



Ο κόσμος γίνεται
πιο καθαρός,
γίνεται... blue.

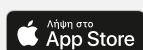


Εδώ και ενάμιση χρόνο, με την ηλεκτροκίνηση,
η ΔΕΗ έχει αλλάξει τον τρόπο που μετακινούμαστε.

Η ΔΕΗ blue αποτελεί το μεγαλύτερο δίκτυο δημόσια
προσβάσιμων φορτιστών πανελλαδικά, **ξεπερνώντας
τα 1.000 σημεία φόρτισης**, με παρουσία σε 45 νομούς.

Οι φορτιστές ΔΕΗ blue χρησιμοποιούν ενέργεια που
προέρχεται αποκλειστικά από ΑΠΕ, συμβάλλοντας
σε έναν κόσμο με ακόμα περισσότερη καθαρή ενέργεια
και σεβασμό στον πλανήτη και στον άνθρωπο.

Κατεβάστε την εφαρμογή ΔΕΗ blue



blue

Το μέλλον
φορτίζει
deiblu.com





30.06.2023 Τεύχος #130

Όμιλος CHB: Η εγχάρκτη κομπόστα το νέο project της BITOM ABEE



Οοτοπία: Όταν το premium ελαιόλαδο και η sustainable φιλοσοφία γίνονται ένα



Midas' Gardens: Καινοτόμα dressing σαλάτας με βάση το ελαιόλαδο



KONTOS FOODS INC: Οι αυθεντικές ζύμες που καλύπτουν όλες τις γαστρονομικές ανάγκες



Summer Fancy Food Show 2023

Midas' Gardens: Καινοτόμα dressing σαλάτας με βάση το ελαιόλαδο, τα βότανα και τα μυρωδικά της Ελλάδας

Τα dressing για σαλάτες με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της εταιρείας Midas' Gardens έχουν ήδη κατακτήσει το Κατάρ, τη Σαουδική Αραβία, τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, τη Γαλλία και πλέον βάζουν πλώρη ώστε να διεκδικήσουν τη θέση τους στην τεράστια αγορά της Αμερικής.

Η Midas' Gardens ξεκίνησε το 2014 με βασικά προϊόντα να είναι τα dressing ελαιόλαδου σε διάφορες γεύσεις όπως:

- πιπεριές Φλωρίνης,
- μαστίχα Χίου,
- κρόκο Κοζάνης,
- τζίντζερ,
- ρίγανη
- τσίλι (πρόκειται για το νέο προϊόν που προστέθηκε στην μεγάλη γκάμα των προϊόντων της).

Σύμφωνα με τον **κ. Νίκο Πάζη**, ιδιοκτήτη της fine & pure land products Midas' Gardens, το μόντο της εταιρείας είναι «πουλάμε το ελαιόλαδο σε άλλη μορφή και όχι μόνο το ελαιόλαδο». Σκοπός και στόχος εταιρείας είναι να προωθήσει καινοτόμα προϊόντα με βάση το ελαιόλαδο, τα βότανα και τα μυρωδικά της Ελλάδος σε μορφή dressing.

Η εταιρεία έχει την έδρα της στον πλούσιο κάμπο της Ημαθίας, στον Άγιο Γεώργιο, κάτω από το επιβλητικό Βέρμιο, το όρος που σύμφωνα με τον Ηρόδοτο, βρίσκονταν οι περίφημοι Κήποι του Μίδα. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν την περιοχή αγαπημένη γη των Ολύμπιων θεών, καθώς σύμφωνα με τον μύθο ο χρυσός βασιλιάς της Φρυγίας άπλωσε το χέρι, άγγιξε αυτή τη γη και την ευλόγησε.



Με την χαρακτηριστική επωνυμία Midas' Gardens, η εταιρεία παράγει προϊόντα υψηλής ποιότητας, με παραδοσιακές αλλά σύγχρονες συνταγές με υλικά από την Ελλάδα και τη Μεσόγειο.

Η φιλοσοφία της Midas' Gardens, είναι πως το να τρώμε καλά σημαίνει να μοιραζόμαστε εποχιακά, τοπικά, βιολογικά τρόφιμα που τρέφουν το σώμα μας. Η εταιρεία παράγει προϊόντα υψηλής ποιότητας, με παραδοσιακές αλλά σύγχρονες συνταγές με υλικά από την Ελλάδα και τη Μεσόγειο.

Πιστεύουμε, σημειώνει ο κ. Πάζης, ότι η βιολογική παραγωγή τροφίμων, ακολουθώντας τους φυσικούς ρυθμούς της χρονιάς, δεν είναι μόνο το καλύτερο για το μέλλον του πλανήτη μας, αλλά και για την ευημερία μας.



Summer Fancy Food Show 2023

Cretan Mill: Το παρθένο κρητικό ελαιόλαδο ταξιδεύει σε 45 χώρες - Νέος στόχος η Σκανδιναβία

Η Cretan Mill, η εταιρεία της οικογένειας Αλμπαντάκη, έχει καταφέρει να κάνει γνωστό το κρητικό ελαιόλαδο σε 45 χώρες, σε Ευρώπη, Αμερική και Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα. Με πλήθος βραβεία στο ενεργητικό της, η κρητική εταιρεία έχει μακρά παράδοση στην παραγωγή, την τυποποίηση αλλά και την εμπορία εξαιρετικού παρθένου κρητικού ελαιολάδου.

Η **Cretan Mill** λειτουργεί σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις έκθλιψης ελαιοκάρπου, τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιολάδου, με τα υψηλότερα συστήματα διασφάλισης ποιότητας. Σύμφωνα με την **κα Μαρία Φουλέ**, Commercial Director της Cretan Mill, η εταιρεία έχει ήδη δρομολογήσει την υλοποίηση επενδυτικού πλάνου και αναμένεται να γίνει η πρώτη καθετοποιημένη μονάδα στην Ελλάδα έως το τέλος του 2026.

Σήμερα η εταιρεία εξαγει σε 45 χώρες, με μεγαλύτερες αγορές αυτές των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής, χώρες

της κεντρικής Ευρώπης, των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων. Ενώ ο επόμενος μεγάλος στόχος είναι η αγορά της Σκανδιναβίας.

Όπως αναφέρει η κα Φουλέ, τα βασικά προϊόντα εξαγωγής είναι το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και η αγριελιά. Η εταιρεία λανσάρει ένα νέο καινοτόμο προϊόν που είναι μπουκαλάκια σε μορφή σπρέι σε διάφορες συσκευασίες.

Η οικογένεια Αλμπαντάκη έχει μακρά παράδοση – σχεδόν 150 χρόνια- στην ελαιοκαλλιέργεια και σήμερα η γνώση και η αγάπη για το προϊόν έχουν κληροδοτηθεί στην επόμενη γενιά και η οικογενειακή δραστηριότητα συνεχίζεται με την ίδια στόχευση: την ανώτερη ποιότητα, την εκλεκτή γεύση και τη διατηρησιμότητα των πολύτιμων θρεπτικών αξιών του ελαιολάδου.

Η Cretan Mill διαθέτει μια μεγάλη σειρά παρθένων, εξαιρετικά παρθένων, βιολογικών και αρωματικών ελαιολάδων, σε πολλά διαφορετικά δοχεία και μεγέθη, στην ελληνική αγορά και σε πολλές αγορές του εξωτερικού.





Summer Fancy Food Show 2023



ΗΠΑ και της Γαλλίας, καθώς εκεί παρουσιάζεται η μεγαλύτερη εξαγωγική δραστηριότητα ενώ οι «χυμοί Χριστοδούλου» έχουν έντονη δραστηριότητα στη μέση Ανατολή και τη Νότια Κορέα.

Νέο project η εγχάρακτη κομπόστα

Ένα νέο project στο οποίο συμμετέχει η εταιρεία BITOM A.B.E.E είναι η κομπόστα εγχάρακτη με λείζερ. Συγκεκριμένα, αντικείμενο του έργου είναι η εφαρμογή της χρήσης λείζερ χαμηλής ενέργειας CO2 στη βιομηχανία με κύριο στόχο τη δημιουργία καινοτόμων εγχάρακτων ροδάκινων με έμφαση στην κομπόστα. Η καινοτόμος τεχνοτροπία εγχάραξης, που μέχρι σήμερα χρησιμοποιείται στη σήμανση φρούτων και λαχανικών με την ημερομηνία λήξεως ή με κάποια κωδικοποίηση για την αποφυγή χρήσης πλαστικών ετικετών, θα τροποποιηθεί και θα χρησιμοποιηθεί στη δημιουργία σήμανσης ή λογότυπου σε ροδάκινο-κομπόστα.

Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται η αύξηση της προστιθέμενης αξίας της κομπόστας ροδάκινου, η τόνωση της ελληνικής βιομηχανίας κομποστοποίησης και η κατοχύρωση του συνόλου της παραχθείσας τεχνολογίας και καινοτομίας μέσω διπλώματος ευρεσιτεχνίας.

Όμιλος CHB: Η εγχάρακτη κομπόστα το νέο project της BITOM ABEE

Ο Όμιλος CHB (Christodoulou Bros Sa) δραστηριοποιείται στη βιομηχανία φρέσκων φρούτων πάνω από 65 χρόνια και πλέον αποτελεί τον μεγαλύτερο όμιλο επεξεργασίας φρούτων στην Ελλάδα. Σήμερα, η κύρια δραστηριότητα του Ομίλου είναι η επεξεργασία 15 διαφορετικών φρούτων από την ελληνική γη.

Ο Όμιλος ξεκίνησε την επεξεργασία φρούτων στις αρχές της δεκαετίας του '70. Σήμερα, στα δύο ιδιόκτητα εργοστάσια που διαθέτει, τη **BITOM A.B.E.E.** στα Κουφάλια Θεσσαλονίκης και την Αφοί Ν. Χριστοδούλου Α.Ε. στο Ναύπλιο, επεξεργάζεται περισσότερους από 150.000 τόνους ελληνικών φρούτων ετησίως, μεταξύ των οποίων: πορτοκάλια, ροδάκινα, βερίκοκα, μήλα, αχλάδια, λεμόνια, ακτινίδια, σταφύλια, κεράσια, δαμάσκηνα, ρόδια, καρότα, γκρέιπφρουτ και άλλα, ενώ διαθέτει ευρύ δίκτυο στρατηγικών συνεργειών με πωλήσεις σε περισσότερες από 90 χώρες.

Από τα φρούτα που επεξεργάζεται η **CHB** παράγει μια ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων όπως:

- NFC & συμπυκνωμένοι χυμοί και πουρέδες φρούτων
- Κομπόστες φρούτων
- Βάσεις για χυμούς
- Μίγματα χυμών
- Φρουτοπαρασκευάσματα
- Εμφιαλωμένοι χυμοί

Τα παραπάνω παραγόμενα προϊόντα διατίθενται ως πρώτη ύλη στις βιομηχανίες εμφιάλωσης χυμών και αναψυκτικών, γαλακτοκομικών και παγωτού, παρασκευής μαρμελάδων, αλυσίδων σούπερ μάρκετ, σε βιομηχανίες αρωμάτων και σε εταιρείες που ανήκουν στον τομέα του HO.RE.CA

Έντονη εξαγωγική δραστηριότητα

Σύμφωνα με τον **κ. Στέφανο Καρούσο**, Head of Canned Fruit Sales, η κομπόστα έχει κερδίσει τις αγορές των





Summer Fancy Food Show 2023

Οοτοπία: Όταν το premium ελαιόλαδο και η sustainable φιλοσοφία γίνονται ένα

Με βασικό προϊόν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, η εταιρεία Οοτοπία, λέξη που προέρχεται από το Olive Oil Topos, με έδρα την Ερμιόνη της Πελοποννήσου, έχει ως στόχο να κατακτήσει τις μεγάλες αγορές του εξωτερικού με το ανώτερης ποιότητας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγουν.

Η εταιρεία έχει επιλέξει να πορευτεί με συγκεκριμένες ποικιλίες, οι οποίες προέρχονται από την Ελλάδα, συν κάποιες επιλεγμένες από την Ιταλία αλλά και την Ισπανία.

Τα βασικά προϊόντα της **Οοτοπία**:

- Organic Single Estate Iliokastro
- Ootopia Blend
- Ootopia Manaki

Στην Ελλάδα μπορούμε να τα βρούμε μέσω του e-Shop της εταιρείας, σε συγκεκριμένα delicatessen καταστήματα και σε διάφορα σημεία πώλησης

Σύμφωνα με την **κα. Ευαγγελία Τζέκου**, Sales & Marketing manager, όσον αφορά το εξωτερικό, η Οοτοπία αυτή τη στιγμή εξάγει στη Νότια Κορέα, την Τσεχία, την Αυστρία και τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα. Επόμενοι στόχοι είναι οι αγορές της Αμερικής και της Ασίας.

Η εταιρεία έχοντας ως στόχο να αναπτύξει ένα κτήμα παγκόσμιας κλάσης και να παράγει μια γκάμα από premium ελαιόλαδα με μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά και sustainable φιλοσοφία κάνει συνεχώς καινούργιες επενδύσεις και μέχρι το καλοκαίρι του 2024



αναμένεται να είναι έτοιμο το ελαιουργείο. Αυτή τη στιγμή έχει ήδη τυποποιητήριο και συσκευαστήριο.

Αξίζει να αναφερθεί ότι στο κτήμα της Οοτοπία πραγματοποιείται και γευσσιγνωσία ελαιόλαδου.





Summer Fancy Food Show 2023

Life Secrets: Τα βότανα και αιθέρια έλαια από την Κοζάνη που κατακτούν τον κόσμο

Η εταιρεία Life Secrets, είναι μία οικογενειακή επιχείρηση φυσικών καλλυντικών και καλλιέργειας αρωματικών φυτών προερχόμενη από τη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα την Κοζάνη. Τα βασικά προϊόντα της είναι τα αρωματικά φυτά και τα βότανα, τα οποία προέρχονται από τις δικές της καλλιέργειες, καθώς και τα αιθέρια έλαια που προκύπτουν έπειτα από την σχετική επεξεργασία.

Όπως ανέφερε η **κα. Καλλιόπη Σεμερτζίδου**, Sales Manager της **Life Secrets**, η εταιρεία εξάγει στις Η.Π.Α, τον Καναδά, την Αυστραλία και την Ευρώπη. Αξίζει να σημειώσουμε πως το ποσοστό επί του τζίρου που προέρχεται από τις εξαγωγές είναι το 70%.

Επόμενος στόχος είναι οι αγορές των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων αλλά και η Ιαπωνία.

Στην Ελλάδα τα προϊόντα της εταιρείας μπορεί κανείς να τα βρει σε βιολογικά καταστήματα, φαρμακεία, μεγάλα ηλεκτρονικά καταστήματα, κέντρα αισθητικής και φυσικά στο site της Life Secrets.

Διάκριση στον διαγωνισμό Aesthetic Awards 2023

Το χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό Aesthetic Awards 2023 και συγκεκριμένα στην κατηγορία made in Greece Natural Cosmetic, έλαβε η Life Secrets για την κρέμα προσώπου, Lemon Balm Helichrysum.

Τα βραβεία αυτά έχουν σαν στόχο να αναδείξουν και να επιβραβεύσουν τις σημαντικές προόδους της αισθητικής και της ομορφιάς, σε επίπεδο υπηρεσιών και προϊόντων από εξειδικευμένα σημεία παροχής.

Οι στόχοι

Σχετικά με τα μελλοντικά σχέδια της επιχείρησης, η κα. Καλλιόπη Σεμερτζίδου ανέφερε πως μέχρι και τα μέσα του 2024, η εταιρεία θα προβεί σε νέες επενδύσεις, με στόχο τη δημιουργία ενός νέου χώρου με αποστακτήρια και ξηραντήρια, ώστε να πετύχει την ευκολότερη και γρηγορότερη διαχείριση των προϊόντων της αλλά και να επεκτείνει την παραγωγή της.





Summer Fancy Food Show 2023

KONTOS FOODS INC: Οι αυθεντικές ζύμες που καλύπτουν όλες τις γαστρονομικές ανάγκες

Με σπεσιαλιτέ τα flatbreads η KONTOS FOODS INC έχει κυριαρχήσει στην αγορά των ΗΠΑ, πραγματοποιεί εξαγωγές σε Ευρώπη, Λατινική Αμερική, Μέση Ανατολή και ετοιμάζεται να κατακτήσει την Ιαπωνία.

Ο Steve Kontos το 1987 πήρε την μεγάλη απόφαση -εμπνευσμένος από το επιχειρηματικό πνεύμα του πατέρα του Ευριπίδη, που είχε αρτοποιείο ζαχαροπλαστικής στη Νέα Υόρκη-, τόλμησε και ίδρυσε την **KONTOS FOODS INC**.

Μαζί, ο Steve και ο πατέρας του δημιούργησαν το πρωτότυπο και διάσημο ψωμί πίτας σε στυλ Νέας Υόρκης που πολλοί προσπάθησαν να αναδημιουργήσουν σε όλη τη χώρα, γνωστό για την αφράτη υφή και την ευέλικτη χρήση του.

Το βασικό προϊόν της εταιρείας είναι το gyros bread, όπως αναφέρει ο κ. Warren Stoll, Marketing Director της εταιρείας.

Η KONTOS FOODS INC έχει την έδρα της στο Paterson, New Jersey, και εμπορεύεται χειροποίητα ψωμιά και παραδοσιακά μεσογειακά τρόφιμα για εστιατόρια, ξενοδοχεία, εξειδικευμένα καταστήματα λιανικής πώλησης και σούπερ μάρκετ σε όλο τον κόσμο.

Συγκεκριμένα πραγματοποιούν εξαγωγές σε Μέση Ανατολή, Ντουμπάι, Σαουδική Αραβία, Κατάρ, Κουβέιτ, σε Μεξικό, Καναδά, Αυστραλία, Καναδά, Ινδονησία, Παναμά, σε Ελβετία, Γερμανία.

Σύμφωνα με τον κ. Warren Stoll, η αγορά στόχος που θέλουν να κατακτήσουν είναι η Ιαπωνία. Να σημειωθεί ότι οι εξαγωγές αντιπροσωπεύουν το 10% του συνολικού τζίρου της εταιρείας.

Η ναυαρχίδα των εξαγωγών είναι η «λευκή πίτα», και εξαγουν ακόμα μπακλαβά, σπανακόπιτα, τυρόπιτα και λουκουμάδες.

Μάλιστα για να διασφαλίσουν την μεσογειακή γεύση και νοστιμιά των προϊόντων τους εισάγουν πρώτες ύλες – όπως είναι η κεφαλογραβιέρα, τυρί για σαγανάκι κλπ- από την Ελλάδα και συγκεκριμένα από την εταιρεία tsofanaki.

Στις οικογενειακές συνταγές «κρύβεται» το μυστικό της επιτυχίας, καθώς η KONTOS FOODS INC διαθέτει στους καταναλωτές μεγάλη ποικιλία από αυθεντικά, μεσογειακά προϊόντα που καλύπτουν όλες τις γαστρονομικές ανάγκες.

Οι κατηγορίες προϊόντων περιλαμβάνουν ποικιλία πλακέ, πίτα τσέπης, τυλιχτά, κρέπες, ζύμη και ορεκτικά από φύλλα, μπακλαβά, γύρο κρέατα, ντιπ, τυριά, ελιές και πολλά άλλα.





Summer Fancy Food Show 2023

Kalatzis Olives: Στόχος η δυναμική είσοδος στην αγορά της Αμερικής

Καθαρά εξαγωγικό είναι το προφίλ της εταιρείας KALATZIS OLIVES, η οποία κατάφερε μέσα σε 10 χρόνια να κάνει γνωστή την πράσινη ελιά Χαλκιδικής στην Αμερική, στην Αυστραλία, στην Ισπανία, στην Ιταλία, στην Πολωνία και στο Περού.

Η **KALATZIS OLIVES** συμμετείχε στην Διεθνή Έκθεση SUMMER FANCY FOOD SHOW στην Νέα Υόρκη, και όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο **κ. Δημήτρης Καλατζής**, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της, στόχος είναι η περαιτέρω διείσδυση των προϊόντων της στην αγορά της Αμερικής. Να σημειωθεί ότι σήμερα –10 χρόνια μετά την ίδρυση της το 2013 - οι εξαγωγές αποτελούν το 95% με 97% του τζίρου της KALATZIS OLIVES.

Στα άμεσα σχέδια της επιχείρησης συγκαταλέγεται και η συνεχώς αυξανόμενη εξαγωγική δραστηριότητα στις διεθνείς αγορές. Ωστόσο η εταιρεία προσανατολίζεται

και στην εσωτερική αγορά, ώστε μακροπρόθεσμα να τοποθετήσει τα προϊόντα της και στα ράφια των ελληνικών σούπερ μάρκετ.

Η KALATZIS OLIVES επενδύει στην καινοτομία και στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της -των 1.000τμ στις Καλύβες Χαλκιδικής-, χρησιμοποιεί τα πιο σύγχρονα μηχανήματα, ενώ το έμπειρο προσωπικό της επεξεργάζεται και τυποποιεί πράσινες ελιές Χαλκιδικής, προσφέροντας έξι διαφορετικά προϊόντα και συγκεκριμένα: ελιές με κουκούτσι, χωρίς κουκούτσι, σε ροδέλες, γεμιστές με αμύγδαλο, γεμιστές με πιπεριά και γεμιστές με σκόρδο.

Η διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος είναι ύψιστη αρχή για την KALATZIS OLIVES, ώστε η γεύση της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής να παραμείνει άφρονη και να φτάνει αναλλοίωτη στο τραπέζι του καταναλωτή.

Και αυτό ξεκινά από το μάζεμα της ελιάς, καθώς σύμφωνα με την τοπική παράδοση η πράσινη ελιά Χαλκιδικής μαζεύεται με το χέρι από το δέντρο ευλαβικά. Οι τοπικοί καλλιεργητές σεβόμενοι το περιβάλλον και τον τόπο διατηρούν αυτόν τον τρόπο μάζεματος προσδίδοντας ακόμη περισσότερη αξία στην ήδη πολύτιμη ελιά. Σύμφωνα με την πολιτική της εταιρείας «από το δέντρο της ελιάς μέχρι την τελική διάθεση της πράσινης ελιάς επιλέγουμε τους καλύτερους συνεργάτες για όλα τα στάδια ώστε το τελικό προϊόν να τηρεί ανώτερες προδιαγραφές ποιότητας και γεύσης».



Exhibitions News

The smarter E Europe 2023: Συμμετοχή από 19 ελληνικές και κυπριακές επιχειρήσεις στην κορυφαία πλατφόρμα για την ενεργειακή βιομηχανία

Με 19 εταιρείες από Ελλάδα και Κύπρο έριξε «αυλαία» η The smarter E Europe 2023, η κορυφαία πλατφόρμα για την ενεργειακή βιομηχανία στην Ευρώπη, που διοργανώνεται κάθε χρόνο στο Μόναχο από την Solar Promotion GmbH, η οποία αντιπροσωπεύεται στην Ελλάδα και την Κύπρο από το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο.

Ειδικότερα, οι ελληνικές εταιρείες, που έλαβαν μέρος στη διοργάνωση, είναι οι: Alumul Solar, Ameresco Sunel, Brite Hellas S.A., Elvan S.A., Hellenic Organic and Printed Electronics Association (HOPE-A), ILVIEF SA, Leoch Europe S.A., Metaloumin S.A., Organic Electronic Technologies PC (O.E.T.), Profildomi, Protasis SA, Raycap GmbH, Sigma Energy, Solbotix, Sonne Aktion Ltd., Sunlight Group Energy Storage Systems και Thrace Group και από την Κύπρο οι EDAMS Technology και Recom Technologies.

Στο πλαίσιο της **The smarter E Europe 2023** το Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο διοργάνωσε επιχειρηματική αποστολή, στην οποία μετείχαν υψηλόβαθμα στελέχη της Ρυθμιστικής Αρχής Ενέργειας, της Αρχής Ηλεκτρισμού Κύπρου και των εταιριών ADAMSNET, ALTHOM, Δέλτα Τεχνική, Ενεργειακή Κοινότητα MYGDONEA και TES, τα οποία είχαν σειρά επαφών και συζητήσεων με διεθνείς εταιρίες, τόσο για τη μεταφορά τεχνογνωσίας όσο και για τη διεκδίκηση μεριδίου στη διεθνή ενεργειακή αγορά με νέες συνεργασίες και συμπράξεις και την ανάληψη έργων σε διεθνές επίπεδο.

Σημειώνεται ότι η The smarter E Europe ξεπέρασε κάθε προσδοκία, έσπασε κάθε ρεκόρ ως προς το μέγεθος και τη διεθνή συμμετοχή και έστειλε ένα ηχηρό μήνυμα στη βιομηχανία παραγωγής ενέργειας, με το Εκθεσιακό Κέντρο του Μονάχου να φιλοξενεί μια πολυπληθή ομάδα εταιριών από όλο τον κόσμο, ενδιαφερόμενων για τη σύγχρονη ενεργειακή βιομηχανία.



Sigma Energy: από αριστερά: Κατερίνα Σαμουήλ, Materials Science Engineer & Sales Manager, Sigma Energy, Μάγδα Σαμουήλ, Sales Manager, Sigma Energy, Βίλλυ Κεφαλά, Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο

Πιο συγκεκριμένα, στη The smarter E Europe 2023 συμμετείχαν 2.469 εκθέτες από 57 χώρες, οι οποίοι κατέλαβαν 180.000 τ.μ. εκθεσιακού χώρου, ενώ την έκθεση επισκέφθηκαν πάνω από 106.000 ενδιαφερόμενοι από 166 χώρες και περισσότεροι από 2.000 συμμετείχαν στο Συνέδριο, που συνοδεύει την έκθεση και στις παράλληλες εκδηλώσεις.

Να σημειωθεί ότι η The smarter E Europe αποτελεί την «ομπρέλα» των επιτυχημένων εκθέσεων Intersolar Europe, ees Europe, Power2Drive Europe και EM-Power Europe, οι οποίες καλύπτουν ολόκληρο το φάσμα της ενεργειακής βιομηχανίας, από τους τομείς των φωτοβολταϊκών και των συσσωρευτών ενέργειας έως τα ηλεκτρικά οχήματα και την ευφυή χρήση της ενέργειας στις κτιριακές εγκαταστάσεις.

Το νέο ραντεβού της The smarter E Europe ανανεώθηκε για τις 19 – 21 Ιουνίου 2024 στο Εκθεσιακό Κέντρο του Μονάχου, στην οποία προγραμματίζεται η διοργάνωση Εθνικού Ομαδικού Περιπτέρου από την Enterprise Greece με την υποστήριξη του Ελληνογερμανικού Επιμελητηρίου.

Κάθε ενδιαφερόμενη επιχείρηση μπορεί για πληροφορίες σχετικά με τη The smarter E Europe και το Εθνικό Ομαδικό Περίπτερο, να απευθύνεται στο Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, στο τηλ.: 210 64 19 037 ή να ανατρέχει στην ειδική ιστοσελίδα του Επιμελητηρίου για τις εκθέσεις: www.german-fairs.gr και στην [ιστοσελίδα](#) της έκθεσης.

Taste of Loutraki: Με απόλυτη επιτυχία ολοκληρώθηκε το μεγαλύτερο γαστρονομικό φεστιβάλ της Κορινθίας

Από 16 έως 18 Ιουνίου στο Λουτράκι, στην Περαχώρα και στους Αγίους Θεοδώρους, περισσότερες από 40 επιχειρήσεις εστίασης και ξενοδοχεία, εμπνεύστηκαν μενού με βάση τα τοπικά προϊόντα της Κορίνθου και τα προσέφεραν για αυτό το τριήμερο στο τοπικό κοινό και στους επισκέπτες, που είχαν ακόμη ένα λόγο να απολαύσουν την απόδρασή τους στον Δήμο Λουτρακίου-Περαχώρας- Αγ. Θεοδώρων. Επίσης παραγωγοί τοπικών προϊόντων, κορυφαίοι εισηγητές και ένα εξειδικευμένο τοπικό δίκτυο τουρισμού εμπειριών ένωσαν τις δυνάμεις τους κάτω από την ομπρέλα του καινοτόμου Taste of Loutraki.

Παράλληλα, καθ' όλη τη διάρκεια του τριήμερου, Κορυφαίοι σεφ, Sommelier οίνου και νερού καθώς και παραγωγοί τοπικών προϊόντων, παρουσίασαν την γαστρονομική ταυτότητα και τα προϊόντα της Κορινθιακής γης, σε εξειδικευμένους δημοσιογράφους τουρισμού και γαστρονομίας και σε εκπροσώπους τουριστικών γραφείων από Αθήνα, οι οποίοι συμμετείχαν σε ταξίδι εξοικείωσης που διοργανώθηκε στο πλαίσιο του Φεστιβάλ, με σκοπό την ανάδειξη και προβολή των τοπικών προϊόντων που αποτελούν την κορωνίδα της Κορινθιακής γαστρονομίας.

Οι δημοσιογράφοι και οι επαγγελματίες του τουρισμού, βίωσαν και κατέγραψαν μοναδικές ταξιδιωτικές εμπειρίες. Για πρώτη φορά στην Ελλάδα πραγματοποιήθηκε τυφλή γευσιγνωσία νερού και παρουσίαση των ιδιοτήτων του νερού Λουτρακίου από τον μοναδικό πιστοποιημένο σομελιέ νερού, Πάννη Κοροβέση.





Chef εγνωσμένης αξίας:

Ο Κ. Σακκούλης από το εστιατόριο ΡΙΓΑΝΙ, ο Π. Διαμαντόπουλος από το εστιατόριο ΠΙΠΕΡΙ, ο Π. Συνοδινός από το εστιατόριο ΠΙΕΡΛΑ, ο Ε. Νικολαράκος από το εστιατόριο του Isla Brown Corinthia, και ο Σ. Καρβούνης από το εστιατόριο ΒΑΡΚΑΛΑΣ συμμετείχαν σε live cooking- παρασκευών παραδοσιακών και σύγχρονων συνταγών, με χρήση χαρακτηριστικών τοπικών προϊόντων της Κορινθιακής γης, στους κήπους του πολυτελούς ISLA BROWN CORINTHIA RESORT των BROWN HOTELS. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με κοκτέιλ που δημιούργησε ο bartender, Νίκος Λάλος του Anassa The bar. Ένα Cocktail με τον συνδυασμό αλκοόλ και τοπικών πρώτων υλών, όπως τα λουκούμια Γερανείων.

Στη διάρκεια του Φεστιβάλ οι εξειδικευμένοι δημοσιογράφοι και τουριστικοί πράκτορες, ξεναγήθηκαν στην γύρω περιοχή και είχαν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε workshops γευσιγνωσίας με θέμα το τοπικό ελαιόλαδο, τα λουκούμια Λουτρακίου και τα παραδοσιακά ζυμαρικά Λουτρακίου. Μεταξύ αυτών των εμπειριών ήταν η επίσκεψη στις εγκαταστάσεις του Markellos Olive, οι οποίες βρίσκονται στο Γαλατάκι και διαθέτει όλες της απαραίτητες πιστοποιήσεις που διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα τόσο των υπηρεσιών όσο και των προϊόντων που παράγουν και συμμετείχαν σε Olive Oil tour tasting μέσω Virtual παρουσίασης. Επίσης επισκέφθηκαν την φιλόξενη βιοτεχνία παραγωγής εκλεκτών λουκουμιών «ΤΑ ΓΕΡΑΝΕΙΑ» και παρακολούθησαν workshop παραγωγής του τοπικού γλυκού.

Μοναδική εμπειρία ήταν το event “Wine Food Pairing” το οποίο διοργανώθηκε στο πολυτελές το «Wyndham Loutraki Poseidon Resort» και συγκεκριμένα στο «TRIAINA Ouzeri Restaurant. Ο Chef Πάννης Μπρατσολιάς και ο Sommelier Γεώργιος Κάπος επιμελήθηκαν μία εξαιρετική εκδήλωση, παρουσιάζοντας οίνους από την Νεμέα και την Αρχαία Κόρινθο, συνοδευόμενα από Κορινθιακές, σύγχρονες συνταγές, με χρήση τοπικών προϊόντων, η οποία εντυπωσίασε τους συμμετέχοντες με την ποιότητα και πρωτοτυπία του.

Η ομάδα του Experience Perachora διοργάνωσε τη ΓΙΟΡΤΗ ΤΡΑΧΑΝΑ, στην Περαχώρα, στο πλαίσιο του Γαστρονομικού Φεστιβάλ, Taste of Loutraki. Στην εκδήλωση, η οποία ήταν ανοικτή στο ευρύ κοινό, πραγματοποιήθηκε επίδειξη της παραδοσιακής διαδικασίας της κατασκευής τραχανά.

Τα πιάτα επιμεληθήκαν ο Head Chef Κωνσταντίνος Βασάλος, ο Chef Δημήτρης Φαρμάκης και η Chef Στεφάνια Βασιλείου. Επίσης η διατροφολόγος Σοφία Χόνδρου μίλησε για την διατροφική αξία του τραχανά και ο Παπαγιαννακόπουλος Πάνος, Agriculturist – Food Technology Master in Viticulture Oenology, παρουσίασε γευσιγνωσία κρασιού από το Paragiannakopoulos Winery. Στο τέλος της εκδήλωσης οι επισκέπτες είχαν την δυνατότητα να γευτούν κεράσματα που περιείχαν τραχανά «Βλάχα» και παραδοσιακά ζυμαρικά Λουτρακίου. Παράλληλα υπήρχε Έκθεση και γευσιγνωσία Κορινθιακών προϊόντων από το Corinthian Taste.

Το Taste of Loutraki υποστηρίχθηκε επικοινωνιακά με πολυεπίπεδες καμπάνιες προβολής σε εθνικό, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο. Συγκεκριμένα, πραγματοποιήθηκαν outdoor καμπάνιες μεγάλου εύρους στην Αττική, ραδιοφωνικές καμπάνιες προβολής σε κορυφαίους σταθμούς σε Αθήνα και Κορινθία, καταχωρήσεις και άρθρα σε ΜΜΕ, ενώ απέκτησε την δική του αναλυτική ιστοσελίδα στα Ελληνικά και στα Αγγλικά. Ειδική ηλεκτρονική εφαρμογή που ήταν διαθέσιμη στο ευρύ κοινό όλες τις μέρες του φεστιβάλ, πρόβαλε στον χάρτη γεύσεων όλες τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν, με το προσφερόμενο μενού και λεπτομέρειες για την τοποθεσία της κάθε επιχείρησης.

Επίσης το Φεστιβάλ προβλήθηκε μέσω των καναλιών επικοινωνίας όλων των διοργανωτών, με αναρτήσεις στα δικά του και σε συνεργαζόμενα social media με πολλές χιλιάδες ακολούθων.

Επιπλέον της προβολής που προηγήθηκε της υλοποίησης, το φεστιβάλ έχει ήδη δημιουργήσει μεγάλο αντίκτυπο καθώς οι εξειδικευμένοι, θεματικοί δημοσιογράφοι που συμμετείχαν σε αυτό ξεκίνησαν τις



αναρτήσεις άρθρων περιγράφοντας την τριήμερη εμπειρία τους και οι περισσότεροι εξ αυτών υμνούν την τοπική Κορινθιακή γαστρονομία.

Το **Taste of Loutraki - The Corinthian Food Festival** είναι πλέον ετήσιος θεσμός, προσελκύοντας περισσότερους επισκέπτες στην περιοχή και εντάσσοντας τις ημερομηνίες του Γαστρονομικού Φεστιβάλ στα προγράμματα τουριστικών πακέτων αλλά και μεμονωμένων ταξιδιωτών.





Press Room

ASIA CLIMATE FORUM 2023: Μια ελληνική εταιρία στην κορυφαία πλατφόρμα της Νοτιοανατολικής Ασίας για το κλίμα

Η ελληνική εταιρία **Raymetrics SA** έλαβε μέρος στην κορυφαία πλατφόρμα της **Νοτιοανατολικής Ασίας για το κλίμα, ASIA CLIMATE FORUM 2023**, που πραγματοποιήθηκε στη Σιγκαπούρη από τον Εκθεσιακό Οργανισμό του Μονάχου, τον οποίο αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα και την Κύπρο το **Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο**.

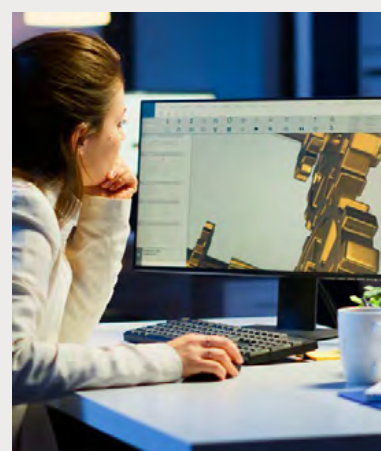
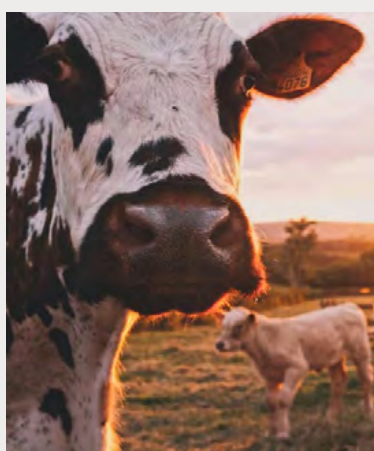
Ειδικότερα, η πλατφόρμα **ASIA CLIMATE FORUM** εστιάζει:

- Στην πρόγνωση του καιρού
- Στον μετεωρολογικό και υδρομετεωρολογικό εξοπλισμό
- Στην πρόληψη και τον έλεγχο των πλημμυρών
- Στη διαχείριση της ποιότητας του αέρα
- Στην ανθεκτικότητα, την προσαρμογή και τον μετριασμό των επιπτώσεων από την κλιματική αλλαγή και τη μείωση του κινδύνου καταστροφών

Στο ASIA CLIMATE FORUM συναντιούνται ο δημόσιος και ιδιωτικός τομέας, χρηματοπιστωτικά ιδρύματα, η ακαδημαϊκή κοινότητα, φορείς και σημαντικοί παράγοντες του μετεωρολογικού/υδρολογικού τομέα παγκοσμίως.

Κάθε ενδιαφερόμενη επιχείρηση μπορεί για πληροφορίες να απευθύνεται στο Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, στο τηλ.: 210 64 19 037 ή να ανατρέξει στην ειδική ιστοσελίδα του Επιμελητηρίου για τις εκθέσεις: www.german-fairs.gr και στην [ιστοσελίδα](#) της έκθεσης.

LET'S EXPORTGREECE
εξάγουμε Ελλάδα
THE NEWSLETTER



εγγραφή 

Πληροφορίες / Συνδρομές:

sales@sayes.gr

Δελτία Τύπου:

media@sayes.gr

Τηλέφωνο επικοινωνίας:

+30 210 22 41 770

Εκδότης: 
sayes
communications