδης» Αίθ. «Ολυμπιάς»
10:00-15:00	ΣΥΝΕΔΡΙΟ PHILOXENIA 2019 «Dark Tourism»	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. A

10:00-13:00	RESPOND ON DEMAND TEAM «Εισαγωγή στον Ελληνικό γαστρονομικό Τουρισμό»	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. Β
11:00	ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΑΡΜΕΝΙΑΣ Μουσικοχορευτική εκδήλωση από το χορευτικό συγκρότημα «Μασίς» του Πολιτιστικού Συλλόγου «Χαμαζκαϊν» με παραδοσιακά τραγούδια και χορούς από την Αρμενία.	Περίπτερο 15 Stand 46
11:00-13:00	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Εκδήλωση με παραδοσιακούς χορούς, και τοπικά εδέσματα από τον φορέα «Ωδή Αμφιπόλεως»	Περίπτερο 15 Stand 25
11:30-15:00	All about Cafe HOTELIA 2019 • 11:30 Σεμινάριο: Είναι εφικτή η μεταφορά των καμπυλών καβουρδίσματος, από ένα παλιό μηχάνημα στο νέο; Παναγιώτης Ματζιούνης, Roasters Kolektiva • 13:00 Σεμινάριο: Η σημασία του νερού στην παρασκευή καφέ. Γιώργος Μακρόπουλος, Nestle Professional • 14:00 Σεμινάριο: The Farmers Camp - Το ταξίδι και η αποστολή στη φάρμα. Μιχάλης Κατσιαβός - Νίκος Αντζάρας, Samba Café • 15:00 Σεμινάριο: Latte Art διαγωνισμού και παραγωγής σε ένα μαγαζί. Μιχάλης Καραγιάννης, World Latte Art Runner Up champion 2017 & 2018	Περίπτερο 12
13:00 – 17:00	All about Gastronomy HOTELIA 2019 • 13:00, 15:00, 17:00 Nutritious Reservations Bar (Γεύμα με προκράτηση)	Περίπτερο 9 Food Station
13:00 – 16:00	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Εκδήλωση με θέμα « Aegean Trails-Region of Central Macedonia »	Σ.Κ. Ν. Γερμανός Αίθ. C
14:00 – 16:00	Nutritious Reservations' Speeches • 14:00 «Καινοτομία, Αειφορία και πράσινες πρακτικές στον ελληνικό, ξενοδοχειακό κλάδο». Συντονισμός Βη Μπουγανή, CEO www.sustainablegastronomy.eu • 16:00 «Προγράμματα ευζωίας (wellness): η σύγχρονη τάση ποιοτικών διακοπών» Συντονισμός: Νίκη Αθανασιάδου, Msc RDN Κλινική διαιτολόγος Ιδρύτρια του Food Method – Nutrition Center, www.foodmethod.gr	Περίπτερο 9 Special Events Area
15:00	«Sales Seminar Philoxenia Edition» Ομιλητές: • Σοφία Ματζουράνη, Business Development Manager, Aqua Vista Hotels • Αλέξανδρος Δαμίγος, CEO & Founder, Marinet • Ιάκωβος Σαχάς, CEO, DNA Travel • Στέλλα Τσαντήλα, Head of Operations Web Hotelier • Κέλλυ Αθανασιάδου, Managing Director, Restart • Χάρης Μπρουσαλιάν, Δ/ντής Πωλήσεων GTP	Περίπτερο 13 Stage
16:00-18:00	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Εκδήλωση από την Π.Ε. Ημαθίας « Φιλόξενη και Γευστική Ημαθία »	Περίπτερο 15 Stand 25
16:00	All about Cafe HOTELIA 2019 « LatteArt Throwdown Competition »	Περίπτερο 12
17:00 -18:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ Παρουσίαση με θέμα « Περιπατητικός Τουρισμός »	Σ.Κ. Ν. Γερμανός Αίθ. D
17:00	ΔΗΜΟΣ ΛΗΜΝΟΥ Μουσικοχορευτική και γαστρονομική εκδήλωση	Περίπτερο 15 Stand 37
18:00	ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΠΟΛΗΣ Μουσικοχορευτική εκδήλωση από το Λύκειο Ελληνίδων Θεσσαλονίκης με τραγούδια και χορούς από τον δήμο Τρίπολης και την Αρκαδία.	Περίπτερο 15 Stand 38
18:00	ΕΓΚΑΙΝΙΑ Του Greek Instagramers Events Έκθεση Φωτογραφίας #My Greece: Villages Τα χωριά της Ελλάδας με την ξεχωριστή ματιά 270 insta - φωτογράφων	Εναέρια σύνδεση Περυπτέρων 15-13
18:30-19:30	ΔΗΜΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ Ανακαλύψτε τη Βέροια: Παρουσίαση και γευσσιγνωσία εδεσμάτων της Βεριώτικης Γαστρονομίας. Σύλλογος Γευσισιγνωσίας - Γαστρονομίας Ν. Ημαθίας “ο Κάρανος”	Περίπτερο 15 Stand 34A
19:30	ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ Συναυλία του Michał Kobojek Quartet «Ο Moniuszko συναντά την τζαζ» σε συνδυασμό με την έκθεση για τον πολωνό συνθέτη Stanisław Moniuszko	Αίθ. «Αιμίλιος Ριάδης»
ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ/ Ωράριο Λειτουργίας 10:00-19:00 (Για εμπορικούς επισκέπτες και κοινό)		
11:00-12:00	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Εκδήλωση του Δήμου Θερμαϊκού	Περίπτερο 15 Stand 25
11:30 – 15:00	All about Cafe HOTELIA 2019	Περίπτερο 12

	• 11:30 Σεμινάριο: Η σωστή επιλογή καφέδων σε επικοινωνία με τον roaster. Χρήστος Λουκάκης - Κωνσταντίνος Ραγιάς, KE Artisan Coffee Roasters • 13:00 Σεμινάριο: Origins - Varietals και κλιματικές αλλαγές, Κωνσταντίνος Εξωμανίδης, Roupas LTD • 14:00 Σεμινάριο: Πρωτόκολλα και σκοπός του Coffee Quality Institute. Κώστας Δαλακούρας, Cafeistas - Coffee Republic • 15:00 Σεμινάριο: Η σημασία του καφέ μετά το φαγητό, Αριστοτέλης Μέγκουλας, Pomo d'Oro Corfu	
11:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ Μουσικοχορευτική εκδήλωση από την Κερκυραϊκή Ένωση Θεσσαλονίκης 'Ο Άγιος Σπυρίδων'	Περίπτερο 15 Stand 23
12:00-13:30	ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ημερίδα από το τμήμα Τουρισμού στο πλαίσιο των δράσεων του 9ου Thessaloniki Food Festival με θέμα «Eat like a local: είναι έτοιμη η Θεσσαλονίκη να ανταποκριθεί στις προσδοκίες των τουριστών και να προλάβει τις νέες γαστρονομικές τάσεις?» Ομιλητές: • Κωστής Ζαφειράκης/Εύη Καρκίτη εκπρόσωποι γαστρονομικών ξεναγήσεων, • Πάνος Χαλόφτης, Project Coordinator, εκπρόσωπος του κινήματος του βιγκανισμού στην Ελλάδα • Κ. Κοκκινόπλιτης, Ιδιοκτήτης εστιατορίου ΜΠΑΚΑΛ • Μάνος Γρηγορόπουλος ή Νίκος Λογγάρης vegan chef • Εκπρόσωπος τμήματος μάρκετινγκ του ΙΕΚ Παστερ Συντονισμός: Λίλιαν Σαμαρά υπεύθυνη του Thessaloniki Food Festival	Περίπτερο 13 Stage
13:00-15:00	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Εκδήλωση του Δήμου Η.Π. Νάουσας «Νάουσα – Πόλη Οίνου και Φιλοξενίας»	Περίπτερο 15 Stand 25
13:00 – 17:00	All about Gastronomy HOTELIA 2019 Nutritious Reservations Bar (Γεύμα με προκράτηση)	Περίπτερο 9 Food Station
14:00 – 16:00	Nutritious Reservations' Speeches • 12:00 «Ασφάλεια τροφίμων στα ξενοδοχεία και σε χώρους μαζικής εστίασης: νέα νομοθεσία πιστοποιήσεις» Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων-Επιστημών Τροφίμων, http://www.petet.org.gr/pages/ • 14:00 «Sustainable hotels, eco-certification and the new tourism trends in for the Greek market» Ομιλητής: Μυλωνάς Σωτήρης, Διπλ. Πολιτικός Μηχανικός Απθ, σύμβουλος αειφορίας https://www.linkedin.com/in/sotirismilonas/ • 16:00 «Ο ξηρός πάγος και οι εφαρμογές του στη γαστρονομία» Ομιλητής: Νίκος Βακάλης, Managing Director & Founder, DRY ICE +PLUS https://dryiceplus.com	Περίπτερο 9 Special Events Area
16:00	All about Cafe HOTELIA 2019 Τελικός « Latte Art Throwdown Competition »	Περίπτερο 12

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Nutritious Reservations' Bar

Στον ειδικό χώρο των παράλληλων εκδηλώσεων του **περίπτερου 9** παρουσιάζονται οι τάσεις και οι νέες εφαρμογές στον κλάδο της γαστρονομίας μέσα από την οπτική της **υγιεινής – θρεπτικής διατροφής**.

Οι παγκόσμιες τάσεις

- Χρήση συστατικών υψηλής διατροφικής αξίας: ξηροί καρποί, βότανα, εξωτικά φρούτα, μανιτάρια, σοκολάτα, καφές, μαύρο σκόρδο, όσπρια, κάνναβις, ελαιόλαδο, κρόκος Κοζάνης
- Τοπική – εθνική ταυτότητα
- Λύσεις Ειδικής διατροφής και προτάσεις: free from, low fat, kosher
- Διαφάνεια ετικέτας
- Καλές πρακτικές & διαφάνεια στον τρόπο παραγωγής
- Sustainability

αναδεικνύονται μέσα από τις γευστικές δημιουργίες της ομάδας των chef μας, σε 9 μοναδικά γεύματα, που μπορούν να παρακολουθήσουν 35 επισκέπτες/εκδήλωση.

Nutritious' Bar (Γεύματα): 9

Διάρκεια: **60 λεπτά**

Συμμετέχοντες / γεύμα: **30-35 άτομα / γεύμα (με προκράτηση)**

Περίπτερο 9

All About Café

Το **“All About Café”** της **Hotelia** είναι μια πρωτότυπη και καινοτόμα ενότητα, ειδικά αφιερωμένη στην τέχνη της δημιουργίας καφέ.

Ένα φεστιβάλ που έδωσε την ευκαιρία στους επαγγελματίες αλλά και στους λάτρεις του καφέ, να βρεθούν σε έναν χώρο ειδικά διαμορφωμένο, όπου μπορούν να δοκιμάσουν, να παρακολουθήσουν σεμινάρια αλλά και να ανταλλάξουν απόψεις για την εξέλιξη του καφέ στις μέρες μας.

Για τέταρτη χρονιά φέτος, έρχεται αυτή η ξεχωριστή ενότητα στο πλαίσιο της έκθεσης **Hotelia** να δώσει με έναν ιδιαίτερο τρόπο τη δυνατότητα στον κόσμο να ενημερωθεί για τον καφέ που έγινε επιστήμη.

Συγκεκριμένα θα αποτελείται από τις παρακάτω εξειδικευμένες υποενότητες:

All About Café - The Workshops

Εδώ τη σκυτάλη παίρνουν καταξιωμένοι επαγγελματίες που έχουν ξεχωρίσει στο χώρο του καφέ και διακεκριμένοι Baristas που θα δώσουν τα φώτα τους στο κοινό, μέσα από μια σειρά σεμιναρίων και παρουσιάσεων.

All About Café - The Cup Tasting Spot

Ένας ειδικά διαμορφωμένος χώρος όπου θα έχουν την ευκαιρία οι επισκέπτες να παρακολουθήσουν πως γίνεται μια γευσιγνωσία καφέ (cup tasting) και να δοκιμάσουν εξαιρετικές ποικιλίες από διάφορες τροπικές χώρες.

All About Café - Latte Art ThrowDown competition.

BARISTAS από όλη την Ελλάδα δίνουν ραντεβού για έναν φιλικό διαγωνισμό δεξιοτεχνίας, που έχει σαν θέμα την τέχνη του Latte.

Με την έναρξη της επίδειξης οι γαλατιέρες θα πάρουν φωτιά!

Περίττερο 12

Πληροφορίες: Διεύθυνση Συνεδρίων, Εκδηλώσεων
& Παραχώρησης Χώρων
Τηλέφωνα: 2310 291572, 2310 291151, 2310 291213
www.helexpo.gr